



OPĆINA BRTONIGLA
COMUNE DI VERTENEGLIO

Malvazija istarska

CRNA ZEMLJA / TERRA NERA
MALVAZIJA NIGRUM
Vina Cattunar

SIVA ZEMLJA / TERRA GRIGIA
MALVAZIJA GRIS
Vina Cattunar

BIJELA ZEMLJA / TERRA BIANCA
MALVAZIJA PRESTIGE
Veralda

CRVENA ZEMLJA / TERRA ROSSA
MALVAZIJA ISTARSKA
F&F Ravalico

Muškat

CRVENA ZEMLJA / TERRA ROSSA
MUŠKAT ŽUTI
Novacco



VERTENEGLIO
BRTONIGLA

RAZVOJNA AGENCIJA
BRTONIGLA
AGENZIA PER LO SVILUPPO
VERTENEGLIO



Četiri zemlje Quattro terre



Povijest Brtonigle Storia di Verteneglio

Burna je povijest više od dva tisućljeća ispisivala sudbinu Brtonigle te svojom odlučnom rukom ostavila neizbrisiv trag u načinu i kulturi življenja na tom području. Još su od prapovijesnog doba ostali sačuvani malobrojni, ali iznimno vrijedni arheološki nalazi koji potvrđuju život prvih doseljenika na brežuljku gdje se danas uzdiže Brtonigla. Iznikla iz okvira nekadašnjeg kašteljera, Brtonigla je bogata nalazima iz neolitika i bronzanog doba od 2100. do 1000. godine pr. Kr. Među najznačajnijim svjedočanstvima tadašnjeg života ističu se dvije spilje uz dolinu rijeke Mirne te kašteljer Valaron ili Gradina kod Nove Vasi. Kada je u 1. stoljeću pr. Kr. Rimsko Carstvo zavladao i u Istri, bio je to kraj samostalnosti drevnih Histra, prvog poznatog naroda na istarskom poluotoku. Ostaci iz vremena vladavine Rimljana brojni su na cijelom brtoniškom području, a nekadašnji histarski kašteljeri postaju gradovi. Ostaci rimske gradnje s podovima karakterističnim po mozaiku pronađeni su nedaleko Brtonigle, u oranicama Zidovišća. Lokaliteta Turini i

Balbije poznata su nalazišta grobnica, crijepova sa žigovima i drugih ostataka iz rimskog doba, a nedaleko mjesta Fiorini, u polju poznatijem kao Njiva, pronađeni su dijelovi zemljanog posuđa. Brtonigla se u pisanim dokumentima prvi put spominje 1234. godine. Upisana je u povijest kao Ortoneglo, odnosno Crni Vrt, a ime joj je dodijeljeno prema vrsti tla koje prevladava u mjestu i okolici. U 11. stoljeću postaje feud akvilejskih patrijarha, a dvjestotinjak godina kasnije u vlasništvu je gospodara iz Momjana. Poput ostalih istarskih mjesta i Brtonigla je preživjela epidemiju kuge - podaci iz razdoblja od 1630. do 1631. godine svjedoče o drastičnom smanjenju broja stanovnika. No, Brtonigla se zahvaljujući pogodnoj klimi i plodnoj zemlji ponovno nastanila. Među novim obiteljima spominju se obitelji Rigo i Busin, istaknuti zemljoposjednici i trgovci. Mećačka Republika vladala je Brtoniglom više od 400 godina, sve do 18. stoljeća, nakon čega su se munjevito izmjenjivale vlasti Napoleonove Francuske, Habsburgovac i Talijana.

