

LA GUIDA PIÙ AGGIORNATA ALLE VACANZE

in Viaggio

Croazia 2021



ovigno
**ovità sul
ngomare**

ria
**castelli
medievali
Malvasia**

arnaro
**a Riviera e
isola di Krk**

ola di Pag
**sapori più
autentici**

porta delle Incoronate
**appa a Murter,
n'isola che
ale la sosta**

impegni
**ella natura con
gni comodità**

e Dubrovnik a Spalato
almazia a vela

**La libertà
del mare, il gusto
delle vacanze**



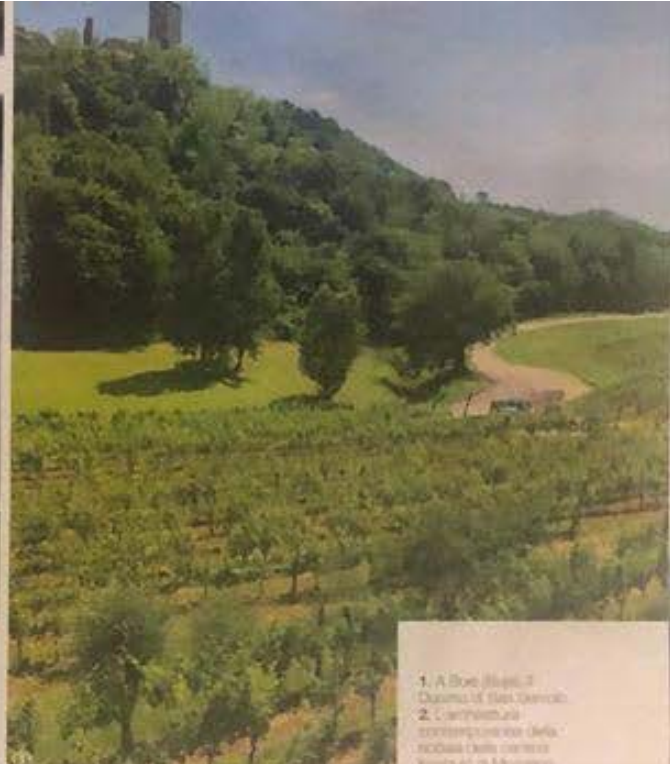
Nella foto, i vigneti
dell'area di
Mortona d'Adriano
sullo sfondo, il borgo
medievale, posto
sopra una rupe calcarea,
ha una splendida
vista sulle valli del
fiume Quarta.

Nelle terre della Malvasia

*Tra le colline e il mare, un viaggio alla
scoperta del vitigno simbolo dell'Istria,
coltivato qui da secoli insieme alle altre due
varietà autoctone locali, il Moscato e il Teran.
Da degustare in 12 cantine d'eccellenza,
da Momiano a Salvore.*

TESTO DI GIUSEPPE DE BIASI





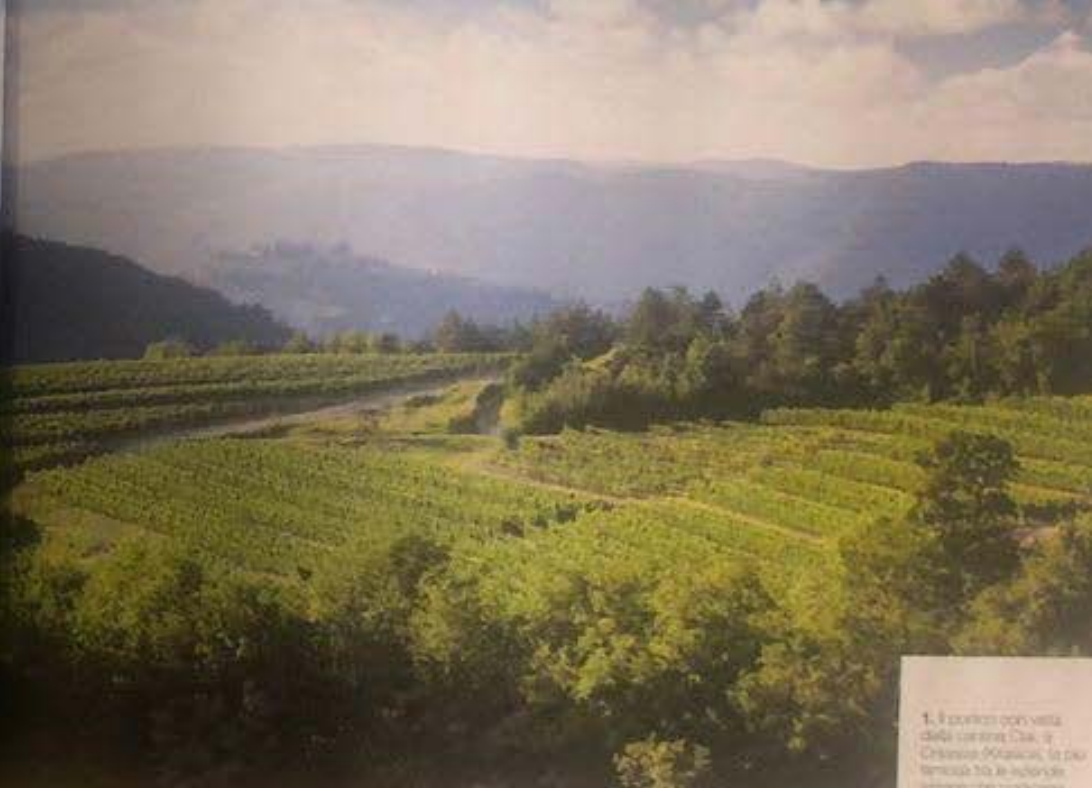
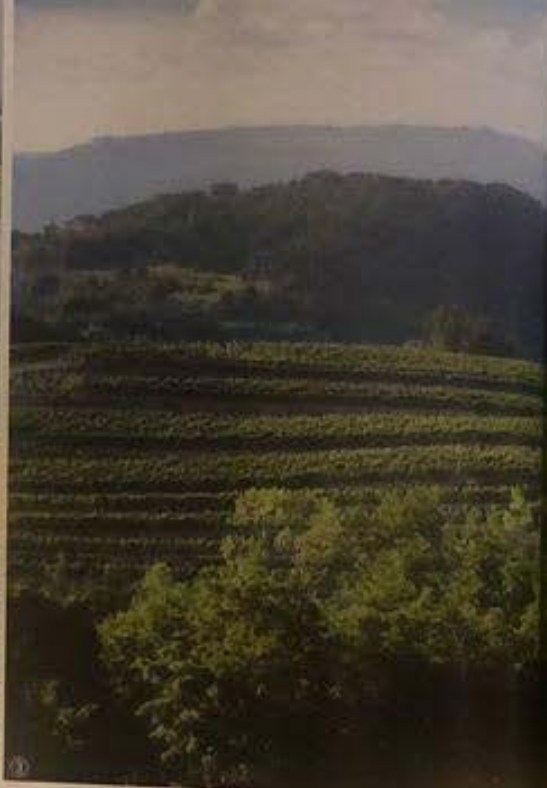
1. A San Donato il Duomo di San Donato.
2. L'ambasciata contemporanea della nobiltà delle cortine Korbauer di Maurizio Mazzoni.
3. Le riviste del castello sulle colline cortinesi, i vigneti Korbauer.
4. A Foradoto, nei pressi di Montebelluna, parvenienza dell'azienda Korbauer e le sue vigne.
5. Da sinistra, Oliver e Peter Arnoldi nella bottega della loro cantina a Venezia, Foradoto.
6. Da sinistra, il barcorso per la degustazione del vin.

