

NEDJELJNI ENOGRAF

AKTUELNA PONUDA GRANDS CRUS CLASSÉS VINA

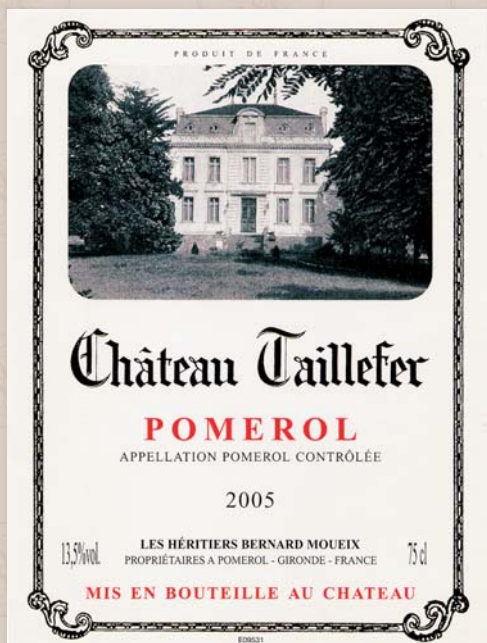
Svakog ponedjeljka na vašoj e-mail adresi

Broj 9, 28. Novembar 2011. godine

Cena 6.050 RSD

ENOLOŠKA KATASTROFA: Velika količina vrhunskih vina iscurela u poklon pakete!

Nezapamćeni enološki incident dogodio se sredinom Novembra, kada su velike količine vrhunskog vina počele isticati u Négociant poklon pakete...



Šato Tejefe (Château Taillefer)

Klasifikacija: nema zvanične klasifikacije vina vinogorja Pomerol

Lokacija vinograda: Pomerol (*AOC Pomerol*)

Vlasnik: Héritiers Bernard Moueix (*Madame Catherine Moueix*)

Površina poseda: 13 hektara, vinograd 11,5 hektara

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

Prosečna starost vinove loze: 30 godina

Sorte u vinogradu: 75% Merlo, 25% Kaberne Fran

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

Gustina zasada: 6.000 čokota po hektaru

Prinos 2005: 43 hektolitara po hektaru

Ukupna proizvodnja 2005: 3.750 sanduka

Drugo vino: Château Fontmarty

Ime Tejefe (*Taillefer*) posed je dobio zbog visokog sadržaja rude gvožđa u zemljištu. Vinograd se nalazi na krajnjem jugu vinogorja Pomerol i graniči se sa vinogorjem Sent Emilion. 1923. godine posed kupuje Žan Mari Mueks (*Jean-Marie Moueix*) iz čuvene porodice Mueks u čijem posedu se nalazi i slavni posed Petrus. 1996. godine po smrti Bernara Mueksa upravljanje posedom Tejefe preuzima njegova supruga Katrin.

Berba se obavlja u potpunosti ručno, a 2005. godine berba Merloa počela je 15. Septembra, a Kaberne Frana 25. Septembra. Po prispeću u vinariju na sortirnom stolu odabiraju se samo najbolji grozdovi. Proces vinifikacije se vrši zasebno za grožđe sa različitih parcela vinograda, a odvija se u termo regulisanim betonskim sudovima i posudama od nerđajućeg čelika. Vino odležava 15 meseci u buradima od francuskog hrasta isključivo iz šume Tronse (*Tronçais*). Za vino berbe 2005. upotrebljeno je 40% novih hrastovih buradi, 40% buradi starih 1 godinu (iz prethodne berbe) i 20% buradi starih 2 godine. Pretakanje vina vrši se na svaka 4 meseca kako bi se odvojilo prirodno izbistreno vino od taloga. Bistrenje vina se vrši na tradicionalan način belancem jajeta.

Wine Spectator, 31 Mart 2008, Džejms Sakling

Château Taillefer, Pomerol 2005, ocena 91/100

Arome šumskog bobičastog voća, crne čokolade i minerala se prožimaju kroz vino punog tela, ultra finih tanina. Dugotrajna završnica na nepamćenju. Volim harmoniju i lepotu ovog mladog vina. Najbolje posle 2012. godine. Proizvedeno je 3.750 sanduka.

**Decanter, Jun 2006, Stiven Sparier
Château Taillefer, Pomerol 2005, ocena 4***

Izuzetno elegantno vino. Na nosu cvetne arome ljubičica i crvenog šumskog voća. Na nepcima mekanog i zaokruženog ukusa. Elegantni, zreli tanini. Odličan odnos kvaliteta i cene.

**JancisRobinson.com, 18 April 2006, Džensis Robinson
Château Taillefer, Pomerol 2005, ocena 17/20**

Sjajne tamno crvene boje sa nijansom ljubičaste. Na nosu osvežavajuće. Zaokružen miris divljači sa naznakom začina. Odlične voćne arome. Daleko od rustičnog! Ukus je somotast i zavodljiv. Prelepi tanini. Piti od 2011. do 2022. godine.

Grands Crus Classés du Médoc en 1855 (III deo)

Autor: Rastko Fajndović

Sada par reči o trenutku njenog nastanka dakle 1855. godini i alternativnom nazivu Imperijalna Klasifikacija.

Klasifikacija iz 1855. godine stvorena je da predstavi slavna vina Bordoa na Svetskoj izložbi u Parizu (koja je održana te iste 1855. godine), a koju je organizovala Imperijalna vlada Napoleona III. Odgovornost da napravi nacrt Imperijalne Klasifikacije data je Privrednoj komori Bordoa, koja je ovaj zadatak poverila čuvenom „Sindikatu kurtijea (vinskih brokera) Bordoa“. Zadatak je bio uspostaviti zvaničnu hijerarhiju zasnovanu na vekovnom trgovačkom iskustvu kurtijea i ujedno odati priznanje svakom klasifikovanom posedu-vinogradu, njegovom teroaru i reputaciji. Sve informacije su, naravno, dolazile iz najpouzdanijih izvora, a potvrđene su kroz tržišne cene na bordoškoj berzi vina.

Najzad, 18. Aprila 1855. godine Sindikat kurtijea Bordoa doneo je „presudu“. Presuda nije bila izraz prolaznog trenda, već zvanična potvrda postojećeg stanja na tržištu i njegove vekovne kvalitativne evolucije. Imperijalnom Klasifikacijom obuhvaćen je 61 posed-vinograd, a koji su podeljeni u 5 klasa (60 iz vinogorja Medok i 1 posed-vinograd vinogorja Grav).

Kako je vreme odmicalo, spisak koji su sastavili vinski brokera postizao je autoritet. Tokom druge polovine 19. veka, Klasifikacija biva prihvaćena i postaje autoritativni izvor za razumevanje pojma vrhunskih kvalitativnih dometa proizvodnje bordoških vina. Sa druge strane, ne treba misliti da Klasifikacija, kao referenca za ljubitelje vina, treba da sprečava da se na tržištu kontinuirano i iznova određuje cena u funkciji evolucije kvaliteta. Na primeru nekoliko poseda-vinograda može se uvideti genijalnost Klasifikacije iz 1855. godine, koja se ogleda u tome što nikada nije zasmetala tržištu da obezbedi pravednu trgovačku nagradu vinima koja svojim kvalitetom to zaslužuju. I pored toga što su se za 156 godina postojanja Imperijalne Klasifikacije desile samo dve zvanične promene originalnog spiska - unapređenje Muton Rotšilda (*Château Mouton Rothschild*) iz druge u prvu klasu velikih poseda-vinograda (Jun 1973. godine) i uključivanje Kantemerla (*Château Cantemerle*) u petu klasu velikih poseda-vinograda (16. Septembar 1855. godine) - cene su se uvek menjale u zavisnosti od pruženog kvaliteta, dok se zavisno od godine, jedan veliki posed-vinograd uvek mogao naći po svojoj ceni ispod ili iznad svog zvaničnog statusa iz 1855. godine.

Imperijalna Klasifikacija se zasniva na doslednosti u kvalitetu istih poseda-vinograda u periodu dužem od tri veka, od 1666. preko 1855. godine, pa do danas, čime se i objašnjava njena neprocenjiva vrednost i dugovečnost bez obzira na menjanje ljudi i njihovih navika. Dakle, ukoliko na etiketi vina piše „Grand Cru Classé en 1855“ budite sigurni da te reči jesu garancija o mogućnosti da se dostigne savršenstvo u nesavršenom svetu. I još bolje - to je savršenstvo koje možete probati...