

# F2

FINANCE, sreda, 27. januarja 2010, št. 18

## F INFO

### TOČKOVANJE:

- od 95 do 100 točk - izjemno vino
- od 90 do 94 točk - odlično vino
- od 80 do 89 točk - zelo dobro vino
- od 70 do 79 točk - dobro vino
- od 60 do 69 točk - korektno vino

ocen pod 60 točkami ne objavljamo

▶ Več informacij, pravila ocenjevanja, točkovanje in kategorije vin so podrobno opisani na naši spletni strani: [www.finance.si/vino](http://www.finance.si/vino)

▶ Distributer vseh ocenjenih vin je podjetje Koželj, d. o. o., ki je tudi uvoznik; razen če ni drugače označeno. Objavljene cene vin veljajo samo pri nakupu pri podjetju Koželj, d. o. o., oziroma označenih uvoznikih.

Rubrika ni plačana.

### LEGENDA:

- popijte v enem letu
- lahko popijete zdaj ali hranite do treh let
- hranite vsaj tri leta ali več
- priporočena temperatura serviranja vina

**KOŽELJ**  
*hiša dobrih vin*

**Najstarejša, Najboljša, Največkrat nagrajena penina v Sloveniji.**

**vinoteka DVOR**

RADGONSKE GORICE

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju!

## [VINSKI SVETOVALEC]

# Vinsko razkošje

### F RDEČE VINO TEDNA

## Španija Mas d'en Gil – Clos Fonta 2004

ocena: 93 točk; cena: 51 €

▶ Katalonci so od vraga, zlasti tisti, ki se ukvarjajo z vini v okrožju Priorat. Mas d'en Gil je družinsko posestvo, ki ga vodi Pere Rovira s hčerama. Povprečna starost vinogradov je okrog sto let, tla pa so izjemno kamnita. Osnovni trti sta garnacha (rdeča in siva) ter carignena. V zadnjih desetletjih dodajajo še merlot in cabernet sauvignon.

▶ Clos Fonta je ekstremno in nefiltrirano vino z indigo škrlatno barvo. Na no-



su ponudi pikantno sadje, brusnice in borovnice, kavo in črni poper. Usta predstavijo neskončnost zaznav. Tanini so močni, a vseeno uglajeni, svežina je sočna in vino je vrhunsko elegantno. Pookus je sadno-kavnat in dolg.

▶ Kulinarika: tatarski biftek, dober goveji karpačo (brez rukole), biftek s poprom, jagnjetina v zeliščnem ovoju, karpačo dimljenega tuna

▶ [www.evino.si](http://www.evino.si)

16–19 °C



### F BELO VINO TEDNA

## Simčič – chardonnay Opoka 2006

ocena: 93 točk; cena: 44,80 €

▶ To, kar je Marjan Simčič naredil z vini linije Opoka, je podvig, ki ga pri nas doslej še nismo videli. Sondiranja delov vinogradov so se izrazila v izboru mikroparcel, ki ležijo na kamenini opoka (lapor).



▶ Vino je zlato rumene barve. Intenzivne sadne zaznave (jabolka, ananas) se lepo združijo z belim poprom in lešniki. V ustih je vino mogočno in krepko, mineralnost je intenzivna, vendar še pripomore k harmoničnosti. Okus je pikantno-saden. Pookus po sušenem mangu in baziliki dobesedno začara! Alkohola, ki je visok (15 odstotkov), pivce zaradi več kot krepkega telesa sploh ne občuti.

▶ Kulinarika: teletina v saču, bakalar, odojek na žaru, telečja krača, teletina s tunovo omako, škarpna v pečici s krompirjem

▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

10–15 °C



**Portugalska Graham's – LBV 2003**  
ocena: 90 točk; cena: 25 €

▶ To je portovec (ruby), ki je bil namenjen letniške-mu (vintage), vendar so ga v sodih dostarali dodatna štiri leta.

▶ Vino je raso rubinaste barve. Ima intenzivne vonjave po zeliščih, rdečih sadežih, slivovi marmeladi in ingverju. Usta ponudijo veliko in lepo harmonijo med sladkorjem in pikantnimi aromami, pookus je sladko-slasten in dolg.

▶ Kulinarika: čokoladni sufle, višnjeva in schwarzwaldska torta, razne sladice iz črne čokolade

▶ [www.evino.si](http://www.evino.si)

15–20 °C

Portovec tedna

**Italija Terpin – ribola gialla 2004**  
ocena: 82 točk; cena: 18 €

▶ Franko Terpin, samosvoj možakar, ponosno stoji za posebnimi vini svoje domačije iz vasice na italijanski strani Brd.

▶ Vino ima bogate sadne vonjave (breskve, ananas, banane) z dodatkom prefinjene pikantnosti. V ustih je zelo elegantno z lepo in diskretno svežino in mineralnostjo. Pookus je dolg, vendar malce greni.

