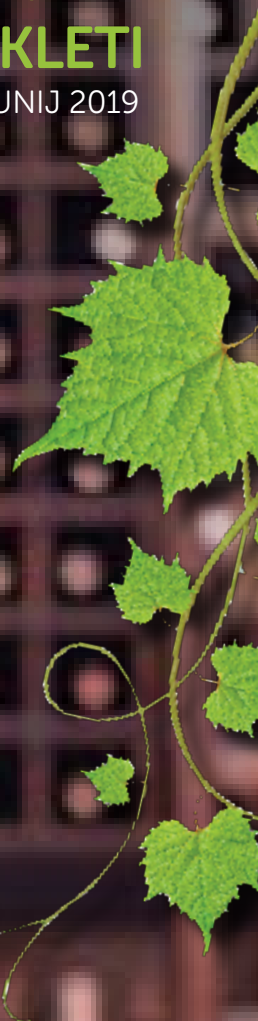
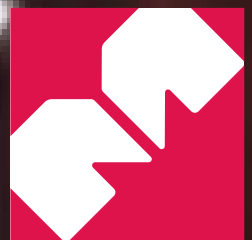


Po sledih SLOVENSKIH VINSKIH KLETI

JUNIJ 2019



*Minister za zdravje opozarja:
prekomerno pitje alkohola lahko
škoduje zdravju.*



Mercator
moj najboljši sosed

Uvodnik

Vino ... ta žlahtna pijača, ki v naših krajih domuje in razveseljuje že stoletja, vas lahko povsem očara. Seveda, če znate izbrati pravi okus zase, za dobro družbo in zraven zaužiti primerne jedi.

Z vinom se srečujemo tako rekoč vsak dan. Sredi tedna ob kosilu se prileže kozarček enostavnejšega vina, konec tedna ob izbrani družbi in hrani pa tudi kaj zahtevnejšega.

Veste, kaj boste nesli prijateljem na večerjo? Pozanimajte se, kaj kuhajo. Z nekaj znanja lahko s pravim izborom vina večeru dodate svojstven pečat.

Vino je pomembno za druženje, a čedalje bolj se zavedamo, da ponuja tudi neskončno raziskovanje. Večina se nas občasno znajde v zagati, kaj izbrati pred polnimi policami v hipermarketih, kako se prav odločiti v restavraciji ali kaj postreči prijateljem ob kosilu. Že malo poznavanja vina vam bo olajšalo marsikateri pogovor.

Raziskovanje novih okusov in stilov vina je neskončno potovanje, za katero potrebujete le malo časa in razmislek o tem, kaj in kako pijete.

V tokratni knjižici vam predstavljamo izbrane slovenske kleti vseh treh vinorodnih dežel, njihovo zgodovino, posebnosti in pa seveda pestro ponudbo vin, po katerih so te kleti še posebej prepoznavne.

Tam zunaj, prav za vašimi vrati, je ves svet, ne bojte se ga raziskovati! Če vam tale priročna knjižica pri tem pomaga, bomo veseli, za več informacij pa pokukajte na www.ovinu.si.

Kaj je vino



To je alkoholna pijača iz fermentiranega grozdja, ki raste na žlahtni evropski vinski trti, znanstveno imenovani vitis vinifera.

To grozdje je drugačno od namiznega, ki ga lahko kupite na oddelku sadja v trgovinah.

VITIS VINIFERA;

manjša jagoda, tanjša kožica, večje koščice.

Trte najboljše obrodijo v zmernem podnebju, velja pa, da kjer je hladno, imajo vina bolj poudarjene kisline, in kjer je topleje, so krepkejša.

KAZALO

Vinorodno območje	4
Vinakoper	6
Ptujski klet	8
Puklavec Family Wines	10
Slovarček vina	12
Radgonske Gorice	14
Klet Brda	16
Temperature strežbe vina	18
Vipava 1894	20
Vinska klet Metlika	22
Vrstni red serviranja vin	24
Vinakras	26
Klet Krško	28
Spajanje vina in hrane	30

Slovenija

VINORODNO OBMOČJE

VINORODNO OBMOČJE SLOVENIJE SE DELI NA TRI
VINORODNE DEŽELE IN DEVET VINORODNIH OKOLIŠEV.



VINORODNA
DEŽELA

PODRAVJE
8.113 HA



Največja vinorodna dežela v Sloveniji –
8.113 hektarjev vinogradniških površin.

Razdeljena je na dva vinorodna okoliša:

ŠTAJERSKA SLOVENIJA,
PREKMURJE

VINORODNA
DEŽELA

PRIMORSKA
7.399 HA



Leži na jugozahodu države in obsega 7.399 hektarjev
vinogradniških površin.

Razdeljena je na štiri vinorodne okoliše:

VIPAVSKA DOLINA, SLOVENSKA ISTRA,
GORIŠKA BRDA IN KRAS



VINORODNA
DEŽELA

POSAVJE
3.785 HA



Vinorodna dežela Posavje se razprostira na 3.785 hektarjih vinogradniških površin jugovzhodne Slovenije in je najmanjša vinorodna dežela v Sloveniji.

Dežela je razdeljena na tri vinorodne okoliše:

DOLENJSKA, BIZELJSKO-SREMIČ
IN BELA KRAJINA





OSEBNA IZKAZNICA

Okoliš:
Slovenska Istra

Leto začetka:
1947

Velikost:
582 hektarov

Letna pridelava:
3.500.000 litrov

VINAKOPER

Opis Kleti



Vinakoper so največja klet v okolišu Slovenska Istra in tudi zastavonoša miselnosti, da je treba negovati predvsem lokalne sorte. V njihovem primeru sta to refošk in malvazija.

Leta 2017 so zaznamovali častitljiv jubilej – 70-letnico delovanja. Prvi prostori družbe Vinakoper so bili pod Belvederjem, kjer je bilo shranjeno vino za pretovor in nadaljnjo prodajo, leta 1949 pa se je začela graditi klet na današnji lokaciji in bila končana leta 1953. Danes grozdje trgajo v lastnih vinogradih, ki so zasajeni na 582 hektarih, do deset odstotkov pa ga odkupijo. Vinogradi so razporejeni na desetih legah po vsej Slovenski Istri od Debelega rtiča oziroma Lazareta, ki je pomemben za avtohtono sorto cipro, do najvišje ležeče lege Labor, kjer se pridelujejo različne sorte, največ pa je refoška.

V povprečju v največji istrski kleti pridelajo okoli 3,5 milijona litrov vina na leto. Od tega je 60 odstotkov rdečih vin, 40 pa belih. Pri zadnjih prevladuje malvazija, sledijo rumeni muškat, chardonnay, sivi pinot, beli pinot, nekaj malega sauvignona in kanček laškega rizlinga. Od rdečih pa je vsekakor glavni refošk, sledita mu cabernet sauvignon in merlot s po devetimi odstotki celotne pridelave, potem pa so tu še shiraz, modri pinot, cabernet franc in cipro.

Zanimivost



SLADKI REFOŠK

Ponaša se z briljantno rubinasto barvo, na vonju prevladujejo sadne aromatične: zrelo rdeče sadje, robidnica, borovnica in višnja. Okus je poln in bogat ter se nadaljuje v dolg pookus.

REFOŠK REX FUSCUS

Ima intenzivno barvo odtenkov zrelih višenj in aro, ki nas spominja na dozorelo robidnico, malino in borovnico. Sadni okus se z nežnimi tanini čudovito vkomponira v harmonično in polno vinsko posebnost Slovenske Istre.



SLADKI MUŠKAT

Spremlja ga lepa zlata barva. V vonju se srečamo z aromami kandiranih pomaranč, medu, marelic in citrusov. Okus obkroža harmonija sadnosti in bogatosti tega vina.

MALVAZIJA

Malvazija Koper je nežne rumene barve, njena aroma je čista, s pridihom tropskega sadja in notami akacijevih cvetov. V okusu se ujamejo razigrane kisline in prijetna mehkoba s tipičnim pookusom.



Ker so Vinakoper največja klet v okolišu Slovenska Istra, imajo morje linij. Od odprtega vina, ki si ga lahko obiskovalci kleti natočijo kot na bencinskem servisu, prek litrskega programa, linije Koper do »sončkov«, kjer so aromatične sorte – sivi pinot, rumeni muškati in sladki muškati. V vseh sta glavni lokalni sorti malvazija in refošk, zraven pa so merlot, cabernet sauvignon, shiraz, chardonnay ...

