

Ocenjivali smo...

Vodič kroz vinski lavirint

Uželi 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, u ovoj rubrici, 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 cena 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 27 crvenih vina. U komisiji su bili prof.

Slobodan Jović, Miroslav Radojčin predsednik udruženja somelijera Srbije, Ivica Stojanović somelijer, Aleksandar Petrović asistent kod prof. Jovića i Nikola Jančić časopis VINO.

Legenda:

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

Frankovka-2009

Crveno suvo stono vino proizvedeno od grožđa iz sopstvenog vinograda u a selu Banoštor na Fruškoj Gori. Proizvodi neguje i puni vinarija Bononija-Vinarska kuća porodice Šijački-Banoštor.

Alk. 12,5 % vv

Vino zatvorencrvene rubin boje, bistro. Miris sortni, voćnog karaktera koji najviše asocira na višnju. Još nije dovoljno razvijen. Vino je umereno puno, u prvij impresiji ukusa oseća se prijatna voćna slast i kiseline koje vinu daju živost. Tanini se još nisu dovoljno uklopili u telo vina jer je vino veoma mlado. T-17-18°C
Odl. 3-5 god.
Ocena: 82,3 poena
Cena: 390,00 din.



Vranac-2007

Crveno suvo stono vino proizvedeno od grožđa iz sopstvenog vinograda koji se nalazi na prostoru sela Potrkanje kod Knjaževca. Proizvodi neguje i puni „Vinarija Jović“ -Potrkanje.

Alk. 13 % vv

Vino zatvorencrvene boje, bistro. Miris čist sa diskretnim voćnim karakterom. Na ukusu umereno puno, zaokruženo (slast, kiseline, tanini), lepe strukture. Tanini traže još vremena da se harmonizuju. T-16-18 °C
Odl. 3-5 god.
Ocena: 83,2 poena
Cena: 400,00 din.



Gamay barrique-2006

Crveno suvo stono vino iz negotinskog vinogorja. Proizvodi neguje i puni „Podrum Dajić“- Negotin.

Alk. 13,1% vv

Vino zatvorencrvene rubin boje, bistro. Miris kompleksan koji najviše asocira na džem od sitnog crvenog voća koji se dopunjava blagim mirisom hrastovine iz barika. Na ukusu je umereno puno, lepe strukture i sa dobrom postojanošću arome. Tanini, kiseline i ekstrakt mu daju dobru perspektivu za duže odležavanje. T-16-18 °C
Odl. 4-6 god.
Ocena: 82 poena
Cena: 500,00 din.



Vizija-2006

Suvo stono crveno vino iz venčačkog vinogorja. Proizvodi puni i neguje „Podrum Aleksandrović“ Vinča, Topola-Oplenac

Alk. 13,7%

Vino zatvorencrvene rubin boje, bistro. Miris dopadljiv, diskretan i čist, voćni. Na ukusu zaokruženo lepe strukture, sočno. Tanini koji daju oporost vinu obećavaju dug život vinu. T-16-18 °C
Odl. 4-5 god.
Ocena: 86,4 poena
Cena: 850,00 din.



Silver Red-2006

Suvo stono crveno vino proizvedeno, odnegovano i punjeno u „WOW vinery“-Palić

Alk. 13% vv

Vino zatvorencrvene rubin boje, bistro. Miris kompleksan koji najviše podseća na kompot od sitnog crvenog voća i oplemenjen hrastovinom iz barika. Ukus umereno pun, zaokružen sa nešto naglašenijom oporošću koja vinu omogućava duže čuvanje. T-16-18 °C
Odl. 4-5 god.
Ocena: 83 poena
Cena: 324,50 din.



WOW Pinot noir-2006

Suvo stono crveno vino proizvedeno, odnegovano i punjeno u „WOW vinery“-Palić

Alk. 13% vv

Vino zatvorencrvene rubin boje, bistro. Miris kompleksan, tipičan sortni sa prijatnim elementima koji podsećaju na šeri brendi, osećaju se i tonovi kože. Ukus umereno pun sa nešto naglašenijim taninima koji u ukusnom delu dugo traju i stvaraju utisak suvoće u ustima. T-16-17 °C
Odl. 4-5 god.
Ocena: 85 poena
Cena: 708,00 din.



