2020.

VINA DANT ANIMOS*

(OVID.,METAM. XII 242)

***VINO DAJE RASPOLOŽENJE,**
A MI ĆEMO DODATI I MOZZARELLA

Osteria Mozzarella
FINE ITALIAN FOOD

Osteria
Mozzarella
FINE ITALIAN FOOD

Mala škola vina

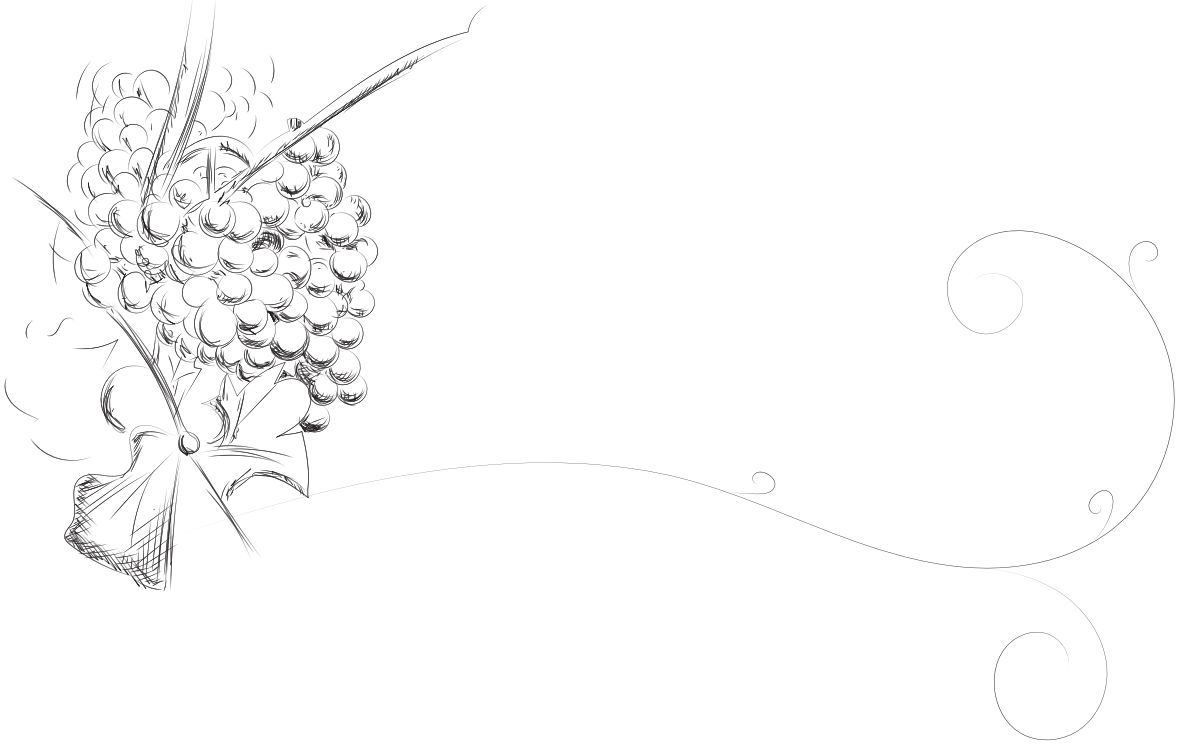
(iliti čovek se uči dok je živ)

Poštovani gosti,

Svako od nas je u nekoj „vezi“ sa vinom; neko je na početku „veze“, neko je sa više iskustva. Verujemo da će svako od Vas naći nešto interesantno u redovima koji slede...

Šta je zapravo vino?

Vino je fermentisani sok grožđa ili nekog drugog voća koje ima dovoljne količine šećera za fermentaciju. Fermentacija je prirodan biohemijski proces kojim se šećer iz grožđanog soka pod dejstvom kvasca pretvara u alkohol (čime se sok pretvara u vino).



