

# F2

FINANCE, sreda, 2. septembra 2009, št. 169

**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.

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

Rubrika ni plačana.

**KOŽELJ**  
*kriša, dobrih vin*

pravi nakupi v  
**vinoteki DVOR** ter [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

## [VINSKI SVETOVALEC]

# Od briških gričev do italijanskega Krasa

### F RDEČE VINO TEDNA

#### Simčič – Teodor rdeče 2004

Ocena 91 točk; cena 37,75 €

▶ Ta vrst merlota in cabernet sauvignona je eno najboljših slovenskih rdečih vin sploh. Marjan Simčič mu je s preciznim delom tako v kleti kot v vinogradu dal fineše, ki so enkratne.  
 ▶ Intenzivne sadne vonjave (slive, robide, rumov lonca) z dodatki dima pečene mesa in črnega popra zavzamejo nos. V ustih je toplo in tanini so še žametni. Močan sadni okus je poln ekstrakta in ima lepo svežino.



▶ Kulinarika: bifteki na razne načine, jedi s tartufi, stari pikantni siri, divjačinski fileji, testenine arrabiata  
 ▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

14–18 °C

### F BELO VINO TEDNA

#### Italija Zidarich – Vitovska 2006

Ocena 91 točk; cena 21 €

▶ Zidaricheva vina so pojem elegancije in prefinjenosti, še posebej med maceriranimi belimi vini (so narejena na način rdečih, saj nekaj časa zorijo v stiku grozdnicimi kožicami). Benjamin je tako kot vsi Kraševci zelo patriotski do obilne uporabe lokalnih avtohtonih sort, od katerih seveda prevladuje vitovska.



▶ Je zlato jantarno rumene barve in navduši z opojnimi vonjavami po karameli, lipovem medu in številnih mineralih. Že sam vonj izvljuba slino v usta! Okus je zelo kompleksen in dolg, vino pa je elegantno, mineralno in sveže. Prava poslastica za ljubitelje tovrstnih vin!  
 ▶ Kulinarika: belo meso z zelišči na žaru, suši, ribji karpačo, telečji zrezki, riba v pečici s krompirjem, sladice z malo vsebnostjo sladkorja  
 ▶ [www.evino.si](http://www.evino.si)

12–16 °C

Bosna in Hercegovina  
**Vinarija Čitluk – žilavka 2007**  
 Ocena 86 točk; cena 4,20 €

▶ Brez dvoma je žilavka najbolj poznana avtohtona sorta iz Hercegovine, ki pa so ji desetletja množično pridelave naredila več škode kot koristi. Zdaj je precej drugače.  
 ▶ Je zlato rumene barve in je izrazito mineralno (v tistem kamenju drugačno niti ne more biti) z dodatkom zelišč žajblja in grafiča. V ustih je zelo harmonično in okroglo, ima skladno svežino in lep, mineralen pookus.  
 ▶ Kulinarika: ribji karpačo (mečarica, tuna), jagnje iz pečice, pečena perutnina z zelišči  
 ▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

Ugoden nakup

10–12 °C

Vipava 1894 –  
**merlot Lanthieri 2002**  
 Ocena 64 točk; cena 9,30 €

▶ Vipavska klet ima za svoje merlote verjetno najboljše vinograde za to sorto v Sloveniji – na Biljenskih gričih. Kljub temu in kljub že kar velikim starostim je vino povprečno.  
 ▶ Granatno rdeča barva z oranžnim robom. Vonj po starem rumovem loncu in slivovem kompotu. Pri življenju ga drži le še nekaj taninov. Pookus je grenak. Vino je videlo že boljše čase.  
 ▶ Kulinarika: mineštra, pašta s fižolom, ričet, kuhana govedina  
 ▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

14–18 °C

R Francija  
**Chateau Lalande – Les Moulins – 2004**  
 Ocena 88 točk; cena 17 €

▶ Izredno lepo presenečenje iz okolja Saint Julien na levem bregu reke Garonne, ki razdvaja Bordeaux. Dokaz, da so tudi nadstandardni bordeauxci lahko cenovno sprejemljivi!  
 ▶ Je rubinasto rdeče barve in ima raznorodni nos – zrelo rdeče sadje s pikantnimi notami, kakav in kanček čokolade. V ustih je elegantno, okroglo in fino. Tanini so sicer še vedno žametni, a so oslajeni.  
 ▶ Kulinarika: biftek s poprom, bifteki z močnejšimi omakami, jagenček in kozliček v pečici, brodet, buzara na rdeče  
 ▶ [www.mabat-int.si](http://www.mabat-int.si)

Toplo priporočamo!

15–17 °C

Kunej –  
**sauvignon 2007**  
 Ocena 71 točk; cena 6,60 €

▶ Eden bolj znanih vinarjev iz okoliša Bizeljsko–Sremič prideluje tudi sauvignon, ki pa ni tipičen predstavnik sorte.  
 ▶ Je slamnato rumene barve in ima močne vonjave po prezrelih agrumih. V ustih je vino kljub pitnosti endimenzionalno, svežina je prtajena, alkohol je zaznaven.  
 ▶ Kulinarika: svinjska pečena, svinjska krača, zaseka na svežem kruhu, pečena svinjska rebra, bakalar  
 ▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

8–10 °C

**Galantes – chardonnay 2008**  
 Ocena 64 točk; cena 6,50 €

▶ Če chardonnay uspešno sadijo po vseh vinorodnih deželah sveta, ga seveda tudi na Štajerskem, in klet Galantes ni izjema.  
 ▶ Je slamnato rumene barve in s čistim vonjem po limetah, jabolkih in ananasu skoraj navduši. Žal pa usta vonja ne dosega, saj je vino preveč sveže, neharmonično in limonasto. Gastronomsko vino.  
 ▶ Kulinarika: ribji namaz, ribji karpačo, rezanci z rukolo, nedimljene suhe mesnine, govedina v solati s kisom in bučnim oljem  
 ▶ [www.provin.si](http://www.provin.si)

8–10 °C

Italija Villa Poggio Salvi –  
**Rosso di Montalcino 2005**  
 Ocena 87 točk; cena 19,30 €

▶ Še ena zanimiva klet iz okolja Montalcino, ki je od leta 1800 v rokah družine Bicchi. Glavno vino njihove kleti je seveda Brunello di Montalcino, Rosso pa je narejeno iz mlajših trt in je v sodih preživelo manj časa.  
 ▶ Granatno rdeča barva s svetlim robom. Močne pikantno-kakavove note z dodatkom rdečega sadja. Sadnost se v ustih nadaljuje, vino je sveže in pitno, tanini so zaokroženi.  
 ▶ Kulinarika: florentinski biftek, bifteki iz ponve, zrezki, jagnje iz pečice  
 ▶ [www.mabat-int.si](http://www.mabat-int.si)

13–16 °C

Kristančič –  
**sivi pinot 2008**  
 Ocena 84 točk; cena 7,45 €

▶ Klet Kristančič zadnjih nekaj let sicer preseneča z barikirano linijo Pavó, zdaj pa Marko Kristančič dela velike korake tudi v liniji svežih vin.  
 ▶ Je zeleno–rumene barve in izrazit ogljikov dioksid govori o svežini. Kompleksne vonjave po čistem kandiranem sadju in limoni navdušijo. Je sveže in zelo pitno vino, ki vam bo polejte naredilo še lepše!  
 ▶ Kulinarika: ribji karpačo, hobotnica v solati, lignji na žaru, šopska solata, grška solata, solata Nica ...  
 ▶ [www.provin.si](http://www.provin.si)

8–10 °C

Avstralija Salomon Estate –  
**Shiraz Finnis River 2006**  
 Ocena 84 točk; cena 23,10 €

▶ V Avstraliji verjetno ni vinske kleti, kjer ne bi pridelovali shiraza, in tudi Salomon Estate ni izjema.  
 ▶ Intenzivne vonjave po zeliščih, ringloju in brusnicah z dodatkom karamela. Zaradi višjega ostanka nepovrte sladkorja je vino izredno všečno, vendar taninov ni (več), svežina pa je komaj zaznavna. Prevladuje intenzivna sadnost.  
 ▶ Kulinarika: meso z žara, bifteki s poprom, chilli con carne, prebranec s kranjsko klobaso  
 ▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

14–18 °C

Mansus –  
**klarnica izbor 2008, polsuh;**  
 Ocena 77 točk; cena 13,20 €

▶ Brje se imenuje vasica v Vipavski dolini, kjer stanuje Bogdan Makovec, oče tega vina.  
 ▶ Jantarno zlata barva. Intenziven limonast vonj z dodatkom karamela in suhih krhljev prevladuje. V ustih kljub višjemu sladkorju deluje sveže in malce greni.  
 ▶ Kulinarika: marelični zavitek, pita z marelicami, panna cotta s kajajem, skutin zavitek  
 ▶ [www.provin.si](http://www.provin.si)

