

Šta čini Veliko vino ... Velikim?

Naslov originala: What Makes Great Wine... Great?

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



Objavljeno: 16.05.2016. by Madeline Puckette (na slici)

Obrada slika: Dijana Pantić

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: Viticulture, Vineyard, Winemaking, Wine

Šta čini veliko vino ... Velikim? Ako rezumijete proces proizvodnje velikog vina, moći ćete da identifikujete odlično vino na osnovu sopstvenih okusa. Nije bitno da li ste kolekcionar ili početnik u svijetu vina, solidna osnova pruža mogućnost kako pronaći odličan kvalitet (bez obzira na cijenu).



Nauka iza velikog vina

Carlo Mondavi i ja smo seli da razgovaramo o procesu selekcije grožđa i procesu proizvodnje vina za prezentaciju. Cilj prezentacije je bio da se ukaže na najvažnije aspekte onoga što definiše veliko vino, tako da

učesnici znaju šta da traže kada traže veliko vino. Odlučili smo da je dobra ideja podijeliti koncepte između nas 😊

Napomena: Carlo Mondavi je unuk Roberta Mondavija; partner u kompaniji Continuum Estate on Pritchard Hill in Napa Valley; i osnivač Raen Winery koja je specijalizovana za proizvodnju vina od sorte Pinot Noir iz regiona Sonoma Coast. Inače, porodica Mondavi više nije povezana sa Mondavi brendom, koji je u vlasništvu kompanije Constellation.

Napravili smo listu od 4 stuba koja suštinski definišu ono što vino čini velikim:

Šta čini veliko vino ... velikim?

1. Grožđe (odlična sirovina)
2. Proizvodnja vina (nove tehnologije)
3. Dugoročna vizija (budućnost vina)
4. Umjetnost (vještina)

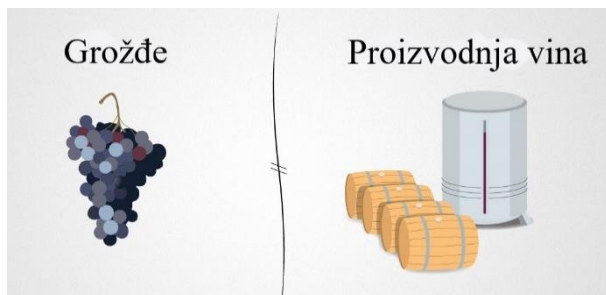
“Pravljenje dobrog vina je vještina, pravljenje finog vina je umjetnost” - Robert Mondavi

Grožđe. Osnov proizvodnje velikog vina je dobra sirovina, a sirovina nije ništa drugo nego sorta vinove loze koja nam u zavisnosti od kvaliteta grožđa može dati i veliko vino uz velikog vinara.

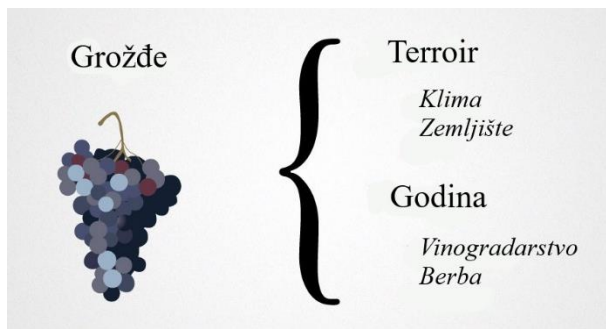
Proizvodnja vina. Svi se možemo složiti da nam trebaju visokokvalitetni sastojci i izuzetne vještine pripreme za spravljanje izvanrednog suši-ja (zamislite Sukiyabashi Jiro in Jiro Dreams of Sushi), tako da je lako prihvatiti da se ta ista ideja odnosi i na proizvodnju velikog vina.

Dugoročna vizija. Ima mnogo intrigantnih novih vinarija i vinara, ali veliki imaju jednu zajedničku stvar: misle veliko. Ako osnivač vinarije smatra da njegova vinarija može da nastavi da postoji nakon njegovog odlaska, on misle drugačije i o tome kako razviti svoj brend i, na kraju, kako proizvesti veliko vino.