Podela vina

Najosnovnija podela vina za koju većina ljudi zna je podela vina po boji na:

Bela vina	Crvena vina	Roze vina

Vina se takođe dele po stilu na:

- **Mirna Vina** - sva vina koja nisu penušava, odnosno nemaju u sebi CO_2
- **Penušava vina** - sva vina koja sadrže određenu količinu CO_2 u sebi, odnosno to su vina sa mehurićima (najbolji primeri takvih vina su Šampanjac ili Proseko)
- **Pojačana vina** - to su „jača“ vina sa većim procentom neprevrelog šećera i alkohola i obično se služe kao dezertna vina ili kao dižestiv (najbolji primer takvog vina je Porto)
- **Aromatizovana vina** - vina koja se aromatizuju određenim travama i začinima (najbolji primer takvog vina je Bermet iz Sremskih Karlovaca)

Takođe vrlo značajna podela vina je i po količini šećera:

Suvo vino	Polusuvo vino	Poluslatko vino	Slatko vino
0 - 4 gr neprevrelog šećera po litru (vino koje nije slatko)	4 - 12 gr neprevrelog šećera	12 - 50 gr neprevrelog šećera	preko 50 gr neprevrelog šećera

Suvo vino u ustima ne ostavlja ukus šećera, a slatko vino je sa ostatkom šećera i ostavlja osećaj slatkoće i lepljivosti u ustima.

Kod **Prosecco** vina način označavanja vina po količini šećera je dosta zbunjujuć manjim poznavaocima vina. Prosecco vina po procentu šećera kreću se od *bruta*, koji je suv i ima manje od 15 grama preostalog šećera po litru, pa preko *extra dry*, do prilično zbunjujućeg naziva *dry*, koji označava vino koje je u stvari vrlo primetno slatko i ima od 17 do 35 grama šećera po litru.

Vinske sorte grožđa

Svako vino može biti proizvedeno od jedne sorte grožđa ili kombinacijom dve ili više sorti.

Vina dobijena od jedne sorte grožđa nazivamo **Sortna** vina, a vina dobijena od dve ili više sorti grožđa nazivamo **Kupaže**, oznaka **Cuvee**.

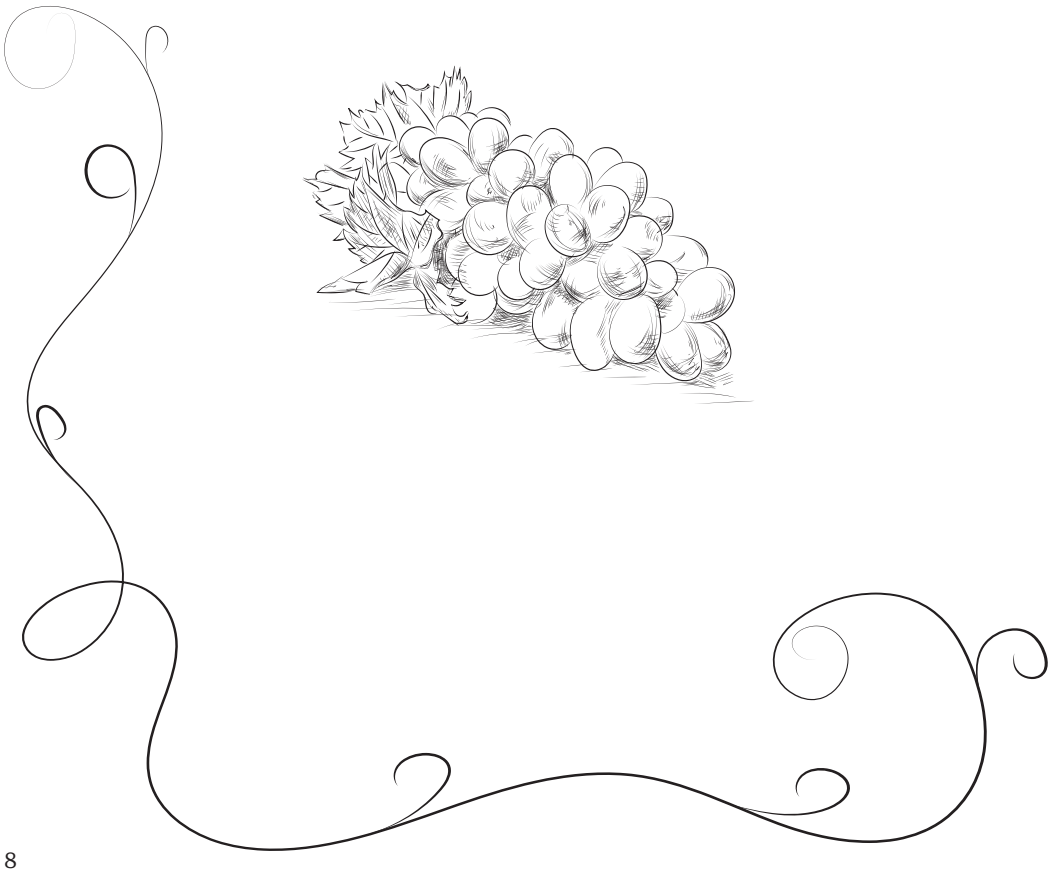
Najpoznatije internacionalne bele sorte od kojih se proizvode visokokvalitetna vina su: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminac, Rizling Rajnski, Pinot Blanc, Pinot Grigio, Muskat, Semillon, Malvazija...

