

Wino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik VIII • št. 1 • pomlad 2010
8,00 € (za naročnike 7,25 €)

some
content
in English



△ Iztok Klenar, Vinakoper [str. 52]

ISSN 1581-5587



9 771 581 558 006

Dveri Pax | Matiček | Vipavska

POZNAVALCI IZBIRAJO

Sedem najboljših chardonnayjev

»Chardonnay je nekaj posebnega, je izredno raznolik. Privlačna vina daje tako rekoč povsod, kjer ga sadijo. Pri nas uspeva v vseh vinorodnih okoliših. Iz njega pridelujejo vse – slabo, dobro, vrhunsko, suho, peneče se, sladko in celo ledeno vino. Lahko ga okušamo samega, če je v družbi, pa največkrat prevzame vlogo vodje.«
Boštjan Povše



V ozadju tokratnega izbora je bila zelo preprosta ideja – ena sorta in dva poznavalca, zato pa dvakrat sedem najchardonnayjev. Ker pa kri ni voda in ker sta Matjaž in Boštjan Povše brata dvojčka, se je zgodilo, kar se je moralo zgoditi. Če verjamete ali ne, izbrala sta istih sedem vin. Kljub istemu izboru in kljub temu da sta oba velika vinoljuba in someljeja tretje stopnje, pa so njuni opisi vin tako različni, da bi bolj ne mogli biti. Prvi opisujejo, drugi ponazarjajo. Prvi so someljejski in bolj »tehnično« naravnani, pri drugih gre skoraj za pesniško izražanje precej osebnih občutkov, ki se vežejo na vino. Odločitev za prve oziroma druge bi zelo verjetno lahko postavili ob bok trditvi, da jeokus stvar okusa... /N. L./

Chardonnay 2006, suho, Dveri-Pax, štajerska Slovenija • Slamnato rumene barve, bistro in precej gosto. Sorten (jabolko, hruška, breskev), fin in intenziven vonj. V ustih je suho, rahlo alkoholno (toplo) in zaznavno mehko, po drugi strani je sveže in okusno. Uravnoreženo, na telesu polno in obstojno. Primerno za takojšnje pitje. • *Vino za petkov večer. Hiša se napolni s prijatelji, na mizo gredo bel prt in najlepši kozarci. Večer bo dolg, noč kratka. Poslušali bomo »našo« glasbo – pinkfloyde, potem doorse. Klepet bo sproščen, spomini z veliko smeha in veliko nazdravljanja. Vina ne sme zmanjkati.* • Hrana: dober domač narezek, ne preveč dimljen, bo hitro pomagal izprazniti steklenico.

★★★★★
10,00 € z DDV
www.eVino.si

Chardonnay 2006, suho, Roxanich, Istra, Hrvaška • Jantarna pove, da je bilo vino macerirano. Takojšen vonj ne obeta, sčasoma postane čist, bogat. Suho, manj alkoholno, kot pravi etiketa, in precej mehko. Po drugi strani rahlo tanično in okusno, manjka svežine. Tudi sortnost se izgubi. Krepak in obstojen, obenem je mlad. • *Pijemo ga počasi, z užitek. Prenese pogovor o resnih stvareh, tudi o veri in smislu. Z glasbo bi mu družbo delal Bach, od slikarjev stari flamski mojstri, od pesnikov Baudelaire. Če ga pijemo v dvoje, v miru, zvečer, nas lahko ponese naprej. Ljubezen dobi vonj in okus.* • Hrana: fuži z belimi tartufi so njegov pravi spremljevalec.

★★★★★
20,00 € z DDV
Ro-tehnologija d.o.o.
Poslovna cona A 49, Šenčur
www.rotech.si

Kozana 2005, suho, Edi Simčič, Brda • Zlato rumene barve, intenzivnega, odličnega, čistega in bogatega vonja. Po okusu suho, rahlo alkoholno in mehko, sveže in okusno. Telo je robustno, trajnost dolga, kakovost elegantna. Uravnoreženo, harmonično in zelo obstojno. Lahko smo ga pili včeraj, danes, lahko ga bomo čez 10 let. • *Vino za bistro poslovneže. Ko se dogovarjate za pomemben posel, sogovorniku natočite kozarec. Vaš poslovni partner bo spoznal, da niste brezvezen nakladač. Misli si bo, ta človek ve, kaj pije, torej ve, kaj govori. Posel bo sklenjen, steklenica prazna, uspeh zagotovljen.* • Hrana: telečji medaljoni z jurčki.

★★★★★
25,00 € z DDV
Domačija Edi Simčič
Vipolže 39 A, Dobrovo
www.edisimcic.si

7 best Chardonnays on Slovenian market • In the background of this year's wine competition was a very simple idea – one variety, two connoisseurs. But since blood is thicker than water and since Matjaž and Boštjan Povše are twin brothers (and level III sommeliers), they ended up selecting the same seven wines. In spite of the similarities, their descriptions of the wines are as different as they can be.



Noben poznavalec ne ve vsega. Morda še ne pozna vašega vina. Zagotovite si, da to pri našem izboru sedmih najboljših ne bo spregledano! Spremljajte naša e-obvestila in seznanite izbranega poznavalca s svojim vinom. Vpis med prejemnike e-obvestil: www.revija-vino.si, rubrika Naročila.

Chardonnay 2004, suho, Borut Blažič, Brda • Bistro, zlato rumene barve in gosto. Vonj je intenziven in fin, bogat in večplasten. Suho, mehko, sveže, malo tanično in mineralno. Če na začetku alkohol malo zmoti, a se z naslednjim kozarcem že umiri. Telo je krepko in obstojno. Zelo prijetno vino, primerno za takojšnje pitje. • *Vino klasičnega formata. Če bi bil direktor ljubljanske drame, bi ga odkupil celotno količino. Obiskovalcem bi ga ponudil že ob prihodu v gledališče. Si kar predstavljam publiko, kako bi spremljala predstavo. Vsekakor bi ga pili tudi po koncu. Takrat lahko več kozarcev.* • Hrana: suši ali tuna na žaru

★★★★★
13,56 € z DDV
Vinoteka Vitica
Gotovlje 59, Žalec

Chardonnay 2005, suho, Valter Mlečnik, Vipavska dolina • Barve starega zlata, bistro in zelo gosto. Intenzivno, fino in zelo bogato. Na začetku zadržan, ko se odpre, postane neustavljiv. V ustih občutimo mehko, lepo svežino, rahlo taničnost in izredno okusnost. Uravnoreženo, intenzivno, elegantno, na telesu krepko in zelo obstojno. • *Po navadi vino pijem v družbi. Steklenico tega pa lahko spraznim tudi sam. Je pravo celotno količino. Obiskovalcem bi ga ponudil že ob prihodu v gledališče. Si kar predstavljam publiko, kako bi spremljala predstavo. Vsekakor bi ga pili tudi po koncu. Takrat lahko več kozarcev.* • Hrana: uležan, ne prepečen biftek

★★★★★
15,00 € brez DDV
Valter Mlečnik
Bukovica 31, Volčja Draga

Chardonnay Opoka 2006, suho, Marjan Simčič, Brda • Zlato rumeno, gosto, skoraj oljnat, na nosu intenzivno, čisto, fino in zelo bogato. Vsi okusi so močni in intenzivni, med seboj se lepo prepletajo in noben ne prevlada. Uravnoreženo in harmonično. Edino, kar izstopa, je njegova mladost, a kljub temu je že zdaj popoln. • *Opoka je vino za spremljavo Chopinove glasbe. Prvi ali drugi koncert. Ko se glavna klavirska tema lomi in spreminja, pridejo na pomoč godala in pihala. Čista metafizika. Glasba, ki je bila zraven ob stvarjenju sveta. Po koncertu doma čaka steklenica, za vsak primer kar karton.* • Hrana: jadranski divjak s krompirjem v pečici

★★★★★
36,00 € z DDV
Vinarstvo Simčič
Ceglo 3b, Dobrovo
www.simcic.si

Chardonnay 2007, ledeno vino, sladko, Otmar Šturm, Bela krajina • Zlato rumene barve, bister in oljnat. Vonj je zelo intenziven (botritis, med, zelišča), zelo bogat. V ustih je sladek, oljnat, okrogel in intenziven, eleganten in obstojen. Čeprav je sladko, ima lepo kislino, kar ga naredi harmoničnega. • *To vino smemo piti samo ob velikih dogodkih in obletnicah. Je za izkušene pivce, najbolje da so že srečali Abrahama. Pije se po požirkih v miru in spoštovanju. Če se že mora govoriti zraven, naj to počne moder in urejen človek. Taka naj bosta tudi hrana in glasba.* • Hrana: jed, ki od prvega požirka ne gre iz glave – foie gras

★★★★★
35,00 € z DDV za 0,375 l
Grajska klet Metlika
Trg svobode 4, Metlika

Opisi vin: • Matjaž Povše • Boštjan Povše

★ zadovoljivo ★★ primerno ★★★ dobro ★★★★★ zelo dobro ★★★★★★ odlično