V

[illegible]

[illegible]

amakanje je eden najve jih grehov. iberi del uero se sadi e povsod. odobni vinogradi so na povsem napa nih krajih.

[illegible] Pri dobrem vinu gre za odstotkov vpliva rasti a in odstotkov vpliva vinarja. Pri velikih vinih je vpliv vinarja manj i, kar je za mnoge vinarje zelo te ko, saj elijo pustiti svoj pe at. [illegible] *erroir* se mi ne zdi najbolj i izraz, bolj gre za »sense of a place« (zaznava porekla). Primer: v ampanji imamo Clos du Mesnil, ki prihaja iz enega vinograda, ali pa brut, ki je zvrst iz vse ampanje. Oba izra ata poreklo. e bi naredili eno samo zvrst vseh vin na Zemlji, bi prav tako izra ala poreklo. Bila bi druga na kot vino z Marsa ali Venere. Dr i, da hrana in s tem tudi vino nosita informacijo o poreklu, z vsakim posegom pa je informacija manj a. Seveda je e vedno veliko razprav o tem, kateri posegi so naravni in kateri ne. [illegible] Neko smo bili lovci, potem smo s kultiviranjem narave postali kmetje. Vpra anje sadnost ali *terroir* zame nima ve jega smisla. Osnovni princip je, da spo tuje ivljenje vseh ivih bitij. [illegible] elim razumeti potencial vinograda. Spomnim se vinarja iz Burgundije, ki je posedoval dva vinograda drug ob drugem. Vpra al sem ga, kateri je bolj i. Odvrnil je, da levi, ker daje bolj e vino. Prepri an sem, da je bil desni bolj i, a vinar ni razumel njegovega potenciala in ga ni znal uresni iti. [illegible] Na eloma so standardi, kaj je dobro vino. e pa si pravi ustvarjalec, si lahko privo i osebni okus. Leta smo imeli veliko su o, ki je povzro ila potrebo po namakanju. e bi takrat zalivali, bi re ili letnik, vendar za vedno spremenili trto. Ne bi dajala ve najbolj ega, kar lahko. Zato so pomembne stare trte, ki so modre. Zakaj v Bordoju ali pa pri `lvaru v Prioratu grozdje dozori in ima hkrati ni ji alkohol? Ve v tem primeru ne pomeni ve alkohola, ampak ve karakterja. Mlade trte tega ne znajo. [illegible] Obsedeni smo s prezrelostjo. e gre globalno segrevanje na roko zrelosti, bi mi morali ravno v nasprotno smer. e o namakanju: e namaka , morda dvigne kakovost, vendar skrije karakter. S tem tudi zakriva razliko med letniki in omogo a vedno precej visoko kakovost. Stalna kakovost in karakter ne gresta skupaj. Neko smo imeli ve razli nosti. Pri najbolj ih vinih sveta, vinih s karakterjem, bi moralo biti namakanje prepovedano, za ve ino vin pa je to isto v redu. Mnogi sadijo trto tam, kjer je treba namakati. Tam je sploh ne bi smeli saditi. [illegible] Verjetno se spomnite lma Mondovino, kjer Michael Broadbent pojasnjuje, da na nekaterih bordojskih posestvih (Kirwan) sploh ne more ve dolo iti njihovega izvora. [illegible] Namakanje je eden najve jih grehov. V Riberi del Duero se sadi e povsod. Sodobni vinogradi so na povsem napa nih krajih. *(isseck prikimava.)* [illegible] Danes sta dve te avi: sajenje na napa nih mestih in namakanje. A dokler se trg s tem strinja ... [illegible] Potem bil lahko rekli, da tudi brez pesticidov ne moremo. Obstajajo navade in slabih navad se je treba znebiti. Vendar pa so ljudje leni in povrhu so jih katere od teh slabih navad nau ili tudi v olah. [illegible] Podobno je v svetu hrane. Katera koko je okusnej a, tista, ki je videla petelina in se z njim ljubila, ali tista, ki je stroj za valjenje jajc? *(dziv publike si lahko predstavljate.)* [illegible] Vino je postalo modno in modno je biti vinar. Sam pridelujem vina, ki jih bo zadovoljstvo piti, in ne vin, ki so najbolj a na svetu. [illegible] Zakaj je potem e vedno toliko vin, ki ne izra ajo porekla, so izrazito sadna in dobivajo visoke ocene? Ker je bilo pivcem re eno, da je to prava stvar. [illegible] Vino mora ugajati in dajati u itek. Kompleksnost je lastnost, ki se je ne da kopirati. Je zelo zna ilna zaznava porekla. Za slednje se je treba prilagoditi razmeram. Svet je pozabil, da je osebnost vina izra ena samo takrat, kadar uporabimo pravo trto na pravih tleh. Kaj naredi cabernet sauvignon v Bordoju tako dober? To, da di i po cabernet sauvignonu. Dober je zato, ker raste v mejnih razmerah. Grozdje je povsod po svetu vedno v eni od treh faz: nezreli, optimalni in prezreli. Kadar je nezrelo, ne izra a svojega porekla, kadar je prezrelo, prav tako ne. Samo kadar je v optimalni zrelosti, lahko poka e svoj izvor. *(reprosta, a izredna misel, ki pojasni, zakaj so si mnoga prezrela in danes vse bolj priljubljena vina vse bolj podobna. e morda spomnite razprave, ko je ancis obinson velikemu hâteau avie dodelila bornih , to ke, arker ve kot , opisa vina obeh kritikov pa sta bila zelo podobna? arkerju je bila v e izjemna zrelost, obinsonova mu je o itala, da je podoben portovcu in da to ni ve t. milion.)* [illegible] Naslednja te ava so pivci, ki ho ejo vina piti takoj, kar je njihova pravica. Seveda lahko vina pripravimo tako, da bodo uravnote ena prej, vendar za to spet tvegamo karakter. *(sa dvorana umolkne.)* [illegible] *(se najprej zahvali profesorju in se uti po a enega, ker je lahko z njim na tako pomembnem mestu)*: U ili so me, da so vsa velika vina pridelana na dolo enih, posebej dobrih mestih. Vse, kar sem naredil, je bilo to, da sem na el tako mesto in pridelal vino, ki odra a svoje poreklo. [illegible] Pridelujemo vina, ki se lahko prodajo. Razvili smo zelo analiti en pristop k pridelavi. Ho emo, da so vina hkrati dobra in da se dobro prodajajo. Zato zahtevamo, da pride v klet le najbolj e grozdje, da imamo v kleti im manj dela. Gre za evolucijo. Procesi so naravni, a sodobni. [illegible] Nekateri ti posegi mejijo na intervencijo. [illegible] Govorjenje o posegih me navdihuje. Mnoge tradicionalne metode so pomenile drugorazrednost in celo poveli evanje napak. Nismo stilisti, daje-

[illegible]