

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 17, 05. Mart 2012. godine

Cena 11.700 RSD (Magnum 1,5 lit)

ISPOVEST BEOGRADSKOG SOMELIJE A

„Na sve strane vidim otvorene flaše vina, njihove obnažene etikete, izvađene pampure, prosto ne znam šta da radim“ - u jednom dahu priča vidno uznemireni M.P. (27) somelije iz Beograda. Prenosimo njegovu ispovest...

Robert Parker obnarodovao ocene za vina berbe 2009. godine

The Drinks Business, 02.03.2012.

Najpoznatiji svetski vinski kritičar Robert Parker, čije ocene znatno utiču na kretanja na globalnom tržištu finih vina, u noći između 01. i 02. Marta objavio je prve konačne ocene po flaširanju za vina berbe 2009. godine. Parker je izjavio da „berba 2009. godine nije mit, već mitska godina“.

Ukupno 19 vina je ocenjeno sa savršenih 100 poena (uključujući i jedno belo vino), dok je 11 kao konačnu ocenu dobilo 99 ili 99+ poena.

19 najbolje ocenjenih vina su: Latur (*Latour*), Leovil Pojferre (*Leoville Poyferre*), La Mision O’Brion (*La Mission Haut Brion*), La Mondot (*La Mondotte*), Monroz (*Montrose*), Pavi (*Pavie*), Petrus, L’Pan (*Le Pin*), Ponte Kane (*Pontet Canet*), O’Brion (*Haut Brion*), Pap Kleman Blan (*Pape Clement Blanc*), Smit O’Lafit (*Smith Haut Lafitte*), Bosežur Dufó Lagaros (*Beausejour HDL*), Belvu Mondot (*Bellevue Mondotte*), Kline (*Clinet*), Klos Furte (*Clos Fournet*), Kos d’Esturnel (*Cos d’Estournel*), Dukru Bokeju (*Ducru Beaucaillou*) i l’Evanžil (*l’Evangile*).

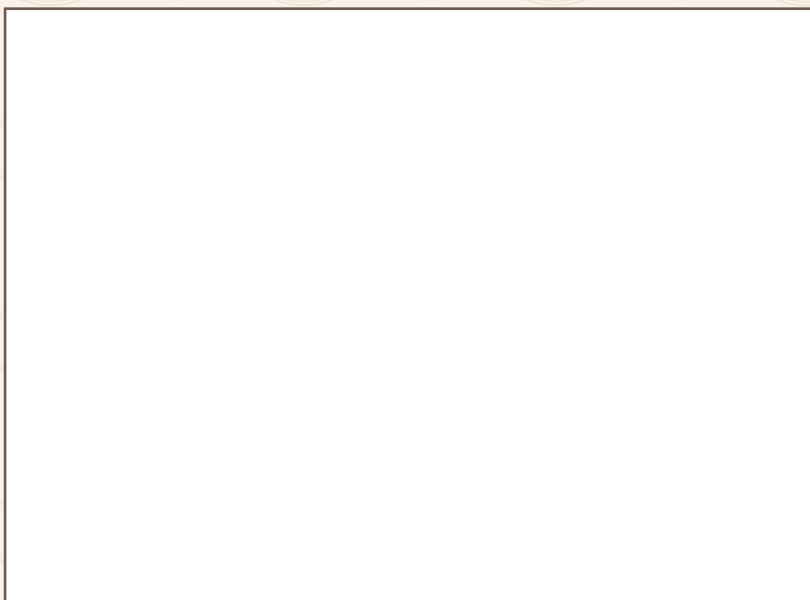
Među vinima koji su dobili 99 poena su: Margo (*Margaux*), Lafit Rotšild (*Lafite Rothschild*), Ševal Blan (*Cheval Blanc*) i Muton Rotšild (*Mouton Rothschild*), ali i Anželus (*Angelus*).

Parkerove ocene se ne razlikuju mnogo od ocena Džejsma Saklinga, koji je sa maksimalnih 100 poena ocenio tek 9 vina uključujući: Ozon (*Ausone*), Viu Šato Sertan (*Vieux Château Certan*), Margo i Lafit.

U svakom slučaju oba kritičara se slažu u jednom, a to je da je berba 2009. godine jedna od najboljih berbi svih vremena u Bordou. Parker je još od Primarne degustacije hvalio kvalitet vina berbe 2009. god, kada je izjavio „da je to bez sumnje najveća berba u Bordou koju sam ikada probao“.

