



## InterFest

Novosadski put 156, Novi Sad

Mob. + 381 65 505 505 3 | Tel. + 381 11 3835 940 | E-mail: natasa@interfest.org.rs | www.interfest.org.rs

Tekući račun 180 – 1051210009082 – 08 Alpha Bank Srbija | PIB 104479286 | MB 08860114



## Winterfest Ski & Wine

Najbolja vina regiona na najlepšoj zimskoj destinaciji Srbije

Edukacija – vino – skijanje – zabava

27 - 30. mart 2014.

### **Šta je Winterfest**

*Winterfest je trodnevna konferencija o vinu, gastronomiji i vinskom turizmu koja će okupiti proizvođače vina, trgovce, studente, ugostitelje, hotelijere, turističke organizacije i agencije i medije iz celog regiona. U fokusu Winterfesta 2014. je vinski turizam. Ovogodišnji panelisti će kroz zanimljivu formu panel-diskusija pokušati da daju odgovore na zadate teme, kao i na mnogobrojna pitanja koja će dolaziti kako od voditelja diskusija, tako i od publike.*

### **Salon vina - Winterfest premium wine selection**

*Ovo će biti prvi salon vina na kojem će trideset vinarija iz regiona predstaviti učesnicima konferencije i drugim gostima svoj premium segment ponude. Teoretisati o vinu bez degustacije nije potpun doživljaj, tako da je Premium wine selection u večernjim satima sjajna prilika za uživanje u probranim vinima vinarija iz regiona.*

### **Vinske staze – Vinski pasoši –NOVO U PONUDI!**

*Sa idejom da Winterfest –wine & ski učinimo još privlačnijim i zanimljivijim za goste Kopaonika, a učesnicima Winterfesta omogućimo dodatnu promociju, kao i da ovaj naš zimsko-vinski festival izađe na sneg, napravili smo dogovore sa vlasnicima koliba(kafića i restorana) koji se nalaze na skijaškim stazama. Promocija na Vinskim stazama neće se dodatno naplaćivati. Svaki prijavljeni učesnik Winterfesta dobija mogućnost da izabere jedan od ponuđenih punktova za svoju promociju. Degustatori /skijaši će na degustacije dolaziti sa Vinskim pasošem koji će se prodavati zajedno sa paketima za Wintrefest-ski&wine. Vinski pasoš biće ujedno i ulaznica za Premium wine selection salon vina. Degustatori će skijajući od kolibe do kolibe i degustirajući vina i hranu prikupljati pečate u svojim vinskim pasošima. Oni koji sakupe najveći broj pečata kvalifikovaće se za vinske igre bez granica, a pobednike ovog takmičenja organizator će nagraditi vrednim vinskim nagradama.*

## **Škola vina**

*Winterfestova škola vina je trodnevni kurs namenjen svima koji bi svoje uživanje na snegu želeli da dopune i novim saznanjima o vinu. Polaznici ove zimske vinske škole imaju sjajnu priliku da svoja nova teorijska saznanja o vinu potkrepe i praktično, na Salonu vina.*

## **Zašto Kopaonik**

*Kopaonik je najveći skijaški centar u Srbiji i nesumnjivo jedan od najboljih centara u ovom delu Evrope. Kopaonik poseduje i neverovatan prirodni potencijal od oko 200 sunčanih i oko 160 dana pod snežnim pokrivačem tokom godine. Vrhunski uređeni tereni skijaškog centra Kopaonik sa oko 62 km staza za alpsko i nordijsko skijanje kao i snowboard park koji je opremljen po najvišim standardima, sa stazom ukupne dužine 450 m, pružaju neizmerno uživanje svim kategorijama skijaša, od početnika do profesionalnih skijaša, snowboarderima, zaljubljenicima u noćno skijanje i skijaško trčanje.*

*Zahvaljujući sistemu za veštačko osnežavanje koji pokriva 97% kapaciteta ski centra, sezona skijanja traje duže i ne zavisi od vremenskih uslova.*

*Kopaonik je omiljeni zimski centar među mlađom populacijom zbog dobre zabave i bogatog noćnog života. Porodice sa decom mogu uživati u raznovrsnim sadržajima snowparka uz zimske aktivnosti – sankanje, klizanje. Za najmlađe i početnike, koji prave svoje prve skijaške korake, postoji obezbeđen prostor "ski vrtića" sa pokretnom trakom koja olakšava da se ovlada osnovnim skijaškim veštinama. Kopaonik je poznat po odličnoj aprè-ski zabavi koja se do ranih jutarnjih časova nastavlja u nekom od velikog broja kafića, barova, diskoteka, klubova i restorana turističkog centra.*

