

# NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 24, 23. April 2012. godine

Cena 3.000 RSD (za polufušu 0,375)

## LATUR NAPUŠTA PRIMARNO TRŽIŠTE

*Posed-vinograd Prve klase Šato Latur napušta primarno tržište sa vinom berbe 2012. godine. Naime, u pismu upućenom dugogodišnjim klijentima direktor poseda Latur, Frederik Engerer, obrazložio je neverovatnu odluku.*

**Šato Latur želi veću kontrolu na sekundarnom tržištu**

*Wine Spectator, 16.04.2012.*

Počevši sa vinom berbe 2012. godine, Šato Latur je najavio da će napustiti primarno tržište, odnosno da u toku sledeće En Primeur kampanje, na proleće 2013. godine, neće objaviti primarnu cenu kao ostali posedi-vinogradi Bordoa. Umesto toga, vino će biti pušteno u prodaju tek kada čelnici poseda odluče da je vino spremno za konzumaciju.

U trenutku kada globalno tržište očekuje primarne cene za vina berbe 2011. godine, ovaj potez izazvao je potpuni šok, pre svega kod vlasnika Velikih klasifikovanih poseda-vinograda u Bordou. Novost se raširila veoma brzo, pošto je direktor poseda Latur, Frederik Engerer, poslao klijentima obaveštenje o promeni tradicionalnog načina prodaje, što je u skladu sa francuskim zakonom po kome ukoliko jedna strana želi da promeni uslove poslovne saradnje mora uputiti pismeno obaveštenje najmanje godinu dana unapred.

Engerer je u pismu objasnio da je cilj promene zapravo neposredna kontrola nad komercijalnim životom vina, jer se sve češće susreće sa zahtevom kupaca koji žele da kupe starije berbe direktno iz vinskog podruma poseda. Posed će biti u poziciji da kontroliše ko prodaje vino i po kojoj ceni, za razliku od aktuelnog sistema u kome posed nema gotovo nikakav uvid ko i na kakav način nudi vina na tržištu.

*„Ovo je potez o kome sam razmišljao već neko vreme“* navodi Engerer *„Načelno veoma sam zabrinut zbog činjenice da se vina poseda Latur piju dok su veoma mlada. Smatram da je naša dužnost, naročito za izrazito dugovečna vina, kakva su vina poseda Latur, da se pozabavimo ovim pitanjem. Komercijalna pravila koja ćemo uvesti od sledeće godine će upravo pomoći kupcima koji žele da kupe vina tek kada su ušla u tzv. prozor zrelosti. Pored toga bićemo sigurni da su vina do trenutka ulaska u prozor zrelosti odležavala u savršenim uslovima kakve pruža naš vinski podrum.“*

Direktna prodaja vina kupcima će svaku priču o poreklu proizvoda učiniti bezpredmentom.

*„Morali smo da napravimo iskorak po ovom pitanju“* nastavlja Engerer *„U prvih 10 do 15 godina života vino previše putuje kroz distributivni sistem na sekundarnom tržištu. Ukoliko kupite i otvorite vino poseda Latur berbe 1995. godine i time preuzmete rizik na sebe, a vino ne pokaže sve svoje kvalitete zbog načina kako je čuvano u međuvremenu, na kraju ćete ipak okriviti nas. Naš ugled je u pitanju. Šta bismo mi mogli da uradimo po pitanju kvaliteta vina pre isporuke? Pa mogli bi da ga čuvamo duže kod nas. Pitanje o poreklu vina, a koje je nametnulo azijsko tržište, samo je ubrzalo donošenje ove odluke.“*

Engerer je naglasio da će vina i dalje biti dostupna na bordoškom tržištu vina, samo da će nova dinamika isporuke biti u proseku: 7 godina od godine berbe za drugo vino poseda Les Forts de Latour, odnosno 10 do 12 za prvu etiketu Château Latour, iako će to uvek zavisiti od konkretne godine berbe. Treća etiketa poseda Pauillac de Latour će se pojaviti na sekundarnom tržištu kao i do sada, dve godine posle berbe.

Glasine o izlasku poseda Latur sa primarnog tržišta kolale su Bordoom već neko vreme. Aktuelna uprava

je postepeno smanjivala broj negosiana kojima su prodavali vino, da bi tokom prethodne dve berbe negosianima koji su ostali na spisku klijenata rapidno smanjivala alokacije. Ali u trenutku kada su se glasine obistinile razmišlja se o posledicama koje ova odluka može da ostavi na tradicionalni sistem trgovine. Reč je o istorijskom potezu, koji je dodatno naglašen činjenicom da se radi o jednom od pet poseda-vinograda Prve klase. Postavlja se pitanje - da li je reč o „početku kraja“ primarnog tržišta?

