

NEDELJNI ENOGRAF

NAJNOVIJE VESTI I AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 62, 13. Maj 2013. godine

Besplatan primerak

NIL MARTIN: BOŽANSKI PONTE KANE 2012

Nudimo Vam da na primarnom tržištu kupite najbolja vina berbe 2012. godine. Vino poseda Ponte Kane berbe 2012. je apsolutni hit na globalnom tržištu finih vina, jer je prvo i za sada jedino vino iz Bordoa koje odležava u amforama!!!

Šta vino berbe 2012. godine poseda-vinograda Ponte Kane čini posebnim?

- Odležavanje vina u amforama

Pre svega, berba 2012. godine je prva berba poseda Ponte Kane u kojoj 35% vina odležava u amforama. Treba naglasiti da je posed Ponte Kane prvi i za sada jedini Veliki klasifikovani posed Bordoa koji koristi amfore u procesu odležavanja vina.

Reč, dve o amforama. Amfore su napravljene od gline koja je uzeta iz zemljišta vinograda oko samog poseda Ponte Kane. Princip po kome je sastavljena glina za amfore je izuzetno interesantan. Naime, glina za amfore u kojima odležava Merlo sadrži nešto veći procenat krečnjaka (kao što i zemljište na kojem Merlo daje bolje rezultate sadrži veći procenat krečnjaka), dok glina u kojima odležava Kaberne Sovinjon u sebi sadrži nešto veći procenat sitnog šljunka. Dakle, vlasnik poseda Ponte Kane gđin Alfred Teseron i tehnički direktor poseda Žan Mišel Kom vodili su računa o svakom detalju.

Naravno, amfore su dizajnirane specijalno za posed Ponte Kane i za berbu 2012. godine proizvedeno je ukupno 50 komada zapremine 900 litara. Cilj je da se u narednom periodu broj amfora poveća na ukupno 100 komada, odnosno da maksimalno oko 70% vina odležava u njima zavisno od kvaliteta berbe.

Amfore su porozne što prilikom odležavanja omogućava blagu mikro-oksidaciju vina. Sličan proces se odvija i tokom odležavanja vina u hrastovim buradima, uz bitnu razliku - amfore su inertne, odnosno ne ostavljaju nikakav trag u vinu, te samim tim u potpunosti do izražaja dolazi raskošni voćni karakter vina.

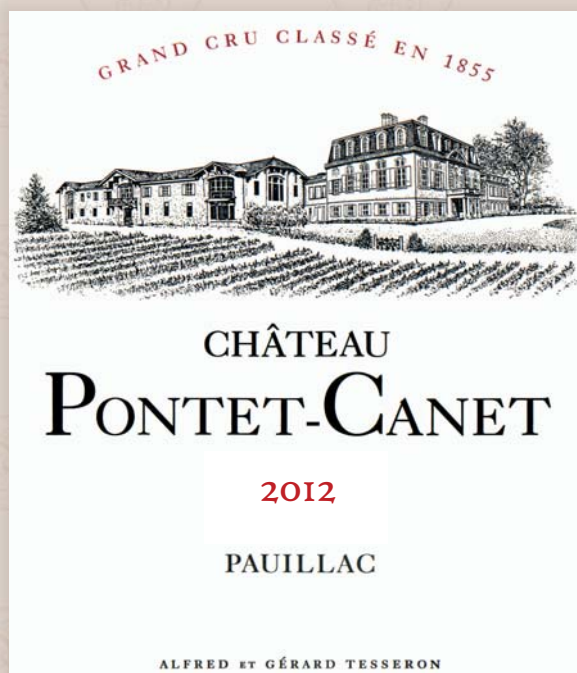
Po rečima Žan Mišel Koma, cilj upotrebe amfora je postizanje jedinstvenog stila vina, koji će biti lišen pomodarske i preterane upotrebe hrasta, te će do izražaja doći čist i autentičan karakter vina koji je izraz odnosa zemljišta i specifičnih klimatskih uslova koji se razlikuju od godine do godine.

Tokom berbe 2010. godine posed je eksperimentisao sa upotrebom tzv. Nombloovih betonskih jaja, odnosno ovalnih vertikalnih betonskih sudova za fermentaciju i odležavanje vina. I pored činjenice da je vino berbe 2010. godine, koje je parcijalno odležavalo u Nombloovim jajima, dobilo maksimalnih 100/100 poena od Roberta Parkera, Žan Mišel Kom nije zadovoljan postignutim rezultatima, jer po njegovom mišljenju ovalan oblik betonskih sudova dozvoljava preterani kontakt vinskog taloga sa vinom. Na ovaj način telo vina postaje prenaplašeno, gotovo nezgrapno, što sasvim sigurno nije put koji treba slediti.

Upravo zbog toga, posle samo dve godine upotrebe Nombloova jaja su zamenjena amforama, koje će omogućiti bolju definiciju tela vina, a samim tim i veću preciznost i čistotu izraza. Najzad, Žan Mišel Kom je zadovoljan postignutim rezultatima i navodi da će ubuduće svu svoju pažnju usmeriti ka potpunom razumevanju svakog poteza vinograda, kako bi mogao da iskoristi njihov puni potencijal.

Veoma interesan podatak je da je kupaža vina berbe 2010. godine i berbe 2012. godine identična, te da će jedinu razliku u kvalitetu predstavljati upotreba Nombloovih jaja i amfora.





Šato Ponte Kane (*Château Pontet-Canet*)

Klasifikacija: 5 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Pojāk (*AOC Pauillac*)

Vlasnik: Porodica Teseron (*Mr Alfred Tesseron*)

Površina poseda: 120 hektara; vinograd 80 hektara

Zemljište: površinski sloj - šljunak; dublji slojevi - mešavina gline i krečnjaka

