

Šta FLAŠA govori o vinu?

Mnogo vremena provodimo pričajući o tome šta je unutar vinske flaše. Međutim, da li nam sama flaša, od svog oblika do boje stakla, može reći nešto više o tome šta pijemo? Ako malo detaljnije razmatrimo tu problematiku možda i nađemo odgovor.

Iako je to vjerovatno poslednja stvar koja nam je na umu kada odabiremo piće, staklena flaša koja čuva vaše vino ima mnogo toga da kaže o tome kako je proizvedena. Ukratko evo priče o obliku i funkciji ovog vrijednog čuvara vina.

Šta nam oblik flaše može reći o vinu?

Većina vina završava u jednoj od tri oblika flaše: *Bordeaux*, *Burgundy* ili *Mosel flaša (flute)*.

Ali da li je oblik flaše relevantan za vino ili je to samo za predstava za naše oči?

Vina koja su istorijski vezana sa određenom flašom i dalje se pune na taj način: flaša Bordeaux tipa služi za vina u području regiona Bordeaux, flaša Burgundy u području Burgundy, a njemačka bijela vina pune se u flaše tipa flute (ponekad se zove Mosel, Alsace ili Hock flaša). Međutim, kao opšte pravilo, sorte grožđa vezane sa ovim regionima, vina se takođe flaširaju na isti način, čak i kada se sorte gaje u drugim regionima. To znači da ćete naći vino Merlot iz Čilea ili regiona Nape punjeno u flaše Bordeaux sa visokim ramenima, Pinot Noir iz Oregona puni se u flaše tipa Burgundy, a Finger Lakes Riesling puni se u visokoj, mršavoj flaši tipa flute.



Tri glavna oblika flaša za mirno vino, od leva na desno: Bordeaux, Burgundy i flute (poznata i kao Mosel flaša)

Podudaranje sorte sa flašom ima smisla za proizvođače koji žele da komuniciraju koliko god je moguće na isti način. Međutim, sa mnogo više tipova vina nego oblika flaša, izbor se često temelji na izboru vinara ili na ograničenjima njihovog sistema za flaširanje.

Za proizvođača vina sa velikom vizijom i budžetom koji treba da se podudara sa tim, izbor flaša mora biti u redu. Iako nema direktnog uticaja na vino, izbor je odličan način za prepoznavanje vina na zasićenom tržištu vina. Uzmite u obzir Joseph Phelps Insignia, sporednu Napa Cabernet mješavinu koja obično prodaje za 200 dolara. Od podignutih ivica koje se graniče sa etiketom, oznake krila hrasta su potisnute odmah ispod ramena i unutar

vrha, ova flaša vapi za novcem, a njegov iskonski dizajn je prepoznatljiv za mnoge bez potrebe da vide etiketu.

Mnogi trgovci vina razlikuju svoj asortiman cuvée tako što pune bolja vina u posebne flaše. Sposobnost prilagođavanja tržištu može biti znak vrhunske ponude ili ponude velikih serija, ponekad oboje.

Kako su napravljene flaše za vino?

Staklo za flašu se proizvodi zajedno grejanjem silicijumskog peska sa pješčanih dina, natrijum karbonata (poznatog i kao soda) i krečnjaka. Ako se koriste reciklirane flaše, one se unose u zdrobljenom obliku (*cullet*). Osim smanjenja otpada, *cullet* ubrzava proces topljenja. To može uštedjeti znatnu količinu energije, jer temperatura prilikom izrade flaše dostiže i do 2.700 °F (1.482 °C).

Odakle dolaze boje u staklu i koristi li to vinu?

Boja se stvara dodavanjem minerala poput gvožđa i kobalta. Klasična boja flaše vina naziva se "starinska zelena" i daleko je najpopularniji izbor među vinarima.

Zelene flaše pomažu zaštititi vina od ultraljubičastog (UV) zračenja, iako je braon staklo, standard za pivske boce i dokazano je da filtrira više UV štetnih zraka. Pa zašto nisu smeđe flaše za vino? Prema rječima Stéphane Stanton-Branda, menadžera tržišta fabrike Saverglass, velikog proizvođača flaša u Francuskoj, "[Za razliku od piva] crveno vino ne zahtijeva više UV zaštitne mjere nego što nudi zelena boja".

