

# NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 15, 20. Februar 2012. godine

Cena 22.500 RSD (Magnum 1,5 lit)

## SKANDAL: PREDLOG ZAKONA O ENOFILIJU

*Još uvek nije u potpunosti razjašnjeno šta je zakonodovac imao na umu: da li je osobama mlađim od 18. godina zabranjeno da piju vina ili je zabranjeno piti vina mlađa od 18. godina. Rešenje se još uvek ne nazire.*

### Martin Bujže zainteresovan za kupovinu poseda Kalon-Segur

*La Revue du Vin de France, 16.02.2012.*

Martin Bujže, predsednik grupe Bujže i suvlasnik poseda-vinograda Monroz (*Château Montrose, 2ème Grand Cru Classé, AOC Saint Estèphe*), istakao je svoju nameru da kupi susedni posed-vinograd Kalon Segur (*Château Calon-Segur, 3ème Grand Cru Classé, AOC Saint Estèphe*).

Naime, 7. Septembra 2011. godine gospođa Deniz Kapbern Gasketon je preminula u 87. godini. Posedom Kalon Segur samostalno je upravljala od 1995. godine od trenutka kada joj je preminuo muž. S obzirom na to da naslednici nisu bili u potpunosti sigurni da li će nastaviti porodičnu tradiciju Bordoom su se pronele glasine da se posed nalazi pred prodajom.

U skladu sa glasinama, početkom Februara, Martin Bujže posetio je gospođu Elen Kapbern Gasketon, ćerku Deniz Kapbern Gasketon, koja je i trenutni upravnik poseda, kako bi prodiskutovali o eventualnim uslovima kupoprodaje. Međutim, odmah pošto je poseta završena sa poseda Kalon Segur poslali su izjavu za medije koju je dala Elen Kapbern Gasketon, a koja je oštro demantovala glasine: „*Nismo na prodaju! Naprotiv, sa ponosom ističem da ću nastaviti dugu porodičnu tradiciju!*“

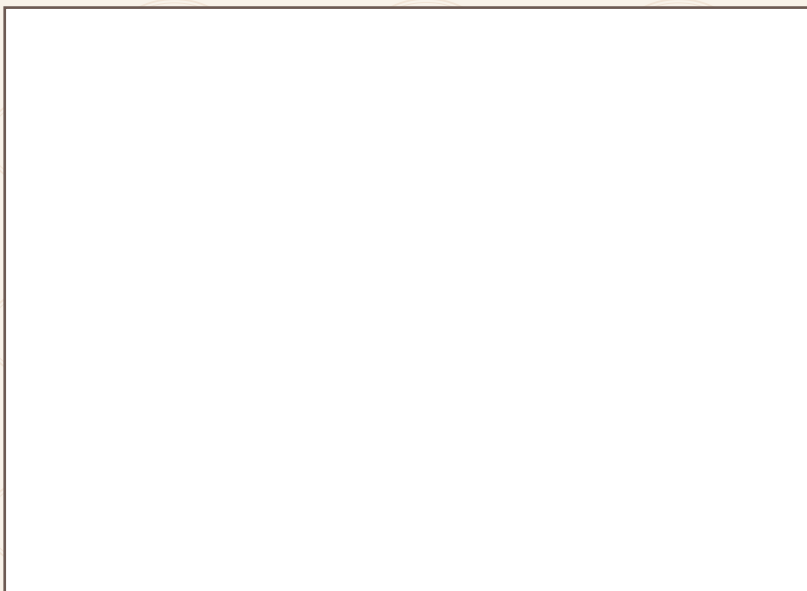
### U 2012. godini očekuje se rast prometa na tržištu finim vinima za 10%

*The Drinks Business, 16.02.2012.*

Vrednost tržišta finim vinima trenutno se procenjuje na 4 milijarde € godišnje.

Na osnovu istraživanja sprovedenog na globalnom nivou očekuje se rast od 10% na tržištu finim vinima u toku 2012. godine. Istraživanje je obuhvatilo 120 vodećih trgovačkih kuća na tržištu finim vinima, kao i nekoliko aukcijskih kuća i investicionih fondova. Čak 60% ispitanih izjavilo je da očekuje rast vrednosti tržišta finim vinima, u proseku za 10%, dok je nešto manje od 10% ispitanih izjavilo da očekuje pad vrednosti tržišta.

Istraživanje je pokazalo da najbolji posedi Bordoa i dalje uživaju u punoj podršci kupaca, što je svakako ohrabrujuće posle kontroverzne En Primeur kampanje prošle godine. Ipak, ukoliko bordoški trgovci žele da pozitivna očekivanja postanu stvarnost tokom kampanje En Primeur 2012, moraju postaviti ispravnu cenovnu politiku koja će dodatno ohrabriti investitore širom sveta.



## Teroar Velikih poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine (I deo)

**Napisao:** Kornelis Van Leuven, Profesor nacionalne škole za Poljoprivredne inženjere u Bordou  
**Preveo i prilagodio srpskom jeziku:** Rastko Fajndović

### IZVANREDNI TEROAR - Klimatski uslovi, sorte vinove loze, sastav zemljišta

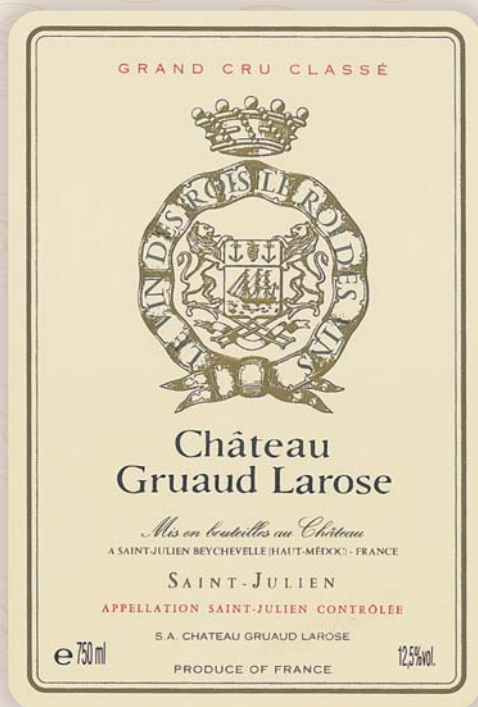
Pored ljudskog rada, najzaslužniji za vrhunski kvalitet vina Velikih poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine, je svakako izvanredan kvalitet njihovog teroara. Sa stanovišta etimologije, reč teroar (*terroir*) izvedena je od reči - ter (*terre - zemlja, zemljište, predeo, posed, imanje*). Pritom, teroar vinograda ne podrazumeva samo zemljište na kome se gaji vinova loza; on se najpre može definisati kao ekosistem koji objedinjuje zemljište, klimu i vinovu lozu. Teroar je, zapravo, veza između krajnjeg proizvoda - vina, i mesta njegovog porekla.

Vinogradari su bili svesni uticaja teroara na kvalitet vina još od vremena starog Rima. U bordoškoj regiji pojam teroara se dalje razvijao tokom Srednjeg veka, kada su vina prodavana pod nazivom sela (*opštine*) u kojoj se nalazio vinograd. Vina iz nekih sela su se, u to doba, prodavala skuplje nego vina iz drugih sela, koja nisu bila toliko poznata po kvalitetu svojih vina. Od tada, možemo govoriti o kvalitativnoj hijerarhiji vina zavisno od njegovog porekla. Ipak, takva hijerarhija vina bila je prilično neodređena, s obzirom na to da su sva vina iz istog sela (*opštine*) prodavana po sličnoj ceni. Tek od 17. veka izdižu se iznad proseka vina pojedinih poseda-vinograda. Hronološki gledano, O'Brion (*Château Haut Brion*) prvi je posed-vinograd čija su se vina prodavala pod nazivom samog poseda. Teroar i poreklo vina se počinju sve jasnije definisati, i mogu se usko odrediti i svesti na par desetina hektara jednog poseda, za razliku od par hiljada hektara koji pripadaju ataru nekog sela odnosno opštini. Englesko tržište je odigralo ključnu ulogu u ovom procesu, jer su engleski ljubitelji vina želeli vrhunska vina jasno definisanog porekla, sa osobenošću pojedinačnog poseda-vinograda, a za koja su bili spremni da plate visoku cenu.

Zahvaljujući putopisu čuvenog engleskog filozofa Džona Loka (*John Locke*), koji je posetio region 1677. godine, u mogućnosti smo da bolje razumemo shvatanja njegovih savremenika o uticaju teroara na kvalitet vina. U ovom kontekstu gotovo da možemo da pričamo o svojevrsnom hodočašću, s obzirom na to da je slavni filozof bio toliko zadivljen kvalitetom vina poseda-vinograda O'Brion, koje je pio u Londonu, da je poželeo da o njemu sazna nešto više, te se odlučio da krene na put i lično poseti posed. Džon Lok je zapisao kako mu je vlasnik poseda objasnio da je vrhunski kvalitet vina zapravo posledica odnosa dva ključna faktora: kod prirodnog okruženja bitan je odnos posnog, šljunkovitog zemljišta i dobro orijentisanog nagiba, a što se tiče vinograda - slabo đubrenje i stara vinova loza. Elementi koji su danas prepoznati kao esencijelni za kvalitet vina bili su dakle poznati i pre više od tri veka.

Putovanje Džona Loka takođe slikovito ilustruje izvanrednu mogućnost da se uđe u trag poreklu vrhunskih vina koja nose poruku teroara, kao što je slučaj sa vinima Velikih poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine. Za razliku od vina robnih marki, koja nastaju kupaziranjem vina različitog porekla, na primer, različitih vinogorja u okviru iste regije, vino koje nosi poruku teroara dolazi uvek od grožđa sa istog poseda-vinograda. Poreklo vinu ne daje isključivo kvalitet i osnovne crte karaktera, već omogućava da svaki ljubitelj vina jednog poseda-vinograda može da poseti vinograd, da se divi upravo onoj vinovoj lozi koja daje grožđe za vino renomirane klasifikacije, kao i da se sretne sa ljudima koji svojim radom stoje iza vina. Voditi računa o poreklu proizvoda je aktuelni trend u prehrambenoj industriji; za Velike posede-vinograde klasifikovane 1855. godine to je već vekovima realnost.

*Nastavak u narednom broju...*



### Šato Gruo Laroz (*Château Gruaud Larose*)

**Klasifikacija:** 2 klasa poseda-vinograda iz 1855. god.

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

**Vlasnik:** Porodica Merlo (*Famille Merlaut*)

**Površina poseda:** 82 hektara

**Zemljište:** debeo sloj šljunka, dublji slojevi glina

**Prosečna starost vinove loze:** 46 godina

**Sorte u vinogradu:** 61% Kaberne Sovinjon, 29% Merlo, 5% Kaberne Fran, 5% Pti Verdo

**Kupaža 2008:** 57% Kaberne Sovinjon, 34% Merlo, 9% Pti Verdo

**Prinos 2008:** 36 hektolitara po hektaru

**Ukupna proizvodnja 2008:** 10.462 sanduka

**Drugo vino:** Sarget de Gruaud Larose

*\*Tekst „Finansijska analiza - posed-vinograd Gruo Laroz“ nalazi se u broju 11. Nedeljnog Enografa (12.12.11.) na strani 2.*

**Wine Advocate #194, Maj 2011, Robert Parker**

**Château Gruaud Larose, Saint Julien 2008, ocena 90/100**

Iako vino berbe 2008. godine nije blokaster, ipak je odlično vino s obzirom na opšti kvalitet berbe.

Vino je tamno plave boje (boja šljive) sa ljubičastom nijansom. Na nosu se ističu arome hrasta, slatkog korena, zemlje, šljive, kupina i višanja sa naznakom aroma šumskih biljaka. Ukus je veoma precizan i jasan. Vino je između srednjeg i punog tela, slatkih svilenkastih tanina koji se postepeno razlažu na nepcima. Na impresivni Gruo Laroz berbe 2008. godine će svakako uticati dodatno odležavanje od 2 do 3 godine, a zatim će biti idealan u naredne dve decenije.

**Wine Spectator, 30 April 2011, Džejms Malsvort**

**Château Gruaud Larose, Saint Julien 2008, ocena 90/100**

Na nosu kompleksne arome - pečenog mesa, tamnih smokava, šljiva i kakaoa. U ustima se prožimaju arome vrhunskog crnog čaja, gorke-slatkog kakaoa i anisa. Zavidna kompleksnost. Piti od 2012 do 2017.

Mapa Velikih klasifikovanih poseda-vinograda vinogorja Sent Žulien

