



ISTARSKE INSTITUCIJE

Vina koja morate kušati kad vam se ukaže prilika i nove etikete koje ne smijete propustiti!

Ovo su etikete institucija hrvatskog vinarstva Ivica Matoševića, Gianfranca Kozlovića i Morena Degrossija koje željno očekujemo na policama vinoteka.

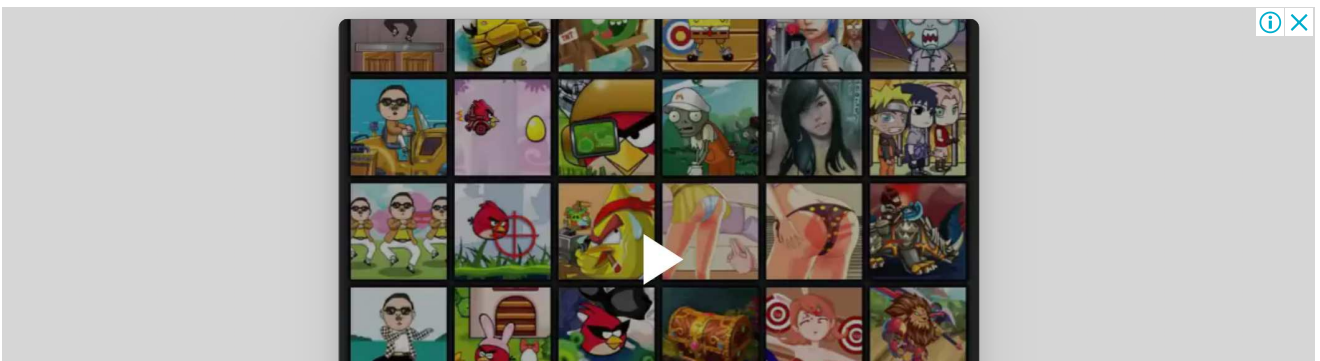
Autor: Vana Babić Objavljeno: 14. lipanj 2020. 12:08



Galerija

Hotel Boškinac

📷 Privatna Arhiva





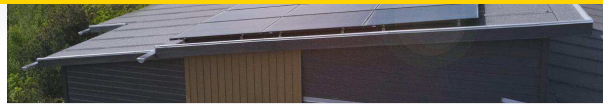
„Sredinom devedesetih čitao sam Globus i u njemu je bio jedan serijal fotografija koji je uređivao Nedžad Haznadar, a fokus je bio na interesantne ljude koji su se po nečemu isticali u to doba. Tri mladića fotografirani su kako jašu na bačvama, to su bili Gianfranco Kozlović, Ivica Matošević i Moreno Degrassi, započeo je obraćanje Boris Šuljić svojim gostima koji su do posljednjeg mjesta ispunili terasu Hotela i restorana Boškinac. Naravno, radi se o samim počecima, a kasnije i kultnoj rubrici Lifestyle u Globusu koji se u to vrijeme najviše približio vječno sanjanom cilju zapadnog medijskog svijeta, odnosno standardu fotografija američkog Vanity Faira. Tako su među sjajnim fotografima bili Andrija Zelmanović i Dario Tomaš, a jedna od upamćenih fotografija bila je ona Janice Kostelić koja je prikazana kao kraljica Elizabeta. Jednom prilikom Saša Šekoranja koji je bio art direktor prisjetio se anegdote sa snimanja: “Ante Kostelić je očekivao kraljicu iz Disneyjevih filmova i bio je jako razočaran kada je vidio da Janica neće imati pravu krunu pa ju je krenuo raditi od folije iz cigareta.”

