

Poglavlje 2

Isprobajte svoja čula

U ovom poglavlju

- ▶ Kako da srkutate i grgutate
- ▶ Osetite aromu vina
- ▶ Arome koje ne biste smeli da osetite u vinu
- ▶ Osetite kiselost, tanin i divlje jagode
- ▶ Vino može da ima „kičmu“ (srž) i „telo“ (punoću)
- ▶ Pet tajanstvenih pojmova o kvalitetu vina

Naši prijatelji, inače normalni ljudi – za razliku od naših drugih prijatelja vinopija – uživaju da nas čekaju zbog toga što mi donosimo svoje vino na žurke ili što iz Njujorka idemo čak u Boston da bismo ga tamo kupili. Uglavnom i ne pokušavamo da se pravdamo. Shvatamo i sami da je naše ponašanje šašavo.

Kada smo tek krenuli putem vinopija i mi smo mislili da sva vina imaju manje-više sličan ukus. Vino je bilo vino. Sve se promenilo onog trenutka kada smo počeli da ih degustiramo kao pravi profesionalci.

Specijalna tehnika degustiranja vina

Znamo da će sada neki cinici reći „Hej, pa ja već znam kako se vino proba. To radim tri do pet puta dnevno. Sva ta gomila koještarija oko isprobavanja vina, izmišljena je da bi izgledalo da je vino nešto posebno.“

Na neki način, ti cinici su u pravu. Svako ko može da oseti ukus kafe ili hamburgera može da oseti i ukus vina. Trebaju vam samo nos, jezik i mozak. Dakle, vi takođe imate sve što treba za pravo degustiranje vina, osim ako ste, kao jedan naš prijatelj, izgubili čulo mirisa dugotrajnim korišćenjem kapi za nos.

Svakako da imate sve fizičke preduslove da biste govorili mandarinski. Međutim, imati mogućnost da nešto uradite i znati kako da to uradite i primenite u svakodnevnom životu, dve su različite stvari.

Dva vrlo komplikovana pravila za degustaciju vina

Svakog dana pijemo neko piće i osećamo njegov ukus. U slučaju vina, popiti i osetiti njegov ukus nije isto. Vino je mnogo bogatije od drugih pića. U ustima punim vina mnogo toga se dešava. Na primer, vino sadrži više različitih (i suptilnih) ukusa koji vam istovremeno pružaju više osećaja, kao što su mekoća i oštrina.

Ako vino pijete tako što ga samo progutate, kao što pijete kiselu vodu, propuštate mnogo toga što ste platili kupujući ga. Ali ukoliko *degustirate* vino, otkrićete njegove nijanse. U stvari, što sporije i pažljivije isprobavate vino, sve intrigantniji postaje njegov ukus.



Stoga, primenite ova dva osnovna pravila za degustaciju vina:

1. Usporite.
2. Obratite pažnju.

Izgled vina

Dok sa uživanjem posmatramo vino u čaši i primećujemo njegov sjaj i kako se svetlo u njemu prelama, pokušavamo precizno da odredimo koje je nijanse ta crvena boja, ali i da li će na stolnjaku ostati trajna mrlja, ako čašu previše nagnemo.



U literaturi ćete često naići na savet da vino zagledate kako biste utvrdili da li je bistro (jer zamućenje vina u osnovi ukazuje da je ono pokvareno). Ovaj savet je pomalo zastareo. Otkako se u proizvodnji vina primenjuju savremeni tehnološki procesi, pokvareno vino je retka pojava, kao zgoditak na lutriji. Čak i kada biste tokom cele godine svako veče ispijali vina, verovatno nijedno ne bi bilo zamućeno.



Ipak posmatrajte vino koji trenutak. Nagnite malo (do pola punu) čašu od sebe i gledajte njegovu boju naspram bele podloge, kao što je stolnjak ili papir (obojena podloga maskira boju vina). Zapazite koliko je vino tamno ili svetlo i kakve je boje, a zatim pamтите. Možda ćete već početi da primećujete razliku od vina do vina; ali zasad samo posmatrajte.



Ako treba nečim da ubijete vreme, onda je upravo sada momenat da završite vino u čaši (pogledajte sledeći odeljak, „Nos zna“) i posmatrate način na koji vino klizi niz čašu. Neka vina klize polako, ostavljajući tragove kao suze. Nekada se tumačilo da je ovakav trag siguran znak da se radi o visokokvalitetnom vinu. Danas znamo da je to jedna komplikovana pojava koja ima veze s površinskim naponom vina i sa isparljivošću alkohola. Ako ste fizičar, sada je pravo vreme da pokažete svoju stručnost i zadivite svoje prijatelje degustatore – ali ako niste, nemojte se truditi da izvlačite mnogo zaključaka iz ovih tragova.

