

# KADARKA TONKOVIĆ

## U MEDITERANSKOJ KUHINJI – UZ SABLJARKU!

Kadarka je stara panonska crna sorta, podrijetlom sa Skadarskog jezera. Na svojem je životnom putu u 19. stoljeću bila jedna od vodećih sorti Vojvodine, ali i Slavonije, sve do sredine 20. st. Tada je iščezla pod naletom međunarodnih sorti, ali nam se vratila s hrvatskom obitelji Tonković na sjeveru Bačke koja proizvodi izvrsna vina u tri izričaja - Rosé, Fantaziju i Rapsodiju.

U zadarskom restoranu Kornat maštoviti su chefovi Damir Stoilković i Stefan Stevanoski kadarku Tonković spojili s dalmatinskim delicijama, a najzanimljivija jela bila su sa sabljarkom. Uz kadarku Tonković Fantaziju 2012. napravili su pastu carbonaru sa sabljarkom, a uz kadarku Tonković

Rapsodiju 2013. sa sabljarku na dalmatinski s pikantnom aromati ziranom palentom.

Vina Tonković lagana su i elegantna, lako „spojiva“ s različitom hranom, pa se mogu preporučiti i za ljetne večeri, uz bijelu i plavu ribu. Kadarka Tonković uspješno prati svjetske kuhinje u re-

storanima Francuske, Danske, Engleske i Belgije – posebice nakon recentnog uspjeha na jednom od najprestižnijih svjetskih vinskih natjecanja Decanter World Wine Awards 2017. održanom u Londonu: u konkurenciji od 17 200 vina koja je ocjenjivalo 219 međunarodnih stručnjaka i enologa, Vinarija Tonković je osvojila srebrnu medalju za Fantaziju 2012. i brončanu medalju za Rapsodiju 2013.



FOTO: JULIO FRANGEN

