

F2

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

ocena

leto

tip vina

obdobje

okoliš

prejeto

priložnost

napoved

tip vina

obdobje

okoliš

prejeto

priložnost

napoved

KOŽELJ

FINANCE, sreda, 18. novembra 2009, št. 224

VINSKI SVETOVALEC

Starano, manj starano in mlado, 2. del

F RDEČE VINO TEDNA

Portugalska Niepoort – Vertelente 2006;

ocena: 91 točk; cena: 17,50 €

► Družina Niepoort se je sredi 19. stoletja preselila na Portugalsko in Dirk Niepoort je zdaj eden vodilnih vinarjev iz doline reke Douro, ki pa ne prideluje samo klasičnih portovcev, temveč tudi izvrstna mirna vina.

► Vino je rubinasto rdeče barve z granatnim robom. Intenzivni gozdni sadeži z dodatkom karamela in dima osvojijo nos. V ustih se lepa svežina prepleta z že dokaj osladka-

nimi tanini, ki pa spet najdejo svoje nadaljevanje v lepi sadnosti vina. Pookus to zgodbo lepo konča in traja dolgo časa.

► Kulinarika: divjačinske jedi, skuša z limono na žaru, srnin golaž, brodet, chilli con carne, špageti milanese

► <http://sl.vina.si>



15–20 °C

F BELO VINO TEDNA

Šturm – chardonnay 2007, ledeno vino (0,375 l); sladko;

ocena: 90 točk; cena: 42 €

► Otmar Šturm je eden najbolj znanih vinarjev Bele krajine, ki poleg suhih vin prideluje tudi dobre predikate.

► Ta chardonnay ima bogato zlato barvo. Intenzivne arome po jabolčnih kr-

hljih, karameli, medu in ličju zasujejo nosnice. V ustih je vino mogočno in močno, polno in okroglo. Je rahlo pikantno in ima dolg pookus.

► Kulinarika: fois gras, divjačinska terina s hruškovim aspikom, piškoti («hišni prijatelj»), sadne sladice

► www.kozelj.si



6–10 °C

Francija Chateau de Reignac – 2007;

ocena: 87 točk; cena: 10,16 €

► Na etiketi piše Bordeaux Superieur, kar pomeni, da gre sicer za kontrolirano poreklo (AOC), vendar grozdje prihaja z izbranih leg in iz starejših vinogradov. Gostujoči enolog je razvpiti Michel Rolland.

► Vino je rubinasto rdeče barve s svetlim robom. Po dolgem času, ko se zares odpre, navduši z bogastvom gozdnih sadežev, karamela in kakava. V ustih je še zelo tanično, sveže in močno. Pookus je dolg. Vsekakor je pitje tega vina zdaj pedofiliija. Spravite ga, pozabite, kam ste ga dali, in ga pijte čez kakšnih pet let.

► Kulinarika: jagnje na žaru, kozliček na žaru, pikanten biftek s poprom, florentinski zrezek, jedi s tartufi

► www.e-leclerc.si



Toplo priporočamo!

15–18 °C

Keltis – chardonnay 2007;

ocena: 64 točk; cena: 10,30 €

► Marjan Kelhar iz bizeljske kleti Keltis je eden najvidnejših vinogradnikov tega vinorodnega okoliša. Paradni konj te kleti je sicer sivi pinot, prideluje pa tudi druge sorte.

► Vino je zlato rumene barve. Kandirano tropsko sadje in jabolčni khlji dokaj zadovoljijo nos. V ustih pa vino ni harmonično, alkohol je (pre)visok, kislina je (pre)močna in pookus je dolg.

► Kulinarika: suhe prekajene mesnine, kislno zelje z cvrkji, jota, belokranjsko cvrtje

► www.kozelj.si

Francija Prieur Barsanne – 2007;

ocena: 86 točk; cena: 4,99 €

► Zelo dobro vino za še bolj prijetno ceno! Gre za vrst treh sort – syrah, carignan in grenache –, ki so tipične sorte južne Francije oziroma vinske dežele Rousillon.

► Vino je rubinasto rdeče barve. Intenzivna in čista aromatika gozdnih sadežev in silv na nosu več kot lepo presneti. V ustih ponudi zrele tanine, prekrasno svežino ter s tem veliko pitnost in harmonično telo.

► Kulinarika: rdeče meso na žaru, divjačinske jedi, srnin golaž, prebranec s kranjsko klobaso, biftek z jajcem, biftek z jurčkovo omako

► www.e-leclerc.si



Ugoden nakup

17–18 °C

Ramšak – chardonnay 2008;

ocena: 78 točk; cena: 5,50 €

► Chardonnay na Štajerskem ponavadi daje dobre rezultate in tudi pri Ramšakovih je pri vrhu kakovosti njihove linije.

► Vino je slamnato rumene barve. Intenziven vonj po bananah in melonah prevladuje na nosu. V ustih je vino polno in močno. Ima močno sočnost in razmeroma dolg pookus.

► Kulinarika: široki rezanci z zelenjavo v smetanovi omaki, skuša na žaru, zelenjava na žaru, vitello tonnato, ocvrt piščanec, naravni telečji zrezek

► andrejramsak@gmail.com

10–12 °C

Verus – sauvignon 2008;

ocena: 85 točk; cena: 8,60 €

► Čeprav je šipon očitno njihovo glavno orožje, tudi preostala vina te meteorske butične kleti iz jeruzalemskih gričev niso od muh.

► Vino je slamnato rumene barve. Močan vonj po bananah, tropskem sadju, bezgu in vijolicah zavzame nos. V ustih je zelo sadno sladkasto z rahlim pikantnim dotikom in hitro odkrivajočo se bezgovo tipiko.

► Kulinarika: teletina v bezgovi omaki, riba v pečici z zelenjavo (predvsem papriko), brancinovo carpaccio na koruznem kruhu, kostanjeva juha

► www.kozelj.si

8–10 °C

Južna Afrika – Ken Forrester – merlot 2005;

ocena: 83 točk; cena: 16,50 €

► Južna Afrika, natančneje območje Steelenbosch, kjer domuje klet Ken Forrester, ni najbolj znana po merlotih, a ta je zelo prijeten.

► Vino je granatno rdeče barve in ima čist sadni vonj (slive, borovnice) z dodatkom nežnega dima. V ustih presenetni s prelepo svežino in nežnimi tanini, ostanek nepovretega sladkorja je simpatičen. Je mineralno, celo malce slano.

► Kulinarika: divjačinske jedi, prebranec z dimljenim mesom, suhe mesnine

► www.mabat-intl.si

14–18 °C

Valdhuber – Mladič 2009;

ocena: 68 točk; cena: 6 €

► Mladič je prav posrečeno ime za mlado vino. Bogomir Valdhuber je tukaj stavil na sadnost in svežino.

► Vino je zeleno rumene barve in ima diskretne sadne vonjave. V ustih je suho in pitno. Pookus rahlo greni.

► Kulinarika: lisičke na žaru, štajerska kisla juha, pečena vratovina s kislim zeljem in praženim krompirjem

► www.provin.si

8–10 °C

Protnerjeva hiša Joannes – Non Plus Ultra modri pinot rose 2009;

ocena: 72 točk; cena: 6,60 €

► Rose je ponavadi mlajše in lažje vino v ponudbi vinogradnika. Takšno vino je tudi mlado, in če združimo oboje, dobimo to, kar je naredil Boštjan Protner.

► Vino ima svetlo roza barvo in diskretne sadne vonjave, ki se pozneje razširijo do opaznih malinovitih vonjev. V ustih je pitno in zelo prijetno, saj kliče po novih kozarcih.

► Kulinarika: narezki, prigrizki, solate (solata Nica, šopska solata), ljudsko vino za rajanje

► www.provin.si

8–10 °C

Falot – muškat otonel rizvanec 2009;

ocena: 71 točk; cena: 6 €

► Janez Valdhuber je s tem vinom očitno začel na svoje, kajti še lani je bilo vino Falot skupini projekt obeh bratov.

► Vino je zeleno rumene barve. Lepe sadne vonjave deloma spominjajo na breskove žele bonbone. V ustih je več sladkorja kot kislina, saj malce zmanjka svežine.

► Kulinarika: bobiči, pražene lisičke z jajcem, mineštra, štajerska kisla juha, sirovi štruklji

► www.provin.si

8–10 °C

Prus – mlada portugalka 2009;

ocena: 63 točk; cena: 6 €

► Portugalka daje pri nas najboljše rezultate v Posavju. Jože Prus, eno prvih imen Bele krajine, jo ponuja v izvedenki za mlado vino.

► Na nosu prevladuje vanilja, vendar to vino gotovo ni zorelo v hrastovih sodih. Pozneje pridejo do izraza arome borovnic in malin. V ustih je precej neharmonično s poudarjeno svežino.

► www.provin.si

12–14 °C

Kupljen – Kuplje-novo vino Evolution 2009;

ocena: 78 točk; cena: 6 €

► Ker je Martinovo pri nas tako pomemben praznik, se ga z mladimi vini udeležujejo skoraj vsi vinogradniki. Tudi Jože Kupljen, legenda štajerskega vinarstva, ni stal križem rok.

► Zelo čiste in jasne sadne vonjave (melona, ananas, jabolka) prevzamejo nos. V ustih je vino zelo polno, a ima vseeno lepo svežino. Seveda je malce večji ostanek nepovretega sladkorja pri mladini vinih nekaj običajnega.

► Kulinarika: skutna pita, kostanjeva torta, kostanjeva juha s sirovimi štruklji, kostanj s kakijevo omako

► www.provin.si

8–10 °C

Francija Pierre Dupont – Beaujolais Village 2009;

ocena: 81 točk; cena: 4,98 €

► www.provin.si



► Jutri bo tretji četrtek v novembru, ko južni del Burgundije (okrožje Beaujolais) začne šteti denarce. Ker gamay kot osnovna sorta teh mladih francoskih vin nima velikega potenciala za staranje, so se vrli vinarji domislili svetovnega trendovskega izdelka z imenom Beaujolais Nouveau. Regiji to prinese približno 170 milijonov dolarjev na leto, osnovna pa so prijetna, pitna in mlada rdeča vina, narejena po postopku karbonske maceracije.

► Prvo vino (Pierre Dupont) z imenom Village podarja večjo zrelost. Je zelo močno sadno na nosu (banana, borovnice), v ustih pa ima malce večji ostanek sladkorja. Drugo vino (Domaine Rourt) je pri vonju sicer šibkejšje, vendar je okus bolj dodelan, zrel in dolg. Vsekakor pa sta obe razred višje od naših mladih vin. Žal.

► Kulinarika: Martinova pojedina, krvavica z matevžem, piščančji paprikaš, kostanj s kakijem



12–17 °C

Francija Domaine Rouet – Beaujolais Nouveau 2009,

ocena: 81 točk; cena: 5,94 €

► www.kozelj.si

Mlado tedna

PERNOD