

Ocenjivali smo...

# Vodič kroz vinski lavirint

U želji 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 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 nepro-

vidnoj vrećici.

Vina se ocenjuju 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 33 vina i to 16 belih, 4 rozea i 13 crvenih. U komisiji su bili prof. Slobodan Jović, prof. Ninoslav Nikičević, 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

## Postojbina - 2010

Suvo stono belo vino, iz Kosvsko-Metohijskog vinogorja, spravljeno od grožđa italijanski i rajnski rizling. Proizvodi, neguje i puni S.Z.T.R. Vinarija Antić-Orahovac.

Alk. 11,5 v/v

Vino zlatnožute boje, bistro. Miris je ne dovoljno izražen. Ukus umereno pun i suv u završnici sa kratkom postojanošću arome.

Odležavanje: 1-2 g.

T 10-11 °C

**Ocena 73,30 poena**



## Rizling rajnski potrkanski - 2009

Suvo stono belo vino iz sela Potrkanje kod Knjaževca. Proizvodi, neguje i puni Vinarija Jović-Knjaževac.

Alk. 12,5 % v/v

Vino lepe žutozelene boje, bistro. Miris čist, dopadljiv, umerenog intenziteta. Na ukusu, glatko umereno puno do puno i lepo uravnoteženo sa živahnim kiselinama i dobrom postojanošću arome.

Odležavanje: 2-3 g.

T 10-12 °C

**Ocena 84,50 poena**



## Rizling rajnski - 2010

Suvo stono belo vino prizvedeno od grožđa iz krnjevačkog vinogorja. Proizvodi neguje i puni Mali podrum Radovanović-Krnjevo.

Alk. 12,5 % v/v

Vino svetle žutozelene boje, bistro, čistog sortnog mirisa sa voćnim karakterom koji asocira na jabuku ali i sa tonovima vinove loze u cvatu. Ukus, gladak, svež lepo uravnotežen sa jednom dozom diskretne prijatne voćne slasti koja vinu daje punoću i zaokruženost ukusa. Dobra postojanost arome.

Odležavanje: 2-3 g.

T 10-12 °C

**Ocena 87,00 poena**



## Chardonnay - 2008

Stono suvo belo vino proizvedeno od istoimene sorte grožđa iz fruškogorskog vinogorja. Proizvodin neguje i puni NAVIP

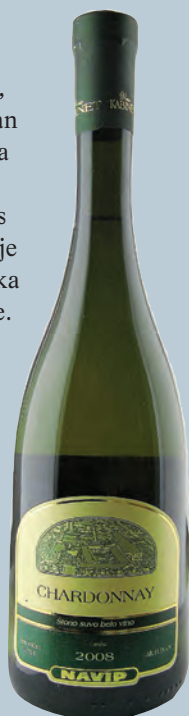
Alk. 11,5 % v/v

Vino svetle slamastožute boje, bistro. Miris običan vinski sa tonom na koštičavo voće, bademe i sl. Ukus kratko traje i deluje praznjikavo. Kratka postojanost arome.

Odležavanje: 1 g.

T 10-12 °C

**Ocena 76,00 poena.**



## Chardonnay -2010

Stono suvo belo vino iz sela Potrkanje kod Knjaževca. Proizvodi, neguje i puni Vinarija Jović-Knjaževac.

Alk. 12,5 % v/v

Vino svetle žutozelene boje, bistro. Miris veoma složen, čist, dopadljiv, sa voćnim karakterom. Ukus pun, zaokružen sa lepom svežinom i umerenom postojanošću arome. U drugoj impresiji kiseline se malo odvajaju od mirisnog dela i nešto duže traju.

Odležavanje: 2-3 g.

T 10-12 °C

**Ocena 85,10 poen**



## Terasa chardonnay - 2008

Stono suvo belo vino iz negotinskog vinogorja. Proizvodi neguje i puni S.Z.P. Matalj vinarija – Negotin.

