



АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ
СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED
STUDIES BELGRADE



VINO I VINSKA KARTA



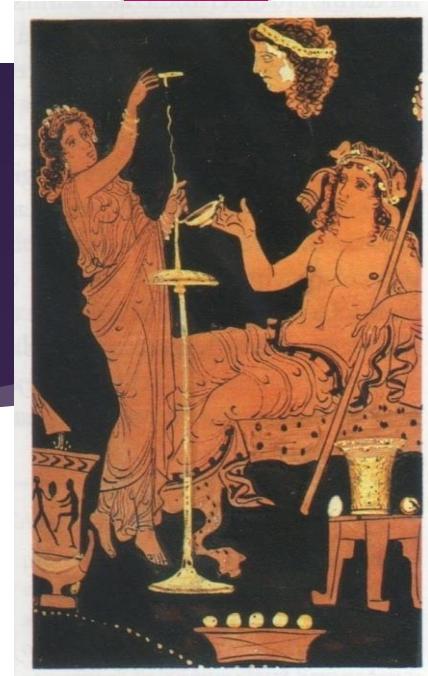
Istorija vina



- ▶ Vino je starije od prvih spisa o vinu i ono se razvijalo i unapredivalo i u doba antičkog perioda, ali ne toliko brzo koliko se unapredivalo u poslednjih 200 godina sa razvitkom modernog doba. Prve istorijske činjenice i zapisi o vinu iz perioda 6.000 godina pre nove ere i to iz Kavkazije (današnje Gruzije) i Mesopotamije (današnji Iran).
- ▶ Vino odatle seli u Egipat, čiji se tadašnji zapisi i danas čuvani na papirusu i na grobnicama i piramidama, uz slike o veselju u tugovanju uz vino, koje i danas mogu videti turisti koji obilaze ovu prelepnu zemlju.

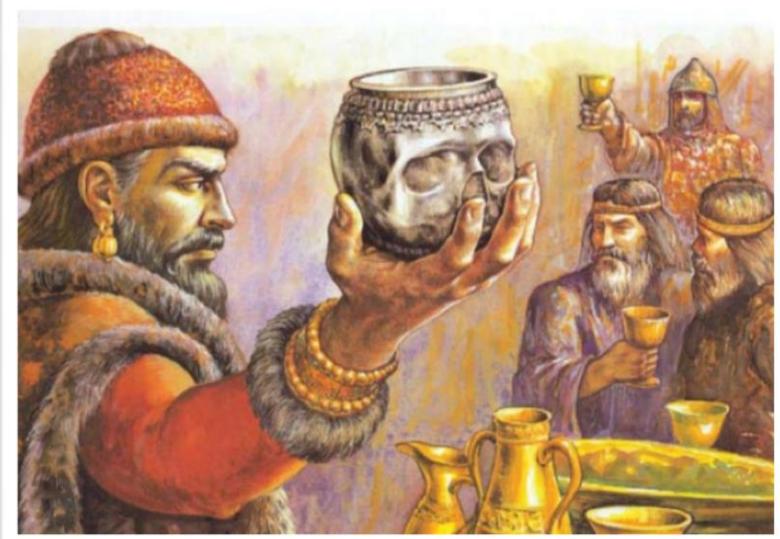
Istorija vina - Grčka

- ▶ Geneza i lična karta vina potice od Grka i Feničana koji nastaju Mediteran 1500 godina pre Nove Ere. Masovno podizanje vina tada počinje u severnoj Africi, južnoj Španiji, Siciliji, južnoj Francuskoj, kao i u oblasti Crnog mora. Prva vina boljeg kvaliteta, koja su se tada cenila dolazila su sa Grčkih ostrva Hios, Kos, Rodos i Krit.
- ▶ Tradicija ispijanja vina i zdravice o vinu, životu i ljubavi bila je prisutna u Grčkoj kulturi i svakodnevnom životu. Igre uz vino za slavlje vina postaju česte, a najpoznatija igra je "Kottabos"
- ▶ Grci za transport vina koriste amfore.



