

Dr. Franjo Kamenečki

Prehrambeno tehnološki institut, Zagreb

REPRODUKCIJSKA POTROŠNJA (PRERADA) VINA I NJENE IMPLIKACIJE

U V O D

Proizvod koji se dobiva preradom grožđa, vino, ne predstavlja samo alkoholno piće, tj. finalni proizvod isključivo namijenjen osobnoj potrošnji, već dijelom služi kao sirovina za daljnju preradu. Budući da se u preradi vino troši i mijenja svoju supstancu, odnosno primarna obilježja, takva prerada u ekonomskom smislu ima značajku reprodukcije potrošnje. Zato ona predstavlja jedan od oblika potrošnje vina i čini dio ukupne (domaće) potrošnje, zbog čega se i nalazi kao posebna stavka u bilanci vina, koja se različito naziva (»industrijska proizvodnja«, »industrijska prerada« ili »industrijska upotreba«).

Prerada vina može se sastojati iz jedne ili više tehnoloških faza, odnosno iz jedne ili više ekonomskih sukcesija, u kojima se supstanca vina različito mijenja. Zato se preradom mogu dobiti različiti proizvodi osobne i daljnje reprodukcije potrošnje, koji se mogu djelomično ili potpuno razlikovati od vina, zbog čega u cjelokupnom procesu proizvodnje i potrošnje prerada čini najfleksibilniju fazu.

Usporedo sa sve većim diferenciranjem potrošnje vina i njegovih derivata po vrstama, tipovima, kvaliteti i namjeni (kao i po cijeni) i s razvojem tehnologije, sve više se diferencira i prerada. Tako i vino predstavlja sve veći agregat, koji se postupno sve više dezagregira na dvije osnovne skupine: na vino namijenjeno osobnoj potrošnji i na vino namijenjeno reprodukcije potrošnji. Zato se ukupna potrošnja vina dijeli na dva dijela: na osobnu i na reprodukciju potrošnju. U osobnoj potrošnji vino je finalni proizvod, koji se troši kao piće, dok je u reprodukcije potrošnji ono sirovina za proizvodnju različitih drugih pića i prehrambenih proizvoda, kao i proizvoda daljnje prerade.

Svaki oblik potrošnje vina može biti agregatna veličina, sastavljena od različitih proizvoda. Tako se već (direktna) osobna potrošnja vina može dezagregirati na različita vina prema boji, tipu, sorti, kvaliteti, porijeklu i načinu pakovanja. Proizvodi reprodukcije potrošnje mogu se u osnovici podijeliti na dvije skupine: na proizvode osobne potrošnje i proizvode daljnje prerade. Proizvodi osobne potrošnje mogu biti različita pića na bazi vina i od vina, kao i ostali proizvodi za hranu (vinski ocat i dr.). Proizvodi daljnje prerade mogu se koristiti u različite svrhe. Tako se vinski destilat može preraditi u čisti alkohol, koji se može koristiti u farmaciji, u proizvodnji sintetične gume, kao gorivo i sl.

Pod pićima na bazi vina razumijevamo ona pića (vermut, vinski liker, i dr.), koja dijelom sadrže vino, a dijelom ostale različite sastojke. Pića dobivena od vina (konjak-vinjak, brendi, armanjak) ne sadrže vino u izvornom obliku, pa se od njega bitno razlikuju i nose posebna imena. Takva klasifikacija nužna je zbog jasnog razgraničavanja pojedinih skupina pića.

Već iz navedenog vidljivo je da vino nije homogeni proizvod i da se može izraditi cijela skala različitih vina i drugih pića, ostalih proizvoda za ljudsku ishranu i proizvoda za daljnju preradu. Mi se nećemo upuštati u njihovo nabranje, jer se to pretežno odnosi na tehnološki aspekt problema.

Umjesto, toga pozabavit ćemo se reprodukcijom potrošnjom (preradom) vina, kao jednim oblikom njegove potrošnje, da bismo s ekonomskog gledišta utvrdili čemu sve ona služi i što za sobom povlači, kako bismo osvjettlili taj — u nas još netaknut — problem. Zato preradu vina tretiramo kao ekonomsku veličinu.

Razlog zato nalazi se u tome što prerada (reprodukcijaska potrošnja) vina nije samo tehnološki put za dobivanje različitih drugih proizvoda, već što se ona, kao ekonomska veličina, odražava na ukupnu potrošnju, a putem nje i na potrebni volumen i strukturu proizvodnje, pa ima znatno šire ekonomske implikacije, posebno na asortiman proizvoda, stabilizaciju tržišta vina, razvojnu vinogradarsko-vinarsku proizvodnju i tržišnu politiku, direktan i indirektan izvoz, direktnu i indirektnu osobnu potrošnju vina i dr. Zato je pitanje prerade vina znatno šire od tehnološkog, a u tom kontekstu ono u nas još nije obrađeno. Štoviše, može se reći da je potpuno zanemareno.

To i objašnjava upravo najvjerojatniju činjenicu da, dok se u drugim zemljama na preradi vina razvila prava industrija i dok je prerada, kao oblik potrošnje, postala sastavni dio razvojne vinogradarsko-vinarske proizvodnje, potrošnje i izvozne politike, u našoj cjelokupnoj vinogradarsko-vinarskoj literaturi ona se tretira isključivo s tehnološkog stajališta i to prvenstveno pri uspoređivanju proizvodnje različitih vina u nas i u drugim zemljama¹⁾, a da se o preradi kao jednom obliku potrošnje vina indirektno govori samo na jednom mjestu²⁾.

Tehnološko gledište prevladalo je do te mjere da o preradi, kao jednom obliku potrošnje, odnosno o ekonomskoj veličini, sa svim njenim implikacijama, na žalost, nema ni riječi, čak u materijalima različitih saveznih i republičkih organa, ni u svim dosadašnjim planovima razvoja vinogradarstva u Jugoslaviji, iako je već kao stavka u bilanci vina ona značajnija od izvoza. Zato se i moglo dogoditi da nije priznata ni u jugoslavenskoj bilanci vina, što smo već dokazali.

1) Tako, na primjer: »Dok se u naprednim vinogradarskim zemljama proizvode razne vrste vina — stona, sortna, desertna, likerska i penušava, po čemu su one i poznate, dotle se kod nas, uglavnom, proizvode stona (konzumna) vina«. (Inž. Sava Miškov: O upotrebi grožđa u našoj zemlji. Naše vinarstvo i vinogradarstvo, Godina III, Broj 9, str. 39).
Jasno je da se pored sortimenta i prirodnih uvjeta, samo odgovarajućom preradom mogu proizvesti već različita vina.

2) Kao oblik potrošnje, prerada vina u druga pića u našoj literaturi spominje se samo jednom, i to u vezi sa drugim zemljama, za koje se ističe: »Mnogo vina se prerađuje u vermut i neke vrste desertnih pića«. (Ing. France Adamič: Delež jugoslovenskih vin na svetovnem trgu, u knjizi »Razvoj, stanje in perspektive vinogradništva Jugoslavije«, Ljubljana, April 1954, str. 89).

Na taj način ostao je nepriznat značajan oblik potrošnje vina, zbog čega je iskrivljena ukupna domaća potrošnja, kao najvažnija veličina koja određuje razvoj vinogradstva.

1) ČEMU SLUŽI PRERADA VINA?

Zavisno od načina na koji se vrši, prerada vina može služiti u različite svrhe. Bar glavne od njih pokušat ćemo iznijeti i sistematizirati.

a) Prerada i asortiman vina

Kod određenog sortimenta i prirodnih uvjeta, odgovarajućom preradom grožđa i vina, kao proizvoda primarne prerade, mogu se dobiti tipski i kvalitetno druga vina. Zato kod razvijene prerade, koja je rezultat razvijene i diferencirane potrošnje, postoji široka skala vina, različitih po boji, sorti, kvaliteti i tipu. To mogu biti crna, ružičasta i bijela vina, zatim sortna i miješana, stolna, kvalitetna i visokokvalitetna, odnosno vina označena kao super klasa, nadalje obična (konzumna) i specijalna vina, dezertna (suha, polusuha i slatka), pjenušava, aromatska, likerska, medicinalna, kao i vermut i dr. Svako njih može se sastojati iz skupine različitih vina, koja imaju i posebna imena.

Tako se adekvatnom preradom može dobiti cijela skala različitih vina, za podmićenje različitih ukusa i kupovne moći potrošača, odnosno tržišta. Zato se preradom može bitno promijeniti i proširiti asortiman vina, pa vinogradarske zemlje na višem stupnju ekonomskog razvoja imaju znatno veći broj vrsta i tipova vina, od kojih su mnoga stekla svjetsku reputaciju.

Preradom se, dakle, povećava asortiman vina za zadovoljenje različitih ukusa i kupovne moći potrošača, kao i različitih tržišta.

Nadalje, preradom se može povećati međunarodna podjela rada u proizvodnji i izvozu vina. To posebno vrijedi za proizvodnju i izvoz tzv. specijalnih vina. Tako glavne vinogradarske zemlje Evrope imaju različitu strukturu proizvodnje vina općenito i specijalnih vina posebno.

Na primjer, u proizvodnji specijalnih vina Francuska je pretežno orijentirana na proizvodnju i izvoz pjenušavih vina, unutar kojih je posebno naglašena proizvodnja i izvoz šampanjca, te na proizvodnju slatkih dezertnih vina. Naprotiv, Italija je uglavnom orijentirana na vermute, Marsalu i na aromatska vina, dok je Španjolska orijentirana na likerska vina i na suha dezertna vina. Na taj način postaju sve naglašenije nacionalne razlike u proizvodnji istog tipa vina, koje su svoj odraz našle i na međunarodnom tržištu.

Drugim riječima, sa stajališta proizvodnje, potrošnje i izvoza različitih vina, prerada predstavlja sredstvo sve veće specijalizacije, koje koriste razvijene vinogradarske zemlje za jače uklapanje u međunarodnu podjelu rada.

U tom kontekstu značajne pouke vrijede i za Jugoslaviju.

b) Prerada vina i ostali prehrambeni proizvodi

Osim različitih vina i pića na bazi vina, preradom se mogu dobiti drugi prehrambeni proizvodi, koji nisu alkoholna pića, kao što je vinski ocat i dr.

Prerada u vinski ocat može biti dvojaka: industrijska i domaća. Posljednja se vrši na dva načina: svjesno iz neprešane komine ili vina i nesvjesno, odnosno, spontano, koji se proces u vinarstvu naziva kvarenje vina, ili octikavost, a rezultat je loše prerade i čuvanja vina. Posljednji način morao bi biti stram suvremenom vinarstvu.

Bez obzira na način prerade, u proizvodnji vinskog octa troši se dio vina, zbog čega i takvu preradu treba priznati.

Tako s preradom vina mogu dobiti drugi prehrambeni proizvodi, koji nisu pića.

c) Prerada vina i proizvodnja žestokih pića

Odgovarajućom preradom vina mogu se dobiti različita žestoka pića, kao što su konjak (vinjak), armanjak, rakija i brendi (u našem smislu), zatim različiti (među) proizvodi, koji služe za dobivanje drugih pića (vinski destilat, razni Grundwein-i i Brennwein-i, mistele i dr.) ili za daljnju preradu, sve do proizvodnje čistog alkohola.

Glavni, ali ne i jedini način takve prerade, je destilacija vina, uz različite dodatne postupke. Zato je destilaciju pogrešno izjednačavati s preradom vina uopće.

Značajka je svih proizvoda dobivenih destilacijom, da se prema sadržaju alkohola, tj. po supstanci, bitno razlikuju od vina. Kada je riječ o pićima onda su to, u pravilu, žestoka pića.

U tom smislu preradom vina mogu se dobiti druga, od vina bitno različita pića i (među) proizvodi, koji služe daljnjoj preradi. Na taj način preradom se dalje proširuje asortiman proizvoda i podmiruju zahtjevi različitih potrošača, odnosno tržišta.

Kada je riječ o proizvodnji konjaka onda takva prerada ima i šire značenje.

Proizvodnja konjaka u pojedinim zemljama u pravom smislu riječi predstavlja industrijsku proizvodnju, a sam konjak specifično žestoko i veoma cijenjeno piće, s kojim one dominiraju na svjetskom tržištu. To prvenstveno vrijedi za Francusku, u kojoj je proizvodnja konjaka najrazvijenija (u pojedinim godinama u njega se preradi do 3 milijuna hl vina), a veći dio proizvodnje se izvozi, tako da putem konjaka izvezena količina vina prelazi 2 milijuna hl. Zato prerada u konjak predstavlja još jedan način za jače uključivanje vinogradarstva pojedinih zemalja u međunarodnu podjelu rada.

Osim konjaka, to vrijedi i za ostale proizvode destilacije, iako u manjoj mjeri. Tako se destilacijom vina i na njoj temeljenoj proizvodnji žestokih pića i (među) proizvoda, dobivaju novi proizvodi osobne i reproduktivske potrošnje, koji imaju nova tržišta, pa se njome povećava indirektni izvoz vina, koji bez prerade ne bi bio moguć.

Nadalje, budući da razvijenu preradu vina, odnosno daljnju preradu vinskih derivata, imaju pojedine zemlje sa malom vlastitom proizvodnjom vina (obje Njemačke, Nizozemska i dr.), to je njihovom preradom determiniran izvoz vina za preradu i vinskih derivata iz drugih zemalja. Jugoslavija u tome nije izuzetak.

d) Destilacija vina i njeno značenje

Osim što se na njoj temelji proizvodnja različitih žestokih pića i (među) proizvoda, destilacija vina ima znatno šire značenje u sklopu vinogradarsko-vinarske proizvodne i potrošne politike. Zato ćemo je detaljnije obraditi.

U pojedinim zemljama destiliraju se velike količine vina. Općenito najrazvijeniju destilaciju vina ima Francuska, u kojoj je njom ranije bilo obuhvaćeno 6-11 milijuna hl vina godišnje. U posljednjim godinama je smanjena i praktički svedena na potrebe u proizvodnji konjaka. Bugarska destilira više od 1 milijun hl, Italija 2-5-3 milijuna hl i Španjolska 1,3-2 milijuna hl godišnje. U SR Njemačkoj se godišnje prerađuje u različite svrhe 1-1,5 milijuna hl, i to isključivo uvoznih vina za preradu koja zauzimaju 15-20% ukupnog uvoza. Znatnu preradu imaju i druge zemlje, kao što su SSSR i Albanija.

Iz navedenih podataka vidljivo je da količine destiliranog vina u jednim zemljama prelaze ukupnu proizvodnju u drugim zemljama.

Međutim, destilacija vina nema samo za svrhu proizvodnju vinskog destilata i na temelju njega raširene proizvodnje žestokih pića i (među) proizvoda. Najbolji primjer za to, opet, pruža Francuska.

Dekretom od 1. prosinca 1936. godine Francuska je posebno regulirala sadnju vinograda u cilju proizvodnje vina za preradu u konjak i armanjak, kako bi osigurala stalnu kvalitetu. Tako je odgovarajuća prerada postala sredstvo za usmjeravanje vinogradarske proizvodnje.

Isto su učinili Bugarska i SSSR.

Tako je Bugarska dekretom Ministarskog savjeta br. 46. od 18. ožujka 1958. godine propisala razvoj vinogradarstva po strogo određenim rajonima, podrajonima i mikrorajonima, sa specijaliziranom proizvodnjom grožđa i vina. Među ostalim, posebno su određeni podrajoni i mikrorajoni orijentirani na proizvodnju vina namijenjenih destilaciji.

Vinogradarska proizvodnja dijelom je usmjerena na proizvodnju vina za preradu, odnosno, prerada je postala jedan od činilaca koji određuje razvoj vinogradarstva po područjima.

Tako je u Mađarskoj obavezna destilacija hibridnih vina.

S tim u vezi opravdano se postavlja do sada potpuno zapostavljeno pitanje, kako bi trebalo usmjeriti vinogradarstvo Jugoslavije općenito i vinogradarstvo SR Hrvatske posebno, kada bi se prerada vina priznala za činioca njegova razvoja?

Destilacija vina služi kao jedno od sredstava za stabilizaciju tržišta vina.

Tako je u Francuskoj proizvodnja konjaka i armanjaka znatno stabilnija od količine destiliranog vina, jer je određena izvozom i domaćom potrošnjom, dok količina destiliranog vina zavisi prvenstveno od uroda.

Vino spada među 179 najvažnijih artikala za životni standard stanovništva, o kojima vlada vodi brigu. Kada je riječ o vinu i o drugim prehrambenim proizvodima onda tu brigu konkretno vodi Ministarstvo poljoprivrede, zajedno s Ministarstvom financija i Ministarstvom trgovine.

Ministarstvo poljoprivrede svake godine određuje količinu vina koje će se obavezno destilirati i tako regulira ponudu i cijene vina. Ta količina obuhvaća viškove vina iz tekuće proizvodnje ili iz zaliha.

Na taj način i u Jugoslaviji bi se mogle eliminirati ili bar ublažiti inače često umjetno stvorene vinske krize.

Destilacija vina služi kao sredstvo za očuvanje kvalitete vina u prometu.

U zemljama s propisanom i kontroliranom kvalitetom vina u prometu obavezno se destiliraju ili se na propisani način moraju popraviti sva vina koja ne odgovaraju propisima. To posebno vrijedi za minimalni sadržaj alkohola i maksimalno dopušten sadržaj hlapivih kiselina.

Tako je u Francuskoj općenito zabranjen promet vina s manje od 9,5% vol. alkohola, a samo iznimno, za vina iz točno određenih lokaliteta, dopušten sadržaj alkohola iznosi 8,5%. Slično vrijedi za sadržaj hlapivih kiselina. Francuska u tome nije izuzetak.

