

**Vodič kroz vinski lavirint**

# Najbolje ocenjena vina u 2010 godini.

**U** nekoliko prethodnih brojeva ocenjivali smo rizlinge, šardonee i crvena vina uglavnom domaćih proizvođača po metodu do 100 poena. Ovde predstavljamo vina koja po broju osvojenih poena zaslužuju zlatnu medalju odnosno imaju 85 i više poena.

U želji da pomogne svojim čitaocima da se lakše snađu u širokoj ponudi vina u našim prodavnicama, časopis VINO 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.

## **Legenda:**

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

## Misija chardonnay-2008

Suvo stono belo vino iz smederevskog regiona. Proizvodi i puni podrum „Janko“-Smederevo.

Alk. 12,9% w

Vino lepe svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem. Miris dopadljiv cvetno-voćnog karaktera. Ukus umereno pun i u prvoj impresiji oseća se lepa svežina i harmoničnost. U završnici ukusa oseća se blaga grubost i oporost koja kratko traje. Umerena postojanost arome.

Odl. 3-4 god.

T-10-12 °C

Cena: 500,00 din.

**Ocena: 86,6 poena**



## Chardonnay-2008

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

Alk. 12% w

Vino svetlo žute boje, bistro, čistog diskretnog i dopadljivog mirisa. Ukus svež sa nervom. Umerena postojanost arome.

Odl. 2-3 god.

T-10-12 °C

Cena: 400,00 din.

**Ocena: 86,00 poena**



## Chardonnay-2008

Suvo stono belo vino sa Fruške Gore. Proizvodi i puni „Vinarija Kovačević“-Irig.

Alk. 14% w.

Vino lepe zlatno žute boje, bistro. Diskretnog čistog mirisa i veoma harmonično sa još izvesnom živošću i sa nervom. Umerena postojanost arome.

Odl. 3-4 god.

T-10-11 °C

Cena: 600,00 din.

**Ocena: 86,2 poena.**



## Tribunia Chardonnay-2008

Vrhunsko suvo belo vino iz Hercegovine. Proizvodi i puni „Podrum Vukoje“-Trebinje.

Alk. 13% w.

Vino lepe svetlo žute boje, bistro. Miris tipičan sortni sa diskretnim buternim tonom. Ukus pun, snažan, topiv sa lepo uravnoteženom slašću i kiselinama. U završnici ukusa glatko, čisto i sa dobrom postojanošću arome.

Odl. 3-4 god.

T-10-11 °C

Cena: 800,00 din.

**Ocena: 91,25 poena**



## Querkus Chardonnay-2008

Vrhunsko suvo belo vino sa zaštićenim geografskim poreklom iz Goriških Brda- Slovenija. Proizvodi i puni Vinska klet „Goriška Brda“ Slovenija.

Alk. 13,5% w.

Vino lepe žuto zelene boje, bistro. Miris jasan sortni voćnog karaktera. Na ukusu lako lepršavo i sa nervom koje mu daju voćne kiseline. U završnici ukusa glatko ali sa nešto kraćom postojanošću arome.

Odl. 3-4 god.

T-10-11 °C

Cena: 655,52 din.

**Ocena: 87 poena**



## Dichardonnay-2008

Suvo stono belo vino pažljivo odnegovano u vinariji Dibonis-Subotica

Alk. 13,3% w.

Vino slamasto žute boje, bistro. Na mirisu kompleksno, sa elementima koji podsećaju na jezgrasto voće i sa buternim tonovima koji su prožeti diskretnim tonovima hrastovine. Ukus pun, kremast sa dobro uravnoteženim odnosom slasti i kiselinom. U završnici ukusa glatko i sa umerenom postojanošću arome.

Odl. 3-4 god.

T-10-11 °C

Cena: 590,00 din.

**Ocena: 86,2 poena**



## Chardonnay-2008

Vrhunsko suvo belo vino sa kontrolisanim geografskim poreklom i garantovanim kvalitetom. Proizvodi i puni **Michel Torino**, Salta- Argentina.

Alk.13,5 % vv.

Vino lepe žute zelene boje, bistro. Miris sortni, asocira na tropsko voće. Umereno puno do punog ukusa, glatko, sa lepim kiselinama koje vinu daju svežinu i nerv. Lepo i čisto u završnici ukusa. Umerena postojanost arome.

Odl. 3-4 god.

T-10-11 °C

Cena: 670,00 din.

**Ocena: 87 poena**



## Harizma-2007

Suvo belo vino proizvedeno po surli postupku od grožđa iz oplenačkog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni „**Podrum Aleksandrović**“ Vinča-Topola.

Alk. 13,9 % vv.

Vino lepe žute zelenkaste boje, bistro. Miris asocira na jezgrasto voće sa jasnim buternim tonom i lepo zaokruženo elementima barika. Ukus pun, snažan sa diskretnom slašću koja je uravnotežena sa dopadljivim kiselinama. Završnica ukusa je lepa i glatka ali sa nešto kraćom postojanošću arome.

Odl. 3-4 god.

T- 10-11 °C

Cena: 850,00 din.

**Ocena. 88 poena**



## Chardonnay bagueri-2006

Vrhunsko suvo belo vino sa zaštićenim geografskim poreklom. Proizvodi i puni „**Vinska klet Goriška Brda**“ - Slovenija

Alk.14 % vv.

Vino zlatno žute boje, bistro. Miris sortni, lepo razvijen koji je već evoluirao u buke i sa jasnim vanilinskim tonovima iz hrastovine. Ukus pun zaokružen sa još dobrom svežinom. Dobra postojanost arome.

Odl. 3-4 god.

T-10-11 °C

Cena: 1127,00 din.

**Ocena: 89,25 poena.**



## Silverrizling Italicco-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.



## Rizling rajnski-2008

Belo suvo stono vino iz Šumadije. Proizvedeno od grožđa iz sopstvenih zasada vinograda. Proizvodi neguje i puni **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 slašću prožet blagom oporošću. Umerena postojanost arome.

Odl. 1-2God.

T-10-11°C

Ocena:85,0 poena

Cena:590,00 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.



## 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.



## 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 žutozelene 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.*

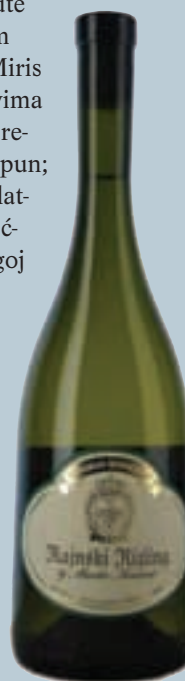
Alk. 13% v v

Vino lepe svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro. Miris čist sortni sa tonovima livadskog meda i 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.



## Vizija-2006

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

Alk.13,7%

Vino zatvorenocrvene 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.



## WOW Pinot noir-2006

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

Alk.13% vv

Vino zatvorenocrvene 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% vv

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.



## Aurelius barrique-2008

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

Alk.13,5 % vv

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 % vv.

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 % vv.

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 venčačkog vinogorja. Proizvodi neguje i puni vinarija "Vrbica"-Arandelovac.

Alk.14,3 % w

Vino zatvoreno crvene 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 kupažom Cabernet sauvignona i Merlota i odnegovano u barrique sudovima.

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

Alk.13,5 % w.

Vino zatvoreno crvene 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 zatvoreno crvene 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.



## Radmilovački Kabernet sauvignon-2008

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

Alk.14,5 % w

Vino zatvoreno crvene 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: 86,0 poena**

Cena: 450,00 din.



## Cabernet sauvignon barrique-2007

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

Alk. 13,5 % w

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 % w

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.

