

Šta su Tanini, stvarno?

Naslov originala: What are Tannins, Really?

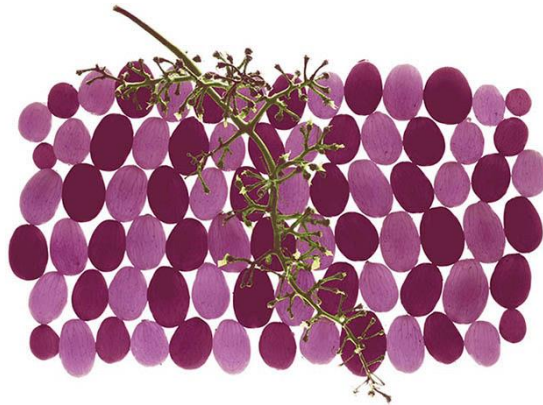
Izvor: <https://www.winemag.com/>

Objavljeno: 11-09-2018 By Anne Krebiehl Mw

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: tanini, vino, sorta

*Stalno govorimo o taninima u vinu,
ali koliko stvarno znamo o ovom svestranom hemijskom jedinjenju?*



Animacija Matthew Dimas

Tanini, grupa gorkih i trpkih jedinjenja, mogu se uobičajeno naći u prirodi. Prisutni su u drvetu, kori, lišću i plodu različitih tipova hrasta, rabarbare, čaja, oraha, brusnica, kakao i grožđa. Možda i najvažnije, oni se takođe nalaze u vinu.

Šta rade tanini? Biljke stvaraju tanine da bi bile neukusne. Njihova svrha u prirodi je odvratanje životinja od jedenja plodova ili sjemenki biljke prije nego što je plod zreo.

Tanini su odgovorni za skupljanje usta, to osjećaj u ustima koji osjećate kad zagrizete nedozrelu krušku ili šljivu. Ljudi su dugo vremena koristili tanine iz kore različitih vrsta drveta, da bi njima obrađivalo životinjsko krzno koje su koristili kao kožu za proizvodnju cipela.

Neke namjernice su takođe cijenjene zbog svojih tanina. Njihova gorčina i grubost (koja skuplja usta), kada se dobro iskoriste, mogu biti prilično prijatane. Primeri su: čaj, kafa, tamna čokolada i, naravno, vino.



Čvrsti dijelovi bobice, poznate i kao komina, izbačene su iz tanka od nerđajućeg čelika vinarije nakon odvajanja soka/Getty

Odakle dolaze tanini u vino? Tanini mogu doći iz četiri primarna izvora: pokožice bobice, sjemenke, peteljkovine i drvene buradi koja se koriste tokom starenja. Tanini obezbijavaju teksturu i poznat osjećaj trpkosti vina u ustima, poznate kao osjećaj težine i strukture vina.

Dok se bijelo vino proizvodi uglavnom od soka poslije cijedenja grožđa, crno vino se proizvodi od kljuka (sok zajedno sa čvrstim dijelovima bobice). Kod fermentacije crvenog vina, pokožica, sjemenke, sok, a ponekad i peteljkovina idu zajedno na maceraciju. Tokom tog procesa, i boja i tanin prelaze u vino. Tanini stvaraju osjećaj suvoće u ustima kada pijete crveno vino.

Kako opisati tanine? Važno je razlikovati kvalitet i količinu tanina. Tekstura je korisna za opis kvaliteta tanina, tj. svilenkast, plišani ili baršunasti. Kada vino ima prijatnu količinu tanina, primjetno ali nenametljivo, to se često opisuje kao "grippy-adhezioni" tanini. Kada su tanini opisani kao "zeleni", oni su malo gorki i imaju neprijatnu astringenciju-trpkost (skupljanje usta). "Polirani" ili "elegantni" tanini su vrlo fine zrnaste teksture, upadljivi ali prijatni.

Zrela vina se često opisuju kao da imaju "završne" tanine, koji su glatki, meki i ne više adstringentni-trpki (ne skupljaju usta).

Još jedan važan element tanina je razlika između gorčine i trpkosti (astringentnost). Gorčina se odnosi na okus, dok se trpkost-astringentnost odnosi na taktilnu (osjetnu, dodirnu) senzaciju vina.

