



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

03.03.2016

Objave v poročilu vsebujejo naslednja gesla:

SALON PENEČIH VIN

KAZALO - zbirni list objav



RadoSt

3.3.2016 Dolenjski list

Stran/Termin: 14

SLOVENIJA

Naslov: Uspešna posavska peneča vina

Vsebina: Ocenili 76 penečih vin– Uspešni tudi vinarji iz vinorodnega okoliša Bizeljsko-Sremič

Avtor: B. D. G.

Rubrika, Oddaja: GOSPODARSTVO

Žanr: POROČILO

Naklada: 12.000,00

Gesla: SALON PENEČIH VIN

Naslov: Uspešna posavska peneča vina

Avtor: B. D. G.

Rubrika/Oddaja: GOSPODARSTVO

Žanr: POROČILO

Površina/Trajanje: 143,77

Naklada: 12.000,00

Gesla: SALON PENEČIH VIN



Salon penečih vin je priložnost za predstavitev pridelovalcev penečih vin. Med njimi je tudi Janez Istenič (levo), ki obdeluje vinograde v Stari vasi na Bizeljskem, kjer je kot prvi zasebnik po 2. svetovni vojni pri nas začel proizvajati penino. Prve steklenice Isteničeve penine Barbara so iz leta 1968. (Foto: Katja Kodba, Radostne prireditve)

Uspešna posavska peneča vina

Ocenili 76 penečih vin – Uspešni tudi vinarji iz vinorodnega okoliša Bizeljsko-Sremič

LJUBLJANA, BIZELJSKO, SEVNICA – Februarski salon penečih vin je v veliko dvorano Grand hotela Union v Ljubljani zvalil okrog 600 ljubiteljev penečih vin, sicer pa je na salonu sodelovalo 34 domačih in tujih vinarjev s skupaj 111 vini.

V okviru salona so kar 76 vzorcev penečih vin tudi ocenili ter izbrali tista, ki imajo najboljše razmerje med strokovno oceno in ceno. Ocenjevalni komisiji sta vodila dr. Franc Čuš s Kmetijskega inštituta Slovenije in enolog Bojan Kobal, sicer sevniški rojak. Peneča vina so ocenjevali v kategorijah: bela in rose po tankovski metodi ter bela, rose

in rdeča po klasični metodi. V kategoriji rose penečih vin, pridelanih po klasični metodi, je bil najbolj ocenjen Isteničev Gourmet rose brut, rose 2006.

Union hoteli so odkupili za 1.000 evrov zmagovalnega vina iz vsake kategorije, deset vin pa so vzeli v akcijsko prodajo. Med deseterico penečih vin v Unionovem izboru so kar tri iz vinorodnega okoliša Bizeljsko-Sremič: že omenjeno Isteničevo vino, peneče vino Mario 2014 iz vinarstva Keltis z Bizeljskega ter penina Valentina rose, NV, iz sevniške Vinske kleti Mastnak – Zdravko Mastnak.

B. D. G.