

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 25, 30. April 2012. godine

Cena 7.125 RSD (za poluflašu 0,375)

OD 2013. PRVI MAJ SE OBELEŽAVA RADNO

Posle višenedeljnih protesta Vlada je popustila pred osnovanim zahtevima zaposlenih. Naime, u skladu sa nazivom „Praznik Rada“ više desetina hiljada ljudi je insistiralo da od naredne godine praznik obeležavaju radno.

Intervju sa Džejsms Saklingom: Bordo 2011

Liv-Ex, 25.04.2012.

Nedavno ste se vratili iz Bordoa, gde ste probali vina berbe 2011. godine. Koji je Vaš opšti utisak?

Kvalitet vina berbe 2011. godine kreće se od vrlo dobrog ka odličnom. Najbolji posedi-vinogradi, pre svega zahvaljujući svojoj vinogradarskoj i vinarскоj ekspertizi, mogu da naprave izvanredna vina čak i godinama punim izazova. Pre svega godina 2011. bila je teška tokom vegetativnog ciklusa: proleće je bilo izrazito suvo i toplo, dok je leto bilo hladnije od proseka i sa manjim brojem sunčanih sati, da bi ste na posletku imali tzv. Indijansko leto. Početkom Septembra, neka vinogorja su bila teško pogođena olujom, da bi se potom pojavila i siva plesan. Ali, vinogradari Bordoa su najbolji na svetu i znaju kako da donose teške odluke. Rezultat je da su uglavnom vrhunski posedi-vinogradi, ali doduše i neki manji posedi, uspeli da proizvedu vrlo dobra vina.

Koje su karakteristike berbe 2011. godine?

Deni Durantu, vlasnik poseda l'Egliz Kline (*l'Eglise Clinet, Pomerol*), je to najbolje objasnio. Ukoliko sagledate analitički, u vinima se nalazi približno isti ukupan sadržaj tanina i kiselina kao i kod vina berbe 2011. godine, ali sa jednim procentom alkohola manje. Dakle, rezultat su tanana, duga vina, kojima nedostaje puno telo i raskošne arome. Mislim da se vina mogu opisati kao „premršave manekenke“.

Šta su dobre strane berbe 2011. godine?

Berba nas vraća ka klasičnom stilu bordoških vina, koja poseduju blago oštar i relativno tvrd ukus zahvaljujući visokom sadržaju tanina u odnosu na telo vina, ali sa lepim mirisom.

Probam primarne uzorke vina još od berbe 1982. godine i nedavno sam pokušao da se podsetim sa kojom berbom imaju sličnosti vina 2011. godine. Verujem da je reč o vinima berbe 1986. godine, sa kojima imaju sličnu strukturu tanina, iako u berbi 2011. godine nema vrhunskih izuzetaka, kakve smo videli u nekim vinima berbe 1986. godine kao što su na primer Mutton Rotšild ili Leovil Las Kaz. Ili čak podsećaju na vina berbe 1975. godine, ali sa modernim ukusom i zrelijim taninima. Kvalitativno, mislim da su vina berbe 2011. godine na istom nivou kao i vina berbe 2004. ili 2001. godine (za koja mislim da su izrazito potcenjena). Po pitanju stila, liče na vina iz berbi 1986. ili 1975. godine.

Svakako mislim da su vina boljeg kvaliteta od vina iz berbe 1996. godine, koja su po mom mišljenju precenjena, izuzimajući najbolje posede-vinograde Medoka. Čini mi se da su vina i boljeg kvaliteta od vina iz berbe 2008. godine, koja imaju relativno visok ukupan sadržaj kiselina, koji mi ne prija.

Koja vinogorja i vina su pružila najviše?

Oni proizvođači koji su radili na berbi najboljih i najzrelijih grozdova, a potom nisu radili na njima

previše, dakle sa kratkom maceracijom i nižom ekstrakcijom tanina su se istakli kvalitetom. Pored toga, vinogradi čije zemljište sadrži glinu i krečnjak bili su u prednosti, jer su bolje akumulirali vlagu što je bilo važno tokom sušnog perioda. Takođe, sviđaju mi se vina sa višim udelom Kaberne Frana u kupaži, kao što su Viu Šato Sertan, Ozon, Fižak i Ševal Blan. Uopšteno uzev, mislim da su klimatski uslovi više odgovarali posedima na desnoj obali Žironde, dakle u Sent Emilionu i Pomerolu.

Na levoj obali Žironde u Medoku, Latur je bio fantastičan, svakako jedno od najboljih vina berbe 2011. godine zajedno sa vinima poseda Palmer i Muton. Pored navedenih, vino koje bi ljubitelji stvarno trebali da uzmu u obzir je vino poseda Pišon Laland, koje me podsetilo na njihova odlična vina nastala tokom osamdesetih godina prošlog veka, kao što su vina iz berbi 1983. ili 1986. godine. Od kada je Pišon Laland kupila kuća šampanjca Luj Roderer, vina postižu odlične rezultate. Izbacili su ili smanjili udeo Pti Verdoau kupaži, što je doprinelo poboljšanju opšteg kvaliteta vina.

I nemojte zaboraviti bela vina. Ona su fenomenalna i kvalitetom se sigurno nalaze u nizu izvanrednih berbi kao što su bile 2007., 2004., 1997., i 1995. - koje se izdvajaju po vinima raskošnih, bogatih aroma, ali i odlične, osvežavajuće kiseline. Takođe, izuzetna su i vina vinogorja Sotern.

Koja vinogorja i vina su najviše podbacila?

Vina vinogorja Sent Estef su podbacila, jer su mnogi vinogradari bili prinuđeni da zbog nailazeće oluje obave berbu pre nego što je grožđe postiglo savršenu zrelost. Vina su tanka i plitka. Pored toga, u vinogorju Margo sam naišao na mnoga tanka i kratka vina, iako je vino poseda Rozan Segla bilo dobro, dok je vino poseda Palmer bilo izvanredno - sasvim sigurno reč je o jednom od najboljih vina berbe.

Kakvo je raspoloženje u Bordou, naročito kada je reč o cenovnoj politici?

Apsolutno svi od vinskih trgovaca, preko vinskih brokera, pa sve do samih proizvođača su se složili da se cene moraju spustiti na nivo koji će podstaći ljude širom sveta da kupe vina berbe 2011. godine. Ali, ja se u ovom poslu nalazim već 30 godina i slušam apsolutno istu priču svih 30 godina. Jedini put su cene spuštene na adekvatan način za vina berbe 2008. godine, jer su svi mislili da je ekonomski Armagedon ispred nas, pa nisu imali drugog izbora nego da spuste cene. Sada sam pomalo zabrinut. Znam da najbolji proizvođači imaju dobre namere, ali nažalost najbolje namere ne postanu realnost svaki put.

Vina se moraju pojaviti sa primarnom cenom koja je ispod najniže cene vina istog poseda-vinograda na sekundarnom tržištu. Za najbolje posede biće veoma teško da postignu ovaj cilj. Vina poseda Prve klase moraju imati primarnu cenu nižu od 300 € po flaši, dok cena određenih poseda Druge klase ne bi trebala da prelazi 80 €. Veoma težak zadatak za određene proizvođače. Ali, ja se nadam da će uspeti - zaradili su izuzetno puno novca sa vinima iz prethodne dve berbe i sada je trenutak kada moraju da obezbede pravi cenovni stimulanis za istinske ljubitelje bordoških vina širom sveta. Berba 2011. je upravo to - idealna za istinske ljubitelje bordoških vina, jer mislim da u investicionom smislu nema nikakav potencijal.

Na šta obraćate pažnju kada probate vina iz buradi (primarne uzorke)? Da li je reč o teškom zadatku?

Najbitnije je zapamtiti da miris vina u ovoj fazi uopšte nije važan. To sam naučio od Daniela Lotona, jednog od najboljih vinskih trgovaca Bordoa. Najbitnija je struktura vina - kvalitet tanina i u kakvom su odnosu sa kiselinom i alkoholom u vinu. Vina sa dugačkim, harmoničnim završetkom su zaista velika vina. Nije sve u snazi.

Potrebno je mnogo iskustva da bi neko bio u stanju da na odgovarajući način proba primarne uzorke vina. Postoji hijerarhija vina u Bordou koja vam može pomoći u pretpostavljanju šta bi određena vina trebala da pruže. Ali da bi ste zaista razumeli evolutivni put vina, potrebno vam je 10 dobrih godina

probanja. U Bordou se svake godine tokom primarne degustacije okupi oko 4.000 osoba da bi probali vina, ali zaista nisam siguran koliko njih je u stanju ili uopšte zna da proba vina na odgovarajući način. Probanje nije lako kao što izgleda i reč je o veoma teškom poslu.

Uvek postoji izvestan stepen sumnje kada je reč o validnosti uzoraka, odnosno da li uzorci zaista mogu da predstavljaju konačan izgled vina. Koje je Vaše mišljenje?