„Sistem primarne prodaje ima duboke korene u kulturi Bordo“ navodi Žan-Šarl Kaze, vlasnik poseda Linč Baž u Poijaku „Odluka poseda Latur da prestane da prodaje vina na primarnom tržištu naglašava postepeno, ali potpuno pomeranje težišta sa negosiana na same posede koje je počelo još sedamdesetih godina prošlog veka, a koje se ubrzalo tokom devedesetih i nastavilo u prvoj deceniji 21. veka. Ali da li će ovaj potez slediti drugi posedi? Zbog očiglednih finansijskih prednosti koje ovaj sistem pruža, čini mi se da se na njega mogu odlučiti samo najbogatiji posedi, odnosno za većinu poseda ovaj potez je potpuno van domašaja. Morate da imate izuzetno duboke džepove i da budete potpuno sigurni u svoju finansijsku budućnost da bi ste bili u stanju da se odlučite na ovakav potez.“

Iako je sistem primarne trgovine bio izložen napadima i ranije, Kaze navodi da su u ovom trenutku ipak okolnosti drugačije, jer je presudan korak učinjen od strane samog proizvođača, dok je ranije bilo reči samo o zahtevima za promenom, koji su bili upućeni od strane novinara ili konzumenata.

Ipak, većina vlasnika Velikih poseda vinograda nema finansijsku snagu kakvu ima vlasnik poseda Latur Fransoa Pino, koji je jedan od najbogatijih ljudi na svetu. Dakle, većini poseda je i dalje potreban sistem distribucije, marketinga i finansija, kakav im pruža primarno tržište na kome su glavni akteri trgovci vinom - negosiani. Pored toga, velika većina učesnika na tržištu smatra da sistem funkcioniše odlično.

„Zašto bih napustio primarno tržište?“ pita se Žan-Gijom Prat, direktor Velikog klasifikovanog poseda-vinograda druge klase Kos d'Esturnel „To je zaista izvanredan sistem. Ne košta nas apsolutno ništa. Trgovci vinom zadovoljni su malim maržama, a zahvaljujući njima mi prodamo vina za svega 30 minuta od trenutka kada se nađu na primarnom tržištu. Pored toga, negosiani vode računa da se vina na adekvatan način distribuiraju na globalnom tržištu.“

Upravnik jednog od poseda Prve klase naveo je da im je svojim potezom posed Latur zapravo učinio ogromnu uslugu - „Ono što je nekada bila trka pet vrhunskih konja, sada je trka u kojoj učestvuju četiri konja“. Na taj način posredno je želeo da naglasi da posedi O'Brion, Lafit Rotšild, Muton Rotšild i Margo sasvim sigurno neće slediti primer Latura.

## **Bordo 2011: Kos d'Esturnel spustio primarnu cenu vina za 45%**

*Decanter, 18.04.2012.*

Primarna cena za vino poseda Kos d'Esturnel berbe 2011. godine iznosi 108 €, što je niža cena za čak 45% u odnosu na primarnu cenu za vino berbe 2010. godine. Ipak, primarna cena za vino berbe 2008. godine, sa kojom se upoređuje opšti kvalitet, bila je 65 € po boci, što predstavlja rast od 66%.

Pored vina poseda Kos d'Esturnel na primarnom tržištu se našlo i vino poseda Lafit Rotšild i to po ceni od 450 € po boci. U odnosu na primarnu cenu za vino berbe 2010. godine, cena je niža za samo 25%, što je za mnoge trgovce vinom neprijatno iznenađenje, koji podsećaju da je primarna cena za vino berbe 2008. godine poseda Lafit Rotšild bila danas neverovatnih 130 € po boci. Dakle, rast primarne cene za vina istog poseda, a berbe sličnog kvaliteta je 246%.

Trgovci pozdravljaju hrabar potez Lafita, da izađe na tržište sa navedenom cenom, ali istovremeno upozoravaju ostale posede da ne bi trebali da slede ovaj primer, ukoliko žele da im se vina prodaju.

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

Napisao: Klod Pejrote, profesor i pisac

Preveo i prilagodio srpskom jeziku: Rastko Fajndović

### Poreklo Soterna: Istorija ili legenda?

Kada su se našli u vinskom podrumu Velikog poseda-vinograda, udišući opojne arome, koračajući od reda do reda besprekorno složenih hrastovih buradi, koliko je oduševljenih posetilaca postavilo rukovodiocu vinskog podruma isto pitanje: „Gospodine, od kada pravite ovakva vina?“

