



www.finance.si

FINANCE, sreda, 13. maja 2009, št. 90

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
krasi, dobrih vin

pravi nakupi v vinoteki DVOR ter www.kozelj.si

[VINSKI SVETOVALEC]

Med vinskimi in cenovnimi ekstremi

F RDEČE VINO TEDNA

Španija Pagos de Araiz – Crianza 2004;

Ocena 89 točk; cena 5,70 €

▶ Ta klet iz pokrajine Navarra (leži poleg legendarne Rioje) je na trg dala visokokakovostno vino za hudo ugodno ceno. Vedeti je treba tudi, da so vina iz te pokrajine trenutno povsod po svetu zelo cenjena, saj Navarra šteje za »naslednjo veliko pokrajino« iz Španije. Brez večjih težav lahko rečem, da je v prvem polletju naše akcije (okrog 500 ocenjenih vin) tole trenutno najboljša kakovost za svojo ceno!

▶ Vino je rubinasto rdeče barve in nos napolni z omamnimi vonjavami po gozdnih sadežih



(brusnice, robide), zrelih češnjah, zeliščih, karameli in belem popru. Eleganca v ustih je navdušujoča, saj so glavne sestavine lepo usklajene. Je bogato vino s čistimi linijami in okusi. Tanini so svileni, fin pookus je sočen, saden in dolg. Ker vino ni bilo filtrirano (zelo pozitivno, saj več filtracij vino »kastira«), ima (neškodljivo) vsebino, zato priporočamo dekantiranje.

▶ Kulinarika: španske suhe mesnine (iberico, chorizo, lomo), izbrani biftek, jagnje in kozliček na žaru, meso na žaru, brodet, bograč

▶ www.algoritem.si

16–19 °C

F BELO VINO TEDNA

Italija Radikon – Jakot 2003 (0,5 l)

Ocena 90 točk; cena 21,80 €

▶ Stanko Radikon iz razpote vasice Oslavje v italijanskih Brdih je svojevrstna legenda. Ob »cirkusu« glede imena tokaj, ki so ga morali naši in italijanski vinogradniki opustiti, je svoj tokaj poimenoval jakot (tokaj, bran od zadaj) in ime zaščitil. Pred leti je svoja vina začel polniti v politrške in litrske steklenice, kar je zelo praktično (dve osebi laže spijeta pol litra vina kot 0,75 litra). Kot skoraj vsi Oslavci,



tudi on bela vina macerira.

▶ Vino je globoko jantarne barve. Ima kompleksne vonjave po zažgani karameli, medu, belem popru, limonovi travi in rumenem korenu ter je intenzivno mineralno. Mineralnost se v ustih še okrepi, vendar navduši s sočno svežino. Lepo opere usta. To je vino brez dodanega žvepla!

▶ Kulinarika: izjemno širok spekter jedi, od morskih do mogočnih mesnih krožnikov in manj sladkih sladici

▶ www.kozelj.si

13–17 °C

Nova Zelandija Montana –
chardonnay 2007
Ocena 85 točk; cena 9 €

▶ Čeprav je glavno orožje novozelandske »vinoreje« sicer sauvignon, ima ta Sloveniji zelo podobna dežela na čisto drugem koncu sveta tudi dobro rastišče za chardonnaye.

▶ Vino je zeleno rumene barve ter ima bogate in čiste sadne vonjave (melona, grenivka, jabolka). V ustih je presenetljivo kompleksno, okusno in ima lepo, iskrivo svežino. Pookus je dolg in slasten.

▶ Kulinarika: naravni telečji zrezek, mlinci v omaki, dunajski zrezek, ocvrti kalamari, zelenjavni krožnik

▶ www.pernod-ricard-slovenia.com

Ugoden nakup

10–12 °C

Kabaj – rebula
2002
Ocena 77 točk; cena 15,80 €

▶ Še ena v plejadi pisano raznolikih briških rebul, ki po svoje izražajo slog svojega tvorca.

▶ Vino je jantarno rumene barve. Vonj je plemenit – močne cvetne note v kombinaciji z zreliimi agrumi; prevladuje limona. Okus ni tako intenziven kot vonjave, saj je telo dozorelo. Vino je na koncu svoje lege zgodbe in ga je treba čim prej popiti.

▶ Kulinarika: zelenjavni krožnik, pečeno belo meso (piščanec, puran), rahlo dimljene račje prsi

▶ www.kozelj.si

12–14 °C

Čile La Fortuna
**cabernet sauvignon
reserve 2002**
Ocena 89 točk; cena 13,50 €

▶ Ta klet je že od začetka (1918) v rokah družine Güell. V vseh vinogradih kmetujejo biološko in brez fitoterapevtskih sredstev. Njihova vina so od vseh čilskih na našem trgu najdlje časa.

▶ Ta cabernet sauvignon je granatno rdeče barve. Vonjave so čiste, kompleksne in intenzivne (animalično, črni ribez, robide, zelišča, dim). V ustih je mehko in ostro obenem, ima lepo svežino in tanini so svileni. Pookus je dolg, slasten in sočen.

▶ Kulinarika: meso z žara, biftek, divjačinske ribice z brusnicami, chilli con carne, bograč, prebranec, segedin

▶ www.kozelj.si

Toplo priporočamo!

15–18 °C

Valdhuber – rume-
ni muškati 2007
Ocena 74 točk; cena 9,10 €

▶ Za blagovno znamko vina Valdhuber stojita brata Mirč in Janez. Njuna vina slovi-jo kot ena najboljših iz Štajerske.

▶ Intenziven sadni vonj po grenivkah in hruškah prevladuje, sortnost je nežna. Telo je srednje, kislina je močna, a sočna, sorte note se pojavijo šele čez čas.

▶ Kulinarika: lahki aperitiv, jedi z beluši, ocvirkovca, nesladkani skutni štruklji, bujta repa, repni retaji

▶ www.kozelj.si

8–10 °C

Kristančič – beli
pinot 2007
Ocena 71 točk; cena 8,85 €

▶ Videti je, da je beli pinot v slovenskem vinogradništvu sorta v odhajanju, saj ga prideluje vse manj vinarjev. Vzroka ne poznamo, eden glavnih pa je verjetno, da jih le malo iz te sorte naredi dobro vino.

▶ Vino je zlato jantarne barve. Ima dokaj čist vonj po marelicah, breskvah in rumenem cvetju. V ustih je sicer močno (izražen alkohol), vendar ni svežine.

▶ Kulinarika: žolca z bučnim oljem in mlado čebulo, bakalar, tlačenka z jabolčnim kisom, govedina v kislu

▶ www.kozelj.si

10–12 °C

Vinakoper –
**cabernet sauvignon
Capo d'Istria 2004;**
Ocena 87 točk; cena 15,80 €

▶ Capo d'Istria je prestižna linija finančno verjetno najuspešnejše slovenske velike kleti. Gre za cabernet sauvignon, ki je kar nekaj let preživel v hrastovih sodih, ponavadi pa ga prodajajo na dobrodelnih licitacijah.

▶ Intenzivne vonjave po marmeladah iz gozdnih sadežev, zrelih višnjah, kakavu in čokoladi. V ustih je elegantno, dokaj močno in dolgo. Tanini so že zelo nežni.

▶ Kulinarika: istrski ombolo v paradiznikovi omaki, brodet, rdeča buzara, naravni biftek z jajcem, prebranec z mesom

▶ www.kozelj.si

14–18 °C

Štoka – malvazija
2007
Ocena 81 točk; cena 9,20 €

▶ Kot vsak pravi Kraševac tudi Primož Štoka prideluje dober teran. Pri belih vinih pa tamkajšnji vinogradniki stavijo na malvazije in ta Štokov primerek ni izjema.

▶ Ima lepe in čiste vonjave po bananah, hruškah (tepke) in nežnih limonah. V ustih je sadno, ima lepo svežino in elegantno telo. Vendar se te vonjave in okusi v vsej svoji čistoči pojavijo v kozarcu šele po dobrih 20 minutah, zato vinu dajte čas, da se odpre.

▶ Kulinarika: hobotnica v solati s krompirjem, rižota z morskimi sadeži, kuhane ribe, mladi siri

▶ www.kozelj.si

8–12 °C

Makedonija Pivka –
rose pinot noir 2007;
Ocena 75 točk; cena 3,20 €

▶ Vinska klet Pivka iz makedonske pokrajine Tikveš je ena največjih in najbolj znanih iz te vini bogate nekdanje jugoslovske republike.

▶ Ta rose je rožnato oprečnatne barve in ima dokaj čiste sadne arome (jagode, češnje). Zaradi malce večjega ostanka nepovretega sladkorja je dokaj vsečno, ima močno strukturo in na pookusu malce greni.

▶ Kulinarika: špageti s paradiznikovo omako, testenine z bučkami, pečena zelenjava, pečeni šampinjoni, lazanja

▶ www.makedonija-trade.si

8–12 °C

Radgonske gorice –
**Cicionia cuvée belo
2003**
Ocena 76 točk; cena 8,30 €

▶ Cicionia (lat. štoklja) je linija prestižnih gastronomskih vin iz naše prve peničarske kleti. Ta zvrst je narejena iz chardonnaya, ranine in traminca.

▶ Vino je zlato jantarne barve in ima intenziven vonj po vijolicah (traminec), zmečkanem belem sadju, pasjonki, vanilji in lesu. V ustih je polno in lepo sveže s pikantnim priokusom. Pookus je dolg in vanijasto dimast.

▶ Kulinarika: račje prsi z ingverjem, telečji zrezek s kaprami, carbonara, rezanci s šitakami v smetanovi omaki

▶ www.kozelj.si

10–12 °C

Černe –
**cabernet sauvi-
gnon 2006;**
Ocena 82 točk; cena 6,50 €

▶ Černe Igor iz Ankarana se z vsakoletnim dvigovanjem kakovosti svojih vin vse bolj vzpenja. Tudi ta cabernet sauvignon ni izjema in še enkrat dokazuje, da je rastišče slovenske Istre pri nas edino pravo za to sorto (ob pravih letnikih, seveda).

▶ Ima lepe vonjave po zmečkanem jagodičevju, robidah in nežni vanilji. V ustih je sadno, dokaj okroglo in sveže. Tanini so še zametni.

▶ Kulinarika: meso na žaru, naravni goveji zrezek, tuna na žaru, brodet, buzara na rdeče, skuša na žaru

▶ www.kozelj.si

15–18 °C

Kupljen –
**renski rizling classic
2007;**
Ocena 84 točk; cena 6,60 €

▶ Jože Kupljen ima zelo pestro ponudbo vin in chardonnay je eno njegovih močnejših orožij.

▶ Vino je zlato rumene barve in mehurčki ogljikovega dioksida veselo vrviyo v kozarcu. Na nosu prevladujejo breskve in mineralnost, alkohol je zaznaven. V ustih je sadno mineralen, pookus je sold in vino je še vedno sveže.

▶ Kulinarika: zeljni zvitki, kokoš v pečici, meso iz tunke, peččenica, kislja juha iz svinjskih nogic

▶ www.kozelj.si

10–12 °C

Kartuzija Pleterje –
**morda frankinja
2006**
Ocena 71 točk; cena 6,36 €

▶ Znano je, da patri iz najbolj znanega slovenskega samostana pridelujejo dobra vina in žganja. Njihove viljamovke in sadjevci so skoraj legendarni, cviček prav tako. Zdaj so začeli tudi z modro frankinjo, ki je med drugim ena izmed štirih sestavin cvička.

▶ Vino je svetlo rubinaste barve in ima dokaj nezrele sadne note (robide, borovnice). Usta to zeleno linijo samo še nadaljujejo, svežina je izrazita, tanini pa zelo nežni. Verjetno je prva trgatav iz mladega vinograda.

▶ Kulinarika: vino za h kolimam, telečja in svinjska peččenica, slanina, suhe mesnine, mladi siri

▶ www.kozelj.si

12–16 °C

Lisjak –
Sara 2000
Ocena 87 točk; cena 26,40 €

▶ Boris Lisjak s Krasa je bil eden prvih, ki so sicer tipičen teran začeli mešati z merlotom in cabernet sauvignonom. Ta močna in kompleksna vina imajo krepko telo (cabernet sauvignon) in lepo svežino (teran), medtem ko merlot poskrbi za bogato sadnost.

▶ Sara je izredno dolgoživno in še vedno živahno vino (je letnik 2000!), ki osvaja z bogatimi aromami čistih marmelad (slive in gozdni sadeži) in ekstraktom rumovega lonca. V ustih je pitno in sveže, tanini so se osladili. Pookus je dokaj dolg in sladkast.

▶ Kulinarika: nedimljene račje prsi, pečena goska, raca z rdečim zeljem in mlinci, sauté stroganoff

▶ www.kozelj.si

12–15 °C

Italija Ruffino –
chianti 2007
Ocena 79 točk; cena 7 €

▶ Klet Ruffino je ena bolj znanih iz srca Toskane, ki se imenuje Chianti Classico. Osnovna sorta je seveda sangiovese, ki slovi po svežini in sadnosti.

▶ Vino je granatno rdeče barve z nežnimi vonjavami po borovnicah in malinah. Je pitno in zelo vsečno, a enodimenzionalno z nežnimi tanini.

▶ Kulinarika: meso na žaru, telečja jetra s čebulo, čebulne bržole, golaž, vampi, džuveč

▶ www.pernod-ricard-slovenia.si

14–16 °C

Colja –
merlot 2006
Ocena 84 točk; cena 8,10 €

▶ Vse bolj postaja očitno, da je v nekatere primerih Vipavska dolina dobro rastišče za rdeča vina, predvsem za merlote. To dokazuje tudi vino Davorina Colje.

▶ Je granatno rdeče barve in ima čisto aromatično po slivah, silivovi marmeladi, lesu in dimu. V ustih je to tipičen šolski merlot, ki je lepo okrogel, saden in piten. Tanini so svileni, pookus pa čist in saden.

▶ Kulinarika: jedi iz divjačinskega mesa, zrel siri, biftek z jurčki, biftek z jajcem, meso na žaru

▶ www.kozelj.si

14–18 °C

Tomaz Sršen in njegovi Vinoljubci, finance@finance.si