

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)

VINO I KULTURA – mr Slaviša Orlović

Gotovo da možemo reći da su vino i vinogradarstvo stari koliko i čovek. *Loza* je "drvo života", "božansko drvo" ili "rajsko drvo života". *Grožđe* je plemić među plodovima. *Vino* se smatra najplemenitijim pićem koje čovek koristi. Vino je "božanska kapljica", "piće bogova", "piće nad pićima", "nektar božanski", "gospodsko piće", odnosno "napitak božanskog porekla". Ljubitelji vina su enofili ili *vinoljupci*. Verovanje da vino poseduje moć dauzvisi čoveka, mamilo je filozofe, pesnike i ratnike.

Postoji izreka da je *"vinova loza majka vina, zemljište otac a klima njegova sudbina"*.

Klement Aleksandrijski piše: *"Kad kažem loza, mislim alegorijski na Gospoda, posredstvom uzgajanja, što je trud razuma, jer sok što struji u lozi, svetlo je Duha"*.

U mnogim antičkim predanjima i mitovima loza je izraz besmrtnosti i večne mladosti, dok je vino smatrano otelotvorenjem svetlosti, mudrosti i duhovne čistote. Vino se istovremeno tretira kao hrana, kao lek i kao piće. Plutarh kaže: *"Vino je od svih pića najkorisnije, od svih lekova najukusnije i od sve hrane najprijatnije"*.

Smatra se da su bogovi učili ljude veštini pravljenja vina; Oziris Egipćane, Amon Libijce, Dionis Grke i Bahun Rimljane.

Prema grčkoj mitologiji, na brdu Nisa Dionis je otkrio vino, zbog čega ga i danas najviše slave. On je ploveći poneo sa sobom vinovu lozu, učio tanovništvo vinogradarstvu i širio kult vina. Vinova loza je bila deseto drvo svetoj godini drveća, kome je odgovarao mesec septembar, doba vinskih gozbi.

Dionis je kod starih Grka bio prijatelj muza, bog vina i vinogradarstva. Prema Plutarhu, Dionis *"nije samo bog rastinja, vinove loze, vina i plodova"*, već i *"onaj koji širi radost u izobilju"*, a Hesiod će reći da je on *"genije soka i mladosti, bog oslobađanja, bujnosti i napredka"*.

Glavni putokaz u tumačenju Dionisove tajanstvene istorije, prema Robertu Grevsu, je širenje kulta vina po Evropi, Aziji i severnoj Africi. Po Grevsu: *"Vino nisu pronašli Grci: izgleda da su ga najpre uvezli u vrčevima sa Krete. Divlja loza je rasla na južnoj obali Crnog mora, odakle se vinogradarstvo proširilo kasnije na planinu Nisa u Libiji, preko Palestine, do Krete; do Indije je došlo preko Persije, a putem kojim se u bronzano doba trgovalo čilibarom, stiglo je u Britaniju. Vinske orgije u Maloj Aziji Palestini, kao i kanaanitska gozba Tabernakula, u početku božanska orgija, bili su obeležene manje-više istom ekstazom kao i pivske orgije u Trakiji i Frigiji. Dionisova se pobeda sastojala u tome što je vino svuda potiskivalo stala toksična pića"*.

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:

- 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.

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.

Izbor vina uz određena jela koja se predlažu u ovom kratkom vodiču odnose se samo na vrste i specifičnosti vina koja nudi Vinoteka Fruškogorje.

Svakako, ovo je tek samo jedan mogući izbor!