Terrati confine e di cortesi, l'atra fin dall'epoca della conquista romana del 177 a.C. è un'area ideale per la viticoltura, dove sono ancora evidenti gli "idrici restanti", nei vigneti come nei nomi dei luoghi. Borghi antichi, affacciati su un mare cristallino o emersi nel verde di dolci colline, che conservano nei palazzi pubblici il Leone della Serenissima e dove il temperato clima mediterraneo, con ottima insolazione, aerea miti e ventilazione costante, garantisce le condizioni ideali per una viticoltura di qualità, come per pregiati oli extravergine d'oliva D'op, intensi e profumati. A dispetto di qualche investito "internazionale", il ruolo da protagonista spetta soprattutto ai vigneti autoctoni, come la regina dei bianchi, la Malvasia Istriana, o, per i rossi, il Teran di Ribisio o il Borgosca. Senza dimenticare gli ottimi vini dolci, da vendemmia tardiva a passiti, ottenuti da uve Malvasia o Moscato.

Un anello tra cortine e castelli

Nell'itinerario nel anello, dalle colline alla costa, che proponiamo si comincia proprio dal luogo che dà il nome al anello: Montebelluna, presso la riva di un castello. Maurizio Mazzoni, è il nell'obbiettivo cantina della famiglia Korbauer, con terra dell'azienda che ha investito in Montebelluna.





1. Il palazzo con vista della tenuta Ca' di Chiovo di Mosca, la più grande tenuta che produce vini che producono Caposabot di Mosca
 2, 3, 4. La famiglia Debonari ha i suoi vigna a Montebelluna, i vigna che producono i vini, la Malvasia, il vino bianco di Veneto, la famiglia Debonari ha i suoi vigna che si trova tutti anni nella regione, la famiglia
 5, 6. Mosca di Mosca, il palazzo della tenuta Debonari a Montebelluna, anche palazzo Debonari a Montebelluna.



goderanno alla scoperta del Moscato di Montebelluna nella versione tradizionale, da abbinare alla pasticceria secca, sia nell'agrumata versione secca. Nella vasta gamma si fanno notare la corposa Malvasia Selektica e lo strutturato Teran della linea Premium. Qui l'architettura contemporanea si sposa alle tradizionali costruzioni locali per dare vita a una cucina accogliente, immersa nei vigneti della valle di Buie (Buie), il borgo "sentinella dell'entroterra", dominato dal Duomo di San Servolo nella piazzetta. L'imponente chiesa tardobarocca fu costruita nel 700 sulle fondamenta di un tempio romano e utilizzando elementi di una preesistente chiesa del 700: al suo interno conserva sculture gotiche del XIV e XV secolo e un dipinto barocco che mostra il panorama del paese. L'attiguo campanile, alto di metri, era l'antico punto di vedetta. A Kanedola, nei dintorni di Montebelluna, la quasi centenaria cantina **Kanedola** propone un'immersione nella vitivinicola italiana di collina con degustazioni di vino accompagnate da prodotti cruciali italiani e prodotti italiani con i sottoboschi d'oliva spremuto a freddo. Il Malvasia Antica, affinata in anfore, è un vino a incantesimo e stupito per densità aromatica e gustativa. In quest'azienda il vino è un'arte e la passione di tutti è di essere in compagnia.



musco come **Giorgio Clai**, guru della biodinamica italiana. Da non perdere la sua **Riserva St. Jakob**, selezione di Malvasia italiana in purezza da vigne vecchie di mezzo secolo, definita da Margareta Rand della prestigiosa rivista *Decanter* come uno dei "dieci vini da provare prima di morire". Sempre sulla N21, tappa a **Visnada** (Viznada) per visitare la cantina di **Franc Arman**, con i vigneti lungo il burro Quano poggiate sul cosiddetto *flysch*, strati di rocce sedimentarie che conferiscono personalità a vini come l'intima **Malvasia Classica**, che affina 9 mesi sulle proprie uccie nobili, o il potente **Il Grande**, teran ammiccato con Merlot e Cabernet Franc.

