



INFORME
DE FERIA

2024



Acrobat y Vino / Trade

Zagreb

1 de marzo de 2024

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Zagreb

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIA

15 de abril de 2024
Zagreb

Este estudio ha sido realizado por
María Robisco Díaz

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Zagreb

www.croacia.oficinascomerciales.es

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 224240140



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
1.2. Sectores y productos representados	5
2. Descripción y evolución de la Feria	6
2.1. Ubicación	6
2.2. Datos estadísticos de participación	7
2.3. Actividades paralelas del evento	7
2.4. Participación española	8
3. Tendencias y novedades presentadas	10
4. Valoraciones	11
5. Anexos	12



1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

Nombre del evento	3er Evento de Acrobat y Vino-Trade
Tipo de evento	Evento de vinos internacionales y nacionales
Fecha de celebración	1 de marzo de 2024
Edición	3. ^a
Horario	Viernes de 13:00h a 18:00h
Lugar de celebración	Hilton Garden Inn de Zagreb Radnicka Street, 21, Zagreb, 10000, Croatia Tel: +385 1 6042 730 web: hilton.com
Precio de entrada visitante	Precio de entrada: 120 € *Solamente 100 personas podrán acceder sin invitación y pagando el precio estipulado.
Expositores	Socios de Acrobat y Vino-Trade
Idioma del evento	Inglés - croata
Organizadores	Las empresas Acrobat y Vino-Trade
Página web del evento	https://vina-acrobat.hr/vapt-2024/



1.2. Sectores y productos representados

Vino-trade y Acrobat crearon este evento que reúne a gran parte de las empresas con las que colabora y hace negocios de la industria vinícola. Desde las presentaciones de los últimos vinos hasta las innovaciones en técnicas de vinificación, así como la oportunidad de catar sus vinos y de asistir a una MasterClass para los amantes del vino y profesionales del sector. Con una variedad de empresas líderes en el mercado, los asistentes tienen la oportunidad de explorar las últimas tendencias y descubrir lo más reciente en el mundo del vino y la enología. Entre los productos y sectores representados se encuentran:

- Bodegas y viñedos
- Variedades de uva y cosechas
- Técnicas de vinificación y envejecimiento
- Accesorios y herramientas para la cata y el servicio del vino
- Servicios profesionales de enología y *sommelier*

Las empresas representadas en este evento no solo son de gran importancia para la industria vitivinícola en general, sino que también destacan por su constante innovación y avances, lo que las hace muy atractivas tanto para los aficionados al vino como para los profesionales del sector. La presencia de innovaciones y novedades en el evento no solo beneficia a los profesionales del vino al proporcionarles herramientas y conocimientos actualizados, sino que también ofrece a los amantes del vino acceso a lo último.

2. Descripción y evolución de la Feria

Acrobat y Vino-Trade han creado un evento de distinción que congrega una amplia diversidad de vinos, *champagnes*, destilados de excelencia y experiencias gastronómicas de alta calidad procedentes de diversas partes del mundo. Este destacado evento, además de traer a profesionales y expertos de la industria, ha captado el interés de agregados comerciales de las embajadas de los países que exponían sus productos. Se celebró en el hotel Hilton Garden Inn de Zagreb, el 1 de marzo. Es un referente en Croacia y atrae cada año a un mayor número de asistentes cada edición, lo que subraya su creciente importancia y prestigio en el escenario del vino.

El éxito de este evento se fundamenta en el arduo trabajo y la visión innovadora de dos exitosos importadores y distribuidores de vinos: Dino Kušen, iniciador del evento y propietario de Acrobat D&M, y su asociado comercial Juraj Dusper, director de Vino-Trade. Este encuentro, que congrega a destacados enólogos de todo el mundo, brinda una plataforma de intercambio de conocimientos y experiencias que fomenta la innovación y el progreso en la industria vitivinícola.

