

Dragutin Mijatovic



VINSKA KULTURA



Banja Luka, 2012

SADRŽAJ

1.VINOVA LOZA (4)

2.VINOGRADARSTVO (7)

3.GROŽĐE (10)

- 3.1.Karakteristike sorti crnog grožda (11)
- 3.2.Karakteristike sorti bijelog grožđa (12)
- 3.3.Podjela sorti (14)

4.VINARSTVO (18)

5.VINO (19)

- 5.1.Vino (19)
- 5.2.Podjela vina (25)

6.KULTURA VINA (28)

- 6.1.Uvod (28)
- 6.2.Vinski bonton (30)
- 6.3.Vino i čaše (33)
- 6.4.Vinska flaša (36)
- 6.5.Etiketa – vizit karta vina (40)
- 6.6.Čuvanje vina (42)
- 6.7.Barik vina (43)
- 6.8.Sommelier ili poslužitelj vina (47)
- 6.9.Ocenjivanje vina (48)
- 6.10.Vino i hrana (52)
- 6.11.Vino i zdravlje (65)
- 6.12.vino u književnosti (69)
- 6.13.Vino i graditeljstvo, kiparstvo i slikarstvo (73)
- 6.14.Vino i filozofija (74)
- 6.15.Vino i religija (78)
- 6.16.Vinski bogovi (81)
- 6.17.Vino i ljubav (86)
- 6.18.Vino i seks (89)
- 6.19.Vino i ljepota (91)
- 6.19.Vino i muzika (97)
- 6.20.Vinski vitezovi, čuvari časti vinske kulture (99)
- 6.21.Vinski putevi (101)
- 6.22.Vinski sajmovi (102)
- 6.23.Zanimljivosti o vinu (106)
- 6.24.Pohvala vinu (133)

7. PIVO (134)

8.JAKA ALKOHOLNA PIĆA (137)

LITERATURA (145)

Priča o Vinskoj kulturi je kopilacija tekstova iz mnogobrojnih izvora u prvom redu internet stranica. Ova mala priručna zbirka priča o vinskoj kulturi je namijenjena ljubiteljima vina da dođu do opštih podataka o kulturi vina – o proizvodu koji je nezaobilazni sagovornik u mnogobrojnim životnim situacijama.

Pripremio
Dr Dragutin Mijatović

Počnimo sa **In Vino Veritas/Sanitas**

Opširnije na: <http://www.vino.rs/>

PLATON je navodno rekao kako Bog ništa izvrsnije od vina nije dao čovjeku.

Rišelje: „Kad bi Bog imao nešto protiv alkohola, zar bi vino napravio tako dobrim?“

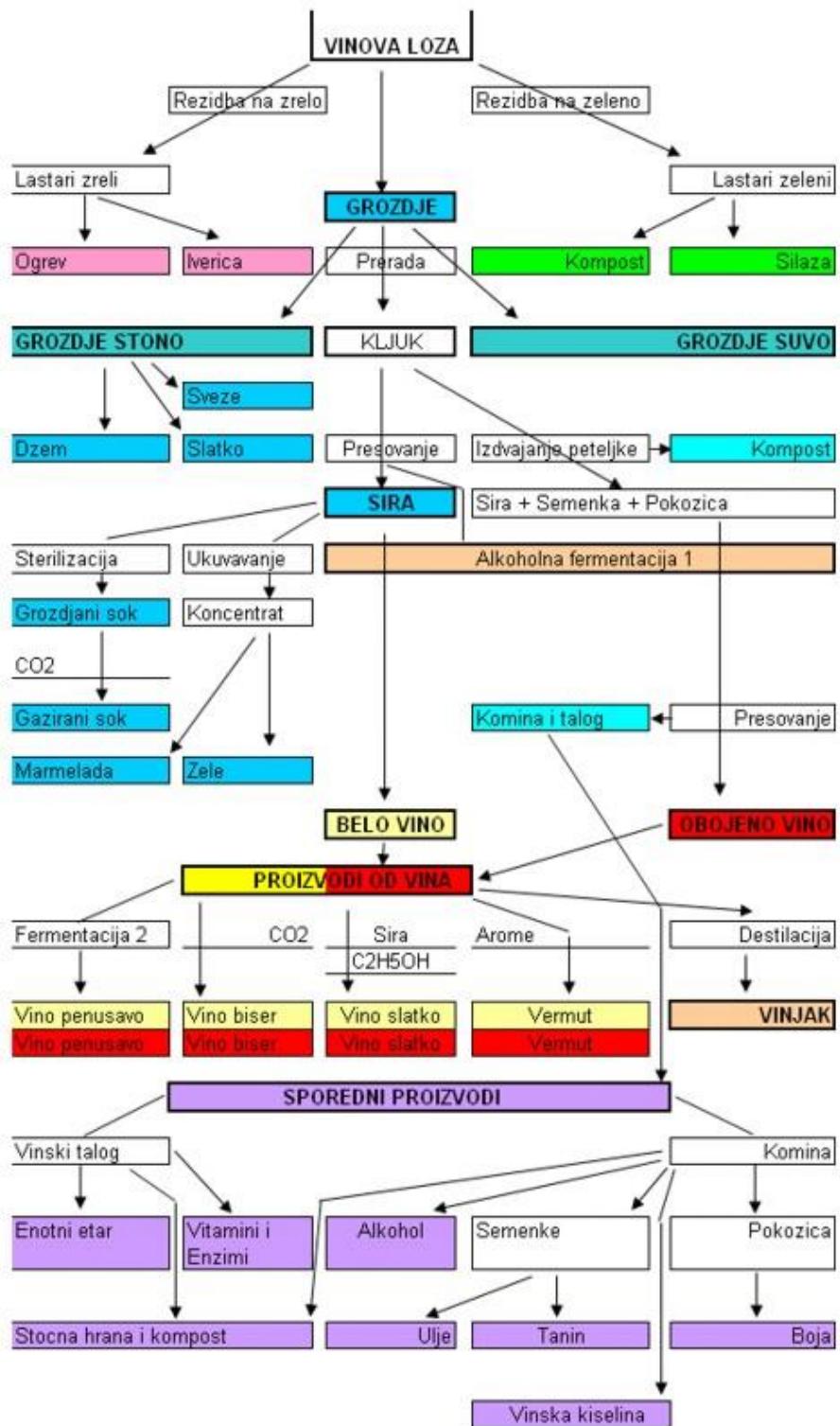
Kardiolog, prof. Serge Renaud izjavio je: „crveno vino je najsnažniji lijek ikad otkriven u prevenciji oboljenja kardiovaskularnog sistema“

Preporuka SZO (Svjetska zdravstvena organizacija): preporučuje se do 35 g alkohola za zdrave muškarce (oko 350 ml vina, alkohola oko 12 %) dnevno, a za žene upola manje. Pravilo glasi - dnevno se smije kroz alkohol unijeti najviše 15 % prehrambene vrijednosti.

Američka televizija je javno, 1991. godine objavila značenje "**francuskog paradoksa**" (da je zahvaljujući vinu, a uprkos teškoj i masnoj ishrani u Francuskoj niska stopa oboljenja srca i krvnih sudova). Te je noći nastao "američki paradoks", samo u par narednih sati prodaja vina porasla je gotovo 40%!!!

1. VINOVA LOZA

Vinova loza u poređenju sa nizom drugih poljoprivrednih kultura predstavlja izuzetno intenzivnu i dohodovnu kulturu. Osnovni proizvod vinove loze je grožđe, a zatim niz nefermentisanih i fermentisanih proizvoda. Proizvodi odnosno prerađevine koriste se u ishrani stanovništva u domaćinstvu i industriji. *Vidi sliku ispod.*



Važnost vinove loze u životu čovjeka dobija još više na značaju jer se radi o kulturi koja se uspješno gaji u brdovitim, tipično vinogradarskim područjima u kojima se zapošljava veliki broj stanovništva. Vinova loza, odnosno njeni proizvodi, veoma su važni za egzistenciju tih ljudi. Pored zapošljavanja radnika i obezbeđenja dohotka u neposrednoj proizvodnji grožđa, veliki broj njih se zapošljava i ostvaruje dohodak u proizvodnji loznog sadnog materijala, preradnim kapacitetima, izradi mašina i repromaterijala za vinogradarstvo i preradne kapacitete, u trgovini, ugostiteljstvu i dr. Od ukupno proizvedenog grožđa, kao najvažnijeg proizvoda vinove loze, u svijetu se oko 20% koristi kao stono grožđe za potrošnju u svježem stanju ili kao sušeno grožđe. Ostalih 80% se prerađuje u vino, alkoholna pića, sokove, sirće, džemove i sl.

Potrošnjom grožđa u svježem stanju u ljudski organizam se unosi veoma veliki broj korisnih sastojaka kao što su: šećer, organske kiseline, aminokiseline, vitamini, mineralne materije, fenolna jedinjenja i dr. Zbog toga grožđe u ljudskoj ishrani ima veliku hranjivu, dijetalnu i ljekovitu vrijednost. Sa jednim kilogramom grožđa u organizam se unosi oko 1.000 kalorija, čime se podmiruje 30% dnevnih energetskih potreba. Sadržaj šećera u grožđu se kreće u granicama 12 do 30% i oni su u pogodnim biološkim oblicima za usvajanje. Glukoza i fruktoza čine 98%, a samo 2% ugljenih hidrata u grožđu je u obliku disaharida i polisaharida. Prijatan i osvježavajući ukus grožđa obezbjeđuju organske kiseline, čiji se sadržaj kreće od 0,5 do 1,5%, a vinska, jabučna i limunska kiselina čine 90%. Kompleks aminokiselina u grožđu čini oko 20 predstavnika. U svježem grožđu se nalaze vitamini A, B, C, E i P u malim količinama, ali veoma značajnim za ljudski organizam. Polifenolne supstance, kao što su: antocijani, flavoni, flavonoli, tanini i dr. nalaze se u grožđu, sokovima od grožđa i vinu. Tu su još i mnoge aromatske materije koje povećavaju prehrambenu i tehnološku vrijednost grožđa. U grožđu su prisutne i mnoge mineralne materije. U jednom litru soka od grožđa se nalazi od 1 do 5 g mineralnih materija, a najviše su zastupljeni K, Mg i Ca i nešto manje Fe, P, S, Na, Cl, Si, Mn i dr.

Sušenjem plodova - bobica besjemenih sorti grožđa dobija se suvo grožđe. U njemu sadržaj šećera dostiže oko 70%, a sačuvani su svi prirodni sastojci u koncentrovanim oblicima. Količina vode je smanjena na minimum, zbog čega se suvo grožđe dugo čuva i u običnim uslovima. Kalorična vrijednost 1 kg suvog grožđa je iznad 3.000 kalorija i ono predstavlja veoma važan strateški proizvod velike prehrambene, dijetalne i energetske vrijednosti. Suvo grožđe se koristi za jelo i za spravljanje slatka u prehrambenoj industriji i u domaćinstvima.

Preradom grožđa se dobijaju nefermentisani i fermentisani proizvodi. Nefermentisani bezalkoholni proizvodi, kao: šire, sokovi, slatko, pekmez, džem, kompot, grožđani med i dr., sadrže sve prirodne sastojke grožđa i koriste se u ishrani stanovništva. Fermentisani alkoholni proizvodi od grožđa su: vino, rakija (lozovača), vinjak (knjak) i vinsko sirće. Najvažniji proizvod prerade grožđa je vino u koje se prerađuje do 80% grožđa.

Vino u sebi sadrži sve važnije komponente svježeg grožđa, izuzimajući šećer koji se u postupku alkoholne fermentacije preobražava u potpunosti ili djelimično u alkohole. Kada se šećer u potpunosti prevede u alkohol dobija se suvo vino, a djelimičnim preobražajem šećera

u etil alkohol i sekundarne proizvode fermentacije (glicerin, cilibarna kiselina i dr.), odnosno ostatkom neprevrelog šećera dobijaju se polusuva, poluslatka i slatka vina.

Jedan gram alkohola u vinu oslobađa 7 kalorija, što mu daje veliku energetsku vrijednost, a ostali sastojci vina, kao što su: organske kiseline, aminokiseline, mineralne materije, bojene i mirisne materije i tanini su korisni za metabolizam čovjeka. Ako se vino konzumira u ograničenim količinama uz jelo, onda se ono može smatrati veoma korisnom dopunom obroka ishrane, odnosno veoma se često za vino kaže da je hrana.

Destilacijom prevrelog kljuka ili koma poslije proizvodnje vina dobijaju se alkoholna pića kao što su rakije (lozovača, komovica, drožđenka i sl.), a destilacijom vina i konjak (vinjak), pića koja sadrže veći procenat alkohola.

Značajan proizvod predstavlja i vinsko sirće koje se koristi u domaćinstvu za jela i salate, a u industriji za konzervisanje.

U nekim vinogradarskim zemljama svijeta dosta se koriste razni nusi proizvodi vinove loze, tako da su se na bazi njih razvile posebne djelatnosti i podigla industrijska postrojenja. Ostaci koji se odbacuju rezidbom vinove loze koriste se za briketiranje i proizvodnju ogrevnog materijala, a koriste se i za izradu iver ploča i sl. Komina koja ostaje nakon prerade koristi se za kompostiranje i proizvodnju komposta, humusa i glistenjaka. Često se koristi i za ishranu stoke.

2. VINOGRADARSTVO

Istorija vinogradarstva je samo jedan mali vremenski isječak istorije vinove loze. Evolucija vinove loze se mjeri trajanjima geoloških perioda - seže u period krede i tercijara starim 50 - 70 miliona godina, dok su najstariji pouzdani podaci o gajenju vinove loze - o vinogradarstvu, stari oko 9 hiljada godina. Dokazi o starosti praroditelja plemenite loze - roda *Vitis* i vrste *Vitis praevinifera*, zasnivaju se na brojnim fosilima (prvenstveno listova i sjemenki) otkrivenim na širokom geografskom području - u Americi, Francuskoj, Italiji, ali i u Srbiji. Otkriveni fosili vinove loze na području Vinče i Smedereva, procjenjeni su na starost od 7 miliona godina.

Čovjekova evolucija - do pojave vrste razumnog čovjeka *Homo sapiensa* - trajala je stotinama hiljada godina, i nema sumnje da je za sve to vrijeme primitivni čovjek za svoju ishranu koristio sočne i slatke plodove divlje vinove loze. Ali, do vinogradarenja nije došlo sve dok male plemenske ljudske zajednice nisu napustile skitnički način života. Sa formiranjem prvih stacioniranih ljudskih naseobina, javlja se gajenje vinove loze - vinogradarstvo. To se događalo u geografsko-klimatskim uslovima koji su bili povoljni za uspijevanje vinove loze, i gde su se, kao po pravilu, razvile prve civilizacije. Između prijedoljavanja vinove loze i razvoja starih civilizacija postojala je uzajamna povezanost.

O tomo gde se začelo prvo vinogradarstvo postoje mnoge teorije. Većina od njih ukazuje da se plemenita loza najpre pojavila na Srednjem Istoku. To se temelji na činjenici da se u oblasti Zakavkazja i u Sjevernom Iranu i danas mogu sresti divlje forme plemenite loze (*Vitis caucasica* Vavilov, odnosno, *Vitis vinifera* sub. sp. *spontanea* Popov). Dokazi o postojanju kulturne loze sreću se kod najstarijih civilizacija. Pouzdano se zna da su narodi u području oko Sredozemnog, Crnog i Kaspijskog mora - u Egiptu, Maloj Aziji, Mesopotamiji, Zakavkazju i Sjevernom Iranu, gajili vinovu lozu još prije 9 hiljada godina. Sa ovih ishodišta, sa pokretanjima i seobama naroda, kultura gajenja vinove loze se širila na jug i jugoistok - u Indiju i Etiopiju, i na zapad - preko Male Azije na Balkan i u Srednju i Zapadnu Evropu.

Područje Balkana je odvajkada bilo zaposjednuto vinovom lozom. Podaci o najstarijem gajenju vinove loze u Grčkoj potiču iz 1900. godine prije n.e. Još prije starih Grka vinovu lozu su iz Male Azije prenijeli, i u dolini rijeke Marice gajili Tračani. Feničani i Grci, kao dobri moreplovci, prenijeli su vinovu lozu na Zapad. Oko 385. godine prije n.e., Grci sa Sicilije osnivaju svoja naselja na Hvaru, Korčuli, Visu i oko Trogira, i tu gaje vinovu lozu. Prema rimskom istoričaru Justinu, Grci su oko 600. godine prije n.e. osnovali naselja na mjestu sadašnjeg grada Marselja i proširili gajenje vinove loze u Galiji.

U vrijeme Rimljana vinogradarstvo je bilo razvijeno u svim provincijama u kojima je bilo povoljnih uslova za uspijevanje vinove loze. Ako su grčki antički pisci (Homer, Ksenofon 445-354 i Teofrast 375-297. prije n.e. u svojim spisima ostavili samo sporadične zapise o vinovoj lozi i o nekim agrotehničkim radnjama u vinogradarstvu tog vremena, rimski pisci, kao što su Katon (234-194), Varon (118-29), Virgilije (70-19), Kolumela (I vijek n.e.), Plinije Stariji (I vijek n.e.) i Kasijas Bas (IV vijek n.e.), detaljno opisuju sorte i načine gajenja vinove loze, što ukazuje na visok stepen razvijenosti vinogradarstva. Kada je Julije Cezar 52. godine prije n.e. zauzeo Galiju, u njoj je već bilo razvijeno vinogradarstvo. Još tada su burgundska

vina bila na glasu i izvožena za Rim. Iz Galije se vinova loza proširila na sjever - u današnju Šampanju, Alzas, i u doline rijeka Mozel i Rajne. Intenzivan razvoj vinogradarstva u provincijama Rimske imperije - u Galiji na zapadu, i u provincijama na istoku (današnji Balkan), ugrozio je plasman vina iz današnja Italije - centra Rimske imperije, pa je car Domicijan (51-96) za vrijeme svoje vladavine (81-96), zabranio gajenje vinove loze u ovim provincijama. Ova zabrana je ostala na snazi više od 2 vijeka, a ukinuta je od strane cara Probusa (232-282) za vrijeme njegove vladavine (276-282). Car Probus je posebno značajan za ponovni razvoj vinogradarstva na Balkanu, jer ima podataka da je vinova loza za vrijeme trajanja zabrane bila sasvim isčepljena kao kulturna biljka, i bilo je potrebno da se loza donese iz Male Azije i zasadi na Mons Aureusu - brdu iznad Orašca, nedaleko od današnjeg Smedereva, a isto tako i na Fruškoj Gori.

Na drugoj strani - u Srednjoj Aziji i na Dalekom Istoku, vinogradarstvo je takođe imalo značajne centre svog razvoja. Na teritoriji današnje Indije i Kine još 3 hiljade godina prije n.e. bilo je razvijeno vinogradarstvo. Na Dalekom Istoku gajenje vinove loze se prostiralo sve do Japana. Kasnije je iz ovih oblasti vinova loza znatno potisnuta, i to iz dva osnovna razloga: što je zbog sve brojnijeg stanovništva trebalo osloboditi zemljišne površine u korist gajenja pirinča, i zbog prekomjerne upotrebe vina, što je izazvalo zabranu njegove upotrebe od strane vladajuće religije.

U drugim oblastima svijeta gajenje vinove loze je novijeg datuma. Ono je vezano za otkriće pojedinih regiona od strane Evropljana i za kolonijalna osvajanja. Tako se plemenita vinova loza na Kanarskim ostrvima i u Južnoj Africi počinje gajiti tek u XV vijeku; u istočnim djelovima Sjeverne Amerike početkom, a u Kaliforniji krajem XVII vijeka. Ponovno gajenje vinove loze se javlja u Kini tokom XVII vijeka, a u Japanu krajem XIX vijeka. Vinogradarstvo Australije je sasvim novo, i vezano je za početak doseljavanja Evropljana polovinom XIX veka.

U svom istorijskom hodu, vinova loza je pratila tok ljudskih civilizacija i širila se u svim pravcima gdje su za njeno uspijevanje postojali povoljni prirodni uslovi; od svog ishodišta više prema zapadu, a manje prema istoku, manje na sjever, a više na jug, da bi u poslednjih pet vjekova zaposjela i južnu hemisferu dakle sve kontinente.

U retrospektivi posmatrano, stroge pravilnosti u rasprostranjivanju vinove loze nije bilo; ona je djelila sudbinu uspona, sukoba i padova raznih civilizacija. Uz to, stvoren je poseban kult vinove loze - njeni oblici su veoma čest predmet ili ornament u zidnom slikarstvu starih Egipćana, Feničana, Grka i Rimljana, a njen najznačajniji proizvod - vino, hrišćanstvo je proglašilo svetom tečnošću. Istovremeno, njeno širenje i gajenje su zabranjivali brojni moćnici svog vremena, među kojima rimski imperator Domicijan, bugarski car Krum, jedan japanski mikado, i brojne religije - bogumilska, budistička, islamska. Danas je vinova loza u cijelom svijetu veoma cijenjena kulturna biljka; za njeno gajenje ne postoje nikakva vjerska niti administrativna ograničenja - vinogradarstvo se razvija saglasno ljudskim potrebama i proizvodno-ekonomskim zakonitostima.

Vinova loza se danas gaji na svim kontinentima i zahvata nešto manje od 8 miliona hektara. Blizu 70% svih površina pod vinovom lozom se nalazi u Evropi. To ukazuje da su na ovom

kontinentu veoma povoljni uslovi za uspijevanje vinove loze. Ali, to takođe ukazuje da je velika zastupljenost gajenja vinove loze u određenoj zavisnosti sa materijalnim blagostanjem življenja. Jer, poznato je da je Evropa u poslednjih nekoliko vjekova bila najrazvijeniji kontinent. Brz ekonomski razvoj pojedinih svjetskih regiona uvijek doprinosi brzom razvoju vinogradarstva u oblastima u kojima za uspijevanje vinove loze postoje povoljni prirodni uslovi. Tako je bilo u prošlosti - poznato je vinogradarstvo starih civilizacija (Persije, Mesopotamije, Egipta, Grčke) zatim onom iz srednjeg vijeka (na Balkanu, u Italiji, Francuskoj, Španiji), a tako je i danas - najrazvijenije zemlje Evrope imaju veoma razvijeno vinogradarstvo, a njima se priključuju i drugi regioni koji iskazuju brz ekonomski razvoj - Kalifornija, Kina, Južna Afrika, Australija, Izrael. Posmatrano u svjetskim razmjerama, uočava se tendencija opadanja površina pod vinovom lozom, ali, zahvaljujući unapređenju tehnologije gajenja koja dovodi do povećanja prinosa po jedinici površine, proizvodnja grožđa značajno raste.

3.GROŽĐE

Fiziološka, hemijska, organoleptička i druga svojstva grožđa omogućavaju njegovo raznovrsno iskoriščavanje. Značajne količine ukupno proizvedenog grožđa potroše se u svježem stanju kao tzv. stono grožđe. Preradom grožđa, najšire rečeno, dobijaju se dvije velike grupe proizvoda – alkoholni i bezalkoholni. Poluprerađeno ili prerađeno grožđe nalazi se u velikom broju različitih bezalkoholnih proizvoda. Najveći dio svjetske produkcije grožđa preradi se u vino, a velike količine se upotrebljavaju i za proizvodnju konjaka i rakije.



Alkoholnom fermentacijom grožđanog soka ili kljuka, uz ostale neophodne zahvate, dobija se vino. Neosporno je da je kvalitet vina prvenstveno pod uticajem kvaliteta grožđa. Jedan broj sastojaka grožđa se u nepromijenjenom stanju nalazi u vinu, dok se drugi dio transformiše tokom i nakon alkoholne fermentacije dajući vinu prepoznatljive osobine. Tehnološkim postupcima primijenjenim u spravljanju vina i mjerama dorade i čuvanja od dobrog grožđa se može dobiti dobro vino, ali se, bez obzira na raspoložive tehnološke mogućnosti, od lošeg grožđa ne može dobiti kvalitetno vino. Proizvodnja kvalitetnog grožđa za preradu u vino pod uticajem je veoma velikog broja faktora. Treba naglasiti važnost pripadnosti grožđa određenom kultivaru (sorti) vinove loze i uslove gajenja vinove loze. Sve vinske sorte vinove loze, između ostalog, mogu se podijeliti i prema tome kakvo vino je moguće proizvesti od njihovog grožđa (sorte za obična, za kvalitetna i za visokokvalitetna vina). Prinos grožđa i njegov kvalitet najčešće su u obrnutom odnosu; sorte vinove loze koji daju grožđe visokog kvaliteta za preradu u vino uglavnom su niskog prinosa po jedinici površine.

Gotovo svi sastojci grožđa mogu imati uticaja na kvalitet vina. U praksi se, međutim, vrijednost grožđa za preradu u vino cijeni prema sadržaju šećera i kiselina u njemu te njegovoj pH vrijednosti. U pogledu pogodnosti grožđa za preradu potrebno je poznavati i odnose pojedinih njegovih sastavnih dijelova, što se utvrđuje mehaničkom analizom grozda i bobice. Posebnim svojstvima grožđa smatraju se otpornost bobice na drobljenje i kidanje, što je značajno kod ocjene njegove transportabilnosti i podešavanja uređaja za preradu grožđa. Ovi elementi, uz poznavanje osobina grožđa neke sorte gajene u određenim uslovima, daju dovoljno mogućnosti za donošenje zaključaka o kvalitetu grožđa za preradu u vino.

Poznato je da je za jedno vino “*sorta vinove loza – majka, zemljište – otac a klima – sudska*”. Kvalitet i karakter vina, pored toga, definiše i tehnološki proces njegove proizvodnje. Još od prvog čokota i prvog litra vina, proizvođači nastoje da obezbijede što bolji kvalitet grožđa i vina. Tome podređuju sortiment, agrotehniku, tehnologiju prerađe, njegu vina, način plasiranja proizvoda, uključujući i ambijent za služenje i potrošnju. Od dobrog grožđa (sorte) iz vinograda te njegovom preradom u najsavremenijim kapacitetima, uz primjenu novih tehnologija proizvodnje, proizvode se vrhunska i kvalitetna vina.

3.1.Karakteristike sorti crnog grožđa

1.) Pinot noir (Burgundac crni). Ova čuvena sorta je zaštitni znak francuske regije Burgundije. Neka od najboljih vina koja se proizvode od ove sorte dolaze iz oblasti Cote D'Or i veoma su skupa. Ova sorta ima veoma dugu istoriju, i gajila se još u 14. vijeku u Burgundiji. Pinot noir nije lak za uzgajanje, veoma je osjetljiv, jer mnogo faktora bitno utiče na njegov razvoj, a naročito su opasni proljetni mrazevi, letnje kiše i vrućine, kao i hladne jeseni.

Kada je mlado, vino pinot noir ima voćne aromе, naročito trešnje, šjive, maline i jagode. Starenjem se mijenja i dobija kompleksnost, pa se kod onih koja su duže odležavala često mogu osjetiti aromе čokolade, smokve, tartufa, ljubičice, neobičan miris divljači i dima. Ova sorta je veoma popularna i gaji se širom svijeta, a naročito je značajna u proizvodnji šampanjca. Pinot noir je veoma elegantno i pitko vino.

2. Syrah (Sira). Ovo je visokokvalitetno grožđe, koje je reputaciju steklo u francuskom regionu Rhone. Poznata je po tome da je došla iz Azije, sa Srednjeg istoka, i ubrzo je osvojila svijet. Ima visok kvalitet, a sa velikim entuzijazmom gaji se u Australiji, gdje pokazuje i veliki napredak. Syrah je sorta koja je relativno laka za uzgoj, naročito u toplijim klimatskim uslovima, i ima velike prinose. Vina od ove sorte idealna su za starenje i sazrijevanje u buretu.

Kada je mlado, ovo vino ima tamnu duboku boju, izražene tanine, pomalo ljutkast i biberast ukus. Puno je u svom tijelu, dugovječno i lagano sazrijeva. Starenjem dobija na kompleksnosti, a pojavljuju se i nove, slatkaste aromе kupine, crne ribizle i šljive, sa dimnim nagoveštajem. Ova sorta je danas izuzetno popularna u Novom svijetu.

3. Tempranillo (Tempranijo). Njegov mali nivo alkohola i mala kiselost pogoduju mu da se miješa sa drugim sortama, a naročito sa garnačom i gracijanom. U ovom vinu lijepo je izražena aroma jagode, malo je ljutkasto, i osjeća se nota svježeg duvana. Ima manji nivo tanina i veoma je zahvalna za starenje i sazrijevanje u drvenim buradima.

Tempranilo je u Španiju došao zahvaljujući misionarima iz Burgundije, a dobio je ime od španske rječi "temprino", što znači rano, i slikovito govori o njegovom ranom sazrijevanju. I kao mlado, ovo vino je veoma pitko sa umjerenom težinom u svom tijelu. Može da bude dobro izbalansiran finim voćnim aromama sa blagom svježinom u kiselosti, ali u zavisnosti od toga u kom regionu, na kakvom zemljишtu i u kojim klimatskim uslovima raste. U poslednje vrijeme veoma je popularan i u Argentini, Čileu i Kaliforniji.

4. Cabernet sauvignon (Kaberne sovinjon). Kaberne sovinjon je jedna od najznačajnijih sorti u svijetu i mnogi ga zovu „kraljem crnog grožđa“. Ovo je dominantna sorta u jednom od najboljih vinskih regiona svijeta, u području Bordoa. Takođe, veoma je popularan u skoro svim vinskim regionima širom svijeta. Ova sorta daje odlično vino, koje je puno tanina, ima veliki potencijal starenja, prosječno od 5 do 10 godina, kada i dostiže vrhunski okus. Obično se miješa sa drugim sortama da bi povećalo svoju kompleksnost. Kaberne sovinjon je tamnije grožđe sa debelom pokžicom, daje prosječan prinos i zahtijeva malo laganiju, toplu klimu. Njegove prepoznatljive karakteristike su aromе tamne trešnje, kedrovine, duvana i crne

ribizle, a ako raste u hladnijim uslovima može dobiti i note zelenog bibera i masline. Većina proizvodača ga ostavlja da odleži u hrastovom buretu, kako bi dostigao svoju kompleksnost. U raznim klimatskim uslovima i na razlicitom zemljištu na kojem raste, daje i različite karakteristike, ali ipak uspijeva da zadrži deo svojih osnovnih karakteristika. Njegova aroma crne ribizle briljantno se slaže sa vanilom i ljutkastim ukusom koji dobija od hrastovog bureta, a naročito od barik bureta zapremine 225 litara, dok američki hrast kaberne sovinjonu daje izraženu notu vanile. Kako ne bi došlo do prezrijevanja, mnogi proizvodači ga ostavljaju da stari kombinovano u novim i starim buradima.

5. Merlot (Merlo). Merlo je blizak rođak kaberne sovinjona, a najbolje rezultate daje u francuskim oblastima Sent Emilion i Pomerol. Sadrži manje tanina i daje vino koje sazrijeva mnogo brže, i koje je mekše u svom sastavu i građi. Može da raste u hladnijoj klimi, ali je prilično osjetljiv na gljivične i druge bolesti. Merlo voli topiju klimu, ali velike vrućine mogu da dovedu do prebrzog sazrijevanja, što može da uguši njegovu divnu notu šljive. Merlo zahtijeva hladnije i vlažnije zemljište, naročito u letnjim danima, jer suvo zemljište ne daje groždu da ispolji karakteristike koje su bitne za njegov buke. Merlo koji raste na krečnjačkom zemljištu daje veoma elegantna vina parfimisanog stila. Ova vina su meka, voćna i glatka u svojoj građi, a u bukeu sadrže komponente zrelog bobičastog voća. Dobro su zaokružena, tamne i pune boje, imaju izražene aromе crne ribizle, trešnje i metvice, a mogu biti i malo ljutkasta. Pojedini merloi mogu imati dug period starenja, a većina njih spremna je za konzumiranje nakon četiri do osam godina odležavanja.

3.2. Karakteristike sorti bijelog grožđa

U vinarstvu se velika pažnja posvećuje poboljšanju kvaliteta sorti grožđa, a samim tim mnogo i eksperimentiše, tako da se broj sorti svake godine uvećava, a kvalitet postojećih znatno poboljšava. Od bijelog grožđa danas se u svijetu proizvode mnogobrojna lijepa i pitka bijela vina, a u ovom tekstu osvrnućemo se na najznačajnije sorte, a koje su popularne na našem tržištu: šardone, sovinjon blan, semilion, rizling i muskat. Od svake od ovih sorti proizvode se vina sa specifičnim stilom, dok se od poznate i kvalitetne sorte šenin blan (chenin blanc) proizvode vina u svim stilovima – suvom, polusuvom, slatkim, pjenušavom i dezertnom. Iako karakteristike grožđa variraju u zavisnosti od klime i tla na kojima raste, dok na stil vina utiče i način vinifikacije, postoje neke generalne specifičnosti za svaku sortu.

1) Chardonnay (Šardone). Veoma rasprostranjena sorta, naročito u hladnijim klimatskim uslovima, a podjednako je popularna i u Evropi i u Novom svijetu. Od nje se proizvode osvježavajuća, pitka, elegantna i aromatična vina mineralnog karaktera, sa cvjetnim i voćnim aromama. Punoća i sočnost razlikuju se u zavisnosti od podneblja, tako da se proizvodi u više stilova. Šardone svoje najbolje karakteristike ispoljava u Burgundiji, i to u selima Mersault i Montrachet – vino je pune, žućkaste boje sa svjetlim, zlatkastim tonovima i dobrim odsjajem, puno je, sočno i teže u svom tijelu. Izvanredan je i šardone iz Šablija – on je svetlij, prozirne, čiste bijedo-zućkaste boje sa zelenim tonovima, lagan, pucketav, sa mineralnim notama i aromama zelene jabuke, limuna i grejpfruta. Ova dva šardonea smatraju se francuskom klasikom. Takođe, specifičan je i šardone koji dolazi iz Novog svijeta, koji je barikiran i sa

izraženim aromama egzotičnog voća, za razliku od evropskog, u kome preovladaju arome breskve i kajsije, a često može biti i puterast. Ova sorta je veoma važna i u proizvodnji pjenušavih vina u hladnjim regionima, gdje vino izrazava svoju aromu limuna i zelenih jabuka kvasastog karaktera, sa velikom sadržajnošću i elegantnim notama badema, toplog hleba i biskvita. Generalno, šardone u sjevernim dijelovima je čvršći, osvježavajući i pucketav.

2) *Sauvignon blanc (Sovinjon blan)*. Od ove sorte proizvode se osvježavajuća aromatična bijela vina, sa visokom kiselošću, umjerenim alkoholom, mineralnim karakterom, sa suvim završetkom i aromama limuna i svježe pokošene trave. Imaju svjetlo-žućkastu boju sa sivim i zelenim tonovima. Sovinjon blan je veoma popularna sorta u Francuskoj, a izvrstan je u proizvodnji vina Sancerre i Pouilly fume. Jedna od najboljih vina od ove sorte proizvode se u dolini reke Loare i drugačija su od onih iz Bordoa, gde se sovinjon blan kupažira sa semijonom. U poslednje vrijeme ova sorta veoma je zapažena i na Novom Zelandu u regionu Marlborough, kao i u dijelovima Australije i Južne Afrike.

3) *Semillion (semijon)*. Koristi se za proizvodnju punih, suvih, slatkih i desertnih vina, i ona su puno, tamno-žute boje. U Australiji su, semijon vina suva, puna i robustna sa notama egzotičnog voća, dok su u Bordou rezervisana ali kompleksnija. Često se mješa sa sortom sovinjon blan, da bi se izbalansirao njegov uljasti i bogati sastav. Semijon je najvažnija sorta u čuvenoj francuskoj oblasti Sauternes, gde se proizvode jedna od najboljih desertnih vina na svijetu. Zahvaljujući ovoj sorti slatka vina su nježna i mekana, sa snažnim sadržajem aroma. Ova sorta ima potencijal da dobro sazrijeva i stari, tako da ima izražen karakter i nakon nekoliko godina. Za razliku od Evrope, u Novom svijetu semijon je nekako lepljiviji i može se ranije konzumirati, tako da mu nije potreban period sazrijevanja i starenja.

4) *Riesling (rizling)*. Ovo je klasična njemačka sorta sa divnim cvjetnim i lajm karakterom, vina od ove sorte koja dolaze iz sjevernih dijelova su prozirnije boje od onih koja dolaze iz južnih oblasti. Najbolji rizling uzgaja se u dolini rijeke Rajne, a dobar je i u francuskoj oblasti Alzas. Puno se uzgaja i u Austriji, nekim dijelovima Švajcarske, a u poslednje vrijeme sve više i u Novom svijetu. Rizling se koristi za proizvodnju suvih, slatkih i pjenušavih vina i u Starom i u Novom svijetu. Rizling je suv, aromatičan, izražajan, elegantan, kremenast i prodimljen, ima izvanredan balans kiselosti i voća, i jedno je od najdugovječnijih bijelih vina. Sorta rizling koristi se i za proizvodnju jednih od najboljih i rijetkih desertnih vina. Zahvaljujući kiselosti, koja zna da bude visoka, ima potencijala za starenje kojim dobija na kvalitetu. Od ove sorte proizvodi se i Sekt, njemačko pjenušavo vino sa laganim slatkim karakterom.

5) *Muscat (muskat)*. Ova, nekada veoma važna sorta, dugo je bila skoro potpuno zaboravljena, a sada se vraća na velika vrata. Od ove sorte proizvode se slatka, blaga, aromatična vina, puna cvjetnih i aroma egzotičnog voća. Takođe se koristi i za proizvodnju laganog pjenušavog vina, i naročito je popularna u Italiji, Francuskoj, Španiji i Portugaliji, kao i u Novom svijetu, a najbolje karakteristike daje na jugu Francuske i u španskoj oblasti Rioja. Slatka vina od muskata su lepršava, sa izrazenim grožđanim karakterom, i postoji više tipova – mogu biti lagana u svom

tijelu, ali i tamna i lepljiva sa jakim okusom. Muskatna vina nemaju potencijal za neko duže starenje, uprkos svojoj zadovoljavajućoj kiselosti, ali fortifikovani stil, kao sto je kod Madeire i Setubala, omogućava im da imaju duži vijek starenja.

3.3. Podjela sorti

Gajene sorte vinove loze mogu se podijeliti na više načina:

1. Prema ekološko-geografskim grupama

Grupa istočnih sorti (<i>Convarietas orientalis</i>)	Grupa sorti bazena Crnog mora (<i>Convarietas pontica</i>)	Grupa zapadno-evropskih sorti (<i>Convarietas occidentalis</i>)
Armenija, Ajzerbedžan, Iran, Avganistan	Gruzija, Moldavija, Balkanske zemlje	Francuska, Njemačka, Španija i dr
Grozd krupan i rastresit	Grozd srednje krupan, srednje zbijen	Grozd sitan i zbijen
Slabo otporne sorte na niske temperature	Srednje otporne sorte na niske temperature	Sorte vrlo dobre otpornosti na niske zimske temperature
Stone sorte	Uglavnom vinske (sorte za stona i kvalitetna vina)	Vinske sorte (sorte za proizvodnju visokokvalitetnih vina)
<i>Caspica</i> (Šasla, Muscat beli, Kišmiš beli)	<i>Georgica</i> (Rkaciteli, Saperavi)	<i>Gallica</i> (Burgundac crni, Kaberne sovinjon, Sovinjon bijeli)
<i>Anthasiatica</i> Afu-ali, Taifi crveni, Nimrang	<i>Balcanica</i> (Plovdina, Skadarka, Prokupac)	<i>Iberica</i> (Karinjan, Murveder)

2. Prema vremenu dozrijevanja

	Grupa	Epoha	Dozrijevanje
1	Vrlo rane sorte	predepoха dozrijevanja	dozrijevaju 15 dana prije Šasle
2	Rane sorte	I epoha dozrijevanja	dozrijevaju istovremeno sa Šasлом
3	Srednje pozne sorte	II epoha dozrijevanja	dozrijevaju oko 15 dana poslije Šasle
4	Pozne sorte	III epoha dozrijevanja	dozrijevaju oko 30 dana poslije Šasle
5	Vrlo pozne sorte	IV epoha dozrijevanja	dozrijevaju oko 45 dana poslije Šasle

3. Prema toploti koja je potrebna za sazrijevanje grožđa

	Epoха	Potrebna suma toplotnih stepeni
1	I epoha	2.254
2	II epoha	3.400
3	III epoha	3.564
4	IV epoha	4.135
5	V epoha	4.238
6	VI epoha	4.392
7	VII epoha	5.000

4. Prema načinu iskorišćavanja

A. Sorte za potrošnju u svježem stanju (stone sorte)

- Sorte za lokalnu upotrebu
- Sorte za izvoz-udaljenija tržišta (transportabilne sorte)
- Sorte za čuvanje u zimskom periodu

B. Sorte za proizvodnju vina (vinske sorte)

- Sorte za visokokvalitetna (čuvena, vrhunska) vina sa geografskim porijeklom
- Sorte za kvalitetna vina sa geografskim porijeklom
- Sorte za stona vina sa geografskim porijeklom
- Sorte za stona vina bez geografskog porijekla
- Sorte za slatka, desertna vina
- Sorte za pjenušava i polupjenušava vina tipa šampanjca

C. Sorte za proizvodnju jakih (žestokih) alkoholnih pića

- Sorte za proizvodnju vinjaka (konjaka)
- Sorte za proizvodnju lozovače
- Sorte za destilaciju

D. Sorte za sušenje

- Sorte besjemenih bobica
- Sorte sa sjemenkama

E. Sorte za proizvodnju bezalkoholnog soka i koncentrata

F. Sorte za spravljanje slatka, komposta i slično

G. Sorte za proizvodnju boje

H. Sorte za iskorišćavanje kao lozne podloge

- Sorte otporne prema filokseri
- Sorte otporne prema mrazu
- Sorte za slana zemljjišta, itd.

I. Sorte za ukrasne svrhe

5. Prema boji pokožice

bijele,
crne (plave),
crvene (rose)

6. Prema porijeklu

domaće sorte i
strane (introdukovane) sorte

7. Prema prisustvu boje u pokožici odnosno mesu

sorte bojadiseri (boja u mesu),
boja u pokožici

8. Prema kriterijumima rejonizacije

preporučene,
dozvoljene,
zabranjene

9. Prema prisustvu sjemenki u bobici

sorte sa sjemenkom u bobici i
sorte bez sjemenki (besjemene)

10. Prema prisustvu arome

mirisne (muskatne),
standardne

11. Prema načinu nastanka

prirodnom selekcijom
klonskom selekcijom,
hibridizacijom

12. Prema otpornosti na temperaturne uslove

neotporne sorte (okca ne kreću),
vrlo slabo otporne sorte, (razvilo se 20% okaca)
slabo otporne sorte, (razvilo se 20-40% okaca)
srednje otporne sorte, (razvilo se 40-60% okaca)
otporne sorte, (razvilo se 60-80% okaca)
sorte vrlo dobre otpornosti, (razvila se sva okaca)

13. Prema gradi cvijeta

sorte hermafroditnog cvijeta,
sorte funkcionalno ženskog tipa cvijeta

14. Prema dužini rezidbe

sorte za kratku rezidbu
sorte za kombinovanu rezidbu
sorte koje se režu dugo

15. Prema otpornosti na bolesti

vrlo slabo otporne
 slabo otporne,
 srednje otporne,
 visoko otporne
 vrlo dobre otpornosti

16. Prema masi grozda

sorte veoma malog grozda (do 50 grama)
 sorte malog grozda (50-75 grama)
 sorte skrednje krupnog grozda (75-150 grama)
 sorte krupnog grozda (150-300 grama)
 sorte veoma krupnog grozda (preko 300 grama)

17. Prema koeficijentu rodnosti

sorte sa veoma niskim koeficijentom rodnosti (<0,2)
 sorte sa niskim koeficijentom rodnosti (0,2-0,5)
 sorte sa srednjim koeficijentom rodnosti (0,6-0,8)
 sorte sa visokim koeficijentom rodnosti (0,9—1,1)
 sorte sa veoma visokim koeficijentom rodnosti (>1,2)

18. Prema koeficijentu plodnosti

sorte sa veoma niskim koeficijentom plodnosti (<1,2)
 sorte sa niskim koeficijentom plodnosti (1,3-1,5)
 sorte sa srednjim koeficijentom plodnosti (1,6-1,8)
 sorte sa visokim koeficijentom plodnosti (1,9—2,1)
 sorte sa veoma visokim koeficijentom plodnosti (>2,2)

19. Prema sadržaju šećera u grožđu

sorte sa niskim sadržajem šećera
 sorte sa srednjim sadržajem šećera
 sorte sa visokim sadržejem šećera

20. Prema ostvarenom prinosu grožđa

slabo rodne sorte
 srednje rodne sorte
 visokorodne (visokoprinosne) sorte

4. VINARSTVO

Proizvodnja vina datira od davnih vremena. Stare kulture su vino smatrali, na neki način, svetim pićem; ono je davano bolesnima, vojnicima pred bitku, bilo je nagrada za uspjeh. Jednostavno, vino je piće koje je oduvijek imalo poseban značaj u životu ljudi.

Napretkom ljudskog društva, proizvodnja vina je usavršavana, međutim, osnovni procesi, koji vino čine onim što ono jeste, ostaju nepromjenjeni.

Živimo u svijetu gde je nezamislivo da se čovjek ne bavi svim i svačim, kao npr. pripremom zimnice, preradom mesa, proizvodnjom domaćih vina i rakije itd.

Nije to ništa neobično niti loše, ali čini se da je taj segment života ljudi u drugim zemljama kvalitetnije uređen i kontrolisan, ali i podstican, jer ostvaruje šarolikost ponude. Naravno, onaj ko proizvodi za sebe, dolazi u iskušenje da nešto malo i proda, kako bi „pokrio troškove”, tako da su domaći potrošači ponekad zbunjeni ponudom na tržištu. Sa jedne strane, mnogi žele popiti nešto originalno, „domaće”, drugačije, nešto što nije konfekcija, a sa druge

strane neuređenost segmenata proizvodnje i prodaje često ne ide na ruku samim potrošačima koji robu plaćaju, pošto u mnogo slučajeva kupe proizvod neodgovarajućeg kvaliteta, čega su sami ponekad svjesni a nekada ne, u zavisnosti od ličnog iskustva.



U proteklom periodu ipak se zapaža veoma bitan napredak u kvalitetu domaćih vina, naročito vina malih i srednjih proizvođača. Ljudi su shvatili da se moda i navike potrošača menjaju, i da je potrebno proizvesti drugačije i bolje vino. Potrebno je ostaviti iza leđa ono što je prevaziđeno, a ipak vino proizvesti na tradicionalan način, ali prilagođeno savremenim uslovima. Reč „tradicionalno” ne označava vino koje je ciknulo, sudovno ili oksidisano.

5.VINO

5.1.Vino <http://www.vvinogradi.co.rs/>

Pod vinom se podrazumijeva proizvod dobijen potpunom ili djelimičnom alkoholnom fermentacijom šire od svježeg grožđa vinskih sorti vinove loze. Sorta vinove loze ima pored zrelosti i drugih svojstava ploda, odlučujući uticaj na kvalitet vina. Postoji samo jedna vrsta vinove loze koja se koristi za pravljenje vina (*Vitis vinifera*). Međutim, danas u svijetu postoji više od 10.000 sorti grožđa. One su rezultat prirodne selekcije uz ogroman uticaj generacija uzbunjivača grožđa.

Vino se od postanka civilizacije pa do danas smatra najkultiviranijim i najcivilizovanijim sredstvom za uživanje. Nastalo je kao proizvod alkoholnog vrenja šećera koji se nalazi u grožđanom soku - širi, a karakteriše se posebnim hemijskim sastavom i senzornim karakteristikama koje su mu oduvijek davale uzvišeno mjesto u životu ljudi. Još je grčki filozof Plutarh (50 do 125 godina prije naše ere) konstatovao da je vino "Od svega pića najkorisnije, od svih ljekova najukusnije i od sve hrane najpriyatnije", dok je otac moderne enologije (nauke o vinu) Luj Paster za vino rekao da je to "najzdravije i najhigijenskije od svih pića"

U vinu se pored alkohola nalazi i niz drugih sastojaka: organske kiseline, mineralne materije, vitamini, fenolna jedinjenja (bojene i taninske materije) koje veoma povoljno deluju na organizam i u velikoj mjeri ublažavaju dejstvo alkohola. Vinska kiselina deluje diuretički, što znači da stimuliše i aktivira rad bubrega. S druge strane, crvena (crna) vina su bogatija u pogledu sadržaja fosfora i gvožđa pa se preporučuju licima koja boluju od malokrvnosti. Odavno je dokazano da vino uništava izazivače tifusa i kolere. Fenolna jedinjenja koja se nalaze u vinu (proantocijanidoli, kvercetin i resveratrol), u stanju su da preduprede izazivače šećerne bolesti, Alchajmerove bolesti, infarkta srca i krvnih sudova. Valja napomenuti da jedan litar vina daje čovjeku energiju kao i jedan litar mlijeka, ili 10 jaja, ili čak skoro pola kilograma raženog hljeba. Ali, ne smije se zaboraviti da se prije svega vino "pije viljuškom", što znači da traži određenu podlogu u želucu. U protivnom, ono neće biti božja blagodat i sredstvo za stimulaciju jednog uzvišenog osjećanja života, pokretač raspoloženja za stolom, snaga koja "rađa pjesnike", već će postati božja kazna, a poznato je da onaj koji nema mjeru, ode u sunovrat. Još je stari lekar Paracelsus prozborio "Dosis facit venenum" – što znači da samo od količine zavisi da li će neka materija biti otrov ili ne.

Legenda o vinu

Nije poznato kada je čovek popio prvu čašu vina, ali jedno je sasvim sigurno, oduvek ga je smatrao Božjim darom.

Postoje razne legende o tome ko je i kada zasadio prvo sjeme ovog božanskog pića. Jedna od njih je priča o persijskom kralju Đemu.

Legenda kaže da je pomenuti vladar posmatrao vježbu svojih najboljih strelaca, kada mu je pogled privukla velika ptica, koja se borila za život, jer joj se zmija omotala oko vrata. Kralj je naredio svojim strelcima da ubiju zmiju, što oni i učinile, a pošto su bili vrhunski strelci, nisu ubili pticu. Zahvalna krilata leptotica doletela je do kralja i iz kljuna pred njega spustila nekoliko zrna sjemena, koja je on odmah spustio u plodnu persijsku zemlju.

Iz sjemena je izrasla biljka, koja je poslije nekog vremena počela rađati slatko zrnavlje. Kralj je uživao jedući ga. Kako se loza razvijala, pomenuti vladar poče višak odlagati u drvenu burad. Međutim, kako je poslije nekog vremena nastupilo grožđano vrenje, a kralju se taj

prvobitni opori ukus nije dopao, on dade nalog da se na burad u kojem je vrilo grožđe, napiše "otrov".

Jednog dana, najlepša devojka iz njegovog harema razbole se od tuge što je kralj zanemaruje i odluči da popije "otrov" iz bureta i prekrati svoju bol.

Umjesto da umre, ona je ozdravila, prolepšala se, kao "rascvetala ruža" i kralj Đem tek tada shvati kakvo mu je sjeme dala zahvalna ptica, te ga nazva Darou-e Shah, što bi se u slobodnom prevodu moglo nazvati kraljevskim lijekom.

Od tada se, kaže legenda, vino smatra ljekovitim.

Tako je "kraljevski napitak", postao čudotvoran lijek, ali i sastavni deo svih ceremonija i veselja u Persiji, a kasnije širom svijeta.

Da je vino zaista izuzetno piće i da, pored toga što uveseljava i liječi, ono i spaja ljudе, govori činjenica da korjen reči "vino", kažu, potiče iz sanskritskog jezika, odnosno, riječi "vena", koja znači "priјateljski".

Tako se "najinternacionalnija riječ" kod Grka piše *woinos*, Italijani, Španci i Sloveni ga zovu *vino*, Francuzi, *vin*, Jevreji, *vayin*, Nemci *wein*, Arapi *wa-yn*.

Vino je pored navedenih kvaliteta bilo inspiracija za stvaralaštvo mnogim umjetnicima, naročito pjesnicima i kompozitorima, a u vjerskim obredima i običajima, postalo je njihov sastavni deo.

U crkvenim obredima, kod primanja pričesti, na primjer, pogača se zalijeva krvlju Isusovom, odnosno vinom i vjernici ga uz najdublje poštovanje i osjećaj blagostanja i zahvalnosti primaju kao dar Božji, nagradu i oprost.

Vino opušta, inspiriše iskrenost, jer se ljudi uz njega oslobađaju maski i predstava o sebi samima, i uz ovu božansku kapljicu postaju ono što u stvari jesu, pa otuda izreka "in vino veritas", u vinu je istina.

Ipak, da bi priča o vinu i blagodetima koje ono donosi, bila kompletna, treba napomenuti, da se svi pozitivni efekti vina postižu samo kod njegovog umjerenog konzumiranja. Prevelike količine "rajskog napitka" prelaze u svoju suprotnost, pa umjesto da liječi, ono razboljeva, umjesto da spaja, ono razdvaja, a umjetnička kreativnost prerasta u apatiju.

U danima najvećeg hrišćanskog praznika, Uskrsa, vino će na "jutrenju" prilikom uskršnje pričesti, a poslije velikog posta, blagotvorno osvježiti i nagraditi usta vjernika.

Vino je tajna

<http://www.cobasystems.com/>

Korjeni proizvodnje vina najverovatnije potiču iz Persije. Egipćani, Feničani, Grci i Rimljani su voljeli jaka, puna vina, sa velikim sadržajem alkohola, koja su morali da razblažuju vodom. U Bibliji, vino se spominje 521 put. Dioniz u Grčkoj i Bahus u Rimu bili su bogovi vina. Od prastarih, mitoloških vremena, moć vina da uzvise čoveka, da mu podari vedrinu i dar govora činili su ga u očima ljudi pićem bogova. Ljudi su voljeli da zavire u svijet božanskih pića pa je vino često otvaralo put do ženskih srca, ali uz božansku kapljicu su objavljivani i ratovi i sklapana primirja. Vinom se proslavljaju rođenja, obeležavaju uspjesi, ali ono nije samo piće radosti, jer se njime ispraća i na poslednji počinak. Vino je bilo i ostalo cijenjeno piće mnogih civilizacija. Moglo bi se reći da sve prolazi, samo dobro vino ostaje. Jedan Francuz je rekao: Sve mode prolaze samo vino ostaje. Nesumnjivo, vino predstavlja najcivilizovanije i najkultivisane sredstvo za uživanje i svojevrsni kulturni i civilizacijski izazov. Istinska vinska kultura se kao, uostalom, i svaka druga, stiče vremenom i podrazumijeva, uglavnom, izvjesna znanja o vinovoj lozi, o njenoj pojavi na zemlji i na nažim prostorima, poznavanje osnove proizvodnje pojedinih tipova vina, načina čuvanja vina, podjele vina po kvalitetu, serviranje vina, čitanje etikete, poznavanje temperature vina, poznavanje čaša za vino, slaganja vina i hrane, kao i znanja vezana za vino i estetiku, vino i umetnost, vino i zdravlje, a

posebno poznavanje samog rituala za stolom. U opštu kulturu jednog čovjeka, pa i naroda, spada i poznavanja pića, koja treba u određenim prilikama služiti odnosno piti. Ako se to odnosi na serviranje i služenje vina onda postoji i poseban izraz vinska kultura. Ona zapravo podrazumijeva njegovanu, usavršenu, odnosno, civilizovanu potrošnju ovog pića. Vinska kultura se ne mjeri količinama ispijenog vina, već predstavlja usvajanje određenih znanja i postupaka iz oblasti vinogradarstva, vinarstva i ugostiteljstva. Tu spada i vokabular za opisivanje senzornih karakteristika vina i poznavanje uloge vina u savremenom poslovnom svijetu. Posebno je značajno informisanje javnosti o pozitivnim efektima konzumiranja umjerenih količina vina po zdravlje, o značaju vina kao svojevrsnog oplemenjivača gastronomskog doživljaja i sveukupnog raspoloženja za stolom. Vinska kultura je u zemljama sa dugom vinogradarsko - vinarskom tradicijom na zavidnom nivou. Međutim, kod nas se vinskoj kulturi, dugo vremena, malo poklanjala pažnja. No, danas, zahvaljujući sve bogatijoj vinskoj karti vina, sve zemlje se mogu predstaviti kao zemlje grožđa i dobrih vina. Zato je neophodno da (prvenstveno ugostitelji) upoznaju vina, njihove osnovne karakteristike, da poznaju pravila u pogledu služenja tih vina i da ih znaju ponuditi gostu. Za razvoj bilo koje značajnije turističke destinacije, poznavanje vinske kulture je od velikog značaja za turističku privredu kao i za bolji užitak svakog domaćeg ili inostranog potrošača vina.

Simbol života

Opširnije na: <http://www.vino.rs/>

Vino je plod prirode, a sve što dolazi iz prirode ima posebnu vrijednost. Vino ima svoju mitsku, kulturnu i religijsku dimenziju. Najraniji zapisi govore da se u Aziji vino pravilo prije čak 12 hiljada godina.

U antičko doba, vino se smatralo pićem i lijekom, imalo je gotovo natprirodan ugled. Kako su isticali antički pisci: *Ako je vino proizvod božanstva onda uz vino smo i sami bogovi i u svakoj ispijenoj čaši vina sadržani su protekli vjekovi.*

Trideset vjekova prije Hrista, vino je bilo jedino piće dostojno da isprati faraone na onaj svijet. U zidnom slikarstvu Egipta vinova loza simbolizuje božanstvo. Iz te simbolike, duhovni stvaraoci su izrekli mnoge ode i pohvale vinu: *U vinu je unutrašnje sunce, sadržaj dubine radošt, simbol skrivenog života i tehnološka rehabilitacija krvi.*

U jevrejskim i hrišćanskim legendama, vinova loza se uvijek označavala kao božanstvo. Čokot je rajsко stablo života, a tako je vino božansko piće. Jedna od najstarijih pohvala vinogradarstvu je sadržana u Bibliji, gdje prorok Isaija u svojoj pjesmi o vinogradu pored ostalog piše:

*Zapjevaču svom dragom
pjesmu svog ljubljenog
njegovom vinogradu*

U Jevanđelju po Jovanu, Isus kaže: *Ja sam pravi čokot, a moj otac je vinograd. On sječe lastar na meni koji ne rađa..., a oplemenjuje svaki koji rađa rod...*

Vino, božansko piće

<http://tetka.rs/>

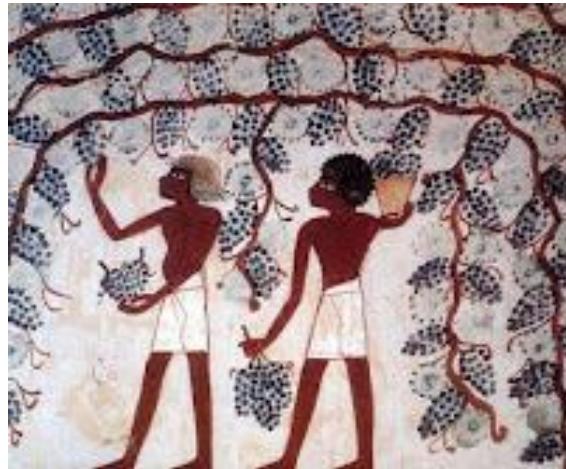
U vinu je istina, rekli bi stari Latini.
Kad uđe vino, izlazi tajna, piše u Talmudu.

Čudim se ljudima koji prodaju vino, ne znam šta bi pametnije mogli da kupe za taj novac, napisao je Momo Kapor u svojoj knjizi "Una".

Ako ste od onih koji uživaju u dobrom vinu, ako je vino vezano za neke lijepе romantične trenutke, ako volite onaj zvuk kad se “poljube” dvije čaše, evo male priče o vinu.

Još u Mesopotamiji je bila poznata fermentacija grožđa uz pomoć hljeba ili sira, a priča počinje onda kada je počela da se razvija poljoprivreda.

Neki egipatski spisi stari više od 2500 godina, pokazuju da su Egipćani poznavali sve procese fermentacije i o tome vodili preciznu evidenciju, kao i da su proizvodili nekoliko vrsta vina. Vino se u to vrijeme uglavnom pravilo za faraone pa je tako sa Tutankamonom koji je sahranjen 1339. godine prije nove ere, sahranjeno i nekoliko amfora sa vinom na kojima je bila uklesana godina berbe.



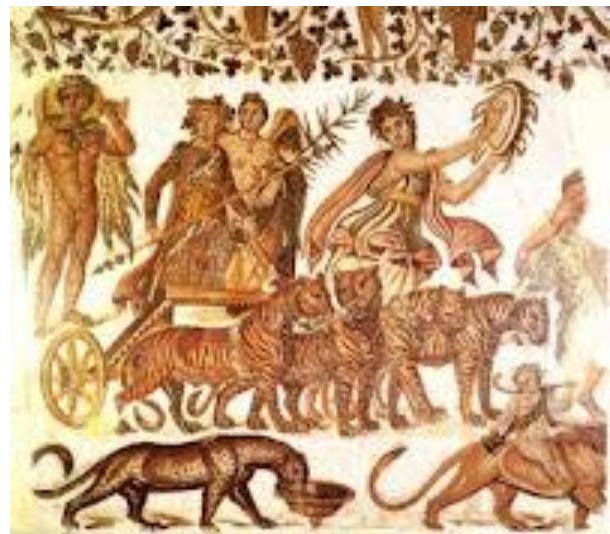
Od Egipćana, proizvodnja vina se proširila među Arapima, Jevrejima i Grcima.

Grci su vino posvetili Dionisu koji je ljudima otkrio gajenje vinove loze, tako da je Dionis postao bog vina i obnavljanja života u prirodi.

Dionisov kult je u helenskom svijetu bio jedan od najraširenijih i najvećih. Dionisu su bile posvećene **Antesterije**, svečanosti koje su trajale tri dana i održavale se svake godine krajem mjeseca antesteriona (februar), kada se završavala fermentacija novog vina, i simbolizovale su buđenje prirode poslije zimskog sna. Najraširenija svetkovina u čast Dionisa bile su **Bahanalije**, održavane su noću i bile su, pod dejstvom vina, vrlo razuzdane.

Iz Grčke, vino je stiglo u Rimsko carstvo i bilo je posvećeno bogu Bahusu. Odatle se proizvodnja vina brzo širila i stigla sve do sjevera Evrope. Za razliku od Grka koji su vino čuvali u amforama, isto kao Egipćani, Rimljani su počeli da koriste drvenu burad i staklene posude. Mnogi pjesnici tog doba posvetili su vinu svoje stihove, o vinu se pjevalo više nego o ljubavi.

Veruje se da je vino zaslužno za razvoj Rimskog carstva jer je Cezar davao svojim vojnicima vino kako bi iskorenio bolesti koje su harale među njima, pa je vino tada bilo poznato kao “piće legionara”. Zabilježeno je da su se zdravice prvi put pojavile u Rimu tokom ispijanja vina koje je poslije zdravice moralо da se ispije naiskap, taj običaj se zadržao do danas, skoro u svim djelovima svijeta.



Tada se pojavljuju tabernae (taverne) koje su bile slične današnjim kafanama, u kojima je moglo da se pije vino, ili da se kupe male količine, bile su opremljene drvenim ili kamenim klupama, a zidovi su bili ukrašeni slikama kafanskih scena. Vlasnici taverni bili su obično na lošem glasu, bili su iz nižih društvenih slojeva ili oslobođeni robovi. Zabilježeno je da je u to

vrijeme postojalo oko osamdeset vrsta vina. Uz vino su se u to doba jeli uz svjeće, voće, povrće, riba, divljač, pečurke, sir, sve ono uz šta se i danas preporučuje dobro vino.



Sa padom Rimskog carstva i rađanjem hrišćanstva, proizvodnja vina je bila zabranjena i njome su se tajno bavili samo monasi i neke jevrejske zajednice, a korišćeno je za vjerske obrede.

U srednjem vijeku, crkva je apsolutno uticala na razvoj vinogradarstva, isto kao i na sve druge oblasti života i rada, i vino je u to vrijeme bilo sinonim bogatstva i ugleda.

Tek u renesansnom dobu, vino ponovo postaje dostupno svim društvenim slojevima i prestaje da bude zabranjeno, pa vinogradarstvo ponovo počinje da se razvija a razvijaju se i nove tehnike čuvanja vina.

zasnovane na proizvodnji vina. Krajem devetnaestog vijeka skoro svi vinogradi u Evropi bili su uništeni filokserom i rješenje se našlo u tome što su ponovo sađeni vinogradi i to tako da su sorte kalemljene na američku vinovu lozu koja je bila otporna na filokseru. Vino tada postaje predmet naučnih istraživanja, Luj Paster je za vino rekao da je to najzdravije i najčistije piće. Od tada je prošlo više od 150 godina a još нико nije izdvojio patogene klice iz vina.

Uz vino neizostavno ide i priča o "pluti" jer je sa pronalaskom plute došlo skoro do idealnih uslova za čuvanje vina, zbog toga što je otporna na vodu i sastoji se od stotinu i stotinu ćelija punih vazduha. Pluta se pravi od kore hrasta i ne može biti napravljena od drveta koje je mlađe od trideset godina. Čepovi od plute su prvi put korišćeni oko 1600-te godine u Francuskoj.



Danas se zemlje sa tradicijom proizvodnje vina utrkuju u proizvodnji što kvalitetnijeg vina, ispijanje vina je postalo dio kulture a poznavanje vina se graniči sa umjetnošću.



Najpoznatije vino na svijetu, šampanjac Dom Perinjon, simbol za kvalitet, uz koji uvek ide i riječ – najbolje, proizveden je u benediktanskom manastiru u Francuskoj, i malo je poznato da je to vino nastalo sasvim slučajno, cilj je bio da se dobije obično, kvalitetno, "mirno" vino, ali zbog klime i terena na kome se manastir nalazio dobilo se vino koje je pjenušalo u bocama. Da bi se dobio pravi kvalitet, Dom Perinjon mora da stoji u podrumima najmanje šest a najviše deset godina.

Dom Perinjon je postao poznat u čitavom svijetu zahvaljujući Merilin Monro koja je izjavila da je to njen omiljeni šampanjac, koji ju je tješio poslije razvoda od Artura Milera.

Staro koliko i ljudski rod jer se pominje i u Bibliji, vino je na Nojevoj barci preživjelo potop, danas je neizostavno dio naših proslava, druženja i intimnih trenutaka...

Vino je kao i čovjek

<http://www.hranaivino.tv/>

Vino je kao i čovjek- taman povjerujemo da ga poznajemo, a ono nas iznenadi nekom novom ljepotom. Vino i život su sinonimi. Za vino kažu da je hrana, a piju ga i bogovi. Kao prirodni proizvod okrepljuje, pojačava inteligenciju i kreativnost. Za talentovanog vinopiju kažu da je gospodin. Samo izabranima je data umješnost da razlikuju sorte i kvalitet vina. Šardone se ubraja u grupu sorti burgundac. Po klasifikaciji napravljenoj od strane grupe eksperata za vinovu lozu i vino, ova sorta se smatra internacionalnom. Šardone potiče iz Francuske, odakle se raširilo i na Italiju, Španiju, Nemačku, Rusiju, Kaliforniju. Prapostojbina šardonea je oblast Šabli u Francuskoj. Služi se na podrumskoj temperaturi (10 stepeni).

5.2.Podjela vina

Postoji veliki broj klasifikacija vina koje su izvedene prema vrlo različitim kriterijima. Zakonima i pravilnicima o vinu u većini vinogradarskih i vinarskih zemalja pod vinom se podrazumijeva proizvod alkoholne fermentacije kljuka ili šire od grožđa plemenite loze *Vitis vinifera L.* Zakonskim i podzakonskim aktima takođe su regulisani uslovi i tehnologije u proizvodnji vina i drugih alkoholnih proizvoda od grožđa i od šire kao i njihov kvalitet u prometu i uslovi prometa.

Vina se najgrublje dijele na:

- obična vina "in stricto sensu"
- pjenušava vina
- specijalna vina

Obično vino ili vino "u uobičajenom smislu" je proizvod dobijen zakonski dozvoljenim tretmanima svježeg grožđa, kljuka od grožđa i šire od grožđa.

Pjenušava vina su posebna kategorija vina kod kojih se kod otvaranja boce formira pjena kao posljedica oslobađanja ugljen dioksida. Ugljen dioksid u vinu se može nalaziti kao posljedica naknadnog vrenja šećera ili može biti dodavan vinu u kojem se nalazi pod pritiskom. U zavisnosti od porijekla ugljen dioksida u pjenušavim vinima ova se dijele na:

- prava pjenušava vina, kod kojih je ugljen dioksid nastao naknadnim vrenjem
- gazirana vina, kod kojih je ugljen dioksid dodavan

Specijalna vina se proizvode posebnim načinima prerade i vinifikacije svježeg grožđa ili uz dodavanje potrebnih količina šećara, koncentrirane šire, vinskog destilata, mirisnih materija i drugih sredstava dozvoljanih u proizvodnji alkoholnih pića. Specijalna vina se mogu podijeliti na:

- likerska vina
- aromatizirana vina
- miste (alkoholizirane šire)

Prema kvalitetu vina se dijele na:

- **Stona vina** - vina proizvedeno od jedne ili više sorti grožđa vinove loze, te ne može nositi oznaku sorte
 - **Stona vina sa oznakom kontrolisanog porijekla** - vina proizvedeno od jedne ili više sorti grožđa vinove loze koje potiče iz jedne vinogradarske regije
 - **Kvalitetna vina sa oznakom kontrolisanog porijekla** - vino proizvedeno od jedne ili više sorti grožđa koje potiču iz jedne vinogradarske podregije sa izraženim kvalitetnim organoleptičkim svojstvima značajnim za ekološke uslove i sorte određene vinogradarske podregije, vinogorja ili položaja čiju oznaku nosi, koje je odnjegovano u toj podregiji
 - **Vrhunska vina sa oznakom kontrolisanog porijekla** - vino proizvedeno od odredene sorte ili grupe sorti grožđa koje potiču iz jednog ili više vinogradarskih položaja u okviru jednog vinogorja sa osobito izraženim kvalitetnim, specifičnim organoleptičkim i hemijskim svojstvima značajnim za ekološke uslove položaja i sorte, odnosno grupe sorti grožđa. To vino mora biti i odnjegovano i punjeno u boce u vinogradarskom vinogorju koji obuhvata određeni položaj
 - **Predikatna vina** - vina koja u izuzetnim godinama u posebnim uslovima dozrijevanja, načina berbe i prerade daju posebni kvalitet, a moraju biti proizvedena samo od grožđa preporučenih sorti za pojedino vinogorje.
- kasna berba** - vino proizvedeno od grožđa koje je ubrano u stanju potpune zrelosti i čija šira ima najmanje 94° Oechsla
- izborna berba** - vino proizvedeno isključivo od brižno izabranog grožđa, čija šira sadrži najmanje 105° Oechsla
- izborna berba bobica** - vino proizvedeno od prezrelih ili plemenitom pljesni napadnutih bobica čija šira sadrži najmanje 127° Oechsla
- izborna berba prosušenih bobica** - vino proizvedeno od prosušenih bobica čija šira sadrži najmanje 154° Oechsla

ledeno berba - vino proizvedeno od grožđa koje je ubrano pri temperaturi od najmanje -7°C i preradeno u smrznutom stanju, a čija šira sadrži najmanje $127^{\circ}\text{Oechsla}$

- **Arhivska vina** - vino koje se u podrumskim uslovima čuva duže od njegovog optimalnog zrenja, a najmanje pet godina od dana prerade grožđa u vino, od čega najmanje tri godine u boci.
- **Specijalna vina** - vina dobivena posebnim načinom prerade grožđa, šire ili vina bez dodatka ili sa dodatkom određene količine vinskog alkohola, vinskog destilata, šećera, koncentrisane šire i mirisavih ili drugih dopuštenih materija biljnog porijekla. U ovu grupu vina ubrajamo;

-desertno vino,
-likersko vino i
-aromatizirano vino

- **Pjenušava vina** - vina koja uz ostale određene sastojke sadrže i povećanu količinu ugljen dioksida, zbog kojeg se kod otvaranja boce razvija obilna pjena. U ovu grupu ubrajamo

-prirodno pjenušavo vino i
-gazirano pjenušavo vino

Prema količini neprevrelog šećera obična vina se dijele na:

Suvo vino sadrži najviše do 4 g/L neprevrelog šećera.

Polusuvo vino sadrži od 4 g/L do 12 g/L neprevrelog šećera.

Poluslatko vino sadrži od 12 g/L do 50 g/L neprevrelog šećera.

Slatko vino sadrži preko 50 g/L neprevrelog šećera.

Prema boji vina se dijele na:

- 1) bijelo vino, proizvedeno od grožđa bijelih sorti vinove loze;
- 2) ružičasto vino (ružica, roze), proizvedeno pretežno od grožđa crvenih i crnih sorti vinove loze;
- 3) crveno vino koje je dozvoljenim postupkom vinifikacije proizvedeno od grožđa crnih sorti vinove loze.

Podjela vina je prema njihovoj starosti

- Mlada vina koja se troše u prvoj i drugoj godini.
- Stara vina koja se koriste od treće do pete godine.
- Vrlo stara vina koja se koriste od pete do desete godine.
- Arhivska vina koja se koriste posle deset i više godina.

Prema sadržaju ugljen dioksida vina se dijele na:

- mirna sa pritiskom u bocama nižim od $0,5\text{ bara}$ na 20°C
- bisere kod kojih se pritisak kreće od $1,0$ do $2,5\text{ bara}$ na 20°C

Podjela vina je prema sadržaju alkohola

- vino sa niskim sadržajem alkohola
- vino sa srednjim sadržajem alkohola
- vino sa visokim sadržajem alkohola

6.KULTURA VINA

6.1.Uvod

Prema Zoričić (2009) vino je hiljadugodišnji napitak, od Noe i od Dioniza, vino živi u kulturi kao njena životvorna tečnost.

Od zapisa na glinenim pločicama Babilona i Ninive, preko faraonskog Egipta, mistične Indije, Kine, stare Helade (Grčke), do bakanalijskog Rima, a i poslije propasti tog velikog carstva, na svim stranama svijeta, u nadolazećim vremenima, vinova loza sadi se uz obale Sredozemlja i kontinentalnog dijela Europe, pa tako vino postaje piće svih naroda.

Proizvodnja vina na našim prostorima datiraju još od vremena Feničana, Ilira, Grka i Rimljana. Žitelji prihvataju novu kulturu, vinovu lozu, a vino u toku nadolazećih vijekova kroz pjesništvo, prozu, graditeljstvo, kiparstvo, slikarstvo, filozofiju i religiju prerasta u simbolički kompleks, čija je važnost i danas prisutna, posebno u vrednovanju vina kao pića Boga i čovjeka.

Biblijia naziva vino "Krv grožđa". Vino je simbol svega što u životu može biti ugodno, prijateljstvo, ljudska ljubav i ljudske radosti. No međutim čovjekove su želje i žed' često veće od razbora koje daje ovo blagoslovljeno piće.

Sv. Augustin kaže: „*Obilno vino oduzima um, ponizuje razum, vezuje jezik, a zatim cijeli niz zala kojemu je uzrok pijanstvo...*“

S vinom treba kao sa bliskim prijateljem, a ne kao sa neprijateljem ili lukavčem koji te želi prevariti.

Umjereni moramo biti u svim aktivnostima, od fizičkih, prehrabnenih, a u sklopu ovih posebno prilikom uživanja vina, jer se i u tome očituje kultura.

Čini se da je čud vina najbolje spoznao znameniti grčki liječnik Hipokrat:

"Jedna čaša vina dnevno jeste zdravlje, dvije su užitak i raspoloženje, ali tri su već sramota".

Vino i vinograd pripadaju drevnoj i složenoj simbolici. Javljuju se u mnogim starim i velikim kulturama, religijama i filozofijama, noseći njihova bitna obilježja, sve do danas.

Otkrijte tajnu vina

<http://www.festivalnauke.me/>

U opštu kulturu jednog čovjeka, pa i naroda, spada poznavanja pića koja treba u određenim prilikama i situacijama konzumirati. Ako se to odnosi na serviranje i služenje vina onda je poznat termin **“vinska kultura”**. Ona podrazumijeva civilizovanu potrošnju ovog pića koja se ne mjeri ispijenim količinama vina, već posjedovanjem određenih znanja iz oblasti vinogradarstva, vinarstva i ugostiteljstva. To podrazumijeva i posjedovanje određenog znanja o vinovoj lozi, poznavanje proizvodnje vina, podjele vina po boji, sadržaju šećera, svjesnost razloga konzumiranja vina, poznavanje serviranje vina, slaganje vina i hrane, kao i samog rituala za stolom. Naravno, poželjno je i poznavanje vokabulara za opisivanje senzornih karakteristika vina i poznavanje uloge vina u savremenom poslovnom svijetu. Pri tome treba imati u vidu i pozitivne efekte konzumiranja umjerenih količina vina po zdravlje, te značaja vina kao svojevrsnog oplemenjivača gastronomskog doživljaja i raspoloženja za stolom.

Vino

<http://yuforum.net/>

Malo je na svijetu takvih fenomena kao što je vino. Naravno, prvo su to naslutili pjesnici, njima su se pridružili stručnjaci različitih profila i književnici, da bi na kraju o fenomenu vina ozbiljno progovorili filozofi i ljekari. Vinska kultura danas sve više pripada modernoj kulturi. ona uključuje kompleksna znanja o vinu, njegovo istoriji, vinogradima, podrumima, preko

enofilije i filozofije vina, do njegove uloge u ugostiteljstvu i turizmu. Vina ima na hiljade tipova. Ono je od početka civilizacije bilo sastavni deo čovekove ishrane i njegova razumna konzumacija doprinela je razvoju kulture, materijalne i duhovne. Čovjek je od vina napravio simbol življenja a njegova tajna moć smatrala se "božanskim" ispoljavanjem. Hranljivu i zdravstvenu vrijednost vina poznavali su još i stari narodi, pa se njegova prava vrijednost dokazala razvojem nauke o vinu.

Vino se po tradiciji vezuje za Dionisa (po Grcima), Bahusu (po Rimljanim), Noja (po Jevrejima), Ozirisa (po Egipćanima), Amona (po Libijcima).... A, zapravo pripada čovječanstvu.

Svaki narod ima drugačiji odnos prema konzumiranju vina, a to zavisi od razvoja vinogradarstva, od standarda i navike pijenja vina. Mnoge kuhinje su u svoje jelovnike uvrstile i vino.

Hrana i vino zaokružuju obrok u svojevrsnu gastronomsku cjelinu. Vino se pije uz jelo isključivo radi gastronomskog uživanja i boljeg apetita, ono dopunjuje i poboljšava kvalitet obroka. Osnovno pravilo je da nema vina koje se ne može pitи uz obrok.

Svakodnevno možemo pročitati i o raznim korisnim sastojcima vina koji čine dobro ljudskom organizmu, ako se vino konzumira u razumnim količinama.

6.2. Vinski bonton

<http://iglica.rs/>

Da biste osjetili vrhunsko uživanje u ispijanju vina, potrebno je pridržavati se nekoliko osnovnih pravila.

Ispijanje vina predstavlja ritual i sinonim je za opuštanje i prijatno provedeno vrijeme sa dragim osobama. Ono je neizostavni deo svakodnevnog života i kulture. U vinu se uživa, pa zato postoji nekoliko pravila da bi se dobilo najbolje što ono može da pruži.

Prvi korak je biranje. Etiketa na flasi je njegova lična karta i sadrži podatke o sorti grožđa, stilu vina, godini proizvodnje i sadržaju alkohola. Da bi se u njemu u potpunosti uživalo, preporučljivo je najprije zavrtiti čašu da bi se što više mirisnih molekula oslobodilo. Ukoliko je vino zaokupilo sva čula, znači da je izbor dobar, kažu stručnjaci.



Čaša se prihvata desnom rukom na donjem dijelu. Čaše za bijela vina imaju dužu, a čaše za crna vina kraću dršku. Veličina čaše zavisi od kvaliteta vina kojem je namijenjena, ali i o tipu vina. Kvalitetna vina sipaju se u manje čaše, a stona u veće.

Vino se ne toči do vrha čaše. Čašu treba naliti do malo iznad polovine, jer tako najbolje zapažamo boju, miris i ukus vina.

Ako je gost u trenutku kada je htio da popije gutljaj nešto zapitan, treba da vrati čašu na sto dok ne odgovori. Čašu ne bi trebalo stavljati blizu tanjira kako se nepažnjom ne bi prevrnula. Ako se za vrijeme jela piye, treba obrisati usne salvetom ili peškirom i odložiti viljušku i nož na tanjiru.

Nije pristojno piti suviše naglo, jer čovjek može imati neugodnosti. Ko ne želi više da piye ponudu će odbiti lakin pokretom ruke ili povući čašu bliže sebi.



Poklapanje čaše rukom nije učtivo.

Osoba koja poslužuje vino treba da vodi računa o tome da vina budu pravilno ugrejana. Bijelo vino treba da je hladno, a crno temperirano. Temperatura bijelih vina pri posluživanju treba da je $11-14^0\text{ C}$, a crnih $16-22^0\text{ C}$, s tim da niža granica vrijedi za mlada, a viša za starija vina.



Šampanjanac treba da stoji na ledu. Na toploti se razvija previše ugljen dioksida, zbog čega bi čep mogao da izleti iz flaše pod pritiskom. Za šampanjac treba da postoji posebna posuda ispunjena ledom.

Vino se toči u čaše sa desne strane gosta. Pri tome, bocu okrenite sa etiketom (etiketa je njegova lična karta) prema gore kako bi bila vidljiva te pazite da bocu ne naslonite na čašu. Boca za šampanjac se umota u bijeli ubrus da kapi vode ne bi uprljale odijelo, haljinu ili stolnjak.

Ako služite novo, drugačije vino, obavezno promjenite čaše, a pritom zamjenite čak i one čaše koje nisu ispraznjene do kraja. Ne dolijevajte vino u poluprazne čaše, odnosno ne tjerajte goste da brzo piju, jer se u vinu uživa polako.

Služenje bi trebalo da bude bez buke i sa mnogo spretnosti. Ako se desi da se čaša sa pićem prevrne, ne bi trebalo praviti buku već pustiti da poplava ode svojim tokom, pogotovo ako je u čaši bila voda. Ako je bilo vino, naručito crno, treba potražiti malo soli i posuti umrljano mjesto, jer se time umanjuje šteta na stolnjaku.



Imajte na umu da je zvučno kucanje rezervisano samo za posebno svečane prilike poput vjenčanja, dok je u svim ostalim slučajevima dovoljno samo nečujno dotaknuti, odnosno prisloniti čašu jednu uz drugu. Isto tako ne morate se kucati sa svima, već samo sa onima koji sjede ili stoje u vašoj blizini, pa čak i sa jednom osobom. Prilikom kucanja i nazdravljanja gledajte osobi u oči i lagano se nasmješite jer to podstiče bliskost i povezanost.

Mali vodič za prepoznavanje vina

Bijela vina

Šardone (Chardonnay) može da ima dimljiv ili kremast ukus i dobro ide sa piletinom i krekerima.

Sovinjon blank (Sauvignon blanc) malo je više voćnog ukusa. Združite ga sa lososom i ostrigama za pravu uživanju.

Rizling (Riesling) je limunast, dakle, kiselkast i isto tako dobro ide sa morskom hranom ili egzotičnim kuhinjama.

Crna vina

Kaberne sovinjon (Cabernet sauvignon) osvježavajućeg je, skoro mentolastog ukusa i savršen je užitak uz, na primer, jagneće pečenje.

Merlo (Merlot) je veoma popularan jer je blag. Kombinujte ga sa svojom omiljenom picom ili pastom.

Pino noir (Pinot noir) je vino od stila. Za savršen spoj konzumirajte sa pekinškom patkom.

Ove stvari moraš da znaš: kada se donosi vino

na sto, na kojoj temperaturi se služi, kome

prvo da sipaš...

Flaše sa vinom se donose na sto prije početka ručka ili večere.



Šampanjska vina treba da su hladnija od **7-9⁰C**

C a likerska na sobnim temperaturama od **18 do 20⁰C**.

U procesu starenja vina nastaju neke materija (talog), naročito kod crnih vina. Taj talog nije mana nego prirodna pojava, a li morate paziti da ne tresete flašu da se talog ne pomješa sa bistrim vinom. Obrišite flašu a zatim je u vodorovanom položaju ostavite.

Kvalitetna vina se poslužuju iz flaše u kojoj su odležala. Stona vina možete donijeti na sto, poslužena u bokalima. Kada otvarate flašu uklonite samo onaj deo staniolske kapljice koji prikriva čep i obrisati to mesto. Kada izvadimo čep ponovo salvetom obrišemo grlo boce, a izlivajući malo vina u posebnu čašu isperemo ga i iznutra.

Prvu čašu nalivamo najboljem poznaniku u društvu jer on treba da ocjeni vino. Ako ocjeni da vino odgovara uz ponuđeno jelo, točimo i ostalim članovima društva. Čašu treba naliti malo iznad polovine jer se tako najbolje vidi boja, miris i ukus vina. Na ispravno postavljenom stolu, nema mnogo čaša. Najčešće dvije, rijetko tri a vrlo rijetko četiri čaše.

Oko grlića boce, omotajte salvetu, kako vam se nebi desilo da se vino sliva na stolnjak.

Kada na stolu stoje dvije čaše jedna je namijenjan vinu a druga mineralnoj vodi. Promjena vina traži i promjenu čaše a između vina treba popiti gutljaj hladne mineralne vode.

Šampanjac se poslužuje na početku i na kraju jela za stolom ili u drugoj prostoriji. Otvaranje flaše: skine se staniol i metalni povez, obriše se grlo flaše, a zatim se držeći se u kosom položaju, kružnim pritiskanjem palca izdiže čep. Pravilno ohlađen i otvoren šampanjac, ne "bježi" iz flaše. Nakon otvaranje, šampanjac je svjež narednih pola sata, zato ga služite odmah.

Poslužujemo li uz jelo jednu ili više vrsta vina, količina koju popijete ne bi trebalo da bude veće od 0.3 l.

Vino i ponašanje

Ako ste domaćin:

- prije dolaska gostiju obavezno provjerite čaše, posebno ako su duže stajale te ih ako su prašne, zamrljane i slično ponovo operite (bez deterdženta) i osušite do sjaja,
- vino poslužite u originalnoj boci, a stolno pretočite u odgovarajuće posude,
- prije negoli počnete posluživati goste, sami sebi nalijte gutljaj vina iz tek otvorene boce i probajte ga kako biste se uvjerili da li je odgovarajućeg kvaliteta i temperature,
- ako ste bocu prisiljeni zamijeniti, vino ponovo probate, ako je ovaj put sve u redu, počnite nalijevati i gostima,
- prilikom nalijevanja vina u čaše, bocu okrenite sa etiketom prema gore kako bi bila vidljiva te pazite da bocu ne naslonite na čašu,
- prilikom nalijevanja vina, i crnog i bijelog, nikad nemojte napuniti čašu do vrha, već samo polovicu, najviše do dvije trećine, jer u punoj čaši vino ne može razviti svoju aromu i previše se zagrije jer duže stoji (ako koristite jako velike čaše napunite samo trećinu čaše),

- za novu bocu istog vina koristite iste čaše, no prije negoli ga naliјete pričekajte da vaš gost čašu isprazni do kraja,
- ako služite novo, drugačije vino, obavezno promijenite čaše, a pritom zamijenite čak i one čaše koje nisu ispražnjene do kraja,
- ne dolijevajte vino u poluprazne čaše, odnosno ne tjerajte goste da brzo piju, jer se u vinu uživa polako.

Ako ste gost (i domaćin):

- čak i ako kanite piti nešto drugo, dopustite da vam domaćin natoči malo vina te ga ispijte za dobar početak večere,
- čaše sa vinom držite za dršku ili za postolje kako toplina vašeg tijela ne bi povisila temperaturu vina, a time i promijenila njegov okus,
- imajte na umu da je zvučno kucanje rezervirano samo za posebno svečane prilike poput vjenčanja, dok je u svim ostalim slučajevima dovoljno samo nečujno dotaknuti, odnosno prisloniti čašu jednu uz drugu,
- jednak tako ne morate se kucati sa svima, već samo sa onima koji sjede ili stoje u vašoj blizini, pa čak i sa jednom osobom,
- u pravilu kucajte se samo sa vinom i napitcima na bazi vina, no ako se netko želi sa vama kucnuti sa nekim drugim pićem, primjerice pivom, to obavezno prihvativatite,
- prilikom kucanja i nazdravljanja gledajte osobi u oči i lagano se nasmiješite jer to potiče bliskost i povezanost,
- kao gost nikad ne nalijevajte vino sami sebi jer je to posao domaćina,
- ako pijete uz jelo, svaki put prije nego ispijete gutljaj obavezno obrišite usta salvetom kako na čaši ne bi ostao mastan trag,
- prilikom uživanja u vinu koristite ruž koji ne ostavlja tragove ili ga izbjegavajte jer njegovi tragovi na čaši također nisu u skladu sa bontonom,
- ne nazdravljaljajte, ne kucajte se i ne pijte sa punim ustima.

6.3. Vino i čaše

Ukoliko možete, izaberite kristalne, a još važnije je da one ne budu reljefne. Poželjno je da budu što tanje. One za crno vino su nešto deblje od čaša za bijelo. Za pjenušava vina obično se koristi „flauta“, za bijela vina uža čaša koja se u gornjem dijelu sve više sužava, a za crna vina čaša u obliku zarubljene kugle. Po pravilu, čaša se drži za dršku ili postolje da toplota tijela ne bi promijenila temperaturu vina, a samim tim i okus.

Kako čaša pomaže vinu da razvije sve svoje kvalitete izboru odgovarajućih čaša posvetite dužnu pažnju stoga:

- vino poslužujte u vinskim čašama u obliku tulipana (suženje na vrhu sprečava gubljenje arome) na stalku (držanje čaše za stalak sprečava zagrijavanje vina),
- za crna vina odaberite veće čaše i od malo debljeg stakla nego za bijela, te pritom izbjegavajte one od zatamnjene, obojenog i brušenog stakla, jer se u vinu uživa i očima,
- crna vina u pravilu poslužujte u većim, pa i velikim čašama naglašenog trbušastog oblika i suženja prema vrhu, koje svojim oblikom čuvaju aromu koja se kod crnog vina brže otpušta,

- bijela i *rose* vina poslužujte u sličnim, ali nešto manjim i užim čašama koje se u gornjem dijelu blaže sužavaju, a pjenušavo vino u vrlo uskim i visokim čašama kako bi se mjehurići oslobađali uspravno i što duže sačuvali,
- čaše za vino nakon pranja dobro isperite i obrišite čistom kuhinjskom krpom kako bi uklonili ostatke deterdženta koji može škoditi aromi.

Čaši se mijenjao oblik, a razni su materijali upotrebljavani za njenu izradu. Ne znamo kada se čovjek prvi put poslužio njome, ali možemo prepostaviti da je ugledavši vodu u udubljenju kamena poželeo da ga prinese ustima. Ili je školjka ili deo kakvog ploda (možda kokosa?) bila prva čaša, predmet ljudskom rukom izrađivan od kamena, drveta, gline, metala i dotjerivan u raznim oblicima toliko da danas gotovo svaka vrsta pića već ima "sviju" čašu, odgovarajuće veličine i oblika. Poput čaša za piće, mijenjale su se do današnjeg oblika i veličine i čaše za probanje-degustaciju vina. Znamo da je građena od glatkog, kristalnog, providnog i tankog stakla, da je nebrušena i neobojena kako bi najbolje omogućila prikupljanje utisaka o izgledu (boji, bistrini) i mirisu (aromi) vina. Čaše imaju postolje da bi bile stabilne, tanku i dugačku dršku da ne bismo rukama menjali temperaturu vina. Otvor čaše mora biti dovoljan, ali ne prevelik, da bi se moglo uživati u mirisu vina i da bi se prirodno naslanjala na usne.

Stara mirisna i buketna vina piju se iz čaše nalik na kalež ili tulipan (lalu). Prečnik joj je pola visine bez drške, pri vrhu je malo sužena pa ima "trbuh". Takav je oblik vinske čaše u raznim veličinama sve češći.



Čaše za bijela vina imaju dužu, a čaše za crna vina kraću dršku. Veličina čaše zavisi od kvaliteta vina kojem je namenjena, ali i o tipu vina. Kvalitetna vina ulivaju se u manje čaše, a stona u veće.



Čaša za crno vino jedva je malo veća od čaše za bijelo, jer bijelo vino ne mora da "diše" koliko i crno čiji buke se razvija dramatično. Čaše za crno vino su dobre za svako vino.



Čaša za likerska vina oblikom je nalik na onu za crna, ali je od nje mnogo manja.



Sve češće se poslužuju u čašama što podsećaju na obrnuti fišek kome vrh prelazi u dugi šuplji držač. Upravo iz tog razloga, **šampanjac se piye iz izduženih čaša**, da bi se što duže sačuvali mehurići. Što znači, napuštaju se plitke, a široke kupe, pogotovo one sa punom drškom.



Čaša za Rose vina je oblika tulipana koja se širi prema vrhu.



Bordo čaša je široka kako bi poboljšala razvoj mirisa.



Čaša za Port je mala, jer je ovo vino izuzetno jako i slatko.



Čaša za Konjak je širokog dna da bi lakše "upila" toplotu dlana (temperatura dlana treba da je zagrijeva) a pri vrhu se zatvara da bi duže zadržala mirisnu aromu

6.4. Vinska flaša

Nikola Jančić, <http://casopisvino.co.rs/>

Od “unučića” do “Nabukodonosora”

Najbolja i najljepša odjeća u koju se jedno vino danas može odjenuti i predstaviti u pravom svjetlu čak i najrazmaženijem vinopiji, jeste staklena boca.

Zbog svoje ljepote, providnosti i izvjesne nježnosti, kao i zbog visokih estetskih i umjetničkih ugođaja koje može da pruži, staklo je od davnina igralo važnu ulogu u ljudskom društvu i omogućavalo čovjeku da ostvari različite potrebe. Kao hemijski vrlo inertan materijal, staklo je izuzetno pogodno za čuvanje tečnosti, samim tim i vina.

Kada je negdje u XVII vijeku tehnologija proizvodnje stakla uznapredovala, pošto su razvojem stakloduvačkog zanata otkrivene mnoge tajne obrade i oblikovanja stakla, bila je omogućena i masovnija proizvodnja stakla oblikovanog na određeni način. Zahvaljujući tome, bila je moguća i proizvodnja standardizovanih flaša sa vratom, koje po svom obliku najviše liče na današnje staklene flaše.

Prije nego što je vino došlo u dodir sa tako oblikovanim staklom, ono je čuvano u drvenim buradima, u raznim glinenim posudama, a u nekim slučajevima, čak do sredine XVIII vijeka, čuvano je i prodavano u mješinama od životinjske kože.

U nekim planinskim i vinorodnim krajevima, ova tradicija čuvanja vina u kožnim mješinama održala se dugo, sve negdje do 1960-ih godina. Masovnija upotreba staklenih boca za čuvanje vina, zbog njihove praktičnosti, započeta je u XVII vijeku. Staklene boce su uveliko olakšale trgovinu vinom na srednjovekovnim pijacama, ali se pokazalo da treba svojski prionuti i riješiti problem zatvaranja staklenih boca, da bi vina odložena u ove boce održala kvalitet na duži rok.

Različita rješenja i načini zatvaranja staklenih boca vremenom su poboljšavani, ali je problem rješen tek pronalaskom plutalog čepa. Zahvaljujući njemu, vina su konačno mogla da se proizvode na način koji omogućava njegovo odležavanje i starenje tokom dužeg vremenskog perioda.

Razvoj staklenih boca standardizovane veličine i plutalog zapušača, odigrali su važnu ulogu u razvoju vinarstva kakvo danas poznajemo.

Do sredine XVIII vijeka vino sipano u staklene boce postalo je uobičajeni način pakovanja i iznošenja vina na pijacu. Pošto je staklo u to doba uveliko estetski i umjetnički oblikovano, već tada su i boce za vino počele da se razlikuju po izgledu i načinu izrade.

Boce su dobijale karakteristični oblik, zavisno od vinograda i regiona iz koga vino potiče, kao i zbog nastojanja vinogradara i podrumara da se na pijaci izdvoje i razlikuju od drugih. I onda je „dizajn“ igrao važnu ulogu u sticanju ugleda i osvajanju dobre pozicije neke vinske marke

na pijaci, što se održalo do danas, kada od valjano oblikovane staklene boce mnogo toga zavisi u plasiranju vina na tržiste.

Pored različitog oblika, vinske boce se, razumljivo, razlikuju i po veličini. U početku je uobičajeno korišćena boca zapremine od jednog litra, jer ona omogućava lakše mjerjenje i računanje potrošnje ili proizvodnje vina. Prefinjenost vina i postojanje pravih uživalaca u blagodetima vina, učinilo je da počne potraga i za staklenom bocom čija bi zapremina omogućila dobrom poznavaocu vina, ali i prosječnom vinopiji, da u vinu zaista uživaju, a da se ne napiju kada ugledaju dno boce.

Odnekud je izračunato da takve potrebe zadovoljava staklena boca zapremine 0,75 litara, danas svima nama dobro poznata buteljka od 750 ml, za koju se smatra da sadrži skoro idealnu količinu vina za dvoje uživalaca.

U vrijeme kada je prvi put dizajnirana u XVIII vijeku, boca ove zapremine bila je predviđena za samo jednu osobu. Gledano iz ugla poštenog vinopije, ta količina je daleko od idealne i sa tom činjenicom se, sasvim sigurno, susreo svako ko iole pije vino.

Određivanje prave zapremine vinske flaše zaista je problem. Šta će, na primer, da radi neko ko hoće da popije samo jednu ili dvije čaše vina, ili onaj koji bi da uz obrok pije dva različita, a neće da otvara dvije buteljke? Francuzi su ovaj problem rješili na jednostavan način još 1885. godine, tako što su počeli da pune vina u boce od 0,375 l (375 ml).

Pokazalo se nespornim da su ovakve vinske „poluboce“ (neki kažu „bočice“, iliti „unučići“) zgodne za korišćenje, ali je iskrsao problem koji ne može tek tako da bude zanemaren. Vina se, naime, bolje čuvaju, njihov životni vek je duži kada se skladište u većim bocama i sudovima, što znači da za duže lagerovanje i arhiviranje vina nisu najpogodnije poluboce sa malom zapreminom.

Mnogi enofili, kada žele duže da čuvaju vina vrijedna pažnje u njihovim kolekcijama, koriste



„magnum flaše“ koje su ekvivalent dvema standardnim flašama za vino. Pored poluboce, standardne flaše i magnum boce, postoje još i „Meri Džejn“, „Dupli magnum“, „Džeribom“ i „Imperijal“ boce, čija je zapremina 3, 4 , 6 i 8 standardnih flaša.

Pošto se bocama većim od „magnuma“ teško rukuje,

rijetko ih viđamo u javnosti, što znači da se one uglavnom vezuju za privatne kolekcije.

Varijacije u veličini boca za pjenušava vina i šampanjac su još veće – postoji ih čak 10 vrsta. Još manja od „poluboce“ je „četvrtboca“, namijenjena uglavnom pojedincu. Veće po zapremini od standardnih i magnum boca su flaše iz serijala nazvanog po biblijskim kraljevima – „Jerihon“ (4 boce), „Rebobom“ (6 boca), „Metuzalem“ (8 boca), „Salmanazar“ (12 boca) „Baltazar“ (16 boca) i „Nabukodonosor“ (20 boca).

Svi cilindrični sudovi pod pritiskom, završavaju se na krajevima konkavno ili konveksno. Takav dizajn omogućava smanjenje pritiska na mjestu spoja dna i ivice suda. Konveksna osnova je krajnje nepraktična u pogledu stabilnosti flaše pa je očigledna alternativa konkavna osnova, jer to pruža slične prednosti u rasporedu pritiska, ali je kod ovakve osnove u pitanju kompresija a ne ekspanzija.

Konkavan dizajn, osim toga, ima neosporne prednosti kada je u pitanju stabilnost boce. Ravno dno, iako stabilno, trpi najveći pritisak i u kombinaciji sa opterećenjem tokom transporta može drastično da poveća osjetljivost flaše na lomljenje.

Za postojanje udubljenja na dnu boce postoji nekoliko objašnjenja:

- ostatak stare tehnologije duvanja stakla;
- daju stabilnost flaši (teže će se prevrnuti);
- daju čvrstinu dnu jer smanjuju pritisak na njega (posebno kod pjenušavih vina);
- sediment se taloži oko udubljenja što pomaže njegovoj lakšoj konsolidaciji;
- olakšava slaganje boca pjenušavih vina;
- čini bocu vizuelno većom;

Najčešći tipovi flaša za vino

Bordoška: Ravne ivice i visoka ramena; tamnozelene za suva crvena vina, svjetlijе zelena za suva bijela, a za slatka vina – bijela i bezbojna flaša. Jedno od objašnjenja za široka „ramena“ ovih boca je i to da starija crvena bordoška vina često imaju dosta sedimenta (talog) na dnu. Kada se vino nedekantira i sipa u čaše, „rame“ flaše pomaže da se uhvati sediment i spriječi njegovo mješanje sa vinom.

Burgundška: Nešto opuštenija ramena; to su snažne, teške boce, nešto deblje od ostalih. Ova elegantna flaša oborenih ivica može se koristiti i za crvena i bijela vina.

Ronska: Liči na burgundsku, ali nije toliko debela.

Mozel i Alzas: Vitka boca, uža od ostalih stilova i viša, sa veoma blagim padom ramena; zeleno staklo.

Rajnska: Vina iz oblasti Rajne provode svoj život u bocama sličnog oblika kao Mozel/Alzas, s tom razlikom da je staklo braon boje.

Šampanjska: Ova boca je napravljena da prvenstveno bude funkcionalna pa tek onda estetska. Zbog toga što se kod šampanjaca i pjenušavih vina boce nalaze pod velikim pritiskom, prave se od debelog stakla i izduženog su vrata. Sve boce za ovaj tip vina imaju na dnu malo udubljenje koje smanjuje pritisak na dno flaše. Udubljenje se javlja i kod ostalih vinskih flaša,

što se objašnjava i ranijom tehnologijom proizvodnje boca. One su, naime, pričvršćivane drvenim kočevima za dno prilikom duvanja stakla, zbog čega je kasnije ostajalo udubljenje. Današnja tehnologija rješava taj problem ali su boce zbog tradicije zadržale taj detalj.

Boca za desertna i specijalna vina: U Francuskoj, većina vina iz doline Rone se toči u burgundski tip boce. Kod Italijana, toskanska vina se uglavnom toče u burgundske boce, dok se u Pijemontu koriste i bordoška i burgundska boca.

Neki regioni su razvili jedinstveni izgled boce. Na primer, za nemačka franken vina postoji tzv. „bocksbeutel“, a za vina iz italijanskog marches regiona „zelena amfora“. To su primjeri jedinstvenog oblika koji je postao regionalni standard.

Mnoga specijalna vina kao što su Porto, Madera ili Šeri, transportuju se u ovakvim jakim bocama. Porto boca često ima proširenje na vrhu kako bi se zadržao sediment. Mnoga desertna vina koja se prave u Kaliforniji flaširaju se u boce izduženog vrata, slične onima iz Alzasa, Mozela ili Rajne.



6.5.Etiketa – vizit karta vina

Ponuda vina je sve raznovrsnija i sve teže je napraviti pravi izbor. U odabiru vina veliku ulogu ima etiketa, a naročito njen vizuelni efekat, jer nam on privlači pažnju i prije samog naziva vina, porijekla ili cijene. A sve ovo veoma je bitno naročito ako ne znamo šta se nalazi u boci, što je veoma čest slučaj.

Etiketa (latinska reč “es it quaestio”) jeste ključni faktor u prepoznavanju vina. Ona je, zapravo, ono što nam skreće pogled na samu flašu, daje nam garanciju i potvrdu našeg izbora. Bez ovog svojevrsnog kostima sama flaša je beznačajna i anonimna. Recimo, Chateau Latour smo spremni da platimo 500 evra, ali istu flašu bez prepoznatljive etikete ne bi ni pogledali. Toliki je značaj ovog papira koji krasi svaku bocu da slobodno možemo da ga nazovemo i ličnom kartom vina.

Etiketa kroz istoriju

Vinari Sumerinije (danasa regija Iraka) još prije 6000 godina imali su običaj da cilindričnim pečatom od grafita, visine oko tri centimetra, obelježavaju amfore koje su se nosile u hramove. Ove oznake i danas se smatraju najstarijim poznatim označavanjem porijekla i autentičnosti proizvoda.

