АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА БЕОГРАД
THE COLLEGE OF HOTEL MANAGEMENT BELGRADE

Француска вина

‘’Вино је најбољи дар који су људима поклонили богови’’

Платон

‘’ Вино је најцивилизованија ствар на свету’’

Ернест Хемингвеј

Агенда

1. Увод

2. Историјат развоја винарства у Француској

2.1 *Карактеристике Француске као произвођача вина*

3. Класификација вина

3.1 *Клима*

4. Винске регије

4.1 Бордо

4.2 Бургундија

4.3 Шампањ

4.4 Алзас

4.5 Прованса

4.6 Долина Лоаре

4.7 Долина Роне

5. Вински туризам

6. Закључак

Литература

1. Увод

Упоредо са развојем људског друштва (демографија, стил живота, свест, вишак слободног времена) кроз векове се развијала и технологија прераде, производње, складиштења и послуживања алкохолних дестилата.

Циљ израде овог семинарског рада јесте истраживање корена и развоја винарства и виноградарства у Француској. У раду су детаљно изложене карактеристике и обележја Француских виногорја као и улога односно значај винског туризма у Француској.

Историја вина је врло дуга и њени корени се не могу тачно утврдити.Вино се сматра најстаријим производом човечанства ***(8000 година)***. Као корени виноградрства се узимају територије данашњих држава Ирана и Грузије, јер су на тим подручјима пронађени примитивни остаци винограда , алата и оруђа за њихову обраду односно производњу вина.

Први писани документи указују да је вино настало у старој Асирији током владавине Краља Асурнасипа Другог. Са друге стране у Старом Завету се спомиње Ноје.Он у околини планине Арарат где га је избацио потоп,засадио виноград. Као период у којем се винова лоза почела систематичније узгајати сматра се период 4000 п.н.е. На основу пронађених илустрација утврђено је да су стари Египћани осмислили пресовање грожђа и дефинисали и развили технологију производње вина. Они су први почели да користе плутане запушаче и стаклене судове. Познати као изузетни трговци они су вино извозили по читавом Медитерану. На тај начин је вино стигло до Хелена, Римљана и осталих европских држава.

Даљи развој и ширење виноградарства је везан за путовање Колумба и других истраживача, који су приликом својих прекоокеанских експедиција пренели културу узгајања винове лозе у Мексико, Јужну Америку, Аустралију и Калифорнију. Вино какво данас познајемо се почело производити у другој половини 19.века, након открића Пастеровог микробиолошког процеса.

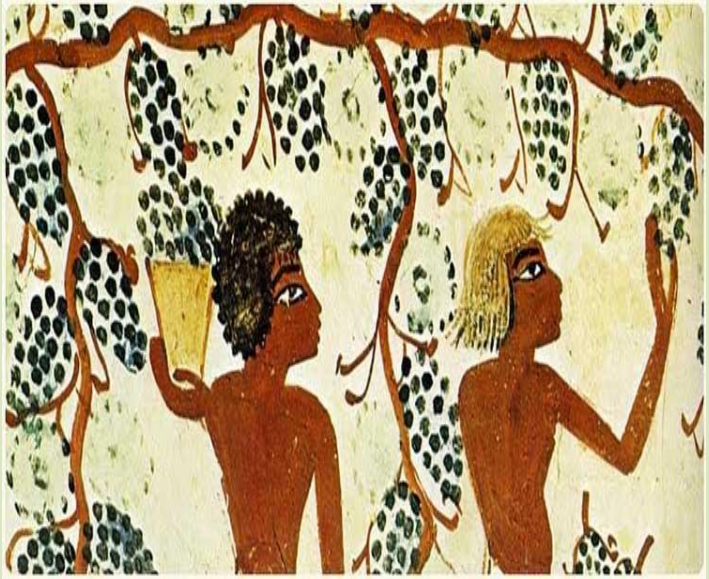
2. Историјат развоја винарства у Француској