No vratimo se vinskoj priči. Institucije hrvatskoj vinarstva koji su započeli svoj put prije više od trideset godina kao mladi entuzijasti i anonimusi, slijedom godina isprofilirali su se kao vodeća imena kad je riječ o vinu u Hrvatskoj, a to su dakako upravo Moreno Degrassi, Ivica

Matošević i Gianfranco Kozlović. Večera koja je u totalu brojala više od prvotno zamišljenih 15 vina (ubrajajući i ponoćno otvaranje Boškinčevih magnuma, arhiva, Matoševićevog desertnog vina IronWitch, Port of Grimaldai sl.) te 15 jela (ubrajajući međujela) rasprodana je u manje od šest sati, a posebno dojmljivo bilo je vidjeti dupkom punu Boškinčevu terasu. Nama je to bila prva prilika nakon otvorenja restorana vidjeti restoran popunjen do posljednjeg mjesta što naravno daje nadu da hrvatska gastronomija može živjeti i nakon suočavanja s globalnom pandemijom. Cijena regularno degustacijskog menija za koji su zaslužni chef Matija Bregeš i njegov tim uključuje 8 slijedova i 6 međuslijedova je 810 kuna. Detaljnije o novom Boškinčevom meniju, njegovom kreativnom stvaranju moći ćete pročitati u današnjem.

Večer je započela amuse boucheom koji je zamišljen kao tris elemenata. Posebno veseli kako su bijele praline od maslina i vermuta zadržali, a pravu eksploziju okusa ipak očekujte od Boškinčevoj eliksira života u formi kuglice gdje će vam se u jednom zalogaju razliti osvježavajuća tekućina od povrća. U ovu bogatu gastronomsku priču uveli su nas Degrassijev Sauvignon 2017. te Matoševićeva Malvazija Alba 2019.

Oglas
Leren del av solen
Nå kan du lease solceller fra 10 kroner dagen
Kom i gang i dag!



Nyhet: Lei en del av solen

Test ditt tak på Otovo.no og få en beregning på ditt solpotensial.

Otovo AS

Finn ut mer >

Radi se o vrlo svježim vinima koja su posebno lijepo pasala uz spomenuta tri pozdrava iz kuhinje. Zanimljivo je reći kako je Matoševićeva Alba 2019. jedno od rijetkih vina koje je ove godine ocijenjeno od strane Decanterovih vinskih kritičara, a preporuka za upravo ovo vino našla se u travanjskom broju tiskanog izdanja Decantera. Ova vrlo aromatična malvazija ima široku paletu aroma koja se proteže od onih cvjetnih (bagrem) preko koštunjičavog i tropskog voća. Pronašli smo kako je dostupna u Rotovom webshopu po cijeni od 64,99 kuna.

Jedan od najboljih pairinga vina i hrane svakako je bio Degrassijev Viogner 2014. s tartarom od podvelebitskog škampa, emulzijom od bosiljka, kremom od badema, emulzijom od škampa te plahticom od bijelog vina i morskih algi. Inače, radi se o francuskoj sorti, točnije

ronskoj i koliko nam je poznato na tržištu se može naći Degrassijev Viogner 2016. koji je bio i prvi izbor za pairing, ali nijanse su odredile kako će uz spomenuto jelo ipak ići prvotno spomenuto vino. Radi se o vinu koje će lijepo pasati uz riblja jela, posjeduje mineralnost ali i mekoću i možete ga naći u webshopu Miva galerije vina po cijeni od 84,25 kuna.

Novaljsko polje jedno je od novokreiranih vegetarijanskih jela, a radi se o terini od krumpira koja je položena na kremi od paljene cvjetače. Gospodin Domagoj Zorbas, sommelier Boškinca predstavio nam je uz ovo jelo JRE Malvaziju 2015. Doista se radi o ekskluzivnom vinu vinarije Kozlović koje je napravljeno u suradnji s chefovima Udruge JRE. Naime, radi se o udruženju europskih restoratera, u ovom slučaju hrvatskoj inačici koja okuplja 14 ponajboljih hrvatskih restorana. Ova kremasta malvazija proizvedena je u limitiranoj seriji od 2160 boca, svaka je ručno potpisana i numerirana, a grožđe dolazi samo s iznimnog položaja Santa Lucia. Zbog limitiranog broja boca dostupna je jedino u ponudi JRE restorana (Badi, Dubravkin put, Draga di Lovrana, Foša, Marina, Monte, San Rocco, Boškinac, Zigante, Villa Ariston, Pelegrini, Konoba Boba, Plavi podrum i Pergola).

VEZANE VIJESTI

JESTE LI ČULI ZA KELITIS?