Prosečna starost vinove loze: 40 godina

Sorte u vinogradu: 60% Kaberne Sovinjon, 33% Merlo, 5% Kab. Fran, 2% Pti Verdo

Kupaža berbe 2012: 65% Kaberne Sovinjon, 30% Merlo, 4% Kab. Fran, 1% Pti Verdo

Gustina zasada: od 9.000 do 9.500 čokota po hektaru

Prinos 2012: 32 hektolitara po hektaru

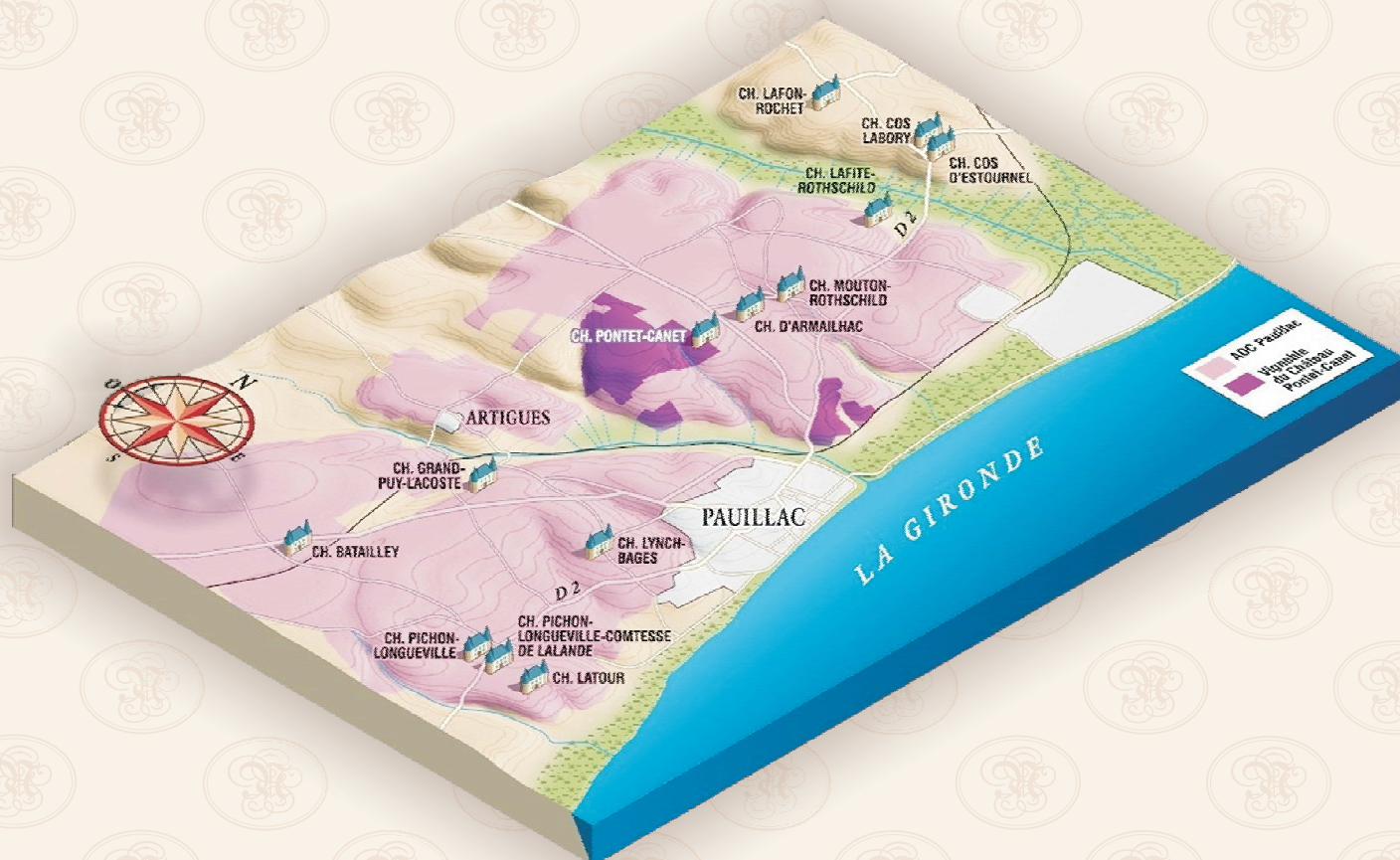
Ukupna proizvodnja 2012: 216.000 flaša

Drugo vino: Les Hauts de Pontet-Canet

Posed je dobio ime po Žan Fransoa Ponteui koji je formirao vinograd početkom 18. veka. U narednih par decenija gospodin Ponte je kroz ravno 128 kupoprodajnih ugovora stvorio posed. Zadnja i ujedno najveća kupovina odigrala se 9. jula 1757. godine kada je potez Burdiu d'Kanet (*Bourdieu de Canet*) postao deo poseda, koji je sa ovim činom i dobio naziv Ponte Kane. Porodica Ponte bila je vlasnik poseda sve do 1865. godine kada su ga prodali Hermanu Kruzu. Porodica Kruz uložila je ogromne sume novca kako bi posed napredovao, a vina kvalitetom postala pandan vinima iz viših klasa. 1973. godine desila se afera „*Vajngejt*“, a porodica Kruz je bila u samom središtu zbivanja - Lajonel Kruz je optužen za malverzacije prilikom flaširanja vina. Zbog umrljane reputacije 1975. posed je prodat Gi Teseronu, uspešnom trgovcu konjacima, koji je već u svom vlasništvu imao klasifikovani posed-vinograd Lafon Roše (*Château Lafon Rochet, St Estephe*). Ipak, navedena kupoprodaja iznenadila je samo neobaveštene s obzirom na to da je gospođi Teseron, devojačko prezime bilo Kruz! Prvi korak novog vlasnika bio je da vrati poverenje kupaca, te je počeo da flašira vina na samom posedu. Od 1994. godine posedom Ponte Kane rukovodi Alfred Teseron i upravo je to prva berba koja je od Parkera dobila relativno visoku ocenu 91/100.



Vinograd poseda Ponte Kane podeljen je u dva bloka. Kvalitetniji blok, koji predstavlja nešto više od dve trećine vinograda, površine 56 hektara, nalazi se oko samog zamka i na svom severnom delu se dodiruje sa vinogradom slavnog poseda Prve Klase Mouton Rotšild, dok se na jugu prostire do drenažnog kanala Gaer. Interesantan je podatak da posedi Ponte Kane i Mouton Rotšild dele dva brežuljka koji predstavljaju najkvalitetnije poteze zemljišta oba vinograda. Brežuljci su nadmorske visine oko 30 metara (što je prilična visina za Medok) i imaju identičan geološki sastav. Naime, sastoje se od 15 metara debelog sloja finog šljunka, dok se ispod šljunka nalazi mešavina krečnjaka, peska i gline. Na tom potezu vinograda, od koga se najviše i očekuje, nalaze se zasadi Kabernea stari preko 80 godina. Drugi blok vinograda poseda nalazi se na samom severnom izlazu iz gradića Poijak i njegova površina je 24 hektara. U ovom delu kvalitet zemljišta varira, jer se zbog blizine Žironde sastoji od nešto više gline i manje šljunka, te se na tom potezu nalaze zasadi Merloa.



