

СОМЕЛИЕРСТВО

за III година

Образовен профил/квалификација: Угостителски техничар

сектор: Угостителство и туризам

Скопје, 2023

Издавач: Министерство за образование и наука на Република Северна Македонија

Автор: Проф.д-р Дејан Методијески, Факултет за туризам и бизнис логистика, Универзитет „Гоце Делчев“, Штип

Рецензенти:

Проф.д-р Биљана Коруноска, Факултет за земјоделски науки и храна, Универзитет „Св.Кирил и Методиј“, Скопје

Д-р Горан Антонијески, СОУ „Коле Нехтенин“, Штип

М-р Лимонка Арминовска, СУГС „Лазар Танев“, Скопје

Лектор: Толе Белчев

Дизајн и техничко уредување:

Со одлука за одобрување на учебник по предметот Сомелиерство за III година, Угостителство и туризам/Угостителско-туристичка струка, Образовен профил/квалификација: Угостителски техничар, средно стручно четиригодишно образование бр. 26-2584/1 од 17.11.2023 донесена на Националната комисија за учебници.

Содржина

Предговор.....	5
I. ПОИМ, РАЗВОЈ И КАРАКТЕРИСТИКИ НА СОМЕЛИЕРСТВОТО	7
1. Развоен пат на сомелиерството во светот.....	8
1.1. Поим за сомелиерство	8
1.2. Историски развој на сомелиерството.....	13
1.3. Меѓународни сомелиерски организации и сертификација	14
1.4. Сомелиерството во Република Северна Македонија	17
2. Карактеристики на опремата и инвентарот во сомелиерство	19
2.1. Основни карактеристики на опремата на сомелиерот.....	19
2.2. Карактеристики на инвентарот во сомелиерството	30
2.3. Специфичности на визбата во ресторанот	33
2.4. Управување со визбата во ресторанот	35
3. Поврзаност на сомелиерството со останатите индустрии.....	38
3.1. Меѓусебна поврзаност на сомелиерството со здравството и културата	40
3.2. Сомелиерство и маркетинг	48
3.3. Поврзаност на сомелиерството со лозарството и винарството.....	56
II. СОМЕЛИЕРСТВО И ЛОЗАРСТВО.....	62
1. Фактори за развој на лозарството.....	63
1.1. Поим за лозарство	63
1.2. Развоен пат на лозарството	68
1.3. Оформување на винова лоза	69
1.4. Одржување на винова лоза	71
2. Анализа на факторите за одгледување на винова лоза	74
2.1. Значење на тероарот за лозарството	74
2.2. Фактори за одгледување винова лоза	76
2.3. Техника и машини кои се користат во лозарството	81
3. Класификација на различни видови винов лоза	83
3.1. Поделба на виновата лоза.....	83
3.2. Карактеристики на различните видови винова лоза.....	83
3.3. Позначајни сорти грозје кои се користат за производство на бело вино	84
3.4. Позначајни сорти грозје кои се користат за производство на црвено вино	86
III. СОМЕЛИЕРСТВО И ВИНАРСТВО	93
1. Фактори за развој на винарството	94
1.1. Развоен пат на винарството	94
1.2. Фактори за развој на винарството	96
1.3. Класично и индустриско винарство	97
2. Технологија на производство на вино	101
2.1. Видови вина	102
2.2. Технологии на производство на вино.....	103
2.3. Останати аспекти на производство на вино	117
3. Меѓународни региони за производство на вино	122
3.1. Региони за вино во Европа	122
3.2. Региони за вино во Северна и Јужна Америка, Австралија и Јужна Африка	138
3.3. Региони за вино во Република Северна Македонија	143
4. Сензорна евалуација на вино	151

4.1. Поим за сензорна евалуација на вино	151
4.2. Фази во сензорна евалуација на вино.....	152
4.3. Услови за сензорна евалуација на вино	164
IV. СОМЕЛИЕРСТВО И ВИНСКИ ТУРИЗАМ.....	174
1. Различни аспекти на комбинирање на вино со храна	175
1.1. Комбинирање на вино со храна.....	175
1.2. Храна која тешко се комбинира со вино и специфична храна	178
1.3. Останати аспекти на комбинирање на вино со храна.....	178
2. Техники на послужување вино	180
2.1. Дегустација на вино	180
2.2. Начин на послужување различни видови вино	182
2.3. Декантирање на вино	187
2.4. Послужување пијалаци и пури.....	188
3. Различни видови вински туризам	193
3.1. Дегустација на вино во винскиот туризам.....	196
3.2. Вински манифестации	198
3.3. Музеи на вино	201
3.4. Вински рути	205
Користена литература	209

Предговор

Овој учебник е структуриран според наставната програма по предметот Сомелиерство за трета година и е наменет за учениците од секторот угостителство и туризам. Во разработката на материјалот користена е релевантна стручна литература од домашни и странски автори со цел сублимирање на досегашните изучувања од областа на сомелиерството кои на учениците ќе им помогнат да стекната нови знаења, вештини и компетенции. Содржината е концизна и прегледна, надополнета со фотографии, табели и дијаграми кои ќе допринесат за полесно разбирање и совладување на материјалот. Учебникот е поделен на четири модуларни единици, а секоја модуларна единица содржи резултати од учење, клучни зборови, наставни единици, прашања за проверување на знаењето, вежби и заклучоци.

Првата модуларна единица е насловена како „Поим, развој и карактеристики на сомелиерството“ и во неа се опфатени содржини поврзани со дефинирање и развоен пат на сомелиерството, карактеристики на опремата и инвентарот во сомелиерството и поврзаноста на сомелиерството со останатите индустрии.

Втората модуларна единица „Сомелиерство и лозарство“ се однесува на содржини поврзани со факторите за развој на лозарството, факторите за одгледување на винова лоза и класификација на различните видови винова лоза.

Во третата модуларна единица „Сомелиерство и винарство“ се обработуваат содржини поврзани со анализа на факторите за развој на винарството, различните технологии за производство на вино, меѓународните регион за производство на вино, како и сензорната евалуација на вино.

Четвртата модуларна единица е „Сомелиерство и вински туризам“, а во неа се опфатени содржини поврзани со различни аспекти на комбинирањето на вино со храна. Опишани се карактеристиките на различните техники на послужување вино, како и различните видови вински туризам.

Материјалот во учебникот е подготвен согласно препораките на Законот за учебници за основно и средно образование, како и Концепцијата за изработка на учебник и методологија за вреднување на учебник на Бирото за развој на образованието.

Авторот



МОДУЛАРНА ЕДИНИЦА 1

**ПОИМ, РАЗВОЈ И КАРАКТЕРИСТИКИ
НА СОМЕЛИЕРСТВОТО**

I. ПОИМ, РАЗВОЈ И КАРАКТЕРИСТИКИ НА СОМЕЛИЕРСТВОТО

Модуларната единица опфаќа содржини поврзани со дефинирање и развоен пат на сомелиерството, карактеристики на опремата и инвентарот во сомелиерството и поврзаноста на сомелиерството со останатите индустрии.

После совладување на модуларната единица, ученикот ќе биде способен да:

- ✓ објаснува за развојниот пат на сомелиерството во светот и во Република Северна Македонија;
- ✓ толкува карактеристики на опремата и инвентарот во сомелиерството;
- ✓ вреднува поврзаност на сомелиерството со останатите индустрии.

Клучни зборови: сомелиер, сомелиерство, сомелиерски организации, инвентар, визба, здравство, култура, маркетинг.



Сомелиер е лице задолжено за виното во ресторанот, кое се грижи за винската визба во ресторанот и кое им дава совети на клиентите поврзани со комбинирањето на вино и храна

1. Развоен пат на сомелиерството во светот

Во овој дел од учебникот ќе се задржиме на материјата поврзана со:

- Поим за сомелиерство;
- Историски развој на сомелиерството;
- Меѓународни сомелиерски организации и сертификација; и
- Сомелиерството во Република Северна Македонија.

1.1. Поим за сомелиерство

Сомелиер е специјалист и познавач на вината кој е одговорен за нивната понуда, послужување и комбинирање со храна во угостителските објекти преку давање совети на клиентите. Речниците поврзани со туристичката литература го дефинираат терминот сомелиер како лице кое е задолжено за послужување на вино во ресторан, келнер кој послужува вино во ресторан. Меѓународната Организација за вино (International Organisation of Vine and Wine), во својата резолуција (OIV-ECO 474-2014) го дефинира сомелиерот како професионалец од секторот лозарство, винарство, угостителство (ресторани, вински барови), винарии или други дистрибутивни канали кој препорачува и послужува храна и пијалаци на професионално ниво. Според Академијата за храна и вино (The Academy of Food and Wine Service), сомелиерот треба да им препорача на клиентите вино кое одговара на храната која ја избрале, поводот поради кој се дојдени во ресторанот и буџетот со кој располагаат.

Сомелиерството претставува една од најпрестижните професии во светот, а во основа се однесува на:

- Изучување и истражување на потеклото, составот, квалитетот и својствата на виното, нивното производство и чување;
- Понудата и послужувањето на вино на правилен начин и правилно комбинирање со храна за клиентите во угостителските објекти, за време на специјални настани, дегустација и слично;
- Познавање на квалитетите и својствата на специјални алкохолни пијалаци како коњак и виски, како и пурите.

Во задолженијата на сомелиерот влегува и составување винска листа (карта) и контрола на соодветното количество вино во ресторанот. Кога ресторанот има сопствена винска визба, тој се грижи за нејзиното одржување и правилното чување на вината. Во многу ресторани сопствениците или менаџерите имаат целосна доверба во сомелиерот кој врши избор и набавка на вината. Поради оваа причина, тој треба да има акумулирано знаење поврзано со процесите на одгледување грозје и правење вино, за квалитетот на реколтите и вината, за избор на дистрибутери или производители на вино и за истражување и изучување на новите видови вина кои излегуваат на пазарот.

Сомелиерот е вработен во ресторанот каде ја презентира винската листа, прави најдобра комбинација со соодветна храна, ги послужува избраните јадења и пијалаци на професионален начин, користејќи соодветен инвентар. За клиентите не е од големо значење и интерес дали соодветниот сомелиер има добри познавања од лозата, дали знае да дегустира, да управува со визбата, дали ги следи постоечките правила, ниту дали има добиено награди на натпревари. Тие се задолжителни за неговата подготовка, но остануваат во заден план. Сепак, без нив, сомелиерот не би можел квалитетно да ги послужи гостите во угостителскиот објект. За клиентот најважно е квалитетната понуда и сервирање на виното и пијалациите. Должност на сомелиерот е да се понуди соодветни вина за јадењето кое клиентот го порачал и нивно послужување. Приходите од продажбата на вино за сопственикот на објектот се многу важни: Поради тоа сомелиерот треба да покаже соодветни познавања за виното и да даде добар совет на клиентот. На овој начин сомелиерот ќе ги зголеми редовните клиенти во угостителскиот објект и ќе придонесе за привлекување нови.

Едно истражување спроведено во 250 ресторани во САД ни ги дава следните податоци за профилот на сомелиерите (доколку рестораните немаат работна позиција сомелиер, тогаш се практикува позицијата вински стјуард): во просек, сомелиерите кои биле интервјуирани, работеле во оваа област 15 години, на истата работна позиција се задржале 8 години и речиси сите испитаници учествувале во изборот на вина за винската листа. Три четвртини од испитаниците - сомелиери имале целосна одговорност и слобода во изборот на вина и формирање на цените на вината во ресторанот. Повеќе од 60% од сомелиерите добиле обука на работното место од страна на поискусните колеги сомелиери. Во текот на седмицата, сомелиерите поминуваат во просек по пет часа користејќи интернетот за работа и истражување. Просечната возраст на сомелиерите е 41 година, а во најголем дел, или 83 %, се мажи.

Сомелиерот треба да поседува различни квалитети за да може ефикасно да ги извршува своите работни задачи. Сомелиерот, тој или таа, е комуникативен, но воздржан, го сака виното и луѓето кои ги послужува, умее да го потисне своето лошо расположение и никогаш не изгледа уморен или загрижен. Секогаш е внимателен, подготвен да ги ислуша другите, прецизен е во професионалните гестови, со брзи реакции, добро организиран, скроман и не пие, освен за дегустација и оценка на тоа што го нуди.

Сомелиерот треба да има познавања од: циклусот на развој и кроење на лозата; начините на производство на различни видови вина и нивните квалитативни показатели; правилно чување на виното; производство на различни видови вина во светот и земјата; начини на понуда, декантирање и дегустација на вино; технологија на подготвување на храна и јадења од менито и хемискиот состав на намирниците кои се неопходни за подготовка; правилно комбинирање на храна и вино; понуда на алкохолни пијалаци и пури и др.

Сомелиерот, работејќи со луѓе од различна возраст и професија, со текот на времето придобива повеќе вештини, успева да го предвиди расположението на своите клиенти, а често е во состојба да го определи нивниот социјален статус

и состојба. Чувството за хумор и креативност се неговите помошници. Сомелиерите знаат дека доколку нивните клиенти не поседуваат доволно знаење и информација, тие треба да ја имаат улогата на консултант.

Добриот сомелиер секогаш ги послужува нему познатите вина со таква свежина и емоција како да станува збор за некое ново откритие, исто како што актерите во театарот ја играат претставата повеќе пати, но сепак успеваат да ги расплатат или насмеат гледачите. Ова е една од најважните способности на сомелиерот. Доколку сомелиерот може да ја препознае секоја органолептичка карактеристика на виното, тогаш тој би можел да го оцени на правилен начин односот квалитет/цена и да направи соодветно комбинирање со храна. Да умее да дегустира не значи само да може да го распознае виното, годината или регионот на производство, бидејќи тоа е последниот чекор од долгиот пат кој треба да биде поминат и кој бара долгогодишно искуство и многу дегустации.

За да може да искаже мислење за карактеристиките на одредено вино, пред сè е неопходно да се започне со воспитување на сетилата во уметноста на дегустацијата, учејќи се да ги разликува и идентификува карактеристиките на виното, апстрахирајќи се од надворешните услови. За да се постигне ова, потребни се: многу пракса, голем број дегустирани вина и споредени со други.

Сомелиерот е лицето кое во рестораните е врската помеѓу клиентите од една страна и виното и храната од друга страна. Сомелиерот е „титула“ - признание за експертското познавање на виното. Тоа е човекот кој ги презентира различните вина и ги сервира за клиентите. Сомелиерот му помага на клиентот да формира добар вкус и го стимулира да проба нешто ново и совршено, без да го прави тоа наметливо. Сомелиерот ја воспоставува културата на консумација на вино, познавајќи ги технолошките процеси на негово производство и чување. Тој учествува при составување на винската листа и ја стимулира продажбата, бидејќи го нуди виното на начин кој кај клиентите создава желба за купување.

Претставата за сомелиерството е во процес на постојана промена. Ако со години наназад сомелиерот бил тој кој најдобро треба да го познава виното и да го сервира беспрекорно, денес, од него се очекуваат многу проширени и разнообразни знаења и способности.

Познавањето и сервирањето на вината сепак останува основната карактеристика на оваа професија, преку која сомелиерот може слободно да ги изрази своите професионални знаења и човечки квалитети. Од друга страна, пак, способноста за раководење со визбата и набавките, учеството во економското управување и маркетингот на организацијата во која се работи, способноста да ја уредува и обновува листата на вина, претставуваат дејности кои сè повеќе се ценат.

Сомелиерот не треба да биде само професионалец кој е способен да го предложи најдоброто вино, како дел од добро јадење и да го сервира со посветеност и внимание, туку треба да знае како да го расположи клиентот, да се однесува со него пријатно, без да биде напорен или арогантен. Тој треба да е во состојба да го разбере секое барање на гостинот и да го услужи со најдобро соодветно однесување. Оваа професија вклучува многубројни технички, човечки

и психички аспекти. Затоа, таа бара голема подготовка и длабока чувствителност. Тоа вклучува постојана грижа за потполно задоволување на гостинот, нудејќи му определена гастрономска култура за што е потребна целосна посветеност и страст. Задоволството кое сомелиерот го предизвикува кај клиентите се должи на неговата подготовка и човечки квалитет. Подобрувањето на имиџот на фирмата, нивото на задоволство, изразено од клиентите и неговото успешно претставување ќе бидат оценети од економска гледна точка и ќе му донесат дополнителна парична добивка.

Однесувањето на сомелиерот со клиентите и колегите секогаш треба да се одликува со највисока почит и професионална етика, чии норми го заштитуваат клиентот со потполна дискретност. Освен задолженијата, согледуваме потреба од постојано обновување и проширување на знаењата со кои тој располага. Сомелиерот треба да добива мотивација не само од неговото искуство, туку и од неговиот напредок во областа на гастрономијата, ресторанството и хотелиерството.

Присуството на сомелиерот му дава на ресторанот голем престиж, но проблемите во организацијата и управувањето на угостителските објекти го ограничуваат распространувањето на професијата. Низ времето, оваа професија се среќава со многу тешкотии, што се должи на тенденцијата кај младите да бидат сè помалку заинтересирани. Тој проблем веројатно се должи на ретките и погрешни информации, добиени од ограничената чувствителност на некои одговорни луѓе кон угостителството. Всушност, тие ја потценуваат подготовката на младите и не инвестираат во обуки од среден и долг период, бидејќи единствено се заинтересирани за брза заработка која често се покажува временска и непостојана.

Сомелиерот се обучува редовно, посетувајќи специјализирани курсеви во различни земји и постојано следење обуки. Неговите способности не можат да бидат збогатени на друг начин освен преку периоди на стаж во различни организации кои се наоѓаат во други земји. Тие ќе му служат во иднина да се справи со секоја ситуација со која ќе се соочи во работењето. Единствено на тој начин се учат нови техники на работа и се прошируваат знаењата од областа на енологија и гастрономија. Независно дали кујната е класична, регионална или интернационална, сомелиерот секогаш треба да е отворен кон новите тенденции на пазарот без да ја занемарува традицијата.

Освен познавањата за виното, еден модерен сомелиер треба да владее техники за комуникација и продажба, маркетинг, управување во пазарните сегменти на пијалаците, како на мајчин, така и на странски јазици.

Сомелиерот може да придонесе за финансиска добивка во еден престижен ресторан, а исто така, имиџот на самиот ресторан често се подига на повисоко ниво доколку сомелиерот е висококвалификуван. Сомелиерот треба да е способен да раководи со група луѓе, да биде надлежен, но скроман и секогаш да биде расположен за пречек, услуга и испраќање на гостинот.

Културата е многу важен дел во работењето на сомелиерот. Освен добра општа култура, тој треба да има посетувано специјализирани училишта поврзани со ресторанскиот бизнис. Сето тоа треба да биде надополнето со динамично и отворено мислење, кои му служи да комуницира со светот и да ги практикува новитетите во својата професија.

Сомелиерот треба да познава и применува техники на сервирање во угостителскиот објект, како и правила за меѓусебните односи инспирирани од принципите на доброто воспитување, што ќе придонесе за негово соодветно однесување. Исто така, треба да има познавања од области како лозарство, енологија, законска регулатива во областа на лозарството и винарството, без ограничување само на локалните вина, туку на регионално, национално и светско ниво.

Апсолутно задолжително е сомелиерот да ја владее и техниката на дегустација, така што треба да е способен да разликува мали тајни на секој пијалак и во краен случај да ги оцени и предложи на најдобар начин. За да ги предложи најдобрите комбинации, сомелиерот треба да ги познава и користи принципите на хармонијата помеѓу јадењата и виното. Тоа вклучува не само познавање на виното, туку и комбинација на различни гастрономски специјалитети. Задолжително, без да се губи ни најмалку објективна проценка за квалитетот на избраниот производ, не треба да се заборава економскиот аспект. Неговите познавања од менаџмент во областа на пијалациите треба да се сериозни и одржливи, затоа што тој е одговорен за организацијата на буџетот и на финансискиот план на купување на вината и други набавки, а исто така и составувањето на винска листа.

Сомелиерот треба да го привлече вниманието на клиентот, да создаде клима на меѓусебна доверба и на тој начин да постигне високо ниво на задоволство. Неговите способности за разговор може да се покажат како корисни не само во односите со неговите клиенти, туку и во создавањето контакти со производителите на вина и други пијалаци, со организаторите на настани и други манифестации на кои може да биде поканет.

Задолжително е сомелиерот да има познавања од странски јазици, посебно францускиот, бидејќи францускиот претставува јазик на виното, а англиски јазик за да умее да комуницира со странски клиенти. Тој секогаш треба да има желба за самоподобрување, да заинтересиран за учество на семинари за актуализација на професијата и дегустации на продуктите од светско потекло, без разлика дали се нови или веќе познати

Сомелиерот кој сака да напредува треба да поседува особини на успешен менаџер, да умее да наметне авторитет и да знае како да ја заслужи довербата на своите колеги (на пример, кога не се штеди да го споделува знаењето со нив). Сето ова е потребно за да може работата да ја извршува на најефикасен и хармоничен начин.

1.2. Историски развој на сомелиерството

Сомелиерството е директно поврзано со виното кое претставува алкохолен пијалак кој се добива со ферментација на грозјето. Постојат многу историски податоци за консумацијата на вино од древноста до денес, поради различни поводи, прослави, а во некои случаи и како дел од религиозните обичаи и верувања. Користењето на вино има долга и богата вековна традиција за човештвото, а во тој процес на консумација отсекогаш учествувале луѓе кои се грижеле за неговото одгледување, производство и послужување. Поради тоа, почетните форми на послужување вино и сомелиерство ги лоцираме уште кај античките народи.

Постојат пишани извори за користење на терминот и работната позиција сомелиер уште во средниот век, но немаме податоци за описот на работните задачи. Според речникот „Petit Robert“, зборот сомелиер во 1316 година е дефиниран како лице кое одговара за масата и намирниците во една куќа или објект, а во 1812 година – тоа е лицето кое е одговорно за визбата и вината во ресторан. Како синоним се користи францускиот збор ешансон (echanson), така се нарекувале лицата кои го носеле виното и пијалците на првите француски кралеви. Сомелиерството како дејност и терминот сомелиер за прв пат го среќаваме во речниците од 17 век, каде се дефинираат основите на оваа работна позиција. Етимолошки, терминот „сомелиер“ (sommelier) потекнува од францускиот јазик и зборот „sommier“, што означувало човек одговорен за товарните животни, односно добитокот кој ја влечел запрегата со храната и пијалците. Низ годините, овој концепт го променил своето значење и подразбира активности на луѓето кои се грижеле за сервирање и послужување вино.

Професијата на сомелиерот таква каква што ја познаваме денес, датира од 19 век, кога сомелиерите најпрво биле воведени од страна на познатите ресторани, а потоа и од страна на хотелите. До 60-те и 70-те години на минатиот век, оваа професија доживува големо распространување. Потоа следува период во кој сомелиерството бележи стагнација поради економската криза, за подоцна повторно да се развие, одговарајќи на тој начин на потребите од оваа професија. На територијата на поранешна Југославија, во хотелиерството, персоналот кој бил задолжен за послужување вино, во својата униформа задолжително носел сребрен ланец со приврзок, а на сакото имал зашиен амблем на лист од винова лоза. Професијата сомелиер бара посветеност и многу време, па поради оваа причина, најголемиот дел од сомелиерите се познавачи на вината во зрела возраст.

Првите публикации поврзани со сомелиерството ги среќаваме во почетокот на 19 век, а еден од првите автори е Jullien, кој во 1813 година ја публикува книгата „Прирачник за сомелиерство со инструкции и начини на одгледување на вино“. Сомелиерството како термин го среќаваме кај повеќе автори од овој период, како Henderson, кој пишува за историјата на виното од античко време до модерните вина кои се консумирале во тој период.

