

# Bordeaux vina

Naslov originala: A Primer to Bordeaux Wine

Izvor: <https://winefolly.com/>

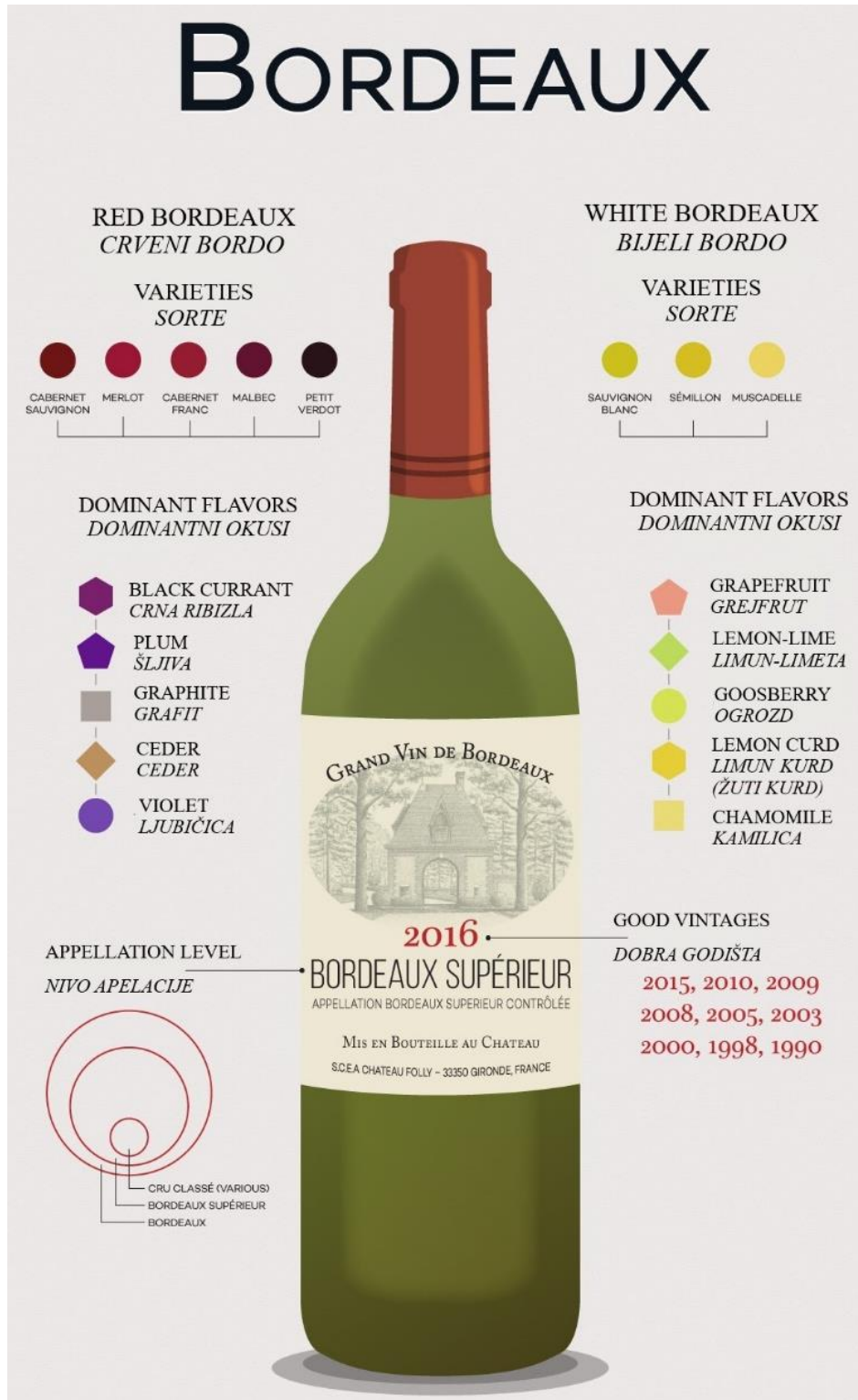


Objavljeno: 05.08.2016. by Madeline Puckette

Obrada slika: Dijana Pantić

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: Bordeaux, Red Bordeaux, White Bordeaux, Wine