Od trenutka kada je Alfred Teseron preuzeo upravljanje posedom 1994. godine, u svojoj 47. godini, inovativnost je jedan od osnovnih principa rukovođenja. Drugi princip je teza da vrhunsko vino nastaje pre svega zahvaljujući vrhunskom kvalitetu sirovine, te je fokus njihovih napora u vinogradu. Odmah po preuzimanju poseda Alfred je primenio inovativnost u vinogradu - uveo je operacije na zeleno, kako bi smanjio stopu prinosa vinove loze. Danas široko rasprostranjena vinogradarska tehnika, početkom devedesetih godina prošlog veka bila je gotovo revolucionarna i Alfred se žestoko posvađao sa ocem zbog primene operacija na zeleno. Otac mu je oprostio samo zbog toga što je vino izazvalo odlične reakcije kod trgovaca. Okretanje ka principima biodinamike inicirao je tehnički direktor poseda Žan Mišel Kom. Proces je bio postepen i od 2001. godine posed Ponte Kane više ne upotrebljava pesticide, a od 2003. više se ne upotrebljavaju sredstva za uništavanje korova. 2004. godine prvih 14 hektara vinograda obrađivano je u skladu sa principima biodinamike, a već od naredne 2005. ista praksa se primenjuje u celokupnom vinogradu. Do danas, Šato Ponte Kane je jedini Veliki klasifikovani posed-vinograd čije se vinogradarske tehnike u potpunosti zasnivaju na principima biodinamike. Ipak, najinteresantnija je obrada vinograda uz pomoć 5 bretonskih radnih konja. Za sada se na ovaj način obrađuje oko 40% vinograda. Po mišljenju Teserona, traktor je isuviše težak za obradu vinograda, te nabija zemlju i štetno utiče na funkcionalnost korena vinove loze. Zadovoljan rezultatima, Teseron će u narednom periodu izgraditi štalu za 14 konja.

Intervju Žan-Mišel Kom - Tehnički direktor poseda Ponte Kane

Odakle u Vama toliko strasti za pravljenje vina?

Ogromnu strast za rad sa vinovom lozom i vinom pronalazim u srcu. Uvek sam imao specifičan odnos prema prirodi, a naročito prema vinogradu. Mislim da se lako može prepoznati da sam sin vinogradara. Veliki deo života proveo sam okružen vinogradima, a čak i kao dete pomagao sam roditeljima u radu sa vinovom lozom. Odnos sa vinovom lozom mi izuzetno prija. U skladu sa tim, moja odluka da završim školu za poljoprivrednog inženjera nikome nije predstavljala veliko iznenađenje. Po završetku školovanja odlučio sam da se dodatno specijalizujem kao enolog. Odmah po završetku obrazovanja angažovao me je Kristian Mueks, vlasnik slavnog poseda Petrus u Pomerolu. Sa gđinom Mueksom sam radio oko 6 meseci, a zatim sam stigao na posed Ponte Kane 1989. godine, sa nepune 24 godine života.

Da li možete da nam kažete nešto više o posedu Ponte Kane?

Šato Ponte Kane je posed koji se nalazi u vinogorju Poijak, a vinograd pokriva površinu od 80 hektara. Posed-vinograd Ponte Kane formiran je pre tri stotine godine i u tom periodu promenio je samo tri vlasnika, što je izuzetna retkost ovde u Medoku. Srce vinograda poseda Ponte Kane nalazi se nedaleko od samog arhitektonskog zdanja zamka i sastoji se od dva uzvišenja, brežuljka, koja su odgovorna za vrhunski kvalitet i autentičan karakter, odnosno stil vina. Sam vinograd se sastoji od različitih poteza, ali zajednički imenitelj za sve poteze, a samim tim i za ceo vinograd je prisustvo šljunka. U svakodnevnom životu poseda učestvuje oko 50 ljudi. Jedan deo ljudi zadužen je za održavanje vinograda i negovanje vina, drugi deo ljudi zadužen je za održavanje samog poseda. Moram da napomenem da su stalni stanovnici poseda Ponte Kane i konji. I to 5 bretonskih radnih konja.

Kako izgleda raditi sa Alfredom Teseronom, vlasnikom poseda Ponte Kane?

