

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 23, 16. April 2012. godine

Cena 2.100 RSD

NOVE ČINJENICE O POTONUĆU TITANIKA

Kobnog dana kapetan Edvard Smit, poznat kao perfekcionista, insistirao je tokom ručka da brodski somelije nekoliko puta dekantira flašu vina. Utvrđeno je da je upravo zbog toga odložena vežba ukrcavanja u spasilačke čamce...

Bordo: Predviđena spuštanja cena za vina berbe 2011. možda nisu dovoljna

Drinks Business, 13.04.2012.

Drastično spuštanje primarnih cena biće potrebno kako bi vina berbe 2011. godine predstavljala dobar odnos kvaliteta i cene. Uprkos tvrdnjama da će cene biti spuštene u odnosu na primarne cene za vina berbe 2010. i 2009. godine primarne cene za vina berbe 2011. godine će sasvim izvesno biti više u odnosu, ne samo na primarne, već i na trenutne cene na sekundarnom tržištu za vina berbe 2008.

Liv-Ex je izvršio analize koje ukazuju da su primarne cene za vina berbe 2010. godine više od 13 do 80% u odnosu na trenutne cene za vina berbe 2008. godine, a sa kojom se aktuelna berba često upoređuje. Upravo zbog toga, iako posedi-vinogradi najavljuju spuštanje primarnih cena za vina berbe 2011. godine za u proseku od 20 do 30%, mišljenje brokera je da je minimalno neophodno spuštanje cena u rasponu od 47 do 52% kako bi vina bila vredna kupovine.

Navodi se i konkretan disparitet između primarne cene za vina berbe 2010. godine i trenutne cene na sekundarnom tržištu za vina berbe 2008. godine: La Mision O'Brion +80%; Muton Rotšild +63%; Kos d'Esturnel +69%; Ponte Kane +56%; Pišon Baron +61%; Pišon Komtes d'Laland +55%; Margo +66%; Latur +66%; O'Brion +64%; Lafit Rotšild +47%. Prosečna razlika u cenama za vina vinogorja Pomerol i Sent Emilion je veća i iznosi +70%.

Opšti zaključak brokera je da se na ovaj način stvara prostor za rast cena vina berbe 2008. godine.

Sotern: Bernar Magre (Bernard Magrez) kupio posed-vinograd Romer

LARVF, 06.04.2012.

Vlasnik preko 40 vinogradarskih poseda širom sveta Bernar Magre kupio je posed-vinograd druge klase Romer. Sa samo 3.5 hektara vinograda Romer je najmanji Veliki klasifikovani posed-vinograd. Posed od 1911. godine pripada porodici Farž. Dugo vremena bio je poveren vlasnicima poseda-vinograda Romer du Ajo, ali An Farž je pre desetak godina odlučila da ga obnovi i povрати staru slavu porodičnom imanju.

Bernar Magre, koji je vlasnik poseda Latrezot u vinogorju Barsak, odlučio je da listi svojih poseda doda još jedno ime. Vrednost akvizicije je milion evra, i uključuje vina berbe 2011. koja se nalaze u buradima.

Međutim, pored jasne namere da spisku klasifikovanih poseda koje vinski magnat već ima u svom vlasništvu (*Château La Tour Carnet, 4ème Grand Cru Classé du Haut-Médoc i Château Pape Clement, Cru Classé de Graves*) doda još jedno ime, postoji i mogućnost da se posed Latrezot integriše u posed Romer. Na taj način, površina vinograda Velikog poseda Romer bi se doslovno preko noći učtverostručila. To je očigledan primer jednog od najvećih apsurdna Imperijalne klasifikacije, ali i jasan pokazatelj da nije reč o prostoj klasifikaciji vinograda. Naime, ukoliko klasifikovani posed-vinograd kupi vinograd od poseda koji nije klasifikovan, predmetni vinograd po automatizmu dobija status klasifikovanog, dok u slučaju da klasifikovani posed proda deo vinograda neklasifikovanom posedu vinograd gubi status.

