

Kurs poštovanja vina – 1. dio

Kurs poštovanja vina u šest dijelova

Naslov originala: Six-part wine appreciation course

Izvor: <https://wine-pages.com/>

Objavljeno 09.04.2020. by Tom Cannavan

Prevod: Dragutin Mijatović

Tom Cannavan je kurs poštovanja vina dao u šest dijelova: 1.Šta je vino – osnove. 2.Bijelo vino. 3.Crveno vino. 4.Pjenušava, slatka i jaka vina. 5.Vino i hrana, uparivanje i izbor. 6. Kupovina, posluživanje i čuvanje vina.

Dio 1.Šta je vino - osnove

Šta je vino? Klasična definicija vina vrlo je jednostavna: „Vino je alkoholno piće dobijeno fermentacijom soka od svježe izmuljanog grožđa, fermentacija koja se odvija u regionu porijekla prema lokalnoj tradiciji i praksi.“ U procesu fermentacije šećer se kvascem pretvara u alkohol. Najjednostavnije, vino se proizvodi drobljenjem grožđa i omogućava prirodnim



kvascima koji su prisutni na pokožici da dođu u kontakt sa prirodnim šećerom koji je prisutan u soku. Nisu potrebne druge ljudske intervencije: izmuljano ovako, bilo koje grožđe može dati vino. Vinar, naravno, u ovom procesu interveniše na više načina kako bi uticao na kvalitet vina koje se proizvodi. Mora odabrati najkvalitetnije grožđe, mora osigurati da se operacije izvode sa pažljivom higijenom i mora osigurati da je konačni proizvod pogodan za potrošnju.

Izvan ovih jednostavnih koraka, vinar-proizvođač vina može uticati na vino na mnogo drugih načina, donoseći određene odluke i radnje koje utiču na stil vina i kakvog će okusa biti. Kasnije će se detaljnije razmotriti ove radnje, ali one uključuju: izbor i mješanje korištenog grožđa, metodu fermentacije i doradu vina koja se dobija sazrijevanjem u podrumima. Pravila se razlikuju od regije do regije, ali većina vinarija dopušta dodavanje

kontrolisanih količina određenih drugih sastojaka u proizvodnji vina, uključujući:

- Šećer je dozvoljen u mnogim područjima ako nema dovoljno sunca za potpuno dozrijevanje grožđa
- Neki sojevi kvasca djeluju bolje od drugih, pa je dopušteno unošenje kvasca
- Dodavanje prirodnih voćnih kiselina dozvoljeno je u nekim toplijim krajevima
- Praškasti tanini se mogu dodati u nekim regijama
- Male količine sumpora mogu se koristiti za čuvanje vina.

Početkom 21. vijeka došlo je do porasta kretanja ka „prirodnom vinu“. Za sada ne postoji globalno prihvaćena zakonska definicija prirodnog vina, ali vina se proizvode od grožđa vinove loze koje se organski uzgaja, pa se izbjegavaju ti dodani sastojci, iako većina i dalje koristi male količine sumpora.

Porijeklo vina. Niko ne zna ko je "izumio" vino. Njegovo otkriće vjerovatno je bilo slučajno. Nakon berbe, grožđe je preko zime ostavljeno u posudama, a prirodni kvasci su šećer u soku pretvorili u vino. Od najranijih se vremena razvijao i podsticao proces proizvodnje vina. Osim



okusa i "čarobnog" efekta vina na osobe koje piju vino, vino je dobilo i religiozna, čak i mistična svojstva. Grčki Bog Dioniz i rimski Bog Bah bili su bogovi vina visokog ranga.

Hrišćani su koristili sakramentalna vina: čudo pretvaranja vode u vino i upotreba vina za predstavljanje Hristove krvi u zajedništvu, primjeri su njegove važnosti u hrišćanskoj religiji. Industrija vina danas ne bi procvjetala u Kaliforniji da nisu hrišćanski misionari tamo zasadili vinovu lozu u vjerske svrhe.