*Imajući u vidu sve ovo, pravo pitanje je „Kako odoleti Kopaoniku“. Naravno, ovo je odlična prilika i za zimsko-vinska takmičenja. Tako da.. budite spremni! Rezervišite već sada poslednji vikend u martu za ski & wine zadovoljstva.*



## InterFest

Novosadski put 156, Novi Sad

Mob. + 381 65 505 505 3 | Tel. + 381 11 3835 940 | E-mail: [natasa@interfest.org.rs](mailto:natasa@interfest.org.rs) | [www.interfest.org.rs](http://www.interfest.org.rs)

Tekući račun 180 – 1051210009082 – 08 Alpha Bank Srbija | PIB 104479286 | MB 08860114

## Preliminarni program Winterfesta 2014.

### Četvrtak, 27. mart

- 12:00 prijavljanje učesnika, recepcije izabranih hotela
- 14:00 – 14:30 Otvaranje i koktel dobrodošlice, restoran Garden (Hotel Grand)
- 14:30 – 16:00 Brendiranje vinske regije, sala Kopaonik (Hotel Grand)
- 16:30 -17:00 pauza
- 16:30 – 19:00 Intefestova škola vina, sala Karaman (Hotel Grand)
- 17:30 – 18.30 Internet i društvene mreže –marketing u službi vinara, sala Kopaonik (Hotel Grand)
- 19:00 – 23:30 Salon vina - Winterfest premium wine selection, sala Grand (Hotel Grand)

### Petak, 28. mart:

- 10:00 – 11:30 Vinski turizam iz ugla radnika u turizmu Sala Kopaonik (Hotel Grand)
- 11:00 – 16:00 Vinske staze
- 11:30 -12:00 pauza
- 12:00 -14:00 Patriote od čokota, sala Kopaonik (Hotel Grand)
- 14:00 – 15:00 Uloga autohtonih sorti vinove loze u razvoju vinarstva i vinskog turizma - prof.Bernard Kozina, Agronomski fakultet u Zagrebu ,Sala Karaman (Hotel Grand)
- 16:00 – 18:00 Nacionalna kuhinja kao turistički brend, sala Kopaonik (Hotel Grand)
- 16:30 – 19:00 Intefestova škola vina, sala Karaman (Hotel Grand)
- 19:00 – 23:30 Salon vina - Winterfest premium wine selection, sala Grand (Hotel Grand)

*Subota, 29. mart:*

- 10:00 – 12:00      Razvoj vinskog turizma Srbije, sala Kopaonik (Hotel Grand)
- 11:00 – 16:00      Vinske staze
- 14:00 -16:00      Vinske igre bez granica, Plato ispred restorana Garden (sportovi na snegu sa vinskom temom)
- 16:30 – 19:00      Intefestova škola vina, sala Karaman (hotel Grand)
- 19:00                Slobodno vreme-druženje

Teme Winterfesta 2014 :

➤ **Brendiranje vinske regije**

Brendiranje vinskih regija je neizostavna potreba za kreiranje prepoznatljivosti i objedinjavanja vinskih i turističkih potencijala regiona koji žele da budu upisani na evropsku i globalnu vinsku kartu bilo da govorimo o mikroregionima ili makroregionima.

Na panelu ćemo konkretnim primerima učesnika koji stižu iz različitih država i veoma različito profilisanih regija odgovoriti na neka od ključnih pitanja. Prvo je šta je to – po njihovoj definiciji i iskustvu - vinska regija. Zatim, može li se regija najbolje identifikovati, a onda i brendirati autohtonim (ili udomaćenim sortama), odnosno mogu li tako osmišljene vinske regije poništiti hendikep malih ili nedovoljnih kapaciteta potrebnih za svetsku distribuciju. (Primer Hrvatske i Austrije) .

Drugo pitanje je odnos lokalne (regionalne) gastronomije, vina i turizma te njihovo povezivanje u celovit turistički proizvod ili program koji će pospešiti brendiranje/prepoznavanje vinske regije. Treba posebno obraditi temu vinskih puteva koje ne samo da svojom sveobuhvatnom promocijom doprinose brendiranju cele vinske regije već i pospešuju prodaju na kućnom pragu.

