

Istarsko vino

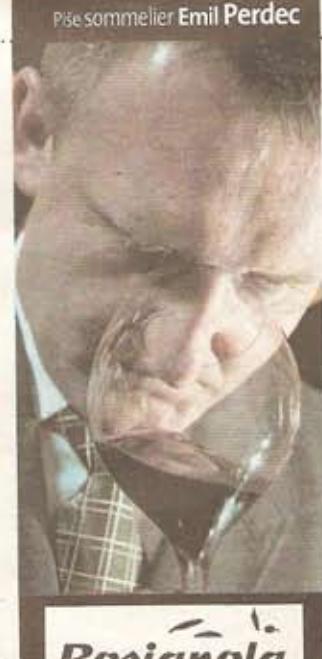
Degrassiјev Bomarchese

Ovaj vikend održavala se u Brtonigli trideseta obljetnica od prve izložbe vina koja se je na inicijativu lokalnih vinara održala 1985. godine. Imao sam čast i zadovoljstvo da budem jedan od sudionika okruglog stola na kojem se raspravljalo o projektu malvazije sa četiri zemlje i općenito o razvoju malvazijske sorte. Ostali sudionici bili su redom eminentna imena vinske i eno gastro scene iz Istre, Slovenije i Italije. U uvodu je prikazan desetominutni film koji je bio retrospektiva ovih trideset godina izložbe u Brtonigli. Bilo je interesantno vidjeti

sve velike vinare kako su na tim slikama mlađoliki i razigrani te entuzijastični u svojem naumu da istarsku vinsku scenu dignu na današnju razinu. Najsmješnija scena bila je kako su vina na izložbi bila predstavljena u pletenim demižanama od pet litara, jer je tada na snazi još bio nesretni zakon da mali vinari ne smiju puniti vino u butelje. A malo dalje od Brtonigle kad se kreće prema Bujašima, nalazi se jedan od najboljih položaja za malvaziju u Istri, topnim Bomarchese koji uz obližnju Santa Luciju predstavljaju svojevrsni istarski Gran Cru za malvaziju. Vinarija Degrassi obraduje najveći dio vinograda na ovom topnomu koji se nalazi na 250 m. nadmorske visine. Vino nosi naziv selekcija jer je berbe bila u starim vinogradima, te je grožđe ostavljeno 5-6 dana duže u vinogradu od regularne berbe. Kasnije je vino odležavalo na vlastitim kvascima 6 mjeseci, u inox bačvama, te je onda još tri mjeseca



Piše sommelier Emil Perdec

**Rosignola**RESTAURANT
Rosignola Restaurant
Valbandon, Mala Vala 53
52212 Fažana
Tel: 091-452-1082

provelo u boci pa je pušteno na tržiste. Vino ima slatnato žutu boju sa zlatnim diskovima, kristalno je blistro i djelomično gusto. Intenzivnost mirisa je izražena, a miris je fin, ugodan i čak šarmantno razigran. Na prvi nos dolazi mi cvijet bagrema pa se nastavlja nota citrusa u obliku narančine kore te malo ružmarina pa onda još i malo breskve te na kraju malo marelice dakle kompleksnost mirisa možemo smatrati bogatom. Vino je suho, djelomično toplo i djelomično mekano a sa druge strane ima djelomičnu svježinu i ukusno je a krasiti ga srednje tijelo. Vino je uravnoteženo, sa djelomičnom intenzivnošću te solidnom trajnosti, a na after testu javlja se tipična malvazijina gorčinom koja podsjeća na mendule. Vino ima sjajnu harmoniju te u dobrim uvjetima čuvanja može izdržati barem dvije godine. A izvrsno paše uz široko paletu morskih plodova, ja sam ga osobno kušao uz kozice sa žara i kombinacija je bila sjajna.

Ime vina: Malvazija
Istarska "Bomarchese"
Selekcija
Godina berbe: 2013
Proizvodač: Vina Degrassi
Lokacija:
Bašanija / Hrvatska Istra
Temperatura serviranja:
8-10 stupnjeva Celzija
Gastro preporuka:
Kozice sa žara
Ocjena: 9,1 / 10
Čaša: Malvazija Istarska Riedel Glass
Cijena(mpc): 84,00 kn
(Cicibela Rovinj)