

Istarsko vino

Degrassijev 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 malvazije kao 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 mladoliki 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 demizanima 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 krene prema Bujama, nalazi se jedan od najboljih položaja za malvaziju u Istri, toponim Bomarchese koji uz obližnju Santa Luciju predstavljaju svojevrsni istarski Gran Cru za malvaziju. Vinarija Degrassi obrađuje najveći dio vinograda na ovom toponimu 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

Ime vina: **Malvazija Istarska "Bomarchese" Selekcija**
 Godina berbe: **2013**
 Proizvođač: **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)**



Píše sommelier Emil Perdec



Rosignola

RESTAURANT

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

provelo u boci pa je pušteno na tržište. Vino ima slavnato žutu boju sa zlatnim diskovima, kristalno je bistro 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 krasi 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 široku paletu morskih plodova, ja sam ga osobno kušao uz kozice sa žara i kombinacija je bila sjajna.