

MALA ŠKOLA VINA



Plantaze

*Od svega što postoji
Vrijeme je najdragocjenije
I treba ga poklanjati
Onom koga najviše volite.
Sve svoje vrijeme,
Mi poklanjamo-vinu.*



Mala škola vina



Plantaze

Osvrt na početak vinske priče...

Grožđe od koga se proizvodi vino, spada među najstarije kultivisano voće. Vinova loza (*Vitis vinifera*) je rasla divlja po Evropi i Aziji, a ideja da se od njenih plodova proizvodi vino veoma je stara. Egipćani su koristili vino u svojim obredima još prije 5 000 godina. Međutim, tradicija proizvodnje vina svoje korijene vuče sa prostora današnje Gruzije. Naime, arheolozi su na tlu današnje Gruzije i Jermenije pronašli ostatke alata za obradu vinove loze i spravljenje vina stare preko 8 000 godina.

Za prenošenje umjetnosti proizvodnje vina po Mediteranu najvjerovatnije su zaslužni Egipćani, dok su u njenom širenju glavnu ulogu odigrali stari Grci i prijeneli je Rimljanima. Oni su je usavršili i raširili na Siciliju, Sjevernu Afriku, Španiju i Portugaliju. Kada su Rimljani osvojili dijelove Evrope koje su nastanjivali Gali, shvatili su da su ovi odlični uzgajivači vinove loze. Gali su brzo naučili od osvajača kako se proizvodi dobro vino, pa su amfore sa vinom iz Galicije ubrzo postale najpoznatije u Rimskom carstvu. Francuzi, potomci Gala i danas su među najpoznatijim proizvođačima vina.

U srednjem vijeku kultura konzumiranja vina spojena je sa hrišćanskom tradicijom, pa su uskoro u Evropi mnogi manastiri postali centri gajenja vinove loze i proizvodnje kvalitetnih vina.

Vino doživljava ekspanziju od XV do XIX vijeka, sve do pojave filokse u Evropi kada je uništena većina vinograda tog vremena.

Godina 1867. jedna je od najstrašnijih, ali i najvažnijih u istoriji gajenja vinove loze. Te godine u Evropu je iz Amerike stigla filoksera – pošast koja je skoro potpuno uništila većinu evropskih vinograda, uključujući i one u našoj zemlji.

Nastupila je kriza u vinogradarstvu, ali je uskoro pronađen lijek. Naime, američke sorte loze bile su otporne na filokseru, pa su se na njih kalemile evropske. Vinogradi su ubrzo ponovo podignuti i to bolji nego što su bili, jer su kalemljenjem i ukrštanjem stvorene nove, otpornije sorte, a zasađeni podmlađeni.

”

Vino doživljava ekspanziju od XV do XIX vijeka, sve do pojave filokse u Evropi kada je uništena većina vinograda tog vremena.

”



Danas, u XXI vijeku, čitav svijet je postao jedan veliki vinograd. Gotovo da nema zemlje na planeti u kojoj se ne gaji grožđe i proizvodi vino. Godišnja proizvodnja vina koja u svijetu raste iz godine, u godinu dostigla je u 2015. čak 36 milijardi boca.

VINO DANAS

Već decenijama unazad najveći svjetski proizvođači su Italija i Francuska, za koje se smatra da su kolijevke modernog vina. U ovim zemljama danas se više ne postavlja pitanje da li ćete popiti čašu vina, već koju vrstu vina želite... Dugo su bile i najveći potrošači vina, sve dok ih 2011. godine nijesu pretekle SAD, koje sa oko 3.7 milijardi boca godišnje zauzimaju apsolutno prvo mjesto po potrošnji vina u svijetu.

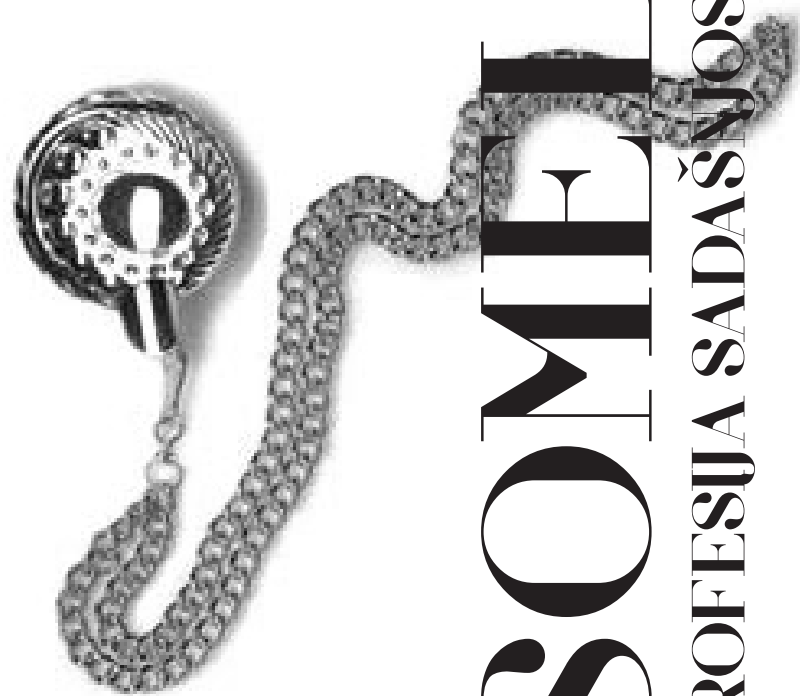
Vino, polako ali sigurno, postaje dio kulture štola skoro svakog čovjeka na planeti.

Razvojem vina došlo je i do razvoja profesije somelijera. Danas čak postoje restorani koji umjesto hrane u meniju imaju vina, pa na osnovu vina koja ste odabrali da pijete šefovi kuhinje kuvaju za vas. Vino je postalo i ozbiljna investiciona i berzanska roba.



Somelijer je edukovan vinski profesionalac specijalizovan za kupovinu, prodaju i servis vina. Zadužen je za nabavku, skladištenje i čuvanje vina u podrumu, slaganje vina sa hranom u vrhunskim restoranima, ali i za širenje vinske kulture.

Da bi neko postao somelijer, potrebno je da završi sertifikovanu obuku za somelijere, ali i da uči i istražuje cio život. Raditi sa vinom nije samo stvar posla i profesije, već načina života.



SOMELIJER

PROFESIJA SADAŠNOSTI I BUDUĆNOSTI



”

*Grožđe se dijeli na vinsko i stono.
Stono grožđe se gaji za jelo i industrijsku
preradu, a vinsko za proizvodnju vina.*

“

V. loza Vinova

Bijele vinske sorte

NEKE OD NAJVAŽNIJIH I NAJPOPULARNIJIH BIJELIH SORTI GROŽĐA ŠIROM SVIJETA:



CHARDONNAY
(ŠARDONE)

⋮

Najpopularnija svjetska sorta. Od nje se proizvode bijela vina Burgundije, a koristi se i u Kaliforniji, kao i gotovo svim regijama Evrope i Novog svijeta.



SAUVIGNON BLANC
(SOVINJON BLAN)

⋮

Prepoznatljiv po zeljastim i citrusnim aromama. Najpoznatija vina su iz Bordo i Loare u Francuskoj, te sa Novog Zelanda. Kod nas se gaji širom regije.



RHINE RIESLING
(RAJNSKI RIZLING)

⋮

Kralj bijelih vina, sorta porijeklom iz Njemačke. Najčešće miriše na breskve, nektarine i med, sa čestim cvjetnim aromama. Odležali rizling često miriše na kompot od dunje i petrolej.



MUSKAT

⋮

Je zapravo čitava porodica sorti koje sve zajedno karakterišu snažne i lako prepoznatljive začinske i cvjetne arome.



PINOT BLANC
(PINO BLAN)

⋮

Ili bijeli burgundac, srodnik je sivog i crnog pino. Gaji se najviše u Italiji, ali i širom Evrope. Daje sočna i voćna vina.



