

DEGUSTACIJA VINA - ZNAJES I VJEŠTINA

Svetozar Savić

The beginnings of the evaluation and description of wine are as old as the very skill of wine making. The term „taster“ was defined for the first time in the eighteenth century and it meant „someone whose profession is to taste wines“. Although there are different schools which train candidates how to evaluate the quality of wine, the common goal of each of them is to draw visual, olfactory and tasting conclusions about wine. The first educated tasters in Montenegro came in the 80s.

Sva naša čula: čulo vida i sluha, zatim čula mirisa i ukusa, pa čulo dodira usmjerena su i stalno aktivna u procesu samoodržanja. Prije svega ona su fokusirana na traženje hrane, njeno kušanje i, konačno, selekciju najkvalitetnijih uzoraka.

Kako navodi Vidmajer (1998) evolucija nam je omogućila da prepoznamo spoljni svijet kroz informacije koje postoje u različitoj formi: temperatura, svjetlost, mirisi, zvukovi, pritisak, hemijske koncentracije itd. Senzorni receptori su periferni krajevi neurona i odgovorni su za prenošenje različitih signala do centralnog nervnog sistema.

Tako je i s vinom (i drugim pićima i hranom) koje kušamo i ocjenjujmo našim čulima. Ocjenjivanje vina, nadasve, obuhvata aktivnost čula vida, mirisa i ukusa koja reaguju na određene stimulanse. Stepenn nadražaja je katkad toliko mali da će olfaktorni receptori reagovati i na tri ili četiri molekula mirisa a vizuelni na samo jedan foton. Dovoljno je nekoliko hemijskih molekula u ustima da se aktivira čulo ukusa. Onoga trenutka kada vino sklizne niz grlo zadovoljstvo nestaje. Osjećate samo taktilne i termalne reakcije u svom grlu i stomaku. Zato vino, tokom degustacije, ne morate piti.

Danas, u poređenju s muškarcima, žene imaju genetski izoštrjenija čula i time mogu biti bolji ocjenjivači vina. Izuzetnih degustatora među ženama ima oko 35% a među muškarcima oko 15%. Među ženama u genetskim predispozicijama Azijatkinje, Afrikanke i Južnoamerikanke prednjače nad Evropljankama. U ukupnoj populaciji 25% nema predispozicije da budu degustatori. Prosječno talentovani degustatori mogu strpljivim vježbanjem značajno da unaprijede svoje sposobnosti. Kod nadarenih degustatora broj receptora iznosi 425 na centimetar kvadratni ali se i kod najboljih broj receptora s godinama smanjuje, tačnije njihova efikasnost slabi. Smatra se da je to dob od oko 65 godina.

Postoje i brojni pokušaji izrade tzv. „vještačkih noseva“, odnosno, elektronskih uređaja koji bi imali sposobnost diskriminacije mirisa identičnu ljudskom čulu mirisa (Kauer i Vajt, 2002). Za ispitivanje olfaktivnih sposobnosti ljudi koriste se, pored ostalih, i sofisticirane metode. Jedna od njih je magnetoencefalografija – MEG (Tonoike, 2002). Ova metoda, pored praćenja nadražaja, omogućava i vizuelizaciju samog procesa.

Iako je, do danas, tehnologija omogućila otkrivanje i prepoznavanje najsitnijih fizičkih i hemijskih komponenti u vinu, ipak uživanje koje pružaju ljudska čula i, konačno, mogućnost izvanredne detekcije i opisa tih istih komponenti u vinu teško će biti u dogledno vrijeme vještački prevaziđena.

Kratak osvrt na historijat degustacije vina

Početak ocjenjivanja i opisivanja vina star je koliko i samo spravljanje vina. On je bio i ostao usmjeren na procjenu kvaliteta vina. Nekada se svodio na lokalna iskustva i izraze. Od tih maglovitih početaka način ocjenjivanja i izrazi koji su korišćeni prilikom opisivanja vina značajno su evoluirali.

Prema Pejnodu (1987) prva amaterska grupa (Brokers-Gourmets-Tasters of Wine) kušača vina u Francuskoj osnovana je 1312. godine u Parizu. *Gourmets* je bio stari sinonim za degustatora. Nekoliko vjekova kasnije (1793) izraz degustator prvi put je definisan a formalno se počeo koristiti od 1813. godine. I tada, slično kao i danas, označavao je „nekog čija profesija je kušanje vina“.

Inače izraz *degustacija* prošao je burnu razvojnu fazu, mnogo definicija, od kojih su neke bile krute i neprecizne (analitičko degustiranje) ili površne (hedonističko kušanje), ali su bile u skladu s nekadašnjim poimanjem mehanizama ocjenjivanja vina, a druge previše komplikovane.

Početkom XX vijeka (1906) nekoliko brošura o degustiranju vina ugledalo je svjetlo dana. Između ostalih autor J. Cloqueta piše „L’art de la dégustation des vins“¹, a J. Vincens – „L’art de déguster les vins“.²

Nešto moderniji pristup degustiranju dao je Ribereau-Gayon u knjizi „Traite d’Oenologie“³ (1947).

Smatra se da je otac moderne degustacije Jules Chauvet. Samo u periodu 1950-1956. napisao je nekoliko knjiga o degustiranju vina. Smatra se da je među njegovim izdanjima

¹ Umjetnost degustacije vina. (*Prim. aut.*)

² Umijeće degustiranja vina. (*Prim. aut.*)

³ Rasprava o enologiji. (*Prim. aut.*)

„La dégustation des vines, son mécanisme et ses lois“⁴ imala najbolji metodološki pristup. Nakon ove publikacije svi autori uključeni, direktno ili indirektno, u ocjenjivanje vina koristili su, kao osnovu, metodologiju Chauveta.

Šezdesetih godina XX vijeka izraz degustacija (*lat.* degustare – okusiti) vina dobija novi naziv – senzorska analiza. Da li su degustacija i senzorska analiza samo sinonimi? Izraz *senzor* potiče od latinske riječi *sensus* i znači – čulo. Sasvim je logično da senzorska analiza predstavlja ocjenjivanje kvaliteta vina čulima (vid, miris, okus), pri čemu se bitno razlikuje od organoleptike ili degustacije (senzorno ocjenjivanje proizvoda u ustima). Tačnije, senzorsko ocjenjivanje je kombinacije gustatornih (*lat.* gusto – okusiti, založiti), olfaktornih (*lat.* olfacto – mirisati, njušiti) i trigeminalnih čula (*lat.* trigeminus – moždani živac koji se na licu račva u tri grane: taktilnu, termalnu i granu za hemijske nadražaje.)

Amerine i saradnici 1965. g. pišu obimnu studiju – „The Principles of Sensory Evaluation of Food“⁵, koja govori o mehanizmima reagovanja čula. Autori razvijaju preciznu proceduru analize rezultata degustiranja.

Godine 1972. publikovan je u Francuskoj veoma značajan rad pod nazivom „Essai sur la déustation des vins“⁶ autora Vedela i saradnika, koji je imao za cilj da objedini sve činjenice na ovu temu, kao i da uskladi terminologiju.

Konačno, krajem XX vijeka, poznati francuski enolozi: Peynaud i Ribéreau-Gayon formulišu sljedeću definiciju „degustiranje je pažljivo kušanje vina da bi procijenili njegov kvalitet; prepustiti ga ispitivanju naših čula, posebno čulima ukusa i mirisa; pokušati i razumjeti ga otkrivajući njegove različite kvalitete

⁴ Degustacija vina, njeni mehanizmi i zakoni. (*Prim. aut.*)

⁵ Principi senzorskog ocjenjivanja hrane. (*Prim. aut.*)

⁶ Esej o degustaciji vina. (*Prim. aut.*)

i defekte i uobličiti ih riječima. To znači izučavati, analizirati, opisivati, definisati, suditi i klasifikovati“. Ova definicija je dovoljno duga da ću ja u daljem tekstu koristiti samo izraz – degustacija. Ovaj izraz je za većinu čitalaca i ljubitelja vina prijemčiviji i prepoznatljiviji.

Pored navedenih mnogi poznati autori u svijetu vina, među kojima su i: Broadbent, Robinson, Lenoir, Parker i Michelsen dali su, svako na svoj način, doprinos razrješenju mehanizama degustacije i popularizaciji senzorske analize vina.

Ne treba zaboraviti da se u kolokvijalnom govoru često koristi i termin – *konzimirati* ili *piti* vino. Iako je ovaj izraz jednostavan kao uostalom i radnja prilikom pijenja vina (period od momenta uzimanja čaše u ruku i momenta kad ukus u ustima nestaje nakon što popijemo vino), ipak nju prate određeni, jednostavni komentari, koji se, sa aspekta ozbiljne analize, ne mogu smatrati relevantnim, ali mogu biti veoma zanimljivi, katkad i duhoviti, kao zaključci konzumenta u odnosu na neko proizvedeno vino.

