

NEDELJNI ENOGRAF

NAJNOVIJE VESTI I AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 51, 25. Februar 2013. godine

Besplatan primerak

DOK TRAJE KRIZA SA MLEKOM, PIJTE VINO

Kao što je i rekao Luj Paster - „Vino je najhigijenskije i najzdravije od svih pića!“ Naš savet je - ukoliko ne morate, nemojte piti vino za doručak!

Crveno vino, Bela kuća

Wine Spectator, 17.02.2013.

Najveći ljubitelji vina u Beloj kući, tokom 20. veka, bili su predsednici Ričard Nikson i Ronald Regan. Dok je 40. predsednik SAD Regan više voleo domaća, pretežno kalifornijska vina, 37. predsednik Nikson bio je veliki ljubitelj prestižnih bordoških vina, možda i najveći ljubitelj bordoških vina još od početka 19. veka i 3. predsednika Tomasa Džefersona, koji je i postavio temelje vinskog podruma u Beloj kući.

Omiljeni posed-vinograd predsednika Niksona bio je Šato Margo (*Château Margaux, 1er GCC, Margaux*). U Klubu 21. Niksonovom omiljenom mestu za izlazak na Menhetnu uvek su pri ruci čuvali nekoliko boca vina poseda Margo, za slučaj da predsednik svrati. U to vreme od predsedničke plate mogla su se kupovati vina, pre svega zbog činjenice da su vina prestižnih bordoških poseda imala daleko pristupačniju cenu.

Interesantan podatak govori o tome da je Nikson prilikom službenih poseta stranih delegacija, gostima služio, uslovno rečeno - jeftinija vina, dok je njegov lični poslužitelj servijetom sakrivao flašu Šato Margoa iz koje je sipao vino predsedniku.



Uporedite ocene za vina Sent Emilion a i Pomerola berbe 2010. godine

Wine Spectator, James Suckling - 17.02.2013.

U tabeli ispod nalaze se ocene koje su vinima Sent Emilion a i Pomerola berbe 2010. dali Džejms Malsvort, u ime i za račun Vajn Spektejtor a, i Džejms Sakling koji je nekada radio u istom časopisu, a danas je slobodni umetnik u svetu vina.

Naziv poseda-vinograda	Klasa	Wine Spectator	James Suckling
St Emilion Grand Cru			
Ausone	1er Grand Cru Classé A	EP 94-97	98
Cheval Blanc	1er Grand Cru Classé A	98	100
Angelus	1er Grand Cru Classé A	97	99
Pavie	1er Grand Cru Classé A	EP 94-97	EP 96-97
Figeac	1er Grand Cru Classé B	96	98
Canon	1er Grand Cru Classé B	93	96
Clos Fourtet	1er Grand Cru Classé B	95	EP 93-94
Beau Sejour Becot	1er Grand Cru Classé B	93	95
Beausejour HDL	1er Grand Cru Classé B	95	EP 98-99
Pavie Macquin	1er Grand Cru Classé B	96	95
Valandraud	1er Grand Cru Classé B	96	95
Trotteville	1er Grand Cru Classé B	91	95
La Mondotte	1er Grand Cru Classé B	97	96
Belair Monange	1er Grand Cru Classé B	94	95
Troplong Mondot	1er Grand Cru Classé B	94	94
Faugeres	Grand Cru Classé	92	95
Larmande	Grand Cru Classé	92	95
Franc Mayne	Grand Cru Classé	92	94
Bellefont Belcier	Grand Cru Classé	93	93
Pomerol			
Beauregard	nema klasifikacije	90	94
Nenin	nema klasifikacije	92	96
Lafleur	nema klasifikacije	97	100
Le Pin	nema klasifikacije	98	100
La Grave a Pomerol	nema klasifikacije	94	94
Petrus	nema klasifikacije	97	100
Vieux Château Certan	nema klasifikacije	98	100
L'Eglise Clinet	nema klasifikacije	96	98
La Conseillante	nema klasifikacije	96	98
L'Evangile	nema klasifikacije	97	96
La Fleur Petrus	nema klasifikacije	97	98
Trotanoy	nema klasifikacije	98	98
Clinet	nema klasifikacije	95	97
Feytit Clinet	nema klasifikacije	92	96
Hosanna	nema klasifikacije	95	96
Latour a Pomerol	nema klasifikacije	95	96
Certan de May	nema klasifikacije	EP 95-98	95
Gazin	nema klasifikacije	93	95
Petit Village	nema klasifikacije	92	95

Najnovija klasifikacija Sent Emiliona napadnuta!

The Wine Doctor, 21.02.2013.

U članku koji je objavio dnevnik Sud Uest (*Sud Ouest*), a koji je potpisao Frank Dubordju, rođak slavnog profesora enologije Deni Dubordjua, napadnuta je klasifikacija vinogorja Sent Emilion Grand Kru zvanično usvojena u Septembru 2012. godine.