KRSTAČ

⋮

Bijela endemska crnogorska sorta. Gaji se samo na mikrolokalitetu Nikolj Crkva na Čemovskom polju. Daje mineralna i svježa vina.

Crne vinske sorte

NEKE OD NAJVAŽNIJIH I NAJPOPULARNIJIH CRNIH SORTI GROŽĐA ŠIROM SVIJETA:



CABERNET SAUVIGNON
(KABERNE SOVINJON)

"Kralj crnih sorti"
Sorta potiče iz Bordoa u Francuskoj i daje neobično bogata, snažna i dugovječna vina. Gaji se svuda u svijetu i popularan je za kupaze jednako kao i za čisto sortno vino. Klasične arome kaberne su miris crne ribizle, borovnice, kupine, šljive, jagodičastog voća, sa često primjetnim notama crne masline, začina, duvana...



MERLOT (MERLO)

Sorta koja takođe potiče iz Bordoa. Gaji se širom svijeta i daje meka, sočna i eleganta vina, sa akcentom na aromama crvenog voća, šljive i često finim začinskim notama.



PINOT NOIR
(PINO NOAR)

Sorta koja daje nježna i elegantna vina. Kolijevka mu je Burgundija, a pored šardonea, glavno je grožđe za proizvodnju šampanjca. Gaji se širom Evrope, a veoma dobri pinovi dolaze i iz Novog svijeta. Najčešće miriše na crveno voće, te začine, duvan, pečurke, zemlju, ljubičice, lavandu, kakao...



SHIRAZ (ŠIRAZ)

Sorta koja ima korijene u dolini Rone, veoma popularna u Australiji. Gaji se širom svijeta, karakteristična je po aromama crnog voća ponekad bibera i prijesnog mesa.



VRANAC

Sorta porijeklom iz Crne Gore koja na tom području daje snažna, kvalitetna vina, duboko obojena sa voćnim, začinskim i zemljanim aromama.



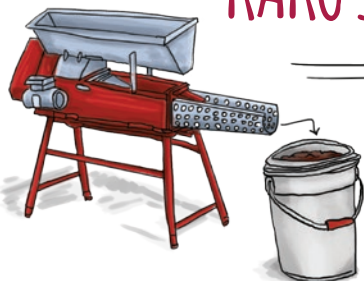
PROKUPAC

Autohtona sorta iz Srbije, daje vrhunska vina voćnog i začinsko – zemljanog karaktera.

Šta je zapravo vino

Ukratko: vino je fermentisani groždani sok (šira). Proces fermentacije podrazumijeva pretvaranje šećera iz šire u alkohol, CO₂ i toplotu. Taj proces se odvija pomoću kvasaca koji žive na pokožici grožđa ili se vještački uzgajaju i dodaju groždanom soku. Da bi proces fermentacije počeo, potrebno je da kvasac dođe u dodir sa grožđanim sokom, odnosno da pokožica zrna pukne. U najkraćem, to izgleda ovako:

KAKO SE PRAVI VINO....



KADA SE GROŽĐE OBERE, NEOPHODNO JE DA ŠTO PRIJE STIGNE DO VINARIJE, GDJE SE PREBERE, BOBICE ODVOJE OD PETELJKE I IZMULJAJU.

ZAVISNO OD TOGA DA LI SE PROIZVODI BIJELO, ILI CRVENO VINO, FERMENTIŠE SE ŠIRA ILI KLJUK.



*KLJUK PREDSTAVLJA ŠIRU, POKOŽICU I SJEMENKE ZAJEDNO.



U SOK ILI KLJUK SE EVENTUALNO DODAJU ODREĐENE KULTURE KVASACA I POČINJE FERMENTACIJA.



KADA SAV ŠEĆER PREVRI U ALKOHOL, FERMENTACIJA JE ZAVRŠENA.

VINO SE TADA PRETAČE I SIPA U SUDOVE U KOJIMA ĆE EVENTUALNO ODLEŽAVATI I SAZRIJEVATI.

*FERMENTACIJA SE PREKIDA PO POTREBI

POSLIJE TOGA SE STABILIZUJE I FILTRIRA TE RASTAČE U BOCE.



POD NORMALNIM, OPTIMALNIM OKOLNOSTIMA, SVA VINA BI PREMA GORE NAVEDENOM NAČINU PROIZVODNJE BILA SUVA.



Međutim, postoje i vina drugačijih stilova. Zadržavanje šećera u vinu, odnosno sprječavanje da sav šećer iz groždanog soka prevri u alkohol, obavlja se ili odstranjivanjem kvasaca filtriranjem vina kroz specijalne guste filtere, ili dodavanjem čistog alkohola u vino do jačine od 15%, čime se ćelije kvasaca umrtve i fermentacija prekine. Tako dolazimo i do prve podjele, a to je podjela vina po stilovima, odnosno sadržaju šećera na suva, polusuva, poluslatka i slatka vina.

Osnovna podjela vina je po boji, pa postoje bijela, crvena (nikad i nikako crna!) i roze vina odnosno ružice.



Na početku ovog segmenta neophodno je razriješiti rasprostranjenu terminološku zbrku oko toga šta je šampanjac, a šta pjenušavo vino.

Pjenušavo vino je vino koje sadrži ugljen dioksid zarobljen u boci. Šampanjac je isključivo pjenušavo vino proizvedeno u francuskoj regiji Šampanji po tzv. Šampanj metodi. Dakle, nije svako pjenušavo vino šampanjac, ali svaki šampanjac jeste pjenušavo vino.

Tajna u proizvodnji pjenušavih vina je u drugoj fermentaciji. U već gotovo vino dodaje se mješavina šećera i kvasca i počinje ponovna fermentacija, s tim da se pored alkohola sada u vinu zadržava i ugljen – dioksid.

Postoje tri osnovna načina proizvodnje pjenušavih vina. To su:

Klasični ili šampanjski metod (druga fermentacija se odvija u boci) koji se još dijeli na tradicionalni i transfer metod.

Šarmat metod (druga fermentacija se odvija u velikim sudovima, a vino se kasnije razliva u boce)

Gaziranje vina (vještačko dodavanje CO₂, kao kod soda – vode)



Pjenušava vina

Pjenušava vina se mogu proizvesti od bijelog i crnog grožđa, a mogu biti bijela, roze, crvena i crvena pjenušava vina.

Od koje vrste grožđa je vino proizvedeno može da se navede na samoj etiketi. Tako oznaka "blanc de noir" govori da je bijelo pjenušavo vino proizvedeno samo od crnih sorti. "Blanc de blanc" označava da je proizvedeno od bijelih sorti, a ukoliko nema oznake uglavnom se radi o mješavini bijelih i crnih sorti grožđa.

Vina proizvedena po šampanj metodi su najkvalitetnija i najskuplja vrsta pjenušavih vina. Nakon završene druge fermentacije vina odležavaju još godinu dana na talogu, nakon čega se talog eliminiše iz boce i vino zatvara plutanim čepom koji zbog pritiska dobija oblik pečurkice.

Vina iz "velikih" godina mogu da odleže i po 10 godina prije izlaska na tržište, a minimum je tri godine.

U boci pjenušavog vina, na temperaturi od 20°C i pritisku od 5.5 bara, ima oko 49 miliona mjehurića.

Od pjenušavog vina imate šansu da se napijete brže jer CO₂ iz vina ubrzava protok alkohola u krv.

VAL se proizvodi od sorti krstač i šardone po tradicionalnoj metodi, baš kao što se radi u Šampanj regiji u Francuskoj. Proizvodi se u dva stila: suvi i polusuvi.



”

Bijela vina se uglavnom proizvode od bijelih sorti grožđa, iako to ne mora da bude pravilo. Postoje i bijela vina dobijena od crnog grožđa, po postupku „blanc de noir“, odnosno „bijelo od crnog“.

“

Bijela vina

Bijela vina se u svijetu konzumiraju gotovo podjednako kao i crvena. Tokom toplih ljetnjih dana potrošnja je nešto veća nego zimi. Laganija, mlađa i lepršava vina se mogu poslužiti kao aperitivna prije samog obroka, ali isto tako mogu da budu odlični pratioci laganije hrane. Punija kompleksnija vina su dugovječnija i zahtijevaju širu čašu, a nerijetko im prija i dekantiranje. Traže jaču hranu i serviraju se na nešto višoj temperaturi nego lagana bijela vina.

