

# Trka na pjenušac

**Pjenušavo vino nastalo od barbarskog terana odležalo je godinu dana te je u svijet kulinarstva i vinarstva svečano inaugurirano u povodu sutrašnje Trke na prstenac**

**DRAGUZETI** - "Kako će je griva barbarske kornja leteć pod Prstencom zlatan rikamana, takova je kruna od zemlje i sunca: kaplja puna force našega terana!" stihovi su Daniela Načinovića koji krase pjenušavo vino Prstenac prezentirano preksinoć u Draguzetima. Tamošnji je agroturizam Da Stefanija ugostio osamdesetak uzvanika željnih kušati pjenušac nastao od barbarskog terana, odležao godinu dana te je u svijet vinarstva i kulinarstva svečano inauguriran u povodu sutrašnje Trke na prstenac. Promocija pjenušca kojem je idejni začetnik enolog Tomislav Plavša održana je četvrti put. Prve dvije godine bio je na bazi malvazije, a od lani na bazi barbarskog terana.

- Sjajan preokret bio je u pjenušac teran rosé, koji pijemo i ove godine, a sad će biti stariji i pametniji, rekao je Drago Orlić, kojem je dodijeljena uloga voditelja. Pjenušac je somelijer Sandi Paris otvorio sabljom,



Pjenušac Prstenac odležao je godinu dana

što je inače ruska tradicija, koju smo preuzeli jer smo "bogatiji kao Rusi", duhovito je objasnio Paris, budući da se kod ovakvog otvaranja boce izlize dio dragocjene tekućine. Ukratko je objasnio i kako izvući najbolje iz užitka u pjenušcu.

- Prilikom točenja pjenušca bitno je da "perla", da se od mjehurića napravi malo pjene i da se u čaši stvoril lanci koji dugo traje. Do kraja perljanja mora izviriti što više balončića i što duže traju pjenušac je kvalitetniji, rekao je Paris. Dodao je da pjenušac mora imati okus

po briošu, kroasanu ili kori kruha jer je dugo ležao na kvascu.

Gurmanska večer nadopunjena je probanim vinima, likerom i biskom za koje su bili zaduženi vinari Demian iz Lloborike, Geržinić iz Ohnić kod Vižinade i Brčić iz Nove Vasi. No, užitak ne bi bio potpun bez sjubljanja s tradicionalnim jelima uz dodatnu kreativnu notu koju je dodao njihov tvorac Pino Kuhar. Nanzitate su se tijekom večeri zapečene smokve s orasima, obrazine junca na salatu pa žgvacet od divljači "bez zaprške", kako je naglasio Kuhar, potom meso boškarina,

neizostavni domaći pršut, kao i sladoled obogaćen medom i kozjim sirom, a za prezentaciju potonjeg bila je zadužena Stancija Komparička.

Delicije na stolovima izmjenjivale su se praćene glazbom Alena Vitasovića i Brune Krajčara. On je uglazbio i pretpremijerno izveo ovogodišnju himnu Trke na prstenac, pjesmu "Prstenac" načelnika Barbana Denisa Kotošića.

Kao uvod u Trku na prstenac, u Barbanu će se danas održati Trka za viticu s početkom u 17 sati.

**P. LUKEŽ**  
Snimio D. ŠTIFANIĆ



U večeri je uživalo osamdesetak uzvanika