

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 20, 26. Mart 2012. godine

Cena 5.760 RSD

OTKRIĆE: ŽIROSKOPSKI VINSKI PODRUM!

Do ovog neverovatnog otkrića došla je grupa srpskih hedonista, pošto je tokom boravka na jahti otvorila nekoliko vrhunskih flaša čija je sudbina bila zapečaćena stalnim ljuljanjem broda. Amerikanci kupuju patent.

Intervju sa Robertom Parkerom, drugi deo: Bordo 2009

Liv-Ex, 16.03.2012.

Da li Vas je samo jedno vino berbe 2009. godine nateralo da kažete - „Vau - ovo je ta berba“?

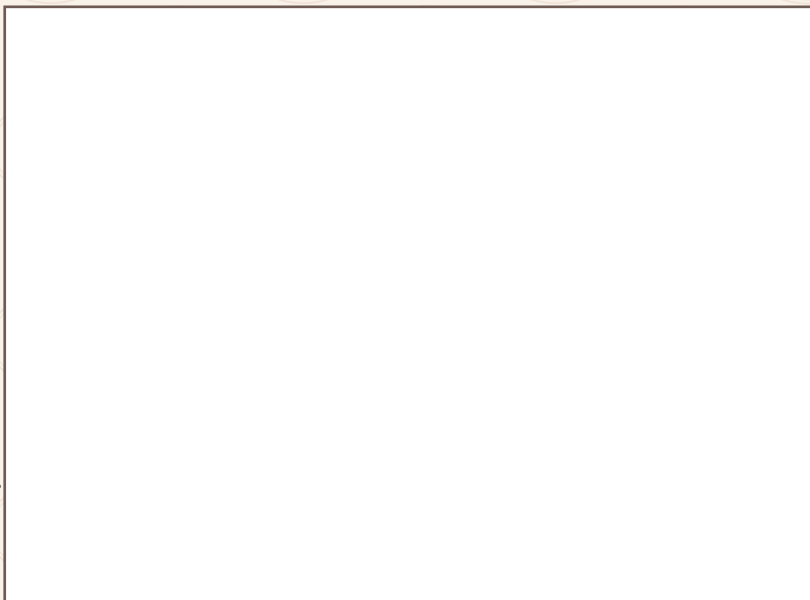
Nije reč o samo jednom vinu, već je reč o velikom broju etiketa. Proveo sam u Bordou 14 dana i probao svako vino tri ili četiri puta. Kada uočite neverovatan nivo kvaliteta kod Kaberne Sovinjona, koji je izuzetno kompleksan i gust, toliko sladak i precizan (preciznost ukusa je veoma bitna kod velikih berbi), tako svilenih tanina i harmoničan, jasno vam je da ste naišli na zlatnu žicu. Mislim da kada se sretnete sa ovakvim kvalitetom Kaberneja pomalo se zabrinete, da ukoliko je grožđe toliko zrelo vina će biti sa naznakom aroma smokvi i šljiva, ali se to nije desilo kod berbe 2009. godine.

Uprkos Vašem opšte poznatom entuzijazmu za berbu, Vaše ocene i dalje imaju direktan uticaj na tržište finih vina. Razlog tome je i to što je čak 10 novih etiketa dobilo maksimalnih 100 poena, što je svojevrsan presedan. Da li prepoznajete ovaj trend? Da li će sve više i više vina imati potencijal da dosegnu 100 poena?

Vreme će reći svoj sud. Iz ugla proizvođača, ukoliko niste posed Prve klase, dobiti 100 poena je vanredno dostignuće. Ocena koja može da posluži kao zvezda vodilja svim posedima Bordoa, da ne moraju imati istorijski pedigree poseda Prve klase da bi dobili savršenu ocenu. Ukoliko ste izuzetno pedantni u svemu što radite u vinogradu, kao npr. kod rezidbe ili u procesu selekcije i majka priroda pri tom saraduje, moguće je dobiti maksimalnu ocenu. Mislim da maksimalne ocene pozitivno povećavaju konkurentnost i podižu opšti nivo kvaliteta u celom regionu Bordoa. Sa druge strane, maksimalne ocene podižu cene, kao što se često dešava. Pored toga, mogu da stvore nerealna očekivanja kod kupaca da je to vino daleko iznad kvaliteta svih vina koja je probao. Mislim da je reč o savršenom vinu u odnosu na godinu berbe i posed, ali to može i previše da podigne očekivanja. Slično je kada gastronomski kritičar da najvišu ocenu restoranu - to za posledicu ima da je nekada nemoguće opravdati očekivanja.

