

KO STVARNO UŽIVA U VINU MORA DA ZNA TAJNU

Jelo je potreba, a razumeti se u jelo i piće predstavlja umetnost

VINO JE TAJNA

Umesto predgovora

Ja volim Vino.

Verovatno i Vino voli mene, uvek smo se dobro slagali.

Nisam vinogradar. Ne pravim vino. Ja sam ono što vinogradari zovu: Ljubitelj Vina, i mole se da nas bude što više i da budemo što veći ljubitelji.

Moj stav je: Vino se ne pije, u vinu se uživa. Zadovoljstvo je veće ako ljubitelj poznaje svoje vino i ako ima, bar, osnovnu Vinsku kulturu. Za ova dva zadatka, koja čekaju svakog Ljubitelja vina, ne treba ići u školu ili pročitati brdo knjiga. Danas je dovoljno "protrčati" internetom i pročitati deo stvari o vinu iz mora stvari o vinu.

Ja sam ovde sakupio i uredio jedan manji broj tekstova o vinu, koji tumače deo Vinske kulture i Kultra vina. Autori su brojni, negde i nepoznati, negde jako poznati i čuveni. Nikoga od njih nisam navodio. Ako budete želeli pronaći ćete ih i sami. Oni su pisali o Tajni vina dajući je Ljubiteljima u amanet. Slobodno čitajte i prepisujte, menjajte i doradujte, distribuirajte i koristite ovaj tekst. Tu leži paradoks. Što više se o Tajni piše, Tajna postaje sve veća.

© Coba, april 2009.

DEO I . VINSKA KULTURA

Opšte

Opšta podela vina

Podela vina po kvalitetu

- Arhivska vina
- Vrhunska vina
- Kvalitetna vina
- Penušava vina
- Predikatna vina
- Kasna berba
- Izborna berba
- Izborna berba bobica
- Izborna berba prosušenih bobica
- Ledeno vino
- Specijalna vina (desertna, likerska i aromatizovana)

Način čuvanja vina

Vino i hrana

Osnovna pravila za vino i jela

Kako odabrati pravo vino uz određeno jelo?

Oslanjanje na pisana pravila

Gde se ne sme pogrešiti

Oslanjanje na čula

Temperatura serviranja vina

Organoleptička svojstva vina

Lekovita svojstva grožđa i vina

Lekovita svojstva grožđa

Lekovita svojstva vina

Dekantiranje vina - za i protiv

Čaše za vino

Čaše i serviranje vina

Vinski pribor

Otvarači za boce

Tehnika otvaranja boce

Staklena ambalaža

Tipovi boca (staklenki)

Veličine boca (staklenki)

Etikete

Kako naručiti vino u restoranu?

Kako degustirati i oceniti vino?

Kako piti staro i dobro vino?

Degustiranje vina

Testiranje vina

Vizuelno ocenjivanje

Olfaktorno ocenjivanje

Ocenjivanje ukusa vina

Kako poslužiti i servirati vino ?

Kako servirati vina u restoranu ?

Kako uz jelo odabrati vino ?

Vina uz hladna i topla predjela

Vina uz sireve

Vina uz supe

Vina uz svetla i bela mesa

Vina uz tamna mesa

Vina uz mesa sa roštilja

Vina uz ribu

Vina uz deserte

Kako naći razlog za pijeње vina?

Kako pričati o vinu ?

DEO II. KULT VINA

Šta treba znati o vinu koje voliš?

Kralj je kralj - Kaberne sovinjon

Kako prepoznati Kaberne sovinjon u zasadu?

Ostale karakteristike sorte:

Poruka vinogradarima:

Male tajne ispijanja vina

Oblik čaše

Dekantiranje

Izbor čaše za vino

Čuvanje vina

UMAMI - peti ukus vina

Tanini u vinu

Količina tanina

Prozirnost vina

Bouquet - posebnosti mirisa

Uloga čaše u doživljaju vina

Kako gledati vino?

Kako probati vino ?

Boja

Ozračivanje

Miris

Ukus

Recenzija

Ukus vina

Nehlapivi okusi

Kiselost

Dugotrajnost

Tanini

Hrast

Tijelo ili jačina vina

Ravnoteža

Ukus koji ostaje

Miris vina

Arome

Izvori aroma

Arome starijih vina

Intenzitet mirisa

Šta sa čepom?

Kako prepoznati oksidirano vino ?

Šta sa hranom ?

Šta sa čašama za vino ?

Kako držati čašu ?

Da li znate za Evropsku akademiju vina ?

DEO I.

VINSKA KULTURA

Opšte

Koreni proizvodnje vina najverovatnije potiču iz Persije.

Egipćani, Feničani, Grci i Rimljani su voleli jaka, puna vina, sa velikim sadržajem alkohola, koja su morali da razblažuju vodom.

U Bibliji, vino se spominje 521 put.

Dioniz u Grčkoj i Bahun u Rimu bili su bogovi vina.

Od prastarih, mitoloških vremena, moć vina da uzvisi čoveka, da mu podari vedrinu i dar govora činili su ga u očima ljudi pićem bogova. Ljudi su voleli da zavire u svet božanskih pića pa je vino često otvaralo put do ženskih srca, ali uz božansku kapljicu su objavljivani i ratovi i sklapana primirja. Vinom se proslavljaju rođenja, obeležavaju uspesi, ali ono nije samo piće radosti, jer se njime ispraća i na poslednji počinak.

Vino je bilo i ostalo cenjeno piće mnogih civilizacija. Moglo bi se reći da sve prolazi, samo dobro vino ostaje. Jedan Francuz je rekao: Sve mode prolaze samo vino ostaje. Nesumnjivo, vino predstavlja najcivilizovanije i najkultivisanije sredstvo za uživanje i svojevrsni kulturni i civilizacijski izazov.

Istinska vinska kultura se kao, uostalom, i svaka druga, stiče vremenom i podrazumeva, uglavnom, izvesna znanja o vinovoj lozi, o njenoj pojavi na zemlji i na našim prostorima, poznavanje osnove proizvodnje pojedinih

tipova vina, načina čuvanja vina, podele vina po kvalitetu, serviranje vina, čitanje etikete, poznavanje temperature vina, poznavanje čaša za vino, slaganja vina i hrane, kao i znanja vezana za vino i estetiku, vino i umetnost, vino i zdravlje, a posebno poznavanje samog rituala za stolom.

U opštu kulturu jednog čoveka, pa i naroda, spada i poznavanja pića, koja treba u određenim prilikama služiti odnosno piti. Ako se to odnosi na serviranje i služenje vina onda postoji i poseban izraz "vinska kultura". Ona zapravo podrazumeva negovanu, usavršenu, odnosno, civilizovanu potrošnju ovog pića.

Vinska kultura se ne meri količinama ispijenog vina, već predstavlja usvajanje određenih znanja i postupaka iz oblasti vinogradarstva, vinarstva i ugostiteljstva.

Tu spada i vokabular za opisivanje senzornih karakteristika vina i poznavanje uloge vina u savremenom poslovnom svetu. Posebno je značajno informisanje javnosti o pozitivnim efektima konzumiranja umerenih količina vina po zdravlje, o značaju vina kao svojevrsnog oplemenjivača gastronomskog doživljaja i sveukupnog raspoloženja za stolom.

Vinska kultura je u zemljama sa dugom vinogradarsko - vinarskom tradicijom na zavidnom nivou. Međutim, kod nas se vinskoj kulturi, dugo vremena, malo poklanjala pažnja. No, danas, zahvaljujući sve bogatijoj vinskoj karti crnogorskih i srpskih vina, Srbija i Crna Gora se mogu predstaviti kao zemlje grožđa i dobrih vina. Zato je neophodno da (prvenstveno ugostitelji) upoznaju naša vina, njihove osnovne karakteristike, da poznaju pravila u pogledu služenja tih vina i da ih znaju ponuditi gostu.

Za razvoj bilo koje značajnije turističke destinacije, poznavanje vinske kulture je od velikog značaja za turističku privredu kao i za bolji užitak svakog domaćeg ili inostranog potrošača vina.

Opšta podela vina

Prema boji, vina se dele na **bela**, **ružičasta** i **crna**, a po količini šećera: na **suva**, **polusuva**, **poluslatka** i **slatka**.

Podela vina po kvalitetu

- Arhivska vina

čuvaju se u podrumskim uslovima, najmanje pet godina (u tom razdoblju barem tri godine u boci), ali svakako duže od razdoblja, koje je određenoj vrsti potrebno za zrenje.

- Vrhunska vina

s oznakom kontrolisanog porekla poseduju posebno izražene karakteristike svojstvene regiji svoga porekla, a uz to su ograničena i položajem na kojem se uzgajaju, proizvode i neguju, a moraju biti i punjena u boce u vinogorju koji obuhvata određeni položaj.

- Kvalitetna vina

s oznakom kontrolisanog porekla poseduju karakteristike svojstvene vinorodnoj regiji iz koje potiču.

- Penušava vina

sadrže ugljen dioksid, koji uzrokuje, svima poznatu, penu prilikom otvaranja boce.

- Predikatna vina

uključuju kasnu berbu, izborne berbe i ledenu berbu na vrlo niskim temperaturama. Nastaju u izuzetnim godinama i u posebnim uslovima dozrevanja.

- Kasna berba

vino proizvedeno od grožđa koje je ubrano u stanju potpune zrelosti.

- Izborna berba

vino proizvedeno od brižno odabranog grožđa.

- **Izborna berba bobica**

vino proizvedeno od prezrelih ili plemenitom buđi napadnutih bobica.

- **Izborna berba prosušenih bobica**

vino proizvedeno od prosušenih bobica.

- **Ledeno vino**

proizvedeno od grožđa ubranog pri temperaturi od najmanje - 7° C i prerađenog u zamrznutom stanju.

- **Specijalna vina (desertna, likerska i aromatizovana)**

dobijaju se posebnim načinima prerade (groždja, mošta), uz ili bez dodataka (vinskog alkohola, šećera, mirisavih mirođija ...). Na taj način nastaju **desertna, likerska i aromatizovana** vina.

Način čuvanja vina

Nakon izvesnog vremena odležavanja vina u tankovima ili buradima koje zavisi od tipa vina koje se želi dobiti, vino se flašira a fine fizičke i hemijske karakteristike se nastavljaju polako razvijati u boci. Flaširano vino zahteva posebne uslove za čuvanje.

Dobar podrum za čuvanje flaširanog vina mora ispunjavati sledeće zahteve:

- podrum mora biti mračan, jer to pozitivno doprinosi dugom i harmoničnom starenju vina,

- boce moraju biti postavljene u horizontalni položaj kako bi se sprečilo isušivanje zapašča, što bi uslovalo opasan kontakt vina sa vazduhom. U horizontalnom položaju zapašča (pluta) je natopljen vinom, čime se pojava isušivanja sprečava,

- temperatura čuvanja vina je 11° C (idealna) mada može da se kreće i do 14° C. Najvažnije je sprečiti variranje temperature, koja ubrzava neželjeno starenje vina. Vino ne trpi fizičke šokove kao što su nagle promene temperature,

- vlažnost vazduha u podrumu je od izuzetne važnosti jer direktno utiče na kvalitet zapašča; najbolja vlažnost je između 65 % i 80 % koja

sprečava isušivanje zapašaća sa jedne, a sa druge strane, ova vlažnost ne oštećuje etikete na bocama,

- podrum za čuvanje vina mora imati čist miris,
- podrum mora biti tiho mesto, bez vibracija ili drugih fizičkih šokova, koji bi štetili harmoničnom starenju vina.

U toku odležavanja vina zapašaći i boce se moraju pažljivo pratiti. Defektne i stare zapašaće, kod arhivskih vina, treba zameniti. Veoma retko, u podrumu, insekti mogu napasti zapašać i izbušiti ga, što uzrokuje curenje vina i vrlo brzo kvarenje vina u boci. Takve zapašaće treba promeniti a stavljanje kapsula preko zapašaća služi odvracanju insekata i zaštiti zapašaća.

Ljubitelji vina, koji imaju svoje podrume za čuvanje vina, morali bi imati registar u koji bi unosili sledeće podatke za svako vino:

- ime vina i geografsko poreklo,
- godinu berbe,
- ime proizvođača,
- mesto i datum nabavke vina,
- komentare o periodičnom testiranju vina,
- broj boca.

Ove informacije ne samo da obezbeđuju dobar menadžment u podrumu već i osiguravaju da pojedina vina nudimo kad su na vrhuncu kvaliteta.

Treba imati na umu da vina u toku starenja prolaze kroz faze mladosti, zrelosti (najbolji balans i razvijen buke) i opadanja kvaliteta. Vina dobijena iz dobrih godina mogu biti u fazi mladosti nekoliko godina, čak i decenija, što zavisi od lokaliteta gde je grožde uzgajano, vrste grožda, menadžmenta u vinogradu, primenjene tehnologije i, naravno, klimatskih uslova. Nakon faze mladosti, vino ulazi u zrelu fazu kad je njegov kvalitet najbolji i kad ga treba piti. Dužina ove faze zavisi, takođe, od mnogih faktora ali osnovno je prepoznati ovu fazu kad je vino u najboljem balansu, tada ga piti i ne dozvoliti da vino uđe u fazu opadanja kvaliteta.

Vino i hrana

Slaganje vina i hrane je značajan element vinske kulture. Vino je piće, koje se najbolje slaže sa hranom i s njom se najbolje nadopunjuje. Vino pobuđuje apetit, uzdiže ukus hrane i doprinosi dobrom raspoloženju za stolom što predstavlja fini gastronomski doživljaj.

Kao što postoje pravila i redosled služenja jela, isto tako postoje pravila i redosled služenja vina. Pri serviranju vina mora se obratiti pažnja, ne samo na tip vina i ispravnost njegovog kvaliteta (bistina, boja, miris i ukus), na pakovanje i deklaraciju, već se mora voditi računa i o redosledu služenja vina, tj. da se služe odgovarajuća vina uz odgovarajuća jela; da vino ima odgovarajuću temperaturu, kao sastavni deo obroka i da se vino služi u odgovarajućim čašama.

Vino je najkompleksnije piće, koje je čovek napravio i od drugih pića razlikuje se posebnim prednostima, pre svega, u raznovrsnosti boja, sadržaju šećera i sadržaju ugljen dioksida. Kad se na to doda preko 3500 sorti vinove loze, uticaj različitih klimatskih i zemljišnih uslova, onda je jasno da je vino piće nad pićima i, kao takvo, nezamenjivo u gastronomiji.

Osnovna pravila za vino i jela

Kako odabrati pravo vino uz određeno jelo?

Kada se govori o vinskoj kulturi, uopšte, slaganje vina i hrane ima izvanredno veliki značaj. Vino je piće koje se najbolje slaže sa hranom i sa njom se najbolje dopunjuje. Postoji nekoliko opštih principa koji su u svakom slučaju važeći, ali istini za volju nekada ih je teško sve ispoštovati.

Vino doprinosi punom uživanju kada se uz svako jelo sa puno pažnje i umeća odabere ono odgovarajuće. (Stevrer R. 1495)
Ovo je sigurno i najveći problem, koji zahteva veliko iskustvo u cilju ispravnog izbora odgovarajućeg vina uz ponuđenu hranu. S obzirom da je cena vina 2 - 3 puta viša od cene jela u restoranima, ukoliko se znalački ne odabere odgovarajuće vino, onda je promašaj dvostruki.

Treba imati na umu da je zadatak vina da uzvisi i prefini gastronomski doživljaj. Vino nikako ne sme, da svojim karakteristikama, u potpunosti prekrije ukus hrane a ni hrana ne sme da učini vino neprimetnim.

Postavlja se pitanje, kako izabrati odgovarajuće vino. Postoje dva načina: da se pridržavamo pisanih pravila, koja se na ovo pitanje odnose ili da sami, probajući vino i jelo, izaberemo najbolju kombinaciju.

Oslanjanje na pisana pravila

Na pisana pravila se oslanjaju manje upućeni a osnovna načela su:

1. Kao aperitivna vina, najviše odgovaraju penušava vina, suvi šeri, porto ili vermut. Može se poslužiti i novije belo vino s voćnim mirisom, svežim ukusom i umerenim sadržajem alkohola.
2. Bela vina se uvek služe pre crnih.
3. Prvo se poslužju novija, lakša vina, a zatim punija (gušća) i duže odležala, sa razvijenijim bukeom.
4. Tokom jela se obično piju suva vina, ona koja nisu slatkasta i ne sadrže više od 4 g/l šećera.
5. Uz sveže meso (piletina, ćuretina, svinjetina, jagnjetina i većinu riba) poslužuju se razna suva bela vina.
6. Bela desertna vina, koja su slatkog ukusa, preporučuju se uz deserte i sireve s plemenitom buđi.
7. Uz tamna mesa (teletina, junetina, govedina, ovčetina, divljač, patka, guska itd.) obvezno se služe lakša ili teža, odležana crna vina.
8. Uz sveže mekane bele sireve, slažu se dobro bela vina, a uz ostale sireve (polutvrde i tvrde) razna crna vina.
9. Uz crnu kafu na kraju obroka, kao digestiv se preporučuje fini konjak ili stari vinjak.

Gde se ne sme pogrešiti

1. nikada se ne servira neko belo slatko vino sa tamnim mesom ili mesom divljači
2. nikada se crna vina, posebno vrhunskog kvaliteta, ne služe uz školjke i ribu
3. bela suva vina se uvek piju pre crnih
4. laka vina se serviraju pre snažnih i teških
5. sveža vina uvek idu pre onih koja se piju tempirana na 18°C-20°C

6. vina se služe po redosledu ustanovljenom na osnovu kvaliteta, najpre ona nižih, a zatim vina viših kategorija kvaliteta
7. prilikom prelaska sa jednog vina na drugo, obavezno treba uzeti gutljaj-dva obične vode
8. u toku jela se obično piju suva vina, eventualno polusuva, a na kraju jela, uz sireve ili desert, služe se desertna vina

Oslanjanje na čula

Ovo je drugi način izbora vina uz hranu. Sigurno da je ovaj način pouzdaniji ali zahteva i veliko iskustvo. Pravilo da se "svetla mesa kombinuju sa belim vinima" bila je na mestu ranije, kada su ideje o kulinarstvu bile homogenije. Međutim, savremeno kulinarstvo se danas oslanja na daleko šire uticaje a samim tim i na izbor vina.

Ako pribegnete ovom načinu izbora vina prvo se probaju vina i sagledaju njihova organoleptička svojstva (boja, miris, ukus, buke).

Nakon toga proba se hrana, koja se služi a potom sledi glavna radnja, uporedno slaganje hrane i vina.

Važno je uskladiti teksturu vina sa hranom i voditi računa da vino bude samo dobra dopuna hrani a nikako da dominira svojim svojstvima nad hranom.

Crna vina nisu uvek složenija i zahtevnija od belih i nije nužno kako uz ista, uvek ide meso. Zapravo, budući da su bela vina lakša od crnih, ona se znatno lakše kombinuju uz hranu.

