

NEDELJNI ENOGRAFI

NAJNOVIJE VESTI I AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 37, 22. Oktobar 2012. godine

Besplatan primerak

PRVO VINO BERBE 2009. U SRBIJI

Vino poseda Bard-O je prvo crveno vino Bordoa iz izvanredne berbe 2009. godine na tržištu u Srbiji. Kvalitetom sigurno zaslužuje Vašu pažnju...

Žan-Gijom Prat napušta mesto direktora poseda Kos d'Esturnel

Wine Spectator, 16.10.2012.

Žan-Gijom Prat napušta posed-vinograd Druge klase Kos d'Esturnel kako bi preuzeo kompaniju „Estates & Wines“ koja je u vlasništvu kuće LVMH (*Louis Vuitton-Moet-Hennessy*), a pod čijom upravom se nalaze vinogradi na četiri kontinenta, od kojih su najpoznatiji Cloudy Bay, Terrazas de los Andes, Domaine Chandon i Numanthia.

Prat će na poziciji direktora poseda Kos d'Esturnel ostati do sredine Januara 2013. godine, naveo je Mišel Rejbie, vlasnik navedenog poseda, u pismu kojim se 15. Oktobra obratio bordoškim trgovcima vinom.

„Želeo bih da se zahvalim Pratu u svoje lično ime, ali i u ime celog tima poseda Kos d'Esturnel za izvanredan posao koji je obavio u prethodnih 12 godina i želim mu mnogo uspeha u budućnosti“ napisao je Rejbie

„Nemam ništa da kažem sem reči hvale na račun Prатовog neverovatnog doprinosa posedu Kos d'Esturnel.

On je uspevao, od berbe do berbe, iz godine u godinu, da stvori vino koje je, po mom mišljenju, na pravi način predstavljalo karakter godine berbe i stila poseda. Doveo je Kos do kvalitativnog vrhunca i na tom mestu je učvrstio našu poziciju za godine koje dolaze.“



Rejbie, francuski biznismen, sa prebivalištem u Švajcarskoj, kupio je 2000. godine posed Kos d'Esturnel od porodice Merlo (u čijem vlasništvu se nalazi kompanija Tejen Grup (*Taillain Group*)) za ukupan iznos od 115 miliona dolara. Porodica Merlo je postala vlasnik poseda 1998. godine kada ga je kupila od Bruna Prata, Žan-Gijomovog oca.

Neposredno po kupovini Rejbie je anagažovao Žan-Gijom Prata na poziciji direktora poseda. Od tada je Žan-Gijom postao jedan od vodećih i najuticajnijih vinara Bordoa. Sledeći očeve korake u upravljanju posedom, Žan Gijom je do te mere postao sinonim za Kos d'Esturnel da su mnogi trgovci širom sveta i dalje pod utiskom da su Pratovi vlasnici poseda.

Prat je nadgledao realizaciju obimne investicije novog vlasnika Rejbiea u posed-vinograd Kos d'Esturnel, u okviru koje se naročito ističe vinarija, a koja se u potpunosti zasniva na principu gravitacionog protoka vina i predstavlja svojevrsno remek-delo u ovoj oblasti. Pod Pratovim rukovodstvom kvalitet vina je bio sve bolji, što je za posledicu imalo konstantno visoke ocene najpoznatijih svetskih degustatora.

Prat je veoma često upoređivao kvalitet vina poseda Kos d'Esturnel sa kvalitetom vina susednih poseda-vinograda Prve klase - Lafit Rotšild i Muton Rotšild i uopšte se nije ustručavao da u skladu sa tim stavom podiže vrednost vina na primarnom tržištu.

Tokom procesa tranzicije, odnosno do sredine Januara naredne godine Prat će raditi zajedno sa Rejbieom i njegovim saradnikom Kristof Ranžeom na formiranju novog upravljačkog tima poseda Kod d'Esturnel.

AltO de Cantenac Brown

Već dugi niz godina, klasifikovani posed-vinograd Kantenak Braun, u svojoj ponudi ima tri vina, zapravo tri etikete: prvu etiketu poseda Château Cantenac Brown, drugu etiketu poseda BriO de Cantenac Brown, koja kao i prva pripada vinogorju Margo i tzv treću etiketu Château Brown Lamartin koju stvara isti enološki tim poseda, ali se vinogradi nalaze u vinogorju Bordo Superiur.

Počevši od berbe 2011. godine posed je svom portfoliju dodao još jednu etiketu - AltO de Cantenac Brown - belo vino.

Enološki tim poseda na čijem čelu se nalazi Hose Sanfan, izabrao je potez vinograda površine 1.80 hektara, sa nešto hladnijim zemljištem koje se sastoji od gline i krečnjaka, što predstavlja idealnu podlogu za bele sorte vinove loze. Sorte koje su zastupljene na potezu su 90% Sovinjon Blan i 10% Semijon. Godišnja proizvodnja je limitirana na 10.000 flaša.

S obzirom na relativno malu površinu poteza celokupan rad u vinogradu obavljaće se u potpunosti ručno, a puna pažnja će se posvećivati vrhunskom kvalitetu grožđa. Alkoholna fermentacija se odvija u hrastovim buradima, dok vino odležava u hrastovim buradima starim jednu godinu (od prethodne berbe).

Ideja vlasnika poseda Simon Halabija je da stvori vino koje će se savršeno slagati sa hranom.