Koja je razlika između savršenog vina i vina koje je ocenjeno sa 99 poena? Primetio sam da je vino berbe 2009. godine poseda Lafit Rotšild dobilo ocenu 99+. Evidentna je potencijalna razlika u ceni, ali koja je razlika u kontekstu uživanja u vinu?

Mislim da su neka vina na pravom putu da sa protekom vremena postanu savršena, kao što je npr. slučaj sa vinom poseda Lafit. U ovom trenutku neka vina poseda Prve klase ulaze u fazu u kojoj su zatvorenog i nazadnog ukusa. Prosto nisam mogao da



se probijem do iskonskog ukusa vina od silnih tanina, i to je upravo razlog zbog kojeg sam se za nijansu povukao kod davanja ocene. Mislim da je svakako reč o velikom vinu poseda Lafit, verovatno modernoj verziji vina iz berbe 1959. godine. Reč je o izvanrednom vinu, ali koje se u trenutku ocenjivanja nije pokazalo toliko impresivno kao neka druga vina.

Jasno je da ste veliki ljubitelj vina i da sa puno strasti radite svoj posao. Ali Vi ste i ključna referenca za investitore u fina vina. Na koji način Vaš uticaj na tržište finih vina utiče na Vas lično kao degustatora? Verovatno je čudno imati svest o tome da ukoliko ocenite neko vino sa magičnih 100 poena, to može da preko noći promeni sudbinu nekog vinogradara.

Dobro pitanje. Iskreno, trudim se da nikada ne razmišljam o tome. Blagosloven sam činjenicom da ljudi pridaju toliki značaj onome što ja napišem; iza toga stoji mnogo sati predanog rada. Nemam nikakve skrivene planove i trudim se da prilikom probanja vina budem što iskreniji, kako prema proizvođačima, tako i prema konzumentima. Veoma mi je jasno kakav uticaj imaju moje ocene, naročito u odnosu na vina iz Bordoa. Nekada se gotovo uplašim; niko ne bi trebao da ima toliko uticaja. U isto vreme taj i toliki uticaj je mač sa dve oštrice. Ali mislim da pišući o visokom kvalitetu bordoških vina, bez obzira da li je reč o malom posedu ili Velikom klasifikovanom posedu, ja zapravo pružam uslugu svima i pokušavam da objasnim konzumentima koliki trud ljudi ulažu da bi postigli vrhunski kvalitet vina.

U poslednjih nekoliko decenija kvalitativna revolucija neprekidno traje. Kada sam prvi put posetio Bordo u Martu 1979. godine kako bih probao vina berbe 1978., bilo je neverovatno teško prepoznati kvalitet i ukazati na nekih dvanaestak etiketa. Kvalitet vina nekih Klasifikovanih poseda-vinograda bio je osrednji, u najboljem slučaju.

Možemo da govorimo o ljubomori koja postoji među vlasnicima poseda-vinograda u Bordou, kao i o njihovom utrkivanju prilikom cenovnog pozicioniranja vina, ali ta ljubomora ima i svoju pozitivnu stranu i doslovno gura kvalitet ka sve boljem i boljem. Mi smo danas veoma, veoma srećni zbog toga što ne moramo da kupujemo vina Prve ili Druge klase poseda-vinograda kako bi probali vrhunska vina Bordoa. Možda deluje kao apsurd, ali danas je kvalitet druge etikete poseda-vinograda Prve klase, sasvim sigurno bolji nego kvalitet prve etikete pre trideset godina.

Ako bi ste izabrali samo jedno vino iz berbe 2009. godine za svoj podrum, koja bi to etiketa bila?

Najverovatnije bih izabrao vino poseda Latur, kada bih mogao da odvojim toliko novca! Pre svega, oni proizvode oko 50% manju količinu vina u odnosu na druge posede-vinograde Medoka Prve klase. Pored toga čini se da vina poseda Latur nije lako naći na tržištu - mislim da posed Latur, verovatno, zadržava veću količinu vina u svom vinskom podrumu u odnosu na druge posede. I najzad reč je o veoma, veoma posebnom vinu - jednom od najboljih vina svih vremena. Ima količinu slasti kakva se retko pronalazi u mladim vinima poseda Latur. Drugo vino koje bih izabrao bilo bi najkontroverznije vino berbe 2009. godine: Kos d'Esturnel. Za 10 godina mislim da navedeno vino više niko neće smatrati kontroverznim, već će se formirati kao jedno od najboljih vina berbe 2009.

Da li očekujete da neka od narednih berbi dosegne kvalitet 2009. ili je reč o kvalitetu koji nikada neće biti prevaziđen odnosno da li je reč o najboljoj berbi svih vremena?

