

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 19, 19. Mart 2012. godine

Cena 7.200 RSD

NEVEROVATNO: TRAŽI SE KARTA VIŠE!

Izuzetna ekskluzivnost En Primeur degustacije u Beogradu izazvala je veliko interesovanje kod ljubitelja bordoških vina. S obzirom na to da je broj gostiju limitiran na 12 osoba, organizuje se nova degustacija!

Inervju sa Robertom Parkerom, prvi deo: Bordo 2009

Liv-Ex, 16.03.2012.

Čitajući Vaš izveštaj o vinima berbe 2009, Vaš entuzijizam je veoma primetan i nedvosmislen. Koja su bila Vaša očekivanja pre nego što ste probali vina i koliko Vam je trebalo vremena da shvatite da je reč o izvanrednoj berbi?

Mislim da se radi o presedanu još od trenutka kada sam probao En Primeur uzorke vina. Kada sam prvi put probao vina u Martu 2010. godine, bio sam više nego oduševljen opštim kvalitetom vina. I iako je bilo izuzetno rano za bilo kakve prognoze, a s obzirom na to da vina još uvek nisu bila razlivena u boce, shvatio sam da veliki broj uzoraka ima potencijal da bude proglašen za najbolja vina poseda-vinograda koja sam probao u toku moje karijere koja traje više od tri decenije. Ukoliko pažljivije pogledate prvi izveštaj koji sam napisao o kvalitetu berbe, mislim da bi veliki broj čitalaca mogao da pretpostavi da ovako veliki broj savršenih ocena i nije toliko iznenađujući.

U ovom trenutku postoji relativno veliki broj izvanrednih berbi. Region Bordoa i ljudi u njemu imaju izuzetan niz srećnih okolnosti, pametnog sagledavanja opštih karakteristika berbe, a na određeni način su i sami tvorcii svoje sreće s obzirom na njihovu neverovatnu posvećenost i predanost u stvaranju vrhunskog kvaliteta vina. Pa i pored svih srećnih okolnosti berba 2009. godine je veoma redak fenomen. Kao da je reč o visokoj plimi koja podiže sve brodove. I dok su ljudi svesni činjenice da su vina Prve klase poseda-vinograda postala gotovo muzejski eksponati, kao i da se prodaju po ceni koja je nedostižna većini, tokom berbe 2009. godine pojavila su se vina koja neosporno predstavljaju odličan odnos kvaliteta i cene, kao što su na primer vina poseda Senežak (*Senejac*), Felan Segur (*Phelan Segur*), itd.

Nije tajna da volim vina iz berbi za koje nije potrebno čekati 25 ili 30 godina da bi ste ih popili. Mislim da je kvalitet vina berbe 2009. godine u istoj porodici ukusa sa vinima iz berbi 1982. i 1990. godine. U vinima berbe 2009. god imate neverovatno bogatstvo i raskoš voćnih aroma, visok sadržaj glicerina, sadržaj alkohola je čak veći u odnosu na vina iz berbi 1982. i 1990. godine, iako je savršeno sakriven ispod vanredno guste strukture vina. U isto vreme ukupan sadržaj kiselina je nešto niži, dok su tanini izuzetno svileni. Sećam se da kada sam prvi put probao vina berbe 1982. godine u Martu 1983. osnovna zamerka bila je „Gde su u ovim vinima tanini?“

Nastavak u narednom broju

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

Zemljište svih Velikih klasifikovanih poseda-vinograda je izrazito šljunkovito. Ovakvo zemljište je toplo i ubrzava proces sazrevanja grožđa. Slaba sposobnost zemljišta da zadržava vlagu, povoljno utiče na umereno snabdevanje vinove loze vodom, čime se dobija bolji kvalitet grožđa. Vina koja dolaze sa ovakvog tipa zemljišta su izrazito bogata taninima i sposobna su za dugotrajno blagorodno odležavanje. Ona mogu dostići izvanrednu prefinjenost aroma, naročito ako je noseća sorta u vinu Kaberne Sovinjon. Kod nekoliko najpoznatijih poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine, kao što je na primer, slučaj sa šato Laturom, određeni delovi zemljišta, određeni potezi, imaju izrazito visok sadržaja gline u dubljim slojevima. Ovi potezi su često najbolji delovi vinograda poseda, iako je slabo poznato da ovakav tip zemljišta postoji u podregionu Medok. Najveća prednost ovog tipa zemljišta je to što vinogradar može da kontroliše snabdevenost vinove loze vodom, te su vina izrazito snažnog tela i punih, zaokruženih tanina. Sve četiri glavne sorte vinove loze se mogu uzgajati na zemljištu sa visokim sadržajem gline.

