



Hrvatska komora inženjera strojarstva
Croatian chamber of mechanical engineers



5. MEĐUNARODNI KONGRES DANI INŽENJERA STROJARSTVA, VODICE, 29.-31.03.2017.
5th INTERNATIONAL CONGRESS MECHANICAL ENGINEERS DAYS, VODICE, 29.-31.03.2017.

TEHNIKE KUŠANJA VINA

PODRUMAR, ENOLOG, SOMMELIER, MASTER OF VINE
INŽENJER



Zvonko Tepeš, dipl.ing.stroj. Vladimir Tepeš, dipl.ing.stroj.
RM d.o.o. Požega; tel: 099/3436-557; 0958884947



Podrumar



- Potrebna srednja i viša stručna sprema
- Odgovoran za stanje tehnike podruma
- Prijem grožđa
- Prerada mošta i vinifikacija vina
- Kuša vina u cijelom procesu proizvodnje



Enologinja



prof.dr.sc Dubravka Premužić
(1928.-2017.g.)

- Projektira vina sukladno zahtjevima tržišta,
- Određuje vrstu i kvalitetu grožđa, opremu i postupke prerade grožđa, mošta, vina,
- Postavlja parametre makro i mikro klime podruma. Daje projektni zadatak ovlaštenim inženjerima i radni zadatak podrumaru.



Sommelier



Željko Bročilović, stroj. tehn.

- Sommelier je vrhunski obrazovana osoba za područje ića i pića.
- Poznavalac vinske kulture koji gostu daje preporuku za određeno vino uz izabrano jelo.
- Sommelier brine o vinu od trenutka njegove kupovine, čuvanja, pa sve do posluživanja.



Master of Wine



Ivan Barbić, MW

- Stupanj visoke stručnosti i znanja kojeg dodjeljuje The Institute of Masters of Wine
- Titulu Master of Wine sada ukupno ima 344 stručnjaka za vino iz 25 zemalja.
- Ocjenjuju vina na vinskih smotrama
- Savjetuju vlade i šefove država, hotele, zrakoplovne kompanije, vinare i dr.



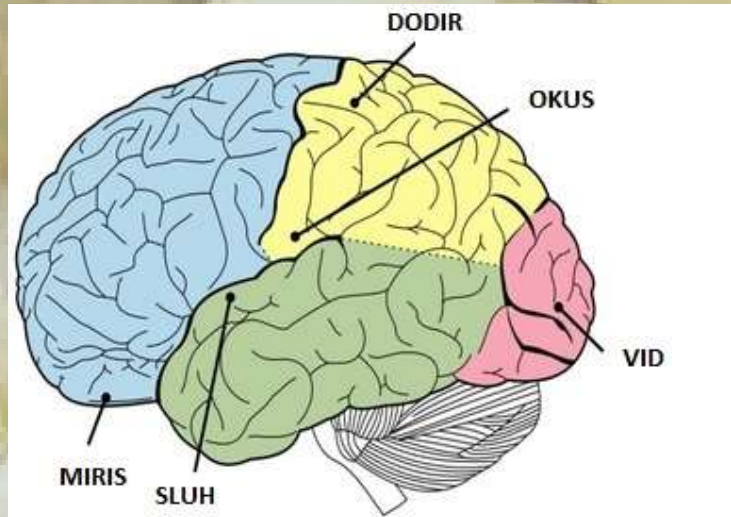
Osjetilna analiza vina

- Nikakve kemijske-fizikalne analize ne mogu biti zamjena **oku, nosu, jeziku i nepcu** kod određivanja kvalitete vina.
- Čin kušanja vina i njegovog ocjenjivanja laicima djeluje **nadprirodno** i kao da je obavijen velom tajne.
- Jasno je da ocjenjivači moraju imati istančana **osjetila** i mnogo toga **znati i prepoznati** o vinima, no ako se malo upoznamo i pozabavimo tim pićem i mi sami možemo biti svoji degustatori.