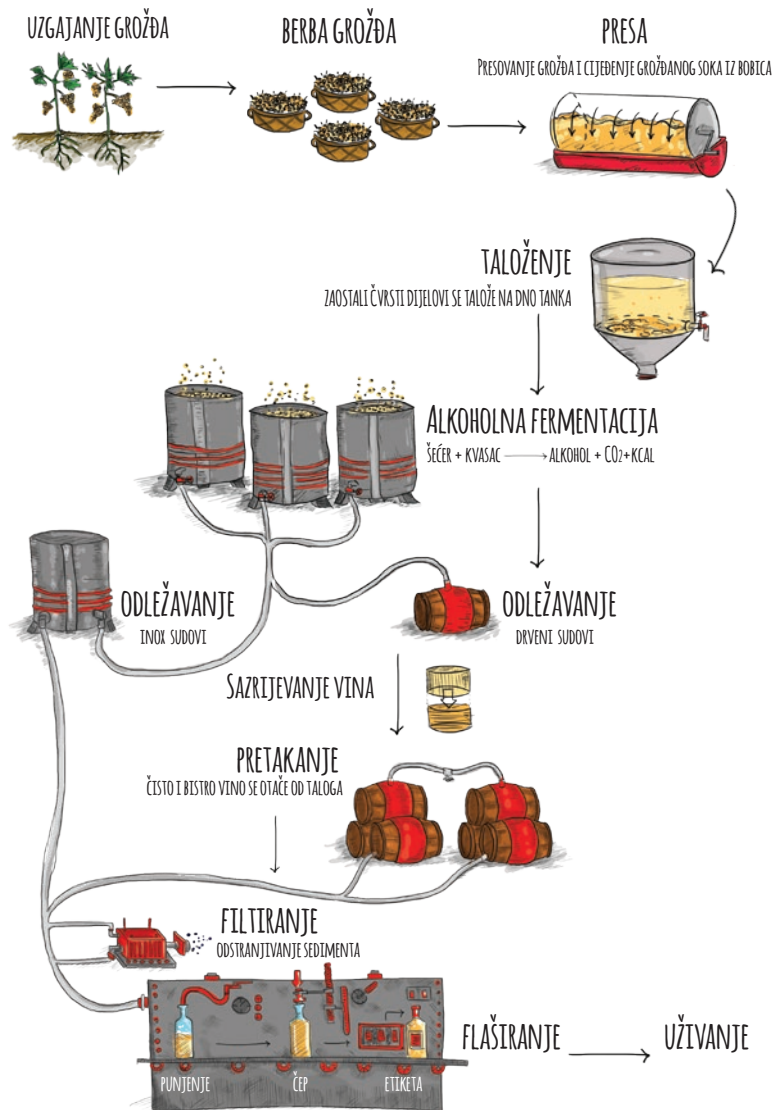
Zašto neka vina djeluju kremasto?

Nakon završene fermentacije neka vina se podvrgavaju tzv. malolaktičkoj fermentaciji tj. mliječnom vrenju jabučne kiseline tokom kojeg dolazi do stvaranja mliječne kiseline koja daje puterast, kremast ukus vinu.

Kalorijska vrijednost bijelih vina je oko 121kcal po čaši (0,15l).

KAKO SE PRAVI BIJELO VINO

Osnovni redoslijed u procesu proizvodnje bijelih vina izgleda ovako:



”

Roze (od francuske riječi rosé, u Portugaliji poznato kao rosado u Italiji kao rosato) je vrsta vina koju odlikuje upravo roze boja.

“

Roze vina

Proizvesti dobar roze stvar je umijeća i nije nimalo jednostavan posao.

U proizvodnji roze vina koristi se crno grožđe, koje se namjenski bere. Nakon muljanja, kljuk kratko vrijeme odležava (kratka maceracija) poslije čega se roze obojen groždani sok cijedenjem odvaja od pokožice i sjemenke i šalje na fermentaciju za dobijanje roze vina.

Može da bude suvo do slatkog, mirno ili pjenušavo.

Boja može da varira od losos boje, ili boje crnog luka, do manje ili više intenzivne roze boje. Postoji čak i vjerovanje da je roze zapravo prva vrsta vina koja je ikada prizvedena, upravo zbog posebne tehnologije.

Ukoliko vinar želi da proizvede jače i punije vino od crnog grožđa, tada se dio šire odvaja (tzv. bleeding), kako bi se polifenolna jedinjenja skoncentrisala u ostatku. Ovakva, već blago obojena, šira se fermentiše i dobija roze vino.

Roze ima višenamjensku upotrebu u gastronomiji i važi za “joker” vino.

Posljednjih godina sve je izraženiji trend svijetlih rozea, gotovo bezbojnih, relativno neutralnog mirisa, dobrih kisjelina i srednje punog tijela.



Proces proizvodnje roze vina je najsličniji proizvodnji crvenih vina, s tim što maceracija traje od nekoliko sati do najduže dva dana, odnosno onoliko koliko je potrebno da se u groždani sok izdvoji dovoljno bojenih i drugih materija.

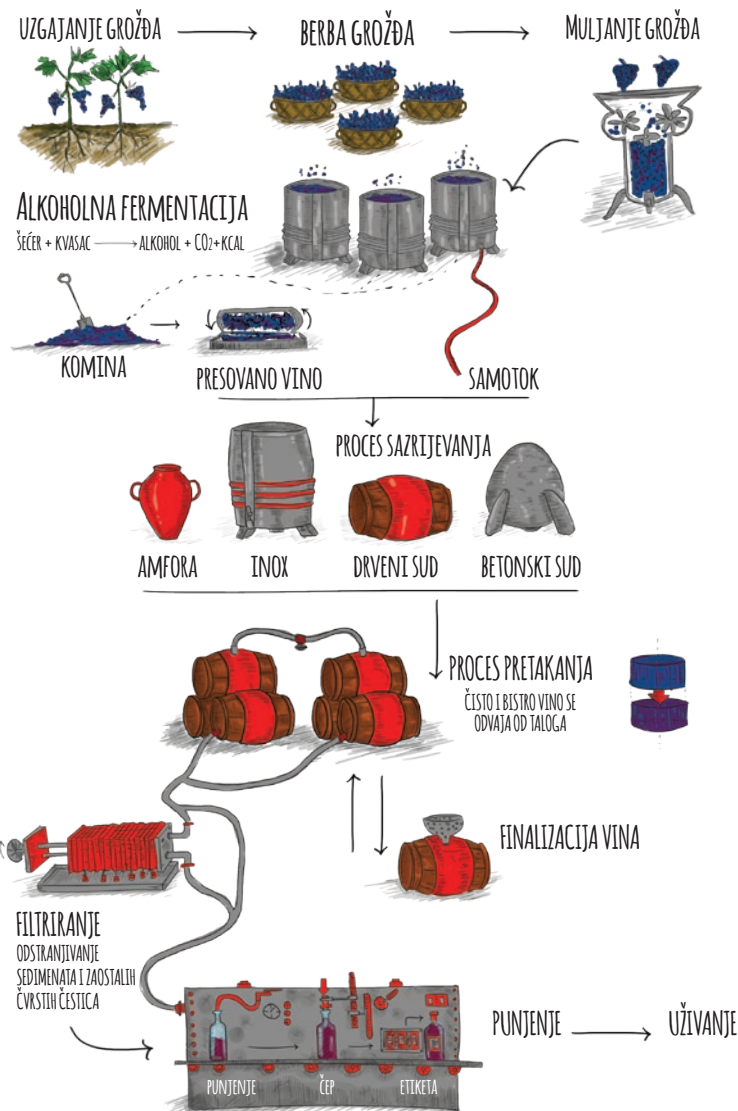
ROSE BAROMETER



Crvena vina

KAKO SE PRAVI CRVENO VINO

Osnovni redoslijed u procesu proizvodnje crvenih vina izgleda ovako:



”

Crno ili crveno pitanje je sad? Uječita je dilema da li je vino crveno, ili crno? Odgovor je jednostavan: postavite čašu pod uglom od 35° iznad bijele površine i - pogledajte boju.

