

Svetozar Savić
Saša Čekrlija
Vuksan Mitrović

VINO *i* HRANA

udžbenik za četvrti razred
srednje stručne škole



Zavod za udžbenike i nastavna sredstva
PODGORICA, 2019.

dr Svetozar Savić ♦ dr Saša Čekrlija ♦ dr Vuksan Mitrović

Vino i hrana

udžbenik za četvrti razred srednje stručne škole

Izdavač	Zavod za udžbenike i nastavna sredstva – Podgorica
Za izdavača	Pavle Goranović, direktor
Glavni urednik	Radule Novović
Odgovorni urednik	Lazo Leković
Urednica izdanja	Ana Lj. Bojović
Recenzenti	dr Tatjana Popović dr Danijela Raičević dr Miško Rađenović Biljana Terzić Darko Vukčević
Lektura	Rade Keković
Korektura	Predrag Nikolić
Dizajn korica	Saša Protić
Fotografije	Shutterstock i Svetozar Savić
Prelom i tehnička priprema	Saša Protić
Tehnička urednica	Dajana Vukčević

CIP – Каталогизација у публикацији
Национална библиотека Црне Горе, Цетиње

ISBN 978-86-303-2199-3
COBISS.CG-ID 37404688

Nacionalni savjet za obrazovanje, Rješenjem br. 023-1842/2018-4 od 18. 12. 2018. godine, odobrio je ovaj udžbenik za upotrebu u srednjim stručnim školama.

Copyright © Zavod za udžbenike i nastavna sredstva – Podgorica, 2019.

SADRŽAJ

1. Enologija.....	7
1.1. Istorijat proizvodnje vina	8
1.2. Enologija danas	10
Rezime	14
2. Gastronomija i vino	15
2.1. Gastronomija	16
2.2. Značaj vina u gastronomiji	20
Rezime	24
3. Somelijer.....	25
3.1. Uloga somelijera.....	26
3.2. Karakteristike somelijera.....	31
Rezime	38
4. Vinske sorte grožđa.....	39
4.1. Internacionalne vinske sorte	41
4.2. Regionalne vinske sorte.....	49
4.3. Uslovi za uzgoj vinskih sorti	51
4.4. Sorta i vino	57
4.5. Sorta i geografsko porijeklo	59
4.6. Oznake porijekla i geografske oznake vina.....	60
Rezime	64
5. Crnogorsko vinogradarsko područje	65
5.1. Klasifikacija crnogorskog vinogradarskog područja.....	66
5.2. Crnogorski vinogradarski regioni i subregioni	68
5.3. Autohtone sorte vinove loze u Crnoj Gori.....	75
5.4. Vinogradarstvo	80
Rezime	86
6. Vinifikacija	87
6.1. Tehnologija proizvodnje crnih, bijelih i pjenušavih vina.....	90
6.2. Proizvodnja crnog (crvenog) vina	92
6.3. Proizvodnja bijelog vina	96
6.4. Proizvodnja pjenušavog vina	98

6.5. Uslovi za odležavanje vina u podrumu	106
Rezime	112
7. Usklađivanje vina i hrane	113
7.1. Gastronomska ponuda Crne Gore.....	114
7.2. Kriterijumi za usklađivanje vina i hrane	116
7.3. Vino i kultura.....	123
7.4. Vino i zdravlje.....	127
Rezime	138
8. Preporuka vina u skladu sa sredstvima ponude hrane u ugostiteljskom objektu.....	139
8.1. Komunikacija sa gostom	140
8.2. Sredstva ponude u restoranu	141
8.3. Predlozi oko usklađivanja vina i hrane	143
8.4. Vinska karta	151
8.5. Prezentovanje vina	154
8.6. Razumijevanje etikete	157
Rezime	164
9. Tehnika usluživanja (serviranja) vina.....	165
9.1. Temperatura vina	166
9.2. Oprema za serviranje vina	170
9.3. Dekantiranje vina	178
9.4. Bonton u ugostiteljstvu.....	180
Rezime	184
Rječnik stručnoteorijskih pojmova.....	185
Literatura	189

Riječ autora

Dragi učenice, draga učenice,

Udžbenik *Vino i hrana* samim naslovom ukazuje na osnovne teme koje obrađuje. Sadrži za tvoj uzrast neophodne informacije i praktične primjere koji ti omogućavaju da značajno proširiš svoja znanja o vinovoj lozi i vinu, internacionalnom, regionalnom i crnogorskom vinskom sortimentu, uticaju klime i zemljišta na kvalitet vina, ali i o primjeni različitih tehnologija u proizvodnji vina. Takođe, u njemu je predstavljena i gastronomska ponuda Crne Gore (primorje, centralni dio i planinsko područje), osnovne karakteristike hrane i vina koje odlučuju o njihovom uspješnom uparivanju, način kreiranja vinske karte i usluživanja vina.

Ukoliko budeš obavljao/obavljala praksu u nekom ugostiteljskom objektu, ovaj udžbenik će ti pomoći da shvatiš koje su glavne osobine i zadaci somelijera i glavnog kuvara, i koliko je važnost njihove neposredne saradnje u cilju postizanja dobre ponude i zadovoljstva samog gosta.

Sadržaj udžbenika po poglavljima:

Enologija – govori o istorijatu proizvodnje vina i enologiji kao savremenoj nauci.

Gastronomija – objašnjava pojam gastronomije i kakav je značaj vina u gastronomiji.

Somelijer – govori o osobinama koje somelijer mora da posjeduje, kao i značaju koji on ima u ugosteljskim objektima.

Vinske sorte grožđa – ukazuje na karakteristike regionalnih i internacionalnih sorti vinove loze. Takođe, opisuje uslove za uzgoj vinskih sorti, kao i oznaku porijekla i geografsku oznaku vina.

Crnogorsko vinogradarsko područje – govori o vinogradarskim regionima i subregionima u Crnoj Gori, autohtonom loznom sortimentu, i operacijama koje se obavljaju u vinogradu tokom vegetacije.

Vinifikacija – objašnjava tehnologiju proizvodnje crnih (crvenih), roze, bijelih i pjenušavih vina, kao i uslove koji vladaju u vinskom podrumu.

Usklađivanje vina i hrane – ukazuje na gastronomsku ponudu Crne Gore, kriterijume prilikom usklađivanja vina i hrane, aspekte vinske kulture, kao i na uticaj vina na zdravlje čovjeka.

Preporuka vina u skladu sa sredstvima ponude hrane u ugostiteljskom objektu – govori o komunikaciji sa gostom, predlozima oko usklađivanja vina i hrane, vinskoj karti, i prezentovanju i serviranju vina.

Tehnika usluživanja (serviranja) vina – pojašnjava temperiranje vina, vrstu opreme za serviranje vina, dekantiranje vina i bonton u ugostiteljskom objektu.

Na kraju udžbenika nalazi se **Stručna terminologija** u kojem su objašnjeni stručni termini, kao i **Literatura** koju možeš koristiti ukoliko želiš da saznaš više o usklađivanju vina i hrane.

Naravno da se usklađivanje vina i hrane ne može naučiti samo iz ovog udžbenika. Priroda i savremena tehnologija svojim uticajima iz dana u dan mijenjaju kvalitet i vina i hrane, pa se novonastale situacije moraju savladati kroz praksu i primjenjivanjem novih informacija.

Želimo ti uspjeh i zadovoljstvo prilikom ovladavanja sadržajima koji slijede.

Autori

Vodič kroz udžbenik



1 ENOLOGIJA

Izračunaj sadržaj ovog poglavlja naznačivši kada su vinova loza šifra Evropsom i koje su zemlje zapada doprinijele unapređenju proizvodnje i kvaliteta vina. Razumiješ i ko je enolog i kako on svojim aktivnostima utiče na kvalitet budućeg vina. Učvlečeni od ljubavi za značajnijeg sagrađena sa vinogradarima.

Osnovni pojmovi

- Historijat
- Fermentizam
- Hrišćanstvo
- Kapitalizam
- Enologija
- Vinogradarstvo



Sommeljer

Reklā je stvar, pojava ili živi organizam sačinjen kao ostatak iz davnih vremena

Bevžilje vinode čite

Zapamtite, gost nikad neće, makar boravio u hotelu s pet zvjezdica, za boraviti lošu uslugu. Isto tako pamtiće kvalitetnu uslugu makar boravio u ugostiteljskom objektu u jednom svjetskom gradu.

Manje prilikom podražavaj vina samo nadopunjuju ukupan utisak koji je već postignut. Za mlada mirna vina serviranje može da izvodi i mladi komešer, modifikom, prilikom serviranja pjenavica, starih i labinskih vina, kao i nekih specijalnih vina (porto, mader i sl.) neophodan je someljer.

Ne zaburavite da someljer treba da ima i dubru fizičku kondiciju. Someljer uglavno stoji ili se kreće, ali se i sanja, okreće, gura košice, spušta se majice i u magacin vina ili penje na sprat nekoliko katova posjeti u ugostiteljskom objektu, bolavima nosi vina i druge vinake rakvizite. Takođe često nosi teret (fale, pakete i sl.), izliven je buci, vibracijama, ekstremnoj toploti i hladnoći.

Učestvovanje u kreiranju velikog vina
Što je to veliko vino?

Kao i velika vinogradarska godina tako i velika vino podražavajna godina u kojoj od izvornog kvaliteta vina proizvedeno vino vrhunskog kvaliteta, koje svojim karakteristikama, nadmašuje ista vina iz prethodnih godina.

Između dva podjednako kvalitetna vina, sigurno da će prvoga postići vino koje potiče iz prepoznatljivog vinogradarskog područja. To pa dnevke stvorenja o grupu vrhunskih vina, samo može da bude i neodoljivo. Veliku komparativnu uspješnost smatra da su Francuzi ili kulturnjaci vina uvijek vrhunskog kvaliteta, što tako, konzument će među crnogorskim vinima Plantatio ili

34

2.2. Značaj vina u gastronomiji

Štručna terminologija

- Gastronomija – jochavanje jela i načina njihovog pripremanja
- Introdikcija – vrodjenje
- Enogastronomija – konzumiranje lokalnih vina uz lokalna jela
- Autofiton – diastati

Prevojni usvojena znanja

- Šta podražavajna gastronomija?
- Koga zemlja se smatra kolikvom gastronomije i razlozi?
- Nabavi komponente koje čine ukupnu hranjivu vrijednost namirnica.
- Ukazi na značaj vina u gastronomiji.

Projektni zadatak

Prezentacija istraživanja na temu **GASTRONOMIJA**

Cilj predstave: Istražiti gastronomijske recepte u nekim od ugostiteljskih objekata sa nacionalnom i internacionalnom kuhinjom.

Ispostiti postupa nekim od prvotnih i djetvini ugostiteljskih objekata. Dogovoriti vrijeme i razlog posjete. Podijeliti ulomke na dvije grupe. Jedna grupa treba da sporedno istraživanje i ponudi hrane u ugostiteljskom objektu, sredstva ponude, hranjivost vrijednosti pojedinih komponenti u hrani i receptima. Druga grupa treba da napravi istraživanje (karakter i ponudi vina u ugostiteljskom objektu, kao i njegovom eventualnom korišćenju u kuvarskim receptima).

Pri obavljenoj istraživanju, učesnici istraživanja razgovorima na saradnji i mogućnosti da sporedno istraživanje. Na osnovu rezultata istraživanja treba da napravi izvještaj o osnovnim karakteristikama usluge u ugostiteljskom objektu.

Gastronomija i vino

Rezime

Pojam gastronomija podražavajna dobro poznavanje jela i načina njihovog pripremanja. Gastronomija je odavijek postojala, od najstarijih početaka kada je Čovjek iz prirode prikupljao plodove za ishranu do današnjeg savremenog unapređenja kulture i kulture ishrane. Za kolikvu gastronomije smatra se Francuska. Got kulture kao odgovore na osobu za kvalitet hrane u restoranu, prilikom kreiranja jelovnika treba da se pridržava principa ekonomičnosti, zdrave i savršene ishrane, ali i hranjivost vrijednosti korišćenih namirnica. Na drugoj strani, vino svojim karakteristikama igra veliku ulogu u kreiranju i odgovarajućom hrani, ali i kao sastavni dio nekih recepata. Veliki turistima je jedan od aspekata uključivanja vina u lokalnu gastronomiju.

Korišćenje i preporučena literatura:

- Branković-Pajunović, S., Nikolić, M. (2005): Nauka o ishrani, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, Beograd.
- Lambić-Belak, Z. (2000): Somnologija hrane, Viza škola za turistički menadžment u Srbiju.
- OIV (2017): International organization of wine and wine. Paris.
- Gissen W., Griffin, M. E. (1999): Professional cooking, 4. izdanje J.W. and Son, New York.

Manje poznate riječi

objašnjenje manje poznatih riječi radi boljeg razumijevanja teksta

Pitanja

pitanja da provjeriš koliko si razumio/razumjela sadržaj lekcije

Motivacioni tekst

posredno ili neposredno povezan s temom, podstiče te da razmišljaš o sadržajima koji slijede i komentarišeš ih

Rezime nastavne teme

osnovni sadržaji koje trebaš da usvojiš

Dodatni sadržaj


pomaže razumijevanju osnovnog teksta, njegova su dopuna i nijesu obavezni za izučavanje

Zanimljivost

ono što je interesantno i u vezi je s osnovnim tekstom

Osnovni tekst nastavne teme

obavezni sadržaj koji treba da usvojiš



I zučavajući sadržaj ovog poglavlja saznaćeš kada su vinova loza i vino uvedeni u kulturu, kako se vinova loza širila Evropom i koje su zemlje zapada doprinijele unapređenju proizvodnje i kvaliteta vina. Razumjećeš i ko je enolog i kako on svojim aktivnostima utiče na kvalitet budućeg vina. Uvidjećeš od kakvog je značaja njegova saradnja sa vinogradarima.

1

ENOLOGIJA

Osnovni pojmovi

- Istorijat
- Feudalizam
- Hrišćanstvo
- Kapitalizam
- Enologija
- Vinogradarstvo

1.1. Istorijat proizvodnje vina

Od najranijih istorijskih perioda vino predstavlja ne samo proizvod nastao preradom grožđa, već fundamentalnu komponentu čovjekovog života, važan kulturni i socijalni izbor Homo sapiensa. Na trpezi današnjih stanovnika svijeta, svakodnevno se nalazi i veliki broj drugih proizvoda nastalih njegovom preradom: alkoholna pića, sokovi, džem, slatko, suvo grožđe.

Pretpostavlja se da je sistematsko uvođenje vinove loze i vina u kulturu bilo oko Crnog i Kaspijskog mora, odakle je čovjek prenosio vinovu lozu i znanje o produkciji vina prema Indiji na istok, prema Palestini i Egiptu na jug, kao i na zapad, preko Anatolije, Sredozemnog mora, Balkanskog i Apeninskog poluostrva.

Homo sapiens (lat. razumni čovjek) je naučno ime za ljudsku vrstu koja se odlikuje visokom inteligencijom i prilagodljivošću, pa je postala najuticajnija na planeti.

Neke od prvih ilustracija (starost 6.000–7.000 godina) o gajenju vinove loze i proizvodnji vina nalaze se na zidovima grobnica faraona. Veoma kvalitetnom slikarskom zidnom tehnikom prikazani su motivi berbe, prerade grožđa i čuvanja vina, kao i oblici čokota i uzgoj vinove loze. Egipćani su praktikovali obilježavanje amfora (tadašnja ambalaža za vino) različitim žigovima koji danas omogućavaju spoznaju niza informacija o porijeklu njihovog vina.



Vinograd

Neprocjenjivi doprinos širenju kulture uzgoja vinove loze, proizvodnje i konzumiranja vina dale su grčka i rimska civilizacija. One su ostavile veliki broj artefakata koji potvrđuju njihov vinogradarsko-enološki uticaj. Pisci poput Katoa, Varoa, Livusa, Kolumela i Plinija navode, između ostalog, podatke o: različitim sortama, uzgojnim oblicima, kultivisanju loze i proizvodnji suvih, desertnih i aromatizovanih vina.

U najznačajnije *artefakte* (rukotvorine) ubrajaju se amfore koje su bile različitih oblika i zapremina. Služile su za transport i čuvanje vina.

Na smjernice kasnijeg razvoja enologije uticalo je širenje hrišćanstva. Vinogradi su bili najbrojniji u okruženju manastira, a tehnologija proizvodnje vina u njima najnaprednija. U manastirima je i razvijen običaj da se zaposlenima dijeli hljeb i vino kao naknada za rad.

Nakon dugog perioda feudalizma, kapitalizam kreira nove sisteme vrijednosti. Taj period karakteriše proizvodnja grožđa i vina na okućnicama i većim parcelama, koja je bila inicirana povećanjem potražnje različitih tipova vina posebno sa kraljevskih dvorova, kao i porastom urbanih zahtjeva svih klasa populacije. Takav trend naročito se osjećao u Francuskoj, Španiji i Njemačkoj.

Tokom XVIII i XIX vijeka došlo je do velikih promjena u vinogradarskoj praksi. Unapređenje proizvodnje, selekcija i širenje određenih sorti vinove loze, velike investicije u trgovinu vinom, kao i potražnja za vinskih destilatima bile su intenzivirane. Kreirani su novi tipovi vina: šampanjac i porto. Proizvodi se staklena ambalaža i oblikovani čepovi koji utiču na ubrzani razvoj uslova za čuvanje i lagerovanje vina. Nakon Drugog svjetskog rata, naročito poslije 1950. godine, u Evropi počinje intenzivnije uvođenje novih podloga i sorti, kao i sve veća upotreba mehanizacije u vinogradarstvu.

Najveći doprinos unapređenju proizvodnje vina dale su prije svega najrazvijenije zemlje zapadne kulture (Francuska, Njemačka, Italija, Španija, SAD i Engleska). Danas se vinova loza gaji na svim kontinentima. U 2016. godini površina pod vinogradima u svijetu iznosila je 7,5 miliona hektara. U istoj godini proizvodnja grožđa iznosila je 75 miliona tona, od čega je proizvedeno 267 miliona hektolitara vina.

U Crnoj Gori postoji viševjekovna tradicija proizvodnje vina. Oblast Crmnice koja gravitira Skadarskom jezeru, posebno je poznata po gajenju vinove loze i produkciji vina. U selu Brčeli pronađena su ljudska staništa sa posuđem za vina (amforama) iz III i II v.p.n.e. Nakon naseljavanja Slovena oni prihvataju vinovu lozu i nastavljaju proizvodnju vina i u srednjem vijeku, posebno u okruženju manastira.

Iz sačuvanih kotorskih sudsko-notarskih spisa saznajemo da su na početku XIV vijeka vinogradarstvo i proizvodnja vina bili veoma razvijeni i imali značajnu ulogu u životu stanovnika Boke Kotorske.

Najznačajniji pisani podaci o proizvodnji i prodaji vina i grožđa nalaze se u srednjovjekovnom Statutu Budve, koji se koristio sa određenim izmjenama i dopunama u periodu od 1442–1553. godine. Takođe, jedan broj zakonskih odredbi o načinu gajenja vinove loze i prodaji i uvozu vina postoji u Statutu grada Kotora.



Statut grada Kotora štampan je u Veneciji 1616. godine. Njegovo najstarije poglavlje datira iz 1301. godine.



Organizovaniji rad na širenju i unapređenju vinogradarstva počinje u vrijeme knjaza Nikole. Do prve polovine XX vijeka u Crnoj Gori, u starim nekalemljenim zasadima, dominirala je sorta kratošija, kada počinje polako da je potiskuje sorta vranac. Do početka Drugog svjetskog rata (1939. g.) Crna Gora je imala 1.145 ha pod vinogradima, od čega 142 ha sa kalemljenom lozom. Nakon Drugog svjetskog rata počinje obnova vinogradarske i vinarske proizvodnje, a sedamdesetih godina prošlog vijeka započelo je intenzivnije podizanje vinograda i na društvenim i na individualnim gazdinstvima. Godina 1977. označava prekretnicu, jer je od tada pa do 1982. godine tekla realizacija projekta „Čemovsko polje“ kojim je Crna Gora dobila novih 1.500 ha vinograda, a uporedo sa tim i moderni „Vinarski podrum“ kapaciteta 190.000 hl. U Crnoj Gori u 2016. godini površina vinograda iznosila je 2.700 ha, a proizvedeno je 2.784 tone grožđa i 97.000 hl vina.

1.2. Enologija danas

Riječ enologija je složenica nastala od riječi vino (grč. οἶνος) i nauka (grč. λογος) ili u prevodu – nauka o vinu.

Enologija je nauka koja se bavi proučavanjem vina od trenutka prerade grožđa do razlivanja vina u flaše. U nekim slučajevima i flaširano vino može biti pod nadzorom enologa. Ukoliko je takvo vino podleglo promjenama, i za to postoje potvrde kroz reklamacije kupca, enolozi su dužni da u saradnji sa laboratorijom i kroz degustaciju utvrde o kakvim se promjenama radi.

Ukoliko bismo analizirali način proizvodnje vina i njegov kvalitet tokom posljednjih nekoliko vijekova, uvidjeli bismo da je tek krajem XIX vijeka razriješena proces same alkoholne fermentacije. Do kraja XX vijeka postignut je izvanredan napredak i u vinarskoj nauci i praksi.



Do polovine XIX vijeka proces alkoholne fermentacije nije bio u potpunosti razjašnjen. Bilo je poznato da presovano grožđe fermentiše u vino i ukoliko se ostavi otvoreno na vazduhu, za izvjesno vrijeme postaje neupotrebljivo. Ovaj proces se ponavljao sve do serije eksperimenata koje je izveo Luj Paster (Louis Pasteur). Ovaj naučnik je počeo istraživanja na vinu 1863. godine, kao realizaciju naredbe Napoleona III, koji je tražio odgovor na pitanje: zašto se toliko vina kvari prije njegovog konzumiranja. Pasterova istraživanja utvrdila su da je kvarenje vina rezultat prisustva mikroorganizama, koji se mogu uništiti zagrijavanjem vina na 55 °C, bez prisustva kiseonika.

Zahvaljujući istraživanjima i dostignućima u enologiji, danas svaki ozbiljniji podrum ima određenu tehnologiju za kontrolisanje temperature vina u sudovima i prostorijama, veliki izbor različitih aditiva (kvasci, bakterije), a sanitarni uslovi su na visokom nivou. Tehnološki napredak uslovio je značajno bolji kvalitet vina (manje mana, kvarenja, kvalitetnija sirovina i tanini) u svim krajevima svijeta.



Enolog u podrumu

Kao djelatnost enologija se nalazi na prelazu između vinogradarske proizvodnje, koja priprema sirovinu (grožđe) za enologe i, s druge strane, trgovine i ugostiteljskih objekata koji gotov proizvod (vino) plasiraju ljubiteljima vina.

Vinogradari uzgajaju vinovu lozu i proizvode grožđe, dijelom oblikuju uticaj klimatsko-zemljišnih parametara, primjenjuju ampelotehničke mjere, razumiju kakav je uticaj same sorte na kvalitet grožđa kao sirovine za vino.

Vinski stručnjaci (enolozi) učestvuju u tehnološkim operacijama kojima sok grožđa prelazi u jedno od najplemenitijih pića na svijetu – vino.

Trgovci su odgovorni ne samo za prodaju, već i nabavku, skladištenje i distribuciju pića. Osobe zaposlene u ugostiteljskim i hotelskim objektima gostima nude flaširana i vina u rinfuzu, uz raznovrsnu gastronomsku ponudu.

Nekoliko decenija ranije postojao je jaz između profesija vinogradara i vinara, tačnije između osoba koje su učestvovala, direktno ili indirektno, na oblikovanje krajnjeg kvaliteta vina. Ta kruta granica bila je prepreka ka postizanju većih dometa. Tako smo imali primjera da enolog, osim što se trudio da proizvede kvalitetnije vino, nije pokazivao preveliko interesovanje šta se događa u vinogradu, odakle grožđe dolazi, s koje mikrolokacije i sl. Inženjer vinogradarstva izbjegavao je vinski podrum, smatrajući za jedini cilj – dobar kvalitet grožđa i njegov transport do podruma. Tek ponekog vlasnika restorana i konzumenta zanimalo je kako i od koje sorte je nastalo

Ampelos – na grčkom znači vinova loza



Ampelotehnika – različite tehničke operacije (rezidba, plijevljenje, zalamanje) koje proizvođač primjenjuje u vinogradu



Buke – obuhvata mirisne komponente vina, koje je staro najmanje šest i više mjeseci. Što je vino kvalitetnije i dugovječnije, buke je značajnije izražen i kompleksniji



vino koje ima tako divan buke. Rijetki su bili zaposleni u restoranima koji bi gostu objasnili nešto više o poručenom vinu, sorti ili vinogradu, ili uz koju hranu je najbolje da konzumiraju određeno vino.

Iako je pažnja vinogradara prvenstveno usmjerena na vinovu lozu, važno je da on i dalje učestvuje i razumije primjenu adekvatne doze sumpor-dioksida prilikom muljanja grožđa, kao i da prati tok fermentacije i učestvuje u degustacijama mladog vina tokom procesa prerade.

Prije prerade enolog treba da detaljno prekontrolira rod u vinogradu i procijeni kakava mu sirovina stiže u podrum. Razvojem nauke i savremene tehnologije njemu je omogućeno da razumije sve fenofaze kod vegetativnog razvoja vinove loze, čije grožđe koristi za preradu. On treba da aktivno učestvuje u kontrolisanju dozrijevanja i zdravstvenog stanja grožđa i zajedno sa vinogradarima određuje najpovoljniji momenat berbe.

Enolog, takođe, mora da posjeduje sposobnosti da sam ili sa kolegama prati preradu grožđa, proizvodnju i odležavanje vina, kontrolišući fizičko-hemijske i mikrobiološke parametre veoma značajne za kvalitet budućeg vina i da tokom procesa proizvodnje i odležavanja vina provjerava njegov senzorski kvalitet.

Enolog mora da bude i kreativan. U zavisnosti od sirovine koja pristigne u podrum, treba da preusmjeri tehnološke postupke u pravcu dobijanja određene kategorije vina. Svaka godina i prerada razlikuje se od prethodne i nosi izazove: različit kvalitet sirovine, oscilacije u preradi (fermentacija), promjenu kinetike fermentacije, organizacione probleme, tehničke nedostatke.

Enolog mora da ima i organizacione sposobnosti. U velikim podrumima prerada katkad obuhvata učešće više desetina zaposlenih različitog profila obrazovanja. Prerada nekada traje dvadeset i četiri časa. Treba unaprijed pripremiti određeni broj i količinu potrošnog materijala.

Vino sve više dopijeva u različite društvene sfere, sve veći broj mladih konzumira vino, pa zato i postoji potreba za permanentnim obrazovanjem enologa. Zato enolog mora da ima i etički pristup, da pojasni konzumentima šta znači pravilno, a šta znači prekomjerno konzumiranje vina, kako ono utiče na mentalne i fizičke sposobnosti konzumenta tokom učešća u saobraćaju, rada, tokom trudnoće (lekcija 5.1.4. Vino i zdravlje).

Enolog mora da ima sposobnosti da prije razlivanja vina u flašu procijeni njegove senzorske kvalitete, pokuša da rekonstruiše uticaj hemijskog sastava vina i načina proizvodnje i odležavanja na senzorske karakteristike vina.

Zaposleni u ugostiteljstvu mora da zna da ocijeni vino, takođe treba da zna koje vino uz koju hranu da preporuča gostu i kako da servira naručeno vino. Trgovac osim razlike u cijeni mora da zna kako vino reaguje na transport, na kojoj temperaturi se skladišti, da li flaša vina treba da stoji u izlogu na suncu i koliko dugo. Dobar somelijer mora biti i dobro obučan da prepozna kvarenja i mane (pr. razlikuje acet-aldehid od etil-acetata) u vinu, a šef kuhinje da u saradnji sa somelijerom kreira jelovnik koji nudi ugostiteljski objekat.

Fenofaza – (pupoljenje, cvjetanje, sazrijevanje) predstavlja period u razvoju vinove loze u toku vegetacije



Senzor – potiče od latinske riječi sensus i znači – čulo



Senzorska analiza – ocenjivanje kvaliteta vina čulima vida, mirisa i ukusa



Zato bi bilo veoma korisno da proizvođači (vinogradari i enolozi) nakon svake berbe i proizvodnje vina predstave svoje proizvode i zajedno sa ugostiteljima i hotelijerima organizuju senzorsko ocjenjivanje.

Sve nabrojane karike čine lanac na čijem kraju je potrošač. On treba da bude u potpunosti zadovoljan poručenim vinom.



Stručna terminologija

Artefakt – čovjekov proizvod, rukotvorina

Edafon – zajednica živih organizama koji žive u zemljištu

Ampelografija – nauka koja se bavi proučavanjem i opisivanjem vinove loze

Buke – mirisne komponente vina, koje je staro najmanje šest i više mjeseci

Fenofaza – period u razvoju vinove loze tokom vegetacije

Senzorika – ocjenjivanje kvaliteta vina čulom vida, mirisa i ukusa



Provjeri usvojena znanja

- Kada je vinova loza prvi put uvedena u kulturu?
- Objasni kako je kapitalizam uticao na proizvodnju grožđa i vina?
- Opiši kako se kroz istoriju razvijala proizvodnja vina u Crnoj Gori.
- Navedi čime se bavi enologija.



Projektni zadatak

Cilj zadatka: Presentovati najvažnije faze uvođenja vinove loze u kulturu, specifičnosti širenja vinove loze u Crnoj Gori i značaj enologije kao nauke u proizvodnji vina.

Izrada seminarskog rada:

Prva grupa – Uvođenje vinove loze u kulturu

Drua grupa – Istorijat proizvodnje vina u Crnoj Gori

Treća grupa – Enologija danas.

Svaka grupa obavezna je da uradi kratak seminarski rad na izabranu temu u roku od sedam dana. Pri izradi seminarskog rada učenik/učenica može da koristi stručnu literaturu koja se nalazi u zadnjem poglavlju udžbenika, kao i internet.

Ostali učenici/učenice aktivno prate izlaganje, vode zabilješke i nakon izlaganja učestvuju u diskusiji.

Mana – defekt koji se u vinu javlja u malim koncentracijama. To je karakteristika koja se osjeća kao slabije, dok je kvarenje karakteristika koja se osjeća kao krupno odstupanje od prihvatljivog, za konzumiranje spremnog vina, ali koja ujedno kvari vino i uzrokuje da bude značajno atipično, neprijatno i najčešće nemoguće za konzumiranje





Rezime

Vino je oduvijek predstavljalo kulturnu komponentu čovjekovog života. Pretpostavlja se da je sistematsko uvođenje vinove loze i vina u kulturu bilo oko Crnog i Kaspijskog mora, odakle je čovjek prenosio vinovu lozu širom svijeta. Nepochinjivi doprinos širenju kulture uzgoja vinove loze, proizvodnje i konzumiranja vina dale su grčka i rimska civilizacija. Na smjernice kasnijeg razvoja vinogradarstva i vinarstva uticali su hrišćanstvo, kapitalizam, kao i najrazvijenije zemlje zapadne Evrope.

Enologija je nauka koja se bavi proučavanjem vina. Zahvaljujući istraživanjima i dostignućima u enologiji, kvalitet vina je značajno unaprijeđen.

Posao enologa je veoma značajan i raznovrstan. On mora sam ili sa kolegama da prati preradu grožđa, proizvodnju i odležavanje vina, kontrolišući fizičko-hemijske i mikrobiološke parametre i da tokom procesa proizvodnje i odležavanja vina provjerava njegov senzorski kvalitet.



Korišćena i preporučena literatura

- Radovanović, V.: *Tehnologija vina*, Građevinska knjiga, Beograd, 1986.
- Ribéreau-Gayon J., Peynaud E., Sauraud, P., Ribéreau-Gayon P.: *Sciences and Techniques du Vin*, Vol. 1. Dunod, Paris, 1982.
- Savić, S.: *Knjiga o vinovoj lozi i vinu*, Matica crnogorska, Podgorica, 2010.

I zučavajući sadržaj ovog poglavlja saznaćeš šta je gastronomija, kako su prvi ljudi tragali za hranom i koja je zemlja kolijevka gastronomije. Naučićeš čega treba da se šef kuhinje pridržava prilikom pripremljanja jela, koje su kalorične vrijednosti pojedinih namirnica i kakav je značaj vina u gastronomiji.

2

GASTRONOMIJA I VINO

Osnovni pojmovi

- Gastronomija
- Šef kuhinje
- Energetska vrijednost namirnica



2.1. Gastronomija

Da bismo shvatili važnost vina u gastronomskoj ponudi, navešćemo nekoliko informacija koje pojašnjavaju značaj i smisao gastronomije.

Pojam gastronomija nastao je od riječi stomak (grč. γαστήρ) i znanje (grč. νόμος), što bi podrazumijevalo – dobro poznavanje jela i načina njihovog pripremanja.

Za dobar kvalitet gastroproizvoda potrebna je kvalitetna i standardna baza životnih namirnica i prehrambenih proizvoda koji preradom, doradom, a ponekad samo oblikovanjem prelaze u gastroproizvod, sa svojstvenim osobinama i nazivom. Gastroproizvod je specifičan proizvod neke od različitih grana gastronomije, poput: kuvarstva, poslastičarstva, pekarstva, mesarstva, itd. Svaki od ovih proizvoda, pojedinačno ili kombinovano, može se pojaviti kao ponuda potencijalnom potrošaču.

Gastronomija je oduvijek postojala. Ona u svom najjednostavnijem i najstarijem obliku predstavlja pripremu hrane radi biološkog opstanka ili preživljavanja, a kasnije i radi uživanja. Nekad je to čovjek obavljao prostim sakupljanjem plodova iz prirode, zatim je od čovjekovog otkrića vatre omogućeno da se sirovo meso peče, a danas je proizvodnja hrane dostigla visok tehnoloških nivo.

Kao prve značajne korake u gastronomiji kakvu poznajemo danas, smatramo početak pripreme hljeba, različitih mliječnih proizvoda, supa i čorbi, kao i prilaganje povrća uz ribu i meso.

Unapređenje kulture ishrane i poznavanja vještina pripremanja hrane kroz istoriju bilo je usko povezano i sa religijom iz koje u gastronomiju dolazi način pripreme jela u vrijeme posta, pripremanje hrane za praznike, nekonzumiranje određenih namirnica i slično. Smatra se da redosljed posluživanja hrane i pića ima korijene u pojedinim religijskim ritualima, ali takvo razumijevanje gastronomije treba posmatrati isključivo iz ugla pridavanja značaja hrani i gastronomiji uopšte.



U kuhinji

Nakon otkrića Amerike 1492. godine u Evropu stižu nove, neotkrivene biljne i životinjske vrste, što gastronomiji daje novu dimenziju i obogaćuje dotadašnji spektar namirnica i začina. Posebno je značajno uvođenje krompira i kukuruza sa američkog kontinenta.



Za vrijeme vladavine Luja XIV, tokom XVII vijeka, francuska kuhinja doživjela je svoj vrhunac. Raskošna jela postala su sredstvo da se veliča vladar. Dvor je prvi uveo pravila ponašanja za stolom.

Ipak, kolijevkom gastronomije smatra se Francuska. Tako je u XVIII vijeku Francuska razvila i nametnula „dobru kuhinju“ (la bonne cuisine), koja je integrisala mnoga kvalitetna jela iz drugih evropskih zemalja. Malo kasnije, u XIX vijeku, francuska gastronomija stvara „internacionalnu kuhinju“ čija je najvažnija karakteristika uparivanje hrane i vina, odnosno ukusa jela i različitih tipova vina.

Često ćete čuti, ali i u ovom udžbeniku pročitati da se prilikom serviranja vina i hrane koristi termin uparivanje, ali i usklađivanje i kombinovanje. Svaki od ovih pojmova ima isto značenje i možete ih koristiti u svom radu, jer jasno ukazuju na postizanje jednog cilja – harmonizovanja vina i hrane.

U novije vrijeme gastronomiju definišu na različite načine – kao zbir kulinarskih recepata, kao vodič za usklađivanje hrane i pića, ali i kao istorijsku temu, kulturnu refleksiju i identitet društva. Takođe, često čujemo i izraz gastrozofija – vještina pametnog i razboritog konzumiranja kvalitetnih obroka ili vještina zdrave ishrane. Gastronomi danas moraju poznavati i značaj kvalitetne ishrane, kao i ulogu hrane u ljudskom organizmu jer hrana podmiruje energetske i biološke potrebe organizma i na taj način utiče na održavanje tjelesne ravnoteže.

U odnosu na asortiman jela koji restorani nude, oni mogu biti: internacionalni, nacionalni i lokalni, tačnije prema vrsti jela: riblji, lovački, mliječni, vegetarijanski, dijetalni, makrobiotički i ekološki. Uloga šefa kuhinje u takvim restoranima je važna, posebno pri izradi jelovnika, ali i plana troškova kuhinje, tj. nabavke, skladištenja i potrošnje hrane.

Prilikom kreiranja jelovnika šef kuhinje treba da se pridržava i principa zdrave i uravnotežene ishrane. Sami obrok ili više njih moraju biti raznovrsni i tako sastavljeni da podmire sve potrebe organizma za hranjivim vrijednostima, organoleptičke osobine karakteristične za poručeni obrok,



zdravstvenu ispravnost, ali i različite ukuse gostiju. Iako imamo mnogo raznovrsnih kuhinja u svijetu, u njima od namirnica uglavnom preovladavaju: meso, mlječni proizvodi, žitni proizvodi, voće, povrće i slatki dodaci.

Ukupnu hranjivu vrijednost tih namirnica čine tri komponente: gradivna, energetska i regulacijska (zaštitna). Voda, bjelančevine, masti i mineralne soli u namirnicama učestvuju u izgradnji ćelija, odnosno tkiva; ugljeni hidrati, masti i bjelančevine daju organizmu energiju, a vitamini i neke soli regulišu funkcije organizma. Glavni energetske izvori su skrob i saharoza, dok su bjelančevine i masti gradivni i energetske sastojci. Energetske najvredniji sastojci hrane su masti (1 g masti daje oko 38,9 kJ). Ugljeni hidrati i bjelančevine su za 50% manje energetske vrijednosti od masti (1 g daje oko 17,2 kJ). Energetska vrijednost je važan pokazatelj hranjivosti namirnica, a iskazuje se u kilodžulima (kJ). Ranije se energetska vrijednost označavala kao kalorična vrijednost u kilokalorijama (kcal).



Uravnotežena ishrana s energetske vrijednošću od 10.500 kJ dnevno osigurava organizmu dovoljno minerala i rijetkih elemenata kao i drugih sastojaka bitnih za pravilan rad, razvitak i vitalne funkcije zdravog organizma. Za žene ta vrijednost je oko 10.000 do 11.000 kJ, dok je za muškarce 11.500–12.500 kJ.

Namirnica (100 g)	kJ	kcal	Namirnica (100 g)	kJ	kcal
vino bijelo suvo	278	68	vino crno suvo	270	66
obrano mlijeko	146	35	svinjska mast	3873	925
neobrano mlijeko	292	70	kukuruzno brašno	1528	365
svježi kravliji sir	419	100	pšenično brašno	1508	360
punomasni sir	1591	380	kukuruzni hljeb	959	227
slatka pavlaka	1424	340	pšenični hljeb	1089	260
kisela pavlaka	904	216	pšenični griz	1487	355
jogurt	251	60	pecivo	1256	300
jaja (2 kom. po 50 g)	670	160	dvopek	1566	374

teleći odrezak	754	180	keks	1700	496
svinjsko pečenje	795	190	bijeli luk	565	135
govedina kuvana	795	190	tjestenina	1591	380
pile pečeno	816	195	riža	1465	350
ćuran pečeni	1088	260	ječmena kaša	1591	380
jetra	544	130	med	1340	320
ovčji jezik	963	230	marmelada	1214	290
teleći bubrezi	502	120	šećer	1675	400
teleća pluća	377	90	čokolada za kvanje	2240	535
teleći mozak	481	115	kakao	1947	465
škembići	293	70	krastavci svježi	42	10
šunka kuvana	1423	340	blitva	59	14
ovčji sušeni jezik	1633	390	salata	84	20
pršuta	1591	380	paradajz svježi	105	25
kobasice	1884	450	paradajz kuvani	398	95
viršla	837	200	spanać	105	25
sardine u ulju	879	210	kupus	126	30
rak riječni	310	74	zelena paprika	126	30
rak morski	315	80	cvekla	142	34
pastrmka	377	990	poriluk	1667	40
štuka	419	100	rotkvica	188	45
skuša	670	160	mrkva/šargarepa	188	45

Tabela 1. Energetska vrijednost pojedinih namirnica

2.2. Značaj vina u gastronomiji

Preko nasljeđa, tradicije, ali i putem različitih medija, vino i hrana ušli su u naše živote i svoj uticaj razvili do značajnih razmjera. Oni su postali gotovo nerazdvojni dio svakodnevice. Kad idete u restoran ili kućnu posjetu, nekad vam trebaju ozbiljnije pripreme da razumijete etiketu na vinskoj flaši, ali i prepoznate sve sastojke hrane, servirane u minijaturnim količinama na tanjiru.

Prema posljednjem crnogorskom Zakonu o vinu (2016), vino je proizvod dobijen isključivo potpunom ili djelimičnom alkoholnom fermentacijom izmuljanog ili cijelog svježeg grožđa i ima stvarnu alkoholnu jačinu od najmanje 8,5% vol, a ukupnu alkoholnu jačinu najviše 15% vol.

Alkohol u vinu je, takođe, uzrok različitih raspoloženja, i sa ostalim komponentama u vinu stvara raznolike utiske na naša čula ukusa i mirisa. Čula na nepcima i u korijenu nosa služe nam da prepoznamo i određene molekule hrane. U zavisnosti od našeg iskustva i socijalnog i prirodnog miljea u kojem smo stasali, ta ista čula veoma će lako prepoznati karakteristike vina, kao i hranu koja odgovara tom vinu. Zato su vježbe i obuke, posebno za somelijere i šefove kuhinja jako korisne i imaju za cilj poboljšanje memorije, uvećanje broja korisnih informacija i sposobnost usklađivanja vina i hrane.

U kombinaciji s različitim mirisima i ukusima koje izazivaju vino i hrana, izgrađen je gotovo umjetnički pristup uobličavanju svakodnevice sa hranom i vinom. Ipak, ne treba prenebregnuti da možete uživati u vinu i bez hrane, kao i u hrani bez vina.



Grožđe u aluminijumskim posudama za fermentaciju



Nekada je hrana servirana s vinom koje je bilo pri ruci. Tako su gosti na našim područjima uz ostrige nekada pili robusna crnogorska crna vina. Šef sale ponosno bi naglasio da u Crnoj Gori nema bolje kombinacije. Takva kombinacija vina i hrane spada u one koje se ne preporučuju, izuzev ako to gost izričito traži. Danas se po pitanju usklađivanja vina i hrane mnogo toga promijenilo.



Somelijer i šef kuhinje

Zašto se, u najvećem broju slučajeva, kombinuje vino i hrana, a ne neka druga pića?

Zato jer vino ima sve karakteristike dostojne da bude pratilac kako jednostavnim tako i najsloženijim jelima. Zašto je veoma zahtjevno preporučiti vino koje će na najbolji način upotpuniti serviranu hranu? Iz prostog razloga što postoji veliki broj različitih ukusa koje imaju i vino i hrana, veliki broj načina kako se vino proizvodi i kako se hrana priprema, kao i veliki broj različitih prilika u kojima se oni konzumiraju.

Uživanje u vinu i hrani velikim dijelom podrazumijeva poznavanje osnovnih karakteristika vina i hrane koju želite preporučiti gostu ili sami konzumirati. Način na koji se oni serviraju podrazumijeva dobru upućenost u tajne njihove proizvodnje.

Enogastronomski turizam – konzumiranje (lokalnih) vina i hrane



Autohtonost – vino i hrana koji su proizvedeni u lokalnim uslovima





Za zblizavanje vina i hrane odgovorni su prije svega, somelijer i šef kuhinje. Obje strane susreću se u jednoj tački – nedvosmislenom uživanju gosta u postignutoj harmoniji vina i hrane. Kad naglasimo harmonija, onda mislimo da nijedan od ukusa (vina i hrane) ne smije da potisne ili nadjača drugi.

Takođe, jedan vrlo važan faktor u uživanju u dobrom vinu i hrani jeste raspoloženje. Raspoloženje obezbjeđuje protok fluida između konzumenta, vina i hrane. Ni najbolja postignuta harmonija između vina i hrane neće biti dovoljna ako ste neraspoloženi. Isto tako, najgora moguća kombinacija vina i hrane neće biti toliko loša da pokvari vaše odlično raspoloženje.

Ne treba zaboraviti da postoji dio humane populacije, i to veći, koji malo zna o vinima i ujedno konzumira nekoliko vrsta hrane cijelog života. Da li je moguće kod takve populacije postići uspjeh u vještini upotpunjavanja gastronomske ponude vinom?

Obično smatramo da su vino uz koje smo odrasli, ali i hrana, najbolji na svijetu. Međutim, postoji hrana uz koju veoma teško možete ponuditi odgovarajuće vino. Takve su, nama manje poznate, kuhinje dalekog istoka: tajlandska, kineska, japanska, indijska. Karakteristike ovih kuhinja uglavnom su jaki začini koji često umiju svojom snagom da neutrališu karakteristike koje ima preporučeno vino. Ali i za takvu gastronomsku ponudu postoji vinski rješenje.

Otvorenost prema probanju drugih vina i različitih kuhinja veoma je važna. Turista koji posjeti Crnu Goru najprije će uz gastronomsku ponudu osjetiti kvalitet lokalnih vina, tako da vinski turizam predstavlja jedan od aspekata uključivanja vina u lokalnu gastronomiju. Često se imenuje kao enogastronomski turizam, koji podrazumijeva:

- probanje vina iz određenog područja,
- probanje tradicionalne kuhinje iz istog područja i
- usklađivanje vina i hrane u istom području.

Ovo je jedan od načina stvaranja prednosti određenih destinacija kroz ponudu autohtonih vina i hrane u ugostiteljskoj ponudi. Na taj način se favorizuju domaća proizvodnja i usluga, a turista se upoznaje sa specijalitetima kraja koji je posjetio.

Na drugoj strani, različite kuhinje (francuska, italijanska, španska, mađarska, grčka, kubanska, meksička, afrička, azijska) i njihovi specijaliteti pravi su izazov za poznavaoce vina – somelijere. On mora da ima veliko iskustvo i da je ozbiljan poznavalac vina da bi ovakvu gastronomsku ponudu upotpunio odgovarajućim vinom.

Koje vino, iz kojeg područja, na koji je način temperirano i kako je servirano, upotpuniće ne samo cjelokupni utisak o vinskoj proizvodnji u tom kraju, nego i gastronomsku ponudu u ugostiteljskom objektu ili bilo koji obrok u privatnom aranžmanu.



Vino se često navodi kao dio receptata za pripremanje određenih jela. Zato se kaže da se vino i meso često zajedno nađu u istom loncu. Posebno se prilikom pripreme određenih jela koriste pojačana vina koja u sebi sadrže nešto veći procenat alkohola. Vino dodajete na početku, sredini ili pred kraj pripremanja jela, u zavisnosti od receptata. Osim što omekšava meso, vino doprinosi poboljšanju ukusa i arome hrane.



Stručna terminologija

Gastronomija – poznavanje jela i načina njihovog pripremanja

Introdukcija – uvođenje

Enogastronomija – konzumiranje lokalnih vina uz lokalna jela

Autohton – domaći



Provjeri usvojena znanja

- Šta podrazumijeva gastronomija?
- Koja zemlja se smatra kolijevkom gastronomije i zašto?
- Nabroj komponente koje čine ukupnu hranjivu vrijednost namirnica.
- Ukaži na značaj vina u gastronomiji.



Projektni zadatak

Prezentacija istraživanja na temu: **Gastronomija**

Cilj zadatka: Istražiti gastronomske recepte u nekim od ugostiteljskih objekta sa nacionalnom i internacionalnom kuhinjom.

Ugovoriti posjetu nekom od privatnih i državnih ugostiteljskih objekata. Dogovoriti vrijeme i razlog posjete. Podijeliti učenike na dvije grupe. Jedna grupa treba da sprovede istraživanje o ponudi hrane u ugostiteljskom objektu, sredstvima ponude, hranjljivoj vrijednosti pojedinih komponenti u hrani i receptima. Druga grupa treba da napravi istraživanje (anketa) o ponudi vina u ugostiteljskom objektu, kao i o njegovom eventualnom korišćenju u kuvarskim receptima.

Po obavljenome istraživanju, učenici/učenice zahvaljuju rukovodiocima na saradnji i mogućnosti da sprovedu istraživanje. Na osnovu rezultata istraživanja svaka grupa pravi izvještaj o osnovnim karakteristikama usluge u ugostiteljskim objektima.



Rezime

Pojam gastronomija podrazumijeva dobro poznavanje jela i načina njihovog pripremanja. Gastronomija je oduvijek postojala, od najstarijih početaka kada je čovjek iz prirode prikupljao plodove za ishranu do današnjeg savremenog unapređenja kuhinje i kulture ishrane. Za kolijevku gastronomije smatra se Francuska.

Šef kuhinje kao odgovorna osoba za kvalitet hrane u restoranu, prilikom kreiranja jelovnika treba da se pridržava principa raznovrsnosti, zdrave i uravnotežene ishrane, ali i hranjive vrijednosti korišćenih namirnica. Na drugoj strani, vino sa svojim karakteristikama ima veliku ulogu u kombinovanju sa odgovarajućom hranom, ali i kao sastavni dio nekih recepata.



Korišćena i preporučena literatura

- Branković-Paunović, S., Nikolić, M.: *Nauka o ishrani*, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, Beograd, 2005.
- Lambaša-Belak, Ž.: *Tehnologija hrane*, Viša škola za tristički menadžment u Šibeniku, 2006.
- OIV: *International organisation of Vine and Wine*, Paris, 2017.
- Gissen W., Griffin, M. E.: *Professional cooking*, 4. izdanje, J.W. and Son, New York, 1999.

I zučavajući sadržaj ovog poglavlja saznaćeš ko je somelijer i kakva je njegova uloga u izboru vina, kreiranju vinske karte i serviranju vina. Takođe, prepoznaćeš najvažnije somelijerove vještine i sposobnosti i važnost njegove saradnje sa šefom kuhinje.

3

SOMELIJER

Osnovni pojmovi

- Somelijer
- Šef kuhinje
- Veliko vino



Vino predstavlja proizvod koji se sve više konzumira u Crnoj Gori.

Pored državne kompanije „13 jul-Plantaže ad“, crnogorski mali i srednji proizvođači vina započeli su, takođe, svoju ekspanziju. Uz postojeću produkciju i potrošnju vina potreba za obrazovnim profilom somelijer postala je izraženija.

Riječ somelijer (sommelier) potiče iz francuskog jezika. U prevodu somelijer znači onaj ko poznaje vina ili iskusniji konobar. Ovaj izraz nastao je u srednjem vijeku i odnosio se na osobe koje su za transport i snabdijevanje hranom različitih domaćinstava koristile domaće životinje. U savremenoj upotrebi somelijer označava osobu koja je obučena i specijalizovana za sve aspekte usluge vina, kao i za njegovo harmonizovanje sa hranom.

3.1. Uloga somelijera

Somelijer u domenu svoga rada ima više značajnih uloga.

Domaća vinska industrija, državna i privatna, velikim dijelom počiva na ljubiteljima vina koji kao turisti posjećuju našu zemlju. Dobra prezentacija i ponuda domaćih vina zavisi dijelom i od iskusnih somelijera. Zato domaći proizvođači vina moraju da, makar dva puta godišnje, zajednički prezentuju svoje proizvode (etikete). Prezentaciju vina treba da vrši iskusan somelijer, uz prisustvo vlasnika ili predstavnika ugostiteljskog objekta, turističkih radnika i distributera zainteresovanih za domaću vinsku ponudu.

Pored ove značajne uloge, somelijer treba da vrši permanentnu edukaciju svih zainteresovanih, kako onih koji su profesionalno uključeni u proizvodnju, prodaju i serviranje vina (posebno osoblja u ugostiteljskom objektu u kojem je i sam somelijer zaposlen), tako i amatera proizvođača i ljubitelja vina.

Ipak, uloga somelijera najčešće se svodi na rad i edukaciju zaposlenih u ugostiteljskim objektima, dakle onih zaposlenih koji su u prilici da vrše direktnu ponudu vina i njegovo harmonizovanje sa hranom. Na osnovu postojećeg jelovnika ili menija, rad somelijera takođe obuhvata: kreiranje vinske karte, poručivanje i nabavku vina, kao i njegovo skladištenje i ispravno serviranje.

Danas svaki savremeniji ugostiteljski objekat, koji u svojoj ponudi sadrži vina, treba da među zaposlenima ima i somelijera. Ukoliko je dobro obučen, nekada taj posao može da obavlja i iskusniji konobar, što je u našim ugostiteljskim objektima najčešći slučaj.

Kreiranje vinske karte

Prvi susret sa vinom u svakom ugostiteljskom objektu gost ostvaruje putem vinske karte. Osoba koja je odgovorna za kreiranje vinske karte je somelijer. Vinska karta spada u pisana sredstva ponude i u njoj se nude samo vina. U njoj ne mogu biti ispisana druga pića i napici. Ipak, u nekim ugostiteljskim objektima niže kategorije, vina se nude u karti pića. Obično objekti više kategorije nude ovo plemenito piće u vinskoj karti.

Pored ostalih karakteristika, ona treba da bude estetski oblikovana i grafički kvalitetno urađena. Može biti kreirana u raznim veličinama i boji, a nekada je kao drvenu ploču većeg formata ugostitelji kače na zid da bi bila jasno vidljiva gostima.

Prilikom kreiranja vinske karte, kao i kod jelovnika, somelijer vodi računa o sljedećem:

- kategorijama vina i njihovim karakteristikama,
- navikama, željama i običajima potencijalnih gostiju,
- platežnoj sposobnosti gostiju,
- opremljenosti restorana,
- sposobnosti i stručnosti uslužnog osoblja,
- snabdjevenosti tržišta pojedinim kategorijama vina ,
- ponudom konkurencijskih restorana (cijene, kategorije),
- originalanom nazivu vina,
- godini prerade ili punjenja,
- nazivu proizvođača,
- sadržaju alkohola i sulfita,
- cijeni,
- da li se služi u boci ili u čaši ili oboje,
- označavanju vina brojem radi lakše narudžbe.

Ako želi dati prednost lokalnim vinima (što je potpuno prirodno), onda se ona prikazuju odmah na početku vinske karte, uz kratko objašnjenje o tome odakle potiču (vinogorje) i koje su njegove karakteristike (boja, ukus, miris).

Ako se vina grupišu, što je najčešće, onda podjela obično ide na osnovu boje vina (bijela, roze, crna/crvena), po sastavu vina i namjeni (mirna, pjenušava, likerska), po redosljedu konzumiranja. Ovaj raspored može biti i drugačiji:

- aperitivna vina,
- bijela,
- ružičasta,
- crna,
- fortifikovana,
- desertna,
- pjenušava.

O vinskoj karti više pročitajte u lekciji 6.1.4. Vinska karta.

Saradnja sa šefom kuhinje

Ponuda vina uglavnom zavisi od kategorije samog ugostiteljskog objekta.

U restoranskim objektima praksa je pokazala da je nakon sastavljanja jelovnika ili menija najbolje kreirati vinsku kartu. Zato su glavni kuvar i somelijer najvažnije „karike“ u kreiranju jelovnika i vinske karte. Veoma je važno da izbor jela upotpunjuje dobar izbor vina.

Sulfiti – jedinjenja koja mogu da izazovu alergijske reakcije kod konzumenata vina. Zato se na etiketi obavezno navodi sadržaj sulfita u vinu



U objektima niže kategorije obično se nudi sljedeća kombinacija: lakši obrok treba započeti bijelim (krstač, mušakačelica), teži obrok crnim vinom (vranac, kratošija), kasnije može da se preporučiti neko starije crno (Vranac reserve 2000), ili kafa posebno, i na kraju, uz desert, arhivski Vranac.

Uz kafu se ne servira niti pije vino, a arhivski Vranac nije dobra preporuka uz desert.

Takav pristup, međutim, danas je značajno izmijenjen. Unapređenje gastronomije i kuvarskih znanja i vještina, i kombinovanje obroka s određenim tipom vina postalo je gotovo umjetnost. Razvojem enologije, senzorskog ocjenjivanja vina, te gastronomije i nutricionističkih aspekata hrane, ova nekadašnja dioniska priča, kao na svakom početku – slobodna i nesputana, duboko je podvrgnuta elitističkim i ugostiteljskim pravilima.

Dionis je grčki bog vina koji ujedno predstavlja slobodnu i nesputanu čovjekovu prirodu.

Nabavka vina

Shodno ugostiteljskom objektu u kojem radi, kao i uvidom u potrošnju vina, somelijer vrši i nabavku onih količina (optimalnih) i tipova vina koji odgovaraju potrošnji i postojećem meniju. Takva nabavka podrazumijeva preciznu kalkulaciju. Predračun u sebi sadrži stanje prošlogodišnjeg popisa (stanje i zalihe), troškove nabavke određenih količina vina na godišnjem i kvartalnom nivou (potrošnja na osnovu preliminarne analize broja i vrste gostiju koji posjećuju ugostiteljski objekat, kao i potrošnje određenih vina), troškovi za održavanje prostorija u kojem se skladišti vino, nabavku neophodne opreme za posluživanje vina i druge potrebe. U ovaj plan treba unijeti i vanredne izdatke, tipa – organizovanje različitih svečanosti koje zahtijevaju dodatnu nabavku vina i stvaranja rezervi (svadbe, kongresi, simpozijumi).

Na osnovu jasnih podataka i poređenja sa prošlogodišnjim troškovima, somelijer kreira finansijski plan za tekuću godinu, koji katkad iziskuje veća novčana ulaganja. Prije svake isporuke ili povremeno, somelijer može da izvrši kontrolisanje kvaliteta vina putem degustacije.

