
ZVONIMIR SIMČIČ

Vino

med ljudsko modrostjo
in
sodobno znanostjo

ZALOŽNIŠTVO TRŽAŠKEGA TISKA
TRST 1987

Zbirka
PRIROČNIKI

Zvonimir Simčič
VINO MED LJUDSKO MODROSTJO IN SODOBNO ZNANOSTJO

Izdalo ZALOŽNIŠTVO TRŽAŠKEGA TISKA, d.d. - Trst
Za založbo Silvij Tavčar

Urednik Marko Kravos

Oprema Graficenter Trst

Natisnila Tiskarna Ljudske pravice v Ljubljani
Fotostavek Založništvo tržaškega tiska

Trst 1987

Knjigi na pot

Ko sem pred desetletjem privolil, da bom predsednik Zveze prijateljev kvalitetnih vin Slovenije, so nekateri osupnili: pesnik, urednik Cicibana, pa predsednik vinskih bratcev! Priznam, tudi sam sem pred odločitvijo preživel nekaj težkih trenutkov. V Halozah, blizu mojega domačega kraja, so v mojem otroštvu dajali šolarjem namesto kruha s seboj šmarnico... Pa vendar.

Iz zgodovine vem, kaj sta trta in njen dar — vino pomenila človeku: vir preživetja, okras pokrajine, čudežni napoj, simbol prijateljstva in sožitja, a tudi razvrata, greha in pokore. Iz svoje mladosti se spominjam mnogih osebnih in družinskih tragedij, vendar tudi lepih slavij v domačem krogu, kraju in širše. Kot otroka so me silili piti, pozneje sem se za vino odločil sam. Moji rojaki so se ob martinovanju vabili z griča na grič: »Pridi sem, mejaš, pokusi mojega...!«

Vino že ima več imen. In imeti bi jih moralo še več. Ne samo po vrstah in kraju pridelovanja, marveč predvsem po kvaliteti. Vina so kakor ljudje. Vsako ima svojo osebnost, svoj značaj. Vina se rodijo, njihove matere so trte, a ob človekovi pomoči lahko tudi odraščajo, zorijo. Tisočletne izkušnje pridelovalcev, nenehno razvijajoča se znanost, ki ji pravimo enologija, tehnika za pridelovanje, nego in shranjevanje vina, ki je napredovala od glinastih posod in kozjih mehov do današnjih velikanških cistern, iz katerih polnijo steklenice — vse to govori o tem, da bo vino živelo ali pa tudi izumrlo s človeštvom.

Ljudje tega, sedanjega sveta smo. Trdno upamo, da ne more propasti, marveč bomo smeli še naprej, četudi v znoju in trpljenju, uživati njegove plodove. Predvsem plodove zemlje, katere posredni dar je vino.

Ali cenimo vino dovolj? Slabo je, če se ponašamo z litri, bokali, štefani kakršnega koli vina, hvalimo se raje s kozarci, čašami najžlahtnejše

pijače tega imena. Tegoba današnjih dni je človekova osamljenost in zapiranje vase, plemenito vino pa je lahko njegov prijatelj. Družčina ob nalivanju s cenanim vinom podivja, žlahtna kapljica v zmerni količini pa jo lahko prijetno razvedri, poraja ljudem topla čustva, ideje, pravi pogum in trezne odločitve.

Nikogar ne bi navajal k pitju. Toda namesto žganja, posebno še ponaredkov, pij raje kvalitetno vino. Mamila prinašajo grenka razočaranja in obup, silijo k nepremišljenosti in celo zločinu, kozarec dobrega vina pa prinaša optimizem in ga tudi ohranja.

Pa kaj bi še našteval! Pričujoča knjiga izpod peresa Zvonimira Simiča, priznanega enologa, dolgoletnega praktika na tem področju, povrhu pa resničnega ljubitelja kvalitetnega vina, obširno, zanimivo, dokumentirano in zato prepričljivo govori o tem in še marsičem. Prav zato sem se tudi odločil, da ji napišem teh nekaj besed za popotnjo med slovenske bralce.

Za poznavanje vina, njegovo pridelovanje in nego, in še posebej za pravo, zdravo pitje, ki ga nekaterim priporoča celo zdravilstvo, je potrebno učenje. Zdaj stanje glede tega še ni zadovoljivo, včasih se celo sprašujemo, če naj se sploh odpovemo pridelovanju in uživanju vina. Neuspele prohibicije v svetu nam povedo, da bi utegnili s tem stanje še poslabšati. Čemu se ne bi raje bolj posvetili skrbi za prilagoditev tisočletne vinske in pivske kulture današnjim razmeram in potrebam?

Pijmo torej zmerno in samo najkvalitetnejša vina. To bo ne samo naše zadovoljstvo, marveč hkrati največja spodbuda pridelovalcem, negovalcem in trgovcem, da nam bodo res priskrbovali »tistega od zida«.

Jože Šmit

Uvod

Misel, napisati knjigo o pravilnem odnosu do vina, me je spremljala vrsto let.

V času svojega dolgoletnega vinogradniškega in enološkega dela me je stalno motilo, da so znali le redki potrošniki pravilno ceniti vino. Ves čas sem ugotavljal, da večina pije vino, ne da bi zaznala njegovih bistvenih kvalitetnih značilnosti.

Vino je zahteven proizvod in plemenita pijača, ki jo dobro pozna le malokdo.

Zakaj toliko truda, znanja, skrbi za dobro kakovost vina, ko ga zna le redkokdo vrednotiti? Nepoznavanje pomeni, da imamo vino zgolj za tekočino z alkoholom. To nič kaj spodbudno dejstvo proizvajalce in ljubitelje vina zelo moti. Zato se je rodila zamisel, da je potrebno pokazati na vse prednosti, ki jih je lahko deležen samo pravi poznavalec vina.

Upoštevati moramo, da je bodočnost vinogradništva odvisna predvsem od kakovosti vina. To mora pivec pravilno ovrednotiti. Tega pa ne moremo pričakovati brez primerne vinske kulture, ki bi jo moral imeti vsak pivec. Seveda ne zadostuje samo poznati kemične sestave vina, prehrabene vrednosti in organoleptičnih značilnosti, pomembnejši je njegov vpliv na dobro počutje in psihološko razpoloženje.

Knjiga obravnava prav te probleme, in sicer z namenom, da bi ta pomembna zgodovinska pijača prispevala k bogatejšemu življenju človeka; naj bi mu pomagala, da razširi svoje mentalno obzorje tudi z vinsko kulturo.

Vino je treba razumeti kot tvorbo in poznati njegove učinke. Omenjam ga kot prijatelja človeka. Res je, da lahko postane pravi prijatelj, ki bo

vedno bolj potreben, če bomo hoteli prijetno živeti, ostati zdravi in ohraniti lastno osebnost ob neugodnem razvoju sodobne civilizacije.

Od venomer si je človek prizadeval biti srečen. Vedno bolj smo prepričani, da sreča ni izključno v materialnem bogastvu. Najpopolnejša sreča je notranja sreča, pravo zadovoljstvo, ki nam ga današnji čas vse teže omogoča. Tudi kozarec vina lahko človeku pomaga k zadovoljstvu.

Samo človek, ki bo dosegel ta, tako nedvomno zahtevni cilj, bo v celoti izrabil prednosti, ki mu jih ponuja vino. Da pa bi to dosegel, mora vino poznati z vseh plati. Prav ta je namen pričujoče knjige.

Da je vino igralo koristno vlogo, nam potrjuje osemtisočletna zgodovina te pijače. To nam daje pravico in dolžnost, da odkrijemo koristne plati vina in se borimo proti tistim, ki mu delajo krivico.

Kdor zna uživati vino, živi bolje in plodneje. Vino nam je predvsem dober pomočnik pri doseganju osebnega uspeha, ki se kaže z notranjim zadovoljstvom, vedrostjo, poživitvijo čustev, z vsem, kar koristi tudi poslovnemu uspehu. Poživlja obče vrline, ki obenem oblikujejo človekovo osebnost.

Kakšno razočaranje vinogradnika, ko ugotavlja, da je njegov žlahtni proizvod zaključil svojo pot pri človeku, ki zaradi pijanosti obleži onemogel na pločniku ali pa je postal alkoholik! Oba primera sta tragična in za vinogradnika žalitev in razočaranje. Ta dva primera sta sicer ekstremna, vendar, žal, ne tako redka. Tudi to me je napotilo k pisanju te knjige, v kateri bo bralec lahko dobil vse potrebne napotke za kulturno uživanje vina. Hkrati pa bo za bralca tudi opozorilo, kako z vinom ne sme ravnati.

Poznavalce in uživalce vina lahko razvrstimo v štiri stopnje:

v prvo sodijo tisti, ki s senzorično degustacijo ugotovijo značilnosti in kakovost vina;

v drugo tisti, ki sicer prvo obvladajo, vedo pa tudi, katero vino se priklada k izbrani jedi, to pa je nedvomno zahtevna naloga;

v tretjo stopnjo sodijo tisti, ki znajo uživati vino tako, da zdravilno učinkuje na njihov organizem;

v zadnjo stopnjo pa moramo uvrstiti take, ki znajo z uživanjem vina ustvarjati lepo duševno razpoloženje in občutke sreče.

Večji del pivcev, žal, ne sodi v nobeno naštetih razvrstitev: ker niso sposobni, senzorično vrednotiti vina ne pridejo niti do najnižje stopnje. Vendar pa tudi takih pivcev ni mogoče uvrstiti v eno samo kategorijo, ampak vsaj v dve:

v prvi so tisti, ki sicer vrednotijo kakovost vina, a ločijo le med dobrim in slabim ter ga ne popijejo toliko, da bi jim škodilo; uživajo pa ob evforičnem razpoloženju, ki jim ga nudi;

pivci druge kategorije nimajo nobene kvalifikacije, pijejo vino nekontrolirano, vseeno jim je, kakšno je. Iz te kategorije izhaja največ alkoholikov.

Gotovo je, da pri slednjih vino ne doseže cilja, ki sta mu ga namenila narava in človek. Kulturni človek mora tako pri vinu kot tudi pri hrani posvečati večjo pozornost senzoričnim užitek ob videzu, vonju in okusu; in ne, kot to najčešče počenja, zadovoljiti zgolj svoje elementarne fiziološke potrebe.

Nenehno zatrujemo, da je bodočnost vina v kakovosti. Napori v tej smeri bodo ostali brez odziva, če se pivci vina ne bodo bolj posvetili izboljšanju svojih degustacijskih sposobnosti.

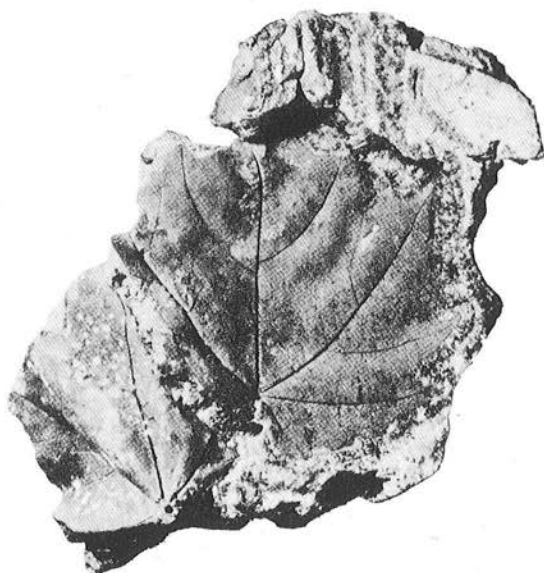
Več pozornosti moramo posvetiti mladini, ker sodim, da zlasti ta potrebuje vinsko kulturo. Ne nazadnje, da bi ne omagala pred vsiljivo reklamo za druge pijače in da bi ne padla v pogubno past mamil.

Avtor

Zgodovinski vpogled in pomen vina za človeka

Vino v človekovi zgodovini in njegovih običajih

Trta se je pojavila na Zemlji v eocenu. Tedaj še ni bilo človeka. V Cezannu v Šampanji so našli odtis vinske trte. Podobna je bila ameriški trti, ki je prednica trte vinifere. Znova jo zasledimo v miocenu na območjih, kjer je danes ni: na Islandiji, Grenlandiji in Aljaski.



Odtis fosilnega trtinega lista, ki ga hrani Geološki inštitut na Sorboni v Parizu.

Prava trta vinifera se je potemtakem pojavila še pred človekom. Odtise listov te trte iz prazgodovinskih časov so našli v okolici Pariza.

Zgodovina vina se prav nič ne loči od zgodovine človeštva. Prva alkoholna pijača na svetu je bila neka vrsta vina. Znano je, da je ta močni katalizator čustvene razgibanosti večkrat spremenil potek zgodovine.

Človek je v prastarih časih dolgo občudoval grozd in zlate jagode. Opazil je, da iz teh ovenelih jagod odteka gosta, lepljiva tekočina. Najbrž se je taka tekočina nabirala v kamniti vdolbini, in čez čas je naš prednik ugotovil, da ima prijeten vonj. Pokusil jo je in spoznal, da je dobra in da mu daje moči. Tako naj bi človek odkril vino.

Pisana zgodovina vina se začne z Noetom, ki mu biblija pripisuje odkritje vinske trte in začetek pridobivanja vina. Pa tudi naj bi bil Noe prvi človek, ki se je napil do onemoglosti.

Od takrat govorimo o vinu kot o zaščitniku in spremljevalcu civilizacije v vseh njenih dobah, v dobrem in v slabem.

Vino je imelo velik pomen že pri najstarejših verskih obredih. Kaže, da so se v primitivnih časih rodile v človeku predstave raznih božanstev. Človek jih je priklical k življenju, ker si je skušal razložiti nekatere pojave, kot so ogenj, blisk, neurje, bolezen, smrt itd. Enako si je razlagal tudi občutke, ki so se ga pollašali, potem ko se je napil alkoholne pijače. Na opojnost je gledal kot na neko vrsto čarovnije. Ta je bila posebno primerna pri obredih, ker jo je bilo mogoče izzvati po želji, medtem ko se določeni »nadnaravni pojavi«, kot sta grmenje in bliskanje, niso dali kar tako priklicati. Vino je imelo potemtakem pomembno vlogo pri različnih verskih obredih že od stare Babilonije in ga ima še v naših dneh. V bibliji so več kot petstokrat omenjeni vino, vinska trta in vinogradniki. Vino je stara pridobitev človeka, ki so jo eni pripisovali Dionizu ali Bakhu, drugi Noetu, tako da je ta pijača v poganskem, obenem tudi v biblijskem izročilu. Po slednjem pooseblja Noe kmetijstvo, saj je prvi obdeloval zemljo in negoval vinsko trto.

V najstarejših mitologijah mediteranskih civilizacij: egipčanski, grški in biblijski, so odkritje vinske trte in vina pripisovali pobudnikom kmetijstva: pri Egipčanih Ozirisu, pri Grkih in Rimljanih Bakhu-Dionizu in pri Izraelcih Noetu. Sploh so imeli vino v mediteranskih deželah in na Srednjem vzhodu zelo v čislih.

Kitajci in Japonci so poznali vino že 1500 let pred Kristusom. V teh deželah je bila vinifikacija prepovedana zaradi zlorabljanja alkoholnih

pijač, zato se je uveljavila druga pijača, sake, ki ga pridobivajo s fermentacijo riža.

Fermentirani grozdni sok si od nekdaj prisluži najvišje priznanje ne zaradi svojih hranilnih lastnosti, temveč kot simbol življenja.

Najdbe pričajo, da je trta uspevala ob jadranski obali že v železni dobi. Na Siciliji so našli klepsidne posode, ki so jih že pred štiri tisoč leti uporabljali za vino. V severni Italiji so trto gojili Etruščani. Uspešno so jo tik pred ustanovitvijo Rima prenesli v srednjo Italijo.

V Rimu se je vino uveljavljalo zelo počasi. Trta je bila upoštevana zaradi grozdja; zloraba fermentiranega soka je bila spočetka grajana, ker je uspavala človeška čutila in jemala moči.

S preseljevanjem ljudi iz raznih krajev, predvsem z Vzhoda, kjer so vino visoko cenili, se je zelo povečalo njegovo uživanje. Bolj so se širila mesta, bolj se je širil pojav pijančevanja, kar naj bi se dogajalo še dandanes.

Iz sredozemskega bazena se je širila vinska trta proti zahodnim in severnim deželam, hkrati z rimsko kolonizacijo. Legionarji v Galiji, Španiji, Južni Britaniji in drugih deželah so uvajali trto, kjer je bila prej neznana. Tako so v Franciji začeli gojiti trto in postavili temelje svojemu sedanjemu vinarskemu primatu.

S padcem rimskega cesarstva je tudi vinogradništvo propadlo. V Italiji oziroma v Evropi so vinogradi domala izginili. Z nastajanjem samostanov, virov luči v tistih mračnih časih, se je porodila potreba po pristnem vinu za maše in kot dopolnilo skromni prehrani menihov, predvsem benediktincev. Zato so menihi obnovili vinograde, jih obdelovali in tako postali čuvaji enološke mojstrovine.

Vinogradništvo je bilo že v Grčiji in starem Rimu zelo pomembno. Mediteranski bazen je še dandanes največji proizvajalec vina na svetu. Kako je bila že pred našim štetjem v Grčiji razvita vinska kultura, dokazuje Sokrat, ki se je na enem od običajnih simpozijev obrnil k poslušalcem in rekel: »Kar se pitja tiče, prijatelji moji, imate moj pristanek. Vino prepoji dušo, blaži naše bridkosti in hkrati prebuja naša čustva. Vsekakor pa domnevam, da človeško telo reagira kot mlade rastline, ko jim bogovi pošljejo dosti dežja. Ne uspe se jim obdržati, in veter jih upogne. Toda takrat, ko se namakajo toliko, kolikor potrebujejo, se držijo pokonci in bogato obrodijo sadeže. Isto velja tudi za nas. Ko si nalijemo velike bokale, naše telo in naš duh kasnita in mi skrenemo s poti. Če nam služabniki postrežejo z majhno količino, nas vino spravi v dobro voljo.«



Rekonstrukcija vinotoča v antičnem Rimu, kjer so vina tudi mešali in jim dodajali prdatke.

Tudi asketski Platon ni videl nič slabega v zmernem pitju vina. Velikokrat je izjavljal, da ni smiselno piti do pijanosti, morda le ob praznikih na čast bogu, ki je dal vino ljudem.

Grki so bili na svoja vina ponosni. Običajno so kletarji pregledovali vrče in pokušali vino. Potem ko je vino dalj časa mirovalo v vrčih, so ga skrbno pretočili v amfore z visokim in ozkim grlom. Homer je povelečeval aramo vina in govoril: »Tako sladka je in tako čudovita ta pijača, da se ji nihče ne more upirati.«

Na začetku so Rimljani živeli skromno in pili malo vina, kasneje pa so zasloveli kot veliki pivci. Rimska vina so bila manj izbrana od grških. Medtem ko je pri Grkih izginila pri pitju sleherna ne-civilnost in prepustila mesto ljubeznivemu vzdušju simpozijev, je pri Rimljanih na Bakhovih slovesnostih prišla spet na površje nasilnost.

Pripovedujejo, da ni perzijski kralj Kir Veliki nikdar šel na osvajalne pohode brez znatnih zalog vina. Tega je delil tudi med svoje vojake. Verjeli so, da ima vino več lastnosti: da zdravi rane in kužne bolezni, zaradi katerih je takrat pomiralo več vojakov kot v bitkah, in da vliva bojevnikom poguma. Zgodovinsko zanimiv je dogodek, kako je bil Julij Cezar med osvajanjem Galije primoran uničiti vse zasežene zaloge vina in skoraj vse vinograde na območju Šampanje. Ker je bilo takajšnje vino sladko in dražilno, je povzročalo občutek blaženosti in občutno hromilo borbena sposobnost njegovih legij.

Še en zanimiv zgodovinski utrinek iz časov rimskega cesarstva. Ker je bila potrošnja vina velika, je mrgolelo ponarejevalcev te pijače: z veliko spretnostjo so ga ponarejali z medom in morsko vodo. Takratno ponarejeno oziroma »industrijsko« vino je pilo več kot milijon prebivalcev.

Tudi krščanstvo je prispevalo k širjenju vinogradništva celo tam, kjer je kazalo, da podnebje ni ugodno.



Grška posoda za pitje vina iz V. stoletja pred našim štetjem.

V srednjem veku je bil odnos do vina drugačen. Da bi se preskrbele z dovoljšnjo količino vina, so morale izolirane župnije v notranjosti kontinenta imeti lastne vinograde in pridelovati lastno vino, ker je bil prevoz prepočasen in tvegan.

Vinogradništvo, ki je predstavljalo bogastvo sončnega Sredozemlja, se je polagoma širilo po vsej Evropi in doseglo skrajno severno klimatsko mejo.

Redovniki so sčasoma postali vinarski mojstri. Vsako faro, samostan ali cerkev je obkrožal vinograd. Pogosto so bila rodna zemljišča tista, ki so narekovala lokacijo novih cerkva.

Vinsko trto so gojili na severu celo v grofiji Cloncaster v Angliji. Tam sicer ni več vinogradov, ohranili pa so se ob Renu in Mozeli. Mnogi od teh so nastali po ukazu Karla Velikega. Po 16. stoletju se je začelo širiti vinogradništvo po celem svetu. Portugalci so zanesli trto na Japonsko in v Brazilijo, Španci v Južno in Srednjo Ameriko ter v Kalifornijo. Nedvomno je Cerkev veliko prispevala k razširitvi trte. Včasih je videti, kot da bi Cerkev prodirala prav tja, kjer so bili pogoji za uspevanje vinske trte najbolj ugodni.

Ta potreba po vinu za cerkvene obrede, primerna zemljišča, vinogradi, kleti, spočita inteligenca z veliko prostega časa, vse to je pripomoglo ustvariti idealne pogoje za skladen razvoj dragocenih posebnosti, ki dajejo vinu pomembno mesto v umetnosti, znanosti in gospodarstvu.

Še marsikaj bi lahko povedali o zgodovini trte in vina, a to ne bo koristilo pivcu. Človek mora spoznati vino tako, kot spozna prijatelja: ne zgodovina ne literatura mu ne bosta v pomoč. To znanje mora osvojiti sam, samostojno, iz svoje notranjosti, in ne od zunaj. Veliko pivcev ve o vinu le tisto, kar je slišalo od drugih ali pobralo iz literature. Če hočemo človeka dobro spoznati, moramo imeti za to psihološke sposobnosti; in enako velja tudi za vino.

Vinska kultura je bila eden prvih znakov civiliziranosti in človeške omike. Že Homerjevi heroji so pili vino z zbranostjo, spoznavali njegovo poreklo, starost itd. Nedaleč od Troje so našli podzemeljske kleti, v njih pa amfore z različnimi vrstami vina.

Homerja pogosto citiramo v zvezi z vinom; od tod izhaja vrsta izrazov, ki pričajo, kako so vino že v antiki izredno spoštovali: preroditelj, ljubeč, nepodkupljiv, nepokvarljiv, nebeški... »Dragoceno je vino, ki ga je pil Odisej po strahoviti avanturi s Kiklopi. Čaša vina je neločljivi del bojne prtljage modrega Nestorja.«

Alkajev nasvet se je glasil: »Ne sadi nobenega drevesa, dokler nisi sadil vinograda. Pij ga po želji, da se zaščitiš pred mrazom.« Anakreontov izrek: »Ljudje ljubijo staro vino in nove pesmi.« Pitagora je opredelil vino kot Venerino mleko. Teokrit je svaril: »Vino razgali človeško misel.« Sokrat o Platonu: »Pri pitju je vse premagal, a vendar ni bil nikdar pijan.« V bibliji piše: »Vino zbuja navdih, čudovito obarva ustvarjalnost, daje človeku moč najti samega sebe, da je do sveta močan in prisrčen. Tako dobi boječi pogum, molčeči besedo in živahnost, melanholik smeh. Obupani se prerodi in močnejši se giblje s koraki zmagoslavja.«

Vino je bilo zelo pomemben katalizator človekovega napredka. Ko bi se Noetovi sinovi, zaradi njegove pijanosti, zarekli, da ne bodo pokušali pijače, ki jo je odkril njihov oče, in bi potomcem zamolčali vse to, bi verjetno danes živeli primitivneje. Med velikimi človeštva je bilo malo abstinentov in si celo upamo trditi, da vino prispeva k izostritvi duha.

Podobno razmerje, kot je med vinom in razvojem kulture, se ustvari tudi med glavnimi značilnostmi vina in lastnostmi prebivalcev, ki že več stoletij živijo na določenem teritoriju.

Vino enega okoliša se po svoji strukturi in kvaliteti loči od vina drugih okolišev; včasih je opaziti razlike od vinograda do vinograda; prav tako se tudi ljudje razlikujejo od vasi do vasi. Na določenem območju srečamo značilnosti vina, ki so podobne značilnostim prebivalcev. Velik je vpliv naravnih klimatskih in pedoloških pogojev. Ti učinkujejo manj izrazito pri ljudeh, bolj pa pri značilnostih vin.

Pri človeku so te značilnosti opazne v značaju, temperamentu in drugih psiholoških ter fizioloških lastnostih. Tudi pri vinu se pojavljajo zelo podobne značilnosti in lastnosti, ki jih enološka znanost točno označuje. Vinski strokovnjaki opisujejo vina kot temperamentna, agresivna, groba, prijetna, nežna itd. Podobne izraze uporabljajo psihologi, običajni so v ljudski izreki, ko ocenjuje ljudi ali posameznike. Najbrž drži, da iste naravne danosti, ki bolj ali manj krojijo človeške lastnosti, krojijo tudi lastnosti vina. Zato bi bilo mogoče sklepati, da je narava ustvarila vino za človeka. Pripisovanje prekomerne vloge vinu v razvoju kulture in civilizacije pa je lahko obenem paradoks, če upoštevamo, koliko gorja je povzročila prav ta pijača.

Kako je mogoče, da ta naravni izdelek lahko tako koristi človeštvu? Zgodovina ugotavlja, da se je kultura hitreje razvijala tam, kjer je človek gojil trto.

Napredek nastane hkrati z razvojem umskih sposobnosti človeka. Zato moramo ugotoviti, kako vino s številnimi sestavinami, predvsem z

etilnim alkoholom, vpliva na človeka. Ker bomo v naslednjih poglavjih govorili predvsem o tem, naj tukaj naštejemo le glavne učinke vina.

Vino spodbuja psihično in čustveno razgibanost in tudi fizične sposobnosti človeka. To pomeni, da je fizična in duševna hrana za naš organizem. Poudarili bi slednjo, saj jo človek v vsakdanjem življenju vedno bolj potrebuje. Kakšni so glavni učinki? Poživi miselnost, vzbuja ideje, daje optimizem, pogum, komunikativnost, socialnost itd.; poživi vse glavne funkcije človekovega razuma in duha: prijateljstvo, blaži duševne bolečine, odganja melanholijo, pospešuje zgovornost, vnaša upanje, blago stimulira srce, želodec, ledvice in živčni sistem. Lahko ga primerjamo s strojnim oljem, ki namaže vse dele motorja, tako da lahko tečejo mirno in lepše.

Če so taki učinki na človeka resnični, potem je razumljivo, da je vino v zgodovini odigralo pomembno vlogo.

Če vse te pozitivne lastnosti primerjamo z negativnimi, ki jih vino lahko ima (alkohol), lahko trdimo, da je drugih veliko manj. Gorja, ki ga je povzročil alkohol, ni moč primerjati npr. s škodo, ki jo je povzročila voda (neurja in poplave). Za gorje, ki ga je povzročilo vino, je kriv človek, ki pretirava pri uživanju.

Vino ima pomembno vlogo tudi kot zdravilo. Že v starih časih so menili, da uživanje vina v zmernih količinah spodbuja prebavo, ledvice in živčni sistem. Sodobna znanost je bolj ali manj potrdila splošno sodbo, da vino vsebuje dragocene zdravilne lastnosti. Vse to, kar smo zapisali, nam priključuje na misel prijetne in dobre obede, opojnost, ki ga povzroči kozarec dobrega vina. To je naša stara kulturna dediščina. Na lepo pripravljene mizi, bogato naloženi z vsemi dobrotami, je bilo vino od nekdaj najbolj priljubljeno.

Prav je mislil Avicena, arabski zdravnik in filozof, državnik in pesnik (980-1037), ko je opominjal v svojem slavnem delu Kanon medicine, da bi morali alkoholne pijače uživati samo pametni ljudje. Neumni, malo-dušni, naivneži, neizkušeni ne znajo piti vina brez zlih posledic.

Vino in razvoj civilizacije

Oblike civilizacije se še vedno kažejo v omiki, v verskih obredih, v umetniških slogih, v navadah in v izboru jedi in pijač. Na to opredelitev vplivata predvsem klima in vrsta tal, od te pa je bolj ali manj odvisna vrsta proizvodnje. V mnogih primerih vplivajo tudi predsodki, ki so verskega ali dietičnega značaja. V muslimanskih deželah ne gojijo vinogradov. Koran prepoveduje alkohol.

Pivo in vino sta najpomembnejši pijači v srednji in severni Evropi in ob sredozemski in afriški obali. Pivo je starejše, najbrž je nastalo iz spontane fermentacije v vodi namočenega žita. Mnogo bolj kompleksna je proizvodnja vina. Že primitivni človek je moral spoznavati in odbirati razne vrste divjih trsov, če je hotel do fermentiranega grozdnega soka. Tako je postopoma spoznal, kako priti do vina. Sčasoma je uspel pridobiti dobra in stabilna vina, ki so se razlikovala po področjih.

Vinska trta je najprej pognala na Srednjem vzhodu in se razvila na območjih, kjer je bilo vinograde lažje obdelovati: na Peloponezu in Apeninskem polotoku ter na obalah severne Afrike. Grki so bili v zlati in v Periklejevi dobi ter v atenski in špartanski civilizaciji veliki gojitelji trte. Veliki pospeševalci in razširjevalci vinske trte so bili Rimljani. Začelo se je v srednji Italiji. Vino falerno je postalo simbol na kraljevi mizi. Kamorkoli so Rimljani prišli, so poskušali uvesti tudi trto in vino. Med eno in drugo vojno je moral legionar v okolici taborišča zasaditi vinograd in ga obdelovati. To se je najbolj obrestovalo v Galiji. Pridelek je bil zelo bogat. Tukaj je vino nadomestilo pivo. Razvoj je bil tako ugoden, da so v 1. stoletju postala ta vina nevarna konkurenca rimljanskim. Zato je leta 92 cesar Domicijan izdal proglas, naj uničijo vse tuje vinograde. Tega nesmiselnega zakona na srečo niso upoštevali. Veljal pa je celo do 282. leta, ko so dovolili v vseh provincah cesarstva obnovo vinogradov. Pomen vina v vsakdanjem življenju Rimljanov so potrdili z zakonom in vinsko prakso. Rimljani so iz grškega bajeslovja pobrali tudi boga vina Dioniza in mu spremenili ime v Bakhos, a ohranili vse ikonografske in liturgične značilnosti njegovega kulta.

Kakšen okus (ne glede na različnost trte in tal, kar sta še vedno osnovna elementa za določitev značilnosti vina) so imela takratna vina? Vemo, da se okus vseh živil neprestano spreminja zaradi evolucije sort in spremembe načina pridelave in obdelave. Naše današnje

vino je še vedno naravni proizvod, vendar je njegova kakovost v dobri meri odvisna od enologije in njenih strokovnjakov. Kriteriji Rimljanov so bili največkrat nasprotni današnjim. Vino so shranjevali na toplem: na podstrešjih, ob dimnih ceveh, da bi ob izparevanju dobili bolj zgoščena vina. Porozne glinaste amfore so to še bolj pospeševale. Lesene posode so uporabljali kasneje po zgledu Galcev. Po kakšnem letu shranjevanja so vina postajala gosta kot sirup. Pijačo so mešali z vodo, največkrat kar z morsko. Napake dolgega shranjevanja so prikrivali z dodajanjem različnih snovi: najbolj v navadi sta bila med in voda. Z njima so pripravljali muslium (medeno vodo so dobili iz prevrete vode in medu). Še danes pijejo v Grčiji zasmoljeno vino: ritzino. Že v antiki so uporabljali to tehniko, da se ne bi vino pokvarilo.

Palestina je bila dežela, kjer Rimljanom ni bilo potrebno širiti vinske trte. Judje so od nekdaj visoko cenili vino.

Cesarju Karlu Velikemu so podložniki plačevali davke tudi v vinu. Na robu njiv so morali gojiti vinograde. In kot do takrat, tudi za časa Karla Velikega so urejevali pridobivanje vina z zakoni. Tako je na primer zakon določal prepoved mastiti grozdje z nogami.

Vino, življenje in zdravje

Vino je pijača, ki je bila v vseh časih priznana kot zvesta spremljevalka človeka in njegovega zdravja. Hipokrat in salernska šola, Louis Pasteur in najvidnejši predstavniki sodobne medicine cenijo vino kot sredstvo, ki utrjuje telo in duševnost.

Z napredkom znanosti se zanimanje na področju prehrane in dietetike vedno bolj pogloblja. S čedalje večjo vnemo in z vedno bolj rafiniranimi tehnikami si vsestransko prizadevamo, da bi čimbolje spoznali hranila. Vedno boljše poznavanje pijač in jedi po biološki plati bo omogočalo, da se bomo bolje ravnali v prehrani. Časi so se bistveno spremenili. Potrošnik ne pusti več, da bi vplivali nanj kot včasih. Naučil se je očuvati lastno zdravje tudi s prehrano. Svoječasno ni bilo tako: jedli in pili so vse, kar je šlo v slast. Zdaj človek hoče vedeti, ali mu to, kar zaužije, koristi ali škoduje. Zaradi spremenjenih časov in zahtev se je rodila nova znanost, dietetologija, ki močno vpliva na potrošnika in njegovo izbiro. Zato se ustanavljajo posebni proučevalni centri in pospešujejo raziskave, da bi spoznali biološko vrednost pre-

hrambenih proizvodov. To velja tudi za vino. Pri tem pripisujejo velik pomen poleg biološki vrednosti tudi senzoričnim užitek. Navadno označimo vino za dobro in slabo, a to ni vse. Tudi pri vinu je treba upoštevati posledice, ki jih ima na človeka, začeni pri želodcu, saj ga prijetno ogreje in poživi prebavo. Še bolj pomembno je ugodno psihološko počutje: po vinu navadno dobro spimo. Šele drug dan po pitju lahko zanesljivo ugotovimo, ali nam vino ugaja ali ne, in katera količina je za nas najprimernejša. Če imamo prijetne občutke in željo po ponovnem pitju tega vina, pomeni, da nam to vino prija. Ta test je zelo zanesljiv.

Pojav alkoholne fermentacije grozdnega mošta je ostal nepojasnen čudež do začetka prejšnjega stoletja, ko so odkrili, da fermentacijo povzročajo enocelična bitja, vrelni kvasnice. Tako so odkrili, kako nastaja etilni alkohol.

Vino je organizem: živi, diha, se izboljšuje, kviri, stara, občuti prostor, v katerem ga hranimo, in sredstva, s katerimi pride v stik; kot živ organizem občuti vse vplive podnebnih razmer.

Osebnost vina se ne izraža samo v senzoričnih značilnostih, kot so okus, aroma, živahnost, barva, žametnost in podobno, ampak tudi v učinkih, ki delujejo na organizem. V starih časih so pretirano pripisovali nekaterim vinom vrline, a gotovo je, da to drži do neke mere. Obstajajo številne razlike, ki jih je treba pri izbiri kvalitetnih vin upoštevati, da nam najbolj ustrezajo. Le ta je pravilna pot pri izbiri, da dosežemo zaželene učinke.

Poškodbe, ki jih povzroča pretirano uživanje vina, recimo v jetrih ali možganih, niso odvisne samo od količine, ampak tudi od kakovosti. Konvencionalna vrednost vina je določena bolj po skupnih značilnostih kot pa po posameznih: Francozi temu pravijo buket. Znanstveniki, zdravniki, enologi, gostinci in potrošniki bi morali natančneje upoštevati te razlike. Tako bi lahko vsakdo prišel do takega vina, ki se najbolje sklada z okusom, zdravstvenim stanjem in značilnostmi njegovega prebavnega trakta.

Vina ne smejo uživati bolniki, ki imajo akutni in kronični gastritis, rano na dvanajsterniku, obolenje jeter in ledvic. Pri motnjah v metabolizmu lipidov, slabokrvnosti, slabi prebavi, akutni mrzlici in diabetesu priporočamo samo suha vina. Dolžnost zdravnika, ki pozna bolnika, je, da od primera do primera določi kakovost in količino vina, ki ga lahko pacient popije. Gre za zmerne količine, pri nekaterih bolnikih mora biti vino dozirano natančno, kot zdravilo. Ni prav, da se

bolnikom prepove piti vino. Potrebno je upoštevati psihološki učinek, ki ga imajo omejitvene diete na pacienta. Največkrat je omejitev bolj škodljiva od skromnega kozarca vina.

Zmerna poraba vina je odločno in prijetno dopolnilo hrane zdravega in bolnega človeka. Tako stopa vino v prehrabeno higieno človeka, saj dovaja energijo mišicam in organizmu toploto. Vino je izvrsten vir energije in toplote. Ima različne fiziološke vrednosti, ki so velikega pomena. Vsebuje etilni alkohol, beljakovinske snovi, sladkorje, fosfor, železo, vitamine itd. Pospešuje izločanje kisline v želodcu, žolču in trebušni slinavki. Poleg blagega vazodilatacijskega delovanja poveča prezračevanje pljuč, deluje spodbudno na živčni sistem in na psiho. Spomin je buden, misli bolj originalne, povečuje se delovni uspeh.

V prid vinu je napisanega veliko gradiva. Kljub temu se vprašujemo, od kod tolikšna zagrizenost zdravnikov proti vinu. Zakaj ga s tako vnemo obtožujejo in s tem prikrajšujejo številne bolnike za zanesljiv vir tolažbe, olajšanja, vedrosti in, ne nazadnje, koristi? Vsak zdravnik ve, kako važno je, da pacient s trdno voljo in optimizmom utrdi svojo željo po življenju. Vino vse to pospešuje, je pacientov prijatelj, vliva vero in krepi upanje.

V prihodnosti se bomo morali resno poglobiti v prepričevanje ljudi o koristnosti vina da bi odstranili predsodke v zvezi z njim.

Če to velja za večji del pomembnih prehrabnih vrst, velja toliko bolj za vino. Ko se o njem pogovarjamo, zagrešimo precejšnje napake, ker pogostokrat premalo poznamo njegove številne prehrabne lastnosti; te pijače pa se še drži smola, da diši tudi po pregrehi. Z drugimi besedami: verjamemo, da je ta dragocena pijača (dragocena le takrat, ko je samo iz grozdja) »pogubna stvar ne le za pijance«. Navadno mislimo, naj bi se ta »slabost« dovoljevala le v zmernih količinah. Prav to mišljenje je preprečilo ljudem, da bi pojmovali vino kot dopolnilo hrani, ki lahko v določenih primerih zanesljivo koristi tudi pri nekaterih motnjah v človeškem organizmu.

Če bi hoteli odstraniti različne vrste predsodkov (tudi iz vrst znanstvenikov), je potrebno spremeniti staro mišljenje, da je vino alkoholna pijača.

Tako trditev je treba demantirati iz več razlogov. Ti so ali povezani s sestavo vina ali so navidezno banalni, češ da se vino običajno pije med jedjo. Obstajajo študije, ki dokazujejo, da se ta pijača povsem drugače obnaša od drugih, kar zadeva alkoholne sestavine.

Kaj so dokazali z raziskavami angleški in ameriški avtorji?

1. delovanje alkohola na človeški organizem je tesno povezano s stopnjo alkohola v krvi;
2. učinki (kozarca vina) se morajo ugotavljati v sorazmerju s tem, kaj je človek pojedel oziroma česa ni;
3. kako človek pije, je prav tako odločilno za alkoholno krivuljo;
4. individualna občutljivost je istočasno zaščitni ali obremenilni faktor, ki ga lahko ima alkohol na organizem.

Po tem je razvidno, kdaj lahko resnično škoduje in kdaj ne.

Kdaj alkohol resnično škoduje

Nekdo ga več prenese, nekdo manj. Kar zadeva občutljivost, je znano, da nekateri dobro prenašajo pitje, drugi pa ne. Kateri so vzroki za tako različno obnašanje? To je odvisno od večje ali manjše omejitve aktivnosti encimov pri absorpciji alkohola, od osebnih navad in od vrste zaužitega vina.

Najpomembnejši dejavnik je prvi: encimatična aktivnost. To tudi pojasnjuje, zakaj ženske slabše prenašajo vino od moških. Moški, kot sta dokazala ameriška učenjaka, ki sta vodila raziskave na tem področju, metabolizira hitreje zaradi prisotnosti moškega hormona testosterona v svojem organizmu. Zatorej ženska težje prenaša vino; ko prekorači določeno mejo, občuti različne motnje. Tudi moški imajo lahko enake težave, saj so sposobnosti metaboliziranja od človeka do človeka različne, odvisno pač od tega, kako delujejo encimi in testosteron. Zatorej preprost nasvet: spoznajte svojo »kritično točko«. Ko čutite, da ste ji blizu, nehaite piti, čeprav vas prijatelji še nagovarjajo k temu.

Ko obedujete v družbi ženske, je zmerna postrežba z vinom tudi del bontona. Z neprimernim obnašanjem jo lahko spravite v težave.

Organizmu vedno škoduje samo pretirano uživanje, škodujejo ponarejena vina, ki povzročajo tiste motnje, o katerih smo že pisali. Predsodkov o pitju vina na splošno je še in še in ti nudijo argumente abstinentom, da ga zavračajo.

Vino je bogato

S prikazovanjem njegovih pozitivnih strani nočemo povzdigovati vina za vsako ceno, vendar brez tega ne gre. Ponovno poudarjamo, da je pristno vino bogato s snovmi, ki so popolnoma naravne in se skladajo z našim organizmom: te ne škodujejo, ampak, nasprotno, koristijo.

Vino je lahko vir zdravja

Vino sestavljajo različne snovi. Z laboratorijsko analizo se lahko brž prepričamo, da vsebuje vino neverjetno številne snovi, ki imajo v strukturi človeškega organizma določene in pomembne funkcije. Te so nepogrešljive za njegov razvoj in razvoj vseh bioloških dejavnikov, ki jih uravnavajo. Z drugimi besedami: vrednost teh elementov v vinu se kaže v njihovi koristnosti, ko se človek dobro počuti, predvsem pa takrat, ko ima težave ali je bolan.

Ne smemo trditi, da je vino lahko nadomestilo zdravil. To bi bila velika napaka. Pomenilo bi, da pripisujemo vinu lastnosti, ki jih nima in ki jih ne more imeti. Želimo le poudariti, da je pri mnogih boleznih dober kozarec vina koristen: lahko olajša delo zdravnika in pripomore k razreševanju nekaterih dietetičnih problemov. Zato samo v tem smislu in v teh okvirih lahko svetujemo, da se zdravite z vinom. V starih časih so pravilno trdili, da je vino zdravilo za telo in dušo, ne dela pa čudežev.

Glavne sestavine vina in njihov vpliv na človeški organizem

Sestava

Karbohidrati

Sladkorji v vinu so glukoze in fruktoze oziroma levuloze. Prisotni so v popolnoma prevrelih vinih le v minimalnih količinah (od enega do dveh gramov na liter), medtem ko so v večjih količinah prisotni v vinih, pridelanih iz sušenega grozdja, v ploskih in sladkih vinih.

Aldehidi

V vinu je najpomembnejši očetni aldehyd. Ta se nahaja v večjih količinah v belih in bolj alkoholnih vinih. V omejenih količinah prispeva h gradnji bukeja, pri starih vinih daje rdeči barvi oranžen ton. Ko si ga preveč privoščimo in količina presega naše sposobnosti metabolizacije, se ta element skoncentrira in povzroči neprijetne in škodljive učinke na živčne celice.

Kislina

Medtem ko so nekatere kisline v vinu tudi že v moštu, druge nastajajo med alkoholnim vrenjem. Ene in druge sestavljajo skupne kisline.

Bolj natančno razločevanje med kisljinami v vinu je tisto med nehlapljivimi (vinska, jabolčna, jantarjeva, citronska kislina itd.) in hlapljivimi kisljinami (očetna, mlečna, propionska...). Kolikor je grozdje slabše dozorelo, tem več je nehlapljivih kisljin in vino bo manj alkoholno. Več je hlapljivih kisljin, slabše je vino.

Naštejmo jih:

Vinska kislina

je tipična kislina mošta in vina in tudi najpomembnejša med nehlapljivimi kisljinami. S hlajenjem in povečanjem alkohola ter staranjem se njena moč zmanjšuje. Pri optimalnih količinah daje prijeten okus svežine, medtem ko daje pri pretiranih količinah okus nezrelosti.

Jantarjeva kislina

nastane v majhnih količinah med alkoholnim vrenjem in je vedno prisotna v vinu. Prispeva k formiranju buketa. Med staranjem vina se esterificira v etilni sukcinat, ki daje zelo prijeten vonj. Iz fiziološkega vidika je zelo pomembna, ker pospešuje oksigenacijo mišic.

Citronska kislina

je v vinu vedno prisotna, predvsem v belem. Njena prisotnost pri pristnih vinih ne prekorači 0,5 grama na liter. To je ista količina, kot se nahaja v krvi. Ko pa je v izobilju, daje vinu oster okus.

Jabolčna kislina

predstavlja stalno komponento grozdja in drugih sadežev, predvsem jabolk. Njeno prisotnost zaznamo pri mladih vinih, ki jim daje karakteristično surovost, predvsem ko niso še dozorela in če je letina slaba. Pozneje se z biološkim razkisom delno spremeni v mlečno kislino, ki je milejša. Skupaj s taninom in pektinskimi snovmi zdravilno deluje pri diareji in gastroenteritisu.

Mlečna kislina

je vedno prisotna v vinih kot proizvod biološkega razkisa vin. Pri mladih vinih je je malo, poveča se pri staranih vinih in vpliva na mehkost in bogati vonj. Kislina ima velik biološki in fiziološki pomen kot zdravilo. Pomembna je pri zdravljenju črevesnih motenj, predvsem v pediatriji.

Tanini

Tanini, ki so v vinu, imajo izrazito baktericidno delovanje. Te lastnosti so povezane bolj z rdečimi vini, ki so baktericidna, učinkovita proti trebušnim patološkim bakterijam. Z razbarvanjem rdečega vina in z rastlinskim ogljem to lastnost izgubijo.

Estri

Estri so v vinu vedno prisotni, ker nastajajo s kombinacijo alkoholov in kislin v vinu samem. Dajejo značilne dišave, predvsem v starih vinih. Med vsemi je največ etilocetnega estra.

Dušične snovi

Dušik se nahaja v vinu v različnih oblikah: kot beljakovinska snov, peptonska, albuminozna, kot polipeptidi, aminokislina itd. Vpliva na metabolizem, pomaga pri presnovi.

Aminokislina predstavljajo okoli 30-40% dušika v rdečih vinih, medtem ko je v belih vinih odstotek manjši. Druga prisotna sestavina v vinu je amoniak; povprečno 20 mg na liter.

Vino vsebuje skoraj vse vrste vitaminov, ki se v vodi topijo, in do 10 mg železa v litru.

Mineralne snovi

Zelo pomembna komponenta vina so mineralne snovi, ki so iz nezgorljive substance, sestavljene iz vsote mineralov (kationov) in ostankov kislin (anionov).

Ti vplivajo na barvo, čistost, na vonj in okus vina, ker se spojijo s kislinami, ki povzročajo manj trpek okus. Potrebni pa so alkoholnemu vrenju, ker koristijo življenju vrelih kvasnic.

Glavne mineralne sestavine vina

Kalij

je verjetno najpomembnejši anorganski element vina. Pada sorazmerno z rastjo alkohola in z zmrzovanjem. Na splošno ima večji delež v rdečih kot v belih vinih. Posebno bogata s kalijem so vina, proizvedena na vulkanskih tleh. Ta snov je nujno potrebna človeškemu organizmu in sistematično posreduje pri metabolizmu celic, predvsem živčnega sistema, vpliva na delovanje srca, na mišice in pozitivno deluje na srčne diastole. Poleg blagodejnega vpliva na poroznost celic pospešuje diuretične funkcije. To je posebno koristna snov za srčne bolnike.

Natrij

se nahaja v naravnih vinih v majhnih količinah. Njegova prisotnost pa se znatno poveča v vinih, ki izhajajo iz trsov vzdolž morske obale. V človeškem organizmu spodbuja živčna in mišična vlakna.

Pomembno je še, da naravno vino vsebuje samo **fiziološko vodo**. Ker je v naravnem vinu pomembna alkoholna stopnja, moramo zabeležiti, da se za alkoholno stopnjo vina ima število litrov etilnega alkohola v enem hektolitrju vina.

Količina **alkohola** v dobrem vinu mora biti v sorazmerju z drugimi sestavinami. Zato je težnja po ocenjevanju kvalitetnih vin na podlagi alkoholne stopnje v osnovi zgrešena, zlasti ko gre za kvalitetno vino, kjer vpliva na oceno cela vrsta elementov.

Glicerin

ima velik pomen pri označevanju okusa visoko kvalitetnih vin. Vinu daje ton, mehko, žametnost in fineso, amalgamira različne okuse, blaži ostrino pa tudi pretirano alkoholnost.

Kaj moramo še vedeti o sestavinah vina

O vinu si je treba zapomniti dve stvari:

1. proizvodnja vina ni amatersko delo, marveč je postopek, ki zahteva posebno pozornost, izkušnje, sposobnost in poštenost;
2. končni proizvod ni alkoholna pijača, kot so vse druge, zato se njegovi učinki na človeka ne morejo primerjati z v vodi razredčenim etilnim alkoholom.

Vino ni kakršnakoli alkoholna pijača, kot smo se prepričali, bogato je s snovmi, ki jih cenimo v dietetiki in zdravstvu. Ne smemo pozabiti, da vino zaužijemo v taki količini, ki je sorazmerna s sprejemljivostjo našega organizma.

Vino je proizvod, v katerem je etilni alkohol v pomembni količini. Če ga zaužijemo preveč, gotovo škoduje. Učinkuje na živčni sistem, jetra in na vse ostale organe.

Vino je hranilo, zato je na mestu zmernost. Ne smemo čez omejitve, ki jih določa naša presnovna sposobnost. Ta pa je lahko bolj ali manj hitra in je vedno odvisna od raznih dejavnikov.

Zmerno pitje vina je osnovni pogoj, da bo na nas najboljše učinkovalo, da nam bo treba čim manj k zdravniku. Kozarček vina nam dvigne moralo in s tem izginejo slabo razpoloženje in trenutne nadloge.

Kaj pomeni piti zmerno

Kje je meja; koliko ga lahko popijemo, ne da bi nam škodovalo?

Sleherni bralec bi želel imeti točen odgovor. Žal pa je to nemogoče.

Vsekakor je z določenimi konvencijami, kar zadeva toleranco posameznika (glede na starost, spol in druge dejavnike), mogoče načelno dati nekatere koristne napotke.

Najprej nekaj besed o metabolizmu. Če se hočemo resnično zavedati, kako in zakaj vino lahko koristi ali škoduje, je potrebno nekatere fiziološke pojme podkrepiti s tehničnimi podatki.

Takoj ko zaužijemo alkohol, ga želodčne in črevesne stene vsrkajo, ne da bi nastala kakršnakoli kemična sprememba. Tak neposredno preide v krvni obtok in se porazdeli v isti koncentraciji v vsa tkiva. Hitrost, s katero se porazdeli, je določena od njegove visoke razširjevalne sposobnosti in popolne topljivosti v vodi.

Dokazano je, da na tešče zaužiti alkohol organizem vsrka v pol ure. Po eni uri doseže alkoholometrična krivulja najvišjo raven.

Če je snov razredčena z velikimi količinami vode in zaužita pri polnem želodcu, je absorbcija počasnejša in običajno ne povzroča karakterističnih posledic, ki se usodno pojavljajo v prvem primeru. Občutki so v tem primeru največkrat neprijetni in to prav zaradi hitre absorbcije alkohola. Alkohol se enakomerno porazdeli v vseh organih in tkivih. Upoštevati pa je treba, da se tam, kjer je več vode, nabere tudi več alkohola. Zato ga najbolj občutijo možgani in jetra. Odrasli, ki niso posebno občutljivi na alkohol, lahko vnesejo v svojo dieto približno gram alkohola za vsak kilogram telesne teže, ne da bi občutili posledice.

Ni lahko biti resničen ljubitelj dobrega vina, hkrati pa znati izkoristiti vse njegove zdravilne lastnosti. Samo z dobro mero potrpežljivosti in iznajdljivosti dosežemo stopnjo, ko se lahko prištejemo k skupini tistih, ki res znajo ravnati z vinom.

Neverjetno, a kljub tisočletnim izkušnjam in splošni razširjenosti vina se ga človeštvo še ni naučilo dostojno uživati.

Skozi vso zgodovino so ljudje uživali ob vinu in se ga napili, ne da bi pomislili na meje, ki jih postavlja zdrava pamet. Skratka, vino je resna zadeva, in naš odnos do njega mora biti v skladu s tem.

»Bakhova pijača« ne uživa dobrega slovesa zaradi nezmernosti tistih, ki niso pivci, ampak pijanci. Razen tega je treba upoštevati tudi to, da je vino velikokrat slabe kvalitete kljub bleščeči steklenici in vabljivi etiketi, s katerima se predstavi potrošniku. Prevečkrat se zgodi, da pijemo neprimerna, naharmonična, preveč alkoholna in neprimerno vinificirana vina. To daje, na žalost, potuho vrsti predsodkov o tej pijači.

Zaupati je dobro, ne zaupati še bolje

Vina samostojnega vinogradnika ni mogoče vselej brez pridržkov ocenjevati kot dobro. Slepo zaupanje v tehniko in kemijo pogosto pelje do nesprejemljivih rezultatov pri dietetični in zdravstveni oceni. Če hočemo razpravljati o vinu kot o dietetičnem dopolnjevalcu, nosilcu blagodejnih učinkov in zdravilnem sredstvu za nekatere motnje in bolezni, se moramo najprej prepričati, ali imamo na voljo popolnoma pristno pijačo.

Med pijačami, ki jih je ustvaril človek, je vino nedvomno na prvem mestu ne samo zaradi vsebinske vrednosti, ampak tudi zaradi privlačnosti, zaradi svojih organoleptičnih značilnosti. Vino je na pogled zelo lepa tekočina, sijajnih barvnih odtenkov.

Lepota je v njegovi čistosti in bleščeči prozornosti. Je prijetnega vonja z vrsto dišav, ki so včasih izrazitejše, drugič pa jih komaj zaznamo, vedno pa zelo prijetne. Vino prija okusu. Ponuja prijeten in dolgo trajen občutek, ki ni le gastronomski; je pravzaprav poezija, predvsem mentalna, lahko pa govorimo celo že o estetiki.

Vino je edinstveno kot pijača ali hranilo. Ne zbuja le gastronomskih poželenj oziroma fiziološke potrebe (žeja, apetit itd.) in ne samo želje po opojnosti, ki je psihično zadovoljstvo, temveč zbuja tudi prijetne spomine, vliva željo po življenju, splošno zadovoljstvo, osrečuje in pomlajuje. Vino je v resnici čudovita pijača z vsemi lastnostmi, ki elektrizirajo vse čute. Podobno je kot prijateljstvo in ljubezen.

Vino je lepo v mladosti, celo v zgodnji mladosti, ko daje vtis, da bo prekipelo iz soda. Lepo je v svoji dozorelosti, s staranjem je v svojem počasnem in postopnem bližanju smrti še lepše.

Vino je živa snov

Ta čudovita pijača živi in spremlja človeka od takrat, ko je le-ta zasnoval razne kmetijske proizvodne tehnike, ki mu nudijo hrano in blagostanje, kar dokazuje cela vrsta mitov in legend.

Vse to ne sestavlja »znanstvenega« dokaza, vsaj v ožjem pomenu ne, o obsegu pomembnosti, ki jo ima ta pijača v prehrani in zdravstvu; posredno pa le dokazuje to, o čemer pišemo. Če je resnično, kar je danes velika večina pripravljena verjeti, da je na dietetičnem področju vse to, kar prihaja iz narave, dobrodošlo in koristno za naš organizem, potem pa ni dvoma, da je tudi vino koristno.

Tako kot kruh, mleko, olje, je tudi vino dobilo svoje mesto v zgodovini gastronomije in ga z lahkoto ohranilo, čeprav (moramo priznati) ne tvori osnovne hrane.

Vino v zmernih količinah sodeluje s svojimi sestavinami v vseh fizioloških procesih organizma vedno pozitivno. V ožjem prehrabnem smislu opravlja osnovno funkcijo s tem, da nadomešča druga hranila kot vir toplote oz. energije. Tako omogoča organizmu prihraniti sladkorje, maščobe in beljakovine. Pripomniti moramo, da je kot pijača pri jedi nenadomestljivo, ker ima poleg svoje prehrabne vrednosti pomembno funkcijo pri pospeševanju prebave, kot stimulator teka, predvsem kot neprimerljivi spremljevalec tudi najbolj skromne jedi.

Medicina vina ne prepoveduje, morda le v nekaterih primerih: pri nekaterih boleznih prebavnega trakta, kot so gastritisi in ulkus, in pri težki jetrni bolezni in alkoholizmu. Vendar vina ne kaže kratko malo prepovedovati. Zmerno uživanje dobrega in pristnega vina je lahko pri odraslih in starejših pogosto uspešen in koristen pripomoček, preizkušen skozi generacije. Je koristno in razširjeno sredstvo v terapiji, kar so trdili slavni zdravniki v starih časih in kar trdijo tudi danes. Napačno je mnenje tistih, ki bi vino prepovedali, da bi se pač izognili alkoholizmu. Prohibicionizem se ni nikdar obnesel. Zmerne rabe ne smemo izenačevati z zlorabo, kar se pogosto dogaja.

Med abstinenco in pijančevanjem obstaja zlata sredina, ki velja za vse vrste alkoholnih pijač. To je zmernost!

Nepošteno bi bilo obravnavati prehrabno-okrepčevalno in terapevtično vrednost vina, ne da bi omenili lastnost, ki je ni moč najti v drugih živilih: človeku nudi veselje.

Sestavine vina, koristne za človeka*

- Vino vsebuje v manjših količinah skoraj vse vitamine, ki se topijo v vodi, in od 5 do 10 mg železa v enem litru.
- Z vinom, kot z vsako jedjo, moramo ravnati po pravilih uravnovešene diete, brez pretiravanj. Primerno je zaužiti 7 decilitrov vina na dan, tisti, ki opravljajo težaška dela, pa do enega litra. Pri takih količinah so jetra sposobna metabolizirati etilni alkohol, ne da bi se pojavile poškodbe organizma. Večje količine niso sprejemljive.
- Tanini in kisline (predvsem jabolčna), ki so v vinu, izrazito delujejo proti bakterijam. To lastnost imajo bolj rdeča vina, ki so bakteriocidna, učinkovita proti trebušnim patološkim bakterijam. Z razbarvanjem rdečega vina z rastlinskim ogljem to lastnost izgubijo.
- V prebavnem traktu spodbuja celice okusa, pospešuje prebavo in sekrecijo solne kisline in pepsina bodisi neposredno na želodčno sluz bodisi s psihosomatičnimi refleksi.
- Spodbuja jetra in žolč, da izločajo svoje sokove v trebušno votlino.
- Pri skromnih količinah nima strupenih vplivov na jetrne celice. Če paso jetra bolna, se lahko stanje poslabša že pri uživanju zmernih količin. Negativno vpliva predvsem pri tistih, ki imajo poleg bolezni tudi slabo in enolično hrano.
- Ugodno vpliva na metabolizem holesterola in glukoze. V zmernih količinah vpliva pri diabetikih na zmanjšanje glukoze v krvi, olajša kopičenje glukoze v jetrih v obliki glikogena. Poleg tega se zmanjšuje nivo holesterola v krvi s pospeševanjem sinteze lipoproteinov pri vsaki gostoti.
- Na periferni kardiovaskularni sistem vpliva vazodilatacijsko (dobro poznan občutek toplote). Dopušča, čeprav tega ne priznavajo, vazodilatacijski učinek koronark. Vsekakor gre za zmerno diuretično delovanje, ki olajša delo srca.
- Pozitivno vpliva na razpoloženje in značaj človeka.

* Po dr. Walterju Webbru

Vino kot dietetično dopolnilo

Med zdravstvenimi delavci so taki, ki so za prohibicijo alkoholnih pijač, in z njimi seveda tudi vina, čeprav to vsebuje alkohol v manjši količini in je pomešano z drugimi koristnimi snovmi. Med njimi pa so tudi taki, teh je vedno več, ki uvrščajo vino med dietetično dopolnilo v terapiji. Do takega pojmovanja so prišli na podlagi znanstvenih spoznanj, ki so obširno dokumentirana.

Obstaja dolgotrajna izkušnja na področju medicine, okrepljena s celo vrsto raziskav bodisi na človeku kot na živalih, ki dokazujejo, da je uživanje alkoholnih pijač, predvsem vina, koristno, zato naj bi bolnikom predpisovali vino kot zdravilo.

Sodobna znanost je potrdila razširjeno sodbo starih, da ima vino zdravilne lastnosti.

Pri pitju vina in alkoholnih pijač moramo spoštovati določene norme.

1. Pijmo zmerno.
2. Uživajmo alkoholne pijače odličnih kvalitete: likerje dobrih znamk, dobra in pristna vina.
3. Ne uživajmo jih na prazen želodec, vina pijmo med jedjo. Ne pijmo vina in žganih pijač na tešče (žganje ali kozarček belega vina sta zjutraj zelo škodljiva). Privoščimo pa si lahko (ne iz navade) aperitiv pred jedjo, če hočemo dražiti želodec in ga pripraviti na prebavo jedi.
4. Tisti, ki boleajo na jetrih, ledvicah ali imajo visok krvni pritisk oziroma imajo želodčne težave (ulkus, gastritis itd.) ali pa so nagnjeni k temu, naj ne pijejo alkoholnih pijač.

Omenili smo prohibicionizem (v splošnem pomenu), vendar ne v smislu državnega ukrepa v ZDA takoj po prvi svetovni vojni. Ta je v tej državi povzročil veliko gorja. Začele so delovati tihotapske organizacije in take, ki so na skrivaj delale alkoholne pijače. Ukrep ni odvrčal ljudi od zastrupljanja, saj so pili nekontrolirane pijače, pomešane z bolj strupenimi snovmi kot je alkohol.

Razne zdravstvene ustanove so bile večkrat pobudnice kampanje proti uživanju alkohola in seveda so v to vključile tudi vino. Napovedali so boj proti alkoholu, vendar niso kot protiutež temu ničesar ponudili.

Naše stališče je, da sta dober kozarček vina in primerna vinska kultura najboljše sredstvo proti alkoholizmu. Prav neuspeh ameriškega prohibicionizma to dokazuje.

Iz zgodovine vemo, da so nekateri poznali dobre učinke vina, drugi pa so se ga zelo bali, češ da slabi voljo ipd.

Čas je, da ugotovimo, ali je vino oziroma ali so alkoholne pijače z medicinskega stališča koristne ali škodljive zdravemu in bolnemu človeku.

Povedati je treba, da je že Hipokrat, oče medicine, pred 2000 in več leti izrazil mnenje o vinu, ki je vredno, da ga upoštevamo, saj temelji na izkušnjah.

Hipokrat pravi: »Vino je koristna pijača za zdravega in za bolnega človeka.« In še: »Vino pijemo v primernem času, na pravilen način in v pravih količinah, upoštevajoč konstitucijo vsakega posameznika...« Trditev ne bi mogla biti bolj pravilna, pa čeprav je sad empiričnega spoznanja.

Poleg Hipokrata so tudi drugi grški in rimski učenjaki izražali skoraj enaka mnenja. Nekateri so priporočali pristno vino, drugi pa mešano z zelišči kot pravo in posebno zdravilo za bolezni dihalnih organov, srca in prebavil.

V srednjem veku, ko je bila medicina v rokah menihov, so vino imeli za krepcanje srca, v depresijah pa kot poživilo za živčni sistem. Menihi so znani kot odlični vinifikatorji, vendar se niso ustavili samo pri vinu. Iz vina so destilirali alkohol in iz njega pripravljali rožno žganje ter prve likerje, ki so še dandanes na dobrem glasu.

Higieniki, zdravniki in znanstveniki ga povsod priporočajo. K temu ni kaj dodati, saj zadostuje, da se količkaj spoznamo na vino, pa še nekaj zmernosti zraven, in se bomo bolje znašli v tej znanosti-umetnosti.

Vino je naš vsakdanji prijatelj

Marsikdo še ne ve, da je kozarec vina lahko dober in koristen prijatelj. Ko bo to spoznal, bo ugodno presenečen, seveda pa mora v to verjeti.

Da je res tako, bomo skušali to dokazati. Kot smo že rekli, je vino človekov prijatelj. Čeprav gre za dve popolnoma ločeni stvari, v njuni naravi lahko opazimo marsikatero podobnost.

Vino blagodejno učinkuje na telo, čutila in duševnost. Običajno ga obravnavamo kot pijačo, toda nam nudi nakaj več kot samo potešitev žeje, saj je hkrati hrana za telo in duha. Da so to že davno ugotovili, lahko sklepamo iz besed, ki so jih izrekli v preteklosti o vinu razni pomembni možje.

Stari rimski pesnik Horac pravi: »O, ti vino, nazaj pripelji upanje trudnim duhovom, revnim vrni krepost in samozavest, olajšaj težo človekovega dneva!«

Rimski učenjak in državnik Kasiodor je rekel o vinu: »Rehabilitira in obnovi zagrenjeno ter ranjeno srce.«

Grški antični zdravnik je cenil vino kot pravo zdravilo. Za filozofa in Sokratovega učenca Platona je bilo vino zdravilo za starost. Še in še bi lahko citirali, kar potrjuje našo trditev, da je vino zmeraj uživalo veliko pozornost največjih mislecev. Kljub temu pa imamo danes dober del izobražencev, ki zelo malo ve o vinu.

Vinska trta je igrala vedno tako pomembno vlogo, da se njena zgodovina prepleta z našo zgodovino in našo civilizacijo. Zato bi mediteransko civilizacijo lahko imenovali tudi vinsko. Pojma sta si lahko enakovredna. Vinska kultura je postaladuhovna vrednota, ki traja že nekaj tisočletij. Kaj pojmujeemo v tem primeru kot mediteranska civilizacija? V državah, ki ležijo ob Sredozemskem morju, je vinska trta dobila že od vsega začetka domovinsko pravico in pomen, ki se je ohranil do danes. V teh deželah proizvedejo še vedno največ vina na svetu. Ta obsežni bazen, znan kot zibelka kulture in civilizacije, ima posebne klimatske pogoje: suha in vroča poletja, mile in deževne zime. To omogoča vsakovrstnogojenje kmetijskih kultur, predvsem drevnatih. Že tisočletja je za to območje značilna proizvodnja vina. Na srednje visokih, strmih reliefih, kjer je zemlja bolj siromašna in trpi pogosto sušo, druge kulture s težavo uspevajo. Tukaj se je trta razširila in tesno povezala z življenjem ljudi. Vino se je uveljavilo najprej pri kmetih, kasneje pa se je razširilo na vse družbene sloje. Postal je odločilnega pomena v vseh običajih, ob zgodovinskih in drugih dogodkih, v umetnosti in religiji. Neznani avtor je zapisal: »Civilizacije so zrasle v senci vinske trte.«

Pri Rimljanih je imelo vino zelo važno vlogo, saj je gojenje vinske trte bilo državnega pomena. Večji del današnjih vinskih tradicij izhaja že iz tistih časov.

Vino je že od nekdaj postalo spremljevalec vsakdanjega življenja in s tem zadobilo pomembno socialno vlogo, tako da je nepogrešljiv sestavni del naše prehrane. Kot potrjuje veliko število znanstvenikov, je celo pomembno energetska hrana. Crepox sodi, da iz fiziološkega vidika lahko krije alkohol do 20 odstotkov energije, ki jo dnevo potrebuje človek. Alkohol ima blagodejne učinke na razpoloženje: zglajuje odnose in nas sprošča. Alkohol je hrana, ki se v organizmu najhitreje spreminja v energijo, in je edina hranilna snov, ki hkrati učinkuje kurativno, poživilno in pomirjevalno. Energija, ki jo daje alkohol, potrebuje od organizma le minimalni napor, saj ne potrebuje posebnega asimilacijskega procesa.

Že v davnih časih je človek spoznal, da je vino eden najdragocenejših elementov prehrane. Šlo je za intuicijo, ki jo je sodobna znanost tudi potrdila. Kemične analize še vedno odkrivajo nove sestavine vina. Zdaj jih je znanih že okoli 500, ki bogatijo sestavno fiziognomijo vina. Vsi elementi, ki so jih odkrili, se ne razlikujejo od temeljnih, so neškodljivi in imajo veliko bioloških prednosti, ne spreminjajo pa vina v njegovi celoti. Torej je pijača, ki se ne da primerjati z nobeno drugo umetno ali naravno alkoholno pijačo. Zakaj potemtakem o vinu lahko razpravljamo v drugačnem tonu kot o ostalih alkoholnih pijačah? Bistvena razlika je v tem, da je vino čista in kompleksna biološka tekočina, izdelana v čudežnih laboratorijih narave. Ni navadna in groba raztopina alkohola, ker ga vsebuje v optimalni razredčenosti. Raztopina je živa, poživlja se z lastnimi fermenti, diastazami, B vitamini. Ni popolna hrana, je pa vsekakor hrana, saj vnaša v človeški organizem v asimilacijskih oblikah in v skladnih razmerjih mineralne soli, sladkorje, organske kisline, aldehide, ketone, snovi taninskega izvora, beljakovine in drugo.

Pasteur je leta 1866 povedal o vinu: »Vino je najbolj zdrava in higienska pijača...« Rodi se iz sonca in zemlje s pomočjo človekovega truda, je skupno delo narave in človeka. Kot vsa velika dela, potrebuje veliko sodelovanja, umetnosti, časa, potrpljenja in pozornosti. Bralec se bo vprašal, ali je mogoč tak slavošpev tej pijači, ko pa je vino tudi tolikokrat grajano. Ta pijača je namreč najbolj priljubljena in spoštovana, obenem pa tudi najbolj osovražena. Seveda je odvisno, iz katerega zornega kota gledamo njene učinke na človekovo zdravje: blagodejne ali škodljive. Prednosti, ki jih je dala narava vinu, bi se moral človek zavedati in se jih moral posluževati. Vsako odstopanje od zmerne in pametne uporabe te pijače je grajanja vredno. Enako je pri zdravilih:

koristijo le, če jih zaužijemo v pravi meri. Vsako pretiravanje je škodljivo. Prva ugotovitev je: vino nam je lahko v veliko korist in zadovoljstvo brez posledic. Žal veliko ljudi pri pitju nima prave mere. Vino je prikupno in vablljivo, zato lahko zapelje, vendar je še vedno manj škodljivo od kave. Človek se pri vsakem uživanju pusti zanesti, tako je tudi z vinom: bolj ga piješ, bolj bi ga pil. Postane tvoj zvesti prijatelj, ki te spremlja skozi življenje. Pijančevanje pa je anormalni pojav pri osebah, ki se puste zanesti že pri prvem srečanju z njim.

Pri zmernem uživanju, predvsem pri jedi, vino ne le koristi zdravju, ampak požlahtni trenutke in spodbuja dobro razpoloženje, kar je v današnji naglici nujno potrebno; človek vedno bolj potrebuje dobro voljo.

Vino je družinski prijatelj

Z veseljem ugotavljamo, da se je uživanje vina preselilo iz gostilne na dom, saj deluje kot katalizator dobrih odnosov v družini in blaži vsakodnevne napetosti.

Nekoč je bilo vino za mnoge družine strah in trepet. Moški člani so se ga vsaj enkrat na teden napili, največkrat do onemoglosti. Hude so bile posledice, ko se je mož in družinski oče vrnil domov v takem stanju: bil je nasilen, pretepal je ženo, otroke, zapravil je denar, namenjen za družinske potrebe. Za ženo in otroke je bila to prava tragedija. Pogosto se je to dogajalo v revnih družinah. Zato ni čudno, da je mati ustvarjala pri otrocih odpor do te pijače, sovraštvo, ki je pripomoglo, čeprav razumljivo, do nepravilnega gledanja na vino, kar se je bolj ali manj prenašalo iz roda v rod.

Vino dobi drugačno poslanstvo, ko ga gospodinja kupi, prinese domov in postavi na mizo, pa naj bo to za kosilo, med obiskom prijateljev, sorodnikov ali ob raznih slavnostih.

Nekoč je pil in se napil le oče. Danes je drugače, pijejo, a se ne napijejo, vsi odrasli člani družine. V družinskem okolju najde vino pravo mesto, najbolj racionalno iz ekonomskega vidika, ustvarja pa tudi prijetno razpoloženje. Vsem je lepše doma, izognejo se neprijetnim in napetim situacijam, ki pogosto nastajajo v družinskem krogu, včasih tudi zaradi malenkostnih vzrokov. Vino je potemtakem uspešen katalizator dobrega razpoloženja v družini, utrjuje družinsko harmonijo. Vse to je mogoče doseči, če imamo do vina pameten odnos.

Namesto da bi moški v prostem času ali zvečer odšli v gostilno popivat, ostanejo doma. Seveda je to v veliki meri odvisno od gospodinje; ona

mora vedeti, kakšno vino se prileže jedem, kako se pravilno izbere in kakšen vrstni red je pravilen.

Otroke, ki polagoma spoznavajo vino in ga začnejo spoštovati, mamila težje zavedejo; tako tudi alkoholizem. Zato je prav, da privzgojimo mladi ni pravilen odnos in spoštovanje do vina. Za to nam bodo hvaležni vse življenje.

Otroci, ki nič ne vedo o vinu, postanejo lahko njegove žrtve. Z gospodarskim napredkom in razvojem sodobnega življenja je vino še toliko bolj pomembno in potrebno človeku. Če naj se mladi pametno seznanijo že zgodaj s spolnim življenjem, naj bi se prav tako tudi z vinom.

Pomen vina v starosti

Za starejše ljudi je osamljenost hud problem. Vendar ni nujno, da so na stara leta obsojeni na dolgočasje.

Da bi se učinkovito obranili pred to nevarnostjo, imamo dobrega pomočnika: to je pravilno zaužito vino.

Pogoj za doseg popolnega učinka vina je, da morajo sodelovati vsi ostali biološki, mentalni, čustveni in psihološki faktorji. Tem moramo prišteti najpomembnejšega, to je: o vinu mora imeti človek določeno filozofijo. Pravi odnos do vina je podoben odnosu, ki ga ima človek do prijatelja: izkazati mu je treba ljubezen, zvestobo in z njim živeti v harmoniji. Samo tako dosežemo tiste dragocene učinke, ki jih vino lahko nudi oziroma ustvarja.

Od njega lahko dobivamo veliko pomoč in pogum v vsakdanjem življenju.

Vino ima poseben pomen za človeka v letih. Pomaga mu prebroditi vsakdanje težave in bolje živeti. Zato je vino še posebno pomembno v tistih letih in sodimo, da je umestno in koristno razumeti, kako učinkuje na starega človeka.

V nobenem drugem življenjskem obdobju ni tako otožen in brez tolažbe. Zato ima vino dejansko zdravilno vrednost. Vpliv na človeka v letih je očiten, saj hkrati krepi in blaži, razvedri in zmerno navdušuje in ima takojšen visok kalorični učinek. Deluje stimulatивно na želodčno izločanje, krepi apetit in dilatacijsko vpliva na periferne žilice, kar

daje občutek toplote. Deluje na dihalne organe in srce ter pospešuje krvni obtok. Ne nazadnje ugodno vpliva na človeka, ki je prenehal z aktivnim delom in se počuti osamljenega in nepomembnega. Zato v teh letih kramljanje med prijatelji ob kozarčku človeku veliko pomaga in pomeni.

Ni boljšega za človeka vseh starosti zaključiti dan tako, da si privošči kozarec dobrega vina, pa če je sam ali v družbi, ob poslušanju prijetne glasbe ali ob branju lepe knjige. To je vsekakor koristna sprostitev, ki bi morala postati vsakdanja navada. Sicer pa je to razširjeno od nekdanj, zlasti na vinorodnih področjih, kjer pa uživajo vino v pretiranih količinah. Mi priporočamo, da bi ga srebali tako, da bi zares polno uživali ob tej dobroti. Te so lahko deležni le tisti, ki pravilno ravnaajo z vinom.

O bioloških in socioloških problemih starejših ljudi, ki jih je vedno več, se ukvarja posebna znanost, gerontologija. Po celem svetu skušajo preprečiti ali vsaj upočasniti staranje z različnimi zdravili, a rezultati niso ravno spodbudni. Pacienti so tu pa tam pridobili le nekaj več moči, boljši tek in voljo do dela.

Pri človeku obstaja še duševnost, za razliko od ostalih višje razvitih bitij, ki s časom dozoreva in obremenjuje življenje ostarelih. Zato pa se ne strinjamo s trditvami dr. Ane Aslan, ko pravi, da je možno starost radikalno premagati s preprostim anestetikom. Po njeni metodi, naj bi se starim ljudem vrnila spomin in pamet, osivelim temni lasje, plešastim lasje itd.

Učinkovito sredstvo proti prezgodnjemu staranju, ki so ga milanski gerontologi predstavili na mednarodnem kongresu v Meranu, je povsem druge vrste. Ti zdravniki so povedali, da stari in osamljeni ljudje, ki uživajo določeno količino alkohola, lažje prenašajo starost. V primerjavi z abstinenti postanejo fizično bolj vitalni, mentalno živahnejši, bolj razpoloženi za družabno življenje in so bolj prizadevni. Zelo pogosto se s tem obvarujejo pred starostno boleznijo — arteriosklerozo. Zdravniki so med drugim povedali, da starejši ljudje asimilirajo alkohol hitreje kot mlajši. Zaradi tega so manj izpostavljeni tudi trombozi. To je vsekakor razveseljivo, ker naj bi tako ne potrebovali zdravnikov in lekarnarjev, ne tablet ali injekcij, ne stroge diete. Zdravniki so priporočali zmerno pitje, kar je seveda povsem razumljivo. Vsakdo, ki se zna obvladati, najbolje ve, koliko alkohola mu koristi.

Kaj lahko počne stari abstinent, če je zvečer sam doma, poln otožnih misli?

Zaživijo spomini iz daljne preteklosti, ki kar bobnijo v samoti doma; tudi spanec ne pride na ukaz in bedeti v temni sobi je strahotno mučno za osamelega starca. Lahko seže po knjigi in bere, vendar branje redkokdaj potolaži tistega, ki je sam in slabe volje. Lahko prižge televizijo ali radio, a vse to mu ne bo mnogo pomagalo.

Največji optimisti morajo priznati, da take senčne in zvočne predstave brez teles niso najbolj primerne za spremembo razpoloženja, saj ga knjiga, televizija, slaba večerja in kozarec vode prav gotovo ne bodo mogli potolažiti.

Stari samotar, ki je v preteklosti znal uživati vino, ima tega še vedno za zvestega prijatelja. Z radostjo se spominja lepih trenutkov, ki mu jih je podarilo vino in dajalo življenjsko moč ter blažilo marsikatero tesnobo in težavo. On dobro ve, kako je treba ravnati z njim, da mu v teh letih, ko ga še toliko bolj potrebuje, olajša težave; vino mu bo naklonilo nekaj lepih trenutkov, ko bo moral doma sam preživeti večer. Že sama misel in pričakovanje na te trenutke ga nekoliko vznemirja, navda ga občutek vedrosti, pustolovščine, podobno kot takrat pred leti, ko je karkoli pričakoval. In že razmišlja, kako ga bo srebal. Ne gre takoj po steklenico v shrambo. Hoče uživati v pričakovanju, ki ga drami z vznemirjenostjo in nestrpnostjo. Za to priložnost bo izbral najboljše vino, tisto, ki ga najraje pije in ki mu nudi to, kar v takih trenutkih najbolj potrebuje. Vino, ki ga prevzame.

Usede se pred kamin, ki ga je sezidal, ker je vedel, da mu bo potreben v hladnih in samotnih letih starosti. Odpre steklenico, si nalije, vonja, meša vino s kroženjem v kozarcu, nato začne piti. Koliko ga bo popil? Koliko časa ga bo pil? Uro ali več? Celo večnost? Celo večnost v nežni, nestalni in neizčrpni fantaziji nepričakovanih spominov, vedrih pozab in omotične razposajenosti. Vsak požirek, vsak kozarec bo stopnja v vzponu proti lepemu svetu, ki je brez časa in brez zakonov. Dokler ne začuti v žilah neopazno in nepričakovano sladkost, prijeten sen. Zaželel si bo postelje, občutil srečo, pozabil bo na vse.

Vino - proizvod narave, človeka in znanosti

Vino se rodi v vinogradu

Vino se rodi v vinogradu in je sad vinske trte in sonca. Ta trditev je resnična. Moramo pa pripomniti, da je potrebnih precej postaj, da pridemo do vina. Ne moremo jih zanemariti, čeprav nekateri mislijo, da zadostuje samo vinska klet. Pravo vino se ne rodi v kleti, ampak v vinogradu. Lahko je kvalitetno le takrat, ko je tudi grozdje kvalitetno. Enolog ne dela čudežev: iz slabega grozdja lahko naredi zgolj pitno vino, nikakor pa ne vrhunsko. Sodobna in kvalitetna enološka tehnika lahko uspe le, če se v vinu poudarijo kvalitetne lastnosti grozdja, ki jih to vsebuje. Na kvaliteto grozdja neposredno vpliva cela vrsta dejavnikov, in sicer: sorta vinske trte, podlaga, starost vinograda, tla, podnebje z vsakoletnimi vremenskimi okoliščinami in agrotehnika (rez, gnojenje, namakanje, zaščitna škropljenja itd.).

Da bi spoznal vinogradniške osnove, naj se bralec loti strokovnih knjig, medtem ko bomo tukaj opisali vzroke, zakaj so vina tako različna. Navedli bomo tudi kratke nasvete, kako vino izboljšati.

Trtne vrste

Izvor vinske trte, ki jo gojimo, se izgublja v pradavnini. Že v starih časih je bila znana tista, ki jo danes imenujemo »evropska trta — vitis vinifera«. Res je, da so organoleptične karakteristike grozdja evropske trte še danes neprekosljive. Danes se dobro vino rodi samo iz grozdja evropske trte. Vsem je tudi znano, da gojimo več vrst grozdja. Pri obnovi vinogradov se lahko sadijo le tiste vrste trsov, ki jih dovoljujejo zakonski predpisi. Italijanska in slovenska zakonodaja dovoljujeta saditi le tiste sorte, ki so predvidene za določen vinski rajon.

Zagotavljamo lahko, da je iz trsa, ki proizvaja grozdje pomanjkljive vrednosti, nemogoče dobiti izredna vina. Zato obstajajo zakonski predpisi, ki določajo, katere sorte lahko sadimo na določenem območju.

Z odkritjem Amerike je prišla v Evropo trtna uš. To je žuželka, ki napada in uničuje korenine evropske vinske trte. Konec prejšnjega in v začetku tega stoletja je ta nevarni škodljivec uničil mnogo vinogradov. Vinska trta česa takega do takrat ni poznala. Problem je bil rešen z uvedbo ameriške trte, ki je kot podlaga imuna na tega škodljivca. Njene korenine so odporne proti trtni uši. Na osnovi tega spoznanja so uvedli ameriško podlago, na katero so cepili evropsko trto. Ta naj bi proizvedla kvalitetno grozdje, kar je tudi dobro uspelo.

Starost vinograda

Vinograd ima svoj življenjski cikel, razdeljen na štiri faze: nerodnost (2 do 3 leta), obdobje rasti (od 3. do 6. leta), stanovitna rodnost (od 6. do 25. ali 30. leta), upadajoča rodnost (od 25. do 35. leta).

V času teh različnih faz količina grozdja in kvaliteta vina nista stanovitni. V mladih vinogradih prevladuje bujnost rasti, na splošno nagnjenost k proizvodnji, medtem ko kvaliteta ni najboljša. V vinogradih, ki se bližajo starosti, proizvodnja količinsko pada, izboljšuje pa se kvaliteta.

Zemljišče (tla)

Vino je kri tal. Pesniška definicija dobi pozitivno potrdilo v vinogradniški stvarnosti. Zemljišče ima močan vpliv na kvaliteto in količino grozdja in vina. Sposobnost kakega območja za vinogradništvo je odvisna od sestave in lege tal. Refošk na različnih terenih da različne kvalitete vina. Na Krasu da teran, medtem ko na Koprskem da refošk. Ti dve vini se po značilnostih bistveno razlikujeta. Drugačen je tudi tisti, ki raste na Vipavskem ali v Brdih. Isti trs daje zaradi različnosti tal razne tipe vina. Dogaja se, da v okviru proizvodnega območja izstopajo majhne površine ali celo kmetije, ki dajo posebno visoko kvaliteto v primerjavi s poprečjem, ki se imenuje »kru«. Kar zadeva vpliv fizične sestave zemlje na kvaliteto vina, pa na splošno velja naslednje:

- na kamnitem zemljišču dobivamo vina z visoko alkoholno stopnjo, nizkimi kislinami, srednjim ekstraktom, taka so znana francoska vina iz Medoca;

- na peščenih zemljiščih lahko ustvarimo dišeča, slabo obarvana vina;
- na apnenčastih zemljiščih proizvajamo vina z bogato fineso, močno dišečnostjo; svetovni primer je Champagne;
- na ilovnatih in vulkanskih zemljiščih dobivamo močno obarvana vina, živahna, z dosti ekstrakta, kiselkasta, visoko alkoholna, ki so zelo sposobna za staranje (Bourgogne).

Kemična sestava tal (bogata s kalcijem, z mikroelementi, organskimi snovmi itd.) pozitivno ali negativno vpliva na kvaliteto vina. Znani so poudarjeni grenkobni okusi iz zemlje, ki je naravno bogata s kalcijem, grobi okusi vin iz humusnih terenov. Tudi lega zemljišča igra pomembno vlogo pri karakteristiki kvalitetnih vin. Ravninski predeli na severnih področjih proizvajajo manj kvalitetna vina kot tisti, ki zrastejo na gričih, kjer proizvajajo izvrstna vina, sposobna tudi za staranje.

Klima (podnebje)

Vinska trta uspeva v najrazličnejših podnebjih, celo v tropskih, v katerih je vegetacija kontinuirana in obrodi dvakrat na leto.

S stališča kvalitete se najboljša vina proizvedejo v umerjenem podnebjju. V južnih toplih predelih obrodi vinska trta grozdje z visoko sladkorno stopnjo, z veliko ekstrakta, nizkimi kislinami, arome in dišave so nekvalitetne. V severnih predelih so vina manj alkoholna, kiselkasta, bogata z aromo in dišavami. Kvalitetne karakteristike severnih vin so običajno boljše in bolj uravnovešene od južnih.

Vpliv lege na rodnost vinogradov

Lega ima močan vpliv na rodnost vinske trte, kar je še posebno pomembno za vina z zaščitenim poreklom, katerih večji del izhaja iz gričevnatih vinogradov. Na splošno lahko za naše kraje trdimo, da daje gričevnato vinogradništvo najbolj kvalitetna vina. Natančno moramo vedeti, ali gre za severne ali južne lege. Značilnosti južnih se kažejo v skladnosti, dišečnosti, sladkorni stopnji, kislinah itd., kar prvenstveno pripisujemo boljšim talnim pogojem. Ti so odvisni pred-

vsem od vodnega režima in boljšega sončnega žarčenja, boljše cirkulacije zraka itd.

V severnih krajih (izjema so sušni griči brez namakanja), kjer imamo bolj sveže pogoje, dobivamo bolj kislo, fino in nežno ter bolj harmonično grozdje. So pa tudi primeri, ko uspeva v ravnini odlično grozdje, ki daje izvrstna vina, predvsem v južnih krajih, saj imajo ravnine ugodnejše vodne pogoje, ki jih je moč dopolnjevati in ohranjevati s prikladnimi agrotehničnimi ukrepi. Tudi na severu obstajajo primeri čislanih vin, ki jih pridelujejo v Furlaniji, Venetu in Emiliji-Romagni. Okolje in agrotehniko moramo izpopolnjevati, če želimo doseči posebnosti v kakovostni in količinski proizvodnji. Potemtakem vemo, kako nemogoče je omejevati učinek raznih činiteljev ali ločeno določati njihovo pomembnost pri produktivnosti in kvaliteti. To je še bolj očitno, če upoštevamo ozke vezi med omenjenimi dejavniki in tlemi.

Številni znanstveniki so dokazali, da je pedološki aspekt bistven za doseg svojskih značilnosti kakovostnih vin. Torej mineralna in zrna ta sestava, struktura, pH (kislost), vlažnost in količina hranilnih snovi morajo harmonično delovati, če želimo doseči skladnost med razvojem in proizvodnjo in tako kar najboljše rezultate.

Prav tako moramo skrbeti za primerno uporabo vseh razpoložljivih dosežkov, ki jih priporoča sodobna vinogradniška tehnika, med katerimi so pomembni:

- ameriška podlaga pogojuje črpanje vode in hranila iz tal in je regulator metabolistične dejavnosti vinske trte;
- ureditev nasadov in vzgojni sistem, ki pogojujeta optimalno prostorsko razporeditev listov, kar omogoča maksimalno koriščenje sončne energije, ki se spreminja v kemično energijo;
- genetske izboljšave in razni agrotehnični posegi (gnojenje, obdelava, zaščitna škropljenja itd.), ki pomagajo izboljšati vinogradniško proizvodnjo v različnih ekoloških sistemih.

Tla so substrat, na katerem uspeva trta; trs potegne hrano iz tal. Zato talne značilnosti močno vplivajo na razvoj in proizvodnjo grozdja. Ta vpliv je še posebno pomemben za vinograde, ki so namenjeni za plemenita vina. Od tal so odvisni: razvoj korenin, značilne odpornosti proti suši, selektivnost v absorpciji hranil, njihovih elementov in razvoj ter rast grozdja.

Razmerje med značilnostmi tal in proizvodnjo cenjenih vin je pomembno, saj vpliva na kvaliteto. Zato moramo upoštevati odnos med

kamnitimi tlemi in kvaliteto. V kamnitih ali peščenih tleh je stopnja vpliva sončnega izžarevanja čez dan zelo močna. To povzroča akumulacijo toplote, ki se nato ponoči postopoma sprošča v zračnih plasteh, ki so v bližini tal. Ta vrsta zemlje, na primer, pospešuje zorenje, ko je vsota temperatur nezadostna, saj so grozdi pod vplivom žarkov tudi iz spodnje strani. Poleg tega se je mogoče izogniti posledicam spomladanskega in jesenskega mraza; postopno oddajanje toplote omogoči normalno zorenje.

Pomen tal in klime

Vino, bolj kot katerokoli drugo hranilo, kaže, kako so njegove lastnosti ozko povezane z naravo tal, od katerih trta dobiva to, kar potrebuje, in z intenziteto ter razporeditvijo klime, ki vsako leto daje tej plemeniti pijači svojevrstne značilnosti.

Vsak kozarec vina nam govori o kraju in letu rojstva. Potrošnik naj bi dojel to govorico. To značilnost imajo tudi navadna vina. Pri znamenitih vinih se značilnosti nanašajo na določene lege, pri navadnih pa so to značilnosti širših območij.

Vinograde naj bi obdelovali le na takšnih tleh, ki so znana, da lahko nudijo vinu poseben slog, pri čemer ima svoj vpliv kajpada tudi klima. Tega bi se morala zavedati sleherna državna vinogradniška politika.

Vinogradniška tla

Narava tal vpliva na rast vinske trte na dva načina. Prvi je neposreden. To je tisti del tal, v katerem se razvijejo korenine rastline. Prostornina, ki jo zavzemajo korenine, je zelo pomembna. Če jo omejimo, zaviramo proizvodnjo. In nasprotno: rastlina doseže pretiran vegetativni razvoj, kar škoduje kakovosti vin.

Na strmih pobočjih na sredinskem delu dobivamo najboljša vina. Na zgornjem delu, kjer je rodnost omejena, dobivamo vino z določeno trdoto, medtem ko je na spodnjem delu, kjer korenine lahko sežejo globlje, vino bolj nežno in karakteristično, njegova osebnost pa je rahlo oslABLJENA. Pomena globine obdelanih tal potemtakem ne kaže zanemarjati, saj vpliva na sestavo in značaj vina. Na splošno kakovostna vina pridelujemo na plitvih in homogenih tleh. Tako dobi rastlina

potrebne elemente v tistem predelu, kjer se pretaka voda, kar je najpomembnejše. Važna je tudi fizikalna struktura tal, njena narava, konfiguracija in orientacija. Večinoma so vinogradi v jugozahodni ali jugovzhodni legi.

Klima

V Evropi se je vinogradništvo, posebno v Franciji, razvilo do meje, kjer je še mogoče gojenje vinogradov. Zato so evropska vina močno pod vplivom klime, ki se spreminja od skrajne severne meje do sredozemske na jugu. Klimatske pogoje spreminja tudi nadmorska višina.

Trta naj dobi vsoto temperatur, enako ali večjo, od 3000° C med aktivno vegetacijsko dobo, to je od aprila do oktobra, da sadeži dozori.

Klima je različna po regijah. Poleg tega se njena razdrobljenost bolj ali manj vsako leto spreminja, enako je z njeno intenziteto. To pojasnjuje pomen, ki ga vinogradniške dežele pripisujejo pojmu »vino leta«. Pri tem ni pomemben samo datum rojstva vina, ampak predvsem njegove kvalitete značilnosti in popolnost. S tem omogočamo spoznavanje značilnosti takega vina in njegove sposobnosti za staranje. Kolikor več je grozdje dobilo »energije«, toliko bolj je zajamčena trajnost njegovega življenja, pod pogojem seveda, da vsebuje zadostne kisline.

Za doseg kakovosti zrelega grozdja in s tem kakovostnega vina je zelo pomemben datum cvetenja. Praviloma naj med cvetenjem in trgatvijo oziroma dozorelostjo grozdja, mine približno sto sončnih dni. Letine z zapoznelim cvetenjem imajo manj sončnih ur in manjšo vsoto temperatur, ker so noči bolj hladne.

To pa je lahko bolj ali manj kritično. Za sončne kraje to ni tako pomembno, saj v najslabšem primeru pridelamo manj močna vina, a bolj živa. Nasprotno velja, da je to važnejše za severna področja, ker se zmanjša alkoholna stopnja in se pretirano poveča živahnost. Z zgodnjim cvetenjem v zelo sončnih legah bomo sicer dobili večjo moč, vina pa bodo manj živahna. Pri vinih s severnih področij pa bosta moč in živahnost skladnejši.

Klimatski činitelji so tisti, ki določijo površinske meje obdelave vinske trte. Med temi so najpomembnejši: svetloba, temperatura zraka in količina vode.

Vinska trta je rastlina »dolgega dne«. Zato najbolje uspeva v zmerni klimi. Primerna svetloba je zelo pomembna, saj jamči za uspešno in bogato fotosintezo, torej za maksimalni nastanek ustreznih snovi. Kar zadeva temperaturo, obstajajo maksimalne in minimalne meje, ki jih

ni mogoče prekoračiti. Med vegetacijo temperatura ne sme pasti pod -2, niti se dvigniti nad 43° C.

Nadmorska višina pogojuje tudi podnebje. V vinogradniškem gričevnatem in hribovitem svetu (običajno od 600 do 700 m) kvaliteto vinu poživijo tudi čist zrak in ultraviolečno žarčenje ter bolj pogoste temperaturne spremembe, ki se pojavljajo pred trgatvijo.

Nedvomno je, da lega vinograda vpliva na kvaliteto. V gričevnatem, bolj severnem svetu, so južne lege tiste, ki dajejo najboljša vina, medtem ko se v južnih predelih bolj obnese vino v severnih legah. Tukaj se kisline bolje zadržujejo in vina ne dosegajo previsoke sladkorne stopnje.

Razpoložljivost z vodo

Na splošno je vinska trta zelo odporna proti suši, in sicer zaradi močne razvejenosti korenin v tleh, to pa omogoča dober izkoristek vsakršne zaloge vode.

Povezava med barvo zemljišča in kvaliteto grozdja

V zvezi z barvo imajo tla različne stopnje absorpcije toplote. Koeficient ogrevanja ni odvisen samo od barve, ampak tudi od fizikalno-mehanske sestave tal. Svetla tla so tista, ki odbijajo sončne žarke, temna tla pa jih vpijajo. Med temi nasprotji imamo več vmesnih variant. Tudi barva tal vpliva na vegetacijske pojave, rodnost, cikel vegetacije, na rast grozdov. Vse to vodi do pogostih in včasih pomembnih sprememb pri kopičenju sladkorja v jagodi.

Razmerje med strukturo tal in proizvodnjo

Struktura tal je zelo pomemben činitelj, saj so ravno od nje odvisni pogoji rasti rastlin v zemlji. Ko so tla v tem pogledu pomanjkljiva, se pojavijo razne motnje. Zato pa so kompaktna tla neprepustna za vodo in zrak, kar povzroča omejitve razvoja in preskrbovanja korenin. Rahla prepustna tla so tista, ki dovoljujejo maksimalen razvoj korenin. Struktura tal je potemtakem zelo pomembna pri določitvi rodnosti (v kvalitativnem in kvantitativnem smislu) vinograda, saj uravnava razvoj korenin, pogojuje porabo vode in hranilnih snovi. Na podlagi tega določamo podlago in ureditev vinograda.

Odnos med hranilnimi snovmi tal in proizvodnjo

Neposredno uporabne hranilne snovi, raztopljene v talni vodi ali zadržane na površinskem koloidnem delu tal, sta dve obliki v stalnem dinamičnem ravnotežju, ki sestavljata tudi hranilno zalogo, iz katere trsi črpajo hrano. Za pravilno hranilno stanje in za zadovoljiv proizvodni rezultat je potrebno, da je hranilnih snovi v asimilacijski obliki dovolj in da so v medsebojnem skladju. To vpliva hkrati na skladje sokov, kjer mnogi asimilirani elementi nasprotujoče delujejo in se tako pogojujejo.

Optimalnost hranilnega skladja v vinskem trsu še najbolj vpliva na kvaliteto proizvodov. Dosegamo ga z gnojenjem, pri katerem je potrebno upoštevati dva činitelja: količino hranilnih snovi v tleh in skladje med njimi, ne le stremeti za količinskim učinkom.

Drugo pomembno dejstvo kemična aktivnost tal in snovi, ki vpliva je na razvoj in delovanje korenin. Na primer, ko aluminijev oksid preko-rači določene nivoje v tleh, deluje toksično na korenine. Prisotnost prostih aluminijevih in železovih oksidov v tleh z nenormalno reakcijo spremeni fosfor v neraztopno stanje.

Izvor tal

V veliki meri pogosto odločilno vpliva na kvaliteto proizvoda. Tudi vina iz bližnjih okolišev lahko imajo zelo različne kemične in organoleptične značilnosti. Tokaj, ki ga pridelujejo iz grozdja na obronkih Goriških Brd, ni različen v organoleptičnih značilnostih in sestavinah, pa naj izhaja iz eocenskih lapornato peščenih tal ali iz bližnjih, po izvoru enakih ravninskih tal. Izrazita pa je razlika med omenjenim furlanskim tokajem in tokajem, pridelanim v Lisonu, ki ga pridobivajo iz vinogradov, zasajenih v naplavljenih tleh pretežno ilovnato apnenčastega značaja.

Tudi tip tal ima močan vpliv na grozd in vino. Večji del zaščitnih vinogradov za proizvodnjo visokokvalitetnih vin je zasajenih na skletnih tleh, siromašnih s hranilnimi snovmi in vodo, dajejo pa odlično kvaliteto. Z druge strani večkrat vinogradi istovrstnih trsov, zasajeni v sosednjih, rodovitnejših predelih, dajo manj kvalitetne proizvode, večinoma poprečne. Če ta trditev dokazuje, da obstaja določen vpliv tal na produktivnost trsov, bi bilo zgrešeno posplošiti, da v vsakem primeru večja produktivnost tal enakomerno vpliva na poslabšanje kvalitete. Točnejši je sklep, da je kvalitetni nivo v večini primerov odvisen od ustaljenega optimalnega ravnotežja (rodovitnost tal in dru-

gi činitelji) med vegetativnim razvojem in produktivnostjo. K temu ravnovesju je potrebno težiti s prikladnimi izbirami z vidika ekološko-pedološke raznovrstnosti in obdelovalne tehnike.

Tla vplivajo na kvaliteto grozdja ne samo s strukturo in razpoložljivostjo z vodo, ampak tudi z vsebino makro- in mikroelementov. Pogosto prav ti pogojujejo pojav in moč arom, ki dejansko tvorijo tipičnost vin. Nekateri primeri to dokazujejo: mangan vpliva na sintezo beljakovin in na nekatere kisline (posebno askorbinsko kislino). Vpliva tudi na potek ciklusa trikarboksidičnih kislin. Ta element v vinu pospešuje nastanek alkohola, aldehydov in eteričnih snovi ter pogosto omogoči diferenciacijo buketa vin, ki izvirajo iz tal z različno vsebino.

Tudi magnezij (ki je pomemben pri nastajanju klorofila in je sestavni del le-tega) vpliva na mnoge encimatske aktivnosti, povezane s sladkornim in beljakovinskim metabolizmom. Omenimo primere, kako različni tipi tal vplivajo na kvaliteto: kaberneti gredo dobro na kamnita, rdeča ali apnenčasta tla; sauvignon dobro uspeva na apnencu, kremencu ali kamnitih tleh, medtem ko ima tokaj rajši ilovnata tla, samo da so dovolj prepustna itd.

Tehnika v vinogradu

Rez

Vino je sad vinske trte in našega dela. Med obdelovalnimi deli je rez tista, ki najbolj vpliva na kvaliteto in kvantiteto vina. Deli se na vzgojno in proizvodno rez. Vzgojna daje vinski trti obliko, da dobi lastno oporo, primerno sončno osvetlitev listnih površin, da doseže maksimalno kvaliteto in omogoča različne agrotehnične operacije.

Vzgojne oblike, ki jih dajemo vinski trti, so različne in se harmonično dopolnjujejo s podnebno-talnimi pogoji.

Glavne vzgojne oblike so: nizko debelno (alberello) guyo, enoramni ali dvoramni kordoni, sylvoz, latnik, tendone, samoviseča (kazarsa). Ko je vzgojna oblika dopolnjena, je vinograd v polni rodnosti. V tem obdobju določimo število rodnih očesc s proizvodno rezjo (obrezovanjem).

Proizvodno obrezovanje

Njegov namen je uravnnavati nasprotje med vegetacijo in proizvodnjo oziroma med kvaliteto in kvantiteto tako, da pusti na trsih določeno

število rodnih očesc. Podčrtati moramo, da se normalna obremenitev očesc na hektar vinograda spreminja z vzgojno obliko vinograda.

Za južna okolja se nasprotje med količino in kvaliteto občuti samo pri zelo visokih hektarskih donosih. Kombinacija med produktivnimi faktorji in klimo določi kvaliteto pri znatni kvantitetni proizvodnji. V zmernem in severnem področju se v mnogih primerih pri slabši kvaliteti pripisuje odgovornost prebogatemu obrezovanju (pretirana obremenitev očesc). Vinogradnik pogosto upošteva še druge faktorje, gnojenje in posebno namakanje.

Gnojenje

Gnojilo je sol tal.

Gnojenje vinske trte ima poseben pomen, saj mnogokrat odločilno vpliva na kvaliteto in kvantiteto proizvodnje.

Pomen, ki ga ima kvaliteta, je vedno mučil vinogradnike, tehnike, zakonodajalce v preteklosti kot tudi danes. Na primer so stari razglasi in zakoni na Portugalskem, v Španiji, Franciji in Avstriji prepovedovali gnojenje, ker bi z večjo količino proizvedenega grozdja poslabšali njegovo kvaliteto. Nekoč so gnojili tako, da so dodajali organske snovi, gnoj, torej gnojilo, ki je pretežno dušično. Danes na gnojenje gledamo drugače. Zato lahko trdimo, da racionalno gnojenje ne poveča samo količine pridelka, ampak istočasno tudi kvaliteto.

Trgatev

To je zadnje dejanje, in je tudi najbolj praznično v vinogradniški dejavnosti, predvsem takrat, ko je letina dobra, brez toče in bolezni.

Glede kvalitete je posebno pomembno, da izberemo primeren čas trgatve. V preteklosti so vinogradniki v nekaterih severnih področjih čakali na »razglas o trgatvi«, ki ga je izdajal vladar. S tem so hoteli preprečiti, da bi se vinogradnikom mudilo trgati in bi se tako pojavljale različne posledice predčasne trgatve (nizke gradacije, visoke kisline). Pravijo, da je nekoč lastnik prišel v neko vas, ko je že zapadel sneg. Grozdje na trti se je posušilo in koncentriralo, tako naj bi nastalo vino »vin santo«. Tako pridobivajo še danes v Moseli posebno vino »Aus Lezen« visoke vrednosti.

Enološki postopki

Prav je, da govorimo o enoloških postopkih, ki jih danes uporabljamo, da bi preprečili mnoge napačne predstave pri potrošnikih. Prikazati želimo glavne postopke, ki so potrebni za pripravo dobrega in stabilnega vina. Prikaz je potreben, ker je za veliko potrošnikov kletarstvo nekaj skrivnostnega, prava neznanka, ki škoduje ugledu in zaupanju v to plemenito pijačo.

Za pridobivanje dobrih in zdravih vin predpisuje enološka tehnika različne postopke. Bralcu naj bo jasno, kaj je prirodno vino in zakaj potrebuje pomoč za pridobitev potrebnih kvalitativnih lastnosti.

Nekateri mislijo, da bolj je vino primitivno in naravno pridelano, boljše je ali vsaj bolj zdravo za človeka, vendar pa to ne drži. Prav taka vina velikokrat škodujejo zdravju in so neprijetna ali celo slaba.

1. Predelava grozdja je prva operacija v kleti, ki jo izvedemo z drozgalnikom (mlinom) — pečljalnikom, ločeno po sortah, po barvi in kvaliteti grozdja. Dobimo drozgo, ki gre pri belih sortah takoj na odcejevanje in stiskanje (prešanje), medtem ko pri rdečih ostanejo kožice skupaj z moštom, da postane barva intenzivnejša.

V tej fazi pri racionalni enologiji izvedemo tudi razsluzevanje mošta zato, da ga očistimo.

2. Vinifikacija pomeni, da mošt spremenimo v vino. Mošt ali drozgo narahlo zažveplamo, kar je nujno, da zagotovimo kvaliteten potek vrenja in s tem kvaliteto vina. Med fermentacijo moramo uravnati temperaturo vrenja. Po končani fermentaciji vino pretočimo in čimprej odstranimo drože, ki so za dobro vino škodljive.

3. Ležanje vina. Po prvem pretoku pustimo vino, da se umiri in prične dozorevati oziroma oblikovati se. V tej fazi po potrebi vino očistimo s pomočjo sredstev, ki so v glavnem organske narave. Filtracija vinu nič ne odvzame in nič ne doda, ga le očisti, vino postane kristalno čisto.

4. Stabilizacija se deli na kemično in fizično oziroma hladno (stabilizacija na vinski kamen). V prvo sodi modro čiščenje z uporabo ferocianida. To je sicer hud strup, vendar pri pravilnem postopku ga nič ne ostane v vinu.

Naj omenimo nekatere postopke, ki so neprimerni.

Rezanje ali tipizacija vina povzroča vihanje nosov pri tistih, ki se ne spoznajo na enologijo in so prepričani, da vino, ki je bilo rezano (tipi-

zirano), ne more biti drugačno kot slabo ali celo ponarejeno. Režnja vina je v enologiji prava umetnost, ki zahteva od izvajalca veliko sposobnost, predvsem da lahko ugotovi, katera vina gredo skupaj, da ne poslabša harmoničnosti, izboljša pa kakovost.

Režnja vin je zelo v rabi pri francoskih proizvajalcih visoko kvalitetnih vin.

Tipičen primer je proizvodnja znamenitega, svetovno znanega, francoskega rdečega vina »Chateauneuf-du-Pape«, kjer režejo oziroma tipizirajo devet različnih sort vina. Recept za tako kombinacijo morajo izdelati vsako leto posebej.

Modro čiščenje

To je postopek, o katerem moramo spregovoriti zaradi zgrešenih mnenj, ki so v določenih krogih razširjena. Po naravni poti vsebuje vino kovinske katione, ki so sestavni deli mineralnih soli. To so: kalij, natrij, magnezij, železo, baker in drugi (v zanemarljivih količinah). Ko ti kationi iz različnih vzrokov prekoračijo določeno mejo, se pojavijo motnosti in sesedanja, ker se določene soli izločajo in usedajo.

Edina rešitev pred takimi nadlogami je modro čiščenje z uporabo ferocianida, ki pa mora biti natančno doziran. Ta proizvod se spaja z železom in bakrom, iz katerega nastanejo netopne soli, ki jih popolnoma odstranimo s filtracijo.

Ta postopek je normalen in tako nedolžen, da ga vinski zakon dovoljuje pod pogojem, da se izvede pod nadzorom strokovnjakov.

Pasterizacija

To je postopek, ki je nujno potreben za biološko stabilizacijo in konzerviranje ustekleničenega vina. Ni priporočljiv za kvalitetna in visoko kvalitetna vina, ker jih poslabša.

Kemija v kleti

O ponarejanju vina se je v preteklosti mnogo govorilo, govori pa se tudi danes. Kronika od časa do časa navaja primere, kako je kako italijansko ali francosko podjetje ponarejevalo vino zato, da bi veliko zasluži.

Za ponarejanje vina ne uporabljajo samo sladkorja, ampak tudi jabolčnik, fige, dateljne. Predvsem uporabljajo tropine in drože, ki so že bile za pridobitev drugo- ali tretjerazrednega vina maksimalno stisnjene. Pred časom je v neki državi policija vdrla v pristavo, kjer je odkrila nezakonito izdelovalnico umetnega vina; na zidu so našli recept za izdelovanje 1 hl vina: »84 l vode, 16 kg sladkorja, 13 kg drož, 200 g vinske kisline, 15 g tanina in enocianina«. Nekaj metrov vstran so stale tri posode: v prvi je bila navedena mešanica, v drugi tekočina, ki so jo pridobili z maceracijo suhega grozdja, v tretji pa je bila neka motna tekočina z dodanim jabolčnikom. Klet je bila last enologa, direktorja zadružne kleti.

Kakšno vino pijemo? Pri katerih vinih najpogosteje sumimo prevaro? Vina z zaščitenim poreklom niso nikdar ponarejena, kvečjemu nekoliko popravljena. To nas lahko pomirja, toda vina z zaščitenim poreklom so bolj nedeljska. Kaj pa druga? Pogosto se govori o ponaredbah zlasti pri navadnem vinu. Sumničenja so prav pri tej kategoriji vin bolj upravičena, vendar zadeve vsekakor ne moremo posplošiti. Čeprav drži, da obstajajo na eni strani vina s kontroliranim poreklom, na drugi pa vina, ki so brez te oznake, to so tista, ki nosijo samo ime organizacije, ki stekleniči in še kakšno drugo preprosto navedbo, lahko obe kategoriji vključujemo med bolj ali manj dobre proizvode, ki zahtevajo strogo nadzorstvo. Dejstvo je, da imamo poleg vin s poreklom tudi precej takih, ki ga nimajo, a med temi so nekatera prav dobra.

Zakon dovoljuje uporabo kemičnih sredstev, da se vina popravljajo ali celo izboljšujejo. Tako je dovoljeno povečati kisline vin z dodajanjem vinske in citronske.

Obstajajo tudi sredstva za zmanjšanje kisline. Za čiščenje vin dovoljujejo organska sredstva, kot je želatina, jajčni beljak, pa tudi mineralna in kemična sredstva.

Za korekcijo barve je dovoljena uporaba enocianina, snovi, ki jo pridobivamo iz jagodnih kožic rdečega grozdja itd.

Pristaši smo bolj bioloških in manj kemijskih posegov v enologiji. To naj bi bila obveza pravih proizvajalcev vina. Vedeti je treba, da je vino povsem naraven proizvod in zato mu vsak tuj poseg zmanjšuje vrednost. Pristno vino, pridobljeno s fermentacijo mošta, je lahko zelo dobro, lahko pa tudi slabo, čeprav nismo posegli po nedovoljenih sredstvih. Zato mora enološka umetnost voditi naravne sile, ki delujejo na predelavo grozdja tako, da dosežemo najboljše rezultate, in posegati, ko je potrebno, da vina ustrezajo splošnemu okusu. Tako vino gre potem z lahkoto v prodajo.

Strogi nadziranec

Med vsemi kmetijskimi proizvodi je vino zakonsko najbolj nadzorovano in zaščiteno. Vzrok je v sami naravi vina, saj je z lahkoto izpostavljeno poneverbam. Na srečo ima poneverjanje vina le ekonomski značaj. Redko se zgodi, da so taka vina nevarna zdravju potrošnikov.

Že od nekdaj so temu posvečali veliko pozornost in za takšne prekrške odredjali stroge kazni. Najstarejši prekršek je podaljševanje vina z vodo. Pozneje so je ponarejanje vedno bolj širilo, tako da so proizvajali povsem umetna vina.

Danes se je treba zaradi spremenjenih ekonomskih pogojev bati le nedovoljene konkurence pristnim vinom, in sicer z neupravičenim in pretiranim obogatitjem (alkoholna stopnja in uporaba sladkorja v obliki saharoze). Ta goljufija, sicer neškodljiva za zdravje, je dobičkosna za proizvajalce na škodo potrošnika. Te posege najbolj preganjajo v deželah z zmerno in toplo klimo, v katerih dajejo vinogradi proizvode, ki so dovolj bogati s sladkorjem.

Dodajanje sladkorja z namenom, da dvignemo sladkorno stopnjo moštu, je na široko dovoljeno v severnih vinogradniških okoliših, kjer proizvajajo mošte s prenizkim odstotkom sladkorja. V slabih letinah, ko grozdje vsebuje le nizek odstotek sladkorja in veliko kisline, vino ne bi bilo tržno, če ne bi sladkorja dodajali. Zato je ta poseg zakonsko dovoljen.

Vinarski sektor naj bi imel privilegije (dvomljive) zaradi največjega števila zakonskih predpisov, začeni pri vinogradništvu, predelavi, shranjevanju, stekleničenju, komercializaciji do prodaje in potrošnje. Zaščita potrošnika, obramba proizvajalca, politika kvalitete so najpomembnejši cilji zamotane zakonodaje, ki na državni ravni temelji na treh velikih stebrih:

1. zakon o preganjanju poneverb,
2. zakon o zaščiti porekla,
3. zakon o prometu z vinom.

Ti zakoni vsebujejo:

- definicijo vinskih in stranskih proizvodov, način priprave in shranjevanje;
- specifikacijo enoloških postopkov (kar ni izrecno dovoljeno, se šteje za prepovedano);

- določila, ki se morajo spoštovati za preprečitev morebitnih poneverb, med drugimi določila časovnih omejitev fermentacije in ponovne fermentacije, oziroma dva »trenutka«, ki sta najbolj nevarna za proizvodnjo po zakonu nepristnih vin;
- ureja promet z vinom tako, da se primerno zjamčijo potrošnikom pristnost in značilnosti proizvodov;
- nadzor uporabe sladkorja, to je sredstva, ki je najbolj nevarno za ekonomske poneverbe;
- razširitev nadzora tudi nad sredstvi, ki so dovoljena v enologiji, in ki se uporabljajo pri raznih enoloških postopkih za posebne posege;
- ureja nadzor pri uvoženih proizvodih (vino), ki morajo biti usklajeni z notranjimi predpisi, in pri izvozu, da odgovarjajo zakonskim predpisom države uvoznice.

Ločeno obravnava posebna vina, med katera spadajo peneča se in likerna vina.

Vina z zaščitenim poreklom

Zelo pomemben zakon o vinu je prav gotovo zakon o označevanju in varstvu geografskega porekla. Za označevanje vin in drugih proizvodov iz grozdja in vina se smejo uporabljati le tiste oznake o izvoru, kakovosti in sestavinah, ki ne zavajajo porabnika.

Razvrstitev vin po kakovosti

Po kakovosti se vina razvrščajo v:

- namizno vino,
- namizno vino z geografskim poreklom,
- kakovostno vino z geografskim poreklom,
- vrhunsko vino z geografskim poreklom,
- specialno vino.

Degustacija vina

Najprej nekaj o sami besedi. Pri nas uporabljamo dva izraza: degustacija in pokušnja. Oba izraza imata isti pomen: senzorični preizkus pijače. Pogosto beremo in slišimo o mednarodnih komisijah za ocenjevanje vina. Posluževali se bomo vseh treh izrazov.

Ko bomo uporabljali izraz degustacija, se ne bomo omejili na pokušnja samo; to je, da posrebamo majhno količino vina in ugotavljamo predvsem vonj in okus, ampak bomo upoštevali vse vtise, ki jih vid, vonj in okus zaznavajo, da bi natančno ocenili kvaliteto in zdravstveno stanje vina.

Znano je, da je človek sladokusec, zato bi bilo neupravičeno, da bi imeli za manj vredno ali manj plemenito tisto estetsko početje, ki ga označujemo z besedo degustacija ali senzorična preizkušnja vina. Za pravilno degustacijo imamo tudi poklicne degustatorje, ki pri svojem delu uporabljajo določene tehnike. Te naj ne bi bile zgolj prakticistične, pač pa naj bi temeljile na izsledkih enološke znanosti. Aplikacija teh tehnik zahteva poznavanje pojavov mehanizma čutil in narave dražljajev, ki so vpleteni v sintezo zaznavanja.

Senzorično degustacijo že od nekdaj uporabljamo kot presojo za ugotavljanje kvalitete vina. Dokler ni pomagala kemična analiza vina, je bil to edini način ocenjevanja in vrednotenja. Danes se je laboratorijska analiza znatno razvila in imamo poleg tradicionalne kemične analize tudi najsodobnejše fizikalno-kemične analize. Te potrebujejo posebne metode, ki slonijo v glavnem na spektrofotometriji in kromatografiji. Na ta način ugotavljamo vse vrste dišav, ki sestavljajo buket vina in so opora organoleptični analizi. Ta ogromni napredek ne bo nikdar zamenjal organoleptične analize. Kot potrditev za to navedimo naslednji primer. Gradbeni strokovnjak natančno analizira materialno sestavo zgradbe: koliko je železa, lesa, kamenja, cementa, peska itd. Iz teh podatkov lahko ugotovimo, kakšna je dimenzija stavbe, teža, trdnost itd., ne ugotovimo pa, kakšna je arhitektonska oblika; ali je stavba lepa ali ne. Enako velja tudi za vino. Vemo, kaj vsebuje (približno 600 različnih dišavnih snovi), iz teh podatkov pa ne moremo ugotoviti, ali je vino dobro ali ne. Instrumentalne analize, ki se ukvarjajo s študijem in raziskavami na tem področju, nimajo namena izpodbijati že starega načina senzorične analize, ampak ga hočejo samo dopolnjevati in utemeljevati z znanstvenimi dokazi. Potrebna sta oba. V tem primeru je znanost pokuševalcu samo v pomoč. Senzorična analiza je subjektivna. Zaradi tega pride med pokuševalci do razlik v ocenah istega vina. Z različnimi metodami pokušenj skušamo doseči čim manjši vpliv subjektivnosti, kajti ocena tovrstnega primerjanja je predvsem za proizvajalce vina velikega pomena.

Senzorične analize vin so znane in natančno določene. Različne pa so motivacije:

- spoznati poreklo,
- določiti tip vina,

- razvrstiti vina,
- primerjati dve ali več vin,
- zasledovati učinek kakega tehnološkega postopka,
- zasledovati razvoj in staranje vin,
- uskladiti vino z jedjo,
- ocenjevati kvaliteto,
- podeljevati točke za razstavljen vina.

Zaradi poenostavljanja in poenotenja tovrstnih analiz obstajajo različne metode, in v ta namen so izdelani različni obrazci.

Senzorična analiza ima velik pomen v proizvodnji vina, kajti vsi tehnološki postopki v kleti in v proizvodnji grozdja morajo biti podrejeni zahtevam kvalitete, ki jo ugotavljamo prav s to analizo: ali ima vino tradicionalne značilnosti, ali ustreza že znanim ali vnaprej določenim značilnostim. Taka analiza spremlja proizvodnjo in pospešuje izboljšanje kvalitete.

Senzorična analiza ugotavlja vrednost vina in mu določa tudi ceno. Uresničujemo jo komisijsko predvsem pri kvalifikaciji vin v kvalitetne razrede.

Degustatorje pa lahko razvrstimo takole:

1. degustatorji-strokovnjaki so tisti, ki so z veliko izkušnjo in večletno prakso dokazali posebno sposobnost in potrdili svoj ugled;
2. kvalificirani degustatorji so tisti, ki se zanimajo za degustacijo in opravljajo vinarsko dejavnost; obiskovali so razne tečaje o degustaciji;
3. priložnostni degustatorji so tisti, ki, čeprav pripadajo vinarstvu, nimajo specifične izobrazbe;
4. preprosti potrošniki ali degustatorji-potrošniki pa so tisti, ki, čeprav nimajo nikakršnega vpogleda v vinske zadeve, lahko sodijo o tem, kako so potrošniki na splošno sprejeli proizvod.

Degustatorji v degustacijskih komisijah, ki kontrolirajo kvaliteto, lahko spadajo samo v 1. ali 2. kategorijo in morajo biti izbrani s primerjalnimi metodami degustacije; z njimi ugotovijo senzorično ostrino in zaznajo snovi, ki jih vsebuje vino.

Tudi čas degustacije je pomemben. Najprimernejši čas je ura ali dve pred kosilom, medtem ko sme degustacija trajati največ dve uri.

Vešči degustatorji in priznani strokovnjaki enologije s pokušnjo vina ugotavljajo, kakšno pot je prehodilo vino in vse pomanjkljivosti, ki so

nastale od predelave do ustekleničevanja in shranjevanja ustekleničene vina. Prav zaradi tega postane degustacija za ugotavljanje kvalitete tudi degustacija ugotavljanja pomanjkljivosti ali napak v vinu. Zdaj takšne degustacije potekajo v večjih kletah skupinsko (3 - 5 članov) z nalogo, da po končani degustaciji sestavijo zapisnik o ugotovitvah in z napotki, kako odpraviti pomanjkljivosti z različnimi tehnološkimi postopki. To je pravzaprav ključni trenutek, ki se mu morajo podrediti vse faze proizvodnje.

Senzorična preizkušnja

Laboratorijska analiza izsledi sleherno kemično snov, ki učinkuje na dišečnost vina. Senzorična preizkušnja pa ugotavlja sintezo vseh teh dišečih snovi. Degustatorja zanima samo sinteza dišav, medtem ko nam posamezni analizirani element služi kot opora pri senzorični preizkušnji. Ta dobi posebno vrednost pri znanstvenih raziskavah, kjer določajo klonske podlage in vinske sorte grozdja, izbirajo zemljišča in agrotehnične ukrepe v vinogradih. Vse to vpliva na sestavo dišav v vinu. Vino je potemtakem umetelni proizvod narave in človeka.

Vsako umetnost doživljamo vedno senzorično. Prav tako je tudi pri umetnosti vina, ki združuje naravne in človeške lastnosti. Odkriva pa jih le človek, ki se na to razume, ki ima prirojene ustrezne sposobnosti.

Na enološki ravni spodbuja degustacija k raziskavi najglobljih skrivnosti vina. Ti najbolj prispevajo k okusu in vonju. Prav na podlagi temeljite senzorične analize enolog odloča oziroma izbira najprimernejše sisteme vinifikacije, enološke posege oblikovanja in staranja vina.

Dober pokuševalec ima odličen vid, izostren okus in voh.

Umetnost pokušnje vin ni prirojena, ampak jo degustator pridobi s posebno vzgojo. Imeti mora predispozicije, mora se izobraževati in se nenehno potrjevati v praksi. Ko pridobi zadostno sposobnost, mora skrbeti, da jo ohrani nedotaknjeno. Zato se je potrebno vzdržati vsakršnega pretiravanja, predvsem pa pogostega uživanja koncentriranih alkoholnih pijač (likerja, žganja ipd.), preslanih in močno začinjenih jedi, kajenja in drugih pregrešnih navad, ki lahko škodujejo vidu, vohu in okusu. Pokuševalec mora biti zdrav v vsakem pogledu. Če je človek nerazpoložen, prehlajen ali ima druge težave, ki vplivajo na okus ali grlo, ne more degustirati.

Pri ljudeh, ki so podvrženi motnjam pri metabolizmu, so ugotovili razliko pri zaznavanju okusov v primerjavi z zdravimi osebami, enako

pri moških in ženskah. Pri diabetikih se prag občutljivosti poveča. Z drugimi besedami: osnovni okusi morajo biti bolj poudarjeni, da so lahko zaznavni.

Nekateri svetujejo pokuševati vina na tešče. V tem primeru pa ni vedno mogoče dati jasnega mnenja. Primerneje je pokuševati kakšno uro po zajtrku. Vsekakor naj ne bi pokuševali takoj po močnih, kislih, slanih, grenkih in preveč sladkih jedeh. Znano je, da se po sladkem sadju ali slaščicah vino predstavi bolj trpko in surovo kot je v resnici. Po orehih in pikantnih sirih pa je vsako vino dobro.

Pokuševalec se ne sme nikdar navezati na eno samo vino. To bi lahko vplivalo na njegovo ocenjevanje. Večkrat imamo priložnost videti, kako pivci hvalijo le tisto vino, ki ga običajno pijejo.

Med neko ekskurzijo v Šampanjo, v znano klet Moët & Chandon, smo doživeli, da niso Brici in Vipavci mogli ceniti pravega šampanjca zaradi privajenosti na okus lastnih, domačih vin. Toliko v osvetlitev gornjih trditev.

Prav tako je nemogoče tudi v najboljših pogojih natančno degustirati zaporedoma različna vina. Med eno in drugo pokušnjo je treba nevtralizirati okus z žvečenjem koščka kruha ali izplakniti usta z navadno hladno vodo.

Čeprav upoštevamo vsa pravila pri pokušnji, se čutila zelo utrudijo. Zaradi tega bi ne smeli pokušati več kot 20 do 25 različnih vin zapovrstjo. To bi bilo največ. Na žalost ugotavljamo, da so določene komisije preobremenjene, saj pokušajo od 25 do 30 vzorcev, včasih celo brez odmorov. V enem dopoldnevu degustirajo tudi 50 do 60 vzorcev. Kakšne so razsodbe v takih pogojih, si lahko predstavljamo.

Vino lahko degustira kdorkoli, toda preden navadna konzumacija postane degustacija, je treba veliko pozornosti. Predvsem pri analizi sprejetih vtisov. In ne samo to. Degustator mora spoznati snovi, ki sestavljajo kako vino, jih točno definirati, razvrstiti in oblikovati ocenno. Dobro mora poznati vino, njegove sestavine in občutke, ki mu jih vsaka sestavina nudi.

Degustacija dokončno odloča o kvaliteti. Težko je razlikovati različne okuse, še težje pa jih je ugotoviti. Zelo težko je ugotoviti odtenke in še težje jih opisati in si jih zapomniti. Ob vsem tem pa naj se bralec ne prestraši. Od njega se taka stopnja izpopolnjenosti ne zahteva. To bi bilo nemogoče. Pomembno je poznati osnovne tehnike degustacije (čutila in sestavine vina). Potrebno je vaditi čutila v iskanju dišav, aro-

me, preprostih okusov, in šele nato preiti v bolj zamotane. Tja, kamor ne seže tehnika, učenost, nadarjenost, prirojen smisel degustatorja, seže poezija. In tudi to je vino.

Če hočemo uspešno vzgajati čutila, se moramo navduševati za to vrsto študija in dobro poznati vino. Sposobnost čutil, ki je delno prirojena, delno pridobljena, se začne že od rojstva, izpopolnjevanje in raziskovanje pa traja celo življenje. Posamezni senzorični občutek vina nima pravega pomena za degustatorja, če ne prepozna, katera snov ga je povzročila. Zato pa vzgoja pomeni nič manj kot dati ime vsakemu občutku in dati tudi občutek vsakemu imenu.

Senzorična vzgoja je na splošno zelo zanemarjena, deležna je premalo pozornosti oziroma je skoraj ni. Glavno pravilo za degustatorja pa je, da nanj nihče ne vpliva in da se ne podreja.

Pred začetkom degustacije se mora degustator izolirati, rešiti vsakršnega vpliva. Nezaupljiv mora biti do vsega, kar bo degustiral, do zunanjih videzov in morebitnih mnenj drugih. Prav je, da pri pokušnji vina veliko razmišljamo.

Kako prepoznamo vino

Imeti moramo bogate izkušnje, če želimo vino dobro spoznati, se opredeliti o njegovi kvaliteti, o grozdju, o proizvodnem področju in še čem. Poznavalci senzorične analize so predvsem specialisti voha. Manj pomemben je okus, saj je tudi ta odvisen od voha.

Znano je, da se okus in voh od človeka do človeka razlikujeta. Vzgoja pa lahko te razlike zgladi; seveda so za to potrebni študij in degustacijske izkušnje.

Pri degustaciji moramo vino razčleniti na okus, preproste vonje, si zapomniti bistvene podatke, predvsem tiste, ki jih med seboj težko primerjamo. Prav je, če sledimo vrstnemu redu od videza do splošnih vtisov.

Med iskanjem značilnosti tega mozaika si z lahkoto zapomnimo najpomembnejše podatke: videz, barvo, alkohol, kisline itd. Ti podatki so pri mnogih vinih lahko enaki, zato so nezadostni za zanesljivo identifikacijo. Da bomo lažje spoznali okus, bomo dišave primerjali z naravnimi (npr. vonj cvetic, sadja, trav...). V naravi moramo poiskati znane vonje in jih primerjati s tistimi v vinu, poiskati vsako podobnost za vsak odtenek, kajti prav odtenki dajejo vinu osebnost.

Prva pomembna presoja je videz. Če vino ni čisto, če je barva motna, je vino zelo sumljivo. Lahko bi ga takoj izločili, če ne bi upoštevali še

vonja, ki prav tako sodi v prvo stopnjo kontrole. Voh pravičnejše razsodi, saj upošteva dišave, vinski vonj. Te kvalitete pa odkrivajo zgodovino, življenje in doživljanje vina. Okus, vonj in videz razsojajo vino.

Presoja s čutili

Videz vina

Prvi vtisi (pogled na vino) so zelo nagonski in zato utegnejo vplivati na dokončno presojno vina.

Vino, ki ima intenzivno rdečo barvo, je največkrat grobo in trpko. Belo vino precej rumenkaste barve opozarja, da je oksidirano.

Nekateri vinski strokovnjaki menijo, da bi videz vina morali ocenjevati na koncu pokušnje in priporočajo, naj bi vino najprej povonjali, nato okusili in šele nazadnje pogledali. Prvi vtis ne bi smel vplivati krivično na končno oceno.

Vino je bistro takrat, ko skozenj prodirajo svetlobni žarki. Danes dajemo čistosti preveč pomena, včasih skoraj bolj kot kvaliteti. Preprečujemo vsako pretiravanje! Med staranjem vina se v steklenici pojavi usedlina, ki jo povzročajo naravni procesi, kar ne smemo šteti za napako. Resna napaka pri motnosti vina je tista, ki jo povzroči drugotno alkoholno vrenje. Preizkus čistosti izvedemo s svetilko z usmerjenimi žarki na belo mizo. V tem primeru moramo videti čiste robove svetilke.

Barva je tista, ki nas najprej očara ali pa odvrne od kakega vina. Že po barvi lahko izluščimo njegovo kvaliteto, zdravstveno stanje in stopnjo starosti. Moč in ton barve bomo opazili pri belih in pri rdečih vinih. Jakost barve je odvisna od raznih činiteljev, predvsem pa od vrste grozdja, dozorelosti, trajanja fermentacije z maceracijo, količine uporabljenega SO₂, gnilobe grozdja itd. Ton barve pa je odvisen od vrste barvnih snovi, skupnih kislin in kislosti vina.

Vonj vina

Presoja vina z vohom je najtežja. Dišave in arome so zaznavne neposredno ali posredno v nosni votlini, kjer imamo čutnice za vonj. Glede na vonj delimo vina na dva tipa: vina z intenzivno aromo (to so vina, ki jih pridobivamo iz aromatičnega grozdja) in vina z blago aromo (iz nearomatičnega grozdja). Prvi tip vina se oceni kot celota, ker prevladuje specifična aroma. Pri drugem tipu pa je možno zaznati odtenke,

to so blagi vtisi, ki označujejo plemenitost vina. Močni vtisi so vedno vulgarni.

V navadnem vinu prepoznamo največ tri dišave, v kvalitetnem tudi 10 do 15 različnih dišav.

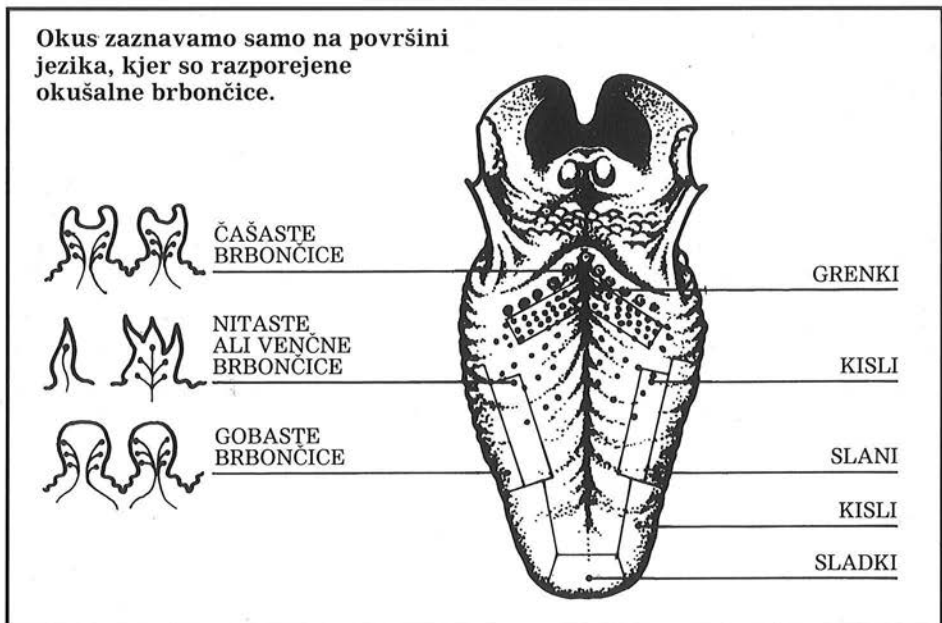
Iz grozdja izvirajo primarne arome, to je vonj po sadju. Z alkoholno ali sekundarno fermentacijo dobimo arome, ki izvirajo iz višjih alkoholov in kvasnic. Z biološkim razkisom dobimo diacetil kot sekundarno armo.

S staranjem vina dobimo terciarno dišečnost, ki je posledica esterifikacije. Z oksireduktivnostjo nastaja tisto, kar imenujemo buket.

Okus vina

Okus delimo na čistega in tistega z vonjem.

Čisti okus sestavljajo: sladkost, grenkost, kislost in slanost. Širši okus pa zajema štiri glavne občutke, združene z nosno občutljivostjo. Zato obstaja — zaradi vonja — razlika med čistim in (kompleksnim) okusom. Pri čistem okusu so aktivni samo štirje predeli jezika, pri kombiniranem okusu še mehko sluzje ustnega neba.



Tipične značilnosti

Verjetno je to najtežavnejše pri pokušanji vin. Ni lahko ugotoviti oziroma definirati tipičnost vina. Sodba je relativno lahka samo za nekatere

ra vina z območij, na katerih deluje degustator. Težka pa je, ko ni na voljo bogatih izkušenj o določenem vinu ali o vinogradniškem rajonu.

Splošni vtisi

Degustator mora na koncu analize vina izjaviti, ali je vino bolj ali manj prijetno. Tudi zgrešena sodba je lahko pravilna. Zakaj? Zato, ker je subjektivna.

Izrazoslovje pri pokušnji vin

Splošno o izrazoslovju

Glede na to, da senzorična pokušnja vina pomeni tudi končno razsodbo, izoblikovano kritično mnenje in oceno, moramo rabiti primerno izrazoslovje.

To je prava umetnost; dosledna natančnost v izrazih potrjuje sposobnost dobrega degustatorja. Prav ta govorica je edino sredstvo, ki posreduje sodobnikom ali potomcem zaznane občutke med pokušno vina. Ugotovljene kvalitete vina ne moremo slikati ali posneti na magnetofon; na voljo so nam le primerni izrazi o občutkih in zaznavah degustacije in le tako ohranimo drugim (potomcem) podatke o kvaliteti vina kakega letnika, kraja in sorte.

Izrazje, ki identificira vino, je številno in bogato, zato vzorec lahko natančno definiramo.

Kot človekove lastnosti opredeljuje psihologija s pomočjo natančnih pregledov in doživljanja, tako vrednotimo tudi vino.

Velikokrat slišimo neumestno rabo pridevnikov, včasih celo dvoumnosti. Zato je nemogoče, da bi kdo skušal rabiti osebne enološke izraze, saj bi to pomenilo pravo zmedo. Kdor bi to počel, bi ostal osamljen: njegova govorica bi bila nerazumljiva. Ljubitelj vina lahko v tradicionalnem izražanju uporablja prisposodbe v opisu lastnih kompleksnih občutkov, ki mu jih vzbuja vino, vendar naj ne bi nikoli zanemarjal tehničnih izrazov.

Primerno izrazoslovje za videz vina

Čistost vina:

bleščeča

— poleg tega da je vino popolnoma prosojno, vsebuje tako živahnost, da je videti, kot bi se v njem pretakala svetloba;

- kristalna — je takrat, ko je prosojnost tako popolna, da je videti kot kristal;
- sijajna — prosojnost je dobra, brez vsakršne suspenzije (motnosti);
- čista — s prostim očesom ni moč ugotoviti suspenzij;
- kalna — minimalna meglenost, ki še vedno dopušča prozornost, čeprav ima znake kalnosti;
- motna — vino je megleno in neprozorno.

Barva vina:

- zelo svetlo rumena — se nekoliko nagiba k zelenkasti; ima rumen ton, ki ga komaj zaznavamo; pri ocenjevanju prozornosti visoko kvalitetnih vin je opaziti zelenkaste odseve;
- svetlo rumena — rumenkast ton, zelo cenjena barva, ki označuje dobro shranjeno vino in natančno vinifikacijo;
- slamnato zlata — barva obledele slame;
- rumenkasto zlata — je tipična barva nekaterih vin, predvsem južnih, pridobljenih iz zelo zrelega grozdja;
- rdečkasta (rozé) — ima lahko različne odtenke; vselej mora vsebovati določeno živahnost;
- češnjeva — bolj intenzivna barva kot pri rozéju, približuje se češnjevi barvi;
- opečnato rdeča — Francozi ji pravijo »pelure d'ognon«; značilna barva visoko kvalitetnih starih vin. Tako barvo daje zemlja, ki vsebuje dosti železa, takšna je tudi barva čebule; če se pojavi v mladih vinih, je izraz oksidacije (maderizacija): v tem primeru je to negativna značilnost;
- granatno rdeča — barva granatnega kamenja. Zelo lepa barva za krepka in stroga vina;
- rubinasta — najpogostejša barva za namizno vino, ki se glede na živahnost lahko označuje kot bleščeči rubin, čisti rubin in lepi rubin;
- temno rdeča — ton barve mladih, z ekstraktom bogatih vin;
- škrlatna — intenzivno rdeča, a manj živa, ki vleče na vijoličasto; je tipična barvna intonacija mnogih rdečih južnih vin oziroma vin, ki so pomanjkljivo kiselkasta;

- vijoličasta — manj intenzivno rdeče s peno z vijoličastimi odsevi: običajno označuje južna vina z nizko stopnjo kisline in s težavnim, neuspelim staranjem;
- modrikasta — rumeni ton, ki vleče na okrasto barvo; tudi to je negativna značilnost.

Izrazoslovje za stopnjo tekočnosti vina

Tako označujemo tekočnost vina, ko ga natakamo iz steklenice v kozarec:

- raztopljenost — teče veselo in šumeče, že sam videz vnaša radost;
- normalna — teče brez posebnosti;
- gosta — ko vino zaradi visoke gostote (prisotnost sladkorjev) pada kot sirup;
- oljnata — v žargonu pravimo: »teče kot olje«; videz vina, ki se vleče, ko teče v kozarec; v tem primeru moramo biti pozorni, ker je to znak bolezni.

Izrazoslovje vonja (buketa)

Značilen je buket, ki se nanaša na aromo določenega grozdja. Izhaja iz specifičnega trsa, kot je muškati ali sauvignon. V rabi so tile izrazi:

- buket staranja — je značilen; odličen buket, ki izhaja iz oksidoreduktivnega procesa starih vin; odvisen je od snovi z aldehidno funkcijo in malo estri; dišave so nežne in prodorne;
- buket dozorelosti — uravnovešena dišava, ki izvira iz fermentacije, ki jo občutimo v dozorelih vinih; vinska dišava z odtenki take nežnosti, ki jamčijo možnost kvalitetnega staranja: to je torej tista vabljava sveža vonjava, ki daje pijači slastnost;
- aromatičen buket — vonj, ki spominja na aromo grozdja;
- sadni buket — dišava, ki spominja na sveže grozdje; ta občutek je toliko bolj intenziven, če je vino sladko in mlado; značilen primer so sveža peneča se vina, ki jih dobivamo s hitrim postopkom;

prikupen buket	— primeren izraz za dobro vinifikacijo v odličnem oksidoreduktivnem stanju, ki daje vinu lastnost, da ne utruja pivca;
vinski buket	— srečamo ga v dobrih, harmoničnih vinih, ki dajejo topel in živ vtis, brez drugih vonjav, ki bi lahko kvarno delovale na dobra, lepo vinificirana vina brez pretirane količine žveplovega dioksida;
intenziven buket	— označuje kvaliteto in intenzivnost buketa;
nežen buket	— ko je buket posebno prijeten in slasten
bežen buket	— buket je prijeten, ni pa vztrajen in napadalen;
težek buket	— značilen za vina, ki vsebujejo sladke in zoprne dišave;
robot buket	— brez nežnosti, čeprav intenziven;
prodoren buket	— ki takoj ustvari vtis in traja dalj časa;
izpuhten buket	— preveč oksidirano vino, podobno maderizaciji.