Во постоечката научна литература поврзана со сомелиерството, постојат редица автори кои ја обработуваат оваа тема. Во изминатите 200 години, најголемиот дел од нив доаѓаат од француското и италијанското говорно подрачје. Во последните декади, забележуваме зголемување на бројот на публикувана стручна литература поврзана со сомелиерството на англиски јазик. Од 2008 година па наваму, за потребите на сомелиерството е создадено и Сомелиерското меѓународно списание, каде се публикуваат текстови поврзани со оваа тематика. Покрај ова списание, во магазинот „Декантер“ (Decanter), исто така, можат да бидат пронајдени соодветни информации поврзани со виното и сомелиерството, како и во магазинот „Вински адвокат“ (Wine advocate) и на веб страната „Wine Spectator“.

Историски погледнато, првото здружение на сомелиери е формирано во Франција во 1907 година и се нарекува Union des Sommeliers. Во Италија, Асоцијацијата на сомелиери е формирана во 1965 година. Светски познатиот Меѓународен Совет на Мастер сомелиери е формиран во 1977 година. Сите овие здруженија имаат сертифицирани програми и курсеви кои заинтересираните кандидати треба успешно да ги завршат како би добиле диплома за сомелиер. Овие програми се дизајнирани на начин кој ги опфаќаат сите неопходни компетенции, знаења и вештини кои ќе му бидат потребни на сомелиерот, а во еден дел од програмите, обуката се основа на начинот на пријателска едукација и беспрекорна услуга на гостите.

Истражувањата покажуваат дека, во светски рамки, сомелиерството како образовен процес во најголем дел се спроведува во неформалното образование, под формата на организирани курсеви од страна на сомелиерските организации и асоцијации. Исто така, не е мал бројот на високообразовните институции кои нудат обуки за сомелиерство. Најпознатата образовна институција од областа на гастрономијата „Le Cordon Bleu“, која е отворена во 1895 година во Париз нуди обуки за сомелиери. Еден од ретките примери на изучување на сомелиерството како насока на факултет (како предмет се изучува во делови од наставни програми на универзитетите широм светот), е универзитетот во Оребро – Шведска, каде има насока Сомелиерство (Sommelier – Culinary Arts and Meal Science), тригодишни студии, која носи 180 ЕКТС кредити.

1.3. Меѓународни сомелиерски организации и сертификација

Низ светот постојат голем број здруженија и невладини организации кои се професионално создадени од страна на сомелиери. Речиси и да нема земја во светот која произведува вино, а да нема локална, регионална или национална сомелиерска асоцијација.

Во развиените земји, ваквите национални асоцијации се здружуваат во униии, како што е тоа случајот во Шпанија со Унија на шпанските асоцијации на сомелиери. Покрај европските, постојат и асоцијации на ниво на останатите континенти (Европа, Америка, и др.), како и Светска сомелиерска асоцијација.

Табела 1. Избрани сомелиерски организации кај Балканските земји

Земја	Асоцијација	Година на основање
Хрватска	Хрватски сомелиер клуб	1993
Србија	Здружение на сомелиери на Србија	2003
Словенија	Здружение сомелиер Словенија	1992
Црна Гора	Национално здружение на сомелиерите на Црна Гора	2009
Албанија	Албанска сомелиерска асоцијација	2005
Северна Македонија	Здружение на сомелиери на Македонија	2015
Бугарија	Бугарска асоцијација на сомелиерите	2000
Романија	Сомелиерска асоцијација на Романија	1997
Грција	Унија на сомелиерите од Грција	1997

Во табелата погоре е даден преглед на избрани сомелиерски асоцијации од Балканските земји. Може да се забележи дека, кај балканските земји постојат формирани сомелиерски организации кои имаат свои веб страни на кои можат да се пронајдат информации за сомелиерството и виното, вински настани, едукативни и вински тури за вљубениците во виното, туристички водичи за вински туризам, туристички водичи и вински рути, обуки и сертификации за сомелиери, работни позиции за сомелиери, новитети од винската индустрија, вести поврзани со сомелиерството, национални и меѓународни натпревари, и слично. Сомелиерските асоцијации на Словенија и Хрватска се формирани во почетокот на деведесеттите години на минатиот век, а во останатите Балкански земји, ваквите организации се формирани неколку години подоцна.

1.3.1. Меѓународна асоцијација на сомелиерите

Меѓународната асоцијација на сомелиерите (Association de la Sommellerie Internationale) е создадена во 1969 година во Франција од страна на четири држави основачи. Оваа невладина организација со седиште во Париз се формира релативно доцна, ако се земе предвид дека професијата сомелиер се појавува во 19 век. Во оваа асоцијација членуваат над 75 земји од целиот свет. Целите на асоцијацијата се следните:

- Да ги зближи и соедини националните сомелиерски асоцијации (само по една од земја) и да го промовира нивното отворање таму каде што не постојат;
- Да координира и презема активности во насока на развој и промоција на професијата сомелиер преку различни тренинг активности, и др.;
- Да ја подобри професијата сомелиер и да ги едуцира клиентите;
- Да ги брани етичките начела на професијата.

1.3.2. Меѓународен Совет на Мастер сомелиерите

Меѓународниот Совет на Мастер сомелиерите (Court of Master Sommeliers) е образовна организација формирана во 1977 година за да ги подобри стандардите во послужувањето на храна и пијалаци, конкретно во делот на комбинирањето на вино и храна (wine and food pairing). Во светот, во 2017 година, преку образовниот процес на оваа организација, со диплома Мастер сомелиер (највисоко ниво) се стекнале 229 лица. Формирана е во Велика Британија од страна на институции како: Институт за вино, Британска хотелска и ресторанска асоцијација, Асоцијација за вино и алкохол на Велика Британија и други субјекти од областа на туризмот, угостителството и винската индустрија. Во моментот има отворено филијали и одржува обуки и сертифицирање во Европа, Азија, Америка и Австралија.

Советот има четири нивоа на сертификација во кои се изучува сè потешка материја и стануваат сè покомплексни со секое наредно ниво. На кандидатите кои успеваат да го поминат одреденото ниво, им се доделува сертификат, значка (беџ) и копчиња за кошули на самиот ден кога го положиле и поминале курсот, односно нивото.

Првото ниво, наречено Воведно (Level I – Introductory) е наменето за сите кандидати кои имаат неколкугодишно искуство во ресторанскиот бизнис и опфаќа два дена обуки со испит на прашања со повеќе одговори и најчесто има висок процент на проодност од страна на кандидатите. Темите тука опфаќаат основи на винарство, видови грозје, вински региони, комбинирање на вино и храна, основни познавања на пиво, саке и ликери. Со поминувањето на првото ниво, не се добива професионална титула сомелиер.

Второто ниво, кое се нарекува Сертифициран сомелиер (Level II – Certified Sommelier) е наменето за оние кандидати кои го поминале првото ниво и опфаќа материја поврзана со послужувањето на вино и продлабочување на знаењата за светот на виното. Испитот за ова ниво опфаќа три дела: теоретски тест, писмен тест со дегустација на четири вина (две црвени и две бели) и послужување. Минималните освоени поени за успешно завршување на овој курс се 60%, а во САД овој курс го поминуваат 66% од кандидатите. По завршувањето на второто ниво, се препорачува подготовка на кандидатите во времетраење од една до две години за следното ниво.

Третото ниво, или Напреден сомелиер (Level III – Advanced Sommelier) може да биде полагаано само доколку кандидатот помине тридневен напреден курс. Овој курс се организира двапати во годината, на пролет и есен, и кандидатот треба да поднесе апликација и да пополни анкетен прашалник. Фокусот на материјата која се изучува во овој курс е насочен кон послужувањето и производителите на вино. Полагањето на ова ниво се организира трипати во годината. Испитот се состои од писмен тест, дегустација на шест вина за 25 минути и тест за послужување на вино од 45 минути. Минималните освоени поени за успешно завршување на овој курс се 60% за секој дел од тестот посебно.

Четвртото ниво е Мастер сомелиер (Level IV – Master Sommelier), а него може да го полагаат кандидатите кои имаат минимум 10 години работно искуство во професијата, го имаат поминато Ниво три и имаат покана или препорака. Испитот опфаќа широки аспекти од винската индустрија, пиво, алкохолни пијалаци и коктели, како и угостителство, од услужни аспекти до менаџерски и филозофски аспекти на професијата. Испитот се содржи од три дела: теоретски дел, дегустација и оценка на вино (оценка на слепо или „blind testing“) и послужување. Овие три дела се полагаат во период од три години. Минималните освоени поени за успешно завршување на овој курс се 75% за секој дел од тестот посебно. Статистиките покажуваат дека ова ниво го поминуваат само 3-8% од кандидатите, а во некои години само еден кандидат од 70 пријавени го поминува последното ниво. Тестовите кои нема да бидат положени, се полагаат повторно во период од три години. Во досегашната историја, само девет луѓе го имаат положено ова ниво од прв пат.

1.3.3. Едукативен фонд за вино и алкохолни пијалаци

Едукативниот фонд за вино и алкохолни пијалаци (Wine & Spirit Education Trust - WSET) е глобална организација која организира курсеви и обуки за вино и алкохолни пијалаци. Основана е 1969 година во Лондон и претставува една од водечките организации на едукација за вино во светот. Во 2016 година ја отвора својата прва филијала во Азија (Хонг Конг), поради зголемената потреба на вински едуциран персонал во Кина, поради постојаниот пораст на консумација на вино. Оваа организација има отворено повеќе од 700 центри за обука во 70 земји. Курсевите за сомелиерство кои ги спроведува оваа организација ширум светот се темелат на познавање на виното и алкохолните пијалаци (земји и региони на производство, законска регулатива, видови лозје и вино), практична работа со храна и дегустација и оценка на вина. Сертификацијата се извршува во три квалификации:

- Вински квалификации: WSET Ниво 1 за вино, WSET Ниво 2 за вино и алкохол, WSET Ниво 3 за вино и WSET Ниво 4 – диплома за вино и алкохол;
- Алкохолни квалификации: WSET Ниво 1 за алкохолни пијалаци и WSET Ниво 2 за алкохолни пијалаци;
- Квалификации за саке: WSET Ниво 1 за саке и WSET Ниво 3 за саке. Саке е традиционален јапонски алкохолен пијалак кој се добива од ферментација на ориз.

1.4. Сомелиерството во Република Северна Македонија

Светските трендови поврзани со сомелиерството во Република Северна Македонија доаѓаат многу подоцна, а како пример за оваа констатација ќе го посочиме податокот дека Здружението на сомелиери на Македонија е формирана во 2015 година. Покрај ова здружение, на официјалната веб страна

на Управата за јавни приходи во земјата може да се пронајде уште едно здружение кое е регистрирано како Здружение на граѓани познавачи на вино и професионални сомелиери на Македонија – сомелиери Скопје.

Во Република Северна Македонија не е дефинирано занимањето сомелиер, но постојат занимања како оценувач на вино и дегустатор на вино. Сомелиерите во нашата земја се неколку на број, најчесто вработени во поголемите винарии, а дел од нив се и меѓународни вински судии. Во земјата се публикувани неколку водичи за македонските вина и винарии. Водичи кои се наменети за вински туристи се публикувани за повеќе земји во светот од страна на познати издавачи како: DorlingKindersley, Frommer's, Lonely Planet и други. Дел од овие водичи ја вклучуваат и Република Северна Македонија.

Што се однесува до сертифицираните програми, во Република Северна Македонија има една програма наменета за обука на сомелиери во неформалното образование. Исто така, постои и програма која во дел одговара на потребите на сомелиерството и е одобрена од ЈУ Центар за образование за возрасни, а обуките се одржуваат во Тренинг центарот „Шато Камник“ во Скопје. Програмата се нарекува – Вински советник, а интересен е податокот, дека оваа програма е сертифицирана и припаѓа во земјоделско-ветеринарната струка, а не во угостителско-туристичката струка. Програмата е наменета за оспособување на професионалци кои ќе се стекнат со познавања од сите области на винарството, почнувајќи од витикултурата и тероарот, преку процесот на производство, маркетингот, винските комуникации и Секторот угостителство, вклучувајќи го и винскиот туризам. Дел од оваа програма е наменета за учесниците да се здобијат со вештини на презентирање, правилно служење, вински протоколи, оценување, опишување на виното со соодветна терминологија и неговото усогласување со храна и се стекнуваат со познавање на домашниот и светскиот вински пазар преку запознавање со најважните светски вински региони, како и информации за употреба на социјалните мрежи во винскиот свет.

Ситуацијата со сомелиерството во формалното образование во Република Северна Македонија е слична на онаа со неформалното. Иако во земјата постојат повеќе средни угостителски училишта и универзитети и факултети на кои се изучуваат туризмот и угостителството, мал дел од нив нудат наставни програми каде е застапен предметот Сомелиерство.

Во последните години, популарноста на виното во Република Северна Македонија се зголемува, а како аргумент за оваа констатација можеме да ја наведеме неговата присутност во медиумите и поголемиот број на организирани салони за вино и вински манифестации. Како позната винска манифестација ќе ја споменеме „Виноскоп“, која се одржува од 2007 година. Телевизиските серии и списанието „Храна и вино“, кои се присутни на македонскиот пазар изминатите години, во голем дел ги популаризираа различните видови вина и комбинирањето со храна. Емисијата „Вински мозаик“, која се емитува на МРТ1, исто така, има голем придонес во запознавање на домашната јавност со винската индустрија во земјата.

Во 2019 година, од страна на Министерството за економија – Сектор за туризам и угостителство, изработена е Студија за вински туризам во Република Северна Македонија, каде се презентирани потенцијалите на земјата за развој на овој вид туризам.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Дефинирајте го поимот сомелиерство.
2. Објаснете го историскиот развој на сомелиерството.
3. Набројте ги позначајните меѓународни сомелиерски организации.
4. Опишете ги карактеристиките на сомелиерството во Република Северна Македонија.

Вежби:

1. Направете истражување и анализа на веб страната на Меѓународниот Совет на Мастер сомелиерите (<https://www.courtofmastersommeliers.org/>).
2. Направете истражување и анализа на веб страната на Хрватскиот сомелиерски клуб (<https://sommelier.hr/>).

2. Карактеристики на опремата и инвентарот во сомелиерство

Во овој дел од учебникот ќе се задржиме на материјата поврзана со основните карактеристики на опремата и инвентарот во сомелиерството, специфичности на визбата во ресторанот и управување со визба во ресторанот.

2.1. Основни карактеристики на опремата на сомелиерот

Од големо значење за сомелиерот е да ги познава различните аспекти поврзани со производството на вино, покрај составот на виното, видови вина, технологии на производство, како и дополнителни познавања од винарскиот бизнис како: шишиња за вино, тапи, капсули, намената на дрвените буриња, и др. Сомелиерот треба своето знаење да го прошири и во делови од менаџментот на винаријата, буџетот на винаријата, маркетинг и реклама, истражување на потрошувачката, промоција на винаријата како: настап на саеми и манифестации, и др.

Сомелиерот покрај користење на стандардниот инвентар за послужување вино, треба да биде запознаен и со различни аспекти на винската амбалажа, како што се користењето на буриња, дизајн на етикети на вина, капсули, тапи, шишиња, чаши, кибли за мраз и сл.

Етикети. Етикетата на шишето за вино е соодветна порака која винаријата сака да ја упати до потрошувачот. Основната намена е да содржи соодветна информација за купувачот во процесот на продажба. Преку етикетите винариите даваат „лице“ на својот производ. Побарувањата за информацијата која стои на етикетите кај вината е различна во различни земји, но главно етикетата содржи малку информации кои се основни за потрошувачот како: име на

производителот, име на виното, година на берба, име на местото на производство и содржина на алкохол. Во некои земји етикетите содржат и присуство на сулфур, количина, мали совети за комбинирање со храна, информации за аромата и слично.

Многу производители на вино, особено оние што евтино им го продаваат виното на посетителите и на туристите при дегустација во винариите, функционираат со идејата дека имаат публика која е под нивна контрола. Ова честопати ја зазема формата на синдромот на евтино домашно вино со етикета „го оставам виното само да си каже за себе“. И додека виното навистина може да биде и добро, прашањето е дали тоа се продава на пазарот. Дали етикетата е нешто што ќе ја инспирира гордоста на консументите во визбата на производителите? Дали пакувањето е нешто што консуматорите на вино сакаат да го покажат пред своите пријатели на вечера? Дали производот е нешто што може да се квалификува како добар подарок? Ако одговорот на сите овие прашања е неодреден, тогаш резултатот ќе биде едно или две продадени шишиња „во знак на внимание“ наместо продажба на цели сандаци и повторување на нарачките. Производителите на вино треба да знаат дека не е важно што мислат тие за своето пакување, туку каков е впечатокот на консументите и дали пакувањето доволно го привлекуваат потрошувачот да го купи виното.

Друга важна работа што се однесува на начелата за етикетата се додатоци како: ознаки, лепенки и други додатоци кои го привлекуваат вниманието. Не постои причина да не се покаже престижна награда, медал или признание. Вообичаено е производителите на вино да го искористат медалот така што значително ја зголемуваат цената на вината што го добиле тој медал. Ова понекогаш може да го забави пробивањето на овие вина, но позначајно е што тоа го привлекува вниманието на квалитетот на производите низ цела производна линија. Уште поважно е тоа што зголемувањето на цената создава дополнителен профит, што може да создаде потреба да се намалат цените на вината што добиле медал.

Етикетата претставува збир од сите зборови, податоци, илустрации, марки или други ознаки кои се истакнуваат на шишето заради означување на виното пред истото да се пушти во промет. На шишето со вино можат да се стават три вида етикети, од кои секоја посебно има со закон регулирани норми во однос на податоците со кои располага:

- Предна етикета;
- Задна етикета и
- Етикета на грлото на шишето.

Главната етикета (предната етикета) може да зафаќа 30% од видното поле на амбалажата. На оваа етикета мора да се внесат задолжителни податоци:

- Продажна ознака;
- Номинално количество;

- Вистинската алкохолна содржина изразена во процент вол.;
- Бројот на серијата;
- Бројот на решението за ставање во промет;
- Името и адресата на производителот и полначот;
- Кога станува збор за вина со географски назив, мора да се истакне и името и областа на потеклото;
- Во случај на увезено вино, мора да се означи името на увозникот или полначот на виното;
- Податоци за присуство на сулфити во виното или други супстанции кои имаат алергени својства.

Напред наведените податоци се обврзувачки да се наведат на етикетата. Покрај овие податоци, на етикетата можат да се наведат и следните параметри:

- Видот на виното;
- Трговската марка на виното;
- Бојата на виното;
- Година на берба;
- Името на една или повеќе сорти грозје од кои е добиено виното, и тоа процентуална застапеност по растечки редослед од најзастапена до најмалку застапена;
- Награди, медали и признанија добиени на официјални манифестации;
- Ознака во врска со средствата кои се користат за производство или методот за производство на виното и
- Други описни податоци во врска со местото и традицијата на производство на виното, производителот на виното или начинот на чување и консумација на виното.

Многу форми на етикети значително отстапуваат од традиционалната квадратна и правоаголна форма. Сепак невообичаените форми честопати носат проблеми и зголемени трошоци за производителите на виното. Дизајнот и трошоците за печатење главно се повисоки кај невообичаените форми, за што е потребен посебен калап за сечење. Како и да е, трошоците за овие калапи ќе треба да ги плати производителот на вино. Нетрадиционалните форми причинуваат поголеми губитоци на хартија – што е уште еден трошок кој треба да го поднесе производителот на вино. На машините за етикетање им се потребни скапи делови, по нарачка, кои се произведуваат за да се добијат нестандартните форми.

Бојата на етикетата и нејзиното нанесување на амбалажата на виното треба да им се остави на докажани професионалци. Ова е скапо, но апсолутно потребно за соодветна подготовка на виното за пазарот. Сфаќањата за бојата се различни кај сите психолози што сметаат дека се квалификувани да пишуваат за тоа. Подолу се издвоени неколку препораки за боите во однос на генералниот впечаток на потрошувачите:

- Бела: чисто, зима, деликатно;
- Црна: формално, ноќ;
- Кафеава: тешко, религија, мрачно;
- Црвена: топло, опасно, стоп;
- Сина: студено, слабо, воздржано;
- Зелена: живот, лето, продолжува;
- Жолта: цветно, пролет, свежо;
- Портокалова: цитрус, есен, зрело;
- Виолетова: кралски, меко, скапо.

Ова ја поведува идејата за комбинацијата на боите. Црвената и зелената се традиционален декор за празниците, но тешко дека тоа е комбинација за жешко и лето. Ако им се додаде бела на црвената и зелената се добива идеја дека се работи за нешто италијанско. Комбинациите се буквално безбројни и како што беше споменато погоре, најдобро е да се остават во рацете на професионалците. Главна грижа во врска со бојата и целата сфера која се однесува на дизајнот на етикетата е да не се повреди егото на производителот на вино.

Очигледно е дека етикетата на виното треба целосно да ги претставува производот и неговиот производител, но постојат и неуспешни искуства поради претераноста во етикетите, како и примери на забрана и цензура на одредени етикети и производители на вино, каде се повлекувале серии на вино за да се препечатат етикетите.

Можеби уште поштетни се етикетите со недореченост, на кои им недостига карактер и кои не го привлекуваат вниманието на потрошувачите. Оваа состојба постои насекаде во винската индустрија, главно кај производителите на вино кои не ја познаваат важноста на пакувањето, или пак мислат дека штедат пари со тоа што ги минимизираат трошоците за етикетирање. Ова е многу лошо штедење. Без оглед на тоа каков е квалитетот на виното, пакувањето предизвикува потенцијалниот потрошувач да посака да го проба виното. Постојат вина што добиле златни медали, но не се продаваат поради несоодветното пакување. И, обратно, постојат просечни вина што добро се продаваат поради доброто пакување.

На секоја етикета на вино може да ѝ се случи полека да станува старомодна. Некои етикети на вино имаат пократок животен век од други. И, обратно, некои етикети со децении не се промениле и останале успешни. Меѓу нив се класичните европски вина, како некои етикети од одредени винарски визби кои не се промениле уште од пред почеток на новиот век.

Дрвени буриња. Дрвеното буре со векови наназад имало доминантна улога во производството, чувањето и транспортот на вино. Во Европа, освен дабово дрво, се користело и дрво од костен и багрем.



Денеска дрвото се користи за производство на буриња од 225 до 500 л („barrique“) или големи буриња од 5 или повеќе илјади литри.

Оксидациските процеси кои се одвиваат во виното со одлежувањето во дрвените садови го истакнуваат карактерот на виното со специфична арома. Барик е назив на буриња кои одговараат на обликот и волуменот кој варира во поедини француски покраини од 80 л до 304 л. Во поново време, во барик припаѓаат и буриња со зафатнина од 550 л. Сепак, најзастапени во праксата и најчесто користен е тип со зафатнина 225 ± 2 л во кое се чува виното. Барик е постапка на зреење на црвени и бели вина и име за виното, што е произведено со таа постапка. Повеќегодишното одлежување во дрвени буриња (каде штиците од внатрешната страна се малку или повеќе нагорени англ. *toasting*). Во подрумските услови, во виното се случуваат сложени процеси на естерификација и екстракција (ванила и танин) и оксидација, која се регулира со дебелината и должината на бурето. Сите овие процеси зависат и од староста на бурето. Барикот е вкус на вино, кое е произведено во дрвени буриња (при што се истакнува неговата величина, дебелина, нагореност на штиците и, главно, какво е дабовото дрво од кое се изработува таквото буре), и зависи од тоа дали ферментацијата се обавува во него или само се чува виното откако е завршена ферментацијата.

Производителите на вино се соочуваат со изобилство од литература во врска со составот на екстрактите од дабот и нивните ефекти врз аромата на виното што зрее во дабово буре. Идентификувани се повеќе од 200 испарливи соединенија на дабово дрво. Веројатно најтемелно проучената група од испарливи дабови екстракти се добиваат од лигнинот на дабот. Ова се сложени

органски соединенија главно составени од виши алкохоли и се значителен дел од тежината на дрвото. Откако ќе се исече дабовото дрво, лигнините можат да се разложат со хидролиза и микробиолошки реакции. Другата главна група на испарливи соединенија кај дабовото дрво постои како резултат на термалното разложување на дабовите полисахариди. Овие соединенија, кои се базираат на шеќери, како малтол, а кои можат да дадат слатка арома на нагореност, даваат повеќе од 50 % од тежината на сувото дрво. Третата главна група соединенија на дабовото дрво се лактоните, кои даваат арома на кокос, но кога се изложени на органските растворувачи што ги има во виното, изразуваат карактер на карамел и ванила, кој се бара кај виното до одреден степен. Други ароми кои исто така му се припишуваат на дабот при зреење на виното во него се: горчлив бадем, карамела, лешник, кедар, струготини на молив, табакера, каранфилче, кафе, катран, прашина и нагореност.

