

Ocenjivali smo

Vodič kroz vinski lavirint

Uželji da pomogne svojim čitaocima da se lakše snađu u širokoj ponudi vina u našim prodavnicama, časopis VINO i ovaj put, vodi svoje čitaoce kroz pravi vinski lavirint, probajući i ocenjujući vina iz prometa. Način pribavljanja uzoraka i rad komisije koja ocenjuje vina je ostao isti. Uzorci koji se ocenjuju su originalno flaširani i uzeti, za ovaj broj časopisa, direktno od proizvođača. Da bi se postigla puna objektivnost za vreme ocenjivanja, komisiji nisu dostupni podaci o vrsti vina i imenu proizvođača. Originalna flaša vina iz koje se sipa ocenjivačima, nalazi se u neprovidnoj vrećici.

Vina su ocenjivana od 0-100 poena i uz svako je dat kratak komentar o utisku koje je vino ostavilo na komisiju. Pored same ocene vina procenjuje se koliko takvo vino može još da odleži i u

podrumu a da pri tom ne promeni bitno svoje karakteristike, ili da ih eventualno poboljša. Navedeni su i podaci o temperaturi koja je najbolja za konzumiranje tog vina. Za ovu priliku ocenjivali smo 25 vina i to 12 belih, 4 rozea i 9 crvenih. U komisiji su bili prof. Slobodan Jović, prof. Ninoslav Nikičević, Miroslav Radojčin predsednik udruženja somelijera Srbije i Nikola Jančić časopis VINO.

Legenda:

Izraženo u medaljama:

75-79, 99Bronzana

80-84, 99Srebrna

85-89, 99Zlatna

90 - 100Velika zlatna

Vržole -2011

Belo suvo stono vino iz vršačkog vinogorja, spravljeno od sorte grožđa rajnski rizling. Proizvodi, neguje i puni "Vinik" Vršac.

Alk. 12% v v

Vino svetložute boje sa zelenkastom refleksijom, bistro. Miris asocira na suvo cveće i suhu travu. Ukus pun i podseća na kompot od voća sa belim mesom kao što su jabuke, kruške i sl. U zavšnici ukusa oseća se doza grubosti koja pomalo narušava kompletan utisak. Postojanost arome dobra.

Odl. 1-2 god.

T 10-11 °C

Ocena: 79 poena

Medalja Bronzana

Cena: 480,00 din.



Znamen-2011

Belo suvo stono vino spravljeno od grožđa rajnski rizling sa područja Smederevske Palanke. Proizvodi, neguje i puni "Vinarija Despotika" d o o, Smederevska Palanka.

Alk. 12,5% v v

Vino svetložute boje, bistro. Miris diskretan, sortni. Na ukusu lako i pitko ali sa slabijim telom i nedovoljno izraženom strukturom i karakterom.

Odl. 1-2 god.

T 10-11 °C

Ocena: 78 poena
Medalja Bronzana
Cena: 690,00 din.



Zlatni rizling-2011

Belo suvo stono vino iz sremsko karlovačkog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni VINUM D O O Novi Sad, podrum u Sremskim Karlovcima.

Alk. 12,5% v v

Vino svetložuto-zelenkaste boje, bistro. Miris sortni cvetni, posveća na cvet vinove loze. Ukus pun, zaokružen, harmoničan, gibak lepe svežine i dobre postojnosti arome.

Odl. 2-3 god.

T 11-12 °C

Ocena: 87 poena
Medalja Zlatna
Cena: 500,00 din.



Chardonnay-2011

Belo suvo stono vino iz knjaževačkog vinogorja. Proizvodi neguje i puni u "Vinariji Jović" selo Potrkanje-Knjaževac.

Alk. 13,5% v v

Vino lepe svetložute zelenkaste boje, bistro. Miris tipično sortni cvetno voćnog karaktera. Ukus harmoničan, dobro uravnotežen sa kiselinama koje mu daju nerv. Vino umereno punog ukusa sa dobrom postojnošću arome.

Odl. 2-3 god.

T 10-11 °C

Ocena: 84,5 poena
Medalja Srebrna
Cena: 600,00 din.



Tangenta-2011

Belo suvo stono vino proizvedeno od sorte grožđa chardonnay. Proizvodi neguje i puni SZR ART selo Grošnica-Kragujevac.

Alk. 13,9% v v

Vino svetložute boje, bistro. Miris koji asocira na jabuke, na zrelo voće, ima tonova i na kompot i sl.. Na prvom ukusu oseća se blaga voćna slast ali i izvesna grubost koja potiče od sulfata. Lepe kiseline i ta prijatna voćna slast čine vino pitkim. Velika alkoholna jačina koja iritira nepce umanjuje to zadovoljstvo.

Odl. 2-3 god.

T 10-12 °C

Ocena: 83,25 poena
Medalja Srebrna
Cena: 800,00 din.



Villa vina - Sauvignon blanc-2010

Belo suvo stono vino proizvedeno iz sopstvenih zasada vinarije Milosavljević kod Trstenika.

Proizvodi neguje i puni "Vinarija Milosavljević" selo Bučje-Trstenik.

Alk. 13% v v

Vino svetložute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro. Miris asocira na suvo voće belog mesa kao što su jabuke i sl. Ukus umereno pun do lak, nedovoljno ubedljiv. Nedostaje mu čvršća struktura, izraženije kiseline i ekstrakt. Umerena postojnost arome.

Odl. 1-2 god.

T 11-12 °C

Ocena: 81 poen
Medalja Srebrna
Cena: 750,00 din.



Sauvignon blanc- 2011

Kvalitetno suvo belo vino sa kontrolisanim poreklom i kvalitetom iz sremskog rejona fruškogorskog vinogorja. Proizvodi neguje i puni VINUM D O O Novi Sad porum u Sremskim Karlovcima.

Alk. 14,3% v v

Vino svetložute boje sa zelenkastim refleksijama, bistro. Miris zrelog voća. Ukus pun, voćni. Na prvom ukusu oseća se prijatna voćna slast dok lepe kiseline daju svežinu i nervnost ovom vinu.

Umerena postojnost arome. Vino diskretnog šarma.

Odl. 2-4 god.

T 11-12 °C

Ocena: 87,4 poena
Medalja Zlatna
Cena: 700,00 din.



Sauvignon-2011

Belo suvo stono vino iz knjaževačkog vinogorja. Proizvodi neguje i puni u "Vinariji Jović" selo Potrkanje-Knjaževac.

Alk. 13,5 % v v

Vino svetlozelene boje, bistro. Miris sortni i zrelog voća. Tzv. "neravno vino" lepo, lepršavo sa lepim kiselinama. Na ukusu glatko i prijatno. Umerena postojanost arome.

Odl. 2-3 god.
T 11-12 °C
Ocena: 83,5 poena
Medalja Srebrna
Cena: 600,00 din.



Jagoda-2011

Belo polusuvo stono vino. Proizvedeno od autohtone vinske sorte grožđa sa područja Župe. Proizvodi neguje i puni Kosta Botunjac Donje Zleginje-Aleksandrovac.

Alk. 13% v v

Vino zlatnožute boje, bistro. Miris diskretan sa tonovima meda ali i mirisom drvenog suda u kome je vino odležavalo. Ukus nedovoljno harmoničan, tup. Nedostaju kiseline koje bi dale svežinu i čvrstinu. Oseća se i izvesna grubost-oporost u vinu koja zajedno sa nedostatkom kiselina i slatkoćom koja štrči čine vino neharmoničnim. Umerena postojanost arome.

Odl. 1-1,5 god.
T 11-12 °C
Ocena: 78 poena
Medalja Bronzana
Cena: 2300,00 din.



RosAnna-2012

Roze suvo stono vino proizvedeno od grožđa Frankovka iz sopstvenih zasada. Proizvodi neguje i puni vinarija "VINDULO" d.o.o. Temerin.

Alk. 13% v v

Vino lepe žive roze boje, bistro. Miris voćni koji asocira na jagodu i malinu ali pomalo i sa bombonskim tonom. Na ukusu umereno puno, lepo sveže, vino sa nervom. kiseline daju pitkost i živahnost ovom vinu. Vino je jako mlado i traži još vremena da se potpuno razvije.

Odl. 2-3 god.
T 11-12 °C
Ocena: 83,5 poena
Medalja Srebrna
Cena: 500,00 din.



Sofija-Tamjanika-2011

Suvo belo stono vino spravljeno od grožđa iz sopstvenog vinograda. Proizvodi neguje i puni P.T.R. Vinarija Braća Rajković iz Gornjeg Zleginja-Župa.

