

Razlike između vina Starog i Novog svijeta

Naslov originala: What Are The Differences Between Old World And New World Wines?

Izvor: <https://explore.flyingwinemaker.com.hk/>

Objavljeno: 25.08.2017. by Jinnie Lock

Obrada slike: Dijana Pantić

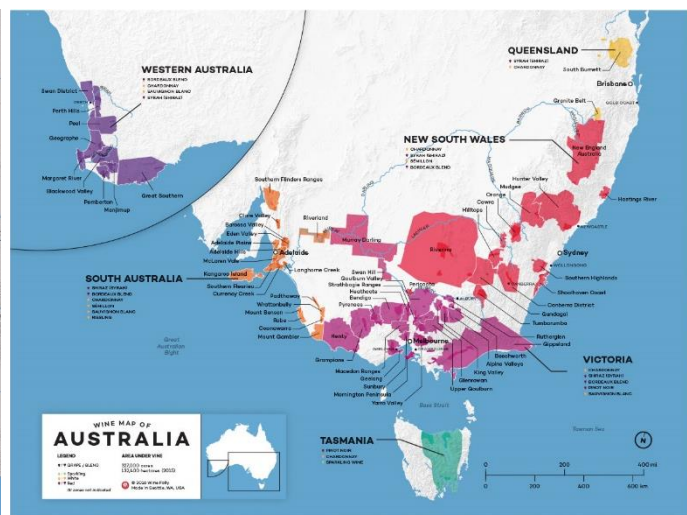
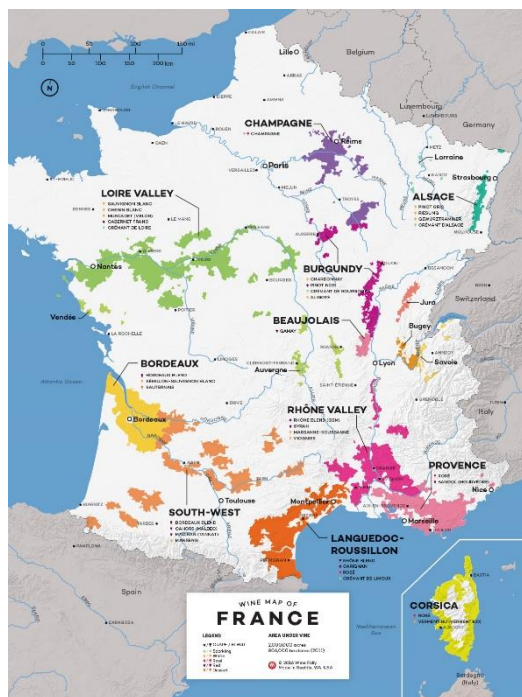
Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: Wine, Old World, New World

Dok uživate u vinu, da li ste se ikada zapitali šta znače pojmovi „Stari svijet“ i „Novi svijet“? Šta su vina Starog svijeta? Što su Nova svjetska vina? Kada stojite ispred izloga supermarketa i gledate u dvije naizgled identične boce, da li vam se čini da vam se kosa diže na glavi? Duboko udahnite, čuvamo Vam leđa. Čitajte dalje da bi više razumijeli kada se sljedeći put bude govorilo o Starom svijetu i novim svjetskim vinima.

Vina Starog i Novog svijeta

Glavne razlike između ovih termina su čisto geografske i zasnivaju se na tome koliko dugo zemlje Starog i Novog svijeta proizvode vino.



Vinski regioni Francuske (Stari svijet) i vinski regioni Australije (Novi svijet)

Zemlje Starog svijeta su zemlje koje tradicionalne proizvode vino u Evropi i na Bliskom istoku. Sve one imaju dugu istoriju u proizvodnji vina. Najpoznatije su Francuska, Italija, Njemačka, Španija i Portugal. Zemlje Novog svijeta su nova djeca u bloku i zemlje koje se pojavljuju kao proizvođači vina kao što su Sjedinjene Države, Australija, Južna Amerika, Južna Afrika i neke zemlje u Aziji.

Da li se vina Starog svijeta razlikuju od vina Novog svijeta i zašto? Jednostavan odgovor na ovo pitanje je **da**, jer vina su pod jakim uticajem onoga što naziva terroir. Kombinacija prirodnog okruženja u kojem se uzgaja vinova loza i proizvodi grožđe, uključuje zemljište, klimu i topografiju regije, te različite filozofije i (tradiciju) običaje primjenjene u proizvodnji vina.

Vinarstvo Starog svijeta vrednuje tradiciju i terroir. Mnogi stari vinari vjeruju da je najbolji način da se proizvede vino one metode koje su primjenjivali njihovi preci, a koji su često bili njihovi pra-pra-pradjedovi.

Dok vinari iz Novog svijeta takođe vrednuju terroir, oni su otvoreniji za prelazak na njega eksperimentisanjem sa najnovijim naučnim dostignućima i usvajanjem modernih tehnika proizvodnje vina.



Terroir: Prirodno okruženje, uključuje zemljište, klimu i topografiju

Karakteristike vina Starog svijeta i vina Novog svijeta

To nas dovodi do pitanja, kako ove razlike utiču na okus vina? Teško je odgovoriti. Nema odgovora na ovo pitanje, jer postoji toliko mnogo faktora koji doprinose stilu vina.

