

NAZDRAVIMO
PRAZNICIMA

UPARIVANJE
HRANE I VINA

VEČERA SA
POVODOM

KATALOG

Vina

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

Istražite svet vina u novom Vinskom katalogu. Ponuda važi od 18. decembra 2025. do 17. januara 2026.



04

Duh
praznika
se širi

06

Pravi izbor
za svečane
trenutke

08

Domaće za
domaćinske
kuće

10

Vina uz jela
izvrsna,
čak i kada
nisu mrsna

12

Vreme je za
gurmanluke

14

Toplina
savršenog
trenutka

16

Probudite svog
unutrašnjeg
koktel
majstora

18

Sve je
stvar dobrog
izbora

20

Slatke
zdravice

22

Od srca
darovano,
s ljubavlju
spakovano

24

Neprolazna
svežina
roze vina

26

Da nam
svima nova
bude bolja
no ova!

28

Da se
čuje kad
se slavi!

30

Radost
Božića!

32

Slavlje se
nastavlja

34

Zvezde
vinskog
sazvežđa





U susret hladnijim danim

Opalo lišće na ulicama grada uskoro će zameniti i prvi sneg, a sa iščekivanjem prvih zimskih dana, u susret nam stiže i sve više razloga za slavlja i okupljanja. Već uveliko se nalazimo u sezoni slava, do sada ste sigurno više puta odlazili u goste, a možda ste već i bili domaćini, te ste i bili u situaciji biranja odgovarajućeg poklona ili poslužnja. No, ne zaboravimo da slavlja neće skoro biti gotova, tek nam slede proslave Nove godine i Božića!

Hladni zimski dani savršeni su za okupljanja unutar toplih domova sa porodicom i najbližim prijateljima. Svakodnevni život nekada može da nas zaokupi toliko da često i ne stižemo da odvojimo dovoljno vremena za viđanje i uživanje sa dragim ljudima.

Sada je vreme da to ispravimo i nadoknadimo!

Ovaj katalog nudi Vam savršenu priliku da se upoznate sa bogatim asortimanom naše vinoteke u kojoj zasigurno možete pronaći vino koje tačno odgovara svakoj posebnoj prilici, da oplemeni vašu trpezu i impresionira goste, kao poklon za drage ljude, ili jednostavno za one večeri kada Vam je potrebno da sva buka užurbanog grada utihne, da se uz svoje voljene uuškatate uz dobar film, knjigu i odmarate nakon radnog dana.

Živeli!





**CRVENO VINO
ŽDREPČEVA KRV**
1l ČOKA
409,99 rsd

349,99 rsd
1l: 349,99 rsd

Duh praznika se širi

Dok polako ukrašavamo domove, kitimo jelke, palimo novogodišnje lampice u izlozima naših lokala, dok se na ulicama već uveliko postavljaju novogodišnji lampioni, ali i brojni štandovi koji će tokom predstojećih dana početi da služe karakteristične praznične specijalitete i poslastice, miris kuvanog vina ispuniće dane prazničnim raspoloženjem.

Sredinom decembra u susret nam stiže Sveti Nikola, sasvim sigurno najrasprostranjenija među slavama. Osim kao zaštitnik moreplovaca, ribara i vodeničara, bio je poznat i po svojoj darežljivosti, a posebno prema najmlađima. Tradicija nalaže da se na ovaj dan krišom u dečije cipelice ostave poklončići u vidu oraha, lešnika, jabuka ili slatkiša. Dakle, pored poklona za najmlađe, valja se i domaćinima doneti neko dobro vino. Uzevši u obzir da Sveti Nikola „pada“ za vreme Božićnog posta, te da će najverovatnije i u skladu sa svetiteljem biti posluženi riblji specijalitete, sigurno nećete pogrešiti

ako odaberete neko belo vino kao što je Pinot Grigio ili Chardonnay, koje možete pronaći u našoj vinoteci.

Zatim dolazi prilika da se okupimo u kućnoj atmosferi ili izađemo sa prijateljima, u zavisnosti šta je kome draže, ali jedno je sigurno zajedničko, vreme je da se vanvremenski provedemo ostavljajući staru godinu za nama i dočekamo Novu godinu i sa njom nove prilike za nove početke! Da u narednoj godini nastavimo da stvaramo dobre navike i da nižemo uspehe na svim životnim planovima, a da sve što je bilo loše ostane u godini za nama. Ne postoji pozornica prikladnija od ove, na kojoj neko piće jače može zasijati od dobrog penušavca. Sada je vreme da se otvori šampanjac koji ste čuvali za posebne prilike, ili da nabavite jedan! Nedugo potom, ko ne slavi reprizu, a slavi Sv. Ignatija Bogonosca 2. januara, u mirnijem tonu nastaviće slavlje i u okviru svog doma, pripremati trpezu da se i taj dan proslavi u radosti i slozi, a posebno zato što se veruje da na ovaj dan „ulazi

godina“, tj. kakav nam je taj dan takva će nam biti i godina.

Badnji dan i Božić dolaze par dana kasnije, 6. i 7. januara, i to je vreme u potpunosti rezervisano za porodično okupljanje, kada se ujedno i malo odmorimo i u miru proslavimo najsrećniji hrišćanski praznik sa najvoljenijima. Takođe, moramo napomenuti da za one koji poste 6. januar predstavlja i kraj božićnog posta, te sa Božićnom trpezom možemo upariti i neka malo jača crvena vina, poput autentičnog domaćeg Prokupca ili Vranca, koja bi išla savršeno uz pečenje ili najbolje na svetu bakine sarme.

Treći dan Božića dolazi kao kruna božićnih praznika za sve, a naročito za one koji slave dan Svetog Stefana Prvomučenika. Međutim, ciklus slavlja se ne završava ovde, ne možemo izostaviti dolazeću proslavu Nove godine po julijanskom kalendaru, kao još jednu priliku da se počastimo i otvorimo flašu kvalitetnog šampanjca, ili nekog drugog vina, i nazdravimo za nove uspomene, zdravlje, mir i naše voljene! Živeli!



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

1.499,00 rsd
1l: 1.998,62 rsd



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

449,99 rsd
1l: 599,97 rsd



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

459,99 rsd
1l: 613,30 rsd



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

1.099,00 rsd
1l: 1.465,33 rsd



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

619,99 rsd

1l: 826,63 rsd



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

619,99 rsd

1l: 826,63 rsd



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

379,99 rsd

1l: 506,64 rsd



**BELO VINO
ŽUTI CVET**
0,75l ALEKSIĆ
1.259,99 rsd

949,99 rsd

1l: 1.266,65 rsd



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

1.799,00 rsd
1l: 2.398,61 rsd



**CRVENO VINO
SAUVIGNON**
0,75l RADOVANOVIC
1.669,99 rsd

1.499,00 rsd
1l: 1.998,62 rsd



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

1.399,00 rsd
1l: 1.865,29 rsd



**CRVENO VINO
TVRDOŠ**
0,75l TVRDOŠ
1.499,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.732,00 rsd

**CRVENO VINO
VRANAC PRO
CORDE**
0,75l PLANTAŽE
1.049,99 rsd

649,99 rsd
1l: 866,63 rsd



Pravi izbor za svečane trenutke

Tradicionalno uz posne specijalitete najčešće idu bela vina, uz određene izuzetke, a mi smo sigurni da ćete u našoj vinoteci koja zaista nudi širok izbor za svaki ukus, pronaći savršeno vino, kako za sebe tako i za prijatelje! Ukoliko ste možda više navikli na snažne ukuse, onda bismo za Vas izdvojili punije sorte belih vina koja su prošla sličan tretman kao i crvena, odstajala u hrastovim buradima između 4 i 10 godina. Tu spada barikirani Chardonnay koji ćete prepoznati po karakterističnim notama limuna, vanile, orašastih plodova ali i pečenog voća poput jabuke i kruške. Chardonnay ćete najčešće naći u burgundskoj boci koju odlikuje elegantan izgled, nešto šireg tela i zaobljenih ramena. Idealna temperatura posluživanja ovakvih tipova vina jeste između 9°C i 14°C.

Omiljene među kupcima su lagane suve sorte, upravo zbog svog osvežavajućeg karaktera i zaista raznovrsnih mogućnosti uparivanja sa brojnim jelima. Stoga nikako nećete pogrešiti ako izaberete neku od domaćih sorti

poput Tamjanike, Smederevke ili Grašca. Flaširane su u jednoj od najčešćih tipova boca, a to je bordoška, koju odlikuje prav, cilindričan oblik sa visokim i jasno izraženim ramenima. Za belo vino potrebno je pripremiti manje i uže čaše, a suva vina je idealno poslužiti na temperaturi između 7°C i 13°C.

Ako ste od onih koji radije obeduju uz bocu crvenog vina, za Vas imamo bogat izbor laganih opcija koje se sasvim lepo mogu uklopiti uz posne specijalitete. Među njima su Prokupac, Pinot Noir i Merlot. Crvena vina se takođe najčešće flaširaju u tip bordoške boce čija visoka ramena zapravo pomažu pri zadržavanju taloga tokom dekantiranja. Nakon što vino malo odstoji, a za ona laganija najbolje je da vreme dekantiranja ne prelazi 20 minuta, idealno ga je servirati na temperaturi između 12°C i 19°C.

