

KULTURA ISPIJANJA VINA

Bajkoviti ritual

Ispijanje vina je ritual koji često prati razna slavlja, a i svakodnevne obroke i poslovne susrete. Kroz istoriju postalo je važno ne samo koliko se pije nego i šta se pije.

Pravi poznavaoци vina (sommellieri) mogu vam o toj temi napisati bajku. Ali, važi pravilo - šta se vama sviđa! Da bismo ipak izbjegli subjektivna mjerila, u najviše slučajeva pravi pokazatelj je - cijena. Od klasičnog čileanskog chardonneya za četiri marke, ne možete očekivati bog zna šta. Opet, nije zlato sve što sija, ali za pravi užitek trebamo posegnuti dublje u džep: pravi okusi kod nas na policama počinju tamo negdje oko 15 maraka - za butelju od 0,7 litara.

Crno ili bijelo vino, u suštini, to ovisi od dva faktora: jedan je vaš ukus, a drugi je - uz koju ćete hranu vino servirati. Otprilike možete precizirati: bijelo vino ide uz laku hranu (bijelo meso, riba, morski plodovi, povrće na žaru) ili lakši snack, a crno će biti užitek s jačim jelima s umacima i crvenim mesom.

Kao pravi domaćin, trebate voditi računa i o izgledu i načinu serviranja vina. Ko će primijetiti da pije vino za koje ste platili 100 maraka ako ga poslužite u plastičnoj čaši? Zbog toga je pametno pratiti ritual: polako otvaranje bo-



Marijan Simčić, Slovenac, proizvođač kvalitetnih vina koja nose njegovu etiketu

ce gostima pred očima. Evo rituala:

* Donesete bocu i prezentirate je gostima držeći je s dva prsta za vrat tako da ne skrivate etiketu. Boca vam leži na lijevoj ruci.

* Odstranite papir koji obuhvata čep i stavite ga, po mogućnosti, na za to spremljen tanjirić. Obrisete vrat boce i otvarač ugurate tačno u sredinu čepa.

* Lijevom rukom držite bocu, a desnom polako izvučete čep. Ne mora da se čuje! I - počnete sipati.

Čaša za bijelo vino je manja od one za crno. Najidealniji je oblik tulipana: dugačak, koji se suzi na vrhu. Puni se maksimalno do dvije trećine i svako-

ko je to u redu ako u njih stavite ne više od jednog decilitra vina. Izgleda elegantno, a vinu daje mogućnost da pokaže svoju jačinu.

Čaša za crno vino je još veća i nalik je obliku jabuke. Okruglija je, a pravilo količine isto je kao kod bijelog vina. Prava servirna temperatura ovisi o tome koje ćemo vino posluživati. Zbog toga je važno da prije serviranja pogledate na etiketu, na mali znak koji pokazuje postotak alkohola u vinu - može biti od 10,0, negdje do 15 posto. Što je manji broj, to je vino lakše i trebamo ga servirati hladnije. Možda je nepotrebno diskuti-

rati o tome kako treba držati čašu, ali pravi i pogrešni način doista postoje i prave razlike. Vino serviramo na tačno određenoj temperaturi na kojoj svaka vrsta ili cuvee (mješavina različitih sorti) može pokazati svoj maksimum. Držanjem za okrugli dio balona čaše je pogrešan iz tri razloga. Prvi je da zbog ruku ne možemo vidjeti pravu boju vina koje su nam poslužili. Drugi je da smo prije toga u ruci držali cigaru ili, ne daj bože, komadiće svježeg nasjeckanog češnjaka i nema teorije da bismo nosom stvarno mogli osjetiti pravu aromu vina. I treće i najvažnije: držanjem za *balon* prstima dižemo tem-



peraturu čaše i time vino udaljavamo od idealne servirne temperature, a time i idealnog užitka.

Uvijek držite čašu za vrat, osim ako su vam vino servirali doslovno ledeno i držanjem u ruci koji minut ili dva uspijevate ga zagrijati na idealnu temperaturu. ●

