

Kurs poštovanja vina – 4. 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

Kurs se sastoji od 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 4. Pjenušava, slatka i jaka vina



Pjenušava vina

Skoro sva pjenušava vina započinju život kao mirna vina, a sjaj se dodaje naknadno. Ključni faktor je kako se dodaju mjehurići. Procesom fermentacije prirodno nastaje gas ugljen dioksid (CO₂) - otpadni produkt kvasca koji koriste šećere. U još uvijek mirnom vinu dopušten je nestanak ovog gasa. U pjenušavim vinima zadržava se CO₂, rastvarajući se u vinu koji se drži pod pritiskom.

Kad se oslobodi, CO₂ izlazi na površinu. Metoda za proizvodnju vina punjenog CO₂ varira od veoma dugotrajne i skupe šampanj (ili „tradicionalne“) prirodne metode, sekundarne fermentacije u bocama, do jeftine i jednostavne metode ubrizgavanja industrijskog CO₂ u jeftino mirno vino.

Šampanj metoda (*The Champagne method*)

Stanovnici Šampanje su opravdano ponosni na svoja vina i vjekovnu metodu korištenu u njihovom stvaranju. Legenda kaže da je metodu izumio monah i vinar po imenu Dom Pérignon, mada sada istraživanja pokazuju da je tu tehniku izumio *Christopher Merret* u Engleskoj, desetine godina prije. Sam šampanjac može dolaziti samo iz određenog područja na sjeveroistoku Francuske, ali mnoga kvalitetna vina proizvode se drugdje koristeći "Méthode Champenoise" - mada taj izraz nije dopušten na etiketama, pa se umjesto toga često koristi "tradicionalna metoda".

Prije svega, proizvodi se visokokvalitetno suvo bijelo vino (obično mješavina sorti grožđa Chardonnay, Pinot Noir i Pinot Meunier) u standardnom fermentacijskom tanku, mada neki proizvođači fermentaciju obavljaju u hrastovim bačvama. Kad se vino dovrši, stavlja se u posebne, teške boce i dodaje se svježja doza kvasca i šećera. Zatim se boce zatvore i ostave u hladnim podrumima vinarije nekoliko godina. Za to vrijeme se odvija sekundarna fermentacija. Dodani kvasac i šećer stvaraju CO₂ koji jer se nalazi u zatvorenoj boci, ne može izaći, pa se rastvara u tečnosti.

Izazov ovoj tehnici predstavlja taloženje mrtvih ćelija kvasca koji se sakuplja u boci. U mirnim će se vinima jednostavno filtrirati, ali budući da će filtriranje ukloniti i mjehuriće, trebalo je pronaći drugu metodu. Taj je postupak poznat kao Remuage: radnja pri kojoj se svaka boca

lagano protrese, okreće i namjesti njen položaj tako da se tokom nekoliko sedmica boca postavi naopako (grlo boce prema dolje) sa mrtvim ćelijama kvasca zarobljenim u vratu boce.



Remueur (čovjek) može precizno okrenuti 40.000 boca dnevno. U ovoj se fazi obrnute boce pažljivo transportiraju do mjesta za zamrzavanje. U grliću boce se sakupljeni talog smrzava u čvrsti čep mrtvog kvasca. Kapsla (zatvarač) se skida i pritisak gasa puca iz čepa.

Zavisno od stila vina koji se pravi (suvo, srednje slatko ili slatko), boce se pune sa „dosage“ dozom pripremljenog vina i šećera. Boce se zatvaraju, stavlja žičana zaštita i u toj fazi šampanjac je

gotov. Iako je ovaj postupak dug, skup i zahtjevan, nijedna druga metoda ne proizvodi vina sa tako finim i postojanim mjehurićima i takvom kremastom složenošću na jeziku.

