

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 22, 09. April 2012. godine

Cena 3.600 RSD (polu flaša 0.375 l)

AKTUELNO: STRANKA HEDONISTA SRBIJE

Novu opciju za birače predstavlja Stranka Hedonista Srbije. U stranci najavljuju referendum na kome će tražiti izmene Ustava zahtevajući da se već u preambuli istakne pravo pojedinca na gastro-enološki užitak...

Bordo 2011: Cena jedini faktor koji utiče na uspeh En Primeur kampanje

Decanter, 05.04.2012.

Po okončanju En Primeur degustacije većina britanskih novinara i trgovaca se slaže da je opšti kvalitet vina izrazito heterogen, te da će primarna cena biti odlučujući faktor za uspeh kampanje.

Stiven Sparier, urednik Dekantera, zaključio je da su vina sa leve obale Žironde (Medok), veoma dobrog kvaliteta. Džejms Loter, novinar Dekantera, izjavio je da „su po njegovom mišljenju najviše podbacila vina vinogorja Sent Emilion, te da su vina pristojnog kvaliteta, ali sasvim sigurno nisu izvanredna.“ Pored toga, on najviše očekuje od vina vinogorja Pomerol, koja bi trebala da pruže odličan kvalitet s obzirom na to da dolaze sa zemljišta sa većim sadržajem gline, koje bolje zadržava vlagu.

Sasvim sigurno, svi se slažu da su najbolja vina berbe 2011. godine - bela suva vina Bordo.

S obzirom na prosečan kvalitet berbe, interesovanje kupaca može da zadrži jedino primamljiva ponuda, te svi posedi najavljuju spuštanje primarnih cena za 30 do 50% u odnosu na cene za berbu 2010. godine.

Međutim, kada se uzme u obzir da je primarna cena za vina berbe 2008. godine (berba čiji se kvalitet upoređuje sa kvalitetom berbe 2011.) poseda Prve klase bila 100 € po boci, a 2010. za ista vina čak 600 € po boci, jasno je da je najavljeno spuštanje primarnih cena, a s obzirom na prosečan kvalitet berbe, ipak dobar trgovački potez.

Lafit Rotšild će izaći na primarno tržište veoma rano i sa niskom cenom

The Drinks Business, 05.04.2012.

Kristofer Salan, direktor kompanije „Domaines Barons de Rothschild“, otkrio je da će se vina poseda Lafit naći na primarnom tržištu veoma rano i sa značajno nižom cenom u odnosu na cenu za vina berbe 2010. godine. Najverovatnije, primarna ponuda će se naći pred trgovcima već krajem Aprila.

Pored toga Salan je izjavio „S obzirom na komercijalni potencijal vina poseda Lafit mi smo u mogućnosti da vina prodajemo po visokim cenama, međutim mi želimo da igramo po pravilima i da slušamo potrebe tržišta finih vina. Ne želimo da budemo individualisti - Bordo je rezultat kolektivnog rada ljudi, a mi imamo i moć i obavezu, te želimo da se ponašamo kao deo tima“.

Žan-Gijom Prat, predsednik poseda-vinograda Kos d'Esturnel, složio se sa izjavom Salana, da će se primarna ponuda naći na tržištu veoma brzo, te da je prošlogodišnja kampanja bila veoma usporena što je negativno uticalo na sistem primarne trgovine.

Prat je izjavio i da se ne slaže sa sistemom tranši prilikom primarne trgovine, opisujući ga kao veštački način da se postignu željene cene vina. Otkrio je da posed-vinograd Kos d'Esturnel prodaje celokupnu proizvedenu količinu vina na primarnom tržištu, a da se čak 75% ukupne količine nalazi u prvoj tranši.

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

Napisao: Klod Pejroute, profesor i pisac

Preveo i prilagodio srpskom jeziku: Rastko Fajndović

Muskadel (*Muscadelle*) je sorta vinove loze koja ponovo dobija na značaju. Sorta vinove loze koju u regiji Bordo ne cene, iako sigurno potiče iz ove regije, gotovo je nestala zbog urođenih slabosti: iako se okca vinove loze kasno otvaraju zahvaljujući čemu izbegava poslednje prolećne mrazeve, slabo je otporna na pepelnicu i sivu plesan. Zbog toga, kada veliki piramidalni grozdovi uspešno izbegnu navedene bolesti, savršene bele pegave bobice spremno napada plemenita plesan i stvara izuzetno sladak sok, blago mošusan i muskatan, dostojan da bude deo alhemije vrhunskih slatkih vina. Kod osam Velikih poseda-vinograda nije zastupljen, dok ga ostali posedi-vinogradi koriste, ali u izrazito malom udelu ukupne kupaže - najčešće od 2 do 5%, pa sve do 12% u najboljem slučaju. Ipak, sa razvojem klonova koji su otporniji, prisustvo sorte Muskadel je sve osetnije.

Izbor sorti vinove loze i njihov odnos u vinogradu je veoma važan za određivanje stila svakog od Velikih poseda-vinograda. Bez sumnje, izbor zavisi od strukture i sastava zemljišta, kao i, ponekad, specifičnih klimatskih uslova. Ali, značajnije čak i od prirodne predodređenosti je suštinska potraga za osobenim tipom vina.

„Plemenita plesan“: Igra magle i sunca

Vinogorje Sotern uživa u blagodetima umerene akvitanske klime: zime su blage i vlažne, a proleća topla sa velikom količinom padavina. Ovi uslovi stimulišu rani početak vegetativnog ciklusa, ali, nažalost, povećavaju štetu u slučaju kasnih prolećnih mrazeva. Umereno topla leta garantuju ravnomerno sazrevanje, što naročito odgovara belim vinima, zato što se tako izbegava akumulacija prevelike količine šećera, kao i manjak kiselina. Ali, uvek postoji opasnost od pustošenja gradom i snažnih oluja koje mogu da unište celokupnu berbu!

Kada se jednom zaborave prolećne i letnje brige, dolazi jesen. To je magično godišnje doba u kome se budi specifična mikroklima vinogorja Sotern, od koje u potpunosti zavisi sudbina godine.

Krajem meseca Septembra, reka Garona i Siron, njena hladnija pritoka pod senkom šume, stvaraju uslove za jutarnju maglu. Zaustavljena, sa jedne strane, gustom borovom šumom magla pokriva vinograd i tako stvara uslove koji pogoduju razvijanju botritis sineree (*botrytis cinerea*), minijaturne gljive koja raste na grozdovima. Ali krajem jutra sunčevi zraci probijaju i raspršuju maglu ostavljajući čisto plavo nebo i donoseći sa sobom prijatnu i blagorodnu toplotu: botritis ima tek toliko vremena da napadne i probije pokožicu bobica grozda, dok meso bobica ostaje nedirnuto. Upravo je to i fenomen plemenite plesni - jedinstveni i neobični razvoj gljive koja izaziva isparavanje vode iz bobica grozda i na taj način omogućava vanredno koncentrisanje šećera u bobicama.

U početku grozdove prekrivaju braon tačkice, da bi, kako se plesan razvija, sasvim poprimili braon boju sve dok ne postanu potpuno plesnjivi (*pourris pleins*) i sparušeni, dobijajući naboran izgled, odnosno kako se opisuju - plemenito plesnjivi (*pourris nobles*). To je znak da je došao trenutak za berbu.

S obzirom na to da je zrelost grozdova uvek neravnomerna, zavisno od sorte vinove loze, ekspozicije, pa čak i položaja bobica na grozdu, berba se obavlja probiranjem (*tries*), odnosno u nekoliko prolaza kroz vinograd. Tokom svakog prolaza, biraju se i uzimaju grozdovi, delovi grozdova ili samo bobice koje su dovoljno plesnjive, te odatle i potiče termin „*probir*“. Berba najčešće počinje početkom Oktobra i može trajati sve do Novembra, pa čak i do Decembra u ekstremnim slučajevima. Kod poseda-vinograda klasifikovanih 1855. godine berba se najčešće obavlja u 5 ili 6 prolaza (*probira*), pa čak do 9 i 10 probira u nekim godinama. Probir je poveren beračima iz same regije, koji su iskusni i pažljivi, i koji sa velikim

