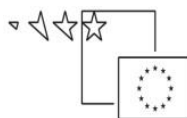




REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT



Naložba v vašo prihodnost
OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA
Evropski socialni sklad

HARMONIJA OKUSOV

MILENA SUWA STANOJEVIĆ

Višješolski strokovni program: Gostinstvo in turizem
Učbenik: Harmonija okusov
Gradivo za 2. letnik

Avtorica:

Milena Suwa Stanojević
BIOTEHNIŠKI IZOBRAŽEVALNI CENTER LJUBLJANA
Višja strokovna šola



Strokovna recenzentka:
Katarina Smole

Lektorica:
Darja Morelj

CIP – Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

663.2(075.8)(0.034.2)

SUWA-Stanojević, Milena

Harmonija okusov [Elektronski vir] : gradivo za 2. letnik /
Milena Suwa Stanojević. – El. knjiga. – Ljubljana : Zavod IRC,
2011. – (Višješolski strokovni program Gostinstvo in turizem /
Zavod IRC)

Način dostopa (URL): http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Harmonija_okusov-Suwa.pdf. – Projekt Impletum

ISBN 978-961-6857-63-5

258182400

Izdajatelj: Konzorcij višjih strokovnih šol za izvedbo projekta IMPLETUM
Založnik: Zavod IRC, Ljubljana.
Ljubljana, 2011

Strokovni svet RS za poklicno in strokovno izobraževanje je na svoji 132. seji dne 23.9.2011 na podlagi 26. člena Zakona o organizaciji in financiranju vzgoje in izobraževanja (Ur. l. RS, št. 16/07-ZOFVI-UPB5, 36/08 in 58/09) sprejel sklep št.01301-5/2011/11-2 o potrditvi tega učbenika za uporabo v višješolskem izobraževanju.

© Avtorske pravice ima Ministrstvo za šolstvo in šport Republike Slovenije.

Gradivo je sofinancirano iz sredstev projekta Impletum 'Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008–11'.

Projekt oz. operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete 'Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja' in prednostne usmeritve 'Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja'.

Vsebina tega dokumenta v nobenem primeru ne odraža mnenja Evropske unije. Odgovornost za vsebino dokumenta nosi avtor.

KAZALO VSEBINE

1	UVOD.....	3
2	ZNAČILNOSTI VIN VINORODNIH DEŽEL SLOVENIJE.....	4
2.1	VINORODNA DEŽELA PODRAVJE	6
2.1.1	Vinorodni okoliš Maribor	6
2.1.2	Vinorodni okoliš Slovenske gorice.....	7
2.1.3	Vinorodni okoliš Radgona – Kapela	7
2.1.4	Vinorodni okoliš Prekmurje	8
2.1.5	Vinorodni okoliš Haloze.....	8
2.1.6	Vinorodni okoliš Ljutomer – Ormož	9
2.2	VINORODNA DEŽELA POSAVJE	9
2.2.1	Vinorodni okoliš Šmarje – Virštanj.....	10
2.2.2	Vinorodni okoliš Bizeljsko – Sremič.....	10
2.2.3	Vinorodni okoliš Dolenjska.....	11
2.2.4	Vinorodni okoliš Bela krajina.....	11
2.3	VINORODNA DEŽELA PRIMORSKA	12
2.3.1	Vinorodni okoliš Goriška Brda.....	13
2.3.2	Vinorodni okoliš Vipava.....	14
2.3.3	Vinorodni okoliš Kras.....	14
2.3.4	Vinorodni okoliš Koper	14
2.4	VINO V VINORODNIH DRŽAVAH EVROPE.....	22
2.5	FRANCIJA	22
2.6	ITALIJA	23
2.7	PORTUGALSKA	24
2.8	ŠPANIJA	26
2.9	GRČIJA	28
2.10	NEMČIJA.....	28
2.11	ŠVICA	29
2.12	AVSTRIJA	29
2.13	MADŽARSKA	29
2.14	BOLGARIJA	30
2.15	HRVAŠKA	31
2.16	BOSNA IN HERCEGOVINA.....	31
2.17	SRBIJA.....	32
2.18	MAKEDONIJA	32
3	VINO V VINORODNIH DRŽAVAH DRUGOD PO SVETU	34
3.1	ZDRUŽENE DRŽAVE AMERIKE.....	34
3.2	ARGENTINA	35
3.3	ČILE	35
3.4	AVSTRALIJA	35
3.5	NOVA ZELANDIJA	36
3.6	JUŽNO AFRIŠKA REPUBLIKA	36
3.7	RUSIJA.....	36
3.8	KITAJSKA	36
3.9	JAPONSKA.....	37
4	PRIDELAVA VINA	38
4.1	PRIDELAVA MIRNEGA VINA	38
4.2	POMANJKLJIVOSTI, NAPAKE IN BOLEZNI VINA.....	40
4.3	ZORENJE, STARANJE IN BARIKIRANJE VINA.....	42

4.3.1	Zorenje in staranje vina	42
4.3.2	Spremembe v vinu, ki nastanejo s staranjem	43
4.3.3	Barikiranje vina	43
4.4	PRIDELAVA PENEČEGA VINA.....	44
4.5	PRIDELAVA POSEBNEGA – DESERTNEGA VINA.....	46
4.5.1	Naravno desertno vino.....	46
4.5.2	Alkoholizirano desertno vino	46
4.5.3	Aromatizirano desertno vino	48
5	OZNAČEVANJE VINA	49
5.1	VRSTE OZNAČEVANJA	49
5.1.1	Ostanek nepovretega sladkorja v vinu.....	49
5.1.2	Barva vina.....	49
5.1.3	Kakovostno vino z zaščitnim geografskim poreklom	49
5.1.4	Vino z zaščitnim geografskim poreklom	50
5.1.5	Delitev vina po koncentraciji alkoholno nepovretega sladkorja	50
5.1.6	Vino po času trgatve grozdja.....	50
5.1.7	Vino po načinu pridelave	51
5.1.8	Peneča vina delimo na:	51
6	STEKLENIČENJE IN ETIKETIRANJE VINA.....	52
6.1	STEKLENIČENJE VINA	52
6.2	ETIKETIRANJE VINA	54
6.2.1	Glavna etiketa.....	55
6.2.2	Ovratna etiketa	55
6.2.3	Informativna etiketa	55
7	FIZIOLOŠKE OSNOVE SENZORIČNE ANALIZE	56
7.1	ČUTILA	56
7.1.1	Uho kot čutilo za sluh.....	56
7.1.2	Jezik kot čutilo za okus	56
7.1.3	Nos kot čutilo za voh.....	57
7.1.4	Oko kot čutilo za vid in organ za sprejemanje svetlobnih dražljajev.....	58
7.1.5	Kožna čutila.....	59
7.2	ŽIVČNI SISTEM	59
8	METODE SENZORIČNE ANALIZE.....	61
8.1	SENZORIČNI PREIZKUŠEVALCI.....	61
8.2	VRSTE PREIZKUSOV	62
8.2.1	Hedonski preizkusi ali afektivni preizkusi	62
8.2.2	Analitični preizkusi	63
8.2.3	Preizkusi s pomočjo lestvic in razredov	63
8.2.4	Opisna ali deskriptivna analiza.....	63
9	DEGUSTACIJA VINA	65
9.1	METODE OCENJEVANJA VINA	65
9.1.1	Priprava vzorcev za ocenjevanje	66
9.1.2	Potek degustacije	66
9.1.3	Faze pokušanja vina	67
9.1.4	Točkovanje vina	69
10	KULTURNO UŽIVANJE VINA	72
10.1	KOZARCI	72
10.1.1	Kozarci za belo vino.....	73
10.1.2	Kozarci za rdeče vino	73
10.1.3	Kozarci za peneče vino.....	74

11 DRUŽENJE VINA IN JEDI	76
11.1 VINO KOT APERITIVNA PIJAČA.....	76
11.1.1 Belo vino.....	76
11.1.2 Predikatno vino.....	77
11.1.3 Rosé vino	77
11.1.4 Rdeče vino	77
11.1.5 Desertno vino.....	77
11.2 HARMONIJA PROSTORA	77
11.2.1 Enogastronomska ponudba.....	78
11.2.2 Profesionalni vinski svetovalec sommelier	78
11.3 KOMBINACIJA RAZLIČNIH VRST OKUSA	80
11.3.1 Vino za polnost okusa jedi.....	81
12 HARMONIJA HRANE IN VINA	84
12.1 POMEN VINA V KULINARIKI	84
13 SESTAVA VINA.....	88
14 VINO IN ZDRAVJE.....	90
14.1.1 Vpliv vina na kosti.....	91
14.1.2 Rak.....	91
14.1.3 Kardiovaskularni sistem	91
14.1.4 Demenca in mentalne funkcije	91
14.1.5 Diabetes	92
14.1.6 Prebavni trakt.....	92
14.1.7 Vid	92
14.1.8 Vpliv vina na telesno težo.....	92
15 ŽGANE PIJAČE.....	93
15.1 ŽGANJE IZ GROZDJA IN DRUGI PROIZVODI DESTILACIJE ALKOHOLNO PREVRETE PIJAČE IZ GROZDJA	94
15.1.1 Konjak.....	94
15.1.2 Armanjak	95
15.1.3 Brendi	96
15.1.4 Vinjak	96
15.1.5 Žganje iz grozdja ali tropin.....	96
15.1.6 Likier iz vina.....	96
15.2 KAKOVOSTI ŽGANJA	97
16 NAMESTO ZAKLJUČKA	99
17 STROKOVNI SLOVAR	100
18 PRILOGA.....	103
19 LITERATURA.....	110

KAZALO SLIK

Slika 1: Kakovost terroirja je pogoj kakovosti vina	4
Slika 2: Vinski in gastronomski zemljevid Slovenije	5
Slika 3: Vinorodna dežela Podravje	6
Slika 4: Vinorodna dežela Posavje	10
Slika 5: Vinorodna dežela Primorska	13
Slika 6: Vina porto od belega do ruby in tawny	25
Slika 7: Španija je dežela odličnega vina	26
Slika 8: Jerez – xeres – sherry vino	27
Slika 9: Sherry fino, amontilado in oloroso	27
Slika 10: Marinova gos	39
Slika 11: <i>Botrytis cinerea</i>	41
Slika 12: Spremljanje kakovosti vina v barrique sodih	44
Slika 13: Dom Perignon oče šampanjca	45
Slika 14: Napoleon Bonaparte	46
Slika 15: Sandeman porto vino in prepoznavni logo.	47
Slika 16: Vino marsala ima dolgo zgodovino	47
Slika 17: Različno oblikovane steklenice za različna vina	53
Slika 18: Kakovostna pluta – pogoj za kakovostne zamaške	54
Slika 19: Odpiralnik	54
Slika 20: Karafa	54
Slika 21: Papile so različne	57
Slika 22: Razporejenost okusnih brbončic	57
Slika 23: Vonj je pokazatelj kakovosti vina	57
Slika 24: Ugotavljanje barve vina	58
Slika 25: Koža kot pomembno čutilo	59
Slika 26: Miza za senzorično poskušanje vina	65
Slika 27: Degustacijski kozarec in strokovna degustacija vina	66
Slika 28: Aroma kolo	68
Slika 29: Vrste arom	69
Slika 30: Vzorci vina	69
Slika 31: Različno oblikovani kozarci za različno vino	73
Slika 32: Kozarec za belo vino	73
Slika 33: Kozarci za rdeče vino	74
Slika 34: Kozarec za peneče vino	74
Slika 35: Kozarec za desertno vino	74
Slika 36: Pogrnjki so zelo različni	78
Slika 37: Tasetvin	79
Slika 38: Osvežilna španska pijača	87
Slika 39: Kultura uživanja bovine	87
Slika 40: Francija s področji pridobivanja konjaka in armanjaka	94
Slika 41: Kozarec za konjak	95
Slika 42: Žganje iz grozdja je dobro žganje	96

KAZALO TABEL

Tabela 1: Vinorodni okoliš Maribor	6
Tabela 2: Vinorodni okoliš Slovenske gorice (osrednji del)	7
Tabela 3: Vinorodni okoliš Radgona – Kapela	7
Tabela 4: Vinorodni okoliš Prekmurje	8
Tabela 5: Vinorodni okoliš Haloze.....	8
Tabela 6: Vinorodni okoliš Ljutomer – Ormož	9
Tabela 7: Vinorodni okoliš Šmarje – Virštanj	10
Tabela 8: Vinorodni okoliš Bizeljsko – Sremič	10
Tabela 9: Vinorodni okoliš Dolenjska.....	11
Tabela 10: Vinorodni okoliš Bela Krajina.....	11
Tabela 11: Vinorodni okoliš Goriška Brda	13
Tabela 12: Vinorodni okoliš Vipava	14
Tabela 13: Vinorodni okoliš Kras	14
Tabela 14: Vinorodni okoliš Koper	14
Tabela 15: Najpomembnejši nazivi francoskega vina po geografskem poreklu	23
Tabela 16: Najpomembnejši nazivi italijanskega vina po geografskem poreklu	24
Tabela 17: Najpomembnejši nazivi portugalskega vina po geografskem poreklu.....	24
Tabela 18: Najpomembnejši nazivi španskega vina po geografskem poreklu.....	26
Tabela 19: Najpomembnejši nazivi grškega vina po geografskem poreklu.....	28
Tabela 20: Najpomembnejši nazivi vina po geografskem poreklu	29
Tabela 21: Najpomembnejši nazivi avstrijskega vina po geografskem poreklu	29
Tabela 22: Najpomembnejši nazivi madžarskega vina po geografskem poreklu	30
Tabela 23: Najpomembnejši nazivi bolgarskega vina.....	30
Tabela 24: Najpomembnejši nazivi hrvaškega vina po geografskem poreklu	31
Tabela 25: Najpomembnejši nazivi vina Bosne in Hercegovine po geografskem poreklu.....	31
Tabela 26: Najpomembnejši nazivi srbskega vina po geografskem poreklu	32
Tabela 27: Najpomembnejši nazivi črnogorskega vina po geografskem poreklu.....	32
Tabela 28: Najpomembnejši naziv makedonskega vina po geografskem poreklu.....	32
Tabela 29: Najpomembnejši nazivi ameriškega vina po geografskem poreklu	34
Tabela 30: Najpomembnejši nazivi avstralskega vina po geografskem poreklu.....	35
Tabela 31: Najpomembnejši nazivi novozelandskega vina po geografskem poreklu.....	36
Tabela 32: Opis vina, pridelanega iz grozdja, napadenega s plemenito plesnijo <i>Botrytis cinerea</i>	41
Tabela 33: Pregled senzoričnih preizkusov	62
Tabela 34: Klasične dvojice jedi in vina	85
Tabela 35: Priporočene dvojice jedi in vina	86

1 UVOD



Anthelme Brillat-Savarin v knjigi Fiziologija okusa pravi: »Odkritje nove jedi človeštvu prinaša več sreče kot odkritje nove zvezde«. Pomen vina kot sestavnega dela gastronomske ponudbe se je spreminjal v različnih zgodovinskih obdobjih.

Esej »Fiziologija okusa« francoskega gastronomista in pravnika Brillat-Savarina (1755–1826) je najpomembnejše delo klasične gastronomske literature. Delo sicer ni prva gastronomska literatura, je pa avtor prvi, ki je gastronomijo obravnaval z znanstvenega zornega kota.

Arheološke najdbe pričajo, da je bilo vino v starem Egiptu in Grčiji sestavni del verskega obreda, v antičnem Rimu pa je spremljalo obred uživanja hrane. Običaj pitja vina med kosilom se je postopoma razvil v prefinjeno kulturo, imenovano enogastronomija. Po mračnem srednjem veku, ko je kulinarika pomenila bolj ali manj način preživetja, je v obdobju renesanse zlasti na dvorih postalo kuhanje ponovno prefinjena umetnost.

Z odkritjem Amerike leta 1492 se je v Evropi izbira in raznolikost jedi zelo povečala, saj so bile na tržišču številne nove užitne rastline. V baroku se je obred uživanja v hrani in pijači najbolj razširil v Franciji, poseben pomen pa mu je posvečal »sončni« kralj Ludvik XVI. V tem času so bile kulinarčne spretnosti v družbi vina cenjene kot velika umetniška dela. Leta 1765 je bila v Parizu ustanovljena prva moderna restavracija in leta 1825 je Anthelme Brillat-Savarin napisal svoje znamenito delo »Fiziologija okusa«. Knjiga predstavlja prvo definicijo koncepta dobrega okusa in je bistveno vplivala na vso poznejšo enogastronomijo.

Velika osebnost te dobe je tudi Auguste Escoffier (1846–1935), ki so ga imeli za največjega kuharja svojega časa. Leta 1903 je objavil Kuhinjski vodnik in leta 1934 Veliko knjigo francoske kuhinje, ki je postala prava biblija enogastronomije »belle epoquee«. V sedemdesetih letih se je razširilo kreativno kuhanje s številnimi znanimi kuharskimi mojstri, hkrati pa se je ponovno odkrilo bogastvo mediteranske kuhinje. V času globalizacije se je pojavila tako imenovana fuzijska kuhinja. To je kuhinja, v kateri inovativni kuharji iščejo zlitje vonjav, arom in okusov jedi, pripravljenih s sestavinami iz vsega sveta.

S predmetom Harmonija okusov želimo opozoriti na pomen skladnosti arome, vonja in okusa vina in jedi in tako razumeti, sprejemati in ustvarjalno spremljati sodobne trende v enogastronomiji.

Milena Suwa Stanojević

2 ZNAČILNOSTI VIN VINORODNIH DEŽEL SLOVENIJE



“Tla so vinu mati, sonce oče, kletar pa usoda“, pregovor, ki simbolično ponazori različne vplive na kakovost vina. Razlog, več, da vina razdelimo po različnih kriterijih. Dejavnike, ki vplivajo na vinsko trto, je Carbonneau (2002) razdelil na tri stopnje: makroklimat (regija), mezoklimat (parcela) in mikroklimat (trs). Istočasno z izbiro zemljišča poteka še izbira sorte in podlage ter arhitekture vinograda (gostota sajenja, gojitvena oblika, velikost listne površine in višina debla).

Izvor ali provenienca vina nam pove, kje je bilo grozdje pridelano. Vinogradniško območje Slovenije sestavljajo tri vinorodne dežele, ki imajo značilne talne in podnebne razmere, vino pa podobne senzorične lastnosti. Geografsko poreklo vina označimo po geografskem območju, kjer je bilo pridelano grozdje in so zaradi naravnih oziroma človeških dejavnikov grozdje in vino pridobili določene lastnosti.

Za vinorodne dežele Slovenije je značilna raznolikost pokrajine, podnebja in sestave tal. Na Primorskem prevladujejo sredozemske razmere z milimi zimami, na Štajerskem in v Panonski nižini pa vroča poletja in hladne zime. Zaradi različnih letnih temperatur in sestave prsti lahko daje enaka sorta grozdja, pridelanega v drugi vinorodni deželi, vino s popolnoma drugačnimi lastnostmi.



Slika 1: Kakovost terroirja je pogoj kakovosti vina

Vir: <http://wine.appellationamerica.com/images/appellations/features/Berger-terroir-evaluation.jpg>

Vinogradniško območje Slovenije je razdeljeno na vinorodne dežele, okoliše, podokoliše, ožje okoliše, vinorodne kraje in vinorodne lege.



Slika 2: Vinski in gastronomski zemljevid Slovenije

Vir: <http://www.vinskizemljevid.si/>

Vinorodne dežele so **Podravje, Posavje in Primorska**. To je širše geografsko območje s podobnimi podnebnimi in talnimi razmerami, ki vplivajo na senzorične lastnosti vina, pridelanega na območju posamezne dežele. Vinorodni okoliši imajo znotraj vinorodnih dežel podobne podnebne in talne razmere, zato je tudi podoben izbor sort grozdja.



Zanimivost

Vinske ceste v Sloveniji

V Sloveniji prav radi praznujemo star ljudski običaj Martinovo, »ko mošt postane vino«, saj je naša dežela bogata po mnogih vinogradih z različnimi priznanimi vrstami grozdja, ki nam dajejo odlična vina. Da pa bi jih lahko okušali, so vinske ceste speljane po vinorodnih območjih že od leta 1993. Povezujejo vinotoče, turistične kmetije, območja z naravnimi in kulturnozgodovinskimi znamenitostmi. Določenih je dvajset smeri v dolžini devetstotih kilometrov. Slovenske vinske ceste so: Briška, Vipavska, Kraška, Istrska, Belokranjska, Podgorjanska, Dolnjedolenjska, Gornjedolenjska, Bizeljsko-Sremiška, Šmarsko-Virštanjska, Haloška, Gorička, Srednjeslovenjegoriška, Ormoška, Jeruzalemska, Radgonsko-Kapelska, Podpohorska, Mariborska, Gornjeslovenjegoriška, Lendavska.



Teme za razmislek

1. Kako bi razložili izraz izvor ali provenienca vina?
2. Kako se razlikujejo vinogradniške dežele Slovenije?
3. Naštejte čim več kriterijev po katerih razdelimo vina.
4. Različnim podnebnim razmeram ustrezajo različne sorte grozdja v različnih vinorodnih okoliših.

5. Razmislite o vplivih geografskega porekla, talnih in vremenskih razmerah na sestavo in kakovost vina.
6. Na policah trgovin poiščite vrste vina z naštetimi oznakami in ugotovite njihove značilnosti:
 - Zaščiteno geografsko poreklo (ZGP);
 - Priznana geografska oznaka (PGO);
 - Priznana tradicionalno poimenovanje (PTP).

2.1 VINORODNA DEŽELA PODRAVJE

Vina vinorodne dežele Podravje se odlikujejo po imenitni sortni cvetici, aromi in prijetni osvežujoči kislini.

Vinorodna dežela Podravje leži na obeh straneh Drave in sega do Panonske nižine. Na vino te vinorodne dežele vpliva gričevnata pokrajina in panonsko podnebje. Tu so doma vrhunska bela, še posebej predikatna vina (pozne trgatve, izbori, jagodni izbori, ledena vina in vina suhega jagodnega izbora). Vinorodna dežela Podravje je znana po belih vrstah sortnega vina. To so *renski rizling*, *laški rizling*, *sauvignon*, *chardonnay*, *beli pinot*, *sivi pinot*, *šipon*, *rumeni muškat*, *muškat otonel*, *kerner*, *traminec*, *ranfol*, *zeleni silvanec* in *ranina*. Med **rdečimi vrstami sortnega vina** prevladujejo *modri pinot*, *modra frankinja*, *modra kavčina*, *šentlovrenka*, *zweigelt* in *gamay*. Vinske kleti se ponasajo tudi z odličnimi arhivskimi zbirkami, saj je najstarejše vino iz leta 1917.

Zvrsti vina v tej deželo so: *janževac*, *kapelčan*, *ljutomerčan*, *jeruzalemčan*, *haložan*, *mariborčan*.



Slika 3: Vinorodna dežela Podravje
Vir: <http://www.provin.si/ppodrav1.html>

2.1.1 Vinorodni okoliš Maribor

Tabela 1: Vinorodni okoliš Maribor



Bele sorte

laški rizling
renski rizling



Rdeče sorte

portugalka
modra frankinja

sauvignon	žametovka
beli pinot	
sivi pinot	
chardonnay	
rumeni muškat	
traminec	
zeleni silvanec	
šipon	
muškat ottonel	
ranina	
rizvanec	
žlahtnine	
kerner	
kraljevina	

2.1.2 Vinorodni okoliš Slovenske gorice

Tabela 2: Vinorodni okoliš Slovenske gorice (osrednji del)



Bele sorte

laški rizling
beli pinot
chardonnay
sauvignon
šipon
rumeni muškat
rizvanec
zeleni silvanec
sivi pinot
traminec
renski rizling
ranina
žlahtnine
kerner



Rdeče sorte

žametovka
portugalka
modra frankinja
gamay
modri pinot

2.1.3 Vinorodni okoliš Radgona – Kapela

Tabela 3: Vinorodni okoliš Radgona – Kapela



Bele sorte

laški rizling
renski rizling
beli pinot
sivi pinot
chardonnay
sauvignon



Rdeče sorte

modri pinot

traminec
šipon
ranina
rizvanec
zeleni silvanec
muškat ottonel
rumeni muškat
žlahtnine
kerner

2.1.4 Vinorodni okoliš Prekmurje

Tabela 4: Vinorodni okoliš Prekmurje



Bele sorte

laški rizling
šipon
zeleni silvanec
sauvignon
beli pinot
chardonnay
sivi pinot
renski rizling
rizvanec
ranina
žlahtnine
kerner



Rdeče sorte

modri pinot
modra frankinja

2.1.5 Vinorodni okoliš Haloze

Tabela 5: Vinorodni okoliš Haloze



Bele sorte

laški rizling
renski rizling
šipon
sauvignon
beli pinot
chardonnay
sivi pinot
rumeni muškat
muškat ottonel
traminec

rizvanec
 zeleni silvanec
 ranina
 ranfol
 žlahtnine
 kerner

2.1.6 Vinorodni okoliš Ljutomer – Ormož

Tabela 6: Vinorodni okoliš Ljutomer – Ormož



Bele sorte

laški rizling
 šipon
 beli pinot
 chardonnay
 sauvignon
 renski rizling
 sivi pinot
 muškat ottonel
 rumeni muškat
 traminec
 rizvanec
 zeleni silvanec
 ranina
 žlahtnine
 kerner



Teme za razmislek

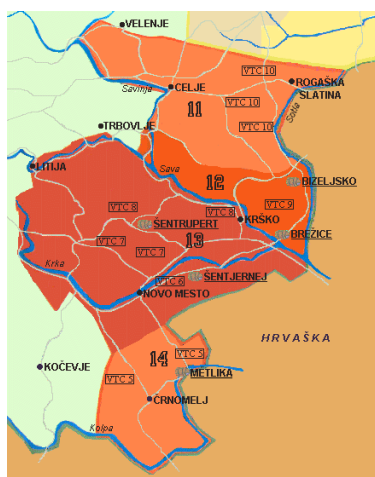
Opreделите značilnosti vina vinorodne dežele Podravje.

2.2 VINORODNA DEŽELA POSAVJE

Vinorodna dežela Posavje je slikovita gričevnata pokrajina, ki se nahaja med rekami Sava, Krka, Temenica in Sotla. Sinonim vina za Dolenjsko je **cviček**, ki je posebej zaščiteno namizno deželno vino.

Izmed **belih sort vina** prevladuje *laški rizling*, izmed **rdečih sort vina** pa *modra frankinja* (15–20 %), *žametna črnina* (40–50 %), *kraljevina* (10–15 %), *laški rizling* (do 10 %) in ostale

sorte (šentlovrenka, portugalka, modri pinot do 15 %). Cenjena je tudi metliška črnina, ki je zvrst vina. **Zvrsti vina so še:** bizeljčan, belokranjec, sremičan in metliška črnina.



Slika 4: Vinorodna dežela Posavje
Vir: <http://www.provin.si/ppodrav1.html>

2.2.1 Vinorodni okoliš Šmarje – Virštanj

Tabela 7: Vinorodni okoliš Šmarje – Virštanj



Bele sorte

laški rizling
sauvignon
beli pinot
chardonnay
zeleni silvanec
renski rizling
traminec
ranina
rizvanec
žlahtnina
kerner



Rdeče sorte

frankinja
modri pinot
žametovka
portugalka
kraljevina
šentlovrenka
gamay
zweigelt

2.2.2 Vinorodni okoliš Bizeljsko – Sremič

Tabela 8: Vinorodni okoliš Bizeljsko – Sremič



Bele sorte

laški rizling
beli pinot
chardonnay
sauvignon
rumeni plavec



Rdeče sorte

frankinja
žametovka
modri pinot
portugalka
kraljevina

zeleni silvanec
renski rizling
traminec
šipon
ranina
rizvanec
žlahtnina
kerner

šentlovrenka
gamay
zweigelt

2.2.3 Vinorodni okoliš Dolenjska

Tabela 9: Vinorodni okoliš Dolenjska



Bele sorte

laški rizling
beli pinot
chardonnay
zeleni silvanec
renski rizling
sauvignon
ranina
rumeni plavec
žlahtnina
Kerner



Rdeče sorte

modra frankinja
modri pinot
žametovka
portugalka
kraljevina
šentlovrenka
gamay
zweigelt

2.2.4 Vinorodni okoliš Bela krajina

Tabela 10: Vinorodni okoliš Bela Krajina



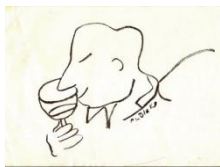
Bele sorte

laški rizling
beli pinot
chardonnay
zeleni silvanec
rumeni muškat
renski rizling
ranina
sauvignon
žlahtnina
kerner



Rdeče sorte

modra frankinja
modri pinot
šentlovrenka
kraljevina
žametovka
gamay
zweigelt



Zanimivost

Vino cviček (PTP)

*Vino z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja je suho, mirno vino svetlo rdeče do rubinaste barve, z aromo po jagodičastem sadju in nežnim taninskim okusom. Grozdje za vino cviček PTP se prideluje znotraj vinorodnega okoliša **Dolenjska**. Cvičku dajejo značilnosti sorte **modra frankinja, portugalka, žametovka in kraljevina, kakovost pa mu izboljšajo šentlovrenka, laški rizling in zeleni silvanec**. Spoznamo ga po svetlo rdeči barvi, relativno visoki kislini 6,0 do 9,5 g/l in 8–8,5 do 10,0 % količini alkohola. Zdravniki ga priporočajo želodčnim in sladkornim bolnikom.*



Teme za razmislek

Opreделите značilnosti vina vinorodne dežele Posavje.

2.3 VINORODNA DEŽELA PRIMORSKA

Sinonim vina **Vinorodne dežele Primorska** je teran PTP. To je rdeče, suho, mirno vino z zmerno vsebnostjo alkohola do največ 13,0 vol. % in vonjem in okusom po gozdnih sadežih. Njegova barva je značilno rubinasto rdeča, lahko z vijoličnimi odtenki, vino ima značilno višjo vsebnost mlečne in ostalih organskih kislin 6,0 do 11 g/l (mlečna kislina kot del skupnih kislin za vino, kjer se biološki razkis še ni začel 1–5 g/l) ter polifenolnih snovi najmanj 900 mg/liter. Na kakovost vina *teran* vplivajo sestava rdeče kraške zemlje (jerina ali terra rossa), sorta grozdja refošk, ki jo na njej gojijo in kraško podnebje z burjo. Vino teran PTP pridelujejo le na območju podokoliša Kraške planote, znotraj vinorodnega okoliša Kras. Zelo cenjeno je tudi vino *teranton*, ki je pridelano iz vinske sorte refošk, ki na kraških tleh dobro uspeva. Pomembno je, da trta ni preveč obremenjena (največ 1,5 do 2 kilograma grozdja na trto). Ob toplih sončnih dneh v času dozorevanja grozdje lahko doseže visoko sladkorno stopnjo (merjeno v moštu 108 °Oe) kar je v kombinaciji s fenolno zrelostjo garancija za vino vrhunske kakovosti. Postopek predelave grozdja je enak kot pri teranu, le da je maceracija grozdja daljša in traja do šest mesecev. Vino je primerno tudi za nekajletno zorenje v lesenih sodih, pa tudi za barikiranje. Vino teranton je izvrstno z kraškimi dobrotami, kot so šelinka, žvace s hruhovimi cmoki, kraškimi štruklji z orehi in omako iz teranovega likerja.

Na značilnost vina vinorodne dežele Primorska vpliva blago sredozemsko podnebje. Izmed belih sort vina so najbolj znane *rebula, malvazija, chardonnay, beli in sivi pinot, semignon, pinela* in *zelen*. Rdeče sorte vina so *merlot, barbera, cabernet sauvignon in refošk*. To je tudi sorta grozdja, iz katere je značilen *kraški teran*, če trto gojijo na Krasu, in vino refošk v koprskem okolišu.

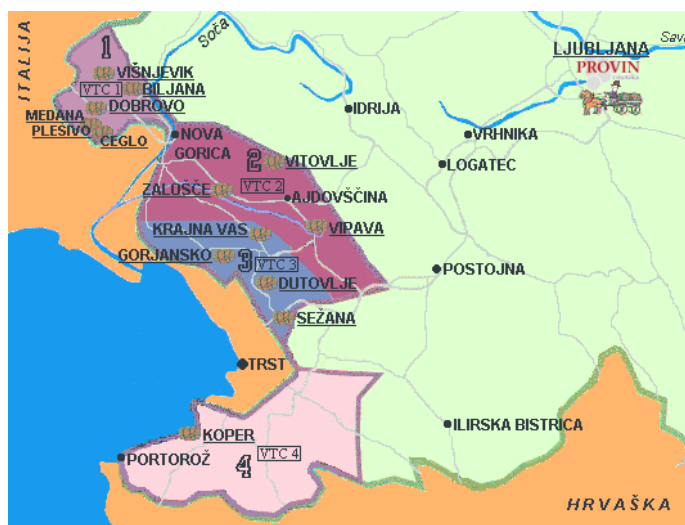
Samonikla vinska trta vitovska dobro uspeva na kraških in vipavskih tleh. Botanično naj bi bila križanec med malvazijo in glero (po trti in grozdju spominja na ti dve sorti). Poznamo jo tudi pod imenom grganja ali *vitovska grganja*. Kletarjem predstavlja ustvarjalni izziv saj lahko dobijo s hitro anaerobno predelavo sveže, sadno in lahkotno vino. Čutiti je vinogradniško breskev, jabolko in hruško. Popolnoma drugačno je starejše vino z bogatim

telesom kot posledica maceracije drozge. Po vonju in okusu spomina na med jedrca mandlev. Čisto nekaj posebnega pa je barikirana vitovska grganja.

V Goriških Brdih je doma avtohtona sorta *pikolit*, ki jo zorijo na zelo izviren način. Potapljači se potopijo v globino šestih metrov v briško korito Krčnik, kamor varno spravijo steklenice v zaklenjene žične košare. Te zorijo pri osem stopinj celzija vse do naslednje trgatve.

Ledena trgatv v Brdih je prava redkost, pa vendar je vsakih nekaj let mesec december zelo hladen. Pogoji za ledeno trgatv je tri dni zaporedoma temperatura pod sedem stopinj celzija. Po trgatvi grozdje hitro stiskajo. Čeprav dobijo malo soka ima to izredno visoko sladkorno stopnjo, kar 180 °Oe.

Zvrsti vina: vipavec, vrtovčan, capris, rose, koprčan, kraševce, briško vino.



Slika 5: Vinorodna dežela Primorska
Vir: <http://www.provin.si/ppodravje1.html>

2.3.1 Vinorodni okoliš Goriška Brda

Tabela 11: Vinorodni okoliš Goriška Brda



Bele sorte

rebula
beli pinot
chardonnay
sauvignonasse
malvazija
sauvignon
sivi pinot



Rdeče sorte

merlot
cabernet franc
cabernet sauvignon
modri pinot
prosecco
refošk

2.3.2 Vinorodni okoliš Vipava

Tabela 12: Vinorodni okoliš Vipava



Bele sorte

zelen
pinela
klarnica
sauvignonasse
beli pinot
chardonnay
sauvignon
malvazija
rebula
laški rizling



Rdeče sorte

merlot
barbera
cabernet sauvignon
modri pinot
prosecco
refošk

2.3.3 Vinorodni okoliš Kras

Tabela 13: Vinorodni okoliš Kras



Bele sorte

refošk-teranovka
cabernet sauvignon
merlot
modri pinot
prosecco



Rdeče sorte

vitovska grganja
malvazija
chardonnay
beli pinot
rebula
sauvignon
sivi pinot
laški rizling

2.3.4 Vinorodni okoliš Koper

Tabela 14: Vinorodni okoliš Koper



Bele sorte

refošk
cabernet franc
cabernet sauvignon
maločrn
merlot
modri pinot
prosecco



Rdeče sorte

malvazija
beli pinot
chardonnay
rumeni muškat
sivi pinot
sauvignon



Zanimivost

Način vzgoje vinske trte in količina pridelka močno vpliva na kakovost grozdja. Posledično ima vino manj kisline in bolj poln okus. Vse bolj pomemben je tudi okus avtohtonih sort gozdja in vina.

Vsebnost snovi terana PTP Vir: UL št.: 94/2005, sprememba št.: 3/2006

- dejanski alkohol: največ 13,0 vol .%;
- titracijske kisline: 6,0 do 11 g/l;
- reducirajoči sladkor: do 4 g/l.

Vinu v kozarcu je potrebno dati čas, da se odpre.



Teme za razmislek

Opreделите značilnosti vina vinorodne dežele Primorska.

2.3.4.1 Razširjene sorte vina

Laški rizling je najbolj znana in razširjena trta pri nas. Udomačena je v Podravju, Posavju in Vipavski dolini na Primorskem. Sorta je francoskega porekla. Polsuho vino, rumenkasto zelene barve, z lepo izraženo sortno cvetico, ki včasih spominja na vonj po vinogradniških breskvah. Sorta je zelo hvaležna, saj daje v Ljutomersko-ormoškem vinorodnem okolišu zelo kakovostna vina tudi v slabših letinah. Laški rizling priporočamo k najrazličnejšim prigrizkom, ajdovim krapcem, perutnini, zelenjavnim jedem in drugim mesnim jedem.

Sinonim: welschriesling

Barva: zelenkasto rumena

Vonj: limona, zgodnja jabolka, milo cvetlični

Okus: lahkoten, svež

Malvazija – vedno bolj pomembna sorta za celotno vinorodno deželo Primorsko. Možna raznovrstna uporaba, vključno s peninami, barikiranim vinom in predikatnimi vrstami.

Sinonim: malvasia, malvasie blanche

Barva: slamnato rumena z zelenimi odtenki

Vonj: eksotično sadje, akacija

Okus: temperamenten, svež, blaga grenčiča

Refošk – najbolj razširjena sorta v Slovenski Istri. Je zelo posebna, saj daje rdeče vino s poudarjeno kislostjo, kar ni usklajeno z mednarodnim okusom. Izrazito umeščena v lokalno okolje.

