

Ivandija, T.<sup>1</sup>

pregledni rad

## Ocjenjivanje vina

Organoleptička ispitivanja u Hrvatskoj provode se u skladu s Pravilnikom (NN 106/04.) kojim su uređeni uvjeti i način rada povjerenstva i komisija, kao i metode ocjenjivanja. Povjerenstvo se osniva pri Ministarstvu poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja, s tim da svaki od imenovanih članova posjeduje certifikat Agronomskog fakulteta u Zagrebu kojim dokazuje degustatorske sposobnosti. Članovi Povjerenstva obvezni su svake tri godine proći provjeru znanja koju organizira Agronomski fakultet, osim osoba starijih od 65 godina koje su dužne proći provjeru znanja svake dvije godine. O rezultatima provjere Agronomski fakultet dužan je izvijestiti Ministarstvo. Članove komisije (7 članova, od kojih je jedan predsjednik i jedan tajnik) za organoleptičko ocjenjivanje određuje rukovoditelj pravne osobe u okviru koje se obavlja ocjenjivanje mošta i vina.

Pravilnikom je propisan način uzorkovanja i načela ocjenjivanja.

Organoleptičko ocjenjivanje obavlja Hrvatski zavod za vinogradarstvo i vinarstvo na temelju ovlaštenja ministra.

Ono se provodi metodom od 100 bodova, s tim da dopuštenje za stavljanje u prodaju dobivaju samo oni proizvodi koji su ocijenjeni s najmanjim propisanim minimalnim brojem bodova, a taj je za pojedine kvalitetne kategorije (što ih propisuje Zakon o vinu, NN 96/03) različit i iznosi:

- stolna vina bez oznake zemljopisnog podrijetla - 60 bodova
- stolna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom - 65 bodova
- kvalitetna vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom - 75 bodova
- vrhunska vina - 85 bodova.

Preporučeni redoslijed ocjenjivanja uzoraka je sljedeći:

- vina u užem smislu riječi prije specijalnih vina,
- stolna vina prije vina s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom,
- mirna vina prije pjenušavih, biser i gaziranih vina,
- bijela vina prije ružičastih i crnih,
- sortna vina prije mješavine sorata,
- nearomatična vina prije aromatičnih,
- suha vina prije vina s ostatkom šećera,
- vina s nižom pH vrijednošću prije vina s višom pH vrijednošću,

- vina s manje alkohola prije vina s više alkohola,
- mlađa vina prije starijih.

U vinu se nalazi nekoliko stotina različitih kemijskih spojeva i gotovo da svaki od njih svojim sadržajem može utjecati na kvalitetu vina. Osim sadržaja pojedinih sastojaka vina, vrlo su važni i njihovi međusobni odnosi. Ni vrlo detaljnim kemijskim analizama ne može se doći do informacije o harmoničnosti odnosa mnogobrojnih komponenti vina. Rezultati kemijske i organoleptičke analize međusobno se dopunjavaju, čime se dolazi do kompletnog uvida u karakteristike i kvalitete vina.

Kemijskom analizom utvrđujemo količine sastavnih dijelova vina, a oni variraju ovisno o brojnim čimbenicima kao što su sorta, vinogradarski kraj, položaj, zdravstveno stanje grožđa, klimatski uvjeti, način prerade i sl.

Pod organoleptičkom ocjenom podrazumijeva se detaljna analiza dojmova koje vino ostavlja na osjetila vida, mirisa i okusa. Organoleptičko ocjenjivanje vina vrši se u različitim prilikama. Ipak se kao posebne vrste degustacije vina mogu izdvojiti one koje se obavljaju u vinarijama, one koje se obavljaju u enološkim laboratorijama kod ostalih analiza vina i degustacije vina na sajmovima i izložbama. Bez obzira na mjesto izvođenja i cilj, degustacija vina mora se izvoditi prema za to predviđenim pravilima.

Organoleptičko ocjenjivanje obavlja se u dobro osvijetljenoj, prozračnoj prostoriji, bez buke, mirisa i s temperaturom između 18 i 24°C te sadržajem relativne vlage od 60-70%.

Ocjenjivači moraju imati mogućnost ispiranja čaša, izlivanja uzorka, te neutraliziranja okusa.

Čaše moraju biti degustacijske, prikladne za pojedinu vrstu proizvoda.

U jednom danu ocjenjivači smiju ocijeniti najviše četrdeset uzoraka.

Uzorci se ocjenjuju pripremljeni na odgovarajućim temperaturama, i to:

- pjenušava, biser i gazirana vina 6-8°C,
- specijalna vina 8-10°C,
- bijela i ružičasta vina 10-12°C,
- vrhunska vina posebne kakvoće 10-14°C,
- crna vina, starija od dvije godine na 16-20°C,
- druga crna vina 12-16°C.