Naravno, postoje izuzeci. Braun boja stakla *flute* flaša često su povezane sa bijelim vinom regije Rheingau u Njemačkoj. I malo je vjerovatno da ćete ikada vidjeti roze vino u nekoj drugoj flaši izuzev bezbojne, koja daje vinu prirodnu boju kao na ekranu. To je takođe vizuelni znak potrošaču da je vino namijenjeno da se pije mlado.

Više nego u zelenoj, smeđoj ili plavoj flaši, bezbojno staklo pokazuje mane koje tamno staklo može sakriti. Stanton-Brand preporučuje uporedite stakla sa jeftinim i najskupljim flašama rozea sledeći put kada se nađete u vinariji, vinoteci ili prodavnici pića. Skuplja flaša će vjerovatno imati očiglednu konzistentnost i briljantnost dok će jeftinija pokazati varijacije u tome kako reflektuju svjetlost.

Čini li se teška flaša težom nego što jeste?

Sa vinom i plutom, flaša vina *Insignia* ima težinu od 3,35 punds (1.52 kg). Ako to uporedite to sa flašom *Bacchus Cabernet*, svakodnevno kalifornijsko vino koje se prodaje za oko 12 dolara i težine 1,27 kg kilograma neotvoreno, ta razlika je za proizvođače velika, pogotovo kada je u pitanju slanje paleta sa flašama vina širom zemlje ili preko okeana.

Deblje staklo, u stvari, čini flašu jačom, što može biti od suštinskog značaja. Takava flaša potrebna je u proizvodnji pjenušavih vina kako bi izdržala unutrašnji pritisak. Debelo staklo je takođe važno u staklenim posudama velikog formata, kako bi se ojačala dodatna težina koja dolazi od veće količine vina. Ali za većinu mirnih vina? Svrha je uglavnom samo pokazati elegantnost i malo luksuza.

Od fabrike flaša Saverglass, vinarije zahtevaju težu flašu više nego bilo koju drugu modifikaciju. Za flaše vina koje koštaju više od 100 dolara, naročito iz prestižnih vinogradarskih regija kao što su Bordeaux i Napa, očekuje se velika i teška flaša sa vino.

Nije neobično da proizvođač vina za svoj brend potroši više novca na flaši kako bi zadovoljio očekivanja potrošača. Samo zapamtite da će i dodatni troškovi proizvodnje i otpreme biti uključeni u ukupnu cijenu vina.



Koja je svrha sa urezom na dnu flaše?

Ne postoji saglasnost oko toga zašto se flaše za vino i dalje rade sa udubljenjem, šupljim urezom na dnu, ali to je karakteristika koja je tu da ostane. Kao teška flaša, čini se da je dubinski urez još jedan suptilan način da privuče pažnju kupca. Ona govori nešto drugačije o flaši, čak i ako ne znate šta je to. Dubokom urezu je potrebno više stakla, a ova funkcija ide pod ruku sa pomenutim teškim, skupim flašama.

Flaša sa potpuno ravnim dnom je najjeftinija opcija. Tako da se neka vina tradicionalno pune u flaše oblika *flute* proizvedene bez udubljenog dna, bez obzira na kvalitet vina, kao što je Riesling ili Gewürztraminer.

Kontrola kvaliteta

Za Kelly Koch, kvalitet stakla flaša je vrlo bitan u proizvodnju vina. "Nepoštivanje standarda staklene flaše može otežati kretanje flaše kroz liniju za flaširanje", kaže ona. "Mašina ima puno pokretnih dijelova koji se moraju dotjerivati kako bi se prilagodili određenoj flaši koja kroz njih prolazi. Ako flaše nisu potpuno iste, onda mogu nastati problemi." Loša proizvodnja i neprecizno hlađenje tokom procesa proizvodnje stakla mogu učiniti da flaše budu sklone da se lako lome ili imaju vidljive šavove – što je samo još jedan pokazatelj jeftine flaše.

Srce stakla

Najfinije detalje flaše za vino mogu se vidjeti na putu od prodavnice do kante za reciklažu. Staklena flaša je vrlo važna, a ne samo za one koji žele pokazati rezultate svoje posljednje berbe, nego i za kompaniju koja želi da napravi proboj na tržištu. Flaše su zato da vino može putovati od najudaljenijih lokacija na svijetu do tvoje čaše ili podruma. Za poznavaoce vina koji se koriste terminima terroir, berba i skladištenje, ovo izuzetno pakovanje zaista može pružiti intrigantan uvid u celokupnu mističnost vina.

