



UVOD U SENZORNO OCENJIVANJE VINA

ZABRANJUJE SE REPRODUKCIJA, U CELINA ILI U DELOVIMA, OVOG DOKUMENTA BEZ DOZVOLE AUTORA (G.HOSE ANTONIJA FERNANDESA ESKUDERA)
MOLIMO DA SE U VEZI SA TIM OBRATITE MINISTERSTVU POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE REPUBLIKE SRBIJE

Hose Antonio Fernandes Eskudero
Tehnčki direktor Enološke stanice Rueda





CAPACITY BUILDING FOR THE REGULATION OF THE SERBIAN WINE SECTOR

(PROJECT REFERENCE: 05SER01/06/005)



Napomena:

Ovaj tekst je pripremio španski ekspert na gore navedenom tvining projektu Hose Antonio Fernandes Eskudero, a poslužiće kao osnova u izradi podzakonskih akata koji će biti doneti na osnovu novog Zakona o vinu. Projekat je implementiran u Ministarstvu poljoprivrede, šumarstva i vodoprivrede. Tekst nije lektorisan.

Za sve informacije se možete obratiti Grupi za vinogradarstvo i vinarstvo Ministarstva poljoprivrede na e-mail adrese djaksic@minpolj.gov.rs i jkuzmanovic@minpolj.gov.rs.





SADRŽAJ

SADRŽAJ	1
I - DEGUSTACIJA VINA. OSNOVNI POJMOVI I RAZVOJ	4
II - MANE VINA KOJE SE MOGU UOČITI DEGUSTACIJOM	46
VI - REČNIK DEGUSTATORA VINA.	56
OPŠTA BIBLIOGRAFIJA.	68





ZABRANJUJE SE REPRODUKCIJA, U CELINA ILI U DELOVIMA, OVOG DOKUMENTA BEZ DOZVOLE AUTORA (G.HOSE ANTONIJA FERNANDESA ESKUDERA)
MOLIMO DA SE U VEZI SA TIM OBRATITE MINISTERSTVU POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE REPUBLIKE SRBIJE

I - DEGUSTACIJA VINA. OSNOVNI POJMOVI I RAZVOJ





Kada se neko nađe pred nekim vinom, dovoljno je da ga samo pogleda i već započinje, voljno ili nevoljno, njegova prva degustaciona vežba. Ukoliko se odluči da popije sadržaj iz čaše, sva njegova razmišljanja će teći gotovo istim tokom kao kod degustatora koji analizira vino sa ciljem da iznese svoje mišljenje.

S obzirom da je upotreba čula veoma lična stvar, završni komentari koji slede posle otpijanja gutljaja vina biće subjektivni. Nije neobično da se mišljenja dva degustatora razlikuju, mada je u cilju donošenja objektivnijih zaključaka uspostavljen metod koji se zasniva na logici i razumu. Ovaj metod se naziva degustacija i predstavlja uređeniji formu onoga što je radio i sam ljubitelj vina u nameri da iznese svoj sud o vinu.

DEGUSTACIJA

Degustacija ili senzorna analiza se definiše kao «ispitivanje, analiziranje i ocenjivanje organoleptičkih svojstava, preciznije mirisa i ukusa, nekog proizvoda posredstvom čula».

Degustirati znači pažljivo probati proizvod čiji kvalitet želimo da ocenimo, odnosno podvrgnuti ga svim našim čulima, a posebno čulu vida, mirisa ili ukusa, sa ciljem da ga upoznamo tražeći mu različite mane i kvalitete koje se mogu opisati. Degustirati znači proučavati, analizirati, opisati, definisati, oceniti i klasifikovati.

Profesionalna degustacija zahteva dugogodišnju praksu i vladanje vokabularom koji omogućava adekvatan opis izvršene analize. To takođe može savladati i običan ljubitelj koji svakodnevno za ručkom pije vino. Samo je neophodno da raspolaže mentalnim sposobnostima pre svega da je otvoren, a istovremeno kritičan.

Da bi vino bilo ocenjeno, neophodni uslovi su pažnja i koncentracija. Veština degustacije podrazumeva pravilno korišćenje čula, otvara naš čulni sistem, a predispozicija je trezvenost.

Ukratko, kada degustiramo određeno vino, radimo to sa ciljem da ocenimo kakvo je ili bolje rečeno to radimo sa ciljem da odgovorimo na pitanje zašto nam se dato vino sviđa ili ne.

DEGUSTIRATI, PROBATI I PITI

Sa ciljem da bilo razumljivo ono o čemu govorimo, poželjno je utvrditi razlike koje postoje između sledeća tri termina:

Već smo definisali *senzornu analizu* ili *degustaciju*. Degustacija podrazumeva profesionalizam i posvećenost. Postoje različiti problemi koji mogu biti rešeni putem degustacije. Npr, zamislimo vinariju koja plasira na tržište određenu vrstu vina. Enolog nije u potpunosti zadovoljan tekućom berbom. Smatra da možda postoji neka razlika između vina koje je proizvedeno ove godine i onog koje se uobičajeno proizvodi. Degustacija može da reši ovu nedoumicu. Ukoliko se sumnja da neko vino ima neuobičajen ukus ili miris, senzorskom analizom je moguće postaviti dijagnozu. Na taj način, podatak o kvalitetu ili prihvatanje nekog vina na tržištu, se ostvaruju posredstvom ove tehnike, koju bi trebalo realizovati u uslovima koji će kasnije biti detaljnije objašnjeni (koncentracija, izolovanost, itd...).

Probanje se sastoji od zapažanja izvesnih karakteristika vina. Ova praksa nije zahtevna kao prethodna. Moguće je da se realizuje individualno ili u grupi, iznošenjem komentara, itd. Cilj nije naučne prirode, već se više teži zadovoljstvu, ali se pri tom ne eliminiše iznošenje sudova ili mišljenja o vinu.

Kada probanje vodi neki ekspert, obično se naziva komentarisana ili vođena degustacija.

Kada je reč o trećem terminu, *piti* ili *konzumirati* neko vino, aludira se pre svega na čin prehrane, da bi se utolila žeđ ili zbog neke slične potrebe ili zadovoljstva. Ova radnja obično isključuje sudove ili kritike o vinu.





USLOVI ZA DEGUSTACIJU

DEGUSTATOR

Veština degustiranja nije samo za odabrane. Sa izuzetkom ljudi koji imaju neko oboljenje koje utiče na čula korisna za ovu operaciju, svaki čovek može da vrši degustaciju, ukoliko savlada osnovne tehnike i poseduje fundamentalna znanja o piću koje mora da ispita.

U načelu svako raspolaže dovoljnim čulnim kapacitetima za analizu ukusa vina. Ovi kapaciteti mogu da budu umanjeni usled nekih sporednih uticaja (kao što je na primer često konzumiranje duvana) ili takođe godište degustatora: čulo mirisa se, na primer, gubi, kao što se smanjuje i broj ćelija receptora mirisa. Smanjivanje broja takvih ćelija predstavlja jedan od aspekata složenog fenomena starenja.

Čula uključena u degustaciju mogu da se usavršavaju sve dok ne dostignu visoki nivo savršenstva. Međutim, ovaj rezultat je može ostvariti samo neprekidnom vežbom, konstantnom i strogom praksom. Ipak, treba reći da postoje i osobe za koje se može reći da su rođeni degustatori.

Da bi se postao dobar degustator, jasno je da je neophodno dobro pamćenje, čulni kapaciteti i tehnika degustiranja; iako ovi elementi nisu dovoljni za iskazivanje tačnog suda. Takođe, veština iznošenja mišljenja se menja u zavisnosti od iskustva degustatora.

Očigledno je da profesionalni degustatori predstavljaju manjinu, iako svako može da savlada ovu veštinu.

Degustacija je usavršavanje čulne percepcije, što je moguće ostvariti na osnovu sposobnosti za uočavanje različitih osećaja koje izaziva vino i njihovim ispitivanjem, koristeći intuiciju i pamćenje koji su neophodni za njihovu klasifikaciju. Osim toga, potrebno je dovoljno znanja za pravilno iskazivanje mišljenja. Takođe je obavezno poznavanje dovoljno obimnog rečnika, korišćenje preciznih termina, ali često nezavisno od ustaljenih dnevno korišćenih izraza ili bukvalnog smisla: smisla koji se, upravo putem degustacione prakse, mora naučiti povezivati sa definisanim organoleptičkim karakteristikama. Dobar degustator tokom analize ukusa i mirisa mora da bude precizan i metodičan. Degustator može da bude «empirijski» ili «tehnički» u zavisnosti od tehničkih sposobnosti, pripreme, znanja i posebnog iskustva.

Da bi se neko smatrao pravim degustatorom, mora da poseduje logiku i da bude sposoban da iznese najobjektivniji mogući sud o nečemu.

Postoje dve vrste degustacije; jedna koja se realizuje «naučno» i druga koja nije naučna: logično je da se radije uzima u obzir naučna, jer je preciznija. Putem ove vrste degustacije treba da se ostvare različiti osećaji putem egzaktnih metoda (na primer diferencijalne probe, opisne probe sa čulnim uzorcima, itd.) i da se radi u komisijama na statističkoj analizi rezultata. U suprotnom, u «ne-naučnoj» degustaciji degustator iskazuje svoje osećaje bez analize, bazira se na ličnom iskustvu i često ocenjuje primljene utiske na osnovu zadovoljstva koje ostvaruju.

U prvom slučaju, odnosno u toku naučne degustacije, degustator se ponaša skoro kao instrument, koji je podvrgnut uobičajenim selektivnim testovima: u drugom slučaju degustator je slobodniji u svojim ocenama i često vrši „zabavne probe“ umesto onih kvalitativnih.

Konačno, degustator mora da poseduje dovoljno dobre prirodne osobine za percepciju mirisa i ukusa. Prema mišljenju M. Vesija, ove osobine bi trebalo da se podvrgnu preliminarnom ispitu koji sledi u nastavku:

1. Normalni prag mirisa



Priprema se rastvor kamfora rastvaranjem u 200 ml vode i ml rastvora dobijenog dodavanjem 0,2 g kamfora u 100 ml alkohola od 95%. Dodaje se 1 ml tečnog rastvora u 1 l vode u sud sa širokim grlom, istovremeno sipajući u isti takav sud samo čistu vodu. Oba suda se zatvaraju staklom i sačekaju se jedan sat pre nego što se staklo podigne: osoba sa dobrim čulom mirisa mora da prepozna sud u kome je kamfor udišući proizveden miris jednom, pa drugom nozdrvom. Temperatura vode treba da bude od 15-20°C.

2. Normalni prag ukusa

Pripremiti tri vodena rastvora koristeći:

So 1g/l
Saharozu 5g/l
Limunsku kiselinu 0,25g/l

Normalna osetljivost ukusa treba da prepozna i identifikuje slani, kiseli i slatki rastvor. Fiziološko stanje degustatora značajno utiče na nivo percepcije čulnih draži. Na primer, kada degustatori rade u različitim okolnostima, odnosno kada su siti, u normalnim okolnostima, kada ništa nisu jeli (*natašte*), problem se pojavljuje samo kada je u pitanju stanje sitosti. U tom stanju, nivo percepcije je mnogo niži od normale usled čega dolazi do pogrešnih procena u poređenju sa intenzitetom draži.

Postoje i druga fiziološka stanja degustatora koja dovode do različitih ocena u odnosu na čulne draži.

Tokom trudnoće, pogotovu na početku, ženama se ne sviđaju razne namirnice na psihološkoj bazi, usled ustaljenih mišljenja i predrasuda.

Jasno je da je u takvim situacijama nemoguća objektivna degustacija. Takođe se u starosti ispoljavaju nedostaci u percepciji. Istraživači nemaju jedinstven stav po ovom pitanju, tako da se tačno ne zna da li postoji manja čulna osetljivost na slatko, slano, itd.

Čini se da u dobu od 70 godina se sposobnost čula ukusa i mirisa umanjuje za 50% u odnosu na osobu koja ima 25 godina. Izgleda da se ovaj nedostatak iznenada javlja oko 65 godine i nije progresivan. Duvanski dim ne samo da otežava percepciju slabih mirisa, već i smanjuje sposobnost za individualizacijom. Takođe treba uzeti u obzir i činjenicu da je neko naviknut na određene mirise: ukoliko duže vreme radi u prostoriji sa određenim mirisima, ne može lako da ih uoči.





MESTO

Ambijent za degustaciju treba da bude adekvatan i u nastavku se iznose detalji u tom smislu. Da bi se jasno primetile boje i nijanse svetlost treba da bude odgovarajuća, a ukoliko je moguće vršiti degustaciju uz prirodno svetlo, utoliko bolje. (*slike 1 i 2*).

Boje prostorije treba da budu nežne, opuštajuće i da ne budu napadne. Odsustvo buke pomaže koncentraciji osobe i samim tim je neizbežna. Temperatura prostorije treba da bude oko 20°C. Svakako treba da postoji ventilacija i da nema mirisa koji bi mogli biti smetnja.

Ukratko, idealna prostorija za degustaciju treba da bude dobro osvetljena, provetrena, dobro izolovana i bez ikakvih drugih elementata koji mogu utivati na ometanje naše pažnje, poželjna je sunčeva svetlost, jer omogućava bolje reflektovanje boja.





ZABRANJUJE SE REPRODUKCIJA, U CELINA ILI U DELOVIMA, OVOG DOKUMENTA BEZ DOZVOLE AUTORA (G.HOSE ANTONIJA FERNANDESA ESKUDERA) MOLIMO DA SE U VEZI SA TIM OBRATITE MINISTERSTVU POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE REPUBLIKE SRBIJE

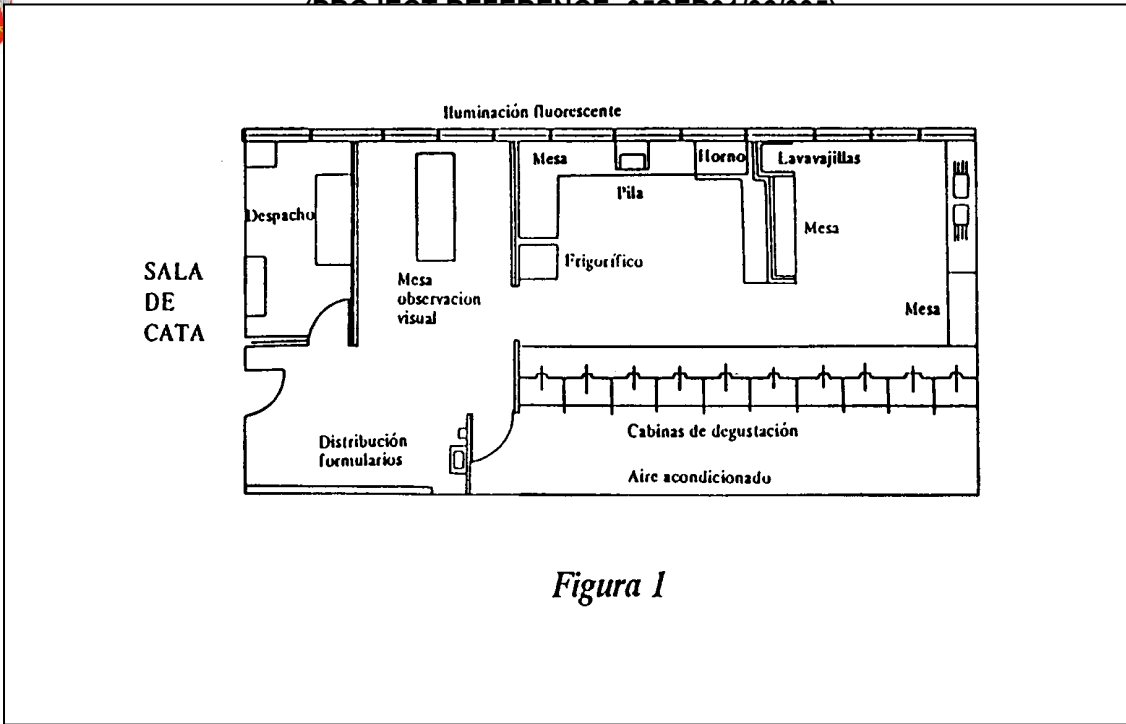


Figura 1

DEGUSTACIONA SALA

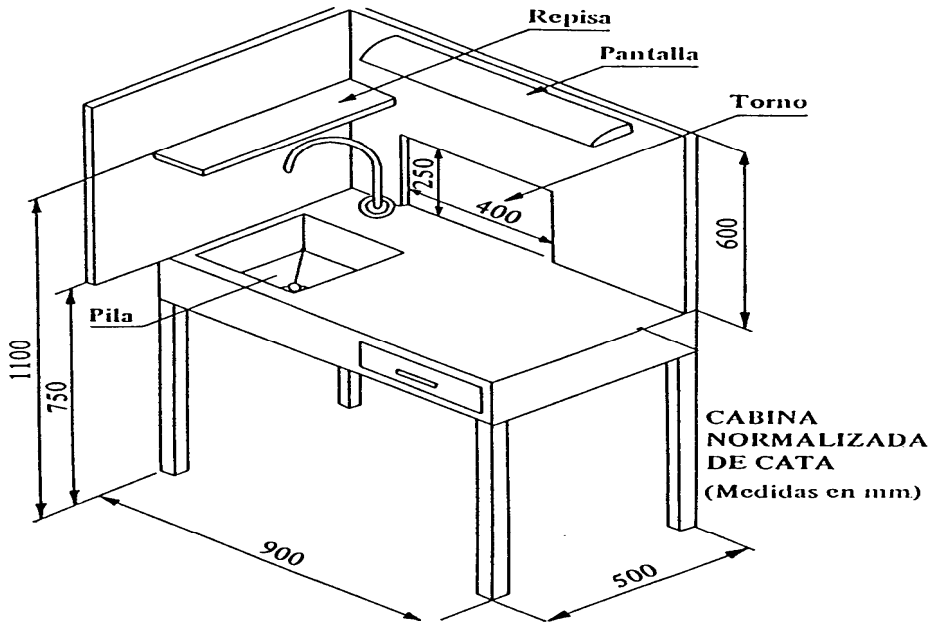


Figura 2

STANDARDIZOVANA KABINA ZA DEGUŠTACIJU (Mere u mm)





INSTRUMENTI

Najvažniji instrument koji koristi degustator je čaša, poznata pod nazivom «catavino» (degustaciju čaša), propisana i definisana normom *Afno* (Slika 3).

Reč je o posudi sa drškom u obliku izduženog jajeta, presečenoj u gornjem, najfinijem delu. Ovaj oblik omogućava koncentraciju aroma i njihovo nazalno apsorbovanje.

Staklo sadrži 9 % olova koje mu daje oštrinu i maksimalnu transparentnost. Ukoliko ne posedujemo ovakvu čašu, koristićemo bilo koju drugu pod uslovom da je od providnog i finog stakla. Najvažnije je bude bezbojna, bez slika ili ukrase, najbolje su sa drškom i komotne za držanje. Poželjno je, takođe, da čaša nema preširoko grlo, da bi se izbeglo prodiranje previše vazduha iz okruženja, što bi umanjilo intenzitet aroma.

Na početku degustacije nikada nećemo držati gornji deo čaše, jer osim što bismo ugrijali vino, umrljali bismo staklo mašču sa naših prstiju i na taj način bismo umanjili mogućnost ispravnog sagledavanja tečnosti.

Drugi element koji treba imati u vidu jeste novo do koga treba napuniti čašu (slika 4). Uvek treba napuniti trećinu čaše i to iz tri razloga:

- 1.- Zbog boje, jer ukoliko se poveća masa tečnosti, moglo bi doći do promene boje.
- 2.- Zbog arome, jer se bolje rasipa.
- 3.- Radi uspešne degustacije, jer nam na taj način ostaje dovoljno mesta za okretanje vina bez prosipanja.

PRAVILA DEGUSTACIJE

U toku svake degustacije poželjno je imati u vidu neka praktična pravila. U toku degustacije tokom koje se ispituju različita vina, treba početi od najlaganijih i najsuvljih vina.

To je osnovno pravilo, kada je u pitanju dobro ocenjivanje osećaja i njihovo klasifikovanje na skali progresivnog intenziteta i suštinske različitosti.

Mlada vina treba da se degustiraju pre starih.

Važno pravilo je prilagoditi degustaciju tipu vina: degustacija belih vina, vina roze, crvenih vina, slatkih vina, suvih vina. Svako vino treba da bude degustirano kao homogena celina.