Umjetnost. Postoji taj nedefinisani x-faktor kako proizvesti veliko vino, koje je teško naučno kvantifikovati. Umjetnost je takođe veoma lična stvar koja se zaista svodi na oko posmatrača. Naravno, što ste više obrazovani u razumjevanju zanata umjetnosti, to će i vaš okus postati sofisticiraniji / prefinjeniji. Vinari, poput umjetnika, slijede različite ideologije i te ključne kompetencije se zaista odražavaju i u vinu.



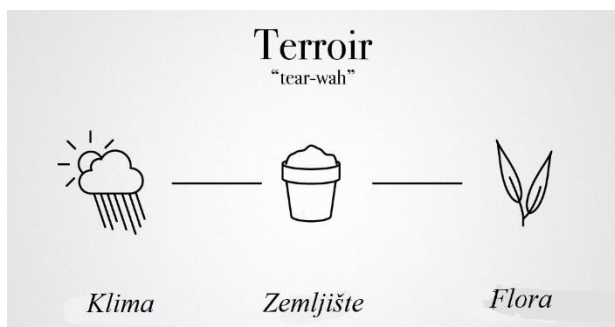
Budući da je umjetnost lični izbor, obrat ćemo pažnju na kvantitativne aspekte (grožđe i proizvodnja vina) i ostaviti po strani zabavni dio traženja umjetničke strane u proizvodnji vina da sami istražujete.
*"Možete napraviti **loše vino** sa velikim grožđem, ali ne možete napraviti **veliko vino** sa lošim grožđem."* - Robert Mondavi



Kada pogledate sve procese koji su uključeni u uzgoj velikog grožđa (visokokvalitetna sirovina), u osnovi postoje dva područja razmatranja:
TERROIR. Terroir je u suštini uticaj majke prirode na uzgoj grožđa i uključuje klimu, tlo i druge aspekte koji nam priroda nudi.
GODINA. Ova oblast uključuje izbor radnji koje ljudi čine kako bi olakšali uzgoj grožđa

tokom jedne godine (rezidba, navodnjavanje, održavanje zemljišta, zaštita od bolesti i štetočina, vrijeme berbe, berba, itd.).

TERROIR



Riječ "terroir" može značiti mnoge stvari različitim stručnjacima za vino, pa smo zbog jednostavnosti definisali terroir samo na one stvari koje se odnose na klimu, tlo i floru regije

Ljudi mnogo pričaju o tlu i klimi kada je u pitanju vino, ali postoji treća komponenta koju naučnici tek sada počinju ozbiljnije da shvataju, a to je Flora. **Šta je Flora?** Flora uključuje sve žive biljke / gljivice u

određenom području. To uključuje sve počevši od drveća, žalfije, trave i cvijeća pa sve do onog kao što su kvasci i bakterije.

"Na jednom čokotu vinove loze možete pronaći 50.000 čestica kvasca" - Carlo Mondavi