Borghi venoziani e tartufi

Si riprende la N44 verso **Montebelluna** (Montebelluna), borgo antico arroccato su una rupe calcarea e il suggestivo centro storico costellato di torrioni di San Marco a sottolineare l'impronta veneziana, e la **Chiesa di Santo Stefano**, tardorinascimentale, edificata tra il 1580 e il 1614 con ulteriori adeguamenti settecenteschi. La facciata, per i suoi elementi rinascimentali, è stata attribuita al senese Andrea Palladio. Alcantora è famosa da secoli per il pregiato tartufo bianco e per i suoi vini, tanto che la salita al borgo è costellata di negozi dedicati. Da le



- 1, 2. I vigneti del Colli della Madonna a San Lorenzo nel Parco delle Dolomiti, in provincia di Udine.
3. Vigneti lungo il fiume Piave.
- 4, 5. La vigna Terzo a Pinerolo, in provincia di Mantova.
6. La famiglia Galassi di Montebelluna, che offre al cliente agricolo prodotti anche all'estero.



numerosi cantine, dai segnalazioni. La prima è per la famiglia **Bervenuti**. Licio, Albert e Nikola si concentrano sul mitico autoctono Malvasia/Moscato di Terrano con particolari incisioni come il cru San Salvatore, che produce il premiato, ricercato Moscato con 2 anni di affinamento in bottiglia e la sapida e minerale Malvasia, più volte vincitrice a Vinoma, l'annuale rassegna dei vini regionali, e il Totan 2013, miglior vitigno creato secondo la rivista Decanter. La seconda è per il vulcanico Mladen Rodanić e la sua **Romanich Winery**, cantina e Heritage Hotel a 4 stelle con ristorante e piscina panoramica con vista sulla valle (vedere a pag. 146). Mladen è un adepto della filosofia biodinamica, con continue sperimentazioni di cuvee e lunghe macerazioni. Da degustare i suoi complessi "orange wine" ma anche il potente Superstrian, taglio italiano-francese di Merlot, Cabernet Sauvignon e Dolcetto bianco. Lungo la N44 si raggiunge **Krunčić**, frazione di San Lorenzo del Polesine (in Croatia, dove è incentrato lo svacco ozonata di **Ivica Matković** e la sua Alba Antiqua, straripante versione di Malvasia che affina in botti di rovere francese e scivola per ben 30 mesi, premiata con la medaglia d'argento all'International Wine Challenge di Londra. Per finalmente si vede il mare. Con scata ribaltata



- 1, 2. Il via di Giuseppe e Antonio Geronzi tra il suo botti. Su i vini della cantina spazio il Dogliani Rosso. Un rosso copioso che si ottiene solo nelle annate migliori.
3. Veduta del Dogliani Rosso, il vino di alta.
4. Il via Geronzi a L'Orto di Geronzi.
5. Mladen Rodanić nella sua cantina di Geronzi (vedere con un colpo di Malvasia).
6. La sala degustazione della cantina Opa, con i vini di riserva. La cantina produce il vino in tutto la regione di XX secolo.



INDIRIZZI

Duomo di San Servolo
Via S. Andrea 33 San Servolo
☎ 00385 052 773353
loburcofatti.com/destinazioni/
duo-Orano, su richiesta al custode.

Chiesa di Santo Stefano
Via S. Andrea 33 Orano
☎ 00385 052 681720
di.mattia@nir.it Orano, 11-18

Basilica Eufrasiana
Via S. Andrea 22 Orano
☎ 00385 052 451784, supaporec.com/basilica-eufrasiana.html
Orano, luglio 9-21, chiuso dom.
Ingresso: 50 kuna (7 €)

INFO TURISTICHE

Ente Comunale per il Turismo
Municipalno Upravištvo
Via S. Andrea 22 Orano
☎ 00385 052 681720
turizam@nir.it

