



**POREČ —
PARENZO**

07/11/2025

21/11/2025

14/11/2025

28/11/2025

05/12/2025

Poreč, 10. studenog 2025.

- SREDSTVIMA JAVNOG INFORMIRANJA

Gastro doživljaj koji se ne propušta – u Poreču započelo treće izdanje Cabernet Sauvignona & plave ribe

**Prva večera u sklopu manifestacije "Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju"
održana je u restoranu Bacchus Hotela Parentium – Plava Laguna**

Prva od pet nezaboravnih večeri u sklopu trećeg izdanja eno-gastronomске manifestacije **Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju** održana je u petak, 7. studenog, u restoranu **Bacchus** Hotela Parentium u Poreču. Događaj je privukao veliki broj ljubitelja dobre hrane i vina, a stolice su se brzo popunile, potvrđujući da je manifestacija već postala događaj koji se ne propušta na porečkoj eno-gastronomskoj sceni. Manifestacija je, kao i prethodnih godina, spojila vrhunske chefove i sommeliere koji će gostima predstaviti savršen spoj Cabernet Sauvignona i plave ribe.

Goste je pozdravio direktor Turističke zajednice grada Poreča **Nenad Velenik**, koji je naglasio važnost ovog projekta i istaknuo kako manifestacija ove godine izlazi iz okvira Poreča, obuhvaćajući Tar-Vabrigu i Funtanu. „*Cabernet Sauvignon i plava riba je eno-gastronomska priča koja spaja more i vinograd. Ove godine, manifestacija je prerasla lokalne okvire i po prvi puta se realizira u okviru **klastera Poreč Riviera**, čime želimo pokazati bogatstvo okusa i tradicije našeg područja*“, istaknuo je Velenik.

Prva večera održana je u restoranu Bacchus uz delicije koje je pripremao chef **Mario Pečarić**, a o vinima i sljubljivanju vina i jela govorio je poznati sommelier i F&B Manager Plave lagune, **Emil Perdec**. Gosti su imali priliku uživati u vrhunskim jelima koja su pomno sljubljena s vinima renomiranih vinarija.

Večera je započela osvježavajućim aperitivom – pjenušcem „Ružica Vinodola“ brut iz 2023. godine vinarije Pavlomir iz Hrvatskog primorja. Nakon toga, gosti su uživali u prvom slijedu naziva *More i Livada*, chefovoj interpretaciji tradicionalnog jela Vitello Tonnato, savršeno sljubljenoj s pjenušcem „Vrille“ extra dry iz 2019., kojeg potpisuju vina Marko Bernobić i pjenušci Peršurić.



**POREČ —
PARENZO**

07/11/2025

21/11/2025

14/11/2025

28/11/2025

05/12/2025

Uslijedili su *Ribarevi ravioli* – domaći ravioli punjeni finom kravljom skutom u aromatičnom umaku od slanih inćuna, uz čašu kupaže „Marana” iz 2021. vinarije Babos iz Vodnjana. Glavno jelo, pod nazivom *Plavica na črleno*, oduševilo je goste skladom okusa: file lokarde poslužen s umakom od pečene paprike, kremastom palentom i mozaikom od poriluka, uz Cabernet Sauvignon iz 2018. godine vinarije Poletti iz Markovca.

Večera je zaokružena desertom *Tartufi i čokolada* – raskošnim čokoladnim souffléom s umakom od šumskog voća i dodatkom crnog tartufa. Uz desert se poslužio raritetni slatki Cabernet Sauvignon iz berbe 2024. vinarije Apolitico iz Slavonije, dobiven od prosušenog grožđa i rijetko dostupan na tržištu.

„Večer je bila prava degustacija ljubavi i strasti, a novi pjenušac od Cabernet Sauvignona, kreiran posebno za ovu manifestaciju u suradnji s Vinarijom Peršurić, dodao je posebnu čar večeri”, izjavio je Emil Perdec. Tijekom večeri, Perdec je također objašnjavao povijest i značaj ove posebne sorte vina koja u Istri ima tradiciju dugu više od 150 godina.

Ova jedinstvena eno-gastronomska priča donosi iskustvo koje nadilazi klasično uparivanje hrane i vina – predstavlja spoj znanja i tradicije, ispričan kroz pet večeri posvećenih okusima mora i vinograda. Vođenjem i moderiranjem večeri poznatih sommeliera, sudionici imaju priliku upoznati povijest i značaj ove sorte u Istri, njezinu prilagodbu i karakter, ali i otkriti kako se njezine note savršeno sljubljuju s delicijama od plave ribe – jedne od temeljnih namirnica mediteranske prehrane i dijela gastronomskog istarskog identiteta.

Nakon iznimno uspješnog otvaranja, eno-gastronomsko putovanje nastavlja se u petak, **14. studenog**, u elegantnom ambijentu restorana **Ritzi** u BO Hotelu Palazzo u Poreču. Za vrhunske zalogaje i autorski meni pobrinut će se **chef Gabrijela Filca**, dok će kroz večer i sljubljivanje vina i jela goste voditi **sommelier i moderator Sandi Paris**. Za rezervacije i dodatne informacije: T: +385 (0)52 858 800, E: info@bohotele-porec.com

Osim već održane večeri u restoranu Bacchus, ovogodišnje izdanje manifestacije održat će se još u sljedećim restoranima:

- Restoran Ritzi, BO Hotel Palazzo, Poreč, 14.11.
- Restoran Al Penon, Santa Marina, Tar-Vabriga, 21.11. (rasprodano)
- Restoran Bokoon, Valamar, Funtana, 28.11.
- Restoran Spinnaker, Valamar, Poreč, 5.12. (rasprodano)



**POREČ —
PARENZO**

07/11/2025

21/11/2025

14/11/2025

28/11/2025

05/12/2025

Za više informacija i rezervacije posjetite službenu stranicu Turističke zajednice Grada Poreča www.myporec.com . Svaka večera počinje u 19 sati.

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA POREČA