Alk. 12,5 % v v

Vino svetlo žute boje, bistro. Miris aromatičan sa tonovima citrusa. Na ukusu lako do prazno sa kiselinama koje štrče. Kratka postojanost arome.

Odl. 1-1,5 god.
T 10-11 °C
Ocena: 79 poena
Medalja bronzana
Cena: 800,00 din.



Traminac mirisni-2011

Belo polusuvo stono vino proizvedeno u "Vinogradi i vinarija Mačkov Podrum" Fruška gora-Irig.

Alk. 13,5% v v

Vino svetložute boje, bistro. Miris aromatičan ali zamoren. Ukus umereno pun nezakružen sa nespecifičnim kiselinama. Vino deluje rasplinuto, nedostaje mu struktura i čvrstina, deluje neuravnoteženo i neubedljivo. Alkohol štrči i pali nepce.

Odl. 1-2 god.
T 12-14 °C
Ocena: 79,0 poena
Medalja Bronzana
Cena: 750,00 din.



Slatka Eva-2011

Belo likersko vino proizvedeno po posebnom tehnološkom postupku od prezrelog grožđa sorti Petra i Kosmopolita. Proizvodi neguje i puni vinarija "VINDULO" d.o.o. Temerin.

Alk. 15,5% v v

Vino svetložute boje, Bistro. Miris čist, diskretan. Na ukusu se oseća lepa slast koja je u dobroj ravnoteži sa kiselinama. Vinu je još potrebno vreme da se potpuno razvije.

Odl. 2-4 god.
T 10-11 °C
Ocena: 82,5 poena
Medalja Srebrna
Cena: 960,00 din.



Aglaja rose-2011

Rose suvo stono vino iz negotinskog vinogorja. Proizvodi neguje i puni vinarija "Vimmid" Vidrovac-Negotin. Alk. 12,5% v v

Vino lepe svetlo roze boje, bistro. Miris diskretno voćni koji asocira na džem od jagodičastog voća. Na ukusu lako do umereno puno i sa umerenom postojanošću arome. Slabašno telo teško može da zaokruži druge elemente ukusa ovog vina. Vino sadrži lepe kiseline, slast i blage tanine.

Odl. 1-1,5 god.
T 10-11 °C
Ocena: 80 poena
medalja Srebrna
Cena: 400,00 din.



Nemir rose-2011

Rose suvo stono vino. Proizvodi neguje i puni vinarija "Despotika" Smederevska Palanka. Alk. 12,5% v v

Vino zatvoreno roze boje, bistro. Lep diskretno voćni miris koji podseća na trešnju. Ukus umereno pun, uravnotežen i sa umerenom postojanošću arome.

Odl. 1-2 god.
T 10-11 °C
Ocena: 82 poena
Medalja Srebrna
Cena: 650,00 din.



Dušica rose-2011

Rose suvo stono vino iz negotinskog vinogorja spravljeno od sorte grožđa game. Proizvodi neguje i puni vinarija SZPMR MATALJ-Negotin. Alk. 13,3% v v

Vino svetlo roze boje tipične za ovu vrstu vina, bistro. Miris voćni sa laktatnim tonovima. Na ukusu puno, sa lepim kiselinama, uravnoteženo i sa dobrom postojanošću arome.

Odl. 1-2 god.
T 10-11 °C
Ocena: 80 poena
Medalja Srebrna
Cena: 600,00 din.



Pino Botunjac reserve-2010

Kvalitetno suvo crveno vino sa geografskim poreklom. Proizvodi neguje i puni Kosta Botunjac, Gornje Zleginje-Župa. Alk. 13% v v

Vino otvorenije rubin boje, bistro. Miris diskretno voćni asocira na višnju. Ukus umereno pun sa naglašenijim taninima i još ne harmonizovanim ukusom. Drveni sud naglašenije ostavio svoj trag.

Odl. 2-3 god.
T 16-18 °C
Ocena: 81 poena
Medalja Srebrna
Cena:



Pinot noir-2011

Crveno suvo stono vino proizvedeno u "Vinogradi i vinarija Mačkov Podrum" Fruška gora-Irig. Alk. 13,9% v v

Vino svetle rubin boje, bistro. Miris diskretno voćni koji podseća na kompot od višnje. Na ukusu, umereno puno sa nešto naglašenijom kiselošću. Suvi tanini čine ga grubim.

