



**HRVATSKI ZAVOD ZA
POLJOPRIVREDNU SAVJETODAVNU SLUŽBU
ODSJEK POŽESKO-SLAVONSKE ŽUPANIJE**

Školska 3, 34334 Kaptol

Tel.: 034/313-942, 034/ 313-944, fax: 034/313-942, Mobilni 098/809-164

E-mail: miroslav.kovac@hzpss.hr

Radionica na gospodarstvu Enjingi, u Hrnjevcu, 24. travnja 2008. -
s temom:

„Osnove kušanja vina“

Voditelj degustacije g. Ivan Enjingi
Moderator Tomislav Božičević

Ovo je jedna u nizu radionica koje će se održati na temu VINO

Faze kušanja vina

U Francuskoj se degustacija uči 1 godinu dana

Najvažnije je: VJEŽBA, VJEŽBA I VJEŽBA

Ne smijemo se naviknuti na jedan tip vina

Moramo voditi računa o čitavom nizu stvari

Osnovno pitanje je: ŠTO JE VINO?

- Vino je poljoprivredno prehrambeni proizvod, dobiven alkoholnim vrenjem masulja (mošta) plemenite loze *vitis vinifera*,
- Ali može se i reći da je vino i:
- *Suza zemlje*
- *Dar Neba*
- *Tekuća nada*
- *Simbolično piće spoznaje*

To nije običan poljoprivredno-prehrambeni proizvod.

- Može se reći da je VINO i dar Bogova kao naknada za sve tegobe i boli

SRŽ: Kako ocjenjujemo vino?

Što mi treba?

Gdje ocjenjujemo vino?

U prostoriji svjetlih zidova, najbolje pri danjem svjetlu (nikako pri fluorescentnom)

Temperature oko 20 stupnjeva C

Sredstvo za uporabu je ČAŠA

Zahtjevi za čašu:

- na nožici (dršku), zašto? –radi boljeg pregleda boje i bistroće
- ne grliti čašu!
- Udaljiti je od oka, da ne mirišemo sapun ili parfem (vino vrlo lako privuče mirise)

Da bismo dobili fermentacijske arome, fermentaciju treba držati na 17 – 18 stupnjeva C.

Pravilo je:

- Pri višim temperaturama u fermentaciji nastaju *viši alkoholi*, dok
- Pri nižim temperaturama nastaju *esteri*

Npr. Pri nižim temperaturama nastaje miris na bananu, ali se on relativno brzo gubi iz vina – već nakon 2 – 3 mjeseca po fermentaciji.

Iz prekursora se razvijaju arome sorte. Zato imamo sve mirisnije i mirisnije vino.

Nakon fermentacije vino ide na dozrijevanje:

- u inoxu
- u betonskim cisternama
- u velikim bačvama
- u barique-ima (bar'icima)

Ovisno o tipu dozrijevanja razvija se posebni bouquet (buké). To je miris dozrijevanja. Kad je vino dozrelo, stavlja se u bocu.

U boci su posve reduktivni uvjeti. U starijoj bačvi može biti i većeg utjecaja na dozrijevanje vina.

U inoxu su uglavnom REDUKTIVNI uvjeti., ali povremeno ima i oksidativnih uvjeta. (pretoci i slično...)

Kad je vino u boci, to je završetak i ulazak u posve reduktivne uvjete sve do smrti vina.

U svim tim fazama nalazimo (a treba jako puno vježbe) PRIRODU MIRISA. Trebamo dakle, IDENTIFICIRATI samu PRIRODU MIRISA

Radi lakšeg snalaženja osnovne grupe su:

- *grupa cvjetnih mirisa* (lipa, bagrem, ruža, jasin, ljubičica...), ova se grupa javlja već kod mladih vina, a može i kasnije.
- *grupa voćnih mirisa*
 1. (za crna vina to su sitni šumski plodovi: borovnica, malina, kupina...)
 2. (za bijela vina: koštuničavo voće: trešnja, višnja, marelica, šljiva, breskva...) te jezgričavo voće: jabuka, kruška, dunja...

U tijeku dozrijevanja imamo i prelazak u predikatne mirise:

- kompotni miris
- sušeno voće

Slijedi grupa biljnih mirisa:

- pokošeno sijeno
- bazge

Zatim specifični mirisi:

- miris na dim
- miris na začine (npr: *vanilija*)

Mirodijska grupa:

- vanilija i drugi začini (cimet, papar, za neka španjolska vina i miris na sol...)