Alk. 13,5 % v/v

Vino lepe svetle žute boje sa zelenim odsjajem, bistro. Miris asocira na suvo poljsko cveće. Ukus umereno pun sa diskretnom slašću. U završnici ukusa oseća se blaga gorčina koja malo remeti dobar utisak o ovom vinu.

Odležavanje: 1 -2 g.

T 10-12 °C

**Ocena 84,60 poena.**



## Chardonnay-2010

Stono suvo mlado belo vino iz krnjevačkog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni Mali podrum Radovanović-Krnjevo.

Alk. 12,9 % v/v

Vino slamaste do zlatnožute boje, bistro. Miris sortni, voćni koji asocira na krušku ali i na bananu. Na ukusu lepa voćna slast. U završnici ukusa oseća se blaga suvoća na nepcu. Dobra postojanost arome.

Odležavanje: 2-3 g.

T 10-12 °C

**Ocena 86,20 poena**



## Chardonnay Panta rei - 2009

Stono suvo belo vino iz trsteničkog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni Podrum Stemina-Trstenik.

Alk. 12,8 % v/v

Vino lepe žutozelene boje, bistro. Miris voćni, čist, kompleksan. Na ukusu veoma živo, puno, topivo sa dozom prijatne diskretne slasti, dobro izbalansirano. U završetku ukusa boseća se blaga gorčina. Dobra postojanost arome.

Odležavanje: 2-3 g.

T 10-12 °C

**Ocena 86,00 poena**



## Mirna Bačka - 2010

Stono suvo belo vino-cuvée tipa chardonnay. Proizvodi, neguje i puni podrum Vindulo Temerin.

Alk. 13,0% v/v

Vino lepe žutozelene boje, bistro, blagog muskatnog mirisa. Na ukusu umereno puno, glatko, sveže, i lepo izbalansirano. Karakteriše ga i dobra postojanost arome.

Odležavanje: 2-3 g.

T 12-13 °C

**Ocena 85,10 poena.**



## Misija barrique - 2009

spravljen od sorte grožđa chardonnay. Proizvodi, neguje i puni Podrum Janko-Smederevo.

Alk.13,8 % v/v

Vino svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem, bistro, gusto uljasto. Miris čist sa elementima barika koji mu daje kompleksnost. Na ukusu puno, glatko, zaokruženo sa lepom voćnom slašću i vanilinskim tonovima iz hrastovine. Dobra postojanost arome.

Odležavanje: 3-4 g.

T 10-12 °C

**Ocena 87,60 poena.**



## Pinot as - 2010

Stono suvo belo vino spravljen od četiri sorte grožđa iz porodice pinoa. Pinot gris, pinot blanc, pinot noir i chardonnay.

Proizvedeno, negovano i punjeno u Malom podrumu Radovanović-Krnjevo.

Alk.13,2 % v/v

Vino žute boje sa sivkastim odsjajem, bistro. Miris snažan, dubok, burgonjskog tipa, veoma razućen i elegantan. Vino nosi snažan pečat podnjeblja (teroar) i još se u njemu oseća primaran miris koji potiče iz grožđa. Ukus pun lepo uravnotežen, topiv, sa voćnim karakterom. U ustima dugo traje kao u jesen sunce na zalasku. Dobra postojanost arome.

Odležavanje: 2-3 g.

T 10-12 °C

**Ocena 91,00 poen.**



## Sauvignon - 2009

Stono suvo belo vino iz fruškogorskog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni Vinarija Kovačević-Irig.

Alk. 13 % v/v

Vino lepe slamaste žute boje, bistro. Miris čist, diskretan sortni. Ukus pun, gladak sa lepim kiselinama koje mu daju pitkost i svežinu. Umerena postojanost arome.

Odležavanje: 2-3 g.

T 10-12 °C

**Ocena 87,00 poena.**



## Menuet - 2008

Stono suvo belo vino proizvedeno od grožđa iz sopstvenog vinograda od sorte chardonnay.

Proizvodi, neguje i puni Vinarija Vrbica-Arandelovac.

