

Putevima malvazije istarske do bolje evaluacije vina i nove turističke ponude

POREČ - 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 prekjučer pred vinarima, sommelierima, turističkim djelatnicima i znanstvenici-

Cilj je integracija istarske malvazije u zajednički prekogranični turistički proizvod te promocija brenda Istre kao zajedničke turističke destinacije

ma okupljenim u dvorani hotela Laguna Parentium.

Hotel je ovih dana domaćin ocjenjivanja vina za izložbu Vinistru, na kojoj sudjeluju vodeći domaći i strani enolozi, sommelieri i novinari, što je bila prilika za prezentaciju projekta koji se provodi u okviru pro-

grama IPA, Europske teritorijalne suradnje, prekogranične suradnje Hrvatske i Slovenije od 2007. do 2013. godine.

Projekt traje do ožujka 2015.

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 Kon-



Jelena PREKALJ

zorcij 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 manjim dijelovima partneri.

- Cilj je integracija vina malvazije istarske u zajednički pre-

kogranični 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.

Učinci malvazije na zdravlje

U Institutu će provesti detaljnu analizu kemijsko-fizičkog sastava i senzornih karakterizacija različitih stilova istarske malvazije, definirati različite stilove malvazije - svjež, zrele, proizvedene različitim postupcima maceracije, na 50-ak uzoraka i s hrvatske i sa slovenske strane, te izra-

diti 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 ponudjenih 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**

“U turističkom paketu nudit će se tri do pet itinerara, vinskih cesta, koje će biti predstavljene na interaktivnoj karti.”

Sanja Radeka