Utisak se dodatno intenzivirao pošto je probao vina po razlivanju u flaše. Parker je naveo „ukratko berba 2009. godine je najveća berba koju sam probao u Bordou još od berbe 1982. godine. Zapravo berba 2009. godine je moderna, savremena verzija berbe 1982. godine, ali značajno poboljšana različitim tehnološkim dostignućima“.

Neposredno po objavljivanju Parkerovih ocena u petak 02. marta na berzi finih vina u Londonu vrednost trgovine vinima berbe 2009. činilo je čak 62% ukupnog prometa.



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

2 - Sorte vinove loze

Širom sveta gaji se nekoliko hiljada sorti vinove loze. Svaka sorta vinove loze proizvod je vekovnog odabira nekoliko generacija vinogradara, a u cilju stvaranja određenih prepoznatljivih morfoloških osobenosti, kao što su npr - ranije ili kasnije sazrevanje, idealan sadržaj šećera, itd. Ipak, tek dvadesetak sorti se smatra podobnim da posluži kao osnova za proizvodnju vrhunskih vina. Uspešnost sorte vinove loze na jednom geografskom položaju se ogleda kroz njenu sposobnost da prilagodi optimalno sazrevanje svojih plodova - grožđa, lokalnim klimatskim uslovima. Sorti vinove loze koja rano sazreva, a koja se nalazi u regionu sa toplijom klimom, grožđe brže sazri. Ovakvo grožđe, obrano u avgustu, će imati izuzetno visok sadržaj šećera, ali će mu nedostajati kiselina i aromatični potencijal, što je preduslov za dobijanje vrhunskih vina. Sorta vinove loze koja kasno sazreva, a koja se nalazi u severnim hladnijim područjima, imaće problem sa dostizanjem pune zrelosti, a vina će biti slabo obojena, dok će ukus biti izuzetno kiseo sa naglašenim vegetativnim karakterom. Uspeh vina poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine se u najvećoj meri nalazi u činjenici da je sazrevanje sorti vinove loze savršeno prilagođeno klimatskim uslovima bordoške regije. Klimatski uslovi omogućavaju grožđu da dostigne odličan nivo zrelosti (sem u izuzetno hladnim godinama kao npr. 1972. godine), ali i da lagano i postepeno sazreva omogućavajući idealan razvoj aromatičnim jedinjenjima koja vinu daju savršenu izbalansiranost. Ovu harmoniju sorti vinove loze i klimatskih uslova je veoma teško postići u nekom drugom području, i nije dovoljno prosto zasaditi iste sorte vinove loze kako bi dobili slična vina. Vrhunski kvalitet vina poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine postiže se kupажiranjem vina dobijenih od različitih sorti vinove loze. Kupажiranje utiče na povećanje opšte kompleksnosti vina, a menjajući odnos različitih sorti u vinu, moguće je poništiti mane koje su nastale kao posledica loših klimatskih uslova tokom godine.

a) *Kaberne Sovinjon (Cabernet Sauvignon)*

Kaberne Sovinjon se smatra najplemenitijom sortom, koja je u najvećem broju slučajeva nosilac kupaže za vina Velikih poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine. Njegovi čokoti pokrivaju preko 70% površine vinograda Prve klase velikih poseda-vinograda Šato Margoa (*Château Margaux*), Šato Latura (*Château Latour*), Šato Lafit Rotšilda (*Château Lafite Rothschild*) i Šato Muton Rotšilda (*Château Mouton Rothschild*), ali u istoj meri je zastupljen i u vinogradima ostalih Velikih klasifikovanih poseda-vinograda. Kaberne Sovinjon je pozna sorta (sorta III epohe), i da bi u potpunosti postigao svoj kvalitativni potencijal, mora se gajiti na najboljem zemljištu, koje će ubrzati blagorodno sazrevanje grožđa. Prinosa grožđa je umeren i prilično ujednačen, a njegovi grozdovi i bobice su sitni. Bobice nemaju kapacitet da postignu visoku koncentraciju šećera, ali kada su na vrhuncu zrelosti dobro su obojene i bogate su taninima. Vina su jaka, aromatična, a dominiraju arome crnog šumskog bobičastog voća (crna ribizla), čak i dok su vina mlada. Sa blagorodnim odležavanjem, vina mogu da postignu izvanrednu, neuporedivu kompleksnost, a spektar aroma se pruža od arome kakaoa do arome mente (nane).