Ukoliko je nemoguće slediti prethodno izloženi redosled pri degustaciji, treba početi od laganih belim vinima, a završiti sa crvenim kiselim vinima sa telom. Predlog koji nije prihvatljiv je da se crvena vina degustiraju pre belih, jer bi u tom slučaju bela vina odavala neuobičajen ukus tanina.

Ukoliko je reč o vinima izvesne starosti, ispitivanje treba da se realizuje odmah nakon dekantiranja (pretakanja). Naime, vina ne treba izlagati efektima kiseonika, osim u slučajevima kada je očigledno prisutan proces refermentacije.

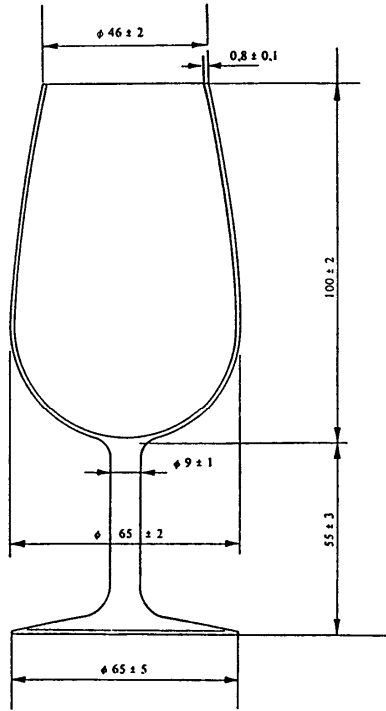


Figura 3

Prepunjena čaša

Korektno napunjena čaša

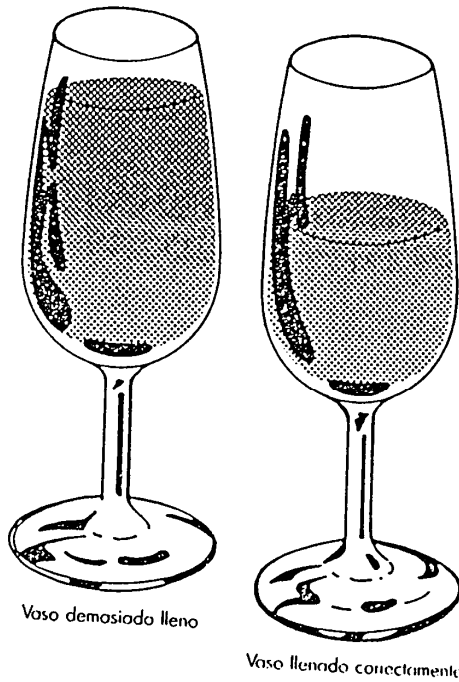


Figura 4

ZABRANJUJE SE REPRODUKCIJA, U CELINA ILI U DELOVIMA, OVOG DOKUMENTA BEZ DOZVOLE AUTORA (G.HOSE ANTONIJA FERNANDESA ESKUDERA) MOLIMO DA SE U VEZI SA TIM OBRATITE MINISTERSTVU POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE REPUBLIKE SRBIJE



Degustacionoj komisiji treba predstavljati vina prema ispravnom hronološkom redosledu, na sledeći način.

bela vina (od nearomatičnih sorti vinove loze)
roze vina (od nearomatičnih sorti vinove loze)
crna vina (od nearomatičnih sorti vinove loze)
aromatična vina
specijalna vina, penušava vina
likerska vina

U okviru prve četiri grupe, treba imati u vidu još jednu vrednosnu skalu po sledećem hronološkom redu:

mirna vina, biserna vina

Konačno, treća vrednosna skala zasnovana je na različitim količinama šećera prema kojoj se različita penušava vina kvalifikuju na sledeći način:

suva vina	maksimum 5 g šećera po litru
penušava vina	maksimum 20 g šećera po litru
polusuva vina	od 8 do 25 g šećera po litru
polusuva penušava vina	od 15 do 35 g šećera po litru
poluslatka vina	od 25 do 50 g šećera po litru
slatka vina	više od 50 g šećera po litru
slatka penušava vina	više od 50 g šećera po litru

Za kasniji prioritetni poredak prilikom prezentacije u okviru kategorije formirane na osnovu tri vrednosne skale u vezi sa gore naznačenim (na primer, crna vina od nearomatizovanih sorti vinove loze, mirna, suva) može se pristupiti prevalorizaciji radi individualizacije strukture, stepena alkohola, starosti, izdržljivosti.

Ako su kojim slučajem, na početku degustacije utisci degustacione komisije na osnovu prve dve ili tri komponente nepouzdan ili neprecizno definisani i ostavljaju prostor za davanje nepouzdanog suda, ispitivanje treba ponoviti.

Ovaj fenomen nazvan „adaptacija“ se javlja jer je čulo mirisa neposredno stimulisano inicijalnim jakim utiscima, koji ne ostavljaju prostora za percepciju sekundarnih, finijih i složenijih utisaka.

Preporučljivo je najpre obaviti preventivnu degustaciju radi „podešavanja“ čula mirisa.

Senzorijalni nadražaji treba da budu percipirani putem čula vida, mirisa i ukusa na degustaciji u savršenom stanju fizičke i fiziološke ravnoteže.

Treba striktno izbegavati uticanje na donošenje suda. Pažnja treba da bude maksimalna i sud treba da se iznese nakon mudrog i pažljivog razmišljanja i koncentracije.

Najpogodnije vreme za degustaciju je između 10 i 11 sati ujutru, nakon prvog jutarnjeg obroka.

Ne treba vršiti degustaciju neposredno nakon obilnog obroka.

Opšti uslovi, koji omogućavaju da se u potpunosti opaze karakteristike vina, su sledeći:

Lokacija: dobro osvetljenje, najbolja je difuzna svetlost, zidovi neutralne boje (svetle) i uz potpuno odsustvo stranih mirisa.

Sto za degustaciju (rasklopiv ili fiksiran): mora biti pripremljen za komisije od tri do pet ili čak sedam članova.



Kabina za degustaciju mora omogućiti rad unutar nje i mora omogućiti da se odluke članova degustatorske komisije donose zasebno, usled čega članovi degustacionog panela moraju međusobno biti izolovani paravanima.

Kabine treba da budu od materijala koji se može prati i po mogućnosti bele boje.

Radna površina: bela da bi se mogli oceniti izgled i boja vina.

Čaša za degustaciju: oblik degustacione čaše („*catavino*“), od bezbojnog stakla, providna, ravna, homogena, s dugom drškom i zatvorena u obliku lale kako bi obezbedila pravu koncentraciju mirisa i aroma.

Kada se vrše duo-trio probe ili triangularne probe, mogu se koristiti degustacione čaše od transparentne plastike.

Treba izbeći unošenje varijanti koje uvek doprinose nedoumicama kod donošenja suda (neobični mirisi, izvedeni iz nejednake čistoće stakla). Kod ovakvih oblika naučnih oglada, osim nabavke potrebnog broja degustacionih čaša, neophodno je nabaviti i veliki broj čaša od transparentne plastike.

Izvor svetlosti: neintenzivan, ali da emituje kontinuiran spektar, poput plamena sveće, koji će omogućiti dobru ocenu sjaja vina.

Neutralizacija nepca: da bi se očuvala neutralnost nepca nakon degustacije neophodno je ukloniti aktivne organoleptičke ostatke, služeći se neutralnim sredstvom kao što je hleb, neslani keks, a zatim isprati usta čistom vodom.

Transkripcija nadražaja: degustator treba da ima na raspolaganju degustacioni karton na kome odmah može da opiše opažaje koje je uočio tokom različitih faza degustacije.

Sipanje vina: vino treba sipati u degustacionu čašu u količini manjoj od polovine njenog ukupnog kapaciteta.

Degustator treba da drži čašu za stalak, nikada za telo, na taj način se sprečava upliv mirisa sa ruke koji mogu imati negativan uticaj na tačnu percepciju olfaktornih opažaja i da dovedu do povećanja temperature.

Dodatni materijal za pravilnu degustaciju:

Organizacija kabine

Degustacione čaše

Izvor svetlosti (sveća)

Grisini ili hleb

Čaša vode

Posuda za prosipanje ostataka

Shema sa uputstvima

Pero

Karton

Organizacija za probe u paru

Ili triangularne probe

Degustaciona čaša od transparentne plastike

Izvor svetlosti (sveća)

Grisini ili hleb

Posuda za prosipanje ostataka

Shema sa uputstvima

Naliv-pero

Karton

GRUPE VINSKIH SUPSTANCI



Iako je hemijskom sastavu vina već posvećeno posebno poglavlje, potrebno je još jednom se vratiti toj temi u ovom poglavlju, zbog uticaja koji različite komponente imaju na organoleptičku analizu, i zbog grupa na koje se te supstance dele.

Vino se može smatrati vodonično-alkoholnim rastvorom sa sadržajem šećera, kiselina, soli, fenolnih materija i mnogih drugih supstanci. Svaka komponenta ima svojstven miris i ukus koji se zbirno emituje, a kvalitet vina nije povezan sa količinom samo jedne supstance, već sa harmoničnim skupom komponenti.

S jedne strane, vino sadrži stabilne kiseline, šećere, soli, fenolne materije i svaka od ovih komponenti ima poseban ukus; ovi tako različiti ukusi se pojačavaju, ističu jedan drugog ili se, suprotno tome, suprotstavljaju, neutrališu. Stapaju se dajući nam manje-više harmoničan skup koji čini skelet vina.

S druge strane, u vinu se nalaze isparljive supstance koje pripadaju hemijskim porodicama alkohola, isparljivih kiselina, estara, aldehida, acetata, ugljovodnika, sumpornih kombinacija, terpentina, itd..., koji imaju manje ili više intenzivne mirise, manje ili više prijatne. Isto tako, ovi raznoliki mirisi se dopunjuju i međusobno pojačavaju ili se, pak, maskiraju.

Ovi opažaji se pojavljuju zajedno i ukus pojačava miris i miris pojačava ukus.

Tipovi supstanci:

KOLORNE SUPSTANCE

Među stalnim činiocima crnih vina, polifenoli i pre svega antocijani i tanini igraju veoma važnu ulogu u organoleptičkim karakteristikama.

Obojenost antocijana varira u skladu sa kiselošću, crveni su u kiseloj sredini, a plavi u neutralnoj ili baznoj. SO₂ dekoloriše antocijane.

Tanini su generalno bezbojni ili blede žuti, njihova preterana količina izaziva jako skupljanje usta.

Javljaju se u grožđu sa sazrevanjem. Grozd gubi svoje zelenilo i dobija tonove koji evoluiraju dok ne dostignu definitivnu boju, u zavisnosti od vrste.

Boja vina zavisi od vrste grožđa, kao i od sistema proizvodnje. Starost vina i način čuvanja čine da tonovi variraju. Tako, pažljiva opservacija boje vina nam može otkriti neke veoma značajne podatke koji mogu biti potvrđeni čulom mirisa i ukusa.

Vina koja su najtvrdja za nepce su ona koja su bogata kiselinama i taninima, dok kod drugih vina može biti maskiran višak polifenola ako je njegova kiselost je ispod njegovog visokog nivoa. Oporost je povezana sa stepenom polimerizacije, neka stara vina bogata taninima starenjem gube tu osobinu i postaju blaža.



AROMATIČNE SUPSTANCE, BUKE I MIRISI

Postoji izvesna konfuzija pri upotrebi ovih termina, koju treba razjasniti.

Arome, koje se još nazivaju i parfemi, koje sadrži neko vino potiču od sorte grožđa od koje je prozvedeno vino. Ako je grožđe aromatično i koristi se u proizvodnji na adekvatan način, te arome će preći na vino.

Buke se sastoji od aroma koje nastaju odležavanjem.

Degustatori koji su veoma tehnički potkovani koriste nešto drugačiju terminologiju. Umesto arome i bukea, oni razlikuju tri tipa aromatičnih supstanci koje nazivaju primarne, sekundarne i tercijarne arome.

Primarne arome potiču od grožđa, sekundarne se javljaju prilikom fermentacije i tercijarne starenjem. To podrazumeva određeni stepen moći rasuđivanja koji se postiže samo velikim iskustvom i treningom. Međutim, amater može razlikovati buke od arome bez većih teškoća.

Postoje brojni estri u vinu čija je osnovna uloga davanje aroma, ali, osim toga, postoje i druge isparljive supstance, poput aldehida koji daju izražene i tipične arome, takav je slučaj sa etanolom. Takođe i estri i acetali daju parfem vinu, iako je njihov prisustvo minimalno.

Kada se govori o mirisima, pominju se i supstance koje su strane vinu. Obično su uzrokovane nezgodama koje menjaju vino, usled neadekvatnog čuvanja ili tretmana. Miris buđi se javlja kad posude ne ispunjavaju potrebne higijenske uslove. Vino može mirisati na sumpor kada mu je dodata ova supstanca u određenoj količini, itd...

U okviru ovih komponenti, acetatna (sirćetna) kiselina predstavlja 90 ili 90% isparljivih kiselina koja utiče na nepce i nos degustatora, mada treba istaći da više utiče na kiseo ukus, a da na nos utiče etil-acetat, koji je izrazito jakog mirisa i prodoran i koji se javlja u određenom intenzitetu tokom starenja.

Druge isparljive supstance koje se nalaze u vinu su aceton i diacetil i imaju neprijatan miris.

SLATKE MATERIJE

U grupi supstanci sa ukusom šećera nalaze se groždani šećeri koji se prenose bez fermentacije na slatka bela vina i u maloj količini na suva bela i crna vina i druge supstance sa jednom ili više alkoholnih funkcija u alkoholnoj fermentaciji. Ove supstance daju vinu mekoću, masnoću i slast.

Sa izuzetkom slatkih, likerskih i specijalnih vina, nije uobičajeno naći više od 1 ili 2 grama šećera po litru kod belih ili crnih vina.

Sok od grožđa sadrži od 15 do 25 procenata glucida koji čine glukoza i fruktoza. U zelenom grožđu ima više glukoze nego fruktoze, taj odnos raste i konačno odnos G/F je blizu 0'95. U toku fermentacije odnos G/F brzo opada, pošto generalno vinski kvasac čini da glukoza fermentira brže nego fruktoza.

Priroda šećera u vinu modifikuje utisak o slatkoći budući da nemaju svi šećeri jednak intenzitet slatkog ukusa. Ako se kao jedinica uzme saharoza, slatkoća fruktoze je 1'73, glukoze 0'74, a pentoza (arabinoza, ksiloza) 0'40. Takođe za istu količinu redukujućih šećera zaslađeni ukus slatkog vina zavisi u velikoj meri od odnosa G/F.

Vino će biti manje ili više slatko prema količini rezidualnih šećera. Tako, govori se o slatkim, poluslatkim, polusuvim, slatkastim (*abocados*) i suvim vinima.

U vinu uvek postoji mala količina pentoze koju kvasac ne može da fermentiše iako to mogu da učine bakterije kojih ima više kod crnih nego kod belih vina, a pre svega kod onih koja su dobijena ceđenjem u presi. Osnovna među njima je arabinoza. Ksiloza takođe može biti prisutna.





Obično, u toku malolaktičke fermentacije, slabe količine redukujućih šećera se smanjuju kod suvih vina, a posebno glukoza i arabinoza.

Ako je sadržaj šećera adekvatan, vino je uravnoteženo i harmonično. Sladak ukus uravnotežuje ostale ukuse vina.

Nisu samo šećeri odgovorni za sladak ukus, ima i drugih supstanci koje doprinose tome u manjoj meri. Među njima su alkohol i glicerol koji zajedno sa šećerima daju baršunasti i blagi osećaj, ako su u vinu sadržani u adekvatnim proporcijama.

Kod suvih vina etil alkohol ili etanol zauzima prvo mesto među supstancama sa slatkim ukusom, ali prevelika količina etanola ponekada vodi pojavi gorčine i ima ulogu u davanju taktilnih senzacija; osim svog složenog ukusa poseduje i miris koji je nosilac arome i bukea vina.

Glicerol ili glicerol je posle vode i etanola najobilnija komponenta vina. Ima sladak ukus i to u skromnoj meri doprinosi tome da se glatkoća vina ističe među prvim gustativnim karakteristikama. Kada govorimo o normalnim koncentracijama u vinu daje prilično diskretan sladak ukus i pre svega se manifestuje taktilnim utiskom punoće. Daje vinu telo, konzistentnost i blagost, njegova uloga zaslađivača je prilično slaba jer je dodatak od 2 grama po litru jedva primetan pri degustiranju. Normalne količine koje sadrže vina iz Riohe su od 5 do 12 grama po litru. Glicerol se formira na početku alkoholne fermentacije šire. Postoje tipovi vina kod kojih količina može znatno da se uveća. Takva vina su likerska bela vina koja nastaju od grožđa zahvaćenim „plemenitom plesni“ Botrytisom, kod kojih na uštrb grožđanog šećera nastaje glicerol i u tom slučaju se može izmeriti do 20 gr/l glicerina.

Butanodiol 2-3 se nalazi u vinima u količini koja varira između 0'3 i 1'3 gr/l, daje prijatnu aromu i njegov slatki ukus je malo gorak. Isto kao i glicerol to je sekundarni proizvod, važan za alkoholnu fermentaciju.

Metanol u čistom stanju ima prilično prijatan eterični miris; nalazi se u količinama koje variraju od 36 do 350 miligrama po litru. Crna vina sadrže dva ili tri puta više metanola nego bela vina. Osim tehnoloških uzroka, prirodna svojstva sorte direktno utiče na ovaj fenomen.

Postoje drugi alkoholi, ali u manjim količinama, kao što su inositol slatkog ukusa koji se nalazi u grožđu i u vinu, monitol koji nastaje fermentacijom od fruktoze uz pomoć nekih mlačnih bakterija i sorbitol koji se nalazi u veoma malim količinama. Viši alkoholi, kojih je veoma puno identifikovano u vinima, mogu samostalno i, pre svega, formiranjem estera, da imaju veoma važnu ulogu kod bukea.





KISELE SUPSTANCE

Tokom razvoja i zrenja grožđa, sadržaj kiselina trpi značajne promene. U prvoj fazi, je prisutna njihova povećana koncentracija. Bobice grožđa su male i tvrde, a boja im je zelekasta. Ako se bobica grožđa žvače u takvim uslovima, osetiće se tipičan kiseli ukus svojstven zelenom voću. Kako vreme prolazi, grožđe zri i njegov izgled se menja. Postepeno dobija svoju karakterističnu boju. Bobice postaju veće. Slatki ukus se pojačava dok ne dostigne svoj maksimum. Koncentracija kiselina se smanjuje, ali nikad ne nestaje.

Na početku će vino imati one kiseline koje je grožđe sadržalo u trenutku berbe. Ako se grožđe obere pre nego što sazri, sadržaj kiselina će biti veći. Ako se, nasuprot tome, grožđe obere prezrelo, proporcija kiselina će biti oskudna.

Ove kiseline daju svežinu i deo voćnog ukusa i obezbeđuju, zajedno s alkoholom, čuvanju vina. U većem delu se nalaze u slobodnom stanju, a drugi deo u čvrstom stanju u kombinaciji sa bazama vina. Mineralne kiseline se nalaze prvenstveno u stanju soli.

Među primarnim organskim kiselinama sadržanim u vinu, tri potiču od grožđa: vinska, jabučna i limunska. Njihov ukus je strogo kiseo. S druge strane, u procesu alkoholne fermentacije nastaju druge kiseline usled delovanja bakterija; sukcinilna, mlečna, acetatna i glukonična a njihov je ukus složeniji. Među ovim organskim kiselinama, u uslovima jednakih pH vrednosti, kakva je u vinu, poređane po kiselosti od najkiselijih do najmanje kiselih su: jabučna, mlečna, limunska i vinska.

Kiselost povećava tvrdoću vina, blaga vina uvek imaju smanjenu kiselost.

Temperatura može biti jedan od faktora koji maskira kiselost. Crno vino na 18°C se čini manje kiselim nego na 10 °C. Međutim, belo vino je prijatnije na nižoj temperaturi.

Kiselost vina gotovo u potpunosti daje vinska kiselina.

Vina kod kojih dominira vinska kiselina su kiselija i tvrđa nego ona kod kojih se nalazi značajnija količina jabučne, mlečne, limunske ili sukcinilne kiselina, čija je kiselina finija i prijatnija. Stara vina koja su izgubila najveći deo svoje vinske kiselina stiču finoću. Može se dogoditi da vinski kiselini napadnu određene mlečne bakterije, razlažući je na mlečnu i isparljivu kiselinu čime vino gubi stabilnu kiselost, postaje bljutavo i dobija zagasitu boju, što je bolest „preobražaja“ vina.

