

# Sauternes

**Naslov originala:** Sauternes Wine Guide; **Izvor:** <http://winefolly.com/>; **Obrada slike:** Dijana Pantić

**Prevod:** Dragutin Mijatović

**Vodič za vina Sauternes.** Sauternes predstavlja slatku stranu regiona Bordeaux u kojem se rijetko gaje bijele sorte grožđa. Proizveden od sorte Semillon, sorte sa tankom pokožicom, male kislosti, koju mu je velikodušno poklonio Sauvignon Blanc. Sauternes i Barsac čine izuzetna desertna vina koja dijele poseban afinitet prema hrastu i starenju od nekoliko decenija.

# SAUTERNES

**GRAPES**  Sémillon  
Sauvignon Blanc  
Muscadelle

**APPELLATIONS**  
Sweet wine, Sauternais, Appellations of Bordeaux include:  
Sauternes  
Barsac  
Cérons  
Sainte-Croix-du-Mont  
Cadillac  
Loupiac  
Premières Côtes de Bordeaux  
Côtes de Bordeaux Saint-Macaire

**UKUSI/AROME**  
Medene kajsije, maslaca, karamele, kokosa, manga, đumbira, marmelade, citrusa uz tropsko voće, cvijet orlovi nokti i začini za pečenje.

**POSLUŽIVANJE**  
Služiti rashlađeno  
6 - 10 C (42 - 50 F)

**USKLAĐIVANJE HRANOM**  
Meki sirevi, oprani sirevi bez kore, sladoled, kolač od sira, voćne torte deserti na bazi voća.

**STARENJE**  
5 - 40+ godina  
(Zavisno od berbe)

**BERBA GROŽĐA**

**Other Appellations**  
**BORDEAUX**  
Sauternais

**Château Folly**  
SAUTERNES

### **Sauternes kratko**

**Sorte:** Uglavnom Sémillon sa Sauvignon Blanc i Muscadelle

**Regija:** Graves u regionu Bordeaux, Francuska

**Stil:** Puno tijelo, slatko, bijelo vino kasne berbe, proizvedeno od grožđa napadnutog plemenitim plijesni.

**Savjeti za služenje:** Servirati rashlađeno

**Slaganje sa hranom:** plavi sir, pahuljice, deserti sa voćnim temama

**Mogućnosti starenja:** uživajte u mladosti ili decenijama (5-30 + godina)

**Slatko vino sa oznakom Bordeaux:** Sauternais apelacije mogu uključivati Sauternes, Barsac, Cérons, Sainte-Croix-du-Mont, Cadillac, Loupiac, Premiers Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire.

**Cijena:** 30 dolara + za pristojnu flašicu (375 ml) Sauternes

**Degustacija vina Sauternes.** Očekivati je da Sauternes pokaže intenzivne note mednih kajsija, putera, karamela, kokosa, manga, đumbira, marmelade i citrusa zajedno, dakle sa tropskim voćem, medom i rosnim začinom za pečenje. Inače, Sauternes se kvalifikuje kao vrlo slatko vino, sa bilo kojeg mjesta od 120-220 g/l rezidualnog šećera (za poređenje, koka ima 113 g/l).

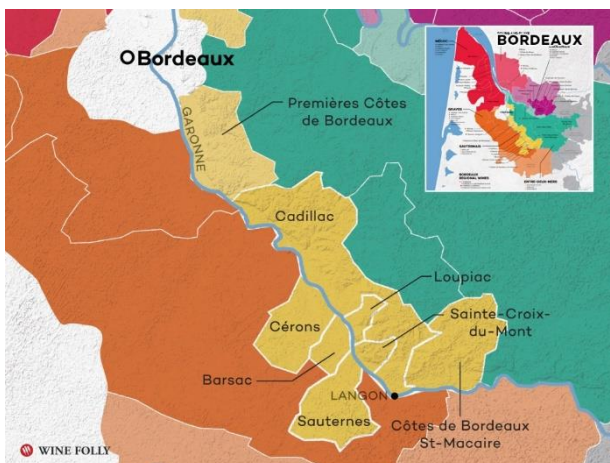
**Doprinos svake sorte grožđa.** Sauternes i Barsac vina nose značajan doprinos sorte Sémillon u svojim mješavinama. To je zbog toga što tanka struktura pokožice sorte Sémillon pogoduje razvoju plemenite truleži. Sauvignon Blanc doprinosi velikoj dozi kiselosti, balansirajući nižu kiselost sorte Sémillon. Rijetko učešće sorte Muscadelle može se naći u mješavini slatkih vina u regionu zbog nota cvjetnog karaktera.