Što se tiče Crne Gore neosporno je da je degustacija vina na ovim prostorima stara koliko i proizvodnja grožđa i vina. Od IV i III vijeka p. n. e. pa sve do modernog doba postoji veliki broj artefakata koji ukazuju na intenzivne vinogradarsko-vinarske aktivnosti na tlu današnje Crne Gore. U tom dugom vremenskom periodu odvijale su se hibridizacija (slobodno ukrštanje u prirodi) i selekcija od strane čovjeka. Jedan broj sorti, iz drugih područja i kultura, uveden je na naše tlo. Neosporno je da je, u cilju izbora boljih sorti i klonova tokom razmnožavanja, grožđe i vino moralo biti izloženo sudu ocjenjivanja senzornim čulima tadašnjih proizvođača i konzumenata. Vjerujem da su među „vinskom populacijom“ trgovci bili veoma (samo)edukovani u odabiru kvalitetnijih kategorija vina. Nažalost o takvim, dijelom laičkim, degustacijama ne postoje precizna pisana svjedočanstva.

Ukoliko se osvrnemo na period 1870-1875, prema različitim izvorima, ukupna godišnja proizvedena količina vina u Crnoj Gori iznosila je do 9.292 barela (669.024 litara). Treba istaći da je, prema dostupnim podacima, prerada grožđa bila relativno primitivna, da se vino čuvalo i transportovalo u mješinama od ovčje kože sa četiri noge koje su služile kao hvataljke. Sve ovo ukazuje na ne baš zavidan senzorski kvalitet vina. Generalno, vino su, ukoliko je bilo zdravo i na prikladan način čuvano, karakterisale: robusnost, prijatna oporost i tamnocrvena boja.

Osavremenjavanje vinogradarske i vinarske proizvodnje krajem XIX vijeka nije bilo nimalo lako. Mali broj stručno obučениh pojedinaca nije mogao da adekvatno edukuje proizvođače o neophodnostima pojedinih operacija u cilju dobijanja zdravog grožđa i tehnologiji spravljanja vina. U tom periodu naučna rješenja o sastvu vina i procesu fermentacije (Justus von Liebig, 1810; Louis Pasteur, 1875.) polako su pristizala do Crne Gore. Izuzev bogatih pojedinaca koji su slušali savjete rijetkih agronoma, većina njih vrlo je teško ili uopšte nije prihvatila pravila o održavanju higijene sudova, što je uzrokovalo često kvarenje vina.

To potvrđuje i nepoznati autor u „Glasu Crnogorca“ (1891). On navodi da „najveći broj naših vinara o onim radnjama što se zbivaju u vinu počevši od dana previranja pa sve do njegove zrelosti ne zna šta se zbiva u vinu za to vrijeme. On naravno ne zna, ni kakvu njegu od svoje strane valja vinu da ukazuje, često i sasvim protivno radi. Ovome je opet posljedica pogoršanje vina a s tim i smanjivanje prihoda.“

Za smještaj posuda sa vinom ispod kuće je postojala posebna prostorija-vinštica, u kojoj obično nije bilo mjesta za nešto drugo. Pojedinci su držali ispod kuće bačve sa vinom da bi održavali nižu temperaturu ali često zajedno sa drugim stvarima, ponekad čak i uz samu štalu od čega je vino dobijalo različite neprijatne arome. Zato je čest problem bila pojava „ciknulosti“ vina, koje dobije oštar kiseo ukus i kasnije se pretvori u sirće.

Uzrok ovoj pojavi bile su vjerovatno neadekvatne prostorije i temperature na kojima su se čuvala mlada vina. Pojava koju su proizvođači često nazivali „ublućavanje“ manifestovala se tako što se vino zamuti i poprimi riđu boju, izgubi ukus i dobije poseban plesniv miris. Uzrok ovoj manji u najvećem broju slučajeva bilo je nedovoljno sulfatisanje, slaba zaštita vina od kiseonika, prerada trulog grožđa i sl.

Čest izraz bio je i – bljuta. To je bio naziv za vino izmijenjeno od prekomjerne toplote, ali koje nije cinknulo, već je postalo mutno sa posebnim neprijatnim mirisom i ukusom. To se obično dešavalo sa slabijim vinom, vodnjikavim, spravljenim od grožđa koje nije dovoljno sazrelo i nije slatko, zbog položaja lokacije ili zbog kiša koje su padale u toku sazrijevanja grožđa.

Ali bilo je i onih koji su se savjesno trudili da dobiju kvalitetno vino. Vrijedniji domaćini veoma su brižljivo, vrućom vodom i raznim rastvorima, iznutra prali bačve čime su uništavali štetnu mikrofloru. U tu svrhu često se koristila i morska voda ili postupak paljenja bačvi. Školovani agronom Jergović u „Glasu Crnogorca“ (1892) prvi opisuje kvalitet crmničkog vina, i upoređuje ga, ne bez razloga, s vinima Francuske. On piše da „rijetko se kad čulo ili u stručnim listovima čitalo o crnogorskom vinu, ali ko je samo jednom čašicu dobrog crnog crmničanina iskapio, zacijelo ga zadugo zaboraviti neće. To vino, spravljeno od grožđa vranca i poneđe kratošije, kad je dobro priređeno, svojim ukusom, bojom i jakotom ne zaostaje ni malo iza vina Žironda“.

Da je bilo tako, potvrđuje i nagrada za crmničko vino, koje je prezentovano na izložbi u Londonu 1907. godine.

Možda prvi precizniji degustatorski komentar o crnogorskim vinima daje Tomić (1931). Naime on ističe da vina u Crnoj Gori u prosjeku sadrže 11-17 vol% alkohola, puno ekstrakta i imaju intenzivno tamnocrvenu boju. Najveća im je mana, što nemaju dovoljno kiselina, te često nijesu harmonična. On dalje navodi

da se u Crnoj Gori u vinogradima pretežno gaje crne sorte, pa se i najviše proizvodi običnog crnog stolnog vina (80%), zatim bijelog vina i opola (20%). Od specijalnih vina proizvodi se „crmničko vino“ u srezu Barskom.

Nakon II svjetskog rata započinje intenzivnija proizvodnja grožđa i vina. Predratni sortimentni vinogradi (Bar, Podgorica, Danilovgrad) bili su potpuno uništeni. Nije sačuvan nikakav pisani trag o sortama i kvalitetu grožđa i vina u tim vinogradima. U periodu 1956-1961 Zavod za poljoprivredna istraživanja, koji će kasnije prerasti u Biotehnički institut, započinje zasnivanje novih sortimentskih zasada. Broj sorti i podloga u kolekcionom zasadu stalno se uvećavao introdukcijom novih. Danas Biotehnički fakultet (proizišao iz Biotehničkog instituta) u čijem okviru postoji Centar za vinogradarstvo, vinarstvo i voćarstvo, posjeduje 30 ha ukupnih površina, od čega 18 ha oglednih vinograda sa kolekcijom koja broji preko 550 sorti vinove loze. Centar za vinogradarstvo, vinarstvo i voćarstvo takođe, raspolaže laboratorijom i vinarskim podrumom čiji kapacitet iznosi 20-25 t vina i 8-10 t rakije.

U tom periodu (1960-1980) započinje intenzivnije zasnivanje vinograda i u državnom i u privatnom sektoru. Kruna rada postignuta je 1977-1982 kad je u Podgorici zasnovano 2.000 hektara vinograda na Ćemovskom polju. Ujedno je izgrađen vinski podrum kapaciteta 190.000 hl, danas u vlasništvu „Plantaža“.

Neosporno je da je sistematska i savremena degustacije vina u Crnoj Gori započela u navedenom periodu kad stasavaju „Plantaže“ i Biotehnički institut. Naime, produkcija značajne količine različitih kategorija vina zahtijevala je, pored hemijske, i njihovu senzorsku analizu.

Ozbiljnija provjera, prema savremenoj naučnoj metodologiji, novih crnogorskih degustatora vina, izvedena je 2007. g. u Zagrebu. Naime shodno Zakonu o vinu Crne Gore (2007) neophodno je bilo formirati komisiju degustatora na nacionalnom

nivo koja bi senzorskom analizom provjeravala kvalitet vina crnogorskih proizvođača i o tome izdavala adekvatno rješenje. Sertifikat u Zagrebu dobilo je šest crnogorskih degustatora dok tri nijesu prošla provjeru. Predavanje i provjera prijavljenih degustatora bila je na visokom nivou.

