

## Šta je ramato vino?

Naslov originala: What is ramato wine? Ask Decanter

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



Objavljeno: 18.10.2019. by Marisa Finetti

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: vino, ramato, proizvodnja, vinska kultura

**Ramato** vino je za ljubitelje vina više od vina Pinot Grigio, ali nemojte misliti da je to samo još jedan rose ili jedno narandžasto vino.



Slika: <https://www.dallasnews.com/>

Vino Pinot Grigio jedno je od najpopularnijih italijanskih vinskih stilova i, dok sorta dijeli isti genetski otisak sa plemenitom sortom, Pinot Gris iz regiona Alsace (Francuska), to različito spelovanje njegovog porijekla nosi jedinstvene stilove bijelog vina. Ali italijanski Pinot Grigio nije uvijek bio proizveden u suvoj varijanti, neobojan kakav ga znamo danas. Dobrodošli u svijet **ramato** vina, stila koji se još uvijek proizvodi u njegovom istorijskom srcu regije **Friuli**, a koja sve više privlače pažnju drugih vinara.



**Po čemu se vino ramato razlikuje od vina rose i narandžastog vina?** Kada se grožđe sorte Pinot Grigio izmulja, pokožici je dozvoljeno da provode izvjesno vrijeme u soku, ta taktalna tekstura i bakrena nijansa rezultiraju u izrazitom vinskom stilu zvanom **ramato**. Riječ znači "bakar" na talijanskom. Roze i narančasta vina mogu, takođe, pokazati boje koje se kreću od svijetlog rumenila do lososa i duboke amber boje, kao rezultat kontakta sa pokožicom. Ali boja samo po sebi ne može odrediti stil vina. Ono što razlikuje vino **ramato** od rose ili narandžastog vina je da je ramato proizvod historijskog vinarskog stila regije Friuli (Italija), proizvedeno od grožđa sorte Pinot Grigio. Roze se proizvodi od velikog broja crnih sorti grožđa, a narandžasta vina se proizvode od bijelog grožđa širom svijeta.

**Istorija.** Dok vino Pinot Grigio ima izrazito talijanski stil, grožđe potiče iz Francuske, gdje se sorta zove Pinot Gris, a smatra se da je u Italiju uvedena sredinom 19. vijeka. Konačno, vino se pokazalo odličnim u sjeveroistočnim dijelu Italije koje obuhvata regije: Friuli-Venezia Giulia, Veneto i Trentino-Alto Adige. Ramato je historijski stil proizvodnje vina od sorte Pinot Grigio u regiji Friuli-Venezia-Giulia u Italiji, gdje se stotinama godina uzgaja sorta Pinot Grigio, rekao je *Kirk Peterson*, pisac, edukator i certificirani ambasador italijanskog vina u SAD. Tradicionalno, vina koja su pokazala boju izdvojena su iz kontakta sa pigmentiranom pokožicom sorte Pinot Grigio.

„Proizvodi se u ovom stilu sve do 1960-ih, kada je proizvođač *Santa Margherita* počeo izvoziti vino Pinot Grigio u stilu koji je većini potrošača danas poznat“, rekao je *Henry Davar*, italijanski vinski stručnjak i edukator. Ovaj novi, suvi, neukrašeni stil postao je jedan od najvećih izvoznih vina u Italiji. Ali neki furlanski proizvođači vina nastavili su proizvoditi ramato, zadržavajući historijsku važnost vina za regiju. I dok je vino ramato neraskidivo vezano za regiju Friuli, stil vina se pravi i u drugim dijelovima Italije i oдавно se pojavio u zemljama Novog svijeta. Proizvođači vina u SAD su: *Jolie-Laide Windsor Oaks Vineyard* i *Barrett Family Wines in California* i *Channing Daughters in New York*.

**Kako se proizvode ramato vina.** Kako vino ramato dobija bakarnu boju od grožđa sorte Pinot Grigio? Važno je shvatiti da sorta Pinot Grigio uopšte nije grožđe sa bijelom pokožicom; pokožica sorte ima ružičasto-sivi ton, otuda i naziv gris ili grigio, što znači francuski i italijanski sivi. Pinot Gris (Grigio) - „sivi“ je mutacija boje sorte Pinot Noir i bobice imaju ružičastu, ako ne i potpuno „sivu“ boju, rekao je *Davar*.

"Pinot Grigio obično je moderno konvencionalno bijelo vino, a ramato je italijanski seoski domaćin u stilu bakra." Ramatov sjaj sličan bakru pripisuje se produženoj maceraciji šire - grožđanog soka (mošta) sa pokožicom tokom procesa proizvodnje. Tome se dodaju i jedinstveni okusi, arome, strukturna složenost i taninska masa. Ali boja dolazi i od prirodnih pigmenata grožđa koji se utapaju u sok dok su još na čokotu.

Proizvođači vina poput Vie di Romans zadržavaju boju i aromatske materije sprečavajući kontakt sa kisonikom tokom vinifikacije. „Dodani kontakt sa pokožicom čini čuda dodajući još jednu dimenziju dubine okusa vina Pinot Grigio“, rekao je *Peterson*. „Ramato ima arome i mirise pokožice voća i cvijeta bagrema sa mineralnim, taktilnim završetkom“. Neki proizvođači naginju se kratkoj maceraciji kako bi postigli svježija i svjetlija vina koja često imaju blagi ton breskve. Drugi favoriziraju dužu maceraciju koja daje bogatije, jesenje nijanse.

U rejonu Friuli Scarbolo proizvodi dva tipa vina ramato koja prikazuju oba kraja spektra.

**ILRamato** provodi 24 sata na pokožici prije fermentacije. Ovaj kratki kontakt sa pokožicom daje vinu čisti miris, svježinu i mineralnost.

**Ramato XL** fermentiše sa pokožicom dvije nedelje i stari u bačvama francuskog hrasta dvije godine, što rezultira dubokim narančastim tonom, uz povišeno tijelo i strukturu.

**Vino prilagođeno hrani.** Zbog dodatne teksturne komponente koja se dobija u kontaktu sa pokožicom, vina ramato su izuzetno prilagođena hrani i pružaju odličan spoj sa raznovrsnim jelima poput pršuta di San Daniele, rakova, bijelog mesa, furlanskog fricoa i raznolike palete azijske kuhinje ", rekao je sommelier *Peterson*.

"To je **ramato** za ljubitelje vina koji žele više od svog vina Pinot Grigio." Ostali proizvođači vina ramato u regiji Friuli su: Le Vigne di Zamò, Specogna, Radikon, Stocco, Attems i Damijan.