

## JEDANAESTI DAN OTVORENIH VINSKIH PODRUMA

### Vinska karavana Istrom

Dan otvorenih vrata podruma u Istri izvrsna je inicijativa, prilika za širenje kulture pijenja vina, a to je i svjetski trend koji svakako treba održavati. Piti treba umjereno, ali kvalitetno, rekao je Leonardo Palčić

Dan otvorenih vinskih podruma, koji se održava već jedanaestu godinu, posljednje nedjelje u svibnju doveo je, ako je suditi po ranim poslijepodnevnim satima, unatoč lošem vremenu, brojne ljubitelje vina u podrum istarskih vinara. Karavana koju su predvodili Denis Ivošević, županijski pročelnik za turizam, i direktor županijskog TZ-a Tomislav Popović startala je u podrumu Coronica u Umagu u 11 sati, a vrata je prvi otvorio župan Ivan Jakovčić.

Od Ivoševića, kojega smo zatekli u podrumu Matošević u Krunčićima, saznali smo da je Coronica napravio pravu malu predstavu, s mini utrkom na prstenac, a otvaranju vrata vinskog podruma odazvalo se tristotinjak ljudi. »Vjerujemo da će i ove godine podrum obići puno ljudi. Lani ih je bilo 11 tisuća, a najviše ih se koncentriralo u dvadesetak podruma, koji do sedam sati navečer posjetitelje broje u stotinama, dok ih ostali imaju nekoliko desetaka«, rekao nam je Ivošević. U Fuškulinu na Poreštini odlično vino IQ kvalitete radi

mladi inženjer vinarstva Ivan Damjanić, koji tek planira urediti kušaonicu. Ovo mu je druga godina otkad je otvorio svoj podrum za županijsku manifestaciju, za koju je prigodu na travnjaku ispred kuće postavio sjenicu pod kojom smo zatekli dvadesetak gostiju, mahom Nijemaca i Austrijanaca. Uz sir, bademe, lješnjake i orahe vino dobro klizi, a kušanje se može zasladiti i šakom trešanja, koje su na stol stigle ravno sa stabla u dvorištu.

### Vinarske kreacije iz Dajle

U Dajli kod Novigrada posjetili smo jučer Leonarda Palčića, koji se vinogradarstvu i vinarstvu posvetio prije deset godina, kad je vinski podrum naslijedio od oca Sergia. U početku je bio u dilemi, jer se taj poziv i nije baš uklapao u njegove dotadašnje planove, no da je dobro izabrao potvrđuju, među ostalim, priznanja koja su njegova vina zaslužila na ovogodišnjoj Vinistri - zlato za merlot, srebro za rose, cuvee cabernet franc i sauvignon te broncu za merlot iz 2006. - Ovo je izvrsna inicijativa, prilika za širenje kulture pijenja vina, a to je i svjetski trend koji treba održavati. Piti treba umjereno, ali kvalitetno, rekao je Palčić. Dodao je da ove godine manje posjetitelja, vjerojatno zbog lošeg vremena te činjenice da ljubitelji vina naprave svoj itinerar, a više od tri ili četiri podruma teško je obići u jednom danu. Njegovi su kupci većinom turisti, posebno iz obližnjih autokampova, opskrbljuje nekoliko istarskih restorana, a izvozi i u Italiju. U planu mu je uređenje podruma na obiteljskom imanju u obližnjim Fiorinima te wine bara i prodajnog punkta na mjestu današnjeg podruma u Dajli. Ispričao nam je to vadeći bocu frizzantea, stolnog bisernog vina »Giovanni«, najnovije kreacije koju je posvetio svom djedu.



## Nova kušaonica vina na Vrhuvštini

Na Dan otvorenih vinskih podruma u Istri obitelj Sirotić iz mjesta Medveje kod Vrha svečano je obilježila dovršetak sale za degustaciju i prezentaciju vina. Novu kušaonicu vina simbolično su otvorili bužetski gradonačelnik Valter Flego i županijski pročelnik Milan Antolović.

- Ovo je jedan od nizu objekata koji su, među ostalim, kreditirani iz Fonda za razvoj poljoprivrede i agroturizma Istarske županije, istaknuo je Antolović. Obitelj Sirotić je za uređenje kušaonice sama osigurala više od pola potrebnih sredstava, a ostalo je zaokružila županijskim kreditom. Otac i sin, oba po imenu Dario, stoga je i brend na etiketi D & D, profesionalnije su u vinarske vode krenuli 2002. godine, kad su obnovili svu opremu podruma.