Naredna provjera bila je 2010. g. u Ljubljani koja je bila vrlo loše organizovana. Naime, predavanja su bila na slovenačkom jeziku, a provjera degustatorskih sposobnosti prijavljenih kandidata bila je vrlo površna i neozbiljna. Svih 12 kandidata dobilo je sertifikat.

Što sve utiče na kvalitet vina

Naravno da u ovom radu nema dovoljno prostora da se svi faktori koji utiču na konačan kvalitet vina nabroje i opišu. Nije suvišno istaći da između onih koji oblikuju izgled, miris i ukus vina, najznačajniji uticaj ima *sorta*. Ona svojim genetskim potencijalom daje (kroz sirovinu – grožđe) maksimalni potencijal budućem vinu. Ekspresija genetskog nasljeđa neke sorte ograničena je postojećim klimatskim faktorima i uslovima lokaliteta u kojima se nalazi vinograd.

Nakon sorte *klimatsko-edafski faktori* diktiraju maksimum ispoljavanja karakteristika svake sorte. Tako klima (raspored i količina padavina, pojava suše i mraza, snaga i pravac duvanja vjetra i sl.) omogućava odvijanje različitih fizioloških procesa određenim intenzitetom (nakupljanje i razgradnja šećera i kiselina, aromatičnih sastojaka i sl.), dok zemljište, preko svog sastava, sadržaja vode i hranljivih tvari, drenaže itd. uslovljava sastav sirovine (grožđa). Nijedan od ovih faktora ne može se posmatrati izolovano, već je budući kvalitet vina rezultat njihove interakcije. U nauci se prilagođavanje neke sorte ambijentu u kojem se uzgaja naziva *ekološka plastičnost*.

Primijenjena *ampelotehnika* (grč. ámpelos – vinova loza) djeluje na način usmjeravanja postojećih abiotskih i biotskih faktora u pravcu proizvođačevih želja. To su: zrela i zelena rezidba, obrada zemljišta, zaštita vinove loze, navodnjavanje, veličina prinosa, berba i sl. Ovi faktori su u funkciji postizanja optimalnog prinosa u odnosu na kvalitet vina i održavanje vinove loze u životu.

Ono što je važno u vinogradu, neophodno je i u podrumu. Naime različite *enotehnoške* (grč. oīnos - vino) operacije (podešavanje temperature, filtracija, stabilizacija, kupaža) usmjeravaju proces prerade grožđa i dobijanja, odležavanja i čuvanja odgovarajućeg vina.

Iako ih većina zanemaruje – *distribucija* i *skladištenje* vina takođe utiču na krajnji kvalitet i okus vina. Temperatura u toku transporta ima značajan uticaj na kvalitet vina. Nije isto transportovati vino uz sistem za rashlađivanje ili pod direktnim uticajem sijanja sunca. Takođe, uslovi koji vladaju u magacinu ili prostoriji koja je namijenjena skladištenju boca s vinom (temperatura, relativna vlažnost, svjetlost i sl.) utiču, takođe, na pogoršanje, održavanje ili poboljšanje ukusa flaširanog vina.

Slično je i s načinom *serviranja* vina. Vrijeme kad se servira, temperatura vina, dekantiranje i areriranje, socijalni aspekt (društvo, hrana) utiču na konačni ukus vina.

Degustacija

Veoma je važno istaći da degustacija (ocjenjivanje) vina nije stvar pogađanja već zaključivanja. Ova rečenica treba da je vodi-lja kroz čitav proces degustiranja. Iako možete da budete laik ili profesionalac u ocjenjivanju vina nikada ne dozvolite da vas neko upita – koje je to vino i slični *nonsense*. Zaključivanje se može poboljšati samo edukacijom i vježbom i to permanentnom. Uostalom kao i sve u životu. Prirodni talenti postoje, ali su oni veoma rijetki, i veliki broj njih nestane u sivilu vjerovanja u svoj talenat.

Za početnika najbolje je da proba jedno vino na dan. Na taj način razvija sposobnost diskriminacije. Potom treba da proba vino na prazan stomak, zatim pola sata prije obroka i jednom tokom obroka koji će istaći osobine vina. Vremenom će se uvjeriti da može kušati pet do šest vina na dan.

Oni koji uplove u profesionalne vode, prije svega, moraju biti svjesni šta da očekuju od senzorske analize. Morrot (1999) navodi da je tokom ocjenjivanja važna: relevantnost, pouzdanost i ekspresivnost degustatora. Autorica pod *relevantnošću* podrazumijeva opisivanje karakteristika vina do detalja od strane ocjenjivača. Komentari tipa „rubin-crveno“ ili „crveno voće“ ne opisiju na pravi način jedno već hiljade vina. *Pouzdanost* je karakteristika koja podrazumijeva dvije osobine: ponovljivost date ocjene i nezavisnost u ocjenjivanju. Opis istog vina mora biti identičan od strane jednog degustatora u različitim probama. Imao sam prilike da učestvujem u kontrolnim ocjenjivanjima za provjeru potencijala pojedinih kandidata u cilju dobijanja sertifikata. Kod pojedinih kandidata želja za sertifikatom bila je jača od njihovih sposobnosti da na relevantan i pouzdan način ocijene vino. Pojam samostalan ne podrazumijeva da koristite ocjene drugih degustatora kao svoje. *Ekspresivnost* se svrstava pod nezavisnošću u komunikaciji i sposobnost podjele komentara s drugim ocjenjivačima.

* * *

Da bi se degustacija vina odvijala što objektivnije neophodno je ispuniti neke od uslova u prostoriji đe se ona održava.

Enterijer prostorije u kojoj se obavlja ocjenjivanje vina treba da bude što neutralniji. Boje u prostoriji ne treba da budu agresivne i intenzivne. Prostor treba da je izolovan i od uticaja spoljnih mirisa. Nije dobro da prostorija bude blizu kuhinje ili nekog restorana.

Takođe, ocjenjivači ne smiju koristiti parfeme ili losione, jer bi molekuli stranih mirisa dominirali prostorijom i ometali senzorsko ocjenjivanje. Isto važi i za duvanski dim. Osoba koja je pušač unijeće sa sobom preko odjeće mirise duvana. Na taj način one-mogućava se detekcija slabih mirisa vina.

Dnevna prirodna svjetlost je najbolja, pošto vještačko osvjetljenje može uticati na boje i nijanse vina. Vještačka svjetlost uzrokuje pogrešne vizuelne utiske. Posebno izbjegavajte fosforoscentno svjetlo. Ono čini crveno vino nezdravo braon, pa čak i s plavom nijansom. Svijeće poboljšavaju izgled vina, ali za ozbiljnu procjenu boje vina ne odgovaraju. Ukoliko je osvjetljenje vještačko ne smije da bude intenzivno i treba da emituje kontinuiran spektar.

Pozadina naspram koje se posmatra vino treba da je bijela. Ukoliko su zidovi drugačije obojeni onda se može koristiti bijeli list papira ili neka druga bijela podloga.

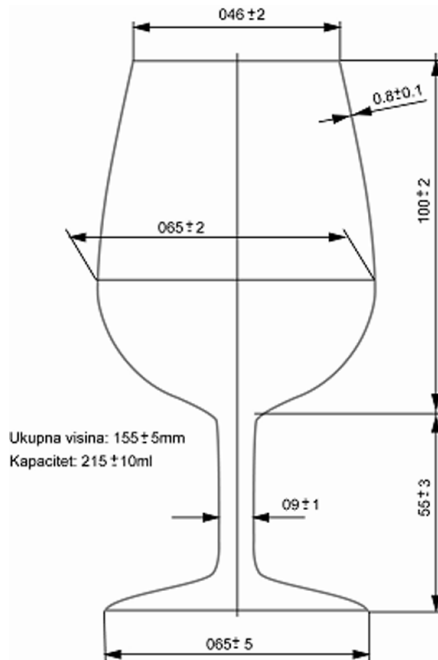
Idealna temperatura prostorije za ocjenjivanje u ljetnjem periodu je između 19 i 21°C. Tokom zimskih mjeseci ona treba da iznosi 23°C.

Psiho-fiziološko stanje degustatora značajno utiče na kvalitet ocjenjivanja vina. Ukoliko je degustator neraspoložen, pod stresom ili sl. njegove sposobnosti su snižene. Trudnoća umanjuje stepen psihološke prijemčivosti prema nekoj vrsti hrane. Sitost smanjuje percepciju, tako da je neznan osjećaj gladi poželjan. Senzoričar ne smije prije ocjenjivanja konzumirati hranu ili piće, kao ni cigarete. Preporučuje se i izbjegavanje korišćenja zubne paste. Čaše koje se koriste za degustaciju ne smiju se prati jakim deterdžentima ili čistiti krpom nakon čega ostaje miris krpe u čaši.

