

Neobične arome u vinu

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

Objavljeno: 04,14, i 24. novembra 2018. by vino.rs

Slike: vino.rs i google.com

Pripremio: Dragutin Mijatović

Uvinu se mogu osjetiti najneobičniji mirisi. Da li vam se neki od njih sviđa ili ne pitanje je okusa, često i raspoloženja. No, to je samo pokazatelj više da je vino zapravo vječita tema za analizu i beskonačan izvor tema za nadmudrivanje.



Uzrok ovim normalnim mirisnim anomalijama u vinu su raznorazni, od same sorte, preko načina proizvodnje, čuvanja i protoka vremena, pa do uticaja pojedinih stranih organizama i tijela. Izdvojili smo 30 aroma za koje možda niste ni slutili da im je mjesto u vinu.



Žvake. Mladi portugizer, posebno onaj rađen karbonskom maceracijom, neki game ili crvena vina sa sjevera Italije mogu imati prepoznatljivu aromu žvakaće gume



Kedrovina. Specifičan, raskošan miris zna da se izvije iz vina bogatog tijela koja su par godina provela u hrastovini. Znači, riječ je o skupljim etiketama Bordoa, Nape, Toskane, pa je prva asocijacija kad nanjušite kedrovinu da je riječ o velikom vinu.



Mirođija. Miris mirođije nije poželjan ni u svakoj čorbi, bar tako veli poslovica, pa zašto bi ga željeli u vinu? Ipak, ova aroma, koja navjerovatnije dolazi iz hrastovine novog američkog barika, samo je prenaglašena aroma kokosa koji je dugo bio veoma poželjan u američkim crvenim vinima.



Pokošena trava. Travnato vino nije isto što i herbalno. Miris livade? Pa ni to.

Precizno govoreći, miris svježije pokošene trave nije baš čest, a obično se vezuje uz dobra odležala francuska bijela vina iz doline Loire.



Grašak. Poznato je da su novozelandski i australski sovinjoni veoma cijenjeni. Ali njihovo „zelenilo“ i svježina nisu u skladu sa aromom zelenog graška, koja se najčešće povezuje uz neuspjele sovinjone, ali i sorte kao što su griner veltliner i španski verdeho.



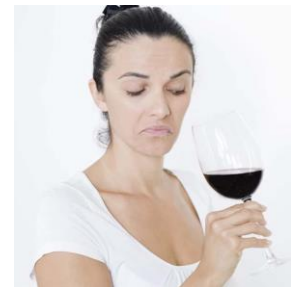
Ljuta zelena feferonka (halapenjo). Osvježavajuća naznaka herbalnog karaktera vezuje se uz kaberne fran i kaberne sovinjon ili karmenere, uopšte crvena strukturalna vina sa većih nadmorskih visina i iz hladnijeg klimata. Zanimljivo da takozvani „halapenjo“ efekat često može imati i sovinjon blan.



Nana. Još jedna osvježavajuća i poželjna aroma mnogih uspješnih crvenih vina posebno primjetna kod super toskanaca, bordoških kupaža i onih kalifornijskih. Probali smo i neka domaća takva, od sorte prokupac ili sa sjevera Vojvodine.



Aceton. Ako ovaj miris ne dolazi sa noktiju dame u blizini, onda se u vašoj čaši nalaze lako isparljive kiseline, što je znak da vino ne valja. Pojedini vinoljupci su daleko osjetljiviji na ovu aromu od drugih, što na degustacijama dovodi do rasprava i nesuglasica.





Koža starog sedla. Aroma koja u sebi nosi slast ali to nije koža koju bi ste voljeli da osjetite u veoma odležalom vrhunskom vinu. Ova pojava u mnogim crvenim vinima najčešće ukazuje na bret problem ili je vino jednostavno proizvedeno zastarjelom tradicionalnom tehnologijom i dugim odležavanjem u bačvi.



Petrolej. Iako u prvi mah asocira na nešto odvratno, aroma petroleja zapravo je kod većine znalaca izuzetno poželjna u vinu i znak da je u čaši odležali vrhunski rizling (rajnski). Petrolej je tako čest u nemačkim vinima iz Mozela, ali ga ima i u nekim mlađim etiketama Italije i Australije.



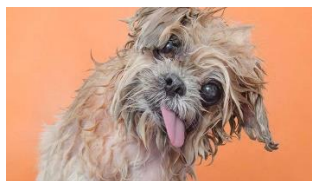
Kokice. Dok neki tvrde da mirišu aromu kokica, drugi osjećaju samo puterastost teksture, pogotovo u bijelim vinima odležalim u hrastovim buradima. Uzročnik je žućkasti ili zelenkasti (ko stvoren za bijela vina) organski sastojak diacetil. U principu, računa se da ne kvari doživljaj, naprotiv.



Salama. Mesnata aroma koja se najčešće javlja u crvenim vinima centralne Italije u tamošnjim autohtonim sortama poput aglianiko ili taurazi. Sad, da li ova vina idu savršeno sa fenomenalnim lokalnim salamama, a bez njih ne, veliko je pitanje.



Katran. Nadaleko poznata tercijarna nota u nekim od najboljih i najegzotičnijih svjetskih vina poput barola, onih nastalih u dolini Rone ili La Manče u Španiji (ili takvim stilom). Ako u završnici osjetite miris otopljenog katrana nalik na onaj koji se osjeća kad se put asfaltira, nadamo se samo da ne pijete vino dok ste za volanom. Generalno je ovo odlika odličnog vina, ali to ne znači da ćete je voljeti.