Stoga destilacija vina, kao jedan način prerade, nije samo tehnološki postupak u proizvodnji žestokih pića i raznih (među) proizvoda, već je sredstvo razvojne vinogradarsko - vinarske politike, sredstvo za stabilizaciju tržišta vina u pogledu ponude i cijena, kao i sredstvo za očuvanje kvalitete vina u prometu.

Tako se destiliraju vina koja se u tu svrhu proizvode, u rodnim godinama i viškovi vina, kao i vina koja ne odgovaraju propisima o kvaliteti vina u prometu.

Zato destilacija istodobno predstavlja jedan način prerade vina i kombinirano sredstvo razvojne vinogradarsko - vinarske proizvodne, potrošne i tržišne politike.

Takvu ulogu trebala bi imati i u Jugoslaviji.

Sama pak prerada vina, kao jedan oblik njegove potrošnje, omogućava da se poveća već asortiman različitih vina, kojim se podmiruju zahtjevi sve diferenciranije osobne potrošnje i sve različitijih tržišta, te kao sredstvo specijalizacije i za jačanje međunarodne podjele rada u proizvodnji i izvozu različitih vina. Ujedno omogućuje proizvodnju ostalih prehrambenih proizvoda, koji nisu pića, kao i žestokih pića i (među) proizvoda, koji se bitno razlikuju od vina, čime dalje povećava asortiman proizvoda i podmiruje ostale zahtjeve potrošnje i omogućuje daljnji razvoj i jače uključivanje vinogradarstva u međunarodnu podjelu rada, proizvodnjom i izvozom različitih vinskih derivata.

Vršeći takvu funkciju prerada vina postala je ne samo jedan razvijeni oblik njegove potrošnje, već i sastavni dio razvojne vinogradarsko-vinarske proizvodne, potrošne i tržišne politike.

Zato ima i znatno šire implikacije od tehnoloških.

2) PRAKTIČNI I TEORETSKI PROBLEMI KOJE NAMEĆE PRERADA VINA

Osim cijele skale tehnoloških mogućnosti i ekonomskih implikacija, obrađenih ranije, prerada nameće više praktičnih i teoretskih problema, čija su pravilna rješenja višestruko značajna. Glavni od njih jesu:

a) Budući da prerada predstavlja jedan oblik potrošnje vina, to ona može bitno izmijeniti odnose i tendencije između ukupne domaće potrošnje i ukupne osobne potrošnje vina. Naime, već kod nepromijenjene ukupne osobne potrošnje, ukupna domaća potrošnja vina može rasti na račun sve veće prerade. Čak smanjivanje osobne potrošnje (ukupne ili po glavi), kod rastuće prerade, ne mora dovesti do smanjivanja ukupne domaće potrošnje. Ako pak osobna potrošnja vina raste, a raste i prerada, tada ukupna domaća potrošnja vina raste brže od osobne potrošnje.

Zato se samo osobna potrošnja ne smije uzimati kao osnovica za razvoj vinogradarstva, jer se ne može izjednačavati s ukupnom domaćom potrošnjom.

Zanemari li se velika i k tome još rastuća prerada vina, mogu se izvoditi neispravni zaključci o stvarnoj i potrebnoj ukupnoj domaćoj potrošnji vina i o potrebnom razvoju vinogradarstva.

Zato se prerada mora priznati kao jedan oblik potrošnje vina i iskazati kao stavka u bilanci, odnosno mora se obuhvatiti u projekcijama potrošnje vina u izradi planova razvoja vinogradarstva.

Baš u tome do sada je činjena najveća greška u Jugoslaviji.

b) Ako se različitim načinom prerade nekog vina mogu dobiti različita druga vina i pića, tada se ona s prerađenim (izvornim) vinom moraju nalaziti o određenim odnosima. To su tehnološki odnosi između vina kao sirovine i proizvoda prerade.

