



MASTER OF WINE U POSETI VINARIJI ZVONKO BOGDAN

U vinariji *Zvonko Bogdan* sa nestrpljenjem očekuju posetu Roda Smita, nosioca titule Master of Wine i jednog od predsednika sudijskih panela na Decanterovom ocenjivanju vina. Tokom njegovog trodnevnog gostovanja u vinariji krajem januara, najbolja vina iz premijum linije ove kuće biće tema brojnih masterclassova i radionica koje će voditi ovaj svetski priznati autoritet.

Podsetimo, vino *Cuvee No.1* vinarije *Zvonko Bogdan* osvajalo je zlatne medalje na Decanterovim ocenjivanjima tri puta zaredom, uz pregršt drugih odličja i ocene koje se po pravilu kreću između 90 i 95 poena.



KOZLOVIĆ WINERY
Since 1904

Vina vinarije Kozlović možete
naći u svim bolje snabdevenim
vinotekama u Srbiji.



MUŠKAT MOMJANSKI KOZLOVIĆ

*-vino za zaštićenom
oznakom izvornosti*

Muškat momjanski ponos je istarskih vinara iz Momjana i Buja. U avgustu 2021. dobio je zaštićenu oznaku izvornosti, tj. porekla (ZOI), najviše odlikovanje za kvalitet po regulativi Evropske unije. Vinogradarsko područje za muškatić momjanski ZOI ograničeno je na svega četrnaest hektara, a za familiju Kozlović, koja od 1904. živi s vinom, muškatić momjanski je deo identiteta, kako podneblja tako i vinarije. Godinama već sinonim za vrhunsku istarsku malvaziju, ova vinarija ozbiljno pretenduje da i sa poluslatkim *Muškatom momjanskim* postane najbolji promoter ovih vina



Nakon berbe i ručne selekcije grožđa sledi kriomaceracija (period u kojem izmuljano grožđe odležava na vrlo niskoj temperaturi kako bi groždani sok 'povukao' iz pokožice što više aroma), a zatim fermentisano vino dozreva u tankovima od inoksa kako bi se sačuvala svežina i izuzetne, primarne arome i postigla harmoničnost. Tako nastaje poluslatki Kozlovićev *Muškat momjanski* ZOI.

Inače, grožđe dolazi iz vinograda Valle, starosti između deset i tri-deset sedam godina, a berba se obavlja ručno. Vino je bistre, svetložute boje, a na mirisu vrlo čisto i lepršavo, s obiljem razigranih i intenzivnih aroma tipičnih za muškatić momjanski (belo cveće, zrelo žuto voće i sušene marelice), a na koje se fino nadovezuje diskretna nota muškatoćnog oraščića. Vrlo harmonično, sočno i intenzivno na ukusu, zaobljenog tela uz obilje svežine koja je u idealnom balansu sa slašću, ovo vino svoju raskoš pokazuje i u intenzivnoj i dugotrajnoj završnici. Zbog svega toga, može se uživati u njemu samostalno, na kraju obroka, gotovo kao desert, dok pravi gurmani vole da ga uparuju s delikatesnim guščijim ili pilećim paštetama, uz pratnju zrelih sireva i selekciju suvog voća.

Ukoliko vas je ova priča zaintrigirala, potražite Kozlovićev poluslatki *Muškat momjanski*, ima ga u svim bolje snabdevenim vinotekama u Srbiji. Vredeće...