

POREČ • 13. - 15. SVIBNJA, 2016.

23. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME

VINISTRA

Prozor u svijet vina





Laguna Poreč

HOTELS RESORTS & CAMPING



23. MEĐUNARODNA IZLOŽBA VINA I VINARSKE OPREME

VINISTRA

*Prozor u
svijet vina*



WWW.VINISTRA.COM

Sadržaj

UVODNA RIJEČ - mr. sc. Valter Flego, istarski župan	3
UVODNA RIJEČ - Nikola Benvenuti, predsjednik udruge Vinistra	4
PROGRAM 23. VINISTRE	5
DETALJNI PROGRAM 23. VINISTRE	10
SVIJET MALVAZIJA - MEĐUNARODNO NATJECANJE OSMO IZDANJE	19
MAPA ŠTANDOVA - VANJSKI IZLAGAČI	22
POPIS IZLAGAČA - VANJSKI ŠTANDOVI	23
MAPA ŠTANDOVA - etaža 0	26
POPIS IZLAGAČA - etaža 0	27
MAPA ŠTANDOVA - etaža -1	29
POPIS IZLAGAČA - etaža -1	30
MAPA ŠTANDOVA - etaža -2	35
POPIS IZLAGAČA - etaža -2	36
OGLASI	48
NAGRAĐENA VINA I OSTALI IZLOŽENI PROIZVODI	92
SVIJET MALVAZIJA - NAGRAĐENE MALVAZIJE OSMO IZDANJE	104
IMPRESSUM	111

UVODNA RIJEČ *Valter Flego*



a nagrade i priznanj
najnaprednija hrvatska
popularizirati vina :
konkurentnosti proiz

Održavanje
jednu hvalevrijednu
poljoprivrednih proiz
podatak da Vinistra
tisuća posjetitelja.

Stoga, koristim priliku
organizaciji Vinistre
naša osjetila tom kaj
poznanstva i nova po

Ovom prigodom
vinogradare koji ost
za bolje sutra te ujed

Istra zaista
njenih potencijala te
godinama predano i

Dobrodošli
osvoje vrhunska vin

Župan
mr. sc. Valter Flego

UVODNA RIJEČ

Valter Flego - župan Istre



Vinograd je oduvijek bio okosnica načina života istarskih obitelji. Vrste grožđa i tip obrade su se mijenjali, generacije dolazile i odlazile, ali vinogradi su ostali neizbrisiv izvor opstanka, a proizvodnja vina održala se stoljećima. Ono što su naši ljudi oduvijek znali, da je Istra zemlja dobrega vina, zahvaljujući marljivom radu i trudu istarskih vinara u posljednjih dvadesetak godina, danas zna i cijeli svijet.

Upravo je Vinistra kao jedna od najvažnijih manifestacija u području vinogradarstva i vinarstva nesumnjivo pridonijela da se Istra pozicionira kao jedna od vrhunskih destinacija za ljubitelje vina diljem svijeta.

Porečka Vinistra danas se svrstava u sam vrh priznatih manifestacija koje promoviraju najbolja vina, a nagrade i priznanja naših vinara kontinuirano potvrđuju da je Istra postala vinarSKI najnaprednija hrvatska regija. Kroz svoje dugogodišnje djelovanje, Vinistra je uspjela popularizirati vina i kulturu vina Istre, a krajnji rezultat bio je podizanje kvalitete i konkurentnosti proizvoda te vrste.

Održavanje ovog sajma i naša podrška istom dio je napora županije da kroz jednu hvalevrijednu i uspješnu manifestaciju ojača jedan od svojih najvrednijih poljoprivrednih proizvoda, naša istarska vina. Dovoljno o uspjehu manifestacije govori podatak da Vinistra svake godine ugosti više od 130 izlagača, a sajam obiđe i desetak tisuća posjetitelja.

Stoga, koristim priliku da zahvalim svima koji već godinama predano i marljivo rade na organizaciji Vinistre i koji nam svake godine u svibnju iznova omogućuju da ispunimo naša osjetila tom kapljicom koja krije ti tijelo i duh, a našim vinarima da stvore korisna poznanstva i nova partnerstva.

Ovom prigodom želim istaknuti da sam ponosan na sve naše vinare i vinogradare koji ostaju na istarskoj zemlji, razvijaju sve kvalitetnije proizvode i bore se za bolje sutra te ujedno promoviraju našu regiju u najboljem svijetlu.

Istra zaista zaslužuje svijetlu i uspješnu budućnost, punu iskorištenost svih njenih potencijala te prije svega zadovoljne i sretne ljude koji žive od vlastitoga rada. Mi godinama predano radimo na tome, a nastaviti ćemo i u narednom razdoblju!

Dobrodošli na još jednu Vinistru kojoj želim mnogo uspjeha i dopustite da Vas osvoje vrhunska vina iz berbe 2015.!

Župan
mr. sc. Valter Flego

UVODNA RIJEČ

Nikola Benvenuti - predsjednik Vinistre



Dragi vinari, vinoljupci, dragi prijatelji

Vinistra već 23. godinu zaredom okuplja i povezuje vinogradare i vinare s ciljem očuvanja tradicionalnih istarskih sorti vina i neprestanog unapređenja njihove kvalitete.

Danas Udruga broji oko 120 članova, a sa zadovoljstvom ističem da su nam se ove godine što na natjecanju, što na samoj izložbi, pridružili novi, mladi vinari.

Berba 2015. bila je izuzetna, a Istra je kao vinska regija pokazala zaista veliki potencijal i svu raskoš svojih vrhunskih vina. Zaslužene ocjene, osvojena odličja i prizanja odraz su truda i napretka istarskih vinara te potvrđuju njihovu kvalitetu.

Ovogodišnja izložba Vinistra prilika je da s puno zadovoljstva i ponosa pokažemo naš višegodišnji trud te da sve većem broju posjetitelja ispričamo našu istarsku vinsku priču. Važno je napomenuti da sve više stranih novinara i distributera iskazuje interes za naša vina i dolazak na samu manifestaciju.

Naš je cilj omogućiti svim ljubiteljima i vrsnim poznavateljima vina da ova tri dana provedu u atraktivnom ambijentu sportske dvorane Žatika u Poreču, uživajući u raznolikosti boja, mirisa i okusa naših vrhunskih vina.

Treba naglasiti kako Vinistra nije samo izložba vina, ona je puno više od toga. Svojim ocjenjivačkim dijelom potiče vinare da maksimalnim trudom i zalaganjem povećavaju kvalitetu istarskih vina iz godine u godinu, doprinosi u velikoj mjeri promicanju i popularizaciji kulture vina te promociji Istre kao vinske regije. Ova manifestacija je također prilika za susret, druženje i razmjenu stečenih znanja i iskustava vinara i vrsnih poznavatelja vina iz Istre i Hrvatske, ali i drugih zemalja Europe i svijeta. Stoga ćemo ove godine ugostiti Dalmatinsku regiju koja će predstaviti svoja odlična vina te gastro delicije u Gourmet zoni.

Kao predsjednik udruge Vinistra posebno zahvaljujem svim vinarima i izlagačima koji s puno elana, upornosti i entuzijazma kroz godine podržavaju ovu manifestaciju, hvala i onima koji su ovdje prvi put – potvrda su da smo na dobrom putu. Zahvaljujem Istarskoj županiji, našem glavnom pokrovitelju te svim sponzorima koji nas podržavaju i prate, bez njihove pomoći ne bi bilo moguće 23 godine uspješno organizirati i realizirati jedan od najljepših i najvažnijih vinskih događaja u ovom dijelu Europe. Veliko hvala i svim posjetiteljima Vinistre uz želju da se ugodno provedu i uživaju s nama i našim vrhunskim vinima.

Živjeli!

Predsjednik Udruge

Nikola Benvenuti

VINISTRA

Prozor u svijet vina

SATNICA I

Program

Cijena jednodnevne ulaznice je 100,00 kn.

Cijena kompleta ulaznica za tri dana je 250,00 kn.

Povratna kaucija za čašu iznosi 50,00 kn.

Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu na međunarodnu izložbu vina
i vinarske opreme Vinistra 2016.
Moguće su izmjene programa.

www.VINISTRA.COM

SATNICA 23. VINISTRE

Petak 13.05.2016. • 13⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

13:00 – 14:00 * Svečano otvaranje 23.međunarodne izložbe Vinistra 2016.

14:30 – 15:15 * Vertikala bijelog istarskog blenda – degustacija vina po izboru moderatora
Velika degustacijska sala

15:00 – 16:30 * Stancija Kovačići
Vinistra Gourmet

15:30 – 16:30 * Vertikala vina muškat ruže - degustacija vina po izboru moderatora
Velika degustacijska sala

17:00 – 18:00 * Istarski sir uz istarsko vino – degustacija sireva mljekare i sirane Latus i istarskih vina
Velika degustacijska sala

12:00 – 24:00 After Vinistra

*Porečki restorani prijatelji Vinistre – Divino, Gourmet, Sv. Nikola, L'insolito, Villa romana

* Vinari u gradu – zabava u barovima prijateljima Vinistre – Epoca, Papillon

Cijena jednodnevne ulaznice je 100,00 kn.

Cijena kompleta ulaznica za tri dana je 250,00 kn.

Povratna kaucija za čašu iznosi 50,00 kn.

Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu na međunarodnu izložbu vina i vinarske opreme Vinistra 2016.
Moguće su izmjene programa.

SATNICA 23. VINIS

Subota 14.0

11:15 – 12:00 * Dodjel
Stručnog studija vina
Mala sala

12:30 – 13:30 * Pazins
degustacija Pazinskog
Velika degustacijska s

13:00 – 14:00 * Vinsk
sektoru vina – edukat
Mala sala

13:00 – 14:30 * Zabo
Vinistra Gourmet

14:00 – 15:00 * WoW
degustacija muškata s
Velika degustacijska

15:30 – 16:30 * Raval
podruma Ravalico
Velika degustacijska

16:00 – 17:30 * Bacch
Parentium

Vinistra Gourmet
17:00 – 18:00 * Četiri
prezentacija projekta
Velika degustacijska

12:00 – 24:00 After V
*Porečki restorani pri
L'insolito, Villa roma
* Vinari u gradu – za
Papillon

SATNICA 23. VINISTRE

Subota 14.05.2016. • 11⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

11:15 – 12:00 * Dodjela diploma za studentsko vino studentima
Stručnog studija vinarstva u Poreču

Mala sala

12:30 – 13:30 * Pazinski cukerančić i malvazija središnje Istre –
degustacija Pazinskog cukerančića i malvazija središnje Istre

Velika degustacijska sala

13:00 – 14:00 * Vinska omoćnica – nacionalni program pomoći u
sektoru vina – edukativno predavanje

Mala sala

13:00 – 14:30 * Zaboravljena Dalmacija – Bistro NoStress - Split
Vinistra Gourmet

14:00 – 15:00 * WoW – Muškati Istre – vina za sve prilike –
degustacija muškata s različitih položaja Istre

Velika degustacijska sala

15:30 – 16:30 * Ravalico – 30 godina etikete! – degustacija vina iz
podruma Ravalico

Velika degustacijska sala

16:00 – 17:30 * Bacchus – restaurant i lounge bar, hotel Laguna
Parentium

Vinistra Gourmet

17:00 – 18:00 * Četiri zemlje-Quattro terre – degustacija vina i
prezentacija projekta

Velika degustacijska sala

12:00 – 24:00 After Vinistra

*Porečki restorani prijatelji Vinistre – Divino, Gourmet, Sv. Nikola,
L'insolito, Villa romana

* Vinari u gradu – zabava u barovima prijateljima Vinistre – Epoca,
Papillon

SATNICA 23. VINISTRE

Nedjelja 15.5.2016. • 11⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

11:00 – 12:30 * **Kratki enološki tečaj za ugostitelje** – zatvorena radionica rezervirana za prijavljene ugostitelje

Velika degustacijska sala

13:00 – 13:30 * **Zaštita i promocija domaćih poljoprivrednih proizvoda s primjerom Hrvatske poljoprivredne agencije**

Velika degustacijska sala

13:00 – 14:00 * **Tržište vinom i kretanje vina kao trošarinskog proizvoda** – edukativno predavanje

Mala sala

13:00 – 14:30 * **Restoran Navis**

Vinistra Gourmet

14:00 – 15:00 * **Plavac mali u 6 slika** – vođena degustacija vina od sorte plavac mali, berbe 2011.

Velika degustacijska sala

15:30 – 16:30 * **Slobodno vino** - prvo hrvatsko vino bez dodanih sulfita na hrvatskom tržištu – vođena degustacija HSK

Velika degustacijska sala

16:00 – 17:30 * **Iz školske kuhinje - Srednja škola A. Štifanić – Poreč**

Vinistra Gourmet

17:00 – 19:00 * **Show must go on!** – Biske i cigare

Terasa dvorane Žatika

12:00 – 24:00 After Vinistra

***Porečki restorani prijatelji Vinistre – Divino, Gourmet, Sv. Nikola, L'insolito, Villa romana**

*** Vinari u gradu – zabava u barovima prijateljima Vinistre – Epoca, Papillon**

SATNICA 23. VIN

Subota 21.5.

Vinistra Golf Cup

Vinistra i Golf igralište

C
Cijen.
F
Rezervacija eventa

SATNICA 23. VINISTRE

Subota 21.5.2016.

Vinistra Golf Cup

Vinistra i Golf igralište Adriatic, Skiper resort – Savudrija

Cijena jednodnevne ulaznice je 100,00 kn.

Cijena kompleta ulaznica za tri dana je 250,00 kn.

Povratna kaucija za čašu iznosi 50,00 kn.

Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu na međunarodnu izložbu vina
i vinarske opreme Vinistra 2016.

Moguće su izmjene programa.



DETALJNI PROGRAM 23. VINISTRE

Petak 13.05.2016. • 13⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

13:00 – 14:00 * Svečano otvaranje 23.međunarodne izložbe Vinistra 2016.

14:30 – 15:15 * **Vertikala bijelog istarskog blenda - Tomislav Plavša**
Mogu li se istarski bijeli blendovi i vina muškat ruža nositi s vremenom? Tomislav Plavša predstavlja vertikale proizvođača čija imena ostaju tajna do same prezentacije! Koja su godišta dala najbolje od sebe, kako se nose s protekom vremena? Provjerite u vođenom kušanju i odaberite svog favorita!

Velika degustacijska sala

Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.

15:00 – 16:30 * **Stancija Kovačići**

U Rukavcu pored Matulja, mjestu gdje se miješaju planinski zrak s Učke i miris mora opatijske rivijere, smjestila se "Stancija Kovačići". Vinko Frlan, u dvostrukoj ulozi vlasnika i glavnog kuhara, odvažio se ostvariti svoju dugogodišnju pomno planiranu zamisao - potpuno obnoviti i prenamijeniti staru obiteljsku kuću s kraja 19. stoljeća u ugostiteljski objekt koji je dobio ime po nadimku Frlanove obitelji u kući kojih se nalazila kovačija (kovačnica). Frlan je sudjelovao u stvaranju avangardne hrvatske gastroszene čiju filozofiju i danas njeguje u svojoj Stanciji: od izbora svježih lokalnih namjernica i njihove vrsne obrade, do nepretenciozna, ali elaborirana stila posluživanja.

Vinistra Gourmet

Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

15:30 – 16:30 * **Vertikala vina muškat ruže - Tomislav Plavša**

Mogu li se istarski bijeli blendovi i vina muškat ruža nositi s vremenom? Tomislav Plavša predstavlja vertikale proizvođača čija imena ostaju tajna do same prezentacije! Koja su godišta dala najbolje od sebe, kako se nose s protekom vremena? Provjerite u vođenom kušanju i odaberite svog favorita!

Velika degustacijska sala

Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.

DETALJNI PRO

Petak 13.0

17:00 – 18:00 * **Ista**

U istarskoj tradiciji bio je prisiljen dijeliti potencijale. Uz sireve mljekare i sirane L'enogastronomsko is pokušajmo različite istarskih vina, na na Šišović.

Velika degustacijska Rezervacija mjesta

12:00 – 24:00 After

*Porečki restorani p

L'insolito, Villa ron

* Vinari u gradu – za

DETALJNI PROGRAM 23. VINISTRE

Petak 13.05.2016. • 13⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

17:00 – 18:00 * Istarski sir uz istarsko vino

U istarskoj tradiciji sir je često i nepravедno bio samo privjesak pršutu, bio je prisiljen dijeliti pladanj s drugim delicijama i tako zatomići svoje potencijale. Uz sireve iz vrlo zanimljive i raskošne proizvodne palete mljekare i sirane Latus iz Žminja predlažemo vam odvažno enogastronomsko istraživanje na razmeđi tradicionalnog i modernog: pokušajmo različite istarske sireve sljubiti s različitim stilovima istarskih vina, na način koji možda i nećete očekivati. Moderator: Davor Šišović.

Velika degustacijska sala

Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.

12:00 – 24:00 After Vinistra

***Porečki restorani prijatelji Vinistre – Divino, Gourmet, Sv. Nikola, L'insolito, Villa romana**

*** Vinari u gradu – zabava u barovima prijateljima Vinistre – Epoca, Papillon**

Cijena jednodnevne ulaznice je 100,00 kn.
Cijena kompleta ulaznica za tri dana je 250,00 kn.
Povratna kaucija za čašu iznosi 50,00 kn.

Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu na međunarodnu izložbu vina i vinarske opreme Vinistra 2016.
Moguće su izmjene programa.



DETALJNI PROGRAM 23. VINISTRE

Subota 14.05.2016. • 11⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

11:00 – 12:00 * **Dodjela diploma za studentsko vino studentima Stručnog studija vinarstva u Poreču**
Mala sala

12:30 – 13:30 * **Pazinski cukerančić i malvazija središnje Istre**
Pazinski cukerančić tradicijska je slastica Pazinštine i središnje Istre za koju je nedavno pokrenut postupak za uvrštenje u popis nematerijalne kulturne baštine Republike Hrvatske. Cukerančića ima i u drugim dijelovima Istre (u nekima ih doduše u tradiciji uopće nema), ali na Pazinštini su oni specifični i posebni po sastojcima, po načinu oblikovanja, a ponajviše po tome što se odmah nakon pečenja umaču u vino, i to izričito u malvaziju, i zatim u krupni šećer. Cukerančići su nekoć bili tipična svatovska slastica, no danas ih nude i u agroturizmima i konobama, na svim većim feštama kroz godinu, pa i u slastičarnama i pekarama. U ovoj radionici otkrivamo kako se pazinski cukerančić slaže s različitim stilovima malvazija isključivo iz središnje Istre, dakle iz zajedničkog zavičaja. Moderator: Davor Šišović
Velika degustacijska sala
Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.

13:00 – 14:00 * **Vinska omotnica – nacionalni program pomoći u sektoru vina**
Kroz Nacionalni program pomoći u sektoru vina, 2014 – 2018, postoje 3 Mjere (VINSKE OMOTNICE) kroz koje vinari mogu povlačiti sredstva, uglavnom kroz postotak financiranja od 50 % za restrukturiranje i konverziju vinograda, investiciju u vinarije i marketing vina te promidžbu na tržištima trećih zemalja. Loša iskorištenost ovih sredstava posljedica je nedovoljne informiranosti o mogućnostima financiranja. Koji su ciljevi ovih mjera, tko su prihvatljivi korisnici, kolika su ulaganja potrebna te koja je visina potpore saznajte na edukativnom predavanju poduzeća Parentium konzalting d.o.o.
Mala sala

13:00 – 14:30 * **Zaboravljena Dalmacija – Bistro NoStress, Split**
Mediterranski gradovi uvijek su nešto nalik teatru, tu se mimoilaze i dovikuju bogati i siromašni, ugledni i neugledni, moćni i nemoćni, mudraci i lude, a ovo ovdje, NoStress, je svečana loža toga vedrog teatra.

DETALJNI PROGRAM
Subota 14.

(Ante Tomić). Iz 'najsplitorskog štiha i nude receptore čula, te ispred Chef Hrvoje Zirojeva Split vlasnika Žane Vinistra Gourmet **Participacija iznosi obrasca.**

14:00 – 15:00 * **WoW**
Istarski muškati, vina damske oči. Naše WoW predsjednika udruge promocijom muškata degustaciju različitih Kabola, Poletti, Degra odnosno muškata mor muškate Istre koji iza Muzaferija, Jelena Šin **Velika degustacijska Rezervacija mjesta p**

15:30 – 16:30 * **Raval**
Odanošću lozi i ljubav dužu od sto godina pr na čelu vinarije održa podrumima, čuvajući vinogradarstva, smješ strast, koja ujedinjuje lozi, održala se do dan generacija obiteljske t krasi toranj crkve Nov 30. godišnjice tiskanja Ravalico.
Moderator: dr.sc. Igor **Velika degustacijska Rezervacija mjesta p**

Subota 14.05.2016. • 11⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

(Ante Tomić). Iz 'najlipšeg grada na svitu' na Vinistru donose malo splitskog štihla i nude 'uživanje u delicijama koje Vam zadovoljavaju sve receptore čula, te ispunjavaju dušu životnom radošću.'

Chef Hrvoje Zirojević & Toni Boban ; sve u režiji Bistro NoStress Split vlasnika Žane i Željka Alfirević.

Vinistra Gourmet

Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

14:00 – 15:00 * WoW - Muškati Istre – vina za sve prilike

Istarski muškati, vina s afrodizijačkim svojstvima, predstavljeni kroz damске oči. Naše WoW djevojke će nas, uz Gianfranca Kozlovića, predsjednika udruge VINO MOMMILIANUM (koja se bavi zaštitom i promocijom muškata momjanskog) te druge goste, provesti kroz degustaciju različitih muškata – od suhog do slatkog! Muškati Kozlović, Kabola, Poletti, Degrassi, Benvenuti, Damjanić, Geržinić i Laguna odnosno muškati momjanski, žuti, bijeli i ruža. Upoznajte i kušajte muškate Istre koji izazivaju vatromet okusa i mirisa. Moderiraju: Sanja Muzaferija, Jelena Šimić Valentić, Alena Stuparić

Velika degustacijska sala

Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.

15:30 – 16:30 * Ravalico – 30 godina etikete!

Odanošću lozi i ljubavi prema vinogradarstvu, obitelj Ravalico tradiciju dužu od sto godina prenosi s koljena na koljeno. Svaka nova generacija na čelu vinarije održala je i usavršila proces proizvodnje u vlastitim podrumima, čuvajući pritom stoljetnu obiteljsku tradiciju vinogradarstva, smještenu u Novoj Vasi pokraj Brtonigle. Vinogradarska strast, koja ujedinjuje obitelj kao i pažnja prema svakom grozdu i svakoj lozi, održala se do danas na sinovima Bruni ml. i Gianniju koji su četvrta generacija obiteljske tradicije Ravalico. Vinarija Ravalico je etiketu, koju krase toranj crkve Nove Vasi, na boci imala još 1986. godine. Povodom 30. godišnjice tiskanja etikete pozivamo vas na degustaciju vina Ravalico.

Moderator: dr.sc. Igor Palčić

Velika degustacijska sala

Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.

DETALJNI PROGRAM 23. VINISTRE

Subota 14.05.2016. • 11⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

16:00 – 17:30 * **Bacchus** – restaurant i lounge bar, hotel Laguna Parentium

Osim mediteranskog ozračja hotel Laguna Parentium, u resortu Zelena laguna, raspolaže među svojim vrhunskim sadržajima i odličnom gastronomskom ponudom. Restoran i lounge bar Bacchus priprema vrhunski slijed po izboru chefa sljubljen s četiri vrhunska vina istarskih proizvođača.

Vinistra Gourmet

Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

17:00 – 18:00 * **Četiri zemlje – Quattro terre**

Mjesto Brtonigla jedinstveno je po tome što leži na četiri vrste tla – crnom, sivom, bijelom i crvenom, što proizvodima ovog područja daje jedinstvenost. Cilj projekta Četiri zemlje razvija vrednovanje posebitosti različitosti senzornih karakteristika vina koje nastaju na ovom području istom vinifikacijom. Vina sa četiri zemlje prepoznatljiva su u odnosu na ona s drugih područja, a mogu se kušati uz stručno vodstvo! Uvod i prezentacija projekta dr.sc. Mario Staver, dr.sc. Igor Palčić i dr.sc. Sandi Orlić, a Filip Savić – sommelier prvak Hrvatske – provest će nas kroz degustaciju vina i kušanje četiri autohtona kvasca na malvaziji i teranu, berbe 2015.

Velika degustacijska sala

Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.

12:00 – 24:00 After Vinistra

*Porečki restorani prijatelji Vinistre – **Divino, Gourmet, Sv. Nikola, L'insolito, Villa romana**

* **Vinari u gradu** – zabava u barovima prijateljima Vinistre – **Epoca, Papillon**

Cijena jednodnevne ulaznice je 100,00 kn.

Cijena kompleta ulaznica za tri dana je 250,00 kn.

Povratna kaucija za čašu iznosi 50,00 kn.

Rezervacija eventa ne podrazumijeva ulaznicu na međunarodnu izložbu vina i vinarske opreme Vinistra 2016.

Moguće su izmjene programa.

DETALJNI PROGRAM

Nedjelja 15.05.2016. • 11⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

11:00 – 12:30 * **Ki**
radionica rezerviranja
Od trenutka sadnje
vino, te mora pozna
vinogradarstva da
Enolog je uključen
mora imati znanja
Rukovanje butelja
ostalog potrebnog
samo se neke od o
porečkog Udružen
Hrvatskog somme
akreditirane ugos
(HSK)

Rezervacije događaja
Velika degustacija

13:00 – 13:30 * **Z**
proizvoda s prin
Hrvatska poljopr
tradicijom u poljo
niz mjera i aktivn
poljoprivredne pr
tržište i marketin
Velika degustacija

13:00 – 14:00 * **T**
proizvoda – edul
Kako će cijene i b
vinarstvo RH u 20
modernizacija pr
promocija domać
Predstavnik Sred
vinu kao trošarin
vina nacionalno i
trošarinskim zak
Mala sala

DETALJNI PROGRAM 23. VINISTRE

Nedjelja 15.5.2016. • 11⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

11:00 – 12:30 * Kratki enološki tečaj za ugostitelje – zatvorena radionica rezervirana za prijavljene ugostitelje

Od trenutka sadnje grožđa do arhiviranja vina enolog je taj koji kreira vino, te mora poznavati svaki segment kako vinarstva tako i vinogradarstva da bi s lakoćom mogao djelovati u svom području. Enolog je uključen u sve procese koji se događaju kod vina što znači da mora imati znanja i s područja kemije, biologije i srodnih znanosti. Rukovanje buteljama, priprema vina za serviranje, poznavanje čaša i ostalog potrebnog pribora, osnove serviranja pojedinih tipova pića samo se neke od obveznih vještina sommeliera. Zajedničkom suradnjom porečkog Udruženja obrtika, Poljoprivrednog odjela Veleučišta u Rijeci i Hrvatskog sommelier kluba organiziran je ovaj kratki tečaj za akreditirane ugostitelje. Moderatori: dr.sc. Mario Staver i Alena Stuparić (HSK)

Rezervacije događanja info@uoporec.hr.

Velika degustacijska sala

13:00 – 13:30 * Zaštita i promocija domaćih poljoprivrednih proizvoda s primjerom Hrvatske poljoprivredne agencije
Hrvatska poljoprivredna agencija je institucija s dugogodišnjom tradicijom u poljoprivredi Republike Hrvatske koja i danas provodi čitav niz mjera i aktivnosti u okviru različitih zakonskih akata iz područja poljoprivredne proizvodnje. mr.sc. Dubravka Živoder, načelnica Odjela za tržište i marketing poljoprivrednih proizvoda u HPA.

Velika degustacijska sala

13:00 – 14:00 * Tržište vinom i kretanje vina kao trošarinskog proizvoda – edukativno predavanje – HGK i Carinska uprava
Kako će cijene i bolja kontrola kvalitete vina na tržištu utjecati na vinarstvo RH u 2016. godini. Udruživanje proizvođača vina, modernizacija proizvodnje, veća kontrola vina iz uvoza te brendiranje i promocija domaćih vina te koje su mjere poželjne u vinarstvu. Predstavnik Središnjeg ureda Carinske uprave održati će predavanje o vinu kao trošarinskom proizvodu, registraciji proizvođača vina, kretanju vina nacionalno i unutar EU i drugim obvezama propisanim trošarinskim zakonodavstvom.

Mala sala

Nedjelja 15.5.2016. • 11⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

13:00 – 14:30 * Restoran Navis

Kažu da gurmani tri puta uživaju u hrani: prvi put kad vide hranu, drugi put kad osjete njezin miris te treći put kad ju kušaju – opatijski restoran Navis pruža vrhunski gourmet doživljaj svakom gostu. Smješten na samoj hridi prelučkog zaljeva, Navis nudi čarobna atmosferu: dok vam pogleda mami kvarnerski arhipelag koji ponosno krase pučini, vaše nepce čeka posebno iznenađenje. Inspiriran najkvalitetnijim sastojcima mediteranske i kontinentalne kuhinje, upoznat ćete se s genijalnim i maštovitim idejama pretočenim u inspirativni menu sastavljen od sezonskih i lokalnih namirnica. Pažljiv odabir sastojaka i čarobna kulinarska interpretacija chefa kuhinje rezultiraju vrhunskim gastro užitkom.

Vinistra Gourmet

Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

14:00 – 15:00 * Plavac mali u 6 slika - vođena degustacija vina od sorte plavac mali iz berbe 2011. iz 6 različitih vinogorja

Moderatori: Zoran Pejović & Jo Ahearne MW

Zoran Pejović, vlasnik wine bar Paradox i restorana Paradigma te Jo Ahearne, MW predstaviti će regiju gosta Vinistre – Dalmaciju. Ova će degustacija, kroz plavac mali predstaviti vina renomiranih vinara s najboljih položaja regije; podrume Miloš, Rizman, Dubrovački Podrumi, Stina, Vicelić, Tomić.

Velika degustacijska sala

Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.

15:30 – 16:30 * Slobodno vino, prvo hrvatsko vino bez dodanih sulfita na hrvatskom tržištu - Sandi Paris (HSK) i dott. Paolo Pinesci prezentiraju vino Lunika

Uvijek je izazov zaštititi vino i pustiti ga na tržište, a da se u njemu zadrži što je više moguće prirodnih sastojaka. Napraviti i komercijalizirati vino bez dodataka sulfita gotovo je nemoguća misija. Međutim u suradnji s prirodom, znanjem, iskustvom te iznad svega srcem, to je postalo moguće.

Velika degustacijska sala

Nedjelja 15

Rezervacija mjesta p

16:00 – 17:30 * Iz šk

Ugled ugostiteljskog (kuhara, posebice uko vrhunska jela. Ugosti jedno je od najvažnijih ljudskog kapitala odr ulaganjima u obrazov potrebe za kvalitetnim Vinistra, u suradnji s Štifanića, odlučila je p u eno - gastronomsk način želimo učenicin uče o pravilima i tajna razviti svijest o nužno školskog programa u (svoje struke. Podržite ***Vinistra Gourmet Participacija iznosi 1 obrasca.***

17:00 – 19:00 * Show

Tradicionalni memorij pokretača ove ideje od listarske biske, kubansl ***Terasa dvorane Žatik Participacija iznosi 1***

12:00 – 24:00 After V

*Porečki restorani prij L'insolito, Villa roman * Vinari u gradu – zab Papillon

DETALJNI PROGRAM 23. VINISTRE

Nedjelja 15.5.2016. • 11⁰⁰ - 19⁰⁰ sati

Rezervacija mjesta putem akreditacijskog obrasca.

16:00 – 17:30 * Iz školske kuhinje - Srednja škola A. Štifanić - Poreč
Ugled ugostiteljskog objekta ovisi o razini kvalitete i obuke zaposlenog kuhara, posebice ukoliko je taj kuhar spreman svojim gostima ponuditi vrhunska jela. Ugostiteljsko posluživanje uz kvalitetu pruženih usluga jedno je od najvažnijih i najupečatljivijih dojmova za gosta. Kvaliteta ljudskog kapitala određena je kvalitetom obrazovnog sustava, ulaganjima u obrazovanje i participacijom u obrazovanju. Svjesni potrebe za kvalitetnim kadrom u turizmu i ugostiteljstvu, udruga Vinistra, u suradnji s Turističko - ugostiteljskom školom Antona Štifanića, odlučila je pružiti učenicima škole priliku da aktivno sudjeluju u eno - gastronomskom dijelu programa ovogodišnje Vinistre. Na ovaj način želimo učenicima omogućiti da radeći uz vrhunske profesionalce uče o pravilima i tajnama profesije za čije se obavljanje školuju ali i razviti svijest o nužnosti nastavka edukacije po dovršetku redovnog školskog programa u cilju stjecanja vrhunskih kompetencija na području svoje struke. Podržite ih i vi!

Vinistra Gourmet

Participacija iznosi 100,00 kn. Rezervacije putem akreditacijskog obrasca.

17:00 – 19:00 * Show must go on! – Biske i cigare
Tradicionalni memorijal posvećen Andriji Šipetiću Demianu, jednom od pokretača ove ideje održava se osmi put zaredom; događaj koji sljubljuje istarske biske, kubanske cigare i stare prijatelje.

Terasa dvorane Žatika

Participacija iznosi 100,00 kn, plaća se na ulazu događaja.

12:00 – 24:00 After Vinistra

***Porečki restorani prijatelji Vinistre – Divino, Gourmet, Sv. Nikola, L'insolito, Villa romana**

*** Vinari u gradu – zabava u barovima prijateljima Vinistre – Epoca, Papillon**

DETALJNI PROGRAM 23. VINISTRE

Subota 21.5.2016.