Istorija vina - Rim

- ▶ U starom Rimu počinje poetsko izražavanje o vinu i podižu se vinogradi zbog ekonomске dobiti ili zarade. Širi se priča o vinu prvi saveti o kvalitetu vina, o odrzavanju vinograda.
- ▶ Rimljani sve više šire kulturu i prvi uvoz Amfora (zapremina 35 litara) u kojima se vino čuvalo i negovalo.
- ▶ Rimljani prvi koristili drvenu burad, uvozili staklo iz Sirije.
- ▶ Olovne posude izbacene iz upotrebe.



Vitikultura



- ▶ Vitikultura je gajenje grozdja u svrhu pravljenja vina, najvažniji faktor kvalitetnog vina je kvalitetno grožđe.
- ▶ Vina se ne prave u vinariji nego u vinogradu.
- ▶ Vinova loza daje najbolje rezultate na terenima od 100-400 metara nadmorske visine.
- ▶ Vinova loza najbolje uspreva:
 1. Krečnjaku
 2. Peščanom tlu
 3. Granitnom zemljишtu
 4. Glini
 5. Šljunku
 6. Škriljcu









Bolesti vinove loze



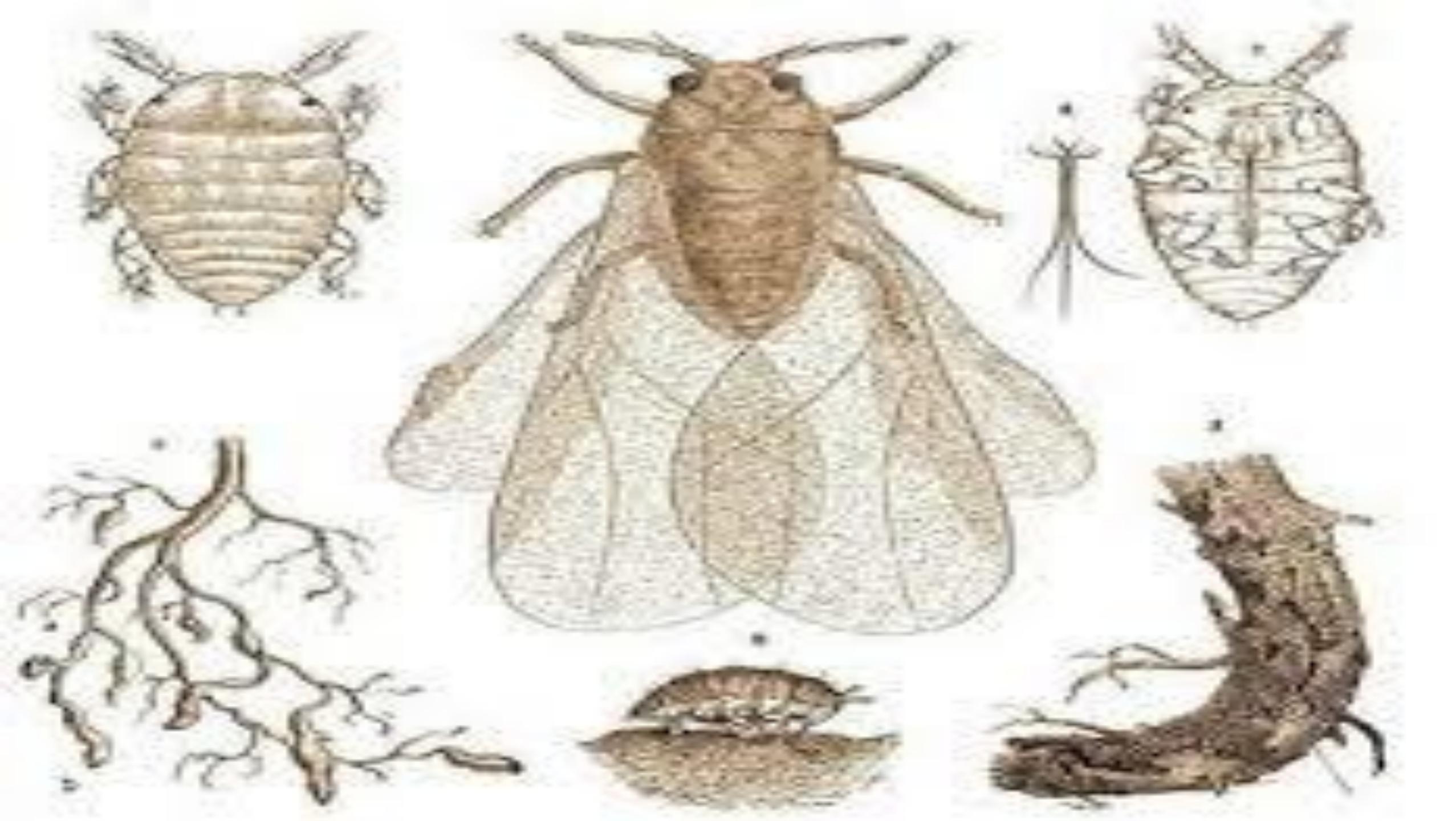
- ▶ **Plamenjača**-prvi put se pojavila u Francuskoj 1878. godine. Pretpostavlja se da je donetana sadnicama iz Amerike. Efekti njenog dejstva mogu biti vrlo kobni – čak ceo vinograd ostane bez prinosa ako se ne otkrije na vreme. Napada list i plod vinove loze.Ukoliko napadne plod posledice su znatno izraženije, a ako napadne list smanjuje sposobnosti lista (slabija fotosinteza), a time uzrokuje menjanje šećera u bobici.(Zaštita ruže)
- ▶ **Pepelnica**-Takođe doneta iz Amerike. Prvi put je detektovana u okolini Londona.Ukoliko se raširi u vinogradu može sveda uništi.Bolest izaziva plesan koja napada sve zelene delove grozda. Najčešće su to list i bobica grozda. Kod lista,zaraženo deo se suši i skvrči, a nezaraženi nastavlja normalno da serazvija. Ako su zaraženi lastari javljaju se crne ili plave mrlje. Rezultat je odumiranje zaraženog tkiva. Na bobicama stvaraju pepljastu prevlaku, bobica zaostaje u razvoju i nastaju pukotine na njima sve do semenke.



