

#ČETVRTO IZDANJE MANIFESTACIJE 'CABERNET SAUVIGNON & PLAVA RIBA, S LJUBAVLJU' DONOSI:#

Manifestacija „Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju“ i ove godine povezuje vrhunska vina, plavu ribu i kreativnost istaknutih hrvatskih chefova i sommeliera. Četvrto izdanje donosi pet eno-gastronomskih večeri u Poreču, Funtani i Tar-Vabrigi, tijekom kojih će posjetitelji imati priliku otkriti zanimljive kombinacije okusa mora i vinograda te uživati u posebnim gastronomskim kreacijama.

U restoranu Divino u Poreču održana je konferencija za medije na kojoj je predstavljeno četvrto izdanje eno-gastronomске manifestacije „Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju“. Predstavljen je program ovogodišnjeg izdanja, koje će se održavati od 6. studenoga do 4. prosinca, uz sudjelovanje partnerskih turističkih zajednica, ugostiteljskih objekata, chefova i sommeliera.

Na konferenciji su o programu manifestacije, njezinu značaju za promociju eno-gastronomске ponude i važnosti suradnje destinacija govorili **Nenad Velenik**, direktor Turističke zajednice grada Poreča; **Loris Peršurić**, gradonačelnik Grada Poreča, **Sandi Paris**, glavni sommelier hotelske kuće Valamar i član izvršnog odbora Hrvatskog sommelier kluba te dr. sc. **Marijan Bubola** iz Instituta za poljoprivredu i turizam u Poreču. Nazočna su bile i direktorica Turističke zajednice Tar-Vabriga, Sanja Žužić, kao i **Ana Milohanović Čehić**, direktorica Turističke zajednice Funtane. **Emil Perdec**, Sommelier / F&B manager Plave Lagune i povjerenik Hrvatskog sommelier kluba za Istru poručio je i dostavio svoju izjavu za ovu prigodu.

„Manifestacija Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju već četvrtu godinu zaredom potvrđuje koliko je eno-gastronomija važan dio identiteta i turističke ponude naše destinacije. Posebno nas veseli što smo kroz ovu manifestaciju povezali Poreč, Funtanu i Tar-Vabrigu te zajedničkom suradnjom turističkih zajednica, ugostitelja, chefova i sommeliera stvorili prepoznatljiv gastronomski doživljaj. Naš je cilj razvijati kvalitetne i autentične sadržaje koji privlače posjetitelje i izvan glavne turističke sezone, istovremeno promovirajući lokalne namirnice, vinsku kulturu i bogatu gastronomsku tradiciju Istre. Upravo ovakve manifestacije pokazuju da naša destinacija ima mnogo toga za ponuditi tijekom cijele godine. Vjerujem da će i ovogodišnje izdanje privući brojne ljubitelje dobre hrane i vina te dodatno učvrstiti poziciju Poreštine kao prepoznatljive eno-gastronomске destinacije“, izjavio je Nenad Velenik, direktor Turističke zajednice grada Poreča.

Tijekom pet večeri chefovi će pripremati posebne gastronomске kreacije od plave ribe, dok će sommelieri predstavljati vina sorte Cabernet Sauvignon i voditi goste kroz njihovo sljubljivanje s jelima. Svaka večer donijet će vlastitu interpretaciju ove eno-gastronomске kombinacije, povezujući lokalnu tradiciju, suvremenu gastronomiju i kulturu vina.

Podršku manifestaciji u potpunosti daje i Grad Poreč te se medijima obratio gradonačelnik Loris Peršurić: „Drago nam je da je ova manifestacija već postala tradicionalna i dobro prihvaćena od strane naših sugrađana. Želimo da Poreč i tijekom jesenskih mjeseci nastavi živjeti punim plućima. Cilj nam je produljiti sezonu i privući goste i nakon glavnih ljetnih mjeseci, ali istovremeno i našim građanima ponuditi sadržaje zbog kojih će i u jesen uživati u Poreču. Imamo puno sportskih i drugih manifestacija u ovom jesenskom periodu, čime Poreč potvrđuje

da živi i u posezoni, a ovakve manifestacije dodatno obogaćuju našu ponudu. Zato pozivamo sve da se pridruže ovoj manifestaciji i rezerviraju svoje mjesto na vrijeme, jer je odaziv svake godine sve veći što nam je naravno vrlo drago i potvrđuje da je ovaj odabir plave rive i caberneta odličan.“

Ovogodišnji program započinje 6. studenoga u restoranu Bacchus u sklopu hotela Parentium u Poreču, gdje će chef Mario Pečarić i sommelier Emil Perdec otvoriti manifestaciju. Slijedi večer 13. studenoga u konobi Bare u Funtani, uz chefa Denija Srdoča i sommeliera Sandija Parisa. Treća večer održat će se 20. studenoga u restoranu Al Penon u Santa Marini, na području Tar-Vabriga, gdje će za gastronomske kreacije biti zadužena chefica Gaia Zec, uz sommeliera Emila Perdeca. Manifestacija se nastavlja 27. studenoga u restoranu Spinnaker u Poreču, uz chefa Marka Turkovića, dok će završna večer 4. prosinca biti održana u restoranu Divino u Poreču. Ondje će chef David Skoko i sommelier Sandi Paris zaokružiti ovogodišnju priču o sljubljanju Cabernet Sauvignona i plave ribe.

Ideja, u suradnji i uz podršku TZG Poreča, potekla je od Emila Perdeca, Sommeliera / F&B managera Plave Lagune i povjerenika Hrvatskog sommelier kluba za Istru, koji je za ovu prigodu prezentacije trećeg izdanja ove manifestacije poručio: „Izuzetno mi je drago da se ova lijepa eno gastro priča nastavlja četvrtu godinu za redom u pet eminentnih restorana u Poreču i okolici. Od prvog dana kroz ovu smo manifestaciju htjeli ispričati priču kako su naši stari od davnina baštinili plavu ribu i uz nju pili crno vino. Cabernet Sauvignon je danas najzasađenija sorta grožđa na svijetu, a u Istri ga imamo od davne 1884 godine. U pet različitih menija publici će se predstaviti vrijedan broj eminentnih muških chefova a među njima i jedna mlada dama, Gaia Zec jedna od najtalentiranijih Hrvatskih chefica nove generacije. Vina koja sljubljujemo u većini dolaze iz Hrvatske Istre ali smo otvoreni i za vina iz drugih dijelova Hrvatske pa će tako publika moći probati i Cabernet Sauvignone iz Zagorja, Slavonije te Podunavlja,“ poručuje eno gastroljubiteljima Perdec.

U samom programu događaja, ove eno-gastronomske manifestacije, sudjeluje u nekoliko večeri i poznati sommelier Sandi Paris te je o suradnji istaknuo: „Valamar i restoran Spinnaker od samih početaka s ponosom sudjeluju u manifestaciji posvećenoj plavoj ribi i ovim specifičnim vinima s ciljem dodatnog podizanja svijesti o važnosti konzumacije plave ribe te promocije kulture vina. Restoran Spinnaker, zajedno sa chefom Markom Turkovićem, u svojoj ponudi posebno naglašava važnost kvalitetnih namirnica tako i plave ribe, a ova je manifestacija izvrsna prilika da se njezina vrijednost i raznolikost na još kvalitetniji način predstave ljubiteljima posebnih eno-gastronomskih doživljaja koje će ovom prilikom moći uživati.“ Paris je još dodao kako je plava riba općenito važan dio gastronomske ponude Valamara i svakodnevno se nalazi na jelovnicima hotelskih i à la carte restorana. Uz bogat izbor jela od plave ribe, gostima se nudi i širok izbor istarskih vina, čime se dodatno ističu bogatstvo lokalnih okusa i povezanost gastronomije s destinacijom.

Cabernet Sauvignon jedna je od najpoznatijih svjetskih crnih vinskih sorti, prepoznatljiva po intenzivnoj boji, izraženim taninima i bogatom karakteru. Upravo njezine osobine pružaju brojne mogućnosti za istraživanje različitih vinskih stilova i kombiniranje s gastronomskim kreacijama. U spoju s plavom ribom, važnim dijelom mediteranske prehrane i lokalne kulinarske tradicije, otvara prostor za nove interpretacije okusa.

Baš o samoj vinskoj sorti, najdetaljnije je govorio dr. sc. Marijan Bubola iz Instituta za poljoprivredu i turizam: „Cabernet Sauvignon najzastupljenija je vinska sorta na svijetu, a od Bordeauxa do Kalifornije, Čilea i Australije daje neka od najcjenjenijih crnih vina. Prepoznatljiv je po dubokoj boji, aromama tamnog bobičastog voća i punom okusu, dok njegova najbolja vina dozrijevanjem dobivaju dodatnu složenost i eleganciju. U Istri se uzgaja još od kraja 19. stoljeća, a važnu ulogu u njegovu uvođenju imao je tadašnji Institut u Poreču. Posljednjih je godina pomalo ostao u sjeni opravdanog interesa za autohtone sorte, no kvalitetom i dugom tradicijom uzgoja zaslužuje svoje mjesto u istarskoj vinskoj ponudi. Njegov potencijal posebno je zanimljiv u kontekstu klimatskih promjena. Kao sorta kasnijeg ozrijevanja, na prikladnim istarskim položajima može imati koristi od toplijih vegetacijskih sezona, koje omogućuju potpunije dozrijevanje grožđa. Uz pažljiv rad u vinogradu i podrumu, Cabernet Sauvignon može dati vrhunska vina koja istodobno nose prepoznatljiv karakter sorte i posebnosti istarskog podneblja.“

Manifestacija je ujedno primjer suradnje turističkih zajednica, ugostiteljskih objekata, chefova i sommeliera u stvaranju prepoznatljive eno-gastronomске ponude. Povezivanjem Poreča, Funtane i Tar-Vabrige dodatno se promoviraju gastronomska raznolikost regije i sadržaji koji obogaćuju turističku ponudu izvan glavne sezone.

„Turistička zajednica općine Funtana s velikim zadovoljstvom pridružuje se ovogodišnjem, trećem izdanju manifestacije „Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju“, koja je dio projekta klastera Poreč Riviera i sjajan primjer suradnje destinacija u promociji lokalnih okusa, tradicije i vrhunskih vina. Druga večera iz ovogodišnje manifestacije održat će se kod nas u Funtani i to u konobi Bare u petak, 13. studenoga. To je prilika da Funtana pokaže svoje bogatstvo okusa i mirisa, svoju priču o moru, tradiciji i gostoljubivosti. Pozivam sve ljubitelje dobre hrane i vina da nam se pridruže u ovom posebnom eno-gastronomskom putovanju i uživaju u autentičnom doživljaju našeg kraja.“ – izjavila je Ana Milohanović Čehić

„Izuzetno nam je drago što Turistička zajednica općine Tar-Vabrige već drugu godinu sudjeluje u projektu Cabernet Sauvignon & Plava riba, s ljubavlju, koji zajednički realiziramo kroz klastersku suradnju turističkih zajednica Poreča, Tara-Vabrige i Funtane. Ovakvi projekti potvrđuju važnost povezivanja susjednih destinacija u stvaranju kvalitetnih i prepoznatljivih turističkih doživljaja, posebice izvan glavne turističke sezone. Naš je cilj dodatno promovirati bogatu ribarsku i vinarsku tradiciju našega kraja, valorizirati lokalnu gastronomiju te pružiti podršku ugostiteljima i proizvođačima. Vjerujem da će i ovogodišnje izdanje privući brojne ljubitelje vrhunske gastronomije i vina te još jednom pokazati kako zajedničkim djelovanjem možemo dodatno obogatiti turističku ponudu naših destinacija i u jesenskim mjesecima,“ istaknula je Sanja Žužić, direktorica Turističke zajednice općine Tar-Vabrige.

Program manifestacije

Ovogodišnje izdanje manifestacije donosi pet večera u kojima će se predstaviti različite interpretacije spoja Cabernet Sauvignona i plave ribe.

6. studenoga – restoran Bacchus, hotel Parentium, Poreč

Chef: Mario Pečarić, Sommelier: Emil Perdec. Partneri: Plava Laguna i Turistička zajednica grada Poreča.

Pet eno-gastronomskih večeri u Poreču, Funtani i Tar-Vabrigi

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 26 Listopad 2026 12:49

Objavljeno: Ponedjeljak, 26 Listopad 2026 12:49

Rezervacije: Dragan Ružić, pomoćnik direktora hotela Parentium

Mobitel: +385 99 257 1920 ili na e-mail: Dragan.Ruzic@plavalaguna.com .

13. studenoga – konoba Bare, Funtana

Chef: Deni Srdoč, Sommelier: Sandi Paris. Partner: Turistička zajednica općine Funtana.

Rezervacije: 095 734 1728, od 10 do 18 sati

20. studenoga – restoran Al Penon, Santa Marina, Tar-Vabriga

Chefica: Gaia Zec, Sommelier: Emil Perdec, Partner: Turistička zajednica općine Tar-Vabriga

Rezervacije: info@tar-vabriga.com . Rezervacije su moguće isključivo putem e-maila, od ponedjeljka do petka, od 8 do 13 sati. Za rezervacije za dvije osobe postoji mogućnost dijeljenja stola s drugim gostima.

27. studenoga – restoran Spinnaker, Poreč

Chef: Marko Turković, Sommelier: Sandi. Partneri: Valamar i Turistička zajednica grada Poreča.

Rezervacije: 097 673 5269, od 9 do 23 sata.

4. prosinca – restoran Divino, Poreč

Chef: David Skoko, Sommelier: Sandi Paris. Partner: Turistička zajednica grada Poreča

Rezervacije: 052 453 030 ili na e-mail: info@divino.hr .

Sve večere uključuju posebno osmišljene menije po cijeni od 55 eura po osobi. Broj mjesta u restoranima je ograničen, stoga se zainteresiranima preporučuje pravovremena rezervacija.

Manifestacija „Cabernet Sauvignon & plava riba, s ljubavlju“ kreirana je da okuplja ljubitelje vina i dobre hrane koji će se ovom prigodom okupiti u eno-gastronomskom putovanju te tako otkriti kako se susret mora i vinograda pretvara u jedinstveno iskustvo okusa.

Kroz suradnju vrhunskih chefova i sommeliera, ova manifestacija nastavlja promovirati bogatstvo lokalne gastronomije, vinsku kulturu i zajedničku turističku ponudu Poreča, Funtane i Tar-Vabriga.

Dodatne informacije o manifestaciji dostupne su na službenoj stranici Turističke zajednice grada Poreča: <https://www.myporec.com/> (iPress)

Pet eno-gastronomskih večeri u Poreču, Funtani i Tar-Vabrigi

Kategorija: ISTRAAžurirano: Ponedjeljak, 26 Listopad 2026 12:49

Objavljeno: Ponedjeljak, 26 Listopad 2026 12:49