U Medoku se može naći i zemljište čiji je sadržaj mešavina gline i krečnjaka, kao što je slučaj u vinogradima Margoa, Sent Estefa, ali i posedu-vinogradu O'Brion. Ovakav sastav zemljišta je odličan za vinovu lozu, ali zadržava vlagu duže nego šljunkovito zemljište, tako da grožđe kasnije sazreva. Upravo zbog toga, ovaj tip zemljišta najviše pogoduje Merlou, a rezultat su snažna vina, sa relativno visokim sadržajem alkohola, što je komplementarno karakteristikama koje poseduju vina sa šljunka, tako da se najbolji rezultati postižu kupажiranjem vina sa ovih dvaju tipa zemljišta.

Veliki posedi-vinogradi često sadrže poteze vinograda kod kojih je glavni sastojak u zemljištu pesak ili mešavina šljunka i peska. Ovakav sastav se nalazi u donjim slojevima zemljišta ispod naslaga šljunka. Potezi zemljišta sa velikim sadržajem peska se nalaze duž zapadnog oboda podregiona Medok, a pored peska bogati su i crnicom. Vinova loza koja se gaji na ovom tipu zemljišta može biti snažna i izuzetno plodonosna. Kako bi kontrolisali snagu i umanjili plodnost, vinogradari koriste manju količinu đubriva i sade travu između redova vinove loze kako bi odvlačila deo hranljivih materija. Uz primenu ovih metoda moguće je dobiti odlična vina, naročito od Merloa. Dok su mlada, vina poseduju naglašene voćne arome. Ali s obzirom na to da brzo sazrevaju, ova vina se najčešće koriste prilikom kupажiranja za drugo vino poseda-vinograda.

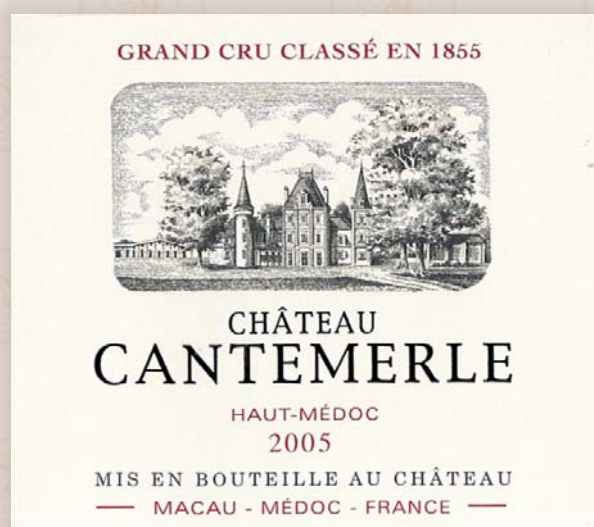
Svaki tip zemljišta Medoka ima svoje osobenosti. Svi Veliki posedi-vinogradi klasifikovani 1855. godine se sastoje od više različitih tipova zemljišta. U trenutku berbe, grožđe se odvaja u različite vinske sudove za vinifikaciju zavisno od tipa zemljišta sa kojeg dolazi. Shodno tome, u svakom vinskom sudu nalazi se vino sa različitim karakteristikama. Tokom procesa kupажiranja, rukovodilac podruma (*maître de chai*) i enolog istražuju mogućnosti mešanjem sortnih vina iz različitih vinskih sudova koristeći njihovu komplementarnost. Cilj je naglasiti dobre karakteristike svake sorte, a rezultat bi trebalo da bude tipsko vino koje je po svojim karakteristikama daleko kompleksnije i kvalitetnije u odnosu na sortna vina. Deo vina koji se ovom prilikom ne iskoristi upotrebljava se za drugo vino sa istog poseda-vinograda. To drugo vino, po ceni, može biti pristupačnije za ljubitelja vina, koji je navikao na karakterističnost vina sa određenog poseda-vinograda. Odnos vina u kupажi se menja iz godine u godinu, jer u zavisnosti od preovlađujućih klimatskih uslova tokom godine i grožđe drugačije reaguje na različitim tipovima zemljišta. U tom smislu, raznolikost tipova zemljišta i veličina vinograda su glavni adut svakog Velikog poseda-vinograda klasifikovanog 1855. godine.