Izrazoslovje okusa

odkrit okus	— ne dopušča negotovosti v trenutku pokušnje in je takoj sprejemljiv;
čisto (iskreno)	— pravilno vinificirano, pretočeno ob pravem času, zato ga lahko sprejmemo na prvi pogled;
prisrčno	— vabljive značilnosti, pomembnejše kot normalne;
pitno	— je vino, ki ni nikdar preveč alkoholno; ima lastnosti živahnosti in poželenja ter je vabljivo za pitje v večjih količinah, ne da bi povzročilo motnje;
močno	— visoko alkoholno (13-15%);
toplo	— vino s toliko alkohola, da prijetno pogreje tistega, ki ga pije;
umerjeno	— primerna stopnja alkohola (namizna vina), brez pretiravanj (10-12%);
suho	— brez sladkorja in pušča čista usta;
okroglo	— ni občutiti sladkobe, je pa bolj mehko od suhega vina (0,4-0,5% sladkorja);
slastno	— se nagiba k sladkemu; vsebuje skromne odstotke naravnega, nepovretega sladkorja;
polsladko	— vino z določeno količino sladkorja (0,5-2%);

sladko	— od 2 do 8% sladkorja;
sveže	— s primerno kislino, da je posebno slastno;
okusno	— količina soli in kislin daje prijeten okus;
kiselkasto	— precej kislin; tudi nekoliko neharmonično, ker nekatere kisline (jabolčna) izstopajo;
žilavo	— pretirana živahnost, zato je nedružabno; neharmonično in neuglajeno;
kislo	— preveč bogato s kislinami, preveč mlado, potrebuje dozorevanja, da postane pitno;
trpko ali zeleno	— vino, pridobljeno iz nezrelega grozdja; jabolčna kislina daje vtis, kot bi jedli kislja jabolka;
plehko	— brez okusa, ima malo kislin in je neprijetno;
čvrsto	— visoko kvalitetno vino, uporabno za pečenje, bogato z ekstraktom (30-35%);
ekstraktno	— polno vino, zelo bogato z ekstraktnimi snovmi in krepke sestave, homogeno in prijetno, čep-rav zahtevno za želodec;
polno	— ekstraktno vino, ki je polno in živahno;
tanko	— bolj revno z ekstraktom in nima veliko izrazne možnosti (tipični so rozéji);
prazno	— brez osebnosti;
težko	— pretiran ekstrakt, težko za pitje, zahtevno za želodec, večkrat neprijetno (več kot 35% ekstrakta).

Oboroženi s temi tehničnimi podatki bi morali biti sposobni približati se vinu z ljubeznijo, spoštovanjem in preudarkom, ki smo ga dolžni temu proizvodu in proizvajalcu. Kdor proizvede vino, vdahne v steklenico, ki pride iz njegove kleti, del sebe, svoj trud, sposobnosti in svojo osebnost.

Vsaka steklenica bo imela svojo usodo. Proizvajalec se vprašuje, ali bo prišla v roke poznavalca, ki jo bo sprejel, kot zasluži, in jo pil s primerno obrednostjo, ali pa bo morebiti z njo nemarno ravnal? Malokdo pomisli na tistega, ki je steklenico skrbno pripravil.

Zadnje čase se je razpasla prava moda mladih vin. V takojšnjo potrošnjo ne smejo vsa bela vina, ki se proizvajajo, ampak samo vina določenih sort in določenih področij. Kateri je prvi pogoj, da so mlada bela vina primerna za konzumacijo, ko jim je komaj nekaj mesecev ali pol

leta? Glavni je vsekakor ta, da grozdje primerno dozori in da so vse sestavine grozdja v harmoniji. To pomeni, da mora taka skladnost nastati že v času dozorevanja, saj se nahajajo v grozdju vsi elementi kvalitete; tako je trud kletarjev in enologov le ta, da se ta dobrota ohrani v vinu nespremenjena. Taka vina so zelo privlačna in priljubljena zaradi svežine, živahnosti in sadnega okusa. Skratka, ohranjajo vse kvalitete grozdja. Dolgotrajno šolanje ali staranje je potrebno tam, kjer pridobivajo neharmonične mošte in vina, ki vsebujejo preveč kislin, so nezreli in zato neprimerni za prodajo, dokler v njih ne desežemo večje ubranosti.

Osnovna klasifikacija vin

Po novem zakonu o zaščiti porekla morajo biti etikete primerno označene.

Suha vina

Ljudje se vedno sprašujejo, kaj pomeni suho vino. Ta oznaka pomeni, da v vinu ni sladkorja oziroma da ga ni več kot 4 g na liter. To je zgornja meja dopustnosti pri takih vinih. Praviloma pa je suho vino tisto, ki vsebuje od 1 do 2 g sladkorja. Torej suho pomeni nesladko.

Namizna vina

Ime bi moralo veljati za vina, ki jih pijemo pri jedi. Ob takih priložnostih lahko pijemo vina, ki sicer ustrezajo jedem, po kakovosti pa spadajo tako v razred navadnih kot med kakovostna ali celo vrhunška vina. Vsa taka vina, ne glede na kakovost, bi morali imenovati **obedna** ali tudi namizna vina, vendar v drugačnem pomenu kot je danes v veljavi.

Z oznako »namizno« mislimo na navadno, torej na nekakovostno vino. Tako pojmovanje je zelo razširjeno tudi v deželah, ki so največje proizvajalke vin in z najdaljšo vinogradniško tradicijo: v Franciji, Italiji in Španiji. Za nas je namizno vino vsako vino pri jedi, pa naj bo najbolj navadno ali najbolj kakovostno. Glavni pogoj za to je, da so vina suha, ne preveč aromatična in da nimajo preveč alkohola. Takšno kvalifikacijo morajo vsi poznati, saj še danes naletimo v uglednih restavracijah in zasebnih gostilnah, da nam ponudijo k osnovnim jedem sladka vina. So izjeme, vendar zelo redke.

Navadna obedna vina

se v glavnem pijejo kot mlada vina, v času prvega leta po trgatvi ali kvečjemu v drugem letu. So zmerno alkoholna (10 do 11 stopinj), kiselkasta, živahna, ne da bi zaradi tega bila neskladna; poudarjajo vinski okus, so čistega vonja in okusa, ponavadi nedišeča in lepe barve.

Kakovostna vina

se odlikujejo po sortnih karakteristikah. Ker rastejo trte v dobrih legah, imajo posebno nego pri vinifikaciji in šolanju ter se odlikujejo od navadnih vin. Običajno vsebujejo nekaj več alkohola, imajo prijetnejši vonj, nežen okus, so bolj uležana in ljubka v vseh sestavinah. Rdeča se običajno pijejo, ko dozori, to je po enem ali dveh letih, medtem ko so lahko bela tudi zelo mlada.

Vrhunska vina

so visoko kakovostna elitna vina. So privilegiran proizvod določenih leg ali področij omejenih razsežnosti. Tako kakovostna vina so z lokacij, ki imajo posebne geološke in fizične značilnosti ter posebno lego. Tla so izjemna. So običajno rezultat inteligentne in natančne trgatve, vinifikacije in predvsem pozornega kletarjenja. Teh vin ne pijemo pred primerno zoritvijo, vsekakor pa tudi ne po predolgi. Vsako vino ima svoj optimum, do katerega napreduje, nato nazaduje. Zato je potrebno, da se tako vino predstavi, ko je optimalno dozorelo. Le tako je vino izvrstno, plemenito in bogato, obenem pa tudi nežno. Ima fineso, blag in svež vonj, je polnega in plemenitega okusa.

Vino in jed

Uvod

Vino je neločljivo povezano z jedjo. Samo z njo pride do popolne in vsestranske veljave ter lahko tako pokaže tudi tiste lastnosti, ki jih sicer pivec ne občuti. Isto velja tudi za jedi: če jih znamo pravilno spremljati z vinom, postanejo bolj okusne in se bomo počutili bolj zadovoljni. Vino in jed torej sodita skupaj. Nobena druga pijača ne dopolni jedi tako uspešno, kot prav vino.

Vsako vino zahteva ustrezno jed, in obratno. To bi moralo biti vsakdanje pravilo, seveda če to dovoljujejo razmere in če je to mogoče uresničiti; žal pa prevečkrat tudi takrat, ko imamo možnost, da bi ta pravila upoštevali, tega ne storimo. Dogaja se, da v restavracijah, kjer so jedilniki skrbno pripravljene, iste skrbi ne posvečajo izbiri vin. Takšne restavracije si ne zaslužijo dobrega imena.

Poleg takih, ki nimajo pojma, kako se izbirajo vina, imamo specialiste, ki točno vedo, katero vino se najbolj prilagaja določeni jedi. Za te je življenje gotovo mnogo bolj zanimivo in bogato.

Splošna pravila o vinih in jedeh niso vedno veljavna. Ni receptov, ki bi jih lahko slepo uporabljali. Vsak ljubitelj vin oziroma enogastronomije si mora pridobiti znanje predvsem z lastnimi izkušnjami. Klasificirati jedi: belo meso, ribe, divjačina itd., še ne daje osnove za izbiro primerne vina, saj je vse odvisno, kako so pripravljene oziroma začinjene.

Domnev o druženju vina z jedjo je veliko. Zakoreninjene navade in tradicije imajo močan vpliv, ki ga ni mogoče kar tako odpraviti. To je zlahka opaziti predvsem v gostilnah: gostje nepravilno pijejo oziroma družijo vina z jedmi, da človeka kar zmrazi. Vedeti pa moramo, da tradicija le nekaj velja, in za tako stanje so krivi tudi gostilničarji in natararji. Zaradi nizke ravni vinske kulture pri potrošnikih lahko vsilijo tisto vrsto vina, ki zgolj njim ustreza. Zaradi tega je nujno, da čimprej poskrbimo za postopni in množični napredek vinske kulture, saj le tako bomo dosegli, da bo strežno osebje v restavracijah uresničevalo le zahteve gostov.

Miza brez vina je žalostna. Vino povzdigne okus živila in ga poduhovi, to pa poudari buket in druge kvalitete vina. Torej k vsaki jedi primer-no vino! Težje je izbirati vina takrat, ko jih moramo harmonično usklajevati z vrstnim redom jedi, ki sestavljajo celotno kosilo. Začne-mo vedno z belimi vini in po možnosti z njimi tudi končamo.

Razporeditev vin pri klasičnem obedu

Aperitivna vina

Običajno so specialna aromatizirana vina. Tipičen je vermut. Na splošno jih pijemo pred jedjo pri nizki temperaturi 10 - 12° C, včasih tudi ledeno mrzla.

Vina za predjed

Praviloma so bela ali roze vina, lahko tudi rdeča, lahka, suha, srednje alkoholna, blago dišeča, vendar izrazita, srednje kiselkastá in živahne-ga okusa.

Primerna temperatura pri serviranju je 10 - 12° C (tokaj, pinot, rebula, laški rizling itd.).

Vina za ribe

So vina z istimi karakteristikami kot za predjedi, le da so lahko neko-liko bolj topla.

Vina za pečenje

So praviloma rdeča vina, nekoliko starana, z dobršno mero alkohola, eterični vonj je poudarjen in karakterističen za posamezna vina. Temperatura serviranja naj bi bila sobna oziroma pri 16° C (kabernet, merlot, rdeči pinot).

Vina za močne in pikantne jedi

Za te jedi (divjad, svinjsko meso, mesnate jedi ter začinjene zelenjave itd.) so primerna na splošno rdeča vina z močnim hrbtom, kot so stari kabernet, barbera, pri temperaturi 18° C, rdeči pinot.

Desertna vina na koncu obeda

Spremljajo sadje in močnate jedi. Večinoma so sladka, alkoholna vina ali prava likerna vina, peneča se, lahko pa so tudi normalna kakovostna vina. Glede na tip vina jih serviramo pri različnih temperaturah: aromatična likerna vina pri sobni temperaturi, peneča se pri temperaturi 8 - 10° C. Med specialnimi vini, penečimi se in likernimi vini naj omenimo vrhunska peneča se vina, kakovostna peneča se vina, peneča se vina s poreklom. Nekaj takih vin: peneča se rebula, peneča se radgona, prošek, prosecco di Conegliano, valdobbiadene, recioto, štarska sladka vina.

Najbolj ustaljena družitev vin in jedi

Pravilna in kvalitetna izbira vin izboljšuje in poživlja vonj in okus jedil. Enako učinkuje jed na vino. Težko si je predstavljati, da bi lahko kdo popolnoma užival ob kozarcu vina brez grižljaja jedi. Iz teh razlogov so Francozi ta »par« imenovali »mariage« (poroka). Tudi iz fizioloških razlogov je tako ravnanje edino pravilno. Žlahtne okuse jedi vedno odkrijemo skupaj z vinom. Kvaliteta vina hkrati izpolni prijetnost jedi, oplemeniti jo oziroma poduhovi. Kot se dogaja pri porokah, tudi med vini in jedmi obstaja združljivost značajev, zato je treba ravnati umno. Nič ni bolj žalostnega kot neenakovredna poroka.

Preden začnemo s temeljito poskušnjo združevanja jedi in vin, je treba upoštevati naslednje:

1. Ne zadostuje samo izbrati vino. Če hočemo biti popolni, je potrebno imeti pregled nad celotno pojedino in jo ustrezno dopolniti z vini po vrstnem redu obrokov. Določiti vrstni red vin, od najbolj nežnih do najbolj krepkih in bogatih, servirati v začetku in na koncu bela vina. Ne smemo se slepo ravnati po teh pravilih, ker bi omejili osebno izbiro. Bolje jih je prekršiti, kot se odpovedati dobri združitvi.
2. Vino mora biti pristno. Vodo uporabljamo pri obedu le ko menjamo vino. Popijemo je en požirek in ugriznemo košček kruha.
3. Imamo vina, ki odklanjajo druženja z jedili zaradi preobilice ekstrakta, alkohola ali sladkorja. To so aperitivna vina ob začetku pojedine.
4. Bolje je, da ne družimo sorodnih okusov, ker rušijo okus zaradi prirojene pretirane kislosti; na primer: kiselkasto južno sadje in kisle omake.

Vina in jedi so občutljivi tudi na letne čase. V toplih mesecih bomo bolj uživali ob lahkih jedeh in svežih vinih, v mrzlih mesecih pa pri močnejših jedeh in njim primernih vinih.

Predjedi

Predjedi so pomemben del prehrane. To so jedi, ki služijo kot pospeševalci teka in jih zaužijemo v majhnih količinah.

Neki gastronom, ki se med drugim ponaša s svojo strogostjo, piše o predjedeh: »Vem, nekateri bi jih radi izključili iz seznama priporočljivih jedi, češ da so grobijani, ki kvarijo bleščeče jedilnike, ker povzročajo neskladja. S tem se ne strinjam.«

Res je, da večkrat zaradi premočnega okusa kvarijo okus celotne pojedine, kar je v protislovju z dognanimi pravili, ki se jih moramo držati pri sestavi celotnega jedilnika.

Poznamo tople in hladne predjedi. Za tople imajo največ zaslug Francozi. Hladne predjedi se še niso dovolj uveljavile. Mnoge hladne predjedi so začinjene z omako na osnovi limone, kisa, belega ali rdečega vina. Najbolj običajna med omakami s kisom je sestavljena iz olja, kisa, soli in popra; med omakami z limono pa iz olja, limoninega soka, soli in popra. Predjedi, ki so začinjene s takimi omakami, je nemogoče spremljati z vinom.

Ponovimo naj pravilo, da ni vina, ki bi imelo take značilnosti, da bi bilo primerno za jedi, ki so začinjene s kiselkastimi omakami.

Pri teh jedeh naj bi pili kiselkasta vina z nizkim ekstraktom, domača in simpatična, ki jih pijemo sveža, bodisi bela ali rdeča. Torej vino, ki ga pijemo pri solatah.

Uspešno druženje jedi in vina je prava mojstrovina, zato to lahko zaupamo le sposobnim ljudem. Tudi tisti, ki misli, da nima tega daru, si bo z dobro voljo kmalu pridobil izkušnje in dosegel uspehe.

Juhe

Pri danes zelo razširjenih umetnih juhah pijemo vina, ki smo jih svetovali že pri predjedeh: belo ali rdeče, suho ali polsuho, vendar lahko.

Za dobro mesnato juho svetujemo boljše in kvalitetnejše vino. Če ima mesnata juha okus po divjačini, gobah ali zelenjavi, pijemo belo ali rdeče okroglo vino, ki naj ne bo agresivno. Z ribjo juho pa pijemo mlado belo in lahko vino.

Močnate jedi

Za testenine, rižote in jedi, ki jih prelijemo z omako (cmoki, polenta), velja pravilo, da preliv, ki jih spremlja, pogojuje tudi vina.

Jajca

Jajca zahtevajo bela, suha, sveža vina. Pri pripravah z uporabo različnih dodatkov se je treba prilagoditi le-tem.

Ribe

Z ribami se skladajo nevsiljiva bela vina. Pri navadnih ribah zadostujejo suha in srednje ekstraktna bela vina. Kvalitetne ribe s posebno pripravo so manj zahtevne od rib s preprosto pripravo, zato jih morajo spremljati visokokvalitetna bela, suha vina; z omakami gredo bolj okrogla vina.

Meso

— Pečeno belo meso spremljajo lahka bela vina s srednjim ekstraktom.

— H kuhani perutnini ponudimo rdeča, suha, aromatična vina.

- Kuhani govedini ustrezajo rdeča, mlada, bogata vina.
- H kuhanim in v omaki pripravljenim ovčjim in svinjskim mesom postrežemo rdeča, mlada, lahka, vesela vina.
- H kuhani in v omaki pripravljeni divjačini ponudimo rdeča, specialna in z okusom in vonjem bogata vina.

Za meso je vedno dobro priporočiti, da ga strežemo z vinom, ki smo ga uporabili pri pripravi jedi, lahko pa tudi enako mlajše vino. Če pripravljamo jedi z žganjem, ni priporočljivo dajati vina, ampak srebamo majhne količine istega žganja oziroma lahko pijemo zelo lahka vina.

Zelenjava

Vina, ki spremljajo zelenjavo, izbiramo glede na jed. Če zelenjavo serviramo samo, postrežemo z rdečkastim ali rdečim vinom, vendar mladim in šibkim.

Siri

S svežimi, mehкими siri gredo bela, roze, suha, okrogla in gladka vina. S svežim ovčjim sirom gredo bela in roze vina, lahka, sveža, živahna. Z dozorelim ovčjim sirom gredo rdeča, polna, bogata in dovršena vina. S trdim ali poltrdim dozorelim sirom gredo suha rdeča in elegantna vina. S pikantnimi siri gredo bela in rdeča vina, toda taka za razmišljanje (to so severna vina štajerskega tipa).

Sladkarije

S sladkarijami gredo na splošno peneča se vina, sladka ali polsladka bela sveža vina. S čokolado, čokoladno torto ali sladoledom kakršnegakoli okusa ne gre nobeno vino, ker povzroča neskladnost.

Šampanjca ali penečega se bruta ne smemo nikdar servirati s slaščicami. To je velika napaka, ker s sladkobo uničimo vinu buket, nežen okus in plemenito fineso.

Šampanjec in peneči se brut sta odlična aperitiva ali pa ju pijemo vsaj pol ure po jedi, ko se je okus očistil, da ju okusimo v vsej polnosti. Lahko pa jih pijemo tudi med jedjo.

Sadje

Če sadje ne sledi sladkariji, lahko serviramo bela ali roze vina, okrogla ali diskretno sladka. Če pa sledi sladkariji, postrežemo s sladkimi likerji.

Kako pravilno izbirati vina in jedi

Kako izberemo vino za jed ali jed za vino? Pravilen vrstni red vin pride v poštev tudi takrat, ko popivamo, ne da bi jedli. To se dogaja, denimo, pogosto na »simpozijih«. Beseda izvira iz grške besede »symposion«. Sestavljena je iz »sym«, kar pomeni skupni in »posos«, kar pomeni popitek. Ob teh priložnostih pijemo samo vina, jemo kvečjemu narezke s konzerviranimi čebulicami, olivami in morda poslasticami. Lahko pijemo vino brez jedi, ni pa prav južinati ali obedovati brez vina.

Obed brez vina — telo brez duše. Ali: obed brez vina je kot ples brez orkestra. Brillant-Savarin v enem od aforizmov v uvodu k svojemu znamenitemu delu »Physiologie du gout« (Fiziologija okusa) pravi, da se pijače vrstijo od najlažjih do najmočnejših in najbolj dišečih. Pravi tudi, da so stari Grki pili vina tako, da so za boljša vina uporabljali vedno večje kozarce. Verjetno zato, ker pri velikih kozarcih lahko zajamemo največji delež cvetice in arome. Dobri pokaševalci preidejo od lahkih k močnejšim, od mladih k starejšim, izperejo si usta s požirkom naravne mrzle vode, ki očisti okus ostankov prejšnjega vina in poživi nestrpnost za novo pokušino. Ko so v Italiji in Franciji v 16. in 17. stoletju opustili požrtije (10 do 12 pojedini; vsaka od teh je bila popoln obed: mineštra, solata, ribe, cvrtje, meso, pripravljeno na različne načine in sladkarije), so se v prejšnjem stoletju omejili samo na en obed. Ta je bil sestavljen iz določenega števila obrokov (5 do 10). Giovanni Raiberai pravi v svojem delu »Arte di Convitare« (Umetnost pojedine), da bi moral obed, ki ni ne skromen ne pretirano bahav, vsebovati pet ali šest jedi: mineštro, ribe in tri obvezne jedi: cvrtje, kuhano govedino in pečenje, mogoče predjed s svinjskim narezkom in še kakšno mesno jed, zeleno solato, sire in na koncu močnate jedi.

Sladokusci sicer predjedi obsojajo, ker menijo, da kvarijo tek zaradi močnih okusov. To pa je vzrok za pravcato pretiravanje pri kosilu. Sledi kremna juha, mineštra s testenami ali rižem, testenine, nato ribe, kuhana govedina, perutnina, belo meso, ocvrto rdeče meso, divja-

čina in siri. Z ostrigami gre belo vino, bolj ekstraktno; svinjsko suho meso spremljajo rdeča vina; s kaviarjem bi ne smeli piti drugega kot rusko ali poljsko vodko. H kremnim in drugim juham svetujemo marsalo, madero, herez...

Vina, ki jih priporočajo poznavalci, je lahko nadomestiti tudi z drugimi podobnimi vini. Takih kombinacij je veliko, vendar jih v tej knjigi ne nameravamo naštevati.

Ni dovolj samo svetovati, da gre belo vino na začetku obeda in z ribami. Sladka in polsladka bela in slastna vina moramo na vsak način izključiti. So pa še vedno ugledni poznavalci, ki nepričakovano svetujejo prav taka vina za določene jedi. Vredno je obsodbe, kako Francozi priporočajo z ribami vino iz Sauternes, ki je aromatično, sladko in kiselkasto. Prav tako ni sprejemljivo, da bi združevali stara renska vina z ribami ali celo z bogatimi likernimi vini. Ta vina spremljajo sladkarije in jih pijemo s sadjem in še najbolj ustrezajo pri lahki malici.

Klasično peneče se vino pijemo kot aperitiv. Pri obedu, sestavljenem iz različnih jedi, je prav, da ga pijemo do konca kot enega od prevladujočih na mizi, kar je priporočljivo predvsem za lahko, osvežujoče poletno kosilo. Roze vina ne gredo ne z ribami in ne z mesom. Pijemo pa jih pri predjedeh s suhim svinjskim mesom.

Poleti ima pristen roze, in ne rdeče razbarvano vino, tudi prednost, da ga lahko pijemo hladnega, ne da bi kršili predpisov.

Francozi radi ponavljajo Brillant-Savarinov aforizem: »Desert brez sira je kot lepotica brez enega očesa.« Mi, ki smo v tej zadevi bolj grobi, na splošno ne vidimo v sirih dodatka za tisto, kar niso zadostili prejšnji obroki. Tako obstaja učinkovit ljudski rek: »Sir mi boš poplačal.« Tudi ob tem je umestno vprašanje, ki ga postavlja Rabelais: »Ali je bila prej žeja ali popivanje; ali je bilo prej vino ali sir?« Odgovor na prvo vprašanje: »Vino, kdo bi vendar jedel, ne da bi pil!« Drugi odgovor: »Sir, zaradi njega je vino, s čim bi si gasili žejo, ki jo povzroča sir?« Francoz Soint-Amrant iz 6. stoletja, vojak, pesnik, pivec, je posvetil siru odo. Slavil ga je samo zato, ker sili k pitju. »O, sir, Bakhova kutinova mezga!« vzklika. (Videti je, da je bila v tistih časih kutina božanska jed.) Ko je Brie hvalil sir, je vedel, da vsak njegov grizljaj velja dukat (šest kozarcev muškata).

Francozi pravijo, da je pijancu sir slaščica. Potemtakem je pijanec obrekovalna beseda, saj sir serviramo proti koncu obeda in tisti, ki ga poje, prav gotovo ni v vinjenem stanju, saj je tudi jedel.

Sir pričakujemo z živahno nestrpnostjo, ker je vsakdo prepričan, da pride z njim na mizo najboljša steklenica vina. Vselej moramo upoštevati načelo, da sir postavimo na mizo pred sladkarijami in sadjem! Ob dobro pripravljenem kosilu igra sir vlogo zvodnika; ob njem degustiramo najboljša vina iz kleti. Kako bi lahko dopustili, da pride to dragoceno vino kasneje na mizo, ko se okus že »pokvari« s slaščicami? Na sladkarije ni mogoče piti suhega vina, prilegajo se le likerna in aromatična vina, ki sladijo in so visoko alkoholna. Dobrih, izbranih, elitnih in plemenitih vin ne bi bilo treba tratiti ob takih prilikah. Denimo, da pripravimo malico iz samih sirov ali kosilo za lovce in planince, pri katerem so siri najbolj pomembni. Prej lahko postrežemo z mineštro ali polento s pticami. Kosilo se lahko razbohoti, ponuja veliko kombinacij in šegavosti.

Med kosilom in pitjem ne kadimo. Za mnoge je kajenje postalo nuja, cigarete si ne prižgejo zaradi užitka, ampak zato, da potešijo neugodje, ki ga občutijo, ker nekaj časa niso kadili. Kaditi je dovoljeno, ko se bo pitje nadaljevalo v noč. Škode ne bo velike, najbrž bodo pivci že takšne volje, da jih bo manj zanimal okus vina kot učinki, ki jih pričakujejo. Samotarskemu pivcu, ki nekega deževnega večera pred kaminom odčepi staro steklenico, mu je lahko pipa prijetna, razmišljujoča, potrpežljiva družba. Takšna opojnost gre naravnost v možgane, ne da bi se spridila, kot pri kadilcih cigaret na poti iz ust v pljuča in nazaj.

Poznamo odlične poznavalce vin, ki dobro poznajo umetnost, kako podaljšati popivanje, ne da bi se opijanili ali, kar je še bolj zanimivo, ne da bi kazali pijanosti. (Ko so pokusili vino, ki jim je bilo všeč, cmokajo z vinom v ustih. To pa ne pomaga, da bi bolje okusili njegove vrline, ampak se pokažejo zgolj kot osebe s površno vzgojo.) Če bo v prijetni in simpatični družbi, se bo pridružil. Sledil bo naraščajočemu razpoloženju, ki ga greje moč vina. Tako poživljamo družabnost, posebno dar pripovedovanja, saj postane bolj prisrčno in sproščeno.

Pravi pivec mora biti tudi odličen sodnik samemu sebi. Nikoli ne prekorači tiste meje, ki spremeni moralno in fizično počutje. Nihče bolje od njega ne pozna, ali je njegovo počutje primerno, da se loti jedi in pijač, kajti brez primerne razpoloženja je bolje, da se človek temu odpove. Za tistega, ki ga čaka dolgo popivanje, nekaj nasvetov, da bo ostal v najbolj ugodnem razpoloženju. Priporočamo, da pred pojedino popije kozarec olivnega olja. Ta pokrije notranjo steno želodca in naredi neprepustno oblogo. Alkohol ne pride tako hitro v možgane, med popivanjem ostanejo sveži.

Vino v kuhinji

Vino je čedalje bolj dragoceno dopolnilo hrani. Pri pripravi osnovnih jedi v kuhinji ga uporabljamo kot začimbo, ker ima posebne značilnosti, arome, kar pa daje jedem posebno fiziognomijo.

Vino največkrat poživlja jedila s svojo aromo in alkoholnimi sestavinami. Vendar mora med kuhanjem izhlapeti, na koncu kuhanja pa ga vedno nadomesti juha. Ugotovljeno je, da se veliko kuharskih receptov začne s praženjem na maščobah, nato sledi pol kozarca ali cel kozarec vina, ki mora izhlapeti, kar je pogoj, da lahko nadaljujemo z dodajanjem velike količine druge tekočine, ki omogoča dokončno pripravo. Gre za dušeno ali razkuhano meso oziroma ragu, ki delno absorbira rdeče vino, dodano na začetku, ali belo meso, kot so kotleti na žaru. Takšno meso večjemu delu sokov prepreči, da bi se porazgubili pri naknadnem vrenju. Sledi belo vino, ki veže arome z lastno omako. Isti postopek uporabljamo pri pripravi rižot, predvsem na milanski način ali z ribami.

Navedimo še to, da gre včasih za težko izvedljive recepte; v njih prevladujejo kisle sestavine vina pred vsakim drugim okusom.

V nekaterih primerih se vino pri pripravi jedi združuje tudi z močnejšimi alkoholnimi pijačami, npr. z vinjakom. Iz vina morajo izparevati destilati; zažgejo ga s pirotehničnim učinkim, kar običajno opravi vodja strežbe pred gostom.

Drugi zelo pogost način uporabe vina v kuhinji je mariniranje mesa. Mariniranje je v navadi od nekdaj: sestavljeno je iz zelenjav, arom in začimb, potopljenih v rdečem vinu (zelo poredkoma v belem). Mariniranje je v preteklih stoletjih imelo namen preprečiti, da bi jedi zaudarjale, ali pa to prikriti. Pri divjačini so morali prikriti tudi naraven rezek duh, hkrati pa se je omehčala žilavost mesa komaj ubite živali. Ti postopki so danes precej krajši. V glavnem danes mariniranje uporabljamo med pripravo jedi za markantnejši okus.

Posebno uporabo vina v kuhinji zahteva priprava rib. Klasična kuhinja predpisuje tri načine: mešanico z enakimi deli mleka in vode, vodo z dodatkom kisa (ta način je v navadi tudi v naši kuhinji), polovica vode in polovica belega suhega vina. Vse skupaj zavremo z dodatkom začimb in aromatično zelenjavo ter ohladimo; dodamo ribo (celo ali razrezano). Če kuhamo nemastne ribe, lahko usedline uporabljamo za pripravo rižota na morski način, dopolnimo z raki, sipami ali drugimi dodatki.

Nekateri recepti namenljajo vinu glavno vlogo. Najpomembnejši so tisti za sladke kreme z veliko alkohola in italijanskim jajčnim punčem (jajčni rumenjaki in sladkor z dobršnim dodatkom desertnega vina). To velja predvsem za sladke marsale. Podobna je »rossumada« s surovim rumenjakiom.

Tudi nekatere omake znane francoske kuhinje (Grande cuisine) delajo z vinom. Pomembno vlogo ima vino tudi v sladoledarstvu in »punchu« na rimski način, ki so ga konec 19. stoletja servirali sredi pojedine pred pečenjem.

Danes pripravljajo izvrstne sladolede z rdečim in belim vinom, ki jih pogostokrat servirajo s svežim sadjem.

Pri uporabi vina v kuhinji je treba paziti na dvoje. Prvič velja pravilo, da jed spremljamo z istim vinom, ki smo ga uporabljali pri kuhanju (belega, suhega s fileti lista, izvrstnega rdečega za divjačino). Ta trditve temelji bolj na praktičnem načelu. Vino v kozici postane čisto drugačno, kot je v steklenici. Zato je nemogoče v kaki jedi prepoznati barbero. Mogoče jo je prepoznati samo pri takih jedeh, kjer vino ostane v naravnem stanju. In drugič: bolj pomembno je uporabljati dobra, zdrava in prijetna vina, čeprav ni potrebno, da imajo imenitne značilnosti. Odločno je treba izločiti pokvarjena vina z usedlinami v steklenici in tista, ki se cikajo. Pokvarjeno vino pokvari jed. To pa ne pomeni, da je treba odpirati le steklenice z odličnimi vini, tiste, ki jih cenimo pri pitju ob sirih in kot aperitive. Opozorjamo, da je rižoto z vinom barolo mogoče pripraviti zelo dobro tudi z drugimi vini, ki so manj cenjena. Belo suho vino pogosto nadomesti šampanjec. Ta je namreč vedno zelo drag.

Ravnanje z vinom pri mizi

Pri nekaterih še danes velja prepričanje, da moramo med obedovanjem od začetka do konca piti isto vino, ker z mešanjem postane škodljivo. Vzrok za to so razni predsodki, vraže, nevednost in neutemeljene sodbe. Kakšna je najboljša rešitev? Težko je reči, ker večina vztraja pri lastnem prepričanju. Takim bi svetovali, naj vsaj enkrat poskusijo spreminjati vina med obedom. Prepričali se bodo, da ni nobenih posledic. Z izkušnjami se bomo naučili omejevati količine in

raje pokušali več vrst vina. Pravilno menjanje vin pri obedu določajo ustaljena pravila. Izkušnje so osvojile kriterije, po katerih upoštevamo značilnosti posameznih vin, število in tipe jedil, ki jih vsebujejo razni jedilniki.

Pri izbiri vina se moramo ravnati po načelu naraščanja, kot je rekel Rossini: »Dall'andantino al maestoso.« Pričnemo z mladimi suhimi vini, nato nadaljujemo postopoma z vedno bolj staranimi. Bela vina pred rozeji in rdečimi vini, nato rdeča suha vina pred polsladkimi in sladkimi vini.

Pojasnimo vzroke, ki narekujejo ta postopek. Zaporedje belo - rdečkasto - rdeče temelji na gastronomski zahtevi, ki narekuje, da se obed prične z lahkimi jedmi. Ta pa zahtevajo bela suha vina. Naslednji obroki zahtevajo rdečkasta vina. Obed se sklene z rdečim mesom, torej tudi z rdečimi vini.

Primerna temperatura

Primerna temperatura vina je pri ocenjevanju pomemben činitelj. Če isto vino pokušamo pri neprimerni temperaturni stopnji, nato pa še pri primerni, se nam obakrat predstavi zelo različno. Pri belih vinih previsoka temperatura pretirano poživlja vinski okus, kar ne deluje pozitivno, medtem ko so prehladna rdeča vina bolj raskava in grenka.

Vino lahko izraža svoje najboljše senzorične lastnosti le pri pravilni temperaturi. Ta temperatura ni kategorična za vsako vrsto vina; mora pa biti ustrezno določena v zvezi z ambientom in še posebno z jedili, ki jih spremlja. Določitev idealne temperature za povezavo vino—jed je potemtakem subjektivna zadeva, a ne toliko, da bi ovrgla splošna pravila. Splošno pravilo je, da steklenice vina ne puščamo dalj časa v hladilniku, ampak le toliko časa, da vino dobi zaželeno temperaturo. Dolgotrajno hlajenje zmanjša in spremeni vonj ter okus. Za ustekleničena vina je priporočljivo uporabljati kotliček z ledom.

Vino ohladimo za 2 - 3 stopinje pod določeno temperaturo, saj se za toliko ogreje, preden ga začnemo piti.

Nekatere vrste vin, predvsem rdeče, pijemo pri različnih temperaturah. Ta se mora prilagoditi stopnji staranja, upoštevati pa je treba tudi razne negativne ali pozitivne pojave, ki nastanejo med staranjem vina. Z višjo temperaturo se poživljajo pozitivne lastnosti, medtem ko z nižjo dušimo določene neprijetne značilnosti. Na splošno bela vina pijemo pri 10 - 12° C, a razlikovati moramo bela suha od belih polsladkih in sladkih vin. Pri belih suhih vinih je navedena temperatura

pravilna, pri nižji pa ne bi občutili vseh odtenkov okusa in vonja. Pri ostalih dveh se pravilna temperatura vrti pri 8° C ali celo nižje, vedno sorazmerno s stopnjo sladkorja in alkohola. Ublažiti je treba namreč občutek lažne toplote, ki jo povzroča prisotnost visoke stopnje alkohola in glicerola. To velja predvsem za desertna vina, pri katerih je treba temperaturo še znižati. Če pijemo belo suho in likerno vino pri isti temperaturi, imamo občutek, da je drugo bolj toplo, kar je povezano z alkoholom. Enako se dogaja pri močno aromatičnih vinih, kjer z znižanjem temperature ublažimo premočno aromo. Severna renska vina: dišeči traminec, silvanec ali beli borgundec pijemo pri 8° C, da ne bi utrujali okusa s pretiranimi aromami. Klasična peneča se vina (brut) lahko pijemo pri 9 - 19° C, da lahko bolje ocenimo senzorične značilnosti.

Temperatura vina mora biti prilagojena intenzivnosti okusa jedi. Če roze vino pijemo z lahko jedjo, ga serviramo bolj hladno, medtem ko ga bomo z ribjo juho s poudarjenim in bolj trajnim okusom servirali toplejše. Višja temperatura pomaga osvobajati dišečnost in okus vina.

Imamo tudi razna vina, ki v sorazmerju s staranjem spremenijo zahteve po jedi in načinu serviranja. Rdeča vina (mlada eno ali dve leti) gredo h kuhanemu mesu z močnim vonjem in okusom. Pijemo jih pri 18° C, medtem ko pijemo ista starana vina s pečenko pri 20° C. V teh primerih je potrebno odčepiti steklenico nekaj ur pred serviranjem, ker prav odpiranje vpliva na spremembe, ki nastopijo v vinu med staranjem. Procesi, ki se odvijajo, so raznovrstni in kompleksni.

Ni vseeno, iz kakšnega kozarca pijemo

Domnevajo, da je bila prva posoda za vino goveji rog. Tudi danes je goveji rog simbol obilja.

Že stari Egipčani in Perzijci so pili vino iz takih rogov. Grki so bili bolj skromni ljudje in niso razuzdano pili vina, tudi zaradi spoštovanja do te pijače, saj so jo imeli za božji dar. Za vsakdanjo rabo so ga mešali z vodo. Iz tega izvira izraz »krasi«, kar pomeni mešano, in ga še dandanes uporabljajo v Grčiji namesto pravega imena »vinos«.

Pristno vino so uporabljali le ob svečanih praznikih in ko so darovali bogovom. Pili so ga iz školjke. Po njenem vzorcu so izdelali kupo za likerje.

Ko so rimske legije zasedle Srednji vzhod, so spoznale spretnost sirske steklarjeve; in kmalu nato so prišli do spoznanja, da je vino okusnejše, če ga pijejo iz steklenih posod. Od takrat si je vsaka legija

prisvojila steklarja, »veterarius« sirske šole. Najdbe steklenih čaš enake oblike v mnogih izkopaninah širom po Evropi, od Pirenejskega polotoka do Kölna, od Galije do Vindobone (Dunaja), pričajo, da so Rimljani pili vino iz steklenih čaš. Iz tistih časov se je ohranil običaj trčiti s kozarci. Ko je zmanjkalo vina, so trkali s kozarci drug ob drugega, da je prišel nato dvorni točaj in jim natočil še pijače. Trkanje s kozarci je bila tudi nekakšna pohvala vina. Danes tega ne počnemo zato, da bi priklicali natakarja ali hvalili vino, temveč da nazdravimo ob svečanih prilikah. Vina ne pijemo, da bi si pogasili žejo, ampak da pri njem uživamo. Pri pitju vina sodelujejo tudi vsa naša čutila, zato ni vseeno, iz kakšnega kozarca pijemo. Najprej zaigra važno vlogo vid, in to v trenutku, ko začnemo točiti vino. Če je vino belo, orosi kozarec sveže in nežno ter sproži željo, da ga popijemo. Če je rdeče, pokuševalca omamijo barvni refleksi. Oko je prvi organ, ki »okusi« to, kar bomo pozneje pili. Drugo čutilo je voh, ki ugotavlja buket in aromo vina. Če sta diskretna, izražata določeno fineso, če pa sta pretirano močna, postaneta neprijetna. Enako velja tudi za okus. Za oba ima oblika kozarca velik pomen. Sluh ima tudi svoj pomen. Ko nazdravljamo, trčimo s kozarci, ti pa dajejo prijeten zvok. Kozarec naj ne bo okrašen. Samo tako lahko v polni meri zaznavamo barvo, čistočo in morebitno penjenje. Kozarci z debelimi stenami imajo lastno temperaturo, ki vpliva na vino, zaradi česar se spremeni buket. Tudi velikost kozarca ima pomembno vlogo pri zaznavi vina, predvsem pri kvalitetnem. Nikoli pa ne smemo pokušati iz kovinskih kozarcev. V njih vino spremeni okus. Izbrati moramo pravi kozarec, da zadovoljimo zahtevnega pivca. To je videti enostavno, vendar ni tako.

V središču skrbno pripravljene mize so kozarci. Kozarci vplivajo na lepo razpoloženje, harmonijo in dobro počutje gostov. Zato morajo biti lepi in tako oblikovani, da so skladni z ostalim priborom.

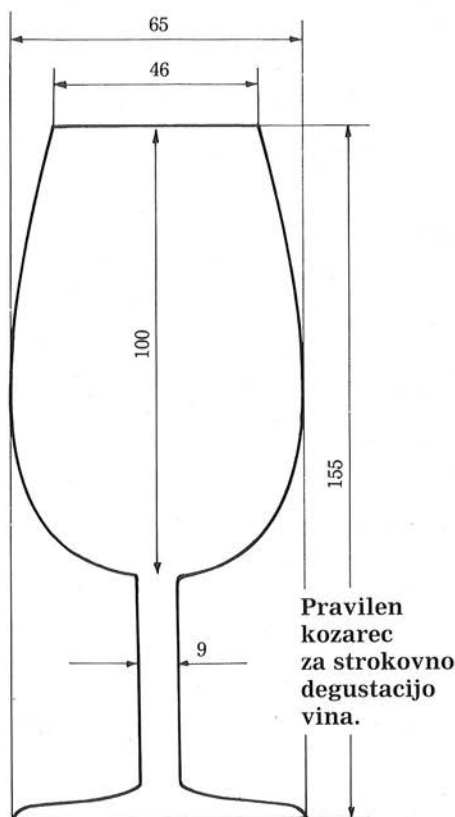
Pri svečanem kosilu bi morala biti pred vsakim gostom razvrščena serija kozarcev, sedem po številu. Pri manj zahtevnih kosilih lahko število kozarcev zmanjšamo tako, da pustimo samo tiste, ki ustrezajo za vina, ki jih določa menu. Obstaja pa še drug sistem. Ta zahteva samo dva kozarca: enega za vino, enega za vodo. Prvega zamenjavamo pri vsaki zamenjavi vina. Pri tem upoštevamo pravilo, ki ga večina zanemarja. Prvega kozarca za vino ne odvezujemo, dokler ne postavimo na mizo drugega, ki ga napolnimo z drugo vrsto vina. Tak postopek se ponavlja do zadnjega kozarca. S temi podrobnostmi pokažemo kvaliteto strežbe.

Kaj je lahko zgrešeno pri kozarcih za vino? Omenili smo okrašene kozarce. Tudi brušeni niso sprejemljivi, pa tudi z izboklinami ne. Vse

to nas ovira, ko hočemo natančno ugotoviti videz vina v kozarcu. Kozarci so lahko iz navadnega stekla ali iz kristala, vedno pa morajo biti zelo tanki. Najboljša je oblika keliha z dolgim pecljem.

Za bela vina mora biti pecelj keliha daljši, da roka pri oprijemu ne vpliva na temperaturo vina v kozarcu. Za določena vina severnega (renskega) tipa uporabljamo kelih z zelenim pecljem, čeprav to ni zadovoljiva rešitev. Rdeča vina, ki jih strežemo pri temperaturi od 16 do 22°C, zahtevajo kelihe s kratkim pecljem. Ti omogočajo, da z roko uravnavamo temperaturo. Oblika keliha z dolgim pecljem je priporočljiva tudi zato, da pri drži roko oddaljimo od zgornjega roba kozarca in tako vina ne motimo z lastnim vonjem. Roka namreč vedno po nečem diši, kar pogostokrat zavaja degustatorja pri ugotavljanju buketta vina.

Kelih napolnimo nekoliko čez polovico, tekočino rahlo zaokrožimo tako, da se sprostijo vonji, da se dobro sprosti buket. Za suha peneča se vina priporočamo čaše »flute«, v katerih lahko vidimo osvobajanje mehurčkov, vztrajnost penjenja, bolje pa občutimo tudi buket.



Vinske steklenice

V rabi so vse vrste steklenic, ki jih bolj ali manj poznamo. Razne oblike steklenic so nastale iz tradicije določenih krajev in tudi zaradi raznih tehničnih zahtev. Vedno obstaja neka povezava med vinom določenega območja in steklenico, ki so jo tam oblikovali. Obstaja prepričanje, da sama oblika steklenice malo pove, če ne upoštevamo tudi debeline in barve stekla. Originalne francoske steklenice so danes najbolj poznane in splošno uporabljene. Tako je tudi pri nas, saj so

francoske izpodrinile naše originalne steklenice. Možno je, da se bomo vrnili k našim starim oblikam, čeprav gotovo s precejšnjimi težavami.

Poznamo različne vrste steklenic za vino, ki jih lahko združimo v tri osnovne tipe. Podobne so si samo po vsebini. Držijo od 6 do 8 decilitrov. To so renske, bordojske in burgundske. Za peneča se vina imamo šampanjske, ki držijo 7,5 decilitra, obstaja pa še cela vrsta stekleničk. Te štiri vrste steklenic so povsem racionalne in imajo elegantno linijo.

Renska steklenica je primerna za bela vina in ima podolgovato obliko; je svetlozelene barve in dovolj prozorna, da se lahko vidi vino. Prehod med trupom in grlom ni viden, pri izlivanju ne povzroča grgljanja, kar je zelo pomembno predvsem takrat, ko ima vino sledove usedline, ki bi se zaradi tega lahko dvignila.

Bordojska je klasična steklenica za boljša rdeča vina. V bistvu je elegantna, preprosta in harmonična, tako da je najbolj dostojno oblačilo za taka vina. Je bolj temnozelene barve in skoraj neprozorna. Rubinasta barva vina v taki steklenici lahko prekriva kakšno lažjo nepopolnost, recimo sledove usedline. Pri prehodu iz cilindrične oblike v grlo so ostrejše, ker ne zahtevamo tistih funkcij kot pri renski, in zato lažje ostane bolj tradicionalne oblike.

Burgundska steklenica je po obliki med rensko in bordojsko in služi tako za rdeča kot tudi za bela vina.

Šampanjska steklenica je posebna. Ima močnejše stene, da zdrži pritisk penečega se vina. Ima ojačeno konico grla, ker služi za sidranje plutovinastega čepa s kovinsko košarico, ki jo privežemo na grlo. Ko je namenjena za proizvodnjo penečih se vin po klasičnem postopku ali champenois, se konica grla oziroma ustje prilagodi kronskemu zamašku, ki služi za začasno zaprtje med pripravo vina, nato pa sledi zamašitev s plutovinastim čepom, ki dobi obliko jurčka.

Peneče se vino ne prenese nikakršnega drhtenja ali tresljajev. Zato ima steklenica tako obliko, da pri točenju ne pride do drhtenja. Je bolj temnozelene barve, pri rdečih penečih se vinih potemni. Dno steklenice je vzbočeno, da lažje prenese pritisk.

Serviranje vina

Ko v kleti izberemo vino, moramo biti pozorni, kako ga prinesemo k mizi. Včasih zadostuje že tako kratka pot, da uničimo izjemno kvaliteten vina. Steklenico premikajmo z vso pozornostjo. Ležati mora tako,

kot je ležala med staranjem: trdno v košarici iz vrb ali česa drugega. Z njo moramo ravnati kot z dojenčkom. Košarica mora biti takšne oblike, da steklenica vedno ohrani ležeči položaj, z nekoliko dvignjenim grlom. Če bi se hoteli izogniti košarici, potem postavimo steklenico pokonci. To napravimo vsaj mesec dni prej, preden jo odmašimo (izjemoma vsaj 24 ur prej). Vsako vino pijemo pri določeni temperaturi, ki je pri ustekleničenem vinu označena na etiketi.

