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

LEGENDA:

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

▶ 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.

[VINSKI SVETOVALEC]

Velike igre terroirja

F RDEČE VINO TEDNA

Movia – modri pinot 2003

Ocena 92 točk; cena 44 €

▶ Čeprav naj bi bil modri pinot primernejši za gojenje v bolj severnih vinskih deželah, daje tudi v Brdih odlične rezultate. Eden redkih mojstrov, ki dobre ve, kako krotiti to muhasto sorto, je Aleš Kristančič.

▶ Vino je čebulno rdeče barve z granatnim robom. Intenzivne vonjave rdečega in črnega sadja ponudijo presenečenje v vonju močnih slivovih arom, ki naj ne bi bile v tej sorti. Aromatika belega popra v kombinaciji z zelišči in nežnim dimom naredi lep antipod prej opisani sadnosti.

▶ Ne glede na starost vina v ustih deluje presenetljivo mladostno in sočno, okus je poln in tanini se še niso povsem zasladili. Popolno predstavo bo to vino priredilo čez nekaj let.

▶ Kulinarika: jagnje in kozliček na žaru, divjačina z brusnicami, mehki siri z belo plesnijo (camembert, brie), hobotnica izpod peke

▶ **www.kozelj.si**

14–18 °C

F BELO VINO TEDNA

Avstralija Jacob's Creek – Steingarten Riesling 2005

Ocena 92 točk; cena 30 €

▶ Avstralija je s svojo raznolikostjo rastišč in mikroklim svet v malem. Na obrobju vroče Barossa Valley, kjer prideluje izjemne shiraze, so naredili enega najboljših rizlingov novega sveta. Zaradi izredno skalnatih tal v vinogradih je vino zelo mineralno.

▶ Barva je nekje med limonovo in slamnato rumeno. V začetku nos prevzamejo vonjave zelo zrelih agrumov, potem pa se vino zbistri in nas potegne v Evropo, natančneje, v Alzacijo (petrolej, grafit, kresilni kamen, močna mineralnost). V ustih je osvežilno okrogel, je sočen in slasten ter ima dolg mineralni pookus. Preostanek sladkorja je umetelno vtkan v zgradbo.

▶ Kulinarika: ričet s pečenimi svinjskimi nogicami, kuhane dimljene svinjske krače, rižota z dimljeno skuto

▶ **www.pernod-ricard-slovenia.com**

10–12 °C

Goriška brda –

Quercus Sauvignonasse 2008

Ocena 83 točk; cena 4,80 €

▶ Glede na to, da so z briškimi »tokaji« večne težave z majhno svežino (sorta pač nima veliko kislin), je ta primerek iz Briške kleti velika izjema.

▶ Vino je slamnato rumene barve in ima na nosu tipično zrelo agrumsko noto z dodatki lešnikov in mandljev. V ustih k dodatni svežini pripomore lepo umeščen ogljikov dioksid, ki ga naredi še bolj pitnega. Je všečno vino, ki kliče k še enemu kozarcu.

▶ Kulinarika: pršut, briški šalam, ocvrta in pečena perutnina, gratinirana cvetača

▶ **www.kozelj.si**

8–12 °C

Ugoden nakup

Srbija Tamuz –

morava

Ocena 78 točk; cena 19,40 €

▶ Najprestižnejša srbska vinska klet Tamuz je v lasti družine Jelić iz Valjeva. Zanimivo je, da je sorta morava nekaj novega, saj jo je pred desetletji razvil inštitut v Sremskih Karlovcih. Trenutno imajo Jelići edini vinograd te sorte.

▶ Vino je zlato rumene barve in ima intenzivne vonjave po zmečkanih agrumih z dodatkom dima in lesnih not. V ustih to linijo z dodatkom lepe svežine nadaljuje. Za ljubitelje barikiranih vin.

▶ Kulinarika: vse mesnine izpod peke, odojek na žaru, dimljeni siri, suhe mesnine

▶ **www.kozelj.si**

10–13 °C

Erzetič –

sivi pinot amfora 2005

Ocena 88 točk; cena 17,15 €

▶ Čeprav je Aleksij Erzetič v svoji kleti zakopal nekaj gruzinskih amfor za vina, ki jih stara v njih, ima že vrsto leto linijo vin tega imena, saj so spravljena v posebej oblikovanih steklenicah.

▶ Ker je bilo vino rahlo macerirano, je rožnato bakrene barve. Vonj je omamen: maline, zreli agrumi, melona, liči. V ustih je krepko z zelo lepo kislino, ki v kombinaciji z mineralnostjo očisti usta. Ima saden in dolg pookus.

▶ Kulinarika: škampi na žaru, pečene kapesante s pirejem in korenjem, telečji zrezek z belimi tartufi

▶ **www.kozelj.si**

10–14 °C

Toplo priporočamo!

Ronk –

beli pinot 2007

Ocena 80 točk; cena 5,50 €

▶ Še en Kristančič iz Brd. Stojko Kristančič s sinom Damjanom stoji za blagovno znamko Ronk, kot se po domače imenuje njihova kmetija v vasi Vipolže.

▶ Vino je slamnato rumene barve in ga odlikuje čista in lepa sadna aromatika (limone, marelice, jabolka). V ustih, žal, te plemenite linije ne nadaljuje, saj je zelo ekstraktno in mineralno. Je toplo in ima dolg pookus brez arom.

▶ Kulinarika: ocvrt bezeg, ocvrta zelenjava, kalamari po pariško, suhe mesnine, mladi siri

▶ **www.kozelj.si**

10–12°C

Pucer z Vrha –

malvazija 2008

Ocena 77 točk; cena 7,80 €

▶ Ker je Pucer v slovenski Istri kar pogost priimek, je tako tudi v vinarskih krogih. Zato sta si Elvir in Valter Pucer nadela ime Pucer z Vrha, saj domujeta na najvišjem delu šavrinskih hribov, v Novi vasi.

▶ Njuna nova, sveža malvazija je limonasto rumene barve in ima bogate sadne vonjave po melonah in jabolkih. To je polno in z ekstrakti bogato vino, ki lepo opere usta.

▶ Kulinarika: ribji karpačo, zelenjavna rižota, suhe mesnine, mladi siri, mečarica na žaru, skuta na ajdovem kruhu

▶ **www.provin.si**

8–12 °C

Makedonija Skovin –

Vranec 2005

Ocena 78 točk; cena 3,50 €

▶ To vino dokazuje, da so makedonske vinske pokrajine izvrstna rastišča za močna in strukturna rdeča vina; če so seveda pridelana tako, kot je treba.

▶ Vino je rubinasto rdeče barve. Na nosu prevladujejo nezreli gozdni sadeži (prezgodnja trgatev ali prevelika količina grozdja na trtah) in močna vanilja (preveč ožgani bariki). V ustih je tanično, zeleno in sveže.

▶ Kulinarika: tavče na gravče, džuveč, polnjene paprike, prebranec, biftek stroganof

▶ **www.makedonija-trade.si**

13–16 °C

Aleksander –

Voja 2006

Ocena 84 točk; cena 14,50 €

▶ Voja je zvrst (chardonnay, sauvignonasse in rebula), ki sta jo Aleks in Miran Bužinel starala v novih hrastovih sodih.

▶ Navzlic letniku, ki ni več svež, je vino še vedno zelo leseno in masleno vaniljasto. Sadne note se pojavijo šele čez čas. V ustih je sadni element močnejši in ima lepo svežino. Za ljubitelje barikiranih vin.

▶ Kulinarika: gratinirana zelenjava, polnjene paprike s pirejem, riba v pečici s krompirjem,jagnje izpod peke

▶ **www.kozelj.si**

12–14 °C

Edi Simčič –

Rose Duet 2007

Ocena 80 točk; cena 9 €

▶ Tudi legendarna klet Edija Simčiča in njeno gonilo, Aleks, se nista mogla upreti skušnjavi, da ne bi naredila roseja, ki je tako kot rdeči Duet mešanica merlota in cabernet sauvignona.

▶ Vino je jagodno oranžne barve ter (kot je značilno za to klet) zelo kompleksno in mogočno. Ima sadno mineralne note z zeliščnim (žajbelj) dodatkom. Je polno in močno, dolgo in dokaj sveže. Ob teh atributih se spogleduje z močnimi roseji iz Provanse (Lirac in Tavel), saj je primerno za staranje.

▶ **www.provin.si**

8–12 °C

Krajnc –

sivi pinot 2003

Ocena 82 točk; cena 6,60 €

▶ Milan Krajnc ima vinograde na eni najlepših leg v Slovenskih goricah – na jugu hriba slikovitega Lahonščaka.

▶ Vino je bakreno jantarne barve in ima intenzivne vonjave pomarančnih lupin, melon in rumenega cvetja. Navzlic letom (narejen je kot sveže vino iz inoks posode) je obdržalo lepo svežino, je pitno in harmonično ter zelo prijetno.

▶ Kulinarika: ajdova kaša z jurčki, suhe mesnine, mladi siri, segedin, obara z zajcem

▶ **www.kozelj.si**

8–12°C

Kapela –

modri pinot 2008

Ocena 80 točk; cena 7,30 €

▶ Kraj Kapela v bližini Radencev je bil od nekdaj sinonim za vinogradništvo. Prenovljeno podjetje, ki nadaljuje tradicijo nekdanje zadruge, se zdaj pojavlja z novo celostno podobo in vini.

▶ Vino je granatno oranžne barve in na videz prej deluje kot rose. Ima lepe in čiste vonjave po jagodah in češnjah. V ustih je prijetno in nežno. Malce večji ostanek nepovretega sladkorja ga naredi všečnega in zelo pitnega.

▶ Kulinarika: tempura škampi s korenčkovim pirejem, piščančje krače na žaru, gratinirana cvetača, surovi škampi

▶ **www.kozelj.si**

10–15°C

Valter Sirk –

sauvignon 2007

Ocena 76 točk; cena 8,50 €

▶ Valter Sirk iz Višnjevika v Brdih je eden »poslednjih Mohikancev«, ki prisega na sveža, lahkotna in pitna vina.

▶ Njegov sauvignon je v začetku rahlo zaprt, čez čas pa ponudi široko paleto arom prezrelih agrumov in zelišč. V ustih je vino nabito, alkohol je močan in mineralnost nadomesti svežino. Gastronomsko vino.

▶ Kulinarika: zeliščna frtalja, jedi z beluši, rezanci s porom, mineštre, v ponvi pečeno belo meso

▶ **www.vinart.si**

10–12 °C

Santomas –

cabernet sauvignon 2007

Ocena 86 točk; cena 9,20 €

▶ Čeprav si je klet Santomas slavo pridobila z rdečimi vini, ki so jih starali v sodih, so tudi njena sveža, starana v sodih iz nerjavečega jekla, odlična.

▶ Ta sveži cabernet sauvignon (bela etiketa!) je škrlatno rubinaste barve. Ima čiste vonjave borovnic in manj zrelih brusnic z dodatkom slive. V ustih je fino, sočno in zrelo. Je lahkotno, pitno in zelo všečno rdeče vino za poletne dni.

▶ Kulinarika: meso na žaru, tagliatta s pečeno zelenjavo in polento, mesni ravioli, pernata divjačina (fazan jerebice, prepelice) v omakah, golaž

▶ **www.kozelj.si**

12–16°C

Čotar –

Dražna belo 2006

Ocena 89 točk; cena 9,90 €

▶ Dražna je ime vinograda družine Čotar s Krasa, kjer gojijo malvazijo, vitovsko, sauvignon in chardonnay. Ta zvrst je pridelana popolnoma naravno in brez dodatkov, skoraj ne vsebuje žvepla in ni filtrirana.

▶ Vino je jantarno rumene barve in ima lepe vonjave po karameli, rumenem korenu, jabolčnih krhljih in popru. V ustih je slastno in mineralno, ima lepo svežino in dolg pookus. Zaradi specifike (belo macerirano vino) ni namenjeno začetnikom. Za popoln užitek ga odprite nekaj dni pred pitjem in potem vas bo osvojilo!

▶ Kulinarika: od surovih rib do belega mesa, tudi lahke, ne preveč sladke sladice

▶ **www.kozelj.si**

12–16 °C

Posebnež tedna

Jakončič –

Carolina noir 2005

Ocena 84 točk; cena 21,10 €

▶ Kmetija Jakončič je ena najbolj izpostavljenih v Sloveniji in Brdih. Že od nekdaj pa se spopada z izzivi, kar pridelava modrega pinota brez dvoma je.

▶ Ta modri pinot ima tipično čebulno rdečo barvo in bogate sadne arome (črni gozdni sadeži) z dokaj močnim dodatkom vanilje. V ustih je elegantno, tanini so zelo nežni, vendar je element lesa in vanilje (še) premočan, kar naredi privid dodatne sladkobe. In to naredi vino všečno.

▶ Kulinarika: prekajena svinjska plečka, pečen telečji vrat, jagnje v pečici, naravni goveji zrezek

▶ **www.kozelj.si**

14–17 °C

Nando –

sauvignon 2007

Ocena 86 točk; cena 9 €

▶ Še en Kristančič iz Brd, ki se modro predstavlja za imenom kmetije Nando. Andrej Kristančič je butični vinar, ki skoraj ne naredi napake. Sauvignon je eno njegovih močnejših orožij.

▶ Vino je zlato rumene barve in ima glede na starost še lepo merico ogljikovega dioksida. Lep in čist vonj je zelo kompleksen (bezeg, paradižnikovi listi, zelena paprika, poper ...). Usta razveselijo s svežino in sočnostjo, vino je lepo zaokroženo, zmerno aromatično in dolgo.

▶ Kulinarika: zeliščna frtalja, ocvrti bezeg, paprike na žaru, perutnina z zelišči, teletina s kaprami

▶ **finavina@email.si**

10–12 °C

F Tomaž Sršen in njegovi Vinoljubci, *finance@finance.si*