

**GLAS ISTRE** | <http://www.glasistre.hr/vijesti/print/putevima-malvazije-istarske-do-bolje-evaluacije-vina-449937> | Isprintano: 27.04.2014 09:55

# Putevima malvazije istarske do bolje evaluacije vina

Objavljeno: 25.04.2014 | 16:19

Zadnja izmjena: 25.04.2014 | 16:19



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 eno-gastro ponude hrvatske i slovenske Istre u svjetskim okvirima, okosnica je projekta Putevima malvazije istarske ili Malvasia TourIstra, prezentiranog jučer vinarima, sommelierima, turističkim djelatnicima i znanstvenicima okupljenim u dvorani hotela Laguna Parentium.

Hotel je ovih dana domaćin ocjenjivanja vina za Vinistru na kojoj sudjeluju vodeći domaći i strani enolozi, sommelieri i novinare što je bila prilika za prezentaciju projekta koji se provodi u okviru programa IPA, Europske teritorijalne suradnje, prekogranične suradnje Hrvatske i Slovenije od 2007. do 2013. godine.

Voditelj projekta je porečki Institut za poljoprivredu i turizam, a partneri su udruga Vinistra te sa slovenske strane Kmetijski Inštitut Slovenije iz Ljubljane, Univerza na Primorskem Fakultetu za turističke studije - Turistica iz Portoroža, Društvo vinogradnikov Slovenske Istre i Konzorcij vin Istre, zaštita i promocija vin iz Izole. Vrijednost projekta je 471.573 eura, od čega će se najveći dio financirati IPA sredstvima, a u manjem dijelu partneri.

- Cilj je integracija vina malvazije istarske u zajednički prekogranični turistički proizvod te promocija brenda Istre kao zajedničke turističke prekogranične destinacije. Projekt je krenuo 15. siječnja i trenutno je u punom zamahu, a sve završava 15. ožujka iduće godine, kazala je dr. sc. Sanja Radeka s porečkog

Instituta, voditeljica projekta.

Za upravljanje i koordinaciju projektom zadužen je Institut, gdje će provesti detaljnu analizu kemijsko-fizikalnog sastava i senzornih karakterizacija različitih stilova istarske malvazije, definirati različite stilove malvazije - svježe, zrele, proizvedene različitim postupcima maceracije, na 50-ak uzoraka i s hrvatske i sa slovenske strane, te izraditi stručno-tehnički elaborat za proizvođače, smjernice za optimizaciju pojedinog tipa malvazije, od tri do pet vrsta u sljedećoj berbi.

Ispitivat će se i mogući učinci malvazije na ljudsko zdravlje. Što se turističkog dijela tiče, kaže Radeka, Putevi malvazije istarske stvorit će turistički paket s ponuđenih tri do pet itinerara, vinskih cesta, koje će biti prikazane na interaktivnoj karti na web stranici sa svim informacijama, koju će turisti moći pretraživati putem kompjutera i mobitela. (V. HABEREITER)