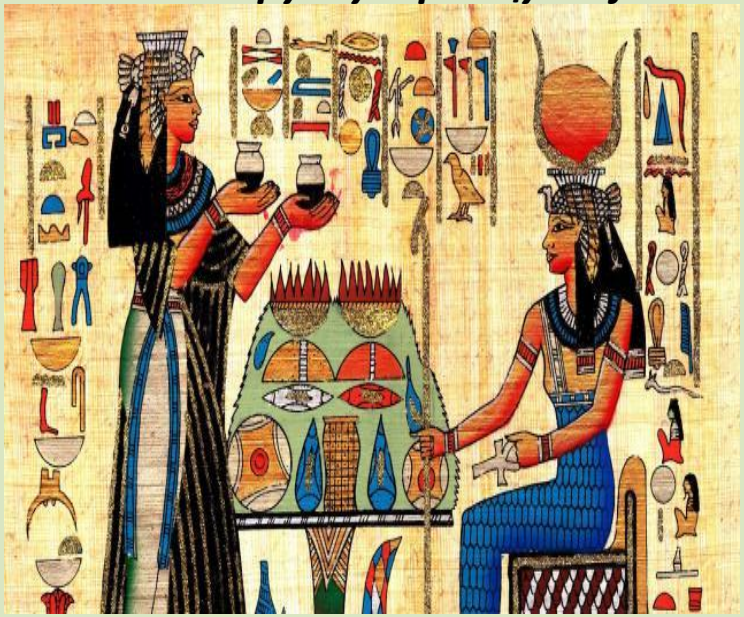
Француска је земља са најдужом историјом у производњи и технологији прераде вина. Њихова историја производње вина датира још од Келта који су први почели да обрађују винограде. Винову лозу су у Француску донели Грци из Азије, тачније из данашње Грузије. Они су дошли до закључка да винова лоза даје најбоље резултате у сличним климатским условима где расту маслине и смокве (медитеранска клима), па су прву лозу засадили у приобалним пределима Атлантског океана, тачније у југозападном делу Француске.

У средњем веку, када су сви врхунски виногради у Француској припадали манастирским поседима, монаси су почели да развијају сазнања о техникама и методама производње црвених и белих вина. Такође се развијају вински центри попут ***Бургундије, Бордоа и Роне***. Прави процват француско винарство доживљава након удаје Елеоноре од Аквитаније за енглеског краља Хенрија II. Може се закључити да је тај догађај утицао на афирмисање Бордоа као винске дестинације у то време.Тада је успостављена трговинска размена између Бордоа и Лондона. Истовремено је започела трговина винима између Бургундије и Холандије . Холандски трговци су бродовима имали приступ француској обали, куповали вина и транспортовали их у Холандију.

Елеонора од Аквитаније

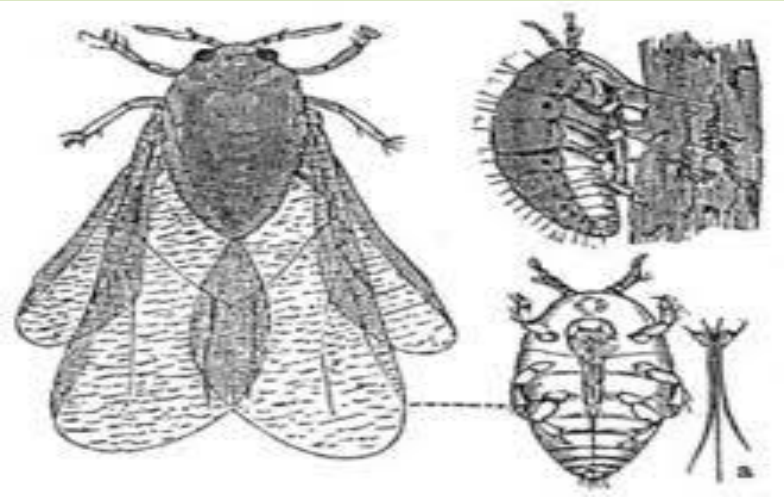
Вински подрум у Француској





Култ вина у Египту и Грчкој

- У 18. веку основани су универзитети за производњу вина који су увели нове технологије у производњу вина, попут употребе беланца за бистрење вина. Средина 19. века била је ***„златно доба“*** за винарство у Бордоу.
- Године 1855. основан је ***Апелациони одбор у Бордоу*** за квалитет, што је било откриће за цео свет, чији закони ни до данас нису промењени суштински. Међутим, крајем 19. века из Северне Америке донета је болест ***Филоксера***, која је пренета на корен винове лозе у Француској.Француски виноградари нису знали да заштите своје винограде па су виногради били уништени под најездом ове болести. После тога почиње развој винарства и виноградарства у Француској.