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

Napisao: Klod Pejroute, profesor i pisac

Preveo i prilagodio srpskom jeziku: Rastko Fajndović

Tajne proizvodnje: Strogost i strast

Skroman prinos za posledicu ima visoku koncentraciju šećera i zanosnih aroma, za koju je delimično odgovoran i botritis, sposoban da smanji potencijal berbe sa 40 hl/ha na samo 18 hl/ha. Štaviše, uticaj botritisa bi se mogao uzaludno potrošiti ukoliko je grožđe bezlično i lošeg kvaliteta usled primene intenzivnih proizvodnih tehnika. Mudrost i znanje vinogradara su doveli do upotrebe vinogradarskih tehnika za dobijanje malog prinosa visokog kvaliteta. Prosečna gustina zasada je od 6.500 do 7.500 čokota po hektaru. Organska đubriva se ograničeno koriste, samo kako bi se osigurao i očuvao prirodni balans zemljišta. Najbitnija vinogradarska tehnika je kratka rezidba vinove loze, kako bi se ispoštovalo iskonsko pravilo da se dobiju od jedne do tri čaše Soterna po čokotu vinove loze. Za Sovinjon se najčešće koristi klasična Gijova rezidba (*Guyot simple*) kojom se ostavlja 5 ili 6 okaca, dok se za Semijon i Muskadel najčešće koristi rezidba oblika palmete koja je tradicionalna u vinogorju Sotern. Naime, privezivanjem dva ili tri kraka čokota na istu žicu za špalir formira se oblik kupe. Svaki krak čokota nosi po kondir koji je strogo potkraćen na dva ili tri okca, kako bi se dobilo samo od 6 do 8 grozdova.

Vinarske tehnike, kao i vinogradarske, podrazumevaju stroge standarde i posvećenost. Od prijema berbe do razlivanja vina u boce, vinari Soterna svoj posao obavljaju sa jednakom strašću. To podrazumeva i donošenje teških odluka, pa čak i inovativno eksperimentisanje najnovijim enološkim otkrićima u okrilju preuzetih tradicionalnih tehnika. Osnovni princip koji se nalazi iza ove delikatne, visoko individualne nauke je - „*bolje sprečiti nego lečiti*“. Kod nekih poseda, vinifikacija se obavlja po delovima, a svaki deo rezultat je jednodnevne berbe. Na drugim mestima nastavlja se stara tradicija da se vrhunska šira sa alkoholnim potencijalom od 22 do 24 stepena odvaja u specijalne sudove, kao rezerva. Ostali posedi beru Sovinjon čim sazri, da bi očuvali prefinjenost aroma i nivo kiselina kako bi proizveli sveža i intenzivna vina, dok oni koji žele snažan Sotern, punog tela, čekaju da se postigne maksimalna količina plemenite plesni. Podrazumeva se da se vinifikacija vrši zasebno po sorti, a pre kupaziranja.

Mali broj poseda-vinograda praktikuje blago presovanje grozdova, kako bi postigli bolju obojenost i dodali kompleksnost vinu. Načelno ovaj metod se retko koristi zbog opasnosti od oksidacije. Direktno ili indirektno presovanje zahteva veliku obazrivost i pažljivo podešavanje, bez obzira da li je reč o tradicionalnoj vertikalnoj rešetkastoj presi, horizontalnoj rešetkastoj presi ili pneumatskoj presi. Prvo presovanje daje 3/4 šire (samotoka) odličnog organoleptičkog kvaliteta, ali najveća koncentracija šećera u širi dobija se posle drugog i trećeg presovanja. Pažljivo i lagano, poštujući grožđe, presovanjem se dobija sok koji je srce prefinjenosti vina, harmoničan i sa visokim sadržajem šećera. Fermentacija počinje tek posle laganog pretakanja šire, tokom noći.

U ovom trenutku počinje proces fermentacije dodavanjem prirodnih autohtonih kvasaca u male termo regulisane posude od nerđajućeg čelika ili hrastovu burad. Vino se brižno kontroliše u svim fazama procesa. Umešnost, iskustvo i tehnologija su ovde jako povezani.

