АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА БЕОГРАД
THE COLLEGE OF HOTEL MANAGEMENT BELGRADE

СПЕЦИЈАЛНА ВИНА

Специјална вина

- Специјално вино за разлику од природног вина се производи од квалитетних и врхунски сорти по одређеном технолошком поступку са дозвољеним додацима вештачких материја које нису штетне по људско здравље (боје, шећери, ароме).

- Од шећера - САХАРОЗЕ
- Од боја – ПРИРОДНЕ БОЈЕ ОД ВОЋНИХ ПЛОДОВА
- Од арома – ВОЋЕ, ПОВРЋЕ, ЛЕКОВИТЕ ТРАВЕ

- У специјална вина убрајамо:

1. Ароматична вина
2. Десертна вина
3. Фортификована вина
4. Пенушава вина

Ароматична вина

- У угоститељству, уобичајан назив за ароматична вина јесте – аперитивна вина.
- То су уобичајна или десертнан вина којима су додате миришљаве биљке или екстрати који им дају специфичан укус и мирис. Од тога потиче назив ароматична вина.
- Ова вина су позната под именом: вермут, бермет и пелинковац.
- Најпознатија ароматична вина су вермути који се производе у Италији.

Вермут

- Вермут се састоји из вина, алкохола, трава, шећера и воде.

- Вино заузима 70% вермута и углавном се користе бела сува вина.
- Да би се постигао потребан степен јачине, додаје се алкохол (15%-18%).

- Велики број ароматичног биља и зачина даје вермуту препознатљив укус (пелин, рузмарин, хајдучка трава, анис, жалфија,..)

70% вина (бело суво вино)

15%-18% чистог алкохола

Велики број ароматичних биља

Улога шећера је да ублажи горчину неких од биљака које се користе за производњу вермута

Вода не прелази 10% садржине вермута

Врсте вермута

- Слатки вермут:
  бели и црвени који садрже 15% - 16,5% алкохола и 15% - 17% шећера.

- Суви вермут:
  суви, екстра сув који садрже 18% - 18,5% алкохола и 3% - 5% шећера.

- Полуслатки вермут:
  росе. Познати произвођачи су: Martini & Rossi, Cinzano (Турин, Италија) и Noillv Prat (Француска).

Десертна вина

- Десертним винима називамо она вина која се од природних разликују нарочитим мирисом и укусом, високим садржајем екстракта, високим количинама алкохола и шећера.
- Садрже:
  најмање 40 гр шећера по једном литру
  18% - 22,5% алкохола

- Овако високи проценат алкохола не може се никада постићи од шире добијене од свежег грожђа. Зато се за добијање ових вина употребљава или сушено грожђе или укувана шира.

- Делимо их на:
  1. природна десертна вина
  2. печена десертна вина

Природна десертна вина

- Ова вина се добијају од грожђа које остаје до дубоке јесени да се суши на чокоту. Ако су кишне јесени, грожђе се мора обрати да би се сушење наставило, било вешањем гроздова у просторији са доста ваздуха, било распростирањем грожђа по слами (вина са сламе).

- Сушењем се у зрнима грожђа згрушава шећер и стварају мирисне материје, а по покожици се хвата тзв. племенита трулеж. Овако сасушено грожђе се бере, муља, пресује, па се добијена шира препусти врењу.

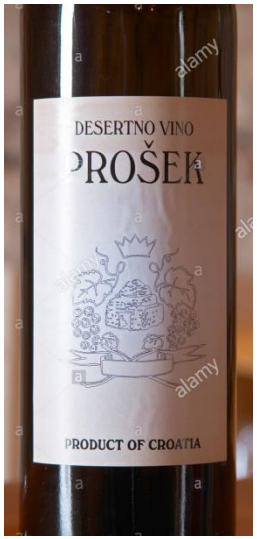
вешање гроздова

распростирањем грожђа

- Због велике концентрације шећера, рад винског квасца је веома отежан, тако да врење траје и по неколико година.

- Позната десертна вина у свету су: Токајска вина (Мађарска), Сотернска вина (Француска), Прошек вина (Хрватска).

Токајско вино (Мађарска)



Прошек вино (Хрватска)

Печена десертна вина

- За ова вина се шира укува.
- Укувавањем испарава вода, тако да се постиже велика концентрација шећера. На овај начин се од белих и црних сорти грожђа прави вештачко десертно вино.