Nije naučno dokazano kad su tokom dana naša čula izoštrenija za degustaciju. Profesionalci vjeruju da su jutarnji časovi prijatniji, ne samo zbog čula ukusa, već i prirodne svjetlosti i tijela koje je odmornije nakon noćnog sna.

Preporučljivo je isprati usta vodom ili sažvakati parče hljeba između svakog vina koje probate (zato treba obezbijediti tanjirić s kriškama hljeba ili nekog neutralnog sira). Ali ni taj proces ne može ići u beskonačnost. Broj suvih mirnih vina koji se ocjenjuje u jednom danu iznosi 45, i to u tri intervala po 15 uzoraka. Za druga vina (pjenušci, specijalna, slatka i dr.) broj uzoraka ne treba da bude veći od 30 na dan (tri sesije po 10 vina). S brojem uzoraka koncentracija degustatora opada a čula gube na oštini jer raste prilagođenost na stimulaciju. Između svake sesije mora postojati pauza od najmanje deset minuta. Naime toliko je potrebno da se čula oporave od pogubnog uticaja etanola.

Svakom degustatoru, pored navedenog, treba obezbijediti adekvatne čaše za degustaciju, degustacioni listić, olovku, čašu vode i posudu za ispljuvavanje vina. Za senzorsku analizu vina neophodna je i čaša. Dimenzije čaše za ocjenjivanje vina prema ISO standardima prikazane su na narednoj fotografiji.



* * *

Postoji nekoliko vrsta degustacija vina koje se upriličuju iz različitih razloga. To su:

- horizontalna, u kojoj se ocjenjuju vina iz iste berbe,
- vertikalna, u kojoj se ocjenjuju i upoređuju vina iz različitih berbi,
- slijepa, u kojoj ocjenjivač nema nijednu informaciju o vinu koje ocjenjuje i
- poluslijepa, u kojoj ocjenjivač zna tip vina (sortu) ili odakle potiče.

Iako zasigurno nećete organizovati profesionalno ocjenjivanje (da bi se strogo držali pravila senzorskog ocjenjivanja vina) ipak uvijek imajte u vidu pet pravila:

- bijelo prije crvenog vina,
- suvo prije slatkog vina,
- mirno prije pjenušavog,
- mlado prije starog vina i
- nearomatično prije aromatičnog.

Još precizniji redosljed je:

- bijelo, mirno, nearomatično,
- biser i pjenušavo,
- roze, mirno,
- roze pjenušavo,
- crveno, mirno,
- crveno, pjenušavo,
- vina od aromatičnih sorti,
- prirodna slatka i
- fortifikovana vina.

Vina za ocjenu treba iznijeti neposredno pred samo ocjenjivanje, ali pripremljena. To podrazumijeva precizno temperiranje. Pravilo je da se bijela vina služe hladna nikako ledena, dok se crna (crvena) služe na sobnoj temperaturi.

Pridržavajte se naredih okvirnih pravila za serviranje vina:

- biser i pjenušava: 6-10°C,
- bijela i roze: 9-14°C,
- crna: 15-20°C i
- poluslatka i slatka: 10-14°C

* * *

Iako možete pročitati sve knjige o vinu, i sakupiti veliki broj informacija, pravi način za poboljšanje svog razumijevanja vina je, ipak, degustiranje što većeg broja vina. Nemojte odmah odbaciti sve knjige koje imate ili namjeravate kupiti i baciti se na ispijanje litara vina. Najbolje je, uz nadzor dobrog degustatora, uzimati od svega po malo. No, i dobrog degustatora treba platiti.

Korak po korak treba raditi na analizi onoga što čula opažaju, vršiti pažljivi odabir i evidenciju utisaka, napraviti njihov opis (što je veoma teško) i, konačno, donijeti zaključke. Na taj način stvorite, vremenom, pravi odnos s vinom.

Kakvu vino ima boju? Da li postoje nijanse koje ukazuju na neke promjene u vinu? Da li su komponente u vinu u harmoničnom međusobnom odnosu ili pojedine dominiraju i čine vino neharmoničnim, i koje su to? Da li je aroma vina ekspresivna ili slaba? Koje arome dominiraju (negativne ili pozitivne) i zašto? Da li je vino suvo ili polusuvo? Da li postoje defekti u vinu i ako postoje da li je to napr. acet-aldehid ili etil-acetat? Kakav je potencijal vina za odležavanje? Da bi na ova i druga pitanja odgovorili treba da znate dosta o tehnologiji proizvodnje grožđa, o tehnologiji proizvodnje vina i njegovom čuvanju, te kako da degustirate vino i sve to prepoznate.

Organi koji se koriste u senzorskoj analizi su: oko, nos i usta, tačnije receptori koji se nalaze u njima. To su tri polazne osnovne ocjenjivanja vina poznate kao: izgled, miris i ukus. Pored navedenih uključeno je još nekoliko čula, koja djeluju „sa strane“: auditorna, zatim taktilna, hemijska, termalna, čula za registrovanje umamija, kalcijuma i sl.

Da se ocjenjivači ne bi zbunjivali ili postavljali svoje norme, bilo će da učestvujete u degustaciji, postoje ustaljena pravila ili prihvaćena procedura senzorske analize vina koja olakšava sam postupak ocjenjivanja vina. Takve predviđene norme su, obično, klasifikovane u sekvence. Počinjete s ocjenjivanjem *izgleda vina*, zatim *mirisa vina* i *ukusa vina*. To su osnovni parametri. Iz njih se izvodi: *postojeće stanje vina* i na kraju *potencijal za odležavanje*. Svoje zaključke unosite u degustacioni listić.

Nekada prije ocjenjivanja vina uputno je odraditi preventivno podešavanje čula kod degustatora. Naime prvo probanje vina je obično šok za vaša čula. Često se dešava da degustatori daju kontradiktorne ocjene o istom vinu. Potpuno je jasno da je neophodan period adaptacije i čula mirisa i ukusa.

U ovom tekstu neće biti riječi o načinima bodovanja u degustacionim listićima. Takođe naredna opisana metodologija degustacije i razlike koje postoje u odnosu na druge škole degustacije, nije sveobuhvatna. Za to bi bilo potrebno mnogo više prostora od postojećeg.

Čulo vida ili važnost vizuelnog zaključivanja

Prvi korak u procesu ocjenjivanja vina je da uspete adekvatnu količinu vina u pripremljenu degustacionu čašu. To podrazumijeva sljedeće: nikad više od polovine, a 1/3 je dovoljna.

Na taj način može početi ispitivanje i ocjenjivanje izgleda vina. Čulom vida, u ovom koraku, možete mnogo da procijenite o kvalitetu vina. Iako ga mnogi potcjenjuju, oko je jedan od

najvažnijih senzora za profesionalne ocjenjivače koji prefinjene sjenke i nijanse koriste kao znakove o identitetu vina. Ali i veliki broj ljudi vizuelni (*lat.* visus – vid, pogled) aspekt nekog vina smatra veoma privlačnim, posebno nijanse i plemenitost vina.

Opis izgleda vina, prilikom ocjenjivanja, podrazumijeva konstatovanje: boje, njenog intenziteta, nijanse i sjajnosti, bistrine vina (odsustvo sjenki), viskoznosti (unutrašnje trenje) i mjehuranje (ugljen-dioksid) kod pjenušavih vina. Pored nabrojanih karakteristika, moraju se uočiti i neke druge osobenosti vina u čaši: suze, odnos boje u centru prema boji na obodu čaše, eventualni talog i sl.

Vrednovanje svih navedenih parametara stvara jedinstvenu sliku o izgledu vina. Kod iskusnijih senzoričara nekoliko kratkih pogleda upućuje na kvalitet vina koji očekuju nakon mirisanja i kušanja vina.

U prvom koraku čaša je u vertikalnom položaju. Vino se posmatra odozgo (90°). Na taj način utvrđuje se njegova bistrina, sjajnost površine, intenzitet boje, kao i eventualni defekti: mjehurići (CO_2), proteini (prelomi) itd.

U drugom koraku postavljamo čašu pod uglom od 30° prema vani. Na taj način konstatujemo jačinu boje, sjenke, gradient od centra prema menisku.

Treći korak je da ponovo vratimo čašu u vertikalni položaj. Vino će dijelom pokriti unutrašnji zid. Osmotrimo ga sa strane. Ocjenjujemo viskoznost vina na osnovu suza (nogice) koje počinju da se, nakon nekoliko sekundi, slivaju niz zid čaše.

Čulo mirisa ili važnost olfaktornog zaključivanja

Čulo mirisa prisutno je kod čovjeka i svih životinjskih vrsta. Smatra se evolutivno najstarijim čulima. Neki autori (Mc Ginley i sar., 2000) smatraju da čulo mirisa doprinosi čak 80% ukupnom doživljaju arome hrane prilikom obroka.