Capris je premium linija kleti Vinakoper. V njej najdemo malvazijo, zvrst plemenito belo, refošk, cabernet sauvignon, merlot, zvrst plemenito rdeče, modri pinot in zvrst cabernet shiraz. V tej liniji so vina, ki so zorela v velikih lesenih sodih. Vina po navadi odležijo v sodih do leta in pol.

V liniji **Capo d'Istria** zorijo najboljše vina, ki jih premorejo Vinakoper. To je tako imenovana super premium linija, v kateri so refošk, merlot, malvazija, shiraz in cabernet sauvignon. Vina zorijo samo v barikah. Po 12 do 30 mesecih izbrane, samo najboljše barike pretočijo v velike hrastove sode, kjer vina počivajo do stekleničenja. Preostanek gre v linijo Capris.



CAPRIS CABERNET SAUVIGNON

Je intenzivne rubinaste barve. Bogata in kompleksna aromatika spominja na suhe slive, beli poper, usnje in zelišča. V okusu je vino bogato, strukturno in lepo dozorelo, plemeniti pridih lesa mu daje dolg pookus.



NAJBOLJŠA VINA KLETI SO ZDRUŽENA V LINIJI,

ki je polnjena za Klub Istrski rubini. To je vino po izboru enologa, torej Boštjana Zidarja, ki pravi: »Ta vina so drugačna od tistih iz linije Capo d'Istria. Drugače so vinificirana, tudi grozdje je drugače odbrano. Po navadi naredimo nekaj različic, preizkusimo različne sorte. Tista, ki obeta najboljši rezultat na dolgi rok, pa postane istrski rubin. To so vsa vina, ki zdržijo deset in več let.«

ENOLOG: **Boštjan Zidar**



Izbrana VINA

Ptujska Klet

SINCE 1239



OSEBNA IZKAZNICA

Okoliš:
Štajerska Slovenija

Leto začetka:
2002

Velikost:
300 hektarov

Letna pridelava:
1.000.000 litrov

KATERI JE BIL NAJPOMEMBNEJŠI MEJNIK PTUJSKE KLETI?

»Na naši etiketi je še vedno letnica 1239, ki označuje začetek bivanja minoritov na Ptuj. Od takrat se v mestu nepretrgano ukvarjajo s kletarjenjem in vinarstvom, letnico pa štejemo kot začetek delovanja Ptujske kleti,« razlaga enolog Ptujske kleti Maksimilijan Kadivec.

ENOLOG *Maksimilijan Kadivec*

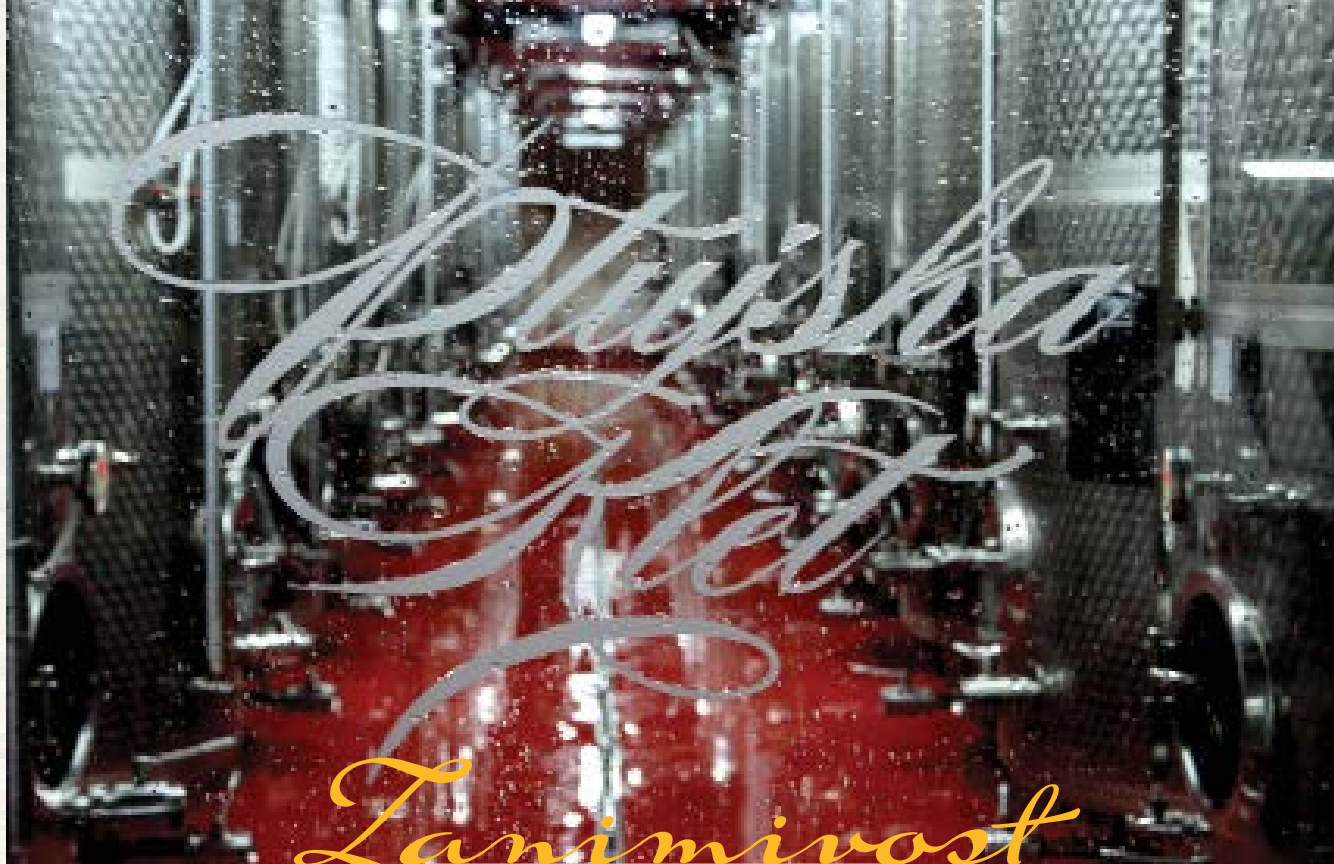
PTUJSKA KLET

Opis kleti

V Ptujski kleti v povprečju pridelajo okoli milijon litrov vina na leto. Njihov zaščitni znak je še vedno ljudski haložan, vse več pa stavijo tudi na vina iz linije Pullus, ki jih največ prodajo v ZDA.

Ptujska klet ima bogato tradicijo, ki sega še v čase rimskega cesarstva. Tako v svojih vinskih arhivih hrani najboljše med najboljšimi vinskimi letniki, v njih pa je skrbno varovan tudi poseben vinski zaklad, najstarejše slovensko vino zlata trta iz leta 1917. V družbi starejših polnitev pa so tudi novejša zorjena in sveža vina sodobnega okusa, ki spoštujejo tako tradicijo kot tudi zahteve današnjega vinoljuba.

Ptujska klet od leta 2012 že sedem let zapored kraljuje tudi na prestolu najboljšega slovenskega vinarja, kar je posebno priznanje, ki ga podeljujejo na največjem neodvisnem ocenjevanju vin na Dunaju – AWC Vienna.



Zanimivost

SAUVIGNON, suho

Pullus sauvignon sodi v linijo svežih vin, ki navdušijo z intenzivno sortno aromatiko, prijetno svežino, sočnostjo in lepim zaokroženim telesom. Je nežne limonaste barve z zelenkastim odtenkom. V ospredju je izražena intenzivna aromatika, ki nas spominja na pušpan, pasijonko, črni ribez, suha zelišča, grenivko, koprivo in bezgovo cvetje.



Vina Ptujške kleti so poznana pod imeni treh blagovnih znamk: Pullus, Haložan in Pinky Chick. Pullus je bil od svojega začetka leta 2007 določen kot zmagovalec okusov, kar nenehno tudi dokazuje – najprej med vinoljubi, ker je zanesljiva izbira za ljubitelje izvrstnih vin, potem pa še med stroko, kjer stalno prepriča na tekmovanjih doma in po svetu.

Že vse od svojega rojstva so vina Pullus v samem svetovnem kakovostnem vrhu, saj osvajajo najvišja odličja in priznanja na največjih svetovnih vinskih ocenjevanjih. Vina Pullus so v zadnjih devetih letih prejela več kot 300 medalj, kar jih uvršča v družbo največkrat odlikovanih blagovnih znamk vin na svetu.

