Top 20 pravila o vinu koje bi trebali znati
Naslov orginala: Top 20 Must Know Wine Terms
Izvor: *http://uncorkedweekly.com/*
Objavljeno: 26.12.2018.
Prevod: Dragutin Mijatović
Ključne riječi: *vino, termini*

Konzumiramo i obožavamo vino. Ali, vinski se pojmovi ponekad mogu osjećati kao sasvim drugačiji jezik. Što se tiče razgovora o vinu zbog čega se osjećamo tako neprijatno? Mogu li nam stotine vinskih izraza koristiti za raspravu o temi za koju su toliko neobjašnjivi da bismo se osjećali inferiorno? Raščlaniti ću 20 termina za poznavanje vina koji će vam pomoći da zvučite kao profesionalac sljedeći put kada degustirate vino!

1.Tanini-Tannins. Teksturni elementi (iz pokožice, sjemenke i drveta) koji stvaraju osjećaj sušenja u ustima. Tanini mogu biti gorki i pridonose složenosti vina i pomožu u potencijalu starenja vina. Crvena vina su sa više tanina u odnosu na bijela vina zbog kontakta sa pokožicom i sjemenkama tokom procesa proizvodnje vina.

2.Balanas-Ravnoteža. Vino koje je opisano kao uravnoteženo ima svih pet ključnih komponenti - voćnost, slatkoću, kiselost, tanin i alkohol - sve u jednakoj ravnoteži koje međusobno deluju bez da jedna komponenta prekriva ostatak.

3.Suv-Brut. Ovo je pojam koji se koristi da opiše nivo slasti pjenušavih vina. Brut vina sadrže manje od 1,5% RS (residual sugar -zaostalog šećera) po litri, što je više Extra Brut ali manje od Extra Dry.

4.Crémant je francusko pjenušavo vino proizvedeno po tradicionalnom šampanjskom metodu, bilo gdje izvan regije Champagne. Crémants su pjenušava vina koja se proizvode u dolini rijeke Loire, regiona Alsace, Burgundy i drugim regionima Francuske.
5.Kiselost-Acidity. Kiseline su jedna od ključnih komponenti strukture vina, daju osnovu za zadržavanje okusa na mjestu i očuvanje istih kroz proces starenja. Vina koja imaju više kiselina često se nazivaju osvježavajuća, svježa i živahna.

6.Dekantiranje-Decant. Ovo je proces prelijevanja vina u posebnu posudu, bilo da se starije vino odvoji od sedimenta-taloga ili da bi se mlađem vinu unio kiseonik; prisustvo kiseonika će otvoriti arome i donijeti okus vina.
7.Jako vino-Fortified Wine. Vino kojem je dodan alkohol. Dodatni alkohol podiže koncentraciju alkohola u toku fermentacije, dovoljno visoku da zaustavi fermentaciju.
8.Šira-(Mošt)-Must. Svježe cijeđeni sok od grožđa koji ne sadrži sjemenke, pokožicu i dijelove peteljkovine.
9.Flaša vina začepljena plutanim čepom-Corked. Vino koje nije za piće zbog pokvarene plute. Pokvarena pluta nastaje kada mikroorganizmi zvani TCA (trikloroanisol) dođu u kontakt sa čepom i odmah pokvare vino. Uobičajeni mirisi vezani za plutom pokvareno vino su vlažni karton, hlor, pljesnivi podrum ili vlažne novine.

10.Tijelo-Body. Odnosi se na gustinu-težinu vina. Zamislite da popijete čašu obranog mlijeka (mlijeko bez masti), zatim čašu sa 2% masti, zatim čašu integralnog mlijeka. To je koncept „tijela“, ili težine koju vino ima u ustima. Lagano vino će imati osjećaj poput obranog mlijeka. Vino sa snažnim tijelom osjetit će se teškim na nepcu.
11.Talog-Lees. Ćelije mrtvog kvasca koje se nađu na dnu posude, tanka ili bačve vina nakon fermentacije. Mnoga vina stare na svom talogu (zvanom sur lie) kako bi vinu dodala kompleksniji, složeniji kremasti završetak.
12.Maceracija-Maceration. Proces ekstrakcije aromatičnih sastojaka i tanina iz pokožice i sjemenki grožđanog soka.
13.Miris-Aroma. Aroma se odnosi na mirise koji dolaze iz vina. U rasponu su od mirisnih cvjetnih nota do hrskavskih-svježih voćnih okusa, pa čak i začina.
14.Botritis-Botrytis. Botrytis Cinerea (plemenita trulež) vrsta je gljive koja uzrokuje da zrelo grožđe djelomično “truli”, povećavajući mu koncentraciju odnosno sadržaj šećera. Infekcija botritisom koristi se u proizvodnji nekih od najkvalitetnijih desertnih vina na svijetu.
15.Oksidisano-Oxidized. Vino prekomjerno izloženo kiseoniku uzrokovano lošom plutom ili lošom bačvom. Efekti prekomjerne oksidacije su gubitak boje i okusa, smeđe boje pigmenta u vinu i razvijanje blage gorke karakteristike. Većinom je riječ o mani za vino, iako postoje neki stilovi vina poput Sherry i Madeira koji u proizvodnji koriste oksidaciju.

16.Preostali šećer-Residual Sugar. Preostali šećer u vinu nakon završetka fermentacije.
17.Poznavaoc vina-Sommelier. Sommelier je vinski profesionalac, koji uglavnom radi u restoranu, obučen u svim aspektima vinske usluge. To uključuje, ali nije samo ograničeno na davanje preporuka za vino i uparivanje hrane i vina.
18.Sorta-Varietal. Ovo se odnosi na sorte grožđa (Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay…).
19.Nepce-Palate. Odnosi se na sama usta i na način na koji vino ima doživljaj u ustima na našim nepcima gledano sa svih aspekta, od kiselosti i tijela do specifičnih okusa.
20.Završetak-Finish. Završetak je konačni okus koji vino ostavlja nakon što ga progutate Vino može imati kratki, srednji ili duži okus nakon gutanja – after taste. Dugotrajni završni osjećaj vina pouzdan je pokazatelj visokokvalitetnog vina.