Radmilovački burgundac crni-2008

Suvo crveno stono vino, proizvedeno na oglednom dobru Radmilovac Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu.

Alk.14% v

Vino zatvorenocrvene rubin boje, bistro. Miris kompleksan, voćnog karaktera asocira na malinu i višnju ali se oseća i alkoholna snaga vina. Ukus pun, lepo uravnotežen sa jednom dozom slasti koja potiče od alkohola. Odlikuje se još lepom taninskom strukturom i dobrom postojanošću arome.

T-16-17 °C

Odl. 4-5 god

Ocena:85,2 poena

Cena: 400,00 don.



Trijumf noir-2006

Suvo crveno stono vino, bistro iz venčaćkog vinogorja. Proizvodi puni i neguje „Podrum Aleksandrović“ Vinča, Topola-Oplenac.

Alk. 14,5 % v

Vino zatvorenocrvene rubin boje, bistro. Miris sortni koji još asocira na kuvano crveno voće sa prepoznatljivim mineralnim tonovima. U ukusnom delu nedostaje mu punoća i čvrstina, tanini su naglašeni i suvi. Kratka postojanost arome.

T-16-17 °C

Odl. 2-3 god.

Ocena:82,80 poena

Cena: 1650,00 din.



Vržole merlot-2009

Suvo crveno stono vino, bistro. Proizvedeno, odnegovano i punjeno u vinskome podrumu Vinik-Vršac.

Alk. 12,5 % v

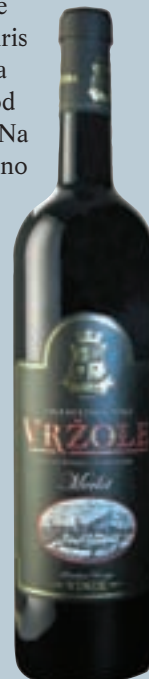
Vino zatvorenocrvene rubin boje, bistro. Miris čist, voćni koji asocira na trešnju i kompot od sitnog crvenog voća. Na ukusu je umereno puno ali sa kratkom postojanošću arome.

T-16-17 °C

Odl. 2-3 god.

Ocena:81

Cena: 400,00 din.



Merlo-2008

Crveno suvo stono vino proizvedeno od grožđa iz sopstvenog vinograda sa prostora sela Banoštor na Fruškoj Gori. Proizvodi neguje i puni vinarija Bononija-Vinarska kuća porodice Šijački-Banoštor.

Alk.13,6% v

Vino zatvorenocrvene rubin boje, bistro. Miris sortni koji pomalo asocira na šljivu i kupinu. Na ukusu je umereno puno do lako sa kratkim trajanjem ukusa ali pitko. Umrerena postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl. 3-4 god.

Ocena:80,7 poena

Cena: 472,00 din.



Merlo-2006

Crveno suvo stono vino proizvedeno od grožđa iz sopstvenog vinograda sa prostora sela Banoštor na Fruškoj Gori. Proizvodi neguje i puni vinarija Bononija-Vinarska kuća porodice Šijački-Banoštor.

Alk.12,6% v

Vino zatvotenocrvene boje, bistro. Miris sortni sa naglašenim tonovima kože dok se u pozadini prepoznaje diskretan miris džema od šumskog voća. Na prvom ukusu je tvrdo sa naglašenim kiselina i taninima da bi se ubrzo ta oporost gubila. Relativno kratka postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl.2-3 god.

Ocena:80 poena

Cena: 472,00 din.



Silver Merlot-2006

Suvo stono crveno vino proizvedeno, odnegovano i punjeno u „WOW vinery“-Palić

Alk.13,1 % v

Vino zatvotenocrvene boje, bistro.

Kompleksnog mirisa sa tonovima ljubičice i džema od sitnog crvenog voća. Ukus je zaokružen i pun, sa primesom voćne slasti i jednom dozom alkohola koji se oseća na ukusu. Umerena postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl. 3-4 god.

Ocena:84 poena

Cena: 371,70 din.



Aurelius barrique-2008

Crveno suvo stono vino proizvedeno kupazom Cabernet sauvignona i Merlota. Proizvodi neguje i puni Vinarija Kovačević-Irig.

Alk.13,5 % w

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris plemenit, veoma složen sa džemastim karakterom prožet dobro ukomponovanim tonovima hrastovine. Ukus pun, dobro uravnotežen sa prijatnom voćnom slašću i dobrom postojanošću arome.