Najpoznatije internacionalne crne sorte od kojih se proizvode visokokvalitetna vina su: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Nebbiolo, Sangiovese, Primitivo, Kratošija, Vranac...

Sve veća potražnja na tržištu vina je za vinima proizvedenim od autohtonih sorti, tj. od sorti vinove loze koje su nastale na geografskom području na kojem se i gaje. Svaka zemlja sa vinskom tradicijom ima svoje autohtone sorte, pa sami tim i Srbija.

Domaće bele autohtone sorte su: **Tamjanika**, Smederevka, Jagoda, Bagrina i Slankamenka.

Domaće crne autohtone sorte su: **Prokupac**, Crna Tamjanika i Kadarka.

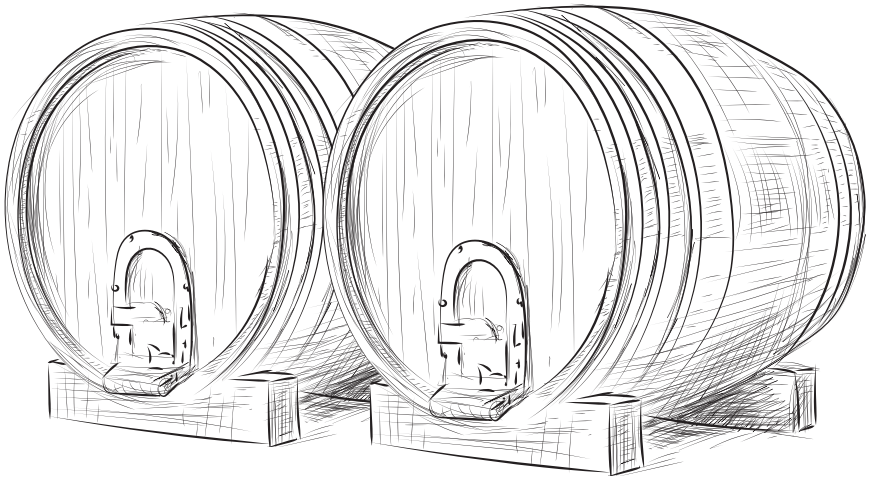


Sudovi u kojima odležavaju vina

Vina jedan period svog sazrevanja pre flaširanja mogu provesti u:

- posudama od inoksa (nerđajućeg čelika)
- hrastovim barik buradima (barik bure je hrastovo bure zapremine od 225 litara) oznaka **Barrique**
- hrastovim bačvama (drveni hrastovi sudovi preko 225 litara) oznaka **Barrel**

Vina proizvedena od grožđa iz godina sa povoljnim klimatskim uslovima za gajenje loze, mogu se stavljati na dalje odležavanje u hrastovu barik burad, da bi se time dodatno oplemenila, tj. dobila fine arome.



Godina berbe

Godina berbe grožđa izuzetno je važna za kvalitet vina. Svaka godina je specifična na svoj način i to prvenstveno zbog različitih klimatskih uslova koji vladaju tokom određene godine. Nekada ima više sunca, a nekada više kiše i to utiče na kvalitet grožđa, a na kraju i na kvalitet vina.

Teroar - na francuskom Terroir

Terroir je francuski zbirni termin za uslove koji vladaju u nekom vinogradu, kao što su klima, zemljište, drenaža, nagib, nadmorska visina, topografija...

Veliki uticaj na samo vino imaju podneblje u kome se loza gaji, zemljište i klimatski uslovi. Samim tim geografsko poreklo je veoma značajno kada je kvalitet vina u pitanju.

Temperatura posluživanja vina

Šampanjci i penušava vina 3 - 7°C / 7 - 10°C

Kod penušavih vina je jednostavno odrediti temperaturu posluživanja, što je nabavna cena niža tako pada i temperatura, a kod šampanjaca i cena i temperatura rastu. Šampanjce i penušava vina u toku posluživanja obavezno držimo u posudi za hlađenje vina sa ledom (2/3) i vodom (1/3), a sve u cilju održavanja propisane temperature.

Bela i ružičasta vina 6 - 9°C / 9 - 12°C

Mlada lagana, lepršava vina i ona sa povišenom svežinom odličan utisak ostavljaju ako ih poslužimo na nižoj temperaturi. Za odležala, starija i suvlja vina, temperatura posluživanja je viša. I ova vina se prilikom posluživanja drže u posudi za hlađenje vina sa ledom (2/3) i vodom (1/3).

Crvena vina i port 13 - 16°C / 15 - 18°C

Suština je ista kao kod belih vina, mlada lagana na nižoj, a starija kompleksnija poslužujemo na višoj temperaturi.

Slatka vina 4 - 12°C / 12 - 18°C

Slatka vina vole da krenu sa niže temperature, kako bi im pružili priliku za lagano razvijanje tokom uživanja. Kompleksna i naravno starija vina poslužujemo na višoj temperaturi.

Čaša za vino

Čaša za vino mora biti blistavo čista, neoštećena i uglancana. Tanko staklo vinske čaše obezbeđuje kvalitetan vizuelni kontakt sa vinom. Oblik čaše mora da zadovolji sve stilove i vrste vina. Čaša mora da bude sposobna da razvije arome.

Osnovna podela vinskih čaša je na:

Čaše za crveno vino

U odnosu na čaše za belo vino, čaše za crveno vino imaju veće i šire telo, donoseći više vazduha - kiseonika u dodiru sa vinom. Ovo omogućava da vino diše, oslobađajući na taj način svoje složene arome i ukuse. Najzastupljenije su tri vrste: Cabernet Sauvignon / Merlot, Pinot Noir i Syrah / Shiraz.

Čaše za belo vino

Čaše za belo vino po nepisanom pravilu su zapreminski manje nego čaše za crveno vino. Razlog tome je što poseduju „lakše“, tj. pokretljivije arome. Najzastupljenije su tri vrste: Chardonnay, Sauvignon Blanc i Riesling.

Čaše za penušava vina

Elegantne, visoke, male zapremine, glavne su osobenosti čaša za penušava vina i šampanjce.

Čaše za ružičasta - roze vina

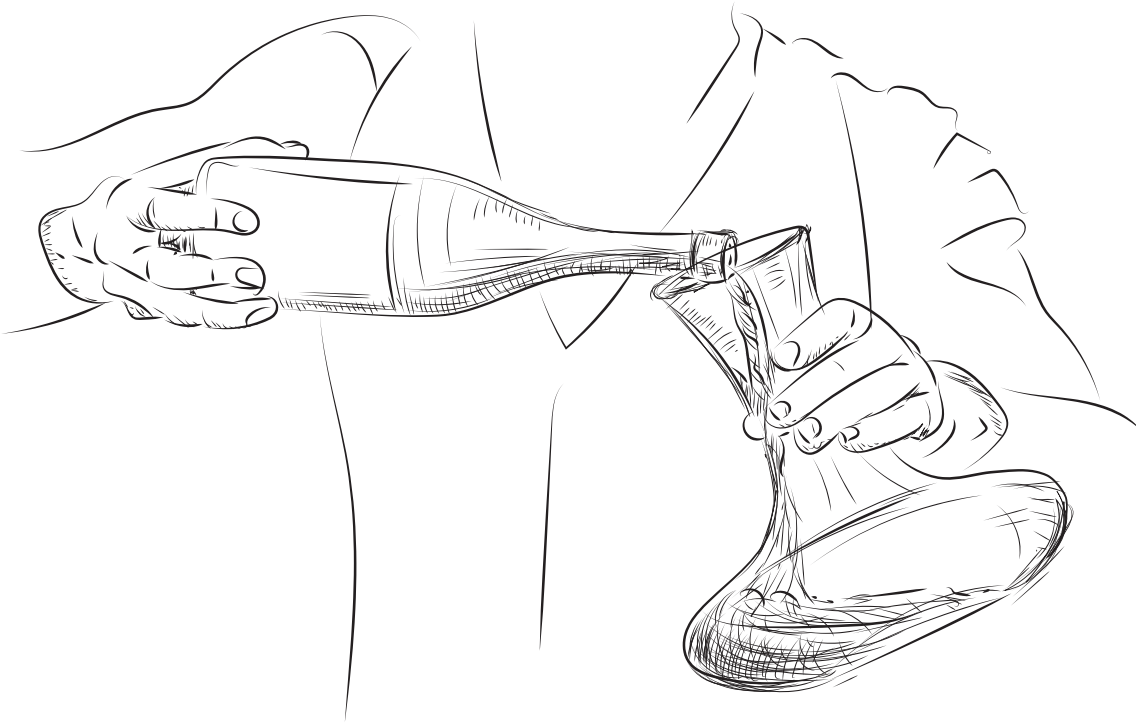
Većina restoratera za posluživanje ružičastih vina koristi neku od čaša za belo vino: Sauvignon Blanc ili Riesling.