Amfore su se koristile praktično sve do V vijeka, kada su Rimljani u Gaulu otkrili prvu burad i počeli da ih koriste. U starom Gaulu, u vrijeme kad je vino počelo da dobija na značaju, amfora od 26 litara mogla je da se mijenja za jednog roba. Istovremeno se razvijao i kvalitet posuda za posluživanje vina (karafa) od kojih su neke bile izuzetne umjetničke vrijednosti i danas su izložene u muzejima kao unikati.

Značajan trenutak u istoriji etiketa desio se 1440 godine, kada su Gutenberg i Konrad Saspach proizveli prvu štamparsku mašinu inspirisano vinskom presom, a prese sličnog oblika i danas se mogu vidjeti u nekim vinarijama. Međutim, tek slučajnim otkrićem mogućnosti korišćenja litografskih kamenova praktično je omogućena štampa, a samim tim i izrada prvih vinskih etiketa.

Problem za postavku etikete predstavljao je i oblik flaše, koja je tek početkom XIX vijeka postala dovoljno cilindrična da bi na nju mogla da se nalepi etiketa. Sve do tog trenutka za identifikaciju boce korišćene su ogrlice od srebra i rafinirani umjetnički radovi.

Muzej vinskih etiketa

Godine 1872. Fernand Nolasque je u svojoj dvadesetoj godini osnovao štampariju u Bordou. U to vrijeme radilo se manualno: korišćenje litografske prese iziskivalo je veliki fizički napor, a manipulacija teškim litografskim kamenovima bila je prilično delikatna jer se moralo voditi

računa da se ne oštete ručno rađene, unikatne podloge za štampu. Revolucija litografije stvorila je mogućnost štampanja etiketa u više boja. Pred kraj života Fernanda Nolasquea, tačnije 1944. godine, njegov sin Roger Nolasque postepeno se preorjentisao na offset štampu, koja je nastala u to vrijeme i omogućila još kvalitetniju i precizniju reprodukciju crteža, karaktera, a time i izradu etiketa u više boja. Christian Nolasque je 1985. godine, kao jedan od prvih stampara u Francuskoj, započeo proizvodnju samolepljivih etiketa što je i danas vodeći trend u svijetu.



Porodica Nolasque pratila je razvoj vinarija iz Bordoa, Loare, Alzasa, kao i iz regija Konjak i Šampanja. Značajni koraci u komercijalizaciji vina postignuti su zahvaljujući njihovim kreacijama etiketa koje su bile unikatni ručni radovi ondašnjih umjetnika. Na pojedinim etiketama radilo se i po nekoliko nedelja, a neke od njih danas su izložene u privatnom porodičnom muzeju etiketa u Chateau Mauriac, prebivalištu bivšeg francuskog pisca i Nobelovca Francois Mauriaca, nedaleko od Soterna i svega nekoliko kilometara od fantastičnog Chateau d'Yquema.

Osim ručno izrađenih litografskih kamenova sa slikama Grands Crus Classes Chateaua, ljubitelji vinskih etiketa u ovom muzeju mogu da vide i bogatu kolekciju etiketa iz cijele Francuske. Između ostalog, tu se nalazi i komplet kolekcija etiketa Chateau Mouton Rothschilda, za koji je karakteristično da je svake godine drugi umjetnik kreirao etiketu.

U muzeju su izlozeni i alati koji su se nekada koristili, a posjetioci mogu da uživaju u ambijentu boje, slike i kreativnosti nekadašnjih pasioniranih majstora, koji su “rukom i srcem bili vezani za svaku etiketu ponaosob”.

Jedan deo te kolekcije stigao je 2002. godine u Beograd, a obuhvata mnogo zanimljivih etiketa Grand Crus Classes vina, kao i mnogobrojne etikete modernijeg dizajna. Ova moderna štamparija danas se oslanja na kompjutere, savremene programe za kreaciju modela i etiketa i proizvodi godišnje više od 100 miliona vinskih etiketa.

6.6.Čuvanje vina

Današnji način života je nametnuo da savremeni ljudi najčešće nemaju odgovarajućih prostorija za čuvanje vina pa se snabdjevajuju "usput", kad im zatreba. Ali u gradskim porodičnim kućama i kućama namjenjenim odmoru, obično je podrum, gdje se ako je prohладан (najbolje od 8°do 12°C), čist i provjetren, ne odviše vlažan, može čuvati vino. Zato, evo najosnovnijih uputstava, a ljubitelji - kolekcionari vina ta će znanja proširivati učeći iz knjiga, jedan od drugoga, a podosta i na svojim iskustvima. Bit će najbolje da dragocjeno piće držimo u bocama, ali ipak iz naše buduće vinoteke uklonimo najpre sve što bi mirisom ili drukčije moglo smetati. Pobrinimo se zatim za običnu drvenu policu, ako se nismo opredjelili za neki drugi način čuvanja, u koju ćemo slagati boce polažući ih vodoravno i tako da se pri uzimanju ne bi morale potresati. Polica treba da ima pregrade kako bi se mogla podijeliti i naravno, posebno obeležiti svaka sorta, tip, provenijencija (porijeklo) i godište. Boce će grlom ležati na prednjoj strani police da bismo ih lakše nadzirali, a vodoravni smo im položaj odabrali jer omogućuje stalno vlaženje čepa koji zato bolje zatvara, bolje čuva vino od kvarenja, a lakše se i otcepljuje. Tako se vina mogu čuvati uspješno i više godina, ali ne predugo. Neophodno je znati da se obično bolje čuvaju crna nego bijela vina, bolje bogatija i punija vina nego tzv. tanka ili lagana. Međutim, starenje ni jednih ne smije prekoračiti rok do kojega im se kvalitet popravlja jer potom počinje obratni proces.

Treba imati vidu i činjenicu da u starenju vina veliku ulogu imaju i sulfiti. Oni su prirodni konzervansi koji se nalaze u grožđu. Ukoliko kupite vino sa niskom količinom sulfita morate znati da ono neće trajati jako dugo.

Kućni vinski podrum

Specijalni hladnjak za vino, kakvo recimo pravi kompanija Electrolux za ljubitelje i kolekcionare ovog pića efikasna je zamjena za vinski podrum. U njemu istovremeno mogu da se čuvaju bijelo i crno vino, roze i šampanjac, iako je poznato da su za to potrebne različite temperature. Uređaj osigurava nepromijenjenu aromu pića i punoču okusa, a napravljen je od aluminijuma, stakla i drveta i može da uskladišti 107 boca. Osim toga, na dnu hladnjaka nalazi se posebna pregrada u kojoj mogu da stoje cigare i drugi delikatesi koji su nezaobilazni pratioci ovog napitka.

6.7. Barik vina

Prefinjene arome drveta

U poslednje dvije decenije ponovo su otkrivene mnogobrojne prednosti sazrijevanja vina u drvenim sudovima, a upotreba buradi postaje najižrazeniji trend u vinarskom svijetu. Uticaj drveta na vino ima viseštruki značaj, te se drvo trenutno smatra neizostavnom komponentom u sazrijevanju vrhunskih vina. Pošto je prilično skupa, ova metoda ne dopušta osrednjost i zato nije pogodna za primjenu kod svih vrsta vina.

Povećanjem broja etiketa u ponudi vina domaćih proizvođača na tržištu sve češće susrećemo vina koja nose oznaku “*barrique*” ili “*barik*”. Po pravilu su to nešto skuplja i značajno kvalitetnija vina – kompleksnijih aroma, punijeg tijela, zaokruženija, dugotrajnije impresije... Češće crvena, ali postoje i bijela barik vina. Slično tome, na francuskim vinima naći će se označku “*eleve en futs du chene*”, na nekim američkim “*barrel aged*”, ili kod belih “*barrel fermented*”, koja naznačava upotrebu specifičnih drvenih sudova – barika, za sazrijevanje ovih vina. Naime, u procesu proizvodnje same buradi, duge (drveni elementi bureta) nagorjevaju se sa unutrašnje strane do definisanog nivoa. Usled nagorjevanja drveta, osim promjene u strukturi, dolazi i do formiranja poželjnih aromatičnih jedinjenja koja iz drveta prelaze u vino tokom procesa sazrijevanja.

Harmonično slaganje drveta i vina inicira suptilne promjene usled usporene oksidacije, čiji je rezultat umekšavanje tanina. Tanini postaju nežniji u odnosu na početak sazrijevanja vina, a miris evoluira u buke (bouquet); on postaje intenzivniji i trajniji, a samo drvo vinu pridodaje čitav spektar različitih aroma. Takođe, povećava se ekstraktivnost vina i perzistentnost aroma, kao i potencijal za sazrijevanje u boci. Lagana i kontinuirana difuzija kiseonika kroz hrastovu dugu intenziviraće stabilizaciju boje crvenih vina, te će vina koja su sazrijevala u buradima biti intenzivnije obojena u poređenju sa vinima čuvanim u inertnim metalnim sudovima.

Međutim, nije svako vino podesno za sazrijevanje u buradi, i tu bi trebalo biti vrlo obazriv. Vino slabijeg kvaliteta, sa nedostatkom sortne arume a sa izrazitom aromom drveta, izgubiće svoju tipičnost i prepoznatljivost. Takođe, može da postane suvle i oporiže zbog visokog sadržaja suvih, agresivnih tanina. U zavisnosti od geografskog porijekla, strukture vina i karakteristika berbe iz koje potiče, vinari moraju pravovremeno da donešu odluku koji deo vina finalne kupaže će sazrijevati u buradi. Takođe, za vino kojim se raspolaže trebalo bi izabrati adekvatnu burad – prije svega vrstu drveta, zatim veličinu drvenog suda i nivo nagorjevanja, a onda tome prilagoditi i planirano vrijeme sazrijevanja.

Izbor vrste drveta

Kompleksnost arume vina može da se poveća pažljivim izborom vrste drveta. U 99,9% slučajeva za izradu drvenih sudova koristi se hrastovina. Osim hrasta, u upotrebi su i bagrem (akacija), drvo divlje trešnje i kajsije, ali samo u određenim regijama i za vrlo specifična vina. Na sadržaj aromatičnih jedinjenja, osim samog načina izrade buradi, veliki uticaj ima i geografsko porijeklo hrastovine.

Kod ***američkog hrasta dominiraju arome kokosa i vanile***, što za neke vinare predstavlja nedostatak finoće. ***Najcenjeniji je francuski hrast***, jer je prefinjeniji i izbalansiraniji: komponente se ekstrahuju sporije, te je prikladniji za duže sazrijevanje (više od 12 mjeseci) najkvalitetnijih vina. U Istočnoj Evropi hrastovina ima nijanse arome vanile, dok su arome svježeg drveta i začina daleko manje zastupljene.

Većina vina ne može da sazrijeva u 100 % novom hrastu, s obzirom na to da im struktura najčešće nije dovoljno bogata da neutrališe preveliku količinu arume drveta, pa se kupažiranjem vina prije punjenja definiše konačan sadržaj ovih aroma. Nova burad daju intenzivne arume drveta, dok su iste te arume kod već korišćene buradi diskretnije. Burad se najčešće koriste za tri vina, odnosno upotrebljavaju se tri godine, a program obnavljanja nakon tri godine postiže se sazrijevanjem jedne trećine vina u novoj buradi. U svakom slučaju, vrijeme odležavanja (12, 18, 24... mjeseca) zavisi od razvoja vina, a ne od fiksiranog rasporeda. Dužim sazrijevanjem aroma drveta će se bolje integrisati i intenziviraće se kompleksnost arume vina, što vodi ka formiranju bukea, a osnova praćenja razvoja vina jeste degustacija.

Osim jedinstvenim aromatskim benefitom, upotreba buradi rezultira i izuzetnim estetskim doživljajem. Bez pretjerivanja, kada kročite u vinski podrum pogled vam jednostavno “ode” za redovima buradi oblih trupova, obično malo ofarbanih crvenom bojom, perfektno složenih u linije, u tišini i u polutami. Nadraženo vam je čulo mirisa, opijeno prijatnim esterskim i vanilinskim aromama iz vazduha. Čak i profesionalci imaju želju da neko vrijeme ostanu u toj tišini, da baš tu razmisle o novoj kupaži, a to je i mjesto na kome se najduže zadržavaju i turisti. Jer, “barik opija”...

Burad kroz istoriju

Prvi tragovi upotrebe drvenih sudova za čuvanje vina pronađeni su u Italiji, a potiču sa kraja V vijeka. Burad su tada bila čvršća i jednostavnija za rukovanje u odnosu na posude načinjene od zemlje. Takođe, burad su imala i veći kapacitet, te su vrlo brzo zamjenila amfore. U početku, bure je korišćeno samo kao skladišni sud – za čuvanje i transport više različitih sirovina, ali tokom narednih vjekova burad su se mahom upotrebljavala za čuvanje i sazrijevanje vina i jakih alkoholnih pića.

Veličina buradi

Buradima tipa “barik” najčešće se smatraju burad zapremine 225 litara (bordoški tip) i 228 litara (burgundski tip). Međutim, u upotrebi je više različitih zapremina, pa se koriste i ona od 300, 400, 500 ili 600 litara, a sve u zavisnosti od raspoloživog vina za sazrijevanje. Pri izboru adekvatnog drvenog suda, veoma je bitno da se pronađe kompromis između veličine bureta i očekivanog rezultata – manja kontaktna površina, odnosno veća zapremina bureta iziskuje duže vreme sazrijevanja u odnosu na sazrijevanje u manjim sudovima, a da pri tom učinak bude približno isti.

Nivoi nagorevanja buradi

Postoje tri nivoa nagorjevanja (tostiranja) buradi koja direktno utiču na formiranje nosilaca arome: lagano (light), srednje (medium) i jako nagorjevanje (heavy).

Lagano nagorjevanje omogućuje da se nekoliko jedinjenja razgradi i pređe u rastvorljivi oblik, ali aromatske promjene nisu značajne. Zbog toga se ovaj nivo nagorjevanja veoma rijetko upotrebljava i značajniji doprinos daje strukturi vina.

Srednje nagorjevanje rezultuje pojavom značajne količine jedinjenja nosilaca arome prepečenosti i arome vanile, koje su bogate i kompleksne. Burad veoma brzo počinju da otpuštaju ova aromatična jedinjenja u umjerenoj količini.

Jako nagorjevanje rezultuje pojavom maksimalne količine arome prepečenog karamela ili pečenog hljeba, i začinskih aroma. Takođe, ovaj nivo nagorjevanja bitno utiče na promjene fenolnih jedinjenja drveta, te će za vina lošije strukture i manje punoće više odgovarati jače nagorela burad kod kojih su tanini u najvećoj mjeri razgrađeni.

Generalno, najčešće se upotrebljavaju srednje i jako nagorela burad, a cilj je da se postigne ravnoteža “aroma drveta” sa aromatskim kompleksom vina.

Barrique

Mala bačvica koristi se već odavno za dozrijevanje bijele i crne plamenite kapljice, a ta dugačka tradicija ponajprije se odnosi na Francusku, na bordoški kraj, gdje su u upotrebi duguljaste posude zapremnine 225 litara zvane **barrique**, te, potom, i na Burgundiju, gdje je bačvici, kojoj se kaže **piece**, u doslovnom prijevodu komad - iz čega bi se moglo zaključiti da je ta posuda služila i kao svojevrsna jedinica za mjeru pri plasmanu vina – volumen 228 litara. U bordoškim i burgundijskim podrumima danas nećete ni vidjeti veliku bačvu, koriste se samo ove od 225 odnosno od 228 litara, a razlog za to je višeslojan. Priča kaže kako je **barrique** u upotrebu najprije ušao kao praktična posuda za transport vina od podruma do mjesta prodaje, tj. predaje vina kupcu. Bordeaux je bio golemo skladište i prava baza te izvozni poligon za vina iz prostranog i još od davne istorije međunarodno cijenjenoga vinorodnog područja koje okružuje taj grad, a koje danas, eto, obuhvata nekih 105 hiljada hektara pod čokotima. Bordoška vinorodna oblast smještena je uz lijevu obalu rijeke Gironde (Medoc, Haut Medoc, St. Estephe, Pauillac, St. Julien, Listrac, Moulis, Margaux), zatim južno- jugozapadno od rijeke Garonne (lijeva obala - Graves, Pessac Leognan, Cerons, Barsac, Sauternes) i sjeverno od rijeke Dordogne (desna obala - St. Emilion, Pomerol, Lalande de Pomerol, Fronsac, Cotes de Castillon itd.) kao i između Dordogne i Garonne (Entre Deux Mers, doslovno između dva mora, tj. između dvije vode), koje se blizu Bordeauxa ulijevaju u rijeku Girondu što dalje prema Atlantiku ima tako široko ušće da se ono doima kao dugački zaliv. Proizvođači vina, nekad dok se kapljica još nije punila u boci i dok nije bilo ovakvih puteva i ovakvih transportnih sredstava kakva postoje danas, dopremali su vino do Bordeauxa u bačvama onako kako im je tada bilo najlakše - riječnim putem. Radi lakšeg manipulisanja, dakle iz razloga veće praktičnosti, vina su za prijevoz punjena u manje

bačve koje su onda od podruma dovaljane do bordića, a one su bile takve veličine i nosivosti da mogu po(d)nijeti do oko jednu tonu tereta. Na svaki brodić moglo se natovariti po četiri bačvice od po 225 litara, znači ukupno po 900 litara vina. Težina vina, te drveta bačve, dakle tzv. tare, i težina osobe koja je upravljala plovilom taman se kretala nekako oko tone, tj. malo više. Tako se eto, navodno, zadržao volumen baš od 225 litara. S vremenom su se uvidjele neke prednosti bačvice i za dozrijevanje vina, pa se ona počela sve više koristiti i izravno za enološku svrhu. Najprije se iskustveno uočilo da vino u bačvici brže sazrijeva nego u velikoj bačvi, te da postaje ranije zaokruženo i spremno za potrošnju.

6.8.Sommelier ili poslužitelj vina

Dobro vino je još bolje kada se ponudi na pravi način i u pravo vrijeme, a za to trebaju i osposobljeni ljudi. Pa dok u svijetu mnogi restorani imaju sommeliere, konobare posebno školovane za služenje vina, kod nas se taj običaj izgubio.

Sommelier nabavlja vino u boljim vinarijama i pomaže gostu ugostiteljskog objekta u odabiru vina shodno naručenoj hrani. Posao sommeliera nije ni jednostavan ni lak. On mora pratiti i poznavati vrijednost proizvodnih područja, regija, vinskih kuća, razlikovati dobra od loših vinskih godišta i još štošta drugo. Mora ponešto znati o vinogradarstvu, o osnovnim odlikama najvažnijih sorti, o podlogama, o postupcima vinifikacije, o manama i bolestima vina, o hemijskom i fizičkom sastavu vina itd. Sommelier je ukratko ugostiteljski vinski ekspert okrenut gostu čije povjerenje mora steći otvorenim i objektivnim nastupom, a iznad svega znanjem. Poput barmena, sommelier je osoba široke kulture, staloženih elegantnih pokreta, pristupačan i duhovit, stručnjak koji treba da zna da uvede u svijet gastronomije, ali prvenstveno u svijet vina.

Serviranje Vina

Vino se servira po utvrđenim pravilima koja podrazumevaju izbor vina i prezentaciju boce sa vinom, otvaranje boce, nalijevanje vina u odgovarajuće čaše, održavanje optimalne temperature u toku obreda za određeni tip vina.

Stona vina serviraju se u karafima od 50 ili 100 cl.

Kvalitetna vina serviraju se isključivo u orginalnim flašama.

Vina dužeg lagerovanja otvaraju se najmanje jedan sat prije serviranja.

Boca sa vinom u toku nalijevanja čaša drži se tako da etiketa bude vidljiva gostu. Osoba koja servira vino mora da bude sa desne strane gosta. U mješanom društvu vinom se najprije poslužuju dame, one starije imaju prednost. Ako su za stalom samo muškarci sipanje vina u čaše ide suprotno obrtanju kazaljke časovnika.

S obzirom na razliku vina po boji (bijela, roze, ružičasta, crna), po hemijskom sastavu (sadržaj alkohola, kiselina, ekstrakta, šećera, tanina), mirisu i ukusu, logično je da će se i optimalne temperature, na kojima vino najbolje iskazuje karakteristike, znatno razlikovati. U grupi istih vina, bijelih ili crnih, postoje razlike u pogledu hemijskog sastava i senzornih karakteristika, pa zato ne postoji ni jedinstvena temperatura za sva bijela ili crna vina, koju treba da imaju u momentu serviranja. Može se reći da se optimalne temperature bijelih vina kreću u rasponu od 8^0C do 16^0C , crnih od 12^0C do 20^0C , a roze i ruzičastih vina od 12^0C do 14^0C .

Bijela stona vina sa naglašenijim kiselinama, serviraju se ohladjena na 8^0C do 10^0C . Takva vina su smederevka, plemenke kao i običniji rizlinzi deklarisani kao stono vino. Bijela vina sa razvijenim mirisom, tj. sortnim bukeom i bogatijom ekstraktu, što ih čini punijim na ukusu, najbolje iskazuju svoje senzorne karakteristike na temperaturi od 12^0C do 14^0C . Ova grupa obuhvata vrhunska vina sledećih sorti, koja su odležala 2-3 godine: rizling rajnski, rizling italijanski, sovinjon bijeli, traminac, šardone, semijon, muskat otonel, muskat krokan.

Specijalna vina, porto, šeri, marsala i vermut treba da budu u momentu serviranja temperature 10^0C - 12^0C .

Novija, lakša, crna vina sa manje oporosti na ukusu, serviraju se ohladjena na 12^0C - 15^0C .

Takav je francuski božole, frankovka, game crni, muskat hamburg, pa čak i lakši, novi burgundac crni i merlo. Teža, na ukusu punija, buketna crna vina odležala najmanje tri godine, poput kaberne sovinjona, kaberne frana, merloa, burgundca crnog ili vranca, najljepše iskazuju svoje osobine na temperaturi od 17^0C do 20^0C .

6.9.Ocjenjivanje vina

Ocjenjivanjem vina se ne bave samo vinarski stručnjaci u degustacijskim komisijama, enolozi-praktičari, i vinarski inspektor ustanova koje nadziru proizvodnju i promet vina. Svaki ljubitelj tog plemenitog pića, onaj ko ga sam proizvodi pa mora stalno pratiti promjene kvaliteta, a i onaj ko ga kupuje, da bi u svom domu počastio prijatelje, mora uz odabrana jela izneti prikladna vina, pomalo je degustator. Zapravo, istinskog uživanja u vinu i nema ako se istovremeno ne ocjenjuje, ako ne otkrivamo sve osobine vina koje nam ponekad, zbog nedovoljne obavještenosti promaknu i ostanu skrivene.

Kulturan potrošač trebao bi nešto znati i o ocjenjivanju vina. Ali ocjenjivanje je naporan i odgovoran posao, pogotovo kada se provjerava mnogo uzoraka i kada nakon procene valja donijeti važne poslovne odluke o kupovinii ili o prodaji, nagrađivanju proizvodača, vještačiti u sporu itd. Vrijednost vina procjenjuje se hemijskom analizom i probanjem ili degustacijom, a ta subjektivna metoda jednako je važna ako ne i važnija od prve, tzv. objektivne metode.

Naime, čulo mirisa, ukusa, dodira i vida su još uvijek najprecizniji instrumenti za ovaj posao i teško je i zamisliti da bi ikada mogli biti zamjenjeni analitičkim postupcima. Sposobnost zapažanja možemo razviti školovanjem čula; stalnim i promišljenim probanjem različitih tipova vina, a pomogne li nam, barem u početku, iskusan stručnjak, ubrzo ćemo osjetiti kako naša sposobnost raste i dostiže nivo dobrog degustatora. Takav degustator mora imati i neko teorijsko znanje o proizvodnji i o sastavu vina. Praktično iskustvo stiče se dugogodišnjim radom u sredini koja omogućava njegovanje i razvoj tih sposobnosti redovnim probanjem mnogih i raznolikih vina, provjerom utisaka u stalnom kontaktu sa iskusnijim kolegama i sl.

Prije nego prikažemo pripremu vina, radi degustacije podsjetimo se uloge svakoga pojedinog čula.

Vidom razlikujemo boje, oblike i veličine, a vidljive su samo one materije koje difuzno refleksuju svjetlost. Ocjenjujući vino vidom, ocjenjujemo bistrinu, boju, tečnost, prisutnost gasa u tečnosti, pjenu i iskrenje.

Ukusom gdje su receptori tzv. bradavice na jeziku, određujemo četiri osnovna kvaliteta tog čula - slatko, slano, kiselo i gorko. Pri degustaciji, nadražaje osnovnih ukusa najčešće ne dijelimo, nego im utvrđujemo ukupan sklad i intenzitet.

Dodirom primamo važna obaveštenja iako se to obično zanemaruje ili, u neznanju, pripisuje ukusu. Pri degustaciji informaciju dodirom dobijamo putem sluzokože usne šupljine, a potstaknuta je hemijskim nadražajima polifenolno-taninskih materija u vinu. Otuda osećaj stezanja zatim alkoholima izazvan (prije svega etanolom) osjećaj lažne topline – paljenja.

Mogućnosti **mirisa** koristimo prije angažovanja mirisa, nakon (ili za vrijeme) ocjene mirisom kada govorimo o tzv. povratnom mirisu. To čulo je vrlo važno, ako ne i najvažnije, pa nije čudo da mu autori nekih sistema degustacije daju posebno istaknuto mjesto.

Priprema i red ocjenjivanja vina

Degustacija kojoj je svrha izbor između više uzoraka, obavlja se u okolnostima koje isključuju mogućnost da degustator bude zaveden sugestijama o podacima i o porijeklu, kvalitetu i sl. pa su za takvo ocjenjivanje neophodne pripreme. Degustacija nije sama sebi cilj, nego upozorava na kvalitet vina iz određenog vinogradarskog prjedela, proizvedenog iz određene sorte, primjerenim tehnološkim postupkom i pojedinih godišta. Uzorak za ocjenjivanje mora vjerno predstavljati vino iz kojeg je uzet, zato uzimanje uzoraka mora biti stručno.

Uzorci se označe rednim brojem, a u trenutku ocjenjivanja na njih se upisuje i oglašava tzv. degustacioni broj uz oznaku grupe (stona, kvalitetna ili specijalna), kategorije (mirno ili gazirano), tipa (suvo, poluslatko, slatko) i boje (bijelo, ružica, crno). Degustatore obavještavaju o sorti jedino kad ocjenjuju više uzoraka iste sorte ili o godištu, kad istovremeno ocjenjuju vina različitih godišta (mlada i stara vina). Red ocjenjivanja je neobično važan, pa se bijela vina degustiraju prije ružičastih, a ova prije crnih vina. Pjenušava i specijalna (desertna, likerska i aromatizovana) vina probaju se zadnja. I unutar svake od navedenih grupa poštuje se degustacijski red. Prvo će se probati i ocjeniti bijela stona, prevrela, suva, kiselija vina sa manjim postotkom alkohola i manje ekstrakta, zatim stona vina sa sve većim sadržajem alkohola i ekstrakta, pa redom sve kvalitetnija vina, sa izraženom sortnom aromom i bukeom, a na kraju će se degustirati vina sa ostatkom neprevrelog šećera. Red poslednjih vina će se utvrditi prema količini neprevrelog šećera. Temperatura vina koje se proba vrlo je važna za dobru degustaciju. Mnogim probama utvrđeno je da se bijela vina najbolje i najpravilnije ocjenjuju pri temperaturi od 10 do 12°C, ružice od 14 do 16°C, a crna vina na temperaturi degustacijske prostorije. Prikladna temperatura degustacijske prostorije je 18-20°C. Pjenušava vina probaćemo mnogo hladnija (7-9°C), a specijalna, desertna i aromatizovana, pa i bijela vina rashlađena od 10 do 12°C. Zbog razlike u temperaturi između vina za degustaciju i degustacijske prostorije (osim kod crnih vina), otvaranje boce sa prikladno namještenim uzorkom, točenje u čašu i probanje, treba obaviti u određenom roku, tj. prije nego što se vino zagreje.

Uslovi dobre degustacije

Degustacijska prostorija mora biti provjetrena i svjetla; u njoj ne smije biti promaje ni direktnog sunčevog svjetla.

Biće najbolje ako je prostrana, svjetlo obojena ni odviše hladnim ni odviše toplim bojama, i ako je u njoj prikladna temperatura (18-20°C) i relativna vlažnost vazduha (80%). Pušenje nije dozvoljeno.

Degustator obično sjedi za stolom pokrivenim belim stolnjakom. Na stolu ne treba držati cvijeće ni nešto što bi mirisom, bojom ili zaklanjanjem svjetla, oštetilo dobru ocjenu.

Tišina i mir doprinose koncentraciji degustatora koji obavlja svoj teški i odgovorni posao i upisuje zapažanja. Nije svejedno u koje se doba dana ocjenjuje. Obično se počinje ujutro, najmanje jedan sat poslije doručka. Broj će dnevno ocjenjenih vina zavisiti o grupi, kategoriji

i tipu vina, ali obično se ocjeni 30-60 uzoraka. Kad ocjeni 5-10 uzoraka vina iste grupe, kategorije i tipa, degustator se mora odmoriti 5-10 minuta. On će pitkom vodom, komadićima kiselih jabuka, neutralnog sira i bijelim hlebom „obrisati” zaostale ostatke ukusa i mirisa od probanja i tako obnoviti oštrinu zapažanja.

Reč-dvije o čaši za degustiranje Vino se proba iz čiste i suve čaše, odgovarajuće veličine. Čaša za degustiranje nije jednaka za bijela, crna i za specijalna vina. Čaša za degustaciju mora biti od najkvalitetnijeg bezbojnog, prozirnog i kristalnog stakla, bez ikakvih ukrasa i šara, nebrušena, jer bi to smetalo zapažanju, ocjeni i uživanju čulu vida. Prema predlogu stručnjaka jednog francuskog instituta (INAO = Institut National des Appelations d'origine), izrađena je čaša za probanje bijelih i crnih vina - zastićenog oblika, veličine i vrste materijala.

Kratak opis tehnike degustiranja

Bocu otvaramo pazeći da se ne potrese, da se čep ne mrvi, a zatim uzorak vina sipamo do 1/4 ili 1/3 visine čaše. Degustator čašu podiže i spušta, primiče i odmiče, te opaža redom rub pjene, boju, bistrinu i iskrenje. Naginjući čašu i vraćajući je u predhodni položaj prati klizanje tečnosti po staklu pa iz tih „suza” zaključuje o gustoći vina, o sadržaju glicerola i o konzistenciji. Pošto ocjeni čulom vida, i prema dogovorenom sistemu boduje i upiše, ocjeniče i čulom mirisa. Kupu čaše spušta na dlan, pa će je tako zahvaćenu i pomalo zagrejanu pokretati kružno da ovlaži unutrašnjost čaše i da se zanjiše. Tada je prinosi nosu i prvo laganim i kratkim, a zatim sve dubljim i dužim udosajima proba otkriti mirisne osobine. Prema raznolikosti kvaliteta i intenziteta svojih utisaka, doneće sud o kvalitetu mirisa i zabeležiti ga brojem zavisno od sistema kojim se služi. Taj utisak može biti korigovan (obično i bude) utiskom što ga stiče povratnim mirisom (retronazalno) pošto proba čulom ukusa. U sledećoj fazi degustator ocjenjuje jezikom, tj. čulom okusa i dodira. Mali gutljaj vina dizanjem glave i pokretanjem jezika potisne u stražnji deo usne šupljine; prije nego će poteći u ždrelo, savijanjem glave vrati ga, i unoseći vazduh kroz stisnute usne, grgoće da mu vino dotakne cijelu usnu šupljinu, kako bi osjetio sve ukusne utiske pa i one koje daje čulo dodira. Nekoliko puta prije i nakon gutanja izdahne kroz nos, da bi osjetio i povratni tzv. retronazalni miris, potpuniji od prvog. Degustatori koji moraju ocjeniti više uzoraka, vino pri probanju ne ispijaju.

Sistemi ocjenjivanja

Opažanja degustacije treba izraziti brojevima pa prema raznim sistemima (modelima) kojima se služimo, kažemo da je vino dobilo 18 do 20 bodova. Najpopularniji je, ali ne i najbolji, Buxbaumov model, koji omogućava ocjene boje (0-2 boda), bistrine (0-2 boda), mirisa (0-4 boda) i okusa (0-12 bodova), a pjenušavim vinima umanjuje broj bodova za okus (0-10), ali zato boduje pjenušanje (0-2 boda). Ima i drugih sistema, ali je načelo uvek jednako: ocjenjuju se četiri glavne karakteristike - boja, bistrina, miris i okus.

Drugi primjer: Na osnovu zbirnih pozitivnih bodova postignutih pri ocjenjivanju, vinima se dodjeljuju slijedeća odličja na osnovu bodovanja sa skalom do 100 bodova:

Velika zlatna medalja: 91 do 100

Zlatna medalja: 85 do 90,99

Srebrna medalja: 80 do 84,99

Bronzana medalja: 75 do 79,99

Terminologija za utiske okusa i mirisa

Okusom prikupljeni utisci obuhvataju intenzitet, prefinjenost, sklad (harmoničnost) i originalnost (prirodnost, iskrenost) vina. Svi mirisi mogu biti razvrstani po porijeklu u **primarne** (potiču od sorte grožđa), **sekundarne** (potiču od procesa alkoholne fermentacije) i **tercijarne**, nastale starenjem i vezivanjem pojedinih materija u nove hemijske sastave.

Primarni miris zovemo i aroma vina, a sekundarni i tercijarni - buke (od francuske reči koja znači i kita cveća), ili tačnije, sekundarni nazivamo buke vrenja, a tercijalni buke starenja.

Intenzitet arome, bukea vrenja ili bukea starenja može biti neizražen, slab, dovoljno izražen, vrlo izražen i previše izražen.

Već smo istakli da čulima okusa i dodira ocjenjujemo istovremeno punoču, alkoholnost, harmoničnost i intenzitet, te da te utiske na prikladan način izražavamo. Punoča je najprije sadržaj suvog ekstrakta (ukupna kiselost, glicerol i dr.) pa govorimo o praznim, slabo punim, punim, jako punim i veoma punim vinima. Prema količini šećera u vinu, ona mogu biti poluslatka, slatka, jako slatka, vrlo slatka i potpuno slatkog okusa. Hoće li vina biti ljupka, opora, manje ili više opora, odlučit će količina tanina. Gorkost (koja je cjenjena) i gorak ukus (što se smatra manom) prouzrokuje slične materije iz peteljke grozda.

Za sve mirise i okuse koji nisu primereni vinu, a ne možemo ih pobliže odrediti, kažemo da su strani.

6.10.Vino i hrana

Predigra, obloga, završnica ili Nirvana?

Opširnije na: <http://www.vino.rs/>

O TOME kad se, kako i koliko pije vino uz lake, teške, ranoranilačke i noćobdijiske obroke, snekove, grickanje i slavsko razvaljivanje, istražuju nutricionisti, enolozi, naučne institucije i ispraksirani pojedinci. Nemamo za cilj da vam „ulivamo” pamet, presipamo iz čaše u tanjur i slično. Ovde pronađite prijedloge u kategoriji „Uparivanje vina i hrane” trenutno najpopularnijoj temi kad se sa stručnjacima (kuvaricama i domaćinima) razgovara o vinu. Ma, toliko je to popularno da se vino, konkretno, povlači u drugi plan. Iz tog razloga ovoj temi posvećujemo samo malo uzgredne pažnje i to iz ugla najeminentnijih i najmerodavnijih sagovornika: somelijera, kuvara, šefova kuhinje, vinara i distributera koji su u prilici da sve te maštovite priče i lično isprobaju. A možda malkice zvirnemo i na trpeze slavnih...

Opšte je pravilo da se laganija jela sljubljuju uz laganija vina, a teža vina sa jačom i pikantnjom hranom. Osim toga, ako je posluženo više slijedova i koji će se sljubiti uz više vrsta vina, u pravilu se kreće sa lakšim, nježnijim, bijelim vinima, a završava crnim, moćnim vinima. I još je jedno pravilo sa kojim se nemože pogriješiti – kombinacija vina i jela iz istog kraja uvijek dobro odgovaraju jedno sa drugim. Najbolje jelo može pokvariti loš izbor vina pa stoga da bi doživjeli vrhunac gastronomskog užitka važno je znati spojiti uz određeno jelo idealno vino.

Kako se slažu hrana i vino (<http://www.utisci.net/>)

Slaganje vina i hrane ima poseban naziv: **enogastronomija**. Iako se tom oblašću danas bave mnogi naučnici, osnovna saznanja ipak potiču iz iskustva ljubitelja vina, sticanog hiljadama godina, još od prvih egipatskih svečanosti u slavu Horusa i njegovih vinograda, preko helenskih Dionisija i rimske Bahanalije, pa sve do ultramodernih njujorških klubova u kojima poklonici američkog Zinfandela iskazuju svoje poštovanje vinu, na sličan, kulturni način, poznat kao Zinfadeliti.

Put vina dug je preko 5000 godina. Kroz mitologiju, religiju, umjetnost, nauku, strasno i posvećeno taj put utirali su vinogradari i vinari sa svih kontinenata, a njime i danas prolaze svi koji vino poštuju i kojima je stalo do kulture vina, kulture življjenja i uživanja u životu.

Jačina vina mora da odgovara jačini hrane.

- Najbolje se slažu vino i hrana koji imaju slične komponente okusa (slatko, slano, gorko, kiselo...)
- Vrhunska bijela vina ne slažu se sa tamnim mesom i divljači.
- Vrhunska crna vina ne slažu se sa ribom, školjkama i ostalim morskim plodovima.
- Slatka i kisela hrana slaže se sa vinima koja imaju više stepeni kiselina.
- Vina sa višim stepenom alkohola ne slažu se sa slanom hranom, jer ona tada dobija na gorčini.
- Slatka hrana slaže se sa slatkim vinima.

- Najpre pijete bijela suva i roze ili ružičasta, a zatim crna vina.
- Prvo se piju laganija, a zatim teža, tzv. robustna vina.
- Za početak birajte hladnija (ohlađena), a nakon toga vina koja se služe na sobnoj temperaturi.
- Vina ređajte od nižeg ka višem sadržaju alkohola.
- Između različitih vina popijte po gutljaj vode kako ne biste mješali okuse.

U poslednjih dvadesetak godina, mnoga stara pravila o slaganju vina i hrane prestala su da važe. Najprije su počele da ih krše mlade generacije Francuza, a zatim i svi ostali. U prestonici imperije vina, Parizu, sve češće možete da vidite mlade ljude kako uz ribu piju crvena, odnosno crna vina. I to je naravno moguće, ali budite obazrivi. Zato Vam preporučujemo da obratite pažnju na dva veoma bitna principa:

Slaganje suprotnosti

Najprije procjenite osnovna svojstva hrane koju ste izabrali, a zatim odaberite stil vina koji će joj najbolje parirati, i to na sljedeći način: hrani koja ima više kiselina, oštrinu i gorčinu, suprostavite mekoću vina; za hranu u kojoj preovlađuje sladak okus, birajte vina kiselijeg, oporijeg i oštrijeg okusa.

Masnoj hrani suprostavite vina sa više kiselina ili oštra pjenušava sa više tanina i alkohola.

Slaganje po sličnosti / Dva osnovna pravila

- Aromatična hrana traži aromatična vina.
- Hrana koja izaziva produžen okus na nepcima zahtijeva vina bogatija ekstraktom i dužeg okusa.

Vino na trpezi svoj ples počinje i prije nego što stigne prvo jelo. Suva bijela vina, sa kiselinama koje bude apetit, osrednjim sadržajem alkohola i nemetljivom aromom, kao i izrazito suvi šampanjac – odličan su aperativ. Slična vina možete da naručite i uz predjelo, ali i roze ili neka laganija crvena vina, sa manje tanina i ekstrakta.

Uz masna predjela birajte vina sa više kiselina, većim sadržajem alkohola i sa više tanina (koji će neutralisati masnoću) i ne dosoljavajte jelo. Pršuta i Traminer rose i Pinot noir. Kavijar, bri i kamember uz šampanjac (brut), losos sa kavijarom ili kozji sir Sauvignon blanc, ali... i prebranac uz neki Rose ili Merlot, pihtije uz Beaujolais Nouveau (Božole) ili domaći mladi Gamay, omlet uz Chardonnay... mogu da budu vrlo zanimljive kombinacije.

Hrana & vino: osnovna pravila

Opširnije na: <http://www.vino.rs/>

Food & Wine- naravno da je riječ o slaganju HRANE i VINA, ali se ovaj engleski izraz toliko odomačio u čitavom svijetu da ga i Pigmeji iz Kalaharija razumeju. Kad jedemo, volimo da pijemo. Tu nema tajne, ali ima neka tajna veza u kombinovanju okusa, mirisa i teksture „jedenja” i „pića”. Da li će se u toj uho-grlo-nos centrifugi razviti čarolija ili katastrofa, odlučuje par osnovnih pravila. Sve ostalo je stvar okusa i zdrave pameti...

Ukoliko nam vjerujete, uputstva za slaganje vina i mezetyluka prije bi se mogla nazvati: **šta ščime ne ide**. Svih pet okusa uključeno je u ovo analitičko istraživanje. Pet!? Da, dobro ste pročitali. Uz slatko, slano, kiselo i gorko (ljuto nije okus već je „pečenje receptora”; „pizza

ukus” nije ukus već prepoznata kombinacija; bajato, bljutavo, bezukusno i neukusno su već agregatna stanja, stanje svesti, pa čak i etičko-estetske kategorije) tu je i peti (element) - UMAMI!

Umami

Prema pisanju svjetske štampe, riječ je o okusu bogatom MSGom, a ima ga najviše u školjkama, plavoj ribi, siru, mesu, pečurkama. Na Dalekom istoku ga koriste već više od vijeka, a kao peti ukus je naučno priznat početkom XXI vijeka pošto su detektovani receptori na jeziku koji mogu da prepoznaju ovaj proteinski „šnjof”. Ukoliko sve zvuči isuviše tajanstveno, evo pojašnjenja: odkad ga je 1908. godine japanski hemičar Kikune Ikeda identifikovao i uspješno kristalizovao kao okus bogat natrijum glutamatom (MSG) poznatijim kao Začin C ili Vegeta ili bilo šta, istočni je svijet zvanično pludeo za ovom supstancom kojoj danas ima da zahvali na enormnom broju raznovrsnih gastro & kardio oboljenja zbog prekomjerne upotrebe. Koncentrat umamija odavno se pakuje u tube kao nezamnjivi dodatak jelima, a na zapadu ga je proslavio šef restorana Fat Duck u Engleskoj.



Da bi izbjegli neugodna iznenađenja, jer hrana bogata umamijem može da inače gorkasta vina pretvoriti u neprijatnu esenciju, dodajte još malo soli u hranu ili je dodatno začinite sirćetom. Naravno, ukoliko pomenuuto vino već nije sirće - u tom slučaju onda ne morate ništa!

Crveno ili bijelo?

Boja vina apsolutno nema ništa sa hranom izuzev lične netrpeljivosti (čitaj - ličnog ukusa), ali komponente koje u sebi sadrže vina određene boje itekako treba da vas usmjeri u izboru pri uparivanju vina i hrane zbog različitih reakcija prilikom mješanja.

* Vino može da naglasi okus hrane ili da ga „obogalji”. Nježni fileti bijele ribe neće se ni osjetiti uz hamburg, žustro „voćasti” Zinfandel će divljači dodati predivnu šumsku aromu bobica, dok će kombinacija Bordoa sa nekim „pticama”, recimo čurkom biti kao da ližete istovremeno oba pola baterije od 4,5V.

* Prava stvar je ukoliko vino i hrana u simbiozi proizvedu neki novi, bolji i „viši” ukus. Ali ako nemate sve sastojke, možete se dovijati: Proteini iz mesa lako ubijaju teške tanine, pa mnoga opora vina koja ste greškom pazarili možete slasno proglutati uz biftek. S druge strane, probajte vrhunski Bordo sa orasima - već prvi gutljaj zapeće vam u grlu od silne suvoće i oporosti.

(Zašto toliko o Bordou? Zato što je vrhunsko vino posebno osjetljivo i zahtjevno, ona nižeg kvaliteta mogu lakše da se kombinuju u svim varijantama)

Priča o vinu i hrani je priča o životu i ljubavi, pa je jedno pravilo opšte-važeće: uspješna se veza postiže ukoliko svi činioci imaju više zajedničkih dodirnih tačaka, ili baš naprotiv - suprotnosti se privlače!

Kada se slažu:

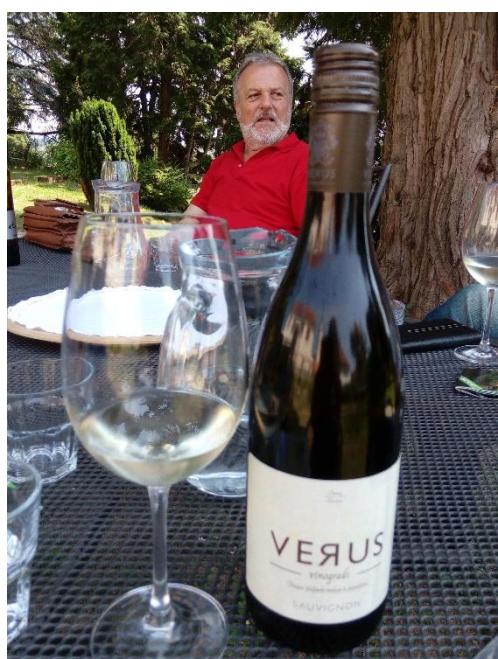
Okusi vina mogu biti slabog, umjerenog ili jakog okusa, i pritom voćna, biljna, mineralna, zemljana, cvjetna. Služite ih sa hranom koja sadrži paritete u sastavu. Probajte izrazito zemljani bijeli burgundac sa pečurkama, ili šardone sa sladoledom od dinje. Takođe, jaka vina mogu odlično da idu uz slatkastu hranu.

TEKSTURE

Kremasta vina kao šardone odlično idu sa kolačima, ali i mesom rakova.

TEŽINA

Laka, srednja, puna vina traže protivteg na klackalici. Jako začinjena dalekoistočna ili meksička kuhinja sigurno neće biti dopunjena laganim evropskim voćkastim vincima. Jeste li ikada probali čorbast pasulj sa bermetom?



Kada se totalno razilaze:

Babe i žabe, rupe i zakrpe

Posebnu slast ćeće osvojiti a umjetnost iskazati ukoliko uzmete vina i hranu koja nemaju dodirnih tačaka ali ih besprjekorno ukomponujete da se uzajamno nadograde. Ovaj sistem veoma je pogodan za instant domaćine/ce. Laka meza uz jaka vina ili tartufi sa voćnim alzaškim vincima gotovo da su igra na „siguricu” (100% uspeh).

NE!

- * Jako alkoholna vina sa delikatnim specijalitetima.
- * Vino jakih tanina uz ljute specijalitete - suši usta i oporo je, a uz slatku hranu ubija slast.

DA!

* Slatka i desertna vina postaju manje slatka i daleko izraženija uz slanu hranu, ali mogu slanu hranu i dodatno da istaknu. Takođe sa slatkom hranom „plivaju” u istom smjeru.

- * Kisela vina pojačavaju „slanoću” hrane, umanjuju osjećaj masnoće „mandži i pečenja”, a sama postaju manje kisela uz slaniju hranu ili čak blago zasladiću.
- * Vina sa naglašenim taninima djeluju manje napadno uz slanu hranu, umanjuju napadnu slatkoću kolača, uz meso, sir i slične masnije i bjelančevinaste obroke, gube na oporosti.

Teoretsko-praktični parovi

Kaberne sovinjon sa tamnom čokoladom

Šeri vina sa zelenim maslinama, pečenim bademima, bruleom

Merlo sa pastom i vegeterijanskim jelima

Božole sa piletinom, mlado s mladim

Sandoveze uz pastu sa dosta paradajza i origana, pizzu, divljač

Širaz sa teškim mesnim jelima i ukusom bijelog luka

Zinfandel sa piletinom, morskim plodovima, ali i ljutom hranom

Sovinjon sa dimljenom ribom, egzotičnom, ali i vega kuhinjom,

Rizling sa voćem, letnjim salata miksevima ili kao aperitiv

Barolo sa barenom junetinom

Vinho verde sa svježom ribom na roštilju

Pino noar sa lososom

Šardone uz puter, bijeli luk, biber, bijelu ribu na gradelama, pastu i sosove

Gevurztraminer sa guščjom paštetom

Porto sa orasima i kremastim plesnjivim kravljim srevima što mirišu na krušku

Šabli sa školjkama

Kjanti sa mladom jagnjetinom (kotlet)

Ako imate vino koje ne ide ni sa čim iz vašeg frižidera, pijte i jedite odvojeno, nipošto zajedno. To su dvije muve jednim udarcem. Čak tri, ako pomislite šta bi se desilo vašem nepcu u slučaju da ste sve to nepažnjom „smuljali”.

Osnovna pravila za konzumiranje hrane i vina

<http://www.hranaivino.tv/>

1. **ostrike, školjke i hladni rakovi** - suva pjenušava, mlada i bijela vina
2. **hladna predjela (pršuta, salama, šunka, kobasicice, paštete i sl.)** - suva bijela vina, laka roze vina
3. **predjela sa jajima i mesom; testenine sa sosom od mesa** - laka crvena vina
4. **bijela riba- kuvana i u sosu** - ohlađena bijela vina
5. **plava riba, pečena, pržena, pohovana** - ohlađena bijela i laka crna vina
6. **riba na roštilju** - jaka bijela i crna vina
7. **svijetlo meso, bijela živila** - bijela vina
8. **tamno meso, tamna živila** - crna vina
9. **divljač** - teška, jaka crna vina
10. **sir i jela od sira** - staro crno vino
11. **kolači i sladoled** - polusuva pjenušava, aromatizovana polusuva i slatka vina
12. **voće, orasi** - polusuva pjenušava, prirodna desertna vina

Generalna pravila za kombinovanje vina i hrane

<http://www.winehedonism.com/>

- **Aperitiv** bijelo suvo ili suvo pjenušavo
- **Predjelo od ribe** bijelo suvo
- **Predjelo od pršute** roze ili lako crveno
- **Čorbe** bijelo suvo, mladi roze ili lako crveno
- **Riba** bijelo vino
- **Riblja čorba** roze ili crveno
- **Kuvano meso** crveno stono
- **Pečeno meso ili divljač** crveno, dugo odležalo
- **Sirevi** vino koje ste prethodno pili ili crveno
- **Sladoled, slatkiši, voće** slatko ili pjenušavo

Ako hranu kombinujete uz vino, evo tek nekoliko predloga:

<http://viniferamundi.blogspot.se/>

Sauvignon beli: morski plodovi, kozji sir, salate, povrće (osim pečuraka), pržena riba, oštiri sosovi.

Šardone: gotovo svaka vrsta ribe osim one najmasnije, od ostriga do raskošno začinjenih ribljih specijaliteta, masni sirevi.

Pinot beli i sivi: riba, tijesto s povrćem, fiš ili čorba od riba, rižoto, tijesto sa kremastim sosovima, piletina.

Kaberne sovinjon i Merlot: crvena mesa, kobasicice, meso i povrće sa roštilja, meso od divljači.

Pinot crni: losos, tuna, pečurke, svinjetina, patka, prepelica, sve od pasulja i posebno sa crnim burgundcem, jarebica.

Vino uz salate i jela od povrća

Uz salate birajte lagana, neutralna bijela vina, jer vina sa naglašenim kiselinama mogu da naruše harmoniju ukusa u salatama, koje u sebi sadrže različito povrće, sireve ili voće.

Uz jela od povrća birajte suva bijela vina sa voćnom aromom, a u slučaju kada je povrće posluženo kao garnirung, onda vino birajte prema ribi ili mesu.

