

BARRELS



SEGUIN MOREAU

Selection - Classic - Premium





SEGUIN MOREAU

Selection - Classic - Premium

BURAD OD FRANCUSKOG HRASTA

Zašto vina odležavaju u buradima?

Sigurno da je za kvalitet dobrog vina neophodno kvalitetno grožđe. Pored toga, širom sveta se za proizvodnju vrhunskih vina koriste hrastova burad. Uslovi odležavanja kada je vino u kontaktu sa drvetom, prirodno kombinuju sve činioce neophodne za stabilizaciju, prečišćavanje i obogaćivanje vina kako u hemijskom pogledu tako i za zadovoljavanje svih čula.

U početku, burad su bila jednostavno samo sudovi, ali danas postaju pravi alat kojim vino dostiže određeni enološki profil na kraju procesa odležavanja. Seguin Moreau Vam može pomoći da donesete pravu odluku za Vaše vino, bez obzira da li se radi o nadgradnji mirisa i ukusa ili oksigenaciji u drvetu. Sve opcije su moguće ako se koriste odgovarajuće tehnike i napravi pravi izbor bureta.

Pravilnim izborom šuma, stabala, strukture i enološkog potencijala drveta, Seguin Moreau je profilisao svoje kriterijume za odabir hrasta tokom 40 godina. Cilj je da se kupcu obezbedi bure koje može odgovoriti na svaki zahtev sa izuzetnom ponovljivošću rezultata.

Od pronalaska ICONE procesa (odabir drveta kroz poseban matematički model na osnovu hemijskog sastava) Seguin Moreau je napravio mapu šuma prema enološkom potencijalu i jedini u svetu koji ima bazu podataka sa detaljnim podacima o taninskom i aromatskom sastavu drveta koje je ulazilo u proizvodnju tokom poslednjih 15 godina. Na osnovu tih podataka danas se vrši selekcija najboljih stabala hrasta u šumama Francuske.

U osnovnoj verziji buradi od francuskog hrasta u ponudi se nalaze:

Selection

- . Bordeaux Export (225L, 21 or 27mm)
- . Bourgogne Export (228L, 27mm)
- . 300L Barrel (27mm)

Classic

- . Bordeaux Export (225L, 21 or 27mm)
- . Bourgogne Export (228L, 27mm)
- . 300L Barrel (27mm)

Premium

- . Bordeaux Export (225L, 21 or 27mm)
- . Bourgogne Export (228L, 27mm)
- . 300L Barrel (27mm)

Ostali modeli

- . 350L (27mm)
- . 400L (27mm)
- . 500L Puncheon (27mm)
- . 600L Demi-Muid (34 or 42mm)
- . 600L Micro fermentor (34 or 42mm)

Način tostiranja se određuje prema zahtevu



Premium

Tip drveta: najčešće “extra fine grain”* (< 2mm) – bogat, elegantan aromatski potencijal

Senzorni uticaj: struktura i svežina ●●○○○
kompleksnost i volumen ●●●●○

Za koja crvena vina	Cilj	Preporučeno tostiranje
Za vina blage arome, svilenkaste strukture Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Merlot, Tempranillo, Malbec, Nebbiolo...	Kompleksne, elegantne arome tosta, vanile, slatkih začina	M, ML, MLT ili Open (MO, MLO)
Za vina od vrlo zrelog grožđa	Voćnost, zrelost i jačina	AQUAFLEX i ML

Preporučeno vreme odležavanja 12 do 24 meseci

Za koja bela vina	Cilj	Preporučeno tostiranje
Za vina bogata aromama, elegantna na jeziku Chardonnay, slatka bela vina...	Naglašavanje voćnosti i balansa na jeziku	AQUAFLEX
	Umekšavanje i uvećanje kompleksnosti	ML, MLT

Preporučeno vreme odležavanja 10 do 15 meseci

*Napomena: “grain” označava razmak između godova na poprečnom preseku stable, zgusnutost strukture



Classic

Tip drveta: najčešće “fine grain”* (2-3 mm)- kompleksni i dobro izbalansirani aromatski potencijal