Osjetila

- Dodir



- Sluh

Fokusirajmo se na:

- Vid
- Miris
- Okus

Ne zaboravimo na:

zdravlje-ambijent- temperatura-buka-izvor rasvjete,



Vid-Boja

Bijelo vino

Zelenkasto žuta Slamnato žuta
Zlatno žuta Jantarno žuta

Rose vina

Blago roza Roza boje trešnje
Svijetlo roza

Crveno vino

Purpurno crvena Rubin crvena
Granat crvena Narančasto crvena





Vid-bistrina i gustoća

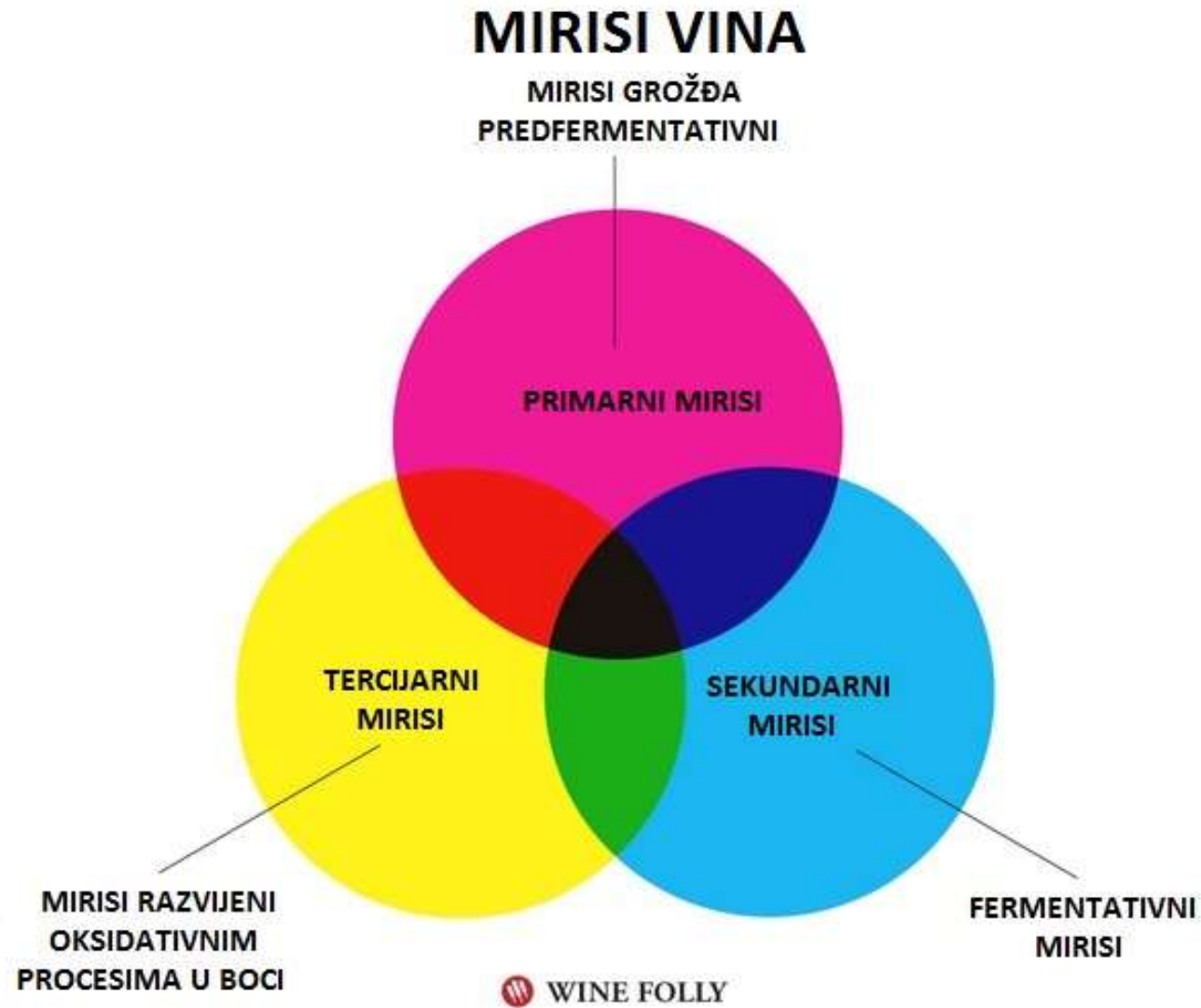
- Bistrinu

Blistavost, kristalnost, prozirnost

- Gustoća

Promatramo površinski vijenac i ponašanje vina nakon lagane rotacije u čaši. Vina s više alkohola imaju višu površinsku napetost i tvore šire curke, „nožice”