Iako su arheolozi pratili porijeklo vinskog grožđa (*Vitis vinifera*) unazad nekoliko hiljada godina, prvi dokazi o vinu proizvedenom od grožđa potiču iz glinenog lonca pronađenog u Perziji, datira oko 10.000 godina prije Hrista. Naše razumijevanje kako vinogradarstvo i vinarstvo rastu, šire se i cvjeta spojeno je u jedno. Odvojeni talasi drevnih kultura odnijeli su vinovu lozu i tajne vinarstva daleko sa obala Sredozemlja. Grci su sadili vinovu lozu gdje god su osnovali kolonije, a Rimljani su širili vinograde širom Europe, uključujući Francusku i Veliku Britaniju.



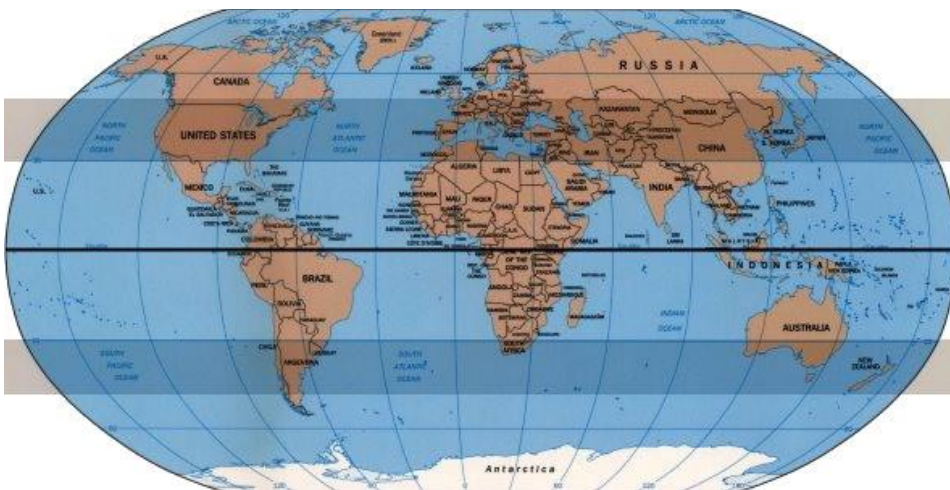
<Ova egipatska slika na zidu prikazuje svaku fazu procesa proizvodnje vina, od sakupljanja grožđa, do pijenja gotovog proizvoda.

Gdje se proizvodi vino? Klimatski uslovi potrebni za uzgoj vinove loze i kvalitetnog grožđa strogo su definisani. Lozi su potrebne i hladne zime kada vinova loza može „spavati“ i skupiti snagu za proizvodnju grožđa narednog ljeta. Ako je previše hladno, korijenje loze može se oštetiti mrazom što dovodi do smrti loze. Proljeće mora biti toplo i

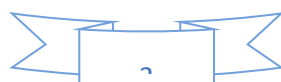
vlažno, iako ne previše vlažno da bi loza mogla krenuti u porast i dati sitne cvjetove koji će vremenom postati bobice odnosno grozdovi.

Ljeta bi trebala biti duga, sunčana i topla, ali opet, previše toplote djeluje kontraproduktivno, što ponekad dovodi do prebrzog sazrijevanja i tada grožđe nema dovoljno kvaliteta. Jesen mora biti nježna i relativno suva kako bi grožđe moglo dostići punu zrelost da se berba može završiti prije nego što prekomjerna kiša ili hladnoća nanese štetu zreloj grožđi.

Ovi uslovi isključuju sjeverne i južne geografske širine, koji su previše hladni sa premalo sunca. Ekvatorijalno područje je takođe isključeno, jer je pretoplo i vlažno, bez perioda u kojem loza može odmarati?