Sir i vina - Vino uz sireve



Vino i sir imaju jako dugu istoriju, spominju se čak i u Odiseji! Kao i većina odluka koje se tiču vina i kombinacija vina i sira je čisto lična, ali postoje neke kombinacije koje su prirodno zadovoljavajuće za većinu potrošača. Najčešće se kombinuje crno vino sa tvrdim sirom ,a bijelo sa mladima sirevima

Opširnije na: <http://www.vino.rs/>

NEKI tvrde da su vino i sir dva brata rođena. Drugi su skloniji poređenju brata i sestrice, treći vole priču o bazi i nadgradnji. Ne znam da li sve ostaje u familiji ili na gradilištu, ali ja slušam hedoniste: **Najbolja je sir-o-vina!**

Da ne bi ostali na svjetski priznatoj devizi Tokaj + "buđavac" = raj, upoznajte se sa sljedećim predlozima na listi sir-O-vina. Naravno, ukoliko vas mrzi da ovaj spisak pamtite ili nosite sa sobom u restoran, za početak možete biti logični: sir i vino iz iste postojbine, još bolje rodnog kraja, vjerovatno će ići ruku pod ruku. Pa nije seljak valjda gajio lozu na nekom tuđem "stajnjaku" kad već ima sopstvene krave i koze što šmek sircu ali i vincu daju. Eto, geografski je siguran metod da se ne izblamirate u društvu enolofromatora (*fromage/fr. = sir*)

Da se zna:

- a. što slaniji sir, to slađe vino;
- b. tvrd sir upija jake tanine;
- c. meki ali energični sirići (Bri) vole Chardonnay

Šta sa čim?

Vino: Beaujolais;

Sir: Brie, Camembert, kozji

Vino: Cabernet Franc;

Sir: Blue, Brie, Camembert, Cheddar, Fontina, kozji, Gorgonzola, Port Salut, Swiss

Vino: Cabernet Sauvignon;

Sir: Camembert, Cheddar, Colby, Danish Blue, Gorgonzola, Gouda, Parmesan, Blue cheese, Roquefort

Vino: Chardonnay;

Sir: Brie, Camembert, kozji, Gouda, Gruyere, Parmesan, Provolone

Vino: Champagne;

Sir: Beaufort, Brie, Camembert, Cheddar, Chevre, Colby, Edam, Gouda, Gruyere, Parmesan

Vino: Chenin Blanc;

Sir: Camembert, kozji, Graddost

Vino: Chianti;

Sir: Najbolje je naći neki talijano fromago iz okoliša vinograda, recimo - Fontina, Mozarella, Parmesan ili Provolone

Vino: Dessertno Vino;

Sir: Crème Fraiche, Marscopone, ili napravite samostalno mješavinu plavih sireva, možda neki tvrdi sa mekim?

Vino: Gewurztraminer;

Sir: Boursin, Camembert, Chevre, Muenster, Swiss, Wensleydale

Vino: Gruner Veltliner;

Sir: Blue cheese, kozji, Munster (ako imate francuski original)

Vino: Merlot;

Sir: Brie, Camembert, Cheddar, Gorgonzola, Gouda, Gruyere, Jarlsberg, Parmesan

Vino: Pinot Blanc;

Sir: Brie, Camembert, Feta

Vino: Pinot Gris;

Sir: malo stariji Cheddar, Asiago, Edam, kozji, Gouda, Mozarella, Muenster, pa čak i Ricotta

Vino: Pinot Noir;

Sir: Brie, Camembert, Feta, Gruyere, Monterey Jack, Muenster, Port Salut, Swiss

Vino: Port;

Sir: Blue, Gorgonzola

Vino: Riesling;

Sir: Brie, Blue, Colby, Edam, Gouda, Monterey Jack

Vino: Rioja;

Sir: Asiago, Cheddar, Havarti

Vino: Sangiovese;

Sir: Blue, Fontina, Mozzarella, Parmesan, Provolone, Ricotta

Vino: Sauvignon Blanc;

Sir: Asiago, Brie, Cheddar, Feta, kozji, Gruyere, Neufchatel, Parmesan

Vino: Shiraz/Syrah;

Sir: Cheddar, Edam, Gouda, Parmesan

Vino: Zinfandel;

Sir: Asiago, Blue, Feta, kozji, Gouda, Gruyere, Muenster

Vino uz ribe

Rakovi i plodovi mora najbolji su uz bijela, izrazito suva vina, sa naglašenim kiselinama... Uz mariniranu ribu treba poslužiti tzv. neutralna, lagana bijela a uz dimljenu bogata, puna bijela vina, rose, a ponekad čak i porto ili šeri. U principu, za ribu sa roštilja treba birati cvjetna, aromatična bijela vina, a za prženu ili pečenu ribu – snažna bijela vina ili neki rose sa malo oporosti, najbolje rose barik. Postoje i jela od ribe koja se odlično slažu i sa snažnim crvenim vinima, ali u većini slučajeva, sa ribom ili plodovima mora slaže se većina bijelih sorti: Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot Grigio (Pinot Gris), Italijanski ili Rajnski riesling, Sylvaner, Traminer, Semillon.

Ukoliko pripremate morsku ribu i servirate salate, probajte Chablis, Chardonnay iz oblasti Chablis u Francuskoj.

Vina uz supe

Supe teško mogu da se slože sa vinom, ali uz neke gušće supe ili čorbe možete da isprobate neka suva bijela vina ili roze.

Vino i meso

Uz teletinu, koja nema mnogo masnoće, po pravilu treba birati bijela suva vina, rose i lagana crvena vina, jer nježni okus ovog mesa ne može da izdrži snažno vino. Takođe, imajte u vidu da što je teletina manje pržena, to vino mora da bude laganije. Klasična, puna, robustna crna

vina (Cabernet, Pinot noir, Chianti, Barolo, Shyraz itd.) slažu se sa većinom specijaliteta od junećeg ili goveđeg mesa. Pravite pritom razliku između dinstanog i pečenog mesa i uz dinstanu govedinu birajte nešto laganija vina.

Uz prasetinu se više slažu puna bijela vina, ružičasta i lagana crna vina, nego uz masniju svinjetinu, za koju treba birati snažnija vina, sa više alkohola i tanina. Jagnjetina je idealna uz veliki trio crnih vina: Cabernet Sauvignon, Pinot noir i Merlot.

Živinsko meso odgovara i bijelim i ružičastim i crnim vinima. Ipak uz kuvano ili dinstano bijelo meso birajte nježnija, a uz prženo ili pečeno meso – snažnija vina. U oba slučaja dobro je da vina imaju naglašenu voćnu aromu. Puna, snažna crna vina slažu se samo sa pečenom čurkom, patkom i guskom.

Uz divljač su neprikosnovena, snažna robustna, odležala crna vina, bogata ekstraktom i taninima.

Vino i jagnjetina

Pinot Noir je vino koje sa svojom aromom jagode najbolje ide uz jagnjetinu. Ako u pripremanju jagnjetine koristite jake začine onda je bolje da uz jelo servirate *Merlot ili Cabernet Sauvignon*.

Vino i piletina

Izbor vina u mnogome zavisi od toga kako se meso priprema. Bijelo meso ili dinstana čuretina zahtijevaju bijelo vino, dok pečena piletina ili čuretina zahtijevaju crno vino. Ukoliko pripremate piletinu na jednostavan način bez mnogo soseva i nadjeva onda je uz nju najbolje servirati laka vina kao što su Champagne ili Suvi Rizling .

Vino i jela sa roštilja



Najbolja preporuka za jela sa roštilja je *Rioja*. Radi se o vinu srednje jačine koje je pikantnog i voćnog ukusa. Ova vina uglavnom imaju laku i svježu aromu koja potiče od njihovih *tempranillo grožđa* (sorte grožđa koje se užgaja u Španiji, a naziv potiče od činjenice da se bere ranije u odnosu na većinu crnog grožđa, te otuda tempranillo-rano) te se stoga odlično kombinuju sa različitim vrstama mesa. Crni Riojas se servira na 16.1 -17.7°C. U slučaju da je spoljna temperatura visoka, potrebno je prije serviranja ohladiti flašu

nekoliko minuta u frižideru. Ukoliko crno vino servirate previše toplo ono će imati okus alkohola i izgubiće veći dio svoje arome.

Drugo vino koje dobro ide uz meso sa roštilja je *Baco Noir*. Ovo vino je složenog okusa te se može prepoznati po svojoj pikantnosti i teksturi, dok njegovo konzumiranje ostavlja efekat „ružičastih usta“.

Vino i tjestenina

Kod tjestenina, reper za izbor vina treba da bude preliv, odnosno sos, koji se koristi kod tjestenine. Recimo, jak preliv od paradajza je kombinacija sa jakim crvenim vinom. Kod lazanja sa mesom, izbor može da bude Merlot, Vranac, Frankovka....dok kod špageta sa prelivom u kojoj su i morski plodovi, izbor pada na svježe, lakše bijelo vino.

Vino i pizza



Uz picu najbolje ide crno vino, a neka od najboljih su *Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chianti, Merlot, Rioja*.

Vino uz suhomesnato

Uz suhomesnate proizvode i pršut poslužite rose suho vino, a ne možete pogriješiti ni sa bijelim suhim vinom sa voćnom aromom ili roze

Vino uz kolače (deserte)

Iako kažu da je čokolada ubica vina, postoje izuzeci – porto, madera, šeri. Uz kolače, naravno, treba birati slatke, muskatne sorte ili druga slatka vina, ako je moguće – da budu sladja od slatkiša.

Uz suve pite i kolače, međutim, možete da probate i neka poluslatka ili polusuva bijela vina.

Vino & čokolada: kombinovana strast

Opširnije na: <http://www.vino.rs/>

Čokolada je strast. Naravno, ona vrhunska, ručno rađena od probranih sastojaka. A šta se dešava kada tome dodate malo dobrog vina? Postoji mišljenje da te dvije strasti ne treba spajati, ali ako vašu omiljenu čokoladu uparite sa pravim vinom nastaje - „rajski spoj”!

Nevažno je da li spajate bijelu ili tamnu čokoladu sa vinom. Bitno je da vino bude slatko poput čokolade, ako ne i slađe. U protivnom, okus bi se mogao transformisati u kiseo. U tom smislu postoje vina koje će se savršeno uklopiti uz par kockica odabrane čokolade. Tako, na primjer, mlječne čokolade izvrsno idu uz Pinot Noir, Merlot, Rizling i desertna vina, a Zinfandel i Cabernet Sauvignon se uklapaju uz crnu čokoladu.

Kada usklađujete vina sa bijelom čokoladom, birajte „elegantnija”, bijela vina. Bijela čokolada uvek je mekša i masnija od crne, pa uz nju idu vina poput Muscata ili likerska vina, najbolje Sherry.

Kako su polifenoli najefikasniji u kombinaciji, a u vinu i čokoladi ih ima najviše, svaka dilema je otklonjena! Ostvarili ste dvostruki užitak, a istovremeno poboljšali funkcije mozga i misaone radnje učinili bržim i jednostavnijim.



Vegeterijanci pažnja!

Opširnije na: <http://www.vino.rs/>



ZA ORGANSKA vina ste sigurno čuli, ali - vegetarijanska?

Ozbiljni ste po pitanju jelovnika, da ne konzumirate hranu životinjskog porijekla? Onda je možda vrijeme i da razmislite o pićima... Pri preradi grožđa u krajnji produkt vino, ne moraju svi postupci teći onako kako priroda nalaže. Nešto se od toga može ubrzati „laganom“ hemijom, a da se ne uđe u domen bilo kakvih

neželjenih nuspojava. Da li je zaista tako?

Ukoliko ste vegetarijanac, vino je divan, prirodan napitak dobijen isključivo od grožđa. Ali postoji dio procesa proizvodnje nazvan „fining“ koji je zagospodario gotovo svim svjetskim komercijalnim vinarijama. Jednostavno, nakon punjenja burića, tokom fermentacije, određen broj čestica organskog i neorganskog porijekla lebdi, kruži, odstojava u svježem vinu. Taj neželjeni talog se lako, uz pomoć sile zemljine teže izdvaja i to na dno suda. Ali Gravitaciona sila često nije dovoljno brza i efikasna za sve veću potražnju vinopija, pa su hemičari riješili da vinarima izadu u susret dodavanjem nekih prirodnih i manje prirodnih „ljepkova“ što će čestice pokupiti, što prije složiti u vidu taloga na dno. I vino „profiniti“. Izum nije od juče, grožđanom soku se odvajkada dodaju bivolska krv, bjelance, kazein iz mlijeka, materije dobijene iz ribe, algi pa čak i konjetine. Defacto, svaki će žalatinasti protein odraditi posao. Ali time se „meso“ ugradilo u finu strukturu vina, pa šta će vegetarijanci sad?

U Kaliforniji problem pokušavaju da riješe glinom, ali jednostavno ima vinarija koje se hvale svojim vegetarijanskim vinima i garantuju da su pravljena prostim višegodišnjim odležavanjem, filtriranjem i dekantovanjem. Recimo, takva je čileanska vinarija Errázuriz i njihova kolekcija merloa, pino noara, širaza i kaberne sovinjona...

Jeste, možda smo neke vegetarijance sad ipak malo rastužili, neke obradovali, ali vina se nipošto ne treba odreći u životu. Ja se uvijek sjetim onog magarca što je taman naučio da ne jede, kad je naprasno uginuo od gladi. *Živjeli!*

Vino u tanjuru

Upotreba vina u kuhanju stara je koliko i vino. Zar to nije samo po sebi razumljivo i logično?

Poznat je madeira kolač u koji se katkada dodaje vino, ali ime je ustvari dobio zato što se posluživaо uz vino.

Vino i hrana oduvijek su zajedno. Vino kao sastojak jela sigurno nije ništa novo. Još od rimskih i etruščanskih vremena vino i hrana su bili divan i poželjan par. A i dalje su živi u bezbroj starih i novih kombinacija.

Dosta je ljudskog vremena prošlo prije izuma hladnjaka, a vino je bilo jedan od načina čuvanja hrane, pogotovo mesa. Mariniranje osim što čuva meso od kvarenja daje i izuzetan okus, a marinada postaje osnovna tekuća baza za daljnje kuhanje. Ali nije vino dodavano samo mesu, nego i povrću, juhama desertima, kolačima.

Svaka zemlja koja proizvodi vino ima i recepte u kojima je vino važan sastojak. Jednom je vino tekućina u kojoj se kuha, a drugi se puta dodaje jer je puno okusa, mirisa i boje. Boljeg okusa od vode – mudro je zaključio jedan poznati kuhar.

I *bijela i crna* vina koriste se u kuhinji. Možda najpoznatije jelo u kojem je vino bitan sastojak je rižoto od crnog vina koji se radi sa barolom. Ništa ne zaostaju ni rižoto od šampanjca ili nekog drugog pjenušavog vina. Pjenušci se često koriste u pripremi deserta, kolača ili voćnih salata.

Slatka, desertna vina posebna su priča. A jaka vina, pojačana alkoholom, kao što su madeira, sherry, porto osim izuzetnog okusa posebno su dragocjena u kuhinji. Uz miris i okus ona su taj poznati kuharski trenutak, taj zadnji posebni “touch”, ono nešto što poznati kuhar taji i uvijek će izostaviti u receptu. Ta vina kao da su i napravljena za kuhanje. U redu, dobra su i za popiti, ali vjerujte mi, ne želite vidjeti čovjeka koji je pretjerao sa portom.

Marsala je vino sa Sicilije iz okolice grada Marsale. Posebno je popularno u kuhinji talijanskih restorana u SAD-u. Poznat je marsala umak, piletina marsala (spominje se u svakoj drugoj epizodi Sopranosa), te zabaglione, po naški zavajon.

Jednom je vino tekućina u kojoj se kuha, a drugi se puta dodaje jer je puno okusa, mirisa i boje.

Madeira je vino sa portugalskog otoka koje ima zanimljivu priču o nastanku. Na putu za Indiju pomorci bi se opskrbili vinom na Madeiri. Nakon dugog puta i velikih vrućina, vino koje se u bačvama mjesecima treslo i uznemiravalо, postajalo je iznenađujuće dobro. Poslije su i na samom otoku čuvali vino na temperaturi od 50 stupnjeva i dodavali mu brandy, a koji

puta i šećer. Poznat je madeira kolač u koji se katkada dodaje vino, ali ime je ustvari dobio zato što se posluživao uz vino. Poznata su i riblja jela kao što je tuna sa madeirom.

Porto je ustvari bilo englesko ime za sva portugalska vina. Kasnije je porto postalo vino kojem se dodavanjem alkohola zaustavlja fermentacija. Vino se dalje čuvalo u bačvama i po pedesetak godina. Ideja je nastala zbog čestog kvarenja vina na putu do Engleske.

Sherry je pojačano vino iz Jerez de la Frontera, grada u Andaluziji. Često se upotrebljava u raznim kuhinjama, a Englezi su ga proširili i na kuhinje Istoka sve do Japana. Ovim se vinom pripremaju bezbrojni recepti, od slatkih do kiselkastih. Čitajući recepte primijetio sam da se kao zamjena za sherry pojavljuje porto ili madeira, ali isto tako i obrnuto. Svako će vino dati jelu nešto posebno pa se ne treba bojati eksperimentiranja.

Imam osjećaj da točno znam kako i kad se dogodio trenutak kad je prvi puta neki kuhar stavio vino u jelo koje je pripremao. Znam po sebi. Zar nije najljepše nešto kuhati sa čašom vina u ruci. Lagani odmor nakon napornog sjeckanja. Kada se pare krenu dizati iz posuda, tu je nagradni gutljaj vina. A kad se dodaju posljednji začini, zar nije najljepše čašu vina podijeliti sa hranom koja se kuha.

Halbe trinken, halbe Scharac geben - rekli bi metroseksualci

6.11. Vino i zdravlje

Sve blagodati vina

Svakim danom otkriva se sve više dobrobiti vina. Mnogi kažu da ova kapljica i nije alkohol, nego hrana, i to ona zdrava, a to potvrđuju i posljednja istraživanja. Umjerena konzumacija vina pridonosi boljem zdravlju.

Vino je najpopularnije alkoholno piće, a sastavni je dio mnogih europskih i mediteranskih kultura. Osim što je riječ o ukusnom napitku, najnovija istraživanja pokazuju da je riječ i o vrlo zdravoj kapljici. Naravno, sa vinom ne treba pretjerivati.

Preporučuje se jedna čaša dnevno i upravo u tom omjeru dobrobiti su velike. One sklone pretjerivanju valja upozoriti da vino ima pozitivne dobrobiti samo kad se konzumira umjereni.

Za zdrav mozak i zdravo srce

Vino može sačuvati vaše pamćenje. Znanstveno je dokazano da žene u trećoj dobi koje su dnevno pile čašu vina imaju bolje pamćenje i bistrije su. Vino sprečava nastajanje ugrušaka te upalne procese krvnih ćelija. Riječ je o tegobama koje najčešće dovode do srčanih bolesti. Osim toga, vino podiže nivo tzv. dobrog kolesterola koji sprečava začepljenošć arterija.

Za vitkost

Jedno je istraživanje pokazalo da su ljudi koji piju čašu vinu dnevna vitkiji od onih koji vino konzumiraju povremeno, ali u većim količinama. Ljudi koji redovno konzumiraju vino u umjerenim količinama imaju uži struk i manje masnih naslaga na trbuhu. Alkohol iz vina potiče tijelo na brže sagorijevanje kalorija. Međutim, oprezno jer više od jedne čaše vina može rezultirati debljanjem.

Za bolji imunitet

Jedno je britansko istraživanje pokazalo da čaša vina dnevno smanjuje rizik od dobivanja Helicobacter pylori koja uzrokuje gastritis i druge probleme u probavnom sustavu. Španjolsko istraživanje je pokazalo i da vino ublažava i trovanje hranom. Dakle, vino u umjerenim količinama poboljšava imunološki sistem organizma.

Za čvršće kosti

Žene koje dnevno konzumiraju čašu vina imaju bolju masu kostiju od žena koje to ne čine. Alkohol u umjerenim količinama podiže nivo estrogena koji usporava trošenje kostiju s godinama. Zato je istraživanjem utvrđeno da starije žene koje su redovno konzumirale vino imaju čvršće kosti od onih koje nisu pile vino.

Za menopauzu bez posljedica

Žene koje se nalaze u životnom razdoblju neposredno prije menopauze trebale bi piti čašu vina dnevno jer će se tako zaštiti od dijabetesa tipa 2, pokazalo je to veliko harvardsko istraživanje. Nije tačno jasno zašto je to tako, ali čini se da vino smanjuje otpor inzulina kod pacijenata koji boluju od dijabetesa.

Vino za dušu

<http://www.hranaivino.tv/>

Vino predstavlja lijek za dušu i tijelo. Relaksirajuće dejstvo vina na čovjekov organizam i količina kalcijuma (50- 140 mg/l) i magnezijuma (40- 120 mg/l) koju sadrži, dopunjena određenom količinom vitamina B i C, mogu da predstavljaju značajan antistres faktor. Danas se sa sigurnošću može reći da crveno vino ima značajnu ulogu u sprečavanju arterioskleroze i

infarkta miokarda. Od 1991. godine se govori o tzv. „francuskom sindromu“, čija je srž da Franuzi, i pored toga što konzumiraju masti životinjskog porijekla, doživljavaju manje infarkta miokarda u odnosu na žitelje SAD i zapadnoevropskih zemalja. Suština odgovora se nalazi u sastojcima crvenog vina, koji ne samo da razgrađuju masti, već sprečavaju zakrećenje arterija. U 1 litru crvenog vina ima oko **60 mg salicilne kiseline**, što predstavlja duplo više nego što je dnevna potreba organizma za aspirinom, koju ljekari preporučuju kao preventivu kardiovaskularnih obolenja.

Resveratrol

<http://www.zazdravljenacije.rs/>

Resveratrol je fitoaleksin, jedna od najvažnijih komponenti ekstrakta iz pokožice grožđa. Slično svim polifenolima, resveratrol je moćni antioksidant, čija aktivnost prevazilazi vitamin E. Resveratrol ispoljava estrogenu aktivnost, povezuje se sa istim receptorima, kao što je i estradiol, jedan od glavnih estrogena čovjeka. Za razliku od estradiola i dietilstilbestrona, koji ubrzavaju rad niza hormonozavisnih tumora i čiji je višak povezan sa povećanim rizikom od razvoja raka mlječnih žlezda, resveratrol pokazuje raznovrsno protitumorsko djelovanje. Eksperimenti su pokazali da on inhibira ribonukleotidreduktazu i guši sintezu DNK sisara, direktno blokirajući razmnožavanje tumorskih ćelija.

Drugi mehanizam protitumorskog djelovanja resveratrola sastoji se u njegovoj konkurenciji sa estradiolom za mjesto vezivanja za receptore, što smanjuje stimulišući uticaj estradiola na ćelije hormonozavisnih tumora. Kao i svi fitoestrogeni, resveratrol smanjuje rizik od osteoporoze, koja je često izazvana sniženjem nivoa estrogena kod žena u periodu menopauze.

Isto tako blagotvorno resveratrol utiče na kožu, stimulišući sintezu kolagena i sprečavajući njegovo spajanje. Takav efekat se objašnjava povezanim antioksidantnim i estrogenim djelovanjem resveratrola. Eksperimentalno obrazlaganje dobila su i kardioprotektivna svojstva crvenog vina. Pokazalo se da sok od grožđa i crveno vino grade lipoproteini niske gustine, isključivo postojani kod oksidacije u uslovima in vitro.

Pošto oksidacija lipoproteina niske gustine u krvi predstavlja osnovni uzrok razvoja ateroskleroze, polifenoli grožđa, koji sprečavaju takvu oksidaciju, moraju suštinski snižavati rizik kardiovaskularnih oboljenja. Resveratrol je regulator metabolizma masti u organizmu. Aterosklerozu krvnih sudova povezana je sa dolaskom masti sa hranljivim preparatima, njihovom apsorpcijom u želudačno-crijevnom traktu, sa koncentracijom lipida (holesterin i trigliceridi) u plazmi krvi, taloženjem i prodiranjem proizvoda oksidacije lipoproteina (masti + belančevine) u zidove krvnih sudova sa kasnjim sljepljivanjem trombocita i stvaranjem plaka i tromba. To dovodi do sužavanja otvora krvnih sudova srčanog mišića, mozga i drugih organa.

Ekstrakt lista vinove loze

Osnovne aktivne komponente listova vinove loze su flavonoidi: glikozidi, glukoronidi, kvercetin, antocijani, oligomerni proantocijanidini. Takođe, tu je sadržana galijeva kiselina, polifenoli iz grupe stibena, jabučna kiselina, kiselina kiseljaka i tartarikova kiselina, kalijum, natrijum, gvožđe i silicijum.

Po sadržaju vitamina C i karotinoida, listovi vinove loze su mnogo bogatiji od bobica.

Dugo vremena doktori nisu mogli da razumeju zašto francuski seljaci iz provincije, koji se tradicionalno bave vinogradarstvom, praktično nikada ne pate od proširenih vena.

Razjašnjeno je da je kod njih običaj da se, poslije berbe, sakuplja zaostalo lišće i da se od njega pravi čaj i komprese (obloge). Čaj redovno piju, što im pomaže da otklone umor, bol i otok i da spriječe razvoj varikoznih oboljenja. Izvorište takvog neobičnog djelovanja su flavonoidi (kvercetin), koji se u velikim količinama sadrži u listovima crvene loze. Oni brzo otklanjaju umor i bol u nogama, jačaju zidove krvnih sudova, smanjuju lomljivost i podižu njihov tonus. Ukoliko u razvoju varikoza na bilo kojoj lokaciji leže opšti mehanizmi, potpuno je cjelishodno koristiti listove vinove loze kod ciroze jetre i početnih stadijuma razvoja portalne hipertenzije. Osim toga, listovi vinove loze jačaju sposobnost jetre za regeneraciju za račun proantocianidina i doprinose sniženju nivoa štetnog holesterina u organizmu, što je posebno važno kod virusnog hepatitisa B i C.

Vino – hrana i lek

<http://www.tehnologijahrane.com/>

Brojna istraživanja koja se obavljaju u laboratorijama širom svijeta su pokazala da korišćenje umjerenih količina crvenog vina (do dve čaše dnevno), dovodi do produžavanja ljudskog života. Vino je namirnica koja ima ljekovita svojstva ali ne spada u lijek. Međutim, to je izuzetno korisna i za ljudsku ishranu preporučljiva životna namirnica i to ne samo zbog toga što je prebogata antioksidantima, već i zato što podstiče proizvodnju neurotransmitera dopamina. **U vinu se nalazi više antioksidanata nego u bilo kom drugom voću i povrću.**

Interes za izučavanje flavonoida iz grožđa i vina proističe iz nekoliko razloga. Prvo, grožđe je dobar izvor flavonoida (16 mg/kg), zatim, izgleda da je vino u ishrani veoma korisno po zdravlje ljudi a nusprodukti u proizvodnji vina su jeftin izvor polifenola, naročito proantocijanidola. U jednoj od najinteresanijih studija poznatoj kao "francuski paradoks" saopšteno je da je u populaciji sa juga Francuske, učestalost obolevanja od koronarne arterijske bolesti niska uprkos masnoj ishrani, povećanom holesterolu u serumu, pušenju i nedovoljnem kretanju. U drugim delovima Francuske, zatim u Irskoj i SAD-u, sa sličnim životnim stilom, učestalost kao i stopa smrtnosti od koronarne arterijske bolesti je viša.

Zbog ovakvih osobina crvenog vina, mi smo želeli da vidimo da li ono poseduje i radioprotektivna svojstva. Pošto je crveno vino jako dobar izvor antioksidanata, naročito flavonoida, koji su nezamenjiva prirodna jedinjenja u zaštiti od slobodnih radikala, mi smo želeli da ispitamo radioprotektivna svojstava različitih vrsta crvenih vina, i da odaberemo sortu sa najboljim radioprotektivnim svojstvima. Odavno je poznato da ionizujuće zračenje

pri prolasku kroz materiju izbacuje elektrone iz atoma koji mu se nalazi na putu. Ovakav atom postaje jonizovan i ima za posledicu različite hemijske promjene čitavog molekula u kome se atom nalazi. Jonizujuće zračenje na taj način generiše slobodne radikale koji su reaktivni i nestabilni, te hemijskom reakcijom sa molekulima u neposrednom okruženju često stvaraju hemijski stabilne DNK lezije. Ispitivanjem različitih sorti crvenih vina, odabrana je sorta Kaberne Sovinjon, jer se pokazalo da ta sorta sadrži najbolji odnos flavonoida i taninskih materija, kao i da ispoljava najbolja protektivna svojstva.

Jedan od zadataka koji smo sebi postavili je i da definišemo biološki aktivni kompleks flavonoida koji ima optimalna protektivna svojstva, sve ovo smo želeli da uradimo u cilju dobijanja medicinskih vina ispitane biološke vrijednosti i efekta. Takođe, identifikovali smo i komponentu koja posjeduje imunomimetska svojstva i utvrdili hemijski oblik koji djeluje senzitorski, kao i njegov dimerni oblik koji je biološki neaktivno. Rezultati ovih istraživanja ne predstavljaju samo akademsku vrijednost već mogu da budu iskorišćeni i u praksi. Naime, medicinska izlaganja jonizujućem zračenju predstavljaju jedan od značajnih načina lečenja velikog broja malignih oboljenja u humanoj populaciji. To je ujedno i oblast gde postoje velike mogućnosti primjene antioksidativnih i radioprotektivnih jedinjenja u cilju zaštite ljudi od štetnog dejstva jonizujućeg zračenja.

6.12. Vino u književnosti

Sufijska divanska poezija

Sufijska divanska poezija karakteristična je po simbolima, koji su tipični i statični. Osnovni simboli su ljubav, **vino** i ljepota. Ljubav se izražava baš tim terminom, ali je u ovoj poeziji subjekat sakriven iza profanih pojmoveva. Vino znači opijenost, i što je opijenost veća, predanost je iskrenija i jača. Ljepota ima više sinonima i svi su u funkciji predstavljanja Savršene ljepote. Čest simbol je harabat, u doslovnom značenju ruševina, u ovoj poeziji je mejhana, mjesto gdje se sastaju žedni da bi se napajali vinom Ljubavi. Tu je obavezno i saki – krčmarica, koja simbolizira pročelnika tekije (šejha), koji dodaje piće, zapravo pruža znanje i uputstva. Još se susreću soluf i trepavica, koje formalno stoje na licu, a simbol su spoznaje i Božije Jednoće. Jedan od najprepoznatljivijih simbola ove poezije je leptirica, koja u stalnom kruženju oko plamena svijeće predstavlja beskonačno traženje Vječne ljubavi, dok ne izgubi svoju tjelesnost, i ne sagori u Ljubavi (<http://www.ibn-sina.net/>)

Omar Hajam (1048 – 1122)

Simbol suštine života

Za velikog persijskog matematičara, fizičara, astronoma, lekara, filozofa i pesnika Omara Hajama, vino je simbol suštine, života i neumitne prolaznosti svega, a najpre čovjeka, vino je tečan rubin, srž postojanja, ono vodi do najvišeg stepena poimanja duše – bez čega nema ljudskosti, ni iskrenosti pred sobom ni pred Bogom.

... biće raja, biće rajskih seka,
Biće tamo vina, biće meda, mleka...
Zato nemoj biti bez vina i drage,
Kad na koncu konca, to te isto čeka.

Tin Ujević, Bog u flaši, 1930

Vino, iako je to nešto vulgarno, jer podsjeća na anakreontiku, ale eno, opjevalo ga je Omar Kajam i čak Mirza Šafi (Fr. Bodenstedt). Od davnih vremena, otkako ga je Bakus donio iz Indije, lozin proizvod prešao je u poeziju, postao poezija i, skupa s ljubavim, njeno opće mjesto. ... Vino je skrivalo da se bogobojazni Noe, praočac ljudskog roda, otkrio na spavanju; drugi se tako otkrivaju, jer se kaže „Što trijezan misli, pijan govori“. (Tin Ujević, Bog u flaši, 1930)

Uvodna priča: dionizijeva svetkovina (haibun)

<http://rijekatece.bloger.hr/>

Imao sam sreću i pružilo mi se zadovoljstvo da poput orijaša Dragonje i njegovog sina Velog Jože, u čast Dionizija, u njihovom društvu ove godine, proslavim Dionizijeve svetkovine.

Motovun i
vinogradi. Veli Jože
za volanom đipa.

Uz vino "poklon bogova", koje inspirira, liječi, osvježuje i daje snagu, još u vinogradu berući grožđe, popila se po koja časa novog vina. Tako nastavismo do kasno u noć, obilazeći usputne restorane na putu prema Rijeci.

Znoj sa čela
i grožđe kroz prste.
Čaše vina.

Uz Zeusovog sina Dionizija, boga opojnosti, vinove loze i uživanja, prijatelja muza, uz muze, naše drage saputnice, osjetili smo sva ovozemaljska blaženstva.

U pijanstvu i nesputanoj ljubavi, uz smijeh, radost, veselje i pjesmu, uz novo vino, čuvano u vječnoj bačvi za svaki ispijen vrč, svako od nas ispjevalo je pjesmu svom srcu.

Dionizije u
čaši vina, golica
grlo junačko.

A onda je uslijedilo jutro! Imao sam osjećaj da glava poput grožđa u presi, melje li melje, koliko je tutnjalo od alkohola i dobro ne prespavane noći. Jedva sam se ustao i stigao do auta, koji je vozio u iste vinograde.

Novo vino i
vječna bačva, čuvano
u Grožnjanu.

U vinogradu sa više zaravnih, iz magle koja se gubila, obasjan Suncem tog jutra, ukazao se Motovun. Bio sam srećan i presretan! Prisjetih se, ni malo slučajno da smo zmajevi sinovi, i poput najboljih junaka, Dragonje, i sina mu Velog Jože, uz Dionizija pili novo vino prethodne noći.

Uz osjećaj bola i tuposti od alkohola, ostatak društva мало је приčао. Сви омамљени tog jutra, споро и неволјно се кретали. Ја сам их проматрао, са осмјехом на лицу и искром која је тинјала у srcu.

Riječio sam zagonetku prethodne noći - makar i u snu, što i jest pravo mjesto za to! Bio sam u društvu bogova, uz novo vino i vječnu bačvu, nakresan ko letva!

U naredna dva dana po privatnim vinogradima podno Grožnjana brali smo grožđe, u muci znoja svog, uz vino i pjesmu od rana jutra do kasno u noć.

Umiven rosom
uz izlazeće Sunce,
ja berem grožđe.

Haibun "Dionizijeva svetkovina" napisan u Rijeci 29.09.2001.

Vino i pjesma

Pjesme iz naroda

Slavonski bećerac

Vinogradu, moj debeli ladu,
U tebi mi ladovadat ne dadu.
Litra vina i divojka fina,
To je mome srcu medicina.
Da je meni nabaviti kravu
Koja daje graševinu pravu.

Pit ћu vina, ne treba mi voda,
Da mi voda po trbuhu hoda.
Vino naše to je naša dika,
Tko ga pije živjet će do vika.

Mađarski pjesnik **Šandor Petefi** napisao je čuvenu pjesmu, koja se često i danas i pjeva i sluša u posebnim prazničnim prilikama, "Na kraj sela čađava mehana" u kojoj je znao šta da traži:

*Amo vina krčmarice plava,
Iz bureta na kom mačak spava!
Nek je staro ko moj čukundeka,
A vatreno kao – tvoja čerka.*

Pjesme pjesnika

La Tai-Pe (kinez 701-762)

Kad ga je Nebeski sin, Car žutog carstva iz dinastije Tang proglašavao za dvorskog pjesnika, Li-Tai-Po nije mogao stajati na nogama, pridržavali su ga, međutim to Njegovoj visosti nije ni malo smetalo, čak je sam lično odsvirao melodiju na stihove pjesme 'Pijući sam na mjesecini'. Li-Pou nije padalo na pamet da reže vene zbog toga što ga gotive na dvoru, njemu je bilo draže da svoje pjesme čita i govori svojoj raji u kafani. U svojoj posljednjoj pjesmi opjevao je jezero u kome će se utopiti grleći mjesec odraz u vodi, a ja sve nešto mislim da su mu se to omakle nesigurne noge u čamcu. Šta ćeš pijan u čamcu? Steta.

Tri prijatelja

U čardaku zelenom sam sjedim i pijem
vino,
Vino piti ne valja mi piti samom!
Tad priđe mjesec, pozdravlja me bratski.
I drugi prijatelj se javi: moja sjena,
Mjesec i sjena! Zaista dva dobra
Mirna druga, a nepiju ni kapi.

Mirko Bogović (1816-1893)

Vinjage (odlomak)
... Još za vrijeme, znaj, pogana,
Strih Grka i Rimljana,
Za vino se svuda znalo,
Te se o njem već pjevalo;
Pače ista biblija veli:
Vino srce da veseli,
Te ga bolno preporuči;
Čin mo, dakle, što nas uče...

Petar Preradović (1818-1872)

Pet čaša (odlomak)

Tvojih loza, domovino,
Tvoji sinci piju vino;
Tvojoj žrtvi krvca naša,
Tvojoj sreći prva čaša. ...

Miroslav Krleža (1893-1981)

Loza

Lozine kretnje su čvoraste, kljaste,
Polagano loza spram sunca raste.
Iz blata i kiše, iz blata i pjeska
Proziran grozd se na suncu ljeska.
Korijenje čokota, krastavo, tvrdo
Penje se žilavo na jesenje brdo.
Loza se tiho i nijemo penje,
O, divno je njen sljepo htijenje.
Htjeti iz blata postati čista,
Ko vino kada u čaši blista.

Francuz Olivije Baslen

"Vino"

"U lekarstvu, ko me pita,
lek za mene od svih bolji —
to je loza plemenita
otkud vina mlaz grgolji.
*

Nek ne trče kod lekara,
nikakvih ne želim trava:
rujno vino iz peharra
održaće mene zdrava.
*

Ja ne žudim ni najmanje
nit mleko, nit voće fino;
al' prodaću sve imanje
da nabavim vedro vino."

Sergej Jesenjin.

"Povenula snaga, sila.
Umreti' — neveseo.
Usta bih tvoja mila,
Do smrti ljubiti hteo.
*

Da svetlost nad čašom vina
U peni ne posivi,
Pevaj i pij jedina,
Samo se jednom živi."

No, pored pjesama koje govore o radosti življenja postoje i pjesme koje prikazuju i drugu demonsku stranu vina. Čuveni francuski pjesnik **Šarl Bodler** u pjesmi "Himna ljepoti" istu je uporedio sa vinom.

*Bilo da s neba silaziš,
il' iz provalije, o, ljepoto!
Tvoj pogled, božanski i pakleni,
zločin i dobročinstvo u jednom mahu lije,
i zato si ponajpre na vino nalik meni.*

6.13.Vino i graditeljstvo, kiparstvo i slikarstvo

Proizvodnja vina je i sama po sebi neka vrsta umjetnosti. Vino kao i slikarstvo je prisutno u mitologiji, Bibliji. Radi se o mehanizmu koje navodi čovjeka da misli, sanja i stimuliše sva čula. Vino je i sinonim za eros, melanholiјu, radost; ulazi u organizam i mijenja ga: ali ne izdaje ga mijenjajući ga. Vino je i intimna vrsta istine: nešto što uobičajeno ni sami sebi ne bismo priznali. Ono pomaže da se postane ono što smo zapravo. U tom smislu je zaista vrlo slično umjetnosti.

Slikarstvo dopire do čovjeka putem očiju. Vino isto tako posjeduje taj vizuelni efekat ali se na kraju naravno ipak popije: radi se o ultraproznom jeziku sa efektima koji nisu tako lako prepoznatljivi jer se svaki put i ovdje počinje iz početka. Upravo ovaj aspekt na najbolji način objašnjava zašto sam i počeo da se bavim proizvodnjom vina.

Slikarstvo i proizvodnja vina kreću se i ka aspektu savršenstva. Kada je reč o vinu postoji mogućnost za napretkom i progresom. Ali, kada se napreduje u proizvodnji vina? Kada se realizuje arhaičnost istog. Ja proizvodim moje vino ultramodernom tehnologijom koja ipak iznova realizuje san naših predaka (Sandro Kija, slikar).

Vino u likovnoj umjetnosti (Benašić, 2007)

Umjetnost je svojstvena čovjeku i njemu je ona sve vrijeme služila ne bi li napravio vlastitu sliku smještenu u datom prostoru i vremenu. U tim djelima lik vina ima značajno mjesto od najstarijih mjesta u grobnicama i pećinama do crkava i dvoraca i konačno do najpoznatijih umjetničkih galerija.

Nesumljivo je da je vino u svim vremenima bilo inspiracija umjetnicima koji su pod uticajem pojedine scene i likove učinili besmrtnim.

U odnosu na bilo koje drugo piće, vinom se gasi duhovna žed, ono je inspiracija i stimulacija.

6.14. Vino i filozofija

U časopisu *Vino Jančić* (2008) kaže: Svako ko želi da spozna djelić čudesnog svijeta Bele Hamvaša, mora biti spreman na putovanje kroz slojevite sfere kognitivnog i emotivnog, putovanje koje je istovremeno naporno i lako, zbumujuće i otrežnjujuće, sjetno i vedro, beskrajno i kratko, izvjesno i neizvjesno – sve u zavisnosti od samog putnika i njegove sposobnosti da se otisne na put ka dubinama sopstvenog bića. Kako najbrže do cilja? Uz pomoć „božanstva i genija vina“ – poručuje Hamvaš u svom lapidarnom traktatu o vinu, svojevrsnoj poetici ovog Bahusovog napitka. Šta putnik još treba da zna? Da će se družiti sa Čuang Ce-om, Li Taj Po-om, Tu Fu-om, Homerom, Anakreontom, Sapfom, Platonom, Lukijanom, Epikurom, Horacijem, Origenom, Rableom, Montenjom, La Brijerom, Helderlinom, Novalisom, Danteom, Židom, Džojsom, Lorensem, da će u jednoj ruci nositi Stari zavjet, a u drugoj Hiljadu i jednu noć, da će uz njega koračati Til Ojlenšpigel i Nasradin-Hodža. U takvom društvu – a to su Hamvaševi izvori i uzori, i u diskretnoj i apsolutno neizbjježnoj pratnji Save Babića, Hamvaševog neprikosnovenog prevodioca i tumača, na put se polazi iz znatiželje, a na cilj pristiže oplemenjen, preobražen i „očarane duše“ – kako bi rekao Romen Rolan.

Hamvaševa filozofija vina je „molitvenik za ateiste“, za one siromašne duhom kojima je potrebna pomoć kako bi okusili stvaran, realan život. Tako specifičnom auditorijumu autor se obraća čista srca, vedro i jednostavno, ali direktno i, često, ne birajući riječi kojima karakteriše one ispunjene zabludom, strahom i samoobmanom. Ne žečeći da ih nasilno mijenja i podučava, Hamvaš se opredjeljuje za suptilniji književni i filozofski diskurs – za satiru kao osnovni ton, za metaforu, metonimiju i simbol kao pjesnički izraz, za izvođenje dokaza i logičko zaključivanje kao filozofski pristup. Ta čudesna i neponovljiva Hamvaševa alhemija, mješavina poetskog, egzaktnog i spekulativnog, u stanju je da nenasilno, gotovo nadčulno preobradi i najortodoksnije nevjernike, vodeći ih nepogrešivo ka cilju – ka samospoznaji i oboženju, ka „spiritualnoj esenciji Jednog“.

Kompoziciona struktura „Filozofije vina“ zasnovana je na tri ontološke cjeline. Kod Hamvaša ovo trojstvo dobija viši smisao: „svaka dobra knjiga raščlanjena je na tri dijela“, trojka je „savršena dioba“, a i „broj vina je trojka“. Sklon izvođenju logičkih zaključaka, pisac ide dalje u objašnjavanju dubljeg značenja broja tri. U igru, verbalnu i intelektualnu, koja ima prizvuk čarolije, ulazi sada planeta Saturn kao „simbol velikog primordijalnog rajskog poretka“ – kada je svako biće i svaka stvar bila na svome mjestu i kada je nepomućena sreća vladala svijetom. Ova planeta povezana je sa trojkom koja označava mjeru, a samim tim i sa vinom koje uzdiže čoveka iz svijeta poremećenih vrijednosti, haosa i entropije u univerzum reda, sistema i sklada, u „poredak zlatnog doba“. Red je ključ uspostavljanja smisla, put ka Jednom i Jedinstvenom. I tako neprimjetno uranjamo u filozofiju vina.

Prvi dio ove čudesne sinergije poetskog i filozofskog koncepta posvećen je univerzalnom značaju metafizike vina u čijem je fokusu vino kao „natprirodna stvarnost“. Intelektualni pandan ove faze, koja bi se mogla nazvati paradigmom vinskog obreda, je period prije potopa, kada je čovječanstvo još uvijek samo sanjalo o vinu. U tom kontekstu, vino je jedna od brojnih maski onog uzvišenog Jednog. Tu masku razotkrivaju i dešifruju naša usta jer su ona izvor neposrednog čulnog iskustva. Oni koji žive apstraktnim životom, u sferama teorijskog i u skladu sa principima i „lošom religijom“, a to su ateisti u najširem smislu riječi, sputani su i uplašeni. Hamvaš im prepisuje vino kao najbolji lijek za bolest duše i otrov uma – napitak koji je „najviši akt milosrđa“ jer nas nepogrešivo vraća izvornom životu, onoj opijenosti,

nesvjeti, lakoći postojanja i vedrini kao najvišem principu mudrosti. Anđelak koji obitava u svakom vinu, spajajući u sebi čulno, erotsko i spiritualno, postaje tako dio našeg bića.

Drugi dio uputstva za prihvatanje „dobre religije“ bavi se vinom kao prirodom. U ovom tematskom krugu vlada sklad između deskriptivnog i spekulativnog. U istorijskom kontekstu taj period odgovara sađenju vinove loze – kada san postaje stvarnost. Pred čitaocem se otvaraju beskrajni, idilični predjeli Arkadije u kojima se vina dijele na plavokosa (bijela) i tamnokosa (crna), muška (suva) i ženska (slatka), na jednoglasna i višeglasna, simfonična, logična, mistična, vizuelna i akustična, na ona koja teku s desna na lijevo i s lijeva na desno, na društvena i usamljenička. Ovaj vatromet auditivnih, olfaktornih i vizuelnih utisaka samo je uvod u „anatomiju zanosa“ čiji je korijen ljubav. I onda sledi zaključak: „Vino je tečna ljubav, dragi kamen je kristalizovana ljubav, žena je živo ljubavno biće“. S takvim nepobitnim stavom Hamvaš preobražava nevjernike u ljubitelje vina iz Čengeda, Šoltvadkerta, Čopaka, Arača, Šomođa, Fonjoda, Berenja, Mora, Vilanja – rukovođen, očigledno, lokalpatriotskim vinskim zanosom. Tako nastaje katalog univerzuma vina, jer „svako brdo je cio kosmos“.

Treći dio anatomije zanosa posvećen je vinskim obredima – kako, kada i gdje piti. To je period „pretvaranja vode u vino“, poslednja vinska molitva. „Istorija svijeta će se približiti svome kraju“, zaključuje Hamvaš, „kada iz bunara bude oticalo vino, kada iz oblaka bude padalo vino, kada se jezera i mora pretvore u vino“. **Jedini zakon koji u tom svijetu slobode, sreće i uživanja treba uvažavati jeste da se vino pije bilo kada, bilo gde i bilo kako. Isti principi važe i za ljubav.** Kad se prihvati ovo pravilo, može se razmišljati o nijansama: o tome da li su „kestenje, hrizanteme i mlado vino“ ono najbolje, ili je to slanina i zelena paprika, ili možda riba, koju, zapravo, vino najviše voli; da li je bolje piti na verandi u sumrak, ili na uzvišici jer „vino voli da gleda odozgo“, sam ili u društvu. Jedno je sigurno – može se piti bilo gde samo bez sakrivanja. Jer to osjećanje zanosa treba objelodaniti, podijeliti, darivati da bi bilo uzvraćeno. Kao i ljubav, uostalom. Već opijeni „lenjim, koketnim i brbljivim vinima“ saznajemo da „ispravno pije vino samo onaj ko je dobio vaspitanje od muza, ko stalno čita pjesnike, ko bar sluša muziku ako je već ne komponuje i ko uživa u slikama“.

I na kraju molitve, vodiča, poetike, kataloga, poeme, traktata – jer sve to jeste „Filozofija vina“, bar u onom prvom površinskom krugu tumačenja – Hamvaš poručuje onima koje želi da prosvjetli, da ih podstakne i oslobođi okova apstraktnog življenja: „Postoji jedan jedini lijek: živjeti neposredno ... zaljubiti se ... dobro jesti ... i piti, piti vino, vino, vino“.

Poslušajmo ga, ostalo će srediti vino.

Kada sve propadne, ostaće Bog i vino.

Zakon pijenja je kao i zakon ljubavi: bilo kada, bilo gdje, bilo kako.

Ali kao u ljubavi i u piću su važne sve okolnosti.

Po prirodi vina treba odabrati godišnje doba i dio dana.

Postoji vino za ljenčarenje, zavodljivo vino, pripovijedajuće vino, tragično vino.

Najveća bezosjećajnost je, naprimjer, na veselom porodičnom ručku piti dramatično vino. Isto takva neukusnost je na službenom vjenčanju piti razuzdano vino.

Kada si sam i nalaziš se napolju, uvijek potraži pravu perspektivu.

Vino voli visinu i dobar pogled, voli gledati odozgo.

Kad si u sobi uvijek prvo pripremi sto i postavi stolnjak.

Istorija i Filozofija vina

<http://www.khevri.org/>

Mnogi ljudi vole da piju vino, a da pri tome ne poznaju njegovo porijeklo i istoriju, što predstavlja u stvari njegovu individualno jaku i duboku filozofiju svuda širom svijeta. Mnogi vjeruju da je zemlja njegovog porijekla Grčka, a mnogi da je to Rim, ali prema naučnim tvrdnjama i arheološkim istraživanjima to nije točno.

Osnovni pisani izvor "The Oxford Companion to Wine" (Jancis Robinson, 1994) tvrdi da istorija o tradiciji vina ima korjene u plodnim dolinama južnog Kavkaza, u sadašnjoj Gruziji.

"Sjeme onog što je izgledalo kao uzgajano grožđe (koje se razlikuje u obliku od divljeg grožđa) datira oko 6000 p.n.e. u Gruziji" (Rod Phillips, 2001: A Short History of Wine. London).

Još su tada stari stanovnici južnog Kavkaza otkrili misteriozno pretvaranje divljeg grožđa u vino prilikom njegovog čuvanja u glinenim posudama, zvanim Khevri. zakopanim u zemlji. Ova saznanja bivaju kasnije tokom vijekova razvijena i usavršena.

Khevri su osobita vrsta posuda za pravljenje vina. Faze proizvodnje i upotrebe su bile razvijane tokom više od hiljadu godina i Khevri danas, na jugu Kavkaza imaju još uvijek istu važnost u procesu pravljenja vina, kao što su to imali u istoriji. Mnoge gruzijske porodice su se istrajno pridržavale svoje bogate kulture u proizvodnji vina. Mnogi imaju i posebna mjesta, iza svojih kuća, gdje su zakopavali Khevre različitih veličina.

Khevri otkriveni od strane gruzijskih arheologa smatraju se najboljim artefaktima od terakote. U stvari, gruzijska umjetnost pravljenja keramike ima milenijsku tradiciju. Stari artefakti odražavaju i jasno definiraju velike sposobnosti gruzijskih zanatlija, u čijim su rukama voda, glina i vatra spajani i pretvarani u enormne posude izvanredne ljepote, a odražavaju kompletну povijest njihove stare kulture.

Poznavanje i sposobnost pravljenja vina u Gruziji su bile poznate svuda u antičkom svijetu. Mnoge antičke znamenite ličnosti, poput Apola sa Rodosa, Strabon i Prokopio iz Cezareje, spominjali su u svojim djelima Transkavkaz i osobito područje Gruzije kao zemlju gdje su postojale prve poznate vrste uzgajanog grožđa. Stoga, odavde se vino i tradicionalni način pravljenja vina u khevrima raširio u Mezopotamiju, Egipt, Grčku i u ostatak svijeta. Posude slične khevrima su nađeni i u rimskoj imperiji, gdje su se zvali "Dolium", u Grčkoj "Pithos" i u Španjolskoj "Tinaja". Čak i termin vino izgleda da potiče od gruzijskog "Gwino" ("Vin"; "Wein"; "Vine"; "Vino" ...)

Posebna strast gruzijaca prema vinu, nije slučajna, naime, bila je izuzetno potstaknuta u IV vijeku prije Hrista sa širenjem Hrišćanstva u Gruziju od strane sv Nino iz Cappadocia-e (Konstantinopolj). Ona je prosvjetila Gruziju pravoslavljem i svojim krstovima napravljenim od vinove loze, vezane njenom kosom. Većina crkava još uvijek čuva dekoracije sa

ornamentima od vinove loze. Tako da krst i vinova loza imaju posebno mjesto u psihi gruzijaca.

