

NEDELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 28, 21. Maj 2012. godine

Cena za polufлаšu 0.375 lit - 5.400 RSD

EUROSONG 2012: VINO POBOLJŠAVA GLAS

Kada su novinari upitali predstavnicu Francuske na ovogodišnjoj pesmi Evrovizije, Angun Kiptu Sasmu, šta koristi kako bi joj glas uvek bio milozvučan, ona je bez mnogo dvoumljenja odgovorila: Pijem bordoška vina!

En Primeur 2011: Super utorak, više od 40 ponuda pretrpalo trgovce

Decanter, 16.05.2012.

U utorak 15. Maja preko četrdeset poseda-vinograda našlo se sa svojim vinima na primarnom tržištu - uključujući O'Brion, Anželus, Kalon Segur i Kirvan. Veliki broj ponuda doslovno je pretrpao trgovce koji se nisu najbolje snašli.

Primarna cena O'Briona je na istom nivou kao i drugih vina Prve klase Lafit Rotšilda i Margoa i iznosi 360 € po flaši (*ex-negociant*), što predstavlja 45% nižu cenu u odnosu na cenu vina berbe 2010. godine. Vino poseda La Mision O'Brion našlo se na primarnom tržištu po ceni od 216 €, što je 64% niža cena u odnosu na cenu za vino berbe 2010. godine. Primarna cena za vino poseda Kalon Segur iznosila je 39.60 € (-40% vs 2010.), Kline 50 € (-41.8% vs '10), Anželus 138 € (-38.7% vs '10), Ferier 19.60 € (-14.04% vs '10), Langoa Barton 31.20 € (-29.90% vs '10).

Trgovci: En Primeur 2011. najgora kampanja u istoriji

The Drinks Business, 17.05.2012.

Odnos kvaliteta i cene - bolje rečeno loš odnos kvaliteta i cene - dominirao je tokom primarne kampanje. Mark Bedini, iz trgovačke kuće Fajn+Rer (*Fine+Rare*) izjavio je „*Ovo je najlošije vođena primarna kampanja u prethodnih 19 godina mog profesionalnog angažmana.*“ Posle izuzetno ranog pojavljivanja na tržištu vina Lafit Rotšild, primarna kampanja je bila začuđujuće mirna, pa čak i posle obnarodovanja Parkerovih ocena za vina 2011. gotovo da se ništa nije promenilo.

Direktor kompanije Beri Bros & Rad, Maks Lalondrel izjavio je da je ljubazno zamolio negosiane i kurtijee da uklone njegovu imejl adresu sa njihovih mejling lista. „*Tokom tzv. Super utorka na primarnom tržištu su se jedna za drugom našle čak 43 etikete, što je za posledicu imalo da smo propustili mnogo prometa. Naime, izabrali smo dve etikete sa najvećim prodajnim potencijalom, te smo na njima radili tokom celog dana, pa smo propustili prodaju preostale 41 etikete. Poslao sam imejl bordoškim trgovcima da me uklone sa njihovih mejling lista. U toku dva sata dobio sam čak 2500 mejlova, što je nezamislivo. Toliki priliv mejlova dodatno je usporio komunikaciju sa kupcima. Tokom primarne kampanje za vina berbe 2009. godine ostvarili smo promet od 115 miliona funti, tokom primarne kampanje za vina berbe 2010. godine ostvarili smo promet od 65 miliona funti. Za primarnu kampanju tokom ove godine postavili smo cilj od 30 miliona funti. Biću presrećan ukoliko postignemo promet od 15 miliona.*“

Reč „*apatija*“ se najčešće upotrebljava kako bi se opisalo interesovanje kupaca za vina berbe 2011. godine. Primarna kampanja za berbu 2011. godine očito trpi zbog prethodne dve primarne kampanje. Kada su se vina berbe 2009. godine na primarnom tržištu našla po veoma visokim cenama, to je bilo opravdano s obzirom na fantastičan kvalitet. Vina berbe 2010. godine su se na primarnom tržištu našla po još višim cenama u odnosu na vina berbe 2009. godine, što je i pored odličnog kvaliteta vina uzrokovalo da kupci budu oprezniji prilikom kupovine. I najzad, kada su se na primarnom tržištu našla vina berbe 2011. god., a čiji je kvalitet osporavan, kupci su zbog relativno visokih cena u potpunosti odustali od kupovine.

Šato d'Mal - Stvaraoci ili čuvari?

Tekst napisao: Rastko Fajndović

Prvi podaci o posedu d'Mal (*Château de Malle*) datiraju iz 1540. godine, što ga čini jednim od najstarijih individualno prepoznatih poseda Bordoa. Interesantan podatak je da posed od svojih početaka nikada nije menjao vlasnika, drugim rečima vlasnik d'Mala u prethodnih 470 godina je ista porodica.

