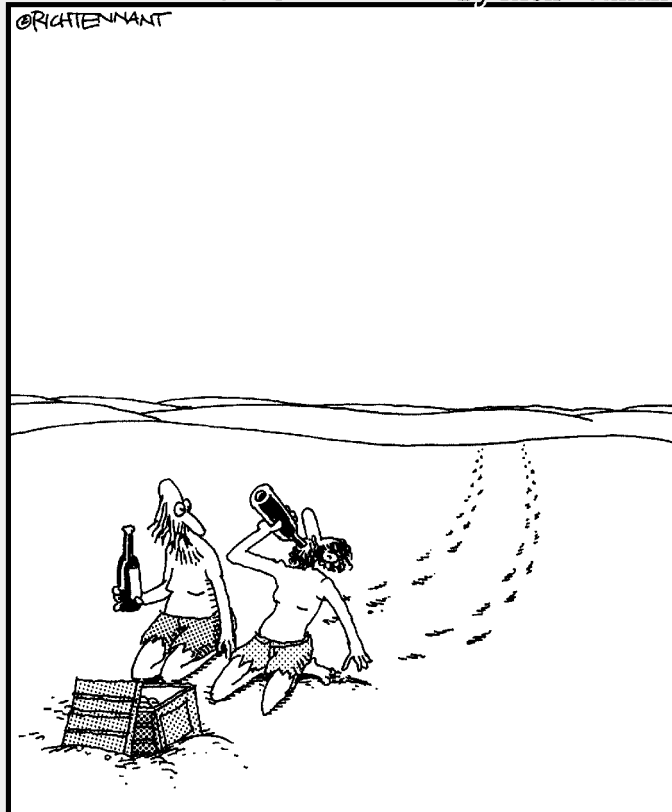


# Deo I

## Počnimo sa vinima

The 5<sup>th</sup> Wave

By Rich Tennant



„Ma daj, samo ločeš! Nisi ga ni degustirao...“

## *U ovom delu...*

**O**vaj deo knjige ćete bolje shvatiti ako imate neko predznanje: na primer, šta je grožđe i gde vam se nalaze jezik i nos.

Ukoliko vladate ovim osnovama, možete početi da upoznajete vina i da uživajte u njima – čak i ako ih nikada u životu niste probali. Počecemo polako, tako da možete uživati u putovanju.

## Poglavlje 1

# Osnovno o vinu

### *U ovom poglavlju*

- ▶ Šta je vino
- ▶ Žargonski izrazi kao *fermentacija* i *sulfiti*
- ▶ Šta ima crno vino što belo nema
- ▶ Istina o roze vinima
- ▶ Razlike između stonih, penušavih i pojačanih vina

**S**talno posećujemo vinarije i na kraju obično pričamo s vinarom o tome kako proizvodi vino. Jedno od nas dvoje je uvek jako zainteresovano jer su ti razgovori često prilika da se sazna zašto vina imaju baš takav ukus. Ali drugom sve to vrlo brzo dosadi, jer nije važno kako je vino napravljeno sve dok je dobro.

Izgleda da u svetu postoje dve vrste ljubitelja vina: *hedonisti*, koji samo hoće da uživaju u vinu i da stalno pronalaze nove izvore zadovoljstva; i *filozofi*, koji su fascinirani procesima dobijanja vina. (Hedonisti ih smatraju *zaluđennicima za vino*.) Naša porodica ima i jednog i drugog.

Ako ste filozof, uživaćete u otkrivanju onoga po čemu se vina razlikuju. A čak i ukoliko ste hedonista, znanje će vam pomoći da otkrijete još vina u kojima ćete uživati. Naravno, to vam govori filozof.

## *Kako nastaje vino*

Recept za pretvaranje voća u vino glasi otprilike ovako:

**1. Naberite veliku količinu zrelog grožđa.**

Umesto grožđa, mogli biste da koristite maline ili bilo koje drugo voće, ali 99,9 procenata svih vina u svetu pravi se od grožđa, jer ono daje najbolja vina.