Sinonim: refosco d' Istra

Barva: intenzivno rdeča z vijoličastim odtenkom

Vonj: višnja, malina, minerali

Okus: kiselkast, malo trpek, dokaj harmoničen

Rebula – uspeva na briških lapornatih tleh in pod vplivom blagega mediteranskega podnebja. Vino je zaradi vsebnosti kislin prijetno osvežujoče, ima nežno cvetico in saden okus. Je pitno kot preprosto ali predikatno vino iz sušenega grozdja.

Sinonim: ribolla gialla

Barva: snežno rumena z zelenimi odtenki

Vonj: prikrito saden in cedra

Okus: živahen, piten

Šipon – po razprostranjenosti druga sorta v Podravju. Sodi med avtohtone in tradicionalne sorte. Legenda pravi, da je ime nastalo iz francoskega »si-bon«, kar pomeni »tako dobro«, tako naj bi vzklikali križarji, ki so na poti do Jeruzalema prešli naše kraje. Sorta nima mednarodne veljave, vendar ima vino identiteto, ki jo izkaže skozi mineralnost. Podobno kot pri laškem rizlingu lahko tudi šipon ponudi dnevno spremljavo ali visok predikat. Ponavadi se potrudimo, da šipon okusi vsak gost. Vino je suho, v dobrih letnikih tudi polsuho z nežno sadno sortno aromo. Kislina, ki je harmonično vgrajena v ne previsok alkohol, daje šiponu prijetno svežino, kar odlično dopolnjuje številne mesne in pikantne jedi, še posebej pa meso iz tünke.

Sinonim: furmint

Barva: zelenkasto rumena

Vonj: limeta, včasih ananas

Okus: mineralen in zanimiv

Ranina – sorta je križanec med belim pinotom in zelenim silvancem. Od pinota je prinesla polnost, od silvanca pa eleganco v aromi. Pripisujemo ji avtohtonost. Je zelo zgodnja sorta, ki zahteva dobre in sončne lege. Doseže visoko sladkorno stopnjo in je zelo primerna tudi za vina posebne kakovosti oziroma predikatne vrste vina. Ima svojevrstno cvetico in nežno muškatno aromo, ki jo znajo ceniti samo najboljši sladokusci. Vino je bogato, vrhunsko in polsladkega okusa, z nekoliko nižjo kislino. Priporočljiva je med ali po obroku, k sladicam ali pa kot popolnoma samostojen kozarec vina v prijetni družbi.

Sinonim: bouvier, radgonska ranina

Barva: gosta rumenkasta

Vonj: poudarjeno cveten, po lipi

Okus: ekstrakten, širok

Pinela – najdemo jo le v Vipavski dolini in le malo na Krasu. V naših krajih je poznana že od leta 1932. Sorta daje zelo polne vrste vina, ki lahko spremljajo zahtevnejše jedi.

Sinonim: pinella

Barva: rumenkasta

Vonj: cvetlično saden in zaokrožen

Okus: uravnotežen, krepek, dolg zaton

Zelen – značilna sorta za zgornjo Vipavsko dolino. Konzorcij Zelen skrbi za originalne polnitve. Sorta ima v Sloveniji velik ugled in je ne najdemo nikjer drugje.

Sinonim: vipavski zelen

Barva: slamnato rumena z opaznimi zelenimi odtenki

Vonj: jabolka, hruške, rožmarin

Okus: zrel, pikanten

Žametovka – na Lentu v Mariboru imajo več kot 400 let staro trto žametovke, ki še vedno vsako leto rodi. Opisana je v Guinnessevi knjigi rekordov.

Sinonim: Kölner Blauer

Barva: svetlo rdečkasta,

Vonj: izrazito saden, po malini

Okus: lahek, kiselkast, svež

Vitovska grganija – sorto najdemo na slovenskem in italijanskem delu Krasa in postaja zelo modna. Poreklo ni pojasnjeno. Pogosto jo zamenjujejo za rebulo, kar je napačno.

Barva: slamnato rumena

Vonj: svež, saden, rahlo mineralen

Okus: lahkoten, ker vino nima visokega alkohola, prijetno kiselkast

Rumeni plavec – včasih razširjeno sorto najdemo le na Bizeljskem. Če trs ni preobremenjen, je vino srednje polno.

Barva: slamnato rumena, intenzivna

Vonj: saden, po hruški

Okus: srednje poln do poln, bogat

Ranfol – doma na Štajerskem in nekoč precej razširjena sorta. Danes večinoma konča v zvrsteh vina.

Barva: slamnata, zelo svetla

Vonj: cvetno saden

Okus: lahen, pitek, kiselkast

Kraljevina – je sorta, ki veliko rodi in na soncu dobi rahlo rdečkast odtenek. Je obvezna sestavina cvička, zato jo težko najdemo samo.

Barva: zelo svetla, rumenkasta

Vonj: nevtralen, blago cveten

Okus: lahkoten

Cipro – ponovno odkrita sorta v Slovenski Istri, ki pridobiva na ugledu, vendar je zelo redka.

Barva: izrazito rdeča

Vonj: muškaten

Okus: topel, gladek

Šentlovrenka – včasih je bila bolj popularna kot danes in je bila namenjena cvičku. Večino šentlovrenke konča v različnih rdečih zvrsteh zelo pitkega vina. Najdemo jo predvsem v Posavju. Krepkih, težkih vrst vina iz te sorte pri nas ne pridelujemo.

Sinonim: St. Laurent

Barva: jagodna z vijoličastim odtenkom

Vonj: prijetno saden z rahlo izstopajočo malino

Okus: srednje poln, enostaven in eleganten

2.3.4.2 Razširjene mednarodne sorte

Beli pinot – je sorta, ki ponovno prihaja v ospredje, ponavadi jo odlikuje polnost, s telesom skladna kislost in aroma, ki spominja na hruško. Tako jo pogosto najlažje spoznamo. Vino je zlato rumene barve. Prijetna aroma se odlično poda k ne preveč začinjenim jedem.

Sinonim: pinot blanc, pinot bianco, weissburgunder

Barva: poudarjeno rumena

Vonj: hruška, grenivka, kutina, karamela

Okus: eleganten, poln

Cabernet sauvignon – vrhunska sorta z izrednimi organoleptičnimi lastnostmi. Vino je rdeče rubinaste barve, ekstraktno in polnega okusa. V travnati cvetici zasledimo tudi aromo gozdnih sadežev in borovnice. Pogosto se pojavi v zvrsteh, ki so podobne bordojcem. V zadnjih letih vino odlikuje izrazitejša sortnost.

Sinonim: cabernet

Barva: temno rdeča z vijoličnimi odtenki

Vonj: črni ribez, tobak, zelišča, divjačinsko meso

Okus: krepko, sladko taninast, dolg pookus

Chardonnay – najbolj razširjena in najstarejša bela sorta iz skupine pinotov, ki že šest stoletij oblikuje sloves belih burgundskih vin. Najdemo jo v vseh vinorodnih deželah Slovenije. Primerna je za pridelavo penine, mirnega in predikatnega vina. Vino se odlikuje po izredno nežni sortni cvetici in prepoznavni sveži sadni aromi, je polno, jedrnato in ekstraktno bogato ter ognjevito s prikupnim in dolgim odhodom. Chardonnay se prilega tako k ribam in morskim sadežem kot tudi k mesnim jedem, najrazličnejšim sirom in vsekakor k prleškim kvasenicam.

Sinonim: marillon blanc

Barva: izrazito rumena, globoka

Vonj: marelice, melona, sveže maslo

Renski rizling – mednarodno znana sorta je na tretjem mestu po razprostranjenosti. Pravijo mu kralj med vini in vino za kralje. Torej gre za izjemno sorto, ki po nekajletnem staranju spremeni senzorični profil v prid zaznav po petroleju in kerozinu, kar je tudi dominantna aroma, po kateri ga zlahka spoznamo. V zadnjih letih je sorta v mednarodnem vzponu.

Sinonim: riesling

Barva: zelenkasto rumena do slamnato rumena

Vonj: breskve in zrele marelice, pri nas opazni cvetlični vonji

Okus: živahna kislina in bogato telo

Merlot – mlada sorta iz Francije, ki jo prvič zasledimo v 18. stoletju. Ime je dobila po ptičih - kosih, ki so radi kljuvali grozdje, oziroma je barva kosa podobna barvi zrelih jagod. Vino je rubinasto rdeče barve, ki z leti dobi jantarni odtenek. Vonj spominja na maline, robidnice, murve in slive. Ima bogat, saden okus z zelo dobro usklajenimi tanini, rahlo dimast in z dolgim zatonom. Merlot je pomembna sorta za različne zvrsti.

Sinonim: merlo, merlou

Barva: rubin češnja

Vonj: češnje, slivova marmelada, po dimu
Okus: uglajen, rahlo taninast, poln in harmoničen

Cabernet franc – se najde le pri manjšem številu vinogradnikov, ki so specialisti za to sorto. Navkljub zanimivi aromi je količinsko nepomembna.

Sinonim: breton
Barva: srednja temno kamnita rdeča
Vonj: jagodičevje, temna čokolada, travnat
Okus: nežno trpkast, srednje poln, obstojen

Barbera – le redko jo najdemo kot samostojno vino, čeprav pridobiva na veljavi. Kakovost vina je zelo odvisna od pridelka grozdja po trti.

Sinonim: barbera d' Asti, barbera noir
Barva: češnjevo rdeča
Vonj: ribez, višnje, praprot
Okus: prijetno kiselkast, srednje poln, pitek

Sauvignon – v zadnjih letih se naši najbolj imenitni sauvignoni lahko kosajo s svetovno konkurenco. Sorta je bila v davnini k nam prinešena iz Bordeauxa. V našem okolju se odlično obnese, saj ima dobre značilnosti tudi v slabših letinah. Vino je prijetno sveže, ne pretežno ter bogato na ekstraktu, ima harmonično telo z zapeljivo cvetico, ki spominja na vonj po senu. Sauvignon se prileže ob pečeni gosi ali raci z mlinci, postrežemo ga k ribi v omaki ter k jedem, pripravljenim iz mlade divjačine in teletine, odlično se poda tudi k skoraj vsem jedem s paradižnikovo omako.

Sinonim: sauvignon blanc
Barva: svetlo rumena, živahna
Vonj: bezgovo cvetje, pokošena trava, paprika, kosmulja
Okus: svež, harmoničen, srednje poln

Sivi pinot – v zadnjih letih zelo popularna in modna sorta na mednarodnem trgu. Ob sadnih zaznavah se rada pojavi nežna animalična zaznava, po oranžnem odtenku pa jo prepoznamo že na videz. Grozdje, pred časom imenovano rulandec, daje vrhunska plemenita vina, zamolklo zlate barve, polnega značaja in zaokroženega okusa z značilno cvetico. V mladosti je sivi pinot ognjevito vino, v katerem se buketne snovi imenitno razživijo. Poskusiti velja izbore ali pozne trgatve dobrih letnikov, da spoznamo vso njegovo veljavo in pravi značaj. Rodi zelo skromno, vendar daje vrhunsko vino z bogatim ekstraktom in polsladkega okusa. Lahko je očarljivo letniško vino ali pa visoko predikatno vino, ki se poda k različnim jedem, še posebej k nežnim sladicam. Vonj spominja na tropsko sadje (ananas, grenivka), maslo, hruške in cimet. Je močnejše vino. Sladkost višjih alkoholov nam daje občutek svilnatosti. Vino je bogatega okusa, harmonično s dolгим pookusom.

Sinonim: pinot grigio, pinot gris, ruländer
Barva: rumena, pogosto z oranžnimi odtenki
Vonj: ananas, grenivka in pridih cimeta
Okus: alkoholno bogat, zrel, kompleksen

Traminec – poznamo dve različici, zato ločimo traminec in dišeči traminec. Kot pove ime, gre za aromatično sorto, ki ima v Sloveniji odličen sloves. Lahko je povsem suho vino ali pa visok predikat. Uspeva na najbolj sončnim legah. Vino je zlato rumene barve z značilno trajno

aromo in bogato, prijetno cvetico, ki spominja na divje vrtnice. Ob pokušanju traminca se v ustih sproščajo predvsem plemenite snovi, ki dajejo vtis razkošnosti. Polnost dajeta vinu ekstrakt in alkohol, nekoliko nižja kislina in polsladki okus pa zaokrožita harmonijo vina. Ponudimo ga ob posebnih priložnostih in v prijetni družbi k prekmurski gibanici ali orehovi potici, odlično pa se poda tudi k sirovemu zavitku.

Sinonim: gewürztraminer, traminer

Barva: rumena z zlatimi odtenki

Vonj: lipovo cvetje, divje vrtnice

Okus: sladkast, manj kisel

Rumeni muškat – je aromatična sorta, ki je razširjena v vseh vinorodnih deželah in prav povsod izkaže posebne vonjalne značilnosti. V Podravju bo aroma bolj cvetna in fina, v Posavju elegantna in polnejša in na Primorskem sestavljena in izrazita. Doma je iz Francije z območja Loire. Rumeni muškat je ena izmed najstarejših muškatnih sort, ki zahteva odlične lege in peščena zračna tla. Ta sorta je izredno občutljiva in le pri pravočasni trgatvi in pravilni predelavi dobimo enkratno aromatično vino z bogatim in polnim okusom ter prijetno cvetico. Svežino mu daje prijetna kislina, ki se harmonično druži z alkoholom in ostankom sladkorja. Najboljši je mlad, saj takrat pokaže svoje najboljše sortne značilnosti. Ponudimo ga po dobrem kosilu ob sladici, lahko pa tudi skupaj s torto ali orehovo potico.

Sinonim: gelber muskateller, muscat à petits grains

Barva: zlato rumena

Vonj: muškat, limona, vanilija

Okus: srednje poln, pogosto sladkast, zelo obstojen

Rizvanec – v zadnjih letih popularno mlado vino, ki nima potenciala za staranje. Zelo redko najdemo to sorto kot samostojno vino oziroma blagovno znamko.

Sinonim: Mueller- Thurgau

Barva: svetla do nežno rumena

Vonj: rahlo aromatičen, tudi rastlinski

Okus: srednje poln in mil

Modra frankinja – ponavadi srednje polno vino, ki ga odlikuje prijeten rastlinski značaj in rahla pikantnost. Lahko je razmeroma preprosto in pitko vino, lahko pa je tudi resna rdečina. Odločitev je v rokah vinogradnika in vinarja.

Sinonim: blaufränkisch

Barva: živahno rdeča

Vonj: robide, murva, čokolada

Okus: zaznavamo kisel, srednje poln, dokaj harmoničen

Modri pinot – skoraj ni resnega penečega vina, ki poleg chardonneya ne bi vključil tudi modri pinot in skorajda ne more biti moderne vinorodne dežele, ki se ne bi poizkusila s pridelavo sorte, ki ji vinarji pripisujejo zahtevnost in razvajenost. Zelo modna sorta.

Sinonim: pinot noir

Barva: značilno opečnato rdeča

Vonj: jagode, češnje, kava, usnje

Okus: nežno kiselkast, eleganten, vablјiv

Kerner – je sorta, ki je po aromatskih značilnostih podobna renskemu rizlingu. Svoje čase je bila zelo popularna, ker je lahko tudi v slabih letih lepo dozorela. Odlikuje se tudi po predikatnih vrstah vin. V zadnjih letih se ni širila.

Barva: svetlo slamnata

Vonj: rahla muškatna cvetica, tudi cvetna

Okus: poln, pogosto s nepovretim sladkorjem

Muškat ottonel – srednje pozna sorta, ki se odlikuje s harmonično muškatno cvetico, ki je manj agresivna kot pri rumenem muškatu. V Sloveniji ni zelo razširjena, vendar ima svoje zagovornike.

Sinonim: muscat ottonel

Barva: nežno rumena

Vonj: fina muškatna in cvetna

Okus: zmerno kisel in srednje poln

Syrah – v zadnjih letih najbolj popularna sorta na svetu, ki se vedno bolj širi na vseh kontinentih. Zahteva obilo sonca, saj le v polni zrelosti izrazi ves potencial.

Sinonim: shiraz

Barva: temno rubinasta, globoka

Vonj: izrazito saden, balzamičen

Okus: zelo poln, strukturen in kompleksen

Zeleni silvanec – nekoč zelo popularna sorta je izgubila zalet. Zaradi fine, nežno vinske arome ni ulovila velikega števila pivcev. V Sloveniji jo najdete samo na Štajerskem.

Sinonim: gruner silvaner

Barva: zelo svetlo rumenkasta

Vonj: rahlo cveten in saden

Okus: srednje poln z rahlo kislim poudarkom, pitek

Zweigelt – zelo redka sorta v Sloveniji, vsega skupaj okoli 160 hl, vendar se število ljubiteljev povečuje. Nekoliko bolj je razširjena v sosednji Avstriji.

Barva: temno češnjevo rdeča

Vonj: saden, po slivi z rastlinskim poudarkom

Okus: srednje poln do poln, z lepimi tanini, obstojen

Gamay – v Sloveniji ni veliko pridelovalcev, ki bi sorto stekleničili kot samostojno vino. Tako najbolj znani gamayi prihajajo iz Bizeljskega. Sorta je primerna za pitje, kot mlado vino omogoča tudi srednje dolgo arhiviranje.

Barva: temno rubinasta

Vonj: po drobnih sadežih

Okus: srednje poln in obstojen

2.4 VINO V VINORODNIH DRŽAVAH EVROPE



Zadnja leta je vse več vin tujih držav na domačem tržišču. Žal pa je zaradi nepoznavanja še vedno razširjena miselnost in prepričanje, da imamo Slovenci najboljša vina na svetu in ni vredno poskušati tuja vina. Vsaka država oziroma regija ima drugačen način pridelave, in tuje vino lahko nepoznavalca marsikdaj preseneti: npr. francoska rdeča, predvsem bordojski, so praviloma močnejši in težji.

Vodilna država v pridelavi visokokakovostnega vina je Francija. Ni čudno, da je poleg sort grozdja po svetu bolj ali manj razširjen tudi njen način predelave – vinifikacije grozdja v vino. Franciji sledijo Italija, Španija in Portugalska z belimi in rdečimi vini, za katere je značilen bogat ekstrakt in višja stopnja alkohola.

Vino centralnih in vzhodnih evropskih držav se razlikuje od vina sredozemskih držav zaradi razlik v klimi, sestavi prsti, izbiri sort in postopkov vinifikacije. Popolnoma drugačna in za evropskega potrošnika zanimiva so kalifornijska, južnoameriška, avstralska in novozelandska vina. Vse pomembnejše mesto na tržišču svetovnih vrst vina zavzemajo vrste vina iz Južne Afrike (JAR).

2.5 FRANCIJA

V Franciji se vinogradniška območja razprostirajo od Šampanje na severu, Burgundije, ki leži ob vzhodni meji (Alzacija) do doline Loare, in Bordeauxa na jugozahodu države. Tako kot je različna sestava prsti v omenjenih območjih, je različno tudi podnebje in posledično primernost pridelave posameznih sort grozdja. Izmed rdečih sort grozdja prevladujeta pinot noir in gamay, izmed belih pa pinot in chardonnay. Vinogradniki in vinarji z veliko znanja in izkušnjami dosegajo pri svojem vinu bogastvo okusa in arome, značilno za vino s točno določenega področja Francije. Imajo tudi dobro izdelan sistem ugotavljanja kakovosti svojih vrst vina. Poseben pomen pripisujejo **legi vinograda**, ki je poleg sestave prsti in podnebja bistvenega pomena za zorenje grozdja in značaj vina. Na etiketah vina iz Alzacije, Burgundije in Bordeauxa so pogosto oznake **grand cru**, ki opozarjajo na najboljše vrste vina, pridelanega na točno določenih legah omenjenih pokrajin. Svetovno znano vino **Chablis** je pridelano iz sorte chardonnay. Najbolj znane vrste vina nosijo ime omenjenih vinogradniških območij.

Svetovno znane zvrsti:

- **Bordojske vrste vina** so zvrsti treh sort: cabernet sauvignon (daje jakost, tanine in cvetico), cabernet franc (vpliva na svežost) in merlot (povezuje različne lastnosti).
- **Chianti** je italijansko vino iz velikega števila rdečih in velikega števila belih sort.
- **Porto vino** s Portuglaske sestavlja 10 do 15 sort grozdja.

Tabela 15: Najpomembnejši nazivi francoskega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELA VINA	RDEČA VINA	DRUGA VINA PENEČA, POSEBNA
Bourgogne (Burgundija)	Chablis, cote de beaune, cote chalonaise, maconnais	Cote de nuits, cote de beaune, cote chalonaise, beaujolais	Cremant de bourgogne
Bordeaux (Bordo)	Bordeaux, barsac, graves superieur, sauternes, cadillac, entre deux mers, cote de blaye	Bordeaux, bordeaux superieur, medoc, graves, st. emillion, fronsac, pomerol	Cremant de bordeaux
Champagne (Šampanja)	Coteaux champenois	Coteaux champenois	Champagne

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf



Zanimivost

Francoska hrana ni zgolj za petičneže, čeprav francoski siri, gosja pašteta in francoska vina sodijo v sam vrh gastronomije. Francozi so tudi znani ljubitelji rdečega vina in veliki gurmani, ki uživajo veliko zelenjave, sadja, sira, oljčnega olja, rib in malo rdečega mesa. Ugledna organizacija Unesco je francoski obed z najmanj štirimi hodi uvrstila na svoj seznam kulturne dediščine. To je razlog več, da se je Francija odločila, da bo svoje jedi in vina še bolj promovirala in dosegla, da bo hrana postala dostopna čim večjemu številu ljudi. V Franciji poteka promocija jedi in vina pod geslom "Tako francosko, tako dobro".

Prava degustacijska avantura je tudi z vinogradi obdana pokrajina gradov francoske doline reke Loire, ki sodi med najlepše vinske regije na svetu. Raj za ljubitelje dobrega vina in odličnih tradicionalnih jedi. Čeprav loarski vinogradi slovijo po svojih belih vinih kot so Sauvignon Blanc, Muscadet in Chenin Blanc, tu najdemo tudi s sadna rdeča vina kot je Cabernet Franc.

2.6 ITALIJA

Že sam geografski položaj Italije kaže na veliko raznolikost italijanskega vina. Vinogradi se razprostirajo na 20 vinogradniških območjih od meje z Avstrijo do skrajnega juga in Sicilije. Na severozahodu v deželi Veneto pridelujejo kakovostne bele, čeprav prevladujejo rdeče vrste vina. Južna Tirolska in Alto Adige sta znani po suhih belih in rdečih vrstah vina, kot so **traminer**, **renski rizling** in **beli pinot**. V deželi Piemonte pridelujejo **barolo**, **barbaresco**, **barbero** in peneče vino **asti spumante**. V Padski nižini, v Emiliji v okolici Bologne je doma **lambrusco**, v srednjem delu Italije, v Toskani pa **sangiovese** in **chianti**. Okolica Rima je znana po vinu **frascati** in Sicilija po **marsali**. Posebne vrste vina so tudi na Sardiniji.

Tabela 16: Najpomembnejši nazivi italijanskega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO	DRUGO VINO PENEČE, POSEBNO
Piemonte	Moscato d'asti, cortese di gavi	Barolo, barbaresco, barbera d' alba	Asti spumante
Toscana	Vernaccia di san, giminiano	Chianti (classico), brunello di montalcino	
Friulli-Venezia, Giulia	Colli orientali dei, friulli, collio	Carso, collio	

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf



Zanimivost

Recioto: so sladka vina iz bližnje dežele Veneto iz Italije. So sladka vina z aromo čokolade in rozin. Čudovita so s temno čokolado.

Slamnato vino je vino iz sušenih jagod. Je izjemno polnega sadnega okusa. Posebno rdeče vino je odlično s temno čokolado s 50–65 % kakavove mase.

Toskansko podeželje s hribčki, vinogradi, idiličnimi kmetijami, obdanimi z visokimi cipresami in srednjeveškimi gradovi je neizčrpni vir dobrih jedi in vina. Vredno je obiskati mesto Chianti, v predmestju Firenc na severu in Sieno na jugu, ki velja za najlepši italijanski vinski okoliš.

Božično vino (Vin Santo) je sladko vino iz sušenih jagod po poreklu iz Toskane, večinoma iz sorte Malvazija, starano v lesu do 10 let.

2.7 PORTUGALSKA

V tej državi prevladujejo tradicionalni postopki pridelave vina. Tu so doma najbolj znane vrste vina na svetu. Na severozahodu države je najbolj razširjeno **vinho verde** (zeleno vino), v pokrajini Dao so doma priznane kakovostne vrste rdečega vina, v pokrajini Douro pa je zelo cenjeno vino **porto**. Daleč na Atlantskem oceanu je otok **Madeira**, ki daje izvrstno istoimensko vino. Oznaka reserva na etiketi vina pomeni, da je vinu dodan alkohol.

Tabela 17: Najpomembnejši nazivi portugalskega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO	DRUGO VINO PENEČE, POSEBNO
Bairrada, Douro, Algarve	vino verde, brato-branco	deo, douro, bairrada, negra-mole	porto, moscatel de setubal, madeira

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf



Zanimivost

Porto je vino, ki je mestu in regiji prinesel mednarodni ugled. Pijačo že stoletja starajo v bližnji Vili Novi de Gaia – kraju do katerega vodi 10 minutni sprehod čez most Ponte Dom Luis I.



Slika 6: Vina porto od belega do ruby in tawny

Vir: <http://www.portugaltours.com.pt/en/blog-travel/20113/port-wine.aspx>

Ruby Porto vino je pridelano na tradicionalen način in strokovnim mešanjem vina porto različnih letnikov. Spoznamo ga po značilni rdeči barvi, aromi rdečega sadja, sliv in jagod ter polnem, bogatem ter zelo lepo uravnoteženem prefinjenem okusu.

Tawny Porto vino je izbran med lažjimi porti vsakoletnega pridelka, za staranje v manjših hrastovih sodih, kjer razvije svoj poseben stil in prefinjen okus. Kristalna barva rdečega jantarja z lahkim in intenzivnim telesom, ki razkrije arome vanilije in posuženega sadja. Elegantna harmonija in svež okus rdečega sadja se v ustih razvije v kompleksen okus z notami zorenja v hrastovem sodu ter rozinah in lešnikih v pookusu. Deset in več let starano vino je vino z uravnoteženim okusom zrelega sadja in okusom zorenja v sodu. Izbrani portovci z zorenjem v hrastovih sodih dosežejo intenziven sadni okus, barvo, aromo in okus, ki je odličen spremljevalec gurmanskega obroka ali samostojna pijača za posebne trenutke.

2.8 ŠPANIJA



Slika 7: Španija je dežela odličnega vina

Vir: <http://www.winenews.com/spain.htm>

Vsaka pokrajina ima svoje lastne vinograde in zaradi ponekod zastarele tehnologije bolj ali manj povprečno vino. Na severu, v območju Rioje sta znani vrsti belega vina **albarino** in **chardonnay**, izmed rdečega pa je najbolj razširjeno vino avtohtonih sort **garnacia**, **tempranilo** in tudi **cabernet sauvignon**. V Španiji so posebej priljubljene vrste vina, ki po okusu spominjajo na vanilijo in so starane v novih hrastovih sodih. Označene so z besedami, ki povedo kako dolgo se je vino staralo: *crianza* (dve leti) in *gran reserva* (dve leti v hrastovem sodu in tri leta v steklenici). Zelo znano je vino **jerez**.

Tabela 18: Najpomembnejši nazivi španskega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO	DRUGO VINO PENEČE, POSEBNO
Andaluzija			jerez – xeres – sherry, montilla – moriles malaga
Rioja	rioja alta, rioja baja	rioja alta, rioja baja, rioja alavesa	
Cataluna	alella, costa brava, priorato, penedes	alella, costa brava, priorato	cava

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

Jerez – xeres – sherry



Slika 8: Jerez – xeres – sherry vino

Vir: <http://www.badassdigest.com>

Sherry je vino, ki je ojačano z nevtralnimi alkoholom oziroma brandyjem. Izvira iz Andaluzije v Španiji, iz okolice mesta Jerez. Zemljo v kateri raste trta sestavlja kalcijev karbonat ali kreda. Za pridelavo vina uporabljajo samo bele vrste grozdja, sorte palomino, pedro ximenez in moscatel. Poznamo več vrst sherryja. **Fino** ima blede rumeno barvo z vonjem po kvasu in svežem kruhu ter mandljih. Je zelo kakovostno, suho vino. **Manzanila** je suho vino, ki ima za odtenek svetlejšo barvo kot fino in prijeten vonj po morju, saj prihaja iz obmorskega kraja Sanucar de Barrameda. Diši po mandljih in ima prijeten nekoliko slan okus. Sodi med najboljše vrste sherryja. **Amontilado** je suho sherry vino z jantarjevo do blede mahagonijevo barvo. Aroma in okus spominja na oreščke, še posebej mandlje. **Oloroso** je sherry vino značilno temne mahagonijeve barve z močno aromo po oreških, gladek in prefinjen okus in dolg zaključek. Uvrščamo ga med suha vina. **Medium** je naravno sledek sherry in je kombinacija amontilada in pedro ximeneza. Ima temno jantarjevo barvo in aromo rozin. Pedro ximenez ima temno mahagonijevo barvo in spominja na sirup. Ima izrazito aromo po suhem sadju in karamelu. Je prijetno sladek in ima dolg pookus.

Vini sherry fino in manzalin sta odličen aperitiv. Nepogrešljiva sta pri uživanju prigrizkov, ki jih v Španiji imenujejo "tapas", še posebej prijajo jedem, ki jih sestavljajo škampovi repki ali mehki siri. Odlična kombinacija sta juha in sherry. Posebno dobro se ujemata juha in manzanila, ker se nekoliko slan okus vina dobro prilega krepki juhi. Suhi oloroso se odlično ujema s pečenim piščancem. Amontilado se ujema z belim mesom in raznimi oreščki. Cream sherry pa je odličen s paštetami in svežim sadjem. Sladki pedro ximenez je odličen z modrimi siri, kot sta npr. roquefort in stilton. Prija pa tudi s čokoladnim desertom.



Slika 9: Sherry fino, amontilado in oloroso

Vir: <http://www.stockfood.co.za/image-picture-The-finest-sherries%3A-Fino%2C-Amontillado-and-Oloroso-116507.html>

Sherry postrežemo pri naslednjih temperaturah: fino in manzanila pri 7–9 stopinjah, pale cream pri 10 stopinjah, medium pri 10–11 stopinjah, cream pri 13 stopinjah, amontilado in oloroso pri 13–14 stopinjah in pedro ximenez pri 15 celzijevih stopinjah. Idealen kozarec za pitje sherryja je "copita" – tulipanasti kozarec s pecljem. Primeren pa je tudi podoben vinski kozarec. Natočimo le tretjino ali največ polovico kozarca, ki ga lahko vrtimo v roki in uživamo v aromi in videzu. Sherryja nikoli ne postrežemo v majhnih, do roba nalityh kozarcih.



Zanimivost

Flamenko in tapas so najboljši, če jih uživamo ob čaši slavnega aromatičnega andaluzijskega šerija. Španija ima več vinogradniških površin kot katerikoli drug del . Jerez de Frontera je svetovna prestolnica šerija, kjer lahko začutimo lepoto pokrajine in odlična vina v tradicionalnem španskem vinskem baru, z imenom bodega. Poskusiti velja slane olive, odlične prigrizke tapase in aromatično vino šeri.

2.9 GRČIJA

Ta država je znana po belih in rdečih ter še posebej posebnih vrstah vina. Najbolj znano je vino z dodatkom smole **retsina** pa tudi **vrsta** sladki muškat z otoka Samosa.

Tabela 19: Najpomembnejši nazivi grškega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO	DRUGO VINO PENEČE, POSEBNO
Peleponez, Kefalonija, Kreta, Samos	anchiallos, rhodos, retsina	patras, metsovo, naoussa, goumenissa	nemea, maurodophne, muscat de cepha-lonie, samos

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

2.10 NEMČIJA

Po pridelovalnih področjih je Nemčija razdeljena na 13 rajonov in veliko število okolišev, katerih raznolikost in kakovost vina sta najpogosteje odvisni od vinske kleti, kjer se prideluje. Najboljši pogoji za pridelavo vina so ob reki Ren in njenih pritokih, kot so Necker, Nahe in Mosel. Najbolj razširjeno vino je brez dvoma **renski rizling**, **zeleni silvanec**, **Muller-Thurgau (rizvanec)** in **kerner**. Vina imajo lepo izraženo kislino, sortno cvetico in aromo. Kakovostni razredi vina pa so razvrščeni po količini sladkorja, ki ga ob trgatvi vsebuje grozdje.

Tabela 20: Najpomembnejši nazivi vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO	DRUGO VINO PENEČE, POSEBNO
Ahr, Mittelrhein, Rheingau, Nahe, Mosel-Aar, Ruwer Pfalz, Rheinhessen, Franken, Baden Wurttemberg	riesling, muller-thurgau, gruner silvaner, kerner, johenrisling, kaiserstuhl	modri pinot (blauer spet burgunder), blauere portugiser, trollinger, samtrot, dornfelder	winzersekt

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

Nemčija ima trinajst vinorodnih dežel med katerimi pomembno mesto zavzema Frankovsko. Prevladuje belo vino iz grozdja sorte mueller-thurgau in silvanec. Spoznamo ga po značilni polni cvetlični aromi in osvežujočem nežnem okusu hruške in jabolka.

2.11 ŠVICA

Večina vina te gorske države s številnimi jezeri ima francosko tradicijo pridelave vina. Izmed belih vrst je značilen **chasselas**, izmed rdečih vrst vina pa **modri pinot** in **gamay**. Na nežno in svežo cvetico ter prijetno kislino teh vrst vina vpliva mikroklima in način vzgoje na terasah, še posebej v kantonu Valais.

2.12 AVSTRIJA

Čeprav je Avstrija alpska država, veliko vinske trte uspeva na vzhodu dežele. V Spodnji Avstriji so znana vinogradniška središča Krems in Gumpoldkirchen, Rust na Gradiščanskem in območje Štajerske. Prevladujejo bela vrste vina, kot so zeleni silvanec, laški rizling in Muller-Thurgau (rizvanec). Izmed rdečih sort so najbolj razširjena modra frankinja, zweigelt in šentlovrenka.

Tabela 21: Najpomembnejši nazivi avstrijskega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO
Niederosterrich	wachau, kamptal, kremtol, donauland, weinviertel	
Burgenland	neusidler see	mitteburgunderl
Steirermark	sudsteirmark	weststeiermark

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

2.13 MADŽARSKA

Znana je po sladkih in aromatičnih vrstah vina, med njimi je vodilni **sladki tokaj**, ki ga pridelujejo na severu Madžarske v bližini mesta Tokaj. Zelo cenjena sta tudi **sauvignon** in **chardonnay**, v Podonavju ob Blatnem jezeru so v ospredju **laški rizling**, **traminac** in **furmint** (šipon), izmed rdečih vrst pa **merlot** in **modri pinot**. V bližini mesta Eger pridelujejo bikaver, značilno temno rdeče starano vino.

Tabela 22: Najpomembnejši nazivi madžarskega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO	DRUGO VINO PENEČE, POSEBNO
Severna Transdanubia Balaton	olaszrisling – laški rizling, ezerjo, harslevellu, furmint		
Južna Transdanubia – Siklos		merlot, modri pinot	
Severna Madžarska Eger		bikaver: vino zvrst merlot, modri pinot in kadarka	tokaj

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

2.14 BOLGARIJA

Bolgarija je znana vinogradniška dežela s svetovno priznanimi kakovostnimi vini. Njena lega je med Evropo in Azijo, zato je bila od nekdaj zanimiva za številne trgovske karavane. V času rimskega cesarstva so Rimljani močno povečali vinogradniške površine, zasadili številne kakovostne vinske sorte ter vpeljali moderne tehnologije za predelavo grozdja. V srednjem veku so bili vinogradi last menihov, pravi zaton vinogradništva in vinarstva pa je bil v času prihoda Turkov. Zgodbo o uspehu je Bolgarija doživela v 70. letih 20. stoletja, ko je bila četrta največja izvoznica vina na svetovno tržišče. Danes so vinorodna območja razdeljena na pet področij.

Tabela 23: Najpomembnejši nazivi bolgarskega vina

DRŽAVA IN VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO	PENEČE IN POSEBNO VINO
Donavska ravnica	dyamiat, misket	cabernet sauvignon	
Črno morsko področje	rani bolgar	pinot noir	
Podbalkansko področje	riesling bulgarski	rubin, misket sandanski	trakijski biser
Dolina strume	chardonay	trakija, široka melnishka loza	
Ravnica trakije	muscat ottonel	hebros	

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

Leta 2000 so sprejeli novo zakonodajo, ki predpisuje označevanje vina kot kvalitetno in namizno. Kvalitetno vino mora imeti oznako kontroliranega porekla z omejenim hektarskim donosom in določeno sladkorno stopnjo mošta ob trgatvi (A.O.C.). Namizno vino je lahko označeno kot vino s poreklom ali brez njega.

Posebna kategorija vina je vino s kontroliranim geografskim poreklom, označeno kot »**reserve**«. Najprej je bilo starano v majhnih hrastovih sodih, kasneje pa v velikih.

2.15 HRVAŠKA

Ima bogato vinogradniško in vinarsko tradicijo, saj kakovostno sortno vino že od nekdaj pridelujejo na izrazito kontinentalnem severnem območju v Primorja in Dalmacije. Na severu so najbolj razširjene bele sorte: **rajski** in **laški rizling**, **graševina**, **burgundac**, **traminac**, **kraljevina** in **moslavac**, izmed rdečih pa **frankovka crna**. V Hrvaškem primorju pridelujejo domači rdeči sorti **babič** in **plavac mali**, vse bolj pa tudi **merlot** in **kabernet**. V Istri so doma kakovostne bele vrste vina: **malvazija**, v Dalmaciji pa: **pošip**, **maraština**, **grk** in **vugava** ter rdeče vrste vina: **merlot**, **teran**, **borgonja**.

