

Wino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik X • št. 3 • jesen 2012
8,00 € (za naročnike 7,25 €)



Pivo

str. 34 | 44 | 46



Bunker

Domačija Novak

Rebula

POZNAVALCA IZBIRATA

2 x 7 najboljših belih zvrsti

Zvrsti. Mešanice, po domače. Nekateri prisegajo nanje. Drugi se jim na široko izogibajo, češ da so nastale iz vin, ki samostojno niso dovolj dobra. Tretji jih ne ločujejo posebej od sortnih vin. Dejstvo je, da danes tako manjši kot večji pridelovalci pridelujejo precej dobrih, tudi odličnih zvrsti. Dva poznavalca smo neodvisno in ločeno povprašali, pod katerih sedem belih zvrsti na slovenskem trgu bi se podpisala. Naloga, sta povedala, ni bila lahka. Ujela sta se le pri enem vzorcu.



Vina so razvrščena po letnikih pridelave – od najstarejšega do najmlajšega.

Vino Kupljen Štajerska Slovenija Spirit of Jeruzalem 2003, suho	Rojac Slovenska Istra Stari d'Or 2006, suho	Edi Simčič Goriška brda Triton lex 2007, suho	Reia Goriška brda Poanta 2007, suho	Steyer Štajerska Slovenija Steyermark 2007, suho	Guerila Vipavska dolina Roma 2008, suho	Renčelj Kras Cuvee 2008, suho	Pirò Goriška brda Plasé 2009, suho	Posestvo Burja Vipavska dolina Burja bela 2009, suho	Ščurek Goriška brda Stara brajda belo 2009, suho	Štokelj Vipavska dolina Bela planta 2009, suho	Posestvo Burja, Vipavska dolina Burja bela 2010, suho	Fürst & Gross Štajerska Slovenija Pod stolpom 2011, suho
--	--	--	--	---	--	--	---	---	---	---	--	---

Sedem najboljših belih zvrsti na našem trgu po izboru Matjaža Zupana

Slovenci smo od nekdaj prisegali na sortna vina. Prva srečanja z belimi zvrstmi so bila vina En starček, Opolo in podobno. Takrat so bila to vina najnižjega kakovostnega in cenovnega razreda, slabo ime pa se je zvrsti še dolgo držalo. Pozneje so k nam postopoma prihajali drugačni pogledi na zvrsti. Prvo presenečenje je bilo zame Movino Veliko belo. Sledila je vrsta drugih, tako da danes skoraj ni vinarja, ki nekaj da nase in ne bi imel še zvrsti. In stvari so se postavile na glavo ... Izbral sem resna vina, ki po odprtju potrebujejo nekaj časa, da pokažejo vse svoje odlike.

Matjaž Zupan, degustator, vodja ljubljanskega omizja Slow food in ustanovni član Skupine X.



Tudi v slovenski Istri je vse več različnosti in Rojac je zagotovo posebnež. Oranžna barva kaže na dolgo maceracijo, vino je že zrelo in ima akacijev medene note, zelo suho, tanini opazni, poln, dolg pookus, rabi čas, da se razvije.

Ena najboljših kleti pri nas, kakovost je stalnica. Zlato oranžna barva, intenziven vonj zrelega sadja, med, mandlji, zelo suho, dolg pookus.



Zvrsti v štajerskem delu Slovenije niso najpogostejše. Intenzivna zlata barva. Vonj zelo intenziven, medene note, zrel vonj, v okusu zelo suho, kislina in alkohol sta opazna.

Včasih pride trenutek, ko si zaželiš barikirano belo zvrst. Takrat je tu Roma. Nežno zlata, vonj po zreli breskvi, akaciji, medene note, vanilja, okus na začetku malo pekoč, meden, zrelo vino, dolg pookus, vonj po ožganem sodu ni moteč in počasi izgine.

Po mojem mnenju eden najzanimivejših vinarjev pri nas, s svojimi eksperimenti vedno znova preseneti in navdušuje. Zlato oranžna barva, zrelo sadje, akacija, zelo suho, tanini se počasi mehčajo, polno, dolg pookus, potrebuje dan ali dva, da se odpre.