Vinistra Golf Cup

Vinistra i Golf igralište Adriatic, Skiper resort – Savudrija



PO
LO SGUAR

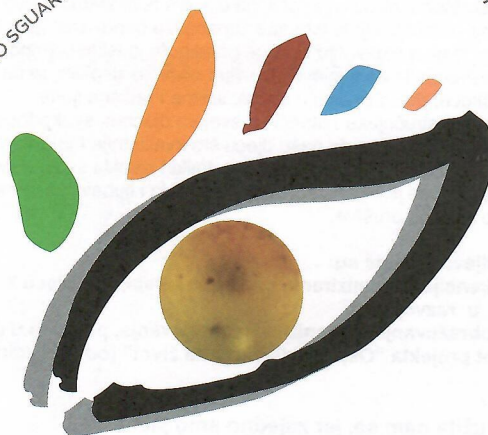
SVIJET MALVAZI.
WORLD OF MALVAS
IL MONDO DELLE MAL

Svijet malvazija je među
travnja 2016. godine u c
pokroviteljstvom Istarske
svjetskih trendova proizvc
koje imaju snažnu vezu s
količinama. Cilj natjecanja

- okupiti što veći broj sorti
- promovirati posebnosti i
- prikazati najnovije trende
- nagraditi najbolja vina

Povjerenstva koja će vre
domaćih i međunarodnih
pravilnika natjecanja uskl
vino (OIV). Želja organiza
mjesto za proizvođače, po
među vinskim znalcima s
najboljim malvazijama svi
otvorenoj međunarodnoj kon
najboljim proizvođačima
najboljim svjetskim malva
vinistre- tradicionalnog, m

POGLED U SVIJET MALVAZIJA
 A VIEW INTO THE WORLD OF MALVASIA
 LO SGUARDO NEL MONDO DELLE MALVASIE



SVIJET MALVAZIJA, MEĐUNARODNO NATJECANJE • OSMO IZDANJE
WORLD OF MALVASIA, INTERNATIONAL COMPETITION • EIGHTH EDITION
IL MONDO DELLE MALVASIE, CONCORSO INTERNAZIONALE • OTTAVA EDIZIONE
POREČ, 18. 04. 2016.

Svijet malvazija je međunarodno natjecanje malvazija koje će se održati u Poreču 18. travnja 2016. godine u organizaciji Vinistre – udruge vinogradara i vinara Istre, pod pokroviteljstvom Istarske županije. Ova nova „eno manifestacija“ nastaje kao rezultat svjetskih trendova proizvodnje i potrošnje vina proizvedenih od autohtonih vinskih sorti koje imaju snažnu vezu s teritorijem na kojem uspijevaju, a proizvode se u limitiranim količinama. Cilj natjecanja Svijet malvazija je

- okupiti što veći broj sorti malvazija
- promovirati posebnosti i kvalitete različitih sorti malvazija
- prikazati najnovije trendove u proizvodnji malvazija
- nagraditi najbolja vina

Povjerenstva koja će vrednovati uzorke pristigle na natjecanje sastoje se od vrhunskih domaćih i međunarodnih stručnjaka koji će vina ocjenjivati prema strogim odredbama pravilnika natjecanja usklađenih s odredbama Međunarodne organizacije za vinovu lozu i vino (OIV). Želja organizatora ovog natjecanja je da Istra u budućnosti postane centralno mjesto za proizvođače, potrošače i stručnjake zainteresirane za ovu sortu koja je svoju slavu među vinskim znalcima stekla još u dalekoj prošlosti. Pozivamo vas da se okušate među najboljim malvazijama svijeta u profesionalno organiziranom i neizvjesnom natjecanju u oštroj međunarodnoj konkurenciji. Osvojeno odličje potvrda je da ste zasigurno među najboljim proizvođačima malvazije u svijetu. Proglašenje pobjednika i dodjela medalja najboljim svjetskim malvazijama održat će se u Poreču 11. svibnja 2016. u sklopu 23. Vinistre- tradicionalnog, međunarodnog sajma vina i vinarske opreme.

Udruga "Hoću-Mogu" za Vojta terapiju u Istri

Udruga "Hoću-Mogu" je udruga roditelja djece s teškoćama u razvoju koja djeluje na području cijele Istarske županije, a osnovana je u siječnju 2015. godine. Ideja o osnivanju Udruge potaknuta je istinskom potrebom i ljubavlju nas roditelja da svojoj djeci svijet učinimo lijepšim, te da bez obzira na teškoće, djeca izrastu u dobre, sretno i radišne ljude. Educirajući se uz stručnjake i radeći sa svojom djecom, svakodnevno učimo i istražujemo načine da našu djecu što kvalitetnije integriramo u društvo. Kako bi se djeca čim više osamostalila i izvukla svoje najveće potencijale, potreban je ciljani rad, puno strpljenja i ljubavi, kako nas roditelja tako i cijelog društva.

Osnovni ciljevi Udruge su:

- rana intervencija (organiziranje razvojnih terapija za djecu s teškoćama u razvoju)
- pomoć u obrazovanju (organiziranje predavanja, podrška u učenju)
- razvoj pilot projekta "Osposobljavanje za život" (od 13 godine života)

Zato, pridružite nam se, jer zajedno smo jači !

Zahvaljujemo Udruzi Vinistra i vinarima koji su nam donirali svoja vina u sklopu manifestacije Vinistra 2016. i tako pomogli da budemo korak bliže ostvarenju cilja da djeci s teškoćama u razvoju omogućimo Vojta terapiju u Istri.

Kupnjom doniranih boca vina pomažete Udruzi u ostvarenju prioritetnog cilja, a to je terapija po mjeri djeteta. Vašim donacijama omogućiti ćemo dovođenje Vojta neurorazvojne terapije za djecu u Istri i tako omogućiti majkama koje s djecom sele u druge gradove kako bi djeci priuštile nužno potrebne terapije, da se vrate svojim obiteljima u Istru.

**Donaciju možete uplatiti na IBAN:
HR6124020061100732038**

Cijena butelje biti će 50 kn/kom. Vina možete kupiti na štandu Udruge na Vinistri 2016., Dvorana Žatika, Poreč 13. - 15. svibnja 2016. ili putem kontakta Udruge "Hoću-Mogu".

Kontakt:

Telefon: 099 4435 230

Adresa: Stancija Pataj 58, 52000 Pazin

E-pošta: info@hocu-mogu.hr

Internetske stranice: www.hocu-mogu.hr i

www.facebook.com/hocumogu.hr



VINISTRA

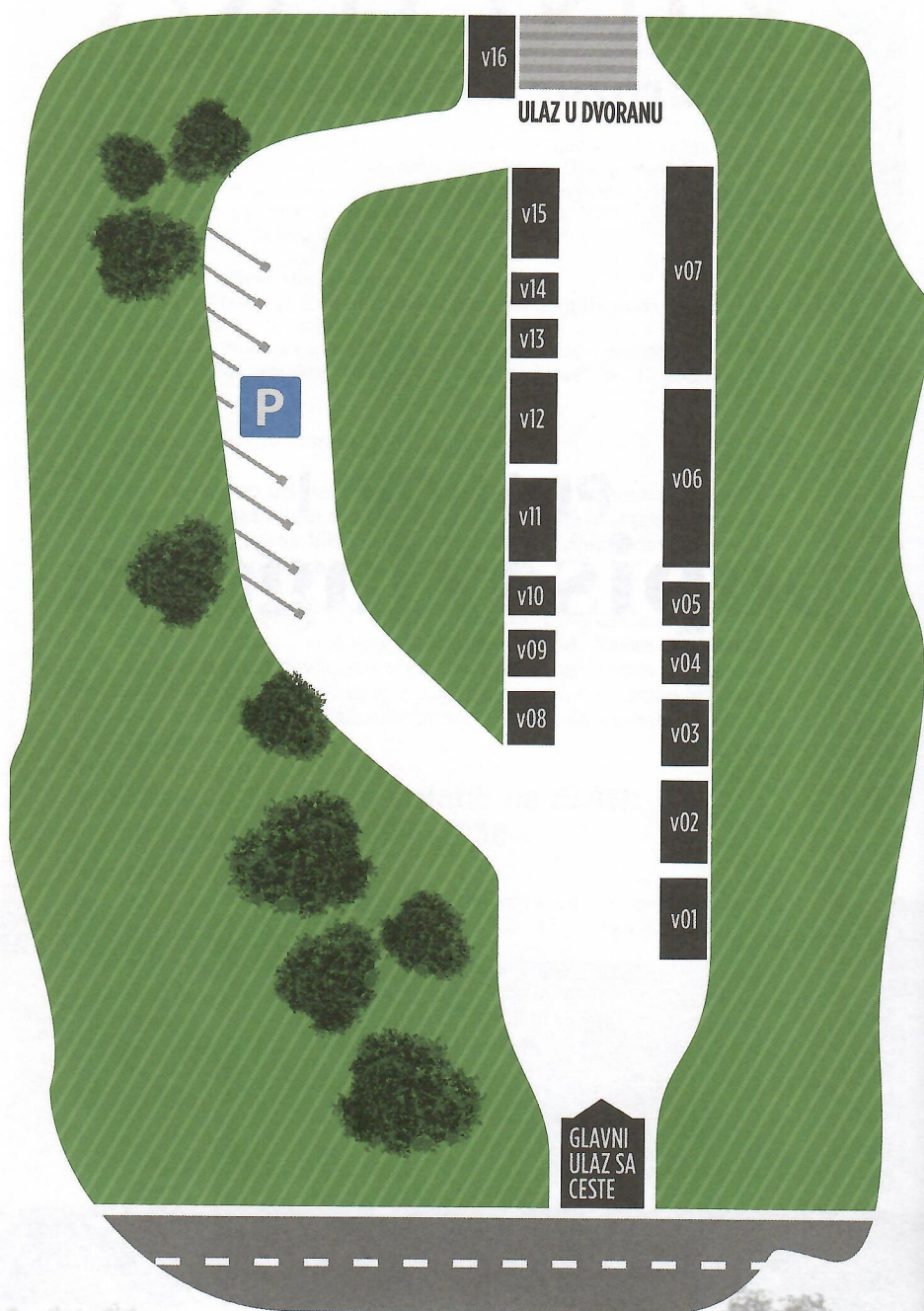
Prozor u svijet vina

PLANOVI I popis izlagača

www.VINISTRA.com

MAPA ŠTANDOVA

Vanjski izlagači



POPIS IZLAGAČA

Vanjski izlagači

BR.	IZLAGAČ
v01	POLJO-NOVA Industrijska cesta info@poljonova.hr www.poljonova.hr tel. 01/2040-28 fax. 01/2040-28
v02	GRAPAK d.o.o. M. Schlengera 5 G. KNEGINEC prodaja@grapak.hr www.grapak.hr tel. 042/209-23 fax. 042/209-23
v03	UNIKOMERC-U Amruševa ulica dvedrina@unikomerc.hr www.unikomerc.hr tel. 01/6370-01 fax. 01/6221/56
v04	AGRO PMD j.d.o. Bilogorska 20 48 dinko@agropmd.hr www.agropmd.hr tel. 048/353-510
v05	TEHNOS D.O.O. Orlovac Zdenački 43293 VELIKI ŽIT tehnos.cro@gmail.com www.tehnos.si tel. 043/448-06 fax. 043/448-06
v06	KOKOT AGRO d.o.o. Mladinska 2104 kokot-agro@kokot-agro.hr www.kokot-agro.hr tel. 01/6271-54 fax. 01/6271-54

POPIS IZGLAGAČA

Vanjski izlagači

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
v01	POLJO-NOVA Industrijska cesta 34 10360 SESVETE info@poljonova.hr www.poljonova.hr tel. 01/2040-280 fax. 01/2040-289	
v02	GRAPAK d.o.o. M. Schlengera 5 42204 TURČIN, G. KNEGINEC prodaja@grapak.com www.grapak.hr tel. 042/209-236 fax. 042/209-237	
v03	UNIKOMERC-UVOZ d.o.o. Amruševa ulica 10 10000 ZAGREB dvedrina@unikomerc-uvoz.hr www.unikomerc-uvoz.hr tel. 01/6370-010 fax. 01/6221/569	
v04	AGRO PMD j.d.o.o. Bilogorska 20 48000 KOPRIVNICA dinko@agropmd.hr www.agropmd.hr tel. 048/353-510	
v05	TEHNOS D.O.O. Orlovac Zdenački 29 43293 VELIKI ZDENCI tehnos.cro@gmail.com www.tehnos.si tel. 043/448-065 fax. 043/448-065	
v06	KOKOT AGRO d.o.o Mladinska 210450 JASTREBARSKO kokot-agro@kokot-agro.hr www.kokot-agro.hr tel. 01/6271-543 fax. 01/6271-541	

POPIS IZGLAGAČA

Vanjski izlagači

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
v07	GO IMPEX S.R.L. Corso Italia n. 17 (GO) 34170 GORIZIA, ITALIJA goimpex@goimpex.it tel. +39 04/813-4155	
v08	AGRARIA d.o.o. Globetka 4 40000 ČAKOVEC agraria@agraria-nh.hr www.newholland.hr tel. 040/328-700 fax. 040/328-701	
v09	AGROKLAS G. Brestovečka 36 49247 Zlatar Bistrica agroklas@agroklas.hr www.agroklas.hr tel. 049/302-561 fax. 049/502-562	
v10	ORTIFLOR GROUP S.A.S. Via Montenero 106 35010 CURTAROLO (PD) info@ortiflorgroup.it www.ortiflorgroup.it tel. +39 049/55-74-62 fax. +39 04 99/623-077	
v11	PUPIN SERGIO & C. SNC Via Armentaressa 14 34076 ROMANS D'ISONZO(GO) info@pupin.it www.pupin.it tel. +39 481/909-301 fax. +39 481/909-819	
v12	GRA-PO d.o.o. Gospodarska 5b 10255 STUPNIK, ZAGREB info@gra-po.hr www.gra-po.hr tel. 01/6531-077 fax. 01/6531-104	

POPIS IZGLAGAČA

Vanjski izlagači

BR.	IZLAGAČ
v13	DAMOR d.o.o. Put Brižina 14 21212 KAŠTE damor1@st.t- www.damor.h tel. 021/226-2 fax. 021/226-
v14	ME-GA ING M.Trnine 4000 petar.olev@c www.megaing tel. 040/364-4 fax. 040/3650
v15	GOLDONI MA Portoroška 7 machina.tract www.goldoni.i tel. 052/777-2 fax. 052/721-3
v16	AUTO BENUS Industrijska 2/d 52100 Pula tel. +385(0)52 38

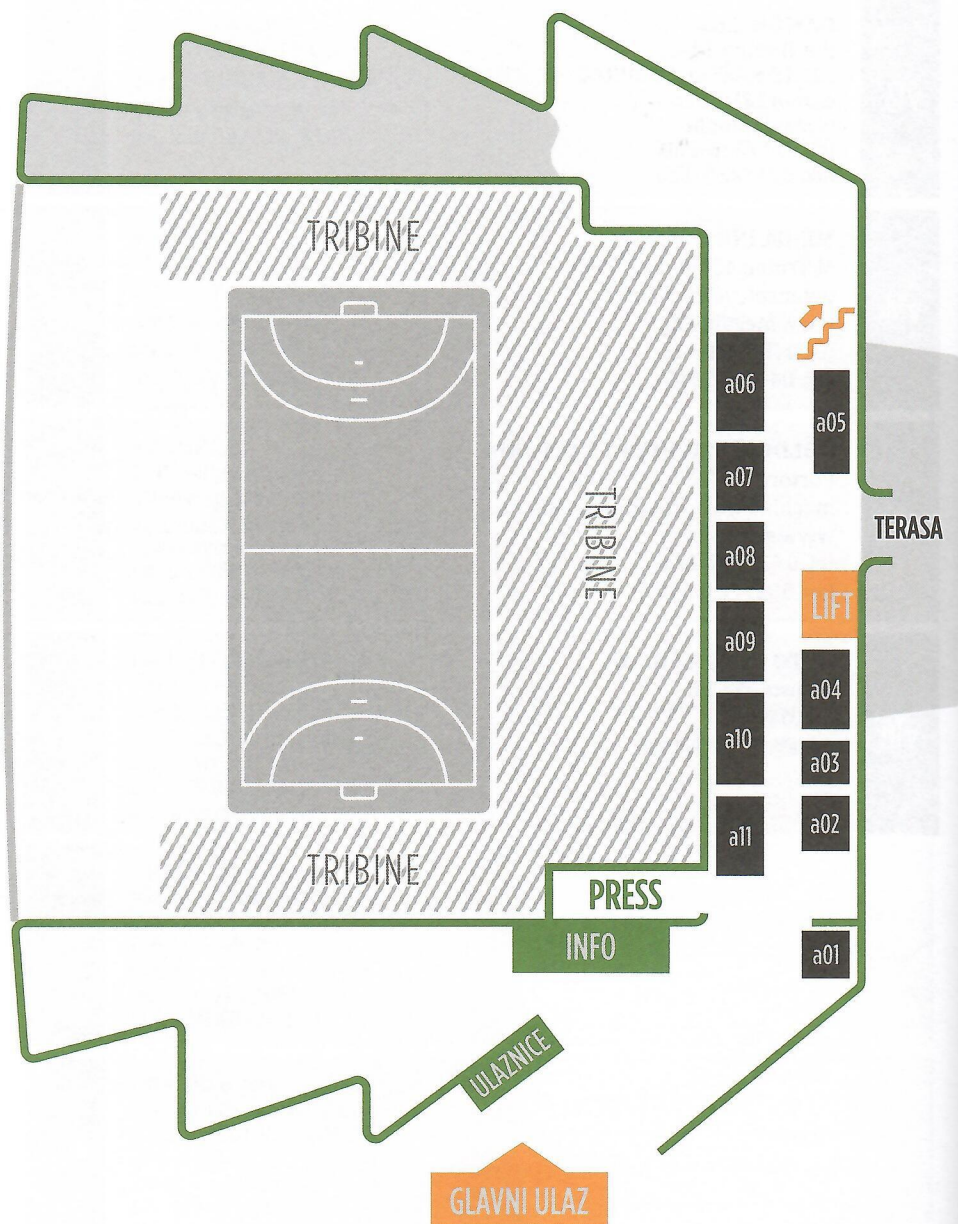
POPIS IZGLAGAČA

Vanjski izlagači

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
v13	DAMOR d.o.o. Put Brižina 14 21212 KAŠTEL SUĆURAC damor1@st.t-com.hr www.damor.hr tel. 021/226-280 fax. 021/226-120	
v14	ME-GA ING M.Trnine 40000 ČAKOVEC petar.colev@ckt-com.hr www.megaing.hr tel. 040/364-415 fax. 040/365045	
v15	GOLDONI MACHINA TRACTORIA Portoroška 7 52460 BUJE machina.tractoria@pu.t-com.hr www.goldoni.hr tel. 052/777-241 fax. 052/721-340	
v16	AUTO BENUSSI d.o.o. Industrijska 2/d 52100 Pula tel. +385(0)52 385 888	

MAPA ŠTANDOVA

Glavni ulaz (etaža 0)



POPIS IZLAGAČA

Glavni ulaz

BR.	IZLAGAČ
a01	RIDENT Istarska 1a 5 info.porec@r ridnet.porec tel. 052/496-
a02	KARATELA C Varož 2 5234 karatela@pu. tel. 091/140-
a03	ETIKGRAF Sv. Petar u Šu 52404 SV.PET etikgraf@etik www.etikgraf tel. 052/686- fax. 052/686-
a04	EBICOM S.r.l. Via Chiozza 8 info@ebicom www.ebicom. tel. +389/043 fax. +389/043
a05	CREATIVE TO Ul. Maršala Ti info@creative www.creative tel. 051/819- gsm. 091/153
a06	UDRUGA AGI V. Nazora 7 5 agroporec@p tel. 052/434- fax. 052/434-

POPIS IZLAGAČA

Glavni ulaz (etaža 0)

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
a01	RIDENT Istarska 1a 52440 POREČ info.porec@rident.hr ridnet.porec@rident.hr tel. 052/496-350	
a02	KARATELA OBRT Varož 2 52341 ŽMINJ karatela@pu.t-com.hr tel. 091/140-4978	
a03	ETIKGRAF Sv. Petar u Šumi 96 52404 SV.PETAR U ŠUMI etikgraf@etikgraf.hr www.etikgraf.hr tel. 052/686-209 fax. 052/686-560	
a04	EBICOM S.r.l. Via Chiozza 8/333050 RUDA (UD) info@ebicomsrl.it www.ebicom.it tel. +389/0431-973-849 fax. +389/0431 9738 58	
a05	CREATIVE TOURISM INDUSTRY Ul. Maršala Tita 79 51410 OPATIJA info@creative-tourism.hr www.creative-tourism.hr tel. 051/819-986 gsm. 091/153-2236	
a06	UDRUGA AGROPOREČ V. Nazora 7 52440 POREČ agroporec@pu.t-com.hr tel. 052/434-089 fax. 052/434-089	

POPIS IZLAGAČA

Glavni ulaz (etaža 0)

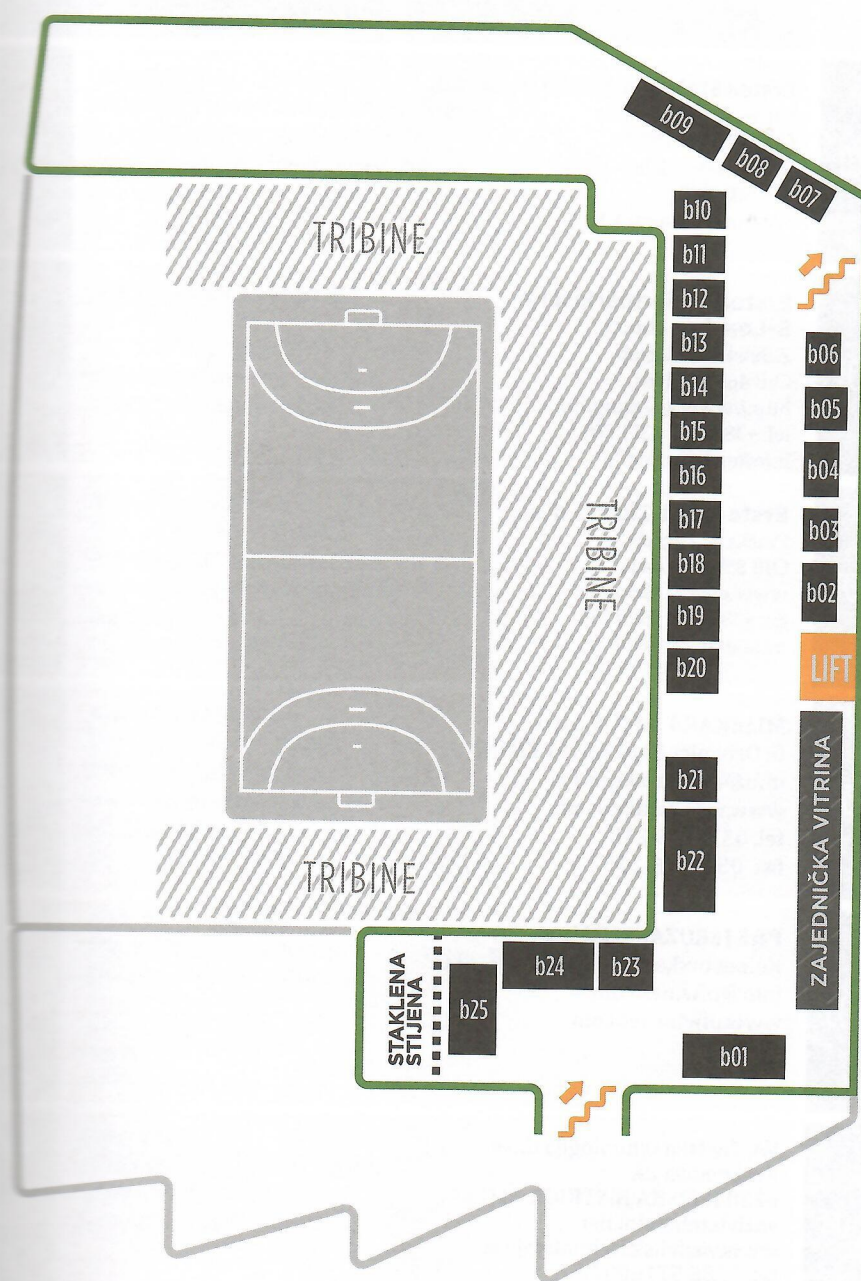
BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
a07	POLJOOPSKRBA - INŽENJERING d.o.o. Varšavska 5 10000 ZAGREB poljoopskrba.ing@p-ing.hr www.poljoopskrba-inzenjering.com tel. 01/4920-378 fax. 01/4920-375	
a08	RASADNIK LONGO Madonna di Campo 1/G 52210 ROVINJ info@rasadnik-longo.com tel. 052/829-081 gsm. 091/511-77-37	
a09	SYNGENTA AGRO Samoborska cesta 147 10090 ZAGREB syngenta.hrinfo@syngenta.com www.syngenta.hr tel. 01/388-76-70 fax. 01/388-76-71	
a10	TZO TAR- VABRIGA Istarska 8a 52465 TAR info@tar-vabriga.com www.tar-vabriga.com tel. 052/443-250 fax. 052/443-570	
a11	VINOARTIS Istarska 29 52463 VIŠNJAN info@vinoartis.hr www.vinoartis.hr tel. 052/449-173 fax. 052/449-173	

MAPA ŠTANDOVA

Međukat (etaža 0)



Međukat (etaža 1)



POPIS IZLAGAČA

Medukat (etaža 1)

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
b01	Erste&Steiermärkische bank d.d. Jadranski trg 3a, Rijeka OIB HR23057039320 www.erstebank.hr tel: 0800 7890 erstebank@erstebank.hr	
b01	Erste&Steiermärkische S-Leasing d.o.o. Zelinska 3, Zagreb OIB 46550671661 http://www.s-leasing.hr/ tel: +385 (0) 1 6311 700 info@ersteleasing.hr	
b01	Erste Card Club d.o.o. Praška 5, Zagreb OIB 85941596441 www.erstecardclub.hr tel: +385 (0) 1 4929 555 info@erstecardclub.hr	
b02	MLJEKARA LATUS d.o.o. G. Orbanići 12/d 52341 ŽMINJ info@mljekaralatus.hr www.mljekaralatus.hr tel. 052/846-215 fax. 052/846-215	
b03	P&F JERUZALEM d.o.o. Kolodvorska 112270 ORMOŽ, SLO info@pfwines.com www.pfwineses.com	
b04	VA, živilska tehnologija d.o.o. Kosovelova 2A 6250 ILIRSKA BISTRICA, SLO vazivil.teh@siol.net www.vazivilskatehnologija.si tel. +386 57100970 fax. +386 57100971	

POPIS IZLAGAČA

Međukat (etaža 1)

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
b05	GRAD POREČ - PARENZO PODUZETNIČKI INKUBATOR POREČ O.Maršala Tita 5 52440 POREČ ured.gradonacelnika@porec.hr www.porec.hr tel. 052/451-099	
b06	VIKEND VAN ZAGREBA T: 049/ 222 095 M: 098/ 253 093 I F: 049/ 500 003 redakcija@van-zagreba.com vikend.van-zagreba.com	
b07	BAKALAR MILENA Bačva 3 52463 VIŠNJAN aleksandar@bakalar-milena.hr www.baccala-della-mamma.com tel. 052/449-533 fax. 052/449-533	
b08	NATURA TARTUFI Srnegla 21 52420 BUZET info@naturatartufi.com www.naturatartufi.com tel. 052/554-057 fax. 052/493-310	
b09	AZZRI Šetalište Pazinske gimnazije 1 52000 PAZIN, CROATIA tel. +385 52 619 610 fax: +385 52 619 610 info@azrri.hr www.azrri.hr	
b10	OPG BRIG GRANDIĆI 21A, 52207 BARBAN gsm: 098/513 526 099/213 82 89	

POPIS IZLAGAČA
Međukat (etaža 1)

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
b11	OPG FRANJUL Dolinci 229c 52404 Sv. Petar u šumi franjul.ljubica@gmail.com gsm. 091/574-4312	
b12	OPG PAULIŠIĆ Labinci 41 52464 KAŠTELIR info@oli-veri.com www.oli-veri.com tel. 052/455-041 gsm. 099/862-4374	
b13	SAPORI-RADIX ISTRA D.O.O. Županska 5 52100 PULA saporitaliani.hr@gmail.com gsm. 098/441-184	
b14	OPG HUKAVEC MARTINA Ivana Grande 6 510360 SESVETE renata.hukavec@gmail.com gsm. 091/183-3331	
b15	ĐANIĆ - OBRT ZA TRAD.PROIZ. I POLJOPRIVREDU P. Preradovića 3 31433 PODGORAČ danic-sljivovica@net.hr tel. 031/698-888 fax. 031/698-888 gsm. 091/589-8360	
b16	RIBA DRAŽIN j.d.o.o. Biskupa F.Franića 78 21214 KAŠTEL KAMBELOVAC zivko.drazinst@t-com.hr gsm. 092/102-8065	

POPIS IZLAGAČA
Međukat (etaža 2)

BR.	IZLAGAČ
b17	OPG KALIĆ ZVONIMIR E. Kvaternika 2 opg.kalic@gmail.com www.konopljalica.hr tel. 091/896 37 37
b18	ALDEN d.o.o. Baderna 8 52404 info@alden.hr www.alden.hr tel. 052/ 462-0000 fax. 052/463-1111
b19	ZIGANTE TARTAGLIA Portoroška 15 52100 info@zigantetartaglia.hr www.zigantetartaglia.hr tel. 052/777-4141 fax. 052/777-1111
b20	ISTRATURIST Jadranska ul. 66 tel. 052/700-7000 www.istraturist.hr
b21	UDRUGA RODITELJA TEŠKOĆAMA U "HOĆU-MOGU" Stancija Pataj 58 info@hocu-mogu.hr www.hocu-mogu.hr tel. 099/4435-2000
b22	LAGUNA POREČ Rade Končara 11 reservations@lagunapora.hr www.lagunapora.hr tel. 052/410 - 1010 fax. 052/451-0451

POPIS IZLAGAČA

Medukat (etaža 1)

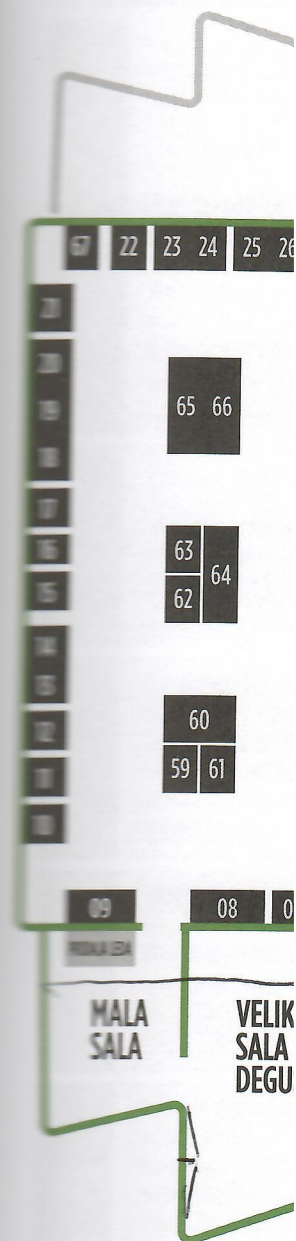
BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
b17	OPG KALIĆ ZVONIMIR E. Kvaternika 23 31400 ĐAKOVO opg.kalic@gmail.com www.konopljakalic.com tel. 091/896 3724	
b18	ALDEN d.o.o. Baderna 8 52445 BADERNA info@alden.hr www.alden.hr tel. 052/ 462-024 fax. 052/463-198	
b19	ZIGANTE TARTUFI d.o.o. Portoroška 15 52460 BUJE info@ziganetetartufi.com www.ziganetetartufi.com tel. 052/777-410 fax. 052/777-111	
b20	ISTRATURIST UMAG Jadranska ul. 66, 52470, Umag tel. 052/700-700 www.istraturist.com	
b21	UDRUGA RODITELJA DJECE S TEŠKOĆAMA U RAZVOJU "HOĆU-MOGU" PAZIN Stancija Pataj 58 52000 PAZIN info@hocu-mogu.hr www.hocu-mogu.hr tel. 099/4435-230	
b22	LAGUNA POREČ Rade Končara 12, 52440 Poreč reservations@plavalaguna.hr www.lagunaporec.com tel. 052/410 - 101 fax. 052/451-044	

POPIS IZLAGAČA

Međukat (etaža 1)

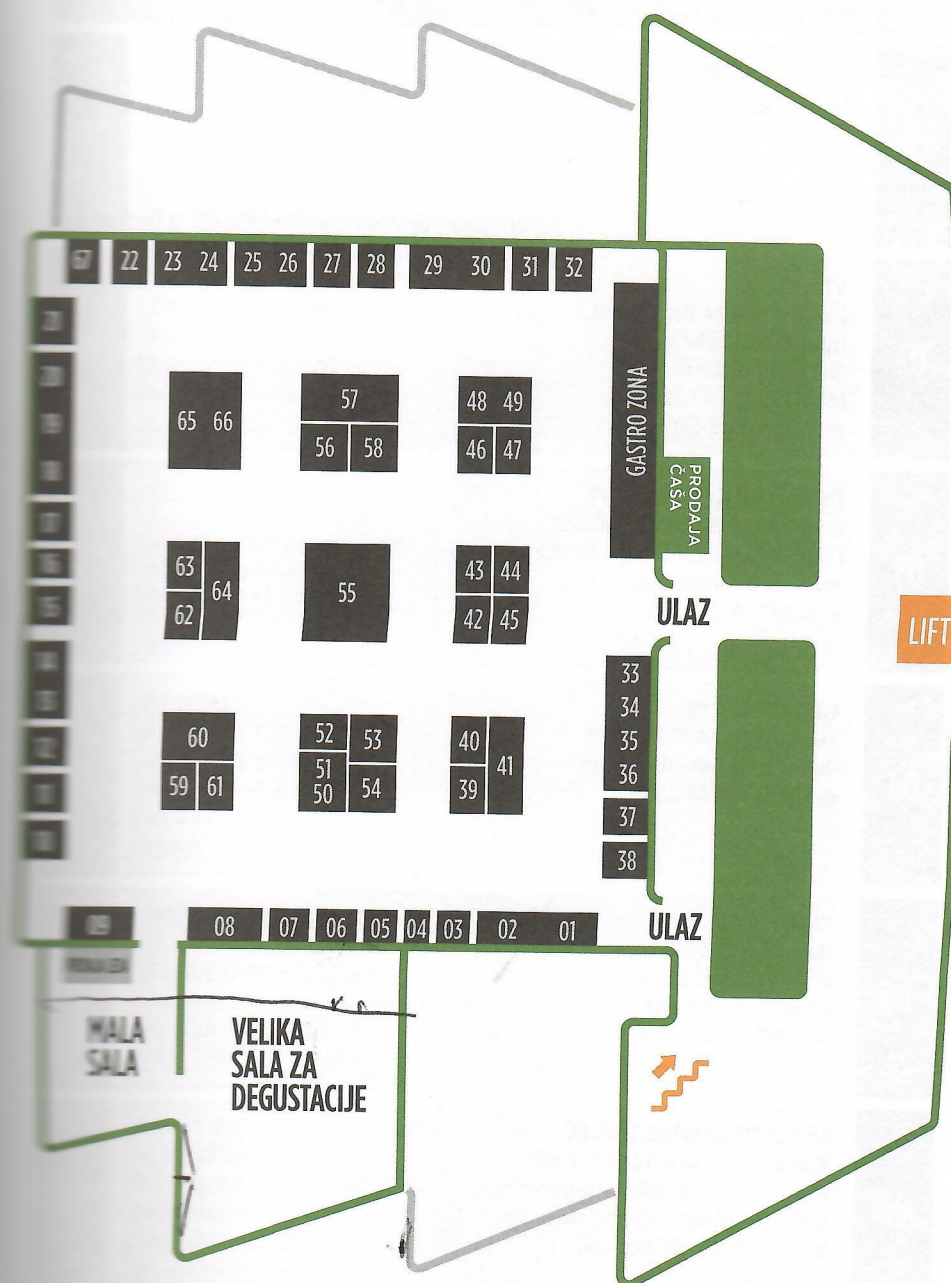
BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
b23	AGRO-GEA d.o.o. A. Smareglia 65 52215 VODNJAN dubravka@fitoaroma.hr www.fitoaroma.hr tel. 052/511-310 fax. 052/511-525 gsm. 098/440-771	
b24	VRCHOCO ART Tartinijeva 2 52100 PULA vrchocoart@gmail.com tel. 052/225-573 fax. 052/500-002 gsm. 098/856-688	
b25	AMARANTH LIFE j.d.o.o. Dolac 34/1 51000 RIJEKA ttangel999@gmail.com gsm. 095/581-1309	