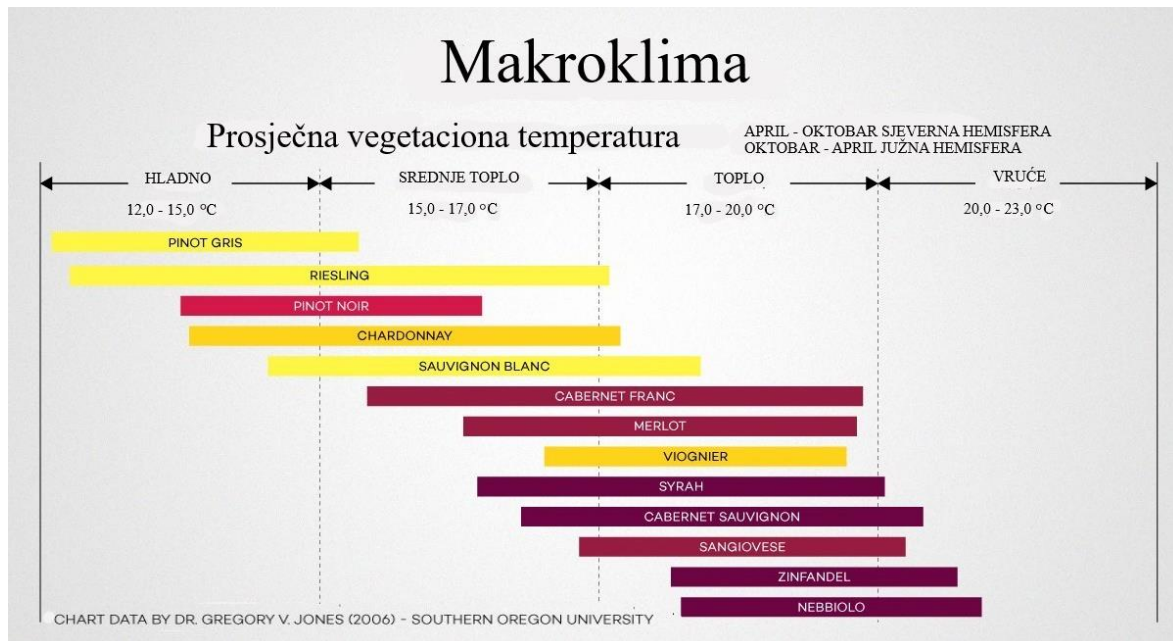
Klima

Klima ne uključuje samo ono što se dešava sa vremenskim prilikama na velikom regionalnom nivou, već i upućuje na male razlike od mjesta do mjesta. Postoje zaista tri nivoa detalja koji se mogu uočiti sa klimom:

1. Makroklima
2. Mezoklima
3. Mikroklima

Makroklima

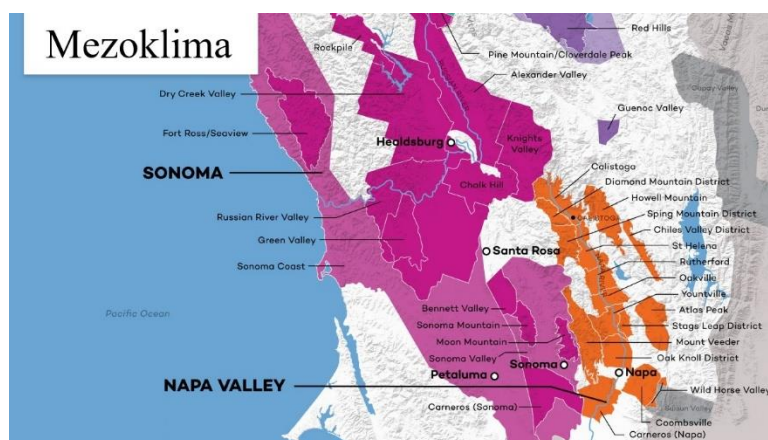
Iz rada dr Gregory Jones, naučnika za životnu sredinu na Univerzitetu Južni Oregon, saznali smo da su različite sorte grožđa pogodne za različite makroklimite.



Ova slika je korištena uz dopuštenje autora, dr. Gregory V. Jones (Jones, 2006; Jones et al. 2012).

Vrlo jednostavno, makroklima uključuje prosječnu temperature vazduha tokom godine i vegetacije i količinu toplotnih stepeni kada je prosječna temperature vazduha viša od 10⁰C određenog područja tokom vegetacije. Na osnovu gornjeg grafikona vrlo brzo možemo uočiti da su određene sorte grožđa prikladnije za određene klime (npr. Pinot Gris u hladnoj klimi ili Sangiovese u toploj klimi). Iz ovih informacija možemo identifikovati veće regije (kao što je Napa Valley) koje su bolje prilagođene određenim sortama grožđa na osnovu njihovih prosječnih klimatskih uslova tokom vegetacije.

Mezoklima



Ako idete korak dublje od makroklimite, moći ćete da uočite suptilnosti između vina iz različitih vinograda unutar jedne regije. Mezoklima se odnosi na klimatske razlike u određenom regionu, kao što je blizina vodenih površina, rijeka, jezera ili mora (gdje jutro mogu biti hladnija i maglovitija) ili lokacija vinograda na povišenim padinama.