Bolesti vivove loze



- ▶ **Botritis cinerea(plemenita plesan)**- kao plemenita plesan U uslovima koji joj ne pogoduju za razvoj njene micelije prodiru-penetriraju u bobice i iz njih izvlače vodu pri čemu ne uništavaju samu bobicu, već je dehidriraju. Pri ovome se bobice smežuravaju i u njima se povećava koncentracija šećera i aromatičnih materija. Od takvog grožđa se dobija vrhunsko slatko belo vino. Ova vina su vrlo cenjena u vinskim krugovima i mogu dostignu vrlo visoke cene. Od 100kg ovako dehidriranog grožđa dobije se oko 8L vina, što je još jedan razlog visokih cena.
- ▶ **Filoksera** - Prvi put je ustanovljena u Engleskoj 1863. Godine odakle je 1867. god. prenesena u Francusku. 80-ih godina XIX veka se počela širiti celom Evropom uništivši veliki deo evropske vinove loze. Lek protiv filoksere nije bio poznat kao ni izvor zaraze. U takvim uslovima borba protiv filoksere nije davala nikakve rezultate. Vinogradi su se sušili jedan zadrugim, a čitave porodice ostajale bez prihoda. Filoksera nije samo uništila vinograde u Evropi i zadala ozbiljni udarac poloprivredi već je izazvala i velike migracije naroda u zemlje Novog sveta krajem XIX i početkom XX veka.



Vrste vina



► **Suvo, polisuvo, poluslatko i slatko**

1. Belo može da se koristi i belo i crno grožđe
 2. Crveno - koriste se samo crno grožđe, osim u kupažama.
 3. Ružičasto (Rose) - koristi se crno grožđe uz kratku maceraciju.
- **Penušavo vino** -Vino koje u sebi sadržio dresdenu količinu CO₂ i pritisak od 5-6 atmosfera.
- **Samotok** -Najkvalitetniji način izrade vina,sok se odvaja bez presovanja.
- **Pojačana vina** -Vina se pojačavaju rendijem što rezultira povišenim procentom alkohola i obično veću količinu šećera.
- **Aromatizovana vina** –Vina koja se aromatizuju određenim travama i začinima.

