

razvrščeno

## Trenutno najboljša slovenska suha vina

Fenomeni - sobota, 29.10.2011

Všeč mi je

0

Tekst: Miha Štamcar

Počasi prihaja martinovo in v vinskih krajih bo težko dobiti mizo z gosko in mlinci. Bliža se torej čas, ko bomo izvedeli, kaj bomo pili v prihodnjih tednih. V torek je Robert Gorjak že predstavil svoj vsakoletni vinski vodnik, tokrat Vinski vodič 2012, najpomembnejšo in zelo podrobno slovensko vinsko knjižico, v kateri je predstavil množico vin in jih štirinajst med njimi ocenil z najvišjo oceno. Vprašanje je, kakšni bi bili rezultati in kakšen bi bil njegov izbor, če se ne bi sodelovanju v Gorjakovem projektu (tudi tokrat) odpovedalo nekaj vinarjev, a dejstvo je, da bodo rezultati ostali zapisani in da smo njegove ocene upoštevali na današnji lestvici. Pri sestavljanju lestvice smo si pomagali še z desetimi "najbolj vročimi vini", ki jih je izbral sommelier Gašper Čarman iz gostilne Danilo, tudi lastnik prodajalne vin in vinoteke e-vino, in z desetimi najboljšimi vini, ki jih je izbral Borut Ličen, ki vodi vinoteko Movia v Ljubljani. Njihove ocene smo primerjali, izračunali povprečje za vsako posamezno vino in na podlagi tega sestavili lestvico tistih suhih vin, ki jih lahko brez težav naročite za točilnim pultom ali kupite v trgovini.



(Foto: dokumentacija Dnevnika)

### Burja noir 2009 - posestvo Burja

Vsi trije vinski mojstri, ki nam danes pomagajo, se strinjajo, da je najboljše, kar lahko letos dobimo na policah. Vse kaže, da je Primož Lavrenčič (ki se je osamosvojil od svojega brata in posestva Sutor) našel pravo kombinacijo. Burja noir 2009 je stoođstotni modri pinot, ki so ga prvič polnili leta 2006, starajo ga v lesenih, v glavnem hrastovih sodih, aktualni letnik pa lahko kupite v vinotekah za okoli 21 evrov. Mimogrede, Burja noir, poklon Burgundiji, kot pravi Lavrenčič, je edini napitek iz Vipavske doline na našem seznamu.

### Merlot Opoka 2006 Marjan Simčič

Na lapomatih tleh (opoka) Goriških brd in italijanskih Brd (Collio) je v zadnjih letih Marjan Simčič ustvaril novo serijo vin Opoka (rebula, sauvignon, chardonnay), med katerimi, tako trdijo strokovnjaki, izstopa merlot. Simčičevi naj bi se za to vino še posebno potrudili, gre za izbrane vrste in za povsem naravno pridelavo grozdja, ki naj bi omogočala, da se bo vino v steklenici lahko staralo še najmanj 15 let, zato morda niti ni pretirano, če naše vinoteke in vinske trgovine steklenico Merlota Opoka 2006 ponujajo za 48 evrov.

### Veliko belo 2006 Movia

Kjer so Rolling Stonesi, so tudi Beatlesi, in najbolj znana briška soseda Simčič in Movia (Aleš Kristančič) sta kljub vse bolj raznoliki konkurenci pri nas še vedno najbolj cenjena slovenska vinarja. Sicer pa je Veliko belo zadnja desetletja eden najpomembnejših slovenskih cuvéejev, v katerem je ob prevladujoči rebuli (70 odstotkov) še sauvignon (20 odstotkov) in nekaj sivega pinota. Veliko belo je vino, pod katerega se Aleš Kristančič samozavestno podpiše, in je verjetno slovensko vino z največjim ugledom v tujini. Cena steklenice v trgovinah je 25 evrov.

### White Star of Stiria 2003 Kupljen

Da Štajerci prihajajo (ali se vračajo), ni več nobenega dvoma. Morda je zanimivo, da tako Jože Kupljen kot Vladimir Puklavec (intervju z njim objavljamo v tej številki Objektiv), ki imata v lasti največji del štajerskih vinogradov, upravljata svoje premoženje kar iz Nemčije. V vsakem primeru so na jeruzalemskih gričih, v Svetinjah, naredili izjemno vino, čeprav ima (zaradi očitne izvozne naravnosti kleti) res vulgarno ime. Sicer pa gre za chardonnay, sivi pinot in renski rizling, ki so jih združili in jih 14 mesecev čuvali v hrastovih sodih. V vinotekah se cena za to vino giblje okoli 13 evrov.

### Merlot Brjač 2006 Kocijančič Zanut

Za nekatere malce presenetljivo, za druge pa končno - na najvišjih mestih Gorjakovega vodnika se je znašlo majhno posestvo iz Nebla pri Dobrovm. Kocijančičev merlot z imenom Brjač je vino, ki ga naredijo le ob najboljših letnikih. Najprej gre za 3 mesece v inoksove sode, potem pa za 3 leta in pol v hrastove. Vino, ki ima 13,5 odstotka alkohola, se bo v steklenici lahko staralo še kakšnih 15 let, cenovno pa že sodi v višji cenovni razred na spletu smo našli buteljko za 23,5 evra.

### Chardonnay Bagueri 2008 Vinska klet Goriška brda

Nekdanja zadržna klet dosega vse boljše rezultate. Ob razmeroma nizkih cenah (njihova rebula Quercus je s približno tremi evri za steklenico v supermarketih verjetno najcenejše zares kvalitetno vino pri nas) dosega vse več tudi v najvišji kategoriji, predvsem z belim in rdečim A plus. Chardonnay Bagueri je eno najbolj nagrajevanih slovenskih vin in je s ceno 10 evrov dostopno širšemu krogu pokaševalcev. Lapomata tla in devet mesecev v majhnih hrastovih sodčkih za vino, ki se najbolj poda k ovčetini, perutnini in močno začinjnim ribjim jedem.

### Sauvignon Gomila 2010 P&F Jeruzalem

P&F je okrajšava za Puklavec and Friends in pomeni ormoško in ljutomersko klet, ki ju je kupila družina Puklavec in ju zdaj (očitno uspešno) poskuša spremeniti v zgodbo, ki bo ponujala veliko solidnih vin za zmerno ceno in nekaj vrhunskih vin. Najboljši sauvignon, ki nastaja v vinogradih Gomila, je po mnenju strokovnjakov vino na najvišji ravni in že velja za pijačo, pod katero se nemško-slovenska družina s ponosom podpisuje. Vino je dobilo že kar nekaj nagrad, kupiti pa ga je mogoče že za nekaj manj kot 10 evrov.

### Akord 2005 Šturm

Verjetno bi se še pred nekaj leti nasmihali, če bi vam kdo rekel, da bo kako suho belokranjsko vino v trgovini doseglo ceno 24 evrov za steklenico. Otmar Šturm, ki smo ga še pred nekaj leti poznali skoraj izključno po predikatnih in neprepričljivih suhih vinih, se je v Akordu lotil zanimive mešanice traminca, rumenega muškata in kraljevine. Najprej jih je šest dni maceriral, potem pa so šli na triletno počivanje v hrastove sode. Gre za suho vino s kar 14,5 odstotka alkohola.

### Chardonnay "V" 2008 Dveri Pax

Zadnjič smo se pogovarjali z Alessandrom Rieto, direktorjem ene največjih kleti v Evropi Castello Banfi. Italijani proizvedejo 12 milijonov litrov vina na leto, slovijo i ampak pred njim je bil kozarec vina štajerske kleti Dveri Pax. Kakor koli, chardonnay, ki ga proizvajajo na legi Vajgen, v zadnjih letih slovi kot eno najboljših sloven Gorjak pitje tega vina ocenjuje kot enega največjih hedonističnih užitek. Kaj pa si človek lahko drugega misli o vinu, ki zori v hrastu in ki so ga izdelali v seriji zgolj evrov za buteljko.

#### Triton Lex 2006 Edi Simčič

Edi Simčič, ki ga sicer mnogi ocenjujejo tudi kot enega naših največjih mojstrov za rdeča vina, ponuja tudi enakovredno kombinacijo chardonnaya, sauvignona in i vina, ki se je 11 mesecev staralo v novih in starih hrastovih sodih pa še šest mesecev v steklenicah, ponuja 14 odstotkov alkohola. Cena Tritona Lexa v trgovinah predlaga Triton takrat, ko ste se pri kosilu ali večerji odločili piti zgolj eno vrsto belega vina.

#### Fotogalerija

Trenutno najboljša slovenska suha vina



1-4 / 11

Všeč mi je

Postani prvi/a med svojimi prijatelji, ki mu/ji je to všeč.

0

[Prijavite napako v članku](#)

#### Komentarji (3)

**corto maltese** sobota, 29.10.2011 ob 05:50

A to sta s Senicko skupaj v Asu na večerji spesnila?

**maher** sobota, 29.10.2011 ob 07:47

Mi je žal, ampak rdeča vina z Goriških brd niso počenega groša vredna oz. so daleč daleč precenjena (so pač marketingarji ti Brici) ...

**mtejcic** torek, 01.11.2011 ob 11:58

Nekako se mi zdi, in je žalostno, da so najboljša slovenska vina vedno samo tista, ki ji lahko kupimo pri gospodu Čarmanu. Vsi ostali vinarji se lahko pobrišejo pod nosom. Če temu lahko rečemo objektivna ocena vrhunskosti slovenskih vin je žalostno.

In mi stremimo k izobraženemu pivcu, ki bo prepoznal kaj je dobro in kaj ni. Strinjam se, da so ta vina presežki slovenskega vinarstva, ampak tako to ne gre. Isti problem se pojavlja v vseh kulinarčnih prilogah slovenske medijske scene.

"It's not all about money"

#### Dnevnikov objektiv



sobota, 05.11.2011

##### Trg dela: Se spleča študirati?

Ob povečevanju vpisa na višje in visokošolske programe se mnogi sprašujejo, ali se dijaki...

[Virant za Objektiv: Državljeni bodo razumeli, da bo v javnem sektorju treba zategniti pas](#)  
[Objube in igračke](#)  
[Napsi padajo](#)  
[Izubljeni leti](#)

#### Nedeljski.Dnevnik.si



sreda, 02.11.2011

##### Belo blago, črna usoda

Prizor rahlo plešastega, vendar toliko bolj premožnega obrtnika pred upokojitvijo, ki v lokalnem...

[General Marko s petimi hčerami](#)  
[Minister mora verjeti, česar pameten človek ne bi smel](#)  
[Gostilničarji, zbudite se!](#)  
[Virant na luknjastih cestah](#)  
[Delodajalci, dam vam priložnost, javite se!](#)

Copyright 2010 Dnevnik d.d.