Berba 2009. godine je prva berba od berbe 1982. kada sam bio obuzet osećajem neverovatne radosti i gotovo detinjeg zadovoljstva. A proteklo je dosta vremena između ove dve berbe. Ako pretpostavimo da će globalno zagrevanje uticati na sve ranije cvetanje vinove loze, čime će biti olakšan posao vinarima, onda pretpostavljam da je moguće imati sličan kvalitet berbe u narednih četvrt veka, ali ipak ne bih računao da će se tako nešto desiti. Berba 2010. je još jedna izvanredna berba, ali ne poseduje šarm koji sasvim sigurno izdvaja vina berbe 2009. godine.

Sotern i Barsak: Veliki klasifikovani posedi-vinogradi (I deo)

Napisao: Klod Pejroute, profesor i pisac

Preveo i prilagodio srpskom jeziku: Rastko Fajndović

Slavna slatka vina vinogorja Sotern rađaju se 40km uzvodno od Bordoa, između reke Garone sa leve strane, i nepregledne šume Land. Ovaj posni teroar obuhvata približno 2.200 hektara, koji pripadaju opštinama Sotern, Bom, Farg, Prenjak i Barsak. Celokupno područje potpada pod naimenovanje kontrolisanog geografskog porekla Sotern, dok na području opštine Barsak proizvođači mogu da biraju između naimenovanja Sotern ili njemu srodnog naimenovanja Barsak, sa gotovo identičnim pravilima proizvodnje.

Ime vina se može ukrasti, ali nikada njegov prirodni prefinjeni karakter, koji je posledica neverovatno niskih prinosa. Vinogradari su ponosni na specifičnost identiteta njihovih vina i pored toga što se plaća visoka cena hirovitog mikroklimi zahvaljujući kojoj nastaje čuvena plemenita plesan (*botrytis cinerea* - povreda zrelih bobica grožđa izazvana od strane gljivica, koje pod određenim uslovima ne izazivaju truljenje već doprinose koncentraciji šećera). Dvadeset i šest Velikih poseda-vinograda Soterna i Barsaka, klasifikovanih 1855. godine povodom Svetske izložbe u Parizu, najveći su garant izvanrednosti vinogorja Sotern. Tokom 160 godina, sukcesivni vlasnici poseda-vinograda, svesni svoje odgovornosti, umešno su usavršavali ove nepredvidive eliksire legendarnog porekla, u kojima se može uživati, bez ikakvog dodatka, ili uz hranu, stvarajući iznenađujuće savršen sklad hrane i vina.

Teroar vinogorja Sotern: Geološka predodređenost

Srećna predodređenost Soterna da postane vinogorje donekle se može objasniti datom geološkom sastavu dva teroara koji ga čine.

Na desnoj obali reke Siron, pritoke Garone, nalaze se područja opština Prenjak, Farg, Sotern i Bom od kojih se sastoji, u pravom smislu reči, vinogorje Sotern, a koje se prostire na zaravni nagnutoj ka istoku. Podloga zaravni je formirana tokom geološkog doba tercijara i sastoji se od krečnjaka sa obiljem fosilnih ostataka ostriga, gline ili mešavinom peska i gline. Tokom ledenih razdoblja (glacijala) u geološkom dobu kvartara, ova podloga bila je pokrivena ogromnim slojevima šljunka koje je nanela Garona, ili bolje rečeno Garone, s obzirom na to da je godinama reka sukcesivno menjala korito, krećući se od zapada ka istoku. Novija naučna istraživanja upućuju da se u tom periodu Garona sastojala od više ili manje paralelnih kanala, često u obliku meandra. Na taj način stvarale su se široke rečne terase duž pravolinijskih obala i nanosi na udubljenim obalama reke ili duž rečnog korita. Klima je postajala toplija, lednici su se topili, a nivo okeana podizao. Tok reke se usporavao, dok su se nanosi šljunka, peska i blata taložili. Sa novim ledenim razdobljem nivo okeana se spustio, tok reke postao je brži, a novo korito se formiralo. Ovo objašnjava slojevitost terasa i njihovu geološku kompleksnost. Najviše i najstarije terase su na zapadu, a najniže na istoku.