Francuska



- ▶ Pomisliti na vino, a ne pomisliti na Francusku, ili pomisliti na Francusku, a nepomisliti na vino, gotovo je nemoguće! Geografski potencijal i tradicija je "ključ" uspeha francuskih vinogradara.
- ▶ Francuska spada u zemlju broj 1 po proizvodnji i kulturi vina, gde je mala verovatnoća da će uskoro neka zemlja ugroziti položaj Francuza, bar po pitanju ove privredne grane.
- ▶ Njihova prosečna godišnja proizvodnja je 67 miliona hl, u idealnim godinama i berbama mogu proizvesti i dosta više.
- ▶ Prva kategorizacija je uvedena davne 1920,I to nije najstarija kategorizacija na svetu.Danas se Francuska vina kategorisu kategorizacijom iz 2012. godine.
- ▶ 90 sorti grožđa,nakon filoksfere 50% manje.

▶ REGIJE U FRANCUSKOJ

1.ALSACE

4.RHONE VALLEY

2.CHAMPAGNE

5.BORDEAUX

3.LOIRE VALLEY

6.BURGUNDY

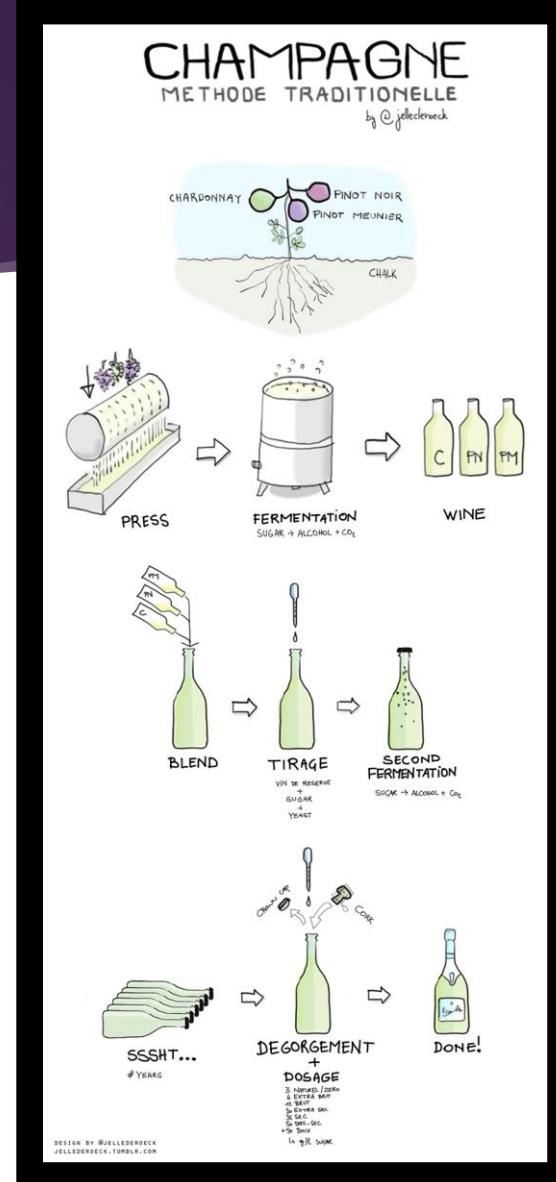
Champagne



- ▶ Champagne je najseverniji region Francuske. Poznat je po proizvodnji najkvalitetnijih penušavih vina na svetu, koji se zovu šampanjci i čije je ime zaštićeno, tako da možemo da kažemo da je svaki šampanjac penušavo vino dok nije svako penušavo vino Šampanjac.
- ▶ Monah koji je u 17-om veku pronašao Šampanjac zvao se Dom Perignon.
- ▶ Mit o Monahu Dom Perignonu kao izumitelju i tvorcu ovog sjajnog vina, leži samou činjenici da je uticao samo na tehniku i mešanje za dobijanje Šampanjaca. Kao Cellar Master od 1668.g. do 1715.g. borio se sa problemom prirodne re-fermentacije. Nezdravo hladne zime prouzrokovale su opasnost: Kako je zima kretala več od jeseni, kvasac je bio veoma uspavan, fermentacija bi se ponekad privremeno zaustavljala, vina vi se flaširala sa prisutnim fermentacionim šećerom. U proleće sa povećanjem temperature, kvasac u boci bi se probudio i počinjao re-fermentaciju, rezultirajući fatalnulančanu reakciju eksplozije boca od tada nekvalitetnog stakla, koja je pravila veliku štetu u vinskom podrumu.
- ▶ Monarh Dom Perignon prvi poceo da koristi deblje flase, (staklo uvezeno iz Engleske) I namotavao zicu preko plutanih cepova radi lakse distribucije šampanjca