Crvena vina su po svojoj strukturi kompleksnija od bijelih te je i potencijal odležavanja duži nego što je slučaj kod većine bijelih vina.

Crvena vina su zbog svog sastava kaloričnija od bijelih. Jedna čaša vina 0,15l sadrži 125kcal.

“

Osnovna razlika u proizvodnji crvenih vina u odnosu na bijela, jeste maceracija. Maceracija je proces odležavanja groždanog soka zajedno sa pokožicom i sjemenkama zna grožđa tokom kojeg različita jedinjenja kao što su tanini, arome, boja itd. iz pokožice prelaze u sok.

Slatka vina

”

Slatka vina se dijele na prirodna slatka vina i pojačana, odnosno fortifikovana vina.

“

Prirodna slatka vina su vina koja sadrže alkohol i šećer koji dolazi samo iz grožđa. To se postiže kasnom ili ledenom berbom, ili berbom grožđa napadnutog plemenitom plijesni.



Pojačana vina su ona slatka vina u koja se tokom ili nakon fermentacije dodaje neka vrsta vinskog destilata. To su porto, marsala, šeri, madera, vermut, masandra, bermet...

Kako je nastalo vino Medun?

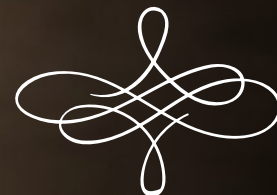
U blizini Podgorice nalazi se stari ilirski grad Medun. Nekada su ga okružavali vinogradi od čijeg se grožđa proizvodilo slatko vino. U podrumima "Plantaža" nastalo je slatko vino Medun, u kome se prepliću tajnovitost legendi i duh novih vremena.

U povoljnim godinama grožđe sorte vranac ostavlja se duže u vinogradu dok ne pređe u suvarak. U fazi suvarak grožđe nakupi oko 35% šećera i tada se bere. Prosušeno grožđe se prerađuje i fermentiše nakon čega oko 3 godine odležava u velikim bačvama. Za proizvodnju jednog litra ovakvog vina potrebno je 3,5 kg grožđa.

Slatka vina su sve zastupljenija u gastronomiji. Pravilno rashlađena mogu da se konzumiraju sama, uz različite vrste deserata, ili sireve sa plemenitim plijesnima.



Sazrijevanje vina



Vino može da odležava u sudovima od inertnih materijala kao što su inoks ili staklo, ali najčešće je to u drvenim buradima ili bačvama. To mogu biti sudovi od nekoliko hiljada litara, ali se danas najčešće koriste barik burad.



”

Vino može da odležava u sudovima od inertnih materijala kao što su inoks ili staklo, ali najčešće je to u drvenim buradima ili bačvama.

”

Barikiranje je proces u proizvodnji vina tokom kojeg ono odležava u drvenim, isključivo hrastovim sudovima blago nagorjele unutrašnjosti, zapremine 225 litara. Vino odležava u baricima kako bi sazrelo na određen način, kako bi mu se brže zaoblili i stabilizovali tanini i boja i kako bi dobilo određene arome. To su najčešće arome vanile, dima, kafe, duvana, cimeta i karanfilića, pečenog lješnika, karamele, kože... Najpoznatija hrastovina za barik burad dolazi iz Francuske, Sjeverne Amerike i Slavonije.

Vinski podrum



vinarije

Plantaze

ŠIPČANIK



” Po principu francuskih šatoa, vinski podrum Šipčanik smješten je u brdu usred vinograda, u istoj zemlji, u istom kamenu iz kojeg se loza rađa.

”

Nekadašnji vojni aerodrom pretvoren je u impresivnu riznicu vina. Podrum se nalazi na dubini od preko 30 metara ispod površine zemlje. U obliku je tunela dugog 356 metara, prosječne širine 13,5 i visine 7 metara. Na blizu 7.000 kvadratnih metara, u drvenim buradima i flašama u gotovo idealnim klimatskim i tehnološkim uslovima odležava i stari tri miliona litara vina.

U sklopu podruma su degustaciona sala i specijalizovana prodavnica.

Vinograd ĆEMOVSKO POLJE

Najveći vinograd u jednom komadu u ovom dijelu svijeta.
Zauzima površinu od 2.310 ha što ga čini najvećim evropskim vinogradom u
jednom kompleksu sa više od 11 miliona čokota vinove loze.
U vinogradu se gaji 28 različitih sorti iz cijelog svijeta, među kojima je
dominantna sorta vranac.

Zemljište je sastavljeno od originalanog krečnog konglomerata
- kompleksa oblutaka, pijeska i finih frakcija zemlje što kao posljedicu
daje izraženu mineralnost vinima.

Okružen je planinama, a veliki uticaj na njega imaju blizina Skadarskog jezera
i Jadranskog mora. Osunčan sa 2500 sati godišnje čini ovo podneblje
idealnim za gajenje vinove loze. Udaljen je 5 km od Podgorice.

”

*Mjesto na kome se rađaju
velika vina...*

”

DEGUSTACIJA VINA



” *Kod vina se
procjenjuju
tri osnovne
osobine:
izgled, miris i
ukus*

”

Izgled

Na osnovu izgleda može se saznati približna starost vina, sorta, kvalitet i nagovještaj sadržaja alkohola.

VINO SE SIPA U MANJE OD POLOVINE ČAŠE. ČAŠA MORA DA BUDE ČISTA I NAPRAVLJENA OD ŠTO TANJEG STAKLA.



ČAŠU SA VINOM NAGNUTI POD UGLOM OD 45° IZNAD BIJELE PODLOGE (STOLNJAK, PAPIR...).

BIJELA VINA



Prilikom degustacije (i uživanja vina) čaša se drži za nožicu, nikada za tijelo.

1. OBRATITI PAŽNJU NA ČISTOĆU. VINO NE SMIJE DA BUDE MUTNO I NEJASNO. POGLEDATI ZATIM SJAJ, ODNOSNO ISKRICAČAVOST VINA. MLADA VINA PRELAMAJU VIŠE SVJETLOSTI I BLJESKAJU VIŠE OD STARIJIH.

2. POGLEDATI BOJU. NATPRIJE POSMATRATI VINO BLIŽE ZIDOVIMA ČAŠE, A ZATIM SREDINU.

3. PROVRTJETI VINO KROZ ČAŠU, PODIGNUTI JE U VISINU OČIJU I POGLEDATI VINO KOJE SE SLIVA NIZ ZIDOVE ČAŠE. TRAGOVI KOJE PO STAKLU OSTAVLJAJU KAPI VINA SLIVAJUĆI SE NIZ ZIDOVE ČAŠE, ZOVU SE VINSKE SUZE. ŠTO SU ONE GUŠĆE, ODNOSNO BLIŽE JEDNA DRUGOJ, U VINU IMA VIŠE ALKOHOLA.



Boja bijelih vina može da bude blijedožuta, žuta, žuto – zelena, zlatno – žuta, čilibarna ili čak svijetlo – braon. Mlada vina imaju uglavnom svjetliju boju od starijih.

Boja crvenih vina može da bude modra, plava, purpurna, krv crvena, bordo, cigla, boja mahagonija, braon. Što je crveno vino mlađe, boja mu je intenzivnija, crvenija i često ima prelive na plavo i purpurno.

Starenjem dobija zagasite tonove koji vuku na braon, na ciglu ili rđu. Promjene u boji i nijanse najlakše se uočavaju na ivici vina u čaši.

ROZE VINA



CRVENA VINA



Miris

Sljedeći korak u degustaciji je mirisanje. Nos slobodno gurnuti u čašu (ovo se ne smatra nepristojnim). Dobro udahnuti, pa izdahnuti. Ono što se tada osjeti, zove se prva impresija na nosu. Ponovo zavrtjeti vino u čaši kako bi se iz vina oslobodilo što više mirisnih materija i ponoviti mirisanje. Mirisi se opisuju kao voćni, vegetativni, cvjetni, začinski, na drvo, na kožu, orahe i slično.



Voćni i vegetativni mirisi dolaze u vino uglavnom iz samog zrna grožđa. To su **primarne arome**. Dakle, kada se kaže da vino miriše na jagodičasto voće, to uglavnom podrazumijeva da je skorijeg datuma proizvodnje, što opet ne znači da i starija vina ne mogu da imaju takvu notu.

Sekundarne arome su one koje se u vinu stvaraju tokom procesa vinifikacije, fermentacije i zrenja vina i koje nastaju oksidacijom ili ekstrakcijom materija iz drveta buradi. Tako vino dobija mirise na vanilu, kožu, duvan, hrastovinu itd.

Tercijarne arome su one koje nastaju tokom odležavanja vina i mogu da se razviju samo u propisno čuvanim bocama sa vrhunskim sadržajem. U takvim vinima osjećaju se mirisi na med, petrolej, kožu, kafu.

Buke čine primarne, sekundarne i tercijarne arome zajedno. Za vina koja imaju samo primarne i sekundarne arome, tj koja nijesu odležala, kaže se da imaju miris.



” Samo za vina koja su odležala može se reći da imaju buke. Mlada vina imaju miris. ”



Ukus

Uzeti manji gutljaj vina i lagano ga promućkati u ustima, a zatim progutati (ili ispljunuti). Profesionalci uvijek ispljunu vino. U ustima se osjećaju kiseline, oporost, manje ili više tanina, eventualno slatkoća i arome koje će ponovo doći do izražaja kada se posle gutljaja izdahne na nos.

Završnim ukusom zove se onaj koji ostane u ustima poslije gutanja ili pljuvanja vina. Što on duže traje i ako je prijatan, vino je kvalitetnije. Nakon toga opisuje se zaokruženost, harmoničnost, mekoća, oporost, balansiranost, snaga, tijelo vina... Tek kada se spoje impresije vizuelnog i testa mirisa i ukusa dobija se kompletna slika o vinu koje se degustira. Ukus se vježba, pogotovo kada je u pitanju vino. Korisno je probati nekoliko vina odjednom i uporediti utiske. Na taj način je lakše izdvojiti određene ukuse i arome kao prepoznatljive. Već poslije malo vježbe i iskustva, stiče se dovoljno znanja da sebi priuštite zadovoljstvo da uvijek znate šta pijete.

*"Nije važno samo šta,
već i kako pijete"*

SERVIS VINA

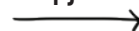
...al' na pravi način

Temperature služenja:



pjenušava vina:

5 – 7°C



lagana bijela vina:

6 – 8°C



punija bijela vina:

8 – 12°C



ružice/rozei:

8 – 12°C



lagana crvena vina

13 – 16 °C



puna i ekstraktivna
crvena vina:

16 – 18 °C



- Osoba koja poslužuje vino, gostu uvijek prilazi sa desne strane.
- Bijela vina se otvaraju u posudi sa vodom i ledom, na pomoćnom servisnom stolu ili iz ruke ukoliko drugačije nije moguće.
- Crvena vina se otvaraju na pomoćnom servisnom stolu ili iz ruke.
- Pjenušava vina se do stola donose u posudi sa ledom i otvaraju iz kible ili ruke, ali tako da nema praska i prosipanja.
- Prilikom sipanja vina, etiketa je okrenuta prema onome kome se sipa.
- Čaše se pune najviše do polovine tj. do dijela gdje počinje krivina čaše.
- Najprije se servira manja količina osobi koja je poručila vino, kako bi se provjerila njegova ispravnost.
- Vino se servira
 - prvo starijima pa mlađima
 - prvo damama pa gospodi
 - domaćinu se vino sipa posljednjem, bez obzira na to da li je muško ili žensko
 - prvo svještenim licima pa ostalima
- Kada se vino servira svim gostima, dosipa se osobi koja je poručila vino
- Vino se dosipa gostima tek kada ostane još jedan do dva gutljaja u čaši

PRVO DAMAMA
PA
GOSPODI

GODINE
PRIJE LJEPOTE

BONTON

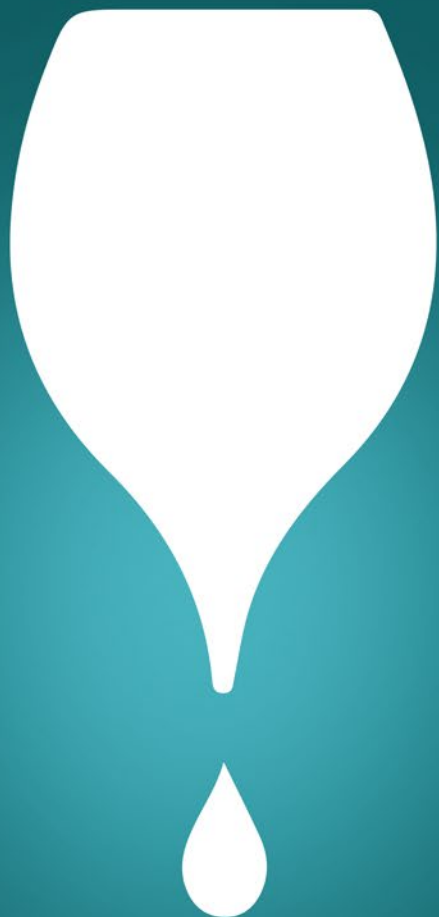
Servis za stolom

”

Vino se dosipa gostima tek
kada ostane još jedan do
dva gutljaja u čaši

”

GOSTU SE
PRILAZI SA DESNE
STRANE



Čaše

Čaše za crveno vino su veće od onih za bijelo i često su zaobljenijeg oblika, skoro loptaste. Čaše za kaberne, vina iz Bordoa i uopšte teža crvena vina imaju veće i izduženije tijelo, malo prošireno na sredini. Burgundska čaša, ili čaša za pino noir je kraćeg i šireg tijela sa suženjem na kraju. **Čaše za bijelo vino** trebalo bi da budu izduženijeg oblika, ravnih strana i više otvorenih ivica, kao sazreli tulipan. Za šardone se često koriste čaše koje liče na one za pino noir, odnosno kratkog su i širokog tijela sa većim otvorom. **Šampanjac i ostala pjenušava vina** piju se iz tzv. šampanj čaša koje danas polako dobijaju oblik čaša za bijela vina. Čuvena flauta, uska dugačka čaša, još uvijek je u upotrebi za jednostavnija pjenušava vina.



”Čaša je posljednja odora
vina prije uživanja”

Otvaranje boce

Nožićem sa otvarača za vino zasiječe se kapica ispod grlića, zatim se salvetom očisti usna flaše. Spirala otvarača se stavi u vertikalni položaj, polako se ubode u čep i onda se otvarač okreće dok spirala ne dođe do donje ivice čepa. Voditi računa da se ne probije čep. Kada se čep izvuče, salvetom se ponovo očisti usna boce vodeći računa da u nju ne upadne trunje.



Mirisanje čepa

Ukoliko somelijer ponudi čep na provjeru, najprije ga pogledati vizuelno, a zatim blago stisnuti dio koji je bio u kontaktu sa vinom. Svaki čep miriše na plutu i samo ozbiljni znalci po njegovom mirisu mogu da naslute problem u vinu. Zato sljedeći put kada vam somelijer ponudi čep na provjeru, pregledajte ga prvo vizuelno, a zatim blago stisnite dio koji je bio u kontaktu sa vinom. Trebalo bi da bude mekši od suprotne strane, bez zazora i tragova curenja. Nakon toga pomirisati čep. Ukoliko se osjeti agresivan miris na mokar karton, postoji mogućnost da vino nije ispravno.

Kako postupati sa vinom ?