Kada opisujete vino, postavlja se pitanja: da li tanini odmah prekrivaju usnu šupljinu ili se polako pojavljuju? Da li dominiraju vinom, ili su upareni svježinom i voćem? Da li su integrisani i nježni, ili su pouzdani i grubi?

Kako funkcionišu tanini? Iako je tanin zajednički termin za različita fenolna jedinjenja, svi tanini imaju zajedničko: vezuju i razdvajaju proteine. Ali šta to znači za prosječnog ljubitelja vina?

Ljudska pljuvačka je puna proteina, a to je čini tako ljigavom. Tanini crvenog vina će se vezati za pljuvačku - to je ono što uzrokuje da se usta suše (osjećaj trpkosti). Kvalitet vezivanja proteina često se navodi kao razlog zašto su crvena vina i biftek tako dobri za uparivanje, mada to takođe ima veze sa trpkošću (astringentnosti) vina koja neutrališe masnoću mesa.

Različito grožđe, različite klime, različiti tanini. Neke sorte grožđa imaju više tanina od drugih. Sorte od kojih se zaista mogu proizvoditi vina bogata taninima su: **Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Mourvèdre, Malbec, Tannat, Syrah/Shiraz, Tempranillo, Merlot i Sangiovese**. Da li način proizvodnje vina podstiče izlučivanje **tanina** pitanje je stila vina. Vina od grožđa sorti kao što su: **Pinot Noir, Gamay i Grenache**, koje imaju mnogo tanju pokožicu bobice, su sa mnogo manje tanina.

Iako sorta grožđa može dosta reći o koncentraciji tanina u vinu. Zrelost grožđa je takođe važna osobina. Dobar primer je sorta Syrah/Shiraz. Sorta ima puno tanina, ali se oni izražavaju drugačije u vinu, u zavisnosti od klime i godine proizvodnje.

Vruća klima kao što je region Barossa (Australija), proizvodi grožđe Shiraz koje je izvrsnog kvaliteta, čineći tanine posebno glatkim, bujnim i zaokruženim. U umjerenom regionu Northern Rhône, tanini se javljaju više strukturirani, suvi i mršavi. Taninska struktura grožđa sorte Cabernet Sauvignon iz Bordoa u Francuskoj razlikuje se u toplijim i hladnijim godinama. Ekstrakcija tokom proizvodnje vina takođe igra veliku ulogu.

Staranje svježe fermentisanog vina u novim hrastovim buradima zahtijeva vina sa dovoljno težine i snage koja neće biti preovladana taninima bureta.

Da li tanini pomažu starenju vina? Mada je rečeno da pomažu starenju, dosta bijelih vina dostigne veličanstvenu starost bez tanina. Međutim, promjena u ustima se mijenja kao i kod zrelih crvenih vina. U početku su tanini vina sa manjim molekulama. Vremenom, tanini počinju da se kombinuju i formiraju veće lance - proces koji se naziva **polimerizacija**.

Jedna teorija je da ovaj proces starenja smanjuje reaktivnu površinu tanina, što daje mekši osjećaj u ustima. Ovi taninski lanci postaju toliko dugi da padaju kao suspenzija, što stvara talog koji vodi do sedimentacije u nekim bocama vina.

Nije jasno da li je ova reakcija jedina stvar koja čini stara vina manje trpkim (adstringentnim). U svakom slučaju, zrela vina se često opisuju kao da imaju "razrijeđene" tanine, koji su glatki, meki i nisu više adstringentni (ne skupljaju usta). Međutim, ako crveno vino ima grubu, gorku i nebalansiranu taninsku strukturu u početku, starenjem oni neće nestati.



Maceracija ili punch-down, u akciji / Getty

Efekat maceracije i metoda fermentacije. Vrijeme maceracije ili vrijeme koje crveno vino provodi u kontaktu sa pokožicom tokom vrenja ima značajan uticaj na količinu tanina. Kraća maceracija omogućava manje vremena za izdvajanje tanina i boje u vino dok se obavlja fermentacija. Vina **Rosé**, na primjer, imaju kratko vrijeme maceracije, što rezultira minimalnom bojom i sa malo tanina. Kako se fermentacija nastavlja, više tanina se izlučuje, pošto alkohol koji se stvara počinje da djeluje kao rastvarač. Neki proizvođači vina takođe koriste peteljkovinu grožđa kako bi dodali strukturu vinima kao što su vina sorti Pinot Noir i Syrah. To znači da cijeli grozdovi prelazi u posudu za fermentaciju. Ovo je poznato kao fermentacija cijelih grozdova ili zatvorena fermentacija.