**2. Stavite grožđe u čistu posudu iz koje neće curiti.**

**3. Zgnječite grožđe da pusti sok.**

Nekada se ovo radilo nogama.

**4. Čekajte.**

U osnovi, spravljanje vina je baš tako jednostavno. Nakon što je grožđe zgnječeno, *kvasci* (sićušni jednoćelijski organizmi koji se prirodno nalaze u vinogradima, stoga i na grožđu) dolaze u dodir sa šećerom iz groždananog soka i postepeno ga pretvaraju u alkohol. Dejstvom kvasaca stvara se i ugljen-dioksid koji se gubi isparavanjem. Kada kvasci prestanu da deluju, vaš groždani sok postao je vino. Umesto šećera, u soku sada imamo alkohol. (Što je grožđe zrelije i slađe, to će vino imati više alkohola.) Ovaj proces se zove *fermentacija*.

### ***Ima li šta prirodnije?***

Fermentacija je sasvim prirodan proces u koji čovek uopšte ne mora da se upliće, osim što će staviti grožđe u muljaču i iz nje izvući sok. Ovaj proces se odvija bez ikakve vaše pomoći i u svežem jabukovom soku ostavljenom predugo u frižideru. Čak se i u mleku, koje sadrži drukčiju vrstu šećera, stvara mala količina alkohola, ako ga ostavimo ceo dan na kuhinjskom stolu.

Kad već govorimo o mleku, Luj Paster je zaslužan za otkriće fermentacije u devetnaestom veku. To jeste otkriće, ne izum. Neke od onih jabuka iz rajskih vrtova verovatno su fermentisale i mnogo pre nego što se Luj Paster pojavio. (Pa, bez vina to i ne bi bio neki raj!)

### ***Moderni trikovi za spravljanje vina***

Kad bi svi vinari zaista pravili vino na ovako pojednostavljen način kakav smo upravo opisali, mi bismo pili neku prilično sirovu stvar, koja bi teško mogla da nas inspiriše da napišemo knjigu o vinu.

Naprotiv, vinari danas raspolažu bezbrojnim trikovima za spravljanje vina. To je jedan od razloga zašto ne postoje dva vina potpuno istog ukusa.

Proizvođači vina mogu da biraju vrstu suda koji koriste za proces fermentacije (dva osnovna materijala su nerđajući čelik i hrastovina) kao i veličinu suda i temperaturu soka za vreme fermentacije – i svaki izbor utiče na raznolikost ukusa vina. Nakon fermentacije, mogu da odluče o tome koliko dugo će ostaviti vino da *zri* (stadijum kada vino poprima sva svoja svojstva) i u kakvom sudu. Fermentacija može da traje tri dana ili tri meseca, a vino potom može da sazreva nekoliko meseci, nekoliko godina ili nešto između. Ako teško donosite odluke, nemojte nikada postati vinar.



## Glavni sastojak

Očigledno, jedan od najznačajnijih činilaca koji utiče da se jedno vino razlikuje od drugog jeste vrsta sirovine – groždani sok. Zrelije, slađe grožđe čini da vino ima više alkohola, a od različitih *sorti* grožđa (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, ili Merlot, na primer) prave se različita vina. Grožđe je osnovni sastojak vina, i vinar sve radi baš sa tim posebnim grožđanim sokom koji ima. U poglavlju 3 biće reči o različitim sortama grožđa i vrstama vina koja se od njih dobijaju.

## Koje je boje vaša žed?

Ono dete u vama biće srećno da zna da je, kada je vino u pitanju, sasvim u redu voleti neke boje više od drugih. Nakon što ste napunili šest godina ne možete više očekivati da ćete proći sa „Ne volim zeleniš!“, ali svakako da se u svojim zrelim godinama možete izjasniti da li više volite belo, crno ili ružičasto vino.



## Šta je sa sulfitima?

*Sumpor-dioksid*, hemijsko jedinjenje koje čine sumpor i kiseonik, nastaje spontano tokom fermentacije, u veoma malim količinama. Vinari ga i sami dodaju, jer je on za vino isto što i kombinacija aspirina i vitamina E za čoveka – čudesni lek koji leči od raznih boljki i sprečava pojavu mnogih. Sumpor-dioksid deluje antibakterijski, sprečavajući da se vino pretvori u sirće. Zaustavlja razvoj kvasaca i na taj način sprečava da slatko vino ponovo fermentiše u boci. Ponaša se kao antioksidans pa održava vino svežim i štiti ga od kvarenja usled pogubnog dejstva kiseonika. Uprkos ovim čarobnim osobinama, vinari se trude da sumpor-dioksid koriste štedljivo, jer što se manje dodaje u vino, to je vino bolje (baš kao što je bolje da i ljudi manje piju lekove).

Evo sada jedne ironične situacije:

Danas – kada je proizvodnja vina toliko napredovala da vinari više nego ikada nemaju potrebe da se oslanjaju na pomoć sumpor-dioksida – na većini etiketa na vinima u Americi stoji naznaka „Sadrži sulfite“ (što znači sumpor-dioksid). To je zato što je američki Kongres 1988. usvojio zakon po kojem

je obavezno ovo naglasiti na etiketama. Zbog toga mnogi ljubitelji vina misle da ona sada sadrže *više* sumpora nego pre; ali, u stvarnosti, upotreba sumpor-dioksida verovatno je stalno jednako mala.

Približno 5 procenata astmatičara veoma je osetljivo na sulfite. Da bi ih zaštitio, Kongres je obavezao proizvođače da svako vino koje sadrži više od 10 promila sulfita nosi etiketu s natpisom „Sadrži sulfite“. S obzirom na to da se u vinu normalno nalazi između 10 i 20 promila sulfita, to znači da se ova obaveza odnosi na gotovo svako vino. (Izuzetak su ekološka vina, koja se namerno proizvode bez dodavanja sulfita; u nekim vinima nivo sulfita je toliko nizak da ne moraju da nose propisanu etiketu.)

Stvarni nivo sulfita u vinu kreće se između 100 i 150 mg/l (približno sadržaju u suvim kajsijama); dozvoljeni maksimum u SAD je 350 mg/l. U Srbiji i Crnoj Gori taj nivo je između 150 i 400 mg/l, zavisno od vrste vina. Bela desertna vina imaju najviše sulfita, slede srednje slatka bela vina i ružičasta vina, jer je njima najpotrebija zaštita. Suva bela vina sadrže manje sulfita, a suva crna vina najmanje.

## *(Ne baš) belo vino*

Ko god da je skovao izraz „belo vino“ mora da je bio daltonista. Bacite pogled i biće vam jasno da nije belo – žuto je. Ali svi smo se do sada navikli na taj izraz, i eto – to jeste *belo vino*.

*Belo vino* je vino bez primese crvene boje (ili ružičaste, koja pripada paleti crvene). To znači da *White Zinfandel*, popularno ružičasto vino, ne spada u bela vina. Ali sva vina žute i zlatne boje, i ona sasvim bleđa kao voda, jesu bela vina.

Belo vino postaje na jedan od dva načina. Prvi je da ga proizvedete od belog grožđa – koje u stvari nije belo. (Da li ste uopšte videli belo grožđe?) *Belo* grožđe je zelenkasto, zelenkastožuto, zlatnožuto, a ponekad čak i rozikastožuto. Uglavnom, u belo grožđe spadaju sve vrste grožđa koje nisu tamnocrvene i plavičaste boje. Ako proizvodite vino od belog grožđa, dobićete belo vino.

Drugi način da dobijete belo vino malo je složeniji. U ovom postupku koristi se crno grožđe – ali samo *sok* od crnog grožđa, ne i njegova pokožica. Sok većine sorti crnog grožđa ne sadrži crveni pigment – on se nalazi samo u pokožici – tako da vino koje se proizvodi samo od soka crnog grožđa može da bude belo vino. U stvarnosti se, međutim, samo nekoliko belih vina proizvodi od crnog grožđa. (Šampanjac je jedan od tih izuzetaka; u poglavlju 15 govori se o upotrebi crnog vina u proizvodnji šampanjca.)



Ako se pitate kako, pokožica se odvaja od zrna na jedan od dva načina: *pritiskanjem* velike količine grožđa tako da sok ističe a pokožica ostaje – nešto kao kad deca prstima istiskuju pulpu iz zrna grožđa pokušavajući da vas pogode – ili *gnječenjem* grožđa u mašini s velikim zavrtnjem koji cepa pokožicu i oslobađa sok.

## *Da li je belo uvek ono pravo?*

Belo vino možete da pijete kad god želite – što velikom broju ljudi znači da ga mogu piti i mimo obroka ili uz lakšu hranu.

Bela vina se često smatraju *aperitivnim* vinima, znači onim koja se konzumiraju pre jela, na koktelima i sedeljkama. (Ako pitate profesionalce, reći će vam da su aperitivna vina ona koja su obogaćenog ukusa, kao što je to slučaj s vermutom. Ali, osim ako vam pisanje etiketa nije profesija od koje živite, nemojte o tome brinuti. Ukratko, aperitivno vino je upravo ono što smo rekli.)

Mnogi piju bela vina u vrelin letnjim danima jer ona, za razliku od crnih vina, deluju osvežavajuće i piju se rashlađena.



Bela vina služimo rashlađena, ali ne leđeno hladna. Ponekad ih u restoranima služe previše rashlađena, pa moramo da sačekamo da se malo ugrijeju pre nego što ih pijemo. Dobro, vi baš volite hladno vino; ali probajte vaše omiljeno belo vino kada nije previše rashlađeno, i sigurni smo da ćete otkriti da ono ima mnogo bogatiji ukus.

O tome uz koju hranu se dobro slaže belo vino pogledajte u poglavlju 20; više informacija o belom vinu i hrani (i o samom belom vinu u vezi s tim), naći ćete u knjizi istih autora *White Wine For Dummies* (John Wiley Publishing, Inc.).

### Bela vina imaju stil: ništa nije kao obično belo vino

Bela vina možemo svrstati u tri kategorije prema osnovnoj crti njihovog ukusa – ne računajući penušava vina ni ona jako slatka desertna vina (u poglavlju 16 više o njima). Ako vam se neki od izraza kojima opisujemo ove tri grupe učine čudnim, verujte – sve je objašnjeno u poglavlju 2. Evo te široke podele:

- ✓ Neka bela vina su *suva i osvežavajuća, bez slasti i note hrastovine*. (Pogledajte poglavlje 3 i saznaćete celu istinu o hrastovini.) Većina italijanskih belih vina, kao što su Soave i Pinot Grigio, neka francuska bela, kao Sancerre i neka Chablis vina, spadaju u ovu kategoriju.
- ✓ Druga bela vina su *suva, ili prilično suva, a punoću im daje ta nota hrastovine*. Većina vina Chardonnay iz Kalifornije i Australije, i mnoga francuska vina poreklom iz regije Burgundije, spadaju u ovu grupu.
- ✓ Konačno, neka bela vina su *polusuva*. Takva su mnoga jeftinija američka vina (manje od 10 dolara po bocu) i brojna nemačka vina, posebno ona najjeftinija.

## Crveno crno vino

Ni u ovom slučaju ime ne odgovara. Crna vina su u stvari crvena. Ona mogu biti purpurnocrvena, rubincrvena ili tamnocrvena kao granat – ali su crvena.

Crna vina se proizvode od crnog grožđa – grožđa koje može biti različitih crvenih i plavih nijansi. Zašto se onda ova vina zovu crna? Valjda zato što je crno suprotno od belog.



Najupadljivija razlika između crnih i belih vina jeste njihova boja. Crvenu boju vino dobija za vreme fermentacije, kada bezbojni sok crnog grožđa apsorbuje boju iz njegove pokožice sve dok je u kontaktu s njom. Istovremeno s bojom, sok iz pokožice poprima i *tanin*, supstancu koja ima važnu ulogu u građenju ukusa vina. (U poglavlju 2 saznaćete više o ukusu tanina.) Upravo prisustvo tanina u crnom vinu pravi onu najznačajniju razliku u ukusu između crnih i belih vina.

