

Wino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik XII • št. 4 • zima 2014
8,00 € (za naročnike 7,25 €)



Zobec str. 14

Naj zeleni in pinele str. 24

Renski rizling str. 28

Wine Vision str. 49

Paneton str. 54



POZNAVALCA IZBIRATA

2 x 8 najboljših pinel in zelenov

Prihodnjič?
Spremljajte
naša
e-obvestila!

Obe sorti najdemo opisani med 1368. v zajetni ampelografski enciklopediji Wine Grapes (London, 2012), ki so jo podpisali Jancis Robinson in Julija Harding, obe MW, ter biogenetik José Vouillamoz, in velja za merodajno na tem področju. Obema tuji izvedenci, opirajoč se na podatke domačih, pripisujejo vipavske korenine. Ali izvirata prav od tu, bo treba še dokazati, čeprav zelen uspeva skoraj izključno v Vipavski dolini (73 ha po registru iz marca 2014, na Krasu 0,8 ha), s pinelo je podobno: 56 ha, na Krasu 0,5 ha, v slovenski Istri 0,13 ha. Nekaj pinelle sicer uspeva južno od Padove, vendar še ni dokazano, ali gre za isto sorto.



Tokrat smo poznavalca izjemoma dovolili izbor osmih vzorcev, ker sta bili v igri dve sorti.

Izbor Tomaža Kavčiča

Vina iz avtohtonih (morda boljše: domačih, lokalnih) sort morajo biti sortno značilna in imeti v sebi nekaj svetovljanskega. Ko sem izbiral med njimi, sem razmišljal kot *chef*. Zame je pomembno, da lahko k tem vinom ponudim ustrezno jed, v tem primeru iz avtohtonih sestavin, ki so pripravljene na sodoben način. Nekaj kuharskih idej sem zato pripisal k nekaterim izbranim vinom. Gostu moramo ponuditi nekaj, česar ne bo doživel nikjer drugje kot tam, kjer te posebnosti uspevajo in dajejo najboljšo kakovost.

Tomaž Kavčič, kuharski mojster mednarodne veljave, vodja Gostilne pri Lojzetu na dvorcu Zemono

Izbor dr. Dejana Bavčarja

Zelen ali pinela, to ni več vprašanje, zato kar zelen in pinela. Prvi kot odišavljen postavljaj v različnih preoblekah in druga kot uglajena dama. Delita si isti vinorodni okoliš, obeh je v kletih premalo in mogoče ju imam prav zato še rajši v kozarcu. Ne zadovoljita prav vseh okusov, res pa znata zbuhati radovednost. Ko vrtamo vanju, hitro ugotovimo, da si pravzaprav nista podobna. Včasih se mi zdi, da se dopolnjujeta, spet drugič, da sta samo soseda.

Dr. Dejan Bavčar, Kmetijski inštitut Slovenije, Centralni laboratorij, Enološki laboratorij, kontrola vina in žganih pižac

	Pipo Vipavska dolina zelen 2005 suho	Branko Furlan Vipavska dolina pinela 2011 suho	Guerila Vipavska dolina zelen 2012 suho	Burja Vipavska dolina zelen 2012 suho	Pasji rep Vipavska dolina zelen 2012 suho	Vina Potočnik Vipavska dolina zelen 2012 suho	Ferjančič Vipavska dolina pinela 2013 suho	Jamšek Vipavska dolina zelen 2013 suho	Krapež Vipavska dolina zelen 2013 suho	Poljšak Vipavska dolina zelen 2013 suho	Sv. Martin Vipavska dolina pinela 2013 suho	Štokelj Vipavska dolina pinela 2013 suho	Tomas Vipavska dolina pinela 2013 suho
<p>Čvrste strukture, krepko vino, zaradi maceracije in letnika zelo drugačno, ne prav tipičen predstavnik zelena. Vonj po zreli breskvi in marelici, iz ozadja širok spekter arom po posušenem cvetju in čajih. Dolg odhod potrjuje bogato sestavo in harmonijo.</p>													
<p>Slamnato rumene barve, kristalno čisto, z intenzivnim cvetlično-sadnim vonjem, potem izstopa kompleksnost tropskih vonjev grenivke, lubenice in ananasa. Aroma je zapeljiva, telo je lažje, okus všečen, z ravno prav svežino in mehko.</p>													
<p>Svetlo zelene barve z rumenimi odtenki, prefinjena cvetica spominja na zrele breskve, nežen vpliv lesa, zelo zrel in razkošen, a harmoničen, prijetno svež, sorten v polnem pomenu besede. K oradi z avtohtono koruzo (guštenco) in hrustljivo zelenjavo.</p>													
<p>Svetle slamnato rumene barve, čistega in natančnega vonja, izraženi so sadni toni jabolka in hruške, eleganten in dovolj kompleksen. Kislina je zaznavna, a prijetna in vinu podari lepo svežino. Priporočam k jadranski beli ribi, kuhani na pari, s hrustljivo zelenjavo.</p>													
<p>Svetle sončno rumene barve, živahna aroma cvetno-sadnih zaznav, ki jo dopolnjujejo mediteranske dišavnice (sivka, rožmarin), tekstura je oljnata, svilnata, vino je polno in bogato. Odlično se poda k sardelam z oljčnim oljem in k mlademu ovčjemu siru.</p>													
<p>Barva rahlo zamolklo rumena, zrel vonj brez izrazite sadnosti, bolj se čutijo že začimbe in celo masleni podtoni. Okus je podobno zrelo poln, ovalen in vino kot celota deluje odraslo in vedno uglajeno. Zrelo vino za danes.</p>													
<p>Zeleno rumeni odtenki barve, ki jim sledi sortno tipičen sadno-cvetlični vonj. Še boljša je retronazalna aromatika. Okus ne zaostaja in naprej razvaja. Še zelo svež in prijeten, lahko bi rekli, da je primarni tip zelena. Moderno vino.</p>													
<p>Svetlo rumena, še sijoča barva. Vonj nevsiljiv, diskreten, a tipično cvetlično sorten. Okus srednje poln, enostaven z diskretno kislino in odhajajočo svežino, zato pa s krasnim pookusom. Prijetna klasika.</p>													
<p>Zrela rumenkasto zelena barva. Vonj sicer prijeten s suhim cvetjem in diskretno sortnostjo, ki pa počasi izgublja svojo moč. Okus je občutno bolj zapeljiv, deluje zrelo in presenetljivo polno s primerno svežino. Odraslo vino, ki ugaja.</p>													
<p>Barva še rumenkasto sijoča, vonj skoraj agresivno cvetlični in pikanten. Okus svež s konkretno zalogo ogljikovega dioksida, srednje poln s poživljajočo kislino. Dobro ohranjeno in živahno vino.</p>													
<p>Barva svetlo rumenkasta, vonj pa nevsiljiv, fin, po travniškem cvetju in blagih zeliščih. Okus prijeten in dokaj poln za to sorto. Predvsem pa je to vino dobro uravnoreženo in potrebuje pozornost, saj deluje umirjeno, a nikakor skromno.</p>													
	18,00 EUR V kleti: Dolenje 28, Ajdovščina	8,50 EUR V kleti: Zavino 33, Brank	9,22 EUR www.kozelj.si	9,60 EUR V kleti: Podgrič 12, Podnanos	11,00 EUR V kleti: Orehovica 11a, Podnanos	11,53 EUR www.kozelj.si V kleti: Orehovica 24, Podnanos	9,20 EUR Vinoteka Faladur, Ajdovščina	7,00 EUR V kleti: Manče 5, Vipava	9,00 EUR V kleti: Vrhpolje 95, Vipava	8,00 EUR V kleti: Gradišče 39a, Vipava	8,00 EUR V kleti: Brje 121, Dobravlje	9,00 EUR V kleti: Planina 9, Ajdovščina	7,00 EUR V kleti: Podraga 52, Podnanos