

VINOTEKABEOGRAD.COM



**veleprodajni  
katalog**

# VINA

## SAD

Silver Oak  
Twomey

## AUSTRALIJA

Penfolds

## ITALIJA

Ornellaia  
Biondi Santi  
Tenuta di Biserno  
Il Poggione  
Valdo  
Pio Cesare  
Elena Walch  
Castello di Volpaia  
Castello dei Rampolla  
Valentini  
Fattoria le Pupille  
La Vigna di Sarah  
Bibi Graetz  
Tornesi  
Feliciano  
Tenuta Maso Corno  
Villa Giada  
Andaras Societa' Agricola  
Coppo  
La Sala

## FRANCUSKA

Paul Jaboulet Aine  
Domaine du Pegau  
Selection Laurence Feraud  
Bouchard Pere & Fils  
Chartron et Trebucet  
Moillard-Grivot  
Domaine Marguerite Carillon  
William Fevre  
Domaine Michaut  
Louis Jadot  
Michel Reybier  
Hugel & Fils

## CHAMPAGNE

Pol Roger  
Gosset  
Henriot Champagne

## BORDEAUX SELECTION

Ch. Cheval Blanc  
Ch. Pavie  
-Ch Angelus  
-Clos Fourtet  
-Ch Monbousquet  
-Ch Laroque  
-Ch Canon  
-Ch Pavie Macquin  
-Petrus  
-Le Pin

-Ch Nenin  
-Ch l'Evangile  
-Ch Gazin  
-Ch Clinet  
-Ch Taillefer  
-Ch Rouget  
-Ch Haut Brion  
-Ch Haut-Brion Blanc  
-Ch Smit Haut Lafitte Blanc  
-Domaine de Chevalier  
-Ch Pape Clement  
-Ch Carbonnieux  
-Ch Malartic Lagraviere  
-Le Petit Smith Haut Lafitte  
-Ch Margaux  
-Ch Palmer  
-Ch Alter Ego de Palmer  
-Ch Giscours  
-Ch Brane Cantenac  
-Ch Lascombes  
-Ch Desmirail  
-Ch Dauzac  
-Ch Ducru Beaucaillou  
-Ch Beychevelle  
-Ch Leoville Barton  
-Ch Talbot  
-Ch Saint-Pierre  
-Ch Gloria  
-Ch Branaire Ducru  
-Ch Gruaud-Larose  
-Ch Cos d'Estournel  
-Ch Montrose  
-Ch Lafon Rochet  
-Ch Lilian Ladouys  
-Les Pagodes De Cos  
-Ch De Pez  
-Ch Latour  
-Ch Lafite Rothschild  
-Ch Mouton Rothschild  
-Ch Pontet-Canet  
-Ch Pichon-Longueville au Baron  
-Ch Lynch Bages  
-Ch Pichon Longueville  
Comtesse de Lalande  
-CH Clerc-Milon  
-Ch D'Yquem  
-L'extravagant de Doisy Daene  
-Carmes de Rieussec  
-Ch Guiraud Petit  
-Ch Rieussec  
-Goulee by Cos d'Estournel  
-Ch Suduiraut  
-La Tour Carnet  
-Ch Beaumont  
-Ch Cantemerle  
-Ch Poujeaux  
-Ch La Fleur De Bouard

## ŠPANIJA

Vega Sicilia  
Macan  
Pintia  
Marques de Murrieta

## SRBIJA

Đoković

## MAĐARSKA

Tokaji-Oremus

## NEMAČKA

Schloss Johannisberg

## HRVATSKA

Korta Katarina  
Cuj



# STAKLO I PRIBOR

**ZAFFERANO**

**ZALTO**

**RADNI DEKANTERI**

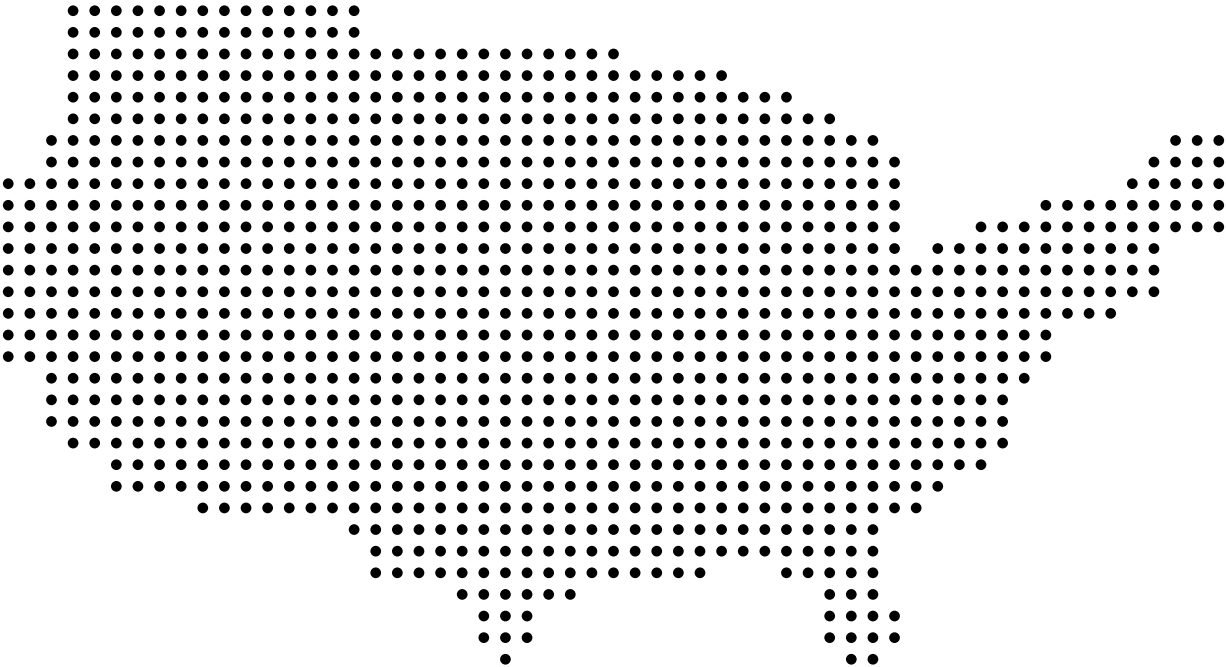
**VACU VIN**

**KIBLE**

# SAD

1.Silver Oak

2.Twomey





# SILVER OAK

## ISTORIJA

Vinarija je osnovana 1972. godine u dolini Napa u Kaliforniji, zahvaljujući viziji Justina Meyera i investiciji Raya Duncana. Ideja Justina i Raya bila je posvetiti se proizvodnji samo jednog vina - Cabernet Sauvignona, bez mešanja drugih sorti.

Prva berba je bila 1972. godine koristeći grožđe iz vinograda u Alexander dolini.

Vinarija je prva vina počela da prodaje nakon pet godina, a zatim je ostvarivala kontinuirani uspeh tokom 28 godina. U 1981. godini, izgrađena je vinarija u Oakvilleu, a tokom 1980-ih i 1990-ih, Silver Oak je kupila dodatne vinograde.

Justin Meyer je prodao svoj udeo Rayu Duncanu 2001. godine. Nažalost, Justin Meyer je preminuo 2002. godine. Vinarija je pretrpela i poplavu i požar 2006. godine, ali je obnovljena do 2008. godine.

Svoju proizvodnju proširuje kupovinom Sausal vinarije 2012. godine. Vinarija je takođe postala i zvanični vinski partner San Francisco Giants tima. Grožđe dolazi iz njihovih vinograda kao i od nezavisnih partnera sa kojima imaju ugovor.

## VINOGRAD

Ključni vinogradi za Napa Valley Cabernet Sauvignon su Soda Canyon Ranch Vineyard (113 hektara), Jump Rock Vineyard (18 hektara) i Navone Vineyard (8 hektara) u Napa dolini, dok su vinogradi u Alexander dolini Miraval Vineyard (80 hektara) i Red Tail Vineyard (45 hektara).

## VINA

Vinarija proizvodi samo jedno vino - Cabernet Sauvignon, bez mešanja drugih sorti.

Vina sazrevaju oko 25 meseci isključivo u američkim hrastovim novim ili jednom korišćenim buradima posle čega odležavaju 14 meseci u boci pre nego što budu puštena u prodaju.

Vinarija preferira američki hrast zbog manje prisutnih taninskih nota u odnosu na francuski hrast. Vinarija je uspostavila saradnju sa proizvođačem buradi A&K Cooperage iz Missourija kako bi im obezbedila konstantan izvor američkih hrastovih buradi. U 2015. godini, Silver Oak je stekao vlasništvo nad A&K Cooperage, postajući prva vinarija u Sjedinjenim Američkim Državama koja poseduje američki pogon za proizvodnju buradi "The Oak Cooperage".

## FILOZOFIJA

Vinarija od samog početka ističe da očuvanje ekološke održivosti zemlje ima ključni značaj za budućnost vinarije i kvalitet grožđa i vina. Vinarija je izgrađena od recikliranih materijala, koristi 1464 solarnih panela koji proizvode više energije nego što je potrebno za vinariju, čime se višak energije vraća u mrežu.

## PODRUM

Kapacitet godišnje proizvodnje kreće se u rasponu od 30.000 – 35.000 sanduka vina Caberne Sauvignon Napa Valley i 70.000 – 75.000 sanduka vina Cabernet Sauvignon Alexander Valley.







# Napa Valley



ALC 14,5%      pH 3,71      2,6g/l

SAD      2018

Silver Oak Cellars      fermentacija

76% Cabernet Sauvignon  
15,2% Merlot  
5,1% Cabernet Franc  
3,2% Petit Verdot      24 meseca u američkom hrastu

0,5% Malbec  
crveno

Napa Valley, Oakville      crveno meso, divljač, govedina i razne vrste sireva

0,75l      šljunak, pesak

rubin crvena

arome jagode, svežeg karanfila, crnog bibera i vanile




srednje nepce sa karakterom kupine i trešnje na završnici. Integrisani tanini, luksuzan i uravnotežen.


Vino je crveno suvo dobijeno kupažom sorti grožđa Cabernet Sauvignon 76%, Merlot 15,2%, Cabernet Franc 5,1%, Petit Verdot 3,2% i Malbec 0,5%. Cabernet Sauvignon je odležavao 24 meseca u buradima od američkog hrasta. Mešanje pre starenja u bačvi.

# Alexander Valley



-  14,5%
-  pH 3,25
-  3g/l
-  SAD
-  2019
-  Silver Oak Cellars
-  fermentacija
-  100% Cabernet Sauvignon
-  15 meseci u američkom hrastu
-  crveno
-  Dolina Alexander, Oakville
-  gratinirani spanać sa bademima ili bakalar sa povrćem
-  0,75l
-  šljunak, pesak, ilovača

- 
-  rubin crvena
  -  arome žalfije i timijana, jezgro crvenog voća, bogato šumskom jagodom, malinom i tek ubranom šljivom
  -  srednje telo, podstaknuto svežim kiselinama, elegantan sa čvrsto povezanim taninima.

- 
-  Vino je crveno suvo dobijeno od sorte grožđa Cabernet Sauvignon 100%. Zemljište vinograda je šljunak i ilovača, bogati mineralima. Vino odležava 25 meseci, isključivo u američkim hrastovim novim ili jednom korišćenim buradima.





# TWOMEY

## ISTORIJA

Vinarija je osnovana u vlasništvu porodice Duncan 1999. Godine-osnivača dobro cenjene vinarije Silver Oak.

Twomey vinariju čine vinarije koje se nalaze na tri različita mesta; Calistoga u dolini Napa, Healdsburg u dolini Russian River i Philo u dolini Anderson.

2003. godine porodica Duncan je kupila vinariju Stonegate u Calistogi koja postaje dom vinariji Twomey. Ova vinarija se nalazi u samom srcu vinograda Sauvignon Blanc-a .

2006. godine po-rodica Duncan kupuje i vinariju Roshambo u Healdsburgu. Ova vinarija je posvećena proizvodnji Pinot noir-a.

## VINOGRAD

Vinogradi se nalaze u različitim delovima Kalifornije, uključujući dolinu Napa, Russian River i Anderson. Pored grožđa iz sopstvenih vinograda vinarija saraduje i sa proizvođačima sa kojima ima potpisan ugovor o otkupu.

## VINA

Glavne sorte grožđa koje se proizvode su Pinot Noir i Sauvignon Blanc.

2008. godine vinarija upošljava Bena Canea koji postaje enolog vinarije a već 2009. godine osvaja prvo mesto u Nacionalnom projektu degustacije Američkog društva za vino.

2012 godine timu se priključuje poznati vinar Žan-Klod Berue kao konsultant gde zajedno sa Danielom

Baronim, enologom koji je veliko iskustvo stekao radeći u Chateau Pétrusu u Bordou i bio veoma upoznat sa proizvodnjom vina od sorte Merlot radi na proizvodnji Twomey Napa Valley Merlot vina.

2014. godine, Ben Cane je napustio vinariju Twomey, a zamenila ga je Erin Miller, vinar sa bogatim iskustvom rada za Provingage Wine Associates, Evening Land Vineyards, Hartford Family Winery i Kendall Jackson's Vinwood Cellars.

2017. godine Twomey Vinarija zajedno sa Silver Oak vinarijom potpisuje sporazum sa San Francisco Giants, postajući njihov prvi zvanični vinski partner.

## FILOZOFIJA

Vinarija je posvećena održivom razvoju i primeni savremenih poljoprivrednih metoda. Njihov moto je ekološka održivost zemlje od koje zavisi kvalitet grožđa odnosno vina.

## PODRUM

Kapacitet proizvodnje se od 2017. godine kreće oko 20.000 sanduka vina godišnje.







# Russian River Valley



ALC 14,5%      pH 3,61      2,5g/l

SAD

2021

Twomey

10 meseci na primarnim talozima

100% Pinot Noir

10 meseci u francuskom bariku

crveno

uz crvena mesa poput govedine, jagnjetine, sutren divljači ili uz pečeno živinsko meso

Sonoma County, North Coast

0,75l

kamen, glina, ilovača

rubin crvena

upotpunjeno tamnim voćnim i začinskim aromama

harmonična na nepcu sa izraženim kiselinama, gipka i napredna struktura tanina.

suvo crveno vino dobijeno od istoimene sorte grožđa. Pinot Noir se uzgaja u dolini Ruske reke (Russian river) koja je karakteristična po najhladnijoj klimi od svih regiona u Sonomi. Sastav zemljišta čini mešavina kamen, glina i ilovača. Vino odležava 10 meseci u francuskom bariku.

# Anderson Valley

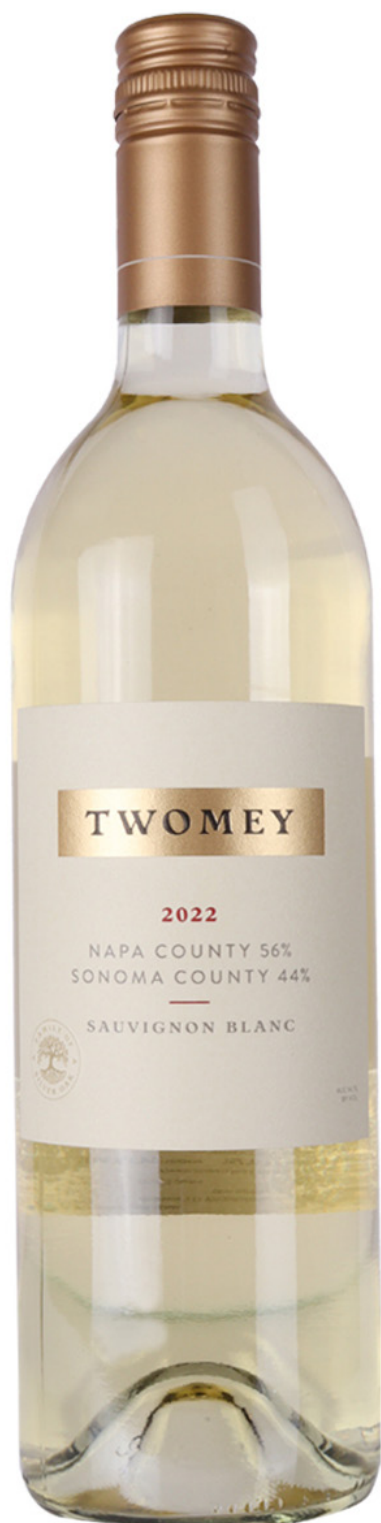
















- ALC 14,5%
- pH 3,61
- 2,6g/l
- SAD
- 2021
- Twomey
- fermentacija
- 100% Pinot Noir
- 13 meseci u bačvi
- crveno
- losos na žaru
- California
- 0,75l
- kamen, glina, ilovača




- rubin crvena
- arome zrele šumske jagode, ruže i kedra, svežeg crvenog voća, malo crnog voća i sandalovine
- svež i živahan, vođen začinima, upotpunjen gipkim taninima i dugim završetkom.

- suvo crveno vino dobijeno kupažom sorti grožđa Pinot Noir 100%.  
Nastao iz dva izvanredna vinograda u dolini Anderson. Odležano 13 meseci u bačvi, od kojih je 11 meseci potrošeno na primarni talog u 100% francuskom hrastu (31% novo). Ovo vino je napravljeno sa 24% celog grozda.


# Twomey Sauvignon Blanc



 14%	 3,27	 1,9g/l
 SAD	 2022	
 Twomey	 fermentacija	
 100% Sauvignon Blanc	 barik	
 belo	 losos na žaru	
 Napa County	 0,75l	 kamen, glina, ilovača

- 
-  bledo žuta
  -  tropske note, okrugla i bogata tekstura je uravnotežena svežinom, cvetnim i citrusnim aromama.
  -  note bele breskve, pomela i cveta badema, svež na dugoj završnici.

---

 Vino je suvo belo dobijeno od istoimene sorte grožđa. Mešavina iz okruga Napa i Sonoma.

# AUSTRALIJA



- 1 Clare Valley
- 2 Barbossa Valley
- 3 Eden Valley
- 4 Adelaide Valley





# PENFOLDS

## Istorija

Sada već legendarno imanje Penfolds oživelo je 1844. godine, koje su u Adelaidi osnovali mladi doktor Christopher Rawson Penfold i njegova supruga Mary. Kao i mnogi njegovi vršnjaci u to vreme, dr Penfold je veoma verovao u lekovita svojstva vina i krenuo je u stvaranje prvog Penfoldsovog vinograda – Magill Estate – u podnožju Mount Lofti Ranges-a, koristeći kolekciju kupljenih reznica vinove loze sa juga Francuske. Godine 1845. par je izgradio malu kamenu kolibu na ovom zemljištu, nazvanu The Grange. U početku su Penfoldovi proizvodili ojačana vina u stilu šerija i porta, pretežno za Christopher-ove pacijente, ali kako su se ukusi razvijali i potražnja rasla, vinarija je proširena i na proizvodnju klareta i rizlinga. Mary je veoma vešto preuzela vođenje vinarije nakon smrti svog muža 1870. godine, a nakon njenog penzionisanja 1884. godine, imanje je prešlo na njenu ćerku Georgine i zeta Thomas Hyland-a. Nakon toga, posao je prenet na njihova dva sina i dve ćerke.

Godine 1903. Penfolds je bila najveća vinarija u regionu Adelaide, sa ukupnom proizvodnjom od 450.000 litara vina. Između 1904. i 1912. kupljeno je više vinograda u Meklaren Valeu i Novom Južnom Velsu.

Tokom 1940-ih i 1950-ih, kompanija je promenila svoj fokus i započela proizvodnju stonih vina kako bi se prilagodila promenljivim ukusima. Ovaj novi pravac je doveo do eksperimenata Penfoldsovog glavnog vinara, Max Schubert-a, koji je posetio Evropu nakon završetka Drugog svetskog rata da bi naučio o proizvodnji šerija. Međutim, vreme koje je Schubert proveo u Bordou je na kraju dovelo do proizvodnje Penfoldsovog i australijskog najpoznatijeg vina, „Grange Hermitage“,

kasnije preimenovanog u „Grange“. Šezdesetih godina prošlog veka kompanija je predstavila seriju crnih vina: Bin 389, Bin 707, Bin 28 i Bin 128, koja su postala vrhunac brenda Penfolds. Takođe 1976. Schubert je napustio mesto „šefa vinara Penfolds“.

Godine 1976. kontrolu nad Penfoldsom je preuzeo Tooth and Co., pivara sa sedištem u Novom Južnom Velsu, koja je 1982. postala deo grupe Adelaide Steamship Company. 1990. SA Breving je kupio vinarije Adelaide Steamship. Nakon toga, SA Breving je podeljen u tri odvojena entiteta, vinska imovina dobila je naziv Southcorp Vines. Southcorp Vines je postao deo Foster's Group-e 2005. Godine 2011. godine Foster-ov vinski biznis postao je Treasuri Vine Estates (TVE).

Površina vinograda: 1.831 hektar  
Godišnja proizvodnja Penfolds-a je 1.500.000 boca

## Filozofija

Više od 175 godina, tri različita stila podupiru filozofiju proizvodnje vina: jedan vinograd ili jedan blok, jedan region ili pod-region, multi-region i mešanje više sorti. Pojedinačni vinogradi i vina iz jednog bloka slave se zbog svog jedinstvenog teroara i osećaja za mesto. To uključuje Magill Estate Shiraz, Kalimna Block 42 Cabernet Sauvignon, Cellar Reserve Kalimna Block 25 Mataro i Bin 170 Kalimna Shiraz. Slično tome, vina iz jednog regiona ili podregije predstavljaju najbolje od onoga što taj region ili podregion može da ponudi. Ova vina su cenjena zbog svog optimizovanog regionalnog karaktera i mikroklimatskih vari

janti kao što su tlo, drenaža i izgled. Primeri uključuju RVT Barossa Vallei Shiraz, Bin 128 Coonavarra Shiraz, Reserve Bin A Adelaide Hills Chardonnay, Bin 150 Marananga Syrah i Bin 23 Adelaide Hills Pinot Noir. Konačno, mešanje u više regiona i više sorti ilustruju ono po čemu je Penfolds najpoznatiji iz perspektive vinarstva - od pravljenja vina do kućnog stila. Penfolds Grange je originalni i najmoćniji izraz ove filozofije mešanja, što rezultira doslednošću stila i kvaliteta u svim berbama. Drugi primeri ovog stila uključuju Quantum Bin 98, Yattarna, Bin 389 Cabernet Syrah i Grandfather Rare Tavni.

### **Vinogradi**

Odabir vinograda i kvalitet voća oduvek su podržavali reputaciju Penfolds. Tokom 175-godišnje istorije, Penfolds je posedovao i iznajmio neke od najboljih vinogradarskih lokacija u Australiji, i saraduje sa pažljivo odabranim uzgajivačima kako bi ostao veran našoj filozofiji voća koja je na prvom mestu – više vinograda, multi-regionalni izvor. Danas se vinogradi Penfolds nalaze prvenstveno širom najboljih vinskih regiona Južne Australije. U srcu je Penfolds Magill Estate. Dr Christopher i Mary Penfold su ovde zasadili prve vinove loze davne 1844. godine, a čak i danas Magill Vineyard i dalje daje voće Grange kada uslovi berbe dozvoljavaju. Penfoldsova filozofija proizvodnje vina nije vezana za zemlju, vinovu lozu ili vreme.

#### *Magill Estate*

Magill Estate, veličine 5,34 hektara, je suštinski povezan sa počecima Penfolds i predstavlja lokaciju „duhovnog doma“ vinarije, koji je prvi put osnovan 1844. Magill Estate je jedan od retkih urbanih vinograda na svetu, koji se nalazi samo 15 minuta od Adelaide. Vinograd je 100% Syrah i voće iz vinograda doprinosi Magill Estate Syrah, a odabrane parcele se takođe dostavljaju vodećem Penfolds-u, Grangeu, u odabranim berbama.

#### *Barossa Valley*

Površine 290 hektara, od čega je 153 hektara pod vinovom lozom. – Syrah, Cabernet Sauvignon, Mataro (Mourvedre), osam redova Sangiovese. Drevna tla doline Barossa su dom mnogih najslavnijih vinograda. Region i neki od vinograda su ispunjeni istorijom, uključujući Penfolds-ove loze Kalimna Block 42 koje su zasađene 1880-ih i za koje se smatra da su najstarija loza Cabernet Sauvignona koja se kontinuirano proizvodi na svetu.

Vinogradi u dolini Barossa doprinose plodovima nekih od najpoznatijih vina od Grangea do Bin 389 Cabernet Syrah, Bin 28 Kalimna Syrah i izraza pod-regiona Bin 150 Marananga Syrah.

#### *Adelaide Hills*

Površine 69.56 hektara na pragu grada, hladnija klima brda Adelaide je idealna za uzgoj većine Penfolds belih i pinota. Kombinacija velike nadmorske visine i hladne klime daje vinima njihov savremeni i prepoznatljiv profil. Vinogradi Adelaide Hills doprinose

plodu nagrađivanom asortimanu Reserve Bin A Chardonnay, St Henri Shiraz i Cellar Reserve.

#### *McLaren Vale*

Površine 141 hektar, preko četiri vinograda sa sortama Syrah, Grenache i Cabernet Sauvignon. Klasična mediteranska klima sa hladnim zimama, toplim letima, malom količinom padavina i umerenim morskim povetarcem. Vinogradi McLaren Vale doprinose plodovima St Henri Shiraz, Bin 389 Cabernet Shiraz i Bin 407 Cabernet Sauvignon.

#### *Coonavarra*

Površine blizu 50 hektara – uglavnom su sorte Cabernet Sauvignon i Syrah. Otporni krečnjak pod zemljom terra rosa i relativno hladna klima čine Coonavarra-u jednom od najvažnijih finih vinskih regiona Australije. Region Coonavarra je najpoznatiji po Cabernet Sauvignon i Syrah. Ovaj vinograd daje plodove za Grange, Bin 128 Coonavarra Shiraz i mnoga posebna vina iz Bin serije.

#### *Eden Valley*

Južna Australija je stekla svetsko priznanje za proizvodnju definitivnog rizlinga svetske klase, sa dolinom Eden na čelu. Vinogradi doline Eden doprinose plodovima za Bin 51 rizling.







# Grange



- 100/100 Andrej Caillard MV
- 100/100 Tony Love
- 100/100 Nick Stock, jamesuckling.com
- 100/100 Lisa Perrotti-Brown
- 100/100 Ken Gargett, Svet finog vina (The World of Fine Wine)



ALC	14,5%	pH	3,65	0,3g/l
Australija		2018		
Penfolds		fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama		
97% Syrah 3% Cabernet Sauvignon		18 meseci u velikim buradima američkog hrasta		
crveno		crveno meso, odrezak, pečena živina, tunjevina		
Južna Australija		pesak, krečnjak		
0,75l				

- tamnocrvena
- arome kupine, ribizle, crne čokolade i kakao praha sa zemljanim notama
- kremast sa ukusom divlje maline, crvene ribizle, spoj paštete od pečuraka, svežeg crvenog i crnog sladića; duge završnice

Grange Shiraz 2018 je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa 97% Shiraz i 3% Cabernet. Najslavnije je vino u Australiji i zvanično je na listi ikone baštine Južne Australije. Može se pohvaliti neprekinutom linijom berba iz eksperimentalne 1951. godine i jasno pokazuje sinergiju između Syrah-a, tla i klime Južne Australije. Koristi potpuno zrelo grožđe Syrah intenzivnog ukusa i teksture. Rezultat je jedinstven australijski stil koji je sada prepoznat kao jedno od najdoslednijih velikih svetskih vina. Grange stil je originalni i najsnažniji izraz Penfolds filozofije mešanja sa više vinograda i okruga.



# BIN 389



- 96/100 Andrew Caillard
- 96/100 Tyson Stelzer
- 96/100 Huon Hooke
- 95/100 David Sly - Decanter
- 18.5/20 Matthew Jukes



14,50%



3,59



0,6g/l



Australija



2019



Penfolds



fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama



53% Cabernet Sauvignon  
47% Syrah



2 meseca u bačvama od američkog hrasta



crveno



morski plodovi, crveno meso, roštilj



Južna Australija



0,75l



pesak



tamnocrvena



čokolada, kleka, žalfija i ruzmarinom; smeđi šećer i sladić



sladić, džem od šljiva i plodovi crne ribizle, tamna čokolada, blaga kiselost sa razvijenim taninima



Bin 389 Cabernet Shiraz 2019 je crveno vino dobijeno kupažom dve sorte grožđa 53% Cabernet i 47% Syrah. Dobija se fermentacijom i maceracijom u američkim hrastovim bačvama. Odležavnje je najmanje 2 meseca u bačvama od američkog hrasta. Ovo vino se često naziva i "Baby Grange" zato što komponente vina sazrevaju u istim bačvama koje je održalo prethodnu berbu Grange-a.

# BIN 389



- 19/20 Matthew Jukes
- 97/100 Andrew Caillard MW
- 97/100 David Sly, Decanter Magazine
- 97/100 Tony Love
- 96/100 Tyson Stelzer



14,5%



3,6



1g/l



Australija



2020



Penfolds



fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama



51% Cabernet Sauvignon  
49% Syrah



12 meseci u velikim američkim hrastovim buradima



crveno



specijaliteti od svinjetine ili teletine sa roštilja, srdela, skuša



Južna Australija



0,75l



pesak



duboko granatno crvena



arome oraha, crne trešnje i šljive sa notama sušenog paradajza



slane nijanse sveže isečenog komorača, uvelog lista radića, crveni sladić i trešnja pružaju slatki kontrast



Bin 389 Cabernet Shiraz 2020 je crveno vino dobijeno kupažom dve sorte grožđa 51% Cabernet i 49% Syrah. Dobija se fermentacijom i maceracijom u američkim hrastovim buradima i odležavanjem 12 meseci. Često naziva i "Baby Grange" zato što komponente vina sazrevaju u istim bačvama koje je održalo prethodnu berbu Grange-a.

# ST Henri




ALC 14,5%      pH 3,62      0,5g/l

 Australija

 2018

 Penfolds


 fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama


 100% Syrah

 12 meseci u bačvama starim 50+ godina

 crveno


 Južna Australija


 crveno meso, pečenica


 0,75l

 pesak

 krv crvena

 crna maslina, divlja rukola, patlidžan sa aromama sveže iseckane smokve

 sveža kiselost podstaknuta i korenim sladića, voćni ukusi

 St Henri Syrah 2019 je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Syrah. Dobija se fermentacijom i maceracijom u američkim hrastovim bačvama i odležava najmanje 12 meseci. Sazreva u starim velikim bačvama koje omogućavaju vinu da se razvije, dajući minimalan karakter hrasta.



- 99/100 Andrew Caillard MW
- 99/100 Ken Gargett -  
World of Fine Wine Magazine
- 99/100 Nick Stock, JamesSuckling.com
- 97/100 James Halliday
- 97/100 Huon Hooke

# ST Henri



•19+/20 Points - Matthew Jukes  
•97 Points - Nick Stock, JamesSuckling.com  
•97 Points - Huon Hooke



14,5%



3,62



1,1g/l



Australija



2019



Penfolds



fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama



100% Syrah



12 meseci u velikim začinenim hrastovim bačvama



crveno



Južna Australija



ostrige, morski plodovi, salate, bela mesa



0,75l



pesak



tamnoljubičasta



intenzivne citrusne arome, koštunjavo voće, poljskog cveća i duda



kupina, brusnica, dud, komorač, nana



St Henri Syrah 2019 je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Syrah. Dobijeno je fermentacijom i maceracijom u američkim hrastovim bačvama. Vino odležava najmanje 12 meseci u začinenim hrastovim bačvama. Sazreva u starim velikim bačvama koje omogućavaju vinu da se razvije, dajući minimalan karakter hrasta.

# Quantum 98



- 100/100 Meredith May (Somm Journal)
- 99/100 Huon Hooke
- 98 /100 James Suckling
- 97/100 David Sly
- 97/100 Andrew Caillard
- 99/100 Huon Hooke
- 98 /100 James Suckling
- 97/100 David Sly
- 97/100 Andrew Caillard



- ALC 14,5%
- pH 3,7
- 3g/l
- Australija
- 2018
- Penfolds
- fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama
- 87% Cabernet Sauvignon  
13% Syrah
- 16 meseci u američkim i francuskim hrastovim buradima
- crveno
- Južna Australija
- idealno se služi uz meso sa roštilja i suve odležale odreske
- 0,75l
- pesak

- tamno crvena
- bobičasto voće, cimet, jabuka, kupina, borovnica
- nežna struktura, pečeni lešnik, note tropskog voća

- Quantum Bin 98 Cabernet Sauvignon 2018 je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa 87% Cabernet Sauvignon i 13% Syrah. Dobijeno je fermentacijom i maceracijom u američkim hrastovim bačvama. Odležava najmanje 16 meseci u američkim i francuskim hrastovim buradima.



# Koonunga Hill




ALC 14,50%      pH 3,63      2g/l


 Australija

 2019


 Penfolds


 fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama

 100% Shiraz

 10 meseci u hrastovim-buradima

 crveno


 morski plodovi, crveno meso, koštijl

 Južna Australija


 0,75l

 pesak

 tamnojubičasta















 jednaki delovi slatke i slane note, koje se spajaju sa aromom maline




 fina linija kiselih tanina sa slojevima čokolade i lešnika

 Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2019 je crveno vino dobijeno od 100% Syrah sorte grožđa. Dobija se iz vrhunskih vinograda širom Južne Australije vinifikacijom u čeličnim rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi. Odležavanje je najmanje 10 meseci u hrastovim buradima. Koonunga Hill Shiraz je puniji stil sa plišanim voćem crvenih bobica, velikodušnim ukusom i gipkim zrelim taninima. Ima odličnu strukturu i dužinu, i dok je sada spreman za piće, Koonunga Hill Shiraz će dobiti dodatnu složenost tokom dve do četiri godine.


# Koonunga Hill



 14,50%	 3,66	 0,9g/l
 Australija	 2020	
 Penfolds	 fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama	
 100% Shiraz	 12 meseci u bariku	
 crveno	 svetla, izdašna jela i začinjena hrana	
 Južna Australija		
 0,75l	 pesak	

- 
-  rubin crvena
  -  arome šljive, višnje i kupine - pojačanim tonovima vanile
  -  osušeni ruzmarin i žalfija daju vinu osećaj zemljanosti, fini, elegantni tanini koji uokviruju i hvataju dubinu ploda obezbeđujući dužinu i balans

---

 Penfolds Koonunga Hill Shiraz 2020, kao jedno od omiljenih australijskih vrhunskih crnih vina od sorte grožđa Shiraz. Od svoje prve berbe 1976. godine, reputacija Koonunga Hill-a izgrađena je na pristupačnoj ceni, pristupačnosti u mladosti, sa potencijalom da se razvije ako se pažljivo čuva u podrumu. Penfolds Koonunga Hill Shiraz je u velikoj meri odraz Penfoldsovog stila i filozofije vinarstva. Nastalo iz vrhunskih vinograda širom Južne Australije, vino je poznato po svom stilu punog ukusa sa odličnim plodovima širaza, čvrstom, ali dobro zaobljenom strukturom i izbalansiranim hrastom.

# BIN 407



- 96/100 Tony Love
- 96/100 David Sly, Decanter Magazine
- 96/100 Jeni Port
- 95/100 Huon Hooke
- 95/100 Tyson Stelzer



14,5%



3,0



0,6g/l



Australija



2019



Penfolds



fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama



100% Cabernet Sauvignon



12 meseci u francuskim i američkim hrastovim buradima



crveno



Južna Australija



morski plodovi, crveno meso



0,75l



krečnjak i pesak



duboka i živahno crvena



arome ljubičice, lavande, cvet crvene jabuke i kore raženog hleba



srednjeg tela sa notama crvene ribizle i šljive



Bin 407 Cabernet Sauvignon 2019 je crveno vino proizvedeno od sorte grožđa 100% Cabernet Sauvignon. Fermentacija i maceracija se odvija u čeličnim rezervoarima na kontrolisanim temperaturama. Odležavanje 12 meseci u francuskim i američkim hrastovim buradima. Na tržište je prvi put lansiran 1993. godine i razvijen kao odgovor na sve veću dostupnost vina visokog kvaliteta Caberner Sauvignona.



# Yattarna



•98/100 Joe Czerwinski,  
Robert Parkers Wine Advocate



- ALC 12,5%
- pH 3,21
- 0,4g/l
- Australija
- 2019
- Penfolds
- fermentacija i maceracija u američkim hrastovim bačvama
- 100% Chardonnay
- 8 meseci u bariku od francuskog hrasta
- belo
- idealno se služi uz meso sa roštilja i odležale odreske
- Južna Australija
- 0,75l
- ilovasti pesak

- slamnatožuta
- grejpfrut, kruška, pečeni lešnik
- rešetkasta konstrukcija, dodatak grafitnim fenolima i kiselosti sa prisustvom arome hrasta

- Yattarna 2019 je belo nastalo od 100% Chardonnay sorte. Fermentacija se vrši u hrastovim buradima uz pomoć divljeg kvasca, malolaktičke fermentacije i odležavanja na talogu uz mešanje taloga. Odležavanje se vrši 8 meseci u bariku od francuskog hrasta. Vinari su bili inspirisani da stvore belo vino koje bi postavilo standard za ultra fini australijski Chardonnay, selekcijom samo najboljeg grožđa iz regiona sa hladnom klimom. Svaka berba omogućava da se kvalitet vina podigne na viši nivo.

# BIN 311



- 95/100 Andrew Caillard MW
- 95/100 Tony Love
- 94/100 Jeni Port
- Royal Queensland Wine Show - zlatna medalja
- Sydney Wine Show - zlatna medalja



13%



3,15



0,6g/l



Australija



2019



Penfolds



fermentacija u buradima sa minimalnom filtracijom



100% Chardonnay



8 meseci u bariku od francuskog hrasta



belo



ukusna kombinacija sa slanom ribom, mesnim jelima i zrelim sirom



Južna Australija



0,75l



ilovasti pesak



bledozlatna



arome cvetova limuna i belog prolećnog cveća, indijskog oraha, nugata, pistača i pčelinjeg voska



linija citrusa uokvirena belim koštunjavim voćem i orašastim ukusom; kiselost prilično izražena



Bin 311 Chardonnay 2019 je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Dobija se fermentacijom u hrastovim buradima sa minimalnom filtracijom i odležava 8 meseci u bariku od francuskog hrasta.

# ITALIJA

- 1. Ornellaia**  
Bibbona
- 2. Biondi Santi**  
Montalcino
- 3. Tenuta di Biserno**  
Tuscany
- 4. Il Poggione**  
Montalcino
- 5. Valdo**  
Valdobbiadene
- 6. Pio Cesare**  
Piedmont
- 7. Elena Walch**  
Alto Adige
- 8. Castello di Volpaia**  
Chianti Classico
- 9. Castello dei Rampola**  
Panzan, Chianti
- 10. Valentini**  
Abruzzo
- 11. Fattoria le Pupille**  
Maremma
- 12. La Vigna di Sarah**  
Veneto
- 13. Bibi Graetz**  
Tuscany
- 14. Tornesi**  
Montalcino
- 15. Feliciano**  
Lombardy
- 16. Tenuta Maso Corno**  
Trentino
- 17. Villa Giada**  
Piedmont
- 18. Andaras Societa' Agricola**  
Sardinia
- 19. Coppo**  
Piedmont







# TENUTA DI BISERNO

Lodovico Antinori je jedan od osnivača meteorskog uspona vina Bolgheri u Maremmi. Već 1980-ih prepoznao je potencijal ove regije na brdima duž obale Toskane u Tirenskom moru. Lodovico i njegov tim brzo su shvatili da je geološki sastav tla u Belariji različit, brdovit i kamenit, glinovit i vapnenački, sa velikim oblucima.

Započeo je projekat sa svojim bratom Pierom. Zajedno sa zemljoposjednikom Umbertom Mannonijem osnovali su Tenuta di Biserno. Ostvario je saradnju sa legendarnim enologom, Michaelom Rollandom.

Vinogradi su zasađeni između 2001. i 2005. godine. Prva žetva održana je 2003. godine, i tada je stvoren „Insoglio del Cinghiale”. Tenuta di Biserno je imanje u Alta Maremma, na brdu na putu od Bolgherija do Bibbone. Zemljište se sastoji od tzv. konglomerata Bolgheri - mešavine aluvijalnog tla bogatog mineralima, školjkastog krečnjaka i šljunka koji obezbeđuju drenažu. Prilično netipični za Bolgheri su visoki udeli kreča i gline. S obzirom na teroar, Lodovico je zasadio isključivo bordoške sorte grožđa, uglavnom Cabernet Franc, Merlot, malo Cabernet Sauvignona i iznenađujuće puno Petit Verdot. Pomorski sedimenti i glina na severozapadnim padinama pružaju idealne uslove za Merlot, dok su šljunkovite parcele na većim nadmorskim visinama sa dobrom drenažom savršene za Cabernet Franc. U sred brda, Biserno leži na 6 hektara „spektakularnog teroara” iz kojeg potiče vrhunsko vino „Lodovico” za koje se kaže da je najboji cru u regionu.

Tlo i mikroklima su osnova. Drugi aspekt teroara je sjaj Tirenskog mora. Biserno ima koristi od pro hladnog povetarca i savršenog sunca u orijentaciji zapad-istok sa redovima otvorenim prema moru. Vinogradi su zasađeni sa 6.500 vinovih loza po hektaru u formi kordona. Između redova, je trava kako bi se ograničio prirodni rast mladih loza.

Prinosi su ograničeni na 1 kg po biljci, približno jedna bočica po biljci.

Usred vinove loze, stabala limuna i maslinika, sa predivnim beskrajnim bazenom, nalazi se pansion Biserno.

Prvobitno uništena 1850. godine, obnovljena pedesetih godina prošlog veka, a iako nije bila generalno otvorena za javnost, osam spavaćih soba može biti dostupno za ekskluzivne, unapred dogovorene posete, koje mogu uključivati degustacije vina, lične obilaskne regiona i časove kuvanja.

Godina osnivanja: 2001.

Vlasnici: Helena Lindberg

Konsultant za enologiju: Michael Rolland

Godišnja proizvodnja: približno 160.000 boca















Vinograd: 46 hektara (Konvencionalno gajenje)









# Occhione



 ALC 13%	 pH 3,27	 <1,0g/l
 Italija	 2022	
 Tenuta di Biserno	 fermentira na kontrolisanoj temperaturi u čeličnim rezervoarima	
 90% Vermentino, 10% Viognier	 u inoksu nekoliko meseci pre flaširanja	
 belo	 testenine, bela mesa, posna riba, suhomesnati proizvodi i vegeterijanska hrana	
 Tuscany, Bibbona	 glina i pesak	
 0,75l		

-  bledožuta sa briljantnim odsjajima
-  aromatični intenzitet, sa notama citrusa, poput limunske trave i limete, praćenim belim cvećem i tropskim voćem
-  punog tela i postojano, sa svežim i prijatnim citrusnim završetkom

 Occhione 2022 je suvo belo vino nastalo kupažom sorti grožđa Vermentino 90% i Viognier 10%. Ovo je prvo belo vino na imanju. Retko i originalno, proizvodi se u manjem broju i verno izražava nijanse vitkosti, lakoće i odlučnosti. Ove karakteristike se mogu naći i u njegovom nazivu, inspirisanom zaštićenom vrstom retkih vodenih ptica koje se gnezde u dinamama u peščanoj oblasti Marina di Bibbona, na obalama Tirenskom mora. Mošt fermentira na kontrolisanoj temperaturi u čeličnim rezervoarima. Vino odležava u inoksu nekoliko meseci, pre flaširanja.



# Sof



ALC 12,5%      pH 3,34      1,3g/l



Italija



2022



Tenuta di Biserno



maceracija,  
alkoholna fermentacija



50% Cabernet Franc  
50% Syrah



pet meseci odležavanja  
u rezervoaru od nerđajućeg  
čelika i flaširanje



roze



pržena riba, dinstana  
riba, rižoto sa povrćem,  
supa od bele ribe,  
dinstano belo meso



Tuscany, Bibbona



0,75l



glina, pesak



losos ružičasta



arome ruže i nane, fino crveno šumsko voće sa  
matičnjakom



srednje telo, delikatne note jagode, sveža kiselost,  
limun u završnici



Sof je rose vino dobijeno kupažom sorti Cabernet Franc i Syrah u podjednakoj razmeri. Vinogradi iz kojih dolazi grožđe za ovo vino nalaze se u Toskani, udaljeni 6 kilometara od Tirenskog mora. Grožđe se bere ručno u ranim jutarnjim satima sredinom avgusta. Lagano uklanjanje peteljki i presovanje se odvija nakon kratkog perioda maceracije, nakon čega se mošt u rezervoaru od nerđajućeg čelika podvrgava alkoholnoj fermentaciji na kontrolisanoj temperaturi. Na kraju sledi pet meseci odležavanja u rezervoaru od nerđajućeg čelika i flaširanje. Satenska boca specijalno kreirana za ovo vino podseća na rimsku amforu i reljefno je ukrašena ličnim potpisom Sofije Antinori.



•91/100 Vinum  
•91/100 James Suckling

# Lodovico

3l



•95/100 James Suckling  
•94/100 Wine Advocate



14,5%



3,59



<1g/l



Italija



2020



Tenuta di Biserno



fermentacija u malim hrastovim buradima na kontrolisanoj temperaturi



38% Merlot  
23% Cabernet Franc  
22% Cabernet Sauvignon  
17% Petit Verdot



16 meseci u baricima od francuskog hrasta



crveno



junetina, jagnjetina, divljač, čorba od divljači, tvrdi sirevi



Tuscany, Bibbona



0,75l/1,5l/3l



aluvijalno, pesak, šljunak



rubin crvena sa ljubičastim nijansama



aroma zrelog voća i mediteranskog do delikatnih nota duvana i začina



glatko i svilenkasto, sa balansom gustih i elegantnih tanina



Suvo crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Proizveden od 2007. u Bibboni, na granici sa Bolgerijem, Lodovico je relativno mlada izdavačka kuća kojom upravlja Lodovico Antinori. Godišnja proizvodnja je ispod 10.000 boca, a tačna mešavina nije otkrivena. Na bazi Cabernet Franca, pomešano sa malim količinama Merlota i Petit Verdoa, fermentacija u malim hrastovim buradima na kontrolisanoj temperaturi i odležavano 16 meseci u bariku.



# Insoglio del Cinghiale



ALC 14%	pH 3,75	<1g/l
Italija	2020	
Tenuta di Biserno 39% Syrah 23% Merlot 14% Cabernet Franc 12% Cabernet Sauvignon 4% Petit Verdot 8% ostalih crvenih sorti	u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 14 do 21 dan	
crveno	oko 4 meseca u korišćenim baricima i inoksu	
Tuscany, Bibbona	junetina, jagnjetina, piletina, divljač, pečeni fazan, čorba od divljači, tvrdi sirevi	
0,75l	glina, pesak	

- intenzivna rubincrvena
- arome trešnje, borovnice, začinskog bilja, balzamika i bibera
- svež i elegantan, veoma dobro ugladenih tanina i dobre kiselosti

Insoglio del Cinghiale je crveno vino dobijeno kupazom sorti 39% Syrah, 23% Merlot, 14% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot i 8% ostalih crvenih sorti. Grožđe se bere ručno i sortira na pokretnoj traci u podrumu vinarije. Vinifikacija se obavlja u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 14 do 21 dan. Odležavanje traje oko 4 meseca u korišćenim baricima od francuskog hrasta (40%), a ostatak u inoksu (60%). Potencijal starenja vina je 10-15 godina.



•93/100 James Suckling  
•91/100 Robert Parker  
•91/100 Wine Enthusiast

# Insoglio del Cinghiale



- 90/100 Wine Spectator
- 91/100 Robert Parker
- 90/100 Vinous

3l  
1,5l  
0,75l



ALC 14%



pH 3,68



1,1g/l



Italija



2022



Tenuta di Biserno



Fermentacija se odvija u inoks rezervoarima od 14 do 21 dan na kontrolisanoj temperaturi od oko 28°C



35% Syrah  
35% Merlot  
25% Cabernet Franc  
% Cabernet Sauvignon  
5% Petit Verdot



40% vina odležava u baricima od francuskog hrasta najmanje 5 meseci, a ostatak u inoksu



crveno



pasta, sirevi, meso, divljač



Tuscany, Bibbona



0,75l/1,5l/3l



glina, pesak



rubin crvena sa ljubičastim nijansama



aroma zrelog crvenog voća i delikatnih nota svežeg duvana i začina



glatko i svilenkasto sa crtom kiselosti koja daje ostru završnicu
















Crveno vino dobijeno kupažom sorti Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Ovo je osnovno vino Tenuta di Biserno. Na etiketi je prikazana divlja svinja (cinghiale), a naziv „Insoglio“ je mesto gde se divlja svinja ukoreni i kotrlja. Cinghiale je izraz kulture Maremma. Insoglio di Cinghiale je bogatog voća, izvrsne strukture i raznovrsnosti. Grožđe se bere ručno i sortira na pokretnoj traci u podrumu vinarije.




# Il Pino di Biserno




3l  
1,5l  
0,75l



-  14,5%
-  suvo
-  Italija
-  2021
-  Tenuta di Biserno
-  alkoholna fermentacija u čeliku i samo 25% vrši malolaktičnu fermentaciju u hrastovim buradima
-  35% Merlot  
30% Cabernet Franc  
23% Petit Verdot  
12% Cabernet Sauvignon
-  90% 12 meseci u novim i korišćenim baricima za i 10% u čeliku
-  crveno
-  Tuscany, Bibbona
-  crveno meso , divljač, pečurke, začinjani sirevi, ljuto začinjena hrana
-  0,75l/1,5l/3l
-  glina, krečnjak, šljunak

-  rubincrvna
-  kupina, trešnja, crna ribizla, vanila, menta, matičnjak, eukaliptus, čokolada
-  svilenkast, sa dugom završnicom bogatim taninima i finom kiselinom

 Il Pino di Biserno 2020 je crveno vino dobijeno kupazom sorti grožđa 35% Merlot, 30% Cabernet Franc, 23% Petit Verdot i 12% Cabernet Sauvignon. Berba je počela u drugoj nedelji septembra, a završila se u prve nedelje oktobra 2020. Vinifikacija se obavlja u inoks rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi od 28°C. Malolaktička fermentacija se odvija u bariku (25%), a ostatak u inoksu. 90% vina odležava 12 meseci u bačvama od francuskog hrasta, a preostalih 10% u inoksu.



•93/100 Wine Spectator  
•91/100 Falstaff

# Biserno



3l  
1,5l  
0,75l



14,5%



3,52



<1g/l



Italija



2021



Tenuta di Biserno



Fermentacija se odvija u posudama od nerđajućeg čelika 3 do 4 nedelje na 28°C. Malolaktična fermentacija se odvija 80% u bariku i 20% u nerđajućem čeliku.



35% Cabernet Franc  
29% Cabernet  
Sauvignon  
32% Merlot  
4% Petit Verdot



crveno



15 meseci u novim baricima



Tuscany, Bibbona



crveno meso, divljač, pečeno i grilovano meso, tvrdi sirevi



0,75l/1,5l/3l



glina, šljunak



duboka rubin crvena



arome bilja i aromatičnih začina, crno i šumsko voće, sa primesama pečene kafe i suvog peciva



punog tela, živahan, preplavljuje nepce svojom gustom i elegantnom taninskom teksturom sa upornim i hrskavim završetkom



Suvo crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa Cabernet Franc 35%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 29%, Petit Verdot 4%.

Vino Biserno odražava jedinstveni teroar Bibone, klasičnog primera regiona Maremma, zavodljiv i uravnotežen. Prema rečima italijanskog kritičara Lučana di Lela, „Vino iz Tenuta di Biserno, otvoreno jedne večeri neočekivano, bio je trenutak potpunog blaženstva, čije su arome, poput filma, ispričale čitavu priču.“



- 98/100 Monica Larter
- 97/100 James Suckling
- 97/100 Decanter
- 96/100 Wine Enthusiast
- 95/100 Vionus
- 94/100 Robert Parker



# Maslinovo ulje



2023



Italija



Tenuta di Biserno



Tuscany, Bibbona



0,5l



Biserno extra devičansko maslinovo ulje poseduje čist, intenzivan ukus uz koji najbolje može da se uživa uz najjednostavniju hranu - sa hlebom, brusketima od paradajza i povrću sa roštilja...



Tenuta di Biserno na svom imanju pravi vrlo malu količinu ekstra devičanskog maslinovog ulja od svojih prekrasnih maslina.

Gaje samo vrhunske toskanske sorte kao što su Leccino, Frantoiano i Moraiolo, koje tako savršeno sazrevaju u Gornjoj Maremmi.

Ulja se dobijaju tradicionalnom metodom hladnog presovanja i samo prvo presovanje ide u ulje Biserno.



zelenkasta boja



arome sveže pokošene trave, livadskog bilja, nekih vrsta maslina sa naznakama artičoke i paradajza



blag, završnica je prijatna i protkana blagom notom gorčine





# FATTORIA LE PUPILLE

## Vinarija

Operativno jezgro imanja, od početka 2000. godine, nalazi se u blizini Istia d'Ombrone, u blizini Grosseta. Imanje čini starinska seoska kuća i njena silueta je prisutna u nekim od najprepoznatljivijih etiketa vina Le Pupille, cela vinarija je okružena vinogradom od 12 ha, uključujući i mali deo namenjen eksperimentisanju starog grožđa Sangiovese, poreklom iz drevnih redova vinove loze. U početku je teško zamisliti da je ova velika, tiha kuća srce koje radi u poljoprivrednoj delatnosti. Više izgleda kao plemenita rezidencija okružena velikim travnjakom u engleskom stilu sa pregršt cveća. Tada miris mošta otkriva da se tu nalazi vinarija koju skriva bršljan, a kad se uđe u dobro organizovano okruženje, kancelarije i degustaciona sala izgledaju kao niz salona koje je vlasnik kuće učinio toplim i prijatnim.

Tokom godina, izvorno jezgro vinarije efikasno se oboгатilo novim groždem, dostigavši danas 75ha vinograda, raspoređenih poput mnogih komada mozaika između zapanjujućih oblasti Maremme. Još 20ha namenjeno je maslinama, a zatim se žitarice i hrast plute smenjuju sa pašnjacima koji dosežu do 420ha ukupne imovine.

## Vinograd San Vittorio i Vignacci

U ova dva vinograda, koja se prostiru na 9ha, nalaze se bele sorte grožđa vinarije: Traminac, Sauvignon Blanc i Semillon. Visina varira od 200-240 metara nadmorske visine. Tlo je sa jugoistočnim položajem pretežno peskovito, bogato kamenjem i peščarima. Gustina implantacije varira između 4.500 do 6.500 biljaka. Vinograd San Vittorio se nalazi u blizini Scansanoa, dok se Vignacci nalazi u blizini

Maglianoa u Toscani. Jezgro imanja je oko sela Pereta ima ukupno 25 hektara koje se naziva „stari“ Pupille i uključuje vinograd od 5 hektara koji daje život legendarnom vinu vinarije, Saffredi. Oko sela Pereta, pored vinograda Saffredi, nalazi se Poggio Valente, vinograd na brdu 280m nadmorske visine. U blizini Scansana, parcela od 4 hektara je zasađena belom vinovom lozom, dok odmah ispred kapija Magliana nalazimo vinograd od 20 hektara namenjen proizvodnji Morellina. Ime Fattoria Le Pupille nedvosmisleno je vezano za proizvodnju crnih vina od sorte Sangiovese, koja se može smatrati princem imanja, i koja čini 70% vinograda. Prisutne su i Malvasia Nera i Alicante sa do 10%, dok na „konfrontacionom“ aspektu teritorije prevladava 4% Cabernet Sauvignona, 2% Merlota, 2% Siraha i još 2% Cabernet Franc-a. Ima i 9 hektara vinograda za bele sorte grožđa: Traminac, Sauvignon Blanc i Semillon. Vinogradi se stalno i kompetentno neguju, u cilju što bolje interakcije u odnosima između biljaka, mikroklimе i zemljišta, kako bi se stimulisali najbolji uslovi za razvoj i sazrevanje grožđa, ne zanemarujući poštovanje životne sredine. Nakon što je grožđe ubrano, prolazi kroz najstroži proces selekcije.

Grožđe koje je još uvek u jednom komadu ulazi u podrum za vinifikaciju da bi na osnovu svoje strukture i potencijala započelo svoj tok. To je moderna i funkcionalna prostorija za vinifikaciju, sa čeličnim rezervoarima različitih dimenzija, sve sa elektronski kontrolisanom temperaturom, dok se podrum za sazrevanje nalazi ispod svodova dvorca, gde se nalaze burad i bačve koje se koriste za Riserva of Morellino, Poggio, Valente i Saffredi. U vinariji se godišnje proizvede oko 500.000 boca vina, pod nadzorom glavnog enologa Riccarda Cotarelle.







# Saffredi



•99/100 Luca Gardini  
•99/100 James Suckling



15%



3,56



0,6g/l



Italija



2021



Fattoria le Pupille



maceracija i  
fermentacija u inoksu



60% Cabernet  
Sauvignon  
30% Merlot  
10% Petit Verdot



18 meseci u baricima  
od francuskog hrasta



crveno



crvena mesa (govedi-  
na, svinjetina, divljač),  
roštilj bilo koje vrste,  
srednje zrele sireve,  
jela od testa poput  
pice ili testenine



Toskana, Grosseto



0,75l



peščar, glina, lapor



tamna rubin crvena



složen buket sa primesama crne trešnje, ribizle, bor-  
ovnice



svež, punog tela, sa gustim i integrisanim taninima  
i postojanom završnicom sa voćnim notama



Crveno suvo vino nastalo kupažom sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Petit Verdot. Kao vodeće vino vinarije Fattoria Le Pupille smatra se jednim od originalnih super Toskanaca jer je pomoglo da se Toskana stavi na mapu svetskih vrhunskih vina kasnih 1980-ih i proglašeno je za najbolje vino oblasti Maremma u Toskani. Ova klasična Bordo kupaža zbog svog porekla i teroara iz koga dolazi, nosi nadimak „Lafit iz Toskane“. Procenat Cabernet Sauvignona je neznatno povećan u ovoj berbi u odnosu na prethodne godine što vinu daje kompaktni i moćan voćni izraz, kao i duboki intenzitet i teksturu. Potencijal starenja mu je 10-25 godina.

# Poggio Valente



15%



3,52



0,6g/l



Italija



2021



Fattoria le Pupille



fermentacija u inoksu



100% Sangiovese



18 meseci u buradima



crveno



jela od divljači, roštilj  
bilo koje vrste, stari  
sirevi, pica i rižoto



Toskana, Grosseto



0,75l



peščar



rubin crvena



raskošne cvetne arome sa sitnim plodovima, notama  
davana, kedra i nane



srednjeg tela, sa finim taninima i primesama čokolade  
i vanile



Fattoria La Pupille Poggio Valente je suvo crveno vino proizvedeno od sorte grožđa 100% Sangiovese. Bez obzira na odredište njihovog grožđa, vinogradima je posvećena stalna i kompetentna briga u cilju što bolje interakcije u odnosu biljke, mikroklike i zemljišta kako bi se stimulisali najbolji uslovi za razvoj i sazrevanje grozdova, ne zaboravljajući na poštovanje životne sredine. Nakon berbe, grožđe je podvrgnuto veoma strogoj selekciji, a grožđe, još uvek celo, ulazi u podrum za proizvodnju vina kako bi započelo svoje putovanje na osnovu svoje strukture i potencijala.



•95/100 James Suckling

# Le Pupille Syrah



•96/100 James Suckling



ALC	14.5%	pH	3,76	1,31g/l
Italija		2019		
Fattoria le Pupille		maceracija u inoksu		
100% Syrah		12 meseci u buradima od francuskog hrasta i još 18 meseci u boci		
crveno		grilovano povrće, jela od belog mesa i azijska kuhinja		
Toskana, Grosseto		pešćar i zemljište sa dobrim prisustvom kamena		
0,75l				

- rubin crvena
- voćni spektar aroma kupina, džema pokazuje aromatičnu složenost i finoću
- dominantne note crne ribizle i čokolade stvaraju njenu individualnu teksturu i kiselost

Fattoria Le Pupille Syrah je suvo crveno vino proizvedeno od istoimene sorte grožđa. Grožđe dolazi iz dva različita vinograda, Vinja del Palo i Pian di Fiora, a grožđe se prerađuje odvojeno i sa dve različite vinifikacije. Oni iz vinograda Vinja del Palo se vinificiraju u otvorenim tonama od 500 litara, a oni sa male parcele od pola hektara Pian di Fiora u zanatskim teglama od 500 litara od terakote. Duga maceracija od 5 meseci meseci praćena je prečišćavanjem od 12-15 meseci u francuskim baricima i najmanje 18 meseci u boci.





# BIBI GRAETZ

## Istorija

Vinarija Bibi Graetz osnovana je 2000. godine na brdu Fiesole, sa pogledom na Firencu, gde se Bibi potpuno zaljubio u vino i posvetio mu svoj život. Apstraktni umetnik po obrazovanju, sin vajara i već 20 godina proizvođač nekih od najpoželjnijih vina u Toskani.

Imanje je dobilo svoj moderan oblik sredinom 1990-ih kada je Bibi Graetz počeo da se interesuje za porodični vinograd, koji je do tada u velikoj meri proizvodio vino za porodičnu potrošnju. Kao umetnik nije se plašio da drugačije pristupi proizvodnji vina. Preuzeo je vinariju svojih roditelja u 33. godini i u roku od jedne decenije osećao je da je napravio dovoljno grešaka da bi razumeo šta treba da uradi da bi napravio vino kakvo je želeo. Bio fasciniran starim vinogradima tako da je sakupio jednu od najvećih kolekcija starih vinograda u Toskani. Ovaj afinitet prema starim lozama omogućava koncentrisana i elegantna vina što ih čini popularnim među kolekcionarima. Ljubav prema staroj lozi sa sobom nosi i strast prema autohtonim toskanskim sortama. Njegova upornost da proizvodi svoja vodeća vina isključivo od tradicionalnih sorti Sangiovese, Colorino i Canaiolo za crvena i autohtonih sorti Ansonica i Vermentino za bela vina, rezultirala je veoma prepoznatljivim vinima koja dosledno izdvajaju njegova vina od onih iz ostatka Toskane i Italije.

## Vinograd

Stara loza, velika nadmorska visina, siromašna kamenita tla i prirodno vinogradarstvo karakterišu filozofiju proizvodnje koja ima za cilj da oslikava teroar svakog pojedinačnog vinograda. Do 2001. Graetz je bio orijentisan isključivo na kvalitet vinove loze i počeo je da traži dodatne parcele vinograda u ovoj oblasti za iznajmljivanje. Imanje sada ima

oko 30 hektara vinove loze koji su podeljeni na male, organski uzgajane parcele. Ključni aspekt za vina Bibi Graetz je prerada vinove loze usvajanjem organskog uzgoja, sa posebnom pažnjom u praćenju biljke korak po korak, od klijanja do ploda.

Od objavljivanja svojih prvih vina 2000. godine i bez ikakve formalne obuke, Bibi Graetz je uspeo da uzburka toskansku vinsku scenu, a stvaranjem vina Testamatta („testa matta“ bukvalno znači „luda glava“) i Colore svoje ime je učinio slavним u rangu sa najpoznatijim proizvođačima vina u Toskani. Colore je vrhunsko vino poreklom iz nekih od najstarijih vinograda u Toskani. Vino je mešavina autohtonih sorti (pretežno Sangiovese, kao i male proporcije Canaiolo i Colorino). Colorino donosi voćne i baršunaste tanine, Canaiolo mineralnost i intenzitet, dok Sangiovese predstavlja strukturu i snagu vina. Testamatta je 100% Sangiovese, iz pet odvojenih vinograda u Chianti-u, od kojih su svi stari preko 50 godina. Tu je još i Soffocone di Vincigliata, vino iz jednog vinograda, poznato po svom intrigantnom i kontrovernom imenu. Bela vina Bibi Graetz su rođena na ostrvu Isola del Giglio, iz iskustva i mudrosti koje su preneli stari farmeri. Ostrvo ima izuzetan i ekstremno teroar.

## Zemljište

Na pedeset metara od vode vetar, sunce i so razbijaju granitne stene stvarajući peskovito tlo koje na kojem sorta Ansoniko uspeva hiljadama godina. Veoma stari vinogradi sa pogledom na more, granit i kamenito tlo daju vinima finoću i izuzetnu mineralnost.

Većina etiketa na bocama su prava slikovna umetnička dela koja je lično oslikao vlasnik vinarije, sa izuzetkom Bollamatte, čiji je autor njegova ćerka Rosa.







# Testamatta Bianco



•93/100 Wine Enthusiast  
•92/100 Fastaff



14%



2,5g/l



Italija



2020



Bibi Graetz



48 sati maceracije;  
dekantovano oko 48  
sati na niskoj tempera-  
turi u rezervoarima od  
nerđajućeg čelika, zatim  
u baricima za alkoholnu  
fermentaciju na 20°C



100% Ansonica



belo



12 meseci sa talogom  
bez malolaktičke fer-  
mentacije pa flaširano



Fiesole, Tuscany



riba na žaru,  
rižoto sa šparogama



0,75l



glina



jarko zlatno-žute boje



note zrelog voća, kajsije, dunje, svežih urmi,  
kandirane kore i meda od cvetova pomorandže i joda



bogato, živahno i sveže; završnica duga, blago  
slana, dok fini tanini podržavaju note belog bibera



Grožđe za ovo vino potiče iz vinograda Pietrabona na ostrvu Giglio. Vinova loza, zasađena je na hiljadugodišnjim terasama izgrađenim od stenovitih, granitnih tla ostrva. Grožđe se bere i sortira ručno, a zatim transportuje u malim korpama do vinarije. Nakon uklanjanja peteljke, plodovi se delikatno presuju suvim ledom. Zatim maceriraju 48 sati na niskoj temperaturi. Posle ovog kratkog perioda maceracije šira je dekantovana oko 48 sati na niskoj temperaturi u rezervoarima od nerđajućeg čelika, a zatim premešten u nove barike od 225l za alkoholnu fermentaciju na 20°C. Posle vino odležava sa talogom 12 meseci, bez malolaktičke fermentacije, a zatim je flaširano.



# Testamatta



•100/100 Decanter  
•97/100 James Suckling  
•94/100 Robert Parker



14%



3,46



<math><math>t</math></math>



Italija



2019



Bibi Graetz



spontana fermentacija u otvorenim baricima od 225 litara; svakog dana se vrši 6 ručnih presovanja i pumpanja



100% Sangiovese



crveno



24 meseca u bariku i 6 meseci u boci



Fiesole, Tuscany



crvena mesa, paste, piletina, ćuretina, tvrdi sirevi



0,75l



pesak, glina, kamen



intenzivna rubincrvena



veoma voćne arome sa primesama crne ribizle i šljive

















uravnotežen, kompleksan, sa elegantnim taninima






Testamatta je suvo crveno vino dobijeno od sorte Sangiovese. Ovo vino nosi oznaku „20” u čast godišnjice osnivanja vinarije. Grožđe za vino Testamatta potiče iz pet vinograda (Lamole, Vincigliata, Siena, Londa i Montefili). Ovih pet starih vinograda nalaze se u različitim oblastima Toskane. Izuzetan teroar daje jedinstveno vino, koje autentično odražava svu eleganciju, prefinjenost i bogatstvo Toskane. Grožđe se bere isključivo ručno, zatim se sortira po dolasku u podrum, uklanjaju se peteljke i nežno se presuje. Spontana fermentacija se odvija u otvorenim baricima zapremine 225l. Svakog dana se vrši šest ručnih presovanja i pumpanja. Vino na kraju odležava 24 meseca u bariku i 6 meseci u boci.


# Colore Bianco



 11,5%	 3,2	 2,9g/l
 Italija	 2020	
 Bibi Graetz	 fermentacija na niskim temperaturama u rezervoarima od nerđajućeg čelika 6-7 dana	
 100% Ansonica	 7 meseci u bariku u kontaktu sa talogom (batonaža) i nerđajućem čeliku i 3 meseca u boci nakon punjenja	
 belo		
 Fiesole, Tuscany	 riba na žaru, rižoto sa šparogama	
 0,75l	 granit, pesak	

- 
-  zlatno-žuta
  -  arome breskve i badema, cvetova narandže, kore mandarine, marakuje, bele trešnje i soli
  -  punog tela, sa energičnim i preciznim mineralima i nagoveštajima soli

---

 Grožđe za Colore Bianco potiče iz vinograda Pietrabona na ostrvu Giglio na nadmorskoj visini između 60 i 150 metara. Vinova loza, stara i do 100 godina, zasađena je na hiljadugodišnjim terasama izgrađenim od stenovitih, granitnih tla ostrva. Grožđe se bere i sortira ručno, a zatim transportuje u malim korpama do vinarije, koja se nalazi u centru ostrva. Nakon skidanja peteljki grožđe se nežno presuje, a zatim fermentira na niskim temperaturama u rezervoarima od nerđajućeg čelika 6-7 dana. Na kraju vino odležava 7 meseci u bariku u kontaktu sa talogom (batonaža) i nerđajućem čeliku, kao i 3 meseca u boci nakon punjenja. Godišnja proizvodnja je ograničena na 900 boca.

# Colore



•99/100 James Suckling  
•96/100 Robert Parker  
•95/100 Wine Spectator



14%



3,42



0,85g/l



Italija



2019



Bibi Graetz



spontana fermentacija u otvorenim baricima; posle nedelju dana maceracije sledi malo-laktička fermentacija u novim baricima



100% Sangiovese



crveno



24 meseca u bariku i 6 meseci u boci



Fiesole, Tuscany



kao aperitiv, slaže se i sa predjelima na bazi belog mesa



0,75l



granit, pesak



rubincvena boja



oštar na nosu, blage note ruže i nara, a zatim note džema od kupine i borovnica, kaka, kafe



izrazito prefinjen, svežih i plemenitih tanina, sa dobro izbalansiranim sadržajem alkohola



Ovo vino nosi oznaku „20” u čast godišnjice osnivanja vinarije. Izuzetan teroar daje jedinstveno vino, koje autentično odražava svu eleganciju, prefinjenost i bogatstvo Toskane. Idealna ravnoteža između vlage i toplote omogućila je berbu grožđa izuzetnog kvaliteta od 21. septembra do 8. oktobra. Grožđe se bere isključivo ručno, zatim se sortira po dolasku u podrum, uklanjaju se peteljke i nežno se presuje. Spontana fermentacija se odvija u otvorenim baricima. Svakog dana se vrši šest ručnih presovanja i pumpanja. Posle nedelju dana maceracije, vina prelaze u nove barike za malolaktičnu fermentaciju. Vino na kraju odležava 24 meseca u bariku i 6 meseci u boci.





# BIONDI SANTI

## Istorija

Franco Biondi Santi bio je italijanski vinar, najpoznatiji po proizvodnji Brunello di Montalcino, crvenog vina proizvedenog samo u Montalcinu, Tuscany. Deda Franca Biondi Santi-a, Ferruccio Biondi Santi, izumeo je Brunello di Montalcino krajem 1800-ih. I sam Franco je vinarski zanat naučio od svog oca Tancredija. Kada je Franco nasledio porodično imanje Greppo 1970. godine, pridržavao se tradicije istovremeno poboljšavajući kvalitet. Na čelu porodične firme Tenuta Il Greppo ostao je do svoje smrti, nadgledajući svaki aspekt vinograda i vinarstva. Franco Biondi Santi povećao je proizvodnju Brunello del Greppo sa 4 hektara na 25. Nastavio je da sprovodi strogu, tradicionalnu agromiju i podrumске prakse kako bi konsolidovao tipične osobine i poboljšao kvalitet. Zahvaljujući stalnoj ličnoj međunarodnoj promociji svojih vina, od 1970. godine Franco je uspeo da stvori razumevanje i uvažavanje izuzetno tipičnog karaktera i kvaliteta svog Brunello del Grappa.

Prestiž Greppa datira iz 19. veka, sa sjajnom vinskom kulturom porodice koja je posedovala ovo imanje, čiji teroar ima izvanredne karakteristike za Sangiovese. Prateći stroge, tradicionalne metode agromije i podrumске prakse, nepokolebljivo je stvorena neuporediva kolekcija „Brunello Riserve” jednako izuzetnom stogodišnjem Brunellu iz prošlosti. Imanje uključuje 47 hektara zemlje u Greppo i 105 u Pieri.

## Vinogradi

Samo 25 hektara je obrađeni vinograd Sangiovese Grosso. Najstarije vinove loze, ukupne površine 5ha, datiraju iz

1930-1970;

8ha od 1988-1989; 6ha od 2000-2001; najmlađe vinove loze su nedavno zasađene 2004-2006. godine.

Prinos po hektaru održava se na niskom nivou od 3-5 tona po hektaru. Trenutna proizvodnja retko prelazi 80.000 boca, uključujući oko 10.000 boca „riserve”, napravljene samo nakon izuzetnih berbi.

Berba počinje sredinom septembra i vrši se isključivo ručno. Samo najbolje grožđe namenjeno je proizvodnji Brunella, i to iz vinograda starih najmanje 10 godina, i onih najmanje 25 godina za „Riservu”.

## Zemljište

Imanje Greppo prostire se preko obronka (nadmorske visine 385-507 metara), jugoistočno od Montalcina, i uživa idealnu mikroklimu i tlo za proizvodnju aromatične crvene boje vina.

## Podrum

Podrum „Greppo” nije pretrpeo značajnije tehnološke promene, osim uvođenja savremene opreme i materijala.

Ukupni kapacitet je:

- 2.197,00 hl bačvi i kaca od slavenskog hrasta
  - 2.016,50 hl rezervoara za vitifikovani beton
  - 990,40 hl rezervoara od nerđajućeg čelika
- za ukupno 5.203,90 hl.

Podrum za flaše ima dalji kapacitet od oko 211.000 boca u bordo stilu (1.582,50 hl).

Grožđe nakon drobljenja prolazi kroz fermentaciju pod



kontrolom temperature u velikim betonskim rezervoarima i kazanima između 15 i 18 dana. Tokom burne fermentacije, šira se pumpa dva puta dnevno. Nakon povlačenja podleže malolaktičkom raspadu, održavajući temperaturu od 18°-20°C oko 30 dana.

