

PROŠEK, PJENUŠAC,... PRIGODNA VINA ZA PRIGODNE DANE, ALI I PRIGODNA VINA ZA SVAKI DAN!

Ovo su dani posebnog raspoloženja, blagdanskog ozračja, svojim najmilijima želimo i kroz prigodne darove iskazati otvorenost svojih srca. Obiteljski ručkovi su posebno birani, a vinima koja pijemo želimo oplemeniti druženja i razgovore. Nekako spontano kupujemo i biramo ono što nam nije dio svakodnevice. Predikatno vino, prošek ili pjenušac, što odabrati? Što god da jesmo, ne griješimo. A znanjâ o tim vinima nikad nije previše, osobito kada želimo druge zadiviti. Stoga uz prigodne dane evo nekoliko crtica o prigodnim vinima!

Što znamo o prošek?

Tradicija proizvodnje vina iz prosušenog grožđa stara je koliko i "ljubavna veza čovjeka i loze", no nažalost o prošek ne nalazimo mnogo u staroj pisanoj riječi. Tako **C. A. Bakotić (1867. god.)** u knjžici *Vinarstvo* piše: "U okolici maloga grada Omiša u Dalmaciji, raste njeka vrst crnoga groždja, skojom ondašnji stanovnici napravljaju izvrstno vino



koje je na glasu pod imenom Omiškoga Prošeka. To vino diši jako po ružah, i i takove je izvanredne slasti da se može slobodno brojiti izmedj likerah."

M. Bobanović (1927. god.) u knjžici *Radnje oko vina* piše: "Trgovina dijeli vina na stolna (buteljna), luksuzna i na vina za križanje. Zakon o vinu razlikuje obična i

¹ *mr.sc. Ivana Alpeza, viša savjetnica za vinarstvo i tajnica Komisije za za organoleptično ocjenjivanje vina u Hrvatskom zavodu za vinogradarstvo i vinarstvo*

*desertna (likerna) vina. Od slatkih (desertnih) vina zakon razlikuje slatka naravna vina, napravljena od osušena groždja bez ikakvih pridodataka, i slatka (desertna) vina, koja se priredjuju uz pridodatak šećera, alkohola, sifona, itd.... Terenske i klimatske prilike našeg primorja vrlo su prikladne za proizvodnju slatkih (desertnih) vina. Da to odgovara istini, potvrđuje činjenica, što se i danas, ako i u manjoj mjeri proizvadjaju odlična desertna vina kao n. pr. **Prošeci: šibenska maraština, omiški muškati ruža, komiška vugava, lombardski grk i.t.d.***



Prošek je dakle desertno vino koje se proizvodi od prosušenog grožđa, a ovisno o načinu sušenja grožđa, i naši stari razlikovali su i vrednovali pravi prošek od tzv. pečenog vina. Tradicionalno su se grozdovi posebne kakvoće probirali i brali nekoliko dana nakon redovite berbe i pažljivo slagali u pletene košare (krtole) kako bi se zaštitili od pucanja bobica i moguće pojave truleži. Grožđe se sušilo na različite načine: u prozračnom, od direktnog svjetla zaklonjenom prostoru, najčešće u potkrovlju, tako da se vješa na zategnute žice ili na specijalno napravljene okvire što je najbolje radi prozračnosti. Grožđe se može sušiti i na etažno složenim okvirima ispunjenim letvicama ili trstikom, ali je ovako veća opasnost od zaraze *Botrytisom* i propadanja. Nakon sušenja koje traje i preko tri mjeseca (šećera ne bi smjelo biti manje od 28-32%) grožđe se skida, bobice se pažljivo ručno rune i izmuljaju, pazeći da se odstrani svaka zaražena bobica. Ovisno o sortimentu (bijeले ili crvene sorte, muškati ili ne) trajat će i duljina maceracije, a fermentacija može potrajati radi velike koncentracije šećera i do godinu