T-16-18 °C

Odl. 4-5 god

Ocena:85,3 poena

Cena: xxx



Selection merlot-2006

Crveno suvo stono vino. Proizvedeno, negovano i punjeno u vinariji „Do kraja sveta“.Kovilj

Alk.13 % w.

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Miris složen u kome dominira džemasti karakter prožet tonovima čokolade i hrastovine. Na ukusu čvrsto i harmonično sa lepom taninskom strukturom. Dobra postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl. 3-4 god

Ocena:87,2 poena

Cena: 826,00 din.



Merlot-2008

Suvo crveno stono vino proizvedeno na oglednom dobru Radmilovac Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu.

Alk.13,5 % w.

Vino zatvorenocrveno rubin boje, bistro. Miris diskretan sortni sa voćnim karakterom i tonom nadimljenog koji potiče od barika. Ukus skladan, harmoničan umereno pun sa kiselinama koje vinu daju živost. Tanini dobro usklađeni i meki koji obećavaju dug život vinu. Umerena postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl. 4-5 god.

Ocena:85,3 poena

Cena: 400,00 din.



Tarpoš-2007

Suvo crveno stono vino iz venčaćkog vinogorja. Proizvodi neguje i puni vinarija“Vrbica“-Arandelovac.

Alk.14,3 % w

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Miris diskretan sortni nedovoljno otvoren sa nešto naglašenijim tonom barika.

Na ukusu vino je puno, topivo sa još uvek naglašenim ali dobro integrisanim taninima koje zao kružuje voćna slast. Postojanost arome umerena do kratka.

T-16-18 °C

Odl.5-6 god

Ocena:86,5 poena

Cena: 670,00 din.



Regent-2007

Crveno suvo stono vino proizvedeno kupazom Cabernet sauvignona i Merlota i odnegovano u barrique sudovima.

Proizvodi puni „Podrum Aleksandrović“ Vinča, Topola-Oplenac.

Alk.13,5 % w.

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Miris veoma kompleksan, razvijen u kome se otkrivaju tonovi sitnog crvenog voća prožeti elementima hrastovine i mirisom kutije cigareta. Prepoznaju se i diskretni tonovi kože. Na ukusu harmonično sa dobrom taninskom strukturom. Umerena postojanost arome.

T-16-18 °C Odl.5-6 god.

Ocena:87,3 poena

Cena: 650,00 din.



WOW Merlot-2006

Suvo stono crveno vino proizvedeno, odnegovano i punjeno u „WOW vinery“-Palić

Alk.13,0 % w

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Veoma lep razvijen i razuden miris sa tonovima džema od šumskog voća i tonovima barika. Ukus pun uravnotežen sa naglašenom taninskom strukturom koja vinu obećava dug život. Veoma dobra postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl. 5-6 god.

Ocena:88,0 poena

Cena: 1770,00 din.



Kremen-2008

Crveno suvo stono vino iz negotin-skog vinogorja. Proizvodi neguje i puni vinarija Matalj-Negotin.

Alk. 12,5 % v.

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Miris sortni sa izraženim voćnim karakterom i plemenitim tonovima barika za čiju je evoluciju i harmonizaciju potrebno vreme. Na ukusu umereno puno, voćnog karaktera sa naglašenom oporošću koja daje suvoću u ustima. Umerena postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl. 2-3 god.

Ocena:83,0 poena

Cena: 650.00 din.



Villa Vina barrique-2008

Crveno suvo stono vino proizvedeno iz sopstvenih zasada vinove loze od sorti cabernet sauvignon i merlot.

Proizvodi neguje i puni „Vinarija Milosavljević“ –selo Bučje –Trstenik.

Alk.14 % v.

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Miris voćni, umereno jak sa blagim tonom drvenog suda. Ukus dopadljiv, umereno pun sa nešto naglašenijom taninskom strukturom. Kratka postojanost arome.

T-16-18 °C Odl.3-

4 god.

Ocena:82,3 poena

Cena: 650,00 din.



Stephanos-2007

Crveno suvo stono vino proizvedeno kupazom caberneta i merlota.

Proizvodi neguje i puni vinarija „Stemina“ Trstenik

Alk.13,5 % v.