VINA KOJIMA SE RADUJEMO: Uskoro će se i u Hrvatskoj moći kupiti sjajna vina vinarije Keltis koja su apsolutni hit u Brooklynu!



skupljaju se najbolja vina Austrije i zemalja regije!

Kombinacija panacotte od ježa, marinirane lignje u domaćem limunovom soku s dashijem od algi i salikornijom jelo je uz koje bi i oni koji zaziru od ježina mogli dati još jednu priliku. Inače, moćni i konkretni okus morskog ježa ukroćen je kremom od limuna pa cijela priča nije toliko intenzivna koliko biste očekivali kad pročitate sastojke na meniju. Ovo jelo je doista čista morska priča i jedno je od dojmljivijih jela Boškinčevog novog degustacijskog menija. Uz to je poslužena Grimalda 2018. Radi se o još jednom vinu koje svakako morate kušati čim se nađe na policama, a u razgovoru s Ivicom Matoševićem i Đurđicom Orepić saznali smo kako će se to zasigurno dogoditi kroz desetak dana. Ovaj sauvignon krasit će je smaragdno zelena etiketa, a jedan je i od osobnih favorita večeri s obzirom na intenzivnu aromu bazge zbog koje će vam posebno ostati u sjećanju. Inače, Matoševićeve etikete uglavnom su vrlo neutralne i karakterizira ih bijela, crna, srebrna ili siva boja. Ipak, preteča Grimalde 2015 koja će nositi zelenu etiketu zapravo je Grimalda iz 2012. godine koja je imala plavu etiketu te dobila preporuku uglednog Stevena Spurriera u Decanteru.

Domaći tortellini punjeni paškom skutom te posluženi s torticom od kelja i sušenim janječim srcem sljubljena je s Matoševićevom Anima Millenium 2000. Iako, se radi o vinu koje je navršilo dvadeseti rođendan radi se o vrlo životnom vinu, naravno vrlo kompleksnih nota, ali vrlo izbalansiranom. Inače radi se o chardonnayu s kojim je Matošević dobio srebrnu medalju na natjecanju Chardonnay du Monde u Francuskoj, neslužbenog svjetskog prvenstva chardonnaya. Ovo vino ćete naravno vrlo teško nabaviti, ali ponekad se može naći na tematskim vinskim večerama kad gostuje vinarija Matošević te ih pratite i ne propustite ovo vino jer bi vas moglo pozitivno iznenaditi.

Još jedno šarmatno i vrlo životno vino je Kozlovićeva Malvazija iz 2002 koju vrlo vjerojatno nećete naći na policama vinoteka, ali ako ste sretne ruke možda ćete je uspjeti doživjeti na nekoj od nadolazećih vinskih večeri ili kod njih u vinariji. Radi se o prelijepom kremastom vinu koje također ima još uvijek istaknutu svježinu iako se radi o berbi 2002., a jedan od top tri pairinga hrane i vina večeri bio je upravo ovaj gdje je spomenuto vino sljubljeno s nježnom i slatkim trljom kojoj je kontrirao umak od mlaćenice koji je imao točno kiseline koliko je trebao da zajedno sa vinom složi traženu harmoniju.

Jedno od najdojmljivijih jela s novog Boškinčevog menija svakako je kombinacija ragua i tartara od kunjile ili divljeg zeca koji je zapravo velika štetočina ako imate vrt jer voli jesti gotovo sve osim rajčice. Dugo su promišljali koju lokalnu namirnicu ubaciti na meni pa iako su im predlagane prepelice, odlučili napraviti jelo koje do sada (koliko nam je poznato) se još nije našlo na meniju nekog hrvatskog restorana. Ovom moćnom jelu ne nedostaje svježine



...vina koje se lijepe i razlikuju od nekih masnijih i romkavnijih mesno jela iz istašnje tradicije. Zbog istaknutih kiselina, a dobra je vijest da ga možete nabaviti u Mivinom webshopu po cijeni od 88 kuna.

Naravno paška gastronomska priča ne može proći bez janjetine. Iako, je naš osobni favorit prošlogodišnja rolada od mliječne janjetine koju je teško nadmašiti ove godine tim restorana Boškinac napravio je janjeći file s borovnicama, hrskavu janječú potrbušinu s kremom od mente i graška te emulzijom od borovih iglica. Nedjeljiva vinska etiketa od imena Morena Degrassija svakako je TerreBianche Rouge, a ovom prilikom služena je berba 2009. Ako tražite vino koje je moćno, intenzivno, radite neki dobar gulaš od divljači ili služite neko aromatično i izdašno mesno jelo Degrassijeve TerreBianche Rouge su sjajan izbor. Radi se o vinu koje se rađa na najboljem vinorodnom području Bujštine, Contarini-Brazzania, gdje se niskim prinosom po hektaru omogućava postizanje svojstava vrhunskih vina. Vinogradi su položeni poput amfiteatra i idealno koriste lokalnu klimu i mineralno tlo bijele zemlje. Da se radi o doista iznimnom vinu svjedoče i nagrade poput srebrne diplome na Vinistri 2012. godine, bronca na Decanteru 2013. te bronca na IWC 2013. godine. Još uvijek je u prodaji, a mi smo ga pronašli na Degrassijevom webshopu gdje košta 200, 50 kuna.

Ljubitelji slatkih vina ne bi smjeli propustiti Kozlovićev Sorbus iz 2000. godine koji je rađen prosušeni bobica, a zanimljivo je da se radi samo u odabranim godinama kad to priroda dopusti. Ovo dvadesetogodišnje vino upravo je sada u svojoj punoj snazi, a velika prednost ovih vina je što mogu dugo trajati čemu svjedoči i ovaj Kozlovićev Sorbus. Vrlo rijetko ćete u Hrvatskoj pronaći desert od povrća pa je krema od cikla na biskvitu od maslinovog ulja s ukiseljenim povrćem lijepo iznenađenje za što je bila zadužena Lena Šarić.



#Boškinac

#Kozlović

#Matošević

#Degrassi

#Vina

#Vinske Preporuke

#Što Piti

#Pag

Želite li dopuniti temu ili prijaviti pogrešku u tekstu?

Prikaži komentare



linker

Dobra hrana

SLOBODNA DALMACIJA



Rolada od mljevenog mesa s bučom i krumpirima jelo je koje ove jeseni morate isprobati



Poznat identitet počinitelja: radi se o 22-godišnjaku iz Kutine, nakon pucnjave oglasio se na Fejsu. Nagada se i kako napad nije politički motiviran



U Iraku tijekom čišćenja oružja propucan pripadnik HV-a, prebačen u američku vojnu bolnicu



Facebook zabranio negiranje holokausta: 'Zabrinuti smo zbog rasta antisemitizma u svijetu'



Novi jesenski modeli cipela i torbica predstavljeni na kućnoj modnoj reviji



Božinović o zatvaranju Trga sv. Marka, odgovorio je i na pitanje kako je napadač uspio pobjeći

VIŠE NA WEBU

linker
SPONSORED LINKS





mirovine. Još je tajna koliko i kada

srbijanskog predsjednika, Vučiće ured objavio o čemu su razgovarali

ONESVIJEŠTENOM MLADIĆU SLOMIO OBJE RUKU: Evo gdje se skrivao

Povratak na vrh

JutarnjiLIST

vijesti

Hrvatska

Svijet

Crna kronika

Zagreb

i2

Tehnologija

Znanost

Zdravlje

Seksi veze

Putovanja

Životne priče

Gaming

kultura

Art

Filmi i TV

Književnost

Glazba

sport

HNL

Nogomet

Košarka

Tenis

Fight site

Sport mix

novac

Restart biznis

Restart ideje

scena

Domaće zvijezde

Strane zvijezde

Reality



POVEŽITE SE S JUTARNJIM



**SLOBODNA
DALMACIJA**

SN

novac.hr

EURACTIV

GLOBUS

D&D

živim..

Gloria

gg

Dobra hrana

AUTOKLUB

dubrovački vjesnik

Zadarski.hr

ŠIBENSKI.

IMPRESSUM | OPĆI UVJETI KORIŠTENJA | PRAVILA Prenošenja Sadržaja | PRAVILA Komentiranja |
ZAŠTITA PRIVATNOSTI | IZBORNICJENIK | KONTAKT | OGLAŠAVANJE