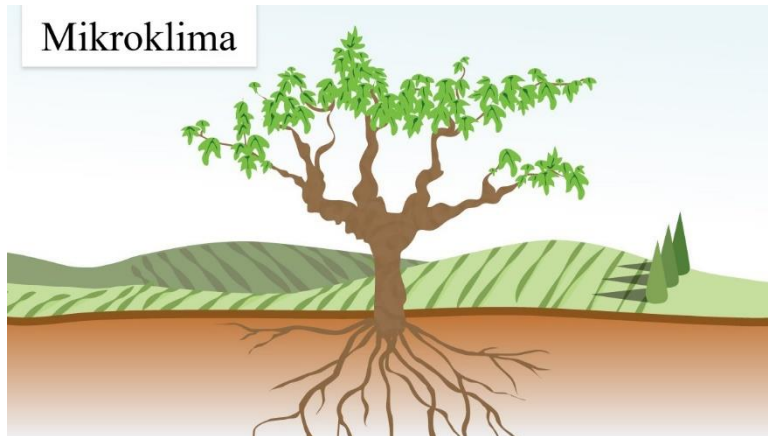
Detaljna karta regiona Sonoma i Napa Valley, koji se nalaze sjeverno od San Francisca, CA na sjevernoj obali AVA.

Uticaj mezoklime je djelimično razlog što je Napa Valley usitnjena u 16 različitih pod-AVA (American Viticultural Areas). (američkih vinogradarskih područja).

Evo nekoliko osnovnih pitanja koja se odnose na mezoklimu vinograda:

1. Da li je vinograd na padini?
2. Da li je vinograd u dolini?
3. Da li je vinograd blizu velike vodene površine (jezero, more, rijeka)?
4. U kom pravcu je orijentacija redova u vinogradu?

Mikroklima



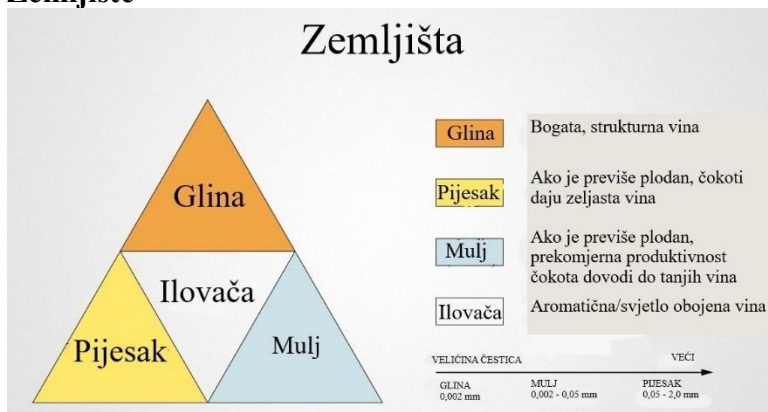
Konačno, mikroklima ide sve do pojedinog čokota. Možda postoji dio vinograda koji je zasjenjen tokom određenih dijelova dana ili postoji protok vazduha u jednom dijelu vinograda, a ne u drugom. Mikroklima je ono što utiče na jedan čokot a određuje proizvodnju kvalitetnog grožđa.

Tehnologija

U sjevernoj Italiji zadruga pod nazivom *Cavit in Trentino* razvila je sistem monitoringa u cijeloj regiji nazvan PICA (Piattaforma Integrata Cartografica Agri-vitivinicola). Sistem prati promjene i daje uzgajivačima (putem iphone poruka) trenutne akcije upravljanja vinogradom. Za sada, PICA je privatni alat, ali kako proizvođači razvijaju napredniju tehnologiju videće se i aktivna primjena u poljoprivredi zasnovana na mikroklimatskim promjenama.

Šta je pica? Integrisana kartografska agro-vinogradarsko-vinarska platforma. **Potreba**, sve aktuelnija, za potpuno upravljanje procesom proizvodnje grožđa i vina (počevši od sadnje do poslednjih faza vinifikacije).

Zemljište



Zaboravite pojmove kao što su Goldridge, Kimmeridgian i Jory... ono što je važno u zemljištu je odvodnjavanje, pH, dubina tla i temperatura tla.

Ono što je zaista važno za tlo je kako plodnost zemljišta utiče na vinovu lozu tokom vegetacije.

