

BARRIQUE

ĐORĐEVIĆ

ESTD. 1963

Vodič za korišćenje

Barrique buradi



Vodič za korišćenje
Barrique buradi

Drvena burad od hrasta i bagrema ne daju samo oblik piću – ona utiču na aromu, teksturu i kompleksnost vina i rakija.

Pravilnim izborom bureta, tostiranja i vremena odležavanja, vino ili rakija dobijaju svoj potpuni karakter.

Ovaj vodič daje orijentacione preporuke na osnovu iskustva vinara, destilera i našeg dugogodišnjeg rada sa buradima.



Od priča
do preporuka

Ovaj vodič nije nastao u kancelariji niti u laboratoriji, već kroz priče i iskustva vinara i destilera koji su svoja vina i rakije poverili našim buradima.

Njihova pića danas žive na tržištu, osvajaju srca i nagrade, a upravo iz tih primera prenosimo preporuke vama.

Mi nismo radili zvanična testiranja u firmi; sve što je ovde zapisano dolazi iz ***stvarnog života*** i saradnje sa ljudima koji stvaraju vino i rakiju sa strašću, baš kao i mi.



Legenda
tostiranja

Light Toast
Suptilan uticaj drveta,
naglašava voćnost i svežinu

Medium Toast
Najčešće korišćen,
balans drveta i voćnosti

Medium Toast +
Između MT i HT, jače arome
ali ne previše agresivne.

Medium Long Toast
Dublje arome
(čokolada, kafa, vanila, začini)

Heavy Toast
Intenzivne note dima i začina,
za snažna vina



Tabele
sa preporukama

Napomena
Vremena odležavanja navedena u tabelama na sledećim stranama su okvirne preporuke.

Na krajnji rezultat utiče:

- da li je bure novo ili već korišćeno,
- stepen istrošenosti bureta,
- uslovi čuvanja (temperatura, vlažnost, ventilacija podruma).

Zato uvek savetujemo da se tokom odležavanja redovno vrši degustacija na 3–6 meseci, kako bi se na vreme donela odluka da li piće treba duže ili kraće da ostane u buretu.



ĐORĐEVIĆ

Bela vina

Sorta	Zapremina bureta	Tip drveta	Vreme odležavanja	Tostiranje
Chardonnay	225 L	Hrast	8 - 12 meseci	LT / MT
Sauvignon Blanc	225 L	Bagrem	3 - 9 meseci	LT / bez tosta
Sauvignon Gris	225 L	Bagrem	3 - 9 meseci	LT
Smederevka	225 L / 500 L	Hrast	6 - 12 meseci	LT
Tamjanika	225 L	Hrast	6 - 9 meseci	LT
Grašac beli (*Welschriesling*)	225 L	Hrast	6 - 9 meseci	LT
Riesling (*Rajnski*)	225 L	Hrast	9 - 12 meseci	LT
Pinot Grigio (*Pinot Sivi*)	225 L	Hrast	6 - 9 meseci	LT



ĐORĐEVIĆ

Crvena vina

Sorta	Zapremina bureta	Tip drveta	Vreme odležavanja	Tostiranje
Merlot	120 L / 225 L	Hrast	12 - 18 meseci	MT / MT+
Marselan	120 L / 225 L	Hrast	12 - 18 meseci	LT / bez tosta
Cabernet Sauvignon	225 L / 300 L / 500 L	Hrast	18 - 30 meseci	LT
Prokupac	225 L / 300 L / 500 L	Hrast	12 - 18 meseci	LT
Pinot Noir	500 L	Hrast	10 - 14 meseci	LT / MT
Shiraz (*Syrah*)	225 L / 300 L	Hrast	18 - 24 meseci	ML / MT+
Vranac	300 L / 500 L	Hrast	18 - 30 meseci	MT+ / HAT
Blaufränkisch (*Frankovka*)	225 L	Hrast	12 - 18 meseci	MT
Tempranillo	225 L / 300 L	Hrast	12 - 24 meseci	MT / ML
Rebo	225 L	Hrast	12 - 18 meseci	MT



ĐORĐEVIĆ

Rakije

Rakija	Zapremina bureta	Tip drveta	Vreme odležavanja	Tostiranje
Dunjevača	225 L	Hrast	6 - 12 meseci	LT / bez tosta
Kruškovača	225 L	Hrast	6 - 12 meseci	LT / bez tosta
Jabukovača	225 L / 500 L	Hrast	12 - 18 meseci	LT / MT
Lozovača	225 L / 300 L / 500 L	Hrast	18 - 30 meseci	LT / MT+
Šljivovica	225 L / 300 L / 500 L	Hrast	18 - 30 meseci	LT / MT+



Barrique Junior doo
Braće Stošić 6, 17501 Vranje, Srbija
info@barriquedjordjevic.com
www.barriquedjordjevic.com