MAPA ŠTANDO Parter dva



MAPA ŠTANDOVA

Parter dvorane



POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
01	CELEGA VINO G. Garibaldi 52460 BUJE celega.vino@gmail.com gsm.091/511-5137	
02	VERALDA Kršini 3 52474 BRTONIGLA info@veralda.hr www.veralda.hr tel. 052/774 - 111 gsm.098/205-507	
03	DOMAINE KOQUELICOT Gračišće 19 52403 GRAČIŠĆE contact@domainekoquelicot.eu www.domainekoquelicot.eu gsm.099/675-9119	
04	OPG VISINTIN Zubini 56 52427 LIVADE deanvisintin@yahoo.com gsm.095/9036 039	
05	FIGRE VINA Barboj 40 52470 Umag fiore.vina@gmail.com www.fiore-vina.hr tel. 052/ 732 - 118	
06	SŠ MATE BALOTE POREČ Karla Huguesa 6 52440 POREČ ss-mbalote@ss-mbalote-porec.hr www.ss-mbalote-porec.skole.hr tel. 052/431-055fax. 052/431-246	

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ
07	VELEUČILI Trpimirova ured@veleu tel. 051/ 32 POLJOPRIV C. Hughesa tel. 052/45
08	UDRUŽENJE Obala Ante ivica.kovace gsm. 098/4
09	AURA PROJE 1.maj 4 524 aura@aurap www.aura.h tel. 052/69 fax. 052/69 gsm.091/20
10	DOBRAVAC Karmelo 1 info@villa- www.villa- tel. 052/81 gsm.098/20
11	VINAKOPER Šmarska ce vinakoper@ www.vinak tel. +386/5 fax. +386/5
12	DRUŠTVO SLO. ISTRE Marezige 2 info@dvsis www.malva tel. +386 40

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
07	VELEUČILIŠTE U RIJECI Trpimirova 2/V, 51000 RIJEKA ured@veleri.hr; www.veleri.hr tel. 051/ 321 300; fax. 051/ 211 270 POLJOPRIV. ODJEL U POREČU C. Hughesa 6, 52400POREČ tel. 052/451-950; fax. 052/451-950	
08	UDRUŽENJE VINO DALMACIJE Obala Ante Trumbića 4, 21000 SPLIT ivica.kovacevic@stina-vino.hr, gsm. 098/422 570	
09	AURA PROIZVODI 1.maj 4 52420 BUZET aura@auraproizvodi.com www.aura.hr tel. 052/694-250 fax. 052/694-250 gsm.091/2694-250	
10	DOBRAVAC Karmelo 1 52210 ROVINJ info@villa-dobravac.com www.villa-dobravac.com tel. 052/813-006 gsm.098/255-364	
11	VINAKOPER Šmarska cesta 1 6000 KOPER vinakoper@vinakoper.si www.vinakoper.si tel. +386/5/663 0100 fax. +386/5/663 0106	
12	DRUŠTVO VINOGRADNIKOV SLO. ISTRE Marezige 2 46273 MAREZIGE-SLO info@dvsi.si www.malvazija.info tel. +386 40/655-877	

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
13	COSSETTO Roškići 10 52464 KAŠTELIR info@cossetto.net www.cossetto.net tel. 052/455-204 gsm.098/366-464	
14	GERŽINIĆ Ohnići 9 52447 VIŽINADA vina@gerzinic.com www.gerzinic.com tel. 052/446-285 fax. 052/446-285 gsm.091/506-7503	
15	VINA MATIĆ Baškoti 4 52463 VIŠNJAN vina-matic@inet.hr tel. 052/449-393 fax. 052/449-393 gsm.091/9021-625	
16	VINA GAŠPARINI DENIS Vrh Lašići 2 52447 VIŽINADA vinagasparinidenis@gmail.com www.vinagasparinidenis.hr gsm.098/ 367-689	
17	RITOŠA I.L.Ribara 3 52440 POREČ info@vina-ritosa.hr www.vina-ritosa.hr tel. 052/432-069 fax. 052/432-106 gsm.098/195-7124; 092/176-7818	
18	OPG ANĐELO BRČIĆ Brčićka 5 52446 NOVA VAS andjelo.brcic@pu.t-com.hr tel. 052/421-104 fax. 052/452-749 gsm.091/543-1107	

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

B.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
19	ROBERTO TERCOLO Višnjanska 6 52446 NOVA VAS tercolo@pu.t-com.hr tel. 052/421-221 gsm.091/421-2211	
20	DAMJANIĆ Fuškulin 50 52440 POREČ ivan@damjanic-vina.hr www.damjanic-vina.hr tel. 052/444-553 fax. 052/428-658 gsm.091/2020-495	
21	VINA BANKO Bašići 29D 52444 TINJAN vinamariobanko@gmail.com www.vila-romana.info gsm.091/626-0431	
22	VINA BRUNO FERENAC Ferenci 42 52447 VIŽINADA bruno.ferenac@pu.t-com.hr www.ferenac.hr tel. 052/446-484 fax. 052/446-484 gsm.098/910-52-64	
23	POLETTI Markovac 14 52463 VIŠNJAN vina.poletti@gmail.com www.vina-poletti.com tel. 052/449-251 gsm.091/449-2511	
24	VINA RADOVAN Radovani 14 52463 VIŠNJAN vina.radovan@pu.t-com.hr tel. 052/462-166 fax. 052/462-322 gsm.091/512-4018	

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
25	VINA POLEIS Markovac 35 52463 VIŠNJAN vina-poleis@pu.t-com.hr tel. 052/449-305 gsm.098/516-218	
26	MARIO PERŠURIĆ Ženodraga 3 52463 VIŠNJAN mapersuric@vip.hr mapersuric@gmail.com tel. 052/460-272 fax. 052/460-272 gsm.091/251-5935	
27	VINA KOŠETO Broskvari 2 52463 VIŠNJAN akoseto@hotmail.com tel. 052/449-396 fax. 052/449-396 gsm.091/588-4447	
28	PRODAN Korlevići 3 52463 VIŠNJAN adrijano.prodan@pu.t-com.hr www.vina-prodan.hr tel. 052/449-120 fax. 052/449-423 gsm.098/195-7072	
29	FRANC ARMAN Nardući 5 52447 VIŽINADA franc.arman@gmail.com www.francarman.hr tel. 052/446-226 gsm.091/574-0498; 091/574-0498	
30	PILATO Lašići 2 52447 VIŽINADA vinapilato@gmail.com www.vina-pilato.com tel. 052/446-281 fax. 052/446-281 gsm.091/446-2810	

POPIS IZLAGA

Parter dv

BR.	IZLAGAČ
31	MARIJAN ARMAN Nardući 3 52447 VIŽINADA info@arman.hr www.arman.hr fax. 052/446-226 gsm.098/251-5935
32	VINA DEKLARACIJA Ferenci 47 52447 VIŽINADA info@vino-deklaracija.hr www.vino-deklaracija.hr tel. 052/446-226 fax. 052/446-226 gsm.091/446-226
33	GHIRA-MIR M.V.Illirika 1 52447 VIŽINADA damirmir@gmail.com gsm.098/195-7072
34	IBM-VINA Dom. Žrtava 1 52447 VIŽINADA ibm.vina@ibm.hr gsm.098/195-7072
35	OPG LEONARDO Dajla 144 52447 VIŽINADA leonardo@opgleonardo.hr gsm.098/195-7072
36	VINO P&F St. Servul 1 52447 VIŽINADA vinopp@vino-pf.hr gsm.099/195-7072

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
31	MARIJAN ARMAN Nardući 3 52447 VIŽINADA info@arman.hr www.arman.hr fax. 052/446-094 gsm.098/255-650; 099/685-0498	
32	VINA DEKLIĆ Ferenci 47 52447 VIŽINADA info@vino-deklic.com www.vino-deklic.com tel. 052/446-151 fax. 052/446151 gsm.091/446-1511	
33	GHIRA-MIHELIĆ M.V.Iirika 11 52466 NOVIGRAD damirmihelic@gmail.com gsm.098/191-0651	
34	IBM-VINA IVANČIĆ Dom. Žrtava 20 52466 NOVIGRAD ibm.vinaivancic@gmail.com gsm.098/976-8005	
35	OPG LEONARDO PALČIĆ Dajla 144 52466 NOVIGRAD leonardo.palcic@pu.t-com.hr gsm.098/421-901	
36	VINO P&P Sv. Servul 7C 52466 NOVIGRAD vinopp.novigrad@gmail.com gsm.099/815-1266	

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
37	AMINESS HOTELS & CAMPSITES Škverska 8 52466 NOVIGRAD reservations@aminess.com www.aminess.com tel. 052/858-611 fax. 052/757-314	
38	HRVATSKI OLIMPIJSKI ODBOR CROATIAN OLYMPIC COMMITTEE www.hoo.hr	
39	LEGOVINA-OBITELJ LEGOVIĆ Mekiši 7 52464 KAŠTELIR valter.legovic2@pu.t-com.hr www.legovina.com tel. 052/455-401 fax. 052/455-401 gsm.098/750-795	
40	VINA FRANKOVIĆ Trg J. B. Tita 6 52460 BUJE info.frankovic@gmail.com www.rondo-buje.com tel. 052/773-203 gsm.095/582-8497	
41	CATTUNAR Nova Vas 94 52474 BRTONIGLA info@vina-cattunar.hr www.vina-cattunar.hr tel. 052/774-138 fax. 052/774-138 gsm.098/932-7441	
42	VINOGRADI SAN MARTINO Dubrova 105 52220 LABIN info@vinosanmartino.com www.vinicola.com.hr tel. 052/851-800 fax. 052/851-888 gsm.098/981-53-80	

POPIS IZLAGAČA

Parter dv

BR.	IZLAGAČ
43	DARIO SIROTIĆ Medveje 8 5 dario.sirotic tel. 052/667 fax. 052/667 gsm.091/50
44	GORAN BACIĆ Kukurini 16 gbacac@net fax. 052/867 gsm.091/18
45	VINA TOMA Kanal 36 52 tomaz.klaud www.vina-t tel. 052/681 fax. 052/611 gsm.098/33
46	FERENAC D Ferenci 8 52 giulio.ferena www.ferena tel. 052/446 gsm.098/78
47	VINA FAKIN Bataji 20, Br fakin.marko www.fakinw tel. 052/681 gsm.092/23
48	O. ROSSI Bajkini 16 5 info@vinaro tel. 052/446 fax. 052/446 gsm.091/33

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
43	DARIO SIROTIĆ Medveje 8 52420 BUZET dario.sirotic@ri.t-com.hr tel. 052/667-194 fax. 052/667-194 gsm.091/501-8124	
44	GORAN BAČAC Kukurini 16 52332 PIČAN gbacac@net.hr fax. 052/869-090 gsm.091/186-9090	
45	VINA TOMAZ Kanal 36 52424 MOTOVUN tomaz.klaudio@gmail.com www.vina-tomaz.hr tel. 052/681-717 fax. 052/616-305 gsm.098/335-769	
46	FERENAC ĐULIO Ferenci 8 52447 VIŽINADA giulio.ferenac@gmail.com www.ferenac.hr tel. 052/446-153 gsm.098/786-780	
47	VINA FAKIN Bataji 20, Brkač 52424 MOTOVUN fakin.marko@gmail.com www.fakinwines.com tel. 052/681-714 gsm.092/2399-400	
48	O. ROSSI Bajkini 16 52447 VIŽINADA info@vinarossi.com tel. 052/446-053 fax. 052/446-053 gsm.091/335-5604	

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
49	PINO ROSSI VINA Bajkini 10A 52447 VIŽINADA pino.rossi@pu.t-com.hr tel. 052/446-362 fax. 052/446-362 gsm.091/788-1512	
50	VIVODA Cademia 5 52210 ROVINJ info@vina-vivoda.hr www.vina-vivoda.hr tel. 052/813-876 fax. 052/813-876 gsm.091/207-7090	
51	VINA LUNIKA Brajkovići 19 52352 KANFANAR podliniju@gmail.com www.lunika.com gsm.095/1938-301	
52	SAN TOMMASO Obala Alda Rismonda 19 52210 ROVINJ janja.debeljuh@pu.t-com.hr www.santommaso-debeljuh.hr gsm.098/309-594	
53	VINA ZIGANTE Kostanjica 66 52429 GROŽNJAN info@vina-zigante.hr www.vina-zigante.hr tel. 052/721-930 fax. 052/721-930 gsm.091/726-5380	
54	DEGRASSI Podrumarska 3 52478 SAVUDRIJA info@degrassi.hr www.degrassi.hr tel. 052/759-250 fax. 052/759-844 gsm.098/259-144	

POPIS IZLAGAČA

Parter d

BR.	IZLAGAČ
55	VINA LAC Mate Vlaš agrolagur www.vina tel. 052/4 fax. 052/4
56	CAPO Fernetići capovina www.cap tel. 052/7 fax. 052/7 gsm. 091/
57	ZIGANTE Kostanjica info@ziga www.ziga tel. 052/7 fax. 052/7
58	MEDEA S Medulinski nabava@ www.agr tel. 052/5 fax. 052/5 gsm.099/
59	DEŠKOVI Kostanjica info@vina www.vina tel. 052/7 gsm.098/
60	BENVENU Kaldir 7 5 info@ben www.ben tel. 052/6 fax. 052/6 gsm.091/

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
VINA LAGUNA Mate Vlašića 34 52440 POREČ agrolaguna@agrolaguna.hr www.vinalaguna.hr tel. 052/453-179 fax. 052/451-610	
CAPO Fernetići 60 52474 BRTONIGLA capovina@capovina.hr www.capovina.hr tel. 052/774-401 fax. 052/774-401 gsm. 091/230-0937	
ZIGANTE d.o.o. Kostanjica 57 52429 GROŽNJAN info@ziganetetartufi.com www.ziganetetartufi.com tel. 052/777-409 fax. 052/777-111	
MEDEA SALVELA Medulinska cesta 15 52100 PULA nabava@agroprodukt-pula.hr www.agroprodukt-pula.hr tel. 052/543-519 fax. 052/543-443 gsm.099/707-6398	
DEŠKOVIĆ Kostanjica 64 52429 GROŽNJAN info@vina-deskovic.hr www.vina-deskovic.hr tel. 052/776-315 gsm.098/1977-985; 098/516 5371	
BENVENUTI VINA Kaldir 7 52424 KALDIR info@benvenutivina.com www.benvenutivina.com tel. 052/691-322 fax. 052/691-322 gsm.091/583-8756; 098/197 5651	

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
61	F&F RAVALICO Nova Vas 101 52474 BRTONIGLA ravalico@net.hr tel. 052/774-583 fax. 052/774-383 gsm.098/219-045	
62	KABOLA Kanedolo 90 52462 MOMJAN info@kabola.hr www.kabola.hr tel. 052/779-208 fax. 052/779-208 gsm.099/720-7106	
63	NOVACCO Frnetići 70 52474 BRTONIGLA info@novacco.hr www.novacco.hr tel. 052/774-321 fax. 052/774-321 gsm.091/177-4321	
64	CORONICA ATC Koreniki 86 52470 UMAG atc@coronica.com www.coronica.eu tel. 052/730-357 fax. 052/635-556 gsm.098/334-378	
65	MATOŠEVIĆ Krunčići 2 52448 SVETI LOVREČ office@matosevic.com; vina@matosevic.com www.matosevic.com tel. 052/448-558 fax. 052/410-147	
66	KOZLOVIĆ GIANFRANCO Vale 78 52462 MOMJAN info@kozlovic.hr www.kozlovic.hr tel. 052/779-177 fax. 052/779-188	

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

BR.	IZLAGAČ
67	IQ-Istarska kvaliteta Klaster Vinistra Prolaz E. Jelušića Tel./fax. 052/621-1111 info@klaster-vinistra.hr www.klaster-vinistra.hr

POPIS IZLAGAČA

Parter dvorane

IZLAGAČ	VAŠE BILJEŠKE
 IQ-Istarska kvaliteta Klaster Vinistra Prolaz E. Jelušića1, 52000 Pazin Tel./fax. 052/621 698 info@klaster-vinistra.hr www.klaster-vinistra.hr	



WWW.VINISTRA.COM

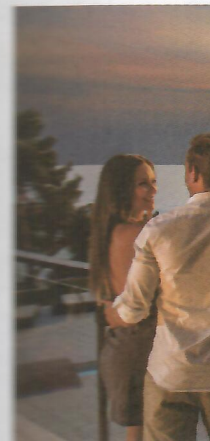
VINISTRA

Prozor u svijet vina

Oglasi



www.VINISTRA.COM



Laguna Poreč –
izvanredan doživljaj
resortima i kampom
pored predivnih
ponudom sportsk

Informacije i rezen
Tel. +385 52 410
reservations@lagu



Laguna Poreč

HOTELS RESORTS & CAMPING



Laguna Poreč – jedinstvena mediteranska destinacija koja nudi izvanredan doživljaj i neponovljiv odmor. Odsjednite u našim hotelima, resortima i kampovima. Uronjeni u predivnu prirodnu hladovinu borova pored predivnih plaža odlikuju se izvrsnom uslugom i raznolikom ponudom sportskih i animacijskih aktivnosti.

Informacije i rezervacije:

Tel. +385 52 410 102

reservations@lagunaporec.com

Online booking:

www.lagunaporec.com

ISTRATURIST
HOTELS RESORTS CAMPSITES

www.istraturist.com
www.istracamping.com
booking@istraturist.com
+385 52 700 700



umag

Erste Bank je dio zaštićene tvrtke Erste&Steiermärkische Bank d.d. www.erstebank.hr Info telefon: 0800 7890 

Najlakši put do novog stana! I Andrija.

**ONLINE
KREDITNI
ZAHTEJEV**

Erste stambeni kredit

I Erste banka nudi stambene kredite **bez naknade za obradu kredita** i **bez troška procjene nekretnine**, ali uz ONLINE kreditni zahtjev sve je jednostavnije i brže. Zatražite stambeni kredit uz kamatnu stopu već od 4,95% na www.erstebank.hr i uselite se što prije u svoj novi dom.

ERSTE 
Bank

Važno je s kim bankarite.

Za iznos kredita od 50.000 eura, kamatnu stopu 4,95%, rok otplate 20 godina i bez naknade za obradu kredita, izračunato na dan 1.3.2016. efektivna kamatna stopa (EKS) iznosi 5,06%, mjesečni anuitet 328,60 eura i ukupan iznos koji kljenti treba platiti 78.863,80 eura.

www.erstel

Erste Leasing
vašeg c

ERSTE 
Leasing

www.diners.hr Info



Diners Club
pogodno:

Dinarte Dines Club
koristi u svakom trenu
izupute online na vi

Diners došli u svijet

ERSTE 
Bank



www.ersteleasing.hr

Erste Leasing – pravi put do vašeg cilja!

ERSTE
Leasing

The advertisement features a collage of images: a car headlight, a sailboat on the water, medical ultrasound equipment, a truck, and a steering wheel. The Erste Leasing logo is prominently displayed in the center.



www.diners.hr Info telefon: 01 4929 555 f

Diners Club iznenađuje pogodnostima!

Zatražite Dines Club karticu i iskoristite popuste na brojnim prodajnim mjestima, koje u svakom trenutku provjerite na www.dinersposebnozavas.hr. Osim toga, kupujte online na više od 1.000 internetskih trgovina uz otplatu na rate.

Dobro došli u svijet Diners pogodnosti!

ERSTE **Diners Club**
Bank INTERNATIONAL

The advertisement shows two men in white shirts and black bowties sitting at a poolside bar. A Diners Club International card is displayed on the left. The background includes a wooden wall and tropical plants.

VERGAL

*Ekstra
djevičansko
maslinovo
ulje*

AMINESS
HOTELS & CAMPSITES
TEL +385 52 858 601
EMAIL info@vergal.hr
www.vergal.hr
Laguna Novigrad d.d.



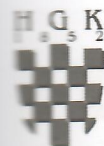
MAZDA CX-3


mazda



AUTO BENUSSI
Pula, Industrijska 2/D, tel: (052) 385-885

WWW.BENUSSI.MAZDA.HR



HR



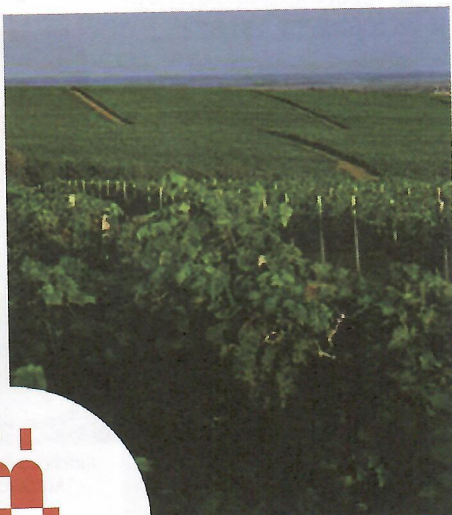
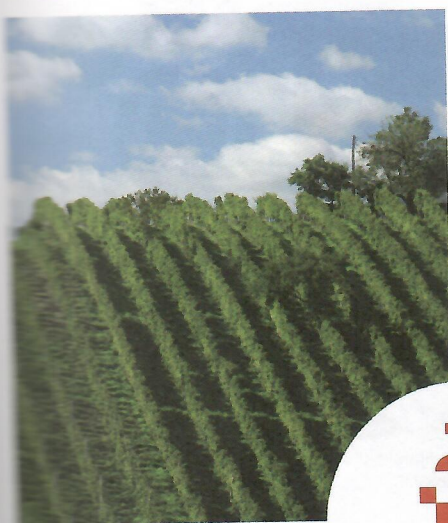
Sektor za po



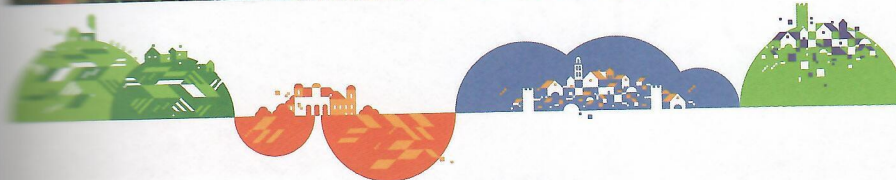
**HRVATSKA GOSPODARSKA KOMORA
UDRUŽENJE VINARSTVA**



Vaš partner u poslovanju



VINA CROATIA
vina mosaica



Udruženje vinarstvaHGK

Sektor za poljoprivredu, prehrambenu industriju i šumarstvo

Turističko-ugostiteljska škola Antona Štifanića Poreč

web: www.ss-astifanica-porec.skole.hr
 e-mail: tus-porec@email.ht.hr
 tel: 00385 52 429 250
 fax: 00385 52 431 622



hotelijsko-turistički
tehničar



konobar



kuhar



turističko hotelijerski
komercijalist



slastičar

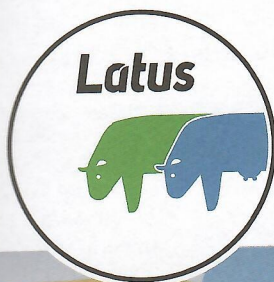


FUSIO
Inspirirani užitkom

Fusio je sinonim za profesionalnost i funkcionalnost, hedonizam i inspiraciju. Svojom dvadesetogodišnjim iskustvom u projektiranju, opremanju, proizvodnji i servisu ugostiteljske opreme pridonosimo užitku svakog gosta. Kvalitetni materijali, optimalan raspored i minimalna potrošnja vremena i energije potrebna su podloga za pretvaranje Fusio profesionalnih kuhinja u mjestu inspiracije i maštati. Osim profesionalne inox kuhinjske opreme našu ponudu upotpunjuje i druga oprema potrebna za vrhunsko ugostiteljstvo kao što su profesionalni šankovi, ledomati, razni barski i sitni uređaji kao i inventar za ugostiteljstvo.

Za detaljnije informacije o našem poduzeću i pregled cjelokupne ponude posjetite našu web stranicu www.fusio.hr.

Obratite nam se inspirirani užitkom!

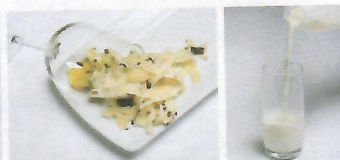


Mala obiteljska tvrtka smještena
u samom srcu Istre,
okružena pašnjacima,
na brežuljku ponad sela Orbanici.

www.mljekaralatus.hr
+385 (0)52 846 215



*kravlji sirevi
miješani sirevi
skuta
mlijeko
jogurti
vehnje*



ново
"milk&cheese bar"

NAJBOLJA GAZIRANA VODA U EUROPI

U KONKURENCIJI 175 PRIJAVLJENIH
PROIZVODA IZ 11 DRŽAVA NA
EUROPSKOM NATJECANJU JAMNICA
JE OSVOJILA ZLATNO ODLIČJE.



UZ SVAKI OBROK

www.jamnica.hr



**GOLD
MEDAL**
Mineral Water
Challenge 2015

VELEUČILIŠTE U RIJECI
POLYTECHNIC OF RIJKA




Trpimirova 2/V
Tel: 00385/51 321-300
email: ured@veleri.hr
51000 Rijeka

Poljoprivredni odjel Poreč
Department for Agriculture Poreč

C. Huguesa 6
Tel: 00385/52 451-950

WWW.VELERI.HR



e-computing

Prodaja i servis računala
Potrošačka elektronika
Programska rješenja
Internet / Intranet stranice
Održavanje računalnih sustava



PRODAVAONICA PAZIN
M.B. Rašana 14, Tel: 052/416-796

PRODAVAONICA LABIN
Zelenice 8, Tel: 052/856-888

e-mail: info@e-computing.hr

www.e-computing.hr

Istrapano

Izrada virtualne
snimanje iz zraka



+385(0) 98 587602
info@istrapano360.cc



Istrapano360.com

Radna virtualne šetnje 360°, Google Buissiness view,
snimanje iz zraka i fotografiranje.



+385 (0) 98 587602
info@istrapano360.com



rudan

UČINKOVITO UPRAVLJANJE ENERAGENTIMA

Rudan d.o.o.
9. rujan 1/H - 52 341 Žminj
Tel: +385 52 84 55 00
E-mail: info@rudan.com

www.rudan.com

52440 POREČ, M. Vlašića 39 | Tel: ..385.52.432.412 Fax: ..385.52.433.275 e-mail: info@sigra.hr | www.sigra.hr



A.B.S.

PROZOR ZA VAŠ SVIJET

ENERGETSKI EFIKASNI PROZORI

www.abs.hr

GEALAN SCHÜCO

PIĆAN, KUKURINI 22, T: 052/887-120, F: 887-130, E: abs@abs.hr
 PULA, JAPODSKA 66C, T/F: 052/501-216, M: 091/1869-146, E: suzana@abs.hr
 POREČ, MATE VLAŠIĆA 39, T/F: 052/434-410, M: 091/3232-183, E: dean@abs.hr

Ukrasne vrećice



VELIKI
IZBOR
ZA:

~ vinare

~ uljare

~ pčelare

~ kozmetike

~ i butike

MIRISNE UKRASNE VREĆICE S
MIRISOM VANILIJE ILI JAGODE

~ TISKAMO JE S VAŠIM REKLAMOM ~

EVIPLASS

Evald Vodopivc s.p.
Brestanica, Slovenija

Mob: +386 41 73 02 02

E-mail: evald@super-e.si

www.super-e.si

www.pulainfo.com



Festival Visualia

Pula-Istra-Hrvatska // Pula-Istria-Croatia

12/05 - 14/05/2016

 Festival Visualia



**The whole truth:
Wine analysis from Anton Paar**

With a wide-ranging portfolio of wine analysis solutions, Anton Paar is your reliable partner from grape to bottle.

- Fast and easy alcohol and extract measurement
- Fermentation control
- Analysis of dissolved CO₂ and O₂

Find out more at www.anton-paar.com

 **Anton Paar**

Anton Paar® Zagreb
Tel.: +385 (1) 660 98 29
Mobile: +385 (91) 311 31 35
info.hr@anton-paar.com
www.anton-paar.com



Jednostavno ledeno rješenje...



Algeo d.o.o. Rovinj
Proizvodnja i prodaja
prehrambenog leda u Istri.

Kontakt: 098 993 8289



Anton Paar

Anton Paar® Zagreb
Tel.: +385 (1) 660 98 29
Mobile: +385 (91) 311 31 39
info.hr@anton-paar.com
www.anton-paar.com



Novi okusi Istre



NO GMO NO LACTOSE NO GLUTEN

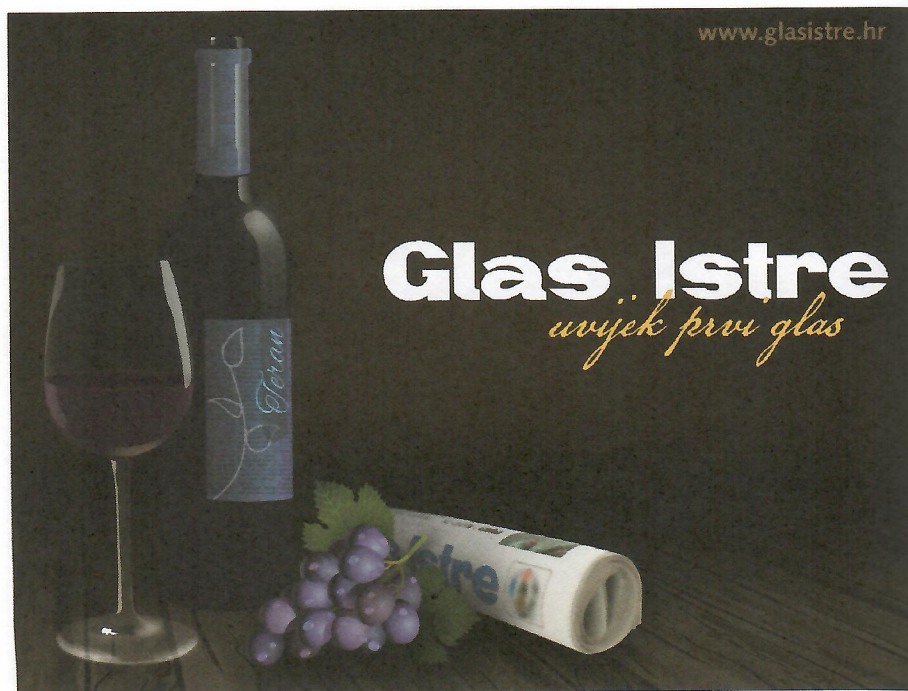
Proizvođač Istrijana proizvoda je AZRRI - Agencija za ruralni razvoj Istre sa sjedištem u Pazinu.
Glavni cilj je gospodarski razvoj ruralnog područja Istre podržavanjem lokalnog stanovništva u bavljenju
preradivačkim djelatnostima. Revitalizacijom autohtonih pasmina Istre i kombiniranjem tradicionalnih
istarskih okusa i začina, stvorena je Istrijana - brend koji ujedinjuje tradicionalne i moderne vrijednosti.

Kooperacija s farmerima Istre i Lovačkim savezom Istarske županije

Agencija za ruralni razvoj Istre d.o.o.

Ulica prof. Tugomila Ujčića 1, 52000 Pazin, Hrvatska | Tel: +385(0)52 351 570
www.azrri.hr | www.istrijana.hr







101,3 | 93,9 mhz
Kod Vas na ručku.

HRT
radio
PULA

93,9
MHZ



KVALITETNIJI.
FLEKSIBILNIJI.
BRŽI. Telekom za Vašu tvrtku

 **Metronet®** | 0800 82 28 www.metronet.hr

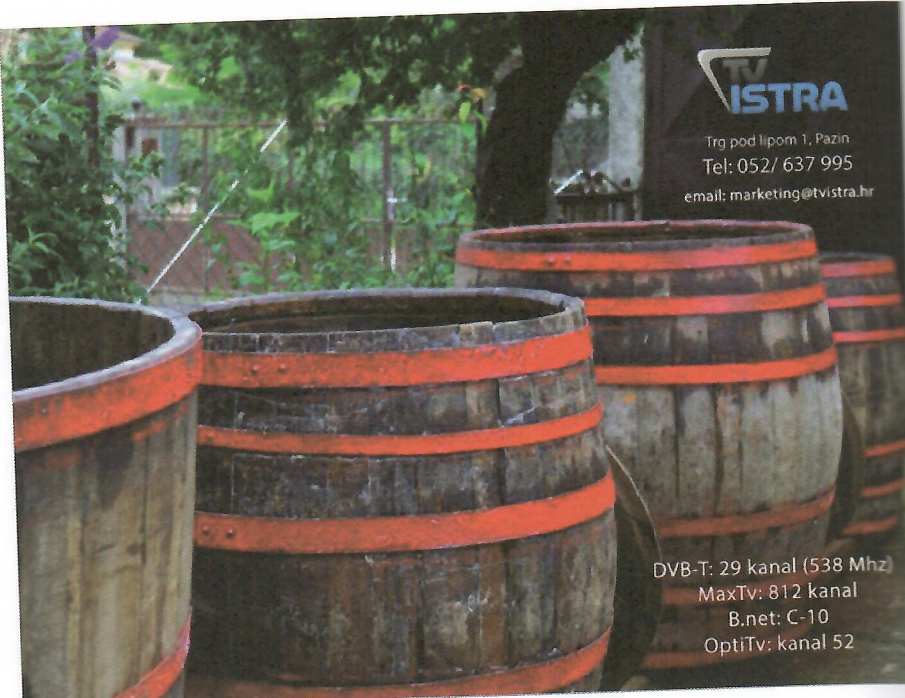


20 TV NOVA

godina

HVALA
ŠTO STE
20 GODINA
S NAMA!

tvnovapula
www.tvnova.hr
Mletačka 12, Pula, tel. 052/ 211 411
e-mail: tvnova@tvnova.hr



TV ISTRAN
Trg pod lipom 1, Pazin.
Tel: 052/ 637 995
email: marketing@tvistra.hr

DVB-T: 29 kanal (538 Mhz)
MaxTv: 812 kanal
B.net: C-10
OptiTv: kanal 52

VA
ALA
STE
ODINA
AMA!

