



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički fakultet - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica

Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712

E-mail: extension-pg@t-com.me

Osnove degustacije vina

Postoji nekoliko načina degustacije vina:

- Horizontalna - ocjenjuju se vina iz iste berbe
- Vertikalna - ocjenjuju se i upoređuju vina iz različitih berbi
- Slijepa - ocjenjivač nema nijednu informaciju o vinu
- Poluslijepa - ocjenjivač zna tip vina ili odakle je vino

Prostorija u kojoj se obavlja degustacija treba da je izolovana i bez uticaja stranih mirisa. Najbolje je da u prostoriji bude prirodno osvjetljenje. Enterijer prostorije treba da je što neutralniji, boje umjerene.

Pozadina naspram koje se posmatra vino treba da je bijela.

Takođe, ocjenjivač ne smije na sebi imati jake parfeme koji bi ometali detekciju slabih mirisa u vinu.

Organoleptička ocjena vina podrazumjeva ocjenu njegove boje, bistrine, mirisa i ukusa.

Čaša iz koje degustiramo puni se sa vinom oko 1/3 (ne smije se prepuniti čaša).

Prvi korak kod degustacije je **vizuelni** tj. pažljivo posmatramo vino u čaši. Gledamo mu boju i bistrinu.

Bijela vina mogu imati različite nijanse boje: zeleno-žutu, svijetlo-žutu, tamno-žutu, crvenkasto-žutu.

Vina rose mogu imati svijetlo crvenu boju slabijeg ili jačeg intenziteta, dok crna vina mogu imati rubin crvenu boju, cigla crvenu, modro crvenu...

Što se tiče bistrine mogu biti bistra, kristalno bistra, magličasto-mutna, mutna...

Drugi korak - čulo mirisa

Dok vino miruje u čaši, nos gurnemo u čašu i pomirišemo. Detektujemo mirise tj. zaključujemo na šta nas ti mirisi podsjećaju.

Kratko se nos odmori, vino zavrtimo u čaši i pomirišemo drugi put. Sumiramo utiske prvog i drugog mirisanja.



Pretpostavlja se da u vinu ima preko 1.000 hemijskih jedinjenja i veliki broj njih daje miris (buke) vinu.

Buke je miris koji inhaliramo direktnim udisajem kroz nosnice, dok je aroma retronazalni miris (aroma u ustima).

Uglavnom su u vinu voćni ili cvijetni mirisi.

Ukoliko je vino sa kvarenjem ili manama mirisi mogu biti neprijatni (miris na sirće, kisjeli kupus, štalu...)

Treći korak – čulo ukusa

Na jeziku se nalazi veliki broj receptora koji registruju različite ukuse.

Osjetljivost prema ukusima različita je kod svih nas. Suština je da degustacijom otkrijemo naše ukuse.

Slatki ukus vina prvenstveno potiče od redukujućih šećera – glukoze i fruktoze, manje od glicerola i etanola.

Kisjelost vinu daju kisjeline u njemu – vinska, jabučna, mliječna. Stvarni kisjeli ukus vina zavisi od međusobnog odnosa brojnih jedinjenja u vinu (kisjelina, soli, šećera, alkohola...)

Gorak ukus vina može poticati od velike koncentracije sumpora u vinu, tanina. Stvarni utisak gorčine daje interakcija gorkog, kisjelog i slatkog ukusa i koncentracije etanola.

Prilikom degustacije, uzmemo gutljaj vina, ali ne gutamo ga odmah, već vino prokotrljamo po ustima.

Razmišljamo o ukusu -njegovoj čistoći, intenzitetu, harmoničnosti, tijelu vina.

Tijelo vina predstavlja reakciju naših čula na ekstrakt vina, pa tako imamo vina sa laganim ili teškim tijelom, tanka, puna...

Ukusu mogu biti voćni, cvijetni, začinski.

Kad vino progutamo razmišljamo koliko nam je ono prijatno ili ne, da li je puno, izbalansirano, koliko nam ostaje u ustima ukus nakon što ga progutamo...

Perzistencija predstavlja trajnost arome vina u našim ustima.

Kako bismo vježbali naš senzorni aparat, moramo probati što više vina i na taj način unaprijediti tehniku degustacije.

Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije