

# VINSKA KARTA REGIONALNE VINOTEKE FRUŠKOGORJE

*Vino je oduvek bilo piće ljubavi,  
strasti, slavlja, jednostavno - piće  
kulture!*

# Piće kulture

Mnogi misle da je dobro vino iz malog regiona poslednji otpor globalizaciji, kaže Žan-Rober Pit, istaknuti francuski geograf, koji se zalaže za proizvodnju regionalnih vina, takozvanih vina sa "teroara".

U političkom i kulturnom smislu, jedino istinsko vino je ono iz određenog regiona, kaže francuski geograf. Ovaj stručnjak za geografiju pejzaža, koji se i sam bavio proizvodnjom vina, zalaže se za proizvodnju regionalnih vina, onih koja imaju "teroar".

"Teroar" je francuski izraz za „rodno tlo“ koji se univerzalno koristi, ali osim zemljišta podrazumeva i klimatske uslove, kvalitetno grožđe, sređene vinogradarske uslove. "Vino sa teroara je kao muzika i književnost, - kaže Žan-Rober Pit. - Pijemo ga zato što smo svesni njegovog dobrog ukusa".

Vino u kojem ima više "teroara" nego tehnologije - čitava je filozofija! A pravo tlo je ono koje ima mnogo mikroorganizama.

*Ukoliko ima više vode, ima i više grožđa, ali ukus vina je tada slabiji. Mnogi vinogradari misle da ako ima više grožđa, biće više vina, ali to je loša računica koja ne daje dobro vino. Tako je bilo u Francuskoj pre tri, četiri decenije, pili smo vino kao što pijemo vodu – objašnjava Žan-Rober Pit.*

Mnogi smatraju da su lokalna vina poslednji otpor globalizaciji. Žan-Rober Pit kaže da su mnogi u Francuskoj danas opterećeni strahom da će ta lažna jednoobrazna kultura pojesti male proizvođače i uništiti svet, ali ističe da on lično ne veruje u to.

*Sistem u kome je sve isto vrlo brzo će se urušiti, jer se ljudi obrazuju i žele da probaju nešto posebno. Postoje vina koja mogu da stare čitav vek. Upravo zato što je vino izuzetno moćno sredstvo, uvod u kulturni svet, treba da ohrabrujemo proizvodnju lokalnih vina i da se manemo takozvanih paspartu vina koja imaju svetski ukus – zaključuje Žan-Rober Pit.*

Kvalitetno vino treba da sadrži u sebi sve ukuse, kaže Žan-Rober Pit, objašnjavajući da ono treba da bude i malo gorko, i malo kiselo, i malo slano, i malo slatko.

(Deo intervjuja objavljenog u Politici, 03.04.2010, autor Gordana Popović)

# Izbor vina

Vino je jedino piće koje još od perioda drevnih Grka ima mitološki i religiozni značaj. Od Dionizija i Bahusa do ponavljanja svetog rituala prinošenja žrtve Isusa. Zato vino u životu čoveka dobija esencijalni i egzistencijalni značaj.

Od dobrog grožđa može se napraviti loše vino, od lošeg grožđa ne može se napraviti dobro vino. Na kraju, čovek je taj koji pravi vino!

Postizanje harmoničnosti između vina i druge hrane oduvek je zahtevalo suptilniji pristup od običnog ispijanja. Cilj je postizanje gastronomskog uživanja, ali i nutricionističkih vrednosti. Vino svojim karakteristikama ne sme da dominira u obroku, ali ni da bude potcenjeno i nezapaženo, upravo u postizanju toga sklada je veština slaganja vina i hrane.

Vino nije samo jedno od najstarijih pića, već i hrana. Svakako, u vinu se može uživati i van obroka, može se piti samostalno, ali najbolje se slaže sa hranom.

Kvalitet - boja, miris i ukus vina zavise od više faktora. To su:

- Tanin - jaka supstanca koja sadrži opna i semenke;
- Alkohol - bela vina obično sadrže od 11 do 14 odsto alkohola, a crna od 12 do 14 odsto;
- Šećer - vina sa malo šećera su suva, sa nešto više polusuva. Treća kategorija su slatka vina;
- Aroma - dobro vino uvek pruža složeni ukus koji podseća na neko voće (zavisi od vrste grožđa), čokoladu, neki od začina, duvan ...

Za miris i ukus važno je i u kojim buradima fermentiše i odležava vino, posebno crno vino (hrastova burad, bagremova i druga). Poseban miris i buke daju takozvana barik burad, to su hrastova burad najčešće od 225 litara koja su iznutra opaljena plamenom vatre. Vino (posebno crno) mora da odleži najkraće godinu dana i dobija specifični, puni buke, koji ima karakterističan "dimni" miris i ukus;

- Količina kiselosti - čuva svežinu ukusa, a važna je i sa nutricionističkog aspekta.

# Opšta pravila prilikom izbora vina

Prilikom ličnog izbora vina treba voditi računa da prija ukusu konzumenta, da se slaže uz jelo, ali ne treba zanemariti raspoloženje i atmosferu u kojoj se pije vino. Uvek, kada je to moguće, **lokalno vino - lokalna hrana**.

Uz određena jela mogu se piti različita vina, sve zavisi od ukusa i mirisa samoga jela (vrste mesa, načina pripreme, količine začinjenosti, vrste začina i preliva, priloga), zatim od naklonosti konzumenta, kao i kvaliteta i specifičnosti samog vina.

Prilikom izbora vina pravilo je da se malo vina, koje ste odabrali, sipa u odgovarajuću čašu i proba - boja, gustina, miris, ukus i harmoničnost (izbalansiranost slatkih i kiselih sadržaja, a kod crnih vina i tanina). Tako se saznaje da li to vino odgovara hrani koju želimo da jedemo.

- Vino mora biti pravilno tehnološki i prirodno odnegovano;
- Belo vino se pije pre crvenog (crnog);
- Lagano vino pije se pre teškog, mlado pre starog;
- Ne dobija svako vino odležavanjem na kvalitetu;
- Neophodna je odgovarajuća temperatura čuvanja vina pre korišćenja;
- Crno vino treba otvoriti bar pola sata pre služenja, da "proradi";
- Uz hranu se obično piju suva vina, retko polusuva;
- Vina sa dosta tanina ne piju se uz slanu hranu (srpska predjela, kao što su pršuta, pečenica i druga);
- Uz desert piju se polusuva i desertna vina;
- Pre kupovine vina korisno je pažljivo pročitati etikete

# Odabrana vina Fruške gore

## Bela vina

*Rizling italijanski* - ovog grožđa ima najviše u fruškogorskim vinogradima. Rizling italijanski ili kako ga još domaćini nazivaju "talijanski rizling" je najčešće suvo vino, retko kao polusuvo ili poluslatko vino. Rizling je zelenkasto-žućkaste boje, čistog vinskog mirisa i harmoničnog, ljupkog i svežeg ukusa sa karakterističnom gorčinom. U proseku sadrži 12,5 odsto alkohola i 5,9 g/l ukupnih kiselina.

*Traminac* - sorta vodi poreklo iz Severne Italije. Traminac je kvalitetno i vrhunsko vino, može biti suvo, polusuvo i poluslatko, naročito izražene arome. Boja vina je žuto-zelena, miris veoma prepoznatljiv, intenzivan i fin. Traminac je veoma cenjeno vino kod nas i u svetu.

*Župljanka* – sorta je dobijena ukrštanjem Prokupca i Crnog burgundca (selekcionista prof. Dragoslav Milosavljević). Vino Župljanke je kvalitetno, žuto-zelene boje, lepog i prijatnog mirisa. Ponekad, zbog visokog sadržaja kiseline, oštrijeg je, ali i osvežavajućeg bukea.

*Neoplanta* – ova sorta grožđa priznata je 1970. godine, a naziv je dobila prema latinskom imenu Novog Sada. Autor je bio selekcionista prof. Dragoslav Milosavljević. Nastala je ukrštanjem sorti Smederevka i Traminac. Vino je visokog kvaliteta, ukus mu je pun, bogat, a miris veoma intenzivan i fin. Izuzetno atraktivna mogu biti desertna vina dobijena od ove sorte.

*Sila* - rezultat je ukrštanja Kevidinke i Šardonea. Priznata je 1988. godine. Naziv potiče od početnih slova autora Sime Lazića. Zasad se proširila u Fruškogorskom vinogorju. Vino je lako, harmoničnog ukusa sa diskretnom, prijatnom aromom Šardonea.

*Sovinjon* – ovu fruškogorsku sortu nazivaju i Muškatni silvanac. Na Fruškoj gori sorta se počela gajiti pre oko četrdeset godina. Sovinjon je veoma pogodna sorta za proizvodnju desertnih vina. Vino je gotovo uvek visokog kvaliteta, zeleno-žute boje, bogato, puno, karakterističnog, plemenitog i prijatnog mirisa i ukusa. Ponekad zna da bude i dosta jako, sa oko 13 odsto alkohola.

*Šardone* - francuska sorta, nastala prirodnim ukrštanjem Pinota i stare sorte Gouais Blanc. Poznat je kao sorta koja se lako prilagođava različitim podnebljima i nosi posebnost podneblja na kojem se uzgaja. Šardone sa Fruške gore ima svež, izrazit voćni miris (jabuke, dinje), ali i tananu slatku notu. Karakteristično je da ima i veći procenat alkohola od drugih belih vina.

# Odabrana vina Fruške gore

## *Crvena vina*

*Kaberne sovinjon* – sorta je poreklom iz Francuske i često je nazivaju “kraljem crvenih vina”. Vino je visokog kvaliteta, karakterističnog pikantnog mirisa, intenzivne crvene boje punog ukusa voćnih tonova.

*Portugizer* - grožđe se smatra autohtonom vrstom Fruškogorja, mada neki tvrde da je doneseno iz Portugalije krajem 18. veka. Vino Portugizer može se piti veoma mlado, zato ga nazivaju i "srpskim božoleom". Tada je to pitko, aromatično vino voćnog mirisa i ne zahteva hranu. Kada odstoji, Portugizer dobija jači sortni miris sa lepim kiselinama koje daju svežinu, ali nema mnogo tanina.

*Kaberne frank* - da bi se došlo do porekla ove veoma dobre i značajne vinske sorte grožđa mora se zaći daleko u prošlost, u istoriju nastanka vinogradarstva, i to sve do starog Rima. Kaberne frank ima voćni ukus, izražene vegetativne tonove, sa manje tanina i nižim procentom kiselina. Specifične arome koje se mogu zapaziti u vinu Kaberne frank zavise kako od regiona u kojem se gaji grožđe, tako i od stila i načina proizvodnje.

*Merlot* – sam naziv potiče od francuske reči „merle“ koja znači „mladi kos“ i vezuje se za prelepu tamno plavu boju grožđa. Merlot je vino sa više biljnih tonova kako u aromi tako i u ukusu. Zrelost je presudan faktor, zbog prirodno niže kiselosti i generalno manje oporosti, u ustima ostavlja bujniji ukus.

*Probus* - grožđe je dobijeno ukrštanjem Skadarke i Kaberne sovinjona. Sorta je priznata 1983. godine. Naziv je dobila po rimskom caru Probu, koji je u III veku n.e. obnovio fruškogorsko vinogradarstvo. Za sada se sorta širi samo na Fruškoj gori. Vino Probusa je intenzivno obojeno, bogato, harmoničnog ukusa i prijatnog mirisa.

*Vranac* je suvo crveno vino rubin boje sa nijansama ljubičaste. Robusno, a sveže vino voćnog karaktera sa mirisom i ukusom višnje i divlje trešnje, harmonično sa lepo ukoponovanim taninima i kiselinama.

*Muskat Hamburg* je suvo crveno vino, tamne boje sa purpurnim odsjajem. Lako, pitko i naglašene arome. Ukus je pun i sočan sa osvežavajućim voćnim tonovima.

# Bermet

Danas se u Srbiji jedino originalno desertno vina - bermet, može naći u fruškogorskim podrumima, pre svega u Sremskim Karlovcima. To je slatko, mirišljivo, aromatično vino koje liči na italijanski vermut, ali se proizvodi na drugi način, maceracijom više od 20 različitih trava i začina. Bermet se može pijuckati hladan, kao aperitiv, ili na sobnoj temperaturi kao desertno piće uz kolače. U Sremskim Karlovcima se ponovo, posle višedecenijske pauze, proizvodi Bermet (beli i crveni). To karlovačko vino nekada se pilo i na austrijskom dvoru, a Bermet je volela i carica Marija Terezija.

Nijedan proizvođač bermeta neće odati recept za spravljanje, naprotiv, "formule" za proizvodnju čuvaju se kao najdragocenije porodične tajne. Već to govori da proizvodnja zahteva veliko vinarsko umeće da bi se dobio željeni aromatični ukus.