Metode proizvodnje penušavih vina

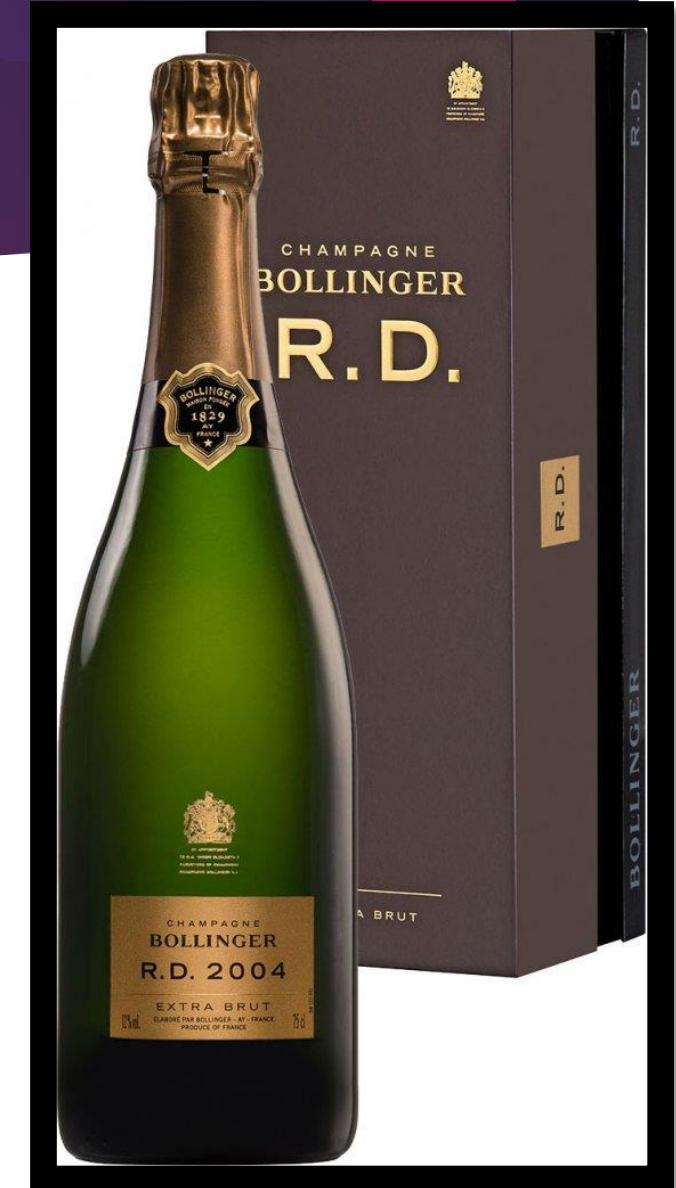
- ▶ Postoje 4 metode proizvodnje penušavih vina a to su:
 1. **Tradicionalni metod-Methode Chqmpenoise** –jedini dozvoljeni način za proizvodnju šampanjca.
 2. **Transfer medod**
 3. **Charmat(Šarmat) method**
 4. **Karbonizacija (CO₂)**



Tradicionalni metod

- Tradicionalni metod je jedini dozvoljeni način za proizvodnju šampanjca I on ima 12 faza:

- 1. Berba (nize secera vise kiselina)**
- 2. Ceđenje(brzo cedjenje)**
- 3. Fermentacija(inox)**
- 4. Cuvee(prave se kupaze od biranih vina,određuje karakter vina)**
- 5. Tirage(dodaju se kvasci u boce,zatvara se krunskim zatvaracem)**
- 6. Druga fermentacija**
- 7. Odlezavanje(non vintage 1 gofina,vintage 3)**
- 8. Zamrzavanje(pravi se cep od leda)**
- 9. Disgorging(boce se vade iz tecnosti,I pod pritiskom cep od leda izlazi)**
- 10. Kasni disgorging(dugo vremena na kvascu,kompleksnost aroma)**
- 11. Dosage(određuje se sitl vina)**
- 12. Zavrsetak(agraf i folija)**



Nivo šecera kod Šampanjca



BRUT NATURE

BONE DRY

0-3 g/L

0-2 calories/glass*

EXTRA BRUT

BONE DRY

0-6 g/L

0-5 calories/glass*

BRUT

DRY

0-12 g/L

0-7 calories/glass*

EXTRA DRY

FRTTY

12-17 g/L

7-10 calories/glass*

DRY

OFF-DRY

17-32 g/L

10-20 calories/glass*

DEMI SEC

SWEET

32-50 g/L

20-30 calories/glass*

DOUX

SWEET

50+ g/L

30+ calories/glass*

Vrste šampanjca

- ▶ BRUT SANS MILLESIME – potpuno suv šampanjac bez oznake godine koja zauzima 80% tržišta.
- ▶ BLAN DE BLAN - proizvedeni isključivo od belog grožđa.
- ▶ BLANC DE NOIR - proizvodi se isključivo od crnog grožđa, jake voćne strukture.
- ▶ CREMENT – polpenušav šampanjac više nalik vinu.
- ▶ RUŽA - ružičasti šampanjac proizведен od mešavine crne i bela vina, često jačeg voćnog ukusa od belih vina
- ▶ MILESIME - šampanjac iz posebno dobrih berbi, štand najčešće od 3 ili 6 godina.
- ▶ CUVEE DE PRESTIGE - najprestižniji proizvod od šampanjca kuća, napravljena od grožđa najbolje berbe, dugo je stajala.







Bordeaux (Bordo)



- ▶ Regija najskupljih I najkvalitetnijih crvenih vina, ovu oblast razdvajaju 3 reke koje dele Bordo na 3 dela:Leva obala,Desna obala I izmedju 2 mora.
- ▶ Klima u Bordou je morska , pod uticajem I Atlantika I reke Gironde. Ovaj uticaj sprečava smrzavanje u toku zime I mraz u toku proleća. Zime su kratke, prolećas u vlažna, a leta su veoma topla. Sto je idealno za vinovu lozu.
- ▶ Crvene sorte u Bordou: Cabernet Savignon,Merlot,Cabernet Fran,Peptit Verodt,Malbec,Carminere(virtuelna sorta koja je gotovo izčezla)
- ▶ Bele sorte u Bordou:Semillon,Savignon blanc,Muscadelle,Ugni Blanc,Merlot blanc.
- ▶ Sva vina Bordoa su kupaze,a sve sorte vole hrastovinu I odlezavaju u barik buradima zapremine 225 litara minimum 2 godine,a vecina proizvodjaca svaku novu generaciju vina stavlja u nove barike.
- ▶ Najzastupljenija sorta je Merlot.
- ▶ Region poznat po Chateau(šato)



Desertha i fortifidovana vina



- ▶ Fortifidovana vina su nastala dodavanjem alkohola (brendi) tokom fermentacije, čime se prekida taj proces, zadržava visok procenat preostalog šećera i povećava alkohol na oko 20 procenata.
- ▶ Fortifidovana vina nemaju tako drugu tradiciju kao crvena, bela i roze jer ih nije bilo moguće proizvesti pre otkrića procesa destilacije u najvećem broju slučajeva proizvodna fortifikovanih vina je posledica traženja načina što duže očuvanja običnih vina Pretpostavljalo se da će dodavanje žestoke alkoholne kapljice sačuvati vino od kvarenja tokom prevoza na relacijama, prvenstveno morima čime će se u celosti zadovoliti ljudi iz dalekih regija širom sveta.
- ▶ Fortifidovana vina mogu biti unapređena « sve do od 22 stepena, to ih čini » izjednačenim sa nekim prosečnim likerima. Relativno neobičan način proizvodnje, sve do XIX veka, učinio je da - fortifikovana vina smatraju pemijum