Crna vina su raznovrsnijeg karaktera od belih – delimično i zbog toga što vinari imaju više načina da prilagođavanjem proizvodnog procesa dobiju crno vino željenih karakteristika. Na primer, što duže pokožica ostaje zajedno sa sokom u procesu fermentacije, vino će imati više tanina (biće oporije po ukusu, kao jak čaj; možete imati osećaj da „skuplja“ usta). Ako se tokom proizvodnje pokožica odstrani ranije, vino će biti mekše i s manje tanina.



Crno vino se češće konzumira kao deo obroka, nego samo kao piće.

Evo samo tri od mnogih kategorija crnih vina:

- ✓ *Laka crna vina koja ne sadrže mnogo tanina* (kao što su francusko vino Beaujolais Nouveau, Valpolicella iz Italije, i mnoga jeftinija američka vina)
- ✓ *Srednje puna crna vina sa umerenim sadržajem tanina* (kao što su ne tako skupa vina iz regije Bordeaux, u Francuskoj; italijansko vino Chianti; mnoga australijska crna vina; i neka američka Merlot vina)
- ✓ *Teška crna vina s puno tanina* (kao što su najskuplja kalifornijska Cabernet vina; vino Barolo iz Italije; najskuplja australijska crna vina; i mnoga druga skupa crna vina)

Zahvaljujući velikom spektru crnih vina, možete uz svaku vrstu hrane i za svaku priliku naći odgovarajuće vino (osim ako želite da pijete penušava vina koja su uglavnom bela ili ružičasta). U poglavlju 20 naći ćete neke primere dobro odabranih vina uz određenu vrstu hrane. Više o tome možete saznati iz knjige istih autora o crnom vinu, *Red Wine For Dummies* (John Wiley Publishing, Inc.).



Jedan od sigurnih načina da pokvarite užitak koji imate dok pijete crno vino jeste da ga konzumirate ohlađeno. Kada je crno vino hladno, tanini mu daju gorak ukus – onakav kakav imate dok pijete jak hladan čaj. S druge strane, u mnogim restoranima dobićete previše toplo crno vino. (Gde li ga čuvaju? Pored kazana?) Dobra temperatura crnog vina je kada je boca u vašoj ruci prijatno hladna. Više o serviranju pravilno temperiranih vina naći ćete u poglavlju 8.

## ***Ruža je ruža, a roze je „bela“***

Roze vina su ružičasta. Ona se proizvode od crnog grožđa, ali ne postaju crna zato što se pokožica izdvaja nakon vrlo kratkog perioda delovanja na groždani sok, posle samo nekoliko sati, za razliku od nekoliko dana ili nedelja koliko je potrebno da bi se dobilo crno vino. Zbog toga što je period *dejstva pokožice* (period kada su pokožica i sok pomešani) kratak, roze vina apsorbuju veoma malo tanina. Stoga, roze vina možete rashladiti i piti ih kao bela.



## Osetljivost na crno vino

Neki ljudi se žale na glavobolju i osećaj slabosti nakon konzumiranja crnog vina. Smatraju da su za to krivi sulfiti. Mi nismo ni lekari ni naučnici, ali znamo da crna vina sadrže mnogo manje sulfita nego bela. To je zbog toga što tanini u crnim vinima deluju kao konzervansi, čime se smanjuje potreba

za korišćenjem sumpor-dioksida. Međutim, crna vina sadrže neke komponente slične histaminima, i neke druge supstance koje potiču iz pokožice, a koje bi mogle biti krivac za takvo stanje. Šta god da je uzrok ovih tegoba, to najverovatnije nisu sulfiti.

Naravno, nemaju sva roze vina naziv roze. (To bi bilo suviše jednostavno.) Mnoga roze vina danas nose naziv *ružica* – što su smislili trgovci da bi izbegli naziv *roze* zbog nepopularnosti ovih vina osamdesetih godina. Da ne bi neko „provalio“ da je *ružica* sinonim za *roze*, na etiketama piše da su to bela vina. Ali čak i dete može da vidi da je White Zinfandel u stvari ružičast.