Loza raste u dva prilično uska pojasa širine otprilike 30-50° sjeverno i 30-50° južno od ekvatora. Ovdje su klimatski uslovi najpogodniji za uzgoj vinove loze najvišeg kvaliteta. Vina se proizvode



na marginama ovih geografskih širina, ali njihov veliki problem je konzistentnost sa obzirom na marginalnu klimu.

Uslovi za uzgoj vinove loze. Za razliku od većine poljoprivrednih kultura, vinovoj lozi ne treba bogato, plodno tlo da bi uspjelo. U stvari, tla koja su previše bogata, prepuna azota i hranjivih sastojaka mogu dati velike prinose, ali to će biti grožđe pogodno za jelo, a ne za proizvodnju vina. Grožđe će biti previše jednostavno i slatko i nedostajće mu složenih minerala, šećera, kiselina i mirisa. Najkvalitetnija svjetska vina uvijek se proizvode od tla lošijeg kvaliteta na kojem bi malo drugih kultura bilo vrijedno gajiti. Odlična bordoška vina proizvode se od tla sastavljenog mahom od pijeska i šljunka, na podlozi od gline ili krede. Velika burgundska vina potiču sa kiselog, granitnog tla na bazi krečnjaka.

Razlog ove anomalije - siromašna zemlja koja proizvodi sjajna vina - je što tankoća tla prirodno ograničava količinu grožđa, tako da se dobije manje grožđa, ali višeg kvaliteta. **Neko je rekao, što je zemljište siromašnije, loza se više bori, a vino je bolje.** To je isti princip koji bi mogao usvojiti uzgajivač ruža: prorjeđivanje grma kako bi ohrabrio cvjetove koji ostanu da postignu bolji kvalitet. Takođe, loš, slobodno drenirajući površinski sloj zemlje podstiče vinovu lozu da šalje svoje korijene dublje u zemljište u potrazi za vodom i hranjivim materijama. Kako korijenje se seže dublje, upijati će se složeni minerali koji će dodati složenost grožđu i, na kraju, vinu. Vinogradi su obično smješteni uz riječne doline, na blagim padinama gdje su maksimalno izloženi suncu, gdje se tlo slobodno isušuje, i gdje bi, istorijski, rijeke mogle biti korištene za transport.

Grožđe i vino. Zanimljivo je da vino rijetko ima okus ili da miriše na grožđe (malo je izuzetaka kao Merlot). Grožđe od kojeg se proizvodi vino ipak je najvažniji faktor okusa. Na primjer, vina proizvedena od grožđa sorte Chardonnay imaju okus breskve, limuna ili putera. Vina proizvedena od grožđa sorte Cabernet Sauvignon smatraju se aromama crne ribizle, šljive ili čokolade. Istorijski su proizvođači starog svijeta naglasili važnost da vino dolazi sa etikete a ne šta je u boci. Evo nekih vina: Bordeaux, Burgundy, Chablis, Sancerre, Rioja, Port, Sherry.

S druge strane, neki proizvođači vina koristili su robne marke za svoje proizvode, kao što su: Hirondelle, Black Tower, Mateus Rosé, Blue Nun, Le Piat d'Or. Jedina stvar koja se nikada nije pojavila na etiketi je sorta grožđa. Potrošač jednostavno nije znao porijeklo vina koje su pio: sve do 1980-ih nismo tražili ni Chardonnay ni Riesling, jer nismo znali da volimo Chardonnay ili Riesling.

Stari svijet i Novi svijet - Novi svijet se morao suočiti sa pokušajem takmičenja na ovom tržištu. Zašto bismo kupili neku čudno nazvanu bocu iz Kalifornije ili Australije? U početku se Novi svijet takmičio jednostavnim „posuđivanjem“ poznatih imena iz Starog svijeta: „australijska burgundija“ i „kalifornijski chablis“ postali su uobičajena pojava. Međutim, evropsko pravo se suočilo sa ovom praksom, presudivši da se Burgundy ili Chablis mogu stvoriti samo u region Burgundy ili Chablis. Pa iako bi proizvođač Novog svijeta mogao koristiti identično grožđe i identične metode za proizvodnju visokokvalitetne verzije jednog od ovih poznatih vina, one se u Evropi ne mogu prodavati pod imenom koje bi potrošač prepoznao.