Danas je vino opet centralno mjesto u životu svakog gruzijca i uopšte gruzijske tradicije. Moguće je još uvijek naći mnoge zemljoradnike u raznim vinarskim regionima Gruzije kako proizvode svoje vino i izuzetno uživaju kad vide kako ga gosti probaju.

Mnogi proizvođači vina van Gruzije nemaju pojma o postojanju kvevra i o tradicionalnom načinu pravljenja vina, samo oni koji su počeli da traže začetke nastajanja vina našli su stari metod pravljenja vina u Gruziji. I oni su postali svjesni prednosti ove metode, a khevri su počeli da mijenjaju njihovu filozofiju pravljenja vina.

Nije tajna: njihova vina su tako dobra da iz godine u godinu dobijaju najbolje nagrade. Npr, jedan proizvođač vina u italijanskoj pokrajini Friuli Venezia Giulia je dobio najveću moguću nagradu "TRE BICCHIERI" nel Gambero rosso – vini d'Italia. Štoviše, 2007 je izabran za najboljeg proizvođača vina godine u Italiji od strane te iste institucije.

Ovo dokazuje kako ove tradicije imaju veliki značaj i u modernom svijetu i to čini izuzetno značajnim naš rad na očuvanju umjetnosti khevrija kao dio tradicionalne gruzijske metode pravljenja vina.

6.15.Vino i religija

<http://www.vina.rs/>

Za hrišćane, vino predstavlja posebnu materiju koja je sa jedne strane plod ljudskih ruku, a sa druge strane dar Božiji. Bog je čovjeku dao vinovu lozu, a čovjek ju je pretvorio u materiju koja veseli njegovon srce. Oci Crkve nazivaju stanje bogoopštenja „duhovnim opijanjem“. To je stanje kada čovjek napušta ovaj svijet i dospijeva u Božiji svijet, zaboravljujući na sve što postoji. U nekom smislu, to stanje koje daje vino, postaje metafora stanja bogoopštenja (jer se naravno, uz pomoć vina ne zadobija Carstvo Nebesko).

Čokot, loza ili vinograd simbolizuju rodnost i drvo života. Jevangelje po Jovanu kaže da je Hristos prvi čokot, a njegovi učenici su loze. Oslikan kao drvo života na čijim granama počivaju golubovi, čokot predstavlja i duše koje počivaju u Hristu, kao i duhovnu plodnost. Loza sa žitom označava pričešće. Crveno vino simbolizuje krv Isusovu, a hljeb je tijelo njegovo. Naime, pri kraju tajne večere uoči svog stradanja na krstu, na Veliki četvrtak, Sin Božiji uze hljeb u ruke i blagoslovivši ga prelomi, i podijeli apostolima govoreći: „Uzmite, jedite ovo je moje tijelo, koje se za vas lomi, radi oproštenja grehova“. Zatim uze čašu vina i dade je učenicima rekavši: „Pijte iz nje svi, ovo je krv moja Novoga zavjeta, koja se proliva za vas i za mnoge radi odpuštanja greha“.

Ljudi su upotrebljavali vino od početka ljudske istorije. Starozavjetna Crkva je koristila vino u vrijeme žrtvoprinošenja. A u Novzavjetnoj Crkvi se Tajna Euharistije, koja predstavlja centar našeg duhovnog života, vrši na čistom vinogradarskom vinu. Vino se takođe koristi i na Svenoćnom bdenju i za vrijeme Tajne Jeleosvjećenja. Grožđe i sami vinogradi se osvjećuju po crkvenom činu. Postoji čak i specijalna molitva za blagosiljanje vina za trpezom. Potrebno je da Gospod blagoslovi našu radost, koja je njemu takođe ugodna. Izbor vina za Bogosluženje u manastiru po pravilu vrši rizničar.

Vino se osvjećuje zato što kako je govorio apostol Pavle: „Ako dakle jedete, ako li pojete, ako li drugo šta činite, sve na slavu Božiju činite“ (1 Kor. 10, 31). Poznat je blagotvoran uticaj čistog vinogradarskog vina na čovjekovo zdravlje: ono jača krv i dobar je lijek, jer podražava kako Crkva kaže „unutrašnju toplotu“. Vino se može kupiti u bilo kojoj prodavnici i osvještati u Crkvi. Kagor, koji se najviše koristi u religiji i u crkvama za obrede je desertno crno vino, a zemlja porijekla kao regija je Moldavija. Možda je upravo gustina boje uticala na to da se Kagor upotrebljava kao najčešće crkveno vino.

„Do sada vam je život bio voda, a od danas neka vam bude vino“ su riječi koje izgovara pop prilikom vjenčanja u crkvi spajajući mladence.

"Vino i Biblja" - dr. Samuele Bacchiocchi

Preveo i priredio: Ivan Prpić, <http://www.moravek.org/>

U knjizi "Vino i Biblja" dr. Samuele Bacchiocchi hrabro pobija prihvaćeno mišljenje i učenje o Biblji. Njegovo pažljivo istraživanje divno pokazuje da Biblja dosljedno uči o potpunoj apstinenciji kao o božanskom imperativu (prijeđo potrebnom). Hrišćanske crkve su dijelom odgovorne za raširenost alkoholizma sa kojim danas ima problema veliki broj Amerikanaca, zbog toga što su mnogi, od opoziva zabrane proizvodnje i prodaje alkoholnih pića 1933. godine, odbacili svoj stav o potpunoj apstinenciji, a umjesto toga savjetovali su umjerenoupijenje. Umjerenost je vodila milijune i učinila ih neumjerenim pijancima.

Postupno odbacivanje potpune apstinencije od strane mnogih dobronamernih hrišćana bilo je poticano vjerovanjem da Biblja odobrava umjerenu upotrebu alkoholnih pića.

Takvo vjerovanje osiguralo je milijunima hrišćana navodno (nije potvrđeno) biblijsko opravdanje pijenja alkohola.

Ovo učenje je bilo nejasno zbog mnogih verzija Biblja koji pogrešno prevode neke najjasnije biblijske poruke s "umjerenost" ili "trezvenost", umjesto "apstinencija" (uzdržljivost).

Alkoholna pića su postala problem broj jedan u američkom društvu koji to društvo košta više od \$ 117 bilijuna godišnje a odnosi najmanje 100.000 života godišnje. To je 25 puta više nego što odnose nelegalne droge zajedno.

Alkohol

<http://www.biblijainfo.net/>

Što kaže Biblja o alkoholu, vinu i opojnim pićima? U Biblji piše: Podsmjehivač je vino, vikač silovito piće, nije mudar ni jedan koji od toga tetura. (Izreke 20,1 ŠA)

Zašto je opasno piti alkoholna pića? U Biblji piše : I ne opijajte se vinom, jer u tome leži propast, već se punite Duhom . (Efežanima 5,18 KS)

Nije za kraljeve, Lemuele, ne pristaje kraljevima vino piti, ni glavarima piće opojno, da u piću ne zaborave zakona i prevrnu pravo nevoljnicima.

(Izreke 30,4.5)

Zašto se kraljevima i kneževima savjetuje da ne piju alkoholna pića? U Biblji piše: Ne pristaje kraljevima vino piti, ni glavarima piće opojno, da u piću ne zaborave zakona i prevrnu pravo nevoljnicima.

(Izreke 31,4.5 JB)

U koje grijeha je svrstano pijanstvo? U Biblji piše: Očita su tjelesna djela, a ovo su: preljubočinstvo, nečistoća, besramnost, razuzdanost, idolopoklonstvo, čaranja, neprijateljstva, svađe, ljubomora, srdžbe, spletke, razdori, zavist, ubojstva, pijanstva, razuzdane gozbe i tome slično. Za sve to unaprijed vam kažem, kao što sam i prije kazao: oni koji takvo što čine, neće postići Božjega kraljevstva . (Galačanima 5,19-21 ŠA)

Što je jedna od posljedica pretjeranog konzumiranja hrane i pića? U Bibliji piše: Ne druži se sa vinopijama ni sa žderačima mesa, jer pijanica i izjelica osiromaše i pospanac se oblači u krpe. (Izreke 23,20.21 ŠA)

Na koje načine alkoholna pića djeluje na one koji ih koriste? U Bibliji piše: Komu: ah? komu: jao? komu: svađe? komu: uzdasi? komu: rane nizašto? komu: zamućene oči? Onima što kasno sjede kod vina, koji su došli kušati vino začinjeno. Ne gledaj na vino kad rujno iskri, kad se u čaši svjetlucavo prelijeva: pije se tako glatko, a na kraju ujeda kao zmija i žaca kao guja ljutica. Oči će ti gledati tlapnje i srce govoriti ludosti. I bit će ti kao da ležiš na pučini morskoj ili kao da ležiš navrh jarbola. "Izbiše me, ali me ne zabolje; istukoše me, ali ne osjetih; kad se otrijeznim, još ću tražiti."

(Izreke 23,29-35 JB)

Čisti grožđani sok je blagoslov za čovjeka. U Bibliji piše: Kao što o soku u grožđu vele: "Ne uništavajte ga, u njemu je blagoslov!" (I zaija 65,8 JB)

6.16. Vinski bogovi

Dionis, <http://www.rastko.rs/>

Dionis ili Bakhos, grčki bog vegetacije. U predanjima se pominju dva Dionisa: stariji - Zagrej, sin Zevsa i Persefone, i mlađi - sin Zevsa i Kadmove kćerke Semele.

Prema orfičkom predanju, Zevsu je Demetra rodila kćer Persefonu, a zatim ju je ostavila u jednoj pećini zajedno sa dvije zmije da je čuvaju. Dok je Persefona tkala vunenu tkaninu, nju je oplodio Zevs, preobražen u zmiju. Tako je rođen novi vladar svijeta, rogati dječak Dionis Zagrej. On je odmah stavljen na presto; dobio je kocke, loptu, cigru, zlatne jabuke, vunenu kićanku i zvečku da se igra, a čuvali su ga kureti, koji su igrali oko prestola, uz zveku svog oružja. Ljubomorna Hera je želela da uništi Zevsovog nasljednika i poslala je titane da ubiju mališana. Oni su premazali lice gipsom, a zatim su mamili dječaka ogledalom. Dionis Zagrej pokušavao je da se spase na taj način što se preobražavao u jarca, lava, zmiju i bika. Dok je bio u vidu bika, titani su ga rastrigli, a zatim su priredili gozbu i njegovo raskomadano telo izneli na trpezu.

Miris pečenog mesa primamio je i Zevsa. Kad je otkrio zločin, otac bogova je titane usmrtio munjom, a Dionisove udove predao je Apolonu da ih sahrani pored svog tronošca u Delfima. Neki kažu da je i titane i cijelu gozbu Zevsova munja spržila i pretvorila u pepeo. Iz tog pepela, koji u sebi sadrži titanske i božanske elemente, stvoren je sav ljudski rod. Dionisovo srce, koje je jedino ostalo sačuvano, boginja Atena je sakrila u jednu kotaricu i predala Zevsu. Iz srca Dionisa Zagreja rođen je mlađi Dionis.

Prema uobičajenom predanju, Dionis je Zevsov i Semelin sin. Otac bogova se zaljubio u Semelu, lepu Kadmovu i Harmonijinu kćer, i sa njom se sjedinio u tebanskoj Kadmeji, u Demetrinom svetilištu. Kad je Semela začela božansko dijete, njenu bremenitost je opazila Zevsova supruga Hera. Da bi se osvetila svojoj suparnici i spriječila rođenje djeteta, Hera je posavjetovala Semelu da zahtjeva od ljubavnika da joj se pojavi u svoj svojoj veličini i sjaju, kao gromovnik. Nerazborita Kadnova kćer poslušala je taj savjet i prinudila je Zevsa da joj pride onako kako prilazi svojoj božanskoj supruzi. Sjaj munje spržio je smrtnicu, a dijete koje je Semela nosila pod grudima Zevs je spasao od ognja i ušio ga sebi u butinu. Poslije tri mjeseca Zevs je u Nisi rodio Dionisa i predao ga na čuvanje nimfama te zemlje.

Drugi prijedaju da je Semela potajno rodila Dionisa u Tebi, i da je Kadmo stavio kćer i unuka u kovčeg i bacio u more. Talasi su izbacili kovčeg na obale Lakonije. Ljudi koji su ga otvorili našli su u njemu mrtvu Semelu, a dijete, koje je još bilo živo, predali su na čuvanje Atamantovoj supruzi Inoni. Neki kažu daje Zevs povjerio svog sina Inoni zahtjevajući da ga odnjeguje kao djevojčiću. Ta predostrožnost nije zavarala ljubomornu Heru. Ona je otkrila prevaru i ludilom je kaznila Inonu i Atamanta. Zevs je tada pretvorio Dionisa u jare i predao ga na čuvanje nisejskim nimfama.

Dionis je odrastao među ženama, koje su ostale uz njega i kad je krenuo u svijet, okićen vjencima od bršljana i lovora. Njegove pratilje - menade, tijade i bahantkinje - lutaju planinama i šumama, ispunjene božanskim nadahnućem. Pošto je pronašao način gajenja vinove loze i spravljanja vina, Dionis je sa svojom pratnjom, u kojoj se nalazio i njegov vaspitač Silen, započeo svoj pobjedonosni pohod. Na putu od Egipta do Trakije i od Španije do Indije on je širio nove običaje i poučavao ljudi gajenju vinove loze. Uz put je nailazio na brojne pristalice, ali je stekao i mnoge neprijatelje. Kad je stigao u Trakiju, suprotstavio mu se

kralj Likurg. Dionis je morao da se spase skokom u more, gde ga je prihvatile Tetida i dala mu utočište pod vodom. Likurg je kažnjen ludilom; uvjeren da sječe čokot vinove loze, on je sjekirom posjekao sina. U Orhomenu su Minijeve kćerke odbile da učestvuju u Dionisovim misterijama, zbog čega su kažnjene ludilom: najstarija od njih raskomadala je svoje dijete, a zatim ga je, zajedno sa svojim sestrama, pojela. Kad argivski kralj Pret nije povjerovao u Dionisovo božansko porijeklo, bog je svim Argivljankama pomutio um, tako da su rastrzale i jele svoju djecu.

Dionis je došao u Tebu da kazni svoje tetke, koje nisu vjerovale da je njihovu sestruru Semelu obljudio Zevs. Kadmov nasljednik Pentej naredio je da zatvore došljaka, ali je Dionis podstakao Agavu i ostale Tebanke da rastrgnu bezbožnog kralja. Zatim je mladi bog zaželeo da pređe na egejska ostrva. Dok je stajao na morskoj obali, obučen u divnu purpurnu odjeću, naišli su na brzoj lađi tirenski gusari. Pošto su pomislili da se pred njima nalazi kraljevski sin za koga će dobiti veliki otkup, zarobili su Dionisa i odvukli ga na svoju lađu. Debela užad, kojima su htjeli da ga vežu, sama su se kidala. Uviđajući da je mladić jedan od bogova, krmanoš je savjetovao svojim drugovima da ga ostave na obali. Zapovjednik je naredio mornarima da zaveslaju, ali se tada dogodilo čudo: lađom je poteklo vino, oko katarke se uvio bršljan, preko jedara spustila se loza sa zrelim grožđem, a vesla su se pretvorila u zmije. Uplašeni mornari pokušali su da uprave lađu prema kopnu, ali se Dionis preobrazio u lava i strašnom rikom ih je natjerao da poskaču u more, gdje su se preobrazili u delfine.

Na ostrvu Diji (Naks) Dionis je našao Minojevu kćer Arijadnu, koju je Tezej napustio. Da bi utješio mladu djevojku, on joj je poklonio Hefestovu krunu, a zatim se njome oženio i odveo je u Argolidu. U sukobu koji je izbio između njega i Perseja u Argu, Arijadna je izgubila život. Da bi kaznio Argivce, Dionis je njihovim ženama pomutio razum i one su, u ludilu, ubijale i rastrzale svoju decu. U Atici je Dionisa srdačno primio Ikarije, a u Etoliji - kralj Enej. Prijevjeta se da je Dionis došao u Indiju na kolima u koja su bili upregnuti panteri i da je tu zemlju osvojio snagom svog oružja. Pošto je njegov kult bio prihvaćen u cijelom svijetu, Dionis je odlučio da napusti zemlju i da se nastani na Olimpu. Olimpski bogovi su ga srdačno prihvatali, dobio je počasno mjesto, uz desno Zevsovo koljeno. Poslije izvjesnog vremena, odlučio je da siđe u Podzemlje kako bi otuda izveo svoju majku Semelu i pridružio je bogovima. Pokraj jednog izvora u blizini Lerne sreo je seljaka po imenu Prosimno ili Polimno, koji mu je, za određenu naknadu, pokazao put do Podzemlja. Had i Persefona dozvolili su Dionisu da izvede Semelu iz Carstva mrtvih, a on im je zauzvrat poklonio svoju omiljenu biljku mirtu. Majku je odveo na Olimp i, pod imenom Tiona, uvrstio je među bogove.

Sa ostalim Olimpljanima Dionis je učestvovao u borbi protiv giganata, jer je bilo prorečeno da će bogovi pobjediti gigante jedino uz pomoć boga čija je majka smrtnica.

Dionis je jedno od najzagotonitijih božanstava grčke religije. Njegovo ime se tumači kao "sin Zevsa", "bog iz Nise" ili se dovodi u vezu sa rečju "woinos", što znači vino. U kontinentalnoj Grčkoj poštovan je sigurno već u drugoj polovini II milenijuma prije nove ere, što potvrđuju pločice pisane mikenskim pismom. Dionisov lik nastao je vjerovatno spajanjem božanskog djeteta, koje je od davnina poštovano u egejskom svijetu (Dionis Zagrej), i tračko-frižanskog božanstva vegetacije, čiji se kult širio po Grčkoj iz dva pravca: sa sjevera - preko Beotije, i sa istoka - preko egejskih ostrva.

Dionis je bog vegetacije, veliko božanstvo koje se, kao i sve rastinje u prirodi, stalno obnavlja. U Dionisovom kultu i mitu uobičajena je ekstaza, ubijanje i komadanje djeteta

(sparagmos) i jedenje sirovog mesa (omofagija). Dijelovi rastrgnutog božanskog djeteta čudom se ponovo sastavljaju i Dionis se ponovo rađa. Njegovim ubijanjem i vaskrsavanjem obezbjeđuje se plodnost i stalno obnavljanje prirode, a jedenje raskomadanog boga ili njegove svete životinje jemči vjernicima sjedinjavanje sa bogom i spasenje poslije smrti. Iz godine u godinu tijade su na vrhovima Parnasa proslavljače rođenje Dionisa, a istovremeno je obavljana i tajna svečanost na njegovom grobu u Delfima.

Kao bog vegetacije, Dionis je prvenstveno zaštitnik drveća (Dendrites, Endendros). Njegova omiljena biljka je bršljan. Dionis je zaštitnik cveća (Anthios), a veliki broj njegovih nadimaka vezuje se za razno drveće i druge biljke, posebno za smokvu i vinovu lozu. U njegovom kultu značajnu ulogu ima falus.

Dionis nije nikad predstavljen itifaličan, ali su zato tako prikazani njegovi pratioci - sileni i satiri. O njegovim praznicima svečano je nošen falus (faloforija).

Dionis je zamišljan i u vidu bika, a možda i kao jarac ili srna.

Mit o Dionisovom silasku u Podzemlje, kao i praznik Antesterije, pokazuje da je ovaj bog, kao i ostala božanstva vegetacije, smatran i gospodarem mrtvih. Dionis je u Trakiji bio i bog proricanja, ali je u Grčkoj imao samo jedno proročište, i to u Amfikleji, u Fokidi. Tokom zimskih mjeseci u Delfima je zamjenjivao Apolona i davao proročanstva. Njegovim dolaskom u Delfe proricanje pomoću žreba zamjenjeno je božanskim nadahnućem.

Glavno obilježje Dionisovog kulta je orgijazam, padanje u ekstazu. Učesnici u Dionisovom ritualu bile su uglavnom žene, koje su posle dugih lutanja i velikih napora, pod dejstvom igre i muzike, padale u zanos. Dionisov kult bio je rasprostranjen po cijeloj Grčkoj; njegovi najznačajniji praznici su Antesterije, Agrionije i Leneje. Kao i Demetra, Dionis je božanstvo seljaka i širokih narodnih masa.

Središte njegovog kulta nisu velelepni hramovi, već planine i skromna seoska svetilišta. U klasičnom periodu on nije samo bog vegetacije već i veliko božanstvo, kome je potčinjena cijela priroda, prije svega čovjek. Jedino ovaj bog ispunjava duše ljudi, tako da se oni u zanosu poistovećuju s njim. Dionisovi mitovi razrješavaju sukob između onog što je racionalno i onog što je iracionalno u ljudskom životu.

Dionisove svete životinje su panter i lav. Njemu se žrtvuju jarci i koze. Od biljaka mu je posvećen bršljan, kojim je ovjenčana njegova glava i obavljen tirs - štap krunisan šišarkom.

U likovnoj umjetnosti Dionis je predstavljan kao dijete, mladić ili zreo muškarac. Najstarije Dionisove kultne statue bile su kolac ili drveni stub, na koji su stavljeni maska i odjelo. Taj arhaični način prikazivanja Dionisa dugo se održao u Grčkoj zbog karaktera njegovog kulta. Na arhajskim vazama crnofiguralnog stila Dionis je uvek prikazan kao zreo, bradat muškarac, odjeven u dug jonski hiton, sa bršljanom u kovrdžavoj kosi i sa peharom ili vinovom lozom u rukama. Kraj njega su predstavljene njegove svete životinje jarac i bik, a on sam često jaše na mazgi. Tek od V vijek prije nove ere, Dionis je prikazivan kao lijep i nežan mladić. Počevši od IV vijeka prije n. e. njegove predstave postaju sve ženstvenije.

Dionis je glavna ličnost Euripidove tragedije *Bakhe* (406.godine prije n. e.), kao i Nonovog epa *Dionisijaka* (V vijek).

Dionisije

Praznik posvećen Dionisu, nastao u Atini u vezi sa izvođenjem dramskih predstava. Svetkovane su seoske i gradske Dionisije. Seoske Dionisije su proslavljane na taj način što su mlade djevojke išle na čelu procesije. Pratila su ih dva roba koji su nosili falos i narod koji je bučno i u veselom raspoloženju pjeval opsecene pjesme, dok su mladići, u igri zvanoj askoliazmos, balansirali na naduvanim mešinama od kozje kože.

Gradske Dionisije slavljenje su u čast Dionisa Eleuterija, kome je posvećen hram na južnoj padini Akropolja, gde se nalazilo i pozorište. Uz svjetlost buktinja mladići su unesili Dionisov kip u pozorište, gde je ostajao za vrijeme održavanja predstava, u koje su bili uključeni najprije lirske horovi i tragedije, a kasnije i komedije.

Vesna, boginja proljeća, <http://atlantidaforum.com/>



se zeleni, sve cvjeta...

Vesna je naime prolećna dobrota i blagost, poštovanje i sloga, sreća i ljubav. Naime u proljeće se ponovo uspostavlja zdravlje, kako uma tako i tjelesno zdravlje, koje je narušila boginja zime Morana.

Vesna je naročito obožavana kod Sjevernih slovena, ali njeno ime je vrlo često kod djevojaka pravoslavnih Slovena, tako da je očigledno da je i ovdje bila obožavana, jedino što nemamo bas mnogo podataka o tome, posto su naši vladari sve to popalili.

Vesna ima osobinu koja je česta kod žena, a to je suparništvo sa drugim ženama-odnosno sa Moranom.

Vesna ima veličanstveni oblik. Daje krošnjama lisće, sve

Ona je predstavljana kao žena koja je bila obučena samo u travu, pupoljke i cvjetove. Ona je takođe boginja parfema, odnosno opojnih mirisa.

Zbog svih tih osobina u borbi između Vesne i Morene, Sloveni su se opredeljavali za Vesnu, i sklapali sa njom savez. Poznat je običaj kada su Sloveni iznosili lutku Morane i spaljivali je, pa prizivali Vesnu. U obredu su učestvovali i DODOLE (pjevačice), koje su bile obučene kao i Vesna u lišće, granje i cvijeće. Svi su se mazali nekim mirisima.

Vesna kao i svaka prava dama je imala dva svoja zaštitnika: Boga Gerovita - viteza ratnika koji je nad njom bdio, i Striboga - boga vjetra koju ju je na krilima lakog povjetarca donosio svakog proljeća. **Vesna je uskladivala u proljeće narušen rad srca i razuma**, čineći ljude dobrim i blagim, pa su oni mogli da neguju poštovanje i slogu.

U čast Vesne su se na proljeće odvijali razni praznici. Sa novosklopljenim bračnim parovima, slavlje kad su se pravili kolači od meda sa poetičnim nazivom - Medenjaci. Taj praznik se

odrzao u hrišćanstvu, zadržao ime - to su Mladenci, s tim što će ga Pravoslavna crkva vezati za dan Četrdeset mučenika, 23. marta, kad je u četvrtom vijeku ubijeno 40 rimskih vojnika, koji se nisu žeeli odreći, tada zabranjene, hrišćanske vjere.

Njen proljećni cvjetni praznik, kojeg i danas praznujemo kao Cveti.

U Vesnim obredima je nešto što nedvosmisleno podsjeća na hrišćansko pričešće, jer je žrec (vrač) svojim vjernicima davao da progutaju ljeskov pupoljak, ili glogov list. U vrijeme cvjetanja vrbe, djeca su kićena vrbinim resama, a oko vrata su im stavljeni zvončići, da bi nagovestili brojnu i zdravu jagnjad. Nema sumnje da je i ovaj obred zadržao u pravoslavlju bar svoje ime - Vrbica.

U proljeće su i Sloveni bojili jaja i crvena boja je bila najprisutnija, jer je simbolizovala vatru i sunčevu toplotu, koju je Vesna donosila. ***Crvena jaja su, sa vinom i hljebom, poklanjana domaćinu kuće.*** Hljeb, vino i obojena jaja su u hrišćanstvu dobili samo još jaču simboliku.

Pošto su svi Vesnini obredi bili posvećeni proljeću i novom životu, tako je proljeće obelježeno i u hrišćanstvu, jer je na Blagovesti (7. april) Arahandel, noseći bijeli krin u ruci, obavestio Bogorodicu o njenom bezgrešnom začeću i novom životu.

6.17. Vino i ljubav

Uz Dan zaljubljenih vinara, <http://exxxperiment.wordpress.com/>

Veliki broj pravoslavaca ne slavi Svetog Trifuna 14. februara, zaštitnika usjeva i vinograda (dan vinara) kako bi i trebalo, već slavi katolički praznik – Svetog Valentina, široj javnosti poznat kao dan zaljubljenih. Međutim, nije to ništa čudno. To je tako normalno kod nas. Uvijek smo više poštivali tuđe običaje i praznike od sopstvenih. A između ostalog uvjek smo i pokušavali da budemo drugačiji od ostalog svijeta.

Ovim postom ja će pokušati da objedinim ta dva vjerska praznika. Da spojim vino i ljubav. Međutim, nije nimalo teško napraviti paralelu između vina i ljubavi. To su mnogi pjesnici radili. Opiju se rujnim vinom pa onda pišu ljubavnu poeziju ili pak zbog neuzvraćene ljubavi svoju tugu liječe litrima vina pjevajući ljubavne stihove.

Pijan i zaljubljen čovjek su u principu slični po ponašanju. Neracionalno, gotovo ludačko ponašanje karakteriše obojicu.

A ja će nastojati da odem korak dalje, porediću ženu sa vinom jer je danas dan zaljubljenih vinopija.

Ne bih znao da vam kažem da li ovim poređenjem zapravo veličam vino ili ženu. Za vino je poznato da je božansko piće da su se čak i bogovi sladili i opijali tim božanskim sokom. Postoje mnoge priče i mitovi o vinu, da pobuđuje strast, da daje snagu, povećava hrabrost, utiče na potenciju... Zato ga ljudi i piju...

Žena pak prelijepa vještica i okrutna vila, svojom ljepotom i svojim čarima drugačije opija od vina. Boginja koja rađa novi život. Đavolica koja muči i zbog koje muški rod pati i očajava. Slatka kao med i gorka kao pelin. Opasnija i strašnija od Furije. Lepša od Afrodite. Mudrija od Atine. **Njeno veličanstvo ŽENA....**

U narednim redovima pokušaću da napravim paralelu između žene i vina, mada mi sve to deluje kao nemoguća misija. Nisam toliko dobar poznavaoc ni vina a ni žena...



Maloljetna devojka (15-18 god) slična je zrnu grozda, bijelog ili crnog, sve jedno. Sjajna i jedra, predivna i glatka. Mami nas i vabi. Dovodi u iskušenje. Mnogi znaju da će od tog grozda možda ispasti pitko vino, ali i grožđe je ukusno i mnogi ga vole kušati još pre nego što postane vino, ali u ovom slučaju to bi bilo samo »kiselo grožđe« odnosno čovjek se lako može naći u »nebranom grožđu«.

Kada grožđe sazri, bere se, mulja i cijedi pri čemu se dobija sok od grožđa, šira, mošt ili mlado vino koje u sebi sadrži alkohol i veoma je pitko i slatko. U svijetu žena mlado vino se može poistovjetiti sa punoljetnom devojkom (18 – 25 god). Iako veoma ukusno, mlado vino,

ne izaziva opijenost ma koliko se konzumiralo. Naprotiv, često izaziva probleme sa probavnim traktom. Slatkost ukusa mami na konzumaciju, ali su reakcije organizma veoma nepredvidive i burne. Zato mlado vino mogu slobodno konzumirati samo oni sa jakim stomakom. Dobar ukus i slast mošta ne znači da će od njega ispasti i dobro vino. Od mnogo faktora zavisi budući kvalitet vina. Ako se izuzme kvalitet grožđa, bitan je faktor i proces obrade, način čuvanja, blagovremeno i pravilno pretakanje. Znači ukusno mlado vino se za tili čast može upropastiti ako sa njim ne rukuje profesionalac.

Kada se šećer iz mladog vina fermentiše u etil alkohol dobijamo provrelo vino tj mladu ženu (25-40 godina) koje je spremno za dalju konzumaciju, međutim, dalji rad na istom je neophodan. Samim tim da je iz mladog vina dobijeno vino (devojka u ženu) ne znači da je posao vinara završen. Da bi se od tog vina dobilo kvalitetno vino potrebno je pažljivo ga njegovati, čuvati i dalje obrađivati. Međutim, i kao takvo, ovo vino je i te kako dobro za konzumiranje. Mnogi ga ljudi konzumiraju i više nego što treba i zato ih sutra dan boli glava, imaju mučninu, osjećaju malaksalost i ne mogu se oporaviti duže vrijeme. Mnogi to prepisuju lošem vinu, ali sve je to zbog prekomjerne konzumacije.

Kvalitetno vino je u svakom slučaju staro vino (žena od 40-55), jer potrebno je da prođe određeni broj godina da bi vino dobilo svoju aromu i buke analogno tome žena svoj šarm i draž, međutim, ne znači da je svako staro vino kvalitetno vino. Mnoga stara vina su zbog nekvalitetnog grožđa, neprofesionalnog rukovanja, obrade i čuvanja prokisla i neukusna za konzumaciju. Mada samo pravi enolozi znaju da nema niša ukusnije i bolje od kvalitetnog starog vina.

Drage dame, baš zato što nisam neki enolog ni seksolog nemojte mi zamjeriti na propustima i prazninama koje ovaj tekst sadrži. Nadam se da mi nećete uzeti za zlo to što sam vas poredio sa vinom, ali danas je dan zaljubljenih vinara pa sam to shvatio kao svoju obavezu. Ja Vam samo želim **da budete kao dobro vino** da godine ne utiču na vaš kvalitet već da ga poboljšavaju kako prolaze... žive bile i na zdravlje !!! Na exxx 😊



Vino, ljubav & mraz (tekst: Sergej Petrov)

Možda nije alarmantno, ali čini se da više ljudi u Srbiji zna kada je Dan zaljubljenih nego Dan državnosti! A, s obzirom na to da padaju jedan za drugim, mogli bi lepo da se spoje u Dan zaljubljenih u državnost, ili Dan državnosti zaljubljenih, kako god!

No, to nije naša briga. Ni ono prvo, ni ovo drugo.

Ono što je pravi povod za ova slova jeste običaj da se za taj dan (zaljubljenih, ne državnosti) uveče otvoriti flaša nekog posebnog vina koje će začiniti svaki romantični trenutak večeri u društvu voljene osobe.

Koje je to vino? To je pitanje od milion dolara u mnogim marketinškim agencijama koje širom sveta pokušavaju da zaljubljenima na taj dan prodaju vina svojih klijenata.

Teorija o tome koje je vino pravo za zaljubljivanje, odnosno koje će na najbolji način umjesto vas da kaže voljenoj osobi to što ste naumili, ima bezbroj. I svaka polazi, vjerovatno, od autora teorije.

Vino ili ljubav

Dan zaljubljenih se, naravno, poklapa i sa najvećim vinarskim praznikom – Svetim Trifunom. I dok se Trifun slavio ovdje od vajkada, Dan zaljubljenih, odnosno Sveti Valentin, stigao je do nas relativno skoro na globalističkom talasu „šoping praznika“.

Tako silom prilike isti dan sada dijele dva sveca, što je maltene postalo političko pitanje: St Trifun ili St Valentin!

Vlado Georgiev, jedan od mnogih koji će pesmom tog dana prenosići ljubavne vibracije, kaže pred svoj koncert u Belexpo centru u Beogradu da će pevati „Svetom Trifunu, ne Svetom Valentinu, jer zaljubljen možeš biti svaki dan u godini, a samo je jedan izdvojen za sveca, zaštitnika vina i vinogradara“.

Dakle: vino ili ljubav?

Mislimo da nema sumnje da je najbolje – zajedno!

Muškarci, po pravilu, veruju da je odgovor u laganim i aromatičnim vinima, žene misle da nište ne govori o ljubavi tako dobro kao crvena boja vina, oni sa vrha socijalne lestvice adute polažu u najskuplja vina, pa kakva god bila, oni bez iskustva (i bez previše novca) potražiće rješenje u čileanskom, južnoafričkom, španskim, makedonskim, francuskim ili bilo kojim drugim uvoznim vinima koja stoje na policama samoposluga po pristupačnim cijenama, samosvjesne i uspješne žene nemaju ništa protiv da sa voljenom osobom (ravnopravno) podjele flašu robusnog vranca ili plavca, intelektualci oba pola gotovo spontano naginju prefinjenom ukusu sovinjon blana ili pinoa, opijeni ljubavlju vole da broje mehuriće u časi, a iskusni kažu – svako dobro vino je dobro za svaku dobru priliku!

Ono što je bitno, jeste da se ima na umu da je vino idealan zastupnik vaših emotivnih, intelektualnih i finansijskih predispozicija. U tom smislu, evo nekoliko savjeta koji će vam pomoći da sve to uspješno spojite u jedan neodoljivi vinski doživljaj:

- 1) Argentinski malbec ili čileanski cabernet sauvignon je igra na sigurno, kao i velika vina Rioje, ali će i neki mali, vatreni tempranillo odraditi stvar.
- 2) Ukoliko ovaj dan ima ulogu i da usput izbriše neke manje i veće nesuglasice nagomilane tokom prethodnih mjeseci, preporuka je dublje zavlačenje ruke u džep i opuštanje uz sve one brojne arome i slasti najmanje tuce godina starog porta.
- 3) Iako je crveno boja ljubavi, malo koja žena će se buniti ako joj na vrata donesete šampanjac. Dan zaljubljenih bez mjehurića, pa to je Bahusohuljenje! Umjesto buketa cveća, onog slavnog sa sto crvenih ruža (min. 100 evra), kupite jednu ružu i vino za 99 evra (ili jeftinije, pa možda nešto i uštedite za palačinke na ski stazi pod reflektorima).
- 4) Roze vina su poslednjih godina postala mali trend. Ako se odlučite za pink vince, tu ćete teško pogriješiti, pogotovo što vas u prodavnicama očekuje sasvim dobar izbor kvalitetnih domaćih rozea.
- 5) Šardone i muskat su vina kojima praktično ni jedna žena nije (uspješno) rekla – ne! Tu, naravno, treba biti oprezan sa etiketama i potražiti ona sa oznakom „vrhunska sa geografskim porijekлом“.
- 6) Prema nekim istraživanjima u svijetu, širaz spada u idealno ljubavno vino, vjerovatno zbog svoje svojeglavosti, pa samim tim i među najpopularnija vina za Dan zaljubljenih.
- 7) Po ovom mrazu koji je okovao ovogodišnji Dan zaljubljenih, možda bi najoriginalnije bilo otvoriti flašu nekog austrijskog ili njemačkog ledenog vina. Ona će sigurno umjeti da zaslade veće i raspale plamen ljubavi sposoban da se suprotstavi svakom minusu napolju... Ostalo je na vama!

6.18.Vino i seks

Vino za jačanje seksualnosti, <http://www.srbijanet.rs/>

Naučnici su došli do novih otkrića vezanih za dobre strane crnog vina.

Ne samo da u umjerenim količinama poboljšava našu krvnu sliku već je uočeno i da podiže nivo seksualne želje kod žena. Sada ohlađena flaša crnog vina uz večeru pomaže muškarcima u osvajanju više nego bilo koje drugo alkoholno piće.

Uzrok te pojačane senzualnosti krije se u svojstvu crnog vina da poboljšava cirkulaciju i protok krvi u ključnim dijelovima tijela.

Crno vino i ženski libido

<http://www.porodicnilekar.net/>



Vino i ženska seksualnost su usko povezani. Djelotvornost crnog vina, kao afrodizijaka, su eksperimentalno dokazali italijanski naučnici, ističući da ono povećava seksualnu želju više od bilo kog drugog alkoholnog pića.

Naučnici Univerziteta u Torinu i Firenci su analizirali vezu između korišćenja vina i seksualne funkcije kod zdravih žena, piše El Mudo. 798 žena starosti od 18 do 50 godina je podeljeno u tri grupe. U prvoj su se našle one koje vino konzumiraju svakodnevno po jednu do dvije čaše, što se smatra umjerenom potrošnjom. U drugoj grupi su bile žene koje su povremeno pile po jednu čašu crnog vina i u trećoj grupi su bile one koje nikada nisu pile alkohol, pa ni vino. Žene koje su pile više od dvije čaše vina isključene su iz istraživanja zbog sumnje na pijanstvo.

Žene su ocjenjivale svoju seksualnu aktivnost u šest kategorija: seksualna želja, nivo uzbudjenja, količina lubrikacije, doživljavanje orgazma, zadovoljstvo i bol. Pripadnice ljepšeg pola, koje su svakodnevno pile po čašu-dvije crnog vina, su bile mnogo više zainteresovane za seks. Upadljivo je bila veća njihova seksualna želja, lubrikacija i ukupna seksualna funkcija, u odnosu na žene iz druge dvije grupe. Drugi aspekti ženske seksualnosti nisu bile pod uticajem alkohola.

Italijanski naučnici su se, ogradili od toga da smatraju kako vino uvijek treba koristiti kao afrodizijak. Oni ističu da im nije poznat mehanizam djelovanja crnog vina na ženski libido. Jedna od pretpostavki da ga povećavaju polifenoli kojih ima mnogo više u crnom vinu nego u drugim vinima i alkoholnim pićima. Takođe je izvjesno da flavonoidi, kojih najviše ima u crnom vinu, poboljšavaju prokrvljenost i tako pozitivno utiču na polne odnose.

Crno vino garantira bolje orgazme, <http://zadovoljna.hr/>

Dvije čaše crnog vina dnevno ženama garantiraju bolje orgazme i ispunjeniji seksualni život. Rezultat je to istraživanja provedenog u Italiji

Dvije čaše crnog vina dnevno garantiraju samopouzdanje i bolje orgazme. Crno vino, uz ostale blagodati ima i odličan učinak na seksualni život žena. Stručnjaci sa Sveučilišta u Firenci ispitivali su 800 žena u dobi od 18 do 50 godina te otkrili kako one koje uživaju ispijajući crno vino imaju bolji seksualni život od žena koje ne konzumiraju alkohol.

Prilikom istraživanja korišten je indeks ženske seksualne funkcionalnosti kojim se koriste liječnici u dijagnosticiranju seksualnoga zdravlja žena.

Žene koje piju dvije čaše crnog vina dnevno odišu seksualnim samopouzdanjem i lakše doživljavaju orgazme. One koje piju čašu dnevno tijekom ispitivanja sakupile su 25,9 bodova, a one koje ne piju 24,4 boda.

Poznato je kako postoji veza između seksualnosti i vina, a tokom ovog istraživanja otkriveno je i kako starije žene imaju ispunjeniji seksualni život od mlađih.

Jebežljivec - erotsko vino

<http://www.croportal.net/>

Međumursko vino ugostitelja Damira Medveda navodno poboljšava potenciju. No ako se popije previše erotskog vina, učinak je suprotan.

Naziv vina Jebežljivec govori da je riječ o erotskom vinu, koje je odmah pobudilo veliku znatiželju, a nakon izlaganja počela je velika potražnja.

Nakon što je na domaćem terenu pokazalo pozitivne rezultate, a ljubitelji ovog vina kažu da su nakon nekoliko čašica za seks spremni kao nikad prije, počeli su ga tražiti svi koji su saznali za njega. Ima i onih koji su ga uzeli previše pa je učinak bio suprotan - smije se Damir, čijoj je obitelji tradicija ugostiteljstvo, a tek su sada počeli sa proizvodnjom vina.

Šta se ljudi neće sve sjetit kako bi zaradili.

Neki vinski podrumi su iskoristili ova afrodizijačka svojstva vina za promociju svojih vina.



6.19. Vino i ljepota

Kroz istoriju, od antičkih vremena do danas, nailazimo na mnogo teorija i definicija ljepote; fenomenom lijepog bavili su se filozofi, pjesnici, pisci, slikari, arhitekte, antropolozi, sociolozi i mnogi drugi, uglavnom dokoni ljudi.

Italijanski pisac i teoretičar književnosti i estetike, Umberto Eko, u svojoj knjizi "Istorijska ljepota", od prilike kaže ovo: "Svakodnevno koristimo reči - uzvišeno, prijatno, divno, lijepo, veličanstveno. Ovim pridjevima izražavamo ono što nam se dopada, što se razlikuje od lošeg. To je dobro, jer u nama izaziva prijatan osjećaj. U nama se probudi osjećaj prijatnosti kada gledamo neki lijep predmet (umjetničko djelo, lijepu osobu, cvijeće), kada uradimo nešto plemenito, doživimo ljubav, jedemo finu poslasticu. Sve što na prijatan način deluje na nas moglo bi se nazvati ljepota". (blog.b92.net/text/6857/Lepota-čemu/)

„Vrijednost ljepote je u beskrajnoj raznolikost vidova pod kojima nam se javlja. U tome je i njena oplemenjujuća snaga i njena najveća draž“ – rekao je naš pisac Ivo Andrić.
(winner.hot4um.com/t3133-idealna-zenska-lepota)



Vino i Žena:

Ostavlja bez daha. Plava, crna, riđa ili smeđa, elegantno popunjena ili mršava, vekovima je bila inspiracija.

"Ona je lepa i zbog toga nas privlači. Ona je žena baš zbog toga da bi se osvojila," reči su velikog engleskog pisca Vilijema Šekspira.

Žena budi komentare, stidljive i sramne poglede, požudu, ali i satisfakciju. Tako blizu, a tako daleko, ponekad je ljubomorno čuvana. Ne, ona nije trofej, niti smije biti tako shvaćena.

Nije dovoljno reći: "Volimo te jer si žena!"



Ti nas privlačiš svojim izgledom, osvajaš onim što te čini, zagrljajem donosiš utehu, a borac si u biti.

«...Ona me glednu. U dušu svesnu
nikad još takav ne sinu gled;
tim bi, što iz tog pogleda kresnu,
svih vasiona stopila led,
sve mi to nudi za čim god čeznu',
jade pa slade, čemer pa med,
svu svoju dušu, sve svoje žude,
-svu večnost za te, divni trenutke!...»

Laza Kostić

(odломак iz pesme Santa Maria della Salute)

Samo zbog pogleda mi živimo u snovima. (b92.net)



U našoj narodnoj poeziji postoje predivni opisi ženske ljepote. Jedan takav je u narodnoj pjesmi Ženidba Milića Barjaktara. Djevojku Ljeposavu upoređuju sa divnim čudom. Narodni pjesnik je ovako opisuje:

”Tanka struka, a visoka stasa,
kosa joj je kita ibrišima,
oči su joj dva draga kamena,
obrvice s mora pijavice,
sred obraza crvene ružice,
zubi su joj dva niza bisera,
usta su joj kutija šećera,
kad govorи- ko da golub
gače, kad se smije- ko da
biser sije, kad pogleda-
kako soko sivi, kad se šeće

kao paunica...” u pjesmi je preko djevojčine ljepote opisan tadašnji ideal ženske ljepote. Sa razvojem civilizacije, a u zavisnosti od kulture i sredine mjenja se i kriterijum ženske ljepote.



Prema kompjuterskim proračunima idealno lice ima glumica Mišel Fajfer. Proporcije njenog lica su:



Dužina lica 16 cm,
Idealna brada 3.2 cm,
Usne 5.7 cm,
Širina nosa 3.5 cm, oči su joj 1/7 linije obe obrve

Ima žena koje su neugledne i opore za oči, kao seoski lebac, ali koje u sebi imaju veliku i zdravu slast za onoga ko se ne da zbuniti spoljašnošću, nego gleda i osjeća dublje i stvarnije- Ivo Andrić
(winner.hot4um.com/t3133-idealna-zenska-lepota)

Vino je nešto što od pamтивjeka inspirira svijet da postane bolji. Makar samo na jednu večer. Inspiralo je mnoga predivna umjetnička djela, ispisalo mnoge pjesme, a i započelo

mnoge ljubavi. I završilo. Ponekad stvarno vjerujem da ima čudesne moći (čak i kad sam skoro potpuno trijezna! 😊). Spremajući se da ovo pišem, pala mi je na pamet jedna hipoteza koju često svi čujemo : “**Ona je kao dobro vino....**”, stoga sam odlučila povući malu paralelu između vina i žene.

Prva misao u mojoj glavi bila je: ”Dobro vino sa godinama postaje sve bolje!” Istina. Ali samo dobro vino.

Žene? Samo kvalitetni primjeri se popravljaju sa godinama.

Miris. Prvi nos, drugi nos. Kada bih pitala muški dio cijenjenih čitatelja da mi kaže što im bolje miriše: vino ili žene, mislim da bi vrlo teško donijeli odluku. Tu bi se povele duge rasprave o složenosti vinskog mirisa, vremenu koje mu je potrebno da se pokaže, kao i o ukusima, i preferencijama što se žena tiče. Dakle, zaključit ću sama: Žene!

Okus. Teško da bi iko od nas u životu kraj sebe poželio prijateljicu, suprugu, ljubavnicu ili bilo koju drugu ženu kojoj fali mid pallate ili koja ostavlja kratak (ili, nedaj bože, loš!) aftertaste. A pili smo svi takvih vina. I upoznali takvih žena. No za saputnice smo uvek izabrali one kompleksnije, zanimljivije, koje se možda nisu odale na prvi nos ili prvi gutljaj u punoj raskoši, ali su nas zavezale za sebe za cijeli život. I kao najboljem vinu, uvek im se vraćamo.

Postoji još jedna usporedba koja mi (pomalo zločesto) pada na um. Postoje vina koja su jednostavna, obično svježa i najbolja su za konzumaciju odmah. Mnoga od njih odmah i zaboravimo. No ne treba ih izbjegavati, postoje trenuci za takva vina i ona su upravo savršena za takve trenutke! No, ako želimo zaista uživati u vinu, pustiti mu da nas osvoji, da nas uvuče u svoj svijet, da ga osjetimo svim svojim čulima.... E, tada trebamo vino u koje je uloženo puno truda i ljubavi, koje je kompleksno, izražajno, privlačno svakim gutljajem sve više i više... Vino koje ima potencijal za starenje. U takvim trenucima pristajemo samo na najbolje, jer ništa drugo nije dovoljno dobro. A o ženama na tu temu – uključite maštu...

(gastrokomadi.wordpress.com/.../gost-kolumni.)



Žene su sve važniji dio vinske industrije, preuzele su muškarcima glavnu riječ u odabiru vina, sve su educiranije i zahtjevnije sa vinima

O posebnom mjestu žena u vinskoj industriji u posljednje vrijeme govore brojne statistike:

U SAD-u pokazuju da su žene dominantni kupci - žene kupuju oko 53 posto ukupne količine vina koje se godišnje proda u SAD-u (posljednji podatak američkog Wine Market Council-a), a konzumiraju čak 64 posto ukupne količine (podatak iznesen u knjizi eminentne vinske novinarke Leslie Sbrocco).



Britanke su još dominantnije – kupuju čak 8 od 10 butelja vina koje se u Velikoj Britaniji konzumiraju kod kuće. Statistike kažu da žene u vinu vide odličan način za opuštanje nakon napornog radnog dana – njih čak 46 posto smatra da im čaša vina može pomoći u opuštanju.

80 posto Britanki i čak 92 posto Amerikanki kao glavni razlog pijenja vina ističe uživanje u okusu, a 70 posto Britanki i 71 posto Amerikanki kao drugi odgovor izabire dobro slaganje vina sa hranom.

Tezu da žene preferiraju crvena vina potvrdilo je istraživanje Vinexpoa, koje je pokazalo da 56 posto žena u Britaniji bira crveno vino, 36 posto njih se izjasnilo za bijelo, dok je rose istaklo njih manje od 7 posto. Na globalnoj razini, prema istom istraživanju, 60 posto žena preferira crvena vina.

Iako se često misli da žene najčešće kupuju vino u sklopu redovne kupovine i ne mare za kvalitetu, statistika pokazuje da čak 60 posto butelja vrhunskog vina skupljeg od 15 dolara u SAD-u kupe upravo pripadnice ljepšeg spola (studija vinske konzultantske kuće MKF)

Istina je da žene ne mare mnogo za medalje, ocjene na ljestvicama kvalitete vina kao ni razna priznanja koja vinari vole isticati na etiketama, one se u kupnji najviše vode osobnim preporukama, dojmom određene vinarije, a već pri odabiru vina u dizajnu butelje i etikete žele prepoznati ugođaj koji planiraju stvoriti prilikom otvaranja vina.

Ženama je u izboru vina najvažnije za koga i za koju priliku biraju vino.

I na kraju, jedna vrlo zanimljiva brojka koja pokazuje kako žene percipiraju vino posve drugačije od muškaraca – dok svaki treći muškarac smatra da pokazivanjem znanja o vinu i strasti uživanja u vinu može osvojiti dodatnu naklonost suprotnog spola, čak 80 posto žena se s time u potpunosti ne slaže, unicef.tportal.hr, www.tportal.hr, www.t.ht.hr



Žene ipak najčešće biraju vino na osnovu etikete, imena i cijene, upravo do tih rezultata došao je Johan Almenberg, koji je sa svojim timom sproveo istraživanje na "Harvardu".

Pokazalo se da pripadnicama ljepšeg pola godina berbe, sorta grožđa ili geografsko porijeklo vina nisu bili značajni za donošenje odluke. U eksperimentu je učestvovalo nekoliko hiljada žena kojima su služena portugalska vina vrijedna između pet i 40 dolara. One koje su znale šta piju najbolje su ocjenjivale najskuplja vina, dok je u kontrolnoj grupi rezultat bio sasvim drugačiji. (zena.blic.rs/tag/446/vino)

Uticaj vina na ljepotu žena:

U vinu se ne krije samo istina, već i zdravlje i ljepota. Ljekovita, ali i kozmetička svojstva grožđa i vina poznata su još od antičkih vremena. U Starom Egiptu, Vavilonu, Grčkoj i Rimu, grožđe i vino se nisu koristili samo za očuvanje zdravlja i tjelesne kondicije, nego i za njegu, postizanje i očuvanje ljepote i mladalačkog izgleda kože lica i tijela. Nega grožđem bila je popularna i na dvoru francuskog kralja Luja XIV. Plemići i plemkinje masirali su svoja lica sokom od grožđa da bi izbrisali tragove umora i učinili kožu mekom i sjajnom. Vjekovima kasnije, 1993. godine u francuskoj pokrajini Bordo, počela su istraživanja kojima je bila svrha da naučno potvrde pozitivno djelovanje grožđa i vina na zdravlje i ljepotu. Tada je, između ostalog, otkriveno da sjemenke grožđa sadrže materije koje su mnogo korisnije u borbi protiv slobodnih radikala od antioksidanata i vitamina E i C. Pošto je poznato da su slobodni radikalni najodgovorniji za starenje kože, ubrzo su koncipirani i prvi kozmetički preparati na bazi polifenola dobijenog iz sjemenki grožđa. Nešto kasnije, 1999. godine, otvoren je i prvi velnes centar koji je u ponudi imao vinoterapiju, odnosno različite kozmetičke kure bazirane na ljekovitom djelovanju grožđa i vina.