Iako ima znatan broj dobrih belih vina, lagana do srednje puna vina, visoke kiselosti i šećernosti a niskog alkohola, se najbolje slažu s laganijom hranom, te čak mogu pristajati i uz dinamičnije dijete.

Najveći prijatelji hrane među belim vinima su: Riesling, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, a najbolji izbor među crnim vinima su Cabernet Franc, Barbera, Gamay, Pinot Noir.

I na kraju treba citirati jednog francuskog poetu koji je rekao: "...Jelo je potreba, a razumeti se u jelo i piće predstavlja umetnost..."

Temperatura serviranja vina

S obzirom na razliku vina po boji (bela, roze, ružičasta, crna), po hemijskom sastavu (sadržaj alkohola, kiselina, ekstrakta, šećera, tanina), mirisu i ukusu, logično je da će se i optimalne temperature, na kojima vino najbolje iskazuje karakteristike, znatno razlikovati.

U grupi istih vina, belih ili crnih, postoje razlike u pogledu hemijskog sastava i senzornih karakteristika, pa zato ne postoji ni jedinstvena temperatura za sva bela ili crna vina, koju treba da imaju u momentu serviranja.

Može se reći da se optimalne temperature belih vina kreću u rasponu od 8°C do 16°C, crnih od 12°C do 20°C, a roze i ružičastih vina od 12°C do 14°C.

Bela stona vina sa naglašenijim kiselinama, serviraju se ohlađena na 8°C do 10°C. Takva vina su smederevka, plemenke kao i običniji rizlinzi deklarirani kao stono vino.

Bela vina sa razvijenim mirisom, tj. sortnim bukeom i bogatija u ekstraktu, što ih čini punijim na ukusu, najbolje iskazuju svoje senzorne karakteristike na temperaturi od 12°C do 14°C.

Ova grupa obuhvata vrhunska vina sledećih sorti, koja su odležala 2-3 godine:

rizling rajnski,
rizling italijanski,
sovinjon beli,
traminac,
šardone,
semijon,
muskat otonel,
muskat krokan.

Specijalna vina, porto, šeri, marsala i vermut, u momentu serviranja, treba da budu temperature 10°C-12°C.

Novija, lakša, crna vina sa manje oporosti na ukusu, serviraju se ohlađena na 12°C-15°C.

Takav je:
francuski božole,
frankovka,
game crni,

muskat hamburg,
pa čak i lakši, novi burgundac crni i merlo.

Teža, na ukusu punija, buketna crna vina odležala najmanje tri godine, poput :
kaberne sovinjona,
kaberne frana,
merloa,
burgundca crnog ili
vranca,
najlepše iskazuju svoje osobine na temperaturi od 17°C do 20°C.

Organoleptička svojstva vina

Organoleptička svojstva vina su boja, miris, ukus, buke. Ova svojstva se sagledavaju oslanjanjem na sopstvena čula ili slušanjem i čitanjem poznavaoaca vina. Oslanjanje na vlastita čula je pouzdano i uvek se preporučuje, ali zahteva i veliko iskustvo.

Lekovita svojstva grožđa i vina

Lekovita svojstva vina poznata su od davnih vremena. Paster, francuski naučnik, prvi je rekao da je vino najzdravije i najhigijenskije piće na svetu. Ova svojstva vina u praksi su potvrđena. Francuska liga za borbu protiv raka je objavila podatke iz kojih se vidi da stanovništvo vinogradarskih krajeva daleko manje umire od ove bolesti nego stanovništvo u drugim krajevima zemlje. Ustanovljeno je da u vinogradarskim delovima Francuske ima skoro dva puta više osamdesetogodišnjaka nego u nevinogradarskim.

Lekovita svojstva grožđa

Vinova loza je od davnina privlačila pažnju čoveka svojim ukusnim plodom (grožđe), koji se mogao direktno koristiti kao hrana (za jelo stono grožđe) ili prerađivati u druge životne namirnice (vino , groždani sok, kompoti...)

Grožđe predstavlja izvanrednu hranu, posebno za starije osobe i iscrpljene ljude. Preporučuje se i onima, kojima je brzo potrebna veća energija (studenti, radnici, sportisti, fizički radnici).

Zahvaljujući bogatstvu hemijskog sastava, grožđe ima energetska, dijetetička, profilaktička i lekovita vrednost. Tako, zrelo grožđe sadrži: 75

– 80 % vode, 16 - 35 % šećera (uglavnom glukoze i fruktoze), 0.15 do 1.4% organskih kiselina (vinske, jabukove i limunske), 0.25 - 0,75% ukupnih fenola, 0.2 do 0.3 % mineralnih materija – kalijuma, kalcijuma, magnezijuma, fosfora, gvožđa, mangana, kao i pektinske, taninske, bojene i aromatične materije, pentozane, vitamine (B1,B2, vitamin C) i enzime.

Grožđe, posebno tamnoplavo-crno i crveno, spada u tzv. “super namirnice”, koje usporavaju proces starenja. Ono sadrži 20 poznatih antioksidanata, koji sprečavaju bolesti i usporavaju starenje. U svetu postoje zdravstveni centri u kojima se pojedine bolesti leče groždem i proizvodima od grožđa, što se naziva **Ampeloterapija**. VINO nastaje kao proizvod alkoholne fermentacije šire od grožđa. Ono ima složen hemijsko-biološki i enzimatski sastav.

Lekovita svojstva vina

Vino jeste alkoholno piće, ali ono sadrži više od 800 hemijskih jedinjenja pa ga neki i zovu “tečno jelo”. Ono bitno utiče na pojedine funkcije organa i, uopšte, na metabolizam ljudskog organizma. Vino zovu “mlekom starih,” jer utiče na poboljšanje varenja. Dakle, vino je specifična i kvalitetna hranljiva materija, pod uslovom da u ukupnoj hrani ne prelazi 10- 5% kaloričnih potreba i da se pravilno konzumira uz jelo. Litar vina sadrži 700 kalorija koliko ima i 900 ml mleka, 380 g hleba, 385 g mesa ili 5 jaja. Ista količina soka od jabuke, narandže, ili limuna, daje istu količinu kalorija. Ta količina kalorija predstavlja više od ukupnih dnevnih energetske potreba čoveka. U vinu postoji veliki broj mineralnih materija. Bela vina sadrže od 1,5 - 2,5 g/l, a crna od 2,0-4,5 g/l. Vino sadrži i 70 – 140 mg/l Ca i 50 - 170 g/l Mg . Pored ovih minerala, vino sadrži i veliki broj organskih kiselina, zatim vitamine B kompleksa (B1, B2, B6), vitamin P-citrin. U vinu je nađeno i oko 60 mg/l salicilne kiseline, što predstavlja duplu količinu od dnevne doze aspirina, koji lekari preporučuju kao predhranu za oboljenja kardiovaskularne prirode.

Za vino je odavno rečeno da predstavlja najhigijenskije piće, da je antitoksično i da u zajednici s kiselinama želuca sprečava oboljenje creva, žučnog i mokraćnog kanala i bubrega.

Crveno vino ima važnu ulogu u sprečavanju pojave arterioskleroze, infarkta miokarda, deluje inflamatorno i antivirusno, pri čemu njegovi fiziološki aktivni sastojci predstavljaju značajne hvatače slobodnih radikala koji su odgovorni za štetne procese starenja organizma.

Vino povoljno utiče na usavajanje vitamina B-12, na pojačano stanje kiselosti u želucu starijih osoba i na funkciju mnogih žlezda. Pri hroničnom stresu, postoji povećana potreba za vitaminima C i B grupe, kalcijumom i magnezijumom, tako da umerena potošnja vina, može imati pozitivno dejstvo na ublažavanje stresa. Vitamin P olakšava cirkulaciju krvi, štiti od izliva krvi, pozitivno deluje na vid i ima baktericidno dejstvo.

Baktericidno dejstvo vina je tri puta jače od vodenog rastvora alkohola. Supstance koje poseduju antioksidativno dejstvo kao npr. proantocijanidoli i rana fenolna jedinjenja, koja su zastupljena, posebno, u crnom vinu, imaju ulogu koronarnih zaštitnika. Statistička povezanost potrošnje vina i koronarnih srčanih oboljenja je utvrđena u 18 ispitivanih zemalja. Tako je utvrđeno da se u Francuskoj i Italiji, gde se vino troši u domaćinstvima, kao sastavni deo obroka, i u kojima je najveća potrošnja vina u svetu, beleži i najmanji procenat koronarnih srčanih oboljenja.

Vino sprečava pojavu gripa, bronhitisa i olakčava stanje kod astmatičara. Vitamini C i P u vinu, smanjuju holesterol i čuvaju krvne sudove čoveka. Zato i lekari preporučuju da pacijenti posle preležanih bolesti, komplikovanih hirurških intervencija, svaki dan, uz obrok, popiju čašu crnog vina. Vino pomaže kod prehlade, regulisanja pritiska, snažan je diuretik, dobro je za varenje i jačanje organizma, za zarastanje rana...

Dekantiranje vina - za i protiv

Da li pomoći vinu da se oslobodi taloga, ili ga ,uopšte, ne dirati? Učesnici ovog rituala često nemaju ni elementarnu predstavu o tome šta pokušavaju da postignu - da li da pomognu vinu da diše, ili da ga oslobode nepotrebnog taloga. Međutim, ni jedno ni drugo, možda, nije neophodno i, u nekim slučajevima, lek može biti gori od same bolesti.

Ritual dekantiranja vina u mnogim slučajevima predstavlja upravo to - ritual u pravom smislu reči. Čak, šta više, učesnici ovog rituala često nemaju ni elementarnu predstavu o tome šta pokušavaju da postignu - da li da pomognu vinu da diše, ili da ga oslobode nepotrebnog taloga. Međutim, ni jedno ni drugo, možda, nije neophodno i, u nekim slučajevima, lek može biti gori od same bolesti. Postoje, naime, ozbiljna neslaganja među vinskim profesionalcima oko korisnosti dekantiranja.

Najžešći protivnici su **prof. Emil Pejno**, čuveni francuski enolog i autor dve kultne knjige o vinu i njegovom spravljanju, kao i većina vinara iz Burgundije. Pejnoovi razlozi su krajnje analitički, a razlozi vinara iz Burgundije su više emocionalni. Pejno ističe da kada kiseonik dođe u

kontakt sa crvenim vinom izaziva najobičniju oksidaciju i da to uništava njegovu aromu i (raznovrstan) voćni ukus. Što se vino duže dekantira, efekat je jači. On i njegovi sledbenici poručuju: „Ti možeš čekati vino, ali vino neće čekati tebe". Ova opaska oslanja se na tezu da provetravanje vina u čaši može imati isti efekat kao dekantiranje, dozvoljavajući, pri tom, ustajalim i bljutavim aromama, koje nisu vezane u vinu, da ispare. Pejno, međutim, toleriše dekantiranje vina sa talogom, neposredno pre upotrebe. Vinari iz Burgundije idu još korak dalje. Aromu vina stavljaju u prvi plan, posebno zato što je njihov pinot noir izrazito osetljiv. Oni bi se mnogo radije suočili sa finim talogom nego sa rizikom gubitka arome. I, zaista, **Dber de Vilanije**, suvlasnik i upravnik najpoznatije kuće u Burgundiji *Domaine de la Romanee-Conti*, tvrdi da je poslednja čaša vina iz nedekantirane boce najbolja, jednostavno zato što sadrži najviše taloga u sebi i, stoga, ima najlepší ukus.

Na sasvim suprotnoj strani nalaze se Portugalci, čija vinska industrija masovno odstranjuje talog i koji bez rezerve dekantiraju svoja vina, ne samo da bi odstranili taj sediment već zato što su njihova vina zapečaćena i imaju znatno više koristi od provetravanja nego štete.

Možda zato što su dugo bili nacija koja je pila porto, Britanci su velike pristalice dekantiranja. **Majki Brodbent** je jedan od onih koji se odlučno zalažu za dvostruko dekantiranje vina koja pate od „bolesti boce", vina sa neprijatnim mirisom.

S vremena na vreme iz Australije stižu vesti o tome kako se određeno vino, pošto je odstojalo dan ili više, znatno popravilo. Reč je, najčešće, o mladim, robusnim australijskim crvenim vinima. Sve to, neosporno, ide u korist dekantiranja. Paradoks, međutim, leži u tome što su vina kojima dekantiranje najmanje smeta, upravo ona kojima je to najmanje potrebno.

Dakle, ukoliko se odlučite da dekantirate, kako ćete to izvesti? Ako vino sadrži dosta taloga, potrebno je držati ga naopačke najmanje 24 časa. Čep bi, zatim, trebalo ukloniti sa što manje pokreta i poteza koji bi mućkali vino. Polako sipajte sadržaj boce u dekanter sve dok se ne uoči talog. Kada se talog pojavi, prestanite da sipate, ali ostavite bocu u tom položaju na poluboku, kako biste bili sigurni da ste došli do prave granice. Ako je boca polupuna, onda imate problem.

U zavisnosti od prirode taloga, možete probati da sipate ostatak u drugi dekanter preko filter papira, nadajući se najboljem. Ali, šta god radili, nemojte kombinovati ta dva dela - pijte prirodno čisto vino prvo, a filtrirani deo posle.

Ako je ova vežba dekantiranja prošla uspešno, oni, čiji su preci škotskog porekla, sipaće ostatak vina sa talogom u čašu. To će se vrlo brzo slegnuti i kada svi budu popili svoje, vi ćete, za razliku od drugih, imati još jednu čašu vina.

Čaše za vino

Čaše imaju poseban značaj u estetskom i funkcionalnom smislu. Dobrim vinskim čašama se smatraju čaše od bezbojnog stakla bez bilo kakvih aplikacija, pri čemu je staklo tanje, kada su namenjene lakšim belim vinima, a nešto deblje za teža, jača i punija crna vina.

Svaka čaša mora da ima dršku koja po svom položaju treba da je deo izmedju postolja i tela čaše. Ona je nešto duža kod čaše za bela vina u odnosu na čaše za crna vina. Telo čaše je različitog oblika i zapremine. Čaše za bela vina su uže i u gornjem delu se više sužavaju, a čaše za crna vina, često imaju oblik zarubljene kugle (balona) i razlikuju se od čaša za belo vino većom zapreminom i blažim sužavanjem u gornjem delu. Čaše za bela vina su manje zapremine u odnosu na čaše za crna vina, jer se belo vino pije hladnije, a manje količine se mogu ispiti pre nego što se ono zagreje. Naglašenije sužavanje čaše pri vrhu, pored koncentrisanja mirisnih materija, onemogućava veći dodir vina sa vazдушnim kiseonikom kao i veći gubitak ugljen-dioksida.

Držanje čaše je takodje važno, jer ukoliko se ona u toku nazdravljanja ili pijenja drži za telo, a ne za dršku, pored toga što ćemo kucanjem čuti tup zvuk, vino se zagreva i time remeti njegova optimalna temperatura za konzumiranje.

Značajno je istaći da dobra vinska čaša omogućava da se pojedini ukusi vina spoznaju u odredjenim vremenskim distancama. Upravo zato i postoje različiti oblici čaša koji omogućavaju bolju spoznaju intenziteta i kvaliteta mirisa, a istovremeno i diferencirano opažanje elemenata ukusa.

U toku nalivanja čaše vinom treba obratiti pažnju da se grlic boce ne prislanja na njen rub, već da se nalazi oko 2 cm iznad čaše. Veoma je neukusno nalivati vino do samog vrha čaše, a otpražnjen prostor u čaši je neophodan kako bi se mogao osetiti miris vina. Ukoliko se služi belo vino, tada se ono naliva u čašu najviše 60% od njene zapremine, dok crna vina ne treba nalivati više od 40% zapremine čaše. Izuzetak čine šampanjske čaše u koje se penušavo vino naliva skoro do samog vrha.

Treba znati da se vino ne pije na iskap, već u gutljajima i da je mešanje sa vodom nedopustivo, bilo sa sodom ili mineralnom vodom.

Čaše i serviranje vina

Vino se servira u čašama od ravnog, glatkog, tankog i bezbojnog stakla. Čaše mogu biti sa kratkom ili dužom drškom (noga, vrat). Kratka drška je po pravilu kod čaša za crna vina a duža kod čaša za bela vina, zatim za penušava i desertna vina.

Ako se služi belo vino ono se naliva u čašu najviše do 60% njene zapremine a crvena vina ne treba nalivati više od 40% zapremine čaše.

Bela vina, koja se služe hladna (8-12°C) serviraju se u finim čašama, koje će istaći kristalan sjaj vina. Ove čaše su manje zapremine nego one iz kojih se pije crveno vino, jer se manje količine vina mogu ispiti pre nego što se ono zagreje.

Uglavnom, čaše za crvena vina su okruglaste, gore malo sužene, kako bi se miris duže zadržao a buke razvio (crveno vino se servira na temperaturi od 15- 18°C).

Čaše za bela vina su istog oblika, ali potpuno otvorene. Čaše za šampanjac su visoke, uske mogu biti i u obliku tulipana ili plitke. (Servira se na temperaturi 5-8°C).

Ukoliko bilo koju vinsku čašu u toku nazdravljanja ili pijenja prihvatimo za telo a ne za dršku (nogu) ili postolje, ostavićemo veoma loš utisak kod vinskih znalaca.

Posebno je nedopustivo mešati vino sa vodom (sodom ili mineralnom vodom). To nikako ne smemo uraditi u društvu ljudi iz zemalja sa tradicijom i razvijenom vinskom kulturom (Francuska, Italija, Španija...)

Vinski pribor

Vinski pribor na tržište dolazi u mnogim oblicima i izvedbama, od jednostavnih do profesionalnih. Neki su nezaobilazni, kao što su razna klešta za izvlačenje šampanjskih čepova i vadičepovi. Postoje i mnogobrojna pomagala: levci, rezači folija, termometri za vino, držači boca, pljoske, hladnjaci ...

Drop Stop, pomagalo koje sprečava prolivanje i kapanje vina. Aluminijski, elastični listić, se zavijen umetne u grlić boce.

Otvarači za boce

Otvarač za boce je sigurno najvažnije sredstvo za otvaranje vinskih boca. Ima ih u različitim oblicima, ali najzastupljeniji otvarači su oni, tzv. konobarski. Otvarač se sastoji od oštrice za skidanje zaštitne folije, jednostruke ili dvostruke polužice i spirale za čep. Držać može biti od različitih materijala, ali ergonomski dobro napravljen. Oštrica nožića treba da je oštra, u suprotnom će grebati, umesto da obreže zaštitnu foliju. Najvažniji deo otvarača je spiralno svrdlo, dužine 5 - 6 cm, napravljeno od hromiranog čelika ili još bolje, obloženo teflonom. Teflonska spirala lakše ulazi u čep i manja je mogućnost drobljenja istog, pri vadjenju, naročito kod starijih vina. Jednostruka ili dvostruka polužica služi kao oslonac pri vadjenju čepa. S dvostrukom polužicom izvodimo radnju u dva navrata, pa je manja mogućnost kidanja ili drobljenja čepa.

Tehnika otvaranja boce

Pravilna tehnika otvaranja boce vina mora se vežbati, iako se možda ne čini tako. Domaćin donosi vino do gostiju i prvo pokazuje bocu sa okrenutom etiketom, kako bi se s lakoćom mogli pročitati detalji s etikete. Posebnim nožićem se obrezuje folija na grlu boce, a zatim se ubrusom obriše prašina s rubova grla boce, jer su dugo ležale u podrumu. Čep se mora vaditi postepeno da ne dodje do mrvljenja, što tiše to bolje.

Staklena ambalaža

Ambalaža je ključni i najmoćniji deo trgovanja. Nekada joj je upotreba bila u skladištenju i zaštiti proizvoda. To je bilo vreme bez velike konkurencije, kada je trebalo zadovoljiti osnovne potrošačke potrebe. Ambalažiranje je izrada kutije, boce, staklenke ili omota za proizvod, a predstavlja garanciju prepoznatljivosti i brzog puta do kupca. **Dobro oblikovana ambalaža je skriveni prodavac** i može u potpunosti zaseniti konkurenciju. **Ambalaža je, uz psihologiju i tehnologiju, sastavni deo marketinga.**

Tipovi boca (staklenki)

Staklo je proizvod prirode. Najvažnije sirovine su: kvarcni pesak, kvarcit i soda, ali pre svega, otpadno staklo. Različite boce za vino, zagastih boja, služe za čuvanje i zaštitu vina. Još u 17. veku, ljudi su spoznali da vino čuva svoj kvalitet starenjem u bocama, začepljenim plutom.

Vremenom su poznata vinorodna područja dobijala svoje prepoznatljive boce.

1. Rajnska boca

Potiče iz doline reke Rajne u Nemačkoj i pogranične pokrajine Alzasa u Francuskoj. Ima izdužen oblik poput flaute, upotrebljava se za bela vina, bez taloga, koja će se konzumirati u kraćem vremenskom razdoblju. Boja ove vitke boce je zelena u Alzasu, a svetlo smeđa u Rajnskoj oblasti. Proizvodi se u tri veličine obima: 0.375, 0.75 i 1 l.

2. Bordeaux boca

Potiče iz istoimene francuske pokrajine, kratkog je vrata i naglašenih ramena. Vrlo je rasprostranjena u celom svetu i za bela i za crna vina. Može biti bezbojna za bela vina, a zelena ili svetlo smeđa za crna, ali ponekad i za bela vina. Kratki vrat omogućuje bolju kontrolu taloga pri izlivanju vina. U novije vreme pojavljuju se i u sivo-maslinastoj boji u više veličina: 0.375, 0.75, 1 l, 1.5 l (magnum), pa i više.

3. Burgundska boca

Ova boca je, pored Francuske, raširena i u svetu, a uglavnom se upotrebljava za Chardonnay i Pinot Noir (crni). Za bela vina je prozirna ili sivomaslinasta-zelena, a za crna, tamno zelena ili smeđa. U svetu se, uglavnom, upotrebljava za bela vina, dok u Francuskoj, za oba. Ima ojačano dno i uobičajeni volumen od 0.75 l.

4. Šampanjska boca,

Šampanjska boca, iz istoimene francuske pokrajine, može biti prozirna ili zelena, zidovi su joj ojačani, a dno ima poseban, uvučen oblik, zbog pritiska ugljen dioksida, koji je prisutan u penušavim vinima. Oblikom je vrlo slična burgundskoj boci, a na grliću ima izbočen prsten za osiguranje čepa žicom.

Pored ovih, vrlo raširenih boca, u upotrebi su i druge, na manjim područjima. To su:

- 5. Marsala boca**, za istoimeno sicilijansko vino.
- 6. Porto boca**, za vina iz Jereza (Španija) i Madere (Kanarska ostrva).
- 7. Tokaj**, poznato mađarsko vino ima i svoju bocu od prozirnog stakla, obima 0.5 l.
- 8. Bocksbeutel trbušasta boca** iz južne Nemačke (Franken) se upotrebljava za sva vina, koja se tamo proizvode.

Veličine boca (staklenki)

Boce su prisutne u različitim veličinama i imaju svoje ime:

Quart ili Split	= 0.1875 l
Demie ili Half	= 0.375 l
Bouteille ili Regular	= 0.75 l (1 boca - najzastupljenija veličina)
Magnum	= 1.5 l (2 boce)
Marie-Jeanne	= 2.25 l (3 boce)
Jeraboam	= 3 l (4 boce)
Rehoboam	= 4.5 l (6 boca - više se ne proizvodi)
Mathusalem/Imperial	= 6 l (8 boca)
Salmanazar	= 9 l (12 boca)
Balthazar	= 12 l (16 boca)
Nabuchodonosor	= 15 l (20 boca)

Boce mogu biti izradjene u svim ovim veličinama, a boja stakla zavisi od vrste vina, koje je pohranjeno u boci. Tamnije boce štite vina, koja u njima stare, od svetlosti.

Etikete

Najvažniji podaci na etiketi, koji su od velike pomoći kupcu, jesu: poreklo vina-područje, naziv vina ili sorte, naziv proizvođača ili punioca, godina proizvodnje, sadržaj šećera (suvo, polusuvo,...), sadržaj alkohola i kategorija kvaliteta.

Kako naručiti vino u restoranu?

Nalazite se u otmenom restoranu. Osećate se nelagodno, gledajući kožni povež na kom se nalazi vinska lista sa 20-40 različitih vina iz celog sveta, sa, logično, različitim cenama. Kako naručiti vino?

Prvo, zapamtite da za ovu rabotu postoje obučeni somalijeri čije pomoći ne bi trebalo da se stidite. Oni će vam pomoći da za sebe odaberete najprikladnije vino. Ne stidite se da ga pitate koje se vino kod njih

najbolje prodaje, koje vino da uzmete uz predjelo i, ne manje bitno, pitajte za odnos cena/kvalitet !?

Vinska lista - šta je uključeno?

Dobra vinska lista, uz ime vina, daje i podatke o proizvođaču vina, zemlji porekla, godini berbe, opisuje specifične osobine datog vina i idealnu kombinaciju sa hranom.

Izbor između - belog ili crvenog, suvog ili desertnog vina, treba napraviti na osnovu jela koje ćete poručiti. Ako u društvu glasaju za crveno i belo vino, pokušajte da napravite kompromis - sklonost ka teškom belom, kao što je bukeom hrastovine ispunjen Šardone ili lakše crveno Pino Noar ili čak laki Merlo.

Možete da zanemarite sve ovo i da poručite od svakog po jedno. U tom slučaju treba zapamtiti da tipična vinska boca ima zapreminu 750 ml. U vinu iz nje, treba da uživa bar troje ljudi.

Odluka je donesena, šta sad?

Kontrola treba da uključi i sortu od koje je vino napravljeno, godinu proizvodnje i proizvođača. Posle ovih provera somalijer treba da otvori vino i da vam posluži plutasti čep. Šta sad? Ne treba da ga mirišete kao holivudski advokati – ali, ipak, bacite pogled na njega i utvrdite da li je došlo do njegovog oštećenja ili mrvljenja, zatim, da li je potpuno suv ili na njemu postoje neke pukotine.

Nakon toga somalijer treba da vam sipa manju količinu za degustaciju. Počnite sa posmatranjem boje i bistrine vina. Da li je zamućeno ili tamno? Samo veoma stara vina treba da poseduju takvu spoljašnjost. Posle toga spustite nos u čašu i duboko udahnite. Da li se možda oseća miris sirćeta (znak oksidacije) ili plesniv zapušač (znak neodgovarajućeg ili nekvalitetnog čepa)? Probajte vino. Da li je u dobroj kondiciji, slobodno od uticaja oksidacije i "ukusa čepa"? Ako ima nečega od pomenutog, somalijeru slobodno recite da takvo vino može da zadrži. Ovo testiranje ne bi trebalo da traje duže od 30 sekundi.

Odlično vino će vašoj večeri dati jednu sasvim novu dimenziju. U naručivanju vina, isto tako, treba da se uživa kao i u njegovoj degustaciji.

Ne zaboravite ove preporuke kada se sledeći put budete latili za, kožom obloženu, vinsku listu. Vežbanje i prikupljanje informacija ovog tipa će vam pomoći da uživate u "pobedničkim" vinima.

Kako degustirati i oceniti vino?

Naučiti kako testirati vino je deo avanture koja će vam ojačati percepciju i samopouzdanje pred izazovima vinskih prodavnica. Gledati, mirisati i degustirati - upotrebiti čula i stvoriti osnovni osećaj. Posle degustacije dobrog vina, obavezno zabeležite ime (bilo ono sortno ili komercijalno), proizvođača, i godinu proizvodnje, zbog budućih referenci.

Težina: Lako

Potrebno vreme: 15 minuta

Evo kako:

1.

Pratite mlaz dok sipate vino u odgovarajuću čašu za degustaciju. Kada ste završili sa sipanjem, ponovo dobro pogledajte vino. Koje je boje? Da li je crveno, belo ili roze? Ako je crveno da li je boje kestena, purpurne, rubin ili, recimo, granita? Da li je belo prozirno, slamaste boje, zlatno, svetlo zeleno, bledo žuto ili braon?

2.

I dalje gledajte. Krenite dalje. Ocenite prozirnost vina. Da li je vino čisto, zamućeno, prozirno ili zamućeno? Nakrivite malo čašu i polako je zavrtite. Pogledajte ponovo. Sada gledate boju, bistrinu, sjajnost, blistavost (zvuči kao da tražite savršen dijamant). Da li ima taloga, ostataka od čepa, ili drugih plutajućih delova? Starija crvena vina moraju biti prozračnija od mladih.

3.

Pomirišite i stvorite svoj utisak o vinu. Da bi dobili pravi utisak arome pažljivo zavrtite čašu. To će pojačati prirodne arome.

4.

I dalje se zadržite na mirisu. Gurnite što dublje nos u čašu i duboko udahnite, naravno kroz nos. Šta je vaš drugi utisak? Da li osećate hrastovinu, jagodu, cveće, vanilu ili citruse? Vinska aroma je odličan indikator kvaliteta i jedinstvenih karakteristika. Nežno zavrtite čašu i dozvolite aromama da se pomešaju. Nakon toga ponovo pomirišite.

5.

I na kraju - probajte vino. Počnite sa malim gutljajima i dozvolite da klizi po ivicama vašeg jezika. Ovde imamo tri nivoa ukusa.

6.

Ukus - Nakon formiranja vašeg početnog ukusa vina, udahnite malu količinu vazduha i dozvolite da se pomeša sa vinom. To će učiniti ukus punijim. Šta ocenjujete? Crvena vina će često imati ukus jagodičastog voća, ukusa na drvo ili paprike. Bela vina će, uglavnom, imati ukus jabuke, cvetni ili ukus citrusa.

7.

Inicijalni ukus - Vaša prva impresija vinskih komponenata i ukusa.

8.

Kraj - Na kraju ocenjujete koliko dugo će se ukus zadržati pošto ste progutali vino. Da li je trajalo nekoliko sekundi? Da li je imalo laku konzistenciju (nalik na vodu)? Da li je imalo punu konzistenciju (nalik na mleko)?

9.

Nakon što ste potrošili vreme za degustaciju, dobro bi bilo da zapišete neke impresije. Da li vam se vino u celini dopalo? Da li ima bolji ukus sa sirom, hlebom ili bogatim obrokom? Da li ćete ga kupiti ponovo? Ako je odgovor da, zabeležite ime vina, proizvođača i godinu proizvodnje, zbog budućih referenci.

Kako piti staro i dobro vino?

Degustiranje vina

U slučaju serviranja izuzetno starih, arhivskih vina, neophodno je izvršiti dekantiranje vina, jer u toku dugog odležavanja vina u bocama moguće je formiranje taloga od bojenih materija, tanina, kristala vinske kiseline i slično. Zbog toga je neophodno odvojiti bistro vino od taloga. Dekantiranje tj. odvajanje bistrog vina od taloga je delikatna operacija gde se vino veoma polako sipa u posudu za dekantiranje vodeći računa da talog ostane na dnu boce. Da bi se talog mogao vizuelno posmatrati u vinu, obično se dekantiranje vrši pomoću sveće koja se postavlja u neposrednoj blizini grla boce tako da konobar može da gleda bistrinu vina i sve dok ide bistro vino, dekantiranje se nastavlja. U momentu

pojave mutnoće dekantiranje se prekida. U toku dekantiranja vrši se aeracija vina tako da dolazi do odstranjivanja težih mirisa koji su se stvorili u toku dužeg odležavanja vina u bocama.

Testiranje vina

Riberau - Gayon i Peynaud definišu testiranje vina kao metodu ocenjivanja kvaliteta vina. Vino se podvrgava oceni naših čula, posebno čulima mirisa i ukusa. Testiranje je traženje različitih mana vina i pozitivnih kvalitativnih karakteristika vina i iskazivanje kroz opis, ocenu i klasifikaciju. Ocena vina podrazumeva ocenu izgleda vina (vizuelno ocenjivanje), mirisa i ukusa.

Vizuelno ocenjivanje

Vizuelnim ocenjivanjem vina ocenjuje se boja vina, bistrina i gustina vina (vinske suze).

Olfaktorno ocenjivanje

Ovo ocenjivanje podrazumeva ocenu mirisa vina. U vinu je do sada identifikovano preko 500 aromatičnih jedinjenja. Ovi mirisi klasifikuju se po grupama i to: voćne arome (crna ribizla, kupina, malina, jabuka itd), cvetne arome (ruža, ljubičica), biljne arome (seno, trava) i tzv. tostirani mirisi (miris prženog zrna kafe, prženog badema).

Miris vina se oseća zahvaljujući isparljivim komponentama vina i zbog toga kod ocene mirisa vina potrebno je vino probati dva puta:

- pomirisati vino u čaši bez kovitlanja vina u čaši; miris koji se na ovakav način oseti ocenjuje se kao first nose ili prvi utisak o mirisu,
- miris vina koji se oseti nakon laganog kovitlanja vina u čaši (kovitlanje vina u čaši prouzrokuje oslobađanje mirisnih komponenti vina) predstavlja tzv. second nose ili drugi utisak o mirisu.

Dakle, pod mirisom se podrazumevaju organoleptičke osobine, koje se primaju olfaktornim organom prilikom mirisanja određenih isparljivih supstanci.

Olfaktornim utiscima pripadaju sva obeležja koja se osećaju nosom u toku uvlačenja vazduha u nos. Često se poistovećuje miris sa aromom što je pogrešno. Pod aromom se podrazumeva organoleptička ocena vina, koja se prima olfaktornim organom, preko zadnjeg dela nosa, kada se vrši probanje vina tj. kad je vino u ustima. Dakle, postoje dva prilaza tzv. olfaktornoj mukozi ili mirisnom epitelu . Jedan je udisanjem vazduha, pri čemu su važni snaga i tehnika udisanja, oblik čaše i koncentracija mirisnih materija iznad površine vina. Ovakav prilaz nazivamo mirisom

vina. Drugi prilaz je direktno (nazalno) preko zadnjeg dela nosa dok je vino u ustima i tada govorimo o aromi vina.

Ocenjivanje ukusa vina

Na jeziku se nalaze receptori koji mogu razlikovati četiri osnovna ukusa: slatko, slano, kiselo i gorko. Kad je vino u ustima, takođe, je moguće osetiti trpkost, zaokruženost, mekoću, karbonizaciju, svežinu ili toplinu. Sa ovim atributima se i opisuje ukus vina. Potrebno je znati da postoji i termin naknadni ukus vina. Naime, kad je vino u ustima, mirisne materije vina mogu se osetiti prilikom izdisanja vazduha, s obzirom da se nakon gutanja vina ponovo otvara nosno - ždrelni kanal pri čemu sa vazdušnom strujom u nos dospevaju mirisne materije (retronazalno). Što naknadni ukus duže traje vino je kvalitetnije.

Uopšte, testiranje vina izražava se opisno upotrebom velikog broja reči, pa navodimo samo neke od njih:

-životinjski - opisuju se crvena vina sa mirisom životinjske kože, ptice i slično;

-oštro - grubo - opis za mlada, crvena vina, puna tanina;

-drvena - koristi se za vina, dugo ležala u drvenim sudovima, sa prenaplašenim mirisom drveta;

- buke - opisuju se mirisne supstance koje se razvijaju u vinu u toku dugog odležavanja vina u bocama. Izraz je rezervisan za odležala vina, a ne za mlada vina;

-heady - vina sa visokim sadržajem alkohola, koji ide u glavu;

-vino sa telom - vino bogato u ekstraktu sa dobrom konzistencijom;

-vino sa izraženim telom - rezervisano za izrazito puna vina, puna tanina i bogata u alkoholu;

-začinjena - vina sa začinskim mirisima (cimet, karanfilić, biber);

-balansirano vino - harmonično vino, ništa ne štrči;

-cvetno - vino sa mirisima cveća (ruža, ljubičica i sl.);

-voćna - vina sa aromama voća (miris crne ribizle, ribizle, višnje, maline);

-lagana vina - vina sa niskim sadržajem alkohola i malom količinom ekstrakta;

-likerska vina - veoma slatka vina, bogata u prirodnom šećeru iz grožđa;

-snažno vino - vino sa izraženom kiselinom koja ne daje gruboću na ukusu;

-zeleno vino - opisuje se vino sa visokim sadržajem kiseline i napravljeno od nedovoljno zrelog grožđa;

-zaokruženo - meko vino, harmonično;

-suvo - vino bez traga šećera na ukusu.

Kako poslužiti i servirati vino ?

U vinskoj kulturi veoma bitno mesto zauzima postupanje sa vinom, tokom njegovog serviranja, odnosno služenja. Vino se servira po određenim pravilima, koja podrazumevaju izbor vina i prezentaciju boce sa vinom, otvaranje boce, sipanje prethodno temperiranog vina u odgovarajuće čaše i jednog kulturnog umerenog pijenja vina do granica, koje ne prelaze granice pijanstva. Pri izboru vina u restoranu, gost može sam da odabere vino uz prethodno odabrano jelo, a na usluzi mu je, uglavnom, i konobar ili šef sale. Ponegde je tu i specijalizovano osoblje, **sommelier** ili **vinonoša**. Svaki bolji restoran raspolaže sa odgovarajućom vinskom kartom, iz koje se pružaju gostu podaci o vrsti vina, godini berbe, kategoriji kvaliteta, sadržaju šećera i alkohola, zapremini boce i, naravno, na kraju o njegovoj cijeni.

Stona vina služe se u bokalima od 2,5 dl ili od 5 dl, do 1 litra.

Boce zapremine 0,75 litara, sa kvalitetnim i vrhunskim vinima, najpre, se prezentuju gostu bez salvete ukoliko je boca suva, ili u platnenoj salveti ukoliko je boca vlažna. U toku predstavljanja boce gostu, konobar je drži jednom rukom za osnovu a drugom za vrat.

Posle toga pristupa se otvaranju boce sa vinom. Bocu vina otvaramo tako što prvo uklonimo alo-kapicu, koja se postavlja preko čepa, potom se salvetom taj deo obriše i onda otvaračem otvaramo bocu. Po pravilu se plutani čep vadi iz grlića 70-80% od njegove dužine. Otvarač se potom izvadi, a čep se potom palcem i kažiprstom vadi napolje. Na ovaj način se izbegava stvaranje vakuuma u boci, usled naglog vađenja čepa, pri čemu deo mirisnih materija napušta vino. Čep se potom polaže na prethodno pripremljen podmetač ili tacnu sa salvetom i daje gostu na uvid.

Sipanje vina u čaše ima svojevrstan red, pa čim se boca otvori, poručiocu ili domaćinu se sipa jedna manja količina radi probe kako bi se proverila ispravnost vina i odstranili eventualni ostaci čepa. Zatim se nalije malo vina u drugu čašu radi procene boje, mirisa i ukusa.

Nakon što smo utvrdili da je vino ispravno i zdravo ono se toči u čaše, i to s desna u levo, ne uzimajući čaše u ruke. Pri tome se daje prvenstvo "posebnom gostu" ili "dami", kojima se tako ukazuje čast.

Čaše se nikada ne pune do vrha. Crno vino se sipa do 1/3 čaše, a belo i šampanjac na 2/3. Pri tome osoba koja naliva vino treba da stoji na pristojnoj distanci s desne strane od gosta, levom rukom povijenom na

leđima. Etiketa treba da je vidljiva gostu kojem se sipa vino. Poslednji se poslužuje onaj koji je naručio vino, pri čemu se njegova čaša doliva.

U svečanim prilikama koje traju duže vreme, računa se na potrošnju od 0,5 litara vina po osobi. Jedno belo i dva crna vina, je prava kombinacija uz dobro osmišljen obrok. Četiri do pet posluženih vina su prava gastronomska seansa i pri tome se mogu poslužiti dva bela, ili belo i roze, uz predjelo ili ribu, i dva crna uz pečenje i sireve, koji se služe i na kraju obroka.

Uz vino treba obavezno poslužiti mineralnu ili soda vodu, koja se nikada ne meša sa vinom.

Kako servirati vina u restoranu ?

Serviranje vina sa hranom podrazumeva brojna pravila i tradicionalnu praksu.

Bez obzira da li se radi o crvenom, roze ili belom, vina se odlikuju bojom i to različitim bojama i nijansama koje idu od zelenkastih, zelenkasto - žutih, žutih, zlatno žutih u belim vinima, kao i od ljubičastih, ružičastih do tamno mastilo zatvorenih crvenih vina. Svakako da su zdrave boje kod vina veliki atribut vinima. Zbog toga je boja stolnjaka na stolu gde će vino biti servirano u čašama od izuzetne važnosti. Tamni stolnjaci umanjuju vizuelni efekat boje vina. Zbog toga su najbolji beli stolnjaci ili rose - pink.

Čaše za vino imaju ključnu ulogu, kako u pogledu ukupnog utiska serviranog stola, tako i u uživanju u toku probanja i konzumiranja vina. Obično se kaže da su čaše poslednja odeća vina, tako da postoje mnogi oblici čaša ali osnovni zahtevi u pogledu čaša su:

- čaše moraju biti tanke, bezbojne i transparentne da bi otkrile boju vina; treba izbegavati deblje, obojene i dekorisane čaše,

- stranice čaša moraju biti blago uvijene ka unutra, dajući blago uzaniji vrh čaše, tako da se aroma vina koncentriše na vrhu čaše, što omogućava bolje testiranje (probanje) vina; treba izbegavati suviše "otvorene" čaše,

- čaše moraju imati dršku ili nožicu najmanje 4 - 5 centimetara dugu; čaša se drži za nožicu kako ne bi grejali vino rukama i kako ne bi kvarili vizuelni utisak o vinu u pogledu boje i bistrenja vina.

Kad se na stolu serviraju čaše za vino potrebno je za svako vino imati posebnu čašu i čaše treba da su postavljene po veličini i to u opadajućem redu s leva na desno sa čašom za vodu na krajnjoj, levoj strani stola.

Nikad se više vina ne proba iz iste čaše jer ostaci aroma prethodnog vina mogu pokvariti utisak o sledećem vinu.

Čaše za bela vina su manje zapremine u odnosu na one iz kojih se pije crveno vino jer se belo vino pije hladnije, tako da se manje količine vina mogu ispiti ranije pre nego se vino zagreje.

U toku nalivanja vina u čaše treba obratiti pažnju da se grlić boce ne prislanja na rub čaše, već grlić boce treba postaviti 2 cm iznad čaše. Vino se nikad ne puni do vrha čaše, već se ostavlja otpražnjeni prostor, kako bi se osetio miris vina. Ako se služi belo vino, čaša se puni do 60% njene zapremine, a crna vina se nalivaju do 40% zapremine.

Kod serviranja vina potrebno je znati na kojoj temperaturi se serviraju pojedina vina:

- slatka vina i šampanjci trebaju biti servirani između 6 - 8 °C; niža temperatura mogla bi sprečiti oslobađanje arome što bi moglo umanjiti ocenu o kvalitetu vina,

- bela suva vina i roze vina trebalo bi biti blago rashlađena od 8 - 12 °C ; više temperature treba izbegavati jer vina gube živahnost i svežinu,

- lagana crna vina sa voćnim karakterom treba servirati na temperaturi od 12 - 14 °C,

- jaka puna crvena vina treba servirati na temperaturi između 15 - 18°C.

Kao osnovno pravilo, mlada vina se serviraju hladnija nego starija, odležala vina.

Sledeća, veoma delikatna operacija u serviranju vina je otvaranje vina. Pravilna tehnika otvaranja boce mora se učiti.

Vešt konobar donosi vino do gosta i prvo pokazuje bocu sa okrenutom etiketom, kako bi gost sa lakoćom mogao videti i pročitati detalje sa etikete.

Potom konobar uzima specijalni nožić sa kojim odstranjuje kapsulu sa vrha vrata boce. Treba izbeći svaki kontakt između vina i kapice u toku sipanja vina iz boce.

Nakon skidanja kapice konobar čistom salvetom briše tragove prašine sa ivica grla boce što je neophodno uraditi naročito kod onih vina koja su dugo vremena starila u podrumima.

Zapušač se vadi polako, da bi se izbeglo mrvljenje čepa, koje bi moglo loše uticati na vizuelni utisak o vinu. Kada je zapušač skoro izvađen iz flaše konobar rukom vadi zapušač kako bi izbegao prasak. Postupak vađenja zapušača obavlja se tiho - što tiše, to bolje.

Nakon vađenja čepa konobar čistom salvetom briše grlo boce u cilju odstranjivanja eventualnih ostataka zapušača.

Konobar potom miriše zapušač i ako oseti neprijatan miris koji ukazuje na neprijatan miris plute, konobar diskretno proba vino da bi potvrdio svoju sumnju. Ako je i u vinu prisutan miris plute, konobar donosi novu bocu i postupak ponavlja.

Ako je vino ocenjeno dobro, konobar počinje sa poslužanjem vina i to prvo poslužuje domaćina. Ako je domaćin zadovoljan kvalitetom vina konobar počinje da poslužuje goste i to prvo one koji se nalaze sa desne strane od domaćina.

Konobar treba da servira vino tako da svako može da vidi etiketu na boci.

Kako uz jelo odabrati vino ?

Samo dobrim odabirom odgovarajućeg vina uz naš obrok možemo doživeti pravi gastronomski užitek. Imajući u vidu karakteristična svojstva svakog vina, biće nam veoma korisna pomoć i svojevrsna preporuka u izboru vina i kombinaciji istih sa odgovarajućim jelima.

U boljim restoranima u ovome nam uvek pomaže specijalizovano osoblje restorana, vinonoša ili tzv. "sommeliera". Oni su tu da rešimo dilemu oko odabira pravog vina sa određenim jelom, ili obratno. Ali veoma često izbor je prepušten nama samima.

Čuvene, rafinirane kuhinje poseduju uvek različita vina, koja imaju svoje osobenosti. Ovakve kuhinje, odnosno restorani, pored odabira

svežih i kvalitetnih namirnica pridaju veliki značaj i odabiru odgovarajućih vina. Takva vina su specifična po svome poreklu, osobenostima, karakteristikama i, naravno, sa različitim sadržajem alkohola.

Kako napraviti pravi odabir i selekciju vina? Naravno, vina treba probati i u obilju raznih vina pronaći ono ili ona, koja su nam najprimerenija, shodno našim potrebama, navikama ili ukusima. Zato je potrebno iskustvo i sasvim je opravdana uzrečica da je "vinsko iskustvo, iskustvo zrele dobi". Dakako, od pravoga i oduševljenog ljubitelja vina niko neće tražiti visoko stručno znanje, ali se ono, svakako, očekuje od ugostitelja i enologa.

Kod slaganja vina i hrane, možemo se uvek koristiti nekim osnovnim pravilima. Tako imamo da uz lagana jela idu lagana vina, uz teška jela idu jača vina, uz kiselkasta jela idu kiselkasta, sveža vina, uz belo meso i kuvanu ribu idu bela vina, uz školjke i rakove više odgovaraju neutralna bela vina, uz tamna mesa, divljač i pečenu ribu idu crna vina, uz slatka jela piju se desertna vina ili šampanjci, a uz kafu idu liker, rakija, vinjaci ili slična pića.

Posluži li se tokom obroka više vrsta jela na stol se iznose, najprije, bela suva vina, zatim ružičasta ili opora, a tek potom crna vina. Redovno se mlada vina služe pre starih i odležalih vina. Slatka se vina služe nakon poluslatkih a ova nakon suvih. Manje buketna vina treba poslužiti pre onih sa naglašenom aromom i bukeom.

Vina uz hladna i topla predjela

Uz razne vrste predjela, koja se najčešće sastoje od pršuta, salama, kobasica, jaja, ribljih specijaliteta, pašteta i raznih salata, serviraju se bela vina. Uz predjela, koja sadrže jaja ili neko meso, treba služiti lakša crna vina. Uz topla predjela dobro će se ukombinovati jača i punija bela vina sa naglašenim mirisom, kao šardone i slična vina, a od crnih vina dolaze u obzir lakša vina sa umerenim alkoholom.

Vina uz sireve

Sirevi se, najčešće, poslužuju kao hladna predjela ali i na kraju obroka. Od karakteristika sireva zavisi redosled njihovog serviranja i samim tim i izbor vina, koje se uz njih najbolje ukomponuje. Poznato je da se uz sovinjon odlično slaže koziji sir. Mladi, sveži beli sir, najbolje prati suvo belo vino, kiselkasto, sveže i voćnog mirisa, primera radi, šardone, krstač, i druga bela i roze vina.

Polutvrđi sirevi, dobro se slažu sa belim vinima kao: šardone, rizling, sovinjon, burgundac beli, ali i crnim vinima, kao vranac, game crni, burgundac. Tvrđi sirevi se slažu, takođe, i uz bela i uz crna vina. Dimljeni i stariji sirevi se najbolje slažu sa crnim vinom, koje se obično pije uz glavno jelo, kao vranac, kaberne sovinjon, merlo, burgundac crni, kaberne frank i druga, jača vina.

Vina uz supe

Uz supe mogu da se serviraju jača bela suva vina sa razvijenim mirisom, kao sovinjon i šardone.

Vina uz svetla i bela mesa

U ovu kategoriju mesa spadaju pileće, ćureće i meso druge peradi ali i prasetina, teletina, jagnjetina i većina riba. Uz njih se serviraju razna suva bela vina kao, rizlinzi, šardone, sovinjon, semijon, burgundac beli, burgundac suvi, silvanac zeleni i druga bela vina. Za koje ćemo se vino opredeliti, zavisi od svojstava samoga vina, njegove jačine, starosti, svežine ali i jela u kojem najčešće dominiraju razne vrste priloga u vidu povrća, pirinča, sosova, pečurki i prelića.

Uz jagneća, praseća i teleća pečenja, služe se suva bela vina. Prednost uvek imaju vrhunska i kvalitetna vina nad stonim vinima. Uz ostala bela mesa kao piletinu, ćuretinu, kuvanu teletinu, sa raznim prilozima, najuspešnije se kombinuju vina: krstač, šardone, sovinjon i druga suva bela vina.

Vina uz tamna mesa

U tamna mesa spadaju: junetina, govedina, ovčetina, divljač, patka, guska, petao, kokoš. Ova mesa obavezno zahtevaju lakša ili teže, mlada ili zrelija vina, uvek crna kao: vranac, kaberne, merlo, game, burgundac.

Uz ovčetinu sa roštilja najviše odgovaraju suva visokokvalitetna crna vina, kao: kaberne sovinjon, vranac, merlo, frankovka ili burgundac.

Visokokvalitetna crna vina, jaka, puna sa razvijenim bukeom, poslužuju se uvek uz teleće, svinjsko i ovčije pečenje kao i divljač. Takva vina su vranac, crni burgundac, merlo, kaberne i plavac mali.

Uz jela od divljači najviše uvek odgovaraju crna i teška vina, starija vina ili crna vina, koja su odležala u hrastovim buradima. Specijaliteti od divljači se spremaju uz dosta začina, pa su zato vina poput gamea, vranca, burgundca ili kaberne, najpogodnija uz divljač.

Vina uz mesa sa roštilja

Pljeskavice, krmenadle, svinjski kare, svinjski vrat, domaće kobasice i druga razna jela, koja se pripremaju na roštilju, pored punih belih vina kao što su: šardone, krstač, sovinjon, rizlinzi, slažu se i uz crna vina sa razvijenim sortnim karakteristikama, bez naglašene oporosti, kao što su merlo, kaberne sovinjon, vranac, game crni i druga crna, kvalitetna vina.

Vina uz ribu

Poznata je uzrečica da riba pliva tri puta: u vodi, ulju i vinu. Uz ribu su najpogodnija bela vina kao što su šardone, rizlinzi, sovinjon beli, traminac, silvanac, krstač i druga bela vina. Uz neke vrste ribe, kao što su one masnije (skuša, tunja, jegulja i druge plave ribe) služe se i kvalitetna crna vina. Isto tako i razne vrste sosova kao i priloga mogu uticati na opredeljenje vina, koje će se poslužiti uz ribu.

Vina uz deserte

Uz deserte odgovaraju poluslatka, slatka vina i penušava vina sa manje kiselina i manjim sadržajem alkohola. Takva vina su: muskat otonel, muskat krokan, traminac, mađarski tokajac, porto, madera, ali i penušava kao Crnogorski Val.

Kako naći razlog za pijeње vina?

Vino je vrlo kompleksno piće, sa preko 600 hemijskih jedinjenja u svom sastavu, koja su odnedavno detektovana i kvantifikovana. Većina od ovih komponenata u vinu se nalazi u vrlo malim količinama, ali ima važnu ulogu u ukusu, mirisu i aromi vina.

Vrednost vina, sa higijenske i hranljive tačke gledišta, vekovima je interesovala ljude, pa je vino definisano na različite načine. Za jedne je to alkoholno piće, za druge hrana i lek.

Tumačenje, da vino nije hrana jer ne sadrži dovoljno esencijalnih masnih kiselina, vitamina, proteina, nije ubedljivo jer ni šećer, ni ulje, ni druge namirnice, takođe, ne sadrže ove važne elemente, neophodne ljudskom organizmu. Najveći problem primicanja vina hrani je sadržaj alkohola (etanol).

Poznato je da alkohol unet u organizam brzo difunduje kroz zidove želuca i creva, dolazi do jetre i ulazi u krvotok. Iz krvi, alkohol iščezne za 12 sati,

ali iz tkiva za 16 sati. Ako se vino konzumira zajedno sa hranom količina alkohola je manja nego kad se vino konzumira samo. Alkohol iz organizma izbacuje se putem pluća (0,5 – 1 % od unete količine ako čovek miruje i 5 – 10 % ako je aktivan), preko bubrega (20 – 30 %) i biohemijskih transformacija u jetri.

Male količine alkohola unete u organizam čoveka aktiviraju pljuvačne žlezde i želudačne sokove pa deluje kao aperitiv. Veće količine negativno deluju na zid želuca, povećavaju krvni pritisak, izazivaju ubrzani rad srca i povećanje periferne temperature. Takođe je dokazano da alkohol u vinu ima daleko manju toksičnost nego ista količina alkohola u jakim alkoholnim pićima. Tako je nastala hipoteza da vino sadrži supstance, koje ublažavaju dejstvo alkohola. To svojstvo, pripisano je fenolnim materijama u vinu.

Sigurno je da kad govorimo o zdravstvenom aspektu vina, onda mislimo na umereno konzumiranje. Na ovo pitanje najbolji odgovor dao je Parazelzus: Samo količina čini da jedna stvar bude otrov ili ne bude.

Što se lekovitih svojstava vina tiče, ona su poznata od najstarijih vremena. Paster je prvi rekao da je vino najzdravije i najhigijenskije piće na svetu. Vino u svom sastavu sadrži mineralne materije, kiseline, vitamin A, a naročito su važne fenolne supstance (proantocianidoli), kojima se pripisuje izuzetno pozitivno dejstvo. Od 1991. godine govori se o tzv. francuskom paradoksu u čijoj osnovi leži činjenica da Francuzi konzumiraju puno masnoća životinjskog porekla a doživljavaju u mnogo manjem broju infarkt miokarda u odnosu na Amerikance i ostale narode Zapadne Evrope.

Supstance koje poseduju antioksidativno dejstvo kao što su proantocijanidi, kvercetin i resveratrol (fenolna jedinjenja) a koje su naročito zastupljene u crvenom vinu, imaju ulogu koronarnih zaštitnika. Ova jedinjenja sprečavaju oksidaciju LDL, a sa druge strane utiču na porast lipoproteina visoke gustine - HDL u krvi, koji se smatraju pozitivnim regulatorima masnoće u krvi.

U vinu je nađeno oko 60 mg/l salicilne kiseline, što predstavlja duplu količinu od dnevne doze aspirina, koju lekari preporučuju kao preventivu za oboljenja kardiovaskularne prirode.

Osim ovih osobina vino ima izražena antibaktericidna svojstva, poznata od davnina. Još 1892. godine, Alojz Pick je zatrovao vodu uzročnicima kolere, pomešao je sa 1/3 vina i posle 5 minuta popio bez ikakvih posledica po zdravlje.

Baktericidno dejstvo vina pripisivano je mnogim jedinjenjima - kiselinama, alkoholu, fenolnim materijama, da bi 1959. godine Masquelier utvrdio da sinergizam svih ovih jedinjenja čini vino baktericidnim, ali da najveći uticaj imaju fenolna jedinjenja.

Na kraju treba reći da su ova svojstva vina u praksi potvrđena. Francuska liga za borbu protiv raka objavila je podatke iz kojih se vidi da stanovništvo vinogradarskih krajeva daleko manje umire od malignih bolesti nego stanovništvo u drugim krajevima zemlje. Ustanovljeno je da u vinogradarskim delovima Francuske ima skoro dva puta više osamdesetogodišnjaka nego u nevinogradarskim.

Kako pričati o vinu ?

Sve mode prolaze samo vino ostaje (Jedan Francuz)
Vinograd traži slugu, a vino gospodara (narodna mudrost)

Vino je kao tečan poljubac. Vino je tečna ljubav.