Od perioda najranijeg djetinjstva do perioda duboke starosti čulo mirisa ima periode snažnijih i slabijih aktivnosti i efikasnosti. Različiti autori navode da i fetus prepoznaje određene mirise; da se tokom dojenja deteta razvija sklonost prema slatkom; da se u ranom djetinjstvu mirisi vezuju i za emocionalne impresije; da je u pubertetu čulo mirisa najosjetljivije; da u periodu do 30 godina žene prednjače nad muškarcima u percepciji mirisa; da u srednjem dobu kapacitet čula mirisa slabi; u dobu nakon 65 i 80 godina veliki dio populacije pokazuje gubljenje sposobnosti prepoznavanja mirisa. Poznavaoци upućuju da, pored mirisa koje stičemo, postoji veliki broj onih koje učimo. Shepherd, (2004) ističe da broj funkcionalnih gena olfaktornih receptora kod čovjeka postepeno opada.

Među faktorima koji utiču na prepoznavanje mirisa ubrajaju se:

- okruženje u kojem rastemo i živimo,
- različite navike,
- mirisi u krugu porodice,
- tradicija u pripremanju namirica,
- etnička grupacija i dr.

Kao i kod čula vida i ukusa i čulo mirisa mora biti nadraženo da bi reagovalo. To znači da vino mora oslobađati molekule mirisa ili jednostavno isparavati. Mirisi mogu doći do olfaktorne zone na dva načina: ortonazalno i retronazalno. Kad mirišemo vino njegova gasna faza stiže kroz nosnu šupljinu do olfaktornog epitela smještenog u korijenu nosa. Sreća je da čovjek ima dvije nozdrve, jer je rijetkost da obje rade punim kapacitetom. Smatra se da one „rade“ naizmjenično svaka tri sata.

Dodatno, dok je vino u ustima ili nakon ispijanja njegovi molekuli iz usne duplje retronazalno stimulišu olfaktorni epitel. Često možemo osjetiti, kod vrhunskih vina, kako nas miris u ustima „prati“ izvjestan period. Ukoliko zatvorite nos i kušate vino imaćete lošiju percepciju *vis-à-vis* kvaliteta vina. Čulo ukusa biće nedovoljno i neprecizno. Zato ukoliko ste prehladeni i nos vam je zapušten sugerišemo da ne počinjete senzorsko ocjenjivanje vina.

Bez obzira na puteve molekula mirisa njihovo prihvatanje se vrši pomoću finih olfaktornih završetaka na epitelu u korijenu nosa. Olfaktorna zona kod čovjeka obuhvata 2-3 cm². U poređenju sa nekim životinjama (30-100 cm²) ona je mnogo manja. Kako navodi Portman (1999) broj ćelija neuroreceptora iznosi 40.000-100.000 na mm², što znači da ih svaka individua ima, u prosjeku, oko 50 miliona.

Olfaktorni završeci podsjećaju na tanke vlasi koje trepere i umire se kad su jednom aktivirane. Potrebno je izvjesno vrijeme za ponovnu reaktivaciju. Kao rezultat, sljedeće mirisanje vina otkriva sve manje i manje komponenti. Pamela Dalton (2000) ističe da se takva vrsta adaptacije definiše kao smanjenje osjećaja prilikom višestrukog ponavljanja stimulusa. Baltić i sar. (2007) ističu da se olfaktivni sistem brže adaptira prema neprijatnim nego prema prijatnim mirisima. Tako osobu koja miriše na znoj lako registrujete, ali ona ne osjeća sopstvene mirise jer je njeno čulo mirisa adaptirano.

Međutim, sasvim je moguće prepoznavati različite mirise tj. različita vina jedno nakon drugog.

Prvi korak je (opciono) da se nekim ravnim, prigodnim poklopcem (kartonskim ili plastičnim) ili, konačno, dlanom, zatvori otvor čaše na nekoliko minuta.

Drugi korak u ocjenjivanju mirisa vina je da se poklopac ukloni. Dok čaša miruje, kratko do srednje jako se pomiriše vino uvlačenjem vazduh kroz nos. Nakon ovog prvog mirisanja, nos se odmori nekoliko trenutaka. Vrijeme se iskoristi da se približe prve impresije. Otvor čaše se ponovo zatvori.

Treći korak je da se vino kratko zavrti u čaši, nos se približi otvoru čaše i vino pomiriše srednje do jako. Time se prvi utisak mirisanja kvalitetno nadopunjuje. Dva puta je sasvim dovoljno pomirisati vino. Ako se to uradi tri ili više puta moguće je da nastane konfuzija oko memorisanja i prepoznavanja mirisa. Naime receptori u korijenu nosa se adaptiraju na postojeće mirise.

Pojedini autori smatraju da se stavljanjem poklopca omogućava upoređivanje mirne (uhvaćene) i isparljive (agitovane ili

stimulisane) arome koja nastaje nakon što zavrtimo vino u čaši. Inače isparljiva aroma se ponovo pojavljuje nakon kušanja vina – retronazalno i tokom procjene *aftertaste*. Ukoliko držimo poklopac nešto duže (20 minuta) autor (Michelsen, 2005) tvrdi da vino pokazuje groždani karakter i ukazuje na karakter dozrijevanja. Takođe, na ovaj način se sprečava da u vino dospiju strane arome prisutne u prostoriji za degustaciju.

Zašto zavrtimo vino u čaši?

-omogućavamo da kiseonik dođe u kontakt s vinom i -oslobađaju se molekuli različitih tvari (estri, terpeni, aldehidi i sl).

Nakon mirisanja vina nanovo se upisuju ocjene po predviđenoj metodologiji. Može se, na listiću sa strane, napraviti komparacija uhvaćenih i agitovanih mirisa. Ako nema velike razlike onda je to vino mlado i zatvoreno, ili puno i voćno, ili umorno vino.

Kakvi mirisi mogu da se osjete u čaši? Kao i za boje, tako i za mirise postoje različite, više ili manje, korišćene klasifikacije. Svaka od njih ima svoju vrijednost. Najveći problem (kao i kod ukusa) je koje riječi koristiti i opisati mirise. Dugo sam imao problema jer sam navodio da u vinu „Vranac“ s Čemovskog polja osjećam miris minte, a to niko drugi nije registrovao. Takav problem realno postoji jer su pragovi osjetljivosti i svjesnosti različiti za različite pojedince. Tu svakako postoji i doza subjektivnosti. Ako nekog pitate kako miriše jabuka – pa kao jabuka. Vidite što mislim? Pokušajte da opišete miris jabuke!

Zato je dobro pokušati memorisati mirise čuvenih sorti (na pr. tri bijele i tri crne), i stalno ih mirisati dok se njihovi mirisi potpuno ne usvoje da se automatski prepoznaju. (Tabela na kraju teksta.)

Da pokušamo da opišemo!

Prvi utisak koji utvrđujemo je zdravstveno stanje vina. Jednostavno: zdravo ili nezdravo. Odmah ostavite na stranu nezdravo vino. Ono kvari čula.

Drugi utisak (ako je vino zdravo) je intenzitet mirisa: lak, srednji ili naglašen. Sasvim dovoljno.

Treći utisak je razvijenost mirisa kod vina: mlado, razvijeno i duže odležalo.

I konačno, *četvrti utisak* je karakteristika arome. One se mogu klasifikovati na: voćne, cvjetne, začinske, vegetalne i druge. Naravno da postoji veliki broj i drugačijih klasifikacija aroma, kao što su:

- animalne,
- farmaceutske,
- estarski,
- mineralni,
- balzamski i dr.

Evo nekoliko karakteristika arome vina prema prethodnoj klasifikaciji.

Voćna	citrus	grejpfrut, limun, mineralna
	zelena jabuka	jabuka (zelena/zrela), ogrozd, kruška
	stono voće	kajsija, breskva
	crveno voće	malina, trešnja, šljiva, crvena ribizla, jagoda
	crno voće	višnja, crna ribizla, kupina
	tropsko voće	banana, kivi, liči, mango, pipun, marakuja, ananas
	sušeno voće	smokva, suva šljiva, suvica,
	jezgrasto voće	badem, kokos, lješnik, orah
Cvjetna	cvjetanje	zova, narandža
	cvijet	ljubičica, ruža, karanfil
Začinska	cladak	cimet, klinčić, đumbir, muskatni oraščić, vanila
	oštar	crni/bijeli biber, sladić, kleka
Vegetalna	svježe povrće	špargla, zelena paprika, pečurka, crna maslina
	kuvano	kupus, konzervirano povrće (špargla, artičoka, boranija)
	herbalni	eukaliptus, trava, sijeno, mint, lišće crne ribizle, vlažno lišće
Druga	animalna	koža, vlažna vuna, meso
	autolitička	kvasac, biskvit, hljeb, tost
	mliječna	puter, sir, krem, jogurt
	mineralna	zemlja, petrolej, guma, katran, kamen
	medna	med, karamela, marmelada, sirup, bombona, čokolada
	drvena	hrast, kedar, smola, dimni, vanila, duvan, kafa
	hemijska	sumpor, šibica zapaljena, medicinski

Čulo ukusa ili važnost gustatornog zaključivanja

Priroda je vješto rasporedila čula. Na vrhu jezika smjetila je receptore za slasnost. Zato je ljudska vrsta opstala.