Kako da osetite miris vina

1. Budite hrabri. Zaronite nos pravo u onaj deo čaše koji je ispunjen vazduhom, gde su sve arome uhvaćene.
2. Nemojte upotrebljavati jake parfeme; konkurisaće mirisima vina.
3. Ne mirišite vino dok se oko vas osećaju jaki mirisi hrane. Miris paradajza koji ste osetili u vinu, mogao bi u stvari da bude paradajz iz nečije porcije špageta.
4. Postanite njuškalo. Omirišite svaku namirnicu koju koristite dok kuvate, sve što jedete, sveže voće i povrće dok kupujete na pijaci. Osetite čak i mirise iz vašeg okruženja – kao što je miris kožnih predmeta, mokre zemlje, svežeg katrana na ulici, trave, cveća, vašeg pokislog psa, paste za cipele i vaše kućne apoteke. Napunite svoju bazu podataka mirisima, tako da ih uvek imate na raspolaganju u memoriji.
5. Probajte različite tehnike njuškanja. Neki ljudi vole da onjuše kratko i brzo, dok drugi vole duboko da udahnu miris vina. Ako sasvim malo otvorite usta dok udišete, to može da vam pomogne da osetite arome. (Poneko čak zatvara jednu nozdrvu i miriše samo kroz drugu, ali nama se to čini pomalo nastranim, pogotovo ako to činite u restoranu gde vas svi znaju.)

Nos zna

Sada smo već stigli do jednog zaista zabavnog dela degustacije: zavrteti i njuškati. Ovo je trenutak kada možete dozvoliti svojoj mašti da podivlja, i niko se nikada neće usuditi da vam protivreči. Ako vi kažete da vino miriše na šumske jagode, kako bi iko mogao da dokaže da nije tako?

Pre nego što objasnimo ritual mirisanja i tehniku degustiranja koja ide uz to (opisano u sledećem odeljku), želimo da kažemo sledeće: a) ne morate ovu proceduru da primenjujete na svako vino koje pijete; b) nećete izgledati luckasto dok to radite, bar ne u očima ljubitelja vina (što ne možemo tvrditi i za ostalih 90 procenata ljudske populacije); i c) to je dobar trik kada na žurkama želite da izbegnete razgovor s nekim ko vam se ne sviđa.



Da biste izvukli najviše od svog njuškanja, najpre zavrtite vino u čaši. Ali nemojte *ni pomišljati* na to ako vam je čaša napunjena preko polovine.

Držite čašu na stolu i zavrtite je tako da i vino u njoj počne da kruži kako bi se vazduh s njim pomešao. Zatim brzo prinesite čašu nosu. Gurnite nos u čašu koliko možete – ali da ne dodirnete vino – i pomirišite ga (vino, ne nos). Slobodno asociirajte. Da li je aroma voćna, drvenasta, sveža, zgusnuta, intenzivna, lagana? Vaše čulo mirisa brzo će se zamoriti, ali će se isto tako brzo i oporaviti. Sačekajte koji trenutak i pokušajte ponovo. Oslušnite šta govore vaši prijatelji, koji sve to isto čine, i pokušajte da pronađete mirise koje oni pominju.



Čulo mirisa ćete brže oporaviti ukoliko s vremena na vreme njušnete nešto drugo, na primer vodu, parče hleba, ili rukav svoje košulje – ali budite spremni na čudne poglede koji će biti upereni ka vama sa svih strana.

Dok vino kruži u čaši, njegove arome isparavaju i vi možete da osetite njihov miris. Vino ima tako mnogo *mirisnih komponenata* da šta god vi osetili to verovatno nije samo plod vaše mašte.

Poenta čitavog ovog ritualnog kretanja vina u čaši i njuškanja jeste da pobudi u vama prijatna osećanja, možda čak i očaravajuća, kao i da vam sve ovo bude zabavno. Ali šta ako osetite miris koji vam se ne dopada?

Družite se neko vreme sa okorelim zaludenicima za vina, i saznaćete kako se čak i reči kao *benzin*, *đubre*, *oznojeno sedlo*, *nagorela šibica* i *asparagus* koriste da opišu aromu nekih vina. Kažete „bljak!“? Naravno da kažete! Srećom, vina koja odaju takav miris uglavnom nećete piti – bar dok ne postanete vinska mušica. Ali, ako se jednog dana ipak pretvorite u vinsku mušicu, možda ćete otkriti da i u tim aromama, u pravom vinu, može da se uživa. Čak i ako ne naučite da uživajte u ovim mirisima (neki od nas uživaju, časna reč), cenićete ih kao tipičnu karakteristiku određenih sorti grožđa i regiona.

Vina imaju njuh („nos“)

Koristeći pesničku slobodu koja je tako karakteristična za degustatore vina, neko je jednom miris vina nazvao njegovim „*nosom*“ (*njuhom*) i – izraz se primio. Ako neko kaže da vino ima „dugačak nos“ (jak njuh), to znači da vino ima veoma jak miris. Kada kaže da je otkrio limun u „nosu“ (njuhu), on nam u stvari govori da vino miriše na limun.

U stvari, većina degustatora retko koristi izraz *miris* da opiše kako vino miriše. Degustatori vina govore o njegovom „nosu“ (njuhu) ili aromi. Ponekad koriste i reč *buke*, mada ona izlazi iz upotrebe.

Vina se primaju na nepce

Kao što degustatori koriste izraz „nos“ (njuh) za miris vina, tako koriste i izraz „*nepce*“ kada govore o ukusu vina. To je u stvari utisak koje vino, ili neko njegovo svojstvo, ostavlja na nepce – na primer, „Ovo vino ostavlja

harmoničan ukus na nepce,“ ili „Ovo vino ostavlja kiseo ukus na nepce“. Kada degustator kaže da je „našao“ maline *na nepcu*, on zapravo hoće da kaže da vino ima ukus maline.



Postoje, ipak, oni neprijatni mirisi koje niko neće pokušati da brani. Oni se ne javljaju često, ali se ipak pojave, jer je vino prirodni, poljoprivredni proizvod i podložno je kvarenju. Kada je vino pokvareno, nos to odmah oseti. Sudije koje ocenjuju vina imaju poseban izraz za takva vina – NSUU (ne stavljati u usta). Ne, nećete se zbog toga razboleti, ali zašto da vaše čulo ukusa doživi isti šok kao malopre vaš nos? Krivac je ponekad loš zapušač, a ponekad neki drugi problem u proizvodnji ili skladištenju vina. Jednostavno, primite ovo k znanju i otvorite drugu bocu.

Dok birate sledeću bocu, smislite svoje sopstvene skraćenice: PSNN (poslužiti samo najgorem neprijatelju) na primer, ili HDTU (hoće da te uguši), ili naš omiljeni ZNPKK (zaudara na prljavu kuhinjsku krpu).



Kada dođu u situaciju da treba da osete miris vina, mnogi se zabrinu da neće moći da otkriju toliko mirisa koliko misle da bi trebalo. Osetiti miris vina zaista je pitanje iskustva i pažnje. Ako počnete da obraćate više pažnje na mirise uopšte, postaćete bolji i u otkrivanju mirisa vina.

Usta u akciji

Tek pošto ste osmotrili vino i omirisali ga, dozvoljeno vam je i da ga probate. To je onaj trenutak kada odrasli muškarci i žene sede u krug i slažu čudne izraze lica, grgoćući i kovitlajući vino u ustima sa izrazom teške koncentracije u očima. Ako ometete degustatora upravo u trenutku kada je svu svoju energiju fokusirao na poslednjih nekoliko kapi tog specijalnog vina, stvorili ste sebi neprijatelja za ceo život.



Evo kako se odvija taj postupak. Uzmite osrednji gutljaj vina. Držite ga u ustima, napučite usne i povucite malo vazduha duž jezika, preko vina. (Pazite pri tome da se ne zagrcnete i da vam vino ne curi – u protivnom će svi posumnjati da ste ekspert za vino). Zatim prebacujte vino po ustima s jedne na drugu stranu, kao da žvaćete. Onda ga progutajte. Ceo proces treba da traje nekoliko sekundi, što zavisi od toga koliko ćete se skoncentrisati na vino. (Pitate se na šta treba da se skoncentrišete? Sledeća dva odeljka će vam dati odgovor, kao i odeljak „Govorite li vinski?“ dalje u ovom poglavlju.)

Osetite ukuse

Različiti delovi našeg jezika registruju različite nadražaje. Prednji deo jezika je presrećan što registruje slatko, na kiselo su osetljive bočne strane jezika, a gorčinu detektuje njegov zadnji deo. (Jezik, naravno, registruje i slano, ali ovaj ukus nije uobičajen za vino.) Prevrćući vino u ustima, vi ga dovodite u kontakt sa svim tim osetljivim tačkama, kako vam nešto ne bi promaklo (iako sigurno ne biste imali ništa protiv da proпустite kiselo i gorko).

