

NEDJELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 29, 28. Maj 2012. godine

Cena 16.200 RSD

ROLAND GARROS 2012: VINO NA TRIBINAMA

Za razliku od prethodnih godina kada je bilo zabranjeno gledaocima da unose i konzumiraju vino tokom teniskih mečeva, ove godine učinjen je presedan, jer vino pozitivno utiče na raspoloženje publike koja potom prenosi dobru energiju igračima

Bordo 2011: Liv-ex rezultati istraživanja

Liv-ex, 24.05.2012.

Svake godine Liv-ex vrši istraživanje u kome učestvuje preko 400 najboljih trgovaca finim vinima na globalnom tržištu. Istraživanje je osmišljeno na taj način da rezultat predstavlja konsenzus mišljenja o aktuелnoj berbi. Kratak rezime rezultata istraživanja:

- Vino poseda-vinograda Latur je najbolje vino berbe 2011. godine
- Vino poseda-vinograda Grand Pui Lakost predstavlja najbolji odnos kvaliteta i cene
- Vino poseda-vinograda Lafit Rotšild je najveće razočaranje berbe 2011. godine
- Prosečna ocena kvaliteta berbe je 91/100, što je ista prosečna ocena kao za berbu 2008. godine
- Najveći broj trgovaca očekuje znatno manju potražnju na primarnom tržištu u odnosu na 2010. godinu
- Primarne cene su u proseku za 42% niže u odnosu na primarnu cenu za vina berbe 2010. godine

1. Nabrojite 10 najboljih vina berbe 2011. godine

1. Château Latour, 1er GCC, Pauillac	6. Château Leoville Las Cases, 2ème GCC, St Julien
2. Vieux Château Certan, Pomerol	7. Château Mouton Rothschild, 1er GCC, Pauillac
3. Château Margaux, 1er GCC, Margaux	8. Château Ausone, 1er GCC, St Emilion GC
4. Château Pontet Canet, 5ème GCC, Pauillac	9. Château Haut Brion Blanc, Pessac-Leognan
5. Château Cheval Blanc, 1er GCC, St Emilion GC	10. Château l'Eglise Clinet, Pomerol

Rezultati prikazani u tabeli iznad predstavljaju 10 po kvalitetu najboljih vina berbe 2011. godine. U obzir nisu uzete primarne cene. Vino poseda Latur ponovo je zauzelo prvo mesto po kvalitetu, čime je ponovilo uspeh vina iz berbe 2009. godine. Prošlogodišnji pobednik, vino poseda Margo, zauzelo je treće mesto. Vino poseda Viu Šato Sertan, prošlogodišnji debitant na listi deset najboljih zauzelo je impresivno drugo mesto.

2. Nabrojite 10 vina berbe 2011. godine, koja predstavljaju najbolji odnos kvaliteta i cene

1. Ch Grand Puy Lacoste, 5ème GCC, Pauillac	6. Château Gruaud Larose, 2ème GCC, St Julien
2. Château Calon Segur, 3ème GCC, St Estephe	7. Château Lacoste Borie, St Julien
3. Château Brane Cantenac, 2ème GCC, Margaux	8. Château la Chenade, Lalande de Pomerol
4. Château d'Armailhac, 5ème GCC, Pauillac	9. Château Leoville Barton, 2ème GCC, St Julien
5. Château Batailley, 5ème GCC, Pauillac	10. Château Haut Batailley, 5ème GCC, Pauillac

U obzir su uzeta vina čija primarna cena po sanduku od 12 flaša ne prelazi 600 €. Vino poseda Grand Pui Lakost drugu godinu za redom zauzima prvo mesto. Vino poseda Kalon Segur, koje je u ovoj kategoriji pobedilo sa vinom berbe 2009. godine, zauzima drugu poziciju. Vina poseda Bran Kantenak, Lakost Bori i Šenad su debitanti na listi vina koja predstavljaju najbolji odnos kvaliteta i cene.

3. Navedite 5 vina koja su najviše razočarala kvalitetom u berbi 2011. godine

1. Château Lafite Rothschild, 1er GCC, Pauillac
2. Château Mouton Rothschild, 1er GCC, Pauillac
3. Carruades Lafite Rothschild, 2nd vin de Château Lafite Rothschild, Pauillac
4. Château Leoville Poyferre, 2ème GCC, St Julien
5. Château Lascombes, 2ème GCC, Margaux

Vino poseda Lafit Rotšild predstavlja iznenađenje na ovoj listi, kao i druga etiketa poseda Karuad de Lafit, koja se nalazi na trećem mestu. Već drugu godinu za redom vino poseda Muton Rotšild se nalazi istovremeno i na listi najboljih i na listi najrazočaravajućih vina.

4. Koristeći Parkerov sistem ocenjivanja, koju bi prosečnu ocenu dali kvalitetu vina berbe 2011. godine?

91 od 100 poena.

Istu prosečnu ocenu dobila je berba 2008. godine.

5. Da li kvalitet vina aktuelne berbe možete uporediti sa kvalitetom neke od prethodnih berbi?

=1. 2004

=1. 2001

3. 2008

U jednakom broju odgovora berba 2011. godine je upoređena sa berbama 2001. i 2004. godine, te je opšti zaključak da je reč o dobroj, ali ne i izvanrednoj berbi. Interesantan podatak je da su dva učesnika u istraživanju, sa nešto dužim iskustvom, uporedili berbu 2011. sa berbom 1975. godine.

6. Uzimajući u obzir samo vina Prve klase velikih poseda-vinograda, poredajte sledeće godine berbi po kvalitetu (najbolja berba je na prvom mestu) - 2001., 2004., 2007., 2008., i 2011.

1. 2001.

2. 2008.

3. 2011.

4. 2004.

5. 2007.

Berba 2001. je potpuni pobednik, jer je gotovo 60% ispitanika ovu berbu stavila na prvo mesto. Berba 2007. godine je apsolutni gubitnik, jer je čak 85% ispitanika stavila na poslednje mesto. Borba između berbi 2008., 2011. i 2004. bila je ujednačena, ali je ipak najbolji plasman, dakle drugo mesto, zauzela berba 2008. godine.

7. Kakvu tražnju po kvantitetu očekujete od kupaca za vina berbe 2011. godine?

7. Kakvu tražnju po kvantitetu očekujete od kupaca za vina berbe 2011. godine?

Više od prošle godine:	2%
Jednako kao i prošle godine:	0%
0-20% manje od prošle godine:	12%
>20% manje od prošle godine:	86%

Odgovor trgovaca na postavljeno pitanje bio je više nego jasan. Gotovo svi su odgovorili da očekuju znatno manju tražnju za vinima berbe 2011. godine, u odnosu na tražnju za vinima berbe 2010. godine.

8. Kakve cene očekujete (nije reč o poželjnim cenama, već o realnim očekivanjima)?

Rezultati istraživanja su pokazali da bi vrednost vina trebala biti u proseku za 42% niža u odnosu na vrednost vina berbe 2010. godine. Najveća spuštanja cena se očekuju od vina koja se nalaze na vrhu vrednosnog lanca. Uprkos tome, snižavanje vrednosti za navedenih 42% predstavljaće povećanje cena za čak 100% u odnosu na primarne cene za vina berbe 2008. godine. Kao i uvek, pravi pokazatelj cenovne politike biće kada se primarne cene uporede sa cenama vina na sekundarnom tržištu iz berbi sličnog kvaliteta. U tom slučaju, a kako bi primarne cene na pravi način zainteresovale trgovce, potrebno je sniziti cene za 50 do 60%.

9. Ukratko, kako bi opisali kvalitet berbe 2011. godine?

Najčešće upotrebljena reč je „*varijabilna*“. Kao što je jedan od ispitanika naveo: „*Odlična berba za vina sa najboljeg teroara, koja su fina i čista. Za sve druge posede berba je bila komplikovana.*“ Takođe reč je o berbi u kojoj su vina bila više obeležena teroarom, odnosno specifičnim položajem vinograda, nego opštim klimatskim uslovima, za razliku od berbe 2009. godine. Uopšteno, vina Pomerola su se istakla kvalitetom, dok su vina iz vinogorja Margo najviše razočarala.

Najbolja vina imaju odličan aromatski sklop, sa prelepim cvetnim aromama, od kojih se naročito ističe aroma ljubičica, jasnih, čistih voćnih aroma i mekanih tanina. Sa druge strane najmanje uspešna vina su opisana kao vina bez šarma, loše strukture i veoma oštrih tanina. Najčešća kritika je da je veliki broj poseda previše koristio vinarske tehnike, te da su vina snažnih tanina, a slabog tela i male voćnosti.

Po mnogima cena je presudni faktor za uspeh primarne kampanje. Ukoliko posedi žele da prodaju vina, cene moraju pasti, tako da budu niže za 15% u odnosu na aktuelne cene vina iz berbe 2008. i 2001. god.

Ukoliko evro propadne investitori će ulagati u fina vina

Harpers, 23.05.2012.

„*Ukoliko dođe do poremaćaja odnosa u evrozoni, investitori će ulagati u fina vina, ali samo u prvom kratkoročnom periodu*“ - izjavio je Džon Oters, kolumnista Fajnenšel Tajmsa (*Financial Times*).