Kad okušamo vino na jeziku, pored slasnosti, osjetimo veliki broj impresija. Obično identifikujemo četiri okusa: slasnost, slasnost, kiselost i gorkost. Kao i kod čulo mirisa i receptori okusa moraju biti nadraženi da bi reagovali.

Svaka individua ima oko pola miliona receptora grupisanih u „pupoljcima ukusa“ koji imaju oblik glavice luka (visine i širine: 70-80 x 30-40 μ). Najveći dio grupisan je s obje strane jezika. Jedan dio nervnih završetaka, u rudimentiranom obliku, nalazi se na nepcima, kao i na početku ulaska u ždrijelo. U prosjeku osobe imaju oko 5.000 „pupoljaka“ ukusa u ustima. Ukoliko želite da provjerite da su, uzmite jedan maleni gutljaj vina, zadržite ga nekoliko sekundi i progutajte. Osjetićete na svim ovim mjestima nadražaje različitog intenziteta u zavisnosti od vina i vašeg praga registrovanja tih nadražaja.

Takođe, ne treba zaboraviti i na pljuvačku u ustima, koja igra značajnu ulogu u rastvaranju i omogućavanju dospijeća hemijskih molekula vina do gustatornih receptora. Na taj način se upućuju mnogo kompleksniji podaci prema mozgu.

Prvi korak – ne zaboravite da je prvi gutljaj vina šok za nepce i jezik, tj. receptore ukusa. Posebno ako je sadržaj alkohola ili ukupna kiselost izražena. Uzmite mali gutljaj, promuljajte ga u ustima i ispljunite. Ne ocjenjujte ga. Zatim za 30-ak sekundi uzmite ponovo gutljaj i počnite ocjenjivanje.

Najčešće se ocjenjuju: balansiranost, struktura, intenzivnost, potencijal, dugotrajnost, zamaskiranost i dr. Balansiranost kod bijelih vina čini dobar odnos između prisutnih kiselina i punoće samog vina, dok kod crnih to je odnos između kiselina, punoće i tanina.

Šta podrazumijeva struktura vina koje se nalazi u ustima? Prije svega: težinu, konzistenciju (punoću) i tijelo koje čine – alkoholi, kiseline, fenoli, mirisi i dr. Osjeća se po sredini jezika. Napr. lagano vino ima strukturu kao obrano mlijeko, srednjepuno vino kao masno mlijeko, a puno vino kao punomasno mlijeko. Jednostavno imate, da prostite, puna usta.

Intenzivnost podrazumijeva stepen osjećaja koji pojedini sastojci u vinu izazivaju na nepcu i jeziku, dok potencijal (obično kod mladih vina) ukazuje da li sastojci u vinu imaju potencijal za dalje odležavanje vina. Ukoliko vino nema dobar potencijal treba ga konzumirati u godini proizvodnje. Kod vina sa srednjim potencijalom, ukoliko je smješteno u dobre podrumske uslove, ono može da dostigne i deset godina starosti. Dug potencijal za odležavanje znači da vino može da dosegne starost od deset pa do četrdeset godina kod poznatih sorti i velikih godina.

Dugotrajnost ili perzistentnost ukazuje na dužinu uticaja trajanja mirisa i ukusa vina na naša čula. Često se vino u ustima dinamično mijenja, neka svojstva naglo prepoznajete i ona brzo nestaju. Takva priroda vina nekada može da vas iznenadi. Neki prvi „agresivni“ utisak (kiseline, alkohol) može za nekoliko sekundi da iščili. To nije plus za to vino. Na drugoj strani dugotrajni utisak vina (volumen, oblik, ostale komponente) predstavlja zaokruženost i perzistentnost. Ukoliko takav utisak traje dugo onda je to veliki plus za vino.

Iako se danas smatra da čitava površina jezika, više ili manje, učestvuje u detekciji osnovnih ukusa, slatkost se najbolje detektuje na vrhu, kiselost na stranama, gorkost na kraju i vrhu i slanost naprijed i na stranama jezika. Naravno da ovaj opis ne znači da o njemu treba razmišljati i pratiti tok vina u ustima i registrovati prethodne ukuse. Radnja se obavlja automatski a prepoznavanje okusa vježbom.

Da ovo malo rasčlanim!

Slasnost vina potiče prije svega od grožđanih šećera. Najveći prag osjetljivosti za slasnost je na vrhu jezika. Nemaju svi šećeri isti intenzitet slasnosti. Najslada je fruktoza, zatim glukoza, pa arabinoza itd. Ne daje samo šećer sladak ukus vinu. Tu je i etil-alkohol, glicerin i dr.

Kiseline iz grožđa (vinska, jabučna) prelaze u vino. Neke nastaju tokom fermentacije (mliječna, pirogroždana, jantarna, sirćetna i dr.). Sve zajedno daju ukus kiselosti u ustima. Tačnije kiselost se osjeća najsnažnije na oba kraja jezika. Uz to, kiseline izazivaju obilnije lučenje pljuvačke – kao kad zagrizete limun. Sve u svemu kiseline daju svježinu i voćni ukus vinu. Jabučnu kiselinu prepoznajete po određenoj oporosti (zeleni ukus) koju osjećate u ustima. Ako se transformiše u mliječnu onda se za vino kaže da je kao mlijeko. Vinska kiselina daje tvrdoću vinu, a limunska voćni ukus.

Iako se izraz – gorko vino veoma rijetko koristi, to ne znači da se gorkost ne prepoznaje kod različitih vina i to na kraju jezika. Smatra se da osjećaj gorkosti nastaje kombinacijom visokog sadržaja alkohola i tanina. Najveći uticaj na gorkost ima sorta i tehnologija proizvodnje vina.

Slasnost se, kao i kiselost, osjeća najsnažnije na oba kraja jezika i dijelom po sredini. Vino sadrži oko 2 - 4 g po litru slanijih supstanci. To su soli mineralnih i organskih kiselina.

Umami je ukus koji je posljednje decenije uvršten u veliku četvorku. Veoma je zastupljen u kineskoj i japanskoj kuhinji. Ima ga u tuni, gljivama, krtoli krompira, orizu. Ovaj ukus izaziva monosodium L-glutamat. Mene podsjeća na tanku biljnu supu u koju je isjeckano malo goveđeg mesa. Zbog različite tradicije u spremanju jela Evropljani nemaju razvijenu svijest o ovom ukusu. Na Univerzitetu Majami otkriveni su receptori koji „hvataju“ umami, tačnije molekule glutamata.

*Važnost drugih zaključaka
(taktilni, termalni, hemijski, auditorni, aftertaste)*

Trigeminalna percepcija, putem trigeminalnog nerva do mozga, daje esencijalnu informaciju, koja se kombinuje sa ukusima koje obezbjeđuju olfaktorna i gustatorna čula, formirajući čulnu sliku vina koje se degustira. Tokom degustiranja, često ne možemo jasno razdvojiti ove stimulanse. Potpun osjećaj uključuje različite modalitete: taktilni, termalni, hemijski, koji se klasifikuju na submodalitete.

Taktilni modalitet (stimulans) – pored čula koja registruju različite ukuse, taktilni modalitet ili bukvalno osjećaj dodira takođe se registruju u ustima: tačnije nepcima i jeziku. To su prije svega osjećaj *oporosti ili stezanja* koji prouzrokuju tanini i *bockanje* kod pjenušavih vina.

Iako na ovu temu postoje različite teorije koje podržavaju osjećaj gustatornog ili taktilnog porijekla, treba objasniti ovaj manje poznat. Naime fenolne komponente (prije svih antocijani i tanini) daju vinu jednu od važnih organoleptičkih osobina – astringentnost (osjećaj oporosti ili stezanja u ustima). Ovaj termin potiče od latinske riječi – *stringo* što znači stezanje. I zaista stezanje u ustima je rezultat reakcije između tanina i glikoproteina u pljuvačci, što rezultira u stezanju pljuvačnih kanala i zaustavljanju lučenja pljuvačke. Taj osjećaj proizvodi sušenje nepca i jezika. Čini nam se, međutim, da je u pitanju, najvjerojatnije, interakcija između hemijske, gustatorne i olfaktorne senzacije koja još nije najjasnija.