Naslagan u visini od nekoliko metara, šljunak Soterna odgovara preseku stena planinskog venca Pirineja i Centralnog Masiva koji su nanele Garona i njene pritoke. Najveći komadi stena koji se retko mogu naći, dugački su do jednog metra, a geolozi pretpostavljaju da su ih sa sobom povukle ogromne sante leda. Sve skupa, ovaj šljunak čine obluci različitih veličina - od jednog do nekoliko centimetara - pomešani sa krečnjakom ili glinom, a najčešće peskom. Tu se mogu pronaći beli i roze kvarc (kremen), crni lilit (bazanit), zelenkasti kamen pešcar poreklom sa pirinejskog planinskog masiva, pudinški kamen iz Albižoa, pa čak i bazalt i vulkanske stene sa Crne planine, o čemu svedoči iznenađujuća mineraloška kolekcija koja se nalazi u Šato Rajn Vinjou (*Château Rayne-Vigneau*).

Erozija je postepeno formirala šljunak u mineralne grebene koji čine blago nagnut reljef, nadmorske visine između 15 i 60 metara, što karakteriše pejzaž Soterna. Reka Sirona i okolni potoci odvlače suvišnu

vodu zemljišta, čime zemljište dobija dominantnu belu boju kojom savršeno privlači i zadržava sunčeve zrake što izuzetno povoljno utiče na vinovu lozu. Štaviše, rizik od mraza se smanjuje zahvaljujući oslobađanju toplote tokom noći koja se akumulira u toku dana. Koren vinove loze probija slojeve zemljišta u potrazi za vodom i hranljivim solima koje se nekada nalaze na dubini većoj od 10 metara, sve do prvih poroznih ili nepropustljivih slojeva. Na ovoj dubini koren nalazi najpovoljnije stalne uslove, gde je zaštićen od prevelike količine padavina, ali i od moguće letnje suše, pa čak i od varijacija u koncentraciji organskih đubriva.

Nastavak u narednom broju...



Šato Romer (*Château Romer*)

Lokacija vinograda: Sotern (*AOC Sauternes*)

Površina poseda: 2 hektara (najmanji GCC vinograd)

Zemljište: šljunak, mešavina gline i šljunka, pesak

Prosečna starost vinove loze: 30 godina

Sorte u vinogradu: 90% Semijon, 5% Sovinjon Blan, 5% Muskadel

Kupaža berbe 2005: 90% Semijon, 5% Sovinjon Blan, 5% Muskadel

Gustina zasada: 6.600 čokota po hektaru

Prosečan prinos 2005: 9 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2005: 415 sanduka (5.000 flaša)

Drugo vino: ne proizvodi drugo vino

Posed Romer sa pripadajućim vinogradom bio je deo velikog poljoprivrednog gazdinstva Grofa od La Mir Morija (*La Mire-Mory*) i nalazi se u opštini Farg, u neposrednoj blizini slavnog poseda-vinograda d' Mal (*Château de Malle*). Vrhunski kvalitet vina poseda Romer potvrđen je uključivanjem u Imperijalnu Klasifikaciju iz 1855. godine. Posed se 1881. godine deli na dva dela: Romer i Romer du Hayot; posed Romer prelazi u ruke Grofa od Boreper Luvanija (*Beaurepaire-Louvagny*). Od 1911. godine postaje vlasništvo porodice Farž (*Farges*) u čijem vlasništvu se nalazi i danas. 1931. godine vina poseda Romer dobila su počasnu diplomu na Međunarodnoj izložbi u Parizu, a 1934. godine zlatnu medalju u Lionu. Danas posedom-vinogradom Romer upravlja An Farž.

Berba se obavlja ručno u nekoliko sukcesivnih odabira. Sam proces je izuzetno olakšan zahvaljujući maloj površini vinograda, te je kvalitet obranog grožđa na vrhunskom nivou. Po prijemu u vinariju grožđe se blago presuje, a dobijeni groždani sok se prebacuje u sudove od nerđajućeg čelika u kojima provodi naredna 24 časa. Kompletan proces fermentacije odvija se u hrastovim buradima. Zatim vino odležava u buradima od francuskog hrasta u periodu od 12 do 18 meseci u zavisnosti od kvaliteta berbe. 1/3 hrastovih buradi se obnavlja novim svake godine.

Wine Spectator, 31 mart 2008, Džejs Sakling

Château Romer, 2ème Grand Cru Classé, Sauternes 2005, ocena 90/100

Na nosu snažno i intenzivno, dominiraju arome kandiranog ananasa i kajsija, sa naznakom meda i karanfilića. Na nepcima vino je puno, srednje slatko, a završnicom dominiraju prelepe arome tropskog voća i začina. Najbolje posle 2011. godine. Proizvedeno je 415 sanduka.

Château Romer, 2ème Grand Cru Classé, Sauternes 2005.

Beleška sa interne degustacije enološkog tima poseda

Lagano i harmonično vino, savršeno objedinjuje kompleksne i osvežavajuće arome. Vino koje se može piti dok je mlado.