

Malbec

Naslov originala: Cot

Izvor: <https://glossary.wein-plus.eu/>

Pripremio: Dragutin Mijatović

Porijeklo: Sorta **Malbec** je poznata pod imenom **Cot**, dolazi iz Francuske. Prema jednoj hipotezi, sorta je uzgajana još u 16. vijeku u vrijeme kralja François I (1494-1547) u regionu Cahors (jugozapadna Francuska), ali i u regionu Champagne. Izvjesni Malbeck gajio je sortu u 18. vijeku u regionu Bordeaux i po njemu sorta nosi ime Malbec pod kojim je i danas poznata u ovom regionu i širom svijeta. U zapadnoj Francuskoj obično se gaji pod imenom Cot ili Côt.

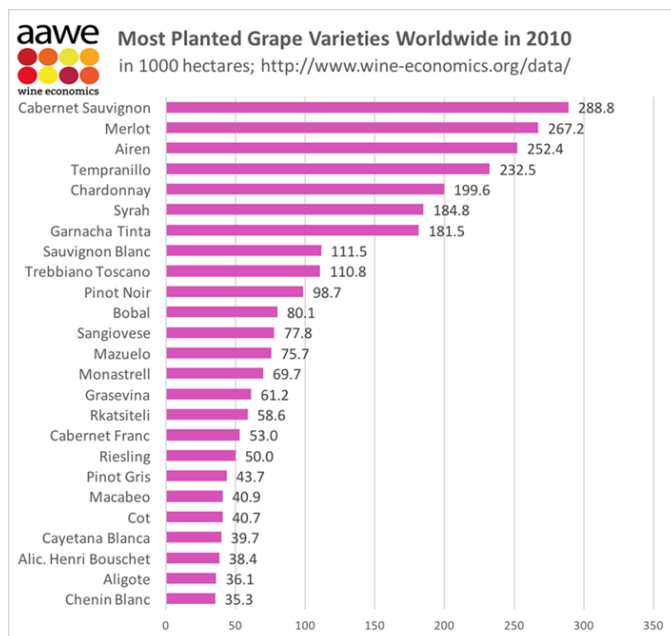
Sinonimi: Postoji preko 130 sinonima, koji svjedoče o pretpostavljenoj starosti i širokoj upotrebi u Evropi i šire. Glavna abecedna skupina sinonima po zemljama su: Agreste, Auxerrois, Auxerrois des Moines de Picpus, Beraou, Blanc de Kienzheim, Bouchalès, Bouyssales, Cahors, Cau, Cauly, Coly, Coq Rouge, Cor, Cors, Cos, Côt, Cot a Queue Verte, Cot de Bordeaux, Cot de Pays, Cot de Touraine, Cot Malbec, Cots, Cruchinet, Doux Noir, Estrangey, Étranger, Grifforin, Gros Noir, Grosse Mérille, Hourcat, Jacobain, Jacobin, Jacohin, Lutkens, Malbec, Malbec à Queue Rouge, Malbeck, Mancin, Monrame, Pied de Perdrix, Pressac, Noir de Chartres, Noir de Pressac, Prunelat, Prunieral, Quercy, Quille de Coqu, Vesparo (Francuska); Malbech (Italija); Cagors, Nuar de Presac (Moldavija); Malbec, Malbeck (Južna Afrika); Médoc Noir (Mađarska).

Rasprostranjenost: Malbec (Cot) je plemenita sorta i spada u širi krug najboljih sorti grožđa u svijetu. U Francuskoj se sorta, pored glavnog područja uzgoja (Cahors sa 70%) mnogo gaji i u drugim dijelovima jugozapadne Francuske, kao što je Languedoc. Takođe je dio Bordeaux mješavine, ali je ovdje izgubila na značaju (danas samo 900 ha u odnosu na 5.000 ha krajem 1960-ih). Površina pod ovom sortom u Francuskoj 2010. godini iznosila je 6.123 hektara. U ostalim evropskim zemljama gaji se mnogo manje, Italija (260 ha), Moldavija (39 ha), Rumunija (7 ha), Španija (93 ha), Švajcarska (10 h), Turska (13 ha). Sredinom 19. vijeka francuski agronom *Michel Aimé Pouget* (1821-1875) prenio je sortu u Argentinu gdje je posebno u regiji Mendoza našla idealne uslove. U 2010. godini pod vinogradima ukupno je

bilo 31.047 hektara Malbec-a. U Kaliforniji je prije zabrane (1920-1933.) imala veliku važnost, ali sada zauzima tek 600 hektara. Poznata je čuvenom vinu Opus One. Ima je Australija (356 ha), Bolivija, Brazil (37 ha), Čile (1.264 ha), Kanada (39 ha), Meksiko, Novi Zeland (156 ha), Peru (10 ha), Južna Afrika (450 ha) i Urugvaj (41 ha). U 2010. sorta je zauzimala ukupno 40.663 hektara uz trend rasta (deset godina ranije 24.402 hektara) i bila je na 21. mjestu među svjetskim sortama (<https://www.wine-economics.org/>). Godine 2018.

površine pod vinogradima sa sortom Malbec samo u Argentini popele su se

na 40.000 hektara, (17.8%) što je čini najpoznatijom argentinskom sortom.

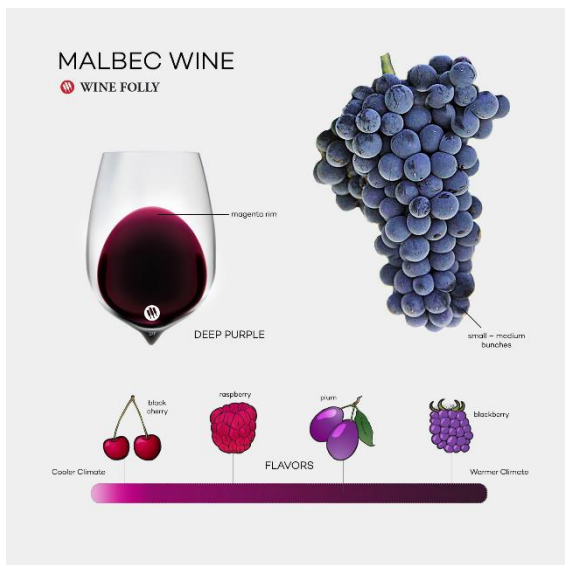


Ampelografske karakteristike: Vrh mladog lastara jako dlakav, otvoren, zeleno – bjelkaste boje, mlado lišće zeleno sa brončanim flekama, sinus peteljke oblika V ili U, sa malo dlačica sa naličja. Grozd je srednje veličine do velik, krilat, rastresit. Bobice su plavo-crne boje, okrugle, srednje veličine, tanke pokožice, što stvara vrlo slatkast, bistri i općenito pun okus.



Agrobiološka svojstva: Epoha dozrijevanja je srednja. Čokot je srednje bujnosti, lastari rastu uspravno, kreće rano. Prilikom podizanja zasada upotrebljavati slabo bujne podloge. Na bujnim podlogama obavezno je uraditi regulisanja prinosa. U slučaju hladnog vlažnog proljeća može biti osjetljiva na rehuljavost. Traži dugu rezidbu i opterećenje sa uravnoteženim brojem okaca, nužno je intervenirati sa zelenom rezidbom radi smanjenja vegetativne mase, jer je često prevelike bujnosti. Rodnost je srednja do visoka. Osjetljiva je na plamenjaču, bolest crnih pjega i Verrieseln. Lagano je osjetljiva na zimsko smrzavanje i na cvrčke.

Organoleptička ocjena vina: Vino generalno ima život kraći od vina sorte Merlot. Normalnom zriobom dobijaju se vina sa lijepom bojom, taninima, pogodna za starenje. Sorta daje tamna, voćno-začinjena, alkoholno bogata crvena vina. Argentinski Malbec daje vina aromatskog kompleksa sličnog evropskim vinima od ove sorte, ali mnogo interesantnije



strukture – mekša, zaokružena, somotastija, i često ih porede sa vinom Merlot iz novog svijeta. Uočljiva razlika je i u dugovječnosti vina – dok se francuski malbeci smatraju relativno kratkotrajnim, malbeci iz Argentine mogu godinama da sazrijevaju u boci. Ukratko, Malbec je moćne strukture i velike voćnosti, zahvalan za fermentaciju i sazrijevanje u drvenim sudovima, sa mnogo tanina da vas opomene da pijete veoma ozbiljno, ali istovremeno meko, somotasto, zaokruženo vino. Po stilu, vino slično ozbiljnim bordoškim kupažama, ali intenzivnije voćnosti, živosti i svježine. Kao jedna od tradicionalnih bordoških

sorti Malbec se po karakteristikama može svrstati između sorti Merlot i Cabernet Sauvignon. S obzirom na to da sazrijeva polovinom sezone (početkom treće epohe), vinu može da donese duboku i intenzivnu boju, značajnu količinu tanina i veoma karakterističnu aromu šljive, koja povećava kompleksnost kupaža. Daje intenzivna vina, često boje mastila, koja se najčešće koriste u kupažama. U zavisnosti od regije iz koje dolazi, kao i stila vina, boja je tamnocrvena sa ljubičastim nijansama. U regionu Bordeaux se kupažira se vinima Merlot i Cabernet Sauvignon, dok se u Loire Valley češće spaja sa sortama Gamay i Cabernet Franc. U regionu Bordeaux odakle potiče, Malbec se koristio isključivo kao jedna od „začinskih“ sorti u čuvenim kupažama, prije svega zbog specifičnog aromatskog doprinosa. Međutim, veoma su rasprostanjena i sortna vina, prije svega u regionu Mendoza u Argentini, kao i iz oblasti Cahors u Francuskoj. Dok su francuski malbeci agresivnih tanina, gotovo trpki, izražene koncentracije i umjerene arome, argentinska vina su bogata, meka i somotasta. Aromatski kompleks varira od reduktivnih, zemljanih tonova, do arome izrazito zrelog voća, džema, pa i ljubičice, u vinima od grožđa sa viših ekspozicija. Najčešće arome dobro sazrelog malbeka podrazumevaju: višnju, trešnju, šljivu, kavu, čokoladu, kožu, pa i malinu, a sa odabranih lokaliteta vina sorte Malbec se karakterišu intenzivnim mirisom na ljubičicu. Poželjno je sazrijevanje u hrastovim sudovima, iz kojih se ekstrakcijom vanile povećava kompleksnost arome vina.

Slaganje sa hranom: Da li zbog snažne strukture, živosti i punoće, ili zbog regionalne sinergije, tek u gastronomiji se vina sorte Malbec smatraju neizostavnim pratiocem dobrog bifteka. Odlično će ispratiti i sva jela bazirana na jakom crvenom mesu, pečenja, ali i koncentrisanije deserte na čokoladnoj osnovi. Više o sorti Malbec može se vidjeti na:

<https://glossary.wein-plus.eu/>

<https://www.wine-economics.org/>

<https://www.bkwine.com/>

<https://winestyle.rs/>

<https://wine-literature.collections.slsa.sa.gov.au/>

<https://plantgrape.plantnet-project.org/en/>

<https://vinepair.com/>

<https://winesisterhood.com/>

<https://www.npr.org/>

<https://bordeaux.com>