

Poštovani proizvođači grožđa i vina,  
Sa zadovoljstvom Vas pozivamo na radionicu

## Duranija i Hrvatica: Enološki potencijal i mogućnost pozicioniranja na vinskoj sceni Istre

Radionica će se održati u ponedjeljak, **4. prosinca 2023. godine u 14:00 sati u Poreču**, u dvorani pored podruma Instituta za poljoprivredu i turizam i Poljoprivrednog odjela Veleučilišta u Rijeci.

### Program radionice:

- dr. sc. Marijan Bubola: Proizvodne karakteristike Duranije i Hrvatice i povijest uzgoja
- dr. sc. Tomislav Plavša: Postupak vinifikacije i fizikalno-kemijski sastav vina
- dr. sc. Mario Staver: Enološki potencijal Duranije i Hrvatice i specifičnosti u proizvodnji
- Emil Perdec: Mogućnost pozicioniranja Duranije i Hrvatice na eno-gastronomskoj sceni
- Kušanje mirnih i pjenušavih vina Duranije i Hrvatice uz raspravu o njihovom tržišnom potencijalu
- Zakuska

Cilj radionice je upoznavanje sa senzornim karakteristikama i kvalitativnim potencijalom mirnih vina i pjenušaca dobivenih od istarskih autohtonih sorata Duranija i Hrvatica, koje su nekoć imale vrlo važnu ulogu u vinogradarstvu Istre, dok su posljednjih petnaestak godina gotovo iščeznule s tržišta. S obzirom da je nekoliko proizvođača posljednjih godina podignulo nove vinograde s ovim sortama i iskazalo interes za plasman vina na tržište, u ovoj fazi nameće se potreba njihovog stilskog profiliranja i tržišnog pozicioniranja kako bi ove sorte maksimalno iskoristile svoj potencijal.

U sklopu radionice sudionici će osim kušanja vina moći iznijeti i vlastiti stav o potencijalu ovih sorata i time dati svoj doprinos stilskom razvoju ovih novih proizvoda na istarskom vinskom tržištu, koji ujedno imaju i snažnu tradicijsku komponentu.

Mole se svi zainteresirani da se za sudjelovanje prijave na e-mail [marijan@iptpo.hr](mailto:marijan@iptpo.hr).

*Projekt 'Utvrđivanje enološkog potencijala istarskih autohtonih sorata vinove loze Duranija i Hrvatica' financiran je od strane Istarske županije.*