Инсект филоксера

Оболела винова лоза

2.1 Карактеристике француске као произвођача вина

- Можемо слободно рећи да је Француска ***прва држава*** у свету по производњи вина заједно са Италијом и Шпанијом. Такође Французи спадају у највеће ***потрошаче вина*** на свету. Подједнако су заступљене све врсте вина. Производња вина у Француској је строго контролисана, па из тог разлога не можете наићи на вино лошег квалитета. Почев од најквалитетнијих вина, висококвалитетних вина, домаћих стоних вина све их карактерише јединствени укус, који је резултат специфичних природних услова, дуге традиције и умећа француских виноградара.
- ***Шардоне, Каберне, Шираз, Мерло и Каберне Совињон су познате аутохтоне сорте пореклом из Француске***.

Шардоне

Шираз

Мерло

- Французи годишње произведу између **50.000.000 и 60.000.000** хектолитара вина;
- Односно **7 до 8 милијарди** појединачних боца;
- Продаја француских вина чини **34 %** целокупне светске трговине ;
- То нам додатно потврђује следећи податак ‘’ **Центар за лечење алкохолизма** у Француској упозорава на алармантан пораст броја хоспитализованих за **30 %** због прекомерне употребе алкохола у периоду између **2009. и 2010.** године.’’;
- **Францускиње** које редовно пију вино у просеку попију по **две чаше** дневно а када је реч о **мушкарцима** углавном су то **старије особе** које се не одричу традиције;
- Виногради у Француској заузимају површину од **800.000** хектара , од чега преко **500.000** хектара носи ознаку порекла **(PDO),** а око **170.000** хектара ознаку географског порекла **(PGI);**
- Винска индустрија запошљава **120.000** радника у Француској

- Оно што француска вина чини још више посебним је концепт ***teroara*** - филозофија која каже да се због природних фактора као што су (микро) клима, земљиште, надморска висина и инсолација, два **иста вина** из различитих винограда могу међусобно **значајно разликовати**. Позната француска вина су pinot noir и chardonnay, а стари центри производње ових вина су Бордо, Шампањ и Бургундија, а новији у долинама река Лоара и Рона, као и Бургундија.

Виноград у Бургундији

Французи као конзументи вина

3.Класификација француских вина

AOC (Appellation D Origine Controlee) - Контрола порекла најскупљих вина, у складу са правилима његовог назива. Свако буре се пре продаје дегустира. Реч **„D'Origine"** обично замењује одређени назив. На пример, натпис „Appellation Bordeaux Controlee" указује на то да производњу бордошког вина контролише Апелација. Додатна ознака „CRU" на етикети значи да се грожђе гаји на плантажама, дајући историјски бољи за разлику од околине. То је мера највишег квалитета.

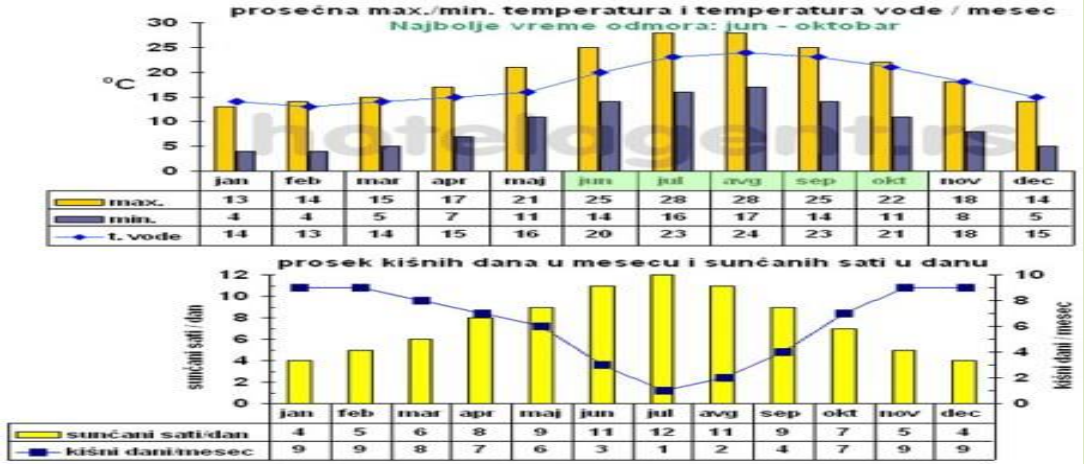
VDQS (Vin Delimite de Qualité Supérieure)- Кандидати за вино чекају додељивање категорије АОС. Иако су захтеви за ову групу нешто нижи, али већина произвођача покушава да се придржава највиших стандарда.

VDP (Vin de Pays) - француско вино од регионалних винских материјала, контролише се само јачина пића, сорте и принос грожђа. То су углавном производи у малим сеоским винаријама, али квалитет не може дати највишу категорију.