U osnovi postoje 4 fundamentalna tipa tla na osnovu veličine čestica: Glina, Mulj (Nanos), Pijesak i Ilovača (naravno i bezboj kombinacija)

Glina. Poznata po proizvodnji bogatih, strukturiranih vina

Mulj (Nanos). Teže je za obrađivati (govoreći vinogradski) tlo koje može proizvesti vrlo bujne čokote vinove loze koji daju više zeljastih okusa, ali kada se njima dobro upravlja mogu se proizvesti vina u stilu vrlo sličnim vinima proizvedenim na glini.

Pijesak. Poznat je po proizvodnji vina sa većim aromama i nešto svetlijom bojom

Ilovača. Obično se nalazi u dolinama i nije tipično povezana sa finim vinarstvom zbog visoke produktivnosti (osim ako se ne uklapa sa višim udjelom gline / pijeska).

Ono što je interesantno za gore navedene tipove zemljišta je to, da ako pogledate sva najfinija, najodnjojovanija crvena vina, gotovo sva dolaze sa glinovito dominantnih zemljišta (Rioja, Pomerol, Napa Valley, Paso Robles, Toscana, Coonawarra, Burgundy). Osim toga, najcjenjenija aromatična vina (kao što su njemački rizling i beaujolais) dolaze sa pjeskovitih / kamenitih zemljišta.

Složenost u tlu = složenost u vinu. Kada se zemljište održava na odgovarajući način, vinogradi na različitim tipovima zemljišta imaju tendenciju da daju vina sa više složenosti.

Plitka i / ili neplodna tla. Kontroverzna tema o kvalitetu zemljišta odnosi se na dubinu tla. Carlo Mondavi je uočio kako vinova loza tj sorta Pinot Noir na plitkim tlima (na brdovitim vinogradima) troši više energije tokom vegetacije na razvoj ploda, a manje na bujnost (stvaranje zelenih listova). Smanjenje potrošnje energije za razvoj lisne površine rezultiralo je vinima manjeg zeljastog karaktera. I dok neki mogu tvrditi da zeljaste note u nekim vinima dodaju kompleksnost, mnoga od najboljih vina dolaze sa neplodnih zemljišta.

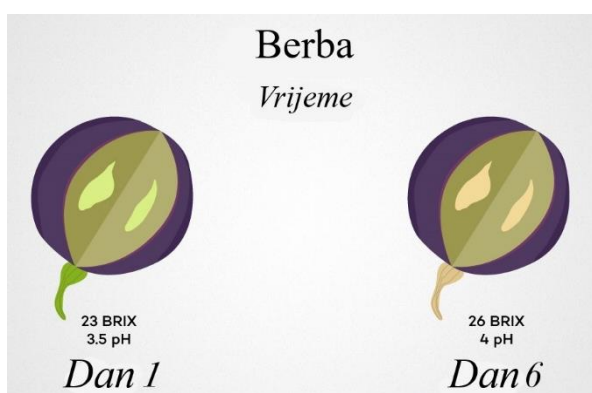
GODINA



Svaka godina počinje u trenutku kada počinje berba grožđa i traje do sledeće berbe u jesen naredne godine

Svi procesi i pripreme koji se odvijaju tokom godine dovode, uključujući i berbu, do toga da definišu posao u vinogradarstvu ili „uzgoju vinove loze“. "Veliko vino se uzgaja, ne pravi"

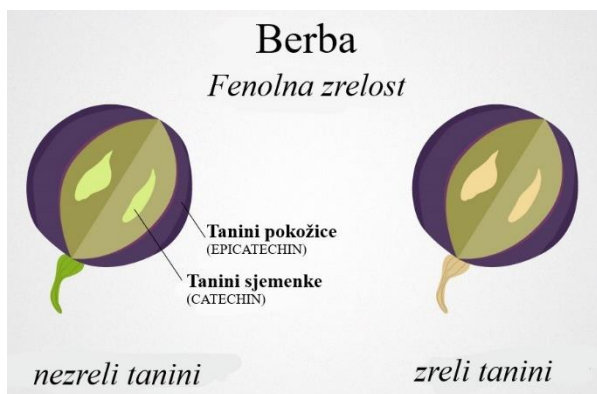
Berba



Termini na slici: Brix je mjera slasti grožđa. pH, na ovoj slici, pokazuje procijenjeni nivo kiselosti u nastalom vinu proizvedenom od ovog grožđa. pH je logaritamski broj i obrnuto proporcionalan kiselosti, tako da vino sa 3,5 pH ima nivo kiselosti 5 puta veću od vina sa pH 4.