Pokislo kuće. Teško da je miris mokre i prljave životinjske dlake prijatan. Međutim, kad pluteni čep propadne vino biva njime kontaminirano do te mjere da se javlja ovaj miris, kao i sličan miris krede na mokroj školskoj tabli. Organski uzročnik nosi ime TCA, a nastaje uticajem gljivica na plutu ali i buriće ili gumena crijeva u vinariji. To objašnjava činjenicu da i vino sa navojnim aluminijskim čepom može biti „kork“, a vi vratite bocu kelneru obavezno!



Pelene bebe. Ima i gore od mokrih pasa! Oksidativni miris pune pelene poznat je u barikiranom šardoneu koji je dugo stajao u hrastovom buretu okružen nehigijenskim uslovima, bilo da je iz Starog ili Novog svijeta.



Biskvit. Slasna reminiscencija na suvi slatki kolač željena je u šampanjcu ili šardoneu koji je dugi niz godina odležavao u hrastovini. Uz ovakvo vino biskvit vam i ne treba, a kobasica pogotovo!



Mačji urin. Za razliku od šardonea koji „vuče“ na pelene, barikirani sovinjon može imati i još goru manu, nalik na poklon koji vam je isfrustrirana mačka ostavila na sred jastuka!



Bombonjera. Željena aroma koja se sreće u crvenim vinima iz baš toplijih vinskih predjela, ali se može osjetiti i u mladim vinima rađenim karbonskom maceracijom.



Šećerna vata. Ako ovu bizarnu aromu imate u čaši umjesto na štapiću na vašaru vjerovatno je da pijete neko lokalno crveno vino Lombardije, Pijemonta, Trentina ili Alto Adiđe regije, gdje se pod imenom *schiaiva* kriju brojne autentične i jedinstvene lokalne sorte, kako bijele tako i crvene.



Eukaliptus. Divna, osvježavajuća i pomalo rashlađujuća aroma nekih crvenih etiketa Južne Australije ili doline Baroza. Zli jezici tvrde da nastaje tako što par listova eukaliptusa „slučajno“ upadnu u bure. Pa i da jeste tako, važno je da prija. Ali objasnite to zagriženim vinoljupcima.



Sladić. Primarna nota očekivana u italijanskim crvenim vinima tipa barbera ili nebiolo. Sladak egzotični biljni okus uglavnom oduševljava.



Mošus. Ako zanemarimo izvorište prirodnog mošusa, ova neobična animalna aroma nalik na slatki znoj daje naznake vrhunskih crvenih etiketa čuvenih vina Starog svijeta, prvenstveno onih sa poznatom etiketom *Châteauneuf du Pape* ili *Taurasi* vina iz italijanske Kampanije.



Seno. Sjetite se samo koliko je slavni parfema mirisalo na pokošeno sijeno, a zamislite da to imate u čaši? Divota! Miris sijena spada u sekundarne arome vegetativnog karaktera vezane uz bijela vina nastala uglavnom sur li ili batonaž tehnikama, u kojima nema mnogo voća, već više cvijeća ili meda. Može biti i tercijarna aroma u veoma odležalim vinima gdje se miješa sa aromama pečuraka ili lanenog ulja.



Plastika. Čista aroma hemikalije! Javlja se u bijelim vinima visokih kiselina tipa rizling ili šabli, iako plastike naravno u vinu nema! Savršena varijanta ove pojave je zapravo petrolej u rizlinzima najviše klase.



Mina od olovke. Naravno, u pitanju je obična, ne hemijska olovka, a ovaj ukus sigurno dobro pamтите iz školske klupe, pogotovo ako ste koristili one mastiljave. Konačno, aroma je primjetna u nekim crvenim vinima Bordoa ili Riohe, i to onim boljim.



Znojave čarape. Bret ili *bretanomices*, nazvan po svom uzročniku, nalazi se često u crvenim vinima, a znatno rjeđe u bijelim. Ako je prejak, dobićete utisak da je neko u blizini skinuo vrele patike s nogu!



Dizel. Aroma nekih australijskih bijelih vina, još rustičnija od petroleja iz čuvenih mozelskih rizlinga.



Ljubičice. Uz brojno drugo cvijeće, ova aroma siguran je pokazatelj da je pred vama dobar kaberne sovinjon, a možda i pti verdo ili portugalska sorta turiga nacional, ali je svejedno visok kvalitet u pitanju. Ako njušite geranijum, on se ravnopravno osjeća u visokokvalitetnim crvenim ili bijelim vinima.



Ruže. Nekako zvuči normalno da rose vina mirišu na ruže, ali nije tako. Ovaj miris javlja se gotovo ravnopravno u crvenim i bijelim vinima zahvaljujući komponenti koja se naziva *beta-Damascenone*, a porijeklo imena vodi od „ruže iz Damaska!“ Ovu prelijepu aromatiku najčešće imaju sorte kao što su traminac, game, muskat, pa i Pino Noir.



Liči. Zašto je bitan liči? Zato što ga često ima u mirisnom tramincu ili ponekad u vrhunskom sovinjonu. Ako vam aroma ove biljke koju još nazivaju i azijska trešnja nije baš poznata, možemo vam je opisati kao u suštini veoma blisku sočnom slatkastom grozdu, sa nježnim cvjetnim notama, najčešće ruže.