

PONUĐA VAŽI OD 01.11. DO 30.11.2022.



kupičeš
više

Vodimo *Vas na* put vina!



Vinarija Kovačević
Rosetto
vino rose
750 ml

~~879⁹⁹~~
759⁹⁹



Vinarija Minić
Stota suza
Tamjanika
belo vino
750 ml

~~899⁹⁹~~
749⁹⁹



Aleksić
Nostalgija
vino crveno
750 ml

~~519⁹⁹~~
449⁹⁹

Radovanović
cabernet sauvignon
vino crveno
750 ml

~~1099⁹⁹~~
899⁹⁹



ODLOŽENO PLAĆANJE ČEKOVIMA GRAĐANA NA BILO KOJI IZNOS KUPOVINE DO 30, 60, 90, 120 I 150 DANA

Ponuda važi za čekove sledećih banaka: UniKredit banka, Komercijalna banka, Poštanska štedionica, Banka Inteza, Rafajzen banka, Aik banka, Erste banka, Halk banka, Eurobanka EFG, NLB banka, Vojvodanska banka, Direktna banka, Findomestic banka (deo Direktne banke), OTP banka, Adiko banka, Pireus banka, MTS banka i Kredi Agrikol banka.

Svi potrošači koji imaju DINA POST CARD karticu Poštanske štedionice u svim DIS marketima mogu da plaćaju odloženo do 6 rata, bez ograničenja Iznosa. Prva rata se obračunava tek nakon 30 dana.



Kratka istorija

Pretpostavke su da je proizvodnja vina započela u Mesopotamiji, oko 6000 godina p.n.e, mada iz približno istog doba datiraju i arheološka nalazišta u Gruziji i Jermeniji za koja se takode veruje da su bila mesta gde se pravilo i čuvalo vino.

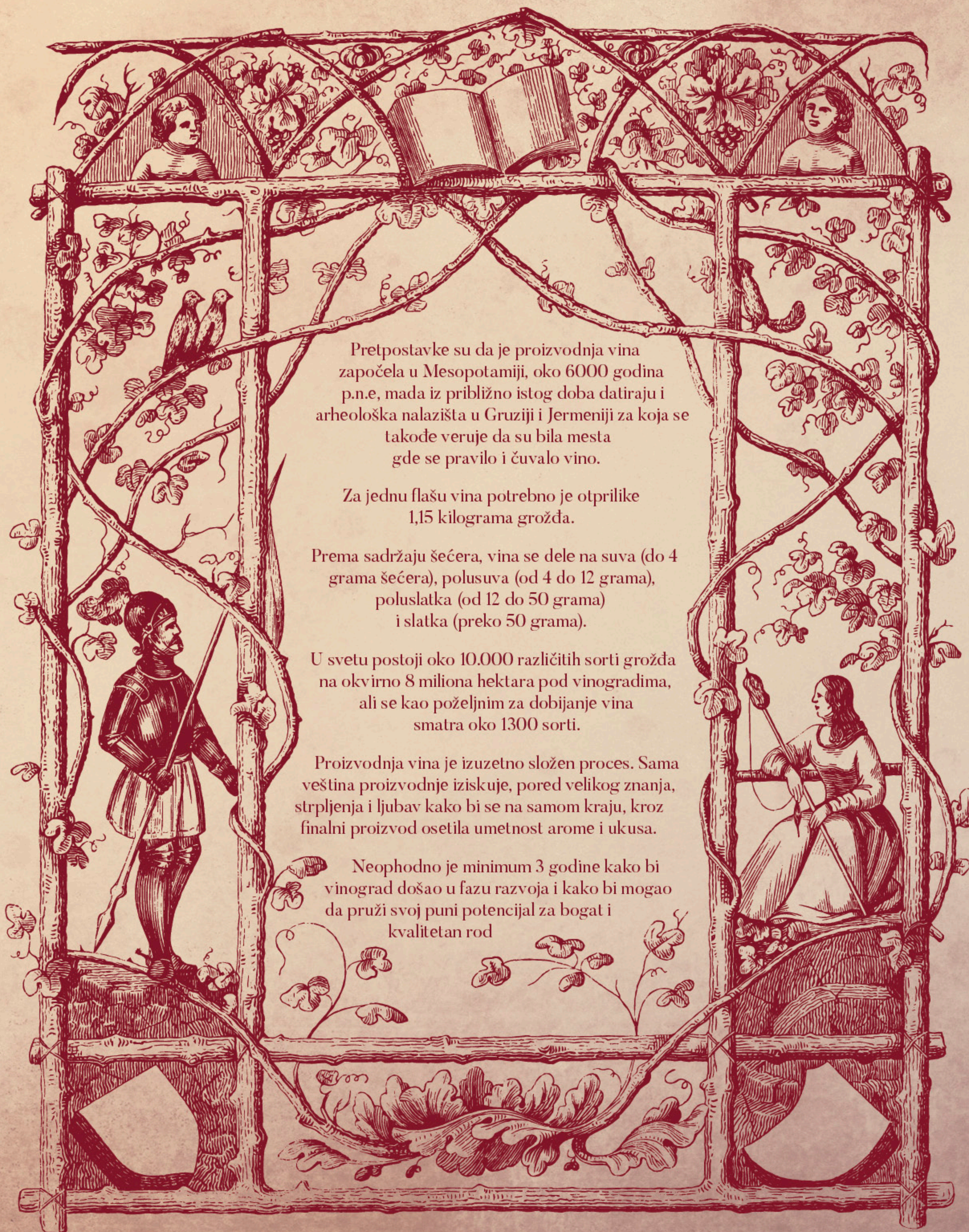
Za jednu flašu vina potrebno je otprilike 1,15 kilograma grožđa.

