



**POREČ —
PARENZO**

08/11/2024

15/11/2024

22/11/2024

Poreč, 19.11.2024.

SREDSTVIMA JAVNOG INFORMIRANJA
-SVIMA-

Održana druga večer eno-gastronomskog događaja *Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju*

Nakon uspješne prve večeri, u Poreču je održana i druga od tri večeri eno-gastronomskog događaja *Cabernet Sauvignon i plava riba, s ljubavlju*. U petak, 15. studenoga, ljubitelji vina i morske kuhinje okupili su se u ugodnoj atmosferi restorana **Spinnaker**, gdje su imali priliku doživjeti jedinstven spoj vrhunskih vina i specijaliteta od plave ribe. Ovu posebnu večeru gostima su pripremili dugogodišnji Spinnakerov chef **Goran Hrastovčak** i sommelier **Zoran Gregurović**, čiji su iznimni talenti omogućili sudionicima nezaboravno eno-gastronomsko iskustvo.

Glavni kuhar restorana Spinnaker Goran Hrastovčak zanat je izučio u restoranu La Pergola čuvenog kuhara Heinza Becka koji se ponosi trima Michelin zvjezdicama. Snagu doživljava i kvalitetu kuhanja Spinnakera i chefa Hrastovčaka prepoznali su Gault Millau, Falstaff i L'Espresso koji su ih nagradili visokim ocjenama. Na ovogodišnjoj listi najboljih restorana najprestižnijeg globalnog gastronomskog vodiča **MICHELIN Guide 2024.** našao se i Valamarov restoran Spinnaker u Poreču, čime je svrstan među 71 restoran s preporukom u Hrvatskoj.

Večer je započela aperitivom Ružica Vinodola iz 2022. godine, a uslijedio je brut iz vinarije Pavlomis iz Novog Vinodolskog, čime je postavljen savršen uvod u gastronomski slijed. Chef Hrastovčak kreirao je pažljivo osmišljen jelovnik koji je uključivao:

- **Amuse-bouche:** Srdelu s cvjetačom, radičem i fermentiranim češnjakom, uparenu s Roséom iz 2023. godine vinarije Radovan, Radovani.
- **Prvo jelo:** Tuna s dimljenim krumpirom i sezamom, uz Cabernet Sauvignon iz 2021. godine vinarije Cattunar, Nova Vas.
- **Drugo jelo:** Skuša s keljom, incunima i slanutkom, popraćena Cabernet Sauvignonom iz 2018. godine vinarije Poletti, Markovac.
- **Desert:** Pistacija s feta sirom i grožđem, uz Porat Antenal iz 2009. godine vinarije Roxanich, Motovun.



**POREČ —
PARENZO**

08/11/2024

15/11/2024

22/11/2024

Svaki slijed pratilo je pomno odabrano vino, a sommelier Zoran Gregurović dodatno je obogatio doživljaj prezentacijom vina, naglašavajući kako su okusi i arome savršeno usklađeni s pripremljenim jelima.

Manifestacija *Cabernet Sauvignon i plava riba, s ljubavlju* osmišljena je kao spoj strasti i entuzijazma istomišljenika – chefova i sommeliera koji istražuju i slave harmoniju između ove prestižne vinske sorte i jednostavnih, ali bogatih jela od plave ribe.

Kroz ovu eno-gastronomsku priču, vino i riba oživljavaju na inovativan i uzbudljiv način, pružajući sudionicima nezaboravne okuse i mirise.

Posljednja večer ovog jedinstvenog eno-gastronomskog putovanja održat će se 22. studenoga u restoranu **Sv. Nikola**, gdje će chefovi **Robert Benzia** i **Jurica Obrol** donijeti svoju kulinarsku čaroliju. **Večera je u potpunosti rasprodana.**

Više informacija dostupno je na: (<https://www.myporec.com/hr/otkrijite-porec/mozaik/1057>)