Odl. 2-3 god.
T 16-18 °C
Ocena: 81,5 poena
Medalja Srebrna
Cena: 690,00 din.



Dolina barrique-2009

Crveno suvo stono vino iz temničkog vinogorja. Kupaža cabernet sauvignon, merlot i cabernet franc. Proizvodi neguje i puni Podrum Bačina, Varvarin. Alk. 13,1% v v

Vino crvene rubin boje, bistro. Miris kompleksan sa tonovima kupine, maline, vanile, i lepe hrastovine. Ukus umereno pun dobro uravnotežen sa dugim trajanjem u ustima.

Odl. 3-4 god.
T 16-18 °C
Ocena: 84 poena
Medalja Srebrna
Cena: 690,00 din.



Opiskura Merlo-2011

Crveno suvo stono vino dobijeno od sorte grožđa merlo iz vinograda u selu Grošnica. Proizvodi neguje i puni SZR ART-Grošnica-Kragujevac.

Alk. 14% v v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris voćni sa laktatnim tonovima. Ukus, svež voćni malo rasplinut. Vinu fali malo čvršća struktura i trebalo bi da prođe još malo vremena da sazri. Postojanost arome vrlo dobra.



Odl. 2-3 god.
T 16-18 °C
Ocena: 83,25 poen
Medalja Srebrna
Cena: 900,00 din.

Vržole - cabernet sauvignon - 2010

Crveno suvo stono vino. Proizvedeno, negovano i punjeno u vinariji "Vinik" Vršac.

Alk. 13% v v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris sitnog šumskog voća. Ukus umereno pun ali vinu nedostaje čvrstina. To se ogleda u ekstraktu, balansu kiselina, taninskoj strukturi. Vino deluje rasplinuto.



Odl. 1-2 god.
T 16-18 °C
Ocena: 81 poen
Medalja Srebrna
Cena: 540,00 din.

Cabernet sauvignon-2010

Crveno suvo stono vino iz knjaževačkog vinogorja. Proizvodi neguje i puni u "Vinariji Jović" selo Potrkanje-Knjaževac.

Alk. 13% v v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris sortni, asocira i na džem od kupina. Ukus umereno pun. U vinu još se oseća oporost i nešto naglašenija kiselost. Vino ima čvrstu strukturu i traži još vremena da se potpuno razvije.



Odl. 2-3 god.
T 16-18 °C
Ocena: 82 poena
Medalja Srebrna
Cena: 600,00 din.

Villa vina - cabernet sauvignon - 2010

Crveno suvo stono vino proizvedeno od grožđa cabernet sauvignon i manjom količinom merloa. Proizvodi neguje i puni "Vinarija Milosavljević" selo Bučje-Trstenik.

Alk. 13,5% v v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Na mirisu se oseća plemeniti barik ali se voćni miris sorte znatno izgubio zbog dugog ležanja u drvenom sudu. Na ukusu živo zbog kiselina. Taninska struktura slaba. Dobra postojanost arome.



Odl. 2-3 god.
T 16-18 °C
Ocena: 80 poena
Medalja Srebrna
Cena: 800,00 din.

Argument cabernet sauvignon - 2010

Crveno suvo stono vino spravljeno od grožđa iz sopstvenog vinograda u selu Grošnica.

Proizvodi neguje i puni SZR ART Grošnica-Kragujevac.

Alk. 13,9% v v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris nečist na stari drveni sud. Na ukusu umereno puno, rasplinuto. Nekoizistentno, kratko traje na ukusu, slaba postojanost arome.



Odl. 2-3 god.
T 16-18 °C
Ocena: 79 poena
Medalja Bronzana
Cena: 1050,00 din.

Cabernet sauvignon barrique - 2010

Crveno suvo stono vino iz Šumadije. Proizvodi neguje i puni "Mali podrum Radovanović"

Alk. 13,5% v v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris čist voćni podseća na sitno crveno voće i lepo ukomponovanim tonovima barika. Ukus pun, lepo zaokružen, harmoničan sa prijatnim kiselinama i taninima. Dobra postojanost arome.



Odl. 3-5 god.
T 16-18 °C
Ocena: 87,6 poena
Medalja Zlatna
Cena: 1130,00 din.