

# NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

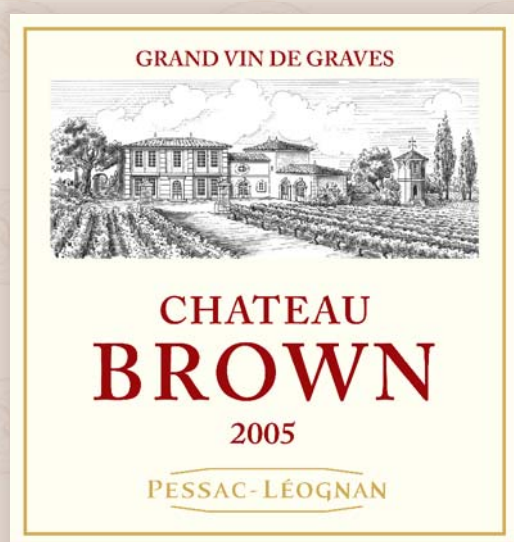
Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 8, 21. Novembar 2011. godine

Cena 5.500 RSD

## SKANDAL OKO NAMEŠTANJA POKLON PAKETA

*Posebni istražitelji koji prate nelegalne aktivnosti vinarско-kladioničarske mafije u nekim ligaškim takmičenjima, upozorili su da se vodeći srpski vinski igrači masovno klade na pobedu Négociant poklon paketa u utakmici koja se igra za naklonosti svih ljubitelja vrhunskih vina. U kompaniji Négociant negirali su postojanje sumnjivih uplata, jer je svaka jednako važna i svaki će igrač po izvršenoj uplati dobiti tačno određen poklon paket.*



### Šato Braun (*Château Brown*)

**Lokacija vinograda:** Pesak Leonjan (*AOC Pessac-Léognan*)

**Vlasnik:** S.C.E.A. Château Brown (*Familles Mau & Barthe*)

**Površina poseda:** 50 hektara, vinograd 23,5 hektara

**Zemljište:** par šljunkovitih brežuljaka, kremen u tragovima; dublji slojevi glina

**Prosečna starost vinove loze:** 22 godine

**Sorte u vinogradu:** 55% Kab Sovinjon, 40% Merlo, 5% Pti Verdo

**Kupaža 2005:** 60% Kaberne Sovinjon, 35% Merlo, 5% Pti Verdo

**Gustina zasada:** 7.500 čokota po hektaru

**Prinos 2005:** 41 hektolitar po hektaru

**Ukupna proizvodnja 2005:** 5.550 sanduka

**Drugo vino:** Le Colombier de Château Brown

Prvi vinogradi na posedu zasađeni su još u 12. veku, par vekova ranije u odnosu na vinograde Medoka. Posed je nazvan po bogatom škotskom trgovcu vinima Džonu Luisu Braunu (*John Lewis Brown*), koji se nastanio u Bordou krajem 18. veka. Posed Braun prvi put se pominje 1815. godine u klasifikaciji koju je napravio čuveni kurtije (*courtier - vinski broker*) Loton (*Lawton*), čija brokerska kuća i danas uspešno posluje. U decembru 2004. godine većinski vlasnik postaje porodica Mo (*Mau*).

Berba se obavlja u potpunosti ručno. Po prispeću u vinariju vrši se dvostruko probiranje: prvo najzrelijih grozdova, a zatim se po odvajanju od peteljkovine probiraju samo najbolje bobice na vibrirajućem stolu. Prefermentaciona maceracija se obavlja na hladno i traje do 5 dana. Alkoholna fermentacija se odvija u termoregulisanim sudovima od nerđajućeg čelika različite zapremine kako bi se omogućila zasebna vinifikacija grožđa sa svake parcele. Prepumpavanje se vrši dva puta dnevno. Malolaktična fermentacija se za 1/3 vina obavlja u novim hrastovim buradima. Vino odležava, u zavisnosti od berbe, oko 14 meseci na talogu u buradima od francuskog hrasta (1/3 novih hrastovih buradi). Vino se blago filtrira.

**Wine Spectator, 31 Mart 2008, Džejms Sakling**  
**Château Brown, Pessac-Léognan 2005, ocena 90/100**

Na nosu prelepe arome gnječenih kupina i malina sa naznakom minerala. Punog tela, mekanih tanina i dugotrajnom, aromatičnom završnicom na nepcima. Najbolje vino ovog poseda u odnosu na dugi niz prethodnih godina. Najbolje posle 2012. godine. Proizvedeno je 5.550 sanduka.

**Decanter, Decembar 2008, Stiven Sparier**

**Château Brown, Pessac-Léognan 2005, ocena 5\* Decanter Award Winner**

Kompleksan ukus u kojem dominiraju voćne arome sa naznakom začina. Snažni bogati tanini u dobrom odnosu sa sočnim voćnim aromama. Prelepe strukture, izrazito harmoničnog ukusa. Veoma dobro. Posle 2013. godine.

**Wine Enthusiast Magazine, Jun 2008**

**Château Brown, Pessac-Léognan 2005, ocena 91/100**

Prelepa harmonija ukusa, vino u kome se ogledaju sva učinjena poboljšanja od kako je upravljanje posedom preuzela porodica Mo. Elegantno vino, koje miluje nepca divnim voćnim aromama crnih ribizli i naznakom prijatne osvežavajuće kiseline.

**JancisRobinson.com, 15 April 2009, Džensis Robinson**

**Château Brown, Pessac-Léognan 2005, ocena 17/20**

Na nosu snažne arome zrelog šumskog voća, ali sa zadivljujućom svežinom. Miris više podseća na vina sa desne obale Žironda (Sent Emilion, Pomerol)! Na nepcima bogate voćne arome i gusti, pomalo neobuzdani tanini. Ukus se stalno razvija, sa prijatnom svežinom. Izrazito čista, dugačka završnica. Piti od 2014. do 2026. godine

## **Grands Crus Classés du Médoc en 1855 (II deo)**

**Autor: Rastko Fajndović**

Ali odakle uopšte potreba za Klasifikacijom?

Pre svega potrebno je razumeti istorijske tokove koji su doveli do stvaranja klasifikacije, kao i sam trenutak njenog zvaničnog nastanka 1855. godine. Pa krenimo redom...

Engleska je još od 12. veka bila najvažnije tržište za vina Bordoa. Uporedo sa razvijanjem engleskog društva i promenama u njemu, razvijala se i menjala tražnja za vinima Bordoa. U 17. veku, težište društvenog života se prebacuje sa dvora u domove pojedinaca koji su došli, najčešće trgovinom, do vanrednog bogatstva. Sa stvaranjem parlamenta i građanskog društva u Engleskoj vino nije više bilo privilegija dvorana i plemstva. U vinu su počeli da uživaju i građani koji su to sebi mogli da priušte. Kako se povećavao broj ljudi koji su mogli da priušte vino, došlo je i do segmentacije tržišta. Načelno se smatra da je proces razlikovanja vina počeo posle komercijalne inicijative Arnoa d’Pontaka (*Arnaud de Pontac*), vlasnika poseda O’Brion (*Haut-Brion*).

Tokom obnove Londona od posledica Velikog požara 1666. godine, d’Pontak šalje svog sina u britansku prestonicu da otvori tavernu nazvanu „Pontakova Glava“ (*The Pontac’s Head*), a koja će biti i kancelarija i izložbeni prostor za prodaju vina sa njegovog poseda. I taverna i vino postaju izuzetno popularni među srednjom društvenom klasom Londona, a deo bon-tona prilikom kupovine bordoških vina bilo je i precizirati ime poseda. Do kraja 17. veka nije više bilo dovoljno tražiti vino iz vinogorja Pesak; sada su kupci zahtevali od trgovaca vinima da im za njihov vinski podrum nabave vino poseda O’Brion.

Ipak, O’Brion nije bio jedini posed kome je koristilo ovo rano prepoznavanje „robne marke“ od strane britanskih kupaca vina. Još tri poseda, u istom vremenskom periodu, uspevaju da se izdvoje i svoj identitet učine prepoznatljivim ljubiteljima vina: Margo (*Margaux*) iz vinogorja istog imena, Latur (*Latour*) i Lafit (*Lafite*) iz vinogorja Poijak (*Pauillac*).

Neuporediv kvalitet vina ova četiri poseda-vinograda je proslavio njihova imena, a ogromna potražnja uticala je na to da cene ovih vina dostignu nivo nedostižan u odnosu na druga vina iz Bordoa. O'Brion, Margo, Latur i Lafit su na taj način formirali svoju zasebnu komercijalnu kategoriju poznatiju kao „prva klasa poseda-vinograda“ (*Premiers Crus*).