Tako, na primjer, ako se umjesto običnog proizvodi prirodno dezertno vino iz polusuhog grožđa ili koncentriranog mošta, tada će — zbog veće količine alkohola pored neprovrelog šećera — dobivena količina dezertnog vina biti manja od količine običnog vina, koja bi se dobila iz iste količine svježeg grožđa ili mošta. Između običnog i dezertnog vina postoji, dakle, neka relacija. Isto vrijedi za ostala različita specijalna vina i za pića na bazi vina, kao i za pića koja se dobivaju od vina. Ovi odnosi mogu biti različiti, zavisno od sadržaja šećera i alkohola, odnosno od koeficijenta konverzije. Tako će se preradom u dezertna umjesto u obična vina iz iste količine grožđa dobiti 2-2,5 puta manja količina, ali po sastojcima bitno različitog vina. Znači da dezertno vino prema običnom stoji u relaciji kao 1:2-2,5. Slični odnosi mogli

bi se odrediti i za ostala specijalna vina i sva druga pića. Tako randman mošta u proizvodnji šampanjca iznosi 50%, iako bi u proizvodnji drugih vina mogao iznositi 70%.

Općenito, prerada u prirodna vina i u pića na bazi vina smanjuje volumen proizvodnje i raspoloživu količinu tih novih vina i pića za potrošnju, zavisno od koeficijenta konverzije običnog u specijalna vina i ostala pića. Međutim, prema sadržaju to su bitno različiti proizvodi, zbog čega se oni ne mogu ni izjednačavati. Razlika nije samo u sadržaju, već je i ekonomska, jer se ispoljava u cijeni.

Razlika postoji i onda kada se specijalna vina i pića na bazi vina proizvode iz običnog vina, dodavanjem alkohola i šećera (ili drugih materija). Međutim, u odnosu na ukupnu domaću potrošnju i na osobnu potrošnju vina, ova razlika može biti značajna, s obzirom na različito moguće porijeklo alkohola i šećera.

Proizvode li se, na primjer, dezertna vina tako da se običnom vinu dodaje uz šećer i alkohol dobiven preradom vina, tada jedna litra dezertnog vina ne sadrži samo 0,7 litara običnog vina, već i onu količinu koja je prerađena da bi se dobila dodana količina alkohola. Ako se pri tome sadržaj alkohola u prerađenom vinu ne razlikuje od sadržaja u direktno dodanom vinu, odnos između ukupno utrošenog običnog i dobivenog dezertnog vina bit će jednak odnosu u proizvodnji prirodnog dezertnog vina, smanjenom za količinu vina koja je adekvatna dodanom šećeru. U prirodnom dezertnom vinu neprovreli dio šećera potječe iz grožđa, dok se ovdje dodaje šećer iz repe ili iz trske, zbog čega se pomoću šećera smanjuje utrošak običnog vina, adekvatno količini koja bi se dobila iz odgovarajuće količine grožđa, ali se zato povećava potrošnja šećera.

Dakle, takva prerada smanjuje reproduksijsku potrošnju vina, adekvatno utrošenom šećeru, ali povećava potrošnju šećera, koji ne potječe iz grožđa.

Dodavani alkohol ne mora se, međutim, dobivati iz vina, jer se jednaki alkohol dobiva i iz drugih sirovina (špirit). Dodaje li se vinu špirit, tada se proizvodnjom dezertnih vina (to vrijedi i za sva specijalna vina i za pića na bazi vina) bitno mijenjaju odnosi u ukupnoj domaćoj potrošnji i u ukupnoj osobnoj potrošnji vina. Ukupna domaća potrošnja smanjuje se za onu količinu koja je potrebna da bi se proizveo utrošeni alkohol iz špirita (adekvatno i šećer), dok se osobna potrošnja vina stvarno smanjuje za razliku između dobivenog dezertnog i utrošenog običnog vina, iako količinski ostaje jednaka. Već po volumenu ova razlika u dezertnim vinima iznosi 30%, a odnos između dobivenog dezertnog i utrošenog običnog vina mijenja se od ranije 1:2-2,5 na 1:0,7. Tako je dobivena količina dezertnog vina veća od utrošene količine običnog vina, a dezertno vino pretvara se, u stvari u pića na bazi vina. Isto vrijedi za vermut i ostala pića na bazi vina.

Razlika koja nastaje upotrebom špirita i šećera, umjesto alkohola iz vina i šećera iz grožđa već između običnog i specijalnih vina i pića na bazi vina, može biti još veća kod žestokih pića, koja bi se trebala proizvoditi od vina. Tako se odnosi između konjaka i običnog vina u proizvodnji konjaka (vinjaka) i »konjaka« mogu promijeniti od 1:4-4,5, na 1:0, a kod brendija od 1:1,1-1,5 na 1:0.

