

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 26, 07. Maj 2012. godine

Cena 9.960 RSD (za poluflašu 0,375)

IZBORI 2012: POBEDILI SU NEPOBEDIVI!!!

Srpska Hedonistička Stranka je potpuno svojevoljno i bez učestvovanja na izborima proglasila pobjedu. Hedonizam kao ideja spaja sve generacije!!!

Bordo 2011: Šato Ozon jedini od Parkera dobio primarni potencijal za 100 poena

The Drinks Business, 30.04.2012.

Po objavljivanju ocena za bordoška vina berbe 2011. godine jasno je da je Robert Parker samo jednom vinu dao primarni potencijal za maksimalnih 100 poena.

Vino poseda Ozon ocenjeno je sa 96-100, dok je vino poseda-vinograda Lafit Rotšild dobio samo 90-93 poena što je najlošija ocena za vino poseda još od berbe 1993. godine kada je vino poseda Lafit dobilo više nego skromnih 88/100 poena.

Loša ocena za vino poseda Lafit, već je dobila odjek u javnosti, pošto su vinski brokeri proglasili upravo vino Šato Lafit Rotšilda za najveće razočarenje berbe 2011. godine.

Parker je opisao berbu kao „mnogo bolju u odnosu na ono šta je u prvom trenutku očekivao, te da se opšti kvalitet berbe 2011. godine nalazi blizu kvaliteta berbi 2001. i 2008. godine.“

Prosečna ocena za opšti kvalitet berbe se računa prostim sabiranjem ocena 50 poseda-vinograda koji čine Index Liv-ex 50, a zatim se zbir podeli sa brojem 50. Korišćenjem ove metode dobijena je prosečna ocena za vina berbe 2011. godine i iznosi 92.5/100 poena. Prosečna ocena za vina berbe 2008. je 93.7/100, a za vina berbe 2001. godine - 91.9/100.

Na levoj obali Žironde (podregion Medok) najbolje ocenjena vina berbe 2011. godine su Šato Margo 94-96 zatim sledi vino poseda Muton Rotšild ocenjeno sa 93-96. Vina koja su se, takođe, dobro pokazala su vina poseda - Latur, Ponte Kane, Dukru Bokeju, Leovil Las Kaz - sva ocenjena sa 93-95.

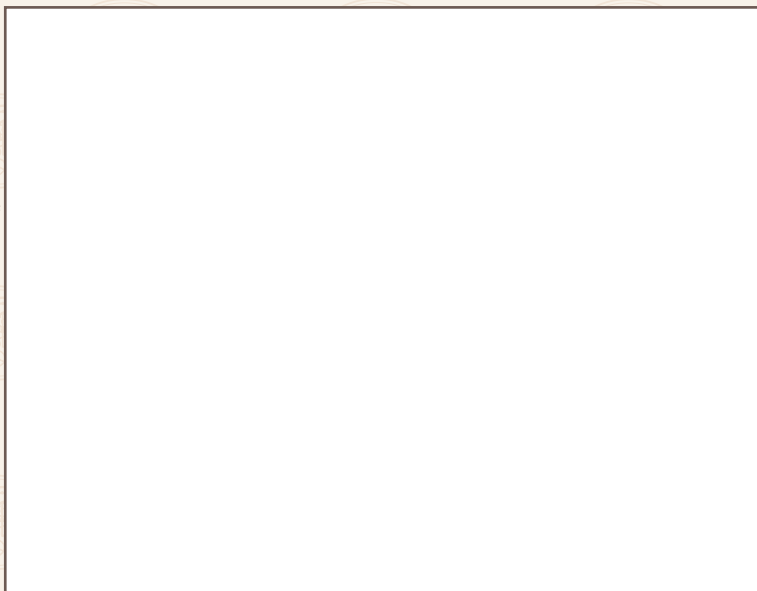
Na desnoj obali (Sent Emilion i Pomerol) najbolje su ocenjena vina poseda Ševal Blan i Ozon.