Po mom iskustvu, načelno, ljudi koji spremaju uzorke se ne igraju sa njima. Ukoliko bi se igrali, to bi bilo više nego očigledno pošto se vina nađu u bocama. Od presudnog značaja je svakako kvalitet uzorka: koliko je svež, temperatura, kao i koliko su sumpora koristili za stabilizaciju. Svi navedeni faktori mogu uticati na vašu percepciju kvaliteta. Topliji uzorak će delovati mekše i zaokružnije, dok će sa druge strane alkohol biti primetniji u vinu. Takođe, morate uzeti u obzir i vazdušni pritisak u danu u kojem probate. Vina imaju tendenciju da budu pristupačnija po danu sa visokim vazdušnim pritiskom, u odnosu na dane sa nižim vazdušnim pritiskom.

Pored toga, više volim kada su primarni uzorci hladni, odnosno kada je temperatura uzorka prilikom probanja oko 14°C. Takođe, važno je da su uzorci sveži, odnosno da su neposredno pre degustacije uzeti iz bureta. Nekoliko puta sam tokom ovogodišnje primarne degustacije tražio od vinara da mi obezbedi da probam vina direktno iz hrastovih buradi, kao i da odvojeno probam vina koja će ući u kupažu.

Probanje primarnih uzoraka bih uporedio sa fotografisanjem. Na gotovo istovetan način kao kada želite da napravite dobru fotografiju, probanje vina mora biti odlično osmišljeno.

Druga stvar o kojoj raspravljaju profesionalni krugovi je vreme probanja primarnih uzoraka. Po priči Vi uvek težite da probate i izvestite javnost o rezultatima pre drugih. Kako komentarišete te priče?

Uopšte mi nije jasno o čemu se radi. Već 30 godina profesionalno probam primarne uzorke u isto doba godine, dakle u Martu, i mislim da ukoliko neko drugi želi da proba uzorke u istom periodu to može da uradi. Nedelja ili dve zaista nemaju nikakav uticaj na kvalitet vina, a vlasnici poseda-vinograda nemaju problem sa periodom u kome dolazim, tako da ne vidim nijedan razlog zbog koga bi trebao nešto da promenim. Na zvaničnoj primarnoj degustaciji ima previše ljudi i to zaista nije odgovarajući način, na koji bi se vina trebala probati. Volim da probam vina u miru i provedem dosta vremena sa ljudima. Potrebno mi je najmanje dve nedelje da prođem na odgovarajući način kroz sva vina. Veliki broj ljudi proba oko 200 uzoraka u toku četiri dana. Mislim da je nemoguće na taj način oceniti kvalitet vina.

U kom vinogorju najviše volite da probate vina?

Volim da odlazim u Pomerol. Podseća me na Burgundiju, ali u Pomerolu proizvođači posvećuju više pažnje svakom detalju. Mislim da su vina Pomerola fascinantna. Možeš da stojiš u vinogradu Viu Šato Sertana i da posmatraš vinograde Petrusa i Konsejanta koji se bukvalno dodiruju, ali vino svakog od navedenih poseda im karakterističan i prepoznatljiv stil.

Mnogi mogu pomisliti da posle 30 godina probanja vina i posećivanja istih poseda sve to može dosaditi, ali čim dođem u Bordo i počnem da probam vina kroz razgovor sa predstavnicima poseda shvatim zbog čega volim svoj posao.

Da li Vas frustrira činjenica da svetski mediji pridaju daleko veći značaj vrhunskim vinima Bordoa u odnosu na npr. najbolja vina iz Italije?

Morate uzeti u obzir da su Italijani počeli sa proizvodnjom vrhunskih vina tek sredinom 20. veka, dok proizvodnja vrhunskih vina u Bordou traje već nekoliko stotina godina.

Latur napušta primarno tržište - ali, ko je na dobitku?

Liv-Ex, 24.04.2012.

U pismu upućenom 12. Aprila negosianima - trgovcima vinom, Frederik Engerer, koji rukovodi posedom Latur u ime i za račun Fransoa Pinoa, objasnio je da će vino berbe 2011. godine biti poslednja berba za drugo i prvo vino poseda koja će proći kroz primarno tržište. U budućnosti vina će biti puštana u promet tek kada enološki tim poseda proceni da je vino spremno za konzumaciju: 7 godina po berbi za drugu etiketu poseda Les Forts de Latour i 10 do 12 godina za prvo vino poseda Latur. Ovaj potez predstavlja krajnje razmimoilaženje sa tradicionalnim načinom poslovanja na tržištu finih vina.

Posed je na ovoj inicijativi, očigledno, neko vreme već radio, time što je u poslednjoj deceniji sukcesivno spuštao alokacije negosianima. Prvi navedeni razlog za ovakvo postupanje je sve manje interesovanje kupaca da kupuju vina na primarnom tržištu. Drugi razlog je da će posed ukoliko uspostavi potpunu kontrolu tokom odležavanja vina, apsolutno moći da garantuje za poreklo i kvalitet vina.

Ono što posed nije naveo kao razlog, a što deluje potpuno logično, je da će ovaj potez omogućiti posedu Latur da za svoj račun zadrži razliku između primarne cene i cene zrelog vina na sekundarnom tržištu, umesto kao do sada da se navedena razlika u ceni podeli sa negosianima i krajnjim kupcima. Potez će posedu omogućiti i veću kontrolu cenovne politike, distributivnog lanca i na posletku dobiće potpuni uvid u to ko zaista kupuje vina poseda Latur.

Ipak, potpuni izlazak sa primarnog tržišta je strategijski potez visokog rizika koji za posledicu može da ima brojne neželjene efekte. Ne samo zbog toga što je posed Latur, do sada, bio jedan od onih koji su i imali najveće koristi od primarnog tržišta, čije su primarne cene u nekoliko prethodnih berbi redovno prelazile vrednost od 500 € po boci. Potez ujedno predstavlja korak unazad u odnosu na pozitivan trend koji je primarni sistem postigao u prethodnih par godina: povećana transparentnost i otvorenost tržišta. Pozitivan trend koji je povećao poverenje u primarno tržište za dobrobit svih poseda Bordoa.

Šta nama znači primarno tržište?

Kao što smo i naveli ranije primarno tržište u sebi sadrži brojne nedostatke. Uprkos nedostacima sistem primarne trgovine finim vinima je neprikosnoven na globalnom tržištu, kao izvanredno sredstvo za marketing i distribuciju. Svake godine, tokom četiri meseca, nova berba u Bordou, zaokuplja pažnju trgovaca vinom, novinara i kupaca širom sveta. Nijedan drugi vinski region nema kapacitet da generiše toliko veliki broj e-mejlava, tvitova i članaka u novinama - i to po relativno maloj ceni za same posede. Ne obraćajući previše pažnje na zamršeni svet marketinga, prodaje i distribucije, koji je poveren na upravljanje kurtijeima i negosianima, posed Latur je sebi omogućio da se u potpunosti posveti onome što i radi najbolje - da proizvodi izvanredna vina. Baš kao što je u intervjuu datom Vajn Spektejtoru, naveo Žan-Gijom Prat direktor poseda Kos d'Esturnel: „Zašto bih napustio primarno tržište? 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.“

Postavlja se osnovno pitanje - da li je ijedan posed-vinograd Bordoa, pa čak i posed Latur, dovoljno veliki da u potpunosti samostalno zaobiđe primarno tržište. Lišen kiseonika, uzbuđenja i takmičarskog duha koji sa sobom nosi primarno tržište, postoji velika i realna opasnost da će predmetni posed postati samo skupoceni kuriozitet, bez obzira koliko je vino dobro.

Strategija poseda Latur sasvim sigurno je inspirisana iskustvom vlasnika Pinoa, koje ima sa luksuznim brendovima u njegovom vlasništvu. Pino je vlasnik Gučija (*Gucci*), pored drugih stvari. Očigledno je da je vino poseda Latur luksuz, ali u poslovnom smislu njegova sličnost sa Gučijem se upravo tu i završava.

Luksuzni brendovi zadovoljavaju trenutnu potrebu kupaca za luksuzom i prestižom; vrhunska vina Bordo generišu snagu ne samo iz zadovoljstva koje pružaju kupcima dok ih ispijaju, već i zbog poverenja koje je posledica različitih aktivnosti na sekundarnom tržištu. Kupci su potpuno sigurni da će sa vremenom, vina koja su kupili dobiti na vrednosti.

Iz tržišne perspektive, čak i ljudi koji rukovode Gučijem, bez sumnje, osećaju strahopoštovanje prema poslovnim rezultatima poseda Latur. Guči održava brend zahvaljujući ogromnim ulaganjima u marketing i oglašavanje, što uključuje i prodavnice na elitnim i prestižnim lokacijama širom sveta. Troškovi poseda Latur za marketing i distribuciju su gotovo ravni nuli, ako je to uopšte moguće u poslu. Bruto marža za vina poseda Latur prelazi 95% (pod pretpostavkom da je najviša moguća cena za vino poseda ne prelazi 15-20€ po flaši). Po novom poslovnom modelu, posed Latur će zadržati u svom posedu, u najmanju ruku, vina iz poslednjih deset berbi na zalihama. To će podrazumevati ogromnu investiciju u skladištenje, osiguranje i marketing. Potez sa sobom nosi i veoma izvesnu mogućnost novih troškova i dodatnog rizika, koji se kroz tradicionalan sistem primarnog tržišta deli na nekoliko hiljada posrednika i krajnjih kupaca. Povrh svega, korist od „upoznavanja“ krajnjih kupaca je krajnje neizvesna u svetu finih vina. Mnogi od onih koji će uživati u ispijanju vina berbe 2010. se verovatno još uvek nisu ni rodili.