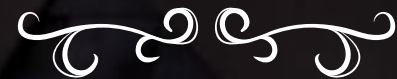
Čašu sa vinom uvijek hvatati za nožicu, kako toplota ruke ne bi grijala vino i kako ne bi ostajale masne fleke po staklu. Čaše se pune najviše do polovine, a češće i manje, jer to je jedini način da se vino pogleda, pomiriše i proba na pravi način.



A close-up photograph of a person's hands pouring red wine from a dark glass bottle into a large, bulbous glass decanter. The person is wearing a white shirt and a dark vest. The decanter is partially filled with red wine, and a stream of wine is captured mid-pour. The background is a blurred wine cellar with shelves of bottles. In the foreground, on a wooden surface, are two cork corks and a small metal tool.

Dekantiranje vina

Svrha dekantiranja je odstranjivanje sedimenta u vinima koja ga imaju, da vina prodišu kao i da se vino odvoji od pampura ukoliko dođe do njegovog krunjenja u boci. Dekantiraju se bijela, crvena i pjenušava vina. Veoma stara vina ne treba dekantirati, jer se ona tako mogu uništiti. Bijela vina se obično dekantiraju da bi se dovela na pravu temperaturu, te da bi prije bila spremna za uživanje ukoliko su barikirana.





Uparivanje hrane i vina

Vina se sa hranom spajaju na osnovu sličnosti aroma, kisjelina ili strukture, ali ponekad i na osnovu različitosti. Recimo, jako slatka hrana i slani, pomalo gorki slani sirevi, odličan su spoj. Tu spada i klasično posluživanje sireva sa medom ili raznim vrstama džemova. Važno je da vino ne prekriva ukus hrane i obrnuto. Takođe je važno da zajedno ne daju neprijatan treći ukus.

Pored uparivanja po ukusu treba voditi računa i o uparivanju po teksturi. Lagana mesa ili riba se uparuju sa vinima laganog tijela, piletina i meso srednje teksture se uparuju sa vinima srednjeg tijela, dok se teška mesa uparuju sa vinima punog tijela. Svakako puno uticaja na teksturu imaju i sosovi, te pastrmka sa kremastim sosom zahtijeva vino srednjeg tijela.

Takođe, vino laganog tijela sa više kisjelina može da se uparuje sa jelima srednje teksture i kremastim sosovima.

Za početak, ukus treba razlikovati od arome.

Osnovnih ukusa ima pet: slatko, slano, kisjelo, gorko i umami. Slaganje po osnovnim ukusima podrazumijeva slaganje po istim ili suprotnim ukusima u vinu i hrani. Recimo, slatka vina vole slatku hranu, ali će se dobro složiti i sa gorkim (suprotan ukus) kao i sa slanim. To su neka osnovna pravila, ali od gosta zavisi po kojem principu želi da upari hranu i vino kao i arome koje želi da doda jelu. Tu dolazi do izražaja edukovanost konobara/somelijera da izađe gostu u susret i preporuči vino koje bi zadovoljilo njegove zahtjeve.

Još par principa:

Lokalna hrana sa lokalnim vinom je uglavnom srećan spoj.

Ako se slatko vino služi uz desert, trebalo bi da vino bude slađe od deserta, inače će djelovati suvlje nego što zapravo jeste. Međutim, aromatična suva bijela vina sa dobrim kisjelinama mogu biti sjajna kombinacija sa, recimo, baklavama.

Ako u jelu dominira sos, preporučuje se vino koje odgovara sosu.

Ne treba pokušavati sa spajanjem vina i jela koja sadrže svjež bijeli ili crni luk. Takva kombinacija ne postoji.

Vino i voda

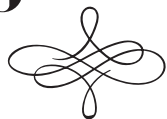
U savremenom svijetu postoji i zanimanje koje se zove «aqua sommelier». To su somelijeri koji se bave degustacijom i slaganjem vode sa hranom i vinom, pa i sa kafama, destilatima i cigarama. Koliko god se voda čini kao neutralno piće, ipak postoje značajne razlike među vodama koje su uzrokovane različitim geografskim porijeklom i mineralnim sastavom same vode.

Voda danas predstavlja vrlo kompleksno i interesanto piće. Neke vode izviru iz različitih dubina zemlje, druge stižu sa planinskih vrhova, a neke potiču od glečera.

Najjednostavnije je reći da se sa bijelim vinima slažu polugazirana i gazirana mineralna voda, dok crvenim vinima odgovara negazirana mineralna voda. Uz mlada, voćna crvena vina može da se složi i blago gazirana voda. Uz čašu vina treba popiti čašu vode kako bi se organizam hidrirao. Temperatura vode treba da bude približna temperaturi vina, a nikako ledeno hladna.



Čitanje etikete



Čitanje etiketa zahtijeva posebnu pismenost, jer zavisi od porijekla boce: različita su značenja i obavezni ili dozvoljeni sadržaji u Francuskoj, Španiji, Njemačkoj, Italiji, ili Argentini i Novom Zelandu.

Međutim, etiketa bi trebala na sebi da nosi sve neophodne informacije o vinu koje kupujete. Ko je proizvođač, kako se zove vino, od koje je sorte proizvedeno (nije uvijek deklarirano), iz koje godine dolazi, koliko ima alkohola, zaostalog šećera (nije uvijek deklarirano) i koju kategoriju kvaliteta ima.

8. OZNAKA PROCENTUALNOG UDJELA ALKOHOLA U VINU, KOJA MORA BITI DEKLARISANA U GRANICAMA VRSTE I ISPISANA PREMA ZAKONU.



6. OZNAKA APELACIJE ILI REJONA IZ KOJEG VINO DOLAZI

1. OZNAKA ZA LOKACIJU GDJE JE VINO FLAŠIRANO

2. OZNAKA NAZIVA VINARIJE ILI VINA

3. ODGOVARAJUĆI LOGO/ ILUSTRACIJA VINARIJE KOJA JE PROIZVOĐAČ VINA

4. OZNAKA BERBE, ODNOSNO ISPIS GODINE BERBE GROŽĐA OD KOJEG JE VINO NAPRAVLJENO

5. KLASIFIKOVANA VINA MORAJU NA ETIKETI BITI OBILJEŽENA NA PREDVIĐENOM MJESTU.

7. IMENOVANJE NAZIVA I REGIJE KOJIM SE GARANTUJE KVALITET KOJI SE PODRAZUMIJEVA

9. OSNOVNI PODACI I NAZIV PROIZVOĐAČA SU ISPISANI NA ETIKETI

10. ZAPREMINSKA VELIČINA BOCE U KOJOJ JE VINO. UGLAVNOM SE KORISTE STANDARDIZOVANE LITRAŽE NPR. 0,75 LITARA

Italijanska vina



Da bi se, na primjer, pravilno pročitala etiketa italijanskih vina treba obratiti pažnju na nekoliko informacija: Kategorija kvaliteta može biti: **Vino di Tavola**, **IGT**, **DOC** ili **DOCG**. **Vino di tavola** je oznaka za najjeftinija vina koja se proizvode od grožđa iz bilo kojeg dijela EU. **IGT** garantuje nešto bolji kvalitet dok su **DOC** i **DOCG** vina čiji su porijeklo i kvalitet zaštićeni i kontrolisani, a sa sobom uglavnom nose i nešto višu cijenu od IGT i Vino di Tavola.

Oznaka **Classico** ukazuje da vino dolazi iz istorijski najstarijeg dijela regiona koji je naznačen na etiketi. Oznake tipa **Brunello**, **Valpolicella**, **Marsala**, **Brunelo**, **Chianti** itd. su nazivi za vina koja se rade od autohtonih italijanskih sorti i za koja su jasno propisana pravila proizvodnje. Tako, recimo, Barolo ne smije da se pojavi na tržištu ukoliko vino nije odležalo barem tri godine.

Španska vina

Da bi se, na primjer, pravilno pročitala etiketa španskih, vina potrebno je znati sljedeće:

Bodega – oznaka za vinariju

Crianza, Reserva, Grand Reserva – odnosi se na period odležavanja vina, od mlađih ka starijim, redom.

Cava – oznaka za pjenušava vina iz Španije.

