



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički institut - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica
Tel: 081 206 713 Fax: 081 206 712 Mail: extension-pg@cg.yu

O VINIMA I POSLUŽIVANJU VINA

Pjenušava vina su vina koja se dobijaju alkoholnim vrenjem svježeg grožđa, šire i vina pogodnih za dobijanje stonog, kvalitetnog i vrhunskog vina. Za njih je karakteristično da kada se otvori flaša, otpuštaju CO₂ koji je rezultat vrenja i ima pritisak od najmanje 3 bara kao posledicu rastvorenog CO₂ pri temperaturi zatvorene flaše od 20°C.

Pjenušava vina mogu biti:

- stona pjenušava vina, stona pjenušava vina sa kontrolisanim geografskim porijeklom, kvalitetna pjenušava vina s kontrolisanim geografskim porijeklom, vrhunska pjenušava vina s kontrolisanim geografskim porijeklom.

Specijalna vina su vina koja se dobijaju posebnim načinom prerade grožđa, šire ili vina, bez dodatka ili sa dodatkom određene količine vinskog alkohola, šećera, koncentrovane šire i mirišljavih ili drugih materija koje su dozvoljene.

Specijalna vina mogu biti :

- desertna vina
- aromatična vina
- likerska vina

Desertna vina su specijalna vina dobijena posebnim načinom prerade prezrelog (prosušenog) grožđa, kao i vina dobijena posebnim postupcima dorade šire i vina.

Aromatična vina su specijalna vina dobijena iz vina posebnim postupkom uz dodatak alkohola, šećera, kiselina i

ekstrakta dobijenog maceracijom aromatičnih biljaka.

Likerska vina su specijalna vina dobijena vrenjem šire uz dodatak alkoholizirane šire, vinskog destilata ili vinskog alkohola.



Sl. 1 i 2 - Učesnici seminara "Osnovi vinske kulture"

Odavno su poznate hranljive vrijednosti vina. Utvrđeno je oko 500 različitih sastojaka u vinu, neki od njih djeluju stimulatивно, neki opuštajuće, ljekovito itd. Zbog svih tih osobina vino se svrstava u prehrambeni proizvod i treba ga tretirati kao dio obroka. Istakla bih da loš uticaj na čovjekov organizam nema vino, nego pretjerivanje u pijenju tj. njegovoj količini.

Kao dio vinske kulture je pravilno služenje različitih vina. Svako vino treba služiti na određenoj temperaturi.

Bijela suva vina služe se na temperaturi između 10 i 12 °C. Vrhunska sortna bijela vina najbolja su na 12 do 13°C a desertna vina 15 do 16°C. Roze vina, kao i vina sa svjetlijim i tamnijim nijan-

sama služe se na 12 do 14°C. Crna vina se služe na temperaturi od 15 do 18°C.

Pravilno je na sto donijeti vino zatvoreno u flaši, bokalu ili sličnim odgovarajućim posudama. Ako je vino u flaši, treba paziti da se boca ne trese.

Otvaranje flaše i sve druge predradnje obavljaju se pred gostom. Flaša pjenušavog vina stavlja se u posudu sa ledom. Međutim, često se najveće greške rade se pri izboru čaša. Čaša za vino mora biti od bezbojnog stakla a svakom vinu pripada određeni tip čaše.

Ovo su neka osnovna pravila koja treba znati i poštovati da bi se bolje uživalo u vinu.



pjenušavo vino

crno vino

bijelo vino

rose vino

Sl. 3 čaše za vina

LJILJANA GRBAVČEVIĆ, dipl. ing. poljoprivede

Stručni saradnik za voćarstvo i vinogradarstvo