- Ove je godine naš teran na Vinistri proglašen šampionom i dobitnik je velike zlatne medalje. Godišnje proizvedemo oko dva vagona bijelih i crnih vina. Iz godine u godine povećavamo nasade. Ograničeni smo međutim zbog konfiguracije terena. Kada smo prije nekoliko godina podizali nove nasade, dva su stroja mjesec dana pripremala terase. No, trud se isplatio, kaže mlađi Sirotić, 28-godišnji Dario.

Jučer smo ondje zatekli i grupu Riječana koji autobusom dolaze na Dan otvorenih podruma. »To je godišnji izlet koji nikako ne propuštamo jer istarska vina su najbolja«, rekao je Boris Kosari sa Zameta.

## Vinogradi na brežuljcima

- Ovo nije dan u kojem vinari mogu financijski profitirati, ali nije ni cilj ove akcije da se vino utrži, već još jedan vid promocije, kazao je vinar i agronom Ranko Anđelini iz Velanova Brijega. Njegov se vinograd površine 14 hektara prostire na području Velanova Brijega, Lindara i Gračišća te je s najvišom točkom od 470 metara jedan od najviših u Istri. Uglavnom proizvodi malvaziju, ali i chardonnay, merlot te cabernet sauvignon, a sve je sorte, osim potonje, jučer nudio gostima, koji su zbog održavanja relija Pazin - Lindar počeli pristizati tek kasno poslijepodne. U akciju uključio se od samog početka. Kaže da njegovu konobu na Dan vina obilaze turistički izletnici, ali i vrsni poznavatelji vina, koji dolaze ciljano, te dakako prijatelji i poznanici. Strani turisti rijetko stižu u konobe središnje Istre, kaže Anđelini.

- Upravo smo stigli iz podruma Bažon u Gračišću, sad smo ovdje, pa idemo dalje. Dosad smo probali gotova sva istarska vina. Smatram da bi bilo dobro kad bi se nešto slično napravilo i za ostale autohtone proizvode: maslinovo ulje, sireve, med..., rekao nam je Dragan Krištofić, jedan od gostiju.

## Zanosna nimfa vina

U Kukurinima, u podrumu Gorana Bačca, zatekli smo supružnike Rocco iz Labina, Neel i Nina, kojima je ovo bila prva stanica na jučerašnjem vinskom putu prema zapadnoj Istri. To im je prvi posjet mladom vinaru s Pićanštine, koji je kušaonicu otvorio lani upravo na Dan vina. Kažu da su svake godine na porečkoj Vinistri, gdje hvataju putokaz za kasnije rute. Pomalo su, priznaju, i »frikovi«: za putovanja u inozemstvo ne propuštaju svratiti u, primjerice, francuske i talijanske vinske pokrajine.

- Istarska priča s malvazijom je prava, tim više što tog grožđa nema puno. Vino je za mene nedjeljivo od hrane. Fascinira to što se sve od grožđa može napraviti znanjem i uvjetima, ta raznolikost »konačnog rezultata« na uskom lokalitetu. Vino koje radi generacija nadolazećih vinara može ići na bilo koji stol, kaže Nino.

- Malvazija je naše vino, simbol Istre, utjelovljuje ljubav ljudi prema svome zavičaju. Dobro je što se taj simbol može piti, domeće Neel, rodnom iz Danske.

Domaćin je supružnicima Rocco inspiraciju pobudio malvazijom »Calypsa Histria«, lanjska berba, tri mjeseca čuvanoj u bačvi od akacije (diraka). Bačac, koji je u vinarstvu šest godina, od svoje 19., proizvodi i merlot »Calypsa Nera«. Ispričao je i o nadahnuću za naziv etikete – starogrčka mitološka priča o nimfi koja je očarala Odiseja – predstavivši pritom uveden sistem kontroliranog vrenja te vino u bočicama od dva decilitra koje odnedavno puni.

- Budi li se istočna obala? Ovdašnji vinari sve češće osvajaju medalje na natjecanjima, ali ih nitko ne gura u fokus, nisu razvikani. Sve što napravimo, napravimo sami, rekao nam je Baćac, koji ima 12 tisuća loza, mahom malvazije.

**Izvješćuju: S. MATEJČIĆ, K. FLEGAR, G. ČALIĆ ŠVERKO,  
A. DAGOSTIN, I. RADIĆ**