Čaše za slatka i pojačana vina

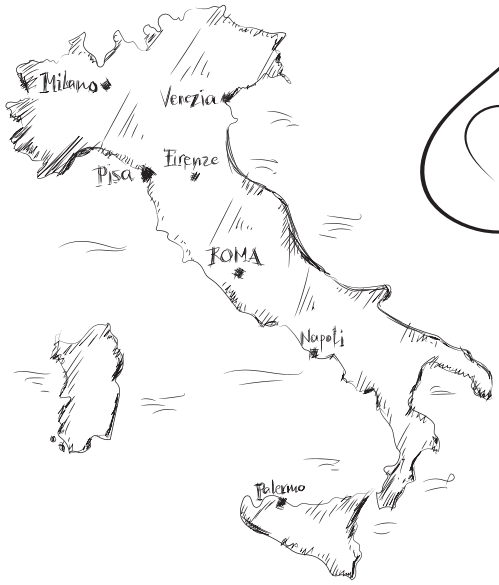
Dva su najčešća oblika čaša: Port čaše i Ice wine čaše.

Dekantiranje vina

Svrha dekantiranja je da se oslobodimo taloga - sedimenta u vinima koja ga imaju, da vina prodišu, kao i da se vino odvoji od pampura ukoliko dođe do njegovog krunjenja u boci. Dekantiraju se kako bela, tako i crvena vina, mada je uvreženo mišljenje da se dekantiraju isključivo crvena vina.



Klasifikacija vina u Italiji



- **VINI** - oznaka za vino koje može biti proizvedeno bilo gde u EU. Ova vina na sebi nemaju oznaku geografske indikacije, sortu, ni godinu berbe.
- **VINI VARIETALI** - ovo su vina koja su proizvedena uglavnom od 85% jedne internacionalne sorte grožđa ili u potpunosti od jedne ili više njih. Sorta i berba mogu da se navedu na etiketi, ali ne i geografska odrednica. Ova vina mogu biti proizvedena bilo gde na teritoriji EU.
- **VINI IGP (Indicazione Geografica Protetta)** - vina sa zaštićenim geografskim karakteristikama. Ova kategorija je rezervisana za vina proizvedena na određenoj teritoriji u Italiji koja zadovoljavaju sve fizičko - hemijske i senzorne karakteristike propisane za određenu sortu/e. Trenutno ih u Italiji ima 118. (podatak iz 2017. godine)
- **VINI DOP (Denominazione d' Origine Protetta)** - vina sa zaštićenim i utvrđenim geografskim poreklom. Ova kategorija uključuje dve potkategorije:
  - **DOC (Denominazione d' Origine Controllata)** - kontrolisana oznaka porekla. DOC vina moraju biti IGP najmanje 5 godina pre nego što dobiju oznaku DOC. Uglavnom dolaze iz manjih rejona sa precizno definisanim karakteristikama. Trenutno ih u Italiji ima 335. (podatak iz 2017. godine)
  - **DOCG (Denominazione d' Origine Controllata e Garantita)** - kontrolisana i garantovana oznaka porekla. DOC vina mogu biti unapređena u DOCG vina nakon najmanje 10 godina pripadnosti DOC klasifikaciji. Pre dobijanja DOCG oznake, vina moraju proći precizne analize među kojima je i senzorna analiza stručne komisije. DOCG vina takođe moraju da dokažu i komercijalni uspeh na tržištu. Trenutno ih u Italiji ima 74. (podatak iz 2017. godine)

Ako Vam interesovanje za vinom ne jenjava, a želite da učite od pravih znalaca vina obratite se Udruženju somelijera Srbije - SERSA:

СЕРСА SERSA

УДРУЖЕЊЕ СОМЕЛИЈЕРА СРБИЈЕ SERBIAN SOMMELIER ASSOCIATION

www.sommelierserbia.com

Tekst priredili:

Željko Pavlović, Menadžer restorana „Osteria Mozzarella“ i
Stevan Karić, Somelijer, predstavnik „Vinarije Komuna“

u saradnji sa **SERSA**

Ilustracije i grafički dizajn **ISSstudioDesign**
Igor Sergej Sandić, CEO „ISSstudioDesign“, Beograd

Osteria
Mozzarella
FINE ITALIAN FOOD