Cosecha – oznaka za godinu berbe.



Njemačka vina

Njemačke etikete su vjerovatno najkomplikovanije za razumijevanje. Vina su podijeljena po nivou zrelosti grožđa u vrijeme berbe na: **cabbinet**, **spatlese**, **auslese**, **beerenauslese**, **ice wine**, **trockenbeerenauslese**, pri čemu posljednja tri predstavljaju vina sa primjetnom količinom šećera u vinu.



Francuska vina

Čitanje etiketa francuskih vina je prava nauka za ljubitelje vina. **Chateau** («šato») je oznaka za vinariju.

Kategorije kvaliteta kao što je **Grand Cru** i **Premier Cru** stvaraju najviše zabune kod ljubitelja. Ukoliko vino dolazi iz Bordoa oznaka Premier Grand Cru predstavlja vina najvišeg ranga, i samo pet šatoa može da nosi tu oznaku. Ukoliko vam se ukaže prilika da probate neko od vina sa ovom oznakom, ne propustajte je. Ukoliko se pak radi o vinima iz Burgundije, oznaka Premier Cru je druga po rang, iza Grand Cru.



VINSKE MEDALJE



Šta su vinske medalje, kako vina do njih dolaze i šta one zapravo znače?

Vinske medalje se vinima dodjeljuju na vinskim takmičenjima – organizovanim događajima u kojima osposobljene vinske sudije (enolozi, somelijeri, vinski novinari itd.) ocjenjuju različita vina. Na takmičenjima se uglavnom koriste

*slijepe degustacije vina kako bi se spriječila pristrasnost sudija.

*slijepa degustacija podrazumijeva degustiranje vina bez saznanja o kojem vinu se radi, kako bi ocjene sudija bile što objektivnije.

Zajednički cilj svih vinskih takmičenja je da se obezbijedi validna procjena kvaliteta, ali i poređenje vina od strane obučanih stručnjaka.

Takmičenja vina mogu da imaju različite karaktere, pa ocjenjivači mogu biti potrošači, ili somelijeri ili samo vinski eksperti zavisno od cilja koji želi da se postigne. Takođe, razlike mogu da postoje u tome kako su vina rangirana, da li su vina svrstana u cjenovne kategorije, ili ne. Takmičenja kao što je recimo Decanter, vrše podjelu vina po cjenovnim kategorijama i tako daju mogućnost vinima da se takmiče sa sebi "ravnim" jer nije fer da se vino od 5 evra ocjenjuje u istoj kategoriji sa vinom od 20 evra.

Na većini takmičenja vina se ocjenjuju na skali do 100 poena (ponegdje i na skali do 20 poena) i uglavnom se u skladu sa brojem poena dodjeljuju i medalje. Medalje su najčešće bronzana, srebrna i zlatna, ali se sreću još i tzv. veliko zlato, platinasta medalja i sl. Za razliku od sporta gdje samo jedan sportista/

tim može da osvoji po jednu medalju kod vina je najčešće slučaj da više vina može da dobije istu medalju, u skladu sa osvojenim poenima, kao što je to slučaj na Decanteru, BIWC, AWC itd. U zavisnosti od pravila takmičenja biraju se i pobjednici po klasama koje mogu da se svedu na tip vina, ili čak na sortu ili stil vina.

Postoje i takmičenja gdje se vina rangiraju od najbolje do najslabije ocijenjenih pa tako postoji samo jedna zlatna, jedna srebrna i jedna bronzana medalja.

Po različitim blogovima ili vinskim magazinima se takođe sreću ocjene za vina, koje funkcionišu po skali do 100 ili do 20 poena.

Najuticajniji "vinski nos" današnjice je Robert Parker, čije ocjene bezmalo utiču na sudbinu vina i vinarije. U trci da vina budu što bolje ocijenjena od strane R. Parkera vinski svijet je zahvatila epidemija "parkerizacije".

Najuticajnije ocjenjivanje vina na svijetu danas je DWWA u Londonu. Vina se ocjenjuju po vrlo rigoroznim kriterijumima od strane vinskih eksperata iz cijelog svijeta od kojih veliku većinu čine MS i MW. U 2017. godini je oboren rekord sa 17.250 prijavljenih uzoraka vina iz cijelog svijeta.

Treba pomenuti i čuveno AWC takmičenje u Beču (preko 12.800 vina na takmičenju), kao i Concours Mondial de Burxelles (9080 vina u 2017). Za tržište Istoka važno je i Decanter Asia takmičenje, dok od regionalnih ocjenjivanja BIWC (Balkan international wine chalange) iz Sofije ubrzano raste i stiče sve ozbiljniju reputaciju na tržištu vina.

MS – master somelijer
MW – master of wine



Vina Plantaze

”
Vina kojima svijet vjeruje...
”



Pjenušava vina



Val

Vino je žuto slamnate boje sa zlatnim odsjajem, kristalne bistrine. Na mirisu dominiraju prijatne note zelene jabuke i breskve, upotpunjene nježnom aromom korice hljeba. Na ukusu je izrazite voćnosti, sa dominantnim citrusnim notama. Veoma pitko, svježije i kremasto. Ima postojane i prijatne mjehuriće, koji ga čine živahnim i svježim. Fino perlanje se završava u tankoj i postojanoj pjeni.

Bijela vina

Krstač

Vino je svijetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem. Na mirisu je voćno, sa notama breskve i kruške. Na ukusu je lagano i skladno, aroma na tropsko voće, svježih kisjelina, sa prijatnom završnicom.



Chardonnay

Bijelo suvo vino, svijetlo zelenkasto-žute boje. Na mirisu dominantne arome svježih voćnih tonova zelene jabuke i ananasa. Na ukusu je sočno, svježije, sa diskretnom, veoma prijatnom aromom citrusa i tropskog voća. Kisjeline su veoma prijatne, osvježavajuće i nježne. Završnica je duga i voćna.



Sauvignon blanc

Vino je svijetlo žute boje sa zelenkastim prelivima. Na mirisu prijatne note tropskog voća i cvijeta zove. Na ukusu je svježije, prožeto citrusnim i cvijetnim aromama. Vrlo je osvježavajuće i skladno, sa voćno mineralnom završnicom.



Pro Anima – Pinot Blanc

Vino je svijetle, slamnasto žute boje sa diskretnim nijansama zelene. Na mirisu istaknute prefinjene voćne arome zrele jabuke i citrusa sa završnicom zrelih začinskih tonova, nagovještavaju izuzetan spoj svježine i elegancije. Na ukusu meko, zaobljeno, sa nježnim mineralno - voćnim karakterom na tropsko voće, prožeto svježim kisjelinama koje mu daju živost. Dugotrajno i sočno sa mineralnom završnicom.



ProAnima – Chardonnay/Sauvignon Blanc

Vino je svijetle, slamasto žute boje, sa zelenkastim nijansama. Na mirisu se preplicu arome zrele kruške i zelene jabuke sa naznakama tropskog voća, korice limuna i nježnom nijansom vanile. Na ukusu kremasto sa tonovima citrusa i veoma osvježavajućim voćnim kisjelinama. Vino je dugotrajno i sa slatkastom završnicom.





Chardonnay Barrique



Vino je zlatno žute boje. Miris na jabuku, krušku, začinsko bilje, sa tonovima vanile. Vino je puno, zaokruženo, dobre kremaste teksture. Arome na ukusu su kompleksne, sa dominantnim tonovima žutog voća, prožetih prijatnim kisjelinama sa dobro integrisanim hrastom. Zajedno daju mekan, bogat i sočan ukus sa slatkastom završnicom.

Luča



Vino svijetlo slamnasto žute boje sa nježnim tonovima zelene jabuke. Breskve, citrusi, ananas, med i mineralnost – čine na mirisu skladan aromatski okvir ovog veoma bogatog, sočnog i energičnog vina. Na nepcu je puno i glatko, ispunjeno aromama tropskog voća prozetog herbalnim tonovima. Kisjeline su veoma prijatne i daju vinu potrebnu svježinu i intenzivnost. U završnici iskazuje britku suvoću i pikantan voćno-začinski karakter, ostavljajući veoma dug, osvježavajući utisak.