Četiri zemlje Quattro terre

Svjetski trendovi u proizvodnji hrane, vina i turističkoj ponudi sve više valoriziraju regionalne specifičnosti i autohtonost proizvoda. Općina Brtonigla kao jak poljoprivredni centar Istre s dugom tradicijom posebno u proizvodnji grožđa i vina ima sve pogodnosti da se sa svojim autohtonim vinima nametne na danas vrlo zahtjevnom i velikom globalnom tržištu vina. U tom smislu potrebno je najprije obaviti „invertarizaciju“ sortimenta na području Brtonigle, a to znači proučiti i istražiti biološku raznolikost autohtonih sorata Vitis sp., te utvrditi genetska (DNA analiza) i gospodarska svojstva. Da bi što kvalitetnije mogli pozicionirati neki proizvod a posebno autohtoni, treba isticati njegove specifičnosti u odnosu na ostale proizvode. Za općinu Brtoniglu karakteristično je da se nalazi na „četiri zemlje“, tj. da su svi tipovi tala koji se nalaze u Istri ispremišani na prostoru općine Brtonigla. To je jedinstveni slučaj u Istri a vjerojatno i šire. Međutim da bi se ta specifičnost mogla istaknuti treba ih ponajprije utvrditi.

Nadalje kakvoća mladog vina znatno ovisi i o soju kvasaca koji vodi alkoholnu fermentaciju. Današnje moderno vinarstvo je nezamislivo bez inokulacije sa kvascima prepo znatljivih i znanih karakteristika (selekcioniirani sojevi). Njihova stalna upotreba može dovesti do „uniformnosti vina“ te do gubitka njegova „identiteta-posebnosti“. Zato je neophodno izvršiti identifikaciju i selekciju najučinkovitijih sojeva kvasaca grupe Saccharomyces sensu stricto i testirati ih u uvjetima podruma da se provjere njihove karakteristike. Naravno pri svemu tome ne smijemo zanemariti ni ukupnu tehnologiju proizvodnje vina. Za to su danas potrebni educirani vinari koji se uspješno mogu nositi sa novim tehnologijama i zahtjevima većine današnjih potrošača. Iz tog razloga osmišljen je projekt „četiri zemlje“, koji će trajati četiri godine.

Enogastronomska preporukam Consiglio enogastronomico

SIVA ZEMLJA - TERRA GRIGIA

Ima lijepu slamnatožutu boju sa zelenkastim odsjajem, kristalno je bistra i djelomično gusta. Miris ima izraženu intenzivnost, fine je kakvoće, a dominira bijeli cvijet akacije, mediteransko aromatično bilje i menta. Vino je suho, toplo, djelomično mekano, svježe, mineralno, punog tijela, harmonično, trajnog okusa i lijepog završetka.

Gastro preporuka:

Bavette sa suhim cileginima i basilicom

CRVENA ZEMLJA - TERRA ROSSA

Boja slamnatožuta sa zelenkastim odsjajem, kristano bistra, iskričava, intenzivna i jako topla. Ovo je tipična sortna malvazija, gdje prevladava lipa, akacija, bijelo od limunove kore, slatko medna nota (livadni med), pun i baršunast miris. Vino je suho, toplo i mekano. Svježe u ustima s dozom slanosti i ugodne sortne gorčine.

Gastro preporuka:

Crne papardele sa lješnjakom i kozicama.

CRNA ZEMLJA - TERRA NERA

Vino je zlatnožute boje, i kristano je bistra duboka i jako topla. Intenzivnog je mirisa, fina i ugodna, prevladava sijenost, med, sušene jabuke i cvijet maslačka. Vino je suho, toplo, mekano, djelomično svježe, mineralno, kremozno, mesnato te punog tijela prema robusnosti. Djelomično je uravnoteženo, trajnog okusa i dugačkog završetka.

Gastro preporuka:

Pljukanci sa pršutom i šparugama.

BIJELA ZEMLJA - TERRA BIANCA

Vino je slamnatožute boje sa zelenkastim tonovima. Ima izražen miris, fin, s dominantnom bazgom i jasminom, ima citrusne note, malo egzotičnog voća, te lijep i elegantan miris. Vino je suho, djelomično toplo i mekano u ustima, svježe i lagano mineralno.

Gastro preporuka:

Tagliolini sa kremom od celera i crnim tartufom