Impresivan kontinuitet od četrnaest generacija jedne porodice govori o kolektivnoj svesti, o poštovanju prošlosti, ali svakako i o racionalnom sagledavanju vremena koje dolazi.

Tri događaja koja su se odigrala u razmaku od stotinak godina u potpunosti su odredila budućnost poseda d'Mal. Od poslednjeg događaja koji se završio 1724. godine vreme na posedu kao da je stalo, a dela govore više od reči. Kako bi bolje razumeli dela, događaje je potrebno sagledati po hronologiji.

Početak 17. veka - Rodonačelnik porodice je izvesni Žak d'Mal, predsednik Parlamenta Bordoa, koji je zahvaljujući svom političkom uticaju i bogatstvu uspeo da početkom 17. veka sazida zamak. Međutim, Žak d'Mal po svemu sudeći nije bio uobičajeni moćnik svoga vremena koji se zadovoljavao običnim.

U skladu sa željama vlasnika poseda nepoznati arhitekta projektovao je veoma smelo zamak, koji ne samo da zadovoljava primarni kriterijum funkcionalnosti, već očito nadahnut talasom pozne renesanse uspešno zadire i u polje estetike. Upravo dve različite fasade zamka, klasična fasada okrenuta ka glavnom ulazu i renesansna fasada okrenuta ka bašti, najbolje govore o nameri arhitekta da pomiri dve različite strane ličnosti vlasnika poseda. Klasično „lice“ poseda okrenuto ka glavnom ulazu nagoveštava formalnost kakva se i očekuje od predsednika Parlamenta Bordoa. Renesansno „lice“ poseda okrenuto ka bašti više govori o Žak d'Malu kao čoveku, o njegovom epikurejskom shvatanju života, kao načinu postizanja sreće i spokojstva.

1949. godine vlada Republike Francuske proglasila je zamak d'Mal istorijskim spomenikom.

1666. godina - Sada dolazimo do vina. Posed-vinograd d'Mal nalazi se u vinogorju Sotern, poznatom po proizvodnji čuvenih slatkih belih vina. Prvi zapisi govore o vinogradarstvu i vinarstvu na ovom potezu još početkom 15. veka, ali reč je o suvim belim vinima. Dokument koji govori o proizvodnji slatkih belih vina datira iz 1666. godine i opisuje suštinski uticaj plemenite plesni (*botrytis cinerea*) na grožđe.



Posledica uticaja plemenite plesni ogleđa se u isparavanju vode i koncentraciji šećera i aromatičnih materija u bobicama grožđa, što kasnije determiniše karakter vina.

1855. godine vinski brokeri Bordoā potvrdili su vrhunski kvalitet slatkih, belih vina poseda d'Mal i uvrstili ih u slavnu Imperijalnu klasifikaciju kao deo druge klase poseda-vinograda Soterna i Barsaka.

1724. godina - I najzad bašta. Radovi su počeli 1717. godine, a završeni su sedam godina kasnije, dakle 1724. godine. Iako je nastala vek kasnije u odnosu na zamak, bašta se savršeno uklapa i dodatno naglašava njegovu renesansnu stranu koja pomaže čoveku u potrazi za blaženstvom. Radovima je rukovodio Aleksandar Eutrop d'Lur Salus, čovek koji je oženio praunuku Žak d'Mala. Inspiraciju je pronašao u renesansnim baštama Firence. Bašta se prostire na površini od 6 hektara i ima široku centralnu osu i dve terase. Na svakoj terasi nalazi se grupa statua koje su dela italijanskih umetnika sa početka 18. veka. Na prvoj terasi nalaze se statue koje predstavljaju likove iz rimske mitologije - Kupidona, Veneru, Floru, itd. Na drugoj terasi motivi skulptura predstavljaju scene iz svakodnevnog života - proizvodnja vina, ispijanje vina, uživanje u lovu. Istočno od prve terase nalazi se mali teatar čiji je stil inspirisan italijanskim pozorištem, te ukrasne statue predstavljaju likove iz komedije del arte: Skaramuša, Pantalonea i Arlekina.

1949. godine vlada Republike Francuske proglasila je baštu poseda d'Mal istorijskim spomenikom.

