

# NEDELJNI ENOGRAF

NAJNOVIJE VESTI I AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 67, 17. Jun 2013. godine

Besplatan primerak

## NAJPRODAVANIJIA CRVENA VINA U 2012/2013

*Predstavljamo Vam najprodavanija crvena vina prethodne sezone. Svaka od top tri etikete pruža izvanredan odnos kvaliteta i cene. Još malo, pa nestalo!!!*

### **Bernar Arno i dalje najbogatiji vlasnik poseda-vinograda**

*Decanter, 15.06.2013.*

Bernar Arno, vlasnik konglomerata LVMH, i dalje zauzima prvo mesto na listi najbogatijih vlasnika vinograda u Francuskoj, objavljeno je ove nedelje u časopisu *Challenges*. Arnoovo bogatstvo se procenjuje na € 1.5 milijardi, što predstavlja blagi rast vrednosti u odnosu na prethodnu godinu, postignut, pre svega, zbog procenjenog rasta vrednosti vinogradarskih poseda Šato Ševal Blan i Šato d'Ikem koji se nalaze u njegovom vlasništvu. Izgleda da konjak *Hennessy* i šampanjac *Moët et Chandon*, ne treba ni pominjati!? Na drugom mestu se nalazi porodica Kastel, u čijem se vlasništvu nalazi istoimena kompanija, ali i 50% poseda-vinograda 4. klase Bejševel (*Château Beychevelle*) - procenjena vrednost poseda € 875 miliona. Na trećem mestu nalazi se Frederik Ruzo vlasnik šampanjca *Louis Roderer*, te poseda-vinograda druge klase Pišon Komtes d'Laland - procenjena vrednost poseda € 800 miliona. Na četvrtom mestu se nalazi Filipina Rotšild, vlasnik više klasifikovanih poseda-vinograda u Bordou, među kojima se najviše ističe legendarni posed Muton Rotšild - procenjena vrednost poseda € 750 miliona. Peto i šesto mesto, sa po € 600 miliona, dele Fransoa Pino, vlasnik poseda Prve klase Latur, i Korin Mencilopulos, vlasnik poseda Prve klase Margo. Zatim slede, braća Mueks (posed Petrus - € 550 miliona), Bernar Magre (posed Pap Kleman, € 525 miliona), Mišel Rejbie (Kos d'Esturnel - € 450 miliona), Žerar Pers (Pavi, € 375 miliona), i tako dalje...



**Loš mesec za posed-vinograd Ikem***Wine Spectator, 13.06.2013.*

Krajem Aprila uprava poseda-vinograda Ikem napisala je na tviteru „*Danas su prvi sanduci sa vinom Šato d’Ikema berbe 2010. godine napustili posed i krenuli ka kupcima*“. Ipak, čini se da nisu baš svi sanduci napustili vinski podrum poseda-vinograda Ikem na uobičajen način. Naime, prošlog ponedjeljka, 10. Juna, oko 3 sata izjutra, oglasio se alarm poseda. I pored toga, što su pripadnici žandarmerije, iz svoje baze u Langonu, stigli veoma brzo do Šato d’Ikema, bilo je isuviše kasno da bi zatekli provalnike na delu. Već oko 5 časova istoga dana utvrđena je šteta. Nestalo je ravno 380 polu-flaša (0.375 l), dakle nešto manje od 16 sanduka, vina berbe 2010. godine. Vina su bila spremljena za isporuku 11. Juna. Šteta se procenjuje na oko € 125 hiljada, odnosno vrednost svake polu-flaše na tržištu trenutno iznosi oko 330 evra, iako nije reč o jednoj od legendarnih berbi poseda-vinograda Ikem. Prvi rezultati istrage pokazuju da su provalnici iskoristili činjenicu da se vinski podrum trenutno nalazi u fazi rekonstrukcije, što im je olakšalo krađu. Provale u vinske podrumne poseda su izgleda sve učestalije, a nedavno je ukradena izvesna količina vina i iz podruma klasifikovanog poseda-vinograda Treće klase Palmer, koji se nalazi u vinogorju Margo.

Zaista, izgleda da posed-vinograd d’Ikem prolazi kroz veoma težak period. Vino berbe 2012. godine, koje je uprava poseda deklasifikovala kao nedovoljno dobro, trenutno se nalazi u fazi pripreme, kako bi se u rinfuzi prodalo zainteresovanim kupcima. Ipak, i pored toga što su svi mediji bružali o tome da se posed Ikem odlučio na tako drastičan potez, kakav je, bez sumnje, odbacivanje celokupne berbe, lokalne dnevne novine Sud Uest (*Sud-Ouest*) uhvatile su trgovačku kuću iz Pariza, 1855.com, da na svojoj internet stranici nudi svim zainteresovanim kupcima da učestvuju u primarnoj kampanji i kupe vino poseda Ikem berbe 2012. godine. I opet je uprava poseda Ikem reagovala putem tvitera napisavši „*Podsetnik za one sa izrazito slabim pamćenjem: posed-vinograd Ikem nije proizveo niti jednu jedinu flašu vina berbe 2012. godine. Potpuno je besmisleno pokušavati da prodate ili kupite vino berbe 2012. godine, jer ono prosto ne postoji!*“