Porto

- ▶ Port ili ranije Porto je najpoznatije portugalsko vino u svetu. Dolazi iz severa Portugala iz istoimenog grada iz regije Douro. Spada u grupu fortifidovanih vina, tj. Vina kojima se dodaje Brandy. Portu se Brandy dodaje za vreme fermentacije kako bi mu se kontrolisao nivo šećera. Brandy koji se dodaje Portu, najčešće dolazi iz južne regije Algarve, mada se Brandy može proizvoditi u bilo kojoj drugoj regiji. Port se pravi i fermentiše u buradima zapremine 400.- 440 litara, gde se brendi dodaje 10 - 15 % od ukupne količine.
- ▶ Najpoznatija fortifidovana vina pored Porta su: Madeira, Cherry, Marsala, Vermut.



Dekantiranje vina



- ▶ Dekantiranje je proces odvajanja bistrog vina od taloga, naročito ako je vino duži vremenski period neotvarano, kako bi se uklonile posledice nastalog taloga.
- ▶ Proces se vrši laganim ulivanjem vina u dekanter tj. posudu da dekantiranje vina, pri čemu je najvažnije da talog ostane na dnu boce.
- ▶ Tokom dekantiranja dolazi do aeracije vina tj. njegovog prozračivanja, čim se odstranjuju teži mirisi nastali tokom dugog odležavanja vina.
- ▶ Ukoliko je dekantiranje potrebno, preporučuje se da se izvodi pred samo posluživanje vina kako tokom aeracije ne bi došlo do oksidacije.

Dekantiranje vina

- ▶ Za dekantiranje vina potreno je sledeće:
- ▶ Vino
- ▶ Dekanter
- ▶ Čaša
- ▶ Sveća
- ▶ Štopciger
- ▶ Tacne za prezentaciju pampura