Senzorni uticaj: struktura i svežina ●●●○○
kompleksnost i volumen ●●●○○

Za koja crvena vina	Cilj	Preporučeno tostiranje
Za dobro balansirana elegantna vina fine strukture Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir, Tempranillo, Zinfandel...	Širok spektar aroma – sveže drvo, vanilla, tost	M ili ML
	Senzorni profil – svežina sa blagim aromama dima i tosta	Otvoreno tostiranje (Open toasting) – MO, MLO
Za vina od vrlo zrelog grožđa	Sveže voće i cvetne note	AQUAFLEX i ML

Preporučeno vreme odležavanja 10 do 16 meseci

Za koja bela vina	Cilj	Preporučeno tostiranje
Za većinu belih vina: umekšavanje aroma i uvećanje volumena Chardonnay, Sauvignon, Verdejo...	Fini osećaj tostiranih i dimnih aroma	AQUAFLEX
	Podsticanje voćnosti	M, ML, MLT

Preporučeno vreme odležavanja 5 do 12 meseci

*Napomena: “grain” označava razmak između godova na poprečnom preseku stable, zgusnutost strukture



Selection

Tip drveta: najčešće “semi fine grain”* (3-5 mm)

Senzorni uticaj: struktura i svežina ●●●●○
kompleksnost i volumen ●●○○○

Za koja crvena vina	Cilj	Preporučeno tostiranje
Za nežne sorte Idealan za očuvanje svežih voćnih aroma i za pojačavanje strukture Pinot Noir, Merlo, Sangiovese, Shiraz...	Jačanje slasti bez prekomernih aroma	Dugo i/ili OPEN tostiranje ML, MLO
Za moćne sorte koje dobro primaju drvo i tostirane arome Syrah, Tannat, Malbec...	Note zrelog voća, začina i tostiranih aroma	Intenzivno tostiranje M+, MLT

Preporučeno vreme odležavanja 8 do 16 meseci

Za koja bela vina	Cilj	Preporučeno tostiranje
Za ogromnu većinu belih vina Chardonnay, Sauvignon, Albarinho...	Diskretne note drveta uz podizanje voćnosti	AQUAFLEX i medium (M, ML)
	Note zrelog voća i slatkog peciva	ML
	Dimne, mineralne note	Intenzivno tostiranje (M+, MLT)

Preporučeno vreme odležavanja 5 do 10 meseci

*Napomena: “grain” označava razmak između godova na poprečnom preseku stable, zgusnutost strukture



UTICAJ ZAPREMINE BURETA: “DRVO BEZ DRVETA”

Odabir bureta većeg od standardnih zapremina (225 i 228 l) se praktikuje kada se želi zadržavanje voćnih nota i pojačan osećaj na jeziku.

Prvi učinak je smanjenje odnosa površine drveta na litar vina čime se smanjuje uticaj drvenih nota. Zajedno sa nežnim, prodornim tostiranjem (AQUAFLEX i ML) ovo je vrlo efikasan i pametan način da se vinu doda struktura bez suvišnog dodavanja aroma (znatno manje vanile, tostiranih i dimnih nota).

Takođe se pokazalo da je vinu potrebno manje kiseonika tokom odležavanja. Vina zadržavaju više svežine i kompaktnosti.



UČINAK TOSTIRANJA

Tostiranje hrastovine radi ukusa (“bousinage”) utiče na to koliko će drvenih aroma bure dati vinu. Objasnjavajući čitav fenomen može se reći da što se drvo duže tostira, dobiće se šira paleta aroma i nežniji tanini. Iz iskustva, prepoznali smo koji način tostiranja najviše odgovara različitim selekcijama hrasta

Selection je idealan za prilično izraženo, dugo tostiranje (M+, ML, MLT). To će razviti punu aromatsku paletu i umekšati tanine grožđa.

Classic burad idu dobro sa srednjim tostiranjem (M, ML) što će dati punu zaokruženost i kompleksnost

Premium burad, koja se prirodno kompleksna i blaga, traže manje jačine, više otvorenog tostiranja – Open Toasting (ML, MLO) da zadrže svoj puni potencijal.

Svaki način tostiranja menja profil drveta, daje posebne nijanse i na taj način utiče na process starenja. Zato je od posebne važnosti odabir pravog načina tostiranja i Seguin Moreau tim je spreman da pomogne da se donese prava odluka.