Klet, ki zadnja leta preseneča s polnostjo vin. Lepa zlata barva, vonj po zrelem sadju, v ozadju tudi po vanilji, zorjeno v hrastovih sodih, lesena nota ni moteča, dolg pookus.

Primož Lavrenčič nadaljuje svojo zgodbo pod drugim imenom. Nežno zlata barva, mineralni vonj, suho, zaznavna kislina, ki mu daje svežino.



Sedem najboljših belih zvrsti na našem trgu po izboru Jožeta Rozmana

Še vedno kje naletim na vprašanje, ali si zvrst res zasluži tolikšno pozornost, češ da gre po vpraševalčevemu mnenju za priložnostno ali celo po sili razmer rešilno zloženko, ker se vinar s sortnimi vini pač ni odrezal in jih zato zmetel skupaj po načelu kar bo, pa bo. Nikogar ne bom prepričeval, da so dobre zvrsti pripravljene načrtno in preudarno, iz najboljših vin in kombinacij. Naj si vsak sam ustvari svoje mnenje. Na desni je sedem zgledov.

Jože Rozman, WSET 3. stopnje, sommelier 2. stopnje, degustator, publicist, v prostem času tudi vinogradnik.

V širšem kozarcu mu dajte nekaj časa, saj ta jeruzalemski duh iz šipona, sauvignona, belega pinota in laškega rizlinga zlepa ne bo ušel iz kozarca. Navdušil s čistim in natančnim vonjem, sadnostjo, svežino, bogatim telesom in dolgim slovesom.	Tudi legendam je treba gledati pod prste, čeprav se ni bati, da bi skrajno dosledni Simčičevi zadremali na lovoričah. Dokaz je tu – mojstrsko, razkošno, rahlo trpko (maceracija) in zahtevno vino, kompleksno (chardonnay, sauvignon) in mineralno (rebula).	Ne zaradi bron na Decanterjevem ocenjevanju 2011, zaradi umirjenosti (kljub 14 vol. %) in še posebno zaradi zrelega, večplastnega ter elegantnega vonja in okusa, ki dajeta poanto tej Poanti, je našla mesto v moji sedmerici.				Kar pride izpod rok Marjana Jakončiča in sinov, ni nikoli podhranjeno, prej (pre)krepko. V Plaséju so umno usklajeni chardonnay in sauvignon, natančnost in pestrost, živahnost in polnost, elegantnost in krepkost, mehkost in zrelost, pitnost in dolgost.	S tretjinskim deležem rebule, malvazije in laškega rizlinga, iz od 20 do 65 let starih trt, s spontano fermentacijo, po letu dni zorjenja v velikih hrastovih sodih, je zavela nova in vznemirljiva Burja – zaokrožena in vabljava.	Ime pove, da gre za stare trte rebule, pikolita, pike, glere, tržarke in malvazije enega od briških veteranov belih zvrsti, ki si je postavil visoke standarde. Po zorjenju v sodčkih in steklenici se izkaže s polnostjo, pikantnostjo in – sočnostjo.				Kar je leta 1821 zastavil Conrad Fürst, zdaj v Jeruzalemu in Halozah ob večiči roki enologa Aloisa Grossa nadaljujejo potomci. Šipon, sauvignon in beli pinot so tako skladno zloženi skupaj, da bo dovolj pet besed – sveže, iskriivo, sadno, polno, pitno.
--	---	---	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--

12,00 eur
v kleti, Svetinje 21,
Ivanjковci

14,40 eur eur
v kleti, Gažon 63 a,
Šmarje

19,80 eur
www.evino.si

12,00 eur
Bar Bellini, Breg 8,
Ljubljana

26,40 eur za 1,5 l
www.kozelj.si

10,60 eur
seznam prodajnih
mest na
www.guerila.si

16,00 eur
v kleti, Dutovlje 24

8,20 eur
v kleti, Vipolže 16,
Dobrovo v Brdih

18,90 eur
www.evino.si

16,20 eur
www.evino.si

18,00 eur
v kleti,
Planina 9,
Ajdovščina

14,50 eur za 0,75 l
www.evino.si

9,50 eur
www.
conrad-fuerst.si/
narocanje

Prihodnjic?
Frankinja.
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 modro frankinjo. Vpis med prejemnike e-obvestil: www.revija-vino.si, rubrika Naročila.