

Šmekerski vodič:

VINO

DŽONATAN GUDOL I HARI ERS

Prevela
Milica Cvetković

■ Laguna ■

Naslov originala

Jonathan Goodall and Harry Eyres
BLUFFER'S GUIDE TO WINE

Copyright © 2018 Hayness Publishing
Translation Copyright © 2020 za srpsko izdanje,
LAGUNA



Kupovinom knjige sa FSC oznakom pomažete razvoj projekta odgovornog korišćenja šumskih resursa širom sveta.

NC-COC-016937, NC-CW-016937, FSC-C007782

© 1996 Forest Stewardship Council A.C.

SADRŽAJ

In vino veritas	7
Osnovno o vinu	9
Osnovna oprema	19
Degustiranje i ispijanje	31
Sorte grožđa	45
Vina u svetu	65
Stari svet	71
Novi svet	109
Šampanjac i drugi penušavci	135
Pojačano vino	159
Pijenje vina uz večeru u restoranu	171
Pojmovnik	181



Ovaj vodič će vam pružiti znanja kojima ćete ubediti zadivljene slušaoce da ste poznavalac retkih sposobnosti i iskustva – a niko neće otkriti da ste, dok ovo niste pročitali, o vinima znali samo to da su crvena, bela ili nešto između.

IN VINO VERITAS

Vino je mističnije od svakog drugog pića. Mnoge često porazi pomisao da, ukoliko žele da imaju određeno znanje o vinu, treba da obiđu razne vinograde u Francuskoj, da imaju podrum (dakle ne samo plakar pod stepeništem) ili da su u stanju da i ne pogledavši etiketu, tačno identifikuju odakle vino potiče.

Ne treba naglašavati da je ovo besmislica. Odavno je prošlo vreme kad onaj koji pije vino zanemaruje sve što ne potiče iz Francuske ili Nemačke. Vinske zemlje Novog sveta – Australija, Novi Zeland, SAD, Čile, Argentina i Južnoafrička Republika – čvrsto su zauzele pozicije u svetu. Uspavani divovi poput Italije, Španije i Portugala novim i uzbudljivim stilovima pokazuju ono što najbolje umeju. Čak se

popravilo i grčko vino, nekada izgubljeni slučaj. Vinova loza se danas uzgaja na najneverovatnijim mestima, od brda Maharaštre do pirinčanih polja Tajlanda, čak i u divljini Patagonije, punoj ovaca. A kako se globalno zagrevanje ubrzava, nisu daleko ni kaberne fran s Foklandskih ostrva i gevirctraminer s Grenlanda. Stoga je poruka šmekeru da se ne plaši mističnosti.

Ipak, poželjno je određeno poznavanje starih tradicija i manira kako biste bonvivane mogli da pobedite njihovim oružjem. Ovaj vodič ima za cilj da vas sprovede kroz glavne zone opasnosti na koje ćete najverovatnije naići uz vino i vinske stručnjake, a i da vas snabde rečnikom i tehnikama izbegavanja koje će umanjiti rizik od toga da vas raskrinkaju kao pukog šmekera.

Međutim, učiniće još i više. Pružiće vam sredstva pomoću kojih ćete ubediti zadivljene slušaoce da ste poznavalac retkih sposobnosti i iskustava – a niko neće otkriti da ste, dok ovo niste pročitali, o vinima znali samo to da su crvena, bela ili nešto između.

OSNOVNO O VINU

Najjednostavnije rečeno, vino je fermentisan sok grožđa. Ljudi mogu da prave, pričaju o njima, pa čak i piju vina od zove, breskve, kivija ili nečeg drugog, ali vi kao vinski šmeker o njima ne morate ništa da znate. Te smese od fermentisanog voća nemaju nikakvu mističnost, pa samim tim ni mogućnost šmekerisanja.

Bezalkoholna vina *nisu* vina. Vina, kao i neka ljudska bića, nikako ne mogu bez alkohola. I prave se od grožđa – i samo od grožđa!

BOJA

Postoje tri osnovne boje vina – crvena, bela i roze. Da biste izgledali kao profesionalac, čašu neznatno nagnite od sebe kako biste pogledali kroz rub na kome

vino dodiruje čašu. Ovo pruža najuverljiviju naznaku o nijansi, a samim tim i starosti. Da biste izgledali kao *poseur*, nagnite čašu ispred bele pozadine kao što je list papira. Najbolji način da procenite „jasnoću“ (intenzitet boje) vina jeste da pogledate nadole kroz čašu.

