

## 10 zanimljivih činjenica o crvenom vinu

Preuzeto sa: <http://www.vino.rs/>



Vino je proizvod obavijen mnogim tajnama. Evo nekoliko zanimljivih činjenica o crvenim vinima za koje možda niste znali, a koje bi vam u nekom trenutku mogle biti od koristi...

### 1. Piti crveno vino u ograničenim količinama zdravije je nego ne piti alkohol uopšte!



Zvuči iznenađujuće, međutim mnoga ispitivanja su pokazala da je umereno konzumiranje crvenog vina bolje po vaše zdravlje od potpunog izbegavanja alkohola! Razlog za to su antioksidanti koji se nalaze u crvenom vinu i koji smanjuju učestalost srčanih oboljenja i dijabetesa tipa 2. Naravno, ukoliko pijete više nego što bi trebalo, umesto ove prednosti rizikovaćete razne zdravstvene tegobe. Zato, učinite

sebi uslugu i pijte umereno.

### 2. Zdravstvene beneficije crvenog vina nalaze se u taninu



Praktično sve što se nalazi u vinu, a da nije alkohol ili voda, predstavlja neku vrstu polifenola, organskih hemijskih jedinjenja pod koje spadaju i tanini, i pigmenti, i vinske arome, i resveratrol, i još oko 5.000 drugih različitih sastojaka. Od svih polifenola koji imaju blagotvoran zdravstveni učinak na ljudski organizam, u vinu je najzastupljeniji procijanid, koji spada u izvesnu vrstu kondenzovanog tanina, kakav se takođe može naći i u zelenom čaju i tamnoj čokoladi, a koji se najčešće dovodi u vezu sa smanjenjem

holesterola.

### 3. Pojedina crvena vina su bolja po vas od drugih

Ne prave se sva crvena vina na isti način. Pojedina imaju znatno izraženiji nivo zdravih sastojaka za ljudsko telo od ostalih. Na primer, kaberne sovinjon sadrži više kondenzovanih tanina nego pino noir, ali vina od obe sorte imaju znatno manje pomenutih tanina nego ona od recimo sorti tanat, širaz, sagrantino, marselan... Ako bi hteli da uzmemo u obzir prisustvo i uticaj svih korisnih materija u vinu, nije nimalo jednostavno zaključiti koja su vina najbolja u kontekstu zdravstvenih beneficija. Pogotovo kada se u tu jednačinu s bezbroj nepoznatih ubace još i različiti načini proizvodnje i stilova vina...



Ako ipak treba dati neke osnovne smernice u tom pravcu one bi mogle da budu ove:

Suva crvena vina bolja su od slatkih.

Crvena vina sa manje alkohola (do 13%) bolja su od onih sa više alkohola.

Crvena vina sa više tanina bolja su od onih sa manje.

### 4. Mlada crvena vina zdravija su od starijih



Svi smo više puta čuli izraz da su najbolja vina – stara vina. Iako neka vina dobijaju bolji ukus s godinama, kada se radi o zdravstvenom aspektu staro vino je lošije od mladog. To je zbog toga što mlada crvena vina sadrže veći procenat tanina od odležalih.

### 5. Boju crvenom vinu daje pokožica od grožđa

Boja u vinu dolazi od biljnog pigmenta zvanog antocijan koji se nalazi u pokožici grožđa.

### 6. Crvena vina blede s godinama

Ne u smislu da postaju bleđa senka sebe iz mlađih dana, već bukvalno gube boju koja je s godinama sve manje i manje intenzivna. Veoma stara vina su svetla i prozirna.



### 7. Crno grožđe starije je od belog grožđa

Smatra se da su grozdovi žute i zelene boje od kojih se proizvodi belo vino nastali DNK mutacijom crnog vinskog grožđa.



### 8. Crvena vina obično sadrže manje sulfita od belih

Po pravilu, nivo sulfita u crvenim vinima niži je nego u belim. Ovo je zbog toga što crvena vina teže da budu hemijski stabilnija od belih, koja lakše degradiraju.



### **9. Crvena vina mogu da odležavaju duže od belih**

Crvena vina sadrže kiseline i značajnije količine tanina koji im pomažu da se održe tokom dugog vremenskog perioda. Ovo se obično naziva „struktura“ i koristi se kao indikator toga koliko dugo neko vino može da stari.



### **10. Belo vino se može napraviti od grožđa za crvena vina**

Budući da je kožica grožđa ta koja crvenom vinu daje njegovu boju, moguće je napraviti belo vino od crnog grožđa, dokle god se pri spravljanju izbegava kontakt sa opnom. Ovo se zapravo praktikuje češće nego što bi ste verovatno pretpostavili. Na primer, blan de noir

šampanjac je belo penušavo vino koje se pravi od crvenih sorti pino noir i pino munier.