Rumena vina koja se nazivaju *bela* prilično su slatka. Vina koja su etiketirana kao *roze*, mogu takođe biti slatkasta, ali neka divna evropska roze vina (i nekoliko vina iz Amerike) jesu *suva* vina (nisu slatka). Iako veliki ljubitelji vina retko piju roze, mi volimo leti da pijemo suvo roze vino.

## Deset prilika kada se pije roze (prkosite snobovima)

1. Kada ona jede ribu a on meso (ili obrnuto)
2. Kada vam se čini da je crno vino teško
3. Uz obrok kao što je hamburger, topli sendvič sa sirom i slično
4. Na izletu po toplom, sunčanom danu
5. Da odbijete od kole vašeg sina/ćerku, supružnika, prijatelja (sebe?)
6. U toplim večerima
7. Da proslavite dolazak proleća ili leta
8. Uz šunku (vruću ili hladnu) ili neko drugo jelo od svinjskog mesa
9. Kada biste da stavite kockice leda u vino
10. Na Dan zaljubljenih (ili nekom drugom ružičastom zgodom)

## Kategorizacija vina na drugi način

Koje vino biste poželeli da imate da se nekim čudom nadete na pustom ostrvu? Drugim rečima, koje biste vino mogli da pijete do kraja života a da vam ne dosadi? Naš odgovor bi uvek bio Šampanjac, s velikim Š (više o primeni velikih slova pročitajte kasnije u ovom odeljku).

Na neki način ovo je ipak čudan izbor, jer koliko god da volimo Šampanjac, ne pijemo ga *svakodnevno*. Njime ćemo gostu poželeti dobrodošlicu, proslaviti pobjedu svog tima ili nazdraviti za srećan rođendan. Sigurno da ima i drugih povoda da se popije Šampanjac, ali to ipak nije vino koje pijemo svako veče.

Ono što možemo da pijemo iz dana u dan jeste obično vino – crno, belo ili ružičasto – bez mehurića. Postoje različiti nazivi za ova vina. U Americi ih zovu *stona* vina, a u Evropi – najčešće – *laka* vina. Mi ih ponekad zovemo *mirna* vina, jer nemaju nestašne mehuriće.

U sledećem odeljku objasnićemo razlike između tri kategorije vina: stonih, desertnih i penušavih.

## Stono vino

*Stono vino*, ili lako vino, jeste fermentisan groždani sok čiji je sadržaj alkohola unutar određenog raspona. Nadalje, stono vino nije penušavo. (Neka stona vina sadrže sasvim malo ugljen-dioksida, ali nedovoljno da bi bila diskvalifikovana kao stona vina.) Prema američkom standardu, sadržaj alkohola u stonim vinima ne sme biti veći od 14 procenata; u Evropi nivo alkohola u lakim vinima mora da se kreće u rasponu od 8,5 procenata do 14 procenata (ima samo nekoliko izuzetaka). Dakle, prema slovu zakona, sve dok nivo alkohola ne prelazi 14 procenata i vino nema mehuriće, radi se o stonom ili lakom vinu.

Naravno da zakonodavac brojku 14 nije izvukao iz šešira. Oduvek je većina vina sadržavala manje od 14 procenata alkohola – bilo zbog toga što je nivo šećera u groždanom soku bio nizak, ili zato što dejstvo gljivica prestaje – a samim tim i fermentacija – pri dostizanju ovog nivoa alkohola. Tako je broj 14 uzet za graničnu vrednost koja odvaja stona vina od vina kojima se dodaje alkohol (više o desertnim vinima u sledećem odeljku).



Danas, međutim, granica nije tako jasna kao što je bila kada je takav propis donet. Mnoge vrste grožđa uzgajaju se u toplim klimatskim oblastima, gde ono dobro sazreva i ima dosta prirodnog šećera, tako da se u njegovom soku za vreme fermentacije stvara više od 14 procenata alkohola. Postoji još jedan razlog za to: korišćenje novih vrsta gljivica koje mogu da deluju produženo, čak i kada nivo alkohola pređe 14 procenata. Mnoga crna vina Zinfandel, Cabernet i Chardonnay iz Kalifornije, sadrže 14,5 ili čak 15,5 procenata alkohola. Vinopije ih ipak smatraju stonim vinima, mada prema propisima ona tu ne spadaju. To nam samo govori kako neke odredbe zakona nisu uvek usaglašene sa stvarnošću.