Izvor: <https://www.winemag.com/>

Naslov originala: What Does Your Bottle Really Say About the Wine?

Prevod: Dragutin Mijatović

Zašto vinska flaša dolazi u različitim oblicima

Vinske flaše dolaze u svim oblicima i veličinama, od visokog i vitkog do kratkog i tankog. I dok se oblik flaše ne razlikuje u smislu uticaja na ukus vina, izabrana flaša često predstavlja dobar dio istorije i tradicije koja se odražava gdje se vino proizvodi.

Iako postoje stotine različitih oblika flaša, većina vinara odlučuje da ide sa jednim od ova tri: Bordeaux Bottle, Burgundy Bottle i Alsace (Mosel) Bottle. Evo jednostavnog objašnjenja kako je svaka od ovih flaša nastala:

Burgundy flaša

Od tri poznate, prva flaša koja je postala sveprisutna bila je burgundska flaša. Izmišljena je negdje u devetnaestom vijeku, smatra se da zakrivljene strane flaše postoje jednostavno zato što je ovaj dizajn lakši za proizvođače stakla. Prateći proizvodnju flaše, proizvođači iz Burgundije - ljudi koji su odgovorni za proizvodnju prvih vina od sorti Chardonnay i Pinot Noir - počeli su da flašu koriste za flaširanje svojih crvenih i bijelih vina sa područja Burgundije. Za nekoliko decenija, flaša je sve više dobila na značaju, jer se upravo koristila za flaširanje već poznatih vina Pinot i Chardonnay. Pošto su ove dvije sorte grožđa postale veoma popularne širom svijeta, tako je rasla i popularnost burgundske flaše. Danas, većina crvenih vina sa profilom ukusa sličnom vinu Pinot Noir - lagana, svjetla i kompleksna - kao što su vina sorti Nebbiolo, Gamay i Etna Rosso mogu se naći i u ovoj flaši.

Bordeaux flaša

Da ne bi bili prevaziđeni, skoro odmah nakon stvaranja burgundijske flaše dolazi poznata Bordeaux flaša. Za Vinariju vlasnika dva najpopularnija crvena vina na svijetu, Cabernet Sauvignon i Merlot, ova flaša odmah je postala najkorišćenija među vinarima širom svijeta. Ono što dijeli bordo flašu od burgundijske flaše jesu prepoznatljiva ramena flaše. Većina veruje da su ova ramena stvorena kako bi se zaustavio talog koji se često nakupljao u staroj Bordeaux flaši dok se vino dekantiralo. Međutim, nije potvrđeno da je ovo stvarni razlog zašto Bordeaux flaša ima svoja izražena ramena; mnogi takođe veruju da bi dizajn mogao biti taj, jednostavno da bi se flaša razlikovala od flaše svog burgundskog rođaka.

Alsace / Mosel flaša

Konačno dolazi Alsace (Mosel) flaša kratko nakon Bordo flaše. Prvobitno stvorena za čuvanje rizlinga - i suvog i slatkog - sada se može videti ista flaša u koju se flašira Gewurztraminer. Ova flaša je mnogo delikatnija od svojih kolega iz Burgundije i Bordeaux-a. Mišljenje je da je to slučaj zato što je glavna transportna ruta za ova vina bila rijeka Rejna, što je značilo da manji riječni brodići imaju potrebu da flaše budu vitke kako bi se što više flaša utovarilo unutar trupa brodića. S obzirom na to da se prevoz odvijao na rijeci, flaše su mogle biti osjetljivije, jer je bilo mnogo nježnije putovanje nego na otvorenom moru. Poznata je priča da su se vina u flašama tipa Burgundy i Bordeaux često nalazila kako plutaju prema Velikoj Britaniji.

Bez obzira na to u kojoj flaše će se pojaviti vaše vino, najkorisniji aspekt sve tri dizajna flaše je da omogućavaju da se flaše čuvaju u ležećem položaju, što dovodi do toga da vino dolazi u kontakt sa plutanim čepom i da osigurava savršeno čuvanje bez kiseonika.

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

Naslov originala: Why Wine Bottles Come In Different Shapes

Prevod: Dragutin Mijatović