



FINANCE, sreda, 10. marca 2010, št. 47

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



VINSKI SVETOVALEC

Argentinski Italijani in točka G

F RDEČE VINO TEDNA

Argentina Masi Tupungato – Corbec 2007;

ocena: 90 točk; cena: 26, 42 €

► To vino je lep primer pozitivne vinske globalizacije. Klet Masi domuje v Italiji (območje Valpolicella: ob Gardskem jezeru), tam pridelujejo tudi eno od najmočnejših vin na svetu – amarone. Sestavljajo ga tri lokalne rdeče sorte, od katerih se ena imenuje corvina. Pred desetletjem so v argentinski pokrajini Tupungato kupili precej vinogradov, kamor so zasadili tudi corvino. Corbec pa je vrst argentinkega majheca in corvine.

► Črno rdeča barva. Intenzivne vonjave po slivovi marmeladi, popru, dimu in zeliščih.



V ustih je izjemno bogato in polno. Tanini so še precej neukročeni, vendar čez dva dni v odprti steklenici vino ponudi maksimalno harmonijo. Vsekakor odlično vino za staranje!

► Kulinarika: vse mesnine z živega žara, jedi s tartufi, florentinec, bifteki s poprom in čilijem

► www.mabat-int.si

14–20 °C

F BELO VINO TEDNA

B Pullus – sauvignon G 2009;

ocena: 90 točk; cena: 12 €

► Bojan Kobal, enolog Ptujске kleti, je s tem vinom prekosal samega sebe. Sauvignon je že paradna sorta te odlične kleti, vendar je linija G kakovost te in drugih sort še dvignila.

► Zeleno rumena barva. Že po vonju je rasni sauvignon: intenzivne in zelo čiste



ste arome po bezgu, zeleni papriki in zmečkanih paradižnikovih listih. Okus je ekstremno suh, vendar odlično svež. Usta ostanejo sveža in čista, vendar je vino kljub temu krepko in elegantno harmonično.

► Kulinarika: pomladno cvrtje, ptujška perutnina z zelišči na žaru, piščanec po ptujsko, ocvrt žajbljev list, zelenjavna pita

► www.provin.si

8–10 °C

Jakončič – sauvignon 2009;
ocena: 84 točk; cena: 9 €

► Na kmetiji Jakončič so se zelo na tiho odločili, da dajo v prodajo dve liniji vin: Jakončič je oznaka vseh svežih vin, ki zorijo v sodih iz nerjavečega jekla in zagovarjajo mladost in svežino, linija Carolina pa zori v lesenih sodih in daje bogata vina.

► Vonj je na začetku precej saden, čez čas pa dobi travnate note z dodatkom bezga. V ustih je vino sveže, mineralno in močno. Ima dolg pookus.

► Kulinarika: belo perutninsko meso z zelišči na žaru, pečeni bezgovi cvetovi, blitva, zelenjava na žaru

► www.provin.si

8–10 °C

Vinakoper – refošk Capris 2008;
ocena: 88 točk; cena: 5,30 €

► Največji posel, ki ga vsako leto naredi ena od naših najboljših klet, Vinakoper, seveda temelji na refošku. In zato odličnost tega primerka ni nobeno presenečenje.

► Škrilatno ruginasta barva. Nos osvojijo elegantni in čisti gozdni sadeži, dim, črni poper in vrsta zelišč. V ustih navduši z nadaljevanjem lepe elegancije nosu, prijetno svežino, ukročenimi kislinami, tanini in s slastnim dolgim pookusom.

► Kulinarika: dagnje in škampi v buzari, divjačinska salama, brodet, bolonjski špageti, kaneloni, lazanja, govedina v solati z bučnim oljem

► www.kozelj.si

Ugodna cena

12–14 °C

Šturm – metliška črnina 2008;
ocena: 77 točk; cena: 5,41 €

► Žametna črnina in modra frankinja v Beli krajini dajeta zaščiten zvrst, ki nosi oznako PTP – priznana tradicionalno poimenovanje.

► Je svetlo ruginaste barve in ima čiste sadne vonjave (brusnice, borovnice): po okusu je sveže, lahko in prijetno pitno preprosto vino, kar naj bi metliška črnina tudi bila.

► Kulinarika: jagnje na žaru, meso z žara, belo piščančje meso na živem žaru

► www.kozelj.si

12–16 °C

Avstralija Jacob's Creek – chardonnay 2009;
ocena: 78 točk; cena: 8,50 €

► Največja avstralska vinska klet ima ves sortni nabor, ki ga je mogoče dobiti v Avstraliji, tam chardonnaya seveda ne manjka.

► Slamnato rumena barva. Sadne in cvetne arome niso preveč jasne. V ustih je vino polno in močno, pookus rahlo greni.

► Kulinarika: rižota z morskimi sadeži, karbonara, paprika s skuto, telečja pečenka, polnjene telečje prsi

► www.pernod-ricard-slovenija.com

10–12 °C

Italija Duca di Castellomonte – Gorgo Tondo 2003;
ocena: 79 točk; cena: 11,13 €

► Smo na Siciliji, z vinom enega od bolj znanih posestev Duca di Castellomonte. Večinoma vsebuje sicer pravo sicilijansko sorto ner d'avola, vendar ima kar precejšnji delež cabernet sauvignona.

► Granatno rdeča barva z opečnatim robom. Intenzivne zeliščne vonjave, ki čez čas postanejo bolj sadne z dodatkom usnja, čokolade in popra. V ustih je sicer precej bolj enodimenzionalno kot na nosu, vendar ponudi lepe tanine, ki so se že malce osladili, in je prijazno za pitje.

► Kulinarika: meso z žara, brodet, bograč, suhe mesnine

► www.mabat-int.si

14–18 °C

Argentina Graffigna – chardonnay/sauvignon 2009;
ocena: 79 točk; cena: 7,40 €

► Tisti, ki mislite, da znajo Argentinci pridelovati le rdeča vina, se motite, saj imajo tudi bogat nabor belih sort.

► Po vonju je vino lepo – precej čista sadnost (melona, ananas) - cvetno in rahlo pikantno (bezeg). Usta lahko navdušijo povprečnega pivca s harmonijo malce višjega ostanka sladkorja proti svežini. Pookus je dolg in alkohol je močno izražen.

► Kulinarika: piščanec na žaru z zelišči, pomladno cvrtje, pomladanska mineštra, dunajski zrezek

► www.pernod-ricard-slovenija.com

8–12 °C

Kregar – chardonnay 2008;
ocena: 84 točk; cena: 4,50 €

► Kmetija Kregar iz Rogaske Slatine je ena od najstarejših iz tega dela Slovenije, saj delujejo že od leta 1860.

► Slamnato rumena barva.

► Močan in čist vonj po tropskih sadežih, jabolčnih krljih in hruškah. V ustih preseneti z lepo eleganco, čistostjo okusov, harmonijo in svežino pookusa.

► Kulinarika: pečena postrv in koruzni moki, svinjski zrezek z gobicami, polnjene telečje prsi, dunajski zrezek

► www.kletkregar.com

8–10 °C

Francija – Chateau du Bois Chantan - 2007;
ocena: 67 točk; cena: 8,40 € Foto

► Prestižna francoska vinska pokrajina Bordeaux ima veliko obrazov, to vino razkriva tistega, ki je cenovno zelo ugoden.

► Rubinasto rdeča barva. V vonju prevladujejo intenzivni gozdni sadeži z dodatkom zelišč. V ustih je lesna nota precej prevladujoča in ima dolg pookus.

► Kulinarika: jagnje na žaru, goveji zrezek z gorčičnimi semeni, čebulne bržole, mladi siri

► www.provin.si

14–18 °C

Tilia – sivi pinot 2009;
ocena: 89 točk; cena: 8,60 €

► Verjetno najboljši sveži sivi pinot v Sloveniji prihaja iz Vipavske doline, iz kleti Tilia, kjer Matjaž Lemut prideluje sočne poslastice.

► Zeleno rumena barva. Zelo intenzivni sadni (melona, ananas), čist in zapeljiv vonj. V ustih se sadna skladnost še stopnjuje, izziva z prelepo sočnostjo, mineralnostjo in dolgim pookusom. Ob vročem vremenu in neodvisnosti od avta ga človek brez težav sam popije vso steklenico.

► Kulinarika: ribe na vse načine, rižota z morskimi sadeži, zelenjavna terina, vitello tonato

► www.kozelj.si

8–10 °C

Toplo priporočamo!