Skladištenje vina

Nakon dogovora sa distributerima i vinotekama, te isporuke dogovorene količine vina, somelijer organizuje i skladištenje vina u ugostiteljskom objektu u odgovarajućoj prostoriji.

Temperatura prostorije u koje smješta vino treba da bude između 5 i 18 °C. Važno je da se temperatura u prostoriji značajno ne mijenja u toku dana i noći. Boca mora biti položena u horizontalan položaj, tako da vino kvasi čep sa unutrašnje strane. Vlažnost prostorije treba da bude oko 75%. Blaga cirkulacija vazduha je poželjna, dok su vibracije nepoželjne. Uglavnom se koriste

Elita – grupa osoba, u suštini uvijek manjina, koja ostvaruje uticaj ili nadzor nad nekim djelovima društvenog života



natrijumove sijalice, dok neonsko osvjetljenje treba izbjegavati. Skladištenje hrane u ovim prostorijama strogo je zabranjeno.

Organizacija vina u samoj prostoriji takođe treba da bude adekvatna. To podrazumijeva raspored vina po određenim kriterijumima: boja, zemlja porijekla, kategorija, tip. Sve kategorije moraju biti jasno obilježene, kao i u karton identifikacije uneseni podaci o samom vinu (broj, godina berbe). Somelijer mora voditi jasnu evidenciju o ulazu i izlazu vina i eventualnim lomovima.

Pored podruma u kojem se skladišti vino, samo serviranje zahtijeva i postojanje prostorije za njegovo tekuće vino (dnevno) skladištenje i temperiranje. Danas se najčešće koriste rashladne vitrine u kojima se postiže odgovarajuća temperatura. Restorani, na osnovu dnevne potrošnje, drže određen broj flaša vina u takvim vitrinama. Držanje vina u vitrinama ne smije biti duže od dvije nedjelje jer se nakon toga uništava ukus i miris vina. Obično se poslužuje vino koje je bilo najduže u vitirini. Kibla s ledom i vodom služi da se prilikom serviranja održava temperatura vina postignuta u rashladnoj vitrini.



Vitrina s vinom

Sugestije oko izbora vina i hrane

Često gost, ukoliko mu je na pravi način prezentovano neko vino, upravo to vino i naručuje. Uloga somelijera nije da pošto-poto proda vino, već da predstavi karakteristike vina i objasni gostu da takvo vino odgovara karakteristikama jela koje je naručio (lekcija 6.1. Preporuka za vina u skladu s menijem).

Vinogradarsko-vinarske zanimljivosti i druge restoranske vještine veoma su važne prilikom komunikacije s gostom.



Tajne dobrog somelijera:

- *strast prema svom poslu,*
- *temeljan i postupan rad,*
- *iako prođe dobru obuku u nekoj školi, dalji samostalan i grupni rad je neophodan,*
- *pored poznavanja domaće kuhinje i vina treba da širi svoja znanja i upoznaje kuhinje i vina u regionu, pa i šire,*
- *ako mu se neko vino ne dopada, ne znači da ne treba da zna sve o njemu i*
- *permanentno upotpunjava svoj rječnik, posebno vinski.*

Kako se razvijalo somelijerstvo u Crnoj Gori

Bez obzira na intenzitet finansijske krize koja je posljednjih godina uticala da se uspori trend rasta cijena vrhunskih vina, proizvodnja grožđa i vina i njihovo konzumiranje ne jenjava. Velikim dijelom proizvodnja i prodaja vina prelila se u područja koja do sada nijesu bila u velikoj mjeri prepoznatljiva na vinskom atlasu. Na svjetsko tržište pojavili su se do juče manje poznati vinogradarski lokaliteti i proizvođači (među njima je i Crna Gora), s kvalitetom vina koji nimalo ne zaostaje za vodećim vinogradarskim zemljama svijeta (Francuska, Italija, Španija).

U Crnoj Gori veće interesovanje za somelijerstvo započelo je krajem XX vijeka. Posljednje dvije decenije formirano je nekoliko udruženja somelijera. Usljed različitih okolnosti, subjektivnih i objektivnih, danas egzistiraju samo dva. To su: Klub somelijera (osnovan 2006, sa sjedištem u hotelu Maestral) i Nacionalno udruženje somelijera (osnovano 2010, sa sjedištem u Podgorici).

Klub somelijera je veoma aktivan, pridružio se 2009. asocijaciji A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale), zatim organizovao nekoliko gastro festivala na Plavnici i nacionalne šampionate somelijera u Crnoj Gori.

Nacionalno udruženje somelijera takođe ima veliki broj aktivnosti. Među njima je tradicionalno okupljanje vinskih proizvođača na Internacionalnom salonu vina Monte vino u Podgorici, gdje uglavnom dominiraju crnogorska i vina iz regiona. Tokom salona organizuju se različite radionice, predavanja i promocije, a sve u cilju edukacije proizvođača i ljubitelja vina. Takođe, ovo udruženje nedavno je otvorilo i Kuću vina koja se nalazi u centralnom holu Mall of Montenegro u Podgorici.



Vinski podrum

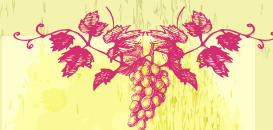
3.2. Karakteristike somelijera

Koje osnovne karakteristike treba da ima somelijer? Neko je jednom kazao da somelijer prvenstveno treba da demistifikuje vino. Odlična informisanost po pitanju različitih tema vezanih za produkciju grožđa, vina i njegovog ocjenjivanja, te usklađivanje vina i hrane, i te kako su važne. Te teme podrazumijevaju:

- istoriju razvoja vinogradarstva i vinarstva,
- vinski lozni sortiment,
- vinogradarske regione,
- osnovne ampelotehničke i enotehnoške operacije u vinogradu i podrumu,
- vinske etikete,
- načine skladištenja i čuvanja vina,
- postupak opisivanja i ocjenjivanja vina,
- principe kombinovanja vina i hrane,
- crnogorsku, evropsku i svjetsku zakonsku regulativu,
- uticaj alkohola na ljudsko zdravlje,
- poznavanje nekih od svjetkih jezika i
- načine ophođenja i komunikacije s gostom.

Pored ovih informacija somelijer treba da posjeduje i druge sposobnosti koje može da koristi u trenutku kada komunicira s gostom. Iako somelijeri, svaki na svoj način, nose sopstvenu prepoznaljivost, ipak postoje određene zajedničke karakteristike koje moraju posjedovati.

Enotehnologija – podrazumijeva sve tehnološke operacije koje se primjenjuju u vinskom podrumu u cilju dobijanja kvalitetnog vina



Među navedenim karakteristikama strast i znanje zajedno sa odmjenošću, dobro poznavanje engleskog ili više stranih jezika, predstavljaju najvažnije karakteristike somelijera. Strast vam niko ne može pokloniti, niti je možete kupiti, strast postoji tamo gdje se profesija istinski voli. U tom slučaju, čak i neke nepredviđene greške djeluju manje upadljivo ili čak šarmantno. Znanje se stiče napornim radom, prikupljanjem informacija i vježbama. Odmjerenost se takođe može naučiti. Nekim gostima ne prija napadna agresivnost ili potpuna pasivnost somelijera. Odmjerenost uz znanje i strast dobar su recept za vrhunskog somelijera. Naravno, veliki dio ovih karakteristika stiče se kroz iskustvo.

Poznavanje što većeg broja vinskih etiketa, tačnije karakteristika vina koja se kriju iza određene etikete, načina proizvodnje tog vina, poznavanja sorte i vinogorja iz kojeg potiče to vino, svakako su važne osobine somelijera. Njegova dužnost je da konstantno prati dešavanja u svijetu vina.

Da bi mogao da obavlja ovaj posao, pored teorijskog znanja o vinima, on mora da permanentno provjerava svoje degustatorske sposobnosti, kako bi mogao ne samo da preporuči vina, već i da prepozna određene mane i kvarjenja kod njih. Tu osposobljenost označavamo kao senzorski (*sensus* – čulo) potencijal koji mora da bude stalno održavan i na visokom nivou. Znanje somelijera unapređuje se kroz rad u grupama. Posebno je to važno prilikom degustacije kada se tokom diskusije čuju različiti komentari. Zato je veoma važno da somelijer održava i izoštrava čula kroz permanentni trening.

Somelijer mora imati dobru i profesionalnu saradnju sa šefom kuhinje. Ako želi da ispravno obrazloži preporučeno vino, treba da vlada i različitim stručnim terminima koji se nalaze na domaćim i stranim etiketama. Svakodnevno nastaju nove etikete ili nova vina, zato somelijer mora da prati vinska dešavanja u svojoj okolini ali i u regionu i svijetu. Takođe, ne treba uvijek da vjeruje u ono što piše na etiketi. I vino se mijenja odležavanjem u podrumu ili na polici.

Koliko je zanimanje somelijera važno, posebno za područja koja preferiraju razvoj turizma, pokazuje i niz interesantnih situacija na koje svakodnevno nailazimo prilikom odlaska u restoran, kafanu, bar. Naime, ne postoji nijedan ljubitelj vina kojem se nije desilo da mu konobar u našim restoranima ne servira izuzetno hladno bijelo vino. Znamo da bijela vina, u poređenju sa crnim, treba servirati na nešto nižoj temperaturi, koja obično iznosi 6–12 °C. Taj pogrešan postupak konobari pravdaju sugestijama vlasnika i željom pojedinih gostiju da se vino rashladi. Slično se dešava i s crnim vinima, koja trebaju da budu servirana 16–18 °C. Konobari ih najčešće serviraju na sobnoj temperaturi, ne vodeći računa što podrazumijeva izraz *sobna temperatura*. Sobna temperatura može varirati između 17 i 28 °C. Vina koja nijesu pažljivo temperirana obično nijesu za konzumiranje.



Uviđajući uvećano interesovanje za zanimanje somelijer, i prosvjetne institucije kakav je Centar za stručno obrazovanje počele su da podstiču obrazovanje i obuke somelijera. U Crnoj Gori sačinjen je i program Osnove somelijerstva, koji je Ministarstvo prosvjete zvanično odobrilo 2010.

Nije rijetka pojava da u ekskluzivnim restoranima imamo priliku da vidimo da je flaša vina pjenušca postavljena u kibli u kojoj su samo kockice leda. Ukoliko u kibli nema vode, održavanje adekvatne temperature takvog vina nije moguće.

Česta je situacija da se u ugostiteljskim objektima ne mogu dobiti, ili je to rijetko, potpune informacije o naručenom vinu. Konobar obično ne zna iz kojega vinogradarskog kraja potiče vino, da li je vino iz *velike* (vinogradarska) godine ili berbe, koje jelo najbolje upotpunjuje takvo vino, ali zna da uz ribu ide bijelo, a uz crveno meso crno vino. Taj nivo znanja, međutim, nije dovoljan.

Velika vinogradarska godina podrazumijeva godinu u kojoj je usljed povoljnih klimatskih prilika proizvedeno grožđe izuzetnog kvaliteta.



Somelijer



Treba istaći i pojavu da se vina, veoma često, služe u neadekvatnim čašama. Taj postupak se opravdava neinformisanošću vlasnika, štednjom i gostom koji ne pravi probleme i ne poznaje dovoljno vinsku kulturu.

Neadekvatna obuka onih koji poslužuju vina i dolaze u kontakt sa gostom ogleda se najčešće u: nepoznavanju izraza neophodnih za posao koji obavljaju, neprimjerenom izgledu, neodmjerenom izražavanju i pokretima. Postavlja se pitanje na koji način izbjeći opisane situacije. Odgovor je da se takvi i slični slučajevi, barem u boljim restoranima, moraju riješiti uključivanjem osoblja koje ima znanja za ispunjavanje odgovarajućih usluga. Somelijer jeste osoba koja garantuje da opisane situacije neće biti pojavnost u reprezentativnim objektima.

Relikt – stvar, pojava ili živi organizam sačuvan kao ostatak iz davnih vremena



*Različite
vinske čaše*

Zapamtite, gost nikad neće, makar boravio u hotelu s pet zvjezdica, za boraviti lošu uslugu. Isto tako pamtiće kvalitetnu uslugu makar boravio u ugostiteljskome objektu s jednom zvjezdicom.

Maniri prilikom posluživanja vina samo nadopunjuju ukupan utisak koji je već postignut serviranjem vina. Za mlađa mirna vina serviranje može da izvede i mlađi konobar. Međutim, prilikom serviranja pjenušaca, starih i arhivskih vina, kao i nekih specijalnih vina (porto, madera i sl.) neophodan je somelijer.



Somelijer treba da ima i dobru fizičku kondiciju. On uglavnom stoji ili se kreće, ali se i savija, okreće, gura kolica, spušta se najčešće u magacin vina ili penje na sprat ukoliko takav postoji u ugostiteljskom objektu, balansira noseći vina i druge vinske rekvizite. Takođe, često nosi teret (fлаše, pakete i sl.), izložen je buci, vibracijama, toploti (restoran) i hladnoći (rashladni magacin).

Učestvovanje u kreiranju velikog vina

Što je to veliko vino?

Kao i velika vinogradarska godina, tako i veliko vino podrazumijeva godinu u kojoj je od izuzetno kvalitetnog grožđa proizvedeno vino vrhunskog kvaliteta, koje svojim karakteristikama nadmašuje ista vina iz prethodnih godina.

Između dva podjednako kvalitetna vina, sigurno da će prevagu ponijeti vino koje potiče iz prepoznatljivog vinogradarskog područja. To ga donekle svrstava u grupu velikih vina, iako može da bude i osrednje. Većina konzumentata unaprijed smatra da su francuska ili kalifornijska vina uvijek vrhunskog kvaliteta. Isto tako, konzument će među crnogorskim vinima Plantažino ili crmničko doživljavati kao kvalitetno vino, vino koje ima tradiciju, vino u koje kupac ima povjerenje. Ovo je i preduslov da takvo vino kupac smatra istinskim brendom. Iza aukcijskih cijena poznatih vina ne mora da se krije kvalitet. Ona se katkad kupuju radi prestiža. Čini se da takva vina više služe kao relikv o kojem treba diskutovati u kućama bogatih kolekcionara ili kada treba napraviti dobru trgovinsku pogodbu. Postoje kolekcionari koji nikada nijesu probali vino iz sopstvenog arhiva, a posjedovali su bogatu kolekciju vina proizvedenih od internaconalnih sorti.



Vinogradi u Burgundiji, Francuska



Vino se ipak rangira na osnovu konačne senzorske ocjene somelijera. Na zvaničnim ocjenjivanjima, tim uvježbanih somelijera donosi sud i ocjenu njegovog kvaliteta. Na taj način se subjektivni sud nastoji što više približiti objektivnom stanju vina, koje se matematički izražava bodovanjem na ocjenjivačkim listićima.



Koliko cijena svrstava vino u grupu velikih vina? Na primjer, flaširana vina pojedinih berbi od prije 10, 20 pa i 50 godina, katkad dostižu visoke cijene. U 2007. vrijednost ukupno prodatih vina na aukcijama u svijetu iznosila je dvesta četrdeset tri miliona dolara (u SAD-u dvesta osam miliona dolara), naspram trideset tri miliona dolara u 1994. godini. U istoj godini vrijednost vrhunskih bordoških vina porasla je za, nevjerovatnih, 90%. Podaci jedne od najstarijih akcionarskih kuća u svijetu – Sotheby, ukazuju da vina iz prve berbe u 2007. čine 37% od ukupno prodatih. Samo Château Pétrus vina čine 10% od ukupnog prometa u toj aukcijskoj kući (London, Njujork). Danas, pored velikih vina koja se proizvode u poznatim regionima (Mosel, Hermitage, Margaux, Rioja, Chianti, Champagne i dr.), nastaju nova vina i iz manje poznatih vinogorja.



Flaše sa skupocjenim vinima



Stručna terminologija

Elitista – grupa osoba koja ostvaruje uticaj u nekim djelovima društvenog života

Relikt – stvar, pojava ili živi organizam sačuvan kao ostatak iz davnih vremena

Kalkulacija – izračunavanje, predračun, proračun



Provjeri usvojena znanja

- Objasni ko je somelijer.
- Prokomentariši ulogu somelijera.
- Ukaži na važnosti saradnje somelijera i šefa kuhinje.
- Navedi osnovne karakteristike koje treba da ima somelijer.



Projektni zadatak

Prezentacija istraživanja na temu: **Somelijer i njegova uloga i zadaci**

Cilj zadatka: Istražiti ulogu somelijera i utvrditi njegove osobine neophodne za rad u ugostiteljskom objektu.

Ugovoriti posjetu nekom ugostiteljskom objektu koji zapošljava somelijera. Sa somelijerom dogovoriti vrijeme i objasniti razlog posjete. Formirati dvije grupe od tri do pet učenika/učenica.

Prva grupa ima zadatak da sprovede istraživanje načina izbora vina u ugostiteljskom objektu. Istraživanje se sprovodi anketiranjem uz prethodno pripremljen upitnik. Upitnik se daje somelijeru. Pitanja se odnose na kategorije (mirna, pjenušava) vina koje somelijer naručuje, koja vina (crna, bijela, roze) se najviše konzumiraju, koja vina gosti najčešće konzumiraju i dr. Na pitanja se odgovara opisno ili zaokruživanjem jednoga od tri odgovora: 1. *da*, 2. *nijesam siguran/nijesam sigurna*, 3. *ne*.

Druga grupa ima zadatak da obavi anketu kod šefa restorana i personala, kao i dva konobara o tome kakve osobine treba da ima somelijer da bi ugođaj gostu bio ljepši, a potrošnja vina veća. Kao i kod prve grupe, sastavlja se upitnik. Pitanja se odnose na najznačajnije osobine somelijera, da li treba nešto po tom pitanju mijenjati u njihovom objektu, kakava je saradnja somelijera i šefa kuhinje i dr.

Po obavljenom istraživanju, učenici/učenicke zahvaljuju somelijeru i šefu restorana ili personalu na saradnji i mogućnosti da sprovedu istraživanje. Na osnovu rezultata istraživanja, obavlja se zajednička diskusija u učionici i donose zaključci istraživanja.



Rezime

Riječ somelijer je francuskog porijekla. U domenu svoga rada somelijer ima više značajnih uloga. To su: prezentacija i ponuda domaćih i stranih vina, permanentna edukacija svih zainteresovanih i zaposlenih u ugostiteljstvu, kreiranje vinske karte, poručivanje i nabavka vina, kao i njegovo skladištenje i ispravno serviranje. Prilikom kreiranja vinske karte, kao i kod jelovnika, somelijer vodi računa o kategorijama vina i njihovim karakteristikama, navikama, željama i običajima potencijalnih gostiju i dr. Shodno ugostiteljskom objektu u kojem radi, kao i uvidom u potrošnju vina, somelijer vrši i nabavku onih količina (optimalnih) i tipova vina koji odgovaraju potrošnji i postojećem meniju.


Osnovne karakteristike somelijera treba da budu: strast prema pozivu, znanje, odmjerenost, dobro poznavanje engleskog, ili više stranih jezika, permanentna edukacija u polju vinske kulture, te stalna provjera degustacionih sposobnosti. Negova saradnja sa šefom kuhinje je od velike važnosti za dobro funkcionisanje ugostiteljskog objekta.

U Crnoj Gori veće interesovanje za somelijerstvo započelo je krajem XX vijeka. Danas egzistiraju dva udruženja somelijera – Klub somelijera (Budva) i Nacionalno udruženje somelijera (Podgorica).



Korišćena i preporučena literatura

- Savić, S.: *Osnove somelijerstva*, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2016.
- Savić, S.: *Knjiga o vinovoj lozi i vinu*, Matica crnogorska, Podgorica, 2010.
- Schuster M.: *Essential Winetasting*, Mitchell Beazley, London, 2006.
- Smith B.: *The Sommelier's Guide to Wine*, Black Dog & Leventhal Publishers, New York, 2008.
- <http://www.werld.net/WF1Textbook.pdf>

The background features a collection of wine-related illustrations. At the top center is a wine bottle with a cork. To its left are two wine glasses, one above the other. Below the bottle and glasses is a wooden barrel with a metal spigot. In the foreground, there are two bunches of grapes hanging from a vine with leaves. The entire scene is set against a light, textured background.

I zučavajući sadržaj ovog poglavlja saznaćeš koliko je važno da somelijer dobro poznaje domaće, regionalni i internacionalni vinski sortiment, kao i koji su najvažniji uslovi za uzgoj vinove loze. Naučićeš kakva je uloga sorte u proizvodnji vina i kako se označavaju vina kad je u pitanju geografska oznaka i porijeklo.

4

VINSKE SORTE GROŽĐA

Osnovni pojmovi

- Sorta
- Internacionalne sorte
- Regionalne sorte
- Klima
- Zemljišta
- Geografsko porijeklo

Pored uticaja klime, zemljišta i čovjeka, budući kvalitet vina zavisi i od same sorte vinove loze. U vinogradarskim područjima egzistira veliki broj sorti, čije grožđe služi za preradu i dobijanje različitih kategorija vina.

U Crnoj Gori gaji se veliki broj poznatih regionalnih, internacionalnih i autohtonih sorti, od čijeg grožđa se proizvode vina koja se nude u različitim ugostiteljskim i prodajnim objektima.

Smatra se da danas postoji oko 24.000 imenovanih loznih sorti, od kojih su 5.000–7.000 različite sorte. Ostale sorte su u najvećem broju slučajeva sinonimi u različitim vinogradarskim lokacijama širom svijeta. Danas se u svijetu najviše gaji oko 150 sorti.

Utvrđivanje identiteta sorte, analiza i upoređivanje sinonima, posebno ako su geografski udaljeni, pomaže da utvrdimo puteve transporta i razmnožavanja vinove loze i donekle rasvijetlimo istorijat vinogradarstva.

Dva krucijalna procesa presudno su uticala na formiranje danas nama poznatih sorti. To su – hibridizacija i selekcija. Tokom evolucije u prirodi se odvijala spontana hibridizacija ili ukrštanje. Na taj način nastao je veliki broj sorti vinove loze, među kojim je čovjek selekcijom odabirao one koje su bile najkorisnije za proizvodnju grožđa i vina. Danas hibridizaciju obavlja i čovjek u laboratorijskim uslovima. *Muller-Thurgau*, *Pinotage*, *Marselan*, *Corot Noir* su danas prepoznatljive sorte u svijetu vina, nastale ukrštanjem pod kontrolom čovjeka.

Prema namjeni sorte klasifikovane su na dvije glavne grupe – vinske i stone. Grožđe vinskih sorti služi za preradu u vino i druge proizvode (konjak, vinjak, rakija i dr.), dok grožđe stonih sorti služi za konzumiranje u svježem stanju. Osim ove dvije grupe postoje sorte čije grožđe služi za proizvodnju: suvog grožđa, sokova, kompota, marmelada.

Unutar grupe vinskih sorti takođe postoje različite klasifikacije. Prema boji pokožice bobica klasifikujemo ih na crne (crvene) i bijele. U okviru ovih grupa postoje sorte čije bobice u grozdu imaju različite nijanse, od tamnoplave, plave, tamnocrvene, crvene, zlatnožute, žute, zelene, svijetlozelene.

Od samo nekoliko sorti grožđa (kaberne sovinjon, merlo, burgundac crni, sirak, grenaž, sovinjon, semijon, šardone, rizling rajnski i šeni blan) proizvode se *classic* vina. Neko ih naziva i *kosmopolitskom* vinskom grupom. One nijesu nastale odjednom, već su radom vrijednih vinogradara postepeno uvedene u proizvodnju. Pojedini autori u ovu grupu svrstavaju i burgundac bijeli, tempraniljo, nebiolo; drugi: muskat i sandoveze.

Kosmopolitske ili internacionalne sorte? Ova nedoumica često se javlja među stručnjacima u vinogradarsko-vinskoj oblasti. Veliki broj prepoznatljivih internacionalnih sorti (traminac crveni, malvazija, barbera, plavac mali, malbek, rizling italijanski) ipak ne pripadaju grupi kosmopolitskih sorti, čija je osnovna osobina da ih vinogradari veoma uspješno uzgajaju u svim vinogradarskim područjima svijeta.

Na drugoj strani postoje regionalne sorte koje su prepoznatljive u određenim regionima kao što su: Balkan, Apeninsko poluostrvo, srednja Evropa. Takve su: plavac mali, blatina, vranac, rizling italijanski, haršelevelu, dok su pojedine sorte važne samo u nekim manjim područjima pa ih često nazivamo lokalnim (lisičina, tamjanika, čubrica, žižak, krstač).

Autohtone sorte obuhvataju sortiment nastao u određenom području. (O autohtonim sortama pročitajte više u lekciji 3.1.3. Autohtone lozne sorte Crne Gore).

4.1. Internacionalne vinske sorte

Već smo naveli da su samo nekolike sorte vinove loze prepoznatljive svuda u svijetu. Od njihovog grožđa proizvodi se vrhunsko vino, pa se često nazivaju – internacionalnim.

Kako su nastale internacionalne sorte vinove loze? Kao rezultat slobodnog ukrštanja u prirodi i čovjekovog odabira nastale su, u pojedinim vinogradarskim regionima, različite evropske sorte vinove loze koje kvalitetom grožđa i vina na najbolji način oslikavaju svoju nasljednu osnovu i kompleksan uticaj spoljne sredine. To su prije svega: kaberne sovinjon (*Cabernet Sauvignon*) i merlo (*Merlot*) – Bordo (Francuska); šardone (*Chardonnay*) i burgundac crni (*Pinot Noir*) – Burgundija (Francuska); sirak (*Syrah*) – dolina Rone (Francuska); rizling rajnski (*Rizling Rhein*) – dolina Rajne (Njemačka); traminac crveni (*Gewürztraminer*) – Alzas (Njemačka); šeni blan (*Chenin Blanc*) – Konstantija (Južna Afrika). One su postale čuvene i prepoznatljive svuda u svijetu i dio su svjetske vinske baštine. Kolika je njihova snaga i moć pokazuje da uvođenjem u druge vinogradarske krajeve često potiskuju lokalni i regionalni lozni sortiment. Zbog te činjenica neke od njih (kaberne sovinjon, šardone) nazivaju *kolonizatorima*.



Postoje različite pretpostavke o porijeklu sorte širaz (*Shiraz*). Pojedini smatraju da je u Hermitaž (Francuska) prenesena iz Irana, tačnije iz grada Shiraz, je isto kao i ime sorte. Drugi vjeruju da je u Francusku, u III vijeku, donesena za vrijeme cara Probusa s rimskim legijama iz Sirakuze (Sicilija). Treći smatraju da je njeno porijeklo sjeverni dio rijeke Rone, gdje riječ sirak znači kralj. Analizom DNK utvrđeno je da su roditelji siraka dvije nepoznate sorte – *Dureza* i *Mendeuse blanche*.



Kaberne sovinjon (*Cabernet Sauvignon*) Kaberne je svoju prepoznatljivost stekao u Bordou (*Bordeauxu*). Danas se gaji širom svijeta (Evropa, Sjeverna i Južna Amerika, Južna Afrika, Australija). Zato ga često nazivaju kralj kab (*King Cab*) ili *King Cab kolonizator*, pošto brzo potiskuje druge sorte iz proizvodnje.

U Francuskoj kaberne ima ove sinonime: *Petit-Cabernet*, *Bouchet*, *Bouche*, *Petit-Bouchet*, *Bouchet Sauvignon*. U Rusiji, Bugarskoj, prostorima bivše Jugoslavije naziva se kaberne sovinjon, *Lafit* i *Lafet* u Španiji. Porijeklo te sorte otkriveno je pomoću DNK *fingerprintinga*. Genetičari tvrde da je nastala ukrštanjem kaberne frana i sovinjona bijeloga. Bobice su tamnoplave boje, sitne i prekrivene obilnim pepeljkom. Pokožica je debela i bogato snabdjevena taninima, bojom i mirisima. Miris bobica podsjeća na crnu ribizlu, a nekada na miris ljubičice. Bogate taninima i bojom, bobice daju vinu mogućnost dužeg odležavanja. Mlada vina su dobro strukturirana, karakteriše ih izuzetna voćna aroma (borovnica, ribizla), a starija asociiraju na čokoladu, kafu ili duvan.



Kaberne sovinjon

Merlo (*Merlot*) Potiče iz Francuske. Predstavlja tradicionalno „drugu“ sortu Bordo, poslije kaberne sovinjona. Više se gaji na desnoj obali rijeke Dordogne i Žironde (komune Pomerol i St. Emillion), jer je lijeva strana rezervisana za kaberne sovinjon. Često ga nazivaju i merlo crni (*Merlot noir*), pošto postoji i sorta pod imenom merlo bijeli (*Merlot blanc*). U Francuskoj ga još nazivaju: *Merlau*, *Merlau rouge* i *Bigney*. Gaji se na većim površinama u Italiji, Rumuniji, Bugarskoj, Rusiji, Kaliforniji, Čileu i Južnoj Africi.

Merlo ima nešto krupniji i rastresitiji grozd, bobice su plave i s tanjom pokožicom koja sadrži manje tanina nego kaberne sovinjon. Za razliku od svog popularnijeg prethodnika, nakuplja više šećera. U toplijim klimatima drastično smanjuje jabučnu kiselinu, veoma važnu za krajnji ukus vina. U kupazi vina najčešći je pratilac kaberne, ali ga često flaširaju kao sortno

vino. Tada je spremniji za konzumiranje, zaokruženiji i manje taničan. Miris merloa asocira na zrele kupine ili šljive.

Pino crni, burgundac crni (*Pinot noir*) Potiče iz regiona Burgundija, Francuska. Dobila je ime po crvenim vinima u Burgundiji. To je veoma stara crna sorta sklona mutacijama. Zato i postoji grupa sorti Pinot koju čine: burgundac crni (*Pinot noir*), burgundac bijeli (*Pinot blanc*) i burgundac sivi (*Pinot gris*). Smatra se da je stara više od 2.000 godina.

Sinonimi koji se koriste su: *Roter, Schwarzer Burgunder* (Njemačka), *Blauer Nurnberger* (Austrija), *Kisburgundi kek* (Mađarska), *Modra Klevanjka* (Češka), *Crni burgundac* (Srbija, Crna Gora), *Pino Čornij* (Rusija), *Pinot nera* (Italija). Pored Frnacuske, rasprostranjena je uglavnom u Njemačkoj, Švajcarskoj, Rumuniji, Kaliforniji, Australiji. Grožđe crnog burgundca je, kao i vino, osjetljivo na svaku mikropromjenu.

Vina iz Novoga Zelanda imaju zadovoljavajući kvalitet posljednjih godina, kao i pojedina u Kaliforniji i Južnoj Africi. U Srbiji imaju takođe odličan pino. Ta vina, međutim, imaju bogatu voćnu aromu (uglavnom karakteristika vina iz „novoga svijeta“) koja je daleko od one nastale u Burgundiji. Inače pino daje veličanstvena vina. Buke veoma podsjeća na malinu ili jagodu. U godinama kad je berba lošija, proizvedeno vino može biti vodnjikavo i čak gorko. Ali u flašama s dobro proizvedenim i odležalim burgundcem, on je perfektan. Primarna aroma i mirisi podsjećaju na jagode, maline, trešnje, ribizle ili čokoladu. Međutim, nakon dužeg odležavanja buke se razvija i podsjeća na životinjsku kožu, seoske arome: zelenišno đubrivo, konjsku grivu i katkad dim. Voli odležavanje u drvenim sudovima.



Pino crni

Sirak (*Syrah*) Sorta je s pravom posljednjih decenija doživjela veliku ekspanziju i popularnost. Još se naziva: *Sirah, Syra, Petite Sirrah, Hermitage, Shiraz* (Australija), *Balsamina* (Argentina), *Durif* (Kalifornija). Veće površine



pod tom sortom zasađene su u Australiji, Kaliforniji, Meksiku, Čileu. I u Crnoj Gori posljednjih godina raste interesovanje za tom sortom. Bobice su srednje veličine, plave, srednje debele pokožice koja je prekrivena pepeljkom. Pokožica sadrži dovoljno tanina, koji omogućava duže odležavanje vinu.

Kao mlado, vino je intenzivno crvene boje, s ljubičastom nijansom i izraženom voćnom aromom (ribizla, kupina). Kao starije, pokazuje snagu, dobru strukturu i notu crnoga bibera, često i začina, trava, pečenog mesa.

Grenaž crni (*Grenache Noir*) Smatra se da potiče iz Španije. Gaji se u velikom broju vinograda u svijetu, a krajem XX vijeka bila je druga po površini u svijetu. Na Pirinejskom poluostrvu (region *Rioja*) poznata je kao *Garnacha*, čije grožđe se koristi za proizvodnju roze (*rosados*) vina. Gaji se još u južnoj Francuskoj, Italiji, Kaliforniji, Australiji i Južnoj Africi. Prepoznatljiva je po mirisu na jagodasto voće, slasti i jačini. Sadržaj tanina varira. Redovno sadrži dovoljno alkohola. Odlično se dopunjuje sa sortom *Syrah*, *Mourvèdre*. Njeno grožđe je osnova za proizvodnju čuvenog vina *Château-neuf-du-Pape* u oblasti Rone.



Grenaž crni

Šardone (*Chardonnay*) Potiče iz Burgundija, Francuska. Pretpostavlja se da je ime dobio po maloj komuni (*Chardonnay*) u Francuskoj. Ima veliki broj sinonima: *Chablis*, *Weiss Klewner*, *Weisser Rulander*. Nekad se za tu sortu smatralo da je burgundac bijeli. Ampelografi su, međutim, utvrdili da je to posebna sorta. Danas se zna da je šardone nastao prirodnim ukrštanjem burgundca crnog (*Pinot noir*) i manje poznate francuske sorte *Gouais blanc*. Poslije Francuske, najveće površine šardonea nalaze se u Kaliforniji, Australiji, Čileu, Južnoj Africi i Novom Zelandu.

Šardone se lako prilagođava različitim klimatima, konstantno produkuje visok sadržaj šećera (a time i alkohola), obilno i redovno rađa. Problem sa šardoneom u toplijim krajevima (Crna Gora) je brzo i rano sazrijevanje

grožđa tokom kojeg dolazi do brze razgradnje jabučne kiseline. U Crnoj Gori, ako je berba izvedena na vrijeme, vino ima lijepu svježinu, nježnu boju, miris pipuna ili citrusa. One količine koje odležavaju u hrastovim buradima poprimaju notu vanile. U veoma toplim klimatima, kad se jabučno-mliječno vrenje završi, daje vina koja podsjećaju na puter ili breskvu, nekad na mango, bananu ili čak smokvu. Takve arome izražene su u Australiji i Kaliforniji.

U umjerenijim i hladnijim klimatima daje naročito fina vina, elegantne strukture i divnih aromatičnih nota. U hladnijim klimatima (*Chablis*, Francuska) daje kompaktna vina, osrednje ili lagane punoće, s visokim sadržajem kiselina i notom mirisa jabuke, zelene šljive ili neobičnim vegetalnim notama. *Côte de Beaune* (Francuska) šardone karakteriše aroma lješnika, meda ili akacije uz podršku nota putera ili tosta. Ukoliko odležava na talogu, poprima različite mirise kvasaca. Šardoneu odlično odgovara i odležavanje u hrastovim buradima.



Šardone

Sovinjon bijeli (*Sauvignon blanc*) Ne zna se tačno porijeklo ove sorte. Gajena je vjekovima u Francuskoj. Pojedinci tvrde da potiče iz Bordoa, Francuska. U svijetu se koriste ovi sinonimi: *Sylvaner musque* ili *Sylvaner* (Njemačka), *Fie* (Austrija), *Savagnin Musque* i *Sauvignon blanc* (SAD), *Sauvignon bianco* (Italija), zatim muskatni silvanac. Nakon Francuske najviše se gaji u Kaliforniji, Južnoj Africi, Čileu i Italiji.

Grožđe te sorte koristi se za proizvodnju odličnih vina (*Sancerre* i *Pouilly-Fume*) u dolini Lore (Francuska). Nazivali su ga kraljem vina i vinom kraljeva, ali samo do pojave novozelandskog sovinjona, koji je napravio pravu revoluciju u svijetu vina. Uspjeh treba tražiti u izvanrednoj adaptaciji sovinjona na nešto hladniji klimat regiona *Marlborough*. Koristi se i za proizvodnju poluslatkih i slatkih vina *Sauternes* (Francuska), nastalih kombinacijom grožđa sorti sovinjona i semijona, napadnutog plemenitom truleži.



Šira grožđa sadrži visoke količine šećera. Ako se grožđe sačuva od truljenja, vino je aromatično s mirisom koji podsjeća na zeleno, nezrelo voće, pokošenu travu, zelenu papriku. Pojedine berbe pokazuju svoj potencijal nakon petnaest godina odležavanja u boci. U toplijim područjima ne razvija posebno aromatičan karakter. U nekim regionima često se koristi za proizvodnju pjenušaca ili desertnih vina.

Rizling rajnski (*Rizling Rhein*) Poslije izvjesnog perioda, rizling rajnski ponovo se vratio u sam vrh internacionalnih sorti. To je sigurno jedna od najboljih svjetskih sorti za proizvodnju bijelih vina. Potiče iz područja Rajne i Mozela (Njemačka). Naziva se još *Riesling* i *Weisser Riesling* (Njemačka), *Reisling blanc*, *Petit Reisling* (Francuska), *Rieslingrenano bianco* (Italija), *Riesling*, *White Riesling* (SAD), *Rezlink* (Češka), *risling rejnski* (Rusija), *bijela graševina* (Hrvatska). Tu sortu najviše gaje u Španiji, Rumuniji, Južnoj Africi i Australiji. Odgovaraju joj blage padine, kao one na obalama Mozela u Njemačkoj.



Rizling rajnski

U hladnijim klimatima (*Mosel* – Njemačka) vino je zelenkaste boje, finog sortnog ukusa i mirisa koji podsjeća na miris polena i jabuke. Uz prepoznatljivu aromu ima i zadovoljavajuću kiselost, koja se izbalansira s neprevrelim ili dodatim šećerom. U toplijim regionima vino poprima karakter citrusa ili breskve. U nekim vinogradarskim oblastima Australije poprima karakter minerala zastupljenih u zemljištu na datom lokalitetu. Dobrim odležavanjem poprima note meda, a katkad i petrola.

Naziv Rizling može se naći i na etiketama vrhunskog, kao i vina osrednjeg kvaliteta. Tako u Kaliforniji imamo *Rizling gray* i *Emerald rizling*, u Južnoj Africi *Cape rizling*, u Australiji ga koriste kao naziv za skoro svako bijelo vino. Zato prilikom uvoza vina u EU svaka boca vina, koje na etiketi ima naziv rizling, mora i biti rizling. Na prostorima bivše Jugoslavije često možemo konzumirati vina pod nazivom rizling laški. Ta vina, međutim, nastaju uglavnom preradom grožđa sorte rizling italijanski (*Welsch riesling*, *Olasz Riesling*) koje nema nikakve sličnosti s rajnskim rizlingom.

Pino bijeli (*Pinot Blanc*) To je francuska sorta i član grupe *Pinot*. Nastala je mutacijom pupoljaka kod pinoa sivog. Ima nekoliko sinonima: *Blanc Fume, Sylvaner, Sauvignon bianco, Punechon*. Ukoliko gost želi da pije lagano, pitko bijelo vino, onda je burgundac bijeli dobar izbor. Dugo vremena nije pravljen razlika između te sorte i šardonea, ali su ampelografi utvrdili da je riječ o različitim sortama. Vino pinoa bijelog ima začinsku notu, kremastu voćnost koja podsjeća na jabuku ili krušku, ali nijedna od tih osobina nije prenaplašena. Dozrijevanje u novom hrastovom buretu doprinosi pozitivnim notama. U Alzasu ga često kupažiraju s vinom sorti – okser i klevner.

Pino sivi (*Pinot Gris*) Ovo je još jedan član *Pinot* grupe nastao mutacijom pupoljka pinoa crnog. Najbolji proizvođači nalaze se u Alzasu, Burgundiji i Friuli. U Alzasu je dugo vremena nazivan – tokaj. Odlukom EU od 2005. godine taj naziv je zabranjen, osim za ona vina koja vode porijeklo iz Tokaja.

Na nekim lokalitetima rijeke Lore poznat je kao *Malvoisie* i ima relativno snažnu aromu i različite nivoe slatkosti. U Francuskoj ga još nazivaju *Tokay-Pinot Gris*, u Italiji – *Pinot Grigo*, dok u Njemačkoj – *Grauburgunder* ili *Ruländer*. Zavisno od toga gdje se gaji, burgundac sivi može da ima veoma različit ukus – osvježavajući, lagane medne note uz primjesu brazilskog lješnika, ali i egzotični ili mineralni ukus.

Semijon (*Sémillon*) Sorta vodi porijeklo iz Soterna, Francuska. Odatle se dalje umnožavala u oblasti Žironde. To je područje koje i danas ima najveće površine pod semijonom u Francuskoj. Na većim površinama još se gaji u: Australiji, Čileu, Kaliforniji, Južnoj Africi, Meksiku, Mađarskoj, Rumuniji. Neki od sinonima su: *Wyndruif, Groen* (Južna Afrika), *Hunter Valley Riesling* (Australija), *Boal* (Portugalija).

Kao i kod sovinjona, grožđe semijona je osjetljivo na plemenitu trulež, ali nažalost i na sivu trulež. Ima veoma malo sorte arome i voćnog ukusa. Nakon napada plemenite truleži, slatko vino sovinjona dobija preko dvadeset aromatičnih sastojaka sintetizovanih od strane gljivice *Botrytis cinerea*. Da bi dobili kvalitetan rod, proizvođači moraju da ograniče prinose. Berba je selektivna i ručna. U Soternu prinosi ne prelaze šest tona, dok u Australiji dostižu i osam–devet tona po hektaru. Pojedini poznatiji vinogradari proizvode samo po jednu čašu vina po čokotu ili dvije tone grožđa po hektaru.

Većina sovinjona su kupaže. U Australiji vino može dugo dozrijevati, kao što je slučaj u *Hunter Valley*. U tom slučaju formira impresivan buke koji podsjeća na aromu putera, meda, tosta ili citrusa. Vina iz *Graves* i *Pessac-Léognan* (Bordo) ukusom podsjećaju na ananas ili dunju, puna su, bogata i medna. Vino semijona dobro dozrijeva u hrastovim buradima, naročito ako su nova. Pošto vino semijona brzo oksidira, naročito ako je grožđe bilo napadnuto botritisom, potrebno je dodatno sulfatisanje, što se kod mladih vina može osjetiti. Odležavanjem taj neugodan miris iščezava.



Šeni blan (*Chenin blanc*) Smatra se da potiče iz doline Lore, Francuska. Odatle se proširila u druge krajeve Francuske i svijeta. Najveće površine nalaze se u Južnoj Africi, Kaliforniji, Francuskoj i Argentini. Godine 1965. otkriveno je da je najpopularnija sorta pod imenom *Steen* ili *Vaalblaar* u Južnoj Africi zapravo šeni blan. Postoje ovi sinonimi: *Pineau*, *Pinot Blanco* (Južna Amerika, Meksiko), *Franche* i *Rouchalin* (Francuska).

U svijetu se ova sorta ne gaji mnogo. Ali prema osobinama vina, koje s godinama dobija posebnu vrijednost, svakako zaslužuje da bude na listi internacionalnih sorti. Zavisno od klona, prinosi veoma variraju. Sok grožđa ima voćni karakter i odmjerenu aromu zelene jabuke. Grožđe šenina je idealna sirovina za toplije klimate, u kojima se primjenjuje hladna fermentacija.

Klon je nova biljka nastala vegetativnim razmnožavanjem. Genetski je identičan svom pretku. Obično se uzima dio vinove loze (pupoljak, list, lastar), koji se putem različitih tehnologija razmnožava u novu jedinku.

Vino proizvedeno od grožđa kasne berbe ima snažnu aromu koja asocira na botritis i egzotično voće – ananas. Kao manu, šeni blanu pripisuju da grožđe sazrijeva iznenada ili neočekivano. Zato treba vršiti probirnu berbu. Smatra se da je ova sorta pokretač vinogradarstva u Južnoj Africi. Koristi se za proizvodnju velike količine suvog ili polusuvog, jeftinog vina. Bolja vina šenina su nešto aromatičnija. Mlada vina imaju cvjetnu aromu koja se razvija u miris lanolina ili voska, pa konzumenti često smatraju da piju rizling. Postiže odličan kvalitet, poprimajući aromu tosta nakon tri do pet godina odležavanja u hrastovim buradima.

U dolini Lore pojedine berbe nakon 15–25 godina postižu vrhunski kvalitet. Jedan od razloga je i probirna berba najzrelijih grozdova koja se primjenjuje u tom regionu. Nekad grožđe napada plemenita plijesan, pa se proizvode odlična slatka vina.



Šeni blan

4.2. Regionalne vinske sorte

U Crnoj Gori regionalne sorte uglavnom su uvezene iz Hrvatske (plavac mali, malvazija), Bosne i Hercegovine (blatina, žilavka), Srbije (župljanka, smederevka), Italije (sandoveze, rizling italijanski), Francuske (unji blan, senso) i sve zajedno pokazale su veoma dobru prilagodljivost na nove agrokološke uslove.

Vino od grožđa regionalnih sorti plasira se i na crnogorsko vinski tržište. Ta vina svojim karakteristikama privlače ljubitelje vinske kapljice.

Među regionalnim crnim sortama u Crnoj Gori najznačajnije su: *Blatina* i *Plavac mali*.

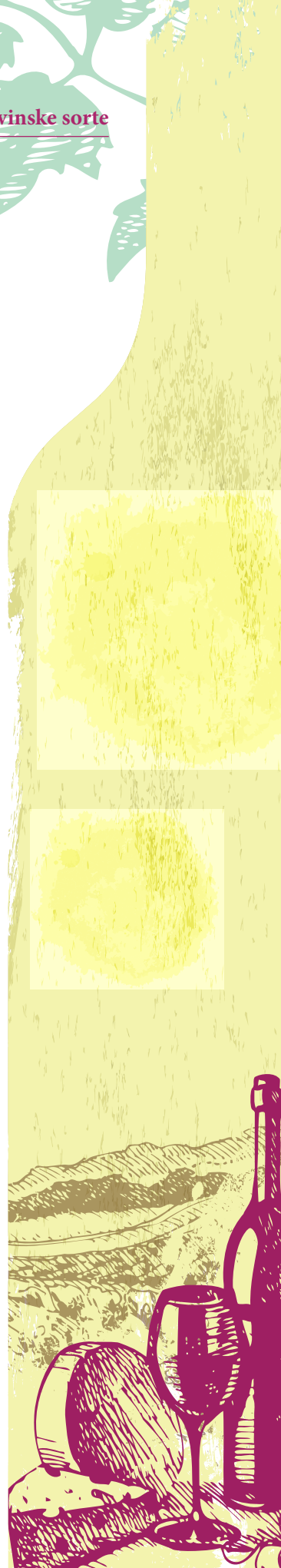
Blatina Rasprostranjena je u Hercegovini, Dalmaciji i sporadično Crnoj Gori. Sinonimi su *blatina mala*, *blatina velika*. Cvijet je funkcionalno ženski pa je neophodan stranooprašivač. Zreo grozd je mali do srednje velik, nekada rehuljav; srednje zbijen do zbijen, kupast, s krilcem. Bobica je srednje veličine, okrugla, tamnoplave boje, pokrivena pepeljkom. Šira zrelog grožđa sadrži 20–23% šećera i 5–6 g/l ukupnih kiselina. Vino je prijatnog ukusa, visokog sadržaja alkohola, s prepoznatljivom sortnom aromom.

Plavac mali Rasprostranjen je u Dalmaciji, Hercegovini i sporadično na primorju Crne Gore. Sinonimi su: *plavac mali crni*, *crnac*, *pagadebit*. Zreo grozd je mali ili srednje veličine, zbijen. Bobica je srednje veličine, okrugla, debele pokožice, tamnoplave boje. Šira zrelog grožđa sadrži 18–23% šećera i 5–6 g/L ukupnih kiselina. Od grožđa ove sorte proizvodi se pitko ekstraktivno vino, rubin crvene boje.

Među regionalnim bijelim sortama u Crnoj Gori najznačajnije su: *Župljanka*, *Unji blan*, *Malvazija*, *Smederevka*, *Žilavka* i *Rizling italijanski*.

Župljanka Potiče iz Srbije, a nastala je ukrštanjem prokupca i burgundca crnog. Gaji se uglavnom u Srbiji i Crnoj Gori. Zreo grozd je srednje veličine do velik, kupast, zbijen. Bobica je srednje veličine, ovalna, zeleno-žute boje, deblje pokožice često posute pjegama. Šira zrelog grožđa sadrži 19–23% šećera i 6–9 g/L ukupnih kiselina. Sadržaj alkohola u vinu varira 10–13%. Vino je osvježavajuće, žuto zelene-boje, s prepoznatljivim vinskim bukeom. Zbog visokog sadržaja ukupnih kiselina može se čuvati duži period, ukoliko je u vinu sačuvana jabučna kiselina. Često služi za kupažu sa sortama grožđa kojima nedostaju kiseline.

Unji blan – Smatra se da potiče iz Francuske ili Apeninskoga poluostrva. Još je nazivaju *Juni blan* (Bugarska, Rusija), *Trebbiano*, *Trebbiano Toscano* (Italija), *Trebbiano fiorentino*, *Tribbiano* (Francuska). Čokot je bujan. Zreo grozd je srednje veličine do velik, valjkast, valjkasto-kupast, ponekad izdužen,



zbijen ili srednje zbijen. Bobica je srednje veličine i mala, okrugla, svijetložuto-zelene boje, srednje debele pokožice. Veoma prinosa sortu koja redovno rađa. Šira zrelog grožđa sadrži 18–22% šećera i 7–9 g/l ukupnih kiselina. Od grožđa ove sorte proizvode se harmonična, kiselkasta vina osrednjeg karaktera, koja su pogodna za kupažu i proizvodnju vinskog destilata (kornjaka, brendija, vinjaka). U Crnoj Gori tu sortu obično koriste kao prateću za proizvodnju bijelih vina, posebno šardonea.

Malvazija Grčka sorta. Najčešći sinonimi su *malvazija bijela* i *malvazija istarska bijela*. Smatra se da je riječ o posebnim sortama. Dosta je gaje u Sloveniji i na Hrvatskom primorju. Zreo grozd je srednje veličine, piramidalan ili valjkast, ponekad s krilcem, zbijen ili rastresit. Bobica je srednje velika ili velika, okrugla, zeleno žute boje, tanke pokožice s obilnim pepeljkom. Na sunčanoj strani je zlatno-žute boje. Šira zrelog grožđa sadrži 19–24% i 5–7 g/l ukupnih kiselina. Vino je zelenkasto-žučkaste boje, harmoničnog, izraženog sortnog ukusa i mirisa. Kad je dobro pripravljeno, vino malvazije može da impresionira svojim karakteristikama.

Smederevka Porijeklo sorte je s područja Srbije, Rumunije i Bugarske. Odomaćena je sorta u Srbiji. Sinonimi su: *belina*, *krupna belina* (Srbija), *Dimjat* (Bugarska), *Galan* (Rusija), *Semendrija* (Rumunija). U Crnoj Gori gaji se u okolini Podgorice. Zreo grozd je velik ili srednje veličine, kupast, zbijen. Bobica je srednje veličine ili velike, jajolika, zeleno-žute boje, sa sunčane strane dobija ćilibarnu fleku, srednje debele pokožice. Šira zrelog grožđa sadrži 18–20% šećera i 7–10 g/l ukupnih kiselina. Zbog visokog sadržaja ukupnih kiselina, vino ima osvježavajući karakter. Sadržaj alkohola iznosi 10–12%. Vino je pitko, zelenkasto-žute boje s karakterističnim mirisom vanile. Često se koristi za kupažu s vinima kojima nedostaju kiseline. Koristi se za potrošnju u svježem stanju i za proizvodnju vinjaka i lozovače.



Smederevka

Žilavka Stara hercegovačka sorta koja se gaji najviše u Hercegovini oko Mostara i u nekim djelovima Dalmacije. Sinonimi su: *žilavka mostarska*, *žilavka bijela*, *žilavka hercegovačka*. Čokot je veoma bujan. Zreo grozd je srednje veličine do velik, piramidalan ili valjkast, srednje zbijen ili zbijen. Bobica je srednje velika, okrugla do jajolika, zeleno-žute boje, debele pokožice posute obilnim pepeljkom. Šira zrelog grožđa sadrži 18–24% i 5–7 g/l ukupnih kiselina. Vino je visokokvalitetno, sadrži 12–14% alkohola i zelenkasto-žute je boje, pitko, prijatnog, sortnog ukusa.

Rizling italijanski Dosta se gaji u Sloveniji, Hrvatskoj, Vojvodini i užoj Srbiji. Ima mnogo sinonima *Riesling* (SAD), *Olasz rizling* (Mađarska), *Riesling italico* (Italija), *laški rizling* (Slovenija), *graševina talijanska*, *graševina* (Hrvatska). Zreo grozd je srednje veličine ili mali; valjkast, zbijen, s jednim krilcem. Bobica je sitna, okrugla, zlatno-žute boje. Šira zrelog grožđa sadrži 17–23% šećera i 6–8 g/L ukupnih kiselina. Vino sadrži 11–13% alkohola, zelenkasto-žute je boje, pitko, osvježavajuće, harmoničnog sortnog ukusa.

4.3. Uslovi za uzgoj vinskih sorti

U prirodi postoje raznovrsni i uzajamno isprepleteni odnosi između žive i nežive komponente. Ti su odnosi, kao i komponente, u neprestanom dinamičkom kretanju i predstavljaju evoluciju. Živi organizmi se prilagođavaju novonastalim odnosima u određenom periodu i prostoru.

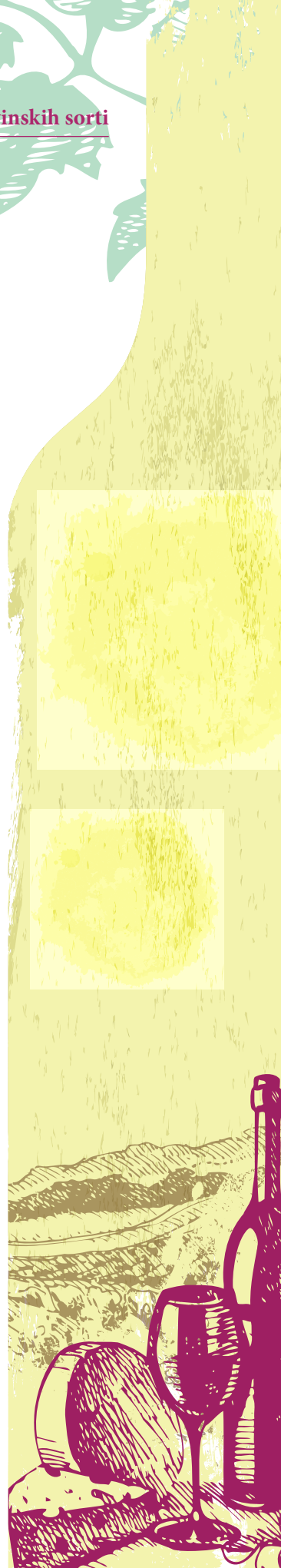
Ekologija vinove loze ili ampeloekologija (grč. ἀμπελόξ – vinova loza), kao multidisciplinarna naučna oblast, izučava reakcije vinove loze kao pojedinačne biljne vrste, prema različitim uslovima i uticajima prirodnog okruženja.

Taj kompleks ekoloških faktora, radi lakšeg proučavanja, podijeljen je na: abiotičke i biotičke. **Abiotički činioci** su fizičko-hemijski uslovi koji vladaju u spoljnoj sredini (klima, edafon, orografija, geofizika i dr.) i vrše uticaj na vinovu lozu. **Biotički faktori** u ampeloekologiji predstavljaju druge žive organizme (čovjek, mikroorganizmi, životinje) koji vrše uticaj na vinovu lozu.

Vinova loza se tokom svog dugog filogenetskog razvoja prilagođavala različitim uticajima, prevashodno: klimi, zemljištu i orografiji. Pored ovih faktora, veoma značajan uticaj ima antropogeni faktor. (Antropogeni faktor ili uticaj čovjeka objašnjen je u Lekciji 3.1.4. Vinogradarstvo.)

Klima

Klima vrši snažan uticaj na proizvodnju grožđa i vina. U posljednjih 15.000 godina, usljed stabilnijih klimatskih uticaja (interglacijalni period), njena rasprostranjenost najveća je u područjima 25–52° sjeverne i 30–50° južne geografske širine.



I među samim loznim sortama nije isti stepen prilagođenosti u navedenom području. Tako šardone ima visoku, a vranac nisku ekološku plastičnost, što znači da se prva sorta može gajiti u velikom broju vinogradarskih područja uz zadovoljavajući kvalitet grožđa i vina, dok druga daje najbolje rezultate u uskom geografskom području (Crmnica, Čemovsko polje – Crna Gora). Ukoliko se vinova loza gaji izvan ovih geografskih granica, kvalitet plodova je značajno slabiji.

U različitim klimatskim oblastima vino proizvedeno od iste sorte pokazuje različite karakteristike. Zato somelijer mora da pozna sve klimatske zone u kojima se proizvodi grožđe i vino različitog kvaliteta.

Na primjer, u hladnijem klimatu, grožđe sazrijeva sporije, i takvo je pogodnije za proizvodnju suvih i vrhunskih vina. Ovakav klimat uslovljava i visoku kiselost, nizak pH faktor i dobru boju. Kod većine vina omogućava i optimalan razvoj mirisnih komponenti. U toplijim klimatima kvalitet arome gubi svoju delikatnost i bogatstvo, mada su i druge komponente u grožđu slabije izbalansirane. Suva vina iz tih krajeva, čak i od najboljih sorti, ne mogu se upoređivati s najboljim suvim vinima iz hladnijih regiona. Danas, međutim, savremena tehnologija omogućava da se ovako drastični uticaji klime do izvjesnog stepena reduciraju.

