



**POREČ —
PARENZO**

08/11/2024

15/11/2024

22/11/2024

SREDSTVIMA JAVNOG INFORMIRANJA
-SVIMA-

Poreč, 11.11.2024.

Održan je prvi u nizu od tri događaja u sklopu eno-gastronomskog doživljaja u Poreču – Cabernet Sauvignon & plava riba

*Popunjena su sva tri petka eno-gastronomске manifestacije
Cabernet Sauvignon & plava riba*

Nastavlja se manifestacija koja tijekom mjeseca studenog donosi tri putovanja u otkrivanje sljubljanja vina i plave ribe uz vrhunske chefove u porečkim restoranima. Prvo izdanje održano je u petak, 8. studenog u restoranu Hrast, a od početka najave događaja, tražila se stolica više.

Manifestacija pod nazivom **Cabernet Sauvignon i plava riba** nastala je spajanjem istomišljenika i vrhunskih chefova, sommeliera koji su uvidjeli te isprobali ovu kombinaciju posebne vinske sorte i jednostavnosti koju donosi na stol jelo spravljeno od plave ribe. U ovoj eno-gastronomskoj priči, vino i riba se predstavljaju na jedan drugačiji i zanimljiv način koji svim sudionicima garantiraju nezaboravne doživljaje okusa i mirisa.

U petak, 8. studenog održan je prvi od tri eno-gastro evenata i to u restoranu **Hrast** uz **chefa Zdravka Tomšića i sommeliera Sandija Parisa** (glavni sommelier i specijalist pića hotelske kuće Valamar i član izvršnog odbora Hrvatskog sommelier kluba). Prisutnima su se pozdravnim govorima obratili direktor Turističke zajednice Grada Poreča, g. Nenad Velenik zahvalivši im na dolasku, a zatim je g. Paris opisao vina s kojima će se gosti susresti tijekom degustacijske večeri. O samoj sorti Cabernet Sauvignon izložio je g. Marijan Bubola iz Instituta za poljoprivredu i turizam iz Poreča, a na samom kraju gostima se obratio i chef Tomšić te je najavio gastronomska iznenađenja koja će ih dočekati ovu prvu večer. Cabernet sauvignon & plava riba jednostavno su područje za istraživanje, kombiniranje i pravi izazov kako chefova tako i sommeliera, što u konačnici dovodi do vrlo zanimljivih eno-gastronomskih kombinacija na veliku radost gostiju.



**POREČ —
PARENZO**

08/11/2024

15/11/2024

22/11/2024

Uz predivna jela, pila su se i veličanstvena vina nekih od najboljih istarskih vinara poput vina Mario Banko, Roxanich, Laguna i Degrassi. Uz istarska, za aperitiv se moglo kušati vino iz susjedne županije, odnosno Novog Vinodolskog i to ono vinarije Pavlomisir.

Cabernet sauvignon nastao je prije skoro 500 godina, slučajnim križanjem Cabernet Franca i Sauvignona bijeloga, domovina mu je dakako francuski Boredeaux, a danas je Cabernet Sauvignon najzasadašenija sorta grožđa na svijetu. Duga je njegova povijest i u Istri, čak 150 godina, kao i tradicija izlova i konzumacije plave ribe čiji prvi zapisi potječu iz 14. stoljeća.

Kako je bilo tijekom večeri i koje su se delicije degustirale, dostavljamo vam na fotografijama iz privitka. ([link](#))

Očekujemo gastronomska iznenađenja i u sljedeće dvije večeri. Tako će 15. studenog u restoranu Spinnaker nove eno-gastronomske priče ispričati chef Goran Hrastovčak i sommelier Zoran Gregurović, a 22. studenog nastupa novi eno-gastronomski tim u restoranu Sv. Nikola i to chefovi Robi Benzia i Jurica Obrol. Kao sommelier te jedan od idejnih kreatora ove manifestacije koji je zaslužan i za odabir vina nam dolazi sommelier Emil Perdec.

Obje su večere u potpunosti rasprodane.

Dodatne informacije možete potražiti i na [linku](#).