

NEDELJNI ENOGRAF

NAJNOVIJE VESTI I AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 55, 25. Mart 2013. godine

Besplatan primerak

DOKTORSKA ORDINACIJA PROCVETALA

Gotovo nepoznata doktorska ordinacija procvetala zbog doktora koji svojim pacijentima umesto lekova prepisuje času crvenog vina od tri do pet puta na dan. Svi pacijenti sa zadovoljstvom prihvataju prepisanu terapiju!!!

Posed-vinograd Latur ponudio prvu berbu van primarnog tržišta

Decanter, 21.03.2013.

Posed-vinograd Prve klase Latur (*Château Latour*), posle prošlogodišnje odluke da napušta En Primeur sistem, ponudio je kupcima prvu berbu van primarnog tržišta. Odluka je doneta u skladu sa zaključkom da se kupcima više ne nude izuzetno mlada vina, već vina koja su kročila kroz prozor zrelosti. Ponuđena su tri vina sa poseda - Šato Latur (prvo vino poseda) berbe 1995. godine, po ceni od 6.000 € za sanduk, Le Fort d'Latur (drugo vino poseda) berbe 2005. godine, po ceni od 2.000 € za sanduk i treće vino poseda Poijak d'Latur, berbe 2009. godine, po ceni od 720 € za sanduk.

Ponuđene cene su za oko 15% više od aktuelnih cena na tržištu finih vina, ali se opravdavaju savršenim poreklom s obzirom na to da vina dolaze direktno iz vinskog podruma poseda Latur, u kome je vino berbe 1995. odležavalo punih 18 godina.

Ipak, nisu svi zadovoljni aktuelnim razvojem događaja. Patrik Bernar, vlasnik jedne od najvažnijih trgovačkih kuća iz Bordoa, kompanije Milezima (*Millésima*), odlučio je da odbije ponudu Šato Latura, jer po njegovom mišljenju, ovakav način prodaje vina potkopava celokupan En Primeur sistem. „Na ovaj potez sam se odlučio posle mnogo razmišljanja. Moj zaključak je da Šato Latur izbegavajući primarni sistem prodaje, ne samo da potkopava En Primeur kampanju, već pokazuje nepoštovanje svim učesnicima na tržištu!“



Džejms Sakling: Moja želja za vina berbe 2012. su niske cene*Jamessuckling.com, 19.03.2013.*

Od kada sam postao vinski kritičar često mi se dešava da sanjam gotovo isti san. Upravo sam ga sanjao tokom prethodne noći i to sasvim sigurno nije slučajno s obzirom na to da sutra putujem za Bordo kako bih probao primarne uzorke vina berbe 2012. godine. U suštini, sadržaj mog boravka u Bordou tokom primarnih degustacija se ponavlja svakog proleća. Posećujem vinarije. Razgovaram sa vlasnicima poseda vinograda, razgovaram sa ljudima koji su odgovorni za predstavljeni kvalitet vina. I naravno probam veliki broj uzoraka vina koji su uzeti direktno iz buradi u kojima vino u ovom trenutku odležava. Broj uzoraka koje ću probati vrti se oko 500. Dakle, naveo sam sve što ću raditi u toku sledeće nedelje kada u Bordou budem probao vina berbe 2012.

Moram da priznam da, što se tiče opšteg kvaliteta vina, nemam velika očekivanja. Berba 2012. godine, sasvim sigurno, nije ni blizu kvaliteta izvanrednih berbi poput 2009. ili 2010. godine. Povrh svega, postoji realna mogućnost da kvalitet berbe, neće biti ni u rangu prosečnih berbi poput 2001, 2004, 2007, ili 2008. godine. Neki govore da su vina berbe 2012. godine, ipak bolja od vina prethodne 2011. godine, koja su mi se dopala, ali reč je tek o dobrim i vrlo dobrim vinima, a postignuti kvalitet duguju ogromnom trudu koji su uložili enološki timovi u vinarijama svakog od poseda. U svakom slučaju uskoro ću doneti svoj sud o kvalitetu vina berbe 2012. Reč je o fascinantnom procesu degustacije primarnih uzoraka, a aktuelna degustacija će biti trideseta po redu u mojoj profesionalnoj karijeri.

