

Wino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik IX • št. 3 • jesen 2011
8,00 € (za naročnike 7,25 €)

with some
content
in English

Gobe

[str. 50]



ISSN 1581-5587



Zlati grič

Majerija

Bio II.

POZNAVALCA IZBRATA

2 x 7 najboljših malvazij

Po vsem sredozemskem bazenu jo najdemo, pa tudi v sladkih portovcih in častitljivih madeirah. Ena od teh zlahtnih vej malvazije se je udomačila pri nas v severnem Jadranu in dobila ime po istrskem polotoku ter tako znatno obogatila vinorodno Primorsko, saj dobro uspeva v vseh njenih štirih vinorodnih okoliših. Dolgo je veljalo, da je to sorta, ki se ne more primerjati s pinoti, rizlingi in sauvignoni ali z drugimi sortami svetovnega formata. Danes pa vemo, da to ni res. Je kraljica naših kleti in ob morskih jedeh zagotovo nima enakovrednega konkurenta. /Igor Jakomin/



Vina so razvrščena po letnikih pridelave – od najstarejšega do najmlajšega na koncu neletniška penina

STeraS Slovenska Istra malvazija 2006, suho	Sutor Vipavska dolina malvazija 2008, suho	Santomas Slovenska Istra malvazija 2009, suho	JNK Vipavska dolina Malvazija 2009, suho	Rodica Slovenka Istra Malvazija Classic 2009, suho	Reia Goriška brda malvazija 2009, suho	Pucer z Vrha Slovenska Istra Malvazija Veliko vino 2009, suho	Lepa Vida Vipavska dolina Medežija 2009, sladko	Coronica Istra, Hrvaška malvazija Istarska 2010, suho	Vinakoper Slovenska Istra Malvazija 2010, suho	Bordon Slovenska Istra malvazija 2010, suho	Brič Slovenska Istra malvazija 2010, suho	Sanabor Kras penina Palidia –, zelo suha
---	--	---	--	--	--	---	---	---	--	---	---	--

Sedem najboljših malvazij na našem trgu po izboru dr. Klemena Lisjaka

Malvasija v ugodnih letih zlahka doseže visoko alkoholno stopnjo, na različnih tleh pa daje različne stile vina. To so letos pokazali tudi na ocenjevanju v Brtonigli z malvazijami iz bele, rdeče, sive in črne zemlje. Različna tla, različni stil. Če vključimo še vpliv pridelovalca, njegovo tehnologijo in pristop, lahko dobimo zelo različne stile, ki jih težko kvalificiramo po kakovosti. Slednje se je izkazalo tudi pri tokratnem izboru.

Dr. Klemen Lisjak na Kmetijskem inštitutu Slovenije opravlja raziskave grozdja in vina, predvsem novih tehnologij pridelave belih in rdečih vin. Zadnje čase se največ posveča aromatskemu potencialu belih vin. Aktivno sodeluje tudi z domačimi in tujimi pridelovalci vina.

Lep primer dozorele strukturne malvazije, ki je kljub svoji starosti ohranila prijetno sadnost. Vonj po tropskem sadju in dozoreli marelici. Okus zelo zaokrožen in mehek, ekstraktna in harmonična. Eleganca in polnost, ki lahko traja tudi več let.	Prijetno sadna dozorela aroma z lepo zaznavo vanilije. Po okusu harmonična, polna in prijetno mehka in prijetno mehka ter zelo strukturna. Zelo lep in dolg pookus.	Lepa zlato rumena barva. Po vonju prijetno sadna z aromami bele breskve, marelice in vanilije. Okus poln in kompleksen. Prijetno mehka, harmonična in glicerolna. Zelo lepo vkomponirani les in zaznave vanilije.	X	X	Privlačna zlato rumena barva, v vonju prevladujejo breskev, tropsko sadje, banana in vanilija. Okus lahkoten, mineralen, s prijetno trpkostjo v pookusu. Harmoničen in dolg pookus.	X	X	Prijetna sadna aroma z lepo dozorelimi notami po suhem sadju in vaniliji. Po okusu harmonična, topla in prijetno mineralna. Lepa kombinacija sveže in dozorele malvazije.	X	Po vonju prijetno sadna z rahlo zaprtostjo, ki pa hitro izgine. Zelo lep primer sveže malvazije. Okus prijeten, poln in harmoničen. Zelo eleganten pookus.	Zelo lepa cvetica po prezelem sadju, marelicah in vaniliji. Po okusu zelo polna in mineralna. Zelo dolg pookus in mehko dajajo vinu pitkost in eleganco.	X
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	--	--	---

Sedem najboljših malvazij na našem trgu po izboru Igorja Jakomina

V svoji poklicni karieri sem sodeloval na degustacijah in ocenjevanjih številnih svetovnih sort, različnih letnikov in tipov vin, poznam mnogo vinskih terroirjev. Prepričan sem, da se malvazija lahko primerja z najboljšimi sortami in da ima potencial kot prepoznavna svetovna blagovna znamka. V bogatem izboru malvazij sem odkril prav vse čudovite izpeljanke te sorte. Rad bi v njihovem napredku pohvalil vipavske in briške vinarje.

