

NAZDRAVIMO
PRAZNICIMA

SLAVSKA
VINA

RUŽIČASTI SVET
-ROZE VINA

Vino

KATALOG

 **iDEA**  **RODA**  **Mercator**

Istražite svet vina u novom Vinskom katalogu. Ponuda važi od 23. oktobra do 22. novembra 2025.

Vreme praznične trpeze

Jesen nas svake godine iznova zadivljuje bogatstvom nijansi kojima oslikava prirodu. Zlatni odsjaji rumenog lišća, vinogradi što u suton vredne berače daruju poslednjim grozdovima, pijačne tezge pune ukusnih plodova i noći čija hladnoća nas podseća da idemo u susret zimskom periodu, zajedno slažu mozaik ispunjen posebnim uspomenama i svečarskim raspoloženjem.

Taj prirodni sled praćen je i okupljanjima za slavskim trpezama. Kraj oktobra i ceo novembar doba su kada se proslavljaju brojni sveci – zaštitnici domaćinskih kuća. Oni koji ne slave idu u goste, a svaki takav skup odiše svečanim raspoloženjem i toplinom porodičnog doma.

Čak i kada jesenje kiše postanu uporne u nastojanju da nas ubede kako je vreme topline prošlo, ovakvi skupovi nas greju i obasjavaju radošću. Uz bogatu trpezu vino je nezaobilazni deo slavskih obreda i običaja. Ono je i sastavni deo slavskih poklona i onaj delić koji prazničnu sliku čini još lepšom i blistavijom.

U ovom katalogu ćemo vam predstaviti brojna odabrana vina iz naše ponude, uz zanimljive priče o slavama i praznicima, običajima i verovanjima, finim gutljajima i ukusnim zalagajima. Za vas smo spremili i preporuke za uparivanje vina sa slavskim đakonijama, savete za odabir idealnog poklona za domaćina i podsetnik na neke od važnih vinskih pojmova. Bez obzira da li pripremate slavu, okupljate prijatelje uz večeru ili jednostavno želite sebi da priuštite zaslužene trenutke uživanja, vino će oplemeniti taj poduhvat. Živeli!

04

Zajedno za
slavskom
trpezom

06

Za goste
samo
najbolje

08

Dobri
običaji
traju

10

Vino i posna
trpeza – sklad
ukusa i tradicije

12

Vino i
mrsna trpeza
- svečano i
ukusno

14

Druženje
u vino

16

Paleta
crvenih vina

18

Večera sa
povodom

20

Poslastice
i vina

22

Sjaj dragog
kamena u
svakoj kapi

24

Nežnost i
svežina
u čaši

26

Jesenji
vinski
podsetnik

28

Elegancija
bez premca –
mehurići
i luksuz

30

Melodija
vina

32

Poklon
u boci

34

Pića sa
karakterom



Ponuda važi u označenom periodu ili do prodaje zaliha. Pojedini artikli prikazani u katalogu nisu dostupni u svim Idea i Roda prodavnicama i Mercator hipermarketima. Dostupnost artikala je uslovljena formatom, prostorno-tehničkim mogućnostima, kao i asortimanom konkretnog objekta. Prikazane tekuće tj. precrtane cene i procenat sniženja odnosi se na redovnu cenu važeću u najvećem broju Roda. Za eventualne štamparske greške unapred se izvinjavamo. Fotografije ne moraju u potpunosti odgovarati stvarnom izgledu proizvoda.

Zajedno za slavskom trpezom



Dok priroda pokazuje svu raskoš svog slikarskog dara bojeći krošnje zlatnim nijansama jeseni, a miris pečenih kestena sa uličnih tezgi svojom toplinom prkosi košavi, u susret nam dolazi period ispunjen zdravicama, porodičnim okupljanjima i prijateljskim susretima.

Kraj oktobra i novembar obiluju praznicima i slavama, čijim proslavljanjem negujemo duhovnost i tradiciju, jačajući one vredne niti koje nas povezuju sa dragim osobama, porodičnom istorijom i budućim naraštajima.

U čast Svete Petke, zaštitnice žena i bolesnih, mnogi domovi krajem oktobra dočekuju goste uz slavski kolač, ukusne đakonije i miris tamjana i suvog grožđa. Sledeći svetac čiju ikonu takođe često vidamo na zidovima srpskih domova je Sveti Luka, zaštitnik lekara i umetnika. Kraj oktobra posvećen je njemu i njegovom delu. Mitrovdan, 8. novembra, označava simbolički prelaz između letnjeg i zimskog perioda, vreme kada sumiramo šta smo do sada uradili i počinjemo sa kreiranjem novih planova. Sredinom novembra obeležava se i praznik svetih iscelitelja Kozme i Damjana – Sveti Vrač, a

mnogi ih slave sa posebnim poštovanjem.

Đurđić i Arandjelovdan spadaju u red slava koje slavi veliki broj domaćinskih kuća, i uvek su povod za bogatu trpezu i radost zajedništva. Nema veze da li ste domaćin ili gost, čaša vina u ovim trenucima neizostavan je deo slavske simbolike.

Ne zaboravimo ni Dan primirja, 11. novembar – vreme kada zastanemo da se setimo teških ali i slavni i za buduću dane inspirišućih dana Velikog rata. Ovaj praznik zaslužuje da ga obeležimo dostojanstveno, sa zahvalnošću i uz čašu vina u čast predaka.

U ovom katalogu vam predstavljamo širok izbor vina odabranih tako da budu dostojna slavske trpeze i uvaženi gostiju. Bilo da birate elegantno crveno vino koje sa pečenjem čini idealan par, lagano belo ili osvežavajući roze za predjela i posne specijalitete, ili desertno vino kao diskretnog pratioca sitnih kolača, svaki praznični trenutak će biti još svečaniji uz ovako dobar izbor.

Nazdravimo praznicima – starim običajima i novim uspomena. Proslavite u zdravlju, miru i ljubavi, i dignite čaše visoko za sva buduća slavlja i proslave. Živeli!

CRVENO VINO VRANAC

PRO CORDE
0,75L PLANTAŽE
1049,99 rsd

649,99 rsd

1l: 866,63 rsd



CRVENO VINO

NOSTALGIJA
0,75L ALEKSIĆ
569,99 rsd

499,99 rsd

1l: 666,65 rsd



ROZE VINO PINK

PINOT GRIGIO
0,75L ALLURE
769,99 rsd

499,99 rsd

1l: 664,99 rsd



BELO VINO

SAUVIGNON BLANC
0,75L ALLURE
769,99 rsd

499,99 rsd

1l: 664,99 rsd



CRVENO VINO

0,75L CHATEAU
MAS SEGUALA
699,99 rsd

599,99 rsd

1l: 797,99 rsd



**CRVENO VINO
EDIZIONE CINQUE
AUTOCTONI**
0,75l FANTINI

3.199,00 rsd
1l: 4.254,67 rsd



**VINO BELO
GALATHEO BIANCO**
0,75l
629,99 rsd

449,99 rsd
1l: 598,49 rsd



**CRVENO VINO
ALEKSANDRIJA**
0,75l TIKVEŠ

649,99 rsd
1l: 866,63 rsd



**ROZE VINO
ALEKSANDRIJA**
0,75l TIKVEŠ

649,99 rsd
1l: 866,63 rsd



VINO OD KUPINE
0,75l ČOKA

499,99 rsd
1l: 666,64 rsd



**CRVENO VINO
CABERNET SAUVIGNON
RADOVANOVIĆ**
0,75l
VINARIJA RADOVANOVIĆ

1.499,00 rsd
1l: 1.998,62 rsd

Za goste samo najbolje

Svaki detalj slavske trpeze ima svoju posebnu simboliku i oslikava ne samo poštovanje domaćina prema svetitelju koga proslavlja, već i poštovanje koje se pažljivo gaji i iskazuje prema svakom gostu. Vina izneta na sto tokom slavskog obeda, bilo da je u pitanju skup uže porodice ili veliko slavlje sa brojnim zvanicama, uvek donose srdačnu domaćinsku toplinu dostojnu ovog događaja.

Od predjela, preko glavnih jela, pa sve do kolača i zdravica, pred goste iznosimo vina koja odgovaraju datom trenutku i posluženju. Tamjanika donosi miris autentičnih domaćih vinograda, intenzivne cvetne i muskatne tonove, svežinu i balans u ukusu. To je čini finom pratnjom posnim jelima, ribljim specijalitetima i živinskom belom mesu. Takođe je i odličan aperitiv.

Diskretne začinske note prožete voćnim crtama, uz elegantno struktuirane ostale komponente



**BELO VINO
CHARDONNAY**
0,75L KOVAČEVIĆ
1.599,99-rsd

1.349,00 rsd
1l: 1.798,62 rsd



**CRVENO VINO
VIZIJA**
0,75L ALEKSANDROVIĆ
1.949,99-rsd

1.699,00 rsd
1l: 2.265,28 rsd



**CRVENO VINO
ŽDREPČEVA KRV**
1L ČOKA
409,99-rsd

349,99 rsd
1l: 349,99 rsd



**CRVENO VINO
CABERNET SAUVIGNON**
0,75L LA DELIZIA
449,99-rsd

369,99 rsd
1l: 493,32 rsd



**BELO VINO
CHARDONNAY**
0,75L LA DELIZIA
479,99-rsd

369,99 rsd
1l: 493,32 rsd



**CRVENO VINO
TVRDOŠ**
0,75L TVRDOŠ
1.499,99-rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.732,00 rsd



**BELO VINO
TOKAJI FURMINT**
0,75l CORVUS
609,99 rsd

529,99 rsd

1l: 706,65 rsd



**CRVENO VINO TORO
LOCO SUPERIOR**
0,75l UTIEL-REQUENA
659,99 rsd

499,99 rsd

1l: 664,99 rsd



**CRVENO VINO
PROKUPAC**
0,75l IVANOVIĆ
1.859,99 rsd

1.499,00 rsd

1l: 1.998,62 rsd



**BELO VINO
TAMJANIKA**
0,75l IVANOVIĆ
1.649,00 rsd

1.299,00 rsd

1l: 1.731,57 rsd

ukusa, su ono što preporučuje prokupac kao pratnju uz tradicionalne slavske specijalitete. Ljubitelji sarmi, pečenja i dimljenog mesa uvek sa radošću dočekuju ponudenu čašu ove autohtone sorte.

Šardone poručuje gostima da njihov domaćin vodi računa o harmoniji ukusa na jedan sofisticiran način. Elegancija i raskoš ovog svetskog klasika prelivaju se na poslužene lagane sireve, ribu, bogata predjela i čuretinu. Ukoliko su na meniju jela od crvenog mesa, specijaliteti u pikantnom sosu ili jagnjetina, onda je kaberne sovinjon siguran izbor. Njegova prirodna snaga moćno se prožima sa snažnim ukusima slavske trpeze. Osvežavajuće note i blage kiseline smederevke mogu biti odličan uvod u slavsku gozbu. Takođe se lepo slažu i sa posnim jelima. Nežnih aroma, lagana i nepretenciozna, smederevka je izbor svih koji znaju da jednostavnost često donosi više.

Kada na sto stignu poslastice izbor pratećeg vina može dodatno da uveliča gurmanski ekskluzivitet. Raskošne arome suvog voća, badema i meda čine tokaj odličnom pratnjom orasnicama, baklavama i sitnim kolačima. Istu ulogu uspešno obavljaju i poluslatka vina. A sa njima slavske zdravice postaju još slađe i svećanije.

Vina koja iznesete pred goste govore o vašem gostoprimstvu, tradiciji i ličnim izborima. Ponekad je to neko od snažnih manastirskih vina, ponekad neki od ponosa domaćih vinograda, a nekada je u pitanju i nešto iz svetske vinarske produkcije. U našoj ponudi ćete sigurno pronaći etikete dostojne svake slavske trpeze. Srećna slava i živeli!



**ROSE
VINO**
0,75l TIKVEŠ
579,99 rsd

469,99 rsd

1l: 626,64 rsd

**BELO VINO
SMEDEREVKA**
0,75l TIKVEŠ
609,99 rsd

499,99 rsd

1l: 666,64 rsd



**CRVENO VINO
VRANAC**
0,75L PLANTAŽE
619,99 rsd

429,99 rsd

1l: 573,31 rsd



**CRVENO VINO
PROKUPAC
KAMENIČARKA**
0,75L ALEKSANDROVIĆ
1.849,99 rsd

1.599,00 rsd

1l: 2.126,67 rsd



Dobri običaji traju

Jesen je u ovim krajevima mnogo više od godišnjeg doba u kome se dani skraćuju a trpeze postaju bogatije. To je period godine kada se porodice okupljaju sa prijateljima, a slavske se tradicije i običaji iznova obnavljaju i dočekuju sa poštovanjem, ponosom i čašom vina u ruci.

Nekada su domaćini koji su imali svoje vinograde obavezno imali i bure napunjeno vinom za slavu. Ono se otvaralo i služilo samo u toj prilici i predstavljalo je najbolje što može da se iznese na sto. Tim vinom su prelivani slavski kolači i koljivo, a slava je bila i prilika da se prvi put proba vino od te godine.

Krajem oktobra u kućama koje slave Svetu Petku običaj je bio da se ženama prvo ponudi čaša vina za blagoslov i rodnost doma. O Svetom Luki domaćini su proveravali kako napreduje fermentacija, a mlado vino se iz novog bureta u čaše prvi put točilo na Mitrovdan. Ovaj datum i inače slovi za kraj poljskih radova, berbe grožđa i poslova u vinogradu. Tada se vinom daruju i komšije i crkva čijoj parohiji domaćinstvo pripada.

Đurđić je već datum koji signalizira da je vreme za početak zimskih radnji u vinogradu. U podrumima se temeljno proverava stanje buradi i vina u njima, uz obavezno kušanje. U brojnim vinogradarskim krajevima, poput negotinskog i fruškogorskog vinogorja, na Arandelovdan se vinom prvo ponudi ikona ovog sveca pa tek onda svi ostali prisutni gosti.

O značaju vina u životu naših predaka svedoče i brojni toponimi čija imena potiču od loze i vina. Od Vinče i Vinjišta, preko mesta Vinarce kod Leskovca, do Loznice i Lozovika, dobri stari običaji se neguju i čuvaju a slavske se zdravice uz vino izgovaraju.

I dan-danas se veruje da je dobro vino izneto na slavsku trpezu čin poštovanja iskazanog svecu, gostima i precima. Svako domaćinstvo čuva kao posebnu osobenost sopstvene običaje. Naša bogata slavska vinska ponuda je tu da bi ovaj događaj učinila još radosnijim i svečanijim.



**BELO VINO OSAM
TAMBURAŠA**
0,75L ZVONKO BOGDAN
1.519,99 rsd

1.249,00 rsd

1l: 1.665,33 rsd



**CRVENO VINO
CUVÉE ŽIVOT TEČE**
0,75L ZVONKO BOGDAN
1.519,99 rsd

1.249,00 rsd

1l: 1.665,33 rsd



**CRVENO VINO
CABERNET SYRAH**
0,75L JP CHENET
729,99 rsd

599,99 rsd

1l: 799,97 rsd



**BELO VINO
COLOMBARD
CHARDONNAY**
0,75L JP CHENET
729,99 rsd

599,99 rsd

1l: 799,97 rsd



**CRVENO VINO
VRANAC**
1l STOB
449,99 rsd

369,99 rsd
1l: 369,99 rsd



**BELO VINO
SMEDEREVKA**
1l STOB
449,99 rsd

369,99 rsd
1l: 369,99 rsd



**ROSE VINO
STOB**
1l STOB
449,99 rsd

369,99 rsd
1l: 369,99 rsd



**BELO VINO
SIRTAKI RETSINA**
0,5l KATSAROS
379,99 rsd

199,99 rsd
1l: 399,98 rsd



**CRVENO VINO
CABERNET
SAUVIGNON**
0,75l STUDENICA
1.479,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.727,67 rsd



**CRVENO VINO TERROIR
LA BAUME SAINT
PAUL MENERVOIS**
0,75l
749,99 rsd

599,99 rsd
1l: 797,99 rsd



**CRVENO VINO
HILANDAR**
0,75l
1.449,99 rsd

1.249,00 rsd
1l: 1.665,33 rsd



**BELO VINO
3 PASSO ORGANIC**
0,75l CIELLO E TERRA
1.499,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.727,67 rsd



**CRVENO VINO
3 PASSO ORGANIC**
0,75l CIELLO E TERRA
1.499,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.732,00 rsd



**CRVENO VINO
PROKUPAC**
0,75l NIKOLAS
599,99 rsd

449,99 rsd
1l: 598,49 rsd



**BELO VINO
GIOVINELLO
PINOT GRIGIO**
0,75l GIOVINELLO
749,99 rsd

569,99 rsd
1l: 758,09 rsd



**BELO VINO
TEMJANIKA
LUDA MARA**
0,75l TIKVEŠ
1.279,99 rsd

999,99 rsd
1l: 1.333,29 rsd



**BELO VINO
CHARDONNAY
PREMIUM**
0,75l NIKOLAS
619,99 rsd

449,99 rsd
1l: 598,49 rsd

Vino i posna trpeza – sklad ukusa i tradicije

Iako se ne slave u periodu propisanih godišnjih postova, određene slave ipak se obeležavaju uz posnu trpezu. To se prema običajima čini kada slave „padnu“ u sredu ili petak, kao što je to ove godine slučaj sa Svetim Lukom i Mitrovdanom.

Posni dani donose priliku duhu i telu da se umire i pročiste, ali takođe otvaraju i brojne kreativne mogućnosti

svima koji žele da svojim gostima ponude nezaboravne posne gastronomske trenutke. Maštovite kombinacije povrća, mahunarki, žitarica i ribe, starinske poslastice zasnovane na medu, orasima i suvom voću i pažljivo odabrana prateća vina učiniće da apsolutno niko ne primeti da na trpezi nema tradicionalnog pečenja. Kombinacije posnih pita od praziluka i pečurki, praćene

ajvarom i salatama od boranije, paradajza i pasulja, uz tradicionalno prisutan prebranac tokom celog trajanja posne gozbe, savršeno se slažu sa laganim belim vinima kao što su sovinjon, italijanski rizling i tamjanika. Osvežavajuće voćne note naglašavaju prirodan ukus povrća i otvaraju teren za kompleksnije ukuse koji tek dolaze.



**BELO VINO
MOJE BJELO**
11 PLANTAŽE
434,99 rsd

329,99 rsd

1l: 329,99 rsd



**CRVENO VINO
MOJE CRVENO**
11 PLANTAŽE
434,99 rsd

329,99 rsd

1l: 329,99 rsd



**ROSE VINO
MOJE ROZE**
11 PLANTAŽE
434,99 rsd

329,99 rsd

1l: 329,99 rsd



**BELO VINO
TRI MORAVE**
0,75l TEMET
2.149,99 rsd

1.799,00 rsd

1l: 2.398,07 rsd



**CRVENO VINO
TRI CRVENE KOZE**
0,75l ERDEVİK
1.079,99 rsd

799,99 rsd

1l: 1.063,99 rsd



**VINO BELO
TRI BELE KOZE**
0,75l ERDEVİK
1.079,99 rsd

799,99 rsd

1l: 1.066,65 rsd

Bogatstvo aroma koje na trpezu donosi kotlić vrelog začinenog ribljeg paprikaša ne ostavlja ravnodušnim ni najizbirljivije gurmene. Još ako je praćeno laganim crvenim vinom poput mladog merloa ili kaberneja, ugođaj je potpun. Princip kojim se vodimo je da vino isprati teksturu ponuđenog ribljeg specijaliteta bez narušavanja finoće ukusa. Zato uz ribu sa roštilja pred goste iznosimo bela suva vina kao što su šardone i pino gridžo.

Punija bela vina poput barikirane tamjanike upotpunjuju uživanje u posnim složencima zapečenim u rerni zasnovanim na pečurkama, brokoliju, tikvicama i krompiru. Ovakve dakonije su još ukusnije uz kremasti sos sa sušenim paradajzom. Ništa manje kompatibilan sa ovakvim jelima nije ni fino rashlađen svilenkasti roze.

Posni kolači sa orasima, suvim voćem i medom čine kulminaciju večeri a divno se druže sa desertnim vinima i blagim muskatima. Čaša poluslatkog vina će dostojno zaokružiti obrok u svečanom tonu.

Iz naše ponude odaberite vino koje će se savršeno uklopiti uz vašu posnu trpezu i dodatno istaći vašu kulinarsku kreativnost. Ono što svaku prazničnu trpezu čini posebnom je različitost ukusa. Mi verujemo u vaše izbore!



Vino i mrsna trpeza - svečano i ukusno



Bilo da je vaša slavska trpeza uvek krcata tradicionalnim jelima ili pripadate onima koji se ne ustručavaju da goste iznenade specijalitetima moderne i internacionalne kuhinje, pravo vino će uvek upotpuniti doživljaj. Ono čemu uvek možemo da nazdravimo su bogatstvo ukusa, dobro društvo i nezaboravni trenuci koje delimo uz trpezu.

Svako porodično okupljanje kod nas podrazumeva raznovrsne obilne obroke, sa puno mesa, sireva, suhomesnatih proizvoda i ostalih mrsnih đakonija. Domaćice i domaćini ih pripremaju i aranžiraju sa puno ljubavi i pažnje i to je ono što daje dodatnu vrednost svakom zalogaju.

Klasično predjelo podrazumeva prisustvo pršute, pečenice i kulena, a uz njih sasvim lepo idu sveža crvena vina. Odabrani gutljaji vranca, prokupca, mladog merloa ili kabernea lepo se slažu sa slanijim ukusima i otvaraju apetit. Sirevi su posebna priča, oni tvrđi i masniji traže jača vina, dok se meki, kremasti sirevi bolje slažu sa belim vinima ili rozeom.

Tradicionalni slavski ručak kao glavno jelo donosi pečenje. Od kuće do kuće običaji se razlikuju, pa tako negde imamo prasetinu, negde jagnjetinu ili teleću butkicu, a negde i sve zajedno. Njihovi ukusi najbolje dolaze do izražaja uz ozbiljnija crvena vina kao što su lepo odležali vranac, kaberne sovignon, merlo ili kupaže iz domaćih vinarija. Pun doživljaj donose njihova kompleksna struktura, tanini i

**CRVENO VINO
CHIANTI**
0,75l SENSİ
599,99 rsd

529,99 rsd

1l: 706,65 rsd



**BELO VINO
BERMET**
0,5l KIŠ
1.549,99 rsd

1.349,00 rsd

1l: 2.698,00 rsd



**CRVENO VINO
SYRAH MARSELAN**
0,75l COTE DE BOEUF
999,99 rsd

799,99 rsd

1l: 1.063,99 rsd



**CRVENO VINO
ORPHELINE**
0,75L KOVAČEVIĆ
669,99 rsd

549,99 rsd

1l: 733,32 rsd



**BELO VINO
ORPHELINE**
0,75L KOVAČEVIĆ
669,99 rsd

549,99 rsd

1l: 733,32 rsd



**CRVENO VINO
BERMET**
0,5l KIŠ
1.549,99 rsd

1.349,00 rsd

1l: 2.698,00 rsd

bogatstvo ukusa koji upotpunjuju masnoću mesa i jačinu začina.

Oni koji žele da slavno okupljanje začine roštiljskim specijalitetima neće pogrešiti ako uz tako spremljeno meso posluže crvena vina srednjeg tela koja donose balans između aroma dima i voćnosti vina. Sa druge strane, punija bela vina poput šardonea ili grašca, ili elegantni roze iz lokalnih podruma, fino idu uz ponudu piletine i ćuretine prelivene kremastim sosevima.

Musaka, sarma, punjene suve paprike i ostali specijaliteti zapečeni u rerni zahtevaju vina poput frankovke, plavca malog ili tamjanike. Njihova izražena svežina idealno osvežava nepce između zalagaja.

Prefinjena igra ravnoteže, osećaja i ličnog ukusa, karakteristična za uparivanje vina i hrane, pun smisao zaista dobija kada na sto stignu kremaste torte, čokoladni deserti, poslastice sa orasima i suvim voćem. Ovi slatkiši zaslužuju slatka vina, muskatne note ili desertne kupaže.

U našoj ponudi pronaći ćete vina za sve prilike – od laganih za svakodnevne obroke, do punih i odležalih koja će prazničnu trpezu učiniti još svečanijom.



**CRVENO VINO
MERLOT CABERNET**
0,75l LASTAR
1.829,99 rsd

1.499,00 rsd
1l: 1.993,67 rsd



**CRVENO VINO
PRIMITIVO
PUGLIA MAESTRO**
0,75l CIELO E TERRA
1.169,99 rsd

799,99 rsd
1l: 1.066,65 rsd



**ROSE VINO COTES
DE PROVENCE**
0,75l CHATEAU GIGERY
2.099,99 rsd

1.499,00 rsd
1l: 1.993,67 rsd



**CRVENO VINO
METOH**
0,75l TVRDOŠ
1.599,99 rsd

1.149,00 rsd
1l: 1.531,62 rsd



**BELO VINO
KAŠTEL**
0,75l ČOKA
519,99 rsd

379,99 rsd
1l: 506,64 rsd



**BELO VINO
CHARDONNAY**
0,75l LASTAR
1.799,99 rsd

1.449,00 rsd
1l: 1.932,00 rsd



Druženje uz vino

Jesen donosi svoju čaroliju boja, mirisa i specifičnu igru svetlosti. Popodnevna se lako pretvaraju u večeri, a sklop svih tih faktora nas jednostavno vodi prema udobnosti toplog doma nakon šetnje. Kada se već nađemo u toplom prostoru prirodno je i da se dodatno zagrijemo uz čašu vina.

Zlatni odsjaji jesenjeg sunca kao da se prelivaju u čaši belog vina. Note putera, vanile i zrelih jabuka koje odlikuju šardone su kao stvorene za ovo doba godine. Ništa manje odgovarajuća nije ni malvazija, čije blaga gorčina i osvežavajuće arome zrelog voća prosto mame na popodnevni piknik uz sveže pečenu pitu od bundeve. Aromatični vermentino donosi dozu mediteranskog šarma i budi uspomene na proteklo leto, dok se uz odabranu knjigu ili neki laganiji obrok fino slaže pino gridžo.

Dolazak hladnijih dana otvara vrata punom nastupu i izražajnosti crvenih vina. Kompleksne note začina i dima koje krase kaberne sovignon idealno su kompatibilne sa pucketanjem vatre u kaminu i ukusnim zalagajima. Mekoća i zaokruženost merloa mešaju se sa mirisom pečenog kestena i kao toplo čebence ušuškavaju nas u dobro raspoloženje. Jesenja trpeza podrazumeva pojavu pečenja, a ponekad i divljači. Zato nas i ne čudi da se uz te gurmanluke na stolu pojave i grenaš sa svojim notama jagode i začina, ili sira čiji gutljaji podsećaju na snagu i zrelost ovog doba godine. Pulja je regija na samom jugu Italije, a vina koja odatle stižu u svakom gutljaju nose pesmu spevanu pod dirigentskom palicom sunca i morskih talasa. Dodajmo na

to izražene note suvih šljiv, začina i tamne čokolade i recept za uživanje je spreman.

Iako mnogi smatraju da je leto pravo vreme za roze vina, jesenji dani su takođe odlična prilika za uživanje u njihovim čarima. Potrebno ih je servirati malo hladnije, a fino idu uz grilovane tikvice, jela od pečuraka i jesenje salate. Nijanse koje se kreću u rasponu od nežnih latica ruže i ružičastog lososa, pa do onih bakarnih savršeno se uklapaju u jesenju paletu.

Uz mirisni, topli, sveže ispečeni kolač od čokolade lepo će se uklopiti i čaša voćnog vina od višnje. U svakom slučaju jesenje popodne nije predviđeno za žurbu. Prepustite se uživanju u sitnicama, prijatnim razgovorima i laganim gutljajima. Odabrana vina iz naše ponude će takve trenutke upotpuniti na pravi način.

CRVENO VINO
CARIGNAN SYRAH
0,75l FRENCH LIFE
1.249,99 rsd

699,99 rsd

1l: 930,99 rsd

ROSE VINO
GRENAHE MERLOT
0,75l FRENCH LIFE
1.249,99 rsd

699,99 rsd

1l: 930,99 rsd

BELO VINO
VERMENTINO
0,75l FRENCH LIFE
1.249,99 rsd

699,99 rsd

1l: 930,99 rsd



VOĆNO VINO
OD VIŠNJE
0,75l ČOKA
509,99 rsd

399,99 rsd

1l: 533,32 rsd



**CRVENO VINO
PRIMITIVO**
0,75l ALTO BELLO
719,99-rsd

599,99 rsd

1l: 797,99 rsd



**BELO VINO
PINOT GRIGIO**
0,75l ALTO BELLO
719,99-rsd

599,99 rsd

1l: 797,99 rsd



**BELO VINO
CHARDONNAY**
0,75l VINAKOPER
1.299,99-rsd

1.099,00 rsd

1l: 1.461,67 rsd



**BELO VINO
MALVAZIJA**
0,75l VINAKOPER
1.299,99-rsd

1.099,00 rsd

1l: 1.461,67 rsd



**BELO VINO
SLADKI MUŠKAT**
0,75l VINAKOPER
1.299,99-rsd

1.099,00 rsd

1l: 1.461,67 rsd



**BELO VINO
CHARDONNAY**
0,75l PLANTAŽE
624,99-rsd

449,99 rsd

1l: 599,97 rsd



**CRVENO VINO HUM
CABERNET SAUVIGNON**
0,75l TVRDOŠ
1.689,99-rsd

1.499,00 rsd

1l: 1.993,67 rsd



Paleta crvenih vina

Kada kažemo crvena vina to podrazumeva neverovatan raspon nijansi, od rubin crvene i purpurne, do tamne boje mastila. Iskusnom oku enologa ove nijanse daju nepogrešive informacije o starosti vina – mlada vina su svetlija, dok starija dobijaju ciglasti ton. Zato je gledanje u čašu crvenog vina ritual koji se ne propušta prilikom susreta sa plemenitim gutljajima. Ukoliko i niste toliko stručni svakako ćete uživati u predivnim bojama.

Crvena vina uz raskošne nijanse rubina u naš život donose i miris zrelog voća, priču o tlu na kome su rasla i suncu pod kojim su stasavala. Ona su savršen spoj tradicije i modernog, emocija i hedonizma, zajedništva i individualizma. Svako ima svoj poseban karakter, svoj ritam i svoje savršeno vreme za otvaranje.

Na ovim prostorima dobro su poznata i voljena brojna crvena vina. Vranac je sorta kojom se ponose domaći vinogradi, poznat je po dubokoj boji, intenzivnim taninima i aromama šljive, borovnice i crnog bibera. Odlično se slaže sa jelima sa roštilja, pečenjima i jakim sirevima. Prokupac je autentična domaća sorta koja je u prethodnim godinama doživela svoju renesansu. Idealan je za sve koji su u potrazi za crvenim vinom sa karakterom, ali bez težine. Lagan je i pitak, sa notama višnje i začina.

Nezaobilazni igrači na svetskoj sceni su merlo, kaberne sovinjon i pino noir. Merlo donosi punoću ukusa zrelih šljiva i crnih trešanja, a baršunasti završetak ga čini mekanim i dopadljivim. Kaberne sovinjon odlikuje se jačinom, strukturom i potencijalom za odležavanje – prate ga arome duvana i vanile. Nešto laganije telo, ali bez uticaja na bogatu kompleksnost, ima pino noir. Ovo vino divno se slaže sa jelima od peradi, pečurkama i drugim laganijim zalogajima.

Postoje i sorte koje nemamo priliku da sretnemo svakodnevno, ali koje nakon degustacije definitivno ostavljaju želju za ponovnim susretima. Među njima su marselan, sorta nastala ukrštanjem kabernea i granacha, i teran, autohtona istarska sorta.

Frankovka sa razlogom ima svoje verne ljubitelje, a gutljaji koji stižu sa juga su uvek pravi mali vinski spektakl.

Vina koja odležavaju u hrastovim buradima dobijaju dodatne slojeve ukusa: vanilu, čokoladu, duvan, pa čak i primese kože. Njima se pristupa odmereno i bez žurbe – otvaraju se polako, ispijaju lagano, a sve to praćeno dobrom hranom i još boljim razgovorom.

Bilo da tražite klasične favorite ili ste u potrazi za nečim posebnim, u našoj ponudi pronaći ćete bogatstvo crvenih vina koje vas čeka na policama. Podignimo zato čaše rumene i nazdravimo vinima koja greju dušu, bude čula i dugo se pamte.

**CRVENO VINO
T'GA ZA JUG**
0,75l TIKVEŠ
749,99 rsd

649,99 rsd

1l: 866,63 rsd



**CRVENO VINO
FRANKOVKA INAT**
0,75l MOLOVIN
1.449,99 rsd

1.199,00 rsd

1l: 1.594,67 rsd



**CRVENO VINO
ZAVET**
0,75l JANKO
2.099,99 rsd

1.799,00 rsd

1l: 2.398,67 rsd



**CRVENO VINO
TRI MORAVE**
0,75l TEMET
2.259,99 rsd

1.899,00 rsd

1l: 2.532,00 rsd



**CRVENO VINO CABERNET
SAUVIGNON KREMEN**
0,75l VINARIJA MATALJ
2.269,99 rsd

1.749,00 rsd

1l: 2.332,00 rsd



**CRVENO VINO
DESPOT**
11 DZERVIN
499,99 rsd

399,99 rsd
1l: 399,99 rsd



**CRVENO VINO
PORTO CRUZ TAWNY**
0,75l PORTO
1.789,99 rsd

1.349,00 rsd
1l: 1.798,62 rsd



**CRVENO VINO
PETIT VERDOT**
0,75l GRUMEN
1.499,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.727,67 rsd



**CRVENO VINO
MERLOT**
0,75l GRUMEN
1.499,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.727,67 rsd



**CRVENO VINO
BELO BRDO**
0,75l ALMA MONS
2.299,99 rsd

1.849,00 rsd
1l: 2.465,33 rsd



**CRVENO VINO
MERLOT**
0,75l PLANTAŽE
679,99 rsd

499,99 rsd
1l: 666,64 rsd

Festival nenadmašnih ukusa

Raskoš plodova na pijačnim tezgama, koja svaku jesen čini posebnom na svoj način, se u danima proslava izdašno prelijeva na porodične trpeze. Uz klasičan slavonski meni koji nema mane, ipak je moguće i malo izmeniti ustaljene navike i tako iznenaditi i obradovati sve one koji uživaju u kombinaciji ukusnih zalogaja i prijatnih vinskih gutljaja.

Francuski kiš sa kozjim sirom i prazilukom nije često viđeno predjelo kod nas ali, ako se već nađe na stolu, valjalo bi ga poslužiti uz čašu bele tamjanike. Ovo vino sa svojim zavodljivim cvetnim aromama ide i uz pikantne prolećne rolnice proeklom iz azijske kuhinje. Ukoliko se zatim na sto iznese kuskus sa grilovanim povrćem, ili salata sa pečenom bundevom, fetom i orasima, onda je vreme za prelazak na roze koji je sasvim spreman da isprati ovu slojevitost ukusa.

Kremasta čorbica od pečuraka, batata ili bundeve donosi potrebnu dozu topline onim gostima koji su propustili predjelo i još uvek se oporavljaju od jesenje večernje hladnoće. U tome im svakako može pomoći čaša nekog od klasičnih belih vina.

Gulaš od divljači, lagano ukrčkan do ozbiljne gustine, pečena jagnjetina koja je prethodno prenočila u mleku sa začinskim biljem, ili terijaki pileta s pirinčem i pečurkama, zahtevaju i ozbiljnu podršku. Taninska struktura i jesenji karakter prokupca čine ga idealnim za tu ulogu.

Finale gurmanskog niza mogu da čine biftek u sosu od crnog vina ili svinjska plečka sa karijem, spremana slow cooking metodom. Tu na scenu stupaju vina sa bogatim i kompleksnim notama poput klasičnih sorti kaberne sovignon, merlo ili sira.

I za kraj, kada dođe vreme da se zasladimo, jesenji deserti kao što su starinska pita sa kruškama, orasima i cimetom, tart sa jabukama i suvim smokvama ili popularna panakota, na sto opet prizivaju tamjaniku. Umesto nje tu se može naći i neko desertno ili voćno vino, važno je da svakim gutljajem i zalogajem dostojno proslavimo sve čari jeseni.

Nadamo se da ćete i ove jeseni pronaći brojne povode za lepa druženja uz hranu, pesmu i vino. Naša vinska ponuda je tu, pažljivo sastavljena tako da svaki takav događaj uveliča dobrim izborom.



**BELO VINO
ŽDREBAC**
11 ČOKA
399,99 rsd

279,99 rsd

1l: 279,99 rsd



**ROSE VINO
ŽDREBAC**
11 ČOKA
399,99 rsd

279,99 rsd

1l: 279,99 rsd



**CRVENO VINO
ŽDREBAC**
11 ČOKA
399,99 rsd

279,99 rsd

1l: 279,99 rsd



**BELO VINO
ALEKSANDRIJA**
0,75l TIKVEŠ
749,99 rsd

649,99 rsd

1l: 866,63 rsd



**CRVENO VINO TORO
LOCO RESERVA**
0,75l
1.099,99 rsd

899,99 rsd

1l: 1.196,99 rsd



BELO VINO MISIJA
0,75l JANKO
1.489,99 rsd

1.199,00 rsd

1l: 1.598,67 rsd



CRVENO VINO
VLADIKA
0,75l PLANTAŽE
1.989,99 rsd

1.099,00 rsd
1l: 1.465,33 rsd



CRVENO VINO
JEDNE NOĆI
0,75l PLANTAŽE
1.099,99 rsd

799,99 rsd
1l: 1.063,99 rsd



BELO VINO
NOVI DAN
0,75l PLANTAŽE
1.099,99 rsd

799,99 rsd
1l: 1.063,99 rsd



BELO VINO
CHARDONNAY
0,75l BELO BRDO
1.719,99 rsd

1.349,00 rsd
1l: 1.798,67 rsd



CRVENO VINO PROKUPAC
0,75l DOJA
1.399,99 rsd

1.199,00 rsd
1l: 1.598,67 rsd



BELO VINO TAMJANIKA
0,75l DOJA
1.199,00 rsd

999,99 rsd
1l: 1.329,99 rsd



Poslastice i vino



**CRVENO VINO
KRATOŠIJA**
0,75L TIKVEŠ
579,99 rsd

469,99 rsd
1l: 626,64 rsd

Tradicionalni slavski red nekada je nalagao da se uz sitne kolače posluži kafa. Međutim, na radost ljubitelja vina, sve češće se u završnoj fazi slavskog obroka uz kolače gostima nudi i čaša odgovarajućeg desertnog vina. Pravilno odabrano ovo vino ne „odmerava snagu“ sa poslasticama, već se savršeno uklapa u njihov ukus i teksturu stvarajući tako jedinstvenu harmoniju koja diže gastronomsku lestvicu na još viši nivo.

Od vina koje ćemo poslužiti uz kolače očekujemo nežnost, aromatičnost i punoću. Najčešći kandidati koji ispunjavaju ove uslove pripadaju slatkim i poluslatkim vinima. Suva, ozbiljna i stroga vina svoje mesto imaju u prethodnom toku gozbe, sada je vreme za malo bezbrižne razbarušenosti koja će zaokružiti ukupni doživljaj. Bilo da se odlučimo za klasično belo, aromatično muskatno vino, ili za neku od penušavih varijanti čiji svaki mehurić stvara novi osmeh, muskat je uvek dobar izbor uz torte sa belom čokoladom ili vanilom, voćne kolače i štrudle.

Bajadere, orasnice, vanilice, tulumbe, urmašice, suve pite i baklave su tradicionalni slavski kolači koji se lepo slažu sa bogatijim slatkim

vinima punijeg ukusa. U tu svrhu preporučuju se desertna vina od kasne berbe, poput tamjanike koja donosi arome meda, suvih kajsija i začina. Odgovarajuća su i crvena slatka vina od prokupca i hamburg muskata, ukoliko u desertu preovlađuju ukusi čokolade i oraha. Kremasti kolači, voćne torte sa jagodama ili malinama, čizkejk i slične poslastice lepo se uparuju sa vinima iz roze palete.

Iako stilski različita, ali oba često slatkasta, aromatična i jedinstvena, portugizerska i bermet vina su takođe jedna od mogućnosti kojom možete da prijatno iznenadite svoje goste. Bermet uz bogatu tradiciju donosi i priliku da se lepo ispričate uz kafu i suve sitne kolače poput kiflica sa lešnikom.

Rashlađeno prema preporuci proizvođača i servirano u odgovarajućoj čaši, desertno vino čini idealnog saputnika poslasticama na putu ka još jednoj nezaboravnoj slavskoj gozbi. Sladak zalogaj i pravi gutljaj su duet čijem šarmu je teško odoleti, a uvek su dobar povod da nazdravimo. Verujemo da ćete u našoj ponudi vina pronaći idealne etikete za najslađe zdravice.



**BELO VINO
SIRTAKI**
0,75L KATSAROS
469,99 rsd

369,99 rsd
1l: 492,09 rsd



**CRVENO VINO
SIRTAKI**
0,75L KATSAROS
469,99 rsd

369,99 rsd
1l: 492,09 rsd



**BELO VINO
CASILLERO
SAUVIGNON BLANC**
0,75L CASILLERO
1.359,99 rsd

1.149,00 rsd
1l: 1.531,96 rsd



**CRVENO VINO
CASILLERO
CABERNET
SAUVIGNON**
0,75L CASILLERO
1.359,99 rsd

1.149,00 rsd
1l: 1.531,96 rsd



**BELO VINO
CHARDONNAY & PINOT
GRIGIO**
0,75L DOJA
1.159,99 rsd

999,99 rsd
1l: 1.333,32 rsd



**CRVENO VINO
PLAVAC**
0,75l SKARAMUČA
899,99 rsd

799,99 rsd

1l: 1.066,65 rsd



**BELO VINO
DUBRAVKA**
1l DZERVIN
499,99 rsd

399,99 rsd

1l: 399,99 rsd



**ROSE VINO
ROMANSA**
1l DZERVIN
499,99 rsd

399,99 rsd

1l: 399,99 rsd



**BELO VINO
TRAMINAC**
0,75l ILOČKI
PODRUMI
969,99 rsd

769,99 rsd

1l: 1.026,63 rsd



**BELO VINO
MALVAZIJA**
0,75l AGROLAGUNA
1.069,99 rsd

899,99 rsd

1l: 1.199,99 rsd



ROSE VINO
1l RUBIN
414,99 rsd

299,99 rsd
1l: 299,99 rsd



CRVENO VINO
CAR LAZAR
1l RUBIN
414,99 rsd

329,99 rsd
1l: 329,99 rsd



CRVENO VINO
CARICA MILICA
1l RUBIN
414,99 rsd

329,99 rsd
1l: 329,99 rsd



CRVENO VINO
MEDVEDA OKRVO
1l RUBIN
419,99 rsd

329,99 rsd
1l: 329,99 rsd



Sjaj dragog kamena u svakoj kapi

Kako god da poželimo da ispričamo priču o domaćoj vinskoj tradiciji jedno je sigurno - Rubin će biti jedan od glavnih junaka. Vinogorja Srbije kao što su Temničko, Kruševačko, Ražanjско, Paraćinsko, Žitaračko, Aleksinačko, Pustorečko, Vinaračko i Buštransko, dom su za oko 1.200 hektara Rubinovih vinograda smeštenih na 19 lokacija.

Geografska širina na kojoj rastu i sazrevaju njihovi sočni grozdovi bliska je onim geografskim parametrima koji određuju vinsko bogatstvo Bordoa i Toskane. Kada na to dodamo specifične geološke karakteristike pobrojanih lokacija, i ukrstimo ih sa blizinom južnih granica Evrope i suncem koje nesebično greje, dobijamo jedinstveni spoj.

Kompleksnost aroma i ukusa proistekla iz kombinacije sunca, tla i toplih južnih vetrova, dopunjuje se stručnim izborom gajenih sorti i znalački vođenim celokupnim procesom stvaranja vina. Obilje sunčanih sati tokom letnjih meseci, uz često neočekivano sveže noći, doprinose zadržavanju kiselina i aromatske svežine u grožđu. Tako postignut balans Rubinovi enolozi uspevaju da prenesu u svaki gutljaj. Kreativnim pristupom kombinaciji odabranih sorti grožđa i mikroklimatskih pogodnosti, nastaju različiti vinski stilovi prilagođeni ukusu vinskih znalaca.

Sa kapacitetom od 22,5 miliona litara Rubinov vinski podrum je garant pravilnog čuvanja i odležavanja, a na to se nadovezuje i podrum za jaka pića sa svojih 15 miliona litara smeštajnog prostora za žestoke kapi. Poseban kuriozitet predstavlja interna pinterska radionica u kojoj se izrađuju hrastova burad. U ovim buradima zatim svoje pune potencijale dostižu odabrana vina i destilati.

Sa oko 50 hektara pod sortom prokupac Rubin je danas najveći čuvar ove autohtone vrste grožđa. Uravnotežena struktura njihovog prokupca praćena je blagim pikantnim tonovima i prisustvom crvenog bobičastog voća na nepcu. Međutim i sva ostala Rubinova vina donose, svako za sebe, priču o raznolikosti tla na kom su nastala i neponovljivu autentičnost, odavno prepoznatu i van domaćih granica.

Sa svojom bogatom ponudom i tradicijom Rubinova vina su čest gost slavskih trpeza, a neretko ih zatičemo i među poklonima koje gosti donose domaćinima. Iskustvo nam govori da se u obe uloge savršeno snalaze.



**CRVENO VINO
MERLOT**
0,75l RUBIN
629,99 rsd

469,99 rsd

1l: 625,09 rsd

**BELO VINO
CHARDONNAY**
0,75l RUBIN
629,99 rsd

469,99 rsd

1l: 625,09 rsd

**CRVENO VINO
PROKUPAC**
0,75l RUBIN
629,99 rsd

469,99 rsd

1l: 625,09 rsd

**BELO VINO
VRH SAUVIGNON**
0,75l RUBIN
629,99 rsd

469,99 rsd

1l: 625,09 rsd

**CRVENO VINO
CABERNET
SAUVIGNON**
0,75l RUBIN
629,99 rsd

469,99 rsd

1l: 626,65 rsd



Nežnost i svežina u čaši

Postoje dobri razlozi za to što vina koja pripadaju kategoriji rozea iz godine u godinu imaju sve veću popularnost. Počev od vizuelne privlačnosti koju donosi paleta različitih nijansi ružičaste, preko specifičnih aroma, do lakoće i svežine, ova vina donose skup osobina koje ih čine neodoljivim na trpezi. Uz to su i izuzetno pogodna za prilike u kojima nekome želite da iskažete poštovanje poklanjajući odabranu flašu vina.

Kao savršeni balans između sveta belih i crvenih vina, rozei nisu njihova jednostavna mešavina. Njihovo nastajanje i proizvodnja zahtevaju pažljivi odabir sorti i strogo kontrolisanu dužinu kontakta sa pokožicom grožđa, kako bi se dobila prefinjena nijansa koja ih karakteriše. Odabir sorte i dužina maceracije direktno utiču na to u kom delu spektra će se završni proizvod naći, a rezultati se pružaju od nežnih nijansi lososa, do intenzivne snage maline i bakarnih odsjaja.

Sorte kao što su grenaš, sira, pino noir, merlo i kaberne sovignon, česte su polazne tačke u nastajanju rozea. Upotreba lokalnih sorti rozeima otvara široko polje mogućnosti na kome je moguće briljirati posebnosti. Uz standardne suve i polusuve varijante

rozei se danas često pojavljuju i u penušavoj varijanti što ih čini čestim posetiocima gala banketa.

Voćnost ukusa, svežina i blaga mineralnost, praćeni su mirisnim notama bobičastog voća, jagoda, malina, ružinih latica, sušenih biljki i narandžine kore. Laki i osvežavajući gutljaji rozea su kao stvoreni za tople letnje dane, ali se odlično snalaze i na bogatim trpezama koje vladaju jesenjim mesecima.

Lakoća ih čini prilagodljivim što je odlična startna pozicija kada želimo da se bavimo uparivanjem vina i hrane. Laganija jela poput salata sa morskim plodovima, piletine, paste sa sosovima na bazi paradajza i sirevi meke strukture, su primer koji u kombinaciji sa rozeom najbolje objašnjava kako uspešna simbioza vina i hrane postaje sasvim novo gastronomsko iskustvo. Takođe su odlični pratioci pikantnijim specijalitetima, naročito onim čiji recepti potiču iz azijske kuhinje.

Za vas i vaše goste ove jeseni smo spremili pažljivo odabrane etikete roze vina iz Srbije i vinskih regiona Evrope. Kao jedinstveni spoj šarma i stila u svakoj čaši, roze vina vas pozivaju na uzbudljivo putovanje na kome ćete otkriti sve njihove čari.

ROSE VINO
TRI ROZE KOZE
0,75l ERDEVİK
1.079,99 rsd

799,99 rsd

1l: 1.142,84 rsd



ROSE VINO
4 KONJA DEBELA
0,75l ZVONKO BOGDAN
1.519,99 rsd

1.249,00 rsd

1l: 1.665,33 rsd



ROSE VINO
DOJA
0,75l DOJA
979,99 rsd

799,99 rsd

1l: 1.066,65 rsd



ROSE VINO
ORPHELINE
0,75L KOVAČEVIĆ
669,99 rsd

549,99 rsd

1l: 733,32 rsd



ROSE VINO
SIRTAKI
0,75l KATSAROS
469,99 rsd

369,99 rsd

1l: 492,09 rsd



ROSE VINO
TRI MORAVE
0,75l TEMET
1.799,99 rsd

1.499,00 rsd

1l: 1.998,67 rsd





**ROSE VINO
VARIJANTA**
0,75L ALEKSANDROVIĆ
1.669,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.731,96 rsd



**ROSE VINO
CASAL MENDES**
0,75L ALIANCA
879,99 rsd

749,99 rsd
1l: 997,49 rsd



**ROSE VINO
BARBARA**
0,75L ALEKSIC
849,99 rsd

749,99 rsd
1l: 999,99 rsd



ROZE VINO
0,75L MIRAVAL
3.599,99 rsd

2.999,00 rsd
1l: 3.988,67 rsd



**ROSE VINO
U SVITANJE**
0,75L PLANTAŽE
1.099,99 rsd

799,99 rsd
1l: 1.063,99 rsd



**ROSE VINO
SOUPCON DE FRUIT**
0,75L LACHATEAU
1.699,99 rsd

899,99 rsd
1l: 1.196,99 rsd

BELO VINO
PINOT GRIGIO
0,75l CALDIROLA
649,99-rsd

399,99 rsd

1l: 533,31 rsd



Jesenji vinski podsetnik

Jesen je, vinogradi su nas već darivali svojim rodom, a vredni vinari uveliko spremaju buduća uzbuđenja za ljubitelje vina. Bilo da ste iskusni poznavalac ili ste tek zakoračili u čudesni svet vinskih iskustava, ovo je pravi trenutak da se svi zajedno podsetimo značenja nekih od osnovnih pojmova vinske terminologije. Vinsko znanje je poput samog vina – što duže traje sve je vrednije, naravno ukoliko se pravilno održava.

Kada na etiketi pročitamo termin kupaza to nam govori da je pred nama vino dobijeno mešanjem više sorti grožđa. Ova procedura za cilj najčešće ima postizanje balansa između poželjnih osobina pojedinih sorti – snage, elegancije, voćnosti... Dobar primer uspešnosti primene ovakvog pristupa donosi nam kupaza dobijena od sorti kaberne sovignon i merlo. Kupaze pružaju priliku za postizanje različitih nivoa zaokruženosti ukusa, uz očuvanje složenosti i postizanje autentičnosti. Sve češće imamo priliku da se susretnemo i sa veoma uspešnim domaćim kupazama.

Količina neprevrelog šećera u vinu direktno je povezana sa terminima koji se odnose na „suvoću“. Minimalan ostatak šećera (do 4g/l) svrstava vino u kategoriju suvih vina koja su direktna, sveža, sa izraženom kiselinom. Polusuva vina imaju blagi trag slasti, dok je izraženiji šećerni karakter ono što odlikuje poluslatka i slatka vina. To ih opet čini idealnim pratiocima uz deserte.

Opšta pravila za rashlađivanje vina imaju svoje izuzetke,

ali od nečega se mora početi. Zato je veoma verovatno da nećete pogrešiti ukoliko belo vino poslužite rashlađeno na temperaturu od 8 - 12°C, a rose na 10°C. Crvena vina služe se na sobnoj temperaturi, ali ne toplija od 18°C. Ukoliko je pregrejano crveno vino postaje teško, a prehladenost mu odnosi mirise i punoću.

Dekanter je obavezni deo pokušstva svakog ozbiljnijeg vinskog zaljubljenika. Presipanjem vina iz boce u ovaj poseban sud dolazi do kontakta sa vazduhom i oslobađanja aroma. Ovaj postupak je važan za starija ili kompleksnija vina, ali je njim moguće i podići nivo izražajnosti kod nekih mlađih crvenih vina.

Kada smo odabrali vino, rashladili ga, dekantirali i uopšteno govoreći uradili sve što je potrebno, preostaje još da ga poslužimo u odgovarajućoj čaši. Uz estetski doživljaj koji donosi elegantno dizajnirana čaša, daleko je bitniji njen odgovarajući oblik. Crvena vina sipamo u veće čaše sa širim otvorom što omogućava bolju cirkulaciju mirisa. Aroma belih i penušavih vina ostaje bolje sačuvana kada ih poslužimo u uskim visokim čašama. U svakom slučaju ne bi trebalo grejati vino rukom, zato čašu držimo za nožicu.

Jesen je izuzetno doba za nova vinska otkrića. Neka vam ovaj podsetnik uz našu bogatu ponudu bude saveznik u uzbuđljivom putovanju kroz vinski svet.



CRVENO VINO
KADARKA
0,75l TONKOVIĆ
1.849,99-rsd

1.299,00 rsd

1l: 1.727,67 rsd



BELO VINO
CHARDONNAY
1l GRAND SUD
769,99-rsd

599,99 rsd

1l: 599,99 rsd



CRVENO VINO
KARDAŠ
0,75l ALEKSIĆ
1.069,99-rsd

899,99 rsd

1l: 1.199,99 rsd



BELO VINO
MORAVA
0,75l ALEKSIĆ
899,99-rsd

799,99 rsd

1l: 1.063,99 rsd



BELO VINO
TAMJANIKA
0,75l ĐORĐEVIĆ
1.529,99-rsd

1.199,00 rsd

1l: 1.594,67 rsd



**CRVENO VINO
FILIGRAN
TAMJANIKA
0,75l BUKOVO**
1:299,99-rsd

1.149,00 rsd

1l: 1.528,17 rsd



**CRVENO VINO
FILIGRAN CABERNET
SAUVIGNON
0,75l BUKOVO**
1:599,99-rsd

1.399,00 rsd

1l: 1.860,67 rsd



**BELO VINO
TAMJANIKA
MUŠTULUK
0,75l ČOKA**
1:299,99-rsd

999,99 rsd

1l: 1.329,99 rsd

Elegancija bez premca – mehurići i luksuz



**VINO PENUŠAVO
VINO CAVA BRUT
0,75L TORO LOCO**
1.119,99 rsd

999,99 rsd

1l: 1.329,99 rsd



Priča o penušavim vinima vraća nas u XVII vek i vodi nas tamo gde je sve počelo, u francusku regiju Šampanj. Tamošnji vinari su, kao što sa dobrim stvarima to obično biva, sasvim slučajno došli do otkrića sekundarne fermentacije u boci. Tokom ovog procesa stvara se ugljen dioksid, a otvaranjem boce ovaj do tada rastvoreni gas počinje da se oslobađa stvarajući dobro poznatu magiju bezbrojnih mehurića. Tradicionalna šampanjska metoda se i danas koristi za proizvodnju penušavih vina, a druga najzastupljenija procedura je poznata pod nazivom charmat i odnosi se na fermentaciju u tankovima.

Penušava vina su već vekovima sinonim za proslavu i radost, a oreol luksuza koji ih prati od nastanka ni do danas nije izgubio svoj sjaj. Glamuroznost utemeljena u tradiciji oslanja se na pažljivo kontrolisan proces proizvodnje i sve širu paletu ukusa koja doprinosi rastu njihove popularnosti. Najčuveniji predstavnik ove vinske kategorije je šampanjac, ime je dobio po regiji u kojoj je nastao. Proseko brani čast italijanskih vinara u ovoj oblasti, dok iz Španije stiže njihov predstavnik – kava. Domaći penušavci u ovu borbu stupaju hrabro i samouvereno noseći svuda sa sobom nepresušne

doze elegancije, svežine i prepoznatljivog osećaja slavlja.

Nakon karakterističnog pucnja koji se čuje pri otvaranju, iz boce može poteći suvo penušavo vino (brut), polusuvo ili slatko. Njihove arome kreću se od citrusnog voća, breskve i zelene jabuke, do brioša, badema i cvetnih tonova. Ovo neiscrpno bogatstvo nota zavisi od sorte grožđa, načina fermentacije i vremena odležavanja.

Iako su godinama penušavci smatrani vinom „za posebne trenutke“ danas se sve češće konzumiraju i u svakodnevnom momentima opuštanja. To se uklapa sa životnim stilom u kome se trudimo da od svakog trenutka stvorimo nezaboravnu uspomenu, jer ritam obaveza je tako brz da nemamo vremena da čekamo one posebne datume.

Sveži i živahni mehurići fino se slažu sa laganim predjelima, morskim plodovima, sušijem i sirevima. Uz malo eksperimentisanja pronaći ćete i penušavac koji je idalan pratilac voćnih poslastica, a opšte mesto je da su ova vina dobar aperitiv.

Za vas smo spremili odličan izbor penušavih vina, na vama je da odaberete i da svoje male trenutke pretvorite u pravu svečanost, kada god vam je to potrebno.



**PENUŠAVO
VINO
0,75L HENCKELL
TROCKEN**
1.049,99 rsd

899,99 rsd

1l: 1.199,96 rsd



**PENUŠAVO VINO
ROMEO&JULIE
0,75L CIELO E TERRA**
1.799,99 rsd

899,99 rsd

1l: 1.196,99 rsd



**PENUŠAVO VINO
ROSE PROSECCO
0,75L SIGNORE
GIUSEPPE**
1.139,99 rsd

899,99 rsd

1l: 1.196,99 rsd



**PENUŠAVO VINO
PROSECCO
SPUMANTE
0,75L SIGNORE
GIUSEPPE**
1.099,99 rsd

899,99 rsd

1l: 1.285,70 rsd



**PROSECCO
SCANAVINO
0,75L BRUT**
1.079,99 rsd

849,99 rsd

1l: 1.133,32 rsd



**PENUŠAVO VINO
ROSE ICE**
0,75l JP CHENET
929,99 rsd

699,99 rsd

1l: 933,32 rsd



**PENUŠAVO
VINO ICE WHITE**
0,75l JP CHENET
959,99 rsd

699,99 rsd

1l: 933,32 rsd



PROSECCO
0,75l LA DELIZIA
999,99 rsd

849,99 rsd

1l: 1.133,32 rsd



**PENUŠAVO VINO LA
MARCHESINA**
0,75l CALDIROLA
569,99 rsd

399,99 rsd

1l: 533,31 rsd



**PENUŠAVO VINO
PROSECCO BRILLA**
0,75l BOTTER SPA
1.119,99 rsd

1.049,00 rsd

1l: 1.395,17 rsd



**CRVENO VINO
AROMAT SANGRIA**
1l ČOKA
469,99 rsd

349,99 rsd

1l: 349,99 rsd



**BELO VINO
SANGRIA WHITE**
1l ČOKA
469,99 rsd

349,99 rsd

1l: 349,99 rsd

Melodija vina

Mnogo toga povezuje stihove i vino, jer mnogi su stihovi uz vino i nastali. A baš kao i vino, samo oni najvredniji među njima izdrže test vremena i starenjem postanu još bolji. Porodična slavska okupljanja često kao vrhunac imaju onaj trenutak kada neko od gostiju uzme gitaru i uz prebiranje po žicama zapeva neku od svima dobro znanih melodija.

Jedna od poznatih pesama koje pominju vino je svakako „Kad čujem tambure“ čiji poletni „Hej ha vinca ca, vinca rumena“ refren odiše životnom radošću. Interesantno je da je ploča sa ovom pesmom u izvođenju Dušana Jovanovića i njegovog orkestra „Orao“ izašla u Njujorku, u izdanju izdavačke kuće Columbia Records, pre tačno jednog veka. Sto godina kasnije i dalje se uz nju rado podižu čaše.

Dokaz da i u današnje doba mogu nastati hitovi koji zvuče kao da su oduvek među nama su numere „Ružo rumena“ i „Pukni zoro“. Nešto starija od njih je ona pesma u kojoj pevač moćnog glasa traži vino jer hoće lom, dok je drugi velikan narodne muzike otprilike u isto vreme plasirao svoj hit „Vino točim, a vino ne pijem“. Za razliku od njega većina slavih gostiju popije ono što im je natočeno, naročito ako je u čaši vino koje ste odabrali iz naše bogate ponude. Sabrana dela Tome Zdravkovića su takođe često na slavljskom akustičarskom repertoaru, a obavezno im se priključi i poneka neostvarena operna umetnica čije srce pati, a noćas je i duša boli... Izbor pesama koje možemo čuti na ovakvim okupljanjima kreće se „od Silvana do Nirvana“, ali važno je da su svi nasmejani i raspevani, čak i kada su pesme malo tužne. O Đurđevdanu se peva i kada nije ta slava u pitanju, a „Veseli se kućni domaćine“ bi svakako trebalo da bude numera koja otvara večer.

Nismo naišli na podatak koji bi ukazao na to da se neko ozbiljno bavio uparivanjem vina i muzike, ali verujemo da se roze odlično slaže sa setnim baladama, da modernije pop pesme fino idu uz belo vino, dok se čaše crvenog podižu i kucaju u ritmu proverenih kafanskih hitova. I zaista, kada bi pića znala da pevaju vino bi bilo superstar. Žanr je nebitan dokle god se peva iz srca, i naravno dok je dobra ekipa na okupu, tako da nam za kraj ostaje da parafriziramo velikog pesnika: „Sve je to od dobrog vina“!



**CRVENO VINO
ANTIGONA**
0,75l STOBI
679,99 rsd

569,99 rsd

1l: 759,97 rsd



**BELO VINO
ANTIGONA**
0,75l STOBI
679,99 rsd

569,99 rsd

1l: 758,09 rsd



**ROSE VINO
ANTIGONA**
0,75l STOBI
679,99 rsd

569,99 rsd

1l: 758,09 rsd



**CRVENO VINO
BRAVURA**
0,75l ĐORĐEVIĆ
3.099,99 rsd

2.599,00 rsd

1l: 3.456,67 rsd





**BELO VINO
RIZLING**
1l DRAŠKOVIĆ

499,99 rsd

1l: 429,99 rsd



**MUSKATNO
VINO OTONEL**
0,75l DRAŠKOVIĆ

799,99 rsd

1l: 1.063,99 rsd



**BELO VINO
CHARDONNAY**
0,75l TODOROVIĆ

1.299,00 rsd

1l: 1.727,67 rsd



**CRVENO VINO
SHIRAZ**
0,75l TODOROVIĆ

1.599,00 rsd

1l: 2.126,67 rsd



VINA VOĆNA
3x0.187L VINARIJA ČOKA

559,99 rsd

1l: 894,98 rsd

**BELO VINO
CHARDONNAY**
0,75l TIKVEŠ

499,99 rsd

1l: 666,64 rsd

Poklon u boci

Kažu da se gost na slavu poziva samo prvi put, a od tog trenutka zna šta mu valja činiti. Kao jedan od najljepših i najznačajnijih običaja ovdašnje tradicije slava uvek ima sjaj duhovnog praznika, ali i srdačnost prijateljskog i porodičnog okupljanja. Biti domaćin je čast, ali i biti gost je podjednako važna uloga.

Kako bi izrazili poštovanje domu u koji dolaze, i svim ukućanima koji ih dočekuju, gosti na slavu dolaze sa adekvatnim darovima. U narodu je inače uvreženo mišljenje da se u goste ne ide „mašući rukama“, to jest bez poklona, a za slavu je to nepotrebno napominjati. Klasični set poklona koji se daje domaćinima sastoji se od flaše vina, paketića kafe i buketa cveća. Iako je to i dalje najčešća kombinacija darova, postoji veliki broj drugih mogućnosti, što zavisi od toga koliko poznajete želje domaćina, koliko ste kreativni i u krajnjem slučaju koliko vremena imate za odabir kreativnih poklona. Ono što povezuje sve ove opcije je ipak neizostavna flaša vina.

Domaća vina iz poznatih podruma, specijalna izdanja, odabrane etikete iz stranih vinogorja ili vina sa porukom i simbolikom, prilagođena ukusu domaćina, osnov su dobrog poklona. Ponekad su i sasvim dovoljna, ali ne škodi ako u kesu ubacimo i poneku

čokoladu za decu i bombonjeru za domaćicu.

Pored vina u goste možemo poneti i pažljivo spremljeni gurmanski paketić. Njegov sadržaj mogu popuniti delikatesni sirevi, suhomesnati specijaliteti, sušeno voće, teglice ručno pravljenih džemova i ajvara. Ukoliko domaćin voli ljuto sigurno će se obradovati teglicama koje sadrže neke od papričica visoko kotiranih na Skovilovoj skali ljutine. Tako odabrani pokloni kazuju da znate kod koga dolazite i ukazuju na to da volite da delite sofro sa drugim ljudima dobre volje.

Uz vino fino idu i kompleti odgovarajućih vinskih čaša. Ukrasni svećnjaci, korisni kuhinjski dodaci i slični pokloni ostaju u kući domaćina i nakon slavlja, kao svedočanstvo prijateljstva koje traje. Trajnost imaju i sobne biljke posađene u dekorativnim saksijama, kao i buketi suvog cveća. Za domaćine sklone kulinarским poduhvatima saksija sa začinskim biljem može biti idealan dar.

Na našim policama očekuje vas bogat izbor vina, delikatesa i prigodnih sitnica koje možete lako kombinovati u unikatne slavske poklone. Pravi poklon nastaje spajanjem pažnje i poštovanja prema domaćinu, jer slava je trenutak zajedništva, a svaka pažljivo odabrana sitnica ga može učiniti još svečanijim.



**CRVENO VINO
+POKLON KALENDAR**
0,75l HILANDAR
1.449,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.732,00 rsd



**CRVENO VINO
AURELIUS**
0,75l KOVAČEVIĆ
1.719,99 rsd

1.449,00 rsd
1l: 1.931,95 rsd



**CRVENO VINO
DOKAZ**
0,75l DESPOTIKA
2.069,99 rsd

1.799,00 rsd
1l: 2.398,67 rsd



BELO VINO TEMA
0,75l
ALEKSANDROVIĆ
1.679,99 rsd

1.449,00 rsd
1l: 1.931,95 rsd



**BELO VINO
VARIJANTA**
0,75l ALEKSANDROVIĆ
1.369,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.727,67 rsd



**BELO VINO
TRAMINAC INAT**
0,75l MOLOVIN
1.299,99 rsd

1.099,00 rsd
1l: 1.461,67 rsd





**CRVENO VINO
PRIMITIVO TRULLI**
0,75L CEVICO
2.449,99 rsd

1.999,00 rsd
1l: 2.658,67 rsd



**CRVENO VINO
RAYMOND HUET**
0,75L SAINT EMILION
GRAND CRU
3.349,99 rsd

2.499,00 rsd
1l: 3.323,67 rsd



**CRVENO VINO
TALAS CRVENI**
0,75L DEURIĆ
999,99 rsd

899,99 rsd
1l: 1.199,99 rsd



**BELO VINO
TALAS BELI**
0,75L DEURIĆ
849,99 rsd

799,99 rsd
1l: 1.066,65 rsd



**BELO VINO
EDIZIONE BIANCO**
0,75L FANTINI
3.599,99 rsd

3.199,00 rsd
1l: 4.254,67 rsd



**BELO VINO
TRIJUMF**
0,75L ALEKSANDROVIĆ
2.159,99 rsd

1.799,00 rsd
1l: 2.398,67 rsd

Pića sa karakterom

Vino je neizostavni deo slavnih dana, bilo kao deo crkvenog obreda, slavnog posluživanja ili pokona za domaćina. Međutim, u onom delu koji se odnosi na trpezu i darove, slavna tradicija sačinjena je i od žestokih pića. Dostojanstvena, otmena i tradicionalna, flaša domaće rakije uvek je mnogo više od običnog poklona. Nepisano je pravilo da se u goste ne nosi, niti se pred goste iznosi, rakija koja ne zadovoljava visoke standarde kvaliteta. Kada nekome darujemo flašu dobre rakije ona govori o tome kako i koliko poštujemo i cenimo onoga kome smo je dali. Posebne rakije se čuvaju za posebne prilike, a kada se boca otvori često se to i proprati pominjanjem darodavca, što je uzvratni čin poštovanja. Flaša viskija je već decenijama na ovim prostorima

siguran način da ne pogrešite prilikom izbora poklona. Škotski ili irski, ta večita dilema i povod za raspravu među ljubiteljima, ovde nije toliko bitna, osim ako znate tačne preferencije domaćina. U tom slučaju može se desiti i da u goste krenete sa flašom američkog burbona, znajući da će baš to izmamiti široki osmeh na licu onoga kome je poklon namenjen. Kolekcionari viskija vole singl malt etikete, ali to je već posebna priča.

Vinski destilati se mogu smatrati pripadnicima kategorije „vina na poklon“ ali za specifične ljubitelje. Vođeni idejom vodiljom nastanka finih francuskih konjaka domaći takmaci u vidu vinjaka dostojno brane svoju poziciju. Van standardne ponude moguće je pronaći i one primerke koji su odležali nekoliko godina u hrastovim buradima.

Njihova zrelost i snaga opravdavaju pripadnost nešto višem cenovnom rangu.

Gorčina pelina kombinovana sa brojnim drugim aromatičnim travčicama ima svoje verne ljubitelje. Biljni liker imaju svoje mesto i na slavnim trpezama, a spadaju i u cenjene poklone zbog simbolike koju lekovito bilje nosi. Isti je slučaj i sa rakijama travaricama, od kojih su neke stekle kulturni status još pre više decenija.

Poslastice u vidu čokolada i bombonjera su odličan izbor za upotpunjavanje slavnog poklon paketa. Uz cveće i flašu pića ovi artikli doprinose svečarskom raspoloženju i čine dane praznika još lepšim i slađim. Naša bogata ponuda pripremljena je tako da vam pruži mogućnost da slavski dane i poklone učinite još svečanijim.



BOMBONJERA MILKA

110g Mondelez
526,65 rsd

420,99 rsd

1kg: 3.826,80 rsd



BOMBONJERA MERCI

400g Storck
1.749,99 rsd

1.289,00 rsd

1kg: 3.222,50 rsd



**FINEST BLENDED
SCOTCH WHISKY
+ DVE ČAŠE**
0,7l BALLANTINE'S
2.249,99 rsd

1.699,00 rsd

1l: 2.427,14 rsd



**FINEST BLENDED
SCOTCH WHISKY**
0,7l BALLANTINE'S
2.149,99 rsd

1.449,00 rsd

1l: 2.070,00 rsd



**WHISKEY
JAMESON**
0,7l
2.649,00 rsd

1.999,00 rsd

1l: 2.855,77 rsd



RUBINOV VINJAK 40%
1l RUBIN
1.399,00 rsd

1.249,00 rsd

1l: 1.249,99 rsd



RAKIJA ŠLJIVA 43%
0,7l VUČIJA RAKIJA
2.762,99 rsd

2.299,00 rsd

1l: 3.284,28 rsd



LIKER + DVE ČAŠE
0,7l GORKI LIST
1.649,99 rsd

1.449,00 rsd

1l: 2.070,00 rsd

ČOKOLADA NAJLEPŠE ŽELJE

250g Mlečna, keks
623,97 rsd

529,99 rsd

1kg: 2.119,96 rsd



RAKIJA STOMAKLIJA
1l PROKUPAC
1.519,99 rsd

1.099,00 rsd

1l: 1.099,00 rsd



DESERT TOFFIFEE
125g Storck
336,15 rsd

267,99 rsd

1kg: 2.143,92 rsd

ČOKOLADA TOBLERONE

100g Mondelez
395,71 rsd

315,99 rsd

1kg: 3.159,90 rsd



LIKER
1l GORKI LIST
1.479,99 rsd

1.399,00 rsd

1l: 1.399,00 rsd



*Skenirajte QR
kod i ulepšajte
jesen uzbudljivim
putovanjem
kroz svet vina*