Istraživači u svojim radovima prate i analiziraju uticaj temperature, padavina, relativne vlažnosti vazduha, oblačnosti, vjetra na kvalitet grožđa. Na osnovu djelovanja klimatskih parametara nastale su različite klasifikacije. Tako je na osnovu razlike između prosječne srednje temperature, najtoplijeg i najhladnijeg mjeseca u godini, napravljena klasifikacija klima na: mediteransku, maritimnu, kontinentalnu i tropsku.

Meditersku klimu karakteriše mala temperaturna razlika između toplih ljeta i blagih zima. Visoke temperature i obilje svjetlosti tokom ljeta uslovljavaju brže sazrijevanje grožđa i nakupljanje veće količine šećera u bobicama. Zato su crna vina robusnija, strukturiranija, punija, snažnije teksture, niže kiselosti i visokog sadržaja alkohola. Pjenušci su neizbalansirani, manje kompleksni, niske kiselosti, nekada je osnovno vino previše alkoholizovano ili previše ekstraktivno.

Beskišna ljeta uslovljavaju primjenu navodnjavanja. Najveće količine padavina javljaju se tokom zimskih mjeseci kada je vinova loza u fazi mirovanja. Na osnovu godišnje sume padavina često se stiče utisak o dovoljnoj količini vode za gajenje vinove loze. U tim područjima, međutim, pošto su zimske padavine praktično beskorisne, treba raditi analizu padavina samo za vegetacioni period. Sljedeće vinogradarske oblasti nalaze se pod uticajem mediteranske klime: obala Mediterana, zapadna obala SAD, veći dio zapadnoga Čilea, oblast Cape u Južnoj Africi, jugoistok Australije, obala i dio centralne Crne Gore i Hrvatske.

Maritimnu klimu (*lat. maritimus* – morski, primorski) karakteriše mala temperaturna razlika između toplih ljeta i blagih zima. Najveći uticaj na takvo stanje ima blizina velikih vodenih površina. Pošto se vodena površina tokom ljeta sporije zagrijava i tokom zime sporije hladi, ona značajno utiče na temperaturu priobalja i dijela unutrašnjosti, ali i na pojavu visokih količina padavina. Tokom sazrijevanja grožđa, blaga temperatura omogućava njegovo postepeno sazrijevanje. Ova pojava veoma je važna za dobar kvalitet sirovine za vino, koja daje srednje strukturirano vino s umjerenim sadržajem alkohola i izbalasiranom aromom. Ta područja izložena su većoj količini padavina tokom vegetacije, što ometa proizvodnju grožđa, uslovljava veći broj prskanja protiv kriptogamskih oboljenja, posebno protiv sive truleži grožđa. Zato uvijek postoji opasnost od ostataka čestica pesticida u vinu. Trulež grožđa dodatno uslovljava posebnu brigu tokom njegove prerade i upotrebu preparata za stabilizaciju vina. Uticaj maritimne klime na proizvodnju grožđa osjeća se u područjima: Crmnica (Crna Gora), Bordeaux (Francuska), Sonoma County (Kalifornija), Rhona (Njemačka).

Kontinentalnu klimu odlikuje veća temperaturna razlika između ljetnjih i zimskih mjeseci. Ekstremne temperature javljaju se tokom zime i ljeta. Tokom sazrijevanja grožđa, zbog manje padavina, berba je manje rizična. Proizvode se razni tipovi vina (suva, polusuva, slatka). U hladnijem kontinentalnom klimatu vino je mirišljivo i alkoholizovano (bijela vina). Pjenušci su voćniji, kompleksniji, s većom kiselošću. Pravi primjeri toga klimata su: Wachau (Austrija), centralna Evropa (Češka, Slovačka), Franken, Ahr (Njemačka), Ribera del Duero (centralna Španija), Rio Negro, Mendoza (Argentina), Vojvodina (Srbija), Slavonija (Hrvatska), dio oboda Bjelopavličike ravnice i veća nadmorska visina u Kućima (Crna Gora).



Vinograd



Vinske sorte grožđa

Vinova loza se gaji i u **tropskom klimatu**. Međutim, kvalitet ploda veoma je slab, budući da ne postoji jasno diferenciran period mirovanja i period vegetacije vinove loze. Naime, ono što je vinovoj lozi najmanje potrebno – vlaga – u ovom klimatu je ima u izobilju. Vlaga pospješuje snažan porast zelenih lastara i listova, što umanjuje kvalitetan razvoj ploda. Takođe, česte kiše i uvećana vlažnost tokom cvjetanja otežavaju oplodnju, pospješuju osipanje cvjetova i pojavu rehuljavosti grozdova. Uvećana vlažnost tokom sazrijevanja ima za posljedicu loš kvalitet grožđa. Uostalom, da li može postojati ikakav kvalitet grožđa kod prinosa koji se, katkad, javlja i dva puta godišnje? Sve u svemu, vina iz tih područja ne dostižu vrhunski kvalitet.

Mezoklima i mikroklima

Mezoklima je termin koji se koristi za označavanje klime određenog regiona, užeg područja, lokaliteta koji specifično utiče na produkciju i kvalitet grožđa. Neki autori navode da se taj termin koristi za određeno područje koje je rangirano između regionalnog (makroklima) i veoma ograničenog mjesta (mikroklima). Tačnije, za površinu od deset do nekoliko stotina kvadratnih metara. To je prije svega klima determinisana topografijom – brdo, dolina, padina i klima na veoma malom području – manji vinograd ili dio vinograda.

Mikroklima se kao termin često pogrešno koristi. Pojedinci ga koriste da označe klimu nekog vinogradarskog poteza ili dijela vinograda, ali je to pogrešno. On označava klimu unutar nekog definisanog i veoma malog prostora ili mjesta. U vinogradarstvu služi za označavanje klime između dva reda, prostora od zemljišta do kraka čokota ili prostora unutar krošnje samog čokota.

Mikroklima postoji i na različitim dubinama i pozicijama u zemljištu. Svi mikroklimatski parametri veoma su važni za razumijevanje reakcija vinove loze (dozrijevanje grožđa, razvoj bolesti, evapotranspiracija, usvajanje vode korijenom i dr.) na uticaje spoljne sredine.

Na osnovu klimatskih parametara evropsko vinogradarsko područje podijeljeno je na sljedeće zone: A, B, C1a, C1b, C2, C3a, C3b (Tab. 2). U narednoj tabeli navedene su karakteristike pojedinih zona, te mogućnost proizvođača da koriste šaptalizaciju i deacidifikaciju tokom procesa proizvodnje vina.

Zona A	Obuhvata sjevernu Njemačku i predstavlja najhladniji klimat. Unutar nje je, u najlošijim godinama, dozvoljeno vještačko uvećanje alkohola za 3,5% do granice od 11,5% za bijela i 12% za crna vina. Uz to, vino može biti i deacidifikovano za 1 g/l vinske kiseline.
Zona B	Obuhvata oblasti Lore, Šampanje, Alzasa u Francuskoj i vinogradarske oblasti u Austriji i predstavlja manje hladan klimat. U toj zoni je, u najlošijim godinama, dozvoljeno vještačko uvećanje alkohola za 2,5% do granice od 12% za bijela i 12,5% za crna vina. Uz to, vino može biti i deacidifikovano za 1 g/l vinske kiseline.

Evapotranspiracija

– ukupno isparavanje vode sa biljke i površine zemljišta



Šaptalizacija

– postupak dodavanja šećera u kljuk ili širu prije ili tokom procesa fermentacije. Ime je dobio po francuskom ministru Šaptalu koji je preporučio ovaj postupak



Zona C Ia	Obuhvata oblasti Bordoja, jugozapadne Francuske, Rone, Vino Verdeja i predstavlja maritimni klimat. Unutar te zone je, u najlošijim godinama, dozvoljeno vještačko uvećanje alkohola za 2% do granice od 12,5% za sva vina. Uz to, vino može biti i deacidifikovano za 1 g/l vinske kiseline.
Zona C Ib	Obuhvata oblast Trentino/Alto Adige – Italija, Mađarsku i predstavlja kontinentalni klimat. Unutar te zone je, u najlošijim godinama, dozvoljeno vještačko uvećanje alkohola za 2% do granice od 12,5% za sva vina. Uz to, vino može biti i deacidifikovano za 1 g/l vinske kiseline.
Zona C II	Obuhvata oblast Languedoc-Roussillon, Provence, sjevernu Španiju izuzev Atlanske obale, većinu Italije i predstavlja umjerenotopao i topao klimat. U najlošijim godinama unutar te zone dozvoljeno je vještačko uvećanje alkohola za 2% do granice od 13% za sva vina. Uz to, vino može biti i deacidifikovano za 1 ili acidifikovano sa 2,5 g/l vinske kiseline.
Zona C IIIa	Obuhvata djelove Grčke i predstavlja topao klimat. Unutar nje je, u najlošijim godinama, dozvoljeno vještačko uvećanje alkohola za 2% do granice od 13,5% za sva vina. Uz to, vino može biti samo acidifikovano za 2,5 g/l vinske kiseline.
Zona C IIIb	Obuhvata oblast Portugalije, izuzev Vinho Verdeja, južnu Španiju, Pulju, Siciliju, veći dio Grčke i predstavlja najtopliji (mediteranski) klimat. Unutar nje je, u najlošijim godinama, dozvoljeno vještačko uvećanje alkohola za 2% do granice od 13,5% za sva vina. Uz to, vino može biti samo acidifikovano za 2,5 g/l vinske kiseline.

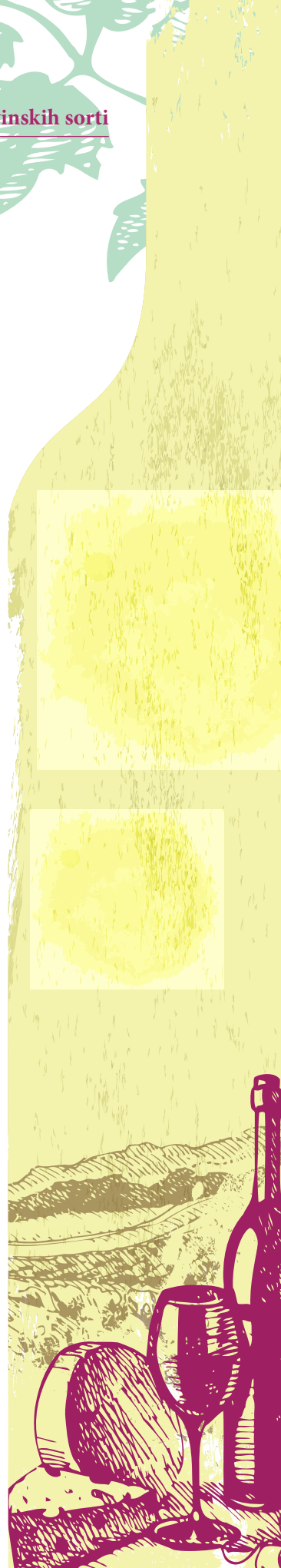
Tabela 2. Klimatske zone u vinogradarskim područjima Evrope

Prema klimatskim parametrima i pokazateljima kvaliteta šire i vina, crnogorsko vinogradarsko područja pripada zoni C IIIa ili C IIIb. Zona C IIIa predstavlja topao klimat i unutar nje je, u najlošijim godinama, dozvoljeno vještačko uvećanje alkohola za 2% do granice od 13,5% za vina. Uz to, vino može biti samo acidifikovano za 2,5 g/l vinske kiseline.

Zemljište

Različiti tipovi zemljišta svojim sastavom i strukturom imaju značajan uticaj na kvalitet vina. Kao i kod klime, veoma je važno u kojem području i na kojem zemljištu je zasnovan vinograd. Zavisno od geološkog porijekla, geografskog položaja, klime i hidrografije, zemljište ima važan i različit uticaj na kvalitet grožđa i vina. Tako će zemljište različitim udjelom gline, pijeska ili humusa, preko svog hemijskoga sastava, zbijenosti, veličine čestica, boje, temperature, sadržaja vode i vazduha, odrediti kvalitet budućeg grožđa i vina. Preko tih karakteristika zemljište utiče na: prinos grožđa, hemijski sastav bobice, fermentaciju šire/kljuka, i na konačan karakter vina.

Pošto zemljišni elementi djeluju sinergetski, veoma je teško zaključiti koji presudno utiču na kvalitet vina. Da li su to hranjivi elementi (mineralni, organski), boja tla, pH, mehanički sastav i struktura zemljišta ili vodni, vazdušni i toplotni režim, do danas nije precizno određeno.



Vinske sorte grožđa

Zato je pravilan izbor zemljišta za zasnivanje vinograda veoma važan u proizvodnji grožđa i vina. Za razliku od klime, čiji je uticaj evidentan, zemljište svoj uticaj ne iskazuje tako spektakularno i uočljivo. Dobro poznavanje različitih tipova zemljišta, razumijevanje da zemljište nije statična već dinamična kategorija, živi organizam koji samo naizgled djeluje pasivno, jedan je od preduslova uspješne proizvodnje grožđa.

Postoji veliki broj klasifikacija zemljišta. Zadržaćemo se na onoj koja se tiče vinogradarske proizvodnje i jasnog uticaja na vino. Vinova loza, u velikoj mjeri, ne zahtijeva plodna i zbijena zemljišta (ilovasta ili glinovita). Nijedan od zemljišnih ekstrema (pjeskuše, teške glinuše) nije povoljan za vinovu lozu, iako se i na njima proizvodi relativno dobro grožđe. Ukoliko je sadržaj pijeska veći u odnosu na glinu, zemljište je provjetreno, propusno, toplo. Kod svijetlih i rastresitijih zemljišta (pjeskuše) akumuliranje toplote znatno je brže, ali i hlađenje. Ukoliko je u zemljištu veći sadržaj gline, ono je hladno, slabo propusno, zbijeno, vegetacija kasni. Tamna i teška tla (glinuše) stimuliraju bujnost vinove loze, uz pojavu rehuljavosti grozdova i slabijeg kvaliteta grožđa. Zbog veće specifične toplote ta zemljišta se sporije zagrijavaju i sporije hlade. Ilovača je na sredini između ta dva ekstrema. Sadrži više humusa nego pjeskuša, a ima bolju propusnost i lakša je za obradu nego glinuša.

Pored osnovnih tipova (pjesak, ilovača, glina) postoji veliki broj prelaznih tipova zemljišta. To su: krečnjačko, kredno, škriljac, agrilošist zemljište, terra rossa, granit, šljunak i les.

terra rossa – internacionalni naziv za zemljište koje se kod nas naziva – crvenica



Poprečni presjek zemljišta



*U literarnom smislu francuski izraz **terroir** znači – zemlja, teritorija. Današnji vinogradari ga koriste kao izraz koji upućuje na kompletno okruženje nekog vinogradarskog područja, poput: mezoklime, nadmorske visine, blizine rijeke, jezera, zemljišta i drugih značajnih faktora koji mogu uticati na fiziologiju vinove loze i time na konačni kvalitet grožđa i vina.*

Ima malo preciznih podataka o uticaju terroira na krajnji karakter vina. Zato neki smatraju da je taj izraz prenamaglašen i da često igra marketinšku ulogu.

4.4. Sorta i vino

Ako bismo u nekom teoretskom slučaju posmatrali sortu bez uticaja spoljnih faktora, onda bismo mogli da ustvrdimo da je ona najvažniji nosilac senzorskih karakteristika vina. Sorta, prije svega preko svojih hemijskih sastojaka modifikovanih nasljednim faktorima, utiče na izgled, miris i ukus vina.

Vino se, međutim, rijetko proizvodi od grožđa jedne sorte. Ako je takav slučaj, onda takvo vino nazivamo **sortnim**. Pored toga što proizvođači, ugostitelji i somelijeri vole da naglase odakle njihova sorta i vino potiču (lekcija 2.1. Vinske sorte), takođe vole da istaknu i vino koje je proizvedeno od grožđa jedne sorte. Ukoliko je takvo vino vrhunskog kvaliteta, onda i s pravom mogu da se time pohvale.

Regulativa EU navodi da vino možemo imanovati sortnim ukoliko u sebi sadrži najmanje 85% grožđa od jedne sorte. Regulativa pojedinih zemalja taj procentat podiže na veći ili snižava na manji nivo.

Kod nas, međutim, takvih vina nema mnogo. Među njima, posebno je prepoznatljiv Vranac Pro corde. Pojedini privatni proizvođači u Crnoj Gori kreiraju vino Lisičinu (Lisica) od istoimene sorte ili vino Kratošiju od istoimene sorte. Katkad neki proizvođač proizvede i sortni Vranac.

Jedno od najpoznatijih sortnih vina u svijetu proizvodi se od grožđa sorte sandoveze. Takvo vino često se plasira pod različitim imenima. Posebno u Novom svijetu postoji značajan broj sortnih vina tipa: Šardone, Kaberne sovinjon, Rizling i dr.

Novi svijet predstavlja vinogradarska područja koja se nalaze u Kaliforniji, Čileu, Argentini, Južnoj Africi, Australiji i Novom Zelandu.

U najvećem broju slučajeva vino se proizvodi od grožđa dvije, tri ili više sorti. Razlog za ovakve tehnološke postupke je prije svega spoznavanje da jedna sorta nema karakteristike koje mogu da ispune kriterijume za vrhunsko vino.

Vinske sorte grožđa

U takvim slučajevima vrši se miješanje vina više sorti. Mi često koristimo izraz – kupažiranje, koji nije najprecizniji. Miješanje vina je prirodan proces i standardno primjenjivan tokom razvoja vinogradarsko-vinarske prakse. Pojedini načini mješanja vina zahtijevaju visokostručno znanje i vještinu koja se stiče kroz duže iskustvo. Iskustvo moraju da prate i laboratorijske analize i pažljiva degustacija.

Izraz kupaža je preuzet iz francuskog jezika i kod nas se najčešće koristi kao „radnja kojom se dva ili više vina miješaju u određenom odnosu radi dobijanja vina sa izmijenjenim sastavom i organoleptičkim osobinama“.

Pojedine operacije u podrumu, međutim, podrazumijevaju različiti stepen miješanja vina. Tako dolivanje sudova podrazumijeva miješanje vina iz različitih sudova, vinom iz iste berbe u istoj vinariji. I ovim postupkom se postiže, do određenog stepena, izmjena sastava vina. Postoji i miješanje vina istog porijekla ili oznake porijekla (*appellation*); zatim *cuvée* koji predstavlja mješavinu vina iz različitih berbi i različitih lokaliteta unutar jedne oznake porijekla (pravi primjer je proizvodnja pjenušavih vina tokom procesa *assemblage* (lekcija 4.1.4. Proizvodnja pjenušavog vina). I konačno, kupaža (fr. *coupage*) je rezervisana za miješanje vina iz različitih regiona i različitih godina. Kod nas je duboko ukorijenjen izraz kupaža, a izraz „miješanje“ vina gotovo se ne koristi.



Kupažiranje
vina



Riječ *Cuvée* ima više značenja. Osnovno značenje je cistijerna ili sud. Takođe, znači i miješanje najboljih vina iz različitih vinograda i godina. Prava razlika između šampanjaca različitih marki je u kupaži određenih količina vina od najboljeg grožđa iz različitih vinograda.

Dva osnovna cilja svakog miješanja vina su tipizacija i popravka kvaliteta. Tipizacija je obavezna ukoliko želite da održite standard kvaliteta vina koji ste postigli. Svako odstupanje od „tipičnog“ vina nije preporučljivo i govori o manjoj ili većoj uspješnosti proizvođača.

Tipizacija nije nimalo laka kad znamo da je svaka berba manje-više različita, vremenski uslovi promjenljivi, pa i antropogeni uticaj. Popravka vina je jednim dijelom i tipizacija vina. Pri većim odstupanjima u kvalitetu neophodno je vršiti popravku tih osobina (boja, kiselost, mirisna svojstva i dr.). Priprema za miješanje budućih vina počinje zasnivanjem vinograda kroz zastupljenost pojedinih sorti u njemu.

Zato ako naručimo vino Vranac često se u njemu, u zavisnosti od proizvođača, posebno ako je tradicionalista, nalazi pored vina vranac i dio vina nastao preradom grožđa drugih sorti, posebno kratošije i lisičine.

4.5. Sorta i geografsko porijeklo

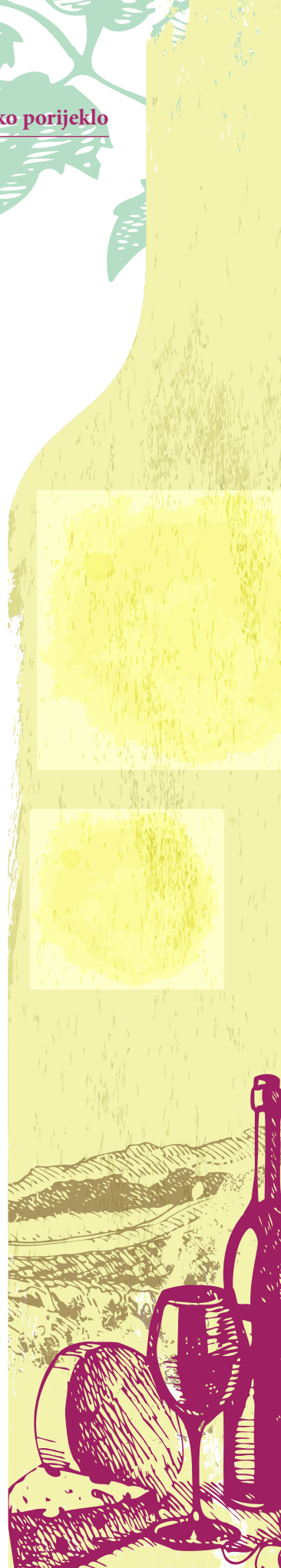
Problem porijekla sorti permanentno je prisutan u vinogradarskoj nauci. Od momenta uvođenja vinove loze u kulturu do danas, ova vrsta se prirodnim razmnožavanjem širila gotovo u svim oblastima u kojima je moguć njen opstanak. Ljudi su one sorte, koje su im ukusom ploda i prinosom odgovarale, umnožavali i prenosili dalje, u druge krajeve svijeta.

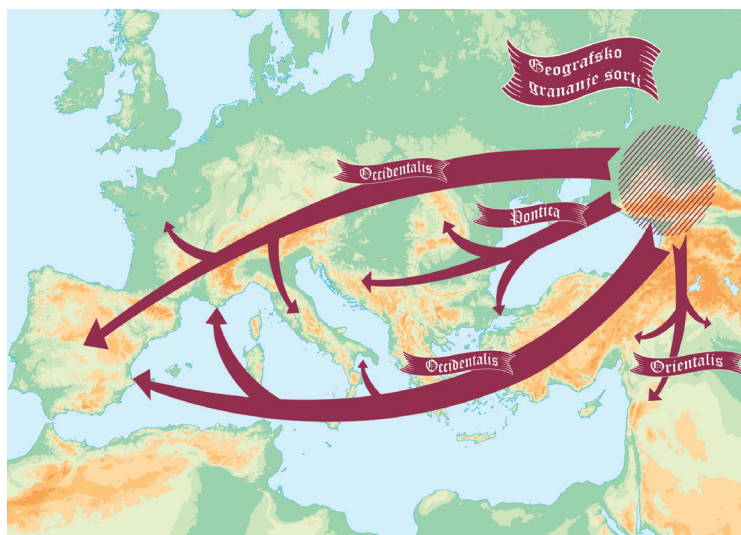
Postoji više teza o geografskom porijeklu sorti i vezama sa njihovim izgledom i kvalitetom grožđa i vina. Najpoznatija je teorija profesora Negrulja u kojoj klasifikuje sorte na tri ekološko-geografske grupe (*convarietas*):

- *Convarietas occidentalis* (zapadnoevropska grupa),
- *Convarietas pontica* (grupa sorti basena Crnog mora),
- *Convarietas orientalis* (grupa istočnih sorti).

Sve ove grupe dalje su klasifikovane na podgrupe.

Tako sorte iz grupe *occidentalis* pripadaju vinskim sortama. Grozdovi su uglavnom zbijeni i mali, bobice su sitne i sočne, kvalitet za proizvodnju vina odličan, nakupljanje šećera i kiselina dobra. Ovoj grupi pripadaju: rizling, crni burgundac, merlo i dr.





Ekološko-geografske grupe sorti

Sorte iz grupe *pontica* takođe pripadaju vinskim sortama. Grozdovi su uglavnom srednje krupni i krupni, bobice su srednje krupne, kvalitet za proizvodnju vina srednji, nakupljanje šećera veliko, a kiselina srednja. Ovoj grupi pripadaju: kratošija, vranac, rkaciteli, smederevka i dr.

Sorte iz grupe *orientalis* uglavnom pripadaju stonim sortama. Grozdovi su veliki, bobice su krupne, kvalitet za proizvodnju vina slabiji, nakupljanje šećera i kiselina slabije. Ovoj grupi pripadaju: afus ali, sultanina, drenak i dr.

Najveći dio sorti sa Balkana pripada grupi *pontica*, podgrupi *subconvarietas balcanica* (balkanska podgrupa) i *subconvarietas georgica* (gruzijska podgrupa).

Iako je tehnologija proizvodnje vina značajno unapređivala, poznajući ovu klasifikaciju i somelijer može okvirno da pretpostavi kakvo vino može da očekuje od sorte koja potiče sa ovih područja.

Takođe, geografsko porijeklo pod uticajem klimatskih faktora jako utiče na kvalitet vina. Znamo da hladnija klima (srednja Evropa) utiče na nakupljanje veće količine kiselina i manji sadržaj šećera. Takva vina obično su svježija, dinamičnija, sa manje alkohola. Vina iz toplijih područja (Mediteran, Crna Gora) biće robusnija, alkoholizovanija, sa manje kiselina, što čini da je vino dijelom pasivnije (lekcija 4.3. Uslovi za uzgoj vinskih sorti).

4.6. Oznake porijekla i geografske oznake vina

U vinogradarskom svijetu postoji nekoliko načina da se označi vino – prema sorti (kaberne, rizling, vranac, plavac mali), prema najužoj geografskoj lokaciji (*Pauillac, Sancerre, Mačuge*), generičkim (opštim) nazivom (*Bordeaux, Rioja, Crmnica*) i imenom vlasnika podruma ili nekog pojma (*Rothschild, Sjekloća, Aleksandrović*).

Kada je u pitanju vino, prosječan konzument najprije prepoznaje regionalne (generičke) geografske oznake kakvi su: Bordo, Tokaj, Toskana, Crmnica

ili individualne: Plantaže, Rubin, Navip. Takođe prepoznaje i vina od nekih internacionalnih sorti: šardone, kaberne sovinjon, rizling.

Zato, kad je u pitanju generički (opšti) naziv vina, prosječni ljubitelj vina prije će se odlučiti za vino iz Bordoa nego iz Jure, iako ono kvalitetom ne mora ni malo da zaostaje za vinom iz Bordoa.

Sličan je pristup za kupce i u Crnoj Gori. Oznaka – *crmničko vino* nosi prednost u odnosu na druge vinogradarske lokacije. Do sada nije dovoljno urađeno da se zaštiti ime tog područja, iako je u viševjekovnom pamćenju bio i ostao sinonim za odlična vina. Veliki broj vinarija u Crnoj Gori proizvodi vranac, ali samo u Crmnici možete proizvoditi crmnički vranac. Naravno da vas ova oznaka ne štiti ukoliko iza nje ne stoji kvalitet. Naime, konzument će jednom kupiti takvo vino, ali da li će se odlučiti za taj korak ponovo, zavisi od utiska koji je stekao nakon prvog probanja vina. Konačni profit za proizvođača zavisice od zadovoljstva koje je kupac osjetio prvi put.

U vinskom svijetu često su nazivi sorti, mjesta ili oblasti odakle potiče vino identični. Proizvođači preuzimaju nazive koji su jako prepoznatljivi kod konzumenata, stižući (prodajom) na taj način finansijsku dobit. Naime, prepoznatljivi proizvod (brend) stvara povjerenje kod kupca da može da kupi kvalitetan proizvod za nešto veću cijenu od konkurentske. Najbolji primjer je vino Rizling koje se zbog internacionalnog prepoznavanja mnogo koristi na velikom broju etiketa.

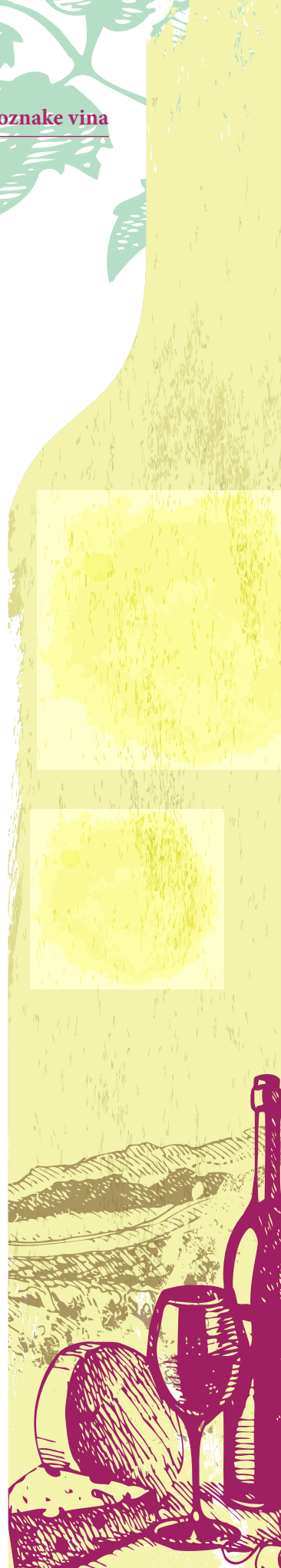
U borbi protiv takvih anomalija, proizvođači šampanjca potrudili su se da oznaku *šampanjac* zaštite na način da je mogu koristiti jedino proizvođači koji to pjenušavo vino proizvode u regionu Šampanje.



Francuzi su prvi krenuli u akciju da bi zaštitili proizvođače i vina. Njihov sistem AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), oznaka kontrolisanog porijekla (kontrolisana oznaka), ukazuje da na ovaj način označeno vino dolazi iz područja u kojem je vinova loza, grožđe i vino tretirano na način kako to zakonski propisi nalažu, a sve u cilju vrhunskog kvaliteta vina. Skoro sve vinogradarske zemlje pratile su ovu praksu shodno svom iskustvu.

Danas, međutim, govorimo o porijeklu i geografskim oznakama kao odrednicama u kojoj se kvalitet vina i porijeklo sorte, kroz registraciju, zakonski štite. Proizvođač (korisnik) je dužan da se upiše u Evidenciju korisnika registrovanih oznaka porijekla i Evidenciju korisnika registrovanih geografskih oznaka.

Ime *porijekla* na etiketi označava geografski naziv države, regiona ili lokaliteta koji služi da označi proizvod (vino) koji potiče iz te države, regiona ili lokaliteta. Kvalitet i posebna svojstva isključivo ili bitno su uslovljeni geo-

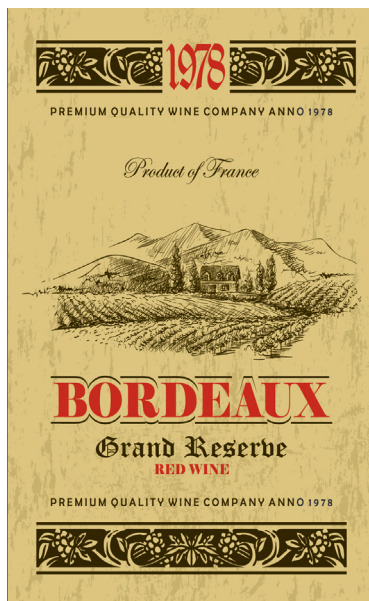


geografskom sredinom, koja obuhvata prirodne i ljudske faktore i čija se proizvodnja, prerada i priprema u cjelini odvijaju na određenom ograničenom području.

Geografska oznaka na etiketi je oznaka koja identifikuje određenu robu (u ovom slučaju vino) kao robu porijeklom sa teritorije određene države, regiona ili lokaliteta sa te teritorije, gdje se određeni kvalitet, reputacija ili druge karakteristike robe suštinski mogu pripisati njenom geografskom porijeklu.

U crnogorskom Zakonu o vinu postoji i odrednica o vinu s geografskim porijeklom. Geografsko porijeklo kvalitetnog vina proizvedenog na određenom području određuje se na osnovu

rejonizacije jedinstvenog vinogradarskog područja Republike. Ukoliko želi da se na etiketi naznači *geografska odrednica*, proizvođač mora da ispuni sljedeće uslove: da je vino proizvedeno od proizvođača grožđa i proizvođača vina koji je upisan u registar; da je proizvedeno od grožđa ubranog i prerađenog u određenom regionu; da prinos grožđa po jedinici površine (ha) ne prelazi granicu propisanu za pojedini region i kvalitetnu kategoriju vina; da vino potiče od grožđa sorti vinove loze utvrđenih rejonizacijom; da vino ima najmanji propisani sadržaj prirodnog alkohola i druge propisane parametre; da vino ima određeni fizičko-hemijski sastav i organoleptička svojstva karakteristična za proizvode sa tog područja.



Etiketa vina s geografskim porijeklom



Stručna terminologija

Krucijalan – odlučujući, presudan

Kupaža – miješanje vina

Ampelograf – osoba koja se bavi ampelografijom

Ampeloekologija – ekologija vinove loze

Orografija – opisivanje reljefa (brda i planina)

Geofizika – nauka koja se bavi proučavanjem fizičkih svojstava zemljišta

Filogeneza – evolucija određene grupe organizama



Provjeri usvojena znanja

- Navedi nekoliko kosmopolitske vinske sorte i njihove najvažnije osobine.
- Ukaži na najvažnije regionalne vinske sorte u Crnoj Gori.
- Kako je klima klasifikovana?
- Uoči i objasni kako je evropsko vinogradarsko područje podijeljeno na osnovu klimatskih parametara.
- Uoči razliku između oznake porijekla i geografske oznake porijekla.



Projektni zadatak

Prezentacija istraživanja na temu: **Vinske sorte grožđa**

Cilj zadatka: Istražiti vinski sortiment u nekom od vinogradarskih subregiona.

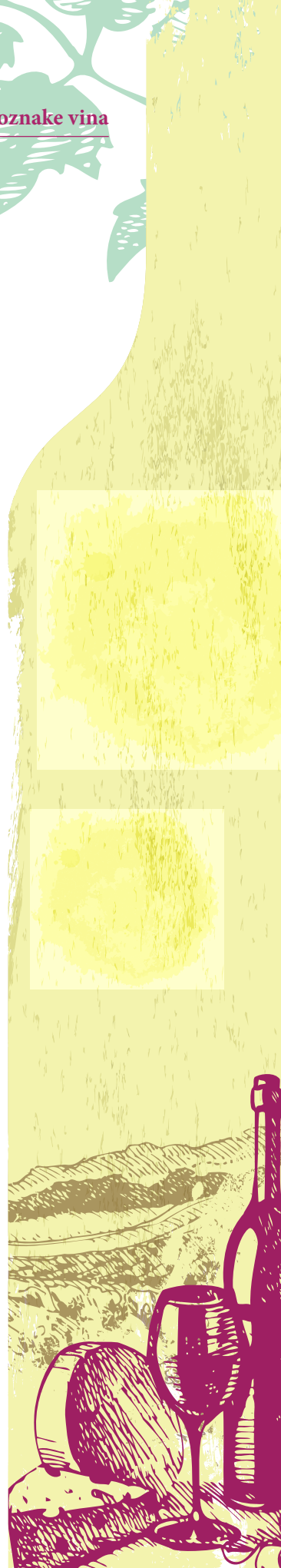
Ugovoriti posjetu Podgoričkom subregionu gdje u vinogradarskim zasadima postoje regionalne i internacionalne vinske sorte. S proizvođačima dogovoriti vrijeme posjete. (Preporuka – posjetu obaviti u septembru, kada učenici mogu da prepoznaju sorte na osnovu boje i izgleda grožđa.) Cilj posjete je da se upoznaju i prepoznaju regionalne i internacionalne sorte u vinogradu i njihov privredni potencijal.

Tokom posjete treba napraviti anketu/istraživanje s proizvođačem o karakteristikama datih sorti. Neophodno je napraviti i njihove fotografije. Na pitanja se odgovara opisnim putem.

Primjeri pitanja koji mogu biti u upitniku:

- Koja internacionalna sorta dominira u vinogradu?
- Kakav je kvalitet vina od tih sorti?
- Kojim sortama biste dali prednost ukoliko uporedite internacionalne i autohtone sorte?
- Koje sorte su se najbolje adaptirale postojećim ekološkim uslovima?

Po obavljenom istraživanju, učenici/učenice zahvaljuju proizvođačima na saradnji i mogućnosti da sprovedu istraživanje. Na osnovu rezultata istraživanja grupa pravi izvještaj o osnovnim karakteristikama sorti u datom području.





Rezime

U Crnoj Gori gaji se veliki broj poznatih regionalnih, internacionalnih i autohtonih sorti. Prema namjeni lozne sorte klasifikovane su na dvije glavne grupe – vinske i stone. Od grožđa samo nekoliko internacionalnih vinskih sorti (kaberne sovinjon, merlo, šardone, burgundac crni) proizvode se *vrhunska* vina. Pojedinci ove sorte nazivaju kosmoplitskim. Regionalne vinske sorte u Crnoj Gori vode porijeklo uglavnom iz okruženja (Hrvatska, Srbija). Vino od grožđa regionalnih sorti (blatina, plavac mali, župljanka, unji blan) proizvodi se uglavnom u kupažama, i plasira na crnogorsko tržište.


Veliki broj ekoloških faktora (klima, zemljište, orografija) utiče na kvalitet grožđa i vina. Uticaj klime na vinovu lozu prati se preko različitih parametara: temperature, padavina, relativne vlažnosti vazduha, oblačnosti, vjetra. Različiti tipovi zemljišta svojim sastavom i strukturom takođe imaju značajan uticaj na kvalitet vina. Zato je pravilan izbor zemljišta za zasnivanje vinograda veoma važan u proizvodnji grožđa i vina.

U vinogradarskom svijetu postoji nekoliko načina da se označi vino – prema sorti, prema najužoj geografskoj lokaciji, generičkim (opštim) nazivom i imenom vlasnika podruma ili nekog pojma. Crnogorski zakon poznaje i *geografsku oznaku* na etiketi, koja identifikuje određenu robu (u ovom slučaju vino) kao robu porijeklom sa teritorije određene države, regiona ili lokaliteta.



Korišćena i preporučena literatura

- Burić, D.: *Savremeno vinogradarstvo*, Nolit, Beograd, 1995.
- Robinson J.: *Vines, Grapes and Wines*, Mitchell Beazley, London, 1987.
- Službeni list CG, broj 18/11, *Zakon o oznakama porijekla, geografskim oznakama i oznakama garantovano tradicionalnih specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda*.
- White, E. R.: *Soils for Fine Wines*, Oxford University Press, Oxford, 2003.
- Zavod za statistiku Crne Gore: *Statistički godišnjak Crne Gore*, Podgorica, 2017.

A detailed illustration of a wine bottle with a cork and two wine glasses, one above the other, set against a background of a vineyard with rows of grapevines and rolling hills. The bottle and glasses are rendered in a sketchy, line-art style with some color washes. The vineyard is shown in a similar style, with rows of vines leading into the distance. The overall color palette is dominated by shades of green, brown, and purple.

I zučavajući sadržaj ovog poglavlja saznaćeš na koji način je klasifikovano crnogorsko vinogradarsko područje. Razumjećeš kakav je uticaj klime i zemljišta u ovim područjima, koje se sorte gaje i koja vina se u njima proizvode. Naučićeš koje su crnogorske autohtone sorte vinove loze, gdje se i na koji način gaje u vinogradu.

5

CRNOGORSKO VINOGRADARSKO PODRUČJE

Osnovni pojmovi

- Rejonizacija
- Region
- Subregion
- Autohton
- Vinogradarstvo

U posljednje dvije decenije Balkan, kao geografska odrednica, postaje ponovo prepoznatljiv na vinskoj mapi Evrope i svijeta. Na prostorima republika bivše Jugoslavije danas postoje velike vinogradarske površine i značajan broj vinskih podruma koji proizvode vina odličnoga kvaliteta.

Za crnogorski vinogradarski region ne može se više reći da je neotkriven. Crnogorska vina, sa vodećim robustnim i prepoznatljivim vrancem, jedna su od najprepoznatljivijih u regionu.



*Vinograd u
Crnoj Gori*

Pedologija – nauka
koja se bavi
proučavanjem tla



5.1. Klasifikacija crnogorskog vinogradarskog područja

Crnogorsko vinogradarsko područje obuhvata gotovo 2.700 hektara vinograda, tačnije kompletan primorski pojas do nadmorske visine 400–500 metara, kao i u unutrašnjosti, Bjelopavličku i Zetsku ravnicu, okruženje Skadarskog jezera i okolinu do nadmorske visine od 400 metara. To relativno malo područje, koje karakteriše velika izlomljenost reljefa, pod uticajem je mediteranske klime izmijenjene uticajem Jadranskog mora, Skadarskog jezera i blizine visokih planinskih masiva.

Ovo područje predstavlja geografsku, klimatsku, geološku i pedološku cjelinu sa određenim brojem zajedničkih osobina kod grožđa koje se u njemu uzgaja i prerađuje u vino. U specifičnoj topografiji vinogradarskog rejona, mnogo je manjih reljefnih cjelina: kotlina, dolina, uvala, padina i visoravni, sa specifičnim klimatom koji utiče na dodatne karakteristike vina.

Lokalne reljefne varijacije veoma su važne, jer utiču na izbor uzgojnog oblika čokota, rezidbu, ampelotehniku, kvalitet proizvoda, a time i na veoma važan izbor sorti. Povoljni pedo-klimatski uslovi omogućavaju proizvodnju svih kategorija vina i proizvodnju stonog grožđa svih epoha sazrijevanja.

Grožđe iz crnogorskog regiona, generalno, karakteriše brzo sazrijevanje, visok sadržaj šećera, niži sadržaj kiselina. Vrhunac nakupljanja šećera dešava se krajem avgusta i tokom septembra kada vinogradari provode nedjelje u vinogradu i podrumu. U svim vinogradima grožđe se i dalje probira i kida ručno (samo komercijalni vinogradi moraju da štede vrijeme – beru mašinski). Kod tradicionalnog pristupa vinifikaciji (drvena burad, ručno potapanje komine) vina su puna, alkoholizovana, ali ponekad i tupa zbog manjeg sadržaja ukupnih kiselina.

Epoha sazrijevanja podrazumijeva period dozrijevanja grožđa sorti vinove loze. Na osnovu epohe sazrijevanja, sorte su klasifikovane na: vrlo rane, rane, srednje pozne, pozne i veoma pozne.

S napretkom sveukupne tehnologije i pojedinih postupaka u proizvodnji vina, naročito hladne fermentacije, uz relativno brzu berbu koja ograničava drastičnu razgradnju ukupnih kiselina, omogućena je u modernijim crnogorskim vinšticama i proizvodnja vrhunskih vina. Ona imaju mnogo lepršaviji buke i finiji kvalitet nego vino dobijeno od iste šire, ali koje je fermentisala burno i na većim temperaturama. Za nekoliko posljednjih decenija veliki broj proizvođača prešao je s drvenih na inoks sudove, neki i na termoregulaciju, sa mehaničke na elektronsku presu, s divljih na selekcionisane kvasce.

Shodno Zakonu o vinu (2016), a na osnovu Odluke Vlade (2017) crnogorsko vinogradarsko područje klasifikovano je na: Crnogorsko primorski region, Crnogorski basen Skadarskog jezera, Nudo i Crnogorski sjever (mapa 1. Crnogorsko vinogradarsko područje).

Crnogorsko-primorski region klasifikovan je na: Bokokotorski, Budvansko-Barski, Ulcinjski i Jadransko zaleđe.

Crnogorski basen Skadarskog jezera klasifikovan je na: Podgorički, Crmnički, Riječki, Bjelopavlički, Katunski, Piperski i Kučki subregion.

Nudo nema subregiona.

Crnogorski sjever klasifikovan je na: Bjelopoljski i Nikšićki subregion, Šćepan polje i Dragaljsko polje.



Moderna fabrika za proizvodnju vina

Vinštica – stari crnogorski izraz za prostoriju u kojoj se proizvodilo i odležavalo vino





Mapa 1.
Crnogorsko
vinogradarsko
područje

5.2. Crnogorski vinogradarski regioni i subregioni

Crnogorsko primorski region

Ovaj region obuhvata područje koje se proteže od granice sa Hrvatskom na sjeverozapadu, do granice sa Albanijom na jugoistoku. To je relativno uski pojas koji je paralelan sa morem. Od unutrašnjeg dijela kopna odvajaju ga planine: Orjen, Lovćen, Sutorman i Rumija. Visina do koje se vinova loza gaji na primorju je 500–600 m.

Dominantno zemljište je krečnjačkog-dolomitnog karaktera. U pojedinim zonama (Sutorina, Grbaljsko, Mrčevo, Budvansko, Buljaričko, Barsko i Ulcinjsko polje) dominiraju tzv. meke stijene: glinci, pješčari, škriljci i dr.

Ovaj region posjećuje veliki broj turista, obilaze kulturno-istorijske spomenike i istražuju izvanredne prirodne ljepote. To uslovljava da se, pored značajne produkcije grožđa i vina, stanovništvo opredjeljuje za aktivnosti povezane s pružanjem različitih vidova turističkih, restoranskih i drugih usluga. U posljednje vrijeme izražen je i vinski turizam.

U okviru ovog regiona postoje sljedeći subregioni: Bokokotorski, Budvansko-Barski, Ulcinjski i Jadransko zaleđe.

Bokokotorski vinogradarski subregion Bokokotorski zaliv je među najljepšim u Evropi i, ujedno, predstavlja posebnu morfološku oblast u Crnoj Gori. More je ovdje prodrlo duboko u kopno (28 km) i stvorilo: HercegNovski, Risanski, Kotorski i Tivatski zaliv.

Vinogradarski subregion (obuhvata opštine: Herceg Novi, Kotor i Tivat) omeđen je sa sjevero-zapada hrvatskom granicom, sa sjevero-istoka planinama: Orjen (1.895 m) i Lovćen (1.794 m), i s jugo-istoka granicom opština Cetinje i Budva.

Ovaj subregion, pored velikog broja manjih vinograda i podruma, u sebi objedinjava niz: estetskih, kulturnih, istorijskih i vinskih tajni. Vinogradarska oaza bila je pod dvoipomilenijskim uticajem različitih političkih i privrednih koncepcija: ilirskom, grčkom, rimskom, slovenskom, vizantijskom, turskom, venecijanskom, francuskom, austrougarskom i crnogorskom (kao i najveći dio crnogorske vinogradarske zone).

Klima je mediteranska, pogodna za gajenje vinove loze. Ljeta su topla i suva, zime kišovite; prosječna julska temperatura iznosi 24,4 °C, prosječna godišnja 15,9 °C. Padavine u toku godine iznose 1.856 mm; u toku godine insolacija iznosi 2.419 časova. Nadmorska visina na kojoj je moguće gajiti vinovu lozu iznosi 0–500 m. Topografija je brdovito-planinska, s velikim brojem manjih ravnih površina različitih ekspozicija u blizini obale Jadranskog mora. Od zemljišta dominantna je crvenica, zatim smeđe eutrično, smeđe kiselo i djelimično aluvijalno zemljište. Vinogradarske opasnosti su suša i kriptogamska oboljenja.

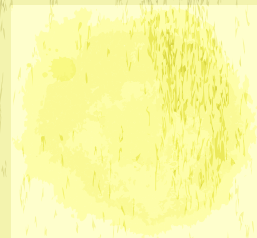
U Bokotorskom subregionu, pored vranca dominiraju: sirak, merlo, kaberne sovignon i plavka. Još uvijek se sporadično mogu naći sorte: zlatarica bijela, cibib bijeli, japudžak, zelenak, žutkovina bijela, nepoznate današnjim ljubiteljima vina.

Budvansko-Barski subregion Smješten je uz samu obalu grada Budve do Bara, čiji su temelji udareni još u antička vremena. Subregion od kontinentalnog područja odvajaju na sjeveruistoku planinski lanci: Lovćen (1.794 m), Paštrovačka gora (650 m) i Rumija (1.593 m). Na jugoistoku je subregion Ulcinj, dok se na sjeverozapadu graniči sa Bokokotorskim subregionom.

Ovo područje puno je kulturno-istorijskih spomenika, izvanrednih plaža, manjih ostrva i, naravno, dobrih vina. Od Budve (nekadašnja: *Butua, Antikav, Civitas*) metropole crnogorskog turizma, zatim Svetog Stefana, grada-hotela, tvrđave Kastio u Petrovcu, Bara ispod brda Volujice, i Starog Bara (nekadašnji *Antivari*), tačnije tvrđave na platou Londže, nižu se stara i nova naselja (Bečići, Rafailovići, Miločer, Reževići, Buljarica, Čanj, Haj-Nehaj, Sutomore i dr.) u kojima posjetioci mogu uživati u mnogobrojnim zanimljivostima.

Ovaj subregion ima klimat sličan prethodnom – mediteranski. Ljeta su topla, a zime kišovite. Klimatske karakteristike uslovljavaju redovno i dobro dozrijevanje grožđa. Nadmorska visina na kojoj se gaji vinova loza je 30–350 m. Topografija je brdovito-planinska, ravničarska (veće Barsko i Mrkovsko

Insolacija – dužina sisanja sunca u određenom periodu (dan, mjesec, godina)



polje) u blizini obale Jadranskog mora. Od zemljišta dominira eutrično smeđe zemljište, na pojedinim manjim lokalitetima javljaju se crvenica i aluvijalno zemljište. Prosječna julska temperatura iznosi 23,4 °C, dok je prosječna godišnja 15,6 °C. U toku godine padne u prosjeku 1.357 mm padavina. Insolacija u toku godine iznosi 2.531 časova. Vinogradarske opasnosti su kriptogamska oboljenja.

Najznačajnija sorta je vranac. U posljednje vrijeme zasnivaju se zasadi sa rizlingom i kaberne sovinjonom.

Ulcinjski subregion U Ulcinju, na samom jugu Crne Gore, gradu koji obiluje svjetlošću i toplinom, među malim proizvođačima vinova loza ponovo postaje najprestižnija biljna kultura, a vino najtraženiji artikl mnogobrojnih turista. Ovo područje smješteno je između granice sa Albanijom na jugoistoku, planine Rumije na sjeveru i Budvansko-Barskog subregiona na sjeverozapadu.

Na blagim brežuljcima iznad urbanog područja Ulcinja, vinova loza nakuplja u grožđu najtananiji mediteranski uticaj koji dopire preko Otrantskih vrata. Konzumeti ulcinjskih vinskih blagodeti prepoznaju ga u čaši vina.

Klima je izmijenjena mediteranska – ljeta su topla i suva, zime kišovite, što stvara odlične uslove za uzgoj vinove loze. Srednja godišnja temperatura vazduha iznosi 14–16 °C. Prosječna julska temperatura iznosi 24,9 °C, dok je prosječna godišnja 15,9 °C. Padavine u toku godine iznose 1.243 mm, dok je insolacija u istom periodu 2.558 časova. Nadmorska visina na kojoj se gaji vinova loza iznosi 50–250 m. Topografija je brdovito-ravničarska. Od zemljišta dominira crvenica i pjeskovito. Vinogradarske opasnosti su suša i kriptogamske bolesti.

Od vinskih sorti u ovom subregionu dominiraju vranac i karatošija, ali i kaberne sovinjon.

Jadransko zaleđe Kao subregion obuhvata jedan broj vinogradarskih oaza koje se nalaze na većim nadmorskim visinama regiona Crnogorskog primorja. To su Dapčevići – Grdovići (istočno od naselja Dobra Voda, Bar), Podi (istočni dio Zaljeva, Bar), Stari Bar – Turčini (sjeverno od Starog Bara), Tuđemili (sjeveristočno od Bara), Gradac (sjeverno od Bara), Ugao (Buljarica), Brda (sjeveroistočno od Petrovca), Lapčiči (sjeverno od Budve), Viškovići – Zečevo Selo (sjeverno od Budve), Ježević (između Ljute i Perasta), Veljinići (južno od Risna), Ledenice (sjeveroistočno od Risna), Knežlaz (sjeverno od Herceg Novog), Poljice (sjeverno od Herceg Novog), Bakoči – Lastva – Repaji (sjevernoistočno od Herceg Novog), Mokrine (sjeverozapadno od Herceg Novog), Luštica, Vrmac (sjeveroistočno od Tivta). U ovom subregionu do sada nema registrovanih proizvođača grožđa i vina. Raspon srednje temperature vazduha kreće se od 4,4 °C (januar) do 22 °C (avgust), dok su padavine najmanje u julu (40–60 mm).

Crnogorski basen Skadarskog jezera

Crnogorski basen Skadarskog jezera obuhvata područje koje je blago nagnuto od sjeverozapada prema jugoistoku, pravcem Danilovgrad – Podgorica – Skadarsko jezero. Na pojedinim povoljnijim položajima vinogradi se mogu naći do nadmorske visine 300–400 m.

Bjelopavlička ravnica prati dolinu rijeke Zete i dijeli planinske vijence Starocrnogorskog krša (sjeverozapad) i Crnogorska brda (sjeveroistok). Sjeverozapadnom oblasti i dijelom južne obale Skadarskog jezera protežu se vinogradarski tereni koji su većinom smješteni na brežuljcima do visine od 300 m i obuhvataju manji Katunski, Crmnički, Riječki i dio Podgoričkog subregiona. Ovo područje obuhvata sliv rijeka Morače, Cijevne, Sitnice i Ribnice, te veći dio Podgoričkog subregiona sa vinogorjima u Lješanskoj nahiji, Kućima, Tuzima.

U poređenju s Primorjem, ovaj vinogradarski region mnogo je razvijeniji. Broj proizvođača grožđa i vina permanentno raste, a kvalitet vina je sve bolji. Povezivanje porodičnih proizvođača kroz vinski turizam dobilo je značajan upliv. Ponuda Plantažinih i domaćih vina predstavlja jednu od standardnih komponenti koja dopunjuje izvanrednu nacionalnu i stranu kuhinju.

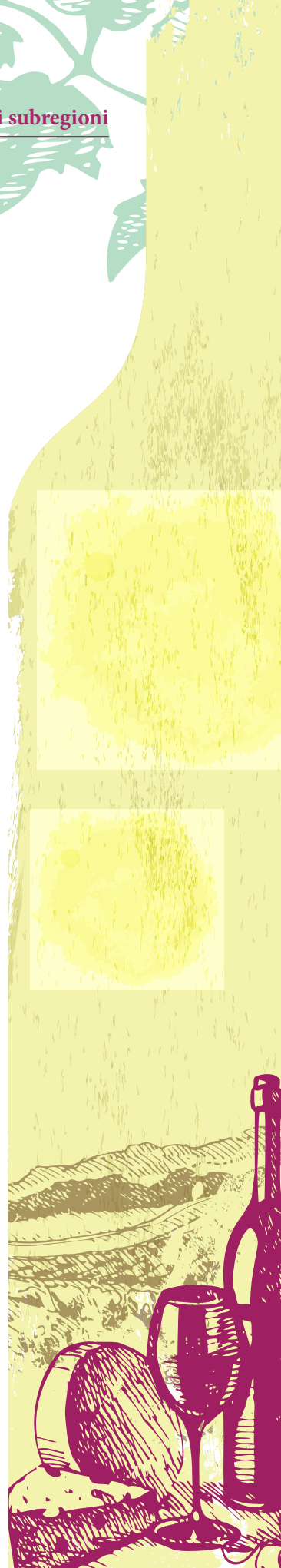
Unutar ovog regiona postoje sljedeći subregioni: Podgorički, Crmnički, Riječki, Bjelopavlički, Katunski, Piperski i Kučki subregion.

Podgorički subregion Najrazličitiji, najrasprostranjeniji i najoriginalniji u Crnoj Gori. Leži na obalama nekoliko rijeka: Morače, Cijevne, Zete, Ribnice i Sitnice i mnogo manjih pritoka. Obuhvata široki pojas sliva rijeke Morače od Smokovca na sjeveru, rijeke Cijevne od Dinoše na istoku i rijeke Sitnice od Mareze na zapadu, do ušća u Skadarsko jezero. Okružen je planinskim masivima Prokletija sa jugoistočne strane i dijelom masiva Katunske nahije sa zapadne strane. Na južnoj strani ovog subregiona nalazi se Skadarsko jezero.

Subregion obuhvata više vinogorja (Ćemovsko polje, Lješanska nahija, Zeta, Tuzi), ali i više načina gajenja vinove loze i proizvodnje vina (zbog razuđenosti ove oblasti, možete probati vina različitog karaktera), više mogućnosti za upoznavanje kulturno-istorijskog nasljeđa, više filozofsko-reli-gijskih pristupa životu.

Klima je izmijenjeno mediteranska – ljeta su vrela, suva, a zime kišovite. Skadarsko jezero vrši veliki termički uticaj u zimskim mjesecima na dio Zete i Tuzi. Prosječna julska temperature iznosi 26 °C, godišnja prosječna temperatura je 15,3 °C. U toku godine padne oko 1.663 mm padavina. U istom periodu insolacija iznosi 2.467 časova. Nadmorska visina na kojoj se gaji vinova loza je 0–400 m. Topografija je većim dijelom ravničarska, dijelom obuhvata uzvišenja u graničnim područjima (Lješanska nahija, Kući – do 400 m). Vinogradarske opasnosti su: suša, na nekim lokalitetima grad, vjetar u toku proljeća, kiša u septembru i kriptogamska oboljenja.

U sortimentu dominira vranac, kratošija, krstač, ali gaje se i strane sorte: kaberne sovinjon, sirak, šardone, župljanka. Najznačajniji proizvođač su Plan-



taže ad (vranac, kratošija, krstač, kaberne sovinjon, merlo, šardone), dok kod porodičnih proizvođača dominiraju sljedeće sorte: vranac, kratošija, kaberne sovinjon, sandoveze, čubrica, sirak, merlo, župljanka, šardone, rizling rajnski.

Crmnički subregion Crmnički vinogradarski subregion je izuzetno pogodno područje za gajenje vinove loze. Crmnica predstavlja mozaik od 25 sela razbacanih na uskom pojasu između južne obale Skadarskog jezera i strmih grebena – Sutormana (1.185 m) i Rumije, te Paštrowske gore, koje se uzdižu iznad obale Jadranskog mora.

Klima je izmijenjena mediteranska. Ljeta su topla, a zime kišovite. Skadarsko jezero vrši veliki termički uticaj u zimskim mjesecima. Prosječna julska temperatura iznosi 24,6 °C, dok je prosječna godišnja temperatura 14,4 °C. Ukupne padavine u toku godine iznose 2.162 mm; insolacija u toku godine iznosi 2.400 časova. Nadmorska visina na kojoj se gaji vinova loza iznosi 0–500 m. Topografija je brdovito-planinska, ravničarska u blizini obale Skadarskog jezera, sa različitim ekspozicijama. U sjevernoistočnom dijelu Crmnice dominiraju crvenice, dok je u jugozapadnom dominantna krečnjačko-dolomitna crnica. Na pojedinim manjim lokalitetima javlja se buavica, mulina i aluvijalno-deluvijalna zemljišta. Vinogradarske opasnosti su grad i kriptogamske bolesti.

U sortimentu dominiraju: vranac, kratošija i lisičina, zatim pti verdo, marselan, šardone i dr. Crmnica je iznjedrila i učinila slavnom najpoznatiju crnogorsku loznu vinsku sortu – vranac.

U vinu se, proizvedenom na tradicionalan ili savremen način, prepliću arome kupine, šipka, džanje i smokve. Veliki broj povoljnih lokacija za gajenje vinove loze, zatim raznolikost zemljišta, različite nadmorske visine i ekspozicije omogućavaju da osjetite nekoliko ukusa crmničkog vina.



U konobi svakog domaćina u Crmnici, vino Vranac se uglavnom proizvodi od grožđa vranca, uz manji dodatak grožđa kratošije i ponegdje lisičine. Vino vranac ima rubin-crvenu boju, mediteransku punoću, snažnu taničnost i omamljujući ukus.

Da biste u potpunosti prepoznali čari crmničkog vranca, onda uz njega probajte specijalitete lokalne kuhinje: šarana, jegulju, ukljevu, riblju čorbu, kastradinu ili raštan. Vožnja jezerom omogućiće vam i pogled na selo Godinje, čuveni vinogradarski lokalitet gdje su i crnogorski vladari uživali u prestižnom crmničkom vinu.

Riječki subregion Sačinjava ga 35 sela smještenih između zapadne obale Skadarskog jezera, Crmnice na jugoistoku, Lješanske nahije na sjeveroistoku i masiva Katunske nahije na sjeverozapadu.

Riječka nahija je područje sa izvanrednim klimatskim prilikama za uzgoj vinove loze. U vinu se, pored arome šipka i smokve, osjeća uticaj Skadarskog jezera i Crnojevića rijeke.

Klima je izmijenjena mediteranska, ljeta su topla i suva, zime kišovite. Izuzev najvisočijih lokaliteta (Obzovica, Kosijer), područje je pogodno za gajenje vinove loze. Skadarsko jezero vrši povoljan termički uticaj u zimskim mjesecima. Prosječna julska temperatura iznosi 24,6 °C, dok je godišnja prosječna 14,5 °C. Padavine u toku godine iznose 2.162 mm, dok je insolacija 2.400 časova. Nadmorska visina na kojoj se gaji vinova loza iznosi 0–500 m. Topografija je uglavnom brdovito-planinska, s manjim ravnim površinama u blizini obale Skadarskog jezera, gdje postoje različite ekspozicije. Među zemljištem dominira crvenica i eutrično smeđe. Vinogradarske opasnosti su: suša, plamenjača i pepeo.

Kao i u Crmnici u sortimentu dominira vranac, kratošija i lisičina.

Bjelopavlički subregion Obuhvata dolinu rijeke Zete, od Boronjina kod Glave Zete, preko Slapa i Danilovgrada do Spuža. Ravnica je duga dvadeset i osam, a široka osam kilometara. Dolina je uklještena između planina Prekornica i Pusti lisac, sa istočne strane i masiva Katunske nahije sa zapadne strane. Sa sjeverne strane prevoj Budoša odvaja je od Nikšića.

Klima je izmijenjena mediteranska sa jasnim kontinentalnim uticajem. Ljeta su topla, zime hladne i kišovite. Prosječna julska temperatura iznosi 25,2 °C, dok je prosječna godišnja 14,5 °C. Količina padavina u toku godine iznosi 2.201 mm, dok za isti period insolacija iznosi 2.250 časova. Nadmorska visina na kojoj se gaji vinova loza iznosi 50-400 m. Topografija je uglavnom nizijska, s manjim brdovito-planinskim površinama po obodu u podnožju planinskog vijenca Prekornika i Kamenika. Među zemljištima dominira – eutrično smeđe. Vinogradarske opasnosti su: suša, prolječni mraz i grad.

U vinskom sortimentu dominira vranac, kratošija i lisičina, kao i kaberne sovinjon i merlo.

Katunski subregion Iako je Katunska nahija uglavnom područje s većim nadmorskim visinama ipak, kao i u ostalim vinogradarskim područjima Crne Gore, postoje skrivene oaze koje svojim mikroklimatskim povoljnostima pružaju mogućnost uzgoja vinove loze i produkciju vina odličnog kvaliteta.

Katunski subregion obuhvata područje koje se sa sjeveroistoka graniči s Bjelopavlicima, sa istoka se nalazi Lješanska nahija, jugoistoka Riječka i Crmnička nahija, na jug ovaj subregion izbija na opštine Budvu i Kotor, dok je na sjeverozapadu opština Nikšić i Nudo. Čitavom svojom površinom ovaj subregion nije pogodan za gajenje vinove loze. Jedino njen sjeveroistočni nizijski dio ima dobru poziciju za produkciju grožđa i vina.

Klima u sjeveroistočnom dijelu je izmijenjena mediteranska, ljeta su topla, zime kišovite. Prosječna julska temperatura (u sjeveroistočnom dijelu) iznosi 25,2 °C, dok je prosječna godišnja temperatura 14,5 °C. Količina padavina



u toku godine iznosi 2.201 mm, dok je insolacija 2.250 časova. Nadmorska visina na kojoj se gaji vinova loza iznosi 0–300 m. Topografija je brdovito-planinska i jedino je pogodna za gajenje vinove loze graničnim dijelom prema Podgorici i Bjelopavlicima. Među zemljištima dominira krečanjačka dolomitna crnica, u nižim područjima javlja se crvenica i smeđa eutrična zemljišta. Vinogradarske opasnosti su: grad, mraz i kriptogamske bolesti.

U sortimentu dominiraju vranac, kratošija i lisičina, ali i sandoveze, marselan i merlo.

Piperski subregion Nalazi se u sjeverom dijelu Crnogorskog basena Skadarsko jezero. Prostire se između naselja Gostilje Martiničko na sjeverozapadu, Blizna na istoku i Seoca na sjeveroistoku. Obuhvata tri katastarske opštine: Blizna, Radeća i Seoca. Klima je izmijenjeno kontinentalna. Prosječna godišnja temperatura vazduha kreća se 12–14 °C. Srednja temperatura vazduha kreće se od 1,7 °C (januar) do 23,3 °C (avgust). Količina padavina su najmanje u julu (56,6 mm). Vegetaciona suma padavina iznosi 744,2 mm. U toku godine, međutim, padne preko 1.500 mm padavina. Sorta koja se dominantno gaji u Piperskom subregionu je vranac. Pored vranca gaji se kratošija i jedan broj stranih vinskih sorti (kaberne sovinjon, sirak).

Kučki subregion Nalazi se u sjeverozapadnom dijelu Crnogorskog basena Skadarsko jezero. Obuhvata katastarske opštine: Donji Zatrijebač, Fundina, Ubli, Orahovo, Koči, Doljani. Klima je izmijenjeno kontinentalna. Prosječna godišnja temperatura vazduha iznosi 12–16 °C. Srednja temperatura vazduha kreće se od 3,3 °C (januar) do 24,9 °C (avgust). Padavine su najmanje u julu (46,5 mm). Vegetaciona suma padavina iznosi 744,2 mm. U toku godine, međutim, padne preko 1.600 mm padavina. Sorta koja se dominantno gaji u Kučkom subregionu je čubrica. Pored čubrice gaji se još vranac i kratošija.

Region Nudo

Ovo je sigurno jedan od najtajanstvenijih vinogradarskih regiona u Crnoj Gori. Danas se do njega stiže veoma brzo, modernom cestom iz dva pravca: Boke ili Nikšića. Nudo je pitoma kotlina (nadmorska visina iznosi 320–355 m) okružena visokim planinskim vijencima. Obuhvata četiri vinogradarske oaze: Kunska, Žugljaj, Nudo – centar i Nudo – jug.

Klima je izmijenjena mediteranska. Proljeće i jesen su kišoviti, a ljeta suva. Zima je blaga i kišovita. Niske temperature nijesu opasnost za uzgoj vinove loze. Prosječna januarska temperatura iznosi 3,6 °C, dok je u avgustu 20,8 °C. Godišnja prosječna temperatura kreća se 12–14 °C. U toku godine padne 3.140 mm kiše (1/3 padne tokom vegetacije). Snijeg u Nudolu brzo okopni. Insolacija iznosi 2.200 časova godišnje. Topografija je uglavnom ravničarska, blago valovita. Od zemljišta dominira pjeskovito, kamenito zemljište (pješčar) i crvenica. Vinogradarske opasnosti su padavine u cvjetanju i berbi, kao i botritis.



Kao i u Boki Kotorskoj i u Nudou se nekada gajila: šasla, portugizer, plavac mali, alekanta (alegan), žilavka, rezaklija, krsta. Nakon Drugog svjetskog rata u sortiment su uvrštene: prokupac, ružica, smederevka, rizling rajnski, game i vranac. Prema procjenama, 1937. godine gajilo preko 130.000 čokota vinove loze, proizvodilo oko 25.000 litara vina i 3.000 litara rakije. Danas se gaji oko 50.000 čokota. Većina proizvođača ne koristi zaštitna sintetička sredstva.

Crnogorski sjever

Na teritoriji Crne Gore postoji još nekoliko područja na kojim se potencijalno može gajiti vinova loza. Crnogorski sjever je rejonizacijom klasifikovan na sljedeće subregione: Bjelopoljski, Nikšićki, Šćepan polje i Dragaljsko polje. U ovim subregionima možemo sporadično naći primjere uzgoja pojedinih sorti. Međutim, ta proizvodnja za sada nema komercijalni karakter.

5.3. Autohtone sorte vinove loze u Crnoj Gori

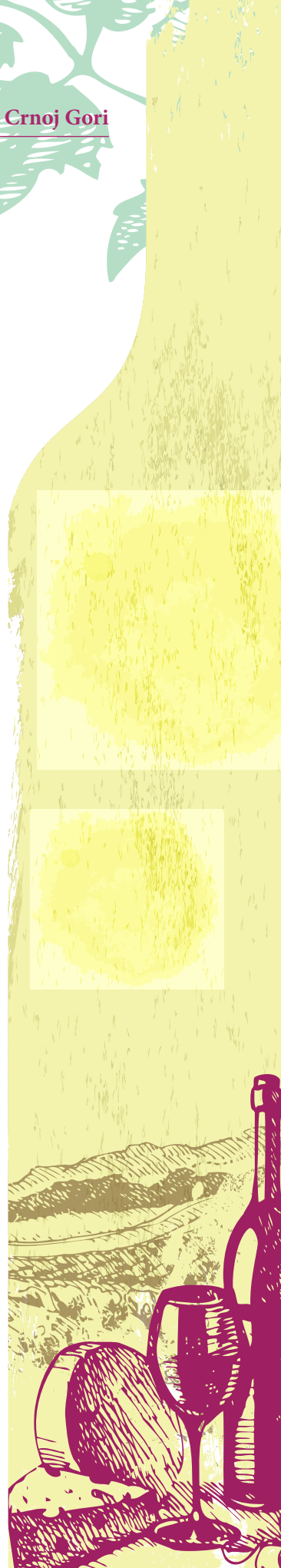
Što znači izraz – autohton? To je složenica grčkog porijekla (grč. αὐτο – auto, sopstveno i grč. χθων – zemlja) koja u literarnom prevodu znači – *sopstvena zemlja* ili u izvedenom: *domaći, starosjedilac, samonikli, indigeni, aborigeni*.

Autohtonost loznih sorti nedvosmisleno je povezana s ampelografijom. Ampelografija je takođe složenica grčkog porijekla (grč. ἀμπελος/ampelos – vinova loza i γραφος/grafos – opisivati) i predstavlja nauku koja se bavi izučavanjem botaničkih, agrobioloških i privredno-tehnoloških karakteristika loze američkih, evroazijskih i istočnoazijskih grupa roda *Vitis*, sa fokusom na sorte vinove loze (*Vitis vinifera* L.).

Autohton kao termin u svakodnevnom životu najčešće podrazumijeva da su oba roditelja neke jedinke (rase, vrste, sorte) rođeni (nastali) u istom području (državi) kao i njihov potomak, dok termin alohton podrazumijeva da jedan od roditelja nije rođen (nastao) u istom području kao i potomak.

Među crnogorskim vinskim sortama najpoznatije su: vranac, kratošija, čubrica, krstač, žižak i mušakačelica. To su autohtone i najvažnije crnogorske lokalne sorte. Među njima dominira vranac u broju čokota i proizvodnji grožđa i vina. Posljednja DNK istraživanja potvrdila su da postoji još jedan broj različitih lokalnih sorti koje su dugo prepoznavane kao klonovi kratošije. Inventarisanje i opisivanje ovih sorti je u toku.

Vranac se dugo gaji u Crnoj Gori. To je autohtona crnogorska sorta. Najčešći sinonimi su: vranac krstač, crmnička loza, crmnički vranac. Pretpostavlja



se da je u najbližijem srodstvu s kratošijom. Ima ga i u Makedoniji, Srbiji, Hercegovini i Dalmaciji. Grožđe vranca nigdje nema takav kvalitet kao u Crnoj Gori. Ukoliko je vrijeme povoljno, tokom sazrijevanja može nakupiti velike količine šećera. Ujedno smanjuje sadržaj ukupnih kiselina. Obično se bere u prvoj nedjelji septembra. Vino je visokokvalitetno, rubin crvene boje, harmonično. Sadrži veliku količinu ekstrakta i glicerina koji mu daju posebnu punoću. Ukoliko se u toku fermentacije duže zadržava na komini, poprima oporiji i kiseliji ukus. Vino dobija izuzetnu punoću i sklad ukoliko se grožđe duže zadrži na čokotu ili prosuši na promajnim mjestima. Tada je vino alkoholizovano, puno, tamnocrvene boje i pitko. Za proizvodnju ili kupazu s vrancom najčešće se koristi grožđe kratošije, lisičine, a u novije vrijeme i siraka, kaberne sovinjona i prokupca.



Vranac

Kratošija se gaji od davnina u Crnoj Gori. To je, takođe, autohtona crnogorska sorta. Pretpostavlja se da je nastala prirodnim ukrštanjem u loznoj populaciji na crnogorskom tlu. Ima veliki broj sinonima: bikača, čestozglavica, dugošija, crna vinogradarska, crna gorska, srednji vranac, vrančić, velji vran, vrančina, crni krstač, vranjkrstan i ljutica. Danas se pretpostavlja da veliki broj ovih sinonima u stvari predstavljaju posebne sorte. U staroj Crnoj Gori bila je najrasprostranjenija sorta vinove loze. Veoma davno uvedena je u proizvodnju, znatno prije vranca. Ima je u Makedoniji, Srbiji, Hercegovini i Dalmaciji. Kako je potvrdila DNK analiza, identična je sorti *Zinfandel* u Kaliforniji, *Primitivu* u Italiji, *crljenku kaštelanskom* u Hrvatskoj i *Kalmetu* u Albaniji. Vino je visokokvalitetno, veoma obojeno, puno i harmonično, osvježavajuće s karakterističnim sortnim bukeom. Kao sortno ima svoju prepoznatljivost. U Crnoj Gori odlično se kupazira s vinom vranca i lisičine.



Kratošija



Nakon opsežnih genetskih istraživanja utvrđeno je da je sorta kratošija jedna od najstarijih sorti na Balkanu. Ona je ujedno jedan od roditelja vrancu, našoj najpoznatijoj crnoj vinskoj sorti. Istim istraživanjima utvrđeno je da postoji još jedan manji broj nepoznatih sorti u Crnoj Gori. Te sorte obično su nastajale slobodnim ukršanjem u prirodi, a vinogradari su ih kasnije selekcijom izdvajali i razmnožavali.

Čubrica je postala prepoznatljiva u Crnoj Gori posljednjih dvadeset godina. Najviše se gaji u području Kuča. Nema sinonima. Prema arealu i drugim ampeografskim parametrima, svrstavamo je u autohtone crnogorske sorte. To je srednje pozna, bujna i prinosna vinska sorta. Grozd je srednje zbijen, valjkast, a bobica tamnoplave boje. Grožđe je dobrog kvaliteta i ima visoku otpornost na sivu trulež. Kvalitet vina pokazuje odlične sortne karakteristike.

Areal – oblast ili područje u kojem je rasprostranjena ili se gaji vinova loza





Čubrica

Krstač se dugo gaji u Crnoj Gori. To je autohtona crnogorska sorta. Ima veliki broj sinonima: krstača bijela, bijela krsta, bijela vinogradarska, bijela loza, bioka, bijoka, pjengavica, krstaš. Ime je dobila po grozdu koji, zbog izraženih prvih bočnih ogranaka, izgledom podsjeća na krst. Gaji se uglavnom u južnom dijelu Crne Gore. Najviše je zastupljen u okolini Podgorice. U Crmnici se može naći samo poneki čokot te sorte. Berba grožđa obavlja se u prvoj nedjelji septembra ili ranije. Međutim, istraživanja i iskustvo ukazuju da u gustim zasadima, usljed visoke produktivnosti okaca, grožđe treba ranije brati zbog izuzetne osjetljivosti na sivu trulež. Kad je godina klimatski povoljna, vino je kvalitetno, pitko i harmonično. Dobro se kupazira s vinom drugih sorti: rkaciteli, unji blan, muškaćelica.



Krstač

Muškačelica je lokalna autohtona sorta velikog potencijala. Najviše je zastupljena u okolini Podgorice, Crmnici i Crnogorskom primorju. Sinonimi na koje nailazimo su: muškat i muškačela, dok u Dalmaciji ima više sinonima: čimovica, moškut, muškat mali, muškotel, muškabela, muškatelj, muškatiya, muškatina i šmrkavac. Da li je riječ o istoj sorti u Dalmaciji i Crnoj Gori, nije naučno potvrđeno. Postoji veliki broj sorti u svijetu s istim ili sličnim nazivom. Često je riječ o potpuno različitim sortama. Tokom dozrijevanja boja bobica na sunčanoj strani prelaze u ćilibarnu. Kvalitet grožđa je dobar. Lako nakuplja šećer i zadržava optimalan nivo kiselina. Ukoliko grožđe prezri (osjetljivo na trulež), razvija jak muskatni miris koji prenosi u vino. Vino je visokokvalitetno, veoma finog bukea, s muskatnim ukusom i mirisom.



Muškačelica

Žižak je lokalna crnogorska autohtona sorta. U Kotoru i Herceg Novom zovu je i žižak bijeli i bijela sitna. Pojedinačni čokoti mogu se naći u okolini Podgorice, Crmnice i na Crnogorskom primorju. Nije poznato da je ima u regionu. To je sorta koja ima izuzetan potencijal za proizvodnju kvalitetnog vina. Neobično visoka otpornost na sivu tulež čini da grožđe može ostati na čokotu dosta dugo. Na istom čokotu grozdovi žiška mogu biti različiti: od krupnog i rastresitog do srednje velikog i zbijenog. Vino je kvalitetno, pitko, puno i harmonično, prepoznatljivog mentolnog i citrusnog ukusa i prijatnog bukea.



Žižak

Pored autohtonih sorti, vino od grožđa regionalnih i internacionalnih sorti plasira se i na crnogorsko vinsko tržište. Ta vina svojim karakteristikama privlače ljubitelje vinske kapljice. Regionalne sorte vode porijeklo ili su uvezene iz Hrvatske, Bosne i Hercegovine, Srbije, dok su internacionalne uglavnom iz Francuske, Njemačke, Italije (lekcije 2.1.1. Internacionalne vinske sorte i 2.1.2. Regionalne vinske sorte).

5.4. Vinogradarstvo

Pored abiotičkih uticaja (klima, zemljište), antropogeni faktor ili uticaj čovjeka spada u biotske faktore i smatra se jednim od najznačajnijih za uzgoj vinove loze. Čovjek svojim znanjem i umijećem prilagođava vinovu lozu sebi i postojećim agroekološkim uslovima.

Danas znamo da kvalitet vina u najvećoj mjeri nastaje u vinogradu.

U komercijanim zasadima životni vijek vinove loze obično iznosi tridesetak godina. U prirodi, međutim, ima primjera da loza živi stotinu i više godina. Tokom intenzivne eksploatacije vinove loze, međutim, njen vijek se značajno skraćuje. Zato proizvođači moraju dobro poznavati sve faze razvoja vinove loze i njene reakcije na različite ampelotehničke postupke.

Za proizvođače najvažnija faza razvoja vinove loze jeste faza punog plodonošenja, koja započinje od pete godine i traje narednih dvadesetak, kad njena moć počinje slabiti.

Fenofaze razvoja vinove loze – odnose se samo na godišnji tok razvoja vinove loze. U umjerenom pojasu, kakav je crnogorski, godišnji razvoj vinove loze uslovno se sastoji iz: perioda vegetacije ili aktivnog perioda, i perioda zimskog odmora ili perioda mirovanja.

U toku perioda vegetacije ili aktivnog perioda postoje sljedeće fenofaze: početak cirkulacije sokova (suzenje), aktiviranje okaca (pupoljenje) i porast

lastara, cvjetanje i oplodnja, razvoj zelenih bobica, šarak i sazrijevanje bobica, intenzivno sazrijevanje lastara.



Cvjetanje

Operacije u vinogradu

Vitis vinifera ili vinova loza je višegodišnja puzavica – lijana. Ona zahtijeva različite prirodne ili vještačke potpore na koje se, pomoću vitica, pričvršćuje. Ukoliko nema potporu, vinova loza slobodno leži po zemlji.

Vitica ili rašljika je list koji je preobražen u duguljasti organ kojim se vinova loza kao puzavica pričvršćuje za različite potpore.

Ako bismo vinovu lozu prepustili prirodi bez uticaja čovjeka, onda bi ona poprimala formu žbuna ili ukoliko ima potporu, oblik lijane. Proučavajući fiziološke i fenološke procese kod vinove loze, čovjek je donio obilje zaključaka koje je kroz praksu unapređivao.

Među njima postoje postupci ili operacije koje čovjek redovno ili povremeno primjenjuje tokom gajenja vinove loze, čiji je cilj redovno plodnošenje, održavanje dobrog zdravstvenog stanja čokota i dobijanje grožđa koje će imati dobar kvalitet. Najvažnije operacije u vinogradu su: zimska rezidba, vezivanje lastara, đubrenje, obrada zemljišta, uništavanje korova, zaštita vinove loze, zelena rezidba, navodnjavanje i berba.

Tako je primjenom **rezidbe** čovjek ograničio apikalnu dominaciju vinove loze i njen rast prilagodio ljudskim potrebama. Rezidbom se planira rod i obezbjeđuje ravnoteža između reproduktivnog i vegetativnog dijela čokota.

Uz pravilnu primjenu rezidbe, koja kontrolise rast i prinos vinove loze, čovjek je obrazovao različite oblike stabla koje nazivamo uzgojnim oblicima. Na taj način omogućava se pravilan raspored lastara i lišća u prostoru, regulisanje količine i kvaliteta grožđa, sprovođenje različitih agrotehničkih mjera, efikasna zaštita vinove loze od bolesti i štetočina.



U prirodi vinova loza razvija veliki broj lastara i listova, pokušavajući da apsorbuje što veću količinu Sunčeve energije. Vršni pupoljci na lastarima prvi izbijaju i pospješuju rast. Ovakav porast naziva se apikalna dominacija. Ona stimulira izduživanje vinove loze, ali ukupno slabi njen habitus. Grozdovi su brojni, ali su uglavnom lošeg kvaliteta (sitni i kiseli). Prinos po godinama jako varira.

Vezivanjem lastara dodatno se suzbija apikalna dominacija i obezbjeđuje ravnomjeran raspored lastara u prostoru.

Đubrenje se primjenjuje u fenofazi mirovanja i tokom vegetacije. Obično se ovom operacijom nadoknađuju organske i mineralne komponente koje su putem prinosa i porasta lastara i lišća iznešeni iz zemljišta.

Obrada zemljišta obavlja se u fenofazi mirovanja i tokom vegetacije. Osnovni cilj obrade je održavanje zemljišta u rastresitom stanju i uništavanje korova.

Plemenita vinova loza je, za razliku od divljih vrsta, veoma osjetljiva na napade uzročnika biljnih bolesti i štetočina. Zato je intenzivno gajenje vinove loze uslovljeno različitim stepenom korišćenja zaštitnih sredstava. **Zaštita vinove loze** od štetnih agenasa započinje pravilnim izborom sorte i podloge, izborom lokaliteta, primjenom pravilnih agrotehničkih mjera, kao i primjenom hemijskih sredstava (pesticida). Danas se puno radi na primjeni organskih zaštitnih sredstava u cilju redukcije zagađivanja životne okoline i negativnog uticaja na zdravlje stanovništva. Među bolestima vinove loze ekonomski najveće štete izazivaju: plamenjača, pepelnica i siva trulež grožđa.



Za razliku od sive na pojedinim lokalitetima javlja se i plemenita trulež grožđa vinove loze. Ukoliko je u vinogradu visoka relativna vlažnost, onda gljivica formira sivu trulež. Međutim, ako je vrijeme toplo a relativna vlažnost niska, stvaraju se uslovi za formiranje plemenite plijesni (eng. noble rot). Vina proizvedena od grožđa napadnutog plemenitom plijesni veoma su cijenjena (Tokaj, Sovinjon bijeli). Lokaliteti na kojima se pojavljuje ovakva vrsta plijesni veoma su rijetki (Mozel – Njemačka; Sotern – Francuska; Tokaj – Mađarska).

Uništavanje korova vrši se tokom mirovanja i vegetacije. Korovi su biljne vrste koje u vinogradu predstavljaju konkurente vinovoj lozi u potrazi za hranom i vodom. Obično se za uništavanje korova primjenjuju mehanička ili hemijska sredstva.

Zelena rezidba podrazumijeva operacije (lačenje, plijevljenje, proturanje lastara, zalamanje lastara, zakidanje lastara i zaperaka) koje se izvode u toku vegetacije. Ovim operacijama uglavnom se koriguje zimska rezidba i odstranjuju suvišni lastari i listovi na čokotu.

Za normalno obavljanje svih fizioloških aktivnosti vinovoj lozi je neophodna voda. Dok raste i razvija se, ona traga za vodom. Dubina prodiranja njenog korijena u zemljište zavisiće od sorte (danas od podloge) i tipa zemljišta. U područjima s veoma toplom klimom, kakva je Crna Gora, nedostatak vode predstavlja limitirajući faktor u gajenju vinove loze. Vrijeme i raspored **navodnjavanja** u vinogradu zavisi od kišnog režima, zemljišta, sorte, projektovanog prinosa, lokalne regulative i dr. Postoji više načina navodnjavanja vinograda: navodnjavanje iz brazde, kišenjem, kap po kap.



Nekad je korijen pitome loze dopirao i do dubine od 20 m i više. Zato ranije mnogi vinogradi nijesu navodnjavani. Dubina prodiranja korijena podloga u poređenju s pitomom lozom veoma je mala. Zato je nakon rješenja filokserne krize, navodnjavanje zauzelo mnogo značajnije mjesto u vinogradarstvu i postalo neophodno u cilju postizanja ekonomičnije eksploatacije vinograda.

Podloga je divlja lozna vrsta na koju se kalemi pitoma loza (lastar, pupoljak). Kalemljenjem je zaustavljena filokserna kriza.



Navodnjavanje

Filoksera (*Phylloxera vastatrix*) je sitni insekt koji je sa sjevernoameričkog kontinenta prenešen u Evropu i druge djelove svijeta. Hrani se sokovima u korijenu i lišću vinove loze čime uzrokuje sušenje čokota. Krajem XIX i početkom XX vijeka filoksera je uništila gotovo sve vinograde u Evropi i svijetu.

Početak proizvodnje vina započinje **berbom** grožđa, što je posljednja tehnološka operacija u vinogradarstvu. Berba vinskog grožđa najčešće se vrši u jednom navratu, za svaku sortu posebno. Međutim, obučeniiji proizvođači često vrše berbu grožđa iste sorte u više navrata.

Početak berbe veoma je važan za budući kvalitet vina i za enologe koji očekuju da se u podrum dopremi najkvalitetnija sirovina za preradu. Sadržaj šećera u bobicama jedan je od parametara koji ukazuje na vrijeme berbe. Zrelost mesa bobice odgovara optimalnom odnosu šećer-kiselina, dok zrelost pokožice ukazuje na nakupljanja optimalne koncentracije fenolnih i aromatičnih supstanci u njoj. Ovi parametri, svaki na svoj način, utiču na budući kvalitet vina, njegovu boju, miris i ukus.

Fenolna jedinjenja obuhvataju niz supstanci (antocijane, tanine, fenolne kiseline) koje se najvećim dijelom nalaze u pokožici i sjemenki bobice grožđa.

Aromatična jedinjenja obuhvataju veliki broj mirisnih materija koje su nosioci arome i bukea u vinu. One potiču iz grožđa, nastaju i tokom i nakon fermentacije.

Do šezdesetih godina prošlog vijeka berba je uglavnom obavljana ručno. Danas se u većim i savremenim vinogradima berba obavlja i mehanizovano, što drastično smanjuje učešće ljudskog rada. U čuvenim vinogradima Francuske berba se i dalje obavlja ručno. Manuelna berba ima nekoliko prednosti nad mehanizovanom. Posebno je to uočljivo kod sorti s tankom pokožicom i čije su bobice sklone truljenju (semijon, krstač). Takođe, ručnom berbom lakše se odstranjuju nezrele, suve i bolesne bobice, a moguća je i selektivna berba.

Mehanizovana berba (kombajn) obavlja se u jednom navratu, trešenjem ili usisavanjem grožđa. Česti zastoji (nevrijeme, noć, manjak radne snage) i sporost tokom ručne berbe prevazilaze se korišćenjem kombajna. Berbom kombajnom grožđe jednim dijelom biva oštećeno i do prerade podložno različitim negativnim uticajima, posebno oksidaciji i napadu štetnih mikroorganizama.

Oksidacija – negativno djelovanje kiseonika na grožđe što izaziva negativne posljedice po budući kvalitet vina



Stručna terminologija

Pedologija – nauka koja se bavi proučavanjem tla

Insolacija – dužina sijanja sunca u određenom periodu (dan, mjesec, godina)

Areal – površina, područje

Apikaln – pojava kod koje vrh lastara brže raste od ostalih organa na njemu



Provjeri usvojena znanja

- Objasni kako je klasifikovano crnogorsko vinogradarsko područje.
- Nabroj subregione koji postoje unutar Crnogorskog basena Skadarskog jezera.
- Koji subregioni postoje unutar Crnogorskog primorskog regiona?
- Navedi autohtone sorte vinove loze u Crnoj Gori i opiši njihove glavne karakteristike.
- Analiziraj važnost operacije u vinogradu.



Projektni zadatak

Prezentacija istraživanja na temu: **Crnogorsko vinogradarsko područje i njegove karakteristike**

Cilj zadatka: Istražiti vinogradske regione i subregione u Crnoj Gori, autohtoni sortiment i tehnološke operacije u vinogradu.

Izrada seminarskog rada na temu:

Prva grupa – Vinogradarski subregioni na Crnogorskom primorju.

Druga grupa – Vinogradarski subregioni u kontinentalnom dijelu Crne Gore.

Prezentirati najvažnije karakteristike crnogorskih vinogradarskih subregiona. Svaka grupa obavezna je da uradi kratak seminarski rad na izabranu temu u roku od sedam dana. Pri izradi seminarskog rada učenik/učenica može da koristi stručnu literaturu navedenu u posljednjem poglavlju udžbenika, kao i informacije sa interneta.

Treća grupa treba da ugovori posjetu porodičnom ili državnom vinogradu u kojem se gaje autohtone crnogorske sorte. S proizvođačima dogovoriti vrijeme i navesti razlog posjete. Grupa ima zadatak da sprovede istraživanje o autohtonim loznim sortama i tehnološkim operacijama koje se primjenjuju u vinogradu. Istraživanje se sprovodi direktno na terenu – opisno i korišćenjem anketne metode uz prethodno pripremljen upitnik za istraživanje. Upitnik će prethodno biti dostavljen proizvođačima.

U upitniku se mogu koristiti sljedeća pitanja:

- Koje autohtone sorte gajite u vinogradu?
- Kakav je kvalitet vina koji dobijate od tih sorti?
- Kakvi su prinosi kod pojedinih sorti?
- Da li vršite zaštitu vinograda?
- Da li i koliko puta navodnjavate vinograd?

Po obavljenom istraživanju, učenici/učenice zahvaljuju proizvođačima na saradnji i mogućnosti da sprovedu istraživanje. Na osnovu rezultata istraživanja grupa pravi izvještaj o osnovnim karakteristikama sortimenta i proizvodnji u datom području.

Sve tri grupe predstavljaju rezultate svojih istraživanja na času, uz obaveznu diskusiju.





Rezime


Crnogorsko vinogradarsko područje obuhvata gotovo 2.700 hektara vinograda. Klasifikovano je na: Crnogorsko primorski region, Crnogorski basen Skadarskog jezera, Nudo i Crnogorski sjever. Crnogorsko primorski region dalje je klasifikovan na: Bokokotorski, Budvansko-Barški, Ulcinjski i Jadransko zaleđe. Crnogorski basen Skadarskog jezera klasifikovan je na: Podgorički, Crmnički, Riječki, Bjelopavlički, Katunski, Piperski i Kučki subregion. Region Nudo je najmanje vinogradarsko područje u Crnoj Gori, dok Crnogorski sjever obuhvata dolinu Lima (Bijelo Polje), Dragaljsko polje sjeverozapadno od planine Orjen, okolinu Nikšića i Šćepan polje.

Među crnogorskim vinskim sortama najpoznatije su autohtone: vranac, kratošija, čubrica, krstač, žižak i muškačelica. One se nalaze u vinogradima širom vinogradarskog područja Crne Gore. Zato proizvođači moraju dobro poznavati sve faze razvoja vinove loze i njene reakcije na različite ampelotehničke postupke (rezidba, đubrenje, obrada, zaštita vinove loze, zelena rezidba, navodnjavanje) u vinogradu.



Korišćena i preporučena literatura

- Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazicione in Agricoltura „Basile Caramia“: *Locorotondo, Studija o rejonizaciji vinogradarskih geografskih proizvodnjih područja*, Bari, 2017.
- Savić, S.: *Istorijat produkcije vina u Crnoj Gori*, Matica crnogorska, Cetinje, Br.18, 2004.
- Savić, S.: *Crnogorska ampelografija*, CANU, Podgorica, 2016.
- Službeni list Crne Gore: *Ukaz o proglašenju Zakona o vinu*.
- Službeni list Crne Gore: *Odluka o određivanju regiona za proizvodnju vina*.
- Winkler A.J., et al.: *General viticulture*, Univerisity of California Press, Berkeley, 1974.
- Zavod za statistiku Crne Gore: *Statistički godišnjak Crne Gore*, Podgorica, 2017.



I zučavajući sadržaj ovog poglavlja naučićeš redosljed operacija od prerade grožđa do flaširanja vina u podrumu, kao i koja oprema se koristi u tom procesu. Razumjećeš šta je alkoholna fermentacija i kako se proizvode crna (crvena), bijela, roze i pjenušava vina. Naučićeš da praviš razliku između pjenušca i šampanjca, ali i koji uslovi moraju da vladaju u podrumu da bi vino dostiglo i održalo najbolji kvalitet.

6

VINIFIKACIJA

Osnovni pojmovi

- Vinifikacija
- Alkoholna fermentacija
- Oprema za proizvodnju vina
- Autohtone vinske sorte
- Podrumski uslovi
- Odležavanje vina



Mjesto gdje se odigravaju najvažniji procesi prerade grožđa, vinifikacije, njegovanja i odležavanja vina, naziva se vinski podrum.

Pored prostorija u kojima odležava vino, a koje moraju da ispunjavaju određene uslove (lekcija 4.1.5. Uslovi za odležavanje vina u podrumu), u podrumu mora da postoji i oprema koja prvenstveno služi za preradu grožđa i transport kljuka i soka, kao i sudovi za fermentaciju, čuvanje i odležavanje vina.

Nakon muljanja grožđa kljuk se transportuje u sudove u kojima se odigrava alkoholna fermentacija.

Kod crnih vina fermentacija se odigrava u kljuku (sok, pokožica, sjemenke), dok se fermentacija kod bijelih odigrava u soku (širi).

Alkoholna fermentacija je, najjednostavnije rečeno, proces prelaska šećera u alkohol. Iako je berbom odvojeno od čokota, u grožđu se i dalje odigravaju različiti biohemijski procesi. Tako mnogi enzimi u bobici nastavljaju svoje aktivnosti, posebno kod natrulog grožđa. Dalje, tokom muljanja grožđa, vrši se destrukcija ćelija bobica, što uslovljava još snažniju enzimatsku aktivnost.

Do polovine XIX vijeka proces alkoholne fermentacije nije bio u potpunosti razjašnjen. Bilo je poznato da presovano grožđe fermentiše u vino i ukoliko se ostavi otvoreno na vazduhu, za izvjesno vrijeme postaje neupotrebljivo. Ovaj proces ponavljao se sve do serije eksperimenata koje je izveo Luj Paster.



Proces fermentacije najbolje ilustruje latinski izraz fervere koji doslovce znači – ključanje. Ključanje vina (po svojoj spoljnoj manifestaciji podsjeća na ključanje vode) predstavlja reakciju na burno izdvajanje gasa (ugljen-dioksida) i toplote, tokom aktivnosti kvasaca koji prerađuju šećer iz vina u etil-alkohol, glavni sastojak tog procesa. Naravno, alkoholna fermentacija je mnogo komplikovanija i čini je nekoliko odvojenih faza u kojima učestvuje najmanje 12 enzima i tri kofaktora, kao i nekoliko neorganskih jona, a pored etil-alkohola nastaju: viši alkoholi, kiseline, glicerini, aldehidi.

Mehanizam odvijanja fermentacije je isti kod proizvodnje svih vina, ali različiti uslovi (tehnološki i prirodni) djeluju različito na krajnji produkt – vino. Kvasci, koji su prirodno prisutni na pokožici bobice, dolaze u kontakt sa šećerom koji je prirodno prisutan u soku bobice.

Enolog mora permanentno da interveniše tokom ovog procesa ukoliko ne želi da dobije vino osrednjeg kvaliteta. On bira najzdravije grožđe, sve tehnološke operacije moraju se odvijati u besprekornim higijenskim uslovima (način fermentacije, tretman vina, odležavanje), tako da finalni proizvod bude zdrav, bistar i spreman za konzumiranje.

Veliki broj faktora utiče na brzinu i kvalitet fermentacije. Među njima su najznačajniji: temperatura, aeracija, hraniva, sadržaj šećera.

U praksi, fermentacija se uspješno odvija između 17 i 28 °C. Bijela vina imaju više koristi od fermentacije na nižim temperaturama (15–21 °C), dok su za crna vina povoljnije više temperature (23–28 °C).

Aeracija je postupak kojim se kljuk izlaže dejstvu vazduha, čime se pospešuje aktivnost kvasaca.

Da bi se kvasci reprodukovali i obavili svoju ulogu neophodna im je i hrana. Šećer i minerali lako su dostupni u širi, ali katkad neophodna azotna jedinjenja mogu biti u manjku. Zato se ona u određenim fazama dodaju.

Kada sav šećer iz grožđa pređe u alkohol, burna fermentacija je završena. Takvo vino nazivamo suvim. Ukoliko želimo da dobijemo vino s određenim sadržajem šećera, moramo ranije prekinuti alkoholnu fermentaciju. Nefermentisani šećer prelazi u vino, i takvo vino ima slasnu notu koju prepoznamo čulima ukusa.

Tokom fermentacije odigrava se i proces **maceracije**. Maceracija, u osnovnom smislu, podrazumijeva izdvajanje (ekstrakcija) bojenih, polifenolnih, mirisnih, azotnih i drugih materija iz pokožice, mesa i sjemenki u sok grožđa.



Grožđe većine sorti ima bezbojan sok. Najveći dio pigmenata nalazi se u pokožici bobice. Bez obzira na dužinu maceracije, bojene materije ekstrahuju se u prvih nekoliko dana i dostižu maksimum sedmog ili osmog dana, nakon čega se njihov sadržaj smanjuje i stabilizuje. Ako sok grožđa odmah nakon muljanja odvojimo, možemo dobiti bijelo vino od crnog grožđa.

Aeracija – faktor koji, između ostalog, utiče na razmnožavanje kvasaca. Ukoliko ne bi bilo pristupa vazduha, razmnožavanje kvasaca bilo bi usporeno i konačno prestalo, a time bi bio ugrožen proces alkoholne fermentacije



Tokom vinifikacije odigrava se još jedna fermentacija koju nazivamo **jabučno-mliječna** ili **malolaktička** (skraćena od lat. *malum* – jabuka i *lac* – mlijeko). Nevidljiva čovjekovom oku predstavlja prelazak grube (oštre) jabučne u mekšu, zaokruženu mliječnu kiselinu, uz oslobađanje ugljen-dioksida. Ova fermentacija može da teče paralelno s burnom ili nakon nje.

Kao i kod alkoholne fermentacije, kada enolog odlučuje da li da zadrži određenu količinu šećera nefermentisanu, on takođe odlučuje da li će dozvoliti odvijanje jabučno-mliječnog vrenja do kraja. Smisao ovakvih odluka ima za cilj proizvodnju određenog tipa vina.

Vino je potpuno biološki stabilno ako su ove dvije fermentacije (alkoholna i jabučno-mliječna) u potpunosti završene.



6.1. Tehnologija proizvodnje crnih, bijelih i pjenušavih vina

Prema posljednjem crnogorskom *Zakonu o vinu* (2016), vina su klasifikovana na vina, mlada vina, likerska i pjenušava vina.

U praksi, a na osnovu boje, razlikujemo crna (crvena), roze (ružice) i bijela vina.

Ako je u podrum dopremljena kvalitetna sirovina (grožđe), onda će karakteristike vina zavisiti od opreme, primijenjene tehnologije i prostora u kojima vino odležava.

Oprema

Oprema u podrumu može da ima različit stepen tehnoloških rješenja. Nekada se i sa starom opremom može proizvesti dobro vino. Vrlo često i s najsavremenijom opremom nećete dobiti vrhunsko vino. U najvećem broju slučajeva (postoji nekoliko izuzetaka) slična oprema koristi se za proizvodnju i crnih i bijelih vina.

Od osnovne opreme za preradu grožđa, vinifikaciju i razlivanje vina u flaše neophodna je: muljača, pumpa, crijeva, presa, sudovi za vino, rashladni uređaj, filter, punilica i čepilica.

Muljača služi za proces muljanja grožđa i početak fermentacije. Radni kapacitet muljače zavisi od količine grožđa koju proizvođač želi da preradi.



Nekada se muljanje obavljalo na tradicionalan način. Grožđe je sipano u velike badnjeve (kace), a radnik je nakon pažljivog pranja nogu ulazio unutar drvenog suda i kontinuiranim gaženjem cijedio sok iz bobica. Ovo je iziskivalo značajan udio radne snage i određenu sporost u preradi grožđa.

Pumpa služi kao pogonska snaga za transport kljuka, šire, taloga i vina pomoću crijeva iz jednog suda u drugi. Danas pumpe rade na dva glavna principa koji ih grupišu u klipne i centrifugalne, a pokreće ih električna energija.

Crijeva služe za transport kljuka, šire ili vina. Mogu biti napravljena od različitih materijala: plastike, gume, miješanih materijala. Takođe, mogu biti armirana u cilju postizanja otpornosti na pritisak koji nastaje u njima.

Presa (cijednica) je dio vinarske opreme koji služi za presovanje (cijednje) grožđa. Obično se koristi u procesu proizvodnje bijelih i roze vina. Danas postoje prese različite dimenzija i kapaciteta, na električni i ručni pogon.



Presa

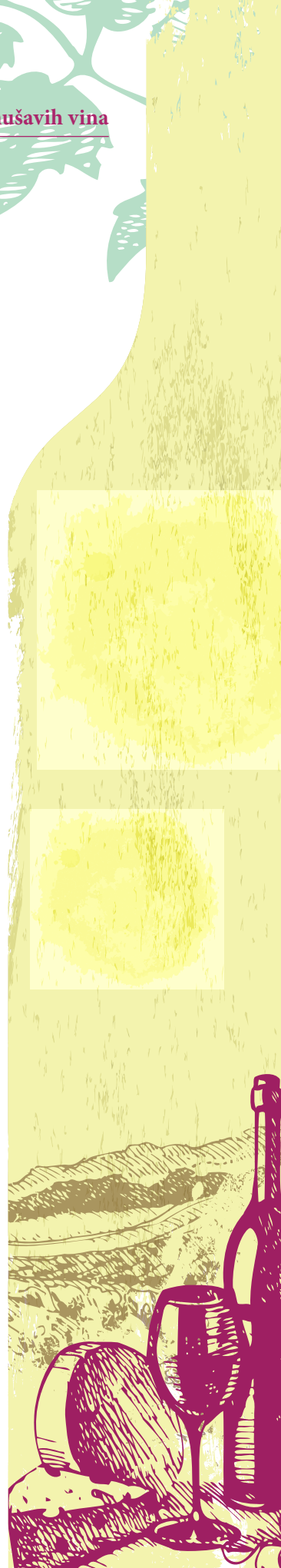
Zavisno od materijala od kojeg su napravljeni, **sudovi za vino** mogu biti: drveni, plastični, metalni i betonski. Svi sudovi treba da imaju određene karakteristike: neutralnost prema vinu (ne odnosi se na hrastovo bure), jednostavnost za manipulaciju i održavanje, otpornost na koroziju. Svaki sud za vino, na svoj način, utiče na kvalitet budućeg vina.

Rashladni uređaj u podrumu služi za generisanje odgovarajuće temperature koja hladi ili grije tankove s kljukom, širom i vinom. Kao rashladni fluid služi voda ili glikol.

Filter se, prije svega, koristi za pročišćavanje (filtriranje) vina od dijela neorganskih i organskih komponenti i na taj način omogućava sigurnije odležavanje i konzumiranje vina. U srednjim i velikim vinarijama najčešće se koriste filteri sa ramovima (pločasti) i naplavni.

Punilica ubrzava i olakšava razlivanje vina u boce. Postoje ručne, poluautomatske i automatske punilice.

Čepilice služe za umetanje plutanog čepa u grlić flaše ili postavljanje krunskih ili navojnih čepova na sami otvor grlića. Mogu biti ručne, poluautomatske i automatske. Način njihovog rada zavisi i od vrste čepa. Kod plutanih zatvarača radni učinak ručnih čepilica je mali. Poluautomatska čepilica ima veći radni učinak. Kod automatskih čepilica, kao dijela sinhronizovanog procesa u velikim vinarijama, postoje dvije odvojene funkcije: kompresija čepa i potiskivanje čepa u grlić boce.





Punilica

6.2. Proizvodnja crnog (crvenog) vina

Crno vino je proizvod fermentacije kljuka i maceracije. Proces proizvodnje vina mnogo je lakše razumjeti ako se podijeli na faze koje, svaka za sebe, podrazumijevaju niz prirodnih procesa koje velikim dijelom kontroliše čovjek.

Faze u proizvodnji crnoga vina

Muljanje grožđa Muljanjem se cijepa pokožica bobice, oslobađa meso i sok grožđa, a peteljka odvaja u posebni sud. U nekim vinogradarskim krajevima dio peteljke grožđa fermentiše sa sokom, pokožicom, mesom i sjemenkama bobice. Postoje različiti argumenti za i protiv takvog postupka. Prednost odvajanja peteljke od soka je što je vino pitkije i manje tanično, dok je kod prerade grožđa s peteljkom vino obično jako tanično, astrigentno i neharmonično.

Tokom muljanja grožđa postoji mogućnost odvajanja peteljke ili zadržavanja peteljke u sud u kojem se odvija fermentacija. I jedan i drugi postupak djeluju na različit način na budući kvalitet vina.

Taničan osjećaj prepoznaje se po gorkom ukusu u ustima (kao kada probate čaj bez šećera). Tanini ujedno uzrokuju i stezanje (astrigenciju) nepca, desni i jezika.

Neharmonično vino prepoznamo po jako izraženim komponentama (šećer, kiseline, alkohol) koje remete njegov ukupan sklad.

Muljanje je postupak koji se vrši i kod proizvodnje crnog i bijelog vina.

Korekcija nekih sastojaka u širi Primjenjuju se, obično, u vremenski lošijim godinama. Zakon reguliše količinu dodatog šećera (šaptalizacija), kiselina (acidifikacija) i drugih komponenti. Taj postupak obavlja se i kod proizvodnje crnog i bijelog vina.

U klimatski lošijim godinama grožđe ne nakuplja dovoljno šećera. Da bi povećali sadržaj alkohola u ovakvim godinama, proizvođačima je zakonski

dozvoljeno dodavanje određene količine šećera radi popravke slasti šire, ali ne i pretjerivanje u ovoj radnji i stihijsko uvećavanje alkohola.

U našim krajevima često se javlja i manjak ukupnih kiselina u širi grožđa (obično se u kljuk, prije fermentacije, dodaje vinska kiselina).

Sulfatacija podrazumijeva dodavanje sumpor-dioksida kljuku. Njegovo dejstvo je antioksidaciono i antiseptično.

Dodavanje fermentacionih agenasa Jedna od operacija jeste dodavanje nekih komponenti za fermentaciju (kvasci, enzimi, hrana za kvasce, bakterije). Pojedini proizvođači ne dodaju kvasce, dok se drugi odlučuju za takav postupak, smatrajući da tok fermentacije protiče sigurnije. Ovaj postupak obavlja se i kod proizvodnje crnog i bijelog vina.

Fermentacioni agensi ili enzimi (bjelančevine) koje katalizuju određene hemijske reakcije. Takođe, postoji i mogućnost dodavanja hraniva za kvasce. Dodavanje nekih komponenti zavisi od odluke samog enologa. Selekcionisane bakterije dodaju se da bi se osigurao završetak jabučno-mliječnog vrenja.

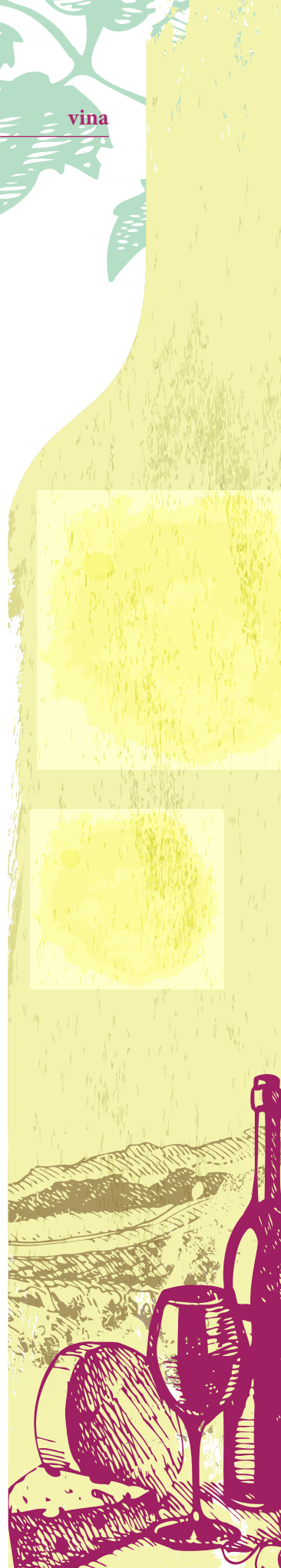
Fermentacija kljuka Fermentacija podrazumijeva prelazak šećera u alkohol i druge sastojke aktivnošću kvasaca, uz izdvajanje ugljen-dioksida i toplote. Idealna temperatura za fermentaciju crnih vina je između 23 i 28 °C. Fermentacija kljuka je proces bez kojeg ne može nastati vino. Taj proces odigrava se i kod proizvodnje crnog i bijelog vina.



Šaptal (Jean-Antoine Chaptal, 1756–1832) bio je francuski ministar poljoprivrede za vrijeme Napoleona. Pokušavao je da otkrića iz hemije primijeni u industiji i poljoprivredi. U knjizi Umjetnost proizvodnje vina (1801) prvi je preporučio dodavanje šećera prije ili u toku fermentacije, kao način uvećanja alkohola u vinu. Po njegovom imenu taj proces naziva se šaptalizacija.

Maceracija Ovaj proces se, uglavnom, odvija za vrijeme trajanja i nakon završetka fermentacije. Ona podrazumijeva izdvajanje (ekstrakciju) bojenih, polifenolnih, mirisnih, azotnih i drugih komponenti iz pokožice, mesa i sjemenki, a tokom kontakta između soka i čvrstih materija u kljuku. Kod proizvodnje bijelih vina, maceracija se ne odigrava ili traje veoma kratko.

Sulfatacija Ovo je postupak koji većina proizvođača ne preskače, ali ima i onih koji ga ne primjenjuju. Podrazumijeva dodavanje sumpor-dioksida kljuku, širi ili vinu. Sumpor-dioksid pokazuje antiseptično, antioksidativno i antienzimatsko djelovanje. Taj postupak obavlja se i kod proizvodnje crnog i bijelog vina.



Potiskivanje komine Potiskivanje (potapanje) komine vrši se samo kod proizvodnje crnog vina. Cilj te operacije je izdvajanje različitih komponenti iz pokožice, mesa i sjemenki u sok. Postoje različiti načini potapanja komine. Ovaj postupak se ne primjenjuje kod bijelih vina.

Otakanje vina s komine Vršiti se nakon završene fermentacije kljuka. Nekada se otakanje može izvesti i prije kraja same fermentacije, ali taj postupak zavisi od tipa vina koje proizvođač želi dobiti. Mlado vino otače se u drugi sud. Ovaj postupak obavlja se samo kod proizvodnje crnoga vina. Na dnu ispražnjenog suda ostaje komina koja se vadi i presuje.

Presovanje komine Obavlja se nakon otakanja vina. Komina na dnu suda predstavlja ostatak vina, pokožice, sjemenki i djelova mesa. Kominu proizvođači presuju jer uvijek u sebi ima preostalog vina. Na taj način dobija se vino pod nazivom – preševina, koje je bogato taninima i kiselinama. U poređenju sa otočenim vinom, preševina je slabijeg kvaliteta, ali se ponekad koristi za miješanje s drugim vinima.

Jabučno-mliječno vrenje (tiha ili malolaktička fermentacija) Omogućava transformaciju jabučne u mliječnu kiselinu. Na taj način se dijelom koriguje ukus vina i postiže njegova biološka stabilnost. Enolog sam odlučuje da li će omogućiti odvijanje ove fermentacije. Ukoliko se ova fermentacija završi do kraja, crno vino dobija zaokruženiji ukus. Ovaj proces odvija se kod proizvodnje crnog i bijelog vina.

Dolijevanje sudova Dolijevanjem se dijelom napunjeni sudovi ispunjavaju do vrha. Na taj način smanjuje se kontakt s kiseonikom i iskorišćava slobodan prostor. Ukoliko nema vina za nadolijevanje, mogu se koristiti inertni gasovi (azot, ugljen-dioksid, argon), koji sprečavaju kontakt vina i kiseonika. Ovaj postupak obavlja se kod proizvodnje crnog i bijelog vina.

Pretakanje Vršiti se najčešće zbog: transfera vina u drugi sud, sulfatacije, bistrenja ili kupaže vina. Tokom transfera vina moguće je dodati različite agense (sumpor-dioksid, sredstva za bistrenje), ujedno ih izmiješati s vinom i skinuti vino s taloga. I ovaj postupak obavlja se kod proizvodnje crnog i bijelog vina.

Bistrenje Vršiti se radi postizanja većeg stepena bistroće vina. Svaki gost ili ljubitelj vina, bez obzira koliko poznaje prirodu i porijeklo taloga ili zamućenja vina, zahtijeva da vino bude perfektno bistro. Za postupak se obično koriste različita bistrila neorganskog (bentonit, kaolin) i organskog (bjelance, mlijeko) porijekla. Ona svojim naelktrisanjem vezuju suprotno naelektrisane čestice u vinu i s njima se talože na dno suda. Kod proizvodnje crnog i bijelog vina ta operacija vrši se u različito vrijeme.

Filtriranje Cilj filtriranja je odstranjivanje različitih čestica u vinu. Filtriranje se obično vrši prije razlivanja vina u boce. Operacija mora biti veoma pažljivo izvedena, posebno kod vrhunskih vina. Obavlja se prolaskom vina preko površine koja ima otvore različitog promjera, na kojima se zadržavaju čestice koje odstranjujemo, ili plavljenjem vina preko materijala (dijatomejska zemlja) koji zadržava čvrste čestice.

Filtracija se obavlja kod proizvodnje crnog i bijelog vina.

Dijatomejska zemlja se u vinarstvu koristi za filtriranje vina. To je veoma sitan i neškodljiv mineral koji ima svojstvo da u vodi bubri. Kada se pomiješa sa vinom otklanja veliki broj nepoželjnih čestica i mirisa.