Prva pozicija koju je Dubordju kritikovao je unapređenje statusa poseda-vinograda Anželus i Pavi, iz Prve B klase u Prvu A klasu. Pored priče o kvalitetu zemljišta promovisanih poseda u odnosu na kvalitet zemljišta poseda koji nisu promovisani poput Fižaka, Kanona i Klo Furtea, Dubordju naglašava da mu je veoma interesantna uloga u stvaranju nove klasifikacije Iber d'Buar d'Laforea, vlasnika poseda Anželus. Autor članka navodi da gđin d'Buar ne samo da je predsednik regionalnog komiteta INAO, pod čijim okriljem se i sprovodila revizija klasifikacije, već i da je birao sve članove komiteta.

Najzad, Dubordju kritikuje i opšti kvalitet promovisanih vina, navodeći da je reč o vinima koja su proizvod preterane ekstrakcije, niskog sadržaja kiselina, kao i da su vina potpuno očigledno predugo odležavala u hrastovim buradima. Po njemu, reč je o klasičnom podilaženju ukusu američkih kritičara.

Šato Ponte-Kane: Amfore za vino berbe 2012.

The Drinks Business, 20.02.2013.

Vlasnik izvanrednog poseda-vinograda Pete klase Ponte Kane, gđin Alfred Teseron doneo je odluku da smanji uticaj hrastovih buradi na ukus vina. „*Umoran sam od prevelikog uticaja hrasta na ukus vina*“ izjavio je Teseron. Posle tri godine eksperimentalnog odležavanja vina u amforama različitih zapremina tehnički direktor poseda Žan Mišel Kom zadovoljan je rezultatima. Upravo zbog toga, 15% vina berbe 2012. godine će odležavati u amforama, čime je posed-vinograd Ponte Kane postao prvi Veliki klasifikovani posed Medoka, koji će u praksi primeniti ovu tehniku.



Intervju Deni Dubordju - enolog iz Bordoa (II deo)*Wine Searcher, 17.01.2013.***Koje enološke tehnike najviše utiču na kvalitet vina?**

U svojoj suštini enologija otkriva uzroke rizika i nudi rešenja kako bi se rizik u potpunosti izbegao. Umetnost vinifikacije podrazumeva usmeravanje prirodnog procesa kojim od groždanog soka nastaje vino, a u cilju da se postignu rezultati koje je ispred sebe postavio vinar. Bez sumnje cilj u proizvodnji najboljih, vrhunskih vina je da se postigne gotovo nepojmljiva kompleksnost. Najbolje metode vinifikacije su uvek i najjednostavnije. Konzumenti ne bi trebali da budu u stanju da raspoznaju u vinu niti jednu od primenjenih tehnika tokom procesa vinifikacije.

Da li svako može da nauči da proba vina?

Naravno. Najbolja vina su doslovno savršenstvo u tečnom stanju, a koja nas, bez sumnje, čine boljim čim ih popijemo. Kako bi mogli da probamo savršenstvo u tečnom stanju, neophodno je da naučimo da ga prepoznamo, jer probanje vina je, pre svega, vežba prepoznavanja. Reč je o oživljavanju osećanja koja su skladištena u našoj memoriji, a koja smo naučili da svesno prepoznamo i u njima uživamo.

Na isti način, mi nismo u stanju da uživamo u muzici ukoliko nemamo prethodno iskustvo sa nekim ko je dobro poznaje. Prvi put mi otkrivamo, a zatim probamo. Šabli ili Barolo, Ravel ili Šestaković. Ne možete da probate vino ukoliko prethodno niste upoznati sa standardom kvaliteta u njegovoj kategoriji.

Najpoznatiji ste kako po belim suvim, tako i po belim slatkim vinima. Da li volite da probate bela vina, koja nisu poreklom iz bordoških vinograda?

Naravno. Uživam u belim vinima iz Burgundije, kao i u velikim nemačkim rizlinzima, ali naročito volim da probam sva vina koja nastaju kao posledica uticaja plemenite plesni.

Ko Vam je inspiracija u svetu vina?

Moj otac, Pjer, koji me je naučio da probam bela vina, a naročito slatka bela vina vinogorja Sotern. On mi je preneo opsesiju da tražim čistotu i preciznost kako u mirisu, tako i u ukusu vina. Danas, sa svojih 89 godina, on je i dalje deo tima koji pravi konačnu kupažu vina naših poseda Doazi Daen i Kantegril. Pored oca, na početku karijere imao sam sreću da redovno probam vina sa dva izuzetna degustatora: Pjer Kostom, trgovcem vina iz Bordoa i Rober Gofarom, belgijskim uvoznikom vina. Tokom šezdesetih godina 20. veka njih dvojica zajedno sa enologom Žak Puiséom, su stvorili prirodan, gotovo poetski način opisivanja vina, koji je sasvim logično postao popularan. Kasnije sam uživao u redovnim degustacijama vina sa mojim velikim prijateljem Didije Dagenjoom, koji je tragično stradao 2008. godine.

Koje je Vaše mišljenje o ocenjivanju vina?

Umetnici i kuvari su pre mnogo vremena uvideli važnost kritičara, ali u svetu vina, uticaj kritičara postao je očigledan nedavno. Tokom sedamdesetih godina 20. veka, vina je ocenjivalo tek nekoliko engleskih trgovaca vinom, koji su uživali da pišu o posedima, kao i da redovno posećuju vinograde, a nekolicina je napisala predivne knjige na tu temu. Bordo je bio izuzetno ponasan što je mogao da ugosti takve ljude, koji su pisali knjige za relativno mali krug elitnih čitalaca, ali njihove reči nisu imale veliki uticaj na formiranje cena ili kretanja na tržištu. Uticaj vinskih kritičara nastao je tek tokom osamdesetih godina sa pojavom časopisa poput Vajn Spektejtor, Dekantera i naravno Roberta Parkera. Bez sumnje, cilj mnogih proizvođača je da zadovolje ukus najpoznatijeg kritičara u svetu vina, jer će njegova ocena imati veliki uticaj na cenu. Mnogi trgovci vinom će izabrati vina, ne po sopstvenom ukusu, već po ukusu

vodećih kritičara zbog toga što će im biti lakše da prodaju bolje ocenjena vina. Uprkos tome, trudim se da zaboravim na njihov uticaj dok radim na vinifikaciji ili kupažiranju. Verujem u stil vina koji stvaram, a u kome su preciznost, prefinjenost i kompleksnost najvažnije karakteristike. Kao što je Molijer i rekao „Suština je u tome da se ljudima sviđaš, a ne da im podilaziš!“

Koje je Vaše najbolje iskustvo u svetu vina?

Moje najbolje iskustvo i zadovoljstvo bilo je da stvorim i negujem posed Klo Floridien (*Clos Floridienne*), koji sam stvorio doslovno ni iz čega zajedno sa svojom ženom Florans, davne 1982. godine. Ali pored toga crpim mnogo zadovoljstva i iz posla vinskog konsultanta, koji radim zajedno sa dvoje bliskih prijatelja i saradnika Valeri Lavinj i Kristof Olivijeom. Zajedno mi radimo kao konsultanti poseda-vinograda Ikem, Ševal Blan, Grile, ali i drugih manje ili više poznatih poseda. Veliko poverenje vlasnika svih poseda koje savetujemo mi pruža neiscrpan izvor zadovoljstva.

Koju muziku slušate u vinariji?

Ne slušam muziku, jer je previše buke u vinskom podrumu. Ali u mom životu van vinskog podruma muzika je stalno prisutna. Slušam muziku u rasponu od barokne do savremene, sa naglašenim interesom za rusku narodnu muziku i Dorse!

Koja vina pijete kod kuće?

Moja vina, naravno, ali ne sistematski. Takođe pijem i vina koja su mi poklonili dragi ljudi, ali samo ako je reč o dobrim vinima. Ukoliko su vina loša, prosuću ih u sudoperu, bez obzira ko mi ih je poklonio ili kolika im je cena. Ukoliko ne pijem vino, uživam u dobroj vodi ili u pivu. Sokove ne volim da pijem.



GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



CHÂTEAU CANTEMERLE

HAUT-MÉDOC
2009MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
— MACAU - MÉDOC - FRANCE —

Šato Kantemerl (*Château Cantemerle*)

Klasifikacija: 5 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: O Medok (*AOC Haut-Médoc*)

Površina poseda: 87 hektara

Zemljište: mešavina šljunka i kremena

Prosečna starost vinove loze: 30 godina

Sorte u vinogradu: 58% Kaberne Sovinjon, 33% Merlo,

6% Pti Verdo, 3% Kaberne Fran

Kupaža berbe 2009: 49% Kaberne Sovinjon, 38% Merlo,

7% Pti Verdo, 6% Kaberne Fran

Prinos 2009: 39 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2009: 33.300 sanduka

Drugo vino: Les Allées de Cantemerle

Berba na posedu Kantemerl 2009. godine trajala je od 21. Septembra do 10. Oktobra.

Wine Advocate #199, Februar 2012, Robert Parker

Château Cantemerle, Haut-Médoc 2009, ocena 91+/100

Čitaoci koji uživaju u elegantnim bordoškim vina, mogu u potpunosti da se prepuste vinu poseda Kantemerl berbe 2009. godine. Vino je tamne rubin crvene boje sa nijansom ljubičaste. Miris vina je izuzetno kompleksan i pruža arome grafita, prolećnog cveća, malina i crnih trešanja. Vino je elegantno, srednjeg tela i dugačkog, intelektualnog završetka na nječima. Ipak, tanini su prisutni u vinu i postoji mogućnost da sa protokom vremena vino dobije na težini. Može se piti u narednih 25 i više godina.

Jamessuckling.com, Februar 2012, Džejms Sakling

Château Cantemerle, Haut-Médoc 2009, ocena 95/100

Na nosu izvanredne arome zrelog šumskog voća - kupina i borovnica uz naznaku cvetnih aroma. Punog tela i svilenih tanina. Dugačka završnica na nječima uz osvežavajuće voćne arome. Zaista prelepo vino. Sasvim sigurno najbolje vino koje je ikada došlo sa poseda Kantemerl.