Ферментацијата во буре стана популарна техника која се користи во производството на вино со децении. Генералната идеја е дека горчливите фенолни соединенија што постојат во дабот реагираат со протеините на гроздовиот сок кои ферментираат, резултирајќи во поголема екстракција на аромата на дабот и помала екстракција на остри танини. Резултатот е вина со помалку овошен интензитет и зголемени нивоа на високи алкохоли.

Тапи за вино. Затворањето на шишињата може да биде со користење тапи направени од плута, метални тапи или тапи од пластични материји. Кај пенливите вина и шампањското, покрај тапата се става и кошничка направена од жица која ја држи тапата сигурно од непредвидено отворање на шишето поради притисокот кој го содржи.



За затворање на шишињата вино најчесто се употребуваат тапи од плута.

Најквалитетните тапи треба да се одликуваат со добра еластичност и на сите страни да бидат сосема мазни. Особено е важно да биде мазна долната страна на тапата што има контакт со виното. Тапите пред употребата се наикиснуваат во вода околу 12 часа, со цел да се измијат, да се отстрани евентуално некои туѓ мирис и да се зголеми нивната еластичност. Потоа се цедат, но не треба да бидат суви. Плутата треба да биде квалитетна, со потребна еластичност. Тапите имаат цилиндрична форма и должина од 23 до 55 мм. Според квалитетот на изработката и плутата, се делат на: екстра фини, многу фини, фини и обични.

Во други случаи, пак, затворањето е длабоко, што овозможува непожелен допир на виното со воздухот, ветрење или слично. Затоа е потребно производството на пластични тапи строго да се прилагодува според димензиите на грлото. Покрај наведеното, при подолг допир на такви затворачи со виното можат да останат траги во однос на вкусот и мирисот. Затоа овој вид затворачи нашол примена, главно, кај вината што во прометот бргу се трошат. Пластичните затворачи се изработуваат во различна форма, а според барањето и потребите на производителите на вина. Тие се произведуваат најчесто за обични вина, а поретко за квалитетни и пенливи шампањски вина.

Металните тапи и затворачи можат да бидат во различна форма, како кожурец, во вид на капак со набран раб како венец или капак со јазиче и слично. Не е пожелно металниот затворач да доаѓа во директен допир со виното. За да се одбегне тоа, внатрешната страна се обложува со тенок слој плута или пластична материја. Тие не само што го изолираат виното од металот, туку на металниот затворач му даваат извесна еластичност, а со тоа можност за подобро затворање на шишето. Металните затворачи се употребуваат само за обични консумни вина, а за затворање на квалитетни вина и понатаму се дава предност на плутените тапи.

Во други случаи, пак, затворањето е длабоко, што овозможува непосакуван допир на виното со воздухот, ветрење, или слично. Затоа е потребно производството на пластични тапи строго да се прилагодува според димензиите на грлото. Зачувувањето на вината во шишиња во голема мера зависи од успехот на затворањето на шишињата. Тие треба да бидат добро затворени за да не влегува воздух кој би предизвикал промени во виното.

Капсули. Традиционално, капсулите се многу важен дел од пакувањето, главно поради привлечниот изглед. Производителите направија многу во врска со способноста на капсулите да ги запечатат шишињата, но, всушност, повеќето капсули можат прилично лесно да се отстранат и да се заменат. Во случај на многу тврди типови, едноставно треба само да се извлечат и повторно да се стават назад. Сè до крајот на 19 век и првата половина на 20 век капсулите од олово и легура на олово биле модел за врвните вина – трајни, ефикасни, атрактивни и скапи. Неколку спроведени студии укажале за можноста за постоењето траги од олово кои од капсулата се пренеле во виното, па затоа оловото повеќе не се употребува во изработка на капсулите. Евтините капсули главно оставаа впечаток дека се работи за евтино вино. Направен е голем

напредок со појавата на збрчканите ПВЦ капсули и тие даваат голема отпорност на расипување. Уште поголем напредок беше постигнат со замената на оловните со калајно-алуминиумските и алуминиумско-полиминатните капсули за завртување. Како и кај тапите, кај капсулите дијаметарот мора прецизно да се совпаѓа со вратот на шишето за да се избегне преклопувањето, збрчкувањето или кинење при нанесувањето.

Идејата дека е подобро воопшто да нема капсула одошто да има лоша капсула, зема голем замав во САД. Револуционерните карактеристики на системот на капаче „Б-кап“ кој е дизајниран по нарачка, се дека не пропушта течност, го опколува врвот на шишето. Тапите се ставаат како и вообичаено, но наместо капсула, се обвива со мала декоративна хартија за да се покрие врвот на тапата. Целата должина на тапата обично е совршено видлива, но некои производители на вино претпочитаат само малку да ја маскираат тапата со тесна украсна лента која се става околу грлото на шишето. Продавачите на „Б-кап“ ги рекламираат како „функционални, економични, привлечни, практични и ја чуваат животната средина“.

Шишиња за вино. Шишето е сад од стакло, често обоено. Формата му е често цилиндрична во 2/3 од неговата должина, со потесно грло, малку или многу долго, на крајот со малку стаклен прстен наречен алка. Шишињата кои се користат во винската индустрија можат да имаат различна форма и капацитет, различни бои, одејќи од повеќе или помалку длабоко зелено до темно кафеаво, речиси црно, минувајќи низ килибарните тонови. Државите производители обично користат шишиња кои понекогаш го земаат името на некоја определена лозарско-винарска област според определени специфични типови продукти.

Долга е историјата поврзана со формата на шишињата за вино. Оригиналната римска форма била прилично цилиндрична, со нагло издигнати рамења кои се смалувале кон тесното грло на шишето. Ова е главното влијание врз формата на шишињата што денес ние ги познаваме. Како што Римската Империја напредувала кон Запад, во Шпанија, Португалија и Бордо во Јужна Франција, шишето ја задржало традиционалната форма. Но во Северна Европа, во текот на неколку стотици години, окупацијата довела до развој на нова традиција – многу поблаг наклон на рамењата на шишето, какви што се сега шишињата од Бургундија, Шампањ и Рајна. Вообичаените големини на шише за вино се следните:

- Мало шише (или четвртина шише): 187 мл – ½ стандардна чаша;
- Средно шише (или половина шише): 357 мл – 3 стандардни чаши;
- Шише: 750 мл – 6 стандардни чаши;
- Магнум (дупло шише): 1,5 л – 12 стандардни чаши;
- Бинлак: 3,0 л – 24 стандардни чаши;
- Империјал: 6,0 л – 48 стандардни чаши.

Малите шишиња многу се користат при транспорт и во хотелската индустрија, но обично се неекономични во производството на малите винарници поради високите трошоци за полнење и пакување. Покрај тоа, шишињата од 187 мл имаат релативно краток рок на траење. Средните шишиња главно се дизајнирани за рестораните, кога вечераат едно до две лица. Магнумите или дуплите шишиња главно се користат за свечености, кога има осум или повеќе лица. Некои производители на вино мал дел од своето производство го полнат во средни шишиња и магнуми, додека најголемиот дел од производството оди во популарната големина од 750 мл. Бинлаците и империјалите се многу скапи и тешки се за манипулација.

Прифаќањето нетрадиционални форми на шишиња од страна на потрошувачите е под знак прашалник. Постојат многу податоци кои покажуваат дека пакувањето на Каберне Совињон во шише од Бургундец или Пино Црн во шише од Бордо укажува дека производителот на вино не ја знае разликата или не му е грижа за тоа, а кој било од овие впечатоци може негативно да влјае врз имиџот на производителите.

Еден начин да се добијат шишиња што го привлекуваат вниманието е преку привлечни бои. Традиционалната форма на „Бургундец“ во зелена боја на паднат лист продолжува да биде популарно за вината „Шардоне“ и „Пино Црн“ произведени во САД.



Најчестите форми на шише за вино се Бордо, Германско и Бургундија.

Во текот на 1980-те години, традиционалната форма на „Бордо“ во кварцно, безбојно стакло нашироко била прифатена за бели и розе вина. Истата форма на шампањ зелена боја, долги години била користена за црвени вина. Новата „антички зелена“ боја служи исто така добро за црвените и другите потешки вина. Постои малку потенка верзија на ова шише, кое исто така е прифатено за врвните вина. Вложувањето во шишињата со вдлабнатина на дното на шишето е уште една карактеристика на добар квалитет на шише и привлечност за консументите. Кај издолжените и тесните шишиња се забележува непрактичност во ракувањето бидејќи лесно може да се прекршат, тешко е да се наредат едно до друго и тешко е да стојат на полица или во фрижидер.

Најважен е квалитетот на шишето и да ги задоволува стандардите за задржување на квалитетот на виното во него. Ова е особено важно кога се работи за тлото на шишето каде што дадениот дијаметар на тапата може да биде премногу мал и да причинува истекување, или премногу голем и да предизвика кршење. Исто така, важно е и телото на шишето, каде што различна мувла може да ги пополнат празнините.

Друг важен аспект поврзан со шишињата е тие да бидат чисти пред да се наполнат. Сите шишиња за вино, дури и новите, треба да бидат темелно исчистени. Користените шишиња треба добро да се измијат и однатре и однадвор со остра четка и потоа да се исплакнат барем трипати со жешка вода. Ако се користи детергент, се препорачуваат четири или пет плакнења. Чистењето може да биде полесно со миење на шишињата веднаш штом ќе се испразнат. По цедењето се превртуваат наопаку на хартиена подлога и потоа се затвораат со лента. Празните шишиња можат да се чуваат речиси секаде каде што нема влага, инсекти и глодачи и каде што нема да пречат.

Новите шишиња обично се транспортираат во картонски кутии на палети. Картоните што не се користат можат едноставно да се расклопат, да се свиткаат и така да се чуваат. Кога има потреба, тие брзо можат да се склопат и да се залепат, односно да се зацврстат со леплива лента.

Кибли за мраз. Киблите за мраз се погодни за повеќе прилики. Можат да се користат поврзани со стапка или поставени на масата за јадење, ако не пречат на порцеланот или стакларијата. Добра идеја е да се користи кибла со шампањско или пенливи вина. Специјалните прилики заслужуваат и посебна презентација. За црвените вина не треба кибла, освен ако е побарано од гостинот. Овие вина ќе се загреат само малку од собната температура за време на оброкот, со што ќе се истакне нивниот вкус. Друга напомена за тоа кога да се користи кибла е бројот на гости кои користат исто шише вино. Тројца или повеќе гости, брзо ќе го испразнат шишето и затоа нема потреба од кибла. Меѓутоа, еден или двајца, побавно ќе го консумираат виното, со што ќе биде потребно користење на кибла.

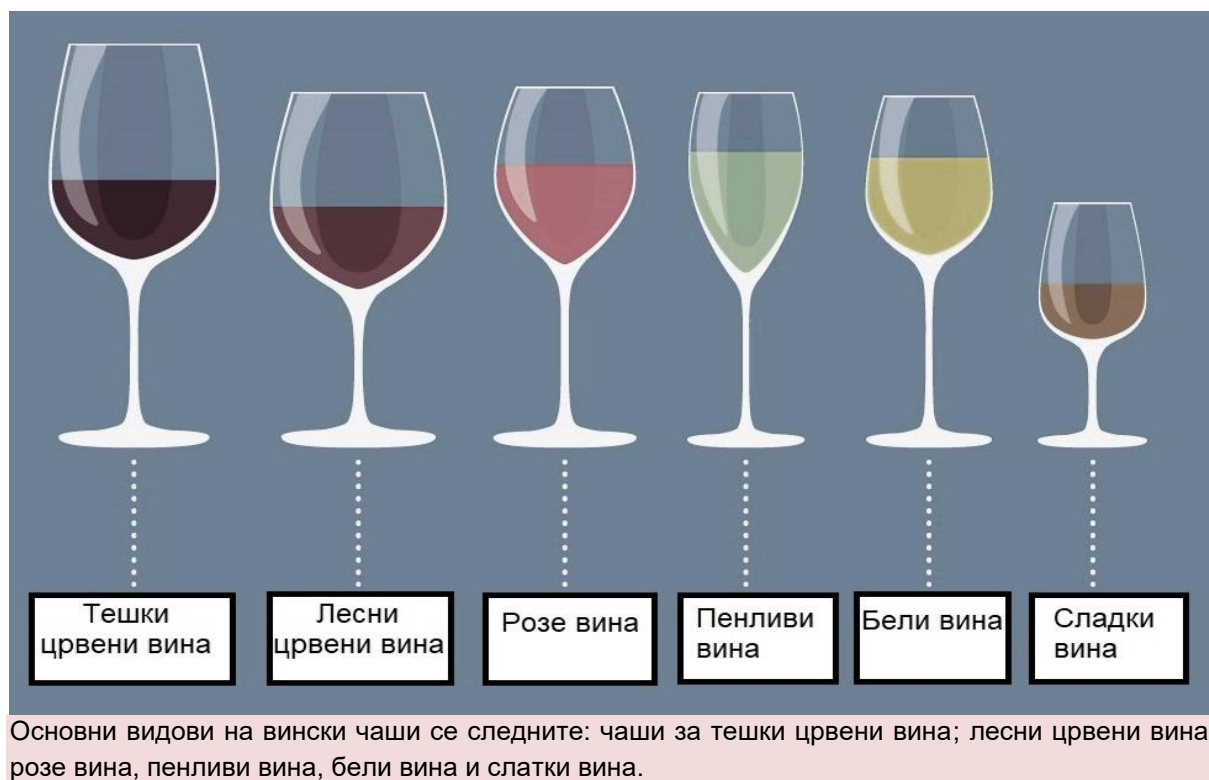


Киблите за мраз се користат за разладување на виното.

Киблата треба да биде полна со рендан мраз или мраз во коцки. Ако шишето треба да се излади брзо, се прекрива со мраз, а потоа се посипува сол врз мразот и се остава да отстои околу 5 минути. Се додава малку вода да се отпушти мразот и да се забрза ладењето. Послужувачите кои ќе изберат да додадат вода во киблата, треба одвреме-навреме да проверат за да се осигурат дека налепницата не се одлепила од шишето. Послужувачот треба да е подготвен за брзо послужување со цел гостите сами да не си налеваат и водата да не се излева по чаршафот, во случај да не се користи дополнителна (странична) салфета.

Вински чаши. Класичната винска чаша има столче и облик на лале. Столчето на чашата му овозможува на гостинот да ја држи чашата, а да не го загрева виното со раката. Чашата треба да биде толку голема што гостинот да може да го заниша виното во чашата за да му ја почувствува аромата (фр. bouquet), што е составен дел од задоволството што гостинот го има при испивањето на виното. Вообичаено е во ресторанот да има неколку видови вински чаши за послужување на различни видови вино.

Пенливите и десертни вина често се служат во чаши со столче со волумен од 100-150 мл. Трпезните вина можат да се служат во поголеми чаши со волумен од 100 до 180-280 мл. Понекогаш чашата за црвено вино е поголема од чашата за бело вино. Иако шампањот традиционално се служи во широки, пократки чаши со столче во облик на сосиера, денеска сè повеќе се во употреба чаши во облик на лале, со столче, за меурчињата подолго да се задржат во чашата.



Винските чаши се разликуваат, а нивниот избор зависи од декорот во ресторанот и од менаџерот. Но, винските и сите други чаши, без оглед на разликите, мораат да бидат беспрекорно чисти, суви и неоштетени кога ќе се ратат на масата. Според современите стандарди винските и сите други чаши, мора да се мијат, плакнат и дезинфицираат машински и да се сушат на воздух. Чашите никако не смеат да се полираат, затоа што со прстите и крпата се пренесуваат бактерии на чашата.

2.2. Карактеристики на инвентарот во сомелиерството

Облеката на сомелиерот вообичаено се состои од темни панталони, светла кошула, престилка и елече или сако. Во зависност од квалификацијата, сомелиерот носи бронзен, сребрен или златен медал. Остварувањето на функциите на сомелиер во ресторанот претпоставува користење на специјална опрема и инвентар за специфични и различни фази на сервирање на виното. Меѓу нив би можеле да ги издвоиме „tastevin“ – ланче кое е заменето со чаша за дегустирање, отворач за вино, количка со прегради за сервирање на виното, декантер, термометар, кибрит и свеќа, ножица за пури, и др.

Ланче кое е заменето со чаша за дегустирање (tastevin). Тоа е мала чаша, обично од сребро или во одредени случаи од посребрен метал, со ниски сидови, опремен со рачка (во форма на прстен), врз кој се наоѓа местото за прст (палецот). Во внатрешноста се наоѓа дел со 8 големи конкавни бисери, потребни за визуелното проучување на црвените вина, додека од другата страна се наоѓа дел со издолжена форма, дозволувајќи визуелна проценка на белите вина, кои се повеќе транспарентни од црвените. Во центарот се набљудува едно големо меурче за нивото на виното. Околу ова меурче се наоѓаат 14 мали врежани бисери, кои служат за брза аерација на виното и подобро чувствување на аромите.

Некои сомелиери го носат обесено на вратот, а исто така сребреното ланче може да се извади за време на дегустација и да се употреби за дегустација. Овие ланчиња во денешно време не се веќе така популарни и се употребува чаша за дегустација. Сепак, остануваат како симбол на оваа благородна професија и се користат од страна на сомелиерските здруженија.

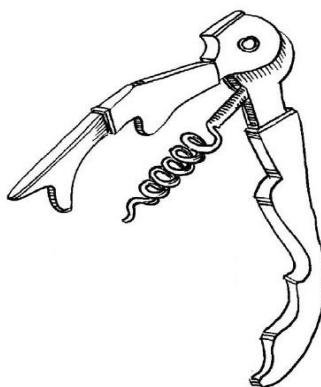
Чаша за дегустација на вино. Чашата за дегустација на вино е со посебен облик, димензии кои се одредени од AFNOR (норма NNV 09/110 – француска норма за чаши), при што употребениот материјал е од стакло или полукристал. Отворот на оваа чаша е малку потесен и дозволува аромата да оди веднаш кон носот на сомелиерот.

Отворач за вино. Постојат многубројни типови на отворачи за вино, но професионалниот е определен од AFNOR (Association Francaise de Normalisation) – Француска асоцијација на стандардизација, и е познат под името отворач со лост. Се состои од метален сврдел на винт кај кој е прикрепена дршка во која се собира ноженце кое овозможува да се пресече капсулата.

Tastevin



Отворач за вино



Декантер



Кошничка за сервирање на вино. Кошничката за носење шише или кошничка за налевање е корисна кога треба да се пренесе виното од визбата до салата за послужување. Може да биде плетена, од дрво, од метал или од сребро. Се препорачува шишето да се држи подигнато од кај грлото за да се избегне распространетоста на талогот во целото шише. На тој начин, евентуалните тврди остатоци остануваат на дното на шишето.

Декантер. Декантерот најчесто се користи за најзаслужните црвени вина. Декантерот овозможува соодветно „дишење“ на виното пред консумација, а со декантирање се добива и подобро ослободување на аромите на виното. Декантерот е корисен кога сакаме да го одделиме виното од талогот кој се наоѓа во шишето и на тој начин се избегнува паѓање на тврди честички во чашата на клиентот. Декантирање на вино, исто така, може да се изврши и за помлади вина за кои е неопходно олеснување на дишењето и исчезнувањето на лоши мирисби. Во тој случај се работи за издишување на виното.

Штипка. Штипката може да се користи за отворање на шишиња со пенливи вина, чија тапа е особено непопустлива и не излегува лесно. Може тапата да се измрда со штипките и после тоа целосно да се ослободи. Исто така учествува и штипка со форма на ножици, корисна за режење на металната мрежичка, наречена муцка.

Запирачки тапи. Некои тапи се користат за зачувување на виното после отворање, но пенливите вина бараат специјални тапи. Освен тоа, учествуваат и тапи со системот за вадење на воздухот надвор од шишето, таков е случајот за

пенливите вина сервирани во чаша. Запирачката тапа се користи единствено во случаите на одложување за покасно сервирање.

Термометар. Термометарот за брзо известување служи за контролирање на температурата на виното непосредно пред сервирање, но се користи многу ретко.

Шампањер. Шампањерот овозможува белите, спокојни и пенливи вина, како и розе вината, да се зачуваат на добра температура за време на хранењето.

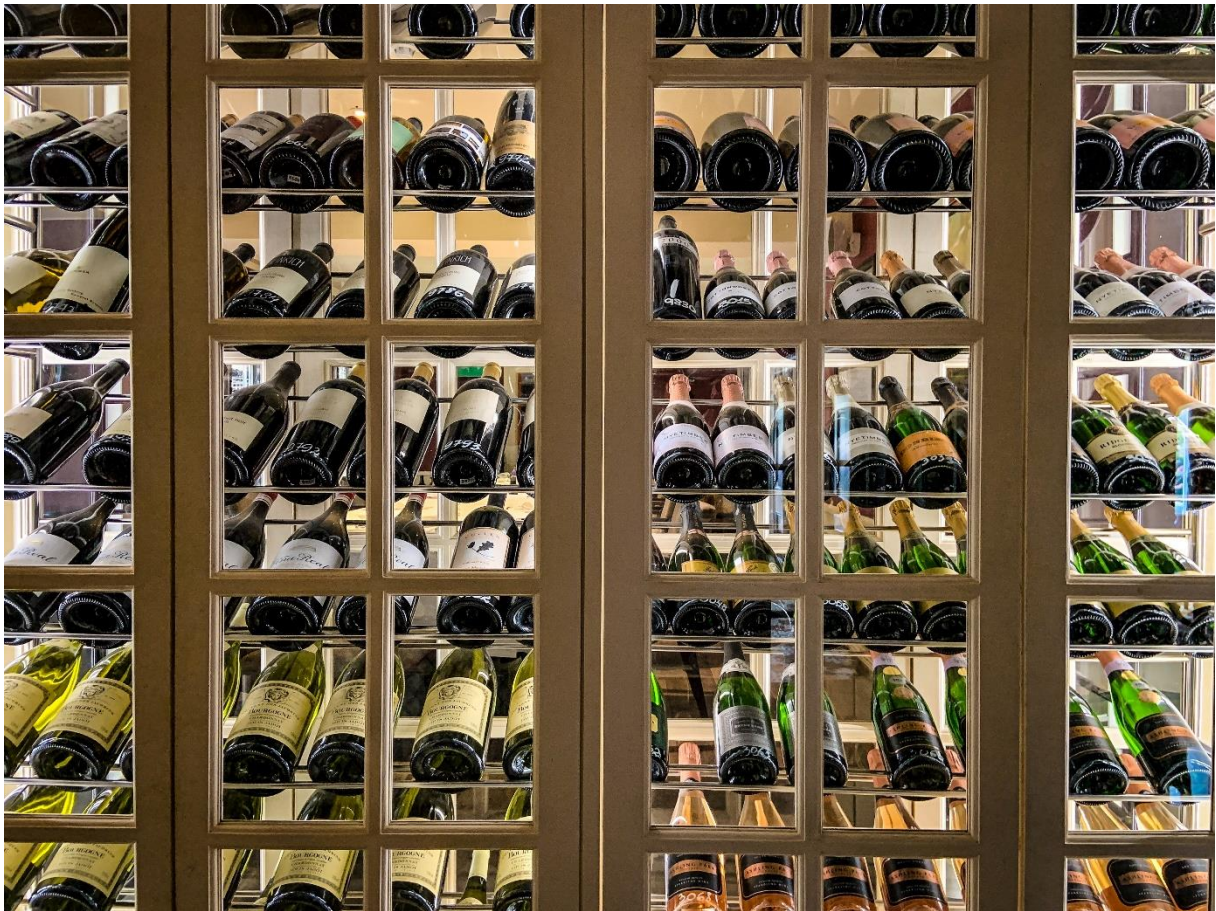
Количка за вино. Количката за вино се користи за избраните вина на денот според менито и овозможува на клиентот да проба многу вина во чаша избегнувајќи купување на цело шише вино. Количката нуди предности како за клиентот, така и за ресторанот. Препорачаниот број на вината е од 6 до 8. Се нудат најмалку едно пенливо и едно спокојно бело вино за аперитив, едно класично бело вино, едно бело вино со високо реноме, едно класично црвено вино, едно големо црвено вино од резерва и на крајот две десертни вина. На тој начин, на клиентот му се нуди еден добар избор. Количката може да биде од дрво или од метал. Поседува фиока во која сомелиерот може да ги остави своите инструменти, како и шампањери полни со вода и мраз за да се одржи соодветна температура на белите вина.

