

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 21, 02. April 2012. godine

Cena 5.400 RSD (polu flaša 0.375 l)

ŠOKANTNO: ŽIVOT JE NASTAO U VINU!

Po ovoj teoriji iskonska kupaza nekoliko crvenih sorti uticala je da se kod jednoćelijskih organizama razviju prednji ekstremiteti kako bi mogli držati čašu u ruci. Kao jedan od ključnih dokaza navodi se da čovek bez vode može živeti 72 sata, ali bez vina ne može ni 5 minuta.

Andre Lurton prodaje udeo Kredi Agrikolu

Decanter, 26.03.2012.

Kredi Agrikol Grand Kru (*Credit Agricole Grands Crus*) pokrenuo je postupak preuzimanja 18% vlasništva jedne od najvećih bordoških kompanija u sektoru vina - Vinjobl Andre Lurton (*Vignobles Andre Lurton*), koja će po okončanju akvizicije prvi put izaći iz 100% privatnog vlasništva.

Andre Lurton je vlasnik 264 hektara vinograda u vinogorju Pesak Leonjan, kao i preko 300 hektara u vinogorju Antr du Mer (*Entre deux Mers*). Rođen je 1924. godine i ove godine će napuniti 88. godina.

Imenovanje njegovog naslednika u porodičnoj kompaniji bilo je predmet različitih glasina u Bordou u poslednjih nekoliko meseci. Najava preuzimanja udela gđina Lurtona od strane Kredit Agrikol Grand Kru odagnala je sumnje da će se firma u slučaju neadekvatnog naslednika naći pred finansijskim problemima i eventualno raspasti.

Preostalih 82% udela ostaje u vlasništvu Lurtona i njegovo sedmero dece. Kompanija Vinjobl Andre Lurton proizvodi godišnje preko 4 miliona flaša vina, sa ukupnim prometom u 2011. godini od € 21.8 m, od kojih je 60% ostvareno izvozom.

Vinogradarska podružnica Kredi Agrikol banke, Kredi Agrikol Grand Kru, već u svom 100% vlasništvu ima dva Velika poseda-vinograda klasifikovana 1855. godine - Šato Grand Pui Dukas u vinogorju Poijak (*Château Grand Puy Ducasse*) i Šato Rajn Vinjo u vinogorju Sotern (*Château Rayne-Vigneau*).

Direktor razvoja kompanije Kredi Agrikol Grand Kru, Sofi Dano, potvrdila je kupoprodaju i izjavila da je „reč o prostom investiranju kapitala, te da je kompanija postala manjinski vlasnik, koji u ovom trenutku ne planira nikakve promene“. Paskal l'Fošur, trenutni direktor Vinjobl Andre Lurton će nastaviti da rukovodi kompanijom.

Berba 2011. godine u Bordou - rezultati bolji od očekivanih

The Drinks Business, 29.03.2012.

Velika su očekivanja od En Primeur 2011 kampanje koja je počela danas (02. April 2012.). Predviđaju se daleko niže primarne cene vina u odnosu na prethodne dve godine, dok je kvalitet vina berbe 2011. godine bolji od očekivanog.

U svom inicijalnom izveštaju o kvalitetu berbe Robert Parker je naveo da su vina, po njegovom mišljenju „zrela, lepo obojena, izrazito aromatična, ali srednjeg tela i sa većim ukupnim sadržajem kiselina u odnosu na vina iz prethodne dve berbe“. Zatim, naveo je da je kvalitet vina naročito dobar u vinogorju Pomerol, dok vina Sent Emilionia nisu bila u skladu sa očekivanjima. Kvalitetom su podbacila i vina iz vinogorja Pesak Leonjan, ali i Sent Estef. Opšti kvalitet berbe uporedio je sa kvalitetom berbi 2008. i 2001. godine.

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

Napisao: Klod Pejroute, profesor i pisac

Preveo i prilagodio srpskom jeziku: Rastko Fajndović

Na području opštine Barsak, na levoj obali reke Siron, situacija je u potpunosti drugačija. Zemljište ovog područja je podjednako dobro za uzgajanje vinove loze, ali iz drugih razloga. Podloga je zaravan koju čine krečnjačke stene oblikovane dugotrajnim kraškim procesom zbog čega su veoma porozne i sa velikim brojem pukotina. Kraški proces je geomorfološki proces koji nastaje dejstvom tekuće vode i atmosferskih padavina na rastvorljive stenske mase, a najzastupljenije rastvorljive stene u prirodi su krečnjaci. Naslage šljunka na koje je vetar nanosio pesak su formirane početkom geološkog doba kvartara. Ove slojeve šljunka i peska je raskrčila erozija, ostavljajući za sobom tek mali broj krupnog šljunka u vinogradu. Oni su razbacani po crvenom zemljištu koje je tipično za ovaj teroar, a čija je obojenost posledica krupnog peska sa blagim sadržajem gline, a pesak je nanet snažnim vetrovima koji su duvali krajem ledenog razdoblja (glacijala) Mindel sredinom kvartara. Rezultat su tanki slojevi zemljišta, debljine između 40 i 50 centimetara, kroz koje prolazi koren vinove loze u potrazi za pukotinama u krečnjačkim stenama. Ovaj pedološki (*pedologija* - nauka o zemljištu u prirodnom okruženju) kuriozitet, opravdava postojanje posebnog naimenovanja geografskog porekla Barsak.

Dovoljno je samo proći područjem pet opština vinogorja Sotern kako bi uvideli da najbolji teorar, dakle zemljište posno i dobro drenirano, pripada Velikim posedima-vinogradima. Vrhovi i dobro osunčane strane šljunkovitih brežuljaka Soterna ili cigla crveno zemljište Barsaka koje leži na krečnjačkim stenama pod dejstvom kraškog procesa predstavljaju nezamenljivu minerološku osnovu za rađanje vrhunskih vina.

Sorte vinove loze: belo trojstvo

Lednici, Garona, reka Siron čiji se tok vremenom pomerio više ka jugu, te udari snažnih ledenih vetrova su dobro obavili svoj posao. Ipak, bez želje čoveka da posadi vinograde i njegovog izbora odgovarajućih belih sorti vinove loze, ovo obdareno područje bilo bi divlje i opustošeno.

Semijon (*Semillon*) je sorta vinove loze koja verovatno i potiče iz vinogorja Sotern. Gaji se na području regije Bordoa najmanje 400 godina, a njena visoka otpornost na plamenjaču i pepelnicu pomogla joj je da preživi i da preuzme mesto Sovinjon Blana u vinogradima, kada su ove bolesti gotovo uništile vinograde između 1851. i 1885. godine. Semijon je neosporno najzastupljenija sorta vinove loze u vinogradima Velikih poseda-vinograda Soterna: njegovi zasadi zauzimaju više od 80% površine vinograda, pa čak i 100% vinograda kod nekolicine poseda. Sve prednosti ove sorte vinove loze savršeno odgovaraju vinogorjima Sotern i Barsak. S obzirom na to da svi pupoljci ne izbijaju istovremeno, ima više šanse da izbegne kasne prolećne mrazeve. U zrelosti njegovi lepi cilindrični grozdovi bele boje sa zlatnim nijansama, nude svoju tanku pokožicu slavnom botritisu - malenoj gljivi koja je nezamenljiva za stvaranje „plemenite plesni“. Groždani sok ima izvanrednu aromatičnu kompleksnost, dok je ukus blago muskatan. Poznavaoi kažu kako mogu da kod mladog vina osete aromatične note kajsija, pomorandže ili dima, što su sve naznake vrhunskog vina kakvo će u zrelosti biti.

Sovinjon Blan (*Sauvignon Blanc*) je sorta vinove loze koja idealno dopunjuje Semijon. Sovinjon, sorta koja daje slavna vina Puijia (*Pouilly*), Sansera (*Sancerre*) i Grava (*Graves*) se veoma ceni i u vinogorju Sotern. Okca kod ove sorte vinove loze sporo se otvaraju, zahvaljujući čemu izbegava vremenske nepogode u Aprilu. Međutim, cveta i sazreva pre Semijona. Male konusne grozdove, ovalnih zlatno žutih bobica debele pokožice, u trenutku zrelosti napada botritis. Meso ploda je sočno, slatko i blago muskatno (sa visokim sadržajem kiselina) što odlično nagoveštava stil vina. Dovoljno faktora koji u potpunosti opravdavaju veoma važnu ulogu Sovinjon Blana. U kupaži vina Velikih poseda-vinograda najčešće se nalazi oko 20% ove plemenite sorte.