Za one koji ipak vole puniji i bogatiji ukus vina, tu je neizostavni Cabernet Sauvignon. Jača vina podrazumevaju duži period dekantiranja, do 30 minuta,

a odlikuje ih i veći procenat alkohola, kao i arome crne ribizle, kupine ili borovnice. Za kompletan doživljaj, potrebno je pripremiti veće i zaobljenije čaše, čiji oblik dozvoljava vinu da diše.

Ako ste pak negde između belih i crvenih vina, onda su za vas savršeni Rozei, o njima ćemo mnogo detaljnije govoriti u nešto kasnijem poglavlju ovog kataloga. Po pravilu, zbog svog osvežavajućeg karaktera, i osobinama koje mahom dele sa belim vinima, serviraju se ohlađena, između 8°C i 11°C.

Za sve koji vole dodatno da se zaslade uz poslastice, pravi izbor čine desertna vina. Predviđena su za ispijanje u manjim količinama, iz manjih čaša koje karakterišu uži otvori, neretko sadrže i veći procenat alkohola i šećera. Savršena su da se sa njima završi kompletna gozba.

Za kraj, nema proslave bez penušavih vina. Za njih pripremite odgovarajuću čašu, visoku i usku poput flaute i nazdravite! Živeli!



**BELO VINO
TEMJANIKA**
0,75l TIKVEŠ
809,99 rsd

669,99 rsd
1l: 893,30 rsd



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

1.699,00 rsd
1l: 2.265,33 rsd



**BELO VINO
0,75l MARCHESI
ANTINORI**
1.899,99 rsd

1.599,00 rsd
1l: 2.131,47 rsd



**CRVENO VINO
MEDVEĐA KRV**
1l RUBIN
419,99 rsd

329,99 rsd
1l: 329,99 rsd



BELO VINO
ORFELIN
0,75l KOVAČEVIĆ
669,99 rsd

549,99 rsd
1l: 733,32 rsd



BELO VINO
CHARDONNAY
0,75l KOVAČEVIĆ
1.599,99 rsd

1.299,00 rsd
1l: 1.731,96 rsd



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

999,99 rsd
1l: 1.329,99 rsd



BELO VINO
RIZLING
1l STATUS
329,99 rsd

269,99 rsd
1l: 269,99 rsd



CRVENO VINO
CUVEE ŽIVOT TEČE
0,75l ZVONKO BOGDAN
1.519,99 rsd

1.199,00 rsd
1l: 1.598,67 rsd

Domaće za domaćinske kuće

Svaka priča o vinu počinje iz vinograda, a u vinogradu pre svega važi sledeće: „Strpljenje je vrlina!“. Veoma je bitno da se tačno proceni kada je koja sorta grožđa spremna za berbu, jer se tim putem kontrolišu brojni aspekti poput nivoa šećera ili kiseline koji mogu presuditi krajnjem proizvodu.

Kada smo sigurni da su samo najbolji grozdovi prošli našu strogu selekciju, vreme je za proces muljanja grožđa što podrazumeva oslobađanje sokova. Nekada je to rađeno gaženjem grozdova, a danas postoje savremene mašine – muljače koje za to služe.

Nakon muljanja dolazimo do koraka kada se proizvodnja belog i crvenog vina razdvaja, naime ukoliko proizvodimo belo vino, ili roze, potrebno je grožđe sprovesti kroz proces presovanja koji podrazumeva da se kožica i semenke odvajaju, a upravo je kožica ta koja je zaslužna za boju kod crvenog vina. Crvena vina, zbog zadržavanja kožice prolaze kroz jedan drugi proces – maceraciju, koja podrazumeva ekstrakciju onih jedinjenja koja najviše utiču na ukus i miris, a među njima najznačajniji su tanini.

Sledi korak u kome grožđe konačno postaje vino, a to je fermentacija tj. vrenje. Kvasac ovde igra ključnu ulogu pretvarajući šećer u alkohol i ugljen-dioksid.

Nakon 15 do 30 dana od fermentacije, vino je spremno za pretakanje, kada će dobiti svoj konačni oblik, odvojeno od svih zaostalih nečistoća koje ostaju kao talog na dnu

posude, čime sprečavamo da se zamuti i ima loš ukus. Konačno smo stigli i do flaširanja, a nakon što je vino još malo odležalo, mora proći još jedno filtriranje kako bi se odstranile i najmanje čestice koje ga mogu zamutiti i tada imamo vino spremno za posluživanje!

Sada kada ste se upoznali sa procesom nastanka vina, napominjemo da se sa svim ovim podacima zapravo susrećete i kroz čitanje etikete, preko naziva sorte, brenda, tj. vinarije, a samim tim i regiona odakle ono potiče, do godine berbe koja je uvek naznačena, stoga uvek možete detaljnije upoznati vina koje kupujete. Važno je i obratiti pažnju na procenat alkohola, prema tome kakvo vino tražite. Viši procenat označava punija i jača vina, dok niži procenat znači da je vino laganije i teži ka više osvežavajućim sortama.

Etikete na sebi takođe sadrže i neke dodatne informacije, ukoliko je vino bilo barikirano, koliko dugo je trajao taj proces, da li je u pitanju možda limitirana serija, ponekad se može naći i detaljniji opis aroma i stepen slasti.

Nadamo se da smo Vam putem ovih informacija makar malo olakšali izbor narednog poklona ili sopstveni izbor vina kojim ćete neke drage ljude poslužiti, a kao dodatnu pomoć voleli bismo da Vas uputimo na širok asortiman vina iz čak 41 domaće vinarije koje možete pronaći u našoj vinoteci.



**CRVENO VINO
PINOT NOIR
0,75l RUBIN
629,99 rsd**

469,99 rsd
1l: 626,65 rsd



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

469,99 rsd
1l: 626,65 rsd



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

1.199,00 rsd
1l: 1.598,67 rsd



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

1.199,00 rsd
1l: 1.598,67 rsd



**CRVENO VINO
KALČA
1l STATUS
389,99 rsd**

279,99 rsd
1l: 279,99 rsd





**ROSE
VINO
11 RUBIN**
414,99 rsd

319,99 rsd
1l: 319,99 rsd

Vina uz jela izvrsna, čak i kada nisu mrsna



Već duboko smo zašli u period koji je obeležen Božićnim postom, vreme koje treba iskoristiti da polako rezimiramo šta je bilo dobro u godini za nama, šta bismo želeli da promenimo, da se prisetimo značajnih momenata koji su nam se desili, koji su nas obeležili, možda i promenili na neki način, ali i da pre svega toga pronademo mir u sebi. Značaj posta se ne odražava samo na trpezi, već utiče i na to kako se ophodimo prema sebi i drugima. Kraj godine donosi specifičnu priliku da se posvetimo pročišćenju, kako tela tako i uma.

A kada pročistimo um, stvaramo prostor za upliv nove kreativne energije koju možemo usmeriti upravo u pravcu pripreme bogate, posne trpeze! Riba je svakako nezaobilazan član slavske večere ili ručka na Badnji dan, a kada govorimo

o našim krajevima, najčešće se možemo susresti sa vrstama kao što je šaran, čije meso ima raznolike vrste pripreme, bilo u rerni, na grilu, punjen ili ne, zatim tu su smuđ i pastrmka, za ljubitelje nežnijeg mesa, ili pak som, koga neretko možete naći i u domaćinskoj ribljoj čorbi! Zaista je retkost da neko odbije dobru riblju čorbu čija aroma zauzme celu prostoriju čim se iznese na sto!

Prema tome, ako krenemo od toga da nam je riba najčešća osnovna jedinica slavske trpeze, najbolje je upariti je uz belo vino! Ako krenete putem izbora suvog vina poput Šardonea na primer, ili Smederevke, ako ste za tradicionalniju domaću sortu. Međutim, ako ste od onih koji preferiraju dozu Mediterana na stolu, Malvazija je pravi izbor za Vas! Naravno, šteta prava bi bila zaustaviti

se samo na ribljim specijalitetima, tu su i posne varijante Vaših omiljenih jela, poput sarmi, pasulja prebranca, duveča... Uz tako bogate ukuse, naravno veoma fino ide i odgovarajuća boca Tamjanike, suvog i veoma osvežavajućeg belog vina koje će savršeno komplementirati posnoj trpezi, posebno ako ste ljubitelj aromatičnih vina!

A šta je praznična večera bez slatkih đakonija! Štrudle, posno spremljene, sa makom ili orasima, zatim posne pite od različitog sezonskog voća, a uz slatkiše preporučujemo izbor između polusuvih ili slatkih vina poput muskatnih sorti!

Uz malo truda, kreativnosti i istraživanja novih recepata, sigurni smo da ćete obradovati sve Vaše goste, čak i one kojima posna trpeza predstavlja posebno iskušenje!



**BELO VINO
BANATSKI RIZLING
1l DRAŠKOVIĆ**
499,99 rsd

429,99 rsd
1l: 429,99 rsd



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

499,99 rsd
1l: 666,65 rsd



**BELO VINO
CHARDONNAY
0,75l TIKVEŠ**
599,99 rsd

499,99 rsd
1l: 666,64 rsd



**BELO VINO
TEMJANIKA
0,75l STOBI**
789,99 rsd

599,00 rsd
1l: 798,67 rsd



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

549,99 rsd

1l: 733,30 rsd



**BELO VINO
KRSTAČ**
1l PLANTAŽE
429,99 rsd

349,99 rsd

1l: 349,99 rsd



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

389,99 rsd

1l: 389,99 rsd

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

1.299,00 rsd

1l: 1.732,00 rsd



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

899,99 rsd

1l: 1.199,99 rsd



Vreme je za gurmanluke

Došlo je vreme da se posvetimo i mrsnom repertoaru slavonskih i prazničnih trpeza. Bez obzira na to da li okupljate veliki broj ljudi, ili pravite večeru samo za malo ali odabrano društvo – pred vama će svakako biti isti dilema: držati se tradicionalnih jela, ili eksperimentisati raznolikim ukusima različitih kultura? Jedno je sigurno: niko ne sme „ostati gladan“, a biće sjajno ako se veče završi molbama gostiju da podelite sa njima svoj novi recept!

Red je – a pre nego se premestite za trpezarijski sto – poslužiti aperitiv, uz meze za početak. Tradicionalno u ovim situacijama, domaćin iz svog arsenala pića može ponuditi po čašicu dobre domaće rakije, da se gosti „zagreju“. Na dasci se uglavnom serviraju različiti suhomesnati proizvodi, pršuta, kulen, pečenica, uz par vrsta sireva, taman toliko da se otvori apetit pred glavni deo gozbe.

Nakon što smo se polako zagrejali, a pomalo i zapričali, pravi je trenutak da predemo za trpezarijski sto i da se pred goste iznese prvo jelo, koje bi trebalo da bude „na kašiku“. U zavisnosti od običaja domaćinstva – razmislite o goveđoj ili pilećoj supi, ali i telećoj ili jagnjećoj čorbi.

Vreme je za zvezdu večeri – pečenje! Ono takođe može biti jagnjeće, praseće ili teleće, a uz pečenje savršeno legne i čaša bogatog i jakog crvenog vina. Vranac i Cabernet Sauvignon, sorte su čija struktura sadrži određen intenzitet, kompleksnost i visok nivo tanina, što ih čini takvim da savršeno pariraju jačim ukusima na trpezi. Syrah, vino izrazito tamne boje i punog tela, takođe je na repertoaru crvenih vina koja svojim voćnim aromama borovnice i šljive lepo prate ukuse crvenih mesa, u slučaju da se na trpezi nalaze i specijaliteti sa roštilja.

Ukoliko je domaćin odlučio da se oprobja u pripremi tradicionalnih glavnih jela poput oduvek omiljene sarme, musake, punjenih paprika i drugih sličnih jela, koja se nikako ne mogu naći na stolu bez ruske ili kupus salate – preporučujemo da se ona uklope sa crvenim vinima srednjeg tela koja su nešto laganija, kao što su Merlot i Pinot Noir.

Posle tako obilnog i raznolikog ručka, vreme je da se stavi šlag na tortu, doslovce! Među najpopularnijim dezertima decenijama nalaze se vanilice i orasnice, Reform-torta, ali i slatke rapsodije ukusa poput baklava i tulumbi! Muskatne sorte i druga desertna vina savršeni su slatki partneri za kraj jedne potpune praznične trpeze.



CRVENO VINO VRANAC
11 STOBI
449,99 rsd

389,99 rsd

1l: 389,99 rsd



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

559,99 rsd

1l: 746,63 rsd



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

799,99 rsd

1l: 1.066,65 rsd



CRVENO VINO TORO LOCO SUPERIOR
0,75l BVC BODEGAS
659,99 rsd

499,99 rsd

1l: 664,99 rsd



CRVENO VINO VRH CHIANTI
0,75l CALDIROLA
799,99 rsd

659,99 rsd

1l: 879,96 rsd



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

549,99 rsd

1l: 733,30 rsd



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

469,99 rsd
1l: 626,50 rsd



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

549,99 rsd
1l: 733,32 rsd



**CRVENO VINO
RAYMOND HUËT**
0,75l LES GRANDS
CHÂTEAUX DE FRANCE
3.349,99 rsd

2.499,00 rsd
1l: 3.323,67 rsd



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

599,00 rsd
1l: 798,65 rsd



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

899,99 rsd
1l: 1.199,99 rsd



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

1.249,00 rsd
1l: 1.665,33 rsd



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

1.299,00 rsd
1l: 2.598,00 rsd



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

1.149,00 rsd
1l: 1.531,96 rsd



**CRVENO VINO
FILIGRAN
TAMJANIKA**
0,75l BUKOVO
1.299,99 rsd

1.199,00 rsd
1l: 1.594,67 rsd



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

1.149,00 rsd
1l: 1.531,62 rsd



**CRVENO VINO
SHIRAZ**
0,75l JACOBS CREEK
1.389,99 rsd

1.149,00 rsd
1l: 1.531,96 rsd



Toplina savršenog trenutka

Zamislite scenu, več je, napolju pada sneg, svetla u stanu su prigušena, sedite šćućureni kraj lampe za čitanje, ušuškani u mekano čebe, u potpunosti Vas je obuzela knjiga koju čitate. Možda ste pustili muziku sasvim tiho u pozadini, a možda Vam prija tišina koju povremeno ispuni zvuk grada izvan Vaših zidova. Ako se mi pitamo, jedino što ovakav doživljaj može upotpuniti i približiti osećaju savršenstva, jeste čaša Vašeg omiljenog crvenog vina uz odgovarajuće zalogaje. Prvo da pripremimo hranu - ulazite u kuhinju i otvarate frižider, vreme je za izbor savršenog sira. U zavisnosti šta više volite, tvrde ili mekše sireve, sigurni izbori za kvalitetan užitek su Gauda ili Tapisit od tvrdih, a od mekših nećete pogrešiti ako posegnete za sirevima kao što su Bri i Kamember. Šta bi bilo sledeće na redu što treba poslužiti? Suhomesnato dabome! Vreme je da se iznese pršuta, jer prosto ne možemo zamisliti dasku sireva, i čašu vina bez nje. U zavisnosti šta volite,

možete naseckati i omiljene kobasice, a kako biste dodatno iznenadili Vaša čula sve to možete obogatiti uz malo maslina za dodatni kontrast! Kako bismo povezali jake ukuse, zgodno je naseći i nekoliko parčića baget hleba, u slučaju da nemate pri ruci hleb, poslužiće i slani krekeri. A sada je konačno vreme da uspete pažljivo izabrano crveno vino u vašu čašu i savršeno več je za opuštanje može početi. U slučaju da ste sa police ugrabili neki ljubavni roman, možete u skladu sa tim upariti i vino, tj. izabrati sortu koja vodi poreklo upravo iz Francuske, zemlje romantike. Za ljubitelje jačih ukusa, klasični Cabernet Sauvignon je nezaobilazan izbor, a slučaju da on nije Vaš omiljeni izbor, a ipak volite snažnija vina, u našoj ponudi nalaze se i vina pravljenjena od sorte Syrah koju odlikuje veliko bogatstvo aroma sa prepoznatljivim začinskim i voćnim notama. Za one koji preferiraju nešto delikatnije tu je Pinot Noir, a ako tome dodamo i voćne arome, onda je savršen izbor Merlot.





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

1.799,00 rsd
1l: 2.398,67 rsd



**CRVENO VINO
FILIGRAN
CABERNET
SAUVIGNON**
0,75l BUKOVO
1.599,99 rsd

1.399,00 rsd
1l: 1.860,67 rsd



**CRVENO VINO
NOSTALGIJA**
0,75l ALEKSIĆ
629,99 rsd

459,99 rsd
1l: 613,32 rsd



**CRVENO VINO
TOSCANA**
0,75l MARCHESI
ANTINORI
2.749,99 rsd

2.299,00 rsd
1l: 3.064,57 rsd



**CRVENO VINO
SHIRAZ**
0,75l TRIVANOVIĆ
1.399,99 rsd

1.149,00 rsd
1l: 1.532,00 rsd



**CRVENO VINO
CABERNET
SAUVIGNON**
0,75l TRIVANOVIĆ
1.449,99 rsd

1.199,00 rsd
1l: 1.598,67 rsd

Ako ste pak, možda izabrali knjigu nekog domaćeg autora, pa bi u skladu sa tim voleli da izaberete vino, podsetićemo Vas da naša vinoteka nudi veliki asortiman domaćih i regionalnih vinarija i sorti poput crne Tamjanike, Prokupca ili Vranca. A za sladošćice, tu je i desertno vino Bermet iz Sremskih Karlovaca, u slučaju da imate preostale kolačiće od slavlja ili makar malo crne čokolade. Kako se ono tradicionalno servira u svečanim prilikama, smatramo da bi Bermet Vaše večere podigao na još viši nivo, jer nekad je i naizgled sasvim obično večer potrebno tretirati kao posebno. Sada je sve spremno da se u potpunosti prepustite Vašoj knjizi, opustite uz vino, lagano grickate svoje đakonije i makar na kratko ne razmišljate ni o čemu drugom no o datom trenutku. Uživajte!





Probudite svog unutrašnjeg koktel-majstora

Praznična atmosfera neupitno unosi dozu radosti u svakodnevne rutine svih nas, osećaj stalnog iščekivanja novih lepih trenutaka koje provodimo sa porodicom i prijateljima, okićene ulice, svetla grada koja sijaju u raznim prazničnim bojama, marketi na ulicama, sveže poslastice sa cimetom i kuvano vino čiji mirisi se šire i mame osmehe na lica prolaznika.

Takve vibracije mogu samo da probude kreativca u svima nama, što sasvim sigurno pomaže pri odabiru ili ručnom pravljenju poklona za naše voljene osobe koje ćemo razmeniti ili ostaviti ispod jelke. Ali kako još možemo ispoljiti kreativni duh? U kuhinji svakako, ali pored hrane i raznih poslastica koje smo pripremili za goste i ukućane, kada govorimo o opuštenijim proslavama u kućnoj atmosferi, one nam otvaraju savršenu priliku da se kao domaćini

pokažemo i kao vrsni koktel majstori!

Bilo da Vam je pri ruci crveno, belo, roze, ili Vam je preostalo penušavca nakon prve zdravice, pripremili smo za Vas nekoliko predloga jednostavnih ali ukusnih koktela kojima ćete sasvim sigurno impresionirati Vaše goste. Kao klasik sama se nameće Sangria, koktel koji se pravi od crvenog vina, poput sočnog i aromatičnog Merlot-a. Roze sa svojim osvežavajućim svojstvima komplementirajmo notama koje donose beli rum, limeta i nana, da bismo stvorili lagani Rosé Mojito. Ako te iste roze nijanse pomešate sa sirupom lavande i limunom, rezultat će biti nežni pitki Lavander Rosé Collins. Za slučaj da preferirate roze penušavce, u našoj ponudi očekuje Vas pravi biser, idealan da se pomeša sa pireom od breskve ili jabuke i tako stvori jedan elegantni Pink Bellini.

Prosecco, ne smemo zaboraviti, kao istinski pečat svake proslave, savršen je za pravljenje klasičnog novogodišnjeg koktela, French 75, a pored Prosecca, biće Vam potrebni, džin, svež limunov sok i malo šećernog sirupa.

Možda niste razmišljali o koktelima kao delu Vaših proslava, naime oni nas najčešće asociraju na letnji period, plažu i more, ali ako ste od onih kojima je to omiljenije godišnje doba, ko kaže da ne možete uneti dozu leta u hladne zimske dane i poslužiti svojim gostima letnji klasik, jednostavan, lagan, i apsolutno svačiji favorit – neizostavni špricer! Bilo da ste se odlučili za crveno, roze ili belo vino, sigurni smo da ćete prolazeći kroz naš bogati asortiman naići na sastojke za Vašu omiljenu koktel kombinaciju.



VOĆNO VINO
OD KUPINE
0,75l ČOKA
579,99 rsd

499,99 rsd
1l: 666,64 rsd



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

549,99 rsd
1l: 733,32 rsd



ROSE VINO
11 STOBI
449,99 rsd

389,99 rsd
1l: 389,99 rsd



ROSE VINO
0,75l TIKVEŠ
579,99 rsd

469,99 rsd
1l: 626,64 rsd



ROSE VINO
RADGONSKI BISER
0,75L RADGONSKE
GORICE
599,99 rsd

399,99 rsd

1l: 533,32 rsd



BELO VINO
SAUVIGNON BLANC
0,75L ALLURE
769,99 rsd

549,99 rsd

1l: 731,49 rsd



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

599,99 rsd

1l: 797,99 rsd



BELO VINO
CHARDONNAY & PINOT
GRIGIO

0,75L DOJA
1.159,99 rsd

999,99 rsd

1l: 1.333,32 rsd



BELO VINO
SEVDAH
0,75L ALEKSIĆ
629,99 rsd

449,99 rsd

1l: 599,99 rsd





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

1.199,00 rsd

1l: 1.594,67 rsd



**BELO VINO
SAUVIGNON BLANC**
0,75l KOVAČEVIĆ
1.399,99 rsd

1.249,00 rsd

1l: 1.665,29 rsd



**BELO VINO
STOTA SUZA**
0,75l MINIC
1.469,99 rsd

1.199,00 rsd

1l: 1.598,67 rsd



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

1.099,00 rsd

1l: 1.461,67 rsd

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

799,99 rsd

1l: 1.063,99 rsd



Sve je stvar dobrog izbora

Kulinarstvo je najbolje posmatrati kao avanturu, igru spajanja različitih ukusa. Za one koji vole da eksperimentišu poput alhemičara u svojim kuhinjama ne postoji ništa lepše nego kada stvore savršen spoj aroma. Kroz hranu se najbolje upoznaju različite kulture, na putovanjima je najlepše probati upravo lokalne specijalitete, i ako nas oduševi, normalno je da ćemo pokušati da ih rekreiramo kod kuće ako smo u mogućnosti.

U slučaju da se upustite u pripremu večere kao u uzbudljivi avanturistički poduhvat i potpuno se oslobodite straha, mi smo sigurni da ćete oduševiti Vaše goste! A kako bi kompletno bili oboreni sa nogu, ključan detalj koji nikako ne

možete izostaviti je da izaberete i odgovarajuće vino.

Za ljubitelje fusion kuhinje i istraživače novih ukusa, kao predjelo predlažemo toplu krem supu od batata sa kokosom i limunskom travom, koja će taman zagrejati i srca i stomake svih okupljenih za stolom u ovim hladnijim danima. U istom laganom i slatkastom tonu, pređite na glavno jelo koje čini piletina u đumbiru i medu, pečena sa šargarepom. Ručak nije potpun bez čaše Vaše omiljene Tamjanike, čiji lagani aromatični tonovi komplementiraju ukusima hrane, vešto izbegavajući da ih prenatglase.

Ukoliko niste ljubitelji zime, pa Vam hladno vreme nešto teže pada i radije biste istog trena otputovali negde

u toplije krajeve, možete makar na kratko oživeti duh Mediterana za sopstvenom trpezom. Počnite večeru tako što ćete pečenu papriku napuniti rikotom i začinskim biljem, a uz ovo blago jelo kremaste strukture savršeno ide čaša Malvazije. Za glavno jelo preporučujemo tradicionalni italijanski specijalitet Oso buko, u slobodnom prevodu: sočni komadi teleće ili juneće kolenice, sporo dinstani u bogatom sosu od povrća, paradajza i belog vina. Ovako bogate ukuse dostojno prati bogatije vino, kao što je na primer barikirani Chardonnay.

Ako ste pak od onih koji čitave godine jedva čekaju da





**BELO VINO
CHARDONNAY**
0,75l JACOBS CREEK
1.339,99 rsd

1.149,00 rsd

1l: 1.531,96 rsd



ROSE VINO
0,75L 100 ŽENA
1.849,99 rsd

1.699,00 rsd

1l: 2.259,67 rsd



**BELO VINO
DODIR**
0,75l DESPOTIKA
1.499,00 rsd

1.299,00 rsd

1l: 1.732,00 rsd



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

1.299,00 rsd

1l: 2.598,00 rsd



padne prvi sneg, i više ste raspoloženi da priredite jaku gozbu koja će Vas teleportovati u atmosferu planinarskog doma, predlažemo da večernju zakusku otvorite toplim brusketima sa pečenim pečurkama i topljenim sirom. Večeru možete započeti čašom punijeg vina sorte Chardonnay. Vaši gosti sasvim sigurno će biti oboreni s nogu ako kao glavno jelo na sto iznesete gulaš od divljači, ili teletine u slučaju da Vam divljač nije dostupna. S obzirom da je teletina blaže meso, Frankovka može biti Vaš izbor vina, a ako ste izabrali jači komad mesa, Cabernet Sauvignon je vino sa kojim ne možete omašiti!

Ne zaboravite da se zasladite sa Vašim gostima na kraju večere i da nazdravite uz gutljaje desertnog vina, a bilo da se odlučite za Bermet ili Muskat nećete pogrešiti.



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

1.149,00 rsd

1l: 1.531,96 rsd





Slatke zdravice

Neka tmurni zimski dani budu nemoćni pred prazničnom rasvetom i dekoracijom vašeg doma! Bilo da je u pitanju odsjaj slavijskih sveća ili novogodišnjih ukrasa, neka sve odiše toplinom doma i zrači istinskom ljubavlju prema bližnjima. Okupljeni oko ukusnih zalagaja, ovih dana razmenjujemo misli i osećanja, stvarajući tako nezaboravne trenutke i trajne uspomene. A vrhunac svakog posluženja čini trenutak kada domaćini na sto iznesu poslastice.

S pažnjom pripremani sitni slavski kolači čuvari su starih recepata koji se prenose generacijama, dok slasne torte raskošnim filovima prizivaju na uživanje u danima koji slede. A sve to postaje još prijatnije ukoliko se spoji sa pažljivo biranim gutljajima vina. Pokušaćemo da u kratkim crtama damo naše savete za uparivanje poslastica sa vinima.

Medenjaci su česti gosti na zimskoj trpezi, a lepo se slažu sa vinima nežnijeg karaktera. Aromatičnost Grašca, ili poluslatkog Traminca daju prednost ovim vinima i pozivaju na uživanje u spoju njihovih ukusa. Voćni karakter doprinosi nenametljivom naglašavanju začinskih nota u kolačima, a pored medenjaka u ovoj kombinaciji dobro se snalaze i štrudle i rolati sa suvim voćem, orasima i ostalim jezgrastim plodovima.

Ljubitelji čokolade ne mogu da odole čuvenoj Reform-torti, a starinski provereni recepti sa čokoladom obično podrazumevaju i orahe, što dodatno naglašava kompatibilnost sa vinima intenzivnijeg ukusa. Note slatkog voća i diskretne tamne čokolade sastavni su deo opisa za Cabernet Sauvignon, pa je ovo vino jedno od onih koja savršeno odgovaraju pomenutim poslasticama. Harmoničnu celinu sa čokoladnim kremovima veoma lako zaokruži i domaći Bermet, te ga svakako ne bi trebalo izostaviti.

Ukoliko slatkiši koje nudite gostima sadrže karamelizovane sastojke onda će ih dostojno pratiti Tokajac i Prošek. Ledena vina u zimsku noć unose note kajsije, breskve i meda, što fino parira bogatstvu ukusa klasičnih sitnih kolača poput korpica sa lešnikom. Višeslojne kremaste torte i kolači sa suvim voćem uvek budu dodatno prijatno iznenađenje za nepce, ako su adekvatno upareni sa desertnim vinima.

Poslednjih godina muskatna vina, sa svojim laganim cvetnim aromama i nežnom slatkoćom, sve češće budu poslužena uz kolače kod domaćina koji aktivno prate vinske trendove. Njihov osvežavajući karakter idealno se slaže sa voćnim kremovima, kao i sa kolačima koji sadrže slatku pavlaku i vanilu. U svakom slučaju, slatki trenuci su pred Vama, potrudite se da ih ulepšate slatkim zdravicama. Mi smo se potrudili da Vam ponudimo veliki izbor vina koja su baš tome namenjena.



**CRVENO VINO
SIRTAKI**
0,75l KATSAROS
469,99-rsd

369,99 rsd
1l: 492,09 rsd



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

199,99 rsd
1l: 399,98 rsd



**PENUŠAVO VINO
STRAWBERRY**
0,75l JP CHENET
909,99-rsd

749,99 rsd
1l: 997,49 rsd



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

1.799,00 rsd

1l: 2.398,67 rsd



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

1.499,00 rsd

1l: 1.998,62 rsd



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

349,99 rsd

1l: 349,99 rsd



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

349,99 rsd

1l: 349,99 rsd



**VOĆNO VINO
FASHION BRESKVA**
0,75l J.P. CHENET
909,99 rsd

749,99 rsd

1l: 997,49 rsd



**DESERTNO VINO
SLATKI MUŠKAT**
0,75l VINAKOPER
1.299,99 rsd

1.099,00 rsd

1l: 1.461,67 rsd



**VOĆNO VINO
FASHION RIBIZLA**
0,75l J.P. CHENET
909,99 rsd

749,99 rsd

1l: 997,49 rsd



Od srca darovano, s ljubavlju spakovano

Darovi čine prazničnu sezonu dodatno uzbudljivom. Bez obzira da li je u pitanju slavski poklon, novogodišnji paket ili božićni dar, vino u ovoj sezoni postaje mnogo više od obične flaše pića. Ono prenosi poruku pažnje i topline, govori o darodavcu i njegovom ukusu, baš kao i o tome kako i koliko voli, poznaje i poštuje onoga kome je poklon namenjen.

Dodatnu vrednost poklonu uvek donosi spajanje vina sa poslasticama. Zanatske ručno pravljenе praline i ostala čokoladna čudesa fino se slažu sa crvenim vinima, mada nećete pogrešiti ni ako ih upakujete sa bocom rozea. Bademi u medu, domaće vanilije ili grangle, kao i medenjaci sa đumbirom, lepo se slažu sa belim svežim vinima, a ova kombinacija nenametljivo unosi nostalgične note u vaš dom.

Kao fin i praktičan dodatak crvenom vinu slobodno možete priključiti set začina za kuvano vino. Štapići cimeta, zvezdasti anis, pomorandžina kora, zrna šarenog bibera, indijsko orašće i karanfilić, lepo upakovani u teglicu zanimljivog oblika, predstavljaju vizuelnu senzaciju koja sama po sebi donosi radost. Đumbir i kardamom fino se slažu sa aromatičnim belim vinima, pa bi ovu kombinaciju takođe trebalo dodati na listu elegantnih darova.

Ukoliko znate da je onaj kome ste namenili poklon istinski gurman, onda je vreme da u poklon uključite i suhomesnate delikatese. Fina tanko rezana pršuta, ili šunka, idealni je pratilac plemenitim notama suvih belih vina. Bogatstvo ukusa jakih crvenih vina kompatibilno je sa intenzivnim aromama kulena i ostalih fermentiranih kobasica. Dodatak tvrdih sireva, suvog voća i jezgrastih plodova učiniće ovaj poklon set vrhunski nezaboravnim.

Otvaranje poklona je onaj trenutak koji svi nestrpljivo iščekuju, ali da bi ugođaj bio potpun – poklon prethodno mora da bude zapakovan. Što kreativnije to bolje, zato pustite mašti na volju. Oni konzervativniji će se opredeliti za klasične kartonske kutije sa mašnom, ili pletene korpice, dok će oni smeliji pokušati da stvore prava mala umetnička dela od materijala koji im je u datom trenutku dostupan. Rustični papir, kudolja, juta, borove grančice, drvene daščice... sve su to polazni sastojci za ambalažu koja krije poklon vredan bezbrojnih osmeha.

Svaka poklonjena boca vina tako postaje priča za sebe – priča o prijateljstvu, ljubavi i bliskosti, dodatno posuta svetlučavim prahom praznične magije. Uživate u praznicima, darovima i dobrom društvu!

BELO VINO
TAMJANIKA
0,75l LASTAR
1.799,99-rsd

1.399,00 rsd
1l: 1.865,33 rsd



CRVENO VINO
VRANAC
PRO CORDE
0,75l PLANTAŽE
1.379,99-rsd

1.099,00 rsd
1l: 1.465,33 rsd



BELO VINO POŠIP
0,75l JOKIĆ
1.949,99-rsd

1.699,00 rsd
1l: 2.265,33 rsd



CRVENO VINO
EDIZIONE CINQUE
AUTOCTONI
0,75l FANTINI
3.999,99-rsd

3.199,00 rsd
1l: 4.254,67 rsd



VOĆNO VINO
3 x 0,187l VINARIJA
ČOKA
559,99 rsd

499,99 rsd

1l: 894,98 rsd



**BELO VINO
MORAVA**
0,75l JELIĆ
1.799,99 rsd

1.549,00 rsd

1l: 2.065,28 rsd



**CRVENO VINO
PINOT NOIR**
0,75l LASTAR
1.799,99 rsd

1.499,00 rsd

1l: 1.998,67 rsd



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

1.499,00 rsd

1l: 1.993,67 rsd



**CRVENO VINO
PROKUPAC**
0,75l ALEKSANDROVIĆ
1.849,99 rsd

1.599,00 rsd

1l: 2.126,67 rsd



**PENUŠAVO VINO
ZLATNA PENINA**
0,75l RADGONSKE
GORICE
2.799,99 rsd

2.149,00 rsd

1l: 2.864,62 rsd



**CRVENO VINO
SHIRAZ RESERVA**
0,75l TRIVANOVIĆ
2.229,99 rsd

1.799,00 rsd

1l: 2.392,67 rsd





Neprolazna svežina roze vina



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

369,99 rsd
1l: 492,09 rsd

Iako su roze vina postala popularnija tokom poslednjih dvadesetak godina, to ne znači da su ona novost u vinskom univerzumu. Još od doba antičke Grčke i starog Rima roze vina su imala zapaženu ulogu. Tadašnji vinari dobro su znali da kraća maceracija crnog grožđa daje vinu nežnu ružičastu boju i to su koristili. Svežina i lakoća rozea odgovarala je tadašnjim ukusima. Vremenom je rasla potražnja za snažnijim impulsima crvenog vina, pa su roze vina polako padala u drugi plan.

Međutim, istinski kvalitet nikada ne prolazi nezapažen, te su ova vina i dalje imala svoje poklonike, i čekala svoj trenutak. Nova revolucija i popularnost rozea krenula je iz Provanse, a zatim se prelila na vinogorja širom planete. Arome jagode, citrusa i nežnog cveća, praćene prozračnim elegantnim nijansama, razlikuju provansalske roze od onih iz susedne regije Tavel. Ova vina koja stasavaju u dolini Rone imaju intenzivniju boju i punije telo. Mediteransko sunce daje čudesne odsjaje rozeima nastalim duž obale Jadrana, a od sorti poput plavca malog i drnekuše.

Način proizvodnje i njegove bezbrojne varijacije, od podruma do podruma, ono su što spaja ova vina, a istovremeno ih čini i posebnim. U zavisnosti od toga koliko vinari ostave pokožicu u kontaktu sa ostatkom zrna, variraće i boja finalnog proizvoda. Od blede i prozračne ružičaste, nalik lososu, do intenzivnih rumenih tonova, spektar je zaista neverovatan.

Ništa manja raznolikost uočava se kod ukusa – od mineralnih crta i izražene suvoće, pa sve do nežno zaokruženih, voćkastih i poluslatkih nota, osvežavajući gutljaji rozea donose nova iskustva ljubiteljima vina u raznim prilikama.

Premda se roze još uvek kod nas vezuje za toplije mesece, sve češće domaći ljubitelji vina otkrivaju njegovu univerzalnost i prilagodljivost. Uz pikantnu azijsku kuhinju, posne salate, morske plodove i slična jela, roze pruža neophodnu dozu optimizma sumornim jesenjim i zimskim danima. Pravilno odabran stil rozea savršeno se snalazi u ulozi aperitiva, a sve češće ga srećemo u ponudi i kao desertno vino.

Moderno doba donelo je svoje imperATIVE, a postovanje na društvenim mrežama svakako je jedan od njih. Fotogeničnost rozea učinila ga je čestim predmetom objava koje za cilj imaju prenošenje doživljaja dobrog raspoloženja. Kao simbol opuštenosti, ležernosti i uživanja u elegantnom životnom stilu, roze je postao čest junak Instagram-a.

Ne zaboravimo još jedan važan aspekt rozea – ovo vino predstavlja odličan poklon ukoliko dobro poznajete onoga kome je namenjeno. Sa druge strane čaša rozea uvek predstavlja i dobru osnovu za još bolje međusobno upoznavanje. Spoj savremenih stilova i najboljeg iz vinske tradicije donosi rozeima ono zbog čega ih sve češće srećemo na proslavama – jedinstvenu posebnost.



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

1.299,00 rsd
1l: 1.732,00 rsd



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

599,00 rsd
1l: 796,67 rsd



ROSE VINO
SOUPCON DE FRUIT
0,75l LACHETEAU
1.699,99 rsd

899,99 rsd
1l: 1.196,99 rsd



ROSE VINO
ROSETTO
0,75l KOVAČEVIĆ
1.169,99 rsd

899,99 rsd
1l: 1.199,69 rsd



ROSE VINO
BARBARA
0,75l ALEKSIC
849,99 rsd

799,99 rsd
1l: 1.066,65 rsd



ROSE VINO
0,75l DOJA
979,99 rsd
849,99 rsd
1l: 1.133,32 rsd

ROSE VINO
VARIJANTA
0,75l
ALEKSANDROVIC
1.669,99 rsd

1.199,00 rsd
1l: 1.598,63 rsd



ROSE VINO
0,75l MIRAVAL
3.599,99 rsd
2.999,00 rsd
1l: 3.988,67 rsd





CRVENO VINO
CHEVROTIN MERLOT
0,75l FRANCOIS
MARTENOT
699,99 rsd

459,99 rsd
1l: 611,79 rsd



CRVENO VINO
GRAND SUD
CABERNET
1l GRANDS CHAIS
DE FRANCE
769,99 rsd

649,99 rsd
1l: 649,99 rsd

PENUŠAVO VINO
PROSECCO
0,75l MIONETTO
1.649,99 rsd

1.399,00 rsd
1l: 1.865,33 rsd



CRVENO VINO
MERLOT
0,75l J.P. CHENET
729,99 rsd

599,99 rsd
1l: 799,97 rsd



CRVENO VINO
CABERNET
0,75l PLANTAŽE
679,99 rsd

399,99 rsd
1l: 533,31 rsd



Da nam svima nova bude bolja no ova!

O tome koliko su ljudi međusobno slični, uprkos svim razlikama koje postoje, svedoče i novogodišnji običaji. Gde god dočekivali Novu godinu – svuda će Vam reći da od godine koja dolazi očekuje više sreće, zdravlja, smeha i uspeha. Ipak, kroz istoriju, i na različitim geografskim širinama, razvili su se i neki posebni običaji, karakteristični samo za taj deo sveta. Upoznaćemo se sa nekima od najzanimljivijih.

Kažu da donošenje novogodišnjih odluka vodi poreklo još iz doba Vavilona, pre više od 4500 godina. Drevni narodi imali su svoje običaje vezane za odlazak stare godine, pa su se Egipćani međusobno darivali komadima grnčarije, dok su Persijanci jedni drugima poklanjali jaja kao simbol plodnosti. Rimljani su prigodnim novogodišnjim poklonom smatrali kovanicu ili pozlaćeno jezgrasto voće.

Nazdravljanje za sreću u danima koji dolaze takođe je opšte raširen običaj od davnina, a vino u tome ima značajnu ulogu. Kelti imaju Wassail, škoti hot pot, holandani vrč sa začinenim vrućim vinom – ali miris vina i začina svuda ispunjava vesele trenutke. U našim krajevima kuvano vino za takmaca ima kuvanu rakiju, ali suština dobrih želja ostaje nepromenjena.

U celom svetu, uz zdravice, novogodišnje raspoloženje podrazumeva i bogatu trpezu. Estonci veruju da će muškarci koji

na novogodišnji dan jedu sedam puta imati sedmostruku snagu. U Španiji se povrh svih đakonija iznetih na trpezu veruje da se obavezno mora pojesti 12 zrna grožđa tačno u ponoć. Kako bi svaki mesec u narednoj godini bio sladak. Grci u svojoj „vasilopiti“ traže sakriveni novčić, slično ovdašnjoj božićnoj česnici.

Japanci u novogodišnjoj noći osluškuju zvonjavu 108 zvona za koja se veruje da pročišćavaju dušu od negativnih emocija. Želje za bolju budućnost ostavljaju se u tamošnjim hramovima, ispisane na komadićima papira. Isterivanje loših uspomena bukom Italijani su digli na viši nivo, pa je kod njih nastao običaj izbacivanja starih stvari kroz prozor, dok su Kinezi barut izumeli verovatno samo zato da bi mogli da naprave novogodišnju buku pomoću petardi i vatrometa.

Boja garderobe takođe igra važnu ulogu u prizivanju srećnih trenutaka, pa se u Brazilu, Venecueli, Ekvadoru i Boliviji veruje da crveni donji veš obučen u novogodišnjoj noći znači uspeh na ljubavnom planu. Oni koje više od ljubavi zanimaju finansije obući će veš u žutoj boji.

Što se nas tiče, mi verujemo da će Vam dani koji dolaze doneti mnogo nezaboravnih trenutaka u društvu dragih osoba, uz čašu odabranog vina iz naše bogate ponude. Želimo da Vam se sve želje ostvare!



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

599,00 rsd
1l: 796,67 rsd



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

599,99 rsd
1l: 797,99 rsd



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

599,99 rsd
1l: 797,99 rsd



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

379,99 rsd
1l: 506,65 rsd



**BELO VINO
CHEVROTIN
CHARDONNAY**
0,75l FRANCOIS
MARTENOT
699,99 rsd

459,99 rsd
1l: 611,79 rsd



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

999,99 rsd
1l: 1.333,29 rsd

Da se čuje kad se slavi!

**PENUŠAVO VINO
ROMEO&JULIE**
0,75l PASQUA
1.799,99 rsd

849,99 rsd

1l: 1.130,49 rsd

Zvuk otvaranja šampanjca nas nepogrešivo asocira na kulminaciju proslave. Visoko podignute čaše, osmeh na licima i bezbrojni razigrani mehurići, svi zajedno se njišu u ritmu muzike i dobrog raspoloženja. Ali kako je strast za trenucima ispunjenim radošću, koju penušava vina personifikuju, postala deo naših života? Sve je počelo pre mnogo godina kada su monasi u regionu Šampanje počeli da intenzivno rade na poboljšanju kvaliteta lokalnih vina.

Izazov sa kojim su se susreli bile su hladne zime koje su zaustavljale fermentaciju. Dolazak proleća značio je porast temperature, nastavak ovog procesa i kao rezultat sekundarne fermentacije - mehuriće ugljen-dioksida. Nažalost mnoge boce i čepovi nisu uspevali da odole pritisku oslobođenog gasa pa su eksplodirale. Međutim ono što je nastajalo u neoštećenim bocama bilo je penušavo vino koje je oduševljavalo svakoga ko je imao privilegiju da mu pristupi.

Monah Dom Perinjon je osoba kojoj se pripisuje razvoj tehnologije sekundarne fermentacije i uopšte rečeno onoga što se danas naziva tradicionalnom metodom proizvodnje šampanjca (ovo ime je inače rezervisano isključivo za penušavce nastale u strogo definisanoj regiji Šampanje). Charmat metoda podrazumeva da se sekundarna fermentacija odvija u velikim tankovima, što umanjuje troškove

proizvodnje, ali utiče i na kompleksnost ukusa.

Bilo da se u Vašoj čaši zatekne Šampanjac, Proseco, španska Kava, italijanska Franciakorta, afrički Cap Classique ili neko od engleskih penušavih vina koje se upravo probijaju na svetsku scenu, sadržaj šećera je ono što ih definiše. Kada kažemo da je penušavac suv to znači da ima minimalan sadržaj šećera. Za brut nature vina to je granica do 3g/l. Extra brut trpi do 6g/l, brut do 12g/l (ovo je inače i najpopularnija vrsta). Prelaskom u viši nivo slatkoće dolazimo do extra sec kategorije koja se kreće u granicama od 12-17g/l, sec od 17-32g/l, demi sec od 32-50g/l i doux kategorije u koju spadaju penušavci sa više od 50g/l.

Pritisak u boci može dostići 6 atmosfera (više nego u automobilskim gumama) pa je tehnika otvaranja važna. Ukoliko niste vešti sa sabljom ne pokušavajte da primenite sabraž metodu, nastalu u doba kada su oficiri tako demonstrirali svoje veštine. Oko 49 miliona mehurića, koliko prosečno sadrži svaka boca, na slobodu će izaći i manje dramatičnim pristupom, tako što dobro ohlađenu bocu držite pod uglom od 45° i okrenete lagano čep. Cilj je dobiti blagi prasak i zatim nasuti vino direktno u elegantne tulip čaše. Čaše ne treba vrteti u ruci jer mehurići potpomažu oslobađanju aroma svojim kretanjem.



**PENUŠAVO VINO
GOLD**
0,75l JP CHENET
1.899,99 rsd

1.899,00 rsd

1l: 2.525,67 rsd



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

379,99 rsd

1l: 506,64 rsd



**PENUŠAVO VINO TORO
LOCO CAVA BRUT**
0,75l BVC BODEGAS
1.199,99 rsd

949,99 rsd

1l: 1.263,49 rsd

**ROSE PENUŠAVO
VINO SIGNORE
GIUSEPPE**
0,75l ENOITALIA
1.139,99 rsd

899,99 rsd

1l: 1.196,99 rsd





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

699,99 rsd

1l: 933,32 rsd



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

699,99 rsd

1l: 933,32 rsd



**ŠAMPANJAC
BRUT IMPERIAL**
0,75l MOET & CHANDON
8.249,99 rsd

6.599,00 rsd

1l: 9.427,33 rsd



PROSECCO
0,75l LA DELIZIA
999,99 rsd

849,99 rsd

1l: 1.133,32 rsd



PROSECCO
0,75l BORGOLUCE
1.869,99 rsd

1.599,00 rsd

1l: 2.132,00 rsd



**PENUŠAVO VINO
PROSECCO BRILLA**
0,75l BOTTER SPA
1.199,99 rsd

999,00 rsd

1l: 1.328,67 rsd





Radost Božića!

Božićni praznici su doba kada se u naše domove useli posebna vrsta radosti, kada se uz mirise raznih đakonija okupljamo oko trpeze uživajući u slozi i zajedništvu. Običaj je da se međusobne nesuglasice pre Božića razreše, da oprostimo onima kojima nešto zameramo, kako bi i nama bilo takođe oprošteno, i kako bismo svi zajedno Božić dočekali smirenog duha u zdravlju i veselju.

Vino je oduvek imalo posebnu simboliku u božićnim običajima, a u narodu se veruje da se na Božić otvara najbolje vino koje imamo, jer kako Božić dočekamo takva će nam i naredna godina biti. Prva čaša vina ispija se u miru i tiho, kako bi godina koja dolazi protekla bez briga i svađa. Veruje se i da vino donosi domaćinu i njegovim ukućanima mir i blagostanje. Ponegde se položajnik dočekuje bokalom vina u koji je ubačena jabuka, a često je boca vina deo darova kojima se položajnik daruje kako bi se kuća na dostojan način zahvalila na njegovoj poseti.

Badnje večer, od trenutka kada domaćin unese badnjak u kuću, predstavlja poseban deo praznika ispunjen toplinom. Uz posnu trpezu ispunjenu ribom, prebrancem, suvim voćem i ostalim

đakonijama služe se i adekvatna vina, poput onih blagih belih čiji ukus se savršeno uklapa u svečano raspoloženje. Bela vina simbolišu nove početke, radost i čistotu, pa su odličan izbor za ovu priliku. Božićna trpeza predstavlja i pravi gurmanski praznik, a centralno mesto na njoj zauzima božićna pečenica. Običaji se razlikuju od kraja do kraja, pa tako negde veruju da je samo pečeno prase pravi izbor za ovu priliku, dok ima kuća u kojima se na ovaj praznik služi isključivo jagnjetina. Ono što je zaista bitno je da se praznici proslave u miru, slozi i veselju, a svaki domaćin će na sto izneti ono najbolje što može u datim okolnostima i u skladu sa tradicijom sopstvenog doma. Uz jaka mesa obično se služe crvena vina, a u našoj ponudi ćete sigurno pronaći ono koje čuva duh tradicije i savršeno odgovara Vašoj trpezi. Podsećamo Vas i na narodno verovanje prema kome i vino „pamti“, pa što bude više zdravica za božićnom trpezom to će loza bolje roditi u narednoj godini. Neka svaka čaša bude spona koja dodatno jača bliskost među dragim osobama sa kojima delimo najlepše trenutke i uspomene.



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

1.299,00 rsd
1l: 1.727,67 rsd



**BELO VINO
CUVÉE PIQUANT**
0,75l KOVAČEVIĆ
1.169,99 rsd

899,99 rsd
1l: 1.199,99 rsd

**MUSKATNO VINO
OTONEL**
0,75l DRAŠKOVIĆ
999,99 rsd

799,99 rsd
1l: 1.063,99 rsd



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

429,99 rsd
1l: 429,99 rsd





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

469,99 rsd

1l: 626,65 rsd



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

1.249,00 rsd

1l: 1.665,33 rsd



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

499,99 rsd

1l: 664,99 rsd



**BELO VINO
TAMJANIKA**
0,75l NIKOLAS
599,99 rsd

499,99 rsd

1l: 664,99 rsd



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

1.199,00 rsd

1l: 1.594,67 rsd



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

1.299,00 rsd

1l: 1.731,57 rsd



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

469,99 rsd

1l: 626,65 rsd

Slavlje se nastavlja

U danima nakon Božića svečarsko raspoloženje nastavlja se u mnogim domovima koji slave Svetog Stefana Prvomučenika. Božićni praznici završavaju se proslavom Svetog Vasilija Velikog, koji pada 14. januara po julijanskom kalendaru. Ovaj praznik u narodu je poznat i kao „mali Božić“, a često se dočekuje i proslavlja i kao početak nove godine po starom kalendaru.

Uz bogatu trpezu i razne poslastice, o Svetom Vasiliju često se mese i „vasilice“ – posebne vrste obrednog hleba, koje mogu biti slatke ili slane. Slatke su obično umešene od lisnatog testa sa dodatkom meda, dok slane dele recept sa projom, samo što bivaju posebno ukrašene.

Vino je i ovde neizostavni deo posluživanja, a naravno i slavskih poklona. I baš kao što se domaćin trudi da pred goste iznese samo najbolje što može da im ponudi u okviru svojih mogućnosti, tako i gosti svoje poštovanje prema kući u koju dolaze na slavu pokazuju odabirom vina koje donose na poklon. Oni naklonjeniji tradiciji obično biraju crvena vina iz domaćih vinskih podruma, dok savremeniji pristup podrazumeva praćenje aktuelnih vinskih trendova, naročito ako znamo da su domaćini istinski ljubitelji vina.

Od koristi prilikom odabira pravog vina za poklon nam svakako mogu biti predviđanja za vinske trendove u narednoj godini. Pored takozvanih investicijskih vina koja obuhvataju finija vina iz Burgundije i klasičnih vinskih regija poput Bordo i Toskane, očekuje se porast tržišnog interesovanja za manje poznate etikete iz tih regija. Autohtone sorte lokalnih proizvođača osvajaju srca publike širom sveta, pa bi trebalo obratiti pažnju na razvoj ovog trenda kod nas. Vina potekla na vulkanskom tlu takođe su u žiži globalnog interesovanja vinopija.

Orange vina donose dozu osveženja i uzbudljivosti onima koji žele da izađu van ustaljenih normi. Slična je situacija i sa gastronomskim roze vinima čija kompleksnost se iz godine u godinu podiže na viši nivo. Prodor na tržište beleže i takozvana NoLo vina – bezalkoholna ili vina sa vrlo niskim procentom alkohola, a primetan je i rast chillable reds kategorije – to jest crvenih vina koja se služe dodatno rashlađena.

Uz čašu vina i odabrano društvo duh prazničnih dana moguće je preneti u svaki trenutak uživanja i opuštanja, tokom cele godine. Sastavite mozaik svojih lepih uspomena dodajući one delove koji Vam najviše prijaju, uključujući svakodnevna mala zadovoljstva zasnovana na gastronomiji i enologiji. Živeli!



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

379,99 rsd

1l: 506,65 rsd



**BELO VINO
CHIANTI**
0,75L SENSI
599,99 rsd

549,99 rsd

1l: 733,32 rsd



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

799,99 rsd

1l: 1.066,63 rsd



**ROSE VINO PINK
PINOT GRIGIO**
0,75L ALLURE
769,99 rsd

549,99 rsd

1l: 731,49 rsd



**CRVENO
VINO VIZIJA**
0,75l
ALEKSANDROVIĆ
1.949,99 rsd

1.699,00 rsd
1l: 2.265,28 rsd



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

449,99 rsd
1l: 598,49 rsd



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

729,99 rsd
1l: 970,89 rsd



**CRVENO VINO
RIOJA**
0,75l PATA NEGRA
999,99 rsd

829,99 rsd
1l: 1.106,65 rsd



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

429,99 rsd
1l: 429,99 rsd



**BELO VINO
PINOT GRIGIO**
0,75l RIPOSTA
1.099,99 rsd

949,99 rsd

1l: 1.263,49 rsd



Zvezde vinskog sazvežđa

Prizor zimskog noćnog neba išaranog svetlucanjem bezbrojnih sazvežđa oduvek je pozivao na maštanje i sanjarenje. Svaka velika odluka i uspešan plan započeli su svoj život kao ideja, često nastala baš u tim trenucima zanesenog uživanja u zvezdanom spektaklu. Za sve one koji podršku svojim željama traže među zvezdama spremili smo lepu razbibrigu – vinski horoskop za narednu godinu.

Cabernet Sauvignon, sa sebi svojstvenom snagom i izraženim karakterom, uvek spremno prati Ovnove u njihovim poduhvatima. Raspoloženi za nove poduhvate i otkrivanje novih ljudi, predela i mogućnosti, Ovnovi će doneti hrabre odluke u narednom periodu. Savetujemo da o tome ipak promisle uz čašu vina.

Uživanje u sazvežđu odabranih ukusa i visokih estetskih kriterijuma za Bikove predstavlja manifest njihovog hedonizma. Čak i kada svoje zahteve svedu na jednostavnu listu, od svega nekoliko stavki poput vina, dobre hrane i mirnog popodneva, Bikovi ostaju dosledni sebi. Zaokružen, pun ukus koji Merlot donosi u svakoj kapi ih u tome podržava.

Dvojna priroda Blizanaca podrazumeva neophodnost balansiranja između razigranosti i ozbiljnosti, otvorenosti za nove kontakte i potrebe za trenucima osamljenosti,

spremnosti za razgovor i momenata kada su reči bespotrebne. Radoznali i druželjubivi Rose zato idealno odgovara ovom znaku horoskopa.

Kada bi mogli da izaberu, Rakovima bi čitav život izgledao kao priča ispričana iz udobne tople fotelje, u sigurnom okruženju sopstvenog doma i dragih ljudi. Nežnost i emotivnost, svojstvenu tihim večerima, donosi im Chardonnay, koji svojim elegantnim notama greje dušu.

Čak i najobičniji odlazak u prodavnicu Lavovi doživljavaju kao priliku da iskažu svoju kraljevsku prirodu. Ponosno dignute glave, biraju samo ono što se uklapa u njihovu viziju strasti, harizmatično koračajući kroz život kao da su uvek pod svetlima reflektora. Zato je Syrah, sa svojim bogatim i pomalo dramatičnim karakterom, njihov dostojan pratilac.

Precizno, praktično i odmereno. I tako svakoga dana, u svakoj situaciji. Ukoliko je Devica vaš znak onda ste se prepoznali. U potrazi za savršenim balansom između ličnog i poslovnog života, obaveza i zadovoljstva, potreba i mogućnosti, uvek birate jasno struktuirana rešenja. Tu na scenu stupa svežina koju donosi Sauvignon Blanc.

Potraga za ravnotežom u svakom aspektu postojanja sastavni je



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

799,99 rsd

1l: 1.063,99 rsd



**CRVENO VINO
MALBEC**
0,75l TRAPICHE
899,99 rsd

849,99 rsd

1l: 1.133,32 rsd



**CRVENO VINO
PRIMITIVO**
0,75l ALLURE
769,99 rsd

549,99 rsd

1l: 731,49 rsd



CRVENO VINO
0,75l DOMAINE
DE LA BAUME
749,99 rsd

599,99 rsd

1l: 797,99 rsd



**CRVENO VINO
CRVENI TALAS**
0,75l DEURIC
999,99 rsd

899,99 rsd

1l: 1.199,99 rsd



deo života Vaga. Ako nešto i prečute, to ne znači da odobravaju već da smatraju kako bi ono izgovoreno samo unelo dodatni nesklad. Spoj emotivnosti i estetike je svakako ultimativni cilj, a njegovo ostvarenje mudre Vage pronalaze i u čašama u koje je nasut Pinot Noir.

Ponekad nepredvidive, uvek senzualne, oslonjene duboko na svoje unutrašnje resurse snage, Škorpije su misteriozne i sklone intenzivnom proživljavanju svakog trenutka svog života. Uz ovaj opis logično se nameće argentinski Malbec, sa svojim punim ukusom i ritmom koji inspiriše strastvene tango igrače.

Avanturistička priroda i slobodan duh Strelca dovode u poziciju iz koje je sposoban da kreira nešto novo i uzbudljivo bilo kad i bilo gde. Tako će i čaša Rieslinga u njegovom društvu postati poziv na novo životno putovanje ispunjeno živahnim krajolicima i aromatičnim notama.

Kompleksnost i intenzivni tanini čine Barolo vinom kome je potrebno vreme da bi omekšalo. Baš kao što i Jarac zahteva posvećenost kako biste se uklopili u njegovu poslovnu istrajnost i ambicioznost. Korak po korak ka uspehu koji je već sam po sebi cilj, uz zdravicu u pravom trenutku.

Nekonvencionalni vizionari skloni menjanju pravila igre, buntovni, nestalni i odvažni, Vodolije se ne svrstavaju i ne smiruju lako. Ako ih već zateknete u opuštenom raspoloženju verovatno će u ruci imati čašu orange vina, tako lako kompatibilnog sa egzotičnim ukusima.

Dok su u prolazu ka svojoj planeti, gde neće morati potanko da objašnjavaju sve suptilne nijanse sopstvene emotivnosti, Ribe će sigurnu luku pronaći u vašem osmehu i čaši vina. Vazdušasti mehurići koje im donosi Prosecco ispunjavaju ih optimizmom i vedrinom, podstičući ih na nova sanjarenja.



**BELO VINO UNITY
TEMJANIKA**
0,75l IMAKO
669,99 rsd

569,99 rsd
1l: 758,09 rsd



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

1.399,00 rsd
1l: 1.865,29 rsd



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

799,99 rsd
1l: 1.066,65 rsd

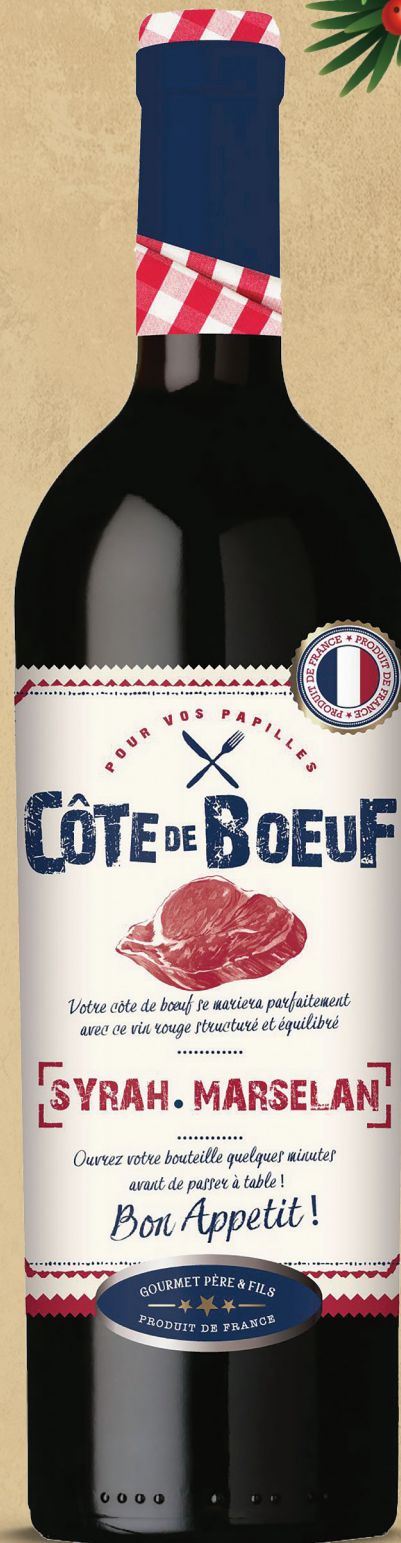


**POLUPENUŠAVO
BELO VINO HUGO**
0,75l RADGONSKE
GORICE
1.049,99 rsd

849,99 rsd
1l: 1.133,04 rsd

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

549,99 rsd
1l: 731,49 rsd



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

699,00 rsd
1l: 929,67 rsd



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

429,99 rsd
1l: 573,32 rsd



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

429,99 rsd
1l: 571,89 rsd



Ponuda važi u označenom periodu ili do prodaje zaliha. Pojedini artikli prikazani u katalogu nisu dostupni u svim IDEA ili RODA objektima. Dostupnost artikala je uslovljena formatom, prostorno-tehničkim mogućnostima kao i asortimanom konkretnog objekta. Prikazane tekuće tj. precrtane cene odnose se na redovnu cenu važeću u najvećem broju Roda. Snižjenja su prikazana na policama i ne odnose se na snižene artikle u sklopu drugih akcija. Za moguće štamparske greške unapred se izvinjavamo. Fotografije artikala su simbolične. Detaljan Spisak objekata potražite na www.roda.rs i www.idea.rs