Ostala fina vina koja se puštaju u promet u trenutku zrelosti - Šampanjci, Riohe, Porto i sl. - najčešće imaju veliku količinu vina niže cenovne kategorije sa čijom prodajom održavaju kontinuitet poslovanja. Na kraju, poslovni prihod Latura će sasvim sigurno biti daleko manji nego što je danas, pa čak i ukoliko se zrela vina budu prodavala po daleko višoj ceni. Imajući sve ovo u vidu, postoji izvesna šansa da nova poslovna strategija poseda Latur doživi neuspeh.

Trgovci vinom, kao i svi drugi posrednici na slobodnom tržištu, teže ka proizvodima od kojih ostvaruju najveću dobit. Reč je o racionalnom sagledavanju posla. Radni dan traje određeni broj sati tokom kojih trgovci pokušavaju da ohrabre potrošače da obave kupovinu. Ukoliko trgovac na raspolaganju ima 50 sanduka vina poseda Lafit ili samo 6 flaša vina poseda Latur izbor je jednostavan. Stručnjaci smatraju da je poslovni pristup poseda Lafit Rotšild koji daje veliku slobodu učesnicima u distribuciji zapravo jedan od odlučujućih faktora uspeha na tržištu Kine. Kada se novi poslovni sistem poseda Latur bude primenio u praksi sa mnogo više problema će se suočiti i distributeri i krajnji potrošači.

Spoznaja da se decenijska zaliha vina nalazi u podrumu poseda Latur neće izazvati poverenje učesnika na tržištu. Naprotiv, oni će biti zabrinuti zbog ogromnih zaliha odležalih vina koje se mogu pojaviti i poremetiti tržište. Pored toga, neće znati koja je tačno uloga poseda Latur - da li je on takmac na tržištu ili njihov partner, a svakako će biti sumnjičavi i prema činjenici da cenovna politika neće biti definisana mehanizmom ponude i tražnje na tržištu, već veštački krojena politika samog poseda.

Cena porekla

Razlozi zbog kojih se posed Latur opredelio za novu poslovnu politiku, dakle zrelost vina kao preduslov da se kupci zainteresuju za kupovinu, te garancija porekla sasvim sigurno su namenjeni pridobijanju novih kupaca u Aziji. Ali, ni ti razlozi ne deluju apsolutno ubedljivo.

Izvanredan uspeh primarnih kampanja za vina berbe 2009. i 2010. godine, uprkos izuzetno visokim cenama, nije ukazao da se gubi interesovanje za kupovinu na primarnom tržištu, naročito kada je reč o najvećem tržištu bordoških vina - Velikoj Britaniji. Sa druge strane briga o poreklu proizvoda je opravdana, i sa tim se slažu svi učesnici na tržištu. Kako bi se ovaj problem prevazišao ulažu se ogromna sredstva u nove tehnologije za flaširanje i etiketiranje vina, termo-kontrolisani transport i skladištenje. I konačno postavlja se pitanje da li je skladištenje vina na samom posedu zaista toliko bolje od uslova za skladištenje koje vinima pružaju najcenjeniji trgovci finim vinima na svetu? Ukoliko se uzme u obzir očekivani tehnološki napredak, ali i nova rešenja koja se već naslućuju na ovom polju, rizik koji sa

sobom nosi poreklo proizvoda biće smanjen na sasvim prihvatljivu meru do 2022. ili 2024. godine, odnosno do trenutka kada posed Latur planira da se na sekundarnom tržištu nađe vino berbe 2012. god.

