



www.topsracija.com

Svaka vinarija koja to može i koja drži do sebe, pridružila se Danu mladog vina, magičnom konceptu ispijanja mladog vina koji je osmislio i u praksi sproveo „kralj Božolea“ Žorž Debuf, prepoznavši potencijal prvog vina napravljenog posle berbe, koje se može piti nakon fermentacije, samo posle nekoliko nedelja. U Božoleu mlado vino se pravi isključivo od sorte grožđa Game, a početak njegovog ispijanja, od 1975. godine Francuska je Zakonom odredila treći četvrtak u novemburu. Iako je u našoj zemlji sve prihvaćeniji, ovaj koncept dozvoljava slobodniji pristup, kako sortama od koje će se mlado vino praviti, do dana kada će biti otvorena prva boca.

Sremskokarlovачka Vinarija „Vinum“, vlasnika dr Milana Ubavića, treću godinu za redom za prijatelje i saradnike organizuje Dan mladog Pinolea. Na adresi Karlovačkog mira 26a u Sremskim Karlovcima, u petak, 15. novembra, u prostranom, ali vrlo ugodnom ambijentu, nedavno potpuno završenog prostora za degustacije (sala za degustacije za 46, zatvorena terasa za 50, VIP sala za 12 osoba), od 18:00 do 22:00 smenjivali su se gosti, zadovoljni onim što su probali, i prvim nagoveštajima kvaliteta onog šta mogu da očekuju u narednoj godini od vina iz berbe 2019.

- Godina je bila odlična, berba je bila na vreme, vino je tehnološko dobro odraćeno, i za par dana, trećeg četvrtka u novemburu naći će se na tržištu. Tehnologijom karbonske maceracije dolazimo do vina lagane strukture i lepršave aromatike. Pinole je lagano, jako romantično vino, sa 12% alkohola, elegantno, sa malo tanina. Najvažnije je da će ga biti dosta. Prve godine flaširali smo 500, druge 650, ove 800 boca Pinolea, progres uslovjen tržištem - kaže dipl. tehnolog i enolog vinarije Jovica Urošević, pod čijim nadzorom su stvoren i oblikovani Grašac, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Mustra, Rose, Frankovku, Pinot Noir, Bermet beli i Bermet crni.

Da se zadržimo još malo na mladom vinu. Naš domaćin kaže da svake godine njegov tim ima priliku da degustira nekoliko vrsta mladog vina iz različitih krajeva Evrope. Po njegovim rečima, Pinot Noir-a, kao mlado vino od ostalih ističe veoma velika romantičnost. Pinot Noir je jako zahvalna sorta za mlada vina i rose, sa karakterističnom aromom koja ga izdvaja u odnosu na druga vina.

Smatra, da kako je godina pogodovala za Pinole, tako isto je i za ostala vina, pa možemo generalno očekivati dobra vina.

- Sva vina su, za sada, završena. Crvena vina, kao što je Frankovka za 2 - 3 nedelje ide u barik. Bele i rose vina su u tankovima radi se na talogu i plan je da u martu krenemo flaširanje. Jako sam zadovoljan rose-om od Pinot Noir, zahvaljujući tehnološkog zrelosti grožđa ubranog na vreme, sa niskim prinosima od kilogram - kilogram i sto po čokotu. Grašac je takođe

jako dobar u odnosu na prošlu godinu, ekstraktivniji i malo alkoholniji. Sauvignon Blanc Mustra jako romantična, i sve je za jedan stepen više u odnosu na prethodnu godinu. Zasluge za to dobrom delom ima i mnogo više rada u vinogradu, koji je iznedrio jako dobre stvari, snizio prinose, i poseban fokus je bio na branju isključivo zdravog i kvalitetnog, što će biti i naš cilj u narednim godinama, zarad što višeg kvaliteta finalnog proizvoda - vina – rekao je gospodin Urošević i dodao:

- Chardonnay je trenutno u delimično novim, delimično godinu dana starim baricima. Pinot Noir ove godine nismo proizvodili jer je 2017. bila godina za to, od pre par nedelja na tržištu, kao i Chardonnay 2017 od pre par meseci. On je godinu dana odležao u buradima, 6 meseci u tanku, i 6 meseci u boci, što je idealno vreme da se krene sa prodajom. Sauvignon je standardno dobar, proizveden od tri klona, jednog koji dolazi malo ranije, zbog aromatike, dva malo kasnije, zbog strukture. Spojeni daju vrhunski proizvod.

U opusu Vinarije „Vinum“ nalaze se i dva vina bez kojih se nijedan karlovački podrum ne može zamisliti. To su Bermut (Bermet beli) i Bermet crni.

Od 2018 godine Vinarija „Vinum“ radi i mirno vino za penušavac od Grašca. U junu je stavljen u boce, na sekundarnu fermentaciju, koja je sada završena i 2021. očekujemo prvi put izlazak na tržište prvi Grašac penušavac u Srbiji – obavestio je Jovica Urošević.

Sve ovo možete videti i u vinima uživati u toku radnog vremena Vinarije „Vinum“ od 8:00 – 16:00 h. Prethodno proverite kalendar događaja na sajtu vinarije: www.vinum.rs/kalendar/



Dan mladog vina sa PINOLEOM Vinarije Vinum
ponedeljak, 18 novembar 2019 21:06