TV ISTR
ing pod lipom 1, Pazin
Tel: 052/ 637 995
mail: marketing@tvistra.hr
-T: 29 kanal (538 Mhz)
MaxTv: 812 kanal
B.net: C-10
OptiTv: kanal 52

Više od **glazbe** - Più che **musica**

**RV
FM**

94.8 | 90.7 | 88.5 MHz

www.rovinj.fm

ZAŠTO RADIO LABIN ?

LOKALNI

Lokalni radio ima najučinkovitiju komunikaciju prema lokalnom stanovništvu i medij je kojem se najviše vjeruje

SADRŽAJ

Fleksibilni smo u kreiranju sadržaja i prepoznati smo kao najsnažniji kreator javnog mnijenja u lokalnoj zajednici

SIGNAL

Preko 300 tisuća potencijalnih slušatelja pokrivenih signalom Radio Labina putem 4 odašiljača

STRUKA

Nekoliko godina za redom slovimo kao jedan od najboljih lokalnih radija u Hrvatskoj prema mišljenju struke - Vijeća za elektoničke medije

Pokrivenost signalom
www.radiolabin.hr
91,0 93,2 95,0 99,7 Mhz

kanal R

DVB T MAX S.net vip K3

www.kanal-ri.hr

Vikend van Zagreba

TISKANO I ONLINE IZDANJE TURISTIČKO - INFORMATIVNOG MJESEČNIKA

- izlazi zadnji **PETA** u mjesecu
- preporučuje domaće destinacije, donosi ponudu domaćih odredišta, najavljuje turistička događanja i preporučuje itinerere za aktivni odmor
- osigurava vrijedne nagrade za čitatelje
- dijeli se u **20.000** besplatnih tiskanih primjeraka na najfrekventnijim lokacijama i manifestacijama
- e-publikaciju možete prolistati na adresi: vikend.van-zagreba.com, a možete ga pratiti i na Facebook stranici: vikend.van.zagreba

Iskoristite baš svaki VIKEND, najdragocijeniji dio tjedna

T 049/ 222 095 M 098/ 253 093 F 049/ 500 003
E redakcija@van-zagreba.com I vikend.van-zagreba.com

signal
PRINT



Natura ta



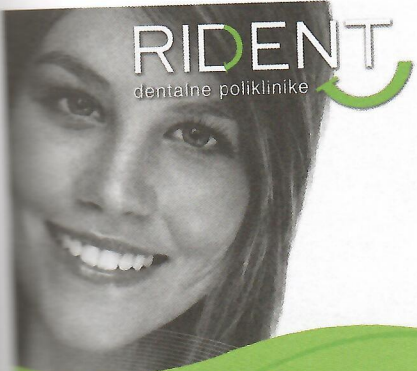
Natura
Bu

tel: 00385 5

fax: 00385 5

GSM: 00385 5

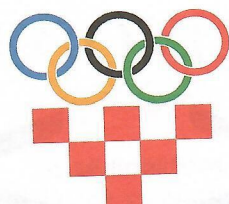
www.natura



RIDENT
dentalne poliklinike

RIJEKA:
Frane Čandeka 39 · 51000 Rijeka · Croatia
Tel: +385/0/51 648 900, 648 901; 648 902
E: rident@rident.hr; info@rident.hr

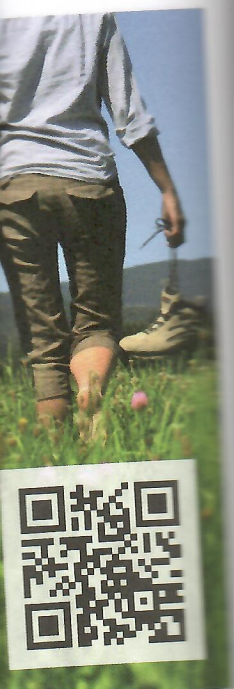
POREČ
Istarska 1a · 52 440 Poreč · Croatia
Tel: +385/0/52 496 350
E: info.porec@rident.hr; rident.porec@rident.hr



HRVATSKI OLIMPIJSKI ODBOR
CROATIAN OLYMPIC COMMITTEE

• • • •

U ritmu Rija!



Natura tartufi 



Natura d.o.o.
Buzet
tel: 00385 52 554 057
fax: 00385 52 493 310
GSM: 00385 98 910 90 90
www.naturatartufi.com



V I N A
DEKLIĆ
Obiteljska loza od 1920.

Vina Deklić
Vinarstvo i vinogradarstvo
Ferenci 47, Vižinada 52447
email-info@vina-deklic.com
web- www.vina-deklic.com
gsm.091 446 1511
gsm 095 845 6190



MORENO IVANČIĆ

NOVIGRAD CITTANOVA

Domovinskih žrtava 20
0989768005



Mihelić

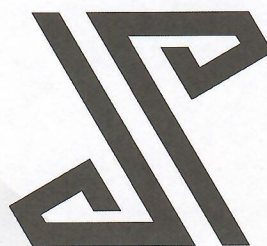
NOVIGRAD CITTANOVA

Joakima Rakovca 4
098 1910651



LEONARDO
PALČIĆ
NOVIGRAD CITTANOVA

Dajla 144
098421901



PERVINO
NOVIGRAD CITTANOVA

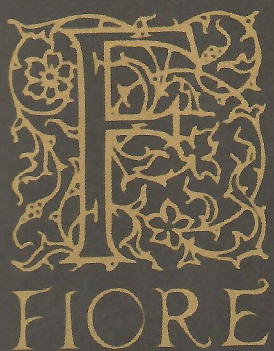
Sveti Servul 7c
0998151266



FIO
Barboj 40
fiore.vin
www.f
tel. 05
fax. 0
mob. 0

VINA LUNIK
Pod Liniju j.
tel. 099 471





FIORE VINA
Barboj 40, 52470 Umag
fiore.vina@gmail.com
www.fiore-vino.hr
tel. 052/815-992
fax. 052/732-118
mob. 095/5011-555

LEGOVINA

Obitelj Legović

Mekiši 7
52 464 Kaštelir

Kontakt:
Valter Legović
tel./fax: 052 455 401
mob.: 098 750 795

e-mail:
info@legovina.com
www.legovina.com
VINOGRADARSTVO
VINARSTVO

VINA LUNIKA
Pod Liniju j.d.o.o.
tel. 099 471 1800


lunika



RITOŠA
Vina

I.L. Ribara 3
52440 Poreč, Croatia
tel: 052 432 069
Vili: 098 1957 124
Ana: 0921767818

info@vina-ritosa.hr
www.vina-ritosa.hr



Dynali®

Pergado®

**Najbolja kombinacija
za zaštitu grozda**

Syngenta Agro d.o.o.
Samoborska cesta 147, 10090 Zagreb
tel: +385 (0)1 388 76 70
Email: savjeti.hrza@syngenta.com
www.syngenta.hr

syngenta®



NEW HOLLAND
AGRICULTURE

www.newholland.hr

AGRARIA
Globetka 4,
40000 Čakovec
Tel: 040/328-700
Fax: 040/328-701
E-mail: agraria@agraria.hr



**Lokalna akcijska grupa
„Središnja Istra“
154. brigade Hrvatske
vojske 5, 52 000 Pazin**

m: 091/ 624 6242
e: ured@lag-sredisnjaistra.hr

K O Z

KOZI
www

Ure
Vale 78, Mo
tel.: 00 38
fax: 00 38
info@
Podr
tel.: 00 38
visit@



KOZLOMAT

POWERED BY *organizacija.hr*



KOZLOVIĆ

KOZLOVIĆ VINA
www.kozlovic.hr

Ured/office:
Vale 78, Momjan, 52460 Buje
tel.: 00 385 (0)52 77 91 77
fax: 00 385 (0)52 77 91 88
info@kozlovic.hr
Podrum/Cellar:
tel.: 00 385 (0)52 77 91 77
visit@kozlovic.hr



MATOŠEVIĆ
WINES OF ISTRIA

VINA MATOŠEVIĆ d.o.o.
www.matosevic.com

Ured/office:
Rizzijeva 34
52100 Pula
tel.: 00 385 (0)52 448 558
vina@matosevic.com
Podrum/Cellar:
Krunčići 2
52448 Sv.Lovreč

LAKOĆA
POSTOJANJA
U ISTRI



VINA
LAGUNA

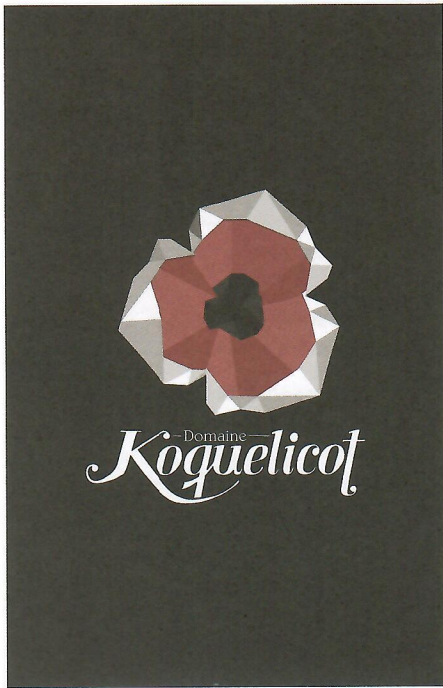
www.vinalaguna.hr



VINAKOPER
Šmarska cesta 1
6000 Koper, Slovenija
tel.: +386 5 66 30 100
fax: +386 5 66 30 106
vinakoper@vinakoper.si
www.vinakoper.si

DRUŠTVO VI
SLOVEN
ASSOCIAZIONE
DELL'ISTI

Marezige 24, 62
info@
www.ma
tel. 00386



—Domaine—
Koquelicot



O.P.G. JOSIP FRANKOVIĆ
+385 (0)95 58 28 497
info.frankovic@gmail.com
Trg Josipa Broza Tita 6, Buje
ISTRA • HRVATSKA



Radc
vinska vina

OPG FRANK
Radovani 14, 5246
Tel: 0+385 (0)52 462
E-mail: vina.rado

**DRUŠTVO VINOGRADNIKOV
SLOVENSKE ISTRE**
**ASSOCIAZIONE DEI VITICOLTORI
DELL' ISTRIA SLOVENA**

•
Marezige 24, 6273 MAREZIGE-SLO

info@dvs.si

www.malvazija.info

tel. 00386 31/387-347



**Bajkini 10 a
52447 Vižinada**

**Kontakt:
Pino Rossi
Mob: 091 788 15 12**

**Email:
pinorossi.vina@gmail.com**



Radovan

Vrhunska vina zapadne Istre

OPG FRANKO RADOVAN
Radovani 14, 52463 Višnjan, Hrvatska
Tel: 0+385 (0)52 462 166 / Fax: 052 462 322
E-mail: vina.radovan@pu.t-com.hr

GRA-PO d.o.o.

•
Gospodarska 5b, 10255 ZAGREB
•

info@gra-po.hr

www.gra-po.hr

tel. 01/6531-079

fax. 01/6531-080

mob. 091/6531 104

DAMOR d.o.o.

•

**Put Brižina 14, 21212
KAŠTEL SUĆURAC**

•

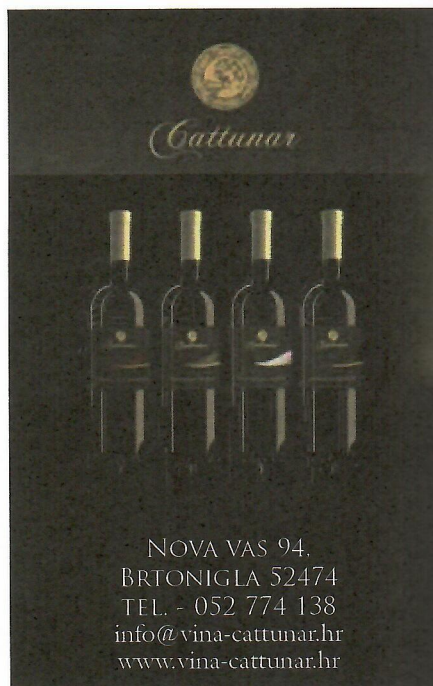
damor1@st.t-com.hr

www.damor.hr

021/226-280

021/226-120

099/311-05-42



NOVA VAS 94,
BRTONIGLA 52474
TEL. - 052 774 138
info@vina-cattunar.hr
www.vina-cattunar.hr

UNIKOMERC - UVOZ d.o.o.

•

**Amruševa ulica 10
10000 ZAGREB**

•

info@unikomerc-uvoz.hr

www.unikomerc-uvoz.hr

tel. 01/6221 555

fax. 01/ 62 21 569

CAPO

•

Fernetići 60, 52474 BRTONIGLA

capovina@capovina.hr

www.capovina.hr

•

tel. 052/774-401

fax. 052/774-401

mob. 091/230-0937



SIROTIĆ

Medveje

VINA SIROTIĆ

Medveje 8, 52420 BUZET

VINO IZ HRVATSKE

T: +385 52 667 194

M: +385 91 501 8124

E: dario.sirotic@ri.t-com.hr



vina ulja villa

www.villa-dobravac.com
info@villa-dobravac.com

Karmelo 1, 52210 Rovinj

EBICOM S.r.l.

...per l'enologia

Via Chiozza, 8/3
 33 050 Ruda (UD)

Kontakt:

tel.: ++39 0431 973 849

++39 0431 973 858

fax: ++39 0431 974 533

e-mail:

info@ebicom srl.it

www.ebicom srl.it

Coadiuvanti per l'enologia

Macchine per l'enologia

Accessori per cantina

Tubi

Raccordi Inox

Valvole

Serbatoi

Portelle e chiusini inox

Tappi sughero e silicone

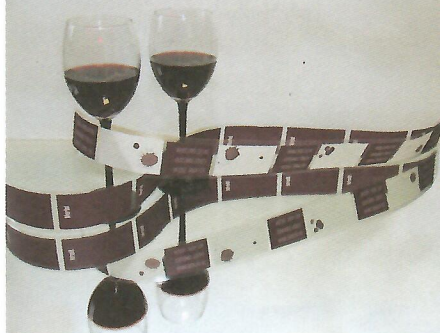
Contenitori in metallo per bottiglie

Materiale per vigneto

tisak samoljepljivih etiketa



Sv. Petar u Šumi 96 L
etikgraf@etikgraf.hr
www.etikgraf.hr



Karatela

Varož 2
52341 Žminj

Kontakt:
mob. 091 140 4978

e-mail:
karatela@pu.t-com.hr

KOKOT AGRO d.o.o

Mladinska 2, 10450
JASTREBARSKO

•
kokot-agro@kokot-agro.hr
www.kokot-agro.hr
tel. 01/6271-543
fax. 01/6271-541
mob. 098/191-5353

ME-GA ING

•
M.Trnine 16,
40000 ČAKOVEC

•
petar.colev@ck.t-com.hr
www.megaing.hr
tel. 040/364-415
fax. 040/365 045
mob. 098/426-230



Tecnologia

GOI
MACHINA TR

Plovanija,
5246
Tel: +385
Fax: +385
e-mail: machina.tr
www.g

RADNO
PONEDJELJA
SUBO

◀
DEG

Podrumar
52 475

K
tel.: +385
mob. +385

e
vina@
www.



Tecnologia per passione.

GOLDONI
MACHINA TRACTORIA d.o.o.
 Plovanija, Portoroška 7
 52460 Buje
 Tel: +385 52 777-241
 Fax: +385 52 721-340
 e-mail: machina.tractoria@pu.t-com.hr
 www.goldoni.hr

RADNO VRIJEME:
PONEDJELJAK-PETAK: 08-16
SUBOTA: 08-13



Costruzione qualsiasi rimorchio a richiesta.
 Vendita ruote, assali e parti di ricambio.

PUPIN SERGIO
& C. SNC
VIA ARMENTARESSA N. 14
34076 ROMANS
D'ISONZO (GO) - ITALIA
 tel. +39 (0)481 909301
 fax +39 (0)481 909819
 P.I. 00475180311
 C.F. 00475180311
 e-mail.
 mpupin@libero.it
 www.pupin.it



DEGRASSI

Podrumarska 3, Bašanija
52 475 Savudrija

Kontakt:
 tel.: +385(0)52 759 250
 mob. +385(0)52 759 844

e-mail:
 vina@degrassi.hr
 www.degrassi.hr



Kukurini 16/a
52 332 Pićan

Kontakt:
Goran Baćac
 tel./fax: 052 869 090
 mob.: 091 1869 090

e-mail:
 gbacac@net.hr

**ooo
VINOARTIS**
UMIETNOST NJEGOVANJA VINA

Vinoartis d.o.o.
specijalizirana trgovina za vinarstvo i vinogradarstvo
usluge laboratorijske analize i savjetovanja

Istarska 29, 52463 VIŠNJAN
Tel/fax: 052 449 173
e-mail: vino.artis@pu.t-com.hr

www.vinoartis.hr

**UDRUGA
AGROPOREČ**

Nikole Tesle 11
52440 Poreč

Kontakt:
Zdenko Barac
tel.: 052 434 089
fax: 052 434 089
mob. 095 911 3000

e-mail:
agroporec@pu.t-com.hr

**POLJOPRIVREDNA
UDRUGA**

**mm
KABOLA**
SINCE 1891

Kanedolo 90
52 462 Momjan

Kontakt:
Marino Markežić
tel./fax: 052 779 208
mob.: 099 720 71 06

e-mail:
info@kabola.hr
www.kabola.hr

ARMAN
MARIJAN ARMAN

VINOGRADARSTVO,
VINARSTVO I TRGOVINA

Narduči 3, 52447 Vižinada HR
vl. Marijan Arman
tel/fax: +385 52 446 094
Marijan Arman: +385 98 255 650

info@arman.hr,
www.arman.hr

Med

Vina iz Istre

Medulinska 15,

tel:
fax:
gsm:
em:

**mm
KABOLA**
SINCE 1891

Kanedolo 90
52 462 Momjan

Kontakt:
Marino Markežić
tel./fax: 052 779 208
mob.: 099 720 71 06

e-mail:
info@kabola.hr
www.kabola.hr

ARMAN
MARIJAN ARMAN

VINOGRADARSTVO,
VINARSTVO I TRGOVINA

Narduči 3, 52447 Vižinada HR
vl. Marijan Arman
tel/fax: +385 52 446 094
Marijan Arman: +385 98 255 650

info@arman.hr,
www.arman.hr

Andre

Nova
I
tel: 0
mob: 0

TOČIONA
G. K
tel:

Medea

Vina iz Istre

Medea Vina

Medulinska 15, 52100 Pula, Croatia

tel: +385. 52. 543 519

fax: +385. 52. 543 443

gsm: +385. 99 215 8477

email: info@medea.hr

www.medeas.hr

NOVACCO
Since 1837

M +385 (0)91 177 4321

E info@novacco.hr



Anatela Brčić

Nova Vas - Poreč

Brčići 5

tel: 052 421 104

mob: 091 543 11 07

TOČIONA VINA I VOĆARNA

G. Kalčica 8 - Poreč

tel: 052 431 336

CCSSETTO

OPG Alfredo Cossetto

Roškići 10

52 464 Kaštelir

Kontakt:

tel.: 052 463 018

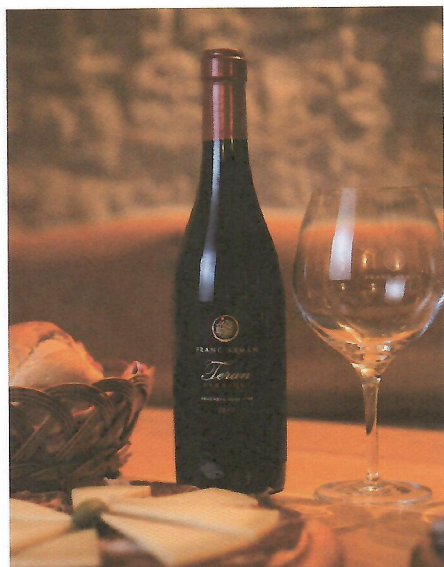
fax: 052 455 204

mob.: 098 366 464

e-mail:

alfredo.cossetto@pu.t-com.hr

www.cossetto.net




 E: info@francarman.hr
 M: +385 91 446 2266
 M: +385 91 574 0498
www.francarman.hr

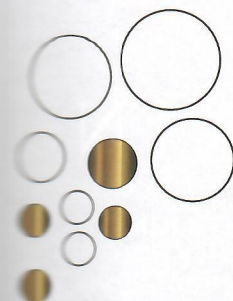
FRANC ARMAN



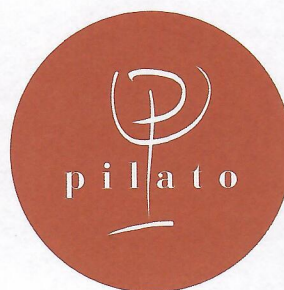
OPG Geržinić Marko
 Ohnići 9, Vižinada
 tel./fax.: +385 52 446285
 mob.: +385 91 506 75 03
 e-mail: vina@gerzinic.com
www.gerzinic.com




 POLEIS
 VINA



OPG Ivan Poleis
 Markovac 35, 52463 Višnji
vino-poleis@pu.t-com.hr, te



Vina PILATO
 Lašići 2, Vižinada, Istra
 Telefon: + 385 52 44 62 81
 GSM: + 385 91 44 62 810
 E-mail: info@vina-pilato.com
www.vina-pilato.com

V·I·N
 PROD

Korlevići
 52 463 Višnji

Kontakt:
 Adrijano Pro
 tel.: 052 449
 fax: 052 449
 mob.: 098 195

e-mail:
adrijano.prodan@p

www.vina-prod

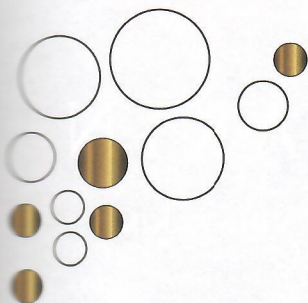
NIĆ

marko
ada
46285
5 75 03
nic.com
om

0
la, Istra

44 62 81
4 62 810
pilato.com
o.com

poieis
VINA



OPG Ivan Poleis
Markovac 35, 52463 Višnjan, Hrvatska
vino-poleis@pu.t-com.hr, tel.: +385 98 516 218
+385 52 449 305

P.T.O. "TOMAZ"
Kanal 30, Motovun
Istra, Hrvatska
Tel.: +385 52 641 717
Mob.: +385 98 335 749
Fax: +385 52 616 305
tomaz.klaudij@gmail.com
www.vina-tomaz.hr

V·I·N·A
PRODAN

Korlevići 3
52 463 Višnjan

Kontakt:
Adrijano Prodan
tel.: 052 449 120
fax: 052 449 423
mob.: 098 1957 072

e-mail:
adrijano.prodan@pu.t-com-hr

www.vina-prodan.hr



ZIGANTE

Poljoprivredni obrt

Vina Zigante

52429 Grožnjan, Kostanjica 66
Tel. 052 721 930 • 091 2535 392
info@vina-zigante.hr

**"Svijet Vina
Mario Banko"**



Mario Banko

Bašići 29d, Tinjan

tel: 091 626 0431

e-mail:

info@vila-romana.info

www.vila-romana.info/svijet-vina-mario-banko



FAKIN

VINA FAKIN

BRKAČ 20, 52424 MOTOVUN
ISTRA • HRVATSKA

T 092 23 99 400

E fakin.marko@gmail.com

www.fakinwines.com

**VII
MA'**

Bašk
52 463 V

Kom

tel.: +385(0

fax :+385(0

mob.: 09

e-m

vina-matic



ROSSI

SINCE 1885

VINARIJA ROSSI
Bajkini 16, Vižinada
info@vinarossi.com
091/335-5604



Marino & Ines Rossi
091/535-5602 & 091/335-5602

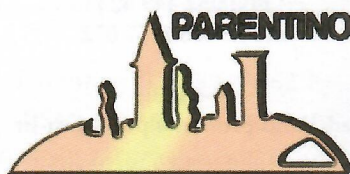


**POREČ
KARLA HUGUESA 6**

Tel.: 052 431 085; Fax.: 052 431 246;

e-mail: [ss-mbalote@ss-mbalote-](mailto:ss-mbalote@ss-mbalote-porec.skole.hr)
porec.skole.hr

www:ss-mbalote-porec.skole.hr



Učenička zadruga 55 Mate Balote Poreč





VINA
MATIC
 Baškoti 4
 52 463 Višnjan

Kontakt:
 tel.: +385(0)52 449 393
 fax :+385(0)52 449 393
 mob.: 098 224 053

e-mail:
 vina-matic@inet.hr

VINA
MATIC
 Baškoti 4
 52 463 Višnjan

Kontakt:
 tel.: +385(0)52 449 393
 fax :+385(0)52 449 393
 mob.: 098 224 053

e-mail:
 vina-matic@inet.hr

VINA
Pletti
 1842.....



ATE BALOTE
SA 6
 052 431 246;
 s-mbalote-
 ec.skole.hr

RENTINO
 Poreč



KADIN 7 52424 MOTOVUN
 TEL: 052 431 322
 WWW.BENEDICTINIA.COM
 INFO@BENEDICTINIA.COM

KOŠETO

**O.P.G. Andrea
 Cossetto**

Broskvari 2, Višnjan
 tel. 052 449 396
 mob. 091 588 4447



Giulio Ferenac

WINES

VIZINADA - ISTR
4 CENTURIES OF PURE TRADITION
WWW.FERENAC.HR

**POLJOPRIVREDNI
OBRT
"VIVODA"**

Cademia 5
52 210 Rovinj

Kontakt:
Davor Vivoda
tel./fax: 052 813 876
mob.: 091 2077 090

e-mail:
davor.vivoda@pu.t-com.hr
www.vina-vivoda.hr

Proizvodnja i prodaja vina:
Malvazija, Teran, Muškati



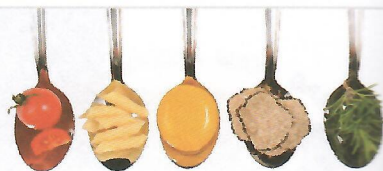
BRUNO FERENAC

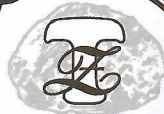
52447 Vižinada
Ferenci 42

Kontakt:
tel.: 052 446 484
mob.: 098 9105 264

e-mail:
bruno@ferenac.hr

www.ferenac.hr



ZIGANTE®

tartufi

ZIGANTE TARTUFI d.o.o.
Plovanija, Portoroška 15
52460 Buje, Hrvatska
Tel: +385(0)52 777 409, 777 410
Fax: (0)52 777 111
E-mail: info@zigantetartufi.com

www.zigantetartufi.com

TAR
— VABRIGA
TORRE — ABREGA

TZO TAR - VABRIGA

Istarska 8/a, 52 465 Tar

Kontakt:

tel.: 052 443 250

fax: 052 443 570

mob.: 098 216 284

info@istria.tarvabriga.com



ZIGANTE d.o.o.

Kostanjica 57, 52429 Grožnjan

Istra - Hrvatska

Tel: +385 (0)52 777 409, 777 410

Fax: +385 (0)52 777 111

E-mail: giancarlo@zigantetartufi.com

Z I G A N T E

Quality Istrian Wine


Ravalico
Vinum Histriae Sapiens

Nova Vas 101,
52474 BRTONIGLA

ravalico@net.hr

tel. 052/774-583

fax. 052/774-383

mob. 098/219-045

Agroklas
TRGOVINA I ZASTUPSTVO

AGROKLAS d.o.o.

G. Brestovečka 36

49247 ZLATAR BISTRICA

Tel: 049/502-561

Fax: 049/502-562

Mail: agroklas@agroklas.hr

Web: www.agroklas.hr

**Prodaja traktora
Lamborghini, poljoprivrednih
strojeva i rezervnih dijelova
za poljoprivredne strojeve.**



MARIO PERŠURIĆ

Ženodraga 3
52 463 Višnjan

Kontakt:

Mario Peršurić

tel./fax: 052 460 272

mob.: 091 251 5935

e-mail: mapersuric@vip.hr

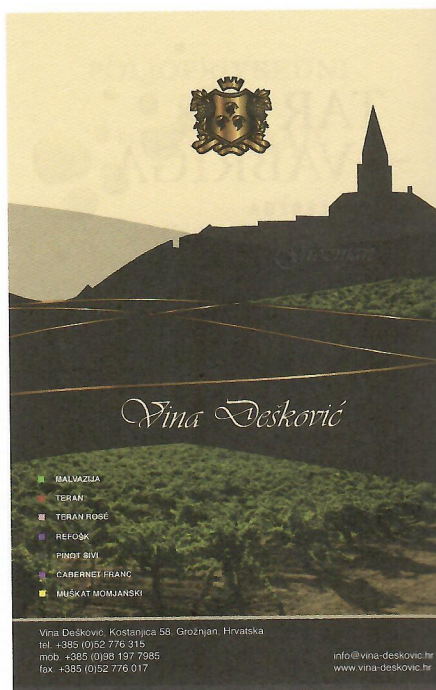
Proizvodnja vina:

bijela kvalitetna s geografskim
porijeklom

MALVAZIJA i CHARDONNAY

te crna **CABERNET**

SAUVIGNON i TERAN



VA, ŽIVILSKA TEHNOLOGIJA d.o.o.

Specialisti za enološka sredstva in enologijo

Kosovelova 2a, 6250 Ilirska Bistrica, Slovenija

tel.: 00386 (0)5 710 09 70, fax: (0)5 710 09 71

gsm: 00386 (0)41 403 658, (0)41 490 245

e.mail: vazivil.teh@siol.net

www.vazivilskatehnologija.si



DG
WINES
VINA GAŠPARINI
DENIS



VINA GAŠPARINI DENIS
OBRT ZA TRGOVINU
VL. DENIS GAŠPARINI
VIŽINADA, VRH LAŠIČI 2
TEL. 052/446-489
GSM. 098/367-689

Iz ponude izdvajamo:
VINA: Malvazija Istarska, Merlot,
Teran, Muškati žuti
LIKERE: Teranino, Malinovac,
Kruškovac, Orahovac, Cherry liker,
Rakiju Komovicu

www.vinagasparinidenis.hr

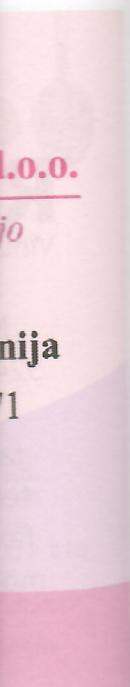
ORTIFLOR GROUP
MACCHINE PER ORTICOLTURA • FLORICOLTURA • VIVAISMO

MACCHINE PER ORTICOLTURA - VIVAISMO
VITICOLTURA E FLORICOLTURA

ORTIFLOR GROUP sas
Via Monte Nero, 106
35010 Curtarolo (PD) Italy

Tel. +39 049 557462
Fax +39 049 9623077

e-mail: info@ortiflorgroup.it
web site: www.ortiflorgroup.it
nome skype: [ortiflorgroup](https://www.skype.com/name/ortiflorgroup)



**Poduzetnički
inkubator**

Poreč - Parenzo



GRAD POREČ - PARENZO
CITTÀ DI POREČ - PARENZO

 **POLJO-NOVA**

HR-10360 SESVETE
Industrijska cesta 34
Tel. 01/2040-280
Fax. 01/2040-289
www.poljonova.hr
www.pnplus.hr
E-mail: info@poljonova.hr

Komercijalni predstavnik za područje Istre:
g. DANIJEL BERNOBIĆ 099/4846-745
E-mail: danijel.bernobic@poljonova.hr



*Tradicionalni
istarski proizvodi*

HR - 52420, II. istarske brigade 2/1
TEL/FAX: +385 (0)52 694 250
e-mail: aura.buzet@gmail.com

AGROPMD
poljoprivredni strojevi



BERTHOUD

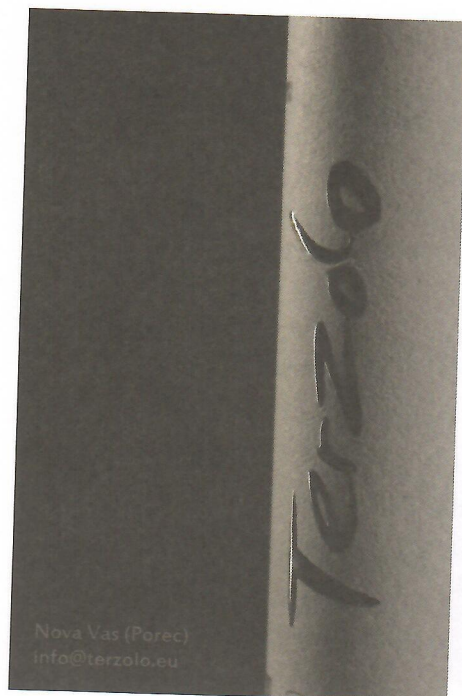


FRAMEST



WEIDEMANN

48000 KOPRIVNICA, Bilogorska 20
Tel: 048 353 510
31000 OSIJEK, Južna obilaznica bb.
Tel: 031 357 525



Nova Vas (Poreč)
info@terzolo.eu

DAMJANIĆ
Vina



Fuškulín 50
Poreč-Hrvatska

tel: ++385(0)52 444.553
fax: ++385(0)52 428.658
GSM: ++385(0)91 20.20.495
e-mail: ivan@damjanic-vina.hr
www.damjanic-vina.hr

MD
rojevi

THOUD

MEST

MURSKA

MURSKA

RABE

WEIDEMANN

gorska 20

ilaznica bb.

25



Kršin 3, 52474 Brtonigla, +385 52 774 111
www.veralda.hr



**BAKALAR
MILENA**

52 463 Višnjan
Bačva 3

Kontakt:

tel.: 052 449-593

mob.: 091 2020 470

e-mail:

aleksandar@bakalar-milena.hr

RASADNIK

Longo

OBRT ZA PROIZVODNJU I
TRGOVINU U POLJOPRIVREDI

vl. Nevija Longo
ROVINJ, Madona di kampo 1/g
OIB: 02983366523
tel. ++385 (0)52 829-081



Creative Tourism Industry

WeIstria
WITH STYLE & LOVE

Creative Tourism Industry d.o.o.
Ulica Maršala Tita 79
51 410 Opatija
www.creative-tourism.hr

Fuškuljin 50
Poreč-Hrvatska

+385(0)52 444.553

+385(0)52 428.658

+385(0)91 20.20.495

an@damjanic-vina.hr

mjanic-vina.hr

SAN TOMMASO
vinarija

malvazija istarska ~ muškata
teran ~ merlot

Obitelj Debeljuh



Golaš 13
BALE

e-mail: janja.debeljuh@pu.t-com.hr
~ mob: +385 98 309 594

**CELEGA
VINO**

G. Garibaldi
52460 BUJE

kontakt:
gsm.091/511-5137

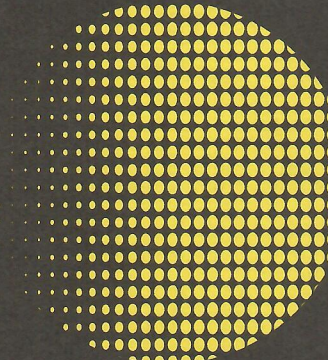
e-mail:
celega.vino@gmail.com

VISINTIN



**OPG
VISINTIN**

**ZUBINI 56,
LIVADE 52427**



SAN MARTINO

Dubrova 105, 52220 Labin (HR)
+ 385 (0)52 851 800
info@vinosanmartino.com




WWW.

PROFESIONALNI

ORLOVA D.O.O.
M. Čučković
A. Čučković

G: 091 2

TEHNO

Orlova
2943293 VE

kc
043/
043/

e
tehnos.cr

www.

GRAPAK



www.grapak.hr

PROFESIONALNI TRAKTORI ZA VINOGRAD

GRAPAK d.o.o.
M. Schlegelova 5,
42004 Terešnje G: 091 215 1002, M: prodaja@grapak.com

ALDEN d.o.o.

Baderna 8
52445 BADERNA

kontakt:
tel. 052/ 462-024
fax. 052/463-198

e-mail:
info@alden.hr
www.alden.hr

TEHNOS D.O.O.

Orlovac Zdenački
2943293 VELIKI ZDENCI

kontakt:
043/ 448 065
043/ 448 065

e-mail:
tehnos.cro@gmail.com

www.tehnos.si

P&F JERUZALEM

P&F JERUZALEM d.o.o.
Kolodvorska 112270
ORMOŽ, SLO
info@pfwines.com

VINISTRA

Prozor u svijet vina

Katalog

NAGRAĐENIH VINA
I OSTALIH IZLOŽENIH
PROIZVODA



www.vinistra.com

VINISTRA -

ISTAF

TURIST
I
MINIS
H

IDA

VELEUČILIŠT



ORGANIZATOR:
VINISTRA - UDRUGA VINOGRADARA I VINARA ISTRE



GENERALNI POKROVITELJ:
ISTARSKA ŽUPANIJA / REGIONE ISTRIANA



Laguna Poreč
HOTELS RESORTS & CAMPING

ZLATNI SPONZOR:
LAGUNA POREČ

POKROVITELJI:
GRAD POREČ
TURISTIČKA ZAJEDNICA ISTARSKE ŽUPANIJE
MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE
MINISTARSTVO PODUZETNIŠTVA I OBRTA
HGK - ŽUPANIJSKA KOMORA PULA
TZ GRADA POREČA
TZ GRADA PULE
IDA - ISTARSKA RAZVOJNA AGENCIJA

STRUČNA PODRŠKA:
VELEUČILIŠTE U RIJECI - POLJOPRIVREDNI ODJEL POREČ



Komisija za ocjenjivanje vina

1. PhD Caroline Gilby MW – predsjednica ocjenjivačkih komisija
2. Miljenko Bošnjak, dipl. ing. – voditelj komisije
3. Valter Legović, dipl. ing. – voditelj komisije
4. Iztok Klenar, dipl. ing. – voditelj komisije
5. Ingrid Palman, struč. spec. – voditelj komisije
6. Dr. sc. Sanja Radeka – voditelj komisije
7. Mr. sc. Ivanka Rosati – voditelj komisije
8. Višnja Zečević, dipl. ing. – voditelj komisije
9. Kristijan Damijanić, dipl. ing. – tajnik
10. Toni Babić, bacc. ing. – član
11. Davor Barać – član
12. Dott. Oscar Biasi – član
13. Paul Robert Blom, dipl. ing. – član
14. Dott. Mauro Bressan – član
15. Dr. sc. Marijan Bubola – član
16. Dott. Giuseppe Casagrande – član
17. Milorad Cilić, dipl. ing. – član
18. Dott. Stefano Cosma – član
19. Melinda Cossetto, dipl. ing. – član
20. Dott. Ada Regina de Aguiar Freire – član
21. Bruno Gaberssek, dipl. ing. – član
22. Nikolina Jedrejčić, struč. spec. – član
23. Darrel Joseph – član
24. Gregor Kocjančič, dipl. ing. – član
25. Dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika – član
26. Prof. dr. sc. Bernard Kozina – član
27. Mirjana Košuta, dipl. ing. – član
28. Saša Krajinović – član
29. Miroslav Latal, dipl. ing. – član
30. Dott. Francesco Lipari – član
31. Dott. Gianni Menotti – član
32. Emil Perdec – član
33. Karin Rupena Perdec – član
34. Tilen Praprotnik, dipl. ing. – član
35. Dragan Ružić – član
36. Fabijan Šantić – član
37. Vedran Veg – član
38. Dott. Gino Vendrame – član
39. Maja Vižintin, struč. spec. – član
40. Marinko Vladić, dipl. ing. – član
41. Boštjan Zidar, dipl. ing. – član
42. Prof. dr. sc. Roberto Zironi – član
43. Katarina Družeta – suradnik
44. Maja Laginja, mag. ing. – suradnik
45. Petar Šegon, mag. ing. – suradnik

Komisija

1. Miljenko Bošnjak
2. Maja Laginja, m
3. Dott. Oscar Biasi
4. Dr. sc. Urška Kosi
5. Dr. sc. Igor Luki
6. Dr. sc. Marin Mil
7. Višnja Zečević, c
8. Katarina Družet
9. Petar Šegon, m

Komisija

1. dr. sc. Viviane Lu
2. dr. sc. Urška Kosi
3. dr. sc. Nada Fran
4. dr. sc. Urška Kosi
5. dr. sc. Đanfrank
6. Flavia Vigni Bell
7. Marija Gašparini
8. Mario Vošten – č
9. Ingrid Popovski
10. Franco Basiaco
11. Gardoš Regina –
12. Bruna Vardabass

Napomena:

U skladu s Pravilnikom o ocjenjivanju vina više od 80 bodova. Meda

Broj bodova za pojedinu me
 VELIKA ZLATNA MEDALJA / G
 ZLATNA MEDALJA / GOLD ME
 SREBRNA MEDALJA / SILVER
 BRONČANA MEDALJA / BRON

Komisija za ocjenjivanje rakija

1. Miljenko Bošnjak, dipl. ing. – predsjednik ocjenjivačke komisije
2. Maja Laginja, mag. ing. – tajnik
3. Dott. Oscar Biasi – član
4. Dr. sc. Urška Kosić – član
5. Dr. sc. Igor Lukić – član
6. Dr. sc. Marin Mihaljević – član
7. Višnja Zečević, dipl. ing. – član
8. Katarina Družeta – suradnik
9. Petar Šegon, mag. ing. – suradnik

Komisija za ocjenjivanje maslinovog ulja

1. dr. sc. Viviane Lušetić, dipl. san. ing. – predsjednica komisije
2. dr. sc. Urška Kosić, dipl. ing. preh. teh. – tajnica
3. dr. sc. Nada Franković, dipl. ing. bioteh. – član
4. dr. sc. Urška Kosić, dipl. ing. preh. teh. – član
5. dr. sc. Đanfranko Pribetić, dipl. ing. agr. – član
6. Flavia Vigni Belle – član
7. Marija Gašparini – član
8. Mario Vošten – član
9. Ingrid Popovski Cukon – član
10. Franco Basiaco – član
11. Gardoš Regina – član
12. Bruna Vardabasso Basiaco – član

Napomena:

U skladu s Pravilnikom o ocjenjivanju vina i specijalnih vina na izložbi vina i vinarske opreme „VINISTRA“ Poreč 2016 objavljen je popis vina koja su dobila više od 80 bodova. Medalju dobivaju 30% najbolje ocjenjenih vina, a ostala vina dobivaju diplomu. Proizvođači mogu priznanja podignuti na info punktu Vinistre za vrijeme trajanja izložbe vina.

Raspon bodova za pojedinu medalju:

VELIKA ZLATNA MEDALJA / GRAND GOLD MEDAL	≥ 92
ZLATNA MEDALJA / GOLD MEDAL	85 – 91,99
SREBRNA MEDALJA / SILVER MEDAL	82 – 84,99
BRONČANA MEDALJA / BRONZE MEDAL	80 – 81,99

Vina

Red. br.	Kat. broj	Naziv vina	Godina	Proizvođač	Adresa	Odlučje
NAJBOLJA VINA AUTOHTONIH SORATA ISTRE						
1	115	Malvazija	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	Najbolja mlada Malvazija istarska
2	108	Malvazija istarska Collina	2013	Vina Cattunar	Nova Vas 94, Brtonigla, HR	Najbolja zrela Malvazija istarska
3	190	Fuga	2015	Vina Dobravac	Karmelo 1, Rovinj, HR	Najbolji mladi Teran
4	214	Teran	2012	Benvenuti vina	Kaldir 7, Motovun, HR	Najbolji zreli Teran
5	235	Refošk	2015	Brič	Dekani 3a, Koper, SLO	Najbolji mladi Refošk
6	49	Refošk riserva 2011	2011	Degrassi d.o.o.	Podrumarska 3, Savudrija, HR	Najbolji zreli Refošk

Napomena: Ova vina izabrana su od strane svih ocjenjivača između najbolje ocjenjenih vina po kategorijama.

Red. br.	Kat. broj	Naziv vina	Godina	Proizvođač	Adresa	Ocjena	Odlučje
MIRNA VINA BIJELO MIJEŠANO							
1	215	Corona Grande	2013	Benvenuti vina	Kaldir 7, Motovun, HR	88,75	Zlatna medalja
2	204	Frasco	2015	Zigante d.o.o.	Kostajnica 57, Grožnjan, HR	84,00	Srebrna medalja
3	192	Valle	2015	Kozlović vina	Valle 78, Momjan, HR	83,75	Srebrna diploma
4	44	Terre bianche cuvee blanc Contarini	2015	Degrassi d.o.o.	Podrumarska 3, Savudrija, HR	83,25	Srebrna diploma
5	39	Belica	2015	OPG Dejan Rubeša	Šporova jama 7, Kastav, HR	80,75	Brončana diploma

BORGONJA

1	12	Borgonja	2015	Damjanić vina	Fuškuljin 50, Poreč, HR	83,80	Srebrna diploma
2	118	Borgonja	2015	OPG Deklić Anton	Markovac 5b, Višnjan, HR	83,75	Srebrna diploma
3	2	Borgonja	2015	OPG Radoš Dejan	Tadini 6, Kaštelir, HR	82,40	Srebrna diploma

CABERNET FRANC

1	105	Cabernet franc	2015	Vina Dešković	Kostanjica 58, Grožnjan, HR	81,00	Brončana diploma
---	-----	----------------	------	---------------	-----------------------------	-------	------------------

CABERNET SAUVIGNON

1	89	Cabernet Sauvignon	2013	Ritoša vina	I. L. Ribara 3, Poreč, HR	86,25	Zlatna medalja
2	203	Cabernet Sauvignon	2015	Zigante d.o.o.	Kostajnica 57, Grožnjan, HR	85,25	Zlatna medalja
3	47	Cabernet Sauvignon Contarini 2011	2011	Degrassi d.o.o.	Podrumarska 3, Savudrija, HR	85,00	Zlatna medalja
4	157	Cabernet Sauvignon 1	2015	San Tommaso	Obala Alda Rismonda 19, Rovinj, HR	84,25	Srebrna medalja
5	167	Cabernet Sauvignon	2013	Vina Deklić	Ferenci 47, Vižinada, HR	84,25	Srebrna medalja
6	52	Cabernet Sauvignon	2013	Vina Mario Peršurić	Ženodraga 3, Višnjan, HR	83,50	Srebrna diploma
7	176	Cabernet Sauvignon	2015	Vina Franković	Trg Josipa Broza Tita 6, Buje, HR	83,25	Srebrna diploma
8	54	Cabernet Sauvignon	2009	AB Vina	Brčička 5, Nova Vas, HR	82,50	Srebrna diploma
9	126	Cabernet Sauvignon	2015	Bruno Ferenac	Ferenci 42, Vižinada, HR	82,50	Srebrna diploma
10	26	Cabernet Sauvignon San Martino	2015	San Martino	Dubrova, Labin, HR	82,00	Srebrna diploma
11	158	Cabernet Sauvignon	2015	San Tommaso	Obala Alda Rismonda 19, Rovinj, HR	81,75	Brončana diploma
12	173	Cabernet Sauvignon	2015	Vina Košeto	Broskvari 2, Višnjan, HR	81,25	Brončana diploma
13	75	Cabernet Sauvignon	2012	Pino Rossi vina	Bajkinci 10a, Vižinada, HR	80,75	Brončana diploma
14	184	Cabernet Sauvignon	2015	Vina San Zvanini	Sveti Ivan 19/A, Oprtalj, HR	80,50	Brončana diploma
15	30	Cabernet Sauvignon	2015	OPG Korado Jakac	Istarska 18, Savudrija, HR	80,25	Brončana diploma

CHARDONNAY

1	95	Medea Chardonnay	2015	Medea vina	Medulinska cesta 15, Pula, HR	85,75	Zlatna medalja
2	170	Chardonnay	2015	Vina Košeto	Broskvari 2, Višnjan, HR	85,25	Zlatna medalja
3	121	Chardonnay	2015	Marijan Arman	Nardući 3, Vižinada, HR	85,00	Zlatna medalja
4	140	Chardonnay	2015	Vina Pilato	Lašići 2, Vižinada, HR	85,00	Zlatna medalja

Vina

Red. br.	Kat. broj	Naziv vina
CHARDONNAY		
5	31	Chardonnay "OH" Bernobić Wines
6	23	Chardonnay San Martino
7	41	Chardonnay Ferenc
8	98	Chardonnay
9	100	Chardonnay
10	28	Chardonnay "Evelin"
11	155	Chardonnay San Tommaso
12	219	Chardonnay
13	180	Chardonnay
14	27	Chardonnay
15	50	Chardonnay
16	160	Chardonnay
17	163	Chardonnay
18	65	Chardonnay
19	37	Chardonnay
20	58	Chardonnay
21	82	Chardonnay
22	152	Chardonnay
23	56	Chardonnay

CRNO MIJEŠANO

1	196	Santa Lucia crna
2	68	Red 45
3	189	Fuga
4	17	Duoro Istriano
5	76	Bocca Rossa Cuvee
6	240	Cuvee
7	199	San Stefano
8	13	Clemente
9	191	Toccata
10	198	San Stefano
11	90	Cuvee 13
12	63	Dolce Vita

MERLOT

1	156	Merlot
2	119	Merlot
3	124	Merlot
4	162	Merlot
5	60	Merlot
6	132	Merlot 2015
7	131	Merlot Silente
8	186	Merlot
9	74	Merlot
10	125	Merlot
11	150	Merlot

Vina

	Red. br.	Kat. broj	Naziv vina	Godina	Proizvođač	Adresa	Ocjena	Odličje
CHARDONNAY								
mlada Malvazija istarska zrela Malvazija istarska	5	31	Chardonnay "OH" Bernobić Wines	2015	"OH" Bernobić Wines	Ohnići 6, Vižinada, HR	84,50	Srebrna medalja
mladi Teran zreli Teran mladi Refošk zreli Refošk	6	23	Chardonnay San Martino	2015	San Martino	Dubrova, Labin, HR	84,00	Srebrna medalja
	7	41	Chardonnay Ferne	2015	Degrassi d.o.o.	Podrumarska 3, Savudrija, HR	83,75	Srebrna diploma
	8	98	Chardonnay	2015	Celega Vina	G. Garibaldi 23, Buje, HR	83,75	Srebrna diploma
	9	100	Chardonnay	2015	Vina Dešković	Kostanjica 58, Grožnjan, HR	83,75	Srebrna diploma
	10	28	Chardonnay "Evelin"	2015	OPG Korado Jakac	Istarska 18, Savudrija, HR	83,25	Srebrna diploma
	11	155	Chardonnay San Tommaso	2015	San Tommaso	Obala Alda Rismonda 19, Rovinj, HR	83,25	Srebrna diploma
Odličje	12	219	Chardonnay	2015	Vina Zigante	Kostanjica 66, Grožnjan, HR	83,25	Srebrna diploma
	13	180	Chardonnay	2015	Vina Franković	Trg Josipa Broza Tita 6, Buje, HR	83,00	Srebrna diploma
Zlatna medalja Srebrna medalja Srebrna diploma Srebrna diploma	14	27	Chardonnay	2015	OPG Korado Jakac	Istarska 18, Savudrija, HR	82,75	Srebrna diploma
	15	50	Chardonnay	2015	Vina Mario Peršurić	Ženodraga 3, Višnjan, HR	82,75	Srebrna diploma
	16	160	Chardonnay	2015	Legovina Obitelj Legović	Mekiši 7, Kaštelir, HR	82,50	Srebrna diploma
	17	163	Chardonnay	2015	Vina Deklić	Ferenci 47, Vižinada, HR	82,25	Srebrna diploma
Brončana diploma	18	65	Chardonnay	2015	Pervino	Sv. Servul 7c, Novigrad, HR	82,00	Srebrna diploma
	19	37	Chardonnay	2015	Ravalico	Nova Vas 101, Brtonigla, HR	81,50	Brončana diploma
	20	58	Chardonnay	2015	Vina Prodan	Korlevići 3, Višnjan, HR	80,75	Brončana diploma
Srebrna diploma Srebrna diploma Srebrna diploma	21	82	Chardonnay	2015	Vina Matić	Baškoti 4, Višnjan, HR	80,75	Brončana diploma
	22	152	Chardonnay	2015	Vina Poleis	Markovac 35, Višnjan, HR	80,50	Brončana diploma
	23	56	Chardonnay	2015	AB Vina	Brčićka 5, Nova Vas, HR	80,25	Brončana diploma
CRNO MIJEŠANO								
Brončana diploma	1	196	Santa Lucia crna	2012	Kozlović vina	Valle 78, Momjan, HR	86,40	Zlatna medalja
	2	68	Red 45	2013	Pervino	Sv. Servul 7c, Novigrad, HR	85,80	Zlatna medalja
	3	189	Fuga	2012	Vina Dobravac	Karmelo 1, Rovinj, HR	85,60	Zlatna medalja
Zlatna medalja Zlatna medalja Zlatna medalja	4	17	Duuro Istriano	2015	Damjanić vina	Fuškulin 50, Poreč, HR	85,40	Zlatna medalja
	5	76	Bocca Rossa Cuvee	2013	Pino Rossi vina	Bajkini 10a, Vižinada, HR	85,00	Zlatna medalja
	6	240	Cuvee	2015	Vina Valenta	Kaldir 9a, Motovun, HR	85,00	Zlatna medalja
	7	199	San Stefano	2015	Zigante d.o.o.	Kostajnica 57, Grožnjan, HR	83,80	Srebrna diploma
Srebrna medalja Srebrna medalja Srebrna diploma Srebrna diploma Srebrna diploma Srebrna diploma Srebrna diploma	8	13	Clemente	2012	Damjanić vina	Fuškulin 50, Poreč, HR	83,20	Srebrna diploma
	9	191	Toccata	2015	Vina Dobravac	Karmelo 1, Rovinj, HR	83,20	Srebrna diploma
	10	198	San Stefano	2015	Zigante d.o.o.	Kostajnica 57, Grožnjan, HR	83,20	Srebrna diploma
	11	90	Cuvee 13	2013	Ritoša vina	I. L. Ribara 3, Poreč, HR	83,00	Srebrna diploma
	12	63	Dolce Vita	2015	Bojan Brajković	Vrh 4, Buzet, HR	80,40	Brončana diploma
MERLOT								
	1	156	Merlot	2015	San Tommaso	Obala Alda Rismonda 19, Rovinj, HR	86,50	Zlatna medalja
Brončana diploma Brončana diploma Brončana diploma Brončana diploma Brončana diploma	2	119	Merlot	2011	Marijan Arman	Nardući 3, Vižinada, HR	85,75	Zlatna medalja
	3	124	Merlot	2013	Bruno Ferenac	Ferenci 42, Vižinada, HR	85,50	Zlatna medalja
	4	162	Merlot	2015	Legovina Obitelj Legović	Mekiši 7, Kaštelir, HR	85,50	Zlatna medalja
	5	60	Merlot	2015	Fiore vina	Barboj 40, Umag, HR	85,00	Zlatna medalja
	6	132	Merlot 2015	2015	Vina Tomaz	Kanal 36, Motovun, HR	85,00	Zlatna medalja
	7	131	Merlot Silente	2013	Vina Tomaz	Kanal 36, Motovun, HR	84,25	Srebrna medalja
Zlatna medalja Zlatna medalja Zlatna medalja Zlatna medalja	8	186	Merlot	2015	OPG Silvano Legović	Kaštelir 114a, Kaštelir, HR	84,00	Srebrna medalja
	9	74	Merlot	2012	Pino Rossi vina	Bajkini 10a, Vižinada, HR	83,75	Srebrna diploma
	10	125	Merlot	2015	Bruno Ferenac	Ferenci 42, Vižinada, HR	83,75	Srebrna diploma
	11	150	Merlot	2015	Vivoda	Cademia 5, Rovinj, HR	83,75	Srebrna diploma

Vina

Red. br.	Kat. broj	Naziv vina	Godina	Proizvođač	Adresa	Ocjena	Odljče
MERLOT							
12	187	Merlot	2015	Vina Bažon	Marcani 130b, Gračče, HR	83,50	Srebrna diploma
13	33	Merlot	2015	Cocolo Vina	Istarska 4, Tar, HR	83,00	Srebrna diploma
14	25	Merlot San Martino	2015	San Martino	Dubrova, Labin, HR	82,75	Srebrna diploma
15	8	Merlot	2015	Vina Zigante	Kostanjica 66, Grožnjan, HR	82,50	Srebrna diploma
16	55	Merlot	2015	AB Vina	Brčićka 5, Nova Vas, HR	82,25	Srebrna diploma
17	32	Merlot "OH"	2015	"OH" Bernobić Wines	Ohnići 6, Vižinada, HR	82,00	Srebrna diploma
18	110	Merlot Paladnjaki	2015	Vina Agroturizma Paladnjaki	Paladnjaki 15, Žminj, HR	82,00	Srebrna diploma
19	99	Merlot	2015	Celega Vina	G. Garibaldi 23, Buje, HR	81,75	Brončana diploma
20	112	Merlot	2015	Vina z Kukurini	Kukurini 16, Pićan, HR	81,50	Brončana diploma
21	185	Merlot	2015	Obitelj Živolić	Kranjci 27/a, Labin, HR	81,25	Brončana diploma
MUŠKAT BIJELI							
1	135	Muškat bijeli					
		Dolce anima	2015	Vina Tomaz	Kanal 36, Motovun, HR	83,50	Srebrna diploma
2	43	Muškat bijeli	2015	Degrassi d.o.o.	Podrumarska 3, Savudrija, HR	82,50	Srebrna diploma
		San Pellegrin					
3	233	Muškat Ghira	2015	Mihelić - Ghira	M.V. Ilirika 11, Novigrad, HR	82,50	Srebrna diploma
4	211	Muškat	2015	Vina Banko	Bašići 29d, Tinjan, HR	82,00	Srebrna diploma
5	151	Muškat bijeli	2015	Vivoda	Cademia 5, Rovinj, HR	81,00	Brončana diploma
MUŠKAT MOMJANSKI							
1	216	Muškat San Salvatore	2011	Benvenuti vina	Kaldir 7, Motovun, HR	91,00	Zlatna medalja
2	101	Muškat momjanski	2015	Vina Dešković	Kostanjica 58, Grožnjan, HR	84,25	Srebrna medalja
3	178	Muškat momjanski	2015	Vina Franković	Trg Josipa Broza Tita 6, Buje, HR	82,75	Srebrna diploma
4	193	Muškat momjanski	2015	Kozlović vina	Valle 78, Momjan, HR	82,75	Srebrna diploma
MUŠKAT RUŽA							
1	234	Piacere	2015	Moreno Ivančić	Domovinskih žrtava 20, Novigrad, HR	85,00	Zlatna medalja
2	84	Muškat ruža	2015	Vina Matić	Baškoti 4, Višnjan, HR	82,80	Srebrna diploma
3	93	Muškat ruža porečki	2015	Ritoša vina	I. L. Ribara 3, Poreč, HR	80,80	Brončana diploma
MUŠKAT ŽUTI							
1	188	Allegro	2012	Vina Dobravac	Karmelo 1, Rovinj, HR	89,00	Zlatna medalja
2	80	Muškat žuti	2013	Vinarija Pavlomir	Novljansko Polje bb, Novi Vinodolski, HR	88,00	Zlatna medalja
3	22	Muškat	2015	Novacco	Fernetiči 70, Brtonigla, HR	85,00	Zlatna medalja
4	141	Muškat žuti	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	85,00	Zlatna medalja
5	86	Muškat žuti	2015	Vino Romeo	Nedeščina 67, Nedeščina, HR	84,00	Srebrna medalja
6	92	Muškat žuti	2015	Ritoša vina	I. L. Ribara 3, Poreč, HR	84,00	Srebrna medalja
7	221	Muškat	2014	Geržinić	Ohnići 9, Vižinada, HR	83,25	Srebrna diploma
8	24	Muškat San Martino	2015	San Martino	Dubrova, Labin, HR	82,75	Srebrna diploma
9	164	Muškat žuti	2015	Vina Deklić	Ferenci 47, Vižinada, HR	82,40	Srebrna diploma
10	113	Nicol	2015	Vina z Kukurini	Kukurini 16, Pićan, HR	82,20	Srebrna diploma
11	114	Kaliće	2015	Vina z Kukurini	Kukurini 16, Pićan, HR	82,20	Srebrna diploma
12	239	Muškat žuti	2015	Vina Valenta	Stranići 30a, Poreč, HR	82,20	Srebrna diploma
13	51	Muškat žuti	2015	Vina Mario Peršurić	Ženodraga 3, Višnjan, HR	81,50	Brončana diploma
14	115	Muškat žuti	2015	Vina z Kukurini	Kukurini 16, Pićan, HR	81,00	Brončana diploma
15	59	Muškat žuti	2014	Vina Prodan	Korlevići 3, Višnjan, HR	80,50	Brončana diploma
PINOT BIJELI							
1	139	Pinot bijeli	2015	Vina Pilato	Lašići 2, Vižinada, HR	83,25	Srebrna diploma

Vina

Red. br.	Kat. broj	Naziv vina
PINOT SIVI		
1	117	Pinot sivi
2	102	Pinot sivi
3	38	Pinot sivi
REFOŠK		
1	49	Refošk Riserva
2	235	Refošk
3	226	Refošk
4	232	Refošk Ruber
5	229	Refošk Rex
6	230	Refošk Capris
7	72	Istrian
8	106	Refošk Sv.Anto
9	107	Refošk
10	227	Refošk
11	228	Refošk Kocinski
ROSÉ		
1	29	Rose "Elison"
2	220	Teran rose
3	73	Rose
4	142	Rose
5	6	Rose Aurora 1
6	14	Rose "Penelop
7	171	Rose
8	213	Rose
9	179	Rose
10	57	Rose
11	134	Rose Flaminio
12	165	Rose
13	71	Teran rose
14	66	Rose
15	194	Violetta
16	197	Rose
17	183	Teran Rose
18	45	Rose La vin en i
ROSÉ		
1	225	Sauvignon
2	20	Sauvignon blan
3	161	Sauvignon bijel
4	21	Sauvignon
5	177	Sauvignon
SYRAH		
1	46	Syrah Riserva 2i
2	238	Nigra
3	222	Syrah

Vina

Odlitje	Red. br.	Kat. broj	Naziv vina	Godina	Proizvođač	Adresa	Ocjena	Odlitje
PINOT SIVI								
Srebrna diploma	1	117	Pinot sivi	2015	Vina Bertoša	Kaldir 20, Motovun, HR	83,75	Srebrna diploma
Srebrna diploma	2	102	Pinot sivi	2015	Vina Dešković	Kostanjica 58, Grožnjan, HR	81,75	Brončana diploma
Srebrna diploma	3	38	Pinot sivi	2015	Ravalico	Nova Vas 101, Brtonigla, HR	80,75	Brončana diploma
REFOŠK								
Srebrna diploma	1	49	Refošk Riserva 2011	2011	Degrassi d.o.o.	Podrumska 3, Savudrija, HR	85,50	Zlatna medalja
Srebrna diploma	2	235	Refošk	2015	Brič	Dekani 3a, Koper, SLO	85,00	Zlatna medalja
Srebrna diploma	3	226	Refošk	2013	Vinska klet Robi in Dorjano Korenika	Korte 1a/b, Izola, SLO	83,25	Srebrna diploma
Brončana diploma	4	232	Refošk Ruber	2015	Domačija Ražman	Gračiče 1a, Gračiče, SLO	83,25	Srebrna diploma
Brončana diploma	5	229	Refošk Rex	2015	Vinakoper	Šmarska cesta 1, Koper, SLO	82,75	Srebrna diploma
Brončana diploma	6	230	Refošk Capris	2012	Vinakoper	Šmarska cesta 1, Koper, SLO	82,50	Srebrna diploma
	7	72	Istrian	2015	Veralda	Karšin 3, Brtonigla, HR	82,25	Srebrna diploma
	8	106	Refošk Sv. Anton	2015	Vina Dešković	Kostanjica 58, Grožnjan, HR	82,25	Srebrna diploma
	9	107	Refošk	2015	Vina Dešković	Kostanjica 58, Grožnjan, HR	82,25	Srebrna diploma
Srebrna diploma	10	227	Refošk	2015	Sterias	Šared 43, Izola, SLO	82,00	Srebrna diploma
Srebrna diploma	11	228	Refošk Kocinski	2013	Sterias	Šared 43, Izola, SLO	81,50	Brončana diploma
ROSE								
Srebrna diploma	1	29	Rose "Elison"	2015	OPG Korado Jakac	Istarska 18, Savudrija, HR	85,00	Zlatna medalja
Srebrna diploma	2	220	Teran rose	2015	Geržinić	Ohnići 9, Vižinada, HR	85,00	Zlatna medalja
Brončana diploma	3	73	Rose	2015	Veralda	Karšin 3, Brtonigla, HR	84,00	Srebrna medalja
	4	142	Rose	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	84,00	Srebrna medalja
Zlatna medalja	5	6	Rose Aurora 1	2015	Vina Zigante	Kostanjica 66, Grožnjan, HR	83,75	Srebrna diploma
Srebrna medalja	6	14	Rose "Penelope"	2015	Damjanić vina	Fuškulini 50, Poreč, HR	83,75	Srebrna diploma
Srebrna diploma	7	171	Rose	2015	Vina Košeto	Broskvari 2, višnjani, HR	83,75	Srebrna diploma
Srebrna diploma	8	213	Rose	2015	Vina Banko	Bašići 29d, Tinjan, HR	83,60	Srebrna diploma
	9	179	Rose	2015	Vina Franković	Trg Josipa Broza Tita 6, Buje, HR	83,50	Srebrna diploma
	10	57	Rose	2015	Vina Prodan	Korlevići 3, Višnjani, HR	83,25	Srebrna diploma
Zlatna medalja	11	134	Rose Flaminio	2015	Vina Tomaz	Kanal 36, Motovun, HR	83,25	Srebrna diploma
Srebrna diploma	12	165	Rose	2015	Vina Deklić	Ferenci 47, Vižinada, HR	82,75	Srebrna diploma
Brončana diploma	13	71	Teran rose	2015	D&D Sirotić	Medveje 8, Buzet, HR	82,50	Srebrna diploma
	14	66	Rose	2015	Pervino	Sv. Servul 7c, Novigrad, HR	82,00	Srebrna diploma
	15	194	Violetta	2015	Kozlović vina	Valle 78, Momjan, HR	82,00	Srebrna diploma
Zlatna medalja	16	197	Rose	2015	Zigante d.o.o.	Kostanjica 57, Grožnjan, HR	81,75	Brončana diploma
Zlatna medalja	17	183	Teran Rose	2015	Vina San Zvanini	Sveti Ivan 19/A, Oprtalj, HR	81,25	Brončana diploma
Zlatna medalja	18	45	Rose La vin en rose	2015	Degrassi d.o.o.	Podrumska 3, Savudrija, HR	80,00	Brončana diploma
ROSE								
Srebrna medalja	1	225	Sauvignon	2015	Geržinić	Ohnići 9, Vižinada, HR	85,00	Zlatna medalja
Srebrna medalja	2	20	Sauvignon blanc	2015	Novacco	Fernetići 70, Brtonigla, HR	84,00	Srebrna medalja
Srebrna diploma	3	161	Sauvignon bijeli	2015	Legovina Obitelj Legović	Mekiši 7, Kaštelir, HR	83,50	Srebrna diploma
Srebrna diploma	4	21	Sauvignon	2015	Novacco	Fernetići 70, Brtonigla, HR	83,25	Srebrna diploma
Srebrna diploma	5	177	Sauvignon	2015	Vina Franković	Trg Josipa Broza Tita 6, Buje, HR	82,75	Srebrna diploma
SYRAH								
Brončana diploma	1	46	Syrah Riserva 2011	2011	Degrassi d.o.o.	Podrumska 3, Savudrija, HR	86,00	Zlatna medalja
Brončana diploma	2	238	Nigra	2012	Katunar vinarija	Vinogradska 17, Vrtnik, HR	82,75	Srebrna diploma
Brončana diploma	3	222	Syrah	2013	Geržinić	Ohnići 9, Vižinada, HR	80,75	Brončana diploma

