

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 27, 14. Maj 2012. godine

Cena 5.900 RSD

VINO I MODA: IZBOR VINA GOVORI O STILU

Istraživanje je nedvosmisleno pokazalo da izbor vina mnogo govori o stilu.

Više uspeha u dobrom izboru odevnih kombinacija imaju poznavaoi vina.

En Primeur 2011: Trgovci prodaju vina poseda-vinograda Riusek sa gubitkom

Decanter, 11.05.2012.

Brojni trgovci vinom u Londonu kivni su zbog činjenice da ih negosiani iz Bordoa primoravaju da kupe, pored dogovorene alokacije Lafit Rotšilda 2011., i druga vina koja se nalaze u vlasništvu kuće Domaines Barons de Rothschild.

U praksi koja se zove „vezana prodaja“, negosiani iz Bordoa vezuju alokaciju vina Lafit Rotšild sa vinima Karuad d’Lafit (drugo vino poseda), Duar Milon (posed 4. klase, Poijak), Riusek (posed 1. klase, Sotern). Problem londonskih trgovaca je u tome što moraju da prodaju vina poseda Riusek sa gubitkom.

Naime, vino poseda Riusek berbe 2011. godine (primarna cena 48 € po flaši), sa standardnom trgovačkom maržom bi se prodavala za oko 55 € po flaši. Međutim, navedena cena je daleko iznad realne cene, koja se može dobiti za vino poseda. Trenutno na tržištu vino poseda Riusek berbe 2011. godine dostiže vrednost između 35 i 37 € po flaši, što praktično znači da trgovci posluju sa priličnim gubitkom.

Maks Lalondrel, direktor najstarije vinske trgovačke kuće u Londonu Beri Bros & Rad, je izjavio „ono što me najviše nervira je „kljukanje“ trgovaca. Vino poseda Riusek je zaista izvanredno, ali je po mom mišljenju precenjeno. Kupili smo 300 sanduka Riuseka, a očekujem prodaju oko 50% količine i to sa gubitkom. Kao indikaciju kolika nam je realna potreba za vinom poseda Riusek, navešću da je količina vina koju smo kupili poseda-vinograda Suduiro (posed 1. klase, Sotern) 120 sanduka. Pored toga, posedujemo zalihe vina poseda Riusek iz prethodnih berbi u vrednosti od 350.000 €.“

Sa druge strane, jedan od eminentnih negosiana iz Bordoa je izjavio „Neprijatno nas je iznenadila činjenica da trgovci iz Londona obaraju cenu za vino poseda Riusek. Time iskazuju nepoštovanje prema vinu. Pored toga, vezana prodaja ne postoji već se mora poštovati neophodnost da se na jednak način brane sve etikete kuće. Prosto, podsećam trgovce koji kupuju vino poseda Lafit, da ne smeju zaboraviti Riusek. Iako ne postoji nikakva „pretnja“ da će izgubiti svoju alokaciju Lafita, trgovci se užasavaju od same pomisli na tu mogućnost.“

Primarna kampanja dobija na brzini

The Drinks Business, 10.05.2012.

Kristijan Sili, direktor kuće AXA Milezim (vinarsko-vinogradarska podružnica osiguravajućeg društva AXA Group), izjavio je da bi primarna kampanja trebala da od ponedjeljka 14. Maja dobije na brzini.

Na pitanje o cenovnoj politici za vina berbe 2011. godine, Sili je izjavio da se ne može pričati o cenovnoj politici kao o generalnom pojmu, već da se cena mora sagledavati kroz prizmu svakog poseda-vinograda ponaosob. Nikada se nije dogodila primarna kampanja u kojoj je baš svaki posed uspeo da postavi adekvatnu cenu i gotovo u svakoj kampanji se testira gornja granica cene.

„Mislim da su neki posedi već osetno spustili primarnu cenu vina, a kvalitet je veoma dobar. Nije epohalan, kao kod vina iz berbi 2009. i 2010. godine, ali je dobar“, naveo je Sili.

Kontinuirani pozivi na spuštanje cena nisu usamljeni i pojedini vlasnici su spremni da se odazovu na apel. Grof Stefan von Niperg, vlasnik Velikog klasifikovanog poseda-vinograda Kanon la Gafalier, koji se nalazi u vinogorju Sent Emilion, izjavio je da je svestan potrebe da se cena vina spusti na meru koja će biti privlačna kupcima.

Sa druge strane, Emelin Bori, suvlasnica Velikih klasifikovanih poseda-vinograda Medoka - Grand Pui Lakosta i O'Batajea - navela je da iako je kvalitet berbe 2011. godine lošiji od kvaliteta berbe 2010. god. ona ne treba da bude potcenjena. Po njenom mišljenju, cena treba biti viša u odnosu na berbu 2008.

Château Angelus 2011: Intervju sa vlasnikom Iber d'Buarom

The Wine Cellar Insider, 09.05.2012.

2011 Anželus - 52% Merlo i 48% Kaberne Fran čine kupažu, koja je postigla 13.9% alkohola. Duboke, tamne boje, sa osvežavajućim cvetnim aromama, te aromama slatkog korena, šljive, ogrozda, kafe, dima, kakaoa i tartufa. Vino je zaokruženih tanina i mekane, plišane teksture. Završetkom dominiraju snažne arome maraskino likera i crne čokolade. Ocena 93-95/100.

Šta je novo na posedu Anželus?

Kupili smo 2 hektara vinograda pod zasadima Merloa, a koji se nalazi blizu poseda Kanon i Bosežur Dufo Lagaros. Ukoliko sve bude po planu, taj potez će biti inkorporiran u Anželus ili 2013. ili 2014. god.

Zbog kupovine će u vinogradu biti više zasada Merloa u odnosu na Kaberne Fran. Da li je to Vaš cilj?

