

EUROPSKI PROJEKT PUTEVIMA MALVAZIJE ISTARSKJE - MALVASIA TOURISTRA

Stazama malvazije

Cilj je utvrditi tri do pet vinskih itinerera malvazije u Istri i Sloveniji te promovirati i brendirati ova vrsta vina na međunarodnom tržištu. Žele povezati znanstvenike, vinare i nositelje turističke ponude kako bi se čitav ovaj prostor turistički i vinski promovirao u Europi

Tridesetak vinara, enologa i znanstvenika iz Hrvatske i Slovenije ovih su dana na studijskom putovanju u austrijskim pokrajinama Štajerskoj i Gradišće kako bi posjetili njihove vinske ceste i podrume.

Dobra praksa iz susjedstva

Riječ je o putovanju dobre prakse u sklopu europskog projekta Putevima malvazije istarske - Malvasia TourIstra čiji je vodeći partner porečki Institut za poljoprivredu i turizam, a uz Institut, u projektu s hrvatske strane sudjeluje još i udruga vinara Vinistra te sa slovenske Kmetijski Inštitut Slovenije iz Ljubljane, Univerza na Primorskem fakultetu za turistične studije Turistica iz Portoroža, Društvo vinogradnikov Slovenske Istre i Konzorcij vin Istre iz Izole.

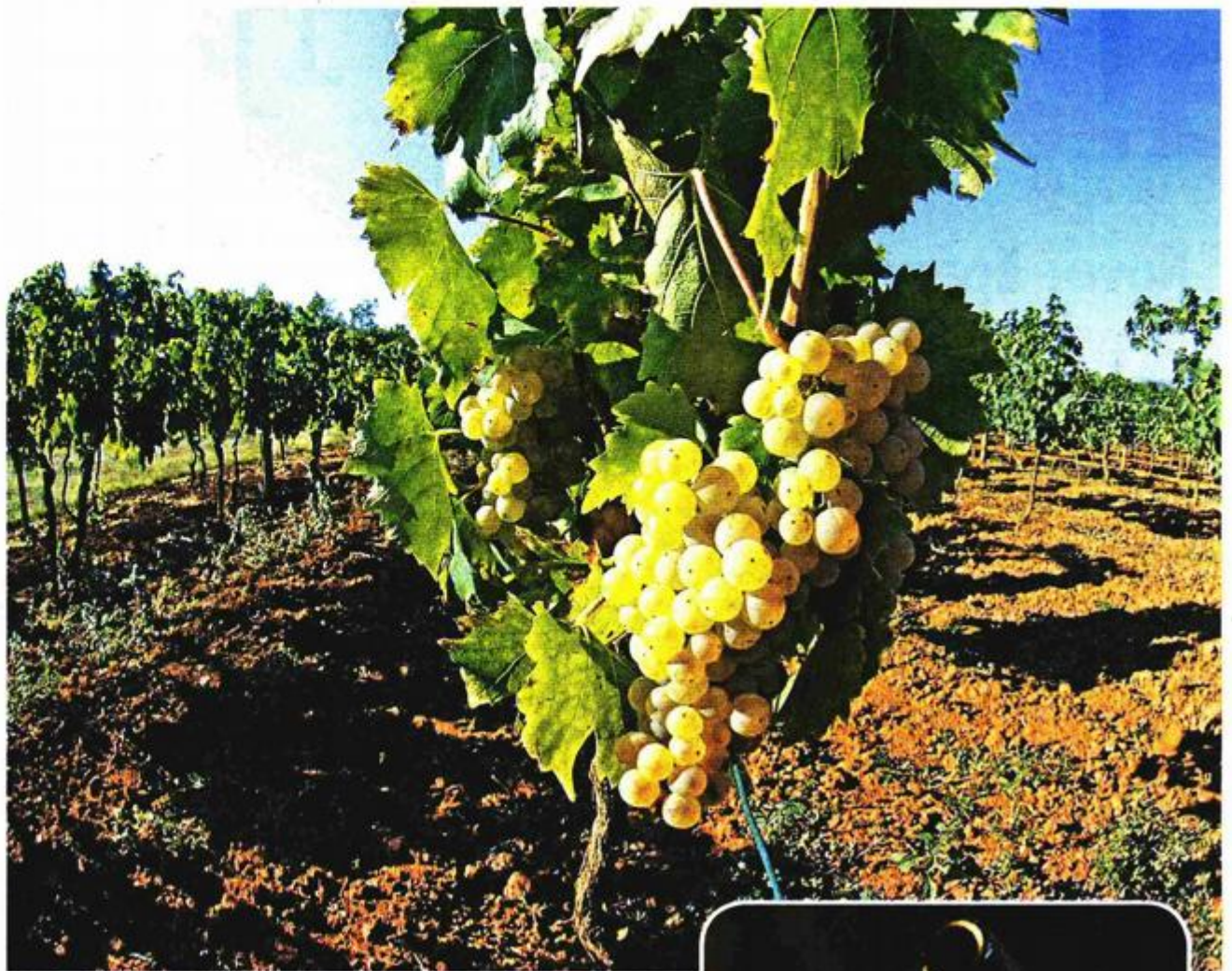
Riječ je o studijskom putovanju kojim se mi i slovenska strana želimo upoznati s dobrom praksom iz susjedstva. Slično putovanje planiramo organizirati u Italiju. Na ovom putovanju osim što ćemo pogledati podrume, snimit ćemo i film koji ćemo kasnije upotrijebiti u projektu. Inače, projekt koji je počeo u siječnju ove godine i koji traje 17 mjeseci, trenutno je u punom zamahu, kaže voditeljica projekta dr. sc. Sanja Radeka iz porečke ustanove.