Degustatori nisu ljudi koji puno konzumiraju vina, pogotovo nisu oni koji su navikli piti samo određeni tip vina. Oni moraju posjedovati subjektivne kvalitete (zdrava i razvijena osjetila) koje se dopunjavaju upoznavanjem tehnika degustacije i organoleptičkih

<sup>1</sup> Tomislav Ivandija, dipl.ing.agr.

osobina pojedinih tipova vina. Vrhunski degustatori u stanju su registrirati veliki broj dojmova stečenih probavljanjem različitih vrsta vina i raspoznavati vina različitih sorti, različitog zemljopisnog porijekla. Iskustvo je jedna od najvažnijih kvaliteta dobrog degustatora.

Organoleptičko ocjenjivanje ne obavlja se za uzorke koji, temeljem fizikalno-kemijske analize, ne ispunjavaju uvjete sukladno Zakonu i propisima donesenim na temelju njega.

Uzorkovanje i rok provođenja organoleptičke analize definirani su Pravilnikom o uvjetima analize mošta, vina, drugih proizvoda od grožđa i vina, te voćnih vina i drugih proizvoda na bazi voćnih vina.

### Vanjski izgled vina, boja i bistroća

Za ocjenjivanje boje vina degustator treba imati dobar vid i treba dobro razlikovati boje. Boja bijelih vina može biti: zelenkasto-žuta (najcjenjenija boja bijelih vina), svijetložuta, žuta, zlatno-žuta, tamnožuta i crvenkasto-žuta. Svijetložuta je boja najčešća boja stolnih bijelih vina, dok žutu i zlatno-žutu boju imaju starija i oksidirana vina.

Tamnožuta boja ukazuje na duži kontakt tekuće i čvrste frakcije kod proizvodnje vina ili na prelom vina. Crvenkasto-žuta boja javlja se kod bijelih vina proizvedenih od crnog grožđa, te nije poželjna kao boja bijelih vina.

Ružičasta vina, zavisno od tipa, imaju svijetlocrvenu boju slabijeg ili jačeg intenziteta.

Boja crnih vina varira od crvene, rubin-crvene do tamnocrvene.

Smeđe nijanse umanjuju vrijednost boje crnog i ružičastog vina.

Vina se prema bistrini opisuju kao: kristalno bistra vina (bistrena i filtrirana vina, sva flaširana vina bi trebala imati ovakvu bistrinu), bistra vina, magličasto mutna vina (sivi ili bijeli lomovi), mutna vina (mikrobiološka aktivnost) i jako mutna vina (naknadno vrenje ili kvarenje u toku). Kod procjene bistrine, čaša s vinom promatra se prema svijetloj podlozi ili prema izvoru svjetlosti.

**Miris vina** - s obzirom na to da je vino smjesa različitih kemijskih spojeva, tako je i miris vina smjesa vrlo različitih mirisa koje je dosta teško definirati, a još teže opisati. Uobičajeno je odvajati tri vrste mirisa:

1. Aroma - potječe od mirisa grožđa, te se može razviti samo u onim vinima koja su proizvedena od grožđa s karakterističnim mirisom kao što su traminac, rajnski rizling, bijeli burgundac, razni muškati, graševina i dr.
2. *Bouquet* - je miris vina koji se razvija djelovanjem mikroorganizama, u prvom redu kvasaca, kao i zbog spajanja različitih sastojaka vina. Tu se ubraja *bouquet* vrenja, koji se nalazi u mladim vinima, te *bouquet* dozrijevanja i starenja, u kasnijim fazama

izgradnje vina. *Bouquet* može biti izvrstan, ugodan, jako izražen i neizražen.

3. Miris može biti normalan, dobar i slab. Mirisne tvari vina su isparljive i udisanjem kroz nos dolaze u kontakt sa živčanim završecima osjetila mirisa smještenim u krajnjem gornjem dijelu nosne šupljine. Osim ovog, mirisne tvari u nosnu šupljinu dolaze i iz usta tokom probavljanja okusa vina. Prije samog ocjenjivanja mirisa kratkotrajnim zagrijavanjem vina držanjem čaše u ruci, a zatim kružnim pokretanjem vina u čaši pojačava se isparavanje aromatičnih tvari. Ogroman broj različitih mirisa vina može se razlikovati samo besprijekorno zdravim i dobro razvijenim osjetilom mirisa.

**Okus vina** - zauzima najvažnije mjesto u ocjenjivanju kušanjem i usko je povezano s osjetilom njuha, te se ne može uvijek jedno od drugog posve razlikovati. Uobičajeno je stoga u praksi opis vršiti prema glavnim sastojcima vina: prema alkoholu, ekstraktu, sadržaju šećera, nehlapljivim kiselinama, količini tanina, prisustvu ugljičnog dioksida. Kod ocjenjivanja okusa manja količina vina se u ustima provalja jezikom tako da vino dopre do korijena jezika, a zatim se proguta ili izbaci. Izdisanjem kroz nos pri probi okusa kompletiraju se i dojmovi o mirisu vina. Okus vina je kompleksan dojam koji u osnovi proizvode alkohol, ekstrakt, kiseline, šećer i taninske tvari vina. Prema utjecaju alkohola na okus, vina se doživljavaju i opisuju kao slaba, umjereno jaka ili jaka. Ekstrakt svojim sadržajem utječe na tzv. punoću vina, vina s većim sadržajima ekstrakta su punija na okusu. Degustatori vina gradacije okusa pod utjecajem kiselina opisuju terminima tupo, nedovoljno kiselo, umjereno kiselo i jako kiselo. Slast vina, koja potječe od u njemu eventualno prisutnih šećera, također se opisno predstavlja. Taninske tvari stvaraju veću ili manju trpkost vina.