Vrijeme je najvažnije za razumijevanje berbe. Kada se grožđe obere, ono ne nastavlja da sazrijeva. U hladnijim regionima, vinari moraju uzeti u obzir vremenske promjene i

prilagoditi vrijeme berbe prije jakih kiša. U toplijim klimatskim regionima, vremenski neprikladan izbor berbe (čak i za samo nekoliko dana) može značiti razliku između svježeg i voćnog vina i slabog, prezrelog vina.

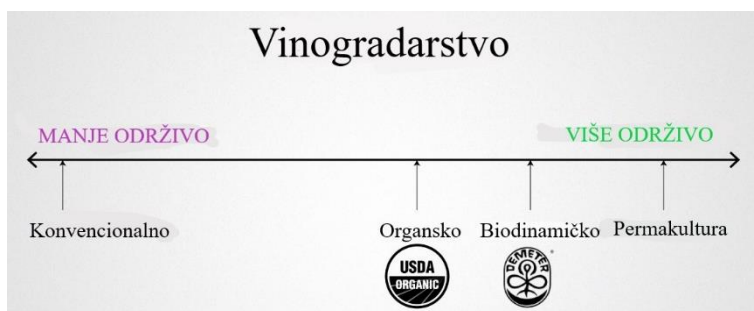


Zrelost obuhvata više nego slast grožđa
 Važno je da je nivo šećera dovoljno visok za berbu, ali ne treba zaboraviti da postoji i fenolna zrelost. Fenolna zrelost se odnosi na stanje tanina u sjemenki (katehin) i pokožici (epikatehin) grožđa.
 O ovoj fazi zrelosti govori se često kada se opisuje vino, naprimjer vino ima „slatke tanine“. Grožđe sa manje zrelim sjemenkama i zelenijom pokožicom dovodi do veće trpkosti i gorčine u vinu.

Neke sorte grožđa imaju niže prirodne tanine, a vinari ih mogu pokupiti malo zelenije da bi dodali teksturu i kiselost vinu (ovo se obično praktikuje kod sorte Pinot Noir). Ostale sorte grožđa imaju visok sadržaj tanina (Cabernet Sauvignon i Nebbiolo) i bolje ih je brati kada je fenolna zrelost u sjemenkama i pokožici veća.

Tehnike proizvodnje vina

Veliki vinogradi priklanjaju se na stranu održivog spektra.



Ako se vratite unazad i pogledate u vinarijine vinograde u celini, vidjećete da su njihove tehnike uzgoja grožđa nešto dalje od održivog vinogradarenja. Najbolje vinarije sa dugoročnom vizijom bliže su održivoj strani spektra. I dok većina nas smatra održivo vinogradarenje

ekološkim razmatranjem problema, druga strana uključuje društvene i ekonomske aspekte u proizvodnju grožđa i vina.

Svaki od ova tri aspekta održivosti (odgovornost za okolinu, društveni kapital i ekonomska održivost) rade zajedno i daju sporo povećanje profitabilnosti za održavanje vinarije, zemljišta i društva.

Šta je permakultura? Permakultura je poljoprivredni sistem koji je održiv i dovoljan sam sebi. To uključuje planiranje ekološkog projektovanja tako da se resursi dostupni na zemljištu mogu uskladištiti i koristiti za održavanje zemljišta. Ova vrsta poljoprivredne prakse podrazumijeva promatranje i rad sa prirodnim uslovima za borbu protiv poteškoća u poljoprivredi (borba protiv štetočina, truleži, itd.). Krajnji cilj održivosti je da bude dovoljna sama za sebe, ali to nije uvijek moguće.

Zbog toga postoje različiti tipovi sertifikata održivosti, tako da možemo razumjeti koje protokole slijedi vinarija. Možete pročitati o drugim vrstama sertifikata održivosti i više saznati šta oni znače.

