



Ocenjivali smo...

# Vodič kroz vinski lavirint

**U**željli 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 iz maloprodaje a za ovaj broj časopisa, uglavnom 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 se ocenjuju od 0-100 poena. Uz svako vino dat je kratak komentar o utisku koje je vino ostavilo na komisiju. Pored same ocene procenjuje se koliko takvo vino može još da odleži 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 kao i cenu kod proizvođača u vinariji po kojoj se to vino može kupiti. Za ona vina iz uvoza navodimo cenu koju nam je saopštio uvoznik. Za ovu priliku ocenjivali smo 35 vina i to samo RIZLING. U komisiji su bili prof. Slobodan Jović, Miroslav Radojčin predsednik udruženja somelijera Srbije, Ivica Stojanović somelijer i Nikola Jančić časopis VINO.

## Rizling-2004

Belo suvo stono vino proizvedeno fermentacijom samotoka od grožđa sorti italijanski i rajnski rizling.

Proizvodi, neguje i puni Porodični podrum porodice Rajković, Gornje Zleginje-Župa.

Alk. 11,9 % v v

Vino slamasto žute boje, bistro. Miris sortni, diskretan ali i maskiran tonovima starog bureta. Ukus umereno pun. U aromatskom delu nedovoljno izražen mirisni deo.

Diskretno se na nepcu oseća i prisustvo sulfata koje vino čini grubim.

Odl. 1-2god.

T-10-11°C

Ocena 79,20 poena

Cena:480,00 din



## Veliki rizling-2007

Belo suvo stono vino iz paličkog vinogorja. Proizvedeno je od grožđa italijanski i rajnski rizling. Proizvodi, neguje i puni Wow Winery d.o.o. Palić.

Alk. 12,8 % v v

Vino lepe svetlo žute boje, bistro. Sortnog i čistog mirisa umerenog inteziteta. Ukus pun i zaokružen sa diskretnom voćnom slašću koja je uklopljena u telo vina. Prijatne kiseline daju vinu živost i nerv.

Postojanost arome je umerena. U završnici ukusa oseća se blaga gorčina.

Odl. 1-2 god.

T- 10-11°C

Ocena 82,00

poena

Cena:240,00 din.



## Veliki Rizling-2008

Belo suvo stono vino iz paličkog vinogorja. Proizvedeno je od grožđa italijanski i rajnski rizling. Proizvodi, neguje i puni Wow Winery d.o.o. Palić.

Alk. 12,7 % v v

Vino žutozelene boje, bistro. Diskretan sortni miris još nedovoljno otvoren. Ukus pun i uravnotežen sa naglašenom svežinom CO<sub>2</sub>. Vino je glatko na ukusu sa dobro izbalansiranim kiselinama koje mu daju „nerv“.

Odl. 1-2 god.

T-10-11°C

Ocena 83,75

poena

Cena:240,00 din.



## Rizling rajnski-potrkanjski-2007

Belo suvo stono vino proizvedeno od grožđa iz sopstvene berbe u selu Potrkanje. Proizvodi,

neguje i puni podrum porodice Jović, selo Potrkanje kod Knjaževca.

Alk. 12,5 % v v

Vino lepe svetlo žute boje, bistro. Miris čist, diskretan sa dozom patine. Ukus umereno pun sa lepim kiselinama i skromnijom postojanošću arome.

Odl.1-2 god.

T-11-12°C

Ocena:82 poena

Cena:400,00 din.



## Silverrizling Italice-2008

Belo suvo stono vino proizvedeno u ograničenoj seriji. Proizvodi, neguje i puni Wow Winery d.o.o. Palić.

Alk. 12,8% v v

Vino lepe svetlo-žute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro. Miris veoma dopadljiv, sortni, raskošan sa karakterom zrelog grožđa. Ukus lep, topiv, pun; dobro zaokružen i čist u završnici ukusa sa malom dozom oštine koja će vremenom omekšati.

Odl.2-3 god.

T-10-12°C

Ocena:86,75

poena

Cena:450,00 din.



## Zapis rizling-2007

Belo suvo stono vino iz smederevskog vinogorja. Proizvodi neguje i puni S.R.Janko-Smederevo.

Alk. 12,3% v v

Vino lepe svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro. Miris sortni nešto izmenjen, (verovatno zbog više temperature na kojoj je lagerovano) sa elementima koji asociraju na koricu pečenog hleba ili suvog voća. Ukus umereno pun, uravnotežen sa dobrom postojanošću arome.

Odl.1-2 god.

T-10-11°C

Ocena:81,25 poena

Cena:500,00 din.



## Riesling-2006

Belo polusuvo stono vino iz župskog vinogorja. Proizvedeno od sorti grožđa italijanski i rajnski rizling uz dodatak tamnjanike. Proizvodi, neguje i puni podrum Mihajlović selo Ržanica-Župa.

Alk.11,8 %

Vino tamno žute boje, bistro. Mirisa koji asocira na karamelisano, suvo voće i dunju. Oksidativni tip vina. Ukus pun sa slatkastim tonovima i blagom oporošću na kraju ukusa što ga čini grubim. Umerena postojanost arome. Odl. 1-2 god. T-10°C  
Ocena 77,25  
Cena:



## Silverrizling Rajnski-2007

Belo suvo stono vino. Proizvodi, neguje i puni Wow Winery d.o.o. Palić

Alk. 12 % v v

Vino zlatno žute boje, bistro. Miris diskretan, sortni, sa karakteristika-ma suvog cveća. Na ukusu lako sa dominacijom kiselina i blagom gorčinom na kraju. U završnici ukusa mirisni deo se gubi dok kiselinski traje.

Odl. 1-2 god.

T-11-12°C

Ocena:80,00

Cena:300,00



## Kišov Italijanski rizling-2008

Belo suvo stono vino proizvedeno od grožđa iz sopstvene berbe u Sremsko Karlovačkom vinogorju. Proizvodi, neguje i puni vinarija Kiš, Sremski Karlovci.

Alk. 13% v v

Vino lepe slamasto žute boje, bistro. Miris čist sortni, srednjeg intenziteta. Na ukusu harmonično i dobrog tela. U završnici ukusa oseća se prolazna suvoća u grlu. Umerena postojanost arome.

Odl.2-3 god.

T-11-12°C

Ocena:82,25

poena

Cena:500,00 din.



## Rizling italijanski-2008

Belo suvo stono vino proizvedeno od grožđa iz fruškogorskog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni vinarska kuća Bononija porodice Šijački-Banoštor

Alk. 12% v v

Vino zlatnožute boje, bistro. Miris svež, intenzivan, voćni; još nije potpuno razvijen. Ukus umereno pun, gladak, zaokružen, sa nervom ali mu nedostaje topi-vanost. Dobra postojanost arome. Odl.1-2god. T-10-11°C  
Ocena:83,00  
Cena:400,00 din.



## Rasplet-2008

Belo polusuvo stono vino proizvedeno od grožđa italijanski rizling iz sopstvenih zasada vinograda u Gornjim Zleginjama- Župa. Proizvodi, neguje i puni Kosta Botunjac-Gornje Zleginje-Župa.

Alk. 13 % v v

Vino svetlo žute boje, bistro. Mirisa na suvo voće sa elementima starog drvenog suda. Ukus slatkast, tanjeg tela sa dozom oporosti i grubošću koja dolazi od sulfata.

Odl.1-2 god.

T-10-11°C

Ocena:75,50

poena Cena:



## Enigma-2008

Belo suvo stono vino proizvedeno od sorti grožđa italijanski i rajnski rizling uz dodatak tamnjanike. Proizvodi, neguje i puni podrum Mihajlović-Aleksandrovac.

Alk. 13% v v

Vino slamasto žute boje, bistro. Na mirisu se prepoznaju tonovi suvog voća i korice pečenog hleba kao posledica visoke temperature vrenja. Ukus solidan, pun, sa primesama mlečnih i muskantnih tonova. U završnici ukusa oseća se doza oporosti i suvoća u grlu. Dobra postojanost arome

Odl.1-2god.

T-10-12°C

Ocena:76,50

poena

Cena:



## Zapis-2008

Belo suvo stono vino proizvedeno od grožđa iz smederevskog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni S.R. Janko-Smederevo.