Los participantes de la feria tuvieron el privilegio de degustar una amplia selección de vinos y licores de las más prestigiosas bodegas y destilerías a nivel global. Además, se llevaron a cabo clases magistrales de alto nivel, proporcionando una experiencia educativa de gran valor para los entusiastas del vino. Asimismo, el evento incluyó cenas de gala exclusivas en reconocidos restaurantes, donde los invitados pudieron disfrutar de una exquisita combinación de vinos y platos *gourmet*.

En resumen, se erige como un evento de primer orden que destaca por su excelencia, diversidad y pertinencia en el ámbito vitivinícola croata. Su éxito continuado refleja el creciente interés y aprecio por el vino de alta calidad y la cultura enogastronómica en todo el mundo, consolidándose como un punto de encuentro indispensable para los aficionados y profesionales del sector.

2.1. Ubicación

El evento se realizó en una de las salas del Hotel Hilton Garden Inn de Zagreb, se encuentra en la calle Radnicka, 21, Zagreb, 10000. Esta ubicación privilegiada facilita el acceso tanto para las empresas que vienen a exponer sus productos como para visitantes, con conexiones convenientes a través de transporte público y carreteras principales.

Este hotel cuenta con instalaciones modernas y versátiles, incluyendo salas de conferencias, y restaurantes. Equipado con tecnología de punta, este espacio es ideal para eventos de diferentes tamaños y temáticas.

2.2. Datos estadísticos de participación

Al ser un evento privado, la cantidad exacta de empresas que asistieron al evento no se puede determinar con precisión. No obstante, fue evidente que una amplia gama de empresas estuvo presente en esta ocasión única. El evento destacó por la diversidad de vinos y cavas provenientes de todas partes del mundo acompañados por una exquisita variedad de productos gourmet que deleitaron los paladares más exigentes, ofreciendo una selección exquisita que enriqueció la experiencia de todos los asistentes. Esta variedad no solo enriqueció la oferta general, sino que también promovió un intercambio valioso de conocimientos, ideas y experiencias a través de *masterclasses*.

En particular, la alta representación de vinos franceses y españoles sobresalió entre la multitud. Además, el evento superó el número de participantes del año anterior.

Asistieron desde profesionales del sector hasta consumidores finales, así como la presencia de personal diplomático, todos contribuyeron a crear un ambiente vibrante y dinámico. La amplia participación reflejó el interés generalizado y la relevancia del evento tanto para aquellos involucrados en la industria como para quienes buscaban aprender y descubrir nuevos sabores.

2.3. Actividades paralelas del evento

Estas actividades acompañaron el desarrollo del evento, destacando la inclusión de una oferta gastronómica increíble y atractiva para el público. Entre ellas, se destaca el primer caviar ecológico del mundo, Caviar de Riofrío, Riofrío es una empresa española de Granada. También tuvimos la participación del agua con gas 22 Artesian Water, una marca española de la Rioja. El jamón serrano y otros embutidos de la marca española Jamones Blázquez, salchichas de caza de Eslovenia de la marca BioSing y por último la carne de vacuno de Kobe, propietario de la granja Maruyu Seide Hirooka. Acrobat se convirtió en el primer distribuidor de carne de Kobe con licencia de Japón en enero de este año.

Además, hubo clases magistrales en el evento de VAPT que aportaron un valor añadido. En la primera *masterclass*, había un total de cinco *champagnes* seleccionados, dónde se pudo degustar el *champagne* de las casas de Champagne Billecart-Salmon, de más de 40 años de antigüedad, presentado por Antoine Roland-Billecart, la séptima generación de la familia al frente de empresa.

