

NEVIDLJIVI MOĆNI LJUDI DRŽAVNE UPRAVE BJEŽE OD JAVNOSTI

Broj 219 godina V. 11. prosinca 2009. cijena 15 kuna

LIDER

POSLOVNI
TJEDNIK

www.liderpress.hr

Prognoze za 2010. Može li se vjerovati
analitičarima koji su promašili 2009.?

Posebni prilozi · Satovi i nakit
· Društveno odgovorno poslovanje

UGOVORI ZA 2010. KAKO ZADRŽATI SVOJE CIJENE I PREPOLOVITI NABAVNE



Bruno Orešar, poduzetnik: **Zašto Novi Spa Hotels & Resort ugrožava cijeli moj biznis**



Vijesti i konteksti Lik i djelo Savjetnik Poduzetnici Studentski Lider klub Life Coach Stil života Pravda za sve

Voda je za tijelo, vino je za dušu i dobro raspoloženje

piše **IVO KOZARČANIN**
lider@liderpress.hr

Slovenskog vinara Aleša Kristančiča Moviju prošle je godine dvadesetak vinskih kritičara sa svih kontinenata uvrstilo među deset najutjecajnijih svjetskih enologa. Njegovu je vinariju Wine Spectator ove godine stavio na listu 100 najboljih u svijetu. Njegovo vino Veliko belo, mješavinu rebule (70 posto), sivog pinota (10 posto) i sauvignona, uvršteno je među 10 najboljih svjetskih vina na ovogodišnjem festivalu Food&Wine Classics u američkom Aspenu. Zajedno s Velikim rdečim, u kojem dominira merlot začinen crnim pinotom i cabernet sauvignonom, Veliko belo redovito osvaja 90 ili više bodova na najvažnijim svjetskim ocjenjivanjima. I uvijek kritičan Robert Parker za neka mu je vina dao više od 90 bodova. Njegovo najzanimljivije je vino Lunar. Sorta je rebula, ponos Goriških brda; ime je dobilo po trenutku punjenja u bocu.

- Punimo ga na Uskrs jer je tada pun mjesec. Grožđe ne prešamo. Bobice uklanjamo s peteljki i cijele stavljamo u bačve. U svakoj je bobici druk-



Aleš Kristančič

čiji sok, ali iz svake će izaći dobro vino. I to samo. Pitate li me što sam napravio da dobijem takvo vino, odgovorit ću kratko: 'Ništa', ispričao je Movia.

Zbog zajedničke fermentacije soka i kožica bobica Lunar je vino jedinstvene narančaste boje. Takva tehnologija i vinu od bijeloga grožđa pruža sve pogodnosti za ljudsko zdravlje koje imaju crvena vina. Najblagotvornije tvari nalaze se, naime, upravo u kožici grožđa i u vino stižu duljom maceracijom. Lunar nije nefiltrirano, pa zato nije i kristalno bistro vino. Pomalo miriši na naranče, ali i na mokro kamenje, a u ustima je svilenkasto, ali moćno.

Šampanjac za cijeli obrok

Malo je vina koja mogu podjednako dobro pratiti cijeli obrok, od predjela preko glavnog jela do deserta. Još je manje pjenušaca spremnih za tako težak zadatak. Takav je, sigurno, Puro, ružičasti pjenušac Aleša Kristančiča Movije iz Goriških brda na granici Slovenije i Italije. Movia ga preporučuje uz gotovo sva sirova jela iz mora poput kozica, škampi, kamenica ili carpaccia, uz nježnija crvena mesa te uz laganije deserte bez previše šećera.

Puro je mješavina crnog pinota (60 posto), sivog pinota (10 posto) i rebule, prekrasne autohtone sorte Goriških brda. Proizvodi se bez dodatka sumpora i doslađivanja. Svjetloružičaste je boje, raskošno miriše na začine i kruh. Potonji je miris rezultat dugotrajnog odležavanja na kvascima. Movia svoj puro i ne degoržira, dakle ne skida ga s taloga prije puštanja na tržište. Takva tehnologija traži i poseban način otvaranja. Boca se okrene čepom nadolje da bi talog došao u grlić, a otvara se uronjena vrhom u posudu s vodom. Movia ima i poseban otvarač, nalik na brodsku 'kurbu' kojom u vodi izvadi čep; pritom izleti i talog.

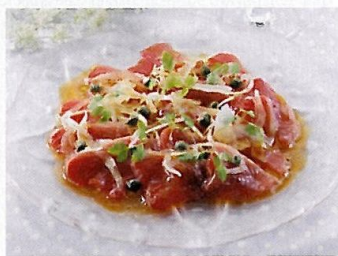
U ovo predblagdansko vrijeme vjerojatno nitko neće zamjeriti što ponovno pišemo o pjenušavim vinima, posebno kad je riječ o iznimno ukusnom, elegantnom, bogatom i lijepom vinu poput ovoga.

KUHajte s **LIDEROM** BRZO I JEDNOSTAVNO

CARPACCIO OD PALAMIDE

SASTOJCI ZA 4 OSOBE

600 g svježih, mariniranih fileta palamide
6 žlica maslinova ulja
4 žlice limetina soka
kapari
glavica luka
svježi peršinovi listovi



matovilac
sol i svježe mljeveni papar



Priprema:
Riblje filete popaprite, posolite, premažite finim senfom, nakapajte balzamičnim octom i limetinim sokom te marinirajte dva sata. Zatim ih stavite u zamrzivač taman toliko da se počnu zamrzavati pa ih narežite što tanje. Složite na tanjur, na posteljicu od matovilca. Tanke kolutove luka ubacite u proključalu vodu na nekoliko sekunda, zatim ih osvježite u hladnoj vodi, dobro iscijedite pa pospite po carpacciu. Pomiješajte ulje i limetin sok te pokapajte po carpacciu od palamide. Pospite kapari- ma i odmah poslužite. Poslužite uza svježi i bijeli kruh ili peciva.



W&G Team

Pjenušac Puro

mnogima je sličniji jabučnom pivu ili nekom drugom vrhunskom belgijskom voćnom pivu nego klasičnim pjenušcima i šampanjcima. Ipak, riječ je u punokrvnom i potpuno prirodnom pjenušavom vinu koje zrcali biodinamičke nazore Aleša Kristančiča Movije.



Guinness menu`

~~~~~ . . . ~~~~~

### Canape`

*Pommery - Brut Royal ó Reims - Champagne- France*

\*\*\*

*Rakovica sa kremom od maruna i bijelim tartufom*

*Korak Velimir - Sauvignon blanc-2008 - Plešivica, Jastrebarsko*

\*\*\*

*Juha od slanutka sa repčićima škampa i bijelim tartufom*

\*\*\*

*Fagottini punjeni sa skutom i bijelim tartufom*

*Krauthaker Vlado - Chardonnay Rosenberg 2007 - Kutjevo , Slavonija*

\*\*\*

*Filet brancina sa korjenastim povrćem u umaku od bijelog tartufa*

*M & A. Kristančić-Movia-Veliko Belo 2004-Goriška Brda-Slovenija*

\*\*\*

*Junčji biftek sa kremastom palentom i bijelim tartufom*

*Roxanich - Superistrian cuvée 2006- Kosinožići-Istra*

\*\*\*

### Guinness after 10

*Vlado Krauthaker - Zelenac - Izborna berba prosušenih bobica 2007-Kutjevo*

\*\*\*

~~~~~ . . . ~~~~~

restaurantzigante@livadertartufi.com

Livade