2.3. Специфичности на визбата во ресторанот

Една од задачите на сомелиерот е грижа за визбата во ресторанот. Организацијата и управувањето на визбата се сложени процеси кои влегуваат во професионалните работни обврски на сомелиерот.

Сомелиерот е одговорен за визбата и складот каде се чуваат вината во угостителскиот објект. Според тоа, тој треба да се увери дека шишињата со вино се наоѓаат во идеални услови за чување. Обично во рестораните има две визби, визбата за чување и дневна визба. Идеалната визба за чување треба да има добар степен на релативна влажност, меѓу 60-70% и температура меѓу 10-15 °C, кои треба да се постојани. Таа треба да биде добро проветрена и без силно воздушно струење. Осветлувањето треба да е индиректно и се избегнува поставувањето на светилки, посилни од 75W или пак неонки, бидејќи X зраците на последните, можат да преминат преку стаклото и да го оштетат виното, поради феноменот, познат под името „вкус на светлината“.

Визбата треба да биде користена исклучиво за чување на пијалаци. Во неа не треба да се чуваат сирења, цитрусни овошја, лук или други храни, карактеризирани со силни ароми, кои можат да бидат апсорбирани преку порите на тапата од плута.



Шкафовите за вино, создадени специјално за рестораните со одржување на постојаната потребна температура, во денешно време се многу распространети и силно препорачливи.

Во таа просторија не можат да се монтираат греалки или парни котли, ниту да минуваат цевки со топла вода без да бидат обложени со стаклена волна или други изолациски материјали. Треба да се преземат сите можни мерки за вината да не бидат изложени на вибрации, кои доаѓаат од надвор. Шишињата треба да бидат поставени на рафтови, кои се монтирани по должината на визбата или во редови кон центарот. Рафтовите треба да бидат разделени на прегради, по можност дрвени, затоа што тој материјал штити од температурните промени и ги намалува евентуалните вибрации. Хоризонталната положба на шишињата овозможува плутата да се зачува влажна.

Позицијата на шишињата се прилагодува во зависност од температурата на визбата, од возраста на вината, од потенцијалното времетраење на стареење и нивната ротација, знаејќи дека температурата во близина на подот е малку пониска. На одделите треба да се стават плочки со бројот или кодот на виното, името на виното, на производителот и на годината.

Вината можат да бидат поделени по регион и по боја, за да се олесни пребарувањето на избраните шишиња. Дневната визба е нешто како прилог на винаријата за складирање. Таа се користи како „чекалница“ за шишиња кои сомелиерите ги избрале во зависност од предложеното мени и кои ќе бидат употребени истиот ден или во текот на неделата.

Дневната визба е сместена во салата на ресторанот или во помошна просторија, што повторно е заштитена од провев, силна светлина или високи температури.

2.4. Управување со визбата во ресторанот

Набавката се однесува на купување свежи прехранбени производи кои треба да се консумираат истиот ден или оние кои можат да се чуваат за одреден временски период, какви што се пијалаците. Пивото и овошните сокови треба да се консумираат во краток временски период по купувањето. Обратно, што се однесува до вината, ситуацијата е посложена. Некои треба да се чуваат само неколку месеци, додека вината кои треба да созреат, бараат неподвижност во визбата за многу подолго време. Пред да се пристапи кон купување на производи треба да се направи анализа на потребите на угостителскиот објект, при што се земаат предвид карактеристиките и количините на различни производи.

Овие задачи често зависат од различни луѓе, во зависност од големината на угостителскиот објект. Во малите претпријатија со тоа се занимава сопственикот заедно со сомелиерот. Во големите ресторани, оваа работа влегува во описот на работни задачи на менаџерот за храна и пијалаци кој ја врши оваа активност со помош на сомелиер. Во некои големи хотелски синџири се вработени специјалисти како вински менаџер, вински консултант и главен сомелиер, чија специфична задача е да се занимаваат со снабдувањето. Различни промени можат да влијаат на изборот на пијалаците. Меѓу нив можеме да посочиме истражување на пазарот, во зависност од видот на клиентите и можностите за снабдување, а исто така и анализата на продажбата и можностите за складирање, кои вклучуваат присуството на визба за складирање.

Информациите поврзани со типот на предложеното мени во зависност од типот на применувана кујна е исто така важна. Не би се нуделе исти вина, ако станува збор за креативна, локална, класична, сезонска, за банкет, за риба, за традиционална или за вегетаријанска основна кујна. Исто така, треба да се води сметка за климата (на пример, како се нудат послаби вина во летните месеци), како и за сезонско откривање на локалот според неговата локација. Последниот важен фактор кој треба да се напомене е поврзан со различни прилики, какви што се промоции, попусти и поволни услови за плаќање.

Купување вина, ликери и други пијалаци е многу деликатна фаза на управувањето за сомелиерот, бидејќи високите цени, особено што се однесува до некои вина со зголемена побарувачка, затвораат голем капитал. Купувањето треба да се прави врз основа на регистрираната потрошувачка, бидејќи е важно редовно да се контролира достапноста во визбата, особено ако сомелиерот е поврзан директно со производителот, со трговски центар или со трговски агент.

Снабдувањето на визбата може да се подели во три фази: изработка на листа на потенцијалните снабдувачи, проценка на нивната сигурност и конечен избор на вината како последица од дегустација на примероци.

Листата на потенцијални снабдувачи може да биде уредена по азбучен ред на доставувачите или според типот на пијалаци кои се нудат, потпирајќи се врз секаков вид каталози и специјализирани списанија, без да се потценуваат и други извори на информации како интернет и др., кои сомелиерот може да ги собира посетувајќи саеми, изложби и специјализирани настани. По првичната селекција на доставувачите, тој треба да се поврзе со нив и да се информира за условите на продажбата и за цените, кои треба да се конкурентни, без да дозволи квалитетот на производите и на услугите да минуваат на заден план.

Исто така, важни се доставувачите, точноста во снабдување и константност во цените. Затоа е потребно листите со снабдувачи да бидат постојано ажурирани. За да ги избере најдобрите производи, сомелиерот треба да е врвен дегустатор и да пристапува кон дегустации „на слепо“ на однапред одбрани вина од истата типологија, имајќи предвид дека овие тестови кријат понекогаш многу изненадувања. Колку пообјективно и безусловно се прави изборот, толку полесно е за сомелиерот да ги оцени, со сета своја доблест, реалните квалитети на предложеното вино и првично да ги поттикне клиентите кон купување.

Сомелиерот не би можел да продолжи да дејствува, освен ако не е надлежен дегустатор. За да добие најдобри резултати тој би можел да повика мала комисија за дегустација, која ќе вклучува готвач, менаџер на храна и пијалаци и евентуално, некој редовен клиент, или други сомелиери. Тие би ја изразиле оценката за одредено вино, а врз основа на резултатите, сомелиерот ќе го избере вистинскиот производ.

Точното и ефикасно управување на визбата треба да се совпаѓа со следниве критериуми: движење на вината, складирање, трошоци за управување, инвентар, како и можност за користење на информатички системи.

Складирањето на вината треба да се врши во соодветни места. Техниките за управување со инвентар во резерва, со ротација и соодветно оценување, претставуваат не по малку важна операција. Вината треба да се сместат во визбата според логички критериуми, по регион или типологија, во специјални нумерирани кабинети.

Контролата на движењата во винаријата и нивната проценка треба да се завршат преку оценувањето и распределбата на посетителите по сектори (ресторан, бар, скара, таверна и др.) и од основното сметководство, што ја олеснува работата на одговорниот за визбата.

Од друга страна важно е да не се заборава регистрирање на подарените шишиња или репрезентација, оние кои се консумирани од персоналот, од менаџментот или оние кои се дефектни, затоа што тие, исто така, претставуваат одредена потрошувачка.

Еден од најважните аспекти во работата на сомелиерот поврзана со управување со визбата е да ја утврди економичната и техничката потрошувачка за да го олесни подоцна составувањето на продажната цена. Тоа се прави така што кон куповната цена се додаваат основните потрошувачи на локалот, евентуалните даноци и специфичните потрошувачки, кои се однесуваат на

поддршката на визбата. Последните се добиваат така што се додаваат потрошувачките за визбата (градење, подредување), за персоналот, како на пример, одговорните за визбата и работниците во складот, делот за амортизација на фиксираниите структури, на пример, климатизери и товарни лифтови и на крај, потрошувачката за блокирање на капиталот.

Збирот од сите тие пунктови ја определува економско-техничката потрошувачка. За да се намали потрошувачката за управување, неопходно е за секое вино да се определи, минималната и максималната залиха, од кои зависи новата порачка и степенот на сигурност.

Првиот одговара на количеството, во резерва, кое што дозволува да се одговори на барањата на клиентелата, за определен период од време (определено во зависност од буџетот), намалувајќи ги на тој начин потрошувачките за складирање.

Вториот е нивото, кое што ако се премине, му покажува на Одделението за снабдување, дека треба да се направи нова порачка. Тоа зависи како од количеството на секојдневно консумираните шишиња, така и од периодот за достава (времето потребно на снабдувачот за да ја достави стоката, сметано од добивањето на порачката). Тоа се пресметува со множење на секојдневната консумација со периодот на доставата, собрано со сигурносната залиха.

Третото е минималното нивото, под кое се ризикува да не можат да се задоволат барањата на клиентите.

Со други зборови, важно е за секое вино да се утврди економичното количество за закупување, т.е. оптималното количество за порачка при секое полнење, кое ја снижува до минимум како потрошувачката за зачувување, така и потрошувачката за порачката. Првиот ја определува потрошувачката за зачувување на шишето, а вториот, потрошувачката за секое полнење.

Инвентаризација се прави според типот на производ, за да се проверат достапните шишиња во визбата. Таа се врши на крајот на финансиската година, или финансиската сезона, за локали со сезонска дејност, во случај на смена на одговорниот за визбата, но исто така и за поредовни и почести рокови на доспевање, т.е. еднаш неделно или еднаш месечно. Книгата или регистарот на визбата во која се запишуваат сите движења на шишињата, заедно со нивните карактеристики може да биде еден едноставен регистер, разделен на колони за влез и излез, пополнети по количество и/или по вредност.

Голем дел од инвентаризацијата се поедноставува и забрзува со користење информатичка технологија, која е сè пораспространета. Тоа дава можност да се запишат порачките и набавките на вина и други пијалаци, заедно со информацијата за нив како, на пример, името на виното и на производителот, годината, цената на купување, намалувањето, набавка од добавувачот, заедно со начинот на плаќање, излегувањето и оценката на залихите што остануваат. Компјутерот може да даде точна и брза информација што се однесува до резервите во визбата. Системот, исто така, дозволува да се извршуваат статистики и претпоставки за преференциите на консументите.

Контролата и управувањето на шишињата со вино во визбата, инвентаризацијата на шишињата кои се наоѓаат во локалот и најмногу пописот на крајот на годината, може да бидат извршени со помош на компјутерски софтвер наменет за менаџмент со винските визби. Овој софтвер, покрај евиденцијата, врши и анализа на трошоците извршени за продадените шишиња, дозволувајќи да се идентификува влијанието на различните видови вина врз определувањето на целокупната потрошувачка.

Користејќи една соодветна градација на неколку професии кои беа споменати погоре во материјалот, а кои се меѓусебно поврзани, можеме да го дадеме следниот заклучок:

- Агрономот (лозар) има стручност да добие квалитетно грозје;
- Енологот (винар) има стручност да добие квалитетно вино од ова квалитетно грозје и
- Сомелиерот има стручност да го познава и правилно презентира ова квалитетно вино до сите консументи и паралелно да го гарантира квалитетот на виното и во однос на цена/квалитет.

Сомелиерот е вистински сомелиер кога во еден исти момент може да влезе во улога на: агроном, лозар, енолог, медицинар, готвач, келнер, хемичар, менаџер, психолог, математичар, филозоф, и уште многу други улоги.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Опишете ги карактеристиките на опремата и инвентарот во сомелиерството.
2. Наведете ги различните видови шишиња за вино.
3. Објаснете ги различните видови чаши за вино.
4. Опишете го процесот на правилно управување со винарската визба во ресторан.

Вежби:

1. Направете истражување и анализа на понудата на домашни вина во земјата.
2. Направете споредбена анализа на цените на различни видови вино во угостителските објекти.

3. Поврзаност на сомелиерството со останатите индустрии

Познавањата на сомелиерот се разновидни и погрешно е да се мисли дека неговата основна работа е ограничена на послужување вино. Сомелиерот е одговорен за целосниот концепт на угостителскиот објект и директно е поврзан со храната и пијалациите. Сомелиерот продава вино, врши набавка, дава совети, комбинира храна и вино, ги изработува листите на јадења и винската карта, и се грижи за целиот инвентар и опрема потребни за правилно послужување на храна

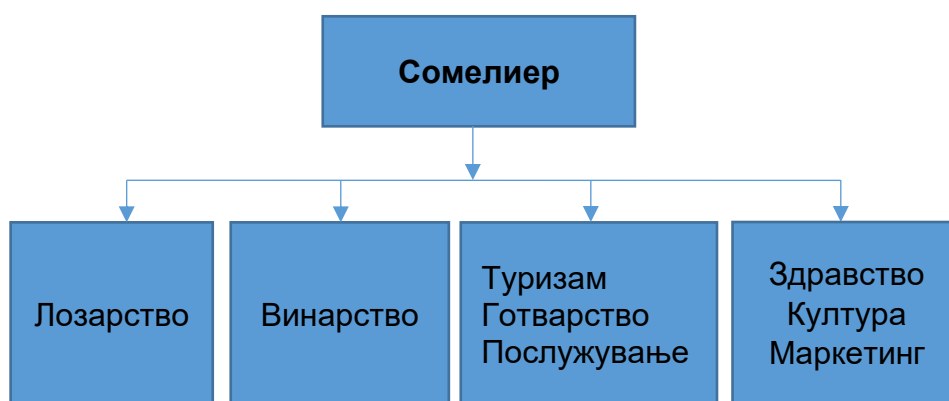
и вино. Сомелиерот, исто така, константно го надоградува своето знаење, тој менаџира со објектот, ги разбира гостите, дава совети за правилно комбинирање на вино и храна, ги едуцира гостите за значењето на виното и претставува ментор за останатите вработени. Покрај познавањата на виното, сомелиерот треба да поседува познавање за останатите алкохолни пијалаци, како и за пурите.

Покрај горенаведените активности, сомелиерот во некои случаи организира и спроведува настани поврзани со вино како би ја зголемил продажбата на вино во угостителскиот објект и би придонел за збогатување на програмата. Основните знаења кои ги поседува сомелиерот, создаваат еден широк спектар и ја дефинираат специфичноста на оваа професија. Знаењата кои треба да ги поседува сомелиерот опфаќаат различни области кои се меѓусебно поврзани како: лозарство, винарство, аспекти на познавање на туризмот и угостителството, и останати аспекти, од кои најважните се: здравство, право, економија, култура и др.

Најпрво, сомелиерот има познавања од лозарството, одгледувањето на лозовите насади, сорти на винова лоза, контрола на квалитет на грозјето и др. Потоа, сомелиерот поседува познавања од винарството поврзани со технолошките процеси на производството на вино, видови вина, вински региони, сензорна анализа на вино, полнење и чување на виното и др.

Познавањето на туризмот и угостителството е од основно значење за сомелиерот. Сомелиерот треба да има познавања од суштината на туристичката индустрија, светските туристички трендови, меѓународните асоцијации и организации поврзани со туризмот и угостителството, и слично.

Дијаграм 1. Шематски приказ на основните знаења на сомелиерот



Психологијата на туристите и гостите, комуникацијата со нив, подготвувањето и составот на храната, комбинирањето храна и вино, дегустацијата и послужувањето на вино, угостителскиот инвентар, сомелиерската униформа и опрема (спирали, вински колички, чаши за вино, држачи за вино, затвораи за вино, декантери, ладилници, полици), менаџирањето на угостителски објекти, вински и кулинарски туризам се

вбројуваат во најважните аспекти на знаењето на сомелиерот. Добро обучен сомелиер има професионален пристап кон гостите, а негова основна задача е да им помогне на гостите во изборот на соодветното вино за избрано јадење. Како професионалец, тој нема да го доведува гостинот во непријатна ситуација поправајќи го неговиот избор или погрешниот изговор на називот на некое вино, особено ако гостинот е во друштво, на пример, со деловни пријатели или дама. Во многу добри ресторани, сомелиерот носи некој посебен амблем, често извезен златен грозд на нарамниците, или препознатлива униформа, а понекогаш и голем синџир со клуч или мал сребрен сад за пробување вино (англ. tastevin).

Знаењата на сомелиерот поврзани со здравството ги пронаоѓаме во правилната исхрана и консумација на вино, лековитите својства на виното, правилното комбинирање на храна и вино и др. Од правните аспекти, сомелиерот треба да ја познава законската регулатива поврзана со виното, Европските и светски регулативи од значење за винарството, туризмот и угостителството. Познавањата ги проширува преку следење на националните стратегии за развој на лозарство и винарство, угостителство и др. Од економските аспекти, сомелиерот треба да поседува знаење за формирање на цени, познавање на винските пазари, набавка, продажба, маркетинг, сметководство и др. Културните знаења се во конотација со историјата и антрополошкото значење на виното, виното и храната во традициите, филозофските аспекти на виното, организацијата на настани поврзани со виното, социјалните прилики во земјата и др.

3.1. Меѓусебна поврзаност на сомелиерството со здравството и културата

Поврзаност на сомелиерството со здравството. Сомелиерството е поврзано со здравството поради потребата од познавањата како за штетните последици од консумирање алкохол, така и од лековитите својства на виното. Покрај ова, сомелиерот треба да има познавања и од правилната исхрана, комбинирањето на храна и вино, како и броматологијата. Името на оваа научна дисциплина потекнува од грчкиот збор bromos – храна и logos – наука, поради што се нарекува и наука за храна (food chemistry, lebensmittelchemie). Историјата на броматологијата како научна дисциплина, започнува уште кон крајот на 18 век, кога многу познати хемичари биле вклучени во истражувања на хемискиот состав на разни прехранбени производи. Во 1874 година во Обединетото Кралство е основано Здружение на аналитичари на храна, со цел да се изврши примена на аналитички методи и техники за определување на квалитетот на прехранбени производи, заради потребите на населението. Првите експерименти ги опфатиле млекото, виното и лебот.

Броматологијата врши изучување на начинот на искористување на храната во човековиот организам и нејзиниот метаболизам, како и човековите потреби за храна од енергетски, градивен и заштитен аспект. Броматологијата го проучува и начинот на исхрана на луѓето, во зависност од возраста и физичката

активност, со цел да се постигне оптималниот ефект врз човековото ментално, физичко здравје и работна способност. По внесување, во човековиот организам се врши варење на храната, при што апсорбираните хранливи материи подлежат на многубројни промени, кои се означуваат како метаболизам. Изградбата на ткивата од овие материи се нарекува анаболизам, а нивната разградба се нарекува катаболизам. Општа карактеристика на сите живи организми е да егзистираат постојано во овој двоен процес на изградба и разградување. Старите, истрошени клетки се разградуваат и се заменуваат со нови. Во организмите, каде процесот на растење е завршен, во нормални услови анаболичките процеси се во динамичка рамнотежа со катаболичките, што значи дека се врши нормална регенерација на ткивата (возрасни). Кај младите организми каде процесот на растење е интензивен, анаболичките процеси се многу поинтензивни од катаболичките, од причини што покрај регенерација, се врши и синтеза на нови клетки (ткива). Оттука, може да се заклучи дека растењето и регенерацијата на организмот не би можело да се врши без внесување храна.

Храната е потребна и за одржување на телесната температура на човековиот организам (36,5°C). Хемиската енергија на храната во организмот се трансформира во топлотна, според Принципот на одржување на енергијата, што овозможува постојано одржување на телесната температура кај луѓето при физичка и ментална активност. И покрај големата разновидност на храна од животинско и растително потекло која им е достапна на луѓето, за непречено функционирање на човековиот организам му се потребни секојдневно околу 35 биолошки значајни хранливи состојки кои тој сам не може да ги синтетизира, туку треба да ги внесува со храната. Тука припаѓаат: есенцијалните аминокиселини, линолната киселина, витамините, макро и микро елементи. Долготраен недостаток на овие материи во организмот на човекот може да доведе по појава на одредени болести. Од причини што ниту една природна намирница не ги содржи сите неопходни хранливи состојки за човекот, за правилно функционирање на човековиот организам потребно е да се внесуваат соодветни комбинации на поголем број намирници. Правилниот избор на намирници заради правилна исхрана евозможен само ако е познат нивниот хемиски состав. Ова е една од основните цели на броматологијата.

Сомелиерите, исто така, треба да бидат запознаени и со Ампелотерапија – лекување, терапија со грозје или вино. Одделни ампелотерапевтски процедури во денешно време се широко распространети во спа хотелите ширум светот.

Можеби најголемата поврзаност на сомелиерството со здравството е познавањето на лековитите својства на виното од страна на сомелиерот. Уште одамна постојат податоци за бенефитите од консумирање виното, како и за неговото значење и употреба низ вековите. Во античките египетски папируси и сумериски табли, кои датираат назад до 2200 година пред нова ера опишана е медицинската улога на виното, што го прави најстар документиран лек произведен од човекот. Постојат евидентирани пишани докази за позитивните својства на виното и неговото користење низ историјата.

Црвеното вино има долга историја на употреба во медицината, почнувајќи од времето на Хипократ (Hippocrates), кој го користел како основен лек за многу заболувања. Било препорачувано како безбедна алтернатива на водата за пиење, како антисептик за лекување на рани, средство за подобрување на дигестијата, како и лек за широк спектар на заболувања од летаргија до дијареја и олеснување на болката при породување. Покрај Хипократ, други римски и грчки доктори го користеле виното во лекувањето. Asclepiades и Nicander напишале текст насловен како Theriaca, во кој се наведуваат третмани со вино при каснување од инсекти. Celsus напишал текст насловен како De Re Medica, во кој се наведени начините на користење на виното во лекувањето, најчесто во комбинација со билки, масла и други третмани. Грчкиот хирург Dioscorides, во своето дело De Universa Medicina, ги опишал третманите и комбинирањето на вино со корења и билки за медицински цели. Користењето вино во терапијата од страна на Грците и Римјаните било прифатено и унапредено од страна на големите доктори во средниот век, особено оние од Блискиот Исток како Rhazes, Avicenna и Maimonides. Во Европа во средниот век, користењето вино и билки во лекувањето и третманот на пациентите биле основните атрибути на медицината. Бројни материјали биле публикувани од страна на доктори во Западна Европа и САД во текот на 18 и 19 век. Виното продолжило да игра голема улога во медицината низ историјата, сè до доцниот 19 и почетокот на 20 век, кога доаѓа до промена на мислењата поради медицинските истражувања за штетното дејство на алкохолот и алкохолизмот. Во текот на 1990-те години и почетокот на 21 век се обновува интересот за здравствените придобивки на виното, поттикнати од истражувањата дека умерените консументи на вино имаат пониска стапка на смртност од тешките алкохоличари или од оние кои воопшто не пиеле.