Dekantiranje vina

Hangla



Sibice



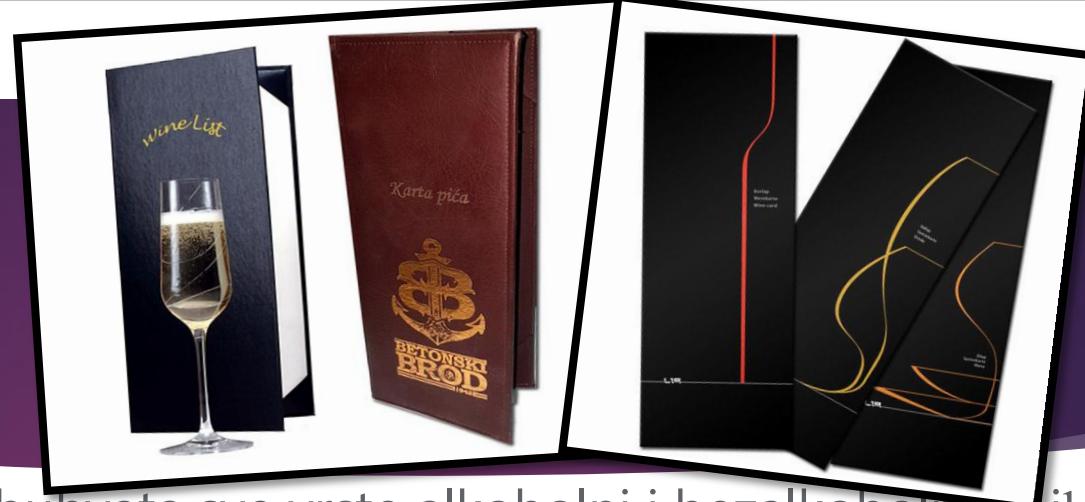
Korpa za vino





Decanting
Mature Red
Wines *with*
Master Sommelier
David Glancy

Vinska karta



- ▶ Za razliku od karte pića koja obuhvata sve vrste alkoholni i bezalkoholnih pihlča, napitaka i dr., u vinskoj karti su zastupljene samo vrste vina koje su na raspolaganju i koje se mogu ponuditi gostu u dotičnom objektu. Restorani, koji ne raspolažu većim izborom različitih vina, sastavlja samo kartu pića i u nju upisuje sve vrste pića kojim raspolažu. Međutim, vrhunski restorani, koji su u sastavu hotela luks kategorije sa 5 zvezdica raspolažu i sa posebnom kartom vina. Vrhunski restorani sa 4 zvezdice treba da teže da imaju posebnu kartu vina.
- ▶ Vinska karta se može definisati kao: sastavljena i napisana ponuda svih vrsta vina koja se nude gostima. Vinska karta se piše prema jednom ustaljenom redu.
- ▶ Upisivanje vina prema redosledu omogućava gostima da lakše i brže odaberu ono vino koje žele. Praksa nekih velikih restorana koji se nalaze u sastavu luksuznih hotela je da svoju vinsku kartu sastavljaju prema vinogorjima. Tako sastavljena vinska karta predstavlja pravi katalog vina. Ako jedno vinogorje ima dovoljan broj vina da bi se ispunila cela stranica, tada se obično na naslovnoj strani ističe onoliko vinogorja koliko će biti dovoljno da se ispuni cela stranica vinima tih vinogorja.

Vinska karta

Većina restorana koji imaju svoju posebnu vinsku kartu pridržavaju se sledećeg redosleda pisana izbora vina prema grupama i

1. Bela stona
2. Crvena vina stona
3. Bela vina u flašama domaća
4. Crna vina u flašama domaća
5. Bela vina u flanama strana
6. Crna vina u flašama strana
7. Penušava vina domaća
8. Šampanj' (strani)
9. Desertna vina domaća
10. Desertna vina strana

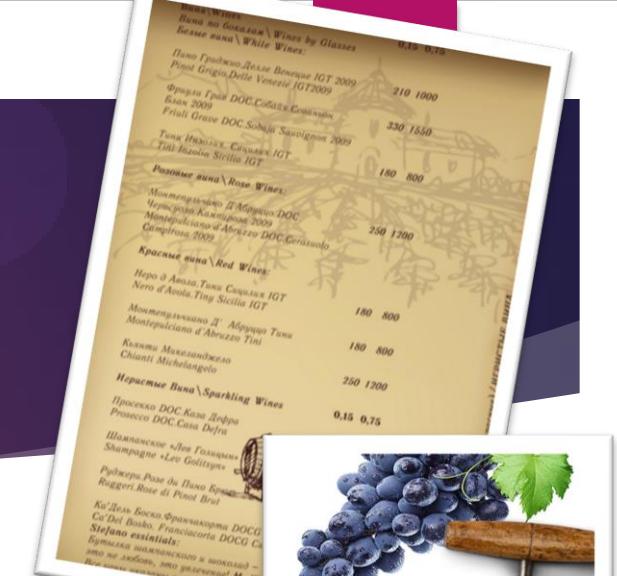


Vinska karta

- ▶ Pregled korisničke karte u suštini se ne razlikuje od upotrebedrugih vrsta karata. Za njih, takođe, važi pravilo da im treba posvetiti zasluženu pažnju, jer je rečeno da karta koja se daje gostima ujedno služi kao izvanredna reklama za svaki restoran.
- ▶ Kartu vina sastavlja restoran menadžer sa svojim užim timom koji posedujte posebno značenje iz ove domene (van-batler,wine stuar,sommelie,head sommelie, master sommelie.). Pri sastavljanju vinske karte treba obratiti paznju da u njoj budu razne vrste vina da sa zadovolje potrebe ugostiteljske klijantele.

Vinska karta

- ▶ Pri pisanju vinske karte moraju biti pristupljeni sledeći elementi:
- ▶ 1. Broj vina pod kojim se vode u vinoteci, odnosno podrumu
- ▶ 2. Godina proizvodnje vina
- ▶ 3. Pun naziv vina
- ▶ 4. Pun naziv proizvođača vina
- ▶ 5. Jačina vina (izražena u malinama i sl.)
- ▶ Zapremine flase koja se servira
- ▶ Cena vina





Hvala na pažnji!