

Wino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik XI • št. 2 • poletje 2013
8,00 € (za naročnike 7,25 €)



Stran 10: Naše prvo desetletje



Sanctum

Vila Podvin

Sauvignon

POZNAVALCA IZBIRATA

2 x 7 najboljših chardonnayjev

Prihodnjič?
Spremljajte
naša
e-obvestila!

Najbolj priljubljena bela sorta, od slovitih vinskih pokrajin je niso hoteli samo v Bordoju. Razumljivo, izvira iz rivalske Burgundije, iz kraja Chardonnay, kjer so nekoč odkrili križanec pinota in gouvais blanca, ki je postal chardonnay. Mala vasica je dala ime veliki sorti. Med belimi je s 175 tisoč hektarji tik pod vrhom, svetovno prvenstvo gre sultanini (za rozine, 400 tisoč hektarjev), za njo je španska airen (390 tisoč hektarjev), potem ugni blanc (190 tisoč hektarjev), nato naš tokratni izbranec. V Sloveniji na 1200 hektarjih (takoj za laškimi rizlingom) uspeva v vseh devetih okoliših. Preverite, tu so izzivi!

Vina so razvrščena po letniku pridelave, od najmlajšega do najstarejšega.

Izbor Jožeta Rozmana

Vsako posploševanje je hitro krivično do posebnosti, tudi chardonnayjevskih, ki jih v naših kletih ne manjka, četudi sorta slovi kot precej univerzalna. Naj bo, moja sedmerica tako sestavljata dve skupini, severna ali štajerska in južna ali primorska, kamor moram v tem primeru prističi še belokranjskega Šturma. Prvi so mi všeč, ker so bolj poudarjeno sortni, tako da jih z lahkoto pijem brez velikih besed, za drugi pol si moram vzeti več časa in pozornosti, kar si tudi zaslužijo.

Jožet Rozman, WSET 3. stopnje, somelje 2. stopnje, degustator, publicist in mali vinogradnik

Izbor Tomaža Sršena

Nekateri izvedenci pravijo, da je chardonnay zaradi svojih ampelografskih lastnosti edina sorta, ki je močnejša od terroirja. Pravi pok je doživela v osemdesetih letih prejšnjega stoletja, ko je nje vino s poudarjenimi lesnimi notami barika, pa masla, vanilije in karamela, postalo modno v ZDA (Kalifornija). Drži, da od vseh belih vin najbolje prenaša staranje v ožganih hrastovih sodih, kar mu podaljšuje življenje (Burgundija je izrazit primer), in tudi pri nas tovrstno zorjenje daje lepa vina.

Tomaž Sršen, vinski publicist, odgovorni urednik revije Dolcevita.

Več o
chardonnayju
v lanski poletni
številki revije
Vino



Foto vina: Studio Ajd (www.bottleshooters.eu)