Za ključnu kiselinu u enologiji se može smatrati jabučna kiselina, veoma važna u periodu zrenja grožđa i u proizvodnji vina. Odgovorna je za „zeleni“ i „hrapavi“ ukus vina, koji se generalno identifikuje kao ukus šepurine ili peteljke. Sadržaj jabučne kiselina je uslovljen razvojem malolaktičke fermentacije. U toku te fermentacije, jabučnu kiselinu fermentišu mlečne bakterije koje je transformišu u mlečnu kiselinu i ugljenični gas što pretpostavlja poboljšanje vina, budući da ono dobija na mekoći, gubi oštar ukus i menja veoma izraženu kiselost jabučne kiselina drugom koja je manje agresivna – mlečnom.

Limunska kiselina daje više voćni ukus, ali ima je u veoma maloj količini; s druge strane, sukcinilna kiselina ima veoma poseban ukus budući da, osim kiselog ukusa, daje neku mešavinu slanog i gorkog što je čini značajnom uprkos tome što je ima između 0'5 i 1 gr/l. Doprinosi, osim toga, formiranju sekundarne arome dajući izražen vinski miris.

Postoje i druge organske kiseline u vinu, pre svega u kombinaciji u obliku estara. Mnoge su mirisne i stoga utiču na buke.

Kao rezime možemo reći da kiseline u vinu igraju važnu ulogu u njegovom ukusu. Kada vino ima određenu kiselost kaže se da je veselo, energično, sveže.

SLANE SUPSTANCE





Vino sadrži između 2 i 4 grama po litru supstanci slanog ukusa. To su soli mineralnih kiselina i nekih organskih kiselina: fosfati, sulfati, hloridi, sulfiti, tartrati, laktati, itd...

Dodatak soli, hloriga i sulfata daje loš ukus vinu, nasuprot tome druge soli, npr. bitartrat kalijuma mu daje svežinu.

Među sastojcima soli, kalijum je najrasprostranjeniji i kako raste njegova količina poboljšava se kvalitet vina.

Svakako, ova grupa jedinjenja nije najvažnija, niti po svom sadržaju niti po svom doprinosu ukusu. Međutim, u određenim slučajevima u zavisnosti od tipa soli koja je prisutna u vinu i prema njenom sastavu, one mogu pozitivno ili negativno uticati na kvalitet.

GORKE SUPSTANCE

Njihovo prisustvo je češće, a njihov uticaj važniji nego što je to uticaj soli. U skladu sa svojim sastavom daju vinu laganu gorčinu koja je prijatna i daje kvalitet vinu, ali u slučaju da ih ima previše to postaje mana.

Sorta grožđa i sistem proizvodnje vina igraju važnu ulogu u postizanju adekvatnog gorkog ukusa. Navike konzumenta takođe utiču na njegove preferencije u vezi sa većim ili manjim intenzitetom gorkog ukusa.

Kao finalni zaključak ovog detaljnog opisa sastojaka vina, možemo reći da je ukus vina rezultat ravnoteže slatkih ili šećernih ukusa i kiselih i gorkih ukusa, to jest, pravilne proporcije ovih ukusa. Zna se da se slatki i kiseli ukusi obostrano maskiraju, kao i slatki i slani.

Ukratko zbir kiselih, gorkih i slanih ukusa treba da bude u ravnoteži sa slatkim ukusima.

Treba naznačiti da etanol i glicerol imaju slatkast ukus, imajući u vidu sledeće koncepte:

- Vino bolje podnosi kiselost kada mu je stepen alkohola veći.
- Kiseli, gorki i slani ukus se sabiraju.
- Velika količina tanina se bolje podnosi ako je kiselost slaba, a njen stepen povišen.

TEMPERATURA VINA ZA DEGUSTACIJU

U trenutku degustiranja temperatura vina je važna budući da taj aspekt igra ulogu koja može biti odlučujuća. U skladu sa temperaturom serviranja na degustaciji, vino više ili manje razvija svoje različite karakteristike na različit način:

Arome: Temperatura blago povišena u odnosu na uobičajenu temperaturu pića doprinosi oslobađanju aroma i stoga se one tako mogu bolje opaziti. Treba imati u vidu da se arome i „bukei“ udišu na temperaturi od 14 stepeni na više, a gube na temperaturi nižoj od 8.

Šećeri i alkoholi: Visoka temperatura pojačava ukus različitih šećera i alkohola.

Slano i gorko: Nasuprot prethodno rečenom, slano, gorko i oporo su jači na nižim temperaturama.

Kiselost: Efekti kiselosti takođe znatno osciluju s promenom temperature. Belo vino sa visokom vrednošću ukupnih kiselina je neprijatno na 18 stepeni, prihvatljivo na 16, a daje osećaj prijatne svežine na 10 stepeni.

Oporost: Tanini, uzročnici oporosti (skupljanja usta) zahtevaju da se crna vina piju na umerenijim temperaturama. Samo vina sa niskim sadržajem tanina mogu da se piju hladna.





Konačno, možemo u tabeli dati pregled različitih temperatura serviranja na jednoj degustaciji:

TIP VINA	TEMPERATURA
Crna sa visokim indeksom tanina	16 do 18 stepeni
Crna sa malo tanina	14 do 16 stepeni
Roze vina	12 do 15 stepeni
Bela sa aromatičnim telom	10 do 12 stepeni
Lagana bela, mlada kisela	8 od 10 stepeni

Kada se degustiraju različita vina, treba to činiti logičnim redosledom. Ne treba prezasiti receptore ukusa nekim komponentama, to bi prouzrokovalo gubitak osetljivosti.

Da bi se to izbeglo, treba početi s belim vinima, nastaviti s roze i konačno završiti s crnim. Prvo će se degustirati najmlađa vina i to po redu od najmanjeg do najvećeg stepena alkohola. Slatka vina, ukoliko ih ima, će se probati poslednja.

PRIMENA ČULA

Analitički ritual degustacije prati sled boja, arome i ukusa koji se detektuju preko čula vida, mirisa i ukusa ili bolje rečeno organa: očiju, nosa i usta.

Ovaj sled nije arbitražan, niti nametnut modom. To je ritam koji beleži naš sopstveni organizam kao samoodbranu pred bilo kakvim stranim telom koji želimo da progutamo. Poređani po redu, od najlakših do najtežih, za identifikovanje od strane naših čula.

Postoje tri selektivne barijere na kojima naši čulni organi ispituju oni što će na kraju stići u naš digestivni sistem. Ponašaju se kao policajci na carini koji sprečavaju prolaz svima koji ne ispunjavaju adekvatne uslove i koji bi mogli da ugroze naše funkcije.

Međutim, treba razjasniti da tokom cele degustacije učestvuju u potpunosti sva čula: sluha, vida, mirisa, ukusa i dodira. Do sada smo ignorisali sluh i dodir jer su od manje važnosti.

Sluhom možemo uhvatiti udarac ili okrznuće koje vino napravi kada se sipa u čašu. U nekim slučajevima je to žuborenje. Uočićemo da li se radi o laganoj ili gušćoj tečnosti.

Vidom možemo uočiti u kakvom je stanju vino, preko njegovog sjaja i transparentnosti. Svaka zamućenost je poziv na uzburu i sugerije odbijanje.

Miris nam može prijaviti prijatne ili neprijatne arome. Ukoliko se radi o neprijatnim aromama, možemo odustati od tog vina i bez pokušaja da ga prinesemo ustima.

Ukus se koncentriše u ustima. Jezik će, preko papila ukusa, otkriti ako postoji neki neprijatan ukus. Ako je tako, vino će odmah naići na otpor i doći će do refleksnog čina ispljuvavanja.

Dodir je poslednje čulo koje se aktivira u procesu. Kada se vino jednom nađe u ustima, pomeraćemo ga po njihovoj unutrašnjosti da bismo dodiranjem osetili oporost, hrapavost ili glatkost.

Da bismo mogli da vršimo degustaciju, naša čula treba da dobiju stimulans koji će učiniti da naš nervni sistem reaguje, da mozak primi informaciju i izazove reakciju koja, kada se uporedi sa prethodno dobijenim iskustvima, daje odgovor koji je rezultat analize. Opažaji su nesvesni, ako su nepoznati ne mogu se interpretirati i/ili proći neprimećeni ili se brkaju sa sličnim opažajima.

Treba da imamo u vidu da hemijska analiza nije dovoljna za spoznavanje kvaliteta vina budući da se čak iz nekih njenih delova ne dobija ni hemijska identifikacija, a s druge strane čula bolje prosuđuju ravnotežu koja se odnosi na ukus ljudi.

Nauka može samo da pomogne degustaciji, ali nikada neće moći da je zameni.



Senzorijalni stimulansi dobijeni čulima će biti vizuelni, olfatorni, gustatorni, taktilni, termički i hemijski.

ORGANI	ČULA I OPAŽAJI	PERCIPIRANE KARAKTERISTIKE	
Oko	Vid	Boja, čistoća, fluidnost mehurići, itd.	Izgled
Nos	Njuh (nazalni put)	Arome, buke	Miris
Usta	Njuh (retronazalni put) Ukus Pljuvačne reakcije Hemijski opažaji Taktilni opažaji Termički opažaji	Usna aroma Ukusi Oporost Žarenje, itd. Kremastost Temperatura	Ukus Dodir

Analiziraćemo svaku od faza degustacije, koncentrišući se na čula koja vrše presudnu aktivnost u određivanju kvaliteta vina, to jest, vid, nos i usta. Prvi utisak od svih, kao što je već rečeno, se dobija čulom vida. (Slika 5).

ZABRANJUJE SE REPRODUKCIJA, U CELINA ILI U DELOVIMA, OVOG DOKUMENTA BEZ DOZVOLE AUTORA (G.HOSE ANTONIJA FERNANDESA ESKUDERA)
MOLIMO DA SE U VEZI SA TIM OBRATITE MINISTERSTVU POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE REPUBLIKE SRBIJE

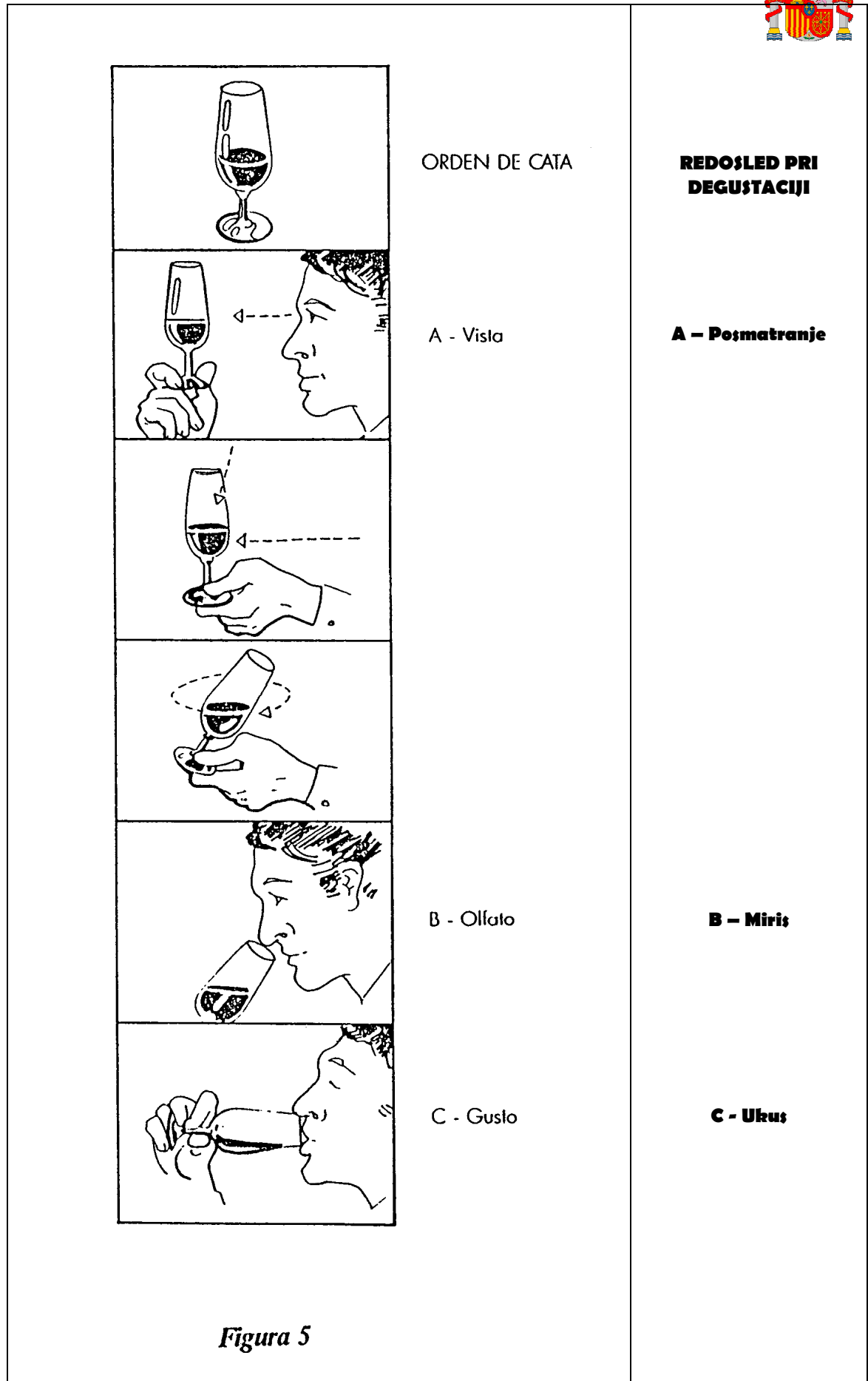


Figura 5



VIZUELNA FAZA

Posmatrajući vinski disk, uočićemo da li je površina sjajna ili mat, ako je mat to može biti usled određenih mikroorganizama. Takođe, mogu se pojaviti komadići plute ili druge materije. Ukoliko bi bilo refleksa boje, to bi ukazalo na kontaminaciju masnoćom ili uljem, pa čak i dodatom esencijama.

Ne sme se pobrkati zamućenost sa talogom. Zamućenost predstavlja mikrobnu manu, a talog nerastvorljivost nekih komponenti vina.

Podižući čašu u visinu očiju uočava se nijansa boje, to jest, njena priroda, kao i njena količina. U isto vreme ćemo videti kakav je izgled u odnosu na prozirnost i sjaj. Kad rezultat nije dovoljno jasan, treba posmatrati nagnutu čašu nad belom pozadinom da bi se videlo da li ima različitog preliivanja boja. To bi nam ukazalo na evolucije boje usled negovanja ili pak usled neželjene oksidacije.

Kada se čaša smiri, pošto smo je prethodno nakrenuli ili zavrteli, uočavaju se spuštajuće linije ili „suze“. Do njih dolazi usled viskoznosti vina, generalno zbog alkohola, glicerina, šećera, itd. Što su „suze“ postojanije i brojnije, vino ima više tela, volumena i snage.

U slučaju da je vino penušavo (*kava*, *granvas*, biserno i gazirano), treba obratiti pažnju na intenzitet, trajanje, finoću i homogenost mehurića. Kvalitetu vina, u tom smislu, doprinose što duže trajanje, finoća, homogenost i što više uzdizanje mehurića.

Kod belih vina, spektar boja od bele do oker žute nam često ukazuje na preterano maceracije ili na promene usled oksidacije. Zeleni odsjaji nam ukazuju da se radi o mladim vinima.

Kod crnih vina, osnovna boja je crvena i putem čula vida možemo da uočimo modre tonove koji nam govore da se radi o mladom vinu; oker tonove ili tonove boje crepa koji nam odražavaju da se radi o starom ili vinu *crianza*.

Intenzitet boje govori o količini tanina i mogućoj oporosti vina. Crno vino sa intenzivnom bojom ukazuje na to da se radi o vinu sa telom.

NAJKORIŠĆENIJE SINTAGME ZA OPISIVANJE VINA PREMA BOJI SU:

BELA VINA

Belo
Zelenkasto žuto
Slama žuto
Zlatno žuto
Topaz
Fino zlato
Zlatno
Čilibar
Sivkasto-braon
Bledo žuto
Kanarinac žuto
Slama žuto
Žućkasto
Belo zlato
Staro zlato
Suvo lišće
Drvo
Krem

ROZE VINA

Crveno roze
Ljubičasto roze
Bela trešnja roze
Karmin roze
Breskva roze
Ljuska crnog luka
Klaret
Višnja roze
Malina roze
Kajsija roze
Losos roze

CRNA VINA

Ljubičasto
Mak crveno
Višnja crveno
Ribizla crveno
Krv crveno
Vatreno crveno
Cigla crveno
Oko-jarebice crveno
Smeđe crveno
Bordo crveno
Karmin crveno
Rubin crveno
Kesten crveno
Cinober crveno
Purpurno crveno
Crep crveno

Kao što vidimo, nomenklatura je opširna i uvek se odnosi na stvari ili namirice iz naše okoline.





Bistrina određuje prozirnost kao posledicu pravilnog filtriranja i prečišćavanja radi uklanjanja nečistoća i materija u suspenziji. Izražava uz pomoć sledećih reči:

Blistavo	Prozirno	Izmešano
Bistro	Mutno	Neprovidno
Kristalno	Zamućeno	Zamazano
Čisto	Mat	Prljavo
Svetlo		Zagasito

Drugi aspekt je mekoća. Vino može biti bistro, ali zagasito, siromašno bojom. Ova karakteristika se izražava terminima:

Živo	Svetlucavo
Jasno	Bledo
Svetlo	Ugašeno
Blistavo	Mat
Kristalno	Tromo
Nejasno	

Degustator mora da posduje kritičko i selektivno oko.

OLFAKTORNA FAZA

Čulo mirisa je ekstremno delikatno i selektivno. To je čulo za uzbuću i za zadovoljstvo, brzo razlikuje prijatno od neprijatnog. Loši mirisi čak izazivaju mučninu. Zbog toga je čulo mirisa tako važno u degustaciji vina.

Potrebno je razjasniti da nam naš mirisni sistem omogućava da primamo senzacije putem nosa i retronazalnim putem, zbog čega olfaktorna funkcija ide zajedno sa gustatornom funkcijom (*Figura 6*).

Nekad nam se desilo ili smo čuli da se nekom desilo da pošto je prehladen i zapušen mu je nos, ne oseća ukus hrane.

Ova faza se odvija u tri etape: prvo, dok je čaša nepomična, dok stoji - tada se oslobađaju najsuptilnije i nadelikatnije arome vina. U nastavku energično naginjući čašu činimo da se oslobađaju manje isparljive arome, pored mogućih mirisa koje ukazuju na defekt. Takođe, bilo bi dobro u nekim slučajevima prodrmati čašu „lomeći“ okrilje tečnosti i tako dobijamo nove i intenzivne osećaje.

Na kraju, u slučaju nedoumice ili u potrazi za nekom manom ili nijansom koja nije dobro identifikovana, bilo bi dobro ostaviti vino da miruje dva ili tri minuta i u nastavku ponoviti analizu.

Kada se ocenjuju arome, uvek treba imati u vidu da je dobro analizirati, sa jedne strane kvalitet aroma, njihovu prirodu, primarne arome voća, sekundarne arome fermentacije, tercijarne odležavanja, a sa druge strane količinu ili intenzitet ovih aroma.

Izuzetno je važno istovremeno oceniti bistrinu i finoću.

Potrebno je ukazati na neophodnost maksimalne koncentracije u olfaktornoj fazi, zato što ovi opažaji nisu dugotrajni, brzo prolaze i, osim toga, veoma su suptilni. Stoga je neophodno napraviti dva ili više udisaja kako bi se mogla identifikovati aroma.