**Sauternes Uparivanje sa hranom.** Iako je Sauternes sjajan kao desert kada se pije sam, postoji nekoliko ukusnih uparivanja koja se malo više osjete u čaši. Uzmite u obzir sve vrste sira (bez čokolade), bademova oporost, limunska kiselost, kolač od bjelanceta i krem od



*Livarot sa svojstvenim ukusom i sjajnom teksturom predstavlja odličan kompliment za Sauternes. by Alpha*

vanile. Uostalom, Sauternes stvarno sija zajedno sa nečim ukusnim, kao što su Roquefort ili Livarot sir i foie gras ili mješavina povrća sa karameliziranim lukom. Savršeno uparivanje će naglasiti vino dok stvara prelijepe ravnoteže na vašem jeziku. Preporučujemo takođe perad pečenu u začinu ili začinjenu azijskom hranom - gdje slatko ublažuje toplotu.



*Područja obojena žuto su slatka vina sa apelacijom Bordeauxa*

**Region Sauternais.** U jugozapadnom kvadrantu oblasti Bordeaux, oko 25 milja (40 km) od grada Bordeaux, nalazi se vinorodni region Graves koji je poznat po proizvodnji crvenih i bijelih vina. U regionu Graves postoje dve susjedne podregije, Barsac i Sauternes, koje naliježu na jugozapadnu stranu rijeke Garonne i krivine oko pritoke rijeke Cirona, gdje se preklapaju ove dvije apelacije. Ove dvije rijeke pružaju jedinstvenu mikroklimu koja

”pozdravlja” hladnu jutarnju maglu i sunčano, toplo popodne dok istovremeno omogućava razvoj plemenite truleži. Najbolji vinogradi na ovim lokacijama nalaze se na krečnim, šljunkovitim tlima koja se lako mogu vidjeti na Google Earth zbog njihove bijele boje. Iz perspektive kupovine, proizvođači podregije Barsac mogu se odlučiti da obelježe svoja vina da dolaze ili iz podregije Sauternes ili podregije Barsac. Uopšteno govoreći, vina desertnog stila iz podregije Barsac često su poznata kao lakša i svježija od onih iz podregije Sauternes.

**Voljeti Sauternes?** Monbazillac AOP koji se nalazi u regionu pored grada Bordeaux (nazvan Bergerac u jugozapadnoj Francuskoj) je mnogo manje poznat i nudi isti stil vina po povoljnijim cijenama.

**Druge oznake slatkog vina.** Ima nekoliko drugih slatkih vina sa apelacijom Bordeaux koje koriste iste sorte grožđa, ali za koje nije poznato koliko dugo su čuvana. Ove apelacije su izuzetno vrijedne ako ih pronađete: *Barsac, Cérons, Sainte-Croix-du-Mont, Cadillac, Loupiac, Premières Côtes de Bordeaux i Côtes de Bordeaux Saint-Macaire.*

**Istorija Lila.** Sredinom 1800-ih (1836. i 1847. godine) postoje dva računa koja govore o dvojici vlasnika zamka, Focke at La Tour Blanche u Bommesu i Marquis de Lur-Saluces u Chateau d'Yquem, koji su slučajno ostavili svoje grožđe na čokotu u vinogradu, što je dovelo do truleži grožđa. Kada se to dogodi, gljivica napada pokožicu grožđa praveći male rupice, tako da bobica dehidrira što dovodi do koncentracije preostalog šećera. Rezultat je prilično čudan, smežurane bobice u grozdu koje, ukoliko ste bili dovoljno očajni da napravite vino, proizveli divno, duboko zlatno obojeno slatko vino. Ovo je verovatno ono što su ova dva vlasnika zamke otkrila (Yquem 1847 se smatra jednim od najboljih vina svih vremena).



*Smatra se da je otkriće procesa proizvodnje vina Sauternes započeto tokom jedne lude berbe sredinom 1800-ih godina..*

Naravno, bijela vina sa kasnim berbama bila su već poznata dugo prije toga. Krajem 1500-ih, holandski trgovci su izvozili vina iz regiona Bordeaux koja su često obogaćena šećerom i rakijom da se podudaraju sa slatkim skandinavskim nepsima. Potražnja za slatkim vinom definitivno je uticala na proizvođače grožđa. Postoji dokument iz 1666. godine sa specifikacijom za tehnike kasne berbe koje se koriste u oznakama Sauternes i Barsac (iako nije pomenuta plemenita trulež).

**Prethodnik za Sauternes.** Prije nego što su Bordelaise pravili slatka vina sa sortom Sémillon, Mađari su pravili neka od najtraženijih bijelih vina poslije napada plemenite truleži u regionu pod nazivom Tokaj. Saznajte nešto više o ovom nevjerovatnom vinu na stranicama Sajta.