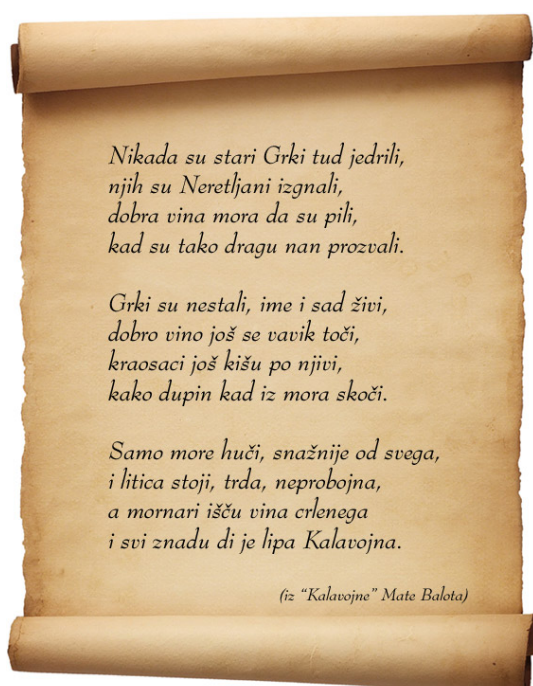


Vino je uraslo u kulinarsku tradiciju Istre jer je tokom stoljeća postalo sastavnim dijelom obroka. A kako i ne bi kad je vinogradarstvo odavno jedna od glavnih okosnica ovoga kraja. Spominje se od vremena kada su grčki kolonisti stvorili prve vinograde u Raškoj. Kamo se sačuvalo i ime "Kalavojna" što na slobodnom grčkom prijevodu znači "dobro vino". A grcima, zna se, što se dobrog vina tiče treba vjerovati. Vinski bog Dioniz je u njih bio najomiljeniji među brojnim bogovima.



I u rimsko doba je istarsko vino na glasu. Zapise o njemu nalazimo u Plinija Starijeg, ali i kod drugih rimskih pisac. Tisućljetna povijest istarskog vinogradarstava je dio povijesti Istre. U raznim je uvjetima i proizvodnja vina imala svoje uspone i padove, usmjerena na nove sorte... U prošlom stoljeću je vinograde zahvatila i epidemija, nakon čega je najveći dio vinograda i obnovljen. U zadnje vrijeme širom Istre niču novi vinogradi. Sadi se sve više kvalitetnih crnih i bijelih sorti, makar je bijelo grožđe još uvijek nešto jače zastupljeno.

Izvrсни uvjeti su omogućili uzgoj na cijelom Istarskom poluotoku, osim brdovite Ćićarije.

Postoje četiri vinogradske regije:

BUJSKO-UMAŠKO VINOGORJE - uglavnom se uzgaja bijela istarska malvazija, muškat i bijeli

pinot. Crna vina su zastupljena na svega desetini vinograda (teran, borgonja, plavina, hrvatica...)

POREČKO VINOGRORJE - i ovdje su bijele sorte u prednosti, ali svega za par postotaka. Uzgaja se malvazija, bijeli pinot, te muškat, a od crnih - borgonja, teran, hrvatica.

PULSKO-ROVINJSKO VINOGRORJE - kao i svugdje od bijelih je vina najizraženija malvazija, a od crnih teran

SREDIŠNJA ISTRA - bijele sorte su jače zastupljene osim kod Žminja i Labina.

Red je da kažemo nešto i o karakteristikama vina ovog podneblja, vina koja su se bez srama nalazila i na stolovima austrijskog dvora i kranjskih baruna, koja su uvozili i francuski veletrgovci, vina koja i danas dobivaju međunarodne nagrade.

Od bijelih vina je, kao što smo to već rekli, najraširenija **malvazija**, vino koje ima prijatnu aromu, žuto-zelene je boje, jačine od 11-13 posto alkohola. Prikladno je za dugo čuvanje - punu vrijednost dobija u drugoj ili trećoj godini.

Pinot bijeli

je vino visoke kvalitete, lijepe zelenkasto-žute boje, sortnog mirisa i okusa, jačine 11-12 posto alkohola.

Kod crnih vina ističemo **borgonju**, vino natprosječne kvalitete, harmonično i pitko, jačine 11-12 posto alkohola.

Merlot je vrlo fino vino intenzivne rubin-boje, karakterističnog mirisa i okusa, jačine od 11 do 12 posto alkohola. Tipično istarsko vino je

Teran

, žive crvene boje, posebne prijatne arome, a bogatstvo ukupnim kiselinama ga čine kiselkasto ugodnim.

Cabernet sauvignon

je sortno vino visoke kvalitete, izraženog mirisa i okusa čiji se sadržaj alkohola kreće u granicama od 11 do 13 posto.

Od specijalnih vina treba spomenuti **muškat crveni**, **slatku malvaziju** i **istarski prošek**.



I ZALITI TREBA ZNATI!

I zaliti zalogaj istarskog jela treba znati! Tokom vremena su se, naime, ustalile navike pri izboru vina koje odgovara nekim jelima. Poštujući tradiciju navest ćemo samo kratki pregled po kojem možete uskladiti i svoje ponašanjem za stolom. Tako se uz ovčji sir može popiti koja čaša **cabe rnet**

Refošk

će zaliti fritaju s pršutom, a

pinot

će obogatiti okus salate od rakovica, buzare od škampi, limskih oštriga, školjki na buzaru, kuhanog jastoga, fuža s tartufima...



Ukoliko jedete žgvacet od kokoši, maneštre, puževe s palentom, punjenu kuhanu kokoš, cukete s puricom i ulikama, ribu na gradelama, neće biti na odmet da vam je pri ruci **istarska**

malvazija.

Zalogaj će više prijati uz

borgonju

ako je na stolu kokoš ispod čripnje, domaći brodet, fritaja s pancetom ili škombri na bijelo.

Merlot se voli naći u društvu s ovčjim mesom u kupusu, sirom, ombolom na žaru, fritajom od grljki ili divljih šparoga, te zacom s njokima. Nakon pršuta, istarskih kobasica na žaru, posutice sa slanim sardelama i kozlića na padeli odgovara kvalitetni **teran**.

Istarsko stolno bijelo vino, koje je mješavina bijelih vinskih sorti, preporučujemo uz tripe na istarski i šufigane lignje.

Istarsko stolno crno je dobar pratilac istarske jote sa suhim mesom i kapuza s peštom.

I na kraju kolači, uz poveticu možemo poslužiti **slatku malvaziju** a uz fritule **crveni muškat**.