## Šta je vino Bordeaux (Bordo)?

Bordeaux se odnosi na vino iz regiona Bordeaux, Francuska. Više od 90% Bordeaux vina su crvena vina sa sortama Merlot i Cabernet Sauvignon. Upoznajemo Vas sa vinom iz regiona Bordeaux, uključujući zabilješke o degustacijama, prijedloge za uparivanje hrane i vina i ostale važnije detalje koje bi trebali znati.

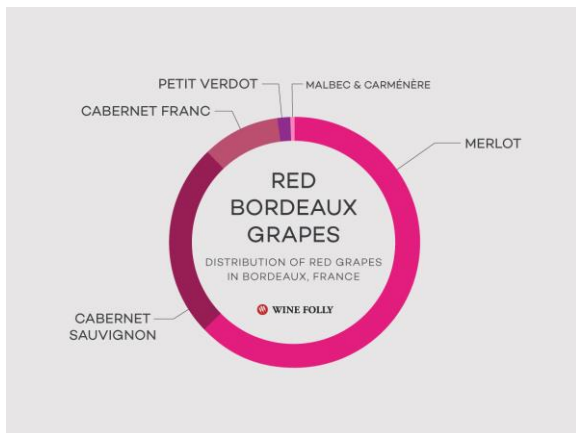
*Prve Cabernet Sauvignon i Merlot loze potiču iz regiona Bordeaux.*

## ZABILJEŠKE O DEGUSTACIJI VINA BORDEAUX

**Primarni okusi crvenog vina Bordeaux:** crna ribizla, šljiva, grafit, kedar, ljubičica. Crvena vina iz regiona Bordeaux su srednje do punog okusa sa aromama crne ribizle, šljive i zemljane note mokrog šljunka ili olovke. Kada okusite vina, ona ističu mineralne i voćne note koje vode u peckave, slane tanine koji se suše u ustima. Tanini su često dovoljno visoki da se vina mogu čuvati nekoliko decenija.

U zavisnosti od kvaliteta, godine berbe i koja vina region Bordeaux nudi, voćni okusi variraju od više oporih voćnih do slatkastih zrelih plodova voća. Vintage (Godina berbe) varijacija je i definitivno nešto na šta treba obratiti pažnju kada su u pitanju vina iz ovog područja.

Govoreći o godinama berbi (vintages), jedna od tajni u pronalaženju velike vrijednosti Bordeaux regiona ima upravo veze sa godinama berbi. Dostupna vina nude izvanrednu vrijednost poslije dobre berbe i takva vina će stariti (dozrijevati) iz godine i godinu! Inače, čini se da su se velike berbe pojavljivale 1-2 puta svakih 5 godina. (npr. 2015, 2014, 2010...)



## BORDEAUX MJEŠAVINA

Jedna od najvažnijih stvari koje treba znati o bordoškim vinima je da su to mješavine crnih Bordeaux sorti (**Red Bordeaux Grapes**).

Crvena Bordeaux Mješavina (**Red Bordeaux Blend**) je jedan od najkopiranijih u svijetu i uključuje sorte **Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot i Malbec** (sa malom količinom sorte **Carménère**).



## KAKO SE POSLUŽUJE (SERVIRA) VINO BORDEAUX

Vina sa svojim prekrasnim etiketama i zelenim staklenim bordo bocama imaju elegantan izgled na stolu. Evo šta treba znati o posluživanju ovog vina: Crveni Bordeaux servirajte malo ispod sobne temperature, 18° C. Crveni Bordeaux dekantirajte najmanje 30 minuta. Čuvajte sva vaša vina ispod, 18° C.