Mogu nas lišiti mnogih stvari, mogu nam oduzeti sve, ali nikako ne mogu sećanja na ono što smo videli, okusili, doživeli. Atmosferu, mirise, ukuse. Vino. Opet vam kažem: pijte vina! A onda ćete biti raspoloženi za ljubljenje, za branje cveća, za prijateljstva, za dobar dubok san, za smeh, i ujutro ćete umesto novina, čitati pesnike.

Čaša vina je salto mortale ateizma. (Bela Hamvaš)

Vino je večan dokaz da nas Bog voli i da želi da nas vidi srećne. (Bendžamin Franklin)

Duša bez vina kratkog je daha. (Heraklit)

Vino može zagrejati dušu ako se drži mere. (Gete)

Ne poznavati ukus vina, isto je što i ne videti boje. Život treba videti i s strane. Inače, ostajete polučovek kojega samo govor izdvaja od niza vrsta sisara. (Tin Ujević)

Vino je solarna energija u likvidnoj formi. (M.Šišić)

Vino je kralj tečnosti. (A.Brija-Savaran)

Vino je sunčeva svetlost zarobljena u vodi. (Galilej)

DEO II.

KULT VINA

Šta treba znati o vinu koje voliš?

Kralj je kralj - Kaberne sovinjon

Kaberne sovinjon je stara sorta vinove loze poreklom iz Francuske, i to iz njenog zapadnog dela, iz čuvenog bordoovskog vinogorja. Poznat je i pod nazivom mali kaberne (Petit cabernet), bordo (Bordeaux), Lafit i Lafet. Najraniji podaci o ovoj sorti datiraju iz 1600. godine i to upravo iz Bordoa.

Novija istraživanja uz pomoć DNK markera, koji određuju izgled sorte, pokazuju da je sorta, verovatno, nastala ukrštanjem sorti sovinjon beli (Sauvignon blanc) i kaberne fran (Cabernet fran)...

Bilo kako bilo, kaberne sovinjon se svrstava u jednu od najkvalitetnijih sorti za obojena (crvena) vina. Kao takva sorta se gaji u svim vinogradarskim zemljama sveta. Uspešno se gaji i u toplijim, sušnim područjima i nešto severnijim, vlažnijim područjima. Od ove sorte samo u Francuskoj, kao zemlji porekla, proizvodi se preko 500 različitih vrsta vina. Ima je u mnogim vinogorjima Italije, Španije, Portugalije, zatim

dominira među crnim vinskim sortama u Bugarskoj, Rumuniji, Grčkoj. Sreće se i u Libanu, na Kipru, Turskoj i vinogradarskim zemljama severne Afrike (Alžiru, Maroku, Tunisu). Gaji se u Kaliforniji (SAD), Čileu, Peruu, Boliviji, Australiji i Novom Zelandu.

Kod nas ove sorte ima na većim površinama u Vojvodini (Čoka), Jagodini, Leskovcu i oko Podgorice, u Crnoj Gori. Sreće se i u manjim zasadima kod privatnih proizvođača grožđa, ali moramo priznati ne na onolikim površinama koliko sorta svojim kvalitetom zaslužuje. Kod naših proizvođača grožđa (vinogradara), nije više zastupljena, pre svega, zbog skromnije rodnosti u odnosu na sorte koje se kod nas tradicionalnije gaje. Upravo je to zabluda proizvođača, naime obilat rod je u obrnutoj korelaciji sa kvalitetom. Možda je presudan i ovaj razlog: vina kaberne sovinjona piju se tek nakon 3,5 i 7 godina starenja (odležavanja) a nije retko i tek nakon 20 godina. Za naše proizvođače to je suviše dug period. Upravo tako dug period sazrevanja vina kaberne sovinjona je uslov da dođe do izražaja njihov kvalitet.

Kako prepoznati kaberne sovinjon u zasadu?

Pre svega, po njegovim specifičnim karakteristikama. Sorta ima prilično bujan čokot na kome se razvija srednji broj bujnih i dugih lastara mrko crvene boje. Kad dobro sazru, lastari su vrlo tvrdi za rezidbu pa je norma rezača uvek manja u poređenju sa drugim sortama. List je posebno obeležje sorte. Srednje je krupan, jako urezan, petodelan. Gornji urezi su duboki, na vrhu preklopljeni, pa list izgleda kao izbušen. Grozd ove sorte je mali, prosečno težak 60-80 g, a kod nekih klonova i do 120 g. Rastresit je ili srednje zbijen sa jasno uočljivom šepurinom (ogrozdinom) između bobica. Bobica je sitna, okrugla, tamno plava, posuta obilnim pepeljkom. Ukus bobice je specifičan i mnoge podseća na jednu vrstu trave (*Aristolochia clematitis*).

Ostale karakteristike sorte:

Tačno je da sorta kod nas rađa relativno malo. Prosečni prinosi se kreću od 4- 6 - 8 t/ha. To je posledica gajenja populacije sorte. Danas postoje brojni klonovi ove sorte, a naročito su dobri oni poreklom iz Francuske (15/ENTAV, 216, 217, 218 ENTAV; 337, 339 INRA); zatim iz Italije (R5), koji se odlikuju znatno većom produktivnošću(10-12 t/ha). Uvođenjem klonova u proizvodnju poboljšala bi se rodnost i kvalitet a time eliminisale glavne prepreke za masovnije širenje sorte.

Još nešto, kaberne sovinjon spada u red sorti najotpornijih na niske temperature pa se bez bojazni može gajiti i u vinogorjima gde je ova

pojava učestalija. Takođe, sorta je dosta tolerantna na botritis (*Botritis cinerea*) pa je pogodna i za područja gde je pojava botritisa izraženija.

Kvalitet grožđa ove sorte je gotovo bez premca u grupi crnih vinskih sorti. Redovno nakuplja 20-24% šećera i 5-8 g/l ukupnih kiselina, a uz specifičan ukus i miris predstavlja sirovinu koja obećava.

Vina ove sorte su u svakom pogledu posebna. To su vina sa dosta alkohola 12-14 %, sa dosta ekstrakta (puna) i izvanrednog bukea. Stara, zrela vina imaju karakterističan miris, koji podseća na šumsku ljubičicu. Mlada vina su gruba i sirova a tek nakon tri i više godina sazrevanja, ispoljavaju sve ono što se od njih očekuje. Ona se otuda s pravom smatraju najboljim crvenim vinima u svetu. To često potvrđuje i njihova cena.

Poruka vinogradarima:

Pri zasnivanju novih zasada sa sortom kaberne sovinjon, obavezno koristiti najbolje klonove. Klonovi moraju biti kalemljeni na klonovima loznih podloga dobre kompatibilnosti. Zavisno od tipa zemljišta, uslova gajenja i ostalog, najpogodniji su klonovi sledećih loznih podloga : Kober 5 BB; Teleki 8 B; SO 4; 41 B; Richter 99; Ferkal. Sadni materijal proizveden po principu "klon na klon" je garancija dugovečnosti zasada, dobre rodnosti i kvaliteta grožđa. To su sve imperativi savremenog vinogradarstva. Takođe je preporuka da u zasadu ne bude zastupljen samo jedan klon, već 2-3 klona, koja se međusobno dopunjuju po rodnosti i kvalitetu. Veći broj klonova treba stručno odabrati a u zasadu odvojiti da ne bi došlo do umnožavanja nekontrolisanih smeša klonova.

Proizvođačima grožđa kaberne sovinjona dobra berba, a ljubiteljima dobrih vina živeli i srećno! (prof. dr Dragoljub Žunić)

Male tajne ispijanja vina

Oblik čaše

Oblik čaše je od velikog značaja za uživanje u vinu, jer ne može svako vino ispoljiti sve svoje arome u bilo kojoj čaši. Dobra čaša ne može od jeftinog vina načiniti vrhunsko, ali može, kako ističu eksperti, povećati užitak ispijanja boce osrednje cene. U stara vremena bogati i moćni ljudi su vino pili iz velikih, ukrašenih pehara, dok se danas zaljubljenici u to piće uzdaju u lake, tanke čaše, koje, kako oni ističu, pojačavaju kvalitete

vina. „Zidovi čaše treba da budu tanki”, savetuje Ernst Bojšer iz nemačkog Instituta za vino. „Svako nesvesno pije pažljivije iz takve čaše”, objašnjava on. Još jedan razlog za odabir tanke čaše je taj što debela čaša prenosi svoju toplotu na vino, a to, u slučaju rashlađenog „rizlinga”, nije poželjno. Vinska čaša, takođe, ne treba da bude šira oko ivice, inače će aroma vina iščiliti, naglašava Bojšer. Dobra vinska čaša sužava se prema vrhu tako da se aroma vina može koncentrisati i lakše se može omirisati. Miris igra važnu ulogu u ispijanju vina. „Najveći deo onog što smatramo da osetimo čulom ukusa, mi, u stvari, doživljavamo čulom mirisa”, objašnjava Bojšer.

Kompanije koje proizvode vinske čaše razvile su brojne varijacije koje odgovaraju različitim vrstama vina. Oni koji vino piju povremeno ne treba da brinu - sve što je njima potrebno, jesu četiri standardne čaše da bi u potpunosti uživali u vinu.

Dve vrste čaša za belo vino, jedna za crno i jedna za šampanjac treba da se nađu u svakom domaćinstvu, precizirao je stručnjak za vino, Kristijan Frens iz Kelna.

Prema njegovim rečima, jako belo vino, na primer „šardone” iz Burgundije, treba služiti u velikim čašama u obliku lale. Lakše belo vino trebalo bi, pak, služiti iz manjih čaša „kako bi njegova delikatna struktura mogla biti na pravi način prezentirana”. Velike, visoke čaše najbolje odgovaraju crnom vinu.

„Aromi crnog vina potrebno je nešto više prostora”, objašnjava Bojšer.

Takva čaša treba da ima obim od 8 do 10 centimetara u svom najširem delu. Dobar primer za takvu čašu je čaša „Bordo”. Dužina nožice je, takođe, od značaja. Dobro izbalansirana čaša omogućava vinu da bolje kruži u čaši.

Dobra čaša za šampanjac je uska i sužava se prema vrhu. Loptaste čaše za penušavo vino nisu više u modi, podseća Frens. Na dnu frulaste čaše za šampanjac mora se nalaziti tačkica veličine glave čiode, utisnuta u staklo, na kojoj se oslobađa ugljen-dioksid u obliku mehurića, koji se kao stub dižu ka površini, napomenuo je Frens.

Sem ta četiri glavna tipa vinskih čaša, postoji još niz drugih oblika i veličina.

Svi proizvođači dobrih čaša prave serije, u saradnji sa stručnjacima, za sluzenje vina. Često se dizajniraju specijalne čaše za svaku vrstu vina.

„Teoretski, u svojoj vitrini možete imati do 60 različitih čaša”, ukazuje stručnjak za kulturu serviranja jela i predmeta za domaćinstvo Eva Bart-Gilhaus.

Pri pripremi za serviranje vina treba imati na umu da čak i lepa i elegantna čaša može pokvariti ukus vina ukoliko sadrži i trunku tečnosti za pranje ili ako je uvukla miris ormara, do čega može doći ako čaše dugo stoje u ormaru neupotrebljene, napominje Bojšer. On u tom slučaju predlaže da se čaše isperu čistom vodom, pre upotrebe, ili da se u njima promućka malo vina pre nego što se sipa.

„Probajte sami i uporedite”, predlaže Bojšer. „Vino će imati sasvim drugi ukus”.

Dekantiranje

Samo vino pored velikog truda za dobijanje, zahteva i pravu čašu.

Pri posluživanju izuzetno starih, arhivskih vina neophodno je izvršiti dekantiranje vina, jer u toku dugog odležavanja vina u bocama moguć je nastanak taloga od obojenih materija, tanina, kristala vinske kiseline i slično. Zbog toga je neophodno odvojiti bistro vino od taloga.

Dekantiranje tj. odvajanje bistrog vina od taloga je delikatna operacija u kojoj se vino veoma polako uliva u posudu za dekantiranje, vodeći računa da talog ostane na dnu boce. Da bi se talog mogao vizuelno posmatrati u vinu, obično se dekantiranje vrši pomoću sveće koja se postavlja u neposrednoj blizini grla boce tako da konobar može da gleda bistrinu vina i sve dok ide bistro vino dekantiranje se nastavlja. U trenutku pojave mutnoće dekantiranje se prekida.

U toku dekantiranja vrši se prozračivanje (aeracija) vina, tako da dolazi do odstranjivanja težih mirisa, koji su se stvorili tokom dužeg odležavanja vina u bocama.

Crno vino ima poseban čar kad se prozrači i odvoji talog, a boja mu postaje jasna.

Neki enolozi, posebno iz francuske pokrajine Burgundije protive se tom postupku, jer kiseonik u kontaktu sa crnim vinom izaziva najobičniju oksidaciju uništavajući njegovu aromu i raznovrstan voćni okus.

U svakom slučaju ne treba izvoditi dekantiranje previše unapred da se jednostavno prozračivanje ne pretvori u nepoželjnu oksidaciju. Najbolje

je dekantiranje izvesti neposredno pre posluživanja i samo ako je neophodno.

Zlatno pravilo za vina, naročito crna, je da se boca otvori nekoliko sati pre upotrebe, kako bi se mogla prozračiti.

Izbor čaše za vino

Izbor vinskih čaša treba da odražava najbolje karakteristike vina i vaš lični ukus.

Ne postoji poseban način posluživanja vina u čašama, niti propisane veličine, oblici ili boje vinskih čaša. Pri izboru se treba rukovoditi vlastitim ukusom.

Uživanje u vinu se ne sastoji samo od ukusa i mirisa vina, već i od vizuelnog aspekta. Igra svetla na vinu i načini na koje arome dolaze do izražaja u pojedinim čašama, treba da se uzmu u obzir prilikom izbora.

Po tradiciji, veće i šire vinske čaše se koriste za crna vina sa snažnim bukeom, dok se uže čaše koriste kako bi se koncentrirala delikatnija aroma lakših belih vina.

Crna vina u sebi sadrže određene dodatne osobine, koje mogu doći do izražaja u malo većim čašama za crno vino. Što je crno vino teže, starije, posebno barique, zahtijeva voluminozniju čašu da bi u njoj zadržali svoj poseban okus, buke.

Veličina čaše je za bela vina u rasponu od 100 do 400 ml, za crna od 350 do 1050 ml.

Nožica čaše odvaja korisnika od klobuka da se spreči zagrevanje vina. Vino se nikad ne puni do vrha čaše već se ostavlja prostor kako bi se osetio miris vina.

Ako se poslužuje belo vino, vino se puni u čašu do 60% a crna vina se nalievaju do 40% .

Penušava vina se najčešće poslužuju u visokim i uskim čašama u obliku cveta lale. Vizuelni doživljaj penušavih vina se pojačava s visinom čaše.

Pravilan izbor čaše za vino u restoranu

Priča o vinu i njegovim svojstvima i kvalitetu počinje još u vinogradu, nastavlja se kroz vinifikaciju i dozrevanje u podrumu i boci, završava, kaže se, u čaši pri konzumiranju tog posebnog i uzvišenog pića. Preduslov dobrom vinu, svakako, je kvalitetno grožđe i način vinifikacije. Da bi se objektivno ocenila svojstva vina, njegova boja, bistroća, miris i okus, pravilan izbor čaše, posebno je važan.

Upravo taj, naoko mali segment, po pravilu je gotovo presudan kako bi vaši gosti vino doživeli u potpunosti i kako bi ono, maksimalno, iskazalo sav svoj potencijal, raskoš, bogatstvo i veličinu.

Izbor odgovarajuće čaše uveliko utiče na ukupan kvalitet doživljaja pojedinog vina, kako mirisnih i ukusnih svojstava, tako i opšteg karaktera i harmonije vina.

Mnogi proizvođači vina sami sugerišu vrstu čaše koja je najprikladnija za potpuni doživljaj njihovog proizvoda. Ipak, za samostalan pravilan izbor čaše potrebno je više edukacije iz područja enologije i sommelierstva.

Vrlo je važno da su vinske čaše prozirne, bez boje. Takođe je poželjno da imaju stalak, kako prilikom konzumiranja ne bismo skrivali boju i bistroću vina niti temperaturom tela uticali na temperaturu vina.

Vrlo je važan volumen, dubina, širina otvora čaše kao i to je li otvor čaše otvoren ili zatvoren. Svi ti momenti utiču na to kakvu će informaciju o vinu gost dobiti.

Oblik čaše utiče na kontakt vina s čulima konzumenta npr. čaša koja se pri vrhu sužava koncentrira i usmerava miris, dok otvoren vrh čaše dopušta aromama da slobodno pršte iz čaše. Takođe, oblik čaše usmerava vino na pojedine delove usne šupljine tj. Jezika, koji kao glavni receptor ukusa različito reaguje na pojedine ukuse iz vina.

Kako je ovaj tekst ponajviše namenjen struci, odnosno ugostiteljima, lična iskustva i znanje pomažu da se sugerišu načini izbora čaše za vino u vlastitom restoranu.

Osnovni preduslov pri izboru vrste čaša jeste razumevanje i poznavanje vina te vrste i količine, koja se nalaze u ponudi.

Svakako, važan je činilac i vrsta restorana, nivo i poštovanje kulta vina. Danas na tržištu postoji puno proizvođača vinskih čaša od kojih se neke od najkvalitetnijih mogu lako nabaviti i kod nas.

Za restoransko poslovanje vrlo je važno odabrati čašu koja ima dobar odnos cene i kvaliteta. Troškovi oko nabave čaša predstavljaju bitan udeo u ukupnim troškovima.

U skladu sa tim, vrlo je važno voditi brigu o troškovima koji se pojavljuju usled loma čaša koji je, nažalost, neizbežan ili prihvatljiv ako je u okvirima normalnog.

Troškovi nabavke čaša i popuna novim zbog loma, moraju se uračunati u cenu vina, jer direktno naplaćivanje slučajno razbijene čaše gostu nije popularno i ne preporučuje se.

Pri korišćenju čaša u restoranu vrlo je važno voditi brigu o čistoći, načinu pranja i održavanju, kao i uslovima u kojima se čaše čuvaju. Loše pranje čaša ili neadekvatno čuvanje (prašina, vlaga, strani mirisi), mogu negativno uticati na kvalitet vina pri konzumiranju. Bitan činilac kod pranja čaša, svakako je i kvalitet deterdženta ili tvrdoća vode. Poliranje čaša svakako bi trebalo izbegavati, ako je kvalitet ispiranja i sušenja u mašini zadovoljavajući.

Neki od proizvođača u ponudi imaju linije čaša koje su namenjene, upravo, restoranima. Kod tih linija čaša postignut je odličan odnos kvalitete i cene.

Takođe, za restorane koji u ponudi imaju i prestižna, retka i skupa vina, sugeriše se nabavka određenog broja čaša iz visoke klase za takozvane "specijalne prilike".