Prema sadržaju šećera, vina se dele na suva (do 4 grama šećera), polusuva (od 4 do 12 grama), poluslatka (od 12 do 50 grama) i slatka (preko 50 grama).

U svetu postoji oko 10.000 različitih sorti grožđa na okvirno 8 miliona hektara pod vinogradima, ali se kao poželjnim za dobijanje vina smatra oko 1300 sorti.

Proizvodnja vina je izuzetno složen proces. Sama veština proizvodnje iziskuje, pored velikog znanja, strpljenja i ljubav kako bi se na samom kraju, kroz finalni proizvod osetila umetnost arome i ukusa.

Neophodno je minimum 3 godine kako bi vinograd došao u fazu razvoja i kako bi mogao da pruži svoj puni potencijal za bogat i kvalitetan rod



Slavski kolač

Osnovno testo za slavski kolač je hlebno. Potrebni su vam: 600 gr brašna, 400 ml mlake vode, 30 gr svežeg kvasca, 100 ml ulja, 1 kašičica soli.

Svež kvasac razmutiti u čaši mlake vode, dodati malo šećera i brašna i ostaviti da naraste. Onda zamesiti testo sa 600gr brašna, uljem, solju i malo osvećene vodice. Voditi računa da testo ne bude tvrdo. Ostavite na toplom mestu da se podigne. Opet premesiti i staviti u dublju šerpu namazanu uljem i brašnom. Kad naraste možete ga ukrašavati, a mesta na koja stavljate ukrase pokvasite vodom. Pecite na 200°C oko 45 min.



Manastirska Vina



Manastir Hilandar
vino sa Svete Gore
750 ml

~~1179⁹⁹~~
949⁹⁹



Manastir Tvrdoš
vranac
vino crveno
750 ml

~~1249⁹⁹~~
999⁹⁹



Manastir Tvrdoš
Metoh
vino crveno
750 ml

~~929⁹⁹~~
699⁹⁹

Manastir Studenica
Studeničko vino
750 ml



~~649⁹⁹~~
579⁹⁹



Patrijaršijski podrum
Sremski Karlovci
crveno vino
750 ml

~~879⁹⁹~~
779⁹⁹



Patrijaršijski podrum
merlot
750 ml

~~879⁹⁹~~
779⁹⁹



Radovanović
sauvignon blanc
vino belo
750 ml

~~999⁹⁹~~
799⁹⁹



Mačkov Podrum
Portugizer
vino crveno
750 ml

~~689⁹⁹~~
539⁹⁹



Kiš Bermet
vino crno
500 ml

~~999⁹⁹~~
879⁹⁹



BT vinarija
Tam-tam
Tamjanika
vino belo
750 ml

~~999⁹⁹~~
829⁹⁹



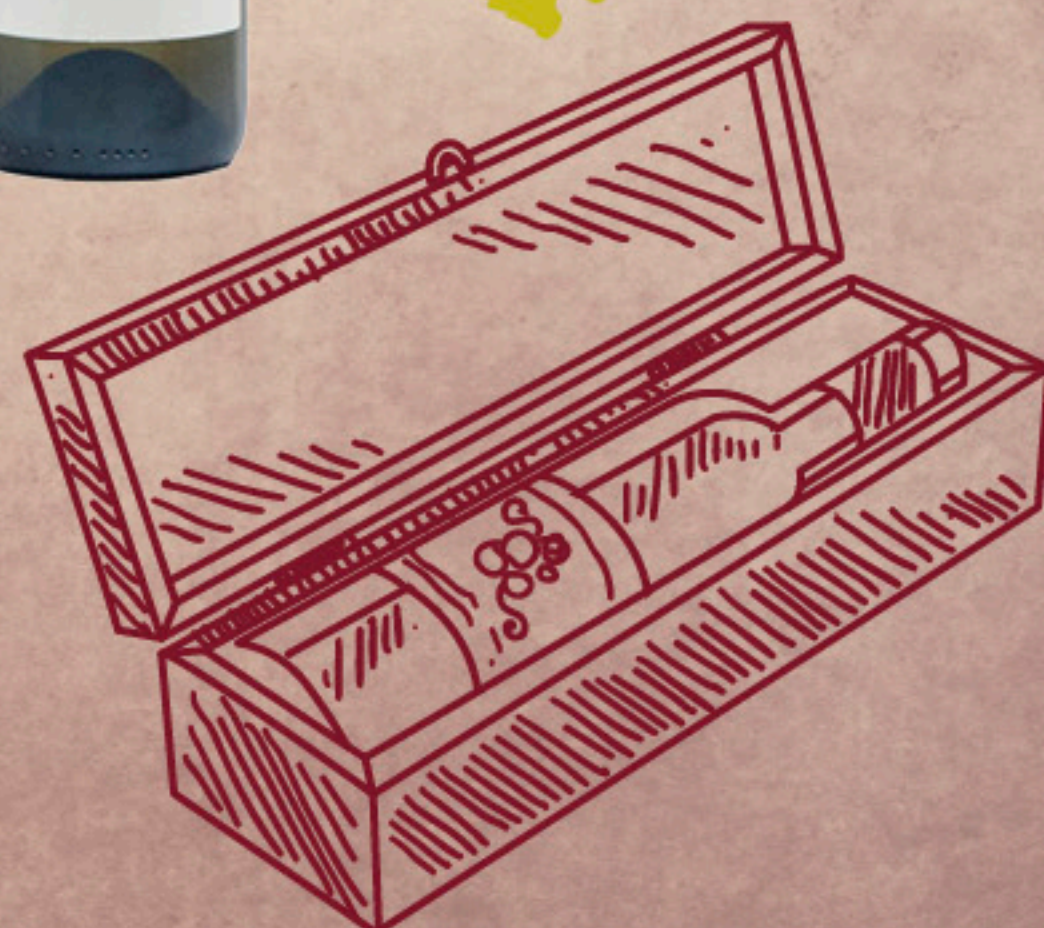
Stari Hrast
Sauvignon Blanc
vino belo
750 ml

~~1299⁹⁹~~
999⁹⁹



Stari Hrast
Merlot
vino crveno
750 ml

~~1199⁹⁹~~
899⁹⁹





Chateau Prince
Cha-Morava
vino belo
750 ml

~~1099⁹⁹~~
829⁹⁹

Chateau Prince

je vinarija iz Lipovca, sela između mermernih naslaga Venčaca, Orašca i Topole, tik iznad Arandelovca.

Poseduju dva velika vinograda, kao i jedan manji, porodični u selu Kopljare koji je na površini od osam hektara podario plodove morave, prokupca, pa i prvi rod tamjanike sa mladih nasada.

Veći vinograd u selu Lipovac koji je nedavno pripojio portfoliju grožđa, na 15 hektara nudi vrhunske internacionalne klonove šardonea, širaza, merloa i kabernea.

~~1199⁹⁹~~
939⁹⁹



Chateau Prince
Shiraz
vino crveno
750 ml

Chateau Prince
Magija
vino rose
750 ml



~~979⁹⁹~~
739⁹⁹



~~749⁹⁹~~
599⁹⁹



Vinarija
Matijašević
7 Hrastova
vino crveno
750 ml

Matijašević vinogradi

se nalaze u srcu vinorodne Šumadije i prostiru se na preko 15 hektara u Orašcu, Kopljarima i Banji.

Na vrhunskom teroaru, uz neiscrpno angažovanje u vinogradu i podrumu, pomeramo granice i proizvodimo vina jedinstvenog izraza i najvišeg svetskog kvaliteta. Posebno izdvajamo zlatne medalje na Decanteru 2021 – najbolje ikada ocenjeno belo vino iz Srbije i na Decanteru 2022 – najbolje ocenjeno vino iz Srbije.

Jedan su od najvećih vinograda u Šumadiji sa 55.000 čokota vinove loze gde uzgajaju Smederevku, Sauvignon blanc, Pinot Blanc, Prokupac, Merlot i Malbec.

~~749⁹⁹~~
599⁹⁹



Vinarija
Matijašević
7 Hrastova
vino belo
750 ml

Kako sačuvati aromu vina

Veoma je važno da vino koje otvorimo sačuva sve ono što ga čini potpunim. Savetujemo vam da nakon otvaranja boce, primenite ova jednostavna pravila za čuvanje vina:

- Lagana bela i roze vina – čuvaju se 5 do 7 dana u frižideru, sa zatvaračem.
- Bela vina punog tela – 3 do 5 dana u frižideru, sa zatvaračem.
- Crvena vina – 3 do 5 dana na hladnom i tamnom mestu, sa zatvaračem.
- Penušava vina – 1 do 3 dana u frižideru, sa stoperom za penušava vina.



Zvonko Bogdan
8 tamburaša
vino belo
750 ml

~~1069⁹⁹~~
859⁹⁹

Paladin
blok sir
sa plavom plesni
1 kg



~~1559⁹⁹~~
1299⁹⁹



vino, sirevi
i pršuta

Mačkov podrum
Frajla
vino rose
750 ml



~~749⁹⁹~~
579⁹⁹

Zanetti
sir
Grana Padano
200 g



~~720⁹⁹~~
549⁹⁹

De gustibus non disputandum est

Postoje brojne preporuke o kombinovanju vina i sira, ali ne i striktna pravila. Izbor vina koja se slažu sa sirevima se uglavnom bazira na principu sličnosti, kontrasta i dopunjavanja. Mekši, punomasni sirevi se uglavnom slažu sa suvim vinima. Kiselij i sirevi se slažu sa slatkim vinima, dok se slani sirevi uglavnom kombinuju sa kiselijim vinima. Svakako, uz sir je najbolje ono vino koje vama daje najbolju kombinaciju za savršeno uživanje.

„Vino i prijatelji se najbolje uklapaju!“

Ernest Hemingvej

Pršuta

Dimljeni zalogaji sa domaćinske daske obojeni ukusom najboljeg vina, nagrada su za one koji znaju da uživaju. Pršuta je izraz koji smo, kao i većina sveta, usvojili iz italijanskog jezika, a koji zapravo znači šunka. Ono što je kod nas sušena šunka kod Italijana je Prosciutto Crudo dok je naziv za kuvanu Prosciutto Cotto. Zalogaji ovih mesnih delikatesa postaju uzvišeni kada se uz njih nađu prikladna vina.



Lovčenka
pršuta
kg

~~2199⁹⁹~~
1999⁹⁹



Zvonko Bogdan
Život teče
vino crveno
750 ml

~~1439⁹⁹~~
1239⁹⁹



Plantaže
Malvazija
vino belo
750 ml

~~999⁹⁹~~
859⁹⁹



Kovačević
orfelin
vino crveno
750 ml

~~489⁹⁹~~
399⁹⁹

Dobro
njeguški pršut
100 gr

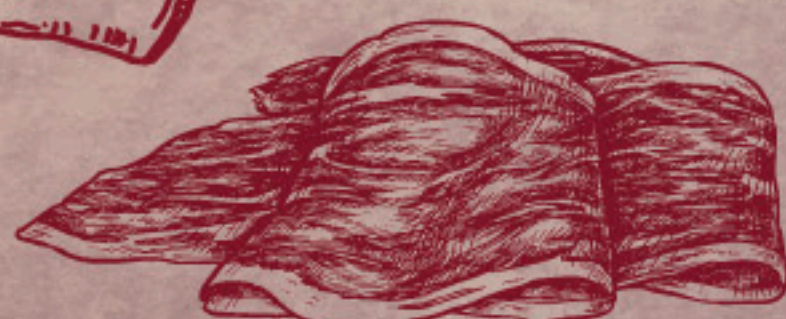


~~299⁹⁹~~
269⁹⁹



Vinarija Drašković
Frankovka
vino crveno
750 ml

~~569⁹⁹~~
419⁹⁹



Temperatura

Još jedna važna stvar za potpun ugodaj u ukusu i bukeu vina, pored odabira prave čaše, je temperatura na kojoj se vino služi. Belo vino služimo na temperaturi od 6,5 do 14°C, roze može biti ugrejano do 13°C, crvena vina se poslužuju na temperaturi od 15 do 21°C, a penušava vina od 3,5 do 6,5°C. Živeli!



**Kovačević
Aurelius
vino crveno**
750 ml

~~1349⁹⁹~~
1159⁹⁹

**Corvus
Furmint Tokaji
poluslatko vino belo**
750ml



~~429⁹⁹~~
349⁹⁹

**La delizia
prosecco**
750 ml



~~889⁹⁹~~
749⁹⁹

**Jacobs
kafa
više vrsta**
100 g



~~639⁹⁹~~
399⁹⁹

**1895
crna čokolada 85 %**
100g



~~199⁹⁹~~
159⁹⁹

**1895
crna čokolada 70 %**
100g



**1895
Bela čokolada**
100 g



~~159⁹⁹~~
139⁹⁹

**1895
mlečna
čokolada**
92 %
100 g



~~209⁹⁹~~
179⁹⁹

**Bormioli Rocco
čaše za crveno vino**
2/1



~~1299⁹⁹~~
999⁹⁹

**Gastromax
otvarač
za vino**



~~691⁹⁹~~
549⁹⁹