

# NEDELJNI ENOGRAFI

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 30, 04. Jun 2012. godine

Cena 25.200 RSD

## ŠOKANTNO: ENOFIL PROPAO KOD SUSEDA

*Pasionirani ljubitelj vina iz Beograda A.R. (42) pokušao da u svom stanu napravi vinski podrum. Tek kada je propao kroz rupu u podu setio se da živi na drugom spratu.*

**Šato O'Brion, Bernar Magre i drugi doniraju sredstva za novi Kulturni centar Bordoa**  
*Decanter, 29.05.2012.*

Posed-vinograd O'Brion, Bernar Magre, posed-vinograd Domen d'Sevalije i drugi bordoški „prosvetitelji“ donirali su preko €2.5m za novi Kulturni centar Bordoa koji će biti u potpunosti posvećen vinima.

Za sada, projekat KCB vredan ukupno €63m pomogli su donacijama Domen Klarens Dillon vlasnici poseda-vinograda O'Brion sa €1m, kompanija Vinjobl Bernar Magre vlasnik poseda Pap Kleman sa €500.000, negosian Milezima takođe sa €500.000, kao i posed Domen d'Sevalije.

Negosian Žoan donirao je €100.000, dok su još €500.000 obezbedili Trgovačka komora Bordoa i Vinexpo. Očekuje se da još nekolicina značajnih donacija bude realizovana u narednim mesecima.

Imena donatora stajace na ulazu u muzej, dok će donatori imati savetodavnu ulogu tokom različitih događaja i izložbi naveo je Filip Masol, direktor Kulturnog centra. U zavisnosti od visine donacije, donatori će imati mogućnost da budu sponzori specifičnih delova muzeja, od soba za degustaciju, pa do velikih slušaonica. „Donirana sredstva su, naravno, veoma bitna za projekat“ izjavio je Masol, „jednako kao i osećaj poverenja i podrške koji imena donatora donose projektu.“



Direktor trgovačke kuće (negosiana) Milezima, Patrik Bernar veoma je srećan što ima mogućnost da učestvuje u ovakvom projektu. Bernar je izjavio „*Ovo je pravi projekat u pravom gradu. U Bordo svake godine dođe oko 1.5m posetilaca, koje privlači reputacija Bordoa kao svetske prestonice vina. Bordo je kao grad deo Svetske baštine UNESKA, a navedeni projekat Kulturnog centra pokazuje našu volju da i dalje unapređujemo našu poziciju.*“

Ideja je da Kulturni centar Bordoa godišnje privlači oko 425.000 posetilaca, sa 15 tema u stalnom izložbenom prostoru, kao i da redovno i često organizuje različite radionice, degustacije i interaktivne događaje. U ekonomskom smislu Kulturni centar će obezbediti oko 750 novih radnih mesta, a očekuje se godišnji prihod od oko €40m. Putem donacija treba da se obezbedi oko 20% ukupnih troškova izgradnje. Otvaranje je zakazano za Jun 2015. godine, u toku održavanja sajma Vinekspo.

### Sve flaše Lafit Rotšilda biće obeležene Pruftegom (Prooftag)

*Decanter, 30.05.2012.*

Zvaničnici poseda-vinograda Lafit Rotšild objavili su da će sve boce vina počevši od vina berbe 2009. godine biti obeležene Pruftegom, odnosno pečatom (žigom) protiv falsifikata. Pored toga, flaše vina svih prethodnih berbi koje budu izlazile direktno iz vinskog podruma proizvođača, biće takođe obeležene na isti način. Drugo vino poseda, Karuad d’Lafit biće zaštićeno počevši od berbe 2010. godine. Prufteg je pečat na kapsuli flaše koji sadrži kod od 13 brojeva kojim se identifikuje svaka pojedinačna flaša vina.

Kao deo jedinstvene strategije protiv falsifikata, čelnici poseda Lafit Rotšild odlučili su da budu aktivniji u odnosu sa kineskim kupcima, te su otvorili nalog na mreži Weibo, koja je poznatija kao kineski tviter. Problem sa falsifikatima je naročito izražen u Kini, čija se Vlada sve aktivnije bori protiv ovog vida prevara, i to iz dva razloga - zdravlja njenih građana, ali i očigledne evazije poreza.

„*Svaka druga flaša vina poseda Lafit Rotšild na tržištu Kine je falsifikovana*“ izjavio je Džejms de Roani, savetnik francuske vlade za sektor izvoza vina i alkoholnih pića. Kineske vlasti odobrile su upotrebu Pruftega pre 18 meseci. Direktor marketinga kompanije Prufteg, Frank Burier, izjavio je „*Niko pouzdano ne zna obim problema sa falsifikovanim flašama vina. Ali, ono što sasvim sigurno znamo je da problem postoji. Ovo je jasan i nedvosmislen signal sa poseda Lafit Rotšild da će se zajedno sa trgovcima, ali i potrošačima upustiti u borbu protiv falsifikata.*“ Trenutno sistem koriste i drugi posedi-vinogradi Prve klase Šato Margo i Šato Latur, kao i posed Ozon u vinogorju Sent Emilion. Drugi važni posedi koji koriste sistem su Smit O Lafit i Palmer.

