

KATALOG
vina
BROJ
5

U slavu vina i proleća! /

VINO ROSE
1L RUBIN
199 99
DIN
219.99 DIN
1 L = 199.99 DIN

VINO BELO
GRAŠEVINA
1L RUBIN
179 99
DIN
209.99 DIN
1 L = 179.99 DIN

USKRS

Kad Đurđevak
▼
ZAMIRIŠE

PONUDA VAŽI OD
01.04. DO 10.05.2015.



RODA MEGAMARKET

iDEA

Cene su izražene u dinarima. Ponuda važi od 01. 04. do 10. 05. 2015. ili do prodaje zaliha. Za eventualne štamparske greške ne preuzimamo odgovornost.
Fotografije ne moraju u potpunosti odgovarati stvarnom izgledu proizvoda. Prikazane cene i procenat smanjenja odnose se na cene u MM Beograd, Đorda Stanovićeva 35. Aktuarske cene važe u većim prodavniciama iidea i Roda mega marketima koje u svom assortimanu imaju artike sa kataloga.

Opjeni prolećem



Svaki
je dan
za vino

Proleće je idealno vreme za nove početke. Sve se budi, sve oživljava, priroda nas daruje suncem i najfinijim mirisima stimulišući nas da se pokrenemo, da i mi oživimo posle tmurne i hladne zime. Da sa više energije i elana živimo svaki dan.

Ovo je vreme kada oživljava vinova loza i u punom jeku su radovi u vinogradu. Od rezidbe preko pojave prvih listića na biljkama počinje faza cvetanja i formiranje prvih grozdića vinove loze koji će upijati sunce tokom leta sve do početka berbe u jesen.

U ovo doba godine prijaju vina svake vrste, od penušavih preko mirnih belih, roze i crvenih vina do slatkih vina kasnih berbi. Sada nema greške. Svaki izbor je pravi. Ovo je vreme prolećnog slava i Uskrsa. Uskrs je izuzetno važan dan za sve nas.

Vreme porodičnih okupljanja. Vreme praštanja. Vreme kada smo absolutno nesobični prema dragim ljudima, ali i onima koje možda ni ne poznajemo. Vino je važan detalj svakog Uskršnjeg dana. Vino simboliše krv Isusovu koji za spasenje ljudi razapet i koji je toga dana po predanjima uskrsao. Tog dana svako od nas treba da popije bar po čašu crvenog vina.

S druge strane Đurđevdan je dan apsolutnog veselja. Na Đurđevdan smo gosti ili domaćini, trećeg nema. Đurđevdan slave baš svi i bogata trpeza je neizbežan detalj. Vino je uvek simbol dobre kuće i dobrog gosta. Izbor vina za ovaj dan je neograničen. Ako ste gost, odaberite vino kojim želite svojim prijateljima da prenesete poruku, a kao domaćin za svoje bližnje odaberite ono koje prenosi vašu poruku njima.

Kada prođu proslave provedite poslepodne i predveče po gradskim baštama, u parkovima, na obalama reka i jezera. Organizujte izlet ili druženje na svojoj terasi za prijatelje. Napravite selekciju sireva i poslužite različita vina, neka svako odabere svog favorita ili pak posetite neki od već mnogobrojnih vinskih barova gde će vas somelijeri provesti kroz degustaciju.

Uživajte u proleću!

Đurđa Katić
dipl. ing. tehnologije
sommelier



VINO
CRVENO
ŽDREPČEVA KRV
0,75L ČOKA
219 99
DIN
229.99 DIN
1 L = 293.32 DIN

VINO
BEO
ŽDREPČEVO
1L ČOKA
149 99
DIN
154.99 DIN
1 L = 149.99 DIN

VINO
BEO
SANGRIA WHITE
1L ČOKA
229 99
DIN
249.99 DIN
1 L = 229.99 DIN

VINO
CRVENO
AROMAT SANGRIA
1L ČOKA
229 99
DIN
249.99 DIN
1 L = 229.99 DIN



Zdravica životu!



U vreme kada dan i noć odmire snage
i uspostave ravnotežu, na dan prolećne
ravnodnevice, slavi se najveći hrišćanski praznik,
Uskrs tj. vaskrsenje života. Koreni duboki 3508
godina vuku ka jevrejskom prazniku Pashi,
granajući se kroz tlo Izraela i obeležavajući
oslobođenje Jevreja iz egiptskog ropstva.
Na pashalnu večer, kad tišina pokrije krošnje,
na ognjištu porodičnom spevaju se molitve
i ispija rujno vino u slavu spasenja Božijeg.
Prelazeći puteve daleke, utisnut u večni
ciklus Sunca i Meseca, u zemlje hrišćanske
kročio je noseći sa sobom radosne običaje,
stihovima koji odjekuju zdravicom plodnosti:



Dolete Čelka od Boga,
kazuje leto bogato
Veligdan Šaren, prešaren,
Đurđevdan trakom i šumom,
Petrovdan belim ječmenom.

U smiraj nedelje, slavi se svud, četrdeset dana korizma buja, sve do nedelje Cvetne, kad se četvrtak, petak i nedelja sklope u sveto trodnevlje, a zdravlje i berićet prizivaju umivanjem crvenim jajetom koje je prenoćilo u vodi. Ono donosi radost onom ko ga pokloni i onom ko ga dobije. U slavu obnavljanja života i prirode podižemo čaše i nazdravljamo: da imate goste fine da zdravica kruži, da se vino dobro služi, da u domu cveta sloga da je zdravlje dar od boga, da se vazda pesma ori, da se mudra reč zbori, nek je Uskrs srećan svima da slavite vekovima!



Recept

Vino za dobarsan

Ovaj napitak pospešuje san,
laganje i lako svarljiv.

Potrebno vam je:
20 g gospine trave
20 g listova matičnjaka
10 g cvetova lavande
10 g hmeljine rese
1/2 crnog vina

10) crnog vina
Pomešajte sve biljke i prelijite ih vinom. Mešavinu pokrijte i ostavite da odstoji nedelju dana, zatim je pažljivo procedite i prespite u sterilne boce. Potom uzimajte 1 do 3 supene kašike pre spavanja.

Kad Đurđevak zamiriše...



Na granici između zime i leta, kad poljane zamirišu na majsko cveće plete se venac od bilja, okićen običajima devojačkog umivanja. Kad zarumeni zora, devojke se zapute u planinu, kude se petl ne čuje i mačka ne prođri, pevajući za zdravlje ukućana, plodnost i zrele useve, te se proplancima ore stihovi:

Oj, ubava, ubava devojko, oj!
Dizajte se momci i devojke,
Da idemo u goru zelenu,
Da beremo travu svakojaku
Da beremo pelen i koprivu.



VINO
BELO
ALEKSIĆ
SEVDAH 0,75L
449 99
DIN
479.99 DIN
1 L = 599.98 DIN

VINO
BELO
TRI BELE 0,75L
TEMET
849 99
DIN
929.99 DIN
1 L = 1.133.32 DIN

VINO
CRVENO
TRI CRVENE
0,75L TEMET
999 99
DIN
1.299.99 DIN
1 L = 1.333.32 DIN

VINO
CRVENO VRH
VLADIKA 0,75L
PLANTAŽE
949 99
DIN
999.99 DIN
1 L = 1.266.65 DIN

VINO
BELO
VRH LUČA 0,75L
PLANTAŽE
949 99
DIN
999.99 DIN
1 L = 1.266.65 DIN



A navečer, u slavu Đurđevdana, podižu čaše i radosno nazdravljaju Jarilu, bogu proleća, leta i plodnosti, ovekovečenom u štitu prekrivenom zlatnim listićima.

Slava Đurđevdanu korača kroz vekove i istoriju, pa su tako nekada na ovaj dan hajduci započinjali svoje sastanke, a u narodu je ostala izreka „Đurđev danak, hajdučki sastanak”. Danas ovaj praznik obeležava uspomenu na Svetog Đorđa, koji je odneo pobedu nad aždajom i označio pobedu hrišćanstva.

Zato i ove godine uberite najlepše vrbino pruče, zdravac i selen, napunite čašu dobrog vina i nazdravite da mladi budu “napredni kao vrba, zdravi kao zdravac, da im duša miriše ko selen”.

Predstavljamo Vam
vinariju



VINO
CRVENO
PROKUPAC
0,75L
899 99
DIN
949,99 DIN
1 L = 1.199,98 DIN



VINO
BELO
SAUVIGNON
BLANC 0,75L
799 99
DIN
849,99 DIN
1 L = 1.066,65 DIN



TOPLIČKI VINOGRADI

U podnožju Kopaonika, u jednom od najnerazvijenijih krajeva, u okolini Prokuplja, nikli su zasadi vinove loze "prokupac" na preko 40 ha, sa tendencijom da se proširi u narednih par godina na preko 100 ha, nikla je vinarija Toplički Vinogradi koja se prostire na preko 9000 kvma, opremljena najsavremenijom tehnologijom, nikla je Španije u srcu Srbije.

Toplički Vinogradi je mlada vinarija, u čijim vinogradima su zastupljene različite sorte grožđa, od belog kao što je Sovinjon, Šardone, do crvenog Prokupac, Kaberne Sovinjon, Merlo, Burgundac. Proizvodni assortiman obuhvata vina sa zaštićenim geografskim poreklom, i to:

- suva, sortna bela vina: Šardone, Sovinjon;
- suva, sortna ružičasta vina: Prokupac Roze;
- suva, sortna crvena vina: Prokupac, Kaberne Sovinjon, Merlo, Burgundac.



VINO
BELO
TRIBUS VILLA
CUVEE 0,75L
429 99
DIN
449,99 DIN
1 L = 573,32 DIN



VINO
CRVENO
TRIBUS VILLA
CUVEE 0,75L
429 99
DIN
449,99 DIN
1 L = 573,32 DIN

Ono što ipak treba naglasiti vezano za ovaj region je sorta vinove loze Prokupac, autohtona sorta koja se najčešće gaji u južnim predelima Srbije a obeležila je istoriju Prokuplja. Ova sorta je nekada bila dominantna sorta prokupačkog regiona, a Toplički Vinogradi joj vraćaju stari sjaj.



Sir i vino idu fino...



Paški sir

& Pinot Grigio

SIR PAŠKI
1/8 SIRANA
MIH SIREVI
4.299,00
DIN
4.499,99 DIN
1 KG = 4.299,00 DIN



Paški sir, prefinjenog ukusa i mirisa, pravi se od ovčjeg mleka, a zbog čuvanja na niskoj temperaturi mrvi se i topi u ustima. Zbog pikantnog šmeka i ovčjeg porekla, idealno je služiti ga uz laganija bela vina poput Pinot Grigia.

Sir Tartufin

& Cabernet Sauvignon

VINO
BELO
VERO PINOT
GRIGIO 0,75L
269,99
DIN
319,99 DIN
1 L = 359,98 DIN



VINO
CRVENO
VERO RED MEDIUM
SWEET 0,75L
259,99
DIN
299,99 DIN
1 L = 346,65 DIN

SIR TARTUFIN
1/8 SIRANA
MIH SIREVI
4.299,00
DIN
4.499,99 DIN
1 KG = 4.299,00 DIN



Delikates za istinske gurmance, tartufin nam dolazi od kvalitetnog kraljevskog mleka i karakteriše ga specifičan šmek koji mu daju crne glive. A kad jedan osobenjak prepozna drugog, čudesa se dešavaju, zato je idealno služiti ga uz čašu Cabernet Sauvignona. Tarine Caberneta i miris tartufina odvešće vas u vinograde istinskog užitka.

Sir Kolanjac

& Vino Rose

VINO
BELO
CHARDONNAY
0,75L KOVAČEVIĆ
849,99
DIN
949,99 DIN
1 L = 1.133,32 DIN

SIR KOLANJAC
1/8 SIRANA
MIH SIREVI
1.999,00
DIN
1.999,99 DIN
1 KG = 1.999,00 DIN



Kolanjac, polutvrđi kralji sir blagog ukusa i mirisa čija suptilna raskoš cveta uz kapljice osvežavajućih vina sa nežnim tonovima. Poslužite ga uz Vino Rose Zvonko Bogdan i prepustite se skladnosti aromata.

Sir kriška zlatarski

& Chardonnay Blanc

VINO
ROSE
0,75L
ZVONKO BOGDAN
799,99
DIN
849,99 DIN
1 L = 1.066,65 DIN

SIR KRIŠKA
ZLATARSKI
45%MM RFZ UVAC
549,99
DIN
629,99 DIN
1 KG = 549,99 DIN



Kačkavalj Karavan

& Vero Medium Sweet

VINO
CRVENO
CABERNET SAUV
BARRIQ 0,75L
1.199,00
DIN
1.449,99 DIN
1 L = 1.599,98 DIN

RADOVANOVIC
2011
Pratic CABERNET
Sauvignon
0,75L

KAČKAVALJ
KARAVAN 25%MM
1/1 MLEKOPR
799,99
DIN
969,99 DIN
1 KG = 799,99 DIN



Dimljeni polutvrđi sir Karavan specifičnog je mirisa i jake aromе. Njegov polumasni karakter i jedinstven šmek rastopice se u voćnim dodirima i treperavim notama vina Vero Medium Sweet, stvarajući simfoniju vrhunskog ukusa.

Dan po dan do novog ploda

Sada je vreme kada se loza priprema za godinu pred nama. Rezidba kao izuzetno važan trenutak je početak novog ciklusa. Način na koji se vinova loza orezuje zavisi od uzgojnog oblika čokota vinove loze, a koji je formiran u skladu sa sortom, podnebljem i željenim kvalitetom grožđa. Kod nas je najzastupljeniji tzv. Gijov uzgojni oblik, jednogubi ili dvogubi. Pokazao se kao vrlo dobar za iskoruščavanje što veće površine vinograda i kontorolisanje prinosa i kvaliteta grožđa kod vinskih sorti. Uzgojni oblici tipa Kordunica ili žbunasti uzgojni oblik je sve ređi i može se videti uglavnom u starijim vinogradima.

Lozi je sada potrebno sunce i dovoljno padavina da bi krenula da pupi i izbacuje prve zelene lističe koji kroz process fotosinteze hrani biljku i kasnije tokom leta stvara šećer u grožđu. Tokom proleća vinova loza je u fazi cvetanja i opršivanja kako bi se zametnule bobice koje će kasnije činiti grozd. Tek formirani grozdovi su zelene boje i vrlo su kiseli. Tokom leta uz pomoć procesa fotosinteze dolazi do nakupljanja šećera u bobicama koje polako sazrevaju. Prolaze froz fazu šarka do potpune zrelosti. Berba kreće uglavnom u septembru i traje do novembra, zavisno od sorte, a kako će se priroda poneti prema našim vinogradima ove godine ostaje samo da čekamo i vidimo. Do tada ćemo dati sve od sebe da pazimo i negujemo lozu koja život znači.



VINO
BEO
**CORVUS TOKAJI
FURMINT 0,75L**
349 99
DIN
379.99 DIN
1 L = 466.65 DIN

VINO
BEO KV
**CHARDONNAY
0,75L BELJE**
449 99
DIN
489.99 DIN
1 L = 599.98 DIN

VINO
CRVENO KV
**MERLOT
0,75L BELJE**
499 99
DIN
549.99 DIN
1 L = 666.65 DIN

VINO
ROSE
**ROSE 0,75L
TIKVEŠ**
299 99
DIN
309.99 DIN
1 L = 399.98 DIN

VINO
BEO KV
**ALEKSANDRIA
0,75L TIKVEŠ**
419 99
DIN
429.99 DIN
1 L = 559.98 DIN

VINO
CRVENO KV
**ALEKSANDRIA
0,75L TIKVEŠ**
419 99
DIN
429.99 DIN
1 L = 559.98 DIN

VINO
BEO KV
**SMEDEREVKA
1L STOBI**
229 99
DIN
249.99 DIN
1 L = 229.99 DIN

VINO
CRVENO KV
**VRANAC
1L STOBI**
249 99
DIN
279.99 DIN
1 L = 249.99 DIN

Novi vinski svet



VINO BELO
FRONTERA
CHARDONNAY 0,75L
549 99
DIN
589.99 DIN
1 L = 733,32 DIN

VINO CRVENO
TRAPICHE
MALBEC 0,75L
799 99
DIN
849.99 DIN
1 L = 1.066,65 DIN

VINO CRVENO
CASILLERO CABER
SAUV 0,75L
849 99
DIN
905.99 DIN
1 L = 1.133,32 DIN

VINO BELO
CASILLERO SAUV
BLAN 0,75L
849 99
DIN
979.99 DIN
1 L = 1.133,32 DIN

VINO CRVENO
CYT MARQUES DE CASA
CONCHA CABERNET
SAUVIGNON 0,75L
1.799 00
DIN
1.999.99 DIN
1 L = 2.399,98 DIN

Južna Amerika spada u zemlje Novog vinskog sveta. Čile i Argentina poslednjih decenija doživljavaju procvat kako u pogledu podizanja novih zasada vinograda tako i saradnje sa evropskim priznatim vinarima što je doprinelo unapređenju kvaliteta vinograda i vina kao i njihovom prepoznavanju u celom svetu. Ovde dominiraju crne sorte grožđa i to mahom sorte koje su iz Evrope stigle u Južnu Ameriku. Čile se nalazi na odličnoj geografskoj poziciji za gajenje vinove loze.

Vinski regioni podeljeni na 14 regija se nalaze na sudaru hladnjeg uticaja sa Anda i toplih uticaja okeana sa druge strane, što dane čini vrlo toplim, a noći hladnim, što je idealno za uzgoj grožđa.

Čile je postao nova domovina za crnu sortu carmenere koja potiče iz Francuske regije Bordo, ali gde nikada nije stekla slavu kakvu ima u Čileu i danas se smatra autohtonom čileanskom sortom grožđa.

Čile je kao zemlja dosta topla i bele sorte se gaje uglavnom u hladnjim regijama, naročito sauvignon blanc, dok je chardonnay zastupljen i u toplijim krajevima. Dosta je popularan i cabernet sauvignon od crnih sorti. Crvena vina Čilea su izuzetno voćna, sa naglašenim začinskim karakterom sa mekim i istančanim taninima, vrlo brzo postaju spremna za uživanje i to je jedan od razloga zašto su ova vina preplavila svet i svoje obožavatelje pronašla i među mlađim uživaocima vina.

Argentina je zemlja govedine i dominantno crvenih vina. Od 6 vinskih regija smeštenih podno Anda, Mendoza je napoznatiji vinski region Argentine u svetu i nova je domovina crne sorte malbec, poreklom iz Borda, gde kao i carmenere iz Čilea nikada nije stekla slavu kakvu danas ima u Argentini. Vina su voćno začinskog karaktera, sa biberastim tonovima, puna i kompleksa i danas su zaštitni znak ove zemlje. Zanimljivo je da njihova bela autohtona sorta torontes ima vrlo sličan karakter našoj tamjanici te postoji mogućnost da pripadaju istoj porodici.

Ako niste imali priliku da posetite južne Amerike, mirise i ukuse ovih zemalja mogu vam svakako dočarati njihova vina.



AGROLAGUNA
POKLON PAKET
MALVAZIJA +
TERRA ROSA
899 99
DIN
999.99 DIN



ČAŠE ZA
CRVENO VINO
DIVNO 1/1 53 CL
199 99
DIN
269.99 DIN

ČAŠE ZA
BELO VINO
DIVNO 1/144,5 CL
199 99
DIN
269.99 DIN



FRIŽIDER
ZA VINO
CCV 200GL
CANDY
36.999 00
DIN
39.999.99 DIN

Penušavo *proleće*



Natprosečno dobar prosecco

Prosecco (proseko) je italijansko penušavo vino koje potiče iz severnog dela Italije, regije Veneto i Friuli-Venezia-Julia, a prvi pisani tragovi datiraju iz 1593. godine. Ime je dobio po istoimenom mestu u blizini Trsta. Tradicionalno se proizvodi od sorte glera, koje je poznata i kao proseko. Penušavo vino se proizvodi po Martinoti metodi (poznatija u svetu kao šarmat) sekundarne fermentacije u takovima od inoksa i daje vino sa 3-3.5 bara pritiska u boci, što je upola manje nego kod penušavih vina proizvedenih tradicionalnom šampanj metodom sekundarne fermentacije u boci koja je dozvoljena samo za DOCG Prosecco Valdobbiadene. DOC prosecco se proizvodi uglavnom u zonama Koneljano i Valdobbiadene severno od Treviza. Vina su lepršava, hrskava, od lakog do srednje punog tela i odlična su jeftinija zamena za šampanjac. Po sadržaju rezidualnog šećera proseko može biti brut (sadrži do 12g/l), extra dry (12-17g/l) i dry (17-32g/l).



VINO
PEN PROSECCO
0,75L LA DELIZIA
999 99
DIN
~~1.099,99 DIN~~
1 L = 1.333,32 DIN

VINO
PEN PROSECCO
0,75L LA DELIZIA
399 99
DIN
~~599,99 DIN~~
1 L = 533,32 DIN