Во ноември 1991 година, на американската телевизија CBS, во популарната емисија 60 Minutes, се емитувала репортажа за т.н. „Француски парадокс“. Емисијата била снимена во Лион, каде се наоѓала лабораторијата во која работел Серж Рено (Serge Renaud). Во неа се зборувало за истражувачката работа и публикациите на Серж Рено, научник од Бордо, кој го открил навидум парадоксалниот однос помеѓу масната/млечната висококалорична исхрана на Французите и ниската појава на кардиоваскуларни болести меѓу нив. Тоа било споредено со американската и британската висококалорична диета, проследена со висок степен на срцеви заболувања. Една од теориите која Рено ја предложил била дека умереното консумирање на црвено вино е ризик-редуцирачки фактор кај Французите и предложил дополнителни испитувања за здравствените придобивки од него. Покрај високо калоричната исхрана и процентот на пушачи во Франција е висок, што исто така претставува ризик фактор за срцевите заболувања. После емисијата, многу Американци барале неколкукратно реемитување, продажбата на црвено вино во САД скокнала за 40% во однос на претходните години, а увозот на француски вина се зголемил речиси двојно во периодот 1994-1998 година. Во наредните години многу испитувања го докажале корисното дејство на црвеното вино, посебно на состојката ресвератрол, која има антиоксидантно и кардиопротективно дејство. Сепак, пред публикацијата на

Рено, многу порано во литературата постојат истражувања и хипотези за коронарна артериска болест. Во 1819 година, Samuel Black, доктор од Ирска, кој бил инволвиран во повеќе аутопсии во Ирска и Франција, забележал широка распространетост од случаи на коронарна артериска болест кај Ирците, за разлика од Французите. Во 1979 година, Leger, публикува труд во кој се сугерира дека консумација на вино ја намалува можноста од коронарна артериска болест. Постојат повеќе студии кои докажуваат дека умереното консумирање вино го намалува ризикот од коронарна артериска болест за 20-40%. Едно истражување спроведено во САД во период од 20 години на 128.934 Американци, покажува дека консумацијата на вино има помал ризик за смртност и помал ризик за коронарна артериска болест во споредба со останатите алкохолни пијалаци. Истражувањето во Данска, спроведено во период од 10 години на 14.000 субјекти, покажало дека умереното консумирање на вино или пиво го намалува ризикот од срцеви заболувања. Ова се однесува особено за виното.

Прашањето за поврзаноста на виното со доброто здравје е тема која предизвикува значителна дискусија и истражување. Публикувана е обемна литература на ова поле и организирани се повеќе светски конференции на оваа тема. Трудovi поврзани со значењето на полифенолите за здравјето на човекот, како и нутритивните и терапевтските бенефити на виното, можат да бидат пронајдени во меѓународните зборници од симпозиуми. Истражувањата покажуваат дека „умерената консумација“ на црвено вино може да биде корисна за човечкиот организам. Под „умерена консумација“ се подразбира една чаша вино дневно за жените и две за мажите во текот на денот. Најразлични испитувања кои се вршеле ширум светот ги истакнуваат следниве позитивни ефекти од умереното пиење на вино:

- Ја зачувува густината на коските и го намалува ризикот од остеопороза кај жените;
- Има антиканцероген ефект – го намалува ризикот од езофагијален канцер и нон-Хочкин лимфом;
- Има позитивно дејство врз кардиоваскуларниот систем, го намалува нивото на LDL („лошиот холестерол“) во крвта, делува како антиоксиданс и антикоагуланс;
- Го намалува ризикот од појава на деменција;
- Го намалува ризикот од дијабетес Тип 2;
- Делува протективно на дигестивниот систем, има уништувачко дејство на *Helicobacter pylori*;
- Го намалува ефектот на макуларна дегенерација, која предизвикува намалување на видот кај постарите индивидуи.

Главните бенефити од умереното консумирање на црвено вино врз здравјето на срцето се поврзани со неговиот ефект врз атеросклерозата и акумулацијата на масни наслаги во крвните садови, посебно во коронарните

садови кои го хранат истото. Испитувањата докажале дека основните промени кои се должат на умерено консумирање на црвеното вино се:

- Намалување на продукцијата на ЛДЛ холестерол (познат како лош холестерол);
- Зголемување на продукцијата на ХДЛ холестерол (познат како добар холестерол);
- Намалување на можноста за згрутчување на крвта, со што се спречува опструкција на крвните садови.

Алкохолот во црвеното вино има антикоагулантно дејство, што овозможува намалено згрутчување на крвта, а со тоа ја редуцира можноста за формирање на наслаги кои би го намалиле или спречиле протокот на крв во крвните садови кои го хранат срцето. Но, овие антикоагулантни дејства во системот се активни само 24 часа после консумацијата на вино. Алкохолот, заедно со антиоксидансите од црвеното вино, ја овозможува заштитата на срцето и крвните садови и преку фаворизирање на формирањето на азотен оксид (NO), кој претставува клучна хемиска супстанца во регулацијата на мускулниот тонус на крвните садови. NO овозможува заштита од васкуларно оштетување, го инхибира слепувањето на воспалителните клетки на сидовите на крвните садови и ја лимитира активацијата на тромбоцитите, кои се одговорни за згрутчување на крвта. Една до две чаши црвено вино на ден се покажало дека го зголемува нивото на добриот ХДЛ холестерол за околу 12%, што овозможува намалување на штетниот ЛДЛ холестерол и на супстанците кои ја зголемуваат можноста за формирање на плаки во крвните садови. Антикоагулантното и антитромботичкото дејство на алкохолот и антиоксидансите играат важна улога и во фазата по формирање и руптура на плака во крвниот сад, намалувајќи го ризикот од масивен срцев или мозочен удар и смрт.

Биолошката вредност на екстрактот од црвено вино е во разновидноста на биолошки активните соединенија на виното. Едни од најефикасните супстанции на виното се полифенолните соединенија, кои се претставени со фенолните киселини, флавоноидите (кверцетин, рутин), антоцијаните, катехините, проантоцијанидите, ресвератолот, и др. Виното содржи и макро и микро елементи, незаменливи аминокиселини: треонин, валин, метионин, триптофан, аланин, изолеуцин, лизин; витамини: B1, B2, B6, B12, PP, а исто така и органски киселини: оцетна, јаболкова и лимонска.

Антиоксидантното дејство е едно од најголемите бенефити на виното врз здравјето на човекот. Антиоксидансите се молекуларни компоненти кои ги обновуваат оштетените клетки од организмот.

Присуството на танинот во црвеното вино придонесува тоа да биде многу корисно за кардиоваскуларниот систем, но, се разбира, доколку се пие во умерени количини. Танините во виното имаат силни антиоксидативни својства, што овозможува значајно намалување на морталитетот и ризикот од појава на срцеви заболувања.

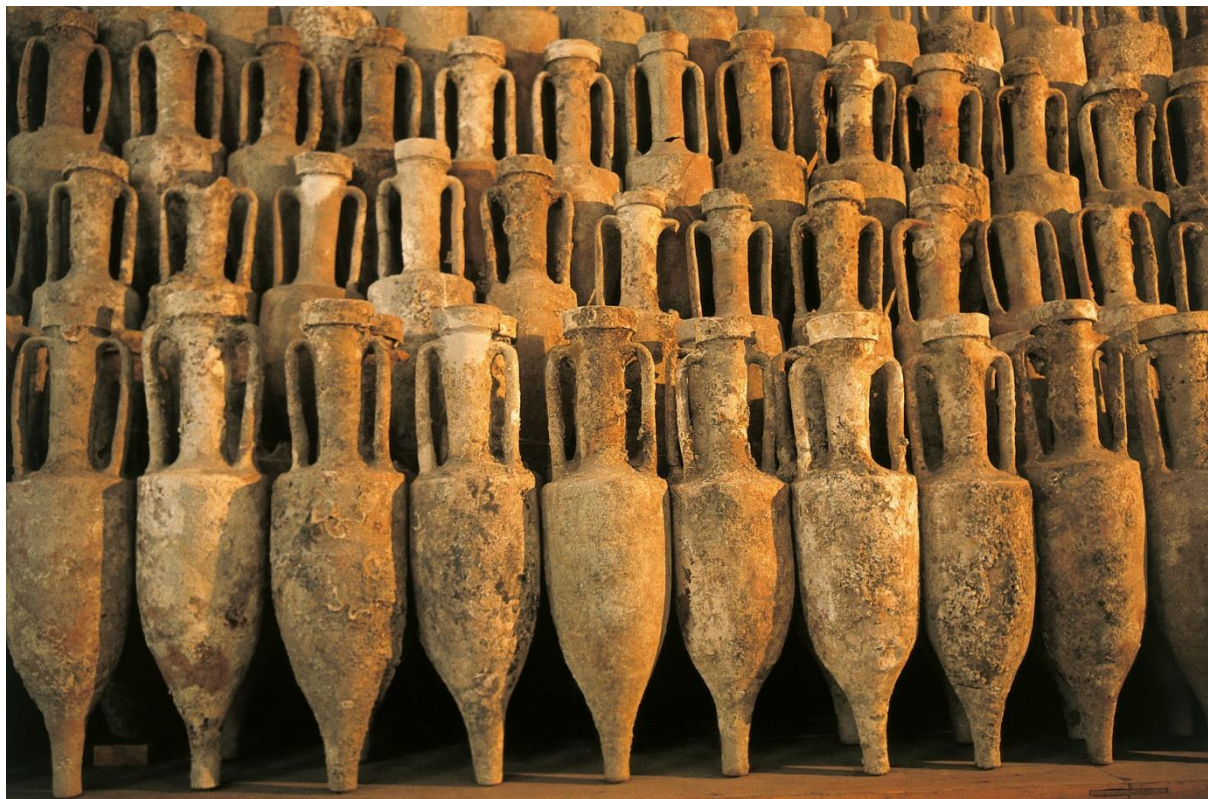
Поврзаност на сомелиерството со културата. Од големо значење за сомелиерството е познавањето на улогата на виното за човекот низ историјата, социјалното и филозофско значење на виното како и религиозното. Виното има долга историја и оставило траги во човечката историја и живеење, од првите археолошки докази до денес. Виното во древен Египет се конзумирало само од страна на високите класи, како кралските семејства и свештениците, главно поради неповолните климатски услови и малите обработливи површини. Во гробниците кои се откриени во Египет, на ѕидовите се пронајдени цртежи од целокупниот процес на производство на вино кој не се разликува по многу нешта од производството во денешни услови. Покрај цртежите, во гробниците се наоѓале големи количини на вино кои биле подготвени за задгробниот живот на владетелите, а истите биле чувани во садови на кои било означено годината на производството, името на производителот и коментари за виното.

Во античка Грција, а подоцна и Римската Империја, виното било конзумирано од страна на пошироките класи, а постојат докази дека малите по обем фармери во Грција одгледувале по неколку редови винова лоза за своја лична употреба. Античките Грци сметале дека виното треба да биде припитомено, односно, виновата лоза да биде одгледувана со многу внимание и грижа за неа до раѓањето на плодот. Но, тие сметале и дека веќе направеното вино не е доволно „културно“ и мислеле дека е диво, опасно, дури и отровно. Поради оваа причина, го мешале виното со вода во сооднос 1:3 и на тој начин го конзумирале. Во Тракија имало обичај облеката да се испрска со вино за добра среќа. Поврзаноста на античките Грци со виното е длабока, постои обемна литература дијалози, дискусии и митолошки приказни, поврзани и инспирирани од виното.

Кај античките народи користени се најразлични садови за чување, мешање, транспортирање и конзумирање на виното. Овие садови биле произведувани од различни материјали како керамика, стакло, метал, дрво, рог од животно, кожа, украсни цртежи и скапоцени камења и др. Ќе ги посочиме следните: киликс (Kylix), фиала (Phiale), ритон (Rhyton), кратер (Krater), амфора (Amphora) и др. Во Грузија, традиционалните керамички садови за ферментација, чување и стареење на виното се нарекуваат кевври (Kvevri), биле во форма на јајце, без рачки, со капацитет од 20 до 10.000 литри. Најчесто биле закопувани во земја или складирани во винарските визби.

Голем дел од овие садови за конзумирање вино кои се пронајдени и истражени од страна на археолозите се изложени во светските музеи и претставуваат дел од светското културно наследство. Златни амфори и кратери кои се пронајдени на локалитетот некропола во Требениште крај Охрид, можат да се видат во националните и историски музеи во Софија и Белград. Бронзената статуетка Менада, најдена во Тетово, датира од 6 век пред наша ера. Менадите биле придружнички на богот на виното Дионис и за време на прославите во негова чест им служеле на услуга на присутните. Традицијата на производство на вино на територијата на денешна Република Северна Македонија започнува некаде на почетокот на првиот милениум. Во прилог на ваквата констатација се

откриените најстари камени вински преси откриени на локалитетот Горно Поле, село Стар Караорман, на територијата на Пелагонија постојат неколку преси во карпа и една винска или маслинова преса од доцноантичкиот период, а во Повардарието откриени се две вински преси во локалитетот Стоби и неколку предмети. Засега, единствена откриена винарија од античкиот период со сите архитектонски елементи, односно придружни простории во Северна Македонија е винаријата во доцноантичкиот град Бרגала. Винаријата има три простории со вкупна површина од 152 м², откриена е со археолошките истражувања во 2007-2008 година, а датира од првата половина на 6 век.



Амфорите се користеле за трговија со вино од страна на античките народи.

Виното има оставено историска трага и во религијата. Во грчката митологија, Дионис бил богот на грозјето и виното. За Римјаните Бакус бил бог на земјоделието и виното. Во исламот како религија, строго се забранува консумирањето на алкохол и вино. Кај јудаизмот – религија на евреите, виното треба да биде подготвено по Кошер стандарди. Во христијанската религија, а особено православието, виното има специјално значење, со него се извршуваат религиозни обреди, како крштемки и погребии. Во христијанските евангелија, Тајната вечера е последниот оброк на Исус Христос, кој тој го поделил заедно со дванаесетте апостоли пред неговото предавање од страна на Јуда и неговата смрт. Во текот на Тајната вечера се јадело леб и се консумирало вино, па верувањето е дека лебот го симболизира телото, а виното крвта на Исус Христос. Тајната вечера е насликана на една од најпознатите слики на Леонардо да Винчи, која се наоѓа во црквата Света Марија во Милано.

Православната црква го слави св. Трифун кој живеел во 3 век како поим за младост и доследност кон христијанските традиции. На иконите, тој е претставен или со сор за режење лозје или со наметка како чувар на гуски. Православната црква неговиот ден го чествува на 1 февруари според јулијанскиот календар, т.е. на 14 февруари, според грегоријанскиот календар како ден на лозарите и градинарите во Србија, Бугарија и Северна Македонија, а тој се смета и како покровител на меанџиите. Традиционално, на 14 февруари се врши обредното закројување на лозјето, а некои овој ден го сметаат за последен од зимските и за прв од пролетните празници. Во повеќето краишта на Северна Македонија, на денот на св. Трифун рано наутро се одело в црква каде попот пеел молитва и светел вода. Луѓето со оваа вода, за која се смета дека е ослободена од демоните и има лековита моќ, ги прскале лозјата. Во Тиквеш, рано наутро, лозарите оделе во лозјето, каде закројувале неколку лози кои ги полевале со вино, а потоа ги благословувале со зборовите: „Господе, ти давам едно шише со вино за илјада да ни подариш“. Во Ваташа, пак, лозарите се тркалале низ лозјето за така да се тркалаат и бочвите со вино. Во ова село било обичај, по закројувањето на лозјето, попот да забодне запалена гламна во дворот на црквата, со цел да се забрза заминувањето на зимата.

Во средниот век, најголемите и најиновативните производители на вино биле монашките братства. Нивните пронајдоци сè уште се користат во производството на вино во денешно време. Едно од најпознатите шампањски пенливи вина, Дом Перињон, го носи името по истоимениот монах Dom Pierre Perignon (1638-1715 година), кој дал особен придонес во производството и подобрувањето на квалитетот на вината од областа Шампањ.

Латинската фраза „In vino veritas“ која во превод означува „Во виното е вистината“, сугерира дека една личност под дејство на алкохол е поверојатно да ги искаже своите скриени мисли и желби. Многу легенди кај античките народи, како Феникијците и Персијците, се поврзани со виното. Редица филозофи пронашле инспирација за пишување на нивните дела и го споменуваат виното како Кант, Хегел, Шопенхауер, Ниче и др. Виното во Велика Британија во минатото било гледано како пијалак на кралските семејства, аристократите и црквата. Поради таа причина виното имало „политичка легитимност“ како пијалак.

Мотивите поради кои луѓето консумираат вино се различни. Социјалниот и културниот контекст на пиењето виното во денешно време го пронаоѓаме во големиот број социолошки истражувања на оваа тема. Сублимирани, овие истражувања ни даваат три основни мотиви за консумирањето на вино кои се претставени во табелата подолу.

Табела 2. Мотиви за консумирање на вино

Физички	За опуштање, за подобро здравје, поради зависност од алкохол, за освежување, за подобра дигестија.
Хедонистички	Поради вкусот и мирисот, оди во комбинација со храна, за различно доживување, за релаксација, за социјализација, истражување и предизвик, да се проба нешто ново, поради дејство на алкохол, за создавање или враќање на спомени.
Статусни	Од навика и култура, за религиозен ритуал, бидејќи е природен производ, за прослава, за социјално прифаќање, за намалување на притисок, за промоција или мода, за добивање статус.

Првите се физички мотиви за пиење вино кои се однесуваат на физичките потреби и се најмалку важни за луѓето. Вторите се хедонистички мотиви и се поврзани со она што луѓето го чувствуваат кога пијат вино. Третите мотиви се статусни и се однесуваат на пораката која ја испраќаме кога пиеме вино, кон другите луѓе, поради причината како би сакале тие да не перципираат или кон самите нас, поврзано со сопствениот имиџ кој сакаме да го креираме.

Еден од првите обиди да биде направена сегментација на пазарот на консумација на вино и поделба на видови клиенти, води до класификација на консументите на вино во четири категории: **експерти консументи** – големи познавачи на вино кои редовно го пијат и имаат широк спектар на вкусови; **аспиративни консументи** – се фокусираат на социјалните аспекти на пиењето и сакаат да научат; **консументи на храна и вино** – имаат мала желба да го оценат производот и се придржуваат до еден стил; **нови консументи на вино** – пијат во друштво, имаат несофистициран вкус и допрва го пронаоѓаат својот избор на вино. Главните мотиви за консумирање вино се различни за консументите, но тие вклучуваат мотиви како: пиење во друштво, задоволство, добро познавање и ценење на виното и креирање на имиџ.

3.2. Сомелиерство и маркетинг

Функциите на маркетингот се различни. Тие започнуваат од запознавање на пијалациите и истражување на желбите на клиентите, до средствата кои ќе бидат користени за промоција. Маркетингот се грижи подеднакво за развој и управување на производите и услугите, за рекламирање преку ефикасен систем на комуникација. Една од неговите функции исто така е да се уверат клиентите дека производите и услугите се поконкурентни во однос на соодносот квалитет/цена, и да се воспостават добри односи со клиентите. Најпрво, одговорните за маркетинг треба да направат анализа на потрошувачот, без разлика дали е редовен клиент или потенцијален, односно човек кој никогаш не посетувал ресторани, но може да се привлече неговото внимание благодарение на доброто промовирање (углед, рекламирање, и др.) Потоа, потребно е да се

спроведе истражување на потрошувачот стремејќи се да се одредат неговите барања и желби и да му се понудат соодветни производи и услуги, без да ја пропуштат целта на угостителскиот објект, а тоа е профитабилноста. Како последица се изработува „маркетинг план“, во кој се дефинирани целите на настојувањето, стратегиите за продажба, одликување и рекламирање. Со секој изминат ден, маркетингот, како и сите активности поврзани со промоцијата, стануваат сè повеќе важни за угостителските објекти, особено за еден ресторан или енотека, поради поголемиот број конкуренција и постојаното зголемување на трошоците. Сомелиерот треба да ги познава најефикасните техники за промоција и да е способен да ги анализира во контекст на трошоците, продажбата и потенцијалниот профит. Токму во оваа насока, а врз основа на желбите и потребите на клиентите, треба внимателно да се разгледа изборот на производите и составувањето на винската листа.

Поврзаноста на сомелиерството со маркетингот ја пронаоѓаме во потребата на сомелиерот да го познава винскиот пазар, спецификите на винските клиенти, а во голем дел и винските туристи, како и гостите во ресторанот. Покрај класичниот пазар, онлајн продажбите и користењето на социјалните медиуми во промоцијата на вината е важен сегмент од современиот начин на работење. Винската индустрија пазарот на вино го дели главно на три целни групи: производи за масовна потрошувачка, целно-ориентирани производи и нише производи (ниша – англ. Niche products). Под поимот пазар, општо земено, се подразбира облик на размена на производи и услуги со посредство на пари, редовен однос меѓу понудата и побарувачката, место на кое се формира цената. На сомелиерите на располагање им стојат редица истражувања на пазарот кои се однесуваат на одгледувањето, производството, консумацијата, потрошувачката и соодносот квалитет/цена на винските производи. Брендовите претставува препознавање на вредноста, односно воочување идентитетот на производот или услугата. Тој е препознатлив збир на елементи (име, лого, симбол, дизајн, порака) кои идентификуваат и диференцираат претпријатијата, производи, услуги и создаваат единствени рационални и емоционални асоцијации, верувања и очекувања на потрошувачите. Познавањето на винските брендови и позиционирањето на винските брендови на пазарот се од значење за сомелиерот. Покрај винските брендови, за сомелиерот од големо значење се познавањето на економските аспекти од винската индустрија.

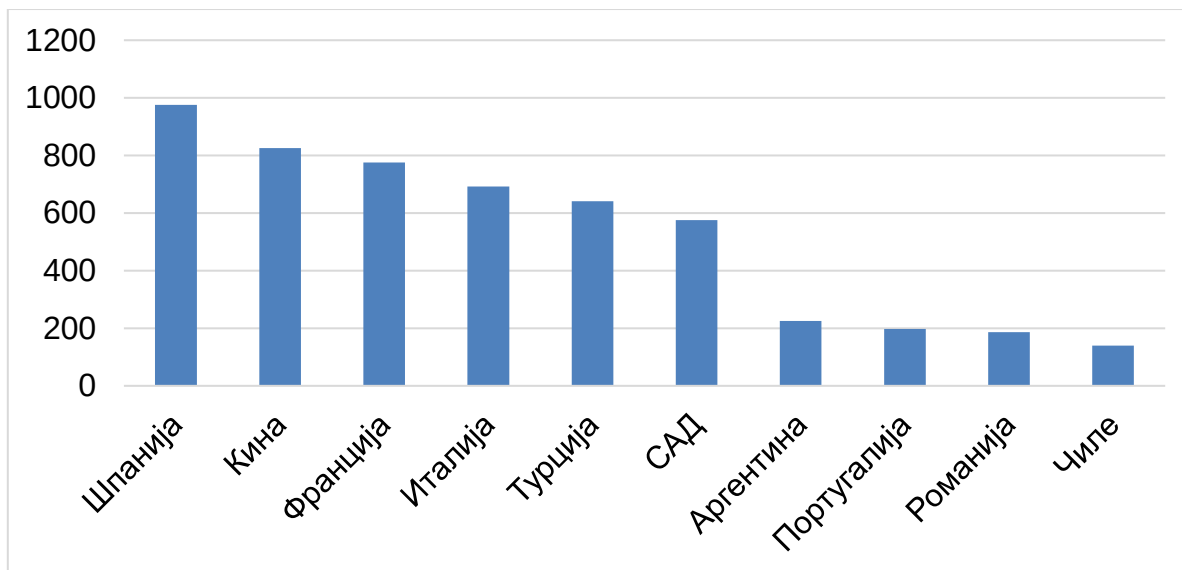
Клучните индикатори кои се однесуваат на светскиот вински пазар од одгледувањето на винова лоза, производство на вино, како и потрошувачка во избрани земји кои се од значење за винарството се дадени во табелата подолу. Статистичките податоци за светскиот пазар на вино од Табела 3 (28 земји), ни укажуваат на податокот дека, во светски рамки, површината под винова лоза изнесува 9.916.000 хектари (еден хектар земјиште е површината на квадратна парцела со димензии 100 на 100 метри или 10.000 квадратни метри).

