



www.topsrbija.com

Suočena sa svakojakim, ne retko neadekvatnim ponašanjem posetilaca neke od sve brojnijih vinskih manifestacija, Ljubica Radan, enolog i somelijer, predsednica Vinske akademije Srbije, pre nekoliko godina je započela seriju predavanja na temu vinskog bontona, dajući savete i smernice, uz osmeh, afirmativne kvalifikacije, a bez osude, sa ciljem kanalisanja navika mladih vinskih generacija, i koliko je to moguće, da preusmeri one nešto starije u pravcu potpunog uživanja u Božanskom nektaru.

Bilo da je reč o ljubiteljima, uživaocima, poznavaočima ili početnicima, dobro je znati neke osnove kojih se treba pridržavati, kada je u pitanju poseta nekom vinskom događaju, degustaciji i sl., u čijoj je žiči interesovanja vino. Balkan je poznat po dugo vinskoj tradiciji, ali je Srbija, zbog turbulentnih perioda u novijoj istoriji, primorana da iznova gradi svoju reputaciju kao vinske zemlje. Interesovanje za vino u Srbiji, a paralelno sa njim i za vinsku kulturu, poslednjih 15-tak godina doživelo je pravu ekspanziju. Reputacija i ugled koji je imala, i koji nanovo gradi, neraskidivo su vezani sa spoljnom manifestacijom naših postupaka, odnosno ponašanjem. Pravilo ponašanja u vinskom svetu, po rečima gospođe Radan, podrazumeva generalno pristojno ponašanje. To pristojno ponašanje za vreme jednog vinskog događaja, bilo da je manifestacija širokih razmera ili degustacija u nekom od vinskih podruma podrazumeva: dress code - čista, uredna odeća, nikako trenerica, patike, kačket; bez jakih parfema, žvakačih guma i cigareta, jer je to odraz nepoštivanju vina i onoga ko je proizveo to vino.

Krenimo redom. Držanje vinske čaše je manje više opšteprihvaćeno. Drži se za nožicu, jer se time ne greje vino, ne prlja čaša. Kada je u pitanju sama vinska manifestacija, prema rečima Ljubice Radan, važnije od držanja čaše je ponašanje osobe koja drži čašu, makar i pogrešno. Način odevanja ili dress code je jako je bitan kada se odlazi na vinske manifestacije i zahteva prikladnu odeću, bez preterivanja, ali ni patike ili prljave majice ne dolaze u obzir, što se nažalost i dalje viđa čak i na eksluzivnim dešavanjima. Dame, ali i predstavnici jačeg pola, kada odlaze na vinske manifestacije, ali i kurseve i obuke, trebali bi da paze na izbor parfema. Ako baš ne mogu bez, treba da biraju manje jake, kako zbog skretanje pažnje drugih, tako i zbog

vina, koje lako prima svakojake mirise, prijatne i neprijatne, i može dovesti u zabunu da umesto vina osetite Channel 5 i Giorgio Armani Black Code, a ne vino. Ne treba zaboraviti da su vinske manifestacije mesta gde se vino degustira i uživa u njemu. Nikako da se napije i pada preko stola vinara koji reprezentuje svoja vina. Za svaki „višak“ vina u čaši postoji posuda u koju vino može da se prospe i da se napravi mesto za neko drugo. Na vinske događaje uvek treba ići sit, ni prenajeden, ni gladan. Glad vrlo brzo može dovesti do opijenosti, a pun stomak, do izostanka užitka. Mnogo je lepše kada se vino degustira posle lagane, umerene, neprezačinjene hrane, hrane bez jakih i ljutih tonova koji paralizuju nepce i ne dozvoljavaju da se oseti išta drugo.

Vinska čaša treba da je bezbojna, bez ikakvih bordura, staklena, još bolje ako je od kristala, sa dovoljno dugom nožicom, da lepo leži u ruci, i da ima dovoljno veliko telo da može vino lepo da se vrti u njoj. Vino se po pravilu sipa do najširog dela čaše iz razloga da se vidi bistrina i boja. a s druge strane kada se zavrти vino u čaši, da ne dođe do prolivanja. Ujedno, to je i optimalna količina vina koju treba popiti. Postoje čaše za bela, crvena, roze i penušava vina. Sve su više u upotrebi univerzalne čaše, koje mogu da se koriste za bela i crvena ali, već za degustaciju nekog kompleksnijeg crvenog vino, univerzalna čaša bi bila mala. Razlika u veličini i obliku čaše postoji s razlogom. Danas postoje čaše za vina za određene vrste vina, čaše za Chardonnay, čaše za Cabernet Sauvignpn, Merlot, Pinot Noir itd., jer je raznim istraživanjima utvrđeno da Pinot Noir u čaši za Chardonnay nije ni blizu isti kao u čaši koja odgovara njegovom senzibilitetu. Sam oblik čaše daje određenu prednost vinu i na taj način se vino pokazuje u boljem svetlu. Neki proizvođači su angažovali stručne ljude i napravili čaše za određene kupaže i druga vina iz svoje vinarije. Ljubica Radan poručuje: „Verujete u sebe. Relativno je mali procenat onih koji o vinu znaju mnogo, ali нико не зна sve. O vinu se dugo uči i uvek ima da se nauči nešto novo.“