Tabela 24: Najpomembnejši nazivi hrvaškega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO	DRUGO VINO PENEČE, POSEBNO
Kontinentalna Hrvaška: Zagorje, Medimurje, Plešivica, Moslavina, Slavonija, Podunavje	renski rizling, graševina – laški, rizling, burgundac (beli pinot), traminac, kraljevina, moslavec (šipon)		
Primorska Hrvaška: Istra in Primorje	malvazija, vrbnička žlahtina	babič, mali plavac, merlot, cabernet sauvignon	prošek
Severna, srednja in južna Dalmacija, Dalmatinska zagora	pošip, maraština, grk, vugava, beli kaštelet	primošten, faros, bolški plavac, dingač, postup, rdeči kaštelet, opolo	

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

2.16 BOSNA IN HERCEGOVINA

Tabela 25: Najpomembnejši nazivi vina Bosne in Hercegovine po geografskem poreklu

DRŽAVA IN VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO
Bosna in Hercegovina Znane kleti: Čitluk, Ljuboški, Stolc, Hepok v Mostarju	žilavka, krkošija, bena	blatina, plavka, sklarka

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

2.17 SRBIJA

Tabela 26: Najpomembnejši nazivi srbskega vina po geografskem poreklu

DRŽAVA IN VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO	PENEČE IN POSEBNO VINO
Ožja Srbija: Timočki rajon Nišavsko – južnomoravski rajon, Zahodnomoravski, Šumadijsko – velikomoravski r.	smedervka, laški rizling, muškat otonel, sauvignon, neoplanta, traminec	gamay, prokupac, modri pinot, merlot, vranac, cabernet sauvignon, cabernet franc	rdečkasto vino ružica
Vojvodina Subotičko – horgoška peščara Srem Banat	ezer, kadarka, rizling, muškat otonel, muškat otonel, sauvignon, traminec	gamay, modri pinot, merlot, frankovka	
Kosovo		gamay, modri pinot, merlot, cabernet franc	amselfelder – rdeče zvsti

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

Tabela 27: Najpomembnejši nazivi črnogorskega vina po geografskem poreklu

DRŽAVA IN VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO
Crnogorsko Primorje Podgorica	kratošija, krstač	vranac

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

2.18 MAKEDONIJA

Najbolj znana je po pridelavi rdečih vin, kot so vranac, kratošija, krater, hamburški muškat in vina zvrsti ohridsko in tikveško rdeče vino. Vina vsebujejo malo kisline ter veliko ekstrakta in alkohola. Od belih vin so najbolj znana smederovka in žilavka.

Tabela 28: Najpomembnejši naziv makedonskega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO
Pčinsko – osogojsko – Vardarsko Kumanovo, Veles, Kavadarci, Štip	smederovka, belan	vranac, kratošija, krater, muškat hamburg
Pelagijsko – pološko	bitola, ohrid	ohridsko rdeče

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf



Teme za razmislek

1. *Katera so najbolj znana bela vina v Evropi?*
2. *Katera so najbolj znana rdeča vina v Evropi?*
3. *Vina katerih držav najpogosteje najdemo na policah trgovin?*
4. *Katera evropska vina so v gostinsko-turistični ponudbi?*

3 VINO V VINORODNIH DRŽAVAH DRUGOD PO SVETU



Na svetovnem tržišču je vse več belih in rdečih vrst vina iz Severne in Južne Amerike ter Južnoafriške republike.

3.1 ZDRUŽENE DRŽAVE AMERIKE

Največje vinogradniške površine za vzgojo kakovostnih sort grozdja in predelave v vino so nedvomno v Kaliforniji. Ameriški sistem za kontroliranje porekla vina pa ni tako dodelan kot v tradicionalnih vinorodnih državah. Pogoj za imenovanje imena vinograda na etiketi vina je količinski delež grozdja, pridelanega v vinogradu znotraj ameriškega vinorodnega območja. Ugodne vremenske razmere, sestava prsti, velike obdelovalne površine in kakovostni postopki vinifikacije dajejo v svetovnem merilu zelo cenjeno vino.

Tabela 29: Najpomembnejši nazivi ameriškega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELA VINA	RDEČA VINA
Kalifornija	napa valley, santa clara, santa barbara	sonoma, san benito, sacramento

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf



Zanimivost

Zadnja desetletja severnokalifornijski dolini Napa in Sonoma, ki ležita le severno od San Francisca, presenečata vinske poznavalce z raznolikostjo vinskih sort in konstantno vrhunsko kakovostjo vina. Vinarska kraja Napa in Sonoma sta največja in najbolj obiskana enogastronomska kraja v ZDA. Poznana sta po majhnih dužinskih butičnih vinotekah, skritih med slikovitimi vinogradskimi grički.

Niagara Region (v kanadskem Ontariu) in Niagara Frontier (v ameriškem New Yorku) skupaj sestavljata slikovito vinsko regijo, z značilno mikroklimo Velikih jezer Ontaria in Erie do Niagarskih slapov. Mile temperature in rodovitna prst omogočajo pridelavo vrhunskih vino od chardonnayja in rizlinga do rdečega pinota in cabarneta franc. Največja regijska specialiteta je ledeno vino, izvrstno, močno aromatično vino. Izhodišče za raziskovanje vinskih poti je slikovito starinsko mesto Niagara-on-the-Lake.

Oregon država v ZDA, severno od Kalifornije ima par sto vinskih kleti z odličnimi pinoji, chardonnayji, merloti, rizlingi in syrahi. Živahno središče vinske pridelave je Willamette Valley s slikovitimi mesti Dundee in McMinnvill, kjer je veliko dobrih restavracij tradicionalnih inov na pretek.

3.2 ARGENTINA

Pridelavo grozdja v Argentini določajo zasneženi Andi na eni strani in visoke letne temperature na največjih obdelovalnih površinah. Te so v Mendози, San Juanu in La Rioji. Od vseh vinorodnih območij je najboljši Rio Negro na jugu države. Med belimi sortami so najbolj razširjene rizling, chardonay in torrentes, prevladujejo pa rdeče sorte criolla, malbec in cabernet sauvignon. Zadnja leta pridelajo zelo velike količine grozdja, ki pa dajejo bolj ali manj vina povprečne kakovosti.

Popularnosti argentinskih vin se povečuje in tamkajšnje vinske regije, še posebej Mendozia so postale svetovno znane. To je severozahodna vinogradniška regija Argentine, ki se razprostira ob vznožju večnozasneženih Andov ponuja sladko grozdje in odlična vina. Po celotni pokrajini so številne bodege, ki ponujajo brezplačne ogleda in degustacije. Najprimernejši čas za obisk je med Vendimio, vsakoletnim žetvenim festivalom, ki se začne januarja in ga zaznamujejo folklorne proslave, obredi blagoslovljanja grozdja in številna druga vesela dogajanja, ki dosežejo vrhunec prvo soboto v marcu. Vsak pravi vinski ljubitelj bi se moral podati tudi na obisk vinogradov, starih vinskih kleti in muzejev na sloviti poti vinogradov Ruta de los Vinos.

3.3 ČILE

Na vinogradništvo te dolge in ozke države vpliva blaga klima Tihega oceana in nizke temperature Andov. Južno od glavnega mesta Santiaga so najpomembnejši vinorodni rajoni. To so Maipo, Rapel, Maule in Bio-Bio. Najpomembnejše mesto v izvozu pripada vinu cabernet sauvignon, sledijo pa mu chardonnay, sauvignon, merlot, malbec in semillon. Čilski kaberneti in merloti imajo manj kisline, so bogati z aromo in imajo bogato strukturo in zaokroženo telo. Na veliko povpraševanje po teh vrstah vina vplivajo obsežne reklame in investicije priznanih španskih in francoskih vinskih kleti.

3.4 AVSTRALIJA

Vina te države so v Evropi zelo priljubljena zaradi svoje kakovosti, predvsem pa zaradi ugodne cene. Vinogradniške površine, ki jih je največ na JV Avstralije, so zelo velike in zato primerne za mehanizirano obdelavo, ki zelo zniža stroške pridelave. Na značilnosti njihovega vina vplivajo razlike v sestavi prsti in klime v vinogradniških območjih **Swan** in **Hunter**. Na aromo vina, kot so chardonnay, semillon, rizling in modri pinot zelo vpliva geografsko poreklo. Za avstralski način pridelave vina je značilno ohranjanje primarne arome, ki izvira iz sorte grozdja. Glejte tabelo: Najpomembnejši nazivi avstralskega vina po geografskem poreklu.

Tabela 30: Najpomembnejši nazivi avstralskega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO
Clare valley, Barossa, Valley, Adelaide hills, Hunter valley	chardonnay, semillon, rizling	cabernet, mulzt

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

V jesenskem času, ko je na severni polobli v polnem razmahu žetev, je v Avstraliji pomlad. Vinorodna dolina South Wales, je le dve uri severno od Sydneyja. Tu imajo več sto vinskih

kleti, vinotek in restavracij, z odlično ponudbo vin. Hunter Valley nudi čudovit razgled na zelene vinograde in je ena najprivlačnejših in najbolj obiskanih vinskih dežel Avstralije.

3.5 NOVA ZELANDIJA

Pridelava vina je zadnja leta v Novi Zelandiji vse večja in popolnoma drugačna kot v sosednji Avstraliji. Najboljše vrste vina, kot so sauvignon blanc, chardonnay in merlot, so s **severnega dela Južnega otoka**. Odlikuje jih bistrost, svežost in prijetna aroma. Na **vzhodni obali Severnega otoka** pa pridelajo največ vina iz sort cabernet sauvignon, merlot in chardonnay.

Tabela 31: Najpomembnejši nazivi novozelandskega vina po geografskem poreklu

VINORODNO OBMOČJE	BELO VINO	RDEČE VINO
Severni otok: Auckland, Hhawhes Bay Južni otok: Marlborough, Nelson	sauvignon blanc in chardonnay	cabernet sauvignon, merlot

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

3.6 JUŽNO AFRIŠKA REPUBLIKA

To je država, ki ima zaradi svojega geografskega položaja izredno dobre pogoje za pridelavo vina najboljše kakovosti. Najpomembnejša vinogradniška rajona sta **Stellenbosch** in **Paarl**. Tu so idealni pogoji za vzgojo cabernet sauvignona, chenina in chardonnaya. Posebnost je s križanjem pridobljena sorta pinotage. Na evropsko tržišče izvozijo največ vina zasebna vinogradniška posestva, ki znajo prisluhniti povpraševanju po svežem vinu s prijetno kislino in sadno aromo.

Slabo uro vožnje severovzhodno od Cape Towna v Južnoafriški republiki (7. država na svetu po vinski produkciji), so velike vinogradniške površine s svetovno znanimi vinskimi kletmi. Obiska vredno pa je tudi zgodovinsko mesto Stellenbosch, še posebej v času trgatve.

3.7 RUSIJA

Tako kot ostale države nekdanje Sovjetske zveze tudi Rusija nima ugodne klime za vinogradništvo, saj v zimskem času temperatura doseže od -30 do -40 °C, poletja pa so suha in vroča. Minimalni pogoji za pridelavo vinske trte so le ob Črnem in Kaspijskem morju.

3.8 KITAJSKA

Na Kitajskem so vino poznali predvsem kot sestavni del tradicionalne medicine že več kot 2000 let pr. n. št. Najbolj znane vrste kitajskega vina so:

- Cheefo – belo ali rdeče vino z visokim % alkohola;
- Tsingtao – desertno vino;
- Chaosing – riževino.

Podnebje na Kitajskem ima deževna monsunska obdobja, ki za pridelavo vinske trte niso ugodna. Še najbolj primerne klimatske razmere so v severovzhodnem delu Kitajske (Beijing)

in na polotoku Shandong. Med sortami grozdja so najbolj priljubljene bele in muškatne sorte, ki dajejo vino različne kakovosti in kategorije: od suhega, polsuhega, sladkega do penečega.

3.9 JAPONSKA

Na Japonskem je vinogradniška tradicija mlada, saj so prvotno vinsko trto gojili za pridelavo žganja. Vinogradniška območja so na otokih Honshu in Hokkaido. Pridelava vina se je pojavila šele s prihodom priseljencev iz Evrope. Čeprav prevladujejo evropske sorte vinske trte, so razširjene tudi domače (koshu, delaware). Po japonski zakonodaji je za označbo vina kot japonskega dovolj, če grozdni mošt fermentira na Japonskem, kar pomeni, da izvor grozdja ni pomemben. Vinska klet Suntory je ena večjih pridelovalk vina na Japonskem in je v pokrajini Jamaši, v neposredni bližini delujočega vulkana. To je tudi razlog, da tu pridelajo najbolj kakovostno polsladko vino iz avtohtone japonske sorte koshu. Vino je sveže z izraženo sadno noto in nizko kislino.



Teme za razmislek

1. *Katera so najbolj znana bela vina preko-oceanskih držav?*
2. *Katera so najbolj znana rdeča vina preko-oceanskih držav?*
3. *Vina katerih preko-oceanskih držav najpogosteje najdemo na policah trgovin?*
4. *Katera vina preko-oceanskih držav so v gostinsko-turistični ponudbi?*

4 PRIDELAVA VINA



Vino je alkoholna pijača pridobljena z nadzorovanim alkoholnim vrenjem grozdja plemenite vinske trte Vitis vinifera.

Grozdje moramo po trgatvi kakovostno predelati. To pomeni, da ga pecljamo, drozgamo in stiskamo. Za dobro vino mora biti čas od drozganja do alkoholnega vrenja čim krajši. Na grozdju so mikroorganizmi, med katerimi so za pravilen potek alkoholnega vrenja odločilne kvasovke, rod *Saccharomyces cerevisiae*, ki pod anaerobnimi pogoji spremenijo grozdni sladkor v alkohol in CO₂ ter številne stranske snovi, ki sodelujejo pri oblikovanju značilne arome vina

Vinogradništvo in vinarstvo je zelo kompleksno, saj na kakovost grozdja in kasneje vina vplivajo številni dejavniki, ki jih opišemo kot »terroir«. Med njimi so odločilnega pomena klima, geološka podlaga (sestava prsti oziroma tal) in sorta vinske trte. Enaka sorta grozdja ima lahko popolnoma različno sestavo, če so sestava prsti in vremenske razmere različne.

4.1 PRIDELAVA MIRNEGA VINA

Čeprav običajno grozdje za bela vina hitro drozgamo in stiskamo, v zadnjem času aromatične bele sorte lahko tudi maceriramo, da se izločijo številne snovi, ki poudarijo sortnost vina. (muškat, traminec). Količino fenolnih snovi v moštu zmanjšamo z odstranitvijo grozdnih pecljev (pecljanjem), ki ga izvedemo s **pecljalnikom** in **drozgalnikom**. Pri drozganju grozdna jagoda počí in sok izteče. V primeru, da predelavo ne nadaljujemo s stiskanjem, poteka še **maceracija drozge**. Pri tem se iz drozge izločajo **barvne snovi** (antociani), ki poudarjajo sortno značilnost vina. Najpogosteje tak postopek srečujemo pri aromatičnih belih, še posebej pa pri rdečih sortah. **Običajno maceracija** s potapljanjem "klobuka" poteka od 5–14 dni, pri temperaturi do 28 °C ali do enega meseca pri 25–30 °C. Pred pričetkom alkoholnega vrenja dodamo žveplo, ki onemogoči delovanje divjih kvasovk. Pri rdečih vinih sledi biološki razkis, ki poveča sortnost vina. Na ta način pridelano vino je oz ekstraktom in primerna za zorenje in staranje.

Hladna maceracija in fermentacija potekata pri temperaturi od 17–20 °C. Priporočljivo je, da je grozdje popolnoma zdravo in primerno dozorelo (brez nagnitih in nedozorelih jagod). Kot pri belih sortah lahko tudi pri rdečih sortah uporabljamo hladno maceracijo v začetni fazi (3–4 dni), saj se fermentacija drozge začne šele po končani maceraciji in poteka pri 17–20 °C. Priporočljiv je dodatek kvasovk, hranilne podlage in taninov. Tako dobljena vina so prijetno sveža, bolj je izražena aroma in intenzivnost vonja (primerna za mlada vina).

Zadnja leta se je zelo povečala tudi maceracija z uporabo taninov, ki delujejo kot antioksidanti v drozgi, moštu in vinu. Dodajajo jih za boljšo obstojnost barve in uravnavajo okus, trpkost, mehkobo in polnost vina. **Karbonska maceracija** grozdja je kratka, če poteka 2–3 dni in dolga če traja 14 ali več dni. Poteka v sodih ali zaprtih visokotlačnih inox cisternah. Alkoholno vrenje pri tem poteka v jagodah celega grozda. Pri tem nastane več barvnih snovi, sadnih višjih alkoholov, maščobnih kislin in aromatičnih estrov, fenolne snovi pa še ne. Tako dobljeno mlado vino je značilne intenzivne rubinaste barve, ima sadno cvetico, vsebuje malo tanina in je sveže zaradi ogljikovega dioksida (beaujolais). Za staranje rdečega vina je

primerna dolgotrajna karbonska maceracija, ko se po nekaj dneh izločijo antociani in fenolne ali taninske snovi iz jagodnih kožic in pečk. Vino ima cvetico po višjih alkoholih, je bogato s tanini in primerno za staranje. Grobi tanini postanejo netopni, mehkejši in tudi manj zaznavni. Nova tehnika maceracije je dinamična maceracija, ki omogoča hitro izločanje antocianov in izrazito ekstrakcijo polifenolov in arom. Po maceraciji grozdno drozgo stiskamo z različnimi tipi stiskalnic, ki so pogoj za kakovostno vino. Biti morajo dobro očiščene, da ne pride do okužbe mošta. Dobljeni mošt pustimo, da se zbistri, ga po nekaj urah pretočimo in **žveplamo**, da preprečimo delovanje škodljivih mikroorganizmov. Žveplo varuje vinsko posodo pred škodljivo mikrofloro, ščiti mošt oziroma vino pred oksidacijo in zavira razvoj škodljivih mikroorganizmov v moštu in vinu. Žveplanje mošta in vina pomeni dodajanje SO₂ v plinastem ali tekočem stanju ali v obliki soli, iz katere se s hidrolizo razvije SO₂ v prisotnosti kislin vina. Žveplanje mošta in vina ima velik pomen za kakovost vina, saj pomaga pri zorenju, čiščenju in stabilnosti vina.

Biološki razkis ali jabolčnomlečni razkis – JMR povzročajo bakterije, ki se nahajajo v drožeh in grobo jabolčno kislino spremenijo v mlečno kislino nežnega okusa in ogljikov dioksid. Biološki razkis jabolčne kisline poteka pri 15 in 19 °C. Ob ugodnih pogojih razkis poteče v nekaj dneh, zato poseg zahteva veliko previdnost in nadzor (predvsem spremljanje vsebnosti kislin in pH). Proces zaustavimo z žveplanjem in ločitvijo mladega vina oziroma mošta od droži. "Mehkejši okus" mlečne kisline je osnovna značilnost terana in sortnih vrst vina.



Zanimivost

Martinovanje je pomemben ljudski praznik, ki ga praznujemo v tednu pred in po 11. novembru. V jesenskem času mošt dozori v mlado vino, ki ga na praznik Svetega Marina prvič poskusimo kot mlado vino. Trgatev in posegi, ki jih opravljamo do vključno prvega pretoka, ko mošt ponovno žveplamo in ločimo od droži, je povezan s številnimi kemijskimi in biološkimi procesi, ki se odvijajo v moštu. Na te procese lahko vplivamo z uravnavanjem temperature, s kletarskimi posegi in dodatki enoloških sredstev. Mlado vino je motno in brez načilnih senzoričnih lastnosti. Martinovanje prijetno enogastronomsko praznovanje z nepogrešljivo pečeno gosjo v družbi kostanja, sladkega redečega zelja in mlincev in nepogrešljivem kozarcu mladega vina.



Slika 10: Marinova gos

Vir: <http://www.alpe-adria.com.ua/vkysno/>

Vina "beaujolais primeur" ali "beaujolais nouveau" so mlada vina z izrazito svežino grozdnega okusa in sadne arome. Značilnost pridobivanja je postopek alkoholnega vrenja celega zdravega grozdja sorte gamay. Beaujolais je dobil ime po območju v Franciji, kjer ga

pridelujejo. Prvič je na tržišču tretji četrtek v novembru, v prodaji pa je lahko do 15. decembra. Vino je lahko in pitno, saj vsebuje samo 9 % alkohola.

4.2 POMANJKLJIVOSTI, NAPAKE IN BOLEZNI VINA

Prof. dr. Slavica Šikovec ugotavlja: »Kozmetiko potrebuje slabo vino ...«

Pomankljivosti in napake vina se pojavijo zaradi nedozorelosti grozdja, nepravilnih kemijsko-fizikalnih procesov v moštu in vinu. Bolezni vina povzročajo mikroorganizmi. **Pomanjkljivosti** vina ugotavljamo z opazovanjem, laboratorijskimi analizami in pokušanjem. Najpogostejše pomanjkljivosti vina so prevelika ali premajhna kislost, premajhna količina sladkorja, neizrazita obarvanost in premajhna količina alkohola glede na nedoseženo tehnološko zrelost grozdja. Zaznamo jih kot neharmoničen okus in neprimeren videz. Pomanjkljivosti lahko preprečimo s kakovostno izvedenim postopkom pridobivanja vina od trgatve do stekleničenja, bolj ali manj pa jih odpravimo z rezanjem vina in z uporabo čistilnih sredstev.

Napake vina, ki se najpogoste pojavljajo so: **vonj po vodikovem sulfidu H_2S ali bekser**, ki je običajno posledica kapljanja žvepla pri zažigu žvepljenih trakov. Med alkoholnim vrenjem kvasovke žveplo reducira do vodikovega sulfida, ki je skupaj s presnovnimi produkti divjih kvasovk vzrok za značilen vonj po "gnilih jajcih." **Porjavitev vina**, kot posledica oksidacije taninskih snovi. Vonj takega vina spominja na posušeno sadje. **Črni lom**, ki ga opazimo, če vino obrnemo proti svetlobi, je posledica prisotnosti železa, ki je v vinu raztopljeno v obliki soli. Ob stiku s kisikom železove spojine oksidirajo in se vežejo s čreslovinaimi snovmi. Pri belem lomu postane vino ob stiku s kisikom iz zraka motno sivobelo. Bakreni lom pospešuje prosta žveplena kislina, ki topi baker vinskih posod. Pogosti so tudi **tuji vonji in okusi vina po plesni, tropinah, kovini, dimu in zmrzali**, če predelava grozdja ni bila izvedena po vseh predpisih. Bodimo pozorni na čistočo vinske posode in vinske kleti!

Bolezni vina so posledica škodljivega delovanja mikroorganizmov. **Kan** ali berso povzročajo kvasovke iz rodu *candida*, *pichia* in *hansenula*, ki so že na grozdni kožici. Škodljive kvasovke spreminjajo alkohol v acetaldehid, vodo in CO_2 . Bolezen spoznamo po 1 cm debeli površinski sivi prevleki na vinu, ki razpade na majhne delce in povzroči motnost in prazen okus. **Ocetni cik** je bolezen, ki jo povzročajo očetno-kislinske bakterije iz rodu *Acetobacter*, ki se dobro razvijajo že na poškodovanih grozdnih jagodah in med postopkom predelave pridejo v vino. Ob navzočnosti kisika predelajo etilni alkohol prek acetaldehida v očetno kislino. Proti očetnemu ciklu je odpornejše vino z višjo stopnjo alkohola in bolj kislo vino. Zelo občutljive so rdečvrste vina. Mlečni cik ali manitno vrenje je bolezen, ko dobi vino vonj in okus po kislem zelju. Povzročitelji te bolezni vina so bakterije iz rodu *Bacterium manitopenum*, ki spremenijo grozdni sladkor v mlečno in očetno kislino. druge bolezni vina so še: vlečljivost, grenkoba rdečih vin in zavrelka. Preprečimo jih s pravilno vodeno predelavo grozdja in pravilnim kletarjenjem.

Deževje povzroča na grozdju plesen, ki ob sončnem vremenu postane žlahtna in spodbudi nastajanje sladkorja (sladkorne stopnje se popravijo). Plemenita ali žlahtna plesen da vinu poseben čar.

Metabolizem plemenite plesni »*Botrytis cinerea*« na grozdni jagodi se odraža v povečanju oziroma zmanjšanju posameznih sestavin grozdnega soka. Poveča se količina organskih kislin, polisaharidov, netopnih dušikovih spojin in sladkega alkohola glicerola, ki ga je več kot 30 g/l v primerjavi z normalnimi trgatvami, kjer ga je do 10 g/l. Zmanjša se količina sladkorja, vinske kisline, tiamina, aminokislin in aromatičnih snovi.

Tabela 32: Opis vina, pridelanega iz grozdja, napadenega s plemenito plesnijo *Botrytis cinerea*

AROMA IN VONJ	BUKE	OKUS IN TEKSTURA
Cvetlični	estrski, dišaven	oljnat
Parfum	med	slasten, sočen
Rožno olje	karamela	viskozen
Suho cvetje	smetanova karamela (toffee)	gladek
Timijan, materina dušica	sirup	bogat
Kardamom	oreščki	grenko-sladek
Muškat	po praženem	
Tropsko sadje	čajni listi	

Vir: <http://www.agroburza.hr/2010>



Slika 11: *Botrytis cinerea*

Vir: <http://www.agroburza.hr/2010>



Zanimivost

Vsebnost sladkorja v grozdnem moštu pri nas najpogosteje izražamo z Oechslejevimi (Oe) stopinjami. Ime so dobile po nemškem mehaniku Christianu Ferdinandu Oechsleju (1774–1852), ki je izumil moštno tehniko za ugotavljanje specifične gostote mošta.



Teme za razmislek

- Opredelite vlogo žvepla v tehnologiji vina.
- Navedite znake, ki kažejo na zaključek alkoholnega vrenja.
- Kdaj govorimo o mladem vinu?
- Naštejte in opišite nekaj postopkov z mladim vinom.
- Opredelite razlike med pomanjkljivostmi, napakami in boleznimi vina.
- Opšite razliko med boleznijo kan in očetni cik.

4.3 ZORENJE, STARANJE IN BARIKIRANJE VINA

Mlado vino, ki še ni dozorelo, nima razvitih vseh pričakovanih lastnosti. Z rednim poskusom lahko spremljamo razvoj in stanje vina ter ustrezno ukrepamo. Bistrenje vina poteka z uporabo sredstev za bistrenje in filtracijo. Motnost odpravimo z uporabo bentonita v kombinaciji kremenčevega čistila in želatine v prahu. Vino negujemo v lesenih sodih, vse bolj pa v inox cisternah. Donegovano vino je najbolje hraniti v posodah, kamor kisik nima dostopa, in so iz nerjavečega materiala. Vino shranjujemo v primerni kleti (primerna temperatura, vlažnost in čistost zraka). Ko je vino bistro, primerne barve, primerne vonja in okusa, je že pripravljeno za potrošnjo oziroma prodajo v odprtem stanju.

4.3.1 Zorenje in staranje vina

Zorenje vina imenujemo kemijske in fizikalne spremembe, ki potekajo med ležanjem vina v sodu in tudi po stekleničenju vina. Oblikujejo se estri, ki jih senzorično zaznamo kot terciarno aromo. Kemijsko se spreminjajo tudi alkoholi, kisline in druge aromatične snovi, ki jih zaznamo kot ležalni buket vina. Pogoji za staranje vina so odvisni od vrste vina. Temperatura ustekleničenega vina v kleti mora biti čim bolj stalna, to je **10 do 12 °C**. Vino zorimo v steklenicah ali v hrastovih sodih, ki omogočajo dihanje skozi pore, to pa še posebej vpliva na aromo rdečih staranih vrst vina. Med dihanjem poteka izmenjava plinov. Kisik, ki prehaja skozi pore, pospešuje kondenzacijo trpko učinkujočih sestavin vina. S staranjem se barva in aroma vina spremeni. Rumenozelena barva preide v zlatorumeno do rjavkasto. Rdeča vina se zaradi svoje sestave starajo počasneje in dosežejo najboljšo aromo po desetih ali dvajsetih letih. Rdeča barva preide v opečnato, nastane usedlina, trpek okus pa se spremeni v prijetno sladkega. Med staranjem potekajo v vinu biokemijske reakcije med kislinami in alkoholi, nastanejo estri, ki skupaj s sladkorji in kislinami dajejo vinu značilen vonj, okus in aromo.

Belo vino jagodnih in suhih jagodnih izborov ima dolgo življenjsko dobo in v povprečju doseže kakovostni vrh po treh, petih ali desetih letih. Izmed belih vrst vina z več kisline in ekstvrst vina pa cabernet sauvignon, cabernet franc, modri pinot, merlot in refošk (teranton). Po določenem času se v vinu pojavijo znaki oksidacije, zato je potrebno za približno orientacijo upoštevati čas, ko vino doseže najboljšo kakovost. Za vino vrhunske kakovosti je to dve leti in več, za vina jagodni in suhi jagodni izbor z visokim ekstraktom deset do dvajset let. Praviloma je maksimalna starost za vina od trideset do petintrideset let, za rdeča pa štirideset do petdeset let.

Rdeče vino z visoko količino polifenolov doseže svojo najboljšo kakovost po petih, desetih ali dvajsetih letih. Kakovostno rdeče vino pripravljamo za staranje po posebnem postopku. Razpecljano drozgo pustimo dalj časa stati na tropu, da se izloči več polifenolov, barvil in taninov, ki zagotavljajo obstojnost. Rdeče vino se zaradi svoje sestave (visoka količina polifenolov) stara počasneje, in povprečno doseže najboljšo aromo po petih, desetih ali dvajsetih letih. Rdeča barva preide v opečnato, nastane usedlina, trpek okus pa se spremeni v prijetno sladkega. Spremembe v vinu, ki nastanejo s staranjem, so posledica esterifikacije, saj iz kislin in alkoholov nastanejo estri, ki dajejo vinu značilen vonj. V staranemu vinu potekajo med sestavinami številne biokemijske reakcije. Sladkor in kisline se zlijejo v harmonično celoto, stare sestavine pri tem izginjajo in nastajajo nove. Velja, da vino pokaže svojo sortnost prvo in drugo leto, najboljšo kakovost doseže med desetim in tridesetim letom, po petdesetem letu pa začne njegova kakovost padati. Arhivsko vino ponudimo v steklenicah, ki jih je prerasla kletna plesen, saj to daje vinu poseben čar. Za staranje ni primerna vsaka vrsta vina. Vino je potrebno porabiti najkasneje takrat, ko se pojavijo prvi znaki oksidacije. V nasprotnem primeru postane prestarano in doživi **starostni zlom**. To pomeni, da nima več

privlačnega okusa in dobi oksidativni priokus, ki vpliva na njegov videz in okus.

4.3.2 Spremembe v vinu, ki nastanejo s staranjem

- Esterifikacija (iz kislin in alkohola nastanejo estri, ki dajejo značilen vonj),
- Biokemijske reakcije med sestavinami vina – stare sestavine nadomestijo nove, rumenozelena barva se spremeni v zlatorumeno ali rjavkasto, sladkor in kisline se zlijejo v harmonično celoto.

Kdaj vino doseže najboljšo kakovost?

- Kakovostno vino, bogato s kislinami: 2 leti.
- Vino vrhunske kakovost: 2 leti in več.
- Jagodni izbor, suhi jagodni izbor z visokim ekstraktom: 10 do 20 let.
- Maksimalna starost za bela vina: 30 do 35 let.
- Maksimalna starost za rdeča vina: 40 do 50 let.
- Razpad do popolnega zloma: več kot 40 let.

4.3.3 Barikiranje vina

Vina "barrique" (barik) zorijo v novem hrastovem sodu s prostornino 225 litrov. Med alkoholnim vrenjem se v sodčku sprostijo koloidi lesa in nastanejo glikoproteini, ki vplivajo na značilno polno aromo vina. Najpogosteje se barikirajo rdeče vino z več alkohola, ekstrakta in manj kislin. Belo vino je sveže in sortno, zato za tehnologijo barrique ni preveč primerno. Vedno novi sodčki so se v preteklosti uporabljali za ladijsko transportiranje vina v Anglijo in Ameriko, kar je vplivalo na nastanek nove tehnologije priprave rdečega vina "barrique". Vino v teh sodih zori 6 do 18 mesecev. Pri tem poteka izmenjava zraka skozi lesene pore. Vsebnost plinov se v vinu zmanjša, nastanejo arome, ki so posledica večjega vpliva CO₂. Kletar s poznavanjem procesa zorenja lahko pozitivno vpliva na končno kakovost vina.

Videz belega in rdečega vina postane lepši, barva pa bolj intenzivna. Pri rdečem vinu se povežejo taninske snovi s pigmenti, kar stopnjuje barvo. Vonj kaže značilnosti lesa. Vino negovano v novih sodih, izloči iz hrastovega lesa značilne taninske snovi, ki so popolnoma drugačne kot taninske snovi vina. Ti tanini delujejo v ustih sladko, žametno in so nosilci kakovostnih aromatičnih snovi, ki spominjajo na vanilijo, čokolado, kavo ali cimet. Okus je manj »kosmat«, taninast.

Grozdje za vina barrique stiskamo z nizkimi pritiski. Biti mora primerno zrelo in dobre kakovosti. Temelj pridobivanja vina barrique je fermentacija mošta v novem neovinjenem (brez vonja po vinu), majhnem hrastovem sodu. Med alkoholnim vrenjem kvasovke absorbirajo koloide lesa in nastanejo aromatični glikoproteini. Po končani fermentaciji vino v teh sodčkih zori od tri do pet let. Pri tem se izločijo trpke taninske snovi iz novega soda, vendar mora vino ohraniti svojo plemenito aromo, ki izvira iz grozdja. Ta tehnologija je zlasti priporočljiva za rdeča vina, ki vsebujejo več alkohola, ekstrakta in manj kislin. Med staranjem se tvori furfural in etilvanilin, ki dajeta aromo po rženem kruhu, cimetu in vaniliji.



Slika 12: Spremljanje kakovosti vina v barrique sodih
Vir: http://wineedition.com/?page_id=104



Zanimivost

Na kakovost vina vpliva tudi zorenje in staranje vina. Primerna so samo kakovostna vina najboljših sort in letnikov, ki nimajo izrazite cvetice, ko so mlada, sčasoma pa pridobijo harmoničnost.



Teme za razmislek

1. Kaj je značilno za pridobivanje barrique vina?
2. Katere biokemijske spremembe potekajo med staranjem vina?
3. Opišite pogoje za shranjevanje vina.
4. Opiše lego steklenic.
5. Opiše ustrezno posodo in vzdrževanje le-te.
6. Opiše primerno temperaturo in vlago prostora.

4.4 PRIDELAVA PENEČEGA VINA

Peneče vino je vino z določeno količino ogljikovega dioksida, ki pri odpiranju steklenice povzroča značilno peno. Vino se v zaprti steklenici nahaja pod pritiskom. Jakost pritiska je odvisna od količine ogljikovega dioksida. Količina ogljikovega dioksida je odvisna od tipa penečega vina in jo izrazimo v barih. Posamezno peneče vino lahko doseže vrednost tlaka do največ 5 barov. Zaradi prisotnosti ogljikovega dioksida ima peneče vino rezek in osvežujoč okus, kar je njegova osnovna značilnost. Glede na način pridobivanja poznamo naravno in gazirano peneče vino.

V penečem vinu, ki ga dobimo po **klasičnem** ali **šampanjskem postopku** nastane ogljikov dioksid z drugo ali sekundarno alkoholno fermentacijo. **Gaziranemu** penečemu vinu dodajajo ogljikov dioksid. Kakovost naravnega in umetno gaziranega penečega vina se zelo razlikuje. V naravnem penečem vinu se poleg prostega nahaja tudi več vezanega ogljikovega dioksida, ki se po odpiranju steklenice počasneje sprošča in daje dolgo osvežujoč okus. Pri gaziranem penečem vinu se ves ogljikov dioksid nahaja v prosti obliki in se pri odpiranju steklenice hitreje sprošča v obliki majhnih mehurčkov, ki vplivajo na značilno rezkost vina. Odločilnega pomena za pridelavo penečega vina je kakovost osnovnega vina ali »vina cuve«. To mora biti kemijsko in mikrobiološko stabilno ter primerne alkoholne stopnje in kislosti. V nadaljnjem

postopku dodamo vinu sladkorni sirup, šampanjske kvasovke in pustimo, da poteče fermentacija. Vino po končani fermentaciji pustimo v steklenici vsaj še devet mesecev, da poteče avtoliza kvasovk. Pri tem nastajajo aminokisline, ki dajejo penečemu vinu bogat okus. Po tem postopku steklenice za nekaj tednov postavimo na posebna stojala z vratom navzdol in jih previdno stresamo ter vrtimo z namenom, da se usedlina usede na vrat steklenice. Steklenice nato pomakamo v raztopino glikola, da usedlina v vratu zmrzne. Istočasno z zamaškom usedlino odstranimo ter v steklenico dolijemo ekspedicijski (sladilni) liker (vsebuje lahko vino, vinski destilat, sladkorni sirup ...), ki je posebnost in poslovna tajnost pridelovalcev. Po dodatku ekspedicijskega likerja, mora peneče vino odležati še nekaj tednov, da se dodane sestavine združijo v celoto.

