

DOBRA ZABAVA PRATI UMAŠKI ATP CROATIA OPEN - VINSKA RADIONICA MALVASIA TOUR ISTRA

# Otkriti i proizvesti podvrste malvazije

Posjetitelji su uz stručno vođenje someljera Sandija Parisa imali priliku upoznati osnovne značajke i razlike između tradicionalnih i osuvremenjenih malvazija, kao i manje ili više uspješne pokušaje stvaranja osobitih podvrsta malvazija. Radionica je realizirana u sklopu hrvatsko-slovenskog europaekta "Putevima malvazije istarske" koji teži promociji malvazije

PIŠE **Andelo DAGOSTIN**

**UMAG** - U sklopu Istra Go-urmet festivala koji se održava kao paralelna enogastronomska manifestacija koja prati umaški ATP Croatia Open preksinoć je održana vinska radionica "Malvasia Tour Istra" u organizaciji udruge vinogradara i vinara Istre Vinistra.

Posjetitelji su uz stručno vođenje someljera Sandija Parisa imali priliku iz ridl čaša "koje lako otkrivaju eventualni defekt i silaznu putanju vina" upoznati osnovne značajke i razlike između tradicionalnih i osuvremenjenih malvazija, kao i manje ili više

uspješne pokušaje stvaranja osobitih podvrsta malvazija. Radionica je realizirana u sklopu hrvatsko-slovenskog europaekta "Putevima malvazije istarske" koji teži promociji malvazije.

## Integracija vina istarske malvazije

- Cilj projekta je integracija vina istarske malvazije, a time i Istre, u zajednički prekogranični turistički proizvod te brendiranje malvazije, kazala je voditeljica projekta Sanja Radeka iz porečkog Instituta za poljoprivredu i turizam, vodećeg partnera projekta. To planiraju učiniti kroz "evalua-



Malvazija se kušala iz ridl čaša "koje lako otkrivaju eventualni defekt i silaznu putanju vina"

## Uz malvazije uglavnom ide riba

Poznatog i nagrađivanog someljera Sandija Parisa na licu mjesta pitali smo s kojim bi jela povezao prisutna vina.

- Malvazija ima široki spektar sljubljenja i stoga nije problem nekom konobaru u restoranu preporučiti hranu uz nju. Ipak, večeras smo ovdje imali dosta različite tipove malvazija. Prva je bila bazna malvazija (Damijanica) koja u Istri pokriva 80 posto prodaje i konzumacije. Ima miris svježje jabuke, akacije i karakterističan gorakasti završetak, a po meni bi tu idealno išla riblja predjela, klasični carpaccio od grdobine, trilje, brancina ili orade na podlozi od radiča ili ru-kole. Druga malvazija (Ritoša) ima tzv. sauvignonski štih i preporučio bih ju uz rižot sa šparogama koje imaju jako izražen miris dugotrajnost okusa kao i malvazija. Treća malvazija (Matošević) je iz drva, tu već možemo razmišljati o mesu, rižot s vrganjima i komadicima divljači bi idealno pasao. Četvrta (Vivoda) je bila tradicionalna malvazija, tzv. orange wine, dakle macerirana je, pa bi zahtijevalo jelo od plave ribe - palamida, tuna, srdela, ali može pratiti i sočna mesna jela kao što su ramstek i biftek. Desertna malvazija (Benvenuti) bi se trebala posluživati isključivo uz desert, a pošto ima dosta ostataka neproverlog šećera treba nam jedan kremasti kolač, njih u Istri tradicionalno nemamo baš, ali recimo torta od čokolade i badema bi ovdje najljepše sjela.



ciju i karakterizaciju različitih stilova malvazije", a na pitanje smjera li ovaj projekt k zajedničkoj oznaci izvornosti jedinstvene istarske malvazije Radeka kaže da je projekt vremenski ograničen (započeo u siječnju, a završava u lipnju dogodine), ali da je to zajednički dugoročni cilj.

Partneri projekta su Poljoprivredni institut Slovenije iz Ljubljane, Fakultet za turističke studije iz Portoroža pri Sveučilištu u Primorskoj, Društvo vinogradara slovenske Istre iz Mareziga, Konzorcij istarskog vina iz Izole te Vinistra.

- S hrvatske strane u projektu sudjeluju 32 vinara, a sa slovenske 22.

## Interaktivna karta na malvasia-touristra.eu

Detaljno smo obradili fizikalno-kemijski sastav tih vina, aromatski i fenolni profil te senzorna analiza, a sve s ciljem stvaranja baze podataka različitih stilova malvazije i proizvođača koja će bit objavljena na interaktivnoj karti na malvasia-touristra.eu, najavila je Radeka.

- Berba 2013. je bila jako dobra, niži urodi, ali puno bolja kvaliteta grožđa, kazala

je Ana Ritoša iz porečkih Vina Ritoša dodavši da ona obdivanje "sauvignonskog štih" povezuje s korištenjem izmjenjivača toplina koji ne dozvoljava oksidaciju mošta.

Ivica Matošević je predstavio posebnu malvaziju Alba Robinia iz Kručića koja je odležala u bačvi od akacije (bagrem) kako bi se istakao miris bagrema po kojima je to vino autentično poznato, dok je Albert Benvenuti iz Kaldira donio vrlo rijetku, ali izvrsnu desertnu malvaziju.

Malvazija San Salvatore od presušenih bobica iz 2010. godine dobila je ime po brdu



Sandi Paris

## Patrick Vieira na ATP-u

Proteklog vikenda umaški su ATP posjetili mladi nogometaši engleskog prvaka Manchester Cityja predvođeni proslavljenim nogometašem Patrickom Veirom. Trenutno su na pripremama u obližnjem Novigradu, a bivšeg je francuskog reprezentivca, sada juniorskog trenera, iznenadio umaški turnir. Po prvi su put bili u Umagu, ali ne i Istri. "Vratili smo se, jer je prošle godine sve bilo jako dobro. Hotel u kojem smo smješteni je odličan, hrana je izvrsna, kao i nogometni tereni, sve je jako dobro", pojasnio je Vieira.



Patricka Vieiru je iznenadio umaški turnir

kraj Kaldira koji se nalazi na 400 metara nadmorske visine gdje se nekad nalazio stari Kaldir, kazao je Benvenuti dodavši da takva visina vinu daje izražen svježinu i potrebnu kiselinu. U obzir

mogu doći samo stare loze, primos po trsu mora biti reduciran, a berba započinje nešto kasnije nego inače.

Posjetitelji su također mogli kušati malvaziju Damijanica iz Fuškulina i Vivoda iz

Rovinja. Sušenje traje od dva do šest mjeseci, a fermentacija od tri do šest mjeseci. No, ni tada nije sve gotovo, jer slijedi odležavanje vina godinu i pol u bačvama od slavonskog hrasta.