Budući da prerada vina i potrošnja njome dobivenih proizvoda sve više rastu, to su upotrebom špirita i šećera umjesto alkohola iz vina i šećera iz grožđa, može povećavati razlika između stvarno moguće i postojeće potrošnje vina, tako da se mogu bitno iskriviti i odnosi između potrebne i postojeće proizvodnje vina, s jedne strane, kao i između moguće i dane potrošnje, s druge strane. Čak je moguće stvoriti lažnu sliku hiperprodukcije vina kod inače stvarno nedovoljne proizvodnje, jer se proizvodnja i osobna potrošnja »vinskih derivata« mogu povećavati na račun rastuće potrošnje špirita i šećera i opadajuće prerade vina. Tako se može stvoriti i povećavati razlika između dane, konkretne potrošnje vina, i one potrošnje koja bi postojala da se ne upotrebljavaju špirit i šećer.

Zato bi proizvodnja raznih specijalnih vina, pića na bazi vina i od vina morala biti zakonom zaštićena. Inače su moguće različite špekulacije na štetu potrošača i vinogradarstva.

c) Ako se odgovarajućom preradom vina mogu dobiti različita druga vina i pića na bazi vina (od kojih neka nose naziv vina), između kojih postoje bitno različiti tehnološki odnosi, tada su to ne samo po sadržaju nego i po cijeni bitno različiti proizvodi, koji se ne mogu zbrajati. U tom smislu već proizvodnja različitih vina i pića na bazi vina (od kojih neka nose naziv vina), između kojih postoje bitno različiti tehnološki odnosi, tada su to ne samo po sadržaju nego i po cijeni bitno različiti proizvodi, koji se ne mogu zbrajati. U tom smislu već proizvodnja različitih vina i pića na bazi vina ne predstavlja homogenu i usporedivu veličinu.

Odatle proizlazi problem statistički pravilnog iskazivanja proizvodnje vina, koji je — zbog različite strukture proizvodnje — naročito izražen u međunarodnim usporedbama.

Taj problem mogao bi se riješiti tako da se različita vina i pića na bazi vina svedu na isti tip, odnosno na vino iste jačine. To je problem koji se javlja na strani proizvodnje. Sličan, samo još izraženiji problem, javlja se i na strani potrošnje.

d) Budući da prerada vina u druga različita vina (ništa ne mijenja na stvari ako se ta druga vina proizvode iz grožđa ili mošta) i pića povećava ukupnu domaću potrošnju vina, to i osobna potrošnja tih »derivata«, u stvari, predstavlja osobnu potrošnju vina, samo u drugim oblicima. Zato je kao takvu treba i priznati.

Ne prizna li se osobna potrošnja tih derivata vina kao osobna potrošnja vina, moguće je izvoditi daljnje pogrešne zaključke o stvarnoj visini i o tendenciji kretanja osobne potrošnje vina.

Da bi se otklonila mogućnost tih grešaka i iz njih proizašlih posljedica, trebalo bi osobnu potrošnju vina podijeliti na dva dijela: na direktnu i na indirektnu osobnu potrošnju, a svaku od njih trebalo bi svesti na standardni tip vina.

Pod direktnom osobnom potrošnjom vina trebalo bi smatrati onu potrošnju u kojoj se vino troši kao piće, ako nije znatnije izmijenjena njegova supstanca. Zato bi već prema sadržaju bitno različita vina trebalo svesti na neki standard.

Pod indirektnom potrošnjom trebalo bi smatrati osobnu potrošnju svih vinskih derivata, koji se razlikuju od vina i ne nose naziv »vino«.

Da bi se te dvije potrošnje mogle uspoređivati, sve vinske derivate također bi trebalo svesti na standardni tip vina. Tako bi se dobila osobna potrošnja vina kao pića i potrošnja vinskih derivata izražena u vinu, odnosno stvarna (ukupna) osobna potrošnja vina i njegovih derivata izraženih u vinu.

Razlozi za takvo razlikovanje su slijedeći:

Osobna potrošnja vinskih derivata može rasti, dok (direktna) osobna potrošnja vina može opadati ili stagnirati, a da pri tome stvarna osobna potrošnja raste. Zato će se zaključak, dobiven samo na temelju direktne osobne potrošnje vina, znatno, pa i bitno razlikovati od zaključka izvedenog na temelju stvarne osobne potrošnje vina. Ako pak osobna potrošnja vinskih derivata raste, a raste i direktna osobna potrošnja vina, stvarna osobna potrošnja bit će ne samo veća već će i rasti brže od direktne osobne potrošnje.

Odnosi između direktne i indirektno osobne potrošnje vina mogu biti različiti i mogu se različito mijenjati. Teoretski oni se mogu kretati između 100:0 i 0:100.