### Carruades de Lafite 2011.

*Liv-ex, 01.06.2012.*

Karuad d’Lafit našao se na primarnom tržištu 31.05., a cena za navedeno vino bila je 108€ po flaši (ex-negociant), što je ista primarna cena kao za vino berbe 2010. god, odnosno čak 184% viša cena u odnosu na vino berbe 2008. godine koje je koštalo 38€ po boci.

Do 2004. godine (pre nego što su vina poseda Lafit postala najčešći izbor kupaca u Aziji), prosečan odnos između cena prvog i drugog vina poseda bio je 5:1. Ali do Julu 2011. zahvaljujući rastu vrednosti druge etikete poseda taj odnos je smanjen na 3:1.





### Viu Šato Sertan (*Vieux Château Certan*)

**Klasifikacija:** Pomerol nema klasifikaciju  
**Lokacija vinograda:** Pomerol (AOC Pomerol)  
**Vlasnik:** Porodica Tjenpon (*Alexandre Thienpont*)  
**Površina poseda:** 14 hektara u jednom komadu  
**Zemljište:** na površini šljunak, dublji slojevi glina  
**Prosečna starost vinove loze:** 35 godina  
**Sorte u vinogradu:** 60% Merlo, 30% Kaberne Fran, 10% Kaberne Sovinjon  
**Kupaža berbe 2004:** 70% Merlo, 30% Kaberne Fran,  
**Gustina zasada:** 5.800 čokota po hektaru  
**Ukupna proizvodnja 2004:** 4.585 sanduka  
**Drugo vino:** Gravette de Certan

Naziv poseda potiče od stare francuske reči *Sertan*, a odnosi se na zemlju koja nije pogodna za poljoprivredu, te se na nju ne plaćaju lokalni porezi. U 19. veku i početkom 20. veka posed Viu Šato Sertan proizvodio je najbolja vina vinogorja Pomerol, a tek posle Drugog Svetskog rata sa sjajnim vinom berbe 1945. primat je preuzeo Petrus. Vinograd se nalazi u srcu zaravni vinogorja Pomerol i okružuju ga slavni posedi La Konsejant (*La Conseillante*), L'Evanzil (*l'Evangile*) i Petrus. Porodica Tjenpon, belgijskog porekla, kupila je posed 1924. godine.

Berba 2004. godine je trajala od 20. Septembra do 6. Oktobra. Vinifikacija je vrlo tradicionalna, obavlja se zasebno za svaku sortu, sa fermentacijom koja traje 5 dana u drvenim sudovima na temperaturi od 32°C za Merlo i 30°C za Kaberne Fran kako bi se obezbedila nežna, postepena ekstrakcija. Maceracija traje tri nedelje u sudovima od nerđajućeg čelika. Zatim, vino se preliva u potpuno novu hrastovu burad u kojoj odležava od 18 do 20 meseci (2004. vino je odležavalo 18 meseci) u zavisnosti od berbe. Pretakanje se vrši na svaka 3 meseca, a bistrenje se obavlja, na tradicionalan način, belancem jajeta u istom buretu u kojem je vino i odležavalo. Vino se razliva u flaše bez filtriranja.

#### **Wine Advocate #171, Jun 2007, Robert Parker**

##### **Vieux Château Certan, Pomerol 2004, ocena 93+/100**

Sjajna kupaža 70% Merloa i 30% Kaberne Frana razmeće se gustom rubin crvenom bojom sa nijansom ljubičaste, zajedno sa velikim, slatkim aromama crnih višanja, slatkog korena, sušenog lekovitog bilja, dima i likera od borovnica. Elegantno, od srednjeg do punog tela, čistog izraza, koji otkriva umereno snažne tanine, ali i superiornu koncentraciju i bogatstvo ukusa. Viu Šato Sertan trebao bi biti jedan od najdugovečnijih i najkompleksnijih vina berbe 2004 godine. Predviđena zrelost od 2012. do 2025. godine.

**Napomena:** Parker je u istom broju Vajn Advokejta sledeća vina berbe 2004. ocenio nižom ocenom 93 Petrus, Pomerol

93 Château Margaux, 1er Grand Cru Classé, Margaux

92 Château Mouton Rothschild, 1er Grand Cru Classé, Pauillac

92 Château Haut Brion, 1er Grand Cru Classé, Pessac Leognan

90 Château Cheval Blanc, 1er Grand Cru Classé „A“, Saint Emilion

#### **Wine Spectator, 31 Mart 2007, Džejms Sakling**

##### **Vieux Château Certan, Pomerol 2004, ocena 94/100**

Neverovatne arome mrvljenog bobičastog voća, vanile i čokolade, jasnog voćnog izraza. Punog tela, svilenih tanina i dugačkog završetka koji kao da miluje nepca. Sve je u teksturi. Veličanstveno i zavodljivo mlado vino. Kupažu čini 30% Kaberne Frana (normalno je 15%). Najbolje posle 2009. god.

**Napomena:** Sakling je u istom broju Vajn Spektejtora sledeća vina berbe 2004. ocenio nižom ocenom 93 Petrus, Pomerol

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