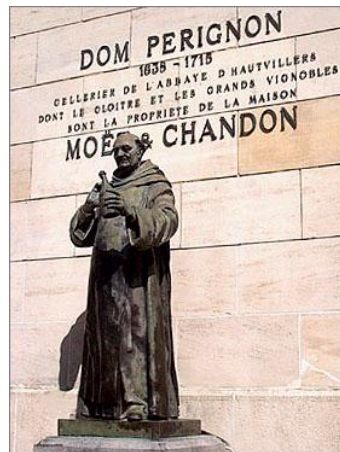
Sodobne tehnologije pridobivanja penečega vina omogočajo, da vino doseže tlak samo z enim vrenjem brez dodanega sladkorja **asti spumante** v inox cisternah. Pri metodi charmat, sekundarno alkoholno vrenje poteka z dodatkom sladkorja in hrane za kvasovke v inox cisternah. Podobno pridobivamo polpeneča ali biser vino, ki imajo od 1 do 2,5 bara.



Zanimivosti

Po klasičnem postopku (naknadne fermentacije v steklenicah) so pričeli pridobivati vino pred približno 300 leti v francoski pokrajini »Šampanja«, po kateri je tudi dobilo ime šampanjec. Proizvodnjo naj bi začel menih benediktinskega samostana Hautvillers, Don Perignon. Peneče vino moramo odmašiti počasi, brez "poka", da ne bi izgubilo svojih mehurčkov. Čeprav velja, da so penine izvrstne mlade, tudi pri staranih ni nujna starikavost, oksidativni pridih in poživljajoča svežina.

Dom Perignon o šampanjcu: »Pijem zvezde«



Slika 13: Dom Perignon oče šampanjca

Vir: <http://www.bookwinetour.com/2008/07/dom-perignon-myths-and-reality/>

Napoleon Bonaparte o šampanjcu: "Brez šampanjca ne morem živeti. Kadar zmagujem, si ga zaslužim, kadar izgubljam, ga potrebujem."



Slika 14: Napoleon Bonaparte

Vir: http://www.gimvic.org/projekti/projektno_delo/2008/2c_ita/sardinija/zgodovina.html



Teme za razmislek

1. *Katera peneča vina so najbolj kakovostna?*
2. *Opredelite lastnosti penečega vina pridobljenega po klasičnem postopku.*
3. *Navedite moderne tehnologije pridobivanja penečega vina.*

4.5 PRIDELAVA POSEBNEGA – DESERTNEGA VINA

To je vino, ki ga pridobivamo s posebno tehnologijo na zaščitenem geografskem področju. Povprečno vsebujejo 15–18 vol. % alkohola in je običajno sladko. Belo vino je zlate do jantarne barve, rdeča pa rdeče rjave barve. Ima prijetno aromo in značilen okus.

Po načinu pridobivanja jih razdelimo v:

- naravno desertno vino,
- alkoholizirano desertno vino,
- alkoholizirano in aromatizirano desertno vino.

4.5.1 Naravno desertno vino

Pridelujejo ga v vinorodnem območju Bordeauxa, sodi med najboljše vrste desertnega vina. Osnovno vino mora biti bogato s sladkorjem, zorjeno nekaj leti v sodih in nato stekleničeno. Vino povprečno vsebuje do 15 vol. % alkohola, 10–15 g glicerola in več kot 100 g/l sladkorja. Naravno desertno vino spoznamo po značilni zlatorumeni barvi in okusu, ki spominja na vanilijo, mandelj, karamelo ali melono. Vse bolj cenjeno je naravno posebno vino iz sušenega grozdja. Najbolj znano je **slamno vino** (Vino Santi iz Toskane), ki ga pridobivamo iz mošta prezrelega grozdja ali grozdja, napadenega s plemenito plesnijo, vino **tokaj** iz grozdja sorte furmint, ki uspeva na severu Madžarske. Znano naravno desertno vino je tudi **prošek** iz Dalmacije. Pridobivajo ga iz prezrelega grozdja sorte maraština, grk, vugava in plavac.

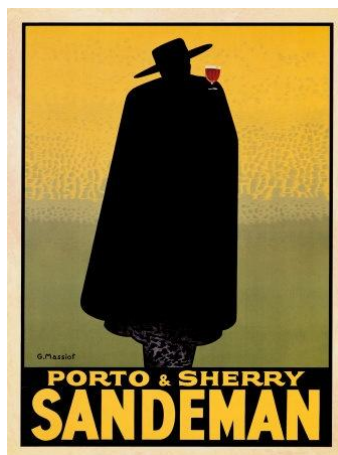
4.5.2 Alkoholizirano desertno vino

Pridobivamo ga iz delno alkoholno prevretega grozdnega mošta, ki mu dodajajo koncentriran mošt in vinski destilat, ki preprečuje nadaljnje alkoholno vrenje. Ta vina vsebujejo povprečno od 16–20 vol. % alkohola. Zelo znano in cenjeno je vino porto iz Portugalske. Če ga staramo 2–3 leta je ruby, deset let staran pa je tawny. Značilno rdeča rubinasta barva potemni, okus pa spominja na orehe in dateljne.



Zanimivosti

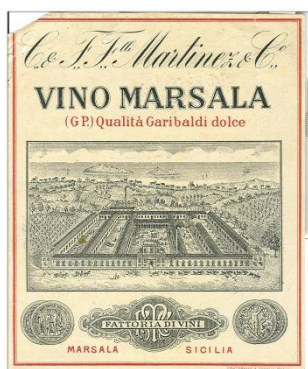
Poznamo belo in rdeče vino porto. Najboljše je 15–20 let staro vintage vino porto. Leta 1790 je hišo Sandeman ustanovil Škot, George Sandeman. Škot je svoj vinski posel začel z uvažanjem porta in šerija, leta pozneje pa je ustanovil podjetje v Španiji, kupil kleti na Portugalskem in vina Sandeman so pričela potovati po svetu. Vizualna prepoznavnost hiše Sandeman in steklenic porta, je nastala leta 1928. George Massiot Brown je takrat naslikal znani simbol, imenovan *The Don*, ki predstavlja podobo portugalskega študenta v pelerini in s širokokrajnim klobukom, ki je še danes njen zaščitni znak.



Slika 15: Sandeman porto vino in prepoznavni logo.

Vir: <http://catavino.net/bodega-profile-the-house-of-sandeman-doc-douro/>

Malaga je značilno andaluzijsko vino iz Španije. Pridobivajo ga tako, da mošt obogatijo (fortificirajo) že med alkoholnim vrenjem. Na ta način ohranijo značilen okus po karamelu, melasi, suhih marelicah in rozinah. Povprečno vsebujejo 25 vol. % alkohola. **Madeira**, je desertno vino, ki je dobilo ime po portugalskem otoku v Atlantskem oceanu. Fortifikacija mošta z grozdnim destilatом poteka med fermentacijo, da ostane vino sladko. **Jerez** (sherry) dobijo s fermentacijo mošta pri 27 °C. Vinu z dodatkom alkoholnega destilata povišajo alkoholno stopnjo na povprečno 15 vol. % alkohola. **Marsala** je alkoholizirano vino značilno za Sicilijo.



Slika 16: Vino marsala ima dolgo zgodovino

Vir: <http://collezionismo.delcampe.it>

4.5.3 Aromatizirano desertno vino

Zrelemu vinu dodajajo približno 200 aromatičnih zelišč (alkoholne ekstrakte), mošt in vinski destilat. Primeren je kot aperitiv, saj na značilno aromo vplivajo zelišča, med katerimi so pelin, rožmarin, angelika, žajbelj. **Martini** (dry, bianco, rosso in rose) je najbolj znan vermut iz Torina v Italiji.



Teme za razmislek

1. Naštejte vrste posebnih vrst vina in opredelite razlike med njimi.
2. Katere so osnovne značilnosti desertnih vrst vina?
3. Naštejte in opišite najbolj znane desertne vrste vina iz Portugalske, Španije in Italije.
4. Katere so bistvene razlike v načinu pridobivanja desertnih vrst vina
5. V katero skupino bi uvrstili martini?

5 OZNAČEVANJE VINA



Etiketiranje in označevanje vina ureja Pravilnik o označevanju in embalaži vina, objavljen je v [Uradnem listu RS, št. 37/2010](#).

Poleg z zakonom določenih oznak vina so dovoljene še oznake, ki navajajo tradicijo pridelave, kraj in čas polnjenja vina in tudi pogoje staranja vina. Zelo dobrodošla so tudi priporočila za primernost uživanja vina in jedi.

5.1 VRSTE OZNAČEVANJA

5.1.1 Ostanek nepovretega sladkorja v vinu

Za mirno vino, pridelano v Republiki Sloveniji, je obvezna oznaka **ostanka nepovretega sladkorja v vinu**. Oznaka je lahko: "suho", "polsuho", "polsladko" ali "sladko".

Oznaka ostanka nepovretega sladkorja (g/l) na etiketi vina:

- suho vino: do 9 g sladkorja na liter vina,
- polsuho vino: največ 18 g sladkorja na liter vina,
- polsladko vino: do 45 g sladkorja na liter vina,
- sladko vino: več kot 45 g sladkorja na liter vina.

5.1.2 Barva vina

Namizno vino je označeno kot:

- belo vino,
- rdečkasto vino,
- rdeče vino.

5.1.3 Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom

Za vino z zaščiteno označbo porekla in vino z zaščiteno geografsko označbo je obvezna oznaka geografskega porekla, ki dokazuje ali ti pridelki oziroma proizvodi za posamezno oznako geografskega porekla izpolnjujejo pogoje iz predpisa, ki ureja kakovost vina, enološke postopke in sredstva.

Oznako geografskega porekla sestavljata tradicionalni izraz, ki določa kakovost vina oziroma mošta, namenjenega predelavi v vino. Dejavniki, ki vplivajo na kakovost za mirno vina: "kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom" ali "kakovostno vino ZGP" ter "vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom" ali "vrhunsko vino ZGP".

Tradicionalni izrazi za vino z zaščiteno označbo porekla in za vino z zaščiteno geografsko označbo se morajo uporabljati z navedbo ustreznega geografskega območja.

Kot dovoljena oznaka poleg geografske označbe se uporabljajo tudi naslednje navedbe vrste geografskih območij: vinorodna dežela, vinorodni okoliš, vinorodni podokoliš, vinorodni ožji okoliš (za kakovostno vino ZGP in vrhunsko vino ZGP ter grozdje in mošt, namenjen

pridelavi tega vina). Za vrhunsko vino ZGP ter grozdje in mošt, namenjen pridelavi tega vina: vinorodni kraj in vinorodna lega.

5.1.4 Vino z zaščitenim geografskim poreklom

Vrhunsko vino: trgatev grozdja v polni zrelosti in prezrelosti s sladkorno stopnjo nad 85 °Oe in s 6 do 10 g skupnih kislin na liter (odvisno od sorte). Dosladkanje ni dovoljeno. Pri nekaterih sortah je zaželena prisotnost plemenite plesni.

Zavod za gozdarstvo in kmetijstvo na podlagi prijave izmeri vsebnost sladkorja že v grozdnih jagodah in izda odločbo za možnost trgatve vrhunskega vina. Pred stekleničenjem Zavod analizira vino, ga oceni, če ocena presega 18 točk (od 20 možnih), izda odločbo za vrhunsko vino.

Vrste vrhunskega vina:

- **Pozna trgatev** – grozdje zori dalj časa;
- **Izbor** – vino je iz grozdja najboljše kakovosti;
- **Jagodni izbor** – iz prezrelega grozdja ali iz grozdja, ki ga je napadla plemenita plesen;
- **Suhi jagodni izbor** – iz prezrelih osušenih grozdnih jagod;
- **Ledeno vino** – je iz grozdja, ki je trgano in stiskano v zamrznjenem stanju;
- **Staro ali arhivsko vino** – vino, staro vsaj tri leta.

Kakovostno vino: trgatev grozdja v polni zrelosti, s sladkorno stopnjo 70–85 °Oe (14,2–17,0 g/l) in 6–10 g skupnih kislin na liter (odvisno od sorte). Dosladkanje je dovoljeno.

Namizno vino: trgatev grozdja v polni zrelosti predvsem sort, ki ne dosežejo sladkorne stopnje za kakovostno vino. Najnižja stopnja sladkorja je 64 °Oe (12,8 g/l), skupne kisline v moštu pa so pod 10 g/l. Dosladkanje je dovoljeno.

Namizno vino delimo na:

- Namizno vino – lahko je označeno samo kot belo, rdečkasto in rdeče;
- Deželno vino – nadomestilo je namizno vino z geografskim poreklom in je zvrst vina;
- Posebno vino – aromatizirano, alkoholizirano in drugo posebno vino.

5.1.5 Delitev vina po koncentraciji alkoholno nepovretega sladkorja

- **Suho vino**, katerega koncentracija nepovretega sladkorja je največ 9 g/l;
- **Polsuho vino**, katerega koncentracija nepovretega sladkorja je največ 18 g/l;
- **Polsladko vino**, katerega koncentracija nepovretega sladkorja je največ 45 g/l;
- **Sladko vino**, katerega koncentracija nepovretega sladkorja je več kot 45 g/l.

Vir: <http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200443&stevilka=1930>

5.1.6 Vino po času trgatve grozdja

- **Normalna trgatev** – pristojni zavod določi najzgodnejši datum trgatve grozdja;
- **Pozna trgatev** – zahtevana sladkorna stopnja grozdja je vsaj 92 °oe za vse sorte, za pozno zoreči laški rizling vsaj 88 °oe, prisotnost žlahtne gnilobe, kislina 6–10 g/l (odvisno od sorte);
- **Izbor** – zahtevana je sladkorna stopnja vsaj 105 °oe, laški rizling in šipon vsaj 100 °oe, več žlahtne gnilobe, trgajo se samo najboljši grozdi ali deli grozdov, kislina 6–10 g/l (odvisno od sorte);

- **Jagodni izbor** – zahtevana je sladkorna stopnja vsaj 128 °oe za vse sorte, samo izbrane jagode z žlahtno gnilobo, kislina 8–12 g/l (odvisno od sorte);
- **Ledeno vino** – (ledena trgatev) – zahtevana je sladkorna stopnja vsaj 128 °oe, zmrznjeno grozdje z žlahtno gnilobo, kislina 9–12 g/l (odvisno od sorte); grozdje mora biti trgano in stiskano pri najmanj –7 °c;
- **Suhi jagodni izbor** – zahtevana je sladkorna stopnja vsaj 154 °oe, samo posušene zgrbančene, rozinaste jagode, kislina 6–10 g/l (odvisno od sorte);
- **Sušeno grozdje** – ni predpisane minimalne sladkorne stopnje, se pa lahko primerja s suhim jagodnim izborom, lahko najprej na trti, z odrezanimi šparoni, na slami, v zabojčkih, obešeno v posebnih naravnih ali narejenih sušilnicah s prevetrovanjem.

5.1.7 Vino po načinu pridelave

- **Mlado vino** – namizno mlado vino, deželno mlado vino in kakovostno mlado vino,
- **Vino barrique** – kakovostno vino barrique, vrhunsko vino barrique.

5.1.8 Peneča vina delimo na:

- Vino biser:
- Peneče vino;
- Gazirano vino.

6 STEKLENIČENJE IN ETIKETIRANJE VINA



Skozi zgodovino so v različnih vinorodnih deželah nastale različne lastnosti steklenic, ki so pogosto že po svoji obliki in barvi značilne za določeno vinogradniško pokrajino. V 17. stoletju so ugotovili, da se najboljše ohranja ali celo izboljšuje kakovost vina pri uporabi plutovinastega zamaška.

6.1 STEKLENIČENJE VINA

Pravilno **ustekleničeno vino** je končni pridelek zahtevnega tehnološkega postopka pridobivanja vina, zato lahko stekleničimo samo vino, ki je doseglo ustrezno zrelost, ima sortno značilnost, je čisto in obstojno na zraku. **Čas stekleničenja** ugotavljamo s številnimi testi, med katerimi so najbolj pogosti zračni test – oksidacija, toplotni test – beljakovine, občutljive na visoko temperaturo, hladni test – izločanje vinskega kamna in test s ferifero cianidom – kovinska motnost (lomi). Če niso potrebni dodatni postopki, lahko začnemo s stekleničenjem in ustreznim zapiranjem. Za vina vrhunske kakovosti vedno uporabljamo plutovinaste zamaške, ki so lahko prevlečeni s plastično maso ali folijo, za namizna vina pa kronske pokrovčke. Čeprav se je zadnja leta zelo povečala izbira različnih oblik steklenic, jih je največ še vedno v osnovnih oblikah.

Vsako na novo stekleničeno vino mora ležati približno sedem tednov, da se biokemijski procesi povsem umirijo in pokažejo morebitne pomanjkljivosti, napake in bolezni vina. Steklenice z belim vinom shranjujemo pri temperaturi od 8–12 °C, steklenice z rdečim vinom pa pri 12–16 °C in relativni vlagi 70 %. V gostinskem obratu je za shranjevanje vina najprimernejša vinska klet, ki mora biti dobro izolirana. Steklenice z vinom morajo na policah ležati, zato da so zamaški stalno vlažni in ne prepuščajo zraka. Odprta vina shranjujemo v steklenih balonih, lesenih sodih, v nerjavnih in plastičnih cisternah različne velikosti. Prodajo odprtega vina predpisuje zakon! V nekaterih gostilnah in restavracijah imajo svoje lastne kleti. Če so izpolnjeni vsi pogoji, lahko v nekaterih predelujejo svoje lastno grozdje. Bolj pogosto pa v svojih kletih vino samo shranjujejo ali pa imajo urejen tudi poseben prostor za pokušanje vina. Pri tem morajo poleg rednega prezračevanja in relativne vlage še posebej vzdrževati ustrezno temperaturo.

Stekleničenje in shranjevanje vina izredno vpliva na kakovost vina. Stekleničimo samo vino, ki je čisto in obstojno, ima sortno značilnost in je doseglo ustrezno zrelost. Najprimernješe so steklenice iz obarvanega stekla, ki ne prepušča svetlobe. Vino polnimo v steklenice različnih velikosti in oblik z različnimi načini zapiranja.



Slika 17: Različno oblikovane steklenice za različna vina

Vir: <http://www.revija->

vino.si/vinoportal/index.php?option=com_content&task=view&id=125&Itemid=112

Vrste standardnih oblik steklenic

Renska steklenica izvira iz Porenja v Nemčiji. Praviloma je zelene barve, ozka in vitka z dolgim vratom. Primerna je za vrhunsko belo vino. Volumen je lahko 0,37, 0,75 litra ali pa 1 liter.

Bordojska steklenica ima značilno valjasto obliko in kratek vrat, ki hitro preide v telo steklenice. Praviloma je steklo temno zelene barve, pri rose in belem vinu pa steklo ni obarvano. Primerna je za kakovostno in vrhunsko rdeče vino, pri katerem lahko nadzorujemo usedlino vina. Volumni teh steklenic so zelo različni; 0,375 litra; 0,75 litra; 1 liter, 1,5 litra in več.

Burgundska steklenica ima dolg vrat, ki postopno prehaja v telo steklenice in je primerna za belo in rdeče vino. Za belo in rose vino je steklo prozorno ali olivno zeleno, za rdeče vino pa temno zeleno ali celo rjava. Tudi ta steklenica ima odebeljeno dno in ponavadi volumen 0,75 litra, lahko pa ima tudi drugačno prostornino (0,375 litra, 0,7 litra, 1 liter in 1,5 litra).

Alzaška steklenica navdušuje s svojo elegantno in podolgovato obliko, ki jo imenujejo flavta. Steklenica izvira iz Alzacije v Franciji, ki slovi po izjemnih belih vinih. Barva stekla je v večini primerov rjava, lahko pa je tudi zelena ali modra. Ima lahko volumen 0,375 litra, 0,75 litra ali 1 liter.

Peneče in vrhunsko rdeče vino polnimo v **šampanjsko steklenico**, ki ima stene in dno iz odebeljenega stekla ter prenese tlak do 6 barov. Sama oblika steklenice je nastala zaradi tehnologije in skladiščenja ob staranju. Steklenica je po celotni površini odebeljena in ima posebno vbočeno dno, saj mora zdržati pritisk ogljikovega dioksida, ki nastaja v steklenici. Barva stekla je lahko temno zelena ali pa je steklenica prozorna. Posebnost šampanjske steklenice so tudi zelo raznoliki volumni, izmed katerih ima vsak svoje ime. Tako se na primer steklenica z 0,75 litra volumna imenuje bouteille (iz tega poimenovanja tudi slovensko ime buteljka), steklenica z 1,5 litra je magnum.



Slika 18: Kakovostna pluta – pogoj za kakovostne zamaške

Vir: <http://www.revija-vino.si/blog/mm/?cat=7&paged=2>



Zanimivost

Odpiralč ali odčepnik za vino je leta 1765 izumil Samuel Henshall, univerzitetni profesor, ki je svoj profesionalni neuspeh utapljal v vinu. Zapitek pa je poplačal s svojim izumom.



Slika 19: Odpiralč

Vir: http://www.super-darila.si/index.php?main_page=index&cPath=248_269_271



Slika 20: Karafa

Vir: <http://www.marpoint.cz>

Karafa je steklena posoda oziroma vrč, v katerega natočimo samo najboljše rdeče vino. Vino se prezrači, usedline, ki jih sestavljajo kristali vinske kisline pa ostanejo na dnu. Vino se odpre in pokaže v vsej svoji lepoti.

6.2 ETIKETIRANJE VINA

Po stekleničenju vino opremijo z etiketami (glavna, ovratna in informativna) in grlo steklenice obložijo z ustrezno prevleko.

6.2.1 Glavna etiketa

Na steklenici je osebna izkaznica vina in mora pri namiznem vinu vsebovati podatke o **izvoru**, pri kvalitetnem vinu pa tudi o **poreklu** vina, **kakovostni stopnji vina** (vrhunska, kakovostna, zvrst vina), **letnik pridelave**, **ime vinorodne dežele (okoliša)**, **volumenski odstotek alkohola**, **sladkorno stopnjo** (suho, polsuho, polsladko in sladko), **ime pridelovalca** ali polnilnice. Najbolj vidne oznake morajo biti kakovostna stopnja in poreklo vina. Letnica na etiketi vina označuje leto trgatve in opozarja na kakovost vina, ki je odvisna od vremenskih razmer. Letniki so lahko odlični, prav dobri, dobri ali slabi.

6.2.2 Ovratna etiketa

Poudari določen podatek iz glavne etikete, na primer letnik ali sorto vina. Namesto nje je lahko na steklenici tudi nalepka kot zaščitni znak slovenskega vina, ki ga podeljuje Poslovna skupnost za vinogradništvo in vinarstvo Slovenije ali nalepka z oznako priznanja, podeljenega na razstavah ali ocenjevanjih.

6.2.3 Informativna etiketa

Predstavlja značilnosti vina, kot so način pridelave ali priporočila za serviranje pri jedeh.



Zanimivosti

- *Plutovinaste zamaške so uporabljali že stari Grki in Rimljani v 6. st. pr. n. št.*
- *Etiketa je za gosta ali potrošnika vir osnovnih informacij o pijači. Na njej morajo biti jasno in pregledno navedeno ime pijače, ime in sedež pridelovalca (kleti), datum pridelave in polnjenja, proizvodnje, prostornina pijače, priporočena temperatura uživanja pijače, neobvezno pa tudi priporočilo za druženje vina in jedi.*



Teme za razmislek

1. Zakaj moramo vino stekleničiti?
2. Naštejte in opišite nekaj vrst steklenic.
3. Katere podatke mora vsebovati etiketa vina?
4. Kako ugotavljamo pravi čas za stekleničenje?
5. Opišite pravilno shranjevanje vina v vinoteki.

7 FIZIOLOŠKE OSNOVE SENZORIČNE ANALIZE



Intenzivni razvoj na področju kmetijstva in prehranske industrije sredi šestdesetih let 20. stoletja je zahteval nove pristope k vrednotenju in spremljanju kakovosti živil. Na osnovi tega se je pričel intenzivnejši razvoj različnih senzoričnih metod in tehnik. Pričelo se je šolanje strokovnjakov in tako uvajanje znanstvenih temeljev senzorične analize.

Senzorična analiza je znanstvena disciplina, ki meri, analizira in interpretira reakcije na tiste lastnosti hrane in pijače, ki jih zaznamo s petimi osnovnimi čuti: z vidom, okusom, vohom, s sluhom in tipom oziroma z dotikom. Senzorična analiza že od nekdaj spremlja človeka pri ocenjevanju in izbiranju hrane in je ena najstarejših ved. Čutila za okus, vonj, vid, tip in sluh so bistvenega pomena za sposobnost zaznavanja posameznih lastnosti hrane in vina in predpogoj za pravilno izvedeno senzorično analizo.

7.1 ČUTILA

Čutilo je del živčnega sistema, ki zajema čutilne receptorje, živčne poti in dele možganov, odgovorne za obdelavo informacij. Poznamo ločena čutila za posamezne čute. To so vid, tip, voh, okus in sluh. Čutilni sistem zazna štiri vidike dražljaja: vrsto, intenziteto, lokacijo in trajanje.

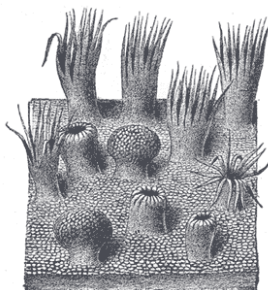
7.1.1 Uho kot čutilo za sluh

Čutilo za sluh vzdražijo **zvočni valovi** in slišimo zvok. Zvok z ušesom poslušamo, z možgani pa ga slišimo in razlikujemo. Uho delimo na **zunanje**, **srednje** in **notranje** uho. Zvočne valove prestreza zunanje uho, ki ga sestavljajo uhelj, sluhovod in bobnič. Temu sledi srednje uho, ki je napolnjeno z zrakom, ki prihaja iz žrela po posebni cevki – ušesni troblji ali evstahijevi cevki. V srednjem ušesu so tri slušne koščice: kladivce, nakovalce in stremence. Notranje uho je najnežnejše in hkrati najbolj pomemben del ušesa. Sestavljajo ga dvainpolkrat zavita kožnata cevka, napolnjena s slušno tekočino. Rečemo ji polž. Poslušamo tako, da zvočni valovi potujejo po sluhovodu do bobniča. Ta zaniha in prenese nihanje po slušnem živcu v slušno središče velikih možganov. Poleg tega imamo v delu notranjega ušesa tudi čutilo za **ravnotežje**. Osebe, ki ne slišijo popolno, so naglušne osebe. Te si lahko pomagajo s slušnim aparatom. Popolna izguba sluha pomeni gluhost.

7.1.2 Jezik kot čutilo za okus

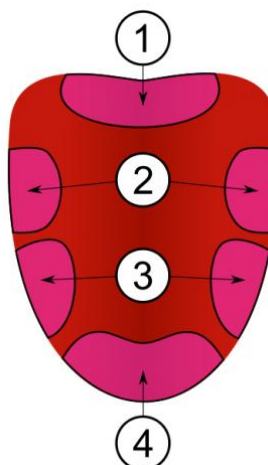
Jezik je organ za sprejemanje **okušalnih dražljajev**. Sestavljen je iz progastih mišic in je z zadnjim delom pritrjen na dno ustne votline. Na korenu jezika je hrapava površina. Že s prostim očesom opazimo na njej brbončice različnih velikosti in oblik. V večjih brbončicah leže mikroskopsko majhni okušalni popki, v katerih so okušalne čutnice. Okušalne čutnice vzdražijo le snovi, ki se raztopijo v ustni slini. Obdajajo jih živčna vlakna, ki se združujejo v okušalni živec. Ta prevaja vzburljenja v možgansko središče za okus. Razlikujemo štiri osnovne vrste okusa: sladko, slano, kislo in grenko. Te vrste okusa razlikujejo okušalne čutnice, ki so v različno oblikovanih brbončicah. Na koncu sprednjega dela so čutnice za sladko, ob straneh za kislo in slano, na korenu jezika pa so zbrane čutnice za okušanje grenkih snovi. Med okušalnimi čutnicami so po vsej površini jezika tudi **tipalne čutnice**. Te nas

opozarjajo, ali je hrana dovolj zgrizena, zaznajo koščico ali kamenček, ki je v hrani itd. Z jezikom občutimo in razlikujemo tudi **toplotno stanje**. Povprečno se na človeškem jeziku nahaja 2000–8000 brbončic. Večina okušalnih brbončic na jeziku se nahaja na jezičnih papilah, drobnih izboklinah na jeziku. Obstajajo štiri vrste jezičnih papil (gobaste, nitaste, listaste in otočkaste).



Slika 21: Papile so različne

Vir: <http://sl.wikipedia.org/wiki/Brbon%C4%8Dica>



Slika 22: Razporejenost okušalnih brbončic

Vir: <http://winefeeds.wordpress.com/2009/01/12/tongue-map-myth/>

1. grenko: na korenu jezika
2. kislo: višje ob robovih jezika
3. slano: od konice navzgor na obeh robovih jezika
4. sladko: na konici jezika

7.1.3 Nos kot čutilo za voh



Slika 23: Vonj je pokazatelj kakovosti vina

Vir: http://host31.spidergraphics.com/exp/exp_packages.html

Zgornjemu delu nosa dajejo oporo **kosti**, ostalemu delu pa **hrustanec**. Nos je s koščenim pretinom pregrajen v dve nosnici, ki ju obkrožata nozdrvi. Notranjost nosne votline je pokrita s sluznico. Ta je prepredena s krvnimi žilicami. Na zgornjem koncu nosne votline je za noht velika rjavkasta sluznica, v kateri so **vohalne čutnice**. Ko dihamo, pridejo v nosno votlino tudi molekule drugih plinov in delci različnih snovi. Če se plini in trdi delci raztopijo v sluzi, ki pokriva **vohalno sluznico**, vzdražijo vohalne čutnice. Iz čutnic izhajajo živčna vlakna, ki se združijo v **vohalni živec**. Ta prevaja vznburjenje v **središče za voh**. V primeru, da smo prehlajeni, vonja ne zaznavamo. Takrat nam jed ne diši.

7.1.4 Oko kot čutilo za vid in organ za sprejemanje svetlobnih dražljajev

Sestavljajo ga zrklo, beločnica, roženica, žilnica, šarenica, zenica in leča. Na notranji strani so še mrežnica, rumena pega, slepa pega in vidni živec. Napolnjeno je s steklovino in zaščiteno z lobanjskimi kostmi. Veki se refleksno zapreta, če preti nevarnost. Trepalnici ščitita oko pred prahom, obrvi pa zadržujeta znoj s čela. Žlezi solznici s pomočjo solz vlažita in čistita oko. Oko je fotoreceptor, ki zaznava svetlobo. Fotoreceptorji so paličice, ki zaznavajo svetlo/temno in čepnice, ki zaznavajo barve. Pri gledanju so pomembni **svetlobni žarki**. Ti se odbijajo od predmetov in prehajajo skozi roženico, lečo in steklovino. V njih se žarki lomijo. Leča zbere svetlobne žarke in na mrežnici nastane narobe obrnjena pomanjšana slika. Možgansko središče za vid sliko obrne in poveča.



Slika 24: Ugotavljanje barve vina

Vir: <http://www.wine-tastings-guide.com/wine-color.html>

Po potrebi se oko **prilagodi**. Normalna vidna razdalja pri pisanju in branju je od 25–35 cm. Za predmete, ki so bližje, se leča izboči in tako izostri sliko. Pri bolj oddaljenih predmetih pa se leča splošči za boljšo sliko. Očesni napaki sta **kratkovidnost** in **daljnovidnost**. Obstajajo ljudje, ki imajo zelo malo ali sploh nimajo čutnih celic, ki so občutljive na barvo. Tak človek je slep za barve, bolezen pa imenujemo **barvna slepota** oziroma **daltonizem**.

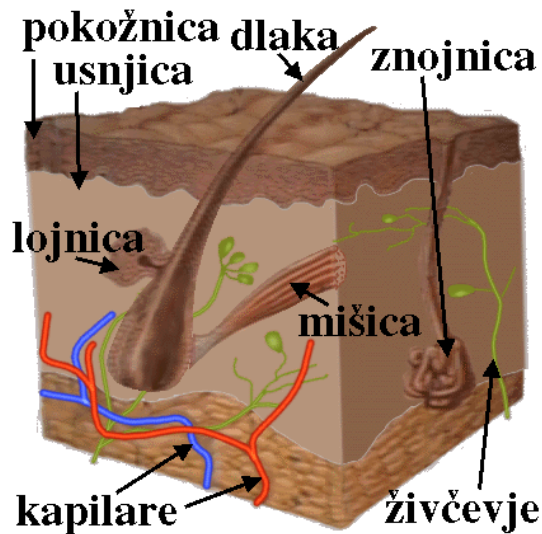


Zanimivost

Osnovne barve barvnega kroga so: vijolična, modra (450 nm), modrozeleno, zelena (500 nm), zelenorumeno, rumeno (600 nm), oranžna, rdeča (700 nm), škrlatna. Sončna svetloba je sestavljena iz različnih svetlobnih dolžin, ki ji pravimo bela svetloba. Ko se ta svetloba odbije od predmeta, da ta odboj neko barvo (odboj je izražen v nanometrih – nm). Če se barva odbije od predmeta v oko, dobimo odsev, ki mu pravimo bela barva. Če pa predmet absorbira svetlobo nastane črna barva. Razlikujemo med komplementarnimi barvami (modra, zelena, rumeno, rdeča) in akromatičnimi barvami (vsi odtenki med belo in črno barvo).

7.1.5 Kožna čutila

Koža ščiti telo s čutili, ki sprejemajo **dražljaje iz okolice**. V koži so čutila za **tip, mraz, toploto** in **bolečino**.



Slika 25: Koža kot pomembno čutilo

Vir: <http://ro.sio.si/cac/katalog/orgsis2/koza0vselgws.gif>

V koži so **tipalna telesca** hruškaste oblike. Največ jih je na blazinicah prstov, najmanj pa na hrbtu. Tipalna telesca so sestavljena iz **tipalnih čutnic**, med katerimi so izrastki **tipalnih živcev**, ki prevajajo vzburjenje v **možganska tipalna središča**. Tipalne čutnice se pri slepem človeku močnejše razvijejo, saj se mu z vajo izostri čutilo za tip. Takoj pod površino kože so čutnice za mraz. **Brbončice za mraz** obdajajo posebni živci, ki prevajajo vzburjenje v **možgansko središče**. Čutila za mraz niso enakomerno razporejena. Največ jih je na koži okoli pasu, na prsih, zunanem delu komolca in vekah, najmanj pa na podplatih. Hud mraz občutimo kot bolečino. Čutili za mraz in toploto skupaj uravnavata **telesno temperaturo**. Toplotne čutnice so globlje v koži, zato občutimo toploto kasneje kot mraz. Najgostejše so razporejene na vekah, ustnicah, licih, notranji strani zapestja in na podplatih. Na prstnih blazinicah pa je teh čutnic veliko manj. Za sprejem bolečine ni posebnih čutnic, ampak imamo **živčne končiče**, ki so v različnih telesnih tkivih. Tako občutimo bolečino v koži, mišicah, sklepih in drugje. Bolečino povzročajo dražljaji, ki opozarjajo na določeno bolezen ali poškodbo. Vir: <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/584034/taste-bud>

7.2 ŽIVČNI SISTEM

Živčevje je zelo pomembno pri zaznavanju senzoričnih lastnosti, saj nam omogoča, da sprejemamo, prenašamo in predelujemo dražljaje. Delovanje možganov je tako povezano z duševnostjo, obnašanjem in osebnostjo.

Možgani omogočajo sprejemanje osebnih informacij iz okolja in ozaveščanje informacij z ustreznim odzivanjem na zaznave. Človeško živčevje je sestavljeno iz centralnega živčevja (možgani in hrbtenjača) in perifernega živčevja, ki dosega poleg mišic in sklepov predvsem čutila, ki so izrednega pomena pri senzorični analizi hrane in pijače. **Periferno živčevje je preko čutil v stiku z okoljem, tako, da lahko z njegovo pomočjo sprejemamo dražljaje z okolja.**

Pri okušanju hrane in pijače delujejo številni dražljaji. To so energijski procesi, na katere reagirajo čutni organi z vzburjenjem. Poznamo fotične (vid), mehanične (sluh, tip), kemične (vonj, okus) in toplotne dražljaje (temperatura). **Čutni prag** je najmanjša jakost dražljaja, ki vpliva na občutek. Najmanjši je na ustnicah in vrhu prsta, največji na mečih in hrbtu.

Dejavnike, od katerih je odvisna pozornost za določene dražljaje, delimo na notranje in zunanje. K zunanjim spadajo intenzivnost dražljajev, velikost, trajanje, vrsta in spremembe. Notranji pa so posameznikovi interesi in motivi. Notranji motivi so trdnejši in učinkovitejši od zunanjih.

Osebe, ki se strokovno ukvarjajo s senzoriko, morajo imeti dober spomin. Opredelimo ga kot pojav ohranjanja naučenega gradiva. Poznamo senzorni spomin, kratkoročni spomin in dolgoročni spomin. Senzorni spomin je neposredni, trenutni spomin, v času zaznanja dražljaja in traja eno do dve sekundi. Kratkoročni spomin je spomin, v katerem se oblikujejo informacije v času med 20 in 40 sekundami po zaznanju. Praviloma obsega sedem enot. Dolgoročni spomin je spomin, v katerem hranimo informacije, ki smo jih prejeli, in naučene podatke, ki jih lahko po potrebi prikličemo.



Zanimivost

Ste se kdaj zalotili, da jeste z očmi? Ameriški inštitut za debelost je vpliv vida na lakoto preverjal tako, da je sodelujoče v raziskavi razdelil v dve skupini. Obema so postregli enako količino jedi, le da je prva skupina jedla z odprtimi, druga pa z zavezanimi očmi. Ugotovili so, da so tisti, ki so jedli z zavezanimi očmi, pojedli 24 odstotkov manj. Kadar imamo na razpolago več hrane, jo pojemo več, zaključujejo strokovnjaki in svetujejo, da hrano uživamo počasi, med obrokom za trenutek zamižimo in preverimo, ali smo še lačni ali smo že siti.