Природна десертна вина – сушено грожђе

Печена десертна вина – укувавање шире

Фортификована вина

- Фортификована или <u>појачана вина</u> су вина којима је <u>додат алкохол у форми брендија</u> или другог алкохола од грожђа.
- Поступак додавања алкохола винима зове се <u>фортификација вина</u>.
- Да би се направило фортификовано вино, у некој фази процеса прављења вина додаје се алкохол. Он може бити додат да заустави ферментацију пре него што шећер из грожђа буде потпуно искоришћен, па се тако добија вино одређене слаткоће. У сува вина алкохол може бити додат током одлежавањна вина.

Апеитивна и десертна вина

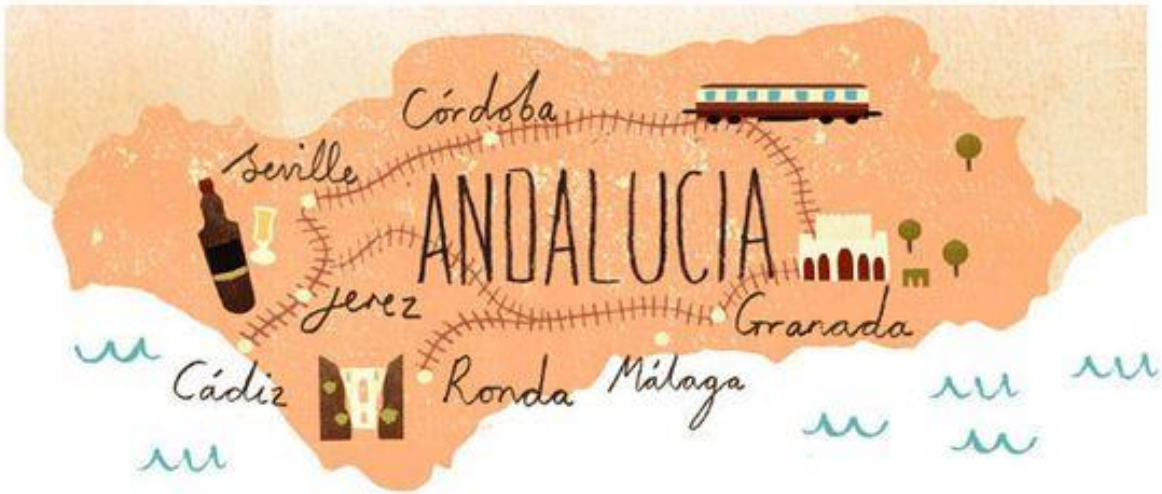
- Фортификована вина се деле на:

  1. апеитивна вина
  2. десертна вина

- Апеитивна вина нису само фортификована, већ су и ароматизована биљкама и зачинима. Најпознатија апеитивна ароматизована вина су вермути.
- Десертна фортификована вина су: sherry, port, madeira, marsala, angelica i muscatel.

Шери

- Шери је фортификовано вино које потиче из провинције Кадиз (Андалузија).
- Шери се производи од белог грожђа, а највећи проценат заузима врста Паломино, затим Москател.



- Да би се повећао садржај шећера у шири и већи садржај алкохола у вину, грожђе се излаже јаком сунцу.
- Ферментација се некад одвијала у храстовим бачвама, а сада се користе посуде од нерђајућег челика које се могу хладити. Одржавањем константне температуре конверзија шећера је ефективнија. После ферментације шери бурад се пуне са 80% свог капацитета, да би вино имало простора да на површини формира слој квасца. Овај процес је важан за формирање одређених арома.

Фино вино

- Постоје два основна типа шери вина а то су:

  1. фино вино
  2. олоросо вино

- Ова вина се појачавају брендијем до 15% алкохола и остављају се годину до две да сазре под слојем квасца (флор). Готов фмо има јачину од 15% до 18% алкохола и <u>најсувљи је од свих шерија</u>, <u>златносветле боје</u> и са <u>аромом бадема</u>.

Олоросо вино

- Након ферментације алкохол се повећава до јачине од 18%, при којој квасац одумире.
- Олоросо вина која одлеже од 5 до 10 година могу да имају проценат алкохола и до 24%.
- Олоросо вино је тамнобраон боје, пуног укуса и са аромом ораха.

ФИНО: светло вино, суво, лако, арома бадема. Мора се држати на хладном, охладити пре употребе и одма попити.

ОЛОРОСО: одлежало вино, пуно, суво, тамнозлатно или чак браон и са укусом сувог грожђа и језграстог воћа (ораха).

Порто

- Традиционални и најбољи порт производи се у Португалу.
- Португалци су свој порт заштитили под називом порто, тако да се данас под појмом порто подразумевају само порт вина произведена у Португалу.
- Вина од којих се прави порт потичу из северног Португала. Основне врсте грожђа су францеса, тоурига, тинта рориз итд.
- Климатски и геолошки услови за производњу порто вина у овом делу Португала су веома специфични, добри и у хармонији.

