

i prostranu modernu kušaonicu, dakako tu su i uredi. Sve estetski lijepo i maksimalno funkcionalno.

Gaja inače sada u Montalcinu ima 25 hektara vinograda, na položaju Rennina na 300 metara nadmorske visine, parcele su tu Castagno, Pian dei Cerri i Santo Pietro, te na položaju Sugarille, gdje je trsje sađeno 1989. godine. Dva brunella nazvana su po dvjema pozicijama – Rennina i Sugarille. Proizvodnja vina kreće se oko 45.000 boca, od toga 15.000 otpada na Sugarille, ostatak je Rennina. U planu je još sadnje, tako da bi se ukupno ovdje godišnje proizvodilo oko 70.000 boca crnjaka. Tehnologija proizvodnje je takva da se vinifikacija obavlja u inoks posuđu, vino nakon alkoholne fermentacije ide na 14 mjeseci u barrique i 18 mjeseci u tonneaux, a onda se u bačvama od 25 do 50 hl sljubljuju najbolje partije Rennine iz manjih posuda, isto vrijedi i za Sugarille, vino u velikim bačvama provede najmanje jednu godinu, slijedi punjenje i smirivanje u buteljli... 🍷



Veza između starog i novog podruma popločeni je tunel



Magnum Brunella Rennina i butelje Sugarillea, kao ukrasi



Tu dozrijeva brunello s pozicija Rennina i Sugarille: u barriqueu i bačvama tonneau od 500 do 700 litara, završetak je u tradicijskim velikim bačvama od slavonske hrastovine



Pogled u modernu kušaonicu i u dvoranu za prezentacije



SVIJET u ČAŠI broj 123

Hrvatska revija za vino, kulturu jela, pića i turizam

ISSN 1330-285X

NIŠTA BEZ MUKE • RADI I NADAJ SE

ŽURI POLAKO • UŽIVAJ S RAZUMOM

18 godina s vama!

Prosinac / December 2010 - Siječanj / January 2010.

Godina izlazenja: XIX

WEB: www.mam-vin.hr • www.mam-vin.com

E-mail: mam-vin@zg.t-com.hr

svijetucasi@hi.t-com.hr

Izlazi: dvomjesečno

Osnivač i nakladnik: MAM-vin d.o.o., 10000 Zagreb, Selska cesta 41, Hrvatska, telefon/fax (01) 3637-944; 3643 933; 3643 934

Matični broj: 03989534

OIB: 34820822151

Račun platnog prometa: 2360000 - 1101367001 Zagrebačka banka d.d., Zagreb

Devizni račun: IBAN: HR5323600001101367001 Zagrebačka banka d.d., Zagreb

Glavni direktor: Mladen Horić

Pomoćnik glavnog direktora: Željko Marušić

Uredništvo: Željko Suhadolnik (glavni urednik), Marko Čolić (urednik fotografije), dr.sc. Andrea Horić (lektor), Dražen Kopač, Ivana Suhadolnik, Bruno Sušan (suradnici)

Komercijala: Josip Braco Bogdanić • Zdravko Klemenčić

Marketing: Josip Braco Bogdanić

Administracija i računovodstvo: Marija Horić i Karlo Kis

Grafičko oblikovanje, priprema za tisak: HANDSTUDIO, www.handstudio.hr

Tisak: Grafika Markulin d.o.o., Lukavec, Dolenska 32, 10412 Donja Lomnica, tel: 01 6234-666, fax: 01 6234-529.

Pretplata: za tuzemstvo za tri broja 100, a za šest brojeva 180 kuna, te za inozemstvo za tri broja 28 Eura za Europu i 38 Eura za ostale zemlje, dok je za šest brojeva 56 Eura za Europu i 76 Eura za ostale zemlje, sve plativo na naš (devizni) račun.

Cjenik oglasnog prostora: naslovna stranica 8500 kuna, posljednja stranica 7450 kuna, unutrašnjost korica 6400 kuna, unutrašnja stranica 4850 kuna. Sve je plativo na naš kunski račun. Za kontinuirano oglašavanje dajemo popust.

Cijena malih oglasa: četvorni centimetar 20 kuna Rukopisi i fotografije se ne vraćaju.

Mišljenjem Ministarstva kulture i prosvjete pod brojem 532-03-1/5-92-01, od 25. studenoga 1992. revija Svijet u čaši oslobođena je plaćanja administrativne takse na temelju članka 8. točke 2. Uredbe o administrativnim taksama (Narodne novine 68/91).

Na naslovnoj stranici: Svijet u čaši na svom Ateljeu okusa proglasio je Kuhara i Vinara godine za 2010. Vinar godine je Podrum **Belje** iz Kneževih Vinograda u Baranji, s glavnim enologom u voditeljem vinogradarstva i podrumarstva dipl. ing. **Marijanom Kneževićem**, na slici s perjanicama kuće – Merlotom 2008 kojemu je britanska vinska revija globalnog utjecaja Decanter na svom ocjenjivanju ove godine dodijelila zlatnu medalju i odličje Regional Trophy, te s graševinom redovne berbe i graševinom Goldberg. Snimio: **Marko Čolić**



Uvoznik za Hrvatsku:

Hercegovinavino Zagreb

Zagrebačka 23, 10360 Sesvete

Tel: 01 6192-360

www.hercegovinavino.com

NOVE ETIKETE KUTJEVO D.D.

Vina Kutjevo, uz dugačku i sjajnu vinsku tradiciju, uživaju povjerenje potrošača prema svom jedinstvenom pitkom stilu i trajnoj prepoznatljivosti. Jednostavno, Kutjevo uvijek proizvodi vino svojeg vremena, za ukus svojih suvremenika, uvijek sve boljih svojstava.

Kako i najbolja vina bez prijenosa vrijedne informacije ostaju nepoznata, modernizirali smo i etiketu, koja sada sama lakše, ljepše i bolje dočarava sve stare, ali i nove čarolije u boci. Etiketa za stare znalce i njihovo novo iskustvo, kao i one tek obogaćene novim iskustvom. Romantičnog je stila, koloritnih, raskošnijih pastelnih boja baroknog dvorca ili njegovih plemenitih vitezova, očišćena od sveg suvišnog i opterećujućeg, jačeg, ugodnijeg i dubljeg izraza.

Kutjevački Dvorac kao simbol snage i plemenitosti, može izazvati asocijaciju na snagu okusa u vinima Kutjevo, a uokviren u eksterijer pastelnih nježnih boja asocijaciju na nježne i raskošne mirise u vinima, sve ekskluzivno, jer i ekskluzivu definiramo kao istančanu potrebu za specifičnim mirisima i okusima. Etiketa zadržava prepoznatljivost branda, profinjena je i jednostavna.

Na kontraetiketi je sve funkcionalno što zanima educiranog i novog EU potrošača, prema segmentu tržišta i klasifikaciji vina. Za lakši, ljepši i značajki odabir, obogaćena nova etiketa, za obogaćena nova iskustva u vinima Kutjevo.

Uživajte u svemu!

NOVI ZATVARAČI STELVIN LUX

Živimo u vremenu brzog napretka tehnike, tehnologije, progressa, ali i u vremenu našeg novog suživota s prirodom, kojoj se vraćamo povremeno, kada i koliko stignemo. Stižemo najčešće premalo, ali zato često svjesno konzumiramo njene najprirodnije proizvode, čiju prirodnost i osebnost čuvamo i štitimo novim, sve boljim tehnologijama.



vina od djelovanja kisika do 5 godina, ali i više, čuvajući prvobitnu svježinu.

Naša najnagrađivanija vinarija Kutjevo, nakon svjetskih provjera, uvodi sada tu novu visoku tehnologiju Stelvin lux, čuvajući prva u Hrvatskoj potpuno sigurno visoku kvalitetu svojih vina. Kada bi loš čep propustio previše kisika u bocu izazvao bi oksidaciju vina, koje bi tada izgubilo svježinu i nježne arome, a time i pitkost, lepršavost i mladost vina. Čekali smo da vino u nama probudi neku novu mladost i radost, a ono je budilo starost i razočaranje.

Sada je tome kraj, tu je Stelvin, za vječito proljeće u čaši vina Kutjevo, za proljeće u nama. Neka proljetne vode teku u duši, dah proljetne svježine u vinima Kutjeva, uz sačuvane mirise proljetnih cvijeća, te mirisne voćnosti - Stelvin lux.

Duga tradicija vina Kutjevo uvijek je bila velika čarolija prirode, koju nije bilo lako sačuvati u podrumu i boci i predati konzumentu u izvornom obliku, na obostranu radost i čaroliju duše. Čepovi su bili vječiti problem.

Najbolji i najveći vinari svijeta, u toj istoj težnji, ali i stalnom strahu da im čep ne pokvari mnoga senzibilna i užitna svojstva vina, tražili su snažno sigurnost u čepu. I, evo čuda, pronašli u novoj visokoj tehnologiji, novih aluminijskih zatvarača oznake Stelvin.

Stelvin lux garantira maksimalno zaštitu