Ente per il Turismo di Parenzo
Porečko Upravištvo
☎ 00385 052 451253
myparec.com

CANTINE

Kozlovic
Municipalno Upravištvo, Vale 73
☎ 00385 052 779177, kozlovic.hr
Orano, visite e degustazioni
lun-sab: 10-18 su prenotazione
info@kozlovic.hr
Prezzi: tour guidato "Esplosi and Taste" con 5 vini e 3 assaggi in abbinamento 36 € a persona

Kabola
Municipalno Upravištvo, Koraniki 90
☎ 00385 052 773026, kabola.hr
Orano, visite e degustazioni
lun-sab: 10-18 su prenotazione
info@kabola.hr. **Prezzi:**
degustazione "Vina i ljudi" con 3
vini accompagnati da prodotti tipici
100 kuna (13 €) a persona

Ciari
Cvijetno Polje, Duple 105
☎ 00385 052 376170 e 00385
091 628105, ciari.hr
Orano, lun-ven: 10-18, sab: 10-14. **Prezzi:**
degustazione base di 4 vini nato su
prenotazione: 13 € a persona

Franco Arman
Via S. Andrea 22, Pareduci 3
☎ 00385 091 422261,
574056, francoarman.hr
Orano, lun-sab: 10-18. **Prezzi:**
degustazione base di 4 vini
12 € a persona

Benvenuti

Municipalno Upravištvo, Kaldr 7
☎ 00385 099 3541281 e 00385
098 1975651, benvenuti.hr con
Orano, lun-sab: 10-18.
Prezzi: degustazione base, su
prenotazione, di 3 vini
accompagnati da finger food
17 € a persona.

Roxanich

Municipalno Upravištvo, Koraniki 30
☎ 00385 091 9057773, roxanich.hr
Orano, visite e degustazioni su
prenotazione: 12-18. **Prezzi:** visita
e degustazione base (5 vini) 20 € a
persona, snack istriano con
degustazione di 10 etichette 4 €

Matošević

San Lovreac, via Prezentacija
Cvijetno Polje, Krunici 2 ☎ 00385
052 448558, matoševic.com
Orano, 9-19, sab-dom: 10-18, su
prenotazione. **Prezzi:** visita con
degustazione di 4 vini e prodotti
tipici 100 kuna (13 €) a persona

Terzolo

Parenzo (Porec), Vrsaroka 6
☎ 00385 091 4212211, terzolo.hr
Orano, tutti i giorni 10-18.
Prezzi: visita con degustazione di
5 vini 15 € a persona

Cattunar

Vinogradnja (Bionovija), Nova
Vas 94 ☎ 00385 052 720496,
cattunar.hr Orano, 10-19, dom:
12-17. **Prezzi:** degustazione, su
prenotazione (fasting/cattunar/1),
di 5 vini 15 € a persona

Coronica

Umago (Limac), Koraniki 86
☎ 00385 052 730057, coronica.hr
Orano, lun-sab: 9-18. **Prezzi:**
degustazione, su prenotazione, di
4 vini con assaggi di prodotti tipici
200 kuna (26 €) a persona.

Cuj

Umago (Limac) Sv. Marije 18
Krasa, Farnatine bb ☎ 00385 091
3121930 e 00385 052 732285
04.hr Orano, lun-sab: 10-18.
Prezzi: degustazione, su
prenotazione (info@cij.hr), di 5 vini
100 kuna (13 €) a persona.

Degrassi

Salvatore (Cavovija), Balašević,
Podrumarska 3 ☎ 00385 052
759250, degrassi.hr Orano,
lun-ven: 8-15, sab: 9-14.
Prezzi: degustazione, su
prenotazione, di 5 vini con
menu 20 € a persona

GRANDI BIANCHI E ROSSI ISTRIANI

UNA SELEZIONE, DA ACQUISTARE ANCHE ONLINE, DELLE ETICHETTE PIÙ PREGIATE DELLE CANTINE PRESENTATE IN QUESTE PAGINE, CON GLI ABBINAMENTI MIGLIORI PER PROVARE L'ESPERIENZA DI UNA DEGUSTAZIONE PERFETTA