Pre svega, moram da naglasim da gđin Teseron i ja radimo zajedno već 24 godine. U tom smislu, nekada se našalimo i kažemo da funkcionišemo kao stari bračni par. Ipak, moj šef je moj šef, i ne mogu da kažem da se prema njemu ophodim kao prema „ortaku“, ali s obzirom na to da sarađujemo gotovo četvrt veka postali smo dovoljno bliski. Između nas zaista postoji kvalitetno izgrađen odnos, i u nekim situacijama nas dvojica se toliko dobro razumemo, da nema potrebe ni da pričamo. U trenutku kada sam stigao na posed Ponte Kane moj pogled na određene stvari i moja moć da utičem na neka dešavanja sasvim sigurno nisu bila ni blizu perspektivi i uticaju koji imam danas. Gđin Teseron mi je dao priliku da zadobijem njegovo poverenje. Tokom 24 godine moga angažmana radio sam najbolje što sam mogao i mislim da sam uspeo da zadobijem njegovo puno poverenje. Alfred Teseron je čovek koji zdravo i nedvosmisleno razmišlja i što je najvažnije stoji iza svojih reči i obaveza. Ukoliko nije u mogućnosti da ispuni neku svoju obavezu on se ne krije iza izgovora ili iza svoje pozicije vlasnika poseda. U radu sa njim znam da ćemo slediti kurs koji smo odredili. Dakle, pričam vam o mom dosadašnjem iskustvu u radu sa gđinom Teseronom. Početkom devedesetih godina prošlog veka, stanje u kome se posed Ponte Kane nalazio nije bilo zavidno, jer smo na raspolaganju imali veoma malo sredstava. Bilo je potrebno uložiti dosta truda i mnogo rada da bi ne samo sustigli očigledan zaostatak u odnosu na druge posede-vinograde, već da bi ih i pretekli u mnogim segmentima delovanja. Moj šef, gđin Teseron, uprkos brojnim izazovima nikada nije odustajao i uvek je radio ono šta je smatrao da je najbolje za posed-vinograd Ponte Kane.

Da li je ljubav prema vinogradu i vinu dovoljna da bi se postigao vrhunski kvalitet?

Sa punom sigurnošću mogu da kažem da samo ljubav nije dovoljna da se dobiju vina vrhunskog kvaliteta. Neko bi mogao da oseća slepu, odnosno beskompromisnu ljubav prema vinogradu i vinu, ali takav odnos može da bude i kontraproduktivan. Lično, sve što radim u vinogradu, a kasnije i tokom procesa stvaranja vina, radim sa puno ljubavi, ali bez znanja i razuma nisam siguran da bih postigao vrhunski kvalitet. Po mom mišljenju, za vrhunske rezultate potreban je idealan odnos ljubavi, znanja i zdravog razuma.

Château Pontet Canet 2012. - Degustacione beleške i raspon primarnih ocena**Wine Advocate, April 2012, Robert Parker****Château Pontet Canet, Pauillac 2012, ocena 91-94/100**

Mekše vino, koje poseduje nešto manje snage i punoće, koja se inače pronalazi u vinima poseda Ponte Kane. Vino berbe 2012. godine pruža arome likera od borovnica, blage vanile (što je posledica parcijalnog odležavanja u hrastovim buradima). Vino je elegantno, srednjeg tela, sa nešto manje slatkih tanina u odnosu na prethodne berbe. Ipak, moram da naglasim da je vino berbe 2012. godine bez ikakve sumnje izvanredno, i da će se većini ljubitelja vina više svideti u odnosu na neverovatna, ali možda pre naglašena vina iz berbi 2008., 2009. i 2010. godine. Dakle, da ponovim, vino je srednjeg tela, ekspresivnog, čistog izraza. Reč je o klasičnom vinu vinogorja Poijak kome će trebati 5 do 6 godina odležavanja u vinskom podrumu. Niko neće pobrkati vino berbe 2012. godine sa nekom od prethodnih berbi, ali vlasnik poseda Alfred Teseron je uspeo da i u ovoj berbi punoj izazova postigne vrhunski kvalitet vina.

