



„Delići naše priče nalaze se u svakoj Benvenuti butelji, kao odraz filozofije da je vino upravo onakvo kakva je i osoba koja iza njega stoji“ piše na sajtu najčuvenije istarske Porodične vinarije „Benvenuti“ koja se uzgojem vinove loze i proizvodnjom vina bavi od 1946. godine. Gospodin Livije i njegovi sinovi Nikola i Albert nasledili su posed 2003., a nekoliko godina kasnije doneli odluku da iskoriste vrhunske pozicije ovih vinograda i potpuno se posvete vinskoj umetnosti.

Zato gospodin Nikola Benvenuti kaže da je po struci ekonomista, a po zanimanju vinar što, sudeći po mestu koje vinarija danas zauzima ne samo na prostoru Istre, već i Hrvatske, više nego uspešno obavlja. Vinogradi „Benvenuti“ nalazi se u srednjem delu Istre na prostoru od 20 ha, na mestu nekadašnjeg naselja Kaldir (Caldier) i u okolini najatraktivnijeg istarskog srednjovekovnog gradića Motovuna (Montona), na pozicijama San Salvatore, Španjole, Turkovo i St. Elizabeta. Kvalitet Benvenuti vina rezultat su specifične mikroklimе i zbirnog uticaja priliva morskog vazduha dolinom reke Mirne, nadmorske visine 300 do 400 metara, terasaste konfiguracije zemljišta. Orijentacija vinograda jug - jugozapad dobra su zaštita od vetrova, a kvalitet zemlje grožđu obezbeđuje mineralnost. - Od samog početka smo razvijali ideju da od autohtonih sorti proizvedemo velika svetska vina. Zato smo se bazirali na Malvaziji i Teranu, sortama koje čine glavninu našeg portfelja. Malvaziju radimo kao svežu (mladu), odležanu i maceriranu, kao i jednu varijantu desertne Malvazije od prosušenih bobica. Teran isključivo odležan dve godine u hrastovim bačvama. Radimo i crveno vino - Caldierosso, specifičnu kupažu (Teran, Merlot, Nebbiolo i Tempranillo), koja godinu dana odležava u hrastovim bačvama, prvi put na tržištu od prošle godine - kaže gospodin Benvenuti. Prošle godine Vinarija „Benvenuti“ proglašena je vinarijom godine u Hrvatskoj zbog rezultata koje niže poslednjih godina na nacionalnim i internacionalnim vinskim takmičenjima. Samo u toku prošle godine Teran ove vinarije na Decanter World Wines Awards, London 2017, sa 95 bodova i „Platinum“ medaljom, proglašen je najboljim crvenim vinom iz Hrvatske; na International Wine Challenge (IWC), takođe u Londonu, Malvazija Anno Domini, odležana varijanta, proglašena je za najbolje belo vino iz Hrvatske. Godišnja produkcija vinarije iznosi od 80 - 90 hiljada boca. Oko 70% celokupne proizvodnje plasira se na domaćem tržištu, a oko 30% u nekolicini evropskih zemalja i SAD. Tako se vina Benvenuti mogu naći u Austriji, Nemačkoj, Švajcarskoj, Belgiji, Holandiji, Velikoj Britaniji, BiH, Crnoj Gori. Na tržištu Srbije nalazi se od 2008/9. godine, i to sveža Malvazija, mlado pitko vino, posebno ugodno za konzumiranje u letnjim mesecima i spojivo sa vrlo raznolikom hranom. - Veliko nam je zadovoljstvo raditi sa srpskom klijentelom i dolaziti u Srbiju jer je smatramo za prijateljsko tržište koje uvek može popiti jedan deo naših vina, zato što se radi o vinima koja imaju odličan odnos cene i kvaliteta i prihvatljivim za gastronomiju sa ovog

podneblja - objašnjava naš sagovornik. Istra je zemlja Malvazije. Oko 55% vinograda zasađeno je ovom sortom. Svaki vinar koji u Istri proizvodi vino gaji je u svom vinogradu. Vinarija „Benvenuti“ je uspela da od grožđa za koje se donedavno mislilo da se može napraviti samo prosečno vino, na najprestižnijim svetskim takmičenjima dođe do najsajnijih odličja. Istra je postala zanimljiva i najvećim vinskim autoritetima, poput Oz Klarka i Stivena Sparijera. I pred toga, gospodin Benvenuti smatra da ima prostora za dalji napredak, ali da se vinarija nalazi na dobrom putu. Središnja Istra, gde se nalazi i Vinarija „Benvenuti“, poslednjih deset godina je doživela ekspanziju turizma uopšte. Osim vinara, tu su i proizvođači vrhunskog maslinovog ulja, sireva, pršute i drugih delikatesnih proizvoda, i ono što je nekada za turiste bila obala, danas je sve više idila istarskog zaleđa. Osim vinograda, podruma, porodica „Benvenuti“ ima i degustacionu salu (kušaonicu), turistima iz celog sveta dostupna tokom celog dana i leti i zimi. Tokom cele godine porodica rentira i vilu sa bazenom za osam osoba, gde se na 25 km od Poreča i 55 km od Rovinja nudi poseban doživljaj prirode prožete kulturno-istorijskim, te delikatesne gastro i eno ponudom.