

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 11, 12. Decembar 2011. godine

Cena za poluflašu 7.125 RSD

NAJNOVIJE GRAND CRU CLASSÉ VESTI

Od ovog broja prenosimo najinteresantije vesti iz sveta Grand Cru Classé vina

Parkerova degustacija podiže cene

The Drinks Business 10.12.2011.

Seminar koji je Parker održao u Hong Kongu početkom Novembra izazvao je lavinu interesovanja za vinima koja su mu se najviše svidela.

Degustaciju pod nazivom „*Magical 20*“ vodio je Parker, lično predstavivši 20 bordoških vina iz odlične berbe 2009. godine, koja su mu se naročito dopala.

Naročito je istakao kvalitet vina poseda Anželus i Kos d'Esturnel, čija je cena skočila neposredno posle seminara. Kos d'Esturnelu cena je skočila na 2.700 € za sanduk od 12 flaša, sa 2.520 € koliko je vredeo u Septembru, dok je Anželus dostigao najvišu cenu u prethodna četiri meseca - 2.790 € za sanduk.

Od dvadeset vina koja su probana na seminaru tek sedam etiketa postiže vrednost na tržištu veću od 1.800 €, dok vina poseda Pišon Laland, Pišon Baron, Ponte Kane, O Beji, Linč Baž, Pap Kleman, Rozan Segla i Bran Kantentak postižu značajno niže cene iako im je kvalitet izvanredan.

Džek Haberd, predstavnik berze vina u Londonu, naveo je da je „za nekim vinima koja su probana na seminaru porasla tražnja, ali da im se i pored povećane tražnje vrednost nije značajno promenila. Vinima magične dvadesetorke se i dalje trguje na primarnom tržištu, tako da u ovom trenutku ne postoji značajan pritisak niti na zalihe, niti na cene. Vina će se za 6 meseci naći na sekundarnom tržištu i tada će uslediti pravi test. Ono što je važnije od promene cena je tzv. širenje tržišta Hong Konga, tako da fokus tražnje kupaca nije samo na vinima Prve klase velikih poseda-vinograda. Seminar je upravo dao dalji podstrek ovom trendu naglašavajući da i vina ispod Prve klase mogu biti izvanredna, ali i da svakako predstavljaju daleko bolji odnos kvaliteta i cene.“

Entoni Barton: „Ne pravim vina za investitore“

Decanter 05.12.2011.

Entoni Barton (*Anthony Barton*) vlasnik dva Velika poseda-vinograda Leovil Barton (*Château Leoville Barton*) i Langoa Barton (*Château Langoa Barton*) odlučno brani svoju cenovnu politiku izjavivši da za razliku od većine njegovih komšija ne pravi vina za investitore.

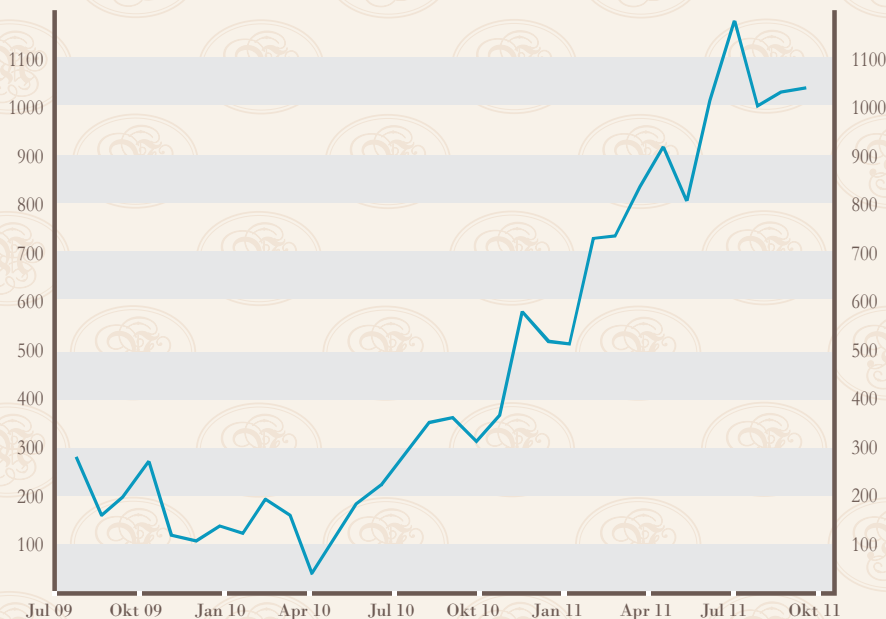
Barton je u izjavi za Dekanter naveo da mnogi Veliki posedi-vinogradi prave vina isključivo za investitore „Bez obzira da li je ispravna ili pogrešna, moja ideja je uvek bila da se vino proizvodi kako bi bilo popijeno. Cena bi trebalo da odgovara ljudima koji vina kupuju kako bi ih popili. Vina sa višom cenom se prodaju investitorima. Neki posedi proizvode vina isključivo za investitore i vrlo često su predmet različitih špekulacija.

Posed-vinograd Leovil Barton poznat je po veoma razumnim cenama na primarnom tržištu, ali je Barton, kao i mnogi drugi, značajno podigao cene vina iz berbe 2010. godine. „Sasvim opravdano sam povisio cene“ izjavio je Barton „Primarnu cenu sam povisio za 25%, što je u visini proseka. Posedi Linč Baž (*Château Lynch Bages*) i Monroz (*Château Montrose*) su povisili cene za 70% odnosno 80% u odnosu na primarnu cenu vina berbe 2009. godine.“

Finansijska analiza - Posed-vinograd Gruo Laroz (*Château Gruaud Larose*)

Posle nekoliko izvanrednih berbi tokom osamdesetih godina XX veka, Gruo Laroz je na neki način podbacio tokom devedesetih, sa čak devet od ukupno deset vina čije se Parkerove ocene kreću od 82 do 89 poena. Kod poslednje dve berbe (2009. i 2010. godine) uočljivo je poboljšanje kvaliteta, a posledično i ocena. Vino berbe 2008. godine Parker je ocenio sa 90 poena i opisao ga je kao „vino punijeg tela i gušće strukture u odnosu na sve prethodne berbe“.

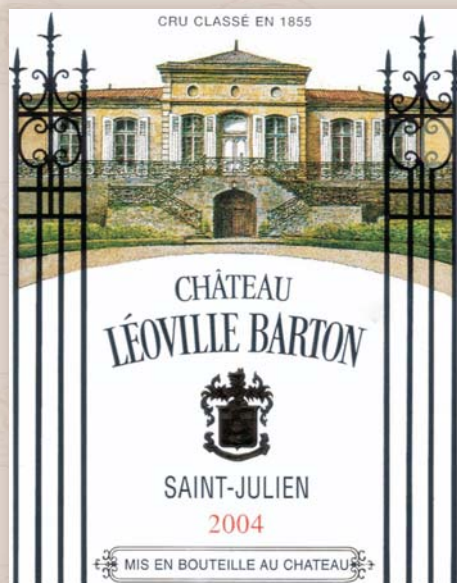
Gruaud Larose 2008, 12 x 75cl



Kvalitet vina berbe 2009. godine bio je ambiciozniji, pa je i ocenjen sa En Primeur ocenom 92-94+, što je i najviša ocena za vina poseda još od berbe 2000. godine. Uprkos kvalitativnom nizu u prethodnim berbama, naročito po standardima ocenjivanja Vajn Spektejtor (*Wine Spectator WS*), vina poseda Gruo Laroz se prodaju po iznenađujuće pristupačnim cenama.

Berba	Parker	WS
2009	92-94+	94-97
2008	90	90
2007	86	90
2006	84	90
2005	89?	91
2004	87?	89
2003	88	92
2002	88-90	89
2001	90	92
2000	94	95

Ukoliko je suditi po Klasifikaciji bordoških vina Londonske berze, a koja rangira posede-vinograde Medoka isključivo u skladu sa postignutim cenama na tržištu, vina poseda Gruo Laroz se trenutno prodaju po ceni vina četvrte klase poseda-vinograda, dakle daleko ispod cena koje postižu vina iz druge klase (u kojoj se nalazi posed Gruo Laroz). U slučaju da se u narednih nekoliko godina nastavi uzlazni kvalitativni trend cena vina će bez sumnje rasti. Da li je sada trenutak za kupovinu?



Šato Leovil Barton (*Château Léoville Barton*)

Klasifikacija: 2 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Sent Žulijen (*AOC Saint Julien*)

Površina poseda: 50 hektara, vinograd 47 hektara

Zemljište: na površini šljunak, dublji slojevi glina

Prosečna starost vinove loze: 35 godina (na nekim potezima starija od 50 godina)

Sorte u vinogradu: 70% Kaberne Sovinjon, 25% Merlo, 5% Kaberne Fran

Kupaža berbe 2004: 75% Kaberne Sovinjon, 23% Merlo, 2% Kaberne Fran

Prosečan prinost: oko 54 hektolitara po hektaru zavisno od berbe

Ukupna godišnja proizvodnja: oko 25.000 sanduka zavisno od berbe

Drugo vino: La Reserve de Léoville-Barton

Posed-vinograd Leovil Barton nalazi se u vlasništvu porodice Barton od 1826. godine. Na samom posedu ne postoji zamak u arhitektonskom smislu. Vinifikacija i odležavanje vina se odvijaju u vinariji poseda-vinograda Langoa-Barton koji se nalazi u vlasništvu iste porodice.

Sam vinograd se nalazi u blizini reke Žironde (*Gironde*) što povoljno utiče na postizanje idealne zrelosti grožđa. Berba se obavlja u potpunosti ručno. Fermentacija se odvija u termoregulisanim sudovima od hrasta zapremine 200 hektolitara i traje od 2 do 3 nedelje u zavisnosti od berbe. Vino se zatim preliva u hrastovu burad gde odležava od 18 do 20 meseci. Za berbu 2004. godine upotrebljeno je 50% novih hrastovih buradi. Pre razlivanja u boce vino se bistri i filtrira.

Wine Spectator, 31 mart 2007, Džejms Sakling

Château Leoville-Barton, Saint Julien 2004, ocena 91/100

Arome brusnica i crne čokolade, sa naznakom minerala. Vino je punog tela, svilenih tanina i dugačkim završetkom koji kao da miluje nepca. Harmonično. Izuzetno preciznog i prefinjenog stila. Najbolji posle 2011. godine. Proizvedeno je 21.250 sanduka.

Wine Advocate #171, Jun 2007, Robert Parker

Château Leoville-Barton, Saint Julien 2004, 92+/100

Impresivno obdareno vino za čuvanje (*vin de garde*) koje bi trebalo da bez ikakvih problema odležava narednih 20 do 30 godina. Kako Entoni Barton uspeva da na beskompromisan način postigne vanvremenski kvalitet vina koja su među najvećim i najgušćim vinima vinogorja Sen Žulijen je van mogućnosti mog poimanja, ali on to uspeva iz godine u godinu. Povrh svega, prilikom određivanja cene čini se da su mu klijenti na pameti. Vino berbe 2004. godine je klasičan Leovil Barton namenjen za dugo odležavanje. Koncentrisane arome - sa obiljem aroma dima (rezultat odležavanja u nagorelim hrastovim buradima), likera od kupina, šumskog bilja i zemljanih tonova - izviru iz ovog impresivnog, ali trenutno zatvorenog vina. Predviđena zrelost: 2015 - 2030+.

Neal Martin's Wine Journal, April 2006, Nil Martin

Château Leoville-Barton, Saint Julien 2004, ocena 93-95/100

Čini mi se da ove godine govorim više o vinu Leovil Bartona nego o svim drugim vinima. Na nosu se ističu arome kedra i nane. Predivnih aroma i mirisa. Na nepcima vino je izuzetno elegantno i impresivno, neverovatne definicije. Vino sa stilom, vrhunske klase. Dobro integrisanih tanina. Savršen balans.