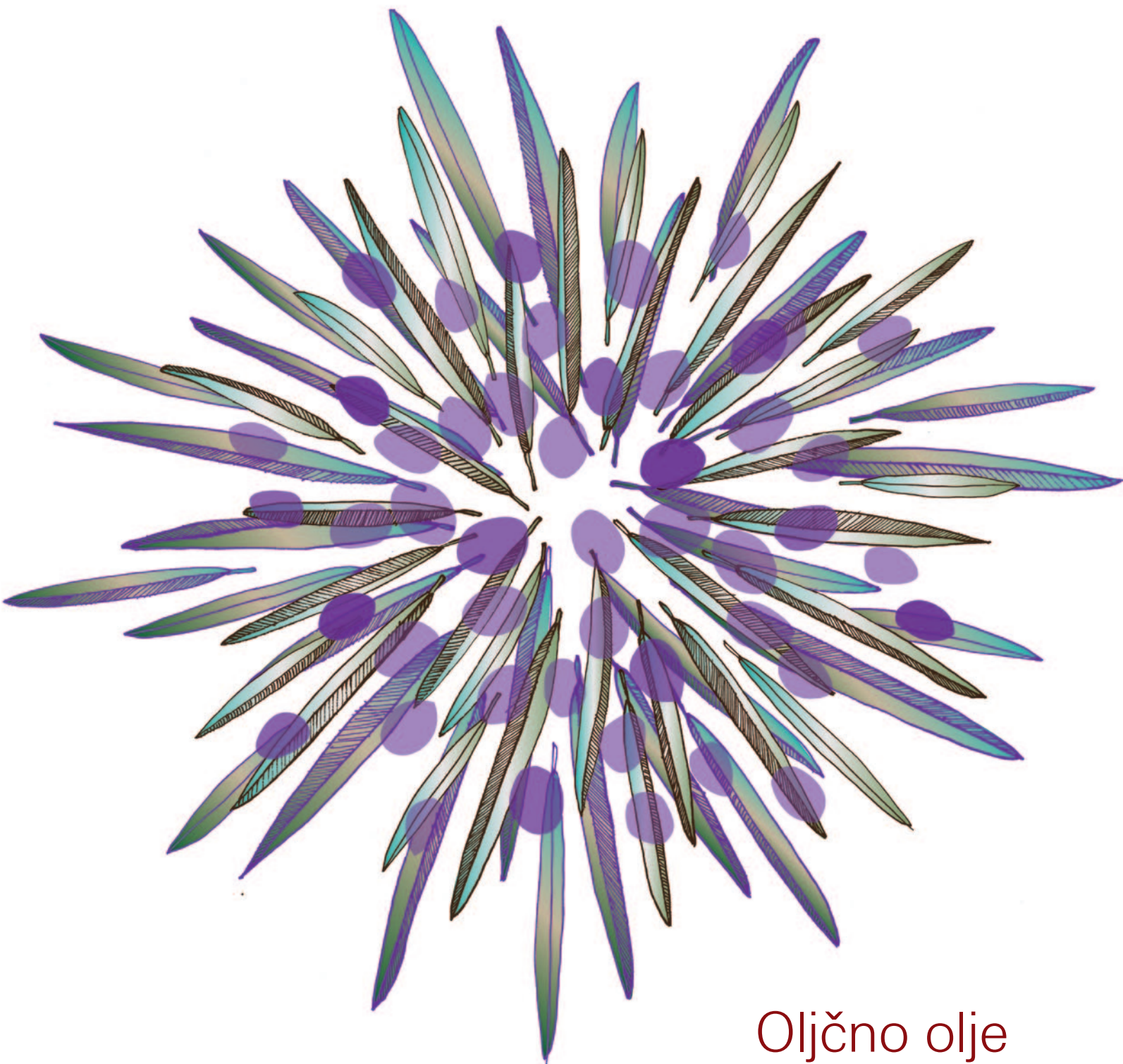


Vino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik X • št. 4 • zima 2012
8,00 € (za naročnike 7,25 €)



Oljučno olje

str. 44 | 56

ISSN 1581-5587



9 771581 558006

Zidarich

Starec

Penine

POZNAVALCA IZBIRATA

2 x 7 najboljših modrih frankinj

Prihodnjič?
Bela macerirana.
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 izbranega poznavalca s svojim belim maceriranim. Vpis med prejemnike e-obvestil: www.revija-vino.si, rubrika Naročila.