Dok prevrćete vino po ustima, dobijate na vremenu. Mozgu treba nekoliko sekundi da obradi informaciju koju je jezik poslao, i zaključi nešto razumno. Mozak prvo registruje slatko, jer se nadražaj na slatko javlja na samom vrh' u jezika kuda vino prvo prolazi; zatim se registruje *kiselo*, i na kraju gorko. Dok vaš mozak obrađuje ove informacije, možete da razmišljate o utisku koji vino ostavlja – da li je teško, lako, glatko, oštro i slično.

Osetite mirise

Sve dok i svoj nos ne uključite u akciju, možete da osetite samo slatkost, kiselost i gorkost – kao i opšti utisak o težini i teksturi. Gde su nestale sve one šumske jagode?

Deset aroma (ili ukusa) na koje vino može da podseća

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| 1. Voće | 6. Trava |
| 2. Lekovito bilje | 7. Duvan |
| 3. Povrće | 8. Nagorelo |
| 4. Zemlja | 9. Dim |
| 5. Cveće | 10. Kafa, moka, ili čokolada |

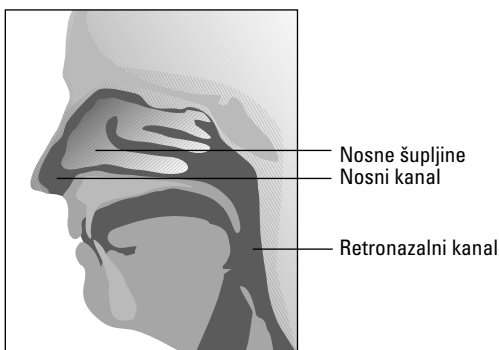
Deset mirisa koji nemaju veze sa vinom

- | | |
|---------------|----------------------|
| 1. Farba | 6. Marihuana |
| 2. Nova kola | 7. Marker |
| 3. Faks papir | 8. Izmet slona |
| 4. Lepak | 9. Šanel 5 |
| 5. Gorgonzola | 10. Omekšivač za veš |



One su i dalje tu, u vinu, zajedno s čokoladom i šljivama. Ali – precizno rečeno – ovi ukusi su u stvari *arome* koje osećate ne putem čula ukusa, već udisanjem njihovih isparenja i njihovim prolaskom kroz unutrašnje nosne šupljine smeštene u zadnjem delu usne duplje, tzv. retronazalni kanal (slika 2-1). Kada povučete vazduh preko vina u ustima, arome isparavaju baš kao što se to dešava kad zavrtite vino u čaši. (U ovom ludilu ima sistema.)

Slika 2-1:
Većina ukusa koje možete osetiti u vinu jesu arome koje nastaju isparavanjem vina u usnoj duplji; registruju se u retronazalnom kanalu.



Pošto ste prošli kroz sve ove postupke, vreme je da zaključite da li vam se dopada to što ste osetili. Odgovor može da bude: da, ne, nazainteresovano sleganje ramenima, ili „Nisam siguran, daj da probam ponovo,“ što znači da ste odličan kandidat za titulu zaludenika.

Govorite li vinski?

Sada treba da naučimo još jedan korak: kako da stečeno znanje upotrebimo tako da uvek pijemo vino koje nam se sviđa. Taj korak je pretvaranje ukusa u reči.

Kada bismo mogli da probamo vino na način kako probamo sir na pijaci („Mogu li da probam ovaj? Ne, ne sviđa mi se; dajte mi da probam onaj drugi. Dobar je. Može pola kile.“), ne bi bilo mnogo teško izabrati ono pravo.

Ako ste već probali vino, ne postoji velika dilema „sviđa mi se/ne sviđa mi se“. Ali u većini slučajeva, stvari kupujemo bez prethodnog probanja. Stoga ćete morati da odlučite šta je to što vam se sviđa i što vam se ne sviđa u vinu, i da naučite da to saopštite osobi koja će vas uputiti na pravu stvar, ukoliko ne želite da do kraja života pijete jedno isto vino.

Ovde se pojavljuju dve prepreke: kako naći reči kojima ćete opisati šta vam se sviđa ili ne, a zatim imati za sagovornika osobu koja će razumeti to što vi govorite. Naravno, uvek pomaže kada govorimo istim jezikom.



Nažalost, vinski dijalekt ima prilično neuređen rečnik, pun pesničkih sloboda, čija se značenja stalno menjaju, zavisno od toga ko govori. U slučaju da zaista želite da se toliko upletete u ovu materiju, uvešćemo vas u neke suptilnosti vinskog jezika u poglavljima 5 i 19. Za sada, nekoliko osnovnih naučenih reči i izraza mogu da upale.



Ukusi vina otkrivaju se postepeno, jedan za drugim, upravo onako kako ih vaše čulo ukusa registruje. Kada ukuse koje osećate želite da pretočite u reči, naš savet je da pratite ovaj prirodni sled stvari.

Slatkoća

Čim vino dospe u usta, upravo tu, vrhom jezika, osetićete da li je vino slatko ili nije. Vinskim jezikom rečeno, *suvo* je suprotno od slatkog. Vina koja probate svrstajte u *suva*, *polusuva* (odnosno poluslatka) ili *slatka*.



Da li je vino slatkog ili voćnog ukusa?

Degustatori početnici suva vina ponekad opisuju kao slatka, jer ne razlikuju voćni ukus od slatkog. Kada u vinu osetimo izraženu aromu i ukus voća, onda govorimo o vinu *voćnog* ukusa. Ovu voćnu aromu osećamo preko čula mirisa; u usnoj duplji, „namirisaćete“ je u retronazalnom kanalu.

S druge strane, slatkoća je ukus koji oseća jezik. Ako niste sigurni šta osećate, probajte vino dok držite nos zatvorenim; ukoliko je vino zaista slatko, prepoznaćete to iako istovremeno ne osećate voćnu aromu.

Kiselost

Sva vina sadrže kiselinu (uglavnom *vinisku kiselinu*, koja se nalazi u grožđu), s tim što su neka vina kiselija od drugih. Kiselina se više oseća u belim vinima nego u crnim. Za bela vina kiselost je srž (engl. *backbone* – kičma) njegovog ukusa (ona daje jačinu i doprinosi teksturi vina, što možete da zapazite dok vam je vino u ustima). Bela vina s većim sadržajem kiseline odaju ukus *svežine* (jačine), dok su ona s nedovoljno kiseline *glatka* i *mlitava*. Za opažanje kiselosti zadužene su bočne strane jazika. Svrtajte vina koja probate u *kisela*, *iskričava*, *meka* ili *lenja*.

Tanin

Tanin je supstanca koja se prirodno nalazi u kožici, semenu (ili *semenkama*) i peteljka grožđa. Nivo tanina je viši u crnim nego u belim vinima zbog toga što se kožica i semenke ne odvajaju za vreme fermentacije crnih vina. Hrastovo bure takođe može da utiče na nivo tanina. Sigurno ste nekada uzeli gutljaj crnog vina i odmah dobili osećaj suvoće u ustima, kao da vam je neko stavio upijač u usta. To što ste osetili je tanin.

Uopšteno govoreći, tanin je za crna vina isto što i kiselina za bela: njegova srž. S obzirom da tanin ponekad može da bude gorkastog ukusa, osetićete ga pri dnu jezika, ali ga možete otkriti na još nekim mestima – sa unutrašnje strane obraza i između obraza i desni – ukoliko je nivo tanina u vinu visok. Zavisno od količine i porekla tanina, crna vina mogu biti *opora*, *čvrsta* ili *meka*.



Da li se radi o kiselini ili o taninu?

Crna vina sadrže i kiselinu i tanin, pa razlikovati ove dve komponente može biti pravi izazov. Kada niste sigurni da li osećate tanin ili kiselinu, obratite pažnju na to kakav osećaj imate u ustima *nakon* što ste progutali vino.

I tanin i kiselina stvorice osećaj suvoće u ustima, ali će kiselina istovremeno izazvati lučenje pljuvačke (pljuvačka je bazna pa neutrališe kiselinu). Tanin će samo ostaviti usta suvim.

Punoća

Utisak o punoći vina dobijamo od ukupnosti njegovih osobina – bez obzira na nadražaje bilo kog dela jezika. To je utisak o težini i gustini koje vino izaziva u ustima, za šta je zaslužan alkohol u njemu. Kažemo „utisak“ jer, očigledno, pet grama nekog vina imaće istu zapreminu i težiće isto kao pet grama bilo kog drugog vina. Ali, neka vina *deluju* u ustima punije, deblje ili teže od drugih. Mislite o toj punoći i težini vina dok ga probate. Ne morate priznati svojim prijateljima šta radite, ali zamislite da je vaš jezik osetljiva apotekarska vaga i procenite koliko vino pritiska njen tas. Vina svrstajte u *laka*, *srednje puna*, ili *puna*.

Ukusi

Vina imaju ukus (mislimo na *aromu koja se razvija u ustima*), ali ih nećemo u prodavnici pronaći po tom jednom specifičnom ukusu. Vi možda uživajte u doživljaju čokoladnog ukusa crnog vina koji vam se stvara dok ga pijete, ali svakako nećete u prodavnici tražiti čokoladno vino, osim ukoliko vam ne smeta da vam se ljudi krišom smeju.



Umesto toga, treba da se pozovete na *srodne arome* koje vina imaju. Postoje vina *voćne arome* (ona koja vas podsećaju na bilo koje voće dok ih mirišete ili držite u ustima), vina sa *aromom zemlje* (ona koja vas podsećaju na gljive, šetnju kroz šumu, okopavanje zemlje u bašti, suvo lišće, i slično), vina sa *aromom začina* (cimet, karanfilić, crni biber ili indijski začini, na primer), vina sa *aromom bilja* (nana, trava, slama, ruzmarin, i slično), i tako dalje. Ima tako mnogo ukusa u vinu da bismo mogli dugo da nabrajamo (često to i činimo!), ali shvatili ste o čemu se radi, zar ne?

Ako vam se dopada neko vino, a želite da probate drugo koje je slično ali ipak različito (a mi vam garantujemo da će svako biti različito), jedan od načina je da se opredelite za grupu srodnih aroma koje vam se dopadaju i da to saopštite prodavcu koji će vam dati vašu sledeću bocu. U delu III ove knjige pronaći ćete vina koja imaju specifične arome.



Dodir vina

Mekoća i jačina koje osećate dok pijete vino, daju utisak o njegovoj teksturi. Baš kao što u ustima osećate temperiranost tečnosti, tako osećate i njegovu teksturu. Neka su vina doslovno meka i glatka dok ih pijete, dok su druga tvrda, hrapava, ili gruba. Zbog prisustva kiseline u belim vinima, osećamo da su ona čvrsta, jaka, ili sirova; za crna vina

odgovoran je tanin. Nizak sadržaj ovih supstanci, čini da vina budu prijatno meka – ili suviše meka, što zavisi od vina i od vašeg ukusa. Nefermentisan šećer, kao i alkohol, doprinose stvaranju utiska o mekoći vina. Ali vrlo visok nivo alkohola – koji je uobičajen u današnjim vinima – može vinu da dâ crtu tvrdoće.

Sada već raspolazete s dosta reči i pojmova pomoću kojih možete da objasnite kakvo vino volite. U poglavlju 19, usavršićemo vinski govor i pokazati vam kako da opišete vino kao *puno i pitko, kraljevsko ali nepretenciozno, drsko ali ne nepodnošljivo*.

Pitanje kvaliteta: šta je dobro vino?

Da li ste primetili da nigde u opisivanju osobina vina nismo upotrebili reči *odlično, vrlo dobro* ili *dobro*? Zar ne bi bilo lakše ući u prodavnicu i reći „Treba mi neko vrlo dobro vino za večeras“, nego razmišljati o tome da li je vino osvežavajuće, sa aromom zemlje, srednje puno i slično? Zar nije *kvalitet* ono što se traži – ili bar kvalitet koji odgovara vašem džepu?

Dobro, kvalitet jeste važan i mi se ponekad za večerom prepiremo oko kvaliteta vina koje pijemo. Nije stvar u tome da li smo našli dobro vino; u stvari, najčešće se slažemo oko toga da li je vino koje pijemo dobro. Ono o čemu raspravljamo jeste *koliko* je to vino dobro ili nije – jer je to stvar ličnog ukusa.



Instrumenti za merenje kvaliteta vina jesu naša čula mirisa i ukusa – nos i usta – i, s obzirom da se svi mi razlikujemo, imamo i različita mišljenja o tome koliko je neko vino dobro. Mišljenje dobijeno od grupeiskusnih degustatora (poznatih kao eksperti za vino) obično se smatra konačnim stavom o kvalitetu vina. (U poglavlju 19, „Opisivanje i ocenjivanje vina“,

govori se više o mišljenju eksperata.) Ali, niko vam ne garantuje da će se vama dopasti vino za koje su se stručnjaci složili da je vrlo dobro. Mi smo probali vina koja su ocenjena veoma visokim ocenama, ali smo na kraju morali da ih prospemo, jer uopšte nisu bila po našem ukusu.

Znamo da sve ovo zvuči kao da tu nema nikakvog reda, da svako sam odlučuje šta je dobro, a šta nije. Ali to jeste tako. Pošto od vina očekujemo da pre svega bude dobrog ukusa, jedino osoba koja ga proba može da odluči da li je baš to vino ono pravo.

Naravno, postoje nijanse dobrog i lošeg. Naš stari automobil nije loš ako smo njime uspeli da se odvezemo na željeno mesto, ali ga ne možemo smatrati dobrim kolima, jer smo osetili svaku rupu na putu. Neko je ipak uspostavio standarde kvaliteta za automobile tako da su najbolja kola tiha, motor radi mirno i lako se voze – a naša nisu takva.

Za vina takođe postoje standardi kvaliteta. Zabrinjava činjenica da ne postoji poligon za testiranje vina gde bi se na naučnoj bazi moglo porediti svako vino sa ovim standardima. Merenje se oslanja samo na naša čula.



Nakon svega, šta je dobro vino? To je, pre svega, vino koje volite da pijete. Zatim, koliko je vino dobro zavisi od toga koliko se uklapa u manje-više usaglašene standarde koje su postavili iskusni, dobro obučeni eksperti. Ovi standardi uključuju tajanstvene pojmove za opis vina kao što su *ravnoteža* (engl. *balance*), *razvučenost* (engl. *length*), *dubina* (engl. *depth*), *složenost* (engl. *complexity*) i *tipičnost* (engl. *trueness to type*). Nijedan od navedenih pojmova ne može se objektivno izmeriti.

Ravnoteža

Tri pojma o kojima smo govorili u odeljku „Govorite li vinski?“ u ovom poglavlju – slatkost, kiselost i tanin – predstavljaju tri najvažnije *komponente* vina. Četvrta važna komponenta je alkohol, koji je istovremeno i najčešći razlog zbog kog poželimo da pijemo vino.



Kako da osetite uravnoteženost

Da biste osetili kako deluje princip uravnoteženosti, za početak uradite sledeće: skuvajte vrlo jak čaj. Kada popijete gutljaj, osetićete gorčinu koja dolazi od tanina. Sada dodajte sok od limuna; imaćete u ustima jednak osećaj – osećaj skupljanja usta

(usta se stežu i suše), jer kiselina iz limuna i tanin iz čaja naglašavaju jedno drugo. Sada dodajte u čaj dosta šećera koji bi trebalo da izbalansira uticaj kiselotanijskog udara, i čaj će biti mekši nego pre.

Ravnotežu čini međusobni odnos ove četiri komponente. Vino je uravnoteženo ukoliko nijedna komponenta nije suviše naglašena, na primer jak, hrapav tanin, ili preterana slatkost vina, dok ga probate. Mnogima se čini da je većina vina uravnotežena. Ali ako imate neke probleme sa hranom – ako zaista ne podnosite oporo ili kiselo, na primer, ili ako nikada ne jedete slatko – sigurno ćete za neka vina reći da su neuravnotežena. Ukoliko ih vi doživite kao neuravnotežena, onda ona za vas i jesu takva. (Profesionalni degustatori su svesni svojih takvih mana, ali su spremni da ih prevaziđu dok daju sud o vinima.)



Tanin i kiselost su elementi koji *jačaju* vina (čine da vino ima jači ukus), dok alkohol i šećer (ako ga ima) *deluju omekšavajuće*. Ravnotežu vina uspostavljaju međusobni odnosi elemenata koji utiču na jačinu i na mekoću vina, i ona je ključni pokazatelj kvaliteta vina.

Razvučenost

Kada kažemo za vina da su *duga* ili *kratka*, ne mislimo na veličinu njihove boce, niti na to koliko je brzo praznimo. *Dužina* je pojam koji se koristi da opiše vino koje prolazi ceo nepčani put – možete ga osetiti celom dužinom jezika – i njegovo dejstvo ne prestaje na pola puta dok ga još isprobavate. Vino koje je dugo pogada sve senzore ukusa na jeziku. Danas mnoga vina deluju odmah na prednje nepce – i u istom trenutku ostavljaju jak utisak – ali su kratka. Duižna je siguran znak kvaliteta.

Dubina

Ovo je još jedna nemerljiva odlika visokokvalitetnih vina. Za vino kažemo da ima *dubinu* kada ne deluje plitko i jednodimenzionalno u ustima, već se čini da je u njemu naslagano mnogo slojeva ukusa. Plitko vino nikada ne može biti odlično vino.

Složenost

Nema ničeg pogrešnog u običnom, jednostavnom vinu, baš kao što ni Homer Simpson nije loš – i jedno i drugo su upravo ono što jesu. Ali vina koja vam stalno otkrivaju nešto novo o sebi, i uvek izazivaju osećaj drugačijeg ukusa – vina koja imaju tu komponentu *složenosti* – obično se smatraju kvalitetnijim. Neki dobri poznavaoци vina koriste ovaj termin isključivo da bi označili vina koja imaju slojevite ukuse i arome, dok drugi ovaj termin upotrebljavaju u širem značenju, kao opšti utisak koje vino ostavlja.

Zaostali ukus

Zaostali ukus (engl. *finish* ili *aftertaste*) jeste utisak koji vino ostavlja u zadnjem delu usne duplje i u grlu nakon što ste ga progutali. Kada je u pitanju dobro vino, vi i dalje na tom mestu osećate njegov ukus – kao što je ukus voća ili začina. Neka vina mogu u tom trenutku, u završnici, izazvati osećaj *žarenja*, zbog visokog sadržaja alkohola, ili *gorčine*, zbog tanina. I jedan i drugi osećaj znače manu i nedovoljan kvalitet. Druga opet, ne sadrže ničega dovoljno da bi uopšte izazvala reakciju pošto ih progutate.

Tipičnost

Da bismo prosudili odgovara li neko vino svojoj vrsti, moramo znati koje osobine ima ta vrsta. Stoga moramo iz udžbenika da savladamo sve karakteristike vina proizvedenih od većine sorti grožđa i vina poreklom iz svetski čuvenih vinogradarskih regiona. (Na primer, za sortu Cabernet Sauvignon tipični su aroma i ukus crne ribizle, a francusko belo vino Pouilly-Fumé ima tipičnu aromu kremenca.) Detaljnije o tome u poglavlju 3 i u poglavljima od 10 do 16.

Šta je loše vino?



Zvuči čudno, ali pravo da neko vino nazovete „dobrim“ samo zato što se vama sviđa, ne podrazumeva i pravo da za neko drugo vino kažete da je loše samo zato što se vama ne sviđa. U ovoj igri možete sami stvarati sopstvena pravila, ali ne možete naterati druge da ih prihvate.

Činjenica je da danas u svetu ima vrlo malo loših vina u poređenju s periodom od pre 20 godina. Mnoga vina koja bismo mogli nazvati lošim, u stvari su samo loše *boce* vina – boce s kojima se nepravilno postupalo, tako da se vino u njima pokvarilo.

Evo nekih osobina za koje ćemo se svi složiti da ukazuju na loše vino. Nadajmo se da nikada nećete naići na takvo.

- ✓ **Plesnivo voće:** Da li ste ikada probali maline s dna posude koje su se nakupile prljavštine i poprimile ukus kartona? Takav isti ukus truleži možete osetiti u vinu proizvedenom od grožđa koje nije bilo sasvim sveže i zdravo u vreme berbe. Loše vino.
- ✓ **Sirće:** U prirodnom sledu stvari, vino je samo jedna faza između groždanog soka i sirćeta. Danas većina vina ostaju zauvek vina zbog brižljivog tehnološkog procesa spravljanja. Ako ste naišli na vino koje je prešlo ovu granicu ka sirćetu, to je loše vino.

- ✓ **Mirisi hemijskih supstanci ili dejstva bakterija:** Najčešći su aceton (sredstvo za uklanjanje laka za nokte) i sumporna isparenja (pokvarena jaja, izgorela guma, trulež belog luka). Loša vina.
- ✓ **Oksidisana vina:** Ova vina mirišu jednolično, slabo, čak i na kuvano (engl. *cooked*), a takav im je i ukus. Možda je to nekada bilo dobro vino, ali vazduh – kiseonik – dospeo je unutra i ubio ga. Loša boca.
- ✓ **Aroma i ukus na kuvano:** Kada se vino skladišti ili prevozi u toplom okruženju, ono zaista može da ima ukus na kuvano ili ispečeno. Obično postoji nagoveštaj da se to desilo, jer je zapušač malo podignut ili pušta. Loša boca. (Nažalost, svaka druga boca koja se nađe u takvim uslovima čuvanja ili transportovanja, biće takode loša.)
- ✓ **Vino sa aromom zapušača:** Najčešći kvar, *kvar od zapušača*, javlja se kao miris vlažnog kartona koji postaje sve gori u kontaktu s vazduhom. Ovo nastaje zbog lošeg zapušača, tako da čak i najbolja vina na svetu nisu imuna na to. Loša boca.

Konačan rezultat: da li vam se sviđa?



Ne zadržavajmo se dugo na tome šta s vinom može krenuti naopako. Ako naidete na loše vino ili lošu bocu – ili čak na vino koje se smatra dobrim, ali se vama ne sviđa – samo predite na nešto što vam se više dopada. Piti neko vrhunsko vino u kome nećete uživati, jednako je glupo kao i uporno gledati film koji vam je beskrajno dosadan. Zato, promenite kanal. Istražujte.