DA LI STE ZNALI

Hrastove duge treba da stoje 24 meseca na otvorenom radi optimalnog sazrevanja. Da bi se odvile potrebne fizičke i hemijske promene na sirovom drvetu potrebno je vreme.

Sazrevanje drveta treba trajati do postizanja idealnog kvaliteta koji daje odgovarajući sadržaj aromatskih komponenti. Kada se taj nivo dostigne, svako dalje odležavanje i dozrevanje može uzrokovati:

- Prekomernu razgradnju elagitanina – drvo će dati manje strukture
- Gubitak određenih aromatskih prekursora (npr. izomeri metil oktalaktona)
- Neželjene nepovratne mehaničke promene – rasušivanje i cepanje, stvaranje žilica – gubitak drveta
- Povećan rizik od razvoja neželjenih mikroorganizama koji mogu proizvesti neželjene arome na plesan ili zemlju

Da bi se ispoštovalo pravilno sazrevanje drveta i izbegli navedeni defekti R&D team Seguin Moreau preporučuje da sazrevanje drveta ne sme trajati duže od 48 meseci.

Zanimljivi podaci

- Postoji preko **800** vrsta hrasta
- Samo **2** vrste se koriste za izradu buradi : Quercus Petrae (Sessile - hrast kitnjak) i Quercus robur (Pedunculata - hrast lužnjak)
- Prosečna starost hrasta koji se koristi za izradu buradi je **150 – 200** godina
- Debljina stabla hrasta od koga se proizvode duge je **50 – 80** cm
- **1 m³** stabla → **0,2 m³** sirovih duga → **2** bureta i **2** danceta
- **1** stablo, **4 m** dugo prečnika **80 cm** → **2 m³** → **4** bureta i **4** danceta
- **40-70%** je sadržaj vlage u svežem hrastu
- **14-16%** je sadržaj vlage u dugi spremnoj za rad
- **15-18** meseci je period sušenja duge
- **24 meseca** prosečno vreme potrebno za sazrevanje duge



MALO HEMIJE: GLAVNI SASTOJCI HRASTA

Četrdeset godina istraživanja iznedrilo je temeljno znanje o strukturi drveta, njegov hemijski sastav i način na koji sastojci iz drveta međusobno deluju sa sastojcima iz vina

ELAGITANINI

Tanini hrasta koji formiraju “štit” koji zaštitno deluje na senzorski profil vina od spoljnih uticaja.

- Pomažu da se arome “otvore” ograničavajući stvaranje sumpornih sastojaka tokom vrenja (naročito kod belih vina) i kasnije tokom odležavanja
- Štite od oksidacije tokom odležavanja tako što za sebe vezuju kiseonik

Sadržaj elagitanina u vinu je daleko manji od tanina iz grožđa koji imaju glavni uticaj na ukus.

ISPARLJIVI FENOLI

Ovi aromatični molekuli, prirodno prisutni u hrastu, su očuvani u tokom proizvodnog procesa i **unapređuju završni bouquet vina tokom odležavanja** (npr. eugenol koji daje aromu karanfilića)

HEMICELULOZA I LIGNIN

Ovi sastojci, poznati i kao “biopolimeri drveta” su aromatski prekursori u procesu tostiranja. Tokom tostiranja (bousinage), njihova transformacija pod dejstvom toplote proizvodi čitavu paletu aromatskih molekula: furanske – dimne note i fenol aldehydne – vanila, caramel i začini

METIL – OKTALAKTON

Izomeri ovog molekula su **osnovni sastojci za iskazivanje aroma drveta u vinu**. Prirodno su prisutni u drvetu u različitom stepenu, uglavnom u zavisnosti od tipa hrasta i genetike svakog drveta ponaosob. Hrast takođe sadrži prekursore ovog molekula koji mogu uvećati sadržaj laktone tokom starenja drveta, tostiranja i čak tokom procesa odležavanja vina u buretu.

TRITERPENOIDI HRASTA

Nedavno otkriven u Institutu za vino i vinogradarstvo u Bordou (Bordeaux), ovi sastojci igraju veoma važnu ulogu u senzornom profile vina koje odležavaju u buradima. Oni su **odgovorni za osećaj slasti** u suvim vinima.