dana, u pravilu u manjim drvenim bačvama. Drugi način sušenja grožđa je sušenje vani, na suncu, na slamnatim hasurama, uz pokrivanje noću radi zaštite od vlage i jutarnje rose. Kada se postigne željena koncentracija šećera, radi se odvajanje bobica i prerada kao i kod prvog načina. Ovaj je način opisao i spomenuti veliki zaslužnik za napredak vinarenja M. Bobanović nazvavši ova vina i pečenim vinima u južnoj Dalmaciji, a radi osjetnog mirisa po karamelu (krivac je jako direktno sunčevo svjetlo i visoke temperature tijekom sušenja). U sjevernoj Dalmaciji pečena desertna vina (prošeci) pripremljala su se "ukuhavanjem masti". Mošt se koncentrira u otvorenim kotlovima ukuhavanjem do otprilike polovice svog volumena, kojem se onda dodaje jednaka količina mošta od probranog grožđa vrsne kakvoće. Fermentacija se dalje provodi jednako kao i kod prošeka od prosušenog grožđa. Nakon glavnog vrenja prošek bi trebao imati oko 15% alkohola uz još neprevrelog šećera. Ako vrenje stane, a nastupe vrući dani, radi zaštite prošeka od, ponajprije octikavosti, dodavao mu se alkohol radi postizanja potrebne koncentracije. S obzirom na jako dugo vrenje i zahtijevnost školovanja ovih vina, pravi tradicionalni prošeci dozrijevali su uz veći broj pretakanja tri do četiri godine u drvenim malim bačvama, a nakon toga pretakani u demižone ili boce.

Prema Zakonu o vinu (N.N. 96/03) desertna vina su specijalna vina dobivena posebnim načinom prerade prezrelog, odnosno prosušenog grožđa kao i vina dobivena posebnim postupcima dorade mošta i vina. Moraju sadržavati najmanje 15 vol% stvarnog alkohola. Zakon je prvi puta definirao prošek i time omogućio njegovu zaštitu i dodatnu afirmaciju. Prema Zakonu "Prošek" je desertno kvalitetno ili desertno vrhunsko vino s kontroliranim zemljopisnim podrijetlom iz regije Primorska Hrvatska. Kvalitetni i vrhunski prošek razlikuju se po tehnologiji proizvodnje tako što oznaku vrhunskog može zaslužiti samo onaj prošek koji se proizvodi (od prezrelog ili prosušenog grožđa) bez ikakvih dodataka. U proizvodnji kvalitetnog prošeka može se dodavati koncentrirani mošt, vinski destilat i/ili vinski alkohol pojedinačno ili u kombinaciji u količini koja postiže najviše 8% vol stvarnog alkohola u ukupnom sadržaju alkohola, ali ako nije provedeno pojačavanje (dodavanje šećera masulju). Maksimalni ukupni alkohol u kvalitetnim prošecima smije biti 22% (Pravilnik o proizvodnji vina, N.N.2/05).

Često se, gledajući velike razlike u cijenama prošeka na tržištu, pitamo što je pravi prošek? Iz opisanih tehnologija učimo kako razlikovati pojedine kategorije ovih desertnih vina, a pažljivim čitanjem oznaka na etiketi zasigurno ćemo znati prepoznati kakvoću. Navedene tehnološke različitosti logično se odražavaju i u cijenama.

S ponosom gledam kako zadnjih godina iz samozatajnih, malih obiteljskih konoba dolaze na tržište prošeci tradicionalne tehnologije, u posebnim, prepoznatljivim bocama. Svjedočimo i obnovi vinograda i proizvodnji vina (pa i desertnog) od glasovite malvasije dubrovačke. Bez srama, tó neka budu stvarni suveniri naše autohtonosti i baštine našeg vinarenja, a u ovim blagdanskim danima način izražavanja dobra!

O pjenušcima samo nekoliko riječi - hvale!

Umjesto priče o tome kako je slavni Cezar Kleopatri za ručkom točio pjenušac još davno prije Krista, što svjedoči i kroz sačuvane dokumente o starosti i tradiciji ove vrste vinarenja koja graniči s umjetnošću, citirat ću gospođu **Lily Bollinger**, ambasadoricu ne samo svog podruma, već cijele Champagne, osobito u vrijeme drugog svjetskog rata. Ona je na upit jednog novinara, kada pije šampanjac, odgovorila: *“Šampanjac pijem jedino kada sam sretna, i kada sam žalosna. Ponekad ga pijem kada sam osamljena. Obvezno ga pijem kada imam društvo. Provodim vrijeme uz njega ako nisam gladna, a kada sam gladna, pijem ga. Drugačije ga ne diram osim ako nisam žedna.”* Naša kultura potrošnje pjenušaca otprilike je na razini sramežljivog pogledavanja, pa bi i nama ove citirane riječi mogle biti odgovor kada pjenušac piti. Dok je prosječna potrošnja u nekim europskim zemljama preko 4L, kod nas je jedna čaša.



Obzirom da se o pjenušcima pisalo podosta u zadnje vrijeme, vjerujući da znademo razlikovati tehnologije proizvodnje, ovdje ću malo opisati kušanje pjenušca i dati dodatne odgovore na neka vječna pitanja. Pisat ćemo o klasičnim pjenušcima proizvedenima drugom fermentacijom u boci (champagne u Francuskoj).

