



Do pre samo dve nedelje, grožđe je bilo na čokotima u vinogradima, a sada je u procesu prerade. Za samo mesec dana, stiže vreme mladog vina ili kako se ponegde to još naziva – svatovca. Stručnjaci kažu da mlada vina osvajaju svet, a podjednako rado ga piju i vinski znalci i oni koji o vinu ne znaju mnogo.

Mlada vina se prerađuju specijalnom tehnologijom i dorađuju tako da su, kada mnoga druga vina tek dovršavaju vrenje, ona već su u flaši, upakovana i spremna za uživanje. Ideju da se piju takva vina dali su stari francuski potrošači, koji su 40-tih godina prošlog veka, kada je počela da se razvija vinska industrija, stavljali primedbe da industrijski vina nisu više tako lepa, sveža, voćna, kao ranije. I onda je jedan mladi inženjer, enolog u Ardonu, razmišljajući o toj primedbi, nadgradio metodu prerade grožđa, koju je nazvao karbonska maceracija, i to je objavio 1935.godine. Sastoji se u tome što se zdravo, zrelo grožđe bere i tako zdravo i neoštećeno stavlja u tankove, koji se zatim zatvaraju. U njih se uduvava CO₂, tj. izbacuje se kiseonik, i pod uticajem CO₂ pokožice grožđa, a reč je samo o crnim sortama, omekšavaju i iz njih se polako izlučuje ono što je najkvalitetnije u svakom grožđu - bojene i aromatske materije. Posle 7, 8 pa i 10 dana, to grožđe ide na normalnu preradu, vri određen broj dana, brzo se bistri i za kratko vreme dobija svežinu i mirise voća, pre svega trešnje, višnje i maline i drugih lepih mirisa.

Ovu tehnologiju su prvi prihvatili vinari iz okoline Liona, u pokrajini Božole. Tu se uzgajala sorta Game i oni su, prerađujući Game na taj način polako uspeali da osvoje svet sa tim svojim mladim vinom nazvanim Božole. Od jedne prosečne sorte stvorili su vino koje je osnov francuskog vinarstva i sigurno, najpoznatije francusko vino. Jedno istraživanje od pre 10 godina u SAD otkrilo je da dve trećine Amerikanaca misle da je Božole jedino vino koje se proizvodi u Francuskoj. Njegova proizvodnja i potrošnja se naglo povećava i danas, jer se sve više pije u svetu. Japanci, koji su noviji potrošači i ljubitelji vina, iznajmljuju ruske kargo letove, da prevezu Božole u Tokio i druge japanske gradove. Blizu 200 zemalja danas pije Božole. Smatra se da Božole može da se pije, ili počinje da se pije, trećeg četvrtka novembra, svake godine. Parola koja se ističe prvo u bistroima u Lionu, pa potom širom Francuske po krčmama, vinotekama, restoranima, pa u francuskim ambasadama po svetu, nosi natpis Le Beaujolais Nouveau est arrivé! (Novi božole je stigao!). Za njim je jagma, jer postoje i meritorna tumačenja da se u toj svežoj voćnoj crvenkastoj tečnosti može uživati samo do kraja godine, nakon čega ona kasnije gubi ta svojstva. Francuzi dozvoljavaju da se Božole pije do kraja trećeg meseca naredne godine. Inače, u Francuskoj je ranije vladalo mišljenje da ga treba popiti u istoj godini i ispiškiti. Prodaja Božolea dostigla cifre od 70 miliona boca za tih par meseci, svake jeseni.

Italijani su kao odgovor na francusko vino počeli da prave svoja mlada vina tzv. Novela. U Italiji su mlada vina stekla popularnost pre petnaestak godina, tako da i oni danas već proizvode preko 25 miliona boca. Za razliku od Francuza, u Italiji dan mladog vina počinje malo ranije,

prvog vikenda u novembru, što se objašnjava činjenicom da su njihovi zasadi vinograda južnije i da kod njih ranije sazreva grožđe.

Božole, mlado vino kod Francuza je uvek od Gamea, a kod Italijana se pravi od svih crnih sorti grožđa. Italijani kupažiraju dve, tri sorte, za jedno mlado vino. U Italiji ga proizvode sve pokrajine od krajneg severa do juga, uključujući i ostrva tako da godišnje naprave skoro 300 etiketa mladih vina.

Naš odgovor na Božole je Portugizer. To je sorta koja je kod nas postojala, ali je zanemarena, gotovo napuštena. Portugizer je bio veoma raširen na Fruškoj gori (pored Nemačke, Austrije, Mađarske, Hrvatske i Slovenije). Ta sorta je karakteristična po tome što rano sazreva, rano se pretvara u vino i na Fruškoj gori je bila poznata kao Svatovsko vino, koje je bilo spremno za upotrebu već u jesen, u vreme svadbi. Poslednjih godina nekoliko naših vinara pravi mlada vina, a jedan od njih je gospodin Sava Jojić iz Vinarije Mačkov podrum. On je prošle godine napravio Portugizer, koji je bilo vino godine u konkurenciji crnih vina. U svim anketama iriški Portugizer je dobio veće ocene od božolea.

Ovu lepu priču o mladom vinu, čuli smo od vrsnog vinskog znalca gospodina Petra Samardžije, koji je izrazio zadovoljstvo što se Portugizer ponovo sadi i što mu se vinogradari i vinari vraćaju. Jer, mlado vino je, prema mišljenju gospodina Samardžije, piće koje od svih pića izaziva najčistija, najnevinija i najbezazlenija pijanstva. (Nije se slučajno stari dobri Noje, lik iz Biblije, opio baš sa mladim vinom.) Tako stvoreno mlado vino nije ništa drugo do metabolizam grožđa u flaši i zato ga ljudi sve više vole. U nekim zemljama Zapada, čak se pospešuje pijenje mladih vina, pogotovo kod mlađe populacije, kako bi se na taj način mladi odvikli od veštačkih napitaka poput Coca-Cole, Pepsi, Seven Up i drugih.

Svi sa nestrpljenjem očekujemo treći vikend novembra, kada u centru Novog Sada Vinarija Mačkov podrum iz Iriga u saradnji sa Turističkom organizacijom Grada, organizuje promociju novog, mladog vina. Ako je suditi po godini iza nas i kvalitetu grožđa, onda će i mlado vino biti vrhunsko, pa je za očekivati da će ono biti još više popularno među vinopijama i da će srpsko mlado vino steći znatno veću reputaciju u inostranstvu.