Idealna temperatura za pokušnjo belega vina s srednjo stopnjo alkohola je 10° C. Pod to stopnjo se aroma in buket nezadostno osvobajata, nad to temperaturo pa prekomerno. V prvem in drugem primeru se vonj in okus poslabšata. Dobra mlada vina zahtevajo (pri pitju) 9 - 10° C. Taka temperatura sicer umirja bohotnost vonja in okusa, vendar pokaže vso nežnost harmonije in prijetnosti. Nižja temperatura bi prikrila ali celo zatajila kvaliteto.

Likerna ali sladka vina, alkoholna in bogata zahtevajo 6° C in celo nižjo temperaturo, ki še vedno omogoča občutiti čudovite odlike in kvaliteto, ne da bi jih zadušila. Samo pri taki temperaturi sta njihova aroma in buket tako bohotna.

Pri isti temperaturi pijemo tudi peneča se vina. Če so prav suha, so lahko še za eno stopinjo toplejša. Doseči nizko temperaturo pri belih vinih pomeni pozimi postaviti steklenico na odprto, drugače pa v podzemeljske prostore, kjer se vino lahko ohladi do prave temperature.

Če takšnih naravnih virov nimamo, uporabimo klasični kotliček, napolnjen z ledom, ali hladilnik.

Steklenica vina, ki jo poglobimo v kotliček, se osveži v 10, shladi pa v 20 minutah. Pol ure je potrebno za temperaturo nekaj stopinj C nad ničlo.

Vino, ki ga serviramo pri 8° C, v nekaj več kot 10 minutah doseže 10 - 12° C.

Obsoditi je treba barbarsko navado, da stopimo koščke ledu v vino. Ti ga pokvarijo in razredčijo. Čeprav vino vsebuje 85 - 90% vode, mu nikdar ne smemo dodajati niti kaplje druge vode. To bi povzročilo zlom v sestavi vina. V naravnem vinu je voda iz rastlinskega soka, torej je fiziološka. Vsebuje nekaj živega in osebnega, česar meteorna voda nikdar ne more imeti.

Drugačne zahteve imajo rdeča vina. Bolj ko se temperatura približuje sobni, bolj se vino odkriva in kaže kvaliteto ali napake. Torej ravno

nasprotno kot pri belih. Polna kvalitetna rdeča vina bomo pili pri nekoliko višji temperaturi, kot jo ima soba (18 do 20° C).

Tudi letni čas ima svoj pomen. V toplih mesecih si lahko privoščimo eno do dve stopinji manj. Pravilna temperatura vina je bistvena. Če želimo primerno dvigniti temperaturo rdečih vin, bo dovolj držati jih 48 ur v prostoru s stalno temperaturo okoli 18° C. Če bi hoteli kakšno stopinjo več, potem pustimo steklenico v kuhinji nedaleč od peči. Izogniti se moramo vsakemu hitremu ogrevanju, bližini vsakršnega vira toplote ali vroče vode. Žal se pogosto zatečemo k takim metodam, ker pozabljamo, da je vino zelo občutljivo na hitre spremembe temperature. Uporabljajmo raje mlačno vodo. Za vino, ki je preveč hitro ogreto, rečemo, da se je zlomilo. Prav tako označimo peneče se vino, ki ga postavimo v hladilnik. V primeru da je temperatura vina prenizka, ga nekoliko ogrejemo tako, da držimo kozarec med dlanmi. Še nasvet za tistega, ki je natančen: segrejmo kozarce, ko serviramo vino pri 20° C. In obratno, ohladimo jih, ko mora biti servirano zelo hladno.

Steklenice staranih in visokokvalitetnih rdečih vin odčepimo 24 ur pred serviranjem, vsekakor pa najmanj dve uri prej, če gre za ustekleničeno dozorelo rdeče vino. To počnemo, da bi vino izgubilo okus po zaprtju, ki ga dober pokuševalec takoj ugotovi.

Fricantna in peneča se vina so izjema. Steklenice odmašimo tik pred serviranjem. To pa ni tako enostavno, zato bomo opisali vrstni red posegov:

- najprej obrežemo tulec okrog ojačanega zgornjega roba steklenice: ko bomo točili vino, ne bo ovir;
- s prtičkom očistimo vrat steklenice predvsem tam, kjer se je stikala s plutovinastim čepom; nato jo vzamemo v levo roko, zabodemo odpiralnik v sredino zamaška in ga poglobimo toliko, da bo zamašek ostal cel: ni pravilno, da prevrtamo tudi dno zamaška, ker bi drobci plutovine padli v vino;
- ponovno očistimo odprtino znotraj steklenice, povonjamo zamašek, in če ima neprijeten vonj, je gotovo, da ima tudi vino pokvarjen okus. Zato moramo degustirati, preden ga serviramo.

Ko gostje sedijo za mizo, najprej nalijemo nekoliko vina gostitelju. Brž ko je slišati odobritev, serviramo gostom in nazadnje še gostitelju. Vino točimo tako, da postavimo rob steklenice nad kozarec in vino naj se s primernim dviganjem spodnjega dela mirno pretaka. Da bi preprečili kapljanje, zadostuje dvigniti steklenico tako, da jo hkrati rahlo zavrtimo za pol kroga.

Lahko se zgodi (pri starih rdečih vinih), da steklenica vsebuje precejšnje usedline. Tako ne moremo servirati vina; povzročili bi nevšečnosti. Zato se bomo v takem primeru zatekli k odceditvi. Za to potrebujemo prozorno karafo iz kristalnega stekla in svečo. Karafo postavimo na mizo, za njo pa gorečo svečo. Z desno roko dvignemo steklenico, (ki je bila predhodno v stoječem stanju najmanj 48 ur) in jo pazljivo nagnemo tako, da naslonimo rob grla na stekleno posodo. Zelo blago, pazljivo in nepretrgoma odlivamo vino v posodo. Plamen sveče nam bo omogočil kontrolirati čistočo. Brž ko se bo začela pojavljati motnost, prekinemo točenje tako, da dvignemo steklenico. S pretokom bomo nadaljevali, toda zdaj v kozarec.

Namen pretoka ni le obdržati čistosti vina, ampak tudi popolnoma odstraniti neprijeten vonj po zaprtju. S pretokom poživimo buket in na splošno izboljšamo stanje vina. S tem da smo napolnili kristalno prozorno posodo, imamo možnost občudovati videz vina. Ko serviramo vino v karafi, ne smemo pozabiti predstaviti gostom znamenite prašne steklenice. Ne zaradi hvalisanja, ampak ker smo ji dolžni iz spoštovanja in hvaležnosti.

Pomen in naloga someljeja

Beseda somelje je za večino nova. Je tujka, a jo rabimo po celem svetu. Z njo označujemo natararja, ki se je posebej izučil za strežbo vina. Za zdaj imajo someljeja le pomembni gostinski lokali, kjer skrbijo, da gostom pravilno postrežejo z vinom. Poklic se še razvija, someljeji postajajo odlični poznavalci in sposobni pokuševalci vin. Ne gre samo za tiste, ki spretno odprejo steklenico in natočijo vino z zanesljivo roko, saj so mnogo več: pomembni svetovalci upravitelju gostinskega obrata o vzdrževanju kleti in zalogah vina. Somelje skrbi, da je vino pravilno shranjeno. Somelje je vse bolj potreben, saj svetuje gostom, kakšna vina naj izberejo ob določenih jedeh, in le-ta servirajo na najugodnejši način in pri pravilni temperaturi. Somelje seznanja občinstvo o pravem poslanstvu, ki ga ima vino med ljudmi.

Za gosta to ni le užitek, ampak prijetna in koristna sprostitev, in zato naj si kaj takega večkrat privošči. In prav somelje je tisti, ki bo poskrbel, da bo sprostitev prava, in ki bo ustvaril med gosti pravo vzdušje.

V verigi, ki povezuje proces proizvodnje grozdja, od vinograda do vina in potrošnje, je somelje pomemben člen. Tega se danes zaveda tudi proizvajalec grozdja, saj ve, da somelje daje vinu prestiž in širi med gosti vinsko kulturo. Pomembna kvaliteta someljeja je tudi, da neprestano in objektivno izbira in predstavlja vina.

Naloge someljeja zahtevajo dobro vsestransko profesionalno izurjenost. Urejati mora klet in v njej shranjena vina, voditi evidenco o optimalni starosti vin za konzumacijo, vljudno svetovati gostu najbolj primerno vino za izbrani obrok ali za celoten jedilnik. Mora ga senzorično preizkusiti v prisotnosti gosta, kontrolirati temperaturo vina ob postrežbi in nazadnje natočiti vina v kozarec z gestami, ki so videti obredne, hkrati pa ustrezajo tehničnim zahtevam. Dolžan je poznati vinska področja in na njih najbolj razširjene sorte trt, iz katerih pridobivajo vina, njihovo sestavino in organoleptične značilnosti, dobre in slabe strani.

Bistvena naloga someljeja je poznavanje splošnih pravil, ki nakazujejo, katero vino je primerno za določene jedi. Njemu pripada naloga, kako izbrati dnevno zalogo vin, ki je povezana s predvidenim jedilnikom. Poznati mora sestavo jedi in kako so bile začinjene omake. Vedeti mora, katere arome in vrste vin so bile uporabljene za mariniranje mesa. Samo pravilna uskladitev vina in jedi zadovolji gosta.

Potem ko vsi gostje posedejo za mizo in naročijo jedi, se somelje predstavi. Uglajeno naj takoj naveže stike z gosti in postane njihov prijatelj.

Pripomočki, ki jih potrebuje somelje:

- posebna srebrna čašica,
- odmašilec plutovinastih zamaškov,
- termometer,
- klešče za peneča se vina,
- karafa za pretok vina,
- svečnik in sveče,
- košara za prenos steklenic.

Če somelje izbere stara rdeča vina, jih mora odcediti. Ta postopek je opisan v poglavju o serviranju vina.

Kako serviramo in degustiramo peneca se vina

Visokokvalitetna peneca se vina sodijo med najbolj elitna specialna vina. Ta cudovita vina so proizvod najbolj rafinirane enologije in so prava poslastica ob najlepših priložnostih in ob izbranih kosilih. Njihova živahnost nas obdaruje z radostjo in prijetnostjo. Takšna svežina, prikupnost in nežnost osrečuje. Strezba penecih se vin je zelo zahtevna, zato je treba z njimi ravnati tako, da pridejo do izraza vse prednosti. Zavračati moramo nabavo in porabo tistih penecih se vin, katerih steklenice so bile dalj časa v pokončnem položaju ali v prostori z visoko temperaturo ali v izložbi.

Poglejmo, kako bo izkušeni somelje opravil nalogo

S police v kleti vzame zahtevano steklenico penecnega se vina ali tisto, ki jo sam priporoča. Postavi jo na mizo in najprej predstavi etiketo in letnico, nato postavi steklenico v posebno posodo za hlajenje, v kateri sta led in voda. Po približno 10 - 15 minutah prereže kapico ob ovratnici steklenice in odrine zasidrano metalno košarico. Z eno roko drži steklenico na spodnji strani, z drugo s čistim prtičem ovije tisti del grla, kjer je zamašek, in ga vsaj enkrat zavrti za 180°. Nato zamašek polagoma potiska s palcem in kazalcem od strani; enkrat desno, drugič levo. V primeru da se zamašek upira, uporabi posebne zobčaste klešče. Na koncu s palcem rahlo potiska glavo zamaška, da ne počih prehudo zaradi 4 ali 5 atmosfer pritiska. Tako se izogne neokusnemu poku in pravilno odmaši steklenico. Povoha zamašek; če ugotovi neprijeten vonj, pomeni, da diši tudi tekočina. S posebnim toplomerom, ki takoj pokaže temperaturo, ugotovi, ali je prava (optimalna 5 do 6° C), vzame steklenico iz posodice, jo posuši s prtičem. Malo vina nato natoči v poseben kozarec, da vidi njegovo čistost, bogatost in trajnost penjenja. Opazuje mehurčke (perlage): bolj so mehurčki drobni, boljše je vino. Nato vino poduha in pokusi, da ugotovi senzorično veljavnost. Potem ga ponudi glavnemu gostu, ki naj bi se na vina tudi spoznal. Ko dobi somelje privolitev, začne točiti v posebne kozarce za peneca se vina (flutes): najprej najstarejši dami omizja in konča pri glavnem gostu. Steklenico drži tako, da potisne palec v izdolbino na spodnjem delu steklenice.

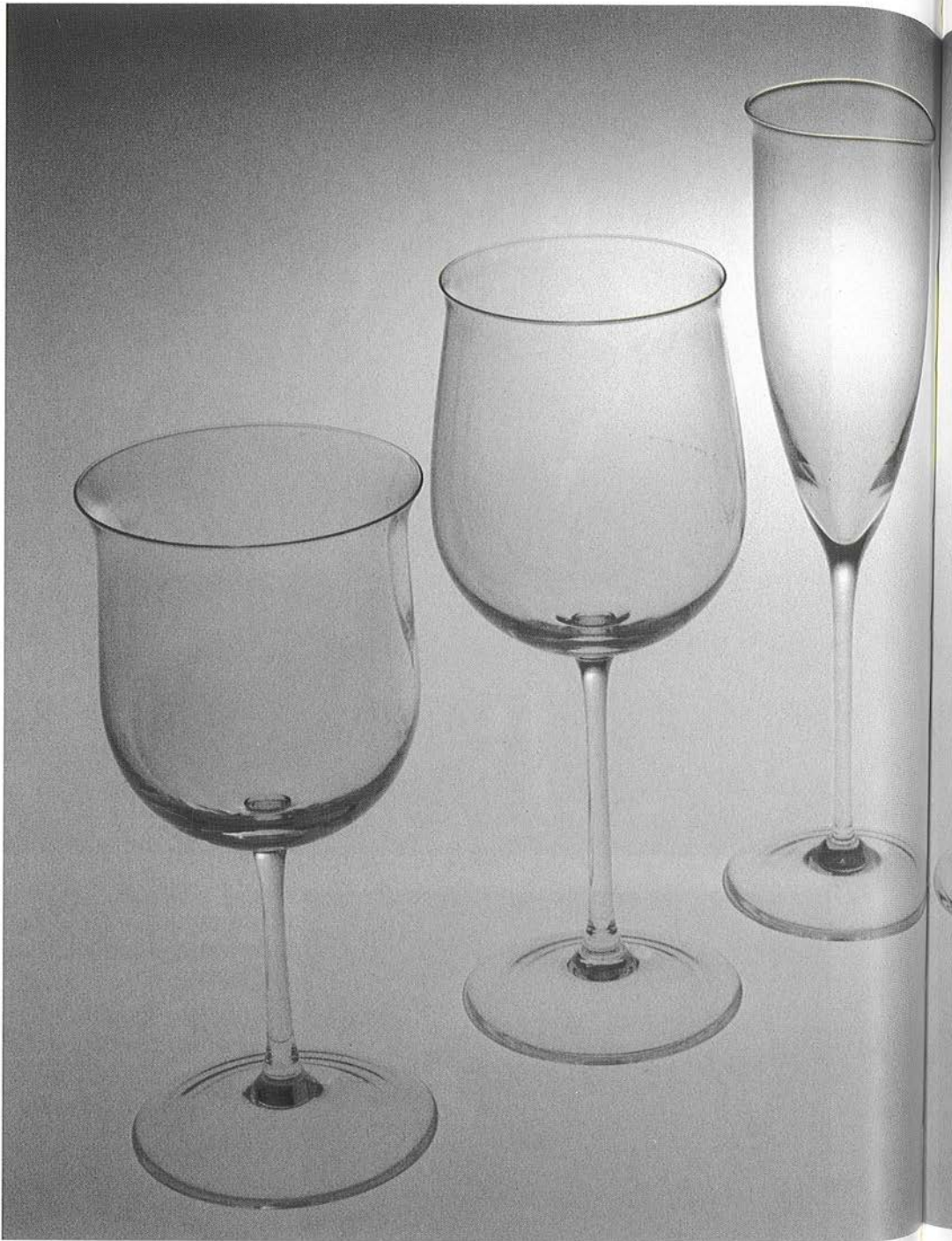
Prisotnost someljeja v kakem gostinskem lokalu dokazuje skrb in željo, da so gostje pravilno postreženi z vinom. To je tudi dokaz, da je v takem lokalu bogata izbira kvalitetnih vin, bodisi iz domačih vinogradov ali tuja; in tudi spričevalo o visokem enogastronomskem nivoju, ki lahko zadovolji še tako zahtevne goste.



Biti somelje je očarljiv,
a tudi naporen poklic,
ki zahteva veliko izku-
šenosti.



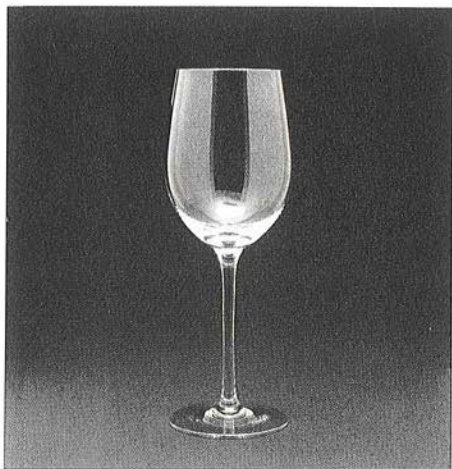
Srebrna čašica
za degustacijo



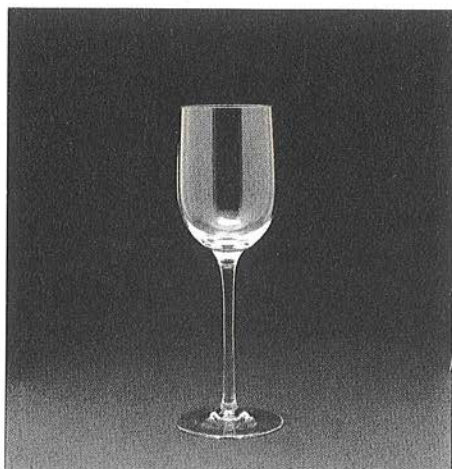
Oblike kozarcev in njihova imena: 1. kozarec za vodo; 2. "lovorika" za rdeča starana vina; 3. "frezija" za peneča vina



4. "med" za sladka vina; 5. "akacija" za bela suha vina; 6. "maraska" za mlada rdeča vina in rozeje



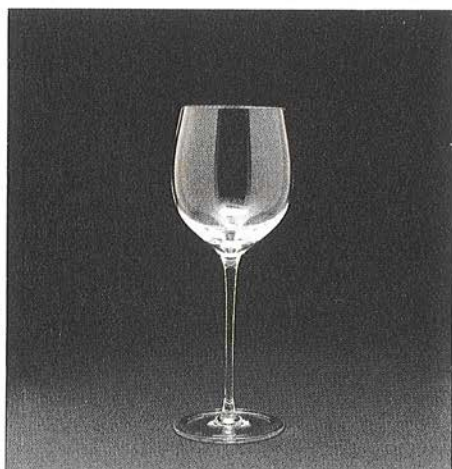
1



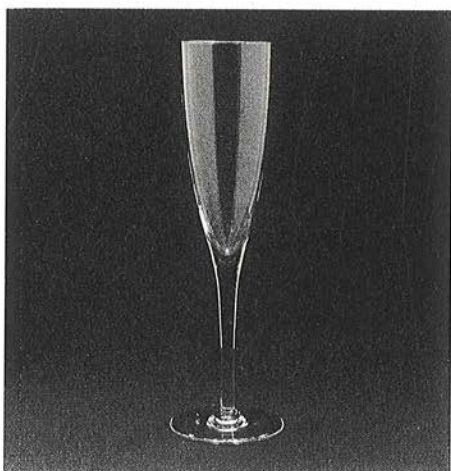
2



3



4



5

Različne vrste kozarcev, ki jih uporabljamo:

1. za vodo
2. za bela suha vina
3. za vrhunska starana rdeča vina
4. za mlada rdeča vina in rozeje
5. za peneča vina

Vinska karta

Vinska karta ni le seznam in natančen opis vina, s katerim nas postrežejo v kaki restavraciji: je dokaz pozornosti in skrbi za zahtevne goste in priča o izkušnjah in veselju tistega, ki je tako karto sestavil.

Vinska karta predstavlja sliko hišne kleti, poklicno ažurnost posebnega natararja za vino in sposobnost gostinca. Današnji gostje-potrošniki so precej napredovali v vinski kulturi. Precej vedo o značilnostih in učinkih vina. Prav je, da znamo izkoristiti prednosti vinske karte.

Na karti beremo poreklo vina, naziv vina, proizvajalca, letnico proizvodnje in ceno vina. Vinska karta mora biti enostavno in razumljivo sestavljena, da koristi »pravemu« poznavalcu in tistim, ki to še niso ali so komaj začetniki.

Samoumevno je, da restavracije, v katerih je največja ponudba rib ali lupinarjev, sestavijo vinske karte, v katerih prevladujejo bela vina, rdečkasta ali rdeča sveža vina. Kjer pa so na jedilnikih predvsem pečeno rdeče meso, divjačina, bomo kombinirali z vini, ki so bogata z ekstraktom, s poudarjeno strukturo, da lahko kljubujejo markantnemu okusu in bogastvu teh jedi. Običajno restavracija pripravi svoje predloge vin, ki ustrezajo dobršnemu delu jedi. Regionalne kuhinje običajno ponujajo svoja regionalna vina, ki ustvarjajo harmonično kombinacijo z regionalnimi jedmi.

Vrsta in kvaliteta vina morata biti skladni ne samo z vrsto predlaganih jedi, ampak tudi z ugledom in ravniyo lokala ter seveda tudi s cenami. V skromnih gostilnah se je treba izogibati visokozvencim in dragim vinom, ki se ne bodo nikoli pravilno povezala s predlaganimi jedmi niti s kupno močjo gostov. Vinska karta mora pomirjati in svetovati, postati mora prijateljica, ne pa vzrok tesnobe tistega, ki jo prebira. Za kuhinjo je važno predlagati šest dobrih začetnih jedi, lažje in udobnejše je predlagati in imeti v kleti kakšnih dvanajst vrst dobro izbranih vin. Vino je izdelek, ki ga lahko prodajamo v restavracijah, saj ne zahteva nobene priprave. Njegova prodaja se v posebno živahnih večerih podvoji ali celo potroji. S pripravo jedi ni tako enostavno, več kot toliko obrokov ne bo šlo, pa tudi je velika nevar-

nost, da morajo gostje čakati predolgo ali — kar je slabše — priprava jedi ni najboljša.

Vinska karta mora biti zasnovana ustrezno: vsa priporočila naj bodo jasna in točna. Vina morajo biti najprej razporejena po področjih, začeniši pri severnih tipih do najbolj južnih vin. Če ponudi restavracija v glavnem regionalne jedi, naj na začetku predlaga regionalna vina, seveda ločeno bela od rdečih. Na koncu seznama so peneča se in desertna vina. Tudi peneča se vina delimo v suha, polsladka in sladka in po deželi, iz katere so, to je po narodnosti.

Etiketiranje steklenic

Zelo pomembno je, da potrošnik zna prebrati etiketo na steklenici. Kaže, da bo treba prehoditi še dolgo pot, ker sedanje zasnove etiket ne ustrezajo, saj morajo nalepke izpolnjevati določene zahteve. Etiketa mora imeti estetsko vrednost, hkrati pa mora biti jasna in prepričljiva. Mora primerno psihološko učinkovati, ne sme ustvarjati iluzij, temveč pokazati resnično grafično podobo vina, ki ga predstavlja. Potrošnika ne sme prevarati. Kvalitetno vino mora vedno spremljati resna, preprosta in prepričljiva etiketa.

V potrošniški družbi je nalepka še toliko bolj pomembna, zato morajo biti proizvajalci vina na to zelo pozorni. Etiketa je vizitka vina, reklamno sporočilo in osebna izkaznica ter vabilo za globlja razmišljanja. Mora biti privlačna, zbudjati mora pozornost, zrcali pa naj kvaliteto vina, ga mora verno in skladno predstavljati.

Najprej je treba natančno razlikovati kvalitetna vina od nekvalitetnih. Slednja so bolj preprosto opremljena. Etiketirati steklenice, ki vsebujejo slaba vina, s kvalitetnimi etiketami, pomeni zavajati potrošnika. Kvalitetne etikete vabijo kupca, saj tudi po njih sodi, da kupuje kvalitetno vino. Ko etiketa vsili kupcu slabo vino, ne doseže svojega namena, ker se kupec ne bo povrnil več k tistemu vinu. Popoln uspeh

dosežemo le, če je v steklenici s kvalitetno etiketo tudi kvalitetno vino. Sodobna tehnika skrbi za to, da pošteno informira potrošnike o vsebini steklenice in hkrati pospešuje prodajo vina.

Ko pride steklenica vina na mizo, ima etiketa poseben reklamni učinek. Kdor etiketo zasnuje, mora upoštevati dejavnike trga. Ti igrajo zelo pomembno vlogo kot čustveni in estetski činitelji. Eden od zelo pomembnih je, da je mogoče že na daljavo ugotoviti, za kakšno vino gre, da nam etiketa ostane v spominu.

Obstajajo tudi zelo opevana vina brez etikete. To so vina, ki jih proizvede sam vinogradnik. Večina teh vin pa si takšne slave ne zasluži. Časi so se spremenili in tudi vinogradniki so se razvili in se naučili, da ena lastovka še ne naredi pomladi. Ne smemo verjeti tistim, ki trmasto vztrajajo, da je edino prav delati samo tako, kot je delal stari oče.

Etiketa vsebuje zelo pomembne oznake za tiste, ki izbirajo ustekleničena vina. Najprej moramo ugotoviti, kakšna je kvaliteta vina in njegovo poreklo. Znano je, da ima največji pomen poreklo. Oznaka kvalitete je sicer pomembna, ni pa vedno v skladu z dejansko kvaliteto. Vino je živo in se v steklenici venomer spreminja, na boljše ali na slabše. To pa je odvisno od zamaška, od tehnologije priprave vin za stekleničenje, od temperature in svetlobe pri shranjevanju steklenic.

Za potrošnika je pomembna navedba imena proizvajalca vina. Prijetno je, če na etiketi lahko ugotovimo, kdo je ustekleničil vino in kdo ga je tudi proizvedel. Pomembna je letnica proizvodnje, predvsem pri rdečih in visoko kvalitetnih belih vinih. Tudi sorta vina je velike važnosti, čeprav na splošno oznaka sorte nima več tistega pomena, ki ga je imela nekoč. Gre za dva vidika:

- prvič: kvaliteto vina ocenjujemo na splošno, ne glede na tip ali sorto vina;
- drugič: če strogo upoštevamo sortne značilnosti vina, moramo v tem primeru sorto nujno označiti na etiketi.

Letnica je zelo pomembna, ker imamo lahko kvalitetno, poprečno in slabo letino. Imamo pa tudi izjemno kvalitetne letnike. Za bela vina, ki s staranjem ne postajajo kvalitetnejša, letnica zgubi veljavnost. Danes so bolj cenjena sveža bela vina kot starana. Za staranje belih vin pridejo v poštev severna vina dobrih letnikov in poznih trgatev ter močna in ekstraktna vina z drugih področij.

Shranjevanje vina

Za navdušenega ljubitelja vina je ena od najbolj neprijetnih zadev, da predstavi starano steklenico vina prijateljem, pa ugotovi, da ima okus po pokvarjenem zamašku ali je cikasto. To se lahko vsakemu zgodi, a le zaradi slabega ali pretiranega shranjevanja. Shranjevanje vina v domači kleti zahteva veliko pozornosti. Smiselno je hraniti vino le takrat, če se le-to s staranjem izboljšuje. Ko dosežemo optimalno stopnjo dozorevanja, je nesmiselno nadaljevati, razen če hočemo imeti stare steklenice vina kot antikvitetu. S pretiranim staranjem vino izgublja, konča se z razkrojem. Vino je namreč le kratek čas na svojem kakovostnem vrhuncu. Trditev, da je starano vino boljše vino, ni točna. Določena vina niso primerna za staranje, saj sčasoma izgubljajo tiste značilnosti, ki so najdragocenejše.

Lahka rdeča vina (za takojšnjo uporabo) so cenjena zaradi svežine in dišečnosti in nimajo elementov, ki pogojujejo dolgotrajno shranjevanje. Imamo pa tudi taka vina, ki dosežejo optimalno kvaliteto samo s primernim staranjem in le tako nastopijo spremembe, ki prispevajo k izboljšanju in zaželeni harmoniji.

Zelo pomembno je, da vina dozorevajo v prostorih, ki imajo primerne pogoje. Dobro, kvalitetno ustekleničeno vino nabavimo le takrat, ko imamo za shranjevanje na voljo dobro klet. V nasprotnem primeru je bolje, da nabavimo že starano vino in ga hranimo le kratek čas. Pri shranjevanju morajo steklenice vedno ležati, da so zamaški stalno vlažni. Če je zamašek slabe kvalitete, pokvari tudi vino. Če so steklenice v navpičnem položaju, je možno, da se zamašek osuši, v steklenico pride zrak in povzroči pospešen proces oksidacije, pozneje pa cikanje.

Enoteka (vinoteka)

Narediti si zasebno zbirko vin, majhno osebno klet za najboljše steklenice, ki smo jih dobili ali ki so nam jih podarili, je očarljiv programček za mnoge izmed nas.

Opazujemo steklenice v vrsti, kot bi bile v zibelki, z etiketami, na katerih je navedena letnica. Uživamo in imamo občutek, da imamo vrednost, ki jo bomo lahko uživali, ko bo nastopila želja ali slavnostna prilika.

Vendar enoteka ni biblioteka in ne moremo definitivno postaviti naših steklenic v prepričanju, da smo s tem zaključili vsako skrb zanje. Nasprotno, od tega trenutka dalje jih je treba posebno nadzirati.

Vedeti moramo, da:

1. običajno steklenice najboljših vin prodajajo v trenutku, ko so dosegle optimalno dozorelost vina (razen izjem); taka vina, ki so že dosegla dovoljen maksimum, je nesmiselno še dalje hraniti, saj kvaliteto tako le poslabšamo;
2. praviloma bela vina potrošimo mlada (večina teh doseže optimalno kvaliteto pri starosti enega leta) in zaradi tega lahko ostanejo v enoteki le kratek čas, vsekakor pa manj kot rdeča vina; ker se navadno bela vina prodajajo še čez optimalni čas, ker bolje izgledajo kot enaka mlajša, je nesmiselno jih imeti še v enoteki.

To pa ne velja za vrhunska rdeča vina. Preprosta rešitev tega malega problema je, da imamo evidenčno knjigo, ki zahteva oštevilčenje steklenic. V knjigi bomo zabeležili datum nakupa steklenice in datum optimalnega časa potrošnje, in to brez obžalovanja. Bolje je vino porabiti predčasno kot prepozno. V naši enoteki naj vina stalno rotirajo. Slavnostnih priložnosti ne manjka, če pa teh ni, pijmo sami. Pomembno je, da naša vina dajejo popoln užitek: pijmo jih z okusom, s sposobnostjo in ne brez občutkov.

Vino vpliva tudi na človekovo duševnost

Prijateljstvo z vinom

Vino je imelo od vedno velik vpliv na človeka in njegovo zgodovino. To je dokaz, da vino ni le pijača, ki odžeeja. Človek ne uživa le pri prijetnih organoleptičnih lastnostih vina, ampak ta pijača vpliva nanj, na njegove duševne sposobnosti, in s tem predvsem na kulturni razvoj.

Današnje gledanje na vino je kar pestro, a vendar prevladujeta dva vidika, in sicer: vino je koristno človeku, vino je škodljivo.

Vzroki, da pretiravamo pri uživanju hrane in pijače, tako seveda tudi z vinom, tičijo v naši prirojeni požrešnosti za tista živila in pijače, ki predvsem ugodno delujejo na naša senzorična čutila.

Kar je bilo rečenega in zapisanega o vinu v zgodovini, je v glavnem pozitivno in celo spodbudno. Zgodovina ne omenja vina kot sredstva, ki bi ugonabljal človeštvo ali narode, ampak nasprotno, da jih je hrabrilo in osveščalo. Vsakdo ima glede uživanja vina dve izbiri: ali raj ali pekel.

O vinu želimo povedati to, kar lahko bralcu koristi, in omogočiti, da mu vino postane prijatelj. Marsikdo bo v tej knjigi prvič prebral, da je vino lahko tudi prijatelj človeka. Prijatelj je tisti, ki vam hoče ali želi dobro. Vino je naravni proizvod, ki ga je narava podarila človeku z namenom, da mu olajša življenjske težave in pomaga bolje živeti. S tako mislijo je vino upravičeno dobilo ime »prijatelj«.

Kdor želi imeti od vina to, kar mu lahko da, se mora potruditi, da ga podrobno spozna. Blagodejni učinki vina omogočijo človeku, da izbolj-

ša svoje socialne stike v vsakdanjem življenju, da si priliva dobro razpoloženje, zglajuje nestrpnost in potrnost, omogoča razvedrilo in si uravnovesi razpoloženje. Razumeti in ceniti vino pomeni ljubiti umetnost.

Pomen vina za človeka

Uživanje vina vpliva zelo ugodno na našo psiho. Pivec mora imeti posluh za spoznavanje in za uživanje.

Lastnosti vina nam dajejo posebne užitke, ki gredo od občutkov, ki jih dobivamo med pokušnjo: izgled, barva, aroma in okus, do bolj nežnih občutkov, kot so pričakovanje oziroma ponovna pokušnja nekega posebnega vinskega okusa, videz, ki ga daje steklenica s posebno etiketo itd. Ravno tako delujejo ambient in družba, v kateri se toči vino, in seveda razpoloženje, ki nastane med pitjem. Medtem ko različni zunanji dejavniki vplivajo na naš odziv vinu, le senzorične značilnosti vina vabijo, da ga pijemo in mu priznavamo vrednote.

Nekoč so sodili, da je velik vinarski strokovnjak tisti, ki prepozna razne sorte in tipe vin, letnike, kraje in celo vinograde, iz katerih izhaja določeno vino. Od degustatorja do degustatorja je lahko velika razlika: vse je odvisno od spomina in fiziognomije vina. Največ, kar se zahteva od pokuševalcev, je, da znajo oceniti kvalitetne in sortne značilnosti vin, odvisne od porekla.

Vino je umetnina

Vsako novo kreacijo v umetnosti ocenjujejo poklicni kritiki. Če jo pozitivno ocenijo, stvaritev doživi uspeh, v nasprotnem primeru propade. Tudi vino je umetnina. Njeni avtorji so zemlja, sonce in človek. Kot vsaka nova kreacija, tudi vino potrebuje javno predstavitev, da bi zbujalo več pozornosti in spoštovanja. Čeprav to nalogo opravlja tri- do petčlanska komisija, le-ta ne more nadomestiti vloge, ki naj bi jo imela kritika.

Tisti, ki se mislijo ukvarjati z vinom bolj ljubiteljsko, ki želijo uživati ob pitju, tem bi koristilo izostriti čutila in poglobiti znanje o vinu. To bi se jim krepko obrestovalo in bi pridobili sloves poznavalca vin. Le

tako lahko postanemo zbiratelji najboljših steklenic vina, si ustvarimo domačo enoteko v lastno zadoščenje in v veselje prijateljev in znancev.

Pri senzorični strokovni presoji vina ne zadostuje samo trenutna objektivna ocena, ampak je treba oceniti tudi nadaljnji razvoj vina: ugotoviti, koliko mladostnega življenja mu še preostaja, kakšni so pogoji, da se s staranjem izboljša njegova kvaliteta. To je mogoče opraviti s temeljito presojjo.

Naj torej sklenemo z mislijo, da vino ni pijača, ki jo pijemo za žejo, ampak jo pokušamo, degustiramo. To je pravilo, le tako ostane vino do konca naš zvesti prijatelj. Pijače, ki jih običajno pijemo, ko smo žejni, so mrtve, enolične, čeprav imajo določeno skladje ter enostaven in nespremenjen okus.

Vino, ki nam ga daje narava, da bi boljše živeli, je »eliksir življenja«, prava umetnina brez konkurence. Če ga človek banalno popije, brez vsakršnega užitka, ga uniči, ker tako ni deležen koristnih učinkov. Tako porabi več denarja, kot bi ga sicer s pametnim pitjem, in nazadnje škoduje tudi svojemu počutju in zdravju. Kvalitetno vino je namenjeno poznavalcem, ki ga razumejo, cenijo in uživajo. Takega človeka zamikajo boljša in dražja vina, kljub temu pa bo potrosil manj denarja od navadnega piva, ob tem pa tudi neizmerno bolj užival.

Kulturni pivec

Ime kulturni pivec gre tistemu, ki ima do vina dober odnos. Ta se ne bo vselej držal mej, ki jih predpisujejo, koliko vina lahko popije in kako, da ga lahko sprejme kot zdravilo. Pri pitju vina ga vodi instinkt. Ko je posebno razpoložen ali potreben vina, prekorači predpisano mejo, hoče doseči največji in najboljši učinek, vendar se pravočasno ustavi, s tem pa ne omeji prijetnega stanja. Torej se ne opije.

Pomen besede »pitje« je večplasten. V vinski kulturi ima poseben pomen. Piti ne pomeni biti žejen. To velja še posebno za vino. Pri navadnem pitju, ki zajame vrsto pijač, od navadne vode do vseh vrst mineralnih vod in raznih drugih pijač, beseda »piti« nima pravega

pomena. To ni pitje, temveč zadovoljevanje osnovne človekove potrebe po tekočini.

Iz teh razlogov v tej knjigi uporabljamo besedo »piti«, ki naj bi pomenila pravilno pitje vina. Tistemu, ki pije vino, bomo rekli pivec, tistemu, ki pravilno pije vino, »pravi pivec«. Ta se razlikuje od navadnega pivca zaradi dobre lastnosti, po kateri spoznamo pravega, plemenitega človeka, vinskega gentlemana. Gentleman se razlikuje od ljudi, katerim je dobra vzgoja in lepo vedenje samo zunanje pročelje, ki ne prihaja iz srca.

Pravi pivec je predvsem dober poznavalec vina. Ko potrebuje tekočine, da bi se odžejal, si bo izbral kaj drugega, npr. pivo ali celo brezalkoholno pijačo. Zanj je vino božanska pijača.

Pravi pivec se nikdar ne opije, razen v primeru, ko si to sam zaželi. Drugače se obnaša nepoznavalec vina, ki ne razlikuje stopenj opojnosti in se predaja tej vrli pijači s pretirano zagnanostjo. Pravi pivec ni nikdar grobijan, ampak je obziren in nežen, kot ljubimec. Ve, kdaj se je treba ustaviti, kdaj je dosežena opojnost zadostna, noče, da bi prijetne občutke z dodatno pijačo poteptal. Včasih si ga zaradi nerazpoloženi ali otožnosti privošči kaj več, seveda premišljeno, sam ali v družbi dobrih prijateljev. V tem primeru deluje blagodejno. Doživite enkrat pijanost; saj ne boste umrli, če ste pijani od dobrega vina. Dobro vino razveseli srce, dobro vino blaži bolečine.

Vino lahko učinkuje tudi kot zdravilo. Stara salernska medicinska šola je o tem veliko učila, predvsem o zdravljenju starostnih bolezni in tistih, ki nastajajo zaradi pretiranih naporov, muk in slabe prebave. Plutarh je pripovedoval o cesarju Oktavijanu, ko je bil v Tesaliji. Vojsko je pestila kuga, ki je kosila ogromno žrtev, ker so bili vojaki šibki zaradi slabe prehrane in utrujenosti. Ko so osvojili mesto Gorufi v Tesaliji, so tam našli velike zaloge vina. Vojaki so ga popili in z opojnostjo odgnali to, kar je bilo slabega, in se tako rešili bolezni.

Nekoč je razsajala epidemija gripe, ki je bila silovitejša in dolgotrajnejša kot običajno. V lekarnah so zmanjkovala zdravila, primernih sredstev za zdravljenje ali preventivo ni bilo več dobiti. Neki znameniti zdravnik je ob tej priliki izjavil: »Vzemite vitamin F!« »Kakšen vitamin F?« je nekdo vprašal. »F kot fraskati, falerno ali freisa,« je odgovoril pameten zdravnik. »Ali pa vitamin V!« Torej vino kakršne koli vrste ali kvalitete, samo da je močno in pristno.«

Pravi pivec ni tisti, ki se samo hvali pred drugimi, da pije; on pije zase, je pa pripravljen svetovati in spodbujati, da tudi drugi pridobijo potrebno znanje in pravi odnos do vina. Je vedno kulturnen in uravnotežen.

Namen te knjige je prav ta, da človeka seznanj z vinom, pitjem in z vsem pozitivnim, kar lahko iz tega sledi, in istočasno prepreči vse, kar lahko škoduje.

Pravi pivec tudi ve, kako naj vino družj z jedmi. Čeprav ga vino zadovolji tudi samo, je v družbi z dobrimi jedli užitek gotovo popolnejši. Predvsem pa se pravi pivec, ko se ga loteva otožnost, ko ga muči dolgčas, ko mu zmanjkajo tiste drobne vsakodnevne tolažbe, zateče k vinu. S tem obredom, ki bi ga brez pretiravanja označili za skrivnostnega, lahko spremeni svoje razpoloženje. Pri tem obredu sodeluje človek v celoti: oči občudujejo sijaj barve vina v kozarcu, nos začuti aromo in dišave, ustna votlina okus, v želodcu naraste prijetna temperatura. Ko izprazni kozarec, nastane požar ali celo zasi je sonce, noge postanejo medle. Vendar to je medlost, ki ne kompromitira ravnotežja.

Lahko pije še naprej. Zazdi se mu, da duša, ki je bila prej kot posušen cvet, polagoma zaživi, postane sveža in sijoča, živa v okolju resnice in zaupanja.

To je stara resnica. Platon je mislil, da so ljudje postajali pametnejši, če so pili staro vino. Horac je hvalil opojnost, ker odkriva skrivnosti; iz upanja nastane stvarnost, boječi se spremeni v pogumnega itd. Ni človeka, ki bi se odrekel tako obetajoči preizkušnji; v kratkem času s primerno izbiro vina prikljče lepše in prijetnejše občutke. Svet postane lepši, zaupanje do ljudi se večja, sedanost je bolj gotova in bodočnost optimistična, spomini in upanja bolj otopljivi. Ljudje postanejo lepši.

Za marsikoga bi zgornji opis razpoloženja in občutkov pomenil že prvi znak pijanosti. Vendar to ni res! Pijanost je vse kaj drugega, je nekaj negativnega, grdega in nezaželenega, zoper to se moramo z vso našo voljo in močjo upreti. Kdor se ne zna obvladovati ali pa je nagnjen k požrešnosti, je bolje, da se izogne stanju, ki ga imenujemo opojnost. To opozorilo je treba jemati zelo resno. To bi se lahko zgodilo le ob posebnih priložnostih: ko nas obiše prijatelj ali ko smo otožni ali tenkočutni, s tesnobo v srcu, tedaj se zatečemo h kozarcu vina kot k zdravilu in prijatelju.

To ni pijanost! Pijanost je, ko izgubimo pamet, ko začne jezik blebetati, oči postanejo škilave in neumne, ko tečejo solze, kretnje postanejo nasilne in se naposled pojavijo bolečine v želodcu in v glavi. To ni preselitev v neko kristalno sfero, ampak pomeni pogrezniti se v blato. Vendar je tudi pijanec na svoj način srečen, saj marsikaj pozabi. Še pogosteje je otožen ter kmalu postane neobčutljiv, nedelavna grdoba, neprijeten bližnjemu, in ko se strezni, samega sebe sovraži.

Vsi ti občutki se navadno mešajo in človeka presenečajo. Umetnost je piti, a ne prekoračiti meje.

Pravilno uživanje vina

Pri uživanju so najzahtevnejša tista vina, ki dosegajo vrhunsko kakovost, ki se odlikujejo po intenzivnosti in izvrstnosti, so skratka sijajna. Ko želimo samo ugotoviti lastnosti takega vina, ga degustiramo ali senzorično analiziramo. Ko pa hočemo s takim vinom uživati, kar je vrhunec, moramo ustvariti določen ambient. Da tak obred lahko uspe, je potreben primerno izbran prostor, miza mora biti primerno opremljena (prt, kristalni kozarci). V prostoru mora biti primerna temperatura in čist zrak. Pomembna je tudi osvetlitev z odgovarjajočo barvo sten; serviranje vina mora biti brezhibno.

Ravno tako, in to je najbolj pomembno, morajo biti vina predhodno pokušana, ker obstaja nevarnost, da ustekleničena vina po dolgem ležanju dobijo kakšno napako. Imeti morajo pravilno temperaturo; kozarce napolnimo do predpisane višine. Nazadnje obstaja še en pogoj, da so degustatorji ali uživalci primerno duševno razpoloženi in zbrani, kar jim omogoči, da se lahko primerno koncentrirajo. Tudi predstavitve vina in vodenje pokušnje morata biti izvrstna. Sem spada še primeren prigrizek za vsako vino.

Drugače je pri pitju navadnega ali, kot se običajno reče, »namiznega vina«. Tako vino ne zahteva posebnega obreda, kot smo ga navedli za visoko kakovostno vino. Skratka to vino je kot vsakdanja obleka, ki jo nosimo pri delu.

Taka vina najbolj ustrezajo, če so mlada, suha, živahna, a vedno skladna. Pri pitju takega vina se človek prijetno sprosti in je na splošno dobro razpoložen. Ob teh priložnostih ga popije več, kot je primerno, kar pa ne škoduje, če se to dogaja poredkoma.

Pravilen odnos do vina

Pri uživanju in degustaciji vina moramo upoštevati določena pravila enogastronskega bontona. Pustiti ostanke vina v kozarcu že pomeni, da pivec ni pravilno vzgojen. To je hujše kot pustiti na krožniku grižljaj jedi, ki je bila morebiti preveč mastna ali neprijetnega okusa.

Kajenje ne gre skupaj z vinom, ker spreminja okus. Cigaretna opojnost je čisto drugačne narave in se bistveno razlikuje od tiste, ki jo

povzroča samo vino. Ko eno združimo z drugim, potrojimo učinek vina in se nevarno približamo meji, preko katere se človek pogrezne v vinjenost. Med obedom vzgojen gost ne kadi. Tudi tedaj, ko vino degustiramo in ga primerjamo z drugim, se vzdržimo kajenja.

Ko prinesemo na mizo izjemno steklenico vina, nam lepo vedenje narekuje, da ga predstavimo s primernimi besedami. Povemo ime in poreklo, ime proizvajalca in seveda kratko strokovno pripombo, če goste to zanima.

Ko začnemo piti (staro steklenico smo bili odčepili kakšno uro prej, zato da zrak poživi tekočino in jo prebudi iz dolgega mirovanja) gostom postrežemo, začeniši pri pomembnejšem poznavalcu, ki mu nalijemo le majhno količino; ta jo pokusi, in če ugotovi, da je vino brez napake oziroma da je tako, kot mora biti, si nalije najprej sam ali da znak, naj točimo še drugim. Ko imajo vsi polne kozarce, dvignemo kozarec s tako kretnjo, ki hkrati pomeni pozdrav in vabilo, naj tudi drugi pijejo. Diskretna in prisrčna kretnja ne potrebuje besed. Govorimo, ko pride na vrsto drugo vino.

Pravila vinskega bontona razlikujejo pravega pivca od drugih pivcev, ki nimajo pravilnega odnosa do vina. Pravi pivec se nikdar ne hvali in ne deli nasvetov, če ni posebej vprašan. Ko ponudi redke primere vina, tega ne dela s pretirano svečanostjo ali da bi hvalil svoje sposobnosti. Zadovolji se s tem, da pove zgodbo ali kvečjemu neznano anekdoto. Kvaliteta pravega pivca se pokaže nenazadnje prav v socialnih odnosih; tovarišem pri mizi nikdar ne pokaže svoje večje živahnosti, zgovornosti, hrupnosti in otožnosti. Ne sme dajati vtisa, da ga je vino spremenilo.