Očekujte da ćete potrošiti oko \$ 25 - \$ 30 za veliku bocu crvenog Bordeaux.  
*Vina Bordeaux su najboljeg okusa nakon otvaranja boce (npr. Dekantirana). By Eddy Welker*

## UPARIVANJE HRANE SA BORDEAUX VINOM

Odrešci od bifteka (biftek i prženi masni pomfrit) mogu biti savršena dopuna crvenom Bordeaux. Odvažnost Bordeaux komplimentira umamiju u mesu, a grubi tanini vina potisnuti su od sadržaja masnoće. U stvari, Bordeaux vino će se na okusu osjećati slatko i voćno u odnosu na ovu bogatu mesnu pozadinu. Primjer bifteka to nam pokazuje kada želite upariti hranu sa vinom Bordeaux, želite hranu sa, **a) mnogo umamija** i **b.) dovoljno masti da biste sprečili tanin**. Osim toga, možete biti kreativni sa svojim uparivanjem. Evo nekoliko primjera:

### *Primjeri*

**Meso.** Biftek sa crnim biberom, pečena svinjetina, filet mignon, goveđa prsa, bufalo hamburger, pileća jetra, pečeni lonac, sretina, patka, guska, tamno meso ćurke

**Sir.** Ossau Iraty, Basque Cheeses, Manchego, Swiss Cheese, Comté, White Cheddar, Provolone, Pepper Jack.

**Trave / Začin.** Crni biber, bijeli biber, origano, ruzmarin, senf, kumin, sjeme korijandera, anis

**Povrće.** Pečeni krompir, leća, pečurke, luk, zeleni luk, jela od zelenog pasulja, itd

## VINARSKI REGION BORDEAUX

**Médoc i Graves zvani "lijeva obala".** Ovo područje je poznato po svojim šljunčanim tlima i grafitnim crvenim vinima sa dominacijom sorte Cabernet Sauvignon u mješavini.

