

Biloška vina - crvena radionica, by Nenad Trifunović Vinopija

Srijeda, 08.12. / 18h

Drugi nastavak radionice za vinske znalce i radoznalce! I to ususret VinEko izložbi, na kojoj se možete ponosno šepuriti sa novousvojenim znanjem o prirodnim vini-
ma. Prilika da isprobajte vina koja su istinski nutrijent, očuvanog identiteta i s konk-
retnim karakterom, a o kojima se možda (pre)malo zna i priča. Radionicu vodi Nenad
Trifunović Vinopija, autor najutjecajnijeg hrvatskog vinskog bloga (Dnevnik vinopije),
protagonist i moderator niza uspješnih vinskih radionica, promotor kulture stola, vinski
pisac, marketinški znalac i jedan od predavača na VinMarKon konferenciji. Cijena radi-
onice iznosi 320kn (42,47EUR). Prijave na mail diwine.project@gmail.com najkasnije do
utorka, 06.12.

VinEko - regionalna izložba ekoloških, organskih i biodinamičkih proizvođača vina i maslinovog ulja

Subota, 10.12. / 12-18h / NS Dubrava

VinEko je regionalna izložba ekoloških, organskih i biodinamičkih proizvođača vina i
maslinovog ulja koju zajedničkim snagama organiziraju tvrtka diWine j,d,o,o, i Indugraf
d.o.o, a koja ima za cilj predstaviti proizvođače vinskoj struci, HORECA sektoru, mediji-
ma i široj javnosti. Partner projekta je NS Dubrava, koji je osiguravši besplatan izložbeni
prostor izlagačima omogućio izrazito nisku cijenu sudioničke kotizacije. Događanje je
predviđeno za subotu, 10.12.2022. u terminu od 12 do 18h, u narodnom sveučilištu Du-
brava, Dubrava 51a, Zagreb. Kušaonica je izložbenog tipa, što znači da se degustaci-
jske količine vina posjetiteljima toče bez naknade.

U sklopu izložbe bit će organizirana info-relax-shopping zona te pop-up shop vam
omogućuje da kući ponesete vina i maslinova ulja po podrumskim cijenama. U sklopu
izložbe održat će se stručna predavanja na temu ekološke i biodinamičke poljop-
rivrede, a za posjetitelje smo predvidjeli nagradnu tombolu, umjetničku izložbu, te
glazbeni program. Ulaznice su dostupne u pretprodaji na blagajni diWine Bara, Ilica
93 ili putem Entrio sustava. SINGLE ulaznica 100kn (13,27eur), DOUBLE ulaznica 160kn
(21,24eur). Na dan događanja cijena ulaznice iznosi 120kn (15,92eur). Više o svemu čitajte na diWine Portalu: <https://www.diwine.com.hr/post/vineko-prva-izlozba-prirodnih-vina-u-zagrebu>

DOGADANJA

events

Poletti Xmas

Četvrtak, 15.12. / 20h

Ovo je naš božićni poklon vama! Odmah sada – da, ODMAH! SADA!, čim ovo pročitate napravite svoju rezervaciju u diWine Baru za 15.12. jer nam u goste dolazi ni manje ni više nego Piero Poletti. Najbolji DJ među vinarima i najbolji vinar među DJ-ima, poznat po sljubljivanju vina i glazbe, uvest će nas u blagdansko raspoloženje uz stare dobre ploče i zvuke '20-tih, '30-tih, '50-tih i '60-tih. Rezervacija za 2 osobe podrazumijeva narudžbu Poletti Xmas kombinacije koja se sastoji od 4 čaše vina i istarske plate, po super cijeni od 190kn. Rezervacije putem wapp poruke na 0916464684... It's beginning to look a lot like Christmas...

Vino i (psihoterapija sa Martinom Stažnik

Srijeda, 28.12. / 18.00h

Martina Stažnik certificirana je psihoterapeutkinja i vješta istraživačica života. Posljednje srijede u prosincu, koja se smjestila baš između Božića i Nove godine, pričat će nam o Morani – boginji zime i smrti. Druženje je besplatno i neformalno, ali zbog lakše organizacije molimo vas da nam najavite svoj dolazak wapp porukom na 0916464684

Najbolja kuhana vina u gradu!

Skromno i samozatajno, kakvi i sami jesmo tvrdimo da nudimo najbolje kuhano vino u gradu. Rosé uz dodatak tajnog sastojka (pokušajte pogoditi kojeg) u veeeeelikoj šalici koja grije ruke, srca i nepca...mmm. Advent je naš

Pjenušac u podne!

Pazi sad! Svaki dan od 12-14h u diWine Baru možete popiti čašu pjenušca po cijeni espressa! Kako je to moguće? Enosophijini pjenušci Today Blanc i Today Rose dostupni su po redovnoj cijeni od 24kn/3,18eur za čašu, a tijekom happy houra uz naručenu čašu dobivate još jednu gratis. Počastite se, zaslužili ste...

diWine POP-UP shop

Podsjećamo vas još jednom na našu pop-up vinoteku u kojoj možete kupiti preko 20 vinskih etiketa naših vinara-partnera. Drugim riječima, sve što vam se sviđa, a pili ste u našem baru, možete ponijeti kući! Počnite razmišljati o nadolazećim Božićnim poklonima, kao i o pjenušcima za doček Nove! Jer – vino je uvijek dobra ideja!!

DOGADANJA

events