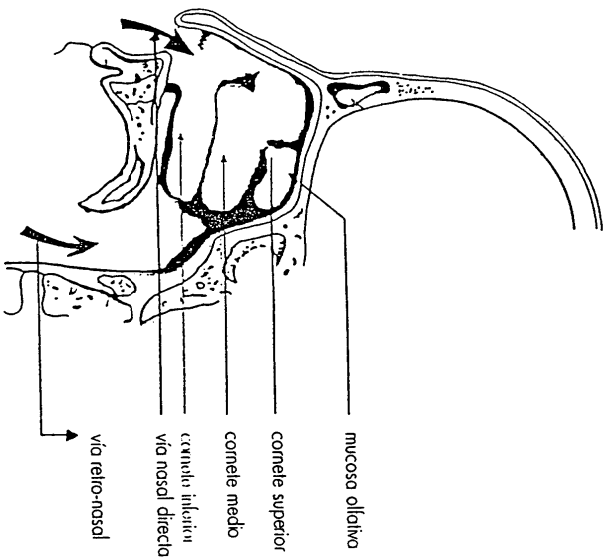


Figura 6

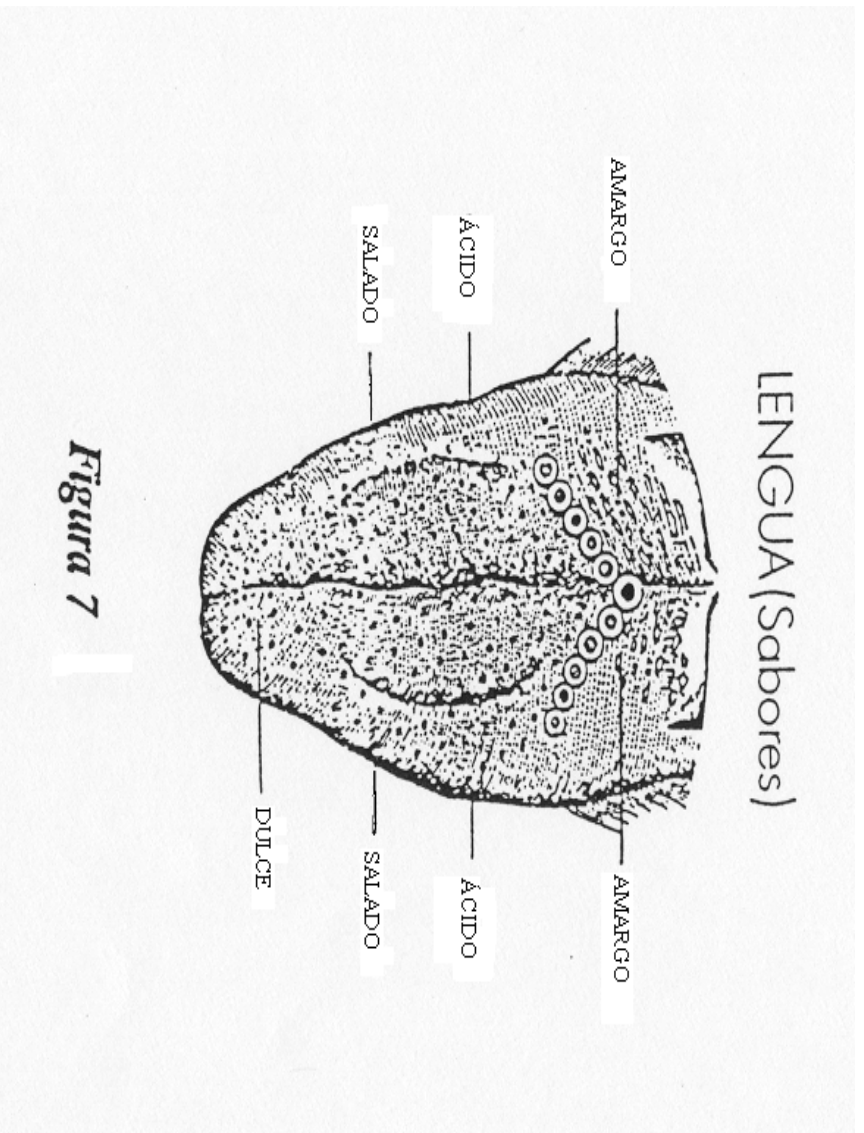


Figura 7



Mirisi vina koji potiču od mnogih isparljivih materija koje vino sadrži po mišljenju eksperata mogu se grupisati u sledeće serije:

Životinjske, balzamske, drvene, hemijske, farmaceutske, začinske, estarske, mineralne, cvetne, voćne i biljne.

Životinjski: mirise životinja identifikujemo kao one koje emituju neka mesa i pre svega divljač.

Balzamski: podsećaju nas na vanilu, sladić, bor, mentu, itd.

Drveni: dolaze nam od tanina ili od hrasta od kojeg je napravljena burad za čuvanje ili odležavanje.

Hemijski: na hemijske mirise nas podsećaju razne kiseline, neke koje potiču od grožđa kao što su vinska, jabučna i limunska; druge, konzistentnije, koje potiču od fermentacije, kao što su mlečna i sirćetna i od sumpordioksida, aditiva, antioksidanta i regulatora.

Farmaceutski: farmaceutski nas podsećaju na kamfor, buđ, pokvarena jaja ili sredstva za dezinfekciju.

Začini: oni koji nas podsećaju na cimet, karanfilić i druge.

Estarski: Esteri nastaju od alkohola pri fermentaciji.

Mineralni: podsećaju nas na zemlju, blato, itd.

Cvetni, voćni, biljni: u cvetnim, voćnim i biljnim serijama bilo bi bezbroj referenci, od mirisa ruža, zumbula i lavande, preko banana, badema, lešnika, breskve, itd, ili mirisa trave, sena i mnogih drugih.

Serije sa mirisom voća i bilja su indikatori mladih vina.

Serije sa mirisom drveta i začina nam ukazuju da se radi o starom vinu.

Serije sa predominantnim hemijskim ili farmaceutskim mirisima nam ukazuju na neuravnotežena vina ili propuste u higijeni u rezervoarima za proizvodnju ili čuvanje.

Na to da li su kiseline isparljive ili ukupne, ukazuje nam njihova postojanost. Ima kiselih mirisa koji nestaju za nekoliko sekundi i drugih koji traju i održavaju se ostavljajući neprijatni retroukus.

Ponovo podsećamo da je skup mirisa koje percipiramo u olfaktornoj fazi ono što nazivamo aroma i da smo arome klasifikovali prema poreklu na:

Primarne arome su prirodni mirisi vina koji potiču od grožđa i međusobno se razlikuju u zavisnosti od sorte grožđa.

Sekundarne arome su nastale fermentacijom, a percipiraju se retronazalno.

Tercijarne arome su one koje se razvijaju u procesu sazrevanja i starenja u buradima i u bocama.

Ove arome su ponekada snažne zbog udara koji uzrokuju. Primarne su suptilne i lagane, a sekundarne i tercijarne su nešto grublje i postojanije.

Vremenom neke arome slabe ili nestaju, a druge postaju naglašenije, pri čemu slabe kiseli i alkoholni mirisi, a javljaju se drveni i balzamski.



GUSTATIVNA FAZA

U ustima jezik i njegove papile su zadužene za klasifikaciju ukusa, identifikujući ih različitim delovima svoje mišićne mase.

Tako se sladak ukus percipira vrhom jezika, kiseo sa strane i osnovom jezika, slan ivicama, a gorak centralnim delom prednjeg dela jezika (slika 7).

Čulom ukusa opažamo četiri osnovna ukusa: slatko, kiselo, slano i gorko, kao i njihovu međuzavisnost i ravnotežu ili odsustvo ravnoteže.

Sladak ukus imaju šećeri, alkohol i glicerol.

Kiseo ukus imaju kiseline iz grožđa i one koje su izazvali fermenti. Najkarakterističnije su:

- Jabučna, zelenog ili biljnog ukusa.
- Sirćetna, ima ukus sirćeta ili prokislog.
- Sumporna, koja ima ukus kuvanih jaja i nastaje dodavanjem u toku fermentacije.

Slani ukus daju mineralne soli i jedva je osetan u vinu.

Gorak ukus daju polifenoli vina, uglavnom tanini koji odaju osećaj tvrdoće i oporosti.

Senzorijalna reakcija ukusa se „hvata“ u različito vreme. Kada se nađu u ustima, ukusi evoluiraju na različit način. Tako se:

Sladak ukus opaža odmah po kontaktu s jezikom, ali kratko traje.

Slan i kiseo ukus se takođe brzo opažaju, ali su postojaniji.

Gorak ukus se sporo razvija, ali se pojačava i duže se zadržava u ustima, čak i nakon gutanja vina.

Kada vino dospe u usta, odvija se sledeći proces: prvo se dobija „vinski“ utisak i dolazi do slatkastih, medenih opažaja, ali odmah zatim se opažaju novi ukusi koji modifikuju prethodne. To je evolucija ili modifikacija ukusa koje jezik otkriva muljajući vino uz nepce. Ova evolucija je utoliko značajnija, ukoliko je dominantan neki od četiri primarna ukusa.

Degustator treba pažljivo da prati progresivnu promenu ukusa vina, budući da ponekada jedan opažaj maskira drugi.

Na ovaj način, alkohol omekšava šećer ili naglašava kiselost, šećer umanjuje gorčinu tanina. Takođe, glicerol daje osećaj zaokruženosti. Tanini doprinose oporosti, a alkohol proizvodi osećaj žarenja.

Neka vina, posebno bela i veoma mlada crna, isprva daju veoma prijatan osećaj u ustima koji se odmah zatim menja u osećaj kisele svežine. Ako je ova evolucija brza, kaže se da su kratka vina, jer ne ostavljaju ukus.

Ako se, nasuprot tome, početni osećaj produži, a da se ne oseti kiselost, kaže se da se radi o dugim vinima. To je slučaj sa starim vinima ili vinima *crianza*.

Belo vino ostavlja usta „parfimisanim“ i lagano pobuđuje kiselu svežinu. Nasuprot tome, ima belih vina koja su veoma aromatična, brzo prolaze i kratka su. Ima belih vina koja imaju određeni biljni ukus, što je rezultat zelenog grožđa ili male količine šećera pri sazrevanju.





Drugi ukus, karakterističan za crna vina, duguje se taninima. Ima ih plemenitih i ukusnih koja nastaju od kvalitetnog zrelog grožđa, s malo drveta i velikom evolucijom u boci. Ima ih i gorkih koja nastaju kao rezultat određenih sorti grožđa. Druga su kisela i oštra.

Kod starih zrelih *crianza* vina preovladava ukus drvenastih tanina, koji potiče od hrastovih barika.

Dobra crna vina uvek ostavljaju blag gorki retroukus i diskretnu oporost.

Neki od termina koji se upotrebljavaju da opišu ukus vina mogu biti:

Mlado	Hrapavo	S telom
Sveže	Tvrdo	Baršunasto
Voćno	Ovičeno	Biserno
Kiselo	Zaokruženo	S drvetom
Suvo	Hladno	Plutano
Slatko	Toplo	Prijatno
Slatkasto	S ličnošću	Neprijatno
Lagano	Prazno	Ravno
Gorko	Dugo	Mrtvo
Jasno	Kratko	Oksidirano
Uravnoteženo	Drvenasto	Pokvareno
Ukusno	Ukišljeno	Užeglo
Mesnato	Oporo	Glavato (koja izazivaju glavobolju)



U isto vreme dobijamo olfaktorni osećaj retronazalnim putem koji nam prenosi one arome koje smo i ranije osetili, ali ovoga puta potencirane, i druge arome koje se oslobađaju jer se u ustima nalaze na višoj temperaturi i tako, po prvi put, stimulišu naše čulo mirisa, ali preko usta.

U ovoj fazi upoznajemo temperaturu vina, njegovu kremastost, postojanost, viskoznost, osećamo žestinu alkohola koji isušuje usnu membranu, kao i oporost tanina koji kruti membranu usne sluzokože.

Pošto preko usta dobijamo više različitih opažaja: olfaktornih, gustatornih i taktilnih, tu se donosi sud o ravnoteži i harmoniji.

Takođe, veoma je važno saznati kakva je postojanost – vremeski period nakon gutanja tokom koga i dalje imamo opažaje o vinu; očito što je prijatnija postojanost, kvalitetnije je vino.

Dobro vino je ono u kojem ne prevladava ni jedan specifičan ukus, već koje je u celosti uravnoteženo, ostavljajući aromu na nepcu i produžen prijatan ukus.

Kada proba vino, degustator treba da uzme mali gutljaj i da ga zadrži u ustima dovoljno dugo da bi mućkanjem između obraza i nepca jezik primio različite ukuse. Čak se, uz malo vežbe, za to vreme mogu malo otvoriti usta kako bi ušao vazduh koji bi oksidovanjem aromatiizovao kiseline prisutne u vinu.

REZIME ANALIZE

Sve ove procene se moraju kvantifikovati kako bi se odredio nivo kvaliteta vina. U tu svrhu postoje različiti kartoni za degustaciju i njihovo detaljno predstavljanje bi trajalo suviše dugo. Da bi se dala tačna ocena vina, treba imati karton prilagođen vinu koje se ocenjuje i ne previše veliku degustacionu komisiju (8 do 10 je uobičajen broj članova) da bi se statističkom metodom mogle ispraviti moguće greške ili nedostaci.

Tako dobijamo ocenu koja nam uprkos svojoj složenosti otkriva kvalitet vina.

OPŠTI REZIME OPAŽAJA

VIZUELNI OPAŽAJI

Izgled

Što se tiče bistrine, vino može biti:
blistavo-čisto-bistro ili negativno: zamućeno-opal-mutno

Prema viskoznosti vino se može definisati kao:
fluidno-normalno-conzistentno-gusto-uljasto-masno

Suze mogu biti:
uske-izražene-široke

Kada govorimo o penušavosti, vino možemo definisati kao:
mirno-živo-biserno

Pena može biti:
postojana-prolazna-iščezavajuća-obojena

Mehurići se klasifikuju na sledeći način:
veoma sitni-sitni-srednji-krupni

Boja

Kod belih vina mogu se javiti sledeće nijanse:



papir bela, papir bela sa zelenkastim odsjajima, slama žuta, jarko žuta, zlatno žuta, ćilibar žuta, pa čak i sivo-braon.

Kod crnih i roze vina boja može da se definiše kao:

svetlo roze, klareš, višnja crvena, rubin crvena sa ljubičastom senkom, rubin crvena, zagasito rubin crvena, purpurno crvena, narandžasto crvena, cigla crvena, braon crvena.

Živost boje može biti:

istaknuta, dobra, osrednja.

OLFAKTORNI I GUSTATIVNO-OLFAKTORNI OPAŽAJI

Trenutni opažaji

Mogu se opisati na sledeći način.

Kada govorimo o čistoći boje (*franqueza*):
čisto, otvoreno, nečisto, prljavo.

Kada govorimo o finoći:
elegantno vino, delikatno, ukusno, fino, oštro, probadajuće, grubo, defektno, neprijatno.

Kada govorimo o intenzitetu:
širok, izražen, postojan, suptilan, blag, mršav.

Kada govorimo o opštim opažajima, vino se može definisati kao:
voćno vinasto, sveže, eterično, prijatno, grubo, oksidirano, drvenasto, defektno

Gustativno-olfaktorni opažaji

Mogu da se definišu: kada govorimo o ravnoteži:
uravnoteženo vino, harmonično, kvalitetno, oporo, plemenito, neutralno, teško, grubo, neharmonično.

Kada govorimo o postojanosti:
optimalna, dobra, srednja, dovoljna, oskudna, nedovoljna.

Kada govorimo o karakteristikama porekla:
karakteristično vino (ima karakteristike porekla), ugledno, s klasom.

Kada govorimo o starosti:
nezrelo vino, mlado, zrelo, gotovo, prefinjeno, staro, izvetrelo.

Da bi se napravila jasnija klasifikacija, gustatorno-olfaktorni opažaji koji se uočavaju u vinu se porede sa drugima koje čulo mirisa dobija od bilja, cveća, gljiva, začina, prehrambenih proizvoda ili mirisnih materija koje se jednostavno prepoznaju i klasifikuju.

GUSTATORNI OPAŽAJI

Čulom ukusa možemo prepoznati i opisati sledeće opažaje:

Kada govorimo o čistoći:
Čisto vino, jasno, nečisto, prljavo.

Kada govorimo o strukturi:
vino s telom, puno, srednje, dovoljno, lagano, mršavo, bljutavo.



Kada govorimo o harmoniji:

izvrsno, harmonično, uravnoteženo, obično, prosto, neuravnoteženo.

Kada govorimo o intenzitetu:

optimalan (veoma dugo vino), dobar (dugo vino), srednji, dovoljan, kratko vino, veoma kratko, izvetrelo.

Kada govorimo o opštim karakteristikama ravnoteže i nekih komponenti:

Alkohol: žareće, jako, vrelo, slabo, mlako, hladno.

Kiselina: peckajuće vino, agresivno, oporo, kiselo, kiselkasto, živo, sveže, ravno, izvetrelo, mlako.

Slatkoća: preslatko, medeno, slatko, prijatno, pitko, polusuvo, suvo.

Dodir: baršunasto vino, mekano, zaokruženo, teksturno, ravno, grubo, taninsko, oporo, oštro, tvrdo, agresivno.

Gorčina: gorko vino, gorkasto,

Starost: nezrelo, ono koje se mora konzumirati ubrzo nakon proizvodnje, mlado, zrelo, prefinjeno, staro, dotrajalo.

KATEGORIJE NEKIH AROMA

Drvenasta	Smolasta	Hrast Bor Eukaliptus
	Fenolna	Vanila Esencija terpentina
Karamelasta	Karamela	Dim Kora hleba Čokolada Pržena kafa Med
Mikrobna	Kvasac	Kvasac Svež talog
	Mlečna	Puter Mlečna kiselina Znoj
Cvetna	Cveće	Akacija Narandža Jasmin Ruža Ljubičica Geranija
Začinska	Začinska	Anis Duvan Cimet Karanfilić Crni biber Sladić Korijander Prženi kakao Kora kinina
Voćna	Kisela	Grejpfrut Limun Narandža
		Kupine Bobičasto voće Malina Jagoda Ribizla
		Višnja Kajsija Breskva Kruška Jabuka
	Tropsko voće	Banana Ananas
	Suvo voće	Suva kajsija Suva breskva Suvo grožđe Suva šljiva Suva smokva Urma
	Suvo voće	Orah Lešnik Badem
Eterična	Eterična	Sirćetna kiselina Enantički ester Acetatni aldehid



Biljna	Travna Sveža (sveže povrće)	Sveža pokošena trava Slatka paprika Zelena paprika Žalfija
	Suva	Seno Čaj Razno suvo cveće (lipa, hajdučka trava, zova)
	Kuvana	Menta Mahune Špargla Zelena maslina Crna maslina
	Groždana	Grožđe
Zemljana	Zemljana	Prašina Zemlja
	Vlažna	Gljive Mahovina Tartuf
Šumska	Šuma	Pečurke
Hemijska	Sumpor	Beli luk Crni luk Sumpor-dioksid Merkaptani

Bela vina obično mogu imati sledeće arome:

Cvetne : pomorandžin cvet, akacija, ljiljan, glicinija, zova, hajdučka trava, lipa, ljubičica;

Svežeg voća: jabuka, limun, grejpfrut, banana, ananas;

Sušenog voća: kajsija, breskva, suve smokve;

Suvog voća: orah, prženi lešnik, badem;

Trave i lišće: sveže košena trava, suvo seno, menta;

Začini: vanila, anis, karanfilić, korijander, borovnica;

Druge: med, puter, zelena kafa, tartufi.

Crna vina mogu imati sledeće arome:

Cvetne: akacija, ljubičica, ruža, lipa;

Svežeg voća: jabuka, kajsija, breskva, malina, višnja, jagoda, ribizla;

Sušenog voća: kajsija, breskva, suve smokve, urme;

Suvog voća: lešnik, orah, badem, prženi lešnik.

Trave i lišće: seno – suvo i košeno, menta, bor, duvan, mahovina.

Začini: vanila, sladić, majčina dušica, paprika, kinin, borovnica.

Druge: štavljena koža, koža, med, sveže pečurke, sušene pečurke, tartufi, kafa, pržena kafa, kakao, katran, kamfor, aceton, smola, razne.



Vreme i sled operacija u okviru degustacije

Vizuelni opažaji

Prepoznavanje stanja vina i opšte karakteristike tipa vina (npr. penušavo, gazirano), boja, starost	minimum 30"
Prepoznavanje nedostataka	minimum 20"
Opis	
Prepoznavanje pozitivnih karakteristika	minimum 20"
Opis	
Rotacija čaše i mirovanje	
Prepoznavanje viskoznosti	minimum 30"
Opis	

Olfaktorni opažaji:

1.° Rotacija čaše	minimum 20"
Prvo udisanje	minimum 5"
Identifikovanje nedostataka	minimum 20"
2.° Rotacija čaše	minimum 20"
Drugo udisanje	minimum 5"
Identifikovanje pozitivnih karakteristika	minimum 20"
3.° Rotacija čaše	minimum 20"
Treće udisanje	minimum 5"
Eventualno identifikovanje sličnih aroma	minimum 30" do 1'

Gustativni i gustativno-olfaktorni opažaji

1) Unošenje vina u usnu duplju	
Mučkanje i lagani unos vazduha	minimum 10"
Izbacivanje vina	
Prepoznavanje i identifikovanje nedostataka	
Prepoznavanje i identifikovanje termičko-taktilnih karakteristika strukture	minimum 30"
Opis	
2) Unošenje vina u usnu duplju	
Mučkanje i lagani unos vazduha	
Izbacivanje vina	
Potvrđivanje prethodno primećenih karakteristika	minimum 5"
Gutanje one količine vina koja je ostala u usnoj duplji	
Opažanje i identifikacija gustativno-olfaktornih karakteristika udisanjem, eventualna identifikacija sličnih aroma	minimum 30"
Opis	
3) Unošenje vina u usnu duplju	
Mučkanje i lagano unošenje vazduha	minimum 10"
Izbacivanje vina	
Prepoznavanje opažaja postojanosti	
Potvrđivanje ranije primećenih karakteristika uz kompletiranje opisa.	