Vino in alkoholne pijače prevečkrat prikazujejo kot absolutno škodljive in pivca postavljajo na zatožno klopo. To pomeni izkriviti stvarnost; skušati spremeniti stvari, ki obsegajo običaje, gospodarstvo in prehrano v družbi. Zato moramo trmasto vztrajati, da to ni res! Imamo pivce, ki uživajo alkohol kot hranilo ali dopolnilo, in take, ki ga uživajo iz razvade ali celo zato, da uravnavajo svoje nestalno razpoloženje. V tem primeru gre za alkoholike, to je za bolnike, ki jih je treba zdraviti.

Alkoholizem

Proti alkoholizmu se borimo tako, da ga razkrinkamo v vseh njegovih zapletenih, predvsem socialnih vidikih. Naš sovražnik ni alkohol, ampak alkoholizem. Alkoholizma ne smemo podcenjevati, temveč je treba povedati, da se je sodba o njem spremenila. Vzroki alkoholizma so

v glavnem individualna nagnjenost, boleсна dispozicija za brezpogojno in neukrotljivo iskanje alkohola. Zaradi tega ne smemo vreči vse v en koš. Od človeka do človeka se alkoholizem kaže zelo raznoliko, lahko celo simpatično, a tudi groteskno in nemogoče. Ko razpravljamo o alkoholizmu, skoraj vedno omenjamo človeka, ki je žrtev alkohola. V bistvu pa predstavlja kronični alkoholik izjemo. Od treh strupov sodobnega življenja: alkohola, tobaka in mamila, se je treba najbolj bati zadnjega. Z lahkoto se sprevrže vnavado in sužnost. Pri drugih dveh gre za vsakdanjo navado. Torej ga uživamo zaradi ugodnega počutja. V nekem smislu smo odvisni od cigarete ali pijače, ampak to je bolj psihološka odvisnost. Lahko se odločimo, da s tem prekinemo (kar mnogi delajo) in ne občutimo pravega fizičnega trpljenja, kot se to dogaja narkomanom.

Problem alkoholizma moramo obravnavati bolj realistično, kot to delamo in govorimo. Na stotine milijonov ljudi pije vino in alkohol v različnih oblikah, kljub temu pa niso postali alkoholiki. Na mednarodnem kongresu o alkoholizmu v Parizu je bilo rečeno: »Za Francoze je pitje vina ena od navad. Od njih ne moremo zahtevati, da se odrečejo vinu, ki ga ljubijo...«

Dejstvo je, da ima vino dva obraza, ki sta odvisna samo od količine.

Zadnja desetletja so se vinogradniške površine v svetovnem merilu povečale, vendar ne toliko, kot se je povečalo število ljudi. Iz tega sledi, da imajo ljudje na voljo manj vina. To potrjujejo tudi statistike, predvsem držav velikih proizvajalk vina, kot sta Italija in Francija. Poprečna potrošnja na državljana v zadnjih letih pada. V Italiji je pred leti znašala potrošnja vina na vsakega prebivalca 115 litrov, medtem ko znaša v zadnjih letih 87 litrov. Poleg navedenega vzroka za padec poprečne potrošnje, moramo upoštevati tudi večji izvoz vina iz držav proizvajalk in povečano potrošnjo turistov. Ob sorazmerno majhnem številu kroničnih pivcev je narastlo število poprečnih pivcev ali z drugimi besedami: zmanjšalo se je število potencialnih alkoholikov. Pijemo med jedjo in tako je alkohol postal dopolnilo oziroma prava kalorična hrana. Drugače je pri Anglosasih in Skandinavcih, kjer se običajno pije med vikendom, to je samo ob določenih dnevih. Gre za neracionalno porabo in pretirano uživanje alkoholnih pijač, ki močno škodujejo zdravju.

O vinu bi morali govoriti vselej pristrčno in prijetno, zaradi neobjektivnosti pa se ti pogovori pogosto spremenijo v paberkovanje, hvalisanje in postavljanje.

Nazadnje še nekaj o spornem vprašanju, koliko krivde ima vino pri prometnih nesrečah. Kronika večkrat navaja, da je bila vinjenost vzrok nesreče. Tega pa ni krivo samo vino, temveč imajo pri tem večji delež žgane pijače. Vinu delamo krivico, neupravičeno ga obtožimo, ne glede na to, ali je voznik pil vino ali druge pijače. Vprašanje bi morali podrobno analizirati in pravičneje izrekati sodbe.

Morda nas bo kdo obtožil, da »speljemo vino na naš mlin«. Vendar ne more biti drugače, saj smo dolžni prikazati pozitivno stran vina in njegove koristne učinke. Zloraba alkoholnih pijač sodi v patologijo in ne v nauk o prehrani. Alkoholik je žrtev hibe-pregrehe. Alkoholizem, ponavljamo, je problem, ki sodi v patologijo! Zato ne obremenjujmo človeka, saj je že tako prizadet zaradi dinamičnosti modernega življenja in zaradi vse večjega in divjega pehanja za materialnim blagostanjem. Prizadevajmo si vzgojiti človeka, kako naj dobro pije, kar pomeni zmerno pitje dobrega in priznanega kakovostnega vina. Ustavimo se raje pri mizi. Vrnimo se k prijetnim obedom, postojmo pred kamionom in skušajmo ohraniti eno najprijetnejših, poštenih in tolažečih dejanj: poveselimo se z dobrim kozarcem vina. Le tako lahko ohranimo človeka na vrhu živalskega kraljestva. Stara salernska šola trdi: »Ljudje naj pijejo vino, vodo pa druge živali.«

Ali pijemo boljše vino, kot so ga nekoč

Je bilo včasih vino boljše od današnjega? To vprašanje se postavlja zelo pogosto in mnogo ljudi misli, da je bilo res tako. Razširjeno je prepričanje, da je bilo v preteklosti marsikaj boljše od sedanjega. Jedi, ki so jih pripravljale stare mame, se spominjamo drugače, boljše od današnjih.

Z vinom pa je takole. Leto 1886 je zelo važno v zvezi s kvaliteto vina. Tedaj je francoski kemik in biolog Pasteur objavil znamenito delo »Etudes sur le vin« (Študije o vinu). Tega leta je konec empiričnih operacij v kletih. Pasteur je utrl pot znanosti, kako proizvajati dobra vina. Od tedaj se ta znanost imenuje enologija.

Res je, da so tradicionalni sloves vrhunskih vin v preteklosti tvorili visoko cenjeni proizvodi. Res je, da bi, če bi preučili tedanje postopke

pri proizvodnji vina z današnjim gledanjem, ugotovili, da ni bilo vse v skladu s sodobnimi pojmi pristnega vina in neškodljivih posegov. Na splošno lahko trdimo, da so sedanja vina v nekaterih primerih res nekoliko slabša kot v starih časih, a tega ne moremo pripisovati izpopolnjeni sodobni tehniki. To bi lahko pripisovali hitrejšemu ritmu sodobnega življenja, zaradi česar so proizvajalci prisiljeni storiti vse, da pospešijo prodajo proizvodov. Vzrok takemu padcu kvalitete vina je v glavnem vinogradniška sodobna proizvodnja grozdja, ki je poslabšala kakovost zaradi uporabe umetnih gnojil, a s tem se je povečal hektarski donos vinogradov.

Kvaliteta vin bi se izboljšala, če bi vina dalj časa dozorevala.

Z drugimi besedami, danes iščemo stabilnost in bistrost, ne pa resnične kvalitete. Na splošno pa je danes kvaliteta vin boljša kot nekoč. Nesmiselno bi bilo verjeti, da razvoj enološke kemije, fizike in biologije, ki naj bi nadomeščala naravo, lahko ustvarja iz poprečnega grozdja visokokvalitetna vina. Vse to lahko pripomore, da so vina bolj aromatična, živa in slastna, kar se pred kakšnimi sto leti še ni dalo.

Prav je vedeti, da tudi vrhunska vina, ki nastajajo iz najboljšega grozdja, potrebujejo pomoč znanosti. Tudi ta niso nedotakljiv dar narave. Ni dovolj izredno bogastvo okusa in vonja, kar naj bi nadomestilo pomoč sposobnega tehnika. Ni potrebno poznati pravil akustike in optike, če ocenjujemo glasbo in slikarstvo. Nekaj pa le moramo znati: ustvariti primerno okolje za mojstrovino. Kar velja za umetnost, velja tudi za vino.

Današnja vsakdanja vina imajo manj napak od vsakdanjih vin, ki so jih pili v preteklosti.

Ko bi danes degustirali vina, ki so jih točili pred tem stoletjem v gostilnah, bi zavihali nos; če bi pa pili tista, ki so jih pili plemiči, bi bila verjetno čudovita. Res dobro vino je bila izjema, bilo ga je malo in izključno za dvore in gospode z dežele, ki so ga sami proizvajali in sami popili. Danes lahko seže po najboljših vinih prav vsak sladokusec, saj jih je dovolj, pa tudi jih lahko hranimo doma.

Za slovenski zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina je vino kmetijski proizvod, pridobljen s popolnim ali delnim alkoholnim vrenjem svežega grozdja, drozge ali grozdnega mošta plemenite vinske trte (*vitis vinifera*). Z malenkostnimi spremembami vsi zakoni vinogradniških držav povedo isto. Poudariti je treba, da je pri uradnih definicijah pogosta navada, da govorimo o vinu v ednini, ne da bi upoštevali, da ne gre za eno samo vino, ampak za nešteto vrst. Vina je

na stotine vrst, da ne govorimo o tisočih, oziroma toliko ga je, kolikor je posod. Vsaka steklenica je različna, čeprav hrani vino iz iste posede.

Naj poučimo torej ljubitelje vina o nujnih postopkih, ki pomagajo, da postane vino pitno in ostane pristno. Navajamo le skromne pripombe, ostalo je obsežno zapisano v enoloških knjigah.

Za proizvodnjo vina so potrebne vinske kleti. To so prostori, kjer izvajamo vse potrebne posege, da lahko sploh stekleničimo vino. Vinški zakon predvideva, kakšni morajo biti prostori, kjer predelujemo grozdje in šolamo vino.

Prvi poseg predelave grozdja v vino je drozganje ali mletje grozdja. Ta operacija je prav tako stara kot vino. Bose noge so že od nekdaj najbolj običajen način mečkanja jagod. Danes imamo za to zelo moderne drozgalnike ali mline. S tehničnega vidika je drozganje z nogami odličen način, vendar je treba spoštovati nekaj pravil. Ker pa teh navadno vsi ne spoštujejo, so rezultati večkrat obupni. Pogosto so mošti bogati s škodljivo nečistočo, v njih so sledi bakra, svinca itd., ki prihajajo iz sredstev za zaščito vinogradov, a se ne izločajo med vinifikacijo. To kaže, da pametno uporabljene napredne tehnike ne smemo ocenjevati kot atentat na potrošnikovo zdravje, ampak obratno, da ga obvaruje. Enološka tehnologija deluje s pomočjo znanosti in tehnike ter s potrebnimi sredstvi, kot so vinska klet z najsodobnejšo opremo. Ta omogoča racionalno drozganje ali odcejevanje mošta, prešanje odcejene drozge, filtracijo mošta, ohlajevanje mošta, čisto in kontrolirano fermentacijo, uporabo čistih kvasnic, fizično, kemično in biološko stabilizacijo, maceracijo rdeče drozge, termovinifikacijo, regulacijo temperature mošta in vina, filtracijo in hladno stabilizacijo, naravno staranje ter ustekleničenje.

Taka tehnologija je rezultat dolgoletnih študij in raziskav, tehničnih eksperimentov ter dolgoletne prakse. Namen vsega je doseči iz grozdja najboljšo vino.

Kdor bi se rad poglobil v sodobne načine predelave in proizvodnje vin, mu svetujemo, naj se posveti specializirani literaturi o enologiji, ki mu lahko nudi vse, kar je potrebno za poznavanje te panoge. Francoski pisec Bertall je pred stoletjem v svojem delu »Voyage au tour des vin in France« takole klasificiral vina: bela vina, rdeča vina in modra vina. Za modra vina je imel najbolj temna vina z vijoličasto modrimi odsevi. Za močno obarvana težka vina je menil, da so za reveže, za fizične delavce. Je vino, ki ogreva želodec, ki prebuja moč in čute, če ga pijemo po meri. Če ga zaužijemo preveč, zagreni življenjske cilje,

poruši igro misli. Bela vina na splošno, piše, so luksuzna, so vina za bogate. Rdeča francoska vina so v prvi vrsti posebna vina, ki razveseljujejo srce in dušo.

Danes pričakujemo od kozarca vina prej lahek in nežen dražljaj razuma kot toploto v želodcu. Mislim, da tega odklona v fiziološko psihičnih zahtevah ne bo nihče obžaloval. Prav zaradi teh navedenih razlogov trdimo, da pijemo danes bolje kot nekoč. Tisti proizvajalci, ki jih lahko opredelimo kot tradicionaliste, trmasto vztrajajo pri takih načinih priprave vin, ki jih imenujejo »kot nekoč«, ter jih nespremenjene prenašajo iz roda v rod. Čeprav je tak način preživel, so domišljavo prepričani vase in v svoje izdelke ter v njihovo pristnost, ki jo krčevito zagovarjajo pred napadi sodobne znanosti. Na srečo je teh vedno manj.

Verjetno ni drugega na svetu tako našega, kot je ravno vino. Po drugi strani pa imamo malo takih, ki imajo prirojene lastnosti poznavalcev. Zato o nobeni drugi stvari ne razpravljamo tako neprepričljivo, kot o vinu. Vino vsi poznamo od nekdaj, živi z nami in nas vsak dan spremlja, zato je razumljivo, da se o njem pogovarjamo s pristojnostjo in dobronamernostjo na vseh socialnih ravneh in poklicnih sposobnostih sobesednika.

Z druge strani je lepo, da je tako. S tem občutimo nekakšno humanost v vinu in o njem se razpletajo celi gradovi domnev, vprašanja, stara znanja, ljudske tradicije. Glede na to smo tudi pripravljene delno razumeti tistega, ki čveka proti vinu, čeprav to velja zanj kot izdaja starega prijatelja.

O vinu, o kletarskih postopkih na ravni domačnosti obstaja nešteto aformizmov, starih pravil in starih razlag pojavov, ki so danes enološki znanosti povsem jasni. Vse to je prijetno slišati, saj stremijo za tem, da bi ohranili ta dragoceni naravni proizvod zemlje, ga obvarovali pred zunanji kvarnimi posegi. Obžalovanja vredno pa je, da ga neznanje privede do uničenja, da tako slabo zaključijo svojo življenjsko pot. Danes imamo še precej takih, ki vztrajajo pri starem načinu kletarjenja. Še se dogaja, da nekateri nočejo oprati kadi in lesenih posod z vodo, ker menijo, da se s tem posode samo okužijo. Izključeno je žveplanje, priporočene so maceracije na dolgi rok z vsemi tropinami, oddelitev samotoka od tropin s košaro, vsi pretoki so zračni itd. Dovoljena je kvečjemu ena filtracija belih vin skozi platno.

Iz teh postopkov običajno izhajajo grobi in neharmonični proizvodi počasnega dozorevanja, nosijo značilne posledice vin, ki dalj časa ležijo in dozorevajo v nezdravih lesenih posodah. Cikavost vin je že pravi-

lo, vonj po plesnobi, včasih okus po lesu ali smrad so najbolj pogoste napake.

Najboljša pot je tista, ki ohranja spoštovanje starih izročil, torej domačnost in pristnost teh proizvodov, a jih izpopolnjuje in posodablja z izboljšavami enološke tehnike. Sprejeta navodila in zdrava pamet jih spremljajo v pravilno vinifikacijo in dobro proizvodnjo s polnim spoštovanjem pristnosti proizvoda. Ta pa je po vseh pravilih zdrav, harmoničen, celovit in naraven.

Vino in sreča

Kdo ne bi bil rad srečen?

Učinek vina lahko delimo na več stopenj. Skušati moramo doseči optimalen učinek, ker se le pri taki stopnji človek najbolje počuti in mu vino tudi najbolj koristi. To pa zahteva veliko sposobnost, da uspe človek po lastni presoji uravnati uživanje vina. Sam mora ugotoviti, kdaj vino nanj učinkuje najbolj prijetno in brez vsakršne negativne posledice. Komur to uspe, doživlja res srečne trenutke, in to je seveda tudi naš cilj.

Vino osrečuje tiste, ki so zdravi, duševno uravnovešeni in ki imajo pravilen odnos do njega. Takim vino še krepí duševne in biološke sposobnosti. Kdor misli, da se z večjo količino vina dosežejo boljši rezultati, se moti. Zmotno bi bilo, ko bi na ta način skušali ublažiti ali zdraviti naše duševne stiske ali da bi tako iskali tolažbo. Tolažbo lahko iščejo samo taki, ki se znajo obvladati in ki gredo naravnost do cilja.

Da se bomo izognili slabim posledicam, se bomo morali pred uživanjem vina duševno pripraviti in se odločno ravnati po določenih pravilih. Le tako se bomo izognili najhujšemu.

Občutek zadovoljstva oziroma sreče je za človeka vsekakor dragocen. To je notranje bogastvo, ki se ne blešči kot zlato, ima pa za človeka še večji pomen. Človek išče zadovoljstvo na potovanjih, na dopustu zato, da bi doživel lepe trenutke, predvsem pa, da bi se otresel mučnosti vsakdanjega življenja, ki drugače postane iz dneva v dan neznosnejše. Tudi ko mu nič ne manjka, si želi spremembe. Pravi pivec drugače rešuje te stvari; razvedrilo lahko doživlja tudi doma, tisto pravo, notranje.

Te trditve bodo za nekatere težko doumljive, čeprav izhajajo iz doživetij in vsakdanjega življenja. Prepričani smo, da za tiste, ki imajo le nekaj izkušenj v tem pogledu, to ne bo nič novega. Pred vsakdanjimi stresi potrebuje človek vedno močnejšo zaščito. Krivec za vse to je razvoj sodobne tehnike in prehter ritem življenja. Kot posledice nastopijo obolenja, srčni infarkti, možganske kapi itd. Večina čuti potrebo, da bi se rešila iz te zagate. Ljudje zaradi tega izgubljajo biološko in duševno ravnotežje, so vedno bolj nesrečni, manj zdravi in manj sposobni.

Kaže, da je narava ustvarila vino prav za to, da pomaga ljudem bolje živeti in jih obvarovati pred posledicami časa. Občutek zadovoljstva in sreče potrebuje sleherni človek.

Vino daje tudi voljo do življenja. Vrtoglavi tek za zaslužkom in bogastvom je nesmiseln ali celo poguben. Kot preventivo proti sodobnim boleznim priporočajo zdravniki telovadbo, hojo, tek, vožnjo s kolesom itd. Zadnja taka telovadba je aerobika, ki naj bi rešila naše telo pred letargijo in lenobnostjo.

Redne telesne vaje krepijo naše zdravje, pa tudi naše razpoloženje je boljše. Če pa poleg teh zaužijemo tudi kozarec vina, so ti učinki še boljši. Vino pospešuje pretakanje krvi, ohranja čilo srce, ga obvaruje pred infarkti, hkrati pa izboljšuje splošno počutje.

Občutek, da nas preganja čas, in ob tem nagel ritem povzročata tesnobo in napetost. Kdor je prizadet s takimi duševnimi stanji, je nagnjen k srčnim obolenjem, arteriosklerozi ter mrtvoudu, ti pa so poglavitni vzroki številnih smrti.

Dvosey je odkril, da bolezni (glavobol, ulkus itd.), ki jih povzročajo stresi, lahko uspešno zdravimo, predvsem pa jih preprečujemo, s tem da prepričamo pacienta, naj spremeni nekatere svoje navade. Večina si lahko pomaga z zelo enostavnim pripomočkom, s katerim lahko prežene misli, ki ga obsedajo: kontrolira naj dihanje. Globoko dihanje na primer pomaga odganjati obsedenost. Nekaj minut takega dihanja človeka duševno pomiri.

Tudi primerno uživanje vina pomaga v takih primerih. Ko je človek izumil uro in si začel meriti čas življenja, je, žal, postal tudi suženj časa. Danes bi rekli temu, da si je robotiziral življenje. Strogo določen čas, kdaj mora vstati, kdaj v službo, kdaj otroci v šolo, ritem dela itd., danes povzroča hude posledice, predvsem zdravju. Za vse sodobne bolezni nosi veliko krivdo prav umetna ura, ki ne upošteva, da je človeku narava dala naravno, biološko uro, ki bije v njegovem orga-

nizmu z drugačnim ritmom. To, da ti dve uri nista sinhronizirani, je lahko za človeka pogubno.

Tudi zaradi tega je vino dobrodošlo, saj zmanjšuje to nesoglasje, deluje kot blažilec pri stresih, ki jih človek doživlja vsak dan.

Američani posvečajo vedno večjo pažnjo prehrani in telesnim vajam. Statistike navajajo, da se več kot sto milijonov Američanov redno ukvarja s telovadbo; številka pa še raste.

Istočasno omejujejo porabo maščob, žgane pijače pa nadomeščajo z vinom, kar potrjuje naše trditve, da je vino povsem nekaj drugega od ostalih alkoholnih pijač.

Zelo razširjena bolezen sodobnega sveta je osamljenost, vedno več ljudi se otepa z njo, in tudi izgledi za bodočnost so negotovi. Čaka nas »kompjuterizirana družba«, in kot vsaka velika industrijska revolucija, bo prinesla s sabo še večjo osamljenost. Če ne bomo sposobni racionalizirati uporabe računalnikov in odstraniti vseh nevarnosti, ki so z njo povezane, nas čaka takšna družba, za katero bo značilna osamljenost. Moderna tehnologija ustvarja hude psihološke in eksistenčne probleme, vsekakor večje od tistih, ki jih je ustvarila industrija. Obstaja nevarnost, da se bo zrušilo umsko ravnovesje, lahko bo prišlo dodegeneracij. Zato skušajmo, ko se da, podrediti čas sebi, preživimo ga med prijatelji ob poživljajoči kapljici.

Prestižnost vina

Vino pridobivamo iz najbolj plemenitega sadeža — grozdja, zato je že njegovo rojstvo plemenito. Narava ga je bogato obdarila z vsemi lastnostmi, ki poplemenitijo človeka.

Zato pritiče vinu prestižno mesto in smo mu dolžni, da mu ob vseh prilikah izkažemo primerno pozornost.

Obnovimo stare navade, ki so nastale že v prazgodovini. Vino je privlačilo človeka že od vsega začetka, ker je bilo ustvarjeno izključno zanj. Ustvari občutek brezskrbnosti, je zdravilo za strese vsakdanjega življenja ter vzbuja fantazijo. Dandanes je življenje vedno manj po človeški meri, zato se tudi počuti nesrečnega. Prav zaradi tega je vino človeku bolj potrebno, saj mu lajša težave.

Za ljudi, ki so po naravi stalno nerazpoloženi in občutljivi, pogostokrat užaljeni, je življenje večna mora. Tudi za take je naša plemenita pijača koristna, saj te težave vsaj delno omili in daje prijetne trenutke.

Vino je pijača, ki resnično vpliva na dobro počutje, tako da čim slabši so življenjski pogoji, bolj čutimo potrebo po njej. To je nekaj povsem drugega, kot popivanje, da bi pozabili na žalostne trenutke življenja.

Za popolno razumevanje vina je potreben spoštljiv in svečan pristop. Ko gledamo, kako ljudje postajajo pred gostinskim pultom in praznijo kozarec za kozarcem, da bi utešili željo po pijači, in ne izkoristijo tistega, kar jim vino lahko nudi, nam je resnično hudo. Tako popivanje ni v skladu z vinsko kulturo, a žal je to stara navada.

Vina, ki so namenjena za vsakdanjo porabo, so ponavadi nekvalificirana, so pa kot pijača še vedno najbolj higienska (seveda pod pogojem, da so naravna in pristna).

Dobro, pristno vino zaradi svojih lastnosti pospešuje prebavo in je dopolnilo pri hrani, dieti, predvsem mediteranski.

Profesor Pubblio Viola, avtor knjige »Človek, vino in medicina«, pravi: »Večkrat se vprašam, ali danes tako pogoste vznemirjenosti ne bi mogli bolje odpraviti s kozarcem vina kot pa z raznobarvnimi pomirjevalnimi tabletami, ki jih bomo morali jemati celo življenje.«

Dr. Vittorio Fazola obsoja vsakršen »lov na čarovnice« in omenja kot primer današnjo »gonjo proti soli«. V njegovem »Livre de chevet« lahko beremo: »Zdravite se z vinom.« To so prispevki zdrave pameti, in ne tisti, ki bi želeli, da bi vsi postali abstinenti. Ko je kitajski cesar prepovedal vino, je ukazal posekati tudi vinske trte; tako se je začelo ekstenzivno obdelovanje maka za opij.

Raje kot o alkoholizmu, naj bi pri vinu govorili o vinizmu, ki je čisto nekaj drugega. Vino koristi organizmu, ker spodbuja vitalne biološke funkcije. Zdravnik lahko potrdi, koliko bolj škodljive so žgane in tudi brezalkoholne pijače, v katerih je gotovo bolj škodljivih sestavin od tiste neznatne količine alkohola, ki ga vsebuje kozarec naravnega vina. Danes se je propaganda proti vinu še bolj razbohotila, ker ga proizvajalci drugih pijač imajo za nevarnega konkurenta. V tem okviru je pomembno, da vino spoznajo tudi mladi, ker bi jih tako odvrnili od tistih tako reklamiziranih proizvodov, ki so pogosto neprimerno bolj škodljivi.

Hedonizem

Naravne lepote so vedno lepše in zanimivejše od umetnih, čeprav so tudi te lahko zelo lepe. Tako je tudi z vinom, ki je obogateno z vsem, kar lahko najdragocenejšega da narava. Zato mora ostati nespreme-

njeno, pristno, sveže, nežno, barvito, skratka čudovito. Grozdje pretočimo v vino, in tako mora ostati nespremenjeno čim dlje. To lahko dosežemo z racionalno in napredno tehniko ter razvojem.

Hedonizmov je več vrst, pri vinu pa je najbolj pogost. Lahko spremlja človeka do smrti, je prijatelj, ki je zvest do konca.

Pot, po kateri nastane naravno in pristno vino, se bistveno razlikuje od tiste drugih pijač, tudi brezalkoholnih. Naravna pijača, ki je plod samo narave in naravnih procesov, vsebuje samo koristne sestavine, in zato ima lahko samo pozitivne učinke. Umetne pijače ali take, ki jih pridobijo s posebnimi posegi iz naravnih pijač (žgane pijače), niso v sozvočju s potrebami in zahtevami človeškega organizma, zato so škodljive.

Vino ustvarja v tistem, ki ga pije, občutek uživanja in navdušenja. Z njim so povezani običaji, praznovanja, simpoziji, enogastronomija, ljubezen. Čeprav so uživanje vina prikazali tudi kot zlo, je mnogo večja njegova pozitivna vloga. V bodoče bo njegovo poslanstvo še bolj pomembno, saj se človekova prihodnost ne obeta najbolj roznata. Notranje človekovo počutje se bo poslabšalo in bomo postavljeni pred še hujše preizkušnje. Nasproti pogublajočim mamilom bomo morali novim generacijam, da ne bi postale sužnje tega zla, nuditi alternativo: naj postanejo zmerni uživalci vina, ne seveda alkoholiki, ampak kvečjemu vinisti (uživalci vina).

Prav bi bilo, da bi se zainteresirani domenili, kako to izvesti.

Ni potrebno navajati avtorjev, ki opisujejo, kako je prijetno doseči s fizičnimi vajami občutek zadovoljstva in dobrega počutja. Dobra prebava tudi ustvarja lagodje. Če združimo oboje, je rezultat popolnejši. Če pa k temu dodamo še blagodejni učinek vina, se vse to še izpopolni.

Vse je naravno in brez vsakršnih posledic za zdravega človeka. Že sam optimizem, ki smo ga tako dosegli, nam koristi, nas zadovoljuje in bodri. Vino je hrana za telo in dušo. To je že zelo stara resnica. V naši naravi je, da skušamo neljube stvari pozabiti. Da omilimo boleče spomine, obstajajo farmakološka sredstva, ki pomirijo oziroma olajšajo duševne bolečine. Delovanje vina pa je nasprotno. Z okrepitvijo čutov, vzpostavitev ravnotežja, z dviganjem morale daje človeku toliko moči in volje do življenja, da hudi spomini zbledijo in jih s pogumom z lahkoto premaga. Stara modrost priporoča, da je treba neprijetne spomine pozabiti. Nekateri ljudje pa se tem neprijetnostim ne znajo izogniti oziroma jih ne znajo pozabiti.

Ko trdimo, da to lahko dosežemo z uživanjem vina, seveda nočemo reči: popijmo ga toliko, da bomo padli v nezavest in tako izbrisali neprijetne spomine.

Na enogastronomski manifestaciji v tujini je prišlo do razprave, kakšen pomen ima vino pri spolnosti. Nekateri so bili mnenja, da se s pitjem vina seksualna sposobnost manjša. Dokazano pa je bilo nasprotno, in sicer, da se res danes ta sposobnost zmanjšuje pri moškem, ampak ne zaradi vina, temveč ker je preveč psihično obremenjen. Zaradi tega se vedno težje sprosti. Vino pa, vemo, pomaga pri sprostitvi, zato je tudi v tem primeru koristno. Spolnost je lepša ob steklenici šampanjca ali ob kvalitetni steklenici vina. Nove generacije bodo torej po vsej verjetnosti še bolj potrebovale »pomoč« vina. Še marsikaj bo treba na tem področju raziskati in storiti, kajti kar se Janezek nauči, to Janezek zna.

Osebni okus

Tudi za vino ima človek svoj lasten okus. Zato se potrošniki v okusu zelo razlikujejo. Nekaterim so všeč suha vina, drugim nekoliko slajša, so pa tudi taki, ki so jim všeč sladka vina. Isto velja za alkohol, arome in za vse druge značilnosti vina.

Pri tem velja poudariti, da je za vino najbolj zanimiva značilnost njegovo poreklo in osebni okusi se nanjo najbolj navežejo. Sortne značilnosti združijo ljudi, medtem ko značilnosti staranih vin in barve vin so potrošnikom različno všeč.

Pri nepoznavalcu takoj opazimo, da mu manjka stabilnost okusa in zato preskakuje z enega na drugo vino.

Vsem bi svetovali, naj se potrudijo ugotoviti, kakšen tip vina jim bolj prija. Na okus vsekakor ne vplivajo samo čutila, ampak ves organizem, trenutno razpoloženje in zdravstveno stanje.

Ni odveč opozoriti, da mora biti okus za vina in jedi izurjen. To je tudi pogoj gurmanstva ali sladokustva, kar je za človeka velikega pomena in mu v življenju nudi veliko zadoščenje.

So tudi taka vina, ki ustrezajo okusu pivca, ne da bi natanko vedeli zakaj. Nekaj je v njih, česar čutila ne definirajo, ampak človeka enostavno prevzamejo in ga navežejo nase. Pri takih vinih en kozarec vleče drugega, človek se niti ne zave, koliko ga je popil. Taka lastnost daje vinu določeno vrednost, ljudje ga imajo radi.

»In vino veritas« je stari izrezek, ki ima svojo veljavo. Večina ljudi je bolj ali manj prežeta s predsodki, zaradi katerih se zelo previdno izraža, in tako ni vedno odkritosrčna.

V našem vsakdanjem življenju puščamo veliko stvari nedokončanih, opustimo določene načrte, želje, predvidevanja preprosto zato, ker nam trenutno zmanjka poguma. Zaradi tega nastopi malodušje, ki ustvarja nerazpoloženje. V takih primerih nam vino neopazno pomaga premagovati negativne trenutke s svojim čudovitim učinkom na vse duševne vrline. Temu pravimo občutek zadovoljstva.

Vino je del človekove kulture

Vinska in gastronomska kultura, ki se dopolnjujeta, sta sestavni del splošne kulture. Človeku je splošna kultura potrebna, brez nje ne more obvladati ne prve ne druge.

Materialno bogastvo bi moralo podpirati kulturno bogastvo, kar pa se, žal, ne dogaja vedno. Gastronomija oziroma kulinarika temelji na določenem ekonomskem standardu, da obdrži bogato tradicijo, kar pa brez kulture ni mogoče. Vinska kultura ni zahtevna in se lahko razvija tudi v normalnih okoliščinah. Tako ena kot druga pa potrebujeta zavzetost, plodno in bogato fantazijo.

Po svetu obstajajo akademije za kulinariko in enologijo. Nemogoče je, da bi lahko enolog pripravil oziroma kreiral take kvalitete vin, ki bi popolnoma ustrezale določenim jedem, če ni obenem tudi dober gastronom. Isto velja za kuharja, ki mora poznati vina, saj bo le tako mogel pripraviti odlične jedi. Imamo vina, ki lahko zadovoljujejo najmanj zahtevnega pivca, torej banalna, neharmonična in neznačilna; so pa tudi takšna, ki zadovoljujejo najzahtevnejšega potrošnika. Iz tega je razvidno, da mora biti vino izbrano po meri kot obleka. Zato imamo vina, primerna za vsako kulturno stopnjo.

Pridobiti moramo taka vina, ki bodo ustrezala določenim jedem. To je potrebno nenehno poglobljati, kajti v bodoče bo vino ob hrani čedalje bolj cenjeno. Ponekod že obstaja ta tradicija, drugod jo je treba še ustvariti.

Veliko potrošnikov nepravilno ceni ali pa premalo ceni učinke vina. V glavnem vedo samo to, da če popijejo določeno količino vina, postane-

jo veseli, razpoloženi in če ga še naprej pijejo, postanejo evforični in na koncu pijani. V daljni zgodovini so bili sposobni pravilno ocenjevati vino le učenjaki, pisatelji, pesniki in redki drugi, vendar o tem niso nič pisali ali pripovedovali. Tudi to, kar je bilo zapisanega v stari grško-rimski dobi, niso jemali resno. Prav zaradi tega je danes precej ljudi, ki vina ne cenijo oziroma ne dovolj in pravilno.

So pa drugi, ki vina ne pijejo in ga imajo za nekaj slabega. Temu je kriva nepravilna vzgoja. Že mati jih je verjetno stalno opozarjala: »Samo da ne boš pil vina.« Prikazovala ga je kot nevarnost, kot vir vseh nadlog. Kaj je s tem dosegla? Postali so ali abstinenti ali pijanci.

Pri človeku zunanja lepota ni toliko pomembna kot notranje duševno počutje, toplota, osebnost, lepo vedenje, lep način izražanja, ki prevzamejo dušo sogovornika in navdušujejo za življenje, poživljajo zanimanje in radovednost.

Nekatere vinske tradicije so izumrle in jih je treba obnoviti. Ne gre za pijančevanje in žretje, temveč za družabna in prijateljska srečanja ob kozarcu vina. Ta postopoma izginjajo, ponekod pa so se le obdržala.

Čeprav vsebuje vino nekoliko alkohola, je kot naravna pijača bogato z drugimi naravnimi in koristnimi sestavinami. Prototip alkoholnih pijač so žgane pijače, ki razen alkohola ne vsebujejo nič drugega. Te pijače so glavni krivec pojava alkoholizma.

Alkoholizem izvira iz pretiranega pitja alkoholnih pijač, vino ima pri tem le majhen delež. Zmeraj moramo ločiti alkoholizem od vinizma. Prvi se nanaša na pretirano pitje alkoholnih pijač, drugi na pretirano pitje vina. Med obema je velika razlika, ker se razlikujeta po alkoholni stopnji in posledicah. Bistvena razlika je tudi v tem, na kakšen način nastane naravno in pristno vino ali kakršnakoli druga pijača, čeprav brezalkoholna. Pijača, ki jo proizvaja narava sama, vsebuje samo koristne sestavine in ima pozitivne učinke, medtem ko umetne pijače ali pijače, pridobljene s posebnimi posegi iz naravnih pijač, ne ustrezajo potrebam in zahtevam našega organizma.

To ni nič novega, saj so ljudje to vedeli že od nekdaj, ne da bi jih zdravniki ali specialisti poučili. Sami so dojeli, kar potrjuje našo trditev, da znanje o vinu prihaja iz človekove notranjosti.

Učinek vina se začne v želodcu. S tem da deluje tudi na psiho, se razlikuje od ostalih jedi in pijač ter poživlja vse, kar je človeškega. Človeku koristi, ga bogati, osrečuje, mu daje smisel do življenja in tudi pomaga živeti.

Pomembnost vina raste

Da ta naša trditev res drži, je dovolj da se spomnimo, da so še pred časom njegove značilnosti označevali zgolj s kemično analizo, v lokalih pa so ga delili na belega ali rdečega. Danes so čedalje bolj pomembne njegove senzorične značilnosti. Odkrili so, da je vino sestavljeno iz več kot 600 sestavin. Vedno bolj skušamo analizirati učinke, ki jih ima vino na psiho, kar je zelo zanimivo, saj je ta učinek lahko blagodejen, v mnogih primerih rešilen, lahko pa tudi poguben.

Spoznavanje vina je že prišlo tako daleč, da ocenjujemo ta naravni in plemeniti proizvod kot simbol človeškega življenja. Je del našega vsakdanjega življenja in ga uravnava, je simbol sistema, ki predstavlja našo kulturo in civilizacijo, vpliva na našo duševnost, notranje razpoloženje in bogati naše kakovostne poteze.

Krepiti, izpopolnjevati in uravnovesiti notranje življenje je pomembnejše od zunanjega bleščečega bogastva. Kdor je prišel do tega spoznanja danes, ko nam tehnološki napredek greni življenje, je lahko bolj srečen. Uspe mu oplemenititi življenje s tistim, česar nima ali ima premalo. Zato trdimo, da tudi vino ima svojo filozofijo. Mogoče je še nismo spoznali do dna, a obstaja in se bo še razvijala in zadobila pomembno mesto.

Filozofija vina je že stara. Poznali so jo starogrški in rimski učenjaki. To dragoceno védo glede na današnji način življenja še toliko bolj potrebujemo, saj človeku lahko mnogo koristi in mu lajša življenje, ohranja zdravje in gladi socialne odnose.

Danes je vino klasificirano v kvalitetne razrede in njim so primerne tudi cene. Bolj je vino plemenito, boljši so uspehi.

Moderno življenje je človeka tako obremenilo, da ne uspe več ohraniti lepih navad. Ponekod v tradicionalnih vinarskih deželah te navade še vedno živijo in dajejo jim vedno več poudarka. To je v vsakdanjem življenju vsekakor pomembno, ker ga bogatijo in lepšajo.

Z naraščanjem življenjskega standarda bi se morale razvijati tudi te navade.

Že samo vestna priprava kakega obreda, okrašen prostor, lepo pogrnjena miza, razpored jedi, primerna vina, lepo pripravljena miza s primernimi kozarci, ki naj bodo po možnosti kristalni, ima velik pomen.

K uspehu pa prispevajo tudi primerni gostje, ki znajo to ceniti in se med seboj dobro razumejo.

Že večkrat smo poudarili, kako je važna zmernost pri pitju vina, a to ni odvisno le od dobre volje ali razuma, temveč od razpoloženja. Alkoholizem ali pretirano uživanje hrane, ki je vzrok raznih bolezni ali pretirane debelosti, lahko učinkovito zdravimo s psihologijo. Prepo-ved pitja je neučinkovita, medtem ko primerno propagiranje zmerne- ga pitja daje boljše rezultate.

Vino poživlja čuštva, je katalizator dobrega počutja in blaži tista duševna stanja, ki grenijo človeštvo. Vino koristi ljudem. Imamo veliko mladih ljudi, ki so duševno plehki, brez toplih čustev, skratka hladni so kot ljudje v poznih letih. Prav za te je vino dobro, saj poživlja in pomlajuje. Človeku vrača tisto, kar mu je najdražje.

So vina, ki so po značaju klasificirana kot ženski tip vina ali moški tip vina. Taka klasifikacija temelji na okusih žensk ali moških. To pome- ni, da so bolj mila, nežna, aromatična, fina in sladka vina vseč pred- vsemženskam, medtem ko so suha, značajna, živa, sveža in čvrsta vina vseč moškim.

Naša vina imajo več moškega, vendar tudi precej ženskega tempera- menta, kar je za kvalitetna vina ugodna kombinacija.

Zelo slavna, vrhunska vina dosegajo astronomske cene. Naša vina so v tem pogledu bolj skromna. So pestra v kombinaciji z vrednotami, vendar pa predvsem prijetna, vabljliva in zadovoljujoča. Bogato in luk- suzno stanovanje še ne pomeni, da je tudi prijetno in vabljlivo. Luksuz lahko tudi odbija. Izrazita in vsiljiva lepota ni vselej prijetna. Tudi pretirana vljudnost in rafiniranost ne osvaja človeka. Nežnost in pri- jetnost sta poglavitni lastnosti za človeka dobrega okusa.

Vino za razmislek

So vina, ki jih označujemo kot »vina za razmislek«. Ta vina imajo primerne lastnosti, da poživljajo razmišljanje, ki se običajno razvije v klepet med prijatelji ali znanci. Značilnosti tega vina morajo biti tak- šne, da ga lahko uživamo brez prigrizka, da človeka spravijo v dobro voljo, da mu dramijo razmišljanje o prijetnih stvareh.

Ta oznaka je zelo pomembna za kako vino, saj označuje njegovo zani- mivost — razmišljati je treba že med pitjem in tako odkriva svojo lastnost. To vino uživamo sproščeno in brez prigrizka, vzbuja prijetne in pomirljive predstave. Vina, ki so bogata z duhovitostjo, pa niso močna, so sveža, živa vina, ki spodbujajo pogovor med prijatelji. Tak- šni tipični naši vini sta rebula in pikolit.

Naša vina za razmislek ali za klepet, pa tudi za glasne debate, spodbujajo k petju, skratka k veseljaštvu in rajanju. Čeprav smo veseskozi ponavljali, kako pomembna je zmernost pri uživanju vina, moramo priznati, da je od časa do časa prav, da se človek sprosti tudi pri pitju vina, vendar do tiste meje, ko še učinkuje na dobro razpoloženje in veselje, in končno na zdravje.

Namesto zaključka

Na svetu imamo različne ljudi: eni so srečni, drugi niso. Tako so ljudje, ki jim pravimo, da imajo srečo, ker je taka njihova usoda; drugi, da imajo srečo, ker znajo izkoristiti priložnosti itd. Mi bomo omenili tisto srečo, ki človeka dela zadovoljnega in je odvisna od duševnega ravnovesja, ki nas pomirja. Pravilno zaužito vino povzroča veselje in s tem srečo, trenutke sreče.

Duševno neuravnovešenost danes povzroča neurejeno življenje, sistem življenja, ki ni v soglasju z našimi potrebami. Zato se porodi nuja, da se zatekamo k injekcijam sreče. Na primer iščemo srečo z mamili. Strast po njih se je v sodobni družbi tako razpasla, kot še nikoli prej. Narkomanija povzroča velike skrbi. Širi se kot nalezljiva bolezen, še najbolj med mladino v zelo razvitih državah, pa tudi v manj razvitih deželah, ki so prav gotovo bolj potrebne kruha kot mamil. Z mamili si ljudje ustvarjajo tako imenovani »umetni raj«.

Mamila imajo to lastnost, da človeka, ki jih uživa, spravijo v prijetno razpoloženje. Človek je boljše volje, čuti več veselja in poguma do življenja. Poznamo tudi taka mamila, ki uspavajo, in taka stanja vnašajo občutek prijetne lenobnosti. Zapeljivost umetnega raja, v katerega zlezemo s »tabletami sreče«, je težko dopovedljiva. Kakšen je ta občutek sreče? Vemo, da to uživanje ni povezano s pomanjkanjem; prej nasprotno! V razvitih državah z visoko življenjsko ravnijo se ljudem bolje godi kot kdaj koli prej, kljub temu pa je narkomanija tu najbolj razvita.

Ko človek zadovolji vse zunanje materialne potrebe, se običajno v današnjih razmerah začnejo notranji problemi. Občutek nezadovoljstva, neuravnovešenosti, dražljivosti bolj onesrečuje človeka kot materialno pomanjkanje.

Vino je imelo v vseh zgodovinskih obdobjih svoje poslanstvo. Vino je postajalo čedalje pomembnejše kot psihološki stimulator. Zato bomo v bodoče, ko bo novi sistem življenja čedalje zahtevnejši, vedno bolj potrebni vina, da bomo lažje živeli človeka vredno življenje, da nam bo vino bogatilo čustveno življenje in prijetne trenutke. Brez takih doživetij človek ne more več živeti. Občutek notranje sreče je največkrat kratka, minljiva zadeva, pa ne zaradi učinka vina, ampak zaradi raznih drugih faktorjev, ki so že v človeku. Vino jih le poživi, da človek postane nasmejan in srečen.

Druga, tudi pomembna ugotovitev je, da vino sprošča človeka; pomaga mu sproščati razne ideje, zamisli itd., ki bi drugače ostale pokopane nekje v podzavesti.

Vino je tudi kot zdravilo zelo pomembno. Dandanes postaja čedalje dragocenejše. Vse kaže, da bo ta naravna pijača v prihodnosti še bolj dragocena. Zanamci ga bodo nujno potrebovali, če se bodo hoteli ohraniti v tako zahtevnih pogojih, ki nas obdajajo.

Lahko domnevamo, da bomo s pomočjo znanosti, kot sta kemija in biologija, iznašli nove snovi, ki bodo po nekaterih učinkih lahko nadomeščale vino. Vendar bo vino ostalo kot naravni proizvod še vedno edinstvena pijača.

Pomirjevalne in uspavalne tablete odvzamejo človeku, ko se zjutraj prebudi, dragoceno radost in voljo ter optimizem. Povsem drugače je delovanje vina. Ta ne naredi iz človeka brezvoljnega bitja. Vino po eni strani pomirja, po drugi poživlja človekove lastnosti. S pomirjanjem privabi spanje, na drugi strani krepí čustva, voljo in veselje. To je sredstvo, ki ga je dala sama narava in ki je po tolikih tisočletjih še vedno dragoceno in nenadomestljivo. Sodobna znanost to čedalje bolj utemeljuje.

Poživitev čutnega in duševnega ugodja se različno kaže od človeka do človeka. Nekaterim poživitve sploh ni treba, a teh je zelo malo. Najbolj dobrodošli so učinki vina pri tistih, ki tako poživitev potrebujejo. Navsezadnje so se tudi geniji posluževali vina, a ne toliko zaradi poživitve, kot za sprostitev idej in navdiha.

Vino je brez madeža. Veliko krivico mu delajo tisti, ki ga obrekujejo, kako je nevarno in škodljivo. Še vedno letijo nanj kritike in nova odkritja bi hotela prikazati, da prinaša ta pijača človeku gorje. Ni več potrebno dokazovati, da to ni res. Vsako modno odkritje, čeprav na visoki znanstveni ravni, je preplitko v primerjavi z zgodovinskimi dokazi.

Vinarstvo Primorske in Furlanije

Vsa svetovno znana vina so postala taka po zaslugi naravnih pogojev (tla in klima) tistega področja, kjer pridelujemo grozdje za ta vina. S tem je dokazano, kot je bilo že večkrat poudarjeno, da je najpomembnejše za kvaliteto vina njegovo poreklo.

Za kulturnega ali pravega pivca je zelo pomembno, da temeljito pozna, katera področja omogočijo proizvodnjo določenih vin in kateri činitelji tega področja prispevajo k takemu uspehu. Zdi se nam, da bo najbolj koristno, če predstavimo vinogradniško območje, ki je nam najbližje.

Prav zaradi tega smo se odločili, da celovito zajamemo primorsko področje, ne glede na mejo. Obdelali bomo naslednje znane vinogradniške okoliše: briškega, vipavskega, kraškega in koprškega na naši strani ter Vzhodno Furlansko gričevje (Colli orientali), del italijanskih Brd, Posočje in del Krasa, ki pripadajo Italiji. Vsi ti okoliši tvorijo geografsko celoto glede talnih in klimatskih pogojev. To pomeni, razen izjem, da proizvajajo precej podobne vrste vin.