Vina

Red. br.	Kat. broj	Naziv vina	Godina	Proizvođač	Adresa	Ocjena	Odljče
TERAN							
1	201	Gran Riserva	2013	Zigante d.o.o.	Kostajnica 57, Grožnjan, HR	88,25	Zlatna medalja
2	214	Teran	2012	Benvenuti vina	Kaldir 7, Motovun, HR	87,25	Zlatna medalja
3	190	Fuga	2015	Vina Dobravac	Karmelo 1, Rovinj, HR	86,25	Zlatna medalja
4	224	Teran	2012	Geržinić	Ohnići 9, Vižinada, HR	86,25	Zlatna medalja
5	108	Teran	2012	Vina Dešković	Kostanjica 58, Grožnjan, HR	86,00	Zlatna medalja
6	64	Teran	2015	Moreno Ivancić	Domovinskih žrtava 20, Novigrad, HR	85,75	Zlatna medalja
7	212	Teran	2013	Vina Banko	Bašići 29d, Tinjan, HR	85,75	Zlatna medalja
8	136	Teran Barbarosa 2013	2013	Vina Tomaz	Kanal 36, Motovun, HR	85,50	Zlatna medalja
9	69	Teran	2013	D&D Sirotić	Medveje 8, Buzet, HR	85,00	Zlatna medalja
10	85	Teran	2015	Vino Romeo	Nedeščina 67, Nedeščina, HR	85,00	Zlatna medalja
11	109	Teran Paladnjaki 2015	2015	Vina Agroturizma Paladnjaki	Paladnjaki 15, Žminj, HR	85,00	Zlatna medalja
12	111	Teran	2011	Vina Agroturizma Paladnjaki	Paladnjaki 15, Žminj, HR	85,00	Zlatna medalja
13	127	Teran Kappi	2006	Vina Cattunar	Nova Vas 94, Brtonigla, HR	85,00	Zlatna medalja
14	145	Teran 1	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	85,00	Zlatna medalja
15	146	Teran 2	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	85,00	Zlatna medalja
16	174	Teravin	2015	Fameja Matošević	Cesta za Valaltu- Lim 14 a, Rovinj, HR	85,00	Zlatna medalja
17	175	Teran	2015	Vina Franković	Trg Josipa Broza Tita 6, Buje, HR	85,00	Zlatna medalja
18	202	Gran Riserva 2	2013	Zigante d.o.o.	Kostajnica 57, Grožnjan, HR	85,00	Zlatna medalja
19	11	Teran	2013	Vina Zigante	Kostanjica 66, Grožnjan, HR	84,75	Srebrna medalja
20	120	Teran rezerva	2012	Marijan Arman	Narduč 3, Vižinada, HR	84,50	Srebrna medalja
21	122	Teran	2013	Bruno Ferenac	Ferenci 42, Vižinada, HR	84,50	Srebrna medalja
22	148	Teran "Il primo" 2015	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	84,50	Srebrna medalja
23	123	Anima nera	2015	Bruno Ferenac	Ferenci 42, Vižinada, HR	84,25	Srebrna medalja
24	143	Teran "Il primo" 2013	2013	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	84,25	Srebrna medalja
25	159	Teran Riserva	2012	Vina Visintin	Zubini 56, Livade, HR	84,25	Srebrna medalja
26	48	Teran riserva 2011	2011	Degrassi d.o.o.	Podrumarska 3, Savudrija, HR	84,00	Srebrna medalja
27	67	Teran	2015	Pervino	Sv. Servul 7c, Novigrad, HR	84,00	Srebrna medalja
28	88	Teran	2015	Bruno Trapan	Veruda 10, Pula, HR	84,00	Srebrna medalja
29	94	Teran	2015	Ritoša vina	I. L. Ribara 3, Poreč, HR	84,00	Srebrna medalja
30	3	Oblogi	2015	OPG Radoš Dejan	Tadini 6, Kaštelir, HR	83,75	Srebrna diploma
31	61	Teran	2015	Fiore vina	Barboj 40, Umag, HR	83,75	Srebrna diploma
32	130	Teran 2015	2015	Vina Tomaz	Kanal 36, Motovun, HR	83,75	Srebrna diploma
33	147	Teran Mišel	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	83,75	Srebrna diploma
34	195	Teran	2015	Kozlović vina	Valle 78, Momjan, HR	83,75	Srebrna diploma
35	70	Teran	2015	D&D Sirotić	Medveje 8, Buzet, HR	83,50	Srebrna diploma
36	137	Teran Barbarosa 2015	2015	Vina Tomaz	Kanal 36, Motovun, HR	83,50	Srebrna diploma
37	19	Teran	2015	Herak & Smoljan	P. Besenghija 2, Rovinj, HR	83,25	Srebrna diploma
38	53	Teran	2012	AB Vina	Brčićka 5, Nova Vas, HR	83,25	Srebrna diploma
39	81	Teran	2015	Vina Matic	Baškoti 4, Višnjan, HR	83,00	Srebrna diploma
40	103	Teran	2015	Vina Dešković	Kostanjica 58, Grožnjan, HR	83,00	Srebrna diploma
41	116	Teran	2015	Vina Bertoša	Kaldir 20, Motovun, HR	83,00	Srebrna diploma
42	217	Teraboto Teran	2015	Teraboto	Istarska 99, Vodnjan, HR	82,50	Srebrna diploma
43	34	Teran	2015	Cocolo Vina	Istarska 4, Tar, HR	82,25	Srebrna diploma
44	223	Teran	2013	Geržinić	Ohnići 9, Vižinada, HR	82,25	Srebrna diploma
45	97	Teran	2015	Tominovi	Bruštoloni 25, Umag, HR	82,00	Srebrna diploma
46	166	Teran	2015	Vina Deklić	Ferenci 47, Vižinada, HR	82,00	Srebrna diploma
47	144	Teran 2015	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	81,75	Brončana diploma
48	205	Teran	2015	Benčić	Matija Vlačića Ilirika 12, Umag, HR	81,75	Brončana diploma
49	5	Crno Vino	2015	Vina Gašparini Denis	Vrh Lašići 2, Vižinada, HR	81,50	Brončana diploma

Vina

Red. br.	Kat. broj	Naziv vina
TERAN		
50	149	Teran B&M 201
51	182	Teran
52	200	Teran
53	77	Teran
54	172	Teranone

VIIGNIER

1	40	Viogner Contar
---	----	----------------

ŽLAHTINA

1	169	Žlahtina 2010
2	237	Žlahtina Sv. Lu
3	236	Žlahtina
4	209	Žlahtina Ivan k
5	78	Žlahtina
6	168	Zlatna Vrbničk
		Žlahtina

PRIRODNO PJENU: BIJELO MIJEŠANO

1	79	Pjenušac "1288
2	181	Pjenušac Stelli
3	208	Pjenušac Villa

ŽLAHTINA

1	9	Pjenušac Vero
---	---	---------------

Vina

Red. br.	Kat. broj	Naziv vina	Godina	Proizvođač	Adresa	Ocjena	Odlučje
TERAN							
50	149	Teran B&M 2015	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	81,50	Brončana diploma
51	182	Teran	2015	Vina San Zvanini	Sveti Ivan 19/A, Oprtalj, HR	81,25	Brončana diploma
52	200	Teran	2015	Zigante d.o.o.	Kostajnica 57, Grožnjan, HR	81,25	Brončana diploma
53	77	Teran	2015	Pino Rossi vina	Bajkinci 10a, Vižinada, HR	80,50	Brončana diploma
54	172	Teranone	2015	Vina Košeto	Broskvari 2, višnjani, HR	80,25	Brončana diploma

VIOGNIER

1	40	Viogner Contarini	2015	Degrassi d.o.o.	Podrumska 3, Savudrija, HR	82,50	Srebrna diploma
---	----	-------------------	------	-----------------	----------------------------	-------	-----------------

ŽLAHTINA

1	169	Žlahtina 2010	2010	PZ Vrblnik	Namori 2, Vrblnik, HR	85,00	Zlatna medalja
2	237	Žlahtina Sv. Lucija	2014	Katunar vinarija	Vinogradska 17, Vrblnik, HR	85,00	Zlatna medalja
3	236	Žlahtina	2015	Katunar vinarija	Vinogradska 17, Vrblnik, HR	83,25	Srebrna diploma
4	209	Žlahtina Ivan Katunar	2015	Kuća Vina Ivan Katunar	B. Trinajstić 3, Vrblnik, HR	83,00	Srebrna diploma
5	78	Žlahtina	2015	Vinarija Pavlomir	Novljansko Polje bb, Novi Vinodolski, HR	82,75	Srebrna diploma
6	168	Zlatna Vrblnička Žlahtina	2015	PZ Vrblnik	Namori 2, Vrblnik, HR	82,75	Srebrna diploma

PRIRODNO PJENUŠAVA VINA

BIJELO MIJEŠANO

1	79	Pjenušac "1288"	2012	Vinarija Pavlomir	Novljansko Polje bb, Novi Vinodolski, HR	85,00	Zlatna medalja
2	181	Pjenušac Stella	2015	Vina Franković	Trg Josipa Broza Tita 6, Buje, HR	82,50	Srebrna diploma
3	208	Pjenušac Villa Ferneti	2014	Capo vina	Fernetići 60, Brtonigla, HR	82,50	Srebrna diploma

ŽLAHTINA

1	9	Pjenušac Vero Rose	2013	Vina Zigante	Kostanjica 66, Grožnjan, HR	82,25	Srebrna diploma
---	---	--------------------	------	--------------	-----------------------------	-------	-----------------

Jaka alkoholna pića

Red. br.	Kat. broj	Naziv	Godina	Proizvođač	Adresa	Ocjena	Odlučje
BISKA							
1	2	Biska	2015	OPG Jermaniš	Kijeka 10, Buzet, HR	85,66	Zlatna medalja
2	8	Biska	2016	Aura proizvodi	1.Maj 4, Buzet, HR	80,00	Srebrna medalja
3	16	Imelica	2015	Istarska Kapljica	Kaštelir 2, Kaštelir, HR	76,33	Brončana medalja
KOMOVICA							
1	18	Rakija komovica	2015	OPG Mladen Dobrilović	Bruštoloni 25, Umag, HR	86,00	Zlatna medalja
LIKERI I RAKIJE OD VOĆA							
1	23	Rakija dunja	2015	Vina Banko	Bašići 29 d, Tinjan, HR	86,66	Zlatna medalja
2	17	Orahovac	2014	OPG Mladen Dobrilović	Bruštoloni 25, Umag, HR	83,66	Srebrna medalja
3	1	Teranino	2015	Vina Gašparini Denis	Vrh Lašići 2, Vižinada, HR	83,00	Srebrna medalja
4	13	Borovnica	2015	Istarska Kapljica	Kaštelir 2, Kaštelir, HR	82,66	Srebrna medalja
5	14	Amarena	2015	Istarska Kapljica	Kaštelir 2, Kaštelir, HR	82,33	Srebrna medalja
6	25	Liker od terana	2015	OPG Silvano Legović	Kaštelir 114 a, Kaštelir, HR	82,00	Srebrna medalja
7	3	Liker od Višnje	2015	OPG Jermaniš	Kijeka 10, Buzet, HR	80,66	Srebrna medalja
8	4	Liker od terana	2016	OPG Jermaniš	Kijeka 10, Buzet, HR	80,00	Srebrna medalja
9	24	Dama	2015	OPG Zalar	Šušnjevec 16, Brtonigla, HR	80,00	Srebrna medalja
LOZOVAČA							
1	9	Rakija	2015	Istarska Kapljica	Kaštelir 2, Kaštelir, HR	86,66	Zlatna medalja
2	10	Muškatina	2015	Istarska Kapljica	Kaštelir 2, Kaštelir, HR	86,66	Zlatna medalja
MEDICA							
1	5	Domaća medica	2016	Vina Prodan	Korlevići 3, Višnjan, HR	85,66	Zlatna medalja
2	11	Medica	2016	Istarska Kapljica	Kaštelir 2, Kaštelir, HR	82,66	Srebrna medalja
3	12	Medica	2015	Istarska Kapljica	Kaštelir 2, Kaštelir, HR	82,33	Srebrna medalja
4	26	Medovača	2015	OPG Silvano Legović	Kaštelir 114 a, Kaštelir, HR	75,00	Brončana medalja
TRAVARICA							
1	20	Ruda	2015	OPG Mladen Dobrilović	Bruštoloni 25, Umag, HR	84,00	Srebrna medalja
2	22	Travarica	2015	Vina Marčeta	Pineta 1 ogranak 2, Fažana, HR	79,66	Brončana medalja
3	6	Domaći aperitiv travarica	2016	Vina Prodan	Korlevići 3, Višnjan, HR	77,00	Brončana medalja

Mashi

Red. br.	Kat. broj	
1	2	E
	3	M
2	9	Is
	6	Is
		Bi
	19	Ist
		Le
	1	Mj
3	15	Mj
	8	Ist
4	10	Lec
		Per
		Ist
5	18	Mij
	4	Mij
6	7	Lec
	5	Lec
		bjel
		Pen
		Ascc
		Pich
	14	Lecc
7	16	Ist
		Lecc
8	11	Buža
		Ist
		Frant
9	12	Lecc

Ukupna: Ostvareni bo

Maslinovo ulje

Red. br.	Kat. broj	Sorta	Proizvođač	Adresa	Bodovi	Odličje
1	2	Buža 50 %, Rošinjola 50 %	OPG Zonta	Grote 36, Bale	89	Zlatna medalja
	3	Miješano	Azri d.o.o.	Prof. T. Ujčića 1, Pazin	89	Zlatna medalja
2	9	Istarska bjelica	Agroprodukt d.o.o.	Medulinska 15, Pula	88	Zlatna medalja
	6	Istarska bjelica 60%, Buža 40%	Coop Poreč d.o.o.	Partizansk 6A, Poreč	88	Zlatna medalja
	19	Istarska bjelica, Leccino, Pendolino	OPG Geržinić Marko		88	Zlatna medalja
	1	Miješano	Nela Popović	Muntžana 4, Poreč	88	Zlatna medalja
3	15	Miješano	Livada	Braće Pesel 28, Rovinj	87	Srebrna medalja
	8	Istarska bjelica	OPG Božić Vlado	Kaldir 13, Motovun	87	Srebrna medalja
4	10	Leccino, Leccino, Pendolino i Istarska bjelica	Agroprodukt d.o.o.	Medulinska 15, Pula	86	Srebrna medalja
5	18	Miješano	Čeko Poljoprivredni obrt	Labinske republike 10, Umag	85	Srebrna medalja
	4	Miješano	AB Vina	Brčići 5, Nova Vas, Poreč	85	Srebrna medalja
6	7	Leccino	OPG Božić Vlado	Kaldir 13, Motovun	84	Srebrna medalja
	5	Leccino 60%, istarska bjelica 30%, Pendolino/Maurino/Ascolana i Picholine 10%	Monte Rosso d.o.o.	Augustina Vivode 22, Umag	84	Srebrna medalja
	14	Leccino	OPG Elido Pilato	Lašići 2, Vižinada	84	Srebrna medalja
7	16	Istarska bjelica 60%, Leccino 40%	OPG Damir Vižintin	Sv. Ivan 19 A, Opatelj	83	Brončana diploma
8	11	Buža, Leccino, Istarska bjelica, Frantoio	OPG Vižintin Goran	Stancija loj 4 B, Buje	81	Brončana diploma
9	12	Leccino	Obitelj Dešković	Kostanjica, Grožnjan	80	Brončana diploma

Napomena: Ostvareni bodovi predstavljaju zbroj bodova senzorske ocjene, peroksidnog broja i slobodnih masnih kiselina.



SVIJET MALVAZIJA NAGRAĐENE MALVAZIJE

**THE WORLD OF MALVASIA
AWARDED MALVASIAS**

**Osmo izdanje
Eighth edition**

VINISTRA

WWW.VINISTRA.COM

ORGANIZACIJSKI ODBOR „SVIJET MALVAZIJA“

Župan Istarske županije Valter Flego – predsjednik
Nikola Benvenuti – predsjednik udruge „Vinistra“
Krešimir Juričić – tajnik udruge „Vinistra“

ORGANIZATORI:

ISTARSKA ŽUPANIJA / REGIONE ISTRIANA
VINISTRA – UDRUGA VINOGRADARA I VINARA ISTRE

IT PODRŠKA:

e-computing



**"THE WORLD OF MALVASIA"
ORGANISING COMMITTEE**

Valter Flego – Chairman President of the Region of Istria
Nikola Benvenuti – president of the association „Vinistra“
Krešimir Juričić – secretary of the association „Vinistra“

ORGANISED BY:

REGION OF ISTRIA
VINISTRA – ASSOCIATION OF WINEGROWERS AND WINEMAKERS OF ISTRIA

IT SUPPORT:

e-computing

Napomena:

U skladu s Pravilnikom Međunarodnog natjecanja „SVIJET MALVAZIJA“ 8. izdanje, koji je usklađen s Pravilnikom OIV-a, objavljen je popis **30% najbolje ocjenjenih vina**, koja dobivaju medalju. Sva ostala vina koja su dobila više od 80 bodova, a nisu dobila medalju, dobivaju diplomu. Proizvođači mogu priznanja podignuti na info punktu Vinistre za vrijeme trajanja izložbe vina.

Raspon bodova za pojedinu medalju:

VELIKA ZLATNA MEDALJA	92 ≥
ZLATNA MEDALJA	85 – 91,99
SREBRNA MEDALJA	82 – 84,99
BRONČANA MEDALJA	80 – 81,99

Javni bilježnik radio je zapisnik:

1. Gordana Karanović - Šifriranje uzoraka vina održano 13. 04. 2016.
2. Tanja Ferenc i Gordana Karanović - Ocjenjivanje vina održano 18. 04. 2016.

Note:

In accordance with the International Competition Rules „THE WORLD OF MALVASIA“, 8th edition, that is compliant with the OIV Regulations, the list of 30% best awarded wines has been published, receiving a medal.

All other wines, which achieved more than 80 points, but have not been awarded a medal, will receive a diploma.

The producers can take their certificates at the Vinistra Info Point during the wine exhibition opening hours.

Range of points for each medal:

GRAND GOLD MEDAL	≥ 92
GOLD MEDAL	85 – 91,99
SILVER MEDAL	82 – 84,99
BRONZE MEDAL	80 – 81,99

Notary Public led the record of the action:

1. Gordana Karanović - Wine samples coding held on 13. 04. 2016.
2. Tanja Ferenc and Gordana Karanović - Wine evaluation held on 18. 04. 2016.

**KOMISIJA
WINE EVA**

1. PhD Ca
2. Miljenk
3. Izток K
4. Ingrid
5. Dr. sc. I
6. Mr. sc. I
7. Višnja I
8. Kristija
9. Dott. Si
10. Melinda
11. Toni Ba
12. Davor E
13. Dott. O
14. Paul Ro
15. Dott. M
16. Dušan I
17. Dott. M
18. Dott. Gi
19. Milorad
20. Dott. A
21. Darrel J
22. Danijel
23. Gregor I
24. Dr. sc. A
25. Prof. dr.
26. Miroslav
27. Matjaž I
28. Dott. Fr
29. Ingrid M
30. Dott. Gi
31. Dott. Pa
32. Emil Pe
33. Karin Rt
34. Dragan
35. Fabijan
36. Dott. Gi
37. Boštjan
38. Prof. dr.
39. Katarina
40. Maja La
41. Petar Še

**KOMISIJA ZA OCJENJIVANJE VINA „SVIJET MALVAZIJA“:
WINE EVALUATION JURY „THE WORLD OF MALVASIA“:**

1. PhD Caroline Gilby MW – predsjednica ocjenjivačkih komisija/Chairman of the Jury
2. Miljenko Bošnjak, dipl. ing. – voditelj komisije/Head of the Jury
3. Iztok Klenar, dipl. ing. – voditelj komisije/Head of the Jury
4. Ingrid Palman, struč. spec. – voditelj komisije/Head of the Jury
5. Dr. sc. Sanja Radeka – voditelj komisije/Head of the Jury
6. Mr. sc. Ivanka Rosati – voditelj komisije/Head of the Jury
7. Višnja Zečević, dipl. ing. – voditelj komisije/Head of the Jury
8. Kristijan Damijanić, dipl. ing. – tajnik/Secretary
9. Dott. Stefano Cosma – član/Juror
10. Melinda Cossetto, dipl. ing. – član/Juror
11. Toni Babić, bacc. ing. – član/Juror
12. Davor Barać – član/Juror
13. Dott. Oscar Biasi – član/Juror
14. Paul Robert Blom, dipl. ing. – član/Juror
15. Dott. Michele Bonelli – član/Juror
16. Dušan Brejc, dipl. ing. – član/Juror
17. Dott. Mauro Bressan – član/Juror
18. Dott. Giuseppe Casagrande – član/Juror
19. Milorad Cilić, dipl. ing. – član/Juror
20. Dott. Ada Regina de Aguiar Freire – član/Juror
21. Darrel Joseph – član/Juror
22. Danijela Katarinčić, struč. spec. – član/Juror
23. Gregor Kocjančič, dipl. ing. – član/Juror
24. Dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika – član/Juror
25. Prof. dr. sc. Bernard Kozina – član/Juror
26. Miroslav Latal, dipl. ing. – član/Juror
27. Matjaž Lemut, dipl. ing. – član/Juror
28. Dott. Francesco Lipari – član/Juror
29. Ingrid Mahnić, dipl. ing. – član/Juror
30. Dott. Gianni Menotti – član/Juror
31. Dott. Paolo Pineschi – član/Juror
32. Emil Perdec, – član/Juror
33. Karin Rupena Perdec, – član/Juror
34. Dragan Ružić – član/Juror
35. Fabijan Šantić – član/Juror
36. Dott. Gino Vendrame – član/Juror
37. Boštjan Zidar, dipl. ing. – član/Juror
38. Prof. dr. sc. Roberto Zironi – član/Juror
39. Katarina Družeta – suradnik/Associate
40. Maja Laginja, mag. ing. – suradnik/Associate
41. Petar Šegon, mag. ing. – suradnik/Associate

SVIJET MALVAZIJA / THE WORLD OF MALVASIA

Red. br.	Kat. broj	Naziv	Godina	Proizvođač	Adresa	Bodovi	Odličje
MIRNA - SUHA VINA / STILL - DRY WINES							
MALVAZIJA ISTARSKA							
1	108	Malvazija istarska - Collina	2013	Vina Cattunar	Nova Vas 94, Brtonigla, HR	91,50	Zlatna medalja / Gold medal
2	137	Malvazija 2	2015	Vina Deklić	Ferenci 47, Vižinada, HR	89,50	Zlatna medalja / Gold medal
3	181	Malvazija Natur	2006	Ekološko Vinogradništvo Rodica	Truške 1c, Marežige, SLO	88,50	Zlatna medalja / Gold medal
4	115	Malvazija 2	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	88,25	Zlatna medalja / Gold medal
5	150	Malvazija	2015	Kozlović vina	Valle 78, Mornjan, HR	88,25	Zlatna medalja / Gold medal
6	143	Malvazija istarska	2015	Obitelj Živolić	Kranjci 27/a, Labin, HR	88,00	Zlatna medalja / Gold medal
7	190	Malvazija /Geržinić	2015	Geržinić	Ohnići 9, Vižinada, HR	88,00	Zlatna medalja / Gold medal
8	127	Malvazija San Tommaso MM	2015	San Tommaso	Obala Alda Rismonda 19, Rovinj, HR	87,75	Zlatna medalja / Gold medal
9	40	Malvazija Damjanić 3	2015	Damjanić vina	Fuškulini 50, Poreč, HR	87,50	Zlatna medalja / Gold medal
10	116	Malvazija 3	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	87,50	Zlatna medalja / Gold medal
11	123	Malvazija St.Euphemia	2011	Vivoda	Cademina 5, Rovinj, HR	87,25	Zlatna medalja / Gold medal
12	45	Panjoka	2015	P.O. Panjoka	Omladinska 4, Rovinj, HR	87,00	Zlatna medalja / Gold medal
13	172	Malvazija istarska 3	2015	Capo vina	Fernetići 60, Brtonigla, HR	87,00	Zlatna medalja / Gold medal
14	46	Malvazija istarska	2015	OPG Privitelio Nino	Flengi 31, Vrsar, HR	86,75	Zlatna medalja / Gold medal
15	53	Malvazija "OH" Bernobić Wines	2015	"OH" Bernobić Wines	Ohnići 6, Vižinada, HR	86,75	Zlatna medalja / Gold medal
16	59	Vigna 1	2015	Brati Vorić	Digitronska 14, Buje, HR	86,75	Zlatna medalja / Gold medal
17	98	Malvazija istarska	2015	Vina z Kukurini	Kukurini 16, Pićan, HR	86,75	Zlatna medalja / Gold medal
18	117	Malvazija 1	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	86,75	Zlatna medalja / Gold medal
19	171	Malvazija istarska 2	2015	Capo vina	Fernetići 60, Brtonigla, HR	86,75	Zlatna medalja / Gold medal
20	175	Malvazija 1	2015	Vina Banko	Bašići 29d, Tinjan, HR	86,75	Zlatna medalja / Gold medal
21	94	Malvazija Sv. Anton	2015	Vina Dešković	Kostanjica 58, Grožnjan, HR	86,50	Zlatna medalja / Gold medal
22	102	Goccia d oro	2015	Bruno Ferenac	Ferenci 42, Vižinada, HR	86,50	Zlatna medalja / Gold medal
23	189	Malvazija / Geržinić	2015	Geržinić	Ohnići 9, Vižinada, HR	86,50	Zlatna medalja / Gold medal
24	192	Malvazija Capo d Istria	2011	Vinakoper	Šmarska cesta 1, Koper, SLO	86,50	Zlatna medalja / Gold medal
25	194	Malvazija 1	2015	Vina Perun	St. Vodopija 3, Poreč, HR	86,50	Zlatna medalja / Gold medal
26	22	Malvasia Villa Minelli	2015	Villa Minelli Società Agricola	Via Villa Minelli 1, Ponzano, ITA	86,25	Zlatna medalja / Gold medal
27	101	Malvazija istarska	2015	Marijan Arman	Nardući 3, Vižinada, HR	86,25	Zlatna medalja / Gold medal
28	130	Malvazija istarska	2015	Legovina Obitelj Legović	Mekiši 7, Kaštelir, HR	86,25	Zlatna medalja / Gold medal
29	134	Malvazija Marčeta	2015	Vina Marčeta	Valbadon 1 ogr.2 2, Fažana, HR	86,25	Zlatna medalja / Gold medal
30	16	Malvazija	2011	USSAI	Črniče 56, Črniče, SLO	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
31	21	Malvasia	2015	Tiare s.s.	Loc. Sant Elena 3/A, Dolegna Del Collio, ITA	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
32	47	Malvazija istarska	2015	Novacco	Fernetići 70, Brtonigla, HR	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
33	50	Malvazija pergola	2015	Novacco	Fernetići 70, Brtonigla, HR	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
34	69	Malvazija Julian Franc	2014	Moreno Ivančić	Domovinskih žrtava 20, Novigrad, HR	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
35	100	Malvazija istarska	2015	Vina Deklić	Ferenci 47, Vižinada, HR	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
36	109	Malvazija istarska Avangard 1	2015	Vina Tomaz	Kanal 36, Motovun, HR	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
37	139	Malvazija istarska 2	2015	Vina Košeto	Broskvari 2, višnjani, HR	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
38	168	Bujska Malvazija	2015	Benčić	Matija Vlačića Ilirika 12, Umag, HR	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
39	88	Malvazija istarska	2015	Ritoša vina	I. L. Ribara 3, Poreč, HR	85,75	Zlatna medalja / Gold medal
40	97	Malvazija istarska	2015	Vina z Kukurini	Kukurini 16, Pićan, HR	85,75	Zlatna medalja / Gold medal
41	114	Malvazija	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	85,75	Zlatna medalja / Gold medal
42	121	Malvazija 1	2015	Vivoda	Cademina 5, Rovinj, HR	85,75	Zlatna medalja / Gold medal
43	129	Malvazija Istarska Riserva	2012	Vina Visintin	Zubini 56, Livade, HR	85,75	Zlatna medalja / Gold medal

SVIJET MALV

Red. br. Kat. broj Naziv MIRNA - SUHA VINA MALVAZIJA ISTARSKA

44	147	Sonata 1
45	195	Malvazija II
46	200	Malvazija vina Jangus
47	48	Malvazija
48	60	Vigna 2
49	89	Malvazija Dorata
50	96	Malvazija istarska
51	92	Malvazija istarska
52	118	Malvazija 2015
53	119	Malvazija 2014
54	198	Malvazija Cigoj
55	49	Malvazija istarska vale
56	54	Malvazija
57	74	Malvazija Higline
58	83	Malvazija istarska
59	126	Malvazija San Tommaso

60	141	Malvazija St. Lucija
61	177	Malvazija istarska I
62	196	Malvazija III
63	199	Malvazija Trošt

MALVASIA DELLE LIP,

1	8	Maddalena Malvasia IGT Salina
---	---	----------------------------------

MALVASIA VOLCÁNIC

1	3	Malvasia Fermentado en Barrica
2	1	Malvasia Seco Coleccion

MALVASIA DUBROVAČ

1	34	Malvasija dubrovačka Royal, sur lie
---	----	--

MIRNA - POLUSLATKA

MALVASIA VOLCÁNIC,

1	2	Malvasia Semidulce Colecci
---	---	----------------------------

MIRNA - SLATKA VINA

MALVASIA AROMATIC,

1	157	Pensiero / Emilia
---	-----	-------------------

SVIJET MALVAZIJA / THE WORLD OF MALVASIA

Red. br.	Kat. broj	Naziv	Godina	Proizvođač	Adresa	Bodovi	Odlučje
MIRNA - SUHA VINA / STILL - DRY WINES							
MALVAZIJA ISTARSKA							
44	147	Sonata 1	2015	Vina Dobravec	Karmelo 1, Rovinj, HR	85,75	Zlatna medalja / Gold medal
45	195	Malvazija II	2015	Vina Perun	St. Vodopija 3, Poreč, HR	85,75	Zlatna medalja / Gold medal
46	200	Malvazija vina Jangus	2015	Vina Jangus	Male Žabljice 62a, Dobravljje, SLO	85,75	Zlatna medalja / Gold medal
47	48	Malvazija	2015	Novacco	Fernetiči 70, Brtonigla, HR	85,50	Zlatna medalja / Gold medal
48	60	Vigna 2	2015	Brati Vorić	Digitronska 14, Buje, HR	85,50	Zlatna medalja / Gold medal
49	89	Malvazija Dorata	2013	Ritoša vina	I. L. Ribara 3, Poreč, HR	85,50	Zlatna medalja / Gold medal
50	96	Malvazija Istarska	2015	Vina z Kukurini	Kukurini 16, Pićan, HR	85,50	Zlatna medalja / Gold medal
51	92	Malvazija Istarska	2015	Celega Vina	G. Garibaldi 23, Buje, HR	85,25	Zlatna medalja / Gold medal
52	118	Malvazija 2015	2015	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	85,25	Zlatna medalja / Gold medal
53	119	Malvazija 2014	2014	Fakin	Brkač 20, Motovun, HR	85,25	Zlatna medalja / Gold medal
54	198	Malvazija Cigoj	2015	Cigoj	Črnič 91, Črnič, SLO	85,25	Zlatna medalja / Gold medal
55	49	Malvazija Istarska vale	2015	Novacco	Fernetiči 70, Brtonigla, HR	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
56	54	Malvazija	2015	Ravalico	Nova Vas 101, Brtonigla, HR	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
57	74	Malvazija Higline	2015	D&D Siročić	Medveje 8, Buzet, HR	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
58	83	Malvazija Istarska	2015	Vino Romeo	Nedeščina 67, Nedeščina, HR	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
59	126	Malvazija San Tommaso	2015	San Tommaso	Obala Alda Rismonda 19, Rovinj, HR	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
60	141	Malvazija St. Lucija	2015	Vina Franković	Trg Josipa Broza Tita 6, Buje, HR	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
61	177	Malvazija Istarska I	2015	Benvenuti vina	Kaldir 7, Motovun, HR	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
62	196	Malvazija III	2015	Vina Perun	St. Vodopija 3, Poreč, HR	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
63	199	Malvazija Trošt	2015	Trošt Dušan	Male žabje 55, Vipavska dolina, SLO	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
MALVASIA DELLE LIPARI							
1	8	Maddalena Malvasia IGT Salina	2015	Fenech Francesco	Via fratelli Mirabito 41, Malfa (ME), ITA	87,25	Zlatna medalja / Gold medal
MALVASIA VOLCÁNICA							
1	3	Malvasia Fermentado en Barrica	2014	El Grifo	Lugar de El Grifo 6, San Bartolomé de Lanzarote, ESP	85,50	Zlatna medalja / Gold medal
2	1	Malvasia Seco Coleccion	2015	El Grifo	Lugar de El Grifo 6, San Bartolomé de Lanzarote, ESP	85,25	Zlatna medalja / Gold medal
MALVASIA DUBROVAČKA							
1	34	Malvasija dubrovačka Royal, sur lie	2015	Silvia Leata	Tušići 4, Gruda, HR	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
MIRNA - POLUSLATKA VINA / STILL - SEMI SWEET WINES							
MALVASIA VOLCÁNICA							
1	2	Malvasia Semidulce Coleccion	2015	El Grifo	Lugar de El Grifo 6, San Bartolomé de Lanzarote, ESP	85,25	Zlatna medalja / Gold medal
MIRNA - SLATKA VINA / STILL - SWEET WINES							
MALVASIA AROMATICA DI CANDIA							
1	157	Pensiero / Emilia	2014	Cantina il Poggio	Via E. Bugatti 12, Milano, ITA	86,75	Zlatna medalja / Gold medal

SVIJET MALVAZIJA / THE WORLD OF MALVASIA

Red. br.	Kat. broj	Naziv	Godina	Proizvođač	Adresa	Bodovi	Odlučje
PRIRODNO DESERTNA VINA / NATURAL SWEET WINES							
MALVAZIJA ISTARSKA							
1	23	Passito Villa Persilo	2011	Villa Minelli Societa Agricola	Via Villa Minelli 1, Ponzano, ITA	89,25	Zlatna medalja / Gold medal
2	11	Malvasia	2014	Le Favole	Via Ronche 92, Sacile, ITA	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
MALVASIA AROMATICA DI CANDIA							
1	155	Luna di Candia	2012	Cantina Valtidone	Moretta 58, Borgonovo, ITA	85,50	Zlatna medalja / Gold medal
MALVASIA DELLE LIPARI							
1	28	Malvasia delle Lipari Passito	2010	Cantine Colosi	Via San Jachiddu 25, Messina, ITA	87,75	Zlatna medalja / Gold medal
2	164	Lantieri Malvasia delle Lipari Passito DOC	2012	Lantieri Malvasia delle Lipari	Ignazio Gioe 22, Palermo, ITA	86,00	Zlatna medalja / Gold medal
3	7	Malvasia Delle Lipari Passito	2013	Fenech Francesco	Via fratelli Mirabito 41, Malfa (ME), ITA	85,00	Zlatna medalja / Gold medal
LIKERSKA VINA / LIQUEUR WINES							
MALVASIA VOLCÁNICA							
1	4	Canari	1970	El Grifo	Lugar de El Grifo 6, San Bartolomé de Lanzarote, ESP	94,50	Velika Zlatna medalja / Grand Gold medal

Izdavač / Publisher:
Vinistra - Udruga vinara i vinogradara Istre
sjedište / Registered Office:
Carla Huguesa 8
52 440 Poreč
info@vinistra.com
www.vinistra.com
www.vinistra.hr

Vinistra - klaster za promociju vina Istre
ured / Office:
Prolaz E. Jelušića 1
52 000 Pazin
info@klaster-vinistra.hr
www.klaster-vinistra.hr

T/F: +385 (0)52 621 698

Glavni urednik/ Main Editor:
Nikola Benvenuti
Uredništvo/ Editorial:
Krešimir Juričić
Ivana Sloković Mates, program
Petra Juričić, IQ, izlagači
Maja Laginja, ocjenjivanje
Petar Šegon, ocjenjivanje
Kristijan Damijanić, ocjenjivanje

Vinistra i Studio 053, mapa štandova i popis izlagača

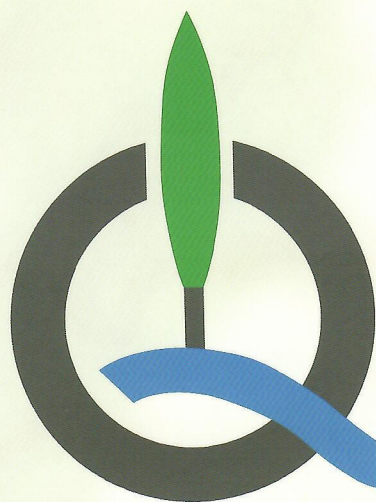
IT support: e-computing

Marketing i promocija / Marketing & promotion:
Vinistra - Udruga vinogradara i vinara Istre
Sjedište: Carla Hughesa 8, 52 440 Poreč
Vinistra - klaster za promociju vina Istre
Ured: Prolaz Ernesta Jelušića 1, 52 000 Pazin
T/F: +385 (0)52 621 698
info@vinistra.com • info@klaster-vinistra.hr
www.vinistra.com • www.vinistra.hr • www.klaster-vinistra.hr

Oblikovanje / Design
Tao Design Lab
Motovun - HR
T 00385 91 605 1398
E taodesignlab@gmail.com

Godina izdanja / Published in: 2016.