Kozlovic

Municipalno Upravištvo
2019

Vino di casa alla corte di
Francesco Giuseppe
come a quella di Vittorio
Ermanno il nonché
prima Dop croata; il
colore Moscato di
Mormiano nella versione
di Kozlovic si veste di un
giallo paglierino con
reflessi dorati. Naso di pesca giallo,
granato, salvia e samburo. In
bocca è garbato e persistente. Da
marzapane, ma anche da
formaggi caprini.
Prezzi: 13 € (500 ml)



Benvenuti

Arma Doman
Terzan 2017

Da uve Terzan in
purezza, è ottenuto da
migliori grappoli della
Vigna Santa Elisabetta.
Bel colore rosso
granato con riflessi
rubino e note di prugna
cotta, cioccolato e
chiodi di garofano.
Decisa spazialità e tannini
potenti (garantiscono longevità a
questo vino affinato 24 mesi in
rovere di Slavonia e in bottiglia).
Con le costole di agnello alla
brace. **Prezzi:** 18 €



Cattunar

Mirna a Terzan 2015

Vino emblematico di
Cattunar, che
racchiude le quattro
terre delle sue
Malvasie. Premiato
con 97 punti da
Decanter, è una cuvée
da vendemmia tardiva
con affinamento in
botti di acacia per 30
mesi. Giallo dorato intenso con
profumi di erbe aromatiche,
frutta tropicale e fiori bianchi.
Sono rassicuranti e ammorbiditi
Perfetto dagli stacchi al tagliere.
Prezzi: 28 €



Kabola

Municipalno Upravištvo
2018

Malvasia bio, affinata in
anfora, alla Jolko
Gravner (il grande
vignaiolo trulanci). Nel
calice presenta un
giallo paglierino con
reflessi dorati con una
variegata palette
olfattiva che spazia
dalla mela cotogna al bergamotto.
In bocca è sapido e pastoso,
con lunga persistenza gustativa e
finale burroso di mandorla amara.
Da abbinare alle cipisante
gratinate. **Prezzi:** 30 €



Roxanich

S. Lovreac 2011

Sintesi dei viaggi
enologici di Mladen
Roxanich, è un taglio
bordeaux con 40%
di Merlot, 40% di
Cabernet Sauvignon
e 20% di Borgogna.
Di colore rosso
rubino brillante, al
naso prevalgono
i frutti di bosco, la prugna in
confettura e il tabacco Kentucky.
In bocca è avvolgente, bilanciato
e di grande persistenza. Da
abbinare a una costata di manzo.
Prezzi: 23 €



Coronica

Grana Malvasia
2017

Una Malvasia ottenuta
da uve selezionate in
nello annate migliori.
Nel calice si veste di un
giallo paglierino
brillante che al naso
svela profumi di pane
di pane, albicocchi
maturi, altro, salvia e
finocchio selvatico, con
tonchi minerali. In bocca è
frecco ed elegante, con
retrogusto che conferma le
sensazioni olfattive. Con il
Acqua di pesce.
Prezzi: 28 €



Ciari

S. Jakov
Malvasia 2017

La più pregiata
Malvasia di Ciari
proviene dalle vigne
circonfondate del du
Sv. Jakov. Il vino
viene fatto macerare
sulle bucce per circa 3
mesi prima di affinare
2 anni in botti di
rovere. Si presenta con un giallo
dorato e profumi di mela,
propoli, erbe aromatiche ed erbe
basiliche. Sono spigolanti e
struttura muscolosa. Col fiato di
ricotta al forno. **Prezzi:** 27 €



Matošević

Alba Antica 2018

Malvasia istriana in
purezza vinifica in
stile tradizionale.
Fermentazione lunga
sulle bucce, poi
affinamento in botti di
rovere francese e
acacia per 30 mesi.
Giallo paglierino con
aromatiche tonanti, al
naso si aprono aromi di
albicocca e zucca con sentori
fiorali e vegetali. Persistente e
complesso, si abbina a piatti
strutturati come l'anatra
all'arancia. **Prezzi:** 22 €