Wine Journal, April 2012, Nil Martin**Château Pontet Canet, Pauillac 2012, ocena 94-96/100**

Kakav bi to bio izveštaj o primarnoj degustaciji ukoliko ne bi bilo reči o trenutno najdinamičnijem posedu vinogorja Poijak? Zbog jake kiše jedva sam stigao do poseda Ponte Kane, kako bih probao njihovo vino berbe 2012. godine. Reč je o kupazi 65% Kaberne Sovinjona, 30% Merloa, 4% Kaberne Frana, uz 1% Pti Verdoa. Berba Merloa je počela 4. Oktobra, a Kabernea 11. Oktobra i trajala je ukupno 6 dana. Polovina prinosa, koja je nekada odležavala u hrastovim buradima, ovoga puta je boravila u betonskim sudovima (15%), dok je 35% prinosa odležavalo u amforama koje su napravljene od gline iskopane iz vinograda poseda. Na nosu, izuzetna čistoća mirisa i imponantna preciznost aroma: kupina, divlje ruže, uz naznaku svežih malina i mineralnosti. Definicija aroma je zaista impresivna. Ukus vina je upečatljiv i potpuno se razlikuje od ukusa vina iz prethodnih berbi. Sviđa mi se struktura tanina u vinu - reč je o elegantnim, prefinjenim taninima, ali koji čitavom telu vina daju snažan oslonac. Arome vina su u savršenoj harmoniji. Završetak na nječima kao da se preispituje i istražuje, zapravo vino traži da ga ostavite po strani i ne donosite nikakav sud o njemu sve dok ne bude razliveno u boce. Sada sam potpuno siguran reč je o božanskom Ponte Kaneu, koji tek treba da pokaže svoj puni kvalitativni potencijal.

Jamessuckling.com, April 2013, Džejms Sakling**Château Pontet Canet, Pauillac 2012, ocena 94-95/100**

Prosto da poželite da odmah pijete vino poseda Ponte Kane berbe 2012. godine. Bez dileme, reč je o vinu jedinstvenog stila, sa snažnim aromama zrelog šumskog bobičastog voća i kedrovine, uz veoma autentičnu naznaku mineralnosti. Punog tela, savršeno integrisanih, svilenih tanina. Završnica ukusa na nječima je izuzetno dugotrajna. Počevši od aktuelne berbe 2012. godine jedan deo vina poseda će odležavati u amforama umesto u hrastovim buradima. Čini mi se da je uticaj parcijalnog odležavanja vina u amforama toliko upečatljiv da pokreće sva čula. Zaista prelepo vino.

TheWineCellarInsider, April 2013, Džef Lev**Château Pontet Canet, Pauillac 2012, ocena 94-96/100**

Kupaža 65% Kaberne Sovinjona, 30% Merloa, 4% Kaberne Frana i 1% Pti Verdoa. Vino je izuzetno tamne - gotovo crne boje - koja ka obodu čaše prelazi u ljubičastu. Na nosu snažne arome zrelog crnog šumskog voća, slatkog korena i gline uz naznaku svežih, gnječenih malina. Tanini su u savršenom skladu sa telom vina, koje ima raskošnu, višeslojnu teksturu u kojoj dominiraju arome zrelog bobičastog voća. Dugotrajna, kompleksna, jednom rečju, nezadrživa završnica na nječima.

Decanter, April 2013, Stiven Sparier**Château Pontet Canet, Pauillac 2012, ocena 18/20**

Izrazito tamne boje. Superioran miris, dominantnih aroma kupina i crnih trešanja. Prelepa svilenkasta tekstura vina, sa idealnim odnosom snage i elegancije koja je karakteristična za najbolja vina Poijaka.

U najnovijem broju prestižnog francuskog časopisa *La Revue du Vin de France*, maj 2013., vino poseda Ponte Kane berbe 2012. godine ocenjeno je bolje od vina slavnih poseda Latur, Lafit Rotšild i Muton Rotšild i predstavlja „Izvanredan uspeh“ vinogorja Poijak.

Degustaciona beleška glasi:

Château Pontet Canet 18-18,5/20

„Još jedanput, posed Ponte Kane je uspeo da prevaziđe godinu berbe i ponudi vino koje je izraz vrhunskog kvaliteta i upadljive energije.

Definicija i raskošni karakter vina su apsolutno fantastični, sa eksplozijom voćnih aroma i neverovatnom strukturom tanina, koja nosi vino ka vrhuncu. Još jedanput neprevaziđeno vino.“

Šta je novo na posedu Ponte Kane?