Vitalnost, zdravlje i ljepota

Vinoterapija se temelji na pozitivnim efektima koje sastoјci iz grožđa i vina imaju na ljudsko zdravlje i ljepotu, a posebno na kožu lica i tijela. Grožđe sadrži obilje vitamina i minerala, među kojima su vitamini A, B, C i E, zatim natrijum, fluor, magnezijum, gvožđe, kalijum, kalcijum i fosfor, kao i voćne kiseline. Grožđe, a posebno njegove sjemenke i pokožica, bogato je i antioksidansima koji su djelotvorni u borbi protiv slobodnih radikala odgovornih za čak 80% starenja naše kože. Oni su 50 puta jači od vitamina E i 18 puta od vitamina C. U vinoterapiji koriste se sortna vina i njihovi ekstrakti, sokovi od grožđa, gnječeno grožđe, brašno i mekinje. Bioaktivne materije iz grožđa, vina i sjemenki koriste se za čišćenje, piling, masaže i kupke, obloge i maske za lice. Da bi se pospješilo djelovanje bioaktivnih materija dobijenih od vina, grožđa i sjemenki, one se često miješaju sa termalnom vodom, ljekovitim blatom, medom i različitim eteričnim uljima. Vitalnost, zdravlje i ljepota ne podstiču se samo vinoterapijom spolja, uz pomoć različitih kozmetičkih tretmana i kura, već i iznutra. Vinoterapija podrazumijeva i birane jelovnike koji se temelje na zdravoj hrani i napicima koji su zaslužni za vitalnost, zdravlje i lepotu, ali koji i te kako gode.

Vinom protiv starenja

Zahvaljujući sastojcima grožđa, a prvenstveno polifenolima, antioksidansima i voćnim kiselinama, vinoterapija ima dokazani antiejdžing efekat. Kozmetički tretmani sprečavaju prerano starenje, a ujedno ublažavaju znakove starenja kože tijela i lica. Tako koža postaje meksa i nježnija, dublje bore se ublažavaju, a sitne se povlače. Vinoterapija djeluje i protiv čvrstog celulita jer ima drenažni efekat, tj. podstiče razgradnju masnih naslaga. Ona takođe podstiče i mikrocirkulaciju i produkciju kolagena, ali i izlučivanje otrova iz vezivnih tkiva. Masne kiseline čuvaju vlažnost kože, jača se njeno tkivo pa ona postaje elastičnija. Istovremeno se izlučuje suvišna tečnost, čime se sprečava stvaranje bora prvenstveno na problematičnim zonama. Vinoterapija odstranjuje odumrle i oštećene ćelije, istovremeno podstičući stvaranje novih, pa se koža revitalizuje i regeneriše. Efikasna je i protiv neravnomjerne pigmentacije i smeđih mrlja koje nastaju usled izlaganja suncu, delovanja hormona ili starenja. Kozmetičkim tretmanima na bazi vina i grožđa koža se izbjeljuje, a tamne mrlje se smanjuju ili potpuno nestaju. Hranljive i ljekovite materije koje se grožđem, sokovima i vinom unose u tijelo, smanjuju nivo holesterola u krvi, podstiču rad srca i krvotoka, sprečavaju prerano starenje,

jačaju imunološki sistem, deluju antikancerogeno, ali i podstiču funkcije mozga i nervnog sistema. (www.stil-magazin.com/)

Molekul mladosti i ljepote

Grožđe podmlađuje i razbija celulit, a kupke od vina opuštaju organizam. Odavno se zna da su antioksidanti iz vina i grožđa čuvari zdravlja, ali nedavno je otkriveno da je resveratrol, sastojak iz vina i grožđa, pravi „molekul mladosti i ljepote“. I dok oni blagotvorno djeluju kad ih stavljamo spolja, sa jedenjem i pijenjem treba biti oprezan. Trebalo bi popiti nekoliko stotina litara vina dnevno i pojesti ceo vinograd da bi nam resveratrol zategao bore, a to već ne bi bilo dobro. Zato su mnoge kozmetičke kuće ubacile ovaj sastojak u serume za podmlađivanje, pa vi ili mažite kreme ili prirodne maske, prijaće vam sigurno.
(zena.blic.rs/Lepota/8143/Grozde_leci_celulit)

Vino kao ključ vitke linije

Zaboravite na naporni fitness i beskonačne salate: ključ za vitku liniju mogao bi biti skriven u boci dobrog vina. Ženama koje uživaju u čaši ili dvije vina dnevno u manjoj mjeri prijeti debljina nego onima koje su odabrale mineralnu vodu ili sok, pokazalo je novo američko istraživanje. Ova dugotrajna studija, provedena nad više od 20.000 žena, sugerira da tijelo drukčije procesuira kalorije iz hrane, a drukčije iz alkohola. Uvriježeno mišljenje - rašireno među svima koji su ikada isprobali neku dijetu - da alkohol deblja, na taj je način stavljeno pod znak pitanja. Ovaj zaključak mogao bi objasniti zašto Francuskinje i Talijanke ne naginju debljanju usprkos običaju da rutinski konzumiraju vino uz objed. Nova studija, koja je obuhvatila žene u dobi od 39 godina i starije, imala je zadatak utvrditi njihove navike pijenja, a njihova težina praćena je dugih 13 godina. Očekivano, udebljale su se gotovo sve, ali sa velikim oscilacijama u odnosu na vrstu pića koje konzumiraju. Četiri od deset žena koje su se izjasnile kao trezvenjaci udebljale su se najviše. Žene koje su dobole najmanje kilograma bile su upravo one koje su svoju 10 svakidašnjicu gotovo svakodnevno začinile čašom vina, tokom ili poslije ručka. Stručnjaci iz bostonске bolnice Brigham and Woman's, koji su vodili studiju, upozoravaju da ovakvi rezultati ne vrijede za ostala alkoholna pića, poput žestokih pića ili pive. (vecernji.hr)



6.19.Vino i muzika

Vino, ljubav i muzika, taj neprevaziđeni trougao vješto ruši barijere među polovima stvarajući simfoniju erotičnosti i blage opijenosti. Možda je njihova tajna veza u tome što se zadovoljstvo i ta doživljena opijenost mnogo teže iskazuje riječima već više lebdi kao neko stanje duha. Vino i muzika, valjda, oduvijek žive u neraskidivoj simbiozi jer kakav bi nam to život bio bez pjesme, vina i ljubavi.

Profesor muzike Radomir Janković, veliki ljubitelj vina, u svom bogatom kompozitorskom stvaralaštvu komponovao je mnoga pjesama u kojima je vino bilo inspiracija. Koristeći stihove Bore Stankovića a u saradnji sa Prof. dr Slobodanom Jovićem komponovana je ODA VINU.

Neraskidiva i neodoljiva veza muzike i vina nezaobilazna je u svim žanrovima, od roka, preko popa do "klasike". Generacije su odrastale uz antologisku pesmu "Loše vino"(... Ne gledaj me tako/dok se ludi snovi množe/ prevariću sebe, srce nudi više/ no što može i što mu je sudbina/ Sve je to od lošeg vina...), koju je, po tekstu Arsena Dedića, komponovao Goran Bregović. U pop standardima inspirisanim vinom su i pesma "Red, Red, Wine" grupe "UB 40", "Scenes from an Italian Restaurant", Biljana Džoela... Čini ce da nijedan veliki kompozitor nije ostao imun na čaroliju vina.

Na vrhuncu stvaralačkih moći Johan Štraus Mlađi 2. februara 1869. završio je (u osnovi horski) valcer "Vino, žene i pjesma". Ovo dijelo majstorski kombinovanih, spokojnih melodija i besprijeckorne orkestracije obožavali su Rihard Wagner i Johanes Brams. "Kralj valcera" široj publici najpoznatiji je po opereti "Slepi miš", u kojoj se Alfred božanstvenom vinskom arijom udvara Rozalindi: "Ispij draga, ispij brzo, od pića nam se oči blistaju, ako su tvoje lijepo oči bistre, tada ćeš vidjeti život u pravim bojama. Shvatićeš kako je strasna ljubav tek san što nam se podsmjeva. Vidjećeš da je vječna vjernost tek opsena, tako nešto više ne postoji na svijetu. I ako je došao čas da izgubiš iluzije koje su ti nekada očaravale srce, vino će ti brzo pružiti utjehu, kroz zaborav! Srećan je onaj koji umije da zaboravi, ono što se ne da popraviti."

Malo se dijela u operskoj istoriji može nositi sa "Kavalerijom rustikanom", prvom i po mnogima najboljom operom italijanskog kompozitora Pjetra Maskanjija. Inspirisana novelom Đovanija Verge (1840 -1922), ne prestaje da osvaja publiku širom svijeta. U njoj se krije čuvena oda vinu kao simbolu života ("Zdravo crveno vino, ti što neštimice tečeš...) poslije koje Turidu gine u dvoboju. Ni Mozart nije odoleo vinu. U njegovoj čuvenoj operi "Don Đovani" (libreto Lorencu de Ponte) Dona Elvira moli Don Đovanija da promijeni način života. On joj se podsmjeva, odbija je, ignoriše pjevajući hvalu vinu i ženama kao suštini i najvećem dostignuću ljudskog roda. Tu je i planetarno popularna "Vinska pjesma" iz Verdijeve "Travijate", ali i veličanstvena scena iz "Otela" u kojoj Jago pjeva vinsku pjesmu i toči ga naivnom Kasiju, vjernom Otelovom kapetanu, sa namjerom da ga napije i stvor razdor između njega i velikog vojskovođe. "Napravite mjesta za velikog boga vina...." osvaja arija u čast Dionisa iz opere "Didona i Enej" engleskog kompozitora Henrika Persela.

I, čini se, tako bi mogli u nedogled. Koliko vino može da omađija svjedoči i primjer Australijanca Tonija Kinga, koji je komponovao pomoću vinskih čaša. Stvaranje ciklusa "Vinska muzika" trajalo je dvije godine. Njegova neobična djela sviraju se dodirom prstiju oko ruba čaše. Svaka od njih je jedinstvena, sa različitom teksturom i baš kao što čaše mogu da proizvedu jedinstven ukus i aromu, tako mogu i zvuke različite visine. King otkriva da čaše za Bordo stvaraju dublji i bogatiji zvuk, a one za "Sovinjon blan" jasniji i reskiji. Ritam njegove muzike, nalik zvuku bubnjeva, dolazi od vinskih buradi i zvuka vinskih čepova, koji se čuje prilikom otvaranja flaše. Zvuci u bas deonici proizvedeni su duvanjem u vinske flaše.

Muzika se odlikuje eteričnom ljepotom, ponekad nalik keltskim flautama ili gajdama, pojupica, glasu kitova ili Panove frule. Zanimljivi su i nazivi Kingovih kompozicija: "Putovanje u bure", "Svitanje u vinogradu", "Strašilova poskočica", "Stakleno jezero", "Savršena mješavina", "Zlatna žetva", "Zdravica starim prijateljima".

Muzika pojačava ukus vina (Izvor: B92)

Crno vino ukusnije ukoliko se pije uz muziku Džimija Hendriksa ili sastava "The Rolling Stones", dok se za potpuno uživanje u ukusu bijelog vina preporučuju pesme Kajli Minog ili Tine Tarner.

Profesor Ejdrijan Nort, vođa istraživanja o međusobnom uticaju vina i muzike sprovedenog na Univerzitetu u Edinburgu, očekuje da će trgovci vinom ubuduće na bocama imati otisnutu preporuku o odgovarajućoj muzici koju je najbolje slušati uz određeno vino.

Istraživanje je sprovedeno na odsjeku za psihologiju za potrebe čileanskog proizvođača vina Aurelia Montesa koji svojim vinima prilikom sazrijevanja pušta monaške molitve, a u njemu je učestvovalo 250 studenata. Stručnjaci su otkrili da ukus vina "Cabernet Sauvignon" jača kad se pije uz "jaku i tešku muziku". Na drugoj strani, "Chardonnay" bolje prija uz "poletne i osvježavajuće" melodije.

Škotski naučnici su na osnovu novih saznanja preporučili da se "Cabernet Sauvignon" pije između ostaloga uz pesme "All Along The Watchtower" (J. Hendrix), "Honky Tonk Woman" (Rolling Stones), "Live And Let Die" (Paul McCartney and Wings) i "Won't Get Fooled Again" (The Who).

"Chardonnay" najbolje prija uz "Atomic" (Blondie), "Rock DJ" (Robbie Williams), "What's Love Got To Do With It" (Tina Turner) ili "Spinning Around" (Kylie Minogue).

Vino sorte "Syrah" posebno je dobro uz Pučinijevu ariju "Nessun Dorma", dok je Merlot najpitkiji uz "Sitting On The Dock Of The Bay" Otisa Redinga.

U ranije sprovedenom istraživanju profesor Nort pokazao je da će ljudi radije kupiti francusko vino ukoliko u se u pozadini čuje muzika svirana na harmonici.

6.20. Vinski vitezovi, čuvari časti vinske kulture

<http://topsracija-com.loopiasecure.com/>

“Vinska kultura je deo gastronomskog Kultura, a ova deo opšte Kulture jednog naroda. Ona podrazumijeva njegovu i civilizovanu potrošnju vina. Vinska kultura može biti važan reprezentativni stepen civilizovanosti jednog naroda, što potvrđuje italijansku izreku: Ako želiš da upoznaš jedan narod, sjedi za njegov sto i pij njegovo vino”. Tako o vinu govori naš istaknuti vinski stručnjak prof. dr Slobodan Jović.

Srbija, realno nikada nije bila velesila u proizvodnji vina, imala je samo svoje svijetle trenutke. Bilo je to kada je u III veku u Sirmijumu, rimski car Marko Aurelije Prob, na obroncima Alma Mosa započeo uzgoj vinove loze u kontinentalnom dijelu Evrope. Širenje zasada pod vinovom lozom u Srbiji doprineli su kralj Milutin, knez Lazar i despot Stefan. Car Dušan je posjedovao velike vinograde i dvorski vinski podrum u blizini Prizrena. U njegovo vrijeme iz vinograda i podruma u Velikoj Hoći vino je keramičkim vinovodom dugim 25 km dopremano do carskih podruma u prestonici. U vrijeme srednjevjekovne Srbije pehar vina bio je sastavni deo dijaloga, dogovora, zakletvi, opomena, obećanje, zakona i običaja.

Potvrda o kvalitetu karlovačkih vina u XIX veku sigurno je činjenica da su mitropoliti Pavle Nenadović i Stefan Stratimirović tokom svoje vladavine upravo Ausbruhom i Bermetom uspjevali da privole austrijski dvor na izvjesne povlastice vezane za crkvena i nacionalna pitanja. Ime velikog vožda Karađorđa vezuje se za nastanak Topolskog vinogorja, za kneza Miloša Smederevskog, i za Hajduk Veljka vinogradarstvo Negotinske krajine. Kada nije vodila ratove Srbija je sadila vinograde. Problem sa vinovom lozom je vrijeme a Srbija nikada nije imala dovoljno duge intervale mira da dozvoli vinovoj lozi da zavlada prostorom.

Poslije Drugog svjetskog rata vinogradarstvo i vinarstvo bili su zapostavljeni na račun jačanja industrije. Ipak, iz tog vremena pamte se veliki sistemi, “Navip”, “Župski Rubin”, “Vino Župa”, “Vršački vinograđi”, ali njihov kvalitet bio je zamjenjen kvantitetom. No, i tada je Srbija imala 100.000 hektara pod vinovom lozom a danas, realnih 16.000, mada se licitira sa znatno većim brojkama.

Devedesetih godina XX vijeka Srbija se iz temelja izmjenila. Svijest o značaju vina izbila je u prvi plan. Oni koji su imali zemlju sadili su vinograde, oni koji nisu mogli da imaju svoje vino, postali su vinoljupci. Najdaniji poštovaoci vina promovisali su se u zaštitnike, organizovali u udruženja, vinske redove po ugledu na evropske iz srednjeg vijeka. Čuvari vinske kulture, vinski vitezovi, jedni su od onih koji su dali sebi u zadatku da propagiraju i šire vinsku priču među “nevjernike”.

U Evropi ideja vinskih vitezova je stara vjekovima. Rodila se u Švajcarskoj prije više od tri stotine godina, sa poentom širenja kulture pijenja vina i odvajanja vina od ostalih pića. S vremenom su se vinski redovi širili po Evropi i svijetu i danas ih ima oko 550. U svakom vinskom redu uspostavljena je viteška hijerarhija, koja omogućava viteško napredovanje, od viteškog pripravnika (hospes ili hospital), preko viteškog savetnika (conciliarius de vino) i viteškog sudije (ludex de vino) do vinskog viteza (equest de vino) odnosno viteške dame (wine lady). Svaki viteški red ima svoj Statut, svoje osnivače i konzule. Vinski vitez se postaje na prijedlog jednog ili više članova vinskog viteškog reda, s čime treba da se slože i ostali vitezovi. Po dobijanju saglasnosti, potencijalni član treba da položi ispit iz poznavanja vina, a nakon toga sledi primanje u viteški red. Ceremonija je veoma svečana. Pripadnici vinskih redova sebe smatraju čuvarima časti vina, tog najstarijeg i najzdravijeg pića i od onda do danas vitezovi se trude da daju svoj doprinos na stvaranju kulture proizvodnje i potrošnje vina. Vrijedno rade na uzdizanju kulta vina i njegovom odvajanju iz ogromne porodice drugih

pića. Zadatak vinskih vitezova je i da u maniru pravih vitezova, najbolja vina svoje zemlje razmenjuju sa vitezovima drugih zemalja.

Za razliku od evropskih, nastanak naših vinskih redova datira od skora. Najstariji vinski red je Arena Zabatkiensis (Subotički pesak) oformljen 22. januara 2001. godine u Hajdukovu, Palić, i danas ima 33 člana. Danas u Srbiji egzistiraju ukupno devet vinskih redova, ali je tendencija da se formiraju novi. Evropski vinski red "Sveti Georgije" iz Novog Sada, osnovan 24. maja 2007. godine, koji danas broji oko 350 članova, je najveći i najaktivniji među Udruženjima.

Za njim slede vinski viteški red "Singidunum" iz Beograda, osnovan 17.02. 2010.

godine, "Sveti Teodor" iz Vršca, koji je ime dobio po zaštitniku grada, "Sveti Đorđe" iz Feketića, te "Monah Dorotej" iz Aleksandrovca. Vlasotinačko vinogorje dobilo je svoje vitezove "Svetog Simeona", 25.4. 2010. godine, **vinski red Telečke visoravni „Hagios Demetrios” ili „Sveti Dimitrije” osnovan 4.12.2010. godine**, dok je Vinski viteški red "Constantin Vinetum" iz Niša, najmlađi, formiran 14. februara 2011. godine.

6.21. Vinski putevi

Putevi vina, <http://www.serbia-tourism.org/>

Svako od nas je u jednom trenutku života otkrio vino i ostao mu vjeran. Naučivši dovoljno o vinu stekli smo vještinsku uljepšavanja sopstvenog života. Iz te vjekovne veze čovjeka i loze rađa se tečnost koja jača krv i greje dušu. Vino ima moć da uzvisi čovjeka, da mu podari vedrinu i dar govorenja.

Vino se po tradiciji vezuje za Ozirisa kod Egipćana, za Noja kod Jevreja, za Dionisa u Grka, za Bahusa kod Rimljana.

Hrišćani imaju i svece zaštitnike vinogradara i vinara, ali je vino oduvek pripadalo čitavom čovječanstvu.

I u Srbiji vinova loza prepliće svoj sa životima ljudi sa ovih prostora. Vino je sudska vrijednih i časnih ljudi koji prema njemu i grožđu njeguju neizmjernu ljubav.

Vinogradi, razasuti po brežuljcima, okupani znojem, zaliveni kišom koja se željno iščekuje, oslađeni suncem, koje je jedini gospodar i čuvar čudesnog napisnika što razotkriva dušu i otvara nove puteve do istine. Vinogorje, sve kao da je sraslo sa čokotom, izraslo iz vinove loze, kraljice. Sve to stvaraju ljudi ovog kraja, ponosni, vrijedni, častni i gostoprimaljivi narod, pun topline i dostojanstva.

Grožđe i vino oduvijek su davali okrepljenje i zdravlje, bili su izvor snage umornom seljaku i ratniku, ali i izvor njihovog veselja, razonode i zabave. To se plemenito piće zauvek združilo sa životom. Zadovoljstvo i uživanje u dobrom društvu i u odgovarajućem vinu biće potpunije ako ponešto doznamo i o samom nastanku, geografskom porijeklu, osobinama i drugim pojedinostima pića koje stiže do stola.

Vinski putevi Srbije prate Bahusove suze što se slivaju niz rubove čaše kada se ona zanjiše i kada osjetite neponovljivu aromu koju pruža vino.

6.22. Vinski sajmovi

Najveći sajmovi vina u Evropi

Opširnije na: <http://www.vino.rs/>

Kuda, kada, gdje...

Evropa obiluje sajmovima, salonima, prodajnim i drugim vinskim manifestacijama i festivalima. Neki od ovih događaja diktiraće cijene i vrijednost vina, a samim tim i budućnost mnogih vinskih kuća i podruma, od Grčke i Španije, pa na sjever sve do - Švedske, gde se izgleda počinje sa ozbiljnim uzgojem grožđa!

Ukoliko niste imali priliku ranije da posjetite neke od najpoznatijih evropskih vinskih manifestacija, evo nešto malo preporuka za događaje koji se obelježavaju svake godine.

Italija



časova, koliko su kapije sajma otvorene svakoga neki kažu najromantičniji grad Apeninskog poluostrva, otkriće vam tajne svog kulturnog i istorijskog nasleđa.

Engleska

Grad London je i centar vinskog svijeta, obično početkom maja. Fokus ovogodišnjeg LIWF (London International Wine Fair) biće na novim vinima, novim proizvodacima, zemljama i regionima u razvoju. Uz brojne seminare i masterclass predavanja biće to prilika da trgovci razmjene najvažnije informacije i zaključe poslove. Ne zaboravite, ovaj sajam je prije svega namjenjen trgovcima i to ga čini posebno zanimljivim za profesionalce. Pogotovo kada se zna da je englesko tržište svojevrsni vinski tester s obzirom da je potrošnja izuzetno

Ima li boljeg mjesta da započnete karijeru enologa od sajma vina u gradu Romea i Julije. Vinski sajam Vinitaly u Veroni jedan je od najvećih u svijetu. Godine 2012 će svoje proizvode i znanje na gotovo 100.000 kvadrata izložbenog prostora izložiti više od 4.000 izlagачa, a očekuje se preko 150.000 posjetilaca. Gotovo sva italijanska vina, brojne radionice, najnovija saznanja iz svijeta marketinga, pakovanja, posebna poglavљa posvećena biodinamičkoj proizvodnji, zadržaće vašu punu pažnju od 9 ujutro pa do 18:30 dana? A ako poželite promjenu, drevni,



velika a čak 99% vina u prodaji dolazi iz uvoza. Ono što ovjde prođe, proći će bilo gdje u svijetu!

Inače, London International Wine Fair 2012 predstavilo je 35 zemalja sa više od 20.000 etiketa.

Austrija

Internacionalni vinski sajam u Beču pod nazivom VieVinum tokom juna. To je ubjedljivo najveća i najznačajnija vinska manifestacija u Austriji, nekada jednoj od najvinskih zemalja svijeta, koja ubrzano kroči putem povratka u svjetski vrh. Podatak da je VieVinum u suštini vinski bijenale dovoljno govori o tradiciji i ugledu koji ovakve manifestacije mogu imati. Oni koji se zapute u Beč imaće priliku da u palati Hofburg upoznaju više od 400 austrijskih vinara i oko 100 internacionalnih vinskih kuća.



Procjenjuje se da se ovim zdanjem tokom tri dana prodefilira oko 12.000 zaljubljenika u vino i vinsku kulturu, ali i brojni novinari, trgovci, uzvoznici iz čitavog svijeta u zajedničkoj akciji ponovnog otkrivanja odličnih austrijskih vina.

Španija

Vjerovatno najuzbudljivija vinska fešta odigrava se u Španiji obično krajem juna, u najvinskijem regionu - La Rioja. Poznati po prolivanju bikovske krvi u koridi i sopstvene po ulicama, te paradajza u legendarnim borbama paradajzom, Španci su naravno uvrstili i rat vinom u jedan od svojih mnogobrojnih i mnogoljudnih spektakl-festivala. Gradić Haro, nekih sto kilometara južno od Bilbaoa, na dan Svetog Pedra, zaštitnika grada, spremjan je za svečanost „Battalla Del Vino“ (vinska bitka) čija tradicija datira još od 1906. godine. Tog dana, sve živo se okuplja u 7:00 časova izjutra kad gradonačelnik sjeda na konja i praćen masom obučenom u bijele košulje kreće na put dug 7 kilometara koji vodi u brdo ka liticama Bilibia gdje se nalazi svetilište San Felices de Bilbio. Naravno, svi nose posude za vino, a završetak mise kao da je znak da otpočinje opšte ludilo. Nakon samo nekoliko minuta sve je preplavljeni vinom, i sve bijele košulje su pink boje. Ali borba će potrajati do podneva dok borci ne popadaju od umora. Srećom, uvijek ima dovoljno vina da se ugasi strašna žeđ izazvana ratnim dejstvima, a po povratku u mjestašce, naravno, ide se u arenu i uživa u koridi.



Srećom, korida neće biti prava već „vesela”, nastupiće samo junice i niko neće biti povređen, a masa će oduševljeno vikati „ole”, samo poslije svakog ispjenog pehara vina.

Francuska

Kao šlag na torti stiže vinski festival u Bordou kraj juna početak jula na jednom od najvećih trgov u Evropi. Ovaj fantastični događaj pored svih pratećih manifestacija koje obično idu uz vinske sajmove, nudi i Bahusovu regatu, obilaske vinograda, trku u burićima ali i vrhunske koncerte klasične i world muzike. Umjetnost uzgajanja grožđa spoznaje se na posebnoj izložbi pod nazivom „Vintage grapes”, a sve na kraju zaokruži maestralni vatromet kao najava predstojećem jesenjem izlasku u vinograde i novoj uspješnoj berbi.



Vinski sajam u Minhen

Naš izveštaj sa sajma vina u Minhenu (*WeinMünchen*) otkriva gdje je mjesto srpskog vinarstva u odnosu na EU, ali i potpuno novu tendenciju o kojoj kod nas nema ni riječi (čast izuzecima). Naravno reč je o *screw capu*, takozvanom začepušaču sa navojem koji zamjenjuje pampur i ubrzano postaje standard opreme savremene evropske flaše!

Kulturhalle u Minhenu polovinom **marta** stjecište proizvođača, ljubitelja, poznavaca, ali i trgovaca vinima i drugom gastronomijom, poput sireva, čokolade i vrhunskih ulja na tradicionalnom Sajmu koji je privukao 143 izlagača iz čitave Evrope (2012). Bila je to odlična prilika da se proširi ili učvrsti znanje o omiljenim sortama ili vrhunskim etiketama.

Opširnije na: <http://www.vino.rs/>



Sajmovi u regionu

Ako ste propustili jedan od najvećih evropskih sajmova vina i vinarstva „**ProWein**” koji se održava u marta u Düsseldorfu sa 3.800 izlagača iz 50 zemalja (2012) nije kasno da se okrenete vinskim prezentacijama na području regiona, pa vas očekuju (samo neke od većih manifestacija):

***GAST” - Gastro sajam, Split, Hrvatska**
Datum održavanja mart, još imate vremena;



***Wine Style, Regionalna konferencija o vinu i sajam vina, Hotel Zira, Beograd.**

Magazin Wine Style organizuje Regionalnu konferenciju o vinu – stručni i profesionalni seminar posvećen vinu, jedini takve vrste u regionu ex-Yu, sa pet stručnih i zanimljivih predavanja o najnovijim tendencijama u proizvodnji, plasmanu i marketingu.

***„VINO - KAP” Kaptol, Hrvatska**

Tradicionalna priredba „VINO - KAP” u organizaciji Udruge vinogradara vinara i voćara opštine Kaptol.

***Dalmacija Wine Expo, Makarska, Hrvatska**

Treća po redu izložba, očekuje rekordnih više od 150 izlagača (2012) uz novu manifestaciju „Business Day” namjenjenu vinskim trgovcima

***VINO VITA - Međunarodni sajam vina i opreme za vinarstvo i vinogradarstvo, Zagreb, Hrvatska**

***Salon In vino, Beograd, uvijek krajem godine**

***BeoWine.** Jedna od najekspanzivnijih industrijskih grana u Srbiji – proizvodnja i distribucija vina, na Beogradskom sajmu predstavlja se od 2010. godine. Pored domaćih vinara, učesnici su i regionalni i svjetski poznati proizvođači vina, a **BeoWine** intenzivno promoviše i vinski turizam. Održavanje ove manifestacije istovremeno sa Sajmom turizma, najatraktivnijim i jednim od najposećenijih sajmova, jasno govori o značaju ovog događaja i u turističkoj privredi.

Na jednom mjestu predstavljaju se najugledniji domaći i regionalni proizvođači vina, vinski podrumi, kuće vina i kompanije koje distribuiraju ovo „piće bogova“. U ponudi je i kompletna oprema za vinogradarstvo i vinarstvo.

6.23. Zanimljivosti o vinu

Najskuplja vina na svijetu

<http://www.klix.ba/>

Nekim ljudima 10.000 dolara je jako mnogo, dok drugima nikakav problem ne predstavlja potrošiti više od 300.000 dolara na bocu vina koju čak neće ni pitи.

Pravi ljubitelji i kolezionari vrhunskih vina ne žale novac koji potroše na bocu tog pića, koje za njih predstavlja najsavršenije "umjetničko djelo".

Huffington Post donosi listu najskupljih vina:

1. Vino *Château Cheval iz 1947.* godine prodano je za 304.375 dolara. Riječ je o jednoj od najboljih berbi svih vremena, a vino je prodao jedan anonimni kolezionar na aukciji u Ženevi.
2. Boca vina *Heidsieck iz 1907.* godine prošla je dug put do svog današnjeg vlasnika koji ju je kupio za 275.000 dolara. Boca je trebala 1916. godine biti isporučena Ruskoj kraljevskoj porodici, ali je nestala u brodolomu. Nađena je 1997. godine.
3. Vino *Château Lafite iz 1869.* godine prodano je za 233.972 dolara na aukciji održanoj 2010. godine neimenovanoj osobi iz Azije.
4. Boca vina *Chateau Lafite iz 1787.* godine prodana je 1985. godine Malcomu Forbesu, a pretpostavlja se da je pripadala Thomasu Jeffersonu, trećem predsjedniku SAD-a. Forbes je za tu bocu vina dao 160.000 dolara, a danas to vino, iako više nije pitko, košta više od 315.000 dolara.
5. Vino *Romanée Conti iz 1945.* godine je iznimno rijetko. Naime, proizvedeno je samo 600 boca tokom Drugog svjetskog rata, a jedan kolezionar je za rijetki primjerak izdvojio 123.900 dolara.
6. Za skoro 150 godina staro vino *Chateau Lafite* jedan privatni kolezionar iz Evrope dao je 111.625 dolara.
7. Boca vina *Chateau Yquem iz 1787.* godine prodana je jednom američkom kolezionaru za 100.000 dolara.
8. Vino *Massandra iz 1775.* godine prodano je za 43.500 dolara na aukciji 2001. godine.
9. A, za bocu ledenog vina *Royal DeMaria* neko je odlučio da izdvoji 30.000 dolara. Boca je prodana 2006. godine na aukciji.
10. Vino *Montrachet iz 1978.* godine prodano je za 24.000 dolara 2001. godine, a vino je i dalje pitko.

Boca bijelog vina starog 200 godina postigla je novi Guinnesov rekord pošto je prodata po cijeni od 121.000 dolara.

Kupac boce "Château d'Yquem" iz 1811. godine je privatni kolekcionar Christian Vanneque.

Ova vrsta vina poznata je kao jedno od najfinijih i najskupljih slatkih bijelih vina, a vinski entuzijasti naročito cijene seriju iz 1811. godine.

Klima iz te godine, komentari poslije degustacija, kao i ukazivanje velike komete te godine ukazuju na izuzetan kvalitet vina.

"Ono je veoma posebno i važi za jedno od najpoznatijih bijelih vina na svijetu. Proizvedeno je u godini velike komete i vjeruje se da to poboljšava kvalitet vina", rekao je Vanneque Reutersu.

On je dodao da je ovo rijetko vino do sada testirano tri puta i da je svaki put dobilo maksimalnih pet zvjezdica.

Visoka koncentracija šećera u "Château d'Yquemu" znači da ovo vino ima znatno duži vijek trajanja od ostalih.

Vino će biti izloženo u narednih šest godina u Vannequevom restoranu na Baliju u neprobojnom sanduku u kojem se kontrolišu temperatura i vlažnost

Boca žutog vina prodana za 57.000 eura

Amaterska grupacija vinara platila je rekordnih 57.000 eura za 237 godina staru bocu vina, iz francuskog istočnog regiona Jura.

Vinari su bocu kupili na lokalnom festivalu vina u gradu Arbois i tvrde da im nije žao niti jednog centa.

"Nije ludost prodati bocu za 57.000 eura", kazao je direktor festivala Bernard Badoz.

On je dodao da vino datira iz 1773. godine, iz ere Luja XV.

Švicarac Pierre Chevrier, koji je kupio bocu u ime grupacije, također je istakao da je cijena žutog vina bila prihvatljiva.

"Željno iščekujem da otvorim bocu. I zaista mi je drago što sam kupio ovo vino koje će popiti", kazao je Chevrier, prenosi AFP.

Žuto vino se još naziva vinom kraljeva, te kraljevsko vino.

Inače, da bi se postigla žuta boja vina i savršen okus potrebno je da vino odstoji u posebnim buradima više od šest godina, pod slojem kvasca, a zatim se sipa u posebne boce.

Matematika i vino

Uskoro će kvalitet vina i rod grožđa biti povereni matematičkim formulama i kompjuteru. Lorenc Lari Bigler, američki profesor hemijskog inženjeringu, sa kolegama u Čileu radi na izradi kompjuterskog modela, s nadom da će on omogućiti da se precizno utvrde

karakteristike kvalitetnog vina što bi omogućilo vinarima da ga proizvode u velikim količinama.

Profesor Bigler, zapravo, radi na pronalaženju matematičkih formula za automatizovanje procesa fermentacije, prilagođavanje sastojaka i uslova da bi se dobili robustan ukus i visoki prinosi berbe grožđa.

Naučnici još nisu u potpunosti otkrili koja i kakva mješavina sastojaka se stvara u toku fermentacije i šta to izaziva oduševljenje poznavalaca i ljubitelja vina. Bigler je svoja istraživanja usmjerio na kvasac koji koristi šećer i proizvodi alkohol.

- Željeli bismo da pronađemo model ponašanja tog kvasca kako bi kontrolisali proces fermentacije i time stvarali najkvalitetnije vino - izjavio je Bigler.

Najviše posla obavlja se u "laboratoriji za aromu" na Pontifikal katoličkom univerzitetu u Santjagu, u Čileu, gde istraživači, koje finansira industrija vina, pokušavaju da izoluju hemijsku komponentu koja stvara željeni ukus i miris vina.

Jedan od ciljeva istraživanja je da se pomogne vinarskim trgovcima da izbjegnu neželjene posljedice zakasnijele fermentacije, zbog čega ostaju nefermentisane velike količine šećera.

Bigler se nada da će proizvodnju vina učiniti efikasnom, bez oscilacija u kvalitetu, pa time i profitabilnjom.

Sličan kompjuterizovan sistem se rutinski koristi u hemijskoj i farmaceutskoj industriji, u rafinerijama nafte.

Za sada se istraživanja rade samo na bijelom vinu, jer su crvene sorte mnogo složenije i sadrže više komplikovanih sastojaka za analizu

Iq inteligencija vina, <http://www.terra-divina.com/>

IQ samo zvuči kao oznaka za inteligenciju, a zapravo predstavlja prestižnu oznaku za vrhunski istarski kvalitet vina, za one proizvode koji zadovoljavaju visoke kriterijeme Zakonom propisanih vrijednosti autohtone sorte Malvazija istarska.

Zanimljivosti o vinu

- Čaša za šampanjac će proizvoditi više mjeđurića ako unutrašnji zidovi nisu sasvim glatki jer neravnine pomažu oslobođanje ugljen dioksida.
- Madam Pompadour je izjavila kako je šampanjac jedino vino poslije koga žena ostaje lijepa.
- U 19 stoljeću bila je česta pojava da flaše sa šampanjem eksplodiraju pa su radnici u podrumima nosili zaštitne maske.
- Brzina čepa od šampanjca je 13 m/s pa pripazite kako usmjeravate grlić boce dok ga otvarate.
- Dom Perignon je bio monah za koga se smatra da je izmislio šampanjac. No, kao i sve sjajne stvari u svijetu, otkriće je bilo posve slučajno jer je on želio napraviti vino koje će biti ravnopravan rival burgundcu.

- Prije no što su se dosjetili da se kalemljenjem bore protiv Phylloxera vastatrix, insekt koji je opustosio europske vinograde u 19 stoljeću, ljudi su se protiv insekta borili egzorcizmom i sličnim vradžbinama.
- Nauka o vinovoj lozi zove se ampelologija, a nauka o sortama vinove loze zove se ampelografija. Svake godine u Francuskoj se objavljuje datum službenog početka berbe, a prije toga se ne smije započeti sa branjem.
- Kolecionar vinskih etiketa službeno se zove vintitulist.
- Platon je smatrao da mladići do 18 godina ne bi uopće smjeli piti vino, jer " ne bi trebalo dodavati vatru na vatru".
- Da se kvalitet grožđa povećava ako potkresememo lozu otkrio je u 4 stoljeću biskup od Tursa. Njegov magarac je, ostavljen bez nadzora, pojeo dio vinograda, nakon čega je vinova loza proizvela kvalitetnije grožđe. Nakon njegove smrti, biskup je nazvan Sveti Martin i postao je zaštitnik pijanaca.
- U 15 stoljeću je pacijentima u njemačkim bolnicama bilo dozvoljeno sedam litara vina dnevno.
- Dobar čep traje 20 godina. Posle toga ga treba zamijeniti.
- Degustatori dijele miris vina na aromu i buké. Aroma je svjež, voćni miris grožđa koji se osjeća u vinu, dok je buké dio koji dolazi od fermentacije i starenja. Buké je puno kompleksniji i zrelijiji.
- Najbolji način da se otklone fleke od crnog vina je da se tkanina potopi u suvo bijelo vino prije nego što se mrlja osuši.
- Istraživanja u Velikoj Britaniji i Americi pokazuju da vino u umjerenim količinama smanjuje rizik od smrti uslijed srčane bolesti. Rizik je manji nego kod ljudi koji uopće ne piju, ali i onih koji pretjeruju sa pićem.
- 70-87% vina je voda, 12-13% je alkohol, a ostatak čine rezidualni šećer i druge supstance, a okus čini samo jedan mali postotni dio.
- Crno vino gubi boju starenjem, a bijelo je dobija.
- Vina iz hladnijih krajeva su bijela, a ona iz toplijih imaju više žutu boju. Što se tiče crnih vina, mlada imaju svijetlo crvenu boju, a starija su tamna, skoro smeđa.

Vino ima skoro isto onoliko kalorija koliko i jednaka količina soka od grožđa.

Sa starenjem, crvena vina postaju svetlija, a bela vina tamnija.

Prosječan broj zrna grožđa koji je potreban da se dobije boca vina je 600.

U američkoj državi Juta, prilikom degustacije, vino se ne smije progutati.

Sve do sredine XVII veka, proizvođači vina u Francuskoj nisu koristili plutane zatvarače. Umjesto njih su koristili krpe pottopljene u ulju, i njima su zatvarali boce.

Mehurići u šampanjcu su, kod prvih proizvođača, smatrani za veoma nepoželjan defekt koji treba izbegavati.

Prilikom nazdravljanja, u engleskom se koristi reč toast (koja označava i prpečeni hleb). Porijeklo ovakve zdravice je u drevnom Rimu, gde se komadić prepečenog hleba stavljao u vino.

Na krajevima vinograda se (ponegde još i danas) sade ruže, kako bi prve odreagovale na buđ, parazite i bolesti, prije nego što ove napadnu vinograd.

Legenda kaže da su idealne čaše za šampanjac velike koliko i grudi Marije Antoanete.

Jedan od sakupljača vina je za šestocifrenu dolarsku sumu kupio na aukciji vino koje je pripadalo Tomasu Džefersonu. Potom ga je izložio u svojoj kući, u specijalno osvetljenoj kutiji. Toplota sijalica je rasušila čep, i sakupljač je tako dobio do sada najskuplju bocu vinskog sirčeta...

Hiljade sorti grožđa širom svijeta, koje sve spadaju u rod Vitis, imaju zajedničkog pretka u muskadinima (Muscadinia), još iz vremena kad su se kontinentalne mase spajale u superkontinent (tzv. Pangea). Razlog zašto su muskadini poseban rod leži u činjenici da imaju dva hromozoma manje nego svi iz roda Vitis. Tokom 1950-ih su u Indiji pronađeni muskadini koji rastu kao divlja vrsta.

Frazu "in vino veritas" (u vinu je istina) skovao je Plinije Stariji, koji je poginuo prilikom erupcije Vezuva koja je uništila Pompeju i Herkulanium.

Sorte pinot blanc (bianco), pinot (grigio) i pinot meunier su genetičke mutacije sorte pinot noir.

Pjenušava vina slabijeg kvaliteta se proizvode po tzv. Charmat metodi, industrijskom procesu koji je identičan onom u proizvodnji gaziranih sokova. Najkvalitetnija pjenušava vina su rezultat intenzivnog rada po tradicionalnoj metodi, gde se CO₂ javlja kao prirodni produkt fermentacije.

Kaluđer Dom Perignon nije "izumitelj" šampanjca, niti je ikada rekao "ja pijem zvezde". Pjenušava vina su pravljena u regionu Šampanje mnogo prije njegovog rođenja. Ovaj popularni mit je bio samo marketinška prevara.

Još uvijek nije sa sigurnošću utvrđeno zašto neki ljudi od nekih vina imaju glavobolju, a drugi ne. Osumnjičeni za to su sulfiti (generalno utiću na ljude sa specifičnim alegrijama), histamini, taurin amino kiseline, tanini, i sam etanol. Tanini su prirodni sastojak grožđa, ali se i ekstrahuju iz hrastovih buradi u kojima vina odležavaju. Tamnija pića, kao bourbon, koja imaju reputaciju izazivača ozbiljnih mamurluka, takođe stare u hrastovim sudovima, jedinom mjestu gdje destilovana (tima i čistija) tečnost stvarno može da "pokupi" sastojke koji pogoršavaju mamurluk. Tipično bijelo vino na čije se posljedice žale potrošači (što je

neobično u poređenju sa crvenim vinima) je chardonnay - bijelo vino za koje je najverovatnije da je odležalo u hrastovini.

Godine 121. p.n.e. Italija je imala tako dobru berbu, da je to godina koja je označila kraj dominacije Grka u industriji vina onog vremena..

U Nemačkoj, u muzeju Speyer, postoji boca vina stara 1600 godina.

U srednjem vijeku vino se koristilo i kao novac.

Egipćani su vino smatrali darom boga Ozirisa.

Šampanjac je najbolji između svoje četvrte i desete godine starosti.

U Jermeniji tvrde da je prve vinograde na Zemlji posadio biblijski Noje, i to u njihovoј zemlji.

Luj Paster je prvi koji je odredio pravu prirodu fermentacije.

Izraz Blanc de Noir se odnosi na bijela vina dobijena od crvenog / crnog grožđa.

Godine 1870. SAD su, ne znajući, prenijele filokseru (opasnu štetočinu vinove loze) u Evropu, što je praktično uništilo sve evropske vinograde. Kao posljedica, skoro svi evropski vinogradi su morali biti ponovo sadeni, loznim kalemovima koji su kalemljeni na američku podlogu koja je otporna na filokseru.

Zemlja u čuvenom vinogradu Clos de Vougeot (u francuskoj oblasti Burgundy) se smatra toliko dragocjenom, da su radnici u vinogradu obavezni da prilikom odlaska kući iz vinograda očiste svoje cipele od zemlje.

Prema persijskoj legendi, vino je "otkriveno" u današnjem Iranu, kada je žena šaha koji se zvao Džamšid slučajno popila nešto pokvarenog soka od grožđa, malo se opila, i to joj se svidelo!

Tokom prohibicije u SAD, hiljadama kupaca širom Amerike je prodavan proizvod pod imenom Grape Brick (cigla od grožđa). Na "ciglu" od suvog i presovanog koncentrata grožđa bio je zakačen paketić kvasca i zakonsko upozorenje "Nemojte dodavati kvasac jer će doći do fermentacije".

U svoje vreme, vino je često bilo propisivano kao lek za bronhitis i grip.

Pod vinogradima u svijetu ima oko 8 miliona hektara, i grožđe među svim voćem ima primat u tome. Postoji preko 10.000 varijeteta (sorti) grožđa.

U svijetu postoji oko 400 vrsta hrasta, od kojih se samo 20 koriste u proizvodnji buradi. Za proizvodnju kvalitetnog bureta pogodno je samo oko 5% cijelog drveta hrasta.

Da pjenušavo vino ne bi pjenilo van čaše pri sipanju: sipajte prvo malu količinu (koja će se brzo umiriti), a ostatak sipajte u tu količinu - tada neće pjeniti.

Staro vino se nikad neće ukiseliti i postati sirće. Ono se pokvari oksidacijom.

U Egiptu, u vrijeme faraona Tutankamona (nekih 1300 godina p.n.e.), "običan svijet" je bio samo pivo - vino je bilo rezervisano samo za višu klasu.

Tek kad je počela primjena plutanih zapušaća, boce su počele da se polažu u horizontalni položaj prilikom odležavanja, a oblik boce je od kratkih i loptastih počeo da postaje visok i tanak.

Kada je erupcija Vezuva zatrplala Pompeju 79. godine, ona je "sahranila" i više od 200 vinskih barova.

Vino ima toliko hemijskih jedinjenja da se smatra složenijim i od seruma krvi.

Godine 1945, Chateau Mouton-Rothschild je počeo sa serijom umjetničkih etiketa, unajmljujući svake godine drugog umetnika da izradi jedinstvenu etiketu za tu berbu. Ti umjetnici su bili i Šagal, Picasso, Miro i Vorhol. 1993. etiketa je bila povučena iz prodaje i zamjenjena praznom etiketom, jer je bila isuviše kontroverzna (stilizovana gola mlada žena na etiketi vredala je političku korektnost).

Promjene u vinu koje se dobiju starenjem su posledica VRLO spore interakcije kiseonika i vina. Veruje se da vino sporije stari u velikim bocama, jer ima manje kiseonika po jedinici zapremine vina. Brza oksidacija, kao kod loših zatvarača, kvari vino.

Često se, prije berbe, odsjeca gornji sloj lišća na čokotima, kako bi se povećala izloženost suncu i ubrzalo zrenje.

Prosječna starost francuskih hrastova posjećenih za vinsku burad je 170 godina! Ivica vinske čaše za crveno vino je uvijena unutra, kako bi zadržala arome iz vina i "dovela" ih do nosa vinopije.

"Hladna maceracija" označava stavljanje grožđa u okruženje koje ima sniženu temperaturu na nekoliko dana prije početka fermentacije, čime se pospješuje ekstrakcija boje. Ovo se sve više radi sa Pinot Noir-om obzirom da pokožica ove sorte nema dovoljno pigmentacije u odnosu na druge crvene vrste.

Bakterija Mycoderma pretvara etil alkohol u sirćetu kiselini, pretvarajući tako vino u sirće. Međutim, najviše slučajeva kvarenja vina su posledica oksidacije voća izazvane vazduhom, a ne bakterijsko pretvaranje alkohola u sirće.

Najviše sađena sorta grožđa na svijetu je Airén. Ona zauzima oko 400.000 hektara u centralnoj Španiji, gde se od nje pravi osrednje bijelo vino, ali i prilično dobar brandi.

"Cuvée" znači "kaca", "bačva" ili "cisterna". Koristi se da označi posebnu seriju ili kupažu.

Beaujolais Nouveau (mlado vino) se ne može legalno pustiti u prodaju sve do trećeg četvrtca svakog Novembra.

U zadnje vrijeme ima sve više i više sintetičkih zapušaća, ali je najnovija tehnologija zaspričavanje zagađenja čepova upotreba mikrotalasa.

Etikete su prvi put stavljenе na flaše u ranim 1700-im, ali sve do 1860-ih nije bilo odgovarajućih ljepkova koji bi ih držali.

Vrhunski vinogradi u Napa dolini se prodaju za preko 2.500 dolara za ar!

Godine 2000. u Kaliforniji je bilo 847 vinarija.

Vina često nazivaju nektarom bogova, ali je Sangiovese jedino grožđe koje je dobilo ime po bogu. Sangiovese znači “krv Jova.”

Bjelance jajeta, krv bikova i želatin su bili korišćeni kao sredstva za filtriranje prije punjenja u boce. Bjelance se dosta često koristi i danas.

“Brix” označava procenat šećera u grožđu prije fermentacije. Npr. 23° brix će, više ili manje, biti pretvoreno kvascima u 12.5% alkohola, u zavisnosti od efikasnosti konverzije korišćenih kvasaca.

Pri proizvodnji porto vina izmuljano grožđe fermentira samo oko 48 časova. Onda se fermentacija zaustavlja dodavanjem neutralno destilisanog alkohola ili brendija. Ovaj postupak povećava nivo alkohola i zadržava nešto od prirodnog šećera iz grožđa.

Još od 4000 godine p.n.e., Egipćani su bili prvi koji su koristili plutane zapušače.

Marketinška israživanja pokazuju da većina ljudi kupuje određeno vino ili zato što prepoznaju brand, ili ih privuče pakovanje.

Portugal ima 1/3 svjetskih šuma plute i pokriva 85-90% plute koja se koristi u SAD.

Sve do 1970. Bordo je proizvodio više bijelih nego crvenih vina. Danas crvena vina predstavljaju oko 84% ukupnog proizvoda.

Stavljujući led i so u posudu za hlađenje brže ćete ohladiti pjenušavo vino.

Najstariji vinski region u Bordou je Graves.

Iako “château” znači zamak, to može biti i blok zgrada ili manja kuća u blizini vinograda koja zadovoljava zahtjeve za proizvodnju vina sa prostorom za skladištenje na istom imanju.

Egipćani su prvi koji su koristili staklene sudove, još oko 1500 godine p.n.e.

Vjerovali ili ne – vino (časopis "Vino")

Za vrijeme vladavine Vilijema III, baštenske fontane su korišćene kao ogromne posude za punč. Za spremanje ovakvog pića bilo je potrebno oko 2.500 litara brendija, 550 kilograma šećera, 25.000 limunova, 90 litara soka od limuna i 2,5 kilograma orašića. Barmeni su veslali u malim čamcima, i odatle gostima punili čaše.



U časopisu "Vino" koji razmatra problematiku vinogradarstva, vinarstva, zdravlja i kulturu pića između ostalog pronašli smo i članak "Verovali ili ne". Ovde se nalaze citati i najrazličitije činjenice u vezi za vinom i alkoholnim napitcima. Nadamo se da ćete uživati u narednom tekstu, kao uostalom, i mi.

- Najveće drvo od koga se dobija pluta raste u Portugalu. Godišnji prinos mu iznosi preko jedne tone sirove plute. To je dovoljno da se zapuši preko 100.000 flaša.

- **Lili Bolindžer** je jednom prilikom, na postavljeno pitanje koliko često pije šampanjac, dala duhovit odgovor: "Šampanjac pijem samo kad sam srećna i kada sam tužna. Ponekad ga pijem kada sam sama. Ako sam u društvu onda se to podrazumijeva. Ponekad se zanimam njime ako nisam gladna a pijem i kada sam gladna. Inače ga nikad ne diram – osim kad sam žedna."

- Čuveni moreplovac Magelan je kada se spremao da oplovi oko sveta 1519 godine, potrošio više para na šeri nego na naoružanje.

- Prvi regrutni centar američkih marinaca nalazio se u baru

- Odlukom kongresa, burbon je zvanično američko piće.

