

Vino 20 LET

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik XXI • št. 1 • pomlad 2023
10,20 € (za naročnike 9,24 €)



Srebrni se godi krivica

Klavdija Topolovec Špur
Radgonske Gorice

8

Zrela rdeča

22

Kogl

44

Batič

40

Bufolin

54

Pripravljeni na trgatve 2023

ascon.si

GRAPES' LINE

Ko strojno obiranje postane privilegij.

Vrhunski stroj vključuje vse najnovejše inovacije PELLENC – patentiran sistem SMART za nežen prevzem grozdnih jagod od trte, selekcijo jagod od listja že v notranjem transportu ter zelo natančno selekcijo tujkov preden jagoda pride v zalogovnik preko SELECTIVE PROCESS sortirne mize. Tehnologija obiranja je enaka kot pri samohodnem kombajnu zadnje generacije, hkrati pa je stroj bistveno cenejši. Visoko učinkovit, tudi najzahtevnejšim vinogradniškim poznavalcem zagotavlja neprekosljivo kakovost dela, zelo preprosto upravljanje, predvsem pa omogoča da obiranje opravijo hitreje in sicer točno takrat ko je grozdje idealno za trgatve. Prilagojen za nočno trgatev ali v zgodnjih jutranjih urah ko so temperature grozda v vinogradu nizke.

CWM
Corrado Wine Machinery

CWM PRST - 120

Vrhunska peristaltična črpalka za najnežnejši možen način premika vina. Patentirana in popolnoma sanitarna črpalka, edina z možnostjo regulacije valjev in popolno izločitvijo kisika iz pretoka omogoča enostavno polnjenje in praznjenje sodov na osnovi radio komunikacije pretočnih pištol.

INTEGRAL' WINERY M

99,8%
ČISTE & CELE JAGODE

Izredno nežno ločevanje jagod od pecljev v kombinaciji z dvema ločenima sistemoma sortiranja: 1. vibrirajoča miza za razporeditev jagod pred sortirno mizo ob sočasnem odcejanju mošta nastalega pri transportu in odstranjevanje majhnih zelenih odpadkov, insektov, majhnih zelenih jagod 2. dvostopenjska sortirna miza z valji za izločanje pecljev. Jagode po selekciji praviloma ostanejo cele. Po koncu delovnega dne je z eno tipko omogočeno sočasno odpiranje vseh elementov in pokrovov kar omogoči pristop do vseh elementov in pranje je sedaj bistveno skrajšano.

Ascon
ascon.si

Dolinska cesta 1H • 6000 Koper • (05) 625 00 00 • info@ascon.si

71 | NAMIG

Vinarji predstavljajo

Iz svojih kleti

Refoški

Besednjak

Refošk 2016

Slovenska Istra, www.besednjak.eu



foto: Marijan Močivnik

Goran Besednjak: Imetnik WSET® certifikata 3. stopnje Miha Svetelšek je o tem vinu zapisal: intenzivno rubinaste barve z nežnimi vijoličastimi odtenki. Aroma je precej intenzivna, že kar razvita in bogata, skoraj bi lahko rekli opojna. Prevladujejo zreli temni gozdni sadeži (črni ribez in borovnice), višnja in temna čokolada, v ozadju še nežna nota lesa in vijolic. V ustih je suho, sočno, kar polnega telesa in z izraženo kislino, ki daje vinu značilno sortno svežino. Vino deluje usklajeno, nedvomno vemo, da pijemo refošk. Prevladujejo sadne zaznave (borovnice, višnje in črni ribez), druge je čutiti v ozadju. Tanini so žametni, zreli in vinu dajejo hrbtenico. Odhod je daljši in temeljito očisti ustno votlino. Referenčni primer: zrejenega refoška. Zelo dobro. To vino bi se odlično ujelo s tradicionalnimi slovenskimi jedmi, kot so na primer segedin, jota, pečenice s kislim zeljem ipd., zelo dobro pa bi podprlo tudi bolj mastno svinjsko meso z žara, npr. čevapčice, klobase, vratovino ipd. Vino je pripravljeno za pitje že zdaj, a ima nekaj možnosti za razvoj. Popiti do 2028.

Prodajno mesto:
v kleti, Na Logu 10, Ankaran
Cena: 18,00 EUR

Kralj

Refošk Corpo 2016

Slovenska Istra, vinakralj@gmail.com



foto: Marijan Močivnik

Matej Kralj: Ko je oče, pobudnik naše vinske zgodbe, leta 2009 posadil tisoč trt malvazije, me je zadelo kot strela z jasne ga – želim se ukvarjati s pridelavo vina. Poglobil sem se v stroko. Začel sem z odprtim vinom, kot stara šola sem napredoval korak za korakom. Leta 2017 sem postal mladi prevzemnik kmetije. Smo manjše vinarstvo, saj obdelujemo le pet hektarjev vinogradov, največ malvazije in refoška. Imamo devet različnih etiket vina, med njimi več linij refoška, ki jih pridelujemo odvisno od leta. Prihodek na kmetiji dopolnjujemo s turizmom ter ponujamo degustacije in doživetja. Refoški Corpo so tako ime dobili zaradi krepkega telesa. To je linija z bogatejšimi, strukturnejšimi vini, v kateri boste v prihodnosti našli tudi malvazijo. To je tudi prvi stekleničeni starani refošk iz naše kleti. Grozdje je pobiram oktobra, ko je že malo osušeno. Maceriram tri tedne, potem gre za dve leti in pol v rabljene barike. Sledi triletno zorjenje v steklenicah. Je suh, poln, v njem začutimo čokolado, tobak, višnjevi liker ... Vino z dolgo življenjsko dobo.

Prodajno mesto: v kleti,
Škocjan 27, Koper
Cena: 25,00 EUR

Simčič, Karol & Igor & Marijan

Refošk penina

Goriška brda, www.vinosimcic.si



foto: Marijan Močivnik

Igor Simčič: V času habsburškega imperija je Anton Simčič v Brdih na Humu kupil hišo in posestvo s tremi vinogradi. Vino in sadje so sprva prodajali bližnjim gostincem in trgovcem, ko je Gorico dosegla železnica, pa dlje, tudi vse do Dunaja in Trsta. Sin Karol je po končani kmetijski šoli začel širiti posestvo. V delo sta se vključila še njegova sinova Marijan in Igor, in skupaj so sprejeli odločitev o specializaciji v vinogradništvo in vinarstvo. Leta 1996 so napolnili prve steklenice lastnega vina pod blagovno znamko Simčič. Danes, ko se v delo vključuje že naslednja generacija, skrbimo za 85 hektarjev vinogradov v Brdih in Vipavski dolini. Na Humu smo zaokrožili vinsko klet, ki lahko sprejme milijon litrov vina. V njej negujemo pester sortni in slogovni nabor vin, med njimi tudi peneča vina. Refoški penina se lepo zapeni. Je temne, neprosojne rubinaste barve. Cvetica je sadna, po zrelem rdečem sadju, zlasti malinah in češnjah, tudi slivah, nekoliko je biskvita. V ustih se ponovijo zreli rdeči sadeži, vino je iskriko, svežina in sadnost sta lepo povezani. Penino priporočamo k hladnim mesnim predjedem.

Prodajno mesto: v kleti,
Hum 8a, Kojsko
Cena: 7,00 EUR