Crveno Ima raspon od ljubičaste do svetlosmeđe. Jarka, intenzivna boja ukazuje na mladost, a povremeno i na povišenu kiselost. Mlada vina su obično jarke boje sve do ruba, ali kako vino stari, boja blede prema rubu i postepeno postaje smeđa. Boja zrelih crvenih vina je bledocrvena boja cigle. Boju isto tako određuje sorta grožđa i, još preciznije, debljina kožice grožđa u kojoj se nalaze pigmenti. Na primer, kaberne sovinjon, koji ima debelu kožicu ili grožđe sira proizvode tamnija, ljubičasta vina; pino noir, koji ima tanku kožicu svetlije crvene boje, nalik je višnji.

Belo Ima raspon od bezbojnog preko bledezelanog, boje sena, svetlobakarnog i tamnozlatnog do boje ćilibara. Uopšteno, veoma svetle boje ukazuju na lagano, suvo vino koje nije odležalo u hrastovini, dok tamnije nijanse ukazuju na bogatije stilove, verovatno odležalo u hrastovini i možda slađe. Sa starenjem vina, boje obično postaju tamnije.

Roze Ima raspon od vodnjikavih bledoružičastih, takozvanih rumenih vina iz SAD, čiji ukus podseća na slatkiše na koje i liči, do odlučnijih, tamnijih nijansi metroseksualnih rozea iz predela kao što su Navara u Španiji i Tavel u francuskoj regiji južne Rone.

SLATKO I SUVO

Za početak, dobro je upamtiti da je sve što u nazivu ima *polu* zapravo slatko. Drugo, sva vina (osim onih koja su izrađena od grožđa koje je zahvatila „plemenita plesan“; videti „botrytis“ na 182. strani) prirodno su suva. Slast nastaje ili ako se fermentacija zaustavi pre nego što se sav šećer pretvori u alkohol ili dodavanjem nefermentisanog soka grožđa, ili dodavanjem šećera, obično u tečnom stanju.

Sve ovo ne znači da slatka vina treba nipodaštavati. Neznalice su ih već odavno prezrele tako da se veoma uspešna šmekerska priča može izgraditi na osnovu, recimo, malo poznatih slatkih belih vina iz doline Loare ili veoma dobrih nemačkih auslizena, birenauslizena i trockenbirenauslizena. Dobro je znati da se poslednja dva mogu skratiti na BA, odnosno TBA. Ako hoćete da izazovete pometnju, onda preporučite austrijski TBA iz mesta Rust.

POJAČAVANJE

Većina vina nije pojačana – što znači da sadrže samo alkohol koji im je bog podario u vidu sunca i grožđa. Međutim neka vina, kao što su porto, šeri i madera i dva uvažena stara bela vina, marsala i malaga, pojačana su dodavanjem nečeg između rakije i industrijskog alkohola. Pojačanim vinima, kao i utvrđenim gradovima, treba pristupiti s oprezom. Brže udaraju u glavu, pa ćete (ako ne budete vodili računa) završiti s užasnim posledicama.

MIRNA ILI ISKRIČAVA

Ovo bi trebalo da je jasno samo po sebi. Vina se kupuju ili u debelim, teškim bocama čiji su čepovi obmotani žicom i nemoguće ih je izvući, što znači da su iskričava (odnosno gazirana, ali iz nekog razloga ta reč se ne sme upotrebljavati za vina), ili u običnim bocama s običnim čepovima koje je nemoguće izvući, što znači da nisu penušava. Zabava počinje kad otkrijete da su mnoga mirna vina donekle penušava ili, češće, iskričava. Ponekad je to namerno, kao kod portugalskog *vinho verde* (bukvalno, „zeleno vino“). Čak i kad to nije namerno, ne smatra se obavezno manom. Ono što treba u svakom slučaju uraditi jeste reći: „Hmm... nezatno

pétillant“ (ako je francusko) ili: „Moguće *spritzig*“ (ako je nemačko).

RAZUMEVANJE ETIKETE

Na putu poznavanja vina naići ćete na još jednu dodatnu prepreku: onu povezanu s dešifrovanjem ponekad tajanstvenih i zbunjujućih informacija odštampanih na etiketi. Najgori prestupnici ovde su nesumnjivo Nemci, koji greh komplikovanja nomenklature vina dopunjavaju upotrebom nečitljivog gotskog pisma. Ako uspete da shvatite nemačku vinsku etiketu, razumećete i sve ostalo. S druge strane, francuske vinske etikete prednjače po pretencioznosti:

Grand Vin de Bordeaux Bordo je zaista velika oblast; vino o kome je reč i ne mora biti tako grandiozno.

Château La Tour de St-Hippolyte Neko nabede no vince koje hoće da se okoristi tuđom slavom.

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée Ne uzbuđujte se previše: to „superiorno“ samo znači da ima za stepen više alkohola.

