



03/11/2023

restoran Spinnaker • chef Goran Hrastovčak

10/11/2023

restoran Peterokutna kula • chef Hrvoje Zirojević

17/11/2023

restoran Divino • chef David Skoko

SREDSTVIMA JAVNOG INFORMIRANJA
-SVIMA-

Poreč, 25.10.2023.

Novi eno-gastronomski doživljaj u Poreču „Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju“

Tri petka za tri putovanja u otkrivanje sljubljivanja vina i plave ribe uz vrhunske chefove u porečkim restoranima

Na današnjoj konferenciji za medije održanoj u Poreču novu eno-gastronomsku manifestaciju najavili su gospodin **Nenad Velenik**, direktor Turističke zajednice grada Poreča, gospodin **Emil Perdec** sommelier i F&B Manager Plave lagune, gospodin **Luka Rossi**, predsjednik Vinistre i gospodin dr. sc. **Marijan Bubola**, iz Instituta za poljoprivredu i turizam u Poreču.

„Poreč je i u 2023. godini dokazao da ima potencijala privlačenja velikih projekata na području manifestacija, naročito u pred i posezoni. Raduje nas novo eno-gastronomsko iskustvo i jedva čekamo da ga podijelimo s našim gostima. Vjerujemo da je ovo samo početak jedne nezaboravne priče koja je do sada ostala neispričana, a dijelom je našeg identiteta,“ istaknuo je Velenik u uvodnom dijelu konferencije.

Ova manifestacija pod nazivom **Cabernet Sauvignon i plava riba** nastala je spajanjem istomišljenika i vrhunskih chefova, sommeliera koji su uvidjeli te isprobali ovu kombinaciju posebne vinske sorte i jednostavnosti koju donosi na stol jelo spravljeno od plave ribe. No, naravno da se u ovoj eno-gastronomskoj priči, vino i riba predstavljaju na jedan drugačiji i zanimljiv način koji će svim sudionicima garantirati nezaboravne doživljaje okusa i mirisa.

Emil Perdec naglasio je kako su plava riba i crna vina još davna ljubav te je ovaj spoj opjevan u mnogim pjesmama. Na istarskom poluotoku tradicija vinarstva stara je stoljećima, teran i malvazija istarska oduvijek su sinonim za naše vinogradarstvo. Davne 1875. godine osnivanjem „Pokrajinske vinarsko-voćarske stanice“ u Poreču postavljeni su temelji moderne Istarske poljoprivrede. Od tih početaka pored autohtonih sorata vinove loze, sadile su se i alohtone sorte grožđa poput merlota i cabernet sauvignona koje su danas uz teran glavne Istarske crne sorte grožđa. „Kroz ovu priču želimo se eno gastronomski poigrati i malo odmaknuti od



03/11/2023

restoran Spinnaker • chef Goran Hrastovčak

10/11/2023

restoran Peterokutna kula • chef Hrvoje Zirojević

17/11/2023

restoran Divino • chef David Skoko

standardnog sljublivanja te pokušati oživjeti ovu povijesnu vezu plave ribe i cabernet sauvignona te da na taj način pokažemo širinu naše regije. “ zaključuje Perdec.

O vinogradarskim karakteristikama i zanimljivostima iz tog segmenta govorio je **dr. sc. Marijan Bubola** iz Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča. Istaknuo je kako je karakteristika ovog vina posebno bujna sorta koja kasno kreće s vegetacijom i grožđe kasno dozrijeva. Te je nabrojao nekoliko važnih karakteristika kao one da najbolje rezultate daje na dobro dreniranim i osunčanim položajima te na kiselim tlima (kao što su crvenice), karakter vina ove sorte je posebno snažan i to zahvaljujući sitnoj bobici te debeloj kožici pa su vina punog tijela te imaju intenzivnu i duboku boju, visok udio tanina i relativno visoku kiselost (što je i preduvjet dugotrajnog dozrijevanja vina),“ istaknuo je posebnosti ovog vina gospodin Bubola, naglasivši da su u 19. stoljeću, za razliku od danas, na području Istre prevladavale crne sorte vine.

Luka Rossi, predsjednik Udruge Vinistra govorio je o radu Vinistre te njihovoj suradnji na ovoj novoj manifestaciji: „Vinistra, udruga vinogradara i vinara Istre kontinuirano i vrlo intenzivno radi na promociji istarskih vina, posebno autohtonih sorti malvazije i terana, ali sve više i na promociji internacionalnih sorti također s vrhunskim rezultatima na našem poluotoku. Među njima je i cabernet sauvignon, sorta koja u Istri daje kompleksna, dobro strukturirana vina s prepoznatljivim aromama crnog ribizla i za Istru karakterističnim zelenim biljnim mirisima. Ovo je vino postalo ključno u istarskim crnim kupažama kojih je na tržištu sve više, a reakcije su odlične pa vjerujemo da njihovo vrijeme tek dolazi. Što sve istarski vinari nude i o kakvim je vinima riječ svake godine prezentiramo na jednom od najatraktivnijih izložbi vina u regiji, našoj Vinistri koja će iduće godine od 10. do 12. svibnja u porečkoj Žatici proslaviti 30-tu obljetnicu. Kao predstavnik istarskih vinara želio bih zahvaliti organizatorima na ovoj manifestaciji koja promovira istarsku gastronomiju i sve ono najbolje i najzdravije što imamo, a to je plava riba sljubljena sa čašom vrhunsko crnog vina - uz maslinovo ulje temeljima zdrave mediteranske prehrane, uvrštene na UNESCO listi svjetske nematerijalne baštine.“

Porečki restorani Spinnaker, Peterokutna kula i Divino uključeni su u manifestaciju te će omogućiti degustiranje i informiranje o sastavu svih jela u kombinaciji s vrhunskim vinima.

Tijekom večeri predstaviti će se vrhunski stručnjaci, chefovi i sommelieri s našeg područja. Bit će ovo prilika da se dožive nevjerojatni okusi koji će probuditi i posljednji uspavani okusni pupoljak. Upravo je i taj eno-gastronomski tim, koji sudjeluje u kreiranju ovog događaja, zaključio da je mjesec studeni idealan za otkrivanje ove uzbudljive porečke i istarske prošlosti, a to je najbolje učiniti kroz ovaj jedinstveni doživljaj. Bit će ovo prilika da se sazna zanimljiva povijest ove vinske sorte koja je zasjala u Istri i njezinu povezanost s plavom ribom.



03/11/2023

restoran Spinnaker • chef Goran Hrastovčak

10/11/2023

restoran Peterokutna kula • chef Hrvoje Zirojević

17/11/2023

restoran Divino • chef David Skoko

Cabernet sauvignon nastao je prije skoro 500 godina, slučajnim križanjem Cabernet Franca i Sauvignona bijeloga, domovina mu je dakako francuski Boredeaux, a danas je Cabernet Sauvignon najzasađenija sorta grožđa na svijetu. Duga je njegova povijest i u Istri, čak 150 godina, kao i tradicija izlova i konzumacije plave ribe čiji prvi zapisi potječu iz 14. stoljeća.

Jela za ove posebne večeri posvećene Cabernet Sauvignonu i plavoj ribi, pripremat će neki od najznačajnijih hrvatskih chefova kao što su **Hrvoje Zirojević**, **David Skoko** i **Goran Hrastovčak**.

Na kraju predstavljanja manifestacije direktor TZG Poreč pozvao je sve ljubitelje dobre hrane i vina da rezerviraju svoj termin u spomenutim restoranima te da na taj način saznaju sljubljuju li se doista plava riba i crno vino.

Dodatne informacije možete potražiti i na linku:

<https://www.myporec.com/hr/otkrijte-porec/mozaik/cabernet-sauvignon-and-plava-riba-s-ljubavlju->

TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA POREČA

03/11/2023

Spinnaker chef **Goran Hrastovčak**

Vrijeme: 18.30 h

Cijena po osobi: 45 EUR

Rezervacije: +385 99 483 9560

10/11/2023

Peterokutna kula chef **Hrvoje Zirojević**

Vrijeme: 18.30 h

Cijena po osobi: 35 EUR

Rezervacije: restoran@kula-porec.com.hr ili +385 52 451 378

17/11/2023

Divino chef **David Skoko**

Vrijeme: 18.30 h

Cijena po osobi: 40 EUR

Rezervacije: info@divino.hr ili +385 52 453 030