



U BRTONIGLI 15. VELJAČE 2014.

Choco & Wine fest

Drugi festival **Choco & Wine fest** će se održati u subotu, 15. veljače 2014., a sva će događanja biti u znaku bogatstva enogastronomskih okusa, od visokokvalitetnih vina, maslinovog ulja, sira, meda i lavande koji će drugi put u Istri biti sljubljeni s glavnim

adutom festivala - **čokoladom**. U sklopu festivala održat će se i 4. Brtonigla Adventure trekk, sportski program organiziran od strane Udruge Trikkeri iz Pazina, koji svake godine privuče više od 250 sudionika iz Hrvatske, Italije i Slovenije.



PROJEKT VALORIZACIJE VINA NA ČETIRI ZEMLJE

Sačuvati tipičnu aromu istarske malvazije

Općina Brtonigla osim što je mjesto vinara i uzgajivača maslina, poznata je po tome što leži na sve 4 vrste zemlje (crvena zemlja, bijela zemlja, siva zemlja i crna zemlja). Stoga prirodno se nametnulo rješenje da će u tom smjeru ići brendiranje Općine i zato 2010. godine je pokrenut četverogodišnji projekt koji ima za cilj valorizirati istarsku malvaziju Općine Brtonigla. Projekat koji razvijaju Općina, Turistička zajednica i Razvojna agencija Brtonigla započeo prije 3 godine i razrađen je u suradnji s Agromskim fakultetom iz Poreča, odnosno veleučilištem iz Rijeke. Odrađene su detaljne fizikalno kemijske analize tla i kemijske i senzorne analize proizvedenih vina u procesu mikroviniifikacije, dok projekt predstavlja ozbiljnu podlogu za povećanje kvalitete i afirmaciju vina i vinara. Istraživanje je provedeno u četiri vinograda i

svi vinogradi su se nalazili na području Općine Brtonigla, odnosno u vrlo sličnim mikroklimatskim uvjetima (Grun, Škrijari, Žmergo i Škarline).

U sklopu projekta istražile su se i sve varijante autohtonih kvasaca koje su provele alkoholnu fermentaciju te se pratila njihova tipičnost i razvijanje arome kroz odležavanje vina. Rezultati uzorka prikazuju kako su cvjetno - voćne arome, kao arome akacije, baze, žute jabuke, marelice, breskve, prosušenog voća i druge vrlo tipične arome za malvaziju dominantnije. Tijekom posljednje godine istraživanja testirat će se ponašanje autohtonih kvasaca u velikim bačvama s ciljem da se tipična aroma istarske malvazije bolje sačuva. Projekt danas već donosi konkretne rezultate te potiče razvoj mladih vinara od kojih se očekuje kvalitetna proizvodnja vrhunskih vina.

Nagrađene odličašice



Načelnik Općine Brtonigla donio je Odluku o dodjeli nagrade odličnim učenicima u 2013. godini. Nagrada u pojedinačnom iznosu od 1.200 kuna dodijeljena je **Tanji Kelava** za završeni III. razred klasične gimnazije pri Pazinskom kolegiju - klasična gimnazija Pazin i **Patriciji Štriga** za završeni I. razred farmaceutskog tehničara u Medicinskoj školi u Rijeci, prilikom čega je održan svečani prijem za imenovane učenice.

Stipendije za 12 studenata

U akademskoj 2013./2014. godini Općina Brtonigla će stipendirati 12 studenata. Iznos stipendije je 400 kuna mjesečno, ali će osam studentica dobiti i dodatni iznos od 400 kuna što se školuju za zvanja od posebnog interesa za područje Općine. Dodatnih 200 kuna dodijeljeno je i jednoj studentici za poseban uspjeh.