



F2

www.finance.si

FINANCE, sreda, 28. oktobra 2009, št. 209

F INFO

TOČKOVANJE:

- od 95 do 100 točk - izjemno vino
- od 90 do 94 točk - odlično vino
- od 80 do 89 točk - zelo dobro vino
- od 70 do 79 točk - dobro vino
- od 60 do 69 točk - korektno vino

ocen pod 60 točkami ne objavljamo

- ▶ Več informacij, pravila ocenjevanja, točkovanje in kategorije vin so podrobno opisani na naši spletni strani: www.finance.si/vino
- ▶ Distributer vseh ocenjenih vin je podjetje Koželj, d. o. o., ki je tudi uvoznik; razen če ni drugače označeno. Objavljene cene vin veljajo samo pri nakupu pri podjetju Koželj, d. o. o., oziroma označenih uvoznikih.

Rubrika ni plačana.

LEGENDA:

- popijete v enem letu
- lahko popijete zdaj ali hranite do treh let
- hranite vsaj tri leta ali več
- priporočena temperatura serviranja vina

koželj

[VINSKI SVETOVALEC]

Dvoboj slovenskih legend

F RDEČE VINO TEDNA

Movia – veliko rdeče 2002;

Ocena 91 točk; cena 50 €

▶ Ko tuji poznavalci poskusijo to vino, so očarani. Ko pa slišijo, katere sorte je Aleš Kristančič v tem vinu združil, pa so nekateri celo ogorčeni. Aleš je tukaj kot skoraj edini ali pa zares edini vinar na tem planetu združil dve prestižni vinski regiji – Bordeaux (merlot in cabernet sauvignon) in Burgundijo (modri pinot). V tej steklenici sta dve povsem različni vinski filozofiji, ki pa enkratno delujeta!

▶ Rubinasto rdeča barva z rahlo opečnatim robom. Nos je v začetku diskreten, vendar iz minute v minuto bolj jasen in močan. Meni se je odpiralo v tem vrstnem redu:



marmelada iz ringloja, rumova ploščica, marcipan, slive, robide, brusnice, slivova marmelada, črn poper, kakav ... Čez pol ure pa bi bilo verjetno še kaj novega. V ustih ponudi več kot prijetno mladost (je staro sedem let!) in svežino, tanini so še v fazi slajenja, tako da nežno požgečkajo nebo, okus in pookus pa je polno saden.

▶ ines.markic@gmail.com

14–18 °C

F BELO VINO TEDNA

Pra-vino – chardonnay suhi jagodni izbor 2007; (0,375 l) sladko;

Ocena 91 točk; cena 66,70 €

▶ »Kdor zna, pa zna!« bi lahko rekli v primeru tega odličnega predikata, ki ga je napolnila najbolj znana slovenska klet za sladka vina, Čurin – Prapotnik. Suhi jagodni izbor pomeni, da trgači v času poznejše trgatve izbirajo samo tiste grozde, ki so se posušili do rožin, in to potem prešajo.



▶ Zlato rumena barva. Intenzivne in kompleksne vonjave – botritis (plemenita plesen), med, fige, jabolčni krljhi osvojijo nos. V ustih sta preostanek sladkorja in kislina perfektno usklajena, zato je vino užitnaško pitno.

▶ Kulinarika: fois gras s čežano in kutinami, siri z zeleno in belo plesnijo, hruška lepe Helene, breskev Melba, jabolčna torta

▶ www.kozelj.si

6–10 °C

Črna gora Plantaže – vranac 2007;

Ocena 86 točk; cena 5,40 €

▶ Najbolj legendarno črnogorsko vino, ki še vedno navdušuje trume oboževalcev. Vranac je kot sorta zelo prijetna, trte bogato rodijo, vendar ima kljub vsemu neko tipično sadno zrelost.

▶ Je temno rubinaste barve z globokim odtokom. Na nosu prevladujejo zreli gozdni sadeži z dodatkom belega popra. V ustih je prijetno pitno, saj je tudi raven nepovretega sladkorja malce višja. Tanini so že zreli. Še boljši bi bil, če bi sladkor povreli do konca.

▶ Kulinarika: divjačina, jetra na žaru, biftek v omaki z jurčki, dalmatinski pršut, meso z žara

▶ www.mabat-int.si



14–18 °C

Ugoden nakup

Prinčič – modri pinot 2008;

Ocena 79 točk; cena 8,60 €

▶ Prinčiči iz Kozane so bili eni prvih v Brdih, ki so začeli pridelovati modri pinot in to uspešno delajo še zdaj.

▶ Rubinasto rdeča s svetlim robom. Na nosu izpriča lepo sortnost (gozdni sadeži in črni poper). V ustih je vino okusno, ima simpatične tanine in nežno svežino. Telo je dokaj elegantno in ne preveč močno.

▶ Kulinarika: jagnje in kozliček iz pečice, mladi siri, perutnina z zelišči na žaru, brodet

▶ www.kozelj.si

12–16 °C

Italija Boroli – Barolo Cerequio 2004;

Ocena 89 točk; cena 51 €

▶ Cerequio je cru ali lega po slovensko. To pomeni, da je grozdje iz tega vinograda še posebej dobro in da so vina toliko boljša.

▶ Granatno oranžna barva (odlika staranih Barolov). Intenzivne sadne vonjave prevladujejo (slive, gozdni sadeži, rumov lonec), poper, karamela in zelišča. V ustih je sicer intenzivno, vendar zelo elegantno. Tanini so že omeščani in so se osladili, ima lepo svežino in dolg pookus.

▶ Kulinarika: jagnje v pečici, biftekci z žara, pečeno puranje stegno, puran z brusnično omako, paprikaš

▶ www.kozelj.si

14–19 °C

Toplo priporočamo!

Italija Primosic – ribolla gialla 2008;

Ocena 81 točk; cena 10,50 €

▶ Tudi družina Primosic prihaja iz Oslavja, legendarne vinogradiške vasice v italijanskem delu Brd. TY (Think Yellow) pa je blagovna znamka njihovih svežih vin.

▶ Je slamnato rumene barve in nos osvoji z intenzivnimi notami tropskih sadežev (banana, mango) in jabolok. V ustih se sadnost lepo nadaljuje, je harmonično in dva grama nepovretega sladkorja ga naredita hudo privlačnega. Ima lepo svežino in saden pookus.

▶ Kulinarika: rižota z zelenjavo, eksotična kulinarika, tajska juha s kokosom, jedi v sladko-kislih omakah

▶ www.evino.si

10–12 °C

SiSi – renski rizling 2007;

Ocena 81 točk; cena 7,10 €

▶ Lastnik te kleti, Simon Družovič iz Vitomarcev, se je s svojimi vini več kot lepo predstavil na osrednjem slovenskem vinskem trgu.

▶ V začetku je vino na nosu precej zaprto, vendar se počasi odpira in ponudi lepo paletto čistih sadnih vonjav (kandiran ananas, sušene marelice), ki so tudi lepo začinjene z belim poprom.

▶ V ustih je bogato in sočno ter ima čist, okrogel in dolg saden pookus.

▶ Kulinarika: svinjska ribica v ponvi z mladim krompirjem, bela riba v pečici s krompirjem, hobotnica izpod peke, kitajske jedi

▶ www.provin.si

10–13 °C

Nova Zelandija Montana – merlot cabernet sauvignon 2007;

Ocena 76 točk; cena 10 €

▶ Tisti, ki mislijo, da je Nova Zelandija raj za bela vina, predvsem sauvignone, se motijo. Na nekaterih predelih pridelujejo tudi solidna rdeča vina.

▶ Rubinasto rdeča barva. Zmečkani gozdni sadeži, črni poper in marmelada prevladujejo na nosu. V ustih prikaže lepo svežino s pikantno noto. Astringenca zmoti lahkotnost, tanini so še močni.

▶ Kulinarika: meso na žaru, špageti boglo-nese, naravni goveji zrezek z gorčico, bograč

▶ www.pernod-ricard-slovenia.com

14–18 °C

Gaube – laški rizling 2008;

Ocena 79 točk; cena 5,30 €

▶ Tik pred odprtjem nove vinske kleti in po uničevalni toči, ki je Lojzetu Gaubetu iz Špičnika pri Svečini letos uničila ves pridelek, je dal na trg najboljšo linijo vin do zdaj.

▶ Ta rizling osvaja s čistim travniško-sadnim vonjem (zrela jabolka, marelice), ki ima lepo svežino, ki naredi vino zelo pitno. Je harmonično všečno in osvoji z iskreno preprostostjo.

▶ Kulinarika: ribje predjed, brancinov karpaco, pečen piščanec, zelenjavni krožniki, solate

▶ www.kozelj.si

8–12 °C

Colja – cabernet sauvignon 2006;

Ocena 72 točk; cena 8,70 €

▶ Ta cabernet sauvignon je dokaz, da tudi dober vinogradnik ne more biti porok za vino, ki pri nas le redko do dobre rezultate.

▶ Rubinasto rdeča barva. Nos prikaže vse, kar imajo tipični slovenski cabernet sauvignoni: nezreli gozdni sadeži in dotik zelenih arom. Usta to potrjuje, saj je vino premlado in nezrelo, tanini so agresivni, astringenca zmoti obetajočo harmonijo v prihodnosti.

▶ Kulinarika: vino za meso z žara, bograč, segedin, bujta repa

▶ www.kozelj.si

14–18 °C

Pirc – Pečina belo 2008;

Ocena 73 točk; cena 2,60 €

▶ Čeprav je Krško z okolico osrednji del doljnskega okoliša, ki ga zaznamuje cvileček, se kar precej vinogradnikov ukvarja tudi s pridelavo drugih sort. Klet Pirc iz vasi Ravni ponuja belo zrsto v litrski polniti.

▶ Mešanica kraljevine, rumenega plavca in renskega rizlinga je slamnato rumene barve. Sadno mineralne note prevladujejo na nosu. Vino je suho, ima lepo svežino in kliče po novem kozarcu.

▶ Kulinarika: svinjska in telečja pečenka, skuta z bučnim oljem, koline s kislim zeljem in kislno repo, suhe mesnine

▶ www.kozelj.si

8–10 °C

Benedetič – cabernet sauvignon 2007;

Ocena 78 točk; cena 6,10 €

▶ Iz vasiče Vipolže in vinogradov tik ob italijansko-slovenski meji prihajajo vina kmetije Benedetič.

▶ Ta cabernet sauvignon ima že na vonju elegantno sadnost (rubine, brusnice) in nežen dotik vanilije. V ustih je lepo sveže in tanini so že svileni. Priokus lesa je zaznaven, vendar ne moti. Telo je dokaj elegantno.

▶ Kulinarika: vampi po tržaško, brodet, klapavice v paradižnikovi omaki (buzara), špageti bolognese

▶ www.kozelj.si

12–17 °C

Krapež – merlot 2004;

Ocena 76 točk; cena 15,11 €

▶ Paradni konj kleti Martina Krapeža iz Vrhpolja je vsekakor njegov merlot.

▶ Je temno rubinaste barve in ima v začetku zapeljive vonjave po vaniliji in gozdnih sadežih. Čez čas se začnejo vzdigovati hlapne kisline in na nosu ujamemo začetek oksidacije. Tanini so še vedno močni, svežina je velika, pookus je saden.

▶ Kulinarika: goveji zrezek, jetra na žaru, dimljena panceta, čežulne bržole, vampi po tržaško

▶ www.vks.si

14–18 °C

Mirovino – sauvignon 2008;

Ocena 82 točk; cena 7,20 €

▶ Miro Munda je eden tistih vinogradnikov, ki s svojim delom kuje slavo jeruzalemskih gričev. Seveda je sauvignon eno njegovih močnejših orožij.

▶ Je zeleno rumene barve. Odlikuje ga lepa in čista sadnost (breskve, marelice) z dodatkom arome sveže pokošene trave. V ustih zelo prijetno osveži in je prijetno harmonično. Sadni pookus je dokaj dolg.

▶ Kulinarika: telečja pečenka, jedi s šparglji, zelenjava na žaru, pražen krompir

▶ www.kozelj.si

8–12 °C



Portugalska Dow's – Late Bottled Vintage 2001;

Ocena 89 točk; cena 25,40 €

▶ Še en portovec, ki ni dobil privolenja za letniško izvedbo - pa so ga zato v hiši Dow's namesto treh let starali še sedem in potem stekleničili.

▶ Rubinasto rdeča barva. Omamen ples intenzivnih vonjav: koncentrirano rdeče sadje, suhe pomarančne lupine, maraska, čokolada, griotti. Omamna svežina in moč na okusu sta lepo kombinirani z aromami čokolade in svežih zelišč. Pookus je dolg in intrigantno pikanten.

▶ Kulinarika: srnin file s črno čokolado, čokoladni sufle, čokoladna torta z višnjami, slivova čokoladna torta

▶ www.evino.si

10–18 °C

Portovec tedna

Sveti Martin – barbera rose 2008; polsuho;

Ocena 83 točk; cena 9,25 €

▶ Družina Stegovec iz vasiče Sveti Martin iz Vipavske doline že dolga leta slovi po dobrih vinih, po rosejih pa še posebej.

▶ Ta rose je narejen izključno iz barbera in je granatno oranžne barve. Lep in čist vonj navduši: jagode, ringlo, beli poper.

V ustih je svež in saden, razmerje preostanka sladkorja in kisline je perfektno, dodatek pikantnosti ga lepo začini. Lep, tipičen slovenski rose. Če bi imel manj ostanka sladkorja, bi bil pa še boljši.

▶ Kulinarika: fazan v pečici z brusnicami, raca z mlinci, škampi na žaru, rižota z jurčki in škampi

▶ www.vinart.si

8–10 °C

Protnerjeva hiša Joannes – sivi pinot 2007;

Ocena 83 točk; cena 7,20 €

▶ Sivi pinot je ena tistih sort, ki so v Sloveniji močno zastopane v vseh treh vinskih deželah. Pri Protnerju so ta vina precej samosvoja.

▶ Slamnato rumena barva. Čist sadni vonj (melone, jabolka) z dotikom travniških rož. V ustih je izredno lepo in sadno, vino je suho in rahlo pikantno. Je sočno, ima razmeroma dolg rahlo grenkast pookus.

▶ Kulinarika: belo meso na žaru, modre ribe na žaru, carbonara, široki rezanci s smetanovo omako in piščancem

▶ www.kozelj.si

10–12 °C

Tomaž Sršen in njegovi Vinoljubci, finance@finance.si