VDT (Vin de Table)- обична стона вина, произведена у Француској, која су једина контролна лабораторија. За њихову производњу може се користити вински материјал из других земаља Европске уније.

3.1 Клима

- Запад и север земље карактерише **океанска клима**, која је најизраженија у Бретањи. Просечна јулска температура је око **16 ° C,** а јануарска око **7 ° C**. Разлике у температурама повећавају се на истоку, са ведријим и хладнијим зимским данима, али и лета су прилично жарка и ведра, са мало падавина, које су равномерно распоређене у свим годишњим добима. Планинске регије имају оштрију климу са дугим снежним зимама. Јужно од Алпа, клима је изразито **медитеранска.**
- Због неуједначених климатских услова, вина на северу француске садрже мањи проценат алкохола али су зато киселија. Док су вина са југа мање кисела, садрже већи проценат алкохола и имају израженији буке и структуру.



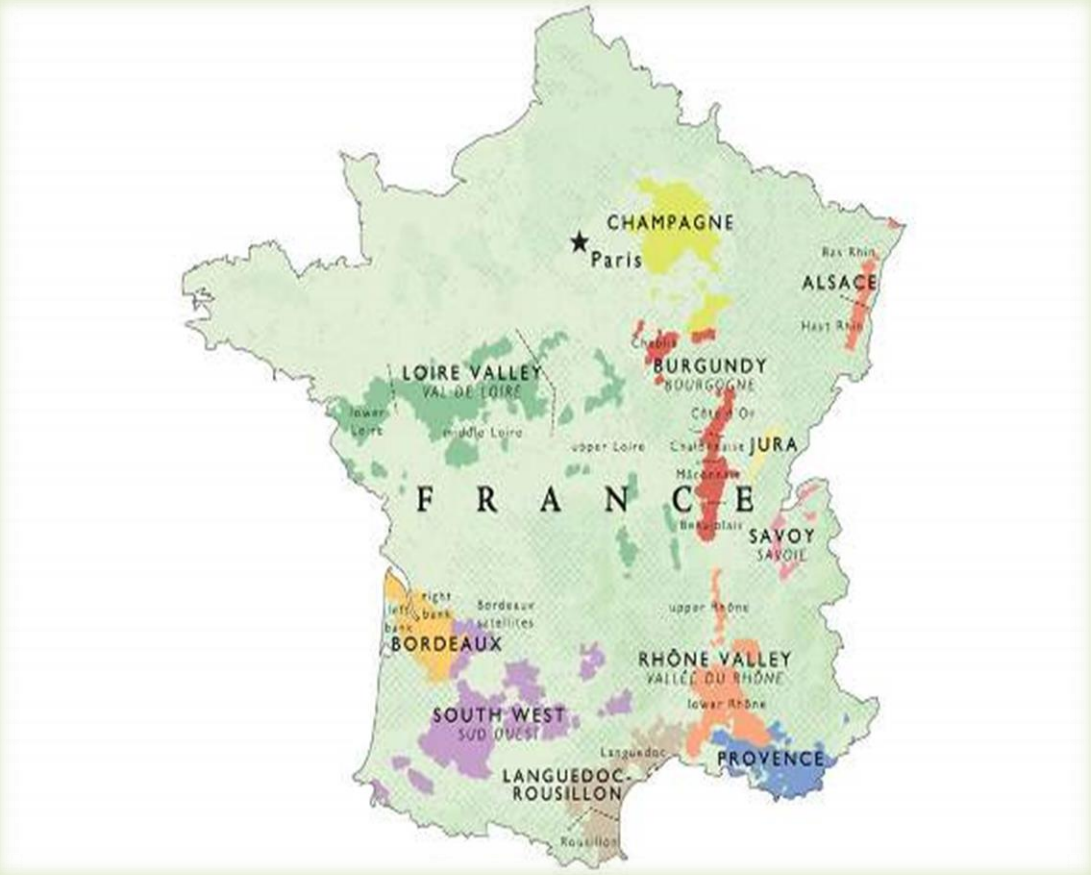
Клима дијаграм по месецима

4. Винске регије Француске

1. Шампањ

2. Алзас

3. Долина Лоаре



4. Долина Роне

5. Бордо

6. Бургундија

7. Прованса

Груба подела подразумева поделу територију Француске на **7** винских регија

- На следећој карти је представљена мало шира подела винских регија, такође су представљене сорте винове лозе (вина) које су карактеристичне за те регије.

