VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE

V&P

VINOTEKA

katalog 2022.

VINA

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
Feliciana
Tenuta Maso Corno
Villa Giada
Andaras Societa' Agricola
Coppo

FRANCUSKA

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

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

MAĐARSKA

Tokaji-Oremus

HRVATSKA

Korta Katarina
Cuj

STAKLO I PRIBOR

ZAFFERANO

ZALTO

RADNI DEKANTERI

VACU VIN

KIBLE

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, Chanti
10. **Valentini**
    Abbruzo
11. **Fattoria le Pupille**
    Maremma
12. **La Vigna di Sarah**
    Veneto
13. **Bibi Graetz**
    Tuscany
14. **Tornesi**
    Montalcino
15. **Feliciana**
    Lombardy
16. **Tenuta Maso Corno**
    Trentino
17. **Villa Giada**
    Piedmont
18. **Andaras Societa' Agricola**
    Sardinia
19. **Coppo**
    Piedmont





ORNELLAIA

Istorija
Vinarija Tenuta dell'Ornellaia osnovana je 1981. godine u jednom od najzanimljivijih i najpoznatijih područja za proizvodnju vina u Italiji, pomorskim brdima Bolgheri u širem vinskom regionu Marema.
Ornellaia poseduje oko 99ha vinograda, od čega je 41ha u neposrednoj blizini same vinarije, a 58ha je na području Bellaria, vrlo blizu mora. Oni su na nadmorskoj visini između 50 i 120 metara, uglavnom na blagim padinama. Cabarnet Sauvignon prostire se na oko 38ha kao i Merlot, Cabarnet Franc na 12ha, a Petit Verdot na 7ha. Ima nešto i belih sorti kao što su Sauvignon Blanc i Viognier. Godišnja proizvodnja vinarije Ornellaia je 830.000 boca.

Filozofija vinarije
Njihova proizvodna filozofija se zasniva na Ornellaia-noj opsesiji savršenstvu na svim nivoima. Svaki izbor koji naprave je od apsolutnog značaja i podrazumeva sveobuhvatnu pažnju na detalje. Ni u jednom trenutku u proizvodnom procesu nisu tolerisane niti dozvoljene prečice i na taj način beru grožđe najvišeg kvaliteta bez obzira na klimatske uslove u toj godini.

U periodu berbe, analiza i empirijska ispitivanja im omogućavaju da odrede koje grožđe da beru i kojim redosledom. Degustacija grožđa im pomaže da utvrde zrelost tanina i ravnotežu ukusa u grozdovima kako bi utvrdili optimalno vreme berbe i tehniku vinifikacije za grožđe svake parcele zemlje.

Zatim svako grožđe podvrgavaju dvostrukim procesom selekcije. Na prvom stolu se proverama kvalitet grozdova, dok se u drugoj kontroli uklanja svaki pojedinačni komad biljne i drvenaste mase.

Grožđe iz svakog vinograda posebno fermentira u pojedinačnim rezervoarima. Na taj način svako pojedinačno osnovno vino (kojih ima više od 60) doprinosi svojim karakterom, stvaranju finalne kupaže, prema specifičnim uslovima vinogradskog područja iz kog potiče: kombinacija tipa tla, klimatske ekspozicije, sorte grožđa...

Tek nakon perioda od 12 meseci odležavanja u buradima od francuskog hrasta, osnovna vina će biti odabrana i mešana prema dva osnovna kriterijuma: elegantan izraz koji zahteva Ornellaia i karakter same berbe.

Zemljište
Poluskrivena u podnožju u blizini Bolgheri-a, Ornellaia leži samo nekoliko kilometara od obale Sredozemnog mora. Tokom letnjih meseci hladan morski povetarac miluje vinograde i obližnje maslinjake, dok tokom zime brda pružaju zaštitu od hladnih severnih vetrova.

Ornellaia smatra da vino treba da bude najautentičniji izraz teroara iz kog potiče i upravo tu, zajedno sa pomorskom klimom, heterogenom prirodom zemlje i imanja – morskog, aluvijalnog i vulkanskog porekla – stvara posebno okruženje u kojem crvene i bele sorte mogu najbolje da se izraze.

Beskrajne parcele vinograda dobro se uklapaju u ovaj netaknuti pejzaž poput kockica u velikom mozaiku, stvarajući delo izuzetne lepote, složenosti i elegancije na zaista jedinstvenom mestu. Iskustvo, stručnost i odlučnost odigrali su svoju ulogu u poboljšanju kvaliteta i reputacije Ornellaia-e, ali samo imanje je ono što je stalni izvor inspiracije.

Berba
U Ornellaia-i čvrsto veruju da se odlično vino može napraviti samo od grožđa ubranog precizno određenom vremenu zrenja za svaku godinu berbe.

Oslanjaju se na strpljivo posmatranje vinograda i pedantnu degustaciju bobica kao bi pronašli trenutak kada grožđe pokaže svoj pun aromatični potencijal i razvije bogatu i svilenkastu teksturu tanina, zadržavajući svežinu. Svakom vinogradu se pristupa pojedinačno, dok se na svakom grožđu vrši dvostruka selekcija kako bi se utvrdio kvalitet grozdova i uklonio svaki pojedinačni komad zelene biljne mase.

U podrumu
Podrum je nastavak vinograda. I ovde se svaki vinograd tretira kao pojedinac, vinifikovan posebno, sa ciljem da se izrazi specifičnost parcele. Svakodnevna degustacija fermentisanih vina im omogućava da prilagode vreme ekstrakcije i maceracije svakom od 70 do 80 osnovnih vina, koja će sazrevati odvojeno u malim bačvama od francuskog hrasta, pre nego što budu odabrana i mešana da bi se postigla suptilna ravnoteža: izražavanje specifičnog karaktera berbe uz zadržavanje Ornellaia-ne raskošne elegancije.

Održivost
Održivo vinogradarstvo je sastavni deo njihove proizvodne filozofije i zasniva se na ekonomskoj dugovečnosti struktura i teroara, kvalitativnoj proizvodnji i unapređenju nasleđa i pejzaža oblasti Bolgheri zajedno sa njenom istorijskim, kulturnim i ekološkim aspektima.
U Ornellaia-i, koncept održivosti životne sredine shvaćen kao korišćenje prirodne plodnosti zemljišta, može se identifikovati u različitim praksama i ograničenim merama koje se primenjuju u njihovim vinogradima, sa ciljem promovisanja biodiverziteta vrsta koje se uzgajaju. To uključuje zaštitno upravljanje zemljištem kako bi se održao njegov integritet i plodnost, upravljanje biljkom kako bi se postigla samoregulacija i usvajanje odbrambenih sistema sa malim uticajem na životnu sredinu koju stimulišu prirodnu odbranu vinove loze.
Sve je to moguće zahvaljujući ljudskom nasleđu od neprocenjivog značaja, koje svakim danom raste podsticanjem i odgovarajućom obukom internog osoblja.

Umetnička berba
U maju 2009. godine, Ornellaia je započela projekat Vendemmia d'Artista, kroz koji imanje svake godine sarađuje sa različitim savremenim umetnicima koji imaju priliku da se njihova umetnička dela nađu na etiketi boce. U svakoj drvenoj kutiji od 6 boca od 750ml koje Ornellaia prodaje, postoji jedna boca sa posebnom etiketom. Vinarija takođe proizvodi više od 100 boca većeg formata sa etiketama koje potpisuje umetnik. Neke su dostupne za prodaju, dok su druge rezervisane za aukcije u koristi umetničkih dobrotvornih organizacija.



VINOTEKABEOGRAD.COM



Le Volte 2020

1,5l

0,75l



- 91/100 James Suckling
- 91/100 Vinous
- 90/100 Decanter

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,50%

pH 3,46

1,8g/l

Italija

2020

Ornellaia

različite sorte fermentisane su odvojeno u mali čeličnim rezervoarima; malolaktička fermentacija se vrši u čeličnim rezervoarima

50% Sangiovese
40% Merlot
10% Cabarnet Sauvignon

10 meseci u bariku i betonskim tankovima

crveno

crveno meso, sezonska divljač, stari sirevi

Tuscany, Bolgheri

krečnjak, pesak, šljunak

0,75l/1,5l

---

jarko rubincrvena

intenzivne arome crvenih bobica i latica ruže

punog tela, gustih tanina i živahne kiselosti

Le Volte je crveno vino dobijeno kupažom sorti 50% Sangiovese, 40% Merlot i 10% Cabernet Sauvignon. Nakon ručne berbe, koja je obavljena od 17. septembra do 3. oktobra, grožđe se selektuje i nežno presuje. Različite sorte su fermentisale odvojeno u malim čeličnim rezervoarima da bi se zadržale njihove sortne karakteristike. Nakon alkoholne fermentacije usledila je malolaktička fermentacija, takođe u čeličnim rezervoarima. Vino je odleţalo 10 meseci, delom u bariku, a delom u betonskim rezervoarima, da bi se dobio savršen balans između taninske strukture i izražaja svežeg voća. Potencijal starenja je 10-15 godina.

Le Serre Nuove 2019



1,5l
0,75l

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,5%

pH 3,60

1,9g/l

Italija

2019

Ornellaia

alkoholna fermentacija u inoksu dve nedelje; maceracija 10-15 dana; malolaktička fermentacija u inoksu zatim u bačvama

54% Merlot
31% Cabernet Sauvignon
10% Petit Verdot
5% Cabernet Franc

15 meseci u baricima

crveno

grilovano crveno meso, divljač, punjena prepelica, italijanski, španski i jači sirevi

Toskana, Bolgeri

0,75l/1,5l

aluvijalno

živahna rubincrvena boja

arome bobica, kupina, malina i crvene trešnje praćeno cvetnim notama divlje ruže, sladića

dobra taninska struktura i uravnoteženost, protkano oštrim i slanim završetkom

Le Serre Nuove je crveno vino nastalo kupažom sorti grožđa Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot i Cabernet Franc. Berba je obavljena ručno, nakon čega je grožđe sortirano, pre i posle uklanjanja peteljki, te na kraju lagano presovano. Svaka sorta i parcela su vinificirane odvojeno. Alkoholna fermentacija je u inoksu na temperaturama između 26-30°C u periodu od 2 nedelje, nakon čega je sledila maceracija oko 10-15 dana. Malolaktička fermentacija je počela u inoksu i završila se nakon premeštanja u bačve (25% novi barik i 75% stari). Vino je odležavalo u baricima, u podrumu sa kontrolisanom temperaturom, narednih 15 meseci. Nakon punjenja, odležalo je dodatnih šest meseci u boci.

•94/100 Robert Parker
•95/100 James Suckling
•94/100 Falstaff

VINOTEKABEOGRAD.COM

Ornellaia 2019



1,5l
0,75l

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,5%

pH 3,44

0,5g/l

Italija

2019

Ornellaia

fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika; maceracija 15 dana, u bačvi 3 nedelje; malolaktička fermentacija u hrastovim bačvama

62% Cabarnet Sauvignon
31% Merlot
4% Petit Verdot
3% Cabarnet Franc

18 meseci u bariku, 12 meseci u boci

crveno

govedina, začinjena divljač, stari sirevi

Tuscany, Bolgheri

0,75l/1,5l

morsko, aluvijalno i vulkansko poreklo

tamno rubincrvena

začinske i balzamične note, uključujući i arome crnog bibera, žalfije i aromatičnog bilja

živopisan, punog tela, guste, elegantne taninske strukture i postojane, hrskave završnice

Ornellaia je crveno vino nastalo kupažom sorti 62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 4% Petit Verdot i 3% Cabernet Franc. Nakon ručne berbe, koja je obavljena od 5. septembra do 4. oktobra, grožđe se selektuje i nežno presuje. Fermentacija se odvijala u čeličnim i betonskim rezervoarima na temperaturi 26-30°C, nakon čega je usledila maceracija oko 15 dana. Malolaktička fermentacija se odvijala u hrastovim buradima. Nakon 12 meseci sazrevanja u bariku, vino je mešano i potom vraćeno u barike na dodatnih 6 meseci odležavanja. Na kraju, vino sazreva još 12 meseci u boci pre puštanja u promet. Potencijal starenja je 5-20 godina.

•97/100 James Suckling
•97/100 Decanter
•95/100 Robert Parker
•95/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM

Ornellaia Bianco 2019



1,5l
0,75l

ALC 13,5%

pH 3,40

0,50g/l

Italija

2019

Ornellaia

fermentacija u bariku na 22°C bez malolaktičke fermentacije

81% Sauvignon Banc
19% Viognier

10 meseci na talogu sa periodičnom beto-nažom i još 2 meseca u čeličnim bačvama + 6 meseci u boci

belo

testenina, vegetarijans-ka predjela, grickalice (suvi štapići), posna riba

Tuscany, Bolgheri

morsko, aluvijalno, vulkansko

0,75l/1,5l

intenzivno slamnatožuta

arome egzotičnog voća praćene blagim notama fino pržene vanile

bogato, gusto i savršeno izbalansirano

Ornellaia Bianco je suvo belo vino i predstavlja meša-vinu sorti 81% Sauvignon Blanc i 19% Viognier, koje dolaze iz tri mala vinograda koja su pokazala svoju izuzetnu sposobnost da izraze jedinstveni karakter imanja Ornellaia. Nakon ručne berbe, koja je obavljena od 17. avgusta do 4. septembra, grožđe se selektira i nežno presuje. Fermentacija se odvijala u bariku na temperaturi od 22°C. Nije sprovedena malolaktička fermentacija. Odležavanje je trajalo 10 meseci, na talogu, sa periodičnom batonažom i još dodatna 2 meseca u čeličnim bačvama. Nakon mešanja i flaširanja, vino je sazrevalo još 6 meseci u boci.

•96/100 James Suckling
•94/100 Robert Parker

VINOTEKABEOGRAD.COM

Massetino 2019



ALC 14,5%

pH 3,6

0,5g/l

Italija

2019

Ornellaia

spontana fermentacija sa autohtonim kvas-cima; malolaktička fermentacija obavljena u buradima od 50% novog hrasta

94% Merlot
6% Cabarnet Franc

12 meseci pre mešanja, pa 3 meseca pre flaširanja

crveno

govedina, jagnjetina, svinjetina, divljač, peče-na testenina, začinjena jela od pirinča

Tuscany, Bolgheri

plava glina

0,75l

duboka rubin boja

note kupine, crne trešnje i šljive su u središtu, ukrašene notama kože, zemlje i duvana

punog tela, dobro definisane, čvrste tanine i sa dosta voćnog, začinjenog i čokoladnog ukusa

Massetino je crveno vino dobijeno kupažom sorti Merlot i Cabernet Franc. „Massetino" na italijanskom znači mali Masseto, odnosno mlađi brat i drugo po značaju vino ove vinarije. Massetino 2019 proizveden je iz odvojenih vinifikovanih serija sa nežnom ekstrak-cijom kako bi se očuvala finoća strukture tanina. Fer-mentacije su bile spontane sa autohtonim kvascima i na temperaturama između 25 i 28°C. Nakon što je malolaktička fermentacija obavljena u buradima (50% novog hrasta), odležavanje je trajalo 12 meseci pre mešanja, nakon čega su usledila 3 dodatna meseca odležavanja pre flaširanja.

•96/100 Robert Parker
•95/100 James Suckling
•94/100 Decanter

VINOTEKABEOGRAD.COM

Masseto 2018



1,5l

0,75l

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 15,5%

pH 3,56

1,7g/l

Italija

2018

Ornellaia

malolaktička fermentacija u bariku

100% Merlot

24 meseca u bariku i 12 meseci u boci

crveno

govedina, jagnjetina, gulaš od teletine, pečeno pileće meso, razni sirevi jačeg intenziteta kao i fino sušeno meso poput šunke ili pršute

Tuscany, Bolgheri

0,75l/1,5l

plava glina

---

tamnopurpurna

arome crne trešnje, šljive, kedra, vanile i hrasta

gusto, baršunasto, punog tela, rafiniranih tanina i svilenkaste teksture

---

Masseto je crveno vino koje je dobijeno od 100% sorte Merlot. To je prva berba u novoj vinariji imanja, koja je opremljena betonskim fermentorima. Grozdovi su ručno brani u sanducima od 15 kg, dvostruko sortirani pre i posle odstranjivanja peteljki i zatim meko drobljeni. Fermentacija je u betonskim rezervoarima na temperaturama između 25 i 30°C. Maceracije je trajala od 21 do 28 dana. Malolaktična fermentacija je u 100% novim hrastovim barik bačvama, držeći različite partije odvojene tokom prvih 12 meseci starenja. Vina se zatim mešaju i vraćaju u burad još godinu dana, ukupno 24 meseca pre flaširanja. Vina se zatim čuvaju dodatnih 12 meseci pre nego što budu puštena u prodaju.

VINOTEKABEOGRAD.COM

- 98/100 James Suckling
- 97/100 Decanter
- 97/100 Robert Parker
- 96/100 Wine Spectator

Poggio Alle Gazze 2020



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 3,42

1,1g/l

Italija

2020

Ornellaia

fermentacija u bariku, od kojih je 25% korišćenih, 50% u čeličnim rezervoarima i betonskim kacama

69% Sauvignon Blanc
22% Vermentino
5% Viognier
4% Verdicchio

na finim talozima 6 meseci, 12 meseci u boci

belo

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

Toskana, Bolgeri

0,75l

morskog, aluvijalnog i vulkanskog porekla

---

jarko slamnatožuta sa zelenim odsjajima

intenzivne note citrusa i egzotičnog voća praćene mirisima pokošene trave i šparoga

punog tela sa živahnom kiselošću, mineralnom i dugotrajnom završnicom

---

Poggio Alle Gazze je belo vino dobijeno kupažom sorti 69% Sauvignon Blanc, 22% Vermentino, 5% Viognier i 4% Verdicchio. Nakon ručne berbe, koja je obavljena od 13. do 24. avgusta, grožđe se selektira i nežno presuje. Nakon gravitacionog taloženja od nekih 12 sati, odvojene partije mošta su stavljene u barike (50%) i čelične i betonske bačve (50%). Fermentacija se odvijala na temperaturi od 22°C, dok malolaktička fermentacija nije primenjivana. Vino je sazrevalo na finom talogu 6 meseci, uz redovnu batonažu. Nakon mešanja sledi odležavanje u boci dodatnih 12 meseci pre puštanja u promet.

VINOTEKABEOGRAD.COM

- 92/100 James Suckling
- 92/100 Robert Parker
- 90/100 Decanter



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 do 25. Nastavio je da sprovodi strogu, tradicionalnu agronomiju i podrumske 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. Budući kontinuitet Greppa predstavljaju Francovo dvoje dece, Jacopo i Alessandra, koje oboje već rade u Greppu.

Tenuta Greppo
Prestiž Greppa datira iz 19. veka, sa sjajnom vinskom kulturom porodice koja je posedovala ovo imanje, čiji teroar ima izvanredne karakteristine za Sangiovese. Prateći stroge, tradicionalne metode agronomije i podrumske 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.
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".

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

Ukupni kapacitet je:
- 2.197,00 hl bačvi i kaca od slavonskog hrasta
- 2.016,50 hl rezervoara za vitrifikovani 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 izmedju 15 i 18 dana. Tokom burne fermentacije, šira se pumpa dva puta dnevno. Nakon povlačenja podleže malolaktičkom raspadu, održavajući temperaturu od 18º-20ºC 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

Shvatajuci vrednost svog podruma i svojih vina, Tancredi Biodi 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 Brunelo mogao da bude dugovečan i složen. Godine 1966. Brunelo 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.





VINOTEKABEOGRAD.COM

Brunello di Montalcino Annata 2016



ALC 14%

pH 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 slavonskog hrasta

crveno

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

Tuscany

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 taninia. Duga završnica i pikantnost ostavljaju i sjajan osećaj svežine. Tempratura služenja 16-18ºC.

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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Brunello di Montalcino Riserva 2015



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 slavnonskog hrasta

crveno

crveno meso, govedina, jagnjetina, divljač, živina

Tuscany

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.

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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Maslinovo ulje 2021 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

---

tamnozelena

arome masline i artičoke

izraziti pikantan sa malom naznakom gorčine

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA





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 zemljoposednikom 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 minerala, 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 Cabarnet Franc, Merlot, malo Cabarnet Sauvignona i iznenađujuće puno Petit Verdota. 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 Cabarnet 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 prohladnog povetarca i savršenog sunca u orjentaciji 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 obilaske 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 2021



VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 3,21

<1,0g/l

Italija

2021

Tenuta di Biserno

mošt fermentira na kontrolisanoj temperaturi u čeličnim rezervoarima

100% Vermentino

u inoksu nekoliko meseci pre flaširanja

belo

testenine, vegeterijanska predjela i grickalice, posna riba, suhomesnati proizvodi

Tuscany, Bibbona

0,75l

aluvijalno, pesak, šljunak

---

bledožuta sa brilijantnim odsjajima

arome citrusa, poput limunske trave i limete, praćene notama belog cveća i tropskog voća

ukusno i postojano, sa svežim i prijatnim citrusnim završetkom

---

Occhione je belo vino od sorte Vermentino, proizvedeno u toskanskoj vinariji “Tenuta di Biserno”. 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 dinama u peščanoj oblasti Marina di Bibona, na obalama Tirenskom mora. Grožđe za ovo ukusno vino se bere isključivo ručno u ranim jutarnjim satima. Nakon sortiranja prebacuje se u presu za drobljenje. Mošt fermentira na kontrolisanoj temperaturi u čeličnm rezervoarima. Vino odležava u inoksu nekoliko meseci, pre flaširanja.

Sof 2021



•91/100 Robert Parker
•91/100 James Suckling

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12%
pH 3,4
1,5g/l

Italija
2021

Ornellaia
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

---

lososružičasta

arome divlje maline, jagode, citrusa, badema i žalfije

izbalansiran, punog tela sa finom, osvežavajućom kiselinom i dugotrajnim, harmoničnim i jasnim završetkom

---

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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Insoglio del Cinghiale 2020

0,75l 1,5l 3l



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

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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/3l
glina, pesak

---

intenzivna rubincrvena

arome trešnje, borovnice, začinskog bilja, balzamika i bibera

svež i elegantan, veoma dobro uglađenih tanina i dobre kiselosti

---

Insoglio del Cinghiale je crveno vino dobijeno kupažom 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Il Pino di Biserno 2019

3l
1,5l
0,75l



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,5%

pH 3,62

<1g/l

Italija

2019

Ornellaia

u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika od 3-4 nedelje; malolaktička fermentacija se odvija u bariku i inoksu

40% Merlot
32% Cabarnet Franc
18% Cabarnet Sauvignon
10% Petit Verdot

12 meseci u bariku i inoksu; u boci najmanje 6 meseci

crveno

junetina, jagnjetina, piletina, divljač, pečeni fazan, tvrdi sirevi

Tuscany, Bibbona

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

glina, pesak

---

tamno rubincrvena

arome šljive, kupine, kafe i karanfilića

koncentrovan sazrelim, okruglim taninima, finom kiselinom i dugom završnicom.

Il Pino di Biserno je crveno vino dobijeno kupažom sorti 40% Merlot, 32% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon i 10% Petit Verdot. Grožđe se bere ručno i sortira na pokretnoj traci u podrumu viinarije, nakon čega se odstranjuju peteljke i drobi. Vinifikacija se obavlja u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 3-4 nedelje. Malolaktička fermentacija se odvija u bariku (25%), a ostatak u inoksu. 90% vina odleža u baricima od francuskog hrasta 12 meseci, a preostalih 10% odleža u inoksu. Odležavanje u boci traje najmanje šest meseci. Potencijal starenja vina je 10-15 godina.

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

Biserno 2019

3l
1,5l
0,75l



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 15%

pH 3,62

<1g/l

Italija

2019

Tenuta di Biserno

vinifikacija se obavlja u rezervoarima od nerđajućeg čelika 3-4 nedelje; malolaktička fermentacija se odvija u bariku i inoksu

32% Cabarnet Franc
32% Cabarnet Sauvignon
30% Merlot
6% Petit Verdot

15 meseci u baricima i 12 meseci u boci

crveno

junetina, divljač, jagnjetina, piletina, tvrdi sirevi

Tuscany, Bibbona

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

glina, pesak

---

tamno rubincrvena

arome zrelog crvenog voća, slatkih začina, čokolade i kamfora

eksplozivan, svilenkaste i senzualne taninske teksture; ukusne i postojane završnice

---

Biserno je crveno vino dobijeno kupažom sorti 32% Cabernet Franc, 32% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot i 6% Petit Verdot. Ovo je vodeće vino i perjanica istoimene vinarije iz čuvene vinske regije Toskane. Grožđe se bere ručno i sortira na pokretnoj traci u podrumu vinarije, nakon čega se odstranjuju peteljke i drobi. Vinifikacija se obavlja u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 3-4 nedelje. Malolaktička fermentacija se odvija u bariku (15%), a ostatak u inoksu. Vino odležava 15 meseci u baricima od francuskog hrasta (85 novih) i 12 meseci u boci.

•97/100 James Suckling
•96/100 Robert Parker
•93/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM

Lodovico 2018

3l
1,5l
0,75l



•97/100 Robert Parker
•96/100 James Suckling

ALC 14.5%

pH 3,62

<1g/l

Italija

Tenuta di Biserno

40% Merlot
32% Cabarnet Franc
18% Cabarnet Sauvignon
10% Petit Verdot

crveno

Tuscany, Bibbona

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

2018

u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika 3-4 nedelje; malolaktička fermentacija se odvija u bariku i inoksu

16 meseci u baricima od francuskog hrasta

junetina, jagnjetina, piletina, divljač, pečeni fazan, čorba od divljači, tvrdi sirevi

aluvijalno, pesak, šljunak

---

tamno rubincrvena

arome crvenog voća, kože, sladića i hrasta

strukturirano vino sa delikatnim taninima i dugim završnicom

Il Pino di Biserno je crveno vino dobijeno kupažom sorti 40% Merlot, 32% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon i 10% Petit Verdot. Grožđe se bere ručno i sortira na pokretnoj traci u podrumu vinarije, nakon čega se odstranjuju peteljke i drobi. Vinifikacija se obavlja u konusnim rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 28°C u trajanju od 3-4 nedelje. Malolaktička fermentacija se odvija u bariku (25%), a ostatak u inoksu. 90% vina odležava u barikama od francuskog hrasta 12 meseci, a preostalih 10% odležava u inoksu. Odležavanje u boci traje najmanje šest meseci. Potencijal starenja vina je 10-15 godina.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Maslinovo ulje 2021

2021

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

VINOTEKABEOGRAD.COM







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, promoviše 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.



VINOTEKABEOGRAD.COM

Rosso di Toscana 2019



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 3,53

1,0g/l

Italija

2019

Tenuta il Poggione

fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima dve nedelje

Sangiovese
Merlot
Cabarnet
Sauvignon

par meseci u baricima od francuskog hrasta

crveno

jela od crvenog mesa i divljači, tartufi i zreli sirevi

Toskana,
Sant' Angelo

0,75l/1,5l

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 hrastovie 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Rosso di Montalcino 2019



•97/100 Robert Parker
•96/100 Vinous
•96/100 James Suckling
•96/100 Falstaff
•95/100 Jeb Dunnuck

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3

<0,5g/l

Italija

2019

Tenuta il Poggione

fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika sa autohtonim kvascima; malolaktička fermentacija u nerđajućem čeliku

100% Sangiovese

12 meseci u bačvama od francuskog hrasta

crveno

hladna predjela, crvena mesa, testenine sa mesnim sosovima, pečeno belo meso, sirevi srednje jačine

Toskana,
Sant' Angelo

0,75l

aluvijalno

---

intenzivna rubincrvena

precizno, bistro voće na nosu sa vrlo laganom mineralnom i notom crvenih bobica

ugodnog, lepo gipkog ukusa, okrugle i dobre supstance

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 2017

3l
1,5l
0,75l



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,5%
pH 3,38
1,15g/l

Italija
2017

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, Sant' Angelo
jela od crvenog mesa i divljači i zreli sirevi

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

---

rubincrvena

arome crvenog voća, ljubičice, grafita, duvana i balzamičnog bilja

topao, gladak, dubok, dobro strukturiran, sa baršunastim taninima i dugim završetkom

---

Il Poggione Brunello di Montalcino je 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
- 93/100 Vinous
- 91/100 James Suckling
- 91/100 Decanter

VINOTEKABEOGRAD.COM

Brunello di Montalcino Riserva 2016



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 15%
pH 3,45
1,65g/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, Sant' Angelo
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.

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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Maslinovo ulje 2021

2021

Italija

Tenuta Il Poggione

Tuscany, Bibbona

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

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA





VALDO

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 Valdobbiadenea, samo nekoliko koraka od Dolomita.

Valdobbiadene
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 proseccoa koja se prostiru između Vittorio Veneto i Valdobbiadene, na 15 okruga.

Prosecco Superiore vinarstvo
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 Valdobbiadenea. 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.





Marca Oro Prosecco

3l
1,5l
0,75l
0,375l



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

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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

penušavo

aperitiv, za zdravice, švedski sto, jela na bazi školjki, ribe i povrća

Valdobbiadene

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.

Marca Oro Prosecco Rose Brut 2021



ALC 12%

pH 3,20

11,8g/l

Italija

2021

Valdo

1 dan maceracije; fermentacija u rezervoarima sa kontrolisanom temperaturom; vinifikacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika (šarmat metoda)

90% Glera
10% Pinot Noir

penušavo, rose

mesec dana u boci pre putšanja u promet

Valdobbiadene

aperitiv, za zdravice, švedski sto, jela na bazi školjki, ribe i povrća

0,75l

kamen, glina

---

savršene ružičaste boje

arome sveže maline, jabuke, crvenih bobica i azijske kruške

delikatan, voćan, oštrih kiselina, prijatno harmoničan sa dugim završetkom

---

Valdo Marca Oro Prosecco Rose Brut je penušavo vino dobijeno kupažom sorti Glera i Pinot Noir. Rezultat je pažljivog odabira visokokvalitetnog grožđa iz vinograda u oblasti Prosecco DOC, na 80-100 metara nadmorske visine sa aluvijalnim i glinovitim zemljištima. Sorta Pinot Noir se bere krajem avgusta, a Glera sredinom septembra. Pinot Noir ima jedan dan maceracije i naknadno meko ceđenje, a Glera samo meko ceđenje, nakon čega sledi fermentacija u rezervoarima sa kontrolisanom temperaturom. Vinifikacija se odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika, sa tromesečnom sekundarnom fermentacijom (Charmat metoda). Vino odmara još dodatnih mesec dana u boci pre puštanja u promet.

- Mundus Vini 2021-Gold
- 90/100 James Suckling
- 89/100 Decanter

VINOTEKABEOGRAD.COM

Viviana Cartizze Cuvee



ALC 11%

pH 3,25

23,3g/l

Italija

non vintage

Valdo

šarmat metoda

100% Cartizze

5 meseci odležava šarmat metodom i 3 meseca u boci

penušavo

samostalno ili sa delikatnim dezertima i voćem

Valdobbiadene

0,75l

glina, krečnjak

---

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 strenja je 2-4 godine.

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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Biologico Prosecco



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 11%
pH 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
0,75l
glina, krečnjak

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.

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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Ice Blanc de Blancs Prosecco



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 11%
pH 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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Extra Dry Prosecco Etchetta Nera



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 11%

pH 3,20

14,9g/l

Italija

non vintage

Valdo

fermentacija na kontrolisanoj temepraturi od 18°C

100% Glera

3 meseca u boci

penušavo

kao aperitiv, jela na bazi ribe i rižota, suši

Valdobbiadene

0,75l

aluvijalno, glina

---

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.



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 uspešan 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 uspešan posao.

Njegov sin, Giuseppe Pio, druga generacija, našao se u uspešnoj 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 – promovišući ime i reputaciju vinarije Pio Cesare restoranima, hotelima, vinotekama i ljubiteljima vina.

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.

Regija Barolo
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 2021



VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,50%

pH 3,40

1,05g/l

Italija

2021

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 odleža na talogu četiri meseca, pre flaširanja i puštanja u promet. Ima dobar potencijal starenja od 5-10 godina.

L’altro - Langhe Chardonnay 2020



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

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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

0,75l

peščara, krečnjak

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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Barbera d’Alba 2020



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,50%

0,44g/l

Italija

2020

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

pečenja, dinstano meso, mesni naresci, salame, divljač

Piedmont, Alba

0,75l

peščar, krečnjak, škriljac

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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Dolcetto D’Alba 2020



- 89/100 Robert Parker
- 88/100 xtraWine

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

- ALC 13,5%
- Italija
- Pio Cesare
- 100% Dolcetto
- crveno
- Piedmont, Alba
- 0,75l
- 0,16g/l
- 2020
- fermentacija u čeliku na kontrolisanoj temperaturi; kratka maceracija na pokožici
- odležava u čeliku do flaširanja u martu nakon berbe
- raznolike testenine, crveno meso, divljač, sirevi
- peščar, škriljac, krečnjak

- rubincrvena boja
- buke svežih bobica i trešanja
- srednjeg tela i strukture, začinjenog 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Barolo 2018



- 94/100 James Suckling

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

- ALC 14,50%
- Italija
- Pio Cesare
- 100% Nebbiolo
- crveno
- Piedmont, Alba
- 0,75l
- 0,58g/l
- 2018
- u sudovima od nerđajućeg čelika; kontakt sa kožom i maceracija oko 25-30 dana
- u velikom francuskom hrastu „botti” oko 30 meseci; za malu količinu i u baricima
- pečenje, stari sirevi, divljač
- peščar, krečnjak, škriljac

- 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 Fennochio.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Barbaresco 2018



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 14,50%

pH 3,40

0,96g/l

Italija

2018

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, škriljac

---

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 različitih 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

•17/20 Jancis Robinson

Il Brico Barbaresco 2017



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

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, škriljac

---

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 baricima 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

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

Ornato-Barolo 2017



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

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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	
Piedmont, Alba	govedina, pasta, jagnjetina, divljač, srnetina
0,75l	peščar, krečnjak

sjajno granatnocrveno 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 odleže 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.



ELENA WALCH

Priča o uspehu za mnoge generacije
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 održivosti 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.

Ciljevi
Elena Walch ceni i poštuje prirodu i želi da je ostavi takvom kakva jeste, u njenom savršenstvu, za buduće generacije. Rad u skladu sa održivim principima već je postao uporište filozofije kompanije već nekoliko godina: put ka održivosti zapravo se ne može improvizovati tokom noći, ono zahteva dug proces učenja i razvoja.

Nove metode rada uvode se malo po malo u svim oblastima rada: zapravo, rad se ne sme zasnivati na pregršt pravila; neophodno je formirati svest svih da rade zajedno u pravom smeru.

Vinogradi na dvoru Ringberg
Renesansni zamak, izgrađen 1920. godine je impozantna zgrada koja ponosno stoji na okolnim vinogradima pored malog jezera. Zahvaljujući 20 hektara produžetka, 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.

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: Caldaro
- Nadmorska visina: 300-400 mnv
- Tip tla: šljunak iz Adiđea, sedimenti moranskog porekla, krečnjak
- Sorte grožđa: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon,

Priča o uspehu za mnoge generacije
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 održivosti 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.

Ciljevi
Elena Walch ceni i poštuje prirodu i želi da je ostavi takvom kakva jeste, u njenom savršenstvu, za buduće generacije. Rad u skladu sa održivim principima već je postao uporište filozofije kompanije već nekoliko godina: put ka održivosti zapravo se ne može improvizovati tokom noći, ono zahteva dug proces učenja i razvoja.

Nove metode rada uvode se malo po malo u svim oblastima rada: zapravo, rad se ne sme zasnivati na pregršt pravila; neophodno je formirati svest svih da rade zajedno u pravom smeru.

Vinogradi na dvoru Ringberg
Renesansni zamak, izgrađen 1920. godine je impozantna zgrada koja ponosno stoji na okolnim vinogradima pored malog jezera. Zahvaljujući 20 hektara produžetka, 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.

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.





VINOTEKABEOGRAD.COM



VINOTEKABEOGRAD.COM

Muller Thurgau 2021



ALC 12,5%

pH 3,40

3,6g/l

Italija

2021

Elena Walch

fermentacija u čeličnim rezevoarina na temperaturi od 18°C

100% Muller Thurgau

nekoliko meseci u inoksu na finom talogu

belo

aperitiv ili uz morske plodove i ukusna prva jela

Tramin, Alto Adige

0,75l

krečnjak, glina, pesak

---

svetlo slamnatožuta

diskretne note začinskog bilja, malo muškatnog 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 2021



ALC 13%

pH 3,65

1,25g/l

Italija

2021

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

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

Tramin, Alto Adige

0,75l

krečnjak

---

slamnatožuta

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. Berba 2021 je dala mlado belo vino tipično za region Alto Adige, koje karakteriše svežina, živahnost i jasan aromatični izraz. Vinogradi se nalaze u južnom delu regije Alto Adige, na nadmorskoj visini do 600 metara i krečnjačkom zemjištu, 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 2021



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,74

2,5g/l

Italija

2021

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

krečnjak, pesak, porfirska stena

0,75l

intenzivno slamnatožuta 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. Berba 2021 je dala mlado belo vino tipično za region Alto Adige, koje karakteriše svežina, živahnost i jasan aromatični izraz. 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 odleža va nekoliko meseci na talogu u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Potencijal starenjanje je 4-6 godina.

Pinot Bianco 2021



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 3,53

1,6g/l

Italija

2021

Elena Walch

fermentacija u čeličnim rezervoarima na 20°C

100% Pinot Blanc

nekoliko meseci u inoksu na finom talogu

belo

kao aperitiv ili dodatak laganim jelima, kao i punim jelima od belog ribljeg mesa ili živine

Tramin, Alto Adige

krečnjačko i porfirsko tlo

0,75l

svetlo slamnatožuta boja

voćne arome sa notama jabuke i svežim notama bilja

elegantan, mineralan, živahnih kiselina i sveže završnice

Elena Walch Pinot Bianco je belo suvo vino od istoimene sorte grožđa proizvedeno u regionu Alto Adige. Berba 2021. je dala mlado belo vino tipično za region Alto Adige, koje karakteriše svežina, živahnost i jasan aromatični izraz. Vinogradi se nalaze na krečnjačkim i porfirnim zemljištima, na nadmorskoj visini od 250-900 metara. Nakon ručne 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.

Pinot Grigio 2021



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12,5%

pH 3,58

2,7g/l

Italija

2021

Elena Walch

fermentacija na kontrolisanoj temperaturi od 20°C u čeličnim rezervoarima

100% Pinot Grigio

nekoliko meseci u čeličnim rezervoarima na finom talogu

belo

kao aperitiv ali i uz jela od ribe od belog mesa

Tramin, Alto Adige

0,75l

rečni šljunak, krečnjak, vapnenasto tlo

slamnatožuta

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

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

Elena Walch Pinot Grigio je 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Chardonnay Riserva Castel Ringberg 2019



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,19

1,6g/l

Italija

2019

Elena Walch

vinifikacija u bariku od francuskog hrasta sa delimičnom malolaktičkom fermentacijom

100% Chardonnay

10 meseci na talogu uz redovno mešanje (batonaža)

belo

belo meso, dimljeni losos, pečurke

Tramin, Alto Adige

0,75l

rečni šljunak, krečnjak, vapnenasto tlo

zlatno-žuta

buke karekterišu 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Sauvignon Castel Ringberg 2020



- 92/100 James Suckling
- 92/100 Luca Maroni
- 91/100 Wine Enthusiast
- 90/100 Robert Parker

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13% | pH 3,21 | 2,1g/l

Italija

Elena Walch

100% Sauvignon

belo

Tramin, Alto Adige

0,75l

2020

deo fermentira pod kontrolisanom temperaturom od 18°C sa produženim kontaktom kvasca, a ostatak (15%) u bariku

nekoliko meseci u bariku i inoksu

morska hrana, riba, pasta

rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapnenasto tlo

---

elegantna slamnatožuta boja sa svetlozelenim odsjajima

suptilan buke sa cvetnim notama cvetova zove i planinskog bilja, nagoveštaj ogrozda i alpske svežine

voćne punoće, elegantne strukture, sočne mineralnosti, prepoznatljive harmonije i složenosti

---

Sauvignon Castel Ringberg je belo suvo vino od grožđa sorte 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 druge nedelje 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Pinot Grigio Castel Ringberg 2019



- 93/100 James Suckling
- 91/100 Wine Enthusiast

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13,5% | pH 3,38 | 2,4g/l

Italija

Elena Walch

100% Pinot Grigio

belo

Tramin, Alto Adige

0,75l

2019

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

nekoliko meseci u baricima od francuskog hrasta

divljač, crveno meso, delikatni sirevi

rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapenasto 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 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 330-400 metara. Nakon ručne berbe, koja je počela druge nedelje septembra, 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Beyond The Clouds 2019



•95/100 James Suckling
•94/100 Robert Parker

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%
pH 3,13
2,4g/l

Italija
2019

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

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

belo
riba, sirevi, jela na bazi belog mesa

Tramin, Alto Adige
rečni šljunak, rastresit krečnjak, vapenasto tlo

0,75l

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, stimulativno 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.

Gewurztraminer Kastelaz 2014



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%
pH 3,63
4,3g/l

Italija
2014

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

100% Gewurztraminer
u inoksu kraći period

belo
školjke, rakovi, jastozi, azijska jela, plavi sir

Tramin, Alto Adige
krečnjak

0,75l

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. Jedinstveni 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.

Ludwig Pinot Nero 2017



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

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC	13,50%	pH	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 „Ludvig" 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 slavonskog 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM



CASTELLO DI VOLPAIA

Vinogradarski počeci Volpaia
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 Vincija, koji je sagradio izvanredan planetarni sat za firentinski Palazzo Vecchio.

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 podrume najsavremenijim tehnologijama vinifikacije i svake berbe zamenjuje barike.

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. 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.

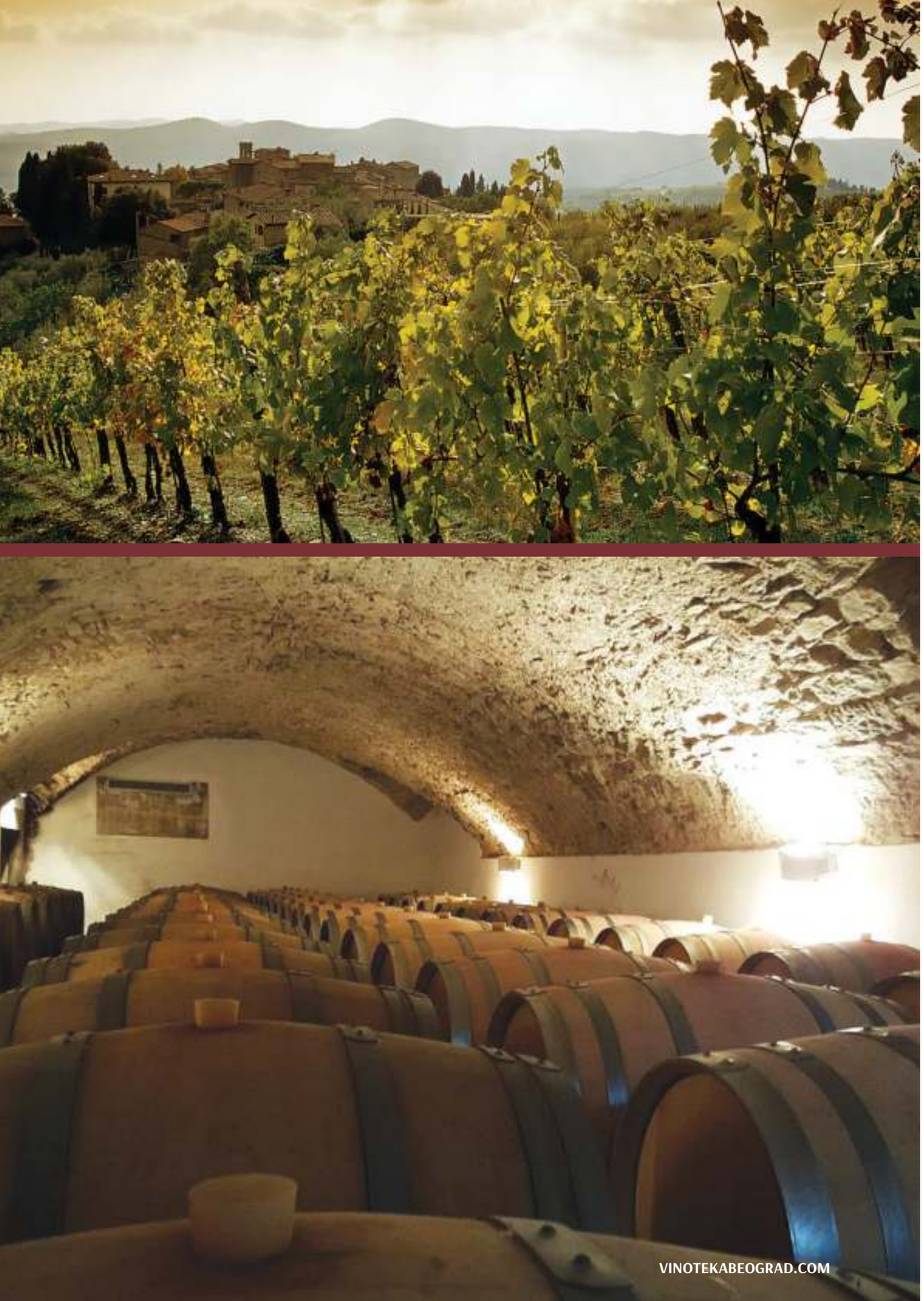
Tipična vina takozvanog „Alto Chianti" koja su lako prepoznatljiva po kompozitnoj eleganciji njihovih bukea, pored mikroklime područja, i po vrlo posebnoj klonskoj selekciji koju je farma sprovela do ponovnog otkrića i ponovnog angažovanja drevnih autohtonih sojeva Sangiovese.

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."

VINOTEKABEOGRAD.COM



VINOTEKABEOGRAD.COM

Chianti Classico 2019



1,5l

0,75l

- 96/100 Luca Gardini
- 94/100 xtraWine
- 91/100 Vinous
- 90/100 Decanter
- 90/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,35

0,6g/l

Italija

2019

Castello di Volpaia

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

90% Sangiovese
10% Merlot

crveno

12 meseci u bačvama od oko 30hl

Tuscany, Volpaia

meso, pačije meso, sirevi

0,75l/1,5l

peščar, pesak

živopisna rubincrvena boja

sveže crveno voće sa primesama trešnje

vino dobre strukture i mekoće, sa voćnom završnicom

Volpaia Chianti Classico je crveno suvo vino dobijeno od sorti Sangiovese i Merlot. Grožđe za ovo vino dolazi iz organski gajenih vinograda koji se prostiru na 45ha i nalaze se na najvećoj nadmorskoj visini u regiji Chianti Classico, na veoma posebnom terenu. Zahvaljujući veoma velikoj razlici između dnevne i noćne temperature, grožđe polako sazreva omogućavajući vinu da razvije složen i elegantan buke. Berba je obavlljena ručno u periodu od 24. septembra do 11. oktobra. Alkoholna fermentacija se odvijala u čeličnim rezervoarima sa autohtonim kvascima. Vino je na kraju odležavalo u bačvama od 30hl u trajanju od 12 meseci. Potencijal starenja je 10-15 godina. Godišnja proizvodnja iznosi 120.000 boca.

Chianti Classico Riserva 2018



1,5l

0,75l

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 14,5% | pH 3,50 | 0,6g/l

Italija

Castello di Volpaia

100% Sangiovese

crveno

Tuscany, Volpaia

0,75l/1,5l

2018

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

24 meseca u slavonskim hrastovim bačvama i francuskim baricima, najmanje 3 meseca u boci

paste, meso, pačetina, sve vrste sireva

peščar, pesak

rubincrvena sa nijansama granata

elegantno, sa naznakama začina i voća

strukturirano sa glatkim taninima duge završnice

Chianti Classico Riserva je crveno vino proizvodeno od grožđa sorte Sangiovese, koje dolazi iz najviših vinograda u oblasti Chianti. Jedinstvena mikroklima i tlo donose ovom vinu izuzetnu složenost i eleganciju. Berba se obavljala ručno i trajala je od 3-11. oktobra. Grožđe je prvo fermentiralo 14 dana u sopstvenom kvascu na temperaturama između 25-30°C. Malolaktična fermentacija se odvijala u otvorenim rezervoarima od nerđajućeg čelika. Odleževanje je trajalo 24 meseca u bačvama od slavonskog hrasta, kapaciteta 400–950 galona, i francuskom bariku, a potom 3 meseca u boci, pre puštanja na tržište. Vino može da se degustira odmah ili da se čuva u adekvatnim u podrumskim uslovima od 15 do 20 godina.

- 94/100 xtraWine
- 93/100 Decanter
- 92/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM

Coltassala Chianti Classico Riserva 2017



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 14% | pH 3,41 | 0,4g/l

Italija

Castello di Volpaia

95% Sangiovese
5% Mammolo

crveno

Tuscany, Volpaia

0,75l

2017

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

24 meseca u francuskom bariku + 6 meseci u boci

crveno meso, govedina, prasetinam jagnjetina, divljač, hladna predjela, paste sa mesom

glina

živopisna rubincrvena boja

dobro strukturirano, složeno vino sa elegantnim mirisom i notama vanile, kakaa 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 fermentacije, vino odležava 24 meseca u bariku, a zatim 6 meseci u boci. Potencijal starenja je 15-25 godina.

- 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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Il Puro Chianti Classico 2016



- 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

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%	pH 5,8
0,7g/l	
Italija	2018
Castello di Volpaia	fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika
100% Sangiovese	18 meseci u novim baricima od francuskog hrasta
crveno	govedina, teletina, živina
Tuscany, Volpaia	peščar
0,75l	

intenzivna rubincrvena boja

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

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 Voplaia, 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 podrume, gde odležava 18 meseci u novim baricima od francuskog hrasta. Potencijal starenja je 15-25 godina.



CASTELLO DEI RAMPOLLA

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 Cabarnet 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 Solaia.

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 je krečnjačko, a vinogradi su idealni za Cabarnet 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."

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.

VINOTEKABEOGRAD.COM





VINOTEKABEOGRAD.COM

Chianti Classico 2019



•95/100 James Suckling
•93/100 Robert Parker
•93/100 Vinous

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,40

0,68g/l

Italija

2019

Castello
dei Rampola

fermentacija se odvija
u betonskim bačvama

60% Sangiovese
20% Cabernet
Sauvignon
20% Merlot

8 meseci u betonskim rezervoarima, zatim 12 meseci u hrastovim buradima od 12 hektolitara i na kraju još dodatnih 6 meseci u boci

crveno

Tuscany, Panzano

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

0,75l

krečnjak

---

rubincrvena

arome šumskog voća, crvene ruže, šljive i sladića

topao, intenzivan, izbalansiran svežinom
i glatkim, dobro strukturiranim taninima

Castello dei Rampolla Chianti Classico je crveno vino dobijeno kupažom 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. Nakon berbe grožđa fermentacija se odvija u betonskim bačvama. Vino najpre odleža 8 meseci u betonskim rezervoarima, zatim 12 meseci u hrastovim buradima od 12 hektolitara i na kraju još dodatnih 6 meseci u boci. Potencijal starenja je 3-10 godina.

Sammarco 2016



ALC 14,5%

pH 3,35

0,78g/l

Italija

2016

Castello dei Rampola

fermentacija u cementnim rezervoarima u trajanju od 3 meseca

60% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
20% Sangiovese

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

crveno

Tuscany, Panzano

grilovano ili pečeno crveno meso, govedina

0,75l

krečnjak, lapor

---

rubincrvena sa granatnim odsjajima

suptilne arome duvana, minerala, crne ribizle i vanile

gust, srednjeg do punog tela, izblansiran i sa dugom završnicom

---

Castello dei Rampolla Sammarco je crveno suvo vino nastalo kupažom sorti Cabernet Sauvignon, Merlot i Sangiovese. Castello dei Rampolla je porodično 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.

•98/100 Vinous
•97/100 Wine Enthusiast
•96/100 Robert Parker
•96/100 James Suckling

VINOTEKABEOGRAD.COM

Liu 2020



ALC 12,5%

pH 3,30

<0,5g/l

Italija

2020

Castello dei Rampola

fermentacija u betonskim rezervoarima

100% Merlot

9 meseci u betonskim amforama i dodatnih 6 meseci u boci

crveno

rižoto sa sosom od pečuraka, pečena piletina, 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 vitalnostii, sa dubokom složenošću. Svežina tla i dobra agronomska praksa garantuju postepeno sazrevanje grožđa i u veoma toploj sezoni. Vino odleža 9 meseci u betonskim amforama i dodatnih 6 meseci u boci.

•93/100 Wine Enthusiast
•92/100 Falstaff

VINOTEKABEOGRAD.COM

D' Alceo 2015



- 14%
- pH 3,65
- <0,5g/l
- Italija
- 2015
- Castello dei Rampola
- fermentacija u betonskim bačvama sa autohtonim kvascima
- 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
- Tuscany, Panzano
- 0,75l
- peščana glina

- kompaktna rubincrvena
- široka mirisna lepeza sa notama višnje, aromatičnog bilja, sladića, slatkih začina i suvog cveća
- elegantan sa notama dobro sazrelog crvenog voća, duvana i cigare, strukturiran i energičan, svež i postojan

Castelo 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.

- 97/100 Vinous
- 96/100 Wine Spectator
- 95/100 James Suckling
- 94/100 Wine Enthusiast

D' Alceo 2017



- 14%
- pH 3,60
- <0,5g/l
- Italija
- 2017
- Castello dei Rampola
- fermentacija u betonskim bačvama sa autohtonim kvascima
- 85% Cabernet Sauvignon 15% Petit Verdot
- odležava 15 meseci u hrastovim buradima i rafiniše se još 24 meseca u boci
- crveno
- testenina uz mesni sos, jela od crvenog mesa i divljači, ukusni stari sirevi
- Tuscany, Panzano
- 0,75l
- krečnjak, lapor

- kompaktna rubincrvena
- intenzivan i kompleksan miris sa notama trešanja, aromatičnog bilja, sladića, slatkih začina i suvog cveća
- strukturiran, snažan, elegantan i gladak, sa uravnoteženom svežinom i veoma dugom postojanošću

Castelo 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. Veličina vinograda ukupno iznosi 40 hektara, a godišnja proizvodnja je 11.000 boca.

- 100/100 Vinous
- 95/100 Robert Parker

Trebianco di S. Lucia 2020



- 93/100 James Suckling
- 92/100 Vinous
- 91/100 Robert Parker

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,42

1,05g/l

Italija

2020

Castello dei Rampola

fermentacija i maceracija 10 dana u amforama od terakote

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

godinu dana u istim amforama i 3 meseca u boci pre puštanja na tržište

belo

kao aperitiv ili sa intenzivnim ukusima poput pečene ribe ili sira

Tuscany, Panzano

0,75l

vapneno-laporno

---

bakarnožuta boja

note duvana, muškatnog oraščića, pomorandže, začinskog bilja

svež, sa živopisnom kiselinom i aromama meda, sušene kajsije, šafrana i jabuka

---

Castello dei Rampolla Trebianco di Santa Lucia je belo vino nastalo kupažom sorti Trebbiano, Chardonnay, Traminer, Sauvignon Blanc i Malvasia. 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 fermrentira 10 dana u amforama od terakote. Ovaj proces omogućava da se sva sunčeva energija oslobodi u vinu. Vino odležava u istim amforama godinu dana, a zatim provede oko 3 meseca u boci pre nego što bude pušteno na tržište.



VALENTINI

U Italijanskom vinu možda nije postojala najveća kultna 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 rastrgao postojeće zasade bezobličnog klona Trebbiano Toscano i zamenio ga je drevnim lokalnim klonom Trebbiano d'Abruzzese, uveren da je najboje 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 neuhvatljivost 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 cene 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 transcedentni Cerasuolo Rosato, takođe od grožđa Montepulciano.

Francesco, tako selektivan kao i otac, samo je dva puta flaširao Montepulciano Rosso u protekloj deceniji. Ostale berbe rasprodate 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 2016



- 98/100 Decanter
- 95/100 xtraWine

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12,5%

pH 3,12

1,15g/l

Italija

2016

Valentini

malolaktička fermentacija

100% Trebbiano

12 meseci u bariku

belo

jela na bazi ribe, rižoto sa pečurkama, riba sa roštilja, belo meso

Abruzzo/Loreto aprutino

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 odleža va 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.





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 izgedaju kao niz salona koje je vlasnik kuće učinio toplim i prijatnim.
Tokom godina, izvorno jezgro vinarije efikasno se obogatilo novim grožđem, 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 Semilion. Visina varira od 200-240 metara nadmorske visine. Tlo je sa jugoistočnim položajem pretežno peskovito, bogato kamenjem i peščarima. Gustina implatacije 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 preovladava 4% Cabernet Sauvignona, 2% Merlota, 2% Siraha i još 2% Cabernet Franc-a. Ima i 9 hektara vinograda za bele sorte grožđa: Traminac, Souvignon Blanc i Semillon. Vinogradi se stalno i kompetentno neguju, u cilju što bolje interakcije u odnosima između biljaka, mikroklime 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 glavnom enologa Riccarda Cotarelle.



VINOTEKABEOGRAD.COM

Saffredi 2019



•99/100 James Suckling
•97/100 Robert Parker

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 15%

pH 3,58

0,72g/l

Italija

2019

Fattoria le Pupille

maceracija i fermentacija u inoksu

70% Cabernet Sauvignon
26% Merlot
4% Petit Verdot

18 meseci u baricima od francuskog hrasta

crveno

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

Toskana, Grosseto

0,75l

peščar, glina, lapor

---

tamna rubincrvena

arome kupine, crnog duda, crnog bibera, cimeta, duvana, sveže mlevene kafe i sandalovine

svež, punog tela, sa elegantnim, okruglim taninima i postojanom završnicom sa voćnim notama

---

Fattoria le Pupille Saffredi je 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 kompaktan i moćan voćni izraz, kao i duboki intenzitet i teksturu. Potencijal starenja mu je 10-25 godina.



LA VIGNA DI SARAH

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 Prosseco, isključivo od njihovog grožđa, prateći čitavu evoluciju svakog grozda.

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

Štaviše, poslednjih godina Glera, prosseco 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.

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 teritorije, 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.

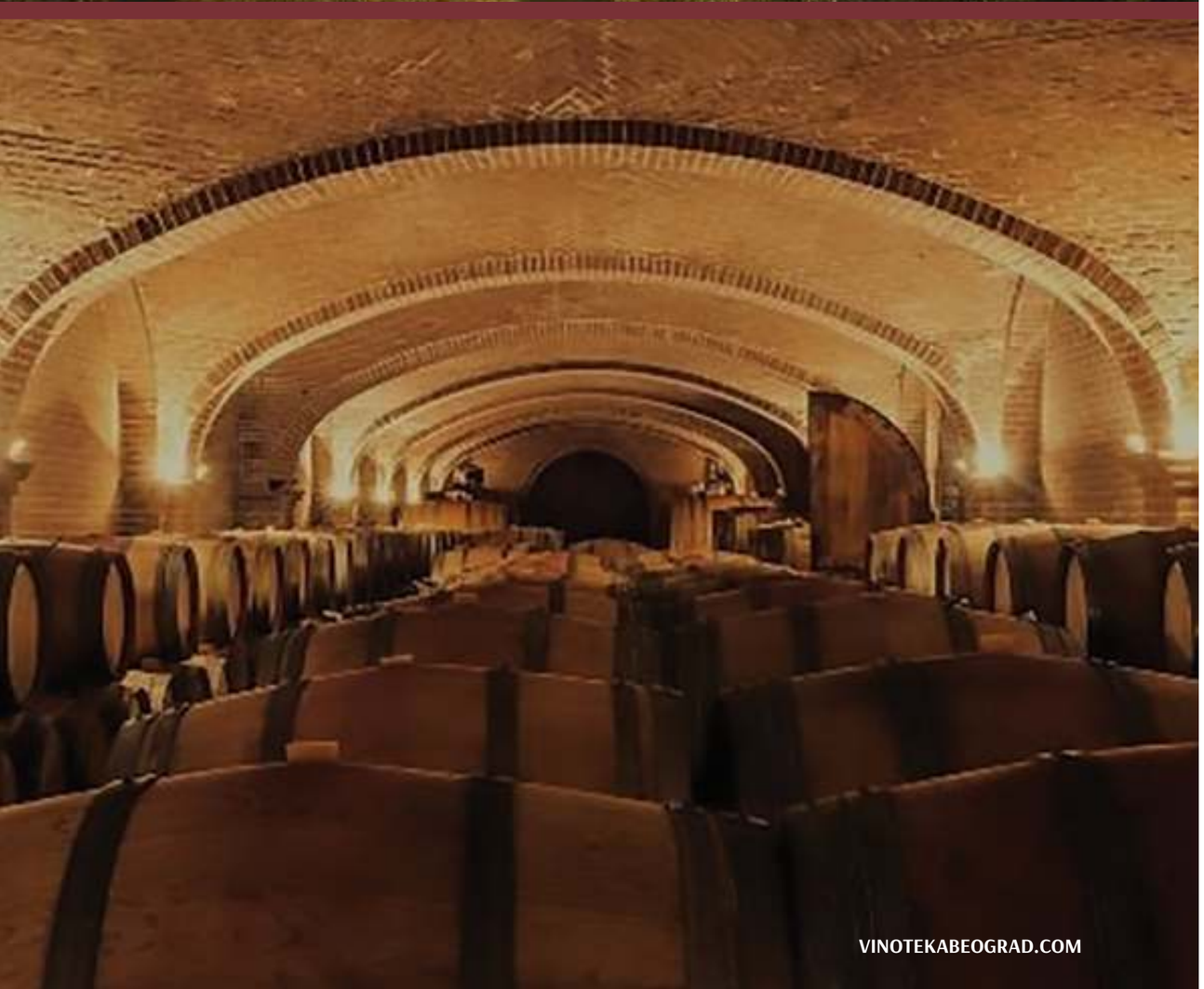
Operacija berbe grožđa se sprovodi od 4. septembra 2014. godine, pravog vremena za tačan nivo sazrevanja, koji je postignut da bi se maksimizirale osobenosti vinove loze i proizvodnog prostora. U 2015. godini održana je prva noćna berba u severnoj Italiji.

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 izglade one najmekše.

VINOTEKABEOGRAD.COM





Rive di Cozzuolo 2021



VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 11,5%

pH 3,2

9,5g/l

Italija

La Vigna di Sarah

100% Glera

belo, penušavo

Veneto,
Vittorio Veneto

0,75l

2021

fermentacija se odvija sa odabranim kvascima

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

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

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 italijansko 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 temeperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.

Borgo di Luna 2021



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 11,5%

pH 3,2

11,5g/l

Italija

La Vigna di Sarah

100% Glera

belo, penušavo

Veneto,
Vittorio Veneto

0,75l

2021

fermentacija se odvija sa odabranim kvascima

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

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

glina

---

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 temeperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.

Cole 170 2021



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 11,5%

pH 3,2

6,5g/l

Italija

La Vigna di Sarah

100% Glera

belo, penušavo

Veneto,
Vittorio Veneto

0,75l

2021

fermentacija se odvija sa odabranim kvascima

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

kao aperitiv, ide uz meke sireve, predjela na bazi belog mesa, morske plodove i ribu

krečnjak i kamen

---

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 italijansko 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Grappoli di Luna 2021



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 11,5%

pH 3,2

5g/l

Italija

2021

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

idealno kao aperitiv, slaže se sa jelima na bazi belog mesa, morskim plodovima

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 temeperaturi od 15-17°C. Pre flaširanja se obavlja mikrofiltracija.

VINOTEKABEOGRAD.COM



BIBI GRAETZ

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. Stara loza, velika nadmorska visina, siromašna kamenita tla i prirodno vinogradarstvo karakterišu filozofiju proizvodnje koja ima za cilj da oslika 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 slavnim 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 kontroveznom 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 ekstreman teroar. 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.
Sa svojim nekonformističkim pristupom, Bibi Graetz vidi svoja vina kao filozofski bliža Super Toskancima nego tradicionalni Chianti Classico, čak i ako ih proizvodi od domaćeg grožđa iz regiona. Asortiman vina Bibi Graetz čeka da bude otkriven i još jednom demonstrira senzacionalni enološki potencijal Toskane.

VINOTEKABEOGRAD.COM





VINOTEKABEOGRAD.COM

Testamatta Bianco 2020



•93/100 Wine Enthusiast
•92/100 Fastaff

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%	2,5g/l
Italija	2020
Bibi Graetz	48 sati maceracije; dekantovano oko 48 sati na niskoj temperaturi u rezervoarima od nerđajućeg čelika, zatim u baricima za alkoholnu fermentaciju na 20°C
100% Ansonica	
belo	12 meseci sa talogom bez malolaktičke fermentacije 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 2019



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

ALC 14%

pH 3,46

<1,0g/l

Italija

2019

Bibi Graetz

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

100% Sangiovese

24 meseca u bariku i 6 meseci u boci

crveno

crvena mesa, paste, piletina, ćuretina, tvrdi sirevi

Fiesole, Tuscany

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 Sangio-vese. Ovo vino nosi oznaku „20" u čast godišnjice osni-vanja 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 bo-gatstvo 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 odleža-va 24 meseca u bariku i 6 meseci u boci.

Colore Bianco 2020



ALC 11,5%

pH 3,2

2,9g/l

Italija

2020

Bibi Graetz

fermentacija na niskim temperaturama u rezer-voarima od nerđajućeg čelika 6-7 dana

100% Ansonica

7 meseci u bariku u kontaktu sa talogom (batonaža) i nerđa-jućem 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 tempe-raturama 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 2019



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

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 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

24 meseca u bariku i 6 meseci u boci

crveno

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

Fiesole, Tuscany

0,75l

granit, pesak

---

rubincrvena boja

oštar na nosu, blage note ruže i nara, a zatim note džema od kupine i borovnica, kakaa, 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.



AGRICOLA TORNESI

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 Benducce", 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 Benducce", koje je u vlasništvu porodise Tornesi, datira još iz 1553. godine. 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. U podrumu, vino prolazi kroz produženi period maceracije gde se boja i ukus izvlače iz kožice. Nakon fermentacije vino se zatim odležava u hrastu. Tradicionalno, vina odležavaju u velikim bačvama od slavonskog hrasta, koje dodaju malo hrastovih nota i generalno daju oštrija 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, svedočeći tako o kontinuiranom radu, strasti i tradiciji.





Tornesi Brunello di Montalcino 2016



•93/100 Wine Enthusiast
•92/100 Fastaff

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,59

1,66g/l

Italija

2016

Tornesi

spontana fermentacija na kontrolisanoj temera-turi uz pumpanje i bez dodavanja kvasaca

100% Sangiovese

30 meseci u bačvama od slavonskog hrasta

crveno

Brunello di Montalcino, Tuscany

govedina, dagnje, divl-jač, jela sa pečurkama

0,75l

lapor, krečnjak

---

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 strimim padinama koje karakterišu veća nad-morska 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 slavonskog hrasta. Potencijal starenja je 10-25 godina.

Tornesi Brunello di Montalcino Riserva 2012



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%	pH 3,44
26,26g/l	
Italija	2012
Tornesi	spontana fermentacija na kontrolisanoj temera-turi uz pumpanje i bez dodavanja kvasaca
100% Sangiovese	36 meseci u bačvama od slavonskog hrasta + 36 meseci u boci nakon flaširanja
crveno	
Brunello di Montalcino, Tuscany	jela od crvenog mesa, divljač, zreli sirevi
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 odleža 36 meseci u bačvama od slavonskog hrasta, kao i dodatnih 36 meseci u boci, nakon flaširanja. Potencijal starenja je 10-25 godina.



FELICIANA

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

Porodica Sbruzzi je sa velikom strašću posvećena brizi o vinogradima i proizvodnji vina, uključujući i čuvenu 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 pejzažom 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 podele 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.

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. 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. Massimov 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 2020



- 91/100 Wine Enthusiast
- 88/100 Falstaff

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

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	
0,75l	šljunak, aluvijalno tlo

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 rezevoarima 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 2017



•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
živina, jela od povrća, jela od testenina
Veneto, Lombardy
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 Sercè 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 širi 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Feliciana Torfel San Martino 2017



•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
0,75l
ilovača

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 četri 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM





TENUTA MASO CORNO

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.

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.

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 i kroz malolaktičku fermentaciju.

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

Vlasnik vinarije Giulio Larcher učestvuje u celom procesu prozvodnje, 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 2017



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 odleža va u velikim hrastovim bačvama 12 meseci i još dodatnih 12 meseci u boci. Potencijal starenja je oko 10 godina.

•92/100 Cellartracker
•4/5 Winedexter

VINOTEKABEOGRAD.COM

Villanova 2017



ALC 12,5% | pH 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Santa Maria 2015



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 15%

pH 3,47

2,4g/l

Italija

2015

Maso Corno

hladna maceracija
i fermentacija

100% Pinot Noir

20-22 meseca u barici-
ma od francuskog hras-
ta i 24 meseci u boci

crveno

Trento,
Valbona di Ala

jela od crvenog mesa,
divljač, zreli sirevi

0,75l

krečnjak, biljni sloj

---

rubincrvene 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 odleža 20-22 meseca u baricima od francuskog hrasta i još dodatna 24 meseca u boci. Potencijal starenje je oko 20 godina.



VILLA GIADA

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.

Vinarija se nalazi i 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 mešavine, 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. 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM



VINOTEKABEOGRAD.COM

Moscato d'Asti
DOCG Canelli **2020**



1,5l

0,75l

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

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 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. Moskato „Canelli" se može konzumirati oko godinu dana nakon berbe i vremenom dobro stari, povećavajući svoju složenost. Enolog je Andrea Faccio.



ANDARAS SOCIETA' AGRICOLA

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 ugozapadnom delu Sardinije, u centru Sredozemnog mora. 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, dok je u 2021. godini proizvedeno 4.800 boca Carignana Del Sulcis i 1.200 boca Reserve.



Carignano del Sulcus 2020



•91/100 Cellartracker

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 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

crveno meso, stari sirevi, tradicionalno pečena crvena tunjevina

Sant'antioco, Sardinia

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.



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 bezuslovnoj 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 raširenо 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 modelom 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 Cabarnet 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 Šardoneu 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-



vlja 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 Castelnuovo 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 feronome, 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 2021 DOCG



·88/100 Tannico

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%
pH 3,23
<0,5g/l
Italija
2021
Coppo
meko presovanje i fermentacija u nerđajućim čelični rezervoarima na kontrolisanoj temperaturi
100% Cortese
u nerđajućim čeličnim rezervoarima do flaširanja
belo
kao aperitiv, ostrige i plodovi mora, dinstani zec sa crnim maslinama i pinjolima po lugarskom stilu
Gavi, Piemont
0,75l
krečnjački lapor

bledo slamnatožute boje

svež i voćni sa mineralnim notama

citrusne note, zaokružen uranotežen dobrim kiselinama duga završnica sa prisunim slanim notama

La Rocca Gavi 2021. DOCG je vino dobijeno od sorte grožđa 100% Cortese. Vinifikacija se odvija mekim presovanjem, zatim fermentacijom u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi. Odležava u rezervoarima od nerđajućeg čelika do flaširanja. Coppo je upravljao imanmjem Tenuta La Rocca u Monterotondu u gradu Gavi od sredine 1980-ih. Gavi, klasično, belo pijemontsko vino, u potpunosti se pravi od grožđa Cortese, jedne od najstarijih autohtonih sorti u regionu. 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.

Pomorosso 2018
DOCG



•92/100 Robert Parker

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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

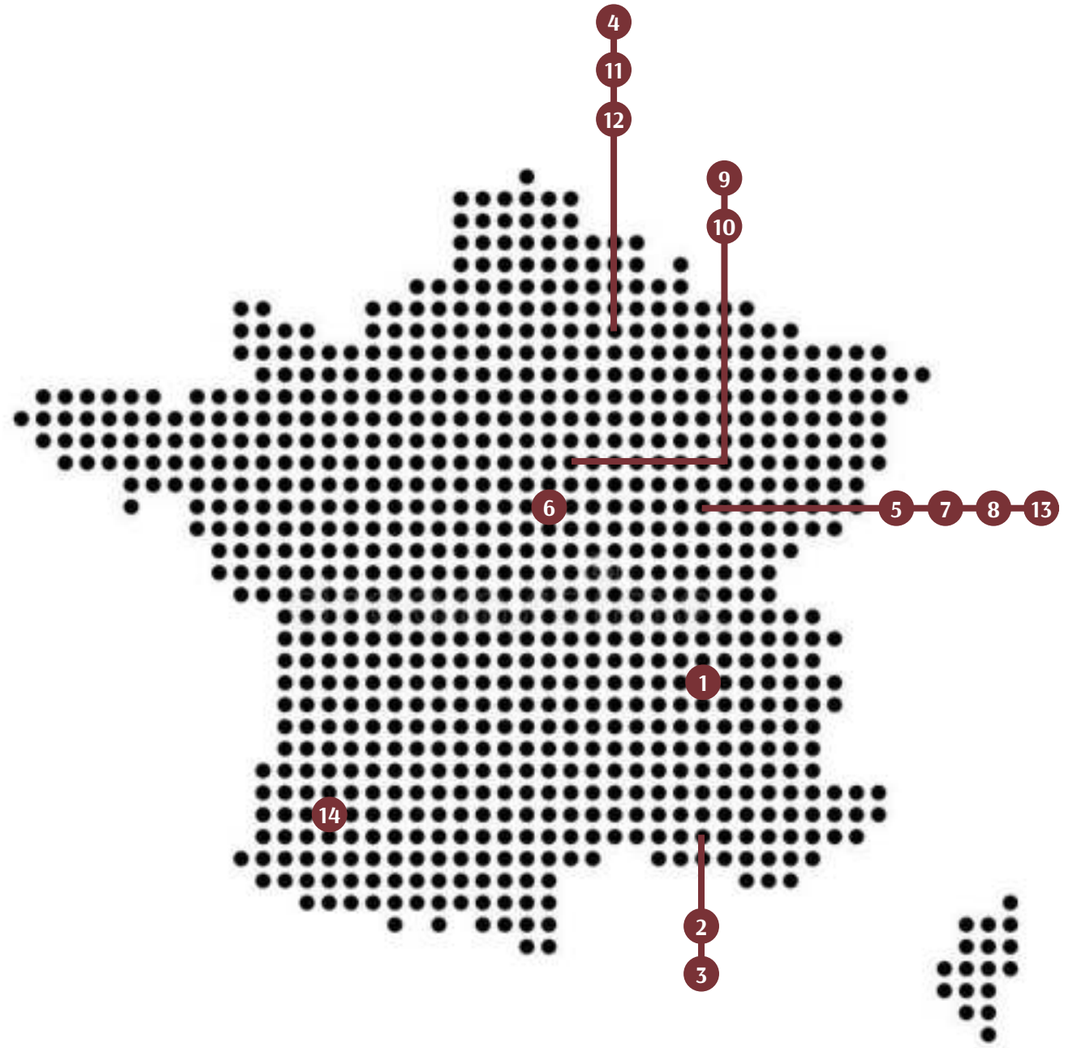
karakteristično crveno voće, lep dodir kakao zrna i balzamični osećaj eukaliptusa

bogat, pun sa dugom završnicom

Pomoroso 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 poštovao najstroža pravila proizvodnje, čak i pre nego što je proglašena posebna apelacija „Nizza DOCG".

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







PAUL JABOULET AÎNÉ

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 povrati 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 preduzeće prodato francusko-švajcarskom finansijeru Jean-Jacques Frei-u, koji takođe poseduje Château La Lagune u Bordeax-u, kao i veliko vlasništvo u kući Champagne Billecart-Salmon. Njegova ćerka, Caroline Frei, bila je zadužena za vinarstvo. Mnogo toga se promenilo, Frei-jevo znatno bogatstvo omogućava Jabouletu da ulaže u nove podrume, 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 su, prema silaznom redosledu veličine, Meal, Maisons Blanches, Bessards, Diognieres, La Croik 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.



VINOTEKABEOGRAD.COM

Parallele 45 Blanc 2021



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,5%

pH 3,45

0g/l

Francuska

2021

Paul Jaboulet Aîné

32% Grenache Blanc
31% Viogner
16%Rousanne
12% Clairette
6% Marssane
3% Bourboulence

fermentacija u inoksu

6 meseci na talogu u inoksu

belo

morski specijaliteti, riba, bela mesa, lagani-je varijante salata

Tain-l'Hermitage, Rhone

0,75l

glina, krečnjak

---

bledožuta sa zelenkastim odsjajima

note meda, ananasa, breskve, persimona i dinje u kombinaciji sa jasnim i svežim aromama badema

lagan, svež, voćan ukus sa citrusnim notama

Paul Jaboulet Parallele 45 Blanc je belo vino nastalo kupažom sorti grožđa 32% Grenache Blanc 31% Viogner, 16%Rousanne, 12% Clairette, 6% Marssane i 3% Bourboulence. Ime je dobilo zato što 45. paralela geografske širine prolazi kroz dolinu Rone presecajući imanja i vinograde koji pripadaju vinariji Paul Jaboulet. Nakon ručne berbe grožđe se presuje, zatim fermentira 2 nedelje, na niskoj temperaturi u rezervoarima od nerđajućeg čelika. Vino odleža 6 meseci na talogu, u inoksu. Enolog je Caroline Frey.

Hermitage Chevalier Sterimberg 2018



•94-96/100 Jeb Dunnuck
•94/100 James Suckling

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 3,36

0g/l

Francuska

2018

Paul Jaboulet Aîné

fermentacija u beton-skim i hrastovim buradi-ma u obliku jajeta

70% Marsanne
30% Roussanne

8-10 meseci u bariku i betonskim posudama

belo

škampi sa mladim povrćem, grilovana jaretina 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 hekatra, 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Crozes-Hermitage Mule Blanche Blanc 2019



•94/100 James Suckling
•92/100 Jeb Dunnuck

ALC 14,5%

pH 3,27

<1g/l

Francuska

2019

Paul Jaboulet Aîné

fermentacija u betonskim i hrastovim buradima u obliku jajeta

50% Marsanne
50% Roussanne

4-6 meseci u bariku i betonskim posudama

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

šljunak

slamnatozlatna boja

atraktivne arome bele breskve, banane, papaje i dinje

odlične svežine, dobre mineralnosti, uravnoteženo sa notama jabuke, papaje, dinje, banane i bele breskve

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 biodinamičkii uzgojen što omogućava da se grožđe bere ranije kako bi se sačuvala svežina i kiselost. Vinova loza, u proseku stara 60 godina, raste na stenovitim nanosima iz reke L'Iser, sa malom podlogom od gline i krečnjaka što omogućava odlično dreniranje koje je idealno za pravilno sazrevanje obe sorte. Nakon ručne berbe, grožđe fermentiše u rezervoarima od nerđajućeg čelika, a zatim vino odležava 9 meseci u baricima od francuskog hrasta (55%), betonskim tankovima jajastog oblika (25%) i inoks rezervoarima (20%).

VINOTEKABEOGRAD.COM

Les Grands Amandiers Blanc 2018



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

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

0,75l

šljunak

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 baricima od francuskog hrasta (55%), betonskim tankovima jajastog oblika (25%) i inoks rezervoarima (20%).

VINOTEKABEOGRAD.COM

Vin de France Syrah Rouge 2019



•87/100 CellarTracker

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,66

<1,0g/l

Francuska

2019

Paul Jaboulet Aîné

fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika 2 nedelje

100% Syrah

6 meseci u inoksu

crveno

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

Tain-l'Hermitage, Rhone

0,75l

glina, krečnjak

intenzivna crvena sa ljubičastim odsjajima

arome cvetnog voća (trešnja, crna ribizla) i delikatesnih začina

srednjeg tela, koncentrisan, snažan, sa prelepom strukturom i svilenkastim taninima

Grožđe dolazi iz više različitih vinograda iz doline Rone i Langedoka. Ovaj Syrah je savršena ilustracija ove složenosti. Nabavka grožđa iz različitih teroara omogućava da se stvori dobro izbalansirano vino doslednog kvaliteta. Sazreva bez hrastovine kako bi se održao gipki i voćni stil. Vinogardi rastu na zemljištu od gline i krečnjaka, sa dosta sunčanih dana i hladnim noćima. Prosečna starost vinove loze je 15 do 20 godina. Grožđe se bere noću kako bi zadržalo sve svoje aromatične kvalitete. Zatim se fermentacija odvija u rezervoarima od nerđajućeg čelika tokom 2 nedelje, uz svakodnevna pumpanja. Vino odležava 6 meseci u inoksu, sa potencijalom starenja od 2-4 godine. Enolog je Caroline Frey.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Parallele 45 Rouge 2020



•91/100 James Suckling

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,61

<1,0g/l

Francuska

2020

Paul Jaboulet Aîné

vinifikacija na tradicionalan način sa dugom fermentacijom u inoksu

49% Grenache
37% Syrah
7% Mourvèdre
4% Carignan
2% Marselan
1% Cinsault

9 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika

crveno

crvena mesa (govedina, teletina, jagnjetina), testenine sa sosom od crvenog mesa, tvrdi zreli sirevi srednjeg do jačeg intenziteta

Tain-l'Hermitage, Rhone

0,75l

glina, šljunak

duboka tamnocrvena

arome trešnje, šljive, brusnice i maline

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

Parallele 45 Rouge je crveno vino nastalo kupažom sorti 49% Grenache, 37% Syrah, 7% Mourvèdre, 4% Carignan, 2% Marselan i 1% Cinsault. Ime je dobilo po 45. paraleli geografske širine koje prolazi na samo par kilometara od vinarije, koja se nalazi u blizini čuvenog brda Ermitaž. Vinogradi, koji rastu na glinovitom i šljunkovitom zemljištu, uzgajaju se na organski i biodinamički način, a prosečna satrost vinove loze je 25 godina. Vinifikacija se obavlja na tradicionalan način, sa dugom fermentacijom. Vino odležava 9 mesci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, sa potencijalom starenja od 4-8 godina. Enolog je Caroline Frey.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Côte Rôtie Les Pierrelles Rouge 2015



ALC 14% | pH 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 | plemenita divljač, kuvana sa začinima i pečurkama

Tain-l'Hermitage, Rhone | škriljac

0,75l

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 gvožđem. 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.

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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Les Cedres Rouge 2020

0,75l 1,5l



ALC 15% | pH 3,67 | 0,8g/l

Francuska | 2020

Paul Jaboulet Aîné | vinifikacija na tradicionalan način; alkoholna fermentacija na kontrolisanoj temepraturi

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 | kamen, šljunak

0,75l/1,5l

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 Chateauneuf du Pape, u dolini reke Rhone. Chateauneuf 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.

•91/100 Decanter

VINOTEKABEOGRAD.COM

Les Jalets Rouge 2018



ALC 14% | pH 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 užitak, 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 odleže 12 meseci u kombinaciji velikih hrastovih bačvi, barika i čeličnih rezervoara, sa potencijalom starenja od 5-10 godina.

VINOTEKABEOGRAD.COM

•92/100 Decanter
•90/100 Robert Parker

Gigondas Pierre Aiguille 2018



ALC 14,5% | pH 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, Rhone

0,75l

glina, šljunak

---

dubika rubincrvena boja

aromatičan, fokusiran na crveno voće i evoluira 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 mlađim 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

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

Crozes Harmitage Thalabert 2016



- 93/100 Robert Parker
- 93/100 Vinous
- 92/100 James Suckling
- 91/100 Wine Spectator

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13% | pH 3,61 | <0,8g/l

Francuska

2016

Paul Jaboulet Aîné

tradicionalna vinifikacija, maceracija na pokožici 3 nedelje

100% Syrah

12 meseci u francuskim hrastovim bačvama, 20% novih bačvi

crveno

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

Tain-l'Hermitage, Rhone

0,75l

škriljac

---

svetla crvenkasto-ljubičasta boja

mirisni buke tamnog bobičastog voća, protkan mineralnim naglaskom, likerom od višanja i notom kandirane ljubičice

bogat i energičan, sočni, fokusirani ukusi crne kupine i trešnje uz dašak dima, slatkoća ukusa je živahna

---

Crveno suvo vino od probranog grožđa sorte Syrah. Dolazi iz najstarijeg vinograda u vlasništvu vinarije Paul Jaboulet, koji se ujedno smatra najstarijim u čitavoj apelaciji. Vinova loza, stara u proseku 60-80 godina, uzgaja se na šljunkovitim terasama koje su glacijalnog porekla, sa osnovom blizu gornjeg sloja zemlje. Mali okrugli kamenčići čuvaju toplotu tokom dana i oslobađaju je noću, obezbeđujući optimalno i redovno sazrevanje. Prinosi su veoma mali, a grožđe se bere i sortira ručno. Vinifikacija se odvija na tradicionalan način i započinje maceracijom koja traje 3 nedelje. Nakon malolaktičke fermentacije, vino odležava 12 meseci u hrastovim buradima, uz korišćenje 20% novih buradi.

Hermitage La Maison Bleue 2016



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

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 14,5% | pH 3,65 | <0,8g/l

Francuska

2016

Paul Jaboulet Aîné

maceracija 3-4 nedelje

100% Syrah

15-18 meseci u francuskim hrastovim bačvama

crveno

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

Tain-l'Hermitage, Rhone

0,75l

granitno

---

tamna rubincrvena boja

arome maline i trešanja koje prednjače

ukus je prijatan i zrnast, pun suptilnih nagoveštaja začina za pečenje koji se otkriva na dugoj i svilenkastoj završnici

---

Ovo vino je dobilo ime po maloj kamenoj kućici sa plavim kapcima, koja se nalazi blizu jednog od najlepših vinograda na svetu, na brdu Ermitaž. 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 Greffieux), 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.

Hermitage La Chapelle Rouge 2017



- 98/100 Robert Parker
- 98/100 James Suckling
- 95/100 Vinous

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,5%	pH 3,65
<0,8g/l	
Francuska	2017
Paul Jaboulet Aîné	maceracija 3-4 nedelje
100% Syrah	15-18 meseci u francuskim hrastovim bačvama
crveno	crveno meso, goveđi stek na žaru, pečena jagnjetina, goveđi gulaš, zreli tvrdi sir jačeg intenziteta
Tain-l'Hermitage, Rhone	
0,75l	granitno

tamna rubincrvena boja

arome maline i trešanja koje prednjače

ukus je prijatan i zrnast, pun suptilnih nagoveštaja začina za pečenje koji se otkriva na dugoj i svilenkastoj završnici

Crveno suvo vino proizvedeno od grožđa sorte Syrah. Ovo je istorijsko kultno vino čije su berbe 1961, 1978. i 1990. ponele titulu najboljih vina na svetu, dostignuvši maksimalnih 100 poena od Roberta Parkera. Ime je dobilo po maloj kapeli Svetog Kristofa. Grožđe se bere ručno u oktobru, sa 50 godina starih loza, u vinogradima Bessar, Le Meal, Greffieuk i Rocoules, a zatim se pažljivo sortira. Svaka parcela se vinifikuje posebno. Nakon fermentacije, vino odležava 15-18 meseci u baricima od francuskog hrasta. Količina novog hrasta koji se koristi za odležavanje varira od berbe do berbe, u zavisnosti od karaktera i kvaliteta berbe. Ovo vrhunsko crveno vino ima veliki potencijal starenja od 15-50 godina.



DOMAINE DU PEGAU

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 vinogradarka i majka četvoro 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.

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 Boiseaumariea, ostaje simbol propisa i uspeha vinogradara Chateanevois.

Teroari Chateauneuf-du-Pape
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, minerалnošću i dužinom.





Pegau Setier Cotes Du Rhone Villages 2020



VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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 začinjenim kus-kusom

Chateauneuf-du-Pape

0,75l

šljunak

---

tamnocrvena

sladić, katran, crvena trešnja

snažan, duge završnice

Pegau Setier Cotes Du Phone 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 Réservée 2019



•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 | šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina

0,75l

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, Cuvee Reservee predstavlja Domaine tokom niza prethodnih godina. Vino čini cuvee od 13 sorti grožđa, uglavnom Grenache 80%, Syrah 6% i Mourvedre 4%. Cuvee Reserve 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 Réservée Blanc 2021



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 | losos, razne školjke, suši

Chateauneuf-du-Pape | šljunak, krečnjak, crvena glina

0,75l

svetložuta sa zelenkastim odsjajem

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

svež, blago kiselkast, izražene mineralnosti

Cuvee Reservee 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 zasađenih tradicionalnim sortama Chateauneuf-du-Pape (Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc, Roussanne). Vinova loza je u proseku stara 25 godina. Mala proizvodnja, 4.000 boca godišnje. Cuvee Reservee 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 12ºC.

Cuvée A Tempo Blanc 2019



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

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,58%

pH 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

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

Chateauneuf-du-Pape

šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina

0,75l

svetlozlatna

beli cvetovi poput orlovih noktiju, breskva, jasmin

živahan, mineralan, srecnjeg 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 2016



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

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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

Chateauneuf du Pape

jela od divljači, brojna jela na bazi čokolade

0,75l

šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina

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 Cuvee 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 terroar od stena, kamenja, gline i krečnjaka. Potencijal starenja ovog vina je 15 godina.

Pegau Cuvée Laurence 2013



- 94/100 Advocate
- 92/100 Jeb Dunnuck

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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, omlet od tartufa, sir jačeg intenziteta (plavi)

Chateauneuf-du-Pape

0,75l

šljunak, pesak, krečnjak, crvena glina

---

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 Cuvee 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. Cuvee Laurence je bino nastalo produžetkom odležavanja u starim hrastovim sudovima kombinujući eleganciju i živost.



SELECTION LAURENCE FERAUD

Laurence Feraud sa svojim ocem Paulom poseduje i upravlja Domaine du Pegau, kultnim 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 četvoro 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.



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.

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 2018



ALC 14,5% | pH 3,72 | 1,7g/l

Francuska

2018

Selection Laurence Feraud

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 Feraud 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 Freud 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 sudovim, sa dnevnim pumpanjem. Odležavanje je 9 meseci u amfori.

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

Gigondas Rouge 2017



ALC 14,90% | pH 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

0,75l

šljunak

---

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 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

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 Volnaiu 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".

Chateau De Beaune
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 domenu 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 Pemier 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.

Suština finih vina
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.

U srcu loza
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.



VINOTEKABEOGRAD.COM

Meursault 2019



•94/100 James Suckling

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%
pH 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
riba (pastrmka, bakalar), belo živinsko meso (piletina sa kajmakom i smrčkom), pečurke, sir
Beaune, Bourgogne
0,75l
lapor

bledo slamnatožute boje meda, jasne čistoće i svetlucavog 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 2019



•94/100 James Suckling
•91/100 Decanter
•90/100 Robert Parker

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,5%
pH 3,22
1,2g/l
Francuska
2019
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
morski plodovi, riba, rakovi, školjke u krem sosu, zreli sirevi
Beaune, Bourgogne
0,75l
lapor

zlatno-žuta boja

delikatne arome kruške, jabuke i limuna

srednjeg do punog tela, elegantne teksture sa oštrim kiselinama; duga, svilenkasta i filigranska završnica

Meursault Les Clous je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Bouchard Pere et Fils u Burgindiji. 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumaux 2018



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 piletina sa roštilja

0,75l

krečnjak, glina, lapor

---

zlatno-žuta sa zelenim odsjajima

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

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

---

Puligny Montrachet les Chalumeaux je suvo belo vino od sorte 100% Chardonnay, proizvedeno u vinariji Bouchard Pere et Fils u Burgindiji. Dolazi iz vrhunskog Premier Cru vinograda Les Chalumeaux 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.

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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes 2018



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

Beaune, Puligny-Montrachet

riba, morski plodovi, školjke u sosu, suši, meki sirevi itd.

0,75l

glina, krečnjak

---

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.

•92/100 Vinous
•91/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM

Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot 2018



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13% | pH 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 sosu, 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 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. Enolog je Frédéric Weber.

VINOTEKABEOGRAD.COM

•94/100 Michael Godel

Corton-Charlemagne Grand Cru 2019



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 14,5% | pH 3,16 | 0,1g/l

Francuska

2019

Bouchard Pere & Fils

vinifikacija započinje presovanjem bobica koje se odvijaju u dve faze

100% Chardonnay

12-14 meseci u francuskom hrastu, sa do 15% novog hrasta, u zavisnosti od berbe

belo

morska riba, školjke u sosu, foa gra, daje dobru ravnotežu i strukturiranim jelima

Cote de Beaune, Bourgogne

1,5l

krečnjak, glina

---

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 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 odvija u dve faze. Nakon fermentacije, vino odležava 12-14 meseci u baricima od francuskog hrasta, sa potencijalom starenja od 7-10 godina. Veličina vinograda: 3.65 ha.

•96/100 James Suckling
•95/100 Wine Spectator
•94/100 Robert Parker's Wine Advocate
•93/100 Decanter
•91-93/100 Allen Meadows - Burghound

VINOTEKABEOGRAD.COM

Montrachet 2018



ALC 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

- 98/100 James Suckling
- 96/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 95/100 Allen Meadows - Burghound
- 95/100 Decanter
- 93-95/100 Vinous

Pommard 2018



ALC 13%

pH 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

0,75l

krečnjak sa tragovima gvožđa

---

elegantna i bistra trešnja crvena

voćne arome crne trešnje, šljive, zemlje i gvožđa

voćne arome sa dodirom 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 finiš. Obično zahtevaju neko vreme u boci da dostignu svoj vrhunac.

VINOTEKABEOGRAD.COM

- 91/100 Wine Spectator
- 90/100 wine.com

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Cailles 2018



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13,5% | pH 3,58 | 1,5g/l

Francuska

2018

Bouchard Pere & Fils

fermentacija u malim cisternama 15-20 dana, optimalna vinifikacija

100% Pinot Noir

12-14 meseci u barikima od francuskog hrasta (40-50% novih)

crveno

specijaliteti do mesa divljači, teletina, ostala mesa sa sosevima

Beaune, Bourgogne

0,75l/1,5l

krečnjak

duboka crvena boja

intenzivne arome crnog voća, savršeno ukomponovane sa notama hrastovine i delikatnih začina

pun i mesnat ukus sa strukturom koja je bazirana na elegantnim taninima

Ovo crveno vino stvoreno je odabirom najkvalitetnijeg grožđa sorte Pinot Noir. Vinograd „Les Cailles" je drugačiji od susednih jer daje elegantna, ženstvena vina. Vinograd se nalazi na ekspoziciji istok-jugoistok. Berba grožđa se obavlja ručno u gajbe od 13kg sa pažljivim sortiranjem svakog grozda. Nakon toga sledi kompletno ili parcijalno uklanjanje peteljki te fermentacija u malim cisternama. Nežno presovanje obezbeđuje optimalnu vinifikaciju. U zavisnosti od profila berbe, fermentacija u bačvi traje od 15 do 20 dana. Vino odležava od 12-14 meseci u baricima od francuskog hrasta, od kojih je 40-50% novih. Vino poseduje veoma dobar potencijal starenja, od 7-10 godina pa i više. Veličina vinograda: 1.08 ha.

VINOTEKABEOGRAD.COM

- 92/100 Robert Parker
- 92/100 Wine Spectator
- 91/100 Wilfred Wong

Vigne de l' Enfant Jesus 2018



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13,5% | pH 3,66 | 1,5g/l

Francuska

2018

Bouchard Pere & Fils

vinifikacija u malim drvenim posudama uz nežno presovanje bobica

100% Pinot Noir

12-14 mesecu u hrastovim buradima od čega je 30-50% novih

crveno

grilovana crvena tunjevina, govedina, divljač, teleća džigerica, tatarski bifter, sakata od pačjih prsa

Beaune, Bourgogne

0,75l

krečnjak, glina, pesak, šljunak

tamnocrvena boja

note crne trešnje, ljubičica, ruže, kore narandže i tamne čokolade

srednjeg do punog tela, obilan i koncentrisan, sa bogatim, praškastim taninima i sočnim kiselinama

Greves Vignes de L'Enfant Jesus je suvo crveno vino dobijeno ods sorte 100% Pinot Noir. Grožđe za ovo vino potiče iz Grand Cru vinograda poznatom po vinima sa svilenkastim taninima i harmoničnom kiselinom. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Vinifikacija se obavlja u malim drevenim posudama uz nežno presovanje bobica. Odležavanje traje 12-14 meseci u hrastovim buradima, od čega je 30-50% novih. Potencijal starenja 5-30 godina.

VINOTEKABEOGRAD.COM

- 95/100 Decanter
- 93/100 Wine Spectator

Chambertin-Clos De Beze 2017



ALC 14% | pH 3,67 | 1,6g/l

Francuska | 2017

Bouchard Pere & Fils | fermentacija u konte-jnerima 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 | glina, krečnjak

0,75l

tamne rubincrvene 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.

•92-95/100 WIlliam Kelley - Wine advocate
•92/100 Neal Martin - Vinous

VINOTEKABEOGRAD.COM

Clos Vougeot Grand Cru 2017



ALC 13,5% | pH 3,60 | 1,20g/l

Francuska | 2017

Bouchard Pere & Fils | fermentacija u inoksu

100% Pinot Noir | 12-14 meseci hrastovim buradima

crveno | jela od crvenog mesa, divlje ptičije meso, sir srednjeg intenziteta

Beaune, Bourgogne | glina, krečnjak

0,75l

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 12-14 meseci u hrastovim buradima, od kojih je 45-60% novih. Potencijal starenja je više od 10 godina. Služiti na temperaturi od 16-18ºC. Enolog je Frédéric Weber.

•94/100 James Suckling
•93/100 Robert Parker

VINOTEKABEOGRAD.COM





CHARTRON ET TREBUCHET

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 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 kontinetalna. 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 viniogrda 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 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.

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.



VINOTEKABEOGRAD.COM

Chablis 2020



ALC 12,5% | pH 3,21 | 0,96g/l

Francuska | 2020

Chartron et Trebuchet | fermentacija u inoksu

100% Pinot Noir | par meseci u inoksu

belo | nemasna riba u sosu, belo meso u sosu, teletina, živina, suši, neutralniji sirevi

Chablis, Bourgogne | krečnjak, lapor

0,75l

svetla slamnatožuta boja

suptilne limunske i cvetne note koje se otvaraju ka više mineralnih nijansi

precizan ukus sa izvanrednom, fino-prijatnom završnicom, arome krede, jasmina 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 odleža va 9 meseci u inoksu, na talogu. Potencijal starenja je oko 3 godine.

•90/100 Wine & Spirits
•88/100 Wine Enthusiast

VINOTEKABEOGRAD.COM

Chablis 1er Cru Beauroy 2020



ALC 14% | pH 3,41 | 1,33g/l

Francuska | 2020

Chartron et Trebuchet | fermentacija u hrastovim buradima

100% Pinot Noir | par meseci u bačvi

belo | vruće ostrige, riba, suši, mlada teletina, belo živinsko meso, sirevi srednjeg intenziteta

Chablis, Bourgogne | krečnjak, lapor

0,75l

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 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. Vino odleža va u inoksu, na talogu. Potencijal starenja je oko 5 godina.

•91/100 Wine Enthusiast
•90/100 xtraWine

VINOTEKABEOGRAD.COM

Meursault 2018



•90/100 Wine & Spirits

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 3,26

0,49g/l

Francuska

2018

Chartron et Trebuchet

malolaktička fermentacija u bačvama

100% Pinot Noir

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

0,75l

krečnjak, glina

---

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 prelepoj kiselosti u završnici

---

Chartron et Trebuchet Mersault 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Chassagne-Montrachet Les Embazees 2017



•92/100 Wine Enthusiast

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,5%

pH 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, guščijeg 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Gevrey Chambertin 2019



·88/100 Wine Enthusiast

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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

0,75l

krečnjak

---

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.



MOILLARD-GRIVOT

Proizvođač

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.

Stari dokumenti Nuits-Saint-Georges potvrđuju da je porodica Moillard posedovala vinograde pre Francuske revolucije.

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 prodata Vincentu Sauvestreu, koji takođe poseduje trgovačku kuću Jean-Baptiste Bejot-a u Mersou.

Osnovna načela u porizvodnji 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM





Chablis 2020



VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12,5%

pH 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 2020



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 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, bledo 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 2019



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,5%

pH 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

---

bledozlatna boja sa brilijantnim 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 proizvodjača kao „grumansko". Najbolje je poslužiti ga na 12-14°C. Spremno je za konzumaciju u narednih 5 godina.

Corton Charlemagne 2018



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

0,75l

krečnjak, lapor

---

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 2016



ALC 14%

pH 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, ugalj) 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.





DOMAINE MARGUERITE CARILLON

Domaine Marguerite Carillon je dragulj veličanstveno smešten na brdima oko Mersoa, simbolizuje bogatstvo i raznolikost Bourgogne sa svojim divnim izborom apelacija Regional, Village, Premier Cru i Grand Cru iz oblasti Chablis, Cote de Nuits i Cote de Beaune. Vinogradi zauzimaju površinu od 25ha.

Sastav zemljišta Cote de Beaune i Cote de Nuits: glina i krečnjak

Područje Chablis-a: krečnjak i lapor

Klima Cote de Beaune i Cotes de Nuits: Klima ima kontinentalni uticaj. Vruća leta i suva jesen su faktori koji omogućavaju dobro sazrevanje grožđa.

Područje Chablis-a: Leta su topla, a zime duge i oštre. Prolećni mrazevi mogu biti poseban razlog za zabrinutost u aprilu i maju.

Sorte grožđa su Chardonnay, Pinot Noir, Aligote, Gamay

Istorija

Već tri generacije, Domaine Marguerite Carillon proizviode i neguju svoja vina u selu Merso, u srcu malo poznatog, tradicionalnog dela Burgonja. Veoma raštrkani vinogradi prostiru se najvećim delom preko Obale Bona i mogu se pohvaliti jednim izuzetnim Grand Cru: Corton Charlemagne. Vremenom, imanje se razvilo na Cote de Nuits i u oblast Chablis.

Imanje poseduje prelep zasvođen podrum u kome odležavaju dragocena vina, pored rezervnog podruma za flaše u kome se nalaze stare berbe.

Reč enologa

„Celo imanje se upravlja u skladu sa praksama integrisanog vinogradarstva. Jednom otkinuto, grožđe se strogo sortira našom optičkom mašinom za sortiranje i zatim se odvozi u vinariju. Vinifikacija je konvencionalna i poštuje tradicionalni format za vina iz Burgonja. Sav posao se vrši gravitacijom. Cilj je da se poštuje grožđe i što je manje moguće mešati se kako bi svaki naziv najbolje izrazio teroir.”



VINOTEKABEOGRAD.COM

Chablis 2020



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 3,23

0,87g/l

Francuska

2020

Domaine
Marguerite Carillon

fermentacija u inoksu

100% Chardonnay

odležavao u
hrastovim buradima
od 20-60% novog
hrasta 8-15 meseci

belo

tople ostrige, riba u
sosu, belo meso u sosu,
teletina, živina, koziji,
plavi i Compte sirevi

Chablis,
Bourgogne

0,75l

krečnjak

---

bledožuta, prozirna i blistava boja

mirisi belog voća sa lepom
mineralnošću koja donosi složenost

izvanredna ravnoteža sa limunskim i svežim završetkom

Karakteristike berbe 2020: zima i proleće su bili relativno topli, sa premalo padavina (vrlo malo kiše svuda, 56mm i 115mm u januaru i februaru i 50mm za mart i april).
U maju i junu temperature su se vratile na normalu. Na kraju, berba je bila dobrog kvaliteta, iako prinosi nikada nisu bili tako mali.
Berba se obavlja ručno nakon čega sledi tradicionalna vinifikacija. Odležavao u hrastovim buradima od 20-60% novog hrasta 8-15 meseci. Hrast uglavnom potiče iz regiona Vogeza.
Temperatura serviranja je 10-11ºC. Najbolje karakteristike pokazaće u narednih 3 godine konzumacije.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Chablis 1er Cru Beauroy 2020



•82/100 Wine Searcher

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,41

1,33g/l

Francuska

2020

Domaine
Marguerite Carillon

fermentacija u čeličnim
rezervoarima

100% Chardonnay

10 meseci u inoksu

belo

bogata riba (losos, tun-
jevina itd.), blagi i meki
sir, mlada svinjetina,
školjke, morski plodovi

Chablis,
Bourgogne

0,75l

krečnjak, lapor

---

svetlo slamnatožuta boja sa svetlucavim odsjajima

mirisi matičnjaka, sušene kore narandže i limete,
note putera od slatkog krema i šumskog meda

impresivna složenost i svežina, intenzivno vino sa
notama zelenog ananasa i lešnika; duga završnica sa
ukusima andaluzijskih mandarina, zrelih papaja itd.

Smešteni u severnoj Burgundiji u blizini Oksera, vinogradi Chablis su pored male reke prikladno nazvane: Serein („Smiren“). Potes „Beauroy” se nalazi severozapadno od sela Chablis, u blizini sela Poinchy.
U ustima preovladava mineralnost, sa puno svežine. Veoma suv sa savršenom finoćom, ovaj Chablis Premier Cru je strukturiran sa dugom završnicom.
Temperatura serviranja je 10-11ºC. Najbolje karakteristike pokazaće u narednih 4 godine konzumacije.

Corton Charlemagne 2018



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,5%

pH 3,42

1,24g/l

Francuska

2018

Domaine
Marguerite Carillon

fermentacija u buretu

100% Chardonnay

18 meseci u
(50% u novim
hrastovim buradima)

belo

bogata riba (losos, tunjevina itd.), blagi i meki sir, mlada svinjetina, školjke, morski plodovi

Cote de Beaune,
Bourgogne

0,75l

krečnjak, lapor

---

zlatno-žute boje

fine pržene arome koje zaokružuju fina vanila, sočna dunja, slatka breskva i note drveta

odlične mineralnosti, gust, vrlo blag i mekan sa suptilnom voćnom kiselinom, bogatog ukusa zelene jabuke, limuna, vanile, dinje, vinogradarske breskve i grejpa

---

Vinograd se nalazi na severu Cote de Beaune, između sela Aloke-Corton i Ladoik-Serrigni, na visovima mitske planine Corton. Kamenito nagnuto tlo koje se sastoji od crvenkastosmeđeg krečnjaka, bogatog laporom sa visokim sadržajem kalijuma. Delikatnost i kompleksnost ovog vina savršeno se kombinuje sa foa graom, plemenitim školjkama poput jastoga, rakova. Živina i teletina u belom sosu se takođe dobro slažu. Sirevi sa svetlom plesni (kamember, bri) kao i plavi sir, kozji sir, grjujer...). Temperatura serviranja je 14-16 C. Najbolje karakteristike pokazaće u narednih 10 godine konzumacije.



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 Chablisa, 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 uvaženih 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 zemljoposednika u Chablisu, sa blizu 80 hektara pod vinovom lozom, od čega je skoro polovina Premier i Grand Cru. Imanje se obrađuje organski od 2006. 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 Seguier, 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

VINOTEKABEOGRAD.COM





VINOTEKABEOGRAD.COM

Chablis 2019



- 93/100 James Suckling
- 92/100 Wine Enthusiast

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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

0,75l

mramor, krečnjak, glina

---

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 2018



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

0,75l

krečnjak

---

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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

- 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 2018



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

0,75l

glina, krečnjak

---

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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

- 94/100 Tim Atkin

Chablis Grand Cru Les Clos 2018



- 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

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 3,29

1,50g/l

Francuska

2018

William Fevre

alkoholna i malolaktička fermentacija

15 meseci u bariku i inoksu

100% Chardonnay

raznovrsna morska hrana poput ostriga, sušija, nemasne grilovane ribe; blago začinjena pečena piletina sa kremastim sosom, povrćem ili kremastim blagim sirom

belo

Chablis, Bourgogne

0,75l

glina, krečnjak

---

bledozlatna sa nijansama zelene

kompleksan buke sa aromama mešanog voća i cveća i začinskih aroma sa znatnim mineralnim dodirom

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.



DOMAINE MICHAUT

Priča o vinariji počinje Domaine Michaut 1960-ih u srcu vinograda Chablis zahvaljujući Henri Michautu koji istovremeno brine o poljima, kravama i vinogradu. Tada je vinograd bio veličine samo 2 hektara. Njegova tri sina Jean, Christian i Bernard pridružila su mu se redom, počevši od Jeana 1970. godine, zatim Bernarda 1974. i na kraju Cristiana 1990. godine.

U međuvremenu se 1980-ih braći Michaut pridružio Claude Robin, kao i Guillaume Michaut, Christianov sin, 2005. godine. Od 1970-ih porodica je svoje kompletne berbe prodavala zadruzi „La Chablisienne", koju predstavlja grupa vinogradara koja proizvodi i prodaje vino od grožđa svojih članova. Tokom 1990-ih, imanje je poraslo na 25 hektara vinove loze. Braća Michaut su 2011. godine odlučila da napuste zadrugu i da prodaju vina iz sopstvene proizvodnje.

Vinarija Domaine Michaut se nalazi u mestu Biene, u blizini čuvenog sela Chablis. Vinogradi površine 29 hektara i starosti 15-60 godina, pokrivaju nazive Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru Vau-Ligneau i 1er Cru Beauroy. Zasađeni su na strmim padinama, okrenutim prema jugu, na krečnjačkom zemljištu tipa Kimeridž. Ovo zemljište pripada 2. stratigrafskom stadijumu gornje jure. Ovaj naziv potiče od imena sela u Engleskoj po imenu Kimeridž, gde tlo ima iste karakteristike. Ovo zemljište ima veoma kompaktne slojeve krečnjaka, kao i glinenih laporaca koji sadrže obilje fosilizovanih morskih organizama u ovom slučaju sitnih kamenica. Ovi morski sedimenti koje je more donelo pre 150 miliona godina daju nam tipičan karakter vina iz Chablisa. Klima je polukontinentalna, sa dugim, oštrim zimama i vrelim letima. Prolećni mraz je karakterističan za vinograd. Vinogradari su vremenom naučili, a posle značajnih gubitaka u nekim godinama, da savladaju ove klimatske promene.

Godine 1978, u neposrednoj blizini sela, stvoreno je veštačko jezero za borbu protiv mrazeva sistemom prskanja vinove loze. Ovaj takozvani pumpni sistem „sprinkler" jedan je od najvećih u Evropi. Ovaj veštački rezervoar prostire se na 10 hektara duž puta od Oksera do Šablija i ima kapacitet od 450.000m3. Ovako zadržana voda može za vrlo kratko vreme da se pošalje kroz više od 40km cevovoda i zalije skoro stotinu hektara vinove loze. Prskana voda će stvoriti film leda na pupoljcima, održavajući ih na temperaturi od oko 0°C, što će pomoći u zaštiti budućeg grožđa.

Imanje je prošlo od prodaje 15.000 boca godišnje 1990-ih na 100.000 boca u 2010-im.

Ovaj uspeh je plod dugogodišnjeg rada koji je zahtevao brojna ulaganja u izgradnju vinarije nabavku linije za etiketiranje, postavljanje linije za flaširanje i izgradnju novog podruma. Adrijn, Bernardov sin, pridružio se imanju 2010. godine i sada je jedini menadžer u vinariji Domaine Michaut. Od njegovog dolaska, imanje je nastavilo da raste i danas zauzima 53 hektara vinove loze i 350.000 prodatih boca svake godine.

2013. godine Domaine Michaut je od strane IWSC-a, proglašena za vinariju godine.

VINOTEKABEOGRAD.COM





VINOTEKABEOGRAD.COM

Domaine Michaut
Chablis 2020



•91/100 Tim Atkin

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 3,21

1,18g/l

Francuska

2020

Domaine Michaut

vinifikacija je tradicionalna; fermentacija u termokontrolisanim čeličnim rezervoarima

100% Chardonnay

par meseci u inoksu

belo

lagano meso, suši, ostrige, sveži kremasti sirevi

Chablis, Bourgogne

0,75l

krečnjak, lapor

vibrantna slamnatožuta boja svetlucavog odsjaja

široka mirisna paleta belog cveća, bagrema sa notama belog mesnatog voća i sa suptilnom mineralnošću

okruglo, sveže i uravnoteženo, sa prijatnom limunskom završnicom

Domaine Michaut Chablis je belo suvo vino proizvedeno od najkvalitenijeg grožđa sorte Chardonnay. Smešteni u severnoj Burgundiji u blizini Oksera, vinogradi Chablis leže pored male reke prikladno nazvane Serein (smiren). Ovo područje je posebno pogodno za uzgoj Chardonnaya i poznato je širom sveta po svom krečnjačkom tlu kimeridžijskog porekla, koje se sastoji uglavnom od krečnjačkog lapora i ostataka školjki u steni. Vinifikacija je tradicionalna. Grožđe se po dolasku u vinariju presuje u pneumatskim presama. Alkoholna fermentacija se odvija u termoregulisanim posudama od nerđajućeg čelika na 16°C. Vina odležavaju 9 meseci na finom talogu, u inoks bačvama. Potencijal starenja je oko 3 godine.

Chablis 1er Cru „Vaucoupin” 2020



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%	pH 3,44
1,23g/l	
Francuska	2020
Domaine Michaut	alkoholna fermentacija u hrastovim bačvama oko 15 dana; malolaktič-ka fermentacija tokom 5 nedelja na 20°C u hrastovim bačvama
100% Chardonnay	
belo	11 meseci u bačvama
Chablis, Bourgogne	morska hrana, ostrige, sir, belo meso, kobasice
0,75l	krečnjak, lapor

živahna žuta boja sa primesama zelene

izražajni miris belog cveća i bagrema

okruglog nepca, izražajan, blago neokrnjen sa finom mineralnom završnicom, moćan i bogat

Ovo belo suvo vino proizvedeno je od najkvalitenijeg grožđa sorte Chardonnay. Ovo područje severne Burgundije je posebno pogodno za uzgoj Chardonnaya i poznato je širom sveta po svom krečnjačkom tlu kimeridžijskog porekla, koje se sastoji uglavnom od krečnjačkog lapora i ostataka školjki u steni. Apelacija „Vaucoupin”, po kojoj je vino dobilo naziv, nalazi se jugoistočno od sela Chablis i istočno od sela Chichee. Grožđe se po dolasku u vinariju presuje u neumatskim presama. Alkoholna fermentacija se odvija u termoregulisanim posudama od nerđajućeg čelika. Vina odležavaju 10 meseci na finom talogu, u inoks bačvama. Potencijal starenja je oko 3 godine.



LOUIS JADOT

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. Etiketu 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.

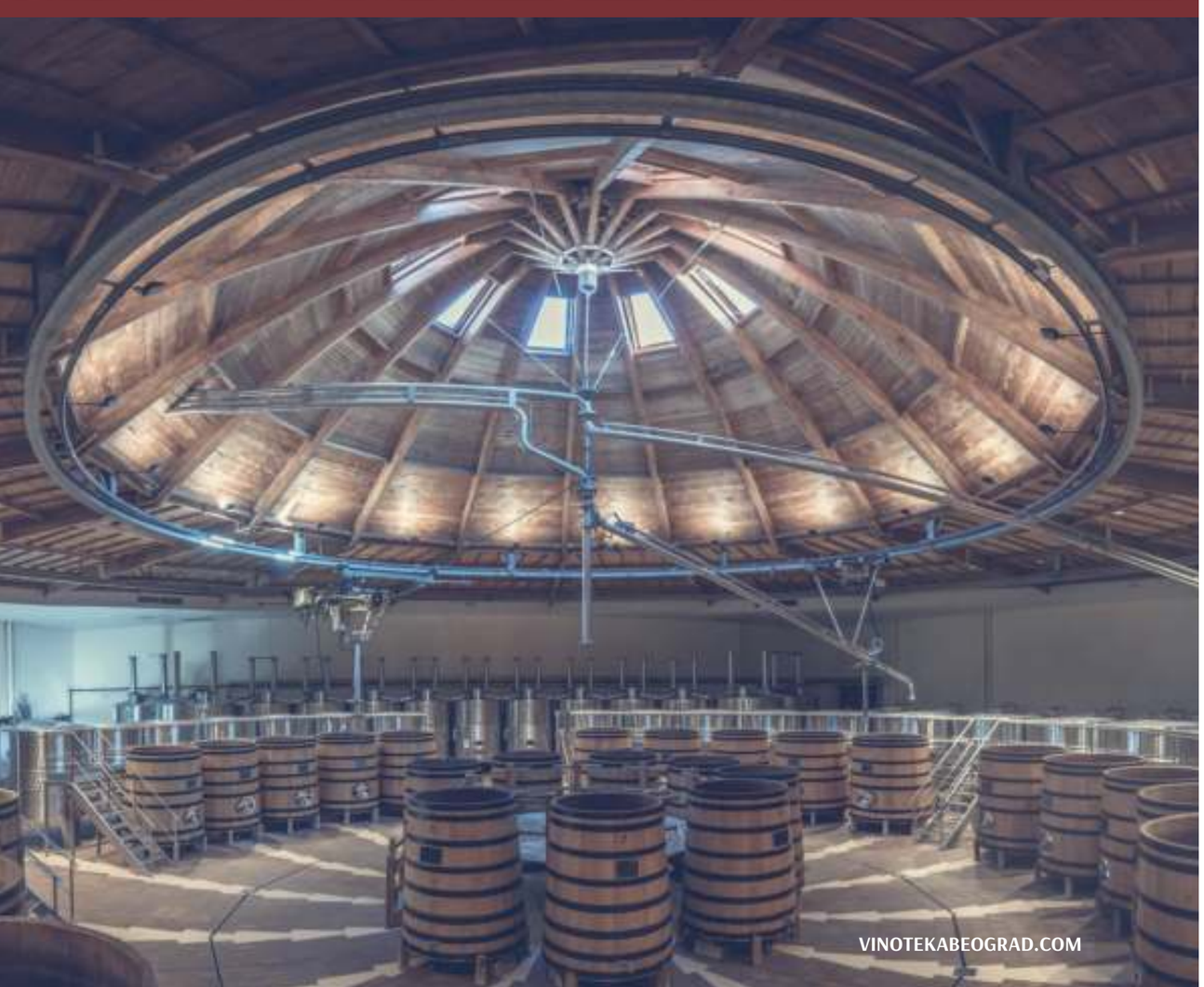
Maison Louis Jadot (ili Louis Jadot) je vinarija koju je osnovao Louis Henri Denis Jadot 1859. Prvi vinograd koji je kupila porodica Jadot je vinograd Beaune, Clos des Ursules, 1826. godine. Porodična vinska kompanija proizvodi i prodaje burgundsko vino. Poseduje i sopstvene vinograde i otkupljuje grožđe od drugih uzgajivača. Ona kontroliše 270 hektara vinograda u Burgundiji (uključujući Beaujolais Cru), i proizvodi samo Appellation d'Origine Controlee (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.

Jadotove podrumske 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 kontakt sa novim hrastom.





Mâcon-Lugny 2020



•91/100 Tasting Panel

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 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 odsjajejm

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 napoznatijih 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.

Rully 2019



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,50% | pH 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 cveča i brioša na puteru

puno i meko, lepa osvežavajuća kiselina i minerani finiš, 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 12-14ºC. Potencijal starenja je od 5 do 10 godina. Enolog je Frédéric Barnier.

Chablis 2021



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12,5% | pH 3,29 | 1,5g/l

Francuska

2021

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, vegetarijanska 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 2021. 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 2018



•94/100 Wine Enthusiast

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13,5% | pH 3,32 | 1,4g/l

Francuska

Louis Jadot

100% Chardonnay

belo

Beaune, Bourgogne

0,75l

2018

deo fermentiše u buradima od 406 litara, a deo u posudama od nerđajućeg čelika

odležavanje obično traje 13 do 15 meseci na finim talogu, pre flaširanja

sve vrste ribe, morski plodovi, salate, piletina, sirevi, vegetarijanska kuhinja

krečnjak i lapor

---

zlatno-žuta boja

arome belog voća sa citrusnim i mineralnim notama

srednjeg tela, prijatne kiselosti i veoma slatkog srednjeg nepca, duge, mineralne završnice

---

Chablis Fourchaume je suvo belo vino od sorte Chardonnay, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot, u Burgundiji. Berba se obavlja ručno uz rigorozno sortiranje plodova i uklanjanje peteljki. Nakon mekog presovanja, deo mošta fermentiše u buradima od 406 litara, a deo u posudama od nerđajućeg čelika. Odležavanje obično traje 13 do 15 meseci na finim talogu, pre flaširanja.
Potencijal starenja vina je 5-10 godina.

Mersault 1er Cru Charmes 2018



•95/100 James Suckling
•92/100 Wine Advocate
•91/100 Vinous

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13,5% | pH 3,20 | 1,4g/l

Francuska

Louis Jadot

100% Chardonnay

belo

Beaune, Bourgogne

0,75l

2018

fermentacija u hrastovim bačvama, od kojih je jedna trećina novih

odležavanje traje oko 15 meseci na finom talogu pre pripreme za flaširanje

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

krečnjak

---

svetlo zlatno-žuta boja

arome kruške, breskve, citrusa, peciva i belog cveća

uglađen, srednjeg do punog tela i duge završnice

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. Potencijal starenja vina je 5-15 godina.

Puligny-Montrachet Les Combettes 1er Cru 2018



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13,5% | pH 3,17 | 0,4g/l

Francuska

Louis Jadot

100% Chardonnay

belo

Beaune, Bourgogne

0,75l

2018

fermentacija u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvdnje od kojih je jedna trećina novo

u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu

pečeni losos, pečena piletina, crveno meso sa roštilja: junetina, jagnjeća kotleta, oso bucco, čorba, patka

krečnjak, kamen, glina

---

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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Corton-Charlemagne Grand Cru 2018



•17/20 La Revue du Vin de France
•94/100 Tim Atkin
•93/100 CellarTracker

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13,5% | pH 3,24 | 0,5g/l

Francuska

Louis Jadot

100% Chardonnay

belo

Beaune, Bourgogne

0,75l

2018

fermentacija u hrastovim bačvama iz sopstvene proizvdnje

u drvenim sudovima 15 meseci na finom talogu

mešane salate, soja salata, tempura od povrća, plodovi mora, suši, cheviche, tartar od lososa, vegetarijanska kuhinja: kolač od povrća, komorač

krečnjak, lapor

---

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.

Batard-Montrachet Grand Cru 2019



ALC 14% | pH 3,20 | 1,4g/l

Francuska

2019

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, rakovi, školjke u krem sosu, zreli sirevi

Beaune, Bourgogne

0,75l

krečnjak

svetlo zlatno-žuta boja

arome badema, jabuke, putera, marakuje, tostiranog hleba, sveže nane i belog cveća

slojevito, uravnoteženo, punog tela, sa oštrim kiselinama i slanom završnicom

Batard-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. 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.

- 96/100 James Suckling
- 95/100 Robert Parker
- 94/100 Decanter

Bienvenues Batard-Montrachet 2018



ALC 13% | pH 3,24 | 0,6g/l

Francuska

2018

Louis Jadot

fermentacja 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 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. Potencijal starenja vina je 20 i više godina.

- 94/100 Vinous
- 93/100 Robert Parker

Chevalier-Montrachet les Demoiselles Grand Cru 2018



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,5%

pH 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, dinstana piletina sa senfom, školjke u krem sosu, zreli sirevi

Beaune, Bourgogne

0,75l

krečnjak, kamen

---

zlatno-žuta

arome citrusnog ulja, belog cveća, anžujskih 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.

•97/100 James Suckling
•96/100 Decanter
•95/100 Robert Parker

Vosne-Romanée 2018



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,5

1,5g/l

Francuska

2018

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, pačetina jarebica, prepelica, jelen

Village

0,75l

kreda, 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 2018. je crveno vino dobijeno od sorte grožđa 100% Pinot Noir. Vinogradi u proseku zauzimaju prostor od 105ha 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 2018. je zapoleta krajem avgusta (29.8.), 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.

•91/100 Burghound.com

VINOTEKABEOGRAD.COM

Beaune 1er Cru Clos de Couchereaux 2016



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13% | pH 3,49 | 0g/l

Francuska

Louis Jadot

100% Pinot Noir

crveno

Beaune, Bourgogne

0,75l

2016

vinifikacija se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama oko 4 nedelje

odležavanje traje oko 18 meseci u hrastovim bačvama

grilovana tunjevina, govedina, divljač, teleća džigerica, tatarski biftek, teleći kotlet, salata od pačjih prsa

glina, krečnjak

rubincrvena

arome maline, crnog voća, tartufa, višanja i hrasta

punog tela sa finim jezgrom, zrelim i prijatnim taninima i impresivnom dužinom u savršeno izbalansiranoj završnici

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 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.

- 92/100 Vinous
- 91/100 Decanter
- 90/100 Robert Parker

Corton-Graves Grand Cru 2014



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 13,5% | pH 3,49 | 1,7g/l

Francuska

Louis Jadot

100% Pinot Noir

crveno

Beaune, Bourgogne

0,75l

2014

maceracija grožđa se odvija u otvorenim drvenim i inoks kacama 3 do 4 nedelje

odležavanje u rastovim buradima traje oko 18 meseci, od čega je oko trećina novih

grilovana crvena tunjevina, tataki govedina, divljač, musaka, teleća džigerica, tatarski bifter

silicijumsko tlo

tamnocrvena

note crvene trešnje, jagode, nara, zemlje, hrasta i mentola

srednjeg tela, mesnato, dobro izbalansirano, sa gipkim zrelim taninima

Corton Greves 2014 je suvo crveno vino dobijeno od sorte 100% Pinot Noir. Grožđe za ovo vino potiče iz Grand Cru vinograda poznatog po vinima sa svilenkastim 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.

- 93/100 Robert Parker
- 93/100 Burghound
- 92/100 The Wine Advocate

VINOTEKABEOGRAD.COM

Echezeaux Grand Cru 2017



ALC 13% | pH 3,59 | 0,2g/l

Francuska

Louis Jadot

100% Pinot Noir

crveno

Beaune, Bourgogne

0,75l

2017

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

grilovana crvena tunjevina, tataki govedina, divljač, musaka, teleća džigerica, tatarski biftek

krečnjak

intenzivna rubincrvena

atraktivne note latica ruže, šipka, divljeg bilja, crvenih trešanja, sušene dunje i hrasta

srednjeg tela, sočno, sveže, čvrsto i ekspanzivno

Echezeaux je je suvo crveno vino od sorte 100% Pinot Noir, proizvedeno u vinariji Maison Louis Jadot u Burgundiji. Vinogradi se prostiru na površni 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 2018



ALC 13% | pH 3,49 | 0g/l

Francuska

Louis Jadot

100% Pinot Noir

crveno

Beaune, Bourgogne

0,75l

2018

fermentacija u bačvama 3 do 4 nedelje

odležavanje traje 18 meseci u hrastovim bačvama koje proizvodi firma Cadus

grilovana crvena tunjevina, tataki govedina, divljač, musaka, teleća džigerica, tatarski biftek, teleće pečenje

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 Burgindiji, 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.

- 97/100 Vinous
- 95/100 Robert Parker
- 95/100 Wine Spectator

CHAMPAGNE



POL ROGER

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.

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 sarađuje 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 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 posebnom 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.





VINOTEKABEOGRAD.COM

Brut Reserve



3l
1,5l
0,75l
0,375l

- 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

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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 inosku i 3-6 meseci u boci

kao aperitiv, uz ceo obrok ili male zalogaje poput kavijara praćen finom guščijom paštetom, uz sir, piletinu, kinesku kuhinju, foa gra, indijsku kuhinju, jastog, ostrige, losos

belo, penušavo

Epernay, Champagne

0,75l/1,5l

krečnjak (kreda i lapor), pesak, glina, mulj

---

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 2015



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12,5%

Francuska

Pol Roger

100% Chardonnay (isključivo iz Grand Crus Cote des Blanc pozicije)

belo, penušavo

Epernay, Champagne

0,75l

7,0g/l

2015

hladna fermentacija (<18ºC); malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija u boci na 9ºC u podrumima; ručni remuage)

odležavanje 6 godina

rashladiti na 10ºC, služiti kao aperitiv ili sa morskim specijalitetima (školjke, rakovi, bela riba) ili uz lagana koktelska predjela

krečnjak

---

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 9ºC 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.

•93/100 Robert Parker
•93/100 Vinous

VINOTEKABEOGRAD.COM

Brut Vintage 2015



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12,5%

Francuska

Pol Roger

60% Pinot Noir
40% Chardonnay

belo, penušavo

Epernay, Champagne

0,75l

7,35g/l

2015

hladna maceracija u rezervoarima od nerđajućeg čelika; malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija se odvija u bocama do ručnog remuage-a (rešetanju)

odležavanje 7 godina

rižoto sa morskim plodovima, foa gra, kavijar, suši

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 9ºC u podrumima vinarije, na dubini od 34 metra, gde se vino čuva dok se ne podvrgne ručnom remuage-u (rešetanju). Odležavanje traje 7 godina.

•94/100 Wine Advocate
•93/100 Wine Spectator
•93/100 Decanter

VINOTEKABEOGRAD.COM

Brut Rose 2015



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12,5%

Francuska

Pol Roger

85% Brut Vintage (60% Pinot Noir i 40% Chardonnay)
15% Pinot Noir

roze, penušavo

Epernay, Champagne

0,75l

8,0g/l

2015

hladna fermentacija (<18ºC); malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija u boci na 9ºC u podrumima; ručni remuage)

odležavanje 6 godina

losos sa roštilja, suši, voćni tart, drugi voćni dezerti

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 9ºC 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.

•94/100 Robert Parker
•94/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM

SW Churchill 2013



1,5l
0,75l

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12,5%

Francuska

Pol Roger

70-80% Pinot Noir
20-30% Chardonnay

belo, penušavo

Epernay, Champagne

0,75l/1,5l

10,0g/l

2013

hladna fermentacija (<18ºC); malolaktička fermentacija; sekundarna fermentacija u boci na 9ºC u podrumima; ručni remuage)

odležavanje vina traje 8 godina sa potencijalom starenja i do 25 godina

zreo permigiano, blaži mekani sirevi, mlada svinjetina, bogatija riba

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 9ºC 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.

•97/100 Vinous
•96/100 Robert Parker

VINOTEKABEOGRAD.COM





GOSSET

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 stolećima praktikuje u mesu Ay.

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 sačuvale delikatne arome. 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 poznavaoci vina smatraju vrhunskim svetskim luksuznim šampanjcem.



Gosset Champagne Grand Reserve



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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, penuašavo

savršena pratnja bagim i suptilno začinjenim slatkim i slanim jelima, prilagodljiv od aperitiva do deserta

Epernay, Champagne

0,75l

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 sačuvale 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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Gosset Champagne Celebris 2007



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12%

pH 3,02

4,8g/l

Francuska

2007

Gosset

fermentacija u inoksu

57% Chardonnay
43% Pinot Noir

odležavanje preko 9 godina na talogu

belo, penuašavo

savšen aperitiv ili sa neobičnim spojevima hrane kao što su averion jagnjetina, globus artičoke, brie de meaux sa vanilom

Epernay, Champagne

0,75l

krečnjak

---

svetlozlatna sa smaragdnozelenim 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.

- 96/100 James Suckling
- 95/100 Robert Parker
- 95/100 Wine Enthusiast
- 93/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM





HENRIOT CHAMPAGNE

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 razvoju 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. 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 Roiat, 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. 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 Tetienne, koja je 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.



VINOTEKABEOGRAD.COM

Brut Souverain



1,5l
0,75l

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12% | pH 3,05 | <7g/l

Francuska

Henriot Champagne

40% Chardonnay
45% Pinot Noir
15% Meunier

belo, penuašavo

Reims, Champagne

0,75l/1,5l

non-vintage

fermentacija u inoksu

odležava najmanje 3 godine

pačetina, žele od grožđa, pasta od kestena, šunka sa senfom, kuvana jaja sa kremom od sočiva, goveđi paprikaš, čorba sa tartufima

krečnjak

---

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 oličenje 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



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12% | pH 3,11 | <7g/l

Francuska

Henriot Champagne

100% Chardonnay

belo, penuašavo

Reims, Champagne

0,75l

non-vintage

fermentacija u inoksu

odležava najmanje 3 godine

kao aperitiv, dodatak jelima kao što su „foie gras terine", pečena piletina, rolnice od jastoga, dimljeni losos, suši

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.

- 93/100 James Suckling
- 93/100 Decanter
- 92/100 Wine Enthusiast
- 92/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM

Brut Rose



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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 najneočekivanijih 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.

- 92/100 James Suckling
- 92/100 Wine Enthusiast
- 91/100 Wine Spectator

Cuvee Hemera 2006



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 12%

pH 3,09

<5g/l

Francuska

2006

Henriot Champagne

fermentacija u inoksu

najmanje 12 godina u podrumu vinarije, na kontrolisanoj temperaturi

50% Pinot Noir
50%Chardonnay

belo, penuašavo

kao aperitiv ili dodatak jelima kao što su „foie gras terine", pečena pileti-na, rolnice od jastoga, dimljeni losos, suši

Reims, Champagne

0,75l

krečnjak

---

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.

- 97/100 Wine Enthusiast
- 94/100 James Suckling
- 94/100 Wine Spectator
- 93/100 Robert Parker

VINOTEKABEOGRAD.COM

BORDEAUX SELECTION

Saint-Èmilion



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'Evangile



Château Gazin



Château Clinet



Château Taillefer



Château Rouget

Margaux



Château Margaux



Château Palmer



Château Alter Ego de Palmer



Château Giscours

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



Château Brane Cantenac



Château Lascombes



Château Desmirail



Château Dauzac

Saint-Julien



Château Ducru Beaucaillou



Château Beychevelle



Château Leoville Barton



Château Talbot

VINOTEKABEOGRAD.COM

Saint-Estèphe



Château Saint-Pierre



Château Gloria



Château Branaire Ducru



Château Gruaud-Larose



Château Cos d'Estournel



Château Montrose



Château Lafon-Rochet



Château Calon-Segur



Château Lilian Ladouys



Les Pagodes De Cos



Château Cos Labory

Pauillac



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



Goulee by Cos d'Estournel



Château Suduiraut



La Tour Carnet



Château Beaumont



Château Cantemerle



Château Poujeaux



Château La Fleur De Bouard

ŠPANIJA

1. **Tempos Vega Sicilia**
   Macan
   Alion
   Ribera del Duero
2. **Pintia**
   Toro
3. **Marques de Murrieta**
   Rioja





VEGA SICILIA

Istorija
Vega Sicila-u je osnovao 1864. godine španski vinar Don Eloy Lecanda y Chaves obučen u Bordeaux-u. Pored sadnje tradicionalnih bordo sorti Cabarnet 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 Deuro 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

Ostvarenje snа
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 5º (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 buradima 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 rekom 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 ratifikovati u vinariji.

Vinova loza je raspoređena na 210 hektara i to na tri sorte: Tempranillo, Cabarnet Sauvignon i Merlot. Od ovih 210ha, 140 se koristi za pripremu Valbuene i Unica, a ostatak za Alion.

Ceo vinograd je strukturisan u 52 različine vinogradarske 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.

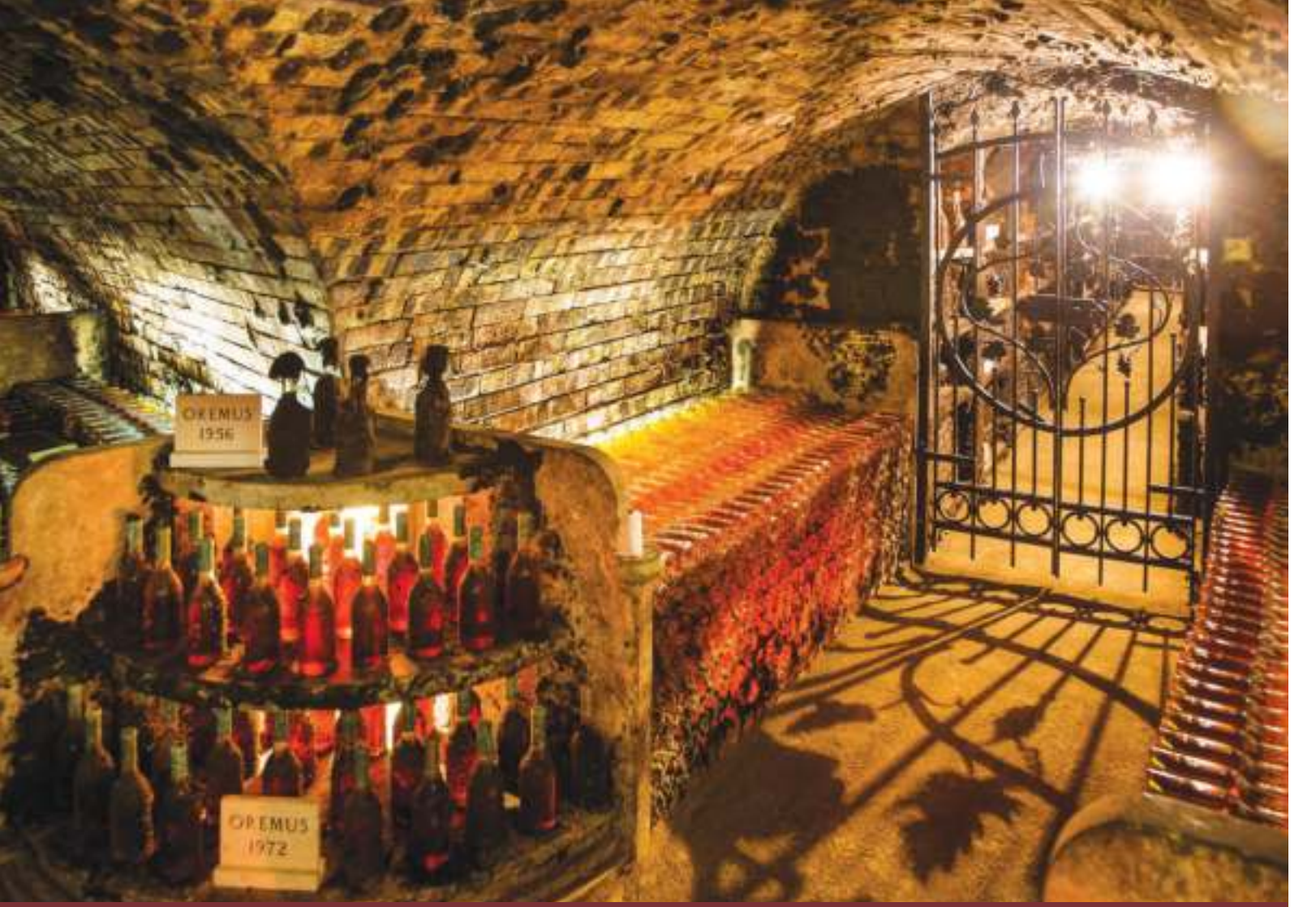
Vinograd u Vega Sicilia-i ima raspored sadnje 3 x 1,5m, što znači ukupno 2.222 biljke po hektaru sa prosečnim prinosom od 1-1,5kg grožđa po biljci. Priprema zemljišta je još jedan od faktora koji je specifičan za Vega Sicilia-u. Koristi se selektivna i biološka metoda. Koriste se nematicidne biljke kojima 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.

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.



VINOTEKABEOGRAD.COM





VINOTEKABEOGRAD.COM

Alion 2017



•96/100 James Suckling
•95/100 Robert Parker
•95/100 Decanter

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 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 granatnocrvena 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 hrastovihm 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 2017



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 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 5º je crveno suvo vino od sorte Tempranillo (Tinta 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 odleža va oko 20 meseci. Nakon flaširanja, vino sazreva još tri godine u boci. Ukupno odležava 5 godina zbog čega nosi naziv Valbuena 5º. Potencijal starenja vina je oko 25 godina.

VINOTEKABEOGRAD.COM

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

Unico Ribera del Duero 2012



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,26%

pH 3,87

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

crveno

6 godina u baricima i bačvama (20.000l) od hrasta; 3 godina u boci

Castilla y Leon

crveno meso, jela od jagnjetine, biftek, jaka i začinjena jela,

0,75l

glina, kamen, krečnjak

---

intenzivno tamnocrvena

arome bobičastog voća, dima, ljubičice, kedra i sandalovine

slojevit, uglađenih 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.

- 98/100 Tim Atkin
- 97/100 James Suckling
- 96/100 Robert Parker
- 96/100 Guía Peñín
- 95/100 Decanter

VINOTEKABEOGRAD.COM

Unico Reserva Especial



- 99/100 Robert Parker's Wine Advocate
- 19/20 Jancis Robinson
- 98/100 Falstaff
- 93/100 CellarTracker
- 91/100 Stephen Tanzer

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,83

1,6g/l

Španija

Vega Sicilia

94% Tempranillo
6% Cabernet Sauvignon

crveno

Castilla y Leon

0,75l

non-vintage

maceracija na kontrolisanoj temperaturi; fermentacija u drvenim i rezervoarima od nerđajućeg čelika; malolaktička fermentacija u cementnim sudovima

5-6 godina u bačvama od francuskog i američkog hrasta

crveno meso, špansko hladno meso, začinjena jela

aluvijalno, šljunkovito, krečnjačko

---

boje tamnocrvene trešnje

suptilne note suvog bilja i kedra

glatko na nepcu i vrlo elegantnih tanina, moćno 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 primetan najmanje do 2080. godine, a poželjno je konzumirati između 2016. i 2027. godine.

VINOTEKABEOGRAD.COM



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 45.473m². Izduženog i pravougaonog je oblika, sa jugozapadnim uglom proširenim u „ptičjem kljunu". Unutar pravoguaonika i na severozapadu je zaštićen hrastov gaj površine 4.528m². 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 se sastoji od izgrađene površine od 10.000m² plus 40.000m² bašte i servisnih površina.
Arhitektura vinarije je u skladu sa osnovnom i preliminarnom 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 arihtektura je dizajnirana slično kao i vinarija.

Zemljište, klima i loza
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-valpnenastim 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM





Macan Reserva 2016



•94/100 Robert Parker

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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

0,75l

kamen

---

tamnocrvena sa odjsajem 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 Visente 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

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 eksperemenata kako bi se otkrio potencijal vina Toro: od grožđa iz različitih vinograda napravljeno je vino, odležavanje u raznim buradima i eksperimentianje 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.

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”.

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.



VINOTEKABEOGRAD.COM

Pintia 2017



·93/100 Robert Parker
·92/100 Decanter

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 15%

pH 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 vuradima 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.

VINOTEKABEOGRAD.COM



MARQUÉS DE MURRIETA

Poreklo vinarije Marques de Murrieta potiče iz regiona Rioja. Don Luciano Murrieta je, primenjujući tehike naučene u Bordeaux-u, proizveo vino 1852. godine sa namerim 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.

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 omogučava 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 žviotne sredine, postiže se karakter vina.

Fondacija

„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.

VINOTEKABEOGRAD.COM





Capellania Reserva 2017



VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14%

pH 3,7

1,0g/l

Španija

2017

Marqués de Murrieta

kratka maceracija; fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika 3 nedelje

100% Viura

24 meseca u novim buradima od francuskog hrasta od 225l

belo

Rioja, Logrono

tartar od ostriga, beluga kavijar, lazanje i plavi sir Munila

0,75l

krečnjak

---

slamnatožuta sa blistavim odsjajima

zrela jabuka, začinske note timijana i komorača, nagoveštaji badema i elegantna dimljena nota

punog tela, dobro izbalansirano, suvo, kremasto, prepuno sočnog belog voća i nota drveta; oštra kiselost i duga, glatka završnica

---

Marqués de Murrieta Capellania Reserva 2017 se pravi isključivo od grožđa Viura. Grožđe potiče iz drevnih vinograda, od vinove loze zasađene 1945. godine. Vinogradi se nalaze na nadmorskoj visini od oko 485m, jednoj od najviših tačaka imanja Ygay. Berba se obavlja ručno u septembru. Grozdovi se lagano pritiskaju što pomaže izvlačenju najboljih aroma vina. Nakon toga sledi fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi od 10ºC. Vino zatim odležava 15 meseci u novim buradima od francuskog hrasta zapremine 225 litara. Preporučuje se da vino prozrači jedan sat pre serviranja, a servirati ga ohlađenog na 12ºC. Proizvelo se 22,920 (0,75l) boca i 698 (1,5l).

La Comtesse Albariño 2017



ALC 13,5%

pH 3,52

1,9g/l

Španija

2017

Marqués de Murrieta

fermentacija na 10ºC u bačvama od francuskog hrasta od 3.000 litara oko 60 dana

100% Albariño

12 meseci u bačvama od francuskog hrasta i 13 meseci u betonskim rezervoarima

belo

norveški jastozi, punjeni rakovi, belo meso, suši, kravlji 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

Vino sa ograničenom proizvodnjom (8.560 boca) i neverovatnim potencijalom. Od berbe iz 2009. u vinariji Pazo de Barantes ostvaren je san: La Comtesse. To je moderno belo vino koje demonstrira raznovrsnost grožđa Albarino koje dostiže nove horizonte, bogate svežine i mirisne aromatične palete kojom se može pohvaliti.
La Comtesse 2017. pokazuje elegantnu složenost i aromatično bogatstvo, potvrđujući veliki potencijal sorte Albarino sa pedantnom proizvodnjom vina i pažljivim odležavanjem u hrastu. Preporučena temperatura serviranja: 13ºC. Pustite vino da diše 15 minuta da pokaže svoj puni aromatični potencijal i složenost. Godišnja proizvodnja: 8.560 boca

- 99/100 Guía Proensa
- 97/100 Guía Gourments
- 95/100 Guía ABC
- 94/100 Vinous Media
- 93/100 James Suckling

VINOTEKABEOGRAD.COM

Pazo Barrantes Gran Vino Albariño 2019



ALC 13%

pH 3,82

6,7g/l

Španija

2019

Marqués de Murrieta

fermentacija na 10ºC u rezervoarima od nerđajućeg čelika približno 60 dana

100% Albariño

7 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, 15% u buradima od bagremovog drveta i 16 meseci u flašama

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

Ovo belo vino dobijeno je od 100% sorte Albarino. Potiče sa imanja Pazo Barrantes gde je 12ha podeljeno na 8 različitih parcela koje su smeštene oko vinarije. Prosečna starost vinograda je 35 godina. Pazo Barrantes Albarino je savršen balans između dugovečnosti i trenutnog uživanja. Fermentiše na 10 stepeni Celzijusa u rezervoarima od nerđajućeg čelika približno 60 dana. Odležava 7 meseci u rezervoarima od nerđajućeg čelika, 15% u buradima od bagremovog drveta i 16n meseci u flašama pre puštanja u prodaju. Preporučena temperatura serviranja je 11 stepeni Celzijusa. Godišnja proizvodnja: 95.097 boca.

- 99/100 Proensa
- 94/100 Guía Gourments
- 94/100 Guía ABC
- 93/100 Guía Peñín
- 9,8/10 El País
- 91/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM

Marqués de Murrieta Reserva 2017



ALC 14,5% | pH 3,9 | 1,5g/l

Španija

Marqués de Murrieta

83% Tempranillo
9% Graciano
6% Mazuelo
2% Garnacha

crveno

Rioja, Logrono

0,75l

2017

fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi 8-10 dana

20 meseci u buradima od američkog hrasta od 225 litara

plava riba, iberijska šunka, svinjski paprikaš, ovčiji sir, pečeno crveno meso, čorbe

krečnjak, glina

svetle rubin boje

dobro definisane arome zrelog crvenog voća, sušene ljubičice, crvene paprike, tamjana i grafita

energičan, izuzetno ekspresivan i zaobljen, sa velikom voćnošću i dugom završnicom

Marques de Murrieta Reserva 2017. je crveno vino snažne rubin crvene boje sa ljučinastim odsjajima, dobijeno od sorte grožđa 93% Tempranillo, 9% Graciano, 6% Mazuelo i 2% Garnacha. Veoma je elegantno vino sa velikom složenošću 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.

•96/100 James Suckling
•96/100 Guía Proensa
•95/100 Guía ABC
•94/100 Tim Atkin
•94/100 Decanter
•93/100 Robert Parker

VINOTEKABEOGRAD.COM

Dalmau Reserva 2017



ALC 14,5% | pH 3,75 | 1,5g/l

Španija

Marqués de Murrieta

80% Tempranillo
10% Cabernet Sauvignon
10% Graciano

crveno

Rioja, Logrono

0,75l

2017

odvojena fermentacija 11 dana u rezervoarima od nerđajućeg čelika i u malim hrastovim bačvama

23 meseca u novim buradima od francuskog hrasta (225l)

plava riba, iberijska šunka, svinjski paprikaš, ovčiji sir, pečeno crveno meso, čorbe

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 ograničina proizbodnja na 1kg po lozi. Sorte fermentišu odviojeno 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.

•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

Castillo Ygay 2010



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 14% | pH 3,75 | 1,4g/l

Španija

Marqués de Murrieta

85% Tempranillo
15% Mazuelo

crveno

Rioja, Logrono

0,75l

2010

odvojena fermentacija u rezervoarima od nerđajućeg čelika; alkoholna fermentacija 10-12 dana

24 meseca u buradima od američkog hrasta i francuskog hrasta

golub umočen u crno vino, kakao, crni biber i Iberijska šunka, Molitersno sir sa crnim tartufima i džemom od višnje

vapnenasto, glina

---

duboka granatnocrvena

elegantne arome u kojoj se mirisi jagode i maline pojačavaju muškatnim oraščićem, listovima čaja, kože i grafita

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. Tempranilo 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

VINOTEKABEOGRAD.COM

Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2011



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

ALC 14% | pH 3,85 | 1,4g/l

Španija

Marqués de Murrieta

84% Tempranillo (Tinto Fina)
16% Mazuelo

crveno

Rioja, Logrono

0,75l

2011

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

crveno meso sa roštilja, poluzreli sir

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.

•97/100 Wine Enthusiast
•96/100 Tim Atkin
•94/100 Wine Spectator

VINOTEKABEOGRAD.COM

Castillo Ygay Blanco Gran Reserva Especial 1986



- 100/100 Robert Parker
- 100/100 Falstaff
- 100/100 James Suckling
- 100/100 La Vinguardia
- 4,7/5 Vivino

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,5%

pH 2,98

1,5g/l

Španija

Marqués de Murrieta

97% Viura
3% Malvasía

belo

Rioja, Logrono

0,75l

1986

grozdovi su gnječeni, zatim presovani u vertikalnoj presi; fermentacija u bačvi od američkog hrasta

252 meseca u buradima od američkog hrasta od 225 litara, zatim 67 meseci u betonskim rezervoarima

iberijska šunka, sirevi sa tartufima

krečnjak

---

svetlo žuto-zlatne boje

ananas, sušena jabuka, cveće i nagoveštaji limunovog curda i badema na nosu

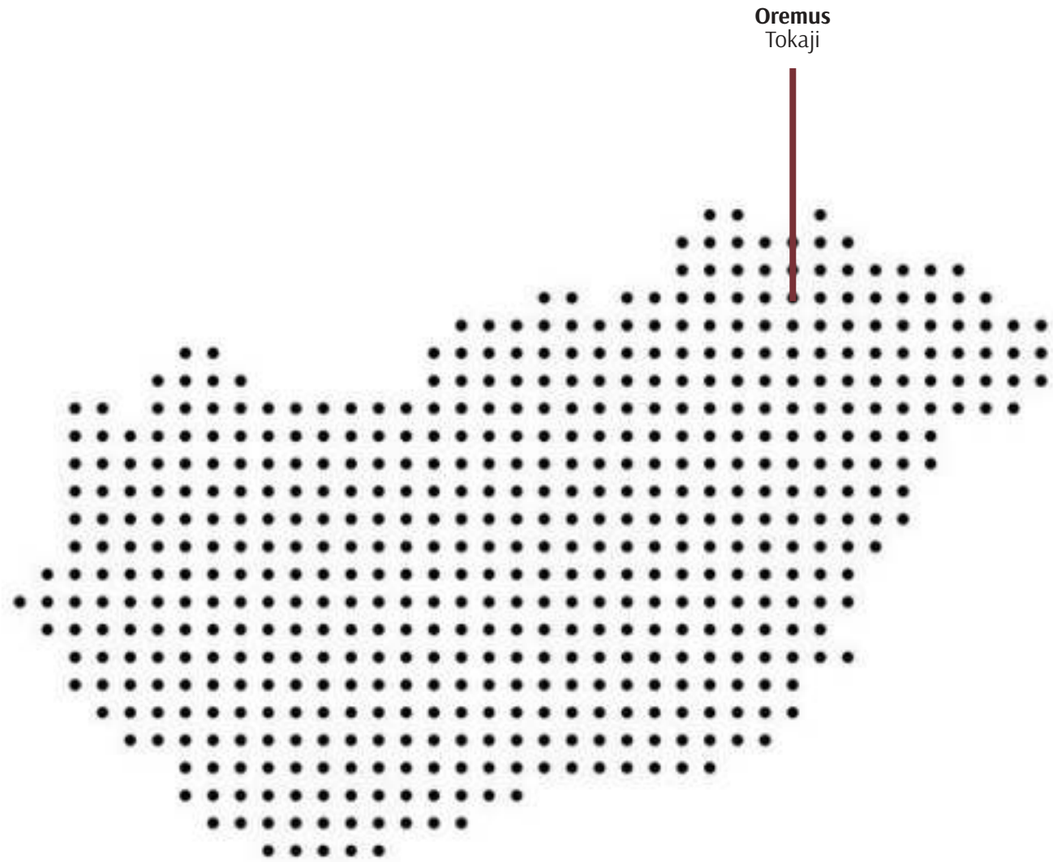
puno telo, zatvoreno, čvrsto, slano i kremasto

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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

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 velikanima, 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 hekatra 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-Hegialja. 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 zasađen 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 pogođeno botritisom. U vinariji Tokaj Oremus se godišnje proizvede oko 150.000 boca vina.

Proces proizvodnje vina u Tokaj Oremusu je nepromenjen stotinama godina unazad. Grožđe 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 proglešan za „vinara godine“.





VINOTEKABEOGRAD.COM

Oremus Mandolas 2019



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,50% | pH 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 odleža u hrastovim buradima 3 meseca uz mešanje taloga + 3 meseca u potpunom miru

belo

kuvana riba u foliji sa svežom testeninom, premazanom

Tokaji

vulkanske stene, glina, šljunak

0,75l

---

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.

VINOTEKABEOGRAD.COM

- 99/100 Proensa
- 94/100 Guía Gourments
- 94/100 Guía ABC
- 93/100 Guía Peñín
- 9,8/10 El País
- 91/100 Wine Spectator

Oremus Aszu 3 Puttonyos 2015



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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

slatkiši, delikatne voćne pite, deserti, foa gra, plavi sirevi

Tokaji

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.

- 92/100 Wine Enthusiast

VINOTEKABEOGRAD.COM

Oremus Aszu 5 Puttonyos 2013



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

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 12-14ºC, a preporučena temperatura serviranja je 10ºC.
Godišnja proizvodnja je 52.5000 flaša od 50cl.

•96/100 vinepair.com

Oremus Aszu 6 Puttonyos 2013



WINE & PLEASURE W&P VINOTEKA

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

aperitiv, slatkiši, delikatne voćne pite, voćni deserti, uz suvo voće, plavi sir

Tokaji

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.

•4,6/5 Vivino

HRVATSKA





KORTA KATARINA

Vinarija Korta Katarina osnovana je 2005. godine od strane američkog bračnog para Lee i Penny Anderson. Oni su doputovali u Hrvatsku 2001. godine sa Fondacijom St. David's Relief, koja je u to vreme pružala humanitarnu pomoć posleratnoj Bosni i Hercegovini. Andersonovi su se zaljubili u živopisnu južnu Hrvatsku, lokalnu kulturu, kao i ukusnu hranu i vino. 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 ćerke vlasnika vinarije). Iako relativno nova vinarija, uspešno se etablirala na hrvatskom vinskom tržištu. Ugodno udaljena od prometnog turističkog centra Dubrovnika, a ipak lako dostupna, Villa Korta Katarina & Winery, nalazi se u malom primorskom gradu Orebiću, u prekrasnoj i istoriskoj regiji poluostrva Pelješca, okruženog blistavim Jadranskim morem. Prva berba je obavljena 2006. godine, a prvo vino Pošip se pojavili na tržištu 2008. godine. U sklopu vinarije je 2018. godine otvoren luksuzni objekat koji je kreirala dizajnerka enterijera Marie Meko i koji se satoji 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. 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. 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 zasađen mladim lozama po principima modernog vinogradarstva. Godišnje se prozvede 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.





Winemaker's Selection 2011



•Decanter - srebrna medalja

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 15%

pH 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

0,75l

smeđe zemljište na krečnjaku

---

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 2021



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

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

0,75l
krečnjak

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.

•Decanter 2019 - srebrna medalja
•IWSC 2019 - srebrna medalaj

VINOTEKABEOGRAD.COM

Plavac Mali 2012



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,5%
pH 3,55
1,6g/l

Hrvatska
2012

Korta Katarina
maceracija, malolaktička fermentacija

100% Plavac Mali
1 godina u bačvi i 2 godine u boci

crveno
specijaliteti od svinjetine ili teletine sa roštilja, srdela, skuša

Orebić, Dalmacija

0,75l
smeđe zemljište na krečnjaku

živahna, puna i gotovo neprozirna boja

dominiraju note bobičastog voća u obliku tamne kupine, note suve šljive, rogača i tamne čokolade

gladak, uravnotežen i elegantan, dinamičan sa prepoznatljivim aromatičnim profilom zrelih ukusa, sušenog i dinstanog voća, praćen mediteranskim biljem i začinima

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.

•91/100 Wine Enthusiast
•IWSC 2019 - srebrna medalja
•Decanter 2019 – bronzana medalja

VINOTEKABEOGRAD.COM

Plavac Mali 2013



WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,5%

pH 3,57

2g/l

Hrvatska

2013

Korta Katarina

maceracija i malolak-
tička 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

0,75l

smeđe zemljište
na krečnjaku

---

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 16-18ºC.Dekantiranje: Preporučuje se najmanje 2 sata.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Reubens 2011



•92/100 Wine Enthusiast

VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 15,5%

pH 5,3

2g/l

Hrvatska

2011

Korta Katarina

maceracija, malolaktička
fermentacija

100% Plavac Mali

23-36 meseci
u bariku i bačvi

crvena

crveno meso, suv
odležao odrezak

Orebič, Dalmacija

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 Orebiću, 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 2019



•90/100 Wine Enthusiast

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13,50%

pH 3,38

2,4g/l

Hrvatska

2019

Korta Katarina

ručna berba uz strogu selkciju grozdova fermentacija u bariku

100% Pošip

odležavanje 6 meseci u bariku

belo

jela od morskih plodova, posebno uz ribu iz rerne i crvena pečena mesa

Orebić, Dalmacija

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 u hrastovim buradima, sa potencijalom starenja od 4 godine.

VINOTEKABEOGRAD.COM

Zinfandel 2018



•91/100 Wine Enthusiast

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 14,6%

pH 3,32

3,5g/l

Hrvatska

2018

Korta Katarina

maceracija i malolaktič-ka 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, gužvanog 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 16-18ºC. Dekantiranje je preporučeno.

VINOTEKABEOGRAD.COM



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 ukorenjenu 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 sofisticiranoj 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 fornažama, 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 proklijalo 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 dosegnuli 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 hrvatice 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 podrumskoga 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 je način nanesena 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 dosegnuli 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 mlađa ćerka Lara.

Cuj, neka ti recen… samo neka tako gre, rekao bi deda August da je živ.







Malvazija 2021



VINOTEKABEOGRAD.COM

WINE & PLEASURE
W&P
VINOTEKA

ALC 13%

pH 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 Malavzija 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

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.



Federico de Majo

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 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 takođe 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 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 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 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 Pina lampa siva

LD0650N3

h 29 / Ø 10,5



Zafferano Olimpia lampa bela

LD0900B3

h 26 / Ø 15



Zafferano Dama lampa crna

LD0610N3

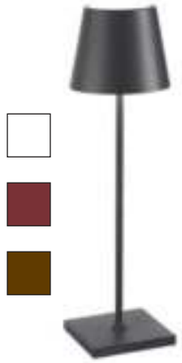
h 29,1 / Ø 12,5



Punjač za lampe sa okruglim postoljem

ZAFFERANO 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 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

VINOTEKABEOGRAD.COM

ZALTO



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 24º, 48º i 72º, 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 poznavaoci 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



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 kultni holandski dizajn: funkcionalan, inovativan i moderan. Ovaj vinski priboj 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 omogćiti da uživate u vinu intenzivnije nego pre.





SWIRLING CARAFE

76010602

Swirling Carafe se vrti u središtu i tako omogućava vinu da diše na poseban i elegantan način. Kovitlanje pomaže u oslobođavanju 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.

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

Sadrži:
- otvarač za vino
- kibla sa uloškom za hlađenje vina
- vakuum pumpica sa gumicom i levkom

3890660



WINE SET ORIGINAL

Sadrži:
- dvostruki vadičep sa šarkama
- kesa za aktivno hlađenje vina
- levak za točenje vina
- vakuum pumpica sa čepom

3890260



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



CHAMPAGNE ACCESSORY SET

38899606

Sadrži:
- otvarač za šampanjac
- uložak za aktivno hlađenje šampanjca
- zatvarač za čuvanje i posluživanje šampanjca



WINE ACCESORY SET

68897606

Sadrži:
- aktivni uložak za hlađenje vina (crni)
- čep za vakuum zatvaranje vina
- levak kristal
- otvarač twister
- sekač folije
- concerto za čuvanje vina



Otvarač za šampanjac
68615606
dimenzije: 37,6 x 16,8 x 7,2cm



Champagne sever&server crni
08850606
dimenzije: 29,2 x 11,5 x 9,7cm



Zatvarač 2 kom.
08875606
dimenzije: 17,1 x 11,4 x 12,2cm



Otvarač twister crni
68814606
dimenzije: 42,2 x 16,6 x 10,2cm



Otvarač za šampanjac
68625606
dimenzije: 32,8 x 12,6 x 8,8cm



Levak 2 kom. crni
18540612
dimenzije: 22,6 x 18,6 x 11,9cm



Sekač folije crni
68544606
dimenzije: 16,8 x 15,3 x 12cm



Krilati otvarač srebrni
68425606
dimenzije: 42 x 14,2 x 10cm



Levak i zatvarač
06504606
dimenzije: 20 x 12 x 9cm



Otvarač
68514606
dimenzije: 20 x 10,6 x 11cm



Otvarač sa polugom crni
66515606
dimenzije: 34,6 x 20,8 x 17cm



Ekstrator za pulpu
68405606
dimenzije: 20 x 10,6 x 11cm



Čep 3 kom. u boji
08850606
dimenzije: 29,2 x 11,5 x 9,7cm



Devakumizator crni 2 čepa
09814606
dimenzije: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



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



Devakumizator crni sa čepom
0854460
dimenzije: 29 x 13 x 14,4cm



Devakumizator beli sa 2 čepa
09812606
dimenzije: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



Devakumizator inox sa 2 čepa
06492606
dimenzije: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



Čep 6 kom.
0886360
dimenzije: 29 x 13 x 14,4cm



Devakumizator sa čepom
08542606
dimenzije: 29 x 13 x 14,4cm



Devakumizator crni concerto sa dva čepa
09875606
dimenzije: 41,2 x 16,6 x 10,2cm



Devakumizator crni 4 čepa
09824606
dimenzije: 42,2 x 16,6 x 10,2cm



Termometar za vino
3630360
dimenzije: 27 x 8,5 x 9,7cm



Obeleživač za čaše
1886461
dimenzije: 21,1 x 15,3 x 21,7cm



Uložak za hlađenje vina Black
06492606
dimenzije: 27,7 x 22,8 x 9,8cm



Rashladni bokal
3645460
dimenzije: 47 x 31,5 x 31,8cm



Nastavak za sporo sipanje vina
18570606
dimenzije: 37,8 x 11,8 x 26,2cm



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



Kibla Wine Elegant čelik
3649360
dimenzije: 47,6 x 31,5 x 23,2cm



Aerator
1854660
dimenzije: 29,2 x 11,5 x 9,7cm



Uložak za hlađenje šampanjca
38854606
dimenzije: 44,9 x 10,6 x 17,5cm



Uložak za hlađenje vina Silver
38803606
dimenzije: 37,0 x 11,3 x 16,1cm



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



Dupli dozer za koktele
78325606
dimenzije: 19,8 x 13 x 10,9cm



Koktel set plus
7889361
dimenzije: 29,5 x 21,8 x 27,2cm



Whiskey stones 4 kom.
18603606
dimenzije: 19,6 x 11 x 8,2cm



Gnječilica za koktele
78545606
dimenzije: 27,2 x 18,4 x 7,9cm



Posuda za mešanje koktela
78545606
dimenzije: 27,4 x 18,4 x 7,9cm



Horeca čepovi za vakuum pumpice 10 kom.
08830712
dimenzije: 28 x 27,1 x 10,4cm



Pljoska
78635606
dimenzije: 34 x 10,4 x 10,4cm



Cediljka za koktele
77003606
dimenzije: 38,1 x 10,3 x 14,2cm



Koktel set basic
7889362
dimenzije: 27,8 x 18,8 x 22,2 cm



Horeca stalak za čepove
06903701
dimenzije: 33,6 x 16,7 x 12,5cm

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

VINOTEKABEOGRAD.COM