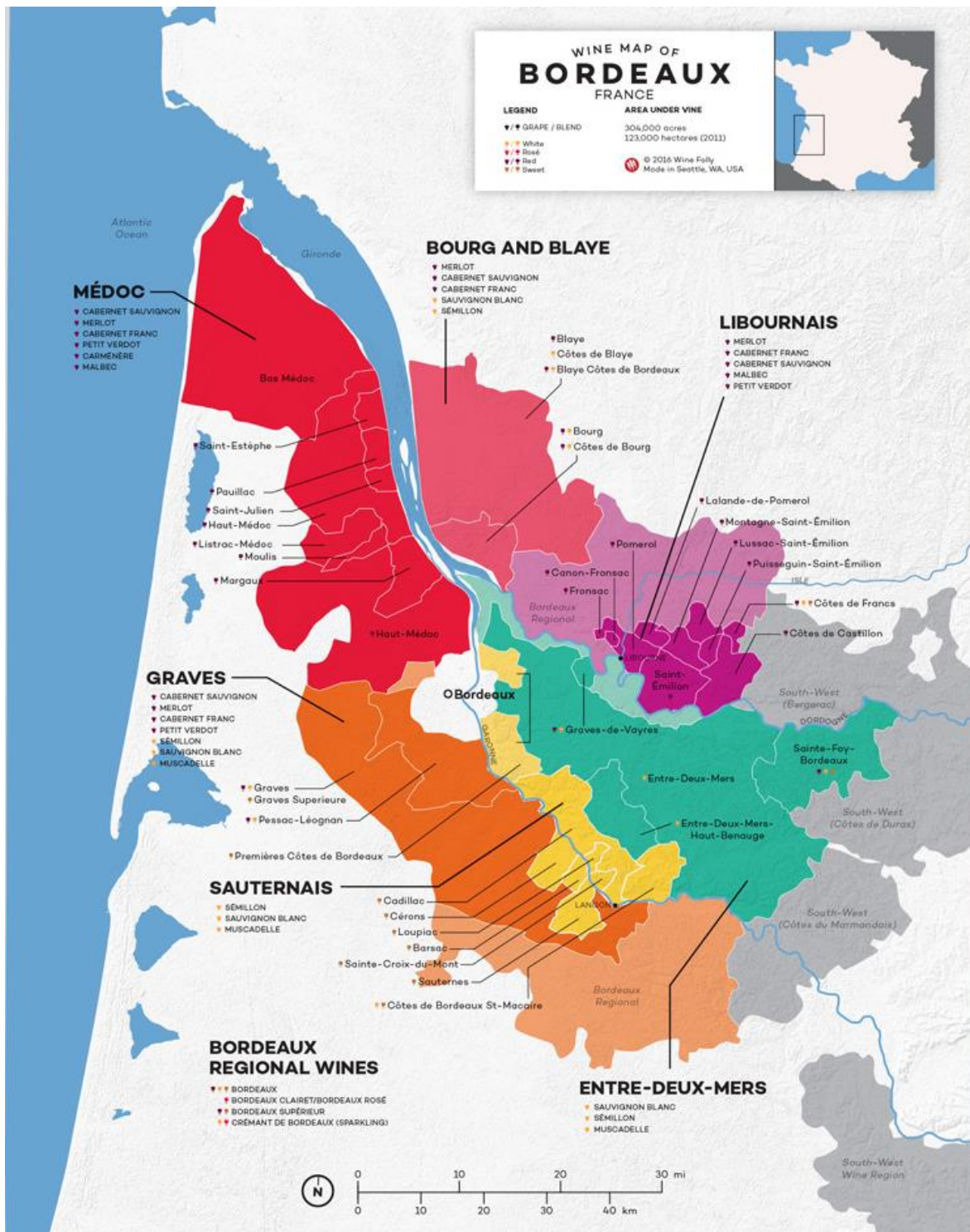
Najprestižnije podregije u regionu Médoc uključuju **Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estephe, Margaux i Pessac-Leognan** (područja koja su prvi put klasifikovana 1855.). Vina iz regiona Médoc su vina sa izraženim tijelom i najtaninijih Bordeaux okusa, savršena za starenje ili uklapanje uz crveno meso. Ovdje je tipičan primjer lijeve obale Bordeaux mješavine u redosljedu proporcija:

### **Lijeva obala Bordeaux Mješavina (Left Bank Bordeaux Blend)**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec i Petit Verdot



*Vinograd izvan podregije Margaux u regiji Médoc na području Bordeaux (fotografija snimljena u septembru, u vrijeme berbe grožđa). Izvor*



**Libournais zvana "desna obala" (Libournais aka "Right Bank")**

Ovo područje u regionu Bordeaux je poznato po svojim crvenim glinenim tlima koja daju smjela crvena vina sa dominacijom sorte Merlot. Najpoznatije i traženije podregije uključuju **Pomerol i Saint-Emilion**. Vina iz okoline Libourne-a još uvijek su umjerenog tijela, ali uopšteno imaju mekše, profinjenije tanine. Iz tog razloga, vina desne obale su sjajan način da se upoznate sa regionom. Ovo je tipičan primjer mješavine Libournais Bordeaux po važnosti:

## **Bordeaux Mješavina “desna obala” (Right Bank Bordeaux Blend)**

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### **Cru Bordeaux klasifikacija (Cru Classifications of Bordeaux)**

Postoji nekoliko klasifikacija vina Bordeaux širom regiona. Nekoliko je vrijedno pogledati kako bi se identifikovali veliki regionalni proizvođači.