Malvazija



Vrhunsko bijelo vino od sorte malvazija, sa Čemovskog polja, mikrolokaliteti Dinoš i Nikolj crkva. Vino je svijetlo žute boje sa zelenkastom nijansom. Miris je satkan od tonova zove, bagrema i tropskog voća uz delikatne nijanse citrusa. Na ukusu sočno, svježije i puno, sa aromama breskve i kajsije, zaokruženo sa vibrantnim notama osvježavajuće limete..

Roze vina

Crnogorski roze



Roze ima svijetlu roze boju. Intenzivnog je mirisa maline i divlje ruže. Savršen sklad ovog vina stalno inspiriše i daruje osjećaj užitka. Na ukusu prijatno i harmonično, ispunjeno aromama crvenog bobičastog voća. Ukus mekan, kisjeline blage, voćne, daju prijatnu svježinu, svilenkasta tekstura u ustima ostavlja voćnu notu slatkosti i mekoće. Živahna voćna aroma maline, sa bombonskim karakterom u završnici.

Crvena vina

Crnogorski Vranac



Vino je intenzivne rubin boje, sa ljubičastim nijansama na obođu. Na mirisu – intenzivnih aroma na zrele višnje, borovnice i kupine. Na ukusu sličnih aroma kao i na mirisu, dominantnog karaktera na zrelo crveno i crno šumsko voće. Vino je puno, harmonično, prijatnih kisjeline koje mu daju svježinu. U njemu su očuvane sve sorte osobine vranca. Prijatne je oporosti koja mu daje mogućnost odležavanja i sazrijevanja.

Crnogorski Merlot



Vino je veoma žive crvene boje, ljubičastog odsjaja. Miris je intenzivan i vrlo kompleksan, sa dominantnim notama crvenog i plavog bobičastog ukuvanog voća, dok su u pozadini prisutne začinske arome prosušenog bilja. Na ukusu je pitko, puno, zaokruženo, dobre svježine, sličnih aroma kao i na mirisu. U intenzivnoj završnici voćnog karaktera naglašene su note crne trešnje i borovnice.

Crnogorski Cabernet



Vino je tamno crvene boje, purpurnog odsjaja. Na mirisu prepoznatljivih sortnih karakteristika, izraženih aroma na zrelo voće, kupinu, šljivu, dopunjenih notama eukaliptusa i bibera. Na nepcima veoma slasno, sa bogatim ekstraktom, kompleksne i prijatne arome koja podsjeća na ukuvanu crnu ribizlu, zrelu trešnju i čokoladu. Meki tanini kojima je vino bogato, daju mu punoću, dok ga živahne kajseline čine veoma svježim.

Vladika



Vino ima intenzivnu purpurnu boju sa crvenkastim odsjajem. Kompleksno, snažno i moderno vino. Kompleksnog je voćnog mirisa, sa dominacijom nota zrelog crnog šumskog voća, koje je u skladu sa notama slatkog korijena i vanile. Na nepcima je bogato, puno, slojevitih aroma kupine, šljive, crne ribizle, vanile i tamne čokolade. Završnica je veoma duga i postojana sa smjenom voćnih i začinskih aroma. Vladika je vino snažnog karaktera, izražene punoće i velikog potencijala za dalji razvoj i odležavanje.

Vranac ProCorde



Vino tamno crvene boje, tipične za crnogorski Vranac. Na mirisu intenzivnih i čistih aroma crvenog i crnog bobičastog voća, podržanih začinskim tonovima slatkog korijena i kafe. U intenzivnom i dugotrajnom ukusu prepliću se voćne arome kupine, šljive i crne trešnje. Na ukusu puno i moćno vino sa raskošnim i veoma primjetnim mekim taninima i živahnim kisjelinama. U dugoj završnici smjenjuju se začinske i arome crvenog voća.

Vranac Barrique



Vino je intenzivno rubin crvene boje sa purpurnim nijansama. Vino je na mirisu zadržalo sortne arome i prepoznatljiv miris crnog voća, crne ribizle, kupine, uz diskretnu notu suve šljive, podržane tonovima vanile. Na mirisu je veoma bogato i kompleksno. Arome su slične kao i na mirisu, izraženih nota borovnice, kafe, čokolade i slatkog korena. Na ukusu primjetan odličan balans mekih tanina i živahnih kisjeli- na, velika harmoničnost i postojanost. Završnica veoma duga, voćno začinskog karaktera. Odležavanjem u hrastovom buretu oplemenjeno je divnim slatkim taninima.

Epoha



Vrhunsko crveno vino dobijeno od grožđa cabernet sauvignon i merlot sa Čemovskog polja. Vino je intenzivne rubin crvene boje. Miris je slojevit, voćni sa naznakama slatkog korijena i nagovještajem kafe i čokolade u pozadini. Ukus je pun i kompleksan sa zrelim i sočnim taninima. Dominira zrelo tamno voće protkano najfinijim tonovima crne čokolade i kafe

Vranac RESERVA



Suvo vino, tamno crvene boje sa ljubičastim nijansama. Kompleksnog, slojevitog voćnog mirisa, sa dominantnim notama crnog šumskog bobičastog voća, crne trešnje i šljive, koje su u skladu sa začinskim i mineralnim notama. Na nepcima je puno i moćno, izraženih džemastih voćnih aroma plavog voća, borovnice, crne čokolade, slatke vanile. Reserva je bogato vino, raskošnih tanina, prijatnih kiselina, koje ima dugu završnicu u kojoj se smjenjuju voćne i začinske arome. Bogato je alkoholom i ekstraktom.

Stari podrum Cabernet sauvignon



Vino je intenzivne rubin crvene boje. Dubok višeslojan miris sa zrelim crnim ribizlama, borovnicama i kupinama, prožeto notama nane, crne čokolade, kafe i kedrovine. U ustima slatkasto, sočno i puno, sa prijatnim ukusom suve šljive, borovnice i blagim dodirima začinskih tonova. Dobro izbalansirano, sa živom kiselinom i dugom voćnom završnicom.

Premijer



Suvo vino, duboko purpurno crvene boje, s izrazitim ljubičastim odsjajem na obodu. Slojevitog, kompleksnog i razvijenog mirisa na crno šumsko bobičasto voće, na koji se nadovezuju slatki slojevi slatkog korijena i crne čokolade. Na nepcima je snažno, puno i džemasto, dominantnih aroma na borovnicu, kupinu i suhu šljivu. Premijer je moćno vino raskošnih tanina, živahnih kiselina, velike harmoničnosti i ekstraktivnosti. Završnica je izuzetno dugačka i u njoj se smjenjuju voćne i začinske arome. Razvijen i bogat buke, patinasti karakter, bogatstvo i prefinjenost ukusa i mirisa daju mu posebnu draž.

Slatka vina

Medun Kasna berba vranca



Ovo je vino izuzetne punoće, zaokruženog i vrlo bogatog mirisa, u kojem se prepliću arome čokolade, kafe, suvih višanja, smokava i suvog crnog grožđa. Ima veoma upečatljivu i toplu čokoladnu završnicu.

Sadržaj

Osvrt na početke vinske priče	4
Vino danas	6
Somelijer	7
Vinova loza	9
Bijele vinske sorte	10
Crne vinske sorte	12
Šta je zapravo vino?	14
Pjenušava vina	16
Bijela vina	18
Roze vina	20
Crvena vina	22
Slatka vina	24
Sazrijevanje vina	26
Vinski podrum Šipčanik	28
Vinograd Čemovsko polje	30
Degustacija vina	32
Izgled	34
Miris	36
Ukus	38
Servis vina	39
Servis za stolom	40
Čaše	42
Otvaranje boce	44
Mirisanje čepa	44
Dekantiranje vina	47
Uparivanje hrane i vina	48
Vino i voda	50
Čitanje etikete	52
Vinske medalje	56
Vina Plantaže	58

”

*U vinu je istina
- nama se vjeruje!
Plantaže*

”