2012. godina - Dakle, u prve četiri generacije porodice d'Mal sve je završeno. Svi „kapitalni“ radovi su okončani. Na posedu se ništa nije drastično promenilo u prethodnih 288 godina. U svetu oko poseda d'Mal apsolutno sve se drastično promenilo - od Francuske revolucije do hoda po Mesecu, od konjskih zaprega do spejs šatla, od Luja XIV do Fransoa Olanda. Konačno, postavlja se pitanje - čiji je posao bio teži „stvaraocima“ ili „čuvarima“? Upravo ta vanvremenska nepromenljivost, odnosno zaustavljanje kretanja kao preduslov dostizanja večnosti, rezultat je rada narednih deset generacija porodice d'Mal. Mislim da se suština odgovora zapravo nalazi u pojmu „besmrtnost“ koji označava stanje večnog života. Čak mi se čini da je i sam Žak d'Mal znao odgovor na postavljeno pitanje ili još preciznije - svojim delima nametnuo je odgovor na pitanje koje u tom trenutku nije ni bilo postavljeno. A nisam želeo da upotrebim reč - vizionar.





Šato Rozan Segla (*Château Rauzan-Ségla*)

Klasifikacija: 2 klasa poseda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Margo (*AOC Margaux*)

Vlasnik: Kuća Šanel (*Chanel*)

Površina poseda: 52 hektara; vinograd 51 hektar

Zemljište: debeo sloj finog šljunka, slojevi gline na različitim dubinama

Prosečna starost vinove loze: 30 godina

Sorte u vinogradu: 54% Kaberne Sovinjon,

41% Merlo, 4% Pti Verdo, 1% Kaberne Fran

Kupaža berbe 2004: 52,5% Kaberne Sovinjon, 42% Merlo, 4% Pti Verdo, 1,5% Kaberne Fran

Gustina zasada: 10.000 čokota po hektaru

Prinos 2004: 45 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2004: 12.500 sanduka

Drugo vino: Ségla

Berba se obavlja u potpunosti ručno, a grožđe se prenosi do vinarije u tradicionalnim korpama „cagettes“ u koje staje do 20 kg grožđa. Grožđe se ručno probira na 5 metara dugačkom vibrirajućem sortirnom stolu i odvaja od peteljki. Zatim se bobice prebacuju na drugi sortirni sto na kome se vrši dodatni probir najboljih, a potom se uz pomoć gravitacije prebacuju u posude od nerđajućeg čelika. Postoji 35 posuda od nerđajućeg čelika sa termoregulacijom, različitih veličina od 41 hl do 220 hl da bi se omogućila zasebna vinifikacija svake sorte grožđa, kao i zasebna vinifikacija grožđa sa svakog poteza vinograda. Alkoholna fermentacija traje od 6 do 8 dana sa dnevnim prepumpavanjem. Maceracija traje od 12 do 20 dana. Vino odležava u 60% novim buradima od francuskog hrasta (isključivo iz šume Tronse (*Tronçais*)) u periodu od 18 do 20 meseci. Dolivanje vina se vrši dva puta nedeljno, a otakanje svaka 3 meseca. Bistrenje se obavlja tradicionalno u buradima sa belancem jajeta, a vino se pre razlivanja u boce ne filtrira.

Wine Spectator, 31 mart 2007, Džejms Sakling

Château Rauzan-Ségla, Margaux 2004, ocena 90/100

Vrlo lepe arome kupina i vanile. Srednjeg do punog tela, svilenih tanina i divnog završetka na nepsima. Nije vanredno vino, ali je lepo i atraktivno. Može se piti i sada. Najbolje posle 2009. godine.

Wine Advocate #171, Jun 2007, Robert Parker

Château Rauzan-Ségla, Margaux 2004, ocena 89/100

Rozan Segla berbe 2004., prefinjenog stila pruža arome malina, višnje, šumskog bilja i suvog lekovitog bilja, kroz svoju rubin crvenu boju sa ljubičastom nijansom. Izvanredne čistoće, svežine i preciznosti, to nije neprevaziđeno vino, već vino sa stilom, elegancijom, i pristupačnim slatkim taninima.

Sommeliers International, N°122, April 2008, Filip For Brak, najbolji somelije sveta 1992. godine

Château Rauzan-Ségla, Margaux 2004, ocena 4* (najviša ocena)

Vizuelni aspekt: Prozračno, granitno crvene boje i tonovima rubin crvene.

Nos: Arome crvenog voća, sladića, Virdžinija duvana, belog biberá i slatkih začina. Prijatna, sa znanjem određena količina hrasta. Veliko bogatstvo aroma.

U ustima: Prelep, čist, prvi ukus; vino je meko. Ukus u ustima odgovara mirisnim aromama, i zajedno daju izvanredan završetak na nepsima sa vrlo prijatnom naznakom sladića.

Sljubljanje sa hranom: Sa odličnim parčetom grilovanog crvenog mesa, uz vrganje kao prilog; grilovanu rečnu ribu; teleća rebra sa artičokama

Lični utisak: Vanredna prefinjenost, vino je zaokruženo i harmonično; veličanstveni Margo.