Табела 3. Клучни индикатори за светскиот пазар на вино во 2016 година за избрани земји

Земја	Површина на винова лоза во (000 ха)	Производ. на вино (м.л.)	Консумац. на вино (м.л.)	Консумац. на вино (л./ глава на жител)	Извоз на вино (м.л.)	Увоз на вино (м.л.)	% од свет. производ.	% од свет. консумац.	% од свет. потрошувач.
Франција	776	4684	2736	41.3	1444	733	17.2	11.1	10.1
Италија	692	4905	2113	34.2	2083	235	18.0	8.6	5.2
Португалија	197	642	445	42.8	281	209	2.4	1.8	1
Шпанија	976	3883	700	15.1	2350	66	14.3	2.8	1.8
Австрија	44	207	247	29	49	76	0.8	1	1.4
Германија	101	901	1894	23.1	374	1516	3.3	7.7	5
Грција	108	288	284	25.9	29	17	1.1	1.2	1.2
Швајцарија	20	91	364	43.7	2	248	0.3	1.1	1.9
Велика Британија	2	4	1814	27.9	137	1946	0	5.5	7.9
Бугарија	62	115	88	12.2	37	7	0.4	0.4	0.2
Хрватска	26	87	188	44.3	4	27	0.3	0.8	0.4
Грузија	54	116	75	18.7	37	0	0.4	0.3	0.1
Унгарија	70	279	221	22.4	64	26	1	0.9	0.4
Молдавија	138	163	140	34.4	116	1	0.6	0.6	0.5
Романија	186	365	420	21.4	12	45	1.3	1.7	0.7
Русија	45	537	1058	7.4	5	526	2	4.3	2.2
Украина	88	79	231	5.1	56	34	0.3	0.9	0.2
Австралија	133	1229	552	23.1	740	89	4.5	2.2	2.3
Нов Зеланд	36	290	107	23.4	206	37	1.1	0.4	0.5
САД	575	3084	3390	10.6	569	1470	11.3	13.7	14.8
Аргентина	225	1265	861	20	265	4	4.6	3.5	1.5
Бразил	82	261	361	1.7	2	85	1	1.5	1.4
Чиле	140	1153	226	12.7	866	2	4.2	0.9	0.4
Алжир	66	52	58	1.5	0	9	0.2	0.2	0.6
Јужна Африка	123	1107	428	7.9	424	3	4.1	1.7	0.7
Турција	641	45	62	0.8	6	3	0.2	0.3	0.4
Кина	825	1025	1542	1.1	7	525	3.8	6.3	14.0
Индија	119	21	25	0	1	4	0.1	0.1	0.1
СВЕТ	9916	36130	32586	4.4	14141	14136	100	100	100

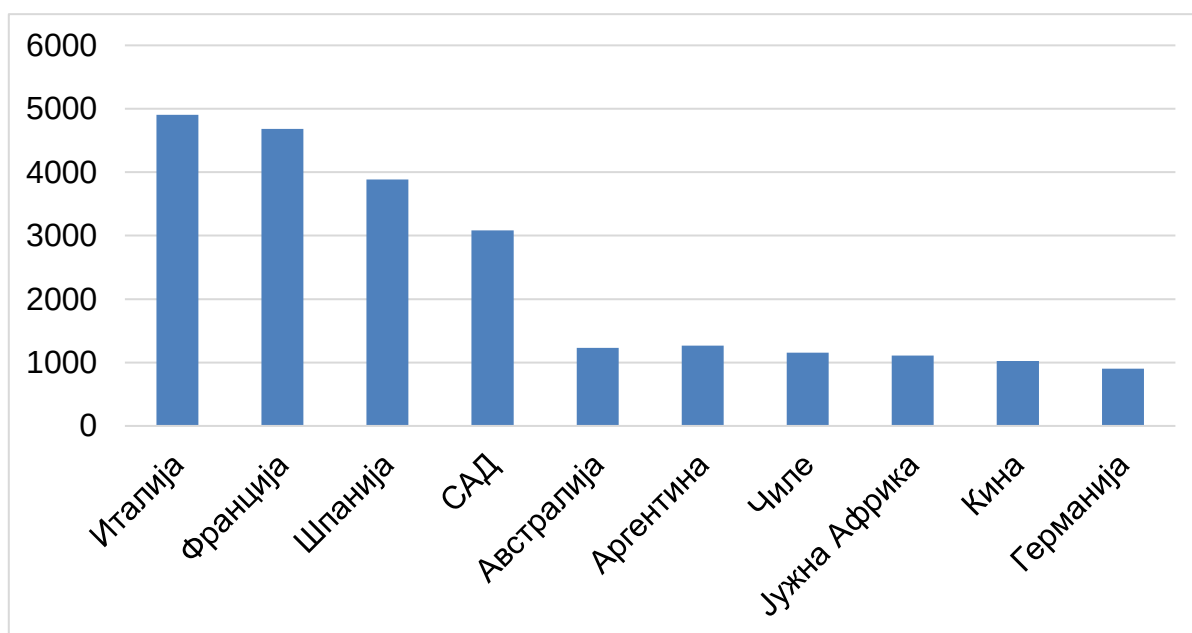
Доколку го погледнеме дијаграм 2 подолу, можеме да забележиме дека десетте земји со најголеми површини на винова лоза во светот се Шпанија, Кина, Франција, Италија, Турција, САД, Аргентина, Португалија, Романија и Чиле. Овие 10 земји опфаќаат површина под винова лоза од 5.233 (000 ха) од вкупната светска површина која изнесува 9.916 (000 ха) или 52,7 %.

Дијаграм 2. Земји со најголема површина на винова лоза во (000 ха) во 2016 година



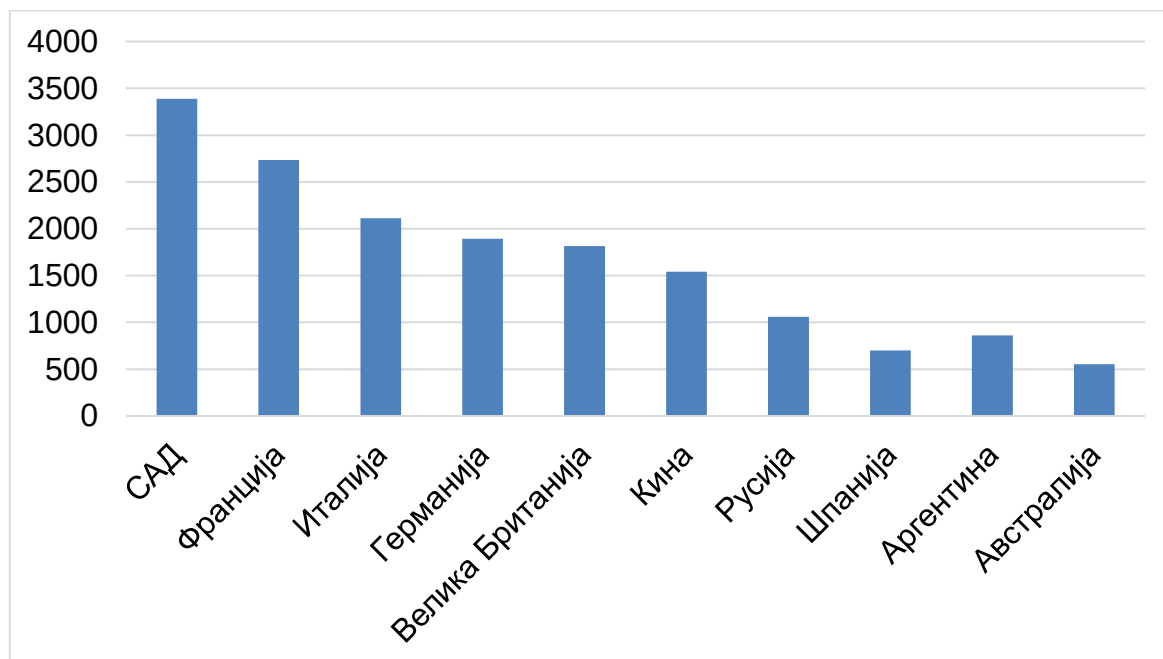
Податоците од дијаграм 3, ни ги покажуваат десетте земји со најголемо производство на вино во милиони литри. Овие десет земји се следните: Италија, Франција, Шпанија, САД, Австралија, Аргентина, Чиле, Јужна Африка, Кина и Германија. Овие десет земји произведуваат 22.236 милиони литри вино, а вкупното светско производство изнесува 36.130, односно учествуваат со 61,5 %.

Дијаграм 3. Земји со најголемо производство на вино во милиони литри за 2016 година



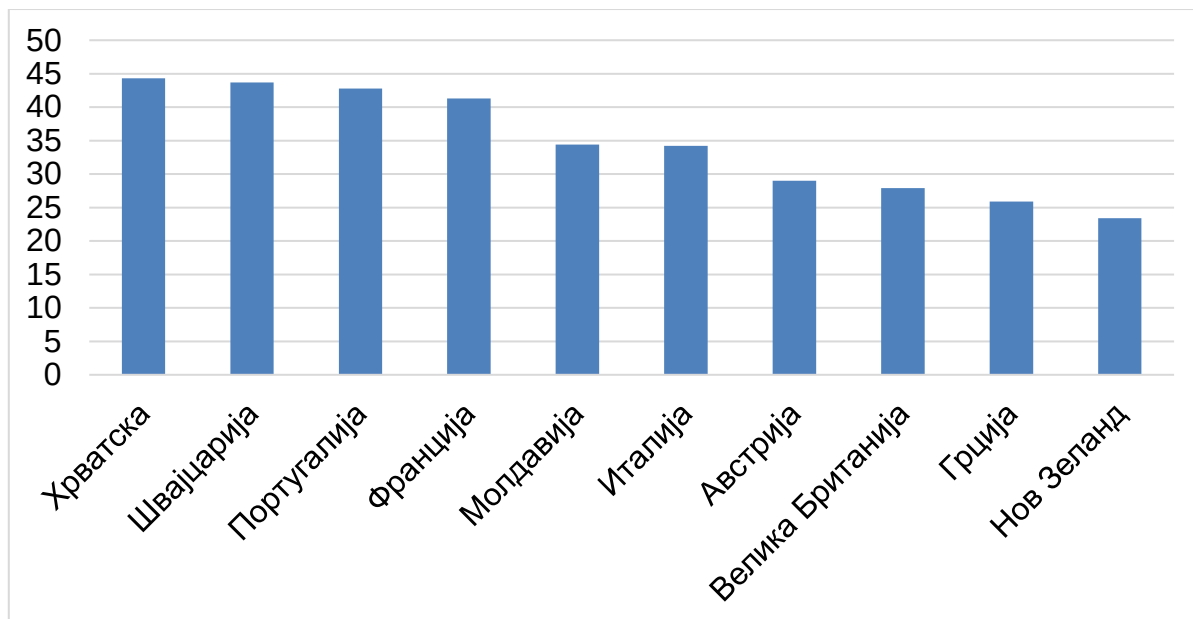
На дијаграм 4 се дадени податоци за водечките десет земји во светот според консумација на вино во милиони литри. Редоследот на најголемите земји консуматори на вино во светски рамки е следниот: САД, Франција, Италија, Германија, Велика Британија, Кина, Русија, Шпанија, Аргентина и Австралија. Овие десет земји во 2016 година консумирале 16.660 милиони литри вино, а вкупната светка консумација изнесува 32.586, односно учествуваат со 51,1 %.

Дијаграм 4. Земји со најголема консумација на вино во милиони литри за 2016 година



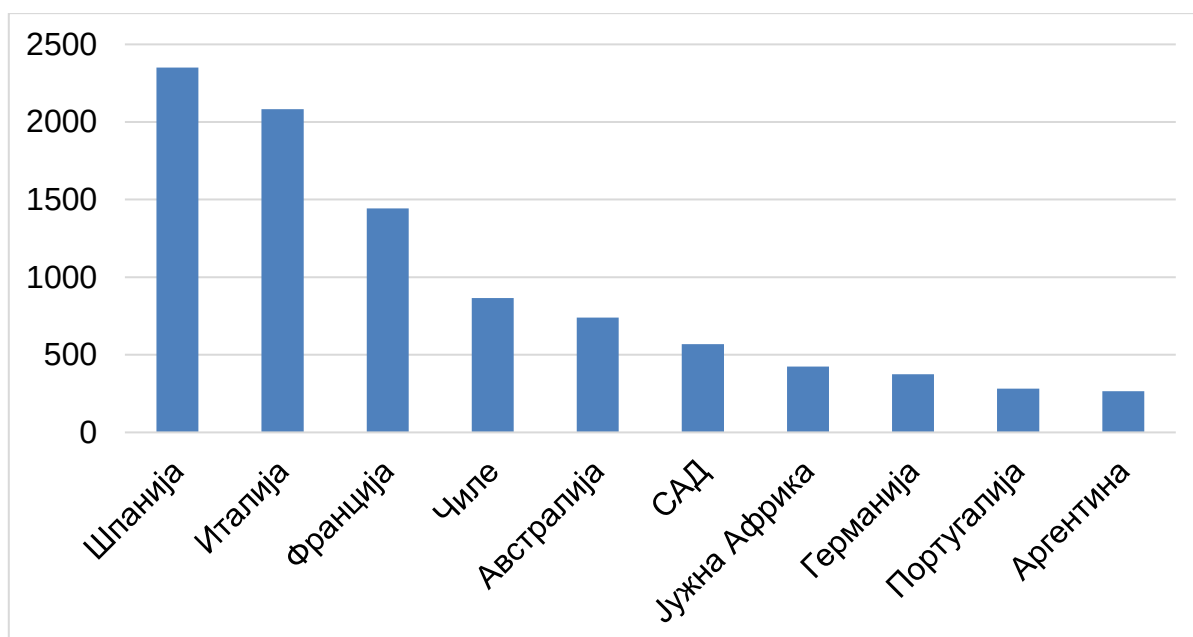
На дијаграм 5 се дадени податоци за водечките десет земји во светот според консумација на вино во литри по глава на жител. Редоследот на најголемите земји консуматори на вино во литри по глава на жител во светот е: Хрватска (44,3 л), Швајцарија (43,7 л), Португалија (42,8 л), Франција (41,3 л), Молдавија (34,4 л), Италија (34,2 л), Австрија (29 л), Велика Британија (27,9 л), Грција (25,9 л) и Нов Зеланд (23,4 л). Просечната консумација на вино по глава на жител во светот изнесува 4,4 литри во текот на годината.

Дијаграм 5. Земји со најголема консумација на вино во литри по глава на жител за 2016 година



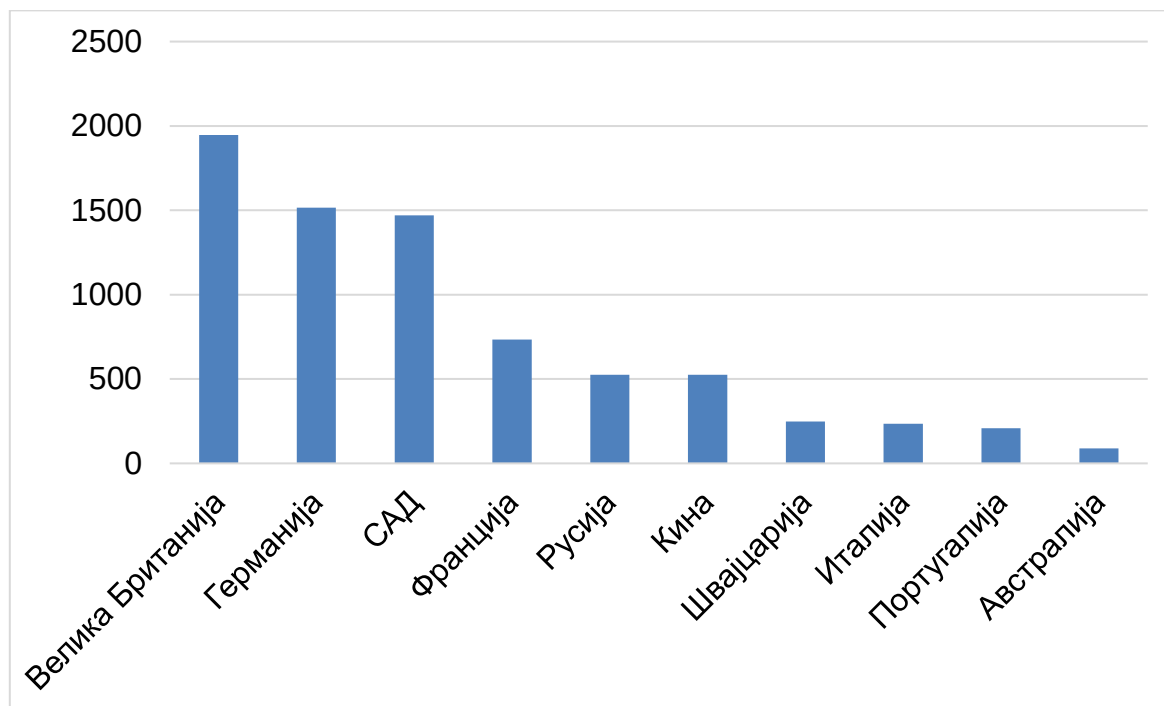
На дијаграм 6 подолу се дадени податоци за водечките десет земји во светот според извоз на вино во милиони литри. Редоследот на најголемите земји според извоз на вино во милиони литри во светот е следниот: Шпанија, Италија, Франција, Чиле, Австралија, САД, Јужна Африка, Германија, Португалија и Аргентина. Овие десет земји во 2016 година направиле извоз од 9.396 милиони литри вино, а вкупниот светски извоз на вино изнесува 14.141 милиони литри, односно учествуваат со 66,4 %.

Дијаграм 6. Земји со најголем извоз на вино во милиони литри за 2016 година



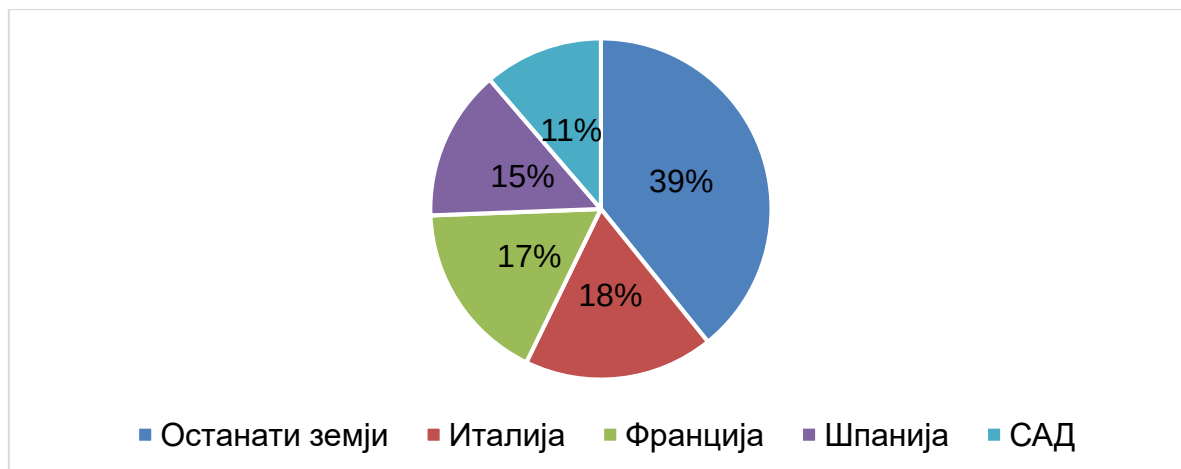
На дијаграм 7 се претставени податоци за десетте земји во светот според увоз на вино во милиони литри. Редоследот на најголемите земји според увоз на вино во милиони литри во светот е следниот: Велика Британија, Германија, САД, Франција, Русија, Кина, Швајцарија, Италија, Португалија и Австралија. Овие десет земји во 2016 година направиле увоз од 7.497 милиони литри вино, а вкупниот светски увоз на вино изнесува 14.136 милиони литри, односно учествуваат со 53 %.

Дијаграм 7. Земји со најголем увоз на вино во милиони литри за 2016 година



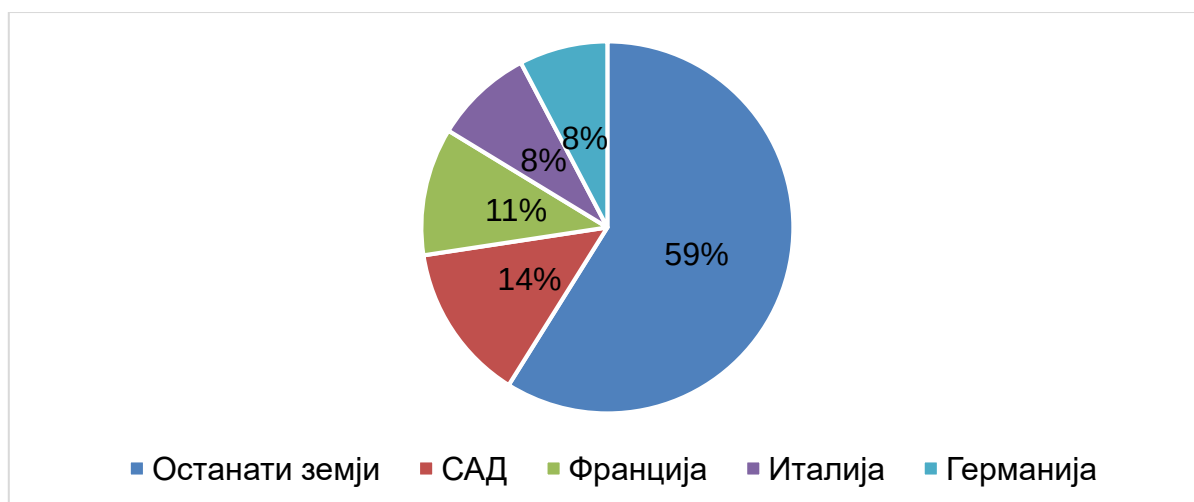
На дијаграм 8 се претставени податоци за земји во светот според процент од производство на вино. Редоследот на земјите според процентуалното учество од производство на вино во светски рамки е следниот: Италија 18 %, Франција 17,2 %, Шпанија 14,3 %, САД 11,3 %, Аргентина 4,6 %, Австралија 4,5 %, Чиле 4,2 %, Јужна Африка 4,1 %, Кина 3,8 % и Германија 3,3 %. Овие десет земји во 2016 година направиле процентуално производство на вино 85,3 %, а останатите земји учествуваат со 14,7 % во светското производство.

Дијаграм 8. Земји со најголемо процентуално учество во светското производство на вино за 2016 година



На дијаграм 9 се претставени податоци за земји во светот според процент од консумација на вино. Редоследот на земјите според процентуалното учество од консумацијата на вино во светски рамки е следниот: САД 13,7 %, Франција 11,1 %, Италија 8,6 %, Германија 7,7 %, Кина 6,3 %, Велика Британија 5,5 %, Русија 4,3 %, Аргентина 3,5 %, Шпанија 2,8 % и Австралија 2,2 %. Овие десет земји во 2016 година оствариле 65,7 % од светската консумација на вино, а останатите земји учествуваат со 34,3 % во консумацијата.