Poznata kao kontakt sa pokožicom, bijela vina ponekad prolaze kroz kratak period maceracije - česta praksa za aromatične i poluromatične sorte grožđa kao što su Gewürztraminer i Riesling.

Vinari takođe mogu pomoći u ovom procesu. Pigéage (Maceracija) ili punch-down, je vrlo nježna tehnika ekstrakcije, gdje vinar pažljivo potapa pokožicu grožđa koja se podiže na vrh tokom fermentacije nazad u tečnost. Neke vinarije imaju rezervoare opremljene unutrašnjim mrežama koje nedozvoljavaju podizanje pokožice prema gore.

Ponovno punjenje (*Remontage*) ili pumpanje preko, nudi nešto efikasniju ekstrakciju. Tečnost se sa dna fermentacijong suda izvlači i ponovo vraća preko pokožice grožđa u fermentacioni sud.

Prepumpavanje (*Delestage*), ili razbijanje i povratak, je kada se tekućina iz fermentirajuće posude odvaja od čvrstih materija i izlijeva natrag na njih u jednom pokretu. Neke vinarije također imaju takozvane roto-fermentere, koji se okreću poput divovskih mašina za pranje. Okretanje potpomaže izdvajanje i tanina i boje.



Drvene bačve donose sopstvenu vrstu tanina / Getty

Presanje vina i efekti hrasta. Kada crveno vino završi fermentaciju, pomoću presanja odvaja se tečnost od čvrstih materija. Neki proizvođači vina vrše presanje u različitim serijama pri različitim pritiscima radi veće kontrole, pri čemu će serije pod najvišim pritiskom biti bogatije taninom. Korišćenje različitih vina sa različitim stepenom ekstrakcije tanina omogućava vinaru da postigne određenu mješavinu koja je konzistentna kroz više godina.

Najbolji vinari količinu tanina temelje na mnoštvu faktora koji uključuju zrelost grožđa, pokožicu i željeni stil vina. Starenje svježeg fermentiranog vina u novim hrastovim bačvama omogućuje prelazak tanina iz drveta u vino. To zahtijeva vina sa dovoljno težine i snage da u vinu ne preovladaju tanini hrastovine. Dobro upravljanje količinom tanina izbjegava se grubost ili gorčina, a to se događa kada grožđe nije dovoljno zrelo ili kada je prekomjerno ekstrahovano.

Da li bijela vina uošte imaju tanine, i šta je sa narančastim vinima? Neka bijela vina prolaze kratko vrijeme maceracije. To je poznato kao kontakt sa pokožicom. Svježeg ubranog grožđa se izmulja i ostavi nekoliko sati ili duže sa pokožicom prije nego što započne fermentaciju. Ovo izvuče mirise iz pokožice grožđa - uobičajena praksa za aromatične i poluaromatične sorte grožđa poput Gewürztraminer i Riesling.

Došlo je i do nedavne pojave "narančastih vina", ćilbarno obojene flaše, vina proizvedenih od bijelih sorti grožđa, vinificirane su punim kontaktom sa pokožicom, poput crnih vina. Ova vina imaju taninski element, iako ne tako jak kao što može biti u crvenom vinu.

Šta je sa taninima u pjenušavim vinima? Mjehurići u pjenušavim vinima djeluju kao milijuni malih povećala koji ističu svaki aspekt vina. Budući da ti mjehurići daju teksturni element, a vina fermentisana u boci također imaju teksturu od starenja na kvascu, dodatna tekstura tanina obično se pojavljuje kao gorka, a mjehurići povećavaju trpkost.

Zato je režim presanja za visokokvalitetno pjenušavo vino od ključnog značaja. Vrlo malo crvenih pjenušavih vina koja postoje, poput pjenušavih vina od sorti Shiraz ili Lambrusco, suprotstavljaju se gorčini sa malo slatkoće. Vino će i dalje biti suvo, ali malo (ili ponekad više) šećera će zaustaviti starenje.