Resveratrol je antioksidant, ki spada med polifenole. Lahko rečemo, da ta spojina lovi proste radikale, s čimer ščiti celice pred staranjem in pomaga preprečevati srčno-žilne bolezni. Raziskave¹ so pokazale, da ga vsebuje frankinja bistveno več kot ostale rdeče sorte. Rezultati se ujemajo s podatki ostalih študij, kjer poročajo o povprečnih vsebnostih vseh štirih oblik resveratrola v rdečih vinih med 5 in 7 mg/l.² Zdravje in veselje v istem kozarcu, mar ni to razlog, da poiščemo 7 naj modrih frankinj v Sloveniji?

¹ Vrhovšek in sod. 2002
Vsebnost vseh štirih oblik resveratrola je bila v frankinji 12,6 mg/l, v modrem pinotu 12,2 mg/l, v refošku 11,9 mg/l, v merlotu 8,2 mg/l in v cabernet sauvignonu 5,5 mg/l.
² Mativi 1993, Vrhovšek 1995



Vina so razvrščena po letnikih pridelave – od najstarejšega do najmlajšega

Kmetija Kobal Bizeljsko sremski okoliš modra frankinja 2006, suho	Vina Jelenič Dolenjska modra frankinja 2007, suho	Pichler-Krutzler Südburgenland Avstrija Blaufränkisch Weinberg 2007, suho	Vinska klet Krško Bizeljsko sremski okoliš modra frankinja Sremski Prestige 2007, suho	Šturm Bela krajina modra frankinja 2007, suho	Dveri-Pax Štajerska Slovenija modra frankinja Murski vrh 2008, suho	Kozinc Dolenjska modra frankinja 2008, suho	Vinska klet Krško Bizeljsko sremski okoliš modra frankinja 2009, suho	Kerin Dolenjska modra frankinja 2011, suho	Šturm Bela krajina modra frankinja 2011, suho	Šturm Bela krajina modra frankinja 2011, suho
---	--	---	--	--	---	--	---	---	--	--

Sedem najboljših modrih frankinj na našem trgu po izboru Grege Repovž

Zakaj me modra frankinja še posebno navdušuje? Zaradi svoje elegancije in kompleksnosti ob izbrani legi, dobrih letnikih in izbiri prave tehnologije. Po drugi strani mladostna igrivost, svežina in sadne arome mlajših frankinj, ko nam ni do »težkega orožja«. Vsak grič med Prekmurjem in Belo krajino, kjer raste frankinja, je eden od kamenčkov v tem mozaiku. Morda bo kmalu navdušila tudi vas.

Grege Repovž, gostinec in somelje II. stopnje

Cvetica je zrela, malo zaprta. Potrpežljivi pa boste občutili celo balzamične in gozdne arome. V ustih se odpre neskončno polje užitkov. Vsega veliko in vse v ravnovesju. Pookus, ki traja in traja vse do ... naslednjega požirka.	Po začetni sramežljivosti se vonj sčasoma odpre ter pokaže svojo pestrost in popolno sortnost. V ustih dobiš občutek, da si ravnokar ugriznil v nekaj sočnega in sladkega. Vino je slastno, elegantno in izredno harmonično. Dolg kremast pookus.	X	Izredno globoka barva. Vonj terciaren, les, čokolada, celo usnje in destilati. Sortna definicija ni več izrazita. V ustih pokaže svojo nežno plat. Dotik svežine. Po petih letih še vedno vitalna.	Pestrost tega vonja te prevzame takoj. Zelišča na prvi nos, zrelo jagodičevje, takoj zatem marmelada, nato še usnje in čokolada. Vse se v ustih še potencira skupaj s plemenitim lesom, poudarjenimi tanini in prijetno svežino.	Že na prvi nos nakaže, da tukaj ne bo šale. Zelišča, les, sorta in sod. V ustih se v istem tonu zadeva le še nadaljuje. Močno in robustno, bogato vino, poudarjeni tanini in rahel kisli kisli zaton.	Svetlejši opečnati odtenki nakazujejo, da je vino v ravno pravnih formi. Zrelejšee marmeladne note, prijeten odmerek lesa. V ustih te preseneti svežina, ki kljub letniku naredi vino lahko in pitno. Zrela dama z mladostno navihanostjo.	X	Globoka barva nakaže resnost, rubinasti odtenki na robu pa mladostno svežino. Zelo aromatično, sveže jagodičevje, zrele slive, zelo sadno. V ustih prijetna svežina, slasten in izreden pookus. Polovica serije na nadaljnjem zorenju v manjših lesenih sodih.	X	X
--	---	---	--	--	---	--	---	--	---	---