Uzmite, na primjer, pečenje kolača. Zamislite da imate provjereni recept za "đavolsku čokoladnu tortu", ali ovaj put želite malu promjenu, da je začinite. Dodate malo crvene papričice da je jednostavno pretvorite u đavolju čokoladnu tortu jednim malim dodatkom (jednim udarcem). Ili možda pojačate temperaturu pećnice malo više kako biste ubrzali proces pečenja i učinili da se kolač malo više osuši. Ili da dodate malo snaksa u vašeg kućnog duha, odlučili ste da dodate malo kikirikija.

Slični načini eksperimentisanja odvijaju se unutar stilova vina. Vinari prate osnovni "recept" za proizvodnju vina, ali na kraju svaki vinar želi da doda lični pečat svojim vinima. Osim toga, uslovi vegetacije, (npr. rerna za našu tortu), takođe utiče na to kako će grožđe dozreti i iskazati svojstva određenog godišta, godinu u kojoj je vino proizvedeno. Kao što nam je dodavanje kikirikija pomoglo da kontrolišemo hrskavost našeg kolača, starenje vina u buradima pomaže vinarima da kontrolišu arome drveta koje prelaze u vina. Različiti tipovi buradi daju različite tipove aroma "prepečenosti" u vinu.



Postoje mnoge sličnosti između pečenja i vinarstva?

Uopšteno govoreći, vina Starog svijeta imaju tendenciju da budu elegantnija, imaju višu kiselost i više tanina, i pokazuju veću mineralnost i karakteristike zemljišta. Zbog toga je mnogim vinima Starog svijeta potreban duži period starenja u boci da bi sazrelo i razvilo kompleksnost. S druge strane, vina Novog svijeta su uopšteno više voćno-napredna, vođena sortom i nude više profinjen stil jer moderne metode vinarstva omogućuju vinarima da otklone bilo koje nepoželjne karakteristike.

Možete pročitati gomilu članaka u kojima se kaže da su sva vina Novog svijeta 'moćna' i 'robustna' i prekrasna fuzija muške australske zabave i američke hladnoće, ali generalizacije su tako bile do 2000-te. Od 2017. ne moramo prisiljavati vinare na pridržavanje usko definisanih oznaka. Mnogo je talentovanih vinara Novog svijeta koji proizvode elegantna vina tradicionalnim metodama, a mnogi vinari Starog svijeta pomiču granice proizvodnje vina.

Yin i Yang vina Starog i Novog svijeta

Sjećate li se onoga učitelja koji je u školi ponovo odbio da sasluša vaše izvinjenje zbog nedolaska u školu? E vina Starog svijeta odrastala su sa vrlo strogim učiteljem, sa organizacijama i vladama koje primjenjuju mnoge zakone kako bi osigurale visok minimalni standard kvaliteta. To je u suštini sistem klasifikacije naziva (sistem apelacione klasifikacije), gdje vinari moraju zadovoljiti stroge propise kako bi označili svoje vino sa specifičnim nazivom, na primjer "Sancerre AOC France".

Geografske granice, sorte grožđa, broj čokota po ha, prinosi grožđa i nivo sadržaja alkohola su neki od faktora koji su dio smjernica koje vinar mora slijediti kako bi označio svoje vino posebnim nazivom (specifičnom apelacijom).

Uporedimo rosé iz Starog svijeta (Francuska) sa rozeom iz Novog svijeta (Japan) kako bismo vidjeli kako sistem apelacije i vinarstva igraju ključnu ulogu u konačnom proizvodu.

	Stari svijet	Novi svijet
Vino	P.Jolivet Sancerre Rosé 2013	Grace Rosé 2014
Apelacija	Sancerre AOC, France	Yamanashi, Japan
Sorta	100% Pinot Noir	Merlot, C.Sauvignon, C.Franc, Petit Verdot
Alkohol	12.5%	13.5%
Okus	Nježan i elegantan roze ružičasto blijedi losos sa biljnim notama, jagode i čiste, hrskave svježine.	Ružičasta boja dubokih boja sa puno poslastica i okusa crvenog voća. Robustan i snažan dok kvasi suvo, sočno i plišano nepce.
Vinarska tehnika	Direktno presovanje, Rose	Direktno presovanje, Rose

Svaka zemlja ima svoja ograničenja, pa samim tim i svoj naziv. Na primjer, Francuska ima "francuski AOC" (*Appellation d'Origine Contrôlée*) i Japan ima "Mark of Origin" (*Gensanchi Hyōji*).

Kako onda iste tehnike vinarstva mogu dovesti do dva različita vina? U Francuskoj stroga klasifikacija "Sancerre AOC" zahtijeva da se vino rosé proizvodi od 100% Pinot Noir grožđa iz područja Sancerre. Osim toga, vino mora sadržavati najmanje 10% alkohola.

Nasuprot tome, svako vino proizvedeno u Japanu može biti označeno kao „japansko vino“, bez obzira na područje ili sorte grožđa. Vinarija Grace nije dužna da poštuje bilo kakva službena ograničenja za sorte koje se koriste za proizvodnju japanskog roséa i slobodna je da odabere koju vinarsku praksu će da koristi i koji postotak alkohola želi u finalnom proizvodu.

Dakle, treba li da odaberete vino Starog ili Novog svijeta? Ovo je u potpunosti na vama da se odlučite! Sada kada znate nešto o Starom svijetu i vinima Novog svijeta možete izabrati za sebe, šta želite. Svako od nas ima nešto drugačije preferencije, pa eksperimentišite i probajte nova vina. Nikada nećete znati šta će vam se svidjeti ako se još uvijek držite istih vina. Iskreno rečeno, zabavno je otkriti nove stvari i piti vino i uživati. Koje će biti vaše sledeće vino?