Alk. 12,5% v v

Vino lepe zelenkastožute boje, bistro. Miris lep, dopadljiv, voćni koji asocira na zelenu jabuku; čist i srednjeg inteziteta. Ukus umereno pun sa visokim sadržajem CO<sub>2</sub> koji daje izvesnu oštrinu vinu. U završnici ukusa oseća se blaga doza gorčine. Odl.1-2 god. T-10-12°C Oцена:83 poena Cena:500,00 din.



## Diriesling-Dibonis-2008

Belo suvo stono vino. Proizvodi, neguje i puni Dibonis winery-Subotica.

Alk. 12,8% v v

Vino lepe svetlo žute boje, bistro. Miris naglašeno vegetativnog karaktera sa elementima barika. Na ukusu lako, jednostavno, sa dominacijom kiselinskog dela. Umerena postojanost arome. Odl. 1-2 god. T-11-12°C Oцена:80 poena Cena:480,00 din.



## Talijanski rizling-2009

Belo suvo stono vino. Proizvodi, neguje i puni porodična vinarija Vindulo-Temerin.

Alk. 12,2 % v v

Vino zlatno žute boje, bistro. Čistog sortnog mirisa sa voćno-cvetnim karakterom i jednim bombonskim tonom. Na ukusu umereno, puno, gipko i glatko. U završnici ukusa ostavlja blagu suvoću u grlu. Kratka postojanost arome. Odl. 2-3 god. T-10-12°C Oцена:80,50 poena Cena: 350,00 din.



## Silverrizling rajnski-2008

Belo suvo stono vino proizvedeno u ograničenoj seriji od grožđa rajnski rizling. Proizvodi, neguje i puni Wow Winery d.o.o. Palić.

Alk. 13% v v

Vino svetlo žutozeleno boje, bistro. Miris voćni koji ometa izvesna količina SO<sub>2</sub>. Na ukusu voćnog karaktera, glatko, topivo i sočno sa nervom. Dobra postojanost arome. Odl. 2-3god. T-10-11°C Oцена:83,5 poena Cena:400,00 din.



## Zlatni talijanski rizling-2008

Belo suvo stono vino iz fruškogorskog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni Vinum d.o.o Novi Sad, podrum Sremski Karlovci.

Alk. 13,7% v v

Vino dopadljive svetlo žute boje, bistro. Miris srednje jak ali njegova kompleksnost se teško prepoznaje zbog alkoholne jačine. Ukus je umereno pun i u prvoj impresiji svež, gladak, uravnotežen i pitak. Na kraju ukusa ostaje suvoća u grlu zbog visoke doze alkohola. Odl.2-3 god. T-10-11°C ocena: 83,0 poena Cena: 450,00 din.



## Rizling rajnski-2008

Belo suvo stono vino iz Šumadije. Proizvedeno od grožđa iz sopstvenih zasada vinograda. Proizvodi neguje ipuni podrum Radovanović-Krnjevo.

Alk. 12,5% v v

Vino svetlo žute boje, bistro. Miris voćni koji asocira na svežu zelenu jabuku. Ukus pun sa diskretnom voćnom slaću prožet blagom oporošću. Umerena postojanost arome. Odl. 1-2God. T-10-11°C Oцена:85,0 poena Cena:590,00 din.



## Rhein Riesling-2005

Suvo belo stono vino. Proizvodi neguje i puni vinarija Živković-Kličevac.

Alk. 13% v v

Vino zlatno žute boje, bistro. Miris tipičnog starog odležalog rizlinga sa kerozinskim i nafalinskim tonovima.

Ukus je pun, pomalo bljutav. U završnici oseća se diskretna oporost i suvoća u grlu. Kratka postojanost arome.

Odl.1-2 god.

T-11-12°C

Ocena:79,75 poena

Cena:



## Rizling rajnski-2007

Belo suvo stono vino. Proizvodi, neguje i puni ogledno dobro Radmilovac Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu.

Alk.12,5% v v

Vino lepe svetlo žutozelene boje, bistro. Miris sortni u kome se spoznaju elementi bukea. Ukus umereno pun, gladak i dopadljiv sa lepom završnicom. Dobra postojanost arome.

Odl.1-2god.