Uvek u potrazi za inovacijama, 1/3 vina berbe 2012. godine negovana je u amforama. Izgled amfora dizajnirao je tehnički direktor poseda Žan-Mišel Kom. Amfore su napravljene od materijala koji je izvađen iz najboljih poteza vinograda.

Château Pontet Canet 2012. - Finansijska analiza

Vino poseda Ponte Kane berbe 2012. godine se na primarnom tržištu našlo po ceni koja je za 9% niža u odnosu na cenu prethodne berbe 2011. godine, ali i 40% nižoj ceni u odnosu na vino berbe 2010. godine. Osnovna karakteristika vina berbe 2012. godine je promena stila. I dok je Robert Parker, čini se još uvek ne naviknut na ideju o promeni stila, ocenio vino sa skromnih 91-94 poena, drugi vinski kritičari su bolje razumeli novi stil. Zapravo, treba razumeti da promena stila ne mora nužno da znači promenu kvaliteta. U tom smislu, Nil Martin je, kao Parkerov saradnik u Vajn Advokejtu i na neki način balans Parkerovom mišljenju, ocenio vino poseda Ponte Kane sa izvanrednih 94-96 poena i nazvao ga „božanskim vinom“. Džejms Sakling je vino ocenio sa 94-95 poena, Džef Lev ga je ocenio identičnom ocenom kao i Nil Martin, a britanski časopis Dekanter sa 18/20 poena. Ipak, bez sumnje, najbolju ocenu vinu poseda Ponte Kane berbe 2012. godine dao je prestižni francuski časopis *La Revu du Van d’Frans*, koji je vino stavio ispred vina slavnih poseda Prve klase - Latur, Muton Rotšild i Lafit Rotšild. Dakle, suština je da je postignut konsenzus mišljenja vodećih vinskih kritičara da je vino poseda Ponte Kane jedno od najboljih vina berbe 2012. godine i da se jedino mišljenje Roberta Parkera ne uklapa. Ipak, nikoga ne bi trebalo da iznenadi Parkerova promena mišljenja prilikom konačnog ocenjivanja vina, jer izgleda da vino poseda Ponte Kane može da oceni samo bolje od aktuelnog primarnog raspona. A onda sledi vrtoglavi rast cene...

PAUILLAC

Réussite exceptionnelle

18-18,5/20

■ CHÂTEAU PONTET-CANET

Une fois encore, le château transcende le millésime et livre un 2012 d'une pureté et d'une énergie remarquables. La définition et l'éclat sont absolument fantastiques, avec un éclat de fruit et un grain de tanin qui le portent au sommet. Une fois encore incontournable.

Quoi de neuf au château ? Toujours en quête d'innovation, Pontet-Canet élève en 2012 près d'un tiers de la récolte en amphores. Des contenants uniques dessinés par le régisseur Jean-Michel Comme et fabriqués en partie à partir de cailloux issus des meilleurs terroirs du domaine.

Prix 2010 : 145 € - 2011 : 90,80 €

Grandes réussites

17-17,5/20

■ CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

Très droit et tendu, avec une bouche étirée et stricte, d'une imposante structure tannique. Il impressionne par sa longueur, avec le grain caractéristique du cru. L'élevage et le temps lui apporteront la rondeur qui lui fait un peu défaut aujourd'hui.

Prix 2010 : 1 000 € - 2011 : 586 €

17-17,5/20

■ CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

Fidèle à sa tendance depuis quelques millésimes, Mouton s'appuie en 2012 sur une grande majorité de cabernet-sauvignon (90 % de l'assemblage). Il se montre d'une précision remarquable, avec un bel éclat de fruit. Le cœur de bouche est dominé par des notes de soupe de fruits rouges, le tout escorté par des tanins énergiques, mais intégrés.

Naziv poseda-vinograda	Naziv flaše i zapremina	Cena u € flaša / sanduk
Château Pontet Canet 2012.	Demi Bouteille - 0.375 litara	40 / 960 € (24 fl. u sanduku)
Château Pontet Canet 2012.	Bouteille - 0.75 litara	72 / 864 € (12 fl. u sanduku)
Château Pontet Canet 2012.	Magnum - 1.5 litar	160 / 960 € (6 fl. u sanduku)
Château Pontet Canet 2012.	Double Magnum - 3 litre	320 / 960 € (3 fl. u sanduku)