b) *Merlo (Merlot)*

Merlo je redovni pratilac sorte Kaberne Sovinjon prilikom kupажiranja. U nekim slučajevima, njegovi čokoti pokrivaju trećinu površine vinograda, kao kod poseda-vinograda O'Brion (*Château Haut Brion*) i Pišon Longvil Komtes d'Laland (*Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande*), a u izuzetnim slučajevima njegovi čokoti su zasađeni na istoj površini kao i čokoti Kaberne Sovinjona, što je slučaj kod poseda-vinograda Palmer (*Château Palmer*). Grožđe sazreva otprilike dve nedelje pre Kaberne Sovinjona, što mu omogućava da postigne punu zrelost čak i u hladnijim godinama u kojima Kaberne Sovinjon izuzetno teško dostiže zrelost. Merlo postiže bolje rezultate na zemljištu sa većim kapacitetom vezivanja vlage, na kome grožđe sporije dostiže zrelost. Ali, da bi Merlo postigao svoj puni kvalitativni potencijal njegova prirodna darežljivost mora se obuzdati. Merlo daje snažno obojeno grožđe, sa visokim sadržajem šećera i punim taninima. Dok je vino mlado dominiraju arome crvenog i crnog šumskog voća, a sa odležavanjem se razvijaju ka aromama prezrelog, ušćerenog voća, kože i krzna. Vina dobijena od Merloa evoluiraju za nijansu brže od vina dobijenih od Kaberne Sovinjona.



Šato d’Kamensak (*Château de Camensac*)

Klasifikacija: 5 klasa poseda-vinograda iz 1855. god.

Lokacija vinograda: O Medok (*AOC Haut-Médoc*)

Površina poseda: 75 hektara; vinograd na 65 hektara

Zemljište: brežuljak sačinjen od finog šljunka, zahvaljući kome nema potrebe za drenažnim kanalima

Prosečna starost vinove loze: 40 godina

Gustina zasada: 10.000 čokota po hektaru

Sorte u vinogradu: 60% Kaberne Sovinjon, 40% Merlo

Kupaža 2008: 55% Kaberne Sovinjon, 45% Merlo

Ukupna proizvodnja 2008: 20.000 sanduka

Druo vino: La Closerie de Camensac

Dve klimatske okolnosti su obeležile 2008. godinu: prva je izuzetno snažan mraz početkom Aprila, a druga je letnja oluja koja se desila krajem Jula. U svakom slučaju, tokom celog Juna, pa sve do sredine Jula plod je sazrevao ravnomerno. U prvju polovini Avgusta broj sunčanih sati bio je ispod proseka, što je uticalo na smanjenje prosečne temperature, a posledično i na koncentraciju šećera u bobicama grožđa. Obilne količine padavina tokom druge polovine Avgusta su dovele tenziju do vrhunca, te su vinogradari očekivali lošu godinu. Sunce je bilo preko potrebno sve do 13. Septembra, kada su se iznenada potpuno promenile vremenske prilike. Od tog trenutka vreme je bilo idealno: izuzetno suvo, hladne noći i topli dani sa velikim brojem sunčanih sati i blagim povetarcem. Berba Merloa trajala je od 30. Septembra do 6. Oktobra, a berba Kaberne Sovinjona trajala je od 9. do 18. Oktobra.

Beleška sa interne degustacije enološkog tima poseda

Château de Camensac, 5ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc 2008

Izuzetno tamne crveno-crne boje. I bez pokretanja vina u čaši osećaju se snažne arome crnih trešanja, crnih ribizli i svežih šljiva. Po pokretanju vina mirisne arome postaju kompleksnije sa naznakom divljih ruža i slatkog bibera. Ukus vina je precizan i harmoničan. Dugotrajan završetak pre svega zahvaljujući prisutnim, ali mekanim taninima. Ukus mineralan, sa izraženim aromama šljiva i naznakom začina.

Decanter, Novembar 2011, Stiven Sparier

Château de Camensac, 5ème Grand Cru Classé, Haut-Médoc 2008, ocena 3* Recommended

Izazovne arome crvenog i crnog bobičastog voća i naznaka začina. Odličan voćni ukus sa zaokruženim taninima. Lep i šarmantan stil vina.