Cuvée fûts neufs O ne! Ima ukus ormarića „uradi sam“.

Millésime 1995 Ne shvatajte ga previše ozbiljno. To je samo odštampan broj.

Mis en Bouteille au Domaine Neki tip s mobilnom linijom za flaširanje parkiranim u dvorištu iza kuće.

French Wine Made by Australians Kenguri uzvraćaju udarac.

Ako su nemačke vinske etikete prezasićene informacijama (a jesu), ostale ih sadrže premalo. Grčka vina su tu istinski prestupnici. Ne samo da su obično nazvana po grčkim bogovima (Afrodita, Dionis), tragičnim herojima (Otelu, Orest) ili – zbunjujuće – po tečnosti za čišćenje klozeta (Demestika), njihove etikete vam ne govore ama baš ništa o zrelosti, regiji ili nečem drugom što biste hteli da znate. S druge strane, kad se uzme u obzir kvalitet nekih grčkih vina, ovo može biti razumna politika.

Uopšteno, ono što treba tražiti na etiketama kako biste razglabali u pravom smeru sastoji se iz sledećeg:

Berba Ovaj podatak je obično jasno uočljiv. Neka vina nemaju godinu berbe, ali treba da znate da su jedina prihvatljiva vina koja nemaju godinu berbe šeri (koji je skoro nikad nema) i šampanjac.

Sorta grožđa Ovo nemojte očekivati u svim slučajevima. Aristokratska vina, kao što su na primer bordo i burgundac, nemaju naznačenu sortu grožđa. Očekuje se da vam je ona poznata.

Zemlja porekla Uvek potražite sledeće: neke boce nose žig srama, odnosno *EU-Tafelwein*. To znači da su izvučene iz „evropskog vinskog jezera“* i da su ih flaširale birokrate.

Regija Potražite skraćenice kao što su AC i DOC (a odskora AOP i IGP), koje vam govore da vino potiče iz određenog područja. Kad su u pitanju italijanska vina, ovo je uglavnom loša stvar.

Informacije o flaširanju Da li je vino flaširano u *chateau* ili na imanju (što se uvek smatra dobrim znakom), u zemlji porekla ili nije (što je uvek loš znak).

ZNAČAJNE BERBE IZ PROŠLOSTI

Berbe su kao bitke iz osamnaestog veka. Većinu će osvojiti Francuzi, Nemci će izvojevati pokojnu sjajnu pobedu, a Italijani se baš i ne trude previše.

* Engl.: *European Wine Lake*, prezasićenost tržišta vinima proizvedenim u EU između 2005. i 2007. (Prim. prev.)

Moglo bi da bude impresivno, premda moguće i potpuno nepotrebno, da uspete da izdeklamujete nekoliko odličnih berbi iz prošlosti. Počnite s nekim navedenim u produžetku:

- Dve godine – kad se pojavila Halejeva kometa (1811) i revolucija (1848) – lako je zapamtiti (verovatno lakše zapamtiti nego popiti).
- Potom probajte sa 1870. Klaretu iz te godine trebalo je osam decenija da ponovo to doživi, i sjajne dve godine – 1899. i 1900.
- Dobre berbe vrlo često se javljaju u parovima: 1928. i 1929, 1961. i 1962, 1970. i 1971, 1982. i 1983, 1985. i 1986, 1995. i 1996, 2000. i 2001, 2005. i 2006.
- S druge strane, dobre berbe se isto tako javljaju i pojedinačno: 1945, 1959, 1966, 1998, 2003. Ili u grupama od po tri: 1947, 1948. i 1949; 1988, 1989. i 1990; 2008, 2009. i 2010.

Ovde treba obratiti pažnju na nekoliko stvari:

1. Kad se govori o odličnim berbama, ljudi obično misle na odlične berbe klareta (poznatijeg kao bordo).

2. Odlični klareti se sad u proseku pojavljuju dvaput u tri godine.
3. Takozvane berbe veka pojavljuju se najmanje dvaput u deset godina.

Ako neko kaže: „Naravno, 1928. je sjajna godina za klaret“, možete mu uzvratiti sa: „Da, ali veoma loša za tokaj“ ili „Da, ali je čudovišni pljusak praktično uništio berbu u dolini Barosa“. Prilično je izvesno da druga osoba neće imati predstavu o starim berbama iz skrajnutih oblasti.

DELIĆ ISTORIJE

Istorija vina je veoma duga i zapetljana, proteže se unazad otkad su ljudi osetili potrebu da naliju okrepjujuću čašu nakon napornog dana na poslu. Na sreću, bavimo se okvirno samo poslednjim vekom jer u drugoj polovni devetnaestog veka u Evropi, Africi i većini drugih mesta vinova loza samo što nije zbrisana napadom biljne vaši.

