

NEDJELJNI ENOGRAF

NAJNOVIJE VESTI I AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 44, 10. Decembar 2012. godine

Besplatan primerek

NA SNEGU NE OSTAJU TRAGOVI

Da li na snegu ostaju tragovi od vina? - pitanje je kojim se veoma lako mogu prepoznati enofili. Pravi odgovor je - ne, jer enofil nikada ne prosipa vino!!!

LVMH otvara hotel Ševal Blan na Maldivima

La Revue du Vin de France, 05.12.2012.

Grupa LVMH, kojom rukovodi Bernar Arno, prvi hotel otvorila je 2006. godine u Kurševelu, Francuska. Hotel je nazvan Ševal Blan po imenu poseda-vinograda Prve A klase u vinogorju Sent Emilion, čiji su vlasnici Bernar Arno i belgijski baron Alber Frer.

Sektor gastronomije u hotelu poveren je Janik Alenou, šefu-kuvaru koji svoje vrhunsko kulinarsko umeće pokazuje, pre svega, u nekoliko pariskih restorana koji su nagrađeni slavnim Mišlenovim zvezdama, a zatim i u nekoliko restorana širom sveta (Maroko, Liban, UAE, Kina, Tajvan).

Ohrabreni neverovatnim uspehom prvog hotela grupa LVMH odlučila je otvori hotelski lanac Ševal Blan, a naredni hotel u nizu biće otvoren naredne godine na Maldivima. Posle leta hidroavinom u trajanju od 45 minuta gosti će dolaziti do hotelskog kompleksa koji se sastoji od 45 vila koje je osmislio arhitekta Žan Mišel Gati. Svaka vila stvorena je tako da pruža maksimalni ugođaj, a gosti će uživati u prelepom pejzažu i neverovatnom luksuzu.

Nakon Maldiva, ubrzo će se otvoriti još dva hotela: 2015. godine u Omanu, na ostrvu Al Sodah, koji će se sastojati od 32 vile i drugi u Egiptu, na ostrvu Amun, ali datum otvaranja hotela zavisi od daljeg razvoje političke situacije u toj zemlji.



Liburn potpisao vinsko-čajni sporazum sa Kinom

Decanter, 05.12.2012.

Liburn je grad koji se nalazi u neposrednoj blizini vinogorja Pomerol i Sent Emilion; Pu'er se nalazi u Junan provinciji na jugozapadu Kine, a poznat je po proizvodnji vrhunskih čajeva.

Dve delegacije iz Kine posetile su Liburn od kako je prošlog meseca potpisan sporazum, dok su u isto vreme gradonačelnik Liburna i predsednici sindikata vinogradara vinogorja Sent Emilion, Pomerol, Laland d'Pomerol i Fronsak posetili Junan kako bi saznali nešto više o kulturi čaja.

Čovek koji stoji iza sporazuma je Erve Kajla, predsednik Francuske privredne komore u Peking.

„Postoji niz sličnosti između čaja i vina“ naglašava Filip Bison, gradonačelnik Liburna. Čaj iz Pu'era se ručno bere jedanput godišnje, obeležava se godinom berbe i može da odležava do 50 godina. Na ukus čaja utiče sastav zemljišta, kao i preovlađujuće vremenske prilike tokom godine.

Listovi čaja takođe mogu biti izloženi procesu fermentacije pri čemu bakterije konvertuju gorak ukus u mekše, harmonične arome, slično procesu malolaktične fermentacije kod vina. Pored toga Pu'er čaj poznat je po visokom sadržaju polifenolnih jedinjenja, koja imaju veoma sličan uticaj na ljudsko zdravlje kao i polifenolna jedinjenja u vinu.

Najbolji čajevi mogu da dostignu sličnu cenu kao i najbolja vina vinogorja Pomerol i Sent Emilion - oko 1.200 € za 200 gr čaja. Oba regiona imaju hiljadugodišnju tradiciju u proizvodnji vina, odnosno čajeva.