Ne prizna li se osobna potrošnja vinskih derivata kao indirektna osobna potrošnja vina, nije moguće odrediti stvarnu osobnu potrošnju vina niti je moguće odrediti promjene u njenoj strukturi, što čini naročite teškoće kod uspoređivanja osobne potrošnje vina između zemalja s različitim strukturom proizvodnje i potrošnje, kao i unutar jedne zemlje u dužem vremenskom nizu.

Nadalje, ne postupi li se tako, dolazi do neobjašnjive suprotnosti, tj. da se prerada tretira kao dio ukupne domaće potrošnje vina, dok se osobna potrošnja preradom dobivenih proizvoda istodobno ne priznaje kao dio njegove osobne potrošnje. Tako prividno izgleda da su svi proizvodi i (među) proizvodi dobiveni preradom vina jednostavno nestali.

Zato bi već različita vina, posebno pića na bazi vina i od vina, trebalo konvertirati u standardni tip vina i dodati direktnoj osobnoj potrošnji vina.

e) Ono što vrijedi za direktnu i indirektnu osobnu potrošnju vina, vrijedi i za direktni i indirektni izvoz i uvoz, da bi se mogla odrediti stvarna količina izvezenog i uvezenog vina i u vinu izraženih derivata.

Iako jednostavno prikazani, praktični i teoretski problemi koji proizlaze zbog prerade vina veoma su značajni, kako sa stajališta konkretne i realne vinogradarsko-vinarske politike, tako i u strogo znanstvenim istraživanjima.

3) ZAKLJUČCI

a) Prerada vina, kao tehnološki način za proizvodnju različitih drugih vina, pića i proizvoda omogućuje:

— da se poveća asortiman vina, kojim se podmiruju zahtjevi sve diferenciranije potrošnje i različitih tržišta, te da se poveća specijalizacija i međunarodna podjela rada u proizvodnji i u izvozu vina,

— da se dobiju ostali, od vina bitno različiti prehrambeni proizvodi, koji nisu pića, čime se također povećava asortiman proizvoda i podmiruju posebni zahtjevi osobne potrošnje,

— da se dobiju različita žestoka pića i (među) proizvodi, bitno različiti od vina, čime se nadalje povećava asortiman proizvoda i proširuje međunarodna podjela rada u proizvodnji i izvozu različitih vinskih derivata.

b) Ispunjavajući sve te funkcije prerada je postala sastavni dio razvojnog vinogradarsko-vinarske proizvodne, potrošne i tržišne politike, zbog čega je i njeno značenje znatno šire od tehnološkog.

Tako prerada vina:

— služi kao sredstvo za usmjeravanje vinogradarske proizvodnje općenito i po užim područjima posebno, prvenstveno u pogledu proizvodnje vina za preradu,

— služi kao sredstvo za stabilizaciju tržišta i cijena vina,

— služi kao sredstvo za održavanje propisane kvalitete vina u prometu.

c) Prerada, kao jedan oblik potrošnje, nameće i slijedeće praktične i teoretske probleme:

— povećava ukupnu domaću potrošnju vina, pa se njenim nepriznavanjem može bitno smanjiti volumen i iskriviti tendenciju kretanja te potrošnje, kao osnovice za razvoj vinogradarske proizvodnje, zbog čega se ona mora priznati kao stavka u bilanci vina i obuhvatiti u projekcijama njegove potrošnje,

— dovodi do sve veće razlike u sadržaju između različitih vina i pića na bazi vina i običnih vina, zbog čega se tako različita vina i pića, iako ponekad nose naziv vina, ne mogu izjednačavati i zbrajati. Zato b sva, od običnog vina bitno različita druga vina i pića, trebalo konvertirati u obično vino (ili u standardni tip vina), da bi se dobili statistički usporedivi pokazatelji o proizvodnji vina,

— tehnološki omogućuje upotrebu špirita i šećera, umjesto alkohola iz vina i šećera iz grožđa ili mošta, čime može bitno poremetiti odnose i tendencije kretanja između stvarno moguće i postojeće potrošnje vina, zbog čega bi proizvodnja svih specijalnih vina, pića na bazi vina i od vina morala biti zakonom regulirana,

— nameće potrebu da se osobna potrošnja vina diferencira na direktnu i indirektnu, jer se bez takvog diferenciranja mogu učiniti velike greške u analizama osobne potrošnje i u projekcijama njenog razvoja. Zato osobnu potrošnju svih derivata vina, bez obzira na naziv i sadržaj, treba priznati kao indirektnu osobnu potrošnju vina u raznim oblicima, izražavati je u vinu