umećem koriste oštre makaze. Oni se polako kreću između redova vinove loze, kao da obavljaju neki crkveni obred koji zabranjuje glasne zvuke ili nesvesne pokrete, sa kvazireligijskim spokojstvom. U vinogorju Sotern nema ni govora o upotrebi mehaničkih beračica. Nikakva mehanizacija, nijedan robot ne mogu da zamene oštro oko i moć odabira ovih berača grožđa.

Tokom godina kada botritisa nema ili se razvije u ograničenoj razmeri, nemoguće je proizvesti prava slatka vina. Dugotrajne kiše mogu da unište berbu, s obzirom na to da se u takvim uslovima botritisu vraća loš instinkt i sa sobom nosi, ništa drugo do, sivu plesan. Rizik koji sa sobom nosi proizvodnja ovih vrhunskih vina je zbog toga veoma velik. Njihova tržišna cena, za koju slabo informisani potrošači misle da je previsoka, opravdava se stalnim rizikom i visokom cenom rada ljudskih ruku. Dobra naznaka nametnutih ograničenja je i utvrđena maksimalna količina prinosa od 25 hl/ha po dekretu kojim se utvrđuju pravila proizvodnje za Sotern, kao naimenovanja kontrolisanog geografskog porekla, dok se u praksi Velikih poseda-vinograda količina prinosa smanjuje na iznos od 10 do 15 hl/ha.

Nastavak u narednom broju...



Šato d'Mal (*Château de Malle*)

Klasifikacija: 2 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Sotern (*AOC Sauternes*)

Vlasnik: Grofica od Burnazela (*Comtesse de Bournazel*)

Površina poseda: 50 hektara, vinograd 27 hektara

Zemljište: šljunak i glina koji formiraju talasaste terase; dublji slojevi kremen

Prosečna starost vinove loze: 40 godina

Sorte u vinogradu: 70% Semijon, 27% Sovinjon Blan, 3% Muskađel

Kupaža berbe 2005: 70% Semijon, 30% Sovinjon Blan

Gustina zasada: 6.600 čokota po hektaru

Prinos 2005: 12 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2005: 3.330 sanduka

Drugo vino: Château de Sainte-Helene

Posed d'Mal pre svega karakteriše prelepi dvorac okružen divnom baštom uređenom na „italijanski način“, a koji je u 20. veku proglašen za „Istorijski spomenik od Nacionalnog značaja“. Dvorac je u 17. veku sagradio Žak d'Mal (*Jacques de Malle*), predsednik Parlamenta Bordoia. Interesantno je da posed-vinograd već 4 veka pripada istoj porodici - Grofovima od Burnazela. Od 1985. godine kada je preminuo Grof Pjer od Burnazela, posedom upravlja njegova supruga sa decom.

Wine Spectator, 31 Mart 2008, Džejsms Sakling
Château de Malle, Sauternes 2005, ocena 92/100

Na nosu arome zelene jabuke, mlečne karamele i kolača od limuna otvaraju vino punog tela. Izuzetno slatko, sa dominantnim aromama prženog šećera (grilijaš), kompotu od jabuka i naznakom vanile. Aromatičan i dugačak završetak na nepcima. Gusto i slatko. Najbolje posle 2009. godine. 3.330 sanduka je proizvedeno.

JancisRobinson.com, Novembar 2007, Džensis Robinson
Château de Malle, Sauternes 2005, ocena 16,5+/20

Kao jedno od najboljih vina Soterna, Šato d'Mal berbe 2005. poseduje snagu i eleganciju mitske berbe 2001. godine. Još jedanput, izvanrednost berbe se prepoznaje u vinu. Na nosu dominiraju jasne i precizne arome breskve, kruške, meda i agruma, sa blagom naznakom začina. Vino je puno, elegantno, sa izuzetno dugom završnicom na nepcima.