▶ Kulinarika: poltrdi siri, carbonara, rižota s treviškim radičem, brusketi s tapenado iz črnih oliv, špageti z morskimi sadeži

▶ [finavina@gmail.com](mailto:finavina@gmail.com)

10–12 °C

**Francija – Chateau Saint Antoine 2006**  
ocena: 84 točk; cena: 5,70 €

▶ To je še en bordejec z boljših leg, saj med drugim nosi naziv Bordeaux Superieur.

▶ Na začetku so vonjave precej diskretne, potem pa vino osvoji z zeliščnim in zemeljskim vonjem ter aromami črnega ribeza. V ustih je tipičen tri leta star bordejec. Najprej – premlad, potem pa še dokaj taničen, astringenten in čez čas nakazuje harmonijo, ki bo prišla čez dve leti.

▶ Kulinarika: jagnje in kozliček na žaru, mesna terina, tatarski biftek, biftek s poprom

▶ [www.e-leclerc.si](http://www.e-leclerc.si)

18–18 °C

Ugodna cena

**Francija Chateau Haut Bertinerie – rouge 2002**  
ocena: 79 točk; cena: 17,58 €

▶ Klasičen bordejec s povprečnih leg v povprečnem letniku naredi samo povprečno vino, nič več.

▶ Vino je rubinasto rdeče barve z oranžnim robom. Nos navduši: marmelade, črni ribez, borovnice, zelišča, vendar usta prikažejo nekaj drugega: sicer že zaokrožene tanine, malo svežine in grenkoba na pookusu.

▶ Kulinarika: jagnje in kozliček v pečici, mesnine z žara, pečena zelenjava na živem ognju

▶ [www.avioforza.com](http://www.avioforza.com)

15–18 °C

**Montemoro – malvazija aMorus 2006**  
ocena: 76 točk; cena: 10 €

▶ Družina Babič, ki stoji za blagovno znamko Monte Moro, prihaja iz slovenske Istre. Kot pravi Istrani seveda pridelujejo tudi malvazijo.

▶ Vino je zlato rumene barve in ima močne sadne note (hruške, breskve, jabolčni krhlji) z dodatkom lipe in rumenega cvetja. Usta zadovoljita – rahla pikantnost in svežina, vendar bi telo lahko bilo malce močnejše.

▶ Kulinarika: bakalar, riba v pečici s krompirjem, hobotnica izpod peke, ribji karpačo z rukolo

▶ [gregor.vovk.petrovski@gmail.com](mailto:gregor.vovk.petrovski@gmail.com)

10–13 °C

**Italija Tenuta San Guido – Guida Alberto 2007**  
ocena: 86 točk; cena: 21 €

▶ Medtem ko veliki brat (Sassicaia) zastopa bordejsko mešanico, je Guida Alberto s svojimi desetimi odstotki sorte sangiovese med merlotom in cabernet sauvignonom vsaj malo italijanski.

▶ Slastne sadne zaznave navdušijo nos (gozdni sadeži, slive, črni ribez, cimet ...). V ustih ponudi lepo svežino in že dokaj oslajene tanine, pookus pa je dolg. Harmonijo malce zmoti močan alkohol.

▶ Kulinarika: bifteki, florentinski zrezek, brodet, špageti bolognese, lazanja

▶ [www.kostja.si](http://www.kostja.si)

14–18 °C

**Lisjak (Radivoj) – zelen 2007**  
ocena: 80 točk; cena: 10,60 €

▶ Radivoj Lisjak iz Vipavske doline je bil pred leti eden najvidnejših vinogradnikov v Sloveniji. Zda, ko mu pomaga nečak, se spet vrača na stezo slave.

▶ Vino je slamnato rumene barve. Diskretne zeliščno-sadne vonjave so čiste. V ustih skoraj navduši, saj je tudi les lepo vpet vanj, vendar mu veselje pokvari velik delež alkohola.

▶ Kulinarika: riba v soli, jadranski lignji na žaru, jedi z beluški, zelenjavna rižota

▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

9–11 °C

**Prus – rosé 2008 polsuho**  
ocena: 80 točk; cena: 11,10 €

▶ Pravzaprav je ta simpatičen rose iz ene najbolj znanih belokranjskih kletki lepo presenečenje. Osnovno vino je modra portugalka!

▶ Vino je oranžno rožnate barve in ima čiste vonjave po češnjah in kandirani višnji. V ustih je dokaj harmonično, saj so sladkorji in kisline v lepem razmerju. Je živahno, pitno in všečno vino z malce večjim ostankom sladkorja, kar slovenskih pivcev ne bo zmotilo.

▶ Kulinarika: kozice z omako americaine, beluški s holandsko omako, škampi na žaru, testenine z jurčki in škampi v smetanovi omaki

▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

6–10 °C

**Južna Afrika Ken Forrester – chenin blanc 2008**  
ocena: 76 točk; cena: 12,20 €

▶ Čeprav sorta chenin blanc prihaja iz Francije (natančneje iz doline reke Loire), je svojo novo »domovinsko pravico« došla v Južni Afriki.