Do sredine 18. veka, ostali proizvođači prepoznali su finansijsku korist koja je posledica težnje za kvalitativnim napretkom, pa su i sami počeli da proizvode vina vredna pažnje, namenjena Britancima visoke platežne moći. Grupa poseda-vinograda uspeła je da stvori sličnu prepoznatljivost za svoja vina na tržištu, ali ne i da za njihova vina postignu istu cenu, kao četiri vina iz prve klase velikih poseda-vinograda. Ovi posedi-vinogradi, koji su na tržištu postigli slične cene nazvani su „druga klasa poseda-vinograda“ (*Deuxièmes Crus*).

Ovu kategoriju činilo je dvanaest poseda-vinograda. Po formiranju druge klase, ostali posedi su počeli da izlaze iz anonimnosti svojih opština, iako nisu uspeli da postignu jasan komercijalni identitet koji su imali posedi-vinogradi iz prve i druge klase. Na taj način su otvorili put za sva vina koja su želela da u budućnosti svojim kvalitetom osiguraju sebi mesto u hijerarhiji poseda-vinograda koja se stvarala.

Do trenutka kada je Tomas Džeferson (*Thomas Jefferson*) stigao u Bordo, u proleće 1787. godine, već je bila jasno definisana treća klasa velikih poseda-vinograda (*Troisièmes Crus*). Komercijalni uspeh ove grupe ohrabrio je još jedan niz poseda da stvore posebnu kategoriju vina, koja su za nijansu inferiornija od vina treće klase poseda-vinograda. Cenovnici iz dvadesetih godina 19. veka pokazuju da je evolucija klasifikacije nastavljena stvaranjem četvrte klase velikih poseda-vinograda (*Quatrièmes Crus*). U isto vreme sa pojavljivanjem četvrte klase poseda-vinograda, treća klasa se obogatila sa nekoliko novih poseda, a do 1850. godine postojalo je pet jasno definisanih klasa ove komercijalne hijerarhije, koja je obuhvatala šezdesetak poseda-vinograda.

Treba imati na umu da je pozicija poseda-vinograda na spisku bila vezana za postignute prodajne cene na tržištu. Odudaranje između prvog položaja po pozicioniranju poseda u klasifikaciji i njegovog realnog položaja na osnovu postignute prodajne cene, postalo je sve češće u prvoj polovini 19. veka, a ovaj proces se nastavlja i dan-danas: neka vina klasifikovana u određenu klasu poseda-vinograda se prodaju po cenama koje odgovaraju cenovnoj kategoriji vina iz više klase.

Upravo na taj način je stvoren i formiran sistem komercijalne klasifikacije, razvijajući se od prve do pete kategorije, i menjajući se zavisno od pojavljivanja poseda-vinograda i promena na tržištu. Početkom 17. veka najtraženija vina su bila iz vinogorja Grav; zatim se Medok afirmisao kao izvanredno vinogorje, a njegova vina su postigla ogroman komercijalni uspeh, tako da su im u skladu sa tim rasle i cene. Do sredine 19. veka tržišne cene vina Medoka su bile toliko visoke da je jedino O'Brion mogao komercijalno da ih prati. Upravo zbog toga je O'Brion jedini posed-vinograd Grava koji je bio vredan uključivanja u najvišu klasu hijerarhije. Nijedno drugo vinogorje Bordoa, izuzev Medoka, nije proizvodilo crvena vina sa dovoljno visokom cenom kojom bi se nametnula pojavljivanju u klasifikaciji.

Klasifikacija je bila kamen temeljac lokalnog vinskog tržišta i svih onih koji su u njemu učestvovali - vlasnika poseda-vinograda, trgovaca vinima - negosiana (*négociant*) i vinskih brokera - kurtijea (*courtier*) - znajući tačno mesto dodeljeno svakom posedu-vinogradu. Ovakvo poznavanje hijerarhije nije bilo slučajno; klasifikacija je postigla vrlo širok spektar primene čime se nametnula kao veoma bitna, naročito u profesionalnom okruženju zbog koga je u osnovi i nastala.

**Kraj u narednom broju...**