8–10 °C

Šturm –  
**Vicas 2006**  
 Ocena 78 točk; cena 15 €

▶ Prvi vinogradnik Bele krajine je na etiketo tega vina simpatično zapisal: »Na ritki Svete Ance že 35 let gojimo grozdje za to vino.«  
 ▶ Rubinasto rdeča barva. Brusnice, robide, les in karamela v nosu. V ustih je dokaj všečno, telo je šibko in taninov ni (več). Ima izrazito svežino.  
 ▶ Kulinarika: jagenček, kozliček ali odojek na ražnju, pečena svinjska rebra, svinjska krača, golaž, segedin  
 ▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

12–16 °C

Korenika Moškon –  
**refošk 2008**  
 Ocena 72 točk; cena 9,70 €

▶ Skoraj vsi vinogradniki slovenske Istre imajo v svojem sortnem naboru refošk, ki je avtohtona posebnost. Pri tem početju tudi klet Korenika Moškon ni izjema.  
 ▶ Škrlatno–rubinasta barva. Precej kompleksen sadni vonj, ki pa ga zmoti močan les. V ustih je še mlado, precej tanično in leseno. Gastronomsko vino!  
 ▶ Kulinarika: golaž, segedin, sardele na žaru, žguacet, meso na žaru  
 ▶ [www.evino.si](http://www.evino.si)

10–14 °C

Južna Afrika Ayama –  
**Pinotage 2006**  
 Ocena 86 točk; cena 9,60 €

▶ Pinotage (križanec med modrim pinotom in cinsautom) velja za najbolj tipično vino Južne Afrike. Žal ga ne pridelajo veliko in le malo pinotagov, tako kot tale pred nami, je dobrih.  
 ▶ Rubinasto–granatna barva. Intenzivne sadne vonjave – brusnice, maline, robide, rumov lonca – dominirajo na nosu. V ustih je zelo prijetno in harmonično. Tanini so še žametni, vendar se že sladijo. Pookus je čist in saden.  
 ▶ Kulinarika: divjačinsko meso, chilli con carne, meso z žara, razni bifteki  
 ▶ [www.vinart.si](http://www.vinart.si)

12–17 °C

Mavretič –  
**beli pinot 2008**  
 Ocena 89 točk; cena 90 €

▶ Lidija Mavretič je bila prva vinska kraljica v Sloveniji. Še vedno aktivno sodeluje pri pridelavi na družinski kmetiji v Beli krajini in ta beli pinot je trenutno njihovo najbolj uspešno vino. Na ljubljanskem ocenjevanju je ta beli pinot letos spomladi dobil naziv svetovni šampion.  
 ▶ Je zlato jantarne barve, na vonju pa prevladujejo izrazit botritis, lipov cvet in karamela. V ustih je zelo polno in okroglo, svežina pride do izraza na pookusu.  
 ▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

Butično – petično

6–10 °C

G –  
**rdeče.si 2005**  
 Ocena 84 točk; cena 12 €

▶ Gašper Čarman, sommelier in lastnik vinske spletne trgovine evino.si, je kljub mladosti hitro ugotovil, kako deluje vinski trg. Za vina svoje blagovne znamke se poveže z znanimi vinarji in skupaj sestavijo vino. Tokrat je sile združil z Edjem Simčičem.  
 ▶ Sicer vrst, v kateri prevladuje cabernet franc, je svetlo rubinaste barve. Na vonju prevladujejo zelišča v kombinaciji z gozdni sadeži. V ustih je lepo sveže, harmonično in čisto, lahkonost je njegova odlika in tanini so ukročeni.  
 ▶ Kulinarika: brodet, bograč, paprikaš, meso z žara  
 ▶ [www.evino.si](http://www.evino.si)

12–16 °C

Batič –  
**Valentino 2006**  
 Ocena 84 točk; cena 25,70 €

▶ Poleg povsod prisotnega roseja kmetije Batič iz Šempasa (Vipavska dolina) je to sladko vino njihov drugi prodajni hit. Gre za vrst pinele in rebule, pol leta sušene na slami (tako imenovana tehnologija passito).  
 ▶ Je jantarno oranžne barve in ima dokaj zaznavne hlapne kisline. Vonj je intenziven – karamela, med, zelišča, tobak. V ustih je slatno in okroglo, sladkoba je močno izražena, a kislinška stopnja je premajhna za veliko harmonijo.  
 ▶ Kulinarika: siri s plemenito plesnijo, fois gras s čežano, sadne torte in pite  
 ▶ [www.kozelj.si](http://www.kozelj.si)

8–10 °C