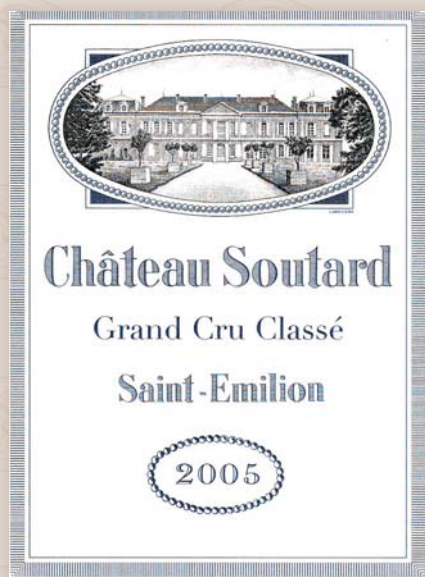
Rukovodilac vinskog podruma će se osmehnuti i, naizgled zbunjeno, reći da niko pouzdano ne zna, ali će uvek popustiti i ispričati dve popularne priče, obe pomalo mitske. Prva priča je iz 1836. godine. Bordoški trgovac vinom Foke, poreklom Namac, izgleda da je čekao da se završi dugi jesenji kišni period kako bi započeo berbu na njegovom posedu Šato La Tur Blanš koji se nalazi u opštini Bom. Kada se sunce pojavilo, grozdovi su se osušili i pojavila se plemenita plesan. Prelepo slatko vino je postiglo izuzetan uspeh. Sreća, i verovatno maglovita sećanja o tehnikama kasnih berbi na obalama Rajne bili su odlučujući faktori. Druga priča se takođe zasniva na sreći i slučajnosti. Godine 1847. Markiz od Lur Salusa, u čijem je vlasništvu bio posed Šato d'Ikem, kasnio je vraćajući se sa puta iz Rusije. Pošto je ostavio izričita uputstva da berba ne počne dok se on ne vrati, nije bilo iznenađujuće što se plemenita plesan raširila po vinogradu pre nego što je berba konačno počela. Vino dobijeno iz ove izvanredne berbe naišlo je na odličan prijem i bilo je izuzetno cenjeno.

Istoričari pružaju mnogo složenija objašnjenja, iako ni oni ne pokušavaju da ospore prethodne dve anegdote. Načelno, oni se slažu da su od kraja 16. veka holandski trgovci, koji su u to vreme dominirali pomorskom trgovinom, izuzetno cenili bela vina. Suva vina najnižeg kvaliteta koja su se koristila kao osnova za dobijanje brendija i drugih vina sa većim sadržajem šećera, bestidno su se „dorađivala“. Holanđani su dodavali šećer, alkohol, sirupe i marinirano bilje kako bi zadovoljili ukus njihovih skandinavskih klijenata, koji su više voleli slatka pića. U 17. veku Holanđani su bili vrlo prisutni u Bordou i okolnim vinogradima. Bilo je veoma očigledno da su oni uticali na vinogradare područja Barsak da spravljaju bela slatka vina sa preostalim šećerom (šećer koji i posle završene alkoholne fermentacije ostaje u vinu), ali tada se još uvek nije znalo za fenomen plemenite plesni. Ova oblast, koja približno odgovara današnjem području vinogorja Sotern i Barsak, postala je veoma poznata. Već 1613. godine, velikaši iz Barsaka sastavili su tekst „uzansi i povlastica“ koje se odnose na ovo vinogorje. 1647. godine Žurada Bordoja (gradsko veće staraca) i holandski trgovci izradili su cenovnik vina na osnovu kojeg se vina iz današnjeg vinogorja Sotern stavljaju u drugu klasu, u rasponu od 84 do 105 livri iz Tura (današnjih 13 do 16 eura), odmah posle crvenih vina iz aluvijalne ravnice, koja su se prodavala po ceni od 95 do 105 livri. Zanimljivo je da se u tekstu napisanom 1666. godine veoma precizno navode detalji tehnika kasne berbe koje su se koristile u vinogorjima Beržerak i Sotern. Ali postavlja se pitanje da li je grožđe bilo zaraženo plemenitom plesni?

Krajem 17. veka oko dve trećine današnjih Velikih poseda-vinograda Soterna su bili ili u potpunosti formirani ili su bili u procesu stvaranja svojih vinograda. Lokalno plemstvo je ulagalo enormne sume u ove velike posede. Trend se nastavio i tokom 18. veka, ali i pored investicija oko 1740. godine vino iz vinogorja Sotern vredelo je manje od 1/4 vrednosti vina iz vinogorja Grav i Medok. U svakom slučaju, slatka vina Barsaka i Soterna su nesumnjivo bila više kvalitativne kategorije u odnosu na vina iz vinogorja Antr du Mer, koja su holanđani kupovali upola cene. Iako se glavno vinogradarsko područje, početkom 18. veka, prostiralo uporedo sa tokom reke Garone, od 1770. do 1810. godine ono se proširilo dalje od obala reke i obuhvatilo šljunkovite brežuljke Boma i Soterna. Uloga porodice Sovaž d'Ikem, koja je kasnije nazvana Lur Salus, u čijem su vlasništvu bili posedi-vinogradi Šato d'Ikem, Sen Krik, Filo i Kute, bila je izuzetno uticajna u smislu izbora pozicija vinograda, uvođenja najboljih belih sorti vinove loze i usavršavanja tehnika izbora samo najprezrelijih grozdova zahvaćenih plemenitom plesni.

Godine 1787. Tomas Džeferson, budući predsjednik SAD, bio je očaran kvalitetom vina regije tokom posete Bordou. Na povratku u Ameriku, on je naručio preko konzula SAD u Bordou 85 sanduka od 12 flaša, uključujući i vina Soterna koja treba „*da se nabave od Grofa Lur Salusa*“. Džeferson je uključio slatka vina Barsaka, Prenjaka i Soterna u svoju ličnu klasifikaciju vrhunskih evropskih vina. Već 1741. godine upravnik Gijane opisao je način na koji se bralo grožđe za dobijanje ovih vina, navodeći da su vlasnici čekali „*dok grožđe ne bude u potpunosti trulo*“ i dodao da se berba „*odvijala u nekoliko navrata kako bi se dobilo slađe vino*“. Ovim se potvrđuje, veoma rano, da je bila poznata plemenita plesan, kao i upotreba tehnike probirne berbe.

*Kraj u narednom broju...*



### Šato Sutar (*Château Soutard*)

**Klasifikacija:** Veliki posed-vinograd po klasifikaciji iz 2006. god.  
**Lokacija vinograda:** Sent Emilion Grand Kru  
**Vlasnik:** La Mondiale  
**Površina poseda:** 27 hektara, vinograd 22 hektara  
**Zemljište:** 16 ha glina na krečnjačkoj zaravni, 4 ha pesak i glina, 2 ha glina  
**Prosečna starost vinove loze:** 35 godina  
**Sorte u vinogradu:** 70% Merlo, 30% Kaberne Fran  
**Kupaža berbe 2005:** 70% Merlo, 30% Kaberne Fran  
**Gustina zasada:** 6.500 čokota po hektaru  
**Prinos 2005:** 40 hektolitara po hektaru  
**Proizvodnja 2005:** 7.500 sanduka  
**Drugo vino:** Les Jardins de Soutard

Posed Sutar se prvi put pominje 1513. godine. U 18. veku Žan Kombre d'Fori gradi dvorac i pravi detaljne nacрте pomoćnih zgrada, bašte i vinograda. Vlasnik u 19. veku je Žan Lavo, predani vinogradar, koji posed ostavlja svojoj ćerki Žani du Fusat, a zatim kroz miraz 1919. godine posed prelazi u ruke porodici de Linjeris. 2006. godine osiguravajuća grupa La Mondiale postaje vlasnik.

Vinogradu se posvećuje izuzetna pažnja kroz detaljnu obradu samog zemljišta, kao i kroz intenzivne zelene operacije (očenjavanje aktiviranih okaca, lačenje, pinsiranje i zalamanje osnovnih lastara i zaperaka, proređivanje cvasti i grozdova i defolijacija). Berba se obavlja u potpunosti ručno, a grožđe se do vinarije prenosi u košaricama u koje staje do 10 kg kako bi se izbeglo oštećenje ploda. Vinifikacija se odvija u termo kontrolisanim betonskim sudovima. Malolaktična fermentacija se vrši u novim buradima od francuskog hrasta. Za odležavanje se takođe koristi burad od francuskog hrasta i to od 7 različitih proizvođača. Za berbu 2005. godine upotrebljeno je 60% novih buradi, a 40% starih 1 godinu. Konačno kupažiranje se obavlja po odležavanju.

**Wine Spectator, 30 jun 2008, Džejms Sakling**

**Château Soutard, Saint Emilion Grand Cru 2005, ocena 88/100**

Arome šljiva i začina, prožimaju se kroz vino punog tela, sa naznakom zelenog čaja i voća. Tanini veoma prisutni, kao da se mogu žvakati. Potrebno mu je još vremena. Najbolje posle 2011. godine.

**Château Soutard, Saint Emilion Grand Cru 2005**

**Beleška sa interne degustacije enološkog tima poseda**

Intenzivne rubin crvene boje. Na nosu snažne i kompleksne arome lešnika, slatkog korena i karamele, sa naznakom začina. Na nepcima veoma precizne arome mentola, nane i slatkog korena, a zatim dominira aroma zrelih kupina. Ukus snažan i harmoničan. Vino ima odličnu strukturu, te može dugo odležavati.