- **Crus Artisans**, Male zanatlije proizvođači vina u regionu Médoc
- **Crus Bourgeois**, Proizvođači vina u regionu Médoc na osnovu procjene kvaliteta regionalnog karaktera
- **Crus Classés de Graves**, Klasifikacija proizvođača na području Graves iz 1953. (dopunjena 1959.)
- **Crus Classés de Saint-Émilion**, Klasifikacija vrhunskih proizvođača na području Saint-Émilion koja se obnavlja - razmatra svakih 10 godina.
- **Crus Classés de 1855**, Klasifikacija proizvođača na području Medoc i Graves (i slatka vina iz područja Sauternes i Barsac) iz 1855. godine.

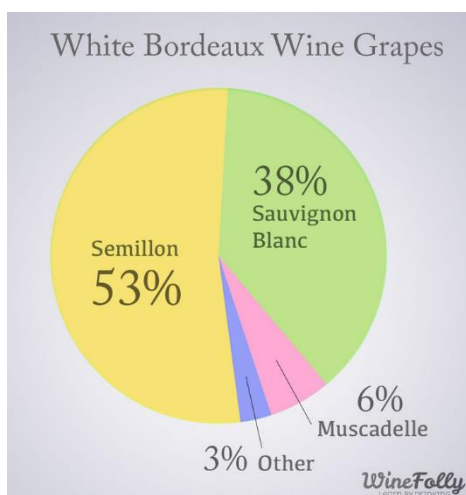
### **“Između dvije rijeke- između plime i oseke” (Entre-Deux-Mers)**

Područje između dvije velike rijeke u regionu Bordeaux (rijeke Garonne i Dordogne) naziva se **Između dvije rijeke (Entre-Deux-Mers)**. Ovo područje proizvodi i crvena vina (pretežno od sorte Merlot) i bijela vina, ali je možda poznatije po svojim bijelim vinima (mješavina sorti Sauvignon blanc, Sémillon i rijede sorte Muscadelle). Vina imaju grapefruit i citrusne note sa dobrom kiselinom - savršeno vino za ljeto i ribu.

### **Sauternais Slatka Vina (Sauternais Sweet Wines)**

**Sauternais** i njegova okolna područja **Barsac**, **Cadillac**, itd. nalaze se duž posebno vlažnog dijela rijeke Garonne. Jutarnja magla uzrokuje da bijelo grožđe koje se uzgaja na tom području biva napadnuto jednom vrstom gljive pod nazivom **Botrytis**. Gljiva uzrokuje da se bobice grožđa suše (smežuravaju) povećavajući koncentraciju šećera a vina proizvedena od takvog grožđa su jedna od najsladnjih bijelih vina na svijetu.

### **Bijeli Bordeaux (White Bordeaux)**



Mali dio proizvodnje vina Bordeaux posvećen je bijelim vinima. Ova vina se proizvode od sorti Sauvignon blanc i Sémillon i kreću se do energičnih i svježih od mjesta kao što su Entre-Deux-Mers do kremastog i limun-kurd u mjestima poput Pessac-Leognan.

#### **Bijele sorte grožđa u regionu Bordeaux (White Bordeaux Wine Grapes)**

Bijelo vino Bordeaux uključuje sorte: **Sauvignon blanc**, **Semillon** i **Muscadelle**. Postoji još nekoliko manje poznatih sorti koje se koriste u bijelim Bordeaux vinima, kao što su **Colombard** i **Ugni Blanc** (grožđe koje se koristi u proizvodnje konjaka), ali većina bijelih Bordeaux vina je proizvedena od sorti Semillon i Sauvignon blanc.

Bordeaux je mjesto gdje je nastao Sauvignon Blanc i vrlo je stara sorta. U stvari, starija je od sorte Cabernet Sauvignon.