U aprilu nakon berbe, novo vino se prebacuje u bačve slavonskog hrasta da sazri. Brunello u tim buradima provodi najmanje 36 meseci, a na kraju četvrte godine flašira se u boce u bordo stilu od 0,75 litara. Brunello Biondi Santi se pušta u prodaju najmanje 6 meseci nakon punjenja u flaše i izvozi se širom sveta.

### Zanimljivost

Shvatajući vrednost svog podruma i svojih vina, Tancredi Biondi Santi je pre početka drugog svetskog rata, tajno zazidao deo svog podruma, gde je sačuvao najstarija i najvrednija vina - Riserve. Čineći to, Biondi-Santi je na kraju uspeo da pokaže svetu koliko bi Brunello mogao da bude dugovečan i složen. Godine 1966. Brunello di Montalcino je postao DOC i italijanska vlada se obratila Tancrediju da pomogne u pisanju propisa.

Tancredi je doveo vinariju do novih visina, ali je njegov sin Franco pomogao da pokažu svetu šta mogu da urade. Franco je putovao nadaleko, promovišući vina i pokazujući moć starih Riserva. Reputacija vina je ojačana tek 1980. godine kada je Brunello di Montalcino postao prvi DOCG u Italiji.



# Brunello di Montalcino Annata



- 97/100 Vinous
- 97/100 Wine Spectator
- 97/100 Robert Parker
- 97/100 Decanter
- 96/100 James Suckling



14%



3,30



1,4g/l



Italija



2016



Biondi Santi



rana berba, duga maceracija; većina grožđa je fermentisana u betonskim sudovima koristeći prirodne autohtone kvasce



100% Sangiovese



odležava 36 meseci u bačvama od slavenskog hrasta



crveno



Tuscany



govedina, jagnjetina, divljač, tamna živina, pasta sa mesom, zreli sirevi, svinjetina



0,75l



kamen, lapor



intenzivna rubincrvena boja



hrskave voćne note, crna trešnja, narandža i sitne crvene bobice praćene balzamičnim mirisima



energija i slatkoća se stapaju sa elegancijom i ravnotežom, svilenkasti tanini, duga završnica



Ovo vino je proizvedeno isključivo selekcijom Sangiovese Grossoa iz vlastitih vinograda. Berba 2016. je karakteristična po dosta kišnih padavina krajem avgusta/ početkom septembra što je dovelo do sporog i veoma uravnoteženog sazrevanja grožđa. Veoma velike temperaturne razlike između dana i noći doprinele su aromatičkoj kompleksnosti. Odlikuje se prisustvom hrskavih voćnih nota, gde se ističu crna trešnja, crvena narandža i sitne crvene bobice, sa balzamičnim i cvetnim mirisnim notama. U ustima se prisutna slatkoća stapa sa elegancijom svilenkastih tanina. Duga završnica i pikantnost ostavljaju i sjajan osećaj svežine. Temperatura služenja 16-18°C.



# Brunello di Montalcino Riserva



- 98+/100 Robert Parker
- 97/100 Vinous
- 97/100 James Suckling
- 97/100 Jeb Dunnuck



- ALC 14,5%
- pH 3,26
- 1,52g/l
- Italija
- 2015
- Biondi Santi
- rana berba i duga maceracija, vinifikacija u drvenim bačvama
- 100% Sangiovese
- 36 meseci u velikim prirodnim bačvama od slavonskog hrasta
- crveno
- Tuscany
- crveno meso, govedina, jagnjetina, divljač, živina
- 0,75l
- kamen, lapor

boja gline, crveno-braon

arome divljih bobica, plavog cveća, eukaliptusa i dima

tanini otkivaju ogromnu strukturu, prepoznatljiv osećaj svežine, dugotrajna, slana završnica

Veličanstvena berba u kojoj se struktura, elegancija i svežina iskombinovane i stvoreno je nešto posebno. Berba grožđa 2015. je započeta 21. septembra sa više od 10 dana kašnjenja od proseka za Biondi Santi. Ova godina je bila topla i malo kišna sa visokim temperaturama od maja do avgusta, što je omogućilo vinovoj lozi da proizvede visoko koncentrisano grožđe, savršeno za vina najviše klase. Brunello di Montalcino Biondi Santi Riserva 2015. je zaista veličanstveno vino. Prvi put je proizvedeno 1888. godine. Pušteno je u prodaju od tada samo 40 puta u samo izuzetnim berbama i ograničenim količinama.

# Maslinovo ulje extra virgine



2021



Italija



Biondi Santi



Tuscany



0,5l



Možete poslužiti sirovo uz salate, supe, predjela i jela od ribe ili pečenog mesa. Takođe, može biti idealan pratilac tradicionalnoj toskanskoj kuhinji.



Čuvajte boce uspravno, na suvom mestu i dalje od izvora svetlosti i toplote. Temperatura skladištenja ne sme pasti ispod 10°C.



Biondi Santi maslinovo ulje dobija se od maslina ubranih ručno u maslinicima Biondi Santi imanja, proizvedeno tradicionalnom metodom od sorti: Correggiolo, Leccino, Moraiolo i Olivastra di Montalcino.

Mlevenje maslina vrši se u tradicionalnim mlinovima sa kamenim točkom i ulje se dobija postupkom hladnog presovanja.

Da ne bi promenio svoje organoleptičke karakteristike, nije filtrirano.

**„Najbolje maslinovo ulje Italije”**

- Dolce Tera



tamnozeleno



arome masline i artičoke



izraziti pikantan sa malom naznakom gorčine





# TENUTA IL POGGIONE

## Istorija

Lavinio Franceschi, vlasnik zemljišta iz Florence, odlučio je da poseti područje nakon priča koje je čuo od pastira, koji je zimi dolazio da čuva stada oko Montalcina. Toliko se zaljubio u pejzaž i ljude koji su živeli na tom području i odlučio je da tu, u zapadnoj Toskani, kupi zemljište i osnuje firmu. Smeštena je u Sant Angelo in Colle u opštini Montalcino, osnovana je krajem 19. veka.

Generacija za generacijom, mnogo resursa se trošilo na istraživanje kvaliteta, klonske selekcije, proizvodnje vina i tehnika odležavanja, a takođe i na izgradnju moderne vinarije za tadašnje standarde.

## Tenuta Il Poggione

Il Poggione je bila jedna od prvih vinarija koja je plasirala vino Brunello di Montalcino već 1900-ih, i jedan od članova osnivača konzorcijuma Brunello di Montalcino.

Posle više od jednog veka, rad Lavinia Franceschia i dalje je osnovna referentna tačka za njegove naslednike Leopolda i Liviju, koji nastavljaju da razvijaju posao sa istom predanošću i neumoljivom strašću, kombinujući drevne veštine vinarstva i tradiciju sa najnovijim i najinovativnijim tehnikama.

Danas je Tenuta Il Poggione jedna od Montalcinovih najvećih vinarija; pokriva površinu od 600ha, od čega je zasađeno 125ha vinove loze, 70 sa maslinicima i ostalo zasejano zemljište i šume.

Tajna proizvodnje velikih crvenih vina leži u kvalitetnom vinogradarskom radu. U svetu održive poljoprivrede, vinarija je uvek sadila različite useve duž vinograda i ograničila upotrebu hemikalija. Nedavno su na krov podruma postavljeni solarni paneli, sa ciljem smanjenja ugljeničnog otiska njegovih vina. Vinogradarski radovi su uglavnom ručni. Zahvaljujući praksi zelene berbe, praćenje zdravstvnog stanja vinograda i prehrabrene potrebe tla, moguće je dobiti izvrsno vino i u težim berbama.

Vinogradi su na nadmorskoj visini između 150 i 450m.

Ova velika razlika, zajedno sa godinama vinograda, promovise i lakšu berbu i omogućava proizvodnju strukturiranih vina sa dugim potencijalom starenja, bez obzira na vremenske prilike.

Izgrađena nova vinarija u 2004. omogućava potpunu kontrolu nad vinifikacijom, korišćenjem najnaprednijih tehnologija za kontrolu temperatura.

Štaviše, „potopljena kapa” je uvedena tehnika; takva tehnika omogućava poboljšanu koncentraciju komponenata boje koje su prirodno prisutne na kožici grožđa.

Za starenje svog crvenog vina, Tenuta Il Poggione koristi velike bačve od francuskog hrasta, koje se drže pet metara pod zemljom.

Standardni Brunello odležava tri godine u bačvama od francuskog hrasta od 3000-5000 litara.

























# Rosso di Toscana



 13,5%	 3,45	 <1 g/l
 Italija	 2021	
 Tenuta il Poggione	 fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima dve nedelje	
 Sangiovese Merlot Cabernet Sauvignon	 par meseci u baricima od francuskog hrasta	
 crveno	 jela od crvenog mesa i divljači, tartufi i zreli sirevi	
 Toskana, Montalcino	 0,75l	 aluvijalno

- 
-  intenzivna rubincrvena
  -  intenzivan miris crvenog voća, crnih trešanja i slatkih začina poput vanile i sladića
  -  snažan voćni ukus, prelepo integrisan sa okrepljujućom voćnom kiselinom i laganim finim taninima




---


 Ovo crveno vino vinifikovano je iz Sangiovesea, Merlota i Cabernet Sauvignona, koji rastu u vinogradima Tenuta Il Poggione između 150 i 450 metara nadmorske visine. Posle ručne berbe, grožđe se melje i fermentira u nerđajućem čeliku pod kontrolom temperature (25/28 °C) tokom dve nedelje. Komina je više puta potopljena, tako da su kožice grožđa posebno lišene mnogih aroma. Zatim se šira odleže u velike hrastovine bačve od 30 i 50hl i u francuskim hrastovim baricima od 350l i na kraju miruje u bocu, gde vino neko vreme sazreva. Vinifikacija i kombinacija tri sorte grožđa rezultiraju mekim, mirisnim vinom, idealnim za svaki dan.

# Rosso di Montalcino



-  ALC 14,5%
-  <0,5g/l
-  Italija
-  2022
-  Tenuta il Poggione
-  fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima; malolaktička fermentacija u nerđajućem čeliku
-  100% Sangiovese
-  12 meseci u u buradima od 30 i 50 hl i bariku
-  crveno
-  hladna predjela, crvena mesa, testenine sa mesnim sosovima, pečeno meso, sirevi srednje jačine
-  Toskana, Montalcino
-  0,75l
-  peskovito

-  intenzivna rubin crvena
-  buket sa notama crvenog voća
-  puno, meko i gusto telo, tanini prikazani u dragocenoj mekoći


 Mlađa, pristupačnija verzija Brunella, ali već odlične strukture i sjajne ličnosti, Rosso di Montalcino je veoma važno vino za Tenuta Il Poggione. Proizveden u potpunosti od grožđa Sangiovese, dobijenog iz mlađih vinograda na imanju, Rosso di Montalcino odležava u velikim bačvama i bariku pre perioda starenja u bocama. Fermentacija se odvja u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima na kontrolisanoj temperaturi 25/28°C. Malolaktička fermentacija u nerđajućem čeliku.







# Brunello di Montalcino



3l  
1,5l  
0,75l

-  15%
-  3,38
-  0,6g/l
-  Italija
-  2019
-  Tenuta il Poggione
-  fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima; malolaktička fermentacija u inoksu
-  100% Sangiovese
-  crveno
-  36 meseci u baricima od francuskog hrasta
-  Toskana, Montalcino
-  jela od crvenog mesa i divljači i zreli sirevi
-  0,75/1,5l/3l
-  peskovito

-  rubin crvena
-  arome crvenog voća, ljubičice, grafita, duvana i balzamičnog bilja
-  topao, gladak, dubok, dobro strukturiran, sa baršunastim taninima i dugim završetkom

-  Crveno vino od sorte 100% Sangiovese. Jedna od najcenjenijih vinarija u celoj Toskani, Tenuta Il Poggione pravi neverovatno moćna vina za kolekcionare i ljubitelje vina. Berba se obavlja isključivo ručno, a vino se pravi tradicionalnom metodom, uz korišćenje moderne, najsavremenije opreme. Vinifikacija započinje fermentacijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima na kontrolisanoj temperaturi 25-28°C. Malolaktična fermentacija se takođe odvija u inoksu. Vino odležava 36 meseci u baricima od francuskog hrasta.



•94/100 Robert Parker  
•96/100 Vinous

# Brunello di Montalcino Riserva



- 98/100 Vinous
- 96/100 Robert Parker
- 96/100 Decanter
- 94/100 James Suckling



ALC 15%      pH 3,45      1 g/l



Italija



2016



Tenuta il Poggione



fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima 20 dana; malolaktička fermentacija u inoksu



100% Sangiovese



crveno



48 meseci u velikim buradima pa godinu dana odležavanja u boci



Toskana,  
Montalcino



jela od crvenog mesa i divljači, tartufi i zreli sirevi



0,75l



aluvijalno



intenzivna rubincrvena



arome crvenog voća, kože i začina



izbalansiran, punog tela, čvrste taninske strukture i sa dugom i zavodljivom završnicom



Il Poggione Brunello di Montalcino Riserva je crveno suvo vino od sorte Sangiovese. Brunello di Montalcino Riserva 2016. proizvodi se samo u najboljim berbama i u ograničenoj količini. Berba se obavlja isključivo ručno, a vino se pravi tradicionalnom metodom, uz korišćenje moderne, najsavremenije opreme. Vinifikacija započinje fermentacijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima na kontrolisanoj temperaturi 25-28°C u trajanju od 20 dana. Malolaktična fermentacija se takođe odvija u inoksu. Vino zatim odležava 48 meseci u velikim buradima od 30 i 50 hektolitara od francuskog hrasta, nakon čega sledi još godinu dana odležavanja u boci, pre puštanja u promet.

# Maslinovo ulje



2022



Italija



Tenuta Il Poggione



Tuscany, Montalcino



0,5l



Savršeno kada se koristi sirovo na brusketima, zelenoj salati i u supi od povrća. Takođe je odlično za kuvanje i prženje hrane, jer bolje podnosi toplotu nego bilo koje drugo ulje i podvrgava se manjim promenama



Il Poggione je extra devičansko maslinovo ulje napravljeno od sorti Correggiolo i Moraiolo. U oktobru i novembru masline se beru ručno, a zatim presuju u sopstvenoj presi za masline na farmi u roku od nekoliko sati od berbe. Maslinovo ulje se hladno presuje kontinuiranom ekstrakcijom kako bi se izbegao rizik od spoljne kontaminacije i osiguralo da svi hranljivi sastojci, tipične arome i ukusi maslinovog ulja ostanu netaknuti.

Veličina maslinjaka: 70 hektara

Broj stabala: 12.000

Godišnja proizvodnja: 15.000 litara



bistra svetlozelenkasta boja



intenzivno je voćan, sa aromama masline i artičoke



začinjeno je na nepcu, sa malom primesom gorčine







# AGRICOLA TORNESI

## Istorija

Istorija vinarije Tornesi započinje 1850. godine kada je Giuseppe Tornesi, otac Gina i deda sadašnjeg vlasnika Mauricija, nasledio komad zemlje nekoliko stotina metara od samog grada Montalcina. Grad Montalcino leži oko 50km južno od Sijene u Toskani i važan je kao i Chianti, kada je u pitanju proizvodnja vina u ovom delu Italije. Porodica Tornesi poseduje svoje imanje, poznato kao „Le Benuccie“, mnogo pre nego što je Brunello di Montalcino postao poznat kao vino i pre nego što je Italija postala ujedinjena. Godine 1967. Mauriciov otac Gino bio je jedan od prvih koji je registrovao svoju lozu kao Brunello. Mauricio je 1993. godine započeo proizvodnju i flaširanje vina Rosso di Montalcino, a zatim 1998. godine i vina Brunello. Prvo njihovo vino je skladišteno u podrumu ispod porodične kuće, a zatim je 2009. Mauricio izgradio mnogo veći podrum sa prelepom terasom koja gleda na brda Montalcino i degustacionom salom za posetioce. Vinarija je i dalje u porodičnom vlasništvu, a Maurizio Tornesi je na čelu i vinogradarstva i vinarstva, zajedno sa sa suprugom i ćerkama. Pravi toskanski farmer, koji je autentičan i koji poznaje zemlju Montalcino i grožđe Sangiovese Grosso kao svoj džep. Prvi zapis o imanju „Le Benuccie“, koje je u vlasništvu porodice Tornesi, datira još iz 1553. godine.

## Vinograd

Imanje je veličine 7 hektara, od kojih 5 hektara zauzimaju vinogradi, a ostatak maslinjaci sa oko 600 stabala maslina i druge biljne kulture. Vinogradi se u potpunosti obrađuju ručno, a smanjenje prinosa je primarni princip vinogradarske prakse. Njihova

nadmorska visina od 400 metara iznad nivoa mora pokazala se povoljnom u pogledu drenaže i sastava zemljišta. Prosečna starost vinove loze je od 7 do 30 godina, gustina zasada iznosi 4.200 čokota po hektaru, dok je prosečan prinos 6.000 kg po hektaru. Vinogradi se nalaze u dva potpuno različita područja, terena, ekspozicije i visinske raznolikosti. Upravo ta raznolikost čini vina uravnoteženim. Porodica Tornesi obrađuju svoje vinograde u skladu sa prirodom, sa organskim đubrivima i bez upotrebe herbicida. Berba grožđa se obavlja isključivo ručno, tokom septembra i oktobra, i u njoj učestvuju članovi porodice i nekoliko lokalnih radnika.

## Podrum

U podrumu, vino prolazi kroz produženi period maceracije gde se boja i ukus izvlače iz kože. Nakon fermentacije vino se zatim odležava u hrastu. Tradicionalno, vina odležavaju u velikim bačvama od slavenskog hrasta, koje dodaju malo hrastovih nota i generalno daju oštija vina. Na kraju sledi odležavanje u boci u trajanju od minimum 3 godine. Klasično vino se pušta na tržište 50 meseci nakon berbe, a Riserva godinu dana nakon toga. Trenutni zahtevi za starenje ustanovljeni su 1998. godine i nalažu da Brunello odležava u hrastu 2 godine i najmanje 4 meseca u boci pre puštanja u promet. Mauricio Tornesi, kao vlasnik vinarije i glava porodice, učestvuje u čitavom procesu proizvodnje vina, u čemu mu pomaže i enolog Paolo Vagaggini. Vina Tornesi su više puta nagrađivana najvišim priznanjima za kvalitet, svedočeci tako o kontinuiranom radu, strasti i tradiciji.







# Tornesi Brunello di Montalcino



•93/100 Wine Enthusiast  
•92/100 Fastaff



ALC 14%	pH 3,59	1,66g/l
Italija	2016	
Tornesi	spontana fermentacija na kontrolisanoj temperaturi uz pumpanje i bez dodavanja kvasaca	
100% Sangiovese	30 meseci u bačvama od slavenskog hrasta	
crveno	govedina, dagnje, divljač, jela sa pečurkama	
Brunello di Montalcino, Tuscany	lapor, krečnjak	
0,75l		

- rubincrvena sa odsjajem granata
- arome crnog voća, višnje, hibiskusa, suvog lišća, kao i eterične i drvene note zbog sazrevanja u hrastu
- srednjeg do punog tela sa čvrstim, ultra finim taninima, svežom kiselinom i baršunastom teksturom na završnici




Tornesi Brunello Di Montalcino je suvo crveno vino proizvedeno od sorte 100% Sangiovese u italijanskoj vinariji Tornesi, u čuvenoj Toskani. Vinogradi se nalaze u južnim i jugozapadnim delovima oblasti Montalcino, na strmim padinama koje karakterišu veća nadmorska visina i odlična izloženost. Berba i sortiranje grožđa se obavljaju isključivo ručno. Fermentacija je spontana u posudama od 50hl, na kontrolisanoj temperaturi do 30°C, uz intenzivno pumpanje i bez dodavanja kvasca. Vino odležava oko 30 meseci u bačvama od slavenskog hrasta. Potencijal starenja je 10-25 godina.




# Tornesi Brunello di Montalcino Riserva



 ALC 14%	 pH 3,44	 26,26g/l
 Italija	 2012	
 Tornesi	 spontana fermentacija na kontrolisanoj temperaturi uz pumpanje i bez dodavanja kvasaca	
 100% Sangiovese	 36 meseci u bačvama od slavenskog hrasta + 36 meseci u boci nakon flaširanja	
 crveno	 jela od crvenog mesa, divljač, zreli sirevi	
 Brunello di Montalcino, Tuscany	 0,75l	
 0,75l	 lapor, krečnjak	

- 
-  intenzivna rubincrvena
  -  arome crvenog i crnog voća sa notama čokolade i pržene kafe
  -  elegantno, strukturirano, prijatno, sa jakim taninima i dugom završnicom

---

 Tornesi Brunello Di Montalcino Riserva je suvo crveno vino proizvedeno od sorte 100% Sangiovese u italijanskoj vinariji Tornesi, u čuvenoj Toskani. Vinogradi se nalaze u južnim i jugozapadnim delovima oblasti Montalcino, na strimim padinama koje karakterišu veća nadmorska visina i odlična izloženost. Berba i sortiranje grožđa se obavljaju isključivo ručno. Fermentacija je spontana u posudama od 50 hl, na kontrolisanoj temperaturi do 30°C, uz intenzivno pumpanje i bez dodavanja kvasca. Vino odležava 36 meseci u bačvama od slavenskog hrasta, kao i dodatnih 36 meseci u boci, nakon flaširanja. Potencijal starenja je 10-25 godina.



# CASTELLO DI VOLPAIA

## Istorija

Prvi dokument u kome se pominje uzgoj vinove loze u Volpaia, datira iz 1172. godine. Volpaia je 1250. godine bila jedan od osnivača Lege del Chianti (Chianti League). Na logotipu vinarije nalazi se grb slavne porodice della Volpaia, koja je živela u selu i svoje ime preuzela od samog grada.

Florentinska porodica, „della Volapaia”, sastoji se od umetnika i graditelja koji su dizajnirali naoružane sfere i solarne satove. Najpoznatiji među njima bio je Lorenzo, prijatelj Leonarda da Vinci, koji je sagradio izvanredan planetarni sat za firentinski Palazzo Vecchio.

## Podrum - Castello di Volpaia

Danas je Castello di Volpaia u vlasništvu porodice Mascheroni Stianti, koja osigurava da svaka restauracija poštuje svoje izvorne umetničke karakteristike. Poštujući tradiciju, iz 11. veka, dvorac i okolno selo i dalje su u velikoj meri uključeni u proizvodnju vina i maslinovog ulja Volpaia. Porodica Stianti Mascheroni takođe je postavila neverovatan vinodukt koji povezuje rezervoare za fermentaciju od nerđajućeg čelika vinarije u gornjem delu sela, sa raznim podrumima i bačvama u donjem delu sela. Postizanje željenog nivoa kvaliteta bio je decenijama dug proces i nikada nije završen. Gotovo svakih 5 godina porodica ažurira podruma najsavremenijim tehnologijama vinifikacije i svake berbe zamenjuje barike.

## Vinogradi

Danas porodica Stianti Mascheroni poseduje otprilike dve trećine sela, 370 hektara zemljišta uključujući 45 hektara vinograda, gotovo 16 hektara maslina, kao i zazidano selo, vile i šume. Vinogradi su preko 400 metara nadmorske visine.

## Zemljište

Na pretežno peščanim zemljištima bogatim kosturima pogodnim za proizvodnju elegantnih i dugotrajnih crvenih, skladnih i aristokratskih vina koja uspevaju dugo da zadrže voćne arome najboljih Sangiovesea.

Tipična vina takozvanog „Alto Chianti” koja su lako prepoznatljiva po kompozitnoj eleganciji njihovih bukea, pored mikroklima područja, i po vrlo posebnoj klonskoj selekciji koju je farma sprovela do ponovnog otkrića i ponovnog angažovanja drevnih autohtonih sojeva Sangiovese.

U septembru 2000. počeli su da popunjavaju obrasce za prelazak na organsko, zapravo to je bila pre svega birokratska činjenica: organsko je filozofija, i uvek u Volpaia-i, mnogo pre nego što je svet počeo da govori o organskom, oni su tretirali vinograde i polja na prirodan način, bez pesticida i sintetičke hemije. Svakodnevno nadgledanje vinove loze, mikroklima, nadmorska visina i teroar pomažu u biološkoj borbi protiv bolesti.

Volpaia nije jednostavno „malo pozorište za turiste”, već središte složene seoske aktivnosti sa kojom su svi stanovnici sela direktno ili indirektno povezani. Poseta podrumima Volpaia-e je jedinstveno iskustvo koje će vas provesti kroz sve zgrade i crkve sela.

**„Bliski vezani za svoju prošlost, negujemo budućnost. Osećamo se odgovornim, ne samo za ljude oko sebe, već pre svega za svoje stanište. Sejemo strast da stvaramo nezaboravne uspomene na eleganciju. Naš cilj je da te vrednosti sačuvamo i budemo u mogućnosti da ih prenesemo budućim generacijama.”**







# Chianti Classico



3l  
1,5l  
0,75l



13.5%



2021



Italija



fermentacija u sopstvenom kvascu na 25-30°C 14 dana; malolaktička fermentacija 2 godine i u luci i u čeličnim nerđajućim kadama



Castello di Volpaia



90% Sangiovese  
10% Merlot



crveno



12 meseci u bačvama od oko 30hl



Tuscany, Volpaia



teletina, biftek, živina - piletina, pačestina



0,75l



peskovito



intenzivna rubin crvena



note crvene ribizle, podраста, sladića sa notom divlje nane



sočan, gust i hrskav sa slanim taninima, u završnici imaju tragove sitnog crvenog voća i arome pržene kafe



Volpaia Chianti Classico 2021 je crveno suvo vino proizvedeno od autohtonih sorti grožđa 90% Sangiovese i 10% Merlot, koje dolazi sa najviših vinograda u oblasti Chianti u Toskani. Zahvaljujući tlu i mikroklimi, ovo vino nosi izuzetno dobru strukturu i mekoću. Berba je obavljena ručno, gde je grožđe bilo savršeno zdravo sa debelom korom i zrelim semenom. Ova berba 2021 godine je proizvela vina koja su svetle boje i imaju dobar nivo kiselosti bez prekomernog sadržaja alkohola. U poređenju sa prethodnim godinama, manje su koncentrisane ali elegantnije. Godišnja proizvodnja iznosi 120.000 boca.



•91/100 Vinous  
•90/100 Decanter  
•90/100 Wine Spectator



# Chianti Classico Riserva



- 94/100 James Suckling
- 93/100 Wine Advocate
- 92/100 Antonio Galloni
- 92/100 Decanter
- 90/100 Wine Spectator



13.5%



2020



Italija



fermentacija u sopstvenom kvascu na 25-30°C 14 dana; malolaktička fermentacija 2 godine i u luci i u čeličnim nerđa jućim kadama



Castello di Volpaia



100% Sangiovese



24 meseca u hrastovim bačvama (kombinacija slovenačkog i francuskog) i minimalno 3 meseca u flašama.



crveno



Tuscany, Volpaia



roštilj, stari sirevi, pasta, divljač



0,75l



peščar, pesak



rubin crvena



arome zrelih trešanja, sušenih jagoda, sušene kore pomorandže, začina i zdrobljenih koštica



srednje do puno telo sa kompaktnim taninima, koji su čvrsto i fino zrnati. Glatke teksture sa živopisnim voćem i dugotrajnim završnim slojem



Volpaia Chianti Classico Riserva 2020 je crveno vino nastalo od autohtone sorte grožđa 100% Sangiovese. Vinogradi se prostiru na zemljištu koje se sastoji od peščara i gline na nadmorskoj visini od 397-570 metara. Grožđe se bere ručno, a zatim se fermentira 14 dana u sopstvenom kvascu na kontrolisanoj temperaturi između 25-30°C. Odležavanje je trajalo 24 meseca u francuskim i slovenskim hrastovim bačvama, a potom najmanje 3 meseca u boci. Potencijal starenja je od 15 do 25 godina.

# Il Puro Chianti Classico



- 96/100 Vini buoni d'Italia
- 96/100 Luca Gardini
- 95/100 Wine Spectator
- 93/100 Wine Advocate
- 17,5/20 Jancis Robinson
- 94+/100 Vinous Galloni
- 94/100 James Suckling
- 92/100 Decanter
- 91/100 Wine Enthusiast



14%



5,8



0,7g/l



Italija



2016



Castello di Volpaia



fermentacija u  
rezervoarima od  
nerđajućeg čelika



100% Sangiovese



18 meseci u novim  
baricima od francuskog  
hrasta



crveno



Tuscany, Volpaia



govedina,  
teletina, živina



0,75l



peščar



intenzivna rubincrvena boja



izuzetno elegantno, sveže note  
višnje i ljubičice, vanile i kaka



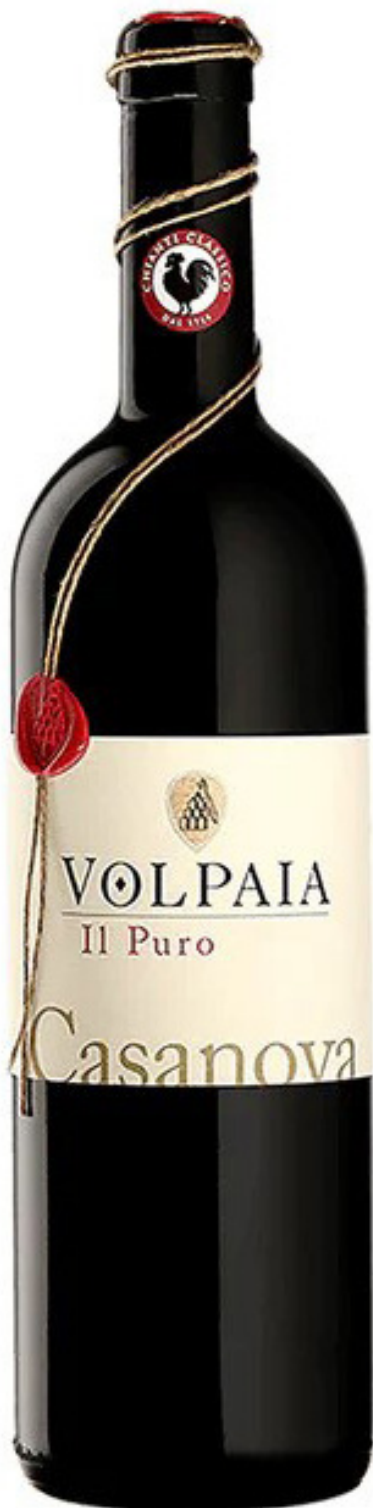
meka, svilenkasta, intrigantna tekstura sa  
plodnim ukusom i izuzetno dugom završnicom



Il Puro Chianti Classico Great Selection je crveno suvo vino od sorte Sangiovese, nastalo u vinariji Volpaia, u regiji Toscana. Ovo vrhunsko vino je prvi put je proizvedeno 2006. godine i dolazi iz malog, organski sertifikovanog vinograda, pod nazivom Casanova, koji se nalazi na 480 metara nadmorske visine, na južnoj padini Volpaie, između proslavljenih vinograda Coltassala i Balifico. Berba i temeljno sortiranje grožđa obavljaju se isključivo ručno. Vinifikacija započinje hladnom maceracijom i dugotrajnom prirodnom fermentacijom, nakon čega se vino sprovodi kroz podzemne cevi od nerđajućeg čelika u podrum, gde odležava 18 meseci u novim baricima od francuskog hrasta. Potencijal starenja je 15-25 godina.



# Il Puro Chianti Classico



ALC 14%



Italija



2019



Castello di Volpaia



fermentacija u  
rezervoarima od  
nerđajućeg čelika



100% Sangiovese



18 meseci u novim  
francuskim hrastovim  
buradima



crveno



Tuscany, Volpaia



govedina, teletina,  
živina



0,75l



peščar



rubin crvena



izuzetno elegantan, sa notama trešnje i ljubičice,  
praćen notama vanile i kakaoa



nežna i svilenkasta, upečatljiva sa intenzivnim i postojanim završetkom.

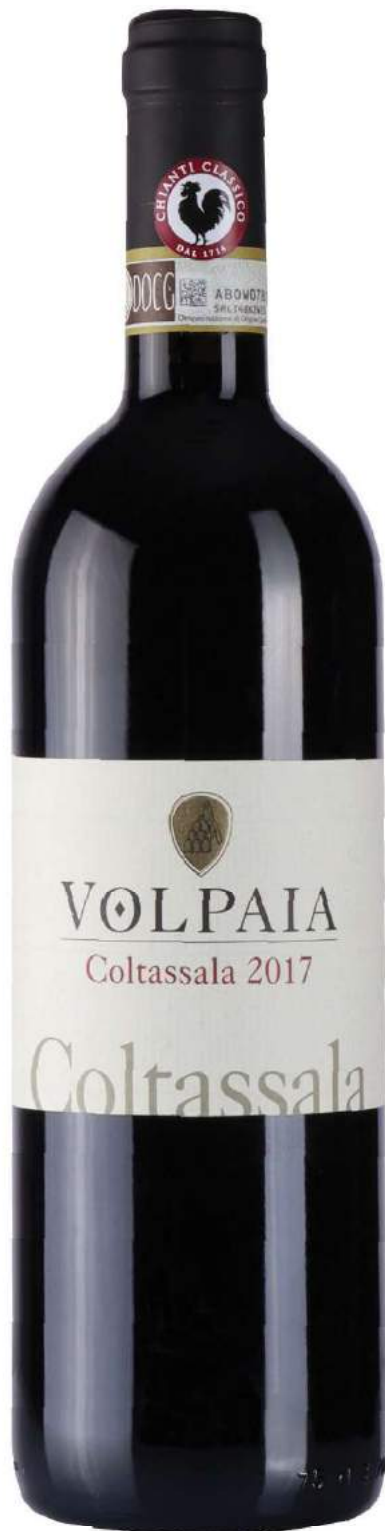


Volpaia Il Puro Chianti Classico 2019 je crveno suvo vino proizvedeno od autohtone sorte grožđa 100% Sangiovese. Vinova loza uživa odličnu ekspoziciju koja se prostire od jugoistoka ka jugozapadu na površini od 46 hektara, na nadmorskoj visini od 450 i 600 metara. Zemljišta su kamenita i peščana, što omogućava savršenu propusnost. Berba je obavljena ručno i počela je nekoliko dana kasnije u odnosu na prethodnu godinu. Vino odležava 18 meseci u novim buradima od francuskog hrasta. Potencijal starenja je od 15 do 25 godina.



- 95/100 Vinous
- 94/100 James Suckling
- 92/100 Decanter
- 91/100 Wine Enthusiast

# Coltassala Chianti Classico Riserva



- 95/100 James Suckling
- 95/100 Wine Attitude
- 93/100 Robert Parker
- 93/100 Vinous
- 93/100 Luca Maroni
- 90/100 Decanter
- 90/100 Wine Enthusiast



14%



pH 3,41



0,4g/l



Italija



2017



Castello di Volpaia



fermentacija u  
sopstvenom kvascu  
na 25-30°C 14 dana;  
maceracija na koži 10  
dana; malolaktička  
fermentacija



95% Sangiovese  
5% Mammolo



crveno



24 meseca u  
francuskom bariku  
+ 6 meseci u boci



Tuscany, Volpaia



crveno meso, govedina,  
prasetinam jagnjetina,  
divljač, hladna predje-  
la, paste sa mesom



0,75l



glina



živopisna rubincrvena boja



dobro strukturirano, složeno vino sa elegantnim  
mirisom i notama vanile, kaka i voća



dobro strukturiran, složen, sočnih  
tanina i svilenkaste teksture



Coltassala Chianti Classico Riserva je crveno vino  
nastalo kupažom sorti grožđa Sangiovese i Mammolo.  
Ovaj nekadašnji Super-Toskanac prvi put je proizveden  
1980. godine i ime je dobio po vinogradu iz kog potiče.  
Vinograd je veličine 3,5ha, organski je sertifikovan i nalazi  
se na 520m nadmorske visine sa ekspozicijom prema  
jugu, gde se tlo uglavnom sastoji od peščara. Berba i  
temeljno sortiranje grožđa obavljaju se isključivo ručno.  
Vinifikacija započinje hladnom maceracijom u trajanju od  
10 dana, nakon čega sledi dvonedeljna fermentacija na  
temperaturi od 25-30°C. Nakon malolaktičke fermentaci-  
je, vino odležava 24 meseca u bariku, a zatim 6 meseci u  
boci. Potencijal starenja je 15-25 godina.

















# Vin Santo Del Chianti Classico




•90/100 Wine Spectator




 ALC 15%	 pH 3,24	 130g/l
 Italija	 2016	
 Castello di Volpaia	 sušenje i sazrevanje na tavanu uz konstantan protok vazduha	
 Trebbiano, Malvasia		
 belo	 fermentacija u malim hrastovim buradima na talogu	
 Tuscany, Volpaia	 dezerti, tiramisu, crna čokolada, plavi sir	
 0,5l	 pešćar, glina	


---

 ćilibarna

 izbalansiran sa aromom džema od kajsija.

 topao i sočan sa notama badema na završnici

---

 Vin Santo Del Chianti Classico 2016 je belo vino nastalo od sorti grožđa Trebbiano i Malvasia. Način proizvodnje vina je sušenje i sazrevanje na tavanu uz konstantan protok vazduha, fermentacija u malim hrastovim buradima na talogu. Godina je počela prvobitno toplim, a zatim kišnim prolećem sve do sredine juna, nakon čega je usledilo toplo i suvo leto koje je izazvalo ozbiljan stres vinove loze od suše. Jaka kiša sredinom septembra, praćena padom temperature, pomogla je da grožđe savršeno sazre.



# CASTELLO DEI RAMPOLLA

## Istorija

Vinarija je smeštena u Panzanu, u Chiantiu. Zemljište na kojem se nalazi farma Castello dei Rampola u vlasništvu je porodice od 1739. godine.

Mnogo istorije je prošlo preko ovih krajeva, ali porodica počinje sredinom 1960-ih sa idejom jednog čoveka, Alceu di Napoli Rampolla koji je želeo da stvori veliko vino. Prve boce Chianti Classico proizvedene su 1975. godine.

Bilo je to vreme kada se Chianti Classico borio da stekne poštovanje koje je zaslužio. Alceo je tada imao intuiciju i odlučio je da, uz pomoć velikog vinara Giacomo Tachisa, prvi u tom kraju zasadi Cabernet Sauvignon i da ga spoji sa Sangioveseom. Ovo je bila prva od revolucija Castello dei Rampolla, samo nekoliko godina nakon osnivanja farme.

Prvi enolog bio je čuveni Giacomo Tachis poznat kao otac „supertoskanskih” vina i kreator čuvenih vina kao što su Sassicaia, Tignanello i Solaja.

## Vinogradi

Vinarija danas poseduje 42 ha vinograda smeštenih na 360 metara nadmorske visine.

Od samog početka posvećeni su zemlji i promociji biodiverziteta na svojoj teritoriji, pa je stoga bila pionir među italijanskim vinima u biodinamičkoj obradi vinograda.

## Zemljište

Zemljište je krečnjačko, a vinogradi su idealni za Cabernet Sauvignon, Sangiovese i Petit Verdot sorte koje ovde dostiže posebnu snagu i potencijal za dugo odležavanje.

**„Stvaramo najbolje uslove, a onda prepuštamo prirodi da radi svoj posao.”**

## Podrum

Svi procesi u podrumu usmereni su na očuvanje izvornog kvaliteta grožđa. Samo radeći na ovaj način, mogu vinu uliti prepoznatljiv karakter zemlje. Berbe se odvijaju ručno.

Zatim se grožđe stavlja u betonske sudove da bi se započeo proces maceracije koji obično traje 25-30 dana, od čega je 7-8 alkoholne fermentacije. Mošt grožđa se vitalizuje upotrebom protočnih oblika. Izvlačenje vina iz kožice vrši se laganim presovanjem i upotrebom peristaltičke pumpe.

Na kraju, vino odležava u bačvama 12-18 meseci, u zavisnosti od vrste vina.







# Chianti Classico



•93/100 Wine Advocate

•91/100 Vinous

•93/100 James Suckling



14%



3,36



Italija



2021



Castello dei Rampolla



fermentacija se odvija u betonskim bačvama



85% Sangiovese,  
10% Merlot  
5% Cabernet Sauvignon,



12 meseci u bariku



crveno



zreli sirevi, blaga jela od divljači, testenina sa mesnim sosom



Tuscany, Panzano



0,75l



krečnjak



rubin crvena



arome šljiva, jagoda i note koštičavog voća



sveže i intenzivno, voćno punog tela sa dobrom kiselošću











Castello dei Rampolla Chianti Classico je crveno vino dobijeno kupazom sorti Sangiovese, Cabernet Sauvignon i Merlot. Vinarija se biodinamički kultiviše od 1994. godine, i poznata je po tome što je jedan od pionira u praktikovanju vinogradarstva bez hemikalija i proizvodnji vina koja uključuje vrlo malo intervencija. Ima 42 hektara vinograda na krečnjačkom zemljištu koje se nalazi na oko 360 metara nadmorske visine. Na kon berbe grožđa fermentacija se odvija u betonskim bačvama. Vino najpre odležava 12 meseci u hrastovim buradima od 12 hektolitara i na kraju još dodatnih 6 meseci u boci.




Potencijal starenja je 3-10 godina.




# Sammarco



-  ALC 14%
-  pH 3,50
-  Italija
-  2019
-  Castello dei Rampolla
-  fermentacija u cementnim rezervoarima u trajanju od 3 meseca
-  80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Sangiovese
-  12-15 meseci u hrastovim buradima i bačvama od 15 hektolitara
-  crveno
-  Tuscany, Panzano
-  grilovano ili pečeno crveno meso, govedina
-  0,75l
-  krečnjak, lapor

-  tamno ljubičasto-crvena
-  arome zrelog voća i arome zelenog bibera, kože i nagoveštaji biljnog začina
-  hrskavi tanini savršeno integrisani u moćnu strukturu

 Castello dei Rampolla Sammarco je crveno suvo vino nastalo kupažom sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Sangiovese. Porođično vinsko imanje koje se nalazi u južnoj dolini Chianti Classico, poznatoj kao „Conca d'Oro“, odnosno Zlatni basen. Prve boce vina Sammarco puštene su u prodaju 1982. godine, a od 1994. godine se proizvodi na biodinamički način. Nakon berbe grožđa, fermentacija se odvija u cementnim rezervoarima u trajanju od 3 meseca. Na kraju, vino odležava 12 do 15 meseci u hrastovim buradima i bačvama od 15 hektolitara, a zatim još 18 do 24 meseca u boci, pre izlaska na tržište.



•96/100 James Suckling  
•96/100 Wine Advocate  
•94/100 Vinous

# D' Alceo



- |  |  |
|--|--|
| ALC 14.5%                                | pH 3,60  |
| Italija                                  | 2019   |
| Castello dei Rampolla                    | fermentacija u betonskim bačvama i proces maceracije koja traje 25-30 dana                       |
| 85% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot | odležava 15 meseci u hrastovim buradima i rafiniše se još 24 meseca u boci                       |
| crveno                                   | plavi sir, odležani sirevi, dinstano crveno meso, pečeno meso ili sa roštilja, divljač grilovano |
| Tuscany, Panzano                         | peščana glina  |
| 0,75l                                    |  |
- 
- |   |  |
|---|--|
| rubin crvena  |  |
| egzotični buket začina, crne masline, ruzmarina, šljive i trešnje |  |
| kompaktna, praćena mentom, začinima, tamnocrvenim voćem           |  |
- 

Castello Dei Rampolla D'Alceo je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa 85% Cabernet Sauvignon i 15% Petit Verdot. Ovo vino predstavlja savršen spoj između plemenitih Bordo sorti i sjajnog teroara Chianti, koji daje elegantno vino sa teritorijalnim profilom. Zahvaljujući blagoj klimi Toskane, Bordo grožđe dostiže savršen stepen zrelosti, izražavajući bogat plod, sa mediteranskim profilom. Nakon ručne berbe, fermentacija se vrši u betonskim bačvama sa autohtonim kvascima. Vino odležava 15 meseci u hrastovim buradima i rafiniše se još 24 meseca u boci. Godišnja proizvodnja u proseku iznosi 6.000 12.000 boca.



•95/100 James Suckling  
•98/100 Wine Advocate  
•97/100 Vinous



# Liu



12,5%



3,30



<0,5g/l



Italija



2020



Castello dei Rampolla



fermentacija u betonskim rezervoarima



100% Merlot



9 meseci u betonskim amforama i dodatnih 6 meseci u boci



crveno



rižoto sa sosom od pečuraka, pečena pileta, lagana i blago začinjena mesa, meki sirevi



Tuscany, Panzano



0,75l



krečnjak, lapor



rubincrvena



arome crne trešnje, kupine, korice narandže, anisa i mente



svilenkast, strukturiran, gipkih tanina i svežih kiselina



Liu je crveno vino od sorte 100% Merlot, proizvedeno u vinariji Castello Dei Rampolla, u čuvenoj vinskoj regiji Toskani. Grožđe za ovo ukusno vino bere se rano da bi dostiglo visoku ekspresiju čistoće i vitalnosti, sa dubokom složenosti. Svežina tla i dobra agronomska praksa garantuju postepeno sazrevanje grožđa i u veoma toploj sezoni. Vino odležava 9 meseci u betonskim amforama i dodatnih 6 meseci u boci.



•93/100 Wine Enthusiast  
•92/100 Falstaff

# Trebianco di S. Lucia



12%



3,40



Italija



2022



Castello  
dei Rampolla



fermentacija i maceraci-  
ja 10 dana u amforama  
od terakote



25% Chardonnay  
25% Gewurztraminer  
25% Sauvignon  
25% Trebbiano



odležava 6-8 meseci u  
amforama



belo



kao aperitiv ili sa inten-  
zivnim ukusima poput  
pečene ribe ili sira



Tuscany, Panzano



0,75l



vapneno-laporno



zlatno žuta



buket slatkog duvana, muškarnog oraščića, meda,  
kore pomorandže i začinskog bilja



svež sa živom kiselinom i aromama sušene kajsije



Castello dei Rampolla Trebianco di Santa Lucia je belo vino nastalo kupažom sorti Trebbiano, Chardonnay, Traminer, Sauvignon Blanc i Trebbiano. U vinariji Castello dei Rampolla vinogradi se obrađuju na biodinamički način i proizvode se sjajna vina koja odražavaju filozofiju vinarije i njihovo mesto porekla. Grožđe za Trebianco di Santa Lucia dolazi sa različitih parcela koje se sastoje od dva hektara vinograda. Nakon ručne berbe, grožđe macerira i fermentira 10 dana u amforama od terakote. Ovaj proces omogućava da se sva sunčeva energija oslobodi u vinu. Vino odležava u amforama 6-8 meseci.



•95/100 James Suckling  
•98/100 Wine Advocate  
•97/100 Vinous





# LA SALA

## Istorija

Godine 1935. dr Pjero Kateni, deda Frančeska Rosija Ferinija po majci, kupio je farmu pod nazivom „Il Torriano“ u blizini Montefidolfija, u opštini San Kašano u Val di Pezi, u Firenci. Zemljište ovog imanja nalazi se na panoramskom putu koji vodi od zamka Bibbione do Tenuta Tignanello.

Il Torriano je član konzorcijuma Chianti Classico od 1941. godine.

To je građevina koja je prvo bila rimsko utvrđenje, a zatim je u srednjem veku postala zamak. Istorijski dokumenti ga pominju od 1217. godine. U to vreme je bio poznat kao „Il Torniano“.

Godine 2011. Frančesko, stariji sin Pjerluidija Rosija Ferinija i Patricije Kateni, postao je vlasnik Il Torriana i od tada sa entuzijazmom i menadžerskim sposobnostima nadgleda organizaciju kompanije.

Nastavio je tradiciju vinarstva koju je u porodici započeo profesor Ugo Rosi Ferini, poznati vinar Univerziteta u Pizi i prvi direktor konzorcijuma Chianti Classico.

Osnovna referentna figura Frančeska zauvek će biti njegov otac, profesor Pjerluidi Rosi Ferini, veliki doktor i naučnik, osnivač hematologije i lečenja leukemije. Bio je univerzitetski profesor koji je nedavno preminuo ostavivši veliko naučno i medicinsko nasleđe. Za vinariju je rukovodio istraživanjem i tehnološkim inovacijama.

Godine 2014. Frančesko Rosi Ferini je ostvario svoj san o stvaranju vina koje bi najbolje izrazilo potenci-

jal vinograda Il Torijana kupovinom vinarije La Sala u San Kašano Val di Peza, 8 km od Il Torijana. Ovo je bio početak „La Sala del Torriano“

Istorija vina La Sale zapravo je počela 1981. godine sa gospođom Laurom Baronti koja je stvorila ovu malu vinariju snažno fokusiranu na kvalitet. Telo strukture Hale je srednjovekovna kula, oko koje su izgrađeni salaš i podrum.

Projekat je nastao iz udruživanja namera Frančeska, našeg enologa Ovidija Munjanija i našeg enologa i konsultanta agronoma Stefana di Blazija. Filozofija pokreta je proizvodnja organskih vina najvišeg kvaliteta i njihova proizvodnja sa najvećom pažnjom i posvećenošću uz pažljivo poštovanje životne sredine. Vinarija La Sala del Torriano sastoji se od dva različita tela: Il Torriano, koji se nalazi u Motefiridolfiju, duž prelepe panoramske ulice između zamka Bibbione i Tenuta Tignanello, i La Sala, nedaleko od Il Torriano, u malom okrugu zvanom Ponterotto. Oba se nalaze u San Kasiano Val di Peza, u blizini Firence.

## Zemljište

Ovo su veoma pogodna zemljišta za vinogradarstvo i zahvaljujući homogenoj komponenti albereznog krečnjaka, galestro škrljaca i peščara masiccio del Kjanti.

Albereski krečnjak je kalcijum karbonat koji ima tendenciju da smanji kiselinsku komponentu Sangiovese, čineći vino prirodnim omotačem u ustima.



Galestro škripljac je glina, bogata kalijumom. Doprinosi slanoj percepciji vina.

„Macigno del Chianti“ je peščar koji umesto toga povećava kiselu komponentu zemljišta, a time i vina.

Ove tri komponente balansiraju jedna drugu, čineći prirodno izbalansirana vina harmoničnim i bogatim polifenolima. Štaviše, zemlja poprima crvenkaste nijanse zahvaljujući malom prisustvu oksida gvožđa i tamnijim nijansama zbog prisustva mangana: dva elementa koji vinu daju mineralnost i telo.

La Sala je mesto gde se nalazi vinarija. Okolni vinogradi imaju svoje korene u homogenom zemljištu srednje teksture aluvijalne prirode i bogatom veoma sitnim šljunkom i albezanim krečnjakom. Na pojedinim mestima zemljište je u potpunosti krečnjačko. Nadmorska visina se kreće od 150 do 200 m sa pretežno jugozapadnom ekspozicijom.

Vina dobijena iz La Sale su posebno sveža i voćna, neposredna, dok su vina iz vinograda Il Torriano strukturiranija, dugotrajnija i višestruka.

Komplementarnost dva različita tla i mikroklima omogućavaju dobijanje vina sa snažnim teritorijalnim identitetom, velikom ravnotežom i elegancijom.

La Sala del Torriano je sertifikovana organska. Poštujući tradiciju Chianti Classico i životnu sredinu, naše grožđe raste bez pomoći sintetičkih hemikalija kao što su herbicidi, fungicidi, insekticidi, pesticidi uopšte i bez upotrebe genetski modifikovanih organizama.

Umesto toga, mi đubrimo naše zemljište organskim đubrivom proverenog porekla sa neintenzivnih farmi kako bismo obezbedili prisustvo mikroorganizama koji naseljavaju zemlju. Takođe koristimo meteorološke stanice unutar vinograda, napajane fotonaponskim sistemima povezanim sa softverom Univerziteta Pjačenca, kako bismo omogućili proučavanje i razvoj epidemioloških modela za smanjenje intervencija poput upotrebe bakra. posvećenost se proteže dalje od primene organskih

pravila i propisa. cilj je da se preduzmu dalji koraci da se doprinese zdravijem svetu smanjenjem našeg uticaja i radom na cirkularnoj ekonomiji. Smanjena je upotreba plastike sa ciljem da se u vinogradu oslobodi plastike. Na primer, vezivno predivo i kuke su napravljene od celuloznog materijala ili su potpuno biorazgradivi. Izabrani su dobavljači čija je filozofija u skladu sa načinom razmišljanja vinarije. Dakle, fabrika plute je takođe bez plastike. Stakleno posuđe ima sertifikat ISO 14401 – TUV Rheinland. Kartonske i drvene kutije potiču iz šuma kojima se upravlja održivošću, koje je odobrio PEFC (Program za odobravanje šema za sertifikaciju šuma) i sertifikovan od strane FSC (Forest Stewardship Council).

Ekstenzivno koristimo čistu energiju zahvaljujući fotonaponskim sistemima instaliranim u kompaniji i električnim službenim automobilima četiri naša zaposlena. Našim gostima su na raspolaganju i dva punjača, jedno u vinariji La Sala i jedno na farmi Il Torriano. Znamo da još uvek ima mnogo posla. Radimo na širenju obnovljive energije, povećanju uzgoja aromatičnog bilja i višegodišnjeg cveća i postavljanju košnica za pčele.

Proučavaju sistem maceracije koji omogućava da ponovo koriste ostatke rezidbe maslina i vinograda za stvaranje komposta koji ćemo vratiti zemlji. sa interesovanjem gledamo na neke biodinamičke prakse koje bismo veoma želeli da uključimo u naše procese uzgoja i proizvodnje.

### Vinograd

Vinogradi vinarije prostiru se na 32 hektara i nalaze se između 150 i 350 metara nadmorske visine. La Sala del Torriano proizvodi ne više od 50.000 boca godišnje, ostatak proizvodnje se prodaje na veliko. U portfoliju vinarije nalaze se četiri značajna crvena vina: Toscana IGT Campo all'Albero, Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Gran Selezione Il Torriano i Vin Santo del Chianti Classico, proizvedena od Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Trebbiano i Malvasia. Grožđe









# Chianti Classico Gran Selezione



• 93/100 James Suckling  
• 90/100 Decanter  
• 90/100 Veronelli  
Wine Hunter - zlatna medalja  
Mundus Vini - srebrna medalja

1,5l  
0,75l



ALC 14,5%	0,5g/l
Italija	2018
La Sala	maceracija traje 3 nedelje
100% Sangiovese	najmanje 24 meseca u buretu od francuskog hrasta i 6 meseci u boci
crveno	jagnjetina, mleveno meso, divljač, ili tvrdi sir
Tuscany	krečnjak, peščanik
0,75l/1,5l	

- svetla i duboka rubin boja
- arome zrele trešnje, šumskog voća, divlje ruže, sušena kora od pomorandže i džem od malina
- punog tela, gutljaj miluje nepce uzlaznim ritmom; tanini su savršeno utkani i prijatan pikantan posleukus

La Sala Chianti Classico Gran Selezione 2018 je crveno vino nastalo od autohtone sorte grožđa 100% Sangiovese. Grožđe se uzima sa jednog vinograda površine 1,5 hektar. Vinogradi se nalaze na 310m nadmorske visine na krečnjačko-peskovitom zemljištu. Berba počinje sredinom oktobra i obavlja se ručno, nakon čega sledi meko presovanje. Vinifikacija se vrši u posudama od inoksa na autohtonim kvascima. Maceracija se odvija tri nedelje u posudama sa kontrolisanom temperaturom na 25°C. Vino odležava najmanje 24 meseca u jednom buretu francuskog hrasta od 38 hl, a zatim u boci 6 meseci.



# Chianti Classico



•93/100 Falstaff  
•91/100 James Suckling



14%



0,5g/l



Italija



2019



La Sala



meko presovanje i  
vinifikacija u bačvama na  
podešenoj temperaturi  
od 25 °C



95% Sangiovese  
5% Merlot



6 meseci u buradima od  
francuskog hrasta i 6  
meseci u čeličnom bure-  
tu; nakon toga odležava  
6 meseci u boci



crveno



Tuscany



kriške pečenog hleba i  
mesne paštete ili lonca  
sou od francuskog luka



0,75l



krečnjak, glina



živopisna rubin crvena



crveno voće poput trešnje, cvetne note poput ljubi-  
čice i božur, i lagana aroma korice bergamota



gutljaj je svež i baršunast, a sve arome prepoznati  
po nosu skladno odgovaraju na nepcu; intenzivan  
i sočan



Grožđe: 95% sangiovese, 5% merlot Vino ima duboku  
rubin crvenu boju sa ljubičastim naglascima. Iznenađu-  
juće intenzivan i primamljiv, sa buketom sitnog zrelog  
crvenog voća, šljive, korice bergamota i cvetnih nota,  
ljubičice i bazge. U ustima je zaobljena i hrskava, sa  
harmonijom vraća u nepce sve one tipične arome San-  
giovesea koje ceniti nos. Intenzivan i lak za piće u isto  
vreme. Mekana i prijatna završnica zahvaljujući zreloom  
i delikatnom taninu. Odlično uz toskanska predjela,  
krostini sa svinjskom mašću i pašetom od jetre.

# Chianti Classico Riserva



•96/100 Decanter  
•94/100 Luca Maroni  
•91/100 James Suckling  
•90/100 Veronelli  
Mundus Vini – zlatna medalja



ALC	14%	1,45g/l
Italija		2018
La Sala		vinifikacija i maceracija traje 3 nedelje u čeličnim buradima na temperaturi od 30 °C
90% Sangiovese 10% Cabernet Sauvignon		18 meseci u buradima od francuskog hrasta i odležavanja 6 meseci u boci
crveno		jela od crvenog mesa, divlja svinja i divljač ili vegetijanske pljeskavice
Tuscany		krečnjak, glina
0,75l		

- 
- duboka rubincrvena
  - voćnih, cvetnih i mineralne note, poput maraske trešnje, ljubičice i grafit, notama crnog bibera i lovora
  - gutljaj je pun, intenzivan, sa a prijatne mineralnosti i sa gustim, mekim i zrela taninska struktura, završetak je balzamičan i voćni

---

La Sala Chianti Classico Riserva 2018 je crveno vino proizvedeno od sorte grožđa 90% Sangiovese i 10% Cabernet Sauvignon. Vinogradarska oblast Chianti Classico danas pokriva skoro čitavu zemlju između Sijene i Firenze. Nalazi se na nadmorskoj visini od 200-310m na krečnjačko-glinenom zemljištu. Berba sorte Sangiovese obavlja se sredinom oktobra, dok Cabernet Sauvignon-a krajem oktobra. Celokupna berba se vrši ručno da bi se sačuvala bujnost grozdova. Vinifikacija se nakon mekog presovanja obavlja u inoks posudama, a maceracija u čeličnim buradima na kontrolisanoj temperaturi od 30 °C. Vino odležava najmanje 18 meseci u jednom buretu francuskog hrasta od 38 hl, a zatim u boci 6 meseci.



# Campo All'Albero



- 96/100 Wine Spectator
- 96/100 Luca Maroni
- 93/100 James Suckling
- 90/100 Veronelli
- Wine Hunter Zlatna Medalja
- Mundus Vini Srebrna Medalja



14,5%



1,37g/l



Italija



2019



La Sala



vinifikacija i maceracija traje tri nedelje na stalnoj temperaturi od 30 °C



70% Merlot  
30% Cabernet  
Sauvignon



18 meseci u rancuskom bariku i 12 meseci u boci



crveno



Toscany



pernatom divljači, mekim sirevima ili crnom čokoladom



0,75l



krečnjak, glina



duboka rubincrvena



zrelo voće, poput šljive, crne trešnje, borovnice, dud



svilenkasta tekstura i zrelost tanina, završna obrada je elegantna i topla






Campo all'Albero 2019 je crveno vino od Merlot sorte grožđa. Vino je proizvedeno u vinariji La Sala. Okolni vinogradi imaju svoje korene u homogenom zemljištu srednje teksture aluvijalne prirode i bogato veoma sitnim šljunkom i albereznim krečnjakom. Na pojedinim mestima zemljište je u potpunosti krečnjačko. Nadmorska visina se kreće od 150 do 200m sa pretežno jugozapadnom ekspozicijom. Vина dobijena iz La Sale su posebno sveža i voćna, neposredna, dok su vina iz vinograda Il Torriano strukturiranija, dugotrajnija i višestruka. Komplementarnost dva različita tla i mikroklima omogućavaju dobijanje vina sa snažnim teritorijalnim identitetom, velikom ravnotežom i elegancijom.


# Vin Santo Chianti Classico



 ALC 16%	 3,3g/l
 Italija	 2013
 La Sala	 vinifikacija i fermentacija u hrastovim buradima
 100% Trebbiano	 odležavanje 8 godina u hrastovim buradima i najmanje 12 meseci u boci
 belo	 polutvrđi sirevi, kolač sa džemom od kajsija
 Tuscany	 krečnjak
 0,5l	

- 
-  jasna i sjajna čilibarna
  -  veloma složena aroma sa izrazitim naznakama kajsije, meda, vanile i balzamičke note
  -  mekan i baršunast sa savršenom kiselinom koja prati zaostali šećer sa dugom završnicom

---

 La Sala Vin Santo Del Chianti Classico 2013 je belo vino nastalo od autohtone sorte grožđa 100% Trebbiano. Vinogradi se nalaze na nadmorskoj visini od 200-300m na krečnjačko-peskovitom zemljištu. Berba se obavlja početkom septembra ručno. Grozdovi se stavljaju na prostirke u dobro provetrene prostorije da se osuše. U januaru se grožđe nežno presuje da bi se dobio mošt koji se istovremeno rafinira i fermentira oko 8 godina u zatvorenim hrastovim buradima. Vino zatim odležava još 12 meseci u bocama.





# VALENTINI

## Istorija

U Italijanskom vinu možda nije postojala veća kulturna figura od pokojnog Edoarda Valentinija, misterioznog proizvođača najveće italijanske beline, mitske Valentini Trebbiano d'Abruzzo.

Ovo izuzetno vino postalo je legendarno zahvaljujući intenzitetu, složenosti i sposobnosti koje su potvrdili oni koji su imali dovoljno sreće da su ga probali. A legendu su podržali samo njena krajnja retkost i Valentinijevo oklevanje da govori o tome kako je uspeo.

Ono što je poznato jeste da je povadio postojeće zasade bezobličnog klonu Trebbiano Toscano i zamenio ga je drevnim lokalnim klonom Trebbiano d'Abruzzese, uveren da je najbolje preneo dušu njegovog teroara. Pouzdao se u časne rimske metode proizvodnje vina da bi to izrazio sa zapanjujućom jasnoćom. Nije uspevao svake godine, a kada je to učinio, flaširao je samo 5% svog voća, rasprodavši ostatak zbog nezadovoljavanja njegovih perfekcionističkih standarda.

## Od oca do sina

Edoardo je preminuo 2006. godine nakon što je za 50 berbi napravio ovo neverovatno vino. Njegov sin, Francesco, školovan od malih nogu na očev neobičan način, nije propustio nijedan ritam, stvarajući epski Trebbianos od svoje prve solo berbe 2007. godine. Francesco je uneo veću doslednost i eleganciju u ovo duboko vino, ne žrtvujući nijedan njegov transcendentni karakter. Bez obzira da li ga je proizvodio Edoardo ili Francesco, proizvodnja Trebbiana je uvek bila mikroskopska, čineći vino gotovo nemogućim za nabavku. Ipak, njegova neuh-

vatljivost će skočiti nekoliko puta, zbog padavina mećave 2013. godine koja je uništila mnoge stare vinove loze Trebbiano d'Abruzzese.

## Cena tradicije

Iz poštovanja prema tradiciji, Edoardo je svoje loze trenirao u klasičnom tetivnom sistemu, sa visokom krošnjom pod pravim uglom u odnosu na zemlju. Ali porodica je platila cenu tradicije u novembru 2013. godine kada je retka oluja izbacila velike količine snega na krošnje dok su još imale lišće. Na najboljim, najizloženijim mestima mnoštvo stabaka vinove loze je puklo na dva dela.

Francesco, iako medijski sramežljiv kao i njegov otac, izjavio je italijanskoj štampi da je „polovina vinove loze oštećena, nažalost u najboljim zonama...dragocene loze stare najmanje pola veka“.

Iako Francesco nije otkrio koliko je vinove loze izgubljeno, uticaj na njegovu ionako vrlo malu proizvodnju, sigurno će biti dubok; sa gubicima od mećave biće još manje vina, što će verovatno dovesti do viših cena i još veće oskudice. Sa toliko fokusiranja na izvanredni Trebbiano, lako je prevideti činjenicu da Valentini u isto vreme pravi i najveći Montepulciano d'Abruzzo, kao i transcendentni Cerasuolo Rosato, takođe od grožđa Montepulciano.

Francesco, tako selektivan kao i otac, samo je dva puta flaširao Montepulciano Rosso u protekloj deceniji. Ostale berbe rasprodane su na veliko lokalnim restoranima kako bi se koristile kao kućno vino, što ga čini još ređim za nabavku od već retkog Trebbiana.







# Trebbiano d'Abruzzo



•98/100 Decanter  
•95/100 xtraWine



- ALC 12,5%
- pH 3,12
- 1,15g/l
- Italija
- 2016
- Valentini
- malolaktička fermentacija
- 100% Trebbiano
- 12 meseci u bariku
- belo
- Abruzzo/Loreto aprutino
- jela na bazi ribe, rižoto sa pečurkama, riba sa roštilja, belo meso
- 0,75l
- glina, krečnjak

- intenzivne zlatno-žute boje
- složen i fascinantan miris sa elegantnim cvetnim notama belog cveća, herbalnom notom, zrelim plodovima bele pulpe, začinske note vanile, kafe i mineralne note
- nežan ukus, graciozan i beskrajno dug; neprimetno slana završnica

Vinova loza se uzgaja na tradicionalan način, bez ikakvih intervencija u vinogradu i upotrebe hemijskih sredstava. Ručnu berbu prati veoma pažljiv i rigorozan odabir najboljih grozdova. Grožđe se zatim odvozi u podrum, a nakon uklanjanja peteljki počinje fermentacija u velikim drvenim buradima, sa autohtonim kvascima, bez kontrole temperature ili filtriranja. Vino odležava 12 meseci u starim hrastovim bačvama zapremine 50-70 hl. Valentini Trebbiano d'Abruzzo je jedino vino na svetu od sorte Trebbiano koje može da izdrži više od 10, a u određenim berbama čak i 25 godina godina odležavanja.



# DAL FORNO ROMANO

## Vinogradi

Prostiru se na 35ha.

Porodica Dal Forno proizvodi vino od 1983. Smešten u Val D'Illasiju, imanje se sastoji od 65 hektara vinove loze zasadenih tradicionalnim autohtonim sortama Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta i Croatina. Vinogradi i farma imanja nalaze se tamo gde padine počinju da se uzdižu prema planinama i nalaze se na 1.000 stopa iznad nivoa mora.

## Zemljište

Rastresito, aluvijalno zemljište, pedantna rezidba i savesne tehnike vinogradarstva obezbeđuju grožđe izuzetnog kvaliteta. Dal Fornos koristi tradicionalne metode za uzgoj najfinijeg voća, a zatim koristi moderne tehnike za proizvodnju najboljih vina – klasičnih izraza i modernih čistoće. Dal Forno Romano je poznat po brojnim vrhunskim vinima koja se kreću od čuvenih Valpolicella i Amarone u regionu do jedinstvenih flaširanja kao što je Vigne Sere, vino u stilu deserta passito.

## Istorija

Porodica Dal Forno poseduje imanje na kome leži vinograd najmanje četiri generacije, a najmanje tri generacije proizvodi vino. Deda Romana Dal Forna, Luidi, igrao je suštinsku ulogu u istoriji imanja tako što ga je ponovo ujedinio nakon što je podeljeno nasleđstvom, podeljeno između različitih članova porodice. On je zamišljao farmu kao vinograd, iako je deo zemlje nužno bio rezervisan za setvu useva za ishranu životinja - jedini izvor prihoda farme u to vreme.

Luidi je bio lokalno poznat po proizvodnji i ponekad prodaji kvalitetnih vina, a takođe i kao poznavalac proizvoda. Kada je Romano Dal Forno preuzeo savremeni posao proizvodnje vina, mnogi su se još uvek sećali njegovog dede i primetili

sličan entuzijazam.

Romanov otac nastavio je rad vinarije kroz period koji je doživeo velike promene. Mnoga mala preduzeća su počela i cvetala posle Drugog svetskog rata, praćena opštim napuštanjem zemlje. Poljoprivredni prihodi su pali, a poljoprivredni rad je izgubio svoju privlačnost. Period je takođe doživeo sve veću globalizaciju tržišta, stvarajući posledične probleme za poljoprivredu koja svakako nije bila najsavremenija i kojoj su preko potrebne investicije za mehanizaciju. Da bi sastavio kraj s krajem, Romanov otac je počeo da radi za druge pored svog sopstvenog posla na farmi – diversifikacija koja je postala neophodna zbog ponovljenih oluja sa gradom koje su uništavale usev tokom nekoliko godina. Počeo je da ima ozbiljne rezerve u pogledu vrednosti razvoja vinskog biznisa.

Romano je počeo da proizvodi vino 1983. nakon što je odmerio opcije u kom pravcu će krenuti njegov radni vek. Brojni srećni susreti u svetu proizvodnje vina odredili su ga da nastavi tu karijeru. Godine 1990. pristupio je velikom izazovu izgradnje vinarije i kuće koja sada služi i kao porodična kuća i kao centar farme. Kada je sastavljao planove, Romanova ideja je bila da dočara stil vila iz devetnaestog veka. Za njega su ove vile predstavljale sliku vinskog biznisa: čvrstinu, dugovečnost, kompleksnost, ljubav prema prirodnim materijalima i poštovanje istorije i tradicije.

## Podrum

Prostire se na 3 sprata, gde se nalaze prostorije za sušenje, presovanje i odležavanje vina.

Godišnja proizvodnja 50.000-80.000 flaša








# Valpolicella Superiore





ALC 14,5%      pH 3,6      0,6g/l

 Italija

 2015


 Dal forno Romano  
60% Corvina  
25% Oseleta i Cro-  
atina  
10% Corvinone  
5% Rondinella

 fermentacija u inoks  
rezervoarima na kon-  
trolisanoj temperaturi  
malolaktička fermentaci-  
ja


 24 do 36 meseci u  
novim buradima i 24  
meseci u boci


 crveno


 Val d'Illasi


 tamno meso, roštilj,  
stari sirevi, pica,  
testenina


 0,75l

 glina, krečnjak,  
kamen, pesak

 Tamna rubin boja

 Okus vina je ekspresivan i elegantan, bogat i gust,  
savršeno izbalansiran, sa dobrim kiselinama i finim  
taninima, voćnim notama i notama hrasta.

 arome šljive, moka, čokolade začinske bilje, džema  
od maline.

 Valpolicella Superiore 2015 je crveno vino nastalo  
pažom sorti 60% Corvina, 25% Oseleta i Croatina,  
10% Corvinone i 5% Rondinella. Vinogradi su zasađeni u  
dolini i padinama gde je zemlja na brdu glinoviti krečnjak,  
a na dnu doline kamenito i peskovito. Odabrano grožđe  
se zatim stavlja u plastične platove i ostavlja da miruje 45  
dana u velikim otvorenim prostorijama, gde inovativni  
sistem ventilacije pomaže u održavanju povišenog i  
temeljnog protoka vazduha. Fermentacija se odvija u  
rezervoarima od nerđajućeg čelika 20 dana na kontroli-  
sanoj temperaturi od oko 28°C, koji su opremljeni sofi-  
sticiranim kompjuterizovanim sistemom koji omogućava  
automatizovano štancanje u periodu od oko 15 dana.



# Veneto Vigna Seré



- 99/100 Robert Parker
- 96/100 Vinous
- 94/100 Wine Enthusias



14%



3,23



150g/l



Italija



2004



Dal forno Romano



fermentacija u inoksu na kontrolisanoj temperaturi i maceracija



55% Corvina  
20% Croatina,  
15% Rondinella,  
10% Oseleta



36 meseci u novim buradima



crveno



Tregnago



pratnja laganim dezertima



0,375l



šljunak, mulj, glina



tamna rubincrvena



ekspresivan i elegantan, bogat i gust, savršeno izbalansiran, sa dobrim kiselinama i finim taninima, voćnim notama i notama hrasta



arome šljive, moka, čokolade, začinske bilje, džema od maline



Veneto Vigna Sere 2004 je crveno vino nastalo kupazom sorti 55% Corvina, 20% Croatina, 15% Rondinella. Vinogradi su smešteni u gradu Tregnago okrenuti u pravcu istok-zapad, na nadmorskoj visini od 350m i zemljištu kredaste gline. Fermentacija se odvija u čeličnim rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi od oko 28°, koji su opremljeni sofisticiranim kompjuterizovanim sistemom koji omogućava automatizovano štancanje u periodu od oko 15 dana, uključujući konačnu maceraciju koja traje dva dana. Nakon procesa odležavanja, vino odmara nekoliko dana u rezervoarima od nerđajućeg čelika koji, zahvaljujući svom posebnom obliku, omogućavaju laku dekantaciju, a zatim se stavlja u novu burad na odležavanje 36 meseci.

VINOTEKABEOGRAD.COM

# Amarone della Valpolicella





ALC 16,5%      pH 3,7      1,0g/l


 Italija

 2015


 Dal forno Romano

 vinifikacija u velikim otvorenim prostorijama uz ventilacioni sistem


 60% Corvina  
20% Rondinella  
10% Oseleta  
10% Croatina


 24 meseci u buradima i 36 u boci


 crveno


 začinjena jela, roštilj, divljač, sirevi

 Veneto


 0,75l

 glina, krečnjak

 tamna rubincrvena

 je pun, bogat, luksuzan, sa notama kupinovog sirupa, kandiranih suvih šljiva, i crnog bibera. Za dug, suge završnice

 note suvih šljiva, začina, spaljenog drveta, duvana, čokolade, borovnice

 Amarone della Valpolicella 2015 je crveno vino nastalo pažom sorti 60% Corvina, 20% Rondinella, 10% Oseleta i 10% Croatina. Vinogradi su južno orjantisani i nalaze se na nadmorskoj visini od 290-390 metara. Zemljište potiče iz aluvijalnih ravnica i sastoji se od šljunka, mulja i gline. Fermentacija se odvija u čeličnim rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi od oko 28°C. Nakon dekantacije, vino se stavlja u novu burad gde počinje spor proces fermentacije koji traje 18 meseci. Vino odležava u buradi još 24 meseca, a zatim 36 meseci u boci.





