

Slatka vina koja trebate probati

Naslov originala: 9 “Serious” Sweet Wines You Must Try

Izvor: <https://winefolly.com/>

Objavljeno: 14.03.2019. by Madeline Puckette

Prevod: Dragutin Mijatović

Istraživanje finih vina svijeta je nezgodno ako volite slatkiše, jer najpoznatija i "velika" vina nisu nužno slatka. Istorijski gledano, ipak, slatka vina su nekada bila najželjeniji stil vina na cijelom svijetu. Nestvarno, ali istina je!

Vaša ljubav prema slatkom vinu je upravo ovdje.



Evo interesantne činjenice: prva priznata vinska regija na svijetu nije bila Bordeaux, niti je bila Champagne, već regija u istočnoj Mađarskoj koja se specijalizovala za proizvodnju slatkih bijelih vina pod nazivom Tokaji (“toe-kiy”). Službeno je priznata 1737. godine. Zanimljivo je da su neka od današnjih najznačajnijih crnih vinskih regija nekada bila poznata po proizvodnji slatkog vina. Vino Barolo 1860-ih godina, je bilo mnogo slađe nego što je danas. Evo devet vina koja ćete poželjeti da probate:

1. Moscato d'Asti
2. Tokaji Aszú
3. Sauternes
4. BA and TBA Riesling
5. Ice Wine
6. Rutherglen Muscat
7. Recioto della Valpolicella
8. Vintage Port
9. P.X. Sherry



1. Moscato d'Asti. („Moe-ska-toe daas-tee“) Vi zapravo niste probali Moscato dok niste probali Moscato d'Asti. D'Asti je uistinu izvorno vino regiona Piedmont, Italija. Pijemontska regija je poznata po sorti Nebbiolo (crveno vino Barolo), ali Moscato se ovdje uzgaja od rimskih vremena. Vina su "frizzante" (pomalo pjenušava) ili "spumante" (puna pjenušava). Očekujte prijatne mirise parfema, azijske kruške i breskve. Moscato d'Asti je savršeno vino za rođendansku tortu i iskreno, ne treba vam ni torta.
Nivo slasti: 90–120 g/l šećera



2. Tokaji Aszú. (“Toe-kiy at-sue“) Ovo bijelo vino se proizvodi od grožđa bijele sorte poznate pod imenom Furmint. Grožđa ove sorte se bere nakon što su bobice napadnute posebnom vrstom truleži (Botrytis cinerea) zvana "plemenita trulež". Dok ovo zvuči grubo, rezultat je bogato slatko zlatno bijelo vino sa suptilnim okusima šafrana i đumbira. Tokaji Aszú bi mogao biti najbliži da pijete zvijezde.
Nivo slasti: 60-450 g/l šećera



3.Sauternes. U region Bordeaux-u postoji područje uz rijeku Garonne koje je super vlažno i prekriveno maglom - idealni uslovi za razvoj tzv plemenite truleži, Botrytis cinerea. Grožđe sorti Sémillon, Sauvignon Blanc i Muscadelle se miješaju zajedno, a vina otkrivaju složene okuse dunje, marmelade, meda, đumbira i začina.

Nivo slasti: 120-220 g/l šećera



4.Beerenauslese Riesling (“bear-in-ohss-lay-say” or “BA” skraćeno). Postoji nekoliko klasifikacija njemačkog Rieslinga, a Beerenauslese nivo je tamo gde stvari počinju da postaju ozbiljne (i ozbiljno slatke). Kako bi se proizvela najslađa vina, grožđe se bere ručno i ručno se odabire grožđe zahvaćeno plemenitom truleži. Ova vina su slatka i teksturna, poput pčelinjeg saća, ali sa bockavom kiselinom. Takođe možete potražiti Trockenbeerenauslese (TBA) - najdragocjeniji od svih stilova slatkog Rieslinga.

Nivo slasti: 90-220 g/l šećera



5. Ice Wine. Prilikom proizvodnje ledenog vina (“eiswein” ili “ice wine”) grožđe se ostavlja na lozi tokom zime dok se ne “smrzne”. Grožđe se presuje dok je još zamrznuto, tako da se “samo šećer” cijedi iz bobica. Ova sirupasta tečnost zatim fermentiše u vino. Najbolja ledena vina tipično se prave od grožđa sorti Riesling i Grüner Veltliner i dolaze iz regiona gdje se dovoljno hladno da se grožđe zimi smrzne. Vodeći svjetski proizvođač ledenog vina je Kanada, a slijede je Njemačka i Austrija.
Nivo slasti: 120-220 g/l šećera



6. Rutherglen Muscat. U regionu Viktorija, u Australiji, gaji se rijetka sorta grožđa Moscato (Muscat Blanc à Petit Grains). Grožđe se bere krajem sezone kada se skoro osuši i postane djelomično smeđe, tako da je šećer maksimalno koncentrisan. Rezultat je vino bogate arome karamele, sušene jagode i lješnjaka koje je vrlo slatko. Uprkos veličini ovog vina, vino je šokantno jeftino. Jedna od najboljih vrijednosti super finih vina. To je i Rutherglen Muscat.
Nivo slasti: 200-400+ g/l šećera



7. Recioto della Valpolicella. Valpolicella je vinska regija oko Verone, Italija, poznata po svojim bogatim, suvim vinima Amarone. Prvobitno je Valpolicella bila poznata po vinu Recioto. Recioto della Valpolicella (“Retch-ee-oh-toe”) koristi isti passito proces kao Amarone, gdje se grožđe suši na odgovarajućoj podlozi da bi se povećala koncentracija šećera. Glavna razlika između vina Amarone i Recioto je u tome što se fermentacija kod vina Recioto zaustavlja prije nego što sav šećer završi fermentaciju. Pijenje Recioto je kao da jedete trešnje prelivene čokoladom.

Nivo slasti: 110-200 g/l šećera



8. Vintage Port. Dolina regiona Douro u Portugalu bila je druga službena vinska regija na svijetu (poznata od 1.757. godine) i dom je pravog Port vina. Dok je većina Port vina koje vidimo u trgovinama osnovni kvalitet Ruby Porta, određene godine su toliko dobre da su prepoznate kao „vintage“ godine. Vintage Port je značajan korak u smislu kvaliteta i morate ga probati. Pored toga, Vintage Port je dizajniran za podrum i čuvanje 50-100 godina.

Nivo slasti: 90-140 g/l šećera



9.PX – Pedro Ximénez. (“pay-dro hymmen-nez”) Ne, Pedro nije momak, to je čuveno bijelo vino iz južne Španije! Proces proizvodnje PX-a (slatki Sherry) uključuje omogućavanje starenja vina u bačvama dugi niz godina, uzrokujući da tekućina postane smeđe-crne boje. Vremenom tečnost u vinu polako isparava (i voda i alkohol), što koncentriše nivo šećera.

Nivo slasti: 300+ g/l šećera

Articles, Beginner, dessert wine, Ice Wine, Muscat Blanc, Pedro Ximenez, Port, Sweet Wine, Tokaji Aszu