



U MUZEJU VINA I SELJAČKOG STVARALAŠTVA

Otvoren laboratorij za analizu vina

U Brtonigli je svečano otvoren laboratorij za analizu vina koji se nalazi u zgradi budućeg Muzeja vina i seljačkog stvaralaštva. Vinarski laboratorij u prostorima Muzeja bio je koncipiran od samog početka, gdje će nakon završetka radova i službenog otvorenja biti smještene sve važne turističke i diplomatske institucije Općine, kao Turistička zajednica i Agencija lokalne demokracije (ALD) Brtonigla. Ljubitelji vina moći će uklopiti u svoju kartu wine destinacija i Muzej koji će kao zanimljivost u svom sklo-

sku scenu, glazbene večeri i razne kulturne manifestacije. U sklopu objekta u izgradnji je i restoran-enoteka "Zenon" koji će imati bogatu enogstronomsku ponudu.

Dok će ljubitelji vina uživati u vrhunskoj kvaliteti vinskih proizvoda, lokalni vinari imat će na raspolaganju novi laboratorij i aparaturu za stručno savjetovanje i analizu vina za kojeg investicija je vrijedna oko 110 tisuća kuna i koju je financirala Općina Brtonigla. Putem ispitivanja sastava i kakvoću vina, moći će se utvrditi približno točne vrijed-



Muzej vina u Brtonigli



Maja Jovičić, Doriano Labinjan i Ingrid Palman na otvaranju laboratorija

pu uz stari renovirani mlin imati i enoteku smještenu uz atrij na otvorenom, zamišljen za promocije, degustacije, kulturalna događanja vezana uz gastronom-

nosti osnovnih parametara vina i prema potrebi ih korigirali, te pronaći lijek za vina koja imaju manu, bolest ili su nezadovoljavajuće kvalitete (okus, boja, mi-



U novom laboratoriju

ris) zbog nepravilnog čuvanja ili pogreške u procesu prerade.

- Sve to će biti u cilju poboljšanja uroda i kvalitete vina što će u velikoj mjeri dodatno obogatiti ovo područje. Brtonigla je područje vinara i uzgajivača maslina, poznata po tome što leži na sve 4 vrste zemlje (crvena, bijela, siva i crna zemlja). Zbog toga su različite i malvazije, a na čemu počiva i razvija se brand mjesta, napomenuo je na inauguraciji načelnik Općine Doriano Labinjan.

Tijekom svečanog otvorenja vrpce su simbolično prerezali općinski načelnik Doriano Labinjan i voditeljica Razvojne agencije Brtonigla Ingrid Palman, u sklopu kojeg laboratorij djeluje i koji je

službeno započeo radom 4. rujna 2012. godine, radnim danom od 9 do 14 sati. Cijene analize su pristupačne. Mjerenje ukupnih kiselina metodom titracije je 25 kuna, analiza alkohola košta 40 kuna, isto koliko i mjerenje reducirajućeg šećera. Mjerenje organske kiseline (vinska, jabučna, mliječna) metodom kromatografije na papiru košta 200 kuna, dok cijena za mjerenje vitamina C, organoleptičku analizu i kupažu vina je 150 kuna. Na analizi uzoraka radit će voditeljica Razvojne agencije Brtonigla Ingrid Palman, koja je devet godina radila u Poreču na Stručnom studiju vinarstva, zajedno s kolegom iz Italije Paolom Pinescijem. (T. M.)



Svečano presijecanje vrpce