- Abraham Linkoln, šesnaesti američki predsednik, je jednom prilikom izjavio: "Odavno se već zna da alkoholna razdražanost nije posledica loše stvari, već zloupotreba dobre stvari."

- Tom Arnold, Sandra Bulok, Čevi Čejs, Bil Krozbi, kris Kristoferson i Brus Vilis su sve bivši barmeni.

- Pruski Frederik Veliki je pokušao da zabrani upotrebu kafe i natjera ljude da, umjesto nje, piju alkohol.

- Pleme Čaga iz Tanjganike vjeruje da će lažov, ukoliko popije mješavinu piva i krvi svježe žrtvovane koze, smrtno otrovati.

- U drevnom Vavilonu, nevestin otac je bio dužan da svog budućeg zeta snabdeva besplatno medovinom, onoliko koliko on može da popije, i to mjesec dana nakon vjenčanja. Pošto je njihov kalendar bio jularni ovaj period se nazivao "medeni mjesec", pa se taj izraz, doduše malo izmjenjenog značenja, očuvao i do današnjih dana.

- Kalifornijska najpopularnija turistička destinacija nije više Diznilend – sada je to dolina Napa sa preko 5,5 miliona posjetilaca godišnje.

- "Pijem same zvezde!" – uzviknuo je Dom Perinjon kada je okusio prvu čašu šampanjca.

- "Tuga se može olakšati dobrim snom, kupkom i čašom dobrog vina." – Sv. Toma Akvinski.

- "Vino, samo po sebi, je izvrsna stvar." – papa Pije XII

Još nekoliko izreka o vinu

1

- Vino je najhigijenskije piće. (Luj Paster)
- Ne poznavati ukus vina isto je što i ne vidjeti boje. (Tin Ujević)
- Dan bez vina je kao dan bez sunca. (Aleksandar Puškin)
- Mudrac ne smije prezirati užitke: voljeti ženu i cijeniti vino. (Ciceron)

2

- Onaj ko zna uživati, ne pije vino, on kuša njegove tajne. Salvador Dali
- Savjete primaj uz vino, upotrebljavaj ih uz vodu. Bendžemin Frenklin
- Dobro vino i lijepa žena - to su dva najlepša otrova. Turska poslovica
- Doviđenja razume, tko zna kad ćemo se opet sastati - rekao je pijanac i ušao u krčmu. Talijanska poslovica

3

- Onaj koji pije sa umjerenosću, nalazi u vinu isto što i pametan nalazi u ljubavi, ekstaza (zanos) nije opijenost. Alfred de Musset
- Vino pijeno sa umjerenosću poklanja nam jedan drugi život. Tristan Hermite
(Piti vino u razumnoj količini, znači živjeti jednim drugim životom. Tristan Hermite)
- Ja ne znam ništa što je tako važno ovdje na zemlji kao što je to "kultura vina". Francois Marie Arouet Voltaire
- Imanje i zlato, znanje i čast nemogu nam otjerati naše tegobe. To je samo dobro vino koje nas daruje takvom srećom. Jean Baptiste Molire

4

- Onaj koji pije mnogo vina dobro spava. Onaj koji spava ne čini grijeha. Onaj koji ne grijesi je sećan. Dakle, Onaj koji pije dobro vino je srećan. Šekspir
- Vino probudi kod čovjeka njegove prave osobine. R. B. Šeriden
- Metal se upozna u vatri, čovjek uz vino. Japanska poslovica
- Vino ne opija čovjeka, nego se čovjek opija sam. Kineska poslovica

5

- Pijanstvo je dobrovoljna ludost. Seneka
 - Voda za obraz - vino za dušu. Italijanska poslovica
 - Jeste da pencilin liječi ljude, ali vino ih čini srećnim. A. Fleming
 - Alkoholisti i trezvenjaci čini istu grešku. Oni vino smatraju kao drogu ne kao piće.
- G.K.Chesterton

6

- U godinama mladosti imali smo ljubav i ruže, u staračkim danima imamo prijatelje i vino.. Thomas Moore
- Žene, novac i vino mogu biti i otrov i lijek. Nepoznati francuski mislilac
- Kako definisati dobro vino? Najbolje je početi i završiti sa osmjehom. William Sokolin
- Čovjek koji može u hladu vinove loze sjedeti sa ženom i djecom oko sebe i zrelim grozdovima na domaku i ne uživati u tome, nezna šta je sreća. James Busby

7

- Bolja je jedna boca vina u životu, nego tri boce vina poslije smrti. Korejska poslovica
- U vinu je istina. Latinska poslovica
- Neke treba opiti da izvučeš iz njih riječ istine. Bosvel
- U vinu se utapaju i najveće brige. Simonid sa Keosa

8

- Vino ima dobre osobine, daje ljudima mogućnost da pričaju slobodno i iskreno. Plutarchos
- Vino ... krv grožđa. Prva knjiga Mojsija 49:11
- U staroj flaši vina krije se 1000 godina istorije. Paul Claudel
- Vino... plemeniti septembarski sok. Francois Rabelais

9

- Loza je biljka sunca, ali voli sjenku svoga gospodara. Njemačka narodna izreka
- Vinogradarstvo je poezija poljoprivrede, a vino je poslednja čar te poezije. G. Krklec
- Teško vuku ne jedući mesa, a junaku ne pijući vina. Narodna poslovica
- Ludi boj biju, a mudri vino piju. Narodna poslovica

10

- Voda je za bikove, vino je za kraljeve. Španska narodna izreka
- Voda je zdrava. Poslije vina čovjek pjeva. Čulo se u Bolonji
- Vodu, opreznost i san prepustimo robovima. Vino, žene i pesma je za nas. James Clarence Harvey
- Voda u razumnoj dozi nemože naškoditi nikome. Mark Twain

11

- Jesti bez vina je ili siromaštvo ili glupost. Španska narodna izreka
- Jesti je potreba za stomak. Piti je potreba za dušu. Claude Tillier
- Vino (alkohol) je neprijatelj. Onaj koji bježi od neprijatelja je bjednik. Čulo se među francuskim vojnicima
- Od jedne čaše vina ne gubi se sposobnost rasuđivanja, za dvije Bog ne kažnjava, ali više od tri je teret. Španska narodna izreka

12

- Ja sam bezbožnik, ali srce, usta i snaga klanjaju se bogu vina. C.M.Bellman
- Vino na isti način podstiče ukus i nadarenost, osim toga i ukus za razumijevanje. Robert de Flers
- Ja sam prilično oduševljen lošim vinom; čovjeku postaje dosadno od dobrog vina . Benjamin Disraeli
- U prijašnjem životu morao sam biti vinska uš, inače nebih voleo vino. Hans Moser

13

- Pijući vino, ko će časkati o ratnim patnjama ili o siromaštву. Horatius
- Ako pencilin može liječiti bolesne, španski sherry povratiće mrtve u život. Alexander Fleming
- Vino uveseljava tužne, inspiriše mlade, oživljava stare i osobađa od umora. Lord Byron
- Da bi ocjenio vino ... potrebno je čulo mirisa, čulo okusa i osjećaj za boje. Ostatak zavisi od iskustva i karaktera ličnosti. Cyril Ray

14

-Uživanje u vinu je poezija, samo što stihovi teku prema unutra. Mudrac je trijezan zbog mjere, lukavac iz zlobe. **Rousseau**

-Vino je naše dok je zatvoreno u bačvi, mi smo, međutim, njegovi čim ga usta uživaju. **von Logan**

-Jelo je potrebno želucu a vino duši. **Tiller**

-Usuđuješ se kudit stvaralačku moć vina ? A što smatraš da daje više poleta djelu nego vino ? **Aristofan**

Zašto treba piti vino

Zimi se pije da se tijelo grije.

Ljeti se to radi da se tijelo rashladi

Za sumornog vremena da se život razvedri.

Kad vrijeme lijepo teče, pije se od sreće.

Kod teškog posla se pije, da čovjek snagu dobije.

Kad posla nema da se skrate vremena.

U žalosti vino se traži da tugu ublaži.

Pije se često u ljubavi da se čovjek zabavi.

Poslije dobrog jela da se lakše probavi.

Ako se netko previše napije, sutradan

da popravi želudac, ponovno pije.

Godina berbe ili Vintage

Vjerovatno ste nekad na filmu, a možda i u stvarnom životu čuli da neko postavlja konobaru pitanje koje se odnosi na godinu berbe, i to uglavnom ima za cilj da nas navede na pomisao da ta osoba dobro poznaje vina. Ako vam se takva situacija dogodila u stvarnom životu, onda ste vjerovatno postiđeno čutali, smješkali se i čekali da umjesto vas prijatelj znalač izabere vino, žaleći što o tome ne znate ništa.

Ipak, situacija sa godinom berbe, nije uopšte tako komplikovana i od sada ćete moći ravnopravno učestvovati u biranju onoga što ćete piti. Dakle, godina berbe (vintage, engl) odnosi se na godinu berbe grožđa od koga je napravljeno vino. Na nekim etiketama godina je istaknuta, a na nekim ne, što najčešće znači da je to vino napravljeno od grožđa iz različitih berbi. Međutim, to ne treba mnogo da vas brine, jer ono što godina berbe nama govori, jeste da je, npr. 2003. u našoj zemlji bilo lijepo i dugo ljeto, puno sunca i da je grožđe bilo kvalitetnije u odnosu na neku drugu godinu, kada je bilo manje sunčano i, samim tim, grožđe manje kvalitetno. Ali, da li je to jedini faktor koji utiče na kvalitet vina? Naravno da nije. Osim toga, ovo bi trebalo da znači da su vina iz južnijih dijelova svijeta obavezno bolja od npr. njemačkih, mađarskih, francuskih... Naravno da nisu.

Na kvalitet vina, pored klimatskih, utiče još niz drugih faktora. Prema tome, vaš prijatelj je u pravu samo onda ako dobro poznaje vinariju čije ga vino interesuje, i ako je svake godine pio njihova vina i upoređivao kvalitet. Sa druge strane, neke mlade vinarije sticanjem iskustva, kako u gajenju loze, tako i u samoj proizvodnji, svake godine unapređuju kvalitet svojih vina, dok se druge, koje su već osvojile tržiste, trude da zadrže postojeći kvalitet ili ga, čak, smanjuju u korist profita. Kao i u svakom drugom poslu. Zato, ne nasjedajte na štosove.

Novi francuski paradoks - 'paradoks bijelo'

Za ljubitelje bijelog vina francuski enolozi stvorili su „zdravo piće” koje ima sve osobine – crnog.

Uz tvrdnje stručnjaka da je crno zdravije, više ne mora da se brine jer su stručnjaci iz Francuske stvorili bijelo vino koje novim načinom fermentacije zadržava boju ali poprima osobine crnog.

Proizvod nazvan „paradoks bijelo” bogat je polifenolom – sastojkom kome pripisuju svojstvo da sprečava srčana oboljenja. „Visoke koncentracije polifenola nalaze se u pokožici zrna grožđa pa se tako i prenose u velikim količinama i u crnom vinu”, piše u časopisu „New scientist”.

Pjer-Luj Tisède i njegov tim stručnjaka sa Univerziteta u Monpelijeu upotrebili su velike količine bijelog grožđa bogatog polifenolom ali su promjenom fermentacije i procesa dobijanja stvorili bijelo sa zdravim osobinama crnog.

Polifenoli su antioksidansi koji razaraju „slobodne radikale”, potencijalne izazivače kancera.

Takođe, polifenoli omogućavaju da arterije ostanu čiste čime se sprečavaju srčana i vaskularna oboljenja.

„Paradoks bijelo”, čije je ime igra reči od takozvanog francuskog paradoksa, činjenice da relativno mali broj ljudi u zemlji u kojoj se dobro jede dobija srčana oboljenja, bilo je namijenjeno oboljelima od dijabetesa „tipa 1” čiji organizam nije sposoban da efikasno uništava „slobodne radikale”.

Testiranja su, međutim, pokazala da čaša ili dvije ovog vina dnevno obnavljaju nivo antioksidansa kod dijabetičara.

„Stručnjaci još nisu dokazali da novo vino zaista čisti arterije od nagomilane masnoće i sprečava stvaranje ugrušaka, uzročnika kardiovaskularnih oboljenja, srčanog i moždanog udara” – piše u britanskom časopisu, uz zaključak da je „’paradoks bijelo’ zapravo prva sorta nove generacije vina koje je svjesno obogaćeno antioksidansima”.

Zlatna sredina koje nema

»Vino sadrži velik udio antioksidansa koji neutraliziraju štetno djelovanje slobodnih radikala koji uzrokuju mnoge bolesti, pa čak i rak. (...) Za jačanje imuniteta – čaša vina na dan. Probajte kuhanovo vino. Zaljubit ćete se!«, piše na web stranici Fitness.com.hr.

Znači, ipak ima još dobrih vijesti za vinopije jer po nekim crveno vino pomaže u sprečavanju Alzheimera, smanjuje rizik od raka i dobro djeluje na krvni sistem zbog čega ga neki nazivaju eliksirom života. Je li vam sada lakše?

Sljedeći primjer našli smo u novinskoj vijesti. Ljubitelji dijeta, čuvajte se jer: »Čaša vina sadrži jednak broj kalorija kao i kriška torte«, smatra britansko ministarstvo zdravstva.

I dalje: »Vino je najkorisnije od svih pića, najukusnije od svih lijekova, najugodnije od svih živežnih namirnica. (...) Loš učinak na ljudski organizam nema vino, nego pretjerivanje u pijenju, kao i pretjerivanje u prehrani ili bilo kojoj drugoj fizičkoj aktivnosti«. Ovo je izvučeno sa stranice firme koja prodaje alkotestere.

Negdje u nepostojeću zlatnu sredinu mogla bi se ugurati objavljena izjava doktora Viktora Peršića, zamjenika direktora opatijske Thalassotherapije: »Alkohol u malim količinama (1,5 dl vina ili 3 dl piva) pogoduje kardiovaskularnom zdravlju, dok u većima šteti«, kaže on. »No, sasvim je sigurno da one koji ne piju alkohol na to ne treba podsticati, već samo one koji to čine valja uputiti da budu umjereni«, upozorava liječnik.

Piti ili ne piti – ima li dileme? (Nikola Janić)

Kada bi se kod vina samo posmatrao alkohol koji ono sadrži, onda to ne bi bilo vino već nešto sasvim drugo. Međutim, taj alkohol i mnoge druge supstance koje vino sadrži, ako se konzumiraju umjerenog čine vino korisnim za naše zdravlje. Alkohol jeste sastojak koji je uvijek na udaru kada se govori o zdravstvenoj vrijednosti vina ali on u vinu, kako tvrde neki naučnici, a zašto im nevjerovati, ima daleko manju toksičnost nego ista količina alkohola na primjer u rakijama upravo zbog tih drugih supstanci!

Vino je veoma cijenjen proizvod mnogih civilizacija. Pored toga što se pilo, njime su se lječile neke bolesti, o njemu se mnogo pisalo a još više pjevalo. Bilo je i onih koji su ga smatrali otrovom, koji su na njega ljepili etiketu sa mrtvačkom glavom. Fosilni ostaci vinove loze, pronađeni u Evropi, Aziji i Africi, potiču još iz tercijera (period prije oko 50 miliona godina), a smatra se da su ljudi prvo počeli da spravljaju vino, pa tek onda da gaje vinovu lozu.

Vinogradarenje i spravljanje vina, po nekim pisanim dokumentima, počelo je između Crnog i Kaspijskog mora. Odatle se širilo na istok do Indije, na jug do Palestine i Egipta, na zapad do obala Sredozemnog i Jadranskog mora. Feničani su u velikoj mjeri zasluzni za širenje kulture gajenja vinove loze. U doba grčke i rimske civilizacije vinogradarstvo i vinarstvo su cvjetali. Za vladavine Nemanjića unapređeni su i na našim prostorima. U dobra cara Dušana donijet je zakon koji se odnosio na spravljanje vina i njegov kvalitet, o čemu svjedoči zapis iz Povelje Stevana Prvovenčanog. Sam car Dušan je posjedovao velike vinograde i dvorski vinski podrum u blizini Prizrena.

Vino je vjekovima interesovalo kako one koji su u njemu uživali, tako i one koji su ga spravljali i izučavali. Vinogradarstvo je u Evropi veliki procvat dostiglo u XVII, XVIII i početkom XIX vijeka, nakon toga je pretrpelo velike štete uslijed pojave filoksere i novih bolesti na vinovoj lozi, prenijetih iz Amerike. Kriza je okončana kada je otpočelo kalemljenje plemenite vinove loze na neke američke vrste i njihove hibride kao podloge.

Vino je vjekovima interesovalo kako one koji su u njemu uživali, tako i one koji su ga spravljali i izučavali. Hemijski sastav vina je veoma složen. Ono sadrži sastojke čelijskog

soka ploda vinove loze, sastojke koji su nastali tokom alkoholne fermentacije i u postfermentacionom periodu, kao i sastojke koji su u njega dospjeli tokom autolize ćelija kvasca ili, pak, koje smo u njega sami unijeli.

Alkohol (etanol) uvijek se stavlja u negativan kontekst kada se govori o zdravstvenoj vrijednosti vina. Međutim male količine alkohola – prema novijim istraživanjima, kao na primjer količina od 0,5 promila – unijete u organizam, aktivira pljuvačne žlezde i želudačne sokove, pa djeluju kao aperitiv, a stimuliše i mozak, kako su to napisali čuveni francuski naučnici i enolozi Ribereau-Gayon i Peynaud. Veće količine, naravno, deluju negativno na zid želuca, povećavaju krvni pritisak, izazivaju ubrzani rad srca, povisenoje periferne temperature, kao i intoksikaciju nervnog sistema. Zato mi i govorimo o korisnosti samo umjerene količine vina koja se smije konzumirati u toku dana. Zanimljivo je da alkohol u vinu, kako su to utvrdili neki istraživači, ima daleko manju toksičnost nego ista količina alkohola u vinskom destilatu ili rakijama. Iz organizma se odstranjuje preko pluća, bubrega i transformiše biohemiskim putem u jetri. Iz krvi iščezne za oko 12 sati, a iz tkiva za 16. Utvrđeno je, iako to zavisi od samog čovjeka, da odrasla osoba bez posljedica može da za 24 sata konzumira 36 do 96 ml. etanola, zavisno od toga koliko je fizički aktivna.

Sumpordioksid, je druga „nezdrava“ supstanca koja se nalazi u većini vina i ona je unijeta naknadno čovjekovom intervencijom jer je to još uvijek osnovno enološko sredstvo i upotrebljava se prilikom proizvodnje vina. Količina u vinu mu je zakonski ograničena i takva, nije štetna za ljudsko zdravlje. Sumpordioksid vezuje deo kiseonika u krvi, što kod nekih ljudi izaziva glavobolju kada se sa količinom popijenog vina malo pretjera.

Vino sadrži i male količine metanola i više ga ima u crvenim nego u bijelim vinima.. Vino sadrži i više alkohole koji mogu da budu odgovorni za tegobe koje se javljaju nakon prekomjernog konzumiranja vina; oni sporije oksidišu od etanola i duže se zadržavaju u organizmu. i toksičniji su od etanola.

Većina drugih sastojaka, kojih u vinu ima veoma mnogo, zapravo, vino čine zdravim i higijenskim napitkom. U njemu je čitav niz različitih organskih kiselina, aminokiselina, proteina, aldehida, polifenola, polisaharida, mineralnih materija, vitamina, ugljenih hidrata, aromatičnih jedinjenja itd. Vino sadrži, na primer, 27 aminokiselina od kojih neke doprinose poboljšanju apetita, funkcionalisanju nervnog sistema i korišćenju vitamina C. Njihov sadržaj u vinu blizak je sadržaju u ljudskoj krvi.

Mlječna kiselina koja nastaje u vinu aktivnošću nekih kvasaca ili tokom tzv. jabučno-mlečne fermentacije ima dezinfekciona svojstva. Kiseline vina doprinose aktivnosti pepsina u želucu, što je veoma važno kada se konzumira proteinska hrana (meso, sir). Kiseline, kao i prisutne mineralne materije u vinu, potpomažu izlučivanje urina iz organizma. Mineralne materije učestvuju u izgradnji kostiju i nervnog sistema, a neutrališu i stalno dejstvo nekih kiselina. Najviše ima kalijuma, kalcijuma, magnezijuma i gvožđa. U manjim količinama je nađen i velikih broj drugih katjona.

Vino po pravilu sadrži polovinu potrebnih vitamina. Istina, manje ih je nego u grožđu, ali su raznovrsniji jer neki od njih vode porijeklo iz ćelija kvasca. Prisutna je veća količina

hidrisolubilnih vitamina, kao što su: B1 (tiamin), B2 (riboflavin), B6 (piridoksin), B12 (kobalamin), H (biotin), pantotenska kiselina, holin, vitamin P (fenolna jedinjenja), mezoinozitol, folna kiselina, para-aminobenzoeva kiselina, vitamin PP (nikotinamid) i drugi. Nađeni su i neki alfa, beta i gama karotini, odnosno provitamini vitamina A. Doprinos vina kao izvor vitamina u ishrani ljudi je značajan kada je ishrana deficitarna.

Činjenica je da je zdravlje naroda u krajevima gde se vino redovno troši bolje nego u drugim, gde je potrošnja vina mala. Veoma je značajno tzv. p-vitaminско djelovanje vina koje zapravo ispoljavaju fenolna jedinjenja, tzv. proantocijanidoli. Oni sprečavaju degradaciju vitamina C, zatim aktivnost enzima koji stvaraju nepoželjne amine u organizmu i one koji izazivaju destrukciju vezivnog tkiva. Na taj način se štiti struktura krvnih sudova, smanjuju holesterol i trigliceridi u krvi (poboljšava metabolizam masti), neutrališu slobodni radikali. Ustanovljeno je da konzumiranje vina, naročito crvenih (crnih), koja sadrže zadovoljavajuću količinu ovih jedinjenja, sprečava pojavu i razvoj kardiovaskularnih bolesti. Vino je dodavano vodi, da bi je dezinfikovalo, Baktericidna i antiseptička svojstva vina su poznata od davnina. U starim zapisima srećemo podatke o korišćenju vina za vidanje rana i kao napitka za sprečavanje i lečenje nekih oboljenja. Preporučivano je bolesnicima od kolere, a dodavano je vodi za piće kako bi se sprečilo širenje ove zaraze. Ustanovljeno je da u vinu, pogotovo u crvenom, izazivač kolere, a i drugi patogeni mikroorganizmi, uginu za veoma kratko vrijeme. Otuda se u mnogim zemljama, pa i našoj zemlji, pila voda pomješana sa vinom. Baktericidno dejstvo vina pripisivano je mnogim jedinjenjima: organskim kiselinama (naročito mlječnoj), alkoholu, taninima, flavonima, antocijanima, hidrolizovanim oblicima anticijanolida. Naši ogledi, koje smo izveli sa većim brojem crvenih vina, pokazali su da u njemu mikroorganizmi kao što su Streptokokus aureus i Esherichia coli ne preživljavaju duže od pet do deset minuta, zavisno od hemijskog sastava vina. U bijelim vinima najduže do 60 minuta, zavisno pored ostalog, od količine alkohola i količine određene kiseline u vinu. Utvrđeno je da vino ima izvjesno antitoksično dejstvo. Određene kiseline i supstance iz vina vezuju toksine iz organizma prevodeći ih u formu rastvorljivu u vodi, pa se tako urinom odstranjuje iz organizma. Ovo jedinjenje vina predstavlja detoksikator. Neki tvrde da se konzumiranjem vina sprečava pojava koprivnjače. Tvrdi se, takođe, da je neosnovano mišljenje da konzumiranje vina izaziva cirozu jetre. Francuska liga za borbu protiv raka objavila je podatke iz kojih se vidi da stanovništvo vinogradarskih krajeva daleko manje umire od ovih bolesti nego stanovništvo u drugim krajevima zemlje.

Još odavno francuski generali su vinovu lozu proglašili patriotskom biljkom, jer je utvrđeno da vinogradarski regioni daju zemlji veći procenat sposobnih regruta od nevinogradarskih. Takođe, u vinogradarskim rejonima je ustanovljeno skoro dva puta više osamdesetogodišnjaka. Konzumiranje vina u manjim količinama ima pozitivno fiziološko dejstvo na organizam. Odrastao, aktivan čovek može bez posledica dnevno da konzumira do jednog litra vina, manje ako miruje ili se slabo kreće. Za žene se preporučuje do pola litra vina dnevno. Vino se ne piće kao voda već gutljaj po gutljaj tokom obroka. Jednim litrom vina u organizam unese se oko 2.300 J (džula). Energija se oslobođa uslijed prisustva alkohola, glicerola, organskih kiselina, a kod vina koja sadrže određenu količinu šećera i kao posljedica prisustva šećera.

Konsumiranje vina u razumnim količinama ima pozitivno dejstvo na ljudski organizam, ali ono ne može da zamjeni hranu, niti bi trebalo da predstavlja izvor energije. Ako je hiljadama godina vino bilo najcenjeniji napitak kod mnogih naroda, kako se to navodi u literaturi, treba ga poštovati i uvažavati sve njegove pozitivne osobine, jer ih je daleko više od onih negativnih.

Voda za obraz – vino za dušu (Slobodan Jović)

Bela Hamvaš, mađarski književnik i filozof, autor „Filozofije vina“, smatra vodu praelementom. Najverovatnije je u pravu jer sve teorije o postanku života na Zemlji slažu se da se on najpre začeо u vodi. Svaka čast vodi što je bila i ostala „conditio sine qua non“, ali vino predstavlja njen viši oblik, svojevrsnu nadgradnju. Poznato je da ovozemaljska voda tek sa dodirom sunca u vinovoј lozi postaje nešto kvalitativno novo, sposobno da se transformiše u najveći dar prirode – vino. Iako vino sadrži najčešće između 75 i 85% vode, kada je reč o proizvodnji vina i vinskoj kulturi, voda i vino predstavljaju dvije antipodne tečnosti.

Svi ćemo se složiti da je život bez vode nemoguć, kao i da bi se bez vina moglo živjeti, ali ne bi vrijedelo. Sjetimo se teologa iz XVII vijeka, Maitre de Saccya, koji je sjajno primjetio: „Šta je život za one koji nemaju vino? Pa ono je stvoreno za radost čovječanstva!“

Prema pomenutom Hamvašu, svjetska istorija vina ima tri velika razdoblja: prvo – pre potopa, kada je čovječanstvo samo sanjalo o vinu, drugo je postpotopsko, kada je Noje zasadio vinovu lozu, a treće se računa od pretvaranja vode u vino i mi danas živimo u njemu. Ovo treće razdoblje datira od svadbe u Kani Galilejskoj, na kojoj je Božji sin, Isus Hristos, pretvorio vodu u vino i tim prvim čudom najavio svoju misiju spasitelja. Od tog vremena, pa sve do današnjih dana, jedan veliki broj ljudi uživa u razvodnjrenom vinu iliti špriceru, gemištu ili bevandi. Kao da žele božansko delo pretvaranja vode u vino da učine povratnim i od vina ponovo načine vodu, što i nije neko posebno umjeće. No, to je nešto što već zadire u vinsku kulturu koja se ne mjeri basnoslovnim količinama ispijenog vina, naročito ne onog pomješanog sa vodom.

Čak su i mnoge vinske svečanosti propraćene posebno nekulturnom takmičarskom disciplinom koja se zove: „ispijanje špricera na metre“! Stvarno, čovjek ne može da shvati šta hoće ti špriceraši. Zar im nije dosta što im je tijelo satkano od preko 70% vode, što je i vino većim dijelom voda, već je sipaju i u vino. Ja sam zakleti vinski separatista, odvojeno pijem vino od vode. Uostalom, ko pije vino kao vodu nije ga ni dostojan. Kad je u pitanju umjeće uživanja vina, nadaleko poznati Brillat-Savarin (1755 – 1826) kaže: „Voda je jedino piće koje gasi žeđ. Vino služi manje za smanjenje žeđi a više za zadovoljenje težnji ka uživanju.“

Prave vinopije od vajkada znaju da se vino pije ujutru bez sode, u podne bez vode, a uveče kako ga je Gospod Bog stvorio. Čak se može reći da su vinska mušica i komarac u poređenju sa špricerašima na višem stupnju poimanja suštine vina, s obzirom na to da su rekli žabi: „Više vrijedi umrijeti u vinu nego živjeti u vodi“.

Prava jagma i opsjednutost vodom kod špriceraša teško da je pojmljiva. Čovjek se sa tolikom ostrašćenosti odnosi prema vodi samo kad se nađe negde u pustinji ili ljetuje na crnogorskem

primorju. Samo u ovakvim vanrednim okolnostima voda može poput vina da „veseli čovjekovo srce“.

Čak je i Hamvaš u svojoj „Filozofiji vina“ upao u zamku zvanu špricer ili bevanda. On kaže: „Mlado seksardsko nikada ne mješaj, ali staro nikada ne pij čisto ako ne želiš svoju propast.“ Ukoliko je vino piće u dosluhu sa istinom, ili sunce pretočeno u čašu, jadne li istine i sunca ako ih razvodnjavamo. Ne volim vodu ni u cipeli, ni u kolenu, a kamoli u vinu. Pa vino je „dijete vremena“ jer se sa godinama oplemenjuje razvijajući svoj čaroban i opojni miris koji se zove buke. Najveća jeres je u takvo vino, u koje je vrijeme utkalo poseban kvalitet, sipati vodu.

Ne znam tačno ko su đaci gamabancijaši, ni kada su živeli, ali zacelo se radi o duhovitim obešenjacima koji su izistinski uživali u vinu, a onima koji su ga razvodnjavali predskazali su pakao.

Evo njihove opomene:

Ko vino sa vodom pije,
biće mokar i u duši.
Tog će,jadnog, samo vatra
pakla moći da osuši!

Od svih špricera francuski je najbolji

Potrudili su se špriceraši, bevandaši i gemištaši da za svoje grešno pijenje vina nađu valjane razloge i čak da istom daju poseban značaj. Najprije tvrde kako popravljaju vodu vinom i pri tom mnogi od njih ističu da prvo treba naliti u čašu vodu, a zatim vino. Ovakvim redoslijedom nalivanja, voda i vino se navodno bolje izmješaju. A da li je baš tako? S obzirom na to da je voda specifično teža od vina, mješanje ovih dveju tečnosti bilo bi temeljnije ukoliko bi se specifično gušća voda, naročito ukoliko se radi o mineralnoj ili soda vodi (efekat CO₂), nalivala na vino.

Posebno su špriceraši, na nivo filozofije podigli pitanje izbora mineralne vode. Sve se svodi na činjenicu da voda nije kisela, kako je oni nazivaju, već mineralna. Ona ne samo da nije kisela, nego je, naprotiv, blago alkalna. Obično je njena pH vrijednost za neku decimalu iznad 7. One alkalinije mineralne vode radikalnije utiču na porast pH vrijednosti vina i samim tim promjenu bojenih materija bijelog vina iz žute u manje-više sivu. Ovo se odražava negativno na boju ali, takođe, i na ukus ovog kvazi-pića.

Kako je za kvalitet „bogohulnog“ pića zvanog špricer neobično važan odnos vode i vina, smislili su špriceraši razne nazive za isti. Ne ulazeći detaljnije u ovaj vinski pogrom načuo sam da postoje sledeći špriceri: boemski, košeni, poplašeni, božji (?), šoferski, profesorski, damski itd. Ne bih voleo da neko pomisli kako sam isključiv kada je reč o špricerima. Imam i ja špricer u kome uživam. To je tzv. francuski špricer koji se pravi tako što se čaša napuni vinom, a soda uštrca pod sto.

Stari Grci krivi za lošu naviku ?

U antičkoj Grčkoj i Rimu bilo je uobičajeno pijenje vina pomješanog sa vodom. Grci i Rimljani su za doručak koristili hljeb natopljen čistim vinom, dok za ručak i večeru nisu pili vino. Običaj starih Grka je bio da kasnije, poslije večere, na tzv. simposionima (sapitništvima) piju vino razblaženo vodom. Poslije večere najprije bi prali ruke i potom prinosili žrtvu livenicu (čisto vino) bogovima. Gost koji je bio predodređen da predsjedava simposionom (simpozijarh) određivao je u kom će se odnosu vino razblažiti vodom i koliko će se popiti. Običaj je bio da pehar najprije podiže domaćin koji je izlivao nekoliko kapi u čast bogova a, zatim, pio u zdravlje gosta sa njegove desne strane. Potom je taj gost prihvatao pehar i poslije nazdravljanja isti predavao „sapitniku“sa svoje desne strane i tako redom. Da svako vrijeme nosi svoje breme potvrđuje i činjenica da su se u staroj Grčkoj smatrali varvarima oni koji su pili čisto vino, nerazblaženo vodom. Kažu da je samo pjesnik Anakreont uživao u vinu „grešno“, pijući ga onakvog kakvog ga je majka priroda dala.

Prema predanju, spartanski kralj Kleomenes (oko 500 god. pre n.e.) bio je protivnik lošeg običaja razblaživanja vina vodom i da ga je zbog toga snašlo ludilo.

Vino se razblaživalo vodom obično u odnosu 1:1, a u slučaju težih vina, taj odnos je bio 1:2, 1:3, 2:3 ili 3:5.

Potrebu za razblaživanjem vina vodom nametale su senzorne karakteristike vina koje su bile posljedica ondašnjeg načina proizvodnje i konzervisanja. Osim toga, stari Grci su vršili selekciju sorti vinove loze koje su davale grožđe sa puno šećera. Niz ampelografskih mjera koje su primjenjivali takođe su doprinisile visokom sadržaju šećera u grožđu. Prema grčkom pjesniku Hesiodu, grožđe je poslije berbe držano 10 dana na suncu, a potom još 5 dana u hladovini, uslijed čega je voda isparavala iz grožđa, a sadržaj šećera narastao čak od 40 do 50%. Ovakva vina, jaka, gusta i slatka, čuvana su u kožnim mješinama 10 – 20 godina prije konzumiranja, tako da su uslijed isparavanja vode bila još jača, gušća i slađa i mogla su da se piju samo razblažena vodom u određenom odnosu. U to vrijeme „božanska pića“ bila su toliko jaka da su mogla, kako navodi Homer, da se razblažuju vodom i u odnosu 1:20. Ovakvim jednim vinom uspeo je Odisej da napije čak i jednookog diva Polifema.

Aristotel, takođe, ističe alkoholnu snagu ondašnjih vina primjerom da se od jednog litra vina sa Samosa opilo čak četrdesetoro ljudi!

U starih Grka i Rimljana bilo je veoma rasprostranjeno dodavanje vinu raznih materija mineralnog i biljnog porijekla radi bistrenja, sprečavanja kvarenja i aromatizovanja. Dodavala se vinu morska voda, gips, bijela glina, dijelovi pojedinih cvjetova, začini, smole. U cilju bolje održivosti vino se čak tretiralo i dimom, slično mesu.

Pored visokog sadržaja alkohola, čak i do 18%, i visokog stepena slasti, ova vina su bila i pravi konglomerat raznih mirisa. Nije za čuđenje što ih je jedino razblaživanje sa vodom moglo učiniti prihvatljivim. Danas grčka recina i španska sangrijia vuku svoje korjene čak iz stare Grčke.

Običaj razblaživanja vina vodom, zadržao se u Francuskoj i Italiji sve do XVII vijeka, a kod nas i do današnjih dana. Opšte poznato je da svaka kultura traži određeno vrijeme za utemeljenje, ali kada je riječ o vinskoj kulturi mi ga baš pretjeramo. Špriceri su još uvijek aktuelni.

Dobro vino se ne da razvodnjavati

Kada se zapodene razgovor o vinu i vodi, brzo ga prekidam davno smišljenom ali uvijek aktuelnom opaskom da „ne treba kvariti vino vodom i ljubav brakom.“ Ako ga sam Bog nije pokvario, zašto bi ga mi upropoštavali vodom? Iako sam zakleti neprijatelj nečasnog razvodnjavanja vina, ipak, u nekim slučajevima mogu da nađem opravdanje za takvu rabotu.

Tako, npr., na primorju i mediteranskim zemljama piye se kišnica koja se sakuplja u cisternama ili bistrernama. Ova voda je često, u higijensko-sanitarnom pogledu, neispravna. Prisutni virusi ili bakterije u njoj umeju da nam zagorčaju prvih par dana ljetovanja na moru. Ukoliko dodamo takvoj vodi malo crvenog vina, taninske materije negativno nanelektrisane u vinu denaturišu pozitivno nanelektrisane mikrobe čije su ćelije proteinske prirode. U ovakvim situacijama vino, uistinu, popravlja vodu. Osim toga, treba imati u vidu da stanovnici ovih krajeva tokom ljeta rade i gube dosta tečnosti iz organizma znojenjem. Bevanda, osim što će vodu učiniti ispravnom, daće organizmu i deo minerala koji se gubi ovim putem.

Pošto je u čistom vinu iskrenost, a ja ga samo takvog pijem, neću kriti da i neki proizvođači vina proizvode takva bijela vina koja se bez sode ili mineralne vode, naprsto ne mogu pitи. Od dobrog bijelog vina traži se čist miris voćnog, cvjetnog ili sličnog karaktera, lepa punoća i topivost na ukusu, sa optimalnom dozom CO₂ koja daje potrebnu svježinu vinu. Nasuprot ovome, postoje bijela vina koja su suviše laka, prazna na ukusu, bez svježine i topivosti, ali sa dozom oporosti i gorčine. Ovakva vina ostavljaju suvi osjećaj u ustima i grlu. Kada im se doda malo soda-vode ili mineralne, smanjuje im se oporost i gorčina, dobijaju na svježini od CO₂ i naprsto „progledaju“. E, izem ti vino ako ga voda popravlja!

Da dobro bijelo vino svojim kvalitetom, tvrdoglavom činjenicom, može da negira vodu, najbolje pokazuje sledeći primjer. U restoranu hotela „Boem“, u Sremskim Karlovcima, svirao je klavir svojevremeno Lepi Antika (Szep Antal), inače, u ono vrijeme ortodoksnii špriceraš. Donesem mu ja jedno lijepo karlovačko bijelo vino a ono puno, zaokruženog ukusa, lijepe arome, svježine koja se samo poželjeti može. Nalijem ga u čašu i pružim Antiki. A on kao osvjedočeni vajnšmeker najpre pomirisa vino, malo otpi iz čaše i sa mađarskim akcentom, simpatično i glasno zaključi: „U ovo vino neću sipati vodu.“ To je bio najbolji dokaz mojoj tvrdnji da je dobar kvalitet vina tvrdoglava činjenica koja sama po sebi odbacuje vodu. Kada bi sva bijela vina bila takva kao ovo karlovačko, špriceri bi bili „crna prošlost“ u našoj vinskoj kulturi.

Na kraju, nećete pogrešiti ako se rukovodite italijanskom sentencijom: „VODA ZA OBRAZ – VINO ZA DUŠU!“

Poklon od boga za telo i dušu

Milena Dražić, <http://www.horecabar.com/>

Po Preobraženju 19. avgusta, pod nebeskim šarom Srbije počinju berbe grožđa. Djevojke u vezenim košuljama, momci sa velikim korpama, djeca... počinju branje zrelih zrna grožđa. Od Sremskih Karlovaca, preko Vršca, Čoke, manastira, Negotina, Aleksandrovca, do Kruševca i dole sve do Vranja pjevaju se vinske pjesme. I mladi Branko, na samrtnoj postelji, oprašta se od onoga što je najviše voleo:

„Vinogradni, zbogom umiljati, Zbogom grožđe, neću te ja brati! Ao, berbo, tebe žalim kletu!
Ta šta lepše od tebe na svijetu?...“

Grožđe, cijela apoteka u jednom zrnu, voće uživanja, prati čovjeka iz eona kad je još bio lovac i sakupljač. Veruje se da je prvo grožđe zrilo na obalama Crnog mora, a najstarije je nađeno u srednjoj Aziji i južnoj Evropi, mada ga je suvog bilo i u faraonskim grobnicama u Egiptu. Egipćani i Feničani širili su sjeme i čokote po svijetu na trgovačkim putovanjima.

Ipak, najbolji vinari bili su Grci pod apolinijskim suncem Helade, na ostrvima i u kolonijama. Sledili su ih Rimljani, a trebalo je još mnogo vremena da majstoriju preuzmu hrišćani, najpre u manastirima.

Postoji 12 osnovnih ”vrsta” loze, ali se danas gaji čak pedesetak??? Davno prevaziđeno. Osnova podjela je na bijela i crna. Crna su kaberne sovinjon, merlo, nebiolo, pino noar, širaz, sandoveze, a bela šardone, šenin blank, traminac, rizling, sovinjon blank i semion.

Preporuka za jedenje grožđa nije potrebna; skoro da nema čovjeka kome to nije najslađe voće. Zdravstvena preporuka, međutim, mnogo je duža i stalno se dopunjuje novim otkrićima blagotvornog dejstva loze na čovjekov organizam.

Zdravlje iz zrna

U alternativnoj medicini preporučuje se dijeta grožđem, za čišćenje tijela i obnavljanje jetre. Tako čuveni francuski sladokusac, Gaskonjac Moris Meseže, u knjizi „Vratimo se prirodi“ preporučuje nedelju-dvije isključivo na grožđu, pošto se temeljno opere. Znaci ga upoređuju sa majčinim mlijekom. Grožđe je, kaže Meseže, potrebno djeci, trudnicama, sportistima, reumatičarima, nervoznim osobama, bolesnicima od žući ili kožnih bolesti, samo ne dijabetičarima. On savjetuje da se umjesto limuna u jelu koristi nedozrelo grožđe. Zrnima zrelog grožđa okružite pečenja, naročito perad i divljač, preporučuje. Meseže kaže da zrno rastvara masnoće i olakšava varenje. Lišće se jede kao spanać ili salata, a rana brže zarasta ako se premaže „lozinim suzama“, tvrdi on.

Mesežeovi savjeti objašnjavaju i tzv. francuski paradoks. Naime, galski hedonosti bore se crnim vinom protiv svih oblika masti, pa i svinske i gušće, koje nisu ukinuli, a ipak imaju dvaput manje bolesne krvne sudove nego Amerikanci. A sve to zbog resveratrola, biljnog antioksidansa koji stvara vinova loza da bi se odbranila od bolesti koju izaziva gljivica Botritis cinerea. Resveratrol smanjuje visok holesterol, sprečava slepljivanje krvnih pločica,

pa nema arterioskleroze, daje elastičnost, te smanjuje šlog srca i mozga. Još je, dokazuje se, antikancerogen, antivirusan, a ima ga u lišću, sjemenkama, lastarima i sjemenu loze od koje se prave crna vina.

Najkraće, grožđe služi za čišćenje i jačanje krvi, za podmlađivanje organizma, protiv bolova prostate, protiv kožnih bolesti i opadanja kose, za izbacivanje kamena iz žuči, za bolje zgrušavanje krvi. Uklanja masne naslage iz tijela, lijeći upalu organa za varenje, umanjuje reumatske bolove i kožne alergije.

Svježi sok od grožđa bogat je vitaminima A, B i C i raznim mineralima. Grožđe djeluje kao prirodni tonik organizma i izrazito je hranljiva namirnica. Sadrži oko 20% šećera, pa je energetski vrijedno. Veoma je važan izvor bioflavonida, koji štite organizam od slobodnih radikala. Zbog različitih antioksidanasa, grožđe ima i snažan efekat protiv bakterija, virusa, upala i alergija. Usporava starenje, sprečava demenciju i očne bolesti.

Zvanična medicina priznaje mu i laksativna i diuretična svojstva. Istraživanja na najcenjenijim univerzitetima u svijetu dokazala su da ekstrakti sjemenke grožđa imaju i do 50 puta jaču antioksidativnu moć od vitamina C i E.

Crno grožđe trebalo bi jesti često zbog hranljivog bogatstva, najviše kalijuma, vitamina C, B1 i B6 i mangana. Nedavno istraživanje pokazalo je da konzumacija crnog grožđa povećava nivo hormona melatonina, neophodnog za dobar san. Od određenih sorti grožđa prave se groždice koje obiluju biljnim vlaknima, kalcijumom i gvožđem, a mogu zamjeniti i šećer u kolačima. Visoka koncentracija resveratrola je u ljusci crnog grožđa. Resveratrol dobro utiče na motorne i mentalne funkcije mozga i smanjuje rizik od moždanog udara, a pomaže i fleksibilnosti i zdravlju srčanog mišića. Ima važnu ulogu u sprečavanju malignih bolesti i čak može da ubrza uništavanje već postojećih ćelija raka.

Ljepota i mladost

U antičko doba, na teritoriji Egipta, Vavilona, Grčke i Rima, muškarcima se darovalo vino, a ženama grožđe za čuvanje mladosti i ljepote. Zato su opet u modi kreme od grožđa.

Dragocjeni su njegovi vitamini (A, B, C, E), minerali (natrijum, fosfor, kalcijum, magnezijum), nezasićene masne kiseline i voćne kiseline, a posebno polifenoli koji štite kožu od starenja. Grožđe čisti kožu i sužava pore, a polifenoli iz sjemenki uništavaju slobodne radikale. Dakle, očistite, nahranite i učvrstite kožu ili kremama iz prodavnice ili iz kuhinje. Tako možete sami da dođete do maski protiv bora i za osvježenje, do tonika, do pilinga za svaki ten...

Grožđe služi za čišćenje i jačanje krvi, za podmlađivanje organizma, protiv bolova prostate, protiv kožnih bolesti i opadanja kose, za izbacivanje kamena iz žuči, za bolje zgrušavanje krvi

Na primer, za hranljivu masku potrebno je bijelo grožđe. Umutite jaje i dodajte tri kašike svježeg mljeka, sok od pola limuna i od sedam do deset dobro izgnječenih bobica bijelog grožđa. Masku nanesite na lice i ostavite da deluje 30 minuta, pa isperite mlakom vodom. Ponavljajte postupak jednom nedeljno i primjetiće da sitne bore oko očiju nestaju.

Teško je naći poklon prirode koji je toliko zaštitnički, ljekovit, koristan – a sladak. Vjernici bi rekli, božji dar. Ateisti se krste jer ne razumeju toliki poklon.

Tamo gdje uđe vino, izade pamet, <http://www.hskla.hr/>

Vino čini čovjeka ludim, ali ne lošim, tvrdio je **Jean Jacques Rousseau**. Govorio je da vino izaziva slučajne prolazne svađe, ali omogućava sklapanje prijateljstava. Obično su ljudi koji piju srdačni, otvoreni, dobroćudni, pametni. Rousseauovo mišljenje o vinu samo je djelomično tačno. Do određenog stepena, vino zbližava ljudе, čini ih društvenim i dobroćudnim, ali tragičnost pijenja je u tome što onaj ko te osobine postiže uz pomoć vina, ubrzo ponovno, uz pomoć vina, postaje agresivan, asocijalan, jer u njemu vino ubija sve ljudske osobine i baca ga na dno života. Dok je Rousseau u vinu video plemenitost, drugi su vidjeli sotonu. **Muhamed** je govorio: *Iz svakog zrna grožđa viri jedan đavao*. A *Talmud* kaže da "tamo gdje uđe vino, izade pamet".

Alkohol, istina, može potaknuti emocije, ali te emocije zapinju, zastajkuju, teturaju, posrću. "*Pij da zaboraviš, rakija je ta koja mjesec nosi u svojoj pregači*", pisao je **Paul Verlaine** u zbirci "Nekada". Potom se u knjizi "Mudrost" još jasnije i određenije postavio prema pijanstvu, iz čega se jasno vidi da njegova žeđ za alkoholom nije rezultat obijesti i zablude, već nužda koju je pjesnik prihvatio kao neizbjegnost

Potrošnja vina u litrima po glavi stanovnika

Zemlja	1985	1999
Francuska	80,0	63.0
Italia	84,8	60.4
Portugal	87,0	58.4
Luxemburg	57,3	58.2
Argentina	60,1	43.8
Švajcarska	49,6	43.6
Slovenija	-	40.0
Španija	48,0	39.2
Madjarska	24,8	34.7
Grčka	42,5	34.5
Austrija	34,3	32.0
Uruguaj	28,0	30.8
Jugoslavija	26,5	28.0
Danska	20,7	27.6
Rumunija	29,0	25.3
Belgija	22,7	25.0
Njemačka	25,6	22.8
Čile	40,0	21.6
Holandija	15,0	16.6
Engleska	10,0	12.8
Švedska	11,7	12.7

Nauka o vinu je fascinirajuća materija. Svako vino je jedno novo iskustvo, ono "daje život". Svaka flaša mijenja se u zavisnosti od starosti, načina proizvodnje, temperature i praktično snagu koje daje vino je samo jedan dio njegovog šarma.

Nije istina da vino škodi zdravlju, naravno postoje razlike između upotrebe i zloupotrebe. Kao i druge hranljive materije vino postaje otrov ako se uzima prekomjerno, a uvjek visoka koncentracija alkohola u tijelu ne može se ukloniti bez posljedica pošto se ćelije povlače pred prekomjernom količinom alkohola.

Nivo tolerancije prema alkoholu varira među polovima i naravno od osobe do osobe, djelimično zaviseći od tjelesne razlike. On varira takođe u zavisnosti od toga kako se vino konzumira, da li se pije bez jela, da li se pije uz jelo ili sa određenom hranom. Alkohol je opasniji dok još dijeta nije završena.

Vino može biti dobro za zdravlje ako se uzima polagano i u razumnoj količini. Akademija medicinskih nauka Francuske maksimirala je dnevnu količinu na jedan gram po kilogramu tjelesne težine, što znači da osoba koja važe 75 kg može da popije jednu flašu vina na dan. U Švedskoj smatraju da je ta dnevna količina vina previšoka.

Vino kao hranljiva materija može nas opskrbiti jednom četvrtinom potreba za kalorijama, ali ono ne sadrži dovoljno vitamina ili soli različitih minerala. Ne može se servirati bolje piće za sto, nego što je to vino. Kiseline vina potpomažu rad stomačnih mišića, potpomažu da prirodna stomačna kiselina rastopi ugljeno hidrate i bjelančevinaste materije. Tanini u vinu stimulišu mišićna vlakna i povećavaju promet materija, oni mogu biti nosioci vitamina C. Vino ima jedan smirujući i ublažujući efekat.

Tajne zvezdanih mehurića, Miša Cilić, enolog- magazin [Wine Style](#)

Simbol otmenosti, uživanja, ljepote, elegancije, neizbežan pratilac svečanih, tužnih, romantičnih trenutaka... Nema sumnje da je šampanjac odavno prevazišao pojam vina i da ne postoji materijalna stvar koja preciznije asocira na prefinjenost.

Iza svog tog glamura i mita koji ga odavno prati, stoji izvanredno pjenušavo vino, proizvedeno samo u oblasti Šampanje (Champagne) na sjeveroistoku Francuske – pjenušavo vino zaštićenog geografskog porijekla i imena.



Puno je diskusija o tome ko je prvi proizveo šampanjac, gdje, kako i kada. Međutim, po legendi, tvorcem šampanjizacije smatra se benediktinski monah Pjer Perignon, poznatiji kao Dom Perignon. Uz osnove njegovog rada, ostala je i rečenica „Dodata, ja pijem zvezde!“ kojom je dozivao saradnike dok je probao ostatke iz jedne eksplodirale boce. U njegovu čast jedna od najvećih šampanjskih kuća „Moët & Chandon“ svoj prestižni proizvod nazvala je Cuvée Dom Pérignon, čime je mnogima približila „uživanje u zvezdama“.

Kako nastaju šampanjci?

Za proizvodnju šampanjca dozvoljeno je koristiti samo tri sorte grožđa. Od Pinot noira, koji raste na krečnjačkim terenima, dobijaju se bogata, prefinjena vina. U hladnjim djelovima gaji



se Pinot Meunier, koga karakterišu visoki prinosi i začinske aromе. Nalazi se svuda, ali ga rijetko ko pominje. Prefinjen, elegantan, ali oštar, Chardonnay je neizostavna komponenta šampanjskih vina - protivteža bogatim aromama Pinot noir-a.

Interesantno je da se većina bijelih šampanjaca proizvodi od crnog grožđa (Pinot Noir i Meunier), što zahtijeva

veliku preciznost i pravovremenost svih tehnoloških operacija. Na takvim vinima naći ćete označku *blanc de noirs*. Šampanjac proizведен isključivo od bijelog grožđa, odnosno Chardonnay-a, nosi označku *blanc de blancs*.