DEGUSTACIONI PANEL





Kod naučnih oglada je veoma važan degustacioni panel. Panel je od fundamentalnog značaja za pravilnu degustaciju.

Čini ga minimum pet degustatora koji imaju jednake sposobnosti opažanja, iskustvo, veštinu opisivanja. Oni raspolažu jednakim sposobnostima samo zato što su zajedno obavili mnoge ogleda. Degustacioni panel uz pomoć statistike uspeva da ukloni subjektivnost pri davanju odgovora.

Objektivna evaluacija počiva na ocenama koje daje izvesan broj iskusnih degustatora koji postupaju u skladu sa unapred propisanim pravilima ponašanja na degustaciji, prilikom definisanja i prilikom bodovanja prema matematički utvrđenim načelima.

Kada panel pruža veliku pomoć, kao što je slučaj u vinarijama, mogu ga činiti tri člana.

Degustacije u grupi treba da se odvijaju bez mešanja, to jest svaki degustator treba da da svoj lični sud.

De facto, mišljenje svakog degustatora izneto naglas na degustaciji će uticati na celu grupu. Logično je da će, što je više degustatora, biti manje grešaka, jer će više ljudi učestvovati u donošenju suda i stoga će postojati veća ravnoteža.

Ima i ocenjivačkih grupa koje, da bi pridale veću važnost i da bi bilo što objektivnije, ne uzimaju u obzir ni najviše ni najmanje ocene. Ovi postupci se koriste samo u ekstremnim slučajevima i rezultati nisu uvek pozitivni.

Obično se daje subjektivna ocena na osnovu rezultata degustacije bez statističke obrade. Subjektivno vrednovanje se zasniva na degustaciji koju je izvršio samo jedan degustator ili mali broj veoma specijalizovanih degustatora, bez matematičkih korelacija, pa ponekad, ako izvrše neprecizno bodovanje, može se dogoditi da se utvrdi ukupni broj poena, a da, u skladu sa tim totalom, posle svakoj karakteristici pripisuju poeni.

OGLEDI ZA SENZORIJALNU OCENU

Senzorijalni ogledi za utvrđivanje razlika između dva uzorka:

- Triangularni ogled
- Ogled za komparaciju po parovima
- Ogled „Duo-Trio”
- Ogled „Dva od pet”
- Ogled „A ili ne A”
- Ogled za višestruku komparaciju sa kontrolnim uzorkom ili referentnim uzorkom

Ogledi u kojima se koriste skale i kategorije:

- Ogled za uspostavljanje redosleda
- Ogled za klasifikaciju uz pomoć skale
- Ogled za davanje poena

Ogledi za preferencije:

- Ogled za poređenje po parovima
- Triangularni ogled
- Ogled zasnovan na upotrebi hedoničke skale
- Ogled za hedoničko ređanje

Ogledi za utvrđivanje pragova

MERNE SKALE



Za bilo kakvu valoraciju su nam potrebne merne skale koje, ukoliko se koriste na propisan način, omogućuju dobijanje konkretnih i uporedivih rezultata.

Da bi se izneo organoleptički sud o vinu, vremenom su različiti autori i stručnjaci za ovu temu izradili postojeane mere.

Deskriptivna merna skala

Koristi se pri određenim ogledima (po parovima, duo, trio, triangularna) ili na degustacijama na kojima degustatori takođe mogu zajedno vršiti degustaciju.

U okviru ove skale se koriste definicije kao što su:

ODLIČNO
VRLO DOBRO
DOBRO
KOREKTNO
REGULARNO
DEFEKTNO
ELIMINISANO

Na prvi pogled ova skala može izgledati vrlo jednostavno. Zapravo se uspostavlja jedan osnovni princip za interpretaciju i precizno korišćenje ovih definicija, to jest degustatori moraju biti maksimalno obučeni na osnovu jedinstvenih kriterijuma i, kao što smo rekli, da bi mogli da rade zajedno, odnosno da iznose svoje sudove naglas.

Numerička merna skala

Ovo je skala koja se najčešće koristi, jer su definicije ili ocene različitih faktora koje čine karakteristike degustiranog vina izražene brojevima.

Da bi se pravilno koristila i da bi se izbeglo ponavljanje najčešće korišćenih brojeva, potrebno je da degustatori budu rigorozni.

Ovo je nesumnjivo merna skala koja, ukoliko se dobro koristi, omogućava dobijanje analognih i uporedivih rezultata.

Slobodna merna skala

Ovom skalom se prikupljaju ocene putem kartona na kome su zabeleženi opažaji koje treba slobodno interpretirati što podrazumeva grafičko predstavljanje ocena koje degustator daje ucrtavanjem tačaka koje kada se spoje čine liniju.

Ovom linijom se može utvrditi ocena na skali od 0 do 100, ali najvažniji je kontinuitet ili diskontinuitet linije, koji predstavlja grafikon.

Ako je linija kontinuirana, vino je uravnoteženo, ako nije – već ima uspone i padove – vino nije uravnoteženo.

Ova merna skala je veoma korisna zato što isključuje varijabilne poene i degustator ima više slobode u donošenju svojih sudova. Osim toga, može biti veoma efikasno, ukoliko su na kartonu već upisane od ranije poznate opšte karakteristike vina ili je dat njegov olfaktorni opis: u tom slučaju će degustator morati da ocenjuje samo intenzitete tih karakteristika.

Takođe se mogu upotrebljavati kartoni numeričkog tipa, kada nemaju multiplikativne koeficijente dodeljenih poena. Na primer, na kartonu iz ove knjizi ili na A.E.I. kartonu, kada je već određena vrednost opažaja, dodaju se poeni i dobija se grafik.



Iz grafika čija je linija manje-više prava se zaključuje da je analizirano vino veoma uravnoteženo. Nasuprot tome, ako linija ima veoma izražene uglove, znači da vino nije savršeno uravnoteženo.

Bolje je kad vino ima 80 od 100 poena, ako je tih 80 poena dobijeno od sličnih ocena te je stoga linija sasvim prava, nego vino koje ima 85 od 100 poena ako je tih 85 poena dobijeno na osnovu serije ocena koje nisu slične.

Jasno je da pravilan grafički profil predstavlja harmonično vino, s dobrom ravnotežom. Ovaj detalj je važan za dobijanje opšteg suda koji ne može da se zasniva samo na poenima.

Dobro je da svaka degustacija obuhvata analizu nekih hemijskih parametara, manje ili više detaljnu, u zavisnosti od tipa procene. Takođe je neophodno da degustaciju vrše osobe koje imaju odgovarajuću organoleptičku osetljivost i koji su adekvatno tehnički ili naučno obučeni, u skladu sa ocenenom koju treba da iznesu.





TIPOVI DEGUSTACIJE

Već vekovima je ocenjivanje vina problem koji okupira one koji ga proizvode i koji ga piju. Oduvek je kvalitet vina ocenjivan na osnovu parametara koje su nametale gastronomske tendencije različitih epoha.

Homer je napisao da je Polifema očarao slatki i prijatan alkoholni ukus Odisejevog vina; Plinije je slavio tamno, jako, staro, dimno vino Falerno; Redi je hvalio veselu živahnost Moskatela iz Montalcina; istoričar Sibrario je hvalio uravnoteženu strukturu Barola.

Ali nije bilo važno samo oceniti vino na osnovu karakteristika koje su bile u modi u to vreme, već objektivno oceniti kvalitet vina.

Svi koje je zanimala ta tema su tražili praktičan način za klasifikaciju, dajući poene i ocenjujući utiske koji se tiču izgleda, mirisa i ukusa što je uticalo na konačan sud.

Brojni eksperti su postavljali hipoteze i uspostavljali sisteme za evaluaciju koji nose njihova imena ili imena institucija koje ih koriste.

Znajući da većina gustativnih opažaja potiče od čula mirisa, usavršena je tehnika za degustaciju klasifikacijom takozvanih gustativno-olfaktornih opažaja koji se instinktivno opažaju dok se vino nalazi u usnoj duplji.

Uprkos razlikama i kompleksnosti različitih tendencija, trenutno postoji opšta potreba davanja nove i važnije uloge degustaciji.

Jednom kad se usavrši tehnika percepcije, potrebno je na precizan način upotrebiti analitičke rezultate degustacije.

Do pre nekoliko godina bodovanje je bilo sasvim zadovoljavajući metod za evaluaciju vina. Danas, kada postoje velike razlike među vinima i usled pojave tehnologija koje treba oceniti, degustacija u kojoj se koristi samo jedan fiksni metod nije adekvatna.

Da bi se dobili precizni odgovori na različita pitanja iz vinogradarsko-vinskog sektora treba napraviti razne tipove degustacija.

De facto postoje različiti zahtevi i tipovi degustacija: u skladu sa ciljem degustacije, svaki metod traži određene karakteristike u vinu, isnoseći sudove kasnije. Stoga se u praksi može opisati sedam tipova degustacije:

1) *Osnovna degustacija, za izražavanje opšteg suda.* Individualizacija objektivnih karakteristika: provera harmonije ili mana kod vina.

2) *Degustacija u vinariji,* za izražavanje tehničkog suda, za davanje dijagnoze o trenutnim karakteristikama i o mogućoj evoluciji vina. Individualizacija negativnih karakteristika: provera mana. Individualizacija pozitivnih karakteristika: provera vrednosti i hipoteze o evoluciji vina. Ovoj degustaciji treba da prethodi hemijska analiza nekih osnovnih parametara.

3) *Degustacija za kvantitativno vrednovanje* za donošenje suda u vezi sa komponentama vina kao što su kiseline, alkohol, isparljive kiseline, rezidualni šećer. U svakom slučaju, evaluacija je aproksimativna i subjektivna.

4) *Degustacija za određivanje prikladnosti* za iznošenje opšteg suda s ciljem da se vina zvanično klasifikuju, na primer – kvalitetno vino proizvedeno u određenom regionu (KVPOR). Individualizacija objektivnih osobina: provera harmonije, prepoznavanje tipa. Kvalitativna ocena: provera vrednosti koje se tiču karakteristika koje odgovaraju datom tipu. Ovoj degustaciji treba da prethodi hemijska analiza.





5) *Degustacija kvaliteta* za uspostavljanje vrednosne skale na konkursima/sajmovima ili na komparativnim evaluacijama. Individualizacija objektivnih karakteristika: provera harmonije i prepoznavanje tipa. Kvalitativna ocena: provera vrednosti karakteristika koje odgovaraju datom tipu, opšte vrednosti i njihova evaluacija davanjem poena. Ovoj evaluaciji treba da prethodi hemijska analiza.

6) *Degustacija prepoznavanja* za iznošenje suda o specifičnim karakteristikama na kojoj se prepoznaje tip i poreklo vina. Individualizacija objektivnih karakteristika: provera određenih parfema i aroma.

7) *Analitička degustacija* zasnovana na statističkoj obradi rezultata. To je degustacija koja se sprovodi pomoću različitih metoda, ali strogo šifrovanih, tako da se zaključci izvode matematičko-statističkom obradom.

KARTONI

Osnovna degustacija

To je jednostavan karton, primenjiv na sva vina ili na ona za koja se želi doneti generički sud o njihovim karakteristikama. Degustacija je veoma jednostavna i ukoliko je degustator dobro obučan, može se izvršiti brzo. Krajnji sud ne uključuje procenu vrednosti ili graduaciju, zbog čega nije neophodno davanje poena (*Slika 8*).

Degustacija u vinariji

To je karton namenjen tehničkoj oceni opšte procene stanja u kome se nalazi vino i pedviđanju buduće evolucije u vremenu.

Treba da se navedu intervencije koje se smatraju prikladnim za poboljšavanje ili ispravljanje karakteristika ispitano vina.

To je karton čiju adaptaciju treba da usvoji nadležni tehničar u vinariji i on može služiti kao pred-nacrt različitih faza evolucije vina (*Slika 9*).

Zahteva specifičnu tehničku obuku prilagođenu tipovima ocenjivanja i intervencija.

Degustacija za kvantitativno vrednovanje nekih osnovnih parametara

Degustacija svakako ne može dostići istaknut nivo preciznosti kod izražavanja numeričkih vrednosti, kao u slučaju kada se radi o pravoj kvantitativnoj senzorijskoj analizi. Određivanje količine isparljivih materija putem čula mirisa je nemoguće. S druge strane, neke komponente se mogu kvantifikovati sa dovoljnom preciznošću. Te komponente su:

- isparljive kiseline (uz približnost koja omogućava opažanje maksimalne, zakonom dozvoljene, granice).
- određivanje alkoholnog stepena (uz približnost od 5 decimala stepena).
- količina šećera (s prilično niskim nivoom približnosti).



KARTON ZA OSNOVNU DEGUSTACIJU

UZORAK BR.

VINO

BERBA

Opažaji	Referenca				BELEŠKE
		Dobro	Sa defektima	Osrednje	
Vizuelni	Boja Bistrina				
Olfativni	Čistoća Intenzitet				
Gustativni	Čistoća Intenzitet				
Gustativno- olfativni	Čistoća Intenzitet				
Harmonija					

OCENA

Datum

Mesto

Degustator

FIGURA 8



KARTON ZA DEGUSTACIJU U OKVIRU VINARIJE

VINO

Hemijska analiza: Gustina	Ukupne kiseline	Ukupni SO ₂
Destilovan alkohol	Ispaljive kiseline	Slobodni SO ₂
Redukujući šećer	ph	
Ukupni alkohol	Ekstrakt	

Opažaji	Referenca				BELEŠKE	PREDVIĐENA EVOLUCIJA
		Dobro	sa defektom	Osrednje		
Vizuelni	Boja Bistrina					
Olfativni	Čistoća Intenzitet					
Gustativni	Čistoća Intenzitet					
Gustativno- olfativni	Čistoća Intenzitet					
General	Harmonija					

OCENA

Datum

Mesto

Degustator

INTERVENCIJE OD STRANE ANALITIČARA

PRIMEDBE

FIGURA 9



Degustacija adekvatnosti

Koristi karton za vrednovanje KVPOR-kvalitetnih vina proizvedenih u određenom regionu (mirnih ili penušavih) koje treba oceniti prema tome koliko su prikladna da pripadaju naznačenom tipu.

Ne koriste se skale za ocenivanje, ali se uzimaju u obzir kod provere karakteristika definisanih u pravilima za proizvodnju.

Da bi se vino smatralo neprikladnim, dovoljno je da se ne identifikuje jedna tipična karakteristika vina. Ako potvrda nije sigurna, analiza se mora ponoviti. Ovu reviziju može da obavi ista Komisija ili druge Komisije, ili pak, ako je prvi put svaki degustator izneo sopstveni sud, može se napraviti kolektivno ispitivanje.

Precizna ocena tipa „odgovara tipu“ koja je napisana na etiketi (na primer: penušavo vino) omogućava upotrebu kartona za svaki tip vina.

Stavljajući napomenu „posebna vrednost“, ovim kartonom se mogu ocenjivati i kvalitetna vina sa kontrolisanim i garantovanim geografskim poreklom.

Zvanična kontrola kvaliteta za klasifikaciju KVPOR i za proveru njihovih karakteristika propisanih zakonom trebalo bi da se vrši u najmanje dve faze proizvodnje vina.

Radi se o proveru adekvatnosti, o opštem sudu s ciljem da se pronađu objektivne karakteristike, prepozna pripadnost tipu i klasifikaciji. Proveri, koja mora da se sastoji iz dve faze, uvek treba da prethodi hemijska analiza. Dve faze provere su:

- 1) Kontrola u fazi klasifikovanja vina.
Ovu proveru mora da zahteva proizvođač radi potvrđivanja podudaranja sa zahtevanom klasifikacijom.
- 2) Kontrola u fazi puštanja u promet pre punjenja u vinariji. Ova provera se vrši prema odredbi vlasti i podrazumeva isti proces potvrđivanja podudaranja vina sa dobijenom klasifikacijom.

Degustacija za bodovanje

To je klasičan karton za komparativnu evaluaciju s preciznom skalom za vrednovanje. Može imati varijante za KVPOR, za penušava, za stona vina. Karton koji je ovde dat je napravljen na osnovu predloga M. VEŠIJA u saradnji sa Morsijanijem, a kasnije je, nakon mnogih provera, usavršen.

Osim degustacije, takođe se koristi da bi olakšala transkripciju evaluacije (*Slika 10*).

Prema njoj se poeni raspoređuju na sledeći način:

Vizuelni opažaji	od 0 do 20 poena
Gustativni opažaji	od 0 do 30 poena
Gustativno-olfaktorni opažaji	od 0 do 30 poena

Ukupno 100 poena.

Ne može se prihvatiti ocena sa više od 59 poena za vina sa ocenom „lošeg kvaliteta“ ili „neprihvatljivo“



KARTON ZA OCENJIVANJE - BODOVANJE

Izjava

Uzorak br. Br. Komisije

Vino . Degustator

Berba Degustator

Hemijska analiza:		Gustina		Ukupne kiseline.		Ukupni SO.....						
(ukoliko se traži)		Destilovani alkohol.....		Isparljive kiseline		Slobodni SO.						
		Redukujući šećer.....		ph.....								
		Ukupni alkohol.....		Ekstrakt								
Opažaji	Referenca	Bodovanje										BELEŠKE
		Neprihvatljivo	Lošeg kvaliteta	Prosečno	Prihvatljivo	Uobičajeno	Dobro	Vrlo dobro	Odlično	Delimično bodovanje		
Vizuelni opažaji	Boja	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Bistrina	0	4	5	6	7	8	9	10			
Olfaktivni opažaji	Čistoća	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Finoća	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Intenzitet	0	4	5	6	7	8	9	10			
Gustativni opažaji	Čistoća	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Struktura, telo, alkohol	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Harmonija Ravnoteža Intenzitet	0	4	5	6	7	8	9	10			
Gustativno-olfativni opažaji	Održivost	0	4	5	6	7	8	9	10			
	Karakteristike porekla i podudarnost sa vrstom vina	0	4	5	6	7	8	9	10			
UKUPNO BODOVA												
REZULTAT						OPŠTE BELEŠKE:						
Do 38 poena – Neprihvatljivo						Mesto Datum Degustator						
Od 39 do 48 – Lošeg kvaliteta												
Od 49 do 58 – Osrednje												
Od 59 do 68 – Prihvatljivo												
Od 69 do 78 – U redu												
Od 79 do 88 – Dobro												
Od 89 do 99 – Vrlo dobro												
Od 99 do 100 – Odlično												

Ne može da se primeni ocenjivanje sa više od 59 poena za vina koja su ocenjena kao „vina lošeg kvaliteta“ ili „NEPRIHVATLJIVA“

FIGURA 10



ENOLOŠKA STANICA KASTILJE I LEONA DEGUSTACIONA KOMISIJA

KGP

Vinogradarsko-vinski savet

Kategorija vina

Vrsta vina

Vinarija

Marka

Berba

Datum

Degustator

Br. uzorka

Kontrola kvaliteta da ne

Ukupni br. poena

		Odlično	Vrlo dobro	Dobro	Korektno	Regularno	Sa manama	Eliminisano	UKUPNO DELMIČNO	BELEŠKE
Vizuelna faza		0	1	3	4	6	9	99		
Olfativna faza	Intenzitet	0	2	6	8	12	18	99		
	Kvalitet	0	2	6	8	12	18	99		
Gustatorna Faza	Intenzitet	0	2	6	8	12	18	99		
	Kvalitet	0	3	9	12	12	27	99		
Harmonija		0	3	9	12	18	27	99		
UKUPNO										POTPIS

FIGURA 11



Ovde se uz bodovanje koristi i evaluacija o autentičnosti karakteristika porekla i tipa definisanog na etiketi, koje su uvek najvažnije za objektivno ocenjivanje vina sa kontrolisanim poreklom, kao i stonih vina za naznakom vrste vinove loze ili geografskog područja. Precizna definicija „odgovara tipu“ napisana na etiketi (na primer „penušavo vino“) omogućava upotrebu kartona za degustaciju svakog tipa vina.