Lako je izračunati kolika je razlika između primarne cene poseda Latur za vino berbe 1982. godine (oko 20 € po boci) i njegove aktuelne cene na sekundarnom tržištu (oko 1.700 € po boci), odnosno koliko bi sredstava posed zadržao za sebe da je odlučio da vina zadrži u svom vinskom podrumu. Ali ovakva postavka stvari je isuviše pojednostavljena. Postavlja se pitanje da li bi posed Latur bio toliko uspešan da se ranije odlučio na ovakav potez? Šta ukoliko se rast vrednosti vina drastično uspori u budućnosti? Odgovori na ova pitanja su izuzetno značajni. Do trenutka dok ova pitanja ne dobiju adekvatan odgovor najveći konkurenti poseda Latur će zadovoljno trljati ruke. Za to vreme ostalim učesnicima na tržištu i dalje neće biti jasno zašto se Veliki posed-vinograd prve klase Latur uopšte i odlučio na ovakav potez.

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

Napisao: Klod Pejrate, profesor i pisac

Preveo i prilagodio srpskom jeziku: Rastko Fajndović

Klasifikacija iz 1855. godine

U Bordou, koncept poseda-vinograda (*cru*) potiče još iz druge polovine 17. veka. Rezultat primene ovog koncepta je izdvajanje nekolicine vrhunskih vina, poreklom sa osobenog teroara, koja su bila plod rada vlasnika ponosnih na kvalitet svojih proizvoda. Ovo se naročito odnosi na crvena vina i slavni kvartet O'Brion, Latur, Margo i Lafit Rotšild. Tada, u vinogorju Sotern, krupni posedi počinju da budu prepoznatljivi kako u Francuskoj tako i van njenih granica. To je bila pravedna nagrada za jedinstvenu stručnost koju su ovi posedi razvili u proizvodnji slatkih belih vina od grožđa zahvaćenog plemenitom plesni. Francuska revolucija i razvoj Prve imperije su ostavile katastrofalne posledice na trgovinu vinom u Bordou i izvoz vina, uopšte. Srećom vinogorje Soterna bilo je toliko dobro uspostavljeno da se veoma brzo oporavilo pod blagorodnim uticajem Julske monarhije: vinogradi Soterna su sađeni i obnavljani, probirna berba se počela sve više koristiti i otvorena su nova tržišta za izvoz. Nemci, Holanđani i Belgijanci su počeli da se interesuju za vrhunska slatka bela vina Bordoa, ugledajući se na Engleze i Ruse, koji su prihvatili isključivo najbolji kvalitet vina.

U drugim regionima Francuske pojam „*cru*“ može da označava ili zemljište koje pripada nekolicini vlasnika ili zemljište koje se prostire na području dva ili tri sela. U Bordou termin „*cru*“, odnosno posed vinograd, se isključivo odnosi na jedinstven posed koji proizvodi vino, u okviru jednog naimenovanja kontrolisanog geografskog porekla (*AOC*), a čiji se vinogradi nalaze na delu i na celokupnoj površini poseda. U Bordou, reč zamak (*château*), postala je sinonim za posed-vinograd, čak iako je samo zdanje veoma skromno. U Soternu, doslovno, svaki posed ima svoj zamak (u arhitektonskom smislu reči), vinski podrum, stari ili izuzetno moderan, koji su u isto vreme funkcionalni, ali i estetski privlačni.

Smisao i upotrebna vrednost termina „posed-vinograd“ bila je jasno definisana već 1850. godine. Vina koja su proizvodili posedi Ikem, Kute i Filo izuzetno su cenili kurtijei (vinski brokeri), i ova izvanredna vina su ubrzo počela da bivaju veoma tražena, ne samo od strane bogatog tržišta Pariza, već i od kraljevskih kuća i dvorova centralne i istočne Evrope, na kojima ih je dinamični Markiz od Lur Salusa učinio veoma popularnim. Razmera njegovog uspeha se vidi u tome da je cena po buretu udvostručena u periodu od 20 godina. Bio je to izuzetno uspešan period, ako se setite trgovca Fokea i Markiza od Lur Salusa koji su bili izuzetno srećne ruke kada... ali to je druga priča.

U vreme Druge imperije, 1855. godine, Francuska je bila domaćin Svetske izložbe u Parizu. Od svakog okruga, departmana, je zatraženo da izloži tipične proizvode. U istorijskom smislu postupak Trgovinske komore Bordoa bio je potpuno ispravan kada je zatražio od Sindikata vinskih brokera da napravi nacrt

klasifikacije vrhunskih vina. Uloga vinskog brokera bila je, kao i danas, da posećuje vinograde, proba vina i pomogne u formiranju ispravne cene. Za vinske brokere je tada, kao i danas, važno da su poštene, profesionalci bez predrasuda, koji su iznad svega, zvanično naimenovani članovi legalne profesije. U preambuli klasifikacije oni su potvrdili da su „*sakupili sve postojeće dostupne informacije*“. Upotrebili su mnogobrojnu arhivsku dokumentaciju iz prethodnih decenija zajedno sa sopstvenom koja je bila iznenađujuće detaljna, sa degustacionim beleškama. Očigledno svesni odgovornosti koja im je poverena, oni su obazrivo naslutili da njihov spisak možda „*neće dobro prihvatiti svi*“ i da sve što urade treba da „*podnesu na dalje, još detaljnije ispitivanje*“ od strane Privredne komore Bordoia.