Tank ili "Charmat" metoda ('Charmat' method)

To je drugačiji postupak pomoću kojeg se mogu proizvesti kvalitetni mjehurići. Ovdje se sekundarna fermentacija i dalje odvija prirodnim putem dodavanjem novog kvasca i šećera u gotovo vino, ali umesto da se odvija u bocama, vino se drži pod pritiskom u velikim zatvorenim tankovima, tako da ekvivalent od nekoliko hiljada boca ponovo fermentiše u isto vrijeme. Vino se čisti od sedimenata i pod pritiskom se flašira, direktno iz tanka. Mjehurići su malo veći i brže se raspršuju, ali tank metoda može dati dobre rezultate. Gotovo svo pjenušavo vino Prosecco je proizvedeno ovom metodom.

Metod prenosa (The transfer method)

Ovo je manje uobičajeni sistem za proizvodnju pjenušavog vina. Ovdje se sekundarna fermentacija odvija u pojedinačnim bocama - poput šampanjca - ali umjesto skupog postupka Remuage, vino se čisti filtracijom u zatvorenim uslovima i pumpa se pod pritiskom u čiste boce.

Nezgađena vina i 'Pet Nat'

Posljednjih godina razvijen je trend koji oponaša drevne tehnike gdje pjenušavo vino ima samo jednu fermentaciju u zapečaćenim bocama, pri čemu se razvijaju mjehurići. Iz ovih vina se ne uklanja talog kvasca i prodaju se pod uslovom da će vina biti zamućena. Mnogi proizvođači „prirodnog“ vina prihvataju ovu metodu pod natpisom „Pet Nat“ (Pétillant Naturel), pri čemu se vinske boce često zatvaraju čepom za pivske flaše. Uključivanje kvasca čini sasvim različite arome, okuse i teksture. ([Više o Pjenušavim vinima na ovinu.info 13.03.2019., 18.03.2019. i 27.11.2019.](#))

Slatka ili desertna vina (Sweet or dessert wines)

Kao i pjenušava vina, postoje različite metode za proizvodnju slatkih vina. One se razlikuju od jeftinih i jednostavnih, do nekih najtrofejnijih i najskupljih procesa u svijetu vinarstva. Ovdje govorimo o potpuno slatkim vinima, često piće uz deserte, mada Francuzi vole istaći najfiniji foie-gras (masna patka ili guščija jetra je francuski delikates popularan širom svijeta) sa ljupkim vinom Sauternes - možda kraljem slatkih vina.



Kao i toliki drugi aspekti vinarstva, otkriće da grožđe ostavljeno na vinovoj lozi dok ne počne da trune može dati lijepa vina, vjerojatno je bila još jedna nesreća. Botrytis je gljiva koja može napasti grožđe, obično u hladnoj kasnoj jeseni. Nastaje u ranim jutarnjim izmaglicama koje se formiraju u vinogradima smještenim u blizini vodenih površina. Gljiva se hvata oko grožđa i spore probijaju pokožicu, povlačeći vodu i

ostavljajući grožđe smežurano.

Ako se ostavi bez nadzora, Botrytis može predstavljati veliki problem vinogradarima. Na nekim jedinstvenim lokacijama (Sauternes u Francuskoj, dijelovima Njemačke i Austrije na primjer) vinogradi su smješteni tako da mogu i dobiti maksimalno izlaganje suncu. U dobrim godinama, sunčeva toplota ubija gljivice, ostavljajući grožđe smežurano i neugledno, ali na okusu delikatno: puno koncentrisanog šećera i glicerina koji je zaostao.

Grožđe vinograda sa Botrytis-om bere se ručno, tako da se odabire samo ono pojedinačno grožđe pod uticajem „plemenite truleži“. Često se ista površina bere i po nekoliko puta, tako da se grožđe može brati u idealnom stanju. Vino se zatim proizvodi uobičajenom metodom za bijela vina, ali visoki udio šećera i glicerina znači da je vino slatko, sočno i punog tijela. Budući da se koristi grožđe sorti sa visokom prirodnom kiselošću (Sémillon, Sauvignon Blanc, Riesling, Gewürztraminer) vino uopće nije preкисло. Iako slatka, najbolja su vina uravnotežena i puna suptilnih okusa koji ostaju na nepcu. Botrytis vina su uvijek skupa i često se kupuju u manjim bocama. Uz nepredvidivost berbe i upotrijebljenog radno intenzivnog procesa, lako je uvidjeti kuda novac ide. ([Više o Sltkim vinima na ovinu.info 09.05.2019](#))