T-10-12°C

Ocena:83,50

poena

Cena:400,00 din.



## Kišova misterija-2007

Belo suvo stono vino proizvedeno od grožđa rajnski rizling. Proizvodi neguje i puni podrum Kiš-Sremski Karlovci.

Alk. 13% v v

Vino svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro. Miris sortni voćnog karaktera maskiran većom dozom SO<sub>2</sub>.

Odl.1-2 god.

T-11-12°C

ocena:75,50 poena

cena:500,00 din.



## Wowrizling rajnski-2008

Vrhunsko suvo belo vino iz paličkog vinogorja. Proizvodi neguje i puni

Wow

Winery d.o.o

Palić.

Alk. 12% v v

Vino svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro. Miris intenzivan sortni. Ukus pun, sočan i sa nervom. U završnici ukusa glatko i sa dobrom postojanošću arome.

Odl. 2-3 god.

T-10-11°C

ocena:85,25

poena

cena:400.00 din.



## Rizling italijanski-2009

Belo suvo stono vino. Proizvodi, neguje i puni ogledno dobro Radmilovac Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu.

Alk. 13% v v

Vino lepe žutozelene boje, bistro. Miris srednjeg inteziteta, sortni, dopadljiv i čist. Ukus umereno pun, topiv, sa voćnim karakterom, lepo zaokružen i gladak. Dobra postojanost arome.

Odl.2-3god.

T-10-11°C

ocena: 86,0 poena

cena: 400,00 din.



## Silverrizling italice-2007

Belo suvo stono vino proizvedeno u oganičenoj seriji. Proizvodi, neguje i puni Wow Winery d.o.o Palić.

Alk. 13% v v

Vino lepe žutozelene boje, bistro. Miris koji asocira na suvo cveće i na kompot od voća sa belim mesom. Ukus pun, uravnotežen sa diskretnom voćnom slašću. Kiseline su voćne, žive i dobro ukomponovane u ukus vina. Na kraju ukusa blaga gorčina. Dobra postojanost arome.

Odl. 1-2 god.

T-10-11°C

ocena:86,0 poena

cena:400.00 din.



## Wowrizling rajnski-2009

Mlado stono suvo belo vino proizvedeno u ograničenoj seriji. Proizvodi, neguje i puni Wow Winery d.o.o Palić.

Alk. 12,2% v v  
Vino svetlo žutozelene boje, bistro. Miris na kompot od voća sa belim mesom. Ukus umereno pun koji potseća na suvo voće. U završnici ukusa blago oporo i suvo u grlu. Odl.1-2god. T-11-12°C ocena: 83,25 poena cena:350,00 din.



## Wowrizling italico-2007

Belo suvo stono vino proizvedeno u ograničenoj seriji. Proizvodi, neguje i puni Wow Winery d.o.o Palić

Alk. 12,6% v v  
Vino svetlo žute boje, bistro. Miris nedovoljno otvoren, sortni, umerenog inteziteta. Ukus pun, slatkast ali sa blagom grubošću koja potiče od sulfata. Završnica ukusa ostavlja suv ukus u ustima. Odl.1-2 god. T-11-12°C Ocena:80,25 poena Cena:300.00 din.



## Wowrizling italico-2008

Kvalitetno suvo belo vino iz paličkog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni Wow Winery d.o.o Palić.

Alk. 13,3% v v  
Vino lepe žutozelene boje, bistro. Miris koji asocira na zrelo voće, jabuke. Ukus pun, zaokružen sa nešto izraženijim voćnim slatkastim tonom. U završnici ukusa oseća se blaga oporost i suvoća u ustima. Dobra postojanost arome. Odl.2-3god. T-11-12°C ocena:84,75 poena cena:400,00 din.



## Rizling rajnski-2008

Belo suvo stono vino proizvedeno na oglednom dobru Radmilovac Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu.

Alk. 13,5% v v  
Vino svetlo žute boje, bistro. Miris sortni, asocira na dunju i suvo voće. Ukus umereno pun sa izvesnom dozom oporosti i kratkog trajanja. Umerena postojanost arome. Odl. 1-2 god. T-10-12°C Ocena:81,5 poena Cena:400.00din.



## Rizling rajnski-2009

Belo suvo stono vino proizvedeno na oglednom dobru Radmilovac Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu.

Alk. 13,5% v v  
Vino lepe žutozelene boje, bistro. Miris čist, sortni, dopadljiv. Ukus lepo zaokružen i uravnotežen sa diskretnom slašću i kiselinama koje daju nerv i živost vinu. U završnici ukusa glatko sa dobrom postojanošću arome. Odl. 2-3god. T-10-11°C Ocena 87,25 poena cena 400,00 din.



## Graševina Daruvar-2007

Vrhunsko polusuvo belo vino sa kontrolisanim poreklom iz daruvarskog vinogorja. Proizvodi,

neguje i puni vinarija Daruvar-Hrvatska

Alk. 13,4% v v  
Vino čilibarno žute boje. Miris sa karakteristikom zrelog voća i svog cveća. Ukus pun slatkast sa tonovima kompota od dunja. U završnici ukusa oseća se suvoća u ustima zbog alkoholne jačine. Umerena postojanost arome. Odl. 2-3 god. T-11-12°C Ocena 84,0 poena cena:



## Venčac-2007

Belo suvo stono vino iz venčačkog vinogorja. Proizvodi neguje i puni vinarija Vrbica-Arandelovac.

Alk. 13,6% v v

Vino svetle slama-sto žute boje. Miris čist sortni, asocira i na zrelo voće, jabuke i sl. Ukus pun, raskošan sa lepim voćnim slatkastim tonovima. Oseća se izvesna doza suvoće u ustima koja kratko traje, izazvana alkoholnom jačinom u vinu. Dobra postojanost arome. Odl. 3-4god. T-10-11°C Ocena:86,0 poena Cena:500,00 din.



## Rizling italijanski-2009

Belo suvo stono vino iz fruškogorskog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni vinarska kuća

Bononija porodice Šijački-Banoštor

Alk. 12,0% v v

Vino svetle žuto-zelene boje, bistro. Miris lep sortni sa voćnim karakterom. Ukus pun, dobro uravnotežen sa blagom i prolaznom dozom oporosti koja ne narušava kvalitet vina. Dobra postojanost arome. Odl. 2-3 god. T- 10-11°C Ocena:86,0 poena Cena:400,00 din.



## Rajnski rizling-2008

Belo suvo stono vino iz fruškogorskog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni vinarija Kovačević-Irig.

Alk. 13% v v

Vino lepe svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro. Miris čist sortni sa tonovima livadskog meda i pre-zrelog voća. Ukus pun; u prvoj impresiji glatko sa prijatnom voćnom slašću; u drugoj impresiji oseća se prolazna suvoća izazvana visokim sadržajem alkohola. Dobra postojanost arome. Odl. 2-3god. T-11-12°C Ocena:86,25 poena Cena:600,00 din.



## Rajnski rizling-2006

Belo suvo stono vino. Proizvedeno, negovano i punjeno u vinariji Vinovita-Beograd.

Alk.12,4% v v

Vino zlatno žute boje, bistro. Miris dopadljiv kerozinski, tipičan za stara odležala vina. Na ukusu glatko, dobro uravnoteženo, sa dobrom postojanošću arome. Alk. 2-3god. T-10-11°C ocena 84,0 poena cena: 500.00 din



## Wowrizling italico-2009

Mlado suvo belo vino proizvedeno, odnegovano i punjeno u Wow Winery d.o.o Palić

Alk. 12,5% v v

Vino svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro. Miris sortni voćni koji podseća na kompot. Ukus ume-reno pun i slatkast. U završnici ukusa smeta doza oporosti i blage gorčine. Odl. 2-3 god. T-10-11°C Ocena:83,0 poena Cena:350,00 din.



## Legenda:

- Do 59 poena neprihvatljivo
- 60 – 70 poena slab kvalitet
- 71 – 75 prihvatljivo
- 76 – 79 dobro
- 80 - 85 vrlo dobro
- 86 – 90 odlično
- 91 – 95 izuzetno
- 95 – 100 savršeno

### Izraženo u medaljama:

- 75-79, 99 Bronzana
- 80-84, 99 Srebrna
- 85-89, 99 Zlatna
- 90 - 100 Velika zlatna