Umjesto borbe protiv tradicije i zakonodavstva, rješenje do kojeg je stigao Novi svijet bilo je korištenje sortnog označavanja. Pokušali su promijeniti cijeli način na koji smo razmišljali, razgovarali, birali, birali između, i što je najvažnije, kupovali vino. Odgajali su nas u grožđu od kojeg se pravi vino naglašavajući to, a ne mjestu nastanka na etiketi. Ubrzo smo se navikli na ideju da kupimo bocu vina Chardonnay, bocu vina Sauvignon Blanc, bocu vina Merlot ili bocu vina Pinot Noir.

Ovo je možda najveća promjena ikada u načinu na koji potrošači vino posmatraju: obični ljudi naučili su prepoznati vino po sorti grožđa koja se koristi. Zauzvrat, to je dovelo do spremnosti



za eksperimentisanje: kupiti i doživjeti onaj tip vina koja im se sviđaju, bez obzira gdje su bila proizvedena, Novi svijet ili Stari. Čak je i Francuska prepoznala da se moraju preseliti u ovaj moderni svijet kako bi se takmičila i opstala. Možda ne u velikim, klasičnim regijama, ali u regionalnim vinima imenovanje sorte grožđa na etiketama sada je jednako uobičajeno u Evropi kao i svuda u svijetu vina. Iako je Novi svijet promijenio način na koji kupujemo i razmišljamo o vinu, oni su uvijek priznavali da je Stari svijet, posebno Francuska – mjesto gdje su imali šta naučiti. Francuska ima kombinaciju mnogih faktora što znači da je i dalje na prvom mjestu po kvalitetu proizvodnje vina:

- idealna lokacija (geografska širina)
- izuzetno pogodan raspored tipova tla
- pogodni vremenski uslovi
- generacije znanja
- dugo osnovani vinogradi
- dobro uspostavljen skup zakona o vinu (contrôle apellation)
- visokokvalifikovana industrija podrške - rasadnici, proizvođači buradi, moreplovci, naučnici itd.

U drugim zemljama širom svijeta vinari su uzimali sorte grožđa i tehnike koje se koriste u Francuskoj za stvaranje vlastitih verzija klasičnih vina. Ispod je tabela sa 3 kolone:

1. kolona-daje imena nekih od "klasičnih" francuskih vina
2. kolona-daje glavne sorte grožđe od kojeg se proizvodi to vino
3. kolona-prikazuje neke zemlje koje proizvode vina u sličnom stilu:

Vino	Sorte	Konkurenti iz Novog svijeta
Bordeaux	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	USA, Australia, South Africa, Chile, Bulgaria, Romania, Spain, Italy, Lebanon
Burgundy (red)	Pinot Noir	USA, New Zealand, Australia, South Africa
Burgundy (white)	Chardonnay	Australia, New Zealand, USA, South Africa, Chile, Argentina, Spain, Italy, Bulgaria, Hungary
Northern Rhône	Syrah (shiraz)	Australia, New Zealand, USA, South Africa
Alsace	Gewurztraminer, Riesling	New Zealand, Australia, USA
Sancerre	Sauvignon Blanc	New Zealand, Chile, USA, South Africa
Champagne	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	USA, Australia, New Zealand, South Africa

Izazov je stvoriti vina koja će imati kvalitet „originala“ i imat će trajnu snagu da ih generacije kupaca vina širom svijeta kupuju i uživaju u njima. Za nas to rezultira većim izborom vina nego ikad prije, iz većeg broja područja. To takođe znači - s tim da neka vrhunska vina iz regiona Bordeaux i Burgundy koštaju stotine funti po boci - da imamo šansu da pogledamo ono što neka od najvećih svjetskih vina mogu ponuditi, po razumnoj cijeni.

Slijedi, Dio 2. Bijela vina