Vina so razvrščena po letniku pridelave, od najmlajšega do najstarejšega.	Kristančič iz Medane Goriška brda chardonnay 2011 suho	P & F Jeruz. Ormož štajerska Slovenija Gomila exceptional chardonnay 2011 suho	Piro Goriška brda Bosc chardonnay 2011 suho	Sanctum štajerska Slovenija chardonnay 2011 suho	Šturm Bela krajina chardonnay 2011 suho	Tilia Vipavska dolina chardonnay 2011 suho	Joannes štajerska Slovenija chardonnay 2010 suho	Marjan Simčič Goriška brda chardonnay Opoka 2009 suho	Sanctum štajerska Slovenija chardonnay prestige 2009 suho	Sutor Vipavska dolina chardonnay 2009 suho	Edi Simčič Goriška brda Kozana 2006 suho	Šibav Goriška brda chardonnay 2006 suho
<p>Umirjen, lepo sestavljen, zrelo saden in eleganten vonj se potrdi tudi v ustih, ki se ne branijo naslednjega in še naslednjega požirka, ker je vino polno in sočno hkrati, kljub Brdom in letniku 2011 (13,5 odstotka) nič zagatno, trgateg ob pravem času.</p>	<p>Tudi ta z navojnim, kar je praktično in učinkovito, zato stran s predsodki, če so še. Svetlejša barva z neznimi zelenkastimi odtenki, zelo saden vonj, kjer izstopajo citrusi, in ne premočno telo dokazujejo štajersko poreklo. Všečno in zelo pitno.</p>	<p>Zlata globina in zelenkasti odtenki na robu govorijo o večplastnosti tega zanimivega vina. Hkrati polno (14,5 odstotka) in sočno, mehko in živahno, rahlo trpko in sladkasto, toplo in sveže, vse skupaj povezano v vznemirljivo celoto, kjer nič ne štrli.</p>	<p>Ima tisto, kar svež chardonnay mora imeti – čiste vonje po tropskih sadežih z razkošjem zeliščnega vrta, zapeljivo pitkost, ki jo malce spodbija visok alkohol, a se vino izvrstno izkaže ob belem mesu in še kje. Sanctum se je hitro povzpelo v prvo ligo.</p>	<p>Zadnja etiketa sprovcira zaradi 15 odstotkov. Vemo, letnik 2011 je kakovostno izstopal, na oni strani Gorjancev sonce ne skopari, lega mora biti dobra, a vseeno. Vino je toplo, a ne prevroče, mehko in oljnato, okroglo in razkošno, za pozornega hedonista.</p>	<p>Prelepi vonji po meloni, ananasu in jabolku z dodatkom svežih zelišč. V ustih razveseli s kompleksnostjo in eleganco – ničesar preveč, ničesar premalo. Popiti zdaj in uživati! Odlični primerek svežega in zelo pitnega vina, ki jih je pri nas premalo.</p>	<p>Čeprav z navojnim, ga ne bi odpisal, zaradi svežine in fine mineralnosti mu napovedujem še nekaj živahnih let. Vonj je zrel in večplasten, po meloni, medeni hruški, sladkem korenu, v ustih prepiča prijetna polnost (13 odstotkov) sicer severnega tipa vina.</p>	<p>Z eno besedo – intenziven. Bogatega vonja in okusa, skupni imenovalec je izstopajoča mineralnost, ki v ustih kljub visokemu alkoholu daje občutek svežine, pitnosti in kompleksnosti. Pookus je zelo dolg, tak je verjetno tudi potencial za staranje.</p>	<p>Skrbno izbrano zrelo grozdje z najboljših leg, fermentacija v hrastovih sodih in dolgo zorjenje na drožeh je dalo klasični burgundec s štajerskim pečatom – dolgo vino z okusno in zrelo kislino, harmonično, v odhodu mehko in dolgo, z nežno noto lesa.</p>	<p>Ne popolnoma bistro, saj vino ni filtrirano, kot oznanja etiketa. Ali to še vedno koga moti? Raje se posvetimo vonju, ki je zrelo sorten s pridihom lesa, in okusu, ki je plod pedantnosti in doslednosti Mitje Lavrenčiča – bogat, kompleksen, dolg.</p>	<p>Vonj je magično večplasten – cimet, nageljnovc žbice, karamel, maslo. V ustih lepa pikantnost in svežina, zaokroženo in zelo pitno vino. Priporočam takojšen nakup, dokler je še na voljo, in nato v primeren prostor, po mojem bo navduševal vse do 2020.</p>	<p>Značilni vonj za to klet – eleganca, brez velikega skakanja naokrog. Zaokrožena lesna nota z neznimi zeliščni in močjo sorte. Veliko mineralnosti, kljub visokemu alkoholu zapeljiva svežina, ki navdušuje zdaj in bo še čez deset let. Lega odigra svojo vlogo.</p>	<p>Po sedmih letih začenja pravo pot, les se je spojil z vinom. Sklepam, da je bilo vino sprva v steklenici precej grobo. Zdaj je elegantno. Ko je steklenica odprta uro ali več, se lesne arome sestavijo z vinskimi, okus je kremast, svež, mineralen.</p>
9,24 EUR Spletna trgovina: www.kozelj.si	8,00 EUR Degustacijska dvorana P&F Jeruzalem Ormož, Kolodvorska 11, Ormož	15,00 EUR V kleti: Vipolže 16, Dobrovo	12,20 EUR V kleti: Lipoglav 71, Loče	8,50 EUR Vinoteka Šturm, Olandia, Novo Mesto	10,74 EUR Spletna trgovina: www.kozelj.si	9,76 EUR V kleti: Vodole 34, Malečnik	36,60 EUR V kleti: Ceglo 3b, Dobrovo	18,30 EUR V kleti: Lipoglav 71, Loče	17,00 EUR Spletna trgovina: www.evino.si	30,36 EUR Spletna trgovina: www.kozelj.si	10,00 EUR V kleti: Fojana 15, Dobrovo	