Proizvodnja vina

Nakon berbe grožđa počinje proces proizvodnje vina. Ovdje vinar ima nekoliko izbora koji mogu uticati na stil vina. Prvi izbor je možda najvažniji, a najmanje se govori o njemu: Kvasac. Kvasac dodaje svoj vlastiti okus vinu. Arome kvasca se nazivaju sekundarne arome i mogu se kretati od kvasnih, pivskih aroma do buternomliječni, pa čak i zemljani (aroma gljive).



Čak i nakon završetka fermentacije, vino se nastavlja mijenjati starenjem.

Dok se većina vina proizvodi sa komercijalno kontrolisanim i proizvedenim kvascem, mnoga od najboljih vina na svijetu se proizvode od prirodnog kvasca (iz prirodne flore regije i vinarije).

Prirodne fermentacije kvasca mogu biti mnogo teže za upravljati, ali ako vinogradi i vinarija imaju zdravu populaciju kvasca, krajnji rezultat je kompleksnost vina.

Tehnike u proizvodnji vina: Potapanje i Prepumpavanje



Pokožica grožđa se uzdiže na površinu fermentacijske posude i razvijeno je nekoliko tehnika za njihovu reintegraciju u širu.

Proces potapanja i prepumpavanja je tehnika reintegracije pokožice grožđa i sjemenki u sok (širu) za fermentaciju tako da se postigne odgovarajući nivo fenolne

ekstrakcije. Naravno, različite sorte grožđa trebaju različite nivoe ekstrakcije kako bi razvile pozitivne karakteristike okusa (a ne gorke, trpke ili pak sumporne arome).

Uopšteno govoreći, Bordeaux sorte Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec i Petit Verdot postižu bolje rezultate pri ekstrakciji sa većim intenzitetom (npr. prepumpavanjem) a sa lakšim sortama (kao što su Pinot Noir, Syrah i GSM mješavine) bolje je raditi sa delikatnijom ekstrakcijom.

Tehnike proizvodnje vina: Temperatura fermentacije



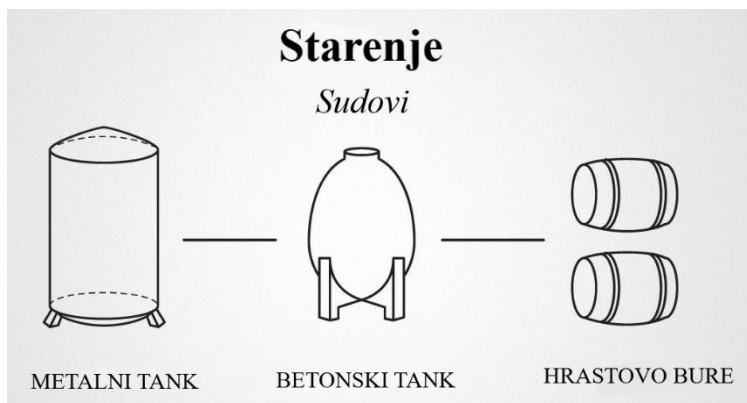
Baš kao što šaljica čaja zahtijeva odgovarajuću temperaturu (možda između 70–80° C), i vino treba da fermentiše na odgovarajućoj temperaturi.

Kako kvasci jedu šećer grožđa i metaboliziraju ga u alkohol, temperatura fermentacije se povećava. Ovo povećanje temperature dovodi do isparavanja isparljivih aroma i to nije nužno dobra stvar. Većinom se može pretpostaviti da su crvena vina sa više cvjetnih nota često fermentisana na nižim temperaturama (arome cvijeća su obično prve koje odu), što znači da se vinar trudio da sačuva ove isparljive arome tokom fermentacije. Kada temperatura postane previsoka, vina će imati manje voćnih aroma i više zemljanih ili pečenih okusa. I dok ovo nije nužno loša stvar (čokoladni Malbec?), to sugerira da nisu sačuvane sve izvorne arome u vinu.

Napomena: Zapazite ćete nekoliko vinara koji koriste cijele grozdove grožđa u njihovoj fermentaciji. Uključivanje zelenih dijelova (peteljkovine) će prirodno smanjiti temperaturu fermentacije.