Otvaranje boce pjenušca uvijek je ritual, ali može izazvati i nedaće. Nikada nemojte otvarati bocu neposredno donešenu iz dućana, vino je vrlo nemirno i ako ikako možete ostavite bocu da se smiri. Nekoliko sati prije stavite je u hladnjak da se temperira (temperatura posluživanja je 7-9°C), kod skidanja žičane mrežice budite pažljivi, jednom rukom držite čep jer, nikad se ne zna, može i izletjeti. Svatko zna otvoriti bocu da čep “pukne”, ali to je amaterski. Otvaranje boce treba popratiti jedva čujno šuštanje plina uz laganu pojavu “dima” na vrhu boce. Bocu dakle, čvrsto držati u donjem dijelu jednom rukom, a drugom rukom držati čep. Okretati bocu lagano jednom rukom, svaki put za pola kruga, a drugom pritiskati čep. Pritiskom na čep omogućit ćemo njegovo lagano

izlaženje, bez praska i pjene. Kada čep iziđe, pogledajte koliko je komprimiran, što su strane čepa ravnije, to je pjenušac stariji.

Kada govorimo o kušanju pjenušaca, recimo da ih dijelimo u dvije glavne grupe: mlade, jednostavne, iskrene, voćne i to su uglavnom **non-vintage** pjenušci (kupaže više godišta daju bazno vino koje ide u drugo vrenje)) koji se i najviše proizvode. U drugoj su grupi zreli, školovani pjenušci kompleksne arome (opisujemo je kao biskvit, karamel, orah), a nose oznaku **vintage** (berba), prestige cuvée (vino od najboljeg grožđa, dozrijeva na talogu nakon drugog vrenja pet do osam godina prije degoržiranja i prometa). Prvi pjenušci su osvježavajući, ugodni i manje zahtjevni od drugih, kompleksnih i bogatih.

Kako degustirati?

Boja pjenušca ocjenjuje se držeći čašu u ruci u visini očiju uz prirodno svjetlo, nasuprot neke svjetle, najbolje bijele podloge. Duboka, zlatna boja vezana je uz zrele, starije pjenušce i zrelije grožđe, dok npr. "*blanc de blancs*" (proizveden samo od chardonnaya) karakterizira svijetla nježna živa boja.

Kakvoća perlanja očituje se u niskama sitnih mjehurića CO₂ koji se ravnomjerno i dugotrajno dižu prema vrhu čaše iz više centara (podsjetimo i na malu tajnu dobrih čaša u kojima su namjerno napravljena sitna, oku nevidljiva oštećenja u staklu koja potpomažu iskrenje). Mlađi pjenušci oslobađaju ugljični dioksid naglo uz stvaranje obilne pjene, a one zrelije krasi umjereno, ali dugotrajno perlanje. Manjkavo perlanje može uzrokovati loše oprana čaša (strojno pranje zabranjeno, jaka sredstva za pranje također), ali i jednostavno loša čaša. Kada pjena nestane i intenzivno iskrenje primiri, pjenušac puštamo nosu da ga ocijeni.

Miris (*bouquet*) pjenušca može biti raznovrstan; cvjetni, voćni, duhanski, po tostu, biskvitu, ali i složeniji, po gljivama npr., ali uvijek zavodljiv i omaman. Bilo koja nepoželjna mirisna nota u pravilu upućuje na problem s konkretnom bocom.

Kušanjem pjenušca ocjenjujemo mu punoću (tijelo), intenzitet i harmoničnost okusa. Pjenušci ne bi smjeli biti preslatki, kao ni prekiseli; svi sastojci morali bi biti sljubljeni u harmoničnu cjelinu zaokružena okusa. Znalcima je moguće kvalitativno ocijeniti i pjenušanje kušanjem, pa fini pjenušci neće biti agresivni na jeziku. Opisivat ćemo ih u mladosti kao elegantne, svježje, suhe, voćne, lagane, nježne, osrednje ili punog tijela. Dozrijevanjem postaju više složeni, kompleksni, dobre strukture i dugog trajanja. Kažemo da su kremastog i zaokruženog okusa. Na kraju ocjenjujemo tzv. okus koji ostaje ("aftertaste") na jeziku, a on bi trebao biti ugodan i trajan.

Evo i odgovora na nekoliko najčešćih pitanja o pjenušcima:

Da li je zaista pravi pjenušaconajnakojempiše charmat, ili biser? Odakle tolika razlika u cijenama?