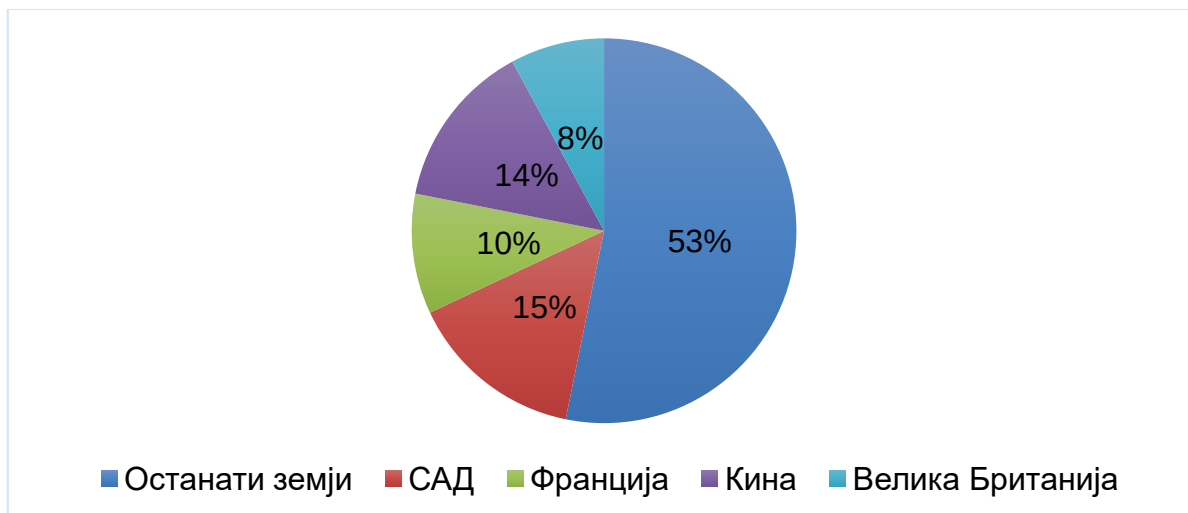
Дијаграм 9. Земји со најголемо процентуално учество во светската консумација на вино за 2016 година



На дијаграм 10 се претставени податоци за земји во светот според процент од потрошувачка на вино. Редоследот на земјите според процентуалното учество потрошувачка на вино во светски рамки е следниот: САД 13,7 %, Франција 11,1 %, Италија 8,6 %, Германија 7,7 %, Кина 6,3 %, Велика Британија 5,5 %, Русија 4,3 %, Аргентина 3,5 %, Шпанија 2,8 % и Австралија 2,2 %. Овие

десет земји во 2016 година оствариле 67,2 % од светската потрошувачка на вино, а останатите земји учествуваат со 32,8 % во потрошувачката.

Дијаграм 10. Земји со најголемо процентуално учество во светската потрошувачка на вино за 2016 година



3.3. Поврзаност на сомелиерството со лозарството и винарството

Во основа на сомелиерството е познавање на виното и процесите кои се случуваат како одгледувањето на винова лоза, видовите винова лоза, производството и видовите на технолошки процеси во добивањето на различни видови вина. Поради оваа причина, сомелиерот најпрво треба да биде запознаен со основите на лозарството и одгледувањето виновата лоза. Лозарството е земјоделска гранка што се занимава со одгледување на винова лоза. Виното е алкохолен пијалак добиен со ферментација на грозјето, плод на растението лоза (односно *Vitis vinifera*).

За одгледувањето виновата лоза сомелиерот треба да биде запознаен со основите на ампелотехниката и ампелографијата (зборот ампело на старогрчки означува лоза, а графо – пишува, опишува). Во поново време оваа наука се нарекува апелологија, бидејќи не се користи само опишување на видовите грозје, туку и негова целосна анализа во идентификувањето на различните видови лозје. Под ампелотехника се подразбираат сите мерки кои се преземаат на виновата лоза во вид на насочување на стеблото или ластарите, кастрење или примена на биорегулатори. Квалитетот на трпезното грозје се определува според надворешниот изглед – органолептички својства (големина, форма, обоеност), структурата на гроздот, механичките својства на зрното (отпорност на притисок и отпорност на откинување) и хемискиот состав на ширата (шеќер и вкупни киселини). Производството на квалитетно грозје, освен од климатско-почвените услови, многу зависи и од начинот на одгледување и примената на ампелотехнички мерки (оптимално оптоварување со род, проредување на гроздови, пинцирање на гроздот во одредена фенофаза, прстенување, и др.).

За да се задоволат критериумите за квалитет, неопходна е примена на овие ампелотехнички мерки во текот на вегетацијата. Одредени сорти имаат поголема потреба од примена на овие мерки за разлика од други, но генерално, ниедна сорта не може да се пласира на пазарот во нејзина природна состојба. Производството на квалитетно трпезно грозје треба да се разбере како комплексна дефиниција, која го вклучува не само вкусот, туку и изгледот на гроздот изразен преку неговата компактност, униформна боја и големина на зрната, како и отсуство на секако видливо оштетување.

Сомелиерот треба да биде запознаен и со винификацијата – процес на производство на вино којшто започнува со селекција на грозје или друг (земјоделски) производ и завршува со флаширање на произведеното вино. Виното најчесто се произведува од грозје, меѓутоа, освен од грозје, може да се произведува и од други овошја. Пример за ова е медовина која е вид вино што се произведува од медот како примарна состојка, а не од водата, како останатите вина. Науката која го проучува виното и производството на вино се нарекува енологија.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Објаснете ја поврзаноста на сомелиерството со здравството.
2. Опишете ја поврзаноста на сомелиерството со културата.
3. Наведете ги позначајните карактеристики на винскиот пазар во светот.
4. Објаснете ја поврзаноста на сомелиерството со лозарството и винарството.

Вежби:

1. Направете истражување и анализа на статистиката поврзана со производство и потрошувачка на вино во земјата користејќи ја веб страната на Државниот завод за статистика (<https://www.stat.gov.mk/>).

ЗАКЛУЧНИ СОГЛЕДУВАЊА

Сомелиерот е специјалист и познавач на вината кој е одговорен за нивната понуда, послужување и комбинирање со храна во угостителските објекти преку давање совети на клиентите. Речниците поврзани со туристичката литература го дефинираат терминот сомелиер како лице кое е задолжено за послужување на вино во ресторан, келнер кој послужува вино во ресторан. Меѓународната Организација за вино (International Organisation of Vine and Wine), во својата резолуција (OIV-ECO 474-2014) го дефинира сомелиерот како професионалец од Секторот лозарство, винарство, угостителство (ресторани, вински барови), винарии или други дистрибутивни канали кој препорачува и послужува храна и пијалаци на професионално ниво.

Според Академијата за храна и вино (The Academy of Food and Wine Service), сомелиерот треба да им препорача на клиентите вино кое одговара на храната која ја избрале, поводот поради кој се дојдени во ресторанот и буџетот со кој располагаат.

Сомелиерството претставува една од најпрестижните професии во светот, а во основа се однесува на:

- Изучување и истражување на потеклото, составот, квалитетот и својствата на виното, нивното производство и чување;
- Понудата и послужувањето на вино на правилен начин и правилно комбинирање со храна за клиентите во угостителските објекти, за време на специјални настани, дегустација и слично;
- Познавање на квалитетите и својствата на специјални алкохолни пијалаци како коњак и виски, како и пурите.

Во задолженијата на сомелиерот влегува и составувањето на винска листа (карта) и контрола на соодветното количество вино во ресторанот. Кога ресторанот има сопствена винска визба, тој се грижи за нејзиното одржување и правилното чување на вината.

Постојат пишани извори за користење на терминот и работната позиција сомелиер уште во средниот век, но немаме податоци за описот на работните задачи. Според речникот „Petit Robert“, зборот сомелиер во 1316 година е дефиниран како лице кое одговара за масата и намирниците во една куќа или објект, а во 1812 година – тоа е лицето кое е одговорно за визбата и вината во ресторан. Како синоним се користи францускиот збор ешансон (echanson), така се нарекувале лицата кои го носеле виното и пијалациите на првите француски кралеви. Сомелиерството како дејност и терминот сомелиер за прв пат го среќаваме во речниците од 17-ти век, каде се дефинираат основите на оваа работна позиција. Етимолошки, терминот „сомелиер“ (sommelier) потекнува од францускиот јазик и зборот „sommier“, што означувало човек одговорен за товарните животни, односно добитокот кој ја влечел запрегата со храната и пијалациите. Низ годините, овој концепт го променил своето значење и подразбира активности на луѓето кои се грижеле за сервирање и послужување на вино.

Професијата на сомелиерот таква каква што ја познаваме денес, датира од 19 век, кога најпрво сомелиерите биле воведени од страна на познатите ресторани, а потоа и од страна на хотелите. До 60-те и 70-те години на минатиот век, оваа професија доживува големо распространување, потоа следи период во кој сомелиерството бележи стагнација поради економската криза, за подоцна повторно да се развие, одговарајќи на тој начин на потребите од оваа професија.

Историски погледнато, првото здружение на сомелиери е формирано во Франција во 1907 година и се нарекува Union des Sommeliers. Во Италија, Асоцијацијата на сомелиери е формирана во 1965 година. Светски познатиот Меѓународен Совет на Мастер сомелиерите е формиран во 1977 година.

Сите овие здруженија имаат сертифицирани програми и курсеви кои заинтересираните кандидати за сомелиери треба успешно да ги завршат како би добиле диплома за сомелиер. Овие програми се дизајнирани по начин на кој ги опфаќаат сите неопходни компетенции, знаења и вештини кои ќе му бидат потребни на сомелиерот, а во еден дел од програмите, обуката се основа на начинот на пријателска едукација и беспрекорна услуга на гостите.

Низ светот постојат голем број здруженија и невладини организации кои се професионално создадени од страна на сомелиери. Речиси и да нема земја во светот која произведува вино, а да нема локална, регионална или национална сомелиерска асоцијација.

Во развиените земји, овие национални асоцијации се здружуваат во униии, како што е тоа случајот во Шпанија со Унија на шпанските асоцијации на сомелиери. Покрај европските, постојат и асоцијации на ниво на останатите континенти (Европа, Америка, и др.) како и Светска сомелиерска асоцијација.

Во последните години, популарноста на виното во Република Северна Македонија се зголемува, а како аргумент за оваа констатација можеме да ја наведеме неговата присутност во медиумите и поголемиот број на организирани салони за вино и вински манифестации. Како позната винска манифестација ќе ја споменеме „Виноскоп“, која се одржува од 2007 година. Телевизиските серии и списанието „Храна и вино“, кои се присутни на македонскиот пазар изминатите години, во голем дел ги популаризираа различните видови вина и комбинирањето со храна. Емисијата „Вински мозаик“, која се емитува на МРТ1, исто така, има голем придонес во запознавање на домашната јавност со винската индустрија во земјата.

Сомелиерот покрај користење на стандардниот инвентар за послужување вино, треба да биде запознаен и со различни аспекти на винската амбалажа, како што се користењето на буриња, дизајн на етикети на вина, капсули, тапи, шишиња, чаши, кибли за мраз и сл.

Облеката на сомелиерот вообичаено се состои од темни панталони, светла кошула, престилка и елече или сако. Во зависност од квалификацијата, сомелиерот носи бронзен, сребрен или златен медал. Остварувањето на функциите на сомелиер во ресторанот претпоставува користење на специјална опрема и инвентар за специфични и различни фази на сервирање на виното. Меѓу нив би можеле да ги издвоиме „tastevin“ – ланче кое е заменето со чаша за дегустирање, отворач за вино, количка со прегради за сервирање на виното, декантер, термометар, кибрит и свеќа, ножица за пури и др.

Една од задачите на сомелиерот е грижата за визбата во ресторанот. Организацијата и управувањето на визбата се сложени процеси кои влегуваат во професионалните работни обврски на сомелиерот.

Познавањата на сомелиерот се разновидни и погрешно е да се мисли дека неговата основна работа е ограничена на послужување вино. Сомелиерот е одговорен за целосниот концепт на угостителскиот објект и директно е поврзан со храната и пијалациите.

Сомелиерот продава вино, врши набавка, дава совети, комбинира храна и вино, ги изработува листите на јадења и винската карта, и се грижи за целиот инвентар и опрема потребни за правилно послужување на храна и вино. Сомелиерот, исто така, константно го надоградува своето знаење, тој менаџира со објектот, ги разбира гостите, дава совети за правилно комбинирање на вино и храна, ги едуцира гостите за значењето на виното и претставува ментор за останатите вработени. Покрај познавањата на виното, сомелиерот треба да поседува познавање за останатите алкохолни пијалаци, како и за пурите.

Познавањето на туризмот и угостителството е од основно значење за сомелиерот. Сомелиерот треба да има познавања од суштината на туристичката индустрија, светските туристички трендови, меѓународните асоцијации и организации поврзани со туризмот и угостителството, и слично.



МОДУЛАРНА ЕДИНИЦА 2

СОМЕЛИЕРСТВО И ЛОЗАРСТВО

II. СОМЕЛИЕРСТВО И ЛОЗАРСТВО

Модуларната единица опфаќа содржини поврзани со факторите за развој на лозарството, факторите за одгледување на винова лоза и класификација на различните видови винова лоза.

После совладување на модуларната единица, ученикот ќе биде способен да:

- ✓ утврдува фактори за развој на лозарството;
- ✓ анализира фактори за одгледување винова лоза;
- ✓ класифицира различни видови винова лоза.

Клучни зборови: грозје, винова лоза, лозарство, тероар.



Сомелиерот треба да има познавања од популарните сорти на грозје и условите во кои тие се одгледуваат, бидејќи сортата е таа која го определува виното.

1. Фактори за развој на лозарството

Во овој дел од учебникот ќе биде обработена материјата поврзана со поимот лозарство, развојниот пат на лозарството, оформувањето и одржувањето на винова лоза.

1.1. Поим за лозарство

Лозарството е наука и технологија различна од енологијата и производството на вино за која постои голем обем на научна и стручна литература. Иако производителите на вино, т.е. винарите би требало да знаат што е можно повеќе за лозарството, двете професии се толку обемни и поради тоа е многу тешко да се биде експерт во двете.

Сортата го определува типот на виното, неговите основни карактеристики и специфичните особини. Сето ова е од значење за винските љубители и тие би сакале да имаат ваква информација на располагање при консумирање на виното. Поради оваа причина, сомелиерот треба да ги познава сортите винова лоза како на локално ниво, така и на светско ниво во делот кој се однесува на најголемите производители на вино. Постои голема разновидност на вински сорти грозје. Ампелографијата е наука која се занимава со изучување и опис на видовите и сортите грозје. Иако опишувањето на видовите и сортите грозје го забележуваме во публикациите на античките Грци и Римјани, преку печатени материјали во средниот век, сепак, првата публикација поврзана со оваа наука во која се користи терминот ампелографија го среќаваме во 1661 година, која Филип Јаков Сах ја публикува во Лајпциг. Во текот на 19 век ширум Европа се публикувани бројни материјали и книги поврзани со ампелографијата и опишувањето на сортите грозје во Шпанија, Франција, Италија, Австрија, Германија, Унгарија, и други земји. Ампелографијата се занимава со изучувањето на фамилијата Лози (*Vitaceae*), која брои околу 600 видови, каде само од Евроазиската лоза *Vitis vinifera* L. има над 20.000 сорти, од кои не повеќе од 200 имаат значење за индустријата. Во светот на лозарството познати се и хибридни сорти (соединување на винова лоза *Vitis vinifera* L. и други сорти како *Vitis amurensis*), како и вкрстување на две сорти од *Vitis vinifera* L.

За да се разбере како расте виновата лоза и како таа реагира на култивирање, треба да се тргне од фактот дека таа е растение ползавец и во дивината расте така што цврсто се обвива за другите растенија и дрвја, со некои натпреварувајќи се, а со други придружувајќи им се. Борбата е за светлина, почва, влажност и хранливи состојки. За да дојде до светлина, виновата лоза се искачува високо. За да опстане во почвата заедно со многуте други корења кои се борат за опстанок, таа создава одреден степен на толеранција на суша. Поддршката ја добива од дрвјата на кои се качува. Овие приспособувања кон околината определуваат како однесувањето на виновата лоза може да биде искористено во лозјето.

Производителите на вино знаат дека виновата лоза реагира на сончева светлина, не само на пролет, туку и преку целата сезона на растење – дури и во зима.

Лозарството е дел од хортикултура која се занимава исклучиво со одгледување винова лоза *Vitis*. Човекот кој професионално се занимава со одгледување лозови насади се нарекува лозар. Најголемиот дел од најраспространетите вински сорти се *Vitis vinifera* L. или винова лоза од стариот свет, која е домородна сорта на Европа. Видот *Vinifera*, исто така е основна винска сорта во САД и во другите држави со умерена клима. Некои сорти, како *Vitis labrusca*, се домородни во САД и тие се поотпорни на болести и се издржливи на постудени температури одошто *Vinifera*. *Labrusca* ја има во сите среднозападни и северноисточни држави, како и во пониските делови на Канада. Исто така, речиси во секој вински регион во светот можат да се најдат и хибридни култури.

Виновата лоза е дрвенесто растение кое може да живее многу години, а со соодветна грижа обично има неколку децении продуктивен раст. Цветовите и плодот на лозата се раѓаат само на новите изданоци кои израснуваат од заспани пупки кои се формираат во претходната сезона на раст. Кога еден изданок ќе созрее и ќе ги отфрли листовите, тој веќе се нарекува прачка. Токму од прачките што следната година ќе се задрвенат се прави селекција во времето на калемење. Пупките на грозјето се класифицирани како сложени пупки затоа што содржат примарна пупка и една до четири помали пупки. Кога на пролет започнува растењето, примарната (централната) пупка ќе се разбуди од заспаноста и почнува да дава изданоци на кои ќе расте плодот. Ниските температури на средината на зимата можат да ги замрзнат примарните пупки, а пролетниот мраз понекогаш може да ги замрзне кривките примарни изданоци во текот на раните фази на раст. Ако се случи ова, една од помалите пупки обично се развива во изданок. Овие изданоци обично имаат помала живост и даваат помалку и помали гроздови. Сепак, како што растат овие изданоци, се формираат нови сложени пупки кои ќе обезбедат потенцијал за целосен род следната година.

Бројот на гроздови што ќе се формираат на еден изданок главно е генетски контролирана карактеристика на сортата, со мало влијание на средината. Бројот на зрна на еден грозд, меѓутоа, е под големо влијание на здравствената состојба и живоста на лозата, условите на средината во текот на цветањето и други фактори. За да се постигне целосен квалитет на плодот и количинскиот потенцијал, основна улога има соодветната грижа за виновата лоза.

Лисјата, стеблата и корените на виновата лоза во биологијата се класификуваат како повисока форма на растенија. Ваквите растенија се способни да ја користат сончевата светлина за да произведуваат шеќери од јаглерод диоксид и водата преку процесот на фотосинтеза. Некои од овие шеќери се користат во метаболичните процеси на живиот систем на растението. Друг дел од овие драгоцените шеќерни соединенија се складира во корењата на виновата лоза, сè до појавата на прошарокот, француски термин кој се однесува

на времето кога грозјето почнува да зрее и шеќерите се пренесуваат од корењата кон зрната. Таксономски, виновата лоза е класификувана на следниот начин: група Spermatophyta, дивизија Tracheophyta, поддивизија Teropsida, класа Angiosperma, поткласа Dicotyledoneae, ред Ramnales, фамилија Vitaceae (Ampelidaceae), род Vitis, подрод Evvitis и Muscadinia.

Vitis е листопадно растение кое со лазење се искачува на други објекти со помош на изросток на посебни органи во форма на лист, наречени ластари. Во дивината, виновата лоза може да се искачи на врвовите на највисоките дрвја, но при култивирање на лозата природниот раст е контролиран преку годишно кроење. Лозите во лозовиот насад се обликуваат во соодветен систем со потпорна конструкција (шпалар или одрина) дизајниран за да ги оптимизира приносот и биолошкиот потенцијал на лозата.

Изложеноста на листовите на виновата лоза на сончева светлина го зголемува производството на гроздови шеќери со тоа што и овозможуваат на фотосинтезата да го трансформира јаглерод диоксидот, што на крајот ќе резултира во грозје со различно ниво на блажина.

Јаглерод диоксидот е супстрат кој ја потпомага реакцијата, катализирана под ултравиолетовите зраци од сончевата светлина, шеќерот е производ, а кислородот – нуспроизвод. Традиционално, квалитетот на грозјето е тесно поврзан со слаткоста и лозарите внимателно го следат новото на слаткост. Исто така, се практикува жестоко кроење за да има помал род со повисок квалитет, додека помалку кроење генерално носи поголеми количини со помал квалитет на родот. Како правило е две пупки да се појават од точката на кроење на секој лист на виновата лоза. Овие пупки се покриени со единствена покривка или calyptra, а кај многу сорти може да се најде и трета или терцијарна (tertiary), но таа ретко потерува. Освен ако нема оштетување поради пролетен мраз или некоја друга болест, примарните пупки ќе потераат за да дадат нови изданоци, кои ќе се развијат во листови и плодови. Цветовите на виновата лоза се појавуваат на ластарите кои се развиваат. Во периметарот на цветот неколку машки прашници создаваат полен, кој, преку ветерот, активноста на инсектите или други механички средства го наоѓа својот пат до централниот женски толчник, каде што се случува оплодување и започнува формирање на зрната.

Ластарите созреваат од еластична зелена вегетативна состојба во цврсти дрвенести прачки кои се кројат согласно различни лозарски мотиви и дизајни. Кога примарните пупки или изданоци се оштетени, ќе потераат второстепените пупки за да создадат грозје – речиси секогаш со послаб квалитет отколку квалитетот што би го дале примарните пупки.

Во секој случај, сите плодови резултираат од тековниот сезонски раст. Гроздовите може да се составени од помалку од 10 зрна кај некои од помалку родните сорти и повеќе од 300 зрна кај некои од поплодните типови. Формата на гроздовите може да биде долга, цилиндрична форма (со или без крилце) до пократки конусни форми.



Грозјето морфолошки е вистинско зрно бидејќи едноставно е плод кој има месо, семена обвивка која е составена од четири слоеви на лушпа: епидерм, хипотерм, надворешен сид.

Под механички состав на грозјето се подразбира уделот на одделни делови на гроздот во суровината од која започнува производството на вино. Тука имаме: 2 до 8 % петелки и 92 до 98 % зрна. Просечен состав на зрната е: 5 до 11 % лушпи; 80 до 90 % месо и 2 до 5 % семки. Под механички состав на гроздот подразбираме количина на одделни составни делови на гроздот како: стебла, епидермис и гроздов сок, кои се изразува како масен удел изразен во проценти. Описот на гроздот опфаќа:

- Облик на гроздот (цилиндричен, конусен, крилест и разгранет);
- Големина на гроздот (должина и ширина на гроздот во сантиметри);
- Структура на гроздот (збиен, умерено збиен, растресит);
- Форма на зрното (сплесната, валчеста, елипсоидно-издолжена, издолжена и многу издолжена);
- Боја на поткожицата (восочно-жолта, светло-жолта, зеленикаво-жолта, зелена, розова, темно сина).

Должината на гроздот се мери од делот од каде почнуваат зрната, па сè до врвот, а ширината на гроздот во средишниот дел каде што гроздот е најширок. Големината на гроздот се изразува со термините: крупен, умерено голем и ситен. Составот на гроздот ги опфаќа следните параметри:

- Маса на гроздот (гр.);
- Масата на стеблото (гр.);
- Тежината на зрното (гр.);
- За вкупниот број на зрна во гроздот;

- Индикатор за составот на гроздот;
- Тежина на зрното (гр.);
- Маса на стеблото (гр.).