Врсте порто вина

- Винтаж порт је порто из најбољих година бербе. Произведен од најболље изабраних састојака добија на квалитету дугим одлежавањем.
- Овај порто мора да одлежи две године у дрвеним бурадима пре флаширања. Током одлежавања у флаши долази до хармонизације укуса и ароме и ствара се дебео слој талога. Мора проћи 20 до 30 година одлежавања у флаши пре него што винтаж порт заслужи своје престижно име.
- Неки од најбољих винтаж порт вина стари су преко 70 година.

1937
VINTAGE
PORT
1938
PORT

QUINTA
DE LA ROSA
20 YEAR OLD TAWNY
PORT

PORTO
VALDOURO.
RUBY
PORT

Мадера

- Мадера је фортификовано вино које се производи само на истоименом португалском острву у Атлантику. Додавање алкохола одвија се или током ферментације чиме се зауставља конверзија шећера, па је вино слатко, или након ферментације кад је шећер потрошен, па је вино суво.
- Вино се загрева (пече) у посебним пећницама три месеца на температури 50° тако да се добија медено слатка карамел арома. Вино дозрева три године и меша се са брендијем да би достигло јачину 18-22% алкохола. Тада почиње процес одлежавања вина у дрвеним бачвама минимум осам година.

Пенушава вина

- Пенушава вина су она вина која садрже већу количину угљен-диоксида.
- Према пореклу угљен-диоксида ова вина делимо на:
  1. природна
  2. вештачка

- Код природних пенушавих вина угљен-диоксид је настао као производ рада винског квасца у оку врења, док је вештачким додат угљен-диоксид.

Природна пенушава вина

- Према садржају шећера пенушава вина делимо на:
  1. сува (која садрже до 4% шећера)
  2. полуслатка (до 7% шећера)
  3. слатка (до 20% шећера)

- Према притиску у флаши и према пени делимо их на:
  1. полупенушце (код којих се у флаши развија притисак до три атмосфере који стварају тањи слој пене када се сипа у чашу)
  2. обичне пенушце (код њих је притисак до четири атмосфере тако да пени већ из флаше, а када се наспе у чашу пени се јаче)
  3. јаке пенушце (који имају притисак преко четири атмосфере тако да чеп при вађењу излази уз притисак, а са пеном пође и вино из флаше)

Природна пенушава вина се могу добити на два начина

- 1. Ако се у току главног врења претварање сумпорисањем и режимом ниже температуре што више успори врење у малим дрвеним бурадима, добиће се скоро потпуно бистро вино слатког укуса. Сипањем овог вина у флаше наставља се превирање преосталог дела шећера. То је лагани процес врења који поред мале количине шећера траје неколико месеци, приликом чега се угљен-диоксид задржава у добро затвореним боцама. За овај поступак узимају се вина од белог и довољно зрелог грожђа. Ова пенушава вина спадају у полупенушце, а код нас је познат Милион-Навип.

- 2. Већ формираном вину додаје се шећер и квасац да би се изазвало накнадно врење, при чему се у флаши задржава угљен-диоксид. Тај се поступак назива "шампањизација", јер је прво примењен у француској покрајини Шампањ.
И данас после 300 година Французи држе искључиво право на овај назив, тако да се пенушаво вино - шампањац, произведен у другим земљама, мора звати другим именом.

- За шампањац се узима бело вино јачине 10-12% алкохола и са довољно киселине (око 6%). Вино у јесен преври, у току зиме се од 2 до 3 пута преточи, а с пролећа шампањизира. Прво се вину додају шећер и квасац, па се сипа у флаше у којима ће се обавити накнадно врење које траје обично 5-6 месеци. За то време флашама се повремено "задаје ударац" руком да би се квасац по целој флаши разредио. Избацивање талога који се скупио у флаши врши се такозваним дегожирањем. Флаше се прво оставе неко време у косом положају окренуте грлићем надоле. У грлићу се скупи сав талог. После тога вештим покретом радник специјалиста вади чеп на тренутак, толико колико је потребно да под притиском угљен-диоксида излети талог из грлића.

Вештачка пенушава вина

- Добијају се додавањем угљен-диоксида заслађеним добрим винима.
- И вештачка пенушава вина према притиску у флаши и количини пене делимо на:
  1. полупенушце
  2. пенушце

  На овај начин се код нас производи "Фрушкогорски бисер"

ХВАЛА НА ПАЖЊИ