4.1 Бордо *(Bordeaux)*

- То је винска регија који се налази на југозападу Француске, једна је од најбољих винских регија на свету. Заузима површину од **115.000 хектара** и подељена је између **10.000 произвођача.**Прва асоцијација на реч Бордо су квалитетна француска вина, као што су ***Каберне Совињон, Мерло и Каберне Фран.*** Захваљујући великој разноликости земљишта, овај регион производи врло различита вина. Прави љубитељи вина не жале да дају веће своте новца за боцу неког скупог **Grand Cru** вина из Бордоа. Најбоље године бербе вина су обично најскупље. Вина добре бербе морају бити стара најмање **10 година**. Тек након тог периода добијају на мекоћи и елеганцији. Вина **Appellation Boredaux Controlee** су спремна за конзумацију одмах по пуштању .

Једна од винарија Бордоа

Карта Бордоа

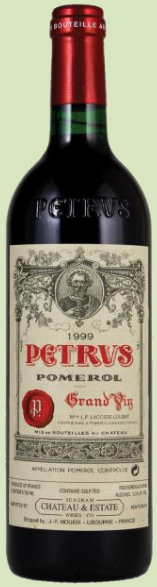
Радови у винограду

- Изузетно цењено и скупо вино које се такође производи у овој регији је и **Chateau Petrus** које се прави од сорте грожђа **Merlot** и потиче из регије **Померола**. Петрус је једно од најскупљих вина на свету. Кошта око хиљаду евра. За године старије од петнаест година та цена је између 2000-3000 евра. Вино Петрус је јединствено. Најбоље бербе вина Петрус тек након 20-30 година постају потпуно зреле и почињу да показују своју праву вредност и разлог зашто изузетно богати љубитељи вина плаћају велике суме за једну боцу Петруса.
- Позната места у Бордоу у којима се производе реномирана вина су:

Médoc, Pomerol, Graves / Pessac – Leognan, St. Emilion.

Познате марке из ове регије су:

- Michel Boyer. Chateau Bellevue la Mongie;
- Ginestet. Chateau Briot;
- Pierre Lurton. Chateau Marjosse;
- Vignoble Menard. Chateau mémoire;
- Jean-Yves Milllaire. Chateau Cavale Blanche.



Трговина винима у Бордоу

- Бордо има јединствену трговинску структуру која је позната као **La Place de Bordeaux.** Такође, неки произвођачи продају вино директно потрошачу, **Chateu** или задруге не продају своја вина директно већ трговцима (препродавцима) који потом продају вина. Трансакцију између трговца и произвођача договарају **брокери**, који за сваку продају добијају провизију, која је обично 2% од продајне цене. Ово је прилично скучен процес. Историјски се развијао због скривене природе власника винограда. Неки дворјани (брокери) радили су у одређеним деловима Бордоа, где су одлично познавали све произвођаче. Стога, када купци требају да купе вино, они имају стручњаке који их саветују о квалитету вина. То имплицира да дворци и кооперанти не морају да улажу у сопствене продајне снаге, а они који подржавају систем сугеришу да би било немогуће да појединачни произвођачи стекну изложеност на тржишту ако своја вина нису продавали преко Бордоа.

Robert Parker

Najcenjeniji vinski kritičar

DUCOURT
GRAND VIN DE BORDEAUX
Château
Briot
BORDEAUX
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
vivino

CHÂTEAU
MARJOSSE
PIERRE LURTON
vivino

VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU
CAVALE
-Cuvée Saint-Michel-
BORDEAUX
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

VIN DE BORDEAUX
Château
MÉMOIRES
BORDEAUX
Sauvignon 2018

4.2 Бургундија(Burgogne)

- Бургундија се налази на истоку Француске. За Бургундију су карактеристична црвена вина од грожђа **pinot noir** у региону **Cote d Or**. Флаширају се у специјалним бургунским боцама. Због нехомогеног састава тла и климатске променљивости бургундска бела вина су позната по широкој палети укуса. Најпрестижнији виногради Бургундије су: Chablis, Obala i Haute-Côte, Mâconnais i Chalonnais.

Познате марке из ове области су:

- SC du domaine de la Romanne-Conti;
- Domaine Anne Gros;
- J.Trapet;
- Domaine du Comte Senard;
- J.Drouihin;
- Rene Engel;
- R.Arnoux.