**Intervju Žan-Klod Berue - Vinar poseda-vinograda Petrus (II deo)***Wine Searcher, 29.05.2013.*

**Na koji način se, po Vašem mišljenju, promenio stil vina iz vinogorja Pomerol, od trenutka kada ste postali glavni vinar poseda-vinograda Petrus 1964. godine do danas?**

U proteklih pola veka vina iz vinogorja Pomerol postala su snažnija, kompaktnije taninske strukture, dok se nivo alkohola drastično povećao od nekada maksimalnih 12% do današnjih 14,5 - 15%. Ipak, bez ikakve dileme, najviše su se promenile vinogradarske tehnike, danas se do nekada neslučenih razmera kontroliše kvalitet prinosa. Pored toga, upotreba potpuno novih hrastovih buradi je veoma važna kako bi se postigao vrhunski kvalitet vina.

**Da li ste primetili klimatske promene u regionu Bordou u prethodnih 50 godina?**

Jesam, a čini mi se da su klimatske promene dobile na intenzitetu od berbe 1989. godine. Maksimalne temperature su porasle, ali naročito zabrinjava činjenica da se drastično povećala i prosečna vrednost minimalnih, odnosno najnižih, temperatura tokom godine. Zapravo, dešava se nagla promena ekstremnih vremenskih uslova, naizmenično se smenjuju izrazito kišni periodi sa izuzetno toplim periodima. Upravo zbog toga, danas se vina odlikuju višim nivoom alkohola i nižim sadržajem ukupnih kiselina u odnosu na poslednjih 25 godina 20. veka. Vina su snažnija.

**Kako su klimatske promene uticale na promenu vinogradarskih i vinarskih tehnika?**

Po mom mišljenju, ne treba intervenisati u vinogradu tokom letnjeg perioda, čak i u slučaju izrazito visokih temperatura! Veoma je važno da se grožđe obere na vrhuncu zrelosti, a nikako prezrelo. U okviru vinarskih tehnika, individualnom kvalitetu svake berbe mora se veoma precizno prilagoditi željeni nivo ekstrakcije, a zatim i stepen upotrebe novih hrastovih buradi.

**Ko je imao najveći uticaj na Vašu karijeru?**

Moj profesor i mentor Emil Pejno. Bio je jedan od najboljih profesora enologije u Bordou. Od njega sam i preuzeo položaj glavnog vinara poseda-vinograda Petrus.

**Koje je Vaše mišljenje o Robertu Parkeru i njegovom sistemu ocenjivanja vina? Da li je uticao i na Vaš rad?**

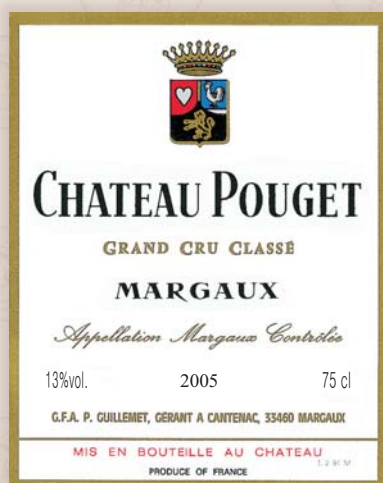
Parkera znam od 1982. godine kada je započeo svoju karijeru. Mogu da kažem da je uvek imao osoben sistem ocenjivanja vina. Ali, najvažnija je činjenica da njegovo mišljenje i ocene, imaju globalni uticaj. Ipak, toliki uticaj u svetu finih vina izaziva različite komentare. U skladu sa tim, moram da priznam da je Parker uticao i na stil vina koja sam ja stvarao. Parker voli raskošna, višeslojna, snažna vina, izuzetno tamne boje i punog tela.

**Nedavno je na aukciju u Hong Kongu prodat sanduk vina poseda Petrus berbe 1990. godine po izuzetno visokoj ceni od 70.000 €. Kakvo je Vaše mišljenje o stalnom rastu vrednosti finih vina?**

Rast vrednosti vina zavisi od tržišta finih vina, a ne od nas vinara. U svakom slučaju, moram da naglasim da vino poseda Petrus na primarnom tržištu finih vina nije najskuplje vino.

**Da li možete da nam kažete nešto više o kvalitetu vina poseda Petrus berbe 2012. godine?**

Posle proleća koje je bilo izuzetno kišno, došlo je izrazito sušno leto. Zemljište poseda Petrus se uglavnom sastoji od gline koja dobro reguliše snabdevanje vinove loze vodom. Upravo zbog toga, vinova loza je veoma dobro podnela sušno leto, a grožđe je postiglo savršenu zrelost pre jesenjih kiša. Izvanredna vina!



### Šato Puže (*Château Pouget*)

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

**Lokacija vinograda:** Margo (*AOC Margaux*)

**Zemljište:** šljunak, dublji slojevi mešavina peska, šljunka i kremen

**Prosečna starost vinove loze:** 41 godina

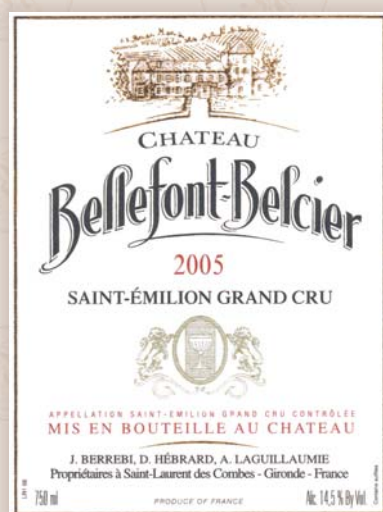
**Kupaža berbe 2005:** 56% Kaberne Sovinjon, 39% Merlo, 5% Kab Fran

**Wine Spectator, 31. Mart 2008, Džejms Sakling**

**Château Pouget, 4ème Grand Cru Classé, Margaux 2005, ocena 93/100**

Tamne rubin crvene boje, sa obiljem snažnih voćnih aroma, crne čokolade i naznakom životinjskih aroma. Vino je punog tela, ukusom dominiraju snažne voćne arome, ali su jasno prepoznatljive arome šumskih pečuraka. Na nepcima dugotrajan završetak uz intenzivne, ali elegantne tanine.

**Gde kupiti:** Fashion Saponi, Balkanska 2, 011/266 14 44; Vino i tako to, Njegoševa 40, 011/30 87 700; Vine & Pleasure, Bulevar Oslobođenja 117, 063/840 63 95; Vinoteka Baltasar, Bul. Zorana Đinđića 45v  
**Gde probati:** Restoran Public, Kosančićev venac 29, 011/328 36 80



### Šato Belfon Belsie (*Château Bellefont-Belcier*)

**Klasifikacija:** Veliki klasifikovani posed-vinograd iz 2006. godine

**Lokacija vinograda:** Sent Emilion Grand Kru (*St Emilion Grand Cru*)

**Zemljište:** krečnjačka zaravan; dublji slojevi mešavina gline i krečnjaka

**Prosečna starost vinove loze:** 35 godina

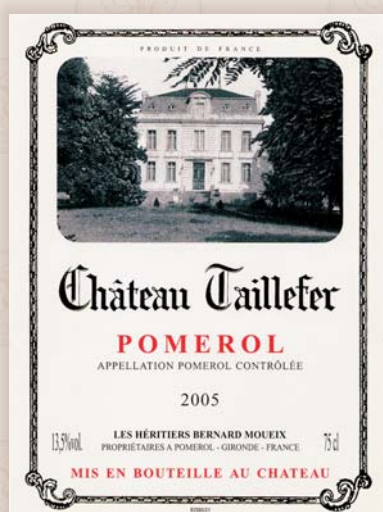
**Kupaža berbe 2005:** 79% Merlo, 14% Kaberne Fran, 7% Kab Sovinjon

**Wine Advocate #176, April 2008, Robert Parker**

**Château Bellefont Belcier, Saint Emilion Grand Cru 2005, ocena 94/100**

Izvanredno vino, koje svakako spada u kategoriju „*sleepers of the vintage*“. Vino berbe 2005. godine je guste, rubin crvene boje sa nijansom ljubičaste. Na nosu arome dima, likera od kupina i naznaka slatkog korena, zemlje i tartufa. Punog tela, snažnih aroma i dramatičnih, ali slatkih tanina.

**Gde kupiti:** Vine & Pleasure, Bulevar Oslobođenja 117, 063/840 63 95  
**Gde probati:** Restoran Public, Kosančićev venac 29, 011/328 36 80



### Šato Tejefe (*Château Taillefer*)

**Klasifikacija:** nema zvanične klasifikacije vina vinogorja Pomerol

**Lokacija vinograda:** Pomerol (*AOC Pomerol*)

**Zemljište:** mešavina peska i šljunka; dublji slojevi glina sa visokim sadržajem rude gvožđa

**Prosečna starost vinove loze:** 30 godina

**Kupaža berbe 2005:** 80% Merlo, 20% Kaberne Fran

**Wine Spectator, 31. Mart 2008, Džejms Sakling**

**Château Taillefer, Pomerol 2005, ocena 91/100**

Arome šumskog bobičastog voća, crne čokolade i minerala se prožimaju u vinu punog tela, ultra finih tanina. Dugotrajna završnica na nepcima. Volim harmoniju i lepotu ovog mladog vina. Najbolje posle 2012. godine.

**Gde kupiti:** Vino i tako to, Njegoševa 40, 011/30 87 700; Vinoteka Baltasar, Bulevar Zorana Đinđića 45v; Vine & Pleasure, Bulevar Oslobođenja 117, 063/840 63 95  
**Gde probati:** Klub Restoran Žabar, Kej Oslobođenja bb, 011/319 12 26