Količina čaša koju je potrebno imati zavisi od kapaciteta restorana, a ona je otprilike 20 – 30% veća od kapaciteta, ako govorimo o standardnoj postavi čaša, koje se nalaze na stolu, kako bi se mogući gubitci mogli nadopunjavati periodično. Čaše za pojedine vrste vina nabavljaju se u količinama koje su potrebne, skladno filozofiji poslovanja, ponudi i rezultatima prodaje određenih tipova vina.

Dobar izbor čaša po svim ovim kriterijumima svakako će gosta učiniti zadovoljnim, a vaš restoran profesionalnim i prestižnim.

Čuvanje vina

Nakon odležavanja vina u metalnim skladištima ili bačvama, zavisno od toga šta se želi dobiti, vino se flašira.

Dobar podrum za čuvanje flaširanog vina mora ispunjavati sledeće zahteve:

- mora biti mračan, jer to pozitivno doprinosi dugom i harmoničnom starenju vina,
- boce moraju biti postavljene u vodoravni položaj kako bi se sprečilo isušivanje čepova, a time i dodir vina sa vazduhom,
- temperatura čuvanja vina je 11°C (idealno), ali u stvarnosti može biti i malo viša, do 14°C, temperatura treba biti stabilna da bi se sprečilo neželjeno starenje vina,
- vlažnost uzduha u podrumu je od izuzetne važnosti, jer direktno utiče na kvalitet čepa; najbolja vlažnost je između 65% i 80% jer sprečava isušivanje čepova, a ne oštećuje etikete na bocama,
- podrum za čuvanje vina mora imati čisti miris,
- mora biti tiho mesto, bez vibracija, koje bi štetile ujednačenom starenju vina.

Tokom odležavanja vina, čepovi i boce se moraju pažljivo nadzirati. Neispravne i stare čepove kod arhivskih vina treba zameniti. Stavljanje kapice (folije) preko čepa služi odvrtaćanju insekata i zaštiti istoga. Ljubitelji vina koji imaju svoje podruma za čuvanje vina morali bi imati registar u koji bi unosili sledeće podatke za svako vino:

- ime vina i geografsko poreklo,
- godinu berbe,
- ime proizvođača,
- mesto i datum nabavke vina,
- komentare o periodičnom testiranju vina,
- broj boca,

Vina, tokom starenja prolaze kroz razdoblje mladosti, zrelosti (najbolja uravnoteženost i razvijen buke) i opadanja kvalitete. Vina dobijena iz dobrih godina mogu biti u razdoblju mladosti nekoliko godina, čak i više desetina godina, što zavisi od lokaliteta gde je grožde uzgajano, vrste grožda, menadžmenta u vinogradu, primenjene tehnologije i, naravno, klimatskih uslova. Nakon razdoblja mladosti vino ulazi u zrelo razdoblje kad je njegov kvalitet najbolji i kad ga treba piti.

Vino se podvrgava oceni naših čula, posebno mirisa i ukusa. Testiranje je traženje različitih mana vina i pozitivnih kvalitativnih karakteristika vina i iskazivanje kroz opis, ocenu i klasifikaciju.

Vizuelno se ocenjuju boja, bistroća i gustoća vina.

Miris vina

pronadjeno je preko 500 aromatskih spojeva, i to: voćne arome (crna ribizla, kupina, malina, jabuka itd.), cvetne arome (ruža, ljubičica), biljne arome (seno, trava) i tzv. tostirani mirisi (miris prženog zrna kave, prženog badema).

Miris vina se oseća zahvaljujući isparivim komponentama vina i zbog toga kod ocene mirisa potrebno je vino probati dva puta:

- pomirisati vino u čaši bez mešanja; miris koji se na ovakav način oseti ocenjuje se kao **first nose** ili prvi utisak o mirisu,
- miris vina koji se oseti nakon laganog mešanja vina u čaši (mešanje uzrokuje oslobađanje mirisnih komponenti vina) predstavlja tzv. **second nose** ili drugi utisak o mirisu.

Pod **aromom** se podrazumeva direktni (nazalni) osećaj, dok je vino u ustima.

Ukus vina

Na jeziku se nalaze receptori koji mogu razlikovati četiri osnovna ukusa: slatko, slano, kiselo i gorko. Kad je vino u ustima, takodje je, moguće osetiti trpkost, zaokruženost, mekoću, karbonizaciju, svežinu ili toplinu. Postoji termin **naknadni ukus vina**, što duže traje taj ukus, vino je kvalitetnije.

UMAMI - peti ukus vina

Postoje četiri glavna ukusa: slatko, kiselo, slano i gorko, za čiju percepciju odgovornost nose kvržice, raspoređene po celoj površini jezika.No, Azija tradicionalno, uz ova četiri poznaje i peti okus "vrući" ili "koji pali", a spominje se u kineskoj literaturi još od 3. veka, zahvaljujući bogatoj tradiciji pripravljanja hrane i pića.

Poslednjih 15-ak godina i Evropa i Amerika vrlo intenzivno proučavaju ovaj peti ukus,pa je organizovano i nekoliko međunarodnih simpozijuma o umamiju. U Tokiju postoji centar Međunarodne organizacije za proučavanje umami ukusa, koja okuplja naučnike iz celoga sveta i organizuje redovne međunarodne simpozijume o ovoj problematici.Prvi je održan 1985.godine na Hawajima, kada je i pojam umami, prvi put, prihvaćen kao naučni termin, za kojega su odgovorni mononatrijumov glutamat(MSG-monosodium glutamat) i 5-nukleotid inozinat, guanilat i adenilat(IMP,GMP,AMP).Otkriće i identifikacija mononatrijumovog glutamata, spoja odgovornog za umami okus, se pripisuje

hemičaru, profesoru Kikunae Ikeda, s tokijskog univerziteta, velikog obožavaoca supa od morskih smeđih algi (halug). Njega je zanimalo postoji li neka hemijska stvar koja je odgovorna za vrhunski ukus ovih jela.

Reč umami se izgovara "o-mom-e", ima korene u Zen Budizmu i stara je vekovima. Reči koje lingvisti raznih jezika preporučuju kao opisne reči prevoda umamija, mogle bi se prevesti rečima: pikantan, ekstraktan, sadržajan, bogat, pun, slastan...

Umami u prirodi - Jela ukusno bogata umamijem su meso, posebno, peradi, razni prirodni umaci (npr. od soje), morska hrana, riba, zreli sirevi, razne supe, sušeno meso. Intenzivan umami nalazi se u gljivama, pogotovo u suvim shiitake gljivama, u zrelom paradajzu, ostrigama i sušiju.

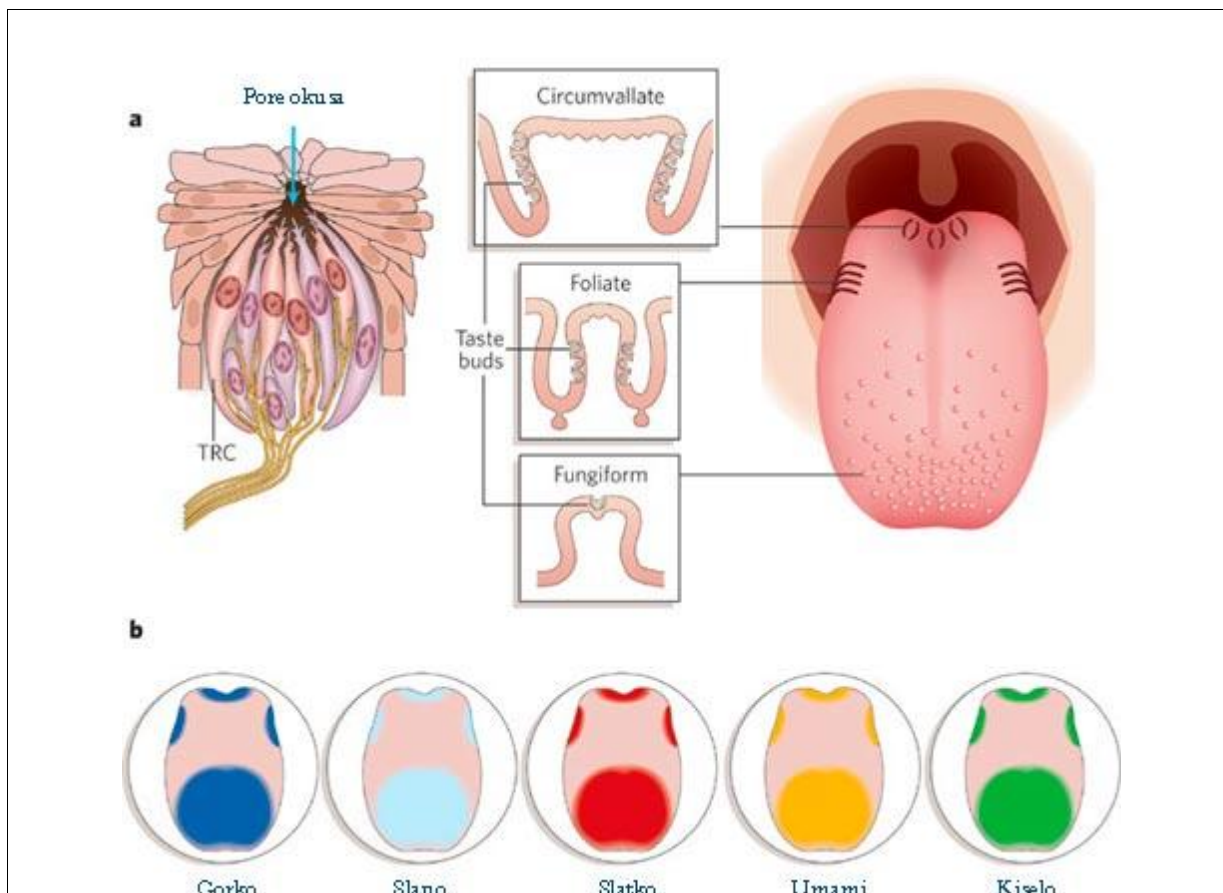
U procesu proizvodnje javlja se u pivu, jogurtu i sirćetu. Nema ga u pirinču, sirovom krompiru ali se kuvanjem razvija. Osim kuvanjem, razvija se i pojačava sušenjem, fermentacijom i dozrevanjem (konzerviranjem) hrane. On je uz nosioce slatkoće, odgovoran za privlačni slatki ukus, nasuprot slanom, gorkom i kiselom, koji nisu prijatni.

Vino i umami

Čovek koji je zaslužan za uvođenje pojma umami u leksikone hrane i vina diljem sveta (danas poznat kao "Swami of umami"), je gosp. Tim Hanni - prvi vinski američki "guru" u svetu "Masters of wine", prestižne diplome koja garantuje svetsko znanje o vinu. Autor je brojnih članaka o ulozi umamija u definisanju kvaliteta vina, o sljubljanju vina i jela i njihovom međusobnom delovanju. Umami podrazumeva kvalitet, utemeljen na kompleksnoj aromatskoj zrelosti, karakteru i punoći. Zahvaljujući fermentaciji kao procesu tokom kojega se umami razvija, vina proizvedena kontrolisanim vrenjem, posebno u hrastovim bačvama, negom na kvascu ("sur lie"), sprovedenom malolaktikom, vina koja se školuju u drvenim bačvama, vina koja se pune bez drastičnih filtracija.....sve su to vina visokog potencijala za razvoj umamija.

Hrana slatkog ukusa i bogata umamijem daje vinu kiseliji ukus, zato što slatki ukus pojačava percepciju kiselog i gorkog u vinu, ostavljajući utisak manje slatkoće i manje voćnosti, a više gorčine i trpkosti. Kisela i slana hrana daju vinu veći ukus slatkoće i mekoće. Vina bogata umamijem sinergično deluju na kvalitet hrane. Puna, kompleksna, zrela vina bogatija su petim ukusom i daju veće mogućnosti kombinovanja s jelima. Stoga, različita vina i jela je slobodno kombinovati, vodeći računa da je vino ono,

koje prvo volimo, koje želimo da pijemo a onda, tek uz njega, serviramo jelo uravnoteženog ukusa. Dakle, kad ste u nedoumici koje vino odabrati uz jelo, uvek odaberite ono koje želite piti.



Tanini u vinu

Količina tanina u vinu zavisi, prvenstveno, od sorti grožđa koje se koristi: crno vino je bogato taninima, dok je belo siromašnije.

Tanini su prirodni biljni polifenoli, čija je glavno značenje vezanje i precipitacija proteina. Oni mogu imati dosta veliku ulogu u nutritivnoj vrednosti namirnica, a kod vina imaju veliki uticaj na organoleptiku proizvoda. Tanini su prisutni u voću, čaju, čokoladi i odgovorni su za karakterističan gorak ukus, koji je posebno neugodan deci. Dodatak slatkog umanjuje gorak ukus, pa se zato, primera radi, neka crna vina zaslađuju.

Najviše tanina nalazi se u hrastu i akaciji, tako da je upravo tanin razlog zašto se žir ne koristi u ljudskoj ishrani. Tanini u biljkama su produkt odbrambenog mehanizma protiv raznih spoljnih uticaja i generalno izazivaju negativnu reakciju kada se konzumiraju. Vino s previše tanina nije poželjno, jer je gorko i "skuplja"usta.

Postoje različite definicije tanina: to su bilo koji fenolni spojevi, visoke molekularne težine, koji sadrže dovoljno hidroksilnih grupa da sa proteinima mogu stvarati komplekse. Naravno, tanini mogu stvarati komplekse sa skrobom, celulozom i nekim mineralima. Iz toga je jasno da tanini mogu biti poželjni i nepoželjni. Kada su prisutni u umerenoj količini, tanini vinu daju poželjan ukus "suvoće i čistoće". S druge strane, kada su prisutni u prevelikim količinama, ukus može biti neprijatan, pa čak i odbojan. Odmeravanje doze tanina u vinu je važan činilac njegovog kvaliteta. Naravno, tehnolozi su upoznati s postupkom kako se niski tanini mogu povećati, a visoki tanini sniziti.

Količina tanina

Količina tanina u vinu zavisi, prvenstveno, od sorti grožđa koja se koristi. Tako je crno vino bogato taninima, a belo je njima siromašno. Razlog za to je jednostavan: ove se materije kriju u koži tamne boje. Što se kožice tokom fermentacije duže vreme koriste u procesu, izdvaja se više tanina, i obrnuto. Iz toga bi proizašao zaključak - što tamnije vino, to više tanina, no to ne mora uvek biti tako, budući da se količina tanina može podešavati veštačkim putem.

Količina tanina u pojedinim vinima varira. Tako, na primer, *Beaujolais Nouveau* ima vrlo kratak period kontakta kožica grožđa u procesu fermentacije i zbog toga to popularno vino ima relativno malo tanina. S druge strane, *Bordeaux* i klasični *Chianti* imaju izrazito produženi period fermentacije i kontakta kožica grožđa u procesu fermentacije, a posledica toga je i visok sadržaj tanina. U početku ocenjivanja tako mladog vina, iskusni degustatori ocenjuju visoko taninska vina kao "tintu", da bi se kasnije zrenjem sve promenilo. Valja naglasiti da visok sadržaj tanina u mladom vinu ima konzervirajući rezultat, upravo zbog sposobnosti precipitiranja s proteinima. Nemojmo zaboraviti da se životinjske kože konzerviraju (štave) upravo taninom. No, pritom treba na umu imati i činjenicu da se tanini hrasta, vina i čaja razlikuju, pa loše vino ne možete prepraviti dodavanjem nekog izvora tanina, koji se dodaje u plemenita vina.

Upravo zbog tih činjenica, tanini se u vinu mogu podešavati samo s taninima grožđa ili, eventualno, čaja. Primera radi, prosečno jedna kašika

jakog čaja dolazi na 3,3 litre vina. U tom slučaju, vino će dobiti karakterističnu aromu a, naravno, povećaće se i sadržaj tanina.

Prozirnost vina

Tanini su važni zbog još jedne karakteristike dobrog vina – bistrine. Upravo zbog sposobnosti da precipitiraju proteinske pahuljice, tanini u mladom vinu brzo izbistre sadržaj. Kada tanina nema dovoljno, proces bistrenja traje mnogo duže. Zbog višeg sadržaja tanina, crno vino bistri se brže od belog.

Dodavati ili ne dodavati tanine vinu, delikatno je pitanje koje zahteva da se vodi računa o procesu fermentacije (zrenja). Ako se tanini dodaju prerano, blokira se proces zrenja. Naime, sa vremenom raste količina alkohola, a tanini su netopljivi u alkoholu.

Smanjivanje količine tanina u vinu postiže se obrnutim postupkom, tj. dodavanjem proteina, za šta se koristi želatin u prahu. Kod toga se koristi sledeća doza: 250 mg želatine se otopi u 25 ml tople vode, a zatim se doda na 5 litara vina. Protein se veže s taninom i „spušta“ u talog. U vina koja se pripremaju u kućnoj radinosti, dodaju se i druge vrste proteina, npr. belance jajeta u prahu. Naravno, talog se potom mora izdvojiti.

Bouquet - posebnosti mirisa

Vino nikad ne miriše na grožđe, ali vrlo često miriše na drugo voće: breskvu, marelicu, jabuku, malinu, kupinu, višnju, ananas...

Voćne su arome najuočljivije i nazivaju se primarnim aromama, a baš one dolaze od samoga grožđa, odnosno njegovih kožica i pokožica. Sekundarne arome nastaju tokom vrenja mošta i puno su složenije, a najprepoznatljivije su aroma kvasca, maslaca, vanile, prepečenca, sveže ispiljene hrastovine...

Tercijarne arome nastaju tokom zrenja vina i teško ih je opisati, a najlakše se prepoznaju arome meda ili benzina i petroleja.

Bouquet (buke) zajednički je naziv za sekundarne i tercijarne arome vina.

Svaka sorta ima veliki broj svojih specifičnih mirisa, od kojih navodimo samo neke:

- Chardonnay – jabuka, breskva, karamele, agrumi, maslac, vosak, med, začinsko bilje, minerali, kremen...

- Sauvignon – bazga, dunja, oskоруša, ogrozd, ananas, badem, kikiriki, kopriva, pokošena trava...
- Graševina – marelica, dinja, nektarina, kivi, kamilica, akacija, grašak...
- Rajnski rizling – smokva, metvica, lipa, seno, paprika, petrolej, dim...
- Traminac – marelica, dunja, datulja, ruža, crni čaj, cimet, klinčić...
- Malvazija – kruška, kivi, kaki, grejp, kvasac, hleb....
- Pošip – jabuka, kruška, limun, vanila, cimet, med...
- Plavac mali – šljiva, trešnja, borovnica, kupina, dud, šumska jagoda, čokolada...
- Cabernet sauvignon – klinčić, crna ribizla, paprika, zeleni biber, metvica, duvan...
- Pinot crni – malina, trešnja, jagoda, ruže, gnoj, kompost, divljač...
- Gamay (Beaujolais nouveau) – mlada kruška, guma za žvakanje...

Uloga čaše u doživljaju vina

Važnost čaše je ključna u doživljaju vina. Kvalitetne čaše znaju biti posebno skupe, ali uvek postoje načini kako racionalizovati troškove. Kod nabavke čaša je bitno postići traženi rezultat, a to ne mora, uvek, biti skupa priča.

Najbitnija stvar kod čaše jeste njena veličina - jer što je veća to bolje obuhvata vinska isparenja, koja usmerava put nosa. Dobra čaša za crveno vino treba da ima zapreminu od 6 DCL ili više. Kada točite vino u nju, natočite više od jedne trećine čaše. Čaše za desertna vina su uglavnom male, 2 - 3 DCL, s upravo obrnutom funkcijom, da se izbegne isparavanje alkoholnih para, iako se taj problem isparenja najbolje kontroliše konzumiranjem vina na odgovarajućoj temperaturi.

Oblik čaše utiče na način na koji čaša usmerava vino ka jeziku, ali ukoliko vino vrtite po nepcima, to će se samo odraziti na inicijalni osećaj.

Čaše za Crni Pinot (Pinot Noir - Red Burgandy) su zloglasne po svojoj posebnosti, ujedno i skupe, ali, po pravilu, razlika je samo u estetici. Preporuka u vezi uštede novce glasi - kupite samo jedan - univerzalni set čaša.

Jedna od najbitnijih stvari o kojima treba brinuti tokom kupovine čaša je procenat olova u istoj.

Dobar kristal sadrži preko 20% olova i kiseline mogu dovesti do njegove razgradnje. Eksperimenti ukazuju na to kako je opasnost od razgradnje olova u kristalnim čašama zanemariva, ukoliko vino ne prenoći u čaši.

Ne držite vino u olovnim dekanterima, posebno ne preko noći, budući da ono svakako neće vrediti ničemu. Preporuka je da novokupljene čaše držimo u sirćetu 24 sata, a potom ih pažljivo operemo i obrišemo, kako bi uklonili olovo, preostalo od procesa proizvodnje.

Ukoliko želite u potpunosti izbeći olovo - potražite bezolovne čaše.

Drugi problem kod nabavke čaša, jeste prikladnost čaše za pranje i čišćenje.

Duboka čaša s uskim grlom će biti prava mora za pranje i nakon nekog vremena će vam svest o teškom pranju umanjivati zadovoljstvo ispijanja vina.

Kako gledati vino?

Posmatrajući vino možete doznati mnogo ili malo, zavisno od vina, ali vredi truda. Čak i ako ne postignete ništa drugo bar ćete videti plutaju li komadi pluta u vašoj čaši (sasvim su bezopasni, ali smetaju u ustima).

Proverite bistroću

Vino koje je u dobrom stanju trebalo bi biti primamljivo čisto, ne mutno ili maglušasto. Na svu sreću, maglušave, zaražene boce danas retko dospevaju u maloprodaju, a samo jedan miris ili krivi ukus su dovoljni da vidimo da nešto nije u redu. Verovatnije je da će vino izgledati «uprljano» zbog taloga (nataloženog sredstva za bojenje, tanina i soli tartrata) koji se uzdignuo zbog pokretanja boce, što je većinom uobičajeno za crna vina.

Kako se odmiče trend jake filtracije, tako da je u nekim slučajevima niti nema, danas ima više vina sa sedimentom, međutim, nije nužno reč o starim vinima. Dobra dvogodišnja australijska kupaža cabernet sauvignona i shiraza može početi da stvara talog i može biti prilično blatnjavog ukusa, pa ako mislite da u boci ima sedimentiranog taloga, nežno nalijte vino u čašu i nemojte istočiti do kraja boce (ostavite poslednji centimetar ili dva). Katkad je na etiketi istaknuto da vino nije filtrirano ili da je stvorilo talog.

Kod belih vina ćete, verovatnije, na dnu čaše videti prozirne kristale ili sitne mehuriće, odmah ispod površine. Kristali su bezopasni tartrati koji, kao i sediment, ukazuju da vino nije bilo preterano tretirano. Jednako bezopasni mehurići, koje često nalazimo kod mladih vina, zapravo su ugljen dioksid. On uzrokuju lagano i osvežavajuće bockanje u ustima.

Svako vino, crno ili belo, koje počinje s drugim vrenjem (kiseliti se), takođe, će imati mehuriće, no uz to, može se osetiti i miris sirćeta.

Značenja boje

Boja vina pruža dobre tragove o njegovoj starosti, načinu sazrevanja, fermentaciji i na kraju, o samom kvalitetu. Bela vina, po pravilu, manje otkrivaju o sebi od crnih, no ona ipak variraju od gotovo prozirnih, katkad blago zelenih (npr. mladi Mosel Kabinett) do duboke zlatnožute i još tamnijih nijansi. Godine su među osnovnim faktorima. Bela vina s godinama tamne, možda postanu smeđa, kad se obično radi o vinima čije je vreme već odavna prošlo. Izuzetak su alkoholizirana vina madera i sherry.

Poreklo je drugi faktor. Što je hladnije i vinorodno podneblje, vino je bleđe, ukupna kiselost je viša, a vino će sporije tamniti – otud i vođeno bezbojan Mosel rizling. Obrnuto pak, što je klima toplija, vino je žuće, manje kiselo i brže stari, kao što je to slučaj sa žutim chardonnayem iz doline Hunter. Ipak, postoje izuzeci. Botritisom napadnute bobice, daju tamnije boje, stoga će nemački rizling od izabranih suvih bobica biti tamnije boje nego Kabinett iz istog vinogradarskog položaja i berbe, a dobro godišće Sauternes-a će biti jače, žute boje, nego jednako suvi beli Bordeaux.

Fermentacija i sazrevanje u hrastovim bačvama, takođe, može produbiti boju belih vina, no da ne bude sve tako jednostavno, bela vina fermentirana u hrastovini često sazrevaju zajedno sa svojim talogom (izumrli kvasci), koji će usporiti pospešivanje žute boje. Boja će nam više reći kod crnih vina. Bela vina s godinama crne, dok crna blede, jer svoju boju gube u sedimentu. Poput belih vina i ona progresivno poprimaju smeđe nijanse. To znači da tamnocrvenoljubičasta boja mladih vina postupno prelazi u rubinsku, granatnu, tamnosmeđu ili žutosmeđu, koja signalizira da je vino već dalo svoje. Što je vino zrelije, veća je gradacija boje od središta čaše, gde je najtamniji deo, prema krajevima, gde je boja najsvetlija (posmatrati u nagnutoj čaši). Kod starih vina ivica čaše može biti bezbojna. Uz to, crna vina koja su dugo odstajala u drvenim bačvama izgubila su više boje od vina, koja su pretežno starila u bocama. Sve donedavno vrhunska tradicionalna španska vina izuzetnog kvaliteta, koja su odležala u bačvama poput reserve i gran reserva Rioja, često su bila prilično svetla, no sada su poželjna Rioja vina dubljih boja, ako i ne dosta tamnih nijansi.

Kako za bela vina, tako i za crna, vredi pravilo: što je podneblje toplije, boja je tamnija, što objašnjava vrlo tamne, gotovo crne nijanse mnogih vina iz zemalja Novoga sveta.

Što je podneblje hladnije, vina su obično svetlija (kao u Elzasu i Nemačkoj). Boja varira i prema sorti grožđa, proizvodnji i procesima starenja. Pigmenti se nalaze u kožicama (većina grožđa ima bezbojno meso i sok), tako da sorte s debljim kožicama poput cabernet sauvignona, syraha, mourv dre, barbere i druga daju tamnija vina, a sorte s tankim kožicama, kao što je to pinot crni, daju svetlija vina. Vinari mogu proizvoljno određivati dubinu boje crnih vina produživanjem vremena koje kožice provode u velikim bačvama zajedno s tek provrelim vinom ili dodavanjem malo preševine – tamnog, taninskog vina dobijenog od tešnjenja kožica. Crna vina tamnijih nota definitivno su u modi.

Živahnost ili viskozitet

To što ćete čašu uvodno zavrteti neće vam odati mnogo, no vino koje se lagano cedi u obliku jasno lepljivih «nožica» ili «suza» verovatno ima viši procenat alkohola i/ili je slatko. Čini li se da se ivice vina lagano rasipaju umesto da se spuštaju u ravnim crtama, radi se verovatno o prilično starom ili o slabom suvom vinu. Takođe, možda sredstvo za pranje posuđa ili ostaci tkanine narušavaju površinsku napetost.

Iz knjige: "Velika knjiga o vinu", autorke Joanne Simon, u izdanju Profila

Kako probati vino ?

Vino nudi puno više od jednostavnog sasipanja niz grlo i probanja. Mnogi su taj čin pretvorili u pravu nauku. Naime, osnovno znanje o vinu nije teško sakupiti. Nekoliko je bitnih faktora koji utiču na saznanje o tome, a najbitnije je ipak, sviđa li vam se vino ili ne. Ukoliko vam se sviđa, zaboravite sve minuse koje mu neko može pripisivati i pijte ga, sve dok ne nađete vino koje ćete više voleti. S vremenom ćete početi upoređivati ukuse, mirise i sve ono što vino sa sobom nosi i postati pravi poznavalac.

Osnovni postupci kod degustacije vina:

Boja

Držite čašu s vinom ispred bele pozadine, stolnjaka, salvete ili obične krpe. Boja vina se menja u zavisnosti od godišta, sorte (npr. Chardonnay je tamniji od Rieslinga) ili vremena provedenog u bačvi. Bela vina se nalaze u rasponu od gotovo čiste, do blede žuto-zelene, žute, svetlozlatne, zlatne, boje starog zlata do smeđe. Crna vina mogu biti u

rasponu od magente, purpurne, rubin crvene, boje patlidžana, crvene, ciglasto crvene ili narandžaste, crveno-smeđe ili potpuno smeđe. (Ukoliko ne pijete Sherry ili Madeiru, smeđa obično nije znak dobrog vina.)

Ozračivanje

Vrtite vino u čaši kako bi ga ozračili. Ovaj postupak oslobađa eterične spojeve i aldehide, koji se spajaju sa kiseonikom, ističu aromu vina ili bouget. Za ovaj postupak ne treba puno prakse, ali ukoliko tek počinjete, krenite sa belim vinom kako ne bi upropastili odeću.

Miris

Pratite svoja čula. Prvo - tražite probleme. Ukoliko osetite ustajalu, vlažnu ugljenikovu aromu - vino može imati problem sa čepom ili bakterijama. Vino s takvim mirisom je najbolje - ne piti.

Miris sumpora može se oslabiti s ozračivanjem ili vam neće predstavljati problem, ali previše sumpornog dioksida, svakako nije znak dobrog vina. Ukoliko vino miriše na Sherry, ali znate da nije - vino nije dobro.

Slično je i sa sirćetnom kiselinom. Ukoliko vino miriše sveže, čisto i zrelo - slobodno možete prihvatiti bocu i natočiti drugima.

Svaka sorta vina ima svoj karakterističan miris, ali se ta spoznaja postiže tek s vremenom.

Ukus

Uzmite pravi gutljaj, ne samo srk. Napunite usta vinom i pustite ga da se kotrlja po vašim nječima. Slatkost vina se oseća vrškom jezika tako da ćete odmah osetiti šećer. Sortne osobine se definišu na sredini jezika: tanin (u većini crnih i kod odležalih belih vina) počinje upravo na tom mestu.

Kiselost se oseća sa strane jezika, na obrazima i u grlu. Ukus hrastovine – i pored ogromnog broja poeta koje slave, "kompleksan ukus hrastovine" (npr. kod Chardonnaya) je, uglavnom, loš znak. Brojna su vrhunska vina odležala u hrastovim bačvama, tokom čega se poboljšava viskoznost i punoća vina. Ali su znatno brojnija (i jeftinija) vina koja nisu odležala u hrastovini, već su fermentirana s hrastovinom ili dodacima, tj. veštački zaslađena, sa hrastovim čipsom, prahom ili esencijom. Ovaj proces skriva prirodni ukus sorte sa ukusom koji se najčešće može porediti sa karameliziranim kokicama.

Prevelika dominantnost bilo kojeg ukusa po pravilu znači kako vino ima nedostataka.

Trajnost ukusa je ono što se oseća, nakon što progutate vino. Dugotrajan naknadni ukus (aftertaste) sa uravnoteženošću svih sastojaka je najbolji znak vrhunskog vina.

Recenzija

Kakvog je tela bilo vino? Laganog (poput obranog mлека), srednjeg ili punog (kremastog) tela? Ukoliko ste probali belo vino – kakva mu je bila kiselost? Preniska i ravna? Dobra, penušava, sveža i prijatna, ili previsoka, tako da peče usta?

Za crno vino tanini su veliki faktor. Lagani tanini određuju lagano i nežno vino. Tanini mogu biti zreli i prijatni ali i previsoki - ostavljajući suva usta.

Koliko je dugo ukus trajao? Par sekundi ili znatno duže, što je osobina velikih vina? Je li vino vredno cene? Možete li oceniti koja bi hrana mogla najbolje da pristaje uz ovo vino? I ono najbitnije: Koliko vam se dopalo vino?

Ukus vina

Koliko god se činilo čudnim, vaši pupoljci za primanje ukusa reći će vam manje o vinu nego vaše čulo mirisa. No, jedan gutljaj će doprineti i bliže odrediti već dobijene utiske. Vino ne možete probati kako treba, ako ga ne možete pomirisati; to možete proveriti ako zadržite dah, stavite štikaljku na nos ili čekate prvu iduću težu prehladu. No, to ne znači da su vaša usta suviše osetljivo čulo. Vaši pupoljci za primanje ukusa igraju važnu ulogu u određivanju jakosti i tekstura vina kao i određivanju ključnih, nehlapivih ukusa.

Da biste uposlili svoje pupoljke ukusa, treba da „gucnete“ i onda vinom grgljate po ustima. U ovoj fazi možete, ili, progutati, ili, ispljunuti vino. Ili, ipak možete probati nešto što obično dodatno i proizvoljno rade profesionalni degustatori (no upozorenje: nemojte ovo probati prilikom jela) – lagano otvorite usta i uvucite malo vazduha. (Zbunjuje li vas to, čekajte samo dok dođe na red pljuvanje). Svrha toga je da prozračite vino i udahnete hlapive elemente koji tada putuju prema spoljnoj strani usta gde je smešten vaš organ za miris iz kojeg se poruke šalju u mozak. Nakon što ste probali i «osetili vino», a zatim ga ili progutali ili ispljunuli, razmislite koliko dugo i koji su od aspekata ukusa ostali.

Dužina i finiš i ukus koji je ostao u ustima, ključni su pokazatelji kvaliteta svakog vina. Što više drži i što je prijatniji, vino je plemenitije.

Nehlapivi okusi

Vaši prvi utisci o ukusu verovatno će podupreti većinu onih koje ste osetili prilikom mirisanja vina, jer su iste arome dospele do spoljne strane vašeg jezika, do olfaktivnog područja. No, verovatno ćete otkriti da se razmerni intenzitet različitih aroma promenio zato jer ih sada doživljavate zajedno s drugim ukusima i teksturama. Jedan od vaših glavnih ciljeva, u ovoj fazi, je ispitati jesu li svi ti razni elementi u vinu izbalansirani.

Ukusni pupoljci osetljivi su na pet osnovnih nehlapivih ukusa: slatko, kiselo, gorko, slano (iako, ovog poslednjeg u vinu nema mnogo) i umami (pikantan okus, japanski izraz za mesno). Većina je ljudi osetljiva na slatko na vrhu jezika, na kiselo sa strane, a na gorko (kakav je tanin u nekim crnim vinima) na obe spoljne strane. Ipak, ova podela nipošto nije univerzalna, pa se nemojte na nju oslanjati ako niste sigurni da vam odgovara.

Kiselost

Počnite tako da uzmete u obzir koliko je vino oštro ili kiselo i koliko je slatko, i jesu li ta dva ukusa u ravnoteži. Slatkim je vinima posebno potrebna kiselost: ako nemaju dovoljno, mogu biti strašno zasićena. Suva vina mogu sadržati male količine groždanog šećera, koji se nije pretvorio u alkohol. Pored toga, ukus zrelog voća, alkohol i glicerina (sporedni produkt vrenja), mogu vinu dati slatki ton. Isto tako zapamtite da toplija podneblja, uopšteno, daju zrelije voćne ukuse i veći sadržaj alkohola i glicerina nego hladnija, tako da se vina iz zemalja Novog sveta mogu činiti slađima nego vina iz Starog sveta, napravljena iz iste sorte grožđa.

Veći sadržaj alkohola i glicerina razultiraće snažnijim vinima s uglađenijom, a katkad i lagano uljanom teksturom. Kiselost, koja je u skladu s tim viša u hladnijim podnebljima, vinima, posebno belim, daje preko potrebnu svežinu i oštrinu, no ako kiselost nije uravnotežena s voćnim ukusima i alkoholom, vina će jednostavno biti opora. U toploj australijskoj klimi kiselina se dodaje većini vina, koja zbog toga imaju bolji ukus. No, vinari ne uspevaju uvek dobro da uravnoteže sastojke, tako da se katkad kiselina, umesto da vinu podari živahnost i polet, nikako ne uklopi.

Dugotrajnost

Kiselost je, dakle, osnovni sastojak koji doprinosi dugovečnosti vina, a postupno se smanjuje, kako vino stari. Mlado belo vino predodređeno za podrum, mora imati u samom startu relativno visoku kiselost. Vina koja su vrela u hrastovini (poput chardonnaya i uključujući Côte d'Or burgundce), svojom dodatnom dimenzijom ukusa i bogatstvom teksture, neće se doimati tako kiselima poput onih koja nisu fermentirala u hrastu. Nemački i austrijski rizlinzi, tradicionalni semillon iz doline Hunter i grčka bela vina dobijena iz autohtonih sorti grožđa, mogu, dok su mlada katkad, iznenađujuće kisela. Nije lako oceniti je li kiselost u pravoj ravnoteži kod belog vina koje će stariti u boci: ključ je u tome da ima dovoljno voćnih ukusa koje neće izvetriti za vreme dok ta kiselost ne omekša do savršenstva. Pogoditi pravi odnos, stvar je iskustva – katkad i više nego samo naporno i iscrpno, no doista prijatno.

Tanini

Kiselost je bitna i za crna vina, no za crna vina, koja se nameravaju čuvati u podrumu je tanin, od kojeg nam se stežu usta i kojeg ima i u kuvanom čaju, je daleko važniji. Tanine možemo otkriti pomoću ukusnih pupoljaka osetljivih na gorko. Kako vino sazreva, tanini postaju slabiji i mekaniji, no u nekih vrlo mladih visokokvalitetnih crnih vina, mogu biti neprijatno izraženi. Kad probate vino, pokušajte proceniti čine li vam se tanini preterano tvrdim i oštrim ili možete, pored tanina, raspoznati dubinu ukusa zrelog voća – dovoljnih da traju duže od tanina.