Varijanta koja se obično koristi za španska kvalitetna vina sa kontrolisanim geografskim poreklom je obrnuti karton za bodovanje, to jest kazneni karton, što podrazumeva da da vino koje ima više mana, ima i više poena (*Slika 11*).

Poslednjih godina je u kontrolu geografskog porekla uključen karton za degustaciju od 100 poena (*Slika 12*) i promenjeni su kriterijumi za kvalifikaciju ili diskvalifikaciju vina u skladu sa tim da li prelaze ili ne prelaze 72 poena kao srednju vrednost.

Degustacije prepoznavanja

Koristi se karton koji omogućava definisanje pripadanosti vina preciznom ampeleografskom i geografskom poreklu, putem ocene specifičnih karakteristika. To je degustacija koja je veoma zahtevna jer je potrebno objektivno oceniti originalne opažaje i utvrditi karakteristike putem tačne klasifikacije kako bi se odredio tip i poreklo vina.

Karton ima dva dela: u prvom se opisuju opšti opažaji (vizuelni, olfaktorni, gustativni, gustativno-olfaktorni); drugi se koristi za opis percipiranih mirisa. Počinje pitanjem prepoznavanja na koje se može odgovoriti definicijama: čisto, neizvesno, nemoguće, a završava se opisom mirisnih karakteristika podeljenih na „dominantne“ i „druge“.

Veoma je važno da, umesto da degustatori smišljaju imena mirisa, ona mogu da se odaberu s liste (videti naredne stranice).

Da je ovakav karton korišćen od doba starog Rima, danas bismo detaljno poznavali tipove i karakteristike vina kao što su *falerno*, *cecubo*, *momentino* ili *retiko* (Vina iz antike).



MIRNA VINA
STILL WINES
VINS TRANQUILES

Datum/Date

Žiri/Jury N°

Degustator/Judge/Degustateur N°

Uzorak/Sample/Echantillon N°

		ODLIČNO EXCELLENT	VRLO DOBRO VERY GOOD TRES BON	DOBRO GOOD BON	REGULARNO FAIR PASSABLE	NEZADOVOLJAVAJUĆE UNSATISFACTORY INSUFFISANT	PRIMEDBE REMARKS OBSERVATIONS
IZGLED ASPECT VUE	BISTRINA LIMPIDITY LIMPIDITE	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	
	BOJA COLOUR COULEUR	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
MIRIS BOUQUET ODORAT	INTENZITET INTENSITY INTENSITE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	ČISTOĆA GENUINENESS FRANCHISE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	KVALITET QUALITY QUALITÉ	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 8	
UKUS TASTE GOOUT	INTENZITET INTENSITY INTENSITE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 2	
	ČISTOĆA GENUINENESS FRANCHISE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	KVALITET QUALITY QUALITE	<input type="checkbox"/> 22	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> 16	<input type="checkbox"/> 13	<input type="checkbox"/> 10	
	POSTOJANOST PERSISTENCE PERSISTANCE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
OPŠTA OCENA OVERALL JUDGEMENT JUGEMENT GLOBAL		<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	

TOTAL
 Poeni/Points

--



II.- MANE VINA KOJE SE MOGU OTKRITI DEGUSTACIJOM

ZABRANJUJE SE REPRODUKCIJA, U CELINA ILI U DELOVIMA, OVOG DOKUMENTA BEZ DOZVOLE AUTORA (G.HOSE ANTONIJA FERNANDESA ESKUDERA)
MOLIMO DA SE U VEZI SA TIM OBRATITE MINISTERSTVU POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE REPUBLIKE SRBIJE





Degustacija, koja se smatra kao refleksivni čin podvrgavanja vina sudu čula, omogućava da se spoznaju njegove vrline i mane da bi se, konačno, doneo vrednosni sud koji nam omogućava da ga definišemo na jasan i precizan način.

Vino kao i svi živi proizvodi može da pretrpi izmene ili bolesti koje mogu dovesti do negativnog modifikovanja njegovih senzorijskih karakteristika. Poreklo ovih anomalija može biti hemijsko, fizičko-hemijsko ili mikrobiološko i može uticati na vizuelni izgled, na olfaktorne karakteristike, na gustativne karakteristike, čak i na auditivni utisak ili može uticati simultano na više čula.

Enološka znanja degustatora primenjena na senzorijsku analizu vina treba da služe za dijagnostikovanje vrste promene i za otkrivanje stepena njenog intenziteta. Kada se problem lokalizuje, razmotriće se mogućnost da se vino oporavi za upotrebu, što možda zahteva neku analitički parametar komplementaran sa degustacijom, koji bi definitivno ukazao na postupak koji treba primeniti za oporavak izmenjenog vina. Očigledno je da, kada se radi o maloj količini vina – možda samo nekoliko boca, biće vredno truda pokušati oporavak samo ako su operacije koje treba realizovati jednostavne.

Jedna od mogućih klasifikacija modifikacija kod vina može se napraviti prema tipu promena koje uzrokuju.

Treba imati u vidu da, ponekad, anomalije utiču na više od jednog čula, ali za potrebe klasifikovanja razmatraju se samo one koji imaju veću važnost.

1. ZAMUĆENOST VINA

- 1.1. Sekundarna alkoholna fermentacija.
- 1.2. Zamućenost uzrokovana trovalentnim gvožđem.
- 1.3. Zamućenost uzrokovana oksidacijom.
- 1.4. Zamućenost uzrokovana biljnim proteinima.

2. FORMIRANJE TALOGA UZ OČUVANJE ČISTOĆE VINA

- 2.1. Zamućenost uzrokovana solima bakra
- 2.2. Precipitacija kalijum bitartrata.
- 2.3. Precipitacija nerastvorljive boje.
- 2.4. Nečistoća.

3. LAGANA MODIFIKACIJA UKUSA

- 3.1. Malolaktička fermentacija.
- 3.2. Masnoća.
- 3.3. Vinski cvet.





4. ČULNA MODIFIKACIJA UKUSA

- 4.1. Sumpor
- 4.2. Sumpordioksid i merkaptan
- 4.3. Prokislost.
- 4.4. Oksidacija.
- 4.5. Gorčina.
- 4.6. Geranija.
- 4.7. Budj.
- 4.8. Pluta.
- 4.9. Nafta.

1. ZAMUĆENOST VINA

1.1. SEKUNDARNA ALKOHOLNA FERMENTACIJA

Vino je u potpunosti mutno i ima lagani talog na dnu boce i komadiće u suspenziji.

Nakon otvaranja boce uočava se prisustvo ugljen dioksida.

Nos registruje nepogrešivu aromu vina u fermentaciji, a nepce peckanje ugljendioksida.

Dolazi do sekundarne alkoholne fermentacije koja nastaje kada se ostaci šećera koji se nije rastvorio u toku prve fermentacije transformišu u kvasac.

1.2. ZAMUĆENOST IZAZVANA TROVALENTNIM GVOŽĐEM

Vino je mutno i ima lagani talog koji može biti bele, plave ili čak crne boje. Ponekad je moguće primetiti na površini vina tanki veo metalnih odsjaja koje uzrokuju delimično modifikovana sredstva za bojenje.

Pod delovanjem kiseonika, gvožđe iz vina koji se nalazi u obliku Fe^{++} (divalentno), prelazi u oblik Fe^{+++} (trovalentno), i povećava mogućnost oksidoredukcije.

Trovalentno gvožđe Fe^{+++} formira tri tipa zamućenja:

- Beličasti talog kada se kombinuje sa bifosfat jonima.
- Plavi talog kada se ne rastvori u kontaktu sa taninima.
- Talози manje više crne boje, koji nastaju kao proizvod nerastvaranja trovalentnog gvožđa Fe^{+++} sa sredstvom za bojenje.

Iako se gvožđe prirodno javlja u vinu, prevelika količina gvožđa uneta u procesu proizvodnje usled kontakta sa materijalom od ovog metala uzrokuje, kao posledica delovanja kiseonika, stvaranje nerastvoljivih jedinjenja koloidalne forme čija flokulacija vodi nastajanju zamućenosti izazvane trovalentnim gvožđem.

1.3. ZAMUĆENOST UZROKOVANA OKSIDACIJOM

Kod belih i roze vina mogu se uočiti zamućenja i talozi braon-žute boje. Kod crnih vina oni su smeđe boje i stvara se film koji se presijava u duginim bojama i ima metalne odsjaje. Takođe, kod crnih vina nastaje i talog boje čokolade. Kontakt sa vazduhom im daje osobine izvetrelih vina, s ukusom kivanog i drvenastog.

Zamućenost izazvana oksidacijom nastaje usled delovanja oksidnih enzima, prvenstveno Lacassa, koji se nalazi u grožđu napadnutom Botrytis-om i manifestuje se u





kontakta s vazduhom. U ovom procesu dolazi do oksidacije difenolnih grupa i nastaju nestabilni ortokinoni koji nakon što se brzo polimerizuju dovode do stvaranja jedinjenja smeđe ili sivkaste boje koja mogu da zgušnjavanjem stvore talog.

Do ove nezgode može doći kod mladih vina koja su flaširana uprkos potencijalnom zamućenju. Dovoljno je da u toku procesa flaširanja dodje do kontakta vina s vazduhom da nakon dva ili tri dana vino bude izmenjeno, ukoliko količina sumpora nije dovoljna. Ponekad se zamućenje ne manifestuje do trenutka otvaranja boce pri naglom kontaktu s vazduhom ili nakon što je odstajalo neko vreme posluženo u čaši.

1.4. ZAMUĆENOST IZAZVANA BILJNIM PROTEINIMA

Zamućenost koja može biti praćena pojavom taloga koji ima izgled nalik pamuku i koji nastaje kada se vino rashladi do temperature koja je blizu temperature na kojoj se vino ledi.

Radi se o nerastvorenim albuminoidnim supstancama koje se nalaze u vinu u koloidalnom stanju. Niske temperature uzrokuju zamućenost usled koagulacije i flokulacije proteina.

Ponekad višak proteinske materije potiče od upotrebe velike količine proteinskih prečišćivača, kao problem preteranog ceđenja. U ekstremnim slučajevima mogu se čak javiti i mirisi svojstveni truljenju nitrogenske materije. Miris truleži može poticati i od produženog kontakta vina s otpadom koji nastaje flokulacijom koja prati proces ceđenja.

2.FORMIRANJE TALOGA UZ OČUVANJE ČISTOĆE VINA

2.1. ZAMUĆENOST IZAZVANA SOLIMA BAKRA

Precipitat sivkasto-braon ili crvenkaste boje koji se javlja samo kod belih i roze vina i koji nestaje posle određenog vremena nakon otvaranja boce. U ustima se oseća određeni metalni, kisel i osećaj i gorka nijansa nakon gutanja vina.

Ova nezgoda nastaje kao posledica neprirodnog prisustva bakra u vinu u reduciranoj sredini, apsolutnog odsustva kiseonika, gde se formira nerastvorljiva bakarna so koja precipitira. Unošenje kiseonika nakon otvaranja boce čini da bakarna so pređe u rastvorljivo stanje, čime nestaje precipitat, te je ovo najjednostavniji način da se potvrdi dijagnoza.

2.2. PRECIPITACIJA KALIJUM BITARTRATA.

Dolazi do pojave kristalnog taloga krem boje kod belih i manje više crvenkaste boje kod crnih vina, a da nije došlo do promene boje niti bistrine vina. Ponekad se gustativnom analizom utvrđuje lagana smanjenost kiselosti, ali je u većini slučajeva ukus normalan.

Soli kalijum bitartrata koji su sastavni deo uobičajenog sastava vina, mogu da postanu nerastvorljive i da precipitiraju u obliku kristala kada nastupi smanjenje temperature. Kristalni talog nestaje nakon podizanja temperature ili jednostavno kada se boca zagreje u vrućoj vodi.

Ovaj fenomen se obično javlja kod mladih vina koja su punjena u boce pre vremena i koja nisu stabilizovana hladnim tretmanom u podrumu.

Na etiketama nekih boca ukazuje se na prirodan karakter ovog tipa precipitacije i na taj način se naglašavaju osobine domaćeg proizvoda ručne izrade.

2.3. PRECIPITACIJA NERASTVORLJIVE BOJE



Kod mladih crnih vina može doći do zamućenja i formiranja taloga crvenkaste boje kada se boca unese u frižider. Ova promena nastaje zato što mlada crna vina imaju deo boje u koloidalnom stanju, koja je na normalnoj temperaturi rastvorljiva a postaje nerastvorljiva na niskim temperaturama i tako dovodi do zamućenosti.

Uobičajeno je da se ovaj fenomen često javlja kod vina koja su kupljena u rinfuzu i flaširana bez tretmana stabilizacije.

Kod crnih vina određene starosti se može javiti talog cigla-crvene boje koji se lepi na staklo boce, dok je, nasuprot tome, izgled vina čist i boja je normalna, u okvirima tonova boje crepa koji su karakteristični za to vino.

Gustativnom analizom mogu se uočiti karakteristike blagosti koja je postignuta procesom sazrevanja.

Za vreme procesa starenja i sazrevanja, materija koja vinu daje boju prolazi kroz prilično složene procese evolucije, koji mogu da učine da deo komponenti koje daju boju vinu postane nerastvorljiv i da dođe do njihove flokulacije. Na ove taloge potrošači treba da posmatraju kao nešto uobičajeno, jer nije reč o promenama, sve dok nisu praćeni osetljivim defektima koji se mogu pripisati preteranoj zrelosti.

Pažljivim pretakanjem ili korišćenjem „male korpe“ se eliminiše moguće odbijanje zbog precipitacije.

2.4. PRLJAVŠTINA

Boja i izgled vina su normalni, međutim javlja se trunje nepravilnog oblika, što u suspenziji, što na površini. Gustativne karakteristike obično ostaju normalne.

Trunje može poticati od nečistoće iz loše opranih boca, što je ređi slučaj, od neuklonjenih ostataka proizvoda za prečišćavanje, od delova plute koji su se odvojili prilikom punjenja, itd.

Kada se ovaj fenomen primeti samo u jednoj boci to je prihvatljivo pa se tako ne generalizuje, odnosno ne prenosi se na celu šaržu, već se pripisuje nepažnji prilikom punjenja.

3. LAGANA MODIFIKACIJA UKUSA

3.1. MALOLAKTIČKA FERMENTACIJA

Vizuelni izgled je normalan, ako izuzmemo prisustvo sitnih mehurića ugljendioksida koji se nalaze na prstenu koji formira tečnost u vratu boce.

Nos može registrovati određenu mlečnu aromu dok se gustativnom analizom može osetiti karakteristično peckanje ugljen dioksida.



U određenim okolnostima kada su pH vrednost, temperatura i količina sumpora povoljni, mlečne bakterije razaraju jabučnu kiselinu agresivnog oporog ukusa koja ponekad ostavlja gustativni osećaj "živosti" i pretvaraju je u mlečnu kiselinu blažeg i delikatnijeg ukusa oslobađanjem ugljenika i određenog oblika isparljivih kiselina. Ovaj proces nosi nazov malolaktička fermentacija.

Kada bi degustator bio u stanju da zapamti opažaj s degustacije vina pre malolaktičke fermentacije i uporedi ga sa opažajem koji se javlja nakon izvršene pomenute fermentacije, primetio bi lagano smanjenje sjaja vina, veću blagost i imao bi opšti utisak zrelijeg vina.

Ovaj slučaj nikada se ne sme pomešati sa zahtevanim prisustvom ugljendioksida u određenim specijalnim vinima.

3.2. MASNOĆA

Vino na početku ima opalni izgled koji bi kasnije mogao da se zamuti i kada izlazi iz boce tiho teče kao da je ulje.

Nos ne oseća neuobičajene mirise, a gustativnom analizom se opaža kremasti i blagi karakter ulja, ali uz osećaj neukusnosti i otužnosti.

Ova promena poznata pod nazivom „masnoća“, dovodi do masnih vina i obično se javlja istovremeno sa malolaktičkom fermentacijom. U do sada nedefinisanim okolnostima, neke anaerobne bakterije iz familije *Leuconostoc* se okružuju sluzavom supstancom, dekstranom, koja grupiše bakterije dajući vinu izgled ulja.

3.3. VINSKI CVET

Vino na površini ima beličast ili – kod crnih vina – rozikast veo, koji je manje-više gust i može potonuti uzrokujući zamućenost.

Boja može postati malo bleđa, pre svega u slučaju crnih vina kod kojih se mogu pojaviti žućkasti odsjaji.

Olfaktornom analizom se uočavaju simptomi alkoholne oksidacije uz dominantni miris acetaldehida. Gustativnom analizom se uočava osećaj bljutavosti, bezukusnosti, kao da je vino razvodnjeno.

Ova bolest poznata kao „cvet“ ili „krem“, prvenstveno je uzrokovana mikroorganizmima iz familije kandida, kvascima koji ne mogu da fermentiraju šećer, ali mogu napasti alkohol, stabilne kiseline, glicerini i isparljive estre. „Cvet“ se javlja u loše zatvorenim bocama, u prostoru između tečnosti i plute. Ovaj cvet ne treba pabrakati sa onim koji nastaje u procesima biološkog starenja nekih vina iz zapadne Andaluzije ili iz oblasti Rueda.

4. ČULNA MODIFIKACIJA UKUSA

4. 1. SUMPOR

Vina sa bistrim izgledom i normalne boje, uključujući prilično bleđa bela i crna vina. Nos oseća karakterističan miris sumpor dioksida, pogrešno nazvan miris sumpora, koji može biti oštar i zagušujući ukoliko se protrese čaša. U ustima se neprijatan osećaj koji je detektovao nos pojačava retronazalnim putem. Vino odaje utisak tvrdog.

Sumpor je neibežno pomoćno sredstvo u izradi vina zbog svog antiseptičkog i antioksidativnog dejstva i kao poboljšivača ukusa ukoliko se koristi u adekvatnim količinama.





Preterano dodavanje sumpora ne pogoduje vinu, kako zbog negativnih karakteristika sumpora, tako i stoga što ne dopušta da se razvijaju kvaliteta arome i ukusa vina.

4.2. SUMPORDIOKSID I MERKAPTAN

Normalan izgled u vizuelnoj fazi, s jakim mirisom pokvarenih jaja koji može u određenim slučajevima da evoluiru u miris belog luka. Gustativna analiza potvrđuje olfaktorni utisak.

Često će se naći kod novih vina miris sumpordioksida, miris pokvarenih jaja, usled sadržaja sumpora u širi. Sumpor se može javiti u širi zbog:

- kasnih tretmana fungicidima u vinogradu.
- upadanja rastopljenog sumpora u posudu nakon paljenja šibice.
- sumpornih jedinjenja koja postoje u širi.

Poreklo formiranja SH₂ se pripisuje sledećim uzrocima:

- kvasac je u stanju da proizvede SH₂ od elementarnog sumpora ili iz sumpornih jedinjenja. Čini se da biološki razlog njegovog formiranja leži u upotrebi sumpora kao oksidanta umesto kiseonika, predstavljajući vid disanja.
- određene bakterije proizvode SH₂ od cistine i cistine iz šire i vina.
- iz reakcije vina, pre svega onih najkiselijih, sa predmetima od gvožđa i drugih metala.
- kontakt sa otpacima koji sadrže sumporna jedinjenja u redukovanoj sredini i sa ostacima kvasaca koji su bogati sumporom.

Često se miris sumpordioksida kod mladih vina eliminiše jednostavnim provetravanjem, kao odgovor na prisustvo redukovanih sumpornih jedinjenja, koji daju karakterističan miris na pokvarena jaja.

Najopasniji je miris na merkaptan koji nastaje kada sumpordioksid reaguje sa etil alkoholom formirajući tako etil sulfid, poznat kao etilmerkaptan, veoma stabilno jedinjenje koje odaje miris na beli luk, na pokvareno i trulo.

U nekim vinogorjima (Rioha, Alavesa, X), često se nalazi u crnim vinima starim samo nekoliko meseci neprijatan miris sumpordioksida. Uprkos tome, ona su najtraženija jer se zna da u tim oblastima ta mana lako nestaje i preostaje vino sa odličnim uslovima za dalje negovanje.

4.3. PROKISLOST

Vino normalnog izgleda koje na kraju promene može da se zamuti.

Miris karakterističan za sirće, a neprijatan kiseo ukus uz određenu tvrdoću i oporost.