Mirisi

Rajnski rizling
Graševina

Benzin, Zelena jabuka, Lipa
Pečena jabuka, Naranča, Ljubica

Chardonnay

Jabuka, Breskva, Karamele
Agrumi, Maslac, Kremen

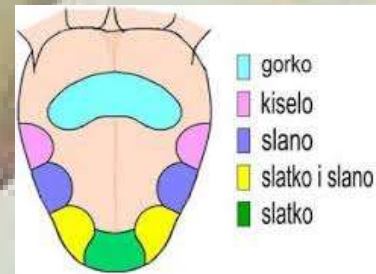
Cabernet savignon

Klinčići, Crni ribiz, Zeleni papar
Čokolada, Ogrozd, Duhan, Maslac

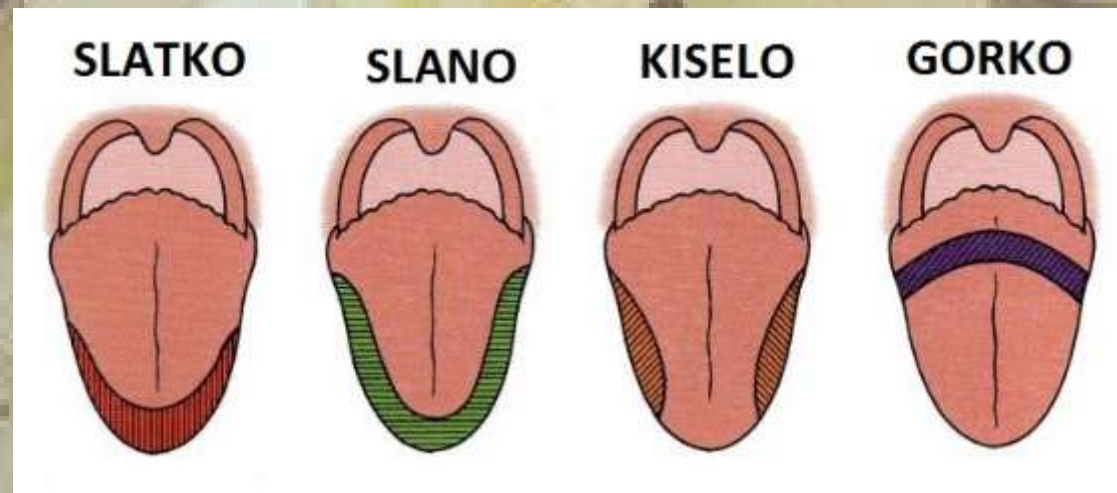




Okusi



- Papile nisu strogo omeđenog područja, nego se prekrivaju





Obavi pripremu



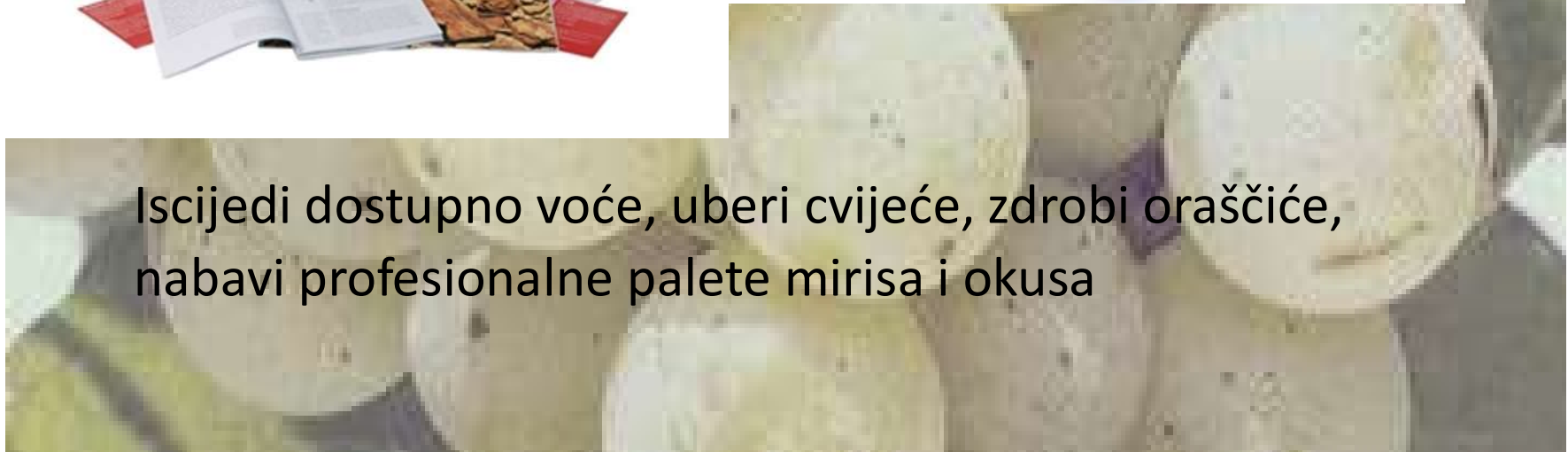
Rashladi, uredi ambijent, komentiraj, snimi



Podsjeti se



Iscijedi dostupno voće, uberi cvijeće, zdrobi oraščiće,
nabavi profesionalne palete mirisa i okusa





Prouči etiketu



Informiraj se o vrsti grožđa i vinima koje namjeravaš degustirati. Jedna vrsta grožđa ima puno tipova vina



Čep i vadičep su važni



Kvaliteta i vrsta čepova ima mnogo. Isto vrijedi i za vadičep. Oba proizvoda trebaju biti gornjem kvalitativnom razredu.



Odrezati foliju, ali ne ovako





Obrisati čep i grljak boce



Zaštitna kapica/folija je s gornje strane perforirana. Kroz perforaciju može ući krš. Čep zbog temperaturnih razlika skladišta, može propustiti nekoliko kapi vina.



Izvući čep bez zvuka



Čep pomirisati, skupa s odrezanom kapicom staviti na tanjurić pored boce, obrisati grljak boce još jednom.



Kako držati čašu





Natoči vino u čašu



Toči samo jednu trećinu volumena čaše