Kupažiranje Predstavlja miješanje dva ili više vina u cilju dobivanja vina boljih organoleptičkih osobina. Kod proizvođača amatera kupažom se najčešće reguliše sadržaj alkohola, intenzitet obojenosti i mirisa, kao i postizanje određenoga tipa vina. U nekim slučajevima manje mane ili kvarenja vina mogu se prikriti kupažom. Najpoznatija i najstarija kupaža u Crnoj Gori je vranac ($\approx 70\%$), kratošija ($\approx 25\%$) i lisičina ($\approx 5\%$). Postupak kupažiranja obavlja se kod proizvodnje crnog i bijelog vina.

Razlivanje vina u boce To je posljednja operacija u proizvodnji svih vina. U savremenim vinarijama taj proces je automatizovan, dok se u malim vinarijama često obavlja ručno. Vrhunska crna i pojedina bijela vina u boci dodatno dozrijevaju i poprimaju karakteristični buke.

Karbonska maceracija Ovaj postupak (fr. *maceration carbonique* – karbonska maceracija) spada u nestandardne tehnike koje se koriste u procesu vinifikacije. On se koriste za dobijanje drugačijih tipova crnih vina. Naime, za vrijeme fermentacije čitavi grozdovi prije muljanja fermentišu u sredini koja je bogata ugljen-dioksidom (CO_2). Na ovaj način veliki dio soka u sudu fermentiše unutar bobice. Kao rezultat, ovakvo vino ima voćnu aromu i veoma mali sadržaj tanina. Obično se pije mlado. Ova tehnologija koristi se za dobijanje slabije obojenih vina, prijatnih za rano konzumiranje.



Tehnologija karbonske maceracije najčešće se vezuje za region Božole (Francuska). Vina proizvedena na ovakav način veoma su popularna i u Francuskoj i u svijetu. Obično ih poslužuju kao mlada.

6.3. Proizvodnja bijelog vina

Ako je crno vino proizvod fermentacije kljuka i maceracije, bijelo vino je proizvod fermentacije šire (soka) bez maceracije. Način proizvodnje bijelog vina ima određene operacije koje su identične proizvodnji crnog vina: muljanje, odvajanje peteljke, korekcija nekih sastojaka u soku, dodavanje fermentacionih komponenti, fermentacija soka, sulfatacija, otakanje vina s taloga, jabučno-mliječno vrenje, dolijevanje sudova, bistrenje, filtriranje, kupažiranje i razlivanje vina u boce.

Faze u proizvodnji bijeloga vina

Muljanje (odvajanje peteljke) Muljanjem se cijepa pokožica bobice i oslobađa meso i sok grožđa. Kod proizvodnje bijelih vina, peteljka se odvaja.

Korekcija nekih sastojaka Korekcije nekih sastojaka u soku primjenjuju se, obično, u vremenski lošijim godinama. Zakon reguliše količinu dodatog šećera (šaptalizacija), kiselina (acidifikacija) i drugih komponenti. Taj postupak obavlja se kod proizvodnje crnog i bijelog vina.

Presovanje i odvajanje šire Na kljuk se nakon muljanja bijelog grožđa primjenjuje presovanje radi pažljivog odvajanja tečnog dijela (šira) od čvrstih čestica. Taj proces treba da bude postepen i bez naglih pritisaka. U toj fazi vrši se blaga sulfatacija soka.

Sulfatacija Podrazumijeva dodavanje sumpor-dioksida kljuku. Njegovo dejstvo je antioksidaciono, antiseptično i antienzimatsko.

Bistrenje bentonitom i taloženje šire Odvojena od čvrstih djelova, šira se preliva u drugi sud, gdje se određeni period, na nižoj temperaturi, talože preostale čestice u vinu. Nekad se nepoželjne čvrste čestice odstranjuju filtriranjem, a nekad bistrenjem. Za bistrenje se najčešće koristi bentonit (hidratisani alumosilikat), koji se zajedno s apsorbovanim česticama taloži na dno suda. Zatim se izbistreni sok (šira) pretakanjem odvaja od taloga i transportuje u sud za fermentaciju.

Dodavanje fermentacionih agenasa Kao i kod proizvodnje crnih vina, jedna od opcija jeste dodavanje nekih komponenti za fermentaciju (kvasci, enzimi, hrana za kvasce, bakterije).

Fermentacija šire Idealna temperatura za fermentaciju bijelih vina je između 15 i 21°C. Na toj temperaturi ona protiče lagano i omogućava razvoj različitih aroma i komponenti budućeg vina.

Otakanje vina sa taloga Nakon završene fermentacije, vino se otače s taloga. Zavisno od opreme koju posjeduje, proizvođač otače vino slobodnim padom preko donjeg ventila na sudu ili korišćenjem pumpe.

Hladna stabilizacija Kada je fermentacija završena, obično se dopusti da vino „odmori“ nekoliko dana. Tokom odležavanja vina vrši se i hladna stabilizacija na 0–4 °C, čime se omogućava dodatno taloženje nestabilnih kristala tartarata i izbjegava pojava bijelog taloga u flašama.

Jabučno-mliječno vrenje Kao i kod crnih vina, jabučno-mliječno vrenje kod bijelih vina omogućava transformaciju jabučne u mliječnu kiselinu. Ovaj proces najbolje se odvija na temperaturi vina između 19 i 21 °C. Često se dodaju i bakterije koje stimulišu završetak ovog procesa. Zavisno od tipa vina koje želi proizvesti, enolog ovu fermentaciju dopušta ili blokira.

Dolijevaje sudova Kao i kod crnih vina, dolijevanjem se dijelom napunjeni sudovi ispunjavaju vinom do vrha. Na taj način smanjuje se kontakt s kiseonikom i iskorišćava slobodan prostor.



Sur lie (fr.) u doslovnom prevodu znači – na talogu. Tokom odležavanja vina vrši se povremeno miješanje (fr. – bâtonnage) taloga. Vina dobijena metodom sur lies obično se, nakon odležavanja na talogu (tri do šest mjeseci), direktno flaširaju bez pretakanja i na taj način se zadržavaju svježina i kremasta nota. Ova metoda odavno je poznata i tradicionalno se primjenjivala u Burgundiji i kod nekih bijelih vina iz doline Lore. Sada se koristi širom svijeta. Kod crnih vina umanjuje osjećaj astrigentnosti.

Proizvodnja roze vina

Postoje različiti metodi za dobijanje roze vina.

Direktno i pažljivo presovanje svježeg grožđa, uz kratku maceraciju, predstavlja najčešći metod proizvodnje rozea. Odmah nakon ekstrakcije boje i drugih komponenti iz pokožice, vrši se sulfatacija dijelom obojenog soka. Od enologa zavisi da li će dopustiti ili spriječiti jabučno-mliječno vrenje. Radi očuvanja arome budućeg vina, svi postupci obavljaju se na relativno niskim temperaturama (15 i 20 °C).

Duža fermentacija kljuka crnog grožđa i hladna maceracija utiče na proizvodnju punijih ružičastih vina. Zavisno od boje koju proizvođač želi postići kod budućeg rozea, nakon određenog perioda vrši se presovanje kljuka i odvajanje soka.

Astrigentnost – kod vina podrazumijeva taktilni osjećaj (dodir) koji se manifestuje stezanjem na nepsima, jeziku i desnim



Postoji još jedan metod (fr. *saignée* – odlivanje) koji podrazumijeva da se grožđe odvoji od šepurine, lagano mulja (nikako presuje) i fermentira 12–24 sata. Nakon toga, mlado vino se odliva u drugi sud i nastavlja fermentaciju (kao kod bijelih vina).

Šepurina ili ogrozdina je dio grozda (skelet) koji se grana i na čijim se krajevima na peteljčicama nalaze bobice. Obično je zelena, ali može biti i u drugoj boji (ljubičasto-crvenoj, plavo-crvenoj).

EU je 2009. godine odobrila i proizvodnju ružičastih vina, miješanjem crnih i bijelih vina.

Različite karakteristike (boja, ukus, slast) roze vina čine ga privlačnim potrošačima, posebno tokom ljetnjih mjeseci, kada temperirano na 6–8 °C prija kao osvježavajuće piće. Relativno nizak sadržaj alkohola (do 12% vol) utiče da takva vina gosti obično konzumiraju čisto, kao špricer ili gemiš.

Boja roze vina može biti od svijetlocrvene do crvene, s nizom međunijansi. Kratka fermentacija daje svjetliju boju rozeu, duga ili fermentacija od nekoliko nedjelja utiče na formiranje tamnijih nijansi kod rozea.

Veliki broj sorti crnog grožđa odgovara proizvodnji roze vina. Tu su: vranac, kaberne sovignon, grenaž, sirak, senso, murveder, karinjan.

6.4. Proizvodnja pjenušavog vina

Prema posljednjem crnogorskom *Zakonu o vinu* (2016) razlikujemo: pjenušavo, kvalitetno pjenušavo, kvalitetno aromatično pjenušavo, gazirano pjenušavo, biser i gazirano biser vino.

Prema istom Zakonu, pjenušavo vino je proizvod koji se dobija primarnom ili sekundarnom alkoholnom fermentacijom od svježeg grožđa, od šire ili od vina. Prilikom otvaranja flaše sa pjenušavim vinom oslobađa se ugljen-dioksid, koji nastaje isključivo fermentacijom. Unutar zatvorene flaše pri temperaturi od 20 °C, zbog rastvorenog ugljen-dioksida, postoji pritisak od najmanje 3 bara. Ovakvo pjenušavo vino ne smije imati manji ukupan udio alkohola od 8,5% vol kuvea namijenjenog za njegovu pripremu.

Bez obzira na različite klasifikacije koje postoje u svijetu, glavna karakteristika pjenušavog vina jeste da kad ga puniti u čašu, ono mjehura (perla) i pjenuša. Pjenušavo vino možete proizvesti i šampanjskom metodom, ali ga nikad ne smijete nazivati šampanjcem, osim ako se radi o samom šampanjcu proizvedenom u regionu Šampanja (Francuska). Pritisak u zatvorenoj posudi sa pjenušavim vinom, na temperaturi od 20 °C mora iznositi najmanje 3 bara. U posudama za kvalitetni pjenušac (Zakon o vinu, 2016), na istoj temperaturi, pritisak mora iznositi najmanje 3,5 bara.

Kuve – mješavina vina iz različitih berbi i različitih lokaliteta



Postoji više tipova pjenušavih vina različite boje, slasti, sadržaja alkohola, snage mjehuranja i pjenušanja, pritiska i porijekla. Danas, pored mnogobrojnih varijacija, postoje tri osnovna načina za proizvodnju pjenušavih vina:

- tradicionalni metod proizvodnje pjenušavih vina ili sekundarna fermentacija u flaši (najrasprostranjeniji način proizvodnje pjenušavih vina u svijetu),
- sekundarna fermentacija u tanku,
- karbonizacija (direktno ubrizgavanje CO₂ u vino).

Sekundarna fermentacija u flaši Predstavlja tradicionalni metod proizvodnje šampanjca i nekih najboljih pjenušavih vina u svijetu. Prva faza podrazumijeva dobijanje mirnog ili osnovnog vina. Kod ove faze primjenjuje se standardna procedura proizvodnje mirnog vina. Visoka kiselost i srednji sadržaj alkohola (10–11% vol) važne su karakteristike osnovnog vina. Razlog tome je što se u drugoj fazi formira još alkohola, ali tako da ukupan sadržaj ne pređe 13% vol. Visoka kiselost neophodna je zbog ukupne balansiranosti gotovog vina. Nakon dobijanja osnovnog vina, nastupa faza njegovog miješanja (fr. *assemblage*).

Dobiti standardno pjenušavo vino svake godine, nije nimalo lako. Iskusan kupažer ima na raspolaganju stotine vina od različitih sorti i različitih berbi iz prethodnih godina. Rade se i laboratorijske analize, ali se prava kupaža prvenstveno procjenjuje degustacijom. Vino proizvedeno od osnovnih vina iz različitih godina ili berbi nosi naziv *non vintage*. Ukoliko na flaši piše *vintage*, onda je osnovno vino 100% iz te godine.



Čaša sa
pjenušavim
vinom

Prije razlivanja vina u flašu s osnovnim vinom, dodaju se kvasci i koktel (fr. *liqueur de tirage* ili tiražni liker) sačinjen od vina, šećera, hraniva za kvasce i bistrila. Uloga koktela je da proizvede sekundarnu fermentaciju u flaši (po čemu je taj metod dobio ime).

Tokom sekundarne fermentacije formiraju se mjehurići, stvara se pritisak, ali i alkohol i konačno talog od raspadnutih kvasaca. Zavisno od količine šećera koja se nalazi u koktelu, postiže se željeni pritisak u flaši. Teoretski, iz dodatog tiražnog likera za postizanje pritiska od pet bara, neophodno je da na temperaturi od 10 °C fermentiše 20 g šećera.

Nakon dodavanja koktela, flaša se polaže horizontalno i zatvara privremenim zatvaračem – *agrafe*. Uslovi u podrumu moraju biti kontrolisani. Na nižoj temperaturi fermentacija i autoliza kvasaca odvijaju se postupnije. U tom slučaju razvija se mnogo kompleksniji buke. Na temperaturi od 11–12 °C sekundarna fermentacija traje jedan mjesec ili više. Pritisak ugljen-dioksida (CO₂) raste postepeno.

Tokom odležavanja na kvaščevom sedimentu, koji nastaje autolizom ćelija kvasaca, pjenušavo vino dobija svoje prve karakteristike. To su miris na tost i pečeni hljeb, kremastija pjena i medne note. Odležavanje može trajati četiri, pet ili čak deset godina. Za *non vintage* šampanjce minimum odležavanja je petnaest mjeseci, dok je za *vintage* taj period najmanje tri, a za vrhunske *cuvées* nekad osam ili više godina. Za pjenušava vina tipa *cava* ili za vina iz novoga svijeta minimum odležavanja je devet mjeseci.

Flaša se tokom odležavanja iz horizontalnog položaja postepeno pomjera i okreće, uz protresanje, u vertikalni položaj sa čepom prema dolje (*sur point*). Tako u grlić flaše i privremeni čep, koji je posebno modeliran, dospijeva sav talog. Taj postupak pomjeranja flaše Francuzi nazivaju *remuage*. Dobro obučeni radnik može protresti i pomjeriti između 30.000 i 40.000 flaša na dan. Danas se koristi aparat – žiropaleta, u koji može stati 504 flaše i automatski obavlja tu operaciju. Kad je flaša konačno okrenuta naglavce, pritisak u njoj je narastao iznad tri bara. Da bi je začepili po propisu, neophodno je izbaciti formirani talog i zatvoriti flašu uz minimalni gubitak pjenušca. Proces oslobađanja čepa naziva se *disgorgement* (fr.).

Kako bi taj proces bio jednostavniji, grlić flaše se potapa i zamrzava u specijalnom rastvoru na 25 °C. Nakon toga flaša se uspravi. Novoformirani ledeni cilindar drži talog, čineći ga tako jednostavnijim za vađenje. Usljed nakupljenog pritiska u flaši, prilikom oslobađanja privremenog čepa i zamrznutog sedimenta, izgubi se i jedan manji dio vina. Zato se flaša opet puni do željenog nivoa s kupažom vina i trskinog šećera. Ova kupaža se naziva *liqueur d'expedition*. Količina šećera zavisi od konačne slasti koja se želi postići u vinu. Zatim se flaša zatvara utiskivanjem čepa od plute. Na čep se postavlja metalna kapa ojačana žicom, koja ga drži čvrsto uvezanog za grlić flaše. Nakon toga se vrši (nekoliko mjeseci) prirodna integracija vina s *liqueur d'expedition*. Tokom skladištenja preporučljivo je da flaše budu u tami. U slučaju dužeg izlaganja svjetlosti, dolazi do stvaranja neprijatnih sumpornih isparljivih komponenti.

Pored šampanjca po „tradicionalnoj metodi“ proizvode se i *crémant* ili *mousseux* u Francuskoj, *cava* ili *espumoso* u Španiji, *cap classique* u Južnoj Africi. U Španiji se, u Katalunji i u manjoj mjeri u regionima Rioja i Navara većina vina za *cavu* proizvodi tradicionalnom metodom. Prije oslobađanja čepa s talogom, vino odležava u flaši najmanje devet mjeseci.



Njemci konzumiraju najviše pjenušavog vina u svijetu. Sekt je njemački izraz za pjenušava vina. Osnovno vino za sekt često dolazi iz drugih zemalja, ali se pjenušanje postiže u Njemačkoj. Grožđe od kojeg se proizvodi *Deutscher Sekt*, mora biti proizvedeno u Njemačkoj. Najčešće se koristi grožđe sorti: *Riesling*, *Müller-Thurgau*, *Chardonnay*, *Auxerrois* i *Pinot Blanc*.

U Novom svijetu većina pjenušavih vina proizvodi se od grožđa crnog burgundca i šardonea. Negdje (Australija) možete probati i crveno pjenušavo vino, koje se najčešće proizvodi od grožđa sorte sirak.

Transfer metod je varijacija tradicionalnog metoda. Tu se sekundarna fermentacija odvija u boci ali se, umjesto komplikovanog pomjeranja boce, čitav sadržaj osnovnog vina prebacuje u specijalni čelični tank pod pritiskom, filtrira ucijelo i nanovo flašira u nove boce. Prednosti tog metoda su jeftiniji postupak proizvodnje pjenušavog vina, a kvalitet pjenušca iz godine u godinu ne varira mnogo. Opisani postupak mora biti označen na etiketi. Tako kod transfer metode stoji *bottle fermented* ili „fermentisano u flaši“, dok kod tradicionalnog metoda stoji *fermented in this bottle* ili „fermentisano u ovoj flaši“. Ta metoda najčešće se koristi u Novom svijetu, iako to može biti slučaj i u Evropi.

Sekundarna fermentacija u tanku Najveći broj pjenušavih vina u svijetu dobija se sekundarnom fermentacijom u tanku. Kao što naziv kaže, sekundarna fermentacija se ne odigrava u flaši – već u tanku. Mirno vino sa šećerom, hranivima za kvasce i bistrilima, uliva se u čelični tank i nakon sekundarne fermentacije filtrira pod pritiskom. Nakon toga slijedi flaširanje.

Glavna prednost ove metode jeste što je izuzetno jeftina. Za razliku od prethodnih postupaka, mjehurići koji nastaju su krupniji i u čaši brzo nestaju. U toj proizvodnji najčešće se koriste grožđe sorti rizling, muskati i prošeko.

Kod *asti* pjenušavih vina (nekadašnji *Asti Spumante*) ne proizvodi se osnovno suvo vino. Naime, fermentacija soka se hlađenjem i filtracijom zaustavlja pri sadržaju od 6% alkohola. Zatim se dodaje šećer i selekcionisani kvasci, i u čeličnim tankovima se nastavlja fermentacija. Nakon postizanja



željenog nivoa alkohola, vino se hladi, filtrira i flašira pod pritiskom. Sadržaj alkohola obično iznosi 6–7%, dok je sadržaj šećera visok. Vino je lagano, sočno, slatko, blage arome i manjeg pritiska u flaši (1,7 bara).

Karbonizacija Predstavlja postupak direktnog ubrizgavanje ugljen-dioksida (CO_2) u vino. To su najjeftinija pjenušava vina u svijetu. Po zakonima EU pritisak u flaši mora biti najmanje tri bara. Zato su mjehurići veliki, ali i brzo nestaju. U Francuskoj se označavaju na etiketi sa – *vin gazéifié*.



U vinskoj ponudi Crne Gore postoje pjenušava vina pod imenom Crnogorski val, kao i jedinstvena medovina (Rex Montis) posebnog ukusa, proizvedena metodom koja podsjeća na „tradicionalni metod“ proizvodnje šampanjca. Tačnije, standardno vino, sačinjeno od visokokvalitetnog meda i izvorske vode, podliježe klasičnoj fermentaciji. Svi postupci nakon prve fermentacije su isti do momenta dodavanja koktela – liqueur de tirage. U tom slučaju mjesto šećera za naknadnu fermentaciju u šampanjskoj flaši, služi med. Nakon izvođenja istih postupaka kao kod proizvodnje šampanjca, dobijena medovina odležava u flaši (u kojoj je pritisak šest bari) minimum devet mjeseci prije puštanja u promet.

Prema crnogorskom Zakonu o vinu iz 2016. godine, **kvalitetno pjenušavo vino** jeste proizvod koji se dobija primarnom ili sekundarnom alkoholnom fermentacijom od svježeg grožđa, od šire ili od vina. Prilikom otvaranja flaše oslobađa se ugljen-dioksid, koji nastaje isključivo fermentacijom. Unutar zatvorene flaše pri temperaturi od 20 °C, zbog rastvorenog ugljen-dioksida vlada pritisak od najmanje 3,5 bara. Ovakvo pjenušavo vino ne smije imati manji ukupan udio alkohola od 9% vol kuvea namijenjenog njegovoj pripremi.

Kvalitetno aromatično pjenušavo vino je kvalitetno pjenušavo vino koje se, ako je kuve, dobija samo upotrebom šire ili šire u fermentaciji koja potiče od određenih sorti vinove loze. U zatvorenoj flaši, na temperaturi od 20 °C, zbog prisutnog ugljendioksida ima pritisak od najmanje 3 bara, ima stvarni udio alkohola najmanje 6% vol i ima ukupan udio alkohola najmanje 10% vol.

Gazirano pjenušavo vino je proizvod koji se dobija od vina bez zaštićene oznake porijekla ili zaštićene oznake geografskog porijekla. Kad se flaša otvori, oslobađa ugljen-dioksid koji u cijelosti ili djelimično potiče od dodatka tog gasa, i u zatvorenoj flaši na temperaturi od 20 °C, zbog prisustva ugljen-dioksida, ima pritisak od najmanje 3 bara.

Biser vino je proizvod koji se dobija od vina, mladog vina u fermentaciji, šire ili šire u fermentaciji, ukoliko ti proizvodi imaju ukupnu alkoholnu jačinu od najmanje 9% vol, ima stvarni udio alkohola najmanje 7% vol, u zatvorenoj flaši, na temperaturi od 20 °C, zbog prisutnog ugljen-dioksida ima pritisak 1–2,5 bara. Čuva se u posudama kapaciteta 60 litara ili manje.

Gazirano biser vino je proizvod koji se dobija od vina, mladog vina u fermentaciji, šire ili šire u fermentaciji, koji ima stvarni udio alkohola najmanje 7% vol i ukupan udio alkohola najmanje 9% vol. U zatvorenoj flaši, pri temperaturi od 20 °C, zbog prisutnog ugljen-dioksida koji je u cjelosti ili djelimično dodat, vlada pritisak 1–2,5 bara i čuva se u posudama kapaciteta 60 litara ili manje.

Proizvodnja šampanjca Šampanjac se dobija sekundarnom fermentaciji u flaši.

Za proizvodnju šampanjca koristi se grožđe dvije crne sorte – crni burgundac (*Pinot Noir*), crni menjue (*Pinot Meunier*) i jedne bijele – šardone (*Chardonnay*). Ukoliko na etiketi piše *Blanc de Blancs* vino je proizvedeno isključivo od bijelog grožđa sorte šardone. Ukoliko piše *Blanc de Noirs*, to je bijeli šampanjac koji je proizveden od crnog grožđa. *Noir de Noirs* je roze šampanjac koji se takođe pravi od crnog grožđa. *Noir de Blancs* je roze koji se proizvodi od bijelog grožđa.



U najvećem broju slučajeva dobar šampanjac predstavlja ne samo luksuz, već i skup artikal. Nezvanično, šampanjac je, nedaleko od grada Reims u Šampanji, sasvim slučajno kreirao, prije oko 300 godina, čuveni sveštenik Dom Perinjon (1639–1715). Region Šampanje (Champagne) pruža se sjeverno od Pariza prema granici Belgije, oko rijeke Marne. Podijeljen je na tri čuvene oblasti Valée de la Marne, Montagne de Reims i Côtes des Blancs, od kojih je najpoznatija prva.



Flaša šampanjca



Mapa 2.
Šampanja

U Valée de la Marne (mapa 2. Šampanja) proizvođači gaje sve tri sorte, mada dominantno mjesto ima *Pinot Meunier*. Šampanjci su lagani i voćni. *Pino Meunier* utiče na produkciju prijatnih, jednostavnih i voćnih šampanjaca. Najviše služi za kupažiranje, prilikom proizvodnje šampanjaca za „svakodnevno“ konzumiranje. Daje posebnu živost vinima proizvedenim od burgundca crnog, koja se konzumiraju kao mlada.



Najpoznatije šampanjce ne prodaju pod imenom vinograda ili šatao, kao što je slučaj kod drugih vina u Francuskoj, već pod komercijalnim imenima poput: Mët & Chandon, Mumm, Krug. Ukoliko na etiketi piše šampanjac (Champagne), budite sigurni da je proizveden po tradicionalnoj metodi.

Šato (fr. *chateau*) znači zamak ili dvorac, ali i vinski podrum, ukoliko se koristi kao izraz na etiketi.

U Montagne de Reims dominiraju crne sorte, naročito *Pinot Noir*. Vino je nešto punije, obojenije, aromatičnije i finije. Burgundac crni daje strukturu, punoću i intenzitet ukusu šampanjca. To je izuzetno bogat šampanjac koji postupno dozrijeva, formirajući kompleksni buke u boci. Odlično se

dopunjuje sa šardoneom. *Chardonnay* dominira u Côtés des Blancs. Aroma šampanjca proizvedenog od grožđa te sorte, ima cvjetnu notu šipka, kao i podršku arome kruške i jabuke i unosi osvježenje i finoću. Odležavanjem poprima note lješnika, a nakon dužeg vremena i ukus dobre kafe.

Najzastupljenije zemljište u tom regionu je kreda. Ono odlično zadržava vlagu i reflektuje veću količinu svjetlosti. Prije pune zrelosti, proizvođači isključivo rukama beru grožđe. Selektivnom berbom odstranjuju se svi natruli, oštećeni i defektni grozdovi. Grožđe odmah transportuju do podruma, gdje se presuje bez odvajanja peteljke. Tradicionalna vertikalna hidraulična presa u jednom navratu može primiti 4.000 kg grožđa. Presovanje se izvodi pažljivo, da nepoželjne komponente ne bi dospjele u vino, posebno note gorčine i zeljastog karaktera. U novije vrijeme koriste se i horizontalne, posebno pneumatske prese. Prva klasa soka koji iscureli sadrži u sebi najviše šećera i kiselina. Ta klasa nosi naziv – *cuvée*. Sljedećim presovanjem dobija se – *taille*. Ukoliko i poslije druge klase ima zaostalog soka, on se obično koristi za destilaciju. Svaka klasa razlikuje se po sastavu.

Nakon presovanja vrši se taloženje (nekad bistrenje bentonitom) i sulfatacija šire (5–10 g/l). Fermentacija se odvija u drvenim buradima na temperaturi 15–20 °C. Danas se fermentacija izvodi i u metalnim tankovima. Svaka klasa soka fermentiše zasebno i kasnije se, nakon dobijanja „osnovnog vina“, postupa po metodu sekundarne fermentacije u flaši. U drugim vinogradarskim područjima za proizvodnju pjenušca koriste se i druge sorte: šeni blan (*Chenin Blanc*), unji blan (*Ugni Blanc*), mozek (*Mauzac*), makabeo (*Maccabeo*).



Postoje i pjenušci s nazivom *Prestige cuvées* koji se proizvode samo od prve klase soka. Te šampanjce plasiraju neke od najboljih proizvođačkih kuća: *Dom Pérignon* (Moët et Chandon), *Comtes de Champagne* (Taittinger), *Belle Epoque* (Perrier-Jouët), *Dom Ruinart* (Ruinart), *Bollinger RD i Grande Année* (Bollinger), *Cristal* (Roederer), *La Grande Dame* (Veuve Clicquot), *Cuvée Winston Churchill* (Pol Roger). Oni su proizvedeni od probranih vina iz posebnih berbi.

Kuve (*Cuvée*) nekada znači i kupaža. Prava razlika između šampanjaca različitih marki je u kupaži određenih količina vina od najboljega grožđa iz različitih vinograda, čije tajne proizvođačke kuće čuvaju.



6.5. Uslovi za odležavanje vina u podrumu

Ako u podrum koji nema odgovarajuće uslove smjestimo kvalitetno mlado vino, nakon odležavanja nećemo biti zadovoljni njegovim senzorskim karakteristikama. Podrum za odležavanje vina predstavlja nastavak svih dobro izvedenih operacija u vinogradu, pažljivog transporta grožđa do podruma i njegove prerade.

Da bi se potencijal vina na najbolji način ispoljio, vinski podrum mora ispuniti određene uslove. Mlado vino, ukoliko su uslovi koji vladaju u podrumu dobri, nakon odležavanja umnogome će upotpuniti svoj karakter.

Idealna **temperatura** za skladištenje vina iznosi 11 °C, ali i svaka temperatura između 5 i 18 °C, ukoliko nema velikih temperaturnih varijacija, odlična je za dozrijevanje vina. Konstantna temperatura od 18 °C bolja je za dozrijevanje vina, nego ona koja iznosi 11 °C, zatim se tokom dana poveća za 3 °C, a tokom noći padne za 5 °C. Takve promjene temperature u podrumu negativno utiču na kvalitet vina.

Više temperature isušuju i šire plutane čepove i drvene sudove. Na taj način omogućava se prolaz mikroorganizmima do vina. Više temperature, takođe, ubrzavaju proces dozrijevanja.

Najpovoljnija **vlažnost** u podrumu iznosi oko 75%. Veća relativna vlažnost od 80% usloviće da papirne komponente u podrumu (etikete, paketi) trunu, a čepovi buđaju. Takođe, na većoj vlažnosti uvećava se broj štetnih mikroorganizama koji utiču na skraćivanje vijeka trajanja drvenih sudova. Niska vlažnost utiče na rasušivanje drvenih sudova, sušenje i pucanje čepova, pa vazduh i mikroorganizmi dopijevaju do vina, što negativno utiče na njegov kvalitet.

Vino treba da odležava u **tami**. Za skladištenje vina tama je od jednake važnosti kao i temperatura. Zato su vinske flaše, najčešće, u boji. Sunčevu svjetlost i vještačka osvjetljenja treba minimizirati ili potpuno izbjeći. Ultravioletna svjetlost izuzetno je štetna po vino. Među vinima, pjenušava su najosjetljivija na svjetlost.

U podrumu nije preporučljivo da se **vibracijama** remeti odležavanje vina. Vibracije koje proizvode različite mašine (građevinske, teška mehanizacija) ili saobraćaj na autoputu ili željezničkoj pruzi, pokreću talog i mogu štetiti vinu. Izuzetno jaki zvuci takođe, ali i pomjeranje polica, buradi ili opreme unutar podruma izazivaju vibracije.

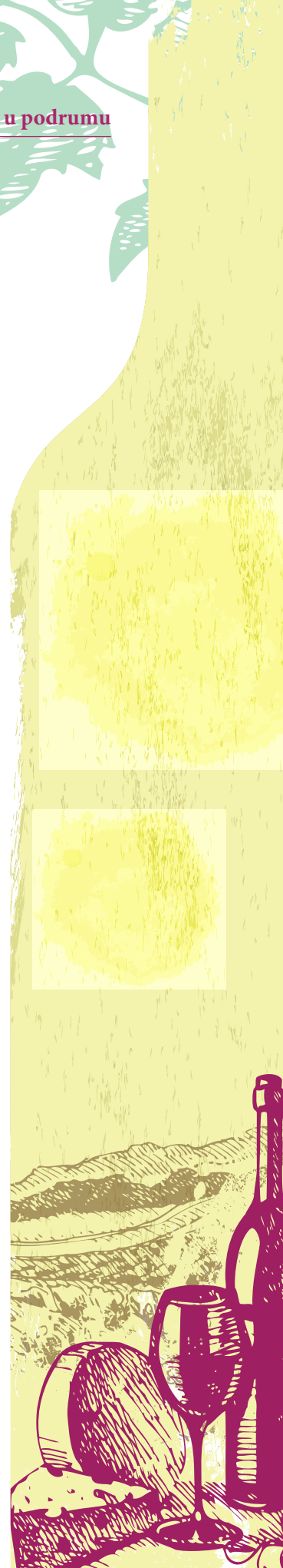
Pošto podrum mora biti najvećim dijelom zatvoren, treba mu obezbijediti mogućnost da prirodno „diše“. Zato zidovi podruma moraju biti od materijala koji je, uslovno rečeno, porozan. Takav je krečnjački konglomerat, porozne cigle ili beton u kojem je mjestimično raspoređena porozna cigla. Vlažnost vazduha u podrumu dijelom se obezbjeđuje i **ventilacijom**. U prostoriji gdje se odigrava burna fermentacija, ulazak i izlazak svježeg vazduha reguliše se postavljanjem vrata na suprotnim stranama podruma. U nekim podrumima za izbacivanje vazduha koriste se ventilatori.

Položaj flaša, ukoliko vino odležava u flašama, mora biti najmanje horizontalan ili blago nagnut na dolje. Na taj način vino vlaži donji dio čepa unutar grlića flaše i održava njegovu permanentnu vlažnost. Pjenušava vina u flašama čuvaju se u vertikalnom položaju.

Ukoliko su ispunjeni prethodno navedeni uslovi, a **higijena** je i dalje u podrumu loša, ništa nije postignuto. Da bi kvalitet vina bio visok, prostorije u kojima se proizvodi i odležava vino moraju biti besprekorno čiste. U podrumu nije preporučljivo držati nikakvu vrstu otpada. Čistoća posuda i alata mora se najmanje jednom mjesečno provjeravati.

Ukoliko su uslovi u podrumu dobri, a proizvedeno mlado vino takođe dobro, na period odležavanja konačno će uticati i genetski potencijal same sorte.

CRNA GORA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Bijela: Šardone, Sovinjon, Krstač	1–3 godine	1–3 godine
Roze vina	1–2 godine	Piti mlada
Crna vina: Vranac, Kaberne sovinjon	3–5 godina	5–7 godina
Arhivska crna: Vranac, Kaberne sovinjon	7–15 godina	15–20 godina
REGIJA BURGUNDIJA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Chablis	1–3 godine	Piti mlada
Chablis Premier Cru	2–4 godine	5–10 godina
Premier Crus & Grand Crus	4–8 godina	6–15 godina
Beaujolais	3–18 mjeseci	Piti mlada
Côte de Beaune Villages	4–6 godina	12 godina
Côte de Nuits Premiers Crus	8–12 godina	20–30 godina
REGIJA RONA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Hermitage Blanc, Château Grillet	2–3 godine	10 godina
Côtes du Rhône–Villages	1–2 godine	3–5 godina
Côte Rôtie	5–10 godina	20–30 godina
REGIJA BORDO	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Sauternas, Barsac	8–20 godina	Nekolike dekade



Bordeaux Supérieur	2–5 godina	6–8 godina
Médoc	4–10 godina	15 godina
Pauillac	8–30 godina	Nekolike dekade
Pomerol	6–15 godina	Nekolike dekade
REGIJA ALZAS	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Gwürztraminer, Riesling	1–5 godina	10 godina i više
REGIJA ŠAMPANJA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Non-vintage, blanc de blancs	2 godine	Piti mlada
Vintage, blanc de blancs	4–5 godina	6–8 godina
Vintage rosés	2–4 godine	Piti mlada
AUSTRIJA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Kamptal Riesling	5–7 godina	10–12 godina
Kamptal Pinot Noir	5 godina	8–10 godina
NJEMAČKA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Riesling Auslese, Mosel	1–5 godina	30 godina
Riesling Eiswein, Nahe	5 godina	25 godina
Riesling Auslese, Mosel	1–3 godine	30 godina
Riesling Trockenbeerenauslese, Rheinhessen	12 godina	35 godina
ITALIJA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Barbaresco, Gaja, Piedmont	5–7 godina	8–25 godina
Barolo Per Cristina, Piedmont	3–7 godina	8–40 godina
Chianti Classico Riserva, Toscana	5–7 godina	7–25 godina
Vino Nobile di Montepulciano, Toscana	5–7 godina	5–10 godina
Brunello di Montalcino Vigna Pianrosso, Toscana	5–7 godina	5–25 godina

ŠPANIJA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Tempranillo, Alion, Ribera del Duero	5–10 godina	15–20 godina
Cariñena, Masdèn Compte Tinto, Priorat	2–5 godina	10–15 godina
Tempranillo, Emilo Moro, Ribera del Duero	2–5 godina	10 godina
Pujanca Cisma, Rioja	4–8 godina	20–25 godina
KALIFORNIJA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Cabernet Sauvignon Thorevilos, Napa	3–5 godina	15–20 godina
Syrah Lorraine Vineyard, Edna Valley	3–5 godina	10–20 godina
Cabernet Franc, Napa	3–5 godina	10–15 godina
Zinfandel, Russian River	2–5 godina	5–7 godina
Merlot Paradise, Napa	2–5 godina	10–15 godina
Chardonnay, Napa	2–4 godine	5 godina
Chardonnay, Sonoma coast	2–3 godine	5 godina
Sauvignon blanc, Napa	2 godine	Piti mlada
ČILE	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Cabernet Sauvignon, Alto Maipo	2–5 godina	10–20 godina
Carmenere, Maipo & Rapel	3–5 godina	10–15 godina
ARGENTINA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Malbec, Mendoza	3–5 godina	10–15 godina
Cabernet Sauvignon, Mendoza	3–5 godina	5–15 godina
Chardonnay, Mendoza	2–5 godina	5–7 godina
JUŽNA AFRIKA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Blanc Fumé, Stellenbosch	2 godine	Piti mlada
Cabernet Sauvignon, Parl	4–12 godina	15–20 godina

AUSTRALIJA	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Shiraz, Clare Valley	4–8 godina	15–20 godina
Cabernet Sauvignon, Barossa	3–10 godina	15–20 godina
Semillon, Barossa	1–2 godine	5 godina
Chardonnay, Beechworth	2–5 godina	5–10 godina
NOVI ZELAND	Prosječno odležavanje	Potencijal odležavanja
Riesling, Nelson	1–3 godine	2–8 godina
Chardonnay, Gisborne	1–3 godine	2–8 godina
Pinot Noir, Martinborough	2–5 godina	3–15 godina

Tabela 3. Prosječno odležavanje i potencijal odležavanja kod pojedinih vina



Spektar boja kod vina je jako širok. Tako pojedina vina nazivamo bijelim iako ona nijesu bijela, već se spektar njihovih boja kreće od svijetlozelene, zlatno-žute, do tamnobraon, sa velikim brojem međunijansi. Slična je situacija kod crnih (crvenih) vina. Spektar njihovih boja kreće se od svijetlocrvene, crvene, do tamnoljubičaste.

U Evropi i svijetu (gdje se koristi izraz crvena vina – red wine), boja crnih (crvenih) vina uglavnom je svjetlija u poređenju sa bojom vina koja su nastala u južnim područjima (Mediteran). Tako su u Crnoj Gori crvena vina oduvijek nazivana crnim – usljed intenzivne boje (tamnoljubičaste), posebno kod mladih vina. Ukoliko se nalazite u regionu ili crnogorskim ugostiteljskim objektima i naručujete vino, ispravno je kazati i crno i crveno. Razumjeće vas. U drugim djelovima svijeta najčešće ćete naručiti vino korišćenjem internacionalnog termina red wine (crveno vino).



Stručna terminologija

Aeracija – postupak izlaganja kljuka vazduhu

Fermentacioni agensi – bjelančevine koje katalizuju određene hemijske reakcije

Astringentnost – osjećaj stezanja koji se stvara unutar usne duplje nakon ispijanja vina

Kuve – mješavina vina iz različitih berbi i različitih lokaliteta



Provjeri usvojena znanja

- Šta je alkoholna fermentacija?
- Nabroj i opiši operacije u proizvodnji bijelih vina.
- Nabroj i opiši operacije u proizvodnji crnih (crvenih) vina.
- Kako su u Crnoj Gori klasifikovana pjenušava vina?
- Objasni postupke u proizvodnji šampanjca.



Projektni zadatak

Prezentacija istraživanja na temu: **Vinifikacija kod različitih kategorija vina**

Cilj zadatka: Istražiti i uporediti tehnologiju proizvodnje mirnih (crnih i bijelih) i pjenušavih vina

Izrada seminarskog rada na temu:

Prva grupa: Tehnologija proizvodnje crnih (crvenih) vina.

Druga grupa: Tehnologija proizvodnje bijelih vina.

Treća grupa: Tehnologija proizvodnje pjenušavih vina.

Svaka grupa je dužna da uradi seminarski rad na izabranu temu u roku od sedam dana. Izrada seminarskoga rada bazira se na postojećem udžbeniku, materijalima iz stručne literature i interneta, te posjete crnogorskim vinarijama (porodične i državne). Radovi treba da sadrže primjere iz prakse, zanimljivosti i konkretne prednosti i razlike između datih tehnologija.

Ostali učenici/učenice aktivno prate izlaganje, vode zabilješke i nakon izlaganja učestvuju u diskusiji. Nakon toga, za neki od narednih časova, svi učenici/učenice za domaći zadatak treba da po izboru urade SWOT analizu finansijskih troškova proizvodnje vina (crnog, bijelog, pjenušavog).



Rezime

U vinskom podrumu smještena je oprema koja služi za preradu grožđa i proizvodnju vina. To su: muljača, pumpa, crijeva, presa, rashladni uređaj, filter, punilica, čepilica.

Proizvodnja crnog (crvenog) vina slična je proizvodnji bijelog vina. Najvažnija razlika je što kod prve dolazi do fermentacije kljuka, a kod druge šire (soka).

Proizvodnja pjenušavih vina sasvim je drugačija. Postoje tri osnovna načina za proizvodnju pjenušavih vina: tradicionalni metod, sekundarna fermentacija u flaši (najrasprostranjeniji način proizvodnje pjenušavih vina u svijetu) i karbonizacija (direktno ubrizgavanje CO₂ u vino).

Podrum za odležavanje vina predstavlja nastavak svih dobro izvedenih operacija u vinogradu, pažljivog transporta grožđa do podruma i njegove prerade. Ukoliko su uslovi koji vladaju u podrumu dobri, nakon odležavanja vino će umnogome upotpuniti svoj karakter.



Korišćena i preporučena literatura

- Peynaud E.: *Knowing and Making Wine*, Wiley Interscience, New York, 1984.
- Radovanović, V.: *Tehnologija vina*, Građevinska knjiga, Beograd, 1986.
- Ribéreau-Gayon J., Peynaud E., Sauraud, P., Ribéreau-Gayon P.: *Sciences and Techniques du Vin*, Vol. 1. Dunod, Paris, 1982.
- Savić, S.: *Vranac, od grožđa do vina*, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2006.

I zučavajući sadržaj ovog poglavlja upoznaćeš gastronomsku ponudu Crne Gore i specifičnosti kuhinje na Jadranskom moru, u centralnom regionu i sjeveru Crne Gore. Naučićeš kriterijume za usklađivanje vina i hrane, koji su osnovni ukusi u hrani i kako se harmonizuju s određenim tipovima vina. Obogatićeš svoje znanje o vinskoj kulturi i uticaju vina na zdravlje.

7

USKLAĐIVANJE VINA I HRANE

Osnovni pojmovi

- Gastronomija
- Usklađivanje vina i hrane
- Vinska kultura
- Vino i zdravlje



Primarni cilj usklađivanja vina i hrane je pružanje što kvalitetnije usluge gostu. Ovaj cilj postiže se unapređivanjem vještine identifikacije ključnih elemenata u vinu i hrani, koji direktno utiču na njihovu harmonizaciju.

Kao što se crnogorska vina razaznaju po svojim karakteristikama, tako i gastro proizvodi u sebi nose karakteristike crnogorskog podneblja. Naspram viševjekovnog uzgoja vinove loze, proizvodnje grožđa i vina stoji tradicionalna gastronomija.

7.1. Gastronomska ponuda Crne Gore

Veliki broj abiotskih faktora (klima, zemljište, orografija), kao i odnos čovjeka prema njima, utiče na vrstu i proizvodnju hrane, održavanje tradicije, kulinarske stilove i, konačno, samu gastronomsku ponudu.

Tako od jadranske obale, preko centralnog dijela do visokih planinskih područja, Crna Gora se prepoznaje po raznolikim gastronomskim proizvodima i tradicionalnoj crnogorskoj gostoljubivosti. Ona gotovo može biti primjer i preporuka svim somelijerima kako i na koji način treba da komuniciraju s gostom i usluže ga.

Nekoliko posljednjih vjekova (XVI–XIX) Crna Gora je bila dominantno stočarska zemlja. Na ovakvo stanje, pored ostalog, uticale su male poljoprivredne površine, plemenski način života i primitivna sredstva za proizvodnju, koja nijesu mogla u potpunosti podmiriti potrebe za hranom. Zato su u jelovniku uglavnom dominirali mesni proizvodi, posebno oni sušeni, zatim riba, povrće i voće sezonskog karaktera. Načini pripremanja ove hrane bili su jednostavni (uglavnom pečenjem i kuvanjem), uz dodatak različitih priloga ili začina, među kojima su dominirale biljne vrste (raštan, krompir, celer, ruzmarin, morač, maslina, žućenica), koje su uzgajane ili rasle u okruženju.



Od autohtonih vrsta biljaka koje rastu u Crnoj Gori, treba pomenuti i žućenicu, koja spada u eko proizvode i u posljednje vrijeme je sve popularnija. Žućenica fest, koji se svake godine održava u Tivtu, okuplja brojne goste, kako domaće tako i strane, s ciljem degustiranja specijaliteta koji se prave od ove biljke i bogaćenja turističke ponude. Žućenica fest našao je svoje mjesto u poznatim gastronomskim časopisima nekoliko zemalja.

Velike sile koje su vladale današnjim područjem Crne Gore (Venecija na primorju, kasnije Austrougarska, zatim Turska središnjim i istočnim dijelom Crne Gore) obogatile su različitim receptima crnogorsku kuhinju. Tokom vladavine Mletačke Republike (XV–XVIII vijeka) uvedeni su *culture de table* u Boki Kotorskoj, Budvi, Paštrovićima.

Culture de table podrazumijeva pravila lijepog ponašanja za stolom tokom obroka.

Recepti francuske kuhinje uključeni su u crnogorsku gastronomiju preko dvora Petrovića na Cetinju tokom XIX vijeka, a uporedo su unešeni i gastronomski recepti iz tadašnje Austrougarske, Italije i Švajcarske.

S razvojem turizma sredinom XX vijeka, gastronomska ponuda postajala je sve bogatija. Različite kuvarске škole u Jugoslaviji podigle su nivo gastronomskih vještina i kulture, obogaćujući ugostiteljsku ponudu.

Krajem XX i početkom XXI vijeka gastronomska ponuda u Crnoj Gori proširila se i na ruralno područje. Privatni hoteli i seoska domaćinstva, koji kroz različitu turističku ponudu (enofilski, zdravstveni, nautički, kamping, lovni i ribolovni turizam), nude razne lokalne gastronomske specijalitete.

Enofilski i gastronomski turizam predstavljaju specifične oblike turizma koji se odnose na putovanje i boravak turista u određenom području. Putovanja su motivisana gastronomskom ponudom i vinima tog područja.

Iako se danas gastronomski recepti prepliću, raznolika jela mogu se poručiti u svim krajevima Crne Gore. Tradicionalna jela koja naši kuvari pripremaju u različitim prilikama čine istinsku crnogorsku kulinarsku ponudu.

Tako u jadranskoj kuhinji obično dominiraju jela od ribe, ali i masline i druge mediteranske mirođije (punjene gurmanske lignje, tučeni bakalar, hobotnica ispod sača). Riba se obično priprema na gradele, ali i lešo i pržena. Od starih recepata sačuvani su – bakalar sa sardelom i mlijekom, ostrige na pečenom hljebu, brodet na bokeljski način, salata od hobotnice, paštica sa makaralama, punjene lignje, barbuni i gambori u vinu.

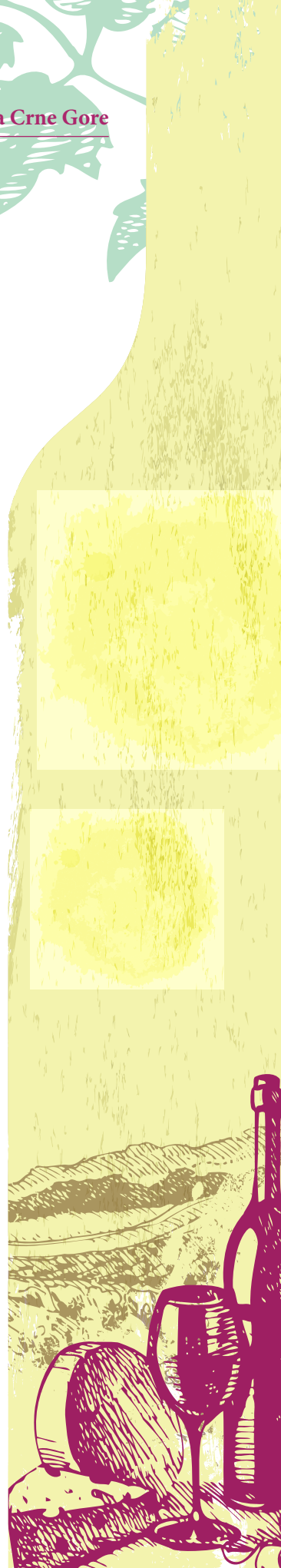
Gradele – rešetka (obično gvozdena) za pečenje mesa, ribe.

Lešo – neka riba ali i meso bolje su kad su spremljeni lešo (kuvano), nego pečenjem ili prženjem.

Prženje je jedan od najjednostavnijih načina pripremanja ribe. Korisiti se tiganj sa zagrijanim uljem u koje se spusti očišćena i, zavisno od recepta, riba uvaljana u brašno.

U **centralnom regionu** jelovnik velikim dijelom diktiraju plodovi Skadarskog jezera. Ovdje dominira – dimljeni krap, šaran u bijelom vinu, suva ukljeva, jegulja na orizu, ali i njeгуška pršuta, pile nadjeveno džigericom, pastrmka na podgorički način, katunska popara, pita koturača, zetska priganica, teletina ispod sača, japraci od raštana, raštan s kaštraadinom, mušnice s raštanom, njeгуški stek, svinjske koljenice.

Japraci su maleni listovi raštana filovani mesom i uvijeni. Obično su omašćeni i začinjeni domaćom slaninom. Nekada se za japrake umjesto lista raštana koristi list vinove loze, uz dodatak kiselog mlijeka i pavlake.



Planinsko područje karakteriše mesni jelovnik uz punomasno kiselo mlijeko i druge prerađevine. Tako je prepoznata beranska zakuska ali i zatop, kačamak sa sirom i jajima, jaja s kiselim mlijekom, pasulj sa suvim telećim jezikom, sarma od kiselog kupusa, jagnjetina kuvana u mlijeku, kuvani drobovi, kiseli kupus sa ovčetinom, pljevaljska saksija, pastrmka potočara.



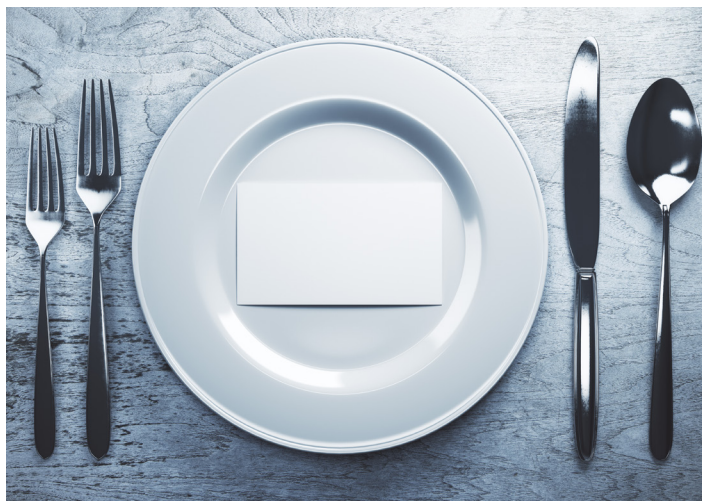
Pljevaljska saksija pravi se od isjeckane bijele džigerice, bijelih bubrega, jagnječeg mesa, jagnjeće maramice, crnog luka, šargarepe, paradajza, paprike, koje se blago posole, pobibere i pospu crvenom tucanom paprikom. U saksiji (zemljana posuda) naizmjenično se ređaju ovi sastojci i pokriju jagnječom maramicom, kolutovima paradajza i peršunom. Peče se oko dva sata na 250 stepeni. Uz ovo jelo treba preporučiti neki robusni, barikirani suvi vranac ili kaberne. Nešto smjeliji izbor je barikirani šardone ili traminac mirišljavi, koji bi se slagao s ovim izuzetno kompleksnim jelom.

7.2. Kriterijumi za usklađivanje vina i hrane

S razvojem znanja iz gastronomije postaje nužno da i somelijer sve više izlazi iz okvira poznavanja vina, i da svoje obrazovanje upotpunjuje informacijama o pripremanju jela, sastojcima u jelu, uključujući svaku promjenu u jelovniku, nove ponude i nove cijene. Na taj način pruža gostu kompletnu informaciju o jelu i predlaže odgovarajuće vino.

Somelijer, takođe, mora da vodi računa o poznavanju različitih kultura, kuhinja i gastronomskih specijaliteta, koji se proizvode na različitim geografskim lokacijama. Važno je poznavati i potencijalne alergene koji se nalaze u hrani, jer postoje gosti koji imaju neželjene reakcije nakon konzumiranja takve hrane.

Da bi pravilno uskladio vino i hranu, somelijer treba da razumije i primijeni kriterijume za njihovo usklađivanje. Vino kao produkt predstavlja ekspresiju različitih ukusa i mirisa. U kombinaciji s različitim mirisima i ukusima koje izaziva hrana, somelijer mora da na odgovoran i profesionalan način pristupi harmonizovanju vina i hrane. U tom pristupu ne treba prebregnuti socijalni i kulturni aspekt, ali i to da gost može uživati i u vinu bez hrane, kao i u hrani bez vina.



*Pripremljen
kuver na stolu*

Poznavanje osnovnih karakteristika vina i hrane koju somelijer preporučuje, način na koji se oni serviraju podrazumijeva dobru upućenost u tajne njihovog pripremanja. U tom procesu najveća odgovornost pripada somelijerima i šefovima kuhinje. Obje strane susrijeću se u jednoj tački – ostvarenom skladu između vina i hrane.



*Uživanje
u vinu*

Neki osnovni ukusi u hrani

Gastronomija, pored ostalih ciljeva, posvećuje posebnu pažnju i senzorskim svojstvima hrane. Kao i kod degustacije vina, gdje somelijer uglavnom prepoznaje boju, mirise, različite ukuse i formira završni utisak, i kod hrane postoje komponente koje dominiraju i koje šef kuhinje ocjenjuje:

- vizuelni utisak i kombinacija boja,
- aromatske karakteristike,

- pet ključnih ukusa: slano, kiselo, začinjeno, slatko, gorko i
- krajnji utisak.

Nivo slanosti ili slatkosti (i drugih ukusa) može biti prirodan, ali može zavisiti i od količine dodatih agenasa. Ukoliko je hrana pažljivo začinjena, ona može pozitivno da djeluje na čula ukusa. Bilo koja komponenta u hrani koja je prenaplašena, obično izaziva osjećaj neharmoničnosti na njevim nepcima.

U istom obroku mogu da se nađu suprotne komponente poput putera od kikirikija i želea. Puter je slan, dok je žele sladak. Ili na primjer pileće meso i džem od šljiva. Piletina je nemasna, puna proteina, a kožica je slana, dok je džem sladak. To su primjeri kontrasta osnovnih komponenti u hrani i nekada ih je teško ukomponovati sa vinom.

Komponente u hrani vrše i termalni uticaj na vaša nepca. Slatko, gorko i oporo su rashlađujući ukusi, dok su kiselo, slano i ljuto topli ukusi. Jako slana, kisela, slatka i gorka hrana ograničava izbor vina. O tome treba voditi računa prilikom usklađivanja s vinom.

Odnos prema različitim ukusima zavisi i od ličnih naklonosti, ali i praga za prepoznavanja istih. Nekada u hrani (kao i u vinu) određene komponente mogu da prikriju druge. Uvećan nivo slasti prikrice kiselost ili gorkost obroka.

UKUSI	
<i>Slanost</i>	Slanost u hrani nekada je prirodna (školjke, riba), a nekada se postiže dodavanjem soli. Što je obrok slaniji, biće više problema oko pravog izbora vina. Veoma su rijetka vina (suvi šeri) koja u sebi imaju prepoznatljivu notu slanosti. Somelijer treba da izbjegava da uz jako slan obrok preporuči vino bogato taninima, jer se u ustima formira gorak ili težak ukus metala.
<i>Kiselost</i>	Kiselost je važna komponenta hrane. Zavisno od vrste kiseline u obroku, neka hrana (jabuka, sirće) ima snažnu, gotovo neprijatnu kiselost (jabučna, sirćetna ili limunska kiselina), dok druga (jogurt, sir, pasta) mnogo prijatniju (mliječna kiselina). Ukoliko nema pretjerano visok sadržaj kiselina u sebi, nije veliki izazov ukomponovati takvu hranu s odgovarajućim vinom. U vinogradarskom svijetu postoji veliki broj vina s visokim sadržajem kiselina (kratošija, župljanka, bijeli burgundac).
<i>Začinjenost</i>	Začinske note razlikujemo po osnovnom ukusu koji u njima dominira – herbalna, pikantna, ljuta, slatka. Ako potiče od biljnih organa – listova, ona je obično blaga s raznolikim mirisima (lovor, bosiljak, majčina dušica) i tada je nazivamo herbalnom. Obično se uz herbalnu notu u hrani preporučuju suva bijela vina (šardone, sovinjon).

