



Za uspešen razvoj mora podjetje ves čas pozorno spremljati svoje poslovno okolje.

Na podlagi rezultatov analize panožnega okolja, lahko podjetja ocenijo, kakšna je njihova prisotnost v medijih in jo primerjajo s prisotnostjo drugih podjetij v svoji panogi.

Z ANALIZO BOSTE PRIDOBILI PODATKE O VODILNIH MEDIJIH IN AVTORJIH, KI SO POROČALI O VAŠEM PANOŽNEM OKOLJU.

RadoSt

12.10.2015

Objave v poro ilu vsebujejo naslednja gesla:

LJUBLJANSKA VINSKA POT

RADO STOJAVNOVI

MESTO VINA

18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN

VIVA IL VINO

9.10.2015 www.napovednik.com Stran/Termin: SLOVENIJA

Naslov: Mesto vina

Vsebina: Mesto vina
Kdaj: sob, 10.10.15 od 10.00 do 18.00
Kje: Poga arjev trg, Ljubljana

Avtor:

Rubrika, Oddaja:

Žanr: SPLETNI

Naklada:

Gesla: LJUBLJANSKA VINSKA POT, RADO STOJAVNOVI , MESTO VINA

10.10.2015 [Slovenske novice](#) Stran/Termin: 16 SLOVENIJA

Naslov: Iz moje beležnice Cvetober najboljših

Vsebina: Tistih, ki so se zavihtele prav na vrh ali tik pod njim na letošnjem ocenjevanju modrih frankinj v sklopu tradicionalnega, petega festivala te obetavne sorte v Sevnici

Avtor: JOŽE ROMAN

Rubrika, Oddaja: IN VINO VERITAS

Žanr: PORO ILO

Naklada: 92.805,00

Gesla: 18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN, VIVA IL VINO

9.10.2015 www.napovednik.com

Stran/Termin:

Naslov: Mesto vina

Avtor:

Rubrika/Oddaja:

Žanr: SPLETNI LANEK

Površina/Trajanje: 1,00

Naklada:

Gesla: LJUBLJANSKA VINSKA POT, RADO STOJAVNOVI , MESTO VINA

http://www.napovednik.com/dogodek341586_mesto_vina**Mesto vina**

Kdaj: sob, 10.10.15 od 10.00 do 18.00

Kje: Poga arjev trg, Ljubljana

Vstopnina: Brez vstopnine

Kaj: Prireditev na prostemPrireditelj: Radost, poslovno svetovanje [Rado Stojanovič](#), s.p.

Poga arjevem trgu, prepoznavnem ljubljanskem prizoriš u kulinari nih dogodkov dodajamo VINO! Pripravljamo štiri dogodke pod imenom "[Mesto vina](#)", ki smo jih umestili v turisti no najbolj obiskane vikende. Velikemu številu obiskovalcev ljubljanskih tržnic in predvsem tujim turistom bodo na voljo vina, kulinari ne dobrote in doma i izdelki. Za razliko od naših [Ljubljanskih vinskih poti](#) bo "[Mesto vina](#)" malo manjšega obsega. Zaradi pestrosti ponudbe bomo "[Mesto vina](#)" povezali z drugimi prireditvami na Poga arjevem trgu. Za obiskovalce bomo pripravili zabavni program. Vir: Radost, poslovno svetovanje [Rado Stojanovič](#), s.p., Napovednik.com

Naslov: Iz moje beležnice Cvetober najboljših

Avtor: JOŽE ROMAN

Rubrika/Oddaja: IN VINO VERITAS

Žanr: PORO ILO

Površina/Trajanje: 494,01

Naklada: 92.805,00

Gesla: 18. SLOVENSKI FESTIVAL VIN, VIVA IL VINO



Iz moje beležnice Cvetober najboljših

Tistih, ki so se zavihtele prav na vrh ali tik pod njim na letošnjem ocenjevanju modrih frankinj v sklopu tradicionalnega, petega festivala te obetavne sorte v Sevnici

O tem se je beležnica obširneje razpisala v soboto, 12. septembra, prav na dan, ko se je na sevniškem gradu odvijala omenjena prireditev. Pred tem je sedemčlanska komisija priznanih degustatorov in degustatorjev pod poveljstvom **Jožeta Simončiča** ocenila 80 vzorcev, kar je precej manj kot leto prej, ko jih je 148, a sta spontana selekcija med pridelovalci in kakovostno slabši zadnji letnik očitno opravila svoje. Toda reprezentančnost sorte, ki je v Sloveniji (skupaj 687 ha) najbolj zastopana prav v vinorodni deželi Posavje (522 ha, od tega največ na Dolenjskem, 275 ha), ni bila bistveno okrnjena. Glavni frankisti so bili tam. Priznanja so dobili one sobote, zadnji petek v septembru pa so se s svojimi stvaritvami predstavili več kot tridesetim ljubiteljem modre frankinje v ljubljanskem GH Union na delavnici ali vódeni degustaciji pod mojo taktirko. Bil je to eden od dogodkov v vrsti **Viva il vino**, ki ga letos kot partnerja organizirata GH Uni-