Evo sada naše, u svetskim razmerama tačne definicije stonih vina: to su obična, nepenušava vina koju većina ljudi najčešće pije.



## Sadržaj alkohola u vinu

Propisi obavezuju vinare da na etiketama napišu sadržaj alkohola u vinu (i opet, uz nekoliko izuzetaka). On može da se iskaže u *stepenima*, kao 12,5 stepeni, ili u procentima, kao 12,5 procenata. Ako je u Americi na etiketi naznačeno da se radi o stonom vinu, ali nije naveden procenat alkohola, prema slovu zakona trebalo bi da sadrži manje od 14 procenata alkohola.

Vina koja se prodaju u SAD – bilo da su američka ili uvozna – nose i jednu ne baš značajnu zamku. Kako papir trpi sve, tako i na etiketi može da se napiše netačno. Američ-

ka zakonska regulativa daje vinarima slobodan manevarski prostor od 1,5 procenata naviše ili naniže u preciziranju nivoa alkohola. Ako je na etiketi deklarirano 12,5 procenata, stvarni sadržaj alkohola može da bude od 11 do 14 procenata. Međutim, vinari ne smeju da pređu granicu od maksimalnih 14 procenata.

Precizno iskazivanje sadržaja alkohola brojevima koji nisu ni celi brojevi ni brojevi na pola – na primer 12,8 ili 13,2 umesto 12,5 ili 13 – predstavlja čudo.

## Desertna vina

Mnoga vina imaju više od 14 procenata alkohola jer im se alkohol dodaje za vreme ili posle fermentacije. Ovo je neuobičajen način spravljanja vina, ali su u nekim krajevima sveta, kao što je region Jerez (*herez*) u Španiji ili Porto u Portugalu, proizveli i te kako posebna vina.



*Desertno vino* je u Americi uobičajen naziv za slatka vina koja se konzumiraju posle jela. Mi mislimo da ovaj naziv vodi pogrešnom zaključku, jer nisu sva desertna vina *uvek* slatka i ne piju se *uvek* posle jela. (Na primer, Dry Sherry je deklarirano kao desertno vino, ali je ono suvo vino i pije se pre jela.)

Kategorija desertnih vina u Evropi ima naziv *likeri* (pojam koji takođe podrazumeva slatkoću.) Mi više volimo izraz *pojačano* (engl. *fortified*) što upućuje na to da je vino dobilo na jačini dodavanjem alkohola. No, dok ne budemo ovlašćeni da o tome odlučujemo, moraćemo da koristimo termine *desertna vina* ili *likeri*.

## Penušava vina (i lekcija o velikom slovu)

Penušava vina su vina koja sadrže mehuriće ugljen-dioksida. Ovaj gas je prirodni produkt procesa fermentacije, i vinari ponekad odluče da ga zarobe u vinu. Gotovo svaka zemlja koja proizvodi vina, pravi i penušava vina.

U SAD, Kanadi i Evropi, naziv *penušava vina* je zvaničan naziv za kategoriju vina s mehurićima. Zar nije lepo kada se svi slože?

Najčuvenije penušavo vino – a možda i najčuvenije vino uopšte – jeste Šampanjac (s velikim Š). To je specifična vrsta penušavog vina (proizvedeno je od posebnih vrsta grožđa i na poseban način) koje potiče iz oblasti Champagne (Šampanja) u Francuskoj i nesporni je Veliki Šampion Mehurića.

S obzirom na svetsku slavu ovog vina, mnogi proizvođači širom zemljine kugle uvek su iznova koristili ime *šampanjac*, sve dok ono nije postalo sinonim za gotovo svaku vrstu penušavog vina. U SAD, na primer, vinari mogu svako penušavo vino sasvim legalno nazvati *šampanjac* – i to s velikim Š, ukoliko to žele – sve dok ugljen-dioksid ne dodaju veštački. (Moraju, međutim, ispred reči Šampanjac da dodaju odgovarajući geografski pojam, na primer *Američki* ili *Kalifornijski*.)