Teme za razmislek

- Analizirajte svoja čutila s poskušanjem različno koncentrirane slane in sladke raztopine vode.
- Opredelite osebne vplive na zaznavanje videza, vonja in okusa hrane in pijače.
- Kako močan je vaš čutni prag?
- Koliko senzoričnih dražljajev si lahko prikličete v spomin?

8 METODE SENZORIČNE ANALIZE

Izbiramo lahko med hedonskimi in analitičnimi preizkusi. Katero senzorično metodo bomo izbrali, je odvisno od namena ocenjevanja, vrste, narave in števila vzorcev in usposobljenosti preizkuševalcev. Hedonske preskuse uporabimo pri ugotavljanju stopnje sprejemljivosti in dajanju prednosti, analitične pa za ugotavljanje razlik in merjenje specifičnih senzoričnih lastnosti vzorca. Izvajajo jo trije tipi senzoričnih preizkuševalcev: preizkuševalci začetniki, izbrani preizkuševalci in izvedenci. Panel je skupina preizkuševalcev, izbranih in usposobljenih za delo na določenem senzoričnem preizkusu. Pri tem moramo razlikovati med: preizkusi razlikovanja, ki so pri senzoričnem ocenjevanju široko uporabni in omogočajo določitev majhnih razlik med dvema izdelkoma; preizkusi z uporabo lestvic, ki se uporabljajo za določanje intenzivnosti razlik ali za uvrščanje vzorcev v kategorije oziroma razrede; najbolj izpopolnjena pa je opisna senzorična analiza, ki omogoča popoln opis vseh zaznanih senzoričnih lastnosti. Izvajajo jo vrhunski strokovnjaki s svojega področja.

Na zaznavo preizkuševalca in posledično njegove odgovore vplivajo: razpoloženje, motivacija, prirojena fiziološka občutljivost za posamezne senzorične dražljaje pa tudi poznavanje hrane in pijače. O dobrem senzoričnem preizkusu govorimo, ko so napake meritev, zaključkov in odločitev minimalne. Zato pa potrebujemo dober merilni instrument – panel. Senzorično ocenjevanje temelji na delu panela ali komisije strokovnjakov. Za panel je značilno, da je izšolan za določene preskusne metode in sodeluje pri preskušanju posameznih skupin živil. Prednosti panela so v zanesljivih in ponovljivih ocenah. Izognemo pa se tudi izpadu ocen v primeru bolezni, utrujenosti, službene odsotnosti ali smrti posameznika. Vir: <http://aas.bf.uni-lj.si/maj2005/05golob.doc>



Zanimivost

Pri izbiri najustreznejše senzorične analize si pomagamo s postavljanjem vprašanj. Kaj nas zanima? Ali nas zanima sprejemljivost živila, jedi, vina? Ali nas zanima, če se dva vzorca razlikujeta med seboj v neki senzorični lastnosti? Ali nas zanima, v katerih senzoričnih lastnostih se vzorci razlikujejo? Ali nas zanima obseg teh razlik? Glede na odgovore na omenjena vprašanja definiramo pogoje za izvedbo senzorične analize.



Teme za razmislek

1. *Kako ugotavljamo senzorično kakovost živil/jedi?*
2. *Naštejte in opišite čutila, s katerimi ugotavljamo senzorično kakovost živil.*
3. *Opiši potek in tehniko degustiranja in pogoje katerim ustrezati degustator.*
4. *Kako izrazimo in kaj nam povedo rezultati senzorične analize?*
5. *Kakšen je estetski pomen priprave jedi?*

8.1 SENZORIČNI PREIZKUŠEVALCI

Pri izbiri in šolanju preizkuševalcev upoštevamo navodila ISO standardov, kjer je predpisano minimalno število preizkuševalcev, postopek šolanja in zahtevana stopnja usposobljenosti (ISO 8586–1, 1993 in ISO 8586–2, 1994).

Senzorično analizo lahko izvajajo trije tipi preizkuševalcev:

- Preizkuševalci – med njimi poznamo laike in preskuševalce začetnike;
- Izbrani preizkuševalci – tisti, ki so bili izbrani in šolani za delo na določenem problemu;
- Izvedenci (eksperti ali strokovnjaki) so lahko strokovni preizkuševalci, ki so pri delu pokazali določeno izostrenost svojih čutov in razvili dober, dolgotrajen spomin ali specializirani strokovni preizkuševalci, ki uporabljajo specialno znanje, pridobljeno na določenih strokovnih področjih.

Tabela 33: Pregled senzoričnih preizkusov

VRSTA PREIZKUSOV	PREIZKUSI	VPRAŠANJE	ZNAČILNOST PREIZKUŠEVALCEV
Hedonski	Afektivni	Kako ti je vzorec všeč? Kateri vzorec je bolj sprejemljiv?	Izbrani za določeno vrsto izdelka, nešolani.
Analitični	Preizkusi razlikovanja	Ali se vzorci med seboj razlikujejo?	Izbrani glede na senzorične sposobnosti.
	Preizkusi z uporabo lestvic	Kako bi z uporabo lestvice ocenili določeno senzorično lastnost v vzorcih ali ugotovili sprejemljivost vzorcev?	Izbrani glede na senzorične sposobnosti, šolani ali nešolani.
	Opisna analiza	Kakšne so razlike v eni ali več senzoričnih značilnostih?	Izbrani glede na senzorične sposobnosti in motivacijo, šolani ali celo visoko usposobljeni.

Vir: <http://aas.bf.uni-lj.si/maj2005/05golob.doc>

8.2 VRSTE PREIZKUSOV

8.2.1 Hedonski preizkusi ali afektivni preizkusi

To so preizkusi, ki jih uporabljamo v potrošniških raziskavah. Dajo nam rezultate o sprejemljivosti, všečnosti živila pri potrošnikih, zato jih imenujemo tudi potrošniški testi ali testi sprejemljivosti. Tipični afektivni preizkusi so: različne hedonske skale, ki omogočajo oceniti všečnost izdelka z uporabo preprostih lestvic (obrazne, grafične ali opisne lestvice) in preizkus s primerjavo v parih, tako imenovani prednostni preizkus, ki omogoča potrošniku določiti izdelek, ki mu je bolj všeč oziroma mu daje prednost. Z omenjenimi testi ne analiziramo posameznih senzoričnih lastnosti izdelka, temveč le ocenimo všečnost oziroma sprejemljivost izdelka z vidika potrošnika.

Hedonska opisna lestvica – izrazi občutkov:

- Izredno mi ugaja.
- Zelo mi ugaja.
- Zmerno mi ugaja.
- Prav malo mi ugaja.
- Ugaja? Niti da niti ne!
- Skoraj, da mi ne ugaja.
- Zmerno mi ne ugaja.

- Ne ugaja mi.
- Sploh mi ne ugaja.

8.2.2 Analitični preizkusi

Preskuse razlikovanja ali diskriminacijske teste uporabljamo, ko želimo ugotoviti, ali obstaja med dvema vzorcema zaznavna razlika. Pogoj, da bomo izbrali enega izmed preskusov razlikovanja je, da je razlika med vzorcema zelo majhna. Preizkuse razlikovanja lahko uporabljamo npr. pri razvoju novega živila ali jedi, ko zamenjujemo določeno sestavino, embalažo ali kulinarični postopek in želimo, da to ne vpliva na kakovost končnega izdelka itd.

Preizkus s primerjavo v parih je postopek za ugotavljanje senzorično zaznavnih razlik med dvema vzorcema (A in B). Uporaben je za ugotavljanje vsečnosti oz. dajanje prednosti enemu izmed dveh vzorcev. Zelo uporaben je tudi pri izboru in šolanju preizkuševalcev. Postavimo si vprašanje v zvezi z ugotavljanjem razlik (npr. kateri od vzorcev je bolj slaček?) ali glede dajanja prednosti (Kateremu od vzorcev dajete prednost?). Rezultate obdelamo s pomočjo ustreznih tabel.

Preizkus triangel je metoda razlikovanja, ki obsega istočasno predstavitev treh vzorcev, izmed katerih sta dva enaka. Preizkuševalec mora izbrati vzorec, ki ga zazna kot drugačnega. Običajno odgovarja na vprašanje, kateri vzorec se razlikuje od ostalih dveh.

Preizkus duo-trio je metoda razlikovanja, pri kateri se prezentira najprej kontrolni (referenčni) vzorec, sledita mu dva vzorca, od katerih je eden enak kontrolnemu. Preizkuševalec mora izbrati vzorec, ki je enak kontrolnemu.

Preizkus dva iz petih je preizkus razlikovanja, pri katerem dobi preizkuševalec pet vzorcev, izmed katerih sta po dva oziroma po trije vzorci enaki. Razporediti jih mora v dve skupini. Njegova pomanjkljivost je hitra utrujenost preizkuševalcev. Običajno se uporablja za iskanje razlik v vizualnih, slušnih ali taktilnih zaznavah.

V preizkusu »A« – »ni A« se preizkuševalec najprej seznani z vzorcem A, nato se ta vzorec odstrani in preizkuševalec dobi naslednji vzorec. Odgovoriti mora na vprašanje, ali je drugi vzorec enak prvemu ali je različen. Ker preizkuševalec nima obeh vzorcev istočasno pred seboj, ju primerja po spominu. To je preizkus razlikovanja, ki se uporablja za ugotavljanje razlik med vzorci v videzu ali pookusu.

8.2.3 Preizkusi s pomočjo lestvic in razredov

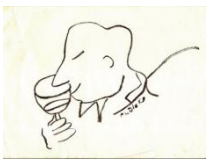
Preizkusi s pomočjo lestvic in razredov so metode, s katerimi ocenjujemo ali primerjamo eno ali več senzoričnih lastnosti preizkusnega vzorca, ocenjujemo vzorec kot celoto, določamo pa lahko tudi stopnjo vsečnosti ali sprejemljivosti. Po standardu ISO 4121 (1987) uporabljamo za določanje stopnje izraženosti ali intenzivnosti razlik posameznih senzoričnih lastnosti naslednje preskuse: razvrščanje (rangiranje), klasifikacijo, uvrščanje, točkovanje in urejanje. To so metode, pri katerih preizkuševalec odgovore na zaznane senzorične dražljaje oblikuje na osnovi predznanja, poznavanja, izkušenj (senzoričnega inputa) in jih beleži na lestvici.

8.2.4 Opisna ali deskriptivna analiza

Opisna analiza je postopek opisovanja zaznanih senzoričnih lastnosti vzorca običajno v takem vrstnem redu, kot jih zaznamo. Je popoln senzorični opis, ki upošteva vse občutke, zaznane med ocenjevanjem vzorca (vidne, slušne, vohalne, tipne itd.). Opisna analiza velja za najbolj

izpopolnjeno senzorično metodo, saj omogoča dobiti popoln senzorični opis izdelka, pomaga prepoznati osnovne sestavine, ugotoviti tehnološke spremembe in/ali določiti, katera senzorična značilnost je pomembna za sprejemljivost danega vzorca. Opisno analizo izvajajo le šolani in ustrezno usposobljeni senzorični strokovnjaki.

Opisno analizo izvajamo, ko želimo natančno določiti senzorične lastnosti živila, ki ga preizkušamo (primerjava živil različnih proizvajalcev, testiranje obstojnosti izdelkov, razvijanje novih izdelkov ...). Udeleženci panelov morajo biti za vse opisne metode izšolani, v svojih ocenah pa dosledni in ponovljivi. Panel sestavlja najmanj šest preizkuševalcev, običajno 8–12 ali več. Pri izbiranju kandidatov upoštevamo zahteve, ki veljajo za vse senzorične preizkuševalce. Poleg tega morajo biti kandidati dobrega zdravja, imeti morajo sposobnost koncentracije, interes in motivacijo za delo, sposobnost pomnjenja in sporočanja senzoričnih vtisov, sposobnost za razlikovanje intenzivnosti posamezne lastnosti ter biti odločni in pošteti v sporočanju.



Zanimivost

Za ocenjevanje trdote je izdelana lestvica s šestimi referenčnimi živili in vrednostmi na lestvici: mehki sir – 1,0; trdo kuhano jajce – 2,5; sir – 4,5; hrenovka – 7,0; kikiriki – 9,5; mandelj – 11,0 in trdo pecivo – 14,5. Ugotavljanje teksture uporabljamo za različne skupine izdelkov, kot so: kosmiči za zajtrk, riž, piškoti, meso, razni prigrizki in drugi.



Teme za razmislek

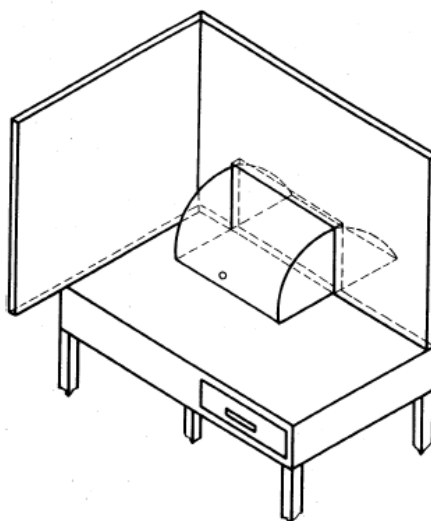
1. Opredelite vrste preizkusov za senzorično analizo.
2. Razmislite o prednosti in pomanjkljivosti različnih testov:
3. **analitični testi** – uporabljamo jih za raziskovalno in razvojno delo, kontrolo kakovosti itd.,
4. **afektivni oziroma potrošniški testi** – z njimi ugotavljamo sprejemljivost nekega vzorca za potrošnika ali gosta, ugotavljamo, kateri izmed izdelkov potrošniku bolj ugaja.
5. Opredelite značilnosti naštetih **degustacijskih komisij**:
 - **specializirane** (analitične, raziskovalne) degustacijske komisije – sestavljajo jih posebej izbrani in šolani degustatorji;
 - **industrijske (obratne)** degustacijske komisije – sestavljajo jih posebej izbrani, a ne nujno šolani degustatorji;
 - **potrošniške** degustacijske komisije – sestavljajo jih naključno izbrani, običajno nešolani degustatorji, komisijo sestavlja 50 ali več degustatorjev.
6. Katere lastnosti mora imeti profesionalni degustator?
7. Navedite prednosti in pomanjkljivosti različnih preizkusov razlikovanja.
8. Kako se odločimo za posamezno vrsto senzorične analize?
9. Katerim zahtevam mora ustrezati degustacijski prostor?

9 DEGUSTACIJA VINA



S sodobnimi fizikalno-kemijskimi metodami lahko zelo natančno ugotovimo vrsto in količino posameznih sestavin vina (alkohol, ekstrakt, skupne kisline, pepel, prosti in skupni SO_2 ...), ne dobimo pa podatka o usklajenosti posameznih sestavin, ki vplivajo na kakovost in harmonijo sestavin vina. V ta namen poteka senzorično ocenjevanje vzorcev vina s poskušanjem ali **degustacijo**. Uradno jo izvajajo najmanj petčlanske komisije šolanih in pooblaščenih strokovnih oseb. Degustator mora imeti dobro razvita čutila, sposobnost koncentracije, dober spomin in pred tem ne sme kaditi in uživati pikantnih jedi.

Pogoj za izvedbo profesionalne senzorične analize je primeren prostor, ki je namenjen samo senzorični analizi in ima najmanj deset med seboj ločenih ocenjevalnih mest. Barva opreme mora biti nevtralna, osvetlitev pa čim bolj podobna dnevni svetlobi. Pomembno je tudi uravnavanje temperature, relativne vlage, ureditev zračenja, izolacija pred hrupom; prostor mora biti ločen od prostora za pripravo vzorcev. Zagotoviti moramo primerno posodo in pribor za degustacijo. Vzorce za analizo je potrebno pravilno izbrati in pripraviti – število vzorcev naj bo dovolj veliko, da predstavlja populacijo, ki jo želimo oceniti; priprava vzorcev naj bo takšna, da pridejo lastnosti, ki jih ocenjujemo, čim bolj do izraza; zagotoviti anonimnost vzorcev (skriti ime proizvajalca) itd. Degustacija običajno poteka dopoldne, v svetlih, zračnih in mirnih prostorih.



Slika 26: Miza za senzorično poskušanje vina
Vir: <http://www.uradni-list.si/1/content?id=19400>

9.1 METODE OCENJEVANJA VINA

Ocenjevanje senzoričnih lastnosti vina oziroma degustacija poteka po več uradno priznanih ocenjevalnih metodah:

- Po Buxbaum-ovi metodi pozitivnih točk (0–20 točk), ki smo jo v Sloveniji sprejeli kot uradno;
- Po Vedelovi metodi negativnih točk, ki jo je Mednarodni urad za trto in vino (OIV) s sedežem v Parizu sprejel kot najbolj verodostojno. Pri Vedelovi metodi degustator

ugotavlja odmike vina od nekakšnega »ideala«. Kot pri večini drugih metod se tudi tu ocenjuje videz, vonj, okus in harmonijo oziroma skupen vtis o vinu;

- Po metodi Mednarodne zveze enologov (UIE), to je 100-točkovna metoda;
- Po nemški DLG 5-točkovni metodi.

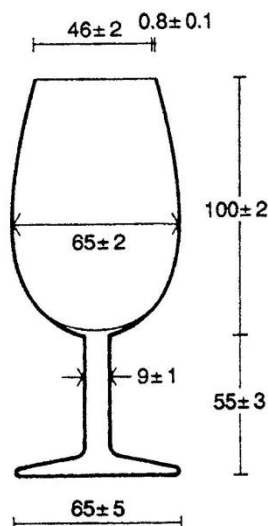
V Sloveniji je do leta 2000 veljala prilagojena Buxbaumova 20-točkovna metoda, sedaj pa je ta metoda nadgrajena z elementi **stotočkovne metode** in jo uporabljamo na vseh večjih ocenjevanjih. Degustator ima večjo možnost izraziti svoje mnenje o posameznem vinu. Poleg tega pride v poštev tudi opisna metoda, ko degustatorji podajo svoje mnenje v pisni obliki. Buxbaumova metoda se odlikuje po svoji enostavnosti in hitrosti. Ta je tudi osnova za uradno slovensko metodo, ki ji je dodana tudi kategorija harmonija.

Po slovenski zakonodaji mora vino doseči naslednje točke:

- Namizno vino z nekontroliranim geografskim poreklom najmanj 12,1 točke;
- Deželno vino najmanj 14,1 točke;
- Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom najmanj 16,1 točke;
- Vrhunsko vino z geografskim izvorom najmanj 18,1–20,0 točk.

9.1.1 Priprava vzorcev za ocenjevanje

Steklenice posameznega vzorca vina označi ob prevzemu komisija, ki jo določi pristojni upravni odbor s sledečimi podatki: ime, priimek in naslov pridelovalca, oznaka vina (zvrst vina ali sorta, npr. cviček, bizeljčan, beli pinot, sauvignon izbor ...), vinska gorica, letnik pridelave, okvirna vsebnost nepovretega sladkorja (suho, polsuho, polsladko, sladko) in morebitna posebna tehnologija ali posebna trgatev (npr. barrique, pozna trgatev, zvrst, ledeno vino ...). Pri vinu različnih kakovostnih razredov, letnikov, vinorodnih dežel in pridelovalcev ocenjujemo videz, barvo, čistost, cvetico – buket, vonj, okus in sortni značaj. Vino natočimo do 1/4 v posebne OIV kozarce.



Slika 27: Degustacijski kozarec in strokovna degustacija vina

Vir: http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf

9.1.2 Potek degustacije

Vino, ki ga pokušamo, mora biti ohlajeno do tiste temperature, pri kateri pridejo najbolj do izraza vse lastnosti vina:

- Belo suho vino: od 8–10 ali 12 °C,
- Suho rose vino: od 12–14 °C,
- Rdeče mlado vino: od 14–16 °C,
- Arhivsko rdeče vino: od 16–18 °C,
- Posebna vina: 10 °C,
- Peneče vino: od 6–8 °C.

Pokušanje vina poteka po določenem zaporedju: suho belo vino pred polsuhim, polsladkim in sladkim, rdeče vino pred barrique in staranim vinom. Vtise o vinu opišemo ali izrazimo s točkami. Pri opisovanju uporabljamo različne primerjave, na primer vonj po bezgovih cvetovih ali okus po zrelem jagodičevju.

9.1.3 Faze pokušanja vina

1. **Videz vina:** bistrost, viskoznost in barva vina. Bistrost vina vedno ocenjujemo tako, da kozarec obrnemo proti svetlobi. Opazujemo **čistost** (različno motnost), **iskrivost** in **viskoznost** vina. Zdravo vino teče živahno; če vsebuje več višjega alkohola (glicerola), je bolj viskozno in polui ob steni kozarca; če ni dobro je lahko vlečljivo. **Polnost** vina opazujemo z vrtenjem kozarca. Barva vina je odvisna od vrste vina in mora ustrezati določeni sorti, vrsti in provenienci vina. **Belo vino** je lahko bledorumeno, rumenozeleno, zlatorumeno, olivno, jantarjevo. Barva **rose vina** je od bledorožnate, svetlorožnate, svetlordeče, do rubinaste. **Rdeče vino** je lahko temnorubinasto, rdeče ali temnordeče.
2. **Vonj vina** je pri degustaciji vina izrednega pomena. Vino moramo v kozarcu najprej nekaj krat zavrteti, nato ga približamo nosu in globoko vdihnemo. Nato moramo še izdihniti, saj lahko le tako aromo zaznamo v vsej njeni polnosti. Pravilno vonjamo vino tako, da najprej izdihnemo zrak, kozarec približamo nosu in vdihnemo zrak. Pri prvem vdihu zaznamo vonj s površine vina. Kozarec nato krožno zavrtimo (povečamo površino vina v kozarcu in omogočimo večje izhajanje hlapnih snovi), približamo nosu in drugič globoko vdihnemo. Postopek lahko nadaljujemo še s tretjim vdihom. Kozarec vina pri tem pokrijemo z dlanjo in ga stresemo. Na ta način se prepričamo o zdravstvenem stanju (pomanjkljivosti, napake in bolezni) vina, predvsem pa ugotavljamo cvetico ali buket vina.

Cvetico vina zaznamo tudi z vonjanjem in okušanjem. To pomeni, da se vino v ustni votlini segreje, sprostijo se nekatere aromatične snovi, ki postanejo hlapne in potujejo v nosno votlino, kjer jih retronazalno zaznamo. Vino ima normalen, muškaten ali tuj vonj. Aroma in cvetica pa imata različno jakost, značilnost in obstojnost in sta lahko primarnega (grozdje), sekundarnega (alkoholno vrenje) ali terciarnega (zorenje) izvora.

3. **Okus vina** je najpomembnejši senzorični parameter in tudi pri ocenjevanju je največ točk rezerviranih prav za kategorijo. Kislina in sladkor morata biti v vinu v harmoniji, kar pomeni, da ne izstopata. Če je v vinu premalo sladkorja, le to mogoče deluje neharmonično, prav tako pa lahko deluje neharmonično presladko vino. Kisline dajejo značaj vsakemu vinu, ker mu dajejo živahnost, ogrodje. Kakovostno belo vino ima na splošno več kisline kot rdeče, v katerem so prisotni fenoli, ki ne prenesejo visoke kisline. Ker je okus sinteza raznih vtisov, zaznamo z okušanjem lahkotnost vina, usklajenost med sladkimi, kislimi in trpkastimi zaznavami ter dolžino vina s pookusom (kodalijs).

Lahkotnost vina je odvisna od količine alkohola, etanola in glicerola, taninov, sladkorja in vseh sestavin, ki sestavljajo vinski ekstrakt. Ta vtis je povezan z značajem vina.

Usklajenost med sladkimi, kislimi in trpkimi zaznavami in čas trajanja vseh okusov v veliki meri govorita o kakovosti vina. Vino izjemne kakovosti je harmonično, v lepem ravnotežju in dolgo. S čutili lahko zaznamo tudi **trpkost**, ki je lahko mehka, žametna ali groba. Za značaj in kakovost vina je pomembna viskoznost vina, ki je odvisna od količine višjega alkohola. Pomembni so še toplotni občutki, ki so izraziti pri višji vsebnosti etanola v vinu.

Aromatične snovi v vinu zaznamo z okušanjem. Napravimo manjši požirek in vino spustimo do požiralnika, vendar ga ne popijemo. Okus zaznamo s pomočjo okušalnih brbončic, temperaturo in različne dražljaje vina pa začutimo s celotno ustno votlino. Sledi vračanje požirka vina nazaj v ustno votlino, ponoven vdih in razporejanje vina po ustni votlini. Na ta način začutimo vse nianse okusa in arome. Vino nato zaužijemo ali ga v poseben vrček izpljunemo. Okus opišemo kot poln, prazen, kisel, top, harmoničen, neharmoničen in bolj ali manj trpek.

Primarne arome

Izvirajo iz grozdja različnih sort in stopenj zrelosti. Enaka sorta grozdja ima lahko popolnoma različno sestavo, če so vremenske in talne razmere različne. Za aromo vina je odločilno razmerje med količino sladkorja (glukoza, fruktoza) in organskimi kislinami, aromatičnimi snovmi in mineralnimi snovmi.

Sekundarne arome

Oblikujejo se med alkoholnim vrenjem mošta. Bolj aromatična in okusnejša so vina z večjo vsebnostjo glicerola, organskih kislin in aromatičnih snovi. Vino po končanem alkoholnem vrenju postane bolj kakovostno, če se čim več jabolčne kisline spremeni v mlečno kislino pri jabolčno-mlečnem razkisu (JMR).

Terciarnе arome

Oblikujejo se med zorenjem vina, ki v začetku nimajo izrazite cvetice, so pa dobre kakovosti iz najboljših sort in letnikov. Vino lahko staramo v steklenicah ali sodih, v katerih zori. Hrastovi leseni sodi omogočajo dihanje skozi pore, to pa še posebej vpliva na aromo rdečega staranega vina. Kisik, ki prehaja skozi pore, pospešuje kondenzacijo trpko učinkujočih sestavin vina. Svojo plemenito aromo staranega vina dosežejo po petih letih, ko značilna rumenozelena barva preide v zlatorumeno do rjavkasto, sladkor in kisline se zlijejo v harmonično celoto.



Slika 28: Aroma kolo

Vir: <http://www.vadim.com/Wine/>



Slika 29: Vrste arom

Vir: <http://www.absoluteastronomy.com/topics/Perfume>

9.1.4 Točkovanje vina

Posamezne lastnosti vina točkujemo. Ocenjujemo:

- **Videz** – ugotavljamo bistrost in barvo;
- **Barva** – od 0–2 točki;
- **Bistrost** – od 0–2 točki;
- **Vonj** – ugotavljamo čistost, svežost, starost in značaj: od 0–4 točke;
- **Okus** – ugotavljamo sladkost, kisline, tanine, alkohol, pookus: od 0–6 točk;
- **Končni vtis ali harmonija** – od 0–6 točk.



Slika 30: Vzorci vina

Vir: <http://annmah.net/2010/11/23/spontaneous-wine-discovery/>

Zanimivost

Namen ocenjevanja vina je dvig kakovosti, promocija in boljše trženje vina. Prijeten okus vina lahko traja ali pa ne. Če hitro izgine, smo pokušali običajno, vsakdanje vino nižje kakovosti. Lahko pa ta prijetnost traja več deset sekund in je to dokaz, da pijemo vino vrhunske kakovosti. **Belo vino** mora biti že na prvi pogled kristalno bistro. Barvo mu dajejo pigmenti – flavoni v sledovih rumene barve. Če je v vinu vsebnost flavonov majhna, ima vino rumenkasto zeleno do zlatorumeno ali jantarnorumenno barvo. Suho belo vino je običajno nekoliko svetlejših odtenkov kot polsuho in sladko. Pri belem vinu tanini niso tako pomembni, tudi ne pri tistem, ki je namenjeno daljšemu zorenju. Zorenje belega vina omehča pekoče kisline, ki pa so še vedno lepo zaznavne in okusne. Ravnotežje med kislimi in sladkimi snovmi

je pri belem vinu zelo pomembna, predvsem pri tistem z večjim ostankom sladkorja. Če ni dovolj kislega okusa, deluje neprijetno, težko, osladno.

Rose vino je predelano iz rdečih sort po metodi, značilni za belo vino. To vino običajno pijemo mlado, zato ima svojo značilno svežino in rdečkasto barvo.

Rdeče vino ima lahko na dnu usedlino, toda v steklenici mora biti prav tako bistro. Rdeče vino ima zelo pestro barvno paleto, saj je barva vina odvisna od sorte, načina pridelave in geografskih ter klimatskih razmer. Rdeče vino je tako obarvano od škrlatno rdeče, do rubinaste, bordo, granatno rdeče, rdečerjave do mahagonijevo rdeče barve. Globina vina je odvisna od koncentracije in kakovosti barvnih snovi, ki so posledica porekla vina. Rdeče vino, namenjeno daljšemu zorenju, ima agresivne kisline in tanine. Bogati tanini v mladem vinu niso niti okusni niti nimajo prijetnih vonjav. So naravni konzervansi rdečega vina, saj mu zagotavljajo dolgo življenje, sčasoma se spreminjajo, mehčajo, postajajo okusni in razvijajo žlahtne vonjave.

V mladem rdečem vinu, namenjenem za takojšnjo porabo, iščemo vonjave po rdečem sadju in nekaj taninskega okusa. Pri zrelem vinu morajo biti tanini žametasti, mehki in se lepo ujeti z ostalimi okusi vina. Preveč taninov povzroči trd okus vina, občutimo pomanjkanje slin v ustih oziroma sušenje jezika. Popularnost barrique vina je vnesla v okus nov element, ki lahko ogroža ravnotežje vina. Pravi odmerek zorenja v primernem majhnem sodčku lahko vino obogati v okusu in vonju. Preveč okusa po lesu zmanjšuje kakovost vina. Pri mladem barikiranem vinu, ki ima preveč lesnega pečata, nam poglobljena pokušnja odkrije sadnost in lahko predvidimo uspešen razvoj kakovosti. Če pa je v zrelem vinu preveč »hrasta,« deluje presuho, ne zaznamo sadnosti in nas prej spominja na žagovino kot na vino.

Pri alkoholiziranem vinu (porto, marsala, madeira, jerez itn.), ki lahko vsebuje več kot 18 vol. % skupnega alkohola (precejšen delež alkohola je bil dodan), občutimo notranjo toploto vina, ki je včasih lepo usklajena s celotnim okusom vina, včasih pa deluje kar vroče, pekoče.



Teme za razmislek

1. Organizirajte degustacijo vina:
 - izbor strežnega inventarja,
 - izber primerne prostora,
 - določitev vrstnega reda točenja,
 - izbor prigrizka k vinu.
2. Preizkusite se v pokušanju vina in opazujte vtise, ki ste jih zaznali s svojimi čutili.
 - Med senzorično analizo vse tehnike običajno med seboj kombiniramo in prepletamo.

Sluh: ko poslušamo kako vino teče v kozarec. Pomemben je zven vina, ki že kaže na dobro ali slabo kakovost vina.

Vid: ko ocenimo videz vina, **voh**, ko pride do izraza vonj vina. Pomembna zaznava je vidna, ko ocenjujemo **barvo** in **bistrost vina**. Nekatere barve so znak, da je z vinom nekaj narobe.

Okus: ko vino okušamo v vsej svoji bogatosti. Kozarec moramo pravilno držati v višini oči. Vino po barvi ločimo na belo, rose in rdeče vino, kjer ima vsaka skupina vina svoje lastnosti.

3. Preglejte ponudbo vina na trgu na osnovi katalogov proizvajalcev vina.
4. Sestavite izbor vina za gostinski obrat.
5. Analizirajte potek najpogostejših vrst degustacije.
6. Pri pokušnji ene vrste vina poskusite ugotoviti:
 - sorto, aromatičnost, kislino in sladkor,
 - ugotovite vinorodno področje,
 - priporočiti ustrezno jed.

Preizkusite se v izvedbi potrošniške degustacije

- Potrošniške degustacije so lahko zelo sistematčne in poučne. Okušanje vina poteka v družbi prigrizkov, ki so praviloma pri vsakem vinu drugačni.
- Dobrodošli so tudi strokovni in s humorjem obogateni komentarji.
- Degustacije za potrošnike so največkrat organizirane v kletih. Lahko predstavimo vino ene sorte ali pa vino določenega letnika. Odločiti se moramo za kriterij, po katerem bomo vino predstavili potrošniku in mu ga približali skozi degustacijo.
- Pogoji za kakovostno izvedeno degustacijo je svetel prostor z naravno svetlobo, pravilna izbira kozarcev in strokovno usposobljen degustator.
- Kozarec izberemo glede na to, kakšno vino bomo poizkusili. Za degustacijo je treba izbrati tudi primeren prostor, v katerem se bomo lahko v miru posvetili vinu. Določiti moramo tudi število vzorcev, ki jih bomo ocenili.
- Za potrošnike je priporočljivo pripraviti in poskusiti 10–12 vzorcev, strokovnjaki lahko pri enem ocenjevanju ocenijo tudi 60 in več vzorcev.
- Pri strokovni degustaciji vino vedno zadržimo v ustih le toliko časa, da ga ocenimo, nato ga izpljunemo.

10 KULTURNO UŽIVANJE VINA



Kulturi pitja vina posvečamo vse večjo pozornost, saj je zmerno uživanje vina postalo sestavni del zdravega načina življenja. Za aperitiv je primerno odlično peneče vino, sladko desertno vino pa pijemo na koncu obroka. Senzorika vina je tesno povezana z odkritjem kozarcev konec 17 in v začetku 18. stoletja.

10.1 KOZARCI

Žlahtnost in kakovost najboljšega vina doživimo najboljše v kozarcu iz tankega kristalnega stekla. Kozarca nikoli ne držimo za zgornji del (s tem umažemo kozarec in segrejemo vino), zato ga držimo za pecelj. Sommelierji ga držijo samo za spodnji del – za podstavek oziroma dno. S penino ne trkamo. Pri penini si pogledamo v oči, se nasmehnemo in spijemo.

Mnenja strokovnjakov so si enotna, da bogastvo vina pride do izraza šele, ko ga natočimo v kozarec. Za razliko od običajnega namiznega vina, kakovostno in vrhunsko vino zahteva prave kozarce s pecljem iz tankega kristalnega stekla. Steklo ne sme biti gravirano ali poslikano, kozarec naj drži najmanj dva decilitra. Imeti mora zoženo odprtino, ki je manjša od največjega premera čaše, da zadrži del vonjav, ki se sproščajo iz vina. Belo vino zahteva kozarec z višjo čašo, da vonjave opravijo daljšo pot in dlje časa ostanejo v njem, k čemur pripomore zožena odprtina. Pecelj je daljši in droben, da toplota dlani ne bi prehitro prehajala v belo vino. Razgibavanje vina v takem kozarcu je počasno, ker se arome sproščajo postopoma. Mlado rdeče vino zahteva kozarce z robovi, da vino butne obnje, se odpre in pokaže, kakšne možnosti za razvoj skriva v sebi. Pecelj je tu krajši, da olajša stik čaše z roko zaradi hitrejšega segrevanja vsebine, kar pomeni hitrejše odpiranje vina. Odprtina kozarca je ožja, da vonjave krožijo nad površino, ne da bi izhlapele. Zrelo rdeče vino ponudimo v kozarcu z mehкими zaobljenimi stenami brez robov. Vino počasi in spoštljivo zanihamo, da lepo polzi po gladki steni kozarca.

Prvi ali originalni kozarec za peneče vino je bila široka, nizka kupa, ki jo občasno še vedno vidimo na sprejemih. Še danes to obliko cenijo mnogi Francozi, ki se tolažijo, da pijejo dober šampanjec iz slabega kozarca. V Sloveniji se je za peneče vino uveljavil visok ozek kozarec, a taka oblika kozarca ne vsebuje dovolj vina in ne omogoča zadostne senzorične analize vina.

Priporočila pri izbiri kozarcev



Slika 31: Različno oblikovani kozarci za različno vino

Vir: <http://www.slomedia.it/?mod=aktualno&action=viewOne&ID=846>

10.1.1 Kozarci za belo vino

Za belo vino izberemo kozarce iz čistega svetlega stekla, pri katerih je čaša zgoraj rahlo zožena in cvetaste oblike, podobna cvetu tulipana, pecelj pa daljši kot pri čaši za rdeče vino, da roka pri oprijemu ne vpliva na temperaturo vina v kozarcu. Volumen čaše naj bo od 150–400 ml, velikost kozarca pa 160–200 mm. Tako dosežemo, da se razvijejo buketne snovi in se vonj razbohoti v vsej svoji lepoti.



Slika 32: Kozarec za belo vino

Vir: <http://www.vrtinec.com/projekti/candidus/v1/index.asp?idx=4&k2=967>

10.1.2 Kozarci za rdeče vino

Za rdeče vino izberemo kozarce iz čistega svetlega stekla s čašo v bolj trebušasti obliki in na krajšem peclju. Volumen čaše naj bo 500–1000 ml, velikost kozarca pa 150–230 mm. S takšnim kozarcem pripomoremo k boljšemu zračenju vina.



Slika 33: Kozarci za rdeče vino

Vir: <http://www.vrtinec.com/projekti/candidus/v1/index.asp?idx=4&k2=967>

10.1.3 Kozarci za peneče vino

Za peneče vino izberemo eleganten kozarec iz tankega in finega kristalnega stekla na visokem peclju z ožjo in daljšo čašo v obliki podaljšanega tulipana. Volumen čaše naj bo približno 180 ml, višina pa do 250 mm. S takšnim kozarcem poudarimo ples mehurčkov, značilnih za peneče vino.