El segundo estuvo dedicado a los vinos de la bodega Domaine Jacques Priuère, la joya de Borgoña, dirigida por su propietario Jean-Baptiste Souillard. El tercer taller didáctico estuvo destinado a la casa vitivinícola R. López de Heredia, fundada por Don Rafael López de Heredia y Landeta. La siguiente clase magistral estuvo reservada para los vinos únicos de la bodega Château Lafite Rothschild, y fue presentada por el ganador del 26.º Campeonato de Sommeliers de Croacia, el joven y prometedor Kristijan Harjač. La quinta clase magistral acogió la bodega Opus One, que

cuenta con la colaboración de dos de las figuras más distinguidas de Burdeos y el Valle de Napa, el barón Philippe de Rothschild del château Mouton Rothschild y Robert Mondavi.

Además, se organizó una cena en dos de los mejores restaurantes de Zagreb los restaurantes ManO2 y Takenoko de Zagreb que organizaron veladas temáticas y en los cuales se presentó el primer y único whisky francés elaborado con 100 por ciento triple malta por la destilería francesa Bellevoye Whisky. En ManO2 los invitados degustaron vinos seleccionados de la bodega Tempos Vega Sicilia, y Takenoko ofreció carne de Kobe.

Este evento reúne a numerosos profesionales, pero también a los amantes del vino y la gastronomía de alta calidad.

2.4. Participación española

En esta edición siete empresas españolas participaron en el evento. Cada una de estas entidades exhibió una variada selección de sus productos, que abarcaban desde vinos, cavas, jamón, caviar o agua con gas. Estas empresas no solo pusieron sus productos a disposición del público consumidor durante el evento, sino que también participaron activamente en actividades de negocio a negocio (B2B), aprovechando este evento como una plataforma estratégica para establecer relaciones comerciales sólidas y explorar nuevas oportunidades en el mercado croata.

La presencia de estas empresas españolas en VAPT reflejó la diversidad de la oferta en el evento, enriqueciendo la experiencia de los asistentes.

En cuanto a dónde se situaba las empresas españolas que trabajan con los organizadores del evento, teníamos seguido en un lateral de la sala a Vega Sicilia, Viña Tondonia y Juvé i Camps. Dos mesas después estaba Bodegas Torres. Y la empresa Jamones Blázquez y Caviar de Riofrío estaban localizados en la zona de comida *gourmet*.

A continuación, hablaremos un poco más sobre las empresas presentes en el evento:

- **Vega Sicilia**

Destaca como uno de los vinos españoles con más renombre a nivel global. Este distinguido vino tiene su origen en dos prestigiosas regiones vinícolas de España: la Denominación de Origen Ribera del Duero, situada en la provincia de Valladolid, y la Denominación de Origen Calificada Rioja, en la provincia de Álava.

- **Viña Tondonia**

Una de las bodegas más antiguas y prestigiosas de Haro, en La Rioja, España. Su fundador, Don Rafael López de Heredia y Landeta, estableció esta bodega en 1877, siguiendo los pasos de los negociantes vinateros franceses, desde entonces, se dedican a la elaboración de vinos de la más alta calidad.

- **Juvé i Camps**

Se fundó en 1796. Hace más de 200 años, Joan Juvé Mir, un viticultor emprendedor y con visión de futuro, construyó los fundamentos de la empresa. El primer vino espumoso de la marca Juvé llegó en 1921. Se elaboró en las instalaciones subterráneas de la casa solariega de Sant Sadurní d'Anoia.

- **Bodegas Torres**

Fundaron la bodega en Vilafranca del Penedès en 1870. A lo largo de 5 generaciones han intentado preservar su esencia e identidad como bodega familiar y con ello dotando sus vinos con prestigio internacional. Hoy tienen viñas y bodegas en el Penedès, Conca de Barberà, Priorat y Costers del Segre, donde se focalizan en la elaboración de pequeñas producciones procedentes de viñedos singulares y fincas históricas.

- **Jamones Blázquez**

En 1932, Isidoro Blázquez y Teresa Martín fundaron en Crespos la empresa de jamones. Poseen extensas áreas de dehesas distribuidas en Andalucía, Extremadura y Salamanca, que suman más de 30.000 hectáreas. Estos son entornos privilegiados donde los cerdos ibéricos son criados en libertad y se alimentan exclusivamente de las más selectas bellotas durante la montanera.