Ostala slatka vina i metode proizvodnje

Neka druga slatka vina proizvode se od grožđa koje je prezrelo, ali nije trulo. To se može učiniti tako što će se grožđe ostaviti na čokotu duže nego inače, ili se grožđe bere kao normalno, ali ostavi razbacano na suvoj prostirci kako bi smežuralo na suncu i vazduhu. Jedan zanimljiv, rijedak i skup tip slatkog vina je ledeno vino (na njemačkom, Eiswein) Njemačke, Austrije i Kanade. Ovdje se grožđe ostavlja na vinovoj lozi do zime - često do sledeće godine. U prikladno hladnoj noći, grožđe se bere na -7°C . Većina sadržaja vode grožđa pretvara se u led, a preostaje mesnati dio bobice, šećeri i kiseline. Od toga se proizvodi vino koje je veoma delikatno i slatko.

Druga grupa slatkih vina je tip vina gdje je fermentacija zaustavljena na prilično niskom nivou alkohola. U tom trenutku još uvijek postoji puno prirodnog šećera koje kvasci nisu pretvorili u alkohol, pa je dobijeno vino prirodno slatko.

Fermentacija se obično zaustavlja filtriranjem kvasca, ali u nekim vinima fermentacija se zaustavlja dodavanjem alkohola u tank: to je osnova sjajnih slatkih, jakih vina kao što su Porto i Madeira.

Najeftinija metoda izrade desertnog vina je jednostavno dodavanje šećera. U najboljim slučajevima to će biti prirodni groždani šećer, a u najgorim slučajevima to su vreće šećera od trske. Iako su ova vina slatka - i mogu ugoditi nekim nepsima - obično im nedostaje ravnoteža kiselosti i zanimljivih okusa.

Jaka vina (Fortified wines)

Izraz jaka (pojačana) vina označava da je alkoholna snaga vina pojačana dodatkom alkohola, obično alkohola proizvedenog od grožđa. Pojačana vina mogu biti slatka ili suva, zavisno o tome dodaje li se alkohol za vrijeme ili nakon fermentacije baznog vina.

Porodica slatkih jakih vina uključuje Porto, Madeira, Banyuls i Muscat de Beaumes de Venise, kao i slična vina proizvedena u Australiji, Južnoj Africi i drugim zemljama južne polulopte. Opet, kvalitet ovih proizvoda je samo dobra kao i njihove komponente: dobro bazno vino i kvalitetan alkohol.

Otprilike na pola puta fermentacije (sa nivoom alkohola oko 5% vol) u tank se dodaje određena količina alkohola. Ovo odmah podiže nivo alkohola. Kvasac ne može preživjeti u količini alkohola većoj od 15% vol, pa fermentacija prestaje i sav nefermensani šećer ostaje u vinu. Nastalo vino je i jako i slatko. U tom se trenutku radi starenja vino prenosi u hrastovu burad. Neka od najboljih svjetskih jakih vina uključuju:

Porto

Porijeklom iz doline Douro u Portugalu, vino dolazi u različitim stilovima i kvalitetima. U posebno dobrim godinama (obično dvije ili tri po deceniji) proglašava se „vintage“ godina i pušta se vintage Porto. Vintage Porto su aristokrati Porto svijeta i često im treba oko 30 godina da se razviju u zaista sjajna vina i nakon toga puste na tržište.

Ovo se ne smije brkati sa Late Bottled Vintage (ili LBV): to su Porto vina koji su sazrijevala duže od običnih Ruby ili Tawny Porto u spremištima brodogradilaznika, to nisu istinska Porto vina velikih godina. LBV-ovi su spremni piti kada se puste. Starenje Tawny Porto je 10, 20, 30 ili 40 godina u buradima i spremna su za piće kada se puste u promet. ([Više o vinu Porto na ovinu.info 17.11.2019](#))