Cuj

Arma Doman
2018

Malvasia a lunga
macerazione e
affinamento su lievi,
il prodotto dalla selezione
dei grappoli migliori. Al
calice si accende di un
arancio giallo
paglierino con riflessi
dorati mentre al naso si
percepiscono aromi di
zucca, mandorla, erbe
aromatiche e un florale di
samburo e ossigenato. In bocca è
sapido e scillante. Da abbinare a
un branzino in broda di vomio.
Prezzi: 19 €



Franco Arman

Municipalno Upravištvo
2018

Come si intuisce dal
nome, una Malvasia in
stile tradizionale. Al
calice ha un giallo
paglierino intenso e
delicati profumi fruttati
e floreali. Completano
il corredo aromatico
uno speziato dolce e
una nota di mele di castagno.
In bocca è pieno e sapido con
una rosa finale ammandorlata.
Si associa bene a uno
spaghetto alla scoglio.
Prezzi: 14 €



Terzolo

Municipalno Upravištvo
2008

C'è tutta la passione e
la serietà enologica di
Roberto Terzolo in
questa Malvasia del
fornico colore giallo
paglierino e dai profumi
di mela verde,
albicocca e pera.
Al gustativo è sapido e
di buona struttura alcolica. Finiva
su richiami fruttati con bella
persistenza aromatica. Perfetta
da associare, per esempio,
a un'insalata di mare.
Prezzi: 19 €



Degrassi

Salvatore (Cavovija)
2017

Un Terzolo complesso
che passa 240 di 4 anni
ad affinare in botti di
rovere e in bottiglia prima
della vendita. Colore rosso
granato con riflessi
rubino, all'olfatto donata
note mature, marmellate
di prugna, erbe basili
e finocchio. In bocca è
tocco e caldo e armonico, con
graduali retrogusto di prugna
matura. Con tagliere colto nel
poco temperato sotto le braci.
Prezzi: 14 €

DOVE DORMIRE

da 85 a 220 euro in camera doppia

Roxanich Wine & Heritage Hotel ★★★★★

Un wine resort di fascino, pensato come completamento della cantina, con 32 camere amate con gusto contemporaneo.

Ottimo ristorante, piscina a sfioro con vista e wine bar dove degustare i vini Roxanich.

Montona (Motovun) Kanal 30 ☎ 00385

(0)52 205700; roxanich.hr

Prezzi: da 220 € con colazione.



ROXANICH WINE & HERITAGE HOTEL

BO Hotel Palazzo ★★★★★

Lo storico Grand Hotel di Parenzo si è rinnovato mantenendo il suo fascino. Sul lungomare, nella città vecchia, ha 70 camere e 4 appartamenti contemporanei, piscina esterna, Spa e ristorante di cucina istriana.

Parenzo (Poreč) Obala Maršala Tita 24

☎ 00385 (0)52 858800; bahotel-porec.com

Prezzi: da 155 € con colazione.



BO HOTEL PALAZZO

San Servolo Resort & Beer Spa ★★★★★

Moderno, immerso nella campagna, con grandi vetrate sulla valle di Buie e sul mare, offre 19 camere, piscina, centro benessere, ristorante con curata selezione di birre. La Spa offre anche il trattamento a base di birra.

Buie (Buje) Mornjanska Ulica 7

☎ 00385 (0)52 772505; sanservoloresort.com

Prezzi: da 154 € con colazione.



SAN SERVULO RESORT & BEER SPA

Skiper Resort

Ampio complesso immerso nel verde e a due passi dalla spiaggia, è un aparthotel con 180 sistemazioni tra appartamenti e suite, piscina, spiaggia privata e centro sportivo con campi da tennis, da beach volley e da golf.

Salvore (Savudnja) Alberi 300 ☎ 00385

(0)52 708000; skiper.hr

Prezzi: appartamento per 2 persone da 95 €.