- Сорта **game** се искључиво узгаја на подручју Божоле која је у саставу Бургундије . **Божоле нуево** је познато француско младо вино, направљено од црвеног грожђа ове сорте.
- Према квалитету вина из Бургундије деле се на:

Grand Cru - најбоља вина из подрегије Cote d'Or, која морају да одлеже најмање 5 до 7 година

Premium cru - висококвалитетна вина која се чувају 3 до 5 година

Lokalna apelacija- вина добијена од сорти са једне локације

Regionalna apelacija - вина добијена мешањем сорти из целог региона

- Вино **Chablis** од сорте грожђа Chardonnay, произведено у овом региону, најпознатије је и најпродаваније на српском тржишту. Поред Chablia ту су и вина **Pouilly Fuissé, Meursault, Puligny – Montrachet, Corton – Charlemagne.**

Нека од најскупљих вина на свету као што су **Romanèe – Conti, Clos de Vougeot ili La Tâche** долазе из Бургундије из **Côte de Nuitsa.**

PETIT CHABLIS

POUILLY-FUISSÉ

2002

PULIGNY-MONTRACHET
CHAMP CANET

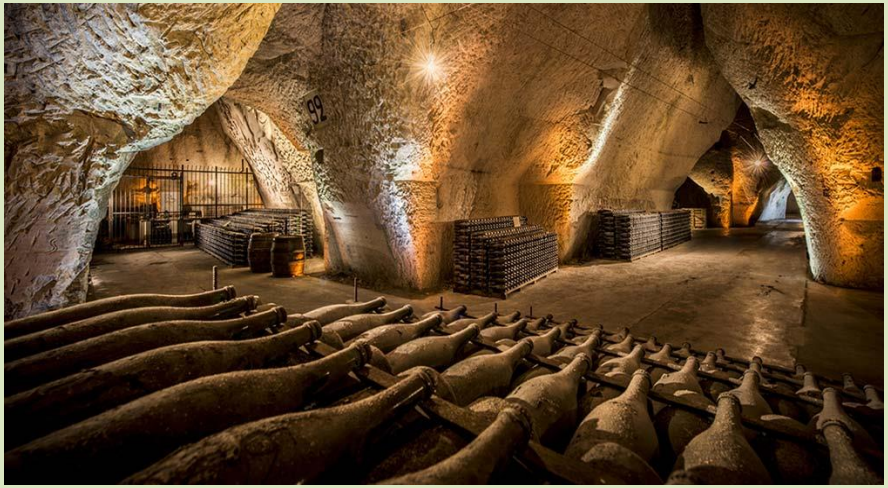
4.3 Шампањ (Champagne)

- Регија **Шампањ** се простире на северу Француске у близини границе са Белгијом и Луксембургом. Ова регија је дом шампањца. Изумитељем шампањца се сматра **бенедиктински монах Перињон**. Сви француски шампањци су мешавина вина из неколико виногорја, и на етикети носе назив произвођача а не виногорја. Француски шампањци носе на етикети датум производње само ако су из изузетно добре године. По етикети ћете знати који шампањац купујете јер само француски произвођачи имају право да ставе **ознаку С.**

Don Perignon светски познат шампањац

Производња шампањца

- **Шампањац је пенушаво вино добијено секундарном ферментацијом у боци претходно произведеног мирног вина;**
- Главне дозвољене сорте за производњу су бели шардоне **(chardonnay)**, пино мање **(Pinot Meunier)** и пино ноар **(Pinot Noir)** од црних сорти. Од секундарних сорти, које су све направљене од белог грожђа, дозвољена је употреба Арбана, Петит Меслиера, Пино Блан-а **(Pinot Blanc)** и Пино грића **(Pinot Grigio)**. И то највише због потребе за малим и занемарљивим корекцијама у производњи мирног вина као основе за секундарну ферментацију, а у зависности од бербе, њеног квалитета и карактеристика грожђа те године.



Преко 85 % винарија је смештено у оквиру великих поседа

Подела шампањца

Vintage

Cuvee de Prestige

Non Vintage

- Година бербе

Blanc de Blanc

Blanc de Noir

Rose

Saignee

- Према боји грожђа

Nature

Extra Brut

Brut

Extra Sec

Sec

Demi Sec

Doux

- **Према слаткоћи**

4.4 Алзас (Alsace)

Виноградарско подручје Алзаса лежи у уском појасу дугом **140 км** између подножја **Вогеза и Рајне**. Алзас је подручје малих винограда који су у просеку мањи **од 3 хектара** и често се простиру на неколико винограда. У производњи доминирају пословне куће попут **Хугела и Тримбаха**, а кооперанти продају **80%** вина међу собом. Квалитет задружног вина у Алзасу је посебно висок. Преосталих **20%** продају независни произвођачи.