<p><i>Pikantnosti i ljutina</i></p>	<p>Ukus <i>pikantnosti</i> i <i>ljutine</i> rezultat su snažnije začinjenosti i obično potiču iz korijena, sjemena, kore ili ploda biljke. U malim količinama mogu biti privlačne i obično otvaraju apetit. Stepenn začinjenosti hrane zavisi od tradicije i kuvarskih recepata. Registruju se preko snažnog toplog osjećaja (papar, biber) na nepcima i jeziku, kao i paljenja (ljuta papričica). U tom slučaju, dobro je preporučiti rashlađeni italijanski ili rajnski rizling, lagana vina koja imaju intenzivan miris, kao i novozelandski <i>Sauvignon blanc</i> ili njemački <i>Gewurztraminer</i>.</p>
<p><i>Slatkost</i></p>	<p>Kao i kod vina (različiti ostaci neprevrelog šećera), i u hrani osjećamo slatke komponente. Prirodnu slast obično prepoznajemo u zreloom voću i povrću (grožđe, jabuka, šargarepa, paradajz). Sa svakom hranom koja ima sladak ukus odlično se harmonizuju vina sa ostatkom neprevrelog šećera. Slatka hrana, međutim, nikako ne odgovara vinima koja sadrže tanine jer stvaraju težak osjećaj u ustima.</p>
<p><i>Gorkost</i></p>	<p>Gorkost predstavlja čestu komponentu kod nekog povrća (radič, šparoga, salata, kupus), ali i kafe. Kod crnih vina gorkost je obično izraženija. Notu gorčine možete osjetiti i kod barikiranih bijelih vina. Uz gorak i kiseo ukus obično osjećamo i dozu oporosti. Ali oporost je taktalna (dodir) percepcija koju obično u vinu izazivaju tanini.</p>

Tabela 4. Neki od ukusa u hrani

Bez obzira na navedene primjere, neke vrste hrane jednostavno ne idu uz vino. To su: paradajz, jaje, sirće, crna kafa, artičoka i asparagus, pasulj i boranija. Začini (senf, majonez, kari, minta), takođe, ne odgovaraju usklađivanju s vinom, jer neutrališu čula ukusa.

Nakon konzumiranja jako začinjenih jela, somelijer ne može preporučiti konzumiranje bilo kojeg vina. Meko kuvana jaja (pojedinci preporučuju pjenušac), desert na bazi minte (dvostruko jače uništava čula od karija), može preporučiti jedino ako je gost odlučio da više ne pije vino. Ako je gost ipak ljubitelj začinjene hrane, može mu pažljivo sugerisati da nakon zalogaja neutralizuje usnu duplju vodom ili da uzme parče hljeba. Ako i dalje insistira na vinu, onda je jedno od rješenja suvi šeri (*Manzanilla, Fino*), francuski *Chablis* ili *Alsace Muscat*.

Kafa na kraju obroka će, takođe, neutralisati vaše čulo ukusa. Ukoliko gost, ipak, želi da pije kafu, a već je naručio čašu crnog (arhivskog) vina, somelijer mu može sugerisati da prvo popije vino. Kada je siguran da gost neće više piti vino, somelijer može servirati kafu.

Crnogorski Pravilnik o kvalitetu, označavanju, pakovanju i predstavljanju vina i drugih proizvoda od grožđa iz 2017. podrazumijeva da je arhivsko vino ono vino koje je u podrumskim uslovima čuvano pet ili više godina, a od čega je najmanje tri godine flaširano.



Konačno, somelijer ne treba da nameće ono što se njemu dopada. Treba da pažljivo sasluša gosta, da ga upozna s vinskom listom i preporuči adekvatno vino.

Nekoliko kriterijuma za usklađivanje vina i hrane

Za razliku od kućne atmosfere, konzumiranje hrane i vina u restoranu podrazumijeva određena pravila. Najvažnije pravilo je: dok god gostu čula ukusa nijesu neutralizovana konzumiranjem hrane, može uživati u svakom vinu.

Pored ovoga, somelijer treba da vodi računa o tome da hrana ne može da poboljša ukus vinu, ali vino može da poboljša ukus hrani, i da se vinom nikada ne zalivaju zalogaji, već gost vino pije između zalogaja. Preciznije, gost konzumira hranu i vino u intervalima.

Prilikom izbora vina somelijer treba da se okvirno pridržava:

- pravila kontrasta između vina i hrane,
- pravila dopunjavanja između vina i hrane,
- u toku obroka koji se sastoji iz više jela, vina treba servirati redoslijedom od laganih i mlađih prema punijim i finijeg bukea.

Pravilo **kontrasta** je neobičan način da se različitim ukusima i mirisima uveća zadovoljstvo konzumiranja hrane i vina. U vinskom svijetu postoji odličan primjer – sir i slatko vino. Tako slani sir *Roquefort* (tzv. plavi sir) sa slatkim botritizovanim bijelim slatkim vinom – *Sauternes*, ili mađarskim tokajcem, stimuliše nepce na jedinstven način. Sličan utisak ostvaruje se ako somelijer ponudi porto i sir *Stilton*, ili crnogorsku pršutu i smokvu, ali i slatki Medun i njeguški suvi sir.

U nekim vinogradarskim područjima plemenita plijesan napada grožđe. Ona u toku vinifikacije i kasnije doprinosi da vino ima poseban slastan ukus. Takva vina su izuzetno cijenjena i skupa.

Treba znati da se poluslatko i slatko bijelo vino odlično harmonizuje s blago aromatičnim jelima: piletinom s blagim džemom od ruža, ili slatkim hljebom, finom bijelom ribom i ćuretinom. Film slatkosti odlična je dopuna intenzivnom mirisu i ukusu sira.

Pravilo **dopunjavanja** između hrane i vina još uvijek se primjenjuje. Osnova ovog pravila leži u boji. Tako bijela vina odlično harmonizujete sa jelima s manje boje (piletina, riba), kao i bijelim ili žutim sosevima. Svakako i danas je održiva kombinacija bijelog kiselog vina i ribe ili crvenog mesa (pršut) i crnog vina.



Govedina

Crna vina, zbog svoje boje, kompleksnosti i punoće (nijesu sva takva), ljepše se harmonizuju s težom hranom i izraženijom aromom. Nije u pitanju samo boja, već i reakcija između tanina (crno vino) i proteina (meso). Proteini svojim azotnim komponentama prikrivaju gorčinu tanina u vinu.

Jedno od pravila dopunjavanja je i kad somelijer ponudi slatko vino sa desertom. Desert ne smije biti puno slađi od vina, ne smije biti ni presladak. Dobar primjer je voćna torta. Preporučite da gost prvo pojede desert, zatim popije gutljaj vode i tek onda uživa u vinu.

Kad somelijer preporučuje određenu hranu, treba da zna da analizira osnovne komponente u njoj:

- koji ukus prevladuje kod izabranog jela: da li je ono lagano i suptilno, kiselo i herbalno, ili aromatično i masno ili začinjeno i
- koje vino je kompatibilno sa prevladajućim ukusom u hrani, ili koje vino ima privlačan kontrast serviranom jelu.

U detaljnijem smislu treba provjeriti:

- bogatstvo (težina) ili punoću obroka (i vina),
- intenzitet ukusa i mirisa obroka (i vina),
- kiselost obroka (s kiselošću vina),
- slatkost obroka (sa slatkošću vina),
- način na koji je jelo pripremljeno.

Izbjegavajte da preporučite jako slan ili obrok s mnogo ulja (uz vino bogato taninima).

Takođe, gost ne uživa samo u osnovnom jelu. Tu su i prilozi poput mladih kuvanih krompira, graška ili šargarepe, sosevi s različitim sastojcima koji mijenjaju osnovni ukus i pojačavaju druge nadražaje na njevim.

Bogatstvo (težina) ili punoća vina ili hrane registruje se taktilnim čulom na njevim i jeziku. Teška hrana kao što je divljač, pečeno meso ili meso s roštilja, crveno zapečeno meso traži puno i robusno vino. Boja i aroma vina manje su važni ako vino ima dobru strukturu. Za mesni obrok bolje je puno bijelo vino nego tanko crno ili roze. Lagani obrok, poput bijelog mesa



od peradi ili ribe, bolje se uklapa s nešto delikatnijim vinima. Iako je bijelo vino dobar izbor, katkad lagano crno s niskim taninima takođe odgovara. Ne treba zaboraviti ni sos koji ide kao prilog. Kremaste (puteraste) sosove moraju pratiti puna vina s prepoznatljivom aromom.

Dobra struktura vina podrazumijeva izbalansiran hemijski sastav i uravnotežen i zaokružen ukus. Delikatna vina podrazumijevaju vina koja nemaju prenaplašene hemijske komponente (alkohol, kiseline), čiji su tanini mekani i zreli, i imaju dugotrajnu voćnu završnicu.

Postoje jela koja su puna, ali imaju veoma slab intenzitet mirisa i ukusa, poput tanjira kuvanog krompira ili riže. Na drugoj strani imamo malenu kašiku crvenog ili zelenog papra, ili tanjir japanskog sušija, zatim školjke – lagana hrana ali izrazit intenzitet mirisa i ukusa. Zato vino koje preporučujete mora da ima slične karakteristike. Ukoliko somelijer izbalansira osnovne karakteristike hrane s osnovnim karakteristikama vina, užitek će biti veći.

Osnovno pravilo koje se najčešće čuje od tradicionalista i vremesnijih poznavalaca vina jeste: bijelo vino s ribom, crno vino s crvenim mesom. Ovo pravilo zasniva se na principu da riba „traži“ određenu kiselost (zato dodajemo nešto limunovog soka), da bi pokazala svoj poseban ukus, a bijelo vino je obično bogatije kiselinama. Ali, i veliki broj crnih vina bogat je kiselinama i odlično se kombinuje s pojedinim vrstama ribe (tunj, pastrmka, losos). Crno vino, koje je bogatije taninima, nije preporučljivo piti uz svaku ribu (formira se metalni ukus u ustima), ali lagano vino s malim sadržajem tanina i većom kiselošću odlično odgovara većini ribljih specijaliteta. Sličan postupak je i sa slanim jelima.

Što se tiče slasnih obroka, obično se pod tim podrazumijeva serviranje deserta. On se nešto lakše kombinuje s vinom, u poređenju s prethodnim primjerima. Postoji veliki broj polusuvih, poluslatkih i slatkih vina koja odgovaraju slatkim obrocima.



Način pripreme hrane doprinosi punoći, aromi i ukusu obroka. Ako se obrok priprema u sopstvenom soku ili pari, on zahtijeva finija vina. Na drugoj strani hrana s ražnja ili roštilja na uglju zahtijeva puna, robusna, barikirana vina, jer kao takva odaju snažan miris. Hrana koja se laganije priprema (u rerni ili u vodi na tihoj vatri) mora imati nešto mirisnija vina, jer metod pripreme utiče na intenzitet ukusa hrane. Jela pržena na ulju traže vina visoke kiselosti. Naime, hrana prženjem uvećava sadržaj masnoće koju treba presjeći nešto kiselijim vinom. Dinstanjem se dodaje punoća i bogatstvo hrani, što uslovljava konzumiranje punijih vina.

Ako somelijer uspije da uskladi punoću, intenzitet mirisa i ukusa vina i hrane, postigao je ono što je želio – harmoniju.

7.3. Vino i kultura

Vinska kultura je veoma kompleksna tema. Ona, prije svega, podrazumijeva u sebi „nataloženo“ nasljeđe raznolikog značenja i smisla, od mitologije, religije, običaja, poezije do proizvodnje različitog posuđa za vino, tehnologije proizvodnje i odležavanja vina, njegovog serviranja, do samog probanja i ocjenjivanja vina.

Vinova loza i vino u mitologiji, religiji, poeziji, običajima

Paleobotaničari su potvrdili da je divlja loza postojala na Zemlji prije pojave čovjeka.

U toku evolucije tekao je proces prirodnog ukrštanja i selekcije, iz čega su nastale mnogobrojne lozne vrste. Tako je prirodnim ukrštanjem i odabiranjem boljih loznih individua od strane čovjeka nastao veliki broj sorti vinove loze. Ukoliko analiziramo arheološke podatke, konstatujemo da je kultura proizvodnje i konzumiranja vina stara preko 10.000 godina. Neke od prvih ilustracija o gajenju plemenite vinove loze nalaze se na zidovima grobnica faraona. Od tog perioda vinova loza i vino ulaze sve intenzivnije u čovjekov život.

Mitologiju često ne možemo razdvojiti od religije iz njenog današnjeg poimanja. Ona je, na sebi svojstven način, sačuvala od zaborava i pretvorila u legendu širenje vinogradarstva i kulta vina u Evroaziji. Poznato je da je prije 5.000 godina u Egiptu vino imalo status božanskog napitka. Egipatski bog vina je *Asar*. U antičkoj Grčkoj bog vina je *Osiris* ili *Dionis*. Kod drevnih Ilira, na Balkanskom poluostrvu, postojao je bog *Silvan*. Kasnije se, nakon rimske kolonizacije i asimilacije domaćeg stanovništva, sve više koristio naziv *Bahus*. U okviru hebrejske, persijske, keltske, kineske, indijske i drugih mitologija postoje mitovi o nastanku vinove loze i vina. Po biblijskom predanju Noa je prvi čovjek koji je zasadio vinograd. Da li ovi mitovi imaju utemeljenje u istini ili su samo plod ljudske mašte i želje? U svakom slučaju, oni u sebi, pored alegorije i simbolike, nose dio religijske, moralne ili filozofske istine, kao i istorijskih fakata.

U jednom istorijskom periodu mitologija i **religija** se prepliću. Njihova simbioza u Evropi prekida se tek početkom srednjeg vijeka kad religija ostvaruje samostalan put kakav danas poznajemo. I loza i vino imali su važnu ulogu u razvoju religijskog iskustva, ali kroz metaforičko značenje mnogobrojnih simbola.

Korišćenje grožđa i vina se, kroz alegorijski i ritualni aspekt, posebno ocrtavalo u hrišćanskoj religiji. Hrišćani su u crkvenim obredima koristili hljeb i vino. Nakon II vijeka hrišćanstvo je počelo da se značajnije širi i igra važnu ulogu i u širenju vinogradarstva, posebno nakon konačnog pada Rimskog



carstva. Nova religija donijela je sa sobom nove vjernike i nove religijske simbole i obrede. Tako je vino u hrišćanskoj tradiciji simbol i znak radosti.

Porijeklo i prvi nosioci pojedinih rituala u kojima su loza i vino bili prisutni često su nepoznati. Kasnije su se iz generacije u generaciju takvi rituali prenosili i postali odomaćeni u vidu **običaja**. Dio svečanosti i običaja samo su segment našeg nasljeđa i vuku korijene iz antičkog doba ili još ranije. U Atini, tokom godine, nekada se odigravalo nekoliko festivala u čast bogova vina. Festivale su pratili i simpozijumi koji su bili nezamislivi bez vina. Na obali Mediterana, u nekim krajevima Dalmacije, za vrijeme berbe momci bi obilazili selo i pozivali beračice u vinograde. Svečano obučena djevojka bi tražila najljepši grozd i darivala ga najljepšem momku.

Nešto južnije, posebnom igrom, nadmetanjem momaka u gađanju, obilježavana je i proslavljana berba u Crmnici. Ispleteni vijenac od loze i grožđa momci kače na određenu stijenu. U sredini vijenca postavljan je prikladan kamen kao meta za gađanje. Pogotkom se označavao početak berbe.

Tokom XX vijeka u nekim vinogorjima prilikom početka berbe organizuju se različite manifestacije koje, pored toga što su turističke atrakcije, predstavljaju prava narodna veselja. U Srbiji je nadaleko čuvena – vršačka, a u Hrvatskoj – iločka berba. U Crmnici (Virpazar) postoji tradicionalni festival u čast vina i ukljeve, koji se održava svakog decembra i okuplja veliki broj malih proizvođača iz Crne Gore i regiona.



Vinsko veselje

Mitološki i religijski aspekti, kao i običaji, često su se oslikavali i u **umjetnosti**. Neprocjenjive poetske i govorničke vještine koje su nam Grci ostavili u nasljeđe bile su inspirisane i vinom. Čovjek se uvijek divio vinu i vinovoj lozi, a najbolje su ih veličali pjesnici, umjetnici i filozofi, izražavajući svoja osjećanja veoma upečatljivo. Grčki filozof Platon rekao je „da uzalud kuca na vrata muza onaj koji je bez vina”.

Omar Khayyam (1048–1123) bio je veliki persijski filozof, matematičar, astronom i pjesnik. Krajem XI vijeka u Nišaburu, centru persijske nauke i umjetnosti, svoju dilemu o korisnosti i štetnosti vina dao je u stihovima:

*Ako je ovaj sok božanskog porijekla,
 Ko i zašto se usuđuje vrijeđati
 Savijene vitice loze kao da su klopke?
 Dar nebesa, zašto da ga ne uživamo?
 Ako je ipak prokletstvo, ko ga je onda i zašto stvorio?*

I Tin Ujević je nadahnuto naglašavao da „ne poznavati ukus vina isto je što i ne vidjeti boje. Životnu sliku treba vidjeti i sa te strane. Inače ostajete polučovjek kojeg samo govor izdvaja od niza vrsta sisara“.

Današnja kultura vina

Danas se veoma malo pažnje posvećuje historiji proizvodnje vina i drugim kulturnim aspektima koji ukazuju na stvaralačke potencijale čovjeka inspirisane vinom. Pod kulturom vina, u užem smislu, danas se podrazumijeva serviranje vina, harmonizovanje vina i hrane i uticaj vina na zdravlje čovjeka.

Vino se, uglavnom, ispred gosta servira u flaši. Svako vino mora da bude temperirano na temperaturu na kojoj će iskazati svoje najbolje osobine. Okvirna temperaturna granica za posluživanje vina čini raspon između 5 i 20 °C. Što je vino kompleksnije, posebno bijelo, neophodno ga je servirati bliže gornjoj granici (11 ili 12 °C). Mirisom bogata, crna, mlada vina izražene voćnosti pokazaće svoj šarm i na 15 °C. Puna, duže odležala crna vina formiranog bukea imaće prednost na 18 ili na 20–21 °C (lekcija 7.1.1. Temperatura vina).

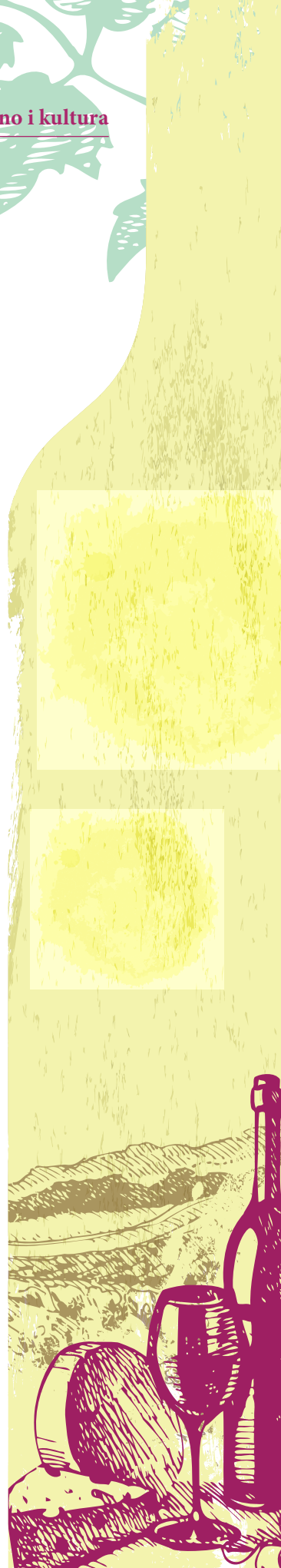
U fokus kulture vina ulazi i *način serviranja vina*. Serviranje vina podrazumijeva upotrebu adekvatnih čaša, kako se čaša drži i kako se ispija vino. Ukoliko želi da proba vino, treba da zna da se za svako novo vino servira i nova čaša (lekcija 7.1. Tehnika serviranja vina).

Konzument treba da zna način kako se servira mlado, a na koji način staro vino, šta od pribora mora da ima somelijer; da li se sva vina dekantiraju i šta je, u suštini, dekantacija (lekcija 7.1.3. Dekantiranje vina).

Konzument treba da posjeduje osnovne informacije o vinu koje je poručio. Dobra informacija kad je u pitanju etiketa, tj. porijeklo vina umnogome upotpunjuje utisak uživanja u atmosferi ispijanja vina (lekcija 6.1.5.1. Razumijevanje etikete).

Najteži posao za somelijera, ali i konzumenta je komentarisanje kvaliteta vina. Tri su polazne osnove za ocjenjivanje kvaliteta vina: izgled, miris i ukus, poznate još i kao: oko, nos i usta. Za svaku boju, miris ili ukus postoji razlog.

Oko je jedno od najvažnijih čula za ocjenjivanje vina. Čulom vida može se dovoljno zaključiti o njegovom kvalitetu. Prvo, vino treba da bude perfektno bistro. Degustator ocjenjuje boju tako što drži čašu ispred sebe pod uglom od 45° i posmatra boju vina nasuprot bijeloj podlozi. Boja, kroz intenzitet i nijansu, ukazuje mnogo toga. Ako je boja živa, vino je zdravo i mlado. Ukoliko je tupa i ima braon nijanse, onda sugerise na oksidaciju ili starije vino.



Boja crnog (crvenog) vina varira od jagoda-crvene, trešnja-crvene, rubin-crvene do purpurno-crvene, ljubičastocrvene, tamnocrvene, braoncrvene, mahagoni i cigla-crvene. Različite vinske škole uspostavljaju drugačije klasifikacije boje crnih, bijelih i roze vina. Često su boja i tonovi crvenog vina tamni i neprozirni. Zato u Crnoj Gori i okruženju takvo vino nazivaju crnim.

Roze vina, takođe, variraju u nijansi i intenzitetu boje. Tako postoje losos-ljubičasta, ljubičasta, blijedoružičasta, jagoda, ružičasta, kajsija, naranđna do boje kore crnog luka. Njihova boja zavisi od dužine kontakta šire i pokožice tokom fermentacije ili maceracije.

Bijela vina imaju boju od zeleno-žute, blijedožute, svijetložute, slamenožute, zlatno-žute, zeleno-zlatne, blijedozlatne, žuto-zlatne, do boje starog zlata, zlatne, ćilibarne. Naravno, postoji čitavi niz nijansi u boji bijelih vina, što najviše zavisi od sorte, zrelosti grožđa, primijenjene tehnologije i starosti.

Drugi korak kod ocjenjivanja vina je **nos** ili prepoznavanje mirisnih komponenti u vinu. Mirisi vina klasifikovani su u četiri grupe: sortni, predfermentacijski, fermentacijski i postfermentacijski. Sortna (primarna) aroma potiče iz pokožica bobice koja sadrži aromatična jedinjenja. Ova gupa mirisa nastaje pod uticajem same sorte, klime, zemljišta i lokacije na kojoj se gaji data sorta. Tako muskatne sorte, zatim muškaćelica, malvazija, mirisavka, merlo imaju veći sadržaj aromatičnih sastojaka.

Predfermentacijska (sekundarna) grupa mirisa nastaje tokom transporta i prerade grožđa (muljanje, presovanje, karbonska maceracija), sve do početka fermentacije. *Fermentacijska (tercijarna) aroma* nastaje tokom alkoholne fermentacije. Veoma je prepoznatljiv mliječni miris i ukus nakon jabučno-mliječne fermentacije. Najprefinjeniji mirisi pripadaju *postfermentacijskoj grupi (kvartarna)*. Oni nastaju usljed dozrijevanja i odležavanja vina u sudovima (boca, bure).

Prve tri grupe mirisa označavaju se kao arome. Četvrta grupa označena je kao buke. Vino veoma rijetko miriše na grožđe. Tako vino sovinjona ima miris koji podsjeća na zelenu papriku, pokošenu travu ili nezrelo voće. U nekim slučajevima i na mačji urin i asparagus. Vino šardonea, zavisno od područja gajenja, asociira na zelenu jabuku, pipun, breskvu, zrelu smokvu, krem ili tropsko voće. Vino nastalo od grožđa sorte merlo podsjeća na kupinu ili šljivu.

Treći korak kod ocjenjivanja vina su **usta** ili ocjenjivanje ukusa vina u usnoj duplji. Ovaj korak potvrđuje sliku koju su čulo vida i mirisa prethodno formirali. U usnoj duplji nalaze se receptori koji su smješteni najviše na jeziku, ali i na npercima i desnim. Na jeziku obično identifikujemo četiri osnovna čulna doživljaja: *slasnost, kiselost, gorkost, slanost* i manje poznat, *umami*. Danas se smatra da čitava površina jezika, više ili manje, učestvuje u detekciji osnovnih ukusa.

Umami predstavlja peti element ukusa. Pošto potiče iz japanske kulture, riječ umami se teško prevodi. Najčešće umami opisuju kao sočan, tečan, slastan osjećaj u ustima. Sam ukus potiče od glutaminske kiseline. Prirodni izvori glutaminske kiseline su sir, sardine, zeleni čaj, krompir, kupus.

U usnoj duplji prepoznaju se i drugi nadražaji: taktilni, termalni i hemijski. Taktilni stimulans (osjećaj dodira) – registruje se na nepcima, jeziku i početku grla. To je osjećaj samog tijela vina u ustima bez pomjeranja jezika, zatim oporosti ili stezanja koji prouzrokuju tanini, te bockanja koje izazivaju mjehurići ugljen-dioksida kod pjenušavih vina. Antocijani i tanini daju crnom vinu jednu od važnih organoleptičkih osobina – osjećaj astrigentnosti (lat. *stringo* – stezanje) ili oporosti u ustima. Taktilni nadražaj prepoznajete i ako probate pjenušava vina. Pjena i mjehurići izazvaće na nepcima osjećaj agresivnosti, dugotrajnosti i bodljikavosti.

Termalni (osjećaj topline) nadražaj takođe se registruje u usnoj duplji. Pod tim osjećajem podrazumijevamo reakciju grijanja i hlađenja. Alkohol je jedan od sastojaka u vinu koji stvara osjećaj grijanja. Kod bijelih i pjenušavih vina osjećaj hlađenja je prepoznatljiv. Hemijski nadražaj u ustima obično se opisuje kao „paljenje“.

Tokom procjenjivanja kvaliteta vina ocjenjuju se još i balansiranoš, struktura, intenzivnost, potencijal, dugotrajnost i zamaskiranoš vina.

Nakon ovakvog prepoznavanja vina, konzument može, do određenog stepena, da samostalno harmonizuje vino i hranu. To znači da će uz poručeno jelo možda sam odabrati adekvatno vino, što nije jednostavan zadatak. U svakom slučaju, dobar izbor učiniće da gosti uživaju u ispijanju vina i probanju hrane (lekcija 5.1. Usklađivanje vina i hrane).

Na kraju, kad je riječ o kulturi vina, možemo postaviti i pitanje da li smo mi vinska nacija. Ono što bismo mogli da analiziramo jeste – koliko vino kao tradicionalni, ali ujedno i popularni napitak ima udjela u našim životima, da li ga redovno i razumno konzumiramo, da li je dio svakodnevnog obroka kod kuće, koliko žene konzumiraju vino, da li znamo kakav je uticaj vina na zdravlje i naše svakodnevne sposobnosti tokom obavljanja redovnih radnih aktivnosti ili u saobraćaju. Teško je odgovoriti na ovo pitanje. Vino u tradicionalnim vinogradarskim krajevima Crne Gore sigurno je dio svakodnevice. U sjevernom području, stanovnici više preferiraju neka druga pića koja su sastavni dio njihove tradicije i života.

7.4. Vino i zdravlje

Život savremenog čovjeka odlikuje se dinamičnošću i velikim brojem stresnih situacija različitog intenziteta. Aktivan odmor kao i pravilna ishrana omogućavaju da se čovjek oslobodi svakodnevnih prenapregnutosti.

Antička ishrana je pored žitarica, leguminoza i ulja, uključivala konzumiranje grožđa i vina. Iako nijesu poznavali savremene metode analize

Antocijani – pigmenti u grožđu koji vinu daju crvenu boju. Obično u vino prelaze iz pokožice bobice



sastava grožđa i vina, ljudi su od davnina uočili da ih vinova loza privlači svojim ukusnim i kvalitetnim plodom. Vino je često razblaživano vodom ili aromatizovano dodavanjem različitih trava, plodova, listova.

Jedna od najistaknutijih figura u istoriji medicine – Hipokrat (460–370 p. n. e.) preporučivao je posebne tipove vina za groznicu kao antiseptik i diuretik. Grčki ljekari često su prepisivali vino kao lijek, ali bili su svjesni i negativnih efekata, naročito prekomjerenog konzumiranja. Zato su zabranjivali konzumiranje vina dojiljama i djevojkama.

Danas se pouzdano zna da se sastojci grožđa nalaze u najpogodnijim biološkim oblicima za ljudski organizam i kao takvi imaju veliku hranljivu, dijetalnu i ljekovitu vrijednost. Po svojoj energetskej vrijednosti jednom kilogramu grožđa odgovara 1,1 kg mlijeka, 1,2 kg krompira, 0,4 kg mesa i 0,3 kg hljeba. Takođe, jedan kilogram zrelog grožđa podmiruje 25–30% dnevnih potreba u energiji.

Sadržaj vode u bobicama grožđa iznosi 70–90%. Zrelo grožđe sadrži 15–25% šećera – uglavnom glukoze i fruktoze, koje ljudski organizam vrlo lako usvaja. Značajan dio ostalih ugljenih hidrata (celuloza, hemiceluloza, pektinske materije i sl.) nesvarljiv je i kao takav prolazi kroz crijevni trakt pomažući njegovu peristaltiku.

Glavni sastojci	ŠIRA GROŽĐA (sa pokožicom i sjemenkama)	Glavni sastojci	ŠIRA GROŽĐA (sa pokožicom i sjemenkama)
Voda	70–90%	Anjoni	
Šećeri	15–25%	Hloridi	25–200 ppm
Organske kiseline	0,4–0,9%	Sulfati	150–700 ppm
Polifenoli	0,1–0,2%	Fosfati	80–500 ppm
Pektinske materije	0,02–0,9%	Fluoridi	0,05–5 ppm
Celuloza	0,5–0,7%	Jodidi	0,1–0,6 ppm
Minerali		Azotne materije	0,5–1,9%
Katjoni		Vitamini	
Kalijum	1.000–2.000 ppm	C	0,20–60 ppb
Kalcijum	50–200 ppm	B2	3–60 ppb
Magnezijum	50–140 ppm	B6	0,16–0,5 ppm
Natrijum	20–50 ppm	B12	0,13 ppb
Aluminijum	10–50 ppm	B1	160–450 ppb
Gvožđe	2–10 ppm	B3	0,6–2,6 ppm
Rubidijum	0,5–4 ppm	B5	0,5–1,4 ppm
Bakar	0,8–1 ppm	A	30 µg/100 g

Tabela 5. Osnovni sastojci šire grožđa

Posljednjih godina interes naučnika ponovo je pojačan i usmjeren na istraživanje kvaliteta vina i mehanizme djelovanja vina na zdravlje čovjeka. Tradicionalno dobro mišljenje o vinu, koje su ljudi sticali samo kroz iskustvo, danas se može i naučno dokazati.

Među alkoholnim pićima vino je jedno od najplemenitijih i najcjenjenijih. Iako sadrži alkohol, vino nije prosta mješavina vode i alkohola. Osnovni sastojak vina je voda u kojoj su rastvoreni ili se kao sastojci nalaze: etil alkohol, glicerol, šećeri, organske kiseline, proteini, peptidi, amino kiseline, minerali, vitamini, aldehidi, estri. Ovi sastojci ukazuju na hranjivu vrijednost vina, koje ujedno ima i higijenske vrijednosti (baktericidnu, antitoksičnu, antianafilaktičnu).



Čaša crnog vina sadrži 278 kJ. Radi poređenja, čaša piva sadrži oko 480 kJ, soka od jabuke 532 kJ, kesica čipsa 732 kJ, 100 g čokolade 2100 kJ, 100 g lješnika 2404 kJ.

Paster (Louis Pasteur) je proglasio vino najzdravijim i najhigijenskim pićem, nazivajući vodu u vinu biološkom, pa zato vrednijom od izvorske. Danas je već poznato antivirusno i baktericidno dejstvo pojedinih fenolnih jedinjenja, poznatijih kao proantocijanidini. Ove supstance smanjuju holesterol u krvi i povećavaju čvrstinu krvnih sudova, poboljšavaju rad srca i utiču na regulisanje pritiska.

U probavnom traktu vino djeluje preventivno prema raznim bolestima želuca i crijeva, a u žučnom i mokraćnom kanalu i u bubrežima uništava čak i neke vrste bakterija. Ulje od sjemenki grožđa preporučljivo je za spremanje hrane, a miris i aroma veoma su slabog intenziteta pa uglavnom prijaju svima.



Taninska jedinjenja u vinu umanjuju toksičnu moć alkohola. Tanini pokazuju potencijalne antivirusne, antibakterijske i antiparazitske efekte.



Sastojci – VINO (suvo)		Sadržaj	Sastojci – VINO (suvo)		Sadržaj
Voda		70–80%	Pepeo		1,5–3,0 ‰
Šećer		0,1–0,2%	Ukupni N		0,02–0,04 ‰
Kiseline	Vinska	0,2–0,23%	Antocijani (crno)		120–170 ppm
	Jabučna	0 (uslovno)	Tanini (crno)		0,15–0,25%
	Mliječna	0,05–0,25%	Anjoni:	Hlor	20–200 ppm
	Čilibarna	0,025–0,15%		Fosfor, kisel	50–1.000 ppm
Alkoholi	Metil alkohol	40–330 ppm		Jod	0,1–0,2 ppm
	Etil alkohol	7–18%	Bor	10–100 ppm	
	Viši alkoholi	280–580 ppm	Katjoni:	Kalijum	100–1.800 ppm
	Glicerin	7–15 ‰		Natrijum	200–200 ppm
Aldehidi	Acetaldehid	20–60 ppm		Kalcijum	80–150 ppm
	Furfurol	Trag		Magnezijum	50–150 ppm
Estri		Trag	Gvožđe	1–50 ppm	

Tabela 6. Glavni sastojci u suvom vinu

Vino i alkoholizam

O tome koliko i kako treba piti vino često su raspravljali i antički Grci. Jedni su ga preporučivali kao lijek, dok su drugi smatrali da ima pogubna dejstva na ljudski organizam.



Pitagora (570–490 p. n. e.) predstavlja jednu od najmisterioznijih i najuticajnijih figura u grčkoj intelektualnoj istoriji, posebno matematici, muzici, astronomiji i religiji. Tvrdio je da je konzumiranje alkohola, koje prelazi u pijanstvo, odličan teren za ludilo. On je savjetovao zavisnike da tokom pijanstva sebe kratko pogledaju u ogledalo ukoliko žele da ostave piće.

I antički Rimljani bili su svjesni štetnih efekata izazvanih obilnim i dugotrajnim trovanjem alkoholom. Zato su često postojale veoma stroge mjere koje su imale za cilj suzbijanje konzumiranja alkohola, posebno kod djece, omladine, djevojaka i žena.

Tokom srednjeg vijeka bilo je dosta onih koji su bili protiv bilo kojeg vida konzumiranja alkohola, dok su na drugoj strani postojali oni koji su preporučivali umjerenost (tzv. fiziološke doze) u konzumiranju alkohola. Treći dopuštaju uživanje u vinu, ali ne i u žestokim alkoholnim pićima.

Da li alkoholna pića smijemo preporučivati i koja je to dopuštena dnevna količina?

Naučna istraživanja govore sljedeće: može da dođe do oštećenja jetre pri redovnom konzumiranju količine od 80 g etil alkohola, što predstavlja jedan litar 10% vol alkohola dnevno. Ako se dnevna količina vina raspodijeli uz nekoliko obroka, ako se uzima uz hranu ili nakon jela, prelazak alkohola u krv je laganiji, lakše se podnosi.

Jedno je sigurno – trudnice ne smiju da konzumiraju alkohol, jer može da ugrozi zdravlje ploda i izazove različite defekte. Poznato je da alkohol u krvi prolazi kroz placentu i ulazi u krv bebe. Ne postoji doza alkohola koja se preporučuje trudnicama kao „sigurna“.

Da bi se spriječile eventualne štetne posljedice, osmišljena je i zakonska regulativa nabavke i konzumiranja alkohola. Pravo na legalnu nabavku i konzumiranje zavisi od uzrasta i varira od države do države. U SAD to je 21, u Velikoj Britaniji 18, Crnoj Gori 18, u Italiji i Portugaliji 16 godina.

Na drugoj strani ima i onih koji tvrde, ne bez razloga, da vino donosi više koristi nego štete. Ono predstavlja životnu namirnicu visoke hranljive i ljekovite vrijednosti, naročito ako se konzumira u razumnim količinama. Takva vrijednost vina ogleda se u velikom broju raznih hemijskih jedinjenja i rastvorenih minerala koji sadrže za čovjeka potrebnu hemijsku energiju.

Organizam ne vari alkohol, već ga direktno resorbuje iz crijevnog trakta u krv. Mlijeko i masna hrana usporava, a voda olakšava apsorpciju alkohola. Takođe, etanol (alkohol) se sintetizuje od strane bakterijske flore u intestinalnom traktu. Alkohol se iz tijela uklanja uglavnom oksidacijom, a mali dio znojenjem, urinom ili dahom.

Zdrav čovjek može eliminisati jedan gram alkohola po kilogramu tjelesne težine za 24 sata. To znači 70 g ili 88 ml alkohola za osobu tešku 70 kg. Izraženo u vinu to je 0,88 l vina od 10% alkohola ili 0,7 l vina od 12% alkohola.

Koliko će alkohola apsorbovati organizam čovjeka zavisi od težine, konstitucije, pola, geneze i koliko brzo pojedinac konzumira vino. U organizmu čovjeka nalazi se enzim alkohol-dehidrogenaza, koji razgrađuje alkohol. Žene u organizmu imaju 40% manje ovog enzima u poređenju s organizmom muškarca, što je jedan od razloga zašto slabije podnose alkohol.

Na svakoj vinskoj etiketi postoji oznaka *sadržaja alkohola* u vinu, izražen u volumnim procentima. Tako vino sa:

- 8% vol alkohola ima 62 g alk/l ili 6,2 g alk/100 ml
- 10,5% vol alkohola ima 83 g alk/l ili 8,3 g alk/100 ml
- 13% vol alkohola ima 103 g alk/l ili 10,3 g alk/100 ml
- 14% vol alkohola ima 110 g alk/l ili 11 g alk/100 ml.

Postoji jedan sastojak vina koji može, ako je u preradi grožđa ili proizvodnji vina nepažljivo upotrijebljen, izazvati kratkotrajnu, intenzivnu glavobolju. To je sumpor-dioksid, koji se vinu dodaje zbog zaštite od kvarenja i prekomjernih oksidacionih procesa.

Takođe, sumpor-dioksid može da izazove alergijske reakcije kod konzumenata. Zato danas i evropska i američka regulativa predviđaju obavezu da



ukoliko je proizvođač tokom procesa proizvodnje vina dodavao sumpor-di-oksidi, to i istakne na etiketi.

U zemljama u kojima nije propisana dozvoljena količina alkohola, savjetuje se da koriste sljedeće preporuke Svjetske zdravstvene organizacije:

- žene ne smiju piti, u prosjeku, više od dvije čaše na dan,
- muškarci ne smiju piti, u prosjeku, više od tri čaše na dan,
- pokušajte da ne popijete više od četiri čaše u bilo kojoj prilici,
- ne pijte alkohol u nekim situacijama (kad vozite, ako ste trudni, na radnom mjestu, jednom nedjeljno ne konzumirajte alkohol).

Muškarci ili žene koji piju više od navedenog prosjeka, mogu ugroziti svoje i tuđe zdravlje.

Poseban problem predstavlja konzumiranje alkohola prije ili tokom vožnje. Istraživanja pokazuju da vozači s većom količinom alkohola u krvi ne mogu da procijene distancu i brzinu drugih vozila na putu, imaju sporije reakcije, precjenjuju svoje sposobnosti i ulaze u rizik. Učešće u fatalnim sudarima je 11 puta vjerovatnije kod vozača sa sadržajem alkohola u krvi između 0,5–0,9 mg/L u poređenju s vozačima koji nijesu konzumirali alkohol.

Vino i dijabetes

Bez određenog znanja iz medicine, veoma je teško komentarisati uticaj vina na organizam dijabetičara. Za analiziranje kvaliteta, sastava i tipova vina, kao i njihovog uticaja na organizam dijabetičara, potrebno je i znanje iz enologije.

Kako konzumiranje vina može da utiče na dijabetes?

Generalno, vino, tj. etil-alkohol iz vina snižava nivo šećera u krvi, što može da izazove hipoglikemiju. Ukoliko je nivo šećera u krvi već nizak ili ako je stomak prazan, treba izbjegavati konzumiranje vina. Ljekari navode da su simptomi pijanstva i hipoglikemije slični (iznurenost, dezorijentisanost, vrtoglavica).

Vino može ponekad da poveća nivo šećera u krvi, ukoliko postoje određene količine nefermentisanog ili naknadno dodatog šećera u vino. Takve tipove vina (poluslatko, slatko) dijabetičari treba da izbjegavaju. Ukoliko konzumirate alkohol dok jedete ili neposredno prije jela, nivo šećera u krvi će porasti, što može biti opasno za oboljele od dijabetesa.

Često se postavlja pitanje treba li potpuno izbjegavati vino kao alkohol i koliko bi dijabetičar normalno trebalo da pije bez posljedica za svoje zdravlje.

U istraživanju izvršenom devedesetih godina prošlog vijeka navodi se da „alkohol utiče na smanjenje šećera u krvi“. Ovo redukovanje šećera u krvi ujedno redukuje oštećenja krvnih sudova. U drugoj studiji (1992) uočeno je da, od 1.000 ispitanih britanskih žena, konzumiranje malih količina vina uzrokuje umanjeње skokova nivoa insulina.

Istraživanja (2000) su ukazala da malo ili umjereno konzumiranje vina (jedna do dvije čaše na dan), kod pacijenata s dijabetesom tip 2, smanjuje rizik od srčanih smetnji.

Hipoglikemija – stanje u kojem je nivo šećera u krvi jako nizak





Diabetes (grč. mokrenje) jeste sindrom poremećenog metabolizma, kad organizam ne proizvodi ili kvalitetno ne koristi insulin, hormon koji je neophodan za konvertovanje šećera, skroba i druge hrane u energiju neophodnu za svakodnevni život.

Ukoliko povremeno konzumiraju vino, dijabetičari treba da vode računa da li u njemu ima zaostalog šećera. Na etiketi uvijek piše sadržaj neprevrelog šećera u vinu izražen kao gram na jedan litar. Suva vina, koja ne sadrže više od dva ili tri grama šećera u litru, obično su odgovorajuća za većinu ljudi s dijabetesom. Oni treba da izbjegavaju sva poluslatka, slatka i likerska vina (šeri, porto, madera) koja u jednom litru mogu sadržati i preko 40 grama neprevrelog šećera.

Vino i srčana oboljenja

Istraživanja u oblasti medicine pokazuju da su u razvijenom svijetu među glavnim uzročnicima smrti – srčana oboljenja (25–50%). Da li alkohol, naročito vino, može da preduprijedi ili spriječi razvoj srčanih oboljenja?

Najbolji način da se preduprijede različite bolesti, pa i srčane, jeste prestanak pušenja, uravnotežena ishrana i više kretanja.

Posljednjih decenija objavljena su u naučnim časopisima različita istraživanja o tome kako različite dijete i ispijanje vina mogu da umanje smrtnost uzrokovanu srčanim oboljenjima. Kao opšti zaključak navodi se da konzumirane umjerenih količina vina smanjuje rizik od koronarnih oboljenja. Ovo posebno važi za muškarce nakon četrdesete godine i žene u postmenopauzi, kad je rizik od srčanih oboljenja izražen. Smatra se da je pozitivan efekat vina na zdravlje uslovljen alkoholom (oko 75%) i antioksidacionim komponentama u polifenolnim formama (oko 25%) u vinu. Polifenolne komponente pozitivno utiču na opuštanje zidova krvnih sudova, čime se sprečava njihova stalna kontrakcija i sužavanje.

Brojne studije pokazuju da osobe koje su konzumirale određene količine vina (do dvije čaše na dan) nijesu umirale od srčanih oboljenja. Tako je 1997. godine utvrđeno, u eksperimentu sa 500.000 odraslih Amerikanaca, da su dvije čaše vina na dan umanjile rizik od smrti.

Svakako da ovi nalazi ne smiju stimulisati umjerene konzumente vina da uvećaju svoju dnevnu dozu. Rizik smrtnosti će biti sigurno uvećan ukoliko konzumirate veće količine alkohola.

Sve studije ukazuju da umjereni konzumenti vina ili nekog drugog alkohola imaju nisku stopu smrtnosti, što u prevodu znači – ne više od dvije čaše vina na dan. Veća količina unešenog pića u organizam uvećava nivo smrtnosti.

Uskladivanje vina i hrane

aperitiv	suvi pjenušac ili suvi <i>porto</i> ; lozova domaća rakija, posebno ako je nešto „mekša“ (48% vol); poluslatki pjenušac, pjenušava medovina, bijelo suvo vino
PREDJELA	
guščja pašteta	poluslatki <i>Sauternes</i>
uz svaki <i>pate</i>	<i>Pino Blanc</i>
kavijar	<i>Votka</i> , suvi šampanjac
priganice	suvo bijelo vino; polusuvi rizling ili poluslatki vranac; neki crnogorski pjenušac
kozji sir	suva župljanka iz okoline Podgorice, aromatična mušakaćela ili <i>Muscadet</i> ili sovinjon iz doline Lore
njeguški sir	poluslatki ili slatki crnogorski vranac
slani <i>Roquefort</i>	botritizovano bijelo slatko vino – <i>Sauternes</i> ili mađarski tokajac
sir <i>Stilton</i>	porto (ili grčki Mavrodafne)
sirevi sa jakim aromom	barikirani šardone
pršuta	mlađi suvi vranac ili barikirani šardone
skorup	princip izbora vina kao kod posluživanja sira
pita (sukane zeljanice, sirnice ili krompiruše)	dobro rashlađena suva vina: nebarikirani šardone, krstač, roze ili lisičina
SALATE	
salata uz dodatke piletine ili nekog crvenog mesa	lagano suvo bijelo (Malvazija) ili roze, po mogućnosti i suvi bijeli krstač i semijon; bijeli <i>Cotes du Rhone</i>
pikantna salata	mušakaćela, snažniji roze, suvi rizling rajnski, crveni traminc, sugestije kao uz tajlandsku, indijsku ili kinesku hranu
PAŠTE	
pašta sa bijelim kremastim sosevima	suva bijela vina šardone, sovinjon, grenaž ili <i>Pinot Gris</i> , <i>Semillon</i> ili <i>Soave</i> ili lagano barikirani šardone
pašta uz narandžasti sos od patlidžana i paradajza	mlađi crmnički suvi vranac ili kratošija; <i>Cabernet Sauvignon</i> , ružice, neka crvena kiselija italijanska vina (<i>Veneto</i> , <i>Alto-Adige</i>), <i>Barbera</i> ili laganiji <i>Merlot</i>
pašta sa maslinama i maslinovim uljem	<i>Negroamaro</i> (jug Italije)
ŽIVINSKO MESO	
pečena piletina ili ćuretina	ne pretjerano zreli kaberne sovinjon ili pojedina lagano barikirana crna vina (vranac); vina s manjim sadržajem tanina (<i>Beaujolais</i> , <i>Valpolicella</i>); šardone ili neko suvo njemačko vino; mlađi kaberne fran
bogatije pačćeće meso	punija i bogatija crna (vranac, kratošija) ili bijela (šardone) vina
uz masniju pačćetinu i guščćetinu	rizlinzi, nebarikirana barbera

RIBA	
pastrmka	neko suvo ili polusuvo, nešto kiselije bijelo vino (Slovenija) ili <i>Alsace Riesling</i>
tuna, morski pas, sabljarka	kaberne fran ili burgundac crni
sardine	suvi sovinjon, burgundski <i>Aligote</i> ili provansalski roze; također, <i>Beaujolais</i> , <i>Cotes du Rhone</i> , većina <i>Vins de Pays</i> (južna Francuska), <i>Gamay</i> , <i>Pinot Noir</i> , <i>Anjou-Villages</i> (Lora), <i>Alto-Adige</i> , <i>Bardolino</i> , <i>Valpolicella</i> (Italija), crvena s Novog Zelanda
šaran prženi	krstač i sovinjon iz Crne Gore, suvi roze (grenadž)
krap suvi	suvi šardone ili neki crnogorski pjenušac
jegulje na orizu	samo bijela suva nakisela vina
ukljeva suva	suvi krstač iz Bjelopavlića, lagani <i>Beaujolais</i>
losos bareni	rizling i njemački <i>Gewurztraminer</i> ili puni, robustni šardone, kraće odležao u hrastovim buradima; lagani sovinjon ili sovinjon iz doline Lore (<i>Sanccere</i>) ili <i>Poilly-Fume</i> ; lagano crveno vino tipa božolea (roze ili lisičina); njemački <i>Gewurztraminer</i> , ali i <i>Brut Champagne</i> , ili puni, robustni burgundski šardone (<i>Poilly-Fuisse</i>)
jastog hladni	suva bijela vina Bordoa (sovinjon bijeli, semijon)
jastog plavi (<i>hoard grille Bretonom</i>)	nekoliko godina odležali <i>Grand Cru Chablis</i>
CRVENA MESA	
jagnjetina	bordovski slatki bijeli <i>Sauternes</i> ili crno slatko vino vranac; srednje snažno crno vino; <i>Cabernet Sauvignon</i>
jagnjetina kuvana u mlijeku	crnogorski suvi vranac, merlo, srednje snažno ili barikirano crno vino (vranci iz Ulcinja, Crmnice i kaberne iz okoline Podgorice)
kaštradina	vranac <i>barrique</i>
divljač i crveno pečeno meso	robustna puna vrhunska suva crna vina (Crmnica, Kuči, Riječka nahija) ili bilo koji crni vrhunski vranac iz regiona Podgorice; vina iz regiona Rone (npr. <i>Chateauneuf-du-Pape</i>) ili bilo koje crno vrhunsko vino (<i>Margaux</i>) iz regiona Bordo; ružičasta i neka laganija crna suva vina
tatar biftek	kjanti klasiko ili kaberne sovinjon
svinjsko meso	sladi njemački rizling; lagani, kiselkasti, polupjenušavi <i>Vinho Verde</i> , napravljen od grožđa sorte <i>Alvarinho</i>
meso s roštilja	australijski barikirani širaz, sirak suvi, kao i kaberne i vranac iz okoline Podgorice
DRUGE VRSTE HRANE	
školjke	suva bijela vina (sovinjon, Italijanski rizling, bijeli burgundac) ili <i>Muscadetom</i> (Lora, Francuska)
kineska hrana	crveni traminac ili hrvatski suvi rizling iz Slavonije

indijska hrana ili japanski suši	pivo; od vina novozelandski <i>Sauvignon blanc</i> ili njemački <i>Gewurztraminer</i> (cvjetne i začinske arome); <i>Albarino</i> (osvježavajuće, veoma kiselo i aromatično vino) iz Portugalije
žabe, puževi i jegulje	suvo bijelo od sorte krtač, crni pino
VOĆE	
svježe ili suvo voće	poluslatka i slatka vina (muskati, sotern, rizling – trokenberenausles, sovinjon napadnut plemenitom plijesni, mirisavi traminac, poluslatki puni vranac), kao i žuti i smeđi porto, oloroso šeri; bijelo slatko vino, roze ili neko alkoholizovano vino: <i>sherry</i> , <i>vermuth</i>
svježa jabuka	poluslatki vranac iz okoline Podgorice
kruška ili šljiva	polusuvo crno vino iz oblasti Boke Kotorske
zrele breskve	poluslatki pjenušac
jagode	bijeli <i>Sotern</i> ili roze
kajsije	rizling ili <i>tokajac</i>
sušeno voće (smokve, datule, suvo grožđe)	crmnički slatki vranac, <i>porto</i> , <i>oloroso šeri</i> , <i>slatka madera</i>
ananas	botritizovani <i>rizling</i> , mirisavi (<i>gewurztraminer</i>), polusuvi grenaž
maline, kupine	rajnski rizling, kasna berba (<i>speleze</i> , <i>beren</i> , <i>trokenberen</i>); neuobičajen izbor je suvi pjenušac

Tabela 7. Predlozi oko usklađivanja vina i hrane

U pravilima kod hrane, koju gosti rjeđe konzumiraju, uvijek ima poteškoća. Ukoliko takvu hranu (školjke, kineska, indijska, tajlandska, japanska hrana) gost naruči, somelijer mora znati da je ona obično začinjena ili prirodno slana u poređenju sa standardnim jelima, a ponekad su dodate i komponente koje su nedovoljno poznate našim čulima.

Kada je u pitanju voće, somelijer treba da predloži kuvaru da vino prelije preko voća ili pasira voće u vino umjesto da gosti piju vino uz voće.



Stručna terminologija

Umami – peti ukus

Antocijani – pigmenti u grožđu koji vinu daju crvenu boju

Hipoglikemija – nizak sadržaj šećera u krvi



Projektni zadatak

Prezentacija istraživanja na temu: **Usklađivanja vina i hrane**

Cilj zadatka: Analizirati način rada u ugostiteljskom objektu s nacionalnom kuhinjom i korišćenje kriterijuma za izbor vina i hrane.

Ugovoriti posjetu ugostiteljskom objektu. Dogovoriti vrijeme i razlog posjete. Formirati tri grupe učenika/učenica.

Prva grupa će sprovesti anketu tako što će pripremljeni upitnik dati šefu kuhinje. Pitanja za upitnik mogu biti:

- Koliko je važan vizuelni utisak prilikom serviranja hrane?
- Da li gosti preferiraju mesne ili riblje obroke?
- Koji ukus (kiselo, slano, slatko) u hrani gosti najviše vole?
- Da li prilikom pripreme obroka koristite jake začine?
- Da li saradujete sa somelijerom prilikom izbora vina za takvu hranu?

Na pitanja se odgovara: a) opisno b) zaokruživanjem jednoga od tri ponuđena odgovora c) zaokruživanjem DA, NE, NIJESAM SIGURAN / NIJESAM SIGURNA.

Druga grupa od somelijera treba da dobije informacije o kriterijumima koje koristi prilikom usklađivanja vina i hrane. Pitanja za upitnik mogu biti:

- Da li je dominantno pravilo dopunjavanja između vina i hrane?
- Da li ima gostiju koji preferiraju pravilo kontrasta između vina i hrane?
- Koja vina preporučujete uz riblje specijalitete i zbog čega?
- Koje su teškoće prilikom izbora vina uz začinjeni obrok?
- Kakva je saradnja između somelijera i šefa kuhinje?

Na pitanja se odgovara: a) opisno b) zaokruživanjem jednoga od tri odgovora: 1. *da*, 2. *nijesam siguran/nijesam sigurna*, 3. *ne*.

Po obavljenom istraživanju, učenici/učenice se zahvale osoblju ugostiteljskog objekta na saradnji i mogućnosti da sprovedu istraživanje. Na osnovu analize rezultata grupe prezentuju svoje zaključke ostalim učenicima u odjeljenju. Zadatak treće grupe je da na osnovu njihovog izvještaja sačine osnovne kriterijume prilikom usklađivanja vina i hrane.



Provjeri usvojena znanja

- Nabroj najvažnija jela u jadranskom, centralnom i planinskom području Crne Gore.
- Navedi najvažnije kriterijume za usklađivanje vina i hrane.
- Koji su osnovni ukusi u hrani?
- Uočiti značaj vina u ljudskoj kulturi i stvaralaštvu.
- Objasni kako vino utiče na zdravlje čovjeka.



Rezime

Veliki broj ekoloških faktora, kao i odnos čovjeka prema njima, utiče na vrstu i proizvodnju hrane. Crna Gora se prepoznaje po raznolikim gastronomskim proizvodima i tradicionalnoj crnogorskoj gostoljubivosti. Tako u *jadranskoj kuhinji* obično dominiraju jela od ribe, ali i masline i druge mediteranske mirođije. U *centralnom regionu* jelovnik velikim dijelom diktiraju plodovi Skadarskog jezera, ali i mesni jelovnik. *Planinsko područje* karakteriše mesni jelovnik uz punomasno kiselo mlijeko i druge prerađevine.


Da bi pravilno uskladio vino i hranu, somelijer treba da razumije i primijeni kriterijume za njihovo usklađivanje. Komponente koje šef kuhinje ocjenjuje u hrani su: vizuelni utisak i kombinacija boja, aromatske karakteristike, pet ključnih ukusa i krajnji utisak. Prilikom izbora vina uz poručenu hranu somelijer treba da se okvirno pridržava: pravila kontrasta između vina i hrane, pravila dopunjavanja između vina i hrane, u toku obroka koji se sastoji iz više jela, vina treba servirati redoslijedom od laganih i mlađih prema punijim i finijeg bukea.

Kultura i vino podrazumijevaju „nataloženo“ nasljeđe raznolikog značenja i smisla, od mitologije, religije, običaja, poezije do proizvodnje različitog posuđa za vino, tehnologije proizvodnje i odležavanja vina, njegovog serviranja, do samog probanja i ocjenjivanja vina. Na drugoj strani, ljudi su od davnina uočili da grožđe i vino imaju pozitivan uticaj na njihovo zdravlje.



Korišćena i preporučena literatura:

- Beckett, F.: *How To Match Food And Wine*, Octopus Publishing Group Ltd, London, 2002.
- Bećagol, I.: *Mogućnost razvoja eko i seoskog turizma u Cnroj Gori*, Fakultet za mediteranske poslovne studije Tivat, Tivat, 2014.
- Harrington, J. R.: *Food and Wine Pairing*, Wiley, New Jersey, 2008.
- Milićević, R.: *Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja*, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.
- Nova Pobjeda d.o.o.: *Ukusi Crne Gore, Taste Montenegro*, Podgorica, 2016.
- *Restoraterstvo & Kultura vina i hrane*, Hrestomatija, Podgorica, 2014.
- Vukić, M., Drljević, O.: *Gastronomski proizvodi*, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2006.
- Wesson J.: *Wine & Food, a new look at flavour*, Bonnier Books, San Francisko, 2008.

The background features a collage of wine-related illustrations. At the top, there are two wine glasses, one partially filled with red wine. Below them is a wine bottle with a cork. In the foreground, a menu card is shown, tilted, with the word 'Menu' written in a cursive font. The card also displays some food items like a burger and a drink. The overall style is artistic and hand-drawn.