Igor Jakomin je med letoma 1998 in 2007 dosegal zavidljive rezultate na slovenskih, evropskih in svetovnih tekmovanjih someljejev. Pridobil je kvalifikacijo za degustatorja vin, aktiven je kot somelje svetovalec, trenutno končuje izobraževanje WSET.

X	Sonce v videzu, burja v nosu, nežen in prijazen karakter v ustih. Prepoznavna sortnost, bolj zelene kot cvetne arome potrjujejo sledi bršljana, praproti in jutranje gozdne jase. Primerno uravnovešena, prijetna in polna, z vztrajnim zatonom.	X	Intenzivna slamnato rumena z zlatimi odsevi, jasno in svetlo, a ne popolnoma bistro vino, ki že na prvi nos izdaja podaljšan stik z jagodno kožico. Intenzivne mikrobiološke arome s sledmi kruha, kave in čokolade. Bogato in zelo polno, prijazno in vabljivo.	Svetla in bistra slamnato rumena, z zlatimi otenki. Počasne, lenobne solzice nakazujejo bogato vsebino. Čist, intenziven sortni vonj po akacijinih cvetovih, s sledmi olupkov citrusov in sušenih marelic. V ustih je suha, z blago svežino in dolgim pookusom.	X	Intenzivno zlato rumene barve, gostih in počasnih solzic, jasen in intenziven vonj prezelega sadja, ki nakazuje bogastvo pozne trgatve. Lepo uravnovešeno vino z bogatimi in polnim telesom je še korenjaško zaletavo, leto umirjanja mu bo zelo prav prišlo.	Primerjanje z »običajnimi« malvazijami je vsekakor nevhvalno, a neki sortni karakter se v njej vseeno najde. Vkuhanu sadje, posušeno cvetje akacije in pomarančevca, fine karamelne in medene note, eteričen vonj. Lahko se kosa z najzahtevnejšimi sladlicami.	X	Klasična in ustaljena, tako po videzu, nosu in v ustih kot tudi v svojem finem pookusu. Nekoliko več kisline, kot smo je vajeni, a ji svežina in prijetna pitnost zelo prijeta. Tip malvazije, ki se je slovenskemu potrošniku zadnje desetletje zelo približal.	X	Slamnato rumena barva, fini in srednje drobni mehurčki, na prvem nosu čista, precej intenzivna po praženem sadju in sveže vzhajanjem pecivu, medene note in fina karamela. Za aperitiv, pa tudi za najzahtevnejše morske krožnike.
---	--	---	--	---	---	---	---	---	--	---	--

7 best Malvasias on the Slovenian market • This time too, there was a very simple idea behind the wine selection – one variety, two connoisseurs (dr. Klemen Lisjak and Igor Jakomin).

10,00 eur v kleti: Šared 43, Izola www.strigon.com	14,50 eur v kleti: Podraga 30, Podnanos in www.evino.si	9,60 eur Seznam prodajnih mest na www.santomas.si	10,00 eur v kleti: Šempas 57 c	9,00 eur v kleti: Truške 1c, Marezige	9,60 eur www.vinotekabrda.si www.reia.si	20,00 eur v kleti: Nova vas nad Dragonjo 60 a, www.provin.si, www.vks.si	20,00 eur v kleti: Osek 4 b, Šempas www.provin.si, www.kozelj.si	6,30 eur Provin, Slovenčeva ulica 97, Ljubljana www.provin.si	4,20 eur V večjih trgovinah po Sloveniji in prodajalne Vinakoper	6,00 eur v kleti: Dekani 63	od 7,29 eur večje trgovine po Sloveniji	10,00 eur v kleti: Ravnje 10, Štanjel
---	--	--	--------------------------------------	--	--	--	--	---	--	-----------------------------------	---	---

Prihodnjic?
Sivi pinot.
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 svojo malvazijo. Vpis med prejemnike e-obvestil: www.revija-vino.si, rubrika Naročila.