Cilj je da u našem vinogradu u Sent Emilionu bude jednaka površina pod Merloom i Kaberne Franom.

Koja je sorta dala bolje rezultate tokom berbe 2011. godine?

Za posed-vinograd Anželus bolje rezultate je dao Kaberne Fran, u odnosu na Merlo.

Na nekim posedima ukupan sadržaj tanina za vina berbe 2011. godine je viši u odnosu na njihova vina iz berbi 2009. i 2010. godine. Da li je to slučaj i sa vinom poseda Anželus?

Kod vina poseda Anželus ukupan sadržaj tanina je manji u odnosu na vino berbe 2010. godine.

Kakav stil vina ste želeli da postignete sa vinom berbe 2011. godine, i koliko je to bio težak proces?

Ideja je bila da se postigne dobar odnos između ukupnog sadržaja kiselina i voćnih aroma u vinu. Proces je bio veoma težak, zbog specifičnih klimatskih uslova - leto je bilo veoma suvo, ali sa malo sunčevih sati.

Koja odluka koju ste doneli je bila presudna za kvalitet vina i kakav je Vaš odnos prema sorti Kaberne Sovinjon?

Presudna odluka za kvalitet je da sačekamo do 8. Oktobra, kako bi započeli berbu Kaberne Frana. Zapravo, naš posed je bio jedan od poslednjih u vinogorju Sent Emilion, koji je započeo berbu Kaberne Frana. Imamo mali udeo Kaberne Sovinjona u vinogradu, koji koristimo u kupaži s vremena na vreme.

Koliko godina ima najstariji potez vinograda i koliko još može da pruža odličan kvalitet grožđa?

Najstariji čokoti Kaberne Frana u vinogradu imaju više od 60 godina. Pretpostavka je da će odličan kvalitet pružati do svoje 70 - 75 godine. Posle toga, moraju biti zamenjeni mladim čokotima.



Šato O'Bataje (Château Haut Batailley)

Klasifikacija: 5 klasa poseda iz 1855. god.
Lokacija vinograda: Poijak (AOC Pauillac)
Vlasnik: Porodica Bori (Domaines Borie)
Površina poseda: 40 hektara; vinograd 22 ha
Zemljište: debeo sloj krupnog šljunka
Prosečna starost vinove loze: 35 godina
Sorte u vinogradu: 70% Kaberne Sovinjon, 25% Merlo, 5% Kaberne Fran
Kupaža berbe 2004: 72% Kaberne Sovinjon, 26% Merlo, 3% Kaberne Fran
Gustina zasada: 10.000 čokota po hektaru
Prinos 2004: 45 hektolitara po hektaru
Ukupna proizvodnja 2004: 15.000 sanduka
Drugo vino: Château la Tour d'Aspic

Posed-vinograd O'Bataje nastao je 1942. godine podelom poseda-vinograda Bataje (*Château Batailley, Pauillac, 5ème Grand Cru Classé*) između dva brata Marsela i Fransoa Boria. Veći deo koji je pripao Marselu sačuvao je svoj izvorni naziv Bataje i obuhvata dvorac i 2/3 vinograda. Fransoa, koji je iste godine kupio posed Dukru Bokeju (*Château Ducru-Beaucaillou, St Julien, 2ème Grand Cru Classé*), dobio je manji deo vinograda, ali sa specifičnim potezima - „La Tur d'Aspic“ i „La Kuron“. Kada je Fransoa Bori 1951. godine kupio 15 hektara vinograda od poseda Duar Milon, posed O'Bataje dobija svoj konačni oblik.

Specifičnost poseda je u lokaciji vinograda - jug vinogorja Poijak na samoj granici vinogorja Sen Žulijen. Uticaj susednog vinogorja Sen Žulijen na stil vina je očigledan, a ogleda se u nežnom i elegantnom ukusu vina, koji nije tipičan za vina Poijaka. Berba i odvajanje peteljkovine grožđa obavljaju se u potpunosti ručno. Fermentacija se odvija u termoregulisanim posudama od nerđajućeg čelika. Vino se zatim preliva u burad od francuskog hrasta u kojima odležava od 14 do 16 meseci u zavisnosti od berbe. Udeo novog hrasta najčešće je oko 50%, dok je za berbu 2004. godine korišteno 62% novih buradi. Pre razlivanja u boce vino se blago filtrira.

Wine Spectator, 31 mart 2007, Džejms Sakling

Château Haut-Batailley, Pauillac 2004, ocena 88/100

Harmonično crveno vino, sa karakterističnim aromama sladića i čokolade. Srednjeg tela, sa svilenim taninima koji dominiraju završetkom na nepsima. Vino koje treba piti dok je mlado. Najbolje posle 2007. godine. Proizvedeno je 15.000 sanduka.

Wine Advocate #171, April 2007, Robert Parker

Château Haut-Batailley, Pauillac 2004, ocena 88/100

Šarmantno, zavodljivo vino, svilenih aroma, O'Bataje berbe 2004. godine, iako se ne može reći da je preterano kompleksan, idealan je za piti u narednih 10 - 12 godina. Tamne rubin crvene boje. Na nosu slatke arome džema od brusnica, višanja i ribizli. Zreli tanini, nizak sadržaj kiselina i blag, svilen završetak na nepsima čine ovo vino vinogorja Poijak šarmantnim i zavodljivim.

Decanter, Novembar 2007, Stiven Bruk,

Château Haut-Batailley, Pauillac 2004, ocena 3* Recommended

Na nosu blage arome kupina. Na nepsima mekane i kompleksne arome crnih višanja, šljiva, čokolade. Harmoničan odnos voćnih aroma i zrelih tanina, izvanredno. Idealno za piti u narednih 3 do 16 godina.