Uzročnici ove promene su aerobne bakterije iz familije *Acetobacter*, koje su u stanju da oksidiraju etil alkohol u acetatnu kiselinu, što je praćeno esterifikacijom koja proizvodi etil acetat.

Miris prokislih vina potiče od etil acetata, dok kiseli ukus i tvrdoću treba pripisati acetatu.

4.4. OKSIDACIJA

Belo vino gubi zelenkaste nijanse dobijajući intenzivnije nijanse žute, koje mogu ići u opsegu do zlatnih tonova. Kod crnog vina boja je slična boji cigle.

Nos oseća odsustvo primarnih, voćnih aroma a javljaju se drvenasti mirisi, čak i ustajalosti.





Gustativna ocena je da su vina izvetrela; ona koja imaju nizak stepen kiselosti imaju ukus kuvanog, a kisela vina nagoreli ukus.

Ova promena nastaje usled delovanja kiseonika i javlja se češće kod belih nego kod crnih vina, pošto crna vina mogu da računaju na antioksidantno dejstvo tanina. U reakciji oksidacije učestvuju Tirozinaza (oksidantni enzim koji se menja u zavisnosti od vrste vinove loze) i fenološke supstance kao katalizatori, i alkohol kao oksidirajuća frakcija. Miris na drvo može da se pojavi i bez dodira s drvom i povezuje se sa prisustvom acetaldehida.

Nakon pretakanja, filtriranja ili flaširanja gde je bilo dosta vazduha, vino postaje kao „umorno“ sa veoma oskudnim gustativnim karakteristikama. Međutim, odmaranje i sumpor vraćaju vinu njegove prvobitne pozitivne karakteristike.

4.5. GORČINA

Vina su zamućena, a crna imaju talog od supstanci koje mu daju boju. Boja ide do smeđih tonova.

Miris se oseća kao normalan ili lagano nakiseo. Ukus poprima neprijatnu gorčinu koja se može javiti u vinima dve ili tri godine starim nakon punjenja.

Gorki ukus, povezan sa fenomenima zamućenosti nastaje usled napada mlečnih bakterija na glicerol. Proces je u svojoj prvoj fazi mikrobiološke prirode; glicerol se razlaže i nastaju akrolein i isparljive kiseline. U drugoj fazi koja je hemijske prirode, stvaraju se gorka jedinjenja sjedinjavanjem akroleina sa taninima i antocijanima vina.

Kada vina imaju određeni gorki ukus, ali imaju čist izgled, to je zbog toga što je u procesu ceđenja vina usled prejakog pritiskanja gorčina prešla u vino iz semenki i kožice grožđa. *Botrytis* takođe prenosi gorčinu na širu kao i soli grožđa i bakra.

Neadekvatan tretman ferocijanidom može dovesti do pojave ukusa gorkog badema.

Ove preterano gorke ukuse ne treba brkati sa gorkim zadnjim ukusom koji ostaje nakon degustiranja vina od nekih vrsta vinove loze visokog kvaliteta.

4.6. GERANIJA

Blistav izgled i normalna boja s mirisom koji podeća jasno na miris geranije. Ukus nema nenormalne karakteristike, ali retronazalnim putem se percipira karakterističan miris navedene biljke.

Pokušaji da se zameni sumpordioksid drugim proizvodima ili makar da se smanji njegova količina, doveli su do upotrebe sorbonske kiseline obično u obliku kalijum sorbata. Delovanje sorbata se fokusira u osnovi na kvasac, potpomažući sumporno antiseptičko dejstvo. Ne deluje na bakterije niti poseduje antioksidantno dejstvo.

U slučajevima kada se sorbonska kiselina javlja u vinu, u odsustvu sumpordioksida ili kada je doza SO₂ nedovoljna, mogu je razložiti bakterije iz familije *Leuconostoc* koje je metabolišu u 2-4 heksadienol, čija aromatična komponenta se identifikuje s mirisom Geranije Pelargonije.

4.7. BUĐ

Čist izgled i normalna boja. Karakterističan miris buđi, vlage, koji se potvrđuje i pojačava degustacijom.





Bilo koja ubuđana površina može preneti vinu miris na buđ. Često se dešava da buđ lako proдре u hrapave procepe koji postoje na drvenim posudama ili čak u betonskim rezervoarima kada je vinski podrum vlažan.

Ponekad ova nezgoda može poticati od nakvašene berbe usled klimatskih okolnosti pa se u tom slučaju ovaj neprijatni miris prenosi na vino u toku fermentacije.

Još jedan predmet koji može preneti vinu miris buđi je pluta, u slučajevima kada su ga napale gljive Aktinomiceja.

4.8. PLUTA

Boja je neizmenjena, a izgled je čist i normalan, iako povremeno mogu da se uoče čestice praha od plute ili čak veći komadići. Miris je karakterističan za plutu, potvrđen kada vino pređe u usta retronazalnim putem. Ne opaža se ukus plute.

Očigledno se ova mana javlja zbog upotrebe čepova lošeg kvaliteta koji mogu da prenesu posebne mirise vinu. Veoma porozna pluta ili ona čije su pore zapušene prahom od plute uzrokuju česte probleme. Nabori ili bore na pluti nastali zbog nedostatka unutrašnje elastičnosti, preveliki obim, nedostaci u kalibrisanju grlića boce ili mehanizma mašine za zatvaranje mogu dovesti do toga da se boca ne zatvori hermetički i tako uzrokovati gubitak vina ili bakterijsku infekciju. U slučaju izlaska tečnosti kroz nabore čepa, olovo kapsule može napasti vino čime bi se formirao acetat olova koji bi prošao u bocu.

Nagrizanje koji dovodi do lomljenja plute usled lošeg pozicioniranja umanjuju statičnost i zagađuju tečnost komadićima plute.

Međutim, neki autori pripisuju ukus plute prisustvu jedinjenja kao što je 2-4 dihloroanisol, tetrahloroanisol y pentahlorofenol, koji se mogu javiti i u bocama zatvorenim drugim materijalima.

4.9. NAFTA

Normalni izgled i boja. Olfaktorno-gustatorna ocena je ometena mirisom koji poseća na miris nafte.

Radi se o vinu koje je bilo u kontaktu sa ugljovodonikom. Ne mora da bude u pitanju direktan kontakt, već je dovoljno prisustvo eksplozionog motora da bi vino poprimilo taj miris. Vino izuzetno lako poprima mirise okoline.

Ne sme se odbaciti mogućnost da parafin sa unutrašnjeg lica čepa bude degradiran delovanjem mikroba, stvarajući najjednostavnija jedinjenja s mirisom nafte.



ZABRANJUJE SE REPRODUKCIJA, U CELINA ILI U DELOVIMA, OVOG DOKUMENTA BEZ DOZVOLE AUTORA (G.HOSE ANTONIJA FERNANDESA ESKUDERA)
MOLIMO DA SE U VEZI SA TIM OBRATITE MINISTERSTVU POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE REPUBLIKE SRBIJE

VI.- REČNIK DEGUSTATORA VINA





SLATKASTO.- Koristi se da ukaže na lagano sladak ukus vina koji je prijatan i u isto vreme naglašen.

AKACIJA.- Koristi se kada vino poseduje olfaktorne i gustatorne karakteristike koje poseduje navedeni cvet.

NAKISELO.- Koristi se da označi opštu percepciju koja proističe iz bogatstva boje, punoće i alkohola koji proizvode gorak i oštar osećaj.

NAKISELO-ZELENKASTO.- Koristi se da označi mlado, kiselo, naglašeno vino, ponekad proizvedeno od nedovoljno zrelog grožđa.

PROKISLOST.- Bolest vina izazvana bakterijama. Alkohol iz vina se transformiše u vinsku kiselinu.

ACETON.- Koristi se kada se kod vina uoče olfaktorni i gustatorni opažaji slični acetonu.

KISELO.- Kaže se za vino čija je količina kiselina povećana.

NAKISELO.- Kaže se za vino sa laganom kiselošću, ali ne sasvim neprijatnom.

KISELO.- Kaže se za vino bogato taninima i kiselinama.

MODIFIKOVANO.- Koristi se da ukaže na to da su širi ili vinu dodati nedozvoljeni proizvodi ili da je bilo podvrgnuto nedozvoljenom tretmanu prilikom proizvodnje.

VOĆNO.- Da označi olfaktorni i gustativni opažaj svežeg voća.

PRIJATNO.- Koristi se da definiše prijatan opažaj slatkog ukusa kod vina.

AGRESIVNO.- Koristi se da opiše vino koje ima previše jak ukus.

OŠTRO.- Koristi se da označi objektivno penetrantan i delikatan opažaj kod vina.

GAZIRANOST.- Oslobođanje mehurića ugljen dioksida u takozvanim gaziranim vinima.

ULJASTO.- Koristi se da označi vino sa bolešću masti, čiji izgled podseća na ulje.

BELI LUK.- Koristi se da ukaže na gustativni i objektivni osećaj koji podseća na beli luk, usled voćnog sastava.

KAJSIJA.- Koristi se kada vino poseduje olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje ima ovo voće.

BADEM.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne osobine koje poseduje ovo voće.

BADEMASTO.- Koristi se da ukaže na gustativno-olfaktorni karakter koji se može uporediti sa gorkim bademom.

MOŠUSNO.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike mošusa. Tipično za vina «MOSCATO».

KATRAN.- Koristi se kad vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje ima ova supstanca.

Prijatan skup opažaja zahvaljujući bogatstvu glicerina, alkohola i tanina koje se odležavanjem transformišu u hemijski sastav gorkog ukusa.



IZMENJENO.- Koristi se da definiše vino čije su se karakteristike pogoršale prirodnim ili veštačkim putem i nema hemijski sastav normalnog vina.

GORKO.- Koristi se da ukaže na gorak gustativni opažaj kod vina koji se opaža kada su stimulisani nervni receptori na osnovi jezika.

ŽUTO (ČISTO).- Jasno žuta boja belih vina.

ĆILIBAR ŽUTO.- Boja belih vina sa žutim tonom koji vuče na braon boju.

ĆILIBAR.- Koristi se da označi žutu boju vina koja vuče na braon.

MOSKATEL.- Kaže se za vino koje ima skup svežih i prijatnih mirisnih supstanci koje potiču od moskatela i koje se mogu opaziti kako kod grožđa, tako i kod ne sasvim fermentisanog vina.

PROSTRANO VINO.- Koristi se da označi harmoničan intenzitet skupa olfaktornih opažaja jednog vina.

ANIS.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje poseduje ovo seme.

UGAŠENO, NEMO.- Kaže se za vino bez ikakve posebnosti. Kada se odnosi na širu, znači da je fermentacija dovršena dodavanjem sumpor dioksida.

HAJDUČKA TRAVA.- Koristi se kada vino ima olfaktičke i gustativne karakteristike slične hajdučkoj travi.

ŽARKO.- Koristi se da označi ukus koji peče, usled visokog sadržaja alkohola.

HARMONIČNO, POKRIVENO.- Kaže se za vino sa optimalnim sastavom, koje ima dobru boju, punoću i alkoholni sadržaj, koji omogućavaju njegovu dobru konzervaciju.

AROMA.- Koristi se da označi skup mirišljavih i prijatnih supstanci, koje potiču od grožđa, koje se nalaze u vinu i mogu se opaziti kako u vinu, tako i u grožđu.

AROMATIČNO (vino).- Koristi se za definisanje vina u kome su evidentne arome grožđa od koga potiče.

AROMATIZOVANO.- Koristi se da definiše vino koje je proizvedeno uz dodatak aroma koje potiču od biljaka ili trava koje daju proizvodu prijatnu aromu. Najpoznatije aromatisovano vino je vermut.

HRAPAVO.- Koristi se da označi veoma kiselo i oporo alkoholno vino koje izaziva osećaj hrapavosti.

OPORO.- Koristi se da ukaže na prilično izraženu kiselost i osećaj skupljanja, ali koji nisu sasvim neprijatni.

BARŠUNASTO.- Kaže se za vino koje je blago i kremasto i koje istovremeno miluje nepce.

SIRĆETASTO.- Koristi se da označi vino koje miriše na sirće.

AUTENTIČNO, ČISTO.- Koristi se generalno da označi vino proizvedeno legalnim tehnikama.

LEŠNIK.- Koristi se kada vino poseduje olfaktorne i gustativne karakteristike koje ima ovo voće.



PRŽENI LEŠNIK.- Koristi se kada vino poseduje olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom voću.

LJILJAN.- Koristi se kada vino poseduje olfaktorne i gustativne karakteristike koje poseduje ovaj cvet.

SUMPOR.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike koje su slične ovom proizvodu.

GRUBO-OŠTRO.- Kaže se za vino sa dosta ekstrakta, tela, tanina, te je stoga oštro, ali odležavanjem postaje blaže.

BELO (PAPIR).- Veoma bleđa boja belih vina gde prevladava samo veoma lagan ton žute boje.

BELO SA ŽUČKASTIM ODSJAJIMA.- Veoma bleđa boja belih vina sa žutim nijansama.

BELO SA ZELENKASTIM ODSJAJIMA.- Veoma bleđa boja belih vina sa nijansama koje vuku na zeleno.

BUKE.- Skup olfaktornih karakteristika vina (parfem), kojie su se razvile tokom fermentacije i odležavanja.

KRATAK.- Označava olfaktoran ili gustativni osećaj koji se ne zadržava.

SJAJNO.- Koristi se da označi savršeno bistro i prozirno vino.

MEHURIĆI.- Mehurići CO₂ koji potiču od alkoholne ili malolaktičke fermentacije; u zavisnosti od broja mehurića, za njih se kaže da se prolazni ili trajni; u zavisnosti od veličine se klasifikuju na: veoma sitne, sitne, srednje i velike.

BUTERNO.- Koristi se da označi neprijatni užegli miris (koji podseća na kiseli i užegli puter) koji potiče od bakterijske fermentacije.

ZELENA KAFA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom semenu.

VRELO.- Koristi se da opiše vino sa prilično velikim stepenom alkohola i koje ostavlja na nepcu prijatan taktilni osećaj topline.

KARAKTERISTIČNO.- Koristi se da opiše vino čije karakteristike ukazuju na određeno poreklo.

PLEMENITO.- Koristi se da označi tačno i odmereno jedinstvo različitih organoleptičkih komponenti.

NAGORELI KAUČUK.- Koristi se za označavanje osećaja (pre svega kod penušavog vina) koji podseća na nagoreli kaučuk, usled suviše nasilne i brze fermentacije u (zatvorenom buretu)

„KLARET“.-Veoma svetlo crno ili roze vino sa laganom i prijatnom strukturom – svetlo crvena boja sa bleđim ljubičastim i žučkastim odsjajima.

KLASA.- Koristi se da označi vino sa veoma ujednačenim komponentama.

KARANFILIĆ.- Koristi se kada vino ima gustativne i olfaktorne karakteristike slične karanfiliću.

KUVANO.- Koristi se da označi osećaj ukusa na kuvano, na težinu, obično usled dodatka koncentrisane šire na visokoj temperaturi. Ukazuje na vino sa karakteristikama koje podsećaju na koncentrisanu širu na direktnoj vatri, s ukusom karamela.



KORIJANDER.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike koje ima korijander.

POKVARENO.- Koristi se za vino koje izaziva osećaj mučnine, skoro uvek izazvan preteranim stajanjem taloga u raspadu.

KRATKO.- Koristi se da označi slab olfaktorni ili gustativni intenzitet vina.

TELO.- Koristi se da označi opštu strukturu vina koje je bogato bojom, kiselinama, taninom, alkoholom i i savršeno je ujednačena.

URMA.- Koristi se kada vino poseduje olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom voću.

STARO, IZVETRELO, POKVARENO.- Koristi se da označi vino koje je izgubilo većinu svojih karakteristika zbog preteranog starenja (gubitak intenziteta boje, ukusa, mirisa).

DEFEKT/MANE (vina) .- Koristi se da označi nesavršenosti i neprijatne karakteristike vina.

DELIKATNO.- Koristi se da označi lakoću mirisa i ukusa vina, kao i sastav s slabom robusnošću, ali dorom harmonijom.

NEPRIJATNO.- Koristi se da definiše vino koje ostavlja neprijatne opažaje.

SLABO.- Koristi se za vino sa oskudnim opštim karakteristikama, pre svega alkoholom.

NEURAVNOTEŽENO.- Koristi se da označi nedostatak harmonije između organoleptičkih komponenti jednog vina, gde neke odskaču na neprijatan način.

PRETERANO NEURAVNOTEŽENO.- Koristi se da označi neprijatan, kompleksan ukus, usled preterane kiselosti koja podseća na nezrelo voće i limun.

IZVETRELO.- Koristi se da označi slabost i nestalnost olfaktornog intenziteta.

LIŠENO.- Kaže se za vino koje je ostavilo talog (obično na unutrašnjoj strani boce).

ZLATNO.- Boja belog vina koja naginje ka boji zlata. Može takođe imati čilibar odsjaje (koji vuku na braon).

SLATKO.- Koristi se da označi visoku količinu šećera u vinu.

SLATKOĆA.- Koristi se da označi lagano sladak ukus vina, ali takođe i neprijatan.

TVRDO.- Koristi se da definiše vino sa previše tanina, kiselina, ekstrakta.

ELEGANTNO, ISTAKNUTO.- Koristi se da označi karakteristike finoće i izraženog kvaliteta vina, sa laganom i prijatnom strukturom.

OPOJNO.- Termin koji se koristi da opiše intenzivan, širok pun miris vina.

PRESLATKO.- Kaže se za previše slatko i neodvoljno harmonično vino.

KLEKA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike koje poseduje ova bobica.

BOLESNO.- Opisuje vino koje su napale bakterijske bolesti, koje izgleda mutno i izmenjena mu je boja, miris i ukus.



URAVNOTEŽENO.- Koristi se da označi pravilnu proporciju između različitih komponenti, pre svega alkohola i kiseline.

PENA.- Skup mehurića CO₂ koji nastaje na površini penušavog vina tek sipanog u čašu i tako je intenzivan da formira gust i postojan film. Postojanost pene u kvalitetnim penušavim vinima je veoma važna karakteristika. Kaže se da je nepostojana pena ona koja se pojavljuje samo kada vino počinje da se sipa i brzo nestaje. Kod crnih penušavih vina pena može biti u boji.

STRUKTURA.- Koristi se da odredi skup fundamentalnih komponenti vina, koji čine stepen alkohola i osnovni konstituenti ekstrakta.

ETERIČNO.- Koristi se da označi opažaje koje veoma isparljivi estri prenose čulu mirisa.

IZVRSNO, DELIKATNO.- Kvalifikuje prijatan osećaj mirisa ili ukusa, generalno označava vino sa harmoničnim sastavom.

FINO.- Kaže se za vino sa ujednačenim i harmoničnim olfaktornim i gustativnim kvalitetima osobinama.

FINOĆA.- Koristi se da označi ujednačene i harmonične olfaktorne i gustativne karakteristike kvalitetnih vina.

SLABO.- Kaže se za vino siromašno bojom, telom, strukturom i olfaktornim karakteristikama.

SVEŽE CVEĆE.- Označava vino koje izaziva osećaj koji podseća na skup mirisa buketa cveća, a da nijedan od tih mirisa ne prevladava.

DUBINA.- Koristi se da označi karakteristike vina koje je teže opaziti, među kojima prevladavaju one najnaglašenije.

MIRIŠLJAVO.- Označava skup olfaktornih i gustativnih karakteristika svežine, voćnog intenziteta, punoće mirisa.

MALINA.- Koristi se kada u vinu postoje olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom voću.

SLOBODNO (ISKRENO) ZA NEPCE.- Označava vino koje ne pokazuje mane.

JAGODA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom voću.

SVEŽE.- Označava prijatan osećaj kiselosti.

IZVOR.- Koristi se kod penušavih vina da označi postojano oslobađanje mehurića ugljen dioksida u čaši.

JAKO.- Označava vino bogato alkoholom.

GAZIRANO.- Kaže se za vino koje ima višak ugljen dioksida.

DAREŽLJIVO.- Označava vino visokog alkoholnog stepena koji je ujednačenog bogatim i punim telom.

GERANIJUM.- Koristi se kada vino poseduje olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje ima ovaj cvet. Ovaj opažaj se nalazi u vinima kojima je dodat kalijum sorbat i ukoliko se razvila malolaktička fermentacija.



GLICINIJA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom cvetu.

STEPEN SLATKOĆE.- Percepcija osećaja slatkoće različitog intenziteta.

KESTENJASTO.- Označava nijansu ili odsjaj crvene boje koja podseća na kesten kod o vina.