Šato Kute (*Château Coutet*)

Klasifikacija: 1 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine
Lokacija vinograda: Barsak (*AOC Barsac*)
Površina poseda: 39 hektara
Zemljište: crvenkasta glina prekrivena finim šljunkom
Prosečna starost vinove loze: 38 godina
Sorte u vinogradu: 75% Semijon, 23% Sovinjon Blan, 2% Muskadel
Gustina zasada: 7.500 čokota po hektaru
Prosečan prinos 2005: 12 hektolitara po hektaru
Ukupna proizvodnja 2005: 4.165 sanduka
Drugo vino: La Chartreuse du Château Coutet

Tokom prosečne berbe, koja traje nekoliko nedelja, napravi se čak više od deset prolaza vinogradom u potrazi za najkvalitetnijim grozdovima koji su zaraženi plemenitom plesni. Samo 50% berbe nađe svoj put do prvog vina. Grožđe prolazi 3 puta kroz vertikalnu presu, sa širom koja se odvaja od kljuka na niskoj temperaturi u periodu od 24 časa. Fermentacija traje od 3 do 6 nedelja u hrastovim buradima sa kontrolisanom temperaturom, od kojih se polovina zamenjuje novim svake godine. Fermentacija se prekida prirodnim putem. Vino zatim odležava u potpuno novim hrastovim buradima u periodu od 16 do 18 meseci u zavisnosti od kvaliteta berbe. Cilj je postići najmanje 80 grama po litri preostalog šećera i idealnih 14% alkohola. Vino se pre razlivanja u flaše bistri i filtrira.

Kute je oduvek bio jedan od vodećih i najvećih poseda vinogorja Barsak. Slavan po svojim elegantnim, manje slatkim i manje snažnim vinima, Kute je najčešće odličan, vino sa stilom i verovatno izuzetno pouzdan izbor prilikom s'ljublivanja sa raznim vrstama jela, u odnosu na druga intenzivna, pregusta i preterano barikirana vina kojih u ovom vinogorju ima na pretek.

Wine Spectator, 31 mart 2008, Džejms Sakling
Château Coutet, Barsac 2005, ocena 91/100

Začinske arome, sušeni ananas, med i blage arome kajsija, kao svež sok od grožđa. Punog tela i veoma sladak, sa karakterom svežeg sitnog voća i izrazito dugim završetkom na nepsima. Najbolji posle 2010. godine. 4.165 sanduka je napravljeno.

Wine Advocate #176, April 2008, Robert Parker
Château Coutet, Barsac 2005, ocena 92+/100

Robert Parker je ocenio vino bez degustacione beleške.

Neal Martin's Wine Journal, Mart 2008, Nil Martin
Château Coutet, Barsac 2005, ocena 92/100

Ovo je impresivni Kute. Pomalo zatvoren na nosu, sa aromama istopljenog putera, kompota od breskvi i egzotičnog voća (*passion fruit*). Dobra definicija. Na nepsima je odličnog balansa, sa ukusom meda, kokosa, badema i citrusnog voća sa vrlo dobrim držanjem i ženskim završetkom. Jedno od onih vina gde je manje zapravo više. Izvanredno.

Beleška sa interne degustacije enološkog tima poseda

Vino je sjajne zlatne boje sa nijansom boje bakra. Pun i kompleksan miris, kojim dominiraju cvetne arome jasmina, ljiljana i akacije. Zatim se razvijaju arome meda, breskvi, te izuzetno kompleksan miris liciterskog kolača, sa elegantnom naznakom hrasta. U ustima vino je punog tela, veoma harmoničnog ukusa. Izuzetno guste strukture, snažno. Ukusom dominiraju voćne arome. Dugotrajan završetak na nepsima, u kome se ističu arome suvog i kandiranog voća.