Zaključak

Teroar vinograda je rezultat harmonične interakcije sastava zemljišta, klimatskih uslova i sorte vinove loze, a kome vrednost daje čovek svojim radom. I u drugim delovima sveta je moguće naći klimatske uslove slične onima iz regije Bordo. Takođe se može naći zemljište sličnog sastava. Kaberne Sovinjon, koga su proslavila vina Velikih poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine, danas se gaji u svim

vinogradarskim regijama sveta. Ipak, ono što je jedinstveno samo za Velike posede-vinograde iz 1855. godine je izvanredna sinergija sastava zemljišta, sorte vinove loze i klimatskih uslova. Epoha sazrevanja sorte Kaberne Sovinjon je prilagođena klimatskim uslovima Bordoa i tipu zemljišta koje akumulacijom toplote ubrzava postizanje savršene zrelosti grožđa. Umerena snabdevenost vinove loze vodom je neophodna za postizanje koncentracije aroma i kvaliteta vina, a postiže se zahvaljujući zemljištu koje ima slabu sposobnost zadržavanja vlage i istovremeno smanjuje štetan uticaj u slučaju obimnih padavina. Ali, teroar ne znači ništa bez čoveka i njegove uloge dirigenta orkestra. Upravo je čovek taj koji je svojim radom učinio ovo poluostrvo slavnim i poželjnim, kome je samo naizgled priroda dala tako malo, i ništa nije upućivalo na njegovu veliku vitikulturnu budućnost.

Kraj teksta



Šato Kantemerl (*Château Cantemerle*)

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

Površina poseda: 87 hektara

Zemljište: fini šljunak; kremen u tragovima

Prosečna starost vinove loze: 30 godina

Sorte u vinogradu: 58% Kaberne Sovinjon, 33% Merlo, 6% Pti Verdo, 3% Kab Fran

Kupaža berbe 2005: 61% Kaberne Sovinjon, 31% Merlo, 6% Pti Verdo, 2% Kab Fran

Gustina zasada: 8.300 čokota po hektaru

Prosečan prinost 2005: 44 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2005: 33.330 sanduka

Drugo vino: Les Allées de Cantemerle

Wine Spectator, 31 Mart 2008, Džejms Sakling

Château Cantemerle, Haut-Médoc 2005, ocena 90/100

Pruž arome kupina i svežih šljiva, sa nazankom vanile. Telo vina se kreće od srednjeg ka punom, sa mekanim, somotastim taninima i veoma prijatnom voćnom završetku na npercima. Elegantno i harmonično vino. Izuzetno dugotrajan ukus vina. Najbolje posle 2012. godine.

Wine Advocate #176, April 2008, Robert Parker

Château Cantemerle, Haut-Médoc 2005, ocena 90/100

Novi vlasnici poseda-vinograda Kantemerl teže da stvore delikatno, prelepo ispredeno, prefinjeno vino kojem je potrebno intelektualno preispitivanje. Vino je tamne rubin crvene boje sa aromama slatkog korena, sušenog lekovitog bilja, slatkih višanja i naznakom cvetnih mirisa. U ustima vino deluje nešto laganije u odnosu na vina iste berbe, ali poseduje duhovnu ozbiljnost i preciznost ukusa, te sveukupnu harmoniju koja obara svojom prefinjenošću i elegancijom. Kupažu nosi 61% Kaberne Sovinjona, dok ostatak čini uglavnom Merlo sa malim delom Kaberne Frana, vino će biti na vrhuncu od 2012 do 2025+.

Wine Journal, Januar 2012, Nil Martin

Château Cantemerle, Haut-Médoc 2005, ocena 91/100

Veliko vino berbe 2005. godine. Vino poseda Kantemerl razvija izuzetno privlačan i bujan miris u kome dominiraju arome kedra i minerala, sa naznakom sveže uvijenog duvana i divlje ruže. Vino je srednjeg tela, sa čvrstim taninima, ali koji su nežnog dodira, i koji vode ka četvrtastom, ali preciznom završetku koji se ne usuđuje da učini bilo šta pogrešno. U ovom trenutku vino je staloženo i mirno, ali sam sasvim siguran da će se dodatno otvoriti sa protokom vremena. Klasičan Bordo.