Đogat Luja Vitona (II deo)

Tekst napisao: Rastko Fajndović

Bernar Arno, i njegov poslovni partner Baron Frer kupili su posed Ševal Blan 1998. godine, sa željom da mu daju crtu elegantnog modernizma i talas nove energije. Naravno, gospodin Arno kao najbogatiji Francuz i vlasnik čuvenog konglomerata Luj Viton Moet Henesi (LVMH) svakako je imao znanja i sredstava da se na pravi način posveti ambicioznom projektu.

Ipak, svaka akcija je posledica temeljno promišljene inicijative. Zapravo glavni „problem“ bio je da ogromna sredstva koja su na raspolaganju ne uguše kreativnu jednostavnost i funkcionalnost koja je cilj projekta rekonstrukcije vinarije. Vinifikacija vina poseda Ševal Blan vrši se na tradicionalan način i predstavlja kontinuiranu potragu za harmonijom.

Potruga počinje još u vinogradu gde se svaki potez vinograda obrađuje u stilu japanskog vrta, što praktično znači da je pored maksimalnog iskorištavanja slobodnog prostora potrebno prilagoditi se u potpunosti prirodi i njenim ciklusima, kroz promišljene, odmerene i precizne postupke.

Po želji vlasnika novi izgled vinarije trebalo je da odgovori izazovu vremena i uspešno predvidi budućnost istovremeno stapajući se sa istorijskim pejzažom vinogorja Sent Emilion, koji je zaštićen kao deo svetske baštine Uneska. Izuzetno zahtevan zadatak mogla je da reši osoba sa retkom kombinacijom talenata.

Zadatak je poveren Kristian d'Portzamparku, arhitekti, urbanisti i prvom francuskom dobitniku prestižne Prickerove nagrade 1994. godine. Načelo „*istina prostora se ne može odvojiti od pečata vremena*“ kojim se rukovodi d'Portzampark, ali i konstantna inspiracija u pronalaženju harmoničnog odnosa eksterijera i enterijera, bili su prava preporuka.





Šato Bard-O (*Château Barde-Haut*)

Klasifikacija: Veliki klasifikovani posed-vinograd po klasifikaciji iz 2012. godine (unapređen)

Lokacija vinograda: Sent Emilion Grand Kru

Vlasnik: Vinogradi Garsan (*Vignobles Garcin*)

Površina poseda: 17 hektara; vinograd 16 hektara

Zemljište: krečnjak i glina

Prosečna starost vinove loze: 35 godina

Gustina zasada: 7.150 čokota po hektaru

Sorte u vinogradu: 85% Merlo, 15% Kaberne Fran

Kupaža 2009: 90% Merlo, 10% Kaberne Fran,

Prinos 2009: 18 hektolitara po hektaru

Ukupna godišnja proizvodnja 2009: 3.330 sanduka

Drugo vino: Le Vallon de Barde-Haut

U Septembru 2000. godine posed Bard-O kupila je Silvian Garsan-Katiard, sestra Danijela Katiarda vlasnika poseda-vinograda Smit O'Lafit (*Château Smith Haut Lafitte, Cru Classé de Graves*). Posed Bard-O se nalazi u istočnom delu vinogorja Sent Emilion Grand Kru na uzdignutoj krečnjačkoj zaravni. Od trenutka kada je novi vlasnik kupio posed velika sredstva su uložena u obnavljanje vinskog podruma za odležavanje vina u hrastovim buradima, kao i u sam vinograd poseda. Međutim, deo poseda koji se u potpunosti izdvaja je nova zgrada vinarije, koju je, u skladu sa konceptom „zelenih zgrada“, projektovao poznati arhitekta Nado Lavernj. Pored toga, unutrašnje instalacije su projektovane u skladu sa principom gravitacionog protoka vina. Sudovi za fermentaciju variraju u zapremini od 50 do 70 hektolitara, a sazdani su od različitih materijala - nerđajućeg čelika (inox), hrasta, te betona, a svi su opremljeni termo regulacionim sistemom. U zavisnosti od kvaliteta godine berbe, odnosno od kvaliteta i potencijala sirovine, enološki tim poseda odlučuje od kog materijala i u kom odnosu će koristiti sudove za fermentaciju. Malolaktična fermentacija se odvija u potpuno novim buradima od francuskog hrasta, a po završetku procesa vino se preliva u drugu seriju novih hrastovih buradi u kojima će odležavati narednih 18 meseci. Danas posedom upravlja Elen Garsan-Levesk, ćerka Silvian Garsan-Katiard.

Wine Advocate #199, Februar 2012, Robert Parker

Château Barde-Haut, Grand Cru Classé, St Emilion GC 2009, ocena 94/100

Vino je proizvedeno u izuzetno maloj količini, što je posledica štete koju je vinograd pretrpeo tokom oluje koja je zadesila posed u Maju 2009. godine. Prinos je minimalan i iznosi u proseku tek 18 hektolitara po jednom hektaru vinograda. Boja vina je tamno ljubičasta, a raskošnim mirisom dominiraju arome dudu, tamnih višanja, ćumura, dima i šumskog bilja. Kompleksno, punog tela, prelepih svilenih tanina, kao i široke, guste strukture, u ovom prelepom vinu se može uživati u narednih 15 i više godina. Kupažu čini 90% Merlo i 10% Kaberne Fran. Vino poseda Bard-O predstavlja bez sumnje savršen odnos kvaliteta i cene u širokom spektru bordoških vina.

Wine Spectator, 31 mart 2012, Džejms Malsvort

Château Barde-Haut, Grand Cru Classé, St Emilion GC 2009, ocena 93/100

Mirisom dominira aroma pržene espresso kafe sa kojom se prožimā aroma slatkog od kupina, uz naznaku zrelih šljiva i crnih višanja. Završnica na nepsima je raskošna i kompleksna uz preciznu definiciju ukusa.