Katalog vina

Istražite svet vina u novom *Katalogu vina broj 25* Ponuda iz kataloga vina važi od 7. 4. do 7. 5. 2023.

LOZA VINSKE SRBIJE
6–7. str.

NOTE PROLEĆNIH KOKTELA
20–21. str.

VINO I GENERACIJA Z
22–23. str.

18+

Mercator

Kad je čaša puna praznika

Stiglo je proleće! Uskrs, Đurđevdan, lepo vreme, izleti! Sve se oko nas probudilo, probudila su se čula, želje, probudili su se i vinogradi, a oko nas je ovih dana puno razloga za veselje. Jesmo li vam rekli da je ovo 25. Katalog vina? Za nas veliki jubilej, prilika da saberemo utiske, povod da nazdravimo trajanju i doslednoj ideji da budemo vaš pouzdan vodič kroz nepregledan svet vina. I u ovom katalogu birali smo etikete koje su vrhunski izbor za avanturiste, romantičare, porodične ljude i one koji vole da piju vino sami, tradicionaliste i pripradnike nekih novih generacija. Reklo bi se za svakog po nešto, ali zapravo svi mi imamo jednu, istu strast – pravo vino u pravo vreme. Najveći porodični praznik svakako je povod da pričamo o vinima koja ulepšavaju Uskršnju trpezu bilo da je u pitanju posna večera ili mrsni ručak. Isti je slučaj i sa đurđevdanskim zdravicama, okupljanjima oko slavske trpeze, druženjima u prolećnim noćima, hajdučkim sastancima hajduka modernog doba. Pisali smo vam o rozeu, o tome kako se slažu sirevi i vina, o starim srpskim sortama, o vinima koja voli Generacija Z...Ispratili smo vas u avanturi preko meridijana i tražili za vas odgovore o trikovima za serviranje vina.

Uživali smo u bojama, mirisima i aromama vinskih nektara, koje smo pretočili u reči toliko pitke, da vam preostaje samo da se udobno smestite i unutar korica našeg prolećnog kataloga, započnete potragu za svojim omiljenim vinima.

Živeli!

02
Uvodnik i sadržaj

04
Aromatični buket proleća

06
Loza vinske Srbije

08
Roze u punom cvatu

10
Vina i hrana

12
Sir i vina

14
Proleće i vino

16
Vinska Uskršnja Priča

18
Piknik u vinskim bojama

20
Note prolećnih koktela

22
Vino i generacija Z

24
Povratak starih sorti

26
Slatki dodir makaronsa i vina

28
Prava temperatura vina

30
Trikovi i saveti

32
Vino bez mane

34
Vinska avantura

Aromatični buket proleća

Kratki hladni dani plešu svoj poslednji tango i ustupaju mesto dužim, toplijim prolećnim danima – cvetaju note, bujaju arome i opijaju nas inspiracije. Proleće je vreme da kompleksna zimska vina zamenimo osvežavajućim, laganim vinskim kapljicama, pravi trenutak da istražimo nove vinske stilove i pronađemo nove zvezde na vinskom horizontu.

Duga vinskih boja otvara se pred nama, a mi se radujemo uzbudljivim uparivanjima sa aromama prolećne trpeze. Vinoljupci kažu da je najbolje vino ono koje zavodi čula i u kom istinski uživate, pa samim tim vina za proleće ne treba birati po bojama, već po karakteru. Vina sa manjim procentom alkohola, laganijim telom i višim nivoom kiselina su savršen izbor za uživanje u prirodi i njenim čarima. Iako vam možda rose vina prva zagolicaju maštu kako krene lepše vreme, bela, ali i crvena vina i sve njihove nijanse biće odlični pratioci prolećnih avantura.

Delikatna i živahna bela vina u zagrljaju ribljih specijaliteta i morskih plodova ispisaće živopisnu gastro priču, a rose vina su odličan izbor za one koji ipak više uživaju u tamnijim nijansama vina. Ako su dani topliji, birajte suva bela vina sa više kiselina poput šablisa, šardonea ili sovinjon blana. Rosei citrusnih i začinskih nota spojiće se sa kremastim sirevima i salatama. Svetlija rose vina biće osveženje tokom toplijih dana, dok su oni tamniji rosei rezervisani za hladnije prolećne dane. I na kraju, crvena vina laganijeg tela u spoju sa crvenim mesom, blagim večernjim povetarcem uz omiljenu muziku i odabrano društvo, pretvoriće jedno obično prolećno veče u noć za pamćenje.

BELO VINO CHARDONNAY

0,75l TIKVEŠ

~~529,99 RSD~~

429,99 RSD

cena za 1l: 573,31 RSD

BELO VINO TEMJANIKA

0,75l TIKVEŠ

~~714,99 RSD~~

569,99 RSD

cena za 1l: 759,97 RSD

Katalog vina knjiga 25

BELO VINO CHARDONNAY & PINOT GRIGIO

0,75l DOJA

1.239,99 RSD

869,99 RSD

cena za 1l: 1.159,99 RSD

ROSE VINO BARBARA

0,75l ALEKSIĆ

929,99 RSD

699,99 RSD

cena za 1l: 933,32 RSD

CRVENO VINO CUVEE ŽIVOT TEČE

0,75l ZVONKO BOGDAN

1.789,99 RSD

1.399 RSD

cena za 1l: 1.865,33 RSD

I ne zaboravimo penušavce – malo mehurića i prolećna bajka imaće srećan kraj. Sveži, laganiji penušavci odlično će se sljubiti sa voćem i zelenišem koje nam proleće donosi. Prosecco, klasični šampanjac ili kava – podignite čaše i dok maštate o novim putovanjima i iskustvima, nazdravite buđenju života!

CRVENO VINO STELLA NOIR

0,75l JOVAC

2.999,99 RSD

2.399 RSD

cena za 1l: 3.190,67 RSD

BELO VINO TAMJANIKA

0,75l JOVAC

2.299,99 RSD

1.849 RSD

cena za 1l: 2.459,17 RSD

CRVENO VINO SHIRAZ

0,75l JACOB'S CREEK

1.379,99 RSD

999,99 RSD

cena za 1l: 1.333,29 RSD

BELO VINO CHARDONNAY

0,75l JACOB'S CREEK

1.319,99 RSD

999,99 RSD

cena za 1l: 1.333,29 RSD

Loza vinske Srbije

Postoji jedan moćni nektar koji se rađa u vinogradu, raste od iskustva, znanja i pažnje, a svoj krajnji potencijal dostiže onog momenta kada pravilno serviran dolazi u kontakt sa našim nepcem. Iako je vino mnogo, mnogo više od zbira svojih sastojaka i ispoštovane procedure proizvodnje, sorte grožđa od kojih se pravi daće mu osnovu i usmeriti dalji život vina. Predstavljamo vam sorte koje su glavni junaci vina na trpezama i policama širom Srbije:

BELO VINO TAMJANIKA
0,75l DOJA
~~1.119,99 RSD~~
869,99 RSD
cena za 1l: 1.157,09 RSD

CRVENO VINO PROKUPAC
0,75l DOJA
~~1.439,99 RSD~~
1.049 RSD
cena za 1l: 1.398,67 RSD

CRVENO VINO AURELIUS
0,75l KOVAČEVIĆ
~~1.499,99 RSD~~
1.199 RSD
cena za 1l: 1.598,63 RSD

BELO VINO CHARDONNAY
0,75l KOVAČEVIĆ
~~1.469,99 RSD~~
1.149 RSD
cena za 1l: 1.531,96 RSD

Pinot Noir

Poreklo: Burgundija

Vina: Suva crvena i rose vina, voćkast ukus.

Zanimljivost: Sorta stara više od hiljadu godina. Vrlo zahtevan za uzgajanje. Jedno od najskupljih i najkvalitetnijih vina.

Uparivanje sa hranom: Uz pečurke, mahunarke, brie sir, jaču hranu od mesa. Idealan uz bosiljak.

Sauvignon Blanc

Poreklo: Dolina reke Loare i Bordo

Vina: Belo vino žuto zelene boje. Intenzivnije, kiselkasto.

Uparivanje s hranom: Salate, zeleno povrće, peršun, mirođiju, vlašac, blaže sireve, ribu i piletinu ili ćuretinu.

Tamjanika

Poreklo: Azija, ali je toliko dugo gajena kod nas da je neki smatraju autohtonom sortom, te je ima u Srbiji, Severnoj Makedoniji, Bugarskoj.
Vina: Iako slatka sorta, najčešće se koristi za suva vina. Bela vina žuto-zelene boje.
Zanimljivost: Koristi se i kao dopuna drugim vinima kako bi im popravilo ukus.
Uparivanje sa hranom: Riba i morski plodovi, kremasti beli sosevi s mesom, kolači sa orašastim plodovima.

Prokupac

Poreklo: Srbija

Vina: Suva crvena vina i roze

Zanimljivost: Dobro ga je kupažirati sa kiselijim sortama

Uparivanje sa hranom: Idealan uz začinjena jela od mesa

Pinot Grigio

Poreklo: Burgundija
Vina: Slatka, poluslatka i suva, laganija, bela vina, žute boje.
Uparivanje sa hranom: Lagana hrana, salate, rižoto, morski plodovi, belo meso...

Katalog vina broj 25

CRVENO VINO SHIRAZ RESERVA

0,75l TRIVANOVIĆ

~~2.379,99~~ RSD

1.699 RSD

cena za 1l: 2.259,67 RSD

CRVENO VINO BERMET

0,5l KIŠ

~~1.669,99~~ RSD

1.249 RSD

cena za 1l: 2.498,00 RSD

BELO VINO BERMET

0,5l KIŠ

~~1.829,99~~ RSD

1.249 RSD

cena za 1l: 2.498,00 RSD

Cabernet Sauvignon

Poreklo: Bordo

Vina: Suvo, crveno vino čija boja ide u ljubičastu. Intenzivnije, gorče.

Zanimljivost: Vina od ove sprte obično imaju viši procenat alkohola.

Uparivanje s hranom: Odlično uz goveđi stejk, svinjetinu, jagnjetinu, divljač, zrele sireve, kao i jela sa ruzmarinom, žalfijom, lovorom.

Merlot

Poreklo: Bordo

Vina: Crvena, suva vina. Kiselkastija, zaokruženog ukusa.

Zanimljivost: Od ove sorte se pravi jedno od najskupljih vina na svetu.

Uparivanje s hranom: Italijanska kuhinja sa paradajz sosom, parmezan, tikvice, paprika, cvekla, ćuretina i piletina. Riba jačeg ukusa. Od začina najbolje ide sa bosiljkom, peršunom, nanom i majčinom dušicom.

Chardonnay

Poreklo: Burgundija i Šampanja.

Vina: Bela vina različitog spektra, najčešće diskretna, suva, voćkasta.

Zanimljivost: Najpoznatije belo vino.

Uparivanje sa hranom: Vrlo pogodan za kombinovanje sa različitom, laganijom hranom.

BELO VINO BURGUNDAC SIVI

0,75l TEMET

~~1.899,99~~ RSD

1.499 RSD

cena za 1l: 1.998,17 RSD

ROSE VINO MAGIJA

0,75l CHATEAU PRINCE

~~1.149,99~~ RSD

899,99 RSD

cena za 1l: 1.196,99 RSD

CRVENO VINO SHIRAZ

0,75l CHATEAU PRINCE

~~1.549,99~~ RSD

1.249 RSD

cena za 1l: 1.661,17 RSD

ROSE VINO

0,75l RADOVANOVIĆ

~~1.269,99~~ RSD

999,99 RSD

cena za 1l: 1.333,29 RSD

Portugizer

Poreklo: Austrija. Vrlo rasprostranjen i u Hrvatskoj, Sloveniji...

Vina: Lagana crvena vina, manje obojena, manje kisela.

Uparivanje sa hranom: Ovo „univerzalno" vino ide dobro uz roštilj i domaće specijalitete. Zahvalan za uparivanje sa širokim spektrom hrane.

Roze u punom cvatu

Kada granu prvi zraci prolećnog sunca, uz pesmu probuđenih ptica i zvuke prirode, bujaju i **zavodljive arome rose** vina. Dugo na marginama, rose je postao vino za sva godišnja doba, a naročito za uživanje tokom **mirisnih prolećnih dana**.

Iako su vinogradi **Provanse** najpoznatiji po proizvodnji rosea, **naši vinogradari** itekako imaju rose za trku sa najboljim francuskim etiketama. Ponuda nikad nije bila bolja, rosei **različitih stilova** i **nijansi** su dostupni za degustiranje i kod nas.

ROSE VINO TRI ROZE KOZE

0,75l ERDEVIK

~~999,99~~ RSD

749.99 RSD

cena za 1l: 1,071.41 RSD

Koji su to stilovi rose vina koje možete ispijati tokom prolećnih dana?

Najčuveniji već spomenut stil je **provansalski**, koji karakteriše **svetlo roze** boja vina, suvoća i **umerena aromatičnost** sa srednjim telom. Ova vina najčešće se prave od sorti *grenache* i *tempranillo*. **Rosato** je drugi poznati stil, rozi biser Italije koji se pravi od **autohtonih sorti** grožđa. Naša domaća rose vina prave se od raznih domaćih i inostranih sorti grožđa, pa im tako i boja varira od žutoroze do intenzivno roze, a ima ih od polusuvih do suvih, za svačije nepce. Najčešće se pravi od sorti kao što su *merlot*, *shiraz*, *cabernet sauvignon*, ali i *prokupca*.

Dominantne arome rose vina su voćne, cvetne i herbalne, poput šumskih jagoda, citrusa, malina, začinskog bilja, a ovaj raspon ih čini **idealnim za uparivanje** sa raznim svetskim i domaćim tradicionalnim specijalitetima, ali i dezertima.

Kako bi rose dosegao svoj pun potencijal, važno je piti ga mladog i ohlađenog (od 7 do 13 stepeni), naravno iz odgovarajuće čaše koja će **upotpuniti doživljaj** rosea.

Lepršav, zavodljiv, inspirativan, praktičan – rose je vesnik proleća koji ume da iznenadi i najzahtevnije vinoljupce. Oslobodite čula, odaberite neku od domaćih rose etiketa, stavite ružičaste naočare i prepustite se zanosnim notama rosea.

ROSE VINO VERTIZ

0,75l

~~2.499,99~~ RSD

1.899 RSD

cena za 1l: 2.525,67 RSD

ROSE VINO

0,75l DOJA

1.069,99 RSD

749,99 RSD

cena za 1l: 999,99 RSD

ROSE VINO

0,75l TIKVEŠ

509,99 RSD

399,99 RSD

cena za 1l: 533,31 RSD

ROSE VINO TRI MORAVE

0,75l TEMET

1.669,99 RSD

1.249 RSD

cena za 1l: 1.665,33 RSD

ROSE VINO 4 KONJA DEBELA

0,75l ZVONKO BOGDAN

1.329,99 RSD

999,99 RSD

cena za 1l: 1.333,32 RSD

ROSE VINO LEX ROSE

0,75l TRIVANOVIĆ

1.579,99 RSD

1.249 RSD

cena za 1l: 1.661,17 RSD

ROSE VINO MIRAVAL

0,75l

3.719,99 RSD

2.799 RSD

cena za 1l: 3.722,67 RSD

ROSE VINO CASAL MENDES

0,75l ALIANCA

899,99 RSD

699,99 RSD

cena za 1l: 930,99 RSD

ROSE VINO STANUSHINA

0,75l POPOVA KULA

999,99 RSD

799,99 RSD

cena za 1l: 1.063,99 RSD

ROSE VINO SEC

0,75L ZVONKO BOGDAN

1.849,99 RSD

1.449 RSD

cena za 1l: 1.932,00 RSD

Katalog vina broj 25

Proleće na tanjiru

Vina & hrana

Dolazak lepših dana je vrlo uzbudljiv za ljubitelje **gastro-vinskih** kombinacija. Tešku prazničnu hranu izbacujemo sa trpeze, a zamenjuje je pravo proleće na tanjiru – lagani specijaliteti, osvežavajuće salate i **kremasti dezerti**. Ovo je vreme kada **gastronomska mašta buja**, a kada pronađe savršenog vinskog para, rađaju se novi **horizonti uživanja**.

Dozvolite sebi da eksperimentišete, a jedino pravilo je da **pratite svoja čula** i ono što vašem organizmu prija. Ukoliko su salate vaša gastro strast, iskombinujte **sve nijanse zelenog** (brokoli, avokado, kelj, spanać), malo **kremastog feta** sira (može i bez njega) i osvežavajuće belo vino – naš predlog je lagani *cabernet sauvignon* ili *sauvignon blanc* koji će upotpuniti vaše uživanje.

CRVENO VINO ŠIKAR BARRIQUE
0,75l JUNGIĆ
~~2.379,99~~ RSD
1.799 RSD
cena za 1l: 2.392,67 RSD

CRVENO VINO 7 HRASTOVA
0,75l MATIJAŠEVIĆ
~~969,99~~ RSD
749,99 RSD
cena za 1l: 997,49 RSD

BELO VINO 7 HRASTOVA
0,75l MATIJAŠEVIĆ
~~969,99~~ RSD
749,99 RSD
cena za 1l: 997,49 RSD

CRVENO VINO T'GA ZA JUG
0,75l TIKVEŠ
~~679,99~~ RSD
539,99 RSD
cena za 1l: 719,97 RSD

BELO VINO TAMJANIKA
0,75l JUNGIĆ
~~1.999,99~~ RSD
1.599 RSD
cena za 1l: 2.126,67 RSD

Katalog vina knjiga 25

BELO VINO TRAMINAC

0,75l ILOČKI PODRUMI

~~1.029,99~~ RSD

599,99 RSD

cena za 1l: 799,97 RSD

CRVENO VINO VRANAC PRO CORDE

0,75l PLANTAŽE

~~919,99~~ RSD

629,99 RSD

cena za 1l: 839,97 RSD

BELO VINO TRI BELE KOZE

0,75l ERDEVIK

~~999,99~~ RSD

749,99 RSD

cena za 1l: 999,99 RSD

BELO VINO CHARDONNAY

0,75l RADOVANOVIĆ

~~1.589,99~~ RSD

1.199 RSD

cena za 1l: 1.598,63 RSD

CRVENO VINO MALBEC

0,75l TRAPICHE

~~999,99~~ RSD

799,99 RSD

cena za 1l: 1.066,65 RSD

ROSE VINO THE PALE

0,75l CHATEAU D'ESCLANS

~~2.429,99~~ RSD

1.699 RSD

cena za 1l: 2.259,67 RSD

ROSE VINO WHISPERING ANGEL

0,75l CHATEAU D'ESCLANS

~~3.899,99~~ RSD

2.699 RSD

cena za 1l: 3.589,67 RSD

Za specijalitete sa pilećim belim mesom i začinima poput bosiljka, ruzmarina, đumbira, ali i sireve poput mocarele ili brija, preporučujemo **rose vino** koje može da isprati najrazličitije povrće i začine i istakne njihove arome – pustite note da plešu u rose ritmu.

Iako su bela vina prvo na šta pomislite kad krenu topliji dani, **crvena vina** su i itekako stvorena za **aromatične prolećne igre** – jaču hranu i pikantne začine, pečurke, tvrde sireve i meko crveno meso uparite sa jakim crvenim vinima i doživećete **pravu magiju ukusa**.

Uživanje u svim **čarima buđenja prirode** i inspiracija ne bi bilo potpuno bez **dezerta**, voćnih ili kremastih, slađih ili citrusnih – uz vino poput *sauvignon blana*, muskatna bela vina ili *prosecco* vina vaši slatki zalogaji poprimiće skroz novu dimenziju uživanja.

I ne zaboravite – kod kreiranja gastro-vinskih prolećnih kombinacija najvažnije je zabaviti se, eksperimentisati i uživati u novim iskustvima, na tanjiru i van njega.

Proleće na tanjiru

Harmonija sira & vina

Sir i vino idu fino. I to je istina, ali ne baš u svakom slučaju. Kao i sve dobre stvari u životu, za savršen spoj je potrebno malo znanja, iskustva, dobre volje i mrvica sreće.

Uz veliki broj različitih vrsta vina i jednako velik broj vrsta sireva, čini se da je broj kombinacija prevelik, a mogućnost za grešku još veća. Zato je najbolje stvari svesti na jednostavne pojmove. Ako bismo sireve u najširoj klasifikaciji podelili na krem sireve, mlade sireve, tipa kačkavalja, tvrde i sireve sa plesnima, a vina na bela, roza, crvena, zatim suva, polu suva, polu slatka i slatka. Mirna i penušava. Mlada i odležala- uparivanje ova dva savršena dara bogova, moglo bi biti manje komplikovano.

Tako je jedno od nepisanih pravila da što je sir zreliji, to traži jače vino. Mladi sir ne voli crveno vino, ali uvek postoji ono osim ako se radi o mladom, voćnom crvenom vinu sa slabijim taninima, tipa gamea, mladih pinoa ili laganih prokupaca. Kačkavalji vole bela vina sa dobrim kiselinama i strukturom. Sirevi sa plesnima, da li bele plesni, zelena, plave ili crvene vole slatka vina u svim svojim izdanjima. Slatka vina mogu da se nose sa svakom vrstom sireva, ali najbolje prate one sa plemenitim plesnima.

I opet, još jednostavnije, kombinacije koje možete da pravite u svom domu:

Kremasti sirevi, mladi neutralni sirevi – mlada bela sveža vina, lagane tamjanike, grašac, lagani šardone

Sirevi tipa kačkavalja – bela punija vina (šardone, traminac, rajnski rizling), laganija mlada voćna crvena (game, portugizer...), roze sa malo zaostalog šećera.

Tvrdi, zreli sirevi tipa parmezana – zrela crvena vina ili izuzetno zrela bela vina punog tela.

Sirevi sa plesnima – kasne berbe, botritisovana vina, ledene berbe, pojačana vina.

Dimljeni sirevi – idu uz jako barikirana bela vina.

Za kraj, za taj savršen par, harmoniju ukusa i mirisa potrebno je i malo posebne atmosfere, malo svečanosti i mrva hrabrosti da probate i neke nove stvari.

BELO VINO CHARDONNAY
0,75l PLANTAŽE
~~579,99 RSD~~
429,99 RSD
cena za 1l: 573,31 RSD

CRVENO VINO MERLOT
0,75l PLANTAŽE
~~499,99 RSD~~
399,99 RSD
cena za 1l: 533,31 RSD

Katalog vina broj 25

BELO VINO MALVAZIJA

0,75l AGROLAGUNA

~~979,99~~ RSD

699,99 RSD

cena za 1l: 933,32 RSD

CRVENO VINO NOSTALGIJA

0,75l ALEKSIĆ

~~589,99~~ RSD

449,99 RSD

cena za 1l: 599,99 RSD

BELO VINO SREBRNA PENINA

0,75l RADGONSKE GORICE

~~1.279,99~~ RSD

849,99 RSD

cena za 1l: 1.133,04 RSD

BELO VINO GRAŠEVINA

0,75l KUTJEVO

~~1.149,99~~ RSD

799,99 RSD

cena za 1l: 1.063,99 RSD

CRVENO VINO CRNI CUVEE

0,75l KUTJEVO

~~1.319,99~~ RSD

949,99 RSD

cena za 1l: 1.263,49 RSD

SIR CAMEMBERT

120g MLEKOVITA

~~339,99~~ RSD

219,99 RSD

cena za 1kg: 1.832,52 RSD

SIR GRAN BAVARESE PLEMENITE PLESNI

100g BERGADER

~~259,99~~ RSD

199,99 RSD

cena za 1kg: 1.999,90 RSD

CRVENO VINO CABERNET SAUVIGNON

0,75l CASA CAMPO

~~949,99~~ RSD

749,99 RSD

cena za 1l: 999,96 RSD

CRVENO VINO TORO LOCO SUPERIOR

0,75l

~~639,99~~ RSD

399,99 RSD

cena za 1l: 531,99 RSD

Note prolećne ravnodnevnice

Proleće & vino

Prolećna ravnodnevnica pada na 22. mart, a upravo se praznik Mladenci na ovaj dan proslavlja među Srbima. Ovaj praznik obeležavao se još pre hrišćanskih vremena i od tad potiču razni **zanimljivi običaji** vezani za **Mladence**. Na isti dan pada i crkveni praznik Svetih Četrdeset Mučenika Sevastijstih, pa su zato Mladenci u nekim krajevima poznati i kao Četrdeset Svetih, iako dva praznika nemaju tako bliske veze jedan sa drugim.

U narodu poznat i kao Zmijin dan, Mladenci su praznik koji označava **početak proleća** i na ovaj dan su ljudi praktikovali razne običaje vezane za zaštitu od zmija. Naime na dan praznika domaćini su **čistili svoja dvorišta**, a običaj je bio da se sav otpad skupi, iznese iz dvorišta i zapali, a potom bi deca preskakala preko te vatre radi zdravlja. Osim toga, na taj dan niko nije uzimao **konopce u ruke** ili bilo kakvu stvar koja se savija i podseća na zmije. Verovalo se da ako na Mladence padne kiša, godina će biti **rodna**. Vatra koja se palila na ovaj dan takođe simboliše pobedu Sunca nad tamom, odnosno pobedu dana nad noću, odlazak zime, a dolazak proleća.

PROSECCO ROMEO &JULIETTE

0,75l CIELO E TERRA

~~1.399,99 RSD~~

699,99 RSD

cena za 1l: 930,99 RSD

CRVENO VINO KALESH

0,75l POPOVA KULA

~~999,99 RSD~~

799,99 RSD

cena za 1l: 1.063,99 RSD

BELO VINO TEMJANIKA

0,75l POPOVA KULA

~~1.219,99 RSD~~

999,99 RSD

cena za 1l: 1.329,99 RSD

BELO VINO MALVAZIJA

0,75l VERKAT

~~1.499,99 RSD~~

1.149 RSD

cena za 1l: 1.528,17 RSD

Katalog vina broj 25

Jedan od glavnih običaja na praznik Mladenci bilo je **pravljenje kolača mladenčića**, koji simbolizuju sladak i dug zajednički život. Mladenčiće obično mesi domaćica, od pšeničnog brašna, a potom se peku ispod sača i podmazuju **medom** nakon što su pečeni. Običaj je da se ispeče **40 mladenčića**, a uz njih se valjalo popiti i po **40 čaša vina**. U novije vreme mladenčići se nose **mladencima** kao poklon ili onima kojima je te godine prva godina braka.

Mladenci su praznik **vinogradara**, a s obzirom da crkveni praznik pada u vreme posta, ovo je period kada je idealno isprobati neka od belih vina uz ukusne i tradicionalne posne specijalitete.

VOĆNO VINO

3 x 0.187l ČOKA

~~569,99~~ RSD

449,99 RSD

cena za 1l: 805,48 RSD

BELO VINO JAGODA

0,75l FRAGARIA

~~3.799,99~~ RSD

2.999 RSD

cena za 1l: 3.988,67 RSD

CRVENO VINO VOTAŽI

0,75l FRAGARIA

~~2.199,99~~ RSD

1.799 RSD

cena za 1l: 2.392,67 RSD

PROSECCO ROSE

0,75l LA DELIZIA

~~1.149,99~~ RSD

849,99 RSD

cena za 1l: 1.130,49 RSD

CRVENO VINO CARMENERE SYRAH

0,75l COLORES SANTOS

~~1.399,99~~ RSD

899,99 RSD

cena za 1l: 1.196,99 RSD

CRVENO VINO CABERNET SAUVIGNON SHIRAZ

0,75l COLORES SANTOS

~~1.399,99~~ RSD

899,99 RSD

cena za 1l: 1.196,99 RSD

BELO VINO SAUVIGNON BLANC CHARDONNAY

0,75l COLORES SANTOS

~~1.399,99~~ RSD

899,99 RSD

cena za 1l: 1.196,99 RSD

Vinska **Uskršnja** priča

CRVENO VINO ŽETVA

0,75l IZBA JOVANOVIĆ

~~5.299,99 RSD~~

3.999 RSD

cena za 1l: 5.318,67 RSD

CRVENO VINO MERLOT

0,75l IZBA JOVANOVIĆ

~~1.949,99 RSD~~

1.499 RSD

cena za 1l: 1.993,67 RSD

BELO VINO BELINA

0,75l MATIJAŠEVIĆ

~~1.619,99 RSD~~

1.299 RSD

cena za 1l: 1.727,67 RSD

Vino je kroz vreme zaslužilo status simbola, nečega bez čega je teško zamisliti određene obrede, posebno one koji imaju veze sa religijom, hrišćanskom kulturom i običajima. Otuda i ne čudi veza između vina i Uskrsa, gde je vino jednako deo uskršnjih običaja ali i onaj poseban dodatak prazničnoj trpezi.

Vino ima dugu istoriju i tradiciju i u evropskoj kulturi gde se isto tako smatra pićem koje je blisko duhovnosti i simbolizmu hrišćanstva. U mnogim zemljama, poput Francuske, Italije i Španije, vino se smatra važnim delom kulturnog identiteta i ima posebno mesto u svakodnevnom životu.

Okupljanje oko praznične trpeze uvek je dobar povod za zdravice, a najlepše su one koje u sebi nose veru i optimizam koji i jeste suština uskršnjeg praznika. Puno uskršnjih običaja je upravo u vezi sa takvim željama pa je jedan od običaja bio umivanje sa vodom u kojoj je prenoćilo crveno jaje i različito bilje, što se činilo za zdravlje.

BELO VINO CHARDONNAY BARRIQUE

0,75l DOJA

~~1.499,99~~ RSD

1.199 RSD

cena za 1l: 1.598,67 RSD

CRVENO VINO DOJA MERLOT& CABERNET SAUVIGNON

0,75l DOJA

~~1.499,99~~ RSD

1.199 RSD

cena za 1l: 1.598,67 RSD

CRVENO VINO MERLOT

0,75l TODOROVIĆ

~~1.699,99~~ RSD

1.399 RSD

cena za 1l: 1.860,67 RSD

CRVENO VINO SHIRAZ

0,75l TODOROVIĆ

~~1.929,99~~ RSD

1.499 RSD

cena za 1l: 1.993,67 RSD

BELO VINO CHARDONNAY

0,75l TODOROVIĆ

~~1.599,99~~ RSD

1.299 RSD

cena za 1l: 1.727,67 RSD

Praznik je uvek dobra prilika i da uživamo u novim vinima, da se podsetimo starih, posebno onih koja su odležala i postala još finija i kompleksnija. Bela vina, poput rizlinga, pinoa, šardonea i sovinjon blana, su idealna za predjelo, kao što su jaja i pršuta, dok crvena vina, poput merloa, kaberne sovinjona, zinfandela i pino noara, odlično idu uz glavna jela, kao što su pečenje i roštilj.

Kada pričamo o Uskršnjoj trpezi, ne možemo zaboraviti ni na vina koja se koriste za pripremu hrane. Vino se često dodaje u sosove i marinade, a upotreba vina u kuvanju može dati jelima poseban ukus i aromu. Crvena vina se često koriste za pripremu jela sa crvenim mesom, dok se bela vina koriste za pripremu jela sa belim mesom i ribom.

BELO VINO CHARDONNAY

0.75l DEURIĆ

~~1.619,99~~ RSD

1.249 RSD

cena za 1l: 1.661,17 RSD

CRVENO VINO PINOT NOIR

0,75l DEURIĆ

~~1.759,99~~ RSD

1.399 RSD

cena za 1l: 1.860,67 RSD

ROSE VINO ROSÉ&ROSE

0,75l MATIJAŠEVIĆ

~~1.299,99~~ RSD

999,99 RSD

cena za 1l: 1.329,99 RSD

BELO VINO SAUVIGNON BLANC

0,75l STARI HRAST

~~1.899,99~~ RSD

1.399 RSD

cena za 1l: 1.860,67 RSD

CRVENO VINO PRIMITIVO PUGLIA

0,75l MONTEVERDI

~~1.949,99~~ RSD

1.399 RSD

cena za 1l: 1.860,67 RSD

Piknik
u vinskim bojama

Sunce stidljivo izviruje iza oblaka, priroda je uveliko probuđena i zavodljive boje proleća zovu nas na piknik – a Prvi maj je prava prilika da spakujete torbe, ponesete dobro raspoloženje i omiljene zalogaje. A naravno, omiljene zalogaje red je ispratiti pravim pićem, a vino je odličan izbor u svakoj prilici, pa i u ovoj. Samo je važno znati neka osnovna pravila i preporuke za odabir vina u kojima ćete uživati u prirodi.

CRVENO VINO FRANKOVKA INAT
0,75l MOLOVIN
~~1.599,99~~ RSD
1.149 RSD
cena za 1l: 1.528,17 RSD

ROSE VINO INAT
0,75l MOLOVIN
~~1.399,99~~ RSD
999,99 RSD
cena za 1l: 1.329,99 RSD

BELO VINO TRAMINAC INAT
0,75l MOLOVIN
~~1.449,99~~ RSD
999,99 RSD
cena za 1l: 1.329,99 RSD

BELO VINO ŽUTI CVET
0,75l ALEKSIĆ
~~1.099,99~~ RSD
849,99 RSD
cena za 1l: 1.133,32 RSD

Više je manje iliti što bi rekli Englezi, *less is more* – tako je i kada pričamo o procentu alkohola vina koja se nose na piknik. Naš predlog je da uvek birate **vina sa manjim procentom alkohola** i naravno da ih uvek propratite čašom vode kako biste ostali hidrirani.

Vina sa dobrim kiselinama i laganim telom će se savršeno uklopiti u vaš piknik. Osvežavajuća bela vina ili **slabiji rosei** su dobar izbor za boravak u prirodi – da li ćete ih probati solo ili ćete napraviti koktel poput **špricera** ili **gemišta** – vi birate.

APEROL CAMPARI
0,7l
~~1.999,99~~ RSD
1.599 RSD
cena za 1l: 2.284,29 RSD

Penušavci – zašto da ne? Svi već znamo da mehurići nisu rezervisani samo za posebne prilike, zato otvorite omiljeni penušavac i nazdravite – naša preporuka je ***prosecco***.

Katalog vina knjiga 25

BELO VINO GEWURZTRAMINER

0,75L VIRTUS

~~1.269,99~~ RSD

1.099 RSD

cena za 1l: 1.465,33 RSD

CRVENO VINO ORPHELINE

0,75l KOVAČEVIĆ

~~579,99~~ RSD

429,99 RSD

cena za 1l: 573,32 RSD

ROSE VINO ORPHELINE

0,75l KOVAČEVIĆ

~~579,99~~ RSD

429,99 RSD

cena za 1l: 573,32 RSD

BELO VINO ORPHELINE

0,75l KOVAČEVIĆ

~~579,99~~ RSD

429,99 RSD

cena za 1l: 573,32 RSD

ROSE VINO MINNA

0,75l STEMINA

~~1.239,99~~ RSD

999,99 RSD

cena za 1l: 1.329,99 RSD

Obavezno vino koje nosite **rashladite** – kupite led na pumpi ili ga ponesite od kuće i trudite se da vino sve vreme držite na konstantnoj, idealnoj temperaturi. Pripremite odgovarajuću čašu – ne morate robovati staklenim čašama jer danas postoje i plastične verzije sa stopicom koje su odlične za izlete.

I naravno nemojte zaboraviti pravila o **uparivanju vina i hrane** – vino koje nosite nikada ne treba da nadjača ukus hrane koju ste pripremili. Ako nosite deserte, uparite ih sa odgovarajućim desertnim vinima i prepustite se čarima vinskog izleta.

BELO VINO MOMA

0,75l BIKICKI

~~3.849,99~~ RSD

3.099 RSD

cena za 1l: 4.121,67 RSD

Note prolećnih koktela

Koktel od vina ili sa vinom ste verovatno pili bar jednom u životu, a da niste ni znali da se zapravo radi o koktelu. Da li je u pitanju špricer ili nekada popularan bambus, to je to. Iako ljubitelji vina često izbegavaju mešanje vina sa bilo čime, a pogotovo vodom neki vinski kokteli su kreirani pre rođenja mnogih od nas i veoma su popularni među uživaocima koktela.

Prolećni povetarac, bujanje boja i aroma pravi su momenat za eksperimentisanje sa vinskim koktelima, a varijante sa penušavim vinima poput *prosecca* sigurno će vas osvojiti na prvi gutljaj. Posmatrajući globalno, verovatno među najčuvenijim na svetu su i jesu kokteli sa penušavim vinima i šampanjcima. Najpoznatiji su **Belini** i **Kir Royal**.

Belini

osvežење u čaši

Belini je vrlo jednostavan i osvežavajuć koktel za svaku priliku. Za Belini su potrebna samo četiri sastojka: prosecco, kompot ili **pire od breskve**, malo šećera i **sveže** ceđen limunov sok. Servirati u dugačkoj i uskoj šampanj čaši (flauta).

Kir Royal

savršen za uživanje uz deserte

Na ukusu kompleksnija varijanta koktela sa penušavim vinom je **Kir Royal** ako se za njega umesto prosecca koristi **šampanjac**. Ovaj koktel je punijeg ukusa, ali jednostavnije pripreme od Belinija. Pored šampanjca (ili prosecca) potreban je samo *cassis liker* i **šampanj čaša**. Prvo sipajte malu količinu likera u čašu, te je polako prelijte šampanjcem, lagano promešajte i uživajte. Ovaj koktel se odlično slaže sa **voćnim desertima**, ali kao i Belini može da se uživa sam za sebe.

PROSECCO DOC
0,75l SCANAVINO
~~1.119,99~~ RSD
799,99 RSD
cena za 1l: 1.066,65 RSD

ŠAMPANJAC BRUT IMPERIAL
0,75l MOET & CHANDON
~~12.499,99~~ RSD
6.599 RSD
cena za 1l: 9.427,33 RSD

Katalog vina knjiga 25

Prosecco margarita

za buđenje proleća

Ovaj osvežavajući koktel vrlo je jednostavan za pripremu. Jedina razlika u odnosu na recept za klasičnu margaritu je dodavanje *prosecca*. Dakle, potrebna vam je tekila, sok od limete i dosta soli za posipanje po ivici čaše. Ovaj penušavi napitak razbudiće vam čula.

PENUŠAVO VINO CAPRIS ROSE

0,75l VINAKOPER

~~1,999.99~~ RSD

1.449 RSD

cena za 1l: 1,927.17 RSD

PENUŠAVO VINO CAPRIS MUŠKAT

0,75l VINAKOPER

~~1,549.99~~ RSD

1.149 RSD

cena za 1l: 1,529.49 RSD

PROSECCO

0,75l LA DELIZIA

~~1,099.99~~ RSD

799.99 RSD

cena za 1l: 1,066.65 RSD

BELO VINO SPUMANTE PIGNOLETTO

0,75l

~~1,099.99~~ RSD

799.99 RSD

cena za 1l: 1,063.99 RSD

Punč od prosecca i ananasa

rapsodija ukusa

Ovaj ukusan vinski koktel biće vam još draži kad čujete kako je lak za pripremu. Sve što je potrebno je da u koktel šejkeru dobro izmešate sok od ananasa, pomorandže, rose prosecco, ananas i par grančica ruzmarina, koji je više tu zbog dekoracije nego ukusa, ali daće vašem koktelu začinske podtonove.

PROSECCO ROSE MILLESIMATO

0,75l VILLA SANDI

~~1.779,99~~ RSD

1.299 RSD

cena za 1l: 1.727,67 RSD

PROSECCO BRILLA

0,75l BUTTER SPA

~~1,249.99~~ RSD

999.99 RSD

cena za 1l: 1,329.99 RSD

PROSECCO ROSE

0,75l SIGNORE GIUSEPPE

~~1.259,99~~ RSD

849,99 RSD

cena za 1l: 1.130,49 RSD

PROSECCO

0,75l CALDIROLA

~~1.299,99~~ RSD

869,99 RSD

cena za 1l: 1.159,96 RSD

Baš ovih dana je izašla vest da nam se sprema nova generacija vina i to takva da uključuje vinifikaciju u betonskim rezervoarima dizajniranim pomoću alata veštačke inteligencije. WiseShape, proizvođač inovativnih rezervoara za fermentaciju vina i Inductiva Research Labs, start-up kompanija, ušle su strateško tehnološko partnerstvo za razvoj sledećeg tipa betonskih rezervoara sa optimalnim svojstvima fermentacije i odležavanja vina, a samim tim i njegovim aromatičnim i ukusnim karakteristikama.

Vino & generacija Z

Da li će vina nove generacije biti dizajnirana tako da zadovolje zahtevne ukuse generacije Z i šta generacija Z želi od vina, pitali smo, a koga drugog nego najzauzetijeg sagovornika na sve teme ovih dana ChatGPT Open Ai. U nastavku donosimo odgovore na pitanje: Veštačka inteligencija i koja vina voli generacija Z:

MUSKATNO VINO SLADKI MUŠKAT

0,75l VINA KOPER

~~999,99 RSD~~

749,99 RSD

cena za 1l: 997,49 RSD

BELO VINO MUSKAT

0,75l JULIANUS

~~669,99 RSD~~

449,99 RSD

cena za 1l: 599,99 RSD

BELO VINO SAMOS

0,5l VAKAKIS

~~1,199.99 RSD~~

799.99 RSD

cena za 1l: 1,599.98 RSD

BELO VINO MORAVA

0,75l DESPOTIKA

~~1,819.99 RSD~~

1.349 RSD

cena za 1l: 1,794.17 RSD

BELO VINO TOKAJI FURMINT

0,75l CORVUS

~~559.99 RSD~~

429,99 RSD

cena za 1l: 573,32 RSD

Katalog vina knjiga 25

„Uopšteno govoreći, generacija Z (osobe rođene između 1997. i 2012. godine) pokazuje sklonost prema različitim vrstama vina, ali ne postoji univerzalni odgovor na ovo pitanje jer ukusi se razlikuju od osobe do osobe. Međutim, postoji nekoliko trendova koje možemo primetiti:

Sladunjava vina
Sladunjava vina, poput Moscatoa i Prosecca, takođe su popularna među generacijom Z jer su slatka i jednostavna.

Prirodna vina
Generacija Z sve više ceni prirodna vina koja se proizvode bez korišćenja hemijskih aditiva i pesticida. Takva vina često imaju jače okuse i mirise.

Vina u limenci
Kao i mnogi drugi proizvodi, i vina su sada dostupna u limenci, a to je posebno popularno među mlađim generacijama koje vole praktičnost i jednostavnost.

Vina iz manjih podruma
Generacija Z sve više ceni vina iz manjih podruma koja se proizvode u ograničenim količinama.

Rosé vina
Rosé vina su vrlo popularna među generacijom Z, posebno tokom leta. Ova vina su svetle boje i imaju voćni ukus.

BELO VINO MALAGOUZIA
0,75l ALPHA ESTATE
~~1,399.99 RSD~~
949.99 RSD
cena za 1l: 1,263.49 RSD

VOĆNO VINO OD KUPINE
0,75l ČOKA
~~569,99 RSD~~
449,99 RSD
cena za 1l: 599,97 RSD

VOĆNO VINO OD ARONIJE
0,75l ČOKA
~~559,99 RSD~~
359,99 RSD
cena za 1l: 479,99 RSD

VOĆNO VINO OD RIBIZLE
0,75l ČOKA
~~559,99 RSD~~
359,99 RSD
cena za 1l: 478,79 RSD

VOĆNO VINO OD VIŠNJE
0,75l ČOKA
~~499,99 RSD~~
359,99 RSD
cena za 1l: 479,99 RSD

Naravno, ovo su samo neki od trendova koje možemo videti među generacijom Z i važno je naglasiti da svaka osoba ima svoj jedinstveni ukus i preferencije kada je u pitanju vino."

Sagovornik: https://chat.openai.com/chat

BELO VINO MARAŠTINA

0,75l JOKIĆ

~~1.799,99 RSD~~

1.499 RSD

cena za 1l: 1.998,67 RSD

PENUŠAVO VINO CHANCE MARAŠTINA

0,75l JOKIĆ

~~2.899,99 RSD~~

2.149 RSD

cena za 1l: 2.858,17 RSD

CRVENO VINO METOH

0,75l TVRDOŠ

~~1.379,99 RSD~~

899,99 RSD

cena za 1l: 1.199,69 RSD

CRVENO VINO TVRDOŠ

0,75l TVRDOŠ

~~1.899,99 RSD~~

1.199 RSD

cena za 1l: 1.598,67 RSD

Povratak **starih sorti**

CRVENO VINO FILIGRAN CABERNET SAUVIGNON

0,75l BUKOVO

~~1.699,99 RSD~~

1.349 RSD

cena za 1l: 1.794,17 RSD

CRVENO VINO FILIGRAN TAMJANIKA

0,75l BUKOVO

~~1.399,99 RSD~~

1.099 RSD

cena za 1l: 1.461,67 RSD

CRVENO VINO CABERNET SAUVIGNON

0,75l STUDENICA

~~1.609,99 RSD~~

1.199 RSD

cena za 1l: 1.595,99 RSD

BELO VINO OSAM TAMBURAŠA

0,75l ZVONKO BOGDAN

~~1.249,99 RSD~~

999,99 RSD

cena za 1l: 1.333,32 RSD

Katalog vina knjiga 25

RENESANSA STARIH SORTI

Zahvaljujući svojoj poziciji na samoj granici istoka i zapada Evrope, Srbija je istorijski dom mnogih sorti vinove loze koje poreklo vuku sa različitih strana. Zato u Srbiji podjednako dobro uspevaju i tamjanika i šardone i prokupac i kaberne sovinjon. Dominacija autohotonih sorti prekinuta je polovinom XX veka iz objektivnih razloga, da bi se one u poslednje dve decenije ponovo vratile na velika vrata.

Tako u poslednjih deset godina u vinskoj industriji Srbije raste popularnost domaćih sorti vinove loze. Vinogradari i vinari sve više se okreću prokupcu, gršcu, smederevki, bagrini, tamjanici, sili, moravi i drugim autentičnim sortama duboko utkanim u vinsku tradiciju Srbije. Rezultat tog rada vidi se u sve većem broju kvalitetnih i autentičnih vina, koje svoje mesto vrlo lako pronalaze u čašama i dušama iskrenih ljubitelja vina.

TAMJANIKA

Sorta raširena po celom svetu, naročito po Mediteranu, u Srbiji se smatra lokalnom, budući duboko ukorenjena u vinsku tradiciju i prisutna vekovima, od samih početaka uzgoja vinove loze. Tamjanika se u Srbiji tradicionalno najčešće pravi kao suvo vino, mirišljavo, cvetno i osvežavajuće. Slatka vina su retka, a vina poslednjih godina eksperimentišu sa odležavanjem na talogu ili u drvetu.

GRAŠAC

Grašac je najrasprostranjenija sorta u Srbiji i zauzima šestinu svih površina pod vinogradima. Duboko je ukorenjena u lokalnu tradiciju, posebno na Fruškoj gori, odakle se početkom 20. veka proširila i u centralni deo zemlje. Prvi pomen sorte datira iz 1816. godine, kada ju je u knjizi Savršeni vinodelac opisao Prokopije Bolić. Grašac je izuzetna sorta širokih mogućnosti, pogodna za proizvodnju vina širokog spektra, od svežih i suvih, preko penušavih, do slatkih i onih odležalih u drvetu.

BAGRINA

Sorta čija popularnost među vinopijama daleko nadilazi površine na kojima je danas rasprostranjena. Opstala je samo u Negotinskoj krajini. Daje upečatljiva bela vina, mirisa breskve i stonog voća, uz fine note jasmina i orlovih noktiju, često izraženo mineralnog karaktera.

SMEDEREVKA

Stara sorta, rasprostranjena najviše u centralnoj Srbiji, naročito u Šumadiji i okolini Smedereva i Beograda. Preko svog roditelja, sitne beline srodna je frumintu, ali i šardoncu. Daje harmonična, nežna suva vina, sa mirisima citrusa, svežeg voća i veoma često blagim cvetnim, ali i mineralnim notama.

CRVENO VINO CAMPO MARINA

0,75l LUCCARELLI

~~1.819,99~~ RSD

1.349 RSD

cena za 1l: 1.794,17 RSD

CRVENO VINO HILANDAR

0,75l HILANDAR

~~1,219.99~~ RSD

999.99 RSD

cena za 1l: 1,333.32 RSD

CRVENO VINO EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI

0,75l FARNESE VINI

~~3.949,99~~ RSD

2.999 RSD

cena za 1l: 3.988,67 RSD

PROKUPAC

Najpoznatija i najvažnija autohotona sorta Srbije, pre jednog veka bila je najraširenija u vinogradima. Pre dve decenije počela je renesansa prokupca i on je ponovo zauzeo mesto rame uz rame sa svetskim sortama. Daje autentična vina, sa karakterom crnog i crvenog voća i distinktivnim začinskim tonovima. Sorta je koja se lako pamti i još lakše zavoli.

PROBUS

Sorta nastala ukrštanjem skadarke sa kaberne sovinjonom sve je popularnija. Daje jako obojena crvena vina, poput tinte, sa notama crnog voća, pre svega kupine, borovnice i crne ribizle, puna, sočna i pogodna za duže odležavanje.

slatki dodir **makaronsa &vina**

Ako ste sladokusci i volite da isprobavate popularne deserte, čuveni francuski kolačići makaronsi su se sigurno našli na vašem tanjiru. Ovaj slatki desert pravi se od bademovog brašna, belanaca i šećera i u raznim bojama od kojih vam srce zaigra. Klasici među makaronsima su oni pravljeni u Montmoriljonu, Sent Emiljonu ili Provansi. Na današnji dan jedan od najvećih klasika kada su makaronsi u pitanju je makaron napravljen od ruže, maline i ličija.

ROSE VINO CHATEAU GIGERY

0,75l

~~1.999,99~~ RSD

1.399 RSD

cena za 1l: 1.860,67 RSD

CRVENO VINO CABERNET SYRAH

0,75l JP CHENET

~~789,99~~ RSD

549,99 RSD

cena za 1l: 733,30 RSD

BELO VINO COLOMBARD CHARDONNAY

0,75l JP CHENET

~~769,99~~ RSD

549,99 RSD

cena za 1l: 733,30 RSD

PENUŠAVO VOĆNO VINO FASHION STRAWBERRY

0,75l JP CHENET

~~779,99~~ RSD

669,99 RSD

cena za 1l: 891,09 RSD

PENUŠAVO VINO

0,75l JP CHENET

~~999,99~~ RSD

669,99 RSD

cena za 1l: 893,32 RSD

PENUŠAVO VINO ROSE ICE

0,75l JP CHENET

~~969,99~~ RSD

669,99 RSD

cena za 1l: 893,32 RSD

Katalog vina broj 25

Pa ako ste uz slatki zub još i vinoljupci, obradovaće vas da znate da su ovi francuski kolačići idealni za uparivanje sa vinima. Slatkoća makaronsa se savršeno balansira sa kiselinama u vinu, u spoju koji će oduševiti vaše nepce. Baš iz ovog razloga makaronsi mogu da se uparuju sa raznim vinima – od belih preko rose do crvenih, od jednostavnih do bogatih i naravno, desertnih.

Važno je samo da vino koje uparujete sa makaronsima poslužite rashlađeno, jer će to doprineti isticanju aroma i sprečiće da makaronsi postanu previše slatki. Ukoliko nemate ideju sa kojim vinima da uparite makaronse, evo nekoliko predloga kako da francuska vina sa ove duplerice degustirate sa makaronsima.

CRVENO VINO
SAINT-EMILION RESERVE

0,75l

~~2,349.99~~ RSD

1.599 RSD

cena za 1l: 2,126.67 RSD

ROSE VINO
SOUPCON DE FRUIT

0,75l

~~1.549,99~~ RSD

899,99 RSD

cena za 1l: 1.196,99 RSD

CRVENO VINO CHATEAU
CAP L'OUSTEAU

0,75l

~~2,699.99~~ RSD

1.999 RSD

cena za 1l: 2,658.67 RSD

Makaronse od čokolade, karamele ili kafe uparite sa crvenim vinima poput carignan syrah vina, a još ukoliko su vina koja probate odležala, spoj će biti čulna fantazija. Prirodna slatka vina će se takođe lepo uklopiti uz ove makaronse. S druge strane, makaronse od žutog, belog i citrusnog voća uparite sa belim vinom koje ima slične arome, poput vermentino colombarda.

Arome crvenog i crnog voća u makaronsima savršeno će se sljubiti sa svežinom šampanjaca ili sa rose vinom kao što je vino od sorti grenache-merlot. Ukoliko pak želite klasičnije uparivanje, probajte, uparite ih sa slatkim desertnim vinom.

CRVENO VINO
COS DE LABORY

0,75l

~~4.099,99~~ RSD

3.199 RSD

cena za 1l: 4.254,67 RSD

Prava temperatura vina

Da li ste znali da iako niste vinar, možete direktno da utičete na ukus, miris i aromu vina koje ste kupili? I to bez svog onog truda u vinogradu, znanja, vremena, mašina... Vinu možete da naglasite, ali i sakrijete sve njegove vrline zavisno od toga na kojoj temperaturi ga servirate.

Crvena vina koja su punija, moćnija, složenija, služe se na temperaturama oko 16–18 °C, tj. na sobnoj temperaturi. Svežija, laganija crvena vina služe se na temperaturama oko 14–16 °C.

Suva **bela vina**, punog tela i jače arome služe se na temperaturama oko 10–12 °C, a sveža, laganija i srednje suva na temperaturama oko 7–10 °C. Na toj temperaturi se služi i **rose**.

CRVENO VINO KARDAŠ
0,75l ALEKSIĆ
~~1.199,99 RSD~~
799,99 RSD
cena za 1l: 999,99 RSD

BELO VINO ALLTAN
0,75l POPOVA KULA
~~999,99 RSD~~
799,99 RSD
cena za 1l: 1063,99 RSD

BELO VINO MALVAZIJA
0,75l VINAKOPER
~~1.099,99 RSD~~
749,99 RSD
cena za 1l: 997,49 RSD

BELO VINO CHARDONNAY
0,75l VINAKOPER
~~799,99 RSD~~
599,99 RSD
cena za 1l: 797,99 RSD

Penušavci i šampanjci najbolji su što hladniji, i niske temperature održavaju mehuriće baš onakvim kakva treba da budu.

BELO VINO SANTA CRISTINA
0,75l ANTINORI
~~1.299,99 RSD~~
899,99 RSD
cena za 1l: 1.199,96 RSD

Katalog vina knjiga 25

BELO VINO PINOT GRIGIO

0,75l CALDIROLA

~~599,99~~ RSD

369,99 RSD

cena za 1l: 493,31 RSD

CRVENO VINO PRIMITIVO PUGLIA MAESTRO

0,75l CIELO E TERRA

~~1.149,99~~ RSD

699,99 RSD

cena za 1l: 933,32 RSD

Naravno, niko ne konzumira vino koristeći termometar, pa je lakše pratiti ove **praktične savete**:

Rose i **belo** vino je potrebno iz frižidera izvaditi dvadesetak minuta pre serviranja, jer previše ohlađenim vinima se ukus često ne oseti. **Crvena vina** treba hladiti kraće i izvaditi ranije, a **penušavce** je najbolje servirati odmah po vađenju iz frižidera.

Ukoliko niste unapred planirali serviranje vina, **zamrzivač** može biti brža opcija. **Bela vina** i **rose** možete staviti u zamrzivač na 30 minuta, a crveno vino na 15 minuta. Penušava vina nisu pogodna za zamrzivač i može doći do eksplozije, već je njih bolje ohladiti u kibli sa ledom.

BELO VINO VILLA ANTINORI

0,75l ANTINORI

~~1.649,99~~ RSD

1.199 RSD

cena za 1l: 1.598,27 RSD

CRVENO VINO PLAVAC

0,75l BADEL

~~749,99~~ RSD

569,99 RSD

cena za 1l: 759,97 RSD

CRVENO VINO PELJEŠAC

0,75l BADEL

~~749,99~~ RSD

569,99 RSD

cena za 1l: 759,97 RSD

Trikovi & saveti

Degustacija vina je jedinstven doživljaj, naročito ukoliko vino degustirate u nekoj od omiljenih vinarija. Iako možda nekim vinoljupcima proces degustacije deluje kao misterija i vrlo zahtevan performans, on je zapravo veoma jednostavan ukoliko pratite neka osnovna pravila i trikove.

CRVENO VINO DOKAZ
0,75l DESPOTIKA
2.219,99 RSD
1.699 RSD
cena za 1l: 2.265,33 RSD

CRVENO VINO PROKUPAC
0,75l IVANOVIĆ
1.839,99 RSD
1.299 RSD
cena za 1l: 1.731,96 RSD

MARTA ČAŠA ZA CRVENO VINO BURGUNDY
565ml 4/1 BANQUET
3.398,00 RSD
1.899 RSD
cena za 1l: 1.899,00 RSD

MARTA ČAŠA ZA CRVENO VINO
460ml 4/1 BANQ
3.118,00 RSD
1.799 RSD
cena za 1l: 1.799,00 RSD

Prvo i najvažnije je da se dobro pripremite. Najvažniji faktor za degustiranje je **trezvenost** – možda će vam ovo delovati kao iznenađenje, ali ljudi koji se bave profesionalnim degustiranjem vina ne piju vino. Pripremite vaše **oči**, **nepce** i **nos**, jer su to "alati" koji će vam najviše trebati za degustaciju. Prvi korak je **gledanje vina**- ukoliko je vino dobro i zdravo, njegova boja biće **bistra** i živahna.

Trik: Posmatrajte još malo odsjaj ili nijansu vina – ukoliko primetite **ciglaste nijanse**, to znači da je u pitanju **odleţalo** vino. Takođe, što je vino starije, to će biti više varijacije u boji na vrhu i u sredini čaše.

MARTA ČAŠA ZA ŠAMPANJAC
3.000,00 RSD
1.699,00 RSD
cena za 1l: 1.699,00 RSD

DEKANTER MARTA
1000ML BANQUET
2.598,00 RSD
1.499 RSD
cena za 1l: 1.499,00 RSD

Katalog vina knjiga 25

BELO VINO CHIANTI

0,75l SENSI

~~639,99 RSD~~

499,99 RSD

cena za 1l: 666,65 RSD

BELO VINO MISIJA

0,75l JANKO

~~1.449,99 RSD~~

1.099 RSD

cena za 1l: 1.465,33 RSD

BELO VINO MALVAZIJA

0,75l PLANTAŽE

~~1.149,99 RSD~~

849,99 RSD

cena za 1l: 1.133,32 RSD

Sledeći korak degustacije je **mirisanje vina**, a to izgleda ovako: kad pomirišete vino, ono treba pre svega da ima **čist** miris. Bilo kakav čudan ili nepoznat miris znači da postoji neki **problem sa vinom** koje degustirate.

Trik: Ukoliko želite da prepoznate da li je vino odleža lo u **bariku**, pomirišite vino i ako osetite mirise koji podsećaju na **vanilu**, **dim** ili karanfilić, to znači da je u pitanju barikirano vino.

Kada je u pitanju **ukus vina**, on bi trebao da je skladan pre svega. Prvo bi trebalo da osetite da li je vino **slatko** ili **suvo**, a potom tražite da li je balansirano. Sledeće što je u fokusu je punoća – da li je vino laganog, srednjeg ili punog tela? Koje su mu primarne note koje osetite?

Trik: Pre degustiranja vina važno je da niste prali zube ili koristili sredstvo za ispiranje usta, jer će to pokvariti sposobnost vašeg nepca da prepozna neke note i arome.

BELO VINO BONACA GOLD

0,75l ALEKSIĆ

~~3.999,99 RSD~~

3.299 RSD

cena za 1l: 4.387,67 RSD

Najbitnije je da vino zaista odgovara vašem ukusu. Zato je važno da ne forsirate sebe da isprobavate vina koja vam ne leže, ali to ne znači da ne treba da probate nova vina i pronađete svoj lični vinski izraz. Ovo će vam ujedno pomoći i da izoštrite čula i budete još bolji prilikom sledeće degustacije.

CRVENO VINO TRI MORAVE

0,75l TEMET

~~2.099,99 RSD~~

1.599 RSD

cena za 1l: 2.132,00 RSD

BELO VINO TAM TAM TAMJANIKA

0,75l BT WINERY

~~1.199,99 RSD~~

899,99 RSD

cena za 1l: 1.196,99 RSD

Vino bez mane

Šta je oksidacija?

To je ista ona hemijska reakcija od koje načeta jabuka poprimi braon boju, u dodiru sa kiseonikom. Iako blago oksidirano vino nije opasno, i neki ni ne znaju da su pili oksidirano vino – treba ga izbegavati.

Lep povod, dobro društvo i savršeno ukombinovano meze može da istakne sve vrline i dodatno obogati ukus već odličnog vina. A da li znate šta može da ga pokvari? Jaka svetlost, kiseonik i toplota su tri glavna krivca za upropašteno vino, a oksidacija vina je najčešći ishod loše čuvane flaše.

VINO BELO SANTORINI
0,75l SIGALAS
~~4.199,99~~ RSD
2.699 RSD
cena za 1l: 3.589,67 RSD

CRVENO VINO XINOMAVRO RESERVE
0,75l ALPHA ESTATE
~~3.399,99~~ RSD
2.199 RSD
cena za 1l: 2.924,67 RSD

BELO VINO SAUVIGNON BLANC
0,75l ALPHA ESTATE
~~2.499,99~~ RSD
1.599 RSD
cena za 1l: 2.126,67 RSD

ROSE VINO
0,75l ALPHA ESTATE
~~2.599,99~~ RSD
1.699 RSD
cena za 1l: 2.259,67 RSD

CRVENO VINO XINOMAVRO
0,75l ALPHA ESTATE
~~2.499,99~~ RSD
1.599 RSD
cena za 1l: 2.126,67 RSD

Kako prepoznati oksidirano vino?

Oksidirano vino obično ima kiselkast ukus, neprijatan miris i može se primetiti promena u boji, pa će tako crvena vina dobiti braonkastu boju, a bela vina potamneti. Ukoliko je oksidacija blaga, dovešće samo do gubitka svežine vina, a bitno je znati da je oksidacija ponekad i nameran i planiran deo procesa proizvodnje nekog vina, kako bi ono bilo složenije i bogatije aromama – ali ta su vina retkost.

Kako da uvek pijemo sveže vino?

Da bi naše vino bilo odgovarajuće sačuvano, naravno ne znači da kod kuće treba da imamo vinski podrum, ali vino treba čuvati na tamnijem i hladnijem mestu – ni slučajno na direktnom suncu ili u toplim prostorijama poput tavana. Takođe, treba ga držati položeno tako da je pampur u dodiru sa vinom kako kroz njega ne bi ulazio kiseonik. Otvoreno vino treba dobro zatvoriti i staviti u frižider, a treba ga popiti u kraćem roku, od par dana.

Ukoliko u restoranu ili vinoteci dobijete oksidirano vino, u redu je skrenuti pažnju osoblju da je vino oksidiralo i vratiti ga.

CRVENO VINO MIRACOLO
0.75L DRAGANIĆ
~~2.249,99~~ RSD
1.799 RSD
cena za 1l: 2.392,67 RSD

ROSE VINO LUNA ROSE
0,75l DRAGANIĆ
~~1.429,99~~ RSD
1.149 RSD
cena za 1l: 1.528,17 RSD

BELO VINO PROFIL PALAVA
0.75l DRAGANIĆ
~~1.749,99~~ RSD
1.449 RSD
cena za 1l: 1.927,17 RSD

BELO VINO TAMJANIKA
0,75l ĐORĐEVIĆ
~~1.349,99~~ RSD
999,99 RSD
cena za 1l: 1.329,99 RSD

CRVENO VINO FABULA MALA
0,75l CHICHATEAU
~~2.099,99~~ RSD
1.599 RSD
cena za 1l: 2.126,67 RSD

Vinska avantura

Prolećni praznici su savršeno vreme da spakujete kofere i uputite se na neku od destinacija koju ste oduvek želeli da vidite – za vinoljupce to je prilika da se upuste u novu vinsku avanturu i posete neku od poznatih vinskih lokacija širom Evrope i sveta.

U redovima koje slede, predstavićemo vam neke od ovih čarobnih vinskih destinacija koje će vam upotpuniti vinski doživljaj proleća.

Rioja | Španija

Srce vinske Španije, Rioha je najpotentniji vinski predeo ove zemlje. Iako vinoljupci uglavnom zamišljaju crvena vina kad čuju reč Rioja, ovo ime nose i bela vina. Najčuvenije sorte koje potiču sa ovog podneblja su tempraniljo, grenaše, graciano...tokom obilaska možete posetiti neku od tradicionalnih hacijendi poput Lopez de Heredija. Naravno, tu je i degustacija vina uz lokalne specijalitete poput čuvenog čoriza, crnog pudinga ili šunke marinirane u vinu.

CRVENO VINO KREMEN
0,75l MATALJ
~~2.279,99~~ RSD
1.699 RSD
cena za 1l: 2.265,33 RSD

CRNO VINO KARDAŠ LIMITED
0,75l ALEKSIĆ
~~1.699,99~~ RSD
1.299 RSD
cena za 1l: 1.727,67 RSD

BELO VINO CHARDONNAY
0,75l BELO BRDO
~~1.599,99~~ RSD
1.149 RSD
cena za 1l: 1.532,00 RSD

CRVENO VINO ALMA MONS BARIQUE
0,75l BELO BRDO
~~2.099,99~~ RSD
1.599 RSD
cena za 1l: 2.132,00 RSD

Route des Vins | Francuska

Ova ruta je nastavak nemačke vinske rute pod nazivom Weinstrase i primarno je područje čuveno po moćnim čokotima sorte rizling koji se protežu iza srednjovekovnih kapija vinograda. Osim degustiranja, tokom ove ture možete obići i dvorac Haut-Koenigsbourg iz 12. veka kao i Obernaj, jedno od najšarmantnijih sela u Francuskoj.

Katalog vina knjiga 25

CRVENO VINO PRIMITIVO TRULLI

0,75l

~~2.299,99 RSD~~

1.699 RSD

cena za 1l: 2.260,99 RSD

Maipo | Čile

Kolevka čileanske vinske industrije, dom crvenih kraljeva poput kabernea, pino noara i karmenere-a, dolina Maipo je jedna od najbajkovitijih destinacija Novog vinskog sveta. Od znamenitosti možete obići bogato imanje Cousino Macul koje je podignuto još u 1850tim godinama i još uvek je u vlasništvu iste porodice, a u blizini se nalazi i Concha y Toro gde možete videti čuveni podrum nazvan „đavolji kabinet" po kom je Casillero del Diablo dobio ime. Legenda kaže da je ovo podrum u kom su vlasnici čuvali svoje najbolje vintage etikete, a kako im radnici ne bi krali, govorili su im da je podrum zaposeo đavo.

BELO VINO SINERGIJA

0,75l ALEKSIĆ

~~1.769,99 RSD~~

1.349 RSD

cena za 1l: 1.794,17 RSD

CRVENO VINO ZAVET

0,75l JANKO

~~2.099,99 RSD~~

1.599 RSD

cena za 1l: 2.132,00 RSD

BELO VINO CHARDONNAY

0,75l GRUMEN

~~1,119.99 RSD~~

869.99 RSD

cena za 1l: 1.157,09 RSD

CRVENO VINO MERLOT

0,75l GRUMEN

~~1.279,99 RSD~~

949,99 RSD

cena za 1l: 1.263,49 RSD

CRVENO VINO KADARKA FANTAZIJA

0,75l TONKOVIĆ

~~1.679,99 RSD~~

1.199 RSD

cena za 1l: 1.594,67 RSD

Cene su izražene u dinarima. Ponuda važi u označenom period ili do prodaje zaliha. Za eventualne štamparske greške ne preuzimamo odgovornost. Fotografije ne moraju u potpunosti odgovarati stvarnom izgledu proizvoda. Prikazane tekuće tj. precrtane cene i procenat sniženja odnose se na redovnu cenu važeću u objektu Mercator hipermarket. Popust se ne odnosi na artikle označene oznakom akcija, konačna cena i artikle snižene uz Super Kartice za članove Super Kartice. Popust se obračunava na kasi.