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Miris voćni sa prepoznatljivim tonovima barika za koje je potrebno još vremena da se sljubi sa vinom. Na ukusu vino je lako i nedostaje mu čvrstina. Taninska struktura nedovoljna. Kratka postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl.3-4 god

Ocena 80,4 poena

Cena: xxx



Radmilovački Kabernet sauvignon-2008

Suvo crveno stono vino, proizvedeno na oglednom dobru Radmilovac Poljoprivrednog fakulteta u Zemunu.

Alk.14,5 % v

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Miris voćni sa elementima hrastovine ali se još uvek nije dovoljno otvorilo. Na ukusu umereno puno sa prijatnim voćnim karakterom, dobre strukture u svim elementima i može se očekivati da će se vremenom sve više oplemenjivati. Dobra postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl. 5-6 god.

Ocena:86,00 poena

Cena: 450,00 din.



WOW Cabernet sauvignon- 2006

Suvo stono crveno vino proizvedeno, odnegovano i punjeno u „WOW vinery“-Palić

Alk.13,0 % v

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Miris kompleksan, sa elementima džema od sitnog crvenog voća, pomalo karamelisano i sa tonom barika. Na ukusu lako bez dovoljno ekstrakta da bi se tanini koji štrče bolje integrirali u telo vina. Dobra postojanost arome.

T-17-18°C

Odl. 2-3 god.

Ocena 84,00 poena

Cena: 826,00 din.



Selection cabernet sauvignon-2006

Crveno suvo stono vino. Proizvedeno, negovano i punjeno u vinariji „Do kraja sveta“. Kovilj

Alk.12,5 % v.

Vino zatvorenocrvene boje, bistro. Miris diskretan sa blagim animalnim tonom i mirisom na karanfilić. Na ukusu umereno puno, slatkasto sa primetnijom oporošću. Umerena postojanost arome.

T-17-18 °C

Odl. 2-3 god.

Ocena:81,5 poena

Cena: 826,00 din.



Orašac-2007

Suvo crveno stono vino iz venčaćkog vinogorja. Proizvodi neguje i puni vinarija "Vrbica"-Arandelovac.

Alk. 12,5 % v

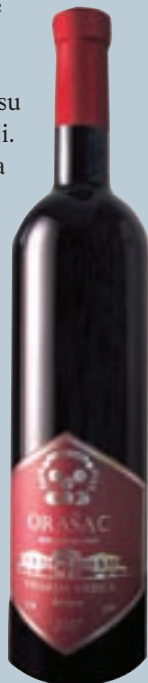
Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris u kome su dominantni mineralni tonovi dok su voćni nešto pokriveniji. Tek na ukusu se oseća voćnost i blaga voćna slast. Oporost koja se oseća dobro je integrisana u ukus vina. Dobra postojanost arome.

T-17-18 °C

Odl. 2-3 god

Ocena: 82,2 Poena

Cena: 580,00 din.



Cabernet sauvignon barrique-2007

Suvo stono crveno vino iz Šumadije. Proizvodi, puni i neguje „Podrum Radovanović“ Krnjevo.

Alk. 13,5 % v

Zatvoreno crvene boje, sa tonovima lukovine menisku, bistro. Miris kompleksan koji asocira na sitno crveno voće, kožu, kutiju cigareta i sa tonovima barika. Na ukusu živahno sa prijatnim mekim taninima i voćnim karakterom. U završnici lepo, čisto sa dobrom postojanošću arome.

T-16-18 °C

Odl. 5-6 god.

Ocena: 87,14 poena

Cena: 885,00 din.



Cabernet sauvignon-Reserve- 2007

Suvo stono crveno vino iz Šumadije proizvedeno u ograničenoj seriji u pažljivo odabranim barik buradima od francuskog hrasta. Proizvodi i puni „Mali podrum Radovanović“ Krnjevo.

Alk. 13,5 % v

Vino zatvoreno crvene boje. Miris sortni voćni sa tonovima na kožu. Mekog je ukusa i sa prijatnim kiselinama koje mu daju svežinu. Tonovi barika, zreli tanini i alkohol dobro su integrisani u vino i daju zaokružen i prijatan ukus. Dobra postojanost arome.

T-16-18 °C

Odl. 5-6 god.

Ocena 88,0 poena

cena: 1534,00 din.

