

Vino

Revija za ljubitelje
vina, kulinarike
in drugih užitkov

letnik XXIII • št. 3 & 4 • jesen, zima 2025
21,90 € (za naročnike 19,98 €)



DVOJNA
ŠTEVILKA
(magnum)



Pozimi pred božičem, na primer,
ko ni sezone, skoraj dnevno
pošiljamo pakete vina po vsej Evropi,
že znani gostje jih preprosto
naročijo preko spleta.

Marko Bolčina,
Posestvo Saxida

8

Malvazija

20

Štajerska

38, 48

Łukasz Mielnicki

72



Malvazija

Lepotica ali zver?

Sedemintrideset tokrat opisanih malvazij me je utrdilo v prepričanju, da je malvazija lepotica in zver. Lepotica, kadar očara s homogenim vonjem, ki nima ene same dominante, temveč je prijazno ponujen in vendar hkrati lahko tudi zahteven. Zver nastane, ko je vsega obilo in se v ustih zgodi otipni kolos iz polnosti, teže, nižje kislosti in viskoznosti, kar preseže vsak umami, ki ga poznamo pri azijskih jedeh, predvsem zaradi čestega dodatka natrijevega ali kalijevega glutamata. Pravzaprav pri nobeni jedi ne dobimo tako kompleksnega naskoka otipnih zaznav, kot ga lahko da zelo krepko vino. Tipne zaznave se še povečajo zaradi etanola, ki s tako imenovano navidezno termično zaznavo, podobno tisti, ki jo da ostra začimba, povzroči dodatno pikantnost. Tudi mehurčki ogljikovega dioksida prispevajo k dodatni nasladi, čeprav brez sladkorja, ker možgani ustvarijo nagrado, kar je takojšnje ugodje. Zato ni nenavadno, da se je vino v preteklih desetletjih prelevilo iz pijače za vsak dan, kot so bila enostavna ter prazna in nizkoetanolna vina (od 8 do 11 vol. %) do osemdesetih let prejšnjega stoletja, v težke, skoraj brutalne primerke s petnajst ali več maligani, z dodanim sladkorjem, da bi se le dosegel užitekarski vtis. Na srečo pa je vino pametnejše

in noče več slediti patološki želji po pretirani moči, zato se vedno bolj uveljavlja nova paradigma: manj je več. Z njo se vino vrača k izvornemu in pristnemu statusu, ki mu ga je namenila narava. Vino je biološka (čeprav ekološka), etanol vsebujoča pijača, ker je živa znotraj sebe: vsebuje encime, ki ga stalno spreminjajo, ter kakšno bakterijo in kvasovko (žive in odmrle), ki lahko povzročijo pozitivne ali negativne organoleptične spremembe, kar ustvarja tveganja, lastna naravnim procesom, ki jih pri vinu, kar je ključno spoznanje, zniža že naravno nizek pH, ki mikrobom ne dovoli rasti. Malvazije v tokratnem naboru prikažejo ves naravni potencial, od mladostnega, zrelega, jantarnega, do arhivskega vina, vključno z eno samo penino, ki naj bodri bodoče peničarje. • Vedoč, da so malvazije v zadnjih desetletjih skokovito napredovale, sem k degustaciji pristopil z velikimi pričakovanji. Appetit po visoki kakovosti vin bi lahko prinesel razočaranja, če se večina pričakovanj ne bi izpolnila. Pa se je zgodilo nasprotno. Pravzaprav sem se že vprašal, ali nisem postal preveč navdušen in popustljiv. Zato je prvemu krogu sledil še drugi (kot vsakič): vsako vino sem ponovno okusil naslednji dan in tako v nekaj dneh vsakemu vinu omogočil enakopravno obravnavo. Na koncu so podeljene iskrice odmerile pričakovanja.

Pomembne razlike ali le želja po prepoznavnosti?

V čem so si podobne in različne kraške (1), vipavske (17), briške (4), istrske (11) in še štiri iz čezmejnega sosedstva (Hrvaška: Istra 1, Italija: Venezia Giulia 2, Collio 1)? Če bi utemeljitev začel s podnebno-talnimi razlikami in jim pripisal največji pomen, bi moral vsako poreklo obravnavati posebej. Kot bi moral med seboj primerjati enake letnike in vsaj primerljive tehnološke izvedbe. Nastalo bi več ugank, kot bi bilo relevantnih ugotovitev. To pa ne pomeni, da bi kateremu koli dejavniku že vnaprej želel omejiti vpliv. Gre preprosto za to, da bi takšno rezoniranje zahtevalo bistveno več vin in več degustatorjev ter statistično zasnovan preizkus. Zato sem vina razporedil predvsem glede na stopnjo razvoja in letnik ali tehnološko različnost (npr. jantarna vina), kot je pokazalo vino v kozarcu. Ker pa se nočem izogniti odgovorom na vprašanja, ki jih zastavlja podnaslov, naj dodam nekaj izkustvenih, čeprav posplošenih opazk, ki ne izhajajo samo iz opisanih vin, ampak iz degustacijske prakse zadnjih let.

- Brda. Štiri malvazije nakažejo, da se spreminja tehnološka naravnost vinarjev. Sortna identiteta je pomembna, a ni najpomembnejša. Povedano po domače, vino mora biti predvsem dobro, aromatsko moderno, kar pomeni, da se izkaže mineralni aromatski poudarek in čistost profila. Vina sledijo trenutni modi zahtevnejših belih vin, ki se pojavljajo povsod po svetu skoraj ne glede na sorto in na koncu izkažejo pitnost, tudi če jih cena umesti v najvišji rang. Ker je malvazija poslovno pomembna le za maloštevilne Brice, je jasno, da nihče ne sili v vstopni cenovni razred.
- Kras. Novembrski salon malvazij v Unionski dvorani je želel izpostaviti naravne danosti, ki opredmetijo percepcijo. Malvazije so bolj klene, celo

vitke (če ni pomoči lesa), ker jim kislost daje pitkost. Aromatska paleta je bolj razpršena kot pri briških ali vipavskih, kar pove, da vinarji sledijo tradiciji in ohranjajo svoje pridelovalne principe, kot so jih naučile izkušnje. V tem smislu ni tolikšne navezanosti na modne trende, kar prav zato ponudi zavedanje o specifičnostih terroirja. Na italijanskem delu Krasa je morda očitnejši premik k zahtevnejšim vinom, višji stopnji zrelosti in cenovni umestitvi, kot narekuje zahtevnost trga (konkurenca cenejših vin iz drugih regij).

- Vipavski primerki. Vipavska dolina postaja znova prebujen okoliš in malvazije so odličen dokaz za tehnološko in marketinško prenovu, kar povedo že etikete. Ponudba malvazij je razvejana, izbira slogov velika in kakovost rastoča. Toliko dobrega vina znotraj ene sorte in različnih tipologij bi težko našli v drugih okoliših. Vipavska malvazija postaja prodajna kategorija, kar pomeni, da bo tudi njen bodoči poslovni pomen še večji. Poudariti velja dobro in stabilno sortno definicijo, ki omogoča prepoznavnost, kar je še razlog več, da ji bodo kupci v bodoče bolj naklonjeni.
- Slovenska Istra. Toplota prinese taktilno obeležje, ki je sploh na višji ravni kot v Vipavi ali Brdih. Kar preseneti, je višja vonjalna intenziteta z večjim vplivom primarnih arom in pri nekaterih vinih z zares imenitno izdelano sortno aromo. Hočeš nočeš gre za dejstvo, da je vodilna bela sorta pri vseh vinarjih deležna največje pozornosti. Hrastovina se umika, kar znova povečuje sortno prepoznavnost.

Tradicija zaščite geografskega porekla je včasih omogočila, da se je s specializacijo razvilo zavedanje o okoliših, udomačenih sortah in vinih, ki krasijo vinsko Primorsko. Zdaj pa prihaja čas, da se iz preširoke sortne palete izluščijo tiste stare in nove sorte, ki bodo prilagojene na bodoče tržne priložnosti. In malvazija bo ena od njih.

Malvazija je lepotica in zver. Lepotica, kadar očara s homogenim vonjem, ki nima ene same dominante, temveč je prijazno ponujen in vendar hkrati lahko tudi zahteven. Zver nastane, ko je vsega obilo in se v ustih zgodi otipni kolos iz polnosti, teže, nižje kislosti in viskoznosti, kar preseže vsak umami, ki ga poznamo pri azijskih jedeh, predvsem zaradi čestega dodatka natrijevega ali kalijevega glutamata. Pravzaprav pri nobeni jedi ne dobimo tako kompleksnega naskoka otipnih zaznav, kot ga lahko da zelo krepko vino.



Mladostna razvajanja

Letnik 2024 je najmlajši in z njim vina. Odlično prikaže, da malvazija pač ni lahkotna, čeprav je mladostna. Noče biti enostavna. Polnost in tekstura ter otip so omembe vredne prednosti malvazije. Zato pa svežina (raztopljen in vezan CO₂) ni tako izrazita in je pri nekaterih vinih primanjkuje. Sorta je takšna, da hitro zori, zato tovrstno opozorilo ni odveč. A potem pride takšna, ki še po dveh letih ostane sveže mladostna in je drugim v poduk.

1. Fornazarič, malvazija 2024

Zelo svetlo rumenkasta barva. Nezmotljivo mladostna svežina ob prvem vonjanju. Letniški značaj izrazite sočnosti. Očarljiva neposrednost sadnih vonjev (melona, hruška, marelica, kompot) srednje intenzitete, povsem dovolj za dobro mnenje, v ustih pa zmerna kislost vseeno postavi akcent. Užiti zdaj, kmalu, dokler zmaguje mladost.

Prodajno mesto: kozelj.si • 9,89 € • kmetija-fornazaric.com

2. Guštin, malvazija Fresh 2023

Izrazito rumena barva. Prijazno sorten in mladosten prvi stik. Mineralni vtis je takojšen. Mladostnost zajame frivolne sadne arome (hruška, jabolko, mandarina) in otipno svežino. Prav ta neposredna vonjalna ataka

✱ in ✱✱✱ – Pojasnilo je na koncu članka

je najbolj prikupna. In hkrati pokaže širino. Okus je vitek, čeprav klen, ker tekmuje s kislostjo, in tanini so malo raskavi, vztrajni, a ne pretirani, ker spet povedo, da vino ni samo letniški »fresh«, saj zmore več.

Prodajno mesto: v kleti, Bukovica 52, Volčja Draga, in dostava v trgovine Živex po vsej Sloveniji • 13,00 € • vinagustin.si, vinargustin@gmail.com

3. Koglot, malvazija 2024

Svetlo rumena barva. Prezenca letniške, mladostne organoleptike. Kot da bi šele nedavno odvrelo. S sadno-estrskim vonjalnim značajem ob zmerni mineralnosti. Visoka zaznava svežine. Velja izpostaviti pikantnost in sočnost ter aromatsko čistost, kar so atributi sodobnih vin. Srednje polno in kleno (v smislu kislosti in trpkosti). Za takoj in čez čas.

Prodajno mesto: v kleti, Ulica 9. septembra 149, Vrtojba, Šempeter pri Gorici • 8,00 € • koglot.si, vina.koglot@gmail.com

4. Pasji rep, malvazija Orehovica bio 2024 ✱

Gosta rumena barva. Čeprav šele letniško vino, a takoj zahtevno. Postreže z zrelostjo, sortno identiteto in predvsem koncentriranim, nasičenim vonjem z visoko intenziteto. Zračenje koristi, ker razpre sortne značilnosti. Aromatsko kompleksnost in težo pooseblja zrelost, kar se začuti v ustih: ne gre samo za polnost ali krepkost in izjemno harmoničnost, temveč za izdatnost, nasičenost okusa in otipa (t. i. napetost). Še več si je že težko zamisliti ... Eko. Demeter.

Prodajno mesto: evino.si • 12,90 € • pasji-rep.si

5. Čebtron, malvazija 2024 ✱✱✱✱

Svetlo rumena barva (z zelenkastim odtenkom). Mladostna podoba in prav tak prvi vonjalni vtis prineseta takojšnjo prepoznavo sorte. Odličnost arome in njena popolna čistost ter skladnost okušalnih zaznav se iztečejo v zavedanje o izjemno lepem vinu, polnem, z visoko teksturo, ki jo obeležita svežina in sočnost. Odlična enološka izpeljava. Takoj pohvaliti.

Prodajno mesto: v kleti Preserje 59, Branik, in Spirit house Slovenska cesta, Ljubljana • 7,00 € • 041 500 155, cebron.eu

6. Berce, malvazija Vipava classic 2024

Svetlo rumena barva. Zares mladostno. Potem modna mineralnost in višja vonjalna intenziteta. Mandljev in muškatin cvet. Srednja sortna prezenca. Okušalni splet: elegantno, srednje polno, zmerno živahne kislosti, prijazno pitko in na koncu nekaj mandeljne trpkosti, ki poveča otipno percepcijo. Vse na svojem mestu, kot pritiče letniškemu namenu.

Prodajno mesto: v kleti, Draga 20a, Dornberk, in posestvo-berce.si • 8,00 € • posestvo-berce.si

7. Bordon malvazija classic 2024

Rumenkasta barva z rahlo oranžnim videzom. Moderna mineralnost in mladostna svežina. Potrebuje čas, da se odpre. Počasi izstopijo aromatski poudarki: mandelj, ananas, melona, aloja, cedra, granatno jabolko. Aromatski naboj zato preseže okušalnega: ker je okus neposredno svež in sočen ter se samo zato zdi enostavnejši. Potem pa



srednje obstojen pookus in otipna vztrajnost dopovesta, da razmik ni tako velik: za vino si je treba vzeti čas.
Prodajno mesto: v kleti, Dekani 63, Dekani, in drinx.si • 10,00 € • bordon.wines@gmail.com, vinabordon.si

8. Tonin, malvazija Premium

Svetlo rumenkasta barva. Ataka mladostno letniškega vina je takojšnja. Estrsko-sadna kaskada visoke intenzitete. Citrusni prebitek. Izrazita svežina (CO₂) in živahna kislost. Tipična malvazija v standardu svežega vina. Zato je vse, kot obljublja: namenjena sprotni rabi, a zdrži zlahka še kakšno leto več. Tedaj se bo pravi sortni potencial še dodatno izkazal.

Prodajno mesto: v kleti, Puče 48, Šmarje pri Kopru, in kmetija-tonin.com/shop • 11,00 € • kmetija-tonin.com

9. Robi & Dorjano Korenika, malvazija 2024

Sijoča zrelo rumena barva. Prvi vtis: odličnost mladostnega naskoka. Homogen sortni značaj ob višji, če ne kar visoki intenziteti in kvaliteti vonjev (kokos, žbice, piment, muškatni cvet, citrusi, mediteranske začimbe), kot jih da le slovenska Istra. V ustih ne manjka oprijema, celo nekaj trdote se najde. Ob obstojnem občutku toplote, zmerna kislost in pitkost, oddajo sporočilo: za takoj ali pa čez dve leti, kakor vam drago.

Prodajno mesto: v kleti, Korte 1b, Izola • Cena: 9,76 € • 041 508 520, vinsskakletkorenika@gmail.com

✱ in ✱✱✱ – Pojasnilo je na koncu članka

10. Pucer z Vrha, malvazija Z Vrha sveta je doma 2024 ✱

Rumena barva. Klasično izkazana sortna ataka je lahko učni primerek. Le z minimalno karbidno noto. Aromatska podoba je uravnotežena, srednje intenzitete, v ustih pa kleno strukturo podpira kanček več kislosti, kar prispeva k živahnosti okušalnih zaznav. Vitkost telesa izpove eleganco in pitkost, a moči ne manjka, niti otipa. Lepo vino in lepa malvazija.

Prodajno mesto: v kleti, Nova vas nad Dragonjo 60 a, Sečovlje, in Koželj – Hiša dobrih vin • 8,99 € • pucerzvrha.si

11. Santomas, malvazija 2023 ✱

Svetlo rumenkasta barva ulovi mehurčke CO₂, torej se svežina vidno napove. Prvi vtis je nesporno in odlično sorten (mandelj), a kar močno označen z zdaj modno mineralnostjo (karbid). Srednja polnost naznači sprotno rabo, a je vino po dveh letih še povsem mladostno in živahno, z akcentom kislosti in nežno trpkostjo zaznavo, ki razkrijeta zahtevnejšo, okušalno stran vina.

Prodajno mesto: v kleti, Šmarje 10, Šmarje, in kozelj.si • 13,00 € • 031 483 111, santomas.si

Lepotice iz sosedstva

Čistost aromatskega profila bistveno označi v nadaljevanju našeta vina. Lahko bi zanemaril vse drugo, a tega dejstva ne bi mogel prezreti (občutiti). To lastnost

Vipavska dolina postaja znova prebujen okoliš in malvazije so odlični dokaz za tehnološko in marketinško preno, kar povedo že etikete. Ponudba malvazij je razvejana, izbira slogov velika in kakovost rastoča. Toliko dobrega vina znotraj ene sorte in različnih tipologij bi težko našli v drugih okoliših. Vipavska malvazija postaja prodajna kategorija, kar pomeni, da bo tudi njen bodoči poslovni pomen še večji.

Kras. Malvazije so bolj klene, celo vitke (če ni pomoči lesa), ker jim kislost daje pitkost. Aromatska paleta je bolj razpršena kot pri briških ali vipavskih, kar pove, da vinarji sledijo tradiciji in ohranjajo svoje pridelovalne principe, kot so jih naučile izkušnje. V tem smislu ni tolikšne navezanosti na modne trende, kar prav zato ponudi zavedanje o specifičnostih terroirja.

✱ in ✱✱✱ – Pojasnilo je na koncu članka



prinese odlično enološko delo brez vsake bližnjice. Značilna je za vina, podvržena rigoroznemu delu in popolni kletarski pedantnosti. Po eni strani gre za najvišjo higiensko prakso od grozdja do vina, za optimalni potek vrenja in za ohranjanje primarnih arom. Včasih se zdi tak standard let in nič ne kaže, da bi se to spremenilo. V jantarni izvedbi je čistost profila še težje doseči zaradi večjega oksidativnega tveganja.

12. Kozlovič, malvazija 2024 ✱✱✱

Svetlo rumenkasta barva. Mineralni vtis tišči v ospredje, sledi pa zelo sortna, cvetno-sadna kaskada. Aromatska čistost je popolna. Letniška svežina in sočnost se izpostavi, vendar zoritveni potencial presega takojšnjo očarljivost mladostnega vina. Kislost vzdržuje takt in ob običajni trpkosti (otipne narave!) oznanja, da vino ni samo za sprotno rabo. Vse je na pravem mestu, kot se spodobi za dobroto sorte. Čestitamo in pozdravljamo.

Prodajno mesto: v kleti, Vale 78, Buje, Hrvaška, distribucija v Sloveniji: s-selection.si • 19,00 € • kozlovic.hr

13. Sturm, malvasia 2024 ✱

Svetlo rumenkasta barva je mladostna in sijoča. Mladostni so tudi lepi vonji (hruška, jabolko, ringlo, ingver), z odtisom kvasnic, da ne bo dvoma o frivolnosti letniške arome. Pikantnost. Mineralnost mokrega kamna.

✱ in ✱✱✱ – Pojasnilo je na koncu članka

In predvsem odločen kislinski vpliv, a ravno pravšnji, da dvigne aromo in izpostavi primerno trpkost, ker vino ni preprosto. V maniri resnega, vendar pitkega sloga Collio/Brda vina. Res lepo!

Prodajno mesto: Wine shop, Località Zegla, 1, Cormons (GO), IT, in evino.si • 17,50 € • sturm.it, sturm@sturm.it

14. Škerk, malvazija 2022 ✱

Jantarna barva. Opalescentno. Balzamična uganka s pelargonijo na začetku. Potem se šopiri popolna čistost vonjev, brez animaličnih odvodov, brez kvasnih zaznav in zato izkazujoč aromatsko lepoto prezrelega sadja predikatne kakovosti. Okušalno-otipna eleganca, kljub teži. Greje, a ne peče pri 15 vol. %. Kakšno bo čez dvajset let? Zares pohvaliti.

Prodajno mesto: v kleti, Praprot 21 a, Devin-Nabrežina, IT, in finavina.si • 34,16 € • +39 (0)40 9899213, skerker.com

15. Zidarich, malvazija 2019 ✱

Jantarna barva. Značilen totalni balzamični naskok. Cepitev na vonjalne »podkaste« (smola, dim, vosek, ingver, saje, kvas, les, kostanjev med, melona, mango) skoraj ni mogoča. Tak slog je poseben. V ustih taktilna nasičenost: zasede vse koticke, a brez agresije – trpkost, toplota, viskoznost, napetost (elastičnost). Pomembna odlika je tudi poenotena odličnost vonja (nazalno) in arome (retronazalno). Da zmore vsaj še enkrat toliko let, je razumljivo, a ni ključno. Pohvaliti.

Prodajno mesto: v kleti, Praprot 23 (Loc. Prepotto), 23, Devin pri Trstu – IT, in evino.si • 28,00 € • zidarich.it

Zrelostna parada

Pravzaprav je vseeno, kako hitro pride vino v zrelostno fazo, ker je precej važnejše obdobje, v katerem bo vino obdržalo vse pozitivne lastnosti, ki jih prinese zrelost. Homogena in obstojna večplastna aroma ter zaobljen okušalno-otipni kompleks so zaželene zaznave. Po dveh ali treh letih se malvazija nekako unese, vse se postavi na pravo mesto, zato med takimi vini ne manjka špic. Pri nekaterih zmaga sortna značilnost, pri drugih prevladuje tesna sprema med vonjem in okusom. Stil (slog) ne definira kvalitete, temveč obratno. Če stil ne more zagotoviti atributov kvalitete, ga ni. Je le tehnološki postopek, ki mu ni uspelo izskočiti iz povprečja.

16. Štoka, malvazija 2024

Zlata barva. V nosu se razširi vabljev karamelno-hrastov vonj. Prijazno zasede čutnice. V ozadju zagotovo sortnost, ki pritiče malvaziji. Hrastovi vonji ob začimbnicah zadišijo lahko in očarljivo. Mehkoba in komaj malo klenega značaja zaradi celokupne kislosti in potem jabolčni odhod. Voljna tekstura in polnost.

Prodajno mesto: v kleti, Krajna vas 1d, Dutovlje, in kozelj.si • 9,99 € • stoka.si, vinastoka@gmail.com

17. Valter Sirk, malvazija 2023 ✱

Gosta, skoraj zlata barva napove težo. Koncentracija vonjev v prvem naletu pove vse: takoj se izkaže s prostorno ali široko, bogato in vablljivo sestavljenom aromo



(hruška, dinja, melona, ananas), v kateri ne umanjka niti rahla kvasna sled, ki le potrdi, da gre za krepko in sortno izrazito vino, ki je po dveh letih v najboljši kondiciji in na vrhu pričakovanj: ohranja svežino in sočnost ter pikantnost ob rahlo grenkljati mandeljnasti noti, ki smo je vajeni. Naj bo še več takšnih. Zelo pohvaliti.

Prodajno mesto: Deliz Maribor, Dulči Kranj, mabat-int.si • 12,20 € • valtersirk.com

18. Dobuje, malvazija 2022 ★

Zlata barva močno zasije in pokaže visoko presojnost. Sprva izskoči cvetje (pelargonija, iris, kutina). Bo rastlinska stran močna? A se takoj za njo pojavijo bolj fine aromatske zaznave, katerih odlika ni toliko v širini kot v sloki eleganci, a je njihova obstojnost velika. V ustih se izbočijo krepkost in pikantnost ter toplota, napovedujoč, da je vino vstopilo v najboljšo dobo. Pohvaliti.

Prodajno mesto: v kleti, Snežče 16, Dobrovo • 15,25€ • dobuje.com

19. Guštin, malvazija Premium 2017

Sijoča zlata barva. Rahlo »arhivski« prvi stik, kot po usnju in prezreli dinji hkrati. Po firnežu še ni, zato pa v ospredje pridejo suhe slive. Aroma tropskih sadežev še vedno tvori aromatski temelj s skoraj predikatno tipiko. Hrast – bi lahko imel vpliv? Zrelost je prinesla oljnatost, čeprav je na dlesni očitna

fenolna prezenca. Toplote je ravno prav. Otipna lepota v prednosti.

Prodajno mesto: v kleti, Bukovica 52, Volčja Draga, in dostava v trgovine Živex po vsej Sloveniji • 30,00 € • vinagustin.si, vinar.gustin@gmail.com

20. Zoria, malvazija 2022

Zlato rumenkasta barva. Sortna definicija je na strani zrelosti in vplivne hrastovine, ki je pospešila zorjenje. Masleni brioš v aromi, ob suhem sadju in slamnati noti. Nekaj več trdote na dlesnih, ki jo omilita polnost in toplota, a ji ne uideemo. V pookusu obstojen tris iz mlečne karamele, kokosa in usnja. Toliko vsega ...

Prodajno mesto: v kleti, Podraga 84, Podnanos, merit.si • 14,00 € • posestvo.zoria@gmail.com, 030 676 808

21. Uou, malvazija Ivanka Junc 2023

Sijoča zlato rumena barva. Nežna, skoraj fina balzamična nota se zdi kot odmik od oranžne rustikalnosti, ki jo da rahlo prekajeno-dimasta zaznava, kot pri suhih slivah. V aromi nedvoumna percepcija zrelosti, podobna predikatni ravni, ter hkrati presenetljiva vonjalna finesa s karamelno in mentolno odličnostjo. V okusu blaga kislost deluje omledno, visoka polnost in obilna taninska tekstura (z le srednjo trpkostjo!) pa dajeta močan otip (za tovrstno tipologijo). Več kot zanimiva poznavalska izvedba.

Prodajno mesto: v kleti, Cesta IX. korpusa 96 F, Solkan, in dostava na dom • 12,00 € • uou.si

★ in ★★ – Pojasnilo je na koncu članka

Čistost aromatskega profila prinese odlično enološko delo brez vsake bližnjice. Značilna je za vina, podvržena rigoroznemu delu in popolni kletarski pedantnosti. Po eni strani gre za najvišjo higiensko prakso od grozdja do vina, za optimalni potek vrenja in za ohranjanje primarnih arom. Včasih se zdi tak standard že pretiran, a je v veljavi že več kot petnajst let in nič ne kaže, da bi se to spremenilo. V jantarni izvedbi je čistost profila še težje doseči zaradi večjega oksidativnega tveganja.



22. Korenika&Moškon, malvazija 2023

Rumeno zlata barva. Mladostna vonjalna odlika in sortna značilnost se razpreta takoj. Sledi napoved svežine in okus jo izkaže. Aromatski nabor izpostavi koščičasto sadje (hruška, marelica), čeprav najboljšo naredi preplet med sadno komponento in zrelostjo zaznav. Malček karamelne in citrusne note ne umanjka. V ustih nekaj rezkosti in trdote ter polnost. Na koncu slankast pribitek. Kliče k pozornosti.

Prodajno mesto: kozelj.si • 14,50 € • 041 607 819, sales@korenikamoskon.eu

23. Edi Simčič, malvazija 2023

Zrelo rumena barva. Prvi vtis: izrazito na mineralni strani. Moker kamen (karbid, dim, saje). Visoka vonjalna intenziteta in dozorelost ob kvasnem pribitku. Zmeren vpliv hrastovine. Čeprav je vonjalni spekter ožji (masleni piškot, ingver), se ohrani vtis zahtevnosti. V ustih podobna značilnost: pitkost je očitna, a se na nebu in jeziku zgodi krepak otip (hkrati rahlo trpek in oljnat oprijem). Toliko vina pri le 12 vol. % se zdi kot nova briška enološka šola.

Prodajno mesto: v kleti, Vipolže 39 a, Dobrovo • 23,00 € • edisimc.si

24. Zanut, malvazija 2022 ★

Zrelo rumena barva. Odličen prvi vtis: neposredna mineralnost ob hkratni čistosti sadne prezenca (mandelj, prezrela

banana). Aromatski naboj se počasi razkriva in povečuje ter postane kompleksen. Hrastovina, ki je ni, pa vendar je. Zrelost vina je očitna in zahtevnost tudi, a se izteče v pitkost, ki nagrajuje. Otipna harmonija. Na koncu, v pookusu, dokaz za vrhunsko vinarsko delo: popolna aromatska čistost. Odlično.

Prodajno mesto: v kleti, Neblo 27, Dobrovo, in Drinx.si • 11,00 € • zanut.si

25. Pucer z Vrha, malvazija Pristna 2023 ★

Višja rumena barva. Klasična sortna identiteta in višja vonjalna intenziteta. Odličnost sortnih značilnosti in širina arome. Popolna čistost vonjev. Dozorel aromatski profil. Okušalno-otipna eleganca. Prikaže moč in bogastvo okusa, a vendar ohranja pitnost. Naštevanje posamičnih sadno-cvetnih atributov se zdi odveč. Pristna lepota vina.

Prodajno mesto: v kleti, Nova vas nad Dragonjo 60 a, Sečovelje, in Koželj – Hiša dobrih vin • 13,49 € • pucerzvrha.si

26. Hedele, malvazija Goče 2022 ★

Svetlo rumenkasta barva. Vonj mladostne malvazije (po treh letih!), kot da bi bila letniška. Lepo sestavljena, živahno mladostna in večplastna aroma. V ustih ponudi svežino in sočnost ter pitkost – vse to privre na plano v enem samem nonšalantnem požirku. Sortna identiteta in vibrirajoč okus (zaradi razmerja med

kislostjo, taninom in svežino) ter zato odličen celokupni vtis – šahovski mat v treh potezah. Seveda zelo pohvaliti.

Prodajno mesto: v kleti, Gaberje 30, Štanjel, in merit.si • 25,00 € • ales.hedele@gmail.com, hedele.si

27. Guštin, malvazija Classic 2022

Sijoča rumena barva. Kljub že trem letom začne z mladostno aromatsko otvoritvijo. Sorta se predstavi z višjo intenziteto, skoraj kot polaromatična sorta z noto kosmulje, ki dopolnjuje vonjalni profil. Še vedno ohranja svežino, kislost je srednja, pa vendar očitno zaznamuje celokupni okus. V pookusu zadrži oprijem trpkosti, ki le pove, da vino prinaša, kot obljubi na etiketi: klasično dobro.

Prodajno mesto: v kleti, Bukovica 52, Volčja Draga, in dostava v trgovine Živex po vsej Sloveniji • 17,00 € • vinagustin.si, vinar.gustin@gmail.com

28. Ussai, malvazija 2023

Zrela, gosta rumena barva. Moderna mineralnost in odličen, neposreden, skladen, intenziven prvi vonjalni vtis. Sortnost se skoraj zakrije, ker tako velela imperativ sodobnosti. Tudi sadne zaznave so homogene, morda še najbolj jabolčne in zelo mladostne, kar je odlika dveletnega vina. Tudi na okušalni strani je živahnost podprta s kislostjo, ki vodi igro. V pookusu znova aromatska čistost in s tem spoznanje, zakaj se sortna identiteta prikaže na koncu.

Prodajno mesto: v kleti, Črniče 56, Črniče • 10,00 € • ussai@sio.com

★ in ★★ – Pojasnilo je na koncu članka



29

30

31

32

29. Sutor, malvazija 2022

Visoka, gosta, sijoča rumena barva. Cvetica izpostavi visoko intenziteto, skladnost in koncentracijo vonja (prezrela dinja). Dozorelost ob sortni lepoti. Eleganca okusa in otipa kljub haptični obilnosti. Svežina in sočnost. Le toplota je blizu pekoče pikantnosti. Mojstrsko vino: homogena celota, ki ne potrebuje razlage. Odlično.

Prodajno mesto: [evino.si](#) • 17,90 € • [sutor.si](#)

Balzamično sorodstvo

Oranžna ali jantarna vina so se na trgu dodobra uveljavila in postala tržna niša za ljubitelje in poznavalce. Malvazija je zaradi svojih taktilnih prednosti naravna zaveznica postopka, ki temelji na podaljšanji maceraciji in predvsem na zelo zrelem in zdravem grozdju, kar na koncu izpostavi smolaste zaznave. Lahko bi celo menili, da je malvazija ena od sort ustanoviteljic oranžne karavane.

30. Besednjak, La Vanda 2018

Sijoča svetlo jantarna barva. »Arhivski« prvi stik. Smola, karamel in ingver napovedo aromatsko otipni presežek. Vonjalni profil (suhe slive, rozine) je tolikšen, da nekako nadvlada okušalnega, čeprav sta toplota (ki postane pekoča) in strumna trpkost

(odločna, a ne agresivna), ki obleče celotna usta, takšni, da dolgo vztrajata. Atletsko grajena ekološka malvazija iz toplih krajev. Prodajno mesto: v kleti, Na Logu 10, Ankaran • 18,00 € • [besednjak.eu](#)

31. Bordon, malvazija Dora 2019

Jantarna barva. Balzamična ataka in malček usnja ter »arhivske« note. Ob prezrelih sadnih atributih (suho sadje, kompot) in suhem cvetju (predikatni atributi) še jod ter masleni piškot kot pri zrelih peninah. Mineralna nota se je pomaknila v ozadje in dala prostor karamelno-lesni zaznavi. V ustih mila kislost, pekoča toplota in velikanski taktilni objem. Čeprav že na skrajnem rtu, lahko počaka še kakšno leto.

Prodajno mesto: v kleti, Dekani 63, Dekani, in [drinx.si](#) • 30,00 € • [bordon.wines@gmail.com](#), [vinabordon.si](#)

32. Ussai, malvazija 2017

Jantarna barva, ki opredeli tipologijo. Oranžno v klasičnem smislu: balzamična koncentracija finih arom je zelo visoka, blizu acetatne zaznave. Nato obilica omehčanih taninov poskrbi, da bo pookus trajal. Okušalna magnituda je obetavna: kljub moči in obstojnosti, naj se zdi še tako čudno, ponudi še pitkost. Po osmih letih dokaz: malvazija zmore.

Prodajno mesto: v kleti, Črniče 56, Črniče • 20,00 € • [ussai@siol.com](#)

Slovenska Istra. Toplota prinese taktilno obeležje, ki je sploh na višji ravni kot v Vipavi ali Brdih. Kar preseneti, je višja vonjalna intenziteta z večjim vplivom primarnih arom in pri nekaterih vinih z zares imenitno izdelano sortno aromo. Hočes nočes gre za dejstvo, da je vodilna bela sorta pri vseh vinarijih deležna največje pozornosti. Hrastovina se umika, kar znova povečuje sortno prepoznavnost.

Brda. Štiri malvazije nakažejo, da se spreminja tehnološka naravnost vinarjev. Sortna identiteta je pomembna, a ni najpomembnejša. Povedano po domače, vino mora biti predvsem dobro, aromatsko moderno, kar pomeni, da se izkaže mineralni aromatski poudarek in čistost profila. Vina sledijo trenutni modi zahtevnejših belih vin, ki se pojavljajo povsod po svetu skoraj ne glede na sorto in na koncu izkažejo pitnost, tudi če jih cena umesti v najvišji rang.

in — Pojasnilo je na koncu članka



33

34

35

36

37

33. The Doktor, malvazija 2022

Jantarna barva. Motno. Močna balzamična ataka. Pomarančni žele. Okus: zelo polno in z obilno (rahlo trpko) strukturo, ki oznanja oranžni pridelovalni princip. V prid dolgoživosti: rezka svežina in kislost v pookusu. Nekoliko rustikalno, ker odstopa od konvencionalne pridelave.

Prodajno mesto: Vinoteka TheDoktor, Bazoviška ulica 1b, Nova Gorica, [thedoktor.si](#) • 15,00 € • [thedoktor.si](#)

34. Batič, malvazija Selekcija 2022

Svetlo jantarna (zlata) barva. Rastlinsko-cvetni (pelargonije, nagelj) vonjalni vstop. Potem koncentracija balzamičnih sadnih zaznav (borova smola, zrelo in suho sadje, ingver, liči) in rahla acetatna zaznava. Dosežena zrelost vina. Okušalna bogatija: mehko, oljnata tekstura in prebitek toplote. Ampak na koncu vseeno pitko zaključí, kar je posebnost tako zahtevnega vina.

Prodajno mesto: [batic.si](#), [kozelj.si](#) • 30,00 € • [batic.si](#)

35. Fedora, Alda malvazija 2021

Svetlo jantarna (zlata) barva. Močna balzamična ataka: smolasta zaznava, po rozinah, suhih slivah, pelargonijah, nežna acetatna sled. Z divjačinsko noto. Vonjalni kompleks (nazalno) preseže aromatskega (retronazalno), ki sčasoma preseneti s finesami, pravi »hat trick« pa poskrbi za okušalni zaključek, ki ob vsej bogatosti in koncentraciji odteče v skoraj lahkotno

sočnost, tej pa botruje primerna kislost. Na svoji poti oranžnega ...

Prodajno mesto: v kleti, Dolanci 6, Štanjel • 19,00 € • [fedorawines.com](#)

36. Ražman, malvazija Petrea 2021

Zelo svetla, sijoča rumeno jantarna barva. Nežen, homogen in fin balzamični zalet. Potem karamelni donos. Aromatsko bogat register zaznav, kot pritiče prezrelosti, suho sadje in dosežen vrh, ki ga nakaže nežna zaznava usnja. Čistost vonja. V ustih polnost in moč, raskavost tanina. In masleni briš v pookusu.

Prodajno mesto: v kleti, Gračišče 1, Gračišče • 14,00 € • [info@razman.si](#), [www.razman.si](#)

Edina penina

Raznovrstna raba malvazije, od mirnega do oranžnega in penečega ter vina iz sušenega grozdja, je že razširjena. Morda so peneča vina iz malvazije še najmanj marketinško dorečena, čeprav ni tehnoloških omejitev, ki bi sorto ovirale. Po drugi strani pa še ni izkazana originalnost, ki bi peneči malvaziji prinesla primerjalno prednost.

37. Tonin, penina Iris brut nature

Svetlo rumena barva. Primerna obstojnost iskrenja. Sortno homogen in prijeten prvi vonjalni vtis. Sadne arome presežejo nežno, čeprav fino kvasno zaznavo. Drobni

mehurčkih ponudijo prijeten otip, a jih je premalo za kremasto zaznavo, vendar dovolj za živahnost. Kar prijazna okušalna celota, kljub oznaki »brut nature« in kljub vodilni kislosti.

Prodajno mesto: v kleti, Puče 48, Šmarje pri Kopru, in [kmetija-tonin.com/shop](#) • 15,00 € • [kmetija-tonin.com](#)

Iskreči se epilog

Po navadi se zgodi tako, da iskrice podelim slabi polovici vin, tokrat štirinajstim od skupaj sedemintridesetih malvazij. Trem vinom pa sem namenil po tri (Čebren, Sutor, Kozlovič), ker so se izkazala s takojšnjo in neposredno sortno lepoto.

Le o malvaziji ali istrski malvaziji je tekla beseda, o vseh drugih in drugačnih, četudi s podobnim imenom, pa ne. Da je naglas lahko na drugem zlogu, zapiše SSKJ. Domačim in hrvaškim vinoljubom se zdi to samoumevno, nekaterim pa ne, ker je v Italiji, Franciji in Grčiji naglas na i. Da se izognemo odvečnim dvomom in sumom, je smotno, da uporabljamo oba naglasa glede na sinonim oziroma poreklo. Enostavna rešitev s srečnim koncem, kajne?

DUŠAN BREJC