Provjeri bistrinu vina



Pogled u visini očiju



Provjeri bistrinu vina



Pogled kroz vinsko ogledalce



Provjeri bistrinu vina



Pogled pod kutom 45 stupnjeva



Provjeri gustoću vina



Zarotiraj čašu i vino, zaustavi vrtnju i
promatraj slijevanje vina niz stjenku čaše



Istraži miris vina



Istraži mirisne senzacije



Opet rotiraj čašu



Rotacijom pobudi izdvajanje maksimalnog broja mirisnih molekula.



Zaroni u čašu duboko



Sada obuhvati sve nadolazeće mirise iz čaše



Otpij gutljaj vina



Pod „gutljaj” se misli na 5 do 10 ml vina



Zadrži vino u ustima



Prelij vino preko svih osjetila u ustima. U intervalu od tri sekunde moraš definirati što osjećaš



ISPLJUNI



Ispljuni vino u prikladnu posudu. Zapiši što si osjetio.



Ponovi gutljaj i zadrži vino u ustima



Zaljuljaj vino u ustima, progutaj vino, ispusti mirise kroz nos. Analiziraj što sada osjećaš. Retronazalni osjeti.



Izvori:

- <http://www.akademijavina.hr>
- <https://winetworkhr>
- <http://psihologijazamaturu.blogspot.hr/2013/04/bioloske-osnove-ponasanja.html>
- <https://mhsapppsychreview.wikispaces.com/Sensation+and+Perception>
- www.wineacademycroatia.com
- <http://vinskaprica.com>
- <http://pupitres.hr/vinska-skola-jelene-simic-valentic>
- <http://it.wikihow.com/Diventare-un-Esperto-di-Vini>
- <http://sommelier.hr>
- <http://winacon.hr>
- <http://plavakamenica.hr>