

F2

FINANCE, sreda, 10. junija 2009, št. 110

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
lisa dobrih vin

pravi nakupi v
vinoteki DVOR ter www.kozelj.si

[VINSKI SVETOVALEC]

Dolgoživo in ekološko

F RDEČE VINO TEDNA

Santomas – cabernet sauvignon Antonius 2004

Ocena 92 točk; cena 19,80 €

▶ Čeprav smo že dolgo od tega ugotovili, da cabernet sauvignon ni ravno sorta na naše podnebje, ker potrebuje vročino in absolutno zrelost, izjeme potrjujejo pravilo. In to se dogaja samo ob posebnih (vročih) letnikih in na temu primernih območjih, kar slovenska Istra nedvomno je.



Vino je (še vedno) škrlatno rubinaste barve in se baha z bogato aromatiko črnih gozdnih sadežev, dima, karamela in leša. Okus je prava »bomba«, saj navduši z mogočnim telesom, lepo svežino, žametnimi tanini in dolgim, krepkim pookusom. V polni formi bo za svoj deseti rojstni dan.

Kulinarika: meso in zelenjava na (živem) žaru, biftek v pikantnih omakah, brodet na rdeče, indijske in kitajske pikantne jedi

▶ www.kozelj.si

16–19 °C

F BELO VINO TEDNA

Urbajs – Organic 2003

Ocena 89 točk; cena 15 €

▶ Trenutno je Aci Urbajs edini slovenski vinogradnik, ki vina prideluje po načelih demetra. Gre za najbolj skrajno in čisto filozofijo biodinamike sploh. Že za pridobitev dovoljenja objave demeter na pridelkih morajo pridelovalci dolgo upoštevati stroga pravila.



To vino preseneti. Namesto pričakovanega vonja belih maceriranih vin nas pozdravi lep, čist saden jabolčni nos z dotikom agrumov. V ustih je vino prefinjeno in elegantno. Čisti okusi so sveži in lepo zaokroženi. Čez čas v kozarcu dobi še nekaj dodatnih fines, ki ga vzdignejo.

Kulinarika: karpačo iz hobotnice, zelenjavna lasanja, gratinirana zelenjava, kapesante na žaru, pravi dunajski (telečji) zrezek z limono

▶ gregor.vovk.petrovski@gmail.com

10–14 °C

Ščurek – merlot 2006

Ocena 86 točk; cena 9,90 €

▶ Stojan Ščurek ima pet sinov, od teh se z vinom ukvarjajo vsi, vendar bo po očetovih stopinjah šel le Tomaž, ki tudi pri kletarjenju prevzema vse večji del dela.

▶ Vino je granatno rdeče barve. Vonj je čist in saden (slive, slivova marmelada), je rahlo pikanten in čez čas spominja na rumov lonca. V ustih se vino kljub trem letom starosti še ni umirilo. Tanini so žametni, pookus saden in dolg. Vino ima lep potencial za staranje.

▶ Kulinarika: jelenov file na žaru, srnin golaž, bograč, buzara na rdeče s škarpeno, bresaola

▶ www.kozelj.si



14–18 °C

Avstralija Jacob's Creek – cabernet sauvignon/shiraz 2006

Ocena 80 točk; cena 8 €

▶ Ko so avstralski vinogradniki pred dvema desetletjema odkrili vse potenciale shiraza, so kmalu našli tudi enega najboljših partnerjev za mešanje z njim – cabernet sauvignon.

▶ Ta cuvée (zvrst) je rubinasto rdeče barve in ima intenzivne sadne in ekstraktne note po črnih in rdečih sadežih, dimu, popru in zeliščih. Vino je zelo pitno in zaradi večjega ostanka nepovretega sladkorja temu primerno vsečno. Tanini so uglajeni, pookus pa dokaj dolg.

▶ Kulinarika: kulen, meso na žaru, pikantne pleskavice, chilli con carne, prebranec, bograč

▶ www.pernod-ricard-slovenia.si

Ugoden nakup

14–18 °C

Pra-Vino – šipon prestige ledeno vino 2007 (0,375 l)

Ocena 88 točk; cena 52,80 €

▶ Ledeno vino nastane samo takrat, ko vinogradnik pusti grozde na trtah tja v zimo in čaka, da temperatura v vinogradu za nekaj dni pade na vsaj minus šest stopinj Celzija. Preostala voda v grozdih kristalizira in potem jih potrgajo in stisnejo. Gre za vino posebne kakovosti, ki ima tudi temu primerno ceno.

▶ Vino je jantarno rumene barve in ima kompleksne vonjave: botritis (plemenita plesen), lipov med, beli poper, suhe fige in karamela. V ustih je harmonija skorajda popolna, vendar na koncu zmanjka svežine. Lepo vino za meditacijo.

▶ Kulinarika: sadne sladice, jabolčni zavitek, fois gras z jabolčno čezano, marelična pita, breskev melba

▶ www.kozelj.si



6–10 °C

Erzetič – sauvignon 2008

Ocena 82 točk; cena 9 €

▶ Aleksij Erzetič iz Višnjevika je eden tistih Bricev, čigar vina nikoli ne razočarajo in so vedno v dobri formi. Takšen je tudi ta sauvignon.

▶ Vino je slamnato rumene barve in navduši z elegantnimi aromami po bezgu, sveže pokošeni travi in papriki. Usta so skladna, vino je okroglo in ima prijeten daljši pookus.

▶ Kulinarika: belo meso (v ponvi) z zeliščji, pomladna frtalja, zelenjavna musaka, testenine z belušji, mladi sir

▶ www.kozelj.si

10–12 °C

Dveri-Pax – renski rizling 2007

Ocena 80 točk; cena 8,90 €

▶ V Jareninskem Dolu, kjer domuje klet Dveri-Pax, se lahko pohvalijo z najdaljšo tradicijo vinogradništva pri nas. V 13. stoletju so v teh vinogradih gojili trte že benediktinski menihi.

▶ Ta renski rizling je eno osnovnih, svežih vin te kleti. Na nežnem vonju prevladujejo sadne arome (breskve, marelice), mineralnost je v ozadju. V ustih je vino zelo prijetno, sveže in sadno. Ima kar nekaj gramov nepovretega sladkorja. Tipičen dober slovenski renski rizling.

▶ Kulinarika: na plošči pečena zelenjava, hobotnica v solati s krompirjem, smuč v pečici, na oljčnem olju pečen mladi krompir, puranji zrezek z smetanovi omaki

▶ www.kozelj.si



8–12 °C

Pullus – modri pinot 2007

Ocena 80 točk; cena 5,70 €

▶ Sicer tradicionalno »bela« Ptujka klet vse bolj suvereno stopa tudi po rdečih poteh. Resda so vinogradi njihovega modrega pinota mladi, vendar so na pravi poti.

▶ Čista aromatika gozdnih sadežev (brusnice, robide) z dodatkom zelišč in mineralov je zelo harmonična. V ustih je vino lahkotno, sveže, sočno, nežno in pitno. Tanini so še komaj opazni.

▶ Kulinarika: dušena pernata divjad (fazan, prepelica, jerebica) v ne preveč močnih omakah, kunec v pečici z brusnicami

▶ www.kozelj.si

12–14 °C

Benedetič – chardonnay 2006

Ocena 79 točk; cena 4,40 €

▶ Kmetija Benedetič je ena tistih, ki s svojimi vini vse bolj utrjuje svoj položaj v sicer dokaj nasičeni briški vinski ponudbi.

▶ Vino je slamnato rumene barve in ima bogate in čiste sadne arome (jabolka, grenivka) z dodatkom jabolčnih krhljev in popra. V ustih je toplo in (preveč) nabito, z malo ali skoraj nič svežine ter izredno dolgo. Tipičen predstavnik sodobnega briškega vinogradništva

▶ Kulinarika: ajdov kruh z zaseko, briška kožarica, slanina, panceta, svinjska pečenka

▶ www.kozelj.si

10–14 °C

Italija La Castellada – Collio rosso 2002

Ocena 87 točk; cena 27,70 €

▶ Brata Bensa iz zdaj že razvpite vasice Oslavje na italijanski strani Brd sodita med redke, ki poleg izjemnih belih vin pridelujejo tudi odlična rdeča vina. Osnova tega vina je seveda zelo zreli merlot, nekaj pa je še cabernet sauvignona.

▶ Vino je granatno rdeče barve z opečnatim robom. Ima intenzivne in kompleksne vonjave sliv v vseh možnih variacijah z dodatkom zelišč. Kljub letom je še vedno pitno, tanini so se osladili in omeščali. Je v polni in zlahka zrelosti.

▶ Kulinarika: suhe divjačinske mesnine, bresaola, naravnih govejz zrezek, divjačina

▶ www.kozelj.si

14–19 °C

Kupljen – sivi pinot 2007

Ocena 78 točk; cena 6,90 €

▶ Sivi pinot je ena najbolj razširjenih sort, ki jo gojijo v vseh treh slovenskih vinskih deželah. Tudi na Jeruzalemskih gričih je zelo priljubljen.

▶ Na nosu ima šibke sadne zaznave (melone).

▶ V ustih je tisto, kar obožujejo povprečni slovenski pivci – ima lepo kislo in svežino, je ravno toliko sladko, da je všečno, in seveda – zelo pitno!

▶ Kulinarika: prekmurska gibanica, panna cotta, havajski steak

▶ www.kozelj.si

8–10 °C

Vipava 1894 – barbera merlot 2007

Ocena 66 točk; cena 4 €

▶ Barbera je sorta, ki daje najlepša vina v italijanski regiji Piemont, pri nas pa jo le nekaj vinogradnikov goji v Vipavski dolini. Klet iz Vipave ima najdaljši staž.

▶ Ta zvrst barbere in merlota je svetlo rubinaste barve in ima vonjave po nezrelih gozdnih sadežih in zeliščih. V ustih je vino še zelo sveže in močno tanično.

▶ Kulinarika: suhe mesnine, golaž, vampi, segedin, boršč

▶ www.provin.si

14–16 °C

Tilia – Galileus 2007 (0,5 l)

Ocena 84 točk; cena 9,20 €

▶ Matjaž Lemut je velik specialist pri pridelavi suhih belih in rdečih vin, vendar svoj opus zaokroži tudi z vinom, ki ima več nepovretega sladkorja.

▶ Galileus je rumeni muškati in čist sortni vonj z dodatkom suhega sadja in karamela to tudi dokazuje. V ustih je vino nežno in čisto, ima lepo svežino in je zelo pitno.

▶ Kulinarika: lahke sadne sladice, jagodni tiramisui. Idealno vino za žensko zabavo ob 30-letnici.

▶ www.kozelj.si



8–10 °C

Kapela – modra frankinja 2008 (1 l)

Ocena 74 točk; cena 4,65 €

▶ Podatek, da v Sloveniji pivci še vedno spijejo skoraj 80 odstotkov vin iz litrskih steklenic, je presenetljiv. Zato odločitev kleti iz Kapela, da svojo mlado modro frankinjo napolni v to polnitev, ni ni nenavadna.

▶ Vino je svetlo rubinaste barve in ima lepe in čiste vonjave po brusnicah, robidah in zrelih češnjah. V ustih deluje izredno sveže in pitno, tanini so komaj opazni in vino je rahlo »zeleno«.

▶ Kulinarika: ljudsko vino za poletne piknike in k jedem z žara, suhim mesninam in mladim sirom

▶ www.kozelj.si

12–16 °C

Mansus – merlot Adultus 1989 (1,5 l)

Ocena 87 točk; cena 72 €

▶ Bogdan Makovec iz Brja, ki stoji za vini iz kleti Mansus, je po dolgotrajnem staranju dal na trg ta merlot samo v steklenicah magnum (1,5 l).

▶ Vino je granatno rdeče barve z rjavim robom. Bogate vonjave zrelih višenj, sliv, vanilije in dima se nadaljujejo tudi v ustih. Tanini so ukročeni (svileni), svežina je lepa in vino ima rahlo pikanten pookus. Uglajeno vino, ki ga je treba popiti čim prej.

▶ Kulinarika: meso na žaru, divjačina (izbrani kosi), razni biftek v sočnih omakah, prebranec, chilli con carne, mongolsko meso

▶ www.provin.si



14–18 °C

Posebnež tedna

JACOB'S CREEK.
WELCOME TO OUR PLACE.

Pernod Ricard Slovenija
www.pernod-ricard-slovenia.com

MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVLJU

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