Ograničavanje upotrebe imena *šampanjac* na vina iz regije Šampanja, Francuzima je postala stvar od izuzetnog interesa. Propisi Evropske unije ne samo da sprečavaju svaku drugu zemlju članicu da svojim penušavim vinima daju ime *šampanjac*, nego čak zabranjuju upotrebu i onih izraza koji samo *podsećaju* na reč *šampanjac*, kao što je neupadljiv natpis na etiketi u kojem stoji da je vino proizvedeno po postupku spravljanja šampanjca. Šta više, boce penušavog vina poreklom iz zemalja izvan Evropske unije (EU) na čijim se etiketama upotrebljava reč *šampanjac*, proterane su sa tržišta Evrope. Francuzi su ovo ozbiljno shvatili.

Ako se mi pitamo, to je sasvim O.K. Nas nikada nećete uloviti kako koristimo reč *šampanjac* kao osnovno ime za vino s mehurićima. Naše poštovanje prema ljudima i tradiciji koja se neguje u oblasti Champagne u Francuskoj, gde se proizvode najbolja penušava vina na svetu, ogromno je. Zbog toga mi, kada govorimo o Šampanjcu, pišemo s velikim Š. *To* su vina koja bismo poželeli da imamo na pustom ostrvu, a ne bilo koje penušavo vino, s bilo kog kraja sveta, koje samo sebe naziva šampanjcem.

### Popularna bela vina

Navedena bela vina su dostupna gotovo svuda. Opisana su u delu III ove knjige.

- ✓ **Chardonnay:** Može biti iz Kalifornije, Australije, Francuske, ili gotovo svakog drugog kraja
- ✓ **Sauvignon Blanc:** Može biti iz Kalifornije, Francuske, Novog Zelanda, Južne Afrike, ili drugih krajeva

✓ **Riesling:** Može biti iz Nemačke, Kalifornije, Njujorka, Vašingtona, Francuske, Austrije, Australije i drugih mesta

✓ **Pinot Grigio** ili **Pinot Gris:** Može biti iz Italije, Francuske, Oregona, Kalifornije i drugih mesta

✓ **Soave:** Potiče iz Italije



Ako neko pokuša da vas impresionira služeći vam „Šampanjac“ koji nije francuski, nemojte se upecati. U zemljama kao što je SAD, gde je propisima dozvoljeno penušava vina nazivati šampanjcem, obično se jeftina i nekvalitetna vina koriste tim imenom. Većina kompanija u Americi koje proizvode vrhunska penušava vina, neće ih, uprkos propisima koji to dozvoljavaju, nazvati šampanjcem – iz poštovanja prema francuskim. (Naravno, s obzirom na to da su Francuzi vlasnici mnogih kompanija u Kaliforniji koje proizvode ta vrhunska penušava vina, ne iznenađuje nas činjenica što *oni* ne daju svojim vinima naziv šampanjac, već što ni mnoge druge kompanije to ne čine.)

### Popularna crna vina

Opisi i objašnjenja koja se odnose na navedena popularna i široko dostupna crna vina prožeti su kroz celu knjigu.

- ✓ **Cabernet Sauvignon:** Može biti iz Kalifornije, Australije, Francuske ili nekog drugog kraja
- ✓ **Merlot:** Može biti iz Kalifornije, Francuske, Vašingtona, Njujorka, Čilea i drugih mesta
- ✓ **Pinot Noir:** Može biti iz Kalifornije, Francuske, Oregona, Novog Zelanda i drugih mesta
- ✓ **Beaujolais:** Potiče iz Francuske
- ✓ **Lambrusco:** Obično je poreklom iz Italije
- ✓ **Chianti:** Potiče iz Italije
- ✓ **Zinfandel:** Obično je poreklom iz Kalifornije
- ✓ **Côtes du Rhône:** Potiče iz Francuske
- ✓ **Bordeaux:** Poreklom iz Francuske