Slika 34: Kozarec za peneče vino

Vir: http://www.provin.si/kozarci_vinogrande.htm



Slika 35: Kozarec za desertno vino

Vir: <http://www.beveragefactory.com/wine/stemware/110220.shtml>



Zanimivost

Vsak kozarec s svojimi značilnimi lastnostmi pripomore k boljši degustaciji vina, saj je prav posebna oblika kozarca tista, ki poudarja vinski okus in aromo. Praviloma naj bodo kozarci izdelani iz prozornega nebarvanega tankega gladkega stekla ali kristala.

Pecljate kozarce z večjimi čašami uporabljamo za rdečkasto ali rdeče vino, manjše velikosti čaše pa za belo vino. Močno rdeče vino točimo v kozarce v obliki balona.

Suho peneče vino natočimo v visok in ozek kozarec, imenovan »flute«. Običajno vino postrežemo v izvirnih steklenicah, odprto naj stoji v dekanterjih ali steklenicah, ki so podobne kozarcem.



Teme za razmislek

1. Pojasnite vzročno-posledično povezanost oblike kozarca in vrste vina.

11 DRUŽENJE VINA IN JEDI



Kulinarična tradicija v Sloveniji je ohranila in/ali posodobila običaje italijanskih, avstrijskih in slovanskih etničnih skupin ter vključila lokalne sestavine, kot so divjačina, gobe, gozdni sadeži ter sir in mlečni izdelki iz planšarij. Okusiti je mogoče različne vrste jedi, ki izražajo bogato tradicijo. To so kraški pršut, savinjski želodec, kranjska klobasa, tolminski sir, bohinjska zaseka ali blejske kremne rezine, štruklji, prekmurska gibanica, belokranjska pogača.

Vino v kombinaciji s hrano omogoča večje kulinarične užitke in s svojo aromo čudovito dopolnjuje jedi. Popolni gastronomski užitek lahko dosežemo le **ob ustreznih izbiri vina k jedi. Pravila druženja vina in jedi za uživanje v harmoniji okusa niso več tako stroga, kot smo jih bili vajeni v preteklosti.** Še vedno velja, da k svetlemu mesu ponudimo belo vino, k temnemu pa rdeče, vendar so možna odstopanja in tako lahko ponudimo na primer k modrim ribam tudi rdeče vino. Paziti moramo le, da vino ob jedi ne prevladuje, temveč okus hrane poudari. Harmonijo lahko dosežemo le, če sta jed in vino po intenzivnosti usklajenega okusa. Posluho in suho vino je bolj primerno k predjedem in glavnim jedem, polsladko in sladko pa k sladicam, ob koncu obeda ali povsem samostojno. Za aperitiv izbiramo suho peneče vino pa tudi prijetno sveže polsuho vino z nežno aromo. Suho peneče vino lahko ponudimo tudi ob koncu obeda k morski hrani ali sladicam. Sicer pa so okusi zelo različni in jih strogo upoštevanje pravil omejuje. Občasno je potrebno pustiti domišljiji in okusu prosto pot in doživeti harmonijo okusa z vinom, ki ob različnih priložnostih spremlja okusne jedi. Za sožitje med vinom in hrano moramo poznati glavne značilnosti vina in jedi, h kateri ga ponujamo. Pri druženju vina in jedi je potrebno upoštevati geografsko poreklo vina, saj vino in hrana iz določenih okolišev sodita skupaj. Tradicionalna dvojica je kraški pršut in vino teran.

11.1 VINO KOT APERITIVNA PIJAČA

Za aperitiv je najprimernejša penina, saj nam počasno uživanje v mehurčkih zbudi željo po hrani. Po njej radi sežemo ob posebno slavnostnih dogodkih in svečanih sprejemih. Peneče se vino je sveže in harmonično, zato ga ponudimo v visokem kozarcu s pecljem, ohlajenega od 6 –8 °C. Tudi v poslovnem svetu namesto kave pogosto postrežejo kar s kozarcem penine. Enako pomemben kot izbor vina za aperitiv je tudi **način njegove postrežbe**, predvsem ustrezna temperatura vina, ki mora poudariti njegovo svežino.

11.1.1 Belo vino

Lažje belo vino navadno ponudimo k začetnim jedem, sicer pa se vsako belo vino nearomatičnih sort lepo poda k morskim sadežem. Tudi k ribjim jedem se lepo prileže belo vino, saj gre za lažjo vrsto hrane. Enostavne ribje jedi se ujemajo z lažjim belim suhim vinom, z močnejšim okusom belega vina pa ribe, pripravljene v omaki.

Belo suho vino, ki vsebuje večji ostanek sladkorja, ponudimo k narezkom, sladicam z lešniki in mandeljni ter kozjemu siru. Belo vino ponudimo ohlajena od 8–12 °C. Belo vino z ostankom naravnega sladkorja: sveže, polsuho vino iz redne trgovine ali vino pozne trgovine; polsuho, toda osvežujoč, ki ne obremeni jezika s sladkorjem. Pozornost moramo posvetiti

sladkosti, saj bi preveč sladek okus vina, ki bi predolgo trajal, škodil prvemu vinu za mizo – npr. belemu suhemu vinu. V tej skupini vina imamo širok izbor sort belega vina: laški rizling, rumeni muškat, sauvignon ...

11.1.2 Predikatno vino

To je aromatično vino posebne kakovosti z bogato sestavo. Ponudimo ga k prefinjenim jedem, kot so gosja, račja pasteta, tartufi, kuhani raki ter pikantne vrste sira (roqufort). Ujema se tudi s sladicami.

11.1.3 Rosé vino

To je vino, ki ima lahek in svež okus, zato ga ponudimo k začetnim jedem, lepo pa se poda tudi k prekajenemu ali belemu mesu. Pomaga nam, ko smo v zagati, ali postreči z belim ali rdečim vinom. Okus bo popoln, če ga ponudimo ohlajenega 12–14 °C.

11.1.4 Rdeče vino

Ta vina se od belih razlikujejo po vsebnosti tanina. Podajo se k srednje pikantnim in zelo pikantnim sirom, k nežno začinjenim jedem iz perutnine, teletine, jagnjetine, divjjačine in kunčjega mesa. Močnejša rdeča vina in še posebej barikirana rdeča vina, ki imajo značilno hrastovo aromo in so bogata z žlahtnimi taninskimi snovmi ponudimo ob divjačini ohlajena na 18 °C. K jedem z raco in gosjo prija mlado rdeče vino, ohlajena na 14–16 °C.

11.1.5 Desertno vino

Desertno vino po okusu in vsebnosti alkohola meji že na likerje. Strežemo ga ohlajenega 5–8 °C. Pri pridelavi mu dodajamo žganje, pripravljamo pa ga tudi iz zelo sladkega soka. Kombiniramo ga s sladicami, odlično se podajo tudi k vroči in pikantni hrani. Alkoholizirano vino je posebno vino, zato ima pred njim prednost naravno sladko vino iz prezrelega grozdja (muškatno vino z ostankom sladkorja). V primeru odločitve za alkoholizirano vino značaja sherry, porto ipd; je potrebno računati z dolžino obstojnosti sladkega okusa.



Zanimivost

Obiščite razstave in sejme kulinarčne in vinske ponudbe v Sloveniji ali tujini. Koristne so zaradi povezovanja in neposrednega stika med pridelovalci, gostinci in potrošniki. Sejmi vredni ogleda so: Anuga v Kölnu, Alimentaria v Barceloni in Vinitaly v Veroni.

Kakovosti letnikov so zelo različne, če je manj sladkorja, je praviloma več kislin in nižji pH kar so ugodni pogoji za šolanje v kletih.

11.2 HARMONIJA PROSTORA

V kuhinji pripravljamookusne jedi, ki jih v jedilnici uživamo na umirjeno in svečano. Pri tem posebej pride do izraza raznolikost izbire jedi, pestrost okusov, vonj pripravljene hrane in kozarec kakovostnega vina. Harmonično urejen prostor ustvarja prijetno atmosfero, omogoča prijeten razgovor in poglobljeno zaznavanje okusa in arome vina in jedi. Izredno pomembna je tudi tiha in uravnotežena glasba. Za družinska praznovanja kot so razne obletnice in drugi pomembni dogodki je v hiši ali večjem stanovanju primerna jedilnica, ki omogoča drugačno

obliko ponudbe kosila in večerje. Opremljanje jedilnice je lahko zelo ustvarjalno, če upoštevamo svoj način življenja. Lahko je tradicionalno s starinskim pohištvom, dragocenim jedilnim servisom in porcelanom ali pa moderno in minimalistično opremljeno z izvirno oblikovano servirno posodo. Določene detajle pri opreми in dekoraciji lahko prilagodimo tematski kuhinji na podlagi asociacij, na katere nas jedi spominjajo. Bistveno je, da se pri izbiri vrste in barv dekoracije ne omejujemo. Pri razporeditvi pohištva v jedilnici je najbolj pomembna miza. Lahko je podolgovata ali okrogla. Zelo praktična je tudi dodatna manjša miza za odlaganje raznih posod in krožnikov. Primeren je tudi servirni voziček. Za ustvarjanje prijetnega vzdušja je zelo pomembna tudi osvetlitev. Če želimo posebej usmeriti pozornost na jedi lahko osvetlimo središče mize z ozkim svetlobnim snopom ali pa nad mizo uporabimo več svetil, za ozadje pa pridušeno svetlobo. Sestavni del prostora so tudi pogrinjki, ki morajo biti v harmoniji s krožniki, prtički, kozarci, jedilnim priborom, predvsem pa se morajo ujemati s stilom ureditve prostora.



Slika 36: Pogrinjki so zelo različni
Vir: <http://www.finance.si/print.php>

11.2.1 Enogastronomska ponudba

Zaradi pestre enogastronomske ponudbe in vse večje osveščenosti potrošnikov se kakovostna prehrana pozna tudi pri zdravju. Čeprav so najboljše hitro pripravljene jedi iz čim bolj svežih živil, povsod po Sloveniji najdemo kakovostne domače izdelke, kot so sveže meso doma gojenih živali in suhomesni izdelki (različne salame, pršuti, budjole). Poznanih je tudi veliko vrst sira, svežih rib, oljčnih in bučnih olj ter kakovostne sezonske zelenjave in sadja. Naštetim živilom lahko močno povečamo dodano vrednost s kakovostno pripravo, kreacijo novega okusa v različnih jedeh in ponudbo v vrhunskih restavracijah. H kakovostni jedi sodi tudi vrhunsko vino, nagrajeno s številnimi priznanji na domačih in mednarodnih ocenjevanjih. V Sloveniji izstopa lahko sveže, belo in aromatično vino, bogatejše v lesenih sodih zorjeno belo vino in na telesu zelo bogato rdeče vino.

11.2.2 Profesionalni vinski svetovalec sommelier

Glavna naloga vinskega svetovalca je skrb za širjenje vinske kulture ter razširjanje znanja o zdravem uživanju vina. Vinski svetovalec priporoča vino k jedem in skrbi za njegovo pravilno postrežbo. Pri tem sledi načelom svoje stroke in priporoča samo takšno vino, ki se najbolje poda k posameznim jedem. Sommelier se ne ukvarja samo s svetovanjem glede vina. Zanima ga tudi področje preostalih pijač, od vode, čajev in opojne penine do skrivnostnega okusa

konjaka, viskija in aromatičnega okusa kave in cigar, s katerimi navadno zaokrožimo imeniten obrok. Sommelier deluje kot povezovalac med ljudmi, kulturo in užitki, zato mora biti pri delu sproščeno komunikativen in uglašen, strokovno prepričljiv ter samozavesten. Pri delu mora ves čas dosledno upoštevati kodeks sommelierja.

Naloge sommelierja so:

- izboljšati kulturo uživanja vina,
- strokovno sodelovati pri oblikovanju vinskega lista,
- svetovati pri izboru vina,
- priporočati in izbirati vino k različnim menijem ob različnih priložnostih,
- spremljati zaloge vrhunskega in kakovostnega vina v restavracijskih kletih,
- pravilno izbirati vino v restavraciji,
- razvijati spoštovanje enogastronomskih načel.

Sommelier si pri delu pomaga z različnimi pripomočki, ki med obredom strežbe pogosto ostanejo skriti. Pri serviranju vina in drugih pijač spretno uporablja različno velike in oblikovane kozarce, servirni pladenj in servirni voziček. Na verižici ima pripet degustacijski kozarček, pri roki pa različne odpirake in termometer za merjenje temperature vina. Ob posebno slavnostnih dogodkih uporabi tudi meč za odpiranje steklenic.

Tastevin je plitka posodica z izbočenim dnem, narejena iz srebra, običajno z vgraviranim imenom lastnika na obodu. Prvič je bila omenjena v 14. stoletju, vendar so bili najstarejši najdeni primerki narejeni okoli leta 1600. Uporabljali so jih angleški vinski trgovci na svojih potovanjih in iz njih pokušali vino. Po letu 1800 so jih nadomestili stekleni kozarci. V Franciji je bila posodica bolj razširjena. Ponekod, zlasti v Burgundiji, jo uporabljajo še danes. V temačnih, samo s svečo osvetljenih kletih je njena svetlobo odbijajoča površina omogočala oceniti barvo vina. Velika izboklina sredi posode je zato, da vidimo, kako se barva vina spreminja z globino, številne izbokline in grebeni na dnu pa zato, da je vino oddalo kar največ vonja, ko so ga zavrteli v posodici. Ima tudi ročaj in vbokline na obodu, različne na vsaki polovici. Tastevin je dragocen predmet kulturne dediščine, ki ga kot cehovski simbol uporablja tudi Mednarodno sommeliersko združenje, katerega člani so tudi slovenski sommelierji.



Slika 37: Tastevin

Vir: <http://www.revija-vino.si>



Zanimivost

Kolikor ljudi, toliko različnih okusov. Sommelierji, ki svetujejo, katero vino se poda k posamezni jedi, so dobri poznavalci vina in hkrati veliki gurmani.

Svetovni trendi in mnenjski voditelji vplivajo na odločanje ljudi, s svojim znanjem in medijskim vplivom. Lep primer so restavracije s svojo inovativno ponudbo v enogastronomiji.

Slovenski svetovno znani proizvodi so pršuti Kras, prekmurska šunka Kodila, piranski brancin, istrski tartuf, solni cvet iz Sečoveljskih solin, Kocbekovo hladno stiskano bučno olje, nekatere vrste oljčnega olja, različne vrste sira mohant, gauda, kozji sir, razne vrste slovenske penine ter nekatere vrste štajerskega, koprškega, briškega, posavskega in belokranjskega vina.

11.3 KOMBINACIJA RAZLIČNIH VRST OKUSA

Za harmonijo jedi je najpomembnejša kakovost surovin, po možnosti lokalnega in sezonskega porekla. Osnova so prvovrstne, sveže sestavine, pridelane na okolju prijazen način. Pri tem je pomembno, da zelenjava in sadje ni škropljeno. Pomembno je tudi meso živali, po možnosti proste reje, enako velja za jajca in ribe. Usklajenost okusov dosežemo tudi z primerno izbranimi kulinaričnimi postopki priprave (kuhano, praženo, pečeno, dušeno, surovo ...). Vsaka jed mora biti harmonizirana v barvi, vonju in okusu. Pomemben je videz krožnika, ki ne sme biti preobremenjen s količino jedi ampak naj bo očem prijazen in tek vzbujač. Pogosto velik učinek dosežemo če upoštevamo načelo »manj je več«. Upoštevati velja tudi način uživanja jedi, da hkrati zaznamo vonj, konsistenco okus in aromo jedi kot harmonično celoto. Kozarec pravega vina je samo še »pika na i«.

Glede na lastnosti vina je poleg porekla in načina pridelave vina najpomembnejša temperatura, pri kateri ga zaužijemo. Rdeče vrste vina imajo manj lahko hlapnih sestavin arome, zato njihove arome pridejo do izraza pri temperaturi od 16–18 °C. Bela vina imajo drugačno sestavo, zato je zanje primernejša temperatura od 8–10 °C.

Trdnih pravil kombiniranja jedi in vino ni, a obstaja nekaj okvirnih pravil. Pomembno vlogo igra začinjenosti jedi. Močno začinjena hrana (paprika ali aromatična zelišča, kot so majaron, timijan ali rožmarin) potrebuje močnejše rdeče vino z bogato vsebnostjo taninov, jedi s paradižnikom in origanom potrebujejo lahko rdeče vino ali aromatično vino rosé, z značilnimi jagodno-sadnim okusom, eksotične, še posebej azijske jedi se prilegajo k polsuhemu do polsladkemu belemu vinu.



Zanimivost

- *Kuhanje z vinom in jedi z vinom – skoraj neizčrpni temi.*
- *Vsak, ki je kdaj preskusil dve različni vrsti vina k eni in isti jedi, je prepričan, da kombinirana umetnost nikakor ni samo konjiček ampak ustvarjalen izziv.*
- *Vino vedno izbiramo. To pomeni, da vedno najprej naročimo jed in šele nato izberemo vino.*
- *Vino pijemo iz kozarcev s peclji.*
- *Kozarec držimo za pecelj in ga napolnimo do 1/4 in pogledamo, kakšen je videz vina (barva, bistrost in iskrivost).*
- *Upoštevamo vrstni red: peneča, bela, rose, rdeča, predikati.*
- *Vino povonjamo, večkrat zavrtimo kozarec in ugotovimo intenzivnost in dolžino cvetice.*
- *Vino poskusimo v majhnem požirku ter ga zadržimo v ustih. Osredotočimo se na aromo in okus, bodimo pozorni na dolžino, intenzivnost arome in okusa, predvsem pa na skladnost in harmonijo okusa.*
- *Povežemo vse zaznave v celoto, da dobimo splošni vtis vina.*

- *Okus med pokušanjem več vzorcev vina nevtraliziramo s kruhom, sadjem ali sirom.*

Priporočljivo je upoštevati določene zakonitosti. Praviloma **glavni jedi** najbolj ustreza **suho** ali **polsuho vino**. To pomeni, da ne sme biti presladko in preveč aromatično. Sladkor v vinu prehitro ustvari občutek fiziološke sitosti, zato so take vrste vina priporočljive k sladicam. Harmonično učinkuje le nepovreti sladkor v predikatnih vinih. To pomeni, da so **sladke vrste vina** bolj primerna pri poobedku ali kot samostojen kozarec vina.

11.3.1 Vino za polnost okusa jedi

Vino kot sestavni del priprave jedi se vse bolj pogosto pojavlja. Francozi uporabljajo vino kot eno od glavnih sestavin pri kuhanju. Angleška kuharica iz leta 1739 omenja številne recepte, ki vsebujejo vino. Pri izbiri vina za kuhanje mora biti vino tako kakovostno, da ga lahko tudi pijemo.

Suho in polsuho belo vino uporabljamo pri pripravi omak, za vse vrste ribjih jedi, prav tako za mariniranje rib in pripravo jedi iz perutnine. Polsladko belo vino je nepogrešljivo predvsem pri pripravi sadnih jedi, različnih vinskih šodojev, sorbetov in sadnih krem. Sladko belo vino je primeren dodatek pri pripravi marinad in kuhanju ter glaziranju sadja. Nekateri so bolj za rdeče, zato pogledjmo, k čemu se prileže rdeče vino. Rdeče vino izpopolni okus omak ter govejega in ovčjega mesa. V njem lahko čez noč mariniramo divjačino in govedino in tako dosežemo mehkost ter polnost okusa. Rdeče vino s sladkorjem je primerno za pripravo raznih vročih sadnih omak, ki jih postrežemo s sladoledom ali smetano. Peneče vino je zanimiv dodatek pri pripravi nekaterih juh in morskih sadežev. Prav tako odlično dopolnjujejo sladice in sorbeje. Vse vrste pečenega mesa in rib bodo bolj okusne in sočne, če jih bomo med peko polivali z vinom. Izbira belega ali rdečega vina je odvisna od barve omake, ki jo želimo imeti. Običajno belo meso zalivamo z belim vinom, rdeče pa z rdečim. K jedi ponudimo enako vino, kot smo ga uporabili pri kuhanju. Ker so okusi zelo različni, se ne omejujmo preveč s pravili. Pustimo domišljiji in okusu prosto pot in doživimo harmonijo okusa.

Poleg splošnih značilnosti moramo upoštevati tudi način priprave določene jedi. Obrok z jurčki npr. zahteva polsuho, belo vino; kadar pa je pripravljen z večjo mero sredozemskih začimb, se k njemu bolj poda suho belo vino. Če pa so jurčki ponujeni kot omaka k mesu (biftek, rumsteak), je primerno zaokroženo rdeče vino, npr. dokaj zreli merlot.

Aperitiv je pijača, ki je namenjena spodbujanju apetita, saj povečuje izločanje prebavnih sokov. Imeti mora prijetno kislino in rahlo grenkobo in ne sme vsebovati veliko alkohola. Učinkovati mora sveže. Izbira vin mora biti vedno usklajena s stopnjevanjem jedi, oziroma prvega vina ob prvi jedi. Primeren je suhi rosé s slanim pecivom, sveži sauvignon z rakci, penina s kaviarjem ... Dovoljeno je tudi nadaljevati z aperitivnim vinom ob prvi jedi, ki pa mora biti izbrana v tem primeru po meri vina. Kakovostno suho peneče vino, zelo suho belo vino: laški rizling, beli pinot, suhi vermut.



Zanimivost

Vrste aperitivnega vina:

- *Peneče vino so klasična izbira.*
- *Rosé vina – suha, so primeren aperitiv v toplih poletnih dneh.*
- *Suho belo vino je krajevna bela zvrst, ki jo lahko uporabimo k predjedi, s katero se*

Mora skladati. Ponudimo lahko tudi mlado sortno vino, ki mu ob prvi jedi sledi ista sorta, a starejšega letnika.

Najpomembnejše pravilo pri izbiri **predjedi** je, da mora biti osnovni okus določene jedi z vinom oplemeniten. Kot aperitiv, k belemu mesu, ribam, mlademu siru, zelenjavnim jedem ponudimo lahko belo vino. K rdečemu mesu ali pikantnemu siru se bolj poda rdeče vino. Nikoli ne sme prevladati vino ali jed. Vedno se mora izoblikovati kombinacija, nek tretji okus. Suho peneče vino, polsuho, suho belo vino ali rdečkasto vino z malo fenolnih snovi. Običajno k juhi ne sodi posebno vino.

Vrste predjedi – marinade, solate, aspiki, pastete, jajčne jedi, kaviar, suho ali hladno meso. Spodbujajo vsa čutila: vid, vonj in okus, povečajo izločanje želodčnega soka in tako spodbujajo apetit.

Ribja jed – Kuhana ali ocvrta bela riba, kaviar, raki, modra riba. Belo vino z nevsiljivo cvetico: laški rizling, šipon, zeleni silvanec, malvazija, rebula, beli pinot, chardonnay, suhi sauvignon z diskretno cvetico, sivi pinot.

Jedi iz belega mesa – perutnina, teletina, sir. Ponudimo belo in rdečkasto suho vino.

Glavna jed – pikantna mesna jed, govedina, divjačina, svinjina, pastete. Ponudimo polno rdeče vino: refošk, merlot, metliško črnino.

Sladice – sladica z orehi, sladica s čokolado. Ponudimo polsladko peneče vino, vino pozne trgatve: traminec, rumeni muškat, muškat otonel. Poznavalci izpraznijo vino pred sladico in naročijo kavo.

Vino in sir predstavljata harmonijo okusa. Belgijski gastronom pravi: "Vsak sir ima svoje ljubljeno vino, tako kot ima vsako vino svojo posebno ljubezen".

Vino in čokolada

Osnovno pravilo je, da se k temni in bolj grenki čokoladi, ki vsebuje več taninov, najbolj prileže vino porto. Enako in enako se rado združuje. In še poseben užitek je, če se potopite v veliko raznolikost sveta kakava: s koščki sadja in karamele okrašena čokolada nudi prekanjenemu prijatelju kombinacij dodatno poskusno polje. Harmonija med nianso okusa vina in čokolade z dodatkom maline, pomaranče ali karamele je lahko presenetljivo dobra. Polsuho do polsladko belo vino, kot je rizling ustreza k beli čokoladi. Kislina v belem vinu se igra s kremno belo čokolado in vpliva na harmonijo. Bela čokolada je sestavljena iz kakavovega masla, mleka in sladkorja brez kakavovega prahu. Polne mlečne čokolade imajo raje močnejše okuse, h katerim se sijajno ujema sadna aroma jagode ali maline vina rosé. Večja kot je vsebnost kakava (polne mlečne čokolade lahko vsebujejo tudi do 49 odstotkov kakava), bolj pikantno in aromatično je lahko spremno vino rosé.



Zanimivost

Nekaj osnovnih usmeritev za vse, ki si želijo poskusiti nekaj novega pri kuhanju:

- *Belo vino in sherry se uporabljata pri jedeh iz piščančjega mesa in morski hrani. Lepo se podata s sirom, kremnimi juhami in svetlimi omakami.*
- *Rdeče vino vpliva na močnejši okus jedi iz temnega mesa, divjačine in mesnih omak.*
- *Suhe in lahke vrste vina so priporočljive za lahke predjedi, zelo dobro pa se ta vrsta vina poda s suhim mesom in ribami ter morskimi sadeži.*
- *Testenine s siri pridobijo na svojem okusu, če jim dodamo malo vina rose ali rdečega vina (terana).*
- *Jajčnim jedem se okus izboljša z uporabo suhega belega vina ali vina rose.*
- *Med kuhanjem zelenjave lahko dodamo nekoliko vina po lastnem okusu in pustimo, da se arome prepojijo.*
- *Vino dodajamo tudi v marinade – alkohol in kisline v vinu omehčajo meso in ga aromatizirajo.*
- *Močna vina, jedem običajno dodajamo na sredini ali proti koncu kuhanja.*
- *Čas kuhanja z vinom je odvisen od vrste in barve. Običajno hitreje skuhamo z belimi vini kot z rdečimi, ki izparevajo dalj časa do skoraj črne barve.*
- *Pri pripravi sladic so nam v pomoč desertna vina, kot so sherry, Porto in aromatizirano vino vermut. Odlični so zaradi izrazitih tonov, ki lahko varirajo od sladkega do suhega.*
- *K sadju lahko dodamo belo sladko vino, penino ali rose, pa tudi staro rdeče sladko vino.*
- *Pecivo obogatimo z likerskim vinom, polsuho penino ter aromatičnim sladkim ter desertnim vinom.*



Teme za razmislek

1. Preglejte meni.
2. Priporočite ustrezno vino k posamezni jedi.
3. Upoštevajte temeljna pravila druženja vina in jedi.
4. Priporočite primerno vino k posamezni jedi na osnovi tradicionalnega menija.
5. Kako bi svetovali izbiro vina pri posamezni jedi?
6. Preizkusite se v postrežbi izbranega vina k posamezni jedi.
7. Izberite primerne kozarce.
8. Preverite ustreznost temperature vina.
9. Določite vrstni red vin pri strežbi.
10. Naredite obračun storitve.

12 HARMONIJA HRANE IN VINA



Da dosežemo popolnost okusa in vonja vina ter popolnost uživanja, je pomembno, da vina pravilno ponudimo, v ustreznem vrstnem redu in primerno ohlajeno. V nadaljevanju navajamo nekaj koristnih nasvetov za slastejše uživanje vina.

Doseči harmonijo hrane in vina je umetnost dobre kuhinje združene s poznavanjem vin in njihova skladnost z jedmi. Kombiniranje različnih vrst jedi in vina je v današnjem času tako kompleksno, da to nalogo vse bolj pogosto prevzamejo izkušeni vinski svetovalci, ki gostom svetujejo pri izbiri vina glede na vrsto jedi. Priporočljivo je regionalno vino k regionalni jedi. V Sloveniji je več kombinacij značilnih jedi in pijač. Najbolj znana med njimi je pršut in teran. Someljejski princip te kombinacije ne podpira, kajti v ustih ne pride do optimalne združitve. Prišlo je torej do razvoja in sodobna izbira se glasi pršut beli pinot. Ta kombinacija je v ustih vsekakor bolj ustrezna kot prva – stroka pa priznava oba pristopa.

12.1 POMEN VINA V KULINARIKI

Število vin, ki jih ponudimo k jedem, je odvisno predvsem od vrste priložnosti. Ob vsakdanjih priložnostih ponudimo eno vrsto vina, bodisi belo bodisi rdeče, odvisno od jedi, ki jo ponudimo.

Ob posebnih priložnostih in svečanostih pa ponudimo več vrst vin. Za aperitiv ponudimo peneče vino ali suha bela vina. Pri vinih, ki sledijo, upoštevamo pravilo, da so mlada vina na vrsti pred starimi, težkimi sladkimi vini, ter da sladkih vin nikoli ne postrežemo pred polsladkimi, polsuhimi in suhimi.

Primerna temperatura postreženega vina je pomembna, da lahko vino v celoti izrazi svojo aromo in vonj. Zato priporočamo, da vina ponudimo pri naslednjih temperaturah:

- bela vina od 8–12 °C,
- rdeča vina od 16–18 °C,
- težja rdeča vina od 16–18 °C,
- rose vina od 12–14 °C,
- peneča vina od 5–8 °C.

Različni načini doseganja primerne temperature vina

Vino lahko hitro ohladimo do želene temperature s pomočjo ledene kopeli, v katero postavimo zaprto steklenico z grlom navzdol. Po petih minutah steklenico malo potresemo in obrnemo navzgor. Po nadaljnjih petih minutah steklenico vzamemo iz ledene kopeli in jo previdno odpremo ter serviramo.

- Pri penečem vinu ima vedro z ledom pomembno vlogo, saj hlad omogoči, da se ogljikov dioksid ohrani dlje.
- Segrevanje vina uporabljamo predvsem pri rdečem vinu. Da dosežemo primerno temperaturo, vino položimo v toplo vodo, ki ima približno 30 °C. Rdeče vino potrebuje le 15 minut, da se z 12 °C segreje na optimalnih 16 °C, primernih za serviranje.

Sposobnost ustvarjanja harmonije hrane in vina pomeni uskladitev okusa jedi in vina. Čeprav so se v preteklosti držali pravila rdeče vino k močnejšim jedem, belo k lažjim, moramo upoštevati tudi recepturo priprave, uporabo različnih aromatičnih zelišč in začimb ter letni čas. Še najboljše je, da izberemo vino, ki ga poznamo in nam ugaja. Pomembno je tudi geografsko poreklo, saj k jedem določene pokrajine sodi avtohtono vino. Tako so pogoste kombinacije še vedno: lokalne jedi in lokalna vina. Utečeno pravilo je tudi belo vino k beli ribi in mesu, rdeče vino k rdečem mesu in divjačini, belo vino pred rdečim, lahko vino pred težjim, suho vino pred sladkim.

Pomembno je, da je okus jedi uravnotežen z vinom in da ni dominantna jed ali vino. Na primer: lazanja, začinjena z rdečim vinom, slanino, česnom in gobami, zahteva težje rdeče vino, ne glede na to, ali je temelj jedi perutnina ali govedina. K perutnini v bogati omaki prija močnejše vino z bogatim telesom.

Vino pri sladki hrani mora biti vsaj toliko sladko kot hrana. Posebna pozornost velja pri intenzivnosti kislega in sladkega okusa. Kislost na pladnju je treba uskladiti s kislostjo v kozarcu, ker drugače vino ne bo prišlo do izraza. Primerno je belo vino z več kislinami pa tudi lažje rdeče vino, nikakor pa ne rdeče vino, bogato s tanini, ker so ti v kislem okolju še bolj intenzivni in grenki. Ko ponudimo vino k sladki hrani, mora biti vsaj toliko sladko kot hrana, drugače bo delovalo grenko. Močno sladka hrana naredi rdeče vino trpko in suho, tanini pa delujejo trpko in grenko.

Slovenska kulinarika je izjemno bogata in raznovrstna. Zanja je značilna pestrost avtohtonih regionalnih jedi na majhnih razdaljah, ki je pogojena z geografsko raznolikostjo. Vsaka izmed regij v Sloveniji ima svoje specifične kulinarične posebnosti. Zaželena je večja svoboda pri izbiri vina, ki omogoča razvijanje novih kombinacij vina in jedi. Zavedati se moramo, da ni čudežnega recepta so pa temeljna priporočila.

Uskladiti je potrebno:

- kislino jedi s kislino vina,
- mehko jedi z mehko vino,
- teksturo jedi s tanini vina,
- barvo jedi z niansami vina.

Tabela 34: Klasične dvojice jedi in vina

IME JEDI	IZBIRA VINA
Kislo zelje s pečenico	suhi renski rizling
Pečeni piščanec	beaujolais
Jagenjček	rdeči bordeaux
Biftek na žaru	hermitage
Divji prašič	chianti
Prekajeni losos	chablis (chardonnay)
Pečena riba	beli pinot
Gosja pašteta	sautern ali traminer – predikatno vino
Gorgonzola	amarone iz valpolicelle
Ostrige	muškati ali renski rizling
Kozji sir	sauvignon
Črna čokolada	portsko vino
Sir roquefort	sladki sautern

Vir:

http://www.slovenia.info/pictures/business_event/atachments_1/2006/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277.pdf

Tabela 35: Priporočene dvojice jedi in vina

IME JEDI	IZBIRA VINA
Skutina gibanica	renski rizling
Pečena polenta s sirom in pršutom, fitalja s Pršutom in koromačem	barikirani briški sivi pinot
Suhe mesnine, jedi iz rdečega mesa, odojek ali Jagenjček na žaru	modra frankinja
Suhe mesnine, koline s prilogami (zelje, krompir In matevž)	cviček
Močnejše divjačinske jedi v slajših omakah	merlot (zreli, barikirani)
Biftek v raznih pikantnih in zeliščnih omakah	cabernet sauvignon (zreli, barikirani)
Pražena jetrca, razni siri	pinela
Pršut, vampi, divjačina v omaki iz terana	teran
Suhe mesnine, pršut, kraške mulce, mesne jedi v raznih omakah	refošk
Morski sadeži, testenine z zelenjavo	malvazija
Prleška gibanica, sadne pite	laški rizling (polsladki)
Žlikrofi z bakalco, jedi z beluši	sauvignon (suho; štajerska)
Goveje meso z dušenim sladkim zeljem	renski rizling (polsuhi)
Ribje paštete	rebula (sveža)
Pašteta iz dimljene postrvi	sivi pinot (primorski ali štajerski)
Koline s kislim zeljem/repo	laški rizling (polsuhi)
Jedi iz rdečega mesa, pikantne omake	chardonnay (macerirani)
Jagenjček z ražnja	metliška črnina
Belokranjska pogača	belokranjec, metliška penina
Prleška tünka	laški rizling (suhi)
Polenta z mesno omako	rebula bela
Krvavice	mlada portugalka

Vir:

http://www.slovenia.info/pictures/business_event/atachments_1/2006/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277.pdf



Zanimivost

Sangrija je nizko-alkoholna osvežilna pijača, ki izvira iz Španije. Čeprav obstoja veliko receptov so v originalni sangriji vedno osnovne sestavine, vino, koščki sadja, sadni sok in neobvezno žgana pijača. Postreže na je dobro ohlajena v steklenih vrčih z obvezno kuhalnico. Sangrija je lahko bela, pripravljena s suhim belim vinom, pomarančnim, breskovim ali grozdnim sokom z dodatkom likerja. Mnogo bolj pogosta je rdeča sangrija pripravljena s

suhim rdečim vinom in sezonsko izbranim sadjem ali sadnim sokom ter neobveznim dodatkom likerja ali brandija.



Slika 38: Osvežilna španska pijača

Vir: <http://www.top-tour-of-spain.com/Spanish-Sangria-Recipes.html>

Bovla je priljubljena mešana pijača, primerna tudi za svečane priložnosti.



Slika 39: Kultura uživanja bove

Vir: <http://www.podarimo.si/82919-posoda-za-bovlo-in-6-skodelic>

13 SESTAVA VINA



V vinu lahko določimo že 1000 različnih sestavin z različnimi kemijskimi, fizikalnimi in mikrobiološkimi metodami. Z najsodobnejšo opremo in postopki lahko določimo celo paleto sestavin, vendar kljub temu dobimo popolno sliko oziroma dokončen vtis in oceno vina šele, ko vino tudi organoleptično ocenimo. Različne analize so namenjene doseganju boljše kakovosti vina in zaščiti potrošnika.