MASNOĆA, ULJANOST.- Bolest izazvana anaerobnom bakterijom, koja čini vina mutnim i viskoznim uz oslobađanje ugljen dioksida.

MASNO, KREMASTO.- Označava vino veoma bogato glicerinom koje se iznosi kremasto na degustaciju.

RIBIZLA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike kao i ovo voće. Bogat termin koji se odnosi na vino s puno boje i alkohola.

UKUS DRVETA.- Ukus koji je prenet vinu od novog ili loše očuvanog bureta.

„UKUS NA LISICU“.- Poseban ukus vina koje potiče od američke vinove loze i direktnih hibrida, nije na ceni kod evropskih potrošača.

TALOG (ukus na).- Koristi se da označi olfaktorne i gustativne karakteristike vina tipične za talog.

GOTOVO.- Koristi se da označi da je vino završilo svoju evoluciju i da je dostiglo ujednačene karakteristike mirisa i ukusa.

SUVO SENO.- Koristi se kada vino ima ovakne olfaktorne i gustativne karakteristike

TRAVA (ukus).- Koristi se da označi karakteristike vina koje podsećaju na upravo pokošenu ili sažvakanu travu.

SUVE SMOKVE.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom voću.

NEPITKO.- Termin koji se koristi da označi vino sa velikim defektima u mirisu, ukusu i izgledu, tako da je nepogodno za konzumaciju.

NEZRELO.- Koristi se da označi vino koje još uvek nije dostiglo svoju punu zrelost.

BEZUKUSNO, BLJUTAVO.- Koristi se da opiše vino sa beznačajnim organoleptičkim karakteristikama, veoma slabo kiselo, koje nije ni sveže.

INTENZITET.- Koristi se da označi jaču percepciju nekih karakteristika u odnosu na olfaktornu, gustativnu i vizuelnu analizu (boja).

KOJE SE PRELIVA U DUGINOM BOJAMA.- Koristi se da opiše malo zamućeno vino (prvenstveno belo) koje pod direktnom svetlošću tu svetlost reflektuje kao različite boje.

MLADO.- Koristi se da označi nezrelo vino, ali koje će u budućnosti normalo evoluirati.

CIGLA.- Opisuje boju crnog vina čija boja naginje ka oker i koje ima slab ton karakterističan za veoma stara ili dotrajala vina.

SUZE.- Koristi se da označi tragove slične suzama koje ostaju na zidovima čaše iz koje se degustira vino. Suze su indikatori bogatog prisustva alkohola i glicerina. Mogu biti uske, izražene, široke.

VARIKINA.- Koristi se da označi neprijatan osećaj varikine u vinu, usled slabe kiselosti i previše tanina ili usled suviše jakih neutralizacija kiseline.



KVASAC (*ukus na*).- Koristi se da označi opažaje koji podsećaju na hleb kod vina. Ovi opažaji nastaju usled nedavno završenih fermentacija ili refermentacija.

LAGANO.- Kaže se za vino koje ima malo boje, nizak stepen alkohola i malo tela, ali koje je dobro uravnoteženo i prijatno.

LIMUN.- Koristi se kada vino poseduje olfaktorne i gustativne karakteristike koje poseduje ovo voće.

BISTRO.- Koristi se da označi vino koje ne sadrži nerastvorljive materije, uz potpuno odsustvo zamućenja i koje je savršeno prozirno.

ČISTO.- Kaže se za vino bez ikakvih stranih olfaktornih ili gustativnih karakteristika.

PUNO.- Kaže se za vino uravnoteženog sastava, bogatog alkoholom i ekstraktom.

DRVENASTO.- Koristi se da označi karakteristike jakih boja (različito za bela i za crna vina), miris suve trave, oštar, gorak ukus koji podseća na lešnike. To su osobine koje potiču od oksidacije. Predstavlja tipičnu karakteristiku nekih specijalnih vina (Marsala, Madera, Jerez), dok kod običnih vina predstavljaju manu.

ZRELO; ODSTAJALO.- Kaže se za vino kod koga je završena evolucija. Kod mladog vina označava još uvek malo agresivnu ravnotežu, dok kod starog vina označava da je dostignuta organoleptička perfekcija.

PUTER.- Koristi se kad se kod vina nađu olfaktorne i gustativne karakteristike slične puteru. Tipično za Šardone.

JABUKA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje ima ovo voće.

IZRAŽENO.- Koristi se da označi da vino ima naznačene karakteristike.

NIJANSA.- Koristi se da definiše ton boje.

BRESKVA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike koje ima ovo voće.

MERKAPTAN.- Koristi se da označi neprijatni miris nastao usled razvoja složenih sulfita, koji potiču od sumpor-vodonika, nastalog redukcijom od sumpor dioksida, pre svega usled kontakta sa otpacima ili lošom fermentacijom.

METAL (*ukus na*).- Označava tvrd, suv i hladan gustatorni osećaj koji podseća na gvožđe i koji se opaža pijući samo vino ili sa određenim namirnicama (na primer sa sirovim artičokama).

MED.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje im amed. Ukus sa slatkim karakteristikama.

BUĐ.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje ima ova gljiva.

BUĐ (*ukus na*).- Koristi se da ukaže na neprijatan osećaj koji podseća na buđ, pre svega nastao u loše čuvanim bocama.

„**KOJE UJEDA**“.- Koristi se da definiše kiselo vino koje izaziva ne baš prijatan osećaj.

NARANDŽA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike koje poseduje ovo voće.

NERVOZNO.- Da označi vino koje je bogato ravnotežom i kiselošću i pre svega je živo.



ISKRENO, PRAVO.- Kaže se za kompletno vino, bez stranih ukusa i mirisa.

NEUTRALNO.- Kaže se za vino bez posebnog karaktera s dobrom strukturom i kiselošću.

NORMALNO.- Kaže se za vino bez defekata, a istovremeno bez specijalnih karakteristika.

ORAH.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje poseduje ovo voće. Čini se da je ovaj osećaj povezan sa razvojem nekih kvasaca u likerskim vinima na visokoj temperaturi.

MIRIS.- Mirisna karakteristika vina koja potiče od grožđa ili je nastala u toku procesa alkoholne fermentacije.

MIRIS BARIKA.- Osobina vina koja potiče od drveta bureta. Može biti prijatan, ukoliko je umeren, a neprijatan ukoliko je: preteran, ako kvalitet drveta nije dobar, ako je loše čuvano ili ako je bure predugo korišćeno.

NEPROVIDNO, MAT.- Koristi se da označi zamućeno, skoro sasvim mutno vino.

OPALNO.- Koristi se da označi blago zamućeno vino (pre svega belo), koje ukoliko se osvetli direktnom svetlošću, reflektuje je u raznim bojama.

OBIČNO.- Koristi se da definiše obično vino, koje nema mana niti prijatnih karakteristika, s tendencijom da bude grubo.

OKSIDIRANO.- Kaže se za vino koje je usled oksidacije promenilo boju (jača je nego što je to normalno), bez svežine, pomalo drvenasto.

BOJE SLAME.- Boja prilično svetlih belih vina. Može imati zlatne odsjaje (koji naginju boji zlata) ili zelenkaste odsjaje (koji naginju svetlozelenoj boji).

FILTER PAPIR.- Koristi se da označi olfaktorne i gustativne karakteristike vina koje podsećaju na proizvode od celuloze (ovaj defekt nastaje usled upotrebe filter papira ili pomagala za filtriranje lošeg kvaliteta).

DOTRAJALO.- Kaže se za vino koje je usled lošeg tretiranja ili preteranog starenja izgubilo svoje karakteristike i poslaje slabo, neuravnoteženo.

GUSTO.- Koristi se da označi vino bogato glicerinom, koje ima dobro telo, dobru strukturu i adekvatnu kiselost, puno i prijatno.

KREMEN (ukus na).- Koristi se da označi vino čije olfaktorne i gustativne karakteristike podsećaju na one koje nastaju u procesu trenja kamenja, tipično za Šardone iz Burgunje / Burgundije.

DAN I NOC.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje ima ovaj cvet.

PARFEM.- Skup mirisnih supstanci vina koje potiču od transformacija same alkoholne fermentacije i, vremenom, od procesa sazrevanja i odležavanja.

PARFEM (MIRIS) NA ŠUMU.- Služi da definiše prijatnu olfaktornu karakteristiku vina koja podseća na svež skup mirisa šume (mahovina, cveće, biljke, smola).

BISERNO.- Termin izveden iz francuskog jezika koji ukazuje na lagano oslobađanje mehurića ugljen dioksida.



POSTOJANOST.- Koristi se da ukaže da su nakon sipanja vina iz boce u njoj ostale njegove gustativno-olfaktorne karakteristike. Evaluacija ove karakteristike se vrši brojeći sekunde.

POSTOJANO.- Kaže se za vino koje ima karakteristike postojanosti.

LIČNOST.- Koristi se da se definiše vino sa veoma izraženim pozitivnim karakteristikama, koje ga izdvajaju od ostalih.

TEŠKO, GRUBO.- Koristi se da označi vino bogato telom, voćne strukture, ali sa slabom živošću i kiselošću.

UKISELJENO-PIKE.- Kaže se za vino koje je izmenjeno esencijom, to jest velikom količinom sirćetne kiseline.

LJUTO.- Koristi se da definiše vino sa prevelikom kiselošću i puno alkohola, može se odnositi i na preveliku količinu ugljen dioksida.

BOR.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje poseduje smola bora.

ANANAS.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom voću.

BANANA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom voć. Ovaj osećaj se razvija pre svega kod belih i roze vina na niskim temperaturama (13-15°C).

GREJPFRUT.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične ovom voću.

RANO SAZRELO.-Kaže se za vino koje je brzo dostiglo (ili koje može da dostigne) alkoholnu zrelost.

„BRZO KONZUMIRANJE (vino za)“.- Koristi se da označi vino koje mora veoma brzo da se konzumira jer nije dobro za odležavanje.

ŽAREĆE.- Koristi se da označi vino koje pruža osećaj žarenja usled suviše velikog sadržaja alkohola.

NAGORELO.- Koristi se da opiše kod vina opažaj sličan kivanom, nagorelom voću.

PROMENA BOJE.- Zamućenost i anomalija boje koji se javljaju kod crnih vina kao posledica hemijskih i enzimskih reakcija.

UŽEGLO-POKVARENO.- Kaže se za vino koje ostavlja neprijatan osećaj sličan užeglim masnoćama (obično izazvano mikrobnim oboljenjima).

HRPAVO.- Koristi se da označi vino koje odaje utisak hrapavosti koji potiče od dugog kontakta šire sa šepurinom. Ako je taj utisak praćen biljnim i kiselim opažajem, veoma je grub.

UMANJENO (REDUCIRANO).- Kaže se za vino koje je dugo bilo u boci i zbog toga ima slabo izražene olfaktorne i gustativne karakteristike.

ZAOKRUŽENO.- Kaže se za vino koje je harmonično na osnovu svih elemenata.

ODSJAJI.- Kaže se za nijanse boja vina.

SLADIĆ (SLATKI KOREN).- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje ima sladić. To je tipična karakteristika crnih vina.



SMOLASTO.- Koristi se da označi kod vina osećaj sličan onome koji ima smola (jela i druga smolasta stabla).

RETROUKUS.- Kaže se za gustativni i gustativno-olfaktorni osećaj koji neko vino ostavlja nakon gustativno-olfaktorne postojanosti i koji ponekad može biti manje prijatan.

BOGATO.- Termin koji se odnosi na vino s puno boje i dobrim stepenom alkohola.

ROBUSTNO.- Kaže se za vino bogato alkoholom i telom.

NARANDŽASTO-CRVENO ILI BOJA LJUSKE CRNOG LUKA.- Crvena boja nastala usled dugog odležavanja (ili jake oksidacije).

VIŠNJA CRVENO.- Ne previše intenzivna boja, ali složena kada govorimo o istovremenim narandžastim i ljubičastim odsjajima.

SVETLO CRVEO.- Koristi se da označi veoma svetlo crno vino.

BEZBOJNO CRVENO.- Bledo crvena boja sa žućkastim odsjajima nastalim usled preteranog starenja laganog vina sa slabom strukturom.

CIGLA CRVENO.- Crvena boja koja naginje na boju cigle, usled starenja.

BRAON CRVENO.- Tamno crveno koje vuče na braon.

PURPURNO CRVENO.- Crvena boja koja vuče na purpurnu.

RUBIN CRVENO.- Kaže se za živu crvenu boju koja podseća na dragi kamen. Može biti manje-više tamna i imati razne odsjaje (ljubičaste, kestenjaste, narandžaste).

RUŽA (sveža ili uvela).- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje poseduje ovaj cvet.

ROZE.- Kaže se za boju vina koja je u osnovi roze, ali ima mnoge nijanse i tonove (svetlo roze, roze, narandžasto roze, višnja roze).

UKUSNO.- Kaže se za vino koje je prijatno na nepcu zbog bogatstva svog slanog sadržaja i s dobrom i živom kiselošću.

SLANO.- Koristi se da označi kod vina onaj osećaj koji podseća na onaj koji ostavlja so.

SLANKASTO.- Koristi se da označi kod vina osećaj koji podseća na slano-gorki ukus morske vode.

ZOVA (suvo cveće).- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje ima ovaj cvet.

ZDRAVO.- Kaže se za vino koje nema promene niti mane.

SUVO.- Koristi se da označi kod vina potpuno odsustvo šećera koji se mogu osetiti degustacijom i slabu postojanost gustativnih karakteristika na nepcu.

OSEĆAJ SUMPOR-VODONIKA.- Uzrokovan je formiranjem ovog jedinjenja biohemijskom redukcijom sumpora ili sumpor dioksida usled alkoholne fermentacije ili preteranim dodavanjem redukujućih supstanci. Ostavlja miris pokvarenih jaja.

OSEĆAJ DIMA.- Koristi se da označi kod vina trag oštrog mirisa dima od drveta.

ISKRENO.- Kaže se za vino koje je jednostavno i prijatno, ali sa različitim karakteristikama koje omogućavaju da se prepozna njegovo poreklo.



BLAGO.- Koristi se da opiše vino sa prijatnim gustativnim karakteristikama, zaokruženo, baršunasto.

SLOBODNO.- Vino koje se prodaje u velikim posudama.

SUPTILNO.- Kaže se za vino sa malim sadržajem alkohola i s malo tela, ali ipak harmonično.

DUVAN.- Koristi se kada se kod vina uoče olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje poseduje ova biljka.

TANINSKO.- Kaže se za vino bogato taninom, koje je često mlado crno vino s telom.

ČEP (miris i ukus).- Veoma čest defekt kod vina čuvanih u boci. Potiče od buđi s čepa.

SLABO.- Kaže se za vino koje ima karakteristike koje slabo utiču na čulo mirisa.

ZEMLJANO.- Kaže se za vino čijim probanjem se javlja osećaj koji podseća na prah koji se podigao na sunčanim terenima.

LIPA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje poseduje ovaj cvet.

TIPIČNO.- Kaže se za vino koje odgovara karakteristikama porekla (vrste vinove loze, geografskog područja, itd...).

MIRNO.- Kaže se za vino bez refermentacije i stoga bez mehurića CO₂.

MUTNO.- Kaže se za vino s izmenjenom čistoćom i koje ima mnogo koloidalnih materija u suspenziji.

VANILA.- Posebni miris koji podseća na miris vanile, svojstven vinima čuvanim u novim baricima.

ZAMUĆENO.- Kaže se za vino kojem nedostaje čistoća, koje je blago izmenjeno sitnim česticama u suspenziji.

„VENA“.- Koristi se da definiše stepen slasti vina kada se ona jedva naslućuje.

BLEDO.- Kaže se za vino koje je izgubilo svoje osnovne karakteristike.

ZELENO.- Termin koji definiše kiselo i sveže vino.

ZELENKASTO.- Boja u odsjajima kod nekih belih vina.

STARO.- Kaže se za pokvareno vino koje ima neprijatne karakteristike.

SNAŽNO.- Kaže se za vino s telom.

KVALITETNO (PLEMENITO) VINO.- Koristi se da označi vino čije pozitivne organoleptičke osobine ga čine izvrsnim i različitim od drugih.

VINO S TELOM.- Koristi se da označi vino koje ima prijatno bogatstvo sadržaja koji su međusobno uravnoteženi.

VINASTO.- Kaže se za mlado vino koje ima izražene karakteristike koje podsećaju na one koje se opažaju nakon alkoholne fermentacije.

LJUBIČICA.- Koristi se kada vino ima olfaktorne i gustativne karakteristike slične onima koje ima ovaj cvet.



(PROJECT REFERENCE: 05SER01/06/005)

LJUBIČASTI TON.- Nijansa ili odsjaj tipični za mlada crna vina.

ŽIVAHNO.- Kaže se za lagano kiselo vino, prilično bogato ugljen dioksidom, koje pecka po nepcu.

ŽIVO.- Kaže se za vino koje je blago kiselo i dobro očuvano.

JOD (ukus na) .- Koristi se da označi karakterističan ukus za neka vina koji podseća na jod.

(Ukus na) LISICU.- Posebna olfaktorna i gustativna karakteristika vina koja potiču od proizvodnje od direktnih hibrida neke vinove loze, slabo cenjena kod evropskih potrošača.





ZABRANJUJE SE REPRODUKCIJA, U CELINA ILI U DELOVIMA, OVOG DOKUMENTA BEZ DOZVOLE AUTORA (G.HOSE ANTONIJA FERNANDESA ESKUDERA)
MOLIMO DA SE U VEZI SA TIM OBRATITE MINISTERSTVU POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODOPRIVREDE REPUBLIKE SRBIJE

BIBLIOGRAFIJA





BIBLIOGRAFIJA

- **MARECA CORTES, I.** *"Origen composición y evolución del vino"*. Ed. Alhambra, S.A. 1.983
- **AMENIRE, M.A. y OUGH, C.S.** *"Análisis de vinos y mostos"*. Ed. Acribia. 1.976
- **RIBEREAU-GAYON, J. y PEYNAUD, E.** *"Ciencias y técnicas del vino. Tomo I: Analisis y control de vinos"*. Ed. Hemisferio Sur S.A. 1.980
- **RIBEREAU-GAYON, J. y PEYNAUD, E.** *"Ciencias y técnicas del vino. Tomo II: Características de los vinos .Maduración de la uva. Levaduras y bacterias"*. Ed. Hemisferio Sur S.A. 1.989
- **RIBEREAU-GAYON, J. y PEYNAUD, E.** *"Ciencias y técnicas del vino. Tomo III: Vinificación. Transformación del vino"*. Ed. Hemisferio Sur S.A. 1.992
- **OREGLIA, F.** *"Enología teorico-practica - Tomo I."*. Ed. Instituto Salesiano de Artes Graficas. Buenos Aires 1.978
- **OREGLIA, F.** *"Enología teorico-practica - Tomo II."*. Ed. Instituto Salesiano de Artes Graficas. Buenos Aires 1.979
- **GERHARD TROOST, R.** *"Tecnología del vino"*. Ed. Omega, S.A. Barcelona 1.985
- **OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE ET DU VIN** *"Recueil des méthodes internacionales d`analyse des vins et des moûts"*. Editioo officielle 1.990
- **MADRID VICENTE, A.** *"Manual de enología practica"*. Ed. Mundi-Prensa 1.987
- **PEYNAUD, E.** *"Enología practica"*. Ed. Mundi-Prensa 1.989
- **DE ROSA, T.** *"Tecnología del vino tinto"* Ed. Mundi-Prensa 1.988
- **DE ROSA, T.** *"Tecnología de los vinos espumosos"* Ed. Mundi-Prensa 1.990
- **FOULONNEAU, C.** *"Guide pratique de la vinification"* Ed. Mundi-Prensa 1.988
- **BAIGORRI, J., GONZALEZ M., HERRERO L., ...** *"La cata de vinos"*. Ed. Agrícola Española 1985.
- **SAULEDA, J.** *"Lo que hay que saber sobre el vino"*. C.R.D.O. Navarra 1990.
- **CHAUVET, M. y REYNIER, A.** *"Manual de Viticultura"* Ed. Mundi-Prensa 1984.





- **de CASANOVA, U.** "*Comarcas vinícolas de Castilla y León*". Junta de Castilla y León, Consejería de Agricultura y Ganadería 1993.
- **HIDALGO, L.** "*Tratado de Viticultura*". Ed. Mundi-Prensa 1993.
- **RATTI, RENATO** "*Como degustar los vinos*". Ed. Mundi-Prensa 1994.
- **DELBECQ, E.; RUIZ, R.; VENTURA, M. y HERRERO, L.** "*Divulgación sobre cata de vinos*". Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Madrid 1982.

