

NEDJELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

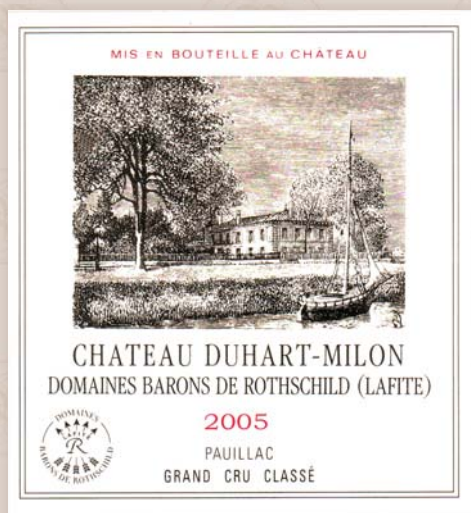
Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 7, 14. Novembar 2011. godine

Cena polu flaše 8.100 RSD

NEMA NEDODIRLJIVIH POKLON PAKETA

Gorućim pitanjem „Šta pokloniti prijateljima i poslovnim partnerima?“ bavili su se ovog vikenda vrhunski stručnjaci na konferenciji pod nazivom - Poklon: juče, danas i sutra. U kratkim crtama prenosimo zaključke...



Šato Duar Milon Rotšild (Château Duhart-Milon Rothschild)

Klasifikacija: 4 klasa poseda-vinograda iz 1855. godine

Lokacija vinograda: Poijak (AOC Pauillac)

Vlasnik: Domaines Barons de Rothschild (Château Lafite)

Površina poseda: 152 hektara, vinograd 71 hektar

Zemljište: fini šljunak pomešan sa peskom, krečnjačka podloga

Prosečna starost vinove loze: 30 godina

Sorte u vinogradu: 69% Kab Sovinjon, 28% Merlo, 3% Kab Fran

Kupaža berbe 2005: 71% Kaberne Sovinjona, 29% Merlo

Ukupna proizvodnja 2005: oko 240.000 flaša (20.000 sanduka)

Drugo vino: Moulin de Duhart

Ogranak porodice Rotšild u čijem se vlasništvu nalazi čuveni posed-vinograd Lafit Rotšild kupio je Duar Milon 1962. godine. Novi vlasnici su preduzeli krupne rekonstruktivne korake, kako u vinogradu - dreniranje zemljišta, krčenje starih i sadnja novih vinograda u sličnom odnosu kao kod poseda Lafit Rotšild, tako i u vinariji - nove posude od nerđajućeg čelika za vinifikaciju, značajno povećanje i renoviranje podruma za odležavanje vina u hrastovim buradima. Od tada, posedima Lafit Rotšild i Duar Milon rukovodi isti tim ljudi, koristeći identične vinogradarske i vinarske tehnike.

Berba se obavlja u potpunosti ručno. Vinifikacija se vrši zasebno po sortama grožđa i potezima vinograda. Proces fermentacije se odvija u termoregulisanim posudama od nerđajućeg čelika u trajanju od 18 do 25 dana. U decembru, po završetku malolaktične fermentacije koja se odvija u betonskim sudovima, vina se probaju kako bi se izvršila selekcija najboljih. U zavisnosti od kvaliteta berbe vino zatim odležava u hrastovim buradima u periodu od 10 do 18 meseci, a udeo novih buradi je od 50 do 55%. Sva burad se ručno prave u bačvarskoj radionici Šato Lafit Rotšilda. Pretakanje se obavlja na svaka 3 meseca, a vino se bistri tradicionalno belancem jajeta i filtrira pre razlivanja u boce. Na posedu Duar Milon ne postoji zamak u arhitektonskom smislu, a vinarija se nalazi u gradiću Poijak.

Wine Advocate #176, April 2008, Robert Parker

Château Duhart-Milon Rothschild, 4ème Grand Cru Classé, Pauillac 2005, ocena 94/100

Najbolji Duar Milon ikada napravljen? Jake strukture, tamne rubin crvene boje sa nijansama ljubičaste, ovaj Poijak nudi arome likera od kupina, sladića, čokolade i zemlje. Srednje ka punom telu, čistog izraza, snažnih tanina, i neosporne elegancije, vino otkriva karakter koji nije drugačiji od karaktera njegovog slavnog srodnika - Šato Lafit Rotšilda. Kupaža 71% Kaberne Sovinjona i 29% Merloa, vino je bez sumnje izvanredno, ali s obzirom na moj ukus manje raskošno u odnosu na nebesko vino berbe 2003. godine.