Vino vsebuje različne hranilne snovi, med katerimi je od **75–90 % vode**. Med sladkorji prevladujeta v moštu glukoza in fruktoza, ki se po alkoholni fermentaciji spremenita v etanol, preostane pa **reducirajoči oziroma alkoholno nepovreti sladkor**. **Dušikove spojine** v vinu so proste amino kisline, polipeptidi, amini in nekateri proteini. Količina mineralov in ostalih snovi v vinu je odvisna od sorte vinske trte in njenih genetskih lastnosti, predvsem pa od sestave prsti, izpostavljenosti sončni legi, količini padavin, obdelave tal in tehnoloških postopkov z vinom. Nekateri snovi prihajajo direktno iz grozdja, ostale nastajajo med procesom vinifikacije. **Etanol, glicerol, organske kisline** (vinska, jabolčna, citronska), **fenolne spojine** (antociani, katehini, flavonoli, tanini), **aromatske spojine** (acetati, aldehidi, ketoni, etri, estri), **encimi** (katalaza, peroksidaza, polifenoloksidaza). **Glicerol** daje vinu nežen in žameten okus, acetil-metil karbinol, 2,3-butandiol, ocetna kislina, ki nastajajo v drugem delu alkoholne fermentacije. Energijska vrednost vina je visoka, saj znaša zaradi vsebnosti etilnega alkohola kar 640 kcal za 1 l vina z 11,5 vol. % alkohola. Za 1 l vina z 15,5 vol. % alkohola pa je energijska vrednost 840 kcal, kar je pogosto vzrok za prekomerno količino zaužitih kalorij. Zaradi vseh sestavin vino nima samo energijsko, ampak tudi biološko vrednost. **Vino je lahko sestavni del mediteranske diete** in v normalnih količinah ugodno vpliva na psihofizično počutje. Z razvojem znanosti so ugotovili, da zaužito vino med obrokom stimulira izločanje prebavnih sokov trebušne slinavke in želodca in s tem **spodbudi apetit**. Raziskave potrjujejo hipotezo zaščitnega učinka vina za nekatere srčno žilne bolezni, še posebej ateroskleroze. To pomeni, da imajo zmerni pivci manj možnosti za srčni infarkt, več tisti, ki vina ne pijejo, in največ tisti, ki ga zaužijejo pretirane količine. Ugotovitve kažejo, da etanol v majhnih količinah pospešuje sintezo koristnih lipoproteinov visoke gostote HDL. Njihova naloga je, da ovirajo sprijemanje holesterola na stene arterij in da en del teh snovi krvni obtok pripelje v jetra, kjer so uničene in posledično odstranjene. Alkohol tudi preprečuje strjevanje krvnih teles v t.i. trombocite. Kot zaščitni učinek vina na srčna obolenja ne vpliva samo etilni alkohol, ampak tudi nekatere nealkoholne sestavine vina. Nekateri antioksidanti, tokoferol, karoten, vitamin C, tanini in nekatere druge fenolne snovi (flavonoidi in ne flavonoidi, flavonoli, antociani), ki so prisotni v večjih količinah v rdečem vinu, izmed ostalih živil pa tudi v oljčnem olju in čaju. Te snovi zavirajo oksidacijo LDL holesterola. Največjega pomena za t.i. »francoski paradoks« pa je pozitivno delovanje procianodola in še posebej resveratrola, epikatehina in kvercentina. Vino vsebuje tudi snovi, ki premagujejo bolezni in podaljšujejo življenje: salicilno kislino, ki je glavna sestavina aspirina, deluje kot antioksidant, glicerol (v koncentraciji do 8 g/l) pa varovalno vpliva na srčna obolenja. Vino je del našega okolja in zato sestavni del naše vsakdanje prehrane. Temeljni socialno-medicinski problem pri uživanju vina je ugotoviti še zdravo – varovalno količino popitega vina na dan (teden) v našem okolju.

Tanin ali **čreslovina** je polifenolna spojina grenkega okusa in povzroča suh in trpek občutek v ustih ob uživanju rdečega vina. Tanine najdemo tudi v vinu, večinoma v rdečem in te

pridobivamo iz različnih virov, njihove lastnosti pa se glede na vir razlikujejo. Tanini, prisotni v lupini grozdja in njegovih pečkah (še posebno trpek), se najbolj opazijo v rdečem vinu v katerem se fermentirajo v stiku z lupino in pečkami z namenom pridobivanja barve iz lupine. Tanini, pridobljeni iz grozdja, so polimeri, sestavljeni iz barvnih snovi – antocianov. Tanini se ekstrahirajo tudi iz hrastovih sodov, v katerih se vino stara. Tanini igrajo posebno vlogo pri staranju vina, saj preprečujejo oksidacijo in so del polimera ter glavni del sedimenta pri vinu. Tanini dajejo občutek težkega vina v primerjavi z vinom, ki ga vsebuje manj. Opišemo jih kot suh in trpek okus ali kot občutek »kosmatosti« v ustih. Ko se taninsko vino stara, tanini začnejo razpadati. Pri tem vino zori ter pridobiva kakovost, saj mu tanini omogočajo preživetje štirideset let in več. Vino, bogato s tanini, se zelo dobro ujema z mastnim, težkim obrokom, še posebno z zrezki, saj tanini sodelujejo pri metabolizmu maščob.

V mnogih vinorodnih deželah v Franciji (Bordeaux) zmanjšajo učinek tanina v močno taninskih vinskih sortah kot so cabernet sauvignon z mešanjem vinskih sort z manjšo vsebnostjo taninov kot so merlot ali cabernet franc. Vina, ki jih pijemo kot mlada vina, vsebujejo značilno manj tanina.

Glicerol je sestavina vina, ki oblikuje telo vina in poudarja polnost vina. Več glicerola in ostalih vrst alkohola (arabinol, manitol, inozitol in eritrol), ki so produkti metabolizma vinskih kvasovk, se nahaja v vinu, pridobljenem iz grozdja, napadenega s plemenito plesnijo. Za značilen vonj in aromo botriticidnega vina je odgovorna spojina sotolon, imenovana tudi karamelni furanon ali sladkorni furanon. Opišemo ga z okusom in aromo karamela, javorjevega sirupa, rjavega sladkorja, oreha, ruma in meda.



Zanimivost

Vino je sestavni del druženja, zato ga je primerno ustrezno predstaviti. Pogosto je dolgočasno naštevanje podatkov o količini alkohola, kislin in sladkorja. Pomembno je, da v pravem trenutku povemo zanimivo zgodbo zainteresiranim posameznikom.



Teme za razmislek

1. Kaj vpliva na količino posameznih sestavin vina?
2. Katere vrste alkohola najdemo v vinu?
3. Kako bi razložili oznake na etiketi vina: suho, polsuho, polsladko in sladko?
4. Pojasnite učinek polifenolov v vinu.
5. Kakšen učinek imajo barvila v vinu.
6. Pojasnite nastanek sekundarne in terciarne arome v vinu.
7. Kako bi razložili cvetico ali buke vina?

14 VINO IN ZDRAVJE



Vino se že od nekdaj uživa ob hrani, v zadnjem času se to še bolj poudarja, saj naj bi vino pozitivno vplivalo na vzdrževanje ustrezne telesne teže. Hipokrat, oče moderne medicine je vino priporočal ob različnih bolezenskih stanjih.

Tudi v današnjem času je vpliv vina na zdravje tema številnih razprav in raziskav. V preteklosti so ga uporabljali kot zdravilo za prebavne težave in kot antiseptik. O tem pričajo zapisi starih Egipčanov že okrog leta 2200 pr. n. št. Pomembno vlogo v zdravstvu pa je ohranilo vse do konca 19. oziroma začetka 20. stoletja, ko se je pomen vina v zdravstvu zmanjšal zaradi nevarnosti alkoholizma. Konec 20. in na začetku 21. stoletja se je pojavil tako imenovan *francoski paradoks*, ko se je na podlagi raznih študij uveljavilo mnenje, da uživanje vina v zmernih količinah ugodno deluje na zdravje, predvsem zaradi velike vsebnosti fenolnih spojin (reservatrol). Vino je bilo dolgo časa v uporabi tudi zato, ker je skozi zgodovino vedno primanjkovalo čiste in varne pitne vode. Zato so uporabljali vino za dezinfekcijo vode in vse do konca 19. stoletja. Ob koncu 19. oziroma začetku 20. stoletja se je pogled na vino oziroma alkohol ter njegov vpliv na zdravje in družbo spremenil, saj je alkoholizem postajal vedno večji problem, hkrati pa so študije kratko- in dolgoročnih učinkov alkohola pokazale, da je le-ta škodljiv za zdravje. Vse to je privedlo do prohibicije alkohola v ZDA in tudi drugih državah. Zdravniki so opozarjali na nevarnost prevelikega uživanja alkohola, saj naj bi to povečevalo tveganje za različne bolezni, kot so visok krvni pritisk, rak, neplodnost, okvara jeter, atrofija mišic, kap, poškodbe na možganih itd., posebej se je odsvetovalo pitje med nosečnostjo. Konec 20. in začetek 21. stoletja pa se je ponovno pojavilo zanimanje za ugodne učinke vina na zdravje, saj so številne raziskave pokazale, da so ljudje, ki uživajo zmerno količino vina, bolj zdravo živijo.

Vino deluje antiseptično – uničuje škodljive bakterije. Vino, ki ga uživamo skupaj s hrano, spodbuja in izboljšuje prebavo. Del užitega alkohola izločimo z zrakom, ki ga izdihamo, del pa z znojem in urinom. Uživanje vina na prazen želodec ni priporočljivo. Vino ugodno vpliva na apetit, saj njegova aroma sproža vzburjanje celic, ki uravnavajo izločanje želodčnega soka. Zaužito vino v stiku z želodčno sluznico sproži izločanje hormona gastrina, ki pospeši izločanje želodčnega soka. Etanol iz vina lahko povzroči na sluznici želodca akutno vnetje. Zdrav organizem lahko razgradi 7 g alkohola na uro, zato je toliko bolj pomembno, da pred vožnjo z avtomobilom ne pijemo. Vino z 12,5 % alkohola daje organizmu 755 kilokalorij ali 3500 kJ.



Zanimivost

Leta 1991 je francoski znanstvenik Serge Renaud predstavil študijo o t.i. francoskem paradoksu. Opazil je, da je pri Francozih incidenca kardiovaskularnih bolezni nižja kot pri Američanih in Angležih, čeprav uživajo enako energijsko bogato hrano. Ena izmed njegovih teorij je bila, da je to posledica uživanja zmernih količin rdečega vina pri Francozih, ki zmanjša tveganje za kardiovaskularne bolezni. Tudi FDA v ZDA je spremenila mnenje in leta 1995 v Dietary Guidelines zapisala, da je uživanje majhnih količin vina ob obroku

neškodljivo, če pri posamezniku ni prisotno tveganje za pojav drugih bolezni, povezanih z alkoholom.

Ugoden vpliv na zdravje imajo le zmerne količine vina. Te količine pa so odvisne od starosti, spola, genetike, telesne teže in konstitucije posameznika. Priporočljiva količina je pri ženskah nižja, saj zaradi večje vsebnosti vode v telesu hitreje absorbirajo alkohol. Nekateri zdravniki priporočajo en kozarec (1,5 dl) vina na dan pri ženskah oz. dva kozarca pri moških.

Pravočasno prenehanje uživanja alkoholnih pijač je odvisno od značaja, osebnosti, moči volje in lastne kritične presoje. Akutna zastrupitev z alkoholom je pijanost, kronično uživanje alkohola pa je alkoholizem.

14.1.1 Vpliv vina na kosti

Uživanje velikih količin alkohola ima dokazan škodljiv učinek na celične procese, ki sestavljajo kostno tkivo. Velike količine zaužitega alkohola dolgoročno vplivajo na povečanje verjetnosti zlomov kosti. Francoska študija je pokazala, da zmerno pitje vina (1 do 3 kozarci vina dnevno) povečuje kostno gostoto pri ženskah. Omeniti je potrebno, da na večanje kostne gostote lahko, poleg alkohola, vplivajo tudi drugi dejavniki (športna dejavnost zmernih pivcev vina).

14.1.2 Rak

Čeprav je alkohol poznan kot karcinogen, ki lahko veča možnost nastanka raka na prsni, so zadnje študije pokazale, da resveratrol, ki ga najdemo v vinu, lahko zmanjša produkcijo estrogenskih presnovnih produktov, ki pospešujejo nastanek rakastih tumorjev. Alkoholi so toksini in imajo zmožnost poškodovati celice. Študije posredujejo dokaze o povezavi med zmernim pitjem alkohola in rakom dojke, prebavnega trakta in želodca.

14.1.3 Kardiovaskularni sistem

Študije so pokazale, da so ljudje, ki uživajo alkohol v prekomernih količinah, izpostavljeni večji verjetnosti nastanka srčnožilnih bolezni. Prekomerne količine zaužitega alkohola lahko vodijo do nastanka povišanega srčnega pritiska, povečanega holesterola in oslabiljenje srčne mišice. Po drugi strani pa lahko zmerno pitje alkohola, prav nasprotno, zmanjša stopnjo smrtnosti zaradi srčno-žilnih bolezni. Študije kažejo podatke, da imajo zmerni pivci vina boljše razmerje med LDL (»slab« holesterol) in HDL (»dober« holesterol) – lipoproteini.

14.1.4 Demenca in mentalne funkcije

Študije so našle povezavo med zmernim pitjem alkohola in zmanjšanjem verjetnosti nastanka Alzheimerjeve bolezni in demence, vendar vloga vina tu še ni popolnoma pojasnjena. Čisto verjetno je tudi, da tu sploh ne gre za pozitiven vpliv alkohola ali antioksidantov v vinu, pač pa za možen boljši način življenja ljudi, ki vino pijejo v zmernih količinah (redna telesna vadba, diete, idr.) Raziskovalci kot možen razlog delovanja alkohola navajajo tudi njegov morebiten vpliv na povečano izločanje kemične spojine acetilholina, ki ima pomemben vpliv na delovanje možganov.

14.1.5 Diabetes

Raziskave kažejo, da zmerno uživanje alkohola ob hrani ne vpliva na nivo sladkorja v krvi. Študija iz leta 2005 pa omenja možnost, da bi zmerno pitje vina lahko vplivalo na manjšo verjetnost nastanka diabetesa tipa 2.

14.1.6 Prebavni trakt

Antibakterijsko delovanje alkohola bi lahko zmanjšalo verjetnost okužbe s *Helicobacter pylori*, bakterijo, ki povzroča nastanek želodčnega raka, gastritisa in želodčnih razjed. Protibakterijska lastnost alkohola je že dolgo povezana z lajšanjem želodčnih težav in potovalno diarejo, pri kateri je uživanje alkoholne pijače sestavni del preventive in kurative. Vino naj bi imelo tudi pozitiven vpliv na metabolizem holesterola in naj bi tako vplivalo na zmanjšano verjetnost nastanka žolčnih kamnov, saj je holesterol eden glavnih sestavin žolčnih kamnov.

14.1.7 Vid

Antioksidativno in antikoagolativno delovanje raznih snovi v vinu bi lahko imelo pozitivne učinke pri upočasnitvi degeneracije slepe pege, ki povzroči slabšanje vida pri starejših ljudeh. Neka ameriška študija je v 90. letih prejšnjega stoletja pokazala, da so imeli starejši ljudje, ki so pili vino v zmernih količinah manj težav s slabšanjem vida kot tisti, ki vina niso pili.

14.1.8 Vpliv vina na telesno težo

Vino že od nekdaj uživamo ob hrani, v zadnjem času pa se to še bolj poudarja, saj naj bi vino pozitivno vplivalo na vzdrževanje ustrezne telesne teže. Vino lahko sicer povečuje apetit, zato ga je priporočljivo piti ob jedi. Alkohol naj bi upočasnil čas praznjenja želodca in posledično zmanjšal vnos hrane pri obroku. V primerjavi s pivom in ostalimi vrstami alkoholne pijače ima vino relativno nizko energijsko vrednost. 1,5 decilitra rdečega vina ima približno 106 kalorij in 2,51 g ogljikovih hidratov (ob vsebnosti alkohola 13 vol. %). Podobna količina belega vina ima približno 100 kalorij in 1,18 g ogljikovih hidratov.



Zanimivost

»Pravi Slovenec« mora imeti vsaj okoli vikenda nasajenih nekaj trt, in če pridela še tako grozno vinsko brozgo, bo zagotovo boljša od sosedove. Trdo delo pravih, neutrudnih vinarjev daje primerne rezultate in utrjuje kleno vinsko narodno zavest. Slovenci smo med prvimi desetimi glede potrošnje vina »per capita« (na prebivalca), to res ni kar tako.

Problem alkoholizma

*Najboljša promocija za kakovostno vino je uveljavljanje vinske kulture ljudi. S prepovedjo oglaševanja vina se ne strinja strokovnjakinja za vinogradništvo dr. **Slavica Šikovec**. Prepričana je, da bi medicina morala ločiti vpliv ene alkoholne pijače od druge na pojav alkoholizma. »Ne ločijo, da se alkohol razlikuje od alkohola, da je zelo pomembno, v kakšni družbi je alkohol z drugimi sestavinami v neki pijači. Alkohol v vinu je namreč v družbi drugih sestavin še najmanj škodljiv. Žal slovenska medicina ne sledi najnovejšim raziskavam kardiologov in internistov. Pri nas je to še vedno tabu tema, in dokler bo tako, bo alkoholizem ostal hud problem«.*



Teme za razmislek

Katere sestavine v vinu so tiste, ki vplivajo zdravilno na človeški organizem?

15 ŽGANE PIJAČE



Žgana pijača je alkoholna pijača, ki povprečno vsebuje od 25–55 vol. % alkohola. Pridobivamo jo z destilacijo alkoholno prevrelih surovin, ki vsebujejo sladkor. *Kakovost žgane pijače je odvisna od kakovosti surovine, alkoholnega vrenja – fermentacije, postopka destilacije, zorenja in dodelave žganja.*

Destilacija je postopek ločevanja različno hlapnih vrst tekočine s pomočjo segrevanja tekoče zmesi in utekočinjanja ali kondenzacije nastale pare alkohola. V tehnologiji za pridobivanje močne žgane pijače uporabljajo različne metode destilacije. V vseh primerih pa nastale alkoholne hlape speljejo v kondenzator (hladilnik), kjer se utekočinijo in zberejo v posodi. Odvisno od kakovosti surovine postopek ponovimo dva do trikrat. Destilati so polizdelki, ki imajo močan in pekoč okus, ki ga s primernim staranjem postopno izgubijo. Najprimernejše je odležavanje destilatov v lesenih sodih. Hrastov les je porozen in sodeluje pri nastanku značilnega vonja, okusa in arome. Vsebuje barvila, ki so pomembna za nastanek zlato rumene-barve. Če želimo brezbarvne destilate, je za staranje primeren jesenov les. Čas staranja je zelo odvisen od vrste pijače, predvsem pa od želene kakovosti pijače. Običajno znaša od osem tednov do več let, pri viskiju celo dvanajst in več let. Destilati imajo med staranjem višji odstotek etanola, kot ga vsebujejo končni izdelki, zato ustrezno jakost staranega destilata dosežemo z redčenjem z mehko vodo. Končni izdelki morajo zato odležati še najmanj tri mesece, nato pa jih prefiltrirajo in polnijo v steklenice. Starani destilati se po kakovosti razlikujejo. Enotno sestavo dobijo šele z "rezanjem" (kupažiranjem) različnih destilatov. Pravilnik o žganih pijačah, Uradni list RS, št. 14/06, določa pogoje za kakovost, razvrščanje in označevanje, ki jih morajo izpolnjevati vrste alkoholne pijače, ki vsebuje alkohol, pridobljen z destilacijo (žgana pijača), ter podrobnejšo vsebino vloge za priznanje označbe geografskega porekla za izvajanje Uredbe (ES), št. 3378/94 z dne (22. 12. 1994).

Naravna žgana pijača je pijača, ki jo pridobivamo z destiliranjem sadne drozge, grozdja ali prevrelih tropin. Najbolj znane sadne vrste žganja so: **slivovka, sadjevec, hruškovo žganje, calvados – jabolčno žganje, palinka barack – marelično žganje** in **češnjevo žganje**. **Sadjevec** je destilat (30–35 vol. % alkohola) zavrelih tropin več vrst sadja ali različnih vrst sadnega žganja. Najbolj znani mešani vrsti žganja pri nas sta sadjevec in viljamovka, v tujini pa barack palinka (Madžarska), calvados (Francija) in obstler (Avstrija).



Teme za razmislek

1. *Opišite potek pridobivanja žgane pijače.*
2. *Kako poteka priprava surovine?*
3. *Zakaj je potrebno alkoholno vrenje pred pričetkom destilacije?*
4. *Kaj pomeni zorenje in dodelava žganja?*
5. *Kako razdelimo vrste žgane pijače?*

15.1 ŽGANJE IZ GROZDJA IN DRUGI PROIZVODI DESTILACIJE ALKOHOLNO PREVRETE PIJAČE IZ GROZDJA

Žganje iz grozdja pridobivamo z destiliranjem prevrelih grozdnih tropin in drugih proizvodov iz grozdja, kot so vino in vinske usedline – droži. Za vinsko žganje je značilno, da je določen čas odležalo v hrastovih sodih. Vrste žganja iz grozdja so: vinjak, konjak, armanjak, brendi, tropinovec, lozovača, droženka in vinovica.

15.1.1 Konjak

Poleg dobre sorte vinske trte so za proizvodnjo konjaka pomembne še podnebne razmere, sestava prsti (več apnenca), potek alkoholnega vrenja, destilacija ter zorenje v hrastovih sodih. V Franciji uporabljajo za proizvodnjo konjaka sorte grozdja folle blanche, colombarde in ugni blanc. Konjak je destilat mladega belega vina iz francoske pokrajine Charente, katere glavno mesto je Cognac. Vino, ki vsebuje od 7–12 vol. % alkohola, segrejejo do 60 °C in dvakrat destilirajo. Po prvi destilaciji dobijo od 25–30 vol. % alkohola, po drugi destilaciji pa 60–70 %. Skladiščenje in zorenje poteka v hrastovih sodih, v njih pa čreslovina in tanin prehajata v konjak in vplivata na značilno barvo in okus. Staranje nenehno nadzorujejo. Konjak razredčijo do pitne jakosti, to je od 33–40 vol. % alkohola. Z rezanjem – mešanjem konjaka različnih starosti z različnih območij izenačijo kakovost in dobijo proizvod, značilen za posameznega proizvajalca.



Slika 40: Francija s področji pridobivanja konjaka in armanjaka

Vir: <http://www.journeyetc.com>

Starost konjaka

- O.P. (Old Pale) – star, svetel proizvod,
- V.O. (Very Old) – zelo star,
- V.S.O. (Very Superior Old) – zelo star in izjemen,
- V.V.S. (Very Very Superior) – zelo, zelo izjemen,
- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) – zelo star, svetel, mehek, aromatičen proizvod,
- V.V.S.O.P. – star najmanj 25 let,
- X.O. (Extremly old) – star najmanj 30 let.

Svetovno znane znamke konjaka so: Martell, Courvoisier, Hennessy, Remmy Martin, Hine, Napoleon ... Različni proizvajalci konjaka proizvajajo pod enakim imenom konjak različnih tipov. Tako je Fine Champagne znak najboljše kakovosti konjaka, ki pomeni, da je konjak z neposrednega pridelovalnega območja ob mestu Cognac.



Slika 41: Kozarec za konjak

Vir: http://users.skynet.be/homepage-willy/recepten/fazantenhen_met_cognac.htm



Zanimivost

Courvoisier v.s. – eleganten in harmoničen konjak z močnimi notami sadja in svežega hrasta. Čas staranja je 5–10 let.

Courvoisier V.S.O.P. – eden redkih konjakov, ki ima naziv »Fine Champagne« in vsebuje nekaj več kot 50 % grozdja iz Grande Champagne in preostanek iz Petite Champagne. Za V.S.O.P so značilne cvetne arome in arome vanilje. Čas staranja je 8–15 let.

Courvoisier x.o. imperial – najboljši X.O na svetu je kombinacija najboljših starih konjakov. Intenzivno aromatičen, z lepo zaokroženim in sadnim okusom ter dolgim pookusom. V njem najdemo eksotične vonjave, kot sta vonj po vaniliji in kakavu, začinjene arome, kot sta jantar ter cimet, in celo vonj po vijolici. Čas staranja je 25–35 let.

Courvoisier initiale extra – bogato dišeč konjak z vonjem po dimljeni pomaranči, vaniliji in kakavu, z okusom cimeta.

Opis

- Barva: mahagonijeva z rumeno barvo starega zlata.
- Aroma: zelo bogata, vlažen gozd, tartufi, star portovec, cigare, suhe slive, cedrovina, cimet, suhe marelice, kandirane pomaranče, perunika in vijolice.
- Telo: eksplozija in gladkost.
- Okus: skrivnosten, skladen, eleganten, prijetnega okusa.
- Zaključek: zelo dolgo ostale v spominu.

15.1.2 Armanjak

Po izvoru je starejši od konjaka. Izvira iz severozahodnega dela Pirenejev s področja Armagnac, kjer je prst, na kateri raste grozdje za armanjak, bolj ilovnata in kremenasta. Belo vino za armanjak dvakrat destilirajo in zadnjemu destilatu dodajajo po zaščiteneh recepturah zelišča in druge dodatke, ki vplivajo na posebnost arome. Armanjak starajo v sodih iz posebne hrastovine. mladi destilat starajo v novih sodih, iz teh pa ga po določenem času pretočijo v

stare, kjer zori podobno kot konjak. Armanjak je v primerjavi z okusom konjaka bolj pekoč in suh ter zelo aromatičen. Povprečno vsebuje 38–43 vol. % alkohola. Najboljše vrste armanjaka običajno polnijo brez rezanja (mešanja) z ostalimi.

15.1.3 Brendi

Brandy je skupno ime za žganje iz vina, ki ga proizvajajo v drugih pokrajinah kot konjak in armanjak. Običajno vsebuje 30–60 % alkohola po destilaciji.

15.1.4 Vinjak

Je odležan vinski destilat, ki vsebuje 35–55 vol. % etanola in ga pridelujemo v Sloveniji. Dodane ima lahko tudi ekstrakte sadja in grozdja, ki jih pridobivajo z maceracijo v vinskem destilatu.

15.1.5 Žganje iz grozdja ali tropin

Najboljše žganje dobimo, če je grozdje zdravo in ima vsaj 60°Oe sladkorja. Primerne so tudi tropine zdravega, popolnoma zrelega grozdja, z visoko vsebnostjo sladkorja in sortno značilno aromo. Grapa je delikatesno žganje iz grozdja sorte rebula, ki dobro uspeva v vinorodni deželi Primorska. Včasih so žganje pripravljali iz grozdja slabše kakovosti, v današnjem času pa uporabljajo le kakovostno grozdje. Aroma je mnogo bolj aromatična kot pri navadnem grozdnem žganju ali tropinovcu. Odlikuje ga žlahtna cvetica rebule in prijetna pitnost, povprečno vsebuje 41 vol. % alkohola



Slika 42: Žganje iz grozdja je dobro žganje

Vir: <http://www.mojalbum.com/uni5ttt/sadje-zganje/motiv-grozdja-in-borovnic>

Žganje lahko uživamo pri telesni temperaturi iz kozarcev podobnih za uživanje konjaka, pri katerem pride do izraza močnejši okus ali pa ohlajeno žganje, ki naredi okus bolj mehak in gladek. Žganje je predvsem zaradi zelo visoke vsebnosti alkohola že stoletja poznano kot antiseptik. Uporabljali so ga za razkuževanje ran, predmetov in tudi kot anestetik. Pijača je znana po tem, da prijetno pogreje. Iz žganja pripravljajo tudi vrsto zeliščnih pripravkov in pijač v zdravstvene namene.

15.1.6 Liker iz vina

Liker je pijača, ki vsebuje od 18–40 vol. % alkohola. Osnovne surovine za izdelavo likerjev so voda, etanol, karamel, kuler, arome – esence. Ponudba različnih vrst likerjev je na svetovnem in domačem tržišču izredno velika in se skladno z modnimi smernicami nenehno spreminja. Med njimi so nepogrešljivi apricot brandy, cherry brandy, benediktanec, cointreau, modri curacao, kahlua, maraskino, metin liker ... Za koktajl je značilna raznolikost sestave in

priprave. Ustvarjanje koktajla je avtorsko delo in ima zaščiteno ime. Prefinjen videz, vonj in okus kažeta na visoko strokovnost in sposobnost umetniškega izražanja.

Iz vina lahko pripravimo odličen liker. Najbolj znanje teranov liker, ki ga pripravimo tako, da vino zlijemo v posodo, dodamo cimet in segrevamo do vrelišča. Med segrevanjem počasi dodajamo sladkor. Vino ne sme zavreti, da preprečimo izhlapevanje alkohola. Ko se sladkor stopi, zmanjšamo plina ali ugasnemo elektriko in med mešanjem dodamo rum. Pokrijemo in pustimo toliko časa, da se malo ohladi. Po želji lahko liker izboljšamo tako, da v oprane in vroče steklenice dodamo zmrznjene gozdne sadeže, borovnice, višnje, maline ali jagode in preko nalijemo nekoliko ohlajen liker. Steklenice zamašimo, pokrijemo s krpo in hladimo preko noči, nato pa pospravimo v hladen temen prostor.

15.2 KAKOVOSTI ŽGANJA

Pri shranjevanju morajo biti steklenice žgane pijače vedno postavljene pokonci. Prostor mora biti dobro izoliran. Najbolje je, če so temni in imajo čim bolj stalno temperaturo, povprečno 10 °C. Na ta način preprečimo napake žganja, kot sta motnost ali usedlina.

Po pravilniku o kakovosti mora žganje izpolnjevati naslednje zahteve:

Bistrost

Žganje mora biti bistro in brez usedline. Opazujemo tako, da kozarec obrnejo proti izvoru svetlobe in neposredno za njim postavijo dlan. Pri bistri pijači mora biti dlan popolnoma jasno vidna. Vzrok za nastanek usedline je dodatek sladkorja in barvila. Bistrost je dobra, če je vzorec dosegel oceno do 1.

Barva

Upoštevamo starost pijače. Najlažje jo ugotavljamo, če svetloba pada od strani, kozarec pa je na beli podlagi. Zaradi difuzije svetlobe so motne pijače vedno temnejše kot bistre. Barva je dobra, če je ocenjen vzorec dosegel oceno do 1.

Vonj

Vsaka pijača mora imeti značilen vonj, na katerega vplivajo številni estri, aldehidi in hlapne kisline, ki nastanejo med alkoholnim vrenjem in staranjem žganja. Vonj je dober, če je ocenjen vzorec dosegel oceno do 8.

Okus

Najlažje ga zaznamo z valjanjem požirka pijače po ustih. Na okus odločilno vplivajo sestavine, ki jih zaznamo tudi z vonjem. Okus je dober, če je ocenjen vzorec dosegel oceno do 10.



Zanimivost

Konjak prija tudi ob izbranih jedeh, kot so kaviar, jastog, gosja jetra in tartufi. Za konjak je primerna telesna temperatura. Temeljno načelo, ki ga upošteva tudi strategija razvoja gastronomije je upoštevanje regionalnega principa, da k regionalnim jedem ponudimo regionalna vina. K temu načelu dodajamo še naslednje ugotovitve in priporočila: Pravila za druženje jedi z vini po sodobnejših gledanjih niso več tako stroga, kot je veljalo pred desetletji.

Najbolj pogosta napaka je, da se pogosto že pri predjedi uživa polno in sladko vino.

Moderna vina so še vedno rdeča vina. Pričelo se je govoriti o modi belih, svežih, a vendar tudi polnih vin. Trenutno so popularna tudi rose vina in penine.

Imamo dve smeri: kompleksno in butično ter množično in mladostno. Vmes je vedno težje. Chardonnay in cabernet sauvignon sta še vedno modna, čeprav obstoji slogan ABC – »Anything but chardonnay/cabernet sauvignon.«

Ugled slovenske gastronomije lahko izboljšamo s permanentnim izobraževanjem.



Zanimivost

Že stari kitajski zapisi kažejo poznavanje in umetnost mešanja različnih vrst pijače v vseh letnih časih. Beseda koktajl (cocktail), ki je v veljavi tudi v današnjem času je angleškega izvora in v dobesednem prevodu pomeni petelinji rep. Lastnik zmagovalnega petelina je na petelinjih bojih dobil za trofejo rep premaganega petelina. Temu primerno je zmago proslavljial z barvitim in raznolikim napitkom.

Poklic barman je v gostinstvu zelo zahteven poklic. Njegova naloga je poleg dobrega znanja stroke predvsem ustvarjanje, mešanje in strežba pijače.



Teme za razmislek

1. Naštejte in opišite surovine, ki jih uporabljamo v proizvodnji žganih vrst pijače.
2. Kakšna je povprečna količina alkohola v žganih vrstah pijače?
3. Pojasnite razliko med vinjakom in konjakom.
4. Opišite tehnološki postopek pridobivanja vinjaka.
5. Kaj je armanjak?
6. Kakšna pijača je brendi?
7. Naštejte in opišite najbolj znane vrste specialnega naravnega žganja.
8. Naštejte in opišite nekaj napak žganja.
9. Kaj povzroča motnost žganih vrst pijače?
10. Kako pravilno shranjujemo močne vrste alkoholne pijače in likerje?
11. Katere vrste žgane pijače so primerne kot aperitiv?
12. Katere vrste pijače učinkujejo ugodno na prebavo?
13. Razmislite o sestavinah koktejla.

16 NAMESTO ZAKLJUČKA



Zanimivost

Slovenski festival vina vsako leto dokazuje svoj položaj vodilne slovenske prireditve na področju vina, kar potrjuje priljubljenost prireditve med obiskovalci in novinarji, veliko število sodelujočih priznanih vinarjev in vrhunskih vinskih vzorcev. Festival je s svojo pestro ponudbo namenjen vsem, ki jim vino pomeni ustvarjalni posel in enogastronomski izziv. Zaželeno je, da obiskovalci spoznajo vinarje, njihovo vino in doživijo del vinskih zgodb. Pred vsako degustacijo je potrebno kozarec za vino »oviniti«. Vino z vrtenjem ovini stene kozarca, kar omogoča lažje in boljše zaznavanje vseh lastnosti, predvsem pa cvetice vina. Različne vrste vina vsebujejo različne % alkohola, zato je priporočljivo med degustiranjem različnih vinskih vzorcev pitje vode. Na ta način preprečimo dehidracijo in temeljiteje zaznamo posamezne vzorce vina. Priporočljivo je vzorce vina okušati po posameznih vinorodnih okoliših. Po mnenju vinskih poznavalcev se svetovni trend usmerja k lahkim pitnim vinom s harmonično aromo in zaokroženim okusom.

Uživanje vina s hrano je pravo zadovoljstvo in vir izzivov. Pomembno je, da se ne bojimo eksperimentirati z različnimi kombinacijami in najdemo tisto, ki nam osebno najbolj ustreza. Razlog več, da je med mladimi potrebno vse bolj razširjati kulturo uživanja vina. V ta namen se po svetu in pri nas odpirajo e-vinoteke.

Na zdravje!

17 STROKOVNI SLOVAR

- **Antociani:** splošno ime za barvne snovi iste vrste (generično) glavnih rdečih in modrih barvil v rastlinskem svetu.
- **Aeroben:** vezan na prisotnost kisika.
- **Anaeroben:** vezan na odsotnost kisika.
- **Antocian:** rdečemodro barvilo.
- **Aroma:** prijeten vonj.
- **Asimilati:** proizvodi asimilacije (škrob, sladkor).
- **American viticultural area (ava):** ameriški sitem porekel, po katerem 85 % grozdja v vinu prihaja iz določenega vinogradniškega rajona.
- **Appellation d'origine controlee (ac ali aoc):** francoska oznaka, ki določa kontrolirano poreklo, sorto grozdja in postopek pridelave.
- **Barman:** strokovnjak za koktajle, ki upošteva sestavine, okus, okrasitev in mešanje pijač.
- **Barrique:** nov hrastov sod s prostornino 225 litrov.
- **Botrytis cinerea:** plemenita plesen, ki napade grozdje in v jagodi koncentrira sladkor.
- **Brut:** oznaka za suho peneče vino.
- **Cava:** špansko ime za peneče vino, pridelano po klasičnem postopku.
- **Centrifugiranje:** oblika ločevanja, s katero ločimo tekočini z različno gostoto.
- **Chateau:** vinogradniško posestvo v franciji.
- **Cru:** francoski izraz za vinogradniško lego (grand cru – vrhunska vinogradniška lega).
- **Cuvee:** izraz za zvrst vina.
- **Encimi:** beljakovine, ki so po svoji funkciji katalizator, z delovanjem oksidacijskih encimov npr. Oksidirajo se fenolne spojine, beljakovine ali proteini, ki se cepijo na peptide s proteazami ali proteinazami, medtem ko se primarne aromatične snovi (monoterpeni) cepijo v drugi encimski stopnji z β -glukozidazami, ki odcepljajo molekulo glukoze in omogočijo prehod iz nedišeče v dišečo obliko.
- **Enologija:** veda o pridelavi, negi vina in vinski kulturi.
- **Demi-sec:** oznaka za srednje do sladko peneče vino.
- **Destilacija:** postopek ločevanja sestavin različno hlapne tekočine s segrevanjem tekoče zmesi in utekočinjanjem ali kondenzacijo nastale pare; dobljena tekočina je destilat.
- **Enolog:** strokovnjak za vino.
- **Espumoso:** špansko ime za peneče vino.
- **Fermentacija:** tudi vrenje, nepopolno dihanje pri mikroorganizmih; razpadanje organskih snovi v enostavnejše pod vplivom encimov mikroorganizmov.
- **Filtracija:** postopek ločevanja, s katerim ločimo trdne delce iz suspenzije.
- **Fenolne snovi:** tanini, barvila, stopnja obarvanosti, delno aromatične snovi.
- **Fenolni profil:** izraz, ki zajame podatke o fenolni sestavi vina: taninske snovi, barvila, stopnjo obarvanosti, delež arome.
- **Gastronomija:** spretnost in znanje pripravljanja izbranih jedi. Enogastronomija je torej umetnost dobre kuhinje, združena s poznavanjem vina in njegovega ujemanja s posameznimi jedmi.
- **Glicerol:** alkohol s tremi hidroksilnimi oh-skupinami, ki nastaja kot sekundarni produkt alkoholne fermentacije, je sladkega okusa in zelo viskozen, kar prispeva k polnosti vina.
- **Gurme (fr. Gourmet):** človek, ki vrhunsko obvlada uživanje izbranih jedi in pijač.
- **Hiperfiltracija:** filtracija, pri kateri odstranjujejo mineralne snovi, ki povzročajo trdoto vode.
- **Frizzante:** italijanski izraz za lahko peneče vino.
- **Hlajenje:** postopek konzerviranja – podaljšanja obstojnosti živil pri temperaturi 1–4–8 °C; mikroorganizmi delujejo počasneje.
- **Intenziteta barve:** stopnja obarvanosti vina.

- **Intenziteta barve:** stopnja obarvanosti vina.
- **Karotenoidi:** rumena barvila.
- **Kodalije:** odhod, zaton vina v ustih.
- **Koktail:** ime za brezalkoholne ali alkoholne mešane pijače; v prevodu pomeni petelinji rep.
- **Koncentriranje:** postopek, pri katerem proizvod vsebuje povprečno 25–30 % vode.
- **Koloidi vina.** Snovi v vinu, ki ne kristalizirajo in se pri čiščenju vina izkosmičijo.
- **Konidij:** poseben enocelični tros, ki vsebuje genski zapis, to so vse askomicetne glive, kamor prištevamo plesen botrytis cinerea, se nespolno razmnožujejo z okroglimi do elipsoidnimi konidiji, ki dajejo značilno prahast videz in sprva rumenorjavo do peščeno, nato pa sivo barvo, po kateri je plesen tudi dobila ime.
- **Kvasovka:** enocelični mikroorganizem, ki povzroča alkoholno vrenje mošta.
- **Maceracija v atmosferi CO₂:** pri tem postopku nezdobljeno grozdje vre v zaprtem sodu; vino ima lepo barvo, okus in je primerno za pitje, ko je mlado.
- **Mousseux:** izraz za peneče vino v franciji.
- **Narodne jedi:** paleta jedi, ki opredeljujejo vse družbene skupine naroda v različnih obdobjih družbenozgodovinskega razvoja.
- **Narodna kuhinja:** oznaka za dediščino in sodobnost gastronomske kulture.
- **Oechsle:** ozaka za stopnjo sladkorja v moštu.
- **Oksidacija:** vezanje s kisikom.
- **Polisaharidi:** preprosto povedano »večsladkorji«; monosaharida sta npr. glukoza (grozdni sladkor) in fruktoza (sadni sladkor), disaharid je saharoza (kuhinjski sladkor), polisaharidi v vinu so lahko sestavljeni iz manoze, glukoze, galaktoze.
- **Polimerizirani pigmenti:** antociani in tanini se povežejo med zorenjem vina; barva vina je zato bolj temna.
- **Peptidi:** spojine, ki nastajajo s spajanjem aminokislin v verige; peptidna vez nastane med karboksilno COOH – skupino ene aminokislina in α -amino NH 2-skupino druge aminokislina ob odcepi molekule vode.
- **Pasterizacija:** tehnološki postopek konzerviranja živil, pri katerem živila segrevamo do 100 °C, da se uničijo vegetativne oblike bakterij, plesni in kvasovk
- **Patoka:** del destilata, pri pridobivanju žganih pijač, v katerem prevladujejo višji alkoholi, težko hlapne kisline, estri in neželene arome.
- **Phylloxera:** trtna uš, ki je konec 19. Stoletja uničevala vinsko trto.
- **Polisaharidi:** ogljikovi hidrati, sestavljeni iz večjega števila molekul monosaharida oziroma snovi, iz katerih pri razgradnji nastanejo sladkorji .
- **Predikat:** skupno ime za vrste vina vrhunske kakovosti, ki je lahko vino pozne trgatve, izbor, jagodni in suhi jagodni izbor in ledeno vino.
- **Prohibicija:** ameriška prepoved alkoholnih pijač od leta 1920 do 1933.
- **Refraktometer:** naprava za ugotavljanje količine suhe snovi v grozdju in ostalem sadju.
- **Sommelier:** vinski poznavalec – svetovalec vina k hrani.
- **Spumante:** izraz za peneče vino v italiji.
- **Sterilizacija:** tehnološki postopek konzerviranja, pri katerem segrevamo živilo do temperature nad 100 °C, da uničimo vse vegetativne in sporogene oblike mikroorganizmov.
- **Sušenje:** postopek, pri katerem živilom odvzamemo velik del vode in tako onemogočimo razvoj mikroorganizmov, suho živilo vsebuje manj kot 10 % vode.
- **Skupni polifenoli** so vse fenolne snovi, predvsem barvne in taninske, ki imajo velik vpliv na značaj in kakovost vina
- **Slow food:** mednarodno gibanje o počasnem prehranjevanju, ki se je začelo leta 1989 v parizu, sedež gibanja, ki ima v svojem znaku polža, je v mestu bra v piemontu (severna italija).

- **Tanin:** grenka sestavina v rdečem vinu, ki izvira iz grozdnih kožic ali nastane pri staranju v hrastovih sodih.
- **Terpeni:** skupina nenasičenih ali cikličnih ogljikovodikov, ki v grozdju in vinu predstavljajo primarne ali sortne aromatične snovi, nahajajo se tudi v eteričnem olju in smolah. Uporabljamo jih za umetne dišave in zdravila.
- **Termostat:** naprava za avtomatsko uravnavanje temperature.
- **Vitis vinifera:** sorta vinska trte v evropi in srednji aziji.
- **Turistična kmetija:** kmetija, na kateri se ukvarjajo poleg kmetovanja tudi s turističnimi in gostinskimi storitvami.
- **Zamrzovanje:** postopek konzerviranja, pri katerem živilo čim hitreje ohladimo do temperature od -18 do -40 °C.
- **Žveplo:** sredstvo, ki preprečuje oksidacijo mošta in vina ter razkuži opremo v vinski kleti.

18 PRILOGA

- **Artičoke** – **rosé**, zlasti suh francoski (bandol, tavel) ali italijanski ali **sauvignon blanc**, suh, zlasti novozelandski.
- **Avokado** – **chablis** ali **sauvignon blanc**, zlasti novozelandski.
- **Azijska kuhinja** (zlasti k pikantnim jedem) – **dišeči traminec** ali **rizling**, zlasti nemški (kabinett ali pozna trgatev).
- **Bakalar** – malvazija; triton lex edi simčič.
- **Beluši** – **sauvignon**, zlasti novozelandski.
- **Biftek** – **cabernet sauvignon**; carmenere reserva casillero del diablo*; stara brajda rdeča ščurek; syrah reserva luigi bosca* (v poprovi, česnovi ali kaprni omaki).
- **Biftek**, na žaru – chateau pontet canet*.
- **Biftek**, s čebulno marmelado – zlatan plavac grand cru*.
- **Biftek**, v krepkih omakah – alion*.
- **Biftek**, v pikantnih omakah – certeze grande cuvee santomas.
- **Biftek**, z zelenim poprom – don erzetič višnjevnik.
- **Bograč** – alion*; carmenere reserva casillero del diablo*; modra frankinja; plemenito rdeče capris vinakoper; stara brajda rdeča ščurek; zweigelt; modri pinot
- **Brodet**, ribji – alion*; pinot noir south island montana*; plemenito rdeče capris vinakoper; ribola di oslavija riserva primosic*; riserva ducale ruffino*; syrah colon* (argentina).
- **Brodet**, ribji, lažji – cabernet sauvignon.
- **Brodet**, ribji, s polento – refošk.
- **Buzara**, rdeča – zlatan plavac grand cru*.
- **Cassoulet** (fr., lonec s fižolom in mesom) – **cahors**.
- **Ceviche** (špan., presne ribe, marinirane v limetinem soku; perujska specialiteta) – **sauvignon blanc**, zlasti novozelandski.
- **Cheshire** (britanski sir) – **sancerre**.
- **Cvetača**, ocvrta – šipon.
- **Čevapčiči**, s kajmakom – don erzetič višnjevnik.
- **Čili z mesom** – alion*.
- **Čokolada** (generalno) – **banyuls**, zlasti vintage (še posebej pri bogatejših, kremnih desertih) ali **port**, ruby, tawny ali vintage (zlasti pri bogatejših desertih).
- **Divjačina** – zrel cabernet sauvignon.
- **Divjačina**, z brusnicami – stara brajda rdeča ščurek; syrah colon* (argentina); yauquen ruca malen*.
- **Enolončnice** – refošk; zweigelt radgonska klet.
- **Fazan** – bianco della castellada*.
- **File**, goveji, stroganov – pinot noir south island montana*.
- **File**, svinjski, s pinjolami – pinela guerila*.
- **Flancati** – polsuho in polsladko belo vino; belo suho vino; peneče vino.
- **Florentinec** – certeze grande cuvee santomas; brunello di montalcino castello banfi*; riserva ducale ruffino*; syrah reserva luigi bosca*.
- **Frika**, tolminska – primorsko belo vino; rebula, pinela.
- **Fritaja**, s klobaso – refošk.
- **Frtalja** – rebula.
- **Funštrc**, knapovsko sonce – cviček, rdeči bizeljčan; mlado suho belo vino.
- **Gibanica**, prekmurska – polsladek laški rizling; pozna trgatev; suha penina.
- **Gibanica**, prleška – benedict dveri pax; chardonnay klet imeno (polsladko).

- **Gobe** in **gobje omake** (generalno) – **modri burgundec**, zlasti oregon.
- **Golaž** – barbera; cabernet franc; cabernet sauvignon; plemenito rdeče capris vinakoper; refošk.
- **Golaž**, divjačinski – yauquen ruca malen*.
- **Golaž**, pekoč – crasto douro quinta do crasto*.
- **Golaž**, segedinski – carmenere reserva casillero del diablo.
- **Gomoljike**, **tartufi** (starana vina) – **barbaresco** (najboljše kakovosti; k belim gomoljikam); mille e una notte donnafugata*; triton lex edi simčič.
- **Gomoljike**, jedi z gomoljikami – alion*; chateau pontet canet*.
- **Gorgonzola** – triton lex edi simčič.
- **Gosja** jetra (generalno) – **sauternes**.
- **Gos**, pečena, z jabolki – renski rizling zlati grič (polsuho).
- **Govedina** – **cabernet sauvignon** ali **shyraz** / **syrah**.
- **Govedina**, dušena – **barolo** ali **côtes du Rhône**.
- **Govedina**, kuhana, s hrenom – pinot noir south island montana*.
- **Govedina**, pečena – **rdeči bordojec**, chardonnay, **pinot noir** ali **zinfandel**.
- **Govedina**, po burgundsko – **rdeči bordojec**.
- **Govedina**, v solati – kras carsus štoka.
- **Hamburger** (generalno) – **zinfandel**.
- **Hrbtiše**, z jabolčnim hrenom – rizvanec, beli pinot, suho mlado vino
- **Hubanca** – rebula.
- **Jagnjetina** (generalno) – cabernet sauvignon; chateau pontet canet*; crasto douro quinta do crasto*; **rdeči bordojec**.
- **Jagnje**, na ražnju – alion*; belokranjec; carmenere reserva casillero del diablo*; certeze grande cuvee santomas; chardonnay; metliška črnina; modri pinot; modra frankinja; pinot noir south island montana*.
- **Jagnjetina**, v zeliščni skorjici - sivi pinot.
- **Jastog** (generalno) – **beli burgundec**, zlasti polno (npr. Chassagne-montrachet, corton-charlemagne, mersault, Montrachet) ali **chardonnay**, zlasti kalifornijski .
- **Jastog**, pečen – pinela guerila*.
- **Jedi**, različne, močne, z mastnimi omakami – triton lex edi simčič.
- **Jetra**, pražena – refošk.
- **Jetra**, telečja, pražena – belo kristančič.
- **Jetra**, telečja, v slanini, na žaru – syrah reserva luigi bosca*.
- **Jetra**, v vinski omaki – riserva ducale ruffino*.
- **Jezik**, goveji, naravni – refošk.
- **Jota** – rebula; renski rizling.
- **Jota**, vipavska – barbera.
- **Juha** (generalno), **šeri**, še posebej suh; juhi dodamo brizg šerija, ki ga postrežemo v majhnih kozarcih.
- **Juha**, gobja – kerner; šipon.
- **Juha**, smetanova – renski rizling.
- **Juha**, smetanova, s skutinimi štrukeljci – chardonnay.
- **Juha**, štajerska kislá – renski rizling.
- **Juha**, štajerska, smetanova – renski rizling zlati grič (polsuho).
- **Gobe**, jurčki z ajdovo kašo – zweigelt radgonska klet.
- **Jurčki**, v smetanovi omaki – chardonnay; renski rizling zlati grič (polsuho)
- **Kajmak** – syrah reserva luigi bosca*
- **Karpačo**, goveji – **barbaresco** ali **šampanjec**, **rosé** ter **chianti classico** ali **rosé**, suhi.

- **Karpačo**, ribji – šipon.
- **Kaviar** – **šampanjec**, suh, zlasti blanc de blancs.
- **Kislo zelje** – **rizling**, alzaški ali nemški kabinett.
- **Klapavice** (generalno) – **muscadet**.
- **Klobasa**, kašnata – rizvanec, beli pinot, suho mlado vino.
- **Klobasa**, kranjska – enoletna, suha, bela in rdeča vina z opazno kislino; bela, suha, zrela vina, krepkega telesa; modri pinot.
- **Klobasa**, suha, z zaseko – modra frankinja; merlot, modri pinot.
- **Klobase**, na žaru – don erzetič višnjevnik.
- **Kmečka pojedina** – benedict dveri pax.
- **Kokoš**, pečena, z mlinci – renski rizling.
- **Koline** – sauvignon šturn.
- **Kopun**, pečen – ribola di oslavija riserva primosic*.
- **Koromač**, gratiniran – belo kristančič.
- **Koruza** – **chardonnay**
- **Kozice**, presne – pinela guerila*; sauvignon.
- **Kozliček** – cabernet sauvignon.
- **Kozliček**, na ražnju – alion*; belokranjec; carmenere reserva casillero del diablo*; certeze grande cuvee santomas; chardonnay; metliška črnina; modri pinot; modra frankinja; pinot noir south island montana*.
- **Kozliček**, pod peko – sivi pinot.
- **Kozliček**, v pečici – cabernet franc.
- **Krača**, pečena – kerner.
- **Krap**, pečen – kerner.
- **Krofi** – polsuha in polsladka bela vina; bela suha vina; peneča vina.
- **Kruh**, ajdov, z zaseko – emilio cuveé štekar.
- **Kruh**, figov – pikolit.
- **Krvavica** – mlada rdeča vina, modri pinot, modra frankinja, portugalka, cviček, refošk, merlot.
- **Kulen** – syrah reserva luigi bosca*.
- **Lazanja**, mesna – cabernet sauvignon.
- **Losos** (generalno), **modri burgundec**, zlasti z lososom z žara ali v ponvi.
- **Losos** (prekajen), **šampanjec** (zlasti zelo suh, suhi rosé ali blanc de blancs); **chardonnay**.
- **Lupinarji** (školjke, raki, polži; generalno), **muscadet** (zlasti s surovimi); saint veran domaine du chalet pouilly*; **sancerre**.
- **Majoneza**, česnova – **rosé**, suhi.
- **Mandlji** (praženi) – **šeri**, zlasti fino in manzanilla.
- **Mastne jedi** – emilio cuveé štekar .
- **Matevž**, s suhim prekajenim mesom – cviček; metliška črnina; mlada modra frankinja; mlad modri pinot; sivi pinot.
- **Mečarica**, prekajena – chardonnay.
- **Mehkužci** – saint veran domaine du chalet pouilly*.
- **Mesne jedi**, lahke – malvazija.
- **Meso**, belo, na žaru – chardonnay; kameno vino vinarija čitluk*.
- **Meso**, belo, na žaru, z zelišči – radix syrah rose*.
- **Meso**, hladno (narezano) – **beaujolais cru**.
- **Meso iz tünke** – chardonnay; renski rizling; šipon.

- **Meso, na žaru** – alion*; brunello di montalcino castello banfi*; carmenere reserva casilliero del diablo*; chateau pontet canet*; crasto douro quinta do crasto*; don erzetič višnjevik; **pivo** (zlasti pšenično, amber in lager); **ledeni čaj**; plemenito rdeče capris vinakoper; sauvignon bianco della castelada*; (avstralski) **shiraz**, syrah reserva luigi bosca*; (kalifornijski) **zinfandel** (še posebej h govedini in svinjskim rebrom); stara brajda rdeča ščurek.
- **Meso**, ocvrto – chardonnay pavó kristančič.
- **Meso**, pečeno na maslu – sivi pinot.
- **Meso**, rdeče, z zelišči – mille e una notte donnafugata*.
- **Meso**, v bogatih omakah – chateau pontet canet*.
- **Meso**, v finih omakah – carmenere reserva casilliero del diablo*.
- **Mineštre** – chianti sangiovese; mlado belo vino; zweigelt radgonska klet.
- **Miške** – polsuha in polsladka bela vina; bela suha vina; peneča vina.
- **Münster**, alzaški in nemški sir – **dišeči traminec**, zlasti alzaški, sadni, z malo kisline .
- **Murena** – sauvignon bianco della castelada*.
- **Musaka**, z jajčevci – kras carsus štoka.
- **Nadevane paprike** – syrah colon* (argentina).
- **Narezki** – cviček.
- **Njoki**, z divjačino – brunello di montalcino castello banfi*.
- **Odojek**, na ražnju – metliška črnina, modri pinot, modra frankinja, belokranjec, chardonnay.
- **Ohrovt** – sauvignon bianco della castelada*.
- **Olive in olivno olje** – **šeri**, suh, zlasti fino, manzanilla ali amontillado (še posebej z zelenimi olivami).
- **Ostrige** (generalno; surove ali soparjene), suh francoski **chablis**; **muscadet** (zlasti k surovim); pinela guerila*.
- **Ostriž**, pečen – beli burgundec.
- **Panceta**, s poprom – cabernet franc.
- **Paprikaš** – cabernet franc; pinot noir south island montana*.
- **Paprikaš**, piščančji – cabernet sauvignon.
- **Paprike**, nadevane – pinot noir south island montana*; riserva ducale ruffino*.
- **Parmezan**, staran – triton lex edi simčič.
- **Pasulj** – cabernet franc; cabernet sauvignon; plemenito rdeče capris vinakoper; refošk.
- **Pasulj**, brez mesa – zweigelt radgonska klet.
- **Pečenica** – renski rizling; rizvanec, beli pinot, suho mlado vino.
- **Pečenica**, s kislim zeljem – renski rizling – suho.
- **Pečenka** – kerner.
- **Pečenka**, svinjska – belo kristančič; benedict dveri pax; emilio cuveé štekar; renski rizling; ribola di oslavija riserva primosic*; sauvignon šurm.
- **Pečenka**, svinjska, s kumino – renski rizling.
- **Pečenka**, telečja – benedict dveri pax.
- **Pena**, čokoladna – port lbv quinta do tedo*.
- **Pica** (generalno; s paradižnikom in sirom), **barbera** (zlasti italijanska ali kalifornijska), **pivo**; **chianti** (zlasti classico); **sangiovese**; **zinfandel** (zlasti lažji).
- Pikantne jedi (iz etiopijske, hunanske, indijske, mehiške ali sečuanske kuhinje), **pivo** (lager, pilsner); **dišeči traminec**; (nemški) **rizling**, pozna trgatev; kalifornijski **zinfandel** (zlasti mlad).
- **Piščanec**, ocvrt – renski rizling; sauvignon šurm.
- **Piščanec**, pečen – sauvignon šurm.

- **Piščanec**, z ananasom in arašidi – pinela guerila*.
- **Piščanec**, z rožmarinom – kameno vino vinarija čitluk*.
- **Piškot** – **santo**; vipavski rdeči pikolit lanthieri 2002.
- **Pleskavica**, pekoča – syrah reserva luigi bosca*.
- **Pleskavica**, špikana – certeze grande cuvee santomas.
- **Pite**, sadne – rumeni muškat.
- **Polenta** – mlado belo vino.
- **Polenta**, koruzna, na žaru – ribola di oslavija riserva primosic*.
- **Polži**, po burgundsko – syrah colon* (argentina).
- **Poprtnik**, ajdov – rosé vino.
- **Poprtnik**, pšenični ali rženi – suha penina; polsuho belo.
- **Postrgača** – benedict dveri pax; šipon
- **Postrv**, po mlinaričino – beli burgundec.
- **Postrv**, prekajena – chardonnay pavó kristančič; beli burgundec.
- **Potica**, orehova – port tawny; vipavski rdeči pikolit lanthieri 2002.
- **Praženec**, cesarski – chardonnay klet imeno (polsladko).
- **Prebranac** – alion*; don erzetič višnjevnik; refošk.
- **Prebranac**, z mesom – crasto douro quinta do crasto*.
- **Predjedi**, ribje – beli burgundec; malvazija.
- **Prepelica**, pečena, v omakah – bianco della castellada*.
- **Prigrizki** (špan. Tapas; generalno) – suh **šeri**, zlasti fino ali manzanilla.
- **Pršut** – barbera, zlasti d'alba; burja sutor; chardonnay; chardonnay pavó kristančič; **šampanjec**, rose; **sivi pinot**; **tokaj friulano**.
- **Puran**, pečen – šipon.
- **Raca** – mille e una notte donnafugata*.
- **Raca**, hrustljava, kitajska – emilio cuveé štekar.
- **Račje prsi**, prekajene – burja sutor.
- **Radič**, belgijski – sauvignon bianco della castelada*.
- **Radič**, treviški – sauvignon bianco della castelada*.
- **Raki** (generalno) – **rizling**, zlasti nemški kabinet in/ali pozna trgatev.
- **Raženj**, vse z ražnja – cabernet sauvignon.
- **Rebra**, svinjska, na žaru – **shiraz** (mlad) ali kalifornijski **zinfandel**.
- **Rebra**, v pečici – šipon, rizvanec, beli pinot, suho mlado vino.
- **Rezanci**, z rukolo, smetano – sauvignonasse skočaj.
- **Ribe**, bele, na žaru – chardonnay; kameno vino vinarija čitluk*; mulit belo prinčič; ribola di oslavija riserva primosic*; šipon.
- **Ribe**, bele, na žaru, z blitvo, krompirjem – beli burgundec; mulit belo prinčič.
- **Ribe**, bele, v soli – saint veran domaine du chalet pouilly*.
- **Ribe**, bele, v pečici – chardonnay pavó kristančič; mulit belo prinčič; ribola di oslavija riserva primosic*; saint veran domaine du chalet pouilly*; šipon.
- **Ribe**, bele, v pečici, s krompirjem – mulit belo prinčič; sivi pino.
- **Ribe**, kuhane – mulit belo prinčič.
- **Ribe**, plave – mulit belo prinčič; syrah colon* (argentina) .
- **Ribe**, plave, mastne – mulit belo prinčič; sauvignon bianco della castelada*.
- **Ribe**, plave, na žaru – chardonnay; kameno vino vinarija čitluk*; mulit belo prinčič; šipo.
- **Ribe**, prekajene – chardonnay.
- **Rižota**, črna – zlatan plavac grand cru*.
- **Rižota**, s škampi – chardonnay pavó kristančič.
- **Rižota**, telečja – belo kristančič; chardonnay pavó kristančič.

- **Rižota**, zelenjavna – malvazija.
- **Rižota**, z jurčki – radix syrah rose*.
- **Rižote** – chardonnay.
- **Rižote**, krepke – sivi pinot.
- **Rokfor** (fr. Roquefort, francoski sir) – **sauternes**.
- **Rostbif** – stara brajda rdeča ščurek.
- **Salame**, kožarice – chardonnay.
- **Sardele**, na žaru – belo kristančič.
- **Slanina** – abernet franc; chardonnay.
- **Siri** – kras carsus štoka.
- **Siri**, kozji – certeze grande cuvee santomas.
- **Siri**, mešani (generalno; gl tudi posamezne sire) – **dišeči traminec**, zlasti alzaški.
- **Siri**, mladi – belo kristančič; izbrani teran štoka.
- **Siri**, močni – syrah reserva luigi bosca*.
- **Siri**, ovčji – certeze grande cuvee santomas.
- **Siri**, prekajeni – burja sutor; chardonnay; triton lex edi simčič.
- **Siri**, trdi – brunello di montalcino castello banfi*.
- **Siri**, trdi, starani – yauquen ruca malen*.
- **Siri**, slovenski – refošk.
- **Siri**, zreli – bianco della castellada*.
- **Skuše** – sauvignon bianco della castellada*.
- **Skuta**, jedi s skuto – šipon.
- **Sladice**, sadne – rumeni muškat.
- **Sladice**, s čokolado (vsaj 70 % deležem kakava) – port lbv quinta do tedo*.
- **Smetana**, jedi s smetano – emilio cuveé štekar.
- **Solata**, šopska – šipon.
- **Stilton** – **ječmenovo vino** ali **port**, zlasti tawny ali vintage.
- **Suhe mesnine** – barbera; burja sutor; cabernet franc; cviček; izbrani teran štoka; kerner; kras carsus štoka; refošk; renski rizling; syrah reserva luigi bosca* (španske).
- **Suhe mesnine**, z zaseko – renski rizling.
- **Šarlota** – chardonnay klet imeno (polsladko).
- **Šfojada** – rebula.
- **Škampji** – radix syrah rose*.
- **Škampji**, na žaru – malvazija.
- **Škampji**, presni – pinela guerila*; sauvignon.
- **Škampji**, pečeni, na korenčkovem pireju – renski rizling zlati grič (polsuho).
- **Školjke** (generalno; surove, soparjene ali pečene) – **muscadet**.
- **Školjke**, na žaru – sauvignonasse skočaj.
- **Školjke**, presne – sauvignon; sauvignonasse skočaj.
- **Štruklji**, kraški z mesom – malvazija.
- **Štruklji**, pehtranovi, pikantni – renski rizling.
- **Štruklji**, skutini – renski rizling zlati grič (polsuho).
- **Štruklji**, skutini, ne presladki – chardonnay klet imeno (polsladko).
- **Tajska kuhinja** (generalno) – **rizling** (zlasti nemški; pozna trgatev), še posebej k zelo pikantnim jedem ali/in k jedem s kokosovim mlekom.
- **Teletina**, pečena na maslu – chardonnay.
- **Teletina**, s kaprami – ribola di oslavija riserva primosic*; sauvignon; sivi pinot.
- **Teletina**, v pečici – mille e una notte donnafugata* (s krompirjem).
- **Teletina**, v krepkih omakah – sivi pinot.

- **Testenine** – chardonnay.
- **Testenine**, pekoče – sivi pinot; syrah reserva luigi bosca*.
- **Testenine**, po bolonjsko – kras carsus štoka.
- **Testenine**, s krepkimi omakami – chardonnay; sivi pinot.
- **Testenine**, s kaprami – burja suto.
- **Testenine**, s paradižnikom – riserva ducale ruffino*.
- **Testenine**, s pestom – kameno vino vinarija čitluk*.
- **Testenine**, z lepotkami (vongole) – chardonnay pavó kristančič.
- **Testenine**, z morskimi sadeži – renski rizling.
- **Tiramisu** – sladki muškat.
- **Toč** – rebula.
- **Toč**, teranov – barbera; izbrani teran štoka.
- **Torta**, mandljeva – vipavski rdeči pikolit lanthieri 2002.
- **Torta**, višnjeva – port lbv quinta do tedo*.
- **Tuna** (generalno) – **modri burgundec**, zlasti iz kalifornije ali oregona.
- **Tuna**, na žaru – bianco della castellada*; sauvignonasse skočaj; stara brajda rdeča ščurek.
- **Tünka**, prleška – laški rizling, šipon.
- **Vampi**, po tržaško – barbera.
- **Zavitek**, češnjev – rumeni muškat.
- **Zavitek**, jabolčni – rumeni muškat.
- **Zavitek**, skutin – chardonnay klet imeno (polsladko).
- **Zelenjava**, pečena – beli burgundec; belo kristančič; cabernet sauvignon; sauvignon bianco della castelada*.
- **Zelenjava**, pečena, pekoča – brunello di montalcino castello banfi*.
- **Zelenjava**, na žaru – ribola di oslavija riserva primosic*; sauvignon bianco della castelada*.
- **Zelenjavna plošča** – cviček; šipon.
- **Zelenjavne jedi** – mulit belo prinčič.
- **Zelje**, jedi z zeljem – renski rizling.
- **Zlatovčica** – suh beli pinot.
- **Zlatovčica**, v ajdi – modri pinot.
- **Zrezek**, dunajski – chardonnay pavó kristančič; *malvazija*; *rizling* (zlasti nemški).
- **Zrezek**, dunajski, svinjski – cviček.
- **Zrezek**, po kraško – izbrani teran štoka; kras carsus štoka.
- **Zrezek**, goveji, na žaru – cabernet sauvignon.
- **Zrezki**, z nežnimi omakami – cabernet sauvignon.
- **Žar**, vse s žara – cabernet sauvignon; refošk; rdeči **zinfandel**; yauquen ruca malen.
- **Žgvacet** – plemenito rdeče capris vinakoper.
- **Žlikrofi**, idrijski – chardonnay; sauvignon; pinela, zeleni silvanec.
- **Žolca** – rosé; sauvignon.

19 LITERATURA

- Alkalaj, M. *Vinorodna Slovenija*. Ljubljana: DZS, 1996.
- Bajd, I., et. al. *Poznavanje pijač*. Ljubljana: DZS, 1990.
- Bavčar, D. *Kletarjenje danes*. Ljubljana: Kmečki glas, 2006.
- Clarke, O. *Enciklopedija vin Abecedni priročnik svetovnih vin*. Ljubljana: DZS, 1996.
- Črešnar, B., et al. *Biokemija ustne votline*. Ljubljana: Študentska založba, 2002.
- Jackson, R.S. *Wine tasting*. London, Academic Press, 2002.
- Julij Nemanič, J. *Spoznajmo vino*. Ljubljana: Kmečki Glas, 2000.
- Kodele, M., in Suwa Stanojevič, M. *Prehrana*. Ljubljana: DZS, 2003.
- Košmerl, T. *Senzorično ocenjevanje vina*. Ljubljana: BF, Oddelek za živilstvo, 2003.
- Marentič Požarnik, B., in Plut, L. *Kakršno vprašanje takšen odgovor*. Ljubljana: Zavod SR Slovenije za šolstvo, 2002.
- Medved, D. *Šampanjec*. Ljubljana: Rokus, 2003.
- Narziss, L. *Brewing Science*. London: Academic press, 1997.
- Nemanič, J. *Ali razumemo vino*. Ljubljana: Kmečki glas, 2005.
- Nemanič, J. *Spoznajmo vino*. Ljubljana: Kmečki glas, 1996.
- Nemanič, J. *Spoznajmo vino*. Ljubljana: Kmečki glas, 2003.
- Nemanič, J., in Bogataj, J. *Vina Slovenije*. Ljubljana: Darila Rokus, 2004.
- Robinson, J. *How to Taste: A Guide to Enjoying Wine*. New York: Simon & Schuster, 2001.
- Skaza, A. *Kletarjenje je užitek*. Ljubljana: ČZP Kmečki glas, 1993.
- Suwa Stanojevič, M. *Brezalkoholne in alkoholne pijače*. Ljubljana: ZRS, 2006.
- Šikovec, S. *Sodobno kletarjenje*. Ljubljana: Kmečki glas, 1985.
- Šikovec, S. *Vinarstvo – od grozdja do vina*. Ljubljana: ČZP Kmečki glas, 1993.
- Šikovec, S. *Vino pijača doživetja*. Ljubljana: Kmečki glas, 1996.
- Šikovec, S. *Za vsakogar nekaj o vinu*. Ljubljana: Kmečki glas, 1987.
- Vodopivec, M. *Kako pripraviti dobro vino*, Ljubljana: ČZP Kmečki glas, 1992.
- Vodovnik, A. *Nasveti za vinarje*, Ljubljana: ČZP Kmečki glas, 1999.
- Vodovnik, A. *Vinarstvo*. Maribor: Kmetijski zavod Maribor, 2001.

ISO Sensory analysis - General guidance for the selection, training and monitoring of assessors. Part 1, Selected assessors = Analyse sensorielle. *International Organisation for Standardization*, ISO 8586-1, 1993

ISO Sensory analysis - General guidance for the selection, training and monitoring of assessors. Part 2, Experts = Analyse sensorielle. *International Organisation for Standardization*, ISO 8586-2, 1994

Pravilnik o aditivih za živila. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 43/2004, 8/2005, 17/2006.

Pravilnik o označbi geografskega porekla Brkinski slivovec. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 69/2003.

Pravilnik o označbi geografskega porekla Dolenjski sadjevec. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 69/2003, 138/2004.

Pravilnik o označbi geografskega porekla Gorenjski tepkovec. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 69/2003.

Pravilnik o označbi geografskega porekla Kostelska rakija. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 69/2003, 101/2005.

Pravilnik o označbi geografskega porekla Kraški brinjevec. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 69/2003.

Pravilnik o žganih pijačah. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 14/2006.

Zakon o državni upravi, ZDU-1-UPB4. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 113/2005.

Zakon o inšpekcijskem nadzoru. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 56/2002.

Zakon o kmetijstvu. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 54/2000, 16/2004, 45/2004.

Zakon o varstvu potrošnikov, ZVPot – UPB2. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 98/2004.
 Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina. *Uradni list Republike Slovenije*, št. 105/2006.

INTERNET

http://host31.spidergraphics.com/exp/exp_packages.html Datum dostopa: 12.2.2011
<http://ro.sio.si/cac/katalog/orgsis2/koza0vselgws.gif> Datum dostopa: 15.2.2011
http://users.skynet.be/homepage-willy/recepten/fazantenhen_met_cognac.htm Datum dostopa: 15.2.2011
<http://wine.appellationamerica.com/images/appellations/features/Berger-terroir-evaluation.jpg> Datum dostopa: 1.2.2011
<http://www.absoluteastronomy.com/topics/Perfume> Datum dostopa: 11.2.2011
<http://www.beveragefactory.com/wine/stemware/110220.shtml> Datum dostopa: 15.2.2011
<http://www.britannica.com/EBchecked/topic/584034/taste-bud> Datum dostopa: 28.2.2011
<http://www.revija-vino.si/blog/mm/?cat=7&paged=2> Datum dostopa: 10.1.2011
http://www.revija-vino.si/vinoportal/index.php?option=com_content&task=view&id=125&Itemid=112 Datum dostopa: 10.2.2011
<http://www.slomedia.it/?mod=aktualno&action=viewOne&ID=846> Datum dostopa: 8.2.2011
http://www.slovenia.info/pictures/business_event/atachments_1/2006/Strategija_gastronomije-31.8.2006_4277.pdf Datum dostopa: 7.2.2011
<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200443&stevilka=1930> Datum dostopa: 22.2.2011
<http://www.vrtinec.com/projekti/candidus/v1/index.asp?idx=4&k2=967> Datum dostopa: 22.1.2011
<http://www.wine-tastings-guide.com/wine-color.html> Datum dostopa: 14.2.2011
http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf Datum dostopa: 1.2.2011
http://www.slovenia.info/pictures%5CTB_board%5Catachments_1%5C2010%5CStrategija_gastronomije-31.8.2006_4277%5B1%5D_10924.pdf Datum dostopa: 10.1.2011
<http://catavino.net/bodega-profile-the-house-of-sandeman-doc-douro/> Datum dostopa: 7.2.2011
<http://www.mojalbum.com/uni5tt/sadje-zganje/motiv-grozdja-in-borovnic> Datum dostopa: 16.2.2011
<http://www.podarimo.si/82919-posoda-za-bovlo-in-6-skodelic> Datum dostopa: 7.2.2011
<http://www.portugaltraveltours.com.pt/en/blog-travel/20113/port-wine.aspx> Datum dostopa: 15.2.2011
<http://www.stockfood.co.za/image-picture-The-finest-sherries%3A-Fino%2C-Amontillado-and-Oloroso-116507.html> Datum dostopa: 10.2.2011
http://www.super-darila.si/index.php?main_page=index&cPath=248_269_271 Datum dostopa: 7.2.2011
<http://www.top-tour-of-spain.com/Spanish-Sangria-Recipes.html> Datum dostopa: 7.2.2011
<http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?urlid=200443&stevilka=1930> Datum dostopa: 20.1.2011
http://www.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf Datum dostopa: 10.2.2011
<http://www.uradni-list.si/1/content?id=19400> Datum dostopa: 7.1.2011
<http://aas.bf.uni-lj.si/maj2005/05golob.doc> Datum dostopa: 10.1.2011
http://www.provin.si/kozarci_vinogrande.htm Datum dostopa: 15.2.2011

http://www.gimvic.org/projekti/projektno_delo/2008/2c_ita/sardinija/zgodovina.html Datum dostopa: 22.1.2011

<http://www.bookwinetour.com/2008/07/dom-perignon-myths-and-reality/> Datum dostopa: 19.1.2011

<http://winefeeds.wordpress.com/2009/01/12/tongue-map-myth/> Datum dostopa: 11.2.2011

<http://annmah.net/2010/11/23/spontaneous-wine-discovery/> Datum dostopa: 22.1.2011

<http://www.vinskizemljevid.si/> Datum dostopa: 1.1.2011

<http://www.provin.si/ppodrav1.html> Datum dostopa: 10.1.2011

<http://collezionismo.delcampe.it> Datum dostopa: 11.1.2011

<http://www.journeyetc.com> Datum dostopa: 17.1.2011

<http://www.winenews.com/spain.htm> Datum dostopa: 18.1.2011

<http://www.agroburza.hr/2010> Datum dostopa: 7.2.2011

http://wineedition.com/?page_id=104 Datum dostopa: 11.2.2011

<http://www.revija-vino.si> Datum dostopa: 14.2.2011

<http://www.marpoint.cz> Datum dostopa: 14.2.2011

<http://www.provin.si/ppodravje1.html> Datum dostopa: 15.2.2011

<http://www.alpe-adria.com.ua/vkysno/> Datum dostopa: 17.2.2011

<http://www.badassdigest.com> Datum dostopa: 18.2.2011

<http://www.uradni-list.si/1/content?id=19400> Datum dostopa: 20.2.2011

<http://www.finance.si/print.php> Datum dostopa: 22.2.2011

<http://www.vadim.com/Wine/> Datum dostopa: 1.3.2011

<http://sl.wikipedia.org/wiki/Brbon%C4%8Dica> Datum dostopa: 2.2.2011

Projekt **Impletum**

Uvajanje novih izobraževalnih programov na področju višjega strokovnega izobraževanja v obdobju 2008–11

Konzorcijski partnerji:



Operacijo delno financira Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada ter Ministrstvo RS za šolstvo in šport. Operacija se izvaja v okviru Operativnega programa razvoja človeških virov za obdobje 2007–2013, razvojne prioritete Razvoj človeških virov in vseživljenjskega učenja in prednostne usmeritve Izboljšanje kakovosti in učinkovitosti sistemov izobraževanja in usposabljanja.