- **Caviar de Riofrío**

La marca de caviar más apreciada por los *gourmets* de todo el mundo se encuentra las tiendas de delicatessen más exclusivas, así como numerosos *chefs* estrella Michelin. Sus esturiones, entre los que se encuentran la variedad *Acipenser naccarii*, *Acipenser gueldenstaedtii* (Osetra) y *Huso huso* (Beluga) son criados en las mejores aguas de España y probablemente del mundo, a una temperatura constante de entre 14 y 15º C, prácticamente reproduciendo de forma natural el entorno salvaje.

- **22 Artesian Water**

Agua con gas de la compañía Vantguard, su agua se fabrica en la Rioja, en Torrecilla en Cameros.

3. Tendencias y novedades presentadas

En el evento VAPT se presentaron una serie de productos y novedades en el ámbito de la gastronomía y el vino que captaron la atención de los asistentes. Algunas de estas tendencias incluyeron:

- **Participación de reconocidos enólogos** de diferentes partes del mundo, lo que enriqueció la diversidad de vinos presentados y fomentó el intercambio de experiencias y conocimientos.
- **Presentación de prestigiosas bodegas y destilerías mundiales**, como J. Lassalle Champagne, Domaine Olivier Leflaive, Vega Sicilia entre otras, junto a productores locales croatas como Barun de Krašić y Marko Sladić.
- **Oferta gastronómica de alta calidad**, que incluyó productos como el primer caviar ecológico de Riofrío, jamón de pata negra producido por Blázquez o carne de vacuno de Kobe.
- **Realización de masterclasses** de primer nivel, donde se degustaron vinos exclusivos y se ofrecieron experiencias culinarias únicas.
- **Cena de gala temática** en restaurantes de renombre de Zagreb, ManO2 y Takenoko, donde se maridaron vinos seleccionados con exquisitos platos.

El evento atrajo a un gran número de expertos y profesionales, consolidándose como un evento indispensable en el mundo vitivinícola y gastronómico croata.

4. Valoraciones

El evento VAPT 2024 se distingue por su excelencia en reunir lo mejor del mundo vitivinícola y gastronómico. Destaca por ofrecer una amplia variedad de productos de alta calidad, desde reconocidas bodegas y destilerías internacionales hasta productores locales. Además, las actividades exclusivas como las *masterclasses* y las experiencias culinarias brindan a los asistentes la oportunidad de disfrutar de momentos únicos y aprender de expertos en el campo.

El ambiente sofisticado del evento propicia el *networking* entre profesionales del sector y aficionados al vino, fomentando el intercambio de ideas y la creación de relaciones comerciales. La cobertura mediática contribuye a posicionar al evento como referente en el mundo de la enogastronomía, promoviendo tanto los productos presentados como la imagen de Croacia como destino enogastronómico de renombre.

En conclusión, el VAPT 2024 destaca por su calidad, diversidad y relevancia en Croacia.

icex

5. Anexos

- Evento VAPT 2024 y página web de Acrobat
<https://vina-acrobat.hr/vapt-2024/>
- Vino-Trade
<http://www.vinotrade.hr/>
- Vega Sicilia
<https://www.temposvegasicilia.com/es/>
- Vinos Lopez Heredia, Viña Tondonia
<https://www.lopezdeheredia.com/>
- Bodegas Torres
<https://www.torres.es/>
- Juvé i Camps
<https://www.juveycamps.com/>
- Jamones Blázquez
<https://www.jamonesblazquez.com/es/>
- Caviar Riofrío
<https://www.caviarderiofrío.com/es/>
- 22 Artesian Water
<https://22artesianwater.com/es>

ICEX



Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)
informacion@icex.es

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones