

# NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 16, 27. Februar 2012. godine

Cena 8.715 RSD

## ŠOKANTNO OTKRIĆE: iČvarak zasenio iPhone!

*Njegov veliki ekran osjetljiv na dodir, ispunjen je najfinijim granulama svinjske masti, te zahvaljujući njima može obraditi do hiljadu puta više informacija u sekundi u odnosu na najbolje procesore drugih proizvođača*

### Najbolje aplikacije u svetu vina (ali i pića)

*The Drinks Business, 22.02.2012.*

Po izboru časopisa „The Drinks Business“ najboljih 5 aplikacija u svetu vina, odnosno aplikacije koje pružaju najviše korisnicima su:

- Hello Vino (besplatno) - izuzetno praktičan vodič za slaganje hrane i vina - [hellovino.com](http://hellovino.com)
- WSTA Trade Diary (besplatno) - savršen dnevnik najvažnijih događaja u svetu vina - [wsta.co.uk](http://wsta.co.uk)
- Wine Angel (3 €) - obilje opštih informacija o vinima, terminologija, mape, saveti i sl. - [wineangel.co.uk](http://wineangel.co.uk)
- Berry Brothers & Rudd (besplatno) - odlične informacije o tržištu finih vina - [bbr.com](http://bbr.com)
- Mixology (besplatno) - upotrebljiv i koristan vodič kroz svet koktela - [itunes.apple.com](http://itunes.apple.com)

### Džejms Sakling hvali berbu 2009. godine u Bordou kao „najbolju ikad“

*The Drinks Business, 23.02.2012.*

Nekadašnji urednik časopisa Wine Spectator, a sada samostalni vinski novinar Džejms Sakling proglasio je berbu 2009. godine u Bordou za „*najbolju modernu berbu svih vremena*“. Sakling je izjavio „*Berba poput berbe 2009. godine izuzetno se retko dešava u Bordou. Poslednja berba ovog kvaliteta bila je berba 1989. godine ili čak 1982. godine*“.

Po razlivanju u flaše, on je čak 9 etiketa ocenio sa maksimalnih 100/100 poena, dok je 21 etiketa ocenjena sa 98/100, odnosno 99/100.

Objavljivanje konačnih ocena Roberta Parkera za vina berbe 2009. godine očekuje se do kraja Februara.

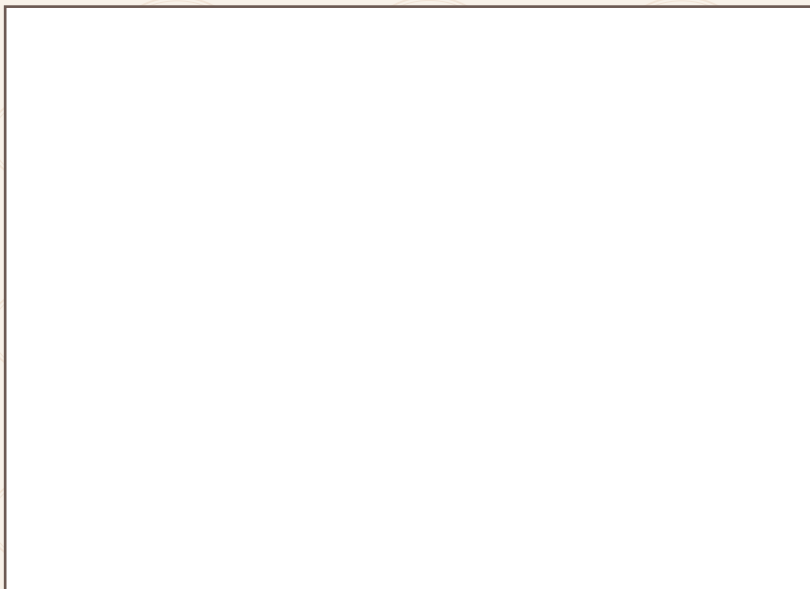
### Kupanje u šampanjcu

*La Revue du Vin de France, 24.02.2012.*

Hotel Kadogan, koji se nalazi u prestižnoj četvrti Kensington u Londonu, nedaleko od Hajd parka, obnarodovao je „*Champagne Bath Menu*“.

Naime, ukoliko neko želi da se okupa u kadi punoj šampanjca bez godine berbe moraće da izdvoji oko 4.730€, dok kupanje u Dom Perignon-u košta oko 30.000€.

Za punu kadu potrebno je čak 122 flaše šampanjca. Uz kupku gost dobija na račun kuće još 6 flaša, kao i jagode u čokoladi.



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

### 1 - Klimatski uslovi

Razvoj vinove loze i sazrevanje grožđa u mnogome zavisi od klimatskih uslova, kao što su temperatura, količina padavina, broj sunčanih sati, vlažnost vazduha i vetar. Vinova loza je izuzetno osetljiva na hladnoću, iznenadne mrazove i oluje, dakle prirodne pojave koje, doslovno, za samo nekoliko sati mogu da unište celokupnu godišnju berbu. Kvalitet i tipičnost vina su u velikoj meri rezultat preovlađujućih klimatskih uslova. U ovom smislu pojam teroara u potpunosti integriše klimatske uslove.

Za sazrevanje grožđa u optimalnim uslovima, vinovoj lozi su neophodni svetlost i toplota. Međutim, natprosečno visoke temperature nisu poželjne; one omogućavaju nagomilavanje velike količine šećera i kao posledicu daju vina sa visokim sadržajem alkohola, ali sa druge strane, natprosečne temperature nepovoljno utiču na sintezu aromatičnih materija u bobicama grožđa. Po učenju slavnih enologa Ribero Gajona i Pejnoa, „prebrzo sazrevanje (koje je izazvano natprosečno visokim temperaturama) za posledicu ima sagorevanje aromatičnih jedinjenja koja daju prefinjenost i kompleksan ukus vrhunskih vina“. Drugačije rečeno, najbolja vina se proizvode u regionima sa blagom klimom, ali dovoljno toplom da obezbedi ravnomerno sazrevanje grožđa. Sa prosečnom godišnjom temperaturom od 13°C, i prosečnom temperaturom od 20°C tokom jula i avgusta, klima podregiona Medok savršeno zadovoljava termičke potrebe vinove loze.

Prosečna količina padavina je manje važna. Vinova loza je izuzetno prilagodljiva i sposobna je da preživi ekstremne suše. Ona se može gajiti bez potrebe za dodatnim navodnjavanjem u regijama sa prosečnom godišnjom količinom padavina od samo 400 mm, u slučaju da zemljište ima dobar kapacitet zadržavanja vlage. Sa druge strane, vinova loza će se lako prilagoditi i klimi sa veoma velikom prosečnom godišnjom količinom padavina od preko 1000 mm. Ali u takvim klimatskim uslovima, vinova loza će usmeriti svoju energiju na rast korena, a na uštrb nagomilavanja šećera u bobicama grožđa, a uspešno tretiranje gljivičnih oboljenja će biti otežano. U podregionu Medok prosečna godišnja količina padavina je 850 mm što je nešto viša vrednost u odnosu na optimum potreban grožđu da postigne idealnu koncentraciju šećera. Kao što ćemo dalje videti, nešto veća prosečna količina padavina se reguliše zahvaljujući zemljištu koje je propušta, ali i njegovim slabim kapacitetom zadržavanja vode.

Medok retko pogađaju oluje i grad, verovatno zato što nije brdovito područje. Vodene površine, koje čine Atlantski okean i Žironda, umanjuju termalne amplitude. Ova uloga regulatora je naročito pogodna za smanjenje posledica štetnih prolećnih mrazeva. Zbog toga, 1991. godine, koja je ostala u lošem sećanju, bordoški region je pogodio strahovit mraz u noći između 20. i 21. aprila, ali su posedi-vinogradi na samoj obali Žironde, kao npr. Šato Latur, bili pošteđeni katastrofalnih posledica. Oni su uspeli da proizvedu vina koja su bila vrhunskog kvaliteta u odnosu na druga vina iste berbe.

Regija Bordoa je karakteristična po velikim promenama klimatskih uslova od godine do godine. To podrazumeva varijacije u kvalitetu i tipičnosti vina u zavisnosti od godine berbe, što se naziva „*uticaj godine*“. Vino verodostojno pamti klimatske uslove. Zahvaljujući vinu, možemo reći da je tokom 1945. i 1947. godine bilo lepo i toplo vreme, što je rezultiralo sa dve berbe vrhunskog kvaliteta, kao i da su 1963. i 1965. bile izuzetno kišovite godine, zbog čega se većina vinara nije ni potrudila da flašira slaba, bezlična vina pod etiketom njihovih poseda-vinograda. Nezavisno od „*uticaja godine*“ na kvalitet vina, pojam godina berbe omogućava, takođe, da jedan posed-vinograd svake godine proizvede drugačije vino, ali poštujući svoj jedinstven stil. Raznolikost izraza vina jednog poseda-vinograda, od berbe do berbe, je posledica „*uticaja godine*“. Tokom 1978. i 1988. godine, leto je bilo prilično hladno, grožđe je sporije sazrevalo te je berba bila kasnije nego što je uobičajeno što je doprinelo prefinjenom aromatičnom izrazu vina. Vrele godine, kao što su bile 1982., 1989., 1990., ili 1995., su dale snažna i puna vina. S obzirom na to da je godišnja količina padavina u regiji Bordoa nešto viša od optimuma, ne iznenađuje što su najbolje berbe bile upravo u godinama kada je količina padavina bila ispod proseka u periodu jun - septembar.



### Šato Braner Dukru (*Château Branaire-Ducru*)

**Klasifikacija:** 4 klasa poseda-vinograda iz 1855. god.

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

**Površina poseda:** 80 hektara, vinograd na 50 hektara

**Zemljište:** na površini šljunak, dublji slojevi mešavina kremenca i šljunka

**Prosečna starost vinove loze:** 40 godina

**Sorte u vinogradu:** 70% Kaberne Sovinjon, 22% Merlo, 5% Kaberne Fran, 3% Pti Verdo

**Kupaža 2004:** 76% Kaberne Sovinjon, 17% Merlo, 5% Pti Verdo, 2% Kaberne Fran

**Ukupna proizvodnja 2004:** 15.000 sanduka

Braner Dukru je nekada pripadao posedu Bejšvel (*Château Beychevelle*). Po smrti vlasnika poseda Grofa od Epernona, država je konfiskovala posed zbog njegovih dugova i podelila ga na tri dela - posed Bejšvel, posed Dukru Bokeju i posed Braner Dukru. 1680. godine posed kupuje Žan Baptist Branejr (*Jean-Baptiste Braneyre*). U vlasništvu njegove porodice posed ostaje narednih nekoliko vekova. 1824. godine na posedu je sazidan dvorac u originalnom *Direktoar* stilu. 1988. godine Braner Dukru kupuje Patrik Maroto, čija se porodica obogatila zahvaljujući trgovini šećerom.

Vinarija poseda Braner Dukru je po svom naprednom funkcionalnom dizajnu umetničko delo. Završena 1991. godine, prva je vinarija u Bordou čiji se dizajn u potpunosti zasniva na gravitacionom protoku vina, u cilju očuvanja prirodnih voćnih aroma i svežine vina. Berba grožđa i odvajanje bobica od peteljkovine vrši se u potpunosti ručno. 2004. godine berba je trajala od 29. Septembra do 13. Oktobra. Fermentacija traje 3 nedelje. Malolaktična fermentacija se za 1/3 prinosa odvija u novim hrastovim buradima, a za ostatak u termoregulisanim posudama od nerđajućeg čelika. Zatim se vino preliva u burad od francuskog hrasta (50% nova burad, a 50% burad stara 1 godinu od prethodne berbe) u kojima odležava od 18 do 24 meseca zavisno od kvaliteta berbe. Pre razlivanja u boce vino se bistri belancem jajeta, ali se ne filtrira.