Starenje vina

Po završetku fermentacije, vinari još uvijek imaju mnogo toga za uraditi. Izbor posuda za odležavanje (starenje) igra ključnu ulogu u razvoju vina.



Kada se završi fermentacija vino provodi neko vrijeme u odgovarajućoj posudi kako bi se smirilo i / ili odležalo. Određene stare posude unose kiseonik koji mijenja hemijsko stanje vina i mijenja okuse.

Metalni tank. Nerđajući čelik je namijenjen očuvanju izvornih okusa što je više moguće. Ovaj stil proizvodnje najčešće se koristi za bijela vina gde su cvjetne i biljne aromatske komponente od najveće važnosti.

Betonske posude. Betonske posude za skladištenje (čuvanje) vina mogu disati više nego posude od nerđajućeg čelika dok održavaju hladnu temperaturu. Vina odležala u betonskim posudama imaju viši nivo očuvanih karakteristika voća, još uvijek više kiseonika (za crvena vina to može uključivati omekšavanje težih tanina). Neki vjeruju da beton dodaje teksturalni osjećaj mineralnosti, ali to još uvijek nije u potpunosti dokazano.

Hrastovo bure. Starenjem vina u hrastovom buretu ne samo da se povećava interakcija kiseonika i vina, nego se povećavaju i dodatni okusi, bilo da su burad nova ili nagorena (izraz „pečena“ je u suštini nagorijevanje i karamelizacija unutrašnjosti bureta koja stvara arome). Razvijeni novi okusi uključuju vanilu, karanfilić, dim, slatki duvan i kolu a posljedica su aromatičnih spojevima iz hrastovih duga.

Starenje: Reduktivno vs Oksidativno. Izbor posude za starenje je zapravo mjesto gdje vinar pravi vizionarski / umjetnički izbor za svoje vino. Neki proizvođači pokušavaju da sačuvaju prirodni karakter vina što je više moguće koristeći neutralne (korišćene) bačve koje ne dodaju okuse hrasta ili starenje vina u dužim vremenskim periodima kako bi ublažili karakteristike vina (kiselost, tanin, itd.).



Izbor koji proizvođač vina napravi tokom starenja može biti najbolje mjesto za početak razvoja vlastitih preferencija, mjesto gdje se obično čuvaju male tajne velikih vinara.

Bistrenje i Filtriranje

Još jedno pitanje u procesu proizvodnje vina je da li su vina bistra i filtrirana.



Vina često imaju malo mutne boje zbog rastvorenih jedinjenja u vinu. Sredstva za bistrenje vezuju za sebe ove materije i tako ih odstranjujemo iz vina, ostavljajući vino bistrim.

Inače, većina agensa za bistrenje je neki protein (kazein iz mlijeka, bjelanceta, riblji mjehur itd.). Gotovo sva bijela, rosé i pjenušava vina su na neki način bistrena / filtrirana, ali ne sva crvena vina. Filtriranje u suštini čini isti proces bistrenja, ali sa filterima koji imaju mikroskopske otvore.

Zagovornici tvrde da bistrenje / filtriranje bistri i stabilizira vina, a protivnici vjeruju da im, ne filtrirajući njihova vina, vinu dodaju dodatnu teksturu i strukturalne elemente za starosnu vrijednost. Glavni problem kod nebistrenog i nefiltriranog vina je to što potrošači ne vole zamagljenost (zamućenost) u svojim vinima, posebno u bijelim, rosé i pjenušavim.

Flaširanje

Što se tiče flaširanja, mnogi smatraju da flaše vina zatvorene metalnim čepom sa navojem nisu toliko kvalitetna kao vina koja su zatvorena plutanim čepovima. To nije istina.



Do sada su vinari uočili uspjeh u dugoročnom starenju i kod plutani čepove i kod metalnih čepova. Mnogi vrhunski proizvođači vina usitinu biraju prirodne čepove, ali treba reći da postoji i mnogo metalnih čepova koji su pouzdan način zatvaranja flaše (navojne kapice ne uzrokuju pokvarenost čepa). Zapravo, aglomerirani čepovi niskog kvaliteta

imaju tendenciju da budu problematičniji od metalnih čepova sa navojem. Napomena, oba načina zatvaranja flaša su pogodna i za fino vinarstvo.