Bred Pit u filmu „The Billionaire’s Vinegar“

The Drinks Business, 04.05.2012.

Bred Pit je prihvatio ulogu u navedenom filmu, a koji će predstavljati filmsku adaptaciju knjige istog naziva, čiji je autor Bendžamin Valas.

Radnja je inspirisana istinitim događajima koji su pratili aukcijsku prodaju tzv. „Džefersonovih flaša“. Naime, 1987. godine kolekcionar vina i milijarder Vilijam Koh kupio je od trgovca vinima Hardija Rodenstoka četiri boce vina poseda Lafit Rotšild berbe 1787. godine sa urezanim inicijalima naručioca „Th.J“. Zaplet počinje kada se utvrdi da je reč o falsifikatima.





Šato Kos d'Esturnel (*Château Cos d'Estournel*)

Klasifikacija: 2 klasa poseda-vinograda iz 1855. god.

Lokacija vinograda: Sent Estef (*AOC Saint Estèphe*)

Vlasnik: Porodica Rejbie (*Domaines Reybier*)

Površina poseda: 64 hektara; 30 individualnih poteza

Zemljište: na površini šljunak, koji prekriva krečnjački brežuljak nv 20 metara

Prosečna starost vinove loze: 40 godina

Sorte u vinogradu: 58% Kaberne Sovinjon, 38% Merlo, 2% Kaberne Fran, 2% Pti Verdo

Kupaža berbe 2004: 74% Kaberne Sovinjon, 23% Merlo, 3% Kaberne Fran

Gustina zasada: od 8.000 do 10.000 čokota po hektaru

Prinos 2004: 43 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2004: 15.000 sanduka

Drugo vino: Les Pagodes de Cos.

Vinogradi se nalaze na samoj granici vinogorja Poijak, a od vinograda poseda Lafite Rothsild (*Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé, Pauillac*) razdvaja ih samo potok (drenažni kanal) la Žal du Brui (*la Jalle du Breuil*).

Berba se obavlja u potpunosti ručno. Od 1975. godine grožđe beru stanovnici sela Alkala la Real iz Andaluzije. Svaki berač zadužen je da obere plod sa 45.000 čokota. Vinarija je u potpunosti obnovljena tokom 2008. godine, a puštena je u rad sa berbom 2009 godine. Rad u vinariji zasniva se na inovativnom sistemu gravitacionog protoka vina (bez upotrebe pumpi). Upotreba gravitacionog protoka vina veoma je bitna u cilju očuvanja taninske strukture i kvaliteta vina. Vinifikacija se zasniva na tradicionalnim metodama. Alkoholna fermentacija traje 3 nedelje u termoregulisanim posudama od nerđajućeg čelika, a zatim se vino preliva u hrastovu burad. Od 1997. godine malolaktična fermentacija odvija se u malim hrastovim buradima. Hrast dolazi isključivo iz šume Alije (*Allier*). U zavisnosti od berbe, udeo potpuno novih hrastovih buradi varira od 60 do 100%. Za berbu 2004. godine upotrebjeno je 80% novih buradi. Pre razlivanja u boce vino se bistri i filtrira.

Wine Spectator, 31 mart 2007, Džejms Sakling

Château Cos d'Estournel, Saint Estèphe 2004, ocena 94/100

Nabijen aromama brusnica, ribizli i kupina, sa naznakom Indijskih začina. Punog tela, somotastih tanina i izuzetno dugim, mekanim završetkom na nepsima. Harmoničan i plemenit s obzirom na kvalitet berbe. Najbolji posle 2011. godine.

