



**POREČ —  
PARENZO**

**08/11/2024**

**15/11/2024**

**22/11/2024**

Poreč, 19.11.2024.

SREDSTVIMA JAVNOG INFORMIRANJA  
-SVIMA-

## Održana završna večer eno-gastronomskog događaja **Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju**

Tri nezaboravna petka obilježila su ovogodišnje izdanje eno-gastronomskog događaja *Cabernet Sauvignon i plava riba, s ljubavlju*. Završna večer održana je u petak, 22. studenog, u restoranu Sv. Nikola u Poreču, jednom od ponajboljih porečkih restorana, poznatom po svojoj vrhunskoj kuhinji i elegantnom ambijentu.

Ova večer zaokružila je manifestaciju koja spaja čaroliju okusa **plave ribe** i vrhunskog **Cabernet Sauvignona**, uz umjetnički doprinos renomiranih chefova **Roberta Benzije** i **Jurice Obrola** te sommeliera **Emila Perdeca**, čiji je stručni pristup obogatio ovo jedinstveno iskustvo.

Večer je započela aperitivom – pjenušcem *Ružica Vinodola* iz 2022. godine (vinarija Pavlomir, Novi Vinodolski) – koji je bio savršena uvertira u četiri pažljivo osmišljena slijeda s pomno odabranim vinima.

Večera je započela uvodom u svijet istarskih okusa s **trisom inćuna**, u kombinaciji s *Rosé Amalia* iz 2023. godine (vina Anđelini, Pazin). Nastavilo se s jedinstvenim spojem **tjestenine obogaćene pestom verde, dimljenom plavom ribom i bademima**, a ovo jelo dodatno je naglasio aromatični *Cabernet Sauvignon* iz 2022. godine (vina Sosich, Lašići). Kao glavno jelo, poslužen je **brodet od tune s rimskim njokima, špinatom i hrskavim krutonima od kruha**, uz koji je pristajao *Cabernet Sauvignon* iz 2021. godine (vina Siljan, Šegotići). Na kraju, večera je zaokružena slatkom simfonijom – **desertom pistacija, bijele čokolade i maline**, koji je uparen s vinom *Porat Antenal* iz 2009. godine (vina Roxanich, Motovun).

Sommelier Emil Perdec svojim je pričama o povijesti vina i njegovom sljubljivanju s plavom ribom oplemenio svaki slijed, dok su chefovi Benzia i Obrol, poznati po inovativnom pristupu, kroz maštovitu pripremu svakog jela dodatno istaknuli harmoniju okusa, pruživši gostima nezaboravno eno-gastronomsko iskustvo.



**POREČ —  
PARENZO**

**08/11/2024**

**15/11/2024**

**22/11/2024**

Nenad Velenik, direktor Turističke zajednice grada Poreča, izrazio je zadovoljstvo ovogodišnjim uspjehom manifestacije. Naglasio je kako su sve večeri bile rasprodane, što potvrđuje veliki interes i podršku publike. Također je istaknuo da je restoran Sv. Nikola idealan domaćin za ovakve događaje zbog svoje profesionalnosti, predanosti detaljima i umijeća da svakom gostu pruži poseban doživljaj. Najavio je da će ova manifestacija nastaviti oduševljavati posjetitelje i u 2025. godini.

Manifestacija Cabernet Sauvignon i plava riba, s ljubavlju nastala je kao spoj strasti prema vinu i gastronomiji, okupivši istomišljenike – vrhunske chefove i sommeliere – kako bi kroz kreativna jela i pomno odabrana vina pružili gostima nezaboravne okuse i mirise. Ova posebna enogastronomска priča još jednom je pokazala kako jednostavnost plave ribe i bogatstvo Cabernet Sauvignona mogu stvoriti doživljaj vrijedan pamćenja.

Molimo Vas da priopćenje objavite u Vašem mediju.

**TURISTIČKA ZAJEDNICA GRADA POREČA**