Različiti stilovi malvazije

Naime, njime se žele utvrditi tri do pet vinskih itinerera malvazije u Istri i Sloveniji te promovirati i brendirati ova vrsta vina na međunarodnom tržištu. Ujedno na taj se način žele povezati znanstvenici, vinari i nositelji turističke ponude kako bi se čitav ovaj prostor turistički i vinski promovirao u Europi. Naravno uz malvaziju kao najprepoznatljivije



Sanja Radeka, voditeljica projekta



Sorta koja spaja hrvatsku i slovensku Istru



Slovenski i hrvatski vinari, enolozi i znanstvenici na studijskom putovanju - u Mariboru pored najstarije loze na svijetu

vino i sorta grožđa. Cilj je naime ovog projekta zajednička identifikacija i definicija vrijednosti vina istarske malvazije, kroz njene specifičnosti, prepoznatljivost i raznolikost te njeno uključivanje u integralni turistički proizvod kako bi se razvila strategija zajedničke promocije jedinstvene enogastro ponude hrvatske i slovenske Istre u svjetskim okvirima.

- U sklopu projekta proveli smo istraživanje na tržištu među potrošačima što preferiraju kada

je malvazija u pitanju. To smo odradili na najvećoj istarskoj smotri vina Vinistri te na sajmu vina u Londonu. Na tom ćemo tragu stvarati zasad tri vinska itinerera - desertnih, svježih i odležanih malvazija, te po potrebi i druge,

Vrijednost projekta je 471.573 eura, od čega će se najveći dio financirati IPA-sredstvima, a u manjim dijelovima sudjeluju partneri

kazala je Radeka. Time će se stvoriti turistički paket vinskih cesta, koje će biti prikazane na interaktivnoj karti na web stranici sa svim informacijama, koju će turisti moći pretraživati putem kompjutera i mobitela.

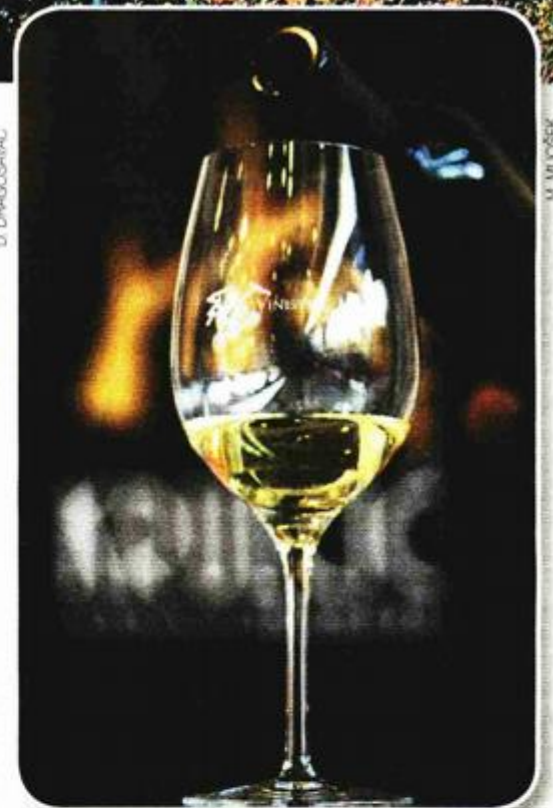
Ujedno, Institut provodi detaljnu analizu kemijsko-fizikalnog sastava i senzornih karakterizacija različitih stilova istarske malvazije, definirati različite stilove malvazije - svježije, zrele, proizvedene različitim postupcima maceracije, na 50-ak uzoraka i s hrvatske i sa slovenske strane, te izrađuje stručno-tehnički elaborat za proizvođače, smjernice za optimizaciju pojedinog tipa malvazije, od tri do pet vrsta u sljedećoj berbi. Ispituju se i mogući učinci malvazije na ljudsko zdrav-

lje. Vrijednost projekta je 471.573 eura, od čega će se najveći dio financirati IPA-sredstvima, a u manjim dijelovima partneri.

B. BAN

Glavni urednik:
Ranko Borovečki
 Urednica priloga:
Jasna Orlić
 Izdavač:
Glas Istre novine d.o.o.

Prilog izlazi prvog četvrtka u mjesecu
 Prilog je realiziran u suradnji s Istarskom županijom



Malvasija kao prepoznatljivi pogranični brend