Napomena: Džejms Sakling je u istom broju Vajn Spektejtoru dao nižu ocenu sledećim vinima:

93 Château Margaux, 1er Grand Cru Classé, Margaux 2004

93 Château Lafite Rothschild, 1er Grand Cru Classé, Pauillac 2004

93 Château Mouton Rothschild, 1er Grand Cru Classé, Pauillac 2004

Wine Advocate #171, Jun 2007, Robert Parker

Château Cos d'Estournel, Saint Estèphe 2004, ocena 92/100

Predivan primer vina u odnosu na opšti kvalitet berbe, vlasnik Mišel Rejbie i direktor njegovog poseda izuzetni Žan-Gijom Prat proizveli su izvanredno vino koje je tamne rubin crvene boje sa ljubičastim tonovima, i zavodljivog mirisa borovnica, kupina, višanja, prepečenog hleba, sušenog lekovitog bilja i slatkog korena. Srednjeg tela i impresivno guste strukture s obzirom na berbu, slatkih tanina i zaista vanrednog bogatstva aroma i dužine trajanja ukusa na nepsima. Na vrhuncu između 2009. i 2020. god.

Maharadža iz Sent Estefa

Tekst napisao: Rastko Fajndović

Posed-vinograd Kos d'Esturnel svakako je jedan od najprepoznatljivijih poseda Medoka. Prepoznatljiv je, pre svega, po izvanrednom kvalitetu vina, ali i po jedinstvenom arhitektonskom stilu vinskog podruma koji predstavlja lični pečat prvog vlasnika Luj Gaspar d'Esturnela.

Gospodin d'Esturnel bio je poznat kao „Maharadža iz Sent Estefa“ pošto je zahvaljujući izvanrednom trgovačkom umeću uspeo da proda celokupnu količinu vina iz nekoliko sukcesivnih berbi kupcima u Indiji. Kako bi simbolično obeležio uspeh postignut na Indijskom potkontinentu, odlučio je da podigne egzotične pagode iznad vinskog podruma, dok su ulazna vrata u vinski podrum, zapravo vrata palate Sultana od Zanzibara.

Harmoničan odnos između egzotične sudbine poseda-vinograda Kos d'Esturnel i snažnog, intenzivnog, mirisnog karaktera vina očigledan je u čaši. Vina su višeslojna i kompleksna, punog ukusa, guste taninske strukture sa naznakom začina. U zavisnosti od godine berbe javljaju se snažne začinske arome karija, pečenog kima, kardamona (biljka iz familije đumbira) i/ili tartufa. I upravo tu, u tom naizgled trivijalnom detalju, u toj „naznaci“ leži osnovni princip usaglašavanja vina i hrane.

Usaglašavanje vina i hrane je tehnika kojom se nastoji harmonizovati ukus i pojačati nadražaj naših čula. U Francuskoj se saglasje vina i hrane simbolično naziva „mariage“ - brak, čime se nedvosmisleno ukazuje na njegov značaj.



Treba voditi računa o tome da za saglasje vina i hrane, postoje neka osnovna pravila, koja nas zapravo udaljavaju od harmonije ukusa kao ideala kome težimo. Cilj usaglašavanja vina i hrane je upravo pronaći onu vezivnu tačku ukusa, u kojoj se gubi naša spoznaja o tome da li je reč o ukusu vina ili hrane. Upravo u toj tački, u tom ukusu, gubi se granica između vina i hrane, i njihov odnos postaje savršen, skladan i harmoničan. Često reč je o detalju, koji ukoliko sledimo uopštena pravila veoma lako gubimo iz vida. Veoma je bitno znati da na ukus vina ne možemo uticati, dok ukus hrane možemo na različite načine prilagoditi ukusu vina - dodavanjem određenih sastojaka, začina, ali i samim načinom spremanja jela.

I najzad, višeslojnost i kompleksnost ukusa vina poseda Kos d'Esturnel može se dodatno naglasiti spremanjem jednostavnog, ali efektnog jela u kojem kvalitet svakog detalja dolazi do punog izražaja. Idealan primer je - *Pire od krompira i crnih tartufa*, jelo koje, bez preterivanja, svako može pripremiti. Pire od krompira napraviti po sopstvenom ukusu, a zatim dodati crne tartufe narezane na kockice. Potom treba dodati nekoliko kapi maslinovog ulja sa ukusom crnih tartufa i jelo je spremno.