Govoreći na uvodnoj konferenciji Londonskog sajma vina (*London International Wine Fair*), Oters je naveo da fina vina, kao investiciono sredstvo u koje se značajno ulaže u Kini, imaju primetan uticaj na rast relevantnih ekonomskih pokazatelja. Fina vina kao „čvrsto“ investiciono sredstvo, koje se može čuvati u vinskom podrumu svakog investitora, pokazalo se veoma dobro tokom aktuelne finansijske krize, s obzirom na to da investitori traže da diverzifikuju portfolio sa vrednostima koje nisu u direktnoj vezi sa obveznicama ili hartijama od vrednosti. Takođe veoma je važan podatak da su fina vina veoma tražena u Kini što im dodatno daje na značaju. Citirajući knjigu „*Alternativne investicije za narednu deceniju*“, autora Džoa Rozmana, Oters je naveo da vino nudi isti profit kao i zlato, ali da tržište finih vina ima daleko stabilniji rast vrednosti.



Šato Bo Sežur Beko (*Château Beau-Séjour Bécot*)

Klasifikacija: 1 klasa poseda-vinograda iz 2006. godine

Lokacija vinograda: Sent Emilion Grand Kru

Vlasnik: Porodica Beko (*Gérard & Dominique Bécot*)

Površina poseda: 18,5 hektara; vinograd 16,52 hektara

Zemljište: krečnjak i kreda sa visokim sadržajem fosilnih ostataka

Prosečna starost vinove loze: 40 godina

Sorte u vinogradu: 70% Merlo, 24% Kaberne Fran, 6% Kaberne Sovinjon

Kupaža berbe 2005: 70% Merlo, 24% Kaberne Fran, 6% Kaberne Sovinjon

Gustina zasada: 6.200 čokota po hektaru

Prinos 2005: 35 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2005: 5.830 sanduka

Drugo vino: Tournelle de Beau-Séjour Bécot

Vinogradarske tehnike su veoma intenzivne i uključuju defolijaciju (odstranjivanje lišća) dva puta godišnje, proređivanje lastara i rezidbu na zeleno tokom leta u cilju kontrole prinosa. Trava se gaji između redova vinove loze kako bi se redukovala količina hranljivih materija u podlozi. Vrš se rigorozna selekcija zdravih grozdova u vinogradu. Berba se obavlja u potpunosti ručno. Po prijemu u vinariju grožđe se probira na tri zasebna sortirna stola pre i posle odvajanja peteljkovine grozda. Vinifikacija se obavlja u termoregulisanim sudovima od nerđajućeg čelika zapremine 8.000 litara, ali i hrastovim buradima zapremine 600 litara, i to zasebno za svaku sortu grožđa i zasebno za svaki potez vinograda. Plivajući klobuk, sastavljen od čvrstih delova grožđa zajedno sa penom, se redovno ručno razbija i vraća u širu. Vinifikacija traje u proseku 30 dana zavisno od berbe (na temperaturi od 28 do 32°C). Po završenoj alkoholnoj fermentaciji vino se bez upotrebe pumpi prebacuje u hrastovu burad, u kojima se odvija malolaktična fermentacija. U zavisnosti od berbe koristi se od 80% do 100% novih buradi, u kojima vino odležava od 16 do 18 meseci na stalnoj temperaturi od 12°C. Pre razlivanja u boce vino se ne bistri, niti se filtrira.

Wine Spectator, 31 mart 2008, Džejms Sakling

Château Beau-Séjour Bécot, Saint-Émilion Grand Cru 2005, ocena 92/100

Pruž arome kupina, kafe i hrasta. Vino je punog tela, svilenih tanina i sa dugačkom završnicom kojom dominiraju arome kupina, minerala i vanile. Harmonično, prefinjeno i lepo. Najbolje posle 2014. godine. Proizvedeno je 5.830 sanduka.

Wine Advocate #176, April 2008, Robert Parker

Château Beau-Séjour Bécot, Saint-Émilion Grand Cru 2005, ocena 94/100

Po razlivanju u boce vino berbe 2005. potvrđuje da je najbolje vino poseda Bo Sežur Beko u poslednjih 30 godina od kada se ja bavim vinima Bordoa. Klasična kupaža 70% Merlo, 24% Kaberne Fran i 6% Kaberne Sovinjon. Ovo vino vinogorja Sent Emilion je snažnog i punog tela, te otkriva arome prepržene espreso kafe, čokolade, kupina, sladića i tartufa. Slatkih, ali veoma prisutnih tanina, dobrih kiselina, i snažnog dugotrajnog završetka, vino je klasičan primer Sent Emiliona koji briše granice između moderne vinarske škole i tradicionalista. Predviđena zrelost: 2015. - 2030.+

Decanter, Mart 2008, Stiven Sparier

Château Beau-Séjour Bécot, Saint-Émilion Grand Cru 2005, ocena 3* (Recommended)

Dobro koncentrisane voćne arome. Na ukusu pune i snažne voćne arome, jaki, ali svileni tanini, harmonično. Dugotrajna završnica na nepcima.