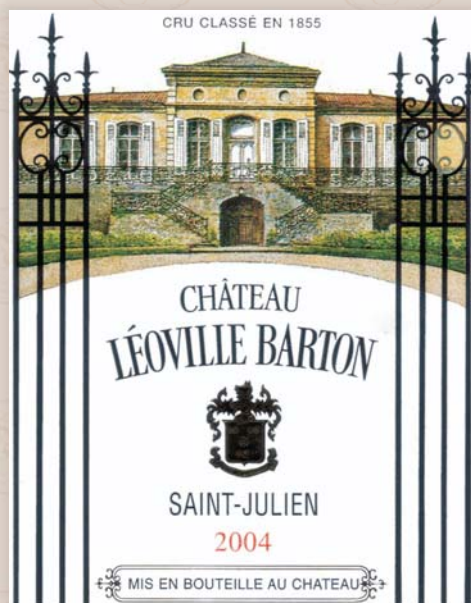
Za crvena vina klasifikovani su isključivo posedi-vinogradi podregiona Medok i jedan posed-vinograd iz vinogorja Grav, Šato O'Brion. Za bela vina, u obzir su se uzela samo vinogorja Sotern i Barsak. Šato d'Ikem je izdvojen kao jedinstveni posed-vinograd Više prve klase (*Premier Cru Supérieur*), koji je jedino vino u svojoj klasi i zapravo predstavlja klasu za sebe. Za njim je navedeno 9 poseda-vinograda Prve klase i 11 poseda-vinograda Druge klase. Zbog toga se stiče utisak da je proces klasifikacije bio stroži u Soternu: dve klase umesto pet, koliko ih ima u Medoku.

Slavna klasifikacija je zapravo zasnovana na nekolicini prethodnih klasifikacija manjeg značaja, koje su bile potvrđene rasponom cena koji je tada bio u upotrebi. Klasifikacija iz 1855. godine nije napravila nikakve turbulencije niti je bila uzrok velikih nesuglasica s obzirom na to da su vinski brokeri, prosto, odali priznanje onim posediima koji su to zaista i zasluživali.

Veliki posedi-vinogradi Soterna i Barsaka su iskoristili prednost publiciteta koji je donela nova klasifikacija. Godine 1859., Veliki Vojvoda Konstantin, brat ruskog Cara, platio je 3.049 eura po buretu Šato d'Ikema iz berbe 1847. godine. To je bila neverovatna cena: četiri ili pet puta veća cena u poređenju sa cenom vina Šato Latura ili Šato Margoa! Tokom naredne dve decenije, posedi-vinogradi Soterna su često prodavali svoja vina po ceni višoj od vina druge klase Medoka, pa čak u nekoliko navrata višoj ceni i od cene vina prve klase. Na ovaj način posedi-vinogradi su postali slavni i njihov prosperitet, u kome je uživalo celo vinogorje, objašnjava povratak u Sotern starih regionalnih aristokratskih porodica.

Sa pojavom filoksere, koja se nešto sporije širila u Soternu u odnosu na druga vinogorja Bordoia, Veliki posedi-vinogradi su ponovo zabeležili rekordnu prodaju u dugom nizu godina. Ukus za poluslatka i slatka vina je znatno povećan u periodu između dva svetska rata, i ova vina su u veselju preživela veliku depresiju 1929. godine. U svakom slučaju, tokom ranih godina šeste decenije 20. veka budućnost je počela da deluje mnogo mračnije, sa zabrinjavajućim gubitkom interesa za belim vinima i ludom potražnjom za crvenim. Šezdesete su bile teške godine, kao posledica izrazito loših klimatskih uslova. Većina finansijskih investicija je u ovom periodu zaustavljena.