Izučavajući sadržaj ovog poglavlja naučićeš koje vino uz naručenu hranu treba da preporučiš. Razumjećeš kakve karakteristike moraju da imaju sredstva ponude (vinska karta, jelovnik) u restoranu, koliko je važna komunikacija restoranskog osoblja i gosta, posebno prilikom prezentovanja vina. Naučićeš da razumiješ vinsku etiketu i koje vino ide uz sir, pršutu, paštu, piletinu, ribu, jagnjetinu, divljač, crveno meso, voće, desert.

8

PREPORUKA VINA U SKLADU SA SREDSTVIMA PONUDE HRANE U UGOSTITELJSKOM OBJEKTU

Osnovni pojmovi

- Sredstva ponude
- Jelovnik
- Meni
- Vinska karta
- Etiketa

Preporuka vina u skladu sa izabranim jelom, tj. harmonizovanje vina i hrane postiže se dobrim i pravilnim izborom iz sredstava ponude u ugostiteljskom objektu. Jasna komunikacija između gosta i osoblja početak je svake uspješne preporuke.

Svaki ugostiteljski objekat mora imati pisana sredstva ponude za usluge (doručak, užina, ručak, večera, piće i napici) koje nudi gostima. Ponuda nosi informacije o nazivu, količini i cijeni za navedeni obrok, piće ili napitak i vrši se putem:

- jelovnika i dnevne karte
- meni karte
- karte za doručak
- cjenovnika pića
- vinske karte
- cjenovnika jela i pića
- barske karte.

Iako ima i drugačijih pristupa, prilikom odabira vina uvijek je bolje prvo poručiti jelo. Osnovni elementi u hrani (slatko, kiselo, gorko, slano) imaju važan uticaj na kompatibilnost s vinom (lekcija 5.1.2. Kriterijumi za usklađivnje vina i hrane)

8.1. Komunikacija sa gostom

Ugosteljski radnik, pored fizičkog i psihičkog zdravlja, mora da posjeduje i druge osobine i sklonosti da bi uspješno obavljao ovu djelatnost. Permanetni kontakt sa domaćim i stranim gostima zahtijeva izvanrednu komunikaciju koja, pored ostalog, podrazumijeva: kulturu ophođenja, opšte obrazovanje, stručno znanje, vještinu prodaje, ali i fizičku izdržljivost.

Iako je mnogi zanemaruju, fizička izdržljivost ugostiteljskog radnika podrazumijeva permanentno kretanje i stajanje, a zavisno od vrste posla, u većem broju slučajeva i nošenje pića i hrane na poslužavniku.

Ukoliko je gost došao da objeduje, svakako mu prvo treba ponuditi jelovnik. Kada iskaže želju da konzumira i neko vino, somelijer mu donosi i vinsku listu ili vinsku kartu. U nekim restoranima i jelovnik i vinska karta mogu biti postavljeni na sto prije dolaska gosta. U svakom slučaju, pravila lijepog ophođenja nalažu da se jelovnik ili vinska karta pruže gostu uz rečenicu: „Izvolite jelovnik/vinsku kartu, gospodine/gospođo“. Ako je veći broj gostiju za jednim stolom, onda se sredstvo ponude pruža domaćinu ili nekoj od žena.

Da bi ostvarili dobru uslugu po pitanju vina, za somelijera je jako važno da bude taktičan i pokaže veliko strpljenje. Vinski svijet nije uvijek jasan svim gostima. Poznavanje makar dva strana svjetska jezika somelijeru umnogome olakšava posao. Posebno je važno poznavanje pojmova i izraza koji se koriste u vinarstvu i vinogradarstvu. Čitanje i tumačenje različitih pojmova na etiketi olakšava komunikaciju s gostom i uspješnu narudžbu. Takođe, u svakom boljem restoranu podrazumijeva se da će pored vinske liste somelijer (ugostiteljski radnik) dobro poznavati i jelovnik.

Izrazi koje ugostiteljski radnici mogu da koriste prilikom ponude vina i jela su raznoliki: Mogu li Vam preporučiti specijalitet dana... Imamo izvanrednu svježu morsku ribu... Dopusnite da Vam predložim... Za aperitiv bih Vam predložio... Imamo prvoklasna domaća vina iz našeg podruma... Uz morsku ribu preporučujem Vam...

Somelijer treba da posjeduje ili unaprijedi postojeće osobine psihologije prodaje u ugostiteljstvu. Ovo važi i za ostalo osoblje (konobari) koje vrši preporuku iz jelovnika. Takva vrsta prodaje podrazumijeva prije svega sugestivni uticaj potrošnje. Naravno, sugestija ne podrazumijeva pokušaj obmanjivanja gosta, jer zaposleni moraju da vode računa i o ugledu objekta u kojem rade, i ponovnom dolasku gosta.

Ako zaposlenog u ugostiteljskom objektu zamislimo kao prodavca, jer on u suštini i prodaje robu, onda on treba da posjeduje osobine kao što su: entuzijizam, vjerovanje da su proizvodi koje nudi istinski kvalitetni, posvećenost i briga o gostu, brzo razumijevanje psihologije gosta i njegovih potreba, vještina preporučivanja jela i pića, dobro pamćenje.

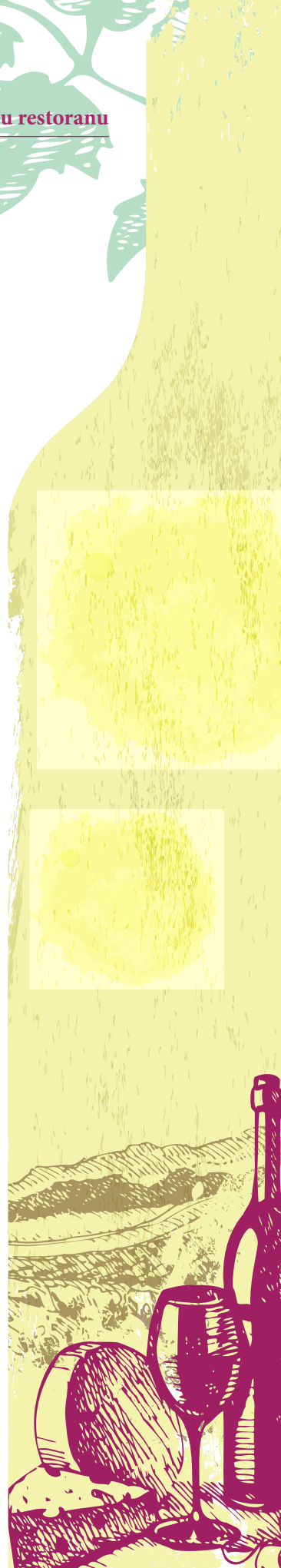
Bez obzira na vrstu usluge, u nekim trenucima može da se dogodi greška u narudžbi, serviranju, kvalitetu jela i vina i slično. Tada gost može da se požali na uslugu. Uvijek treba pažljivo saslušati pritužbu gosta i procijeniti da li možete na miran način riješiti nastali problem. Svakako, prvi korak je izvinjenje i ako je moguće, treba odmah ponuditi i rješenje.

Za uspješnu prodaju ugostiteljski radnici, takođe, moraju besprekorno da poznaju nazive jela na stranom jeziku, ali i nutritivne i energetske vrijednosti jela i vina (lekcija 1.2.1 Gastronomija), i to da li hrana ili vino sadrže određene alergente.

Ugostiteljski radnik mora i da djeluje timski. Dobra međusobna saradnja između ugostiteljskog osoblja pozitivno se odražava i na rad s gostima. U velikom broju situacija, pravilan i savjestan odnos prema radu i gostima prepušten je samoj savjesti osoblja.

8.2. Sredstva ponude u restoranu

Nakon što je smjestio i pozdravio gosta, konobar donosi sredstva ponude. Pored vinske karte, pisana sredstva ponude za jela su: jelovnik i dnevne karte,



meni karte i karte za doručak.

Ova sredstva ponude obično su estetski oblikovana i grafički kvalitetno urađena. Zavisno od kategorije ugostiteljskog objekta, mogu biti u raznim veličinama i boji. Na prednjoj korici obično je utisnut zaštitni znak i naziv ugostiteljskog objekta, adresa, broj telefona, email, godina osnivanja objekta.

Obično se jelovnici i meniji ispisuju na papiru, ali u nekim restoranima mogu biti ispisani kredom na drvenoj tabli, flomasterom na platnu ili metalnoj ploči.

Jelovnik je popis jela s naznačenim cijenama i kao takav predstavlja sredstvo komunikacije između osoblja restorana i njegovih gostiju. On velikim dijelom oslikava tip restorana i stil kuhinje koji odgovara kategoriji restorana. Riječ jelovnik vodi porijeklo iz Francuske (fr. *la carte du jour* – dnevna karta). I danas se izbor jela po karti jelovnika naziva – *a la cart*.

Za restorane više kategorije jelovnik pored čitljivosti, jasno istaknutih cijena, preglednosti, razumljivosti, jezičke ispravnosti, u svojoj ponudi treba da obezbijedi i raznovrsnost jela. Na taj način zadovoljavaju se ukusi različitih gostiju, od vegetarijanaca do onih koji preferiraju manje masnoća u jelima ili jela bez sadržaja glutena.

Izgled jelovnika, veličina, oblik i boja spadaju u estetske kriterijume. Uobičajne dimenzije jelovnika su 20 × 30 cm. Ispisuje se na jednoj ili na više stranica, s optimalnom veličinom slova, razumljivim izrazima i gramatičkom i stilskom ispravnošću. Obično izgled jelovnika kreiraju stručni ugostiteljski radnici ili neke od specijalizovanih firmi koje se bave ovim poslom.

Kreiranje sadržaja jelovnika realizuje šef kuhinje, uz učestvovanje some-lijera i šefa restorana. Prilikom popunjavanja ponude u jelovniku, oni treba da vode računa o sljedećem:

- navikama, željama i platežnoj sposobnosti potencijalnih gostiju,
- gastronomskim tendencijama,
- tehničkoj opremljenosti restorana (kuhinja, podrum, restoran),
- stručnosti kuhinjskog i uslužnog osoblja,
- snabdjevenosti tržišta pojedinim vrstama namirnica i
- ponudi i cijeni konkurencijskih restorana.

U jelovniku može biti ispisan različit broj jela (10–50) različitog asortimana: jela ispod sača, jela s roštilja, riblji obroci, gotova jela, itd. Važno je da je jelovnik stručno sastavljen, da su jela grupisana po vrstama, da su nazivi jela čitko i jezički ispravno ispisani.

Meni (fr. *menu* – tanak, fin, malen) je stručno sastavljen obrok (ručak ili večera). U širem smislu to je popis jela za jedan obrok, kompletan obrok sastavljen od više gangova/slijedova.

Meni se prvi put posluživao tokom otvaranja prvih restorana u Parizu (XVIII vijek). U ponudi su bili kompletan ručak i večera. Tada se meni ispisivao na velikim papirima ili isticao ispred restorana, a kasnije je dobio današnju formu i izgled.

Slijed – red, niz čiji dijelovi neprekidno teku jedan za drugim



Gang (njem.) – jedno serviranje jela



Meni je obično sastavljen od tri ili više jela (slijeda/ganga) poređanih redosljedom konzumiranja. Oni čine jednu cjelinu:

- supa,
- mesno ili riblje jelo s prilozima,
- salata,
- desertno jelo.

Šef kuhinje brine se o rasporedu obroka unutar menija. Postoji nekoliko pravila kako treba osmisliti meni:

- jela ispisivati redosljedom konzumiranja,
- meni uvijek počinje s lakše probavljivim jelima,
- u meniju se nikad dvaput ne ponavlja ista vrsta namirnica,
- dva jela iste boje ne mogu biti u istom slijedu (gangu),
- iza bijelog mesa (perad) slijedi tamno,
- nikad u ponudi menija ne smiju doći dva hladna jela, jedno iza drugog, dok topla jela mogu,
- ako meni počinje hladnim predjelom, treba ga završiti toplim desertom,
- za večeru treba predvidjeti laka probavljiva jela,
- na dnevnom meniju ne smiju se ponavljati jela iz prethodnog dana,
- prilagoditi meni onome što gosti rado naručuju,
- meni treba da uvažava vjerska i druga načela i tradicije i
- meni treba da vodi računa o platežnoj sposobnosti gostiju.

Ovo su gotovo opšta pravila i ona obično važe i za menije i jelovnike. Ovim pravilima dodaju se one želje koje vlasnik i šef kuhinje uoče kod gosta.

8.3. Predlozi oko usklađivanja vina i hrane

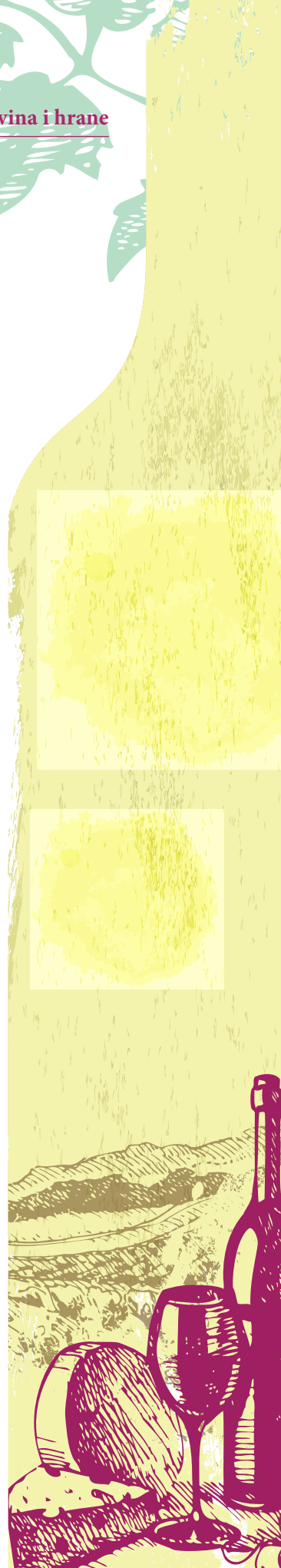
Nakon izbora jela somelijer predlaže gostu vino iz vinske karte, a koje odgovara naručenom jelu. Pitanje o izboru vina obično započinje:

- Jeste li odlučili koje vino želite ili Vam ja mogu pomoći?

Ukoliko vino koje je gost odabrao ne odgovara uz naručeno jelo, somelijer treba da bude veoma obazriv i pažljivo upozori gosta, posebno ako se radi o stranom gostu koji nema dobre informacije o domaćim vinima. Zatim, somelijer treba da da nekoliko predloga vina koja odgovoraju već poručenom jelu.

Kao aperitiv uobičajeno je poslužiti: suvi pjenušac, bijelo suvo vino ili suvi *porto*. Definitivno, gost treba da popije nešto laganije što ne opterećuje stomak. Takođe, lozova domaća rakija, crnogorski tradicionalni proizvod, dobar je aperitiv, posebno ako je nešto „mekša“ (48% vol). Poluslatki pjenušac, odlična pjenušava medovina i bijelo suvo vino takođe dolaze u obzir.

Somelijer može iznenaditi gosta pa uz guščju paštetu, kao aperitiv, pre-



poručiti poluslatki *Sauternes*. Ovakva ponuda djeluje zanimljivo, čak i uz glavno jelo. Uz svaki *pâte* posebno odgovara *Pino Blanc*. Uz kavijar se ne pije nijedno vino, pije se votka, dok pojedinci insistiraju na suvom šampanjcu.



Predjelo

Priganice, tradicionalno crnogorsko predjelo, često se poslužuju i kao standardan obrok u restoranima. Ako su priganice poslužene kao obrok, onda se, zavisno od toga da li ih prati bijeli sir, može predložiti suvo bijelo vino. Ukoliko je uz priganice poslužen med, dobro ih „podržava“ neki polusuvri rizling ili poluslatki vranac, a trebalo bi probati i neki crnogorski pjenušac. Na pojedinim lokalitetima u Crnoj Gori priganice se služe uz pečenje.

Kad je u pitanju **sir**, izbor je naizgled jednostavan. U Crnoj Gori postoji dobar izbor domaćih sireva. Prepoznatljivi su: kozji, njeguški, kravliji (ili mješavina kravljeg i ovčijeg) i sir iz mješine (kučki). Uz kozji sir odlična je suva župljanka. Hrabrija kombinacija je aromatična Muškaćela ili *Muscadet* iz doline Lore ili sovinjon. Njeguški sir odlično ide uz poluslatki vranac. Pokušajte da izbjegnute mladi jako mekani sir ili krem sir (tzv. *mađarski*) uz koji teško možete preporučiti bilo koje vino. Uz tvrdi bijeli sir (čedar) preporučite nekoliko gutljaja vranca ili laganiji netanični bordo ili grenaž. Odlična kombinacija uz slani *Roquefort* sir je botritizovano bijelo slatko vino – *Sauternes*, mađarski tokajac ili poluslatki vranac. Slično je i kad preporučite porto (ili grčki Mavrodafne) i sir *Stilton*. Sireve sa jakom aromom treba izbjegavati uz vino. Ukoliko gost insistira, treba pokušati s barikiranim šardoneom ili sovinjonom.

Barikirano vino jeste vino koje je jedan period (nekoliko mjeseci do godinu dana) odležalo u hrastovim nagorelim buradima. Odležavanjem u ovakvim sudovima vino poprima arome koje se nalaze u hrastovom drvetu.



Pršut

Ukoliko servirate samo **pršutu**, onda preporučite neki mlađi suvi vranac ili barikirani šardone.

Skorup je jedan od zaštitnih znakova crnogorske kuhinje. Poslužuje se kao dio hladne zakuske. Zavisno od sirovine, načina proizvodnje i čuvanja (katkad u mješinama od životinjske kože), taj mliječni proizvod ima specifičan ukus i treba primijeniti princip izbora vina kao kod posluživanja sira.

Pita je, takođe, tradicionalno crnogorsko jelo, naslijeđeno iz grčke i turske kuhinje. Iako je ovdje smještena u hladna predjela, ona se kod nas konzumira u svim prilikama. Nekoliko parčadi pite (sukane zeljanice, sirnice ili krompiruše), prije glavnog jela neće umanjiti apetit gostu. Uz pitu preporučite samo bijela dobro rashlađena suva vina: nebarikirani šardone, krstač, roze ili lisičinu.

Jela sa pečurkama takođe imamo u crnogorskoj gastro ponudi. U jelima posebno dominiraju sljedeće vrste pečuraka: vrganj, lisičarka i smrčak. Ako se poslužuju kao salata, ponudite suva bijela vina. Ako su pečurke u piti, onda dobro „podržava“ bijelo vino ili dobar *Pino noir*. Luksuzniji izbor su: burundski *pino noir*, *vosne-romane* ili *šambol-musinji*, ili kalifornijski *crni pino*.



Supa

Uz **supu** se nikada ne preporučuje vino. Ako već morate da ispunite želju gostu, onda preporučite najskuplja bijela iz doline Rhône ili Burgundije. Ukoliko se radi o krem supama, pojedinci insistiraju na suvom šardoneu. S ribljom čorbom sugerišite neka suva bijela, jeftinija vina. Suva lisičina ili lagani roze učiniće gostu prijatan obrok.

Kod **salata** veliki problem su sirće i luk uz koje je teško preporučiti neko vino. Sirće i luk, ali i zauljena zelena salata velikim dijelom neutrališu čula ukusa. Nakon salate s dosta vinskog sirćeta vino će biti manje kiselo, naročito lagana, tzv. tanka vina. Svježe lagano bijelo vino nakon zalogaja ribe koja je pripremljena u ulju, iznenadiće neprijatno čula ukusa i mirisa. Ako je salata glavno jelo uz dodatke piletine ili nekog crvenog mesa, možete sugerisati lagano suvo bijelo ili roze, po mogućnosti i bijeli suvi krstač i semijon; ako gost želi strano vino, onda bijeli *Côtes du Rhône*. Ako je salata prekrivena jačim prelivom, morate napraviti drugačiji izbor vina. Uz pikantniju salatu koristite sugestiju kao uz tajlandsku, indijsku ili kinesku hranu. Znači, aromatična vina poput muškaće, snažnijeg rozea, suvog rizlinga rajnskog, crvenog traminca ili nekog laganog muskata iz doline Lore (Francuska).

Navike gostiju se teško mijenjaju. Ako gost naruči supu i uz nju želi i vino, somelijer treba da pokuša da mu objasni da je to moguće, ali pod uslovom da se u njoj nalaze ravioli ili neki tajlandski specijalitet, koji u kuhinji ne pripremaju.



Pašta

Iako **pašta** naoko izgleda jednostavno za izbor vina, ona je dobar primjer kako sos uz paštu diktira izbor vina. Bijeli kremasti sosevi idu uz suva bijela vina (šardone, sovinjon ili grenaž, ili *Pinot Gris*, *Semillon*). Ponekad preporučite punija – *Soave* ili lagano barikirani šardone. Narandžastom sosu od patlidžana i paradajza odgovara mladi crmnički suvi vranac ili kratošija ili *Veneto*, *Alto-Adige*. Odličan je i neki laganiji *Merlot*. Predložite i *Cabernet Sauvignon*, ružicu, neko crveno kiselije italijansko vino (*Veneto*, *Alto-Adige*),

Barberom ili laganiji *Merlo*. Ako u pašti dominiraju masline i ukus maslinovog ulja, onda je *Negroamaro* (jug Italije) nezamjenljiv.



Piletina

Živinskom mesu, naročito pečenoj piletini ili ćuretini, odgovaraju ne pretjerano zreli kaberne sovinjon ili pojedina lagano barikirana crna vina (vranac, kaberne do dvije godine). Takođe, vina s manjim sadržajem tanina (*Beaujolais*, *Valpolicella*) odlična su uz živinsko meso niskog sadržaja proteina. Ukoliko gost želi bijelo vino, onda ponudite šardone ili neko suvo njemačko vino. Nekada prija i opori, ali mlađi kaberne fran. Bogatije pačeće meso zahtijeva punija i bogatija crna ili bijela vina. Uz masniju pačetinu i guščetinu odgovaraju svježi rizlinzi ili, čak, nebarikirana Barbera.

Kaćamak je još jedno tradicionalno crnogorsko jelo, izvrsno djeluje na nepca uz suva bijela vina, posebno ako je uz njega poslužen kiseli kupus. Sličan izbor vina ide uz **poparu** i **cicvaru**.



Riba

Riba (pastrmka) dobro ide uz neko suvo ili polusuvo, nešto kiseliije bijelo vino koje neće potisnuti ukus ribe. Dobar je i *Alsace Riesling*. Kiselina u vinu pomaže da se nešto veći sadržaj ulja u obroku presiječe. Crna vina s prepoznatljivim ukusom tanina u kombinaciji s ribom daju vinu metalni ukus. Uz ribu snažnije strukture mesa (tuna, morski pas, sabljarka), predložite kaberne fran ili burgundac crni. Uz sardine najbolje prija suvi sovinjon, burgundski *Aligote* ili provansalski roze. Takođe, odgovaraju vina koja su prošla *carbonic maceration* (*Beaujolais, Cotes du Rhone*), većina *Vins de Pays* (južna Francuska), *Gamay, Pinot Noir, Anjou-Villages* (Lora), *Alto-Adige, Bardolino, Valpolicella* (Italija), crvena s Novog Zelanda. Uz prženog šarana preporučite suvi Krstač i Sovinjon. Smjeliji izbor je suvi roze. Suvi krap dobro podržava suvi šardone ili neki crnogorski pjenušac. Uz jegulje na orizu, samo bijela suva nakisela vina. Uz ukljevu, prepoznatljivu crnogorsku riblju poslasticu, izbor vina je nešto teži. Ukoliko je suva, onda dobro „podupire“ suvi Krstač.

Meso lososa je bogatije nego kod drugih riba. Barenog lososa dobro podržava rizling, ali i njemački *Gewurztraminer*. Preporučite i suvi pjenušac, ili puni, robustni šardone, kraće odležao u hrastovim buradima. Da napravite kontrast jelu i sosu, ukus lososa možete „umiriti“ i laganim Sovinjonom ili sovinjonom iz doline Lore (*Sanccere* ili *Poilly-Fume*). Lagano crveno vino tipa božolea ne bi poremetilo ukus lososa. Dobar je i njemački *Gewurztraminer*, ali i *Brut Champagne* ili puni, robusni burgundski šardone (*Poilly-Fuisse*).

S hladnim jastogom dobro se komponuju suva bijela vina Bordo (sovinjon bijeli, semijon) ili uz *hoard grillé Bretonom* (plavi jastog) nekoliko godina odležali *Grand Cru Chablis*.

Uz **jagnjetinu** probajte da ponudite bordovski slatki bijeli *Sauternes* ili crno slatko vino vranac. Posebno ako je jagnjetina prelivena sokom od ruže. Ako nemate veliki izbor, možete predložiti srednje snažno crno vino. Ali ako je glavni kuvar dodao marinadu s mirisom ruzmarina, onda preporučite *Cabernet Sauvignon*. Uz crnogorsku jagnjetinu kuvanu u mlijeku predložite crnogorski suvi Vranac ili merlo. Zavisno od preliva možete predložiti i srednje snažno ili barikirano crno vino. Takvi su elegantni vranaci iz Ulcinja, Crmnice i kaberne iz okoline Podgorice. Ne treba zaboraviti ni špansko crno (*Rioja*).

Kaštradina je još jedno tradicionalno crnogorsko jelo. Uz nju predložite vino vranac barrique. Ona će učiniti da gost uživa.

Uz **divljač** i **crveno pečeno meso** preporučite robusna puna vrhunska crna vina ili bilo koji crni vrhunski vranac iz regiona Podgorice. Vina iz regiona Rone (npr. *Chateauf-neuf-du-Pape*) ili bilo koje crno vrhunsko vino (*Margaux*) iz regiona Bordo, takođe odgovaraju. Dosta proteina u crvenom mesu ublažiče aktivnost tanina u crnom vinu. Tako uz tatar biftek dobar izbor je Kjanti klasiko ili kaberne sovinjon. Ružičasta vina dobro idu sa mesom od divljači, kao i neka laganija crna suva vina.

Svinjsko meso izgledaće mnogo ukusnije ukoliko ga gost konzumira uz malo slađi njemački rizling. Možete predložiti i lagani, kiselkasti, polupjenušavi *Vinho Verde*, napravljen od grožđa sorte *Alvarinho*.



Meso

Meso s roštilja izvanredno je uz australijski barikirani širaz. Odlično odgovara i uz sirak suvi, kao i kaberne i vranac iz okoline Podgorice.

U pravilima kod vina i hrane, koju gosti rjeđe konzumiraju, uvijek ima poteškoća. Ukoliko takvu hranu (školjke, kineska, indijska, tajlandska, japanska hrana) gost naruči, somelijer mora znati da je ona obično začinjenija u poređenju sa standardnim jelima, a ponekad su dodate i komponente koje su nedovoljno poznate našim čulima. Takva hrana (npr. školjke) izvanredno se dopunjuje suvim bijelim vinima (sovinjon, talijanski rizling) ili s *Muscadetom* (Lora, Francuska). Uz kinesku hranu možete predložiti traminac ili suvi rizling ili Krstač. Uz indijsku hranu ili japanski suši ide pivo. Od vina preporučite novozelandski *Sauvignon blanc* ili njemački *Gewurztraminer* (cvjetne i začinske arome). Može poslužiti i *Albarino* (osvježavajuće, veoma kiselo i aromatično vino) iz Portugalije. Žabe, puževi i jegulje, također, zahtijevaju bijela vina poput suvog bijelog od sorte krstač. Može i dobar crni pino.

Uz svježe ili suvo **voće** siguran izbor su poluslatka i slatka vina (muskati, sotern, rizling – trokenberenausles, sovinjon napadnut plemenitom plijesni, mirisavi traminac, poluslatki puni vranac, kao i žuti i smeđi porto, oloroso šeri). Uz voće (svježe ili suvo) pogoduje bijelo slatko vino, roze ili neko alkoholizovano vino: *sherry*, *vermuth*.

Somelijer treba da predloži kuvaru da vino prelije preko voća ili pasira voće u vinu umjesto da gosti piju vino uz voće. Na primjer, svježa jabuka u poluslatkom vrancu iz okoline Podgorice; kruška ili šljiva u crnom vinu; zrele breskve u pjenušcu; jagode – bijeli *Sotern* ili roze; kajsije – rizling ili *tokajac* (ako su kajsije tople); sušeno voće (smokve, datule, suvo grožđe) uz crmnički vranac, porto, oloroso šeri, slatka madera; ananas – botritizovani rizling, mirisavi (*gewurztraminer*) grenadž; maline, kupine – rajnski rizling, kasna berba (*speleze*, *beren*, *trokenberen*), neuobičajen izbor je suvi pjenušac.



Preporuka vina u skladu sa sredstvima ponude hrane u ugostiteljskom objektu

Poslije jela, gost će sigurno uživati u boci veoma suvog (*brut*) šampanjca. Nakon obroka ponudite i port, slatki *Sauternes*, *Madeira*, *Malaga*, kasne berbe iz vinograda Njemačke, Kalifornije, pa i Hrvatske (probirne berbe okolina Zagreba – Jazbina), Tokajac. Ta vina obično dobro idu i uz **desert** koji nije pretjerano sladak. Ako je desert na bazi čokolade (prave), njena slatkost je jaka, onda i vino mora biti vrlo slatko i s većim sadržajem alkohola. Problem kod poslastica je u tome što prekriju usnu šupljinu tankim slojem slatkosti koji sprečava uživanje u vinu. Probajte da preporučite suvo vino nakon komada čokolade ili pudinga. Vino će imati kiseliji ukus nego što zaista jeste. Možete preporučiti slatko botritizovano bijelo vino – *Sauternes*, posebno ako ga prati suva smokva. Dobra kombinacija je i poluslatko ili slatko vino kakav je vranac iz Bandića, iz Crmnice ili portugalska vina: *Madeira Bual*, *Madeira Malmasey* i *Porto-single quinta vintage*, *LBV* ili *vintage*, australijski *Muscats*, mađarski *Tokay*, neko voli *Sherry*, kao i Prošek. Takođe, odgovara dobar njemački *Riesling* najmanje pet godina star ili više, ili *Riesling* proizveden od probranih prosušenih bobica napadnutih plemenitom plijesni (*Trockenbeerenauslese*).

Na kraju obroka interesantno je, pored vina, probati i jedan orahov ili liker od borovnice ili travaricu – koprivu kao digestiv.



Grožđe napadnuto plementom plijesni (botritisom) tokom vinifikacije prenosi u vino komponente koje mu daju specifične osobine (slasnost, uljanost, visokoznost). Takva vina postižu veće cijene na tržištu.

U nekim slučajevima somelijer mora da preporučiti jedno ili najviše dva vina za veću grupu gostiju. To se obično događa na svadbama kada se predlaže jedno bijelo ili crno vino. Somelijer obično s organizatorom dogovara koje će vino dominirati. Ukoliko se somelijer odluči za pjenušac, ili neko crno ili bijelo vino, onda treba da preporučiti proizvode iz domaće vinske industrije.



Desert

8.4. Vinska karta

Prezentovanje vina i njegovo serviranje podrazumijeva niz radnji koje moraju biti sinhronizovane i usaglašene. Podrazumijeva se da će somelijer imati uvježbano držanje i kretanje i neusiljenu komunikaciju.

Nakon što se smjestio i odlučio da pije vino, gostu se prvo ponudi vinska karta. Vinska karta kao sredstvo ponude mora imati zadovoljavajuće estetske, grafičke i druge karakteristike (lijepo dizajnirana i izrađena od kvalitetnog materijala), što ostavlja dobar utisak na gosta.

U nekim vinskim barovima, da bi bila jasno vidljiva gostima, kači se na zid kao drvena ili plastična ploča većega formata.

Somelijer je odgovoran za izbor vina i izgled vinske karte. U vinskoj karti nude se samo vina. U njoj ne mogu biti ispisana druga pića i napici. U nekim ugostiteljskim objektima vina se nude u karti pića. Objekti više kategorije, međutim, to plemenito piće nude samo u vinskoj karti.

Raspored ili ponuda vina u vinskoj karti zavisi od samog ugostiteljskog objekta. Obično se traži ishod u kojem se podudaraju somelijerove želje i stil samog ugostiteljskog objekta. U objektima niže kategorije obično se nudi ograničen broj vina.

U standardnoj vinskoj karti, unutar svake grupe vina treba da postoji određeni redosljed. Obično se prema boji, kvalitetu, vinogorju, redosljedu konzumiranja, abecedi ili cijeni vrši grupisanje vina. U vinskoj karti uvijek treba dati prednost lokalnim vinima.



U londonskoj vinskoj karti iz 1896. godine paket (12 boca) bordoškoga vina (Chateau Lafite) starog dvadeset šest godina koštao je 144 £ ili 12 £ po boci. Najskuplji paket šampanjca (proizvođač Laurent-Perrier) Brut Sans Sucre iz 1892. godine iznosio je 84 £. Burgundska vina prednjačila su u cijenama. Tako je paket iz komune Vosne Romanée (Côte de Nuits) s odličnim burgundcem crnim koštao 150 £. Ali, njemačka vina bila su u XIX vijeku mnogo popularnija. Tako je paket (takođe 12 boca) odličnog Marcobrunn Kabinet, iz individualnog vinograda (Einzzellagen), površine pet hektara, oblast Rheingau iz 1886. godine, koštao 200 £.

Karakteristike vinske karte dosta kazuju o samom restoranu. Dajemo primjer vinske karte iz standardnog crnogorskog restorana:

Vinska karta

Šardone.....	8 €
Sovinjon	8 €
Krstač.....	7 €
Vranac vrh.....	9 €
Vranac Pro corde.....	12 €
Vranac reserve	20 €
Kaberne sovinjon	8 €
Merlo	8 €
Perla nera	10 €
Saso negro	10 €
Vranac Barrique	21 €
Šardone Barrique	19 €

Navedena vrhunska vina svakako nijesu skupa i pružaju odličan kvalitet. Ova vinska karta, međutim, ne sadrži podatke o godini berbe ili punjenja, ime proizvođača, starost *reserve* vina, vrijeme odležavanja u drvenim buradima. Iz vinske karte vidimo da su cijene pristupačne. Lako je uočiti da nijedno od vina nema podatak o godini i kategoriji vina (AOC, vrhunsko). Iako se može pretpostaviti da se u ovom restoranu služe vrhunska vina, veoma je važno u vinskoj karti navesti i te podatke.

Često se na istoj karti nalazi ponuda za: viski, džin, tekilu, konjak, rum, liker i votku. Dakle, svaki ozbiljniji restoran morao bi na vinskoj karti imati: bijela, roze, crna, pjenušava i alkoholizovana vina.

Naredni primjer vinske karte je iz restorana koji je među najboljim u Crnoj Gori.

Vinska karta / Wine card

Pjenušava vina / Sparkling wines

De Saint Gall Orpale Blanc de Blancs, Champagne, France, 2002	100 €
Moët & Chandon Brut Rosé, Champagne, France, 2008.....	55 €
Val, Brut, Ćemovsko polje, Plantaže, Montenegro, 2013	35 €
Ceretto Vignaioli, Di Santo Stefano, Moscato d'Asti, Piedemont, Italy, 2016.....	25 €
Szigeti Grüner Veltliner, Sekt brut Neusiedlersee, Austria, 2015.....	20 €

Bijela vina / White wines

Pouilly Fuisse, Domaine des Trois Tilleuls, Paul Beaudet, Macconais, France, 2016	50 €
Pinot Grigo, Santha Margherita, Trentino, Italy, 2016.....	40 €
Hercegovačka Žilavka, Podrum Vukoje, Lastva, Hercegovina, 2017	30 €
Baron Philippe de Rothschild, Graves, France, 2017	25 €
Krstač, Plantaže, Podgorica, Ćemovsko polje, Montenegro, 2018.....	20 €

Roze vina / Rose wines

Angeline Vineyards Rose of Pinot Noir, Sonoma County, California, 2016	20 €
Chateau Campuget 1753, Costieres de Nimes, Manduel, France, 2016.....	19 €
Bila-Haut, Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon, France, 2016.....	16 €
Baron de Funes, Tinto Joven, Aragon, Spain, 2015	15 €
Chateau Lastours, Gaillac, France 2016.....	14 €

Crna (crvena) vina / Red wines

Penfolds Grange, Dan Purphy's, Barossa Valley, 2013.....	75 €
Premijer, Plantaže, Ćemovsko polje, Montenegro, 2014.....	65 €
Chateneuf-du-Pape, Paul Beauder, Rhone Valley, France, 2014	60 €
Cabernet Sauvignon, Gallo, Sonoma County, California, 2012	40 €
Malbec, Nicasia vineyard, Uco Valley, Argentina, 2011	35 €

Slatka vina / Sweet wines

Tokaji Aszú, Dobogo, Tokaj, Hungary, 1989.....	100 €
TBA Riesling, Merler Konigslay-Terrassen, Mosel-Saar-Ruwer, Germany, 1992	80 €
Medun, Ćemovsko polje, „13. Jul-Plantaže“, Montenegro, 2016.....	50 €
Chateau Rieussec, Sauternes, France, 2005	30 €
Tedeschi Recioto della Valpolicella, Fontana, Veneto, Italy, 2005.....	22 €

Ova vinska karta sadrži dovoljno podataka da konzument može da prepozna ko je proizvođač (Plantaže, Vukoje, Paul Beauder, Gallo), iz kojeg užeg područja vino potiče (Čemovsko polje, Macconais, Lastva, Pijemont, Rhone Valley, Barossa Valley), iz koje države (Crna Gora, Francuska, Italija, Australija, Njemačka), i koja je godina proizvodnje vina.

Rijetko ćete pročitati vinsku kartu koja pored navedenih pravila ima i kratak opis svakog vina, godinu berbe i godinu punjenja, vinogorje, sortu ili sorte od čijega je grožđa proizvedeno, sadržaj alkohola (eventualno SO₂, zbog onih koji su alergični), jela uz koja se preporučuje, naziv proizvođača.

Na kraju vinske karte treba da postoji i ime osobe koja je kreirala ili ime i prezime konobara zaduženog za vina. Samo u rijetkim prilikama možete naići na vinsku kartu u kojoj piše i podatak o prosječnom periodu dozrijevanja vina.

Zavino od okolnosti, vinska karta povremno se mijenja i nadopunjuje. Somelijer ne treba da vinsku kartu optereti velikim brojem vina. Zato je preporučljivo da se u restoranu kvartalno uradi analiza potražnje vina. Nakon toga, vinska lista može se reducirati ili proširiti na ona vina koja gosti najčešće naručuju.

Pjenušava vina	Bijela vina	Roze i crna vina	Likerska (fortifikovana) vina
lagana, suva	lagana, suva	lagana, suva	suva (<i>sherry, madiera, marsala</i>)
elegantna, suva	srednje-puna, suva	lagana, svježja, mlada	srednja (<i>malaga, sherry, madiera</i>)
slatka	puna, suva	srednje-puna	slatka (<i>samos, muscats, marsala, port, madiera</i>)
	aromatična	robusna	
	poluslatka	zrela	
	slatka	specijalna (slatka, botritizovana, ledena)	

Tabela 8. Vina koja treba da budu zastupljena u vinskoj karti

8.5. Prezentovanje vina

Zavisno od sistema organizacije koji se primjenjuje u ugostiteljskom objektu, kada se gost odluči za vino, somelijer odlazi za šank i poručuje vino. Nakon što je donio vino, prije otvaranja, somelijer (obučeni konobar) prvo će gostu pokazati bocu.

I vinska boca, svojim oblikom i estetskim rješenjem, utiče na uspješnu prezentaciju vina. Tako oblik vinske boce upućuje na određene zaključke,

čak i ako gost ne pogleda etiketu. Postoji određeni broj tipova boca koji su, u pojedinim vinogradarskim regionima, oblikovani i nastajali dugo godina. Prve boce (XVII) za razlivanje vina imale su formu galo-romanskog pljosnatog kontejnera za tečnost. Tijelo je bilo pljosnato i sferično. Kasnije je tijelo boce mijenjano, od sferičnog (pljosnato) do cilindričnog. Zatim, više ili manje loptastog, sa znatno izraženijim vratom. U Britaniji je dominiralo niže i šire tijelo flaše s dugim vratom, dok je u srednjoj Evropi preferiran pljosnati oblik. Boja boce bila je zelena (boja masline) i varirala je od svijetle do potpuno crne. Uz to, flaše su imale veoma debelo staklo, što ih je činilo relativno teškim.

Dugo vremena prodaja vina u bocama bila je zabranjena. Naime, vino je prodavano na mjeru i zatim razlivano u boce. Zatvarači su, kasnije, popravili kvalitet vina u boci.

Danas postoje tri osnovna oblika boce za vino: bordoški, burgundski i rajnski. Postoji i niz tzv. prelaznih oblika.



Stare
vinske
boce

Bordoški tip boce

To je boca ravnih strana i podignutih ramena, s izraženim dnom. Ima tamnozelenu boju za crna vina, svijetlozelenu za suva bijela, a bezbojna je za slatka vina. Koristi se u većini vinarija za crna vina proizvedena od grožđa sorte kaberne, merlo ili malbek. Takva flaša se koristi i za vina porto i šeri. Ona ima ispupčenje na grlu za prihvatanje taloga prilikom posluživanja vina.

Burgundski tip boce

Burgundska boca je šira od bordoške i ima ramena koja se blago spuštaju. Teža je od bordovske boce i s manje izraženim dnom. Postoji i nekoliko varijacija oblika burgundske boce. Boja je najčešće svijetlozeleno. Koristi se za crna (*Pinot Noir*), ali i za bijela (burgundski šardone) vina. Najčešća zapremina je 0,75 l, ali se koriste i boce – magnum (1,5 l) ili dupli magnum (3 l).

Rajnski tip boce

Njemačka boca ili rajnski tip (često je nazivaju *Germanic flute*) znatno je uža nego prethodne dvije, nešto duža, s ramenima koja se naglo spuštaju od grlića boce, bez ili s malo izraženim dnom. Tamno je obojena ili, katkad, svijetlozeleno (*Mozel, Alzas*), a kod nekih proizvođača ima čilibarnu boju

Preporuka vina u skladu sa sredstvima ponude hrane u ugostiteljskom objektu

(Rajnska oblast). Koristi se najviše u Njemačkoj, najčešće za vino sorti rizling rajnski, crveni traminac i miler-turgu. Puni se različitim vinima: suvo, polusuvo, poluslatko i desertno.



Tip boce (bordovska, burgundska, rajnska, modifikovana burgundska i modifikovana bordovska)



Porijeklo stakla ostaje nerazjašnjeno. Plinija Stariji (I vijek) navodi da se staklo koristilo vjekovima. Nađeno je među egipatskim posuđem. Tehnika koju su Egipćani koristili sastojala se u prevlačenju staklene paste preko glinenih oblika. Nakon toga glineni sud je razbijan, ali tako da spoljni stakleni omotač ostane netaknut. Staklene boce porizvođene su i za vrijeme rimskog carstva. Primjeri minijaturnih staklenih amfora (veličina nekoliko centimetara), pronađeni su u budvanskoj antičkoj nekropoli. Datiraju iz I–II vijeka n. e. i potvrđuju korišćenje stakla u tom periodu.

Boce namijenjene fortifikovanim vinima (*Port, Madeira, Sherry*) su do određenog stepena slične *bordovskoj* boci, ali sa znatno izraženijim rame-nima i katkad s proširenjem na grlicu boce, koje služi za nakupljanje taloga prilikom serviranja starijih vina (npr. *vintage Port*). Nekada proizvođači boce zatvaraju plutanim zatvaračem (*Ruby*) koji se lako vadi rukom. Boca za pjenušava vina slična je burgundskoj, ali je nešto većeg obima i teža zbog debljeg stakla, koje je neophodno radi visokog pritiska koji se stvara u njoj.

Postoje i boce koje potpuno odudaraju od standarda (različite su boje, uvijenog tijela ili grla) i prave se za specijalne prilike, posebne gastronomske specijalitete i ambijent, imaju posebna imena, a nekad su napravljene od plastike.



Bag in box (eng. kesa u kutiji) predstavlja novitet na tržištu vina. Pošto se kesa u kutiji skuplja nakon ispuštanja vina, prazan prostor se ne ispunjava vazduhom. To omogućava korišćenje vina u periodu od nekoliko nedjelja, bez gubitka njegovog kvaliteta. Pojedinci tvrde da je vino na takav način zaštićeno od oksidacije devet mjeseci ili duže.



Bag in box

8.6. Razumijevanje etikete

Postupkom prezentovanja boce somelijer pokazuje i etiketu da bi se gost uvjerio da je dobio poručeno vino. Prije toga somelijer na sto postavlja odgovarajuće čaše. Vinske čaše treba da stoje na stolu ili da ih osoblje donese zasebno, prije nego somelijer pripremi poručeno vino.

Vinsku etiketu možemo posmatrati sa više aspekata. Tako će gost, kad pogleda etiketu ili prilikom naručivanja, tražiti dodatna objašnjenja onoga što piše na vinskoj etiketi. Proizvođač vina pokušaće da na etiketi prikaže sve one informacije koje su važne za njegov proizvod. Prodavac, između ostalog, želi etiketu koja je lako uočljiva, dok zakonodavac traži da na etiketi bude ono što je propisao. Broj i vrsta informacija na etiketi prvenstveno zavise od zakona države u kojoj se vino proizvodi i puni. Takođe, proizvođači mogu koristiti različite zakonske mogućnosti i navesti posebne informacije na etiketi.

Danas se na etiketi nalazi niz pojmova, grafičkih rješenja i akronima. Za somelijera je veoma važno da ih dobro razumije. Informacije mu omogućavaju da lako uoči gdje je vino proizvedeno, da prepozna brend proizvođača, na nekim etiketama stoji i ime sorte od čijeg grožđa je proizvedeno vino.

Etikete na bocama sa stranim vinima obično kod konzumenta izazivaju nedoumicu. Zbog toga somelijer mora da poznaje vinski jezik na nekoliko stranih jezika. Kod tih etiketa problem je što je teško znati od koje je sorte grožđa proizvedeno određeno vino. Ako na etiketi stoji *Toscana IGT*, gost će vjerovatno znati gdje se nalazi taj region, ali neće znati da se vino najčešće proizvodi od sorte *Sangiovese*, a nekad od grožđa sorte kaberne ili merlo.

Na stranim etiketama često se nalaze sljedeći izrazi: *variety* (sorta), *vintage* (godina berbe grožđa), *reserve* (vino koje je odležalo nekoliko godina prije puštanja u promet), *estate-bottled* (vino koje je proizveo i flaširao jedan proizvođač), *cuvée*, *bottle fermented*, *maceration carbonique*.

Domaće etikete relativno lako razumije i prosječno informisan potrošač.

Pored prednje, leđna etiketa takođe sadrži dodatne informacije o vinu (godina berbe, naziv sorte, tradicionalni izrazi, određene metode proizvodnje vina), koje nijesu zakonom propisane kao obavezne.

Većina vina u Novom svijetu nosi naziv sorte grožđa od kojeg su proizvedena. To je do određenog stepena olakšavajuće za većinu konzumenata. Međutim, ni takva etiketa ne mora da obezbijedi dovoljno informacija o vinu koje gost namjerava da pije.

Prema crnogorskom *Zakonu o vinu* (2016) kvalitetne kategorije vina (znači i vrhunsko vino) moraju imati ove informacije na etiketi:

- 1) naziv vrste proizvoda;
- 2) za vina sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla:
 - izraz „zaštićena oznaka porijekla“ ili „zaštićena oznaka geografskog porijekla“ i
 - naziv zaštićene oznake porijekla ili zaštićene oznake geografskog porijekla;
- 3) jačinu u %vol.;
- 4) oznaku porijekla;
- 5) naziv pravnog ili fizičkog lica koje je izvršilo punjenje, a za pjenušavo vino, gazirano pjenušavo vino, kvalitetno pjenušavo vino ili kvalitetno aromatično pjenušavo vino naziv proizvođača;
- 6) naziv uvoznika za uvezena vina;
- 7) sadržaj šećera u slučaju pjenušavog vina, gaziranog pjenušavog vina, kvalitetnog pjenušavog vina ili kvalitetnog aromatičnog pjenušavog vina.

Izuzetno za vina čije oznake uključuju naziv zaštićene oznake porijekla ili zaštićene oznake geografskog porijekla, naziv vrste proizvoda može se izostaviti, kao i izrazi „zaštićena oznaka porijekla“ ili „zaštićena oznaka geografskog porijekla“, kada oznaka sadrži tradicionalni izraz.

Crnogorski zakon omogućava dodatne informacije koje proizvođač može istaći na deklaraciji, to su:

- 1) godina berbe;
- 2) naziv jedne ili više sorti vinove loze;

- 3) izrazi koji označavaju sadržaj šećera kod drugih vrsta proizvoda od grožđa;
- 4) tradicionalni izrazi, za vina sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla;
- 5) izrazi koji se odnose na određene proizvodne metode;
- 6) za vina sa zaštićenom oznakom porijekla ili zaštićenom oznakom geografskog porijekla, naziv drugog geografskog područja, koje je manje ili veće od područja koje je u osnovi oznake porijekla ili oznake geografskog porijekla.



Čuveni italijanski botaničar, Pjer Antonio Mičeli (1679–1737) ispisao je prve etikete slične današnjim. Etiketa je bila ispisana ručkom na flaši s bijelim vinom Verdicchio. Poznate etikete iz tog doba (1815) dizajnirane su u Rudenshaimu (Njemačka). Mnogi savremeni umjetnici nijesu odoljeli kreativnom izazovu vinske etikete: Masson, Dali, Villon, Mathieu, Matta, Aleschinsky, Miro, Chagall, Soulages, Hartung, Picasso.



Plantaze – prednja i leđna etiketa

Na prednjoj etiketi jasno se vidi naziv sorte (vranac), godina berbe (2005), kontrolisana oznaka porijekla, kategorija vina (vrhunsko), sadržaj alkohola (13 %vol), zapremina flaše (0,75 l), kao i metod proizvodnje (*barrique*). Na leđnoj etiketi uočljiva je oznaka lota (serije), kao i adresa proizvođača i punioca. Pored tih informacija na leđnoj etiketi piše kako je proizvedeno vino, boja i tip vina (crveno, suvo), ime uvoznika i broj etikete.

VINO – kategorije				
Država	vrhunsko	kvalitetno	regionalo	stono
Francuska	Appellation d'origine controlée (AOC)	Appellation d'origine vine delimitée de qualité supérieure (VDQS)	Vins de pays	Vin de table
Italija	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)	Denominazione di origine controllata (DOC)	Indicazione geografica tipica (IGT)	Vino de tavola (VDT)
Španija	DOC/DOCa	DO	Vino de la Tierra	Vino de Mesa
Njemačka	Qualitätswein mit Prädikat (QmP)	Qualitätswein eines bestimmten Anbaugebietes (QbA)	Landwein	Deutscher Tafelwein
Portugalija	Denominação de origem controlada (DOC)	Indicação de proveniência regulamentada (IPR)	Vinho regional	Vinho de mesa
Mađarska	Kulonleges Minosegi bor	Minosegi bor	Tajbor	Asztali bor
Austrija	Vinea Wachau	Qualitätswein Kabinett Prädikatswein	Landwein	Tafelwein
Grčka	Reserve ou Grande Reserve	Appellation of Origin of Superior Quality	Vin de pays	Table wine
Engleska	Nil	Quality wine	Regional wine	Table wine

Tabela 9. Oznake kategorija vina na etiketama u pojedinim državama

Naziv sorte na etiketi nekada može pomoći jer može da uputi da je riječ o vinu dobrog kvaliteta. Ukoliko je gost ljubitelj vina Vranac, to somelijeru olakšava posao. Ali nije svaki Vranac vrhunski. Katkad ćete imati priliku da servirate Vranac s etiketom koja ukazuje na vrhunsko vino. U boci možda neće biti takav kvalitet – takav je slučaj i s drugim sortama. Ovakvu vrstu problema treba da rješava tržišna inspekcija, kao i komisija degustatora koja po novom crnogorskom Zakonu izdaje dozvolu za puštanje vina u promet.

Oznaka regiona ili vinogorja dobar je indikator da je vino kvalitetno. Jedan broj evropskih zemalja ne ističe naziv sorte na etiketi, tako da oznaka regiona omogućava da saznate porijeklo vina, ali ne i sorte.



Oznaka godine berbe, posebno velike berbe, takođe upućuje na vrhunski kvalitet vina. Po tom pitanju somelijer mora da vodi precizne zabilješke i preporučiti takvo vino gostu koji želi da ga proba. Nažalost, posljednji Zakon o vinu ne tretira oznaku „velika godina“.

Velika berba ili velika godina su termini koji se koristi u vinskom svijetu i označavaju godine u kojim je usljed povoljnih ekoloških faktora (prevenstveno klime) proizvedeno vino izuzetnog kvaliteta.



Strana etiketa –
Campo Viejo
(Španija)

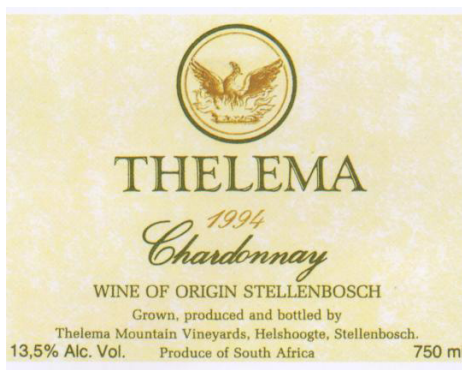
Na osnovu sadržaja etikete Kampo vjeho (*Campo Viejo*) saznajemo da je ime proizvođača *La Rioja Alta*, iz vinogradarskog područja Rioja, zemlja porijekla je Španija, godina proizvodnje 1997. Kategorija vina *Denominacion de Origen Calificada* ukazuje na vrhunsko vino. *Reserva* prema španskom zakonu o vinu ukazuje na vino iz boljih berbi nastalo u odabranim sudovima, te odležavanjem u buretu i boci najmanje tri godine, od čega najmanje jednu godinu u buretu. *Embottellado en la propiedad* ukazuje da je vino proizveo i punio vlasnik. Inače, da bi vino bilo uvezeno u EU, na etiketi moraju biti istaknuti određeni parametri. Vino sorte čije ime je istaknuto na etiketi mora biti proizvedeno 100% od grožđa te sorte.

Za pojedine zemlje (Australija, Novi Zeland, Čile, Argentina) važi 85%, a za SAD od 75% te sorte. Manji broj zemalja van EU može istaći ime dvije,

Preporuka vina u skladu sa sredstvima ponude hrane u ugostiteljskom objektu

eventualno tri sorte. Australija ima specijalni tretman – imena pet sorti mogu biti istaknuta na etiketi. Za vrhunska vina, pored navedenog, mora biti istaknuto i ovo: godina berbe, zemlja porijekla, sorta, sadržaj alkohola, zapremina boce, ime brenda, region, ime i adresa proizvođača.

Naredna etiketa ukazuje da su ispunjeni postavljeni uslovi EU.



Strana
etiketa –
Thelema
(Južna Afrika)

Ako gost želi da pije samo jedno i određeno vino (bijelo, crno, pjenušavo), treba udovoljiti njegovoj želji. Zavisno od obroka koji je naručio i broja sljedova, gostu katkad treba ponuditi više vina. Poslije dvije ili tri čaše istog vina i nekoliko vrsta hrane čula ukusa otupe, jezik je zasićen, mirisni receptori u korijenu nosa se ugase. Zato je pravo osvježenje probati drugo vino. Ukoliko gost potvrdi da želi da konzumira više vina, ona se ne služe odjednom. U boljem restoranu primijenjuje se pristup koji se koristi i prilikom degustiranja vina. Dakle, lagana vina idu prije robusnih, oporija prije slatkih, a pjenušac prije vrhunskog slatkog vina. Naravno da se u restoranu vodi računa o upodobljavanju ovih vina uz hranu koju je gost naručio.

Ukoliko je somelijer u prilici, treba da poštuje redosljed i gostu preporuči različita vina. Tada postoje ova pravila:

- bijelo prije crnog vina,
- suvo prije slatkog vina,
- mirno prije pjenušavog,
- mlado prije starog vina,
- nearomatično prije aromatičnog.



Stručna terminologija

Barikirati – smjestiti vino u barik (nagorelo) bure da odležava jedan period

Bottle fermented – pjenušavo vino koje je fermentisalo u flaši



Provjeri usvojena znanja

- Objasni važnost dobre komunikacije sa gostom.
- Koja su sredstva ponude u ugostiteljskom objektu?
- Nabroj i objasni nekoliko primjera dobrog harmonizovanja vina i hrane.
- Navedi karakteristike kvalitetne vinske karte.
- Koji osnovni tipovi vinskih boca postoje?
- Prema crnogorskom Zakonu o vinu koje informacije moraju da stoje na vinskoj etiketi?



Projektni zadatak

Prezentacija istraživanja na temu: **Preporuka vina u skladu sa sredstvima ponude hrane**

Cilj zadatka: Istražiti način rada u ugostiteljskom objektu prilikom usklađivanja vina i hrane, i kreiranja vinske karte.

Ugovoriti posjetu ugostiteljskom objektu u kojem radi somelijer. Dogovoriti vrijeme i navesti razlog posjete. Formirati tri grupe učenika/ učenica.

Prva grupa će sprovesti anketu s pripremljenim upitnikom koji daju somelijeru i šefu kuhinje. Pitanja za upitnik mogu biti:

- Koja hrana se najčešće konzumira u restoranu?
- Da li gosti i koliko često uz hranu naručuju i vino?
- Kakva je saradnja šefa kuhinje i somelijera?
- Da li somelijer na osnovu potrošnje vina sugeriše šefu kuhinje koja jela da priprema?
- Uolikoj mjeri je u jelovniku zastupljena crnogorska kuhinja?

Na pitanja se odgovara: a) opisno b) zaokruživanjem jednoga od tri odgovora: 1. *da*, 2. *nijesam siguran/nijesam sigurna*, 3. *ne*.

