

# NEDELJNI ENOGRAF

NAJNOVIJE VESTI I AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 42, 26. Novembar 2012. godine

Besplatan primerak

## NA POMOLU KRIZA NA SEVERNOM POLU

*Deda Mraz je u celosti iskoristio godišnji odmor, bolovanje i slobodne dane, ali se i dalje ne pojavljuje u fabrici poklona - ekskluzivno saznajemo od patuljka koji je sa razlogom želeo da ostane anonimn, a zatim je potpuno skrhan dodao - Deda Mraz bespotrebno zateže situaciju. Više u narednom broju Nedelnog Enografa...*

### **Pariz: Izložba o porodici Rotšild**

*Wine Searcher, 23.11.2012.*

Izložba posvećena francuskoj grani porodice Rotšild, koja stoji iza poseda-vinograda Prve klase Lafit Rotšild otvorena je danas u biblioteci Rišelje u Parizu i trajeće do 10. Februara 2013. godine.

Tema izložbe je život porodice Rotšild u 19. veku, a centralna figura izložbe je Baron Džejms d'Rotšild (1792 - 1868). Rođen i odrastao u Frankfurtu, Džejmsa je otac poslao kao dvadesetogodišnjaka u Pariz 1812. godine da osnuje francuski ogranak banke porodice Rotšild.



1868. godine Džejms d'Rotšild je kupio posed-vinograd Lafit Rotšild, koji je 1855. postao deo Prve klase slavne Imperijalne klasifikacije. Nepuna 3 meseca pošto je kupio navedeni posed Džejms je preminuo, a posed je postao zajedničko vlasništvo njegova tri sina Alfonsa, Gustava i Edmonda.

Deceniju ranije, Džejmsov nećak Nataniel d'Rotšild, deo britanske grane čuvene porodice, kupio je susedni posed Bran Muton, koga je neporedno po kupovini preimenovao u Muton Rotšild, čime je zapravo i inicirao rivalstvo dve grane iste porodice u domenu vinogradarstva i vinarstva. Naime, kupovina poseda Lafit Rotšild je posledica želje Džejmsa d'Rotšilda da kupi posed bolje reputacije u odnosu na posed koji je kupio njegov nećak.

U izvornoj klasifikaciji 1855. godine posed Muton Rotšild bio je deo Druge klase poseda-vinograda, što je promenjeno tek 1973. godine revizijom klasifikacije kada je postao deo Prve klase, dok je Lafit Rotšild oduvek bio deo prestižne Prve klase. Zapravo, tokom narednih 118 godina koliko je bilo potrebno posedu Muton da postane deo Prve klase najveći protivnici unapređenja bili su upravo vlasnici poseda Lafit.

Izložba ilustruje život Rotšilda u 19. veku - njihove kuće, umetnička dela koja su skupljali, te vina koja su proizvodili, ali i njihove tradicionalne bankarske aktivnosti i industrijske poduhvate, uključujući i izgradnju železnice i eksploataciju rudnika.

Prijateljstva Džejmsa d'Rotšilda su takođe veoma važan element izložbe. Družio se sa kompozitorima, uključujući Rosinija i Šopena, ali i drugim umetnicima kao što su slikari Delakroa i Engr. Navodi se da je Džejms poslužio kao inspiracija za neke od likova u delima Emila Zole, ali i Onore de Balzaku za likove u „Ljudskoj komediji“.

„Rosini je izuzetno voleo kada je Džejms d'Rotšild kuvao“ navodi Klod Kolar, kustos izložbe i navodi da mu je Rosini, svaki put kada je uživao u hrani koju je Džejms spremao, poklanjao arije.

### **Imenovan novi direktor poseda Kos d'Esturnel**

*Decanter, 24.11.2012.*

Ejmerik d'Žirond imenovan je za novog direktora poseda-vinograda Druge klase Kos d'Esturnel. On je prethodno obavljao funkciju komercijalnog direktora kuće AXA Milezim. Od 1997. godine, pa sve do 2006. godine kada je prešao u AXA Milezim, d'Žirond je bio deo tima LVMH grupe u Njujorku.

D'Žirond će preuzeti mesto direktora poseda u Februaru 2013. godine, a zameniće Žan Gijom Prata, koji je svoj odlazak sa funkcije najavio pre mesec dana.

U pismu koje je poslao poslovnim saradnicima Mišel Rejbie, vlasnik poseda Kos d'Esturnel, naveo je da će d'Žirond „raditi za prelepi posed Kos d'Esturnel, te da će primeniti svoje znanje koje je stekao kroz dugogodišnju praksu poslovanja na međunarodnom tržištu finih vina. Želim mu veliki uspeh na novoj funkciji, ali i da naglasim da će imati moju punu podršku u daljem radu.“

### **Bernar Magre otvara lanac butik hotela**

*Decanter, 21.11.2012.*

Bordoški magnat Bernar Magre će otvoriti prvi u nizu butik hotela, i to u kući iz 18. veka, koja se nalazi u centru Bordoa u ulici Labotier. Hotel će imati samo 8 soba, a svakom od gostiju će biti pružana maksimalna pažnja - od organizovanja degustacija vina, preko poseta različitim posedom-vinogradima, pa sve do vožnje automobilom čuvene marke Rols Rojs sa šoferom. Hotel će u potpunosti biti uređen u stilu Napoleona III, a cena noćenja će biti oko 400 €. Otvaranje hotela najavljeno je za Oktobar 2013. uz plan da se novi hoteli otvore u Londonu i Belgiji u toku 2014. godine.

**Intervju Žan Mišel Laport - rukovodilac vinskog podruma La Conseillante, Pomerol***The Wine Cellar Insider, 21.11.2012.*

**Pre svega želim da Vam čestitam na novom vinskom podrumu. Koliko je bilo potrebno vremena da završite ceo projekat?**

Bilo je potrebno devet meseci. Bilo nam je potrebno više mesta. Zbog toga smo u potpunosti i srušili prethodnu vinariju sagrađenu 1971. godine i sagradili novu.

**Da li je novi vinski podrum imao uticaj na vino berbe 2012. godine?**

Naravno. Sada smo u mogućnosti da svaki potez vinograda oberemo kada je grožđe na vrhuncu zrelosti, s obzirom na to da svaki potez ima svoj sud za vinifikaciju. Upravo zbog toga berba sada isključivo zavisi od zrelosti grožđa.

**Koliko imate sudova za vinifikaciju u novom vinskom podrumu, a koliko različitih poteza vinograda?**

Ukupno smo izgradili 22 betonska suda za vinifikaciju. Posed se sastoji od 15 različitih poteza, ali su tri dovoljno velika da prinos sa njih može biti razdvojen. Dakle, 18 sudova je namenjeno za vinifikaciju grožđa koje dolazi sa 15 individualnih poteza vinograda. Preostala 4 suda koriste se za kupaziranje i odležavanje vina.

**Kako je izgledala u praksi zasebna vinifikacija grožđa sa svakog individualnog poteza?**

Što se tiče Merloa, nije bilo puno iznenađenja. Zasadi Merloa pokrivaju 80% vinograda. Njegov potencijal nam je u potpunosti jasan, a nova vinarija će nam pomoći da ga još bolje razumemo. Situacija sa drugim sortom u vinogradu, dakle sa Kaberne Franom, je nešto drugačija, s obzirom na to da se prinos dvostruko uvećao. Zapravo najveći izazov koji se tiče Kaberne Frana je da postignemo savršenu preciznost u svakoj od faza, počevši od datuma berbe, pa sve do završetka vinifikacije.

**Iako je verovatno prerano za upoređivanje na koju godinu berbe Vas podseća berba 2012. godine?**

Vremenski uslovi su bili slični kao 2000., odnosno 2009. godine. Ali sasvim sigurno nećemo imati novu 2009. godinu. Kvalitet vina može biti sličan sa vinom iz berbe 2000. godine, ali sa novom vinarijom mislim da je moguće prevazići navedeni kvalitet. Veoma smo zadovoljni sa kvalitetom 2012. godine u Pomerolu.



## Bajka iz Bordoa - Château Pichon Longueville Baron (III deo)

Tekst: Rastko Fajndović

U naredne 123. godine posed Pišon Longvil Baron doživljavao je veliki broj neuspeha, zapravo nije naišao na dostojnog vlasnika koji bi se na pravi način uhvatio u koštac sa mnogobrojnim izazovima - u prvom trenutku to su bile prirodne nepogode poput kontaminacije vinograda filokserom, pepelnicom i sličnim pošastima, a zatim su usledile i društvene nepogode - Prvi svetski rat, Velika depresija, Drugi svetski rat. Početkom osamdesetih godina 20. veka zamak je imao jednu funkciju - služio je za sastanke članovima lokalnog Rotari kluba. Vina razlivena u flaše nehajno su čuvana u podrumu. Bilo je jasno da je potrebna ogromna investicija kako bi se posedu vratio stari sjaj koji i zaslužuje. Uspavana lepoticica je već duže od jednog veka čekala princa na belom konju.

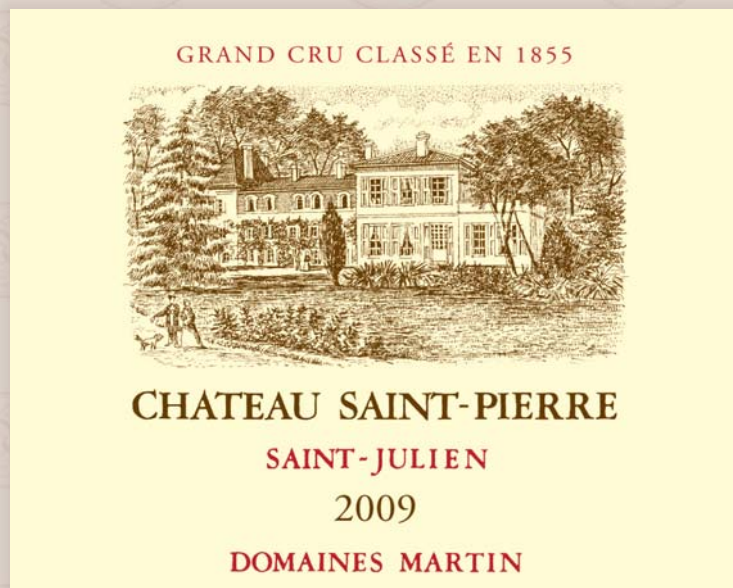
I zaista 1987. godine posed je kupila AXA Milezim (*AXA Millésime*) vinogradarsko-vinarska filijala diva u svetu osiguranja - osiguravajućeg društva AXA (*AXA Group*). Celokupan projekat obnove poseda poveren je iskusnom Žan Mišel Kazu (*Jean Michel Cazes*), koji je veliki deo svog života proveo podižući do vanredne reputacije lični posed Linč Baž (*Château Lynch Bages, 5ème Grand Cru Classé, AOC Pauillac*). Čarolija je počela da deluje.

Zadivljujuća transformacija samog zamka, ali i poseda u celini, može gotovo predstavljati primer za udžbenike. AXA Milezim organizovala je izložbeni konkurs, odnosno odabrane arhitekta su zamoljene da izlože predložene projekte i makete. Izložba je postavljena u centru Pompidu u Parizu, na kojoj je tadašnji predsednik AXA Grupe Klod Bebear (*Claude Bébear*) konačno izabrao projekat koji su predložile arhitekta Patrik Dilon (*Patrick Dillon*) i Žan d'Gastin (*Jean de Gastines*). Od samoga početka izrade izabranog projekta arhitekta su sarađivale sa tehničkim timom koji je predvodio Žan Mišel Kaz.

Rezultat je idealna kombinacija estetske lepote i funkcionalnosti, ali i zadivljujući odnos striktnog, čvrstog eksterijera i raskošnog enterijera. Spolja, sve je svedeno i u funkciji estetike arhitektonskog zdanja zamka. Novo zdanje vinarije se uzdiže tek do visine prvog nivoa zamka ne usuđujući se da ugrozi njegovu dominaciju. Retki minimalistički motivi su zapravo detalji preuzeti sa fasade zamka i lokalnog pejzaža. U unutrašnjosti vinarije raspoloženje se menja. Odaća za vinifikaciju je kružnog oblika sa snažnim, visoko uzdignutim stubovima. Svetle šare geometrijskih oblika ukrašavaju pod. Čak i rukovodilac podruma Žan Rene Matinjon (*Jean-René Matignon*), govori o svojevrsnoj „koncentraciji energije“ u samom središtu vinarije, odnosno na mestu gde je dodatna energija sasvim sigurno i potrebna.

Najzad, kao i u svakoj bajci uspavana lepoticica se probudila. Princ na belom konju je naišao i prepoznao lepoticicu, iako je neko pokušao da je zanemarivanjem sakrije. Kraj bajke zapravo predstavlja početak novog života poseda-vinograda Pišon Longvil Baron.





### Šato Sen Pjer (*Château Saint-Pierre*)

**Klasifikacija:** 4 klasa poseda-vinograda iz 1855.

**Lokacija vinograda:** Sen Žulien (*AOC St Julien*)

**Vlasnik:** Domaines Henri Martin

**Površina poseda:** 17 hektara

**Zemljište:** šljunak; dublji slojevi pesak i glina

**Prosečna starost vinove loze:** 50 godina

**Gustina zasada:** 10.000 čokota po hektaru

**Sorte u vinogradu:** 75% Kaberne Sovinjon,

15% Merlo, 10% Kaberne Fran

**Kupaža 2009:** 81% Kab Sovinjon, 19% Merlo

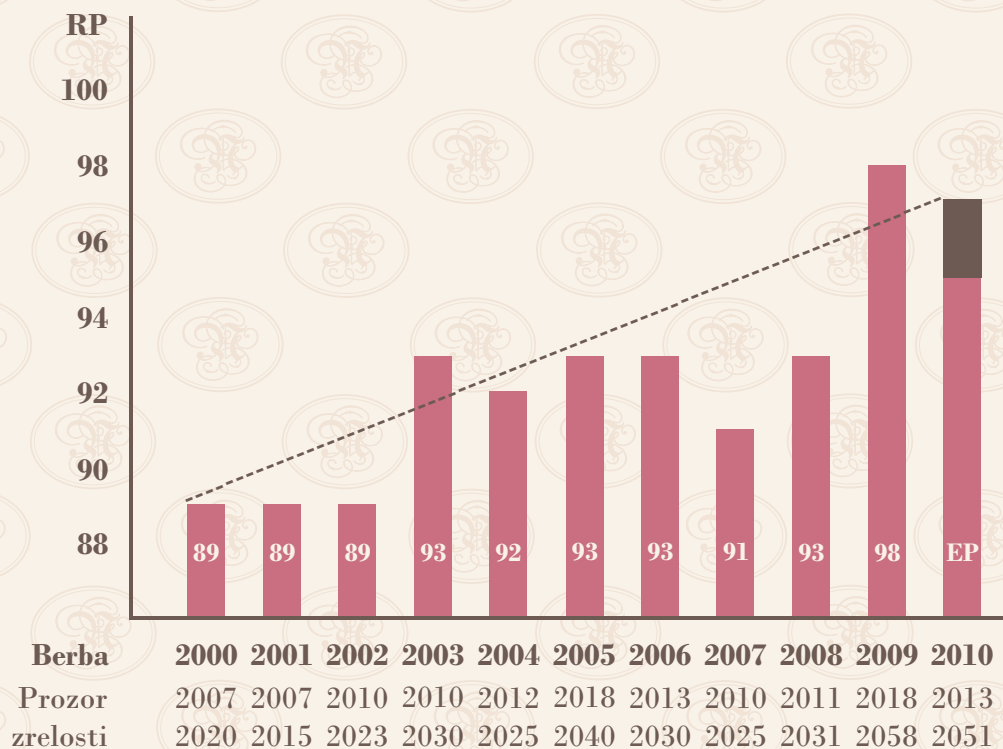
**Prinos 2009:** 33 hektolitara po hektaru

**Ukupno proizvedeno 2009:** 6.250 sanduka

**Drugo vino:** Nema

Château Saint-Pierre, 4ème Grand Cru Classé, AOC Saint Julien

Grafikon kvalitativne progresije u prvoj deceniji 21. veka (po ocenama Roberta Parkera)



Wine Advocate #199, Februar 2012, Robert Parker

Château Saint Pierre, Saint Julien 2009, ocena 98/100

Vino ispred mene je sasvim sigurno najbolje vino poseda Sen Pjer svih vremena. Ovaj posed, najmanji je Veliki klasifikovani posed-vinograd vinogorja Sen Žulien. Boja vina je izrazito sjajna tamno-ljubičasta.

Miris vina je spektakularan. Kompleksne i bogate arome likera od ribizli, kupina, tamjana uz naznaku čumura. Vino je punog tela, intenziteta koji obara s nogu i blistavo raskošnih, opijajućih aroma koje prosto iskaču iz čaše. I pored neverovatne snage vino nema „oštrih ivica“, odnosno ništa ne štrči, jer je reč o masivnom, ali izuzetno zaokruženom i harmoničnom vinu. Kvalitet vina bukvalno „razbija“, a sa godinama, sasvim sam siguran, vino će postati monumentalno. Dajte mu još 6 do 8 godina kako bi se definicija vina profilisala, ali znajte da je reč o vinu koje će trajati narednih 30 do 40 godina. Bravo!