Алзас је имао драматичну геолошку историју и као резултат тога постоји велика **разноликост земљишта** у виноградима које лежи у подножју Вогеза. Састав тла падине Вогези укључује гранит, кречњак, глину, па чак и вулканско земљиште. Геолошка сложеност је кључни фактор који доприноси широком спектру винских стилова које регион производи.

- У винском региону Алзас гаји се првенствено бело грожђе немачких и француских сорти. Током производње вина, различите сорте се не мешају. Најчешћа сорта је ризлинг. Деведесет посто плантажа у Алзасу чине беле сорте**: ризлинг, сиви пинот, гевурктраминер, бели пинот, мушкат, силванер и шардоне.** Већина вина произведених у Алзасу носи ознаку **АОС**, назив контролисаног порекла. Вина имају укус зачина и разне воћне ароме. Тренутно су на тржишту Србије присутни произвођачи вина из овог региона: ***Arthur Metz, Hugel et Fils.*** За вина из Алзаса карактеристична је љутказта арома која се не може пронаћи у осталим винима.

Обележја покрајине Алзас

4.5 Прованса (Provence)

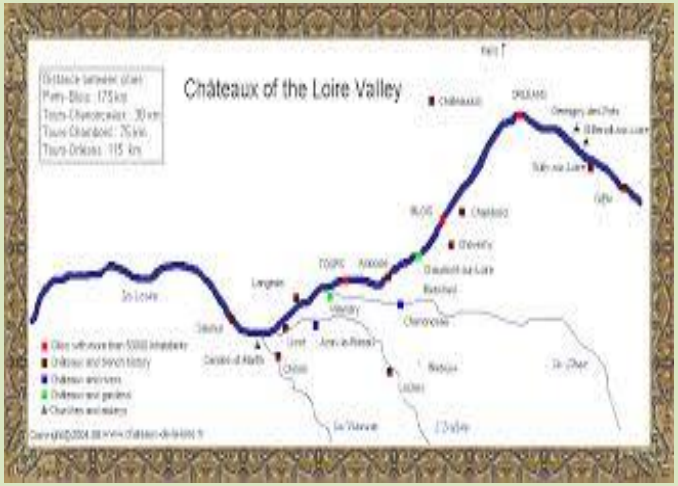
- То је најстарија винска регија у Француској, смештена на **Азурној обали**. Овај регион производи углавном црвена и ружичаста вина. Прованса је позната по најквалитетнијим ружичастим винима на свету. Велики број озбиљних и квалитетних винарија Провансе налази се у долини **Роне, познатијој као Côtes du Rhône.** Вина из овог региона одликују се врло пуним телом и интензивном аромом. Најбоља вина овог региона садрже „ноту Медитерана“. Позната вина овог региона су **Chateau Pradeaux i Chateau de Roquefort**.У Прованси се узгајају следеће сорте**: Mourvèdre, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Burbulan, Kleret, Semillon, Sauvignon.**
- **Познате марке су :**
- Ott domaine;
- Chateau de Selle;
- Chateau Pibranon;
- Domaine Gavoty;
- Mas Cdenet;
- Chateau real-Martin.

2015
CHÂTEAU PRADEAU
Bandol

ROQUEFORT

4.6 Долина Лоаре (Loire Valley)

- Долина Лоаре је регија која се простире од средишњег дела централне Француске до Атлантског океана. Састоји се од неколико субрегија:
  - ***Виногради Нанта (muscadet, gros plant);***
  - ***Виногради Анжуја и Самура (chenin blanc, sauvignon blanc i chardonnay a od crvenih sorti cabernet franc, cabernet sauvignon i gamay);***
  - ***Виногради Туранеја (iste sorte kao u Samuru);***
  - ***Централни виногради (od belih poznati sauvignon blanc i chasselas a od crvenih pinot noir, gamay i pinot meunier).***
- Осим што је позната по винима у овој регији се налази велики број замкова са поседима. Најпознатија вина ове регије су **Pouilly Fume и Sancerre**. Оно што им је заједничка карактеристика је да су оба произведена од познате сорте **Sauvignon Blanc**.