Tražite velika bijela vina koja su zelena poput novozelandskog vina Sauvignon blanc i dobrog vina poput italijanskog Pinot Grigio? Očekujte da ćete potrošiti oko \$ 12 - \$ 16 na pitku bocu bijelog vina Bordeaux. Hot Value: \$ 12- \$ 16

### Degustacija bijelog vina Bordeaux (White Bordeaux Taste)

Postoje dva glavna stila Bijelog Bordeaux: lagan i voćni ili bogat & kremast. Lagani i voćni stilovi čine većinu bijelih vina Bordeaux (White Bordeaux) i uglavnom su jeftiniji. Bogata i kremasta bijela Bordeaux vina proizvode se u specifičnom regionu (*Pessac-Leognan*) i obično su skupa. Kakvi su okusi ova dva stila bijelog Bordeaux vina?

#### Lagan i voćni (Light & Fruity)

Ovo je najlakše dostupan stil Bijelog Bordeaux. Očekujte velike okuse i mirise citrusa, grejpa, limuna, ogrozda i limete zajedno sa travom, svježe vlažnim betonom, medom, tropskog voća i cvijetom orlovih noktiju.

#### Bogat i kremast (Rich & Creamy)

Ovo je najtraženiji stil Bijelog Bordeaux. Ova vina su pretežno Semillon koji nudi mnogo bogatiji, masniji osjećaj na jeziku nego Sauvignon Blanc. Očekujte okuse pečenih jabuka i krušaka, crème brûlée, karameliziran grejpfrut, koru naranče, đumbir, smokve, maslac od limuna, pa čak i kamilicu.



#### Uparivanje vina i hrane

Ako u hrani ima bosiljka, limete, avokada ili češnjaka, uživat ćete u boci bijelog vina Bordeaux.

Od svih vina Sauvignon Blanc na svijetu, Bijeli Bordeaux (White Bordeaux) ima tendenciju da ima više agruma i cvjetnih aroma u odnosu na travnate i biljne arome. Kiselost nije tako visoka kao što je kod vina *Pouilly-Fumé* (Sauvignon Blanc iz doline Loire), a okus nije tako tropski ili breskva ton kao kod vina *California Sauvignon Blanc*. Zapamtite da budete pažljivi uparivanjem Bijelog vina Bordeaux sa previše kiselom hranom koja će zasjeniti vino.

### ***Ideje za uparivanje hrane sa Bijelim vinom Bordeaux (White Bordeaux)***

- Arugula Salad with Lemon and Parmesan
- Asparagus Risotto
- English Pea Ravioli with Crab or Lobster
- Angel Hair Pasta with Basil Pesto
- Yellowtail (Riba) Sushi with Avocado
- White Fin Fish, such as Cod or Halibut, with Beurre Blanc

### ***Malo Istorije (A lil' History)***

Regija Bordeaux prvi put je voljena zbog svojih slatkih bijelih vina iz podregije Sauternes. Vino je imalo prestižnu klijentelu, uključujući Tomasa Džefersona u doba kada su slatka bijela vina bila popularnija od suvih crvenih vina. Rosé vina postala su popularna 1.700-ih, posebno kod Engleza, koji su ih nazvali "claret" (klair-ette) zbog vina prozirne crvene boje. Bordeaux crvena vina iz regiona postala su poznata tek sredinom 1.800-ih.

Dramatični trenutak ove transformacije bio je zvanični dekret koji je klasifikovao vodeće proizvođače vina tog dana. Klasifikacija, koja se sada smatra „Klasifikacijom 1855“, identifikovala je najbolje proizvođače u regionu i rangirala ih od 1 do 5. Klasifikacija se nije promijenila (osim jednog podešavanja), iako u regiji postoji mnogo više proizvođača koji proizvode izvrsna vina. Srećom, ako poznajete regione Bordeaux, možete pronaći odlična vina bez potrebe za kupovinom prema Cru klasifikaciji.

### **POSLEDNJA RIJEČ (LAST WORD)**

Za one od nas koji volimo crvene mješavine, Bordeaux je region koji je bio inspiracija mnogim današnjim najpopularnijim vinima. Nadamo se da ste bili inspirisani da kupite bocu ili dvije da probate ono što Cabernet Sauvignon i Merlot nose iz svoje domovine - oni su prilično jedinstveni!