Alk. 13,8 % v/v

Vino svetle žutozelene boje, bistro. Miris umereno jak ali čist. Na ukusu elegantno, glatko. U završnici ukusa alkoholna jačina izaziva izvesnu suvoću u ustima.

Odležavanje: 2-3 g.

T 10-11 °C

**Ocena 86,20 poena.**



## Sauvignon blanc - 2010

Stono suvo belo vino spravljen od istoimene sorte grožđa iz krnjevačkog vinogorja.

Proizvedeno, negovano i punjeno u Malom podrumu Radovanović-Krnjevo.

Alk.13,2 % v/v

Vino svetle žute boje, bistro. Složenog sortnog mirisa koji u početku podseća na zovu zatim na pešn frut. Na ukusu puno sa diskretnom voćnom slašću, glatko i lepom postojanošću arome.

Odležavanje: 1-2 g.

T 10-12 °C

**Ocena 86,30 poena**



## Sauvignon blanc - 2010

Stono suvo belo vino proizvedeno od 85 % grožđa sauvignon blanc i 15 % semilliona.

Proizvodi, neguje i puni Vinum d.o.o. Novi Sad podrum Sremski Karlovci.

Alk.13 % v/v

Vino lepe žutozelene boje, bistro. Miris osoben i koji asociira na limetu. Ukus gladak, pun lepo uravnotežen sa dobrom postojanošću arome.

Odležavanje: 2-3 g.

T 10-11 °C

**Ocena 86,2 poena.**



## Sauvignon blanc - 2009

Suvo belo vino sa kontrolisanim poreklom i kvalitetom proizvedeno od grožđa iz oplenačkog vinogorja.

Proizvodi, neguje i puni Zadužbina Kralja Petra I Karađorđevića -Kraljevska vinarija na Oplencu.

Alk.14,5 % v/v

Vino lepe žute boje sa nijansom sive, bistro.

Miris dopadljiv koji podseća na zrelo voće i kompot od voća sa belim mesom.

Na ukusu puno, snažno sa dobrom postojanošću arome ali se zbog alkoholne jačine oseća izvesna suvoća u grlu.

Odležavanje: 2-3 g. T 10-11 °C

**Ocena 87,00 poena**



## Dušica rose-gamay- 2009

Stono suvo rose vino iz negotinskog regiona proizvedeno od sorte gamay pri tom koristeći savremenu tehnologiju i porodično iskustvo.

Proizvodi, neguje i puni Vinarija Matalj-Negotin.

Alk. 12,3 % v/v

Vino lepe roze boje, bistro. Miris svež, voćni. Na ukusu lepo zaokruženo, glatko, umereno puno sa dobrom postojanošću arome. U završnici ukusa oseća se blaga suvoća u ustima.

Odležavanje: 1-2 g. T – 10-11 °C

**Ocena 84,60 poena.**



## Rose Minna - 2010

Stono suvo rose vino iz trsteničkog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni Vinarija Stemina d.o.o.-Trstenik.

Alk. 13,5 % v/v

Vino karakteristične roze boje, bistro. Miris kompleksan kod koga se otkrivaju elementi kupine i drugog sitnog crvenog voća.

Ukus pun, topiv sa lepim završetkom.

Dobra postojanost arome.

Odležavanje: 1-2 g. T – 10-11 °C

**Ocena 85,3 poena.**



## Rose-2010

Stono polusuvo rose vino. Spravljeno od 85 % grožđa frankovka i 15 % crnog burgundca.

Proizvodi, neguje i puni Vinum d.o.o.-Novi Sad -podrum Sremski Karlovci.

Alk.12,0 % v/v

Vino rose boje, bistro. Miris voćno-bombonski. Ukus slatunjav i opor u završnici.

Odležavanje: 1 g. T 10-11 °C

**Ocena 81,60 poena.**



## Rosetto - 2010

Ružičasto polusuvo stono vino spravljeno od sorte cabernet sauvignon u vinariji Kovačević.

Alk. 12,5 % v/v

Vino lepe roze boje, bistro. Miris diskretno voćni. Na ukusu puno, slatunjavo bez kiselina koje bi mu dale živost i svežini. Kratka postojanost arome.

Odležavanje:1 g. T 10-11 °C

**Ocena 84,30 poena.**



## Rajska bašta - 2009

Suvo stono crveno vino iz orahovačkog vinogorja na Kosovu i Metohiji.

Spravljeno je od sorti grožđa crni burgundac, kaberne sovijnjon i vranc.

Proizvodi neguje i puni SZTR Vinarija Antić-Orahovac.

Alk. 12,0% v/v

Vino zatvorene crvene boje, bistro. Miris asociira na džem od sitnog crvenog voća. Ukus praznjikav, suv i opor. Vino nedovoljno urvnoteženog ukusa.

Odležavanje: 1-2 g. T 16 – 18 °C

**Ocena 77,00 poena.**



## Izbor srca – 2009

Suvo stono crveno vino iz orahovačkog vinogorja na Kosovu i Metohiji. Spravljeno je od sorti grožđa crni burgundac, game i vranc.

Proizvodi neguje i puni SZTR Vinarija Antić-Orahovac.

Alk. 12,5% v/v  
Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris asocira na džem od sitnog crvenog voća. Ukus umereno pun sa taninima koji se nisu dovoljno integrisali u ukus vina.

Odležavanje: 1-2 g.

T 16 – 18 °C

**Ocena 80,00 poena.**



## Pinot Botunjac- reserve – 2009

Crveno kvalitetno vino sa geografskim poreklom iz župskog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni Kosta Botunjac- Donje Zleginje, Aleksandrovac.

Alk. 13,0 v/v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Mirisa diskretnog na višnju sa blagim elementima hrastovine. Ukus umereno pun, sa naglašenim taninima i oporošću koja dugo traje. Ne dostaje mu zaokružnost mirisnih i ukusnih komponenti.

Odležavanje: 2-3 g.

T 16 – 18 °C

**Ocena 80,80 poena.**



## Vranac potrkanski – 2008

Stono suvo crveno vino iz sela Potrkanje kod Knjaževca. Proizvodi, neguje i puni Saša Jović pr Vinarija Jović-Knjaževac.

Alk. 13,0 % v/v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris voćni koji više asocira na džem od sitnog crvenog voća sa tonovima barika.

Na ukusu spoznaje se i prijatan vanilinski ton koji dolazi iz hrastovine ali i izvrsna oporost koja nije još dovoljno ukonponovana u telo vina. Vino je umereno puno sa srednjom

postojanošću arome.

Odležavanje: 3-4 g.

T 16 – 18 °C

**Ocena 85,20 poena.**



## Vindulo Three star – 2009

Crveno suvo regionalno vino iz temerinskog vinogorja. Proizvodi neguje i puni vinarija Vindulo – Temerin.

Alk. 12,5 % v/v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris džemast sa tonu suve šljive. Ukus suv, opor sa kratkim trajanjem.

Odležavanje: 2-3 g.

T 16 – 18 °C

**Ocena 80,60 poena.**



## Merlot – 2008

Stono suvo crveno vino iz vranjanskog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni NAVIP Zemun.

Alk. 11,5 % v/v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris je jednostavan, vinski i oseća se da je vino staro. Ukus umereno pun raslojen i nedovoljno uravnotežen.

Odležavanje: 2-3 g.

T 16 – 18 °C

**Ocena 78,60 poena.**



## Vržole Merlot – 2009

Stono suvo crveno vino. Proizvodi, neguje i puni porodična vinarija VINIK -Vršac.

Alk. 13,5 % v/v

Vino zatvoreno crvene boje, bistro. Miris sortni sa elementima ljubičice.

Ukus umereno pun pomalo slatkast sa suvim taninima koji vinu daju oporost. Potrebno je još malo vremena da se harmonizuju svi elementi ukusa.

Srednja postojanost arome.

Odležavanje: 3-4 g.

T 16 – 18 °C

**Ocena 82,60 poena.**



## Crveni zapis barrique – 2008

Stono suvo crveno vino spravljeno od sorte grožđa merlot. Proizvodi, neguje i puni S.R. Janko- Smederevo.

Alk.14,0% v/v

Vino zatvorene crvene boje, bistro. Miris kompleksan sa lepim tonovima hrastovine. Ukus pun sa dozom diskretne voćne slasti ali i blagom prolaznom gorčinom u završnici ukusa. Umerena postojanost arome. Odležavanje:3-4 g. T 16 -18 °C  
**Ocena 85,60 poena.**



## Kremen-Cabernet sauvignon - 2008

Stono suvo crveno vino iz negotinskog vinogorja. Proizvodi neguje i puni szpmr Matalj vinarija- Negotin.

Alk. 12,5 % v/v

Vino zatvorene crvene boje, bistro. Miris veoma složenog voćnog karaktera, džemasto sa lepim tonovima hrastovine. Ukus umereno pun sa nešto naglašenijim kiselinama i taninima koje ostavljaju suv ukus u ustima. Dobra postojanost arome. Odležavanje:3-4 g. T 16 -18 °C  
**Ocena 85,00 poena.**



## Orašac barrique – 2008

Stono suvo crveno vino iz venčačkog vinogorja. Proizvodi, neguje i puni vinarija Vrbica – Arandelovac.

Alk. 13,2 % v/v

Vino zatvorene crvene boje, bistro. Miris diskretno voćni sa elementima barika. Na ukusu umereno pun sa prepoznatljivim taninima. U ukusnom delu nedovoljno izražena voćnost koja bi zaokružila ukus ovog vina. Odležavanje:3-4 g. T 16 -18 °C  
**Ocena 85,60 poena.**



## Zavet barrique -2008

Stono suvo crveno vino spravljeno kupazom kaberna i merloa.

Proizvodi, neguje i puni S.R. Janko-Smederevo.

Alk.13,5 % v/v

Stono suvo crveno vino zatvorene crvene boje, bistro. Miris složen koji asocira na sitno crveno voće, ribizlu, kupinu i sl.. Ukus je pun, zaokružen ali kratko traje i pomalo je sladunjav. U završnici u ukusnoj impresiji ostaju samo tanini i kiseline bez mirisnih elemenata. Odležavanje:3-4 g. T 16 -18 °C  
**Ocena 86,00 poena.**



## Aurelius – 2009

Stono suvo crveno vino dobijeno odležavanjem kupaže vina cabernet sauvignon i merlot u barrique buradima.

Proizvodi, neguje i puni Vinarija Kovačević-Irig

Alk.13,0% v/v

Vino zatvorene crvene boje, bistro. Miris džemast, izgrađen, razvijen sa lepom patinom i tonovima barika. Na prvom ukusu deluje lako i malo sladunjavo. U završnici ukusa se donekle raslojava i kao da mu nedostaje punoća koja bi čvrsto držala sve elemente ukusa. Dobra postojanost arome. Odležavanje:3-4 g. T 16 -18 °C  
**Ocena 87,00 poena.**



## Suveren – 2008

Suvo crveno stono vino spravljeno od grožđa cabernet sauvignon iz vinograda Zadužbine Kralja Petra I Karađorđevića na Oplenci.

Proizvodi, neguje i puni Kraljevska vinarija na Oplencu.

Alk.13,3 % v/v

Vino jako zatvorene crvene boje koje su još uvek žive, bistro. U čaši umereno do teško pokretljivo. Miris intenzivan, kompleksan sa voćnim karakterom, mineralnim tonovima i veoma diskretnim elementima barika. U prvoj impresiji ukusa oseti se prijatna voćnost zatim sledi diskretna slast i lepa taninska struktura. Tanini su nešto naglašeniji ali su zreli i sočni. Mirisni i ukusni elementi traju od početka spoznaje ukusa sve do kraja istim intezitetom. Dobra postojanost arome. Odležavanje:4- 6 g. T 16 -18 °C  
**Ocena 90,60 poena.**