# FELICIANA

## Istorija

Vinarija Cascina Feliciano osnovana je 1983. godine od strane porodice Sbruzzi. Nalazi se južno od jezera Garda, u komuni Pozzolengo, između Dezenzana i Sirmionea u Lombardiji, na severu Italije.

Porodica Sbruzzi je sa velikom strašću posvećena brizi o vinogradima i proizvodnji vina, uključujući i čuvanu Luganu. Jezero Garda, jedno od italijanskih alpskih jezera, predstavlja veličanstveni spektakl prirodnih boja, oko kojeg se nalaze mala karakteristična sela, koja kombinuju šarm prirodnog okruženja sa pejsažom izgrađenim na osnovu antičkih svedočanstava o rimskim naseljima, srednjovekovnim tvrđavama i patricijskim vilama.

Zbog toga se u sklopu vinarije nalazi i seoska kuća koja je idealna destinacija za opuštajući vikend, odmor, a takođe i najbolja polazna tačka za istraživanje jezera Garda.

Vlasnici vinarije su želeli da podeli lepote imanja sa ostalim ljubiteljima vina i zato su odlučili da integrišu vinariju sa hotelom i restoranom, gde ukusna vina prate fantastična lombardska jela. U vinariji će posetioci pronaći čist italijanski stil, uz najviši nivo uživanja.

## Vinogradi

Porodično imanje je sa početnih 7 hektara, od 1983. godine, prošireno na sadašnjih 14 hektara, koji su uglavnom zasađeni sortom Trebbiano di Lugana, a prisutne su i sorte Friulano i Cabernet Sauvignon.

## Zemljište

Morensko zemljište, koje predstavlja mešavinu gline i krečnjaka sa jakim mineralnim naslagama iz

nekadašnjeg glečera, nudi idealan terroar za ukusna i mirisna vina. Zbog glinovite zemlje, vina su izuzetno sveža i aromatična. Ukupna godišnja proizvodnja vina je 20.000 boca.

U vinariji se praktikuje održiva proizvodnja grožđa koja zahteva da se biološka raznovrsnost u i oko vinograda postavi tako da omogući stabilan, zdrav i kvalitetan rod sa minimalnom intervencijom čoveka. Fungicidi se koriste samo ako su apsolutno neophodni. Vinarija je opremljena solarnim panelima, a reciklirana voda iz vinarije se po potrebi koristi za navodnjavanje vinograda.

Etikete su štampane netoksičnim mastilom, a boce su od recikliranog stakla. Berba grožđa počinje u septembru i obavlja se isključivo ručno. Grožđe se zatim prerađuje nežnim postupkom presovanja, dok se u vazduhu oseća miris šire. Vinifikacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika, a vina na kraju odležavaju u inoksu i drvenim buradima, zavisno od vrste vina.

Massimo Sbruzzi, vlasnik vinarije i izuzetan vinar iz Lombardije, voli da plovi protiv svih vetrova standardizacije ukusa i zato teži ka nezavisnosti i autentičnosti kada je u pitanju proizvodnja vina. Massimo zaštitni znak je Trebbiano di Lugana, koje se samo nekoliko vinogradara u regionu usuđuje da proizvodi. Možete uživati u njegovim jedinstvenim vinima u porodičnoj vinariji nedaleko od jezera Garda u tipičnom italijanskom stilu koju definitivno vredi posetiti.







# Feliciana Felugan Lugana



•91/100 Wine Enthusiast  
•88/100 Falstaff



ALC 13%	pH 3,24	5g/l
Italija	2020	
Feliciana	fermentacija u čeličnim rezervoarima	
100% Sangiovese	6-8 meseci u hrastovim buradima	
belo	živina, jela od povrća, jela od testenina	
Veneto, Lombardy	šljunak, aluvijalno tlo	
0,75l		

- svetložuta sa zlatnim primesama
- arome zove, citrusa i tropskog voća
- zaobljeno i ukusno vino, na nepcu se oseća sočan grejp i žuta breskva praćeni oštrom kiselinom

Grožđe za ovo ukusno vino dolazi sa dve parcele, Feliciana i Lugana. Proizvodnja grožđa je ograničena kratkom rezidbom u proleće i proređivanjem grožđa u leto. Rezultat je Lugana veće koncentracije i bogatstva od većine drugih. Berba se obavlja ručno, krajem septembra, rano ujutro, što omogućava zdravom voću da uravnoteži kiselost i bogatstvo aroma. Vinifikacija se obavlja u rezervoarima od nerđajućeg čelika, na kontrolisanoj temperaturi. Fermentacija se zaustavlja kada je sadržaj alkohola približno 13%, što rezultira vinom sa 4-5g/l šećera, koji se lepo uklapa u prirodnu visoku kiselost grožđa Turbiana. Vino odležava 8 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, sa povremenom batonažom. Potencijal starenja je 2-4 godine.

# Feliciana Serce Lugana Riserva



•92/100 9Wine  
•89/100 Wine Enthusiast



- ALC 14%
- pH 3,31
- 26,90g/l
- Italija
- 2017
- Feliciana
- fermentacija u čeličnim rezervoarima
- 100% Trebbiano
- 6-8 meseci u hrastovim buradima
- belo
- Veneto, Lombardy
- živina, jela od povrća, jela od testenina
- 0,75l
- lapor, krečnjak

- slamnatnožute boje sa zlatnim odsjajem
- nudi elegantan cvetni buke koji se oseti i na nepcu
- nagoveštaj koštunjavog voća, vanile i belog cveća stvaraju zaokružen i elegantan ukus

Feliciana Serce Lugana Riserva je belo vino od autohtone sorte Trebbiano, koja se bere ručno sredinom oktobra, uz strogu selekciju. Grožđe se kratko suši u podrumu za vinifikaciju, nakon čega se nežno presuje i šira se izlaže spontanoj alkoholnoj fermentaciji sa divljim kvascima u rezervoarima od nerđajućeg čelika, više od 2 nedelje, na kontrolisanoj temperaturi od 18°C. Nakon toga, vino se delom prebacuje u rezervoare od nerđajućeg čelika, a delom na korišćene hrastove barike za malolaktičnu fermentaciju i sazrevanje na finom talogu. Posle odležavanja od 8 meseci vino se meša i flašira, nakon vrlo lagane filtracije. Potencijal starenja je 2-5 godina. Enolog je Massimo Sbruzzi.



















# Feliciana Torfel San Martino




•87/100 Andreas Larsson



 ALC 13%	 pH 3,29	 5,7g/l
 Italija	 2017	
 Feliciana	 fermentacija u inoksu	
 100% Tocai Friulano	 6-8 meseci u inoksu	
 belo	 živina, jela od povrća, jela od testenina	
 Veneto, Lombardy	 ilovača	
 0,75l		

-  jarkožuta sa prelepim zelenim odsjajima
-  arome zrele breskve, kruške, kajsije i manga
-  vrlo mekan i kremast zbog blage kiselosti, ali istovremeno i pun i dobro strukturiran

 Torfel San Martino je belo suvo vino od autohtone sorte grožđa Tocai Friulano, proizvedeno u vinariji Feliciana, nedaleko od jezera Garda. Dolazi iz malog, ali veoma istorijskog DOC regiona San Martino della Battaglia koji predstavlja geološku i klimatsku nišu na granici zaleđa južno od jezera Garda između Lombardije i Veneta. Na severu Lombardije dominiraju Alpi, dok četiri velika jezera igraju važnu ulogu u klimatskim uslovima regiona i imaju pozitivan efekat na proizvodnju vina. Nakon ručne berbe u kutijama od 18kg, grožđe se nežno presuje i fermentira u inoks rezervoarima. Odležavanje je takođe u inoksu. Feliciana Torfel je ne samo odlična alternativa Lugani, već i veoma jedinstveno vino koje je zadovoljstvo piti.





# ELENA WALCH

## Istorija

Elena Walch je vodeća porodična vinarija u Južnom Tirolu, vodeća kompanija italijanske proizvodnje vina i međunarodno poznata.

Promoter kvaliteta i inovacija, Elena Walch je doprinela vođenju južnotirolske revolucije, čime je zaradila veliku domaću i međunarodnu pažnju. Po zanimanju arhitekta, Elena se udala za naslednika jedne od najstarijih vinarskih porodica u regionu, donoseći sa sobom nove koncepte modernizacije tradicionalne kompanije. Danas je poslovno upravljanje povereno ćerkama Juliji i Karolini Walch, petoj generaciji porodice.

Filozofija kompanije je usko povezana sa njenim teroarom: princip je da vina moraju biti jedinstveni izraz njihovog tla, klime i posla obavljenog u vinogradu, te da vinograd mora raditi u skladu sa principima odživosti i kao takav ostavljen u nasleđe sledećim generacijama. Duboko uverenje da se kvalitet vina rađa u vinogradu sa sobom nosi želju za radom bez kompromisa, poštujući individualne karakteristike pojedinačnog vinograda. Sa 60 hektara u obradi, uključujući dva vinograda VIGNA Castel Ringberg u Caldaru i VIGNA Kastelaz u Traminu, Elena Walch je jedan od najvažnijih vinarija u Južnom Tirolu.

## Vinograd - dvor Ringberg

Renesansni zamak, izgrađen 1920. godine je impozantna zgrada koja ponosno stoji na okolnim vinogradima pored malog jezera. Zahvaljujući 20 hektara prođužetka, izdvaja se ne samo kao glavno imanje Elena Walch, već i kao najveći vinograd u Južnom

Tirolu. Strma tla moreninskog porekla, sa krečnjačkim, glinovitim i delimično peskovitim zemljištima doprinose stvaranju jedinstvenih sorti sa nepogrešivim teroarom.

## Zemljište

Blaga klima koju pruža blizina jezera i idealna nadmorska visina od oko 330 metara nadmorske visine su od ogromne koristi za kvalitet grožđa, koje je zatim pažljivo odabrano za naknadnu preradu u podrumu u Traminu.

- Lokacija: Caldaru
- Nadmorska visina: 300-400 mnv
- Tip tla: šljunak iz Adidea, sedimenti moranskog porekla, krečnjak
- Sorte grožđa: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Cabernet Sauvignon, Lagrein
- Gustina biljaka: 6.000-9.000 vinove loze po hektaru
- Berba: 30-55 hektolitara po hektaru

## Vinograd - Kastelaz

Ovaj vinograd ima pogled na selo Tramin, a potpuno južna izloženost razlikuje ga od ostalih vinograda u regionu.

Prelepi terasasti vinogradi smešteni su na oko 360 metara nadmorske visine. Uglavnom su zasađeni Gewurztraminer-om i Merlot-m. Loze, srednje veličine, raširene u uskim redovima, daju život rafiniranim vinima zahvaljujući niskom prinosu.



## Zemljište

Sjajna kombinacija krečnjačkog tla i povoljnih klimatskih i mikro-klimatskih uslova tipičnih za ovaj teroar.

- Lokacija: Tramvaj
- Nadmorska visina: 340-380 mnv
- Tip tla: vapnenasto i kamenito
- Sorte grožđa: Gewurztraminer i Merlot
- Gustina biljaka: 7.500 vinove loze po hektaru
- Berba: 38 hektolitara po hektaru

## Rudnik Schneeberg

Kao što svedoči dokument iz 1237. godine, koji su potpisali grofovi Tirol, srebro Val Ridanna bilo je daleko najbolje u Evropi, zbog čega su odlučili da sazrevaju svoju najbolju proizvodnju vina u ovom osamljenom mestu, a apsolutnom nedostatku svetla, pri konstantnoj temperaturi kamenoloma od 7 stepeni i vlažnosti 95%.

Upravo ovde, u ovom neiskorištenom rudniku u Val Ridanni na 2000 metara nadmorske visine, ovi dragulji sazrevaju u periodu od nekoliko godina.

Njihovim vodećim vinima želeli su da daju konačni pečat: „Posrebriti ih”, poslati ih u najboljem ruhu, iznenaditi ljubitelje vina i zadovoljiti najzahtevnija nepca.

Pored već pomenutih prednosti, faktor koji se sada pokazao veoma važnim je izuzetno nizak vazdušni pritisak pronađen u ovom rudniku, najviši u Evropi, koji pozitivno utiče na proces odležavanja ovih vina, pružajući im dugu mladost.

Rudnik, bogat istorijom, budi se u novi život i tako pronalazi potpuno novu namenu, koju grofovi u dalekom četrnaestom veku sigurno nisu mogli ni da zamisle.

Vina odlikuju karakter, elegancija u kombinaciji sa najvišom profesionalnošću realizacije. Izvanredni klimatski uslovi i položaj imanja rezultiraju svežim i voćnim belim vinima kao i koncentrovanim i glatkim crvenim vinima.

## Podrumi

Podrum je čvrsto napravljen od prirodnog kamena pre skoro 150 godina u Traminu i od tada je konstantno modernizovao da bi postao ovo što je danas - jedan od najvećih privatnih podruma u Alto Adige's. Ovde su pohranjena najmodernija vina u skladu sa brigom o okolini i u harmoniji sa prirodom u skladu senzibilitetom koristi se grožđe iz najbujnijih vinograda. 2015. završen je novi podrum. Svrha ove investicije je poboljšanje kvaliteta premium vina, naročito Red Reserva vina.









# Muller Thurgau



ALC 12,5%      pH 3,16      2,1g/l

Italiya      2022

Elena Walch      fermentacija u čeličnim rezevoarima na temperaturi od 18°C

100% Muller Thurgau      nekoliko meseci u inoksu na finom talogu

belo

Tramin, Alto Adige      aperitiv ili uz morske plodove i ukusna prva jela

0,75l      krečnjak, glina, pesak

svetlo slamnatožuta

diskretne note začinskog bilja, malo muškarnog oraščića kao i blage note kajsije

ugodne svežine, mladih kiselina i nežne strukture

Elena Walch Muller Thurgau je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa, proizvedeno u vinariji Elena Walch, u regionu Alto Adige, na severu Italije. Berba 2020 je dala mlado belo vino tipično za region Alto Adige, koje karakteriše svežina, živahnost i jasan aromatični izraz. Vinogradi se nalaze na brdovitom terenu, na srednjim nadmorskim visinama između 350m i 650m, i okrenuti su prema jugoistoku i jugozapadu. Nakon berbe, koja je počela početkom septembra, grožđe se pažljivo drobi i presuje. Sveža šira se statički bistri na niskim temperaturama, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 18°C. Mlado vino sazreva nekoliko meseci u inoksu, na finom talogu.

# Chardonnay



13%



3,27



1,2g/l



Italija



2023



Elena Walch



fermentacija u čeličnim rezervoarima na temperaturi od 20°C



100% Chardonnay



nekoliko meseci u inoksu na finom talogu da bi razvilo svoju maksimalnu mekoću i dubinu



belo



Tramin, Alto Adige



mediteranska kuhinja, testenine, jela od ribe, posebno slatkovodne (pastrmka, štika)



0,75l



krečnjak



slamnato žuta



note egzotičnog voća, zrelih jabuka i laganih cvetnih aroma



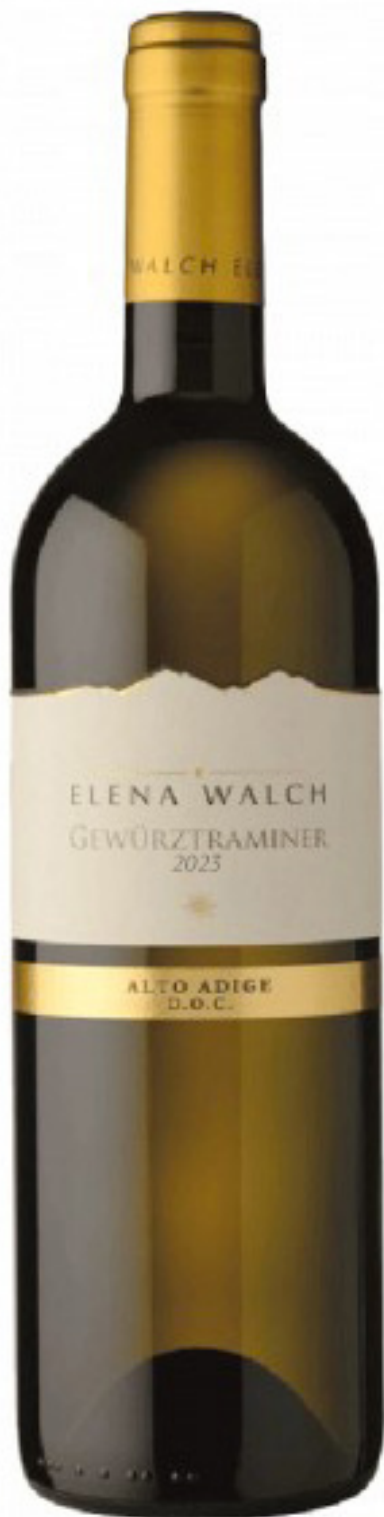
laganog tela, pitak, elegantan, osvežavajuće i slane teksture

















Elena Walch Chardonnay je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa. Vinogradi se nalaze u južnom delu regije Alto Adige, na nadmorskoj visini do 600 metara i krečnjačkom zemljištu, okrenuti prema jugoistoku. Nakon berbe, koja je počela početkom septembra, grožđe se pažljivo drobi i presuje. Sveža šira se statički bistri na niskim temperaturama, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 20°C. Mlado vino sazreva nekoliko meseci u inoksu, na finom talogu, da bi razvilo svoju maksimalnu mekoću i dubinu. Potencijal starenja je 3-5 godina.




# Gewurztraminer




 14,3%	 3,54	 3,1 g/l
 Italija	 2023	
 Elena Walch	 šestočasovna maceracija; fermentacija u čeličnim rezervoarima na 18°C	
 100% Gewurztraminer	 nekoliko meseci na talogu u rezervoarima od nerđajućeg čelika	
 belo	 kao aperitiv, uz slana, začinjena jela, jela na bazi školjki i ribe sa žara ili aromatizovanog sira	
 Tramin, Alto Adige	 rečni šljunak, krečnjak	
 0,75l		

 intenzivno slamnato žuta sa zlatnim odsjajem

 aromatične note latica ruže, cvetova i začina

 bogat, sveže punoće, harmonične elegancije i duge završnice

 Elena Walch Gewurztraminer je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa. Topli dani sa obiljem sunca i niske planinske večernje temperature, daju karakteran i elegantan Gewurztraminer klasične tipičnosti. Nakon berbe, grožđe se prvo podvrgava šestočasovnoj maceraciji, a zatim pažljivo presuje. Sveža šira se statički bistri na niskim temperaturama, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 18°C. Vino odležava nekoliko meseci na talogu u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Potencijal starenjanje je 4-6 godina.

# Pinot Bianco



13%



2g/l



Italija



2022



Elena Walch



hladna maceracija i fermentacija



100% Pinot Blanc



nekoliko meseci u inoksu na finom talogu



belo



može se poslužiti kao aperitiv, ali i kao dodatak laganim i punim jelima od belog ribljeg mesa ili živine



Tramin, Alto Adige



0,75l



rečni šljunak, krečnjak, vapnenasto tlo



svetlo slamnatožuta boja



voćne arome sa notama jabuke i svežim notama bilja



elegantan, mineralan, živahnih kiselina i sveže završnice



Elena Walch Pinot Bianco 2022. je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa proizvedeno u regionu Alto Adige. Vinogradi se nalaze na krečnjačkom i porfirnom zemljištu, na nadmorskoj visini od 250-900 metara. Nakon ručne berbe, grožđe se pažljivo drobi i presuje. Sveža šira se statički bistri na niskim temperaturama, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 20°C. Mlado vino sazreva nekoliko meseci u inoksu, na finom talogu, da bi razvijalo svoju maksimalnu mekoću i dubinu. Potencijal starenja je 3-5 godina.




# Pinot Grigio





ALC 13%      pH 3,43      1,9g/l


 Italija

 2023


 Elena Walch


 fermentacija na kontrolisanoj temperaturi od 20°C u čeličnim rezervoarima

 100% Pinot Grigio


 nekoliko meseci u čeličnim rezervoarima na finom talogu

 belo


 Tramin, Alto Adige


 kao aperitiv ali i uz jela od ribe i belog mesa


 0,75l

 krečnjačka zemljišta sa glinom, peskom i porfirnim delovima

 slamnato žuta

 očarava voćnim notama zrelih kruški, bibera, kao i nagoveštajima žalfije

 bogat mineralnim i slanim aromama, kiselost je hrskava i karakteristična na nepcu

 Belo suvo vino od istoimene sorte grožđa. Filozofija imanja je posvećena njegovom terroaru i ideji da vina moraju biti individualni izraz svog tla, klime i uzgoja u vinogradu i da se to mora održavati u skladu sa principima održivosti i prenositi na sledeću generaciju. Berba i sortiranje grožđa se obavaju isključivo ručno. Nakon berbe, grožđe se pažljivo gnječi i presuje. Sveža šira se statički bistri na niskim temperaturama, a zatim nežno fermentiše na kontrolisanoj temperaturi od 20°C u čeličnim rezervoarima. Mlado vino sazreva u čeličnim rezervoarima nekoliko meseci na finom talogu, sa potencijalom starenja od 2-4 godine.

# Chardonnay Riserva Castel Ringberg



13,7%



3,24



1,6g/l



Italija



2020



Elena Walch



vinifikacija u bariku od francuskog hrasta sa delimičnom malolaktičkom fermentacijom



100% Chardonnay



belo



10 meseci na talogu uz redovno mešanje (batonaža)



Tramin, Alto Adige



belo meso, dimljeni losos, pečurke



0,75l



rečni šljunak, krečnjak, vapnenasto tlo



zlatno-žuta



buke karakterišu razne arome složenih nota sa egzotičnim voćem, uključujući papaju, začinjenu sa pečenim bademima uz nagoveštaj meda od maslačka



svež, snažan, elegantne strukture, harmoničan, sočan, kremast, duge i osvežavajuće završnice



Elena Walch Chardonnay Riserva Castel Ringberg je belo suvo vino od grožđa sorte Chardonnay, proizvedeno u vinariji Elena Walch, u regionu Alto Adige, na severu Italije. Ime je dobilo po renesansnom zamku kojeg su izgradili Habzburgovci 1620. godine. Umeren uticaj jezera i jak popodnevni suvi južni vetar doprinose uravnoteženom i elegantnom karakteru vina. Vinogradi se nalaze na nadmorskoj visini od 330 do 400 metara. Nakon ručne berbe, koja je počela krajem avgusta, grožđe se odmah drobi i presuje. Vinifikacija se odvija u bariku od francuskog hrasta sa delimičnom malolaktičkom fermentacijom. Vino sazreva 10 meseci na talogu, uz redovno mešanje (batonaža). Potencijal starenja je 10-12 godina.



# Sauvignon Castel Ringberg



ALC 13,5%      pH 3,18      0,6g/l

Italiya      2022

Elena Walch      fermentacija u bariku i inoksu

100% Sauvignon      nekoliko meseci u bariku i inoksu

belo      morska hrana, riba, pasta

Tramin, Alto Adige

0,75l      rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapnenasto tlo

elegantna slamnato žuta sa svetlozelenim akcentima

elegantne cvetne note bazge, planinskog bilja i alpske svežine

voćna punoća, elegantne strukture, sočne mineralnosti i harmoničnosti

Belo suvo vino od sorte grožđa Sauvignon Blanc. Umeren uticaj jezera i jak popodnevni suvi južni vetar poznat i kao „Ora“, doprinose uravnoteženom i elegantnom karakteru vina. Vinograd Vigna „Castel Ringberg“ se nalazi na nadmorskoj visini od 330 do 400 metara. Nakon ručne berbe, koja je počela sredinom septembra, grožđe se drobi i presuje. Šira se zatim statički bistri hlađenjem. Deo šire fermentira u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 18°C, produženim kontaktom sa kvascima, dok ostatak fermentira u bariku (15%). Vino se meša neposredno pre flaširanja, a zatim kratko odležava u boci, pre puštanja u promet. Potencijal starenja je 8-15 godina.

# Pinot Grigio Castel Ringberg



13,5%



1,1g/l



Italija



2022



Elena Walch



deo fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika na temperaturi, 15% u bariku od francuskog hrasta; delimična malolaktička fermentacija



100% Pinot Grigio



belo



nekoliko meseci u baricima od francuskog hrasta i inoksu



Tramin, Alto Adige



divljač, crveno meso, delikatni sirevi



0,75l



rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapanasto tlo



prozirno slamnatožuta boja



zrele kruške, cvetovi limete, začinske note žalfije koje definišu buke



struktura i elegancija, snaga i harmonija dominiraju nepcem, u kombinaciji sa kremastom punoćom i gustinom



Pinot Grigio Castel Ringberg 2022 je belo suvo vino od grožđa sorte Pinot Grigio. Umeren uticaj jezera i jak popodnevni suvi južni vetar poznat i kao „Ora“, doprinose uravnoteženom i elegantnom karakteru vina. Vinograd Vigna "Castel Ringberg" se nalazi na nadmorskoj visini od 330 do 400 metara. Nakon ručne berbe, koja je počela krajem avgusta, grožđe se nežno presuje, uz statičko bistrenje šire. Deo šire fermentira u čeličnim rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi od 20°C, dok ostatak fermentira u bariku (15%), praćen delimičnom malolaktičnom fermentacijom. Vino se meša neposredno pre flaširanja, a zatim kratko odležava u boci, pre puštanja u promet. Potencijal starenja je 8-15 godina.



# Gewurztraminer Kastelaz



ALC 14,4%      pH 3,60      5,5g/l

Italija      2021

Elena Walch      maceracija 6 sati;  
fermentacija pomoću  
odabranih kvasaca na  
temperaturi od 18°C

100% Gewurztraminer

belo      u inoksu kraći period

Tramin, Alto Adige      školjke, rakovi, jastozi,  
azijska jela, plavi sir

0,75l      krečnjak

zlatno-žuta

arome ruže, ličija i bagremovog meda

elegantan i mineralan, sa skladnom začinskom  
svežinom i nežnom, živahnom završnicom

Elena Walch Gewurztraminer Kastelaz je belo polusuvo vino od grožđa sorte Gewurztraminer. Jedinствeni vinograd „Kastelaz” se nalazi na nadmorskoj visini od 330-380m, nagnut impozantnih 63°, sa punom južnom ekspozicijom. Celodnevna izloženost suncu, jaki vetrovi i nadmorska visina, koja izaziva veoma niske večernje temperature, stvaraju jedinstvene uslove za uzgoj vinove loze. Nakon ručne berbe, koja se obavlja druge nedelje septembra, grožđe najpre macerira 6h, a zatim se presuje. Šira se bistri hlađenjem i prirodnom sedimentacijom. Fermentacija se aktivira pomoću odabranih kvasaca, a temperatura se održava na 18°C. Vino odležava u inoksu kraći period, sa potencijalom starenja od 3-10 godina.

# Beyond The Clouds



14%



3,20



2,6g/l



Italija



2021



Elena Walch



fermentacija u novim barik buradima od francuskog hrasta; malolaktička fermentacija, 10 meseci u bariku uz mešanje taloga



Chardonnay Cuvee



belo



15-18 godina u bariku od hrasta + 6 meseci u boci



Tramin, Alto Adige



riba, sirevi, jela na bazi belog mesa



0,75l



rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapenasto tlo



sjajna, intenzivna žuta boja



kompleksan i zavodljiv miris, arome egzotičnog voća poput ananasa, nota procvata i cvetova, latica ruže



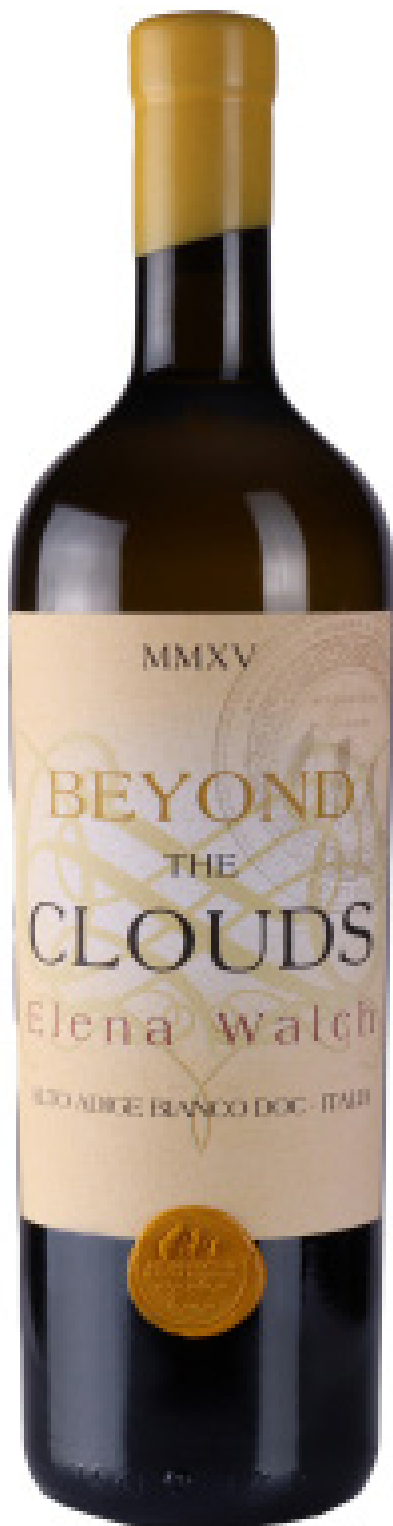
bujno i složeno, puno i strukturirano, kremasto, mekano i elegantno, stimulatивно sveže i sočno, note drveta



Elena Walch Beyond The Clouds je belo suvo vino nastalo mešavinom sorte Chardonnay i drugih belih sorti grožđa. Proizvodi se od 2000. godine, kada je obavljena prva berba, kojom je obeležen ulazak u novi milenijum. Neukroćeni karakter ovog cuveea ogleda se u različitosti selekcija i nivoa zrelosti sorti grožđa od kojih je sačinjen. Sve sorte grožđa se beru čim Chardonnay dostigne optimalnu zrelost, zatim se drobe i presuju, nakon čega zajedno fermentiraju u novim baricima od francuskog hrasta. Deo vina prolazi kroz malolaktičku fermentaciju, nakon čega odležava još 10 meseci u bariku uz redovno mešanje taloga. Na kraju, vino odležava još 6 meseci u boci. Potencijal starenja je 15-18 godina.



# Beyond The Clouds Argentum Bonum



•92/100 Falstaff



14%



3



0,68g/l



Italija



2015



Elena Walch



Fermentacija se odvija u novim baricima od francuskog hrasta



Chardonnay Cuvee



odležavanje 10 meseci u bariku na talogu uz redovno mešanje i 6 meseci u boci



belo



Tramin, Alto Adige



predjelo, riba, sir, piletina, čuretina



0,75l



rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapenasto tlo



zlatno žuta



sočne aroma sa primesama grejpfruta i pomorandže



oštar, kompleksan



Elena Walch Beyond The Clouds Argentum Bonum je belo vino nastalo kupažom sorti Chardonnay i Cuvee. Grožđe se bere ručno čim dostigne optimalnu zrelost, gde se nakon toga gnječi, presuje i zajedno fermentiše u novim baricima od francuskog hrasta. Deo vina prolazi kroz malolaktičku fermentaciju, nakon čega sazreva još 10 meseci u bariku na talogu koji se redovno meša i 6 meseci u boci. Pre puštanja u prodaju, sledi starenje u boci četiri godine u starom rudniku srebra u dolini Ridnaun na dubini od 2.000 metara u apsolutnom mraku i potpunoj izolaciji na temperaturi od 7°C i 95% vlažnosti vazduha, koji pozitivno utiču na proces sazrevanja ovog vina, dajući mu dugu mladost.

# Ludwig Pinot Nero



13,50%



3,52



1,2g/l



Italija



2017



Elena Walch



fermentacija u velikim slovenskim hrastovim bačvama i rezervoarima od nerđajućeg čelika; malolaktička fermentacija



100% Pinot Noir



crveno



12 meseci u francuskom hrastovom bariku



Tramin, Alto Adige



pečeno meso, divljač, sirevi poput Parmezana



0,75l



lapor i skeletno zemljište



puna rubincrvena boja



sveže voćne note crvenih višanja i crvene ribizle, kao i začinskih nota bibera



puna snaga na nepcu i elegancija tanina, filigranska struktura i harmonična interakcija suptilnog začina i elegantne svežine, odlične dužine



Ludwig Pinot Nero je crveno vino od istoimene sorte grožđa u regionu Alto Adige. Prvi „Ludwig” nastao je iz berbe 2001. godine od grožđa sa starih loza, od kojih su neke bile zasađene i kao pergole. Mala godišnja proizvodnja od samo 10.000 boca ukazuje na strog izbor parcele, da bi se dobilo ovo složeno vino najvišeg kvaliteta. Ručna berba grožđa obavlja se krajem avgusta, da bi zatim usledila tradicionalna vinifikacija u velikim bačvama od slavenskog hrasta i rezervoarima od nerđajućeg čelika. Nakon malolaktičke fermentacije, vino odležava 16 meseci u baricima od francuskog hrasta. Potencijal starenja je 4-15 godina. Veličina vinograda ukupno iznosi 60ha, a godišnja proizvodnja je 10.000 boca.



- Nattional Pinot Nero Competition - Prvo mesto
- 95/100 Annuario dei migliori vini Italiani - Luca Marani
- 92/100 Vini di Veronelli
- 91/100 James Suckling



# Gewürztraminer Kastelaz "argentum bonum"



ALC 15,5%      pH 3,57      7,5g/l

Italiya      2015

Elena Walch      Hladna maceracija 6 sati, fermentacija na kvascima i temperaturi 18°C

100% Gewürztraminer      odležavanje nekoliko meseci na talogu uz redovno mešanje

belo

Tramin, Alto Adige      školjke, rakove i jastoge, uz azijska jela i plavi sir

0,75l      kreda i glina

zlatno žuta

slojevit buket sušenog ovca, uključujući smokve i kajsije, sveže latice ruže i meda sočne aroma sa primesama grejpfruta i pomorandže

sočan, svež sa začinskim biljnim notama ruzmarina i lovora

Suvo belo vino dobijeno od sorte Gewürztraminer, koji se gaji isključivo na lokalitetu Vigna Kastelaz iznad Tramina, odakle potiče sorta, na nadmorskoj visini od 350 metara. Vinova loza je zasađena na veoma strmoj padini s uske terase, obučene na guiot rešetkasti sistem sa gustinom od 7.500 biljaka po hektara. Tlo je mešavina krede i gline. Potpuno zrelo grožđe se bere u dve berbe. Pre pritiskanja, zgnječene bobice se hladno maceriraju 6 sati, nakon čega se sok izbistri od hlađenja i prirodna sedimentacija. Fermentacija se aktivira pomoću odabranih kvasaca i temperatura se kontroliše na 18°C. Mlado vino ostaje na talogu nekoliko meseci.



# TENUTA MASO CORNO

## Istorija

Istorija mlade vinarije Maso Corno započinje 2006. godine kada je mladi preduzetnik Giulio Larcher kupio pet hektara vinograda oko drevne farme.

Tenuta Maso Corno, imanje koje okružuje vekovima staru farmu i prostire se na padinama planine Lesini okrenute prema Malim Dolomitima, ima vinograd u obliku lepeze, na 500 metara nadmorske visine, sa pogledom na Valle dell'Adige. Izvanredan rad Giulia i njegovih saradnika zasniva se na oporavku starih francuskih klonova, skromnim prinosima i upotrebi barika od francuskog hrasta.

Prva vinifikacija je odrađena 2007. godine, a prva vina su se pojavila na tržištu 2013. godine. Povratne informacije su bile odlične, tako da se vina Maso Corso danas distribuiraju, ne samo u Italiji, već i u Holandiji, Rusiji i Japanu.

## Vinogradi

Imanje Tenuta Maso Corno veličine 11 hektara je uglavnom pod vinogradima, čija ukupna površina iznosi 5 hektara. Vinogradi se nalaze na nadmorskoj visini od 500-800 metara, sa istočnom i severoistočnom ekspozicijom. Gustina zasada iznosi 6000-7.500 čokota po hektaru, a prinos je 5.500-6.000kg po hektaru.

## Zemljište

Dolomitsko zemljište, bogato krečnjakom i niskim rastinjem, kao i visok kvalitet vazduha u podnožju i jutarnja izloženost suncu, imaju veliki doprinos kvalitetu vinove loze. Prosečne starosti od oko 30 godina, vinove loze su se prilagodile ovom tlu i razvile robusne i otporne karakteristike, omogućavajući proizvodnju vina visokog

karaktera i klase, u kojima prefinjenost i elegancija dopunjuju strukturirano telo.

Klonovi originalne loze, odabrane podloge, niski prinosi, sortiranje grozdova i ručna berba su izbori koji se prave u pogledu istorijsko-ekološke tipičnosti i kvaliteta, podržani racionalnim i inovativnim sistemima oplemenjivanja i gajenja.

Berba grožđa u vinogradu se obavlja isključivo ručno, nakon čega sledi sortiranje plodova u vinariji. Vinifikacija za određena vina započinje hladnom maceracijom. Fermentacija se obavlja u čeličnim rezervoarima i velikim buradima od francuskog hrasta. Neka vina prolaze kroz malolaktičku fermentaciju.

Odležavanje se odvija u hrastovim buradima i baricama od francuskog hrasta i traje između 12 i 22 meseca, zaviseći od vina. Na kraju, određena vina odležavaju jedan period u boci, pre puštanja u promet.

Vlasnik vinarije Giulio Larcher učestvuje u celom procesu proizvodnje, a u tome mu pomaže italijanski enolog Enrico Malfatti.

Autor logoa vinarije i etiketa na bocama je italijanski likovni umetnik Mariano Angelini., koji je i sam veliki poštovalac vinove loze i vina.

Bik predstavlja životinju vezanu za zemlju i tradiciju tog kraja, spoj moći i harmonije, snage i šarma, krvi i vina.







# Declivi



•92/100 Cellartracker  
•4/5 Winedexter



ALC 12,5%	pH 3,30	2,4g/l
Italija	2017	
Maso Corno	fermentacija u čeličnim rezervoarima	
100% Sauvignon Blanc	12 meseci u buradima + 12 meseci u boci	
belo	topla i hladna predjela, suši, supe, delikatna glavna jela sa ribom ili povrćem, riba na žaru	
Trento, Valbona di Ala	0,75l	krečnjak, biljni sloj















- zelenkasta slamnatožuta boja
- neposredni mirisi zove i aromatičnog bilja
- okrugla i puna tekstura upotpunjena je doslednom i obilnom strukturom koja otkriva trajan hrskav i slankast ukus


Maso Corno Declivi je belo suvo vino dobijeno od grožđa sorte Sauvignon Blanc. Vinogradi vinarije Maso Corno imaju oblik lepeze i nalaze se na padinama planine Lesini okrenuti prema Malim Dolomitima, sa ekspozicijom istok/severoistok, na 500 metara nadmorske visine, sa pogledom na Valle dell'Adige. Vinova loza je u proseku stara 10-15 godina i uživa u krečnjačkom dolomitskom tlu. Berba grožđa se obavlja isključivo ručno u drugoj polovini septembra. Grožđe se nežno presuje i šira zatim fermentira u čeličnim rezervoarima, na niskim temperaturama, oko 12-14 dana. Vino odležava u velikim hrastovim bačvama 12 meseci i još dodatnih 12 meseci u boci. Potencijal starenja je oko 10 godina.





# Villanova




 12,5%	 3,47	 2,4g/l
 Italija	 2017	
 Maso Corno	 fermentacija i maceracija 15 dana u inoksu	
 100% Chardonnay	 12 meseci u francuskim buradima i 12 meseci u boci	
 belo	 predjela od ribe, rakovi, mekušci, glavna jela na bazi ribe	
 Trento, Valbona di Ala	 0,75l	
	 krečnjak, biljni sloj	

 slamnatožuta boja sa zlatnim nijansama










 cvetne, biljne i mineralne note




 sveže i slane note stvaraju meku ravnotežu, bogata struktura vina, elegantno


 Ovo belo suvo vino dobijeno je od grožđa sorte Chardonnay. Vinogradi vinarije Maso Corno imaju oblik lepeze i nalaze se na padinama planine Lesini okrenuti prema Malim Dolomitima, sa ekspozicijom istok/severoistok, na 500m nadmorske visine, sa pogledom na Valle dell'Adige. Vinova loza je u proseku stara 10-20 godina i uživa u krečnjačkom dolomitskom tlu. Berba se obavlja isključivo ručno u drugoj polovini septembra. Grožđe se nežno presuje i šira zatim fermentira 10 dana u velikim hrastovim buradima od francuskog hrasta. Malolaktička fermentacija se takođe odvija u hrastovim buradima. Odležava 12-14 meseci u baricima od francuskog hrasta i 12 meseci u boci. Kapacitet starenja je oko 10 godina.

# Santa Maria



-  15%
-  3,47
- 
-  Italija
-  2015
-  Maso Corno
-  hladna maceracija i fermentacija
-  100% Pinot Noir
-  20-22 meseca u baricama od francuskog hrasta i 24 meseci u boci
-  crveno
-  Trento, Valbona di Ala
-  jela od crvenog mesa, divljač, zreli sirevi
-  0,75l
-  krečnjak, biljni sloj

-  rubincrvne boje
-  bogat buke, izražene voćne note na mirisu
-  dobro definisano telo, uravnotežen na nepcu i podržano suptilnim taninima

 Ovo crveno vino je proizvedeno od grožđa sorte Pinot Noir. Vinogradi vinarije Maso Corno se nalaze na padinama planine Lesini sa ekspozicijom istok/severoistok, na 500m nadmorske visine, sa pogledom na Valle dell'Adige. Vinova loza je u proseku stara 30 godina i uživa u dolomitskom vapnenastom tlu. Berba i sortiranje grožđa se obavljaju isključivo ručno. Vinifikacija započinje hladnom maceracijom, nakon čega sledi fermentacija u čeličnim rezervoarima, uz povremeno presovanje, u trajanju od 10-12 dana. Malolaktička fermentacija se odvija u hrastovim baricima. Vino odležava 20-22 meseca u baricima od francuskog hrasta i još dodatna 24 meseca u boci. Potencijal starenje je oko 20 godina.





# PIO CESARE

## Istorija

Pio Cesare proizvodi vina već 135 godina i kroz pet generacija u svojim drvenim podrumima u centru grada Albe.

Vinariju Pio Cesare osnovao je 1881. godine Cesare Pio. Bio je veoma uspешan preduzetnik inspirisan da proizvede malu i odabranu količinu vina sa brda Barolo i Barbaresco za sebe, svoju porodicu, prijatelje i kupce. Cesare Pio je bio posvećen teroaru regije Piemontea i proizvodnji vina najvišeg kvaliteta.

Tokom godina, Cesare je izgradio uspешan posao.

Njegov sin, Giuseppe Pio, druga generacija, našao se u uspешnoj vinariji na prelomu vekova. Nastavio je očevu strast i uložio u proširenje podruma i trgovine, čineći Pio Cesare referentnom markom za vina u regionu. Danas članovi porodice putuju u više od 50 zemalja širom sveta, ponavljajući ono što je sam Cesare Pio radio na početku njihove istorije – promovisući ime i reputaciju vinarije Pio Cesare restoranima, hotelima, vinotekama i ljubiteljima vina.

## Zemljište

Porodica poseduje oko 70 hektara vinograda sa velikom izloženošću u najcenjenijim regionima Piemontea.

Lokacija vinograda u raznim oblastima nije izabrana slučajno, već je određena karakteristikama svakog vinograda i regije kako bi se proizvela vina koja predstavljaju stilove svakog apleacijskog teroara.

Ovo je bila klasična metoda proizvodnje barola, barbareska i ostalih klasičnih vina krajem 19. veka. Filozofija

porodice je ostala danas kako će i u budućnosti.

## Vinogradi

U regiji Barolo poseduju 31,78 hektara: 20,69 hektara zasađenih Nebbiolom.

Pored toga poseduju još 10,35 hektara ostalih vinograda.

## Podrumi

Podrumi su neki od retkih koji još uvek rade, a nalaze se u istorijskom centru grada Alba u italijanskom regionu Piemonte. Izgrađeni krajem 1700-ih, drveni podrumi su razmeđeni i okruženi drvenim pompejskim rimskim zidovima i njeni su glavni temelji, od kojih je jedan čak niži od reke Tanaro.

Prirodno konstantne temperature i odgovarajuća vlažnost podruma bile su presudne za stil i kvalitet vina tokom godina.

Ovde primaju grožđe iz različitih vinograda, a vina fermentišu i odležavaju u hrastovim bačvama i bocama u određenim vremenskim periodima, u zavisnosti od svake vrste vina i porodičnog stila.

Tokom godina izvršene su značajne obnove kako bi se restrukturirali podrumi, uključujući novi podrum za fermentaciju sa gravitacionim regalima i novu prostoriju za starenje, cevi na 12 metara ispod postojeće zgrade i rimskih zidova, zadržavajući uvek postojeći arhitektonski stil, kako bi se sačuvala atmosfera bogata šarmom i istorijom.







# Gavi



•88/100 XtraWine



14%



3,40



1,05g/l



Italija



2022



Pio Cesare



fermentacija na niskoj temperaturi u rezervoarima od nerđajućeg čelika



100% Cortese



u rezervoarima od nerđajućeg čelika u kontaktu sa talogom



belo



Piedmont, Alba



bela riba, školjke, mladi sir, suši, grilovana i pečena riba



0,75l



peščara, krečnjak



slamnatožuta sa svetlim zlatnim odsjajima



začinjene arome



sveže, čisto, slano sa notama zrelog voća i bogatog i kompleksnog ukusa



Pio Cesare Gavi je belo suvo vino nastalo od autohtone sorte grožđa Cortese, sa nekoliko odabranih lokacija u oblasti Gavi, iz brežuljkastih vinograda koji pripadaju etabliranim uzgajivačima koji već generacijama rade za porodicu Pio Cesare, u skladu sa njihovim smernicama i uz strogu kontrolu kvaliteta. Grožđe se bere ručno, a zatim nežno presuje. Fermentacije se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na niskim temperaturama kako bi se sačuvala aromatična jedinjenja. Vino odležava na talogu četiri meseca, pre flaširanja i puštanja u promet. Ima dobar potencijal starenja od 5-10 godina.

# L'altro - Langhe Chardonnay



•90/100 Robert Parker  
•89/100 Wine Spectator



ALC 13,50%	pH 3,39	0,43g/l
Italija	2020	
Pio Cesare	u čeliku na kontrolisanoj temperaturi	
Chardonnay sa malim procentom Sauvignon Blanc-a	5 meseci na talogu	
belo	tikvice, piletina, rižoto, losos, svinjetina	
Piedmont, Alba	peščara, krečnjak	
0,75l		

- intenzivno slamnatožuta sa zlatnim odsjajima
- miris je mineralan i začinski, sa notama svežeg voća, cveća i mnogih aromatičnih biljaka
- svežeg, voćnog i začinskog ukusa, blage vanilin note sa dobrom mineralnošću

Pio Cesare L'altro-Langhe Chardonnay je belo suvo vino proizvedeno od sorte Chardonnay, sa manjim procentom Sauvignon Blanca. Vino nosi naziv „L'altro”, što na italijanskom znači „drugi” ili „drugo”, da bi se razlikovalo od ostalih Chardonnay vina. Grožđe za ovo vino dolazi iz porodičnih vinograda u apelacijama Barbaresco i Barolo. Grožđe se bere ručno, a zatim nežno presuje. Fermentacije se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanim temperaturama. Vino odležava 5 meseci na talogu, većim delom u inoksu (75%), dok Chardonnay jednim delom odležava i u bariku (25%). Potencijal starenja je 5-10 godina. Veličina vinograda je 70ha, a godišnja proizvodnja 10.000 boca.



# Barbera d'Alba



14,6%



0,27g/l



Italija



2021



Pio Cesare



u rezervoarima od nerđajućeg čelika; duga maceracija na koži 20-25 dana



100% Barbera



u velikom francuskom hrastu „botti” 12 meseci; mala količina i u baricima



crveno



Piedmont, Alba



pečenja, dinstano meso, mesni naresci, salame, divljač



0,75l



pešcar, krečnjak, škrljac



rubincrvena boja



zrelo crveno voće obogaćeno prijatnim začinskim notama



na nepcu je mesnat i strukturiran, prelepe složenosti i mekoće



Pio Cesare Barbera d'Alba je crveno suvo vino dobijeno od autohtone sorte grožđa Barbera, iz porodičnih vinograda koji se nalaze u apelacijama Barolo, Barbaresco i Langhe, u italijanskoj regiji Piedmont. Vinova loza se uzgaja na ekološko prihvatljiv način, a berba se obavlja ručno kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Nakon toga grožđe fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika 20-25 dana. Vino zatim odležava 12 meseci u velikim hrastovim bačvama pod nazivom „Botti”, kapaciteta od 20 do 50hl i manjim delom u baricima od francuskog hrasta. Potencijal starenja je 2-5 godina. Pio Cesare Barbera d'Alba je vino koje savršeno oslikava najautentičniji duh tradicije pijemontskog vinarstva.



•89/100 The Wine Advocate

# Dolcetto D'Alba



•89/100 Robert Parker  
•88/100 xtraWine



13,5%



0,16g/l



Italija



2020



Pio Cesare



fermentacija u čeliku na kontrolisanoj temperaturi; kratka maceracija na pokožici



100% Dolcetto



odležava u čeliku do flaširanja u martu nakon berbe



crveno



raznolike testenine, crveno meso, divljač, sirevi



Piedmont, Alba



0,75l



peščar, škrljac, krečnjak



rubincrvena boja



buke svežih bobica i trešanja



srednjeg tela i strukture, začinenog ukusa, zrelog voća i dobre zaobljenosti



Pio Cesare Dolcetto D'Alba je crveno suvo vino proizvedeno od grožđa sorte 100% Dolcetto. Ova sorta dolazi iz Francuske, ali se već dugi niz godina uzgaja pretežno u italijanskoj regiji Piemont. „Dolcetto” se sa italijanskog prevodi kao „mala slatkoća” i daje intenzivna crvena vina koja često pokazuju ljubičaste nijanse na ivici čaše. Grožđe dolazi iz nekoliko vinograda koji se nalaze u mestu Treiso, u regiji Barbaresco, kao i u mestima Val di Croce i Bricco dello Stornello. Nakon berbe i sortiranja grožđa, sledi kratkotrajna maceracija, a zatim fermentacija u čeličnim rezervoarima. Vino odležava nekoliko meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, kako bi se sačuvali integritet i sočnost voća.



# Barolo



14,8%



0,36g/l



Italija



2019



Pio Cesare



u sudovima od nerđajućeg čelika; kontakt sa kožom i maceracija oko 25-30 dana



100% Nebbiolo



u velikom francuskom hrastu „botti” oko 30 meseci; za malu količinu i u baricima



crveno



Piedmont, Alba



pečenje, stari sirevi, divljač



0,75l



pešćar, krečnjak, škrljac



delikatna rubincrvena boja sa primesama granita



fin i elegantan buke sa primesama zrelog voća i začina



koncentrisan ukus i dobro strukturiran sa važnim ali nikad preteranim taninima



Pio Cesare Barolo je crveno suvo vino od sorte grožđa Nebbiolo, koje raste u porodičnim vinogradima na pet različitih apelacija (Serralunga d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Novello, Monforte). Uzgaja se na ekološko prihvatljiv način, a berba se obavlja ručno kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Nakon toga fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika mesec dana u kontaktu sa korom. Vino se zatim prebacuje u barike od francuskog hrasta, kao i bačve velikog kapaciteta od 20-50hl, gde odležava tri godine. Proces odležavanja je u većim bačvama. Potencijal starenja je 5-15 godina. Barolo je vino aristokratskog izgleda. Enolog je Paolo Fennocchio.



•95/100 James Suckling  
•92/100 XtraWine

# Barbaresco



•95/100 James Suckling  
•93/100 Robert Parker  
•92/100 Vinous  
•92/100 Wine Spectator  
•91/100 Decanter



14,5%



3,52



0,32g/l



Italija



2019



Pio Cesare



fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika 25-30 dana u kontaktu sa korom



100% Nebbiolo



3 godine u baricima od francuskog hrasta i u bačvama velikog kapaciteta (20-50hl)



crveno



Piedmont, Alba



meso, svinjetina, divljač, stari sirevi i drugi



0,75l



peščar, krečnjak, škrljac



dubokacrvena



snažan i strukturiran na nosu sa notama zrelog voća i blagim začinima



elegantan sa zrelim i začinskim voćem, velike složenosti; blagi i zreli tanini daju nežnost, finoću, ali i snagu i raskoš



Barbaresco je crveno vino od autohtone sorte grožđa Nebbiolo, koje dolazi iz porodičnih vinograda sa različitim lokacija u apelaciji Barbaresco. Uzgaja se na ekološko prihvatljiv način, a berba se obavlja ručno kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Nakon toga fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika 25-30 dana u kontaktu sa korom. Vino se zatim prebacuje u barike od francuskog hrasta (35%), kao i bačve velikog kapaciteta od 20 do 50 hl (65%), gde odležava tri godine. Ovo ukusno crveno vino predstavlja klasičnu formulu koju su drevne porodice iz oblasti Barbaresco koristile za proizvodnju vina, koja obuhvata i kombinuje svaku od jedinstvenih karakteristika različitih vinograda i teroara Barbaresca.



# Il Brico Barbaresco



ALC 14,5%      pH 3,52      0,53g/l



Italija



2017



Pio Cesare



fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika 30 dana



100% Nebbiolo



3 godine u velikim hrastovim bačvama i manjim delom u baricima od francuskog hrasta i 6 meseci u boci



crveno



Piedmont, Alba



pečena piletina, jagnjetina, govedina, divljač



0,75l



peščar, krečnjak, škrljac



upečatljiva rubincrvena boja



bogate arome crvenog voća i začina



moćne strukture, mek, začinjen, slatkih i zrelih tanina



Ovo crveno vino je proizvedeno od autohtone sorte Nebbiolo sa tri različite parcele iz porodičnog vinograda Cascina Il Bricco, koji se nalazi u selu Treiso. Karakteriše ga veoma visoka nadmorska visina i veoma hladna klima. Uzgaja se na ekološko prihvatljiv način, a berba se obavlja ručno kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Nakon toga grožđe fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika 30 dana u kontaktu sa korom. Vino zatim odležava 3 godine u velikim hrastovim bačvama (65%) pod nazivom „Botti”, kapaciteta od 20 do 50 hl i manjim delom u barićima od francuskog hrasta (35%), tokom prvih 18 meseci. Nakon toga sledi dodatno odležavanje u boci u trajanju od 6 meseci. Potencijal odležavanje je 10-15 godina.



- 97/100 James Suckling
- 95/100 Falstaff
- 95/100 Vinous
- 93/100 Wine Advocate





# Ornato-Barolo







- 98/100 James Suckling
- 98/100 Luca Gardini
- 96/100 Wine Enthusiast
- 95/100 Decanter
- 94/100 Robert Parker
- 93/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM



 ALC 14,50%	 pH 3,42	 0,36g/l
 Italija	 2017	
 Pio Cesare	 u čeliku, na prilično visokim temperaturama; maceracija na koži oko 30 dana	
 100% Nebbiolo	 u francuskim i slavonskim hrastovim bačvama oko 30 meseci i mali deo u bariku	
 crveno	 govedina, pasta, jagnjetina, divljač, sretina	
 Piedmont, Alba	 pešćar, krečnjak	
 0,75l		

-  sjajno granatocrveno vino
-  zemljana nota tartufa, sladića, šafrana i šljiva
-  čvrsti i postojani tanini, moćno, strukturirano, koncentrovano




 Ornato Barolo je crveno vino od sorte Nebbiolo, proizvedeno od grožđa iz porodičnog vinograda, koji se nalazi u jednoj od najprestižnijih oblasti - Serralunga d'Alba. Vina iz ove oblasti su poznata po svojoj složenosti, eleganciji i dugovečnosti. Grožđe se bere i sortira isključivo ručno. Fermentacija se odvija u čeličnim rezervoarima, na prilično visokim temperaturama. Maceracija na pokožici traje oko 30 dana. Vino odležava oko 30 meseci u hrastovim bačvama i mali deo u bariku tokom prvih 12 meseci. Na kraju, odležava dodatnih 6 meseci u boci, pre puštanja u promet. Proizvodi se u malim količinama i ima potencijal starenja od 15-25 godina. Veličina vinograda je 16ha, a godišnja proizvodnja 12.000 boca.




# Langhe Nebbiolo



 14,5%	 0,72g/l
 Italija	 2018
 Pio Cesare	 maceracija 20 dana
 100% Nebbiolo	 24 meseca u velikim hrastovim bačvama
 crveno	 crvena mesa, meso divljači, jela sa pirinčem, rezanca od tartufa, mešano kuvano meso
 Piedmont, Alba	
 0,75l	 pešćar, krečnjak, škrljajac

- 
-  svetlo rubin crvena
  -  arome šumskog voća, ljubičice i slatkih začina
  -  intenzivan, srednjeg tela, zreo, ali istovremeno svež sa veoma slatkim taninima i ukusnom završnicom

---

 Pio Cesare Langhe Nebbiolo je crveno suvo vino dobijeno od autohtone sorte grožđa Nebbiolo, iz porodičnih vinograda koji se nalaze u apelacijama Barolo i Diano d'Alba, u italijanskoj regiji Piedmont. Vinova loza se uzgaja na ekološko prihvatljiv način, a berba se obavlja ručno kada grožđe dostigne optimalnu zrelost. Nakon toga grožđe fermentira u rezervoarima od nerđajućeg čelika 20 dana. Vino odležava 24 meseca u velikim hrastovim bačvama pod nazivom "Botti", kapaciteta od 20 do 50 hl i manjim delom u baricima od francuskog hrasta (20%). Potencijal starenja je 2-5 godina.



•James Suckling 92/100  
•Robert Parker 90/100

# Mosconi-Barolo



- James Suckling 98/100
- Wine Enthusiast 96/100
- Wine Advocate 95/100
- Vinous 95/100
- Decanter 95/100



ALC 14,5%



pH 3,42



0,78g/l



Italija



2017



Pio Cesare



fermentacija u  
čeličnim rezervoarima



100% Nebbiolo



30 meseci u hrastovim  
bačvama i mali deo  
u bariku tokom prvih  
12 meseci, 6 meseci  
u boci



crveno



Piedmont, Alba



crvena mesa poput  
jagnjetine, divljači,  
govedine, zatim gulaš  
i razne paste



0,75l



peščar, krečnjak,  
škriľjac



granatno crvena



arome alpskog bilja, kleke, rabarbare, sitnih bobica,  
eukaliptusa i slatkih začina



odlične snage, strukture, koncentracije i mekih tanina



Pio Cesare Barolo Mosconi je crveno suvo vino od sorte 100% Nebbiolo, proizvedeno od grožđa iz porodičnog vinograda, veličine 4 ha, koji se nalazi u jednoj od najprestižnijih oblasti čitavog regiona Barolo, u mestu Mosconi. Vina iz ove oblasti su poznata po velikoj složenosti, eleganciji i dugovečnosti. Grožđe se bere i sortira isključivo ručno. Fermentacija se odvija u čeličnim rezervoarima, na prilično visokim temperaturama. Maceracija na pokožici traje oko 30 dana. Vino odležava oko 30 meseci u hrastovim bačvama i mali deo u bariku tokom prvih 12 meseci. Na kraju, odležava dodatnih 6 meseci u boci, pre puštanja u promet. Proizvodi se u veoma malim količinama i ima visok potencijal starenja, koji iznosi preko 30 godina.





# COPPO

Istorijski podzemni vinski podrumi Coppa su UNESCO-ova svetska baština: prestižno priznanje koje Coppo i čini ponosom kućom.

Početak nastanka vinarije je od kasnog 18. veka prvobitno zamišljeni kao mali podrumi za čuvanje vina, prošireni su od 1800-1900 na ono što su danas. Istorijski vinski podrumi Coppa prostiru se ispod brda Canelli na ukupno 5 hiljada kvadratnih metara (16400 stopa) i dubini koja dostiže 40 metara (130 stopa).

Vinski podrumi su nedavno preimenovani u „Podzemne katedrale“, zbog njihove spektakularne lepote i istorijskog značaja. Sastoje se od galerija, tunela, hodnika i prostranih lukova osvetljenih svetlosnom igrom koja naglašava monumentalni rad onih koji su u prošlosti iskopali stene u srcu Canellija.

Osim svoje prirodne lepote, krečnjačka stena od tufa iz Canellija je dragoceni saveznik za vinara: tvrda i stabilna, stvara savršenu toplotnu izolaciju, prirodno održavajući konstantnu temperaturu između 12 i 14°C, stvarajući idealne uslove za odležavanje odličnih vina.

Vino u prošlosti nije samo odležavalo u ovim hodnicima, već se ovde odvijao čitav proces proizvodnje vina. Ostaci ove vinifikacije (prese, sistemi za filtriranje, kace, burad i druge mašine) mogu se videti i danas, stvarajući opipljivo sećanje na prošlost.

## Istorija

Istorija vinarije Coppo neraskidivo je vezana sa vinskom istorijom Pijemonta. Usko je povezana sa razvojem grada Canelli, poznatog kao prestonica italijanskog penušavog vina i jedan od najvažnijih italijanskih vinogradarskih centara danas. To je priča o безусловnoj ljubavi koju Coppo

gaji prema poreklu loze, prema sortama koje su se oduvek gajile u Pijemontu i prema starim porodičnim tradicijama. Poreklo vinarije datira iz 1892. godine. Preko 120 godina porodica je ostala jedini vlasnik. Od samog početka, porodica Coppo je upravljala vinogradima na imanju i flaširala svoje vino pod imenom Coppo, što je čini jednom od najstarijih porodičnih vinarija u celoj Italiji. Godine 2012, Unioncamere (Italijanska državna unija privrednih komora) je dodala vinariju u nacionalni registar istorijskih preduzeća, ističući njenu neprekidnu aktivnost više od jednog veka na tržištu roba.

## Coppo stil

Vina Coppo oduvek su izražavala tradiciju vinarstva Pijemonta i pričaju priču o napornom radu u okviru jednog cilja: izvrsnosti. Coppo prati svaku fazu procesa proizvodnje vina sa strašću i marljivošću vinogradara, specijalizovanih enologa i stručnih vinara. Njihov cilj je da garantuju maksimalno poštovanje sorte grožđa i životne sredine, razvijajući je tako da najbolje iskazuje svoje karakteristike. Coppo ima za cilj svež, bezbrižan miris koji najbolje izražava njihova mlađa vina, od Chardonnay Costebianche do Barbera L'Avvocata, Gavi La Rocca i Spumante Metodo Classico Luigi Coppo.

Odlična vina Coppo, uključujući Pomorosso, Riserve della Famiglia, Monteriolo, Barolo, i penušava vina Metodo Classico Riserva Coppo i Piero Coppo, odlikuju se elegancijom, finoćom i iznenađujućom dugovečnošću. Kao i svako veliko vino, njihova posebnost proizilazi iz njihove sposobnosti da zadrže uživanje i pitkost dok izražavaju karakter i složenost.

Osamdesetih godina prošlog veka vinarija Coppo je došla



do važne prekretnice.

Vina Barbera koja su proizvodili – sva su bila na visokom nivou – počela su da potkopavaju rašireno verovanje u to vreme da je ova sorta, napravljena za masovnu potrošnju i da stoga nije bila sposobna za veliki izraz.

Odlučujući faktori Barberinog ponovnog rođenja bili su upravljanje vinogradima koje je smanjilo prinose; berba grožđa na tačnom nivou zrelosti; i uvođenje barika tokom njihovog sazrevanja. Ove promene donele su vinu otvoreniji buke kompleksnost i bogatstvo koje je bilo spremno da se takmiči sa plemenitijim crvenim vinima Italije.

U tim godinama je Barbera d'Asti Pomorosso imala svoju prvu berbu (1984), afirmišući je kao jedan od vrhunskih izraza svoje sorte.

Trideset godina kasnije, Pomorosso se i dalje smatra modlom i pretečom Barberinog novog puta u istoriji.

### **Istorija pijemontskih belih vina**

Razgovarati o belim pijemontskim vinima i pripisivati im veliku važnost kao što je to činio Coppo u poslednjih 30 godina, moglo bi izgledati čudno, jer je Pijemont zemlja velikih crvenih vina. U stvarnosti, nekoliko sorti belog grožđa je uključeno među najstarije autohtone sorte grožđa Pijemonta. Na primer, Cortese (čije ime potiče od „vino za kraljevski dvor“, ili plemićki dvor); i sveukupno Moskato, čije je prisustvo zabeleženo u Pijemontu od 13. veka. Proizvodnja crvenih vina je već bila široka i rasprostranjena, ali najvećim delom namenjena stanovništvu. Bilo je to belo vino visokog kvaliteta koje je bilo namenjeno samo nekolicini plemenitih. Pored toga, pomisao da su Chardonnay, Pinot Nero i druge sorte tek nedavno stigle u Pijemont je još jedna uobičajena greška.

Mnogi misle da su ih Francuzi uvezli; naprotiv, Filipo Asinari, grof od San Marcana i Costigliole d'Asti, zaljubio se u ove francuske sorte. Ovaj izvanredni čovek, političar i cenjen vojni strateg, vratio se iz Francuske ranih 1800-ih sa nekoliko različitih loza u rukama – među kojima su bili Chardonnay, Pinot Nero i Cabernet Sauvignon – i uzgajao ih na svom imanju u Kostiljol d'Astiju.

Ove sorte i danas opstaju jer sastav njihovog zemljišta i mikroklima pogoduju njihovom rastu.

Ovde je morsko sedimentno zemljište krečnjačko i sastavljeno od belog lapora i gline. Snažno prisustvo minerala, uključujući gips, konglomerati gvožđa i kalcijum karbonat daju Gaviju i Sardoneu veliku mineralnost, ukus i dugovečnost.

### **Inovatori po tradiciji**

Prihvatajući principe tima za istraživanje vina, Coppo je usvojio inovativni tehničko-naučni protokol koji im omogućava da prave Barbera bez dodanih sulfita. Ne samo da nema nedostataka ili problema sa očuvanjem, već takođe lepo izražava nijanse teritorije i sorte Barbera. Barbera d'Asti Cascina Gavelli, prvi put lansirana 2014. godine, dolazi iz najboljih vinograda koji su izloženi optimalnoj količini sunčeve svetlosti. Pažljivo gazdovanje vinogradom, rigorozna selekcija grožđa isključivo ručno berenog i transportovanog u malim gajbama, kao i precizna kontrola temperature tokom berbe omogućili su da se dobije sveže, sočno vino. Izuzetno je pristupačan, kao što bi trebalo da bude Barbera velikog karaktera i ličnosti.

### **Imanje**

Coppo se prostire na 52 hektara (129 hektara) vinograda koji su u vlasništvu vinarije ili su iznajmljeni i kojima upra





vija Coppo. Proizvodno srce vinograda nalazi se u južnom Pijemontu u Monferatu. Coppo neguje drevni i cenjeni Moscato Bianco i Pinot Nero, od kojih prave svoj penušavi Metodo Classico Riserva Coppo.

Njihovo najprestižnije grožđe Barbera dolazi iz Agliano Terme i Castelnuevo Calcea u srcu podzone zvane Nizza, od koje prave Pomorosso i Riserva di Famiglia.

Od sredine 1800-ih, Coppo je takođe upravljao imanjem La Rocca koje se nalazi u Monterotondo di Gavi.

Ovde proizvode Gavi La Rocca od grožđa Cortese, autohtone sorte koja je jedna od najstarijih u ovom regionu. Dok Coppo proizvodi Gavi u okviru svoje određene proizvodne zone u skladu sa svojim DOCG kodom, oni takođe proizvode Barolo. Ministarstvo poljoprivrede im je dozvolilo da, mimo propisa, „Barolo“ naprave van svoje propisane proizvodne zone. Nekoliko istorijskih vinarija ima ovu privilegiju; u stvari, potrebno je demonstrirati proizvodnju Barola pre pojave DOCG-a da bi se i dalje smelo da ga proizvodi danas.

### **Integrisane poljoprivredne i biodinamičke tehnike**

Kvalitet Coppovih vina počinje u vinogradu. Ovo je princip koji vodi vinariju više od jednog veka. Sva zemlja je u vlasništvu ili pod upravom imanja, a svaki vinograd je odabran nakon rigoroznog istraživanja teroara tako da zemljište najbolje valorizuje karakteristike sorte koja se tamo uzgaja, dajući prednost kvalitetu nad kvantitetom. Njihova filozofija je jednostavna: pokazati maksimalno poštovanje prema vinogradima, zemljištu i okruženju.

Od 2001. godine, vinarija Coppo sledi zvanični protokol za integrisanu poljoprivredu koji održava poljoprivredne prakse sa malim uticajem na životnu sredinu. Vinarija ide

iznad propisa i već nekoliko godina je odlučila da prati poljoprivredne metode u duhu organske i biodinamičke poljoprivrede, a da nije zvanično sertifikovana.

Coppo je započeo postepene korake ka smanjenju i konačno potpunom odricanju od invazivnih praksi, poput onih koje koriste sintetičke hemikalije koje se ne razgrađuju lako. Nastoje da zaštite integritet teritorije i biodiverzitet vinograda u svakom pogledu. Oni koriste đubrivo i stajnjak stvoren samo od biološkog komposta (kao što je stajnjak ili humus) ili mešavine dozvoljene u organskoj poljoprivredi. U borbi protiv uobičajenih bolesti i štetočina, Coppo radije koristi tradicionalne proizvode poput sumpora i bakra, ili preparate na bazi eteričnih ulja koji su dozvoljeni u biodinamičkoj poljoprivredi.

U vinogradima vinarija sadi i gorušicu, detelinu, mahunarke, ječam. Svaki od njih ima osnovne karakteristike i posebne kvalitete. Tokom zelenog đubriva sledeće sezone, biljke su se pokazale korisnim za zemljište i vinovu lozu, prirodno stvarajući harmoniju i povećavajući vitalnost. Coppo-ov cilj je da stvori gostoljubivo okruženje za vinovu lozu kako bi se mogla braniti od bolesti i štetočina. Da bi smanjio njihovu upotrebu insekticida, Coppo koristi feromone, prirodnu supstancu koja dezorijentiše nekoliko vrsta insekata seksualnom konfuzijom, ometajući njihovu proliferaciju.

Za Coppo, pravi pristup upravljanju vinogradima je poboljšanje onoga što rade svaki dan sa realnim pogledom na zemlju, ko je obrađuje i ko je poštuje. Na ovaj način, oni mogu konstruisati čvrstu, održivu i praktičnu stvarnost koja prevazilazi teoriju do akcije i trajnih rezultata.





# La Rocca Gavi DOCG



ALC 13,43%	pH 3,13	<0,5g/l
Italija	2022	meko presovanje i fermentacija u nerđajućim čeličnim rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi
Coppo	u nerđajućim čeličnim rezervoarima do flaširanja	
100% Cortese	kao aperitiv, uz ostrige i plodove mora, uz dinstanog zeca sa crnim maslinama i pinjolima po lugarskom stilu.	krečnjački lapor
belo	0,75l	
Gavi, Piemont		

- slamnato žuta.
- zrele voćne note bele breskve i limuna
- uravnotežen sa svežinom citrusnih nota.

Vino dobijeno od sorte grožđa Cortese 100%. Vinifikacija se odvija mekim presovanjem, zatim fermentacijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi. Odležava u rezervoarima od nerđajućeg čelika do flaširanja. Njegovo ime potiče od prvobitnog potrošača vina - dvorskih plemića ili „corte”. Gavi La Rocca dolazi iz vinograda sa laporovito-vapnenastog zemljišta koje mu daje neočekivanu mineralnu složenost.



•88/100 Robert Parker



# Pomorosso DOCG



ALC 16%	pH 3,60	1,59g/l
Italija	2018	
Coppo	kratka maceracija sa finim potapanjem „kape”, malolaktička fermentacija	
100% Barbera	14 meseci u francuskim hrastovim buradima	
crveno	kuvana teletina sa barberom, fazan u salmi, odležani sirevi	
Nizza, Piemont	0,75l	morski sediment bogat mineralima

- tamno ljubičasto-crvena
- karakteristično crveno voće, lep dodir kakao zrna i balzamični osećaj eukaliptusa
- bogat, pun sa dugom završnicom

Pomorosso 2018. je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Barbera. Vinifikacija započinje kratkom maceracijom sa finim potapanjem „kape” i sa malolaktičkom fermentacijom. Odležava 14 meseci u buradima od francuskog hrasta. Ovo vino se može smatrati Coppovim obeležjem. To je kamen temeljac Barberine istorije, vino koje je odigralo važnu ulogu za međunarodno priznanje Coppa. Pomorosso je uvek poštuovao najstroža pravila proizvodnje, čak i pre nego što je proglašena posebna apelacija „Nizza DOCG”.



•92/100 Robert Parker



# VILLA GIADA

## Istorija

Istorija vinarije Villa Giada duga je više od dva veka i započinje 1790. godine kada je izgrađen podrum koji predstavlja samo jezgro vinarije, danas rezervisano za odležavanje vina u bačvama, dok je novo krilo dodato 1940. godine. Vinarija je zvanično osnovana 1934. godine, kada su prve boce vina ugledale svetlost dana, a početkom 1940-ih proizvodnja je proširena na Moscato d'Asti, vino za koje je bio potreban znatan tehnološki napor. Sedamdesetih godina prošlog veka, proizvodnja se pomerila na punjenje i prodaju vina proizvedenog od grožđa uzgajanog na imanju. Rođena je moderna vinarija i kupljene su nove parcele. Od 1993. godine porodica Faccio, zajedno sa svojim timom, sprovodi proces istraživanja i razvoja, kombinujući savremenu tehnologiju i tradicionalno znanje kako bi proizvela vina koja najbolje prenose karakteristike svog teroara.

## Vinogradi

Vinarija se nalazi u Pijemontu, poznatoj vinskoj oblasti na severozapadu Italije, na pola puta između gradova Alba i Asti, na desnoj obali reke Tanaro. Prvobitnih 7 hektara vinograda se tokom vremena stalno povećavalo, tako da je dostiglo sadašnjih 25 hektara. Svi vinogradi su izloženi od jugoistoka ka jugozapadu na prosečno 300 metara nadmorske visine, a održavaju se sadnjom trave između redova kako bi se poštovao prirodni vegetativni ciklus. Zemljište je srednje mešovite, uglavnom je jedinjenje krečnjačkog lapora i idealno je za dobijanje tipičnih finih vina, punih i harmoničnih po strukturi. U blizini same vinarije uzgaja se svo belo grožđe. Moscato d'Asti ovde ima najbolji teroar. U blizini sela Calosso, nekoliko kilometara od vinarije, uzgaja se Barbera i veoma tradicionalno i jedinstveno grožđe Gamba di Pernice. U Cascina Dani, u blizini sela Agliano Terme, rastu sorte Nebbiolo i

najkvalitetnija Barbera. Jedinstvena kombinacija klime, geologije i životne sredine u ovom delu Pijemonta je omogućila da napreduju dve odlične autohtone sorte grožđa, Moscato Bianco iz Canellija i Barbera iz Astija, pružajući osnovu za stalnu potragu za kvalitetom i prepoznatljivošću. Svi radovi na vinovoj lozi i u podrumu se obavljaju ručno gde god je to moguće, a posebno berba, kako bi se obezbedilo pažljivo odabiranje najboljeg grožđa. Da bi se zemljište održalo plodnim, koriste se tradicionalne tehnike i tek kada se uoče određeni nedostaci koriste se prirodni proizvodi, poput zelenog đubriva. Svaka ljudska intervencija se uvek sprovodi uz potpuno poštovanje ritmova i ravnoteže prirode, stalno fokusirajući se na najkvalitetniji prinos, bez kompromisa. Koristi se i energija iz obnovljivih izvora, kao što je električna energija proizvedena iz sopstvenih solarnih panela.

Berba grožđa u vinogradima se obavlja isključivo ručno, uglavnom u ranim jutarnjim satima kako bi se sprečila oksidacija.

## Podrum

Opremljen svim najsavremenijim tehnologijama, podrum omogućava da se grožđe vinifikuje na najbolji mogući način. Grožđe se prenosi u stari podrum koji se nalazi ispod same vinarije. Vinifikacija se sprovodi u čeličnim rezervoarima i tradicionalnim hrastovim bačvama, zapremine 300 i 3.000 litara, na konstantnoj temperaturi i vlažnosti vazduha. Svaki korak u procesu proizvodnje, počev od dolaska grožđa u podrum, praćenog fermentacijom, sazrevanjem, flaširanjem i odležavanjem, do isporuke vina, posebno je uzet u obzir i osmišljen je u cilju postizanja najboljih konačnih rezultata. Vlasnik vinarije Andrea Faccio je ujedno i glavni enolog, koji zajedno sa svojim timom nadzire ceo proces proizvodnje, od uzgoja grožđa pa sve do plasmana vina na tržište.







# Moscato d'Asti DOCG Canelli



0,75l 1,5l



5%



149,3g/l



Italija



2020



Villa Giada



kratka prirodna fermentacija



100% Moscato  
Bianco



nekoliko meseci  
u inoksu



belo



Canelli, Piedmont



voće, poslastice, torta  
od lešnika, kao aperitiv



0,75l/1,5l



glina, krečnjak



svetlo zlatno-žuta boja, veoma intenzivna



intenzivne cvetne note se stapaju u kompleksnu mešavinu citrusa i belog voća



harmoničan, svež, delikatno sladak, sa uravnoteženom kiselinom tipičnom za sveže ubrano grožđe



Mikroklima i sastav zemljišta stvaraju grožđe sa jedinstvenim karakteristikama. Grožđe se ručno bere početkom septembra. Višestruko filtriranje, kojem se podvrgava šira, čuva izuzetne aromatične karakteristike ovog vina netaknutim. Kratka prirodna fermentacija, do razvoja oko 5% alkohola, ostavlja prijatnu, sadržanu i postojanu živahnost. Nakon flaširanja, koje se odvija u sterilnom okruženju, vino se nekoliko meseci rafiniše u podrumu dok ne postigne optimalne uslove. Moscato „Canelli” se može konzumirati oko godinu dana nakon berbe i vremenom dobro stari, povećavajući svoju složenost. Enolog je Andrea Faccio.



•90/100 Raffaele Vecchione-Wines Critic  
•4/5 Vinuoni D'Italia  
•3/5 Vitae La Guida Vini 2022





# VALDO

## Istorija

Istorija Prosecco Valda započela je 1926. godine, kada je grupa preduzimljivih vinara iz Valdobbiadenea odlučila da udruži snage stvarajući Societa Anonima Vini Superiori – kompaniju koja je uglavnom posvećena proizvodnji penušavih vina.

Veliki iskorak u pogledu kvaliteta započeo je početkom dvadesetih godina kada je kompaniju kupila porodica Bolla iz Verone i kada je preimenovana u Valdo Spumanti. Sergio Bolla, otac Pierluigija, trenutnog predsedavajućeg, usresređen na proširenje prodaje kako u Italiji, tako i u inostranstvu, postavio je nove komercijalne i proizvodne ciljeve sa namerom povećanja svesti o Proseccu Valdu, tačnije Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, tokom čitave godine. Ime Prosecco Valdo odmah podseća na gornje regije Valdobbiadene, za koje je ambasador u celom svetu. Istorija vinarije Valdo u ovom regionu velikih prirodnih bogatstava i srce proizvodnje Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG datira iz 1926. godine. Od tada je Valdo dao prednost kulturi izvrsnosti, ukusa i znanja, stečenim trudom i neumornom strašću. Iz ove oblasti nastaje Prosecco Valdo. Regija Prealpi Trevigiane je pravi, ekskluzivni dom Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Ova prostrana brda prosecco, ukrašena vinogradima, šire se kroz prirodni amfiteatar između Conegliana i Valdobbiadene, samo nekoliko koraka od Dolomita.

## Vinogradi

Zemlja umetnosti i ukusa, na samo sat vremena od veličanstvene Venecije, gde ljudska osećajnost i iskustvo teže ka savršenstvu. Ljudi u ovoj zemlji tačno znaju kako pretvoriti dragocene poklone vinove loze, od vinograda do vinarije, u spumante, jedinstvene po svom prestižu i karakteru.

U ovoj posebnoj zemlji u kojoj je Italija najbolja, čini se da je sve dirnuto čarolijom vina, dobrim ukusom i vekovima vinarstva koji su ostavili značajan trag na pejzažu i dušama njegovih ljudi. Prosecco iz Conegliano-Valdobbiadene proizvodi se samo u Trevigianu, posebno na brdima prosecco koja se prostiru između Vittorio Veneto i Valdobbiadene, na 15 okruga.

Grožđe Glera najviše vlada u proizvodnom području vina Prosecco Superiore DOCG (kontrolisana i zagarantovana oznaka porekla), dok Valdovo dugogodišnje iskustvo omogućava da primeni svoj talenat za proizvodnju vina, poboljšavajući sva svojstva ovog grožđa. Tokom 90 godina predanosti vinogradu, vinu i upravljanju vinarijom, Valdo je uspeo da uspostavi kulturu proseka širom sveta iz godine u godinu osvajajući prestižne nagrade.

Tehnologija, strast, inovacije i tradicija stvorili su potpuno nadgledani proizvodni proces koji svakodnevno osigurava izvanredan kvalitet svake boce koja nosi etiketu Valdo. Izvrsnost Valdobbiadene Prosecco Superiore potiče od pažljive brige u svim fazama proizvodnje: od savršeno dozrelog grožđa na vinovoj lozi do procesa fermentacije (bilo Charmat metoda ili klasična metoda) pa sve do faze punjenja i pakovanja.

Vinarije Valdo trenutno imaju dva proizvodna pogona, a originalna vinarija nalazi se u samom centru Valdobbiadene. Nedavno izgrađena i tehnološki najsavremenija nova vinarija pogodnija je za tumačenje Valdovih inovativnih tendencija, neprekidno težeći ka novim visinama izvrsnosti penušavog vina, zadržavajući tradicionalne vrednosti akumulirane tokom skoro stotinu godina tradicije kompanije. Godišnja proizvodnja 20 miliona boca.







# Marca Oro Prosecco



- ALC 12%
- pH 3,14
- 15,1g/l
- Italija
- non vintage
- Valdo
- fermentacija sa odabranim sojem kvasca
- 100% Glera
- 3 meseca u inoksu i 2 meseca u boci
- belo, penušavo
- Valdobbiadene
- aperitiv, za zdravice, švedski sto, jela na bazi školjki, ribe i povrća
- 0,2l/0,375l/0,75l/1,5l/3l
- kamen, glina

intenzivne žute boje sa zlatnim odsjajem

arome divlje jabuke, bagrema i meda, kumkvata, kruške i grejpfruta

elegantnog i blagog ukusa, aromatičan, dobro izbalansirane strukture i hrskave teksture

Valdo Marca Oro Prosecco je penušavo belo vino dobijeno od autohtone sorte grožđa Glera. Za ovo predivno elegantno jednosortno vino korišćeno je samo prvoklasno grožđe, koje se bere ručno poslednje nedelje septembra. Nakon toga se meko presuje i fermentira na 18°C u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Ova dva značajna koraka daju konzistentan kvalitet vina, zadržavajući tipičan voćni buke sa primesama zlatnih ukusnih jabuka i belog voća. Vino odležava tri mesec u inoksu (Martinotti metoda) i mesec dana u boci, pre puštanja u promet. Valdo prosecco je već više od 15 godina najprodavaniji prosecco u Italiji.



- 91/100 Falstaff
- 89/100 Wilfred Wong
- 87/100 Wine Enthusiast

# Marca Oro Prosecco Rose Brut



12%



3,08



Italija



2022



Valdo



maceracija i fermentacija u inoksu



90% Glera  
10% Pinot Noir



penušavo, rose



1 mesec u inoksu



Valdobbiadene



aperitiv, za zdravice,  
morske plodove, ribu i  
delikatno meso.



0,75l



kamen, glina



savršene ružičaste boje



delikatne arome kreme od jagode, maline, delikatnog kvasca, biskota i cvetnih nota.



Na nepcu dominiraju note suve jagode, nara, kreme od vanile, citrusa sa penastim mehurićima



Vino je rose penušavo dobijeno kupažom sorti grožđa Pinot Nero 10%, Glera 90%. Viskokvalitetnog grožđa iz vinograda u oblasti Prosecco, na 80-100 metara nadmorske visine na aluvijalnom i glinovitom zemljištu. Fermentacija se odvija u rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi.



# Viviana Cartizze Cuvee



ALC 11%	pH 3,25	23,3g/l
Italija	non vintage	
Valdo	šarmat metoda	
100% Glera	5 meseci odležava šarmat metodom i 3 meseca u boci	
belo, penušavo	samostalno ili sa delikatnim dezertima i voćem	
Cartizze Valdobbiadene	glina, krečnjak	
0,75l		

- 
- svetlo slamnatožute boje
  - mirisne note zrele jabuke, agruma, belog voća i cveća
  - sladak, svež, mirisan i veoma pitak proseko

---

Ovo Valdo vino je posvećeno ženi osnivača vinarije, Viviani Bernardi. Berba, koja je u potpunosti ručna, obavlja se na veoma strimim padinama u Cartizzeu, gde je mehanizacija nemoguća i gde vinogradari i berači moraju biti posebno obučeni za taj posao. Vinogradi, okrenuti prema jugu, imaju veći raspon dnevnih temperatura od ostatka apelacije Prosecco zahvaljujući hladnim vetrovima koji se noću spuštaju sa dolomita i toplim vetrovima koji jure iz ravnica tokom dana. Nakon mekog presovanja grozdova, šira fermentira u kontrolisanim uslovima. Zatim se odvija druga fermentacija metodom Charmat Lungo u trajanju od 5 meseci, nakon čega sledi završni period odležavanja u boci. Potencijal starenja je 2-4 godine.



- Mostra Nazionale Vini Pramaggiore 2018 - Gold
- The Winehunter Award 2018 - Excellence award
- AWC Vienna 2017 - Silver
- 88/100 Wine Enthusiast

# Biologico Prosecco



- Mundus Vini Biofach 2021-Gold medal
- AWC Vienna 2020-Gold medal
- Berliner Wien Trophy 2020-Gold medal
- Prosecco Masters-The Drinks Business 2019-Bronze



11%	3,36	11,1g/l
Italija	non vintage	
Valdo	šarmat metoda	
100% Glera	3 meseca u boci	
belo/penušavo	kao aperitiv, jela na bazi ribe i rižota, suši	
Valdobbiadene	glina, krečnjak	
0,75l		

- 
- slamnatožute boje sa zelenkastim odsjajima
  - tipične arome sa intenzivnom notom zlatne jabuke
  - harmoničan, suv, krepak i blag, sa mineralnom završnicom
- 

Ovo belo penušavo vino je proizvedeno od autohtone sorte Glera. Vinograd je sertifikovan i nalazi se u mestu Valdobbiadene, na severu Italije. Papir koji se koristi za etiketu i čep ima FSC sertifikat, što znači da se veoma vodi računa od očuvanju šuma u cilju društvene odgovornosti. Vino se proizvodi metodom dvostruke fermentacije u rezervoarima od nerđajućeg čelika (Charmat metoda) u trajanju od 3 meseca, nakon čega sledi dodatno odležavanje u boci. Ovo organsko penušavo vino ima za cilj da podseti na društveno održivi razvoj, istovremeno ne odustajući od tipičnosti i aroma svojstvenih vinima sa Prosecco DOC oznakom. Valdo Prosecco je već više od 15 godina najprodavaniji Prosecco u Italiji.



# Ice Blanc de Blancs Prosecco



11%	3,23	41,2g/l
Italija	non vintage	
Valdo	šarmat metoda	
100% Glera	2 meseca u boci	
belo/penušavo	kao aperitiv u velikoj čaši sa kockama leda i ukrasiti sa komadićima voća	
Valdobbiadene		
0,75l	aluvijalno, glina	

- svetle slamnatožute boje sa zelenkastim odsjajima
- intenzivan voćni i blagi miris jabuke, kajsije, voćne salate
- istrajan, zaokružen, veoma živahan sa prijatnom i slatkom završnicom















Valdo Ice Blanc de Blancs je penušavo vino dobijeno mešavinom belih sorti grožđa koje raste u oblasti Veneto, na severu Italije. Ovaj penušavac rezultat je Valdove kontinuirane potrage da zadovolji želju tržišta za novim ukusima. Predstavlja nov način ispijanja penušavog vina, posebno cenjenog među lepšim polom i posebno pogodnog za topla godišnja doba, uz led i sveže voće. Dobija se metodom sekundarne fermentacije u rezervoarima od nerđajućeg čelika (Charmat metoda) u trajanju od tri meseca, nakon čega odležava još minimum 2 meseca u boci, pre izlaska na tržište. Valdo prosecco je već više od 15 godina najprodavaniji prosecco u Italiji.






•Berliner Wien Trophy 2019-Gold  
•Prosecco Masters-The  
Drinks Business 2019-Bronze


# Extra Dry Prosecco Etchetta Nera



 11%	 3,20	 14,9g/l
 Italija	 non vintage	
 Valdo	 fermentacija na kontrolisanoj temperaturi od 18°C	
 100% Glera	 3 meseca u boci	
 belo, penušavo	 kao aperitiv, jela na bazi ribe i rižota, suši	
 Valdobbiadene	 aluvijalno, glina	
 0,75l		

- 
-  svetlo slamnatožuta sa zelenkastim odsjajima
  -  blago voćni buke sa notama zrele divlje jabuke i cvetova bagrema
  -  voćan, osvežavajuć, sa laganom i pikantnom završnicom

---

 Valdo Prosecco Etichetta Nera Extra Dry je penušavo vino proizvedeno od sorte grožđa 100% Glera. Tajna Valdovih penušavih vina jeste pažnja u procesu proizvodnje, savršenom selektovanju grožđa, Charmat metodi fermentacije i na kraju pakovanju. Nakon ručne berbe, koja se obavlja sredinom septembra, grožđe se nežno presuje i fermentira na kontrolisanoj temperaturi od 18°C. Nakon vinifikacije Charmat metodom odležava 3 meseca u boci, pre puštanja u promet. Ovaj Valdo poseduje voćnu, osvežavajuću i očaravajuću završnicu koja vas neće ostaviti ravnodušnim. Valdo prosecco je već više od 15 godina najprodavaniji prosecco u Italiji.





# LA VIGNA DI SARAH

## Istorija

La Vigna di Sarah je stvorena je 2010. i ime je dobila po vlasniku-Sarah Dei Tos. Njegova lična strast prema vinu, a još više, prema svemu što se krije iza flaše vina, datira davno, kada je bio dete.

Odlučio je da se posveti vinogradarstvu i proizvodnji vina Prosecco, isključivo od njihovog grožđa, prateći čitavu evoluciju svakog grozda.

La Vigna di Sarah je jasan izraz svojih proizvodnih područja: njihov prosecco je dobio ime po brdima u oblasti Rive di Cozzuolo. Grappoli di Luna (Mesečevi grozdovi) je njegov najinovativniji i najneobičniji proizvod. Jedini prosecco ubran noću. Naime, tokom noći temperatura klime je niža nego tokom dana.

Štaviše, poslednjih godina Glera, prosecco za proizvodnju grožđa, uglavnom se bere krajem avgusta, kada su temperature i dalje veoma visoke, što dovodi do opasnosti od rane fermentacije. Međutim, glavna motivacija je i želja da se prouči uticaj meseca na gotov proizvod.

Pored toga, 2014. izgrađena je seoska kuća La Vigna di Sarah. Na padini brda Col de Luna, ovo je zaista magično mesto gde gosti mogu otkriti njihovu teritoriju, prošetati vinogradima i spavati usred redova u njihovim specijalnim apartmanima Lunotte.

## Vinograd

Najnovija velika inovacija u njegovoj kompaniji je odluka da svih 16 hektara pretvore u organsku. Lično je uveren da je to jedini mogući put ka održivosti teri-

torije, za zdravlje i za kvalitet gotovog proizvoda.

Vinograd La Vigna di Sarah proteže se duž obronaka Vittorio Veneto, u provinciji Treviso. Uzgajano grožđe je Glera koju karakteriše bela bobica: to je autohtono grožđe koje na ovim prostorima raste od početka 1800. godine.

Put belog vina, prva italijanska enološka arterija, zvanično pokrenuta 10. septembra 1966. godine i tada mudro redizajnirana i preimenovana, poput Proseka itinerera Put – vina Conegliano-Valdobbiadene, jedna je od najstarijih ruta u Italiji.

Operacija berbe grožđa se sprovodi od 4. septembra 2014. godine, pravog vremena za tačan nivo sazrevanja, koji je postignut da bi se maksimizirale osobenosti vinove loze i proizvodnog prostora. U 2015. godini održana je prva noćna berba u severnoj Italiji.

Nakon faze berbe grožđa dolazi do presovanja, čime se tehnički započinje vinifikacija koja se završava procesom alkoholne fermentacije. Temperatura fermentacije je veoma važna, nikako ne sme biti ispod 18°C.

Da biste dobili najbolji ukus i cenili kvalitet vina, veoma je važno da ih poslužite na odgovarajućoj temperaturi, obično između 6 i 12-14°C za bela vina i penušava vina. Niske temperature imaju tendenciju da naglase najagresivnije osobine vina dok izgled one najmekše.







# Rive di Cozzuolo



ALC 11,5%      pH 3,2      9,5g/l



Italija



2021



La Vigna di Sarah



fermentacija se odvija sa odabranim kvascima



100% Glera



odležavanje u inoksu u trajanju od 4 meseca; nakon toga sledi druga fermentacija u autoklavu od nerđajućeg čelika



belo, penušavo



kao aperitiv, slaže se i sa predjelima na bazi belog mesa, morskim plodovima, ribom



Veneto, Vittorio Veneto



0,75l



glina



slamnatožuta



note citrusa, breskve, jabuke i kruške

















svež, hrskav, harmoničan i fine pikantnosti







Rive di Cozzuolo Brut je penušavo belo vino dobijeno od sorte 100% Glera, proizvedeno u vinariji La Vigna di Sarah, u italijanskoj regiji Veneto. Grožđe za ovaj penušavac se uzgaja na potpuno organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe obavlja se meko presovanje pneumatskom presom i statičko dekantovanje šire. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi (17-19°C) sa odabranim kvascima. Odležavanje je na talogu u inoksu u trajanju od četiri meseca. Nakon toga sledi druga fermentacija po italijanskoj metodi u autoklavu od nerđajućeg čelika, na temperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.

# Borgo di Luna



 11,3%	 3,2	 11,5g/l
 Italija	 2022	
 La Vigna di Sarah	 fermentacija se odvija sa odabranim kvascima	
 100% Glera	 odležavanje u inoksu u trajanju od 4 meseca; nakon toga sledi druga fermentacija u autoklavu od nerđajućeg čelika	
 belo, penušavo	 kao aperitiv, slaže se i sa predjelima na bazi belog mesa, morskim plodovima, ribom i mekim sirevima	
 Veneto, Vittorio Veneto	 glina	
 0,75l		

- 
-  slamnatožuta
  -  note citrusa, breskve, jabuke i kruške
  -  svež, hrskav, harmoničan i fine pikantnosti
- 

 Borgo Luna je penušavo belo vino dobijeno od sorte Glera. Borgo Luna u prevodu znači „mesečevo selo”, jer se berba obavlja noću, na mesečini. Grožđe za ovaj penušavac se uzgaja na potpuno organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe obavlja se meko presovanje pneumatskom presom i statičko dekantovanje šire. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi od 17-19°C sa odabranim kvascima. Odležavanje je na talogu u inoksu u trajanju od četiri meseca. Nakon toga sledi druga fermentacija po italijanskoj Martinotti metodi u autoklavu od nerđajućeg čelika, na temperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.



# Cole 170



11,3%



3,2



6,5g/l



Italija



2022



La Vigna di Sarah



fermentacija se odvija sa odabranim kvascima



100% Glera



odležavanje u inoksu u trajanju od 4 meseca; nakon toga sledi druga fermentacija u autoklavu od nerđajućeg čelika



belo, penušavo



kao aperitiv, slaže se i sa predjelima na bazi belog mesa, morskim plodovima, ribom i



Veneto, Vittorio Veneto



mekim sirevima glina



0,75l



slamnatožuta sa zelenkastim tonovima



elegantne cvetne arome glicinije i bagrema, praćene voćnim notama zelene jabuke



čvrst, blag, gladak, sa mehurićima koji miluju nepce i poboljšavaju njegove delikatne voćne note



Colle 170 je penušavo belo vino dobijeno od sorte 100% Glera, proizvedeno u vinariji La Vigna di Sarah, u italijanskoj regiji Veneto. Grožđe za ovaj penušavac se uzgaja na potpuno organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe obavlja se meko presovanje pneumatskom presom i statičko dekantovanje šire. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi (17-19°C) sa odabranim kvascima. Odležavanje je na plemenitom talogu u inoksu u trajanju od četiri meseca. Nakon toga sledi druga fermentacija po italijanskoj metodi u autoklavu od nerđajućeg čelika, na temeperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.

# Grappoli di Luna



ALC 11,3%	pH 3,2	5g/l
Italija	2022	
La Vigna di Sarah	fermentacija se odvija na sa odabranim kvascima	
100% Glera	odležavanje na talogu u inoksu u trajanju od 4 meseca; druga fermentacija u autoklavu od nerđajućeg čelika	
belo, penušavo	odlično uz glavna jela od ribe ili tartar od ribe, slaže se sa jelima na bazi belog mesa	
Veneto, Vittorio Veneto	krečnjak, glinovita stena	
0,75l		

- slamnatožuta
- arome bogate notama marakuje, breskve i limuna
- bogat, kremast, laganog tela sa notama kruške i bagrema

Grappoli di Luna je penušavo belo vino dobijeno od sorte Glera. Grappoli di Luna u prevodu znači „mesečevi grozdovi”, jer se berba obavlja noću, na mesečini. Grožđe za ovaj penušavac se uzgaja na potpuno organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe obavlja se meko presovanje pneumatskom presom i statičko dekantovanje šire. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi od 17-19°C sa odabranim kvascima. Odležavanje je na talogu u inoksu u trajanju od četiri meseca. Nakon toga sledi druga fermentacija po italijanskoj metodi u autoklavu od nerđajućeg čelika, na temperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.





# ANDARAS SOCIETA' AGRICOLA

## Istorija

Vinarija Andaras je novi projekat koji je nastao 2016. godine, po ideji Marka Pine i Paola Balie. Prvi donosi iskustvo od preko 20 godina na tržištu vina, a drugi je stručni vinogradar koji već 30 godina nastavlja delatnost njegovog oca Rafaela. Projekat ima svoje korene u samom značenju od reči Andaras, što znači „seoske staze“, i počinje od onih prašnjavih puteva kojima su putovali farmeri da bi posadili prvu lozu u mestu Sant'Antioco, na ostrvu Sardinija. Vinariji Andaras su se u međuvremenu priključila još dva člana, Massimo Putzu stručni vinogradar i Alesandro Balia.

Sa proizvodnjom vina u vinariji se započinje 2016. godine, a do 2017. do 2020. godine kompanija Societa' Agricola Andaras polaže pravo na denominaciju.

Vinarija se nalazi na ostrvu Sant'Antioco, na ugozadnom delu Sardinije, u centru Sredozemnog mora.

## Zemljište

Vinogradi su veoma blizu mora i zasađeni su na peskovitom zemljištu, uglavnom pre filoksere, tako da najstariji imaju oko 60 godina. Vinogradi zauzimaju površinu od 3.5 hektara, dok se u bliskoj budućnosti planira sadnja još 2.5 hektara. Maksimalan potencijal proizvodnje biće dostignut u narednim godinama sa planiranih 20.000 boca godišnje.

Trenutno se u vinariji proizvode dva vina od iste sorte grožđa Carignano, i to Carignano Del Sulcis i Carignano Del Sulcis Reserve. U 2020. godini proizvedeno je 3.423 boce Carignana Del Sulcis i 900 boca Riserve,



# Carignano del Sulcus



•91/100 Cellartracker



- 13,5%
- <0,070g/l
- Italija
- 2020
- Andaras Societa' Agricola
- spontana fermentacija na autohtonim kvascima; maceracija traje oko 10 dana
- 100% Carignano
- u bariku 10 meseci i 4 meseca u boci
- crveno
- Sant'antioco, Sardinia
- crveno meso, stari sirevi, tradicionalno pečena crvena tunjevina
- 0,75l
- pesak

- rubincrvena
- arome crvenog voća, trešnje, jagode i začina

- pikantan, harmoničan, gladak, svilenkastih tanina

Carignano Del Sulcus je crveno suvo vino od autohtone sorte grožđa 100% Carignano, proizvedeno u vinariji Andaras, na italijanskom ostrvu Sardinija. Vinograd se nalazi na potpuno ravnom zemljištu, na nivou površine mora, sa gustinom sadnje od 7-8.000 čokota po hektaru. Nakon ručne berbe grožđa, sledi maceracija na kožici u trajanju od deset dana. Posle fermentacije, vino odležava u baricima oko 10 meseci i još dodatna 4 meseca u boci, pre puštanja u promet.



# FRANCUSKA

**1. Paul Jaboulet Aine**  
Lyon Cote du Rhone

**2. Domaine du Pegau**  
Chateauneuf du Pape

**3. Selection  
Laurence Feraud**  
Chateauneuf du Pape

**4. Pol Roger**  
Epernay Champagne

**5. Bouchard Pere & Fils**  
Beaune Burgundy

**6. Chartron  
et Trebuchet**  
Bourgogne

**7. Moillard-Grivot**  
Beaune Burgundy

**8. Domaine  
Marguerite Carillon**  
Beaune Burgundy

**9. William Fevre**  
Chablis Burgundy

**10. Domaine Michaut**  
Chablis Burgundy

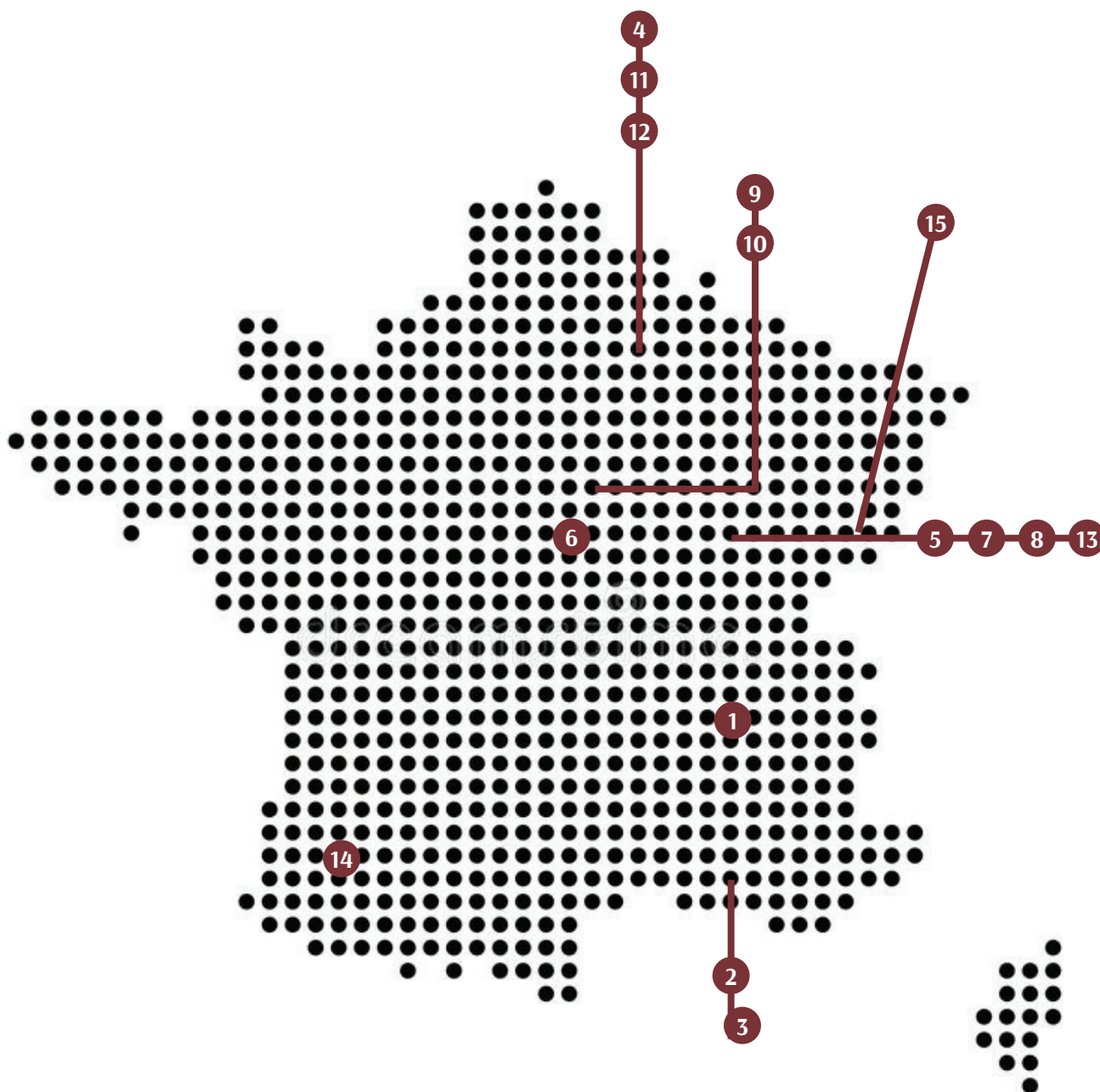
**11. Gosset**  
Epernay Champagne

**12. Henriot Champagne**  
Epernay Champagne

**13. Louis Jadot**  
Beaune Burgundy

**14. Grand Cru**  
Bordeaux

**15. Hugel & Fils**  
Alsace







# PAUL JABOULET AÎNÉ

## Istorija

Čovek zaslužan za pokretanje porodične firme bio je Antoine Jaboulet početkom 19. veka. Antoine je imao sinove blizance Henrija i Pola. Oboje su proširili posao, ali najstariji brati (aîné) imao je posao nazvan po njemu: Paul Jaboulet Aîné,

Generacije su prolazile dok Louis i njegov brat Jean nisu stigli na scenu. Louis je bio mozak i marketinški genije i upravo je on slučajno uspostavio prvi kontakt sa The Societe-om pre nekih 40 godina. Među prvim kupljenim vinima bilo je La Chapelle 1961, verovatno jedno od najvećih vina ikada napravljenih.

Louis Jaboulet je ostao na čelu neko vreme dok njegov sin Gerard nije s pravom postavljen na njegovo mesto. Gerard, brilijantan i odvažan poput svog oca, bio je dostojan naslednik i pokretačka snaga firme. Nažalost, niz nesreća tokom 1990-ih spremao se da ugrozi opstanak firme.

Ranih 1990-ih, podjednako talentovani Gerardov brat Jean-Jacques, koji je nadgledao vinarstvo, bio je učesnik nesreće u ronjenju zbog koje je mesecima bio u komi i od tada nije mogao da povрати svoj uticaj. Tada je, 1997. godine, tragično Gerard iznenada umro, u dobi od samo 55 godina. Gerard nije bio samo pokretačka snaga Jabouleta; imao je i autoritet koji je držao porodicu na okupu. Nakon njegove smrti, sledeća generacija, mlada i neiskusna, borila se da opstane. Štafetu je donelo nekoliko članova porodice, koji nikada nisu uspeli da vrate sklad i uspeh starog vina toliko koliko u porodičnim odnosima. Godine 2005. stigle su vesti da je celo porodično pre-

duzeće prodato francusko-švajcarskom finansijeru Jean-Jacques Frei-u, koji takođe poseduje Château La Lagune u Bordeaux-u, kao i veliko vlasništvo u kući Champagne Billecart-Salmon. Njegova ćerka, Caroline Frei, bila je zadužena za vinarstvo.

## Podrum

Mnogo toga se promenilo, Frei-jevo znatno bogatstvo omogućava Jabouletu da ulaže u nove podrumne, kao i u više vinograda u Cote-Rotie i Chateauneuf-du-Pape, na primer. Sama vina su sigurno ubedljivija od onih koja su se pravila tokom burnog perioda posle Gerardove smrti.

U srcu imanja je Hermitage gde Jaboulet poseduje 22 hektara, nešto manje od Chapoutiera.

## Vinogradi

Vinogradi su, prema silaznom redosledu veličine, Meal, Maisons Blanches, Bessards, Diognieres, La Croix i Rocoules. Mešavina grožđa Sirah iz ovih vinograda čini La Chapelle, koje je ime brenda, a ne vinograd. Zapravo, iako je sama kapela, odakle je vino i dobilo ime, u vlasništvu Jaboulet-a, vinova loza okolo uglavnom pripada Chapoutieru i Chaveau.

Uticajan kao La Chapelle, a zasigurno pristupačniji, je Crozes-Hermitage iz vinograda Thalabert, originalna sadnica Jaboulet-a. Još jedno važno područje Jaboulet je Cornas, gde prave neka od najboljih vina iz apelacijskog područja, od voća uzgajanog na vlastitom imanju u Saint Pierre-u i od grožđa kupljenog od drugih uzgajivača. Jaboulet takođe ima odlične odnose sa dobavljačima u južnoj Roni, omogućavajući im da naprave Izložbu društva Cairanne, isključivo za njih.







# Parallele 45 Blanc



•92/100 James Suckling



- ALC 13,5%
- pH 3,44
- 2,94g/l
- Francuska
- 2022
- Paul Jaboulet Aîné
- fermentacija u inoksu
- Grenache Blanc 50%,  
Marsanne 20%,  
Viognier 20%,  
Bourboulenc 10%
- 6 meseci na talogu
- belo
- uz ribu ili živinu,  
posebno pripremljenim  
od belog luka
- Tain-l'Hermitage,  
Rhône
- 0,75l
- glina, krečnjak

- bledožuta sa zlatnim odsjajima
- arome belih breskvi, note belih cvetova sa svežinom  
limunove kore
- zrelo i kremasto, sa sočnom breskvom i citrusnim  
voćem, sa živom kiselinom u dugom čistom završetku

- Nakon ručne berbe grožđe se presuje, zatim  
fermentira 2 nedelje, na niskoj temperaturi u re-  
zervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava 6  
meseci na talogu, u inoksu. Enolog je Caroline Frey.



# Hermitage Chevalier



13%



3,36



0g/l



Francuska



2018



Paul Jaboulet Aîné



fermentacija u betonskim i hrastovim buradima u obliku jajeta



70% Marsanne



8-10 meseci u bariku i betonskim posudama



belo



škampi sa mladim povrćem, grilovana jaretna sa medom i kruškama, morske kapice



Tain-l'Hermitage, Rhone



0,75l



glina, krečnjak, pesak



zelenkasto slamnatožuta boja



note cveta jabuke, citrusa, slanih minerala i aromama nalik na belo cveće, kasnije i dodir meda i začina



srednjeg do punog tela, lepo koncentrisano, elegantnog stila i sjajne završnice, umeren i raskošan ukus, živahan, zaslađen diskretnim akcentom meda



Hermitage Chevalier Sterimberg je belo vino nastalo mešavinom sorti 70% Marsanne-a i 30% Roussanne-a. Ime je dobilo po vitezu Gasparu de Sterimbergu, koji se nastanio u Ermitažu i sagradio kultnu kamenu kapelu na vrhu brda, uz blagoslov kraljice Blanše od Kastilje. Vinogradi, veličine 4.5 hektara, koji su u proseku stari 60 godina, zasađeni su na krečnjačkim, glinovitim i peskovitim obroncima brda Ermitaž i uzgajaju se na organski i biodinamički način. Grožđe se presuje odmah nakon ručne berbe, kako bi se smanjio rizik od oksidacije. Vinifikacija se obavlja tradicionalnom metodom u hrastovim i čeličnim tankovima. Vino odležava 8-10 meseci hrastovim bačvama i betonskim rezervoarima jajastog oblika.



•94-96/100 Jeb Dunnuck

•94/100 James Suckling

# Crozes-Hermitage Mule Blanche Blanc



93/100 James Suckling



13%



3,35



suvo



Francuska



2021



Paul Jaboulet Aîné



fermentacija u betonskim i hrastovim buradi-



50% Marsanne  
50% Roussanne



9 meseci u bariku



belo



mlada teletina sa raznovrsnim povrćem, jesenje salate sa uljem od lešnika, bela morska riba, polumeki sir srednjeg intenziteta



Tain-l'Hermitage, Rhone



0,75l



aluvijalno



svetlo žuta



drvenast sa cvetnim notama, dominiraju beli cvetovi



gipko sa dosta zaobljenosti, veoma harmoničan svež finiš



Paul Jaboulet Crozes - Hermitage Mule Blanche 2021 je suvo belo vino dobijeno kupažom sorti grožđa Marsanne i Roussanne. Grožđe dolazi sa parcele, veličine 7 hektara, u srcu originalnog imanja Crozes-Ermitaž, koje je kupila porodica Paul Jaboulet 1834. godine. Vinograd je organski i biodinamički uzgojen što omogućava da se grožđe bere ranije kako bi se sačuvala svežina i kiselost. Nakon ručne berbe, grožđe fermentiše u rezervoarima od nerđajućeg čelika, a zatim vino odležava 9 meseci u bari-cima od francuskog hrasta (55%), betonskim tankovima jajastog oblika (25%) i inoks rezervoarima (20%).



# Les Grands



ALC 14%	pH 3,33	<0,8g/l
Francuska	2018	
Paul Jaboulet Aîné	fermentacija u bačvi	
100% Viognier	9 meseci u bariku i amfori	
belo	piletina, pileće salate, morski plodovi, riblji specijaliteti	
Tain-l'Hermitage, Rhone	šljunak	
0,75l		

- bledozlatna
- voćne arome uz primesu tonova narandžinog cveta i breskve
- srednjeg tela, odlično izbalansirano, finih kiselina i prijatne završnice

Apelacija Condrie se nalazi u severnom delu doline Rone i razlikuje se od ostalih vinograda u regionu: ovde se proizvode samo bela vina i jedina dozvoljena sorta grožđa je Viognier. Prelepi terasasti vinogradi, uzgajani na organski i biodinamički način, nalaze se na strmoj padini na kojoj duvaju jaki vetrovi, što omogućava sporije i uravnoteženije sazrevanje grožđa. Prosečna starost vinove loze je oko 25 godina. Berba se obavlja ručno u prvoj nedelji septembra. Grožđe se podvrgava mekom presovanju, a dobijena kaša fermentiše u hrastovim buradima na niskoj temperaturi. Vino odležava 9 meseci u baricama od francuskog hrasta (55%), betonskim tankovima jajastog oblika (25%) i inoks rezervoarima (20%).



- 93/100 James Suckling
- 93/100 Vinous
- 92/100 Jeb Dunnuck

# Vin de France Syrah



ALC 14%      pH 3,72      <1,0g/l

Francuska

2021

Paul Jaboulet Aîné

fermentacija i maceracija na kožici

100% Syrah

22 meseca u bariku

crveno

Tain-l'Hermitage, Rhone

kuvano meso, meso sa roštilja, goveda čorba, jagnjeći kotleti

0,75l

granit, kvarc i pesak

tamno crvena

arome šumskog voća u kombinaciji sa sladićem

delikatno i sveže, svilenkaste strukture. Završnica je sveža sa suptilnim začinskim notama

Vino crveno suvo dobijeno od istoimenog grožđa koje raste na zemljištu bogatom granitom, kvarcom i peskom. Vinifikacija se vrši sa 70% celih grozdova, dok se ostatak uklanja ručno. Fermentacija sa maceracijom na kožici 3 nedelje u otvorenim bačvama. Odležavanje 22 meseca u starim baricima.



# Parallele 45 Rouge



ALC 14%

pH 3,57

0,8g/l

Francuska

2021

Paul Jaboulet Aîné

tradicionalna vinifikacija

Grenache Noir 55%,  
Syrah 35% i  
Mourvedre 10%

12 meseci u inoksu

crveno

uz svinjska rebra  
mariniranim na roštilju,  
ražnjiće od govedine i  
povrća ili odrezcima

Tain-l'Hermitage,  
Rhône

0,75l

glina, krečnjak

duboka tamnocrvena

arome trešnje, šljive, brusnice i maline

prijatan, nežan, srednjeg tela, mekanih  
tanina, uravnotežen i lagan na nepcu

Vino je crveno suvo dobijeno od organski proizvedenog grožđa. Uglavnom se sastoji od sorte Grenache Noir 55%, u kom su dodati Syrah 35% i Mourvedre 10%. U ovom vinu objedinjene su tri najplemenitije crvene loze Rhone. Tradicionalna vinifikacija. Vino odležava 12 meseci u inoksu.

# Côte Rôtie Les



- 94/100 Jeb Dunnuck
- 94/100 Vinous
- 93/100 Robert Parker



14%



3,48



<0,8g/l



Francuska



2015



Paul Jaboulet Aîné



fermentacija 3-4 nedelje na kontrolisanoj temperaturi



100% Syrah



12 meseci u hrastovim buradima



crveno



Tain-l'Hermitage, Rhone



plemenita divljač, kuvana sa začinima i pečurkama



0,75l



škriljac



granatnocrvena



arome trešnje, sladića, sitnog crvenog i crnog voća



izbalansiran, okrugao, uglađen, savršeno integrisanih tanina i precizne strukture



Paul Jaboulet Cote Rotie Domaine des Pierrelles je crveno suvo vino od sorte 100% Syrah. Grožđe dolazi iz vinograd veličine 1.5 hektara, koji se uzgaja na biodinamički i organski način, i nalazi se na zemljištu bogatom škriljcima i gvoždem. Vinova loza je stara oko 20 do 30 godina. Grožđe se bere i sortira isključivo ručno. Nakon oodstravnjivanj peteljki i drobljenja, grožđe fermentira 3-4 nedelje na kontrolisanoj temperaturi. Vino odležava 12 meseci u hrastovim buradima, od kojih je 20% novo. Potencijal starenja je 5-15 godina. Enolog je Caroline Frey.



# Les Cedres Rouge



•91/100 Decanter

1,5l

0,75l



15%



3,67



0,8g/l



Francuska



2020



Paul Jaboulet Aîné



vinifikacija na tradicionalan način; alkoholna fermentacija na kon-



80% Grenache  
10% Cinsault  
10% Mourvedre



12 meseci u bačvama od francuskog hrasta



crveno



specijaliteti od crvenog mesa, govedina, svinjetina, divljač, odležani sir jačeg intenziteta



Tain-l'Hermitage, Rhone



0,75l/1,5l



kamen, šljunak



tamna rubincrvena



arome duvana, sušenog voća, tamne čokolade i slatkog crvenog voća



pun, zreo, elegantan i baršunast ukus sa čvrstom strukturom i veoma dugom završnicom



Ovo odlično sortno vino, proizvedeno u vinariji Paul Jaboulet, dolazi iz apelacije Chateaneuf du Pape, u dolini reke Rhone. Chateaneuf du Pape je jedna od najlepših apelacija u dolini Rhone i poznata je širom sveta po svojim vinima. Datira iz vremena kada je papsko sedište bilo u Avinjonu umesto u Rimu, između 1309. i 1376. godine, a od 1936. godine nosi oznaku „Cru”, zbog izuzetnih vina koja odatle dolaze. Vinova loza, koja je u proseku stara 45 godina, uzgaja se na organski način, dok se berba obavlja ručno. Vinifikacija odvija na tradicionalan način, alkoholnom fermentacijom na kontrolisanoj temperaturi. Vino odležava 12 meseci u bačvama od francuskog hrasta, sa potencijalom starenja od 4-12 godina.

# Les Jalets Rouge



•92/100 Decanter  
•90/100 Robert Parker



14%



3,31



<0,8g/l



Francuska



2018



Paul Jaboulet Aîné



tradicionalna vinifikacija, maceracija na pokožici 3 nedelje



100% Syrah



12 mesecu, 50% u francuskim hrastovim bačvama, 25% u francuskim hrastovim buradima i 25% u rezervoarima od nerđajućeg čelika



crveno



Tain-l'Hermitage, Rhone



specijaliteti od crvenog mesa sa vlašcem i uz široku paletu sireva



0,75l



glina, šljunak



duboka rubincrvena boja



note sitnih crvenih plodova, cvetnih nota poput božura i sa naznakom začina



vino bez nametanja, ostavlja prostor za užitek, doprinosi dugotrajnu i postojanu završnicu



Crozes-Hermitage Les Jalets Rouge je crveno vino dobijeno od sorte grožđa Syrah, koje se uglavnom dobija sa parcele u blizini mesta zvanog Les Jalets. Ime „Les Jalets” potiče od stare francuske reči za šljunak, jer se zemljište u vinogradu sastoji uglavnom od dobro dreniranog šljunkovitog tla. Vinova loza je u proseku stara 25 godina i uzgaja se na organski način. Grožđe se ručno bere i prenosi u podrum, u kutijama od 25 kg, da bi se izbegla oksidacija. Nakon berbe grožđe se melje i fermentira na kožici oko tri nedelje na kontrolisanim temperaturama. Vino odležava 12 meseci u kombinaciji velikih hrastovih bačvi, barika i čeličnih rezervoara, sa potencijalom starenja od 5-10 godina.



# Gigondas Pierre



•92/100 Wine Advocate  
•92/100 Wine Enthusiast  
•90/100 Vinous



14,5%



3,63



<1g/l



Francuska



2018



Paul Jaboulet Aîné



maceracija 3-4 nedelje



80% Grenache  
10% Syrah  
10% Mourvedre



12 meseci u francuskim  
hrastovim kacama



crveno



mesa poput jagnjetine,  
dinstano ovčije meso  
sa mladim povrćem,  
tvrdim i zrelim sirom



Tain-l'Hermitage,  
Rhône



0,75l



glina, šljunak



dubika rubincrvena boja



aromatičan, fokusiran na crveno voće  
i evoluirana notama maceriranog voća



izdašno, čvrsti tanini, završnica je duboka  
i snažna sa notama duvana i maceriranog voća







Vinarija Paul Jaboulet je jedan od najpoznatijih proizvođača u tom regionu. Dobra reputacija Jaboulet-a počiva na kvalitetu dobro lociranih vinograda, među kojima je i Gigondas, koji se često naziva mladim bratom vinograda Chateauneuf-du-Pape. Ime Gigondas je preoblikovana verzija latinske reči „jocunditas“, što znači „bujno zadovoljstvo“. Vinogradi se uzgajaju na organski način, a berba se obavlja ručno. Vino se proizvodi na tradicionalan način i odležava u bačvama od francuskog hrasta. Kombinujući bogatstvo Grenache-a, eleganciju Sirah-a i snagu Mourvedre-a, ovaj Gigondas nudi veoma složenu aromatičnu paletu. Potencijal starenja je 3-10 godina.

# Crozes Hermitage Thalabert



-  ALC 13%
-  pH 3,69
-  <1g/l
-  Francuska
-  2021
-  Paul Jaboulet Aîné
-  fermentacija
-  100% Syrah
-  12 meseci u francuskom bariku
-  crveno
-  crveno meso, goveđi stek na žaru, pečena jagnjetina, goveđi gulaš, zreli i tvrdi sirevi jačeg intenziteta
-  Tain-l'Hermitage, Rhone
-  0,75l
-  kamen i krečnjak

-  rubin crvena
-  arome svežeg bobičastog voća
-  čist i svež, sa izuzetno sitnim taninima

 Paul Jaboulet Crozes Hermitage Domaine De Thalabert 2021 je suvo crveno vino dobijeno od sorte grožđa Syrah 100%. Najstarije imanje u apelaciji, Domaine de Thalabert, je u vlasništvu Pola Žabule Ainea od 1834. Njegov vinograd od 45 hektara nalazi se na niskim terasama Rone. Vinova loza, stara između 40 i 60 godina, zasađena je na kamenom tlu krečnjačkog porekla, dajući no vino Crozes-Ermitage. Grožđe je brano ručno i sortirano u vinogradu. Ispiranje oko 4 nedelje uz nežne ekstrakcije. Vino je odležavalo u buradima od francuskog hrasta, od kojih je 15% novo.



# Hermitage La Maison



14,5%	3,67	<1g/l
Francuska	2017	
Paul Jaboulet Aîné	fermentacija u bačvi	
100% Syrah	12 meseci u bačvi	
crveno	crveno meso, goveđi stek na žaru, pečena jagnjetina, goveđi gulaš, zreli tvrdi sir jačeg intenziteta	
Tain-l'Hermitage, Rhone		
0,75l	les i krečnjak	

- tamna rubincrvena boja
- izražene arome trešnje, borovnice, sladića i kandirane ljubičice, upotpunjene notama začina, tamjana i minerala
- punog tela, svilenkast, kremaste teksture, nih tanina i duge završnice

Paul Jaboulet La Maison Blue 2017 je crveno suvo vino od sorte 100% Syrah. Nekada je služila kao mirno utočište za vinogradare, mesto za rad i odmor. Grožđe za ovo ukusno vino dolazi sa dobro poznatih parcela (Les Bessards, Le Méal, Les Roucoules and Les Greeux), sa istočnog dela Ermitaža, uključujući Rocoules. Loze su u proseku stare 50 godina i uzgajaju se u dubljim, manje kamenitim zemljištima, na istočnom delu brda. Vinogradi se uzgajaju na organski način, dok je berba isključivo ručna. Vino se proizvodi na tradicionalan način i odležava u bačvama od francuskog hrasta. Potencijal starenja je 10-25 godina.



- 95/100 Robert Parker
- 94/100 James Suckling
- 94/100 Jeb Dunnuck

# Hermitage La Chapelle Rouge



- 98/100 Vinous
- 98/100 James Suckling
- 96/100 Jeb Dunnuck
- 95/100 Robert Parker



15%



3,04



suvo



Francuska



2020



Paul Jaboulet Aîné



alkoholna i malolaktička fermentacija



100% Syrah



15-18 meseci u francuskom bariku



crveno



crveno meso, goveđi stek na žaru, pečena jagnjetina, goveđi gulaš, zreli tvrdi sir jačeg intenziteta



Tain-l'Hermitage, Rhone



0,75l



glina, krečnjak, sedimentno kamenje



tamnoljubičasta, gotovo plava nijansa



otkrivajuće arome crnog voća, slatkog začina i neke drvene note



srednje do puno nepce, zreli tanini, nepce je veoma delikatno i ostavlja prostora za dugu završnicu



Paul Jaboulet Hermitage La Chapelle Rouge 2020 je suvo crveno vino dobijeno od sorte grožđa Syrah 100%. Vinograd je sertikovano za organsku poljoprivredu i loze su u proseku stare 40 godina. La Chapelle je mešavina velikih teroara zapadnog od Ermitaža: Roucoules, le Meal, les Greeuk, Bessards i Varogne.



# Condrieu Les Cassines



14%



suvo



Francuska



2021



Paul Jaboulet Aîné



fermentacija



100% Viognier



8 meseci u bariku i inoksu



belo



kao aperitiv, uz lag-anije specijalitete od belog mesa ili uz salatu od škampa, rižoto sa plodovima mora, ma-ko-kremastim sirevima blažeg ukusa



Tain-l'Hermitage, Rhone



0,75l



granitno



zlatno žuta sa zelenim pramenovima



arome citrusa, ulja mandarine, drobljenog kamena i začina



bogat, prelepe teksture i uravnotežen



Paul Jaboulet Condrieu Les Cassines Blanc 2021 je suvo belo vino dobijeno od sorte grožđa Viognier 100%. Grad Condrieu i njegova rečna luka omogućili su da se vina ovog naziva izvoze i postanu poznata širom regiona. Naziv cuveea „Les Cassines“ potiče od malih nastambi lokalnih ribara na obalama Rone, koji su nosili ovo lepo ime.

# Chateauneuf du Pape



•92/100 Wine Advocate



- ALC 14%
- pH 3,34
- <0,8g/l
- Francuska
- 2016
- Paul Jaboulet Aîné
- alkoholna fermentacija na niskoj temperaturi
- 80% Grenache Blanc  
20% Clairette
- 6-9 meseci u bariku
- belo
- Tain-l'Hermitage, Rhone
- jastog ili dimljeni losos u sosu od belog luka
- 0,75l
- šljunak, pesak, glina

- bledo žuta
- arome cveta vinove loze, citrusa, belog voća, kruške, dunje i pečenih badema
- odlično izbalansiran sa prelepom svežinom u kojoj se naziru tonovi kandiranog citrusnog voća koji naglašavaju sjajnu završnicu ovog odličnog vina

- Paul Jaboulet Chateauneuf-du-Pape Les Cedres Blanc je belo vino stvoreno pažljivim odabirom najkvalitetnijeg grožđa sorti Grenache Blanc 80% i Clairette 20%. Vinogradi se nalaze na veoma kamenitom zemljištu koje se uglavnom sastoji od šljunka sa slojevima gline i peščara. Starost vinove loze je oko 50 godina. Berba grožđa obavljena je početkom septembra. Stroga selekcija omogućava sakupljanje bobica izuzetnog kvaliteta. Nakon tradicionalne vinifikacije, deo vina je odležao u hrastovim bačvama na talogu 6-9 meseci, a deo u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Potencijal starenja je 3-8 godina.



# Crozes Hermitage Thalabert



13,5%



3,59



suvo



Francuska



2015



Paul Jaboulet Aîné



fermentacija



100% Syrah



12 meseci u francuskom bariku



crveno



Tain-l'Hermitage,  
Rhône



vrlo dobro prati jela od  
mesa na žaru, povrća,  
divljači i govedine



0,75l



škrljac



rubin crvena



naglašene arome zrele borovnice, crne ribizle i indijskih začina, zajedno sa cvetnom komponentom



bogat i energičan, sočni, fokusirani ukusi crne kupine



Paul Jaboulet Crozes - Hermitage Domaine De Thalabert 2015 je suvo crveno vino dobijeno od sorte grožđa Syrah 100%. Crozes-Ermitage ukupne površine od 41,5 hektara. Vinova loza ovde, u proseku stara 60-80 godina, uzgaja se korišćenjem biodinamičkih postupaka. Svoje korene protežu duboko u kamenite terase glacijalnog porekla, gde okruglo kamenje čuva toplotu tokom dana i oslobađa je noću kako bi omogućilo plodu da dostigne zrelost na spor, postepen način. Ovo 100% Sirah vino sazreva 12 meseci u francuskim hrastovim buradima, od čega je 20% novo.



- 97/100 Jeb Dunnuck
- 94/100 Vinous
- 93/100 James Suckling
- 93/100 Wine Advocate

# Hermitage La Maison



•95/100 James Suckling  
•95/100 Vinous  
•94/100 Wine Advocate  
•93/100 Jeb Dunnuck



- ALC 15,5%
- pH 3,65
- suvo
- Francuska
- 2020
- Paul Jaboulet Aîné
- fermentacija u bačvi
- 100% Syrah
- francuska burad
- crveno
- uz prepelicu, pačja prsa, jagnjetinu, sušeni sir, desert na bazi čokolade
- Tain-l'Hermitage, Rhone
- 0,75l
- les i krečnjak

- ljubičasta sa svetlim odsjajima
- arome trešnje i crne maline, uz sugestije duvana za lulu, masline, božura i začina
- ukus je prijatan i zrnast, pun suptilnih nagoveštaja začina za pečenje koji se otkriva na dugoj i svilenkastoj završnici
- Paul Jaboulet Hermitage La Maison Blue 2020 je suvo crveno vino dobijeno od sorte grožđa Syrah 100%. Maison Paul Jaboulet Aîné čuva vinograd od 125 hektara vinove loze, koji se prostire na izuzetnim nazivima kao što su Saint-Joseph, Crozes-Ermitage, Hermitage Cornas, Chateauf-neuf-du-Pape, Cote-Rotie, Condrieu ili čak Muscat iz Beaumes-de-Venise. Vinova loza starosti od 40 do 60 godina sadi se duboko na zemljištima koja nisu mnogo kamenita i nisu mnogo strma. Odležavanje se vrši u buradima od francuskog hrasta, od kojih je 15% novo drvo.



# Hermitage La Chapelle Blanc



- ALC 13,5%
- suvo
- Francuska
- 2020
- Paul Jaboulet Aîné
- fermentacija
- 100% Marsanne
- barik
- belo
- idealno kombinovati uz morske plodove, ribu i belo meso
- Tain-l'Hermitage, Rhone
- 0,75l
- glina, krečnjak, sedimentno kamenje

- bledo zlatna
- citrusne arome sa kruškom, kajsijom i limunove verbenne, harmonično se mešaju sa notama zgnječenog krekmena i sandalovine
- srednjeg tela, dugačak i elegantan, sa nivoom kiseline koji je viši od normalnog i oštrijim osećajem


- Paul Jaboulet Hermitage La Chapelle Blanc 2020 je suvo belo vino dobijeno od sorte grožđa Marsanne 100%. Očaravajuće belo vino koje potiče iz prestižnog naziva Ermitaž u francuskoj oblasti Rone. Proizveden isključivo od sorte grožđa Marsanne, ovo izvrsno belo je pravo svedočanstvo vinarske sposobnosti Paula Jaboulet Ainea.







- 94/100 James Suckling
- 91/100 Jeb Dunnuck
- 91/100 Wine Advocate

# Vin de France Blanc Viognier



-  ALC 13%
-  pH 3,34
-   $<1,0\text{g/l}$
-  Francuska
-  2022
-  Paul Jaboulet Aîné
-  fermentacija u čeličnim rezervoarima
-  Viognier 100%
-  6-8 meseci na finom kvascu
-  crveno
-  Tain-l'Hermitage, Rhone
-  uz roštilj, mediteransku hranu, plodove mora
-  0,75l
-  glina i krečnjak

-  bledo žuta sa zlatnim odsjajima
-  izražajan sa notama zrele kruške i belog cveća
-  izdašno i uravnoteženo. Otkriva lepu svežinu i ravnotežu zrelog voća

-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Viognier 100%, uzgojenog od 20 godina starih loza. Grožđe se bere i sortira ručno. Fermentacija se odvija u čeličnim rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi. Vino odležava 6-8 meseci na finom kvascu.



# PEGAU



## DOMAINE DU PEGAU

### Istorija

Domaine du Pegau je poznati i cenjeni proizvođač vina sa sedištem u Chateauneuf-du-Pape-u i smatra se jednim od vodećih proizvođača vina iz doline Rhone. Vinarija poseduje 52ha u Chateauneuf-du-Pape i još 62ha širom Rhone gde prosečna starost vinove loze iznosi 50 godina. U asortimanu sadrži nekoliko crvenih i belih vina Chateauneuf-du-Pape, koristeći regionalne sorte grožđa Grenache, Mourverde, Sirah, Clairette, Bourboulenc, Cinsaut i druge kao i njihove kupaže.

Godine 1670. proširen je Domaine Feraud Fils na 22 hektara. Elvire, udata za Leona Ferauda, bila je vinarica i majka četvero dece.

Paul (najmlađi), obrađivao je porodični vinograd od 14. godine, a zatim je 1964. odlučio da proizvodi svoje vino i prodaje 2000 boca godišnje.

Laurence, ćerka Paula i Odete, nakon studija vina praćenih poslovnom školom za vino i alkoholna pića, 1987. godine vratila se kako bi se preselila u Chateauneuf-du-Pape. Predložila je roditeljima da stvore samostalno porodično imanje od 5 hektara na registrovano ime Pegau.

Tek 1992. godine, nakon prezentacija vina na raznim takmičenjima i smotrama, Chateauneuf-du-Pape Domaine du Pegau crveno vino je svrstano u top 3 vina. Tokom te godine Laurence je pridobila razna izvozna tržišta i prodala 100% berbe (1990).

Polako, investicije u zemljište su nagrađivane i od

tada Domaine du Pegau nastavlja da širi svoje operacije i distributivne mreže širom sveta.

Domaine du Pegau je 31. januara 2012. godine kupio imanje od 41 hektara vinove loze. Ova nova akvizicija zvaće se Chateau Pegau.

### Podrum

Grožđe se ručno bere dok vino odležava oko 18-24 meseca u hrastovim buradima iz kojih kao rezultat nastaju bogata, robusna i koncentrisana vina koja imaju najbolje rezultate posle 7-8 godina starosti u boci.

Prvo ime koje je prepoznato 1936. godine, Chateauneuf-du-Pape je naziv poznat širom sveta zbog raznolikosti svojih vina koja proizilaze iz strogog i složenog zakonodavstva. Osigurana flaša, pokrenuta 1937. godine od strane barona Pierre Le Roi de Boiseaumariae, ostaje simbol propisa i uspeha vinarstva Chateanevois.

### Zemljište

Teroari i lokalni vetar maestral su dve velike prednosti apelacije parka koji nudi četiri vrste tla: poznati obli šljunak, pesak, krečnjak i crveni (glinoviti) peščari.

Domaine & Chateau Pegau, odlučno su vezani za tradicionalnu kulturu, naglašavajući karakter teroara i vinskog znanja.

Vina se odlikuju svojom snagom, elegancijom, mineralnošću i dužinom.







# Pegau Setier Cotes Du Rhone Villages



ALC 14,5%	pH 3,83	1,0g/l
Francuska	2020	
Domaine du Pegau	spontana fermentacija u čeličnim sudovima 10-14 dana	
60% Grenache 20% Syrah 20% Mouvedre	godinu dana u čeličnim sudovima	
crveno	kuvano crveno meso, jagnjetina sa timijanom, jagnjetina sa začinjnim kus-kusom	
Chateauneuf-du-Pape	šljunak	
0,75l		

- tamnocrvena
- sladić, katran, crvena trešnja
- snažan, duge završnice

Pegau Setier Cotes Du Rhone Villages 2020. je belo vino dobijeno od grožđa sorte 60% Grenache, 20% Syrah i 20% Mouvedre. Vinifikacija započinje spontanom fermentacijom u čeličnim rezervoarima 10-14 dana. Odležava godinu dana u čeličnim sudovima. Setier je bila drevna mera koja se koristila i za žito i za vino. U ovom slučaju, termin se posebno odnosi na kamenu posudu u kojoj je bilo 66 litara vina. Dobija se od vinove loze prosečne starosti od 35-60 godina. Prinosi od 3 tone po jutru. Odobreno zvanično u beganskoj ishrani. Potencijal odležavanja između 5-10 godina.

# Cuvée Réservee



92-95/100 Robert Parker's Wine Advocate



ALC 14,5%	pH 3,79	<0,3g/l
Francuska	2019	
Domaine du Pegau	spontana fermentacija	
80% Grenache 6% Syrah 4% Mourvedre 10% drugih sorti	2 godine u bariku	
crveno	crveno meso sa roštilja, jagnjeća pleća sa majčinom dušicom, malo karija i tapasa	
Chateauneuf-du-Pape		
0,75l	šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina	

- tamnocrvene boje prožeto ljubičastim nijansama
- note crnih višanja i note šljive protkane sladićem
- puno telo govori o njegovoj snazi ali je i lako za piće, živahno, mineralno, gusto, dugo i svilenkasto na završnici

Vodeća etiketa Domaine du Pegau, Cuvée Réservee predstavlja Domaine tokom niza prethodnih godina. Vino čini cuvée od 13 sorti grožđa, uglavnom Grenache 80%, Syrah 6% i Mourvedre 4%. Cuvée Réservee otkriva tipične karakteristike zemljišta Chateauneuf-du-Pape: punog tela, bogatog ukusa, koncentrisan, duge završnice i baršunasto. Dobija se spontanom fermentacijom, a odležava 2 godine u bariku.



# Cuvée Réservee Blanc





ALC 13,61%      pH 3,28      0,9/l


 Francuska

 2021


 Domaine du Pegau


 fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika, hladna fermentacija 1 mesec

 60% Clairette  
20% Grenache Blanc  
10% Bourboulenc  
10% Roussane


 u rezervoarima od nerđajućeg čelika 3 meseca


 belo


 Chateauneuf-du-Pape

 losos, razne školjke, suši


 0,75l

 šljunak, krečnjak, crvena glina

 svetložuta sa zelenkastim odsjajem

 breskva, citrusi i belo cveće poput orlovih noktiju, sa godinama dobija note kajsije i kruške

 svež, blago kiselkast, izražene mineralnosti

 Cuvée Réservee Blanc 2021. je belo vino dobijeno od sorte grožđa 6% Clairette, 20% Granache Blanc, 10% Bourboulenc i 10% Roussane. Vinogradi se nalaze u Chateauneuf-du-Pape, Courhezon (La Crau) i Bedarrides (Cabanes de Saint Jean i Les Escondudes). Oni obuhvataju 3,7 hektara zasadenih tradicionalnim sortama Chateauneuf-du-Pape (Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc, Roussane). Vinova loza je u proseku stara 25 godina. Mala proizvodnja, 4.000 boca godišnje. Cuvée Réservee Blanc pokazuje svežinu i kiselost Clairette pomešane sa karakterom Granache Blanc. Ovo vino treba piti godinu dana nakon flaširanja ili nakon odležavanja 3-10 godina. Najbolje ga je služiti na temperaturi 12°C.

# Cuvée A Tempo Blanc



•98/100 Jeb Dunnuck  
•96/100 TheWineCellarInsider.com  
•93/100 Robert Parker's Wine Advocate



14,58%



3,24



0,7g/l



Francuska



2019



Domaine du Pegau



fermentacija u betonskim rezervoarima u obliku jajeta i drvenim sudovima od 4 godine starosti



33,3% Clairette  
33,3% Roussane  
33,3% Granche Blanc



8 meseca u rezervoarima od nerđajućeg čelika



belo



Chateauneuf-du-Pape



testenine sa morskim plodovima, jastozi i razne školjke kuvane sa kajmakom i tartufima



0,75l



šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina



svetlozlatna



beli cvetovi poput orlovih noktiju, breskva, jasmin



živahan, mineralan, srećnjeg tela



Cuvee a Tempo Blanc je belo vino iz biodinamičkog vinogradarstva. Dobijeno je od sorti grožđa Clairette, Roussane i Granche Blanc. Rađeno postupkom osmoze, tradicionalnog procesa pravljenja vina Chateauneuf-du-Pape sa primesama burgundskog stila. Fermentacija se odvija u betonskim rezervoarima u obliku jajeta i drvenim sudovima od 4 godine starosti. Odležava 8 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika.




















# Pegau Cuvée Da Capo




- 100/100 Jeb Dunnuck
- 99/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 97/100 Wine Spectator
- 95-97/100 Vinous



 ALC	15,5%	 pH	3,59		0,7g/l
 Francuska			2016		
 Domaine du Pegau			fermentacija 5-7 dana u tradicionalnim betonskim bačvama; maceracija 7-14 dana		
	70% Grenache 7% Syrah 3% Mourvèdre 20% drugih sorti		24 meseca u hrastovim bačvama, mešano i flaširano bez filtracije		
	crveno		jela od divljači, brojna jela na bazi čokolade		
 Chateauneuf du Pape			šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina		
	0,75l				

-  granatnoljubičasta, duboka, neprozirna i gusta boja
-  arome crnih plodova ribizle i kupine, moćni slatki sladić i crni biber
-  moćan i dubok, veoma postojane dužine i savršeno integrisanih tanina

 Redak biser Pegau Cuvée Da Capo Chateauneuf Du Pape 2016. je napravljen sa tradicionalnim sastavom od 13 sorti Chateauneuf du Pape sa većinskim sortama Grenache 70%, Syrah 7%, Mourvèdre 3% i drugih sorti 20%. Grenache, Syrah i Mourvèdre izražavaju velikodušnost i karakter stogodišnjeg postojana vinove loze posađene u tlo silika-peska. Domaine du Pegau je staro ime u Chateauneuf du Pape. Porodica Feraud može da vuče korene sve do sredine 17. veka u dolini Južne Rone. Tada su preci porodice Feraud zasadili vinove loze pored svojih maslina i drugih sorti voćki u Chateauneuf du Pape. Imaju terroir od stena, kamenja, gline i krečnjaka. Potencijal starenja ovog vina je 15 godina.

# Pegau Cuvée Laurence



•94/100 Advocate  
•92/100 Jeb Dunnuck



ALC 14,5%	pH 3,70	1,6g/l
Francuska	2013	
Domaine du Pegau	spontana fermentacija	
80% Grenache 6% Syrah 4% Mourvedre 10% drugih sorti	4 godine u bariku	
crveno	jela na bazi crvenog mesa poput divljači ili odabranih komada govedine, varivo, omljet od tartufa, sir jačeg intenziteta (plavi)	
Chateauneuf-du-Pape	šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina	
0,75l		

- granatcrvena boja prožeta ciglacrvenim nijansama
- mirisi žbunaste vegetacije, kasnije se menja u aromu koštunjavog voća (šljive), kože, krzna i grmlja
- arome cimeta, začina i bibera; razvoj pruža složene i pikantne note sa dugom i složenom završnicom

Pegau Chateauneuf du Pape Cuvée Laurence 2013 napravljen kupažom sorti grožđa 80% Grenache, 6% Syrah, 4% Mourvedre i 10% drugih sorti. Potencijal starenja vina u boci može da bude od 5 do 10 godina u adekvatnim podrumskim uslovima. Nastaje od grožđa iz binograda starih 60 godina. Cuvée Laurence je bino nastalo produžetkom odležavanja u starim hrastovim sudovima kombinujući eleganciju i živost.





# SELECTION LAURENCE FERAUD

## Istorija

Laurence Feraud sa svojim ocem Paulom poseduje i upravlja Domaine du Pegau, kulturnim imanjem Chateauneuf-du-Pape.

Laurenceova stručnost i jaka mreža kontakata u dolini Južne Rone omogućavaju joj pristup vrhunskom voću i vinu, koje ona bira i flašira pod njenom pregovaračkom etiketom „Selection Laurence Feraud”. Ovaj asortiman neprestano donosi izvanrednu vrednost i neka od najboljih vina u region.

Porodica Feraud vuče korene sve do sredine 17. veka u dolini Južne Rone. Tada su preci porodice Feraud zasadili vinove loze pored svojih maslina i drugih voćki u Chateauneuf-du-Pape.

Prabake i bake Laurence Feraud-a bile su odgovorne za ulazak porodice u posao sa vinom a nakon njihove smrti, vinogradi su bili podeljeni između njihovo četvero dece.

Sledeći veliki korak u razvoju Pegau-a dogodio se 1987. godine kada se Laurence Feraud pridružila svom ocu Paulu Feraudu u Domaine du Pegau. Pod Paulom Feraudom i Laurencom, porodica je polako mogla da nastavi da povećava svoje vinograde, zapravo, do 1987. godine, porodica je posedovala 7 hektara vinove loze.

U to vreme vino se još uvek flaširalo pod imenom Domaine Feraud, sada Domaine de Pegau. „Pegau” je stari provansalski termin za drevni bokal koji se koristio za vino otkriveno tokom iskopavanja papa Avinjona u 14. veku.



## Vinograd

Domaine du Pegau poseduje 21 hektar vinove loze u Chateauneuf-du-Pape. Za grožđe crvenog vina koristi se 19,5ha (ne uzgaja se biodinamičkim poljoprivrednim tehnikama), a 1,5ha vinove loze rezervisano je za uzgoj grožđa za belo vino (uzgaja se biodinamičkim poljoprivrednim tehnikama).

Vinogradi se nalaze u različitim oblastima, na ukupno 11 različitih parcela. Najbolje vinove loze nalaze se na platou La Crau. Njihova najstarija loza zasađena je 1902. godine.

## Zemljište

Teroar se sastoji iz stena, gline i krečnjaka. Poseduju 5ha vinove loze u apelaciji Cotes du Rhone, 20ha u selima Cotes du Rhone i 19ha vinove loze koje su klasifikovane kao Vin de France.

# Châteauneuf du Pape



•96/100 Decanter  
•92-95/100 Robert Parker's Wine Advocate  
•91-94/100 Jeb Dunnuck



14,5%



3,72



1,7g/l



Francuska



2018



Selection  
Laurence Féraud



fermentacija 18 dana u  
betonskim tankovima



70% Grenache  
10% Mourvedre  
10% Syrah  
10% drugih sorti



9 meseci u amfori



crveno



crveno meso, fino  
pečena jagnjetina  
ili govedina, pečeno  
divlje ptičije meso



Chateauneuf-  
du-Pape



0,75l



šljunak, pesak,  
krečnjak, crvena glina



tamnocrvene boje



arome crnog i crvenog voća sa  
karakterističnom pikantnošću



srednjeg tela, sa zrelim taninima, dosta  
voća crne trešnje i sa dugom završnicom




















Laurence Féraud Chateauneuf Du Pape 2018 je vino nastalo od sorti grožđa 70% Grenache, 10% Mourvedre, 10% Syrah i 10% drugih sorti. Dolazi iz vinarije Selection Laurence Féraud koja se nalazi u sklopu Domaine du Pegau, u regiji Chateauneuf du Pape, Teroar ove vinarije čini šljunka, pesak, krečnjak i crvena glina. Francuska. Grožđe se ručno bere i skida sa peteljke. Fermentacija traje 18 dana na kontrolisanoj temperaturi u tradicionalnim betonskim sudovima, sa dnevnim pumpanjem. Odležavanje je 9 meseci u amfori.




# Gigondas Rouge



 14,90%	 3,42	 0,4g/l
 Francuska	 2017	
 Selection Laurence Feraud	 30 dana duge i spore fermentacije u tradicionalnim betonskim sudovima	
 Grenache Mourvedre Syrah	 60% odležalo 1 godinu u drvenim bačvama, a 40% u betonskim rezervoarima	
 crveno	 sve vrste pečenog mesa, jagnjetina, gulaši, stari sirevi	
 Chateauneuf-du-Pape	 šljunak	
 0,75l		

- 
-  tamnocrvena
  -  crveno i crno voće sa blagim herbalnim tonovima
  -  bogat ukus, srednjeg tela, duge završnice
- 

 Region Južne Rone Gigondas proteže se severozapadno od izrazito nazubljenog planinskog zida Dentelles di Montmirail, čija se najviša tačka penje na oko 2600 stopa. Region ima istoriju finog vinarstva, koja se seže do rimskih vremena. Ali do 20. veka, Gigondas je samo bio stavljen u manje različitu zonu sela Cotes du Rhone. Međutim, bilo je prvo među ovim selima koje je dobilo svoj naziv, 1971. godine.



# BOUCHARD PERE & FILS

## Istorija

Bouchard Pere & Fils imanje, koje je osnovao Michael Bouchard 1731. u Beauneu, jedno od najstarijih vinskih imanja u Burgundiji, održavajući tradiciju skoro 3 veka i 9 generacija.

Godine 1775. Joseph Bouchard je stekao svoje prve vinograde u Volnau u čuvenom podneblju „Les Caillerets” i počeo da razvija porodične vinogradarske posede. Tokom Francuske revolucije oduzeta je imovina sveštenstvu i plemstvu i stavljena na prodaju. Josipov sin, Antoine Philibert Joseph Bouchard, iskoristio je priliku da proširi porodične vinogradarske posede u Beauneu, uključujući i čuvenu „Beaune Greves Vigne de l’Enfant Jesus”.

## Podrum

Godine 1820. Bernard Bouchard kupio je Chateau de Beaune, bivšu kraljevsku tvrđavu koju je u 15. veku izgradio kralj Luj XI. Četiri od pet originalnih kula tvrđave, kao i delovi bedema, stoje i danas i nalaze se na spisku istorijskih spomenika od 1937. godine. Podrumi se nalaze duboko pod zemljom ispod imanja, pružajući idealne prirodne uslove za čuvanje finih vina Bouchard Pere & Fils. Na dubini do 10 metara, vina se razvijaju i neometano stare. Tu spada jedinstvena kolekcija od preko 2000 boca iz 19. veka. Neprocenjivo istorijsko nasleđe sa, kao ikonom, najstarijim vinom – Meursault Charmes 1846, koje i dalje zadržava sjaj. Vremenom, sticanjem raznih teroara sa velikom pažnjom i strpljenjem, Bouchard Pere & Fils su izgradili su se u domu Cote-d’Or-u. Danas se imanje može pohvaliti sa 130 hektara vinove loze, od čega je 12 hektara klasifikovano kao Grad Cru, a 74 hektara kao Premier Cru. Bouchard Pere & Fils primer je jedinstvenog burgundskog

nasleđa, koji nudi veliku raznolikost i mnoštvo prestižnih apelacija: Montrachet, Corton-Charlemagne, Beaune Graves Vignes de l’Enfant Jesus, Bonnes-Mares, Meursault Perrieres – samo su neka od imena koja odzvanjaju istorijom, nadahnjujući poštovanje i podstičući težnju ka izvesnosti i ekskluzivnosti.

Od 1731. godine, Bouchard Pere & Fils neprestano se trudi da izrazi poseban karakter teroara u Burgundiji. Sa iskustvom, kompanija se modernizovala, ali ostaje verna tradiciji i uvek poštuje lepotu i bezvremenost svog okruženja. Kombinujući tradiciju i inovacije, Bouchard Pere & Fils vredno radi na otkrivanju svakog vinograda i svake berbe, trudeći se da svoja vina čine izvrsnim umetničkim delima, od kojih svako ima svoju ličnost i šarm.

## Vinograd

Sa linijom prestižnih majstora-vinara i stručnjaka u svim zanatima koji se bave vinastvom, Bouchard Pere & Fils nastoji da razume svaki teroar, savlada svaku lozu i da proveri svaki grozd koji ulazi u fina vina ove vinarije. Konfiguracija imanja, koje se proteže preko 48km od severa prema jugu, mozaikom od 450 različitih vinograda, štiti ih od lokalnih vremenskim nepogodama. Grožđe se bere ručno, stavlja u male sanduke, a zatim pažljivo bira na stolovima za sortiranje.

Bouchard Pere & Fils primenjuje „preciznost zlatara” u svakoj fazi proizvodnje vina. Godine 2005. investirali su u visokotehnološki pogon, vinariju St. Vincent u Savigni-les-Beaune.







# Meursault



•94/100 James Suckling



14%



3,25



1,4g/l



Francuska



2019



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u inoksu na kontrolisanoj temperaturi



100% Chardonnay



10-12 meseci u buradima od francuskog hrasta, od kojih je 15% novih



belo



Beaune, Bourgogne



riba (pastrmka, bakaljar), belo živinsko meso (piletina sa kajmakom i smrčkom), pečurke, sir



0,75l



lapor



bledo slamnatožute boje meda, jasne čistoće i svetlucaog odsjaja



lepa mineralnost, intenzivan buke svežeg voća praćen suptilnim cvetnim notama



bogat, pun i živahan, note koje se divno razvijaju na dobro strukturiranoj i dugačkoj završnici



Bouchard Pere et Fils Meursault je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Ovaj ukusan Chardonnay dolazi iz vinograda veličine 103 hektara, s devet različitih Premier Cru parcela i jedinstvenog taroara u čuvenoj vinskoj regiji Burgundija. Nakon selektivne ručne berbe, grožđe se nežno presuje i fermentira u inoksu na kontrolisanoj temperaturi. Vino zatim sazreva 10 do 12 meseci u buradima od francuskog hrasta, od čega je 15% novih. Ima dobar potencijal starenja od 10 i više godina.



# Mersault Les Clous



•94/100 James Suckling  
•92/100 Jasper Morris



14,5%



3,09



1,1g/l



Francuska



2020



Bouchard Pere & Fils



fermentacija  
u drvenim bačvama



100% Chardonnay



8-10 meseci u  
hrastovim buradima  
(do 15% nova  
burad), 2-3 meseca  
u rezervoarima od  
nerđajućeg čelika



belo



Beaune,  
Bourgogne



morski plodovi, riba,  
rakovi, školjke u krem  
sosu, zreli sirevi



0,75l



lapor i krečnjak



zlatno-žuta boja



intenzivan buket voća i cveća u kombinaciji sa delikatnim mineralnim nagoveštajem



bogato i suptilno, veoma hrskav, što ga čini veoma izbalansirano



Meursault Les Clous je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Bouchard Pere et Fils u Burgundiji. Dolazi iz vinograda koji se prostire na 8,65 hektara na 250 metara nadmorske visine na zemljištu od belog lapora. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje sa ciklusom presovanja od dva sata. Fermentacija se odvija drvenim bačvama. Vino odležava u hrastovim buradima 8 do 10 meseci (do 15% novih buradi u zavisnosti od berbe) nakon čega sledi odležavanje u rezervoarima od nerđajućeg čelika 2 do 3 meseca. Potencijal starenja oko 5 godina.

# Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumaux



- 95/100 James Suckling
- 93/100 Robert Parker
- 93/100 Vinous
- 92/100 Decanter



ALC 13%      pH 3,29      1,0g/l



Francuska



2018



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u drvenim bačvama



100% Chardonnay



9-10 meseci u hrastovim buradima, pa odležavanje u rezervoarima od nerđajućeg čelika 3-4 meseca



belo



Beaune, Bourgogne



riba, morski plodovi, školjke u sosu, grilovana pileтина sa roštilja



0,75l



krečnjak, glina, lapor



zlatno-žuta sa zelenim odsajima



arome badema, paprati, egzotičnog voća, ambara i belog cveća



srednjeg tela, elegantno, kremasto, mek i vrlo skladanog ukusa i primamljivom svežinom



Puligny Montrachet les Chalumaux je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Bouchard Pere et Fils u Burgundiji. Dolazi iz vrhunskog Premier Cru vinograda Les Chalumaux koji se prostire na 5.8 hektara. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje sa ciklusom presovanja od dva sata. Fermentacija se odvija drvenim bačvama. Vino odležava u hrastovim buradima 9 do 10 meseci (do 15% novih buradi u zavisnosti od berbe) nakon čega sledi odležavanje u rezervoarima od nerđajućeg čelika 3 do 4 meseca. Potencijal starenja 5-10 godina.



# Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes



ALC 13%	pH 3,25	1,0g/l
Francuska	2018	
Bouchard Pere & Fils	fermentacija u inoksu	
100% Chardonnay	10-12 meseci u baricima od francuskog hrasta (15% novih)	
belo	riba, morski plodovi, školjke u sosu, suši, meki sirevi itd.	
Beaune, Puligny-Montrachet	glina, krečnjak	
0,75l		

bledozlatna

cvetne arome gloga i bagrema

bogat, svež, izbalansiran ukus, nudi odličnu suptilnost, ravnotežu i elegantnu završnicu

Ime Puligny je nastalo kada je izvesni Puliniacus stvorio svoje vinograde, pre oko 2000 godina. Ova oblast, sa pretežno Premier Cru i Grand Cru vinogradima, daje neka od najvećih belih vina na svetu. Berba i klasifikacija grožđa se obavljaju ručno. Presovanje se odvija u dve faze: evakuacija prvog soka, zatim presovanje u ciklusima od dva sata. Vino odležava 10-12 meseci u baricima od francuskog hrasta, od kojih je 15% novih. Podrumi su locirani u drevnom Chateau de Beaune gde vina imaju idealne uslove za odležavanje. Zahvaljujući prirodnoj higrometriji i konstantnoj temperaturi, uživaju u okruženju koje je savršeno prilagođeno za njihovo mirno sazrevanje. Potencijal starenja je oko 10 godina.

VINOTEKABEOGRAD.COM



•92/100 Vinous  
•91/100 Wine Spectator

# Montrachet



- 98/100 James Suckling
- 96/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 95/100 Allen Meadows - Burghound
- 95/100 Decanter
- 93-95/100 Vinous



14%



0,1g/l



Francuska



2018



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u bačvi



100% Chardonnay



12-13 meseci u bariku od francuskog hrasta



belo



morski specijaliteti poput rakova, škampa, sušija, belog morskog mesa, školjki, rižota, kremasti sirevi, foa gra



Beaune, Puligny-Montrachet



0,75l



šljunak, krečnjak



slamnatožuta boja, svetlucavog odsjaja



duboke arome kajsije mirabele, začina i jodne mineralnosti



na nepcu je plišano, mesnato sa blistavim osećajem



Ovo belo vino dobijeno je od najkvalitetnijeg grožđa sorte Chardonnay. Grožđe dolazi iz Gran Cru vinograda, veličine 0.9 hektara, koji se nalazi između apelcija Romanee-Conti i Ramonet. Ova oblast daje neka od najvećih belih vina na svetu. Berba i klasifikacija grožđa se obavljaju ručno. Presovanje se odvija u dve faze: evakuacija prvog soka, zatim presovanje u ciklusima od dva sata. Vino odležava 12-13 meseci u baricima od francuskog hrasta, od kojih je 15% novih. Podrumi su locirani u drevnom Chateau de Beaune. Zahvaljujući prirodnoj higrometriji i konstantnoj temperaturi, uživaju u okruženju koje je savršeno prilagođeno za njihovo mirno sazrevanje. Potencijal starenja vina je oko 25 godina.



# Corton-Charlemagne Grand Cru



1,5l

0,75l

ALC	13,5%	pH	3,36	1g/l
Francuska		2018		
Bouchard Pere & Fils				
100% Chardonnay		odležavanje 12-14 meseci u bariku		
belo		riba, školjke u sosu i drugi morski plodovi		
Beaune, Puligny-Montrachet				
0,75l/1,5		glina. krečnjak		

- nežna slamnatožuta
- intenzivne voćne i tostirane arome pomešane sa mineralnim notama
- punog tela, dubok, lepo koncentrisan, strukturiran, duge i suve završnice

Corton-Charlemagne Grand Cru je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitetnijih plodova sorte grožđa Chardonnay. Ovo bogato i moćno vino sa asertivnom ličnošću, dolazi sa imanja koje jedno od najstarijih u Burgundiji. Berba grožđa se obavlja ručno u gajbicama od 13 kg i svaki grozd se pažljivo sortira. Vinifikacija započinje presovanjem bobica koje se odvija u dve faze. Nakon fermentacije, vino odležava 12-14 meseci u bricima od francuskog hrasta, sa potencijalom starenja od 7-10 godina.



- 95/100 Wine Spectator
- 94/100 Decanter
- 94/100 James Suckling
- 93/100 Vinous
- 93/100 Robert Parker

# Corton-Charlemagne Grand Cru



- 97/100 James Suckling
- 95/100 Decanter
- 94/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 94/100 Burghound



13,5%



Francuska



2020



Bouchard Pere & Fils



vinifikacija započinje presovanjem bobica koje se odvijaju u dve faze



100% Chardonnay



12-13 meseci u francuskom hrastu, sa do 15% novog hrasta, u zavisnosti od berbe



belo



Cote de Beaune, Bourgogne



morska riba, školjke u sosu, foa gra, daje dobru ravnotežu i strukturiranim jelima



0,75l



krečnjak, glina



nežna slamnatožuta



složene arome od limunovog soka, mandarine i ljubičice



intenzivan, kredasta mineralnost spojena sa kremastošću, sveža i duga završnica



Corton-Charlemagne Grand Cru je belo suvo vino proizvedeno od nakvalitetnijih plodova sorte grožđa Chardonnay. Ovo bogato i moćno vino sa asertivnom ličnošću, dolazi sa imanja koje je jedno od najstarijih u Burgundiji. Berba grožđa se obavlja ručno u gajbicama od 13 kg i svaki grozd se pažljivo sortira. Vinifikacija započinje presovanjem bobica koje se odvijaju u dve faze. Nakon fermentacije, vino odležava 12-13 meseci u baricima od francuskog hrasta, sa potencijalom starenja od 7-10 godina. Veličina vinograda: 3.65 ha.



# Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot



•94/100 Michael Godel



13%



3,24



1,8g/l



Francuska



2018



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u inoksu



100% Chardonnay



8-12 meseci u bariku



belo



razna predjela, riba,  
belo meso u krem  
sосу, foie gras



Beaune,  
Bourgogne



0,75l



lapor, krečnjak



bledozlatna boja sa zelenim nijansama



arome limuna i minerala isprepletene  
prijatnim tostiranim notama



bogat, elegantan, svilenkast, sa  
dugom i suptilnom završnicom



Ovo belo suvo vino dobijeno je od sorte grožđa Chardonnay. Dolazi iz najveće i najstarije vinarije u Burgundiji i naziv je dobilo po selu Chassagne-Montrachet. Berba i klasifikacija grožđa se obavljaju ručno. Presovanje se odvija u dve faze: evakuacija prvog soka, zatim presovanje u ciklusima od dva sata. Vino odležava 8-12 meseci u baricama od francuskog hrasta, od kojih je 15% novih. Podrumi su locirani u drevnom Chateau de Beaune gde vina imaju idealne uslove za odležavanje. Zahvaljujući prirodnoj higrometriji i konstantnoj temperaturi, uživaju u okruženju koje je savršeno prilagođeno za njihovo mirno sazrevanje. Enolog je Frédéric Weber.

# Le Corton Grand Cru



- 93-96/100 Wine Spectator
- 92-95/100 Jasper Morris
- 93/100 Decanter
- 93/100 James Suckling
- 93/100 Wine Advocate



- ALC 13,5%
- suvo
- Francuska
- 2018
- Bouchard Pere & Fils
- fermentacija u inoksu
- 100% Pinot Noir
- 12-14 meseci u francuskom hrastu
- crveno
- dobro se slaže sa divljači i sirevima punog ukusa
- Beaune, Bourgogne
- 0,75l
- glina i krečnjak

- svetlo ljubičasta
- intenzivan buket sa aromama crvenog i crnog voća, začina i dodirrom hrasta
- živahne duboke šljive i maline sa malo crnog voća na nepcu, ali održavaju živahan osećaj krečnjaka

- Le Corton je posebno nazvano mesto u okviru legendarnog vinograda koje je dalo ime Corton Grand Cru i koje je bilo omiljeno vino Karla Velikog. Le Corton 2018 je mozaik intenzivno moćnih ukusa sa karakterističnom elegancijom i ukusnim karakteristikama koji su sada divni, ali svakako sa velikim potencijalom starenja. Grožđe se ručno bere i pažljivo ručno sortira. Nakon potpunog ili delimičnog uklanjanja peteljki u berbi, fermentacija u malim posudama, nežno presovanje obezbeđuju optimalnu vinifikaciju. Vино odležava 12 do 14 meseci u francuskom hrastu, sa 40 do 50% novog hrasta.



# Pommard



13%	3,55	1,4g/l
Francuska	2018	
Bouchard Pere & Fils	fermentacija u inoksu 14-16 dana	
100% Pinot Noir	10-12 meseci u francuskim barik buradima od čega je 20-30% novih	
crveno	crvena mesa u raznim sosovima, divljač, petao u vinu	
Beaune, Bourgogne	krečnjak sa tragovima gvožđa	
0,75l		

- elegantna i bistra trešnja crvena
- voćne arome crne trešnje, šljive, zemlje i gvožđa
- voćne arome sa dodirrom hrasta, strukturirano i čvrsto, puno telo u mladosti, s godinama elegantno omekšava

Pommard je jedno od dva sela u Cote de Beaune-u - zajedno sa Volnai-om - koje je prepoznato po svom impresivnom Pinot Noir-u. Iako se ne može pohvaliti nijednim Grands Cru vinogradima, njegovih izvanrednih Premier Cru -a vinograda ima u izobilju. Les Pézerolles, Les Épenots, Clos des Épeneaux, Les Chanlins, Les Jarolières, Les Fremiers i posebno Les Rugiens su među najistaknutijim Premier Cru-ima. Najbolji Pommardi će biti koncentrisani u ukusima kao što su crna trešnja, kupina i crna čokolada, imaće blistave arome ljubičice, mentola ili divljeg bilja i čvrst i moćan fini. Obično zahtevaju neko vreme u boci da dostignu svoj vrhunac.



•91/100 Wine Spectator  
•90/100 wine.com

# Pommard



•93/100 Robert Parker  
•92/100 Jasper Morris  
•92/100 Wine Spectator



14%



3,65



1.4



Francuska



2019



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u  
inoksu 14-16 dana



100% Pinot Noir



10-12 meseci u  
francuskim barik  
buradima od čega je  
20-30% novih



crveno



crvena mesa u raznim  
sosovima, divljač,  
petao u vinu



Beaune,  
Bourgogne



0,75l



krečnjak sa  
tragovima gvožđa



trešnja crvena



arome šipka, crvenog sladića, macerirane trešnje i  
karanfilića



robusno, čvrsto sa prisutnom taninskom strukturom






Pommard je jedno od dva sela u Cote de Beaune-u - zajedno sa Volnai-om - koje je prepoznato po svom impresivnom Pinot Noir-u. Iako se ne može pohvaliti nijednim Grands Cru vinogradima, njegovih izvanrednih Premier Cru -a vinograda ima u izobilju. Les Pézerolles, Les Épenots, Clos des Épeneaux, Les Chanlins, Les Jarolières, Les Fremiers i posebno Les Rugiens su među najistaknutijim Premier Cru-ima. Vino odležava 10-12 meseci u francuskim barik buradima.




# Pommard 1er Cru



-  ALC 13,5%
-  suvo
-  Francuska
-  2020
-  Bouchard Pere & Fils
-  fermentacija u kontejnerima 15-20 dana
-  100% Pinot Noir
-  odležavanje 12-14 meseci u bariku
-  crveno
-  crveno meso - govedina, teletina, jagnjetina, divljač i sirevi
-  Beaune, Bourgogne
-  0,75l
-  glina i krečnjak

-  tamnocrvena
-  arome crne trešnje, šljive, hrasta i voćnih kolača
-  svež, čvrste stukture, zreo, sočan, cvetnih tanina i jarke kiseline

 Pommard 1er Cru je crveno vino nastalo od grožđa sorte Pinot Noir. Vinogradi rastu na zemljištu i toroaru koji mu daju karakterističnu boju, čvrstinu i fine arome. Kao što je napisao Viktor Igo, vina Pommard-a imaju „nalet, inspiraciju i povremeno genijalnost“. Berba se obavlja ručno u malim gajbama zapremine 13 kg. Svaki grozd se pažljivo sortira ručno pre delimičnog ili potpunog uklanjanja peteljki. Nakon pažljivog gnečenja, grožđe fermentira 15-20 dana u malim rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava 12-14 meseci u hrastovim buradima, od kojih je 30-40% novih. Potencijal starenja je oko 10 godina.



• 93/100 Robert Parker

# Chambertin-Clos De Beze



•92-95/100 William Kelley - Wine advocate  
•92/100 Neal Martin - Vinous



14%



3,67



1,6g/l



Francuska



2017



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u kontejnerima 18-21 dan



100% Pinot Noir



12-14 meseci u bariku od francuskog hrasta



crveno



razni specijaliteti spremljeni na delikatan način, poput pačetine, guščijeg mesa i mesa drugih divljih ptica



Beaune, Bourgogne



0,75l



glina, krečnjak



tamne rubincrvne boje



kombinacija aroma bobičastog voća (maline, trešnje), cvet ljubičice, minerala i đumbira



voćna slatkoća ispunjavaju usta finim mirisima i ukusom, tanini u završnici su izvanredni i postojani



Chambertin Clos de Beze je crveno suvo vino proizvedeno od najkvalitetnijih plodova grožđa sorte Pinot Noir. Dolazi iz najprestižnijeg Grand Cru vinograda u oblasti Gevrey-Chambertin, kojeg su podigli monasi iz opatije Beze još u 7. veku. Philippe le Hardi je 1395. godine odlučio da poboljša kvalitet vina i zabranio sortu Gamay u korist Pinot Noira. Berba se obavlja ručno u malim gajbama zapremine 13kg, uz strogu selekciju bobica. Fermentacija se odvija u malim drvenim sudovima, uz nežno presovanje, u trajanju od 18-21 dana. Vino odležava 12-14 meseci u buradima od francuskog hrasta, sa velikim potencijalom starenja od 30 godina.



# Clos Vougeot Grand Cru



1,5l  
0,75l



13,5%



suvo



Francuska



2018



Bouchard Pere & Fils



fermentacija u inoksu



100% Pinot Noir



12-14 meseci u francuskom hrastu



crveno



jela od crvenog mesa, divlje ptičije meso, sir srednjeg intenziteta



Beaune, Bourgogne



0,75l/1,5l



krečnjak i glina sa šljunkom



duboka crvena



note slatke ribizle, šumskog voća, tamjana, nadimljenog novog hrasta



srednjeg do punog tela, obilno i slojevito nepe koje otkriva dobru dubinu i dimenziju



Bouchard Pere & Fils Clos Vougeot Grand Cru je crveno vino proizvedeno od najkvalitetnijeg grožđa sorte Pinot Noir. Vinograd Clos Vougeot veličine 0,45 hektara, po kome je vino dobilo naziv, nalazi se u blizini grada Vougeot u Cote de Nuits i jedini je Grand Cru vinograd u toj apelaciji. Berba se obavlja ručno u malim gajbama zapremine 13 kg. Svaki grozd se pažljivo sortira ručno pre delimičnog ili potpunog uklanjanja peteljki. Nakon pažljivog gnečenja, grožđe fermentira 18-21 dan u malim rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava 12 do 14 meseci u francuskom hrastu, sa 45 do 60% novog hrasta. Ima veoma dobar potencijal za starenje. Služiti na temperaturi od 16-18°C.



•96/100 James Suckling  
•94/100 Vinous

# Echezeaux Grand Cru



13,5%



Francuska



2018



Bouchard Pere & Fils



fermentacija 18-21 dan



100% Pinot Noir



12-14 meseci u bariku



crveno

pečenja ili mesna jela u sosu, srednje aromatizovani sir, grilovana crvena tunjevina, tataki govedina, divljač, musaka



Beaune, Bourgogne



0,75l



glina, krečnjak



duboka ljubičasta



kombinacija zrelog voća sa jagodama i šljivama koje se pretvaraju u suvo cveće i začine



punog tela, oblikovano voćem i taninima koji se prepliću.








Crveno suvo vino dobijeno od sorte grožđa Pinot Noir 100%.




Bouchard Pere & Fils poseduje 39 "ari" posebno dobro lociranih na glinovitom i krečnjačkom podzemlju. Nalazi se u podnožju male doline Combe d'Orveau, vinove loze su pogodno zaštićene od vetra. Nalaze se na strmoj padini od 13% na kamenom terenu, idealno za Pinot Noir. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje. Odležavanje u hrastovim buradima traje oko 12-14 meseci, od čega je oko trećina novih.



# Chassagne-Montrachet



-  13.5%
-  Francuska
-  2020
-  Bouchard Pere & Fils
-  fermentacija na kontrolisanoj temperaturi
-  100% Chardonnay
-  8-10 meseci u bariku
-  belo
-  razna predjela, riba i belo meso u krem sosu
-  Beaune, Bourgogne
-  0,75l
-  lapor, krečnjak

-  slamnato žuta
-  intenzivne cvetne i voćne arome sa primamljivim karakteristikama putera, hrasta i vanile
-  punog tela sa notama jabuke, kruške i kajsije. Dobra izbalansirana mešavina voća drveta, mineralnosti i kiselosti

Belo suvo vino dobijeno od sorte grožđa Chardonnay 100%. Sa 130 hektara u Cote d'Or, od kojih je 12 hektara Grands Crus i 74 hektara Premier Crus. Uzgaja isključivo u legendarnom selu Chassagne-Montrachet Cote d'Or, plod je ove filozofije rada. Vinogradi sa krečnjačkim laporom koji su poznati po proizvodnji nekih od najboljih belih vina na svetu. Kada se plod ručno bere u svojoj optimalnoj zrelosti, pažljivo se transportuje u vinariju da počne vinifikacija. Grožđe se otkine, nežno drobi i dobijeni šir fermentira na kontrolisanoj temperaturi. Vino zatim odležava 8 do 10 meseci u buradima od francuskog hrasta, od kojih je 10% novo, a još 2-3 meseca u nerđajućim čelicima.



# CHARTRON ET TREBUCHET

## Istorija

Vinarija Chartron et Trebuchet je osnovana 1984. godine u regiji Burgundija i podregionu Puligny-Montrachet, u srcu zlatnog torugla, kojeg čine apelacije Meursault, Puligny-Montrachet and Chassagne-Montrachet.

Osnivači su Jean-René Chartron, vlasnik vinarije Domaine Jean Chartron, i Louiso Trebuchet, menadžer kompanije za trgovinu vinom. Godine 2004, vinariju je preuzeo kontroverzni vinski biznismen Vincent Sauvestre, da bi konačno 2016. godine vlasnik vinarije postala kompanija Maison Martenot, deo velike grupe GCF (Grands Chais de France), na čijem je čelu Fransoa Marteno.

## Vinogradi

Vinogradi vinarije Chartron et Trebuchet, veličine 16 hektara, zasađeni su na zemljištu na bazi krečnjaka i gline. Prosečna starost vinove loze je 30 godina. Klima u tom regionu je kontinentalna. Topla leta i suve jeseni omogućavaju da grožđe sazre u idealnim uslovima. Ovi klimatski uslovi podstiču razvoj šećera i supstanci koje grožđu daju boju.

Pored grožđa iz sopstvenih viniograda vinarija otkupljuje nakvlitetnije grožđe sa vrhunskih lokacija širom regiona. Zahvaljujući ovom pristupu, u mogućnosti su da nabave vrhunsko grožđe, iz najboljih burgundskih teroara, koje koriste za pravljenje belih vina odlične vrednosti. Oni rade samo sa vinogradima u Cote d'Or i Maconnais-u, prateći voće tokom sezone zrenja i insistirajući da se sva berba obavlja isključivo [VINOTEKABEOGRAD.COM](http://VINOTEKABEOGRAD.COM)

ručno.

Vinarija Maison Chartron et Trebuchet specijalizovana je za proizvodnju sjajnih belih burgundskih vina. Znanje vinara počinje radikalnim odabirom najboljih parcela: biraju se najkvalitetniji teroari, a grožđe se pažljivo prati tokom perioda zrenja.

Grožđe se bere ručno kada je ravnoteža između kiselosti i slatkoće na vrhuncu: voće ne sme biti previše zrelo kako bi se održao puni potencijal teroara, uključujući njegovu kiselost, kako bi se osiguralo da vino pravilno odležava.

Sva proizvodnja vina se obavlja u čeličnim i hrastovim bačvama: posle alkoholne fermentacije sledi malolaktička fermentacija. Koristi se 20-40% novih buradi, u zavisnosti od naziva i berbe.

Vina se ostavljaju da odleže 12 do 18 meseci u zavisnosti od apelacije i berbe. Vina se zatim flaširaju bez izlaganja ambijentalnom vazduhu kako bi se sačuvao sav njihov ukus i kvalitet. Zatim odležavaju četiri do šest meseci u boci, pre nego što budu puštena na tržište.

## Podrum

Godišnje se u vinariji proizvede oko 500.000 boca vina, pod budnim okom glavnog enologa Mikaela Fuchsa. Chartron et Trebuchet izvozi svoja vina u više od 20 zemalja širom sveta.







# Chablis



•90/100 Wine & Spirits  
•88/100 Wine Enthusiast



12,5%



3,21



0,96g/l



Francuska



2020



Chartron  
et Trebuchet



fermentacija u inoksu



100% Chardonnay



par meseci u inoksu



belo



nemasna riba u sosu,  
belo meso u sosu,  
teletina, živina, suši,  
neutralniji sirevi



Chablis,  
Bourgogne



0,75l



krečnjak, lapor



svetla slamnatožuta boja



suptilne limunske i cvetne note koje  
se otvaraju ka više mineralnih nijansi



precizan ukus sa izvanrednom, fino-prijatnom  
završnicom, arome krede, jasmína i limuna




















Chartron et Trebuchet Chablis je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitenijeg grožđa sorte Chardonnay. Vinogradi Chablis smešteni su u severnoj Burgundiji, u blizini Oksera, pored male reke prikladno nazvane „Serein”. Region Chablis je krečnjačka visoravan isečena dolinama koja leži na sloju sa naizmeničnim laporom i krečnjakom i sitnim naslagama školjki u steni. Nakon ručne berbe sprovodi se tradicionalna vinifikacija. Grožđe se presuje po dolasku u vinariju pomoću pneumatske prese. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika, termoregulisanim na 16°C. Vino odležava 9 meseci u inoksu, na talogu. Potencijal starenja je oko 3 godine.




# Chablis 1er Cru Beauroy



 ALC 14%	 pH 3,41	 1,33g/l
 Francuska	 2020	
 Chartron et Trebuchet	 fermentacija u hrastovim buradima	
 100% Chardonnay	 par meseci u bačvi	
 belo	 vruće ostrige, riba, suši, mlada teletina, belo živinsko meso, sirevi srednjeg intenziteta	
 Chablis, Bourgogne		
 0,75l	 krečnjak, lapor	

-  slamnatožuta boja
-  arome žute trešnje, grejpa, breskve, sa svežim notama limuna
-  punog tela, zaobljen, sa mineralnim karakterom, dobrom kiselinom i dugom završnicom

 Chartron et Trebuchet Chablis je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitenijeg grožđa sorte Chardonnay. Vinogradi Chablis smešteni su u severnoj Burgundiji, u blizini Oksera, pored male reke prikladno nazvane „Serein”. Region Chablis je krečnjačka visoravan isečena dolinama koja leži na sloju sa izmeničnim laporom i krečnjakom i sitnim naslagama školjki u steni. Nakon ručne berbe sprovodi se tradicionalna vinifikacija. Grožđe se presuje po dolasku u vinariju pomoću pneumatske prese. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava u inoksu, na talogu. Potencijal starenja je oko 5 godina.



•91/100 Wine Enthusiast  
•90/100 xtraWine




# Meursault




•90/100 Wine & Spirits



 ALC 13%	 pH 3,26	 0,49g/l
 Francuska	 2018	
 Chartron et Trebuchet	 malolaktička fermentacija u bačvama	
 100% Chardonnay	 16 meseci u bačvama	
 belo	 teletina, piletina u belom sosu, pečeni brancin, foa gra, morski plodovi na žaru u sosu (škampi, jastog), laganiji sirevi	
 Cote de Beaune, Bourgogne	 krečnjak, glina	
 0,75l		

-  limunžuta, bistra i svetla boja sa svetlozelenim odsjajima
-  veoma prijatan miris sa notama tosta, pomorandže i jasmina
-  bogato i izdašno nepce sa velikom aromatičnom preciznošću i prelepom kiselosti u završnici

 Chartron et Trebuchet Meursault je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitenijeg grožđa sorte 100% Chardonnay. Vinogradi koji se nalaze u srcu oblasti Cote de Beaune, između 200 i 300 metara nadmorske visine i okrenuti ka istoku/jugoistoku, okružuju živopisno selo Meursault, po kome je ovo vino dobili naziv. Grožđe se bere i sortira ručno, a vinifikacija je tradicionalna. Grožđe se presuje odmah po dolasku u vinariju u pneumatskoj presi. Taloženje, hladno skladištenje traje 48h. Fermentacija je u hrastovim buradima na niskoj temperaturi 16-20°C, radi očuvanja aroma. Odležavanje se nastavlja u hrastovim buradima u ukupnom trajanju od 16 meseci uz redovno, mešanje da bi se dobila dubina i složenost.



# Chassagne-Montrachet Les Embazees



- 13,5%
- 3,33
- 0,83g/l
- Francuska
- 2017
- Chartron et Trebuchet
- alkoholna i malolaktička fermentacija u bačvama
- 100% Chardonnay
- 12-18 meseci u bačvi
- belo
- razni specijaliteti spremljeni na delikatan način, poput pačetine, gušćijeg mesa i mesa drugih divljih ptica
- Cote de Beaune, Bourgogne
- 0,75l
- krečnjak, glina

- zlatno-žute boje
- mirisni buke limuna i kandiranog limuna
- arome limuna, bademove paste, meda i note zrele mirabel kajsije, obilno i izdašno vino sa lepom mineralnom završnicom

- Ovo belo suvo vino proizvedeno je od najkvalitenijeg grožđa sorte Chardonnay. Vinogradi su smešteni u srcu zlatnog trougla Burgundije (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet i Meursault). Grožđe se bere ručno kada je ravnoteža između kiselosti i slatkoće na vrhuncu. Voće ne sme biti previše zrelo da bi se održao puni potencijal teroara, uključujući i njegovu kiselost, kako bi se osiguralo da vina pravilno sazrevaju. Vinifikacija je tradicionalna. Fermentacija se odvija u hrastovim buradima, od kojih je polovina novih. Vino odležava 15 meseci u hrastovim buradima uz redovno mešanje kako bi se dobila dubina i složenost.



•92/100 Wine Enthusiast

# Gevrey Chambertin



•88/100 Wine Enthusiast



ALC 13,5%	pH 3,49	0g/l
Francuska	2019	
Chartron et Trebuchet	tradicionalna vinifikacija	
100% Pinot Noir	12 meseci u bariku	
crveno	govedina, teletina, divljač (jelen), pečeno živinsko meso	
Cote de Beaune, Bourgogne	krečnjak	
0,75l		

- intenzivna i lepa crvena boja
- miris jasnih voćnih nota koje su lepo potkrepljene cvetnom aromom trešnje
- srednjeg tela i dobre strukture, veoma ukusno i živo, postojane završnice

Chartron et Trebuchet Gevrey Chambertin je crveno vino proizvedeno od najkvalitenijeg grožđa sorte 100% Pinot Noir. Vinogradi se nalaze u podregionu Gevrey Chambertin, po kome je vino dobilo naziv, u samom u srcu regije Burgundije, gde postoje optimalni uslovi za uzgajanje grožđa Pinot Noir, koje se smatra kraljevskim grožđem. Ovde se proizvode neka od najelegantnijih vina na svetu. Nakon ručne berbe, sprovodi se tradicionalna vinifikacija. Fermentacija se odvija u inoks u rezervoarima, na kontrolisanoj temperaturi. Vino odležava 12 meseci u baricima od francuskog hrasta.





# HUGEL & FILS

## Istorija

Hugel & Fils, osnovan je 1639. godine u Riquewihru, Francuskoj regiji Alsace i njime upravlja 12. generacija porodice.

## Regija

Vinova loza se uzgaja više od 2.000 godina i to je drugi najsvuļli vinski region u Francuskoj. Ima jedinstvenu klimu koja omogućava da grođde polako sazreva, dajući suva, aromatična vina sa velikom finoćom i nenadmašnim intenzitetom što je savršeni spoj za većinu zapadnjačke i azijske kuhinje.

## Vinogradi

U vlasništvu porodice je imanje od 30 hektara vrhunskih lokacija u Riquewihru, uglavnom u klasi Grand Cru, a dodatno kupuje grođde i sa 110 hektara koji se uzgajaju po ugovoru sa drugim proizvođačima. Na imanjima Hugel su zasadene samo plemenite sorte grođda iz Alsaca, sa lozom koja je u proseku stara 35 godina.

Porodica Hugel je bila začetnik proizvodnje vina kasne berbe, Vendange Tardive i Selection de Grains Nobles te je učestvovala u izradi nacrtu zakona koji reguliše njihovu proizvodnju. Ovaj zakon je najstroži od svih francuskih vinskih regija u kojima se proizvodi vino sa geografskim poreklom (AOC) jer garantuje kvalitet i autentičnost vina.

Članovi porodice Hugel su članovi Primum Familiae Vini – ekskluzivnog udruženja nekih od najprestižnijih svetskih vinskih dinastija koje promovišu vrednosti porodičnih proizvođača vina.

## Podrum

Podrumi Hugel se nalaze ispod zgrada koje datiraju iz XVI veka u srcu srednjovekovnog Riquewihra. Sadrže velike hrastove bačve stare više od jednog veka, uključujući čuvenu „S. Catherine” bačvu koja datira iz 1715. godine i proglašena je najstarijom radnom bačvom na svetu i nalazi se u Ginisovoj knjizi rekorda.

Hugel vina imaju prepoznatljivu žutu etiketu i izražavaju karakter vinskih sorti ; Gewurztraminer, Riesling, Pinot Noir, Muscat i Pinot Blanc kod kojih se ne obavlja dodatno modifikovanje ukusa odležavanjem u hrastovim buradima ili zaslađivanjem.

Proizvodnja Hugela u proseku iznosi 110.000 kutija godišnje, od čega se oko 90% izvozi u više od 100 zemalja širom sveta.

Regija Alsace smatraju sinonim za „Hugel“.
























# Hugel Gentil Blanc



 ALC	13,7		3,7 g/l
	Francuska		2022
	Hugel & Fils		fermentacija u bačvama sa kontrolisanom temperaturom
	Gewurztraminer 33% Sylvaner 30% Pinot Blanc 17% Riesling 7% Pinot Gris 7% Muscat 6%		na talogu, 3-5 meseci
	belo		morski plodovi, ribe, belo meso i lagane salate.
	Alsace, Riquewihr		glina i krečnjak
	0,75l		




-  žuta sa zelenkastim odsjajima
-  arome žutih šljiva, ruža, dunje, citrusa
-  harmonija prevladava, prijatan i graciozan, sa svežim završetkom


 Vino je belo suvo dobijeno kupažom sorti grožđa Gewurztraminer 33%, Sylvaner 30%, Pinot Blanc 17%, Riesling 7%, Pinot Gris 7%, Muscat 6%. Grožđe se bere i sortira isključivo ručno, u pretežno glineno - krečnjačkom zemljištu. Fermentisano u bačvama sa kontrolisanom temperaturom (na 18 do 24°C).

# Gewurztraminer Vendange Tardive



-  10,7%
-  99g/l
-  Francuska
-  2012
-  Hugel & Fils
-  fermentacija u buradima ili bačvama sa kontrolisanom temperaturom
-  Gewurztraminer 100%
-  na talogu, 3-5 meseci
-  belo
-  blago začinjena, kineska, marokanska ili indijska jela, deserti.
-  Alsace, Riquewihr
-  0,75l
-  glina i lapor














-  limun žuta
-  aromatični i voćni, nagoveštaji ruže, jasmína, cveta bagrema, manga, narandže i marakuje
-  harmoničan, sa finom i delikatnom slatkoćom




-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Gewurztraminer 100%, u selekciji najstarijih parcela na imanju Hugel. Sačinjenog od glinenog lapora. Grožđe se bere i sortira ručno, a zatim fermentiše u buradima ili bačvama sa kontrolisanom temperaturom (na 18 do 24°C).




# Gewurztraminer Classic
















-  ALC 14,88%
-  11,2g/l
-  Francuska
-  2020
-  Hugel & Fils
-  fermentacija na kontrolisanoj temperaturi
-  Gewürztraminer 100%
-  na talogu, 3-5 meseci
-  belo
-  raznovrsna začinjena azijska jela, kao i dimljeni losos i jaki sirevi.
-  Alsace, Riquewihr
-  0,75l
-  glina i krečnjak




-  bledo žuta
-  delikatne cvetne note ruže i jasmina, sa notama žutog voća, breskve, Mirabelle i tropskog voća
-  harmoničan, svež i aromatičan


-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Gewürztraminer 100%. Grožđe se bere i sortira isključivo ručno, iz pretežno glinenih i krečnjačkih zemljišta. Vina se fermentišu u bačvama sa kontrolisanom temperaturom (na 18 do 24°C).

# Muscat Classic



-  12,87%
-  <0.3 g/l
-  Francuska
-  2022
-  Hugel & Fils
-  fermentacija u bačvama sa kontrolisanom temperaturom
-  Muscat Ottonel 60%  
Muscat blanc à petits grains 40%
-  na talogu, 3-5 meseci
-  belo
-  kozjim i ovčjim sirevima, šparglama, mariniranom haringom i skušom, dimljenom ribom
-  Alsace, Riquewihr
-  0,75l
-  glina i lapor







-  slamnato žuta
-  cvetni karakter, muskatne note citrusa, jasmina, kao i bosiljak i menta
-  suv i živahan i neodoljivo hrskav




-  Vino je belo suvo dobijeno kupažom sorti grožđa Muscat Ottonel 60%, Muscat blanc à petits grains 40%. Vino se delimično sastoji od 2 mlada imanja, uključujući jedan na Schoenenbourg. Bere se isključivo ručno. Vino se fermentiše u bačvama na kontrolisanoj temperaturi.




# Pinot Blanc



-  ALC 13,39%
-  3.5g/l
-  Francuska
-  2022
-  Hugel & Fils
-  Pinot Auxerrois 50%  
Pinot Blanc 50%
-  fermentacija u bačvama  
na kontrolisanoj tempera-  
turi
-  belo
-  na talogu, 3-5 meseci
-  Alsace, Riquewihr
-  morskim plodovima i  
belim mesom
-  0,75l
-  glina i krečnjak




-  bledo žuta
-  suptilan i pikantan, sa nežnim cvetnim notama
-  dominira svežina, zelena jabuka i žuta šljiva


-  Vino je belo suvo dobijeno kupažom sorti grožđa Pinot Auxerrois 50%, Pinot Blanc 50%. Najzasadnija sorta u Alsacu. Grožđe se bere isključivo ručno, iz vinograda gline i krečnjaka. Fermentacija se odvijau bačvama sa kontrolisanom temperaturom (na 18 do 24°C).

# Pinot Gris Classic



-  14,56%
-  4.3 g/l
-  Francuska
-  2022
-  Hugel & Fils
-  fermentacija u bačvama sa kontrolisanom temperaturom
-  Pinot gris 100%
-  na talogu, 3-5 meseci
-  belo
-  belo meso i riba u sosu
-  Alsace, Riquewihr
-  0,75l
-  glina i krečnjak

-  slamnato žuta
-  voćne i cvetne note, smokve, kajsije, kruške.
-  zaokružen i lagan sa prijatnom kiselom strukturom




-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Pinot Gris 100%. Bere se isključivo ručno. Vino se fermentiše u bačvama na kontrolisanoj temperaturi.




# Pinot Noir Classic






-  ALC 12,49%
-  0.3g/l
-  Francuska
-  2021
-  Hugel & Fils
-  fermentacija i maceracija
-  Pinot Noir 100%
-  na talogu, 3-5 meseci
-  crveno
-  Alsace, Riquewihr
-  crveno meso, šargarepa i uz sir
-  0,75l
-  glina i krečnjak




-  bledo žuta
-  suptilan i pikantan, sa nežnim cvetnim notama
-  dominira svežina, zelena jabuka i žuta šljiva


 Vino je crveno suvo dobijeno od sorte grožđa Pinot Noir 100%. Pinot Noir sada predstavlja 8% ukupne proizvodnje Alsacea. Grožđe se bere i sortira ručno, iz vinograda gline i krečnjaka. Grožđe se macerira 6-7 dana, vino sazreva u bačvama.

# Riesling Classic



-  12,99%
-  3,7 g/l
-  Francuska
-  2022
-  Hugel & Fils
-  fermentacija u bačvama sa kontrolisanom temperaturom
-  Riesling 100%
-  na talogu, 3-5 meseci
-  belo
-  riba i morski plodovi
-  Alsace, Riquewihr
-  0,75l
-  glina i krečnjak













-  žuta sa zelenim odsjajem.
-  izražene cvetne arome, cveta bazga i živahne korice citrusa
-  intenzivne note limuna, kisele i delikatne note




-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Riesling 100%. Riesling je Pinot Noir belih vina. Proizveden od isključivo ručno obranog grožđa iz pretežno glinenih i krečnjačkih vinograda. Fermentacija u bačvama sa kontrolisanom temperaturom.




# Riesling Estate



-  ALC 14,11%
-  3.2g/l
-  Francuska
-  2019
-  Hugel & Fils
-  fermentacija u bačvama sa kontrolisanom temperaturom
-  Riesling 100%
-  na talogu, 3-5 meseci
-  belo
-  riba, svež losos, morski plodovi
-  Alsace, Riquewihr
-  0,75l
-  lapor




-  bledo žuta
-  aromatične note crvene trešnje uz arome jabuke, kruške i citrusa
-  diskretni voćni karakter, suptilne arome, upečatljiva zrelost kiselosti


-  VINO je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Riesling 100%. Grožđe se bere i sortira ručno, iz vinograda laporastog tla. VINO se fermentiše u bačvama sa kontrolisanom temperaturom.

# Riesling Grossi Laüe



-  13,7%
-  5.8 g/l
-  Francuska
-  2014
-  Hugel & Fils
-  fermentacija sa kontrolisanom temperaturom
-  Riesling 100%
-  belo
-  bačva, 3-5 meseci
-  Alsace, Riquewihr
-  riba i morski plodovi
-  0,75l
-  laporast krečnjak

-  slamnato žuta
-  arome sa primesama svežeg badema i svežih orašastih plodova
-  aromatičan i intenzivno slan, pun i živahan, energična kiselost, bez neželjene slatkoće

 Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Riesling 100%. Grossi Laue označava najbolje vinograde na dijalektu Alsace, predstavlja ekvivalent nemačkom Grosses Gevachs ili burgundskom Grand Cru. Vinograd je prekriven finim slojevima kvartarnog silicijumskog šljunka i laporastih krečnjaka. Grožđe se bere i sortira ručno. Fermentacija se odvija na kontrolisanoj temperaturi.



# Hugel Vendange Tardive Riesling



James Suckling -97/100  
Wine Advocate -96/100



11,14%



67.8g/l



Francuska



2013



Hugel & Fils



fermentacija u bačvama  
sa kontrolisanom tem-  
peraturom



Riesling 100%



na talogu, 3-5 meseci



belo



Alsace, Riquewihr



riba, svež losos, morski  
plodovi



0,75l



lapor, šljunak, krečnjak



zlatno žuta



začinski buket sa notama dinstanih jabuka



elegantno i mineralno zbog svoje slanosti i gorčine  
limuna







Vino je belo slatko dobijeno od sorte grožđa Rie-  
sling 100%. Grožđe se bere i sortira ručno, iz vino-  
grada lapor, šljunak i krečnjak. Vino se fermentiše u  
bačvama sa kontrolisanom temperaturom.

# Pinot Gris Estate



-  14,46%
-  3,18 g/l
-  Francuska
-  2021
-  Hugel & Fils
-  fermentacija u bačvama sa kontrolisanom temperaturom
-  Pinot Gris 100%
-  belo
-  na talogu, 3-5 meseci
-  Alsace, Riquewihr
-  riba i morski plodovi
-  0,75l
-  laporast, kredast

-  bledo zlatna
-  moćne otvarajuće arome, žuto voća
-  mineralni karakter, strukturiran delikatnim kiselinama

 Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Pinot Gris 100%. Nova selekcija "parcelaire" od pažljivo odabrane parcele imanja Famille Hugel, jedinstvena laporova tla i pod jakim uticajem kredastog zemljišta. Grožđe je brano ručno. Vinifikacija se odvija u bačvi na pažljivo kontrolisanoj temperaturi (18 do 24°C).





# MOILLARD-GRIVOT

## Istorija

Stari dokumenti Nuits-Saint-Georges potvrđuju da je porodica Moillard posedovala vinograde pre Francuske revolucije.

Moillard je istorijska burgundska trgovačka kuća koja se nalazi u Cote d'Or. Imanje se nalazi u Nuits-Saint-Georges, iako se njegovih 20 hektara vinogradskog zemljišta prostire od Vougeot-a na severu do Volnai-a na jugu. Moillard-ova najbolji potesi su Pommard Premier Cru Les Rugiens, Volnai Premier Cru Clos des Chenes, Nuits-Saint-Georges Les Argillats i parcela u vinogradu Batard-Montrachet Grand Cru. Moillard takođe ima 73 hektara organski obrađene zemlje u Languedocu.

Ali Vinarija je doživela pravi procvat 1850. godine, kada je Simphorien Moillard kupio svoja prva vina kako bi zadovoljio narudžbinu koja je bila važna za njegov sopstveni domen, čime je započeo svoju aktivnost trgovine vinom.

Od tada, Moillard je izvršio pedantan posao vinifikacije i starenja kako bi sva svoja vina doveo do njihovog punog potencijala.

Vinarija je ostala u porodičnom vlasništvu osnivača Simphorien Moillard do 2008. kada je prodana Vincentu Sauvestreu, koji takođe poseduje trgovačku kuću Jean-Baptiste Bejot-a u Mersou.

## Osnovna načela u proizvodnji vina su:

Kvalitet: Vredna prednost u burgundskom pejzažu

Nasleđe: Pečat istorije na vinima

Autentičnost: Poštovanje terroara i njihovih specifičnih karakteristika

Znanje i znanje: predato od 1850. godine

Velikodušnost: Zadovoljstvo deljenja vina Moillard

Plemenita jednostavnost: Sjajno ime dostupno svim ljubiteljima vina

## Moillard stil proizvodnje vina:

Uvek se prave vina retke finoće i elegancije, koja su verna burgundskoj tradiciji usresređena na teroare i naglašava „klimu“ koja je reprezentativna za Burgundiju.

Imanje proizvodi niz različitih vina u Burgundiji od Chardonnay-a, Pinot Noir-a i Aligotea.

Godine 2009, dizajnirana je nova vinarija u Nuits-Saint-Georges da prima i vinifikuje grožđe ubrano sa najvećih teroara Cote de Nuits i Cote de Beaune.























# Chablis




 12,5%	 3,21	 0,96g/l
 Francuska	 2020	
 Moillard-Grivot	 fermentacija u čeličnim rezervoarima	
 100% Chardonnay	 par meseci u inoksu	
 belo	 vruće ostrige, riba u sosu, belo meso u sosu, teletina, živina, suši, koziji sir, plavi sir i Comte	
 Chablis, Bourgogne		
 0,75l	 krečnjak, lapor	

 bledozlatna boja sa brilijantno zelenim nijansama











 mirisni buke se otvara svežim aromama kreča i belim cvetovima


 na nepcu napeto, sa krednim mineralnim notama i vrlo lepom slanom završnicom, arome badema, cvetova narandže i suvog voća


 Ručna berba uz veoma strogu selkciju. Čim stigne u vinariju, grožđe se stavlja u pneumatske prese gde se nežno presuje a zatim fermentira u termoregulisanim inoks bačvama. Redovno mešanje omogućava da se fini talog u vinu ponovo suspenduje kako bi se ukusu donela aromatična složenost i dužina.


# Chablis 1er Cru Beauroy




 14%	 3,41	 1,33g/l
 Francuska	 2020	
 Moillard-Grivot	 tradicionalna vinifikacija, fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na 16°C	
 100% Chardonnay	 na finim talozima 10 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika	
 belo	 tople ostrige, riba u sosu, belo meso u sosu, teletina, živina, suši, koziji sir, plavi sir, Comte	
 Chablis, Bourgogne	 krečnjak, lapor	
 0,75l		

 bledozlatna boja sa brilijantno zelenim odsjajima

 sveže arome kreča i belih cvetova















 kreda-mineralne note i vrlo lepa slana završnica, kompleksnost u aromama bergamota i cvetova narandže i suvog voća




 Vino nastalao od posebno selekcionisanog grožđa sa 1er Cru potesa Beauroy, blede zlatne boje sa zelenim odsjajem, odlikuju ga sveže arome belih cvetova sa kompleksnom mineralnošću. Najbolje ga je servirati na temperaturi 12-14°C. Spremno je za konzumiranje u narednih 5 godina.




# Chassagne-Montrachet Les Embazees



 14,5%	 3,21	 0,96g/l
 Francuska	 2019	
 Moillard-Grivot	 fermentacija u čeličnim rezervoarima	
 100% Chardonnay	 12 meseci u hrastovim buradima i 12 meseci u boci	
 belo	 ostrige, riba u sosu, belo meso, suši, koziji sir, plavi sir i Comte	
 Bourgogne	 krečnjak, lapor	
 0,75l		

-  bleozlatna boja sa briljantnim zelenim nijansama
-  mirisni buke se otvara svežim aromama kreča i notama belih cvetova
-  kredne mineralne note, vrlo lepa slana završnica sa aromama cvetova narandže i suvog voća

 Les Embazees je vinograd Chassagne-Montrachet Premier Cru u oblasti Cote de Beaune u Burgundiji. Sadi se uglavnom sorta Chardonnay, sa malom količinom Pinot Noir-a. Nalazi se na jugozapadnom kraju Chassagne-Montrachet, na granici sa Santenaiom. To je sastavni deo većeg vinograda Bois de Chassagne Premier Cru. Proizvođači koji koriste grožđe iz Les Embazees-a imaju mogućnost da koriste naziv Bois de Chassagne na svojim etiketama. Međutim, ime Embazees je dovoljno cenjeno da ovo bude retka pojava. Vino je opisano od strane proizvođača kao „grumansko”. Najbolje je poslužiti ga na 12-14°C. Spremno je za konzumaciju u narednih 5 godina.

# Corton Charlemagne



ALC 13,5%	pH 3,42	1,24g/l
Francuska	2018	
Moillard-Grivot	fermentacija u hrastovim buradima	
100% Chardonnay	10 meseci u bačvi	
belo	školjke, foa gra, jastog na žaru, bela riba, živina sa kremastim sosovima	
Cote de Beaune, Bourgogne	krečnjak, lapor	
0,75l		

srednje slamnatožuta boja

intenzivna, bogata i elegantna aroma krušaka, jabuka, breskvi, citrusa, prženih badema i meda

na nepcu je koncentrisano i skladno sa gorčinom na kraju; blago kremasti, bogati i sveži voćni ukusi citrusnog voća, putera, cvetnih i orašastih nagoveštaja

Corton-Charlemagne se smatra jednim od najboljih burgundskih belih vina i poznat je po svojoj kombinaciji voćnih ukusa (smokve i pečene kruške) i mineralnog karaktera (kremen) – ovaj poslednji je posebno zastupljen u vinima sa hladnijih zapadnih padina. Vina iz Kortona su veoma cenjena i mogu da postignu visoke cene. Rani izveštaji enologa sugerišu da bi Burgundija 2018. mogla imati sve odlike legendarne berbe posebno za Chardonnay.




# Corton Grand Cru Les Marechaudes





 14%       3,67       1,6g/l

 Francuska

 2016


 Moillard-Grivot

 vinifikacija u termo-regulisanim kadama od nerđajućeg čelika; duga fermentacija i maceracija

 100% Pinot Noir


 12 meseci u hrastovim buradima


 crveno


 jaka mesa (govedina pečena ili na žaru, pečena ili dinstana divljač), intenzivan sir sa ispranom korom poput Epoisses, Langres


 Cote de Beaune, Bourgogne


 0,75l

 krečnjak, glina

 intenzivna tamna rubincrvena boja

 široka paleta mirisnih aroma od voćnih (jagoda, malina) do mineralnih (grafit, uglj) i cvetnih kao što je ruža

 na nepcu je složeno, sa lepim i postojanim hrastovim i začinskim notama

 Corton je jedini crveni Grand Cru na Obali Bona. Potes „The Marechaudes” se nalazi u podnožju sela Ladoik-Serrigni i odlikuje ga zemljište koje je kamenito nagnuto i sastoji od crvenkastosmeđeg krečnjaka, bogatog laporom što daje posebnu strukturu vinu. Vino služiti na temperaturi 15-18°C, ima odličan potencijal odležavanja uz preporuku konzumiranja u narednih desetak godina.



# WILLIAM FEVRE

Ako postoji jedno ime u regionu Burgundije koje je sinonim za superioran i dugotrajan Chablis, to je nesumnjivo William Fevre.

Imanje ima dugu i ponosnu istoriju proizvodnje Chabliisa, a Williamov pokojni otac, Moris, pripada porodici koja je živela u regionu više od 250 godina. Njegov otac je bio važan uzgajivač posle Drugog svetskog rata, a William je nastavio ovu tradiciju osnivanjem Domaine de la Maladiere 1959. godine.

Od tada, William je neumorno gradio i svoje vinograde i reputaciju imanja, ulažući velika sredstva 1970-ih u nove zgrade i najnovije tehnologije. Kao jedan od uvažanih ljudi u regionu, vodio je snažnu kampanju tokom 1980-ih i ranih 90-ih protiv daljeg širenja vinograda Chablis. Ali posle mnogo decenija neprocenjivog doprinosa očuvanju Chablosovog velikog imena, William Fevre se penzionisao 1998. u 67. godini i prodao posao kući šampanjca Henriot.

Smešten na istorijskim teroarima, koji datiraju iz perioda pre proširenja vinogradarskih površina 1970-ih, Domaine William Fevre je u samom srcu vinograda, na zemljištu koje sadrži lapor i glinu bogatu krečnjakom, kao i Kimeridžijsko zemljište bogato mineralima i fosilima ostriga koji Chablisu daju jedinstven mineralni karakter. Počevši sa samo 7 hektara 1959. godine, vinarija William Fevre je postala jedan od najvećih zemljoposjednika u Chablisu, sa blizu 80 hektara pod vinovom lozom, od čega je skoro polovina Premier i Grand Cru. Imanje se obrađuje organski od 2006.

[VINOTEKABEOGRAD.COM](http://VINOTEKABEOGRAD.COM)

godine sa odabranim parcelama koje se obrađuju biodinamički, a nedavno je podnet zahtev za zvaničnu sertifikaciju, koja će biti dodeljena 2023. godine.

Grožđe se u vinogradu bere ručno i stavlja u male gajbe, a grozdovi se rigorozno sortiraju. Vinifikacija započinje kratkim presovanjem, nakon čega se šira pažljivo taloži, da bi se uspostavila fina ravnoteža.

Od berbe iz 1998. godine, udeo novih bačvi je smanjen kako se ne bi umanjile suptilne varijacije Chablis terroara. Ove metode i mere predostrožnosti omogućavaju da se dobiju bogata vina veoma visoke aromatične čistoće koja zadržavaju svoju tipičnost, čije su osnovne karakteristike mineralnost i svežina. Glavni enolog, Didier Segquier, koji je na čelu imanja od 1998. godine, proizvodi na organski način veoma dobro definisan i čist Chablis.

Godine 2018, na manifestaciji „International Wine Challenge“, vinarija Domaine William Fevre proglašena je za „najboljeg proizvođača belih vina“.

Broj boca godišnje: 400.000

Zasađena površina: 78 hektara

Način berbe: ručna

Prosečna starost vinove loze: 45 godina







# Chablis



•93/100 James Suckling  
•92/100 Wine Enthusiast



ALC 13%	pH 3,21	1,8g/l
Francuska	2019	
William Fevre	malolaktička fermentacija u inoksu	
100% Chardonnay	8-10 meseci u inoksu	
belo	riba, školjke, ostrige spremljene na žaru, suši, kremaste testenine, grilovano živinsko meso začinjeno svežim začinskim biljem	
Chablis, Bourgogne	mramor, krečnjak, glina	
0,75l		

nijansa belog zlata protkano svetlucavim odsjajem

nudi jak, elegantan i veoma svež buke sa notama citrusa i belog cveća













karakteristične mineralnosti i svedenosti u čijem karakteru se prepoznaje voćna atraktivnost; u završnici je sveže i svedeno, obeleženo mineralnim notama


Domaine William Fevre Chablis je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitenijeg grožđa sorte 100% Chardonnay. Potiče od vinove loze zasađene na kimeridžijskim zemljištima sa drevnim morskim sedimentima koji pružaju izuzetnu finoću i mineralnost. Vinova loza se uzgaja tradicionalnom poljoprivredom na organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe grožđe se podvrgava kratkom pneumatskom presovanju i veoma laganom statičkom taloženju. Dobijena šira spontano fermentira mesec dana sa prirodnim kvascima u malim rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odležava na talogu 8-10 meseci pre flaširanja. 5-10% vina sazreva u korišćenim buradima od francuskog hrasta, ostatak u nerđajućem čeliku.





# Chablis 1er Cru Vaillons




 ALC 12,5%	 pH 3,25	 1,4g/l
 Francuska	 2018	
 William Fevre	 malolaktička fermentacija u inoksu	
 100% Chardonnay	 13-14 meseci u inoksu i bačvama od francuskog hrasta	
 belo	 riba, školjke, plodovi mora, na žaru ili u krem sosu, perad, belo meso na žaru ili u krem sosu	
 Chablis, Bourgogne	 krečnjak	
 0,75l		

 bistra zlatno-žuta boja sa svetlucavim odsjajem

 miris voća i cveća, divne svežine i sa mineralnom notom

 srednjeg tela, kompleksnog ukusa i ljupke zaobljenosti, sa notama badema i meda

 Domaine William Fevre Chablis 1er Cru Vaillons je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitenijeg grožđa sorte 100% Chardonnay. Denominacija poznata po svojoj svežini i mineralnosti, William Fevre Chablis Vaillons je izuzetan Chablis jednog od najboljih proizvođača belih vina u regionu. Premier vinograd se nalazi na apelaciji pod nazivom "Vaillons", na maloj površini od 2,86 hektara. Vinova loza se uzgaja tradicionalnom poljoprivredom na organski i biodinamički način. Berba je ručna, a sortiranje grožđa se vrši u podrumu. Procentualno 30-50% vina fermentiše u buradima od francuskog hrasta, a ostatak u inoksu. Odležavanje traje 12-14 meseci, prvo u hrastovim buradima, a zatim u inoksu.



- 94/100 Wine Enthusiast
- 93/100 Vinous
- 92/100 John Gilman
- 92/100 James Suckling
- 92/100 Robert Parker
- 91/100 Allen Meadows - Burghound
- 90/100 Wine Spectator

# Chablis Vaudesir Grand Cru



•94/100 Tim Atkin



ALC 13%	pH 3,28	1,50g/l
Francuska	2018	
William Fevre	alkoholna i malolaktička fermentacija	
100% Chardonnay	14-15 meseci u inoksu i bačvama od francuskog hrasta	
belo	morski plodovi poput ribe, školjki, pečenje na žaru ili u krem sosu, meso pernatog porekla u krem sosu, grilovano ili pečeno	
Chablis, Bourgogne	glina, krečnjak	
0,75l		

svetložuta

svež aromatičan buke pun cvetnih i voćnih nota

posebna suptilnost, ukusan spoj mekoće i živahnosti, okruglo, prozračno i veoma lagane završnice

Smešten u samom srcu oblasti Grand Cru, vinograd Vaudesir ima suptilnu raznolikost u izloženosti. Vinova loza se uzgaja tradicionalnom poljoprivredom na organski i biodinamički način. Nakon ručne berbe sledi kratko (1½ - 2 sata) pneumatsko presovanje kojim se nežno odvajaju čvrsti i tečni delovi grožđa. Veoma lagano statičko taloženje soka stvara dovoljno finog taloga tako da se alkoholna i malolaktička fermentacija mogu odvijati prirodnim putem. Odležavanje traje 14-15 meseci, od čega 5-6 meseci na finom talogu u buradima od francuskog hrasta, a ostatak u malim posudama od nerđajućeg čelika. Potencijal starenja je oko 10 godina.



# Chablis Grand Cru Les Clos



13%	3,29	1,50g/l
Francuska	2018	
William Fevre	alkoholna i malolaktička fermentacija	
100% Chardonnay	15 meseci u bariku i inoksu	
belo	raznovrsna morska hrana poput ostriga, sušija, nemasne grilovane ribe; blago začinjena pečena piletina sa kremastim sosom, povrćem ili kremastim blagim sirom	
Chablis, Bourgogne		
0,75l	glina, krečnjak	

- bledožlatna sa nijansama zelene
- kompleksan buke sa aromama mešanog voća i cveća i začinskih aroma sa znatnim mineralnim dodirrom
- karakteriše ga intenzivno voće, odlična tekstura, sekundarne finoće i ukupnog zaobljenog ukusa

Ovo je najveći i najpoznatiji Grand Cru u Chablisu. Vinova loza se uzgaja tradicionalnom poljoprivredom na organski i biodinamički način. Berba se obavlja ručno u malim kutijama (do maksimalno 13kg) kako bi se izbeglo sabijanje grožđa i pucanje bobica. Nakon toga sledi kratko (1½ - 2 sata) pneumatsko presovanje kojim se nežno odvajaju čvrsti i tečni delovi grožđa. Veoma lagano statičko taloženje soka stvara dovoljno finog taloga tako da se alkoholna i malolaktička fermentacija mogu odvijati prirodnim putem. Odležavanje traje 14-15 meseci, od čega 4-6 meseci na finom talogu u buradima od francuskog hrasta, a ostatak u malim posudama od nerđajućeg čelika. Potencijal starenja je oko 15 godina.



- 96/100 Decanter
- 96/100 John Gilman
- 94-96/100 Vinous
- 93-95/100 Allen Meadows - Burghound
- 93-95/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 92-95/100 Wine Spectator

# Chablis Grand Cru Les Preuses



• 95/100 Robert Parker



ALC 13%	pH 3,27	1g/l
Francuska	2019	
William Fevre		
100% Chardonnay	15 meseci u bariku i inoksu	
belo	morski plodovi i riba	
Chablis, Bourgogne	glina, krečnjak, lapor	
0,75l		

- bledozelena
- arome crvenog grejpfruta, mandarine i cveta limuna
- pun, prefinjen sa cvetnim i voćnim notama

William Fevre Chablis Grand Cru Les Preuses 2019 je belo vino proizvedeno od autohtone sorte grožđa 100% Chardonnay. Berba se obavlja ručno u malim kutijama kako bi se izbeglo sabijane grožđa i pućanje bobica. Nakon toga sledi kratko pneumatsko presovanje kojim se nežno odvajaju čvrsti i tečni delovi grožđa. Veoma lagano statičko taloženje soka stvara dovoljno finog taloga tako da se alkoholna i malolaktička fermentacija mogu odvijati prirodnim putem. Odležavanje traje 14-15 meseci na finom talogu u buradima od francuskog hrasta, a ostatak u malim inoks posudama.



# Chablis Grand Cru Bougros



13%



3,11



1,7g/l



Francuska



2019



William Fevre



100% Chardonnay



15 meseci u bariku i inoksu



belo



Chablis,  
Bourgogne



morski plodovi i riba



0,75l



glina, krečnjak, lapor



Bledo zeleno



arome citrusnog voća, meda i mente



pun i elegantan sa voćnim notama



William Fevre Chablis Grand Cru Bougros 2019 je belo vino proizvedeno od autohtone sorte grožđa 100% Chardonnay. Berba se obavlja ručno u malim kutijama kako bi se izbeglo sabijane grožđa i pucanje bobica. Nakon toga sledi kratko pneumatsko presovanje kojim se nežno odvajaju čvrsti i tečni delovi grožđa. Veoma lagano statičko taloženje soka stvara dovoljno finog taloga tako da se alkoholna i malolaktička fermentacija mogu odvijati prirodnim putem. Odležavanje traje 14-15 meseci na finom talogu u buradima od francuskog hrasta, a ostatak u malim inoks posudama.



- 96/100 Allen Meadows - Burghound
- 95/100 William Kelley - Wine Advocate

# Chablis Premier Cru Beauroy



- 93/100 Burghound
- 92/100 Decanter
- 92/100 John Gilman
- 92/100 Wine Advocate



13%



Francuska



2020



William Fevre



alkoholna i malolaktična fermentacija



100% Chardonnay



13-14 meseci u buradima od francuskog hrasta



belo



ribu, školjke i ostali morski plodovi, na roštilju ili u krem sosu. Živina i belo meso na žaru.



Chablis, Bourgogne



0,75l



glina i krečnjak



bledo žuta sa zelenkastim nijansama



fin, suptilan buket sa mineralnim i cvetnim notama



dobar balans između bogatstva, živahnosti i snage



Belo suvo vino dobijeno od sorte grožđa Chardonnay 100%.

Njeni vinogradi obuhvataju 12 hektara vrhunske loze i 16 hektara vinograda Grand Cru. Kratko pneumatsko presovanje da bi se postiglo nežno odvajanje čvrstih i tečnih delova grožđa. Veoma lagano statičko taloženje soka kako bi se sačuvalo dovoljno finog taloga tako da alkoholna i malolaktična fermentacija mogu nastati prirodno. Šiš se toči u burad od francuskog hrasta. Ostatak se vinifikuje u malim posudama od nerđajućeg čelika. Vino odležava 13-14 meseci, od čega 5 do 6 meseci na finom talogu u buradima od francuskog hrasta.





# LOUIS JADOT

## Istorija

Kupovinom Beaune Premier Cru Clos des Ursules počela je priča o Maison Louis Jadot 1826. godine.

Tri decenije je bilo potrebno Luju Anri Deni Žadou da osnuje ovu kuću, 1859. godine, i da postavi temelje porodičnog domena. Doprineo je renomeu vina Burgundije razvijanjem pregovaračkog biznisa usmerenog na prodaju vina na severnoevropskim tržištima. Njegovi potomci su krenuli njegovim stopama na čelu porodičnog biznisa. Etiketnu vina Maison Louis Jadot karakteriše trenutno prepoznatljiva slika Bahusove glave, slika koja je na mnogo načina postala potpis kuće i simbol njenog identiteta, šta god da je u boci.

Maison Louis Jadot (ili Louis Jadot) je vinarija koju je osnovao Louis Henri Denis Jadot 1859. Prvi vinograd koji je kupila porodica Jadot je vinograd Beaune, Clos des Ursules, 1826. godine. Porodična vinska kompanija proizvodi i prodaje burgundsko vino. Posедуje i sopstvene vinograde i otkupljuje grožđe od drugih uzgajivača. Ona kontroliše 270 hektara vinograda u Burgundiji (uključujući Beaujolais Cru), i proizvodi samo Appellation d'Origine Controllee (AOC) vina. Louis Jadot poseduje vinograde u regionu Maconnais: Domaine Ferret u Fuisseu i Chateau des Jackues u Moulin a Vent u regionu Beaujolais.

Godine 1996. Louis Jadot je udružio se sa Tonnellerie Vicard i stvorio sopstvenu bačvaru pod nazivom Cadus, kako bi proizvodio francuske hrastove burad izrađene u burgundskoj tradiciji.

U burgundskoj Obali d'Or, gde je integritet proizvođača

često važniji od poznatog imena ili vinograda, Maison Louis Jadot je jedna od najuglednijih, najpouzdanijih i najcenjenijih vinskih kuća. Jadotov tim za proizvodnju vina, sada predvođen tehničkim direktorom Frederikom Barnijeom, održao je ravnotežu tradicije i tehnologije u proizvodnji vina koja omogućava Jadotovim vinima da izraze suptilne razlike između teroara koje su suština fine burgundije. Iako je zvanično penzionisan 2013. godine, cenjeni vinar Žak Lardijer nastavlja da radi u savetodavnoj ulozi i na posebnim projektima.

Jadot ulaže u Burgundiju, kupujući grožđe samo od najkvalitetnijih proizvođača sa kojima imaju odnos i vinifikuju vino na licu mesta, umesto da kupuju gotova vina. Za svoja vina Beaujolais i Maconnais, Jadot praktikuje dalju, iako skupu, praksu koja se zove replis, u kojoj se vina višeg naziva ugrađuju u vino koje nosi naziv ispod njih. Tako će, na primer, Jadot's Beaujolais-Villages obično sadržati procenat vina iz Beaujolais Crus-a.

## Podrum

Jadotove podrumске prakse, uključujući duge maceracije, izbor divljeg kvasca kada je moguće za fermentaciju, temperaturu fermentacije i druge metode proizvodnje vina takođe su osmišljene da očuvaju karakter voća u vinima. I za crvena i za bela vina, Maison Louis Jadot pridaje veliki značaj uzdržanoj upotrebi novog hrasta u procesu starenja. Vreme u bačvi i procenat novog hrasta diktira različito svaka berba. U skladu sa svojom neintervencionističkom filozofijom, Jadot smatra da veoma velike berbe, same po sebi kompletne i harmonične, zahtevaju minimalan







# Mâcon-Lugny



13%



3,30



0,7g/l



Francuska



2020



Louis Jadot



fermentacija u posudama od nerđajućeg čelika



100% Chardonnay



starenje se odvijaju u rezervoarima od nerđajućeg čelika kako bi se što je više moguće sačuvalo voće i svežina



belo



Mâcon-Lugny, Mâconnais



pasta, sušeno meso, vegetarijanska hrana



0,75l



krečnjak



svetložuta boja sa zelenim odsjajem



arome belog cveća i jabuke, sa notom limuna



lagano, živahno, čisto voće na nepcu sa mineralnim notama



Louis Jadot Macon-Lugny 2020. je belo vino dobijeno od sorte grožđa Chardonnay. Macon-Villages je najveći podregion u Maconnais-u, koji pokriva oko 6,250 ha vinograda i 43 odvojene zajednice. Macon-Villages su samo bela vina. Malo selo Lugny je jedno od poznatijih oblasti u Maconnais-u i proizvodi izuzetna bela vina napravljena isključivo od Chardonnay-a. Vinogradi se nalaze na Monts du Maconnais, čija krečnjačka podloga daje idealne karakteristike mineralnosti, cvetne složenosti i finoće grožđu Chardonnay. Fermentacija se odvija u posudama od nerđajućeg čelika. Starenje je u rezervoarima od nerđajućeg čelika kako vi se što je više moguće sačuvalo voće i svežina. Enolog je Frédéric Barnier.




•91/100 Tasting Panel

# Mâcon-Lugny Le Bouchet



-  13%
  -  3,30
  -  0,9g/l
  -  Francuska
  -  2020
  -  Louis Jadot
  -  vinifikacija i fermentacija u inoksu
  -  100% Chardonnay
  -  odležavanje 8 meseci u inoksu
  -  belo
  -  pečeno belo meso, riba, školjke, salate i blagi kremasti sirevi
  -  Bourgogne
  -  0,75l
  -  kamenito
- 
-  svetložuta
  -  note limuna arome belog cveća, jabuke i citrusa
  -  okrepljujuće sveže čisto voće
- 

 Macon Lugny le Bouhet je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Vinova loza Roza Domaine du Bouchet zasađena je na kamenitim padinama i visoravnima okrenutih prema suncu. Krečnjačko zemljište daje svežinu i kompleksnost vinima iz ove doline. Šarmantne cvetne arome ustupaju mesto svežini koja ostaje na nepcu. Vinifikacija i fermentacija u inoks posudama. Vino odležava još 8 meseci pre flaširanja.



# Rully



13,50%



3,30



0,5g/l



Francuska



2019



Louis Jadot



fermentacija u hrastovim bačvama od čega je 1/3 nova burad



100% Chardonnay



u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu



belo



pečeni losos, pečena piletina, crveno meso sa roštilja: junetina, jagnjeći kotleti, oso bucco, čorba, ragu, burgujon, patka, jarebica, prepelica, jelen



Cote Chalonnaise, Burgundy



0,75l



glina, krečnjak



svetložuta boja sa zelenim odsjajem



veoma senzualno, sa notama belog voća, belog cveća i brioša na puteru
















puno i meko, lepa osvežavajuća kiselina i mineralni fini, hrast je lepo proporcionalan i pruža kompleksnot




Louis Jadot Rully 2019, je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Cote Chalonnaise je nastavak Cote de Beaune. U Cote Chalonnaise postoji pet apelacija: Rully, Bouzeron, Mercurei, Givri i Montagni. Rully je najsevernija apelacija gde je Chardonnay jedina sorta grožđa koja se koristi za belo vino. Fermentacija se odvija u hrastovim bačvama od kojih je 1/3 nova burad. Odležava u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu. Temperatura serviranja je 12-14°C. Potencijal starenja je od 5 do 10 godina. Enolog je Frédéric Barnier.


# Chassagne Montrachet Grande Montagne




 ALC 13,5%	 pH 3,21	 SO <sub>2</sub> 0,7g/l
 Francuska	 2020	
 Louis Jadot	 fermentacija u bariku na talogu	
 100% Chardonnay	 odležavanje u buradima na talogu 15 do 18 meseci	
 belo	 riba na žaru i belo meso	
 Bourgogne		
 0,75l	 glina, kreda	

 zlatna sa primesama zelene

 arome bagrema i gloga koje dopunjuju orašaste i mineralne note

 dobro izbalansiran sa finim zrcima kiselosti, zategnut, svež sa živahnim i staloženim završetakom; sa nijansama kajsije i nektarine

 Chassagne Montrachet Grande Montagne je belo vino nastalo od sorte 100% Chardonnay. Vinogradi su smešteni u južnom delu obale Bona. Zemljište je uglavnom sastavljeno od krede i gline. Grožđe se ručno bere i stavlje u male kutije kako se plodovi ne bi oštetili. Grožđe se zatim pažljivo presuje. Fermentacija se odvija u hrastovim bačvama. Odležavanje traje oko 15 meseci na finim kvascima pre flaširanja.



# Chassagne Montrachet 1er Cru Morgeot



- 95/100 James Suckling
- 93/100 Robert Parker
- 92/100 Decanter
- 91/100 Vinous



13,5%



3,26



0,8g/l



Francuska



2019



Louis Jadot



fermentacija u bačvi



100% Chardonnay



odležavanje u buradima na talogu 15 meseci



belo



morski plodovi, riba, rakovi, školjke i zreli sirevi



Bourgogne



0,75l



glina, lapor



svetlo zlatno žuta



note belog cveća i kruške sa primesama ulja od pomorandže, putera i meda



srednje do punog tela, slojevito, koncentrovano, sa jarkim balansirajućim kiselinama



Chassagne-Montrachet Morgeot je suvo belo vino od sorte Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u Burgundiji. Grožđe za ovo vrhunsko vino dolazi iz starog vinograda zasađenog još 1950. godine. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje i fermentiše u hrastovim buradima, od kojih je jedna trećina novih. Odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu. Potencijal starenja 5-10 godina.

# Chablis Blanchot



•93/100 Konbrad  
•90/100 Vinous



13%



3,42



1,5g/l



Francuska



2020



Louis Jadot



fermentacija u velikim bačvama



100% Chardonnay



odležavanje 13 do 15 meseci u inoksu pre flaširanja



belo



plodovi mora, dimljeni sirevi, salate



Bourgogne



0,75l



krečnjak i lapor



limun žuta



osvežavajuć sa aromama cveta limuna



note jabuke, breskve, citrusnog voća i snažne kiselosti



Louis Jadot Blanchot 2020 je napravljen od 100% Chardonnay sorte grožđa. Hladne zime i topla leta daju vinu iz ove apelacije jedinstvenu i prepoznatljiv ukus. Fermentacija se odvija u velikim bačvama, potom sledi odležavanje od 15 meseci pre flaširanja.



# Chablis





ALC 12,5%      pH 3,29      1,5g/l

 Francuska

 2022


 Louis Jadot


 lagano presovanje  
i fermentacija u  
čeličnim tankovima

 100% Chardonnay

 u čeličnim tankovima 15  
meseci na finom talogu

 belo

 mešane salate, soja  
salata, tempura od  
povrća, plodovi mora,  
suši, cheviche, tartar  
od lososa, vegetari-  
janska kuhinja


 Beaune, Burgundy


 0,75l

 lapor, krečnjak

 zlatno-žuta boja















 citrusne arome pomešane sa notama svežeg bilja




 mineralna svežina i hrskavost na nepcu sa  
prisutnim ukusima kruške i citrusnim aromama

 Louis Jadot Chablis 2022. je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Kontinentalna klima (veoma hladna zimi i vruća leti sa mrazovima u proleće) i laporasto krečnjačko zemljište u kombinaciji daju jedinstven karakter vina Chablis. Chardonnay-om je zasađeno oko 3,500 hektara (uključujući 856ha Premier-a i Grand Crus-a). Berba se obavlja ručno, stavlja u male posude i pod strogo kontrolisanim pravilima. Vinifikacija počinje laganim presovanjem, pa fermentacijom u čeličnim tankovima. Odležavanje traje 15 meseci na finom talogu. Potencijal starenja je preko 5 godina.


# Chablis Fourchaume 1er Cru



 ALC 12,5%	 pH 3,28	 0,3g/l
 Francuska	 2021	
 Louis Jadot	 fermentacija	
 100% Chardonnay	 odležavanje 15 meseci u buradima	
 belo	 svinjetina, riba i meki sirevi	
 Bourgogne		
 0,75l	 krečnjak	

- 
-  zlatna sa vidljivim zelenkastim nijansama
  -  citrusno voće, matičnjak sa primesama korijandera
  -  suvi i svež, odlično izbalansiran sa voćnom završnicom

---

 Chablis Fourchaume 1er Cru 2021 je belo vino od sorte grožđa 100% Chardonnay. Chablis se nalazi u severnom delu Burgundije. Veličina vinograda je 3225 ha. Vinogradi Premier Cru čine 20% ukupne veličine. Kontinentalna klima sa veoma hladnim zimama, vrućim letima i mrazu u proleće, zajedno sa laporsko-krečnjačkim tлом, daju jedinstven karakter vinu.



# Meursault 1er Cru Charmes



13,5%



3,17



1g/l



Francuska



2020



Louis Jadot



fermentacija u  
hrastovim bačvama



100% Chardonnay



odležavanje traje  
oko 15 meseci na finom  
talogu



belo



Bourgogne



pasta, riba, meki sirevi,  
vegeterijanska kuhinja



0,75l



krečnjak



svetložuta



cvetne arome i nagoveštaji bele breskve



koncentrisan sa živahnom kiselinom, finom integrisa-  
nom hrastovinom i kremastom strukturom

















Meursault Charmes je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Dolazi iz istoimenog vinograda koji se prostire na blagim padinama između 230 i 360 metara nadmorske visine okrenut ka istoku. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje i fermentiše u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih. Odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu pre pripreme za flaširanje.






•93/100 Tim Atkin  
•91-93/100 Jasper Morris


# Puligny-Montrachet Les Combettes 1er Cru



 13,5%	 3,17	 0,4g/l
 Francuska	 2018	
 Louis Jadot	 fermentacija u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvodnje od kojih je jedna trećina novo	
 100% Chardonnay	 u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu	
 belo	 pečeni losos, pečena piletina, crveno meso sa roštilja: junetina, jagnjeća kotleta, oso bucco, čorba, patka	
 Beaune, Bourgogne	 krečnjak, kamen, glina	
 0,75l		

- 
-  zlatnožuta boja sa zelenim odsjajem
  -  arome badema, belog cveća, egzotičnog voća
  -  srednjeg tela, kremasto sa izraženom elegancijom

---

 Puligny-Montrachet Les Combettes 1er Cru 2018. je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Vinograd od 6,7ha nije tako strm kao viši vinogradi na brdu Les Combettes ali ipak ima koristi od blage padine, koja mu daje odlično jutarnje osunčavanje, kao i dobru drenažu. Laporasto tlo sa malo gline se smatra najboljom vrstom zemljišta za Chardonnay, jer obezbeđuje obilje minerala dok brzo i slobodno uklanja višak vode. Smatra se među najboljim vinogradima Puligny-Montrachet Premier Cru, dobijajući visoke ocene od kritičara i shodno tome visoke cene. Fermentiše u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvodnje od kojih je jedna trećina novo. Odležava 15 meseci u drvenim sudovima na finom talogu.



# Puligny-Montrachet La Garenne



•93/100 Robert Parker  
•89-92/100 Allen Meadows



13%



3,21



0,3g/l



Francuska



2020



Louis Jadot



fermentacija u  
hrastovim bačvama



100% Chardonnay



odležavanje 15 meseci  
u hrastovim bačvama



belo



sveže salate, plodovi  
mora, piletina i sirevi



Bourgogne



0,75l



kredasto



bledozlatna



arome lešnika, voća i belog cveća



obilan i moćan, praćen neverovatnom svežinom i pod-  
vučen laganim tostom

















Pulign Montrachet La Garenne je belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Pulign Montrachet La Garenne je vinograd koji se nalazi blizu Les Folatieres i Les Referts. Louis Jadot praktikuje tradicionalnu vinifikaciju u hrastovim bačvama što donosi puno ali veoma nežno vino. Odležava 15 meseci u hrastovim bačvama.




# Corton-Charlemagne Grand Cru




1,5l



 ALC 13,5%	 pH 3,24	 0,5g/l
 Francuska	 2018	
 Louis Jadot	 fermentacija u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvodnje	
 100% Chardonnay	 u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu	
 belo	 mešane salate, soja salata, tempura od povrća, plodovi mora, suši, cheviche, tartar od lososa, vegetarijanska kuhinja: kolač od povrća, komorač	
 Beaune, Bourgogne	 krečnjak, lapor	
 0,75l/1,5l		

-  svetlo zlatno-žuta boja
-  note limete, grejpa, limunove kore, belog cveća
-  punog tela, izraženih kiselina, mineralno, duge završnice

 Louis Jadot Corton-Charlemagne 2018. je suvo belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Ovaj vinograd je jedan od najstarijih u vlasništvu Louis Jadot-a od 19. veka. Nalazi se u samom srcu apelacije (pored Corton Pougets) koja se potom proširila nakon 1966. godine. Prvobitno je to bilo jedino mesto kome je bilo dozvoljeno da nosi apelaciju Corton-Charlemagne. Ovaj vinograd je idealno južno orjentisan. Vino fermentiše u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvodnje a zatim odležava 15 mesecu u drvenim sudovima na finom talogu. Potencijal starenja je preko 20 godina. Preporučena temperatura za serviranje je 12-14°C.



•17/20 La Revue du Vin de France  
•94/100 Tim Atkin  
•93/100 CellarTracker



# Corton-Charlemagne Grand Cru



•96/100 James Suckling  
•93-95/100 Wine Advocate  
•91-94/100 BH



13,5%



3,26



0,8g/l



Francuska



2020



Louis Jadot



fermentacija u bačvi



100% Chardonnay



odležavanje na talogu  
15 meseci



belo



morski plodovi, riba,  
jastog na žaru, dinstana  
piletina sa senfom,  
školjke i zresle sireve



Bourgogne



0,75l



krečnjak i lapor



zlatnožuta



arome limete, grejfruta, limunovog soka, belog cveća  
i hrasta



punog tela, čvrst, sa suvim ekstraktom i oštri  
kiselinama; kao i dugom završnicom



Louis Jadot Corton-Charlemagne 2020 je suvo belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Chardonnay. Vino dolazi iz jednog od najstarijih vinograda iz XIX veka. Pozicija vinograda je idealno pozicionirana ka jugu u samom srcu apelacije. Ne poseduje težinu i jačinu klasičnog Moutracheta ali je veoma impresivno, kompleksno sa svežinom i svilenkastom završnicom.

# Montrachet



96/100 Wine Advocate



ALC 13,5%	pH 3,34	0.6g/l
Francuska	2020	
Louis Jadot	fermentacija se održava u hrastovim bačvama, 1/3 su nova burad	
100% Chardonnay	odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu pre pripreme za flaširanje	
belo	morski plodovi, riba, rakovi, školjke u krem sosu, zreli sirevi	
Montrachet, Burgundy	0,75l	kredast sa dosta kamenja

- svetlo zlatno-žuta boja
- arome breskve i kruške, pomešane sa uljem narandže, pčelinjim voskom, začinima i prepečenim hlebom
- punog tela, teksturan i omotan, sa slojevitim srednjim nepcem sa ostrim kiselinama i slanim završetkom

Montrachet je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u Burgundiji. Vinograd sa istočnom ekspozicijom nalazi se na teroaru sastavljenom uglavnom od kredastog tla sa dosta kamenja. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje i fermentiše u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih. Odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu, pre flaširanja. Potencijal starenja vina je 5-25 godina.



# Batard-Montrachet Grand Cru



•17.5/20 Jancis Robinson  
•94/100 Decanter



13,5%



3,29



0,2g/l



Francuska



2021



Louis Jadot



fermentacija u  
hrastovim bačvama od  
kojih je 1/3 novih



100% Chardonnay



odležavanje na finom  
talogu 15 meseci pre  
maceracija za flaširanje



belo



meso, riba, plodovi  
mora i sirevi



Bourgogne



0,75l



krečnjak, glina



svetla limun



arome zrelog voća breskve i kruške su bogato na-  
glašene puterom, začinima i dimom



gust i kremast, suptilnim notama breskve sa živahnim  
kiselošću














Batard-Montrachet je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u Burgundiji. Vinograd sa istočnom ekspozi- cijom nalazi se na teroaru sastavljenom uglavnom od kredastog tla. Berba se obavlja ručno uz rigoro- zno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje i fermentiše u hrastovim ba- čvama, od kojih je jedna trećina novih. Odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu, pre flaširanja. Potencijal starenja vina je 2-20 godina.




# Bienvenues Batard-Montrachet



91/100 Wine Searcher



 ALC	13,22%	 pH	3,26		0,5g/l
 Francuska			2017		
 Louis Jadot			fermentacija u hrastovim bačvama od čega su 1/3 nova burad		
 100% Chardonnay			u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu		
 belo			beli puding (boudin), sašimi, pečeni na tiganju ili pačiji foi gra terin, jastog, romb deverika, brancin, jegulja, slatkovodna riba, terin od štuke, rakovi		
 Beaune, Bourgogne			krečnjak		
 0,75l					

- 
-  zlatno-žuta boja
  -  breskva, narandžina kora, majčina dušica, limunova trava
  -  punog tela, slojevito idealnog balnsa duge završnice

---

 Bienvenues Batard Montrachet se nalazi u opštini Puligny Montrachet gde se spajaju opštine Puligny Montrachet i Chassagne Montrachet.

Ima istočnu ekspoziciju, na krečnjačkom tlu, priličnom teškom za obradu na površini.

Berba 2017 je obavljena u dobrim uslovima, sa malom potrebom za trijažom i dobrim nivoom opšte zrelosti.

Vino je izrazito punog tela, odličnog potencijala odležavanja preko 20 godina.

Preporučena temperatura služenja: 12-14°C.



# Bienvenues Batard-Montrachet



13%



3,24



0,6g/l



Francuska



2018



Louis Jadot



fermentacija u hrastovim bačvama od čega su 1/3 nova burad



100% Chardonnay



u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu



belo



morski plodovi, jastog, jednostavno pečena piletina, jela koja uključuju divlje pečurke i pečeni paradajz, beli tartufi, zreli sirevi itd.



Beaune, Bourgogne



0,75l



krečnjak



zlatno-žuta boja



note breskve, pralina, majčine dušice, narandže i limunske trave



punog tela, slojevito idealnog balnsa duge završnice



Bienvenues Batard Montrachet 2018. suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Grožđe za ovo vrhunsko vino se bere isključivo ručno i stavlja u male kutije kako se plodovi ne bi oštetili. Zatim se meko presuje i fermentira u hrastovim bačvama od kojih je trećina novih. Odležavanje obično traje 15 meseci na finom talogu, pre flaširanja. Vinograd se nalazi na mestu malih gradova Puligny Montrachet i Cassagne Montrachet. Tokom cele godine obasipa ga sunce sa istoka. Sam teroar sastavljen od krečnjaka daje vinu jedinstven ukus svežine i punoće. Potencijal starenja vina je 20 i više godina.



- 94/100 Vinous
- 93/100 Robert Parker
- 93-96/100 Jasper Morris

# Chevalier-Montrachet les Demoiselles Grand Cru



•97/100 James Suckling  
•96/100 Decanter  
•95/100 Robert Parker



13,5%



3,17



0,4g/l



Francuska



2018



Louis Jadot



fermentacija u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih



100% Chardonnay



odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu pre pripreme za flaširanje



belo



morski plodovi, riba, jastog na žaru, dinstanta pileтина sa senfom, školjke u krem sosu, zreli sirevi



Beaune, Bourgogne



0,75l



krečnjak, kamen



zlatno-žuta



arome citrusnog ulja, belog cveća, anžijskih krušaka, hrasta i vanile



punog tela i sa jarkim kiselinama; duga, slatka i mineralna završnica
















Chevalier-Montrachet je belo suvo vino od sorte Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Dolazi iz malog Grand Cru vinograda koji se prostire na 0.52 hektara sa ekspozicijom jug-jugoistok. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Grožđe se zatim nežno presuje i fermentiše u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih. Odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu pre pripreme za flaširanje. Potencijal starenja vina je 5-25 godina.




# Chablis Beauroy



 ALC 13,20%	 pH 3,26	 0.9g/l
 Francuska	 2018	
 Louis Jadot	 fermentacija u inoksu i buretu	
 100% Chardonnay	 13-15 meseci u hrastovim bačvama koje proizvodi firma Cadus	
 belo		
 Chablis Beauroy, Bourgogne	 riba, morski plodovi, belo meso, salate	
 0,75l	 morskog, aluvijalnog i vulkanskog porekla	

- 
-  slamnato žuta
  -  elegantan, arome belog cveća i košičavog voća
  -  okruglo i suptilno na nepcu, dugu završnicu sa svežom kiselinom

---

 Vino je suvo belo vino od sorte Chardonnay 100%. Proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u poznatoj francuskoj vinskoj regiji Burgundija. Vinarija Louis Jadot jedna je od najprestižnijih vinarija u Burgundiji, a njeni vinogradi se prostiru na površini od 225 hektara. Grožđe se bere i sortira isključivo ručno. Nakon mekog ceđenja, deo soka se fermentiše u „duplim buradima“ od 406 litara koje proizvodi bačvarska Cadus. Drugi deo je vinifikovan i odležan u inoksu.

# Chablis Preuses



13%	3,29	0.3g/l
Francuska	2021	fermentacija u hrastovim bačvama
Louis Jadot		
100% Chardonnay	odležan u nerđajućim posudama oko 13 do 15 meseci na finom	
belo		mešane salate, soja salate, plodovi mora, suši, tartar od lososa, vegetirijanska kuhinja
Chablis Grand Cru Preuses, Burgundy		lapor, krečnjak
0,75l		

- zeleno zlatna
- otmeno i složeno sa aromama bagrema, citrusa, limete i orlovih noktiju
- mesnat i živopisan, sa potrebnom kiselinom zbog svežine

Belo vino dobijeno od sorte grožđa Chardonnay 100%. Ovi fini vinogradi se nalaze na padinama na desnoj strani reke Le Serein, lokacije koja daje vinima veoma izrazit karakter i svi su tipično prilično puni. Chablis 1. Cru se fermentiše u hrastovim bačvama, kao i svi Grand Cru Luja Žadoa širom Obale D'Or. Laporasto krečnjačko zemljište se kombinuje da oblikuje jedinstveni karakter. Nakon mekog ceđenja, deo soka se fermentiše u „duplim buradima“ od 406 litara koji proizvodi njihova bačvarska Cadus. Drugi deo je vinifikovan i odležan u nerđajućim posudama. Starenje obično traje 13 do 15 meseci na finom talogu pre flaširanja.



# Corton-Greves Grand Cru



•93/100 Robert Parker



13,5%



3,43



suvo



Francuska



2017



Louis Jadot



maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje



100% Pinot Noir



odležavanje u hrastovim buradima traje oko 18 meseci, od čega je oko trećina novih



crveno



Beaune, Bourgogne



grilovana crvena tunjevina, tatakovi govedina, divljač, musaka, teleća džigerica, tatarski biftek



0,75l



silicijumsko tlo



tamno crvena



šarmantan sa aromama slatkih crvenih bobica, toplih začina, espresso pečenog
















punog, satenskog, sa sočnim kiselinama, voćnim jezgrom






Corton Greves 2017 je suvo crveno vino dobijeno od sorte 100% Pinot Noir. Grožđe za ovo vino potiče iz Grand Cru vinograda poznatog po vinima sa svi-lenkastim taninima i harmoničnom kiselinom. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje. Odležavanje u hrastovim buradima traje oko 18 meseci, od čega je oko trećina novih. Potencijal starenja 5-30 godina.


# Beaune 1er Cru Clos de Couchereaux



 13,5%	 3,41	 0.1g/l
 Francuska	 2018	
 Louis Jadot	 vinifikacija se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama oko 4 nedelje	
 100% Pinot Noir	 odležavanje traje oko 18 meseci u hrastovim bačvama	
 crveno	 grilovana tunjevina, govedina, divljač, teleća džigerica, tatarski biftek, teleći kotlet, salata od pačjih prsa	
 Beaune, Bourgogne	 glina, krečnjak	
 0,75l		

- 
-  rubincrvena
  -  note crnog ovčca, poput šljive ili kupine velikodušno su izraženi
  -  dimne note suptilno se mešaju sa kafom i otkrivaju složenost

---

 Beaune Clos des Couchereaux je suvo crveno vino od sorte 100% Pinot Noir, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u Burgundiji. Vinograd Les Couchereaux se nalazi na vrhu padine i ima južnu ekspoziciju. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Vinifikacija se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama oko 4 nedelje. Odležavanje traje oko 18 meseci u hrastovim bačvama (trećina novih). Potencijal starenja vina je 10-20 godina.



# Echezeaux Grand Cru





ALC 13,5%      pH 3,59      0,2g/l


 Francuska

 2018


 Louis Jadot


 maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje


 100% Pinot Noir


 odležavanje u hrastovim buradima traje oko 18 meseci, od čega je oko trećina novih


 crveno


 Beaune, Bourgogne


 grilovana crvena tunjevina, tatakovi govedina, divljač, musaka, teleća džigerica, tatarski biftek


 0,75l


 krečnjak

 intenzivna rubin crvena

 atraktivne note latica ruže, šipka, divljeg bilja, crvenih trešanja, sušene dunje i hrasta

 srednjeg tela, sočno, sveže, čvrsto i ekspanzivno

 Echezeaux je suvo crveno vino od sorte 100% Pinot Noir, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Vinogradi se prostiru na površini od 225 hektara ukupno. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje. Odležavanje u hrastovim buradima traje oko 18 meseci, od čega je oko trećina novih. Potencijal starenja vina je 10-30 godina.

 •95/100 James Suckling  
•93/100 Vinous  
•92/100 Robert Parker

# Bonnes Mares Grand Cru



•97/100 Vinous  
•95/100 Robert Parker  
•95/100 Wine Spectator



13%



3,49



0g/l



Francuska



2018



Louis Jadot



fermentacija u bačva-  
ma 3 do 4 nedelje



100% Pinot Noir



odležavanje traje 18  
meseci u hrastovim  
bačvama koje proizvo-  
di firma Cadus



crveno



grilovana crvena tun-  
jevina, tatakovi govedina,  
divljač, musaka, teleća  
džigerica, tatarski  
biftek, teleće pečenje



Beaune, Bourgogne



0,75l



morskog, aluvijalnog  
i vulkanskog porekla



tamna rubincrvena



snažan miris ljubičice, buke je prožet aromama malina,  
šumskog voća, zrelih trešanja, crne čokolade i latica ruže



punog tela, sa sočnim kiselinama, fino zrnastim  
struktuisanim taninima i dugom završnicom



Bonnes-Mares je suvo crveno vino od sorte 100% Pinot Noir, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u poznatoj francuskoj vinskoj regiji Burgundija. Vinarija Louis Jadot jedna je od najprestižnijih vinarija u Burgundiji, a njeni vinogradi se prostiru na površini od 225 hektara. Grožđe se bere i sortira isključivo ručno. Nakon skidanja peteljki grožđe fermentira u bačvama 3 do 4 nedelje. Odležavanje traje 18 meseci u hrastovim bačvama koje proizvodi firma Cadus. Potencijal starenja vina je 10-35 godina.



# Gevrey-Chambertin Les Cazetiers



- 94/100 James Suckling
- 95/100 Wine Spectator
- 94-96/100 Vinus
- 95/100 Wine Enthusiast
- 94/100 Robert Parker



13,5%



3,48



0,3g/l



Francuska



2018



Louis Jadot



fermentacija i maceracija u velikim drvenim bačvama 3 do 4 nedelje



100% Pinot Noir



odležavanje u buradima 18 meseci od čega je trećina novih



crveno



Beaune, Bourgogne



pačestina, sos od višanja, sirevi



0,75l



krečnjak, glina



rubincrvena



arome pomorandže, grejfruta sa notama dima



punog tela sa dugom aromatičnom završnicom blsgih tanina



Gevrey Chambertin 1er Cru 2018 je suvo crveno vino od sorte 100% Pinot Noir, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Gevrey Chambertin je najseverniji od velikih komuna Cote de Nuits. Polovina od Premier Cru vinograda Gevrey Chambertin a druga polovina zauzima strme padine, na jugoistoku na krečnjačko-glinenom zemljištu. Smatra se da su ovi vinogradi jedni od najboljih. Maceracija se odvija u otvorenim bačvama 3 do 4 nedelje. Bačve se otvaraju dva puta dnevno tokom fermentacije. Vino odležava 18 meseci u buradima.

# Vosne-Romanée



•91/100 Burghound.com



14%



suvo



Francuska



2020



Louis Jadot



fermentacija u  
bačvama 3-4 nedelje



100% Pinot Noir



18 meseci u hrastovim  
bačvama od Cadus-a



crveno



pečeni losos, pečena  
piletina, crveno meso  
sa roštilja: junetina,  
jagnjeći kotleti, čorba,  
burgujon, pačestina jar-  
ebica, prepelica, jelen



Village



0,75l



kređa, glina, kamenje



rubincrvena



zrelo crveno voće sa notama jagode maline, ribizle



srednjeg tela, baršunasto, uravnoteženog ukusa  
sa notama kože i šumskog tla u završnici



Louis Jadot Vosne-Romanee 2020 je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Pinot Noir. Vinogradi u proseku zauzimaju prostor od 105 ha od čega je 14 Premier Crus-a i 7 Grand Cru-a apelacija. Ovaj vinograd je na 320 metara nadmorske visine, okrenut istok-jug/istok. Zemlja je smeđe boje, od krede i gline, sa kamenjem. Berba je započeta krajem avgusta, grožđe je bilo odličnog kvaliteta, jedva da je bilo potrebe za trijažom. Snažno taninska, ali ipak savršeno glatka građa ovog začinskog vina idealna je za kombinovanje sa velikim brojem jela. Fermentacija se odvija u bačvama 3-4 nedelje, a odležava 18 meseci u hrastovim bačvama od Cadus-a.



# Volnay



•91/100 Wine Advocate



13%



3,47



suvo



Francuska



2015



Louis Jadot



fermentacija u  
bačvama 3-4 nedelje



100% Pinot Noir



18 meseci u hrastovim  
bačvama od Cadus-a



crveno



pečeni losos, pečena  
piletina, crveno meso  
sa roštilja: junetina,  
jagnjeći kotleti, čorba,  
burgujon



Volnay, Bourgogne



0,75l



Krečnjak, laporac, glina  
i šljunak



rubincrvena



intenzivne arome zrelih crvenih i crnih bobica sa  
začinima i notama kože i duvana



svilenkasti tanini i veoma mekana tekstura



Crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Pinot Noir. Okruženi krečnjačkom visoravni, vinogradi Volnay imaju podzemlje sačinjeno od argovskog laporca, a u graničnim delovima Pommard i Merso, Bathonien gline i krečnjačke sipine. Visoko u šljunku. Nadmorska visina varira između 230 i 370 m nadmorske visine. Grožđe se fermentiše u bačvama tokom 3 do 4 nedelje. Vino odležava u hrastovim bačvama Cadus tokom 18 meseci.

# Pommard



•93/100 Burghound.com  
•91/100 Wine Advocate  
•90/100 Wine Spectator



13%



3,47



suvo



Francuska



2021



Louis Jadot



maceracija u otvorenim drvenim ili inoks kacamama traje 3 do 4 nedelje



100% Pinot Noir



18 meseci u hrastovim buradima



crveno



pačja prsa sa šećernim graškom, boeuf bourguignon ili dinstanu piletinu u crnom vinu



Pommard



0,75l



glinasto-krečnjačko



ljubičasto-rubin crvena



buket arome tamnog voća (kupine, borovnice, ribizle, trešnje, podvučene blago zemljanim notama



strukturiran i sočan, sa gustim, aromatičnim voćem i začinskim buketom, elegantno podržan prisutnim, mekim taninima



Pommard se nalazi na padini, između 240 i 380 metara, okrenut prema istoku ili jugoistoku. Pommard može biti samo crven. Prilično glinasto krečnjačko tlo daje Pommardu neke sasvim originalne kvalitete: puno boje, tamnocrvena crna, intenzivan i oštar buket crne ribizle, mošusa i mesa divljači. Berba se obavlja ručno, grožđe se stavlja u male kutije kako se bobice ne bi oštetile. Grožđe se zatim ručno sortira i uklanja peteljke. Maceracija u otvorenim drvenim ili inoks kacamama traje 3 do 4 nedelje. Vino odležava 18 meseci u hrastovim buradima iz njihove bačve; 1/3 buradi su nove.



# Morey Saint Denis



•91/100 Vinous



14%



3,47



0.3g/l



Francuska



2018



Louis Jadot



fermentisano 3 do 4 nedelje u bačvama



100% Pinot Noir



18-20 meseci u hrastovim buradima



crveno



crveno meso, rebrasti biftek i vrhunska rebra



Morey-Saint Denis, Burgundy



0,75l



krečnjak, glina



rubin crvena



elegantno sa izraženom aromom trešnje, crne ribizle, jagode i začina



srednjeg tela, sa jakim, ali mekim taninima i vrhunski integrisanim hrastom



Crveno suvo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Pinot Noir. Morey Saint Denis je jedno od najmanjih vinskih sela u Cote de Nuits. Postoje četiri Grand Crus-a uključujući Clos Saint Denis. Između Gevrey Chambertina i Chambolle Musignija, mogli bismo reći da su vina Morey sa sopstvenim karakterom posrednik između snage prvog i delikatnosti drugog. Poreklo Clos Saint Denis je veoma staro. Ovi vinogradi su pripadali sabornoj crkvi Saint Denis de Vergi, osnovanoj 1203. godine u Chateau de Vergi. Vinograd je izložen na istoku; zemlja je glineno-krečnjačka sa mešavinom oksida gvožđa. Fermentisano 3 do 4 nedelje u bačvama. Odležava 18-20 meseci u hrastovim buradima.

# Vosne-Romanée



•91/100 Burghound.com



14%



suvo



Francuska



2020



Louis Jadot



fermentacija u  
bačvama 3-4 nedelje



100% Pinot Noir



18 meseci u hrastovim  
bačvama od Cadus-a



crveno



pečeni losos, pečena  
piletina, crveno meso  
sa roštilja: junetina,  
jagnjeći kotleti, čorba,  
burgujon, pačestina jar-  
ebica, prepelica, jelen



Village



0,75l



kređa, glina, kamenje



rubincrvena



zrelo crveno voće sa notama jagode maline, ribizle



srednjeg tela, baršunasto, uravnoteženog ukusa  
sa notama kože i šumskog tla u završnici



Louis Jadot Vosne-Romanee 2020 je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Pinot Noir. Vinogradi u proseku zauzimaju prostor od 105 ha od čega je 14 Premier Crus-a i 7 Grand Cru-a apelacija. Ovaj vinograd je na 320 metara nadmorske visine, okrenut istok-jug/istok. Zemlja je smeđe boje, od krede i gline, sa kamenjem. Berba je započeta krajem avgusta, grožđe je bilo odličnog kvaliteta, jedva da je bilo potrebe za trijažom. Snažno taninska, ali ipak savršeno glatka građa ovog začinskog vina idealna je za kombinovanje sa velikim brojem jela. Fermentacija se odvija u bačvama 3-4 nedelje, a odležava 18 meseci u hrastovim bačvama od Cadus-a.





# MICHEL REYBIER

## La Mascaronne

### Istorija

La Mascaronne je osnovana u 14. veku, a ime je dobila po fontani sa maskom (mascaronne) koja se nalazi na imanju. Vinarija je bila u vlasništvu brojnih vlasnika tokom godina, a u 20. veku je bila zanemarena i zapuštena. Međutim, 1999. godine, novi vlasnik, Tom Bove, kupio je imanje i počeo da obnavlja vinariju i vinograde. Tokom narednih godina, Bove je uložio mnogo truda i novca u obnovu La Mascaronne. Obnovio je stari kameni toranj, kuću i druge građevine na imanju, kao i vinograde. Uz pomoć svog tima, on je takođe uspostavio nove metode uzgoja grožđa i proizvodnje vina, koje se kombinuju sa tradicionalnim metodama kako bi se stvorila vrhunska vina.

Od 2020. La Mascaronne dobija novog vlasnika - Michel Reybiera. Reybier je svoju karijeru započeo u prehrambenoj industriji, a kasnije se fokusirao na proizvodnju vina. 1995. kupio je Chateau Cos d'Estournel, prestižnu vinariju u Bordou, koju je uspešno vodio. Nakon toga, proširio je svoje poslovanje i kupio nekoliko drugih vinarija, uključujući i Chateau Le Mascaronne.

Danas, Chateau la Mascaronne je poznata po svojim vrhunskim vinima, koja se proizvode na imanju koje obuhvata 100 hektara zemlje, od kojih je 60 hektara zasađeno vinogradima. Vinarija proizvodi različita vina, uključujući vrhunska rose, bela i crvena vina. Sva vina se proizvode u malim serijama, što omogućava vinima da održe svoj kvalitet i autentičnost. La Mascaronne vina su poznata po svom složenom ukusu i izražajnom

karakteru, a danas su dostupna u mnogim restoranima i vinotekama širom sveta.

### Imanje

Chateau La Mascaronne leži u srcu apelacije Cotes de Provence, nedaleko od srednjovekovnog sela Le Luc. Imanje gleda na vinograd sa jednom parcelom od 60 hektara, koji se od 2016. godine uzgaja na organski način. Pored ovog sertifikata, svo grožđe koje čini vina imanja potiče iz sopstvenog vinograda. Chateau La Mascaronne dolazi iz izuzetnog teroara. Smešten na strani litice, vinograd, uglavnom pod uticajem gline i krečnjaka, nalazi se na najvišoj tački imanja i nalazi se na nadmorskoj visini od 300 metara. Uživajući u divnoj lokaciji i izloženosti, zemlja Chateau La Mascaronne nudi prirodnu ventilaciju i idealnu sunčevu svetlost, omogućavajući grožđu da sačuva svoje zdravo stanje.

Chateau la Mascaronne je istorijska vinarija u regiji Provence, u jugoistočnoj Francuskoj. Ova vinarija ima dugu i bogatu istoriju koja seže više od 700 godina unazad.

### Vinograd

La Mascaronne ima šezdeset hektara vinove loze zasađeno na jednoj, kontinuiranoj zemljišnoj parceli u obliku prstena. Pažljiva priprema zemljišta omogućava da korenje seže duboko u dubinu zemlje, što štiti vinovu lozu od ekstremne suvoće. Zbog toga je navodnjavanje nepotrebno. Vinova loza se uglavnom sadi od severa ka jugu kako bi se mogla kupati na zracima izlazećeg i zalazećeg



sunca. Najstarije vinove loze imanja su dragoceni deo njegovog nasleđa i oni dobijaju najsavesniju brigu. Žetva se obavlja ujutru i u potpunosti se obavlja ručno. Grožđe se bere u visini zrelosti i sortira prvo u vinogradu, a zatim po dolasku u podrum, tako da se za proizvodnju vina La Mascaronne koriste samo najkvalitetnije bobice.

Terroar La Mascaronne unosi jedinstven karakter u svako od vina imanja. Osnovna filozofija je sublimiranje svega što priroda može da ponudi dok se prilagođava njenim specifičnostima. Danas, zahvaljujući neprestanim naporima svojih posvećenih muškaraca i žena, terroar La Mascaronne proizvodi izuzetna vina kao nikada ranije.

### Sertifikovana organska poljoprivreda

Certified Agriculture Biologique (AB) je francuski program za sertifikaciju organske poljoprivrede. AB sertifikacija je namenjena za potvrdu da je proizvod proizveden u skladu sa strogim standardima organske poljoprivrede.

“U La Mascaronne, naša posvećenost poštovanju životne sredine je više od filozofije; to je preduslov za sve što radimo. Naša vina imaju sertifikat Agriculture Biologique, a naše imanje ima koristi od takvog bogatstva biodiverziteta da ne možemo a da ne uzmemo u obzir našu okolinu u celini. To je ono što nas tera da ne samo brižljivo brinemo o svojoj lozi i zemljištu, već i da posebnu pažnju posvetimo našim raskošnim maslinama, vekovima starim hrastovima i veličanstvenim terasama sa kamenim zidovima”, objašnjava Michel Reibier. Organsko vinogradarstvo La Mascaronne je usvojio metode održive poljoprivrede 1999. godine, a ceo vinograd na imanju ima sertifikat Agriculture Biologique od 2016.



























# Château La Mascaronne Rosé



-  13,5%
-  pH 3,35
-  <1g/l
-  Francuska
-  2022
-  Château La Mascaronne
-  malolaktička fermentacija u bariku
-  40% Cinsault  
35% Grenache  
15% Syrah  
10% Vermentino
-  nebarikirano iz inoksa
-  roze
-  riba, školjke i rakovi,  
belo meso, roštilj,  
egzotična kuhinja
-  Provence,  
Cotes de Provence
-  0,75l
-  glina i krečnjak

-  roze sa svetlo-srebrnim odsjajem
-  delikatna aroma bele breskve podržana citrusnom notom
-  nepce je glatko i strukturirano, sveži voćni ukus breskve ili ananasa sa lepim osvežavajućim završetkom

-  Château La Mascaronne Rose je roze vino dobijeno kupажom sorti grožđa Grenache, Cinsault, Syrah i Vermentino. Vinograd od 60 hektara je smešten na padini sastavljen od glineno-krečnjačkog zemljišta. Orijentacija vinograda donosi prirodnom razvoju grožđa i omogućava timu da smanji upotrebu fitosanitarnih tretmana. Vinova loza se uglavnom sadi od severa ka jugu kako bi se mogla kupati na zracima izlazećeg i zalazećeg sunca. Grožđe se bere i sortira ručno. Vinifikacija se odvija na niskoj temperaturi da bi se sačuvala sve arome.

# CHAMPAGNE



# POL ROGER

## Isrorija

Prvobitno nazvana „Roger“, kuća šampanjca Pol Roger osnovana je 1849. od strane, tada 18-godišnjeg, Pola Rogera. Pol Roger je rođen 24. decembra 1831, kao sin advokata. Počevši kao veletrgovac vinom, pokrenuo je sopstvenu kuću šampanjca 1849. godine, a prava izdanja pojavila su se 1853. godine.

Preseljenjem u mesto Epernay 1855. godine, počeo je da se fokusira isključivo na brut šampanjac, delimično zato što je ovo bila vrsta vina koju su voleli Britanci. I tako je počela veoma bliska povezanost kuće sa Velikom Britanijom, što ju je dovelo do toga da bude poznata kao „Britanska“ kuća šampanjca. Pol Roger je bio zvaničan šampanjac na krunisanju kralja Džordža V i ostao je zvanični dobavljač šampanjca za britansku kraljevsku porodicu sve do danas. Vinston Čerčil je bio veliki ljubitelj ovog šampanjca, tako da su u vinariji Pol Roger svoj vrhunski cuvee nazvali po njemu i počeli da ga proizvode od 1975. godine. U vreme kada je Pol Roger umro od upale pluća 1899. godine, posao je bio dobro uspostavljen i tada je kuća počela da radi pod zvaničnim imenom Pol Roger. Polova dva sina, Moris i Džordž, nastavili su posao, a 1900. godine firma je doživela katastrofu kada su se zgrade i podrumi srušili, uzrokujući gubitak od oko 1.500.000 boca šampanjca. Upornost i odlučnost braće omogućili su kući da prebrodi nesreću. Poboljšanja u prodaji konačno su ostvarena 1950-ih, nakon što su izdržali rat i depresiju. Morisov sin Žak i nećak Gaj preuzeli su uzde, a kasnije su im se pridružili Kristijan de Bili i Kristijan Pol-Rodžer, praunuci Pola Rodžera. Godine 1997. prvi član koji nije iz porodice, Patris Nojel, ušao je u menadžerski tim kao predsednik odbora. Patris se penzionisao 2013. i nasledio ga je Loran d'Harkur.

Članovi porodice i dalje ostaju aktivni u menadžmentu i u svim drugim aspektima firme.

## Vinograd

Vinarija Pol Rodžer poseduje blizu 55% sopstvenih vinograda, ukupne veličine 93 hektara, koji se koriste za proizvodnju šampanjca, što je prava retkost u ovom regionu velikih firmi. Ostatak grožđa nabavlja od uzgajivača sa kojima saraduje već decenijama. To je jedna od poslednjih velikih šampanjskih kuća koja je još uvek u porodičnom vlasništvu i nezavisna. U vinariji se ceo proces proizvodnje obavlja ručno. Koristeći stroge smernice, grožđe se uglavnom dobija iz vinograda Premier i Grand Cru koji u proseku imaju 95 poena u sistemu klasifikacije Echelle des Crus.

## Podrum

Podrum u kome se čuvaju šampanjci jedan je od najdubljih podruma u regionu. Imaju 7km podruma, od kojih se najniži nalazi na 35m ispod površine. Činjenica da je u ovom dubokom podrumu temperatura 9°C ili manje, a ne normalna temperatura od 11-12°C, produžava fermentaciju i doprinosi kvalitetu i posebnoj stilu vina i njihovih finih mehurića. U današnje vreme kompanija Pol Roger ima 54 zaposlena. Pre jednog veka bilo je 300 zaposlenih i proizvodilo je mnogo manje vina. Od 2012. godina kompletna vinifikacija se obavlja u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Nakon alkoholne fermentacije, sva vina prolaze kroz malolaktičnu fermentaciju. Godišnje se u vinariji proizvede oko 1.8 miliona boca vina. Glavni enolog, koji nadgleda ceo proces proizvodnje, je Damien Cambres, koji je na to mesto nasledio čuvenog Dominika Petita. Njih dvojica su 2018, tokom velikog iskopavanja imanja, pronašli 26 boca vina koje su preživele katastrofu iz 1900. godine.





# Brut Reserve



- 94/100 Tyson Stelzer 2020-21
- 93/100 Guide de la RVF 2021
- 92/100 The Wine Advocate 2021
- 92/100 Falstaff
- 92/100 James Suckling
- 16,5/20 Guide Bettane et Desseauve 2021
- 91/100 Grandi Champagne 2020-21
- 90/100 Wine Enthusiast
- 90/100 Wine Spectator



- ALC 12,5%
- pH 3,10
- 10,50g/l
- Francuska
- non-vintage
- Pol Roger
- fermentacija u inoksu
- 33% Pinot Noir  
34% Chardonnay  
33% Pinot Meunier
- 42-54 meseci u inoksu  
i 3-6 meseci u boci
- belo, penušavo
- kao aperitiv, uz ceo obrok ili male zalogaje poput kavijara praćen finom gušćijom pašetom, uz sir, piletinu, kinesku kuhinju, foagra, indijsku kuhinju, jastog, ostrige, losos
- Epernay, Champagne
- krečnjak (kreda i lapor), pesak, glina, mulj
- 0,75l/1,5l/3l/6l/9l/12l

- prelepa boja slame sa finim mehurićima
- moćno i atraktivno, prvo do izražaja dolaze voćne arome (kruška, mango) a zatim beli jasmin i vanila
- na ukusu je strukturirano, snažno, sveže, obilno i voćno, sadrži aromatičnu kompleksnost, finese i eleganciju

- Sva znanja Pol Roger vinarije otkrivaju se u njenoj sposobnosti da svake godine reprodukuje mešavinu koja je dosledna u stilu i kvalitetu. Elegantan i prefinjen, cuvee Brut Reserve je šampanjac svih prilika. Rezervat Brut je mešavina jednakih delova tri sorte grožđa: Pinot Noir, Pinot Meunier i Chardonnay iz 30 različitih apelacija. Za proizvodnju ovog cuvee-a koristi se 25% rezervi. Pol Roger Brut Reserva je sastavljena od 3 najbitnije sorte grožđa u oblasti Champagne. Pinot Noir donosi strukturu, telo i snagu, Pinot Meunier svežinu, oblinu i voćnost i konačno Chardonnay donosi aromatičnu kompleksnost, finese, eleganciju i svetlinu.



















# Blanc de Blancs




•93/100 Robert Parker  
•93/100 Vinous



- |  |   |
|--|---|
|  ALC 12,5%  |  7,0g/l  |
|  Francuska  |  2015  |
|  Pol Roger  |  hladna fermentacija (<18°C); malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija u boci na 9°C u podrumima; ručni remuage)               |
|  100% Chardonnay (isključivo iz Grand Crus Cote des Blanc pozicije) |  odležavanje 6 godina  |
|  belo, penušavo  |  rashladiti na 10°C, služiti kao aperitiv ili sa morskim specijalitetima (školjke, rakovi, bela riba) ili uz lagana koktel-ska predjela |
|  Epernay, Champagne   |  krečnjak  |
|  0,75l  |   |

- 
-  bledozlatna
  -  arome peciva od putera, belog cveća, citrusa i egzotičnog voća, veoma postojani mehurići
  -  bogat, punog tela i izbalansiran; završnica je impresivna i zavodljiva sa notama sušene breskve i lešnika

- 
-  Pol Roger Brut Blanc de Blancs je belo penušavo vino dobijeno od nakvalitetnijih plodova sorte 100% Chardonnay, koji su brani u odabranim Grand Cru vinogradima na lokacijama Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger i Le Mesnil-sur-Oger. Grožđe se bere i selektuje isključivo ručno, nakon čega sledi vinifikacija koja započinje hladnom maceracijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino prolazi kroz punu malolaktičku fermentaciju pre konačnog mešanja. Sekundarna fermentacija se odvija u bocama na 9°C u podrumima vinarije, na dubini od 34 metara, gde se vino čuva dok se ne podvrgne ručnom remuage-u (rešetanju), što je danas retkost u proizvodnji šampanjca. Odležavanje vina traje 6 godina.



# Brut Vintage



0,75l  
1,5l



•94/100 Wine Advocate  
•93/100 Wine Spectator  
•93/100 Decanter



12,5%



7,35g/l



Francuska



2015



Pol Roger



hladna maceracija u rezervoarima od nerđajućeg čelika; malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija se odvija u bocama do ručnog remuage-a (rešetanju)



60% Pinot Noir  
40% Chardonnay



belo, penušavo



odležavanje 7 godina



Epernay,  
Champagne



rižoto sa morskim plodovima, foa gra, kavijar, suši



0,75l/1,5



krečnjak



zlatno-žuta sa srebrnim nijansama



arome latica ruže, peciva, sušenih, oraha, meda i želea od jabuke, veoma fina i postojana sa mehurićima



elegantan, kremast, svilenkaste teksture i dugotrajne kiselosti



Pol Roger Brut Vintage je belo penušavo vino dobijeno kupažom sorti grožđa 60% Pinot Noir i 40% Chardonnay, koje se bere u 20 Grand i Premier Cru vinograda u oblastima Montagne de Reims i Cote des Blancs, u čuvenoj regiji Champagne. Grožđe se bere i selektira isključivo ručno, nakon čega sledi vinifikacija koja započinje hladnom maceracijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino prolazi kroz punu malolaktičku fermentaciju pre konačnog mešanja. Sekundarna fermentacija se odvija u bocama na 9°C u podrumima vinarije, na dubini od 34 metra, gde se vino čuva dok se ne podvrgne ručnom remuage-u (rešetanju). Odležavanje traje 7 godina.

# Brut Rose



•94/100 Robert Parker  
•94/100 Wine Spectator



ALC 12,5%	8,0g/l
Francuska	2015
Pol Roger 85% Brut Vintage (60% Pinot Noir i 40% Chardonnay) 15% Pinot Noir	hladna fermentacija (<18°C); malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija u boci na 9°C u podrumima; ručni remuage)
roze, penušavo	odležavanje 6 godina
Epernay, Champagne	losos sa roštilja, suši, voćni tart, drugi voćni dezerti
0,75l	krečnjak

- ružičasta sa narandžastim nijansama
- arome trešanja, malina, latica ruže, šljiva, blanširanih badema i primese ulja mandarine
- uravnotežen, savršeno izbalansiran, punog tela i duge završnice

Brut Rose Vintage je penušavo rose vino dobijeno mešanjem šampanjca Brut Vintage (85%) i Pinot Noir-a (15%) koji potiče iz najboljeg cru vinograda Montagne de Reims. Grožđe se bere i selektuje isključivo ručno, nakon čega sledi vinifikacija koja započinje hladnom maceracijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino prolazi kroz punu malolaktičku fermentaciju pre konačnog mešanja. Sekundarna fermentacija se odvija u bocama na 9°C u podrumima vinarije, na dubini od 34 metra, gde se vino čuva dok se ne podvrgne ručnom remuage-u (rešetanju). Odležavanje vina traje 6 godina.



# SW Churchill 2013



0,75l 1,5l



•97/100 Vinous  
•96/100 Robert Parker



12,5%



10,0g/l



Francuska



2013



Pol Roger



hladna fermentacija (<18°C); malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija u boci na 9°C u podrumima; ručni remuage)



70-80% Pinot Noir  
20-30% Chardonnay



belo, penušavo



odležavanje vina traje 8 godina sa potencijalom starenja i do 25 godina



Epernay,  
Champagne



zreo permigiano, blaži mekani sirevi, mlada svinjetina, bogatija riba



0,75l/1,5l



krečnjak



duboka limunžuta, zlatna nijansa



miris suvog cveća (latica ruža) pomešan sa bibernim notama, note vanile i kandiranog voća



punog tela, kremast, izbalansiran, sa dugom i moćnom završnicom



Ovo je jubilarna 20. berba od 1984. godine, kada je zvanično počeo da se proizvodi ovaj vrhunski šampanjac. Ime je dobio po čuvenom engleskom državniku Vinstonu Čerčilu, koji je bio prijatelj porodice Roger i obožavao je njihova vina. Grožđe se bere i selektuje isključivo ručno, nakon čega sledi vinifikacija koja započinje hladnom maceracijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino prolazi kroz punu malolaktičku fermentaciju pre konačnog mešanja. Sekundarna fermentacija se odvija u bocama na 9°C u podrumima vinarije, na dubini od 34m, gde se vino čuva dok se ne podvrgne ručnom remuage-u (rešetanju), što je danas retkost. Odležavanje vina traje 8 godina sa potencijalom starenja i do 25 godina.



# GOSSET

## Istorija

Osnovana 1584. godine u mestu Ay, od strane Pierre Gosseta, Champagne Gosset je najstarija vinska kuća u Champagne-i. Tokom naredna četiri veka, generacije porodice Gosset će steći slavu ne samo kao odbornici, gradonačelnici i sudije, već i kao uzgajivači i trgovci šampanjskim vinima. Bez obzira na period, muškarci i žene iz porodice Gosset imali su jednu ambiciju – da poboljšaju svoj teroar.

Pierre Gosset, odbornik i vinogradar, pravio je mirna vina, uglavnom crvena, od grožđa koje je brao iz sopstvenih vinograda i koja su se služila čak i na francuskom dvoru. Zatim, u 18. veku počela su da se prave penušava vina u tom regionu, što je podstaklo i porodicu Gosset da krene tim stopama.

Vina su punili u boce, autentičnog oblika, koje se i danas koriste. Ova izuzetno elegantna, prepoznatljiva boca, sa dobro zaobljenim stranama, ekskluzivni je model koji je bio deo stare porodične kolekcije flaša.

1993. godine, nakon više od 400 godina porodičnog vlasništva, vinariju Champagne Gosset je kupila porodica Renaud-Cointreau, koja je takođe vlasnik i ugledne kompanije koja proizvodi čuveni konjak Frapin. Porodica Renaud-Cointreaus insistira na kontinuitetu proizvodnje šampanjca starog stila kakav se stolicima praktikuje u mesu Ay.

## Vinograd

Vinarija Champagne Gosset poseduje 9.8 hektara vinograda, od kojih 5.7 hektara leže na brdima u okolini Aya na pozicijama Lieux-dits of Asniers, Croix Courcelle, Froide Terre i Loiselu. Još 3.4 hektara Premier Crus vinograda raštrkano je po selima Avenay,

Dizy i Mareuil. Mala parcela od 0.2 hektara Grand cru vinograda se nalazi u selu Chardonnay i ima veliki uticaj na prepoznatljiv stil šampanjca Gosset. Godišnja proizvodnja u vinariji Champagne Gosset iznosi oko 1.3 miliona boca.

Vina se proizvode skoro u potpunosti (95%) iz Premijer cru i Grand cru vinograda. Stil je odlučno tradicionalan i da bi se očuvala maksimalna svežina, vina nikada ne prolaze kroz malolaktičku fermentaciju. Fermentacija se odvija u manjim rezervoarima od nerđajućeg čelika od 20, 40 i 60hl. Temperature tokom vinifikacije se pažljivo održavaju kako bi se sačuvala delikatne arome.

## Podrum

Gosset šampanjci se prave sa izuzetnom pažnjom i odležavaju u podrumu, na talogu, minimum 3 godine (Grande Reserve), pa sve do 10 godina (Celebris cuvee).

Velike zasluge za kvalitet Gosset šampanjca ima i glavni enolog Odilon de Varine koji je na to mesto došao 2016. godine i koji sa svojom pomoćnicom Gabrielle Bouby-Malagu nastavlja tradiciju dugu 4 veka. Gossetov neponovljivi stil - čist, precizan, elegantan i teksturiran, sa izuzetnom dugovečnošću - malo se promenio tokom vekova.

Nekada miljenik kraljeva i kraljica Francuske, Champagne Gosset ostaje jedan od najslavnijih i najprestižnijih proizvođača, kojeg mnogi kolekcionari i poznavaoči vina smatraju vrhunskim svetskim luksuznim šampanjcem.







# Gosset Champagne Grand Reserve



3l  
1,5l  
0,75l



- ALC** 12%
- pH** 3,0
- 8,4g/l
- Francuska
- 80-90% 2015  
10-20% 2013 i 2014
- Gosset
- fermentacija u inoksu
- 45% Chardonnay  
45% Pinot Noir  
10% Pinot Meunier
- odležavanje 3-5 godina
- belo, penušavo
- savršena pratnja bagim i suptilno začinjanim slatkim i slanijim jelima, prilagodljiv od aperitiva do deserta
- Epernay, Champagne
- 0,75l/1,5l/3l
- krečnjak

- sjajna zlatno-žuta
- voćne arome sa notama žutog voća poput breskve i šljive Mirabel
- punog tela, svež, harmoničan, sa fino izbrušenom kiselinom koju nose note citrusa

Gosset Grande Reserve Brut je penušavo belo vino dobijeno kupažom sorti 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir i 10% Pinot Meunier. Ovaj vrhunski šampanjac nastaje spajanjem najboljih berbi i veran je izraz stila vinarije Gosset Champagne koja proizvodi vina duže od 4 veka i smatra se najstarijom vinarijom u regiji Champagne. Nakon vinifikacije, vino je odležavalo na talogu kako bi se eliminisao sav rizik od prevremene oksidacije. Malolaktična fermentacija se pažljivo izbegava kako bi se sačuvala sve prirodne voćne arome vina i omogućilo duže odležavanje vina. Godišnja proizvodnja: 90.000 boca. Enolog je Odilon de Varine..



- 94/100 Decanter
- 93/100 Wine Spectator
- 92/100 James Suckling
- 91/100 Wine Enthusiast



# Gosset Champagne Celebris



•94/100 Wine Spectator  
•94/100 Wine Advocate



12%	3	6,6g/l
Francuska	2008	
Gosset	tradicionalna vinifikacija	
72% Chardonnay 28% Pinot Noir	12 godina u podrumu	
rose, penušavo	pečurke, živina, jastog, jage i citrusno voće	
Epernay, Champagne		
0,75l	krečnjak	

- kristalno čista, sjajna bakrena nijansa
- džem od jagoda podigao začinski (crni biber) i dodir mentola
- zategnutost punog tela, sa akordima zrele crne trešnje prožete notom krvave narandže

Gosset Champagne Celebris Rose 2008 je rose penušavo vino nastalo kupažom sorti grožđa 72% Chardonnay i 28% Pinot Noir. Proizvodnja se odvija tradicionalno i sazreva na talogu kako bi se izbegla prevremena oksidacija. Malolaktička fermentacija se pažljivo izbegava kako bi se očuvala prirodna voćna aroma vina i obezbedila savršena konverzacija. Vino odležava najmanje 10 godina u podrumu da bi se dobilo kompleksno i voćno vino.

# Gosset Champagne Celebris



- 96/100 James Suckling
- 95/100 Robert Parker
- 95/100 Wine Enthusiast
- 93/100 Wine Spectator



- 12%
- 3,02
- 4,8g/l
- Francuska
- 2007
- Gosset
- fermentacija u inoksu
- 57% Chardonnay  
43% Pinot Noir
- odležavanje preko  
9 godina na talogu
- belo, penušavo
- savšen aperitiv ili sa  
neobičnim spojevima  
hrane kao što su ave-  
rion jagnjetina, globus  
artičoke, brie de meaux  
sa vanilom
- Epernay,  
Champagne
- 0,75l
- krečnjak

svetlozlatna sa smaragdnazelenim odsjajima

arome meda i slane karamele osvežene notama kruške, ananasa i citrusnog voća poput limete

punog tela sa oštrom kiselinom sa primesama note crvenog grejpfruta na završnici

Gosset Celebris Extra Brut je penušavo belo vino nastalo kupažom sorti 57% Chardonnay i 43% Pinot Noir. Ovaj vrhunski šampanjac je veran izraz stila vinarije Gosset Champagne koja proizvodi vina duže od 4 veka i smatra se najstarijom vinarijom u regiji Champagne. Nakon vinifikacije, vino je odležavalo na talogu kako bi se eliminisao sav rizik od prevremene oksidacije. Malolaktična fermentacija se pažljivo izbegava kako bi se sačuvale sve prirodne voćne arome vina i omogućilo duže odležavanje vina. Odležavanje najmanje 10 godina u podrumu rezultiralo je prelepo složenim i strukturiranim vinom. Ovo je odlično vino za odležavanje.



# Gosset Champagne Celebris



•18/20 Reme du Vin de France  
•18/20 Guide le Point



ALC 12%	pH 2,97	4,8g/l
Francuska	2008	
Gosset	tradicionalna metoda, nežno presovanje grožđa	
54% Chardonnay 46% Pinot Noir	12 godina u podrumu bez maceracije	
belo, penušavo	ćuretina, pasta, tvrdi sirevi	
Epernay, Champagne	krečnjak	
0,75l		

- 
- tamnožuta
  - cvetne note, kruška, šljiva
  - vanila, kruška, sa dugom završnicom
- 

Gosset Champagne Celebris 2008 je belo penušavo vino nastalo kupažom sorti 54% Chardonnay i 46% Pinot Noir. Ovo vino odlikuje svojom retkošću koje je napravljeno samo osam puta od svoje prve berbe iz 1988. godine, jedinstvena vizit karta Celebrisa je da je to cuvee sa „puno slobode“. Način proizvodnje jeste tradicionalna metoda uz nežno presovanje grožđa. Vino odležava 12 godina bez maceracije, oslanjajući se na više od 10 godina „hranjenja iz taloga“ da bi vino pronašlo svoj balans. Ograničeno izdanje je na 15.000 boca.

# Gosset Blanc de Blancs



- 93/100 Connoisseurs Guide
- 93/100 Wine & Spirits
- 93/100 Wine Enthusiast
- 92/100 Allen Meadows - Burghound
- 92/100 John Gilman
- 92/100 James Suckling
- 92/100 points Wine Spectator
- 91/100 points Decanter



12%



3,04



3g/l



Francuska



vinifikacija bezmalolaktičke fermentacije



Gosset



100% Chardonnay



odležavanje na talogu u podrumu 3 godine



belo, penušavo



savršen aperitiv, rakovi, riblji tartar, ostrige, belo meso, mladi sir, rižoto



Epernay, Champagne



0,75l



krečnjak



delikatno bledo zlatne boje



aromama cveta i belog voća, kajsije i Mirabel šljiva isprekidana oštrim citrusnim notama limuna, želea od dunje i meda



belo cveće pomešano sa blagim prepečenim notoma



Gosset Grand Blanc De Blanc je nastao od sorte grožđa 100% Chardonnay uzgojenog u petnaest sela Cote des Blancs (Avize, Chouilli, Cramant, Le Mesnil sur-Oger, Oger, Cuis) i Cote des Noirs (Villers-Marmery, Tours-sur-Marne, Trepail). Svako od ovih sela i teroara donosi svoj karakter, složenost i arome vina, koje kulminiraju u ovom izuzetnom cuvee-u. Vinifikovano i odležavano je na talogu kako bi se eliminisao sav rizik od prevremene oksidacije. Malolaktička fermentacija se izbegava kako bi se sačuvale sve prirodne voćne arome vina i omogućilo duže odležavanje.





# HENRIOT CHAMPAGNE

## Istorija

Osnovana 1808. godine, Champagne Henriot je jedna od retkih vinarija koja je potpuno nezavisna i koja je ostala u rukama iste porodice tokom svoje duge i slavne istorije.

Od svog osnivanja, vinarija je vođena strašću pojedinaca koji su uhvatili suštinu pravog teroara šampanjca, prenoseći ovu jedinstvenu stručnost sa jedne generacije na drugu. Poreklom iz Lorene, porodica Henriot se nastanila u Šampanji 1640.

Nikolas Henriot se oženio Apolinom Godino, koja je posedovala prestižne vinograde u mestu Montagne de Reims.

Nakon smrti svog muža 1808. godine, Apolina je osnovala vinariju Maison Henriot i stvorila prvi Henriot cuvee, sada poznat kao Henriot Brut Souverain. Apolina, preduzimljiva žena velikog karaktera, prodavala je svoja vina u Francuskoj i ostvarila veliki uspeh kod kraljevskih porodica, a šampanjac Henriot postao je favorit prvo na holandskom dvoru, zatim u Austriji i Mađarskoj. Prenela je svoja iskustva svom unuku Ernestu i tu je rođena porodična tradicija Henriot.

Iz generacije u generaciju, kuća Henriot je posvetila sav svoj talenat stvaranju vrhunskih vina od grožđa pažljivo odabranog sa velikih teroara u apelacijama Montagne de Reims i Cote des Blancs.

Mnogi članovi loze Henriot, školovani kao poljoprivredni inženjeri, doprineli su svojom stručnošću raz-

voju vinove loze i kvalitetu vina. Godine 1920. vinarija je sprovela projekat analize tla i tako postala jedna od prvih u Francuskoj koja je bavila takvim detaljima.

## Vinograd

Porodica Henriot kontroliše otprilike 35 hektara vinograda, koji obezbeđuju oko 20 procenata potreba kompanije, dok ostatak snabdevaju redovni uzgajivači po ugovoru. Ono što Henriot šampanjac čini tako posebnim je to što se dobija iz prelepih teroara, uglavnom iz 17 Grand Cru i 42 Premier Cru vinograda u kojima dominiraju sorte Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier.

Gustina zasada je ograničena na 7.500-9.000 čokota po hektaru i dozvoljena su samo četiri sistema za uzgoj vinove loze: Chablis, Cordon de Roia, Guiot i Vallee de la Marne.

Godišnji prinosi su takođe striktno ograničeni na maksimalno 13.000 kg/ha i moraju se ručno brati. U vinariji veruju da njihova vina treba da odležavaju što je duže moguće, minimalno 15 meseci za non-vintage i tri godine za vintage vina.

## Podrum

Sva vina se ostavljaju da odleže u podrumima vinarije Henriot, 18 metara ispod zemlje u idealnim uslovima.

Glavni enolog u vinariji Henriot, od 2020. godine, je Alice Tétienne, koja je rođena i odrasla u regionu Champagne i većinu svog života provela u vinogradima.

Porodica Henriot takođe poseduje vinarije Bouchard Père & Fils, William Fèvre and Château de Poncié u regijama Burgundy i Chablis.







# Brut Souverain



0,75l 1,5l



ALC 12%	pH 3,05	<7g/l
Francuska	non-vintage	
Henriot Champagne	fermentacija u inoksu	
40% Chardonnay 45% Pinot Noir 15% Meunier	odležava najmanje 3 godine	
belo, penušavo	pačestina, žele od grožđa, pasta od kestena, šunka sa senfom, kuvana jaja sa kremom od sočiva, goveđi paprikaš, čorba sa tartufima	
Reims, Champagne	krečnjak	
0,75l/1,5l		

- slamnatozlatna
- arome citrusnog voća sa primesama nota zove, cveta vinove loze, tostiranog hleba i pečenih badema
- oštar, dobro izbalansiran i harmoničan

Henriot Brut Souverain je penušavo belo vino nastalo kupažom sorti 50% Chardonnay, 45% Pinot Noir i 5% Meunier. Dve trećine grožđa za ovaj šampanjac dolazi iz Grand Cru i Premier Cru vinograda iz čuvene regije Champagne i zato je ovo vino oličje isklesanog, mekog, delikatnog i elegantnog stila vinarije Maison Henriot. Nakon vinifikacije, vino odležava 3 godine na talogu.



- 92/100 Decanter
- 91/100 James Suckling
- 91/100 Wine Enthusiast
- 91/100 Wine Spectator

# Blanc de Blancs



•93/100 James Suckling  
•93/100 Decanter  
•92/100 Wine Enthusiast  
•92/100 Wine Spectator



12%



3,11



<7g/l



Francuska



non-vintage



Henriot Champagne



fermentacija u inoksu



100% Chardonnay



odležava najmanje  
3 godine



belo, penušavo



kao aperitiv, dodatak  
jelima kao što su „foie  
gras terine”, pečena  
piletina, rolnice od  
jastoga, dimljeni  
losos, suši



Reims, Champagne



0,75l



krečnjak



bledozlatna sa blagim zelenim odsjajima



arome meda i cveta narandže, isprepletene  
notama limete, limuna i suve kajsije



živahan i moćan, sa dugom i svežom završnicom



Henriot Blanc de Blancs je penušavo belo vino nastalo od sorte Chardonnay. Dobijeno je mešanjem grožđa iz različitih vinograda i različitih godina berbi, po metodi koju je uspostavila Apolline Henriot 1808. godine. Dve trećine grožđa za ovaj ukusan šampanjac dolazi iz Premier i Grand Cru vinograda u regiji Cote des Blancs. Nakon vinifikacije, vino odležava na talogu 5 godina. Enolog je Laurent Fresnet.



# Brut Rose



•92/100 James Suckling  
•92/100 Wine Enthusiast  
•91/100 Wine Spectator



ALC 12%      pH 3,10      <7g/l



Francuska



non-vintage



Henriot Champagne



fermentacija u inoksu



60% Pinot Noir  
30% Chardonnay  
10% Meunier



odležava najmanje  
3 godine



roze, penušavo



kao aperitiv, ili uz piletinu, pačetinu, morske plodove, morske ribe



Reims, Champagne



0,75l



krečnjak



bledoružičasta sa bakarnim nijansama



voćne arome maline, jagode i trešnje sa notama ružičastog grejpfruta, mandarine, crne ribizle i karanfilića



dobro izbalansiran, meke teksture, sa dugom i kremastom završnicom



Henriot Rose Brut je penušavo rose vino dobijeno kupažom sorti 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay i 10% Meunier. Ovaj šampanjac je jedna od najneочеkivanijih kreacija vinarije Maison Henriot. Nakon nekoliko godina testiranja, ovaj cuvee se zvanično pridružio Henriot kolekciji šampanjca početkom 1980-ih. Nakon vinifikacije, vino odležava 3 godine na talogu.

# Cuvee Hemera






•97/100 Wine Enthusiast  
•94/100 James Suckling  
•94/100 Wine Spectator  
•93/100 Robert Parker




 ALC 12%	 pH 3,09	 <5g/l
 Francuska	 2006	
 Henriot Champagne	 fermentacija u inoksu	
 50% Pinot Noir 50% Chardonnay	 najmanje 12 godina u podrumu vinarije, na kontrolisanoj temperaturi	
 belo, penušavo	 kao aperitiv ili dodatak jelima kao što su „foie gras terine”, pečena pileti- na, rolnice od jastoga, dimljeni losos, suši	
 Reims, Champagne	 krečnjak	
 0,75l		

---

 zlatno-žuta
 note belog cveća, lipovog lista, vanile, kajsije i začina
 srednjeg do punog tela sa živopisnom kiselinom, veoma kremastim mehurićima i slatkom završnicom

---

 Henriot Cuvee Hemera je penušavo belo vino nastalo kupažom sorti Pinot Noir i Chardonnay u jednakoj razmeri. Ovaj vrhunski šampanjac, koji je dobio ime po biću iz grčke mitologije Hemeri, dobija se od najkvalitetnijeg grožđa iz šest vrhunskih Grand Cru vinograda u oblasti Champagne. Proizvodi se od 1880. godine i to samo od najboljih berbi, među koje spada i berba 2006. Nakon vinifikacije vino odležava 12 godina u podrumu vinarije, na kontrolisanoj temperaturi. Potencijal starenja je 5-10 godina. Enolog je Laurent Fresnet.





# MICHEL REYBIER

## Jeeper Champagne

### Istorija

Vinarija je osnovana 1949. godine od strane Armanda Goutorbea, a ime "Jeeper" dolazi od nadimka koji je dobio zbog svoje strasti prema džipovima i vožnji u teškim terenima. Jeeper Champagne je zatim kupljena od strane Miriam i Nicole Dubois, zatim revitalizovana 2013. dolaskom Michel Reybier-a, novog partnera za investiranje. Vlasnik dvoraca Cos d'Estournel i Marbuzet u Bordou, Michel Reibier se 2013. povezoao sa Nicolasom Duboisom preko Domaines Jeeper. Ova finansijska konsolidacija omogućila je kući Jeeper da dobije sjaj zahvaljujući kreiranju asortimana Premium. Od akvizicije Champagne Jeeper-a, čija je ponuda bila 80% Chardonnay-a, vinograd kuće je takođe reorganizovan i uravnotežen između tri sorte grožđa Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier. U leto 2014. Jeeper sakuplja 35 ha. Punim ispisivanjem svog imena Michel Reybier na etiketi flaša Premier Cru Champagnes-a koje je napravio Nicolas Dubois sa 80% Chardonnay-a i 20% Pinot Noir-a, i distribuiranih sa Cos d'Estournel, saradnik za koji se zna da je „čovjek u senci“ cilja visoko i daleko, i implicitno kaže da želi da sa Jeeperom izgradi čvrst i održiv brend!

### Zemljište

Champagne Jeeper vinarija nalazi se u Faverolles et Coemi, komuni blizu Remsa na severozapadu regiona Šampanj. Preko pedeset hektara vinograda je u funkciji na nekim od najboljih parcela (u Montagne de Reims, Cote des Blancs, dolini Marne Ardres Vallei) u istorijskim

poznatim selima kao što su Ambonnai, Cramant, Bouzi, Oger, Vincelles, Trelou sur Marne, Ville-Dommange, Savigni sur Ardres, pružajući savršenu pokrivenost širom regiona Champagne.

### Podrum

Vinarija poseduje i impresivnu podzemnu pećinu sa više od 3 kilometra hodnika, gde se šampanjci čuvaju i sazrevaju u idealnim uslovima. Ova pećina se nalazi na dubini od oko 18 metara ispod površine zemlje, što omogućava stabilnu temperaturu i vlažnost tokom cele godine.

### Maison Jeeper u brojkama

50 - Preko pedeset hektara vinograda u funkciji na nekim od najboljih parcela u Montagne de Reims, Cote des Blancs i dolini Marne.

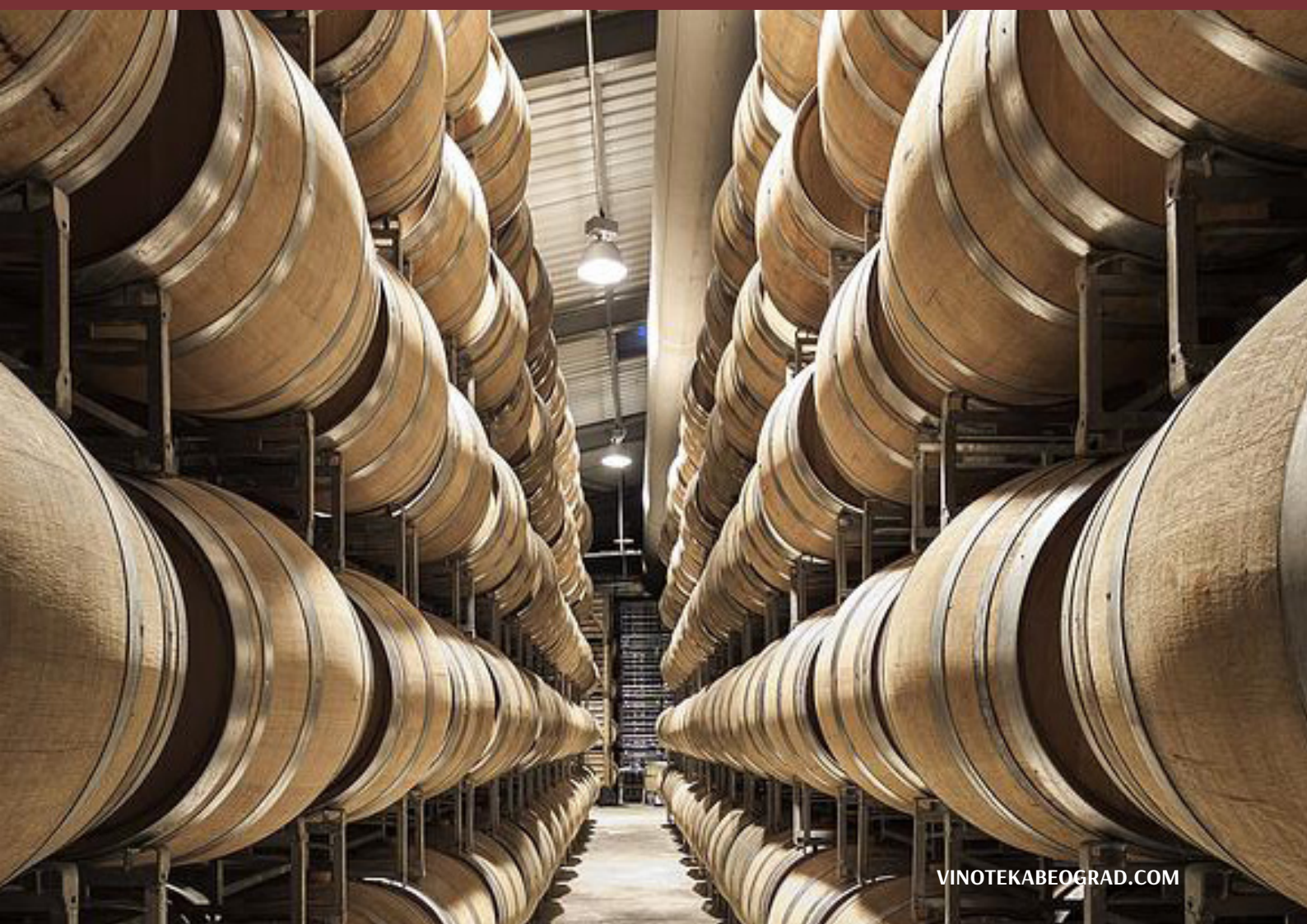
2016 - U junu 2016. Maison je dobio sertifikat Viticulture Durable HKE-HVE. Imanje koristi prirodnu travu i postavilo je sebi cilj da u narednih pet godina bude bez ugljenika u vinogradima.

1200 - Precizan proizvodni proces kombinuje najsavremenije bačve od nerđajućeg čelika sa 1.200 hrastovih buradi, čineći Jeeper trećim najvećim podrumom za burad u regionu Šampanj.

3.5 - 3,5 miliona boca je odležano u našem ekskluzivnom dizajnu boca Jeeper.

2025 - Maison Jeeper je sebi postavio cilj da do 2025. godine bude neutralan od ugljenika, usvajajući ekološki pristup, zasnovan na najsavremenijoj tehnologiji.







# Champagne



•94/100 Wine Enthusiast  
•91/100 Wine Spectator



12%



suvo



Francuska



Non-Vintage



Michel Reybier



fementacija



70% Chardonnay  
30% Pinot Noir



odležava u hrastovim  
buradima



belo, penušavo



pečeni tart od cvekle i  
timijan sa kozjim sirom  
i orasima, sa pečenim  
paštkanatom na medu,  
pečenim kestenom,  
pečenim krompirom,  
šargarepom na puteru



Premiers Crus Villages



0,75l



krečnjak



briljantna zlatna



intenzivni i složen, sveže arome jabuke i citrusa,  
mineralni i voćni buket



bogatog, kremastog karaktera, atraktivan oksidativni  
stil. Nežno i gurmansko na nepcu, sa finim notama  
tosta, izuzetne punoće i suptilne, pikantne doze



Michel Reybier Champagne Brut Premier Cru Non-Vintage je suvo penušavo belo vino nastalo kupažom sorti grožđa Chardonnay 70%, Pinot Noir 30% iz Premiers Crus Villages oko planine Reims, Cotes des Blancs i Marne Vallei. Doziranje je 7 g/l. Michel Reibier, vlasnik Chateau Cos d'Estournel, drugog Grand Cru Classea Saint Estephea 1855. godine, započeo je zajedničko preduzeće sa Jeeper Champagne House 2013. godine, osnovanom 1949. godine, a kupljenom 2009. od strane Nicolas a Dubois, za proizvodnju odličnog šampanjca. Jeeper Champagne House ima vinograd od oko 50 hektara koji se prostire na Montagne de Reims, Cote des Blancs.

# BORDEAUX SELECTION



**Saint-Émilion**



**Château Cheval Blanc**



**Château Pavie**



**Château Angelus**



**Clos Fourtet**



**Château Monbousquet**



**Château Laroque**



**Château Canon**



**Château Pavie Macquin**

**Pomerol**



**Petrus**



**Le Pin**



**Château Nenin**



**Château l'Évangile**



Château Gazin



Château Clinet



Château Taillefer



Château Rouget

**Pessac-Leognan**



Château Haut Brion



Château Haut-Brion Blanc



Château Smit Haut Lafitte Blanc



Domaine de Chevalier



Château Pape Clement



Château Carbonnieux



Château Malartic Lagravière



Le Petit Smith Haut Lafitte



**Margaux**



Château Margaux



Château Palmer



Château Alter Ego de Palmer



Château Giscours



Château Brane Cantenac



Château Lascombes



Château Desmirail



Château Dauzac

**Saint-Julien**



Château Ducru Beaucaillou



Château Beychevelle



Château Leoville Barton



Château Talbot



**Château Saint-Pierre**



**Château Gloria**



**Château  
Branaire-Ducru**



**Château  
Gruaud-Larose**

**Saint-Estèphe**



**Château  
Cos d'Estournel**



**Château Montrose**



**Château Lafon-Rochet**



**Château Calon-Segur**



**Château Lilian  
Ladouys**



**Les Pagodes De Cos**



**Château Cos Labory**



**Paulliac**



**Château Latour**



**Château Lafite Rothschild**



**Château Mouton Rothschild**



**Château Pontet-Canet**



**Château Pichon-Longueville au Baron**



**Château Lynch Bages**



**Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande**



**Château Clerc-Milon**

**Sauternes**



**Château D'Yquem**



**L'extravagant de Doisy Daene**



**Carmes de Rieussec**



**Château Guiraud Petit**

Medoc



Château Rieussec



Goulée by  
Cos d'Estournel



Château Suduiraut



La Tour Carnet



Château Beaumont



Château Cantemerle



Château Poujeaux



Château La  
Fleur De Bourd



# ŠPANIJA

1. Tempos Vega Sicilia  
Macan  
Alion  
Ribera del Duero

2. Pintia  
Toro

3. Marques de Murrieta  
Rioja





# VEGA SICILIA

## Istorija

Vega Sicilia-u je osnovao 1864. godine španski vinar Don Eloy Lecanda y Chaves obučen u Bordeaux-u. Pored sadnje tradicionalnih bordo sorti Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Chaves je zasadio i Tinto Fino, za koje je lokalni naziv za grožđe Tempranillo.

David Alvarez je 1982. godine kupio Vega Sicilia-u nakon što je bila u vlasništvu različitih vlasnika tokom veka nakon Chavesovog osnivanja. Iste godine, Ribera Del Duero je dobio status Denominacion de Origen (DO). Davidov sin, Pablo Alvarez, vodi vinariju od 1985. godine.

Od tada je stalno i postojano rasla, uključujući uvođenje vina proizvedenih u različitim oblastima vinarstva time dolazeći do novih potrošača širom sveta. Postavili su temelje za obećavajuću i veoma uspešnu budućnost.

Vinarije koje su u sklopu Tempos Vega Sicilia su:

- Tokaji-Oremus (Mađarska)
- Pintia
- Vega Sicilia
- Alion
- Macan

Put do Vega Sicilia-e je okružen sjajnom japanskom baštom gde posetioce dočekuje bogatstvo bambusa, sekvoje i javora. Elegantna glavna fasada od opeke sa glavnim obeležjem je ulaz u ono što je nekada bila kapela grupe zgrada koje su činile imanje, nalazi se na

drugoj strani prilaza.

Kada se izađe iz zadnjeg dela zgrade, može se videti unutrašnjost vinarije, niz zgrada u kojima se nalaze različite proizvodne zone.

Prvo se dolazi do pogona za proizvodnju vina, sa rezervoarima od nerđajućeg čelika u savršenim redovima, gde se proizvodi Valbuena 5° (koja odležava 5 godina). Na drugom spratu se nalazi laboratorija i kontrolna soba, gde se pomoću kompjuterskih proračuna kontrolišu svi procesi u proizvodnji vina.

U istoj zgradi, ali odvojenoj ogromnim kliznim vratima, nalazi se vrsta polukružnog frontispisa sa 19 hrastovih rezervoara u kojima se fermentišu vina koja će imati oznaku Unico – napravljena samo u izuzetnim godinama i odležala najmanje 10 godina.

Na izlasku iz vinarskog pogona dolazi se do zgrade gde se pod nadzorom majstora bačvarstva, uz korišćenje najsavremenijih mašina, prave burad od američkog hrasta koja Vega Sicilia koristi za odležavanje svojih vina. Uz zgradu se nalazi niz magacina u kojima se čuvaju pomoćni artikli – proizvodi za zaštitu bilja, ambalaža, pomoćne mašine itd. Sve ovo stvara jedinstven arhitektonski kompleks u kome je glavni akcenat na urednosti i čistoći.

Zatim se dolazi do punionice, zgrade sa kontrolom klime sa idealnom vlažnošću i temperaturom za vino dok je u boci. Vina se ovde ostavljaju da odleže u bu-



radima do puštanja na tržište.

Sobe za starenje su u prizemlju glavne zgrade. Preko 3000 buradi je ostavljeno da se mirno odmara u skladištima dizajniranim da obezbede mir i savršenu harmoniju. Podovi su napravljeni od mozaika crvene gline koji se prostiru uz bočne zidove zgrade pa sve do valovitih plafona koji podsećaju na unutrašnjost bureta; elementi za kontrolu klime, zajedno sa pomoćnim rezervoarima koji se koriste za pretakanje, skriveni su iza kliznih vrata. Osvetljenje se kreće od toplog zlatnog ambijentalnog tona do intenzivnog hladnog svetla projektovanog iz podnožja granitnih stubova. Ove zgrade su okružene vinogradima i, na kraju imanja, gde se graniči sa rekam Duero, nalaze se zasadi hrastova, plute i oraha koji će biti sirovina za proizvodnju čepova i buradi.

Diskretno odvojena, neoklasična vila stoji usred vrtova na koje gleda vinarija. Bila je to nekadašnja rezidencija vlasnika imanja, a sada se koristi za doček VIP ličnosti, domaćinskih ručkova i drugih formalnih prilika.

### **Zemljište**

Sve počinje od vinove loze i to je ono što utvrđuje kvalitet i specifičnost vina koja će se naknadno rafinirati u vinariji.

Vinova loza je raspoređena na 210 hektara i to na tri sorte: Tempranillo, Cabernet Sauvignon i Merlot. Od ovih 210ha, 140 se koristi za pripremu Valbuene i Uni-

ca, a ostatak za Alion.

Ceo vinograd je strukturisan u 52 različite vinogarske parcele u zavisnosti od sorte grožđa, starosti biljke i 19 taksonomskih klasifikacija zemljišta koja se nalaze na imanju.

Minimalna starost zasada za proizvodnju vina je 10 godina, a prosečna starost u proizvodnji je 35 godina.

Vinograd u Vega Sicilia-i ima raspored sadnje 3 x 1,5m, što znači ukupno 2.222 biljke po hektaru sa prosečnim prinosom od 1-1,5kg grožđa po biljci. Priprema zemljišta je još jedan od faktora koji je specifičan za Vega Sicilia-u. Koristi se selektivna i biološka metoda. Koriste se nematicidne biljke kojima je potrebno 5 godina da očiste zemljište. Treba napomenuti da zemljište zasađeno starom lozom ima visoku populaciju nematoda, a to znači da se nakon uklanjanja starih biljaka mora primeniti proces dubinskog čišćenja pre sadnje novih.

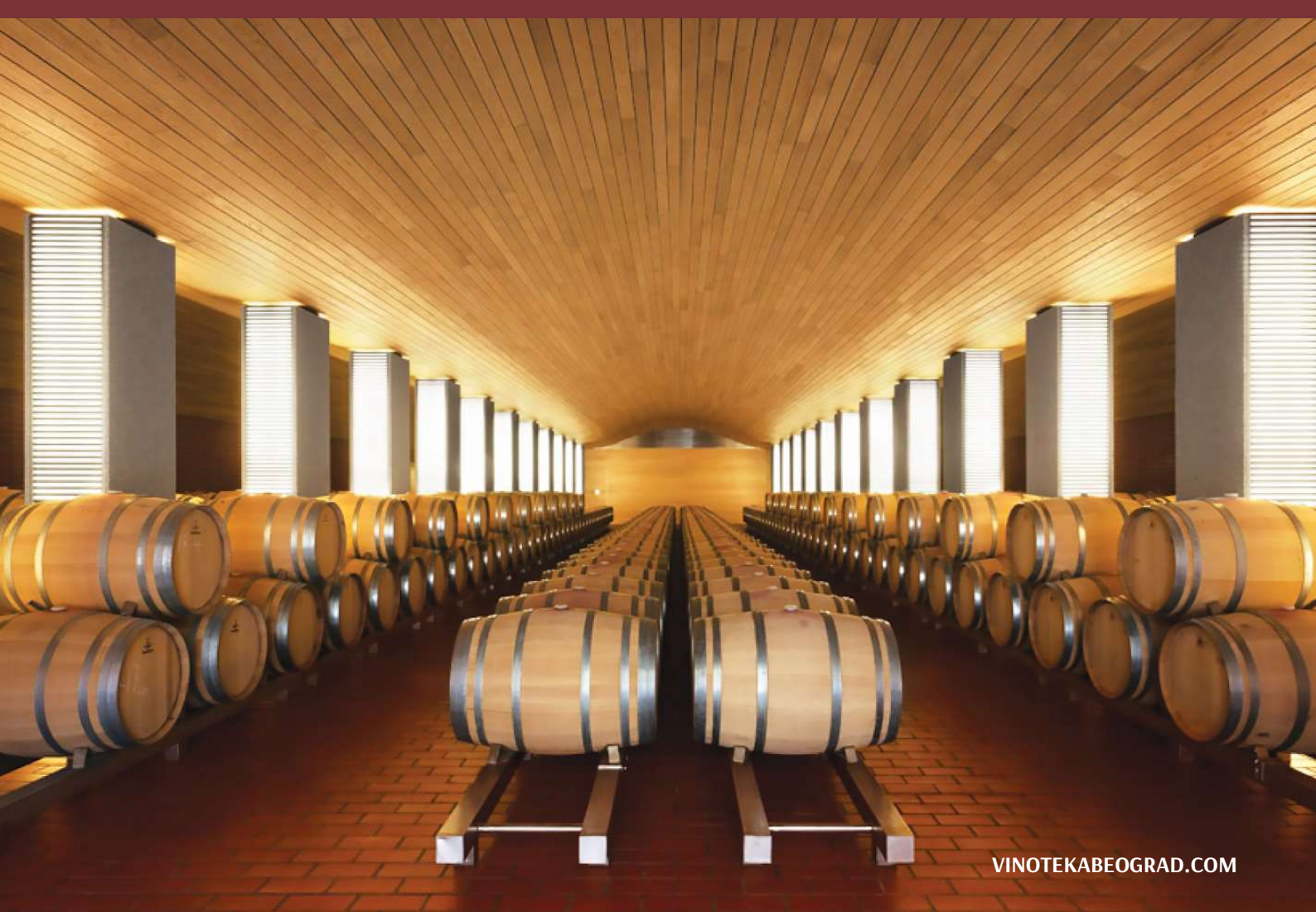
### **Vinogradi**

Vega Sicilia poseduje vinograde u španskim regionima Toro i Rioja, kao i u Mađarskoj, gde proizvodi vina pod etiketom Oremus. Ovde, između ostalog, koriste domaće mađarsko grožđe Furmint za pravljenje ukusnog desertnog vina Tokaji Aszu.

Pablo Alvarez sa ponosom navodi da imaju potencijal da se dostigne proizvodnja od 900.000 boca godišnje.









# Alion



•96/100 James Suckling  
•95/100 Robert Parker  
•95/100 Decanter



15%



pH 3,92



1,6g/l



Španija



2017



Vega Sicilia



fermentacija na autohtonim kvascima



100% Tempranillo (Tinta Fina)



14-16 meseci u bariku od francuskog hrasta, (10% zapremine u betonu potpuno neaktivno) + 15 meseci u boci



crveno



crveno meso, meso divljači spremljeno na razne načine, delikatni sir jačeg intenziteta ili mesni delikates



Castilla y Leon



0,75l



aluvijalno, šljunkovito, krečnjačko



prelepa, intenzivna granatocrvena boja sa primesama rubina



moćan miris, sa notama kupine, praćen mineralnim nijansama



sočno i okruglo, ali ne i teško, sa ukusom tartufa i humusa



Alion iz 2017. godine, potiče iz izazovne godine koju su obeležili prolećni mraz i topli i suvi kraj sezone, pa su smanjili količinu novog hrasta za 8%. Fermentirao je na autohtonim kvascima, a 10% zapremine je odležalo u betonu, potpuno neaktivno. Promena režima hrasta pomogla je stilu berbe, koju je obeležio mraz koji je pogodio deo vinograda Alion. Odležavanje je trajalo 12 meseci u bačvama od francuskog hrasta i 5% američkog hrasta. Ova berba je odležala u 80% novim hrastovih buradima, a ostatak u upotrebljenom bariku postignuto je bez sumnje najuniverzalnije vino kuće; kasnije odmara u boci dok ne dostigne savršenu fazu. Flaširano je u junu 2019.

# Valbuena 5 Cosecha



•96/100 James Suckling  
•94/100 Robert Parker  
•94/100 Vinous



14%



3,85



1,45g/l



Španija



2017



Vega Sicilia



fermentacija prirodnim kvascima u inoksu; posle alkoholne fermentacije, vino se stavlja u novu i korišćenu burad od francuskog i američkog hrasta



94% Tempranillo (Tinto Fina)  
6% Merlot



crveno



20 meseci + 3 godine u flaši, ukupno 5 godina



Castilla y Leon



divljač, govedina na žaru, pečeno meso, jagnjetina, pečurke



0,75l



glina, kamen, krečnjak



ljubičasto-crvena boja



arome mediteranskog bilja, šumskog voća i crne masline, upotpunjeno balzamičnim notama



elegantno, baršunastih i mekih tanina, sa genijalno izbalansiranim ekstraktom i svežom kiselinom



Valbuena 5° je crveno suvo vino od sorte Tempranillo (Tinto Fina) sa dodatkom Merlota. Ovo vrhunsko vino jedno je od obeležja španskog vinogradarstva. Grožđe raste na zemljištima koja su uglavnom kamenita i neplodna (dominira krečnjak sa različitim proporcijama gline, kamena i krečnjaka). Nakon ručne berbe, grožđe se hladno pasira u buretu 3-5 dana, a zatim spontano fermentira na prirodnim kvascima. Nakon alkoholne fermentacije, vino se stavlja u novu i korišćenu burad različite zapremine (225-8.50l) od francuskog i američkog hrasta i odležava oko 20 meseci. Nakon flaširanja, vino sazreva još tri godine u boci. Ukupno odležava 5 godina zbog čega nosi naziv Valbuena 5°. Potencijal starenja vina je oko 25 godina.



# Unico Ribera del Duero



- 98/100 Tim Atkin
- 97/100 James Suckling
- 96/100 Robert Parker
- 96/100 Guía Peñin
- 95/100 Decanter



ALC	14,26%	pH	3,87	SO <sub>2</sub>	0,32g/l
Španija		2012			
Vega Sicilia		fermentiše u hrastovim bačvama na autohtonim kvascima; malolaktička fermentacija u hrastovim bačvama			
95% Tempranillo (Tinta Fina) 5% Cabernet Sauvignon		6 godina u baricima i bačvama (20.000l) od hrasta; 3 godina u boci			
crveno		crveno meso, jela od jagnjetine, biftek, jaka i začinjena jela,			
Castilla y Leon		glina, kamen, krečnjak			
0,75l					

intenzivno tamnocrvena

arome bobičastog voća, dima, ljubičice, kedra i sandalovine

slojevit, ugladenih tanina i veoma duge završnice

Ovo vrhunsko vino ograničene proizvodnje, koje se pravi samo u najboljim berbama, jedno je od obeležja španskog vinogradarstva. Grožđe raste na zemljištima koja su uglavnom kamenita i neplodna i u kojima dominira krečnjak sa različitim proporcijama gline, kamena i krečnjaka. Nakon ručne berbe grožđe se hladi 24 sata, a zatim fermentira u hrastovim bačvama na autohtonim kvascima. Malolaktična fermentacija se odvija u hrastovim bačvama, gde vino odmara 1 godinu da bi se izbistrilo i taložilo, nakon čega sledi dugo odležavanje oko 6 godina u baricima i bačvama (20.000l) od hrasta. Nakon flaširanja, vino je odležavalo u boci 3 godine. Unico je vrhunsko vino sa velikim potencijalom starenja i do 60 godina.

# Unico Reserva Especial



- 99/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 19/20 Jancis Robinson
- 98/100 Falstaff
- 93/100 CellarTracker
- 91/100 Stephen Tanzer



14%



3,83



1,6g/l



Španija



non-vintage



Vega Sicilia



maceracija na kontrolisanoj temperaturi; fermentacija u drvenim i rezervoarima od nerđajućeg čelika; malolaktička fermentacija u cementnim sudovima



94% Tempranillo  
6% Cabernet  
Sauvignon



5-6 godina u bačvama od francuskog i američkog hrasta



crveno



crveno meso, špansko hladno meso, začinjena jela



Castilla y Leon



0,75l



aluvijalno, šljunkovito, krečnjačko



boje tamnocrvene trešnje



suptilne note suvog bilja i kedra



glatko na nepcu i vrlo elegantnih tanina, močno i potpuno



Unico Reserva Especial je mešavina 94% Tempranillo i 6% Cabernet Sauvignon. Vino Unico Reserva Especial Venta je prilično jedinstveno jer je posebna cuvee kombinacija tri berbe. Ručna berba omogućava izbor najboljih bobica sorti grožđa tempranillo i cabernet sauvignon. Berbe 2009., 2010. i 2011. mešaju se u ovom vinu odležanom 9 godina u bačvama, a zatim u boci do savršene fuzije. Vinova loza je stara 35 godina i nalazi se na 700-900 metara nadmorske visine. Zahvaljujući svom izuzetnom karakteru, čuvanje vina u adekvatnim podrumskim uslovima ostaće veoma primećan najmanje do 2080. godine, a poželjno je konzumirati između 2016. i 2027. godine.





# MACÁN

## Istorija

„Benjamin de Rothschild & Vega-Sicilia, S. A.” je nastao 2004. godine kao rezultat sjedinjenja Tempos Vega Sicilia-e i Compagnie Vinicole Baron Edmond de Rothschild. Ove kompanije dele ideju o proizvodnji sjajnih vila u La Rioja-i. Nakon 5 godina proučavanja teorara i sticanja vinograda, projekat dobija oblik 2009. godine: prva berba dva vina – Macan i Macan Clasico. Konačno lansiranje brenda dešava se 2013. godine puštanjem prvih bova na tržište.

Postavljen je severoistočno od Samaniego-a i najmanje dva kilometara od urbanog centra. Smešten je u predelu poznatom kao „San Millan”, sa površinom od 45.473m<sup>2</sup>. Izduženog i pravougaoanog je oblika, sa jugozapadnim uglom proširenim u „ptičjem kljunu”. Unutar pravougaoanika i na severozapadu je zaštićen hrastov gaj površine 4.528m<sup>2</sup>. Prostiru se veličanstveni pogledu na planinski lanac Cantabrian na severu i na dolinu Ebro na jugu, sa gradovima Samaniego, Leza i planinama Ezcaray u pozadini.

## Vinarija

Vinarija se sastoji od izgrađene površine od 10.000m<sup>2</sup> plus 40.000m<sup>2</sup> bašte i servisnih površina.

Arhitektura vinarije je u skladu sa osnovnom i preliminar-nom idejom poštovanja svesti o životnoj sredini. Podeljen je na 3 međusobno povezane jedinice: Agua (gde su fokusirani na unos i preradu grožđa, sa 45 rezervoara od 10.000l od hrastovine i nerđajućeg čelika), Tierra (u kojoj se nalazi prostor za odležavanje u buretu i flaši) i Sol (gde se nalaze kancelarije i deo za isporuku proizvoda).

Od samog početka, vinarija je čvrsto posvećena održivom razvoju u smislu smanjenja potrošnje, emisije gasova staklene bašte, odlaganja otpada i potrošnje

električne energije.

Proizvodni (voda) i otpremni (sunce) objekti imaju izraženije formalno i prostorno prisustvo, sa najsvetlijim, najvišim i najvećim prostorima unutar njih. Centralni objekat za starenje (zemlja) je manji i ne tako visok, njegova zapremina je kompaktnija i zatvorena i deluje kao prelazni deo između druga dva.

Vinarija radi na 4 nivoa sa ukupnom razlikom od blizu 13m između njih, te se stoga prilagođava prirodnom nagibu zemljišta. Proces vina radi po principu gravitacionog procesa zbog toga. Četiri nivoa su vertikalno povezana stepenicama i podiznim plafonima za ljude i teret. Postrojenja imaju kapacitet za proizvodnju 350.000 boca godišnje.

Društveni prostor vinarije je odvojen od njega i nalazi se u najvišem delu imanja, između oglednog vinograda i hrastovog gaja. Njegova arhitektura je dizajnirana slično kao i vinarija.

## Zemljište

Svaki od ovih faktora igra ključnu ulogu u karakteru i ugledu vina Rioje. Trenutno, vinarije Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia poseduju vinograd od 92ha. Svi oni koji se nalaze u podnožju Sierra Cantabria, koji leži severno od reke Ebro (između opština San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Abalos i Elvillar). To su male parcele u planinskim terasama, na siromašnim i glineno-valpnim zemljištima. Grožđe Tempranillo je dominantna sorta i jedina se koristi za proizvodnju vina Macan i Macan Clasico. Klima je blaga, tipično atlantska i sa mediteranskim i kontinentalnim uticajima.







# Macan Reserva



•94/100 Robert Parker



ALC 14,5%	pH 3,73	2,2g/l
Španija	2016	
Macan	fermentacija u francuskim hrastovim posudama 10-15 dana	
100% Tempranillo (Tinta Fina)	16-18 meseci u novim bačvama, a u boci odmara najmanje 2 godine	
crveno	pečena jagnjetina, jagnjeći kotleti sa roštilja, svinjetina, jela sa pečenom paprikom	
Alava, Rioja	kamen	
0,75l		

tamnocrvena sa odsajem modroljubičaste nijanse

odiše voćnim aromama tamnog voća poput crne ribizle, kupine, šljive i borovnice

punog ukusa, snažnih tanina i duge završnice

Ovo nije tradicionalno vino iz regije Rioja koje predstavlja mešavinu različitih teroara, već imaju za cilj da izrazi jedan poseban teroar, onaj San Vicente de la Sonsijera u Rioja Alti. Godina 2016. je bila prva godina kada su kompletna vinifikacija i odležavanje sprovedeni u novoj vinariji sa boljom kontrolom nad fermentacijom, tako da se berba 2016 smatra najboljom do sada. Fermentacija se odvijala u hrastovim bačvama, a odležavanje je trajalo 16 meseci u baricima od francuskog hrasta, od kojih je polovina novih. Vino je dozrevalo još dodatne tri godine u boci, pre puštanja u promet. Veličina vinograda je 92 hektara. Godišnja proizvodnja je 87.792 boce od 0,75l i 2.570 magnum boca.



# PINTIA

## Istorija

Otprilike 1995. godine, porodica Alvarez je već ušla u svet vina potkrepljena iskustvom i uspešnom evolucijom dragulja grupe, Vega Sicilia, i sa svojim novim projektom Alion, koji je već u toku. Bilo je vreme da proširi svoje vidike.

Na isti način kapo što se stvorio Alion skoro deceniju ranije, pažljivo su proučavali moguće zone u kojima bi implementirali svoj novi projekat. Nakon godinu dana pažljivog proučavanja, uverili su se da je Duero velika reka pogodna za proizvodnju vina u Španiji. Tako se novi poduhvat fokusirao na mesto Toro, smešteno stotinu kilometara nizvodno.

Kada je odluka doneta, krenuli su da kupuju sve stare vinograde koji su bili dostupni, birajući pustoš San Roman de Hornija, zonu kamenja koju su od davnina formirali ležišta Duero.

Tokom 4 naredne godine sproveden je čitav niz proizvodnih eksperimenata kako bi se otkrio potencijal vina Toro: od grožđa iz različitih vinograda napravljeno je vino, odležavanje u raznim buradima i eksperimentiranje sa vremenskim intervalima u kojima je vino ostalo u njima, dok se malolaktička fermentacija odvijala u samim buradima ili u novim buradima. Skoro stotinu opcija je razmotreno pre konačnog izbora. Došli su do zaključka da najvažniji aspekt leži u očuvanju voćnosti grožđa.

Čitav proces proizvodnje i odležavanja vina usmeren je na njegovo očuvanje, a istovremeno mu pokušava

pružiti najveću moguću eleganciju u tako strogom regionu kao što je Toro.

Izgradnja vinarije započeta je 2000. godine i završena je 2006. To je moderna i praktična vinarija u dizajnu: recepcija sa hladnim komorama za očuvanje temperature grožđa, objekat za fermentaciju sa hrastovim rezervoarima opremljenih sistemom za hlađenje, velika bačva i prostrana i klimatizovana punionica u kojoj se čuvaju dve berbe između one na tržištu i one koja se priprema.

Pintia je postigla svoj glavni cilj: postići maksimalnu eleganciju koja je moguća u rustičnom području kao što je Toro.

Pažljivo vodi računa o svim procesima, od berbe do odležavanja u bocama pre prodaje.

## Podrum

U zavisnosti od karakteristika berbe, bačve su poreklom od 70% francuskog ili 30% američkog hrasta, a vino tu ostaje otprilike 12-15 meseci pre nego što se flašira. Vreme odležavanja nikad nije ispod 12 meseci pre puštanja vina na tržište, jer nagomilano iskustvo ukazuje da taj odmor čini da vino „procveta”.

## Vinogradi

Pintia ima 125 hektara vinove loze u regionu, a gustina zasada je veoma mala i iznosi 1000 biljaka po hektaru. Neke od loza su stare 50-60 godina.

Prva berba Pintia-e bila je 2001. godine a proizvodnja je oko 300.000 boca godišnje.







# Pintia



•93/100 Robert Parker  
•92/100 Decanter



15%



3,9



1,8g/l



Španija



2017



Vega Sicilia



hladna maceracija 5 dana pre fermentacije u hrastovim buradima i velikim drvenim bačvama



100% Tempranillo (Tinta Fina)



u novim i korišćenim buradima od američkog hrasta a finalni blend odležava 12 meseci u boci



crveno



Castilla y Leon, Toro



govedina, pečena jagnjetina, jake čorbe



0,75l



aluvijalno zemljište sa dva tipa šljunka



duboka i tamna rubincrvena



arome trešnje, crne masline, borovnice, lavande, vanile i egzotičnih začina



vrlo prepoznatljivo, koncentrovano, glatko, okruglo, sa aromama tamnih plodova, dobri tanini, duga završnica



Berba se vrši ručno, grožđe se stavlja u kutije od 12kg, a u vinariji se ostavlja u hladnoj komori 12 sati kako bi se sačuvao voćni intenzitet. Nakon berbe u vinariji se vrši dvostruko sortiranje. Hladna maceracija se izvodi 5 dana pre fermentacije u hrastovim buradima koja se obavlja u velikim drvenim bačvama, nakon čega vino odležava u 80% novim hrastovim buradima i to 75% vina u buradima od francuskog hrasta i 25% vina u buradima od američkog hrasta. Ostatak od 20% vina iz ove berbe odležava u korišćenim buradima. Finalni blend vina koji odležava minimum 12 meseci u boci. Potencijal odležavanja u narednih 15 godina pri optimalnim uslovima skladištenja na 12-14°C i 60% vlažnosti vazduha.





# MARQUÉS DE MURRIETA

## Istorija

Poreklo vinarije Marques de Murrieta potiče iz regiona Rioja. Don Luciano Murrieta je, primenjujući tehike naučene u Bordeaux-u, proizveo vino 1852. godine sa namerom da traje dugo. Ovu berbu je čak izvezao u Meksiko i na Kubu.

Zahvaljujući istorijskom značaju za svet vina, njegovom nasleđu i arhitekturi, zamak Ygay, a samim tim i sedište Marques de Murrieta, proglašen je muzejom 2019. godine.

Od 1983. godine, porodica Cebrian-Sagarriga je zadužena za Marques de Murrieta.

## Vinarija

Veliki projekat renoviranja završen je otvaranjem 2021. godine novog proizvodnog prostora, kompleksa zgrada sa više od 25.000 kvadratnih metara, izgrađenih pored zamka Ygay. Ovi obimni objekti opremljeni su najnovijom tehnologijom za proizvodnju vina, što ga čini jednom od najavangardnijih građevina na svetu. Ove inovativne objekte obuhvata više od 50.000 kvadratnih metara bašta koje čine idilično okruženje.

Ovim projektom, vinarija uspeva da potpuno renovira bez promene svojih korena i identiteta.

Ovo je porodica ujedinjena u tim sa istim ciljem: da održe svoju tradiciju, veru u sebe i kvalitet koji mogu da ponude nastojeći svaki dan da tragaju ka

izvrsnosti. Rade rukama, umom, srcem, primenjujući tehnologiju uvek u ravnoteži sa istorijom. Vina nastaju iz vinograda Finca Ygay od 300 hektara koji se nalazi na jugu Rioja Alta koji okružuje vinariju, što omogućava da iscrpno kontrolišu kvalitet vina od trenutka kada se rode.

Tim predvođen Mariom Vergas, uz pomoć privilegovane klime, bezgranične brige o vinogradu i odlučnog poštovanja životne sredine, postiže se karakter vina.

**„Ako imaš mnogo, daj mnogo;  
ako imaš malo, daj malo, ali uvek daj”**

Fondacija Marques de Murrieta zadužena je za brigu o svojim objektima i očuvanje stvari i dokumentacije koju čuva.

Takođe dodeljuje resurse za pomoć porodicama i grupama u nepovoljnom položaju, uz duboko i blisko učešće.

## Podrum

Godišnja proizvodnja 117.000 drvenih kutija







# Capellania Reserva



- 96/100 James Suckling
- 95/100 Tim Atkin
- 95/100 El Pais



14%



0.84g/l



Španija



2018



Marqués de Murrieta



kratka maceracija;  
fermentacija 35 dana  
u betonskoj bačvi



100% Viura



belo



22 meseca u fran-  
cuskom hrast Allier  
od 225 l i 7 meseci u  
betonskim bačvama



Rioja, Logrono



karamelizovana  
jegulja, crveni škampi i  
pečeni praziluk, rolnica  
sa kestenima



0,75l



krečnjačka glina



žuto zlatna



arome zrelog belog voća, finog peciva, lovorovog lista  
i kedra
















strukturisan, odlična svežina i kompleksnost, dug i  
sočan završetak







Belo suvo vino dobijeno od sorte grožđa Viura 100%.  
Proizvedeno iz vinograda Capellania, parcele od 6ha,  
koja se nalazi na najvišoj nadmorskoj visini imanja  
Igai. Starost vinove loze iznosi oko 70 godina. Grožđe se  
bere i sortira ručno. Zemljište je uglavnom  
krečnjačka glina. Fermentacija je trajala 35 dana u beton-  
skoj bačvi od 9.400 litara na 10°C. Vino odležava  
22 meseca u novim buradima od francuskog hrasta Allier  
od 225l i 7 meseci u betonskim bačvama

# La Comtesse Albariño



- |   |   |
|---|---|
|  13,5%               |  suvo  |
|  Španija             |  2018  |
|  Marqués de Murrieta |  fermentacija na 10°C u bačvama od francuskog hrasta od 3.000 litara oko 60 dana |
|  100% Albariño       |  12 meseci u bačvama od francuskog hrasta i 12 meseci u betonskim rezervoarima   |
|  belo              |  norveški jastozi, punjeni rakovi, belo meso, suši, kraljci i ovčiji sirevi    |
|  Rioja, Logrono    |  granit, pesak na površini   |
|  0,75l             |   |

- 
-  zlatno-žuta boja
  -  belo cveće, gardenija, magnolija, note lovora i svežim sirupastim aromama; eukaliptus, mentol, slani finiš
  -  odlična svežina i struktura, kremasto i tečno srednje nepce, savršeno integrisana kiselost, puno telo

- 
-  La Comtesse 2018 je suvo belo vino dobijeno od sorte grožđa, koje demonstrira raznovrsnost Albariño 100%. Nakon iscrpne selekcije, grožđe se uklanja peteljkom i nežno i polako presuje u pneumatskoj presi. Mošt se dekantuje flotacijom kako bi se garantovala veća aromatična čistoća, a zatim fermentira na 10°C u bačvama od francuskog hrasta od 3.000 litara oko 60 dana. Vino odelžava 12 meseci u bačvama od francuskog hrasta od 3.000 l, od kojih su 2 u kontaktu sa talogom i 12 meseci u betonskom rezervoaru. Godišnja proizvodnja iznosi 6 672 boca.



- 99/100 Guía Proensa
- 97/100 Guía Gourments
- 96/100 Guía Penin
- 96/100 Tim Atkin
- 95/100 James Suckling






# Pazo Barrantes Gran Vino Albariño



- 98/100 Proensa
- 96/100 Guía ABC
- 95/100 James Suckling
- 95/100 Guía Gourmets
- 94/100 Tim Atkin



- |   |   |
|---|---|
|  13,5%               |  suvo  |
|  Španija             |  2020  |
|  Marqués de Murrieta |  fermentacija na 10°C u rezervoarima od nerđajućeg čelika približno 60 dana                              |
|  100% Albariño       |  7 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, 15% u buradima od bagremovog drveta i 2 meseca na talogu |
|  belo              |  pasta, školjke, vegetarijanska hrana, predjela i grickalice   |
|  Rioja, Logrono    |  granit, pesak na površini   |
|  0,75l             |   |

-  svetla limunžuta boja sa slamnatožutim odsjajima
-  intenzivne cvetne, voćne i balzamične arome sa notama jabuke, citrusa, kajsije i bele breskve
-  vitalno, dobro izbalansirano sa kiselinama, svilenkasta tekstura, sveže telo, složeno i bujno



Pazzo Barrantes Albariño 2020 je suvo belo vino dobijeno od sorte grožđa 100% Albariño. Grožđe koje se koristi za proizvodnju vina zauzima površinu od 12 hektara podeljenih na 8 različitih parcela i smeštenih oko vinarije. Zemljište imanja je granitno, sa peskom na površini, a prosečna starost vinograda je 40 godina. Grožđe se bere i sortira ručno. Mošt se dekantuje flotacijom da bi se obezbedila veća aromatična čistoća, a zatim fermentiše na 10°C u rezervoarima od nerđajućeg čelika približno 60 dana. Nakon fermentacije, ostaje 2 meseca sa finim talogom u rezervoaru od nerđajućeg čelika. Vino odležava 7 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika i 15% u buradima od bagremovog drveta. Godišnja proizvodnja iznosi 78.533 boce.

# Marqués de Murrieta Reserva



14%



suvo



Španija



2018



Marqués de Murrieta



fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi 8-10 dana



86% Tempranillo  
8% Graciano  
4% Mazuelo  
2% Garnacha



20 meseci u buradima od američkog hrasta od 225 litara



crveno



plava riba, iberijska šunka, svinjski paprikaš, ovčiji sir, pečeno crveno meso, čorbe



Rioja, Logrono



0,75l



krečnjak, glina



svetle rubin boje



dobro definisane arome zrelog crvenog voća, sušene ljubičice, crvene paprike, tamjana i grafitu



energičan, izuzetno ekspresivan i zaobljen, sa velikom voćnošću i dugom završnicom



Marques de Murrieta Reserva 2018 je crveno vino snažne rubin crvene boje sa ljučinastim odsjajima, dobijeno od sorte grožđa 86% Tempranillo, 8% Graciano, 4% Mazuelo i 2% Garnacha. Veoma je elegantno vino sa velikom složenosti i finoćom. Odlično predstavlja Rioju koja kombinuje tradiciju i modernost. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi 8-10 dana. Odležavanje traje 20 meseci u buradima od američkog hrasta od 225 litara. Vinogradi leže od 300ha, 741a, na zemljištu koje se sastoji od krečnjaka i gline. Optimalna temperatura služenja je 15-18 stepeni Celzijusa.



•93/100 James Suckling  
•93/100 Robert Parker  
•92/100 Wine Spectator



# Dalmau Reserva



- 99/100 Guía Proensa
- 99/100 Guía Gourments
- 97/100 James Suckling
- 96/100 Tim Atkin
- 93-94/100 Robert Parker
- 94/100 Vinous Media

VINOTEKABEOGRAD.COM



14,5%



3,75



1,5g/l



Španija



2017



Marqués de Murrieta



odvojena fermentacija  
11 dana u rezervoarima  
od nerđajućeg čelika  
i u malim hrastovim  
bačvama



80% Tempranillo  
10% Cabernet  
Sauvignon  
10% Graciano



23 meseca u novim  
buradima od francuskog  
hrasta (225l)



crveno



plava riba, iberijska  
šunka, svinjski papri-  
kaš, ovčiji sir, pečeno  
crveno meso, čorbe



Rioja, Logrono



0,75l



glina sa velikim  
procentom gvožđa,  
kamen na površini



intenzivne, čiste i tamnocrvene boje trešnje



duboko zrelo crno voće sa primesama crnih  
začina, balzamičnim i mineralnim aromama



punog tela, sočni tanini i beskrajno začinjena  
završnica; snažno, harmonično i čvrsto



Dalmau Reserva 2017. je crveno vino koje se dobija izborom najboljeg grožđa dostupnog iz starog vinograda Canajas od 9ha, koji se nalazi na 465m nadmorske visine, u okviru imanja Ygay od 300ha, u Rioja Alta regiji. Njega čine 3 sorte grožđa i to 80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon i 10% Graciano. Zemljište omogućuje optimano sazrevanje. Biraju se grozdovi sa sitnim bobivama, kako bi se ograničena proizvodnja na 1kg po lozi. Sorte fermentišu odvojeno 11 dana u rezervoarima od nerđajućeg čelika i u malim hrastovim bačvama. Odležavanje tra 23 meseca u novim buradima od francuskog hrasta od 225l. Preporučena temperatura serviranja je 16°C. Godišnja proizvodnja je 19.758 boca.

# Castillo Ygay



14%



3,75



1,4g/l



Španija



2010



Marqués de Murrieta



odvojena fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika; alkoholna fermentacija 10-12 dana



85% Tempranillo  
15% Mazuelo



24 meseca u buradima od američkog hrasta i francuskog hrasta



crveno



golub umočen u crno vino, kakao, crni biber i Iberijska šunka, Molitersno sir sa crnim tartufima i džemom od višnje



Rioja, Logrono



0,75l



vapnenasto, glina



duboka granatocrvena



elegantne arome u kojoj se mirisi jagode i maline pojačavaju muškatinim oraščićem, listovima čaja, kože i grafitu



duboko, sveže i rafinirano sa dugačkom završnicom i baršunastim taninima



Castillo Ygay Gran Reserva je crveno vino proizvedeno od najkvalitetnijih sorti grožđa Tempranillo i Mazuelo. Grožđe se bere i sortira ručno. Sorte fermentiraju odvojeno u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanim temperaturama. Alkoholna fermentacija traje oko 10-12 dana uz redovno pumpanje mošta. Nakon fermentacije, čvrsti delovi grožđa se presuju u vertikalnim presama što pogoduje ekstrakciji boje i zrelih tanina koji se nalaze u kožici. Tempranillo odležava 24 meseca u buradima od američkog hrasta od 225 litara, a mazuelo 24 meseci u buradima od francuskog hrasta od 225 litara. Nakon mešanja, vino ostaje 13 meseci u betonskom rezervoaru do flaširanja. Veličina vinograda: 40 ha. Godišnja proizvodnja: 130.853 boca (0.75l), 2.025 (1.5l), 204 (3l), 7 (18l).



•99/100 James Suckling

•97/100 Robert Parker

•97/100 Decanter



# Castillo Ygay Gran Reserva Especial



•97/100 Wine Enthusiast  
•96/100 Tim Atkin  
•94/100 Wine Spectator



14%



3,85



1,4g/l



Španija



2011



Marqués de Murrieta



odvojena fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi; alkoholna fermentacija Tempranillo odležava 28 meseci u buradima od američkog hrasta; Mazuelo 28 meseci u buradima od francuskog hrasta



84% Tempranillo (Tinto Fina)  
16% Mazuelo



crveno



Rioja, Logrono



crveno meso sa roštilja, poluzreli sir



0,75l



glina, krečnjak



duboko granatna boja



zrele trešnje, borovnice, kasis, mediteransko bilje, crni biber, karanfilić i moka



živahan na nepcu, obavijajuć i harmoničan; svilenkasti tanini, duga i elegantna završnica







Castillo Ygay Grand Reserva Especial 2011. je dobijeno od sorte grožđa 85% Tempranillo i 16% Mazuelo. Smatra se jednim od najvećih vina u Španiji, rezultat je više od 30 godina iskustva i to je čini pravom legendom. Grožđe potiče od 80-godišnjih loza vinograda vinarije La Plana iz Castillo Ygay na jugu Rioja Alta, na najvišoj tački vinograda od 300 hektara. Ovo špansko vino samo po sebi stvara harmoniju sa neverovatnom punoćom i dužinom. Sorte fermentišu odvojeno u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi. Tempranillo odležava 28 meseci u buradima od američkog hrasta a Mazuelo 28 meseci u buradima od francuskog hrasta. Optimalna temperatura služenja je 15-18 stepeni Celzijusa. Potencijal odležavanja je preko 20 godina.

# Gran Reserva Limited



 14%	 3,69	 1,6g/l
 Španija	 2015	
 Marqués de Murrieta	 fermentacija u inoksu	
 84% Tempranillo 9% Graciano 5% Mazuelo 2% Garnacha	 29-34 meseca u hrastovim buradima	
 crveno	 crveno meso sa roštilja, bela šunka i jela bogata sosevima	
 Rioja, Logrono		
 0,75l	 ilovača	

-  tamnocrvena
-  note crvenog i crnog voća, u buketu se pojavljuju i note začina, kože i kedrovog drveta.
-  srednjeg do punog tela sa sitnozmatim taninima, praćeno lepom kiselinom i puno mirisa i elegancije na završnici

 Gran Reserva 2015 je suvo crveno vino dobijeno kupažom sorti grožđa Tempranillo 84%, Graciano 9%, Mazuelo 5%, Garnacha 2%. Grožđe se bere i sortira ručno. Fermentacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa kontrolisanom temperaturom tokom 9 dana, uz stalni kontakt sa kožom. Tokom fermentacije, vino ostaje u pokretu, što obezbeđuje efikasnu i meku ekstrakciju boje i arome. Zatim se čvrsti delovi mošta/grožđa usitnjavaju u vertikalnoj presi. Ovo se radi veoma nežno i ovim procesom se iz ljuske grožđa izdvaja još više boje i zrelih tanina. Vino se zatim odležava 29-34 meseca u hrastovim buradima od 225 litara. Vino je flaširano sredinom 2019. godine i tada je odležalo više od 3 godine u podrumu.



•98/100 James Suckling  
•94/100 Robert Parker



# Castillo Ygay Blanco Gran Reserva Especial



- 100/100 Robert Parker
- 100/100 Falstaff
- 100/100 James Suckling
- 100/100 La Vinguardia
- 4,7/5 Vivino



13,5%



2,98



1,5g/l



Španija



1986



Marqués de Murrieta



grozdovi su gnječeni, zatim presovani u vertikalnoj presi; fermentacija u bačvi od američkog hrasta



97% Viura  
3% Malvasía



252 meseca u buradima od američkog hrasta od 225 litara, zatim 67 meseci u betonskim rezervoarima



belo



Rioja, Logrono



iberijska šunka, sirevi sa tartufima



0,75l



krečnjak



svetlo žuto-zlatne boje



ananas, sušena jabuka, cveće i nagoveštaji limunovog curda i badema na nosu



puno telo, zatvoreno, čvrsto, slano i kremasto

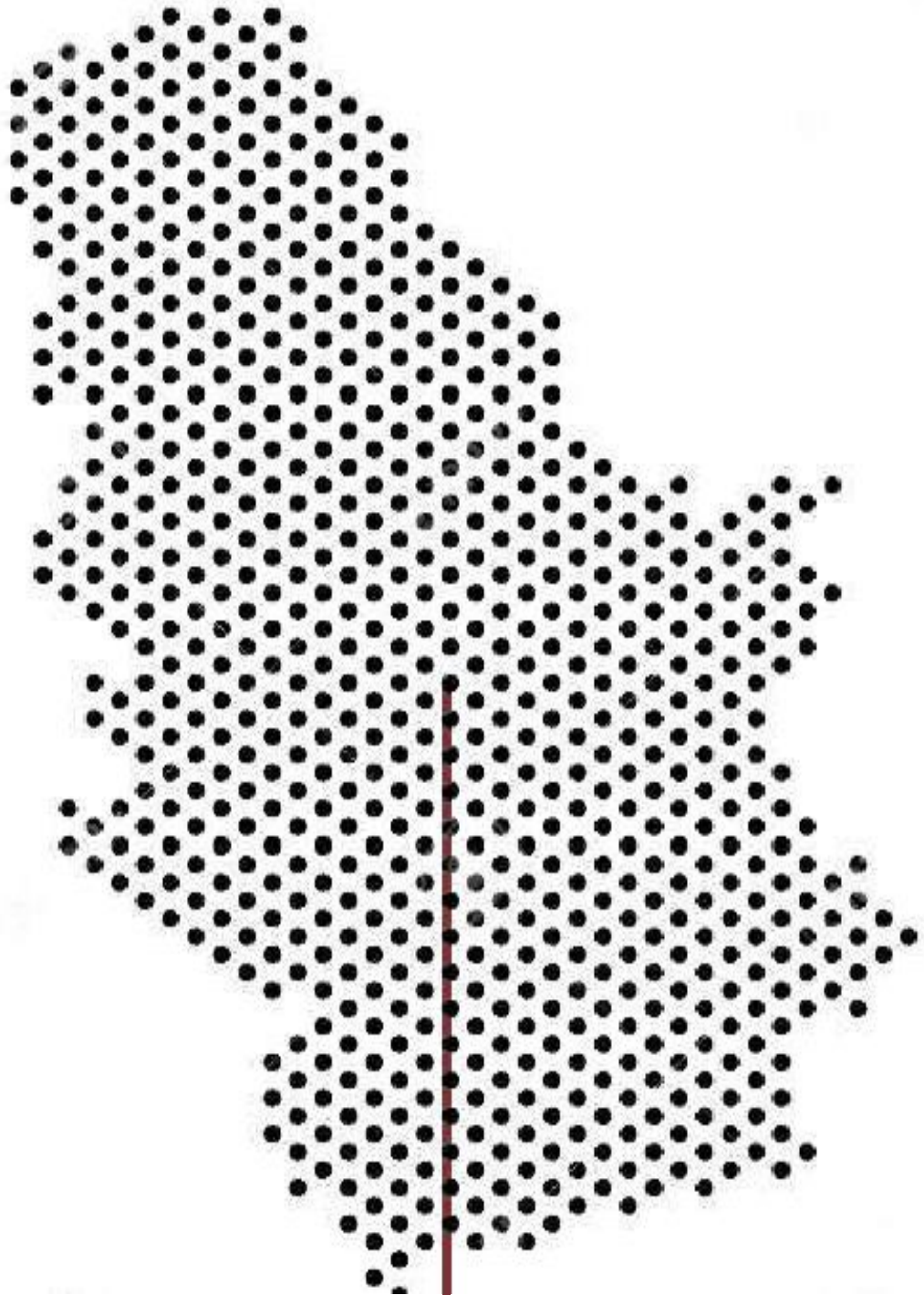


Prvo belo vino u istoriji Španije koje je dostiglo željenih 100 Parker poena. Vino koje prevazilazi granice vremena, napunjeno 2014. godine nakon više od 20 godina odležavanja u buradima od američkog hrasta i skoro 6 godina mirovanja u betonskim rezervoarima.

Grožđe od kojeg se pravi ovo vino potiče iz vinograda Pago Kapelanije, zasađenog 1945. godine i nalazi se u najvišoj oblasti Finca Ygai, u Rioja Alta, na nadmorskoj visini od 485 metara.

Preporučujemo serviranje na 14°C da biste mogli da osetite sve njegove arome i složenost, uz neophodnu aeraciju najmanje 30 minuta pre konzumiranja.

# SRBIJA



1

Šumadija, Lipov





# DJOKOVIC

Čuveni teniser Novak Đoković sa svojom porodicom zasnovao je vinariju u Šumadiji, kraj mesta Lipovac, između Arandjelovca i Topole

## **Vinogradi**

Vinogradi su smešteni na jednom na najatraktivnijih zemljišta u Srbiji, na crvenom tlu bogatom kamenom, laporcem i krečom, sa krupnim belim komadima kamena. Na mestima gde je više kamena zasađen je sira, dok je šardone na krečnjačkom delu. Vinograd ima šest hektara - na tri hektara su bele, a na tri crne sorte. Uz šardone, posađeno je vrlo malo vionjea koji se šardoneu dodaje kao "začin".

Sav sadni materijal je uvezen iz Francuske, južna ekspozicija. Cilj za oba vina je da sačuva sortnost i mineralnost, a vino odležava u baricima od francuskog hrasta.

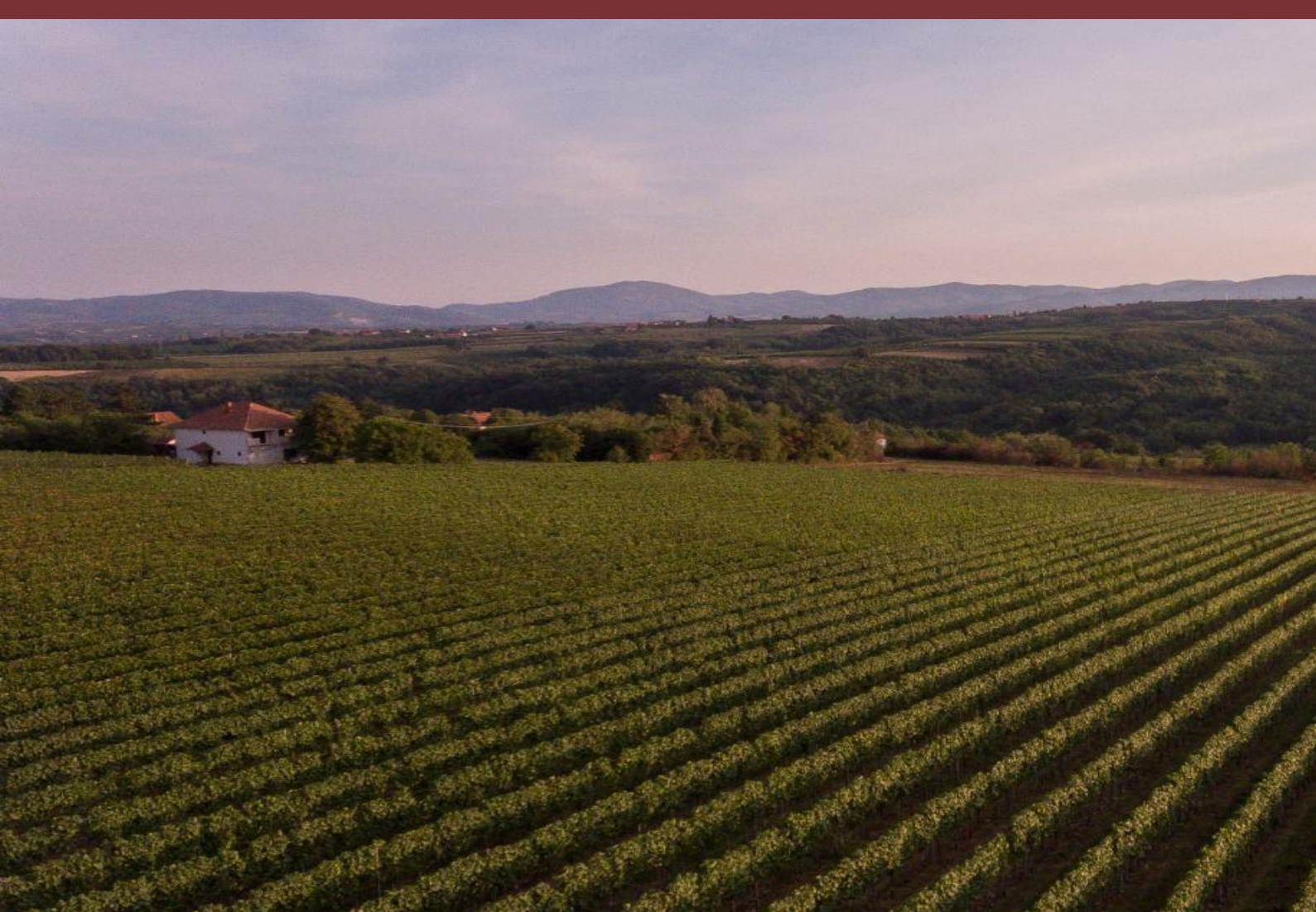
U vinogradu se strogo pazi na kvalitet grožđa, probir grozdova radi se pre berbe, tokom berbe, i pre ubacivanja grožđa u presu. Za proizvodnju se koristi

samo grožđe vrhunskog kvaliteta iz sopstvenih vinograda. Odluka da se sadi sira ima veze i sa ličnim ukusom Novaka Đokovića koji jako ceni vina od ove sorte, i sa činjenicom da te sorte nema mnogo. Sa druge strane, šardonea ima mnogo ali ga je malo u premijum kategoriji, a Đoković vinarija se odlučila za premijum kategoriju. Zemljište vinograda kuće Đoković idealno je za ovu sortu,

## **Podrum**

U prvoj berbi u prodaju je pušteno oko 8.500 boca, a u sledećoj količina će biti dvostruko veća. Projektovani kapacitet vinarije je oko 60.000 litara. Vinarija ima 1000m<sup>2</sup>, od kojih je 600m<sup>2</sup> za proizvodnju vina. Vinarija Đoković još uvek nije opremljena za vinski turizam: završen je samo proizvodni deo, a sadržaji za posetioce biće uskoro dodati, kažu u ovoj mladoj vinskoj kući.







# Djokovic Chardonnay



ALC 14%

pH 3,45

1,2g/l



Srbija



2021



Đoković



fermentacija u bariku od francuskog hrasta



100% Chardonnay



odležavanje u buradima i inoksu 9 meseci



belo



Šumadija, Lipovica



morski plodovi, riba, rižoto i kremasti sirevi



0,75l



kamen, lapor, krečnjak



slamnato žuta



arome zrelog voća, dinje, kruške i manga



vibrantno sa puno svežine, u završnici se osećaju tropske note, uz sočnost zrelog voća i pečenog limuna



Chardonnay je belo suvo vino dobijeno od 100% istoimene sorte grožđa. Najbolji teniser sveta je sa svojom porodicom zasnovao vinariju u Šumadiji, kraj mesta Lipovac, između Arandjelovca i Topole. Vino je odležavalo 9 meseci u buradima i inoksu.

# Djokovic Syrah




ALC 15%      pH 3,65      2,5g/l

 Srbija


 2021


 Đoković


 fermentacija u bariku od francuskog hrasta


 100% Syrah


 crveno


 odležavanje u bariku 12 meseci


 Šumadija, Lipovica


 meso sa roštilja, jagnjetina, gulaš, stari sirevi


 0,75l

 kamen, lapor, krečnjak

 rubin crvena

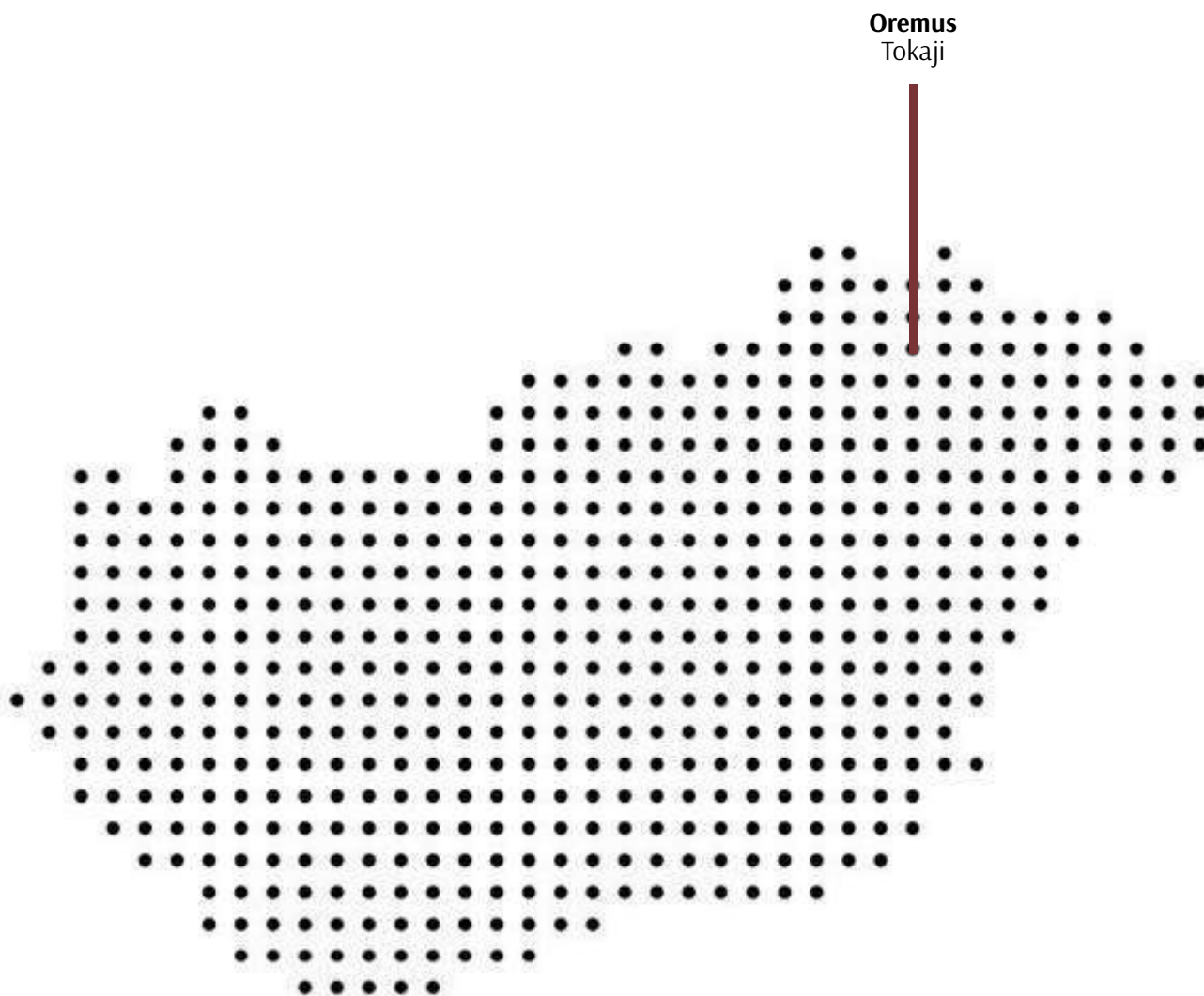
 otkrivajuće crno voće, sa malo cvetnih tonova, začina i dobro uklopljenog drveta koje se prepoznaju u zadimljenim notama

 umereno pun, somotastih tanina, mesnat i postojan, blago začinski i mineralan

 Syrah je crveno vino dobijeno od 100% Syrah sorte grožđa, sorta potpuno dominira u karakteru.



# MAĐARSKA



Oremus  
Tokaji



# TOKAJ-OREMUS

**„Tokaj, vino kraljeva i kralj među vinima”** - tako ga je opisao Luj XIV kada ga je prvi put probao. Tokaj-Oremus je legendarna vinarija, koja se nalazi u regionu Tokaj na severoistoku Mađarske.

Istorija Oremusa datira iz 1620-ih, a 1630. godine se prvi put pominje vinograd Oremus koji i danas uživa veliki ugled, a legenda o Tokaju je stalno rasla tokom njegove više od četiri stotine godina duge istorije.

Prvo vino Tokaj Aszu je napravljeno još u 15. veku, 200 godina pre Soterna i čitav vek pre velikih plemenitih slatkih vina iz doline Rajne. Legenda kaže da je 1650. godine, u strahu od napada Turaka, berba odložena za dva meseca. Grožđe je moglo da dehidrira na vinovoj lozi i na kraju proizvelo izuzetno, intenzivno slatko vino. Aszu je svetski poznato vino koje se ponosno navodi u mađarskoj himni. To je slatko vino boje topaza koje je ranije bilo poznato kao “Tokai” širom engleskog govornog područja. Prvobitno značenje mađarske reči aszu bilo je „sušeno“, ali se termin danas više vezuje za vrstu vina koje se pravi od botritizovanog grožđa.

Ovo vino ovekovečili su potrošači među kojima su: Papa Pije IV, Kralj Luj XIV, Katarina Velika, Volter, Gete, američki predsednik Džeferson, Napoleon, kraljica Viktorija i kasnije kraljica Elizabeta. Kada je 1562. godine mađarski nadbiskup poklonio plemenito slatko vino papi Piju IV, izazvao je pravu euforiju među vladarima i kraljevima čitave Evrope. Do 18. veka ovo izuzetno vino bilo je poznato na francuskom

dvoru, a potom su ga Habzburgovci uneli i na ruski carski dvor. Samo se vino Konstancija sa Rta dobre nade takmičila sa Tokajem za titulu „kraljevsko vino“. Međutim, krajem 19. veka, Aszu je doživeo nagli pad uspeha. Pojava štetočina na vinovoj lozi (filoksera), Prvi i Drugi svetski rat i komunistički režim nakon toga, uzrokovali su da proizvodnja miruje sve do 1989. godine, kada se uz pomoć stranih investitora region Tokaj izlazi iz hibernacije.

Godine 1993. porodica Alvarez, vlasnici kultne španske vinarije Vega Sicilia, kupila je imanje i osnovala Tokaj-Oremus Vinedos i Bodegas. Poštujući tradiciju i vrednosti Tokaja, doneli su sa sobom svoju filozofiju savršenstva u Mađarsku. Vlasnik španske vinarije, David Alvarez, sa velikim uspehom radi sa grupom mađarskih stručnjaka na postizanju zajedničkog cilja kako bi se nastavila vekovna tradicija i proizvodio najbolji mogući Aszu. Tokaj Oremus je 2001. godine izabran za „vinariju godine“.

Regija Tokaj leži na oko 240 km severoistočno od Budimpešte, u planini Zemplen na ušću reka Bodrog i Tisa. Vinarija poseduje 115 hektara vinograda širom regiona Tokaj, dok vinograd Oremus, po kome je dobila ime, zauzima površinu od 33 hektara. Vinogradi u Oremusu se uglavnom nalaze na obroncima koji se strmo uzdižu iznad sela Tolcsva u srcu apelacije Tokaj-Hegyalja. Svi vinogradi Oremus su klasifikovani kao „First Growth“, prema istorijskoj Szirmay klasifikaciji iz 1803. Sami podrumi se nalaze ispod sela Tolčva, u lavirintu, ručno klesanih u steni, podruma koji datiraju iz 12.



veka. Vinograd je zasaden pretežno sortom Furmint, sa manjim količinama sorti Hárslevelü, Sárga Muskotály, Zéta, Kövérszolo i Gohér.

Da bi se ispoštovala tradicija, ponovo se uzgajaju neke sorte koje su bile uobičajene pre nego što je stigla filoksera (1880-ih), a to su Koverszolo (masno grožđe) i Goher, iako na prilično ograničenom području. Vinogradi imaju kontinentalnu klimu, a obližnje ušće dve reke pruža idealne uslove za berbu koji omogućavaju da grožđe bude pogodeno botritisom. U vinariji Tokaj Oremus se godišnje proizvede oko 150.000 boca vina.

Proces proizvodnje vina u Tokaj Oremusu je nepromenjen stotinama godina unazad. Grođe obično uživa u dugim sunčanim letima, dok suve jeseni i jutarnje magle sa obližnjih reka podstiču razvoj plemenite truleži na visećim grozdovima. Botritis Cinerea čini da se grožđe osuši i smežura, čime se koncentrišu jedinjenja i razvijaju plodovi. Bere se ručno i to samo zdravi plodovi zlatno žute boje. Nakon ceđenja grožđa i taloženja šire, sledi hladna maceracija. Fermentacija se odvija u malim buradima od mađarskog hrasta pod nazivom Gonci, zapremine 136 litara.

Vina odležavaju u savršenim uslovima, u buradima Gonci od 136 litara i hrastovim bačvama od 220 litara.

Za proizvodnju vina u vinariji Tokaj Oremus je zadužen poznati majstor András Bacsó, koji je 2016. godine proglašen za „vinara godine“.





# Oremus Mandolas



- 99/100 Proensa
- 94/100 Guía Gourments
- 94/100 Guía ABC
- 93/100 Guía Peñín
- 9,8/10 El País
- 91/100 Wine Spectator



13,50%



3,17



2,80g/l



Mađarska



2019



Tokaj-Oremus



fermentacija u buradima od mađarskog hrasta i u rezervoarima od nerđajućeg čelika



100% Furmint



70% vina odležava u hrastovim buradima 3 meseca uz mešanje taloga + 3 meseca u potpunom miru



belo



Tokaji



kuvana riba u foliji sa svežom testeninom, premazanom



0,75l



vulkanske stene, glina, šljunak



zlatne boje



arome slatkih krušaka i pečenih jabuka



punog tela, bogato sa velikom kiselošću, voćne note, završetak naglašava kajsiju



Mandolas je belo vino dobijeno od sorte grožđa Furmint, koja raste u čuvenoj vinskoj regiji Tokaj. Ime ovog vina potiče od starog načina označavanja vinograda odakle potiče. Mandolas je jedan od vinograda koji je zasađen samo Furmintom, najplemenitijom sortom u regionu. Tokom nedelja pred berbu, sistematski se proverava stanje zrenja grožđa i beru se samo zdravi, zlatnožuti i zreli grozdovi. Nežnim presovanjem dobija se mošt velike gustine, dok se fermentacija odvija u novim drvenim buradima i rezervoarima od nerđajućeg čelika, koji se pažljivo pripremaju, i traje između 8 i 12 dana. Vino odležava 6 meseci u malim buradima od 136 litara, koja su tipična za ovaj region. Potencijal starenja je do 10 godina.




















# Oremus Aszu 3 Puttonyos




•92/100 Wine Enthusiast



-  ALC 11,5%
-  pH 3,44
-  138,2g/l
-  Mađarska
-  2015
-  Tokaj-Oremus
-  fermentacija 3-4 nedelje u novim buradima od mađarskog hrasta
-  Furmint  
Hárslevelű  
Sárgamuskotály  
Zéta
-  2 godine u bačvama od 136 i 200 litara i još godinu dana u boci
-  belo
-  Tokaji
-  slatkiši, delikatne voćne pite, deserti, foa gra, plavi sirevi
-  0,75l
-  mineralno vulkansko

-  zlatno-žuta boja
-  arome ananasa, breskve, jabuke, vanile i hrasta
-  elegantno, sveže, uravnoteženih kiselina, slatko, ali i složeno vino sa lepom i dugom završnicom















 Aszu 3 Puttonyos je polusuvo belo vino nastalo kupažom sorti Furmint, Harslevelu, Zeta i Sargamuskotaly, proizvedeno u vinariji Oremus, u mađarskoj vinskoj regiji Tokaj. Proizvodnja vina Aszu, što znači „vino od suze”, je pedantan proces moguć samo u izuzetnim berbama i pod posebnim uslovima koji podstiču razvoj „Botritis cinerea” (plemenita trulež). Grožđe se bere isključivo ručno, a zatim bobice maceriraju dok ne nabubre i kasnije se nežno presuju. Fermentacija se odvija u novim buradima od mađarskog hrasta i može da traje i do četiri nedelje. Vino odležava u bačvama od 136 i 200 litara tokom 2 godine i još godinu dana u boci.




# Oremus Aszu 5 Puttonyos




•96/100 vinepair.com



-  ALC 11,5%
-  pH 3,65
-  156g/l
-  Mađarska
-  2013
-  Tokaj-Oremus
-  maceracija širom
-  100% Furmint
-  24 meseca u bariku
-  belo
-  predjela, jela poput jastoga sa pečurkama i sušenim voćem, meso divljači, indijsku i kinesku hranu, plav sir, palačinke
-  Tokaji
-  0,75l
-  mineralno vulkansko

-  limun-zlatna boja
-  na nosu se oseća tropsko voće, kajsije, med i breskva
-  na nepcu se može razaznati njegova živa kiselost, neponovljiva aroma i zanosna tekstura sa dugom završnicom

-  Uz 2008, berba 2013 je bila druga najveća berba milenijuma za slatka vina. Izvanredna i po kvalitetu kao i po kvantitetu. Ovo vino je sada pogodno za piće, ali može da se čuva 40 godina u optimalnim uslovima na 12-14°C, a preporučena temperatura serviranja je 10°C. Godišnja proizvodnja je 52.5000 flaša od 50cl.




# Oremus Aszu 6 Puttonyos



•4,6/5 Vivino



 ALC 10,8%       pH 3,42       175g/l

 Mađarska       2013


 Tokaj-Oremus       fermentacija mošti  
2 meseca


 100% Furmint       3 godine u bariku  
i 2 godine u boci


 belo


 Tokaji       aperitiv, slatkiši,  
delikatne voćne pite,  
voćni deserti, uz suvo  
voće, plavi sir

 0,75l       mineralno vulkansko

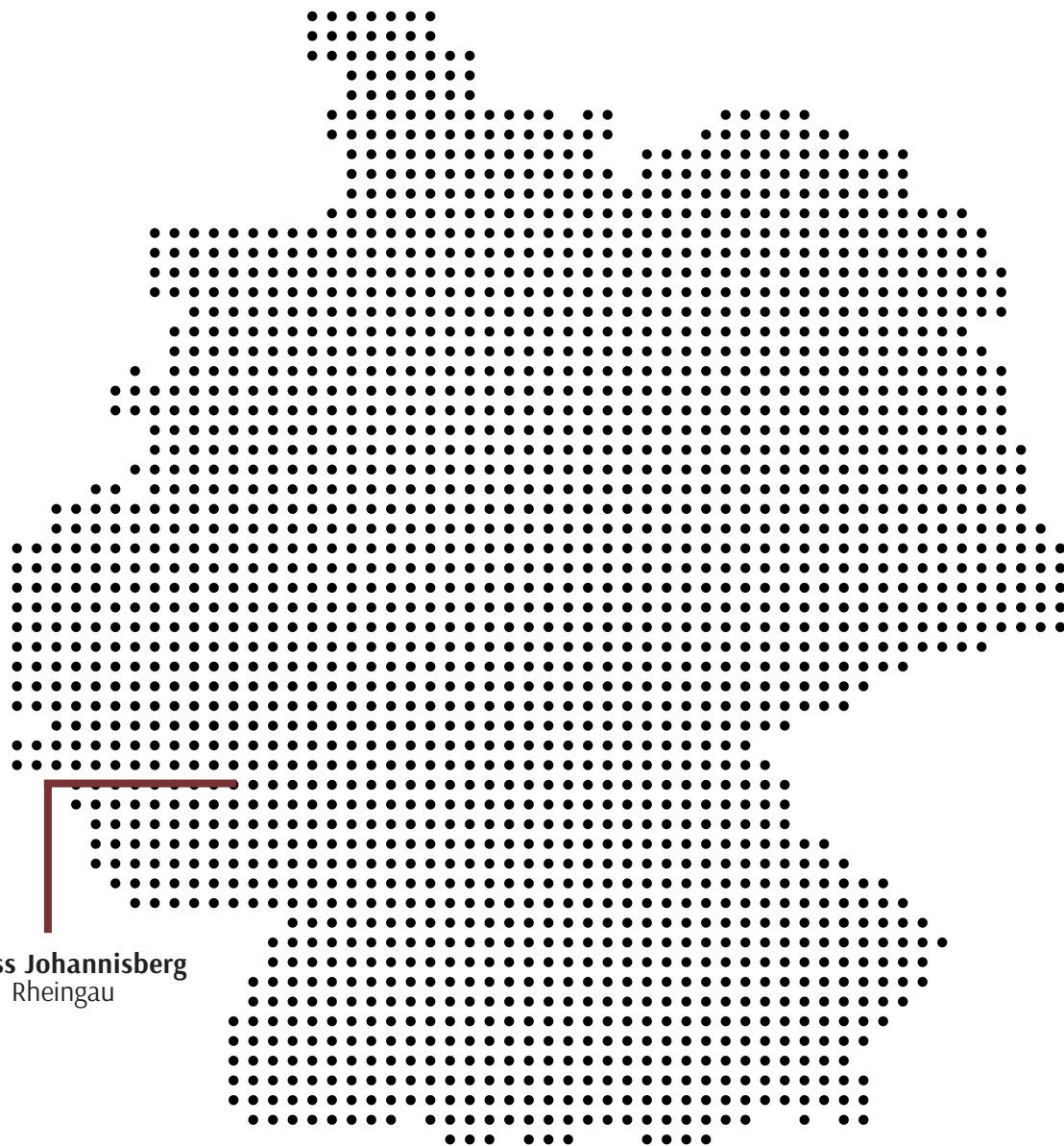
 divna, intenzivna i čista zlatno-žuta boja

 mirisni buke je pun cvetne arome, protkan voćnim  
notama kajsije, balzamičnim i notama meda

 ukus je uravnotežen i strukturiran sa dugom završnicom

 Aszu od šest „puttoni“ iz najveće berbe aszua od 2008. Ekvivalent količini od šest puttonia (hoda) aszu bobica dodato je u Gonc bure mošta za kratku maceraciju. Maceracija traje dva dana, zatim se mora sačekati dan ili dva da zrna nabubre i prođu ceđenje. Fermentacija je spor proces koji ponekad može trajati i do dva meseca, a odvija se u novim buradima od mađarskog hrasta. Zatim se dodaje malo nektara (Eszencia) koji je dobijen od Aszu bobica. Odležavao 3 godine u tradicionalnim mađarskim buradima i 2 godine u pećinama od dubokog vulkanskog tufa.

# NEMAČKA



Schloss Johannisberg  
Rheingau





# SCHLOSS JOHANNISBERG

## Istorija

Schloss Johannisberg je najstarija Rizling vinarija na svetu. Nalazi se u Rheingau (Rajnskoj) oblasti u Nemačkoj. Prvobitni vinogradi u Schloss Johannisbergu su zasađeni 817. godine, navodno po naredjenju Rimskog cara Karla Velikog. Benediktinski samostan je osnovan 1100. godine, a zatim je zamenjen sadašnjim zamkom 1716. godine. Smatralo se da je zemljište povoljno za gajenje Rizling sorte grožđa. Ovo se ispostavilo kao sjajan potez, gde su prve sadnice zasađene 1720. godine, čime je Schloss Johannisberg načinilo najstarijom vinarijom Rizlinga na svetu. 1775. godine, sasvim slučajno je nastala kategorija "kasnog vina" (Špatleze), kada je zakasnela berba dala prezrele plodove koje je vinar ipak odlučio da koristi. Tokom sledećeg veka, svetu je dao Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese i Eiswein (lede- na vina). Godine 1816. imanje je palo pod posed cara Austrije, a danas se deset posto berbe grožđa daje Habzburškoj kući (ili njenim pravnim naslednicima). Imanje je uništeno tokom Drugog svetskog rata, ali je obnovljeno i vraćeno u stari sjaj 1965. godine. Schloss Johannisberg je 1971. godine pravno proglašen kao sopstveni pojedinačni vinograd. Danas, Schloss Johannisberg i dalje proizvodi neka od najboljih Rizlinga u Nemačkoj, a vinarija je i popularna turistička atrakcija u regiji Rheingau. Iako je vinarija modernizovana i opremljena savremenom tehnologijom, nastoji se očuvati tradicija i kvalitet koji su bili prisutni na imanju tokom celog veka.

## Zemljište

Schloss Johannisberg se nalazi na jednom od tri kvarc- itna brda jugoistočno od planinskog lanca Taunus.

Zemljište je ovde bogato kvarцитom, koji je idealan za uzgajanje Rizling grožđa. Sve ovo čini podneblje idealnim za uzgoj rizlinga, jer nudi grožđu savršeno sunce. Sopstvena šuma sa 300 hektara leži severno od Schloss Johannisberga. Hrastovi poreklom iz tog područja koriste se kao sirovina za proizvodnju drvenih buradi koje se koriste u proizvodnji vina. Prirodna tekstura drveta, njegova struktura i sastojci utiču na karakter i kvalitet vrhunskog rizlinga.

## Vinogradi

Vinograd Schloss Johannisberga zauzima površinu od 50 hektara i nalazi se tačno na 50. severnoj paraleli. Velike razlike između temperatura tokom dana i noći su posebno korisne za promovisanje aromatičnih i ukusnih komponenti grožđa.

## Podrum

U srcu podzemnog podruma palate nalazi se čuvena riznica Schloss Johannisberg – „Bibliotheca Subterranea“. U 900 godina starom opatijskom podrumu čuva se oko 25.000 dragocenih vina. Iskopana je 10 metara duboko u planinu i dom je svih velikih berbi od 1748. godine, vremena Marije Terezije, pa sve do danas. Ovaj podrum ima idealne uslove da vina sazrevaju vekovima. Danas Stefan Doktor i Marsel Šopa vode Schloss Johannisberg. Gerd Riter radi u podrumu od 1999. godine, a Michel Staedter je odgovoran za vinogradarstvo. I u vinogradu i u hodnicima dvorca, sorta rizling tretira se s poštovanjem i sa osećajem za tradiciju.























# Riesling Goldlack Trocken








-  ALC 12,5%
-  3,9g/l
-  Nemačka
-  2020
-  Schloss Johannisberg
-  fermentacija u inoksu
-  100% Rajnski Rizling
-  belo
-  24 meseci na talogu
-  Geisenheim,  
Rheingau
-  bracin na žaru, celer,  
sos od šafrana.
-  0,75l
-  kvarcit, glina, les




-  slamnato žuta
-  arome mirabele, kumkvata, korice pomorandže, belog čaja i kexsa.
-  intenzivna mineralnost, voćne arome marakuje, grejpfruta i bele ribizle.


-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Riesling 100%. Zemljište vinograda je bogat kvarcom i glinom koja daje rizlingu veoma lepu mineralnost. Fermentacija se odvija u inoksu. Vino odležava 24 meseca na talogu.

# Riesling Gelblack Trocken



-  12,5%
-  7,7g/l
-  Nemačka
-  2022
-  Schloss Johannisberg
-  fermentacija u inoksu i buretu
-  100% Rajnski Rizling
-  belo
-  4 meseci na talogu
-  Geisenheim, Rheingau
-  jela od ribe, živine, povrća i testenina.
-  0,75l
-  kvarcit, glina, les

-  svetlo žuta sa zelenim odsjajima.
-  izražene arome sveže limete, mandarine, grejpfruta i zeleni semenkasti plodovi
-  mineralan, živahna kiselost sa uzdržanom slatkoćom voća

-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Riesling 100%. Lokalitet Schloss Johannisberg obuhvata površinu od 40 hektara. Selektivno ručno branje i nežno ceđenje grožđa svedoče o snažnoj filozofiji kvaliteta. Vino fermentira 95% u rezervoarima od nerđajućeg čelika i 5% u hrastovim buradima. Vino odležava na finom talogu, 4 meseca.



# Riesling Grünlack Spätlese



8%



76,7g/l



Nemačka



2022



Schloss Johannisberg



fermentacija u inoksu



100% Rajnski Rizling



4-5 meseci na talogu



belo



Geisenheim,  
Rheingau



bracin na žaru, celer,  
sos od šafrana.



0,75l



kvarcit, ilovača, les



slamnato žuta



Intenzivne note mirabel šljive, slatkog citrusa, pomele,  
pomorandže, kao i note limuna.












Dobro dozirana slatkoća voća, savršeno izbalansirana  
sa preciznošću kiselosti, sa svežom nanom na nepcu.







Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Riesling 100%. Vinogradi zauzimaju površinu od 50 hektara oko reke Rajne. Sastav zemljišta je kvarcit uz plodnu ilovaču, les, kao i mala količina gvožđa koja čini zemlju blagocrvenkastom. Grožđe se bere i sortira ručno. Fermentacija se odvija u inoksu. Vino odležava na finom talogu 4-5 meseci do flaširanja.

# Riesling Silberlack



-  ALC 13%
-  2,7g/l
-  Nemačka
-  2021
-  Schloss Johannisberg
-  100% Rajnski Rizling
-  fermentacija u hrastovim bačvama
-  belo
-  7 meseci na talogu
-  Geisenheim, Rheingau
-  belo meso, riba, morski plodovi, vrganje i pire krompir.
-  0,75l
-  kvarcit, glina, les













-  žuta sa zelenkastim odsjajem.
-  višeslojni sa aromama mirabelle, grejpfruta, svežeg ananasa, sa cvetom narandže, nagoveštajem đumbira.
-  suv i slan, sa živom kiselinom, savršeno uravnotežen.




-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Riesling 100%. Berba i selekcija grožđa se obavljaju isključivo ručno. Fermentacija se odvija u hrastovim bačvama zapremine 1200 litara. Bačve za vino su napravljene od sopstvenog hrasta i stare su od 130 do 200 godina. Vino odležava na finom talogu oko sedam meseci i zahvaljujući ovoj tradicionalnoj metodi je glatko i uravnoteženo.




# Riesling Rotlack Kabinett Feinherb



-  ALC 10,5%
-  25,8g/l
-  Nemačka
-  2022
-  Schloss Johannisberg
-  fermentacija u inoksu
-  100% Rajnski Rizling
-  belo
-  4-5 meseci na finom kvascu
-  Geisenheim, Rheingau
-  carpaccio od cvekle, svež kozji sir, blitva.
-  0,75l
-  kvarcit, ilovača, les




- 
-  slamnato žuta
  -  intenzivan sa svežim ananasom, limetom, koštičavim voćem, sa dodatkom narandže.
  -  sočan i voćan, sa narandžastim i koštičavim voćem.


- 
-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Riesling 100%. Vinarija Schloss Johannisberg ima veoma dugu tradiciju proizvodnje vina isključivo od Rizling sorte grožđa. Vinogradi okružuju dvorac u polukružnom obliku. Grožđe se bere i sortira ručno. Fermentacija se odvija u inoksu. Vino odležava na finom talogu 4-5 meseci do flaširanja.

# Riesling Gelblack Feinherb



-  12%
-  14g/l
-  Nemačka
-  2022
-  Schloss Johannisberg
-  fermentacija u inoksu  
90% i hrastovim buradima 10%
-  100% Rajnski Rizling
-  7 meseci na talogu
-  belo
-  Geisenheim,  
Rheingau
-  dimljena šunka ili jela  
od testenine sa morskim  
plodovima, torta  
od kozjeg sira.
-  0,75l
-  kvarcit, glina, les

-  blede limun žuta.
-  izražene arome koštičavog voća poput mirabele i breskve, uparena sa limetom, sočnom kruškom i cvetom bazge.
-  arome citrusa sa grejpfrutom i mahunama voće poput kruške, praćeno živahnom kiselinom i integrisanim taninima.

-  Vino je belo suvo dobijeno od sorte grožđa Riesling 100%. Berba i sortiranje se obavlja ručno. Vinari zatim nežno pritiskaju kašu i fermentiraju mošt do 90% u rezervoarima od nerđajućeg čelika, a 10% u hrastovim buradima. Vino odležava u hrastovim buradima na talogu oko 4 meseca. Ovo omogućava da vino bude posebno harmonično i uravnoteženo.



# HRVATSKA





# KORTA KATARINA

## Istorija

Vinarija Korta Katarina osnovana je 2005. godine od strane američkog bračnog para Lee i Penny Anderson. Vinarija Korta Katarina nalazi se na poluostrvu Pelješac, u regiji poznatoj po svojoj kulturi, morskim lukama i tradiciji vinarstva koja datira još od Rimskog carstva. Naziv je dobila kombinacijom reči kortaš (lokalni naziv za vrt, baštu) i Katarina (ime čerke vlasnika vinarije). Iako relativno nova vinarija, uspešno se etablirala na hrvatskom vinskom tržištu. Ugodno udaljena od prometnog turističkog centra Dubrovnička, a ipak lako dostupna, Villa Korta Katarina & Winery, nalazi se u malom primorskom gradu Orebiću, u prekrasnoj i istorijskoj regiji poluostrva Pelješca, okruženog blistavim Jadranskim morem. Prva berba je obavljena 2006. godine, a prvo vino Pošip se pojavilo na tržištu 2008. godine. U sklopu vinarije je 2018. godine otvoren luksuzni objekat koji je kreirala dizajnerka enterijera Marie Meko i koji se sastoji od osam pojedinačnih apartmana.

Nakon opsežnog istraživanja sorti grožđa u Hrvatskoj, porodica Anderson se odlučila za uzgoj sorti Plavac mali i Pošip. Plavac mali je najpopularnija i ekonomski najvažnija crna sorta u Hrvatskoj. Rezultat je spontanog ukrštanja dve starije sorte: Tribidrag i Dobričić. Ima dug vegetacioni ciklus, sazreva veoma kasno i da bi dostigao puno sazrevanje potrebno mu je obilje topline i svetlosti. U proizvodnji pošipa koristi se odabrano grožđe otkupljeno iz vinograda u Čari na ostrvu Korčula, rodnom mestu velikog istraživača Marka Pola.

## Zemljište

Dolina Čara nalazi se u srcu ostrva Korčule, idealno smeštena između dva brda. Zaštićena je i od jakih

južnih i severnih vetrova. Dolina je otvorena prema zapadu i istoku, što je posebno važno u letnjem periodu zbog pravca morskog povetarca koji svakodnevno provetrava dolinu.

## Vinogradi

Vinarija poseduje vinograde veličine 5.5 hektara na poluostrvu Pelješac, na čuvenim položajima Dingač i Postup. Jedan deo vinograda sađen je na tradicionalan način lozama koje su stare od 20-40 godina, dok je jedan deo zasaden mladim lozama po principima modernog vinogradarstva. Godišnje se proizvede oko 70.000 boca vina, dok je kapacitet vinarije 120.000 boca.

Sva vina Korta Katarina imaju svoje zahteve u procesu proizvodnje. Pažljivo se prati vreme fermentacije, hladne maceracije i sazrevanja u drvetu. Naravno, svaka godina donosi nešto drugačije i uvek postoji spremnost da se određeni prirodni faktor prilagodi kako bi se izvukao maksimum potencijala grožđa. Veliki značaj pridaje se sazrevanju u drvetu, gde svako od vina Korta Katarina provede određeno vreme. Za sazrevanje vina koriste se samo najkvalitetnije burad od francuskog hrasta. Pažljiv odabir i začinjavanje drveta i lagano ugljenisanje ili „tostiranje“ gotovog bureta doprinose stilu vina Korta Katarina.

Ceo proces proizvodnje vina u vinariji Korta Katarina organizuje i nadgleda glavni enolog Ante Cibilić, koji je ujedno i vlasnik privatne vinarije Cibilić.

## Podrum

Prvi je realizovani vinski podrum najvišeg standarda tehnologije, proizvodnje i distribucije.








# Winemaker's Selection





Decanter - srebrna medalja




 15%	 6	 2g/l
 Hrvatska	 2011	
 Korta Katarina	 maceracija, malolaktička fermentacija	
 100% Plavac Mali	 15-24 meseca u bačvi	
 crveno	 crveno meso, odrezak, pečena živina, tunjevina	
 Orebić, Dalmacija	 smeđe zemljište na krečnjaku	
 0,75l		

 prelepa nijansa crvene boje

 neverovatne arome zrelih trešanja uz primesu nota duda, suve šljive i rogača

 ukus je pun i izrazito voćan, prožet laganim zemljanim tonovima i prelepom dozom pikantnosti; čvrsto i harmonično

 Crveno vino stvoreno odabirom najkvalitetnijeg grožđa sorte Plavac Mali, poseduje prelepu nijansu crvene boje. Prepustite se uživanju uz neverovatne arome zrelih trešanja uz primesu nota duda, suve šljive i rogača. Ukus je pun i izrazito voćan, prožet laganim zemljanim tonovima i lepom dozom pikantnosti. Izuzetno čvrsto i harmonično vino.

Odražava najbolji mogući odnos između vina i drvene bačve. Korišćene su hrastove bačve, koje imaju najbolji uticaj drveta na vino. Pušteno nakon mnogo godina odležavanja, ovo vino je jako, složeno, sa mnogo slojeva aroma. Ima sve ono što bi Plavac Mali trebalo da ima, svilenkastu taninsku strukturu, sunce, more, i čvrsto telo.



# Pošip



•Decanter 2019 - srebrna medalja  
•IWSC 2019 - srebrna medalja



ALC 13,5%	pH 3,31	1,6g/l
Hrvatska	2021	
Korta Katarina	vinifikacija u inoksu	
100% Pošip	6 meseci u bariku	
belo	ostrige, morski plodovi, salate, bela mesa	
Orebić, Dalmacija	krečnjak	
0,75l		

- zlatno-zelenkasta
- intenzivne citrusne arome, note belog koštunjavog voća, poljskog cveća i lubenice sa aromama cveća i drveta
- dobro zaokružen, veoma mekan, kremaste teksture, sveže kiseline, punog tela i nežne gorčine

Korta Katarina Pošip je belo suvo vino od istoimene autohtone sorte grožđa. Pošip je autohtona sorta koja se prvenstveno uzgaja u dalmatinskoj regiji Hrvatske, na ostrvu Korčula, kao i na poluostrvu Pelješcu i ostrvu Hvaru. Pravi se od grožđa otkupljenog iz vinograda u Čari na ostrvu Korčula. Dolina Čara se nalazi u srcu ostrva između dva brda i zaštićena je od jakih južnih i severnih vetrova. Otvorena dolina je važna posebno tokom leta kada je izuzetno vruće jer omogućava morski povetarac da ohladi dolinu. Nakon ručne berbe, šira se vinifikuje u rezervoarima od nerđajućeg čelika, a zatim odležava u hrastovim buradima 6 meseci da bi se dobila dodatna složenost i punije telo. Potencijal starenja je do 5 godina.


# Plavac Mali




 14,5%	 3,57	 2g/l
 Hrvatska	 2013	
 Korta Katarina	 maceracija i malolaktička fermentacija	
 100% Plavac Mali	 odležavanje 12 mesecu u bačvi, 24 meseci boca	
 crvena	 ukusna kombinacija sa slanom ribom, mesnim jelima i zrelim sirom	
 Orebić, Dalmacija	 smeđe zemljište na krečnjaku	
 0,75l		

 tamnocrvena

 zrelo crveno voće

 kompleksne arome crvenog voća, živog ukusa sa dosta intenziteta, finoće, prijatne pikantnosti

 Korta Katarina Plavac mali je crveno suvo vino od istoimene autohtone sorte grožđa, proizvedeno u vinariji Korta Katarina. Grožđe dolazi iz vinograda koji se nalaze na apeacijama Dingač, Postup i Pelješac, u regionu poznatom po svojoj kulturi, morskim lukama i tradiciji vinarstva koja datira još iz Rimskog carstva. Berba i sortiranje se obavljaju isključivo ručno. Vinifikacija započinje fermentacijom I primarnom maceracijom, u trajanju od 20 dana, nakon čega sledi malolaktička fermentacija u hrastu. Vino odležava 12 meseci u baricima od francuskog hrasta, sa potencijalom starenja oko 6 godina. Temperatura služenja je 16-18°C. Dekantiranje: Preporučuje se najmanje 2 sata.



# Reubens



•92/100 Wine Enthusiast



15,5%



5,3



2g/l



Hrvatska



2011



Korta Katarina



maceracija, malolaktička fermentacija



100% Plavac Mali



crvena



23-36 meseci u bariku i bačvi



Orebič, Dalmacija



crveno meso, suv odležao odrezak



0,75l



smeđe zemljište na krečnjaku



boja tamne kupine sa primesama blago rubinaste boje



čokolada prekrivena tamnom višnjom, sušene ribizle i dinstane šljive, nagoveštavaju miris šume i kadulje



punog tela, složeno, smelo i izuzetno strukturirano; bogat, čokoladni i sušeni centar vina; čvrsti, svilenkasti tanini



Korta Katarina Reuben's Private Reserve je crveno vino od sorte Plavac Mali. Hrvatska vinarija Korta Katarina se nalazi u malom primorskom gradu Orebiču, regionu poznatom po svojoj kulturi, morskim lukama i tradiciji vinarstva koja datira još iz Rimskog carstva. Vekovima su „korte“ bile centar porodičnih okupljanja pomorskih kapetana i mornara koji su se upuštali u svetske avanture. Poseban izbor najboljeg grožđa u vinogradu i najboljih zrna ručno sortiranih, dao je ovo posebno vino u ograničenoj seriji od samo 2000 boca.

# The American



•90/100 Wine Enthusiast



13,50%



3,38



2,4g/l



Hrvatska



2019



Korta Katarina



ručna berba uz strogu  
selkciju grozdova  
fermentacija u bariku



100% Pošip



odležavanje 6  
meseći u bariku



belo



Orebić, Dalmacija



jela od morskih plodova,  
posebno uz ribu iz rerne  
i crvena pečena mesa



0,75l



krečnjaku



zlatno-žute boje sa uljanom teksturom



citrusi sa notama pečene  
jabuke, dunje i blagom vanilom



pun ,skaldan, blage kiseline, duge  
završnice sa notama suvih badema i kajsije



The American je belo vino proizvedeno od autohtone sorte grožđa Pošip. Ovo je autohtona sorta koja se prvenstveno uzgaja u dalmatinskoj regiji, na ostrvu Korčula, poluostrvu Pelješcu i Hvaru. Pošip se pravi od grožđa otkupljenog iz vinograda u Čari na ostrvu Korčula. Dolina Čara se nalazi u srcu ostrva između dva brda i zaštićena je od jakih južnih i severnih vetrova. Otvorena dolina je važna posebno tokom leta kada je izuzetno vruće jer omogućava morski povetarac da ohladi dolinu. Nakon ručne berbe i sortiranja grožđa, odvija se hladna maceracija u trajanju od 12 sati, praćena fermentacijom u hrastovim bačvama. Vino odležava 18 meseci u hrastovim buradima, sa potencijalom starenja od 4 godine.



# Zinfandel



•91/100 Wine Enthusiast



- ALC 14,6%
- pH 3,32
- 3,5g/l
- Hrvatska
- 2018
- Korta Katarina
- maceracija i malolaktička fermentacija
- 100% Zinfandel
- 12 meseci u bačvi
- crveno
- idealno se služi uz meso sa roštilja i dry age odreske
- Orebić, Dalmacija
- 0,75l
- smeđe zemljište na krečnjaku

rubincrvena boja

zrele trešnje i crvene ribizle

bogat, pun, čvrste strukture, sa obiljem slatkoće trešnje na kraju i malo tamne čokolade

Zinfandel 2018. je crveno vino dobijeno od sorte grožđa Zinfandel. Ukus je bogat, pun, čvrste strukture, sa obiljem slatkoće trešnje na kraju i malo tamne čokolade. Nakon otvaranja, vino dobija divne šumske note kiselog crnog hrasta, zgužvanog lišća borovnice i šumske zemlje. Ima dugu završnicu, savršen balans između zrelosti i svežine, intenzivan retro ukus džema od trešanja. Vinifikacija se odvija pomoću maceracije i malolaktičke fermentacije, a odležava 12 meseci u bačvi. Ima potencijal za dugo starenje, kvalitet će verovatno nastaviti da raste vremenom. Vino je kolekcionarske vrednosti. Temperatura serviranja je 16-18°C. Dekantiranje je preporučeno.

VINOTEKABEOGRAD.COM



# IPŠA

Imanje porodice Ipša je smešteno u Istarskom kraju, podno Oprtlja. Imanje se prostire na oko 32 hektara površine, od čega je oko 10 hektara zasađeno vinovom lozom. Osim vinograda, na imanju se nalaze i maslinaci.

## Istorija

Sve je krenulo od male konobe. Maslinar Klaudio Ipša sa svojom porodicom priču o maslinarstvu gradi već 25 godina. 1998. godine je posađeno oko hiljadu stabala maslina oko imanja. Naporan rad je počeo da se isplaćuje, i već 2001. su među prvima počeli da beru masline po sortama. Potvrdu za svoj rad su dobili 2005. kada su ulja sorti maslina Frantoio i Istraska Bjelica uvrštene u svetski vodič ekstra devičanskih maslinovih ulja Flos Orei. Sjajan uspeh nešto kasnije je ostvarilo ulje Frantoio koje je 2011. i 2017. godine, prema istoimenom vodiču uvršteno među 20 maslinovih ulja na svetu. Nakon uspešnog niza godina u maslinarstvu, 2010. godine kreće se u proizvodnju vina.

## Proizvodnja maslinovog ulja

Maslinici porodice Ipša, od prve obnove i sadnje koja je započela 1998. godine pa do danas, prostiru se pretežito oko sela Ipši, jedan mali deo vinograda se nalazi ispod vinograda na Santa Eleni, a delom na lokaciji Vižintini Vrh i Mazurija. Nalaze se na starim, postojećim terasama na nadmorskoj visini od 180-420 metara gde su manje izložene nepovoljnim vremenskim uslovima. Starost maslina je između 20 i 200

godina, a prisutne sorte u Ipšima su: Istarska bjelica, Bugla, Črnica, Leccino i Frantoio. Za proizvodnju maslinovih ulja primenjuju se tradicionalne, prirodne metode uzgoja maslina, dok se pri preradi primenjuju najsavremenije tehnologije. Uljara koja se nalazi na imanju je podeljena u dva nivoa, prijemni deo i deo za preradu. Karakteristika uljare u tome je što je konstantna temperatura u celom sistemu prerade, a počinje već kod pranja maslina u rashlađenoj vodi, od koje zavisi kvalitet ekstra devičanskog maslinovog ulja.

## Proizvodnja vina

Proizvodnja vina započinje 2010. godine. Vinogradi su smešteni na tri lokacije: Santa Elena, Ipši i Oprtalj. Zbog svog položaja izloženiji su suncu kao i konstantnom strujanju vazduha što rezultira zdravijim rodnom i većim kvalitetom proizvoda. Vina Ipša su prirodna vina dobijena od autohtonih sorti grožđa – Malvazija Istarska, Sivi pinot, Refoški i Teran postupkom duže maceracije i odležavanjem u drvenim bačvama. Trenutno se proizvode šest vrsta vina: Malvazija, Santa Elena White, Santa Elena, 1210 i penušavac Extra Brut.

















# Malvazija



- |   |   |
|---|---|
|  ALC 13,5%               |  suvo  |
|  Hrvatska                |  2019  |
|  Ipša                    |  spontana fermentacija na kvascima   |
|  100% Istarska Malvazija |  9-12 meseci u bačvi   |
|  belo                   |  predjela od povrća, testenina sa sosovima na bazi sira i vrganja, rižoto sa morskim plodovima, kuvana ili pečena riba |
|  Istra, Ipša           |   |
|  0,75l                 |  bela zemlja   |

- 
-  žuta sa kristalnim odsjajem
  -  voćne arome zrelih marelica, dinje i breskve
  -  umerenih kiselina, zaokružen i harmoničan

- 
-  Ipša Malvazija Istarska 2019 je vino proizvedeno od sorte grožđa Malvazija Istarska 100%. Ipša je porodično imanje koje se više od dve decenije bavi proizvodnjom maslinovog ulja i vina. Vinogradi su smešteni na tri lokacije: Santa Elena, Ipša i Oprtalj. Vinogradi se nalaze na 420 metara nadmorske visine. Nakon berbe sledi spontana fermentacija na vlastitim kvascima, zatim maceracija u trajanju od 10-25 dana. Nakon toga sledi mešanje i sedimentiranje. Vino odležava u drvenim bačvama od 9-12 meseci.



# Sivi Pinot



14%



suvo



Hrvatska



2020



Ipša



spontana fermentacija  
na kvascima



100% Pinot Grigio



12-16 meseci u drven-  
im bačvama



oranž



hladna predjela, jela  
od belog mesa ili bele  
ribe, plodovi mora



Istra, Ipša



0,75l



bela zemlja



ćilibar



isprepletene note suvog voća jabuke, marelice i  
smokve praćene suptilnim začинима



umerenih kiselina, zaokružen i harmoničan



Ipša Sivi Pinot 2020 je vino proizvedeno od sorte grožđa Pinot Grigio 100%. Ipša je porodično imanje koje se više od dve decenije bavi proizvodnjom maslinovog ulja i vina. Vino se proizvodi autentičnom metodom uz minimalno korišćenje tehnologije i mehanizacije. Nakonručnog branja sledi spontana fermentacija na vlastitim kvascima, zatim i maceracija u trajanju od 10-25 dana. Vino odležava 12-16 meseci u drvenim bačvama.

# Istarska Bjelica



2022



Hrvatska



Ipša



Istra



0,5l



crveno meso, riba sa roštilja, sirevi i salate, čokoladne torte i sladoled



Za proizvodnju maslinovih ulja primenjuju se tradicionalne, prirodne metode uzgoja maslina, dok se pri preradi primenjuju najsavremenije tehnologije. Uljara koja se nalazi na imanju je podeljena u dva nivoa, prijemni deo i deo za preradu. Karakteristika uljare u tome je što je konstantna temperatura u celom sistemu prerade, a počinje već kod pranja maslina u rashlađenoj vodi, od koje zavisi kvalitet ekstra devičanskog maslinovog ulja.



zlatno-zelena boja



note pokošene trave, artičoke, kao i balzamnih trava mente i ruzmarina



zelene masline, arome cikorije i badema, a lagane note crnog bibera čine ga umereno gorkim i pikantnim

VINOTEKABEOGRAD.COM





# Selekcija



2022



Hrvatska



Ipša



Istra



0,5l



zelena salata, sirova riba, polutvrđi sirevi, povrće na žaru



Za proizvodnju maslinovih ulja primenjuju se tradicionalne, prirodne metode uzgoja maslina, dok se pri preradi primenjuju najsavremenije tehnologije. Uljara koja se nalazi na imanju je podeljena u dva nivoa, prijemni deo i deo za preradu. Karakteristika uljare u tome je što je konstantna temperatura u celom sistemu prerade, a počinje već kod pranja maslina u rashlađenoj vodi, od koje zavisi kvalitet ekstra devičanskog maslinovog ulja.



zlatno-žuta boja



plod sveže masline i badema



jedinstvena harmonija ukusa na nepcu



# Fantoio



2022



Hrvatska



Ipša



Istra



0,5l



zreli sir, plava riba, povrće na žaru,  
divljač i tartufi



Za proizvodnju maslinovih ulja primenjuju se tradicionalne, prirodne metode uzgoja maslina, dok se pri preradi primenjuju najsavremenije tehnologije. Uljara koja se nalazi na imanju je podeljena u dva nivoa, prijemni deo i deo za preradu. Karakteristika uljare u tome je što je konstantna temperatura u celom sistemu prerade, a počinje već kod pranja maslina u rashlađenoj vodi, od koje zavisi kvalitet ekstra devičanskog maslinovog ulja.



zelena boja



maslina, artičoka, bosiljak i ružmarin



intenzivnog i bogatog ukusa masline i  
aromatičnog bilja, blage gorčine i snažne  
pikantnosti





# Leccino



2022



Hrvatska



Ipša



Istra



0,5l



sveža sirova riba, škampi, školjke, belo meso, mladi i sveži sirevi



Za proizvodnju maslinovih ulja primenjuju se tradicionalne, prirodne metode uzgoja maslina, dok se pri preradi primenjuju najsavremenije tehnologije. Uljara koja se nalazi na imanju je podeljena u dva nivoa, prijemni deo i deo za preradu. Karakteristika uljare u tome je što je konstantna temperatura u celom sistemu prerade, a počinje već kod pranja maslina u rashlađenoj vodi, od koje zavisi kvalitet ekstra devičanskog maslinovog ulja.



zlatno-zelena boja



zaokruženog voćnog, svežeg i elegantnog mirisa



skladnog je ukusa maslina sa izraženim voćnim ukusima te notama umerene gorčine i pikantnosti





# CUJ

**„Biti vinogradar u Istri ne znači samo znati kopati, orati, saditi, cimati, vendemijati...”**

**Najviše znači znati miješati brajde sa oblacima, i tako u jedinstveno sjediniti i nebo i zemlju.”**

## DANIJEL KRALJEVIĆ

Inženjer vinarstva Danijel Kraljević, rođen 1973, i danas se seća događaja iz svog ranog detinjstva, kad ga je deda August Zubin – dok je orao zemlju u vinogradu – smestio na drveni plug između sebe i volovske zaprege. Mali Danijel bio je ponosan što sa dedom po majčinoj lozi obavlja važne poslove u vinogradu, a upamtio je i dedinu uobičajenu uvodnu rečenicu / poštapalicu „Cuj, neka ti recen”... (Čuj, da ti kažem...) kojom se na lokalnom dijalektu obraćao unuku, meštanima i svima s kojima je razgovarao.

Mnogo godina posle, kad je savremenim metodama i vizionarskim projektom nastavio porodičnu vinogradarsku, vinarsku i maslinarsku tradiciju, modernu vinariju i uljaru Danijel nije nazvao svojim prezimenom, nego šarmantnom uzrečicom svoga djeda Cuj, odajući tako počast čoveku duboko ukorenjenom u posao kojim se danas bavi porodično gospodarstvo njegova unuka.

## Savremena vinarija i uljara

Danijel Kraljević završio je srednju poljoprivrednu školu u Poreču, potom se upisao na ekonomiju, a nekoliko ispita prije diplomskog odlučio se za nastavak školovanja na Poljoprivrednom fakultetu, gdje je diplomirao vinarstvo. U to je doba ubrzano razvijao porodično preduzetništvo, maslinarstvo i vinarstvo, opremajući vinariju i uljaru Cuj

savremenim postrojenjima, pa danas u tehnološki sofisticiranijoj i visoko kapacitiranoj uljari prerađuje ne samo svoje masline (črna, buža i bjelica) nego i masline najuglednijih istarskih uljara Duilija Belića, Klaudija Ipše...

Farnažine nedaleko od Umaga, rodno mesto Danijelove majke Renate, u kojem je vinarija i uljara Cuj, bilo je poznato po farnažama, starim pećima u kojima se nekad palio kamen i dobijao kreč. Porodica oca Danila poreklom je iz okoline Grožnjana, a na staroj kamenoj ploči ugrađenoj iznad kućnih vrata uklesano je prezime Kraljević i godina 1783.

Porodične poljoprivredne površine u tom su siromašnom kraju bile zasađene maslinama i lozom, a manjim delom i ratarskim kulturama. Iako je u doba puberteta sanjao kako se što više udaljiti od zemlje, Danijel se u zreloj dobi, na pragu tridesetih, sve više oduševljavao vinogradarstvom i maslinarstvom, kao da je iznenada proključalo seme koje mu je u detinjstvu usadio deda August. Kao sin jedinac preuzeo je odgovornost za nastavak porodične poljoprivredne tradicije.

## Tri vinogradarska položaja

U porodičnom vlasništvu je oko 6 hektara vinograda. Ove godine sade lozu još na 2 hektara, a planiraju ih ukupno 10, čime bi dosegli površinu koja bi zadovoljavala njihove vinogradarske ambicije usklađene s proizvodnim kapacitetima. Nedaleko od kuće vinogradarski je položaj Baština, drugi je položaj Vela Boška na putu prema Umagu, a treći Sveta Lucija kod Buja, bela zemlja dobijena od oca Danijelove supruge Antonije, koja ima knjigovodstveni



servis i njime se uključuje u porodični posao. Na sva tri položaja zasađena je Malvazija (oko 65%), a na položaju Vela Boška, na delu duboke crvenice bogate mineralima, Teran (20%), Chardonnay, Muškat i Merlot. Sadašnja je proizvodnja oko 40.000 boca, a cilj je – nakon sadnje novih vinograda – dosegnuti 50.000 boca, što su i kapaciteti podruma.

Danijel Kraljević kaže da je to zlatna brojka, odnosno količina za koju smatra da je može potpuno kontrolisati, marketinški podsticati i usresrediti se na neprestano poboljšanje kvaliteta vina.

Svako proizvodno povećanje zahtevalo bi i nove investicije u podrumu i proširenje kapaciteta, a on namerava da se usresredi na kvalitet proizvoda i modernizaciju postojeće opreme, što je u vinarstvu neprestana potreba. Tržištu nudi ono što i sam voli, a to su mlada, sveža vina koja je katkad teže proizvesti nego odležalo vino, koje se u podrumu u procesu odležavanja može poboljšavati. Još pre dvadesetak godina počeli su proizvoditi danas vrlo popularan rosé, posebno prihvaćen među strancima, nakon čega su ga oberučke prihvatili i njihovi vinoljupci. Za rosé se često misli da ga vole jedino žene, a on pak smatra da ga preferiraju muškarci. Proizvode ga od Terana (oko 70%), Merlota (25%) i stare sorte hrvaticice kojom nas opskrbljuje naš Kooperant (5%). Rosé nije samo letnje vino, a njihova etiketa se sa prepoznatljivom i moćnom strukturom uklapa u njegovu viziju svežih vina s karakterom.

### **Treća generacija vinara**

Danijel pripada trećoj generaciji istarskih vinara, koja

na vinskoj sceni stasava nakon Matoševića, Kozlovića i Degrassija kao prve, a potom i Coronice, Armana, Pilatta kao druge.

U sklopu vinarije je i soba za degustaciju, predviđena za posete manjih grupa turista leti, a u vansezonskim mesecima za poslovne razgovore i unapred dogovorene aranžmane. Oko 90% proizvodnje vina Danijel Kraljević plasira na domaćem tržištu, a desetak posto izvozi u Italiju i zemlje Beneluksa.

Podrum je delom napravljen u živoj steni, ostavljenoj kao vidljiv deo podrumškoga prostora, a delovi iskopanih stena korišćeni su kao suvi zid od koga je sagrađena kuća. Kamen je, mleven u pesak i pomešan s cementom, korišten za betoniranje, a prosejana crvena zemlja iz vinograda, pomešana s vapnom, na starinski način nanosena na fasadnu podlogu, čime se dobila terakotna boja pročelja kuće, skladno uklopljene u okoliš.

Kraljevići imaju oko 1200 maslina, a planiraju zasaditi još 1500, kako bi kao konačni cilj dosegнули 3000 stabala. Zavisno o godini proizvode oko 3000 litara prvoklasnoga maslinova ulja.

Danijel se nada da će mu se u porodičnom poslu pridružiti sin Evan, polaznik srednje poljoprivredne škole u Poreču, a možda i mlada ćerka Lara.

*Cuj, neka ti recen... samo neka tako gre,* rekao bi deda August da je živ.
























# Malvazija



-  13%
-  3,28
-  2,0g/l
-  Hrvatska
-  2021
-  Cuj
-  fermentacija u inoksu
-  100% Malvazija
-  3 meseca u bačvi
-  belo
-  kao aperitiv, laganija  
riblja jela, školjke  
na buzaru
-  Istra
-  0,75l
-  bela zemlja

-  svetložuta boja sa zelenkastim odsjajima
-  dominiraju cvetne i voćne arome sa  
naglaskom na belom cveću i cveću citrusa
-  nežan, harmoničan, voćan, blago gorak i mineralan

 Cuj Istarska Malvazija je belo vino koje nastaje mešanjem grožđa sorte Malvazija sa različitih tipova zemljišta i položaja. Bela zemlja sa položaja Sv. Lucija kraj Buja daje vinu mekoću i harmoničnost, crvena zemlja sa položaja Vela Boška kraj Umaga daje intenzitet i snagu kao karakter vinogradara koji je obrađuje, dok crna zemlja sa položaja Bon Marcesse daje malvaziji punoću i strukturu. Grožđe iz svakog od ova tri vinograda fermentira odvojeno i tek nakon fermentacije se blendira. Ovaj izuzetan proces čini vino svežim, izbalansiranim, sa dugotrajnim notama. Enolog je Danijel Kraljević.  
Veličina vinograda: 10 ha  
Godišnja proizvodnja: 30.000 boca

# STAKLO I PRIBOR



# ZAFFERANO

## Čaša za vodu nekada nije samo čaša

Italijanska kompanija Zafferano, koju je osnovao Federico de Majo, kreira kolekcije čaša za degustaciju i posuđe od stakla i porcelana od 2001. godine.

Ovo je kompanija u kojoj kreativnost i italijanski dizajn čine osnovu za dizajn proizvoda i realizaciju predmeta stvorenih ne samo da budu funkcionalni i dekorativni, već i da ožive snove i emocije.

Federico de Majo je uvek radio u svetu stakla, počevši od porodice stakla u Murano i posvetivši se sektoru osvetljenja da bi potom prešao na stvaranje kompanije Zafferano, u kojoj dizajn i obrada stakla pronalaze svoju savršenu simbiozu.

## Kultura dizajna i duboko znanje u obradi stakla

Ova mešavina strasti i iskustva koju je godinama akumulirao Federico de Majo radeći sa glavnim duvačima stakla, stvorila je čuvene Zafferano kolekcije.

Zahvaljujući i ovom nasleđu kompetencija u oblasti dizajna, kompanija je uvek spremna da realizuje proizvode po meri, varirajući proizvodnju u katalogu prema specifikacijama i traženim estetskim detaljima.

U stvari, Zafferano je nastao iz ideje venecijanskog dizajnera da stvori italijanski brend koji će pratiti i izneti najbolje od talenata zahvaljujući kojima je zemlja postala poznata širom sveta: dizajn, proizvodnja vina i visoka kuhinja. Isto tako, nudi emocionalno iskustvo u domovima, pružajući ljubiteljima vina i strastvenim kuhinjama i posuđem priliku da izaberu i kreativno upare predmete koji najbolje odgovaraju njihovoj ličnosti i njihovom sopstvenom stilu gostoprimstva.

## Inovacije

Zafferano pozajmljuje svoje znanje u proizvodnji stakla ugostiteljskom i ugostiteljskom sektoru već više od petnaest godina, pedantno istražujući i razvijajući, sa inovativnim obrtom, nove proizvode i funkcije.

Ova dinamična i kreativna kompanija je uvek spremna da izađe u susret potrebama kupaca i tržišnim trendovima.

Zbog toga je kompanija nastojala da razvije nova rešenja zasnovana na kombinaciji umetničkog ukusa, istraživanja novih oblika i pažljive pažnje na detalje i izbor materijala.

Što se tiče umetničkih i kulturnih aspekata materijala, Zafferano se ističe po svojoj stručnosti u dizajnu, kao da je zanatska radionica, i po stvaranju inovativnih



Federico de Majo

rešenja koja uključuju primenu procesa i funkcija.

Za Zafferano, inovacija znači korišćenje posebnih materijala poput finog kristalnog stakla za kolekciju za degustaciju vina ili borosilikatnog stakla za posuđe. Iako se takvi izbori ponekad sukobljavaju sa standardizovanim trendovima na tržištu, oni su napravljeni zbog svojih važnih tehničkih karakteristika.

Ovo je dovelo do ponovnog uvođenja drevnih tehnika pravljenja stakla u kombinaciji sa savremenom i „demokratskom“ upotrebom šarenih čaša, kao u kolekciji Perle.

Ovo je takode istaknuto u jedinstvenoj kolekciji Esperienze čaša za degustaciju vina, koje su donele potpuno novo iskustvo degustaciji vina zahvaljujući izrazitim talasima na dnu čaše, u „mik & match“ rešenjima kolekcije Melting Pot i u novim kolekcijama porcelana koje nude originalne ideje u posuđu.



## Zafferano čaše u boji sa tufnama 6/1

Ovaj set sadrži 6 ručno rađenih čaša od borosilikatnog stakla koje je otporno na „termički šok“, tačnije od stakla koje je otporno na naglu promenu temperature. Čaše u setu su sa plavim, žutim, providnim, zelenim, belim i crvenim tufnama.

cl 37 / h 100 / Ø 80



## Zafferano Premium čaše u boji 6/1

Zafferano Premium čaše su dizajnirane tako da linije naizmeničnih boja kreću već sa njihovog dna. Linije su različite debljine što čini njihov dizajn još lepšim i unikatnijim. Zahvaljujući ovom efektu polirane ivice izgledaju kao da trepere. Ovaj set sadrži 6 ručno rađenih čaša od duvanog stakla.

cl 35 / h 107 / Ø 73





## Zafferano čaše sa kuglicom 6/1

Ovaj kreativni Zafferano set od 6 čaša, unikatnog dizajna sa kuglicama unutar čaše nalik na klikere, ručno je izrađen od borosilikatnog stakla koje je izuzetno otporno na nagle promene temperature

cl 44 / h 90 / Ø 88



## Zafferano Premium čaše u boji 6/1

Ovo je kolekcija koja ima najrazličitije kombinacije. Ime Provenzale je dobila po svom prilično reljefnom stilu. Čaše iz ove serije su ručno rađene i oblikovane. Set sadrži 6 različitih čaša predivnog dizajna i vrhunskog kvaliteta.

cl 27 / h 105 / Ø 73



## Zafferano čaše u boji Perle 6/1

Ovaj neobičan i zanimljiv set je dizajnirao čuveni italijanski dizajner Federico de Majo. Čaše Perle imaju izuzetno šarmantan efekat zahvaljujući spoju prozirnosti i staklastog keramičkog tela. Nastale su kombinacijom jedinstvenih materijala koji su dobijeni specijalnom metodom ručne obrade stakla.

cl 32 / h 109 / Ø 71



## Zafferano Melting Pot 6/1

Zafferano nam predstavlja ručno rađen set od 6 čaša koji karakteriše jedinstvena, dvobojna kombinacija. Kolekcija Melting Pot ima inovativan pristup jer kombinuje oblike i boje nudeći jedinstven i iznenađujući efekat. Čaše su izrađene od stakla koje je izuzetno otporno na promene temperature.



## Zafferano bokali



**Zafferano čaša za  
vodu 6/1**

CL03700

cl 37 / h 87 / Ø 77

**Zafferano čaša  
za vodu talasi**

EST4500

cl 45 / h 110 / Ø 89



**Zafferano classic  
bela vina**

SG04500

cl 45 / h 222 / Ø 86



**Zafferano classic  
crvena vina**

SG0550

cl 55 / h 232 / Ø 93



**Zafferano čaša  
za prosecco**

VEM3200

cl 32 / h 246 / Ø 76



**Zafferano čaša  
za šampanjac**

VEM4300

cl 43 / h 256 / Ø 84



**Zafferano čaša talasi  
za belo vino**

NE04500

cl 64 / h 210 / Ø 115



**Zafferano čaša talasi  
za mlada crvena vina**

NE06000

cl 60 / h 220 / Ø 100



**Zafferano čaša talasi  
za stara crvena vina**

NE08000

cl 80 / h 242 / Ø 122



**Zafferano čaša talasi  
universal/gin**

NE06400

cl 64 / h 210 / Ø 115





**Zafferano čaša talasi  
šampanjac**

NE03800

cl 38 / h 245 / Ø 76



**Zafferano premium  
talasi za rakiju**

ES03500

cl 35 / h 210 / Ø 100



**Zafferano decanter  
emperienze - clear**

ESD15000

veličina 25cm / Ø 23,6cm / 1,5l



**Zafferano čaša ultralight  
za crvena vina**

MUL7700

cl 77 / h 235 / Ø 120



**Zafferano čaša ultralight  
za starija crvena i bela vina**

MUL6000

cl 82 / h 250 / Ø 115



**Zafferano čaša  
premium za crveno vino**

ULO7700

cl 77 / h 235 / Ø 120



**Zafferano čaša premium  
za crvena i bela stara vina**

ULO8200

cl 82 / h 250 / Ø 115



**Zafferano čaša  
za penušava vina**

JCL8C

cl 45 / h 251 / Ø 86



**Zafferano čaša  
za stara crvena vina**

JCL15C

cl 102 / h 242 / Ø 120



**Zafferano čaša za  
mlada crvena i bela vina**

JCL18C

cl 87 / h 268 / Ø 108

## ZAFFERANO LAMPE

Prenosive punjive lampe na baterije, opremljene sa kontakt bazom za punjenje, dimerom na dodir i funkcijom odabire temperature svetla, poseduje i USB port za punjenje mobilnih uređaja. Vreme trajanja baterije je 12 sati.







**Zafferano Pina  
lampa siva**

LD0650N3

h 29 / Ø 10,5



**Zafferano Olimpia  
lampa bela**

LD0900B3

h 26 / Ø 15



**Zafferano Dama  
lampa crna**

LD0610N3

h 29,1 / Ø 12,5



**Punjač za lampe sa  
okruglim postoljem**



**Zafferano Poldina  
lampa tamnosiva**

LD0340N3

h 38 / Ø 11



**Zafferano Poldina  
lampa L tamnosiva**

LD0390N3

h 150 / Ø 28



**Zafferano Poldina  
lampa XXL tamnosiva**

LD0360N3

h 150 / Ø 28



**Punjač za  
lampe Poldina**



Kurt Zalto

## ***Ova staklena remek dela ističu ono najbolje od svakog pića***

Tehničko savršenstvo je osnovni princip Zalto manufakture stakla. Zalto staklo se uvek proizvodilo sledeći tradiciju upotrebe samo najkvalitetnijeg duvača stakla koji rade sa izborom najboljih sirovina.

Ova tradicija i rezultirajuća finoća svake čaše održavaju nežnu virtuoznost velikih venecijanskih umetnika stakla iz Renesanse.

Od prvog dodira, svaka čaša Zalto razlikuje se od svih ostalih čaša. Ovo stakleno posuđe koje stoji na razređenoj tački gde oblik ispunjava funkciju. Ovo je umetnost.

Na razvoj serije Denk 'Art uticala je zemlja kao i univerzum šire. Krivina činija je nagnuta pod uglovima od 24°, 48° i 72°, što je u skladu sa uglovima nagiba Zemlje. Stari Rimljani su koristili ovaj trijumvirat uglova sa svojim skladištima zaliha, otkrivajući da su proizvodi duže vremena ostali sveži i da je takođe pokazao poboljšan ukus. Zahvaljujući ovim kosmičkim paralelama, veruju da vino može



postići svoj najveći potencijal u Denk 'Art čaši, razvijajući sve što je moguće u nosu, kao i na nepcu.

Na razvoj čaša Zalto Denk 'Art utiče veliko znanje sveštenika Hansa Denka, koji je decenije proveo u proučavanju i degustaciji vina, a jedan je od najcenjenijih i najinspirativnijih vinskih stručnjaka u Austriji.

Sa brendom Denk 'Art odaju počast mentoru ovih izuzetnih stakala. Jasna nadmoć u razvoju ukusa i bukea, kako je rekao sam Denk, prednosti su serije Denk 'Art; činjenica o kojoj su svedočili poznati somelijeri i poznavaoi vina širom sveta.







**Zalto čaša  
Universal**

11302

ml 530 / h 235



**Zalto čaša  
Champagne**

11552

ml 220 / h 240



**Zalto čaša  
Bordeaux**

11202

ml 765 / h 240



**Zalto čaša  
Sweet Wine**

11602

ml 320 / h 230



**Zalto čaša  
White wine**

11402

ml 400 / h 230



**Zalto čaša  
Gravitas Omega**

90102

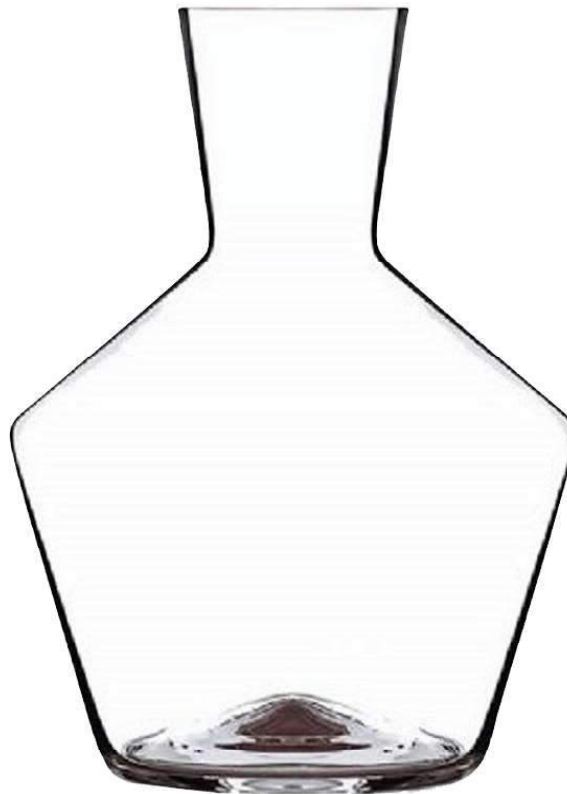
ml 960 / h 230



**Zalto dekanter Mystique**

11971

ml 1900 / h 185



**Zalto dekanter Axium**

11961

ml 1450 / h 204



# RADNI DEKANTERI



**Decanter Diamante  
staklo kristal**

**2032**

**cc. 1850**

**Decanter Firenze  
staklo kristal**

**2030**

**cc. 1900**



**Decanter Evolution  
staklo kristal**

**2001**

**cc. 1700**



# VACU VIN

## Surprise your senses



Vacu Vin osnovao je 1986. godine Bernd Schneider za proizvodnju i distribuciju uređaja koji će čuvati otvorene boce vina.

U raznim danima kompanija je proizvela Vacu Vin Wine Saver koji se opisuje kao „najpristupačniji sistem za očuvanje vina”.

Kao pronalazač i ljubitelj dobrog života, osnivač je primetio da sve više ljudi uživa u finim vinima. Izazov je bio kako pravilno sačuvati vino, a da se ne troši oksidacijom. Izum prvog čuvara vina Vacu Vin 1986. godine postigao je svetski uspeh. Nastavili su sa inovacijama i unapređivanjem visokokvalitetne opreme za vino kako bi maksimizirali uživanje u vinu i olakšali upotrebu.

Njeno sedište se nalazi u Delfgauvu, Holandija. Vacu Vin Wine Saver je kulturni holandski dizajn: funkcionalan, inovativan i moderan. Ovaj vinski pribor je ispitan i opsežno dokazan, sa 20 registrovanih patenata na terenu. Vacu Vin je svetski lider na tržištu opreme za očuvanje i prezentaciju vina. Posvećeni su pružanju najviših standarda. Njihovi proizvodi su dizajnirani za dugotrajnu upotrebu. Zbog toga pažljivo prate proizvodnju i rade sa evropskih proizvođačima. Organizacija se sastoji od više lokalnih kancelarija u Evropi, kao i u SAD-u. Široka distributivna mreža radi u 80 zemalja.

Vacu Vin razvija inovativne proizvode visokog kvaliteta koji će vam omogućiti da uživate u vinu intenzivnije nego pre.







## DEKANTER ROTIRAJUĆI

**76010602**

Swirling Carafe se vrti u središtu i tako omogućava vinu da diše na poseban i elegantan način. Kovitlanje pomaže u oslobađavanju različitih aroma u vinu i tako ističe ukuse.

Podloga od kristalnog stakla i plude daje vrhunski izgled.

Posebna karakteristika proizvoda Swirling Carafe je jedinstveni mehanizam koji čini va se vrč zavrti van centra. To će pomoći vinu da pusti arome i da ima istančaniji ukus.



## DEKANTER CLASSIC

**76020602**

Vacu Vin dekanter za vino sa čepom od plute omogućava da vaše vino prodiše na elegantan način. Zahvaljujući širokom obliku bokala, vino ima veću površinu za disanje.

Nežnim dekantiranjem vina možete filtrirati talog iz vinske boce. Čep od plute štiti vaše vino od muva i prašine. Bokal za vino tradicionalnog oblika napravljen je od vrhunskog kristalnog stakla.



## VINSKI SETOVI

Ovi setovi vina variraju od početnih setova do dodataka za profesionalce. Većina setova sadrži pribor za otvaranje, hlađenje, posluživanje i čuvanje vina. Savršeni pokloni za ljubitelje vina ili za upotpunjavanje sopstvene kolekcije pribora za vino.



### WINE SET CLASSIC

3890160

**Sadrži:**

- aktivni uložak za hlađenje vina (crni)
- otvarač
- levak kristal
- čep za bocu



### WINE SAVER CONCERTO GIFT SET

09876606

**Sadrži:**

- concerto crni devakumizator
- levak za sipanje vina bez prosipanja
- 3 čepa za vakuum zatvaranje vina



## WINE SET ELEGANT

3890660

### Sadrži:

- otvarač za vino
- kibla sa uloškom za hlađenje vina
- vakuum pumpica sa gumicom i levkom



## WINE SET ORIGINAL

3890260

### Sadrži:

- dvostruki vadičep sa šarkama
- kesa za aktivno hlađenje vina
  - levak za točenje vina
- vakuum pumpica sa čepom





## CHAMPAGNE ACCESSORY SET

38899606

### Sadrži:

- otvarač za šampanjac
- uložak za aktivno hlađenje šampanjca
- zatvarač za čuvanje i posluživanje šampanjca



## WINE ACCESSORY SET

68897606

### Sadrži:

- aktivni uložak za hlađenje vina (crni)
  - čep za vakuum zatvaranje vina
    - levak kristal
  - otvarač twister
    - sekač folije
- concerto za čuvanje vina



## WINE SET AIR DELUXE

3890760

**Sadrži:**

- aerator
- otvarač za vino sa polugom
- vacuum pumpica sa 2 čepa



## WINE SET ORIGINAL PLUS

3890360

**Sadrži:**

- aktivni uložak za hlađenje vina (crni)
- levak za sipanje vina bez prosipanja
  - čep za vakuum zatvaranje vina
    - otvarač
- concerto za čuvanje vina





**Otvarač za šampanjac**  
68615606  
dimenzije: 37,6 x 16,8 x 7,2cm



**Otvarač za šampanjac**  
68625606  
dimenzije: 32,8 x 12,6 x 8,8cm



**Zatvarač za šampanjac**  
18813606  
dimenzije: 8,4 x 16 x 3,9cm



**Champagne sever&server crni**  
08850606  
dimenzije: 29,2 x 11,5 x 9,7cm



**Levak 2 kom. crni**  
18540612  
dimenzije: 22,6 x 18,6 x 11,9cm



**Levak i zatvarač**  
06504606  
dimenzije: 20 x 12 x 9cm



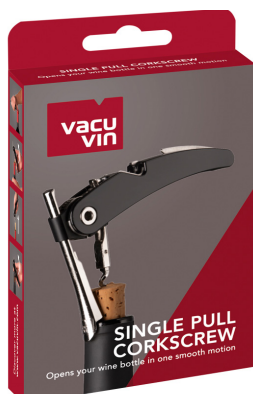
**Zatvarač 2 kom.**  
08875606  
dimenzije: 17,1 x 11,4 x 12,2cm



**Sekač folije crni**  
68544606  
dimenzije: 16,8 x 15,3 x 12cm



**Otvarač**  
68514606  
dimenzije: 20 x 10,6 x 11cm



**Otvarač crni kutija**  
68854606  
dimenzije 9.5 x 13.5 x 2.5 cm



**Otvarač twister crni**  
68814606  
dimenzije: 42,2 x 16,6 x 10,2cm



**Krilati otvarač srebrni**  
68425606  
dimenzije: 42 x 14,2 x 10cm



**Ekstraktor za pulpu**  
68405606  
dimenzije: 20 x 10,6 x 11cm



**Otvarač sa polugom crni**  
66515606  
dimenzije: 34,6 x 20,8 x 17cm



**Devakumizator inox sa 2 čepa**  
06492606  
dimenzije: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



**Devakumizator crni 4 čepa**  
09824606  
dimenzije: 42,2 x 16,6 x 10,2cm



**Devakumizator crni sa čepom**  
08544606  
dimenzije: 29 x 13 x 14,4cm



**Devakumizator sa čepom**  
08542606  
dimenzije: 29 x 13 x 14,4cm



**Devakumizator crni 2 čepa**  
09814606  
dimenzije: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



**Devakumizator beli sa 2 čepa**  
09812606  
dimenzije: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



**Devakumizator crni concerto sa dva čepa**  
09875606  
dimenzije: 41,2 x 16,6 x 10,2cm



**Wine saver&server crni**  
06824606  
dimenzije: 42,2 x 16,6 x 10,2cm



**Čep 2 kom.**  
08840612  
dimenzije: 23,8 x 11,8 x 17,7cm



**Čep 6 kom.**  
08863606  
dimenzije: 29 x 13 x 14,4cm





### Čep 3 kom. u boji

08850606

dimenzije: 29,2 x 11,5 x 9,7cm



### Obeleživač za čaše

1886461

dimenzije: 21,1 x 15,3 x 21,7cm



### Uložak za hlađenje vina Black

38804606

dimenzije: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



### Uložak za hlađenje vina mini crni

38544606

dimenzije 11.5 x 17.5 x 3cm



### Termometar za vino

3630360

dimenzije: 27 x 8,5 x 9,7cm



### Torbica za vino

36255606

dimenzije: 27 x 8,5 x 9,7cm



### Uložak za hlađenje vina Platinum

38855626

dimenzije: 44,9 x 10,6 x 17,5cm



### Uložak za hlađenje šampanjca

38854606

dimenzije: 44,9 x 10,6 x 17,5cm



### Nastavak za sporo sipanje vina

18570606

dimenzije: 37,8 x 11,8 x 26,2cm



### Aerator

1854660

dimenzije: 29,2 x 11,5 x 9,7cm



### Uložak za hlađenje vina Silver

38803606

dimenzije: 37,0 x 11,3 x 16,1cm



### Rashladni bokal

3645460

dimenzije: 47 x 31,5 x 31,8cm



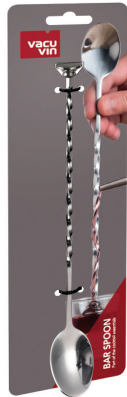
**Kibla Wine Elegant čelik**  
3649360  
dimenzije: 47,6 x 31,5 x 23,2cm



**Kibla Wine Elegant plastika**  
3649460  
dimenzije: 47,6 x 31,5 x 23,2cm



**Kibla flexible**  
38864606  
dimenzije: 44,0 x 18,5 x 17,5cm



**Kašičica za koktele**  
78623606  
dimenzije: 38 x 16,3 x 6,6cm



**Whiskey stones 4 kom.**  
18603606  
dimenzije: 19,6 x 11 x 8,2cm



**Pljoska**  
78635606  
dimenzije: 34 x 10,4 x 10,4cm



**Dupli dozer za koktele**  
78325606  
dimenzije: 19,8 x 13 x 10,9cm



**Gnječilica za koktele**  
78545606  
dimenzije: 27,2 x 18,4 x 7,9cm



**Cediljka za koktele**  
77003606  
dimenzije: 38,1 x 10,3 x 14,2cm



**Koktel set plus**  
7889361  
dimenzije: 29,5 x 21,8 x 27,2cm



**Posuda za mešanje koktela**  
78545606  
dimenzije: 27,4 x 18,4 x 7,9cm



**Koktel set basic**  
7889362  
dimenzije: 27,8 x 18,8 x 22,2 cm





**Horeca čepovi za vakuum pumpice 10 kom.**  
08830712  
dimenzije: 28 x 27,1 x 10,4cm



**Horeca stalak za čepove**  
06903701  
dimenzije: 33,6 x 16,7 x 12,5cm



**Kartonski displej**  
06903701  
dimenzije: 50x43x27cm



**Podna polica**  
dimenzije: 60x43x200cm

# KIBLE



**Kibla sa ručkom**  
6009

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta  
kapacitet: 2-3 boce ili magnum  
visina: 220mm  
gornji prečnik: 250mm  
prečnik baze: 180mm



**Kibla UNO2UNO**  
6032

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta  
kapacitet: do 3 boce  
visina: 230mm  
gornji prečnik: 365 x 160mm  
prečnik baze: 180 x 135mm



**Kibla FASHION**  
3565

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta sa delimično  
peskiranom površinom i ručkama za bezbedno korišćenje  
kapacitet: 1 boca  
visina: 230m  
gornji prečnik: 170/220mm  
prečnik baze: 120/130mm



**Kibla VIKING**  
3569

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta  
kapacitet: 1-2 boce, ili male flaše i konzerve  
visina: 210m  
gornji prečnik: 180/300mm  
prečnik baze: 110/195mm





**Kibla RUMEX**  
3470

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta  
kapacitet: 1-2 boce ili magnum  
visina: 255/203mm  
gornji prečnik: 162/192mm  
prečnik baze: 120/192mm



**Kibla MIDA**  
3567

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta  
kapacitet: do 2 boce ili magnum  
visina: 262/210mm  
gornji prečnik: 200/210mm  
prečnik baze: 160mm



**Kibla ANDROMEDA**  
3586

materijal: aluminijum  
kapacitet: 5-6 boca  
visina: 250mm  
gornji prečnik: 320/335mm  
prečnik baze: 230mm



**Kibla SPUMANTIERA RUMEX**  
3584

materijal: plastika vrhunskog kvaliteta  
kapacitet: 5-6 boca ili 1-2 magnuma



**Kibla MAXIMA**  
6033 / STR

materijal: prozirni akril  
kapacitet: xxx  
visina: 230mm  
gornji prečnik: 450 x 250mm  
prečnik baze: 300 x 210mm



**Kibla MAXIMA Black**  
6033 / PPNR

materijal: SAN materijal  
kapacitet: xxxx  
visina: 230mm  
gornji prečnik: 450 x 250mm  
prečnik baze: 300 x 210mm



**Kibla ALBATROS**  
6031 / TR

materijal: prozirni akril  
kapacitet: 4-5 boce  
visina: 280m  
gornji prečnik: 500 x 290mm  
prečnik baze: 280 x 210mm



**Kibla Classic**  
1870

materijal: čelik  
kapacitet: 1-2 boce  
visina: 215mm  
gornji prečnik: 205mm  
prečnik baze: 150mm





**Kibla INOX**  
95

materijal: aluminijum  
kapacitet: do 2 boce  
visina: 205mm  
gornji prečnik: 205/230mm  
prečnik baze: 150mm



**Kibla ALUMINIUM**  
116

materijal: kovani aluminijum  
kapacitet: 1-2 boce  
visina: 200m  
gornji prečnik: 215/240mm  
prečnik baze: 140mm



**Postolje za kiblu inox**  
CA-6170

materijal: nerđajući čelik  
visina: 68cm  
gornji prečnik: 20cm



**Postolje za kiblu inox**  
3900

materijal: nerđajući čelik  
visina: 68cm  
gornji prečnik: 20,5cm





# Volnay



•91/100 Wine Advocate



13%



3,47



suvo



Francuska



2015



Louis Jadot



fermentacija u  
bačvama 3-4 nedelje



100% Pinot Noir



18 meseci u hrastovim  
bačvama od Cadus-a



crveno



pečeni losos, pečena  
piletina, crveno meso  
sa roštilja: junetina,  
jagnjeći kotleti, čorba,  
burgujon



Volnay, Bourgogne



0,75l



Krečnjak, laporac, glina  
i šljunak



rubincrvena



intenzivne arome zrelih crvenih i crnih bobica sa  
začinima i notama kože i duvana



svilenkasti tanini i veoma mekana tekstura



Crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Pinot Noir. Okruženi krečnjačkom visoravni, vinogradi Volnay imaju podzemlje sačinjeno od argovskog laporca, a u graničnim delovima Pommard i Merso, Bathonien gline i krečnjačke sipine. Visoko u šljunku. Nadmorska visina varira između 230 i 370 m nadmorske visine. Grožđe se fermentiše u bačvama tokom 3 do 4 nedelje. Vino odležava u hrastovim bačvama Cadus tokom 18 meseci.