Kako bi obeležili potpisivanje sporazuma tokom 2013. godine biće otvorena kuća vina u gradu Pu'er u kojoj će biti predstavljena vina vinogorja Sent Emilion, Pomerol, Fronsak i Laland d'Pomerol, dok će se tokom održavanja Vinekspoa u Bordou, naredne godine u Junu, grad Pu'er predstaviti izlaganjem najboljih čajeva kroz manifestaciju nazvanu „Salon čaja“.

Bordo: Projekat pronalazjenja savršenih parova

Decanter, 03.12.2012.

Lokalna vlast u Bordou pokrenula je projekat kojim želi da pomogne mladim vinogradarima da kupe svoj prvi posed-vinograd, a koji se nalazi u vlasništvu starijih vinogradara koji se spremaju za odlazak u penziju.

Plan je potekao od državne agencije SAFER, koja je zadužena da štiti interese mladih i ambicioznih vinogradara u saradnji sa Ministarstvom poljoprivrede, a cilj projekta je da istovremeno pomogne vlasnicima poseda-vinograda starijim od 55 godina, koji nemaju naslednike i mladim vinogradarima.

Pored toga, što će mnogi mladi ljudi uspeti da kroz projekat dođu do prvog poseda-vinograda, očekuje se da će se stabilizovati i cene vinogradarskih poseda na tržištu.

Olivie Bernar novi predsednik Unije Velikih poseda-vinograda Bordoa

La Revue du Vin de France, 03.12.2012.

Olivie Bernar koji već trideset godina upravlja klasifikovanim posedom-vinogradom Domen d'Ševalije u vinogorju Pesak Leonjan postao je novi predsednik Unije Velikih poseda-vinograda Bordoa, nasledivši funkciju od Silvi Kaze. Jedan od projekata koje Bernar želi da ostvari je i aktivno učešće Unije Velikih poseda-vinograda Bordoa u organizaciji takmičenja za najboljeg somelijeja sveta koje trenutno potpuno samostalno organizuje ASI - Međunarodno Udruženje Somelijeja.

Intervju Mišel Rolan - vinar-konsultant*The Wine Searcher, 05.12.2012.***Gde ste odrasli?**

Najranije detinjstvo sam proveo u Pomerolu, a zatim sam se zbog škole preselio u Liburn. Nisam puno putovao.

Šta ste studirali?

Studirao sam enologiju na Univerzitetu u Bordou. Odmah po završetku studija počeo sam da radim, tako da je berba 2012. godine moja jubilarna četrdeseta berba.

Šta Vas je uvuklo u svet vina?

Moja porodica poseduje vinograde. Nekada se moj otac starao o vinogradima, a danas je to moj posao. Kada sam sa 19 godina počeo da studiram, moja jedina namera bila je da radim sa njim na porodičnom posedu, ali me on nikada nije prisiljavao da napravim takav izbor, zapravo samo me je hrabrio da nastavim i završim studije. Tako sam postao enolog i otvorio enološku laboratoriju u Pomerolu.

Koje je Vaše najbolje iskustvo u svetu vina?

Moje najbolje iskustvo je rad u proteklih 10 godina sa vinogradarima, koji dolaze u moju laboratoriju, a zatim tražeći rešenja razgovaram sa njima. To je neverovatno iskustvo. Kada sam otvorio laboratoriju samo smo primali uzorke vina iz obližnjih poseda-vinograda. Malo po malo, shvatio sam da uzorci koji se šalju u laboratoriju uopšte ne zadovoljavaju kvalitativne kriterijume, kao i da radom u laboratoriji mogu



veoma malo da utičem na poboljšanje kvaliteta vina. Počeo sam da razgovaram sa vinogradarima, šta bi mogli i šta bi trebali da urade pre nego uzorci stignu kod mene u laboratoriju. U suštini kroz razgovor smo zaključili da je početak svih poboljšanja zapravo u primeni odgovarajućih vinogradarskih tehnika.

Moj prvi „pravi“ klijent, koji me je pozvao da zajedno obiđemo vinograde bio je direktor poseda Daso (*Château Dassault, Grand Cru Classé, Saint Emilion Grand Cru*), i to zbog toga što on, dakle, direktor nije bio čovek iz sveta vina, već korporativni menadžer iz direkcije Daso Grupe, koja se pre svega bavi proizvodnjom aviona. Shvatio je da bi adekvatan konsultant mogao da uvede potrebna poboljšanja u proizvodnji vina - nešto što vlasnici poseda do tada nisu uspeali da primete.

Koje je Vaše najgore iskustvo u svetu vina?

Kada sam u potpunosti shvatio da je politika najobičnija farsa, koja utiče i na svet vina.

Ko je Vaš uzor u svetu vina?

Profesor Emil Pejno. Nisam uživao u saradnji sa njim kada sam bio u prilici da to učinim, i dan-danas mi je žao zbog toga. Ali to je prosto stanje stvari: kada si mlad neke stvari ne primećuješ, tek kada odrasteš shvatiš važnost nečega što si propustio da učiniš. S obzirom na to da sam diplomirao pre više od četrdeset godina, pomalo je blesavo što žalim zbog toga. Ali kada se osvrnem u nazad i posmatram moju karijeru, kao i ljude sa kojima sam dolazio u dodir i sarađivao - veoma malo njih je posedovalo pravu harizmu, snažan entuzijazam da nekoga nečemu nauči i objasni, kao što je bio slučaj sa profesorom Pejnom. Sreo sam veliki broj fascinantnih ljudi, ali sam zaista bio povlašćen što sam bio u prilici da učim od njega.

Danas, veliki broj mladih ljudi se nalazi oko mene, ali su neki odnosi ostali potpuno nepromenjeni: mnogi misle da sve mogu da završe potpuno sami. Sada shvatam da ukoliko više slušaš starije od sebe možeš imati neverovatne koristi od toga.

Šta najviše volite kod vina?

Pre svega, volim različite vrste vina i tražim od vina da mi pruži zadovoljstvo u trenutku kada ga pijem.

Koje je Vaše mišljenje o Parkerovom sistemu ocenjivanja vina?

Reč je o tradicionalnom sistemu vrednovanja u američkom sistemu obrazovanja. Mnogo je lakše izjasniti se o kvalitetu nego na skali od 20 poena. Mnogo je veća razlika između 94 i 96, nego između 18.8 i 19.2.

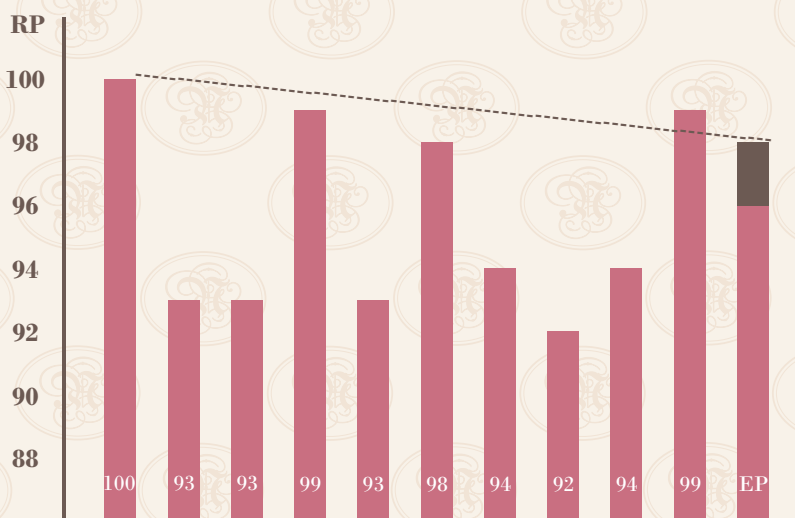
Kako objašnjavate Vaš uspeh u svetu vina?

Nisam siguran da uopšte postoji nešto drugačije po čemu se razlikujem od drugih, izuzev razumevanja da se konsultantski posao sastoji od 70% psihologije i 30% enologije. Počeo sam da radim sedamdesetih godina prošlog veka i još uvek sam tu. Upravo sam probao vino koje je plod moje četrdesete berbe, tako da imam „malo“ iskustva i mogu da vidim razliku u znanju u trenutku kada sam počinjao i danas. Ali reč je o pravilu koje se može primeniti u svim naučnim disciplinama. Uzmite na primer aeronautiku - i danas kao i nekada avion leti, ali to bez dileme nije ista mašina koja je letela početkom sedamdesetih godina prošlog veka. Tako je i u svetu vina, i danas se vino pravi od grožđa, ali proizvodne metode su potpuno drugačije. A što se tiče mog ličnog doprinosa svetu vina, smatram da je reč o širenju svesti među vinogradarima o tome da grožđe mora biti u potpunosti zrelo kako bi se napravilo dobro vino. Upravo to saznanje je moje najveće dostignuće i njemu sam pridavao najviše značaja u toku rada sa klijentima. Kada imaš potpuno zrelo grožđe, svi tehnički problemi se mogu rešiti na ovaj ili onaj način. Ali bez zrelog grožđa ti zapravo nemaš nijedan pravac kojim bi trebao da ideš.

Château Margaux vs Château Mouton Rothschild - komparativna analiza

Château Margaux, 1er Grand Cru Classé, AOC Margaux

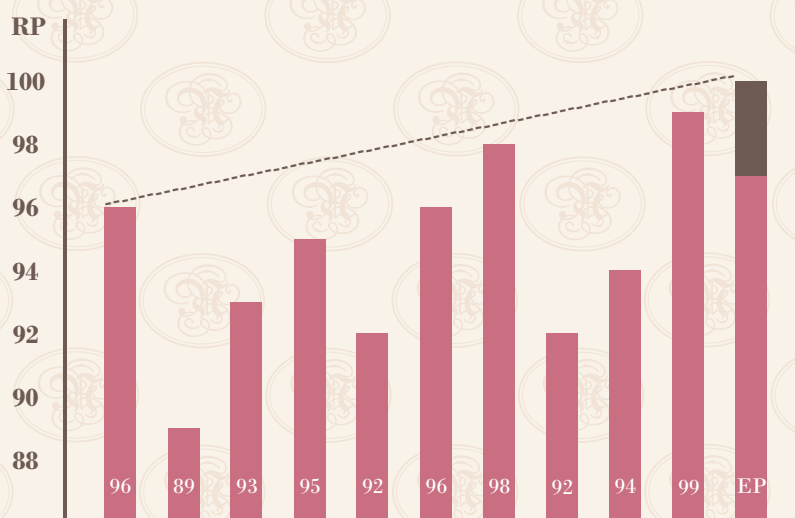
Grafikon kvalitativne progresije u prvoj deceniji 21. veka (po ocenama Roberta Parkera)



Berba	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Prozor	2012	2004	2010	2011	2007	2013	2009	2010	2011	2012	2013
zrelosti	2050	2024	2030	2035	2027	2050	2034	2025	2041	2047	2051

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

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



Berba	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Prozor	2015	2013	2015	2012	2011	2018	2020	2010	2015	2012	2018
zrelosti	2050	2025	2030	2040	2030	2040	2060	2025	2045	2100	2098

Zaključak - Prosek ocena vina poseda Château Margaux u prvoj deceniji 21. veka je 95,5 poena, dok je prosek ocena poseda Mouton Rothschild 94,4 poena. Vina poseda Margo pružaju kontinuirano dobar kvalitet, dok vina poseda Mouton Rothschild u nekim prosečnim berbama, kao npr. 2001. godine, mogu drastično da budu ispod kvalitativnog proseka, ali i znatno iznad proseka kao npr. 2006. godine. Međutim, i pored toga što vina poseda Margo, na prvi pogled deluju kao bolji takmac, ipak isprekidana linija ukazuje na činjenicu da se u prethodnih nekoliko godina kvalitet vina poseda Mouton Rothschild poboljšava, dok je kvalitet vina poseda Margo u padu. Uzevši u obzir da je prosečna cena vina poseda Mouton Rothschild na berzi u Londonu niža u odnosu na prosečnu cenu vina poseda Margo, može se zaključiti da u ovom trenutku vina poseda Mouton Rothschild pružaju kupcima bolji odnos kvaliteta i cene, naročito u berbama 2002., 2006., 2007., 2008. i 2009. godine, dok vino berbe 2010. godine ima bolji kvalitativni potencijal.