Анализа на гроздот (за 10 зрна) се прави според следните критериуми:

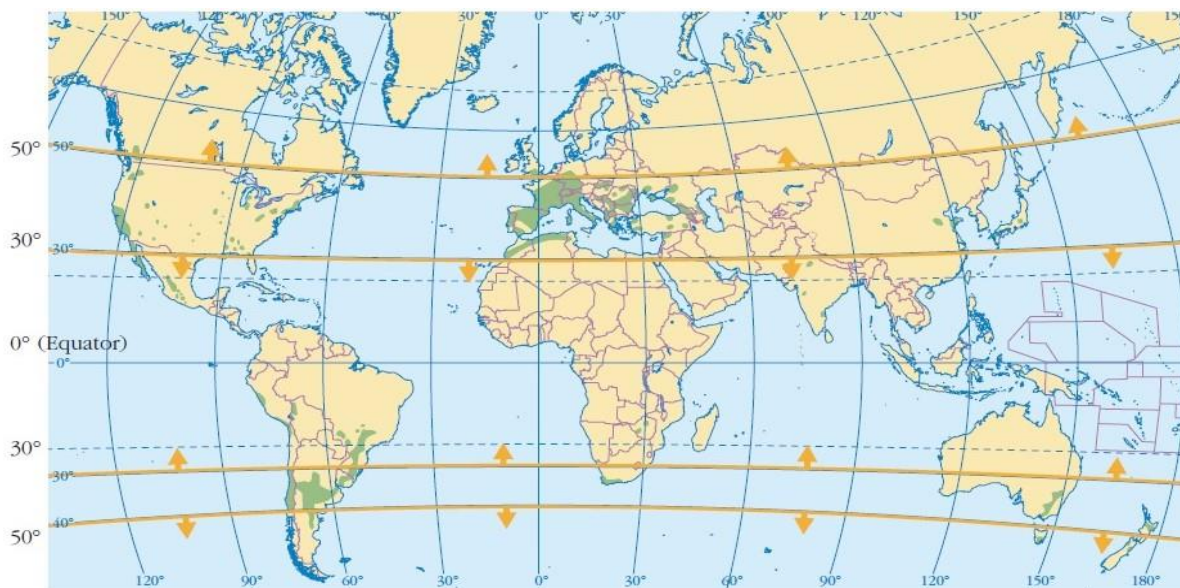
- За масата на 10 зрна;
- За масата на семките;
- За масата на 10 семки;
- За бројот на семки во 10 зрна;
- За масата на епидермисот во 10 зрна;
- За масата/тежината на епидермисот;
- Показател на составот на зрното;
- Маса на пулпа;
- Масата на епидермисот и семките;
- Масата на епидермисот и семките се одредува со мерење.

Разликата добиена од масата на епидермисот и масата на семките претставува маса на пулпата (месото). Структурата на гроздот се анализира според:

- % на стебло во гроздот;
- % на епидермисот;
- % на семки;
- % на месо;
- % на цврст остаток (стебло, епидермис и семки).

Генерално, грозјето нормално расте во умерени температурни зони, главно меѓу 30° и 50° географска ширина во северната и јужната хемисфера. Меѓутоа, виновата лоза може да се сретне и во области близу до екваторот – замислена кружница која ја дели планетата на северна и јужна полутопка. „Екваторски вина“ се произведуваат во мали количини во Кенија и Перу.

Во репродукција, виновата лоза честопати формира клонови кои се подмладоци со мали варијации на карактерот, кои се одговор на природните процеси на селекција. Споредени со класичниот тип, некои клонови можат да бидат поотпорни на студените зимски температури, на другите им се потребни пократки сезони на раст, но други даваат побогат род, и така натаму. Некои сорти се каталогизирани со стотици различни клонови, од кои се прават селекции, со цел најдобро да се задоволат ограничувањата и идеите на лозарите.



Распространетост на виновата лоза меѓу 30° и 50° географска ширина.

Виновата лоза комерцијално се размножуваат асексуално, обично од ластари или преку калемење, одгледувани во расадник една година, па и повеќе. На новите лозови насади може да им се дозволи да дадат симболична количина на грозје во текот на третата година од растот со откинување на некои гроздови веднаш по цветањето. Виновата лоза може да живее и над 100 години, но најголемиот дел од лозарите ги заменуваат лозите кога ќе дојдат на одредена возраст од 30 до 40 години.

1.2. Развоен пат на лозарството

Историјата на лозарството е тесно поврзана со произведувањето на вино и постојат докази дека организираното одгледување винова лоза луѓето го вршеле уште пред повеќе од 7.000 години. Грците и Римјаните се најзаслужни за распространувањето на виновата лоза од Азија и Африка кон Европа. Римјаните ги пренеле практиките на одгледување на лоза и производство на вино во своите колонии ширум Европа. Во 160-та година пред нова ера напишана е книгата *De Agri Cultura* од аворот Marcus Cato, кој бил Римски сенатор и историчар, а напишана е на латински јазик. Во ова книга има повеќе совети како се одгледува лозје и се произведува вино во тогашните винарии. Исто така, има информации за одржувањето на лозјето и робовите кои се потребни како работна сила за целокупниот процес. Во 70-те години од новата ера, авторот Lucius Columella кој се смета за еден од најважните писатели кои се занимавале со земјоделие во Римската Империја, ја пишува книгата *De re rustica*, каде детално опишува многу технички аспекти од Римското лозарство. Во трудот тој елаборирал на теми кои видови на лоза успеваат на каков тип почва и ги поставил темелите на модерното лозарство.

Во средниот век, монашките братства биле најзаслужни за развој на технологиите за одгледување на винова лоза и производство на вино. Илуминираниот ракопис „*Très Riches Heures du Duc de Berry*“ со слики молитви

создаден во 1412-1416 година во месец септември има насликани мотиви од гроздобер. Науката поврзана со лозарството полка се развивала низ историјата, а најголемите откритија поврзани со лозарството се забележуваат во 19 век кога оваа дејност започнува да се распространува низ повеќе земји. Денеска лозарството се изучува во специјализирани средни училишта, колеџи, факултети и универзитети ширум светот.

1.3. Оформување на винова лоза

Секое лозје ја има истата годишна рутина, но постојат многу можности кои им стојат на располагање на лозарите во однос на тоа кога и како да се изврши секоја задача и активност поврзана со лозјето. На табелата подолу се прикажани некои од поважните активности кои треба да се извршат. Одлуките на лозарите зависат од традицијата, климата, економската логика и борбата за квалитет.

Табела 4. Шема на активности кои треба да се извршат во однос на лозјето по сезони

Сезона	Активности
ЗИМА	Кроење. Постојат четири начини на кроење: а) кроење на прачките (бара големи вештини); б) кроење на ластарите (полесно и побрзо); в) машинско кроење (ефективно кроење на ластарите); г) минимално кроење. Механичкото кроење честопати е проследено со одреден обем на мануелна работа или расчистување. Во сите случаи, доцното кроење ќе го одложи развојот на пупките и ќе резултира во порамномерна појава на пупки кај растението.
ПРОЛЕТ	Садење. Оптимално време за садење е рана пролет бидејќи земјата почнува да се загрева и сè уште има доволна количина влага. Ако садниците се насадат прерано, корењата можат да скапат (во некои земји садниците се чуваат во студени складишта и се садат во рано лето).
	Прскање на лисјата. Првиот препарат кој се употребува е препарат од вар и сулфур, кој се употребува во фаза на појава на пупките (кога пупките набабруваат и стануваат меки) за да се заштитат од габично заболување. Органските производители или оние кои сакаат да ја намалат употребата на препарати, сепак ќе мора да ги користат ваквите препарати како и Бордовската мешавина (раствор на бакарен сулфат, вар и вода).
	Обработка на почвата. Постои зголемена свесност во однос на изборот меѓу традиционалните земјоделски практики на орање на почвата и таа да се остави необработена – потпирајќи се во последно време на употребата на хербициди за да се контролира непосакуваната појава на плевел или преголем раст на трева. Во области кои се склони на мраз, сосема мазната површина и

	оголување на површината околу лозите овозможува проток на воздух и поттикнува заштита од мраз. Органските производители го поттикнуваат растењето на различни растенија меѓу лозите и на тој начин обезбедуваат природен синџир на исхрана кој ги штити лозите и овозможува внесување на азот во почвите. Биодинамичното лозарство наиде на голем прием кај винопроизводителите од стариот и новиот свет. Поткастрување и одржување на сводот. Контролирање и подоцна во сезоната ограничување на изобиетието на раст е од особено значење за воспоставување рамнотежа на виновата лоза и постигнување соодветна изложеност на гроздовите на сончева светлина. Традиционално, вешто извршената работа со рака, сега може да се заврши со машини што ги отстрануваат ластарите или да ги поместат жиците низ сводот.
ЛЕТО	Наводнување. Периодот на цветање и оформување на плодот е критично време кога на виновата лоза ѝ е потребно потопло време и временски услови без ветер и кога интервенциите на лозарот се ограничени. Во сувите региони на земјите од новиот свет тоа е периодот кога започнува наводнувањето. Одржување на виновата лоза. а) Препарати за лисјата. Во студените и влажни региони виновата лоза мора да се прска со препарати за да се заштити од напад на ботритис за време на цветањето. На виновата лоза ѝ е потребно редовно прскање против мувла со помош на Бордовска мешавина. Овие препарати се апсорбираат преку системот за проток на соковите на растението. За жал, габичните заболувања многу брзо развиваат отпорност кон одредени хемикалии, што ја условува потребата од измена на формулата; б) Поткастрување на виновата лоза. Во текот на сезоната на растење прачките мора да се поткастрат и остатокот од лисјата да се поткрене и да се прикачат на решетките од жица за да се овозможи максимум сончева светлина да дојде до лисјата и гроздовите. Обработка на почвата. Додека површината засадена со винова лоза не би требало да се обработува, традиционалните лозари, сепак, благо ја ораат почвата меѓу редовите винова лоза за да го спречат одлевањето на водата и на тој начин да ја зачуваат влагата во неа. Контрола од штетници. Треба да постои контрола против гасеници, молци и, како наближува зреењето, од птици. Други штетници што ја напаѓаат виновата лоза се зајаци, лисици, полжави, а во Австралија и кенгури.

ЕСЕН	Берба. Траба да се направи избор меѓу брзината и економичноста на машинското берење на грозјето (онаму каде лозјето го дозволува тоа) и повнимателно побавно и поконтролирано рачно берење.
	Постбербени препарати. Кога ќе паднат приближно 50% од лисјата, се прска со препарат за да се уништат спорите од мов, затоа што, во спротивно, тие ќе се размножат на виновата лоза во текот на зимата.
	Обработка на почвата и примена на ѓубрива. Традиционалните лозари ставаат шталско ѓубре и вештачки ѓубрива во почвата и ја натрупуваат земјата околу лозата, на тој начин ја заштитуваат од мраз. Изборот се однесува на тоа колкава количина и каков вид на ѓубре ќе се употреби. На стрмните предели, за да се спречи одлевање на водата, може да се донесе земја на падината заради поткрепа.
	Одржување на лозјето. Меѓу завршување на бербата и започнување на кроењето, најголемиот дел на одржувањето на лозјето се однесува на: отстранување на исечените прачки, па тие или се палат или се сечат на помали делчиња и се вкопуваат во земјата; и проверка на жицата.

Во изминатите децении забележан е напредок во лозарството, а резултатите од научните истражувања денеска се широко достапни за светската јавност, па затоа на лозарите им стојат на располагање голем број совети кои тие треба да ги проучат и да направат соодветен избор кој совет ќе го користат. Најголемиот дел од лозарите се потпираат на сигурноста која ја дава традицијата, но остануваат во тек и ги следат новите техники и производи кои ветуваат помалку работа.

1.4. Одржување на виновата лоза

Одржувањето на виновата лоза опфаќа справување со различни видови болести и штетници на виновата лоза. Уште од неговата култивација, виното било предмет на опустошување од страна на различни непожелни организми, во која група главно биле вклучени одредени фунги, бактерии, вируси, инсекти, нематоди и други штетници.

Габични болести на виновата лоза. Постојат голем број болести на виновата лоза кои се предизвикани од фунги. Тоа се пламеница, пепелница, црно гниење на гроздовите, црна дамкавост и антракнози. Програмите за контрола на грозјето потребно е да се разликуваат, во зависност од географската положба и климатските услови.

Бактериски болести на виновата лоза. Постојат релативно малку бактериски заболувања на виновата лоза, а најзастапени се Болеста Пирс и Круната жолчка.

Вируси. Вирусите на виновата лоза ги среќаваме илјадници години наназад, а најчесто се среќаваат Фанлиф дегенерација и Винова лоза лифрол.

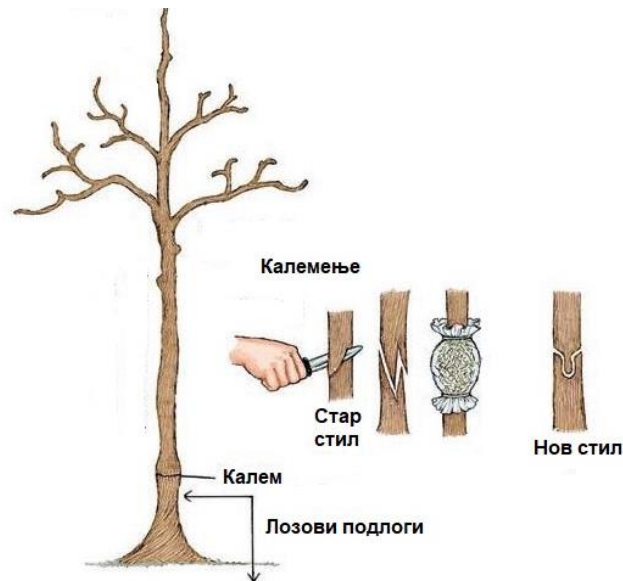
Инсекти. Постојат различни инсекти кои ја напаѓаат виновата лоза и се штетни за неа, од кои најопасна е **Филоксера** (*Phylloxera*). Филоксерата е инсект од групата мушички, често именуван како коренова вошка, кој се храни со корењата и листовите од грозјето и е сериозен штетник на комерцијалните лози. Инсектот примарно го напаѓа кореновиот систем со што го лишува виното од вода и нутритиенти. На тој начин доаѓа до намалување на растот, продуктивноста, намалено зреење и квалитет.

До појавата на коренова филоксера *Dactylosphaera vitifoliae*, крајот на 19 век и почетокот на 20 век, во Европа сортите од културната лоза *Vitis vinifera* се одгледувале на сопствен корен. Филоксерата најпрво се појавила во Америка, а со внесување на голем број сорти од различни американски видови е пренесена и во Европа (1858-1862), од кога настапува период на масовно уништување на лозовите насади. Во Европа, прво се појавила на југот на Франција, во областа Лангедок, во периодот кога лозарството закрепнува од масовната појава на пепелницата (*Oidium tuckeri*), каде што за прв пат е регистрирана во Европа. Потоа се шири и во другите европски лозарски земји: Португалија (1871), Турција (1871), Австрија (1872), Швајцарија (1874), Италија (1875), Шпанија (1878), Грција (1898), како и во Јужна Африка (1885), Нов Зеланд (1885), Австралија (1877), и др.

Во периодот од 1880 до 1912 година на Балканот и кај нас, од филоксера се уништени речиси сите лозови насади. Големото влијание кое го укажала филоксерата врз лозарството и производството на вино го илустрираме со уништените над два милиони хектари лозје. Сè уште не може да биде направена точна проценка на последиците кои ги причинила филоксерата во Франција каде виното имало големо социјално и економско значење во периодот кога се појавила. Во светот сè уште постојат некои области, како што се делови од Чиле, Аргентина, Австралија, Индија, Пакистан и медитеранските острови, Кипар, Родос, Крит, каде што филоксера никогаш не се појавила.

Решавањето на проблемот со филоксерата ја наметнувало потребата од преземање активности од државните институции и соработка со голем број меѓународни научни институции. Во почетокот, применувани се механички и хемиски мерки за нејзино уништување. Нивното дејство било ограничено и проследено со голем број несакани појави во лозовите насади (мала вегетативна маса, недоволно оплодување, низок и неквалитетен принос, и др.). Како решение за надминување на проблемот со филоксерата, Laliman во 1869 година предложил да се врши калемење на сортите од културната лоза (*Vitis vinifera* L.) со американските видови од родот *Vitis* кои се отпорни на кореновата филоксера.

Калемењето на сортите од културната (европска) лоза на лозови подлоги од американските видови, како основен прифатен метод за контрола и уништување на филоксерата овозможило обнова на лозовите насади и општо развој на лозарството во светски рамки.



Гроздови молци. Тоа се штетници кои им припаѓаат на пеперутките. Молците ги оштетуваат зрната и гроздот. Ако се појави голема популација, штетата може да биде голема, во некои години може да изнесува околу 25-50%. После положување на јајцата од пеперутката, за 7-10 дена се развиваат гасеници кои се вовлекуваат во гроздот, каде што прават гнезда и ги јадат затворените цветови на гроздот. Пеперутката од втората генерација ги полага јајцата на зрната, така што по развојот на гасеницата, таа продира во зрната и ги уништува. Во топли години се развива и трета генерација, која ги напаѓа зрната пред берба.

Црвен пајак. Црвениот пајак на виновата лоза не е многу често присутен. Сепак, во лозјето може да се појави многу силна популација на овој штетник. Силната популација на црвениот пајак ја стимулира бујниот раст (прекумерната исхрана со азотни ѓубрива), честото третирање со фунгициди и инсектициди кои го стимулираат развојот на пајакот, поволните климатски услови, и др. Контролата на присуството на пајакот треба да се спроведува пред почетокот на вегетацијата и во текот на летото.

Прашања за проверка на знаењето:

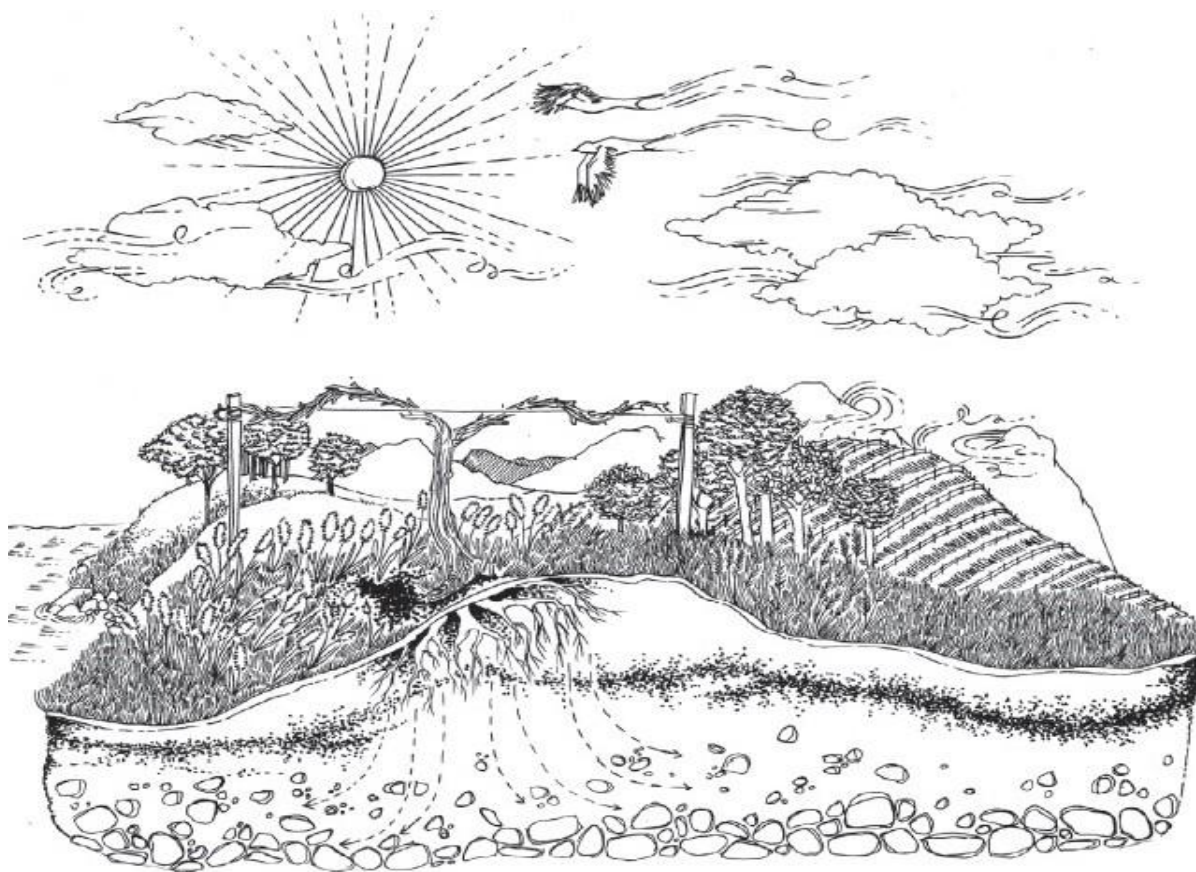
1. Дефинирајте го поимот лозарство.
2. Опишете го развојниот пат на лозарството.
3. Наведете ги активностите кои треба да се извршат во однос на лозјето по сезони.
4. Објаснете за одржувањето на виновата лоза.

Вежби:

1. Направете теренска посета на лозови насади во близина на вашето место на живеење.

2. Анализа на факторите за одгледување на винова лоза

За правилното и ефективно одгледување винова лоза влијаат многу фактори. Подигнување лозовите насади со квалитетен саден материјал овозможува успешно и рентабилно одгледување на виновата лоза. Од квалитетот на садниот материјал зависи бујноста, родноста, приносот, квалитетот на произведеното грозје, како и долговечноста на лозовиот насад. Покрај садниот материјал, важни се тероарот, калемењето, кроењето, одржувањето и наводнување, бербата и др. Факторите кои придонесуваат за квалитет на грозјето и виното како производ, се почва и вода, сорта на лоза, штетници, макроклима, микроклима и мезоклима, одгледување на лозата, фотосинтеза и степен на зрелост, состав на грозјето, одржување на лозата, берење, производство на вино, стареење и др.



Тероарот е спој на климата, почвата и пејзажот (околината).

2.1. Значење на тероарот за лозарството

Французите кои со векови внимателно ги одгледувале и проучувале своите лозја, имаат збор што нема соодветен превод ниту на англиски, ниту пак на кој друг било јазик, тоа е зборот тероар (фр. *terroir*). Оригиналото француско сфаќање за поимот тероар се однесува на сите природни услови што влијаат врз биологијата на подлогата и оттука произлегува составот на самото грозје.

Тероарот е комбинација на безброј фактори како: дневните и ноќните температури, распоредот на врнежите од дожд, бројот на часови на сончева светлина, наклонот и дренажата на теренот и уште многу други. Сите овие фактори влијаат еден на друг за да го создадат, како што го нарекуваат француските лозари, тероарот. Терминот се користи за да се опишат и физичките особини на локацијата каде што се наоѓа лозјето (пример, добар тероар). Во лозарството, интеракцијата помеѓу физичката средина и виното се нарекува „ефект на тероарот“. Сепак, тероарот придонесува за карактерот, а луѓето се тие кои го постигнуваат квалитетот на виното.

Клима. Кога станува збор за климата, треба да се земат предвид три димензии климата. Макроклима е климата во регионот, мезоклима е климата на пределот и микроклима е климата во рамките на еден лозов насад. Главните ограничувачки фактори во производството на грозје во повеќето умерени климатски локалитети се штетите од ниските температури, од студените зими и пролетните мразеви, заедно со болестите предизвикани од топлите временски услови и честите дождови за време на сезоната на раст. Изборот на местоположбата со поволна клима помага во намалувањето на појавата на ваквите проблеми. Најдобри места за грозјето се оние што се целосно изложени на сонце, каде што има благи зимски температури, нема мразеви и има добра дренажа на почвата. Селекцијата на сортата е основна во определувањето на погодноста на одредена местоположба.

Два важни услови при избор на местоположба се минимални зимски температури и да нема мразеви. Селекцијата на сортата честопати е условена од минималната температура која е вообичаена за одредена област. Многу силни сорти се способни да издржат ниски температури со мали оштетувања, додека нежните сорти значително ќе страдаат на ниски температури. Селекцијата на сортите, предусловите за виновата лоза, способноста на виновата лоза за асимилација и стапката и големината на температурните промени, можат драматично да влијаат врз издржливоста на студ.

Отсуството на пролