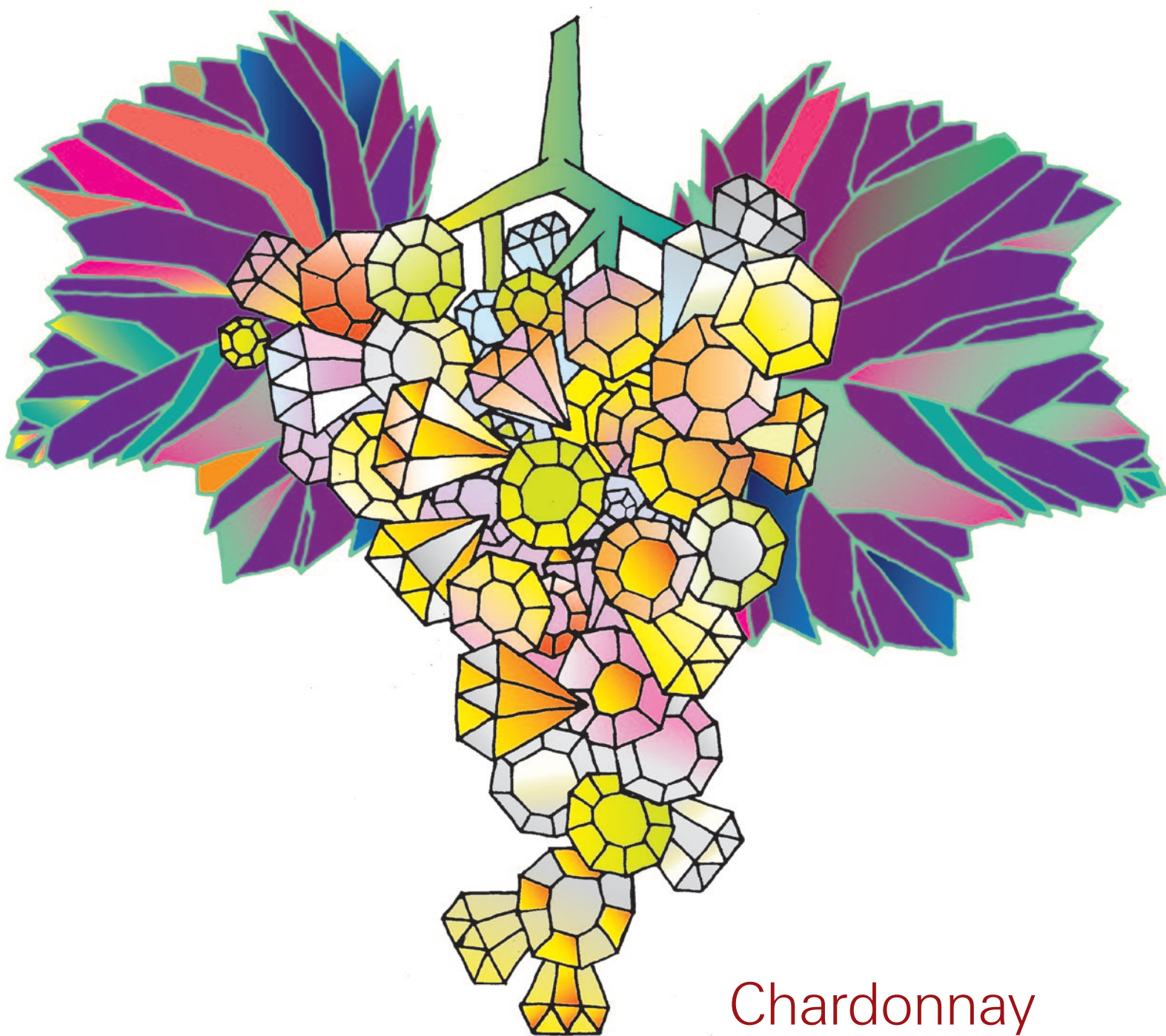


# Vino

Revija za ljubitelje  
vina, kulinarike  
in drugih užitkov

letnik X • št. 2 • poletje 2012  
8,00 € (za naročnike 7,25 €)



## Chardonnay

[str. 32–38]



Pavčnik

Verus

Mehurčki

## POZNAVALCA IZBIRATA

## 2 x 7 najboljših penečih vin

Peneča se vina se običajno povezujejo s prazničnimi in slovesnimi trenutki. Za tiste, ki so se jim že kdaj posvetili, so postala nepogrešljiva vse leto. Še posebno se bodo prilegla v toplejših mesecih, ki prihajajo. Kot aperitivna ali kot spremljevalci celotnega obeda, pa tudi brez posebne kulinarčne spremljave. Izbrana poznavalca smo vsakega posebej povprašali, katera peneča se vina na slovenskem trgu so trenutno po njunem mnenju najboljša. Izbrala sta, z izjemo enega, le penine, torej peneča se vina iz Slovenije. Ujela sta se pri štirih vzorcih.



Vina so razvrščena po abecedi

## Sedem najboljših penečih vin na našem trgu po izboru Uroša Bočka

Kdor ocenjuje penine, mora penine tudi razumeti. Le tako bo imel dovolj širine, da bo zmožal napisati oceno, ki sodi penine v tem prostoru. Takoj ko se za ocenjevanje penin uporabi meter za šampanjce (ali druga peneča se vina), ocena ni več korektna. Drugi kraji, drugi načini, drugačen finančni položaj, in tudi tradicija. Primerljivosti ni.

Uroš Bočko, vinski svetovalec, ki že 25 let hodi po vinskih poteh. Prisega na slovenska vina in penine.

## Sedem najboljših penečih vin na našem trgu po izboru Uroša Valca

Peninam in drugim penečim se vinom sledim že nekaj časa. Pri svojem izboru sem se podrobneje posvetil tudi tistim, ki so bila poslana na uredništvo revije VINO. Žal je bilo med prispelimi vzorci veliko oporečnih, več zaznavnih napak, nemalokrat se je pojavil zamašek. Po drugi strani je bilo tudi nekaj takih, ki so zelo pozitivno presenetila, tako da so bila brez pomislekov uvrščena v moj izbor 7 najboljših.

Uroš Valc, enolog in vodja kleti Marof, uradni pokuševalc, pa tudi ljubitelj penin

Vina so razvrščena po abecedi	Bjana Goriška Brda Brut, magnum klasična metoda —, zelo suho	Frelj Dolenjska Šentruperška penina klasična metoda —, polsuho	Guerila Vipavska dolina Castra rose klasična metoda 2010, brut	Istenič Bizeljsko sremiški okoliš Prestige klasična metoda 2003, brut nature	Orlando Wines Avstralija Jacob's Creek - chardonnay, pinot noir —, brut cvúée	Radgonske gorice Štajerska Slovenija Zlata radgonska penina klasična metoda —, suho	Radgonske gorice Štajerska Slovenija Zlata radgonska penina klasična metoda 2004, suho	Silveri Goriška Brda Brut klasična metoda —, brut	Silveri Goriška Brda White klasična metoda —, brut	Šturm Bela krajina Belokranjska penina klasična metoda —, ekstra brut
	Bistra, slamnato rumene barve, z vonjem po sadju in kruhovi skorji. Prijetno zaokroženost in polnost okusa nadgradita še prijetna kislina in lep pookus. Lepo se bo podala k rižoti s šparglji ali testeninam z jurčki. Penina za zmagovalce.	Bistra, slamnato rumene barve, s finimi mehurčki. Zaznavajo se sadne arome jabolka in breskve. Penina z lepo svežino, polno uravnotežena. Za aperitiv pa tudi zraven kuhanih špargljev s parmezanom ali mladega kozjega sira.	Bistra, rožnato rdeče barve z odtenkom maline. Vonj po gozdnih sadežih, v ospredju maline. V ustih lepa harmonija svežine, sadnosti in polnosti. Vesele je bodo testenine z zelenjavo, losos z mladim krompirjem v pečici ali jagode.	Penina je bistra, rumeno zelene barve, s finimi mehurčki. Izrazita sadna aroma in zaznavna kruhova skorja. Harmonija svežine in telesa, dolg pookus. Aperitivna penina, ki bo dobra družba tudi beli ribi in perutnini.		Penina je bistra, zlato rumene barve, fini mehurčki. V vonju sadne arome in mandeljni. Kislina in telo sta lepo zaokrožena, penina je polna, z lepim pookusom. Primerna kot aperitiv za svečane trenutke, prilegla se bo k zelenjavi na žaru in rižoti z jurčki.		Bistra, rumeno zelena barva, drobceni mehurčki. Na nosu nežne sadne arome in popečeni kruhi. Penina je harmonična, polna, z dolgim pookusom, primerna za aperitiv in k morski predjedi z oljčnim oljem.	Penina je bistra, rumeno zelene barve, z lepimi mehurčki. V nosu zaznamo sadne arome jabolka in hruške ter popečen kruh (toast). Harmonijo okusa sestavlja lepo telo in dolg pookus. Primerna za aperitiv, različne hladne predjede, bele ribe in belo meso.	
	Limonove zlate barve z močno peno in finimi mehurčki. Vonj je fin, z odtenki praženega mandlja in pečenimi ovsenimi oreščki z odtenkom medu. V ustih je vino polno, kompleksno, s še več slastnega značaja kot v nosu. Eleganten in čist zaključek.		Temno roza barve s škrlatnim odtenkom, obstojno peno in finimi mehurčki. Nos je neverjetno svež in saden, banana, tropsko sadje, črni ribez kar silijo v ospredje. V ustih se zgodba ponavlja z uravnoteženo hrustljavo kislino.	Intenzivna barva, fini mehurčki, obstojna pena. Prve cvetne zaznave dajo takoj prosto pot črni češnji in kandiranemu sadju, sledijo lesniki in kruh. V ustih strukturirana in uravnotežena, v popolnoma klasičnem slogu se različni vidiki njene osebnosti združijo v popolno celoto.		Slamnato zelene barve, s finimi vztrajnimi mehurčki. Nos privabijo čiste sveže sadne arome, podkrepljene s kvasnim karakterjem. V ustih je penina fina s kremasto teksturo in uravnoteženo kislino.		Slamnato rumene barve, zelo intenzivni fini mehurčki in obstojna pena. V nosu elegantna, sveža in kompleksna, z odtenki hrušk in breskev, skorje kruha in prijetnih začimb. V okusu kremasta, sveža, s še prijetnejšimi kvasnimi in kruhovimi notami. Uravnotežen, fin, eleganten zaključek.		Bleda limonova barva s finimi intenzivnimi mehurčki. Cvetica je sveža in sadna, podkrepljena z aromo krušno kvasnega karakterja. V ustih je vino bogato in kompleksno, z osvežilnim suhim zaključkom.
	14,40 eur (za 0,75 l) v kleti: Biljana 38, <a href="http://www.kozelj.si">www.kozelj.si</a> , <a href="http://www.provin.si">www.provin.si</a> , <a href="http://www.evino.si">www.evino.si</a>	9,90 eur v kleti: Šentrupert 35	9,60 eur seznam prodajnih mest na: <a href="http://www.guerila.si">www.guerila.si</a>	26,00 eur Vila Istenič, Stara vas 7, Bizeljsko Istenič, Celovška 72, Ljubljana	8,20 eur bolje založene trgovine po Sloveniji	Med 12,99 in 14,39 eur bolje založene trgovine po Sloveniji	20,00 eur <a href="http://www.kozelj.si">www.kozelj.si</a> , <a href="http://www.provin.si">www.provin.si</a>	15,60 eur <a href="http://www.kozelj.si">www.kozelj.si</a> , <a href="http://www.provin.si">www.provin.si</a> , <a href="http://www.evino.si">www.evino.si</a> , <a href="http://www.vinotekabrda.si">www.vinotekabrda.si</a>	13,20 eur <a href="http://www.kozelj.si">www.kozelj.si</a> , <a href="http://www.provin.si">www.provin.si</a> , <a href="http://www.evino.si">www.evino.si</a> , <a href="http://www.vinotekabrda.si">www.vinotekabrda.si</a>	10,90 eur Grajska klet, Trg svobode 4, Metlika