KONOBA MONDO

Hotel Zlatna Vala ★★★

Piccolo hotel a gestione familiare, situato sulla spiaggia a 5 chilometri dal centro: 10 camere moderne con balcone privato vista mare, campo da tennis e parcheggio gratuito.

Annesso ristorante di pesce e crostacei.

Umag (Umag) Sv. Ivan 45 ☎ 00385

(0)91 1208141; zlatna-vala.hr

Prezzi: da 85 € con colazione.



STARI PODRUM

COSA FARE

Acquistare salumi locali, assaggiare il famoso tartufo istriano e bere un amaro tradizionale

Prosciutto d'autore

Proprio a ridosso di Antignana, il borgo che da 15 anni ospita a metà ottobre il Festival Internazionale del Prosciutto, con punte di 30.000 visitatori in due giorni, l'azienda Pršutarna Dujmović a Condigo (Kući) 109 ☎ 00385 (0)52 686653 è un artigiano del "violino" istriano non affumicato, più volte sul podio. Perfetto con la Malvasia.

Tartufi da Guinness

Nel 1999, vagando per i boschi con la cagnetta Diana, Giancarlo Zigante scova un tartufo da 1.310 grammi, entrato nel Guinness come il più grande al mondo. Un evento che ha trasformato l'azienda Zigante di Montona (Livad), Livade 7 ☎ 00385 (0)52 664302; zigantetartufi.com in un relais del gusto con spaccio, ristorante ed enoteca.

DOVE MANGIARE

da 30 a 78 euro vini esclusi

Gourmet Restaurant San Rocco

Segnalato dalla Guida Michelin. Fa parte del prestigioso circuito dei Young Restaurateurs d'Europe e propone cucina istriana rivisitata. In menu piatti di pesce, tartufi, funghi e selvaggina, da produttori e allevatori locali.

Verbanega (Pakostiza) Srednja Ulica 2

☎ 00385 (0)52 725000; san-rocco.hr

Prezzo medio: menù di 7 portate 590 kune (78 €)

La Pergola

Blasonato. Lo chef Fabricio Veznaver è un astro nascente della cucina istriana. Primo ristorante locale a essere inserito nella Guida Michelin, propone una cucina di mare innovativa affiancata da tartufi.

Salvore (Savudnja) Sunčana 2 ☎ 00385

(0)52 759685 e 00385 (0)91 1759685;

pergola.com.hr

Prezzo medio: menù degustazione di 4 portate 490 kune (65 €)

Stari Podrum

Gestione familiare. Con vista sul castello, propone ricette tradizionali con primi piatti stagionali a base di selvaggina, tartufi e carne alla brace della razza bovina autoctona, il boskarin.

Montona (Mornjani) Most 52

☎ 00385 (0)52 779152; staripodrum.info

Prezzo medio: 270 kune (35 €)

Konoba Mondo

Internazionale. Il nome testimonia l'approccio "global" di questa trattoria situata in un'antica abitazione in pietra, appena fuori dal borgo medievale. Piatti legati alla tradizione (ma non solo) con specialità a base del pregiato tartufo locale.

Montona (Motovun) Barbacan 1 ☎ 00385

(0)52 681791; konoba-mondo.com

Prezzo medio: 250 kune (33 €)

La Parenzana

Ruspante. Una tipica taverna istriana, a ridosso dell'omonima pista ciclabile. Ampio campo per le preparazioni alla brace con carni locali. Buono l'assortimento di verdure di stagione.

Buje (Buje) Volpija 3 ☎ 00385 (0)52 777455

laparenzana.com

Prezzo medio: 225 kune (30 €)

Un liquore speciale

Raccogliendo l'eredità di una produzione distillata a conduzione familiare di Rovigno, nel 1925, oggi Katerina Latinović (Carducci) 7 ☎ 00385 (0)52 81322 propone nello spaccio a ridosso dell'antico la Peinkovac, il famoso liquore di assenzio, nonché amari e ricette tradizionali e materie prime.