

### #8. i 9. PROSINCA - PALAČA SINCICH#

Višnjan, pitoreskni srednjovjekovni istarski gradić i poznati svjetski astronomski centar, i ove će godine ugostiti najbolje znalce i ljubitelje pjenušavog nektra na 5. Međunarodnom festivalu pjenušaca koji se održava 8. i 9. prosinca u čarobnoj palači Sincich.

Na Festivalu će izlagati brojni proizvođači pjenušavih vina iz Slovenije, Austrije, Italije i naravno Hrvatske, a posjetitelji će imati izvanrednu priliku, umjesto teleskopskog pogleda u bespuća svemira, zaroniti u organoleptička svojstva vrhunskih pjenušaca, njihove prepoznatljive mjehuriće i dno najelegantnije čaše. Festival je ujedno izvrsna prilika za sve posjetitelje koji u vrijeme Adventa žele pronaći jedinstveno pjenušavo vino za blagdansko vrijeme uz koje će se zahvaliti Staroj i proslaviti ulazak u Novu godinu s najmilijima i jasnom vizijom što žele ostvariti u predstojećem periodu. A Višnjan je savršeno mjesto na njihovu degustaciju.

Ambijent starog grada Višnjana, kombinacija vrhunskih pjenušavih vina, bogatih istarskih delicija i laganih nota bit će izvrsna prilika za doživjeti jedinstveno iskustvo koje će probuditi sva osjetila. Ujedno, bit će organizirane dvije vrhunske stručne radionice tijekom kojih ćete obogatiti znanje o ovom jedinstvenom nektru koji je nastao sasvim slučajno i izrastao u originalnu tečnost koja pobuđuje i unutarnji osjećaj uspjeha. Jeste li znali da je proizvodnja pjenušavih vina jedna od najkompleksnijih oblika proizvodnje uopće? Upravo zato je potrebno ogromno znanje i stručnost kako bismo bezrezervno uživali u ovoj bespriječno otmjenoj čaši.

Upravo će to znanje i stručnost ocjenjivati stručni žiri u sastavu prof. dr.sc. Borislav Miličević, predsjednik žirija i dekan Fakulteta turizma i ruralnog razvoja u Požegi, prof. dr.sc. Jurislav Babić, dekan Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku, doc. dr. sc. Toni Kujundžić, docent na Fakultetu agrobiotehničkih znanosti, Emil Perdec, vrsni sommelier iz Višnjana, Karin Rupena Perdec, vrsna sommelierka i Ingrid Mahnič, „kraljica malvazije“ kako je od milja zovu i član žirija s međunarodnim certifikatom.

Ocjenjivanje se provodi sukladno standardima međunarodne organizacije za lozu i vino (OIV) metodom 100 bodova za pjenušava i gazirana vina. Ocjenjuje se izgled (bistroća, boja i iskrenje), miris (čistoća, intenzitet, kvaliteta), okus (čistoća, intenzitet, trajnost i kvaliteta) i harmoničnost/opći dojam pjenušca. Organoleptičko ocjenjivanje pjenušaca provodi po međunarodnim kriterijima za dodjelu diploma. Najbolja pjenušava vina bit će nagrađena diplomama i priznanjem stručnog žirija, što će zasigurno biti dodatan poticaj svim proizvođačima pjenušavih vina. Ocjenjivalo se 40-ak uzoraka ovog jedinstvenog tečnog nektra.

Organizatori Festivala su Općina Višnjan, Turistička zajednica Općine Višnjan, tvrtka Vira i Agro Udruga Višnjan, a pokrovitelj manifestacije je Hrvatska turistička zajednica. Ovim vrhunski organiziranim događanjem, Hrvatska jasno gradi svoju poziciju i na području enološkog turizma, a u spoju s astroturizmom, općina Višnjan ima izvrsnu poziciju na turističkoj mapi svijeta. Na Festivalu će, između ostalih, nastupati OPG Ružić, Plovanić vina, Vinska kuća Pavlomir, PZ Vrbnik, Gospoja, vinarija Šipun, P.T.O. Sošić/Sosich Wines, Domaine Koquelicot, Vina Vuglec, Vina Sanabor, Veralda P.O., Vina Kauran, Degrassi, Misal, Bolfan Vinski Vrh, Vina Koper, Vino Veritas, Vina Zigante, Vina Laguna/Festigia i dr.

Svakako ne propustite ovaj jedinstven Međunarodni festival pjenušaca u Višnjanu, gdje je

## Međunarodni festival pjenušaca: Višnjan - meka pjenušavog nektra

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Nedjelja, 04 Veljača 2024 15:15  
Objavljeno: Petak, 01 Prosinac 2023 09:35

---

proizveden prvi pjenušac od „naše Malvažije“, kako je to opisao dr. sc. Đordano Peršurić, koji je te čarobne mjehuriće klasičnom metodom proizveo u naselju Peršurići. Upravo je ta činjenica bila poticaj da Općina Višnjan i Višnjanska razvojna agencija organiziraju Međunarodni festival pjenušaca u Višnjanu, koji tradicionalno promiče kulturu konzumiranja pjenušavih vina i postaje naša meka pjenušavog nektra koja je itekako poznata i po svojoj bogatoj vinskoj tradiciji. Više informacija o programu Festivala koji se održava 8. i 9. prosinca 2023. godine od 13 do 19 sati saznajte na [web stranicama Turističke zajednice Općine Višnjan](#). (iPress)



## Međunarodni festival pjenušaca: Višnjan - meka pjenušavog nektra

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Nedjelja, 04 Veljača 2024 15:15

Objavljeno: Petak, 01 Prosinac 2023 09:35

---



## Međunarodni festival pjenušaca: Višnjan - meka pjenušavog nektra

Kategorija: MAGAZINAŽurirano: Nedjelja, 04 Veljača 2024 15:15

Objavljeno: Petak, 01 Prosinac 2023 09:35

---