Sedem najboljših modrih frankinj na našem trgu po izboru Roberta Gorjaka

Priznam! Bolj kot enormno poznavanje naše modrofrankinjske scene me je v izbiro prignala čista radovednost. Medtem ko naši severni sosedje na Gradiščanskem z njo žanjejo mednarodne pohvale, pri nas ostaja samo velika priložnost Posavja in Podravja. Med pokušino sem nekajkrat potegnil vzporednice z barbero v Piemontu – globoka barva, višje kisline ter zmerne oz. nižja vsebnost taninov. Obema se poda zorenje v novem lesu.

Robert Gorjak, diploma WSET

X	X	Eleganca in intenzivnost okusa v eni osebi. Zametna tekstura, kompleksen karakter. Čemu so avstrijske frankinje toliko boljše od naših? <i>Terroir</i> ? Ah ne. Obrtno znanje? Z naskokom najboljša med sedmimi in temu primerno najdražja. Brez znakov pešanja.	X	Polnokrvna modra frankinja. Seveda ne skriva, da je zorila v lesu in da ima za sabo kakšno leto več. Kompaktna, pikantna, z lepim taninskim oprijemom. Tovrsten slog, podobna je Kerinova in Dveri-Paxova, je za čuda še vedno v povojih.	Moderna izvedba, zori v večjih lesenih sodih. Lepa sortna karakteristika po črnem popru, nota zorenja v lesu. Najambicioznejša slovenska frankinja, kjer ni ostalo le pri ambicijah. Za provere <i>steake</i> , primerna za zorenje.	X	Vonj dozorel, rahlo animalična nota je še simpatična. Odtenki lesa, rdečecrni sadežev v ozadju. Staromodna, a prijetna. Vsekakor boljša kot linija prestige, kjer les poviži sadnost. Dobra vrednost.	X	Kerin je tiha zvezda Dolenjske. Prepričal me je že z nekaj letniki sivih pinotov. Najbrž zmaga na letošnjem festivalu modrih frankinj ni bila naključje. Najbolj civilizirana med slovenskimi. Globoka, polnega okusa. Za srednjeročno zorenje.	Izbrano kot dobra vrednost. Globoke barve, sveže, lažje in pikantno. Če želite nekaj dobrega za vsak dan. Hkrati namig gostincem, da ponudijo na kozarec še kaj drugega poleg refoška in »kaberneeta«.	Na pokušini sta bili dve beli etiketi Šturmove MF podobne kakovosti, obe iz zelo dobrega letnika. 2011 še premlada, 2009 lepo zrelo. Izbiram 2011, ker kaže Šturmove smer – več karakterja sorte, manj lepnotnih dodatkov v slogu zorenja v lesu.
---	---	--	---	---	--	---	---	---	---	--	---

9,48 eur v kleti: Trnovec 12 Zabukovje	14,00 eur v kleti: Jablance 10 Kostanjevica na Krki	27,60 eur www.evino.si	10,15 eur trgovine Interspar	10,00 eur Grajska klet, Trg svobode 4, Metlika	18,00 eur Vinoteka Dveri-Pax, Ulica Vita Kraigherja 3, Maribor	12,00 eur Club Caffe, Planinska cesta 5, Sevnica	6,69 eur trgovine Mercator	8,00 eur v kleti: Straža pri Krškem 2 Krško	6,00 eur Vinoteka Šturm, Olandia, Otoška cesta 5 Novo mesto	7,20 eur Vinoteka Šturm, Olandia, Otoška cesta 5 Novo mesto
---	--	---	---------------------------------	--	---	--	-------------------------------	--	--	--