Čaše za degustaciju moraju biti izrađene od bezbojnog stakla, što manje debljine i bez ikakvih ukrasa. Na renomiranim izložbama i sajmovima vina pravilima su predviđene forme i veličine čaša za degustaciju različitih vrsta vina. Najčešće se koriste čaše šireg donjeg i užeg gornjeg dijela.

Degustacija pjenušavih vina vrši se iz plitkih i širokih ili uskih i dubokih čaša. U zemljama razvijenog vinarstva oblici i dimenzije čaša za degustaciju, kao i vrsta stakla, preporučeni su zakonima.

Osim čaša, ponekad je za dobru ocjenu boje jako obojenih crnih vina potrebno koristiti posebne plitke srebrne posude. Izbor dobre čaše za degustaciju vrlo je važno za dobru ocjenu bistrine i boje. Pri komisijskim degustacijama čaše za sve članove komisije moraju biti iste. Poslije probavljanja jednog vina iz iste čaše se bez prethodnog pranja i sušenja ne proba novo vino.

Vino se ne može degustirati poslije obilnog ili jako začinjenog obroka. Konzumiranje voća prije ili tokom degustacije uglavnom se ne preporučuje, iako se ponekad jabuke neutralnog okusa koriste između probavanja dva vina. Uobičajeno je da se tijekom degustacije, da bi se eliminirao dojam prethodnog vina, uzima malo kruha ili neslanog sira. Prilikom degustacija velikog broja vina osjetila se zamore pa je potrebno s vremena na vrijeme napraviti pauzu.

Svaki od članova komisije samostalno ocjenjuje uzorke vina prema redoslijedu unaprijed formiranom. Po završenoj degustaciji izračunavaju se prosječne ocjene za sva ocjenjivana vina. Pravilima manifestacija najčešće su predviđene i nagrade za najbolje ocijenjena vina, po kategorijama i ukupno.

Kod pjenušavih, biser i gaziranih vina, ocjenjuje se još i pjenušavost i perlanje (iskričavost). Konačna ocjena za pojedino vino je aritmetička sredina koja se dobije nakon odbacivanja najniže i najviše ocjene.

Najmanje 50% ocjenjivača mora potvrditi da je vino prepoznatljivo po posebnosti koja je najavljena.

Ako uzorak kod organoleptičkog ocjenjivanja za bilo koje od svojstava navedenih u obrascu za organoleptičko ocjenjivanje (bistroća, boja, čistoća, intenzitet i kvaliteta mirisa, čistoća, intenzitet, trajnosti i kvaliteta okusa i opći dojam) dobije ocjenu iz kolone "loše" navedenog obrasca, automatski se odbacuje bez obzira na ostale ocjene.

Mutna vina, vina s razvijenim manama i bolestima se ne ocjenjuju, već se takvi uzorci odbacuju uz obrazloženje.

Kada uzorak dobije negativnu ocjenu, vlasnik se pisanim putem obavještava o rezultatima ocjenjivanja i razlozima zbog kojih je uzorak odbijen.

Vlasnik uzorka može zatražiti ponovno ocjenjivanje nakon što u zadanom roku otkloni razloge zbog kojih je uzorak odbijen.

Drugo ocjenjivanje uzorka obavlja Komisija u čijem sastavu ne smiju sudjelovati ocjenjivači iz prethodnog ocjenjivanja.

Ako uzorak dobije negativnu ocjenu na drugom ocjenjivanju, vlasnik se ponovno pisanim putem obavještava o rezultatima ocjenjivanja i razlozima zbog kojih je uzorak odbijen.

Po primitku rezultata ocjenjivanja vlasnik ima pravo žalbe Ministarstvu u roku od 15 dana. Obrazac za organoleptičko ocjenjivanje može se pogledati u Pravilniku o organoleptičkom (senzornom) ocjenjivanju mošta i vina (NN 106/04).

Čestit Božić  
i sretna  
Nova 2012. godina

# Vivoda

091/251-5943 | [www.vina-vivoda.hr](http://www.vina-vivoda.hr) | Rovinj/Rovigno

Čestit Božić  
i sretna  
Nova 2012.  
godina

**U našem podrumu negujemo stoljetnu tradiciju proizvodnje visokokvalitetnog, autohtonog, bijelog suhog vina- VRBNIČKA ŽLAHTINA.**

**ŽLAHTINA obitelji TOLJANIĆ ponos je generacija koje su svoje sposobnosti, znanje i iskustvo ugradili u ovo izuzetno plemenito vino.**

**Posebna ponuda u našim ugostiteljskim objektima za organizirane grupe- [www.gospoja.hr](http://www.gospoja.hr)**