Madeira

Sa istoimenog ostrva dolazi jedinstveno vino Madeira. Vino se stavlja u burad u vrućim potkrovljima vinarija ili jeftinija vina se zagrijevaju u posudama (preko 50°C) 90 dana. Još jednom i ovo je bila slučajno otkrivena tehnika - vina Madeira koja su isporučivana u skladištima jedrenjaka na dugim putovanjima držana su u vrlo vrućim uslovima koji kao da su karamlizirali vina - okus u kojem ljudi uživaju. ([Više o vinu Madeira na ovinu.info 24.03.2019](#))

Vermouth

Ovo jako vino (obično se proizvodi u industrijskoj mjeri na sjeveru Italije) aromatizira ga pelin ili druge trave začini. ([Više o vinu Vermouth na ovinu.info 14.04.2020.](#))

Sherry

Sherry iz Španskog mjesta Jerez možda je najveće vino proizvedeno post fermentacijskom metodom. Drugim riječima, za razliku od Porta, alkohol se dodaje tek nakon završetka fermentacije. Sherry započinje život kao suvo vino, a zatim se dodaju različite količine slatkog određenog vina prije flaširanja, u skladu sa stilom koji prati proizvodnju. Još jedna neobična karakteristika izrade vina Sherry je sistem „starenja“. U sistemu solera vino iz mnogih berbi sazrijeva u podrumima u odvojenim posudama. Burad sa najstarijim Sherry stalno se dopunjuju vinom iz drugih najstarijih buradi, a ovim se dodaju vina iz trećih najstarijih buradi

i tako dalje. Na taj način stil vina Sherry može ostati gotovo isti iz godine u godinu, jer su gotovo sva Sherry vina spoj nekoliko godina. Jaka vina obično se kreću od 15 do 22% vol. alkohola. ([Više o vinu Sherry na ovinu.info 29.04.2019.](#))

Vinski okusi i stilovi

Postoji ogromna varijacija u stilu i okusu među ovom skupinom pjenušavih, slatkih i jakih vina. Evo nekoliko savjeta:

Šampanjac / pjenušava vina mogu biti bijeli ili rose. Iako su rijetki, postoje primjeri crvenih pjenušava vina kao što su tamnocrvena, pjenušava Syrah vina iz Australije. Većina šampanjaca ima tendenciju prema suvom, elegantnom stilu, ali mnoga druga pjenušava vina (poput Asti-Spumante na primjer) su sa manje alkohola i slatka ili poluslatka.

Desertna vina imaju različite nivoe slasti i često su zlatno žute boje. Njihov se okus često opisuje kao medeni, dok su note kave i karamele česti. Mnogi imaju okuse bijelog voća: breskve, kruške, dinje itd.

Vermouth ovdje neodoljiv okus uopće ne dolazi od vina, već od bilja (začina) koje se koristi kao sredstvo za arome.

Porto dolazi u mnogim stilovima i nivoima kvaliteta, ali karakteristike su baš poput onih u crvenim vina: vintage Porto mogu biti taninska i nadmoćna kada su mlada, ali mogu sazrijevati tokom mnogih godina, tako da se ponovo pojavi voćnost i slast.

Sherry se takođe pojavljuje u mnoštvu varijeteta. Većina Sherry vina su komercijalne mješavine, napravljene sa dosljednošću: okusi iste godine iz godine u ugodnom, ali nekomplikovanom stilu. Sherry vina mogu biti puno više od toga, međutim: neka fina, stara, suva Sherry razvijaju predivne note oraha, tople mirise i okuse sasvim različite od bilo kojeg drugog vina. Najfiniji, pravo fino Sherry nastaje kada se čudna supstanca koja se zove „flor“ razvija sa godinama na vrhu otvorene posude. Flor je spoj kvasca, koji sprječava oksidaciju vina Sherry i vinu dodaje suptilnu složenost arome. Većina Sherry vina uglavnom se proizvodi od grožđa sorte Palomino, ali pazite na Sherry vina proizvedena uglavnom od grožđa sorte Pedro Ximénez: ona su izuzetno slatka: divna da ih prelijete preko dobrog sladoleda od vanilije!

U slijedećem nastavku. Kurs vina, dio V - Vino i hrana