Prihodnjik? Bele zvrsti. Spremljajte naša e-obvestila!

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 izbrana poznavalca s svojo belo zvrstjo. Vpis med prejemalec e-obvestil: [www.revija-vino.si](http://www.revija-vino.si), rubrika Naročila.

## Najboljše penine po mnenju Essi Avellan

Essi Avellan je finska Master of Wine, specialistka za šampanjce in peneča vina in urednica eminentne revije Fine Champagne Magazine. Od znanega angleškega poznavalca šampanjcev Toma Stevensona je prevzela pisanje nove enciklopedije o teh vinih. Na povabilo vinske šole Belvin je bila od 9. do 11. maja letos na obisku



v Sloveniji. Ob tej priložnosti je poskusila precej slovenskih penin in ob odhodu smo jo prosili, da za vas in nas med njimi izbere sedem najboljših po njenem mnenju.

- Istenič, Bizeljsko sremiški okoliš, Cuvée Speciale: Navdušena sem nad svežino tega cuvéeja ter njegovo lepo oblikovano in kremasto teksturo. V aromi je bolj zaznaven značaj chardonnayja, rumeni plavec pa vnaša lahkost. Očarljivi blagi vonj po popečenem kruhu prihaja od zorjenja na drožeh.
- Istenič, Bizeljsko sremiški okoliš, Gourmet Rosé: Vse kaže na to, da ta bogata in polna penina z leti postaja bolj šča. To dokazuje žametnen letnik 1999 z aromo popečenega kruha, ki ga gospod Istenič v svoji kleti hrani še nekaj steklenic.
- Medot, Goriška brda, Brut Rosé: Še en nežen rose z razvitimi notami podrasti in dišavnici, ki jih dopolnjuje elegantna aroma po popečenem kruhu. Daleč najboljša peneča se vino iz peničarske hiše Medot. Izjemno prijeten rose.
- Silveri, Goriška brda, Brut: Čudovito preplet rebule in chardonnayja v elegantnem penečem se vinu hiše Silveri z zeliščnimi notami, ki ga odlikujejo jasno izraženi okusi in ravno pravšnja svežina.
- Radgonske gorice, Štajerska Slovenija, Zlata radgonska penina Sans dosage: Intenziven in žametno gladek cuvée iz radgonske kleti z izjemno bogatim okusom, ki ga pridobi iz postopka mešanja in dviganja kvasnega sedimenta, imenovanega bâtonnage. Sadno vino z aromami iz procesa avtolize kvasovk. Penina s polnim okusom, primerna za pitje od začetka do konca obeda.
- Vinska klet Goriška Brda, Goriška brda, Baguei Brut: Čudovito pridelan cuvée z neverjetno živahnostjo in lahkostjo, ki za slovenska peneča se vina ni ravno običajna. Ne premore velike kompleksnosti, vendar je zato toliko bolj svež in piten.
- Bjana, Goriška brda, Brut Rosé: Trenutno najboljši cuvée iz kleti Bjana. Čeprav je precej bogatega okusa in polnega telesa, premore dovolj svežine in močno hrbtnost, ki ga drži pokonci. Razvija prijetne sadne arome, značilne za modri pinot.