▶ Vino je slamnato rumene barve in ima intenzivne vonjave po prezrelih tropskih sadežih. Alkohol svojo moč kaže že na vonju, vendar ga v okusu ni zaslediti. Vino je prijetno sveže in mineralno, je lepo okroglo in ima dokaj dolg pookus.

▶ Kulinarika: rižota z morskimi sadeži, paella valenciana, telečja in svinjska pečena, hobotnica izpod peke, bakalar

▶ [www.mabat-int.si](http://www.mabat-int.si)

10–12 °C

**Piro – rosé 2007**  
ocena: 67 točk; cena: 8,70 €

▶ Čeprav so roseji ponavadi mišljeni kot vina za hitro porabo, so Jakončiči iz Vipolž poskusili narediti nekaj več in na trg poslali dve leti staran rose iz merlota.

▶ Vino je opečnato oranžno rdeče barve. Ima nejasen, vendar intenziven vonj po nedoločeni sadni note. V ustih prevladuje sladkost, ki v povezavi s svežino vino kar dvigne. Grenak pookus pa ni tisto, kar bi pričakovali od takšnega vina.

▶ Kulinarika: na žaru pečene piščančje peruti, marinirana paprika na žaru, svinjska rebra na žaru z barbecue omako

▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

6–10 °C

**Talaber – Ini 2008**  
ocena: 73 točk; cena: 9 €

▶ Talaber je ena bolj znanih prekmurskih vinskih klet. Ini je bela vrsta med chardonnajem, laškim rizlingom in rumenim muškatom.

▶ Vino je zeleno rumene barve in ima intenzivne vonjave po tropskih sadežih. V ustih deluje zelo okroglo, ima lep ekstrakt in mineralnost, primanjkuje pa svežine.

▶ Kulinarika: tunka, prekajene mesnine, dodolji s kislo smetano, pečena goska

▶ [www.vinart.si](http://www.vinart.si)

8–10 °C

**Nafa – rose 2008**  
ocena: 77 točk; cena: 8,60 €

▶ Družina Škrjil iz zgornje Vipavske doline je pred nekaj leti poslala na trg blagovno znamko Nafa. Osnova tega roseja je stoođstotni merlot.

▶ Vino je rožnato rdeče barve ter ima lep in čist sadni vonj po malinah in češnjah bonbonih. V ustih je polno in okroglo, svežina je zaznavna. Vino je dolgo in všečno, saj je ostanek sladkorja prijeten.

▶ Kulinarika: škampi in kozice v vseh variantah, kapesante, jurčki na žaru, rižota z jurčki in škampi in škampi

▶ [www.evino.si](http://www.evino.si)

8–10 °C

**Ramšak – rumeni muškati 2008**  
ocena: 79 točk; cena: 5,50 €

▶ Kot predstavnik klenih štajerskih vinogradnikov tudi Matjaž in Andrej Ramšak gojita mnogo različnih belih sort in rumeni muškati je ena izmed njih.

▶ Vonj po nežnih in harmoničnih tropskih sadežih sicer pritegne, vendar to ni tipika rumenega muškata. V ustih ponudi lepo harmonijo, saj so preostanek nepovrtega sladkorja in kisline lepo uravnoteženi. Pookus je dolg in sočen.

▶ Kulinarika: testenine z bučkami, škampi in smetano, šampinjoni s sirom na žaru, gratinirane kapesante, rižota z morskimi sadeži

▶ [andrejramsak@gmail.com](mailto:andrejramsak@gmail.com)

10–12 °C

**Italija Petra – Quercogobbe 2006**  
ocena: 89 točk; cena: 29 €

▶ Quercogobbe se imenuje hrastov gozd ob vinogradu starih merlotov na posestvu Petra v južni Toskani (Maremma).

▶ Vino je temno rubinaste barve. Intenziven vonj gozdnih sadežev se počasi prelevi v vonjave zrelih sliv. V ustih je vino bogato in polno, struktura je krepka, tanini so na poti k slajenju in še vedno žametni. Kljub veliki gostoti ima prijazno svežino.

▶ Kulinarika: florentinski zrezek na žaru, biftek s slivami, biftek z jurčki, divjačina z brusnicami, meso z žara

▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

14–18 °C

**Tilia – modri pinot 2007**  
ocena: 87 točk; cena: 26,40 €

▶ Modri pinot je sorta, na katero prisega tudi Matjaž Lemut, ki pooseblja klet Tilia.

▶ Vino je rubinasto rdeče barve in ima diskretne vonjave po rdeči kosmulji, nezrelih gozdnih sadežih, lesu in višnjah. V ustih ponudi razkošno paleto okusov – od lepe svežine, prek nežnih taninov do slastnega sadnega pookusa. Les je lepo vpet v vino.

▶ Kulinarika: mešano meso z električnega žara, jelenov file z brusnicami, polnjene paprike, brodet

▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

12–16 °C

Toplo priporočamo!