Strukturu (tijelo) vina na jeziku shvatamo kao dijelom taktilni osjećaj. On formira fizičku sliku vina. Kod vina s ostatkom šećera on, takođe, igra prepoznatljivu ulogu u jačanju strukture vina. Tu su još: tanini, alkohol, ekstrakt i dr. Slabo tijelo odlikuje vina s niskim sadržajem alkohola i, obično, naglašenim kise-

linama. Srednjeslabo tijelo može se uporediti s vinama tipa Beaujolais ili našeg Rozea. Srednje tijelo imaju vina s 12-12,5% alkohola. U ustima se prepoznaje voćni karakter. Obično su izbalansirani sadržaj alkohola, tanina i kiselina. Srednjekako tijelo imaju vina s 12,5-13,0% alkohola. Obično su dozrijevala u hrastovim buradima. Voćna struktura je dobro prepoznatljiva. Jako tijelo imaju vina s adekvatnim taninima i 13,5-14,5% alkohola, koja su dugo odležala u hrastovim buradima.

Tanini prelaze u vino iz pokožice i sjemenki. Oni su prirodni prezervativi vina. Tanine doživljavate u usnoj duplji kao čaj koji pijete nakon dužeg držanja papirne kesice u toploj vodi. Oporost i skupljanje nepca i desni prava je reakcija na tanine. Na jeziku ih osjećate po sredini. Ukoliko u čaj dodate nekoliko kapi limuna izgubićete pravi okus čaja. Zato se ne preporučuje konzumiranje ribe (limun) i crnog punog vina (tanično) prilikom kombinovanja hrane i vina u restoranu (Savić, 2010). Iz aspekta zrelosti tanina veoma je važno, kao i kod kiselina i šećera, vrijeme kad se grožđe bere. U mladom crnom vinu oni su grubi, jako stežu nepca i desni. Zato imamo osjećaj da mlado vino suši usta. S godinama omekšavaju i zaokružuju oporost.

Ne zaboravite da nepca, jezik i desni registruju *termalnu* percepciju. Kad alkohol isparava na jednoj strani stimuliše neka vlakna osjetljiva na hladnoću (Dessirier, 1999) i tako uzrokuju pad temperature. Osjećaj topline, takođe, izaziva alkohol, ali i određeni osjećaj težine, mirisa i viskoznost. Alkohol u ustima prepoznajete po paljenju koje osjećate na desnim i dijelom na jeziku. Što je osjećaj intenzivniji to je sadržaj alkohola u vinu veći. Takva vina su punija, zaokruženija (pod uslovom da su i drugi parametri ispunjeni: ekstrakt, kiseline i dr.), dok su vina s malim sadržajem alkohola skoro „prozirna“. Ponekad alkohol možete prepoznati po slatkastom mirisu.

Hemijske komponente koje stimulišu trigeminalni receptor najčešće se u kolokvijalnom govoru nazivaju – hemijski iritanti.

Sumpor-dioksid je najbolji primjer, kao i paljenje kapsaicina (aktivna komponenta ljutih papričica), piperina (aktivna komponenta crnog bibera), zingerina (aktivna komponenta đumbira), senfa i sl. Ta iritacija u ustima obično se opisuje kao – paljenje. Ako bi ove iritante namazali bilo će po tijelu takođe bi osjetili određeni bol ili iritaciju. To ukazuje da aktivna materija prodire kroz kožu i stimuliše krajeve nerava.

U vinu sličnu reakciju prouzrokuje alkohol i karbonska kiselina
Auditorni osjećaj – pojedinci uključuju i čulo sluha u senzorsko ocjenjivanje. Tako vađenje čepa iz flaše ili pucanj nakon otvaranja pjenušca, zatim groljanje vina u ustima, ispljuvavanje, zvuk prilikom kucanja čašama, tiho pucketanje koje čujemo prilikom pjenjenja pjenušca i sl. smatraju dijelom ukupnog utiska uživanja u vinu. Često se prema dojmu koje uvo ima prilikom sipanja vina u čašu može procijeniti njegova konzistencija.

Aftertaste je cjelokupna ukusnost i balansiranost vrhunskih vina koju osjećate u ustima i na početku grla, u koji je najvećim stepenom uključena i svjesnost. Što je duži i prijatniji aftertejt, znak je da je vino kvalitetnije i da su u njemu odlično izbalansirane kiseline, fenoli i voćna struktura (kod crnih vina) ili kiseline, neprevreli šećer, voćna struktura i fenoli, ako je barikirano, kod bijelih vina. Nekada traje i po nekoliko minuta. Pokušajte da procijenite razvoj vina i zabilježite ukus koji ostaje u ustima nakon gutljaja. Ustanovite dužinu trajanja tog ukusa. Ako se, međutim, tokom aftertejsta osjeća dominacija alkohola ili tanina ne može se smatrati, bez obzira na dužinu, da je to pozitivna karakteristika.

Na kraju da li je ukus vina *svjesnost*? Da, ako znamo da svi ukusi vina, sadržaj minerala, opori tanini, različite arome predstavljaju neuronsku aktivnost koja je konačno locirana u mozgu. Mozak je, kao ogromna mreža desetine milijardi ćelija (neurona), sposoban da prihvati i prenosi električnu informaciju. Između neurona, takođe, postoji veliki broj relacija. Sve vinske

informacije (vizuelna, olfaktorna i gustatorna), ukoliko probate vino, stvaraju mozaik svjesnosti koji nastaje brзом i sinhronizovanom akcijom. Naravno da navedene informacije ne pristižu istom snagom i brzinom. Tako je olfaktorna informacija 100 puta slabija i tri puta sporija od vizuelne. Informacije su, takođe, podložne variranju pod uticajem temperature, oblika čaše i dr. i na taj način stvaraju određenu iluziju objekta.

Treba istaći da svjesnost ne nastaje ekskluzivno od čulnih nadražaja. Prateći uticaji nastaju od strane vaše memorije, genetskih predispozicija, različitih navika, tradicije, psihološkog i fiziološkog stanja organizma i sl. Dakle subjektivnih karakteristika.

* * *

Na kraju pitanje koje se obično postavlja je – koja je to količina vina kojom se tokom degustacije napuni usna duplja? Precizno, to je oko 6-8 ml vina ili, narodski rečeno, nešto manje od supene kašike. Ako uzmete premalo, osjetićete dominantnim grublji aspekt vina, ako uzmete previše – to je beskorisno, posebice ako je uzorak ograničen.

Kad probate veliki broj vina, nakon ocjene svaka proba mora biti ispljunuta (na ovaj način štitite i jetru od oštećenja) u za to namijenjenu posudu. Zašto? Prije svega da bi se izbjegao uticaj alkohola na sposobnost okušanja. Drugo, ne postoje receptori ukusa u grlu pa nije potrebno da ga propustite (popijete) niz grlo da bi procijenili kvalitet vina.

Ponekad se dešavaju i smiješne situacije, a katkad i žalosne, ako je u pitanju vrijedna bluza, majica ili sako. Zato za početnike sugerišem da imate maramicu pored sebe u slučaju slivanja vina niz usne ili bradu.

Što treba znati prilikom ispljuvavanja? Ne treba imati strah da dovoljno snažno ispljunete vino iz usne duplje. Veoma je važno

da posuda bude dobro centrirana ispod vaših usta i dovoljno blizu. Stegnite obraze, skupite usne u oblik surle i ... ponosno ispljunite. Ništa se ne postiže iz prvog puta, iako kažu da početnici imaju sreće. Nemojte se ustručavati ako su zvuci neugodni. Prve greške (ili fleke) nastaju kad steknete izvjesno iskustvo.

Ako želite ipak da popijete vino, što je najčešći slučaj, finiš koji osjećate na nepsima i njegova dugotrajnost visoko su cijenjeni. Što duži okus to bolji kvalitet. Iako nakon svakog kušanja izbacite vino iz usta, ipak nešto vina ostaje i pokriva nepca u ustima će biva apsorbovano direktno u krvotok a jedan dio se i proguta.

Postoje situacije će treba popiti vino, posebno ako je vrhunsko i skupo. Ali ako želite da vozite preporučljivo je ispljunuti vino, ili ako postoji veliki broj vina koje treba degustirati ili, bar za mene, ako probate veoma mlado vino koje vam ne može pružiti bilo kakvo uživanje.

Katkad, kad nema velikog broja uzoraka, degustatori se odlučuju da piju vino. To ne može dugo potrajati, jer koncentracija vremenom opada, misao je neprecizna, mada se govorljivost uvećava. Suprotno popularnom vjerovanju – da što se više vina probate bolje se procjenjuje, postoji prava trka između vina koje izoštrava nepce i alkohola koji zatupljuje svijest.