Kemijski mirtisi:

- miris na kreozat, na naftu (ovaj ne smije biti jako izražen- ima ga RR), naročito kod starih RR.

Kod crnih vina imamo i animalnih mirisa:

- na staju
- na konja (na konjski znoj)
- na katran
- na meku vunu

Danas se posebna požnja pridaje kvascu iz roda *Bretanomyces*, koji lako napravi ČUDO. Izazove jako naglašen animalni miris (iako ima nekih francuskih pokrajina gdje se tvrdi da je animalni miris specifikum baš nekih njihovih sorata)

Sada se zna da zaraza *Bretanomycesom* potječe već iz vinograda (ima ga već u grožđu). *Bretanomyces* je strašno otporan, čak i na visoke razine alkohola!!!

II DIO: Okus vina

Organ putem kojeg ocjenjujemo okus vina je jezik (najpokretljiviji organ)

Slika 3) Jezik sa svojim osjetilnim područjima

Na jeziku su 4 vrste papila, gdje su završeci živaca koji će okus (SENZACIJU) prenijeti u mozak.

Ima jako puno okusa, a u osnovi su 4 osnovna OKUSA:

- *slatko*
- *slano*
- *kiselo*
- *gorko*

Nisu svi dijelovi jezika jednako osjetljivi na svaki okus.

Vrh jezika osjetljiv je na SLATKO

Osim ova 4 okusa imamo još i OSJET

Npr: kod crnih vina od polifenolnih spojeva imamo TRPAK osjet. (Osjet za trpkost ili oporost).

Osjeti, (za razliku od okusa) se osjete po čitavom jeziku!

Zartim, povezano s pojmom trpkosti, tu je i osjet tzv ASTRIGENCIJA, tj. stezanje jezika- posebno kod crnih vina.

Objašnjenje: tanini se povezuju sa bjelančevinama iz sline, tako da jezik ostaje bez „razlivenih“ bjelančevina po svojoj površini, tako da sve OHRAPAVI, jer su nestale mekoće u slini. Zato nastaje trpak osjet u ustima.

Postoje još i DODIRNI osjeti. To su tzv. TAKTILNI OSJETI. (dodiri)

Jedan od njih je i temperatura (npr: hladno vino- potrebno naročito kod pjenušaca)
Usljed nazočnosti CO₂, on se osjeća kao „bockanje“

Što u stvari daje sladak okus vina?

Vina mogu biti:

- suha (sa do 4 gr/litru neprevrelog šećera)
- polusuha (od 4,1 -12 g/l)
- poluslatka (12,1 – 50 g/l)
- slatka (s više od 50 g/l)

Slast (sladak okus) vinu daju:

- šećer
- alkohol
- glicerol

Alkohol ima slatkast okus. Za 20 g/l otopine šećera u vodi jednak index slast ima i 4 volumna postotka alkohola u vodi!. Tu je isti (jednak) index slasti.

Etanol ima žestinu. Glicerol je isto sladak.

Što vinu daje svježinu?

Svježinu mui daje kiselost.

Tu su kiseline:

- vinska
- jantarna
- mlječna (malo)
- octena
- jabučna – ona je jaki metabolit !
- limunska

Izrazita i gruba kiselost bobica potječe od jabučne kiseline. Zastupljenost vinske kiseline u vinu gotovo je jednaka kao i u berbi.

Za berbu čekamo da se jabučna kiselina smanji. Ona se smanjuje tijekom dozrijevanja grožđa. U fermentaciji jantarna kiselina može nastati do 1 g/litru.

Nema dobrog vina bez dovoljno svježine u vinu.

Kiselost i slast trebaju biti u RAVNOTEŽI. To znači: što je više kiseline, treba više slasti!
2005. je bilo i do 9 g/l kiselina.

KAKO KUŠAMO ?

Recimo da se vino nije u čaši zagrijalo, njemu se temperatura digne radi temperature usta. Usta su oko 36,6 stupnjeva C.

Zato će mirisi kroz RETRONAZALNI PUT doći do centra žute pjege. To je neobično važno jer su i okusi i mirisi neobično povezani. I jako je teško odvojiti okus od mirisa. Kolika je vrijednost i važnost retronazalnih aroma znamo kad smo prehladeni. Tad smo izgubili okus. Zapravo, manjka nam retronazalno. Okus u stvari imamo ali fali nam retronazalno. Sluznica je natečena od upale i sprječava dolazak.

Proba: Ako začepimo nos, osjetit ćemo samo okus vina, a ne i miris.

Mi u hrvatskom jeziku nemamo izraz za okus + miris zajedno. Englezi to zovu FLAVOUR.

Prilikom kušanja uzima se 5-10 ml vina. Postupak:

1. Nakon što se uzeo malen „gutljaj“ vina, glava se nagne prema koljenima.

2. Tada se na vrhu jezika (koji je sad u vinu) najprije osjeti slast.
3. Potom se glava poravna da vino oplahne čitav jezik. (tada se osjeti kiselo)
4. Iza toga glavu nagnemo unatrag da vino dođe i do korijena jezika (ondje je centar za gorko)

Da bismo pojačali ishlapu vina u ustima, lagano uvlačimo zrak kroz stisnute usne. Zatim „lupimo“ jezikom u nepce da se pojača okus i izdahnemo (kroz nos naravno!).

U vinu je osim slasti dominantan okus SVJEŽINE koja potječe od kiselosti.

U pogledu opisa slasti (šećera) vino može biti:

- *suho*
- *meko*
- *podatno*
- *nježno*
- *slatkasto*
- *pastozno*
- *ljepljivo (ovo nije baš preporučljiva odlika vina)!*

U pogledu kiselina vino može biti:

- *tupo*
- *bljutavo*
- *osvježavajuće*
- *svježe*
- *živo*
- *živasto*
- *???* _____
- *???* _____
- *grubo*
- *grizuće (strahovito jaka kiselost)*

Po gorčini vino :

- *nije gorko*
- *slabo je gorko*
- *srednje gorko*
- *gorko (tipično za sortu grašebina)!*

Po koncentraciji alkohola vino je:

- *vodenasto*
- *prazno*
- *lagano*
- *uravnoteženo*
- *jako*
- *topivo*
- *krepko*
- *obilno*
- *???* _____

Sljedeće je trpkoca bijelih vina:

Bijela vina se razvrstavaju – slast + kiselost – cilj je ravnoteža. Velika količina ostatka šećera se ublaži sa većom koncentracijom alkohola.

Predikatna vina i berbe su:

- *kasna*
- *izborna*

- *izborna berba bobica*
- *izborna berba suhих (prosušenih) bobica*
- *ledena*

U predikatima malo poraste citronska kiselina.

Aroma izvanredno utječe naravnotežu okua, jer specifične arome posebno povoljno utječu na ravnotežu. Tu pomaže i *plemeniti botrytis*.

Npr: 2002. je bila „kisela“ godina. (*kiseli botrytis*).

TIJELO, STRUKTURA, AROMA:

Vino može biti:

- *nema okusa*
- *šiljato (kad neke komponente „strše“)*
- *pravougaono (kad nije sve u balansu)*
- *strukturno (sa mesom, sa kosturom ili koščato)*
- *mesnato*
- *nepovezane strukture*
- *bez strukture*
- *kržljivo*
- *rijetko*
- *vitko*
- *koščato*
- *gorko*
- *sirovo*
- *prazno*
- *osušeno*
- *pitko*
- *???* _____
- *gusto*
- *voluminozno*
- *kompaktno*

Aromatska postojanost; Da li vino traje? (To je jedina karakteristika vina koju svojim osjetilima i satom možemo mjeriti).

Pa tu imamo, obzirom na trajanje:

- vrlo kratko (okus traje do 3 sekunde)
- kratko (3-5 sekundi)
- dosta dugo (8-10 sekundi)
- jako postojane arome (traje više od 10 sekundi)

Kod opće harmonije vina imamo poveznicu 4 elementa i njihov međuodnos:

- *boja*
- *bistroća*
- *miris*
- *okus*

zato se na kraju pitamo da li vino odaje harmoniju ili ne pa imamo:

- neharmonično vino
- harmonično vino
- vrlo harmonično vino

ZA HZPSS:
Tomislav Božičević, dipl.ing.agr.
viši stručni savjetnik za vinogradarstvo