Predviđena zrelost: 2015. - 2030.

Wine Spectator, 31 mart 2008, Džejms Sakling

Château Duhart-Milon Rothschild, Pauillac 2005, ocena 93/100

Tamne, gotovo crne boje, sa prelepim aromama začina, kupina i mlečne čokolade. Punog tela i veoma pitko - svilenog, a ipak, veoma prisutni tanini, divne strukture. Završnica je dugačka i kao da miluje nepca. Divno. Najbolje posle 2015. Oko 20.000 sanduka je proizvedeno.

Decanter, Jul 2008, Stiven Sparier, Ričard Bampfild, Margaret Rend

Château Duhart-Milon Rothschild, Pauillac 2005, ocena 5* (Decanter Award Winner)

Na nosu veličanstvene arome zrelog crnog šumskog voća. Raskošno. Na nepcima pregršt aroma slatkog pečenog voća koje su u harmoniji sa zrelim taninima. Predivne kontrole, uglađeno, a i ipak izuzetno ozbiljno. Od 2012. godine.

Grands Crus Classés du Médoc en 1855

Autor: Rastko Fajndović

Od 1855. godine do danas, dakle tokom poslednjih 156 godina na planeti Zemlji, izuzetno mali broj stvari i odnosa ostao je nepromenjen. Čovek je, u međuvremenu, izumeo automobil, avion, telefon, radio, (kompjuter sa namerom nisam pomenuo) zapravo veliki broj stvari bez kojih savremeno poimanje života prosto nije moguće. Dva velika svetska rata, bezbrojni lokalni sukobi, komunizam, kapitalizam, ekonomske krize definisali su društvene odnose i neprestano menjali ljudsko poimanje vrednosti.

U takvim okolnostima mogle su opstati samo kristalno jasne, nedvosmislene i neprevaziđene definicije koje same po sebi predstavljaju neprocenjivu vrednost i čije bi menjanje, nesumnjivo, napravilo više štete nego koristi.

Upravo takvu neprocenjivu vrednost u svetu vina predstavlja klasifikacija vina Medoka iz 1855. godine poznatija kao Grand Kru Klase (*Grands Crus Classés*). Ali da bi se bavili određenim pojmom trebamo ga prevesti na srpski jezik da bi njegovo značenje bilo jasno svakome ko pročita ovaj tekst bez obzira na njegovo predznanje. Od tri reči, dve je izuzetno lako prevesti. I to prvu i treću. Grand (*Grands*) je pridev i znači veliki. Klase (*Classés*) je treće lice množine glagola *classifier* koji znači klasifikovati.

Reč koja zapravo daje smisao celokupnom nazivu je - „kru“ (*cru*). Reč „kru“ ima nekoliko različitih značenja u francuskom jeziku, ali kada pričamo o vinu „kru“ iako se načelno odnosi na istu stvar, dakle vino, ima potpuno drugačije značenje u Bordou, Burgundiji ili Šampanji. S obzirom na to da se sada bavimo Bordouom definisaćemo šta reč „kru“ znači u Bordou. Višejezični rečnik „*Dictionnaire Moet Hachette du Vin*“ značenje reči „kru“ u Bordou doslovce objašnjava na sledeći način - *Posed i vinograd određen, prepoznat (poznat) i zvanično klasifikovan od strane naimenovane komisije eksperata (npr. Klasifikacija iz 1855. godine)*. U drugoj knjizi koja se bavi vinima Bordoa - *Les vins de Bordeaux*, autor Etienne van Steenberghe - navodi se: *U regionu Bordoa, termin „kru“ ima dvostruko značenje - odnosi se na posed odakle vino potiče, kao i na sam vinograd tog poseda*.

Zaključak je da je najbolji prevod, bordoškog značenja, troslovne reči „kru“ na srpski jezik zapravo složenica - „posed-vinograd“. Otuda je najbolji prevod naziva „*Grands Crus Classés du Médoc en 1855*“ na srpski jezik - **Veliki posedi-vinogradi Medoka klasifikovani 1855. godine**.

Ali odakle uopšte potreba za Klasifikacijom?

Nastavak u narednom broju...