* * *

Konačno morate izvesti zaključke *apropos* vizuelnih, olfaktornih ili gustatornih nadražaja. Odmoriti jedan minut u tišini. Držite svoj listić za ocjenjivanje ispred sebe. Kakvo je bilo vino? Slabo, prihvatljivo, dobro ili izuzetno? Je li vino spremno da se pije ili treba još da odležava? Da li je prešlo svoj vrh (optimum)? Da li vino vrijedi kupiti i po kojoj cijeni? Da li ga stavamo u jeftino, povoljno, skupo ili veoma skupo?

Još jednom pređite po ocjenjivačkom listiću. Provjerite da li ste naznačili da je vino bilo lagano, srednje ili puno? Kakva je

bila kiselost, posebno kod bijelih vina, niska, bez štrčanja ili prejaka? Kod crnih vina da li su tanini bili mekani ili agresivni. Kombinuju li se s voćnošću ili je preovlađuju? Koliko traje aftertejt i balans komponenti: kratko, srednje ili dugo? Ono što je manje važno ali se može navesti u dodatnom komentaru: koju bi hranu uživali s ovim vinom?

Vinski izrazi i zabilješke

Svaka nauka i tehnologija ima, do određenog stepena, razvijenu svoju terminologiju. Zašto bi konzumiranje i ocjenjivanje vina bilo izuzetak? Dobri izrazi i zabilješke čine stvari mnogo razumljivijim i time prihvatljivijim.

Kad dođete do mogućnosti da nakon senzorne analize izrazite (usmeno ili pismeno) kvalitet vina, tek tada ćete shvatiti kako je velika razlika između uobičajnog pijenja i vinskog testiranja. Svakodnevno konzumiranje vina uglavnom se svodi na uopštene opise: dobro je, nije loše, odlično, jako, pitko i sl.

Na drugoj strani ako ste serifikovani ocjenjivač, obavezni ste da opišete svoje utiske i napravite zaključak. Takva osoba ne samo da mora da ima dobar „vinski“ vokabular već i odličnu sposobnost korišćenja preciznih izraza koji korespondiraju reakciji njegovih čula.

Ali napraviti analitičke zaključke, stručno, jasno i razumljivo se izraziti nije nimalo lako. I tu ima izuzetaka, onih koji hronično pate od nedostatka riječi i logoreičara⁷ od kojih najviše zazirem. Tu se mnogi spotiču. Takva grupa se bavi pogađanjem. A već sam istakao – degustiranje nije pogađanje nego zaključivanje. Uz to za većinu prisutnih svaka vaša izgovorena riječ ima drugačije značenje.

⁷ Brbljivci, pričalice. (*Prim. aut.*)

Ako baš imate sreće, kod nekih vina (autor je nailazio i na takva) ostajete bez teksta. Takva vina su nepredvidljiva, bliska su najfinijoj poeziji i munjevito uspostavljaju komunikaciju s vama. Bez obzira koliko ste ponosni na svoj obimni rječnik, shvatite da vam fali „pravih“ riječi.

Takođe, naš jezik nije dovoljno bogat vinskim izrazima koji bi pokrili sve moguće nijanse na koje nailazimo kod različitih vina. Tako miris, aroma ili buke imaju razlita značenja, ali za miris u nosu, ukus u ustima i dodir na njezima koji ima ukupno i istovremno dejstvo na čula konzumenta nemamo precizan izraz. Evo nekoliko opisa arome i bukea vina od grožđa poznatih svjetskih sorti.

Crne sorte	Opis	Bijele sorte	Opis
<i>Cabernet Sauvignon</i>	hladna klima: eukaliptus, crveno voće, ribizla, nota gorčine, zeleni papar topla klima: tamno, sitno, jagodasto voće, šljiva, džem od ribizle, mentol	<i>Chardonnay</i>	hladna klima: kisela jabuka, limun, nezrelo voće, mineralna topla klima: mandarina, breskva, ananas, voćna salata
<i>Cabernet Franc</i>	duvan, malina, paprika crveno bobičasto voće, crvena šljiva	<i>Rhizling Rhein</i>	hladna klima: zelena jabuka, limun, mineralna topla klima: grejpfrut, breskva, kruška, zaslađeni sok
<i>Merlo</i>	hladna klima: borovnica, eukaliptus, špargle topla klima: pekmez, šljiva, ljubičica	<i>Chablis</i>	mineral

<i>Pinot Noir</i>	hladna klima: mentol, paradajz, trešnja, crveno sitno voće, drvo, meso topla klima: cvjetna, prezrela trešnja, kafa	<i>Sauvignon Blanc</i>	hladna klima: zeleno kiselo voće, trava, zelena paprika, animalna nota topla klima: citrusi, nota tropskog voća, smokva
<i>Syrah</i>	hladna klima: ribizla, malina, zelena maslina, crni papar topla klima: papar, zrelo voće, kupina, šljiva, začini	<i>Gewurztraminer</i>	hladna klima: cvjetna, delikatna, na liči topla klima: parfimsana, cvjetna, na liči, cim
<i>Vranac</i>	topla klima: šipak, cvjetna, šljiva, marmelada	<i>Krstač</i>	zrela jabuka, kora limuna
<i>Grenache</i>	hladna klima: crvena ribizla, zrelo voće, šljiva topla klima: čokolada, jagoda, liker	<i>Pinot Blanc</i>	jabuka, kruška
<i>Sangiovese</i>	crveno i crno bobičasto voće (višnja, trešnja, kupina, šljiva), bilje	<i>Chenin Blanc</i>	hladni klimat: zelena jabuka, limun, vosak topli klimat: grožđe, zrela jabuka, pipun, lješnik, kajsija
<i>Tempranilo</i>	jagoda	<i>Pinot Gris</i>	zrelo voće, jabuka, pipun, breskva, kajsija
<i>Zinfandel</i>	začinska, voćne i cvjetne arome, višnja	<i>Gruener Veltliner</i>	zelena jabuka, citrusi

<i>Gamay</i>	jagoda, mandarina	<i>Semillon</i>	hladna klima: asparagus, grašak, limun, mineralna nota, ogrozd topla klima: jabuka, grejpfrut, nektarina, lanolin
<i>Nebbiolo</i>	čokolada, ruže	<i>Viognier</i>	breskva, kajsija, kruška
<i>Stari Burgundac</i>	divljač, gljive	<i>Prosecco</i>	jabuka, med, citrusi
<i>Stari Bordeaux</i>	vlažno opalo lišće	<i>Muscat</i>	med, grožđe, minerali

Literatura

Glas Crnogorca, br. 34, 1891., Cetinje.

Glas Crnogorca, 1892., Cetinje.

Baltić M. Ž., Anđelković R., Stevanović Jelka, Karabasil N., Kilibarda Nataša, Dimitrijević Mirjana (2007): Značaj čula mirisa u senzorskoj analizi hrane, Tehnologija mesa 48, 1-2, 131-137, Beograd.

Dessirier J. M. (1999): Specific aspects of trigeminal sensations, Vigne & Vin Publications Internationales, Bordeaux.

Kauer, J. S., White, J. (2002): Representation of odor information in the olfactory system: from biology to an artificial nose, *Sensors and Sensing in Biology and Engineering* - Barth, F.G., Humphrey, J.A.C., Secomb, T.W. (eds) Springer Verlag, Berlin.

Mc Ginley C. M., Mahin, T. D., Pope, R. J. (2000): Elements of successful Odor/Odour Laws, WEF dor/ VOC 2000 Specialty Conference Cincinnati, OH., 16-19.

Morrot, (1999): Can we improve taster performance, *Vigne & Vin Publications Internationales*, Bordeaux.

Pamela Dalton (2000): Psychophysical and Behavioral Characteristics of Olfactory Adaptation, *Chem. Senses*, 25, 487-492.

Peynaud E. (1987): *The Taste of Wine*, The Wine Appreciation Guild, London.

Portman M. (1999): *Anatomy of the Organs of the Senses*, Vigne & Vin Publications Internationales.

Savić S. (2010): *Vino – knjiga o vinovoj lozi i vinu*, Matica crnogorska, Podgorica.

Shepherd, G. M. (2004): The human Sense of Smell: Are We Better Than We Think?, *PLoS Biology*, 2, 5, 572-575.

Tomić, S. (1931): *Almanah-Šematizam zetske banovine*, Državna štamparija, Sarajevo.

Tonoike, M. (2002): Non-invasive Measurements of Olfactory Perception and Cognition in Human, *AIST Today*, 2, 4, 19.

Widmaier E. P. (1998): *How Evolution's Strategies for Survival Affect Our Everyday Lives*. Publisher: W H Freeman and Co, NY.

Zakon o vinu,
<http://www.predsjednik.gov.me/ResourceManager/FileDownload>
(preuzeto 28. 05. 2009).