U okviru panela treba razjasniti dilemu – uz sučeljavanje različitih mišljenja i iskustava - da li u brendiranju ići samo na istorijske, odnosno prirodne regije ili se usmeriti i ka „makroregijama“ bilo da su one unutar državnih ili širih teritorijalnih granica Srednje Evrope, Balkana ili Mediterana.

**Voditelj diskusije:** Zlatko Gall, novinar i gastro pisac (Hrvatska)

**Panelisti:**

1. Boža Aleksandrović, vinar i predsednik udruženja Šumadija vino (Srbija)
2. Aleks Simčić, vinar (Slovenija)
3. Ivica Matošević, vinar i predsednik udruženja vinara Vinistra (Hrvatska)
4. Jasmina Beljan Iskrin, direktorka Turističke organizacije Sremskih Karlovaca (Srbija)
5. Darko Jakšić, Ministarstvo poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede Srbije

➤ **Internet i društvene mreže –marketing u službi vinara**

Kroz ovaj panel diskutovaćemo o prednostima internet oglašavanja u odnosu na konvencionalne oblike oglašavanja. Informatička era je najbrži rastući fenomen koje društvo poznaje, tako da je praćenje novih trendova jedan od ključnih faktora uspešne online marketinške kampanje. Govorićemo o tehnikama pridobijanja "pratilaca" na društvenim medijima, kreiranju kampanja koje se mogu pokrenuti za svega nekoliko sati a čiji rezultati mogu biti vidljivi gotovo trenutno. Razgovaraćemo o tome kako na pravi način iskoristiti resurse i alate koji su nadohvat ruke za ostvarivanje uspešnog online biznisa, kako razmišljati globalno, kako kreirati oglasne poruke (i kampanje) i koristiti napredno (plaćeno) oglašavanje, kako se boriti sa konkurencijom na online tržištu. Ukazaćemo i na razlike između Facebook-a i Twittera (140 miliona aktivnih korisnika i 340 miliona tvitova dnevno) a koji je u vrtoglavom porastu i na nivou regiona.

**Voditelj:** Marko Dobranić, web master (Srbija)

**Panelisti:**

1. Dušan Jelić, urednik sajta [www.winesofbalkans.com](http://www.winesofbalkans.com) (Srbija)
2. Nenad Andrić, urednik sajta [www.vinovnik.rs](http://www.vinovnik.rs) (Srbija)
3. Lada Radin, osnivačica i urednica sajta [www.tasteofcroatia.org](http://www.tasteofcroatia.org) (Hrvatska)
4. Vladan Stanojlović, urednik sajta [www.vinosrbija.com](http://www.vinosrbija.com) (Srbija)

➤ **Patriote od čokota**

**Voditelj diskusije:** Dragan Stanković, gl. I odg.urednik magazina Wine & fine (Srbija)

**Panelisti:**

1. Miloš Pavlović, uvoznik i distributer „Sun trade“ (Srbija)
2. Sava Jojić, vinar (Srbija)
3. Mate Violić, vinar (Hrvatska)
4. Gradimir Vukašinović, uvoznik i distributer „MV Sistem“ (Srbija)
5. Željko Tintor, uvoznik i ditributer „Vinomond“ (Srbija)

➤ **Vinski turizam iz ugla radnika u turizmu**

Kroz ovaj panel ćemo predstaviti projekat razvoja vinske regije Fruške gore i Osječko baranjske županije financiran od strane EU i ukazati na to kako se planski razvija vinski turizam u Srbiji a kako u regionu. Čućemo najnovije podatke o kretanju "vinskih" turista i o tome kako se neke evropske vinske regije bore za svoje turiste i potrošače na svetskom turističkom tržištu. Pričaćemo i o povezanosti vinarija sa ostalim pružaocima usluga na mikroregionu i kako jedni drugima mogu doprineti u razvoju i obezbeđenju klijenata. Jedno od ključnih pitanja je i kako pružiti izvanrednu uslugu u vinskom turizmu i kakva su očekivanja sve zahtevnijih turista. Ukazaćemo i na neka od najčešćih propusta u prihvatu turista i objasniti značaj i ulogu "story telling-a" - tj. pričanja priče kojom se predstavlja vinarija, vino, domaćini. Za kraj ćemo razgovarati o tome mogu li vinske ture biti i regionalni turistički proizvod i da li je preduslov za dobar plasman ovakvih tura vinski brend makroregije tj. da li je neophodno kreirati brend makroregije Balkana (ili ex YU).