Načelno, fermentacija traje od dve do četiri nedelje i predstavlja sledeću osetljivu i zahtevnu fazu proizvodnje vina Soterna. Teškoće u ovoj fazi su uzrokovane siromašnom koncentracijom šire, što je cena koja se plaća za sve prednosti plemenite plesni. Problemi su nedostatak azotnih jedinjenja, smanjenje populacije anaerobnih jednoćelijskih gljivica, koje čine kvasac, što je posledica pretakanja vina, kao i prisustvo botriticina (*botryticine*) koji je antibiotik. Fermentacija zahteva da se temperatura tokom procesa održava između 20 i 22 stepena Celzijusa. Teoretski, fermentacija se sama zaustavlja kada kvasac proizvede dovoljnu koncentraciju alkohola koja ga zaustavlja ili ubija. Surovi zakon

prirode! Idealno je dobiti vino sa 13.5 ili 14% dobijenog pravog alkohola, i 4 do 6% potencijalnog alkohola u vidu nefermentisanog šećera.

Odležavanje vina Velikih poseda-vinograda je izuzetno dugo: od 18 meseci do 2 godine u većini slučajeva, a ponekad čak do 3 godine. Vino zaista razvija svoj karakter u ovom periodu, odležavajući u malim posudama od nerđajućeg čelika ili u hrastovim buradima, koja su najčešće od potpuno novog cepanog hrasta. Razumljivo, svaki posed ima svoje osobene tehnike. Na primer, novi hrast može da se koristi za jednu trećinu berbe, dvogodišnja hrastova burad za drugu trećinu, a burad stara četiri godine za poslednju trećinu berbe. Željeni efekat je specifična interakcija koja se dešava između drveta i vina. Vino preuzima tanin iz hrasta, kao i čitav spektar aroma, od arome vanile do slatkog korena, preko arome karanfilića do arome karanfila. Brojne degustacije prethode konačnom kupažiranju vina i ponekad treba doneti tešku odluku da li neko vino ima dovoljno kvaliteta i potencijala da se etiketira kao „Veliki posed-vinograd klasifikovan 1855. godine“.

Proces odležavanja vina takođe podrazumeva uredno dolivanje otpražnjenih buradi, kako bi se vinom popunila praznina u buretu koja nastaje kontrakcijom ili isparavanjem vina. U otpražnjenim buradima površina vina dolazi u dodir sa vazduhom, što može dovesti do loše oksidacije dragocenog nektara. Takođe je veoma bitno i otakanje vina, pretakanjem iz jednog bureta u drugo. Bistrenje i, ponekad, pažljivo filtriranje su neophodni pre razlivanja u boce. Posetioci su uvek iznenađeni kada posmatraju kako se ovaj proces obavlja mirno i pažljivo, sa poštovanjem koje je neophodno tokom stvaranja umetničkog dela.

Nastavak u narednom broju...



le Haut-Médoc de Haut-Bages Libéral (l O'Medok d O'Baž Liberal)

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

Vlasnik: Kler Vilar-Lurton (*Mdm Villars-Lurton*)

Površina vinograda: 5 hektara

Zemljište: fini šljunak; dublji slojevi mešavina gline i šljunka

Prosečna starost vinove loze: 20 godina

Kupaža 2008: Kaberne Sovinjon 60%, Merlo 40%

Prinos 2008: 45 hektolitara po hektaru

Proizvedeno 2008: 21.600 flaša (1.800 sanduka)

L O'Medok d O'Baž Liberal dolazi sa nekoliko poteza vinograda koji se nalaze u vinogorju O'Medok.

Berba se obavlja u potpunosti ručno. Vinifikacija se odvija u vinariji poseda O Baž Liberal (*Château Haut-Bages Libéral, 5ème Grand Cru Classé, AOC Pauillac*), a postupkom rukovodi gospođa Kler Vilar-Lurton. Koriste se iste vinarske tehnike kao za proizvodnju druge etikete poseda O Baž Liberal, a cilj je proizvesti vino sa naglašenim voćnim aromama. Vinifikacija se odvija u posudama od nerđajućeg čelika, a maceracija je usmerena ka optimalnoj ekstrakciji voćnih aroma iz pokožice grožđa. Vino zatim odležava u hrastovim buradima u periodu od 6 meseci, kako ekstrakcija tanina ne bi bila prenaplašena. Pre razlivanja u boce vino se bistri, ali se ne filtrira.

Le Haut-Médoc de Haut-Bages Libéral, AOC Haut-Médoc 2008

Beleška sa interne degustacije enološkog tima poseda

Vino je sjajne rubin crvene boje. Na nosu se izdvajaju arome zrelog crvenog i crnog šumskog voća, sa naznakom crne čokolade i hrasta. Ukus je pun i zaokružen, sa prijatnim mekanim taninima.