Šampanjski metod predstavlja proces proizvodnje pjenušavog vina gdje se osnovnom vinu omogućuje da po drugi put fermentiše u boci. Naravno, presudan uticaj na kvalitet pjenušavog vina ima precizan izbor tipa vina za osnovu. Hladna klima sjeveroistoka Francuske ne omogućuje da grožđe potpuno sazri svake godine, tako da je neophodno spajati vina različitih berbi, kako bi se dobio prepoznatljiv (održiv) stil šampanjca.

Međutim, samo dva ili tri puta u dekadi desi se jako dobra sezona, a vina dobijena iz tih berbi su veoma kompleksna, samostalna i ne iziskuju spajanje sa vinima iz drugih berbi. Od njih nastaju najbolji, vintidž (vintage) šampanjci. Nažalost, u poslednje vrijeme proizvođači sve češće proglašavaju dobru godinu, čak i kada za to nema osnove.

Kada se fermentacija u boci zavši javlja se mali talog, uglavnom od čelija kvasca, koji pozitivno utiče na kompleksnost arome vina, a bitan uticaj na kvalitet finalnog šampanjca ima i vrijeme sazrijevanja vina u ovoj fazi. Vintidž šampanjci odležavaju minimum 3 godine u boci prije plasiranja na tržište, dok je kod „običnih“ šampanjaca minimum odležavanja godinu dana. Naravno, velike kuće svoje vintidž šampanjce na tržište plasiraju tek nakon pet i više godina sazrijevanja u boci.

Na kraju proizvodnog procesa neophodno je ukloniti oformljen talog iz boce. Iako danas postoje mašine koje umnogome pojednostavljaju proces, proizvođači poput „Bollingera“ ili „Laurent Perriera“ to i dalje rade na tradicionalan način, oslanjajući se na vještinstvo i umjeće ljudi. U ovoj operaciji veoma je bitno sačuvati nadpritisak u boci.

Stilovi šampanjca

Količina **dosage likera**, koji se šampanjcu dodaje neposredno pred konačno zatvaranje, definiše nivo slasti u zavisnosti od stila, a po potrebi i koriguje aromu. Po toj podjeli postoji nekoliko stilova šampanjca:

- **extra brut**: šampanjcu se ne dodaje liker, već se izgubljeni vino tokom odstranjivanja taloga iz boce nadoknađuje istim vinom. Izrazito suv šampanjac (bone-dry)
- **brut**: liker se dodaje u količini od 1 %. Najbolje kupaze ostavljaju se za brut šampanjce.
- **extra sec**: 1 do 3 % dosage likera. Uglavnom suvi, do polusuvi šampanjci.
- **demi sec**: dodaje se 3 do 5 % likera, a šampanjci su poluslatki.
- **doux**: dodatkom 15 % likera, proizvode se slatki, dessertni šampanjci.

Rashladivanje



Šampanjac treba lagano rashladiti. Ako pretjerate, pa smrznuto vino otvorite na 0°C, nemoguće je spoznati aromu. Servirajte ga na temperaturi od 6 do 9 °C, jer tada su izraženi miris i ukus, smanjeno je pjenušanje unutar boce, a umanjuje se i mogućnost da vino izleti iz boce prilikom otvaranja. Dakle, ili bocu šampanjca ostavite sat vremena u frižideru (ciljana temperatura je 6°C), ili ga rashladite u kibli, do polovine napunjenoj ledom.

Naravno, ove sugestije čine sirovo pravilo koje treba prilagoditi uslovima u kojima se nalazite.

Starim vintidž šampanjcima potrebno je kraće rashlađivanje, dok mlada pjenušava vina lakše podnose nižu temperaturu. Bocu možete držati u frižideru i 48 sati, ali ne treba pretjerivati, jer konstantno niska temperatura negativno utiče na iskričavost i aromu vina.

Kako otvoriti bocu

„Pucanj“ šampanjca, koji je često simbol i pratilac trijumfa i veselja, objavljuje, u stvari, veliki gubitak dragocjenog gasa. Često ćete čuti da je „Pucanj šampanjca veliki užitak za čulo sluha, ali gubitak za čulo okusa!“. Zato, prilikom otvaranja, bocu treba držati pod uglom od 45°, jednom rukom za čep, a drugom lagano okretati osnovu boce, sve dok ne registrujete kratak „uzdah“.

Čaše napunite do dvije trećine njihove zapremine, a s obzirom na veliku količinu

pjene koja se stvara tokom sipanja, nalivanje čaša možete izvršiti u dva navrata.

Način oslobođanja gasa u čaši – pjenušanje, iskrenje ili musiranje, veoma je značajno za vizuelnu procenu kvaliteta šampanjca. Oslobođanje malih mjeđurića – perli, iz jedne tačke (centra iskrenja), u dovoljno dugom trajanju, smatra se odlikom vrhunskih šampanjaca.

Mjeđurići se tada na površini integrišu u zvijezde, formirajući krunu od pjene, a doživljaj je potpuniji uz izbor adekvatne čaše. Na tok i intenzitet musiranja utiče i čistoća čaša, pa ćete često primjetiti razliku u iskrenju, kada iz iste boce šampanjac sipate u više čaša.

Šampanjac može ispratiti sve dijelove jednog obroka. Naravno, podrazumijeva se izbor više različitih tipova šampanjca, odabranih tako da se u obrok uđe lakšim i suvim, nastavi težim i sladim šampanjcima, a uz dezert završi onim najslađim. Od aperitiva do dižestiva, šampanjac je, jednostavno, vino za svaku priliku.



Poznatije šampanjske kuće:

Ayala (vintage: Blanc de Blancs, prestige: Grande Cuvée)

Bollinger (vintage: Grande Année, prestige: Vielles Vignes Francaises)

Veuve Clicquot (vintage: Réserve, prestige: La Grande Dame)

Deutz (vintage: Blanc de Blancs, Brut, prestige: Cuvée William Deutz)

Krug (vintage: Krug Vintage, prestige: Krug Clos du Mesnil)

Moet & Chandon (vintage: Brut Imperial, prestige: Dom Pérignon)

G H Mumm (vintage: Cordon Rouge, prestige: Grand Cordon)

Louis Roederer (vintage: Vintage Brut, prestige: Cristal Vintage Brut)

Ruinart (vintage: "R" de Ruinart Vintage, prestige: Dom Ruinart Blanc de Blancs)

Taittinger (vintage: Vintage Brut, prestige: Comtes de Champagne Blanc de Blancs, Taittinger Collection).

Ako ste u mogućnosti da probate nešto starije vintidž šampanjce, nikako ne propustite berbe 1990, 1989, 1985, 1982, 1971, 1966 ...

Fest može početi

Vino je kupljeno. Hrana je spremljena. Sve je isplanirano u detalje. Ostalo je da se sto uredi. Sve mora biti gotvo prije nego što gosti stignu. Ako je više gostiju moramo računati najmanje 60 cm prostora za svakog gosta. Tanjire postaviti tako da budu nekoliko centimetara od ivice stola, naravno na istom odstojanju. Noževe postavimo desno od tanjira, a viljuške na lijevo. U pravilu noževi, viljuške i kašike postavljaju se redoslijedom kojim će se koristiti. Poslednji koji se koristi je najbliži tanjiru.

Ako se koriti više tipova čaša za više različitih pića, čaše se postave redoslijedom koji će se pića koristiti, računajući sa desna, prvo čaše za jaka pića, pivo. Vinske čaše postavljamo direktno iza tanjira. Nezaboraviti čašu za vodu. Iskorištene tanjire i čaše kupimo sa stola sa desne strane, desnom rukom.

Sva jela služimo sa lijeve strane. Vina točimo u čaše sa desne strane. Rashlađenu vodu ili pivo direktno iz frižidera služimo sa lijeve strane. Pušenje prije, tokom i poslije jela za stolom ne ide.

Nezaboravite da je vino namijenjeno da poboljša ukus jela, a ne da utješi žed. Zato uvjek servirajte čašu vode po strani.

6.24.Pohvala vinu (Veselin Gajdašević)

Ne ide bez tebe, koliko da hoću, propada mi svako ohrabrenje nade,
zato svako Hvala čudotvornom voću, po imenu grožđe, nama što te dade.

Ne ide bez tebe, ni na jednom planu, čega mi se razum ili srce maši,
i jedino onda svijet mi je na dlanu kada se pjenušaš ti u mojoj čaši.

Ne ide bez tebe, čega da se latim, i na svakom polju namučim se vrlo,
bilo da se smijem, sanjarim il' patim, krene mi tek tobom kad nakvasim grlo.

Ne ide bez tebe, ništa meni glatko, i sve u dilemi uglavnom mi zapne,
pa dobro mi dođeš oporo il' slatko, jer čudesna snage mišice mi napne.

Ne ide bez tebe, ni ljubav što cvjeta u ljepoti svoga plamena i žara,
od iskona čista ko ikona sveta, umivena dahom toplinu što šara.

Ne ide bez tebe, u strasti kad gorim, to ti mogu reći iskreno k'o bratu,
i teško bez tebe za vazduh se borim, kad usne nježne osetim na vratu.

Ne ide bez tebe, kad nogu mi kroči niz stazu života, na mene što čeka
i kako da pjesma ljubavna se sroči, dok ti ne potečeš ko rumena reka.

Ne ide bez tebe, ni suze kad lijem što blistaju, nekad ko biserje krupno,
zato si mi lijepo sam kada te pijem, a još mnogo sladče kad to činim grupno.

Ne ide bez tebe, muzika što pali kad izvornim ehom oglasi se frula,
jer tebe kad nema i duša mi žali i nada je svaka kao lađa trula.

Ne ide bez tebe, niti svirka trube što limeni šapat ka duši mi šalje,
i zore što sviću bez tebe su grube, a tebe da nije bile bi i dalje.

Ne ide bez tebe, jer tijelo je moje izgubljena tačka na zemaljskoj mapi,
oko koje sjenke dosadne se roje, dok ne čujem žubor prvih tvojih kapi.

Ne ide bez tebe, ni sunce u zene mirisima svojim proleće kad počne,
jer i nema ljepšeg užitka za mene, od tebe što nudiš gutljaje mi sočne.

Ne ide bez tebe, taj život što bježi i kojemu kao ništa nije važno,
jer samo u tebi sva istina leži i tebe da nema bilo bi sve lažno.

Ne ide bez tebe, a šta bi i bilo sa nama da nisi ponosno poteklo,
zato blistaj vječno piće moje milo, iskrena te srca ljubim u porijeklo.

Ne ide bez tebe, to sudbina laže, u želji da srce nekim strahom zebe,
i molim te, ko još može da mi kaže, da neko u čaši ljepši je od tebe.

7. PIVO <http://www.pivnica-pivac.com/>

Pivo je potpuno prirodan i biološki uravnotežen proizvod, pa se s pravom drži tekućom hransom. To da je pivo tekuća hrana dokazuje i to da energetska vrijednost jedne litre standardnog piva odgovara energetskoj vrijednosti jedne litre punomasnog mlijeka. Nije istina da se ljudi od piva debljavaju naime, pivo "deblja" kao i svaka druga namirnica ako se konzumira u većim količinama nego što je organizmu potrebno.

Većina liječnika se slažu u tvrdnji da manja količina piva (0,5 litara dnevno) povoljno djeluje na liječenje nekih teških bolesti i sprečava pojavu drugih. Dovode to u vezu sa sastojcima piva te mišljenjem da uživanje piva smanjuje psihosocijalni stres.

Arheolozi su utvrdili da su stari Babilonci proizvodili pivo 7000 godina prije Krista. Koristili su ječmeni šećer i pšenicu. Odavde se ovaj proizvod prenio u Egipat, Perziju, Grčku, Rimsko carstvo i postepeno po cijelom starom kontinentu.

Drevni Egipćani su proizvodili nešto nalik na današnju pivu 2000 godina prije Krista. Graditelji Stonehenga su nesumnjivo imaju priliku piti ovu tekućinu. Rimljani su proširenjem svojeg carstva svugdje pokušavali uvesti proizvodnju vina. Međutim, klima nije pogodovala rastu vinove loze nego je više pogodovala rastu žitarica. Zbog toga se postepeno širila proizvodnja piva. Najprije kod kuće, na farmama, u putnim konobama i u samostanima. Zbog nedostatka znanja o načinu konzerviranja piva, ono se uglavnom radilo i trošilo u hladnjim mjesecima od septembra do maja. Otkrićem pivskog kvasca, parnog stroja i naročito tehnologijom za hlađenjem došlo je do ogromne ekspanzije proizvodnje ovog napitka po cijeloj Europi i kasnije po svijetu.

Naravno, kako se više proizvodilo piva, to je više privuklo pažnju poreznika. Prvi službeni porez na pivo uveden je 1188, kada je Henry II uveo takozvani 'Saladin desetina' sa opravdanjem potrebe za finansiranjem krstaških ratova.

Ale pivo se stoljećima radilo bez hmelja. Tek je u 15. vijeku hmelj uvezen u Englesku da bi se koristio kao začin i konzervans. Trebalо je proći još 150 godina dok je hmelj prihvaćena kao vitalni dio okusa Ale piva. Prije 15. vijeka, Ale je bio začinjen sa začinskim biljem, kao što su ružmarin i timijan: Tek sa hmeljem, sa svojim blagim antiseptičkim kvalitetama, Ale pivo se uspjelo sačuvati od kvarenja.

Sastav piva

Osnovni sastojci piva su voda, alkohol (etanol), ugljen dioksid i neprevreli dio ekstrakta (suve materije) sladovine. Udio etanola zavisi od koncentracije suve materije u sladovini od koje je pivo proizvedeno i stepena vrenja. Zavisno od vrste piva, alkohola može biti od 0,5% kod "bezalkoholnih" do 11% kod ječmenih piva. Lager piva sadrže do 0,5% ugljen dioksida, koji mu daje svježinu i reskost, te bitno utiče na pjenjenje. Stabilnost pjene zavisi od koncentracije i hemijskog sastava neprevrelog dijela ekstrakta, pa se piva sa više ekstrakta jače pjene. Ipak količina pjene piva zavisi o sasvim specifičnim sastojcima ekstrakta, (bjelančevine, peptoni, pektinske materije i hmeljne smole) koji svi zajedno čine samo manji dio neprevrelog ekstrakta.

Koncentracija ekstrakta u pivu zavisi, isto kao i koncentracija alkohola, o vrsti piva i stepenu njegova vrenja. Pivo sadrži od 2,5 do 8% suve materije. Do 90% ekstrakta su ugljeni hidrati, a manje od 10% bjelančevine. Aminokiseline, glicerin, mineralni sastojci, vitamini i drugo zajedno čine svega nekoliko procenata od ukupne suve materije ekstrakta.

Pivo sadrži vitamine B-kompleksa, biotin (H), aneurina (B1), riboflavina (B2), piridoksina (B6), nijacina (PP faktor), pantotenske kiseline, natrij, sumpor, kalij, cink, kalcij, klor, fosfor, bakar, željezo i magnezij.

Slad: Najvažniji sastojak piva predstavlja slad. On određuje okus piva, boju, gustinu i jačinu. Slad se može napraviti od raznih žitarica: ječam, pšenica, zob ili raž. Najviše se koristi ječam jer stvara najviše šećera.

Ima raznih vrsta slada, zavisno o načinu kako je pečen. Što je tamnija boja dobija se jači okus piva. Blijedi slad je standardni slad u većini piva kao što su svijetla piva i zlatne pilsnere.

Pivski kvasac: Prva piva su se proizvodila spontanim nekontroliranim vrenjem. Pronalaskom kvaščevih gljivica pivski kvasac postaje jedan od četiri bitna sastojka piva. Pivski kvasac određuje vrstu piva, lager ili ale. Procesom donjeg vrenja uz pomoć gljivica *Saccharomyces carlsbergensis* dobijaju se lagani lageri, a gornjim vrenjem pomoću *Saccharomyces cerevisiae* gljivica dobijaju se jaki i teški aleovi. Kvasac također stvara alkohol u pivu i prirodno gazira pivo. Kvasac pretvara šećer iz slada u alkohol i ugljen dioksid (CO_2).

Hmelj: Slad daje pivu izgled i boju dok hmelj daje aromu.

Voda: Voda je jako bitan faktor kvalitete piva. Najpoznatija je voda Pilsena. Ona je jako meka i omogućava dobijanje vrlo kvalitetnog češkog piva

Prehrambena vrijednost piva

Pivo je potpuno prirodan i biološki uravnotežen proizvod, pa se s pravom drži tekućom hranom. Energetska vrijednost jedne litre standardnog piva odgovara energetskoj vrijednosti jedne litre punomasnog mlijeka. Naime, 100 g lager piva ima između 180 i 190 kJ, a ista količina bijelog vina sa 12% alkohola čak 330 kJ.

Ukoliko se konzumira u velikim količinama, od piva se deblja (i ne samo to...), no nije li tako sa svim namirnicama? Npr. pola litre piva ima manje kalorija od vrećice čipsa, kikirikija ili koštice, a daleko puno manje kalorija od porcije pomfrita. Drugim riječima, ako uzmete pola litre piva i uz to grickate kikiriki, više ćete se udebljati od kikirikija! Pivo "deblja" kao i svaka druga namirnica ako se konzumira u većim količinama. Dokazano je da umjereno konzumiranje piva ne deblja, nego povećava apetit.

Podjela piva

Postoje mnogobrojne podjele piva, neke od njih su: podjela prema polaznim sirovinama, podjela prema udjelu ekstrakta, prema sadržaju alkohola, prema boji... Generalno, sva piva se mogu podeliti na:

- Lagere i
- Ejlove.

Kod ejlova pivski kvasac deluje na vrhu i vrenje se odigrava na višim temperaturama. Dok kod lagera kvasac deluje na dnu, a vrenje se odigrava na nižim temperaturama. 90% čitave proizvodnje piva u svijetu pripada grupi lagera.

Podjela piva prema polaznim sirovinama je na:

- Kukuruzno pivo,
- Pšenično pivo – takozvana bijela piva,
- Raženo pivo.

Podjela piva prema udjelu ekstrata u njima je na:

- Laka piva – sadrže od 6 - 9% ektrata,
- Standardna piva - sadrže od 10 - 12% ektrata (stona piva),
- Specijalna piva - sadrže od 12,5 – 14% ektrata (puna piva),
- Jaka piva - sadrže od 18 - 20% ektrata,
- Ječmena piva - sadrže od 20 - 26 % ektrata.

Prema sadržaju alkohola, piva se mogu podijeliti na:

- Bezalkoholna piva sadrže oko 0,5 % alkohola,
- Laka piva sadrže oko 3,5 % alkohola,
- Standardna piva sadrže od 3,5% do 5% alkohola,
- Jaka piva sadrže oko 5% alkohola,
- Ječmena piva sadrže oko 8% alkohola.

Prema boji piva se dijele na:

- Svetla piva,
- Tamna piva,
- Crna piva.

Temperatura piva

Različite vrste piva, zahtevaju različite temperature čuvanja i konzumiranja kako bi se očuvalo kvalitet. Sama temperatura piva utiče na okus piva. Ukoliko je pivo hladnije, ima manje izražen okus i miris. Neke vrste piva se služe na sljedećim temperaturama:

- Pilsneri na 0 $^{\circ}\text{C}$,
- Lageri na temperaturama od 5 $^{\circ}\text{C}$ do 9 $^{\circ}\text{C}$,
- Ejlovi na temperaturama koje se kreću između 7 $^{\circ}\text{C}$ i 11 $^{\circ}\text{C}$,
- Stouti na temperaturama od 8 $^{\circ}\text{C}$ do 13 $^{\circ}\text{C}$,
- Stari ejlovi se služe na sobnim temperaturama.

Iz predhodnog navedenog možemo da zaključimo da je najbolje da se pivo konzumira dok je hladno. Zbog toga se pivo isključivo servira u čašama koja imaju debelo staklo, to jest u kriglama, jer one sprečavaju da ruke zagrejavaju pivo. U zavisnosti od vrste piva koje se konzumira razlikuju se krigle po debljini stakla i po obliku.

8.JAKA ALKOHOLNA PIĆA

<http://www.tehnologijahrane.com/>

Prvobitna proizvodnja alkoholnih pića počela je nedestilisanim pićima – vinima od grožđa, voća, kobiljeg mlijeka i drugim.

Prastari podaci ukazuju na korišćenje destilacionih aparata koji su prvobitno upotrebljivani za destilaciju aromatičnih biljaka u cilju dobijanja parfema, mirisa i ulja za balsamovanje. Na ovo ukazuju crteži u antičkom hramu egipatske prestonice.

Grčki filozofi i lekari : Aristotel, Hipokrit, Galen i drugi opisivali su destilaciju još prije nove ere. U Kini su u VII vijeku, a u Indiji u IX vijeku destilisali aromatično bilje i proizvodili arak i rum.

Marko Polo 1297. god. opisuje da su mongolski nomadi u svojim obitavalištima sjeverno od pustinje Gobi još u VIII vijeku poznavali proizvodnju alkoholnog napitaka dobijenog vrenjem kobiljeg mlijeka u kožnim mješinama (mlječno vino kumis), a njegovom destilacijom dobijala se mlječna rakija karakumis. Za vladavine Džingis Kana pominju se likeri od dva puta destilisane rakije karakumis.

U srednjem vijeku u Francuskoj i Italiji cvijeta proizvodnja rakije od grožđa koja se naziva raznim imenima: lozova voda, vatrena voda, voda života i slično. Nju u početku proizvode alhemičari i apotekari, jer se ova sve do XV vijeka tretirala kao lijek, pripisivane su joj razne natprirodne moći kao podmlađivanje, produžavanje života i sl. Ovim se poslom kasnije bave manastiri i trgovci. Razni ratovi i epidemije zaraznih bolesti isle su na ruku proizvodnji rakije. Njena potrošnja se širi u narodu. Ona počinje da se koristi i kao sredstvo plaćanja.

Iz naše prošlosti postoje pisani podaci iz V vijeka da su stari Sloveni pravili i pili opojno piće medovinu i da su sa tom navikom došli na Balkansko poluostrvo u VII vijeku gdje su zatekli običaje vizantijskih starosedelaca i svoje običaje dopunjavali sa njihovim.

Nema tačnih podataka kada je rakija počela kod nas da se proizvodi, ali se zna da je Dušanov Zakonik 1354. godine svojim paragrafom 166 zabranjivao zloupotrebu alkohola, ne navodeći o kojoj se vrsti alkoholnog pića radi, vinu ili rakiji.

8.1.Voćne rakije

Šljivovica
Jabukovača
Kruškovača
Kajsijevača.
Breskovača
Višnjevača
Trešnjevača
Dunjevača
Malinovača
Kupinovača

Šljivovica, <http://www.sljivovica.net/>

Rakija dobijena od destilata fermentisanih plodova šljive.
Žuta osa, Sokolova, Zlatna biserka, Manastirka itd

Šljivovica je rakija koja se dobija destilacijom fermentisane komine, kljuka ili soka šljive sa najmanje 25% vol. Jednokratnom destilacijom se dobija sirova meka rakija, dok u promet kao prepečenica, ide Šljivovica dobijena dvostrukom destilacijom sa 40-45% vol. Osnovne operacije pri proizvodnji Šljivovice su: branje plodova, pranje, usitnjavanje, fermentacija, destilacija dobijenog kljuka i odležavanje rakije. Branje plodova se obično obavlja ručno protresanjem stabala. Plodovi pri ovakvoj berbi padaju na zemlju što dovodi do prljanja i oštećenja pa je poželjno da se prostor oko stabala prekrije najlonom. U industrijskom sektoru ili kod pojedinih proizvodjača, berba se izvodi urednjajima na hidrauličnom ili mehaničkom principu. Sakupljeni plodovi se odvoze na pranje da bi se uklonile eventualne nečistoće i nepoželjna mikroflora. Da bi fermentacija što prije otpočela, vrši se dezintegracija plodova. Muljanje bi trebalo obaviti bez drobljenja ili da procenat izdrobljene koštice bude manji od 1.5% jer u suprotnom dolazi do kvarenja senzornih karakteristika rakije tj. mirisa na badem zbog amigdalina koji pored kvarenja mirisa dovodi i do stvaranja benzaldehida i otrovne cijanovodonicične kiseline i dalje kancerogenog etilkarbamata. Iz ovih razloga se preporučuje potpuno uklanjanje koštice iz plodova koštičavog voća za proizvodnju rakije. Punjenje posuda za vrenje se treba obaviti u jednom danu. Dodaju se selekcionisani kvasci i materije za njihovu prehranu (azotna jedinjenja, vitamini). S obzirom da kiselost ploda šljive 3.8-4.0 dozvoljena je korekcija kiselosti na pH=3.2 uz pomoć sumporne ili fosforne kiseline. Fermentacija traje oko 2 nedelje a temperaturu vrenja bi trebalo održavati na 16-20°C. Kada prestane izdvajanje CO₂ i klobuk potone može se pretpostaviti da je vrenje završeno. Sa sigurnošću možemo reći da je gotovo onda kada Ekslov širomer pokazuje vrednosti 8-20 a kod Požegače između 16 i 20°Oe. Destilacija se u našoj zemlji obavlja na jednostavnim kazanima za destilaciju. Kazan se nikad ne puni do vrha već do nekih 60%. Prvim pečenjem se dobija rakija jačine oko 30% vol takozvana meka rakija. Za dobijanje kvalitetne Šljivovice vrši se prepek dobijene sirove meke rakije. Obavezno je izdvajanje prvenca u količini od 0.5-1.5%. Srednji tok ili srce se izdvaja sve dok prosječna količina alkohola koja se prikuplja ne predje 60% vol ili kad je jačina destilata na izlazu oko 20% vol. Nakon toga se odvaja patočna frakcija a Šljivovica dobijena od srednje frakcije odlazi na odležavanje i to najčešće u hrastovu burad. U promet ide kao bezbojna ili kao obojena.

Jabukovača (kalvados). Ovaj tip rakije naročito je cijenjen u Francuskoj pokrajini Normandija pod nazivom Calvados. Najvažniji proizvođači su: Calvados Busnel, Pere Magloire, Boulard, Dupont, itd.

Gradacije kvaliteta Calvadosa su:

„Fine“, „Trois étoiles***“, - najmanje 2 godine star

„Vieux“, „Reserve“, - najmanje 3 godine star

„V.O.“, „VO“, „Vieille Reserve“, „V.S.O.P.“ – najmanje 4 godine star

„Extra“, „X.O.“, „XO“, „Napoleon“, „Hors d’Age“, „Age Inconnu“ – najmanje 6 godina star

Jabuke se smatraju puno vrjednijim voćem u svježem stanju, pa se koriste znatno više kao sveže i konzervirano voće tj. za različite vrste sokova. Zbog toga se rjeđe prerađuju u rakije, a naši poljoprivrednici za pripremanje rakija od jabuka uobičajeno upotrebljavaju natrufe, oštećene i prezrele plodove tj. takve koji se teško mogu prodati u svježem stanju. Jabuke sadrže od 3 do 15 % šećera, ovisno o vrsti i stepenu

dozrelosti. Plodove treba pustiti na stablu što je moguće duže da u potpunosti dozriju. Postoji puno sorata jabuka i gotovo sve su prikladne za preradu u rakije, ali bolji kvalitet rakije daju one koje su bogatije u sadržaju šećera i kiselina. U takve spadaju sorte zlatni delišes i jonatan. Valja znati da kvaliteta rakija od jabuka raste sa kvalitetom plodova. Za dobijanje rakija visokog kvaliteta potrebno je, već prema mogućnostima koristiti samo plodove čiste sorte. Vrijeme zrenja od ranih do kasnih sorata jabuka kreće se od 20. juna do 10. novembra.

Tehnologija prerade jabuka u rakiju uključuje:

- berba plodova
- pranje jabuka
- muljanje jabuka
- alkoholno vrenje soka ili kljuka
- destilacija prevrele komine
- odležavanje, dozrijevanje i završna izrada rakije.

Kruškovača (vilijamovka). Destilat vilijamovke nikada ne sazrijeva u drvenom sudu, pošto primarni miris kruške vilijamovke nije kompatibilan sa drvetom.

Viljamovka

Proizvodnja Viljamovke (Vilijamovke) počinje berbom plodova sorte Vilijam kada oni dostignu punu biološku zrelost. To je stanje kada se nakupi dovoljna količina minerala, vitamina i šećera ali ne u potpunosti. Nakon branja plodovi dozrijevaju desetak dana na blago promajnom mjestu da bi skrob iz mesa ploda prešao u fermentabilne šećere. Nakon dozrijevanja plodovi potpuno omekšavaju. Potrebno je ukloniti peteljku jer može dati loš miris dobijenoj rakiji. Oštećene i natrute plodove ukloniti. Plodovi kruške se dalje Peru zbog prisustva divljih kvasaca, suše i usitnjavaju u mlinovima za voće. Pripremljena masa se stavlja u vrione sudove. Kao i kod jabučnog kljuka, kljuku ako je suv može se dodati voda. Sadržaj kiselina u kruškama je relativno nizak pa je u cilju sprečavanja rada bakterija mlječnog vrenja dozvoljeno svodenje kiselosti do pH=3.2 uz pomoć sumporne ili fosforne kiseline. Potrebno je dodavanje selekcionisanog kvasca. Kruške i jabuke sadrže malu količinu azotnih jedinjenja koja su potrebna u ishrani kvasaca pa se može dodavati amonijum sulfat. Vrenje se obavlja na temperaturma ne većim od 18 stepeni. Kada je kljuk kruške prevreo Ekslov širomer pokazuje vrijednosti izmedju 6 i 16°C. Obavlja dvokratna destilacija na jednostavnim kazanima šaranatskog tipa. Prvom destilacijom se dobija meka rakija jačine oko 30% vol koja ide na ponovnu destilaciju. Iz prepeka se izdvaja prvenac u količini od 1-1.5%. Nakon izdvajanja prvenca, hvata se srednja frakcija tj. srce, od koga se dobija najkvalitetna rakija. Kada koncentracija alkohola u destilatu dostigne vrijednosti izmedju 55-58% vol izdvaja se patočna frakcija. Razređivanje destilata se vrši postupno od 55-58% vol na 50% vol, od 50% vol na 46% vol u trajanju od 2 nedelje. Poslednje razređenje je sa 46% vol na 42-43% vol. Kod razređivanja može doći do zamućenja pa se takav destilat podvrgava hladjenju na -10°C. Nakon 48-72 sata vrši se filtriranje destilata. Vilijamovka sazrijeva u staklenim ili inox sudovima a preporučljiva temperatura čuvanja je oko 15°C na tamnom mjestu.

Kajsijevača - rakija od kajsija

Kajsija je voće koje se koristi u svježem stanju za jelo ili se prerađuje u sokove kompote ili džemove. Mali procenat odlazi na proizvodnju rakije ali se zato dobija izuzetno cijenjena rakija karakteristična po svojoj aromi. Za proizvodnju vrhunske Kajsijevače se koriste sorte kao što su Kečkemetska ruža i Mađarska najbolja. Beru se u punoj tehnološkoj zrelosti a u nekim slučajevima i prezrele. Prije muljanja je obavezno izdvajanje koštice ali pripaziti da ne dođe do njihovog loma. Pripremljena masa se stavlja u vrione sudove. Poželjno je ubacivanje enzima čime se postiže razgradnja pektinskih materija iz ploda. Za aktiviranje fermentacije i normalnog odigravanja koriste se selekcionisani kvasaci. Vrenje se obavlja na temperaturama između 16 i 20°C, jer u slučaju nižih temperatura dolazi do usporavanja procesa

fermentacije ili čak do njegovog zaustavljanja. Traje oko 4 nedelje. Destilacije je dvokratna. Kajsijevača sazrijeva u hrastovim buradima zbog uskladišavanja mirisnih i aromatskih komponenata destilata.

Malinovača

Malinovača je posebna, luksuzna rakija, koja se proizvodi isključivo od malina najvišeg kvaliteta. S obzirom da je za njenu proizvodnju potrebna velika količina voća, ova neuobičajena rakija je dostupna samo u ograničenim količinama. Njen jedinstveni voćni miris i ukus fascinira čula i proširuje vidike poimanja rakije.

Excellentia malinovača je dobijena dvostrukom destilacijom najkvalitetnijih malina. Posebna pažnja pri destilaciji posvećena je očuvanju jedinstvene arume ovog voća. Ovo je bezbojna i kristalno bistra rakija koja odležava u inertim sudovima. Rakija od maline, za razliku od likera od istog voća, nije slatka. Na mirisu je nježna, sa svježim, čistim, razvijenim mirisom maline. Na ukusu je puna, harmonična, dobro zaokružena, sa intenzivnom, interesantnom impresijom.

Preporučuje se serviranje ove rakije blago rashlađene, kao aperitiv. Odlično se slaže uz voće i deserte.

Dunjevača - rakija od dunja

Plodovi dunje se uglavnom prerađuju u sokove ili džemove ali rakija dobijena od dunja predstavlja izuzetno cijenjeno piće. Dunje sadrže mali procenat šećera pa ih je potrebno ostaviti što duže na stablu do pune zrelosti ili čak i do blage prezrelosti. Branje se uglavnom obavlja ručno pri čemu je poželjno ukloniti peteljku. Obavezno je pranje zbog nečistoća i mikroorganizama. Pripremljeni plodovi se moraju dobro izmuljati jer bi u protivnom proces fermentacije predugo trajao. Sudovi za fermentaciju se pune tako da ostane oko 20% slobodnog prostora. Za uspješno odvijanje alkoholne fermentacije potrebno je dodavati kvasce i hraniva na bazi azota i fosfora. Kislost kljuka se može korigovati uz pomoć sumporne kiseline do pH=3.2 dok korekcija šećera zakonski nije dozvoljena. Sudovi se zatvaraju ali nikako hermetički. U procesu alkoholone fermentacije nastaje ugljen dioksid koga je potrebno izvući. To se postiže postavljanjem vranjevima koje pritom ne dozvoljavaju ulazak kiseonika i mikroorganizama. Takođe se može izbaciti tako što se kroz plutani čep provuče crijevo i uroni u vodu pri čemu je ulazak kiseonika onemogućen. Prostor u kome se nalaze sudovi za vrenje bi trebalo imati temperaturu od 16-20°C i pritom fermentacija kljuka dunje traje oko 3 nedelje. Vrenje je završeno kada filtrat prevrelog kljuka pokazuje vrednosti od 6-12°Oe mereno na Ekslovom širomeru. Prevreli kljuk dunje se destiliše dvokratno. Prvom destilacijom se dobija sirovi destilat sa oko 30% vol alkohola. Nakon toga se vrši redestilacija dobijenog sirovog destilata pri čemu se prvenac odvaja u količini od oko 1% zapremine kazana i prikuplja srednji tok koji kreće sa oko 80% alkohola. Kada jačina alkohola padne ispod 40% vol, prestaje se sa skupljanjem srca, jer tada počinju da se izdvajaju patočna ulja karakteristična po nepoželjnomy mirisu. Dunjevača odležava u hrastovim buradima pri čemu dobija zlatno žutu boju, razređuje destilovanom vodom do 40-45% vol i kao takva ide u promet.

Orahovača

O orahu se pričaju mnoge priče, ali neke su i stvarnost....npr. u njegovoj sjeni možete se bezbrižno odmarati, a da vas insekti neće napadati jer ne podnose miris oraha.

Plod oraha sadrži gorke materije, a čašica orahovače ublažit će osjećaj sitosti nakon obroka. Naravno, ako pijete prije jela, fino će vam otvoriti apetit, pa vi sami odlučite koja vam je varijanta draža, ili ih jednostavno kombinujte.

Klekovača

Kleka ili smreka raste kao zimzelen grm i uspijeva na kamenitim i kraškim predjelima, pa tako je i kod nas zastupljena na našim prostorima. Ljekovitost kleke je odavno poznata, a koristi se i kao lijek protiv zastoja mokraće, dezinfekcije mokraćnih kanala, protiv bolesti bubrega, želuca, astme, kašlja, te poboljšanja varenja.

Kleka ili smreka se koristi kao začin, a prisutan je u evropskoj kuhinji, kuhinji alpskih zemalja. Njome se začinjavaju jela od kiselog kupusa i mesa, naročito divljač.

U narodu se koristi kao lijek i za proizvodnju rakije klekovače, koju i mi spravljamo na sopstven način.

8.2.Grožđane rakije

Konjak (vinjak u Srbiji, brandy u Engleskoj, konijak u Rusiji, pomorje ili pliska u Bugarskoj, weinbrand u Njemačkoj, armanjak u Francuskoj, metaksa u Grčkoj)

Svaki konjak je brendi, ali svaki brendi nije konjak. Ime konjak mogu nositi samo oni brendiji koji se proizvode u regionu Konjak u Francuskoj a od 1909. godine imaju i AOC (appellation d'origine controlée) status.

Konjak nije samo žestoko alkoholno piće, već vinski destilat, koji zadržava suštinu osnovnog vina, ne gubeći ništa od njegovih karakteristika i aroma. Konjak je rezultat kombinacije (mješanja) brojnih konjaka različitog porijekla, berbe, starosti, karakteristika, i njihove mješavine

Konjak je vinski destilat koji je sazrijevalo (stario) određen vremenski period u hrastovim buradima. Zakonom zaštićeno piće u pokrajini Konjak u Francuskoj. Regija Konjak ima ukupno 78 hiljada hektara vinograda, Rejon je podeljena je u 6 različitih oblasti poznatih kao »Crus«:: Grande Champagne, Petite Champagne, Bordeires, Fine Bois, Bons Bois i Bois Ordinaires.

Vino se proizvodi od sorti: Saint Emillion, Ugni Blanc, (Inji Beli, Trebiano) i Colombard Čuvani proizvođači: Martell, Hennessy, Courvoisier, Remy Martin.

Oznake kvaliteta na etiketi su:

VS ili (****) – označava konjak gdje najmlađi destilat nije mlađi od 2,5 godina

VSOP ili (Very Superior Old Pale ili Product), **VO** (Very Old), **Reserva** – označava konjak gdje najmlađi destilat nije mlađi od 4,5 godina

XO, Napoleon, Extra, Nors d'Age - označava konjak gdje najmlađi destilat nije mlađi od 6 godina

Oznaka na konjaku (VS; VSOP; XO) govori o najmanjem periodu odležavanja u bačvama

Slava konjaka je započela na njemačkom i engleskom tržištu krajem XVII vijeka. Prvi veliki proizvođač bio je Jean Martell, koji je radio sa krijumčarenom robom, između ostalog i destilatima, ali 1715. godine pravi značajan korak i pokreće proizvodnju kojoj daje svoje ime.

Armagnac se često naziva mlađi brat Cognac-a. Proizvodi se u oblastima: Bas-Armagnac, Tenareze i Haut-Armagnac od više sorti grožđa kao što su Baco (50%), Colombard, Folle Blanche, itd.

Metaxa. Smatra se pićem tipa konjaka, ali je ona zapravo žestoko alkoholno piće, pošto se u njenoj proizvodnji koristi i dio rektifikovanog alkohola.

Lozovača. Rakija od grožđa dobijena fermentacijom i destilacijom necijeđenog kljuka grožđa plemenite vinove loze Vitis Vinifera i sadrži 40-45% vol etanola..

Proizvodnja rakija od grožđa je rasprostranjena svuda u svijetu a izbor sorte zavisi samo od podneblja. Posle branja, potrebno je ukloniti peteljku i grožđe dobro izmuljati. Vrioni sud se puni i ostavlja oko 25% slobodnog prostora. Fermentaciju možemo pustiti da se obavi spontano ili uz dodatak selekcionisanih kvasaca. Fermentacija se obavlja na 16-20°C i traje desetak dana. Završetak fermentacije se može konstatovati pomoću Ekslovog širomera onda kada filtrat prevrelog kljuka pokazuje vrijednosti od 0-3°Oe. Destilacija prevrelog kljuka je obavezno dvokratna pri šemu se prvo dobija sirova meka rakija koja se potom redestiliše. Prvenac se izdvaja u količini od 1% na kapacitet kazana i dalje prihvata srce. Sa odvajanjem srca bi trebalo prestati onda kada jačina destilata dostigne 60-65% vol. Svođenje destilata na željenu jačinu se izvodi dodavanjem destilovane vode. U promet uglavnom ide kao bezbojna ili u sudovima koji ne otpuštaju boju kao što su staklo, inox, buradi od bijelog jasena. Karakteristična je makedonska Žolta koja odležava u hrastovim ili bagremovim buradima i poprima zlatnu boju.

Komovica (grappa u Italiji, lodvimar u Francuskoj, agvardiende u Španiji). Rakija dobijena fermentacijom i destilacijom profermentisane komine grožđa ili mješanjem vinskog destilata, komine i pikea komine.

Domaći brendi. Žestoko alkoholno piće dobijeno mješanjem rafinisanog etanola poljoprivrednog porijekla i vinskog destilata (najmanje 30%).

Votka, <http://www.pernod-ricard-serbia.com/>

Votka predstavlja najprodavanije žestoko alkoholno piće na svijetu. Neutralan okus i sjajna mogućnost mješanja sa drugim pićima učinili su da votka postane glavni sastojak u najpopularnijim koktelima, kao što su Vodka Martini ili Cosmopolitan.

Među različitim brendovima votke postoje velike razlike u kvalitetu i okusu, koje zavise kako od sastojaka koji se koriste u proizvodnji tako i od načina pripreme.

Votka se najčešće proizvodi od žitarica kao što su raž i pšenica, ali se takođe može proizvoditi od krompira, repe, melase i mnogih drugih biljaka.

U procesu destilacije votke koristi se ili destilacija u bakarnim kazanima ili tzv. kontinuirana destilacija. Kontinuirana destilacija omogućava destilovanje votke čak do nekoliko stotina puta, zbog čega se danas smatra daleko efikasnijom i kvalitetnijom. U procesu proizvodnje votka se često oplemenjuje okusima velikog broja voća, biljaka i začina.

Najpoznatije votke koje se nalaze u assortimanu Pernod Ricard Srbije su Absolut, Wyborowa i Puschkin.

Tekila

Tekila je alkoholno piće koje se proizvodi na vulkanskim visoravnima Meksika, od fermentisane i destilovane biljke agave. Ova biljka pripada porodici Liliales, i izgledom nalikuje na kaktus.

Prema meksičkom zakonu, da bi se piće moglo nazvati tekila mora da sadrži najmanje 51% agave i mora da bude proizvedeno u posebnoj regiji u Meksiku, od kojih je najpoznatija Jalisco.

Tekila se najčešće piće čista, ali se koristi i kao sastojak u popularnim koktelima, kao što je npr. Margarita. Tradicionalni način konzumiranja tekile je sa limunom i solju, dok novi trendovi nalažu konzumaciju sa cimetom i pomorandžom.

Rum

Porijeklo ruma vezano je za Karipska ostrva gdje se od XVII vijeka rum proizvodi prije svega na Kubi, Barbadosu i Jamajci. Rum je alkoholno piće koje se dobija od šećerne trske putem procesa fermentacije i destilacije.

Osnova proizvodnje ruma je smeđa, lepljiva melasa koja je rezultat kuvanja šećera. Ona je toliko bogata šećerom da proces fermentacije ne može da počne dok se ne razredi vodom. Prije fermentacije, razređenoj melasi mogu se dodati i skimming (pjena koja isplivava na površinu prilikom cjeđenja soka iz šećerne trske) i dunder (bezalkoholni ostatak od prethodnih destilacija). Za svijetle rumove fermentacija traje oko 24 časa dok za teže, starije vrste traje i do nekoliko nedelja.

Svaki proizvođač ima svoju "malu tajnu" (aromatični sastojci, vrsta kvasca i bakterija, voda, skimming, dunder...) u proizvodnji, koja određuje pravac okusa i arome. Rum je nakon destilacije bistra, bezbojna tečnost, a poboljšava se kako godine prolaze. Iako je tačno da ono što se odvija tokom procesa starenja ostaje jedna od tajni prirode, poznato je da rum dobija najbolje karakteristike kada stari u hrastovim bačvama koje su spaljene iznutra. Zrenje u bačvama daje rumu zlatnožutu ili tamnosmeđu boju. Ukoliko se rum ostavi u prohromskim sudovima, ostaje bezbojan, a može se obojiti karamelom. Pošto se karamel dobija prženjem šećera, može se reći da se koriste samo prirodne boje.

Najbolji rumovi se prave pod strogim nadzorom Maestro Ronerosa (distilera), od svježeg sirovog materijala, a njihova elegancija zavisi od mnogo faktora kao što su metod destilacije, kvasac, uslovi sazrijevanja ili mješavina melase.

Rum je osnovni sastojak poznatih koktela kao sto su Mojito, Cuba Libre, Daiquiri,..

Džin

Džin (u originalu genever, od francuske riječi genievre, u prevodu kleka) je jedno od alkoholnih pića sa najuzbudljivijom istorijom. Još od davnina, vjerovalo se da bobice kleke poseduju ljekovita svojstva. Tako je u XI-om vijeku nastao medicinski napitak aromatizovan bobicama kleke, koji su pripremali kaluđeri iz Salerna u Italiji. Kasnije se bobice kleke smatraju gotovo magičnim lijekom, pa se vjerovalo da štite od kuge, koja je harala Evropom u srednjem vijeku.

Džin dolazi iz Holandije, i prvi put se pojavljuje u XVI-om vijeku. Svoju popularnost ovo alkoholno piće, napravljeno od žitarica i aromatizovano bobicama kleke, duguje niskoj poreskoj stopi, za razliku od destilata vina. Englezi se po prvi put susreću sa džinom 1585. godine, u oslobođilačkom ratu Ujedinjenih provincija Nizozemske od španske vlasti, u obliku "pića hrabrosti" koje su holandski vojnici pili neposredno prije borbe. Vraćajući se kući u Englesku sa sobom su ponijeli i ovo piće. Ipak, u to vrijeme, džin je bio tabu u Engleskoj u kojoj nije postojala kultura konzumiranja ovog pića.

Sve se promjenilo dolaskom na britanski tron William-a III-eg 1689. god. koji je pokrenuo lanac promjena koje su transformisale većinu aspekata engleske kulture. London je postao centar velike destilerijske industrije, koja je proizvodila englesko nacionalno piće - džin. Među prvim potezima bilo je uvođenje taksi za uvozna pića i ohrabrivanje domaće proizvodnje, što je dovelo do toga da džin bude jeftiniji čak i od piva. Celokupna situacija je uslovila nagli porast konzumiranja džina, ali ne samo kao novog trenda, već i kao znak patriotizma i želje za otkrivanjem nečeg novog. Gotovo preko noći džin je postao najomiljeniji proizvod u Engleskoj.

U razvoju džina, od različitih vrsti izdvojio se London Dry Gin kao najpopularniji. Kao dodatak kleki, London Dry Gin se destiluje uz korišćenje citrusnog voća, kao što je limun i pomorandžina kora, kao i uz delikatnu kombinaciju drugih biljaka, kao sto su anis, sjeme i korjen anđelike, korjen peruničke, sladić, cimet, kora limete i grejpfruta, šafran, tamjan, korijander, oraščić itd.

Za mnoge barmene džin je bio i ostao alkoholno piće br. 1. Najčuvenije drugo piće, džin i tonik, nastalo je u Indiji. Osim sjajnog okusa, ovo piće je imalo i praktičnu primjenu. Naime, malo kinina rastvorenog u sodi i pomješanog sa džinom pomagalo je u borbi sa malarijom.

Viski

Viski je jedno od najpopularnijih alkoholnih pića danas. Irsko ostrvo i škotske planine su zvanični dom viskija, iako se proizvodi u mnogim zemljama širom svijeta. Najznačajniji a samim tim i najkvalitetniji destilati dolaze iz Škotske, Irske, S.A.D.-a i Kanade.

Smatra se da riječ "viski" potiče od keltske riječi "usque" u značenju "voda". Drevno ime viskija bilo je "usgue beatha" – "voda života". U današnje vrijeme postoje regionalne razlike u pisanju riječi viski: irski i američki proizvođači imaju sklonost da riječ **Whiskey** pišu sa "e", dok proizvođači iz Škotske i Kanade pišu **Whisky** bez "e".

Viski je u svojoj najosnovnijoj formi alkoholno piće koje se destiluje iz žitarica. Dobijeni destilat se ostavlja da odleži, često veoma dugo, u drvenim bačvama, uglavnom hrastovim. Starenjem u bačvama destilat dobija gladak i pitak ukus, poprima arome i dobija odgovarajuću boju. Okus viskija kao i ostale karakteristike usko su povezane sa oblašću odakle potiče kao i sa odabirom sirovina, procesom destilacije, vrstom bačvi i vremenom odležavanja.

Škotski viski

Naziv "Scotch" mogu nositi samo oni viskiji koji su proizvedeni u škotskoj destileriji i koji su odstojali u Škotskoj, u hrastovim buradima, u periodu od bar tri godine i jedan dan.

Škotski viski se dijeli na:

Malt: Single Malt predstavlja viski destilovan u određenoj destileriji isključivo uz upotrebu ječma. Viski uvijek nosi i ime te destilerije, npr. The Glenlivet, Scapa, Glendronach,

Laphroaig. Vatted malt se dobija mješanjem različitih single maltova, iz različitih destilerija.

Grain: Viski koji se proizvodi kontinuiranom destilacijom, uz upotrebu sladovanih (malted) i nesladovanih žitarica, koje se prije destilacije kuvaju na pari pod pritiskom. Dobijeni viski je veće jačine kao i brže sposobnosti starenja od malt viskija, ali se rijetko flašira samostalno.

Blended (mješani) viski predstavlja mješavinu grain i malt viskija. Blend viskiji uvijek nose oznaku godišta najmlađeg viskija u blendu. Ubjedljiva većina prodaje na tržištu pripada upravo blended viskijima.

Irski viski

Irski viski je u većini slučajeva tri puta destilovan, što rezultira posebnom pitkošću i mekoćom. U proizvodnom procesu koristi se i sladovani (malted) i nesladovani ječam. Prema zakonu ovaj viski mora biti proizведен u Irskoj i mora odležati minimum tri godine radi kompleksnosti i harmonije okusa.

Američki viski

Burbon je najpoznatiji od svih vrsta viskija koji se proizvode u S.A.D. Naziv potiče od istoimene regije u državi Kentaki. Postoje strogi zahtjevi koje viski mora da ispunji da bi se mogao nazvati burbonom; mora da sadrži minimum 51% kukuruza, mora biti proizведен u S.A.D., i mora odležati najmanje dvije godine u novim oprljenim hrastovim buradima.

LITERATURA

Benašić, Z. (2007) **Kako je vino osvojilo svijet.** Đakovo
 Jančić, Svetlana (2008) **Filozofija vina ili Anatomija zanosa Bele Hamvaša.** Časopis Vino
 Lalović, Marina (2010) **I slike i vino su prisutni u Bibliji.** Politika, intervju: Sandro
 Kija, slikar
 Nikićević, N. (2008) **Voćne rakije.** Beograd
 Zoričić, M. (2009) **Kultura vina.** V.B.Z. Zagreb

Uvodna priča: Dionizijeva svetkovina (haibun)
<http://rijekatece.bloger.hr/>

Tračka religija-Dionis
<http://www.rastko.rs/>

Slovenska religija – Vesna boginja proljeća
<http://atlantidaforum.com/>

Xeloba Kartuli Povijest i Filozofija
<http://www.kvevri.org/hr/>

Dan zaljubljenih vinara
<http://exxxperiment.wordpress.com/>
<http://jazkuham.si/>

Vršački vinogradi – Vino
<http://www.vvinogradi.co.rs/>

Mudre misli
<http://www.mudremisli.com/>

Vino je tajna
<http://www.cobasystems.com/>

Za zdravlje nacije – resveratrol
<http://www.zazdravljnenacije.rs/>

Korisne stvari: Kako se slažu hrana i vino
<http://www.utisci.net/>

Hrana i vino
<http://www.hranaivino.tv/>

Vino i hrana
<http://www.winehedonism.com/>

Vino – hrana i lek
<http://www.tehnologijahrane.com/>

Hrana & vino: osnovna pravila

<http://www.vino.rs/>

Svet vina

<http://viniferamundi.blogspot.se/>

Simbol života

<http://www.vino.rs/>

Vino, božansko piće

<http://tetka.rs/>

Riznica srpska

<http://riznicasrpska.net/>

Vinski bonton:

<http://iglica.rs/>

<http://www.coolinarika.com/>

<http://www.velikakuhinja.com/>

<http://www.nadlanu.com/>

<http://www.festivalnauke.me/>

<http://yuforum.net/>

<http://topsracija-com.loopiasecure.com/>

Jančić, Nikola

<http://casopisvino.co.rs/>

Hadžiosmanović, Lamija

<http://www.ibn-sina.net/bs/> Tesawwuf u divanskoj poeziji pjesnika bošnjaka