Druga grupa, takođe kroz upitnik, treba od somelijera da dobije informacije po pitanju kreiranja vinske karte. Pitanja za upitnik mogu biti:

- Koja kategorija vina se najčešće naručuje?
- Koliko cijena utiče na naručivanje vina?
- Da li somelijer na osnovu potrošnje vina sugeriše šefu kuhinje korigovanje jelovnika?
- Da li i koliko često somelijer koriguje vinsku kartu?

Na pitanja se odgovara: a) opisno b) zaokruživanjem jednoga od tri odgovora: 1. *da*, 2. *nijesam siguran/nijesam sigurna*, 3. *ne*.

Po obavljenom istraživanju, učenici/učenicice se zahvaljuju somelijeru i šefu kuhinje na saradnji i mogućnosti da sprovedu istraživanje. Na osnovu rezultata, obje grupe prezentuju svoje zaključke učenicima iz odjeljenja. Zadatak treće grupe je da na osnovu njihovog istraživanja sačini jelovnik i vinsku kartu.



Rezime

Permanetni konakt sa gostima zahtijeva komunikaciju koja, pored ostalog, podrazumijeva: kulturu ophođenja, opšte obrazovanje, stručno znanje, vještinu prodaje, ali i fizičku izdržljivost. Sredstva ponude u restoranu, pored vinske karte, podrazumijevaju jelovnik i meni karte. Somelijer je odgovoran za izbor vina i izgled vinske karte. U vinskoj karti nude se samo vina. U njoj ne mogu biti ispisana druga pića i napici.

Nakon izbora jela somelijer predlaže gostu vino iz vinske karte, a koje odgovara naručenom jelu. Uspješno predstavljanje i objašnjenje značenja na etiketi, te ispravno serviranje vina, značajno će uticati na zadovoljstvo gosta.

Kao aperitiv uobičajeno je poslužiti suvi pjenušac s crnogorskom pršutom, posebno ako je prati suva smokva. Dobra kombinacija je slatko botritizovano bijelo vino uz živinsko meso, naročito pečenoj piletini ili ćuretini odgovaraju kaberne sovinjon ili pojedina lagano barikirana crna vina. Riba dobro ide uz neko suvo ili polusuvo, nešto kiselije bijelo vino. Uz divljač i crveno pečeno meso preporučite robusna puna vrhunska vina, a meso s roštilja izvanredno je uz australijski barikirani širaz.



Korišćena i preporučena literatura

- Broadbent M.: *Winetasting*, Mitchell Beazley, London, 1995.
- Clarke O.: *New Essential Wine Book*, Webster/Mitchell Beazley, London, 2000.
- Kerčmar, J.: *Ugostiteljsko posluživanje I dio*, Ugostiteljsko-turistička biblioteka, Rijeka, 1971.
- Savić, S.: *Sto jedanaest vina iz crnogorskih porodičnih vinarija*, Matica crnogorska, Podgorica, 2013.

I zučavajući sadržaj ovog poglavlja saznaćeš da je preduslov za uživanje u vinu njegovo ispravno temperiranje. Razumjećeš da je korišćenje adekvatne opreme važno za ispravno serviranje vina, ali i da neka vina zahtijevaju dekantiranje da bi iskazala svoj potencijal. Uvidjećeš važnost bontona kod ugostiteljskog radnika i gosta.

9

TEHNIKA USLUŽIVANJA (SERVIRANJA) VINA

Osnovni pojmovi

- Serviranje vina
- Temperatura vina
- Čaša
- Otvarač
- Dekanter
- Bonton



Serviranje vina nastavlja se nakon što se gost uvjerio da je riječ o vinu (pogledao je etiketu) koje je naručio.

Za serviranje različitih kategorija vina neophodno je nekoliko postupaka, za koje je neophodna i adekvatna oprema koja čini da gost na pravi način prepozna kvalitet vina i usluge.

9.1. Temperatura vina

Prvi preduslov za uspješno serviranje vina i uživanje gosta u njegovom ispijanju je adekvatno temperiranje vina.

Svaki pokušaj da se vino na brzinu temperira, obično završava neuspješno. Ako je temperatura neadekvatna, gost neće uživati u ispijanju takvog vina.

Lakše je zagrijati previše hladno vino, nego ohladiti ugrijano. Ako zaposleni pokuša da jako ohlađeno vino što prije ugrije stavljajući ga blizu nekog izvora toplote, ono će biti bezukusno ili će dobiti ukus supe. Često se vinski potencijal uništi ako se vino pregrije. U neadekvatno ugrijanom vinu dominacija alkoholnog ukusa je jako neprijatna, a vino je bezizražajno. Više temperature vina takođe pojačavaju ukus slasti, dok niže potenciraju – gorčinu, slanost i tanine.

Ukoliko je vino skladišteno na ispravan način, i prije posluživanja na vrijeme prilagođeno odgovarajućoj temperaturi, onda će njegove karakteristike doći do punog izražaja.

Prilikom temperiranja nekih vina, razlika u samo jednom stepenu od predviđene temperature može da utiče negativno na njegov kvalitet. Zadatak somelijera je da u objektu u kojem radi, pored ostalog, utvrdi sve adekvatne temperature serviranja vina koje se nalaze u skladištu.



Rashladna vitrina

Svaki ozbiljniji restoran, čiji je promet vina veći, mora da ima skladište za piće i hranu. To je predfaža koja je neophodna prije nego što se vino smjesti u rashladne vitrine u restoranu. Brigu o uslovima u takvoj prostoriji vodi somelijer. Takve prostorije moraju imati kontrolisane uslove kao i podrum vina. (lekcija 4.1.5. Uslovi za odležavanje vina u podrumu).

Za razliku od mirnih vina, brige oko čuvanja alkoholizovanih (fotifikovanih) vina, s izuzetkom *Vintage Port*, značajno su manje. Pošto u sebi imaju veći sadržaj alkohola, osjetno su otpornija na spoljne uticaje. U poređenju s drugim vinima, koja se uglavnom skladište u horizontalnom položaju, pjenušava vina moraju biti postavljena u uspravan položaj. Svjetlost u prostoriji u kojoj se skladište vina mora biti svedena na minimum.

Somelijer, takođe, treba da organizuje prostor za skladištenje vina (lekcija 1.3.1. Uloga somelijera). Paketi treba da su složeni prvenstveno prema zemlji porijekla, zatim prema proizvođačima i prema kategorijama vina. Ukoliko je skladište u podrumu, osvjetljenje treba da je dobro, a pristup stalažama i paketima dovoljno širok. Iz skladišta se nikada ne iznosi veći broj vina. Prema dnevnom utrošku i prema kapacitetima rashladnih vitrina, somelijer određuje koji broj boca treba dopremiti iz podruma. Takođe, treba uračunati i vrijeme koje je potrebno da se vino rashladi u vitrinama.

Svako vino ima svoju temperaturu na kojoj iskazuje svoj potencijal.

Okvirna granica za posluživanje vina čini raspon između 5 i 18 °C. Što je vino kompleksnije, neophodno ga je servirati bliže gornjoj granici (11 °C ili 12 °C, ali i 14 °C je pogodna za dozrela, puna, bijela vina). Mirisom bogata crna mlada vina izražene voćnosti pokazaće svoj šarm i na 15 °C, ali puna, duže odležala crna vina formiranog bukea imaće prednost na 18 °C. Neka crna vina pokažu svoj puni kapacitet i na 19 i 20 °C. Postoji termin – *sobna temperatura* – koji se često koristi kao vodič za serviranje crnih vina. Taj izraz ne treba doslovce shvatiti. Nekad je to pravilo važilo, jer je prosječna sobna temperatura bila mnogo niža nego danas. Stvarna temperatura sobe varira od mjesta do mjesta, godišnjeg doba, načina i intenziteta zagrijavanja prostorije. Zbog toga treba izbjegavati taj termin i koristiti preporučene temperature. Idealna temperatura za paletu proizvoda crnih vina je između 14 °C i 18 °C, što znači da petnaestak minuta u rashladnoj vitrini ili u kibli s ledom i vodom neće oštetiti crno vino koje je prije toga stajalo na sobnoj temperaturi.

Pjenušava vina	°C	Kompleksna bijela vina	°C
<i>Crement, non-vintage, sweet sparkling wine</i>	4–7	<i>Côte d'Or (Burgundy), Italian oaked (barrique) Chardonnay</i>	10
<i>Asti</i>	6	<i>Rhine & Mosel Kabinett & Spätlese</i>	10
<i>Vintage sparkling wine</i>	6–8	<i>Full-bodied Chardonnay & White Burgundy</i>	10–12
<i>Vintage Champagne</i>	7	<i>Grave, oaked (barrique) Rioja</i>	10–12



Tehnika usluživanja (serviranje) vina

Kasna berba – bijela slatka vina	°C	Rose vina	°C
<i>Eiswein, Sweet Vouvray</i>	5–7	<i>Cheap Rose</i>	5
<i>Tokay, Australian liqueur Muscat</i>	10	<i>Classic Rose, Tavel</i>	6–8
<i>Auslese, Spatlese</i>	10–12	<i>White Zinfandel</i>	6–8
<i>Sauternes, Beerenauslese</i>	11–13	<i>Grenache rose, Cabernet rose</i>	8
Poluslatka bijela vina	°C	Puna odležala crna vina	°C
<i>German Table Wine & QbA</i>	6–8	<i>Grand Cru Bordeaux, California Cabernet</i>	16–18
<i>Muscat</i>	6–8	<i>Rhone, Australia – Shiraz</i>	16–18
<i>New World: Riesling i Gewurztraminer</i>	10–12	<i>Zinfandel</i>	16–18
Crna vina – standardna	°C	Porto & Sherry & Maderia	°C
<i>Barbera, Chianti, Sangiovese</i>	13–15	<i>Fino & Amontillado Sherry</i>	10
<i>Côte Chalonnaise, Douro table (stono)</i>	15	<i>Sercial Maderia, White Port</i>	10–11
<i>Merlot, Younger Zinfandel</i>	15	<i>Tawny Port</i>	10–12
<i>New Zealand Cabernet & Pinot Noir</i>	15	<i>Oloroso & Cream Sherry</i>	15
<i>Young Bordeaux, Young Cabernet</i>	14–16	<i>Bual & Malmsey Maderias</i>	15
<i>Côte d’Or Burgandy, southern French, southern Italian</i>	16	<i>Tawny Port, Ruby Port</i>	16
<i>Rioja, Toro, California Pinot Noir</i>	16	<i>Vintage Port</i>	16–18
Lagana crna (crvena) vina	°C	Kompleksna crna vina	°C
<i>Beaujolais Nouveau</i>	9–11	<i>Black Burgunday, Pinot Noir</i>	15–17
<i>Beaujolais,</i>	10–12	<i>Barolo, Chianti Riserva</i>	15–17
<i>Lago di Caldaro, young Spanish i Portuguese</i>	13	<i>Merlot (barrique)</i>	15–17
<i>Cotes du Rhone (Vin de pays), Sancerre, Bardolino</i>	13	<i>Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape</i>	17
<i>Chinon, Bourgeil, Washington Cabernet Sauvignon, Valpolicella</i>	14	<i>Ribera del Duero, South Africa – Pinotage</i>	17
		<i>Catalonia, Chile, Australia Cabernet</i>	
Suva bijela vina	°C	Crnogorska vina	°C
<i>Soave, Young Spanish & Portuguese</i>	5	<i>Suva bijela vina</i>	
<i>Austrian Gruner Veltliner, Swiss Chasselas, Vinho verde</i>	5	<i>Krsač, Šardone, Sovinjon</i>	8–9
<i>White Rioja, White Bordeaux</i>	6	<i>Bijela slatka vina</i>	
<i>Loire Valley Whites</i>	6–8	<i>Muškačelica, Žižak</i>	10–12
<i>Sauvignon Blanc</i>	6–8	<i>Crna slatka vina</i>	

<i>Alsace Riesling, Italian Whites</i>	6–8	<i>Medun, Vranac</i>	10–14
<i>Côte Chalonnaise & Mâconnais whites</i>	8	Pjenušava	
<i>Austrian Riesling, English wines, Australian Reisling</i>	8	<i>Val – brut, ekstra suvo, suvo</i>	6–8
<i>Pessac-Léognan, Graves, Australian Semillon</i>	9	Crvena (crna)	
<i>New Zealand Chardonnay, Chilean Chardonnay</i>	9	<i>Vranac vrhunski</i>	16–17
Bijela vina – klasik	°C	<i>Vranac Pro corde</i>	17–18
<i>French Chablis, Chardonnay, White Burgundy</i>	9–11	<i>Kaberne, Merlo, Čubrica, Kratošija</i>	18
<i>Graves, Viognier, Condrieu</i>	9–11	<i>Vranac arhivski</i>	17–18

Tabela 10. Temperature na kojima se serviraju određena vina

Postupak podešavanja temperature vina prije serviranja naziva se temperiranje. Postoje dva takva postupka – šambriranje i frapiranje.

Šambrirati (šambriraju se samo crna vina) znači dozvoliti da se vino prirodno zagrije u prostoriji u kojoj će biti posluženo. To znači da, ukoliko je vino smješteno u prostor s određenom temperaturom (podrum, frižider), treba ga nekoliko sati prije posluživanja iznijeti i postaviti u prostoriju u kojoj će se konzumirati. Neophodna su najmanje tri sata u sobi s temperaturom od 24 °C, prije nego što flaša vina s inicijalnom temperaturom od 9 °C dostigne 20 °C.



Flaša vina u kibli

Frapiranje se vrši samo kod bijelih i pjenušavih vina. Jednostavno, flaša vina se stavi u kibli s vodom i ledom. Tokom obaranja temperature potrebno je nekoliko puta flašu okrenuti oko vertikalne ose. Frapiranje bijelih vina postiže se i smještanjem flaše na određenu temperaturu u rashladnoj vitrini.

9.2. Oprema za serviranje vina

Oprema za serviranje vina (vinski pribor) predstavlja alat koji omogućava adekvatno usluživanje vina. Somelijer mora da ima i odgovarajuće znanje i praksu u korišćenju različitog vinskog pribora.



U crnogorskim restoranima rijetko su zaposleni somelijeri. Ali ukoliko ipak u nekom od njih radi, on mora da ima elegantno držanje, kretanje i komunikaciju. I pored napornog posla koji obavlja, preduslov uspješnog poslovanja nekog restorana (napr. prodaja vina) umnogome će zavistiti od stila koji somelijer njeguje. Somelijer nosi posebnu radnu uniformu koja treba da je besprekorno čista i opeglana.

Plitka srebrnasta posuda koju somelijer kači oko vrata, njegov je osnovni rekvizit. Često po njoj prepoznamo somelijera. Ona služi za vizuelnu, olfaktornu i gustatornu provjeru vina. Tako je kreirana da svojim unutrašnjim reljefom omogućava brzu kontrolu vina.



Plitka posuda za probanje vina

Čaša je, takođe, osnovni alat koji somelijer koristi. Oblik čaše je veoma važan, bilo da ocjenjuje ili da pije vino. To važi i za konzumiranje bilo kojeg pića. Generalno, svaka čaša približnog oblika tulipana (lale), odgovara velikom broju tipova vina. To je *klasik* oblik koji omogućava koncentrisanje mirisa u samom vrhu čaše, gdje konzument čulima mirisa (nos) provjerava aromatske karakteristike vina.

Nije dovoljno poznavati samo oblike čaša. Somelijer treba da zna i količinu vina koju može sipati u nju. Generalno, čaše za bijela vina imaju zapreminu 150–500 ml i dužu dršku, dok čaša za crno vino 350–500 ml i nešto veću kupu. Čaše za slatka vina imaju zapreminu 150–250 ml. Čaše za pjenušava vina su zapremine 150–200 ml.

Bez obzira na različite zapremine čaše (tabela 11), vino se ni tokom serviranja ni tokom degustacije nikada ne puni do vrha kupe. Obično se u čašu sipa 1/6 zapremine kupe. Pošto zapremine vinske čaše varira, u čašu (zapremina varira 350–550 ml) za crna vina sipa se oko 50–80 ml vina.

Mala tulip (lala) čaša koristi se za sva vina (posebno bijela vina). Ima dovoljno široku kupu da se vino zaljulja i osjeti aroma.

Velika tulip (lala) koristi se, kao i prethodna, kad degustirate crno vino. Kupa je veća i omogućava da snažno zavrtite vino u čaši i osjetite kompleksniju aromu crnog vina.

Manje čaše oblika lale koriste se za porto ili šeri. Ta vina su dovoljno alkoholizovana i konzumiraju se u manjim količinama.

Dovoljno duga drška omogućava da čašu za vino ne držite direktno za kupu i time uvećavate temperaturu vina. Čašu držite za dršku ili postolje, čime je značajno olakšan vizuelni utisak o vinu.

Čaša za vino	Vrsta čaša	Zapremina (ml)	Vino
	Čaša za degustaciju (ISO 3591:1977)	215 ± 10	Crna, bijela i roze vina
	Crna (crvena) vina	350–500	Kaberne sovinjon, Merlo, Vranac, Zinfandel
	Bijela suva vina	150–400	Sovinjon, Semijon, Rizling, Krstač, Šeni blan
	Burgundska vina	250–500	Šardone, Aligo

	Slatka bijela vina	150–250	Sotern, Tokaj, Muskat
	Pjenušava vina	150–220	Pjenušava vina
	Alkoholizovana vina	70–120	Porto, Madera i druga alkoholizovana vina

Tabela 11. Čaše za vino, njihova zapremina i namjena

Flute čaša koristi se za konzumiranje pjenušavih vina. Takav oblik omogućava da se očuvaju mjehurići i usmjere prema vrhu čaše. Nekada se koristila tzv. *champagne coupe* čaša. Njena široka kupa i otvor omogućavali su da mjehurići CO₂ i buke brzo izlete na slobodu.

Čaša treba da bude čista i ispolirana, nakon čega je zabranjena svaka dalja intervencija na njima. Obično je napravljena od tankog, prozirnog stakla, kako bi pružila što kvalitetniji vizuelni kontakt s vinom. Iz nje može da se proba i bijelo i crno vino, kao i pjenušci, alkoholizovana i slatka vina, i destilati.

Čaša za vino ima svoju istoriju razvoja. Nekada je pravljena od pečene gline, zatim metala, a danas se uglavnom koristi staklo. Njen oblik se mijenjao kroz vjekove. Danas imamo nekoliko osnovnih oblika čaša za vino.

Riesling Grand Cru tip čaše koji se koristi za ispijanje rizlinga, ali se u njima mogu služiti i mlada, svježa, aromatična, bijela vina.

Burgundy Grand Cru tip čaše koji se koristi za crna vina poput crnog burgundca, barola, barbareska, nebiola, vranca. Ima veću zapreminu nego prethodna, širu bazu kupe koja se blago sužava na samom vrhu.

Bordeaux Grand Cru tip čaše koji se koristi za crna vina poput kabernea, merloa, tempranilja, vranca. Ima relativno široku bazu kupe koja se blago sužava prema vrhu.

Port tip male čaše koji oblikom podsjeća na čašu za bordo vino samo manju. Ta čaša je pogodna i za neka slatka vina.

Tinto reserva služi za konzumiranje crnih lakših vina. Podsjeća na čaše za bijelo vino. Ima dvostruko manju zapreminu nego čaše *bordeaux* i *burgundy*.

Slična čaša (nešto šira baza) koristi se za ispijanje vina iz regiona Rhône (*Hermitage, Châteauneuf-du-Pape, Shyrah*).

Beaujolais Nouveau tip čaše koja služi za serviranje mladih crnih vina tipa božole, dolceto ili lambrusko. Pored male zapremine ima uočljivo dugu dršku.

Na degustacijama, ali i slavljima i drugim prigodama, organizator mora da zna koliko čaša vina može napuniti iz određene boce.

Zapremina boce (ml) i naziv	Broj čaša (kom.)
187 ml – Split, Picolo, Mala	1
375 ml – Tenth, Demi, Pola boce	2
500 ml – Pola litra, Pola boce	3
750 ml – Standard	4 +
1.5 l – Magnum	8 +
3 l – Double Magnum	17 +
4.5-5 l – Jeroboam	25-28
6 l – Imperial Magnum	34
9 l – Salmanazar	50 +
12 l – Balthazar	67 +
15 l – Nabuchadnezzar	84

Tabela 12. Broj čaša u boci vina

Čaša nakon pripreme (pranje, sušenje) ne smije imati nikakav strani miris (hrana, krpa, detrdžent). Ugođaj konzumiranja biće pokvaren ukoliko čaša nije čista. To važi i za dekantere, bocune i bokale. Prljava čaša utiče i na ukus vina (ostaci deterdženta će uticati i na nazalnu impresiju). To se posebno događa tamo gdje se koriste mašine za pranje suđa, ali i tamo gdje se posuđe suši ili skladišti.



Kad god je moguće treba izbjegavati mašine za pranje suđa. No, to je veoma teško, posebno u velikim i prometnim restoranima. Najbolje bi bilo da svaku čašu ponaosob opere šanker, koristeći dosta tople vode, sve dok ne budu potpuno bez mirisa. Zatim ih treba isprati destilovanom ili nehlorisanom vodom. Vrela voda je uvijek rješenje, samo treba biti pažljiv jer tanko staklo često pukne. Čaše ne treba čistiti, već ih okrenuti naglavačke da se osuše. Za čaše, dekantere i bocune koriste se posebno dizajnirani sušači.

Često se dešava da se u restoranu koriste nove čaše iz paketa, bez prethodnog pranja. Izgledaju čiste, ali obično mirišu na karton u kojem su bile upakovane. Čaše ne treba čuvati u paketu iz kojeg su jednom izvađene. One se ne čuvaju ni u kuhinjama. Najbolje je koristiti vitrine u kojima će biti postavljene uspravno ili naglavce obješene za ram. Ako su smještene u polici ili vitrini, prije nego što ih napunite vinom, iznesite ih vani i „provjetrite“.

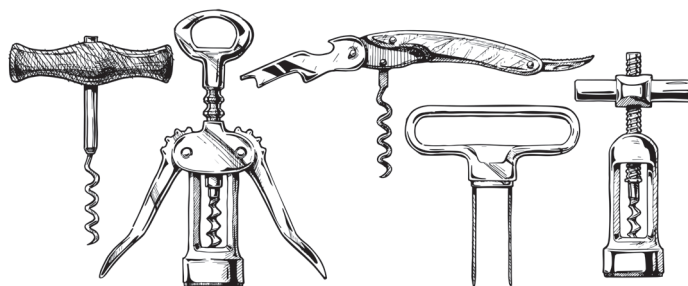
U restoranu, pored navedene opreme, neophodna je i dobra mašina za suđe (čaše), eventualno lijevak s filterom, dekanter, bocun ili bokal, i kolica koja mogu olakšati posao. Pri ruci treba imati različite stopere za flaše i termometar za vino.

Serviranje vina

Nakon što somelijer donese vino, obavezno treba da pokaže etiketu na boci (lekcija 8.6. Razumijevanje etikete), a zatim umotava (ukoliko je riječ o arhivskom vinu) ili briše bocu platnom salvetom.

Prije otvaranja boce skida foliju koja pokriva čep. Ona se obično zareže nožićem, i skida u jednom potezu. Grlić, takođe, treba da očisti platnom salvetom.

Vadičep mora uvijek biti u džepu somelijera jer je vađenje čepa poseban postupak. Počeli su da se koriste kad i plutani čepovi (XVIII vijek). Postoji veliki broj modela vadičepova i evoluirali su tokom razvoja industrije vina.



Razne vrste vadičepova

Ukoliko gost naruči arhivsko vino, somelijer ga obično donosi u pletenoj korpici. Ovakvu bocu ne otvara običnim vadičepom. Uvijek postoji opasnost da čep više nije kompaktan i da može doći do pucanja i drobljenja prilikom odčepeljivanja. Takve boce somelijer otvara dvozubim otvaračem, kojim je moguće prići između tijela čepa i grlića boce.

Nakon otvaranja boce, somelijer ostavlja čep na tanjirić ispred gosta.



Tradicija pokazivanja i razgledanja čepa potiče iz XVIII vijeka i služila je prvenstveno za zaštitu potrošača. Naime, zbog velikoga broja falsifikata, poznate proizvođačke kuće počele su utiskivati svoje ime na površini čepa. Tako je svaki konzument, ukoliko konobar otvori bocu ispred njega, provjerom žiga na čepu mogao biti siguran da pije ono što je naručio. Danas pojedinci obično provlače čep ispod nosa, teatralno ga mirišući. Vjeruju da će tako prepoznati neko kvarenje ili manu. Ali miris na čepu, ili neku drugu manu, gost može prepoznati jedino ako pomiriše vino u čaši.

Pošto je otvorio bocu, obrisao salvetom vrh grlića, somelijer prvo sipa vino sebi u čašu na pomoćnom stolu. Na taj način preventivno djeluje u slučaju da je vino pokvareno ili sa manom.

Kada se uvjerio da je vino ispravno, somelijer će prvo usuti malo vina na dno čaše. Prilikom sipanja vina flaša se ne oslanja na obod čaše. Ne sipa se prvo damama, već onome ko može da provjeri ukus vina ili najvažnijem gostu – tu odluku donosi društvo za stolom. Gost tim činom ne provjerava da li mu se sviđa vino, već kontroliše u kakvom je stanju vino – da li je ukus neprijatan i da li postoje strani mirisi (miris na čep, sirćetnu kiselinu, sulfate) netipični za vino.

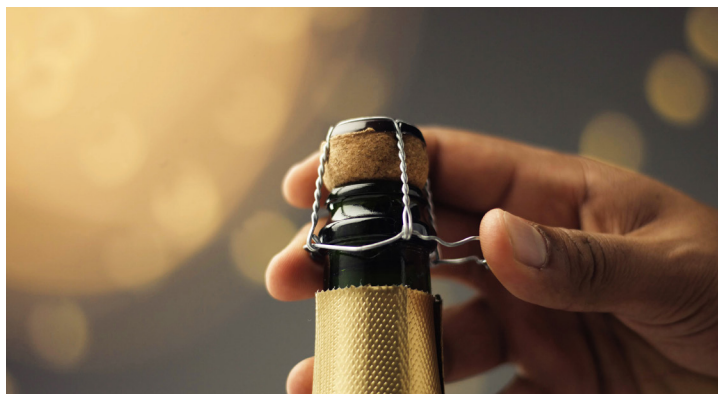
Ako gost koji proba vino potvrdi da je zadovoljan, somelijer sipa vino i drugim gostima. Ukoliko mrvice čepa plutaju na površini vina, ne znači da je vino pokvareno, već da je nepažljivo otvoreno ili da je čep veoma star. Somelijer treba da se izvini i objasni razloge za takvo stanje.

Otvaranje pjenušca uvijek je bio problem i iskusnijim konobarima. Bocu za pjenušac somelijer otvara manuelno ali i specijalnim kliještima. Nekada se radi efekta koristi i specijalna sablja.

Somelijer prvo pažljivo skida dio aluminijske folije s vrha grlića, i odvrće uvrnutu žicu oko čepa, koja služi radi dodatne sigurnosti od prevremenog oslobađanja čepa iz flaše. Kad oslobodi žicu, somelijer uhvati grlić boce zajedno sa čepom u šaku, a drugom rukom pažljivo pod uglom od 45° okreće dno boce. Dobro je da vrh boce drži pored najbliže čaše. Ubrzo će osjetiti, pod dlanom ruke u kojoj drži grlić i čep, napon kada se on oslobodi bez uobičajnog praska koji uzrokuje gubljenje najznačajnijeg sadržaja pjenušca iz boce.

Iako flaša pjenušca značajno upotpunjuje atmosferu za stolom, somelijer treba da vodi računa o njenom otvaranju. Naime, prilikom otvaranja čep može da, usljed velikog pritiska koji vlada u flaši, bude veoma opasan projektil.





Otvaranje
pjenušca

Dobar šampanjac servira se rashlađen (6–8 °C). Kada pjenušavo vino nije dovoljno rashlađeno, tad mjehurići CO₂ djeluju na taktilna čula snažno i negativno. Da bi postigao željenu temperaturu, neotvorenu bocu pjenušca somelijer stavlja u kibli, u trajanju od dvadesetak minuta. U kibli mora biti pola sadržaja leda a pola vode. Kibla se povremeno mijenja. Eventualna zamjena za kibli je rashladna vitrina ili frižider. U tom slučaju, neophodno je oko dva do tri sata da bi postigli željenu temperaturu. Kibla služi i za održavanje temperature bijelih i roze vina.

Dok ne posluži pjenušac, somelijer može da objasni gostima da je pjenušavo vino izvanredan aperitiv (*apéritif*). On svojom aromom, mjehurićima CO₂, pogodnim sadržajem alkohola podstiče cirkulaciju krvi, a samim tim i apetit. Može da naglasi i da su i šeri, porto ili neko dobro suvo njemačko vino takođe dobri aperitivi.

Kada je šampanjac frapiran, somelijer pažljivo skida dio aluminijske folije s vrha grlića flaše pjenušca. Pažljivo opušta uvrnutu žicu oko čepa. Čep pridržava pažljivo, koristeći palac i kažiprst. Kad oslobodi žicu, šakom drži grlić boce zajedno s čepom, a drugom rukom pažljivo pod uglom od 45° okreće dno boce. Bilo bi dobro da u toku otvaranja vrh boce drži pored najbliže čaše. Osjetićete pritisak pod rukom u kojoj drži grlić i čep. Kad oslobodi čep bez uobičajnoga praska, koji uzrokuje gubljenje najznačajnijeg sadržaja pjenušca iz boce, pažljivo naginje bocu i sipa.



Nekad je postupak otvaranja boce pjenušca jako zanimljiv. Za vađenje čepa iz grlića boce koristi se i specijalna sablja. Uvježbani somelijer postavlja bocu u kosi položaj na dlanu. Zatim jednim zamahom sablje kida žicu i čep i tečnost koja s pjenuškom pokulja, sipa u pripremljene čaše.

Iako je kod nas rijetkost da se poruči pojačano (*fortifikovano*) vino, ipak ugledniji ugostiteljski objekti moraju imati takva vina i čaše za njih. Fortifikovana vina poslužuju se u *port* ili *copita* čašama, koje imaju veliki broj varijacija.

Porto vina, naročito mlađa, piju se obično rashlađena (*White port*), kao aperitivi i to s ledom. Za jedan broj njih potrebno je dekantiranje (*Crusted Port, LBV, Vintage Port*). *Vintage port* odležava dugo, čep je često star, truo i veoma ga je teško izvaditi iz grlića boce. Pošto takav porto somelijer mora dekantirati, vađenje čepa vrši u horizontalnom položaju specijalnim porto kliještima kojim se kida vrh grlića flaše. To zahtijeva veliku vještinu. Ukoliko ne posjeduje takva kliješta, somelijer može držati flašu uspravno 48 sati da bi talog pao na dno.

Porto vina treba servirati u *port* čašama. Ta se čaša oblikom mnogo ne razlikuje od *copita* čaše, ali je kupa nešto veća zbog kompleksnog bukea porta. *Madere* somelijer poslužuje u *copita* čaši, blago rashlađenu.



Porto čaša



Copita čaše



Čaša za kuvano vino

Vino Šeri somelijer poslužuje kao aperitiv ili kao digestiv, a to je katkad stvar ukusa. Pojedinci ističu da je šeri piće za prijepodne, madera za poslijepodne, a porto nakon večere. Pojedini šeriji (*Fino*, *Manzanilla* i *Amontillado*) odlično dopunjuju plavu i bijelu ribu, kao i sireve. Suvi *Manzanilla* i *Fino* (dobar aperitiv) piju se rashlađeni. I šeri i *Montilu* somelijer poslužuje u čaši koja je varijacija osnovne – *copita*. *Malagu* poslužuje u čašama za porto vino. Vina *Vins Doux Naturel* (VDN) obično poslužuje u čašama koje oblikom podsjećaju na čaše za bijela vina ili port čaše. U nekim ugostiteljskim objektima poslužuje se u čašama za konjak. Čaša za *Marsalu* istovjetna je čaši za porto.



Neki gosti, posebno tokom zimskih mjeseci, naručuju kuvano vino. Prilikom pripreme, međutim, ne dozvoljava se da vino prokuva. Obično se za pripremu ne koristi vrhunska kategorija vina. Vino treba kuvati sve dok se šećer u vinu ne otopi (količina šećera je po gostovoj želji). Ako gost voli slađe, treba ga zasladiti ili po potrebi zakiseliti ili dodati mirišljave mirođije.

Crno kuvano vino češće se konzumira u svijetu, ali nije rijedak slučaj da se uživa i u bijelom. U Njemačkoj se za kuvanje više koriste voćna vina proizvedena od trešanja ili jagodastog voća. U svakom slučaju servira se toplo, u vatrostalnim čašama, koje imaju poseban držač, uz obaveznu kašičicu. U vino se može dodati neki začim: cimet, kora limuna ili pomorandže, klinčić. U oblasti Skandinavije dodaju suvo grožđe ili badem, dok se u Rumuniji kao začim koristi crvena borovnica.

9.3. Dekantiranje vina

Dekantiranje (presipanje, pretakanje) podrazumijeva odvajanje vina od taloga.

Danas postoji veliki broj flaša u kojima se nalazi kristalno bistro vino. Takvo vino nije potrebno dekantirati. U nekim slučajevima, međutim, velika je vjerovatnoća da vino, posebno arhivsko, sadrži određenu količinu čvrstih istaloženih materija. Da bi izbjegao serviranje takvog vina, somelijer obavlja postupak dekantiranja.

Dekantiranje se ne obavlja samo zbog odvajanja vina od čvrstih čestica. Vino koje je godinama, nekad i decenijama odležavalo u flašama, može biti odmah nakon otvaranja nedovoljno prijatno u ustima. Takva vina zaslužuju dekantiranje, mogućnost aeriranja i oslobađanja mirisnih materija (bukea).

Postoji veliki broj elegantnih dekantera.



Dekantiranje

Koja vina somelijer dekantira? Među njima su veoma stari *bordeaux* i *bourgogne*, zrela i mlada bijela vina. Pjenušava vina nikada ne dekantirajte. Vino s uočljivim talogom ili vino kojem je potreban kontakt s vazduhom, kao i vina koja se ne filtriraju (*Crusted Port*, *LBV Port*), treba dekantirati. Ako somelijer servira bogato tanično vino, sama dekantacija neposredno prije konzumiranja neće puno pomoći. I mlada vina katkad možete dekantirati. Taj postupak najčešće se izvodi zbog aeriranja. Vino dolazi većom površinom u kontakt s kiseonikom. Na taj način vino pokazuje svoj potencijal, omekšava i zaokružuje svoj buke koji je vremenom nastao u boci.

Za dekantiranje su neophodni otvarač, čaša i dekanter, katkad i lijevak. Flašu starog vina iskusniji somelijer će držati u vodoravnom ili kosom položaju i prinijeti jačem osvjetljenju, koje će omogućiti da se bolje uoče nataložene višegodišnje čestice.

Preporučljivo je da se flaša sa zrelim vinom, koje treba dekantirati, drži jedno vrijeme uspravno. Prilikom sipanja u dekanter prati se kretanje sitnih partikula prema usnama flaše. Veoma je važno da se vino sipa pažljivo u dekanter. Takvom vinu nije potrebno intenzivno aeriranje. Pretjerana količina kiseonika samo će uznemiriti nježne osobine koje su preživjele u vinu. Ako je moguće, flašu treba držati blizu svjetlosti, tako da se može uočiti eventualno pokretanje sedimenta prema griću flaše. Ukoliko se to dogodi, dekantiranje treba prekinuti.

Nekada je korisno upotrijebiti lijevak prilikom dekantiranja. Na donjem kraju lijevka vino se rasipa u obliku tulipana, stvarajući veću dodirnu površinu s kiseonikom.



Vina kojima odgovara dekantiranje Crna (crvena) vina		Mlada crna (crvena) vina koja će poboljšati dekantiranje	
Bordeaux (Francuska) (starije od pet godina)	Cru Classé Cru bourgeois	Bordeaux (mlađe od pet godina – Fran- cuska)	Cru Classé Cru bourgeois Petits Châteaux
Burgundy (starije od deset godina – Francuska)	Premier Cru Grand Cru	Burgundy (mlađe od tri godine) (Francuska)	Beaujolais Côte d’Or Premiers Crus
Rhône (starije od pet godina – Francuska)	Sjeverna Rhône, Hermitage Châteauneuf-du- Pape	Rhône (Francuska)	mlađe od četiri godine
Provence (Francuska)	Vins de pays	Provence (Francuska)	Vins de pays
Madiran (Francuska)	Vins de pays	Midi (Francuska)	Vins de pays
Italija	Barolo Sassicaia (vini di tavola)	Ostatak svijeta	kvalitetna vina mlađa od tri godine ili kao mlada
Neka bijela vina kojima će koristiti dekantiranje neposredno prije serviranja			
Španija (starije od sedam godina)	Vega Sicilia Penedès	Njemačka (starije od deset godina)	Rhein Mosel
Portugalija	Vintage port, Tawny port LBV	Španija (odležala u buretu)	Riojas
Novi svijet (starije od pet godina)	<i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Shiraz</i>	Francuska	Stara Loire Zrela bijela Graves Vendage tardive – <i>Alsace</i>

Tabela 13. Vina kojima je potrebno dekantiranje

9.4. Bonton u ugostiteljstvu

Bonton generalno podrazumijeva uspostavljene norme lijepog ponašanja.

Ugostiteljski bonton predstavlja niz utvrđenih pravila zaposlenih u cilju uspostavljanja dobrih odnosa između gosta i osoblja, a sve u cilju poboljšanja poslovanja.

Lijepo ponašanje podrazumijeva srdačan doček gosta, zatim niz pravila pripreme stola za ručavanje, serviranje jela i pića. Gost je također obavezan da primjenjuje lijepo ponašanje za stolom.

Doček, pozdrav i smještaj gosta veoma je važan dio ugostiteljskog bontona. Ukoliko doček nije srdačan, takav utisak teško se popravlja kvalitetnim serviranjem hrane. U nekim restoranima zbog ovog veoma važnog momenta postoje osobe (najčešće hostesa) koje dočekuju goste. Ukoliko je sto već pripremljen i slobodan, gosta prati do stola i pomaže mu da se smjesti.

Od zaposlenih možemo očekivati da će imati ponašanje usklađeno kategoriji ugostiteljskog objekta u kojem radi. Pripremljen sto podrazumijeva postavljen stolnjak i kuver. Kuver postava je gotovo mjesto za restoranskim stolom za jednu osobu sa postavljenim priborom za određeni obrok.

Ukoliko na stolu nema pribora, konobar obično donosi pribor za jelo na plitkom tanjiru ili poslužavniku. Postavlja ga pomoću salvete ili prihvata za dršku. Oštrica noža je uvijek okrenuta ka tanjiru. Desertni pribor obično se postavlja iznad tanjira (obično samo manja viljuška ili kašika) ukoliko je predviđen meni sa nekoliko sljedova.

Salvete se (u obliku kupe, stepenica, čamca ili na drugi način) postavljaju na veliki centralni tanjir ili lijevo od viljuške. Treba voditi računa da prilikom postavljanja salvete ona bude što manje u rukama konobara.

Čaše imaju unaprijed određeno mjesto u sastavu kuvera, što zavisi od vrsta jela u meniju i poručenog pića. Obično ih konobar postavlja s desne strane tanjira ili salvete u blizini vrha noža. Pored vrha noža koji je najbliži tanjiru, postavlja se čaša iz koje će se piti prvo vino. Čaše za vodu postavljaju se desno od čaše za vino, prema sredini stola. Ova čaša ostaje na stolu sve dok gost sjedi za stolom. U sastavu kuvera mogu se postaviti na sto čaše za: bijelo, crno, pjenušavo ili desertno vino. Čaše za aperitivno ili digestivno piće postavljaju se nakon narudžbe. Čaše se uvijek nose na poslužavniku, a na sto se postavljaju desnom rukom (drže se za nožicu ili dno.)

Kada se gost smjestio, prinosi mu se jelovnik, vinska karta ili druga sredstva usluge, u zavisnosti da li se posluje po sistemu *a la carte* ili po sistemu menija sa nekoliko sljedova (gangova). Gostu treba omogućiti dovoljno vremena da izvrši izbor jela i pića.

Gost, takođe, mora da poštuje odgovarajući bonton prilikom dolaska u restoran i tokom obroka. Ako je gost sam, može da sjedne za sto za dvije osobe. Obično dva gosta neće koristiti sto za šest osoba. Bonton ne isključuje da gost može da sjedne za sto za kojim već neko sjedi ako ima slobodnih mjesta. Naravno, uslov je da konobar ili šef sale dobije dozvolu od gosta koji je već za stolom.

Prilikom izbora mjesta za stolom, muškarac će uvijek ustupiti bolje mjesto dami. Takođe, pri izboru jela dama ima prednost. Nakon dogovora, naručivanje jela i pića je posao muškarca. U komunikaciji sa osobljem on mora da bude odmjeren i pristojan.

Lijepo ponašanje gosta za stolom podrazumijeva pravilnu upotrebu pribora za jelo. Ne treba da oslanja laktove na sto, mljacka i jede otvorenih usta, po mogućnosti ne priča glasno i istovremeno jede.



Prije nego što počne da jede, preporučljivo je da gost raširi platnenu salvetu i položi je na krilo. Ako ste u društvu, treba da sačekate da to prvo uradi onaj ko je domaćin ili glavni gost za obrokom. Ako se salveta koristi tokom obroka, onda se usta ne brišu nego se pažljivo tapka po krajevima usana.

Generalno, viljuška se drži u lijevoj ruci, a nož u desnoj. I tu ima izuzetaka. Zavisno od tradicije i običaja nekada se jede i rukama, ponekad štapićima (Kina), nekada sjedite na podu (Japan), nekada konobari serviraju jela koja nikada nijeste vidjeli, a ponekad je redosljed potpuno obrnut od onog na koji ste navikli. U takvim slučajevima treba pratiti domaćina i voditi se njegovim primjerom.

Hljeb iz korpice nikada se ne uzima prstima, nego se koristi salveta.

Nakon jela gost viljušku i nož slaže paralelno jednu pored druge na tanjir. To je znak da je gost završio obrok. Ukoliko nije i želi da nastavi, gost ukršta nož i viljušku na tanjir pod uglom od 45°.

Ako se nakon jela služi kafa, gost može zadržati salvetu na krilu.

U okviru lijepog ponašanja za stolom postoji i vinski bonton. Za one koji ne poznaju vinski svijet, ponašanje gosta za stolom prilikom serviranja i ispijanja vina izgleda teatralno. Takvu osobu možete susresti u svakom restoranu, i obično je nazivamo „vinski snob“. On obožava vino i vinski bonton je doveo do perfekcije. Držanje čaše, posmatranje vina, mirisanje i ispijanje naizgled se čine pretjeranim, ali ako pokreti nijesu teatralni, a držanje ukočeno, onda on postupa u skladu sa vinskim bontonom.

Ono što prosječan ljubitelj vina treba da zna jeste da se vinska čaša drži za nožicu, nikako za kupu, da se gutljaji vina ispijaju lagano i da se zalogaj ne zaliva vinom. Nije potrebno da nekontrolisano vrtite vino u čaši ili da glasno grgoljite vino u ustima da biste pokazali da ste poznavalac vina. Za stolom se vino obično prvo servira dami, ili onome ko je počasni gost ili najstariji. Ukoliko ne znate puno o vinu koje je servirano, ne žurite da kažete ono što ste negdje na brzinu pročitali i čuli. Budite oprezni jer za stolom možda sjedi dobar poznavalac vina.



Stručna terminologija

Temperiranje – pripremanje vina na odgovarajućoj temperaturi

Dekantiranje – odvajanje vina od taloga prilikom serviranja



Provjeri usvojena znanja

- Objasni važnost temperiranja vina.
- Uoč razliku između šambriranja i frapiranja vina.
- Nabroj osnovne vrste vinskih čaša.
- Opiši postupak otvaranja flaše pjenušavog vina.
- Kako se i kada vino dekantira?
- Procijeni važnost bontona u ugostiteljstvu.



Projektni zadatak

Prezentacija istraživanja na temu: **Tehnike serviranja vina**

Cilj zadatka: Istražiti tehniku usluživanja (serviranja) vina u ugostiteljskim objektima.

Ugovoriti posjetu ugostiteljskim objektima sa dvije i pet zvjezdica. Dogovoriti vrijeme i navesti razlog posjete s menadžmentom ugostiteljskih objekata. Formirati tri grupe učenika/učenica.

Prva grupa je u ugostiteljskom objektu s dvije zvjezdice, a druga u objektu s pet zvjezdica. Grupe imaju zadatak da upoznaju načine serviranja vina u objektu. U istraživanju koristiti kameru, foto-aparat i upitnik koji ispunjava somelijer, konobar ili šef sale.

Predlog pitanja za upitnik:

- Da li objekat ima zaposlenog somelijera?
- Ako nemate somelijera, da li su konobari obučeni da vino serviraju na pravilan način?
- Objekat je orijentisan na permanentnu obuku konobara?
- Da li objekat ima skladište s odgovarajućim uslovima za smještaj vina?
- Objekat stalno sprovodi ankete među gostima o kvalitetu usluga?

Na pitanja se odgovara zaokruživanjem jednog od tri moguća odgovora: 1. *da*, 2. *nijesam siguran/nijesam sigurna*, 3. *ne*.

Po obavljenom istraživanju, učenici/učenice zahvaljuju se menadžmentu na saradnji i mogućnosti da sprovedu istraživanje.

Na osnovu rezultata istraživanja, grupe prave pojedinačne prezentacije u Power pointu, koje predstavljaju na narednom času. Treća grupa učenika/učenica postavlja pitanja u toku prezentacije. Nakon završene prezentacije vodi se zajednička diskusija o prednostima i nedostacima usluživanja vina u oba ugostiteljska objekta.



Rezime

Prvi preduslov za uspješno serviranje vina i uživanje gosta u njegovom ispijanju je adekvatno temperiranje vina. Okvirna granica za posluživanje vina čini raspon između 5 i 18 °C.

Oprema (vinski pribor) za serviranje vina omogućava adekvatno serviranje vina. Somelijer prvo sipa malo vina na dno čaše onom gostu koji može da provjeri ukus vina. Gost tim činom kontroliše u kakvom je stanju vino – da li je ukus neprijatan i da li postoje strani mirisi netipični za vino. Nekada je pojedinim vinima prilikom serviranja potrebno dekantiranje. Na taj način vino se odvaja od taloga i ujedno aerira.

Bonton u ugostiteljstvu takođe je važan segment ponude. On predstavlja niz utvrđenih pravila zaposlenih u cilju uspostavljanja dobrih odnosa između gosta i osoblja, a sve u cilju poboljšanja poslovanja.



Korišćena i preporučena literatura

- Kerčmar, J.: *Ugostiteljsko posluživanje I dio*, Ugostiteljsko-turistička biblioteka, Rijeka, 1971.
- *Restoraterstvo & Kultura vina i hrane*, Hrestomatija, HEC, Miločer, 2014.
- Unwin T.: *Wine and The Vine*, Routledge, New York, 1996.
- Younger W.: *Gods, Men, Wine*, The Wine and Food Society, London, 1966.

Rječnik stručnoteorijskih pojmova

A

abiotički faktori – uticaj nežive prirode (klima, zemljište, reljef)

acidifikacija – dodavanje kiselina (vinske, limunske) u procesu proizvodnje vina

aftertaste eng. – utisak na nepcima i u korijenu nosa nakon ispijanja vina

agrafe fr. – privremeni zatvarač kod proizvodnje pjenušavih vina

a la cart fr. – izbor jela po karti (jelovniku)

alohton – unešen, porijeklom iz drugog područja

ampelotehnika – postupci i operacije koje se primjenjuju u vinogradu

ampeloekologija – životna sredina vinove loze

ampelografija – nauka koja se bavi izučavanjem i opisivanjem vinove loze

antioksidaciono djelstvo – sprečavanje negativnog djelovanja kiseonika na kljuk, širu i vino

antiseptično djelstvo – sprečavanje negativnog djelovanja mikroorganizama na kljuk, širu i vino

antienzimatsko djelstvo – sprečavanje negativnog djelovanja enzima na kljuk, širu i vino

antropogeni faktor – uticaj čovjeka

apéritif fr. – piće koje se obično servira prije jela u cilju otvaranja apetita

apikalna dominacija – pojava kod koje vrh lastara brže raste od ostalih organa na njemu

appellation fr. – oznaka (obično na etiketi boce za vino)

Appellation d'Origine Contrôlée fr. – oznaka kontrolisanog porijekla (kontrolisana oznaka)

assemblage fr. – miješanje vina kod postupka za dobijanje pjenušavih vina

autohton – domaći

B

bâtonnage fr. – povremeno miješanje taloga na kojem odležava vino u postupku *sur lies*

bottle fermented eng. – kod transfer metode vino koje je fermentisalo u flaši

biotički – uticaj žive prirode (čovjek, životinje, biljke, mikroorganizmi)

Blanc de Blancs fr. – pjenušac proizveden isključivo od bijeloga grožđa sorte šardone

Blanc de Noirs fr. – bijeli pjenušac proizveden isključivo od crnog grožđa sorti crni menjue ili crni burgundac

C

carbonique maceration fr. – pogledaj karbonska maceracija

cava esp. – španski izraz za pjenušava vina nastala tradicionalnom metodom

classic eng. – vina ili sorte koje su tradicionalno prepoznatljive svuda u svijetu

cuvée fr. – ima dva značenja 1) prva klasa soka koji iscure prilikom presovanja grožđa za proizvodnju šampanjca, 2) predstavlja mješavinu vina iz različitih berbi i različitih lokaliteta unutar jedne oznake porijekla

culture de table fr. – kultura za stolom

Rječnik stručnoteorijskih pojmova

D

deacidifikacija – postupak kojim se tokom proizvodnje vina snižava ukupan sadržaj kiselina
disgorgement fr. – oslobađanje privremenog čepa i formiranog taloga u procesu proizvodnje šampanjca

E

ekologija – nauka o životnoj sredini
enolog – stručnjak za vino
enologija – nauka o vinu
enzimi – bjelancevine koje katalizuju određene hemijske reakcije

F

fenologija – nauka o periodičnim ciklusima kod biljaka (vinove loze)
fermentacija – proces konvertovanja šećera u alkohol tokom kojeg se oslobađaju ugljen-dioksid i toplota
fermented in this bottle eng. – fermentisano u ovoj flaši kod tradicionalne metode proizvodnje pjenušavih vina
filogeneza – evolucija određene grupe organizama
fingerprinting eng. – identifikovanje identiteta individue putem karakteristika njegovog DNA
fiziologija – biološka disciplina koja se bavi proučavanjem životnih procesa biljaka
fortifikovana vina – vina nastala dodavanjem alkohola tokom ili nakon fermentacije

G

gastronomija – poznavanje jela i načina njihovog pripremanja
gastrozofija – vještina pametnog i razboritog konzumiranja kvalitetnih obroka ili vještina zdrave ishrane
geofizika – nauka koja se bavi poučavanjem fizičkih karakteristika Zemlje i procesa na njoj

H

hidrografija – nauka koja se bavi proučavanjem vodenih površina na zemlji

I

interglacijalni period – period između dva ledena doba
internacionalne sorte – pogledaj *classic*

J

jabučno-mliječno vrenje – fermentacija kojom se jabučna konvertuje u mliječnu kiselinu

K

karbonska maceracija – odvija se tokom fermentacije gdje čitavi grozdovi prije muljanja fermentišu u sredini koja je bogata sa CO₂.

kasna berba – berba grožđa koja se odvija nakon punog zrenja
kriptogamska oboljenja – oboljenja koja nastaju na vinovoj lozi, a izazivaju ih gljive i bakterije
kupaža – radnja kojom se dva ili više vina miješaju u određenom odnosu radi dobijanja vina izmijenjenog sastava i organoleptičkih osobina

L

la bonne cuisine fr. – dobra kuhinja
la carte du jour fr. – dnevna karta
liqueur d'expédition fr. – u procesu proizvodnje šampanjca, nakon oslobađanja privremenog čepa, flaša se opet puni do željenoga nivoa s kupažom vina i trskinoga šećera
liqueur de tirage fr. – tiražni liker sačinjen od vina, šećera, hraniva za kvasce i bistrila, koji služi za proizvodnju pjenušca tradicionalnom metodom

M

maceracija – ekstrakcija bojenih i drugih materija tokom kontakta pokožice, sje-menki, mesa i soka grožđa
malolaktička fermentacija – pogledaj jabučno-mliječno vrenje
maritimus lat. – koji se odnosi na more i okeane
menu fr. znači – tanak, fin, malen; u širem smislu – jelovnik, popis jela za jedan obrok, kompletan obrok sastavljen od više gangova (slijedova)
mezoklima – klima određenog regiona, užeg područja, lokaliteta, koji specifično utiče na produkciju i kvalitet grožđa
mikroklima – klima unutar nekog definisanog i veoma malog prostora ili mjesta. U vinogradarstvu služi za označavanje klime između dva reda, prostora od zemljišta do kraka čokota ili prostora unutar krošnje samog čokota

N

Noir de Noirs fr. – roze pjenušac proizveden isključivo od crnog grožđa sorti pino menjue ili crni burgundac
Noir de Blancs fr. – roze pjenušac proizveden isključivo od bijelog grožđa sorte šardone
non vintage fr. – vino (pjenušac) proizvedeno od osnovnih vina iz različitih godina ili berbi
nutricionizam – nauka koja se bavi pravilnom ishranom čovjeka

O

orografija – opisivanje reljefa

P

pâte fr. – pasta od džigerice (pileće, svinjske, juneće) koja se premazuje preko hljeba
pH – vrijednost aktivnosti vodonikovih jona (H⁺)
prestige cuvées fr. – šampanjac koji se proizvodi samo od prve klase soka koji iscuri prilikom presovanja grožđa

Rječnik stručnoteorijskih pojmova

R

remuage fr. – pomjeranje flaše u postupku proizvodnje šampanjca

retencione sposobnosti – sposobnost zemljišta da zadrži (zaustavi) vodu sebi

S

saignée fr. – proizvodnja rozea koja podrazumijeva da se grožđe odvoji od šepurine, lagano mulja (nikako presuje) i fermentira 12–24 sata

sekt ger. – njemački izraz za pjenušava vina

sensus lat. – čulo

senzorsko (lat. *sensus*) ocjenjivanje vina – ocjenjivanje kvaliteta vina čulima vida, mirisa, ukusa i trigeminalnih čula.

sobna temperatura – izraz koji se koristi za temperiranje crnih vina

somelijer – poznavalac vina

sur point fr. – faza u proizvodnji pjenušca u kojoj flaša stoji naglavce

sur lie fr. – proizvodnja bijelih vina (katkad i crnih) koja jedan period imaju kontakt sa talogom

T

taille fr. – druga klasa soka koja iscuri prilikom presovanja grožđa za proizvodnju šampanjca

temperirano – vino servirano na odgovarajućoj temperaturi

terroir fr. – zemlja, teritorija

V

vin gazéifié fr. – pjenušava vina

vintage fr. – vino (pjenušac) proizvedeno od vina iz jedne godine

vinštica – starocrnogorski izraz za prostor gdje se proizvodilo i čuvalo vino

Š

šaptalizacija – proces dodavanja šećera tokom proizvodnje vina

šira – sok nastao cijedenjem grožđa

LITERATURA

1. Branković-Paunović, S., Nikolić, M.: *Nauka o ishrani*, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva Beograd, Beograd, 2005.
2. Bećagol, I.: *Mogućnost razvoja eko i seoskog turizma u Crnoj Gori*, Fakultet za mediteranske poslovne studije Tivat, Tivat, 2014.
3. Burić, D.: *Savremeno vinogradarstvo*, Nolit, Beograd, 1995.
4. Gissen W., Griffin, M. E.: *Professional cooking*, 4. izdanje J.W. and Son, New York, 1999.
5. Harrington, J. R.: *Food and Wine Pairing*, Wiley, New Jersey, 2008.
6. Kerčmar, J.: *Ugostiteljsko posluživanje I dio*, Ugostiteljsko-turistička biblioteka, Rijeka, 1971.
7. Lambaša-Belak, Ž.: *Tehnologija hrane*, Viša škola za turistički menadžment u Šibeniku, 2006.
8. Milićević, R.: *Praktična nastava sa tehnologijom zanimanja*, Centar za stručno obrazovanje, Podgorica, 2008.
9. Nova Pobjeda d.o.o.: *Ukusi Crne Gore, Taste Montenegro*, Podgorica, 2016.
10. OIV: *International organisation of Vine and Wine*, Paris, 2017.
11. Radovanović, V.: *Tehnologija vina*, Građevinska knjiga, Beograd, 1986.
12. *Restoraterstvo & Kultura vina i hrane*, Hrestomatija, Podgorica, 2014.
13. Ribéreau-Gayon J., Peynaud E., Sauraud, P., Ribéreau-Gayon P.: *Sciences and Techniques du Vin*, Vol. 1. Dunod, Paris, 1982.
14. Savić, S.: *Istorijat produkcije vina u Crnoj Gori*, Matica crnogorska, Cetinje, Br.18, 2004.
15. Savić, S.: *Knjiga o vinovoj lozi i vinu*, Matica crnogorska, Podgorica, 2010.
16. Savić, S.: *Osnove somelijerstva*, Zavod za udžbenike i nastavna sredstva, Podgorica, 2016.
17. Službeni list Crne Gore, br. 041/16, *Ukaz o proglašenju Zakona o vinu*
18. Službeni list Crne Gore, br. 41/16, *Odluka o određivanju regiona za proizvodnju vina*
19. Službeni list Crne Gore, br. broj 18/11, *Zakon o oznakama porijekla, geografskim oznakama i oznakama garantovano tradicionalnih specijaliteta poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda*
20. Vukić, M., Drljević, O.: *Gastronomski proizvodi*, Viša hotelijerska škola, Beograd, 2006.
21. White, E. R.: *Soils for Fine Wines*, Oxford University Press, Oxford, 2003.
22. Zavod za statistiku Crne Gore: *Statistički godišnjak Crne Gore*, Podgorica, 2017.