**Voditelj diskusije:** Biljana Marčeta, direktorka turističke agencije Magelan (Srbija)

**Panelisti:**

1. Zlatko Živanić, Vinarija Zvonko Bogdan (Srbija)
2. Jasmina Beljan Iskrin, direktorka turističke organizacije Sremskih Karlovaca (Srbija)
3. Ivica Miličević, direktor turističke zajednice grada Iloka (Hrvatska)
4. Damir Zrno, sommelier- predsednik udruženja za promociju enogastroturizma „Dekanter“ (Hrvatska)

➤ **Nacionalna kuhinja kao turistički brend**

**Voditelj:** Aleksandar Samardžija, Salaš 137 (Srbija)

**Panelisti:**

1. Dragan Unić, kuvar (Švedska)
2. Tom Gretić, kuvar (Hrvatska)
3. Mire Kovačević, vinar (Srbija)
4. Zlatko Gall, novinar i gastro pisac (Hrvatska)
5. Aleksandar Vučkovski, enogastronomski novinar (Makedonija)

## ➤ **Razvoj vinskog turizma Srbije.**

Cilj nam je da se kroz ovu panel diskusiju definišu ključni igrači u razvoju i promociji vinskog turizma Srbije (državni organi, udruženja, agencije, lokalna samouprava ) i predstave planovi daljeg razvoja i promocije vinskog turizma Srbije. Posle prezentacije primera iz okruženja očekujemo i konkretne predloge za definisanje akcionog plana razvoja vinskog turizma Srbije a čiju bi realizaciju analizirali na sledećem skupu ovog tipa.

Molim sve prisutne da aktivno učestvuju u ovom panelu kako bi ovu bitnu granu turizma usmerili u pravcu porasta broja posetilaca, a Srbiju predstavili kao prepoznatljivu vinsku destinaciju.

**Voditelj:** Miloš Kalapiš, Srbija, trener vinskog turizma, Edukativni centar - Akademija vinskog turizma

### **Panelisti:**

1. Darko Jakšić, Ministarstvo poljoprivrede Srbije
2. Gordana Plamenac, Turistička organizacija Srbije
3. Ivana Simjanovska, autor vinskog vodiča (Makedonija)
4. Paul Caputo, analitičar vinskog turizma (Italija)
5. Gvozden Radenković, dosadašnji predsednik VIVIS-a (Srbija)

## Interfestova škola vina

### Teme:

- Osnovne sorte za proizvodnju vina
- Proizvodnja vina
- Vrste – stilovi vina
- Čuvanje, skladištenje vina
- Servis vina
- Osnovna sensorika
- Vino i hrana



## Grand Hotel & Spa\*\*\*\*

	<b>Paket 1: 4 dana/ 3 noći</b>	<b>Paket 2: 4 dana/ 3 noći</b>
	Smeštaj, izlaganje na Salonu vina i prisustvo na svim panelima	Smeštaj, prisustvo na svim panelima i Vinski pasoš
1/2, 1/3, superior	393 €	273 €
1/1 superior soba	489 €	379 €

### Paket 1

Cena u eur po osobi obuhvata:

- Akreditaciju za prisustvo na svim panelima
- Pravo izlaganja na Salonu vina (dve večeri)
- Pravo promocije na Vinskim stazama (dva dana)
- Smeštaj na bazi polupansiona za jednu osobu za 4 dana/3 noći (doručak i večera – švedski sto)
- Neograničeno korišćenje sadržaja Spa & Wellness centra na 1.800m<sup>2</sup>: zatvoreni bazen dimenzija 18x9m, relax zona, Sauna svet – infrared sauna, finska sauna, ruska banja, tropske kiše, hammam, slano-ledena pećina, kneipp, bazen i jacuzzi sa grejanom vodom na otvorenom, fitnes centar
- Wi-Fi
- Hotelsko osiguranje
- Korišćenje skijašnice

### Paket 2.

Cena u eur po osobi obuhvata:

- Akreditaciju za prisustvo na svim panelima
- Ulaznica za Salon vina (2 večeri)
- Ulaznica za degustacije na Vinskim stazama (dva dana)
- Smeštaj na bazi polupansiona po osobi za 4 dana/3 noći (doručak i večera – švedski sto)
- Neograničeno korišćenje sadržaja Spa & Wellness centra na 1.800m<sup>2</sup>: zatvoreni bazen dimenzija 18x9m, relax zona, Sauna svet – infrared sauna, finska sauna, ruska banja, tropske kiše, hammam, slano-ledena pećina, kneipp, bazen i jacuzzi sa grejanom vodom na otvorenom, fitnes centar
- Wi-Fi
- Hotelsko osiguranje
- Korišćenje skijašnice





## Family Hotel Angella \*\*\*\*

	<b>Paket 1: 4 dana/ 3 noći</b>	<b>Paket 2: 4 dana/ 3 noći</b>
	Smeštaj, izlaganje na Salonu vina i prisustvo na svim panelima	Smeštaj, prisustvo na svim panelima i Vinski pasoš
jedna osoba u dvokrevetnoj sobi	360 €	234 €
1/1 soba	396 €	266 €

### Paket 1.

Cena u eur po osobi obuhvata:

- Akreditaciju za prisustvo na svim panelima
- Pravo učešća na Salonu vina (dve večeri)
- Pravo promocije na Vinskim stazama (dva dana)
- Smeštaj na bazi polupansiona za jednu osobu za 4 dana/3 noći (doručak i večera – švedski sto)
- Neograničeno korišćenje sadržaja Wellness & Spa centra u Hotelu Angella: jacuzzi, hammam, finska sauna, infra sauna, kneipp, gym
- Wi-Fi
- Hotelsko osiguranje
- Korišćenje skijašnice

### Paket 2.

Cena u eur po osobi obuhvata:

- Akreditaciju za prisustvo na svim panelima
- Ulaznica za Salon vina (2 večeri)
- Ulaznica za degustacije na Vinskim stazama (dva dana)
- Smeštaj na bazi polupansiona po osobi za 4 dana/3 noći (doručak i večera – švedski sto)
- Neograničeno korišćenje sadržaja Wellness & Spa centra u Hotelu Angella: jacuzzi, hammam, finska sauna, infra sauna, kneipp, gym
- Wi-Fi
- Hotelsko osiguranje
- Korišćenje skijašnice



## Apartmani Konaci \*\*\*\*

	<b>Paket 1: 4 dana/ 3 noći</b>	<b>Paket 2: 4 dana/ 3 noći</b>
	Smeštaj, izlaganje na Salonu vina i prisustvo na svim panelima	Smeštaj, prisustvo na svim panelima i Vinski pasoš
1/2 studio na bazi PP	324 €	204 €
1/3 studio na bazi PP	306 €	186 €
1/2 studio na bazi NA	298 €	178 €
1/3 studio na bazi NA	272 €	152 €
1/4 studio na bazi NA	265 €	145 €

Lokacija: u središtu turističkog kompleksa i Nacionalnog parka Kopaonik, u neposrednoj blizini ski staza.

Apartmani su kompletno renovirani 2012. godine.

\*PP – polupansion

\*NA – najam pansiona sa kuhinjom (bez organizovane ishrane)

### Paket 1.

Cena u eur po osobi obuhvata:

- Akreditaciju za prisustvo na svim panelima
- Pravo učešća na Salonu vina (dve večeri)
- Pravo promocije na Vinskim stazama (dva dana)
- Smeštaj na bazi polupansiona po osobi za 4 dana/3 noći (doručak i večera – švedski sto)
- Korišćenje skijašnice

### Paket 2.

Cena u eur po osobi obuhvata:

- Akreditaciju za prisustvo na svim panelima
- Ulaznica za Salon vina (2 večeri)
- Ulaznica za degustacije na Vinskim stazama (dva dana)
- Smeštaj na bazi polupansiona po osobi za 4 dana/3 noći (doručak i večera – švedski sto) za uslugu PP
- Korišćenje skijašnice

Napomena: Za hostese i ostalo radno osoblje obezbeđene su posebne povoljnosti. Imajući u vidu da će na Winterfest doći veliki broj studenata sa završnih godina (poljoprivredni fakultet, turizam, ugostiteljstvo..) pruža vam se mogućnost da angažujete prisutne studente kao pomoć na štandu. U tom slučaju nećete imati trošak smeštaja za hostese.