Ta pošast, zvanično poznata kao *Phylloxera vastatrix*, napala je i uništila korenje većine vinovih loza. Srećom, za to joj je bilo potrebno skoro tri-deset godina. U tom periodu – nakon isprobavanja različitih sredstava koja su uključivala primenu

mlevene kafe, tamjana i urina, kao i zakopavanje žaba krastača pri korenu – vinogradari su iskoristili priliku da uvezu autohtone kalemove vinove loze iz Sjedinjenih Američkih Država, koji su delimično bili otporni na štetočinu, i na njih nakaleme ono što je preteklo od čuvenih sorti grožđa.

Ironija je u tome što filoksera sad uništava kalifornijske vinograde. Kalifornijanci su naknadno (nažalost) kalemili neke evropske sorte grožđa na sadnice koje nisu bile baš otporne na filokseru.

OSNOVNA OPREMA

Za razliku od nekih drugih umetničkih formi, vino mora biti kupljeno i konzumirano kako bi se u njemu uživalo. Stoga zahteva neki oblik početnog ulaganja. Isto tako, tu je i nekoliko veoma značajnih stavki s kojima bi šmekeri trebalo da se upoznaju.

NOS

Devedeset posto „ukusa“ vina spoznaje se putem mirisne glavice smeštene iznad nozdrva. Kvržice za ukus na jeziku mogu da detektuju samo pet osnovnih ukusa – slatko, gorko, slano, kiselo i *umami* (korisno za japansku hranu) – stoga je vaše čulo ukusa uvek oslabljeno zapušanim nosom. Proza koja se kotrlja iz usta vinskih kritičara dolazi s više ravni.

Najlegendarniji nos u vinskom poslu posedovao je pokojni don Hose Ignasio Domek, još poznat kao *Elnariz* („nos“), iz kompanije za proizvodnju šeri-ja koja nosi njegovo porodično ime. Njegov zna-lački nos bio je dugačak i povijen nadole, poput kolibrijeve rilice, sposoban da prodre u male, su-žene čaše za šeri koje se zovu *copitas*. Verovatno je u pitanju prirodna selekcija, s obzirom na to da se njegova porodica generacijama bavila tim poslom. Degustatorima koji se ne bave šerijem nije potreban tako impresivan nos, ali unutrašnja oprema mora biti efikasna.

VADIČEP

Vino se toči u boce s plutanim čepovima za koje, nažalost, još nije smišljen zadovoljavajući uređaj. Razumljivo je zbog čega su, u davna vremena, ner-vozna gospoda otvarala boce užarenim kleštima, no to je nažalost zastarelo, a i u svakom slučaju teško izvodljivo bez razbuktales vatre. Bolje je odlučiti se za jednostavnog „konobarevog prijatelja“, sklopivog dizajna koji je inspirisan perorezom. Druga krajnost je *Skrupulov* vadičep s polugom koji je, po ceni avi-onske karte od Londona do Bordoa, samo za one ozbiljne, no čak i najslabijima omogućava da bez po muke izvuku i najtvrdoglavije čepove.

Vrste vadičepa koje treba izbegavati uključuju loptasti „babuška“ tip – ne vidite šta radite njime, a drška se često pomeri usred šrafljenja, dvoruki tip poluge, koji zahteva pokret nalik bušenju kojim se može probiti rupa kroz čep, a prsti vam se mogu uhvatiti u njegove poluge ili vrstu s vakuumom koji ispumpava vazduh – zbog čega boca može eksplo- dirati. Opremite se za najjednostavniji tip, samo da ima dobar odvijač i udobnu, čvrsto postavljenu dršku.

Boce zatvorene poklopcem s navojem čine vadi- čepe zastarelim – i stare tradicionaliste ogorčenim. To je smešno iz dva razloga jer poklopci s navojem uklanjaju svaku mogućnost da vino poprimi miris plutanog čepa ili se zarazi pokvarenim plutanim čepom, a brzo se otvaraju u slučaju nužde. Samo bi najbolja vina predviđena da sazrevaju duže vreme- na – to jest ništa od onoga što biste kupili u super- marketu – zahtevala tradicionalni čep. Smatra se da minimalna količina kiseonika koja prolazi kroz čep *možda* pomaže u procesu sazrevanja, no konačni sud o tome još nije donet. Nasuprot tome, pošto ne propušta vazduh, s poklopcem s navojem nema zezanja pa ni vino neće biti zeznuto.

S druge strane, plastični čepovi su đavolja rabota, zahtevaju čelične bicepse da bi se izvadili – ili kao poslednje utočište eksplozivni želatin.