- Pjenušava vina proizvode se različitim tehnologijama, no osim nekih specifičnih (Asti spumante u Italiji, Bakarska vodica nekada), svima im je zajedničko drugo kontrolirano vrenje koje je i uzročnik perlanja. Ukoliko je vrenje u boci, govorimo o “pravim, tzv. šampanjskim” pjenušcima, a ako se provodi u velikim cisternama, govorimo o



charmat metodi, kod koje nema dozrijevanja već vina, bez posebne osobnosti i kakvoće, idu odmah na tržište. Riječ je dakle, o kvantitativnoj proizvodnji koja uz sve financijske poticaje zemalja proizvođača može rezultirati tako niskim cijenama. Podsjetimo i da izraz “šampanjac” smijemo koristiti samo za pjenušce iz francuske pokrajine Champagne. Ovisno o tlaku koji se stvara u drugom vrenju razlikujemo pjenušava (tlak iznad 3 bara; spumante, cava, sekt, sparkling wine) i biser vina (tlak od 1 do 2.5 bara; frizzante).

Koja je razlika između oznake brut i extra dry (vrlo suho)?- Iako postoji još



jedna niža kategorija obzirom na šećer (extra brut, do 6 g/L šećera), ovi se pjenušci vrlo rijetko proizvode. Pjenušci oznake brut sadrže manje od 15 g/L šećera, a extra dry od 12 do 20 g/L šećera, koji se dodaje u ekspedicionom liker, nakon degoržiranja (odvajanja taloga), neposredno pred zatvaranje boce. Riječ je znači o stupnju slatkoće pjenušca. Kod extra brut i nekih brut pjenušaca boce se pune vinom iste kakvoće bez dodatka šećera.

Kakvo značenje imaju riječi “blanc de blancs”, “blanc de noirs”, “rose” i je li istina da “blanc de blancs” pjenušci brže stare? - Pjenušci “blanc de blancs” proizvode se isključivo od chardonnaya, laganiji su i

elegantni u odnosu na druge pjenušce pa se preporučuju za aperitiv. Nije točno da su kratkog vijeka, dapače, traže nekoliko godina dozrijevanja, osobito u hladnijim klimatima proizvodnje. "Blanc de noirs" se proizvode od crnog grožđa, obično pinota crnog, ali i pomiješanog s pinot meunierom, u Champagni, a u drugim zemljama to su kupaže različitih sorata. Rose pjenušci mogu biti iz samo jedne sorte (pinot crni, ili dr), ali su uglavnom mješavine crnih i bijelih sorata, u velikom rasponu nijansi ružičaste boje.

Mora li se nakon otvaranja boce pjenušac popiti, ili se može održati svježim u hladnjaku? Smijem li pjenušac hladiti u zamrzivaču? - Iskustva pokazuju da, kad je neophodno, pjenušac možemo ohladiti brzo u zamrzivaču, držeći ga 30-tak minuta. Jasno, ne zaboravite ga izvaditi pravovremeno da ne biste ostali bez njega. No, ako je ikako moguće, hladiti ga treba na opisani način, u hladnjaku ili za to predviđenim posudama u kojima je mješavina leda i hladne vode. Danas, zahvaljujući tzv. stoperima, posebnim zatvaračima, pjenušci se mogu održati svježima u hladnjaku, nakon otvaranja, i do 3,4 dana.

Može li se pjenušac poslužiti uz desert? - Zašto ne, ali ipak preporuka: brut, extra dry pjenušci bit će oštri, gorkasti i kiseli uz slatke deserte. Bolje je poslužiti demi sec, slađi pjenušac, ali koji je još uvijek osvježavajući.

AGROPRODUKT VINSKI PODRUM d.o.o. Vodnjan

Željeznička cesta 15

52215 Vodnjan

Tel/Fax: 052 /511-334

MB: 1650211

E-mail: agroprodukt@pu.t-com.hr

Vinski podrum Vodnjan poznat je po proizvodnji kvalitetnog vina zaštićenog geografskog porijekla pod nazivom "Malvazija Vodnjan". Navedeno vino proizvedeno je od zrelog i zdravog grožđa sorte grožđa Istarska malvazija, uz primjenu najsuvremenije tehnologije u procesu vinifikacije. Prija uz sva jela zbog svog sklada, punoće, voćne arome sa blagim okusom gorkog badema i osvježavajućeg užitka "Ima dušu i tilo".

**Agroprodukt Vinski podrum d.o.o.
Vodnjan**