Predstaviti podrobneje tako pestro pokrajino je zapletena naloga. Že sama narava te pokrajine je bodisi geografsko bodisi klimatsko pestra in svojevrstna in ravno taka je tudi njena zgodovina in družbeno-politična ureditev.

Kar je najbolj značilno za te okoliše, je vinogradništvo, ki od nekdanj najbolj plemeniti naravni proizvod tega območja.

To vinogradniško področje je res zanimivo. Glede na svoje naravne značilnosti spada med najkvalitetnejša vinogradniška področja na svetu. To je najsevernejši del sredozemskega vinogradniškega bazena, pod blagim vplivom vzhodnega alpskega področja. Celokupnost teh pestrih klimatskih vplivov daje tem vinom najkvalitetnejše značilnosti. Določene specifičnosti vin se zaradi različnih vrst tal spreminjajo od okoliša do okoliša.

Zgodovinska zastranitev

Na zgodovino tega ozemlja je imela najmočnejši vpliv sredozemska civilizacija, ta pa je bila tesno povezana z vinogradništvom oziroma vinom, zato je bilo le-to tudi vedno deležno posebne pozornosti. Kot primer lahko navajamo grško in rimsko kulturo, katerih najbolj slavni pesniki in pisatelji so opevali vino kot najbolj zdravo in koristno pijačo.

Rimljani so zasedli to pokrajino okrog leta 180 pred n. š. V neposredni bližini naših krajev so Kelti ustanovili Oglej, Rimljani so na ruševinah tega mesta obnovili svoj Oglej in v te kraje naselili 15.000 rimskih kolonov. Zadolženi so bili, da v okolici zasadijo vinograde. Po vsej verjetnosti so tu gojili vinsko trto že pred prihodom Rimljanov, le da so ti pripomogli, da se je vinogradništvo veliko bolj razširilo.

Najdba številnih amfor priča, da je bilo to mesto vinsko središče. Po šestih stoletjih zasedbe so Rimljani zapustili to ozemlje v slabšem stanju, kot so ga dobili.

Spremenljivi politično-gospodarski in socialni pogoji ter posebni geografski položaj so bili vzrok, da so se na tem ozemlju srečale ali spopadle različne civilizacije in etnične skupine.

In tudi ta kos zemlje se ni mogel ogniti invazijam, zemljiškemu gospodarstvu, požigom, uničevanju in pokolom. Mimo so šli Zahodni in Vzhodni Goti, Atila in njegovi Huni, Langobardi, Franki, Ogri in pozneje Benečani, Avstrijci in Italijani.

Vidnejši so sledovi beneško-ilirske civilizacije, ki se je razširila v pred-rimskem obdobju. V Furlaniji in Julijski krajini so se razvile kmetijsko-pastirske, obrtniške in trgovske dejavnosti.

Oglejski kolonizatorji so rabili približno 150 let, da so podjarmili prebivalstvo in se pri tem posluževali neusmiljenih metod, posebno proti keltskim skupinam.

Vinska trta je dobila, predvsem v Brdih, zelo ugodna tla, tako da se je obdržala do danes kljub mnogim invazijam, ki so se vrstile.

Vinogradništvo si je opomoglo pod beneško zasedbo in doseglo velik napredek za časa Avstro-Ogrske.

Že leta 1787 so izvedli prvo klasifikacijo vinogradov po kvalitetnih razredih. Ta razporeditev velja še dandanes. Po drugi svetovni vojni se je začela na vsem tem ozemlju tolikšna obnova vinogradov, kot še nikoli prej.

Takšen razvoj vinogradništva v povojnih letih so redkokje dosegli v tako kratkem času. Danes se mladi, ki samostojno gospodarijo, poslužujejo najsodobnejše vinogradniške tehnike. Na izbiro so imeli dve možnosti: iti v količinsko ali v kakovostno proizvodnjo. Žal, odločili so se za prvo možnost. V bodoče bo morala prednjačiti samo kvalitetna proizvodnja, ker je edina, ki jamči boljšo bodočnost. Valorizacija tega področja še ni dosegla stopnje, kakršno bi lahko. Možnosti so še velike. To področje ima vse pogoje, da doseže taka kvalitetna vina, ki se bodo lahko primerjala z najboljšimi svetovno znanimi.

Dejavniki kvalitete

Poskušali bomo pojasniti, kateri naravni in tehnični činitelji vplivajo na kvaliteto grozdja s posebnim ozirom na naše razmere.

Dejavniki, ki dajejo posebne značilnosti vinu, so v grobem trije: tla, klima in človek (znanost in tehnika).

Za gojitev vinske trte izbiramo primerna tla. Prav gotovo je, da vinska trta ne zahteva posebno rodovitnih tal, kar pojasnjuje njeno razširjenost tudi na slabo plodnih površinah, na katerih ne bi uspevale druge kulture, še travniki ali pašniki ne. Druga dobra lastnost takih neplodnih tal je, da dajejo celo boljšo kvaliteto grozdja. Znamenita vina po večini izvirajo iz siromašnih tal, kjer kvaliteta proizvodov nadomešča slabo proizvodnjo.

Zaradi takih lastnosti trta odločno odklanja vlažna tla. Narava korenin ji daje veliko sposobnost iskati vlago v širših tleh in se zadovoljuje z majhnimi količinami. Torej je zelo skromna rastlina.

Lastnost tal je poglavitni činitelj, ki omogoča nastanek kvalitetnih lastnosti grozdja in k temu je treba dodati, da posamezne sorte trsa zahtevajo posebna tla in tudi lego. Iz tega izhaja, zakaj je nujno razmejiti proizvodne predele in lege in tako označiti poreklo vina. Na taki osnovi so po svetu zasnovane zaščite porekla.

Prevladovanje enega od elementov tal pomaga razviti določeno značilnost vina, in sicer:

- prevladovanje kremenca daje lahka nizkoalkoholna, ampak zelo fina vina;
- glina omogoča boljšo barvitost, a istočasno bolj trda in trpka vina v mladosti, ki zaradi tega zahtevajo zmerno staranje, da lahko postanejo bolj harmonična;

— prisotnost apnenca daje manj alkoholna vina, poudari pa fineso, eleganco, dišečnost ter krepi aromo. To so vina, ki so najboljša v mladosti. So prijetna in imajo poudarjeno osebnost.

Tudi kemična sestava tal ima posebno vlogo pri kvalitetnih lastnostih vin. Npr. dušik pospešuje bujnost vegetacije, kar slabša kvaliteto. Fosfor, pa tudi kalij, ki bogati grozdje s sladkorjem, daje večjo fineso. Velik pomen imajo mikroelementi: magnezij daje večjo fineso, prisotnost bora pospešuje oploditev kabrnikov. Zelo pomembno je ravnotežje vseh teh činiteljev kvalitete, npr. organske snovi vplivajo na večjo intenziteto barve vin, vendar je njihov presežek vzrok, da vina postanejo težja in banalna ter se slabo hranijo.

Vinogradnik je tisti, ki mora vedeti, kako vzpostaviti primerno ravnotežje vseh komponent.

Za zaključek: kombinacije med različnimi elementi tal so pogoj za pridobivanje kvalitetnih značilnosti in odtenkov vina — vsi so spremenljivi v rokah spretnega proizvajalca kot glavnega akterja pri snovanju kvalitete vina. Torej svojo vlogo pri ustvarjanju kvalitete igra tudi vinogradnik, in to ne postranske. Prav njemu so zaupani končni uspehi. Vinogradnik ima v rokah možnost maksimalno izkoristiti to, kar trs, tla, mikroklima lahko nudijo. Težka naloga, istočasno pa tudi očarljiva.

Kam uvrstiti to nalogo? Ali med umetnost, tehniko ali znanost? Obsega vsakega nekaj, to pa zahteva celega in sposobnega človeka.

Vinsko trto je potrebno razumeti, z njo govoriti in jo poslušati ter nazadnje pravilno si razlagati pridobljene vtise. Lahko bi tudi rekli, da oddaja znamenja, in tisti, ki je sposoben jih razumeti, je res pravi vinogradnik.

Pa še to je potrebno poudariti: vsaka letina se razlikuje. Vreme, marsikdaj neugodno prav v kritičnih trenutkih vegetacije, popolnoma spremeni sestavo grozdja. Vse to mora vinogradnik spremljati, pravilno razlagati in na koncu izveči zaključke. Za tako natančno in zahtevno delo vsekakor ne zadostujeta tehnika in znanje, ampak tak človek, ki ima navdih in ljubezen do vinske trte. Ni pretirano reči, da je pravi vinogradnik tudi umetnik.

Že stari pregovori pravijo, da vinska trta dobro uspeva le v senci vinogradnika. Pravijo, da mora vinogradnik s trto dialogirati, saj naj bi čutila človekovo prisotnost.

Vrhunsko vino postane tako le takrat, ko se harmonično povezujejo sorta trsa, vrsta tal in lega oziroma mikroklima, vendar brez človeka ne bi nikdar doseglo take stopnje.

Delo vinogradnika je težko, utrudljivo in zapleteno. Tehnika in znanje služita za boljše razumevanje in poglobljanje.

Ne zadostuje proizvajati samo kvalitetnega grozdja, nič manj veščine in truda se zahteva v kletarstvu. A tudi tu ne zadostuje samo znanje oziroma sposobnost, ampak — in to še v večji meri kot v vinogradništvu — pridobljena umetnost. Brez te senzibilnosti in domiselnosti je nemogoče ustvarjati umetnine — vina. Torej je človek razsodnik kvalitete vina.

Splošno o Primorski

Podnebje

Ima zelo različne klimatske značilnosti, predvsem med hribovitim predelom na severu in vinogradniškim, ki gre od predgorja proti morju.

Regija ima milejšo klimo kot bi pričakovali na tej zemljepisni širini, saj jo ščitijo Alpe in vpliv Jadranskega morja.

Podnebje se postopoma spreminja, brž ko se oddaljujemo od obrežja v notranjost in iz ravnine v hribovito področje. Ob obrežju so zime bolj mile in je manj padavin kot v ravninah, kjer je razlika v temperaturi med poletjem in zimo večja, povečajo pa se tudi padavine.

Največ dežja pade jeseni in spomladi. Najbolj znan veter je burja. Suh in mrzel veter, ki piha V-S-V s hitrostjo 100, tudi do 160 km/h. Glavni vzrok burje je, da se Julijske Alpe znižajo v široke pragove, ki dovoljujejo prehod hladnim zračnim masam iz Panonske nižine. Te mase privablja mile temperature našega Jadrana. Včasih piha jugovzhodnik, pomembne pa so tudi sapice.

Padavine

Največ dežja pade v alpskem predgorju. V vasi Musi (blizu Tolmeča) dosežejo letne padavine preko 3000 mm. Sicer pa bomo kaj več o padavinah spregovorili pri opisu posameznih okolišev.

Vzgojne oblike in ureditev nasadov

Za dobro proizvodnjo kakovostnega vina je zelo pomembna izbira primernih tal, zato je važno pravilno gojiti vinograd in ga vzdrževati v ravnotežju, to je pravilno urediti nasade in izbrati vzgojne sisteme.

V Slovenskem Primorju in delu Furlanije se ureditev nasadov in vzgojne oblike na strmih pobočjih razlikujejo od ravninskih. Glavni obliki v gričevnatem vinogradništvu sta ali dvojni guyo ali tako imenovani »capuccina«, ki je v bistvu isti sistem, le nekoliko spremenjen. Za ravninske vinograde imamo silvos in »casarso«, kar je spremenjen silvos.

Trsni izbor

V vinogradništvu imajo sorte trsov velik pomen, ker so njihove tehnološke značilnosti za vinogradniško tehniko zelo pomembne, medtem ko so sortne značilnosti pomembne v enologiji, ker se prenašajo v vino in na njih temelji kvaliteta plemenitih vin. Končni uspeh sorte pa je odvisen od vrste tal, lege, zemljepisne širine, nadmorske višine itd. Od teh dejavnikov je odvisno, ali posamezna sorta da res odlično vino ali pa samo navadno.

Uničujoča trtna uš (filoksera) je povzročila pravo vinogradniško katastrofo, ko se je tako razširila. Dobesedno uničila je naše vinograde. Zato je bilo treba v začetku tega stoletja obnoviti celotno vinogradništvo našega področja.

Pri tem so prvič uporabljali ameriške podlage in na njih cepili žlahtne evropske sorte. Razne stare avtohtone sorte so opustili in jih nadomestili s sortami tujega izvora, predvsem iz Francije. Zato bomo v opisu razlikovali avtohtone sorte od tujih oziroma neavtohtonih. Po drugi svetovni vojni smo bili priča drugi vinogradniški obnovi, pri kateri so zanemarili nekatere avtohtone sorte, ki pa jih sedaj spet na novo razširjajo (primer rebule).

Trsi

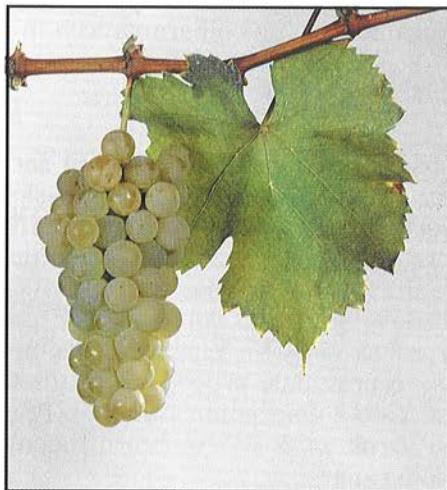
Bele domače (avtohtone) sorte

Rebula

je stara sorta. Zgodovina jo omenja že v 13. stoletju; je zagotovo domača sorta, razširjena izključno na gričevnatem pasu, ki gre od italijanskega Tricesima do koprškega področja in Istre. Danes je najbolj intenzivno zasajena v Goriških Brdih. Imamo dva tipa te sorte: rumeno in zeleno rebulo.

Po zgodovinskih zapiskih je bila vedno cenjena in priljubljena. Zelo je bila cenjena za časa Avstro-Ogrske, kar nam pojasnjuje dejstvo, da je avstroogrski vojvoda Leopold III. zahteval ob predaji mesta Trsta klavzulo, da mu mora to mesto obvezno vsako leto priskrbeti 100 kadi

rebule, seveda najboljše. Podobnih dogodkov je v zgodovini te sorte precej. Najbolje uspeva v flišnih, lapornatih in tudi kamnitih tleh. Od leta do leta je rodovitnost različna, v glavnem zaradi osipanja, ki ga povzroči deževje med cvetenjem. Ta pomanjkljivost je s sodobno agrotehniko in nego vinogradov zelo omejena. Je srednje bujna in zori srednje rano.



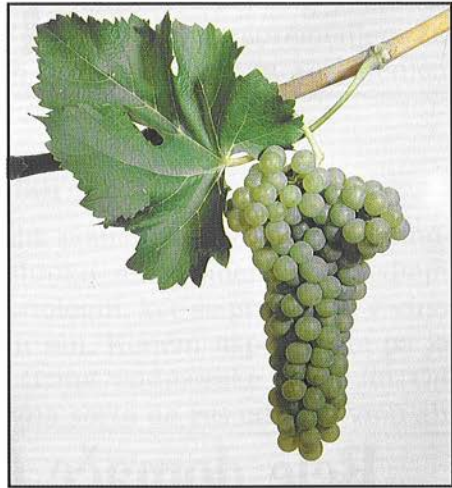
Tokaj (furlanski)

je avtohtona sorta, čeprav je njegov izvor negotov. Dobil je naziv »furlanski tokaj«, čeprav še vedno razpravljajo, ali izvira iz Furlanije ali iz Ogrske. V Italiji ga imenujejo »furlanski«, ko gre za zaščito porekla, in »italijanski«, ko gre za namizni tokaj. Pri nas ga imenujemo briški, ker ima zaščiteno poreklo.

Torej je nekako drugačno vino, kot je ogrski tokaj. Naš je suh, z izrazitim okusom po mandljih, ogrski pa je likerno vino, temne jantarne barve s 15% in tudi več alkohola. Zanimivo je, da je Madžarska vložila proti italijanski vladi tožbo zaradi imena tokaj in jo zgubila.

Sorta je bujne rasti, brsti in zori srednje rano ter zahteva zračne in sončne lege. Tla morajo biti rodovitna in ne pretežka.

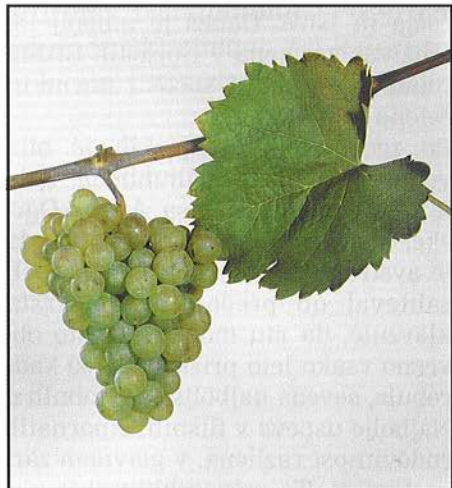
Poznamo dve sortni značilnosti — po barvi jagod, in sicer zelenega in rumenega. Rumeni je bolj aromatičen in daje kvalitetnejše vino.



Pinela

spada med najstarejše domače sorte. Pri nas je znana kot vipavska sorta, ki se pa danes redkeje dobi. V preteklosti je bila znana tudi v Furlaniji in Venetu, kjer jo v provinci Padove še vedno gojijo in daje povprečna vina. Na Vipavskem izgineva, čeprav daje prijetno in kvalitetno vino z določenimi finesami. Pravi vzrok za ta pojav nam ni popolnoma znan.

Ni izbirčna, vendar se najbolje počuti na lapornatih tleh. Prav bi bilo, da bi tej sorti na Vipavskem posvetili več pozornosti, saj daje posebno zanimiva in priljubljena vina. Vipavska pinela je zgodovinsko priznana kot kvalitetna.

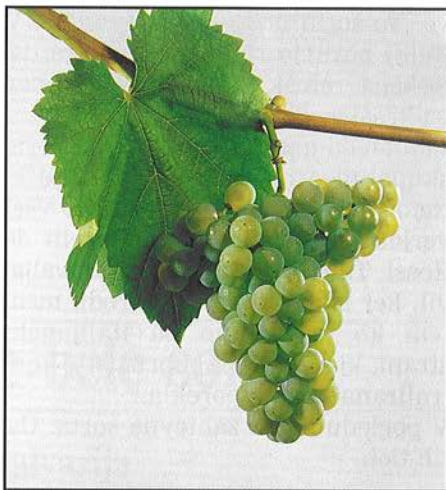


Zelen

tudi ta je domača sorta, raste v Zgornji Vipavski v omejenem obsegu. Zelo je zahteven, kar se tiče lege tal. Ugajajo mu južne lege in srednje rodovitna tla. V ustreznih pogojih da odlično kvaliteto in je pri potrošnikih zelo cenjen. Nekateri mislijo, da zelen istovetimo z verduzzom, ki raste v Furlaniji, predvsem v Vzhodnih gričih. Ti dve sorti nimata nič skupnega. Imamo dve variaciji pri sorti zelen, in sicer z rdečim in zelenim pecljem. Prva je kakovostno boljša.

Furlanski verduzzo

sodi med najstarejše furlanske trsne sorte. Obstajata dve vrsti: ena je zelena, druga rumena iz Ramandola (vas pri Tricesimu). Prvo gojijo na ravninah in daje navadno in suho vino. Rumena je tradicionalna in daje sladko vino, kar se doseže s pozno trgatvijo ali sušenjem grozdja. Verduzzo najbolje uspeva prav v Furlanskih Vzhodnih gričih. Ljubi bolj močna gričasta eocenska tla, v ravninah pa ilovnata in kamnita tla.



Pikolit

S tem grozdem in vinom se zadnje čase ukvarjajo raziskovalci, preučevalci, novinarji, tehniki in vinogradniki. Zakaj? Zaradi kvalitete vina in zaradi pomanjkanja večje proizvodnje. Sam trs rodi zelo malo, ker se cvetje premalo oplodi, tako da ostane na enem grozdu samo od 15 do 25 jagod.

Gre za staro sorto, ki so jo gojili Rimljani. Danes je za to grozdje veliko zanimanje. Vino dosega astronomske cene. Barva vina je različna, od svetlo do temno zlate, doseže celo jantarske tone, kar je odvisno od časa trgatve, zorenja grozdja, letine in staranja.



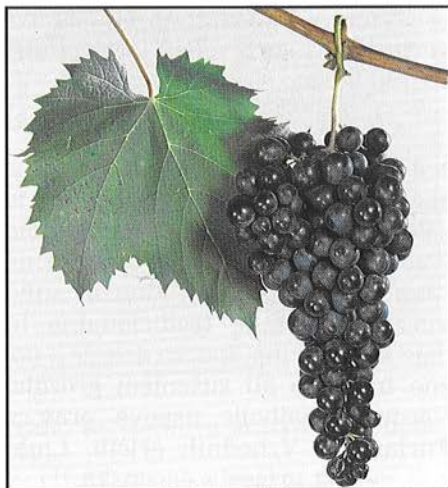
Rdeče domače (avtohtone) sorte

Refošk »Peduncolo rosso«

Je domača avtohtona sorta, ki je po vsej verjetnosti nastala v davni preteklosti med Krasom in Istro. Spada k rdečim sortam in je tudi po katastrofalni filokseri obdržala staro slavo. Ta sorta ima celo vrsto imen. V Italiji poznajo refošk iz Faedis, istrskega, refošk »Magnacan«, pri nas pa kraškega itd.

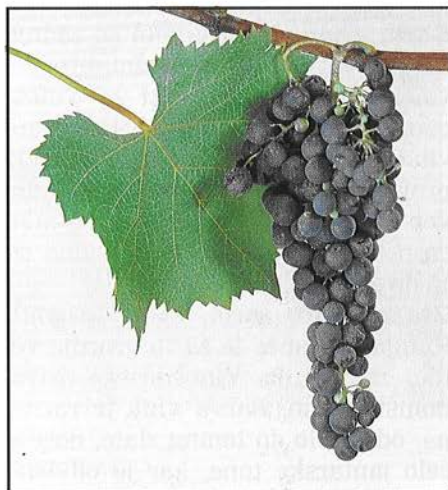
Italijanski ampelografi trdijo, da vsi skupaj niso nič drugega kot refošk. Refošk »Peduncolo rosso« je po vsej verjetnosti selekcioniral Morelli de Rossi. Ta refošk se pri nas ni uveljavil, ker slabo in kasno obrodi, medtem ko prevladuje na italijanski strani, kjer mu je bila priznana kontrolirana zaščita porekla.

V pogledu tal ni zahtevna sorta. Uspeva na težavnih, siromašnih in kamnitih tleh.



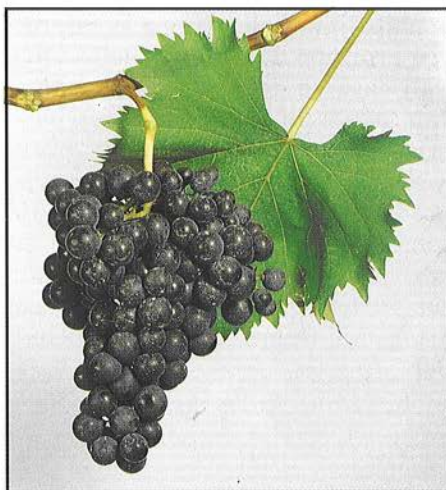
Domači refošk

V preteklosti, pred nastopom trtne uši, je bila najbolj razširjena rdeča sorta. Razen na Krasu in na Koprskem ga je drugod precej nadomestil refošk »Peduncolo rosso«. Je zelo stara sorta.



Teran

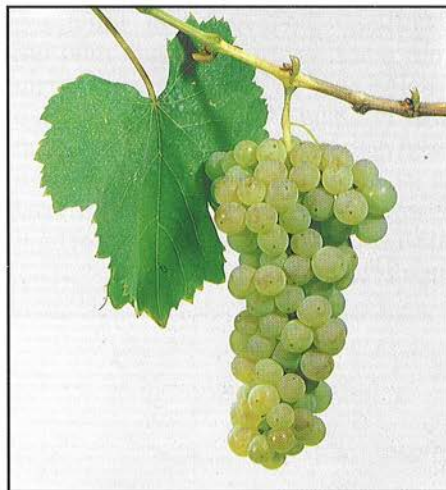
Čeprav je uvrščen v številno družino refoškov, zasluži teran posebno pozornost. Ima zanimivo zgodovino in osebnost ter izstopa zaradi posebnih značilnosti. Na Krasu obstajajo prvi sledovi tega trsa in tam je tudi ostal. Splošna trditev je, da je teran zanesljivo kraški in lahko bi rekli tudi samo kraški. Dobro se je obnesel le v kamnitih kraških in koprskih tleh.



Neavtohtone bele sorte

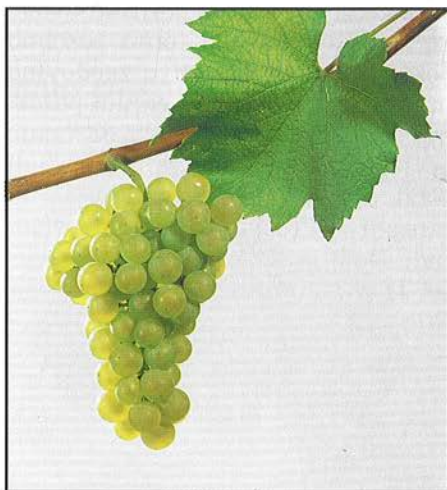
Istrska malvazija

Istrska zato, ker je zgodovinsko dokazano, da je že v 13. stoletju obstajala v Istri in je od tam prišla k nam. Je med vsemi malvazijami najboljša. Dobro uspeva na flišnih tleh, ker daje obilen pridelek. Ima dobro rodnost predvsem na Koprskem in v Furlaniji-Juljski krajini.



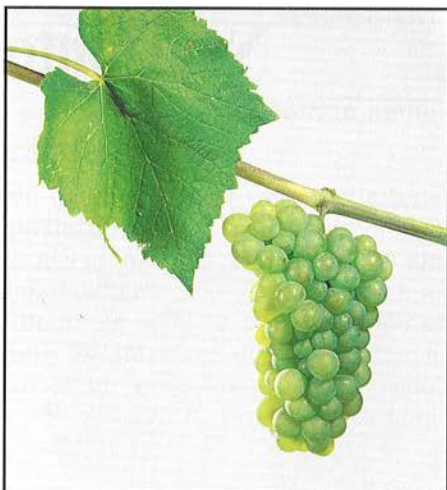
Chardonnay (Šardoné)

je najbolj razširjen trs na svetu, njegov proizvod daje najslavnejša vina. Dalj časa so ga trsničarji zamenjali za beli pinot, ta zmešnjava pa je prispevala, da se je nevede precej razširil v briškem okolišu in drugje, predvsem v Furlaniji. Danes je splošno znano, da ta trs ni beli pinot, ker ima različne ampelografske značilnosti in tudi vino je povsem drugačno. Dobro uspeva na flišnih tleh.



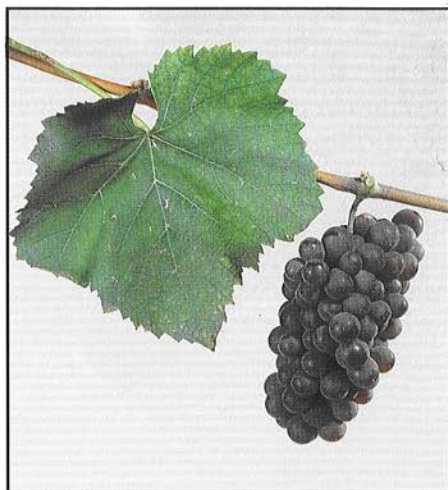
Beli pinot

je prišel k nam in se razširil že pri prvi obnovi vinogradov, po opustošenju, ki ga je povzročila trna uš. Je eden od bratrancev pinotov. Tipična in stara francoska sorta. Tja so jo po vsej verjetnosti prinesli Rimljani. Severnjaki ga imenujejo tudi beli burgundec. Spada med najfinejša vina in je zelo slaven v Franciji. Pri nas je že precej razširjen, predvsem na italijanski strani, gojijo ga na gričih in tudi na ravninah. Primerna so zračna, lahka in srednje težka tla. Je zelo rana sorta in daje zelo kvalitetno vino.



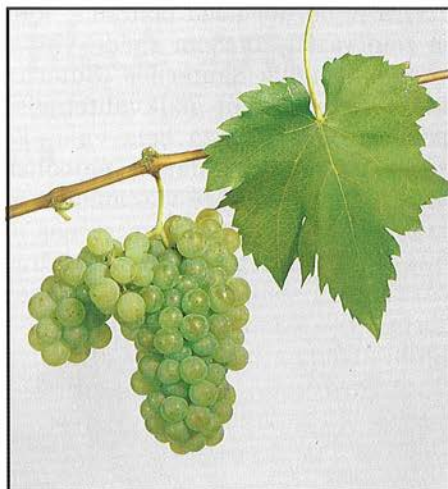
Sivi pinot

Tako kot beli, tudi ta izvira iz modrega pinota zaradi očesne mutacije. Poleg barve ohranja vse druge značilnosti. Izhaja iz Burgundije in v našem okolju ne daje pričakovane kvalitete, ker se noče odpovedati svojemu naravnemu habitusu: hladnemu podnebjju in primernim tlom. Le v takih pogojih dobro uspeva. Kjer teh pogojev ni, so uspehi pomanjkljivi. Kjer pa so, daje kar dobre rezultate, čeprav ne doseže tiste kvalitete, ki jo dosega beli pinot.



Rizling

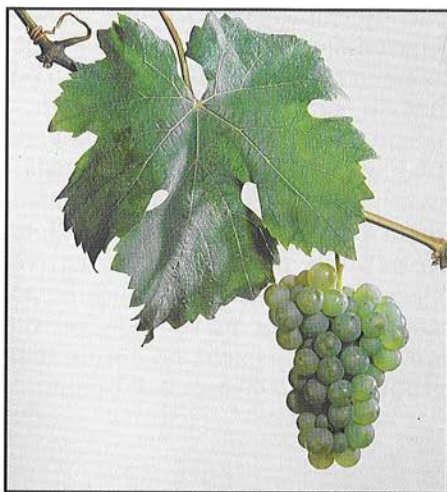
Njegov izvor še ni utemeljen. K nam je prišel v začetku tega stoletja iz Štajerske in Avstrije. Pri nas ni razširjen in po vsej verjetnosti tudi v prihodnje ne bo. Uspeva samo na gričevnatih tleh.



Renski rizling

Ta sorta je najbolj razširjena po svetu (Evropa, Kalifornija, Južna Afrika, Čile itd.). Izvira iz doline, kjer tečeta reki Ren in Mozela. Renski rizling je iz davnih časov, po vsej verjetnosti iz rimske dobe, precej je razširjen po dolini reke Maine in Neckarja.

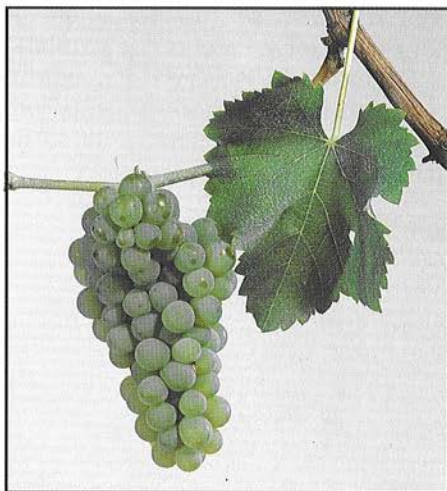
Rad ima gričevnata tla in severnejša hladna področja, čeprav ljubi južne lege.



Sauvignon

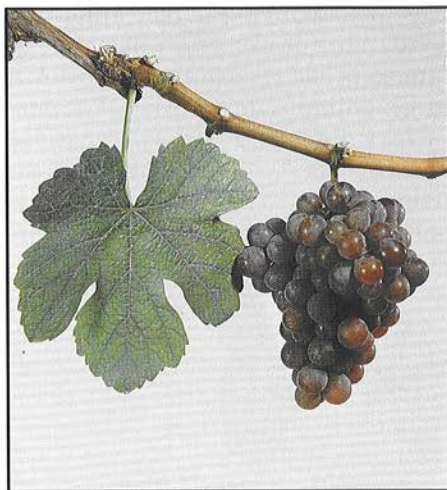
Izvira iz bordojskega področja, kjer je zelo razširjen. Sem spada vinogradniški okoliš Sauternes (Sutern), ki je priznan kot najkvalitetnejše področje Francije za bela vina. Ta sorta in semilom dajeta najboljša vina, vrhunec doseže v Scateou d'Y-kueju. Do pred nedavnim pri nas ni bila razširjena, medtem ko jo zadnje čase precej sadijo. Danes je pri nas sorta, ki daje najboljše vino.

Ljubi južne in jugozahodne lege.



Traminec

O izvoru te sorte govorita dve varianti: nekateri trdijo, da je sorta nastala na področju Alzacije, drugi pa v mestecu Tramin na Južnem Tirolskem. Vsekakor izhaja iz bolj severnih krajev, ker prav tukaj ta kultura dobro uspeva. Pri nas je najbolj razširjena na Štajerskem, in to na Radgonsko-kapeljskih gričih, v Halozah, v okolici Svečine ter v Ljutomerskih in Ormoških goricah. Gojijo jo tudi v Furlaniji, vendar je kvaliteta povprečna.

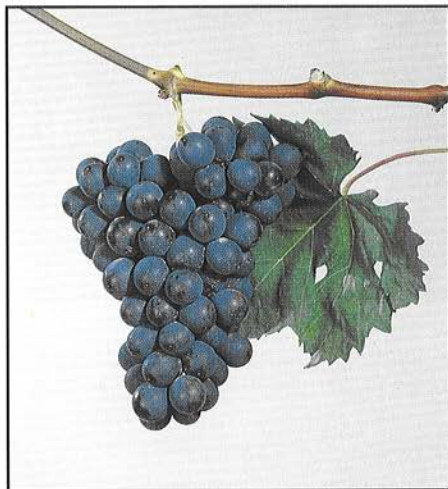


Neavtohtone rdeče sorte

Barbera

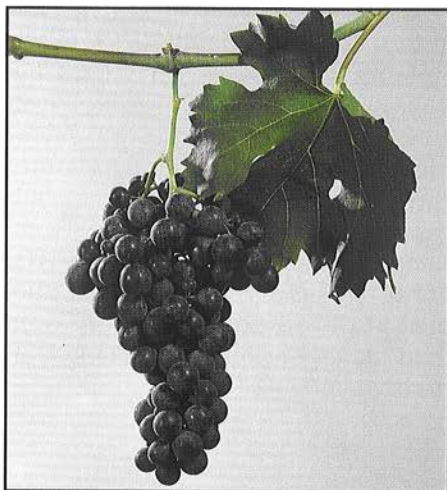
Najbolj poznana je v Piemontu, kjer je zasajena po celem območju. Izvira iz kraja Monferrato, ki pripada tej regiji. Delno jo dobimo tudi v Lombardiji in Venetu. Uspeva tudi v Furlaniji in na Vipavskem.

Iz te sorte se dobijo navadna, kakovostna in visokokakovostna vina, odvisno od vinogradniške lege, kjer raste. Vsekakor ima najraje gričevnata področja in ilovnata ali peščenata tla s toplim podnebjem.



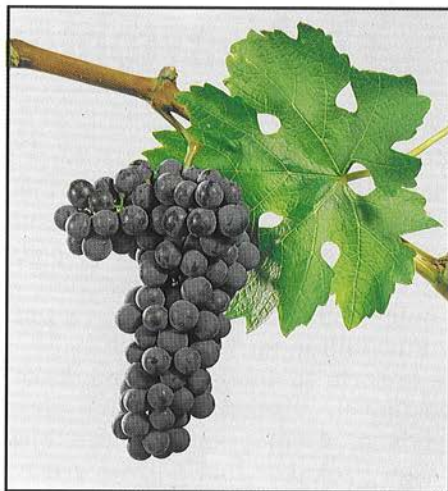
Kabernet frank

Njegova domovina je pokrajina Bordeaux, in sicer okraj Gironde. Od tam so prišle vse glavne rdeče sorte, ki jih gojimo v Slovenskem Primorju in v Furlaniji: kabernet, sauvignon in merlot ter celo bela sorta sauvignona, ki daje najkvalitetnejše belo vino naših krajev. Zadnje čase je te sorte pri nas vedno več.



Kabernet sauvignon

je precej podoben franku, vendar je drugačen. Slabše rodi in daje vino, ki ni tako ostro kot kabernet frank, ampak bolj mehko in prijazno. V Franciji je bolj razširjen kot frank. Pri nas ga je manj, čeprav ga že dolgo poznamo.

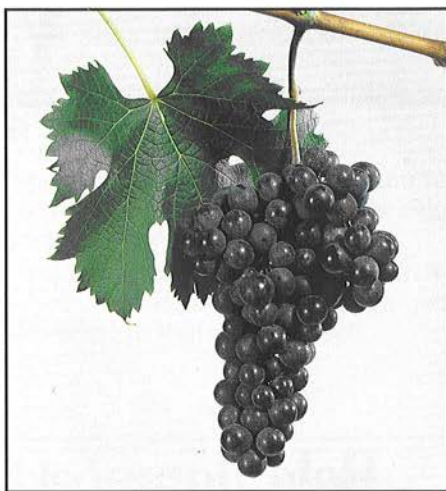


Merlot

Prav tako kot kabernet izvira tudi merlot iz bordojske pokrajine. Pri nas je poleg rebule in tokaja najbolj kultiviran trs.

Vsekakor se je dobro prilagodil in po kakovosti vina nič ne zaostaja za francoskim.

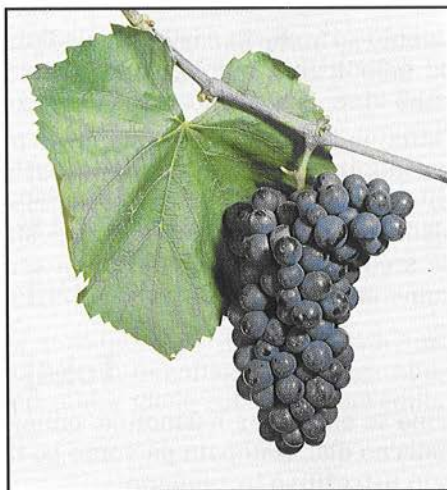
Danes sodijo, da ga je preveč. Veliko povpraševanje, bogata rodnost, dobra kvaliteta vina in ne nazadnje vzdržljivost ter prilagodljivost trsa so navdušili vinogradnike, da so ga vsepovsod zasadili.



Rdeči pinot

je oče belega in sivega pinota. To je najbolj prestižno vino na svetu. Daje vrhunsko kvaliteto znamenitim rdečim vinom. Ta sorta služi kot osnova pri pridelovanju klasičnega penečega se vina (šampanjca). Ima prihodnost, saj lahko združi v mladosti eleganco in sposobnost staranja.

Pri nas še kar dobro uspeva. Je sorta, ki se v manjših količinah marsikje dobi.



Vina

Bele domače (avtohtone) sorte

Rebula

Rebulo so v starih časih pili sladko in motno. To je bilo zgrešeno, saj so eno od najboljših vin dobesedno potratili. Največ, kar lahko ta sorta da, je kot suho vino. Samo tako nudi eleganco, rafiniranost in prijetnost vonja.

Odlikuje jo občutek svežine, ki je prisotna pri vonju in okusu. Kvaliteta in harmonija kislin ustvarjata živost in vablјivost vina. Torej je vino idealno za razmislek, aperitiv, za nežne ribe, predjedi, bele kuhane ribe, ostrige in sladkovodne ribe, predvsem za postrvi (soške). Ima nekoliko okusa po cedri. Je srednje alkoholno vino in ga serviramo pri 9 - 10° C. Barva je slamnato rumena z zelenkastimi odsevi.

Tokaj (furlanski)

Vino se odlikuje s harmonijo: odlično je ravnovesje med vonjem in okusom. Zmerno diši, izstopata pa vonja po mandelju in poljskih cveticah. V ustih je zelo ustrezlјivo in žametno.

Je idealno kot aperitiv; gre s kuhanimi jajci in z rižoto z zelenjavo. Vsebuje precej glicerina. Pijemo ga mladega.

Furlanski verduzzo

Vino verduzzo je suho ali desertno. V primerjavi s pikolitom ima izrazitejšo strukturo in vzbuja ostrejše občutke.

Ima močno osebnost. Barvni toni so podobni temnemu zlatu (sušenje in letine spreminjajo odtenke barv). Pri vonju občutimo breskve in marelice. Ima čvrsto in široko strukturo okusa z blagim občutkom tanina, ki mu daje

prijetnost. Vino pijemo za desert (z ne pretirano sladkimi slaščicami), ob koncu obeda pa z domačimi siri.

Verduzzo iz Ramandole je odlično desertno vino, namenjeno razmisleku; serviramo ga hladnega.

Pikolit

Vonj tega vina človeka prevzame, saj ga spominja na slaščičarsko kremo in belo breskev. Ima poln buket, izredno eleganco in uravnovešenost ter celo vrsto neverjetnih aromatičnih odtenkov po poljskih cvetlicah.

Okus je sladek, lahko tudi ne, plemenit, trajajoč. Prava prispodoba melodi-je. Pijemo ga samega, ob kramljanju in ob razmišljanju. Pijemo ga pri temperaturi od 10 do 12° C. Očarljiv je z ostrigami in morskimi tartufi.

Rdeče domače (avtohtone) sorte

Refošk »Peduncolo rosso«

Refošk je vino, ki se priljubi, vabljivo, bogato z barvo, ima vrsto prijetnih sadnih namigov: ribez, malinovec, blagi travnati okus. Ko je še mlado, je živahno, nato postane bolj prijazno in mehko. Sčasoma spremeni svojo sadno pestrost v prijeten buket.

Ni preveč alkoholno in se prilagodi različnim jedem: svinjski krači, kožarici z repico, divjačini, pticam na ražnju. Servira se pri temperaturi 16° C, če ni taninasto, sicer pa pri 18° C. Je sposobno za kratkotrajno zorenje.

Domači refošk

Domači refošk se razlikuje od prejšnjega sorodnika po intenzivnejših lastnostih: barva je vijoličasta, vino je bolj dišeče in nekoliko travnatoga okusa, čvrsto, včasih agresivno (uporno), bolj šibko glede alkohola. Spremlja domače jedi.

Teran

V to vino se lahko zaljubiš na prvi pogled ali pa ga odkloniš. Je zelo intenzivne barve (zajčja kri). Na pogled je čvrsto in ekstraktno, na jeziku sveže, vabljivo, preprosto in pitno. Najboljše je zelo mlado vino, toda največ enoletno, serviramo ga pri temperaturi 15 - 16° C. Spominja na borovnice, malinovec in rdeči ribez. Najbolje spremlja kraške domače jedi, svinjsko žolco z lovorjem, klobase z repico, imenitno se združuje s kraškim pršutom. S tem vinom gredo tudi jedi s hrenom.

Vsebuje mnogo ekstrakta, je zelo dišeč in ima močno osebnost, mnogo kisline in precej tanina, a je kljub temu skladno. Teran je lahko prebavljiv in ni za staranje. Po prvem letu izgubi mladostno vitalnost.

Neavtohtone bele sorte

Istrska malvazija

Barva je slamnato rumena, doseže višjo alkoholnost, je sveže vino, ki tudi pri višjem alkoholu ostane skladno. Ima bogat, blago aromatičen buket. Zaznavamo vonj po marelici in breskvi. Je prijetno, če ni preveč alkoholno. Pijemo ga z ribami, predvsem lupinarji, serviramo ga pri temperaturi 10 - 12° C.

Chardonnay (Šardoné)

Vino je zelo elegantno in očarljivo, v začetku bolj kiselkasto, a kljub temu vljudno in ljubko in brez trpkosti. Je dobra osnova za proizvodnjo najboljših belih penečih se vin. Voh zaznava jabolko in skorjo svežega kruha. Zelo harmonično v ekstraktu, okus je vabljev, zmeren, spominja na akacijev cvet. Ko dozori, razvije prijeten buket, v katerem nekoliko izstopa divji pelin.

Je zelo kvalitetno vino.

Beli pinot

Za poznavalce je to najboljše belo vino. Lepo se obnaša tudi kot penina. Doseže višjo alkoholno stopnjo, je srednje kiselkasto, harmonira z ekstraktom. V mladosti je barva slamnato rumena z zelenimi odsevi, pozneje, pri dozorevanju, dobi zlate odtenke.

Vonj je nežen in prostran, s cvetličnimi in sadnimi odtenki, ne manjkata mu ne skladnost ne eleganca. Po okusu je žameten in popoln. Je dober kot aperitiv, se lepo dopolnjuje z nemastnimi predjedmi, s testeninami, ribami in rižoto z beluši. Serviramo ga pri 10° C.

Sivi pinot

Na splošno je dobro vino, vendar nima čiste in poudarjene arome (spominja bolj na začimbe). Poleg dobre strukture ima širok spekter kombinacij z jedmi: od mastnih rib do jedi na žaru, testenin s paradižnikom in bažiljko ter z jajčevci ali s krompirjevimi čmoki v mesni omaki.

Po njem je precej povpraševanja, čeprav ni tako kvaliteten kot beli pinot. Ko je mlad, ima sadne značilnosti, kasneje pridobi pikanten buket z vonjem po zeleni orehovi lupini. Ceni ga pivec, ki mu ugajajo kompleksna vina.

Rizling

je manj zavezujoč, preprostejši in piten zaradi svežine, živahnosti ter skromne alkoholnosti. Komaj je čutiti aromo rizlinga in okus po lipovem cvetju.

Je odličen za zahtevne ribje jedi kot so: losos, brancin, orada, ostrige, ribja rižota in ribja juha. Najboljši je, ko je mlad.

Renski rizling

Je aromatično vino (isto kot jagoda grozdja), zelo elegantno in fino. Vonj omamlja, spominja na vrtnico, lipov cvet in muškat. V mladosti je živo in sveže, nato se pomiri in dobi ton zrele breskve in marelice. Je vino za najboljše ribje jedi — morske sadeže, ribe na žaru, zobatca in orade.

Serviramo ga zelo hladnega, 8 - 10° C.

Sauvignon

je francoskega izvora in se je pri nas udomačil z vsemi svojimi odlikami in pridobil nove. Vonj človeka dobesedno prevzame. Spominja na žajbelj, papriko in bezeg. S šolanjem v steklenici se ta spremeni v odtenke mandeljnov, lešnikov in vanilije. Ima odlično strukturo, plemenit zaradi intenzivnega, vendar uravnovešenega odnosa med vonjem in okusom.

Odlično spremlja školjke, škampe, jastoge in rake, bodisi kuhane bodisi pripravljene s svežimi paradižniki, ali tudi testenine z različnimi omakami.

Je slamnate barve z zelenimi odsevi. Prekipevajočo mladost in nežne arome okušamo, dokler je mlad.

Traminec

Vino je aromatično, zato ga Nemci imenujejo »Gewürztraminer«. Ima lep vonj, ki ga je težko pozabiti, spominja na vrtnico, lipov cvet in muškat, poleg cele vrste drugih prijetnih odtenkov. Mehko in zametno, primerno za zelo dišeče in izrazite jedi. Zelo dobro spremlja prekajeno meso: gnjat, postrv ali lososa, ribje jedi in posebne omake. Serviramo ga pri 10° C.

Neavtohtone rdeče sorte

Barbera

Vino barbera je po kakovosti zelo različno, vendar imamo na našem območju samo vipavsko barbero. Zato bomo opisali značilnosti le-te.