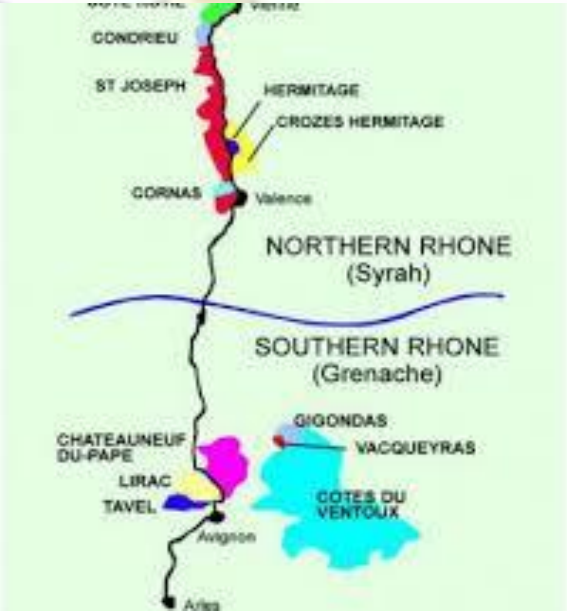


Tadoucelle

SANCERRE

4.7 Долина Роне (Vallée du Rhône)

- Ова регија заузима површину од **225 км на југу** Француске. Због разлика у типовима климе , земљишта и грожђа **(Shiraz, Carigan, Marshan, Uni Blanc)** подељена је на северни и јужни део. Локални произвођачи су се специјализовали за сува црвена и бела вина. Најпознатија апелација овог подручја је **Châteauneuf-du-Pape**, чији је феномен повезан са папиним боравком у Авињону (1309-1327). До сада је **Châteauneuf-du-Pape** пример неупитног поштовања традиције и технологије.
- Најпознатији виногради који дају нека од најцењенијих француских вина налазе се уз реку **Рону.** Водеће сорте у овом винском региону су **шираз и гренаже ноар** од којих се производе добро обојена, букетна и алкохолна црвена вина. Познаваоци вина кажу да су вина из овог винског региона главна конкуренција винима из **Бордоа**.
- **Познате марке из ове регије су:**
- Guigal;
- Perrin;
- Chapoutier;
- Komina Sorrel;
- JL Grippat;
- Chateau Mont-Redon.



Patron de Beaucastel

Coudoulet de Beaucastel

Bellerude
M. CHAPOUTIER

LES VARONNIERS
M. CHAPOUTIER

LE MÉAL
M. CHAPOUTIER

Les Meysonnier
M. CHAPOUTIER

5. Вински туризам

- У последњих 10 година вински туризам у Француској доживљава праву експанзију. Све више људи посећује винарије широм Француске, где поред вина имају могућност да дегустирају различите врсте сирева и шунки. **Две најпознатије туре (путеви) вина су путеви вина у Бордоу и Шампањи.**

Route des Châteaux

- Блистав укус вина чини овај пут једним од најпожељнијих путева у Француској. Ниједна друга винска рута не пролази поред више винарија и винограда него вожња кроз регион **Bordeaux i Medoc**. Са осам легендарних украса, **Medoc** је краљ винских регија. Иако је сам терен раван и прилично неупадљив, величанствени дворци чине да туристи са страхопоштовањем гледају на овај пејзаж. Изграђени у различитим стиловима, на рути се смењују **Lafite, Mouton Rothschild, Margaux, Pichon-Longueville i Cos d'Estournel. . Такође је недавно у Бордоу отворен први вински тематски парк вредан више од 80 милиона евра.**

- **Route Montagne de Remis**

- Ова живописна рута нуди све што бисте очекивали од винске турнеје по Француској. Простире се на југу између **Реимса и Епернеја**. Рута шампањца (и њени кракови) протежу се дуж благих падина неких од најпознатијих светских винограда. Путовање кроз романтична села завршава се у родном месту **Шампањца.** Налази се у опатији **Saint Pierre d'Hautvillers где је Дон Перињон открио искричав стил вина**. Иако је опатија затворена за јавност, црква, која је обновљена захваљујући **Champagne Dom Pérignonu,** чека посетиоце.

Закључак

- Француска вина од самог настанка уживају велику популарност и примену како у угоститељству тако и међу популацијом. Важно је напоменути да није пожељно уносити свакодневно вино у већим количинама у организам. На то нас свакако упозоравају лекари и сви водећи стручњаци за исхрану. Појачани унос алкохолних дестилата у организам може проузроковати болести јетре, срца и поремећај рада симпатикуса. Колико год били страствени љубитељи вина морамо поштовати један од принципа правилне исхране, а то је умереност. На основу наведених чињеница у раду, може се закључити да су француска вина неизоставан део понуде сваког висококатегоризованог угоститељског објекта , винотеке па и домова страствених колекционара.

Хвала на пажњи !