RUMENI MUŠKAT, polsladko

Je tipičen predstavnik pristnega muškata iz Štajerske. Je blede limonaste barve. Intenzivna aromatika nas spominja na limeto, limonino travo, bezgovo cvetje in pomarančno skorjo. Vino je lepo zaokroženo, njegovi okusi pa ostanejo še dolgo po zadnjem požirku.



SIVI PINOT, suho

Pullus sivi se ponaša z barvo prepeličjega očesa, ki je značilna za optimalno zrelo maceriran sivi pinot. V ospredju je izražena intenzivna čista sortnost, ki spominja na zrelo hruško, mandlje, gozdne jagode in drugo pečkato sadje, na koncu pa je dopolnjena z notami nektarine in sadnih karamel. Okus je eleganten, izrazito saden, da skoraj lahko ugriznemo vanj, pookus pa dolg in kremast.



RENSKI RIZLING, polsuho

Je nežne limonaste barve. Na nosu nam razkriva tipične vonjave svežega renskega rizlinga, ki spominjajo na breskev, bombone, limeto in druge citruse. Prefinjen in harmoničen okus z lepo zaokroženim telesom in ravno pravišnim ostankom nepovretega sladkorja. Nedvomno kralj med vini, kot tudi (upravičeno) imenujemo renski rizling.



PINKY CHICK, polsladko

Je mlad, svež, atraktiven trendovski rosé, ki že v vonju navduši s svežo sadno-cvetno cvetico, ta pa se nadaljuje v prijeten rahlo sladkast pookus. Je vino, ki prija vsem mladim po letih ali po duši. Postrežemo ga primerno ohlajenega (8 do 10 °C) poleg jastoga, lignjev na žaru ali školjk na buzaro.



Izbrana VINA



OSEBNA IZKAZNICA

Okoliš:
Štajerska Slovenija

Leto začetka:
1934

Velikost:
1.100 hektarov

Letna pridelava:
4.500.000 litrov

PUKLAVEC FAMILY WINES

Opis Kleti



Zgodovina vinske kleti Puklavec Family Wines je precej podobna zgodovini družine Puklavec. V tridesetih letih prejšnjega stoletja je Martin Puklavec prevzel položaj tajnika vinarske zadruga v Ormožu ter kmalu postal direktor in gonilna sila pri gradnji kleti, kot jo poznamo danes. S svojim inovativnim vodstvom je imel Martin Puklavec pomembno vlogo pri razvoju in prepoznavnosti vinorodne regije. Na začetku novega tisočletja se je zgodovina ponovila. Njegov naslednik Vladimir Puklavec se je vrnil v regijo v velikem slogu.

»Oče je bil pred drugo svetovno vojno eden od ustanoviteljev zadruga v Ormožu in po vojni kljub nacionalizaciji ostal tudi njen direktor. Zato sem, ko se mi je nasmehnila poslovna sreča, kleti vnovič dodal družinsko ime,« je povedal Vladimir Puklavec, ki je leta 2009 prevzel Ljutomersko in ormoško klet. Z nakupom obeh kleti je združil vinarstvo v regiji in ga prestavil na višjo raven. Obe kleti sta se z večmilijonsko naložbo tehnološko posodobili, obnovili so tudi vinograde. Puklavec je skupaj z družino in okoliškimi kooperanti trdno odločen, da bo izpolnil očetovo vizijo: pridelovati najboljše vino.

Vina vinske kleti Puklavec Family Wines se rojevajo v osrčju slikovitih Ljutomersko-Ormoških goric v vinorodni deželi Podravje, kjer so za vinogradništvo zagotovljene odlične mikroklimatske razmere. Obdelujejo 1.100 hektarov vinogradov, od tega je 590 hektarov v njihovi lasti, preostalo pa imajo kooperanti. Trenutno pridelajo 4,5 milijona litrov vina na leto, polovico ga izvozijo. Letos maja so odprli tudi butično vinsko klet v Severni Makedoniji z zmogljivostjo do 400.000 steklenic na leto, kjer pridelujejo rdeča vina iz sort cabernet sauvignon, merlot in vranec.

Izbrana VINA

RUMENI MUŠKAT, polsladko

Polsladki rumeni muškat je pogosta izbira ljubiteljev slajših vin. Vino je srednjega telesa z značilnimi muškatajnimi notami, ki spominjajo na limonino travo, citruse, nageljnove žbice in breskev. Odlikujeta ga intenzivna cvetica ter prijeten slajši in osvežujoč okus. Ponudimo ga samostojno ali kot aperitiv.



TRAMINEC, polsladko

Traminec je sorta z majhno rodnostjo, a izjemno kakovostjo. Iz njega pridelujejo izključno slajša vina. Je polnejšega telesa z značilnimi razkošnimi notami po vrtnici, ličiju in vijolici ter z nežno pikantno noto. Ponudimo ga k zmerno sladkim sladicam, azijskim jedem ali kot samostojno poslastico.



SIVI PINOT, suho

Sivi pinot je svetovno razširjena sorta, ki dobro uspeva v Jeruzalemskih gorah, kar dokazuje že desetletja. Je srednjega telesa z izraženo sortno cvetico, ki spominja na nektarine, citrusove lupine, zrelo rdeče jabolko in začimbne poprove note. Ponudimo ga k testeninam, školjkam, svinjini in mehkim sirom. Vedno priljubljena.



Zanimivost

Poleg penine seven numbers brut, ki je pridelana po klasični metodi in je najdražja penina v kleti, je najbolj priljubljena penina iz kleti Puklavac Family Wines muškata penina, ki že vrsto let navdušuje s svojo značilno muškata cvetico in harmonijo okusov. Pridelana je po tankovski oziroma charmat metodi iz sorte muškat otoneel.

MUŠKATNA PENINA, polsladko

Je pogosta izbira ljubiteljev slajših, aromatičnih, trendovskih penin. Pridelana je po charmat postopku iz sorte muškat otoneel. Je lahkotnejša, živahna, osvežujoča penina s preostankom sladkorja, ki očara z značilno muškata cvetico. Ponudimo jo kot aperitiv ali samostojno.

ROSE PENINA, polsuho

Pridelana je po charmat postopku iz sorte modri pinot. Je lahkotnejša, živahna penina s preostankom sladkorja, ki sledi trendom. Očara s svežino in intenzivno cvetico po jagodičevju in brusnicah. Ponudimo kot samostojno ali k manj sladkim sladicam. Vedno priljubljena.



"NAŠE NAJBOLJŠE VINOGRAD

smo tako kot vina označili s sedmimi števkami. S tem smo dosegli sledljivost vsake steklenice, saj natančno vemo, s katere vrhunske lege prihaja grozdje,« o vinih iz linije Seven Numbers razlaga Mitja Herga.

ENOLOG **Mitja Herga**



Slovarček

VINA

1.

ALKOHOLNA STOPNJA

Volumski odstotek alkohola (vol. %) nam pove, koliko alkohola (etanola) vsebuje določen volumen alkoholne pijače.

3.

TERROIR

Občutek določenega prostora, ki se izrazi v vinu, vključuje pa rastišče (vpliv podnebja, sestava tal, prst, lega, naklon ...) ter vinogradniško in vinarsko tradicijo določenega območja.

2.

BARVA VINA

Vina se po barvi delijo na bela, rdeča in roséje, vendar je paleta njihovih dejanskih barv zelo široka.

4.

OKUS

Okus vina je senzorična zaznava vina v ustih. Pri okušanju v ustih vrednotimo sladkost (suho, polsuho ...), kislost, tanine, telo, značilnosti okusa (saden, cveten, rastlinski ...) in pookus.

BELO VINO

Bela vina so pridelana iz belih sort grozdja. Njihov razpon barv gre od rumenkaste z zelenimi odtenki, prek slamnate pa do zlate in jantarne.

5.

SLADKOST

Sladkost vina nam pove, koliko nepovretega sladkorja (g/l) je v stekleničenem vinu. Vino je lahko suho, polsuho, polsladko ali sladko.



ROSÉ

Vino rosé je pridelano iz grozdja rdečih sort, od pridelave rdečih vin pa se postopek razlikuje v tem, da grozdje takoj sprešajo ali pa je stik z jagodnimi kožicami (maceracija) zelo kratek. Razpon barve teh vin gre od številnih rožnatih odtenkov pa vse do blede rdeče.

ORANŽNO VINO

Slog vina, ki ga pridelujejo iz belih sort, vendar je čas stika mošta z jagodnimi kožicami (maceracija) daljši, in sicer od nekaj dni pa do nekaj mesecev. Daljša maceracija daje vinu oranžno oziroma jantarno barvo.

RDEČE VINO

Rdeča vina so pridelana iz rdečih sort grozdja. Njihov razpon barv gre od temno rožnate pa do skoraj črne.



SUHO VINO

Vino, pri katerem koncentracija reducirajočih sladkorjev ne presega devet gramov na liter, če koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot dva grama pod koncentracijo reducirajočih sladkorjev.

POLSUHO VINO

Vino, pri katerem je koncentracija reducirajočih sladkorjev več kot devet in manj kot 18 gramov na liter, če koncentracija skupnih kislin, izražena v gramih vinske kisline na liter, ni več kot 10 gramov pod koncentracijo reducirajočih sladkorjev.

POLSLADKO VINO

Vino, pri katerem je koncentracija reducirajočih sladkorjev več kot 18 in manj kot 45 gramov na liter.

SLADKO VINO

Vino, pri katerem koncentracija reducirajočih sladkorjev presega 45 gramov na liter.

MLADO VINO

Vino, ki se začne prodajati še v letu trgatve.

SVEŽE VINO

Vino, ki ima živahne kisline ter čist in saden značaj.

MIRNO VINO

Vino, ki ima zanemarljivo nizko vsebnost raztopljenega ogljikovega dioksida. V to kategorijo torej sodijo vsa vina, ki nimajo mehurčkov.

PENEČE SE VINO

Vino, ki vsebuje raztopljen ogljikov dioksid in zaradi tega mehurčke.



PO SLADKORNI STOPNJI OZIROMA KONCENTRACIJI REDUCIRAJOČIH SLADKORJEV PENEČA SE VINA IN PENINE DELIMO NA:

- popolnoma suhe (brut nature), ki vsebujejo manj kot 3 g/l reducirajočih sladkorjev;
- izredno suhe (extra brut), ki vsebujejo manj kot 6 g/l reducirajočih sladkorjev;
- zelo suhe (brut), ki vsebujejo manj kot 12 g/l reducirajočih sladkorjev;
- suhe (extra dry), ki vsebujejo od 12 do 17 g/l reducirajočih sladkorjev;
- polsuhe (sec), ki vsebujejo od 17 do 32 g/l reducirajočih sladkorjev;
- polsladke (demi sec), ki vsebujejo od 32 do 50 g/l reducirajočih sladkorjev;
- sladke (doux), ki vsebujejo več kot 50 g/l reducirajočih sladkorjev.

Avtor slovarja: Marko Ipavec



RADGONSKE GORICE
since 1852



OSEBNA IZKAZNICA

Okoliš:
Štajerska Slovenija

Leto začetka:
1852

Velikost:
500 hektarov

Letna pridelava:
4.000.000 litrov

RADGONSKE GORICE

Opis Kleti



Naša največja in najstarejša peničarka, klet Radgonske gorice, ima dolgo in razgibano preteklost. V obdobju med letoma 1792 in 1835 jo je razširil nadvojvoda Janez, brat cesarja Franca. Leta 1819 je bila ustanovljena Kmetijska družba za Štajersko v Gradcu, ki je imela podružnico tudi v Radgoni. Radgončan po imenu Kleinošek je leta 1852 poslal na trg prve penine po klasični metodi s sekundarnim vrenjem v steklenici, o čemer so takrat pisale Bleiweisove novice, eden pomembnejših takratnih slovenskih časopisov.

Pozneje je Kleinoškovo podjetje odkupila švicarsko-francoska družina Bouvier. Proizvodnjo so močno razširili in zgradili številne še danes uporabne kleti. Po drugi svetovni vojni se je ustanovil Kmetijski kombinat Radgona, ki je upravljal vinograde in klet, leta 1997 pa je bila ustanovljena današnja delniška družba Radgonske gorice.

V kleti Radgonske gorice vsako leto napolnijo okoli štiri milijone steklenic, od tega – če seštejemo steklenice klasičnega volumna in manjše – kar milijon steklenic srebrne radgonske penine, ki se proizvede po charmat oziroma tankovski metodi.

Izbrana VINA

ZLATA RADGONSKA PENINA, suho rose

modri pinot

Nežna lososova barva obljublja živahnost in svežino. V vonju in okusu nas očarajo sadne note jagodičevja, skritega v zelenju gozdnih tal. Za njimi se skoraj neopazno prikrađejo značilne, čisto nežne zorilne arome kruha in kruhove skorje, ki penini podelijo kanček prefinjenosti in tradicije. Poživljajoč prestiž za mlade po srcu in duhu.

Penina, ki je navdušila ljubitelje penečega po vsem svetu: na ocenjevanju Glass of Bubbly (London) je prejela trofejo, v ZDA na Great American International Wine Competition dvojno zlato medaljo, v Ljubljani je postala svetovni šampion in še in še.



TRAMINEC

Tisti, ki ga poznamo po pridevku »s črno etiketo«. Tisti, ki so ga pili že naši dedje, babice, očetje in mame in ga tudi v naša srca usidrali kot »tapravega«. Ki je na vonju intenziven in spominja na divje vrtnice. Ki je širokega telesa, z dolgim odhodom. S pravo harmonijo v okusu, ki se zrcali na zadovoljnih obrazih, ko srknejo požirek in ga pustijo spolzeti po grlu ...



JANŽEVEC

Domačin iz Radgonskih goric, ki ga vsi poznajo. Vedno nasmejan in »od sonca razvjen« je nepogrešljiva družba pri vsakem omizju. Janževac je odlično mešano vino z obilo svežine in prijetno cvetico, ki spominja predvsem na jabolka in limone. V njem najdemo ravno pravo ravnovesje sort laški rizling, šipon, renski rizling in sauvignon.



Zanimivost

SREBRNA RADGONSKA PENINA, muškati rumeni muškati

V svetlo rumenih odtenkih te opojne pijače se nam nežno odkriva tipični muškati karakter, ki dela penino prepoznavno, a hkrati med penečimi se vini čisto samosvojo. In ker so si v tej prepoznavnosti rumenega muškata želeli čim manj diskretnosti, je penina na kvasovki zorela le kratek čas. Tako nas srebrna radgonska penina muškati navdušuje z aromatikom ter prevzema z lahkotnostjo in živahnostjo, ki nam bosta osvežili prihajajoče poletne dni.



SREBRNA RADGONSKA PENINA, polsuho

Pravimo ji tudi penina slovenskih src, saj po njej Slovenci posežemo največkrat. Tradicija in prepoznavnost jo umeščata v slovenske domove, njen mladostni videz in okus pa jo uvrščata tudi med penine ženskih src in mlade generacije. Nežno rumena barva z zlatimi odtenki kar kliče po užitkih, ki jih s svojim tihim šumenjem zagotavlja vsaka sveže odprta steklenica.

ZLATA RADGONSKA PENINA, suho

chardonnay

Penina, ki zadovolji izbrane okuse. Suha, ki preseneča z radoživostjo in svežino. V vonju in okusu nas omamljajo sadne note in lagodni spomini na travnik pomladnih cvetic. Za njimi se prikrađejo značilne, a nežne note po kruhu in praženem, s čimer se okus zapolni in se penina izkaže v vsem svojem sijaju.



»GLAVNA PRODAJNA IN PRI KUPCIH NAJLJUBŠA IZDELKA OSTAJATA ZLATA IN SREBRNA RADGONSKA PENINA.

Trendi so se v zadnjih petih letih malce spremenili v prid suhim zlatim peninam. Medtem ko so še pred 15 leti med klasičnimi peninami posegali večinoma po polsuhi, se danes vse več kupcev nagiba k suhi oziroma zelo suhi penini,« ugotavlja enologinja Klavdija Topolovec Špur.

ENOLOGINJA
Klavdija Topolovec Špur

Večina vinoljubov zelo dobro pozna srebrno in zlato radgonsko penino, v kleti Radgonske gorice pa pridelujejo tudi posebne penine, ki zadovoljijo tudi najbolj prefinjene ljubitelje mehurčkov. V premium liniji oziroma med posebnimi polnitvami je na posebnem mestu penina millésime. »Millésime je francoski izraz, ki pomeni letnik, torej poudarja, da je peneče se vino letniško. Hkrati gre za izraz, ki je pomembno merilo kakovosti določenega letnika, ki se z njegovo uporabo še bolj poudarja. V Šampanji se samo najboljši šampanjci – kar pa ni vsako leto – označijo kot millésime,« razlaga glavna enologinja.





**KLET
BRDA**

Družinski vinogradi



OSEBNA IZKAZNICA

Okoliš:

Goriška brda

Leto začetka:

1957

Velikost:

1.000 hektarov

Letna pridelava:

6.000.000 litrov

KLET BRDA



Opis Kleti

Klet Brda je bila ustanovljena leta 1957 kot zadruga in je še danes v stodstotni lasti briških vinogradnikov, zato direktor Silvan Peršolja venomer poudarja, da je to klet s konceptom družinskega vinogradništva.

Je največja pridelovalka in izvoznica slovenskih vin, ki s prepoznavnim slogom osvaja ljubitelje vina doma in v kar 26 državah sveta. Po uradnih podatkih ima Klet Brda, ki združuje 400 briških vinogradniških družin, tudi največje prihodke med vsemi slovenskimi vinskimi kletmi. Njihovo poslanstvo je, kot poudarjajo na Dobrovem, da v vinu izrazijo edinstvenost terroirja Goriških brd.

Ponekod imajo kralje, v Brdih pa že od nekdaj stavijo na kraljico – rebulo, ki je zasajena na 27 odstotkih vinogradniških površin, kar pomeni, da je največ med vsemi tamkaj zasajenimi sortami. Pomenljivo je tudi, da je nikjer drugje ni toliko kot v Brdih, kjer jo mnogi štejejo za avtohtono vinsko sorto, čeprav je pravilneje reči, da je udomačena lokalna.

V Kleti Brda so v več kot 60-letni karieri prejeli že morje pohval in nagrad, zato težko izberejo najpomembnejšo. Po veljavi gotovo največ pomeni platinasta medalja na londonskem ocenjevanju pri Decanterju za rebulo bagueri 2013, ki je prejela kar 97 točk od stotih, pravijo v Kleti Brda.

Zaščitni znak Kleti Brda je rebula, ki pa jo lahko vinoljubi okusijo v raznih preoblekah. Kot sorta tisočerih obrazov se izvrstno odreže kot aperitiv (peneča se rebula), sveže mirno vino, ki spremlja mediteransko kulinariko (zlata rebula ali rebula quercus), ali prva dama – kompleksno, bogato vino, ki zori v hrastovih sodih (rebula bagueri).

Zanimivost

0 REBULI

ZLATA REBULA KLET BRDA 2018

– sveža, sadna in lahkotna

Je lahkotno vino s poudarjeno aromo mediteranskih citrusov.

Neobremenjeno spremlja poletne solate, ribe, testenine z zelenjavo in pomladanske rižote. Kakovostna vina Kleti Brda vsakodnevne obroke lahko spremljajo z značilno briško radoživostjo.

Ponujajo sodoben slog vina za vse tiste, ki tudi od običajnih dni pričakujejo več.

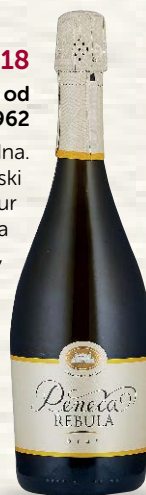


PENEČA REBULA 2018

– ikona med peninami že od leta 1962

Sveža in žgečkljivo sadna.

Pridelana po tankovski metodi, tri mesece »sur lie«. Dolgo časa je bila to edina briška penina, zagotovo pa je najbolj priljubljeno peneče se vino na osnovi rebule, tradicionalne briške vinske sorte. Osvežujoč aperitiv in odlična spremljevalka lahkih prigrizkov.



REBULA QUERCUS 2018

– sinonim za Brda, osvežujoča in nepozabna

Lepo se poda k ribam, morskim sadežem in tipični briški kulinariki. Vina linije Quercus so v Sloveniji že dolgo v vrhu najbolj priljubljenih svežih vin vrhunske kakovosti, saj ponujajo odlično razmerje med kakovostjo in ceno, hkrati pa so sinonim za sodoben slog vina – sveže, sadno dišeče in polnega okusa. Vina linije Quercus so odlična spremljava jedem mediteranske kuhinje, ki temelji na raznolikih sezonskih sestavinah.



REBULA BAGUERI SUPERIOR 2016

To je veliko vino za velike kozarce. Grozdje zanj se pridelava v štirih izbranih vinogradih – Neblem, Višnjeviku, Medani in Cerovem. Gre za lege, ki sorti najbolj ustrezajo – na vrhu gričev, kjer je največ sonca. Trte rastejo iz tipične briške zemlje opoke, kar se v vinu kaže s poudarjeno mineralno noto. Rebula bagueri superior vre v izbranih francoskih barikah, kjer tudi zori prvih šest mesecev.

Nato je donegovana v velikih elipsastih sodih iz slavonskega hrasta.



Izbrana

VINA

CABERNET SAUVIGNON QUERCUS 2017

– sofisticirano, polno in strukturno

Zagotovo eno najbolj priljubljenih rdečih vin Kleti Brda. Sortni vonj spominja na črni ribez, zeleno papriko, cedro in meto. V ustih je vino polnega sladkega okusa; lepo ga dopolnjujejo tanini, ki skupaj z vaniljevo aromo tvorijo izredno harmonijo in dolg odhod. Lepo se poda k bifteku, mineštram, srednje dozorelim sirom in divjačini. Izraziti okusi za vino s karakterjem.



“REBULA JE ZAŠČITNI ZNAK GORIŠKIH BRD.”

A tudi sama Klet Brda, ki združuje 400 kooperantov, je nekako zaščitni znak Brd. Rebula je namreč obstala v svetu, ker so tako hoteli v kleti. Prihodnost sorte, ki je doslej v svetu veljala za anonimno, postaja predmet zanimanja poznavalcev, pridelovalcev in ljubiteljev vina, pravi enolog Darinko Ribolica.

ENOLOG **Darinko Ribolica**

Temperature strezbe VINA

**DA VINU NE DELAMO
KRIVICE, JE NUJNA
TUDI PRIMERNA
TEMPERATURA
POSTREŽBE.**

**PENEČA SE VINA:
OD 5 DO 8° C**

Peneča se in sladka vina
potrebujemo nižjo temperaturo,
bogatejše penine in šampanjci
pa malce višjo.

**MLADOSTNA IN LAŽJA
BELA VINA:
OD 8 DO 10° C**

**STRUKTURNEJŠA BELA
VINA, MACERIRANA IN/
ALI ZORJENA
V LESENIH SODIH:
OD 10 DO 12° C**

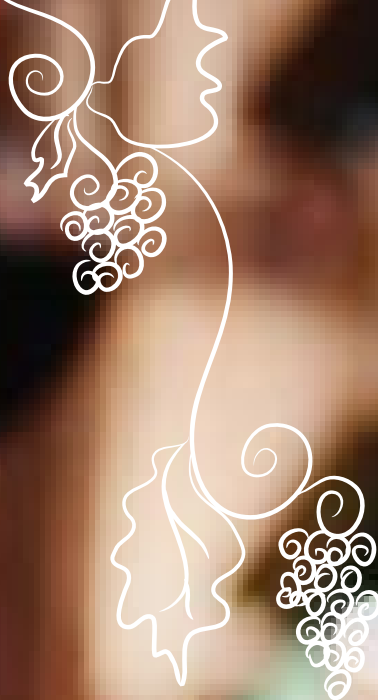
**ROSEJI:
OD 8 DO 12° C**

**MLADOSTNA IN LAŽJA
RDEČA VINA:
OD 14 DO 16° C**

**BOGATA IN ARHIVSKA
RDEČA VINA:
SOBNA TEMPERATURA
OD 18 DO 20° C**

Ta vina ponavadi prej
dekantiramo ali jih zračimo dlje
časa, da se sprostijo vonjave.





DEKANTIRANJE JE POSTOPEK,
PRI KATEREM VINO IZ STEKLENICE
PRETOČIMO V KARAFO (POSODO ZA
DEKANTIRANJE). Z DEKANTIRANJEM
LAHKO PRECEJ IZBOLJŠAMO
PREDVSEM OKUS RDEČIH VIN.

ZAKAJ?

Starejšim vinom pred uživanjem ali strežbo odstranimo usedlino, ki ostane v steklenici.

Drugi želen učinek je seveda prezračevanje vina, ki ga obogati s kisikom, zaradi česar se po približno 30 minutah vino odpre in tako ponudi večje bogastvo arom.

Dekantiranje VINA



VIPAVA
1894
125 let



OSEBNA IZKAZNICA

Okoliš:

Vipavska dolina

Leto začetka:

1894

Letna pridelava:

3.000.000 litrov



Opis kleti

VIPAVA
1894

Za vinogradništvo v Vipavski dolini je bilo prelomno leto 1894, ko so vipavski vinogradniki ustanovili prvo vinsko klet v Sloveniji. Vinogradništvo in vinarstvo imata torej v Vipavski dolini dolgo tradicijo. Ugodne klimatske razmere in flišnata tla so dobra podlaga za rast vinske trte. Severni veter »burja«, ki jeseni preganja oblake nad dolino, pripomore k ugodni klimi za zorenje grozdja. Trte na Vipavskem so zasajene na obrobnihih gričih, zjutraj jih obsije sonce, v žgočem dnevu se senčijo v vinogradnikovi senci.

Vipavski vinogradniki so z ustanovitvijo kleti želeli združiti moči in iz svojega grozdja pridelati kakovostna vina. Njihov trud in tradicijo nadaljuje Vipava 1894 še danes. Zgodovina kleti je bila burna in neločljivo povezana z zgodovino Vipavske doline, vendar se z novim pristopom in zagnanostjo stanje skokovito izboljšuje. Danes z Vipavo 1894 sodeluje 330 vipavskih vinogradnikov, ki s pridelavo kakovostnega grozdja ohranjajo svoja mala kmetijska gospodarstva in skrbijo za urejeno kulturno krajino.

Medtem ko je vipavska klet v zadnjih letih na trgu ponujala le belo in črno linijo, ki sta namenjeni prodaji v trgovinah, so lansko jesen predstavili revitalizirano linijo Lanthieri z retro etiketami in steklenimi zamaški. V njej od belih sort najdemo pinelo, zelen, malvazijo, sauvignon, sivi pinot in chardonnay, kmalu pa se jim bo pridružil še rumeni muškata. Rdeče sorte pa zastopajo merlot, cabernet sauvignon, barbera ter zvrst merlota in caberneta.



VIPAVA ZELEN

– sortno značilen,
edinstven, s šopkom zelišč

Umirjen vonj svežega
koščičastega sadja,
mediteranskih dišavnic,
citrusov. Okus je nekoliko
lažji, bolj svež, s prijetno
nežno aromo zelišč.

VIPAVA ROSE

– jagode, češnje, veliko svežega,
rdečega sadja, poletje v kozarcu

Srednje močan vonj, ki nas
spomni na jagodni kompot,
rdeče češnje, rdeči ribez. Polnega
okusa, srednjega telesa, zaznavno
sladek. V ustih vztraja nežna,
sadna aroma z živahno kislostjo.
Rose je dobro uravnotežen,
občutek sadja ostaja dolgo.

Zanimivost

Klet Vipava 1894 deluje lokalno. Odkupuje
grozdje iz vinogradov, ki jih obdelujejo majhni
družinski vinogradniki. V letu 2018 je prevzela
grozdje 350 vinogradnikov, ki obdelajo okoli
500 ha vinogradov. Tako neposredno omogoča
ohranjanje vinogradniške panoge na Vipavskem
in pripomore k obstoju malih kmetijskih
gospodarstev. Vinogradnike spodbuja tudi k
ozaveščenosti pri uporabi sredstev za varstvo
rastlin in pripomore k urejeni kulturni krajini.

V letu 2019 so prejeli številna priznanja za
kakovost, kar potrjuje, da je na novo začrtana pot
kleti Vipava 1894 prava.



Izbrana VINA

VIPAVA BARBERA

– veliko črnega sadja, mehka,
zrela in sočna

Črna češnja, rdeči ribez, karamela,
podrast. Mehka in srednje
močnega telesa. Vino z bolj
živahno kislostjo in izrazitim
karakterjem zrelega črnega sadja.

VIPAVA PINELA

– sadno dišeča, umirjena in mehka

Vonj je nežen, spomni nas na tropsko
sadje, nektarine, limonino lupino v
niansi. Srednje intenziven, nekoliko
svež okus. Dolg in aromatičen
zaključek.



VIPAVA CABERNET SAUVIGNON

– temno sadje in začimbe,
temperamentno

Višnja, črni ribez, zrela
sliva. Zeleni poper in kava
v odtenkih. Intenziven,
srednje močan okus. Tanini
so poudarjeni, vendar vino
daje saden vtis in mehak
zaključek.

VIPAVA PENINA ZELEN

– prijetna in diskretna,
mehkega okusa, z obilo
sadnih zaznav

V vonju najdemo suho jabolko,
lupine citrusov, nekaj zelišč. Na
prvi vtis slajša, vendar mehka,
z živahno kislino. Pospremi
nas s sortno značilno aromo
limonine lupine.



MONIKA KOSMAČ:

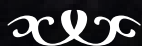
Avtohtoni sorti Pinela in Zelèn dajeta kleti in
vinorodnemu okolišu Vipavska dolina svojstven pečat.
Za vinarja je vsako leto nov izziv donegovati sortno
značilen in Zelèn in Pinelo, ki poznavalce navdušita in
vzbudita zanimanje tistih, ki ju okušajo prvič.

MARKO BENČINA:

Na Vipavskem je doma raznolikost. Imamo razgibane
terene in pester sortni sestav, ki omogočata pridelavo
več vinskih slogov, lahko osvežite s penino ali uživate v
kompleksnosti zrelih vin. Osnovni pogoji pa so vedno
enaki: pomembna je obremenitev in vzgojna oblika
vinske trte. Dobro vino je moč pridelati samo z dobrim
grozdem in dobrim sodelovanjem z vinogradniki.

ENOLOGI

Hannes Sabathi, Monika Kosmač, Marko Benčina



OSEBNA IZKAZNICA

Okoliš:

Bela krajina

Leto začetka:

1958

Velikost:

26,5 hektarov

Letna pridelava:

500.000 litrov



Opis Kleti METLIKA



Prvo vinarsko zadrugo so v Metliki ustanovili leta 1909. Takrat še ni bilo vinske kleti, zato je bila vloga zadruga predvsem svetovalna. Kmalu se je pokazala potreba po vinski kleti, zato so jo deset let pozneje tudi zgradili, a je bila med drugo svetovno vojno porušena do temeljev.

Klet na zdajšnji lokaciji je bila postavljena leta 1958. Na začetku se je kupovalo vino od metliških vinogradnikov in se kot odprto vino prodajalo kupcem. A ambicije so bile večje, zato so začeli saditi lastne vinograde in kmalu so pridelali tudi prvo lastno vino. Danes je Vinska klet Metlika eden pomembnejših stebrov Kmetijske zadruga Metlika. Ima dobrih 26 hektarov lastnih vinogradov, kar pomeni okoli 114 tisoč trt, ki so zasajene na dveh strnjenih legah – Vinomer in Vidošiči. Poleg tega klet z grozdem oskrbujejo kooperanti, ki dobavijo dobro polovico grozdja. V povprečju v kleti pridelajo okoli 600 tisoč litrov vina na leto.

Pred dobrimi 50 leti, leta 1968, je bila v Vinski kleti Metlika napolnjena prva steklenica z metliško črnino, leta 1981 so v Metliki pridelali prvi rose v Sloveniji, iz žametovke, zaslužni pa so tudi za pridelavo prvega ledenega vina v takratni Jugoslaviji.

Izbrana VINA

Lani minoost

V kleti niso ponosni le na metliško črnino PTP, prav posebno čast izkazujejo staremu vinjaku, ki se ponša z imenom Mathia de Luca in ima oznako VSOP. Poleg osredotočenosti na kakovost pridelave metliške črnine in belokranjca zadnje čase vse več pozornosti namenjajo pridelavi prestižne linije vin. Tako se bo modri frankinji prestige, ki zori v barikah, pridružil še popolnoma nov član prestižne linije, chardonnay prestige.

ROSE

V Vinski kleti Metlika so leta 1981 naredili prvi slovenski rose. Danes je pridelan iz sorte modra frankinja in s svojim izrazitim sadnim vonjem ter okusom še zlasti prija v toplejših poletnih mesecih. Izjemno hvaležno v kombinaciji s hrano, saj se lepo poda k večini obrokov.



BELOKRANJEC PTP

Prav zaradi sortne sestave, kjer nobena sorta ne sme presegati 10-odstotnega deleža, klimatskih in talnih posebnosti, to vino odlikuje harmonija različnih sortnih arom, po drugi strani pa suh, bogat in poln okus. Temelji na sortni sestavi Bele krajine in je zaradi svojih karakteristik, ki jih ne najdemo v nobenem drugem vinu, cenjen v vinskem svetu.



MODRA FRANKINJA

Je najbolj cenjena rdeča sorta grozdja v Beli krajini. Dosega najvišjo kakovost in daje izjemne letnike. Po večmesečnem dozorevanju v lesenih hrastovih sodih in nekajmesečnem dozorevanju v steklenicah se iz grobega mladega vina spremeni v uglajeno, harmonično in bogato vino s primerno izraženimi tanini.



MODRA FRANKINJA PRESTIGE

Gre za nadgradnjo klasične belokranjske modre frankinje. Dolga maceracija drozge in večletno zorenje v lesenih hrastovih sodih samo še dodatno potrjujeta kakovost tega izjemnega vina. Dvanajstmesečno zorenje vina v novih 225-litrskih sodih iz francoskega hrasta obogati kraljestvo arom in okusa modre frankinje ter ji doda prijetno mehke tanine.



METLIŠKA ČRNINA PTP

Je izjemna rdeča zvrst z bogato zgodovino pridelave in izraženimi značilnostmi sort grozdja, tradicije in belokranjskega prostora. Sodi med srednje težka slovenska vina, saj ga odlikujeta srednje visoka alkoholna stopnja in prijetna kislina. S svojo edinstveno sestavo, ki temelji na modri frankinji in žametni črnini, tvori žametno slovensko rdeče vino prijetnega sadnega okusa.



METLIŠKA ČRNINA PTP, ZAŠČITENO VINO S PRIZNANIM TRADICIONALNIM POIMENOVANJEM,

je rdeča zvrst, sestavljena iz modre frankinje, žametne črnine, portugalke, šentlovenke in gamaya. »Za nas je metliška črnina najpomembnejše vino, zato ga ne zanemarjamo. Čeprav je odsev tradicije, ki je zaščitena z oznako PTP, ga venomer tudi izboljšujemo in prilagajamo sodobnemu okusu. Lani smo bili šampioni Metliške vigredi,« je povedal enolog Jure Štalcar.

ENOLOG Jure Štalcar



Vrstni red SERVIRANJA VIN

KADAR V VEČERU
ODPREMO VEČ
STEKLENIC VINA, JE
POMEMBNO, KAKŠEN
VRSTNI RED BOMO
IZBRALI.

PRED

BELA VINA	RDEČIMI
SUHA VINA	VINI S PREOSTANKOM SLADKORJA
VINA Z MANJ ALKOHOLA	ALKOHOLNO BOGATEJŠIMI
LAŽJA VINA	TEŽJIMI
MLAJŠI LETNIKI	STAREJŠIMI
NEVTRALNA VINA	TISTIMI, KI SO BOLJ AROMATIČNA

1.

KORAK: OPAZOVANJE VINA

Prvi pomemben stik z vinom je vizualni. Opazujte barve in njene odtenke. Barva vam bo pomagala določiti tudi starost vina – mlajša bela vina so bolj bleda, starejša vina pa imajo intenzivnejše odtenke. Pri rdečih vinih je prav nasprotno: mlajša imajo intenzivnejše odtenke, s starostjo pa njihova barva blede. Kozarec nagnemo in pogledamo barvo v sredini kozarca in na robovih.

2.

KORAK: VONJANJE VINA

Vino zaznavamo s čutnicami v nosu. Ko vino natočimo v kozarec, ga najprej povonjamo v mirujočem stanju, brez vrtenja. Takrat iz kozarca izhajajo lahko hlapne arome, pozorni pa smo na stanje vina – ali je čisto ali nečisto. Šele v drugi fazi kozarec zavrtimo, da ga prezračimo, saj se tako v njem sprosti veliko več arom. Če kozarca ne znamo zavrteti v roki, lahko to storimo na ravni površini, torej na mizi.



VRTENJE KOZARCA
NI LE MODNA
MUHA, AMPAK S
TEM SPROSTIMO
ŠTEVILNE MED SEBOJ
PREPLETENE AROME.

VINO VEDNO
NATOČIMO V KOZAREC
LE DO TRETJINE.

3. KORAK: OKUŠANJE VINA

Pri okušanju pride vino v stik najprej z jezikom in šele nato z ustno votlino, kjer ga ustavimo. Jezik na robovih zazna kislino in v ozadju grenkobo, nato šele pogoltujemo in zaznamo nove okuse. Zdaj se lahko odločite, ali vam je vino všeč ali ne.

Vina različnih sort, starosti, postopkov pridelave in podobno imajo različne vonje. Pri vonju smo pozorni na že omenjeno stanje vina ter na intenzivnost in značilnosti arome. Vonjave so lahko sadne, rastlinske, cvetne, zeliščne, mineralne, balzamične in podobno. V tem koraku že zaznamo morebitne vinske napake.

VINAKRAS
SEŽANA



OSEBNA IZKAZNICA

Okoliš:
Kras

Leto začetka:
1947

Velikost:
150 hektarov

Letna pridelava:
800.000 litrov

VINAKRAS SEŽANA

Opis kleti



V osrčju Krasa klet Vinakras Sežana že od leta 1947 dalje prideluje vina vrhunske kakovosti. Predanosti in zaupanju kraških vinogradnikov gre zasluga, da jim je skozi desetletja uspelo postati vodilna klet v kraškem vinorodnem okolišu, kjer je zasajenih nekaj čez 600 hektarov vinogradov. Od tega ima klet v lasti 50 hektarov vinogradov v okolici Komna, preostalo grozdje pa odkupijo od svojih združnikov z vsega Krasa.

Raznolikost in posebnost kraškega vinorodnega okoliša se izražata v vseh njihovih vinih, med katerimi izstopa teran PTP – slovenska vinska posebnost. Že stoletja cenjen zaradi svojih zdravilnih učinkovin, je nepogrešljiv spremljevalec suhomesnatih izdelkov in lokalne kulinarike.

Klet neguje spoštovanje do narave in lokalnih tradicij, zato vzgaja le sorte grozdja, ki popolnoma ustrezajo naravi tega območja. Od rdečih sort zorijo poleg refoška še merlot in cabernet sauvignon, na rdeči kraški zemlji pa so si svoje domovanje našle tudi bele sorte. Posebno pozornost namenjajo pridelavi vitovske grganje, malvazije, chardonnayja. Kakovost vin potrjujejo tudi prejete medalje in priznanja na domačih in mednarodnih ocenjevanjih.



»TERAN PTP JE SLOVENSKA VINSKA POSEBNOST,

pridelana iz grozdja sorte refošk na Krasu. Je vino z značajem, zavezano tradiciji in hkrati željno sodobnosti, zato je tako mlad in razigran kot zorjen in uglajen. Smo največji pridelovalci terana PTP na svetu in verjamo, da vztrajno dvigovanje kakovosti od prvega brsta do kozarca in krepitev avtentičnosti postavlja teran PTP na zemljevid najbolj prepoznavnih vin,« pravi glavna enologinja Nika Gregorič.

GLAVNA ENOLOGINJA VINAKRAS
Nika Gregorič

TERAN PTP CLASSIC 1 L

– vino z značajem, zapisano tradiciji, ponos kraške planote

Večni klasik, h kateremu se lahko brezskrbno zatečemo ob vsaki priložnosti. Mladosten in svež, očara nas z intenzivno rdečo barvo in izrazito sadno cvetico po gozdnih sadežih. Že stoletja cenjen zaradi svojih zdravilnih učinkovin, je nepogrešljiv spremljevalec suhomesnatih izdelkov in lokalne kulinarike.



Ali ste vedeli?

PTP je priznано tradicionalno poimenovanje, s katerim se lahko označijo vina, če je za tako označevanje predhodno izdelan elaborat, ki opredeljuje geografsko območje in lastnosti vina, ter utemeljuje uporabo tradicionalnega poimenovanja za vina, za katero so geografsko območje in lastnosti določeni s posebnim predpisom. Najbolj znani vini s tovrstno oznako sta cviček in teran. Prvi slovenski vini, ki sta dobili oznako PTP, pa sta metliška črnina in belokranjec.

Zanimivost

Pridelava terana je omejena le na kraško planoto, kjer trte refoška svojo moč zajemajo iz rdeče zemlje »terre rosse«, bogate s silikati in železom. Pečat unikatnosti pa teranu dodajo tudi svojevrstne podnebne značilnosti.



IZBRANI TERAN PTP ELITE 0,75 L

– izbrana kakovost za ljubitelje eno-gastronomskih užitkov

Izbrana kakovost se začne v vinogradu. Grozdje zori na izbranih legah, kjer vinograde boža sredozemsko podnebje in krepi svežina alpskega sveta, ki jo prinaša burja. V kozarcu se nam razkrije z omamno cvetico po rdečih sadežih in svojevrstno polnostjo okusa. Zaključuje se počasi in z žametnim občutkom taninov. Tradicionalno se prileže k pršutu, odlično pa se poda tudi k jedem z žara.



TERANOV LIKER PTP 0,5 L TER 1 L

– razkošnost, ki elegantno dopolni sladke trenutke

Teranov liker PTP je del tradicije Krasa. Aromatizirano vino, pripravljeno po skrbno varovanem kraškem receptu, nas očara s svojo intenzivno temno rdečo barvo in prefinjeno cvetico gozdnih sadežev. Primeren kot aperitiv, se odlično poda tudi k sezonskim štrudljem in drugim sladicam iz jagod in gozdnih sadežev.



MALVAZIJA ELITE 0,75 L

– sveže-sadna razigranost okusov.

Sveža in razigrana ter polnega okusa se razkiva z značilno sortno aromo in cvetico, ki spominja na cvetove akacije, eksotično sadje in beli poper. Zmernega telesa ter dolgim pookusom. Priporočajo jo k rižotam, belemu mesu, ribam ter svežim sirom. Vino, ki kar kliče po dodatnem požirku.





OSEBNA IZKAZNICA

Okoliš:
Dolenjska

Leto začetka:
1928

Letna pridelava:
1.000.0000 litrov

Opis Kleti KRŠKO

Klet Krško deluje v okviru Kmečke zadruge Krško, z. o. o., in že od leta 1928 navdušuje s kakovostnimi in vrhunskimi vini. Gradijo na tradiciji, večletnih izkušnjah, dobrem poznavanju dolenjskih značilnosti in sodobnih tehnologij, kar zagotavlja, da je klet danes opazen ponudnik vin visoke kakovosti in hkrati vodilni proizvajalec cvička PTP.



Najpomembnejša blagovna znamka Kleti Krško je cviček PTP z značilno rdečo etiketo z motivom stare grajske kleti. Dokaz za visoko kakovost vin so številne nagrade in priznanja tako z domačih kot tudi tujih ocenjevanj.

Poslanstvo Kleti Krško je pridelati vina najvišje kakovosti in najboljši cviček PTP ter zagotavljati stalno kakovost, ob tem pa ustvarjati priložnosti za prijetno druženje in povezovanje ljudi.

Zanimivost

V Vinski kleti Krško negujejo vina v kletih starega grajskega poslopja, kjer so nekdaj prebivali grofje Auerspergi. V 18. stoletju je bilo gospodarstvo Šrajbarskega turna oziroma gradu Leskovec pri Krškem na vrhuncu. Leta 1770 je bila zgrajena tudi še danes lepo ohranjena Vinska klet Krško, v kateri pa seveda takrat niso hranili cvička, ampak različna, predvsem bela vina. Vinograde so imeli predvsem v bližnji okolici, bogat arhiv o tem pa je hranjen v fondu Šrajbarski turn v Arhivu Republike Slovenije v Ljubljani.

Izbrana VINA



CVIČEK PTP

Svetovni vinski posebnost cviček PTP je vino z bogato večstoletno tradicijo. Posebnost zato, ker je pridelan iz rdečkastih, rdečih in belih sort, kar evropska zakonodaja dovoljuje le izjemoma. Cviček PTP iz Kleti Krško navdušuje z nežnim okusom vabljuje kakovosti, kar dokazujejo tudi številna priznanja z ocenjevanj. Je suho vino z nizko alkoholno stopnjo do 10 volumskih odstotkov, v katerem odseva radoživa dolenjska pokrajina. Lahkotno, sveže, pitno in hkrati živahno vino cviček PTP je vino sodobnega človeka.

MODRA FRANKINJA CLASSIC

V litrski steklenici ali buteljki 0,75 litra, kakor vam je bolj všeč. Naj vas ne odbije litrska steklenica, češ da gre za preprostejšo in manj kakovostno različico. Tudi v večji steklenici upravičeno nosi ime Classic. Klasična modra frankinja višje rubinaste barve, zelo sortnega vonja po rdečih in celo zrelejših sadežih. Tanini so zreli, prijetno mehki, prav nič nasilni, skladni s celotno strukturo vina, ki deluje harmonično in ima dolg pookus. V buteljki prav tako, če ju boste primerjali. Morda je v tej nekaj več fines.



MODRA FRANKINJA PRESTIGE

Prestižna oznaka je upravičena. V vseh pogledih, saj gre za lepo in resno vino, v katerega se kaže poglobiti in mu odmeriti dovolj časa, ker se tako kot vsako veliko vino v kozarcu iz minute v minuto razvija in bogati. Najprej pritegne globoka in sijoča rubinasta barva, potem čudovito prepleten vonj po zrelih robidah, borovnicah, suhem sadju in figah, z nežnimi notami dima in praženega v ozadju, ki delujejo kot fina začimba, zaradi preudarnega zorenja v lesu. Nato v ustih razvaja z mehkobo, polnostjo in sladkimi tanini ter kavno-čokoladnim pookusom. Prava mera zrele kisline mu daje pitno svežino in napoveduje še dolgo dolgo življenje. Kupiti zdaj, lahko spiti takoj, lahko počakati najmanj pet let.



ZELENI SILVANEČ

Na Dolenjskem redke v vinogradih, še redkejši sam v steklenici, ker običajno konča v zvrsteh. Kdor ljubi milo, prijetno, aromatsko nežno vino, se mu ne bi smel odreči. Taka je splošna predstava o tem (ne)znancu, ampak tale ponuja več: skoraj zlato rumeno barvo, lepo sestavljen in dovolj prepoznaven vonj po jabolku, zreli hruški, vinogradniški breskvi in ananasu, v ustih razneži s polno, zrelo in dolgo kislino. Mehke svežine mu ne manjka, zato ne bo hitro zapustil mize in kozarcev.

Ali ste vedeli?

V Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani hranijo pismo, v katerem grof Auersperg opozarja največjega slovenskega pesnika Franceta Prešerna na njegov dolg za vino, ki ga je »odnesel« iz njegove kleti. Morda so prav med mogočnimi oboki kleti Krško nastali znameniti verzi »Prijetli, obrodile so trte vince nam sladko«.

»V OBJEMU TRADICIJE' PRAVI NAŠ SLOGAN. PRAVZAPRAV BI TO LAHKO BIL SLOGAN SLEHERNE DOLENJSKE KLETI.

Zakaj? Zato, ker dolenjsko vinogradništvo temelji na tradiciji, na cvičku. Na vinu, ki je zaznamovalo zadnjih nekaj desetletij slovenskega vinarstva. Cviček. Nežen, rubinasto rdeč, z vonjem po jagodičevju. Žamet in svež. Tisti, ki se z napisanim ne strinja, že dolgo ni okusil te žlahtne dolenjske kapljice ... V času, ki postavlja kvaliteto pred kvantiteto, je to še posebej občutiti,« pravi enolog Jure Grubar.

ENOLOG Jure Grubar



Spajanje VINA IN HRANE



Peneče se vino



aperitiv, ki zbudi željo po hrani,
morske in zelenjavne jedi

Lahko belo vino



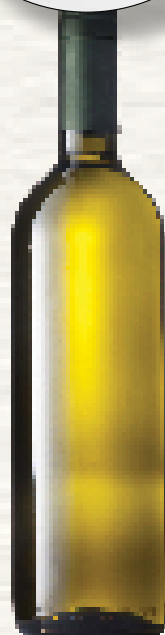
zelenjavne jedi, preproste ribje jedi,
kuhana govedina, puran, piščanec,
lahke testenine, solate, morske jedi

Polno belo vino



žar, ribje jedi in perutnina
v močnejših omakah,
suhomesni izdelki

Aromatično belo vino



zelenjavne jedi, teletina z
dišavinami, kozji sir, določene
sladice

Najmanj boste zgrešili, če boste izbrali vino,
ki ga poznate in vam je všeč.

Uživajte!

OSNOVNI NAPOTKI

Vino je odlična dopolnitev jedem, možnosti spajanja vina in hrane pa je neskončno. Najpomembneje pri tem je, da mora biti vino vselej le dopolnilo hrani, ne sme prevladovati.

Prepričanje, da gredo bela vina k belemu mesu in rdeča vina k rdečemu mesu, ni popolnoma utemeljeno. Zato smo za vas pripravili osnovno preglednico, kakšno vino lahko ponudite k določeni hrani.



V mislih imejte preprost nasvet:

lahka hrana – lažja vina novejših letnikov;
težja hrana, kompleksnejše jedi – močnejša, bolj strukturna vina, tudi starejših letnikov.



Izdajatelj:
Poslovni sistem Mercator, d.d.,
Dunajska cesta 107,
1000 Ljubljana, Slovenija