



## Katalog vina vinarije Podrum Janko

Ljudi, podneblje, istorija... Boca vina kao stranica atlasa...

Mi smo Vinarija Janko iz Smedereva! Naša vinarija je osnovana 2006-te godine. U tom trenutku se kao kroz maglu nazirao predstojeći renesansni talas srpskog vinarstva. Jednostavno, svojski smo se potrudili da na vreme zauzmemos pripadajuće mesto pod suncem i pozicioniramo kao stožer proizvodnje vina u svom okruženju. Moglo bi se reći da je to okruženje sve ono što se vidi iz najviše tačke Smedereva, pa i preko toga. Da je sve krenulo po zlu, verovatno ne bi bilo ni ovog sajta i vi ovo ne bi bili u prilici da čitate. Klot vizionarstvo bez organizovanog rada, implementacije stečenih znanja, puno ljubavi i nemerljivog truda, naravno da nije dovoljno za prosperitet. Već sledeće godine (2007) imali smo i prvu berbu iz svojih, tada nevelikih zasada (3.5 ha), kada i prva vina iz našeg podruma izlaze na vinsku scenu. Bila je to Smederevka (2006) i Zapis Beli, takođe iz 2006-te. Upravo rad na smederevkama, zapostavljenoj i potcenjenoj autohtonoj beloj sorti, te podizanje svesti širokog auditorijuma o karakteristikama, a naročito potencijalima ove perspektivne sorte, na neki način nas je determinisao u vinskem svetu. Moglo bi se reći da smo zajedno rasli sa Smederevkom. Krenuli smo iz, na neki način, improvizovanog podruma, a sada se možemo pohvaliti prelepm funkcionalnim objektom od 1000 m<sup>2</sup> (neto), u kome ćemo nastaviti svoju kontrolisanu kvalitativnu i kvantitativnu ekspanziju. Na putu od prvih koraka do toga gde smo danas, nismo se preterano hvalisali. To su činili drugi, kroz priznanja, medalje i trofeje koje su naša vina osvajala na svim meridianima. Krunu tih pohvala predstavlja izuzetan uspeh koji je naše vino Zavet Stari (2011) postiglo na najprestižnijem ocenjivanju u organizaciji vodeće svetske vinske publikacije – Decanter. Osvojili smo prvo zlato i ujedno trofej za najbolje crveno vino Istočne i Centralne Evrope u kategoriji od preko 15 funti. No, i pored tog velikog uspeha i dalje nam je prioritet velika popularnost naših proizvoda među vinskom publikom. Međunarodni uspesi su samo dodatno skrenuli pažnju javnosti na naš rad. Proširili smo zasade na 14 hektara površine i dalje se širimo. Sada će to biti značajno lakše, iz nove vinarije. Obezbedili smo sebi sve preduslove za poštovanje najviših standarda iz domena vinskog turizma. Izvozimo vina u Estoniju, Holandiju, Bosnu i Hercegovinu, Crnu Goru, Austriju... U vremenu kada se sve skuplja, mi se širimo.



---

S M E D E R E V O

## *Bela vina*



### *Smederevka*

Autohtoni ponos naše vinarije je vino koje naprosto odiše svežinom. Mirisni kompleks ovog vina su nežne arome limete i limuna uz blag herbalni karakter. Smederevka je suvo, umereno puno vino, hrskavih kiselina i voćno na nepcima.

Preporučena hrana:

prasetina, rečna riba na žaru, sveže salate...



### *Zapis – rajnski rizling*

Sorta poznata i kao princ među belim vinima. Naša verzija princa je vrlo kompleksna na nosu, odnosno sadrži skladan splet cvetnih, voćnih i herbalnih aroma. Zapis je suv, umereno pun, živahan, mineralan i vrlo voćan na nepcima.

Preporučena hrana:

ćuretina, pihtije, divlji šaran, štuka...



### *Adut – Traminac*

Aduti našeg Aduta su, uz raskoš karakterističnog aromatskog spektra koji podrazumeva liči, muskat, latice ruže i koru pomorandže, pre svega: sklad, punoća i postojanost kiselina. Da ne zaboravimo i naglašenu voćnost i nekarakteristično dug aftertejst.

Preporučena hrana:

hrana dalekog Istoka, odnosno - Kina, Japan...





### ***Misija – Chardonnay***

Klasičan Chardonnay Macon stila. Misija je naglašeno voćna, a iz tog voćnog buketa se posebno izdvajaju arome jabuka, ananasa i krušaka. Misija je i mineralna... Na nепcima je takođe i voćna, puna, vibrantna, sa naknadnim ukusom koji dovoljno traje da se ne mora pamtitи.

Preporučena hrana:

jagnjeće pečenje, svadbarski kupus, gibanica, teleća ragu čorba, salate sa belim mesom i laganim dresingom...



### ***Misija Barrique – Chardonnay***

Jedno od najprepoznatljivijih vina koje pravimo, prevashodno zbog raskošnih aroma.

Misiju Barrique karakterišu arome: korica hleba, cream brulee, marelica, ananas i nežna mineralnost. Vino je puno, izuzetno ekstraktivno, kremasto... Skladnost, postojanost kiselina i raskošan aftertejst su priča za sebe.

Preporučena hrana:

masnija rečna riba, čuretina i mlinci, pasta karbonara...



### ***Sauvignon Blanc***

Svaka godina je priča za sebe, ali naš Sauvignon Blanc je uvek svež, mineralan i citrusan. Upliv herbalnih aroma predvode vreža paradajza i kopriva... U ustima je hrskav, umereno pun, voćan i dugog naknadnog ukusa.

Preporučena hrana:

smuđ sa roštilja, kečiga, pastrmka, brancin, orada, sezonske salate...





### ***Vrtlog – Sauvignon blanc barrique***

Naglašenu aromatiku ovog vina nadmoćno predvode breskve. Pored ovog dominatnog mirisa, tu su i mango, ogrozd, zova... Voćne arome su perfektno izbalansirane sa jedva primetnim aromama plemenitog hrasta. Na nepcima, Vrtlog je pun, kremast, hrskavih kiselina, voćan, uz beskrajno dug aftertejst.

Preporučena hrana:

suši, jela sa avokadom, gambori, kapesanti, salate sa piletinom ili pačetinom i pomorandžom...

### ***Roze vina***



### ***Jelena – Roze***

Jelena je u svakom smislu nežno roze vino. Od same boje, preko arome i ukusa, pa sve do naknadnog ukusa. Veoma sveže i voćno vino. Na mirisu ga krase arome crvenog bobičastog voća. UKus je lagan, lepršav, ali postojano voćan.

Preporučena hrana:

praseće pečenje, sezonske salate sa piletinom ili čuretinom, podvarak...

### ***Crvena vina***



### ***Zapis – Merlot***

Zapis je merlo koji karakterišu intenzivne arome šumskog voća, kedrovine, likorisa i lista duvana... Na nepcima, Zapis je pun, uz obilje somotastih tanina i živahnih kiselina. Takav spoj čini ovo vino odlično izbalansiranim, svežim i dugovečnim...

Preporučena hrana:

teletina ispod sača, pačije grudi, tvrdi odležali sirevi...





### **Zavet – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**

Ozbiljna kupaža koja odiše raskošnim i slojevitim bukeom. Uz dominantne arome crvenog i crnog bobičastog voća, prisutni su i mirisi duvana, kafe, čaja, hjumidora i šumskog tla. Zavet je skladan, odlično balansiranih, mekanih tanina i kiselina, uz veoma dug završni ukus.

Preporučena hrana:

biftek, ramstek, dimljena vešalica, čulbastija...



### **Stari Zavet – Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc**

Savršen sklad tri najpopularnije crne sorte grožđa iz probranih barika, dao je vino savršenog balansa. Stari Zavet je veoma kompleksan na nosu, sa aromama crnih ribizli, suvih šljiva i kupina, zatim kože i duvana, a sve to je protkano likerastim tonovima. Savršen balans u svakom smislu, punoća, ekstraktivnost, kvalitetni tanini... Raskošan ukus, ekstremno dug aftertejst, gotovo projektovana dugovečnost... Veliko vino!

Preporučena hrana:

biftek, jagnjetina ispod sača, srneći gulaš, odležali sirevi...



Vinarija Janko adresa: Rudnička 8 11300 Smederevo, telefon: +381 26 670771 mobilni telefon: +381 64 1236073  
Email: [office@podrumjanko.com](mailto:office@podrumjanko.com)



[www.podrumjanko.com](http://www.podrumjanko.com)



S M E D E R E V O