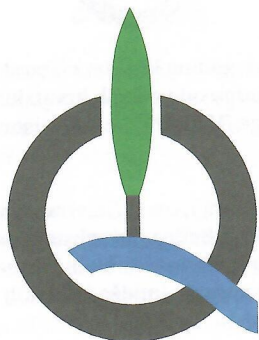
Naklada / Copies: 4.000 komada



ISTRIAN QUALITY
ISTARSKA KVALITETA
QUALITÀ ISTRIANA
VINO WINE

***Nosioci
IQ oznake***

IQ designation
awarded products



ISTRIAN QUALITY
ISTARSKA KVALITETA
QUALITÀ ISTRIANA
VINO WINE

Nosioci IQ oznake

IQ DESIGNATION AWARDED PRODUCERS



VINISTRA

KLASTER ZA PROMOCIJU VINA ISTRE

www.vinistra.com • www.vinistra.hr • www.klaster-vinistra.hr





U posljednjih se desetak godina kvaliteta istarskih vina značajno poboljšala tako da Istra danas predstavlja jednu od vodećih hrvatskih vinogradarskih regija. Tome je zasigurno pridonio i rad udruge "Vinistra" koja je sustavno promovirala istarska vina u zemlji i inozemstvu.

Udruga vinogradara i vinara Istre – Vinistra, osnovana je 1994. godine s ciljem pružanja stručne pomoći članovima, boljeg povezivanja proizvođača, zastupanja njihovih interesa, njegovanja i održavanja tradicionalnih običaja vezanih uz vinarstvo, boljoj prezentaciji i promociji vina, te stvaranju imidža istarskih vina kao kvalitetnih i prirodnih proizvoda.

Sa ciljem podizanja kvalitete vina Malvazija istarska, kao i poticanje proizvodnje tog autohtonog vina, te promocije i prodaje Malvazije istarske na domaćem i svjetskom tržištu udruga "Vinistra" je s "Istarskom razvojnom agencijom" 29. travnja 2005. godine potpisala ugovor o korištenju oznake "Istarska kvaliteta" (IQ-Istrian Quality). Izrađen je i Pravilnik o uporabi oznake "Istarska kvaliteta" za vino Malvazija istarska koji je objavljen u "Službenim novinama istarske županije (5/2005)". Treba napomenuti kako je oznaka IQ kreirana još 1999. godine, no istarski vinari su prvi kojima je dodijeljena oznaka Istarska kvaliteta za vino Malvazija istarska. Na osnovu ugovora o korištenju oznake IQ i Pravilnika o dodjeli oznake "Istarska kvaliteta" za vino Malvazija istarska imenovan je Savjet za dodjelu oznake "Istarska kvaliteta", te povjerenstvo za nadzor. Time su se stekli uvjeti za pokretanje sustava dodjele oznake "IQ" za vino Malvazija istarska.

Za berbu "IQ 2005" ukupno se prijavilo 24 vinara od čega je 20 vinara zadovoljilo kriterije Pravilnika o uporabi oznake "IQ", te im je dodijeljena oznaka "IQ". Važno je spomenuti da se kontrole kvalitete obavljaju na četiri razine: u vinogradu (kontrola prinosa), u podrumu (kontrola vinifikacije), kemijskom analizom i organoleptičkim ocjenjivanjem, te nakon dodjele oznake obavlja se kontrola sa tržišta.

Nakon što se sustav IQ kontinuirano provodio kroz 6 godina za svježe malvazije, sa berbom 2011. stvoreni su uvjeti za postavljanje sustava i za zrele malvazije, te za vino Teran.

Ovogodišnji ciklus za dodjelu oznake IQ započeo je u srpnju 2015. g. a zaključen je završnim organoleptičkim ocjenjivanjem održanim 19.04.2016. g., nakon kojeg je pravo na oznaku IQ-Istarska kvaliteta za svježe malvazije iz berbe 2015. ostvarilo je 23 vinara, te 5 nositelja oznake IQ za vino teran iz berbe 2013.

Through the last 10 years so today Istria is one of the leading Croatian wine regions. The Vinistra association has contributed to this by promoting Istrian wines at home and abroad.

The Association of winegrowers and winemakers of Istria – Vinistra, was established in 1994 with the aim of providing expert assistance to members, better linking producers, representing their interests, maintaining and supporting traditional customs related to viticulture, better presentation and promotion of wine, and creating the image of wine and creating the image of Istrian wine as a quality and natural product.

With the aim of raising the production of this autochthonous wine, and promoting and selling Malvasia Istria on the domestic and world market, the Vinistra association, on 29 April 2005, signed an agreement on the use of the "Istrian Quality" (IQ-Istrian Quality) label with the Istrian Development Agency.

Regulations were developed for the use of the IQ label for Malvasia Istria, which was published in the Official Gazette of the Istrian County (5/2005). It should be noted that the IQ label was created in 1999, but the first winemakers to receive this quality label were the Istrian winemakers. On the basis of the agreement on the use of the IQ label and the Regulations for the assignment of the IQ label to Malvasia Istria, a Council for the assignment of the IQ label to Malvasia Istria was founded. This has created the conditions for the implementation of the IQ label for Malvasia Istria wine to be produced.

For the IQ 2005 harvest, a total of 24 winemakers applied, of which 20 met the criteria of the Regulations on the use of the IQ label. It is important to note that the quality control is carried out at four levels: in the vineyard (yield control), in the cellar (winification control), chemical analysis and organoleptic evaluation, and after the assignment of the IQ label, the control is carried out on the market.

After the IQ system was implemented for 6 years for fresh Malvasia, the conditions were created for the implementation of the IQ system for mature Malvasia and Teran wine.

This year's cycle of the IQ label assignment began in July 2015. It ended with the final organoleptic evaluation held on 19th of April 2016., after which the right to the IQ-Istrian Quality label for fresh Malvasia for the 2015 harvest was achieved by 23 winemakers, and 5 holders of the IQ label for Teran wine from the 2013 harvest.



Through the last ten years, the quality of Istrian wines significantly improved so today Istria is one of the leading wine-growing regions of Croatia. The work of the Vinistra association has most certainly contributed to this development, systematically promoting Istrian wines at home and abroad.

Association of winegrowers and winemakers of Istria - Vinistra, was established in 1994 with the goal of providing technical assistance for its members, connecting producers, representing their interests, fostering and maintaining the traditional customs related to wine production, improving presentation and promotion of wine and creating the image of Istrian wines as quality and natural products.

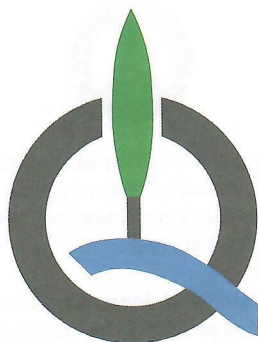
With the aim of raising the quality of the Istrian Malvasia as well as stimulating the production of this autochthonous wine and its promotion and sale nationally and worldwide, on 29 April 2005 Vinistra association and the Istrian Development Agency signed an agreement on the use of the "Istrian quality" (IQ) label.

Regulations were created regarding the use of the IQ label for Istrian Malvasia wine, which was published in the Official Gazette of the Istrian County (5/2005). It should be noted that the IQ label was created in 1999, but the winemakers are the first who have received this quality mark for the Istrian Malvasia wine. Based on the Agreement for the use of Istrian Quality designation and the IQ mark awards criteria a Council for the assignment of Istrian quality label and a Commission for supervision were founded. This has created conditions for the awarding system of IQ labels for the Istrian Malvasia wine to be made.

For the IQ 2005 harvest, 24 winemakers applied, of which 20 met the criteria of Rules on the use of the IQ designation. It is important to mention that the quality control is performed on four levels: in the vineyard (yield control), in the basement (vinification control), chemical analysis and organoleptic evaluation, control on the market after the IQ designation has been awarded.

After the IQ system was continuously conducted for 6 years, with a 2011 harvest conditions were created to set up the system for the mature Malvasia and Teran wine.

This year's cycle of the IQ designation began in July 2015 and was completed on 19th of April 2016, with the final organoleptic evaluation. The right to use the IQ label for fresh Malvasia, for a 2015 vintage, was granted to 23 producers and 5 producers hold the IQ mark for Teran wine, vintage 2013.



ISTRIAN QUALITY
ISTARSKA KVALITETA
QUALITÀ ISTRIANA
VINO WINE

IQ MALVAZIJA

berba 2015



VINISTRA
KLASTER ZA PROMOCIJU VINA ISTRE

www.klaster-vinistra.hr • www.vinistra.com • www.vinistra.hr



Proizvođač • Producer

BENVENUTI

•

Contact

mob:098 197 5651

091 583 8756

fax 052 691 322

info@benvenutivina.com

www.benvenutivina.com

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija

•

Berba • Vintage

2015.

Malvazija istarska je prepoz
istarska sorta i jedna je od k
autohtonih sorti. Iako naše
vinu harmonične stukture i
Ova je malvazija izuzetno s
ističe voćnošću i pozivom n
Terasasti vinogradi na bijel
lokacija, iz kojih dolazi mal
250-400 metara nadmorske

*Malvazija istarska - Malvasia
as the leading Istrian grape va
important indigenous Croatia
is harmonious and full-bodied
and mineral, fruity and very d
vineyards on white soil where
planted on several positions, a
metres high*

Proizvođač • Producer

BENVENUTI

•

Contact

mob:098 197 5651

091 583 8756

fax 052 691 322

info@benvenutivina.com

www.benvenutivina.com

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija

•

Berba • Vintage

2015.

Malvazija istarska je prepoznata kao vodeća bijela istarska sorta i jedna je od ključnih hrvatskih autohtonih sorti. Iako naše temeljno vino, riječ je o vinu harmonične stukture i jakog tijela.

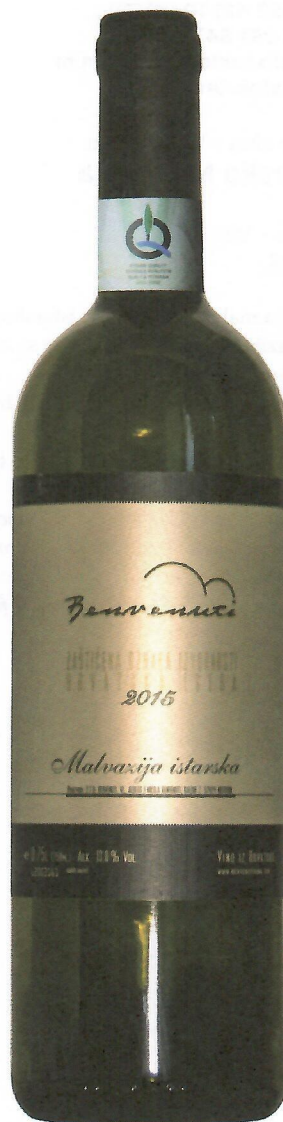
Ova je malvazija izuzetno svježa i mineralna te se ističe voćnošću i pozivom na čašu više.

Terasasti vinogradi na bijeloj zemlji nekoliko lokacija, iz kojih dolazi malvazija, smješteni su na 250-400 metara nadmorske visine.

Malvazija istarska - Malvasia Istriana is now recognised as the leading Istrian grape variety and one of the most important indigenous Croatian varieties. This Malvasia is harmonious and full-bodied. It is exceptionally fresh and mineral, fruity and very drinkable. The terraced vineyards on white soil where the grapes are grown are planted on several positions, all between 250 and 400 metres high



ISTRIAN QUALITY
ISTARSKA KVALITETA
QUALITÀ ISTRIANA
VINO WINE



Proizvođač • Producer

AB VINA

•

Contact

tel. 052 421 104

mob. 091 543 1107

andjelo.brcic@pu.t-com.hr

www.vina-brcic.hr

•

Naziv vina • Wine name

Istarska Malvazija

•

Berba • Vintage

2015.

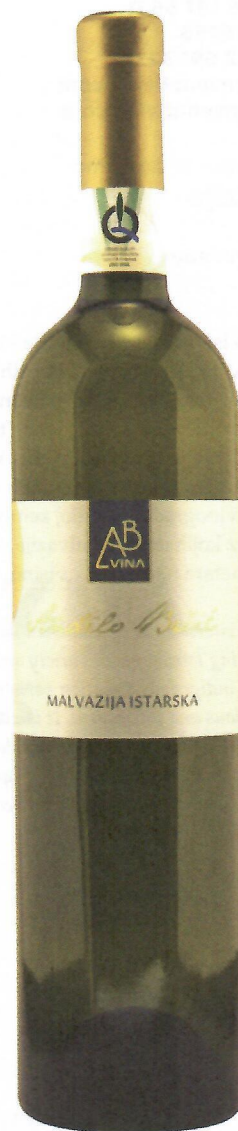
Istarska malvazija zapadno istarskog vinogorja.

Malvazija je slamnato žute boje sa zelenkastim odsjajem.

Ima aromu bagremovog cvijeta sa blagim notama agrua, lagano kiselkastog okusa.

Izvršno paše uz lagana mesna jela, tjesteninu i ribu.

Istrian Malvasia from west Istrian vineyards has a straw-yellow color with green glow. It has aromas of acacia flowers with mild notes of citrus, slightly sour taste. Pairs great with light meat, pasta and fish.



Proizvođač • Produ
CAPO

•

Contact

Fernetići 60,

52 474 Brtonigla

tel./fax 052 774 40

mob. 091 23 00 93

capovina@capovina.hr

•

Naziv vina • Wine n

Malvazija

•

Berba • Vintage

2015.

Slamnatožute žive boje i
gustoće. Miris intenziv
čisto sortan. Žuto zrelo
cvijeće i lagana nota he
upravo onakva kakva i
suho, djelomično topl
mineralnosti. Srednjeg
harmonično. U okusu
komponente s dugački
gorkim završetkom tip
Na nepecu Zapadna Ist
Malvazije. Ako ste i sar
mogli izabrati bolji obl

*Straw - yellow color, dom
harmonious taste with ele
after harvest, healthy gra
into a stainless steel vats.
criomacerated for 1 day. /
using a closed pneumatic
When the grape must is te
wine yeasts are added. Alk
10 to 15 days at controlle
°C. After alcoholic ferme
stainless steel tanks for se
during springtime wine is
bentonite and in mid-sum
released for sale after mini
The best when is paired w
fish and seafood.*

Proizvođač • Producer

CAPO

•

Contact

Fernetići 60,

52 474 Brtonigla

tel./fax 052 774 401

mob. 091 23 00 937

capovina@capovina.hr

www.capovina.hr

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija

•

Berba • Vintage

2015.

Slamnatožute žive boje s tamnijim odsjajem, ugodne gustoće. Miris intenzivan, čist, fin, kompleksan i čisto sortan. Žuto zrelo voće (breskva, kruška), žuto cvijeće i lagana nota herbalnosti na nosu. Malvazija upravo onakva kakva Malvazija mora biti. Vino je suho, djelomično toplo, mekano, svježije i ugodne mineralnosti. Srednjeg tijela, uravnoteženo i harmonično. U okusu se ponavljaju aromatske komponente s dugačkim retronazalnim plemenito gorkim završetkom tipične Malvazije.

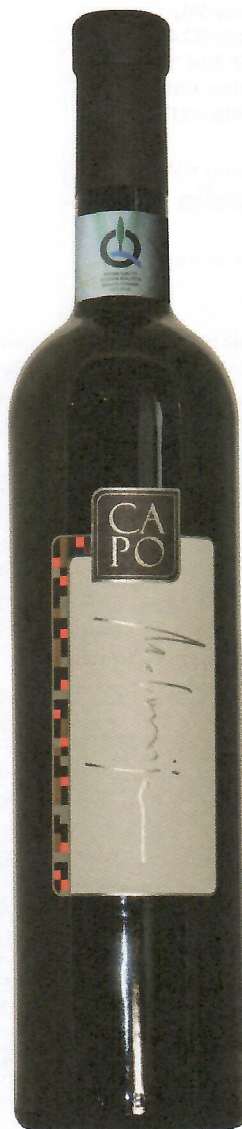
Na nepcu Zapadna Istra, Bujština - srce Istre, srce Malvazije. Ako ste i sami s ovom Malvazijom, niste mogli izabrati bolji oblik samoće.

Straw - yellow color, dominated by floral aromas, harmonious taste with elegant minerality. Immediately after harvest, healthy grapes are crushed and destemmed into a stainless steel vats. The grape pomace is macerated for 1 day. After that, the pomace is pressed using a closed pneumatic press.

When the grape must is temperature adapted commercial wine yeasts are added. Alcoholic fermentation lasted from 10 to 15 days at controlled temperature between 14 - 16 °C. After alcoholic fermentation wine is racked into stainless steel tanks for settling and ageing. Next year, during springtime wine is protein stabilized with bentonite and in mid-summer bottled. The wine is released for sale after minimum 30 days of bottle aging. The best when is paired with white meat, sea and river fish and seafood.



ISTRIAN QUALITY
ISTARSKA KVALITETA
QUALITÀ ISTRIANA
VINO WINE



Proizvođač • Producer
VINA CATTUNAR

Contact
**Nova Vas 94,
Brtonigla 52474
tel. 052 774 138
info@vina-cattunar.hr
www.vina-cattunar.hr**

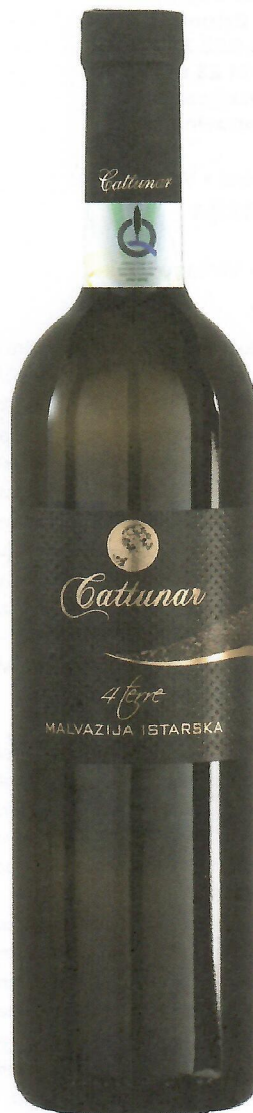
Naziv vina • Wine name
Malvazija

Berba • Vintage
2015.

Malvazija je kristalno bistro vino, krasi ga slamnatožuta boja s nijansama zelenkastoga, djelomično je gusto. Izrazito je mirisno, a miris je fin i ugodan. Dominiraju voćne note agruma: narančine kore i limuna, pojavljuje se i malo zrele jabuke. Poslije se otvara i nota zelene trave, potom i malo tropskoga voća, ananasa.

Vino je suho, djelomično toplo i mekano, ugodne kiseline i dobre mineralnosti, srednjega tijela. Uravnoteženo je uz srednju intenzivnost u ustima i lijepu trajnost, vrlo skladno. Odlikuje se karakteristikama terroira zapadne Istre, Brtonigle. Kušajte je uz lagana pečenja, ribe, tjestenine...

The Malvazia is a crystal clear wine, distinguished by its straw-yellow colour with greenish nuances, partially dense. It has a marked nose, with a fine and pleasant bouquet. Citrus fruit notes dominate - lemon and orange peel, and there is a little ripe apple. Then comes a note of green grass, and then of a little topical fruit, pineapple. The wine is dry, partially warm and soft, with pleasant acidity and good minerality, a medium body. It is balanced with a moderate intensity in the mouth and a good length, all told very harmonious. It is marked by the characteristics of the terroir of western Istria, of Brtonigla. Try it with light roasts, fish, pasta.



Proizvođač • Producer
DAMIJANIĆ VIN

Contact
**Fuškuljin 50, 52440 P
mob. 091 202 0495
ivan@damjanic-vina.h
www.damjanic-vina.h**

Naziv vina • Wine name
Malvazija istars

Berba • Vintage
2015.

Slamnato žute boje sa zel
Miris tipičan i fin, voćni i
bagrema, bazge i grejpa,
notama.

Suho, svježije, zaokruženo
harmonično, s određenom
karakterističnom sortnom

Straw-yellow color with
NICE smell, fruity and fl
elderflower and grapefru
notes. Dry, fresh, round,
with a hint of saltiness a
characteristical for a vari

Proizvođač • Producer
DAMIJANIĆ VINA

•

Contact
Fuškuln 50, 52440 Poreč
mob. 091 202 0495
ivan@damjanic-vina.hr
www.damjanic-vina.hr

•

Naziv vina • Wine name
Malvazija istarska

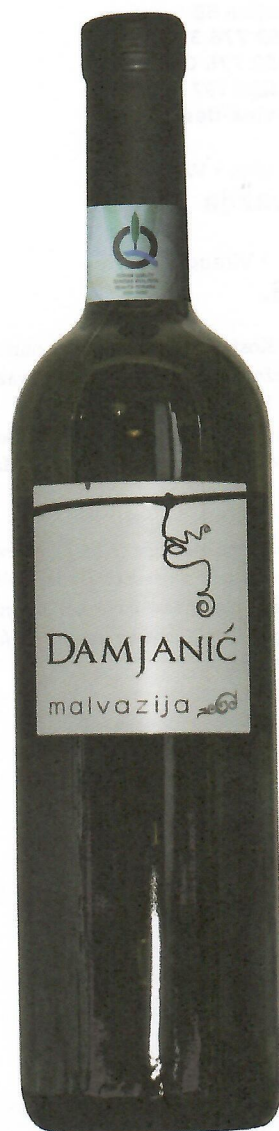
•

Berba • Vintage
2015.

Slamnato žute boje sa zelenkastim odsjajem.
Miris tipičan i fin, voćni i cvjetni. Izražen cvijet
bagrema, bazge i grejpa, upotpunjeno herbalnim
notama.

Suho, svježe, zaokruženo, uravnoteženo i
harmonično, s određenom notom slanosti i
karakterističnom sortnom gorčinom.

Straw-yellow color with greenish reflections. Typical
NICE smell, fruity and floral. Acacia flower,
elderflower and grapefruit, complemented by herbal
notes. Dry, fresh, round, balanced and harmonious,
with a hint of saltiness and bitterness
characteristical for a variety.



Proizvođač • Producer
DEŠKOVIĆ VINA

• Contact
Kostanjica 58
tel. 052 776 315
fax. 052 776 017
mob. 098 197 79 85
info@vina-deskovic.hr

• Naziv vina • Wine name
Malvazija

• Berba • Vintage
2015.

U selu Kostanjica na slikovitim obroncima nedaleko od Grožnjana raste glasovita Malvazija Istarska obitelji Dešković.
Vino je žutozelenkaste boje, dok u ustima je krasi voćno-cvjetni karakter tipičan za Malvaziju Istarsku obitelji Dešković.

*In the village Kostanjica on the picturesque hills it grows famous Malvasia istarska off family Dešković.
The wine is pale greenish color, in the mouth is adorned with fruity-floral character, typical for family Dešković Malvasia istarska.*



Proizvođač • Producer
VINA FAKIN

• Contact
Bataji 20a, Motovun, HR
tel. 092/239-9400
098/913-8711
fakin.marko@gmail.com
www.fakinwines.com

• Naziv vina • Wine name
Malvazija

• Berba • Vintage
2015.

Vino slamnato žute boje sa Krasi je ugodan miris i prir bagrema dok se u pozadini mirisa te travnatih nota .
Profinjenog okusa i izražen ovom vinu izrazitu punoću

The wine is straw yellow color. Adorned with the pleasant scent of acacia blossom while in the background aroma and grassy notes.

Refined taste and pronounced wine a distinct fullness and lo

Proizvođač • Producer

VINA FAKIN

•

Contact

Bataji 20a, Motovun, HR

tel. 092/239-9400

098/913-8711

fakin.marko@gmail.com

www.fakinwines.com

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija

•

Berba • Vintage

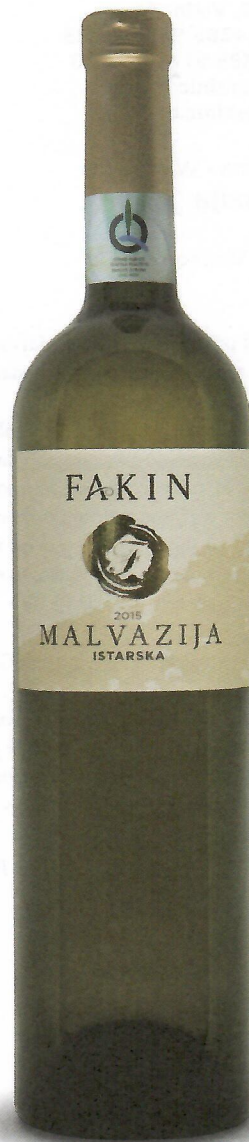
2015.

Vino slamnato žute boje sa zelenkastim nijansama. Krasi je ugodan miris i primarne aroma cvijeta bagrema dok se u pozadini mogu čuti citrusni mirisa te travnatih nota.

Profinjenog okusa i izražene mineralnosti koja daje ovom vinu izrazitu punoću i dugotrajni aftertaste

The wine is straw yellow color with greenish hues. Adorned with the pleasant scent and primary aroma of acacia blossom while in the background there are citrus aroma and grassy notes.

Refined taste and pronounced minerality that gives this wine a distinct fullness and long lasting aftertaste.



Proizvođač • Producer
GERŽINIĆ VINA

•
Contact

Ohnići 9, Vižinada
tel/fax. +385 52 446 285
mob. +385 91 506 75 03
vina@gerzinic.com
www.gerzinic.com

•
Naziv vina • Wine name

Malvazija

•
Berba • Vintage

2015.

Vinograd iz kojeg nastaje IQ Malvazija Geržinić nalazi se na položaju "Bončina", nedaleko od Ohnića, na dubokoj crvenici.

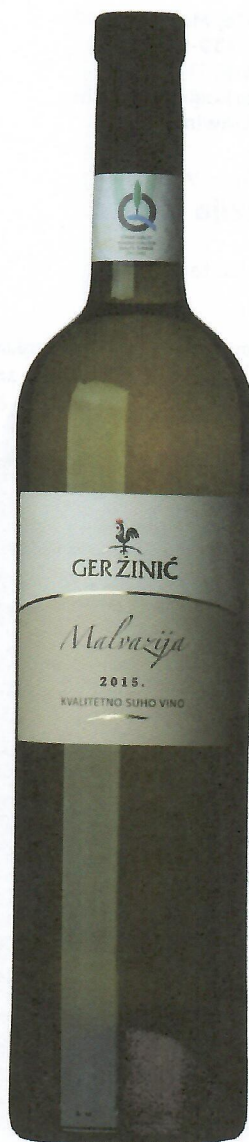
Vino je slamnato žute boje sa zelenkastim odsjajem i tipičnog, cvjetno-voćnog mirisa. Na okus suho, svjež, toplo, uravnoteženo i harmonično, s određenom sortnom notom gorčine na završetku. Preporuka za sljubljivanje - jela od ribe i morskih plodova, tjestenine, bijelo meso, te svježi sirevi...
Temperatura serviranja: 10-12 °C

The vineyard where the IQ Malvasia Geržinić grow is located on a position called "Bončina", not far from the small Ohnići village, in the deep Istrian red soil.

The wine has a straw yellow color with greenish reflections and typical floral-fruity scent. The taste is dry, fresh, warm, balanced and harmonious, with a particular varietal note of bitterness at the end.

Recommendation for fish and seafood, pasta, white meat and fresh cheeses ...

Serving temperature: 10-12 °C



Proizvođač • Producer
KOZLOVIĆ VINA

•
Contact

Vale 78, 52460 Buje
tel. 052 779 177;
fax. 052 779 188
info@kozlovic.hr
www.kozlovic.hr

•
Naziv vina • Wine name

Malvazija

•
Berba • Vintage

2015.

Malvazija iz berbe 2015 ima boju. Na nosu je mlada i nje kompleksnošću koja se poklojeva. Bijelo cvijeće, bresk dominiraju. U ovoj, vrlo do osjećaju kličić i cimet čime kompleksnosti. U ustima je nosu možda i malo sramež s malvazijom, u ustima je v dobivamo mirisom pojačav mineralnim štitom koji sve prilično punoga tijela, toplu ustima, te predstavlja pravi kao sorte. Ovo je možda još do sada.

Uz hranu: Rižoto sa škamp, gljivama, bijela riba i riba s bogatija riba poput lososa. kapica, tjestenine s mesom piletina s kremastim umakom istarski fuži s laganijim umakom.

This Malvasia Istriana has a n the nose, it is youthful and sul showing multiple layers. Whit yellow fruits are dominant. In 2015, some extra layers of clov adding to the complexity. It is character on the nose is maybe Malvasia usually does; it is ful where all the flavours from the some savoury, mineral quality quite full bodied, warm, with a quintessential Malvasia Istriana to date.

Combining with food: Risotto u mashroom risotto, delicate whi complex textures like salmon. scallops, pasta dishes with mea creamy sauces, grilled vegetabl sauces and with poultry in gen

Proizvođač • Producer
KOZLOVIĆ VINA

•
Contact
Vale 78, 52460 Buje
tel. 052 779 177;
fax. 052 779 188
info@kozlovic.hr
www.kozlovic.hr



•
Naziv vina • Wine name
Malvazija

•
Berba • Vintage
2015.

Malvazija iz berbe 2015 ima lijepu blijedo zlatnu boju. Na nosu je mlada i nježna, s lijepom kompleksnošću koja se pokazuje kroz nekoliko slojeva. Bijelo cvijeće, breskve i sočno žuto voće dominiraju. U ovoj, vrlo dobroj berbi, dodatno se osjećaju kličić i cimet čime vino dobiva na kompleksnosti. U ustima je posve suho. Ako je na nosu možda i malo sramežljiva, što obično jest slučaj s malvazijom, u ustima je vino moćno, a oćut koji dobivamo mirisom pojačava se slankastim, mineralnim štihom koji sve fino blansira. Vino je prilično punoga tijela, toplo i s dugim trajanjem u ustima, te predstavlja pravi izričaj malvazije istarske kao sorte. Ovo je možda jedna od ponajboljih berbi do sada.

Uz hranu: Rižoto sa škampima ili kozicama, rižoto s gljivama, bijela riba i riba s kamena, ali i teksture bogatija riba poput lososa. Školjke poput jakobskih kapica, tjestenine s mesom ili morskim plodovima, pilećina s kremastim umakom, povrće na grillu, istarski fuži s laganijim umacima, bijela mesa.

This Malvasia Istriana has a nice pale golden colour. On the nose, it is youthful and subtle, with lovely complexity showing multiple layers. White flowers, peaches and juicy yellow fruits are dominant. In this very good vintage 2015, some extra layers of cloves and cinnamon are adding to the complexity. It is dry on the palate. If the character on the nose is maybe a bit shy, which is what Malvasia usually does; it is fully intense on the palate, where all the flavours from the nose are intensified with some savoury, mineral quality coming into equation. It is quite full bodied, warm, with a long aftertaste. A quintessential Malvasia Istriana. Could be one of our best to date.

Combining with food: Risotto with scampi or shrimps, mushroom risotto, delicate white fish but also more complex textures like salmon. Good companion to scallops, pasta dishes with meat or seafood, chicken in creamy sauces, grilled vegetables, istrian fuži with lighter sauces and with poultry in general.



Proizvođač • Producer
LEGOVINA
OBITELJ LEGOVIĆ

Contact
Mekiši 7, Kaštelir
tel. 052 455 401
mob. 098 750 795; 098 19 11 385
mail - info@legovina.com
web - www.legovina.com

Naziv vina • Wine name
Malvazija istarska

Berba • Vintage
2015.

Lagano vino naglašene svježine, iznimne pitkosti, s jasnim izrazom tipičnih sortnih karakteristika oplemenjenih prepoznatljivošću istarskog terroira. Stvarana predanim uzgojem loze na istarskoj crvenici, stručnom upotrebom moderne tehnologije njegovanja vina u inox bačvama.

Light wine of an outstanding freshness, exceptionally drinkable and with the clear flavour of typical varietal characteristics enriched with the distinguishing features of the Istrian terroir.

Created through the dedicated cultivation of vines on Istrian Terra rossa and the modern technology of fermenting wine in inox barrels.



Proizvođač • Producer
VINA MATOŠEVIĆ

Contact
Rizzijeva 34 Pula
tel. 052 380 597
mob. 098 367 339
info@matosevic.com
www.matosevic.com

Naziv vina • Wine name
Malvazija istarska

Berba • Vintage
2015.

Vino je kristalno bistro, slatko zelenkastim odsjajem. Nježni karakteri (agrumi, jabuke, k cvijeće).

Primarni karakter mirisa i njegova svježina nastavlja se i u ustima srednje tijelo i osvježavajuća čine prvi dojam. Sredinom g mineralnosti, a na finišu i da intenzitetu, već se aftertaste malvaziju tipična ugodna g kao izričaj mineralnosti.

The wine is crystal clear, straw greenish reflections. It's aromatic, fruity-floral character (citrus fruits, peaches, yellow flowers).

The primary character of the aroma, freshness continues in the mouth, medium body, refreshing acidity, first impression.

The mid palate leads towards medium intensity, with pleasant bitter Malvasia, and gentle saltiness and minerality.

Proizvođač • Producer
VINA MATOŠEVIĆ

Contact

Rizzijeva 34 Pula
tel. 052 380 597
mob. 098 367 339
info@matosevic.com
www.matosevic.com



Naziv vina • Wine name
Malvazija istarska

Berba • Vintage
2015.

Vino je kristalno bistro, slamnato žute boje sa zelenkastim odsjajem. Nježna mirisa, voćno cvjetnog karaktera (agrumi, jabuke, kruška, breskva, žuto cvijeće).

Primarni karakter mirisa i njegova naglašena svježina nastavlja se i u ustima. Potpuno suhi okus, srednje tijelo i osvježavajuća kiselost, te voćnost, čine prvi dojam. Sredinom gradira prema mineralnosti, a na finišu i dalje ne gubi na intenzitetu, već se aftertasteom prolama za malvaziju tipična ugodna gorkost i nježna slanost kao izričaj mineralnosti.

The wine is crystal clear, straw-yellow color with greenish reflections. It's aromatic profile is delicate, of fruity-floral character (citrus fruits, apples, pears, peaches, yellow flowers).

The primary character of the aromas and its accentuated freshness continues in the mouth. Completely dry taste, medium body, refreshing acidity and fruitiness make a first impression.

The mid palate leads towards minerality and the finish is still intense, with pleasant bitterness typical for the Malvasia, and gentle saltiness as an expression of minerality.



Proizvođač • Producer

MEDEA VINA

•

Contact

Agroprodukt d.o.o.

Medulinska cesta 15, 52100 Pula

T: +385 (0)52 543 519

F: +385 (0)52 543 443

M: +385 (0)98 421 619

+385 (0)99 2158 477

E: info@medea.hr

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija MEDEA ISTARSKA

•

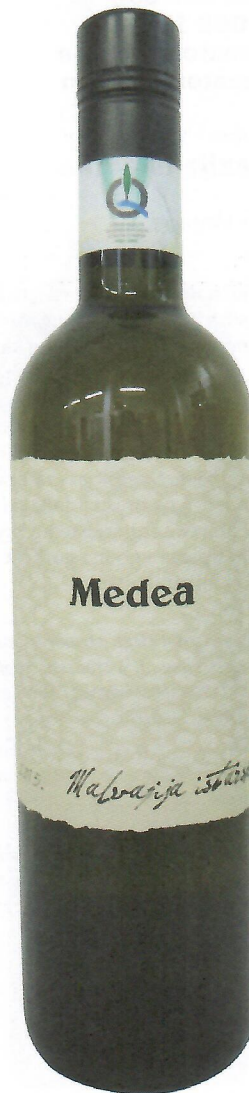
Berba • Vintage

2015.

Boja je slamnato-žuta s zelenkastim odsjajem, sjajna i blistava. Miris je izražen, trajan, sortan. U prvom redu cvjetno (bijeli cvjetovi akacija) / voćni (zeleni jabuka, vinogradarska breskva bijelog mesa), pri kraju vino se otvara u pravcu prosušenih nota slame, voska i meda. Okus je pun, zaokružen i voluminozan. Retronazalno dominantni mirisi jabuke i vinogradarske breskve. U ustima je puna i zaokružena, dominira u prvom redu slatkoća i voluminoznost, koja je prožeta blagom karakterističnom gorčinom na kraju jezika.

Color is straw yellow with greenish reflections, brilliant and radiant. Scent is very pronounced and permanent, characteristic. In the first place floral (white flowers of acacia) / fruit (green apple, vineyard peach of white meat), at the end of the wine opens in the direction of dried straw notes, wax and honey.

The taste is full, rounded, voluminous. In aftertaste there are dominant aromas of apple and vineyard peach. The mouth is dominated primarily by sweetness and voluminosity, which has a slight distinctive bitterness at the end of the tongue.



Proizvođač • Produce
NOVACCO

•

Contact

mob. - 091 177 4321

mail - info@novacco.

web - www.novacco.

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija istarska

•

Berba • Vintage

2015.

Ovo vino krasi lijepa slatkoća i zelenkastim odsjajima. Iz mirisa, te se očituju note dominiraju jabuka i kruš toplo, te mekano, a s drugo svježije, ugodno mineralno puno tijelo. Ovo vino se i morskim plodovima sa žućkastim delicije. Naša Malvazija istarska specijalitet.

This wine has a beautiful still light reflections. The intensity is expressed, and there are reflections dominated by apple and peach warm, but soft on the other pleasantly mineral and very well with mixed grilled sea delicacies. Our Malvazija istarska is a speciality.

Proizvođač • Producer

NOVACCO

•

Contact

mob. - 091 177 4321

mail - info@novacco.hr

web - www.novacco.hr

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija istarska

•

Berba • Vintage

2015.

Ovo vino krasi lijepa slamnato žuta boja sa zelenkastim odsjajima. Izražena je intenzivnost mirisa, te se očituju note bijelog voća gdje dominiraju jabuka i kruška. Vino je suho, ugodno toplo, te mekano, a s druge strane ono je djelomično svježije, ugodno mineralno i vrlo ukusno, te ima puno tijelo. Ovo vino se odlično spaja s miješanim morskim plodovima sa žara, te uz ostale morske delicije. Naša Malvazija odlično prija i uz mesne specijalitete.

This wine has a beautiful straw yellow color with green light reflections. The intensity of a wine's aroma is expressed, and there are reflected notes of white fruits, dominated by apple and pear. The wine is dry, pleasantly warm, but soft on the other hand, it is partly fresh, pleasantly mineral and very tasteful. This wine matches well with mixed grilled seafood and other seafood delicacies. Our Malvazija matches also well with meat dishes.



Proizvođač • Producer

OPG MARIO PERŠURIĆ

•

Contact

tel. +38552460272

mob. +385912515935

mapersuric@vip.hr

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija istarska

•

Berba • Vintage

2015.

Malvazija Peršurić Maria stvarana je na pitomim brežuljcima Ženodrage, na zemlji crvenici, nadmorskoj visini 175-225 m, terena inkliniranog prema jugu pod 3-4°. Iz autohtone sorte kojoj ni stručnjaci nisu davali visok značaj, u zadnja dva desetljeća stvorena je Kraljica vina u Hrvatskoj što svjedoči predanom radu istarskih vinara na kvaliteti vina..

Ponosni smo na oznaku kvalitete IQ jer u njoj se ogleda stoljetna tradicija, trud i rad obitelji Peršurić. Malvazija Peršurić Maria 2014. sa IQ ugodne je svježine, posjeduje nježne i blage mirisne cvjetne note te intenzivne voćne arome. Vino je svijetlo žute boje sa zlatnim odsjajem, jakog tijela s naznakom mineralnosti, zaokruženo i puno. Na proljeće harmonično nadopunjava tjestenine i rižote sa šparogama, a svoj vrhunac dostiže u ljetnim mjesecima uz obroke od tjestenine, morskih plodova i bijelu ribu. Na našem putu očuvanja Malvazije kao naše najvrednije autohtone sorte izvrsnosti posebice zahvaljujemo našim vjernim kupcima koji neprekidno potvrđuju ljepote našeg vina.

Malvazija of Mario Peršurić is created on the slopes of Istrian vineyards of Ženodruga by Višnjan. On terra rossa land on 175 metres above sea level the soil, the climate and autochthonous variety Malvazija istarska have created a unique quality with IQ. This wine has pleasant freshness, soft and tender flower aroma harmonious taste with mineral aftertaste. Its colour is light yellow with golden reflections, full and round in the mouth. In spring it is an excellent pairing with asparagus on pastas while in summer with risotto, sea fruits and fish. The wine was bottled after 8 month of ripening in inox tanks and bottled with wooden corks.



Proizvođač • Pro
VINA PILATO

•

Contact

OPG Elido Pilato

Lašići 2, Vižinada

tel. 052/446-281

vinapilato@gmail

•

Naziv vina • Wine

Malvazija ist

•

Berba • Vintage

2015.

Ova malvazija ima
Aroma je fina i ugo
karaktera. Po okust
sadržajem kiselina.
retronazalni voćno-
ostaje u ustima.

*This Malvasia has nic
fine and pleasant with
it tastes as a strong u
it is very extractive se
mineral taste stays in*

Proizvođač • Producer

VINA PILATO

•
Contact

OPG Eliđo Pilato

Lašići 2, Vižinada, HR

tel. 052/446-281

vinapilato@gmail.com

•
Naziv vina • Wine name

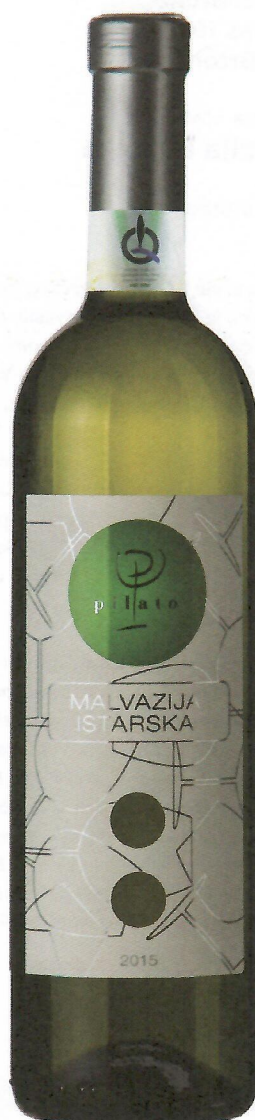
Malvazija Istarska

•
Berba • Vintage

2015.

Ova malvazija ima lijepu nijansu žutozelene boje. Aroma je fina i ugodna, izraženo cvjetno-voćnog karaktera. Po okusu je jako vino s umjerenim sadržajem kiselina. Vrlo je ekstraktivno, pa ugodni retronazalni voćno-mineralni okus dugo vremena ostaje u ustima.

This Malvasia has nice yellow-green tone. The aroma is fine and pleasant with accentuated flower-fruit character. It tastes as a strong wine with the moderate acid content. It is very extractive so the pleasant retronasal fruit-mineral taste stays in the mouth for a long time.



Proizvođač • Producer
F & F RAVALICO

Contact
Ravalico Bruno
Nova Vas 101
52474 Brtonigla

Naziv vina • Wine name
Malvazija istarska

Berba • Vintage
2015.

Ova sorta svoje ime nosi s grčkog poluotoka Peleponeza, iz grada Monemvasia, a u Istru su je donijeli venecijanski trgovci vinom. Neka istraživanja su pokazala kako se u Veneciji ime "malvazija" spominje u 14. stoljeću, a trgovine koje su prodavale to vino nazivale su se "malvasie". Sa svojom slavnato žutom bojom i tipično kultivarskom aromom, Malvazija Ravalico bijelo i suho vino je kompaktne strukture, punog i zaobljenog okusa na prijatnoj kiselkastoj podlozi. Servirano na 12°C, služi se uz riblja jela i morske plodove.

By producing wine through the best family tradition, ancient fruit aromas and flavors from our country are retrieved from clusters. The Istrian Malvasia was nominated as the best autochthonous variety in Croatia. The queen of Istrian varieties of grape, the Malvasia creates a wine that can be defined as fabulous. With its beautiful yellow color, golden reflections, rounded and pleasant taste with slightly bitter fruit base, at a temperature of 12°C, it is the ideal wine to pair with white meat, vegetable soups, mussels, fish.



Proizvođač • Producer
D & D SIROTIĆ

Contact
Medveje 8, 52 420 Buzet
tel. 052 667 194
mob. 091 501 81 24
vina.dario.sirotic@ri.t-c

Naziv vina • Wine name
Malvazija istarska

Berba • Vintage
2015.

Malvazija istarska slavnato od sjaja te nježne cvjetne. Dominira mineralnost i svje. Izvanredno sljubljuje se sa. Poslužuje se na 10 - 12 stup

Straw yellow colored with great aromas, dominated by mineral. Extraordinary complements to be served at 10-12 degrees Cel.

Proizvođač • Producer

D & D SIROTIĆ

•

Contact

Medveje 8, 52 420 Buzet

tel. 052 667 194

mob. 091 501 81 24

vina.dario.sirotic@ri.t-com.hr

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija istarska

•

Berba • Vintage

2015.

Malvazija istarska slamnato žute boje sa zelenim
odsajom te nježne cvijetne arome.

Dominira mineralnost i svježina.

Izvanredno sljubljuje se sa domaćom kuhinjom.

Poslužuje se na 10 - 12 stup.

*Straw yellow colored with green glow. Delicate floral
aromas, dominated by minerality and freshness.*

*Extraordinary complements with local istrian cuisine. To
be served at 10-12 degrees Celsius.*



Proizvođač • Producer
OBITELJ TERCOLO

Contact
tel. 052 421 221
mob. 091 421 22 11
info@terzolo.eu

Naziv vina • Wine name
Malvazija Istarska

Berba • Vintage
2015.

Proizvedeno od istoimene Istarske sorte grožđa, na 136 m nadmorske visine u Novoj Vasi pokraj Poreča. Koristeći znanje obiteljske tradicije i uz pomoć suvremene tehnologije dobiveno je vino slamnato žute boje s zelenim odsjajem u čaši.

Na miris se čuju nježne cvjetne note isprepletene začinskim biljem, u ustima jako mineralna diskretnom svježinom i blagom notom gorkog badema. U cjelokupnom dojmu vino je zaokruženo i puno.

Straw yellow in colour, highlighted with a soft green reflex, the nose display youthful and fresh aromas of acacia blossom, peach, citrus and green apple. The palate has medium weight, good freshness and layers of fruits, touch of herbal notes, rounded texture and medium long finish.



Proizvođač • Producer
TOMAZ

Contact
Kanal 36, 52424 Motovun
tel. 052 681 717
fax. 052 616 305
mob. 098 335 769

Naziv vina • Wine name
Malvazija Istarska

Berba • Vintage
2015.

Malvazija Avangarde je vinna sorta Malvazije iz Motovuna velikih mogućnosti koje prekomponenti, možemo svrstati poluaromatskih sorata s velikim aromatskim potencijalom. S aromom koja podsjeća na miris pogotovo ako je grožđe s plosnatih položaja kao što je vinogorje. Od voćnih aroma: jabuka, šljiva i marelica, a u zanositi i lagani gorkasti okus slamnato-žutu boju sa zlatnom. Avangarde preporučujemo je jesti na bazi crnog tartufa, bijele mesa pripremljenog sa začinskog bilja. Poslužiti je na temperaturi od 12-14 °C.

Malvasia Avangarde is strictly a Malvasia belongs to semi-aromatic and fruity aromatic potent. It has specific aroma that remind flower. The others fruit flavors an apricot while in the mature wine taste of almond. The Malvasia is yellow color with golden shade. It is recommended to drink with white meat. Serve it chilled on a

Proizvođač • Producer

TOMAZ

•

Contact

Kanal 36, 52424 Motovun

tel. 052 681 717

fax. 052 616 305

mob. 098 335 769

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija istarska "Avangarde"

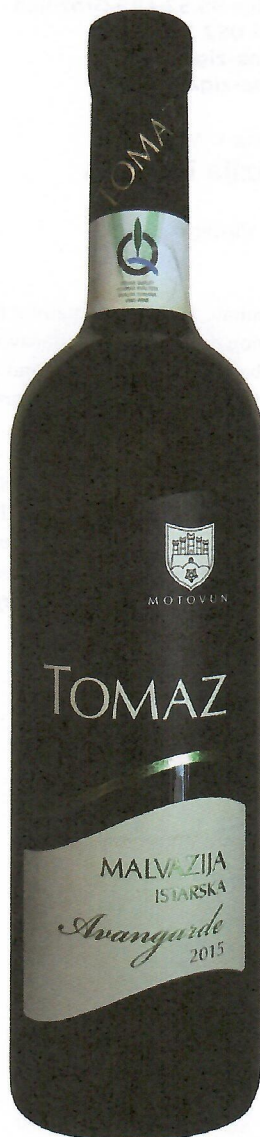
•

Berba • Vintage

2015.

Malvazija Avangarde je vino dobiveno isključivo od sorte Malvazije iz Motovunskog vinogorja. Vino je velikih mogućnosti koje prema sadržaju aromatskih komponenti, možemo svrstati u skupinu poluaromatskih sorata s velikim cvjetno- voćnim aromatskim potencijalom. Specifične je diskretne arome koja podsjeća na miris bagremova cvijeta, pogotovo ako je grožđe s povišenih i dobro osunčanih položaja kao što je Motovunsko vinogorje. Od voćnih aroma najčešće dominiraju jabuka, šljiva i marelica, a u zreлом vinu može se osjetiti i lagani gorkasti okus badema. Malvazija ima slamnato-žutu boju sa zlatnom nijansom. Malvaziju Avangarde preporučujemo je sljubljivati uz vrsna jela na bazi crnog tartufa, bijele ribe i školjaka te bijelog mesa pripremljenog sa umacima od začinskog bilja. Poslužiti je rashlađenu na temperature od 12-14 ° C.

Malvasia Avangarde is strictly made from sort malvasia. Malvasia belongs to semi-aromatic varieties with big floral and fruity aromatic potential. It has specific aroma that reminds on smell of acacia flower. The others fruit flavors are apple, plum and apricot while in the mature wine you can feel the bitter taste of almond. The Malvasia is characterized by a straw yellow color with golden shade. It is usually recommended to drink with white fish, shells, truffles and white meat. Serve it chilled on a temperature of 12-14°C.



Proizvođač • Producer

VINA ZIGANTE

•

Contact

Kostanjica 66,52 429 Grožnjan

tel./fax - 052 721-930

info@vina-zigante.hr

www.vina-zigante.hr

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija istarska

•

Berba • Vintage

2015.

Vino slamnato žute boje sa zlatnim nijansama, intenzivnog mirisa. Blago pjenušavo vino s laganom okus na badem. Iznimno kvalitetno vino, odlično i kao aperitiv te uz deserte, lagana predjela, jela od ribe ili povrća, bijelo meso i sireve.

Wine presents a characteristic straw yellow colour with golden hues and an intense fragrance. This delicately sparkling wine is very pleasant on the palate, with a slight almond finish. Excellent as an aperitif and with desserts, light hors d'oeuvres, fish or vegetable dishes, white meat and cheeses.



Proizvođač • Producer

VIVODA

•

Contact

Cademia 5, 52210 Rovinj

tel. 052 813 876

mob. 091 207 70 90

davor.vivoda@pu.t-com.hr

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija istarska

•

Berba • Vintage

2015.

Malvazija je slamnato-žute odsjajem, miris joj je tipiča izraženim mirisom cvijeta. Okus je ugodan i svjež, voćno zaokruženo, uravnotežen određenoj slanošću i sortnom gorčinom. Okus je čist, ugodan, uravnotežen.

Malvazija has a straw-yellow reflection; its scent is typical with distinct scent of black loquat. Its taste is fresh, pleasant and wine, well balanced and harmonious note and bitterness that is charming after taste is flawlessly pure, long-lasting.

Proizvođač • Producer

VIVODA

•

Contact

Cademia 5, 52210 Rovinj

tel. 052 813 876

mob. 091 207 70 90

davor.vivoda@pu.t-com.hr

•

Naziv vina • Wine name

Malvazija istarska

•

Berba • Vintage

2015.

Malvazija je slamnato-žute boje sa zelenkastim odsjajem, miris joj je tipičan i fin, voćni i cvjetni, s izraženim mirisom cvijeta bagrema, bazge i grejpa. Okus je ugodan i svjež, voćnog karaktera, to je zaokruženo, uravnoteženo i harmonično vino, s određenom notom slanosti i karakterističnom sortnom gorčinom. Okus koji ostaje besprijeckorno je čist, ugodan, uravnotežen i traje.

Malvazija has a straw-yellow colour with greenish reflection; its scent is typical and fine, fruity and flowery, with distinct scent of black locust, elder and grapefruit. Its taste is fresh, pleasant and fruity. This is a round wine, well balanced and harmonious, with a certain salty note and bitterness that is characteristic for the sort. The after taste is flawlessly pure, pleasant, harmonious and long-lasting.



Proizvođač • Producer
ZIGANTE d.o.o.

Contact
Vi. Zigante Giancarlo
Kostanjica 57, 52429 Grožnjan
tel. 052 777 409(410)
fax. 052 777 111

Naziv vina • Wine name
Malvazija istarska

Berba • Vintage
2015.

Vrsta vina: Bijelo vino „Malvazija Istarska“
Teritorij: Zaopadno istarsko vinogorje
Sorta: Malvazija istarska
Berba: 2015
Vinifikacija: fermentacija i maceracija na kontroliranoj temperaturi
Zrenje: 7 mjeseci u inox bačvama
Sljubljivanje: bijeli tartuf, bijela i plava riba, svježi sirevi, perad

Type of wine: White wine "Malavazija Istarska"
Region: West Istrian vineyard
Vine variety: Malvazija Istarska
Vintage: 2015
Vinification: Maceration and fermentation at controlled temperature
Ripening: 7 months in stainless steel barrels
Kerning: White truffle, white and blue fish, fresh cheese, poultry



Proizvođač • Producer
BRUNO TRAPAI

Contact
TRAPAN WINE STATION
Giordano Dobran 63,
52100 Pula
tel. 052 574 770
mob. 098 244 475 • 0
winestation@trapan.h
www.trapan.hr

Naziv vina • Wine name
Malvazija ponente

Berba • Vintage
2015.

Wine za mlade po godinama
svježe pitko vino. Na nosu i
voćnog aromatskog spektra
livadnog cvijeća, i lagana vi
sortni miris malvazije, daju
kompleksnost u modernom
U ustima repeticija aromats
osnove nadograđena plem
slanim" završetkom izrazite
srednje dugog aftertastea, k
daju ozbiljan dodir ovom „v
karakter vinara. Već tradic
restorane, konobe i vinske b
stilistikom i opremom (nav
vrata na plesne terase, disco
sportskih događanja, na mje
njegovog autora, koji se kao
mjestima dobro osjećaju.

*Wine for the young in years an
drinkable wine. On the nose, ci
with a floral hint of Istrian mea
minutely rounded typical variet
this vintage complexity and mo
In the mouth the aromatic spect
upgraded with noble bitter alme
pronounced minerality. Fresh, i
which along with medium body
touch to this "merriment" whic
character of the winemaker. As i
luneros and winebars, Ponente i
and equipment (screw cap) also l
discos and nightclubs, the stand
places where you will meet its a
at home in these places.*

Proizvođač • Producer
BRUNO TRAPAN

•
Contact
TRAPAN WINE STATION
Giordano Dobran 63, Šišan
52100 Pula
tel. 052 574 770
mob. 098 244 475 • 098 177 2942
winestation@trapan.hr
www.trapan.hr



•
Naziv vina • Wine name
Malvazija ponente

•
Berba • Vintage
2015.

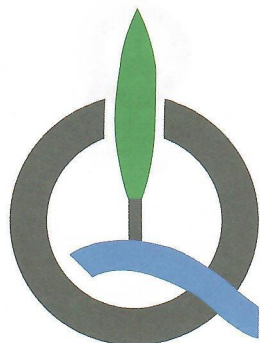
Vino za mlade po godinama i duhu. Moderno, hrskavo, svježije pitko vino. Na nosu agrumi i zelena jabuka od voćnog aromatskog spektra uz cvjetni hint istarskog livadnog cvijeća, i lagana vinoznost zaokružuju tipično sortni miris malvazije, dajući Ponenteu iz ove berbe kompleksnost u modernom izričaju.

U ustima repeticija aromatskog spektra voćno-cvjetne osnove nadograđena plemenitom gorčinom badema i „slanim“ završetkom izrazite mineralnosti. Svježije, srednje dugog aftertastea, koji uz srednje tijelo i alkohol daju ozbiljan dodir ovom „veseljaku“ koji kao da zrcali karakter vinara. Već tradicionalno pozicioniran u restorane, konobe i vinske barove, Ponente ovom stilistikom i opremom (navojni čep) ulazi na velika vrata na plesne terase, disco i noćne klubove, na tribine sportskih događanja, na mjesta na kojima ćete sresti i njegovog autora, koji se kao i njegovo vino na tim mjestima dobro osjećaju.

Wine for the young in years and spirit. Modern, crisp, fresh drinkable wine. On the nose, citrus and green apple fruit with a floral hint of Istrian meadow flowers, and light vinously rounded typical varietal scent, giving Ponente from this vintage complexity and modern expression.

In the mouth the aromatic spectrum off ruity-floral base is upgraded with noble bitter almond and “salty” ending pronounced minerality. Fresh, medium to long aftertaste, which along with medium body and alcohol give serious touch to this “merriment” which seems to be reflecting the character of the winemaker. As in traditional restaurants, taverns and winebars, Ponente in this stylistics and equipment (screw cap) also has a big door on the terraces, discos and nightclubs, the stands of sporting events, the places where you will meet its author, who like the wine feels at home in these places.





ISTRIAN QUALITY
ISTARSKA KVALITETA
QUALITÀ ISTRIANA
VINO WINE

IQ TERAN

berba 2013.



VINISTRA
KLASTER ZA PROMOCIJU VINA ISTRE

www.klaster-vinistra.hr • www.vinistra.com • www.vinistra.hr



Proizvođač • Producer
BENVENUTI

Contact
mob: 098 197 5651
091 583 8756
fax 052 691 322
info@benvenutivina.com
www.benvenutivina.com

Naziv vina • Wine name
Teran

Berba • Vintage
2013.

Jedna od ključnih hrvatskih crv najznačajnija istarska, teran u r posebno mjesto. Ovo vino dola Španjole, smještenih na 300 me visine. Istodobno svjež i kompl harmonične strukture i kiselina omogućavaju velik potencijal o 2013., proizveden u šest tisuća l mjeseca u hrastu, po maceraciji

One of the key Croatian red varieties, Teran is one of the most important Istrian red varieties, Teran in our wine history. This wine comes from Španjole, at 300 metres above sea level. It is fresh and complex at once, Teran has a harmonious structure and acidity that provides for lots of ageing potential. In 2013, 6,000 bottles were made, aged in oak barrels for 20 days.

Proizvođač • Producer

BENVENUTI

•

Contact

mob:098 197 5651

091 583 8756

fax 052 691 322

info@benvenutivina.com

www.benvenutivina.com

•

Naziv vina • Wine name

Teran

•

Berba • Vintage

2013.

Jedna od ključnih hrvatskih crvenih sorti, i najznačajnija istarska, teran u našoj tradiciji zauzima posebno mjesto. Ovo vino dolazi iz vinograda Španjole, smještenih na 300 metara nadmorske visine. Istodobno svjež i kompleksan, teran je harmonične strukture i kiseline koja mu prirodno omogućavaju velik potencijal odležavanja. Teran 2013., proizveden u šest tisuća boca, odležao je 24 mjeseca u hrastu, po maceraciji od 20 dana.

One of the key Croatian red varieties, and the most important Istrian red variety, Teran holds a special place in our wine history. This wine comes from the vineyards in Španjole, at 300 metres above sea. Fresh and complex at once, Teran has a harmonious structure and acidity that provides for lots of ageing potential. Teran 2013, made in 6.000 bottles, was aged in oak for 24 months, following a 20-day maceration.



Proizvođač • Producer
VINA DEŠKOVIĆ

•
Contact

Fanco Dešković
Kostanjica 58
Mob. 098 197 79 85
Tel. 052 776 315
Fax. 052 776 017
info@vina-deskovic.hr

•
Naziv vina • Wine name

Teran barrique

•
Berba • Vintage

2013.

Vrhunsko vino proizvedeno od samog grožđa terana.

Vino je rubinske crvene boje, arome šumskog voća, vanilije protkane notama drva.

Snažnog tijela i punoće okusa, ali istovremeno mekano kao rezultat dozrijevanja dvadeset mjeseci u barrique bačve.

Zbog svojih karakteristika idealno se sljubljuje s pršutom, sirom i jelima na bazi mesa i divljači.

Njegove karakteristike najviše dolaze do izražaja ako se pije na temperaturi od oko 18 °C.

Quality wine produced from the grapes Teran.

The wine has a ruby red color, aromas of wild berries, vanilla streaked with notes of wood.

Strong body and fullness of flavor, but at the same time soft, as a result of maturation twenty months in barrique barrels. Due to its characteristics ideally blends with prosciutto, cheese and dishes based on meat

Its characteristics are most prominent when drunk at a temperature of about 18 °C



Proizvođač • Producer
GERŽINIĆ VINA

•
Contact

Ohnići 9, Vižinada
tel/fax. +385 52 446 285
mob. +385 91 506 75 03
vina@gerzinic.com
www.gerzinic.com

•
Naziv vina • Wine name

Teran

•
Berba • Vintage

2013.

KARAKTERISTIKE VINA

Vino je rubin crvene boje sa lju prepoznatljivog voćnog mirisa travnatim notama. Na okus suh toplo, uravnoteženo, ugodno i z PREPORUKA ZA SLJUBLJIVAJ priat, suhomesnati proizvodi, n liara, divljač...

TEMPERATURA SERVIRANJA

CHARACTERISTICS OF WINE:

The wine has an intense rubin red color, reflections, distinctive fruity flavor pronounced grassy notes. The taste balanced and pleasant.

FOOD RECOMMENDATION

ham, meat, baked meat and wildmea

Proizvođač • Producer
GERŽINIĆ VINA

•
Contact

Ohnići 9, Vižinada
tel/fax. +385 52 446 285
mob. +385 91 506 75 03
vina@gerzinic.com
www.gerzinic.com

•
Naziv vina • Wine name

Teran

•
Berba • Vintage

2013.

KARAKTERISTIKE VINA

Vino je rubin crvene boje sa ljubičastim odsjajem, prepoznatljivog voćnog mirisa s blago izraženim travnatim notama. Na okus suho, puno, živahno, toplo, uravnoteženo, ugodno i zanimljivo.

PREPORUKA ZA SLJUBLJIVANJE

pršut, suhomesnati proizvodi, meso ispod peke i sa žara, divljač...

TEMPERATURA SERVIRANJA: 18°C

CHARACTERISTICS OF WINE:

The wine has an intense rubin red color with purple reflections, distinctive fruity flavor with a slightly pronounced grassy notes. The taste is dry, full, warm, balanced and pleasant.

FOOD RECOMMENDATION

ham, meat, baked meat and wildmeat...



Proizvođač • Producer

TOMAZ

•

Contact

Kanal 36, 52424 Motovun

tel. 052 681 717

fax. 052 616 305

mob. 098 335 769

•

Naziv vina • Wine name

Teran Barbarossa

•

Berba • Vintage

2013.

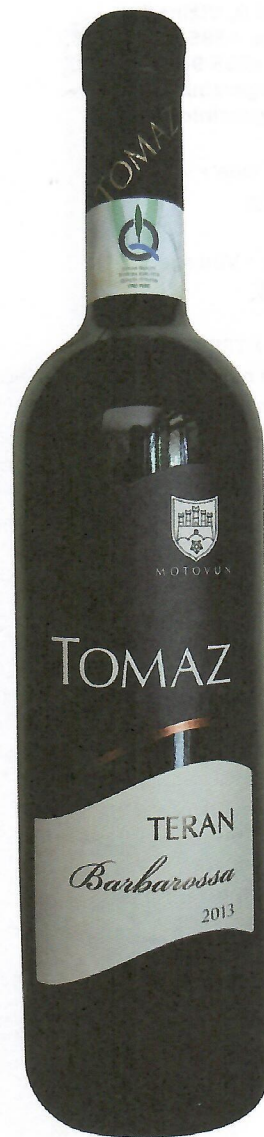


Teran Barbarossa je vino proizvedeno isključivo od sorte Terana iz Motovunskog vinogorja, odležano 12 mjeseci u drvenim hrastovim bačvama.

Karakteristične je rubin-crvene boje, koja je pri kružnom okretanju u čaši protkana ljubičastim tonom. Aroma je fina, izražena i prepoznatljiva, tipičnog voćnog karaktera kod kojeg dominira miris zrele maline. Relativno visok sadržaj ukupnih kiselina i određena nijansa trpkosti, uklopljena u visok ekstrakt koji daje ovom vinu karakterističan okus punog, jakog, robusnog, ali istovremeno i ugodno sljubljenog vina. Radi te svojstvene punoće, skladnosti i velike količine polifenola smatra se i ljekovitim vinom. Zbog svojih karakteristika, Teran Barbarossa idealno se sljubljuje sa prosušanim mesnim proizvodima, sirom i jelima na bazi mesa i divljači te ribe pripremljene sa pikantnim umacima. Njegove karakteristike najviše dolaze do izražaja ako se pije na temperaturi od oko 16-18 °C.

Teran Barbarossa is strictly made from sort Teran. It is aged for 12 months in oak barrels and it has the characteristic red-ruby color. The aroma is recognizable and fruity. High content of acids and tannins make Teran as strong, compact and robust wine but in the same time very pleasant.

Teran perfectly goes with meat, cheese and other food with spicy sauces. Its characteristics are the most visible on the temperature from 16-18 °C.



Proizvođač • Prodi
VINA ZIGANT

•

Contact

Kostanjica 66,52

tel./fax - 052 721

info@vina-zigant

www.vina-zigant

•

Naziv vina • Wine

TERAN

•

Berba • Vintage

2013.

Vino intenzivne crve
kiselkasti karakter. P
mesa, jela od divljači,

*This wine is a full-bodi
red colour. It pairs well
dishes, sliced sausages,*

Proizvođač • Producer
VINA ZIGANTE

• Contact

Kostanjica 66,52 429 Grožnjan

tel./fax - 052 721-930

info@vina-zigante.hr

www.vina-zigante.hr

• Naziv vina • Wine name

TERAN

• Berba • Vintage

2013.

Vino intenzivne crvene boje, punog okusa i umjereni kiselkasti karakter. Pristaje uz pečenja od crvenog mesa, jela od divljači, nereske i kalorična jela.

This wine is a full-bodied, moderately acidic with intense red colour. It pairs well with red meat roasts, game dishes, sliced sausages, ham and high calorie meals.



ISTRIAN QUALITY
ISTARSKA KVALITETA
QUALITÀ ISTRIANA
VINO WINE