Barva je temno rubinasta z odtenkom amaranta. Diši po malini in rahlo po vijolicah. Je kiselkasta in živa, preprosta, zato pa prijetna in pitna. Na značilnost te sorte zelo vplivajo tla, lega in letina. Kot mlado vino je sveža in prijetna, kar je za to sorto izjema. Lepo spremlja svinjsko suho in pečeno meso.

Kabernet frank

sodi med najboljša rdeča vina na svetu, je pa težkega značaja. Predvsem ko je mlado, spominja na vonj po svežem senu. V mladosti je kabernet frank agresiven, pozneje postane bolj ugoden in popoln. Je polnega ekstrakta in

krepek. Zato je primeren za k divjačini, svinjskemu mesu in mesu na žaru. Mlado se servira pri 18° C. Značilen travnat okus je kiselkast in nekoliko tatinast, barva zamolklo rubinasta. Zelo dobro se obnese pri staranju (4 - 6 let), ker postane elegantnejše in se servira pri 20° C.

Kabernet sauvignon

je bolj klasičen kot prejšnji sloviti sorodnik. Ima odlično strukturo. Je poln in s staranjem postane bolj harmoničen. Predvsem v mladosti ima dobro izražene sadne vonje: borovnico, malino, nekoliko diši tudi po travi. Pozneje postane vonj bolj značilen (cimet, orešček), bogat in žameten. Pomešan s frankom da fineso in zmanjšuje surovost. Primeren je za mesne jedi: topli roastbeaf s krompirjem, pečena raca s polento, divja raca na ražnju, divji petelin, telečja krača v peči, pečenke in trdi siri.

Merlot

Vino je zelo poznano, saj ga pridelujejo skoraj v vseh vinogradniških rajonih. Sortno označuje travnat odtenek, odličen vinski okus in izrazit vonj po malinah. Barva je svetlejša od ostalih vin. Prijetno se pije tako mlado kot starano. Z zorenjem se mu razvije imeniten buket.

Rdeči pinot

Rdeči pinot je po celem svetu poznan kot vino, s katerim pripravljamo klasični šampanjec (sam ali v spremstvu belega pinota in chardonnaya). Za ta namen ga vinificirajo brez vrenja na tropinah tako, kot se dela z belimi vini. Penečemu se vinu daje ekstrakt in strukturo.

Z običajno vinifikacijo se pridobiva vino z rubinasto svetlo barvo, zanimivo zaradi aromatičnih posebnosti (malina in češnja). Pozneje se bežno zazna vonj po lešniku in orehovi lupini. Je mehak, žameten, z blago grenkobo. Čudovito spremlja najboljše jedi, kot so: raca, jerebica, pečeno svinjsko meso, vampi s parmezanom, kuhano meso z olivnim oljem in domači siri.

Pogoj za dobro staranje je dolg stik s tropinami. Kot mlado vino ni kaj posebnega. S pretakanjem in staranjem (do 10 let) se izboljša, pojavi se okus po žganem lesu (goudron) in po tartufu. Plemenito vino, za prave poznavalce.

Posamezni vinorodni okoliši

Vzhodno Furlansko gričevje (Colli orientali)

To so griči, ki se razprostirajo vzhodno od hudournika Tera (Torre) do reke Soče. Zemljepisno območje Vzhodnih gričev in Goriških Brd je sestavljeno iz glinasto peščenega skalovja, ki je nastalo v terciarni dobi oziroma v eocenu. Še preden je nastal furlanski zaliv v miocenski dobi, je morje pokrivalo skoraj vso površino, kjer so danes vinogradi. Severno so zadrževali morje kamniti obronki, sestavljeni iz glinastega apnenca (sedaj Karnijske, Julijske in Kraške Alpe, ki pripadajo sekundarni dobi).

Morski valovi, ki so butali ob te stene, so povzročili gmote zdrobljenih kamenin. Eocenska gričevnata podnožja hribovitih predelov, sestavljena iz fliša, so pozneje postala glinasta. Po vsej verjetnosti so se ti predeli dvignili nad morjem in postali rodovitni. To gričevje pripada danes dvema okolišema: Vzhodnemu Furlanskemu gričevju in Goriškim Brdom.

Tla Vzhodnih gričev so flišasta, izmenično sestavljena iz plasti laporja in peščenjaka. Laporjata so najboljša tla za gričevnato vinogradništvo. Laporji imajo veliko apna (vsebujejo ga od 40 do 60%,) kalija in fosforja.

V flišu je več laporja kot peščenjaka. Vzhodno gričevje, začeniši jugovzhodno, se dviguje v smeri sever-zahod.

Oblikoslovje

Tukajšnji fliš je podvržen eroziji; posebno tam, kjer prevladuje lapor, kar daje zelo blago morfologijo. Kjer so laporji, so tla zelo neprepustna. To ima za posledico, da padavine povzročijo površinski tok meteornih vod, ki delujejo erozijsko, kar povzroča nastajanje dolinic, kjer tečejo mali hudourniki. Isti pojav je prisilil, da so za vinograd terasirali strme površine, ki omogočajo zasaditev vinogradov in istočasno preprečujejo odnašanje zemlje.

Podnebje

Podnebje tega okoliša je zelo pestro. Namreč od Rožaških gričev proti Čedadu in do Ramandol se močno spreminja. V tej smeri se stopnjuje deževje in hkrati pada temperaturno povprečje.

Odločilni vpliv na vinogradniške lege ima oddaljenost od morja. Če to upoštevamo in prištejemo temeljite fenološke analize, dobimo osnovo, na kateri temelji razdelitev tega območja v tri različne podokoliše, in sicer:

- prvi obsega griče, ki gledajo na morje. To so griči, ki posebno občutijo vpliv morja; v tem prostoru je vegetacija zgodnja, tukaj tudi najbolj zgodaj trgajo;
- drugi obsega griče, ki se razprostirajo vzhodno od Čedada: ti so pod udarom hladnih vetrov in zelo slabo občutijo vpliv morja; tudi deževja je tukaj več;
- tretji je najbolj hladen, ima največ padavin in je najmanj deležen morskega vpliva.

Potem ko smo upoštevali vse dejavnike, ki vplivajo na proizvodnjo grozdja: tla, podnebje, mikropodnebje in sorte grozdja, ki dajejo vinu svojevrstno in izrazito osebnost, ugotovimo, da je za vina iz prvega podokoliša značilno, da združujejo milino in čvrstost, imajo obsežen ekstrakt, ki pa ne ruši skladnosti. Bela vina bogato dišijo, so močnejša, kljub temu pa nimajo znakov robotosti. Boljše sorte so: rumena rebula, beli pinot, tokaj, sauvignon, istrska malvazija. Žametni, prijazni in rafinirani pikolit, znamenit v Rocci Bernardi in Rožacu. Beli, čvrsti, medenasti verduzzo.

Med rdečimi so boljše sorte kaberneta (frank in sauvignon) in merlot.

Drugi podokoliš: glavni značilnosti teh belih in suhih vin sta finesa in izbranost. V glavnem so nežna in skladna.

Vsebujejo arome, ki so med seboj povezane, vina so živahna, sveža in zahtevajo dalj časa, da dosežejo idealno zbranost in milino. Rdeča vina imajo naslednje značilnosti: prevladujoča barva je rubinasta, vonji so sadni in nekoliko travnati. Okusi skladni, v mladosti prijetno kiselkasti (ostri potrebujejo zmerno staranje).

Pomembni so refošk »Peduncolo rosso«, pikolit, verduzzo, tokaj, pino-ti, ki dobro uspevajo in dajo dobra, izbrana vina. Renski rizling zelo lepo uspeva.

Tretji podokoliš je od prejšnjih najbolj deževen. Prevladujejo avtohtone sorte, ki so se dobro prilagodile temu ambientu, in sicer: verduzzo, pikolit in refoški (vse tri vrste). Vse te sorte dajejo grozdje, ki dobro vzdrži vlažno podnebje in plesni. Glavno vlogo igra verduzzo iz Ramandola. Vino je zelo čvrsto, polno, sladko, usklajeno in po okusu zmerno taninasto. Dobro zdrži staranje.

Goriška Brda

Meteorne in površinske vode so se z erozijskim delovanjem zarezale, oblikovale ogromne eocenske sedimentacijske mase in izoblikovale gričevnat svet. Najprimernejša tla za gojenje vinske trte so na tem območju flišasta tla. Sestavljena so iz menjajočih se plasti laporja in peščenjaka, prvega je mnogo več; obsega gričevnat pas, ki gre do mesta Gorice, pokriva celotna Goriška Brda, ki mejijo s Furlansko ravnino. Geografska enota Brd se nadaljuje v Vipavski dolini.

Po zgradbi in geološki sestavi ter reliefu so Vipavska dolina in Goriška Brda enaki.

Goriška Brda so po geološki sestavi in tektonski zgradbi nadaljevanje vipavske eocenske sinklinale. Nad ozkimi dolinami se dvigajo strma pobočja grebenov, ki potekajo v jugovzhodni smeri. Briška opoka (lapor) je najboljša osnova za kvalitetno gričevnato vinogradništvo. Ob prisotnosti atmosferskih dejavnikov se z lahkoto razkrajajo na delčke, ki se pozneje dekalificirajo in končno spremenijo v ilovnata tla.

Površinska geomorfologija

Brda predstavljajo najbolj mediteranski del našega območja. Imajo nizek gričevnat makrorelief. Vrhovi in pobočja so zaobljeni, oblike so mehke, brez skal in kamenja na površju. Pri izteku v dolino so poboč-

ja strmejša, močno razjedena zaradi vodne erozije. Briška geomorfologija je v tem pasu najbolj zaokrožena. Meja je jasna: na severu Korada - Sabotin, na vzhodu Soča, na zahodu reka Idrijca, na jugu Furlanska ravnina.

Brda, že ime pove, so gričevnat svet. Od Korade proti jugu se svet znižuje. Od tam se tudi razprostirajo tri glavne smeri briških gričev; med Idrijco in Reko, med Reko in Verso in med Verso in Pevmico. Vas Šmartno je nekako stičišče vseh treh smeri. Obmejni griči Brd so višji, zato dajejo vtis, da so Brda v nekakšni posodi. Na severu jih zapira visoka Korada. Na vzhodu se najvišje dviguje Števerjan, južno se dviga Kalvarija z nizkimi grički med Koprivnim in Mošo, najbolj visoka je Krminska gora.

Na zahodni meji Brd so različni hrbti.

Briška tla so zelo erozijska, zato so morali skoraj vse vinogradniške strmine terasirati, kar je bil predpogoj, da so preprečili izpiranje in s tem siromašenje gričevnatih tal. Terasiranje gričev je tudi pogoj, da lahko uporabljamo sodobno mehanizacijo.

Podnebje

Brda imajo zelo ugodno podnebje z milimi zimami in vročimi poletji. Klimatske posebnosti Brd so tipične za sredozemsko klimo. Podnebje je tukaj najbolj milo od vseh drugih bližnjih vinogradniških okolišev, zime so spremenljive in precej suhe. Pomladi so zelo deževne in dosežejo vrhunec v mesecu maju in juniju, ko se temperatura skokovito dvigne, noči pa so še bolj hladne. Poletja niso pretirano topla, noči imajo zelo prijetno temperaturo. Letnih padavin je enkrat več kot v tipičnem mediteranskem podnebjem, tudi raspored teh je drugačen. Poleti je padavin sorazmerno precej.

V Brdih zračni tokovi in nadmorska višina ustvarjajo zelo različne lege.

Drugi vpliv na mikroklimo leg je morska oddaljenost in dispozicija lege proti morju.

Brda se delijo v dva klimatska pasova: v spodnjega in gornjega. Meja, ki deli spodnja Brda od zgornjih, poteka nekako takole: Krasno, Šmartno, Travnik, Snežatno, Števerjan.

Značilnost briških vin priča, v kakšnih pogojih pridelujemo grozdje v Brdih. To so slavna in očarljiva vina, ki so prispevala, da je ta okoliš postal v kvalitetnem pogledu znan in pomemben. K temu uspehu so

prispevali: tla, podnebje, sorte trsov in delo ter sposobnost človeka. Samo tako si lahko razlagamo, da so Brda dobila to, kar imajo. To velja za celotni okoliš.

Poskušali bomo razdeliti Brda na podokoliše, ki dajejo vinom določenih sort posebne odlike.

Na italijanski strani so vključili v zaščito porekla (DOC) Goriških Brd tudi periferno gričevnato področje, ki neposredno meji na Furlansko ravnino. Prav ta pas je bolj pod vplivom morskega podnebja, in zaradi značilnosti tal daje vina, ki se najbolj razlikujejo od vin ostalih predelov Brd.

Vina, ki se proizvajajo na teh vinogradniških površinah, imajo dobro strukturo in so polna ter značilna. Dobro ohranjajo eleganco in so skladna.

Odlikuje se sorta tokaj. Ta je znana po razkošnosti s čistim značilnim ozadjem, ki spominja na mandeljne. Opaziti je odtenke cvetličnih dišav.

Drugo vino, ki je doseglo visoko priznanje, je beli pinot. Vino je bolj vljudno, živo in nežno, zanimivo.

Sauvignon je tudi zavidanja vredno vino, ker se izredno odlikuje po moči in zbranosti arom. Na enaki ravni so bela vina chardonnay, sivi pinot in malvazija.

Tudi kabernet frank in sauvignon ter merlot imajo dobro strukturo, živahno in intenzivno barvo, kar je predpogoj za staranje. Rdeči pinot je priljubljeno vino zaradi elegance, ki se usklajuje s poudarjajočim ekstraktom.

Ostala Goriška Brda se v glavnem delijo na tri dele ali podokoliše: sredina Brd, vzhodni del in zahodni del.

Pretežni del italijanskih in slovenskih Brd ima dva dela.

Vzhodni del, ki ga jugoslovansko-italijanska meja deli, zajema srednji in vzhodni del Brd. Tukaj so doma odlična vina. Med njihovimi značilnostmi so eleganca in osebnost ter zbranost. Bela vina so posebno nežna, harmonična, sveža, živahna in fina. Imajo lastnost, da dobro zdržijo zorenje. Rdeča vina imajo žive in svetlejšje barve, prijeten vonj ter nežen sadni okus.

Osrednja Brda

Idealna tla in najboljše vinogradniške lege za proizvodnjo najboljše rumene rebule imajo osrednja Brda in del zahodnih Brd. Sem spadajo

le južne in vzhodne ter zahodne lege. Naj navedemo le nekaj vasi, ki so vključene v to območje: Višnjevnik, Krasno, Vedrijan, Šmartno, Biljana, Dobrovo, Šlovrenc itd. Z boljšo proučitvijo se bo to območje še razširilo. Te ugotovitve še niso dovolj natančne, ker temeljijo le na izkušnjah.

Zlata rebula

Belo sortno rebulo so že v starih časih dobro sprejeli. Imela je širok krog oboževalcev, vendar so jo do nedavnega konzumirali motno in neprevreto. V zadnjih tridesetih letih je bila zasnovana posebna tehnologija, ki je to sorto vina oplemenitila. Tradicionalno kletarjenje ni moglo dati tej zanimivi sorti tistega, kar je potrebovala, da bi lahko nudila in zmogla dati vse. Tako je nastala zlata rebula, ki je živahna, sveža, ima lepši vonj in poudarjen sadni okus.

Bela sorta, ki je po proizvodnji na drugem mestu v tem podokolišu, je tokaj. Ta sorta izvira iz Furlanije. Najboljši tokaj je na zahodnem obmejnem delu Brd, ki se razteza v Italijo.

Poleg tokaja in rebule je na tem prostoru uspešna tudi sorta beli pinot in chardonnay. Značilnosti teh vin so: atraktivnost in izrazito sadni okusi, milina in bogat vonj, nežna polnost.

Druga prednost briških vin, ki je hkrati tudi njihov spoznavni faktor, je nežna polnost in zaokroženost belih vin. Ta ni odvisna od vsebovanega glicerina ali sladkorja, ampak še od sklopa neraziskanih faktorjev, ki izvirajo iz naravnih, talnih in klimatskih činiteljev; vse to pride najbolj do izraza.

Vipavski vinogradniški okoliš

V geološkem in tektonskem smislu je Vipavska zelo podobna Goriškim Brdom. Vipavska dolina leži med Trnovsko planoto in Krasom. Trnovska planota je precej visoka, Kras dokaj nizek. Ta dolina je najširša na zahodu, proti vzhodu se pa zožuje. V spodnjem delu so griči nizki, do 200 m, v zgornjem delu višji. Na severu, proti Trnovski planoti, sega fliš do 600 m visoko.

Vipavski griči so manj suhi in bolj rodovitni, vendar so podvrženi suši zaradi burje. Vinska trta pokriva eocenske, apnenčaste usade srednjega in nizkega južnega dela pobočja hribov: severnih, ki mejijo z dolino vzdolž celotne dolžine, in na bregovih nizkih gričev, ki delijo dolino v dve vzporedni kotlini. Tisti del teh površin, ki gledajo na jug, je sončen in zaščiten pred burjo in komaj kdaj prizadet zaradi toče. Ta del je tisti, ki daje najbolj karakteristična vina.

Vipavsko gričevje se deli na tri skupine: prva skupina sega od Nove Gorice do Lijaka, druga od Lijaka do Hublja, med reko Vipavo in glavno cesto za Ajdovščino.

Od Vogrskega pa do potoka Konjščaka pod Batujami se vleče skupina gričev, ki se nabolj razširi v Kamnem čelu nad Prvačino. Podobno je z griči od Batuj do potoka Vrtovinsčka. Od tod pa do Dobravelj nastopijo ravnice. Vzhodno od Dobravelj se pojavijo nove vzpetine, ki segajo do Ustij.

Dobravsko-briško-plaški griči so južni odrastek čavenskega podnožja. Ti grički delijo Vipavsko dolino na zahodno in vzhodno polovico. Prva sega od Ajševice do Dobravelj, druga od Ceste do Lozic.

Med reko Vipavo in Branico je tretja skupina vipavskih gričev. Začnejo se pri Vrtovinu in se nadaljujejo do griča Rzelja.

Bolj divji je značaj Kožej, Štjaških hribov med Branico, Rašo in Močilnikom. Glavni hrbet se vleče v jugozahodni smeri med Močilnikom in Rašo.

Podnebje

Vipavska dolina spada v submediteranski pas, ki ima dokaj mile zime in vroča poletja. Povprečna letna temperatura doseže v Ajdovščini 13,7° C. Padavine naraščajo od morja v notranjost od 1200 mm do 1500 mm. Vipavska je zelo pod vplivom znamenite burje, ki je hladna in suha, piha v severovzhodni smeri s sunki, ki dosežejo 100 in tudi 160 km/h.

Bolj ko gremo v notranjost, manj čutimo vpliv morskega zraka. Predvsem iz tega razloga se na skrajni vzhodni meji Vipavske že močno občuti celinski vpliv. Vzporedno s tem se povečujejo tudi padavine.

Podnebje teh krajev je precej spremenljivo. Začenši na jugozahodnem delu, ki meji z jugoslovansko-italijansko mejo, proti Ajdovščini in Braniku se postopno spreminja. V tej smeri se povečuje deževje in pada temperaturno povprečje.

Opazovanja v vegetacijski dobi kažejo, da Vipavsko dolino prav tako delimo na tri dele oziroma podokoliše:

- prvi obsega najširši del na zahodu, ki naj bi bil Spodnja Vipavska, in gre od Nove Gorice do Šempasa, Vogrskega in Renč; ta okoliš je najbolj pod vplivom morskega zraka in vegetacijsko najbolj zgodnji v primerjavi z ostalim delom; tudi zorenje grozdja je najbolj zgodnje;
- drugi del seže do Dobravelj in tretji do vzhodne meje Vipavske: ta del je najbolj hladen z največ padavinami, z najmanj morskega vpliva.

Glede na dejavnike, ki vplivajo na proizvodnjo grozdja in ki dajejo svojstveno značilnost oziroma posebnost, bi bila ocena taka:

V najbolj zahodnem ali goriškem delu Vipavske imamo vina, ki imajo bolj sredozemske značilnosti, tako da združujejo nežnost in čvrstost. So nekoliko bogata z ekstraktom, a so še vedno harmonična. Tudi vonj imajo bogat. To so: bele sorte malvazije, rebula, v novem času še sauvignon in beli pinot. To območje v glavnem zastopajo rdeče sorte merlot, kabernet in barbera.

V srednjem podokolišu so glavne značilnosti vin: poudarjena živahnost, zbranost in izrazit vonj. Vina so še vedno skladna in dokaj nežna. Prevladujejo bele sorte: malvazija, rebula ter v novem času sauvignon in beli pinot; med rdečimi pa merlot, barbera in kabernet.

Vina iz zgornjega podokoliša so čvrsta, dišeča, bolj severnega tipa, zaradi tega kiselkasta in bolj ostra. Avtohtone sorte, kot sta zelen in pinela, so najbolj zanimive. Gojijo pa tudi rizling, sauvignon, beli pinot in kabernete. Rdeče sorte: merlot, barbera in kabernet.

Ker prevladuje celinska klima, dajejo vinogradniške lege vina z izrazito živahnostjo, precej aromatična so, čeprav s poudarjenim taninom, ki pa je raztopljen in ne kvari prijetnosti. Karakteristika rdečih sort je živahnost s prijetno strukturo kislin in s poudarjenim sadnim okusom. Sorta rebula je v teh pedoloških in klimatskih razmerah dobila posebne lastnosti: več kislin in poudarjeno ostrino lepo ohranja vabljivost.

Vipavska ima tri različne klime. Vipavski okoliš je bogat z mikroklimami in legami. To vinogradniško področje doslej še nima podrobno proučene mikrolokacije. Iz prakse pa vemo, da dobimo v določenih letinah izredno kvalitetna vina, tako odlična, da ostane tudi izkušen in

dober poznavalec presenečen. V teh različnih klimah ima Vipavska tudi tri različne tipe vin pri istih sortah.

Ti trije tipi so vsak zase zanimivi. S proučeno egalizacijo vseh treh ali dveh tipov je mogoče ustvariti nov tip, ki je lahko boljši od vseh ostalih.

Vipavska je značilen primer Slovenskega Primorja, ki je kot sredozemsko območje pod vplivom alpskih zračnih tokov, ti pa oplemenitijo kvaliteto našega tipa vina. Tu so te razlike še večje, ker se vipavski rajon približuje celinskemu področju.

Na območju Vipavske se že od nekdaj prideluje posebno belo vino, vipavec, ki je bilo sestavljeno iz različnih avtohtonih sort grozdja, med katerimi je prevladovala sorta garganja (rebula).

Danes ga sestavljajo poleg glavne sorte rebule ter pinele in zelena še druge neavtohtone sorte (rizling in malvazija).

Kras

Kras je poseben svet. Površje Krasa sestavljajo večinoma doline, so pa tudi ravnine. Površina je posejana s kraškimi vrtačami. Prevladuje apnenčevo kamenje, ki je v večini primerov čisto. Proizvod razkrojenega apnenca je rdeča prst (terra rossa), ki je na površini zelo tanka, nabere pa se na dnu dolin, kjer so globlje talne plasti, ki so bolj vlažne in bogate. Tako nakopičenje zemlje dobimo tudi na ravninskih površinah.

Kraška rdeča prst je bogata s kloridi (aluminijev, železov), ki ji dajejo posebno rdečo barvo. Na Krasu primanjkuje vode. Ta odteka v spodnje plasti tal, kar povzroča velike težave.

Podnebje

Kras ima svojevrstno podnebje, ki je včasih milo, včasih pa ostro in nasilno. Torej ima submediteransko podnebje z močnim vplivom kontinentalne klime.

Letno povprečje padavin znaša 1500 mm. Burja hudo pometa v zimskem času: prihaja z vzhoda in prinaša mraz iz oddaljene Panonske nižine.

Toda podnebje in tla pravega Krasa se odlično dopolnjujejo. Kras seže do Jadranskega morja, zato ima eocenski del s pravim sredozemskim podnebjem, ki se začne na obronkih Krasa s pogledom na morje. Zato so tudi vina s tega območja čisto drugačna.

Čudovita je slikovitost kraške pokrajine. Jeseni, ko ruj pordeči, daje prav posebno očarljivo sliko. Tudi sam kamen je pomembna sestavina te čarobne predstave. Nekateri domnevajo, da je vino teran starodavno rimsko vino »puccinum«, medtem ko drugi domnevajo, da je bilo to vino belo, pridelano na Proseku iz znane sorte glere, ki je kot današnji prošek.

Pripovedujejo, da se je Livija, žena cesarja Avgusta, oskrbovala z vinom »puccinum«. Plinij je napisal: »Dočakala je 82 let starosti, pila je samo »puccinum«, ki je uspeval v bližini jadranske obale, nedaleč od izvira Timava. Imela ga je za najpomembnejše zdravilo.«

Teran je ostal zvest Krasu, saj ta s hladnimi zimami in toplimi poletji ter močnim izžarevanjem, ki ga oddaja ogreto kamenje, uspe dati vinu svojevrstno kvaliteto. V starih časih so teran prodajali v lekarnah kot zdravilo. Pridobljena značilnost, predvsem ostrina, izvira prav iz posebne kombinacije tla - podnebje. Prav zaradi tega pridobivamo pravi teran samo na tistem območju, kjer so ti pogoji najbolj značilni, v središču Krasa, ki ni pod vplivom toplih, morskih zračnih tokov.

Teran je v svoji izraziti barvi na prvi pogled robot. Ko pa ga povohamo, se priljubi, še bolj, ko ga pokusimo. Drži se smelo in prijazno, kar pogojujeta kislina in nevsiljivost različnih odtenkov: borovnic, rdečega ribeza in robidnic. Teče z lahkoto in takoj nastopi dobro počutje. Idealen je s kraškim pršutom. Torej gre res za posebnost. Pršut in teran sta dva velika prijatelja, ki sta se srečala prav na Krasu in tako omogočila pravo enogastronomsko doživetje.

Področje pravega priznanega terana zajema Pliskovico, Krajno vas, Mali in Veliki Dol, Tublje, Hruševico, Kobjeglavo, Komen, Dol, Vrhovlje, Kazlje, Tomaj in Dutovlje.

Manj tipični teran je v Gorjanskem, Ovčjem gradu in Ivangradu. Značilnosti manj tipičnega terana sta večji odstotek alkohola in manjša kislost.

Vpliv morja se najbolj pokaže takrat, ko piha čez Kras topel in vlažen jugozahodni veter mornik, ki prinaša padavine.

Burja ima precejšen vpliv na vegetacijo trsa: lomi mladike, trga listje, pred trgatvijo otrese grozdje, ob cvetenju povzroča sušenje pestičev, kar je vzrok osipanja grozdja, ter splošno močno osušenje.

Na delu Krasa, ki je pod močnejšim vplivom morja in kjer prevladujejo eocenska tla, dobivamo mehkejša in bolj mila vina. Tu imamo namesto pravega terana ugodljivi refošk, bogate in aromatične malvazije in tudi prošek. To so vina, ki bodo s sodobno tehnologijo vinifikacije dosegla lepe uspehe.

Koprsko

Na skrajno severovzhodnem Istrskem polotoku je Šavrinsko gričevje, ki se po površinski oblikovanosti razlikuje od sosednjega kraškega sveta. Šavrinski griči se vzdigujejo od obale proti notranjosti. Ravninski svet je le v obalnem pasu. Gosti vodni tokovi so spremenili flišno ozemlje v številne doline in griče, ki so v glavnem podolgovate oblike.

Tla

Šavrinsko gričevje je sestavljeno predvsem iz eocenskih flišnih usedlin, le pri Izoli se pojavlja na površju eocenski apnenec. Značilnost fliša je, da lapor sestavljajo gline in kalcitna zrnca. Peščenjak pa vsebuje kalcijev karbonat in kremen.

Podnebje

Šavrinsko gričevje pripada submediteranskemu klimatskemu pasu. Manj padavin je v Kopru, medtem ko jih je v Kubedu do 1380 mm.

Na obalni del neposredno vpliva morje. Zaradi tega je klima najbolj mediteranska v severnem delu polotoka. Med vsemi vinorodnimi okoliši je ta najbolj zgodnji.

Močan vpliv morja ustvarja posebno milo podnebje, občasne poletne suše in manj vročine. Tudi zime so bolj mile (redkokdaj zmrzuje, malo padavin). Spomladi pade največ dežja.

Karakteristike vin

Najbolj značilni vini v tem okolišu sta malvazija in refošk. Vsekakor prevladujejo rdeča vina. Notranji, vinogradniški del — Šavrinsko gričevje — proizvaja vina, ki so bogatejša s kislinami, medtem ko obalni pas daje bolj alkoholna in dobro strukturirana vina.

Malvazija je sveža, polna, bogata in značilna.

Refošk uspeva ob obali in v celinskem gričevnatem delu, tako da imamo pravzaprav dva tipa: bolj dozorel, bogatejši in z manj kisline na obali; z več kisline pa v notranjosti, ki ima še posebne sortne značilnosti. S primernim mešanjem obeh tipov dosežemo boljšo kvaliteto, večjo sladnost, svojevrstnost s posebnimi sortnimi značilnostmi in priljubljenost pri potrošnikih. Na obalnem pasu prevladuje malvazija.

Tako kabernet frank kot sauvignon in merlot imajo posebne značilnosti predvsem v vonju. So bogata vina, živih barv, srednjealkoholna, živa in ne preveč težka, z definirano osebnostjo.

Če hočemo doseči maksimalno kvaliteto rdečih sort obeh kabernetov in merlota, jih moramo primerno starati. Seveda je za tak cilj potrebno uporabljati posebno tehnologijo, začeni pri proizvodnji grozdja, vinifikaciji in dozorevanju vina.

Sama sestava grozdja omogoča v pogledu arom in ekstrakta vse pogoje, da s pravilno vinifikacijo dobimo vina, ki s primernim staranjem dosežejo vrhunsko kakovost. Bogata sestava ekstrakta teh vin daje vse pogoje, da staranje dobro uspe z gradnjo organoleptične skladnosti in finese.

Ravninsko Posočje je sestavni del Furlanije

Klima je na tem delu precej mila, ker je pod močnim vplivom morja. V zimskem času nastopajo precejšnje spremembe. Glavni vzrok za to je Kraška planota, ki odbija sončne žarke in obvaruje ravnino od zahodnih vetrov. Zima je najbolj suh letni čas, večje deževje je spomladi in doseže vrhunec maja in junija. Segrevanje zraka je pospešeno, noči ostajajo hladnejše.

Cvetenje vinske trte je zgodnje, zorenje grozdja (trgatev) tudi. Padavin je ob obali najmanj, postopno rastejo proti severu.

Čeprav ima ta okoliš zelo enotno klimo, je povsem drugače s tlemi, saj se zelo spreminjajo.

Tla vsebujejo velik odstotek skeleta. Okoliš se deli na visoki severni del ravnine, v katerem prevladujejo apnena tla z gramoznim substratom, ki ga pokriva prst ali je z njo pomešan. Taka tla so prepustna in zračna. V spodnjem južnem delu prevladuje peščenjak.

Taka tla dajejo vina za takojšnjo porabo, dišeča in značilna. Dobra so za vsakdanjo porabo, čeprav imajo hkrati lepe značilnosti in so nežna. Med belimi vini je najbolj znana malvazija zaradi lepega, čistega vonja, ki spominja na ananas. Vino je živo in zelo primerno za k ribam.

Beli pinot je vino s prijetnimi in definiranimi vonji, po okusu vablivo in zelo prijetno.

Rdeča vina so živih barv in ne preveč težka. Imajo nežen okus in so zelo pitna. Med znanimi sta kabernet frank in merlot, ki je zelo cenen.

Ravninski del Posočja je tudi pomemben proizvajalec vin. Tla so bogata z apnom in magnezijem, bolj revna pa s fosforjem in dušikom. Območje je precej obsežno.

Sestava tal pove, da tukaj proizvajajo vina, ki lepo dišijo, ki so živa, srednjealkoholna, pitna. Razširjeni sta malvazija in beli pinot, znani pa so tudi tokaj, merlot in kabernet. Vina so tekoča in močna, bolj mehka, primerna za takojšnjo porabo.

Zaključek

V vseh obravnavanih vinogradniških okoliših smo pokazali na možnost, da bi dosegli najboljšo kvaliteto vin.

V popolnosti take stopnje kvalitete skoraj ne poznamo, čeprav se nakužno občasno pojavi. Večji del proizvodnje teh področij mora biti stalno na visoki kvalitetni ravni in le tako se lahko postopoma uveljavi.

V resnici ugotavljamo, da v preteklosti in tudi danes nismo še dosegli tega, kar nam naravni pogoji omogočajo. Seveda je to zelo zahtevna naloga, ki se začne že pri obnovi vinogradov z izbiro lege, podlage, sorte, gostote trsov, vzgojnega sistema, gnojenja, obremenitve rodnosti, poletnih opravil, zaščite, pravočasne in kvalitetne trgatve itd. To spada v vinogradniški del in ta je nedvomno zelo pomemben.

Vse te ukrepe razvrednotimo, če pri predelavi grozdja ne uporabljamo racionalne, sodobne in prilagojene tehnologije predelave, vinifikacije, zorenja in ustekleničenja vin.

Do danes, kot je bilo že omenjeno, se taki ukrepi še niso dosledno in zavzeto upoštevali. Na italijanski strani so v tem pogledu že precej napredovali. Samo od tega je odvisna visoka kvalitetna proizvodnja in primerna valorizacija našega vinarstva sploh.

Narava Primorske najbolj obdarja bela vina. Odraža se predvsem v harmoniji vseh pomembnih tvorcev kvalitete grozdja. Tudi izrazita nežnost vina, ki je predpogoj plemenitosti, je pomemben prispevek naravnih klimatskih in talnih pogojev. Te lastnosti so tako občutljive in nežne, da se v vinih s težavo ohranijo. To je pglavitni vzrok za padec kvalitete vin, ki ga moramo čimprej preprečiti s pravilnim kletarjenjem. Ta pogoj zahteva za naše razmere posebne ukrepe. Torej bo

v bodoče potrebno prilagoditi enološko tehnologijo tako, da bo sposobna te dragocenosti vina obdržati.

V praksi se pogosto dogaja, da v naših najbolj kvalitetnih vinih ostane samo skelet neke kakovosti. Od tega je prav gotovo v dobršni meri odvisno, kakšna bo bodočnost primorskih vin in seveda vinogradništva.

Naša vina so v enološkem pogledu zahtevna in potrebujejo dobre enologe z umetniškimi oziroma intuicijskimi sposobnostmi. To, kar svetovna literatura poudarja, da je enologija v dobršni meri umetnost, in šele nato tehnika, še posebno velja prav za naša vina.

Vinski slovarček

- AGRESIVNO** — vino, ki draži brbončice z neprijetnim občutkom. Neskladje povzročajo preobilne kisline, nezadostna dozorelost grozdja, pretirana količina tanina in dolgotrajna maceracija drozge.
- ASTRINGENTNO** — (stiskalno) daje neprijeten občutek trpkosti in robatosti, ki se pojavlja pri degustaciji vzdolž gornje površine jezika zaradi pretiranega tanina, in je tipična za mlada rdeča vina, ki so primerna za dolgotrajno staranje.
- AROMA** — občutje vonja, ki prihaja iz izvirnega trsa in daje specifično sortno značilnost.
- BUKET** — je francoski izraz, ki v slovenskem prevodu pomeni šopek cvetlic. Izraža skupek vonjalnih občutkov, ki se pojavijo v dozorelem vinu.
- CIKASTO** — je bolezen vina. Povzročajo jo očetne bakterije, ki pretvarjajo etilni alkohol v očetno kislino in vodo. Te napake ne moremo odpraviti.
- DIŠEČNOST** — je vonjalni občutek, ki spominja na cvetlice in sadje. Poznamo vina, ki dišijo po cvetlicah, vijolicah, malinah, mandljih in breskvah.
- EKSTRAKT** — snov, ki ostane po daljšem vretju vina, ko tekočina v celoti izhlapi. Šele primerna količina ekstrakta daje vinu tako imenovani "hrbet".

- FINESA — značilna za vina plemenitih sort, nežnega okusa in izbrane dišečnosti.
- HARMONIČNO — vino s sestavinami v pravilnem sorazmerju, ko nobena ne prevladuje nad ostalimi.
- KONČNI OKUS — označuje občutek vonja in okusa, ki se pojavi po zaužitju vina in ostane dalj časa. Na splošno je prijeten in se razlikuje od začetnih občutkov.
- MADERIZIRANO — označuje predvsem bela in roze vina, ki so prestala oksidacijski proces: ta spreminja etilni alkohol v aldehide. Vino porjavi, okus oslabi in spominja na stara vina: madera ali marsala s porjavelo barvo.
- NEZRELO — je vino, ko še ni doseglo pravega okusa in vonja.
- NEŽNO — vino z blagim vonjem in okusom, uglajeno in harmonično.
- OKUSNO — prijeten in izrazit občutek pri izbranih vinih, ki nastajajo na z minerali bogatih tleh.
- OLJNATO — je vino s posebnimi anaerobnimi bakterijami, ki mu spremenijo strukturo. Postane vlačljivo, motno in plehko.
- OKROGLO — je vino z bogatim glicerolom (višja stopnja alkohola), z nizkim ostankom sladkorja in zmernimi skupnimi kislinami. Vse te sestavine dajejo vinu prijetno mehko.
- OSTARELO — vino, ki se je predolgo staralo, tako da so se sestavine razkrojile, kar onemogoča vsakršno ocenjevanje.
- PLESNIVO — vino je neprijetnega okusa in vonja, ki izhaja iz gnilega grozdja (botritis) v vlažnih letinah. To napako povzročajo tudi lesene plesnive posode.
- PRIJETNO — to je vino, ki je izrazito harmonično v vseh fazah degustacije.
- POLNO — je tisto vino, ki ima dobro mero alkohola, dober "hrbet" in je istočasno skladno.
- POPOLNO — vino, ki združuje vse pozitivne dejavnike: arome, uglajenost, plemenitost in harmonijo. Popolno vino dajejo samo odlične letine.
- REZKO — neprijetna značilnost vina, pridobljenega iz nezrelega grozdja, in zato zelo bogatega z naravnimi kislinami, ki mu dajejo okus nezrelega jabolka.
- RAZBITO — vino brez živahnosti, ki z neustreznimi kletarskimi postopki izgubi potrebno ravnotežje.
- RADODARNO — toplo in odprto, čvrsto in krepilno, a ne opojno.

STABILNO	— označuje dobro zgrajeno vino, z zanesljivo stabilnostjo ne glede na stopnjo kakovosti.
SLASTNO	— je vino z majhnim odstotkom naravnega nepovretega sladkorja, ki ga pri degustaciji komaj zaznamo.
SUHO	— vino brez sladkorja, ki se je bodisi v celoti spremenil v alkohol ali pa je ostal neprevret le v manjših količinah.
STARANO	— to je vino, ki je doseglo ali celo prekoračilo stanje dozorelosti in je dobilo stalno barvo, vonj in okus. To oznako lahko vino pridobi po treh ali celo več letih staranja, odvisno od značilnosti vina. Najprimernejša za staranje so rdeča vina.
SVEŽE	— tipična značilnost nekaterih mladih vin, ki združujejo živahnost, sadni okus in prijetne kisline.
SADNI OKUS	— sveže dišeča mlada vina, ki spominjajo na okus raznega svežega sadja. Sčasoma sadnost prehaja v buket.
TANINASTO	— vino je bogato s tanini in organskimi snovmi, ki so prisotne v kožici, peclju in grozdnih semenkah.
TANKO	— vino dobrega sestava in harmonično, vse komponente vsebuje v zmernih količinah, ki dajejo prijetne, vendar blage občutke.
TEKOČE	— blago sveže vino, ki zlahka teče po grlu.
TOPLO	— to je lažni občutek toplote, ki se pojavi pri vinih z visoko alkoholno stopnjo in dobršno mero glicerola. Ta občutek povzroča hitra oksidacija alkoholov v ustih.
ZAMAŠEK	— vonj in okus po zamašku daje pluta, ki ni bila zadostno uležana ali pa je bila plesniva. Sta zelo neprijetna. Če sta v blagi obliki, lahko izgineta, če pustimo steklenico nekaj ur odprto.
ZELENO	— vino iz nezrelega grozdja s prekomernimi kislinami. Zaradi tega je pretirano sveže.

- ZNAČILNO — označuje vina, ki imajo zaradi sestavin poudarjeno tipičnost.
- ŽAMETNOST — se nanaša na okus, ki daje občutek božanja in spominja na žamet. To lastnost imajo starana, harmonična in blago kislina vina z dobršno mero glicerola.
- ŽIVAHNO — tipična značilnost nekaterih mladih vin, ki prijetno združujejo živahnost, sadnost in prijetno kislost.

Kazalo

I.

UVOD	7
ZGODOVINSKI VPOGLED IN POMEN VINA ZA ČLOVEKA	
VINO V ČLOVEKOVI ZGODOVINI IN NJEGOVIH	
OBIČAJIH	11
VINO IN RAZVOJ CIVILIZACIJE	19
VINO, ŽIVLJENJE IN ZDRAVJE	20
Kdaj alkohol resnično škoduje	23
Vino je bogato	23
Vino je lahko vir zdravja	24
GLAVNE SESTAVINE VINA IN NJIHOV VPLIV	
NA ČLOVEŠKI ORGANIZEM	
SESTAVA	25
Karbohidrati	25
Aldehidi	25
Kislone: vinska kislina	26
jantarjeva kislina	26
citronska kislina	26
jabolčna kislina	26
mlečna kislina	26
Tanini	26
Estri	27
Dušične snovi	27
Mineralne snovi: kalij	27
natrij	27
Fiziološka voda	28
Alkohol	28
Glicerin	28
KAJ MORAMO ŠE VEDETI O SESTAVINAH VINA	29
Kaj pomeni piti »zmerno«?	29

Zaupati je dobro, ne zaupati še bolje	30
Vino je živa snov	31
Sestavine vina, koristne za človeka	32
VINO KOT DIETETIČNO DOPOLNILO	33
VINO JE NAŠ VSAKDANJI PRIJATELJ	34
Vino je družinski prijatelj	37
POMEN VINA V STAROSTI	38
 VINO — PROIZVOD NARAVE, ČLOVEKA IN ZNANOSTI	
VINO SE RODI V VINOGRADU	41
Trtne vrste	41
Starost vinograda	42
Zemljišče (tla)	42
Klima (podnebje)	43
VPLIV LEGE NA RODNOST VINOGRADOV	43
POMEN TAL IN KLIME	45
Vinogradniška tla	45
Klima	46
Razpoložljivost z vodo	47
Povezava med barvo zemljišča in kvaliteto grozdja	47
Razmerje med strukturo tal in proizvodnjo	47
Odnos med hranilnimi snovmi tal in proizvodnjo	48
Izvor tal	48
TEHNIKA V VINOGRADU	49
Rez	49
Proizvodno obrezovanje	49
Gnojenje	50
Trgatev	50
ENOLOŠKI POSTOPKI	51
Modro čiščenje	52
Pasterizacija	52
KEMIJA V KLETI	52
STROGI NADZIRANEC	54
Vina z zaščitenim poreklom	55
Razvrstitev vin po kakovosti	55
DEGUSTACIJA VINA	55
Senzorična preizkušnja	58
Kako prepoznamo vino	60

Presoja s čutili	61
Videz vina	61
Vonj vina	61
Okus vina	62
Tipične značilnosti	62
Splošni vtisi	63
IZRAZOSLOVJE PRI POKUŠNJI VIN	63
Splošno o izrazoslovju	63
Primerno izrazoslovje za videz vina	63
Izrazoslovje za stopnjo tekočnosti vina	65
Izrazoslovje vonja (buketa)	65
Izrazoslovje okusa	66
OSNOVNA KLASIFIKACIJA VIN	68
Suha vina	68
Namizna vina	68
Navadna obedna vina	69
Kakovostna vina	69
Vrhunska vina	69

VINO IN JED

UVOD	70
RAZPOREDITEV VIN PRI KLASIČNEM OBEDU	71
NAJBOLJ USTALJENA DRUŽITEV VIN IN JEDI	72
KAKO PRAVILNO IZBIRATI VINA IN JEDI	76
VINO V KUHINJI	79
RAVNANJE Z VINOM PRI MIZI	80
Primerna temperatura	81
Ni vseeno, iz kakšnega kozarca pijemo	82
Vinske steklenice	84
SERVIRANJE VINA	85
POMEN IN NALOGA SOMELJEJA	88
Pripomočki, ki jih potrebuje somelje	89
Kako serviramo in degustiramo peneča se vina	90
Poglejmo, kako bo izkušeni somelje opravil nalogo	90
Vinska karta	95
ETIKETIRANJE STEKLENIC	96
SHRANJEVANJE VINA	98
Enoteka (vinoteka)	98

VINO VPLIVA TUDI NA ČLOVEKOVO DUŠEVNOST

PRIJATELJUJMO Z VINOM	100
POMEN VINA ZA ČLOVEKA	101
VINO JE UMETNINA	101
KULTURNI PIVEC	102
PRAVILNO UŽIVANJE VINA	105
PRAVILEN ODNOS DO VINA	105
ALKOHOLIZEM	106
ALI PIJEMO BOLJŠE VINO, KOT SO GA NEKOČ	108
VINO IN SREČA	113
PRESTIŽNOST VINA	115
HEDONIZEM	116
OSEBNI OKUS	118
VINO JE DEL ČLOVEKOVE KULTURE	119
Pomembnost vina raste	121
Vino za razmislek	122
NAMESTO ZAKLJUČKA	124

II.

VINARSTVO PRIMORSKE IN FURLANIJE	127
ZGODOVINSKA ZASTRANITEV	130
DEJAVNIKI KVALITETE	132
SPLOŠNO O PRIMORSKI	
Podnebje	135
Padavine	135
Vzgojne oblike in ureditev nasadov	135
Trsni izbor	136
TRSI	
BELE DOMAČE (AVTOHTONE) SORTE	137
Rebula	137
Tokaj (furlanski)	138

Pinela	138
Zelen	139
Furlanski verduzzo	139
Pikolit	139
RDEČE DOMAČE (AVTOHTONE) SORTE	140
Refošk »Peduncolo rosso«	140
Domači refošk	140
Teran	141
NEAVTOHTONE BELE SORTE	141
Istrska malvazija	141
Chardonnay (Šardoné)	142
Beli pinot	142
Sivi pinot	143
Rizling	143
Renski rizling	144
Sauvignon	144
Traminec	145
NEAVTOHTONE RDEČE SORTE	145
Barbera	145
Kabernet frank	146
Kabernet sauvignon	146
Merlot	147
Rdeči pinot	147

VINA

BELE DOMAČE (AVTOHTONE) SORTE	148
Rebula	148
Tokaj (furlanski)	148
Furlanski verduzzo	148
Pikolit	149
RDEČE DOMAČE (AVTOHTONE) SORTE	149
Refošk »Peduncolo rosso«	149
Domači refošk	149
Teran	149
NEAVTOHTONE BELE SORTE	150
Istrska malvazija	150
Chardonnay (Šardoné)	150
Beli pinot	150
Sivi pinot	150
Rizling	150
Renski rizling	151

Sauvignon	151
Traminec	151
NEAVTOHTONE RDEČE SORTE	151
Barbera	151
Kabernet frank	151
Kabernet sauvignon	152
Merlot	152
Rdeči pinot	152
 POSAMEZNI VINORODNI OKOLIŠI	
VZHODNO FURLANSKO GRIČEVJE	153
Oblikoslovje	156
Podnebje	156
GORIŠKA BRDA	157
Površinska geomorfologija	157
Podnebje	160
OSREDNJA BRDA	161
Zlata rebula	162
VIPAВСKI VINOGRADNIŠKI OKOLIŠ	162
Podnebje	163
KRAS	167
Podnebje	167
KOPRSKO	171
Tla	171
Podnebje	171
Karakteristike vin	171
RAVNINSKO POSOČJE	174
 ZAKLJUČEK	
VINSKI SLOVARČEK	179