Oživljavanje je došlo u devetoj deceniji, sa vrlo dobrom berbom 1983. godine i izvanrednom berbom 1986. godine koja se mogla uporediti sa veličanstvenom berbom iz 1937. Povratak se može delimično objasniti novim interesovanjem za vrhunska vina Soterna, od strane domaće, a naročito međunarodne štampe, ali i novih trendova od strane potrošača. Ipak, stvaran i osnovni razlog ovog oporavka je istrajan i ponekad iscrpljujući otpor većine Velikih poseda-vinograda svim nedaćama, kao i kupovina nekolicine poseda-vinograda od strane ljudi koji su bili u potpunosti posvećeni obnovi njihovih vinograda. Pouka koja se iz toga može izvući je veoma jasna: klasifikacija iz 1855. godine, koja je ustanovljena mnogo pre uvođenja sistema naimenovanja kontrolisanog geografskog porekla, uspostavila je osećaj odgovornosti koji se prenosio sa generacije na generaciju, i koji traje više od 150 godina. „*Ne izneveriti čast kojom smo nagrađeni*“ čini se da je odgovarajući moto za 26 poseda koji konstituišu Uniju Velikih poseda-vinograda Soterna i Barska, a koji čine više od 45% područja pod vinovom lozom i čak 70% prometa ova dva vinogorja.



Šato Leovil Barton (*Château Leoville-Barton*)

Klasifikacija: 2 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Sen Žulien (*AOC Saint Julien*)

Vlasnik: Porodica Barton (*Mr Anthony Barton*)

Površina poseda: 50 hektara, vinograd 47 hektara

Zemljište: na površini šljunak, dublji slojevi glina

Prosečna starost vinove loze: 35 godina

Sorte u vinogradu: 70% Kaberne Sovinjon, 25% Merlo, 5% Kaberne Fran

Kupaža berbe 2004: 75% Kaberne Sovinjon, 23% Merlo, 2% Kaberne Fran

Gustina zasada: 9.000 čokota po hektaru

Prinos 2004: 45 hektolitara po hektaru

Proizvodnja 2004: 21.250 sanduka

Drugo vino: La Reserve de Leoville Barton

Posed-vinograd Leovil Barton nalazi se u vlasništvu porodice Barton od 1826. godine. Na samom posedu ne postoji zamak u arhitektonskom smislu. Vinifikacija i odležavanje vina se odvijaju u vinariji poseda-vinograda Langoa-Barton koji se nalazi u vlasništvu iste porodice.

Sam vinograd se nalazi u blizini reke Žironde (*Gironde*) što povoljno utiče na postizanje idealne zrelosti grožđa. Berba se obavlja u potpunosti ručno. Fermentacija se odvija u termoregulisanim sudovima od hrasta zapremine 200 hektolitara i traje od 2 do 3 nedelje u zavisnosti od berbe. Vino se zatim preliva u hrastovu burad gde odležava od 18 do 20 meseci. Za berbu 2004. godine upotrebljeno je 50% novih hrastovih buradi. Pre razlivanja u boce vino se bistri i filtrira.

Wine Spectator, 31 mart 2007, Džejms Sakling

Château Leoville-Barton, Saint Julien 2004, ocena 91/100

Arome brusnica i crne čokolade, sa naznakom minerala. Vino je punog tela, svilenih tanina i dugačkim, završetkom koji kao da miluje nepca. Harmonično. Izuzetno preciznog i prefinjenog stila. Najbolji posle 2011. godine. Proizvedeno je 21.250 sanduka.

Wine Advocate #171, Jun 2007, Robert Parker

Château Leoville-Barton, Saint Julien 2004, 92/100

Impresivno obdareno vino za čuvanje (*vin de garde*) koje bi trebalo da bez ikakvih problema odležava narednih 20 do 30 godina. Kako Entoni Barton uspeva da na beskompromisan način postigne van vremenski kvalitet vina koja su među najvećim i najgušćim vinima vinogorja Sen Žulijen je van mogućnosti mog poimanja, ali on to uspeva iz godine u godinu. Povrh svega, prilikom određivanja cene čini se da su mu klijenti na pameti. Vino berbe 2004. godine je klasičan Leovil Barton namenjen za dugo odležavanje. Koncentrisane arome - sa obiljem aroma dima (rezultat odležavanja u nagorelim hrastovim buradima), likera od kupina, šumskog bilja i zemljanih tonova - izviru iz ovog impresivnog, ali zatvorenog vina. Predviđena zrelost: 2015 - 2030+.

Neal Martin's Wine Journal, April 2006, Nil Martin

Château Leoville-Barton, Saint Julien 2004, ocena 93-95/100

Čini mi se da ove godine govorim više o vinu Leovil Bartona nego o svim drugim vinima. Na nosu se ističu arome kedra i nane. Predivnih aroma i mirisa. Na nepromenljivo vino je izuzetno elegantno i impresivno, neverovatne definicije. Vino sa stilom, vrhunske klase. Dobro integrisanih tanina. Savršen balans.

Izvanredno.