on in **Slovenski festival vin**, s katerimi želita poglobljati vinski kulturo ter spoznavanje in poznavanje različnih sort, vse v dogovoru in sodelovanju s prireditelji teh in onih festivalov, ki so se od pomladi sem zvrstili na različnih koncih Slovenije; bodisi pred njimi, kot napoved, bodisi potem kot rekapitulacija. Naslednji **Viva il vino** bo v petek, 23. oktobra, ob 19. uri: tam, kot vsi doslej, z zvonečo napovedjo Best in show, kar pomeni, da se bo v kozarcih zvrstila peterica vin, ki je letos zmagala na tako

imenovanem državnem prvenstvu v Gornji Radgoni. Frankinj je bilo tokrat šest. Spodobilo se je začeti s penečo se, ki so jo po klasični metodi iz letnika 2011 pripravili v Vinski kleti Metlika kot rose: 13 %, polsuha (nekaj čez 20 g sladkorja), leto zorenja na kvasovkah, 8,60 € (vse cene z DDV), ocena 17,99 točke (le kje sta zmanjkali tisti dve stotinki za vrhunsko oceno), sicer pa tretje mesto v skupini posebnih vin, h kateri se bomo vrnili na koncu. Sočna, prijetno živahna in iskriva, za moj okus

presladka, ampak jaz sem, kar zadeva peneče se od koder koli, zaprisežen brutalnež. Torej vse, kar je brut (od 6 do 12 g sladkorja) in manj, se pravi extra brut (od 3 do 6 g) in brut nature (do 3 g). Naslednja je bila iz istih nedrij, ampak mirna in suha, letnik 2014, 12,5 %, leto dni v velikih hrastovih sodih, 5,80 €, 17,90 točke in prvo mesto v skupini rednih trgatav letnika 2014. Ker se dobro spomnimo, da lani niti poletno in še manj jesensko vreme trti ni bilo naklonjeno, smo z zanimanjem pričakovali, kaj bo ponudil ta vzorec. Več, kot smo si obetali: večše narejeno in izšolano vino z biološkim razkissom, ki ga je omehčalo do všečne pitnosti. Iz Bele krajine smo se potem preselili na Dolenjsko in tam vztrajali do konca s tremi su-



Frankisti: Žaren, Pirc, Kozinc in Skof, VK Metlika
(FOTO: KATJA KODBA/MEDIASPEED.NET)



JOŽE ROZMAN



himi frankinjami iz skupine starejših letnikov in barik ter eno posebno, nadvse sladko. Najprej od Vina Kozinc, 2012, 12 %, 12,00 €, ocena 18,20 točke za drugo mesto v skupini: nekaj več kislinske živahnosti, prepoznavno sortna. Nato letnik 2011 iz kleti Pirc, 12 %, 5,50 €, 18,16 točke je bilo dovolj za tretje mesto: ker je v kozarcu ponujala vabljivo pitnost in polnost, bi bila lahko cena višja.

S petim vzorcem je napočil čas za letošnjo šampionko, tokrat iz kleti Žaren, d. o. o.: letnik 2011, barik, 13 %, 15,00 € za 0,5-litrsko stekleničko, in zgolj štiri stotinke več od Kozinčeve, torej 18,24. Nisem bil edini, ki sem menil, da bi si zaslužila višjo oceno. Lahko je vzorčni primer zrele, bogate, kompleksne modre frankinje za zahtevnejše in pikantnejše mesne jedi: denimo biftek v omaki (samo brez pekočega popra), divjačino, pečenke. Kot je pred leti na predavanju vinogradnikom svetoval enolog dr. **Julij Nemanič**, da bi za večjo uveljavitev in boljšo prepoznavnost potrebovali dva stilska tipa frankinj: v prvem bi bile sveže, mladostne, lažje, negovane v nerjavnih cisternah, v drugem dozorele, telesno razkošne in večplastne, šolan v lesenih sodih (ne nujno barikih), ki bi prenesle daljše

zorenje in prišle na tržišče po nekaj letih.

Konec je bil sladek, zelo. Suhi jagodni izbor modre frankinje 2012 iz Kmečke zadruge Krško je redkost in prvi znan primer tako visokega predikata te sorte pri nas. Potrgali so jo 6. januarja 2013, vsebuje 10,5 % alkohola in 167 g ostanka sladkorja, 18,99 točke, ne deluje osladno, čeprav ima le 6 g/l skupnih kislin, in zaokroženo polno, saj ekstrakt brez sladkorja znaša zavidljivih 84 g/l. Na voljo bo prihodnjo pomlad po 37,00 € za 0,375 l.

Tako se je zvrstila pestra in zanimiva paleta, tudi kot dokaz, kaj sorta zmore v večjih in potrpežljivih rokah. Toda modra frankinja (ni nujno, da modra pomeni samo barvo) ima še en močan adut. Analize, ki so jih pred leti pod vodstvom dr. **Andreje Vanzo** opravili na Kmetijskem inštitutu Slovenije, so pokazale nadpovprečne vsebnosti resveratrola, enkrat do dvakrat višje kot pri drugih rdečih sortah. Resveratrol je danes tako zaželen antioksidant, ki zmanjšuje nevarnosti srčno-žilnih obolenj in sladkorne bolezni, znižuje slab holesterol in zvišuje dobrega, deluje proti razrastu nekaterih rakastih celic, krepi žilne stene, zavira staranje celic oziroma – pomlajuje. Torej?