Ipak, nešto drugo me muči, kada je reč o vinima berbe 2012. godine, a to je njihova cena na primarnom tržištu. Znam da o ceni ne bih ni trebao da razmišljam. Ipak, čak i u mom snu dešavale su se potpuno očigledne stvari. Često sam čuo da je moj posao samo da na adekvatan način ocenim kvalitet vina, a da ću o cenama vina razmišljati posle. Ali prosto, ne mogu, a da ne mislim o cenama.

Berba 2012. godine može da bude idealna prilika za vrhunske posede-vinograde Bordoa da ponovo osveže interesovanje ključnih kupaca na primarnom tržištu. Ali, da bi na pravi način zainteresovali kupce širom sveta potrebne su drastično niže primarne cene. Prošle godine, mnogi potencijalni kupci su doslovno oterani izuzetno visokim primarnim cenama za vina, tada aktuelne, berbe 2011. godine. Veoma mali broj ljudi bio je zainteresovan da kupi vina na primarnom tržištu po cenama tek za trećinu nižim od primarnih cena za vina berbe 2010. godine. Najveći broj vrhunskih trgovačkih kuća, koje i ostvaruju najveći promet, dakle negosiana koji su zadnji u nizu primarne prodaje, posle samih šatoa i kurtijea, nisu uspeli da prodaju ni deseti deo vrednosti koji su ostvarili prodajom vina berbe 2010. ili 2009. godine. Neki od njih gotovo da ništa nisu ni prodali. Već nekoliko dana čujem glasine o tome da niko od kupaca, s obzirom na pretpostavljeni opšti kvalitet vina berbe 2012. godine, ne želi da investira na primarnom tržištu, sem ukoliko ponuđena cena ne bude izuzetno povoljna.

Moj predlog je da početna cena prve tranše na primarnom tržištu bude u istoj visini kao i za vina berbe 2008. godine. Da vas podsetim cene za vina Prve klase Velikih poseda-vinograda Medoka, i to redom Šato O'Briona, Šato Margoa, Šato Latura, Šato Muton Rotšilda i Šato Lafit Rotšilda bila je za današnje pojmove neverovatnih 100 € (i slovima sto evra po boci). Dakle, na taj način su uspeli da ponovo zadobiju poverenje kupaca i ostvare neverovatnu prodaju vina berbe 2008. godine. Pitam se zašto ne ponove isti recept za primarnu prodaju i sa vinima berbe 2012. godine.

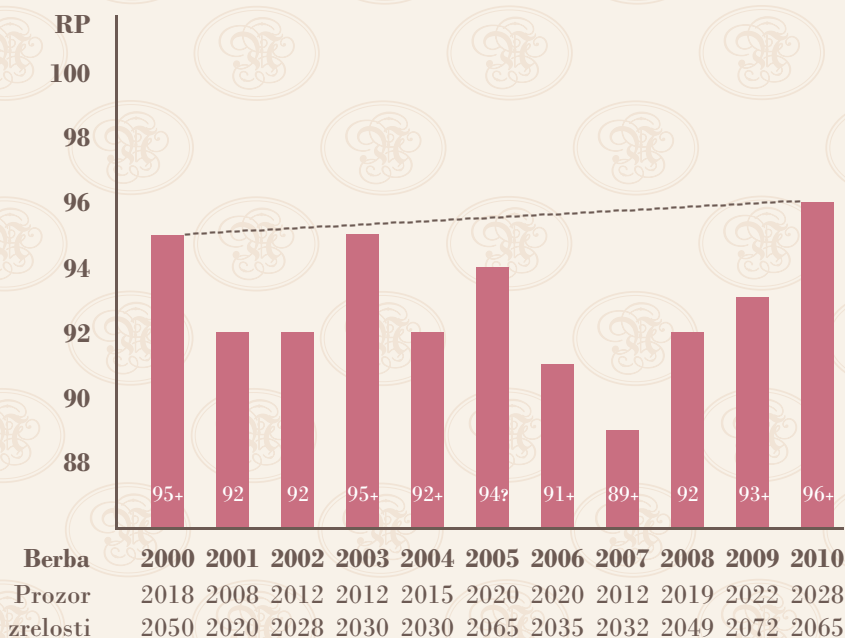
Ukoliko se uzmu u obzir, realne ekonomske okolnosti koje su uticale na tržište finih vina u protekle četiri godine, to bi praktično značilo da je odgovarajuća cena za vina Prve klase na nivou od oko 120 € po boci. Za vina Druge klase cena bi, prema istoj računici, trebala da bude na nivou od oko 70 € po boci. Ipak, i pored najbolje namere, moj san se ne završava na najbolji mogući način za kupce bordoških finih vina na primarnom tržištu. Sa približavanjem primarne degustacije u Bordou, koja će se održati u periodu od 08. do 12. Aprila, već su se pojavile glasine, doduše nepotvrđene, da će se vina Prve klase prodavati na primarnom tržištu po ceni dvostruko većoj od mog predloga, dakle u rasponu od 200 do 240 eura po boci.

Château Léoville Barton vs Château Léoville Poyferré

Komparativna analiza

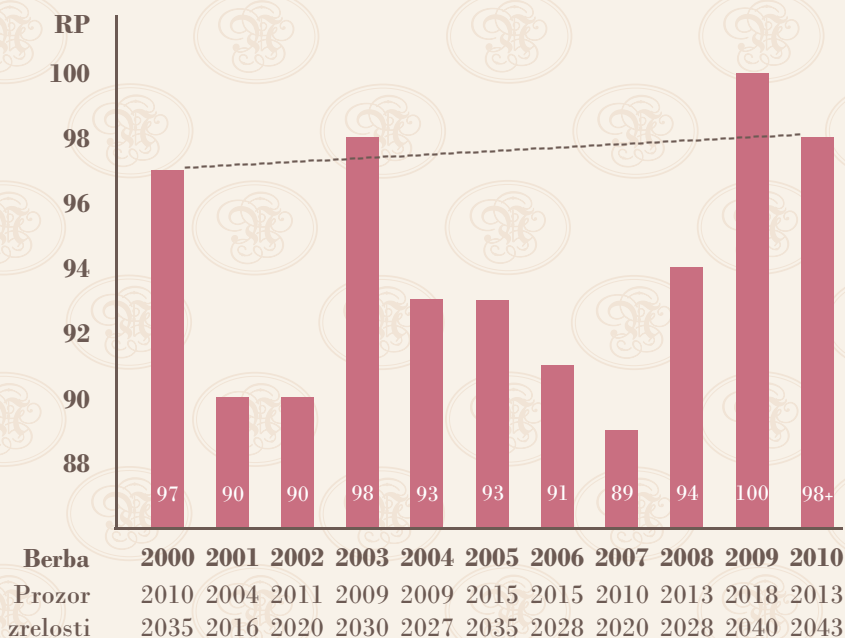
Château Léoville Barton, 2ème Grand Cru Classé, AOC Saint Julien

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



Château Léoville Poyferré, 2ème Grand Cru Classé, AOC Saint Julien

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



Zaključak - Prosek ocena vina poseda Château Léoville Barton u prvoj deceniji 21. veka je 92,8 poena, dok je prosek ocena poseda Château Léoville Poyferré 93,9 poena. Dakle, na osnovu prosečne ocene lako je izvesti zaključak da je bolji posed Leovil Pofjere, a da se berbe 2003. i 2009. godine ističu izvanrednim kvalitetom. Ipak, ne treba potceniti ni vina poseda Leovil Barton. Pre svega, treba imati na umu da gđin Entoni Barton, vlasnik poseda Leovil Barton, vodi izuzetno jasnu i stabilnu cenovnu politiku, te da će na primarnom tržištu cene uvek biti na nivou dugogodišnjeg proseka. Najzad, vina poseda Leovil Barton su izuzetno dugovečna (uporedite prozore zrelosti za vina istih berbi) i teško ih je oceniti kada su veoma mlada. Veliki broj pluseva pored konačnih ocena ukazuje na tendenciju daljeg poboljšanja kvaliteta.

Intervju Stefan Derenonkur - Enolog, konsultant (II deo)

Decanter, 14.03.2013.

Koja sorta grožđa za Vas predstavlja najveće uzbuđenje i zašto?

Za mene, to je sorta Kaberne Fran, zbog toga što je reč o izuzetno kompleksnoj i zahtevnoj sorti za rad. Prvi put u životu sam napravio vino koje 100% Kaberne Fran. Veoma sam ponosan na to vino.

Koji je najteži deo posla u rukovođenju vinarijom?

Po mom mišljenju mnogo je teže upravljati vinogradom nego vinarijom. Veoma je teško postići potrebnu preciznost u vinogradu, pogotovo kada je reč o zelenim operacijama, postavljanju lastara i obradi zemlje.

Zbog čega su Vaša vina drugačija od drugih?

Da li ste potpuno sigurni da su moja vina jedinstvena odnosno drugačija od drugih? Tek sada posle 30 godina stvaranja vina, mislim da sam u mogućnosti da eksperimentišem tokom procesa vinifikacije ili tokom procesa odležavanja. Razlog tome je što sam potpuno samouk odnosno nisam diplomirani enolog. Kao što znate, u prvih 10 godina bio sam najamni radnik, a zatim sam postao rukovodilac vinskog podruma. Ideju o tome kakvo vino želim napraviti dobijam kada probam grožđe u vinogradu neposredno pre berbe. Nemam recept za proizvodnju vina. Mislim da nemam ni specifičan stil koji prenosim vinu.

Koje vino bi ste odabrali za proslavu?

Pre svega, to zavisi od toga šta proslavljam. Ipak, zbog moje životne priče i s obzirom na to da obožavam krečnjačko zemljište, verovatno bih izabrao vino iz vinogorja Sent Emilion. Volim vina iz Sent Emiliona zbog toga što su u isto vreme kompleksna i elegantna. Neverovatan i jedinstven spoj.

Da li pravite vina za kritičare, potrošače ili za svoju dušu?

Mislim da pravim vina za moju dušu. Nisam izabrao svoju profesiju, stvari su se prosto razvijale same od sebe. Moj profesionalni život je poput ostvarenja sna. Imao sam nešto uspeha tokom devedesetih godina prošlog veka i zahvaljujući njima sam dobio veliki broj ponuda od mnogih poseda-vinograda. Zaista, to nije bio moj cilj, prosto nisam želeo da budem najbolji. Volim vina i u prilici sam da stvaram vina u različitim državama. Veoma sam srećan zbog toga i ne želim ništa više od toga.

Koji je za Vas najuzbudljiviji vinogradarski region u svetu?

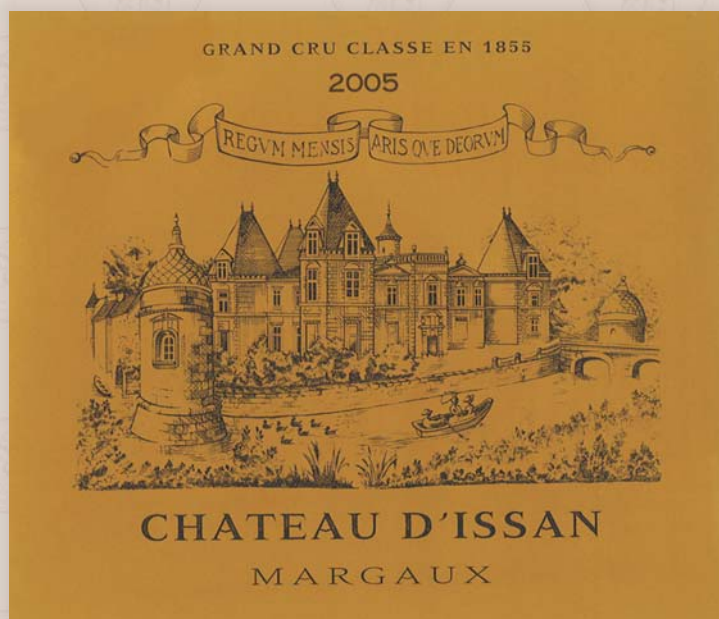
Za mene, bez dileme, reč je o Bordou. Zaista, u njemu je veoma teško uzgajati grožđe i čini mi se da je upravo iz tog razloga Bordo jedan od najdinamičnijih vinogradarskih regiona u svetu. Blizina okeana utiče na vlažnost vazduha, tako da je svaka godina berbe jedinstvena, te vinogradar mora da bude veoma pronicljiv, kako bi u svakoj godini dobio vrhunski kvalitet vina. To nije slučaj u drugim regionima.

Koji mit o vinu bi želeli da srušite?

Ocene. Po mom mišljenju, ocene negativno utiču na društveni karakter vina i čine ljude poprilično nervoznim.

Šta bi ste radili, ukoliko više ne bi pravili vina?

Sebe ne smatram previše inteligentnim, a sa druge strane mislim da imam veoma vešte ruke. Moj prvi posao u životu bio je ručno pravljenje drvenih igračaka za decu. Taj period života bio je veoma lep.



Šato d'Isan (*Château d'Issan*)

Klasifikacija: 3ème Grand Cru Classé

Lokacija vinograda: Margo (*AOC Margaux*)

Vlasnik: Porodica Kruz i Džeki Lorenceti

Površina poseda: 120 hektara; vinograd 30 ha

Zemljište: fini šljunak, mešavina gline i šljunka

Prosečna starost vinove loze: 35 godina

Gustina zasada: 8.500 čokota po hektaru

Sorte u vinogradu: 63% Kaberne Sovinjon, 37% Merlo

Kupaža 2005: 60% Kab. Sovinjon, 40% Merlo

Prinos 2005: 35 hektolitara po hektaru

Ukupno proizvedeno 2005: 8.580 sanduka

Drugo vino: Blason d'Issan

Wine Advocate #176, April 2008, Robert Parker

Château d'Issan, Margaux 2005, ocena 95/100

Pored vina berbe 2000. godine (ocena 93/100), vino poseda d'Isan berbe 2005. godine je svakako najbolje koje sam ikada probao. Svaka čast vlasniku poseda Emanuelu Kruzu, koji stoji iza ovog prelepog vina.

Mirisom dominiraju arome kamfora, šumskog bilja, borovnica, likera od kupina uz naznaku prolećnog cveća. Punog tela, savršene strukture, izvanredne kompleksnosti ukusa i bogatih, slatkih tanina. Bravo!

Wine Journal, Januar 2009, Nil Martin

Château d'Issan, Margaux 2005, ocena 94/100

Vino je kupaža 60% Kaberne Sovinjona i 40% Merloa, a odležavalo je u 55% novih hrastovih buradi.

Preciznog fokusa i savršene definicije. Miris vina je elegantan, gotovo ženstven, a dominiraju arome crnih višanja, brusnica, uz naznaku mineralnosti i likera od kupina. Vino je izuzetno guste strukture i potrebno mu je više od 20 minuta da se potpuno otvori u čaši. Zatim do izražaja dolaze izvanredni, plišani tanini, savršena koncentracija voćnih aroma i idealan sadržaj kiselosti koji vinu daje prijatnu svežinu. Vino berbe 2005. godine je, bez sumnje, kompleksnije, ali i elegantnije od vina berbe 2000. godine. Odlična harmonija aroma i definicija ukusa. Reč je o izuzetno pouzdanom, izvanrednom vinu koje će sa vremenom postati, referentna tačka poseda-vinograda d'Isan. Bez problema može odležavati do 2030.

