

Svetvinčenat je u subotu, 24. listopada, ponovno okupio istarske vinare i ljubitelje mladog vina na tradicionalnoj Fešti mladega vina. Ovogodišnje izdanje manifestacije obilježilo je predstavljanje mladih vina 17 istarskih vinara, dodjela priznanja najboljim malvazijama te gastronomska ponuda u znaku jela od divljači. Sportski dio programa započeo je drugim izdanjem Štriga trail utrke, koja je okupila gotovo 500 sudionika, dok je kiša uzrokovala otkazivanje biciklijade i tradicionalnih natjecanja.

Tradicija predstavljanja i kušanja mladih vina u Svetvinčentu traje već pedesetak godina, a posljednja dva desetljeća Fešta mladega vina razvija se kao mjesto okupljanja vinara iz cijele Istre. Osim predstavljanja rezultata ovogodišnje berbe, manifestacija je prilika za razmjenu iskustava među proizvođačima, ali i za promociju istarske vinske kulture.

Veliko zlato za Vina Bruno Ferenc

Središnji dio fešte održan je u MPC-u, nekadašnjem društvenom domu, gdje je svoja mlada vina predstavilo 17 istarskih vinara: Babos, Baćac, Bruno Ferenc, Černeka, Dean, Familija Matošević, Gobo, Fuhtar, In Sylvis, Marčeta, Matić, OPG Mila, Radanović, Roce, Roveria, Siljan i Vivoda.

Posebna pozornost bila je posvećena stručnom ocjenjivanju mladih malvazija, provedenom u suradnji sa sommelierom Emilom Perdecom. Rezultati su predstavljeni tijekom večernjeg programa, kada su dodijeljena priznanja najbolje ocijenjenim vinima.

Najviše priznanje, veliko zlato, osvojila su Vina Bruno Ferenc. Zlatnim medaljama nagrađeni su Vina Babos, Vina Černeka, Vina Baćac, Vina In Sylvis, Vina Siljan, Vina Vivoda, Vina Familija Matošević i Vina Matić.

Srebrne medalje pripale su vinarima Marčeta, Dean, Radanović, Valdi Gobo i Roveria Winery, dok su brončane medalje osvojili OPG Mila i Vina Roce.

Ukupno je ocijenjeno 16 uzoraka mladih malvazija, a dodijeljeno je jedno veliko zlato, osam zlatnih, pet srebrnih i dvije brončane medalje.

Posebna zahvalnica za dugogodišnje sudjelovanje na Fešti mladega vina uručena je Vinariji Fuhtar, čime je istaknut njezin doprinos očuvanju kontinuiteta ove tradicionalne vinske manifestacije.

Jela od divljači, folklor i koncert Antonija Krištofića

Uz degustaciju mladih vina, posjetitelji su mogli uživati i u gastronomskoj ponudi posvećenoj jesenskim okusima Istre. Chef Antonio Brajković i Izletište Pekici pripremali su jela od divljači, koja su se izvrsno uklopila u ovogodišnji koncept fešte i ponudu mladih vina.

Program su plesom otvorili mladi članovi Kulturno-umjetničkog društva Savičenta, dok je za večernji glazbeni program bio zadužen Antonio Krištofić s pratećim bendom.

Fešta mladega vina još je jednom potvrdila važnost ove dugogodišnje manifestacije za istarske

Fešta mladega vina u Savičenti okupila 17 istarskih vinara: Veliko zlato za Vina Bruno Feri

Kategorija: ISTRAAžurirano: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51

Objavljeno: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51

vinare, koji upravo u Savičenti imaju priliku predstaviti prve rezultate nove berbe, razmijeniti iskustva i približiti svoja vina široj publici. Unatoč kiši i izmjenama u programu, nastavljena je tradicija koja već desetljećima povezuje vinsku kulturu, gastronomiju i lokalnu baštinu Savičente.

Manifestaciju je organizirala Turistička zajednica Općine Svetvinčenat, uz pokroviteljstvo Općine Svetvinčenat i Istarske županije. (iPress)



Fešta mladega vina u Savičenti okupila 17 istarskih vinara: Veliko zlato za Vina Bruno Fer

Kategorija: ISTRAAžurirano: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51

Objavljeno: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51



Fešta mladega vina u Savičenti okupila 17 istarskih vinara: Veliko zlato za Vina Bruno Feri

Kategorija: ISTRAAžurirano: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51

Objavljeno: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51



Fešta mladega vina u Savičenti okupila 17 istarskih vinara: Veliko zlato za Vina Bruno Fer

Kategorija: ISTRAAžurirano: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51

Objavljeno: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51



Fešta mladega vina u Savičenti okupila 17 istarskih vinara: Veliko zlato za Vina Bruno Feri

Kategorija: ISTRAAžurirano: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51

Objavljeno: Nedjelja, 25 Listopad 2026 07:51