Danas se, širom sveta, prave vina iz zrelijeg grožđa sa zrelijim taninima, što ih čini voćnijima i pristupačnijim dok su mlada. Premda trend ide u korist sve jačih i pojačano koncentrovanih crnih vina, a to nas vodi do vinara, koji u želji da iscede svaku poslednju kap ukusa iz svojeg crnog grožđa, iscede i previše tanina. I sve dok nekom ne pođe za rukom da upravlja vremenskim prilikama, uvek će biti loših berbi u hladnim podnebljima, koje rađaju jedva sazrelo grožđe tvrdih, nezrelih tanina. Suprotno taninskom crnom vinu je ono svilenkasto i uglađeno (glatko zbog glicerina). To se može učiniti zavodljivim, međutim, vino može biti i preterano uglađeno, s nedovoljno tanina i/ili kiselosti, a u tom će se slučaju činiti bezukusnim i mlitavim. Ukus će, verovatno, oslabiti pre no što ispijemo prvu čašu, a vino nije pogodno za čuvanje.

Hrast

Još jedan mogući izvor ravnoteže je ukus hrastovine. Osetićete aromu hrasta dok mirišete vino, no postat ćete je svesniji čim probate vino. Kad

se pažljivo upotrebi, odgovarajuća vrsta hrasta – nove ili gotovo nove bačve, francuski i najfiniji američki hrast – daje složenost ukusa i bogatiju teksturu i belim i crnim vinima. Uz sve to, hrast ima svoj vlastiti ukus vanile i kruga prepečenca i sve se češće upotrebljava na razne jeftinije načine (komadi hrastovine, obešene hrastove dužice u cisternama od nerđajućeg čelika) čim daje jednostavan ukus hrasta jeftinijim vinima. U tome nema ništa lošeg, pod uslovom da na kraju, u ruci, držite čašu vina, a ne čašu tečnog hrasta, koji samo podseća na vina. Osim toga hrast, katkad, s previše entuzijazma u obliku skupih bačvi, upotrebljavaju ambiciozni, ali nedovoljno stručni vinari. Ako nedostaje koncentracija voća i kiselosti ili tanina, hrast će dominirati ukusom još dok je vino mlado i nastaviće da dominira kada voćni i drugi ukusi izblede.

Tijelo ili jačina vina

Nakon što ste razmislili o svim ukusima i teksturama vina i načinu na koji se nadopunjuju, trebalo bi da ste već stekli utisak o jačini vina, da li je lakog, srednje jakog ili jakog tela. Alkohol je jedan od bitnih elemenata koji utiče na jačinu vina, iako nije jedini. Ukus mu je lagano slatkast i kada je vino visokog sadržaja ostavlja lagano «vruć» ukus u ustima. Kao i sve drugo, alkohol treba biti u ravnoteži s ostalim ukusima. Vina previsokog sadržaja alkohola biće teška i «vruća», a nedostajace im svežina.

Ravnoteža

Ravnoteža je primarno pitanje kvaliteta – što je veći sklad između sladora, kiseline, tanina i alkohola, vino je vrednije, no to se mora razmatrati vezano uz stil vina. Vino Sancerre, trebalo bi biti znatno kiselije, jedan Condrieu ili drugi viognier ne bi, s obzirom na to da viognier razvija svoj posebni-lični sortni karakter, samo kad je grožđe vrlo zrelo i nivo kiselosti nizak. Crni burgundac ne bi trebalo da je taninski poput crnog Bordeauxa, jednakog kvaliteta i godišta. Gotovo isto tako, kalifornijski pinot crni iz okruga Santa Barbara ne bi trebalo da je taninski, kao što je cabernet sauvignon istog godišta i kvaliteta proizveden na planini Howell na severu Sante Barbare u okrugu Napa.

Ukus koji ostaje

Konačno, vino je završilo ili u vašem grlu ili u najbližoj pljuvačnici. Razmislite o ukusu koji je ostao. Je li čist, prijatan i uravnotežen, traje li? Ako nestane posle nekoliko sekundi, probali ste jednostavno, obično

vino. No ako ostaje tridesetak ili više sekundi, verovatno, u vašoj čaši, imate nešto posebno.

Miris vina

O vinu možete više naučiti iz njegovog mirisa, dakle, ako ga pomirišete, nego li gledanjem ili pijuckanjem. No ako nos samo unesete u čašu, nećete otkriti mnogo. Možda će vas zasuti neki poznati miris – npr. ogrozd ili crna ribizla – pa ćete odjednom pomisliti da razumete celu priču oko profesionalnog isprobavanja vina. No, jednako tako je moguće da ne možete odmah tačno da odredite neku posebnu aromu – posebno ne, šarolikost egzotičnog voća, cveća i povrća, koju neki degustatori uvek, nekako, nađu. Umesto toga otkrićete da čak i nakon drugog provetravajućeg okreta, vino miriše samo i jedino na vino, a najmanje na grožđe.

Arome

Zapravo, vrlo malo vina miriše na sveže grožđe, a ta su većinom napravljena od muskata ili označena kao muskat. Prepoznati ono što uistinu mirišete, stvar je iskustva, što baš i nije tako teško, no, neka su vina nesumnjivo jednostavnija od drugih. Primera radi, teško je promašiti goruće arome ličija, kreme za lice i rahat lokuma, koje ima grožđe mirisavog traminca. Podjednako, moderna, voćna vina često s primesama hrasta načinjena pretežno iz jedne sorte, poput cabernet sauvignona ili sauvignon belog, obično su relativno razumljiva. Hladnija podneblja daruju suzdržanije arome, dok će godine, vinu dati zamršenije, složenije mirise (u dovoljno kvalitetnom vinu, koje će se čuvanjem poboljšati), a te treba duže odgonetati.

Bez obzira šta radili mozgajući nad vinom, pouzdajte se u sopstvena osećanja. Nemojte pasti u zamku i početi citirati razne arome i ukuse zato što mislite da biste njih morali da osetite. Ukoliko vas beli Mâcon podseća na čebe od ovčje kože s mrvicom sira, biće mnogo više koristi ako to zapamtite, nego da se počnete uveravati kako miriše na jabuke, orahe, prepečeni hleb, premazan puterom i medom. Isto tako, nemojte se bojati da ćete zvučati pretenciozno. Vina doista mirišu na zelenu papriku, ruže, maline, kruške, banane, pokošenu travu i na svu silu drugog voća, povrća i običnih stvari – iako ne na sve odjednom – jer grožđe s njima deli mnoga jednaka hemijska svojstva. Metoksi-pirazini su, npr. odgovorni za aromu zelene paprike, koja je česta u cabernet sauvignonu, a u nekim sauvignon belim vinima daje aromu ogrozda i konzervirane šparoge. No, ne bi bilo od velike pomoći, da ne kažem i ovo : «Hm, u ovom claretu jasno osećam miris metoksi-pirazina.»

Izvori aroma

Prepoznavanje pojedinih aroma zadovoljavajuće je i korisno, no to je samo jedan aspekt degustacije vina. Namera nije dobiti opis vina nalik popisu namirnica, koje moramo kupiti u trgovini, već videti kako su arome i ukusi međusobno povezani i izgraditi predstavu o stilu, karakteru (i starosti) kao i kvalitetu vina. Na taj način nećete samo znati što vam se sviđa, već zašto i, još važnije, što bi vam se još moglo svidjati.

Pri upoznavanju s vrstom nekog vina važno je zapamtiti da mirisi potiču iz triju glavnih izvora ili faza. Prvo imamo, takozvane, primarne arome, koje su često vedro voćne, cvetne ili povrtna i koje potiču iz samog grožđa. Sekundarne arome dobijaju se tehnološkim postupkom prerade grožđa. Mirisi maslaca ili vrhnja, npr. nalaze se u belim vinima, koja su prošla malolaktičnu fermentaciju. Mirisi vanile, drva, piljevine i prepečenog hleba, vezuju se uz držanje vina u novim hrastovim bačvama za vreme fermentacije i/ili starenja. Mnoga vina nisu predviđena za dalji razvoj nakon ove prve dve faze. Piju se kao mlada i neće se poboljšati s godinama.

Arome starijih vina

Treća grupa, tercijarne arome, koje je često najteže tačno odrediti, složene su i zrele arome, koje se razvijaju kada visokokvalitetno vino dozreva u boci. Postupno se živahne voćne arome, koje nastaju odmah nakon zamene isprepletenim slojevima jačih mirisa. Vino neće mirisati tako živahno sveže i bistro, kao kad je mlado, no ipak bi trebalo mirisati čisto, a ne ustajalo ili umorno.

Kod belih vina, najočitiji mirisi dozrevanja i starenja u boci uključuju med (u suvim i slatkim vinima), prepečeni hleb (čak i kod vina koja nisu starila s hrastovinom, poput šampanjca i Hunter semillona), pržene orahe i benzin (kod rizlinga, posebno nemačkog). Kod crnih vina voćni mirisi postaju nežniji i nekako slađi, katkad s mrvicom sušenog voća ili cveća; često se pojavljuju pikantni mirisi, a neki vuku na divljač. Kod ove faze profesionalni degustatori često počinju priču o vinskom bukeu (bouquet).

Taj buke dozrevanja i starenja, može biti prilično prodoran, stoga možda i odbojan, a u tom ste slučaju otkrili vino ili stil, koji vam se ne sviđa. Neki ljubitelji vina smatraće miris benzina (ili kerozina) i iznenađujućim i neprivlačnim. Drugi će, pak, biti zapanjeni kad prvi put osete miris seoskog dvorišta u zreлом crnom burgundcu. Neka stara crna vina, posebno crni Bordeaux, mogu lagano da mirišu na gljive. Nijedan od navedenih mirisa ne treba da prevladava, ali kao delovi bogatog bukea,

mogu pružati zamamne pikantne note. Iznenadjujući zadasi nisu ograničeni na stara vina; arome sauvignona belog i müllerthurgaua povezuju se s mačjim urinom. Ako i nađete na miris koji vam smeta, ali za koji ne smatrate da ukazuje na aktivno loše vino, prihvatite to kao sličnost s nekim od smrdljivih, ali ukusnih sireva iz ruralne Francuske.

Intenzitet mirisa

Nakon što dobijete nekoliko zamisli na šta dotično vino miriše i čini li vam se mladim, starim ili negde između, promislite o intenzitetu mirisa. Je li oštar, raskošan, rafiniran, skroman ili gotovo neprimetan? Ako nam miris ne kazuje mnogo, postoje tri razloga zašto: možda je vino pravljeno od neke slabo aromatične sorte, poput melon de bourgogne (Muscadet); možda je vino jeftino i obično dobijeno iz loze, koja je rodila obilno i stoga razvodnjenim groždem; ili je reč o vinu dobrog kvaliteta koje nije spremno za piće i prolazi takozvanu nemu fazu. Katkad možete probuditi takvo vino, promešate li ga i pritom dlanom zatvorite čašu (kao i s rotiranjem i pljuvanjem, možda bi bilo dobro da ovo prvo pokušate s vodom). Često, vino samo treba više vremena provesti u boci, možda nekoliko meseci, možda nekoliko godina, kako bi se pokazalo u punom sjaju. Ako ste kupili nekoliko boca takvog vina, samo hrabro i strpljivo.

Šta sa čepom?

Jedna od većih dilema, ali i uobičajeni folklor je šta učiniti s čepom od plute, neposredno nakon što je on otvaračem odvojen od svoje staklene košuljice.

Na primer, u restoranu ste, u društvu stranih šefova vašeg preduzeća ili banke, a konobar otvori buteljku i obrati se vama kao jedinoj osobi s kojom može uspostaviti suvislu komunikaciju. Čep je ispred vas. „What do you do?“ Preletite ga pogledom, i to je to. Praksa predstavljanja čepa stara je već tri veka i započela je kad su bolje vinarije počele stavljati svoje žigove na čepove, kako bi osujetile domišljate krčmare da prazne boce pune jeftinim delancima i prodaju ih pod etiketom.

Mirisanje ili opipavanje čepa imalo bi svrhu kada bi otkriveno jednoznačno uticalo na naš sud o kvalitetu groždanog nektara unutar boce. Nažalost, kao što suvi čep ukazuje na pogrešno skladištenje vina, a truli ili plesnivi na potencijalnu problematičnost, ni jedan od ovih faktora ne isključuje vino u dobrom stanju. Takođe, čep koji je razvio neugodan miris zbog delovanja 2,4,6-trikloranisola (TCA) može zaustaviti put čaši savršeno dobrog vina.

Kod skupljih vina na čep se, takođe, stavlja i godište koje, naravno, mora odgovarati i godištu označenom na etiketi. Ako niste cicijašili bacajući pikado u vinsku kartu, obavezno bacite pogled na usklađena godišta. Kao pravi poznavalac.

Zaključimo, jedini način da vinu odobrite VIP propusnicu za vaš stol, jeste da ga probate. Mit mirisanja na buduće generacije najčešće prenose radnici u ugostiteljskoj delatnosti. Navedeni vas majstori, ukoliko ne uterate u sinuse taj mali komad plute koji karijeru znači, počaste pogledom istovremenog prezira i sažaljenja. Pa vi posle objasnite za stolom istoriju vina i osnove hemijskog procesa. I to na nemačkom.

Kako prepoznati oksidirano vino ?

Prekomerna oksidacija vina je jedan od najčešćih problema sa kojim se suočavaju vinari. Najčešći simptomi oksidiranoga vina su : promena boje (tamnjenje vina) ka nijansama smeđe i ukus koji podseća na smeđi šećer ili lešnike.

Oksidirano vino je prilično neutralnoga ukusa, ponekad i s aromama kiselosti (sirće). Ukoliko vino koje kupite ili probate , ima ove karakteristike, budite slobodni i zatražite drugu bocu, velika većina vinara će priznati zamenu , ukoliko je problem u čepu vina. Ukoliko i druge boca istoga vina budu oksidirane, onda izbegavajte to godište i obraćajte pažnju na boju vina, pre kupovine. Belo vino treba biti svetlo zelenkaste boje, a ukoliko je tamnije - žuto smeđe, savetuje se oprez.

Šta sa hranom ?

Budući da svako vino ima posebno svojstvo koje dopunjuje ukus pojedinih jela kod pripreme ili kao piće, s vremenom su nastala određena pravila o tome koje je vino najbolje uz pojedino jelo, pa o tome vodite računa prilikom kupovine.

Jednako tako važno ih je čuvati i na prikladnoj temperaturi, koja je većinom i idealna temperatura za posluživanje. Crvena (crna) vina poslužuju se na temperaturi 18-20°C, bela na 10-12°C, a šampanjac na 5-6°C.

Koja jela uz koja vina?

- Hladna predjela - lagana bela i rose vina
- Uz školjkaše – suva penušava ili mlada, bela vina

- Uz kuvanu ribu - lagana bela vina
- Uz prženu ribu - punija bela vina
- Uz pečenu ribu, posebno plavu ribu - crna vina
- Uz teletinu i perad - bela i rose vina
- Uz tamna mesa - crna vina i punija bela vina
- Uz pikantna jela - suva bela i crna vina
- Uz sireve - bela suva vina i crna, dugo čuvana (odležana) vina
- Uz kolače – polusuva penušava , aromatična polusuva i slatka vina.

Šta sa čašama za vino ?



Najčešći oblici vinskih čaša: 1. za penušava vina, 2. za bela vina, 3. “Römer” iz rajnske oblasti, 4. čaša u kojoj se poslužuju i bela i crna vina, 5. najčešći oblik čaše za crna vina 6. sherry čaša, 7. čaša za specijalna vina: port, madeiru i tokajac.

-mora biti providna, kristalna, ali nebrušena i nebojenog stakla, najbolje: oblika kaleža ili tulipana, ni prevelika ni premala kako bi omogućila optimalno prikupljanje utisaka o izgledu (**boji, bistroći, pokretljivosti i iskrenosti**) i **mirisu (aromi i bouquetu)** vina. Promjer kupe takve čaše (bez drška ili stalka) je pola njene visine, s tim da se ona pri vrhu lagano sužava, zbog čega je trbušasta. Kvalitetnija vina se piju iz manjih, a obična, stolna iz većih čaša. Pravilo je da se za crna vina koriste neznatno veće čaše, oblika sličnijega krnjoj kugli nego lali.

Drška čaša za bela vina duža je od drški čaša za crna vina. Otvor čaše mora biti dovoljan, ali ne i prevelik, jer o tome zavisi uživanje u mirisu i pravilno naslanjanje na usne. Penušava vina sve se češće poslužuju u čašama što podsjećaju na obrnuti stožac kojemu vrh prelazi u dugi šuplji držak. Ređe su još u upotrebi nekad preporučivane plitke i široke kupe. Prava čaša pomaže u potpunom uživanju u vinu. **Bukare i bukalete, svrabljivci i bilikumi** deo su vinogradarske prošlosti, a danas se samo u posebnim prilikama iz njih pije. Pravilno držanje (do oko 1/3 vinom napunjene) čaše (za držak, a ne za njen gornji prošireni deo) i motrenje ruba **pjene**, boje, bistroće i **iskrenja**, naginjući je i vraćajući je u prethodni

položaj, podižući i spuštajući je prema svetlu, primičući i odmičući je nosu i očima, skupljaju se utisci za uživanje i ocenu izgleda i mirisa. Kružnim laganim okretajem čaše, da se vino u njoj zanjiše i ovlaži njene unutrašnje stjenke, što ubrzava ishlapljivanje, pa se njuhom, s početka laganim i kratkim, a zatim sve dubljim i dužim udisajima, bolje otkrivaju mirisne senzacije. Mali gutljaj vina, dizanjem glave i pokretanjem jezika nastojimo razliti po usnoj šupljini, pa ga pre nego poteče u ždrelo savijanjem glave vratimo, unoseći vazduh kroz stisnute usne grgljajući. Nakon gutanja, izdahne se kroz nos i tada se oseti tzv. **povratni miris**. Tako otprilike, pravi ljubitelji uspostavljaju kontakt s novo- posluženim vinom, uživajući i otkrivajući njegova svojstva. Na kraju da podsetimo, čaša za degustaciju OIV, propisanog je oblika i dimenzija.

Kako držati čašu ?



Izvor: www.Vinopedia.com, www.vinopedia.hr (riznica znanja o vinu)

Da li znate za Evropsku akademiju vina ?



We are a modern *Wine Academy*, which has its original roots in the wine and viticultural traditions of Europe, but which has now developed into a separate International Wine College, drawing its students from the whole globe.

<http://www.europeanwineacademy.org/>

Evropska Akademija vina, sa sedištem u Austriji, nedavno je održala konferenciju na kojoj se raspravljalo o novom, međunarodnom certifikatu u oblasti vinarstva. Učestvovalo je 40 stručnjaka iz 16 zemalja, sve sa ciljem podizanja nivoa edukacije o vinu među kupcima i korisnicima.

"Postoji potreba definisanja standarda kada se radi o edukaciji u oblasti vinarstva. Sve je više akademskih kurseva kojima treba institucionalizacija. Želimo znanje o vinu proširiti i u neakademske krugove. Za to su nam potrebni predavači sa međunarodno priznatim certifikatom"- izjavio je Arne Ronold, član Evropske Akademije vina i nosilac titule "master of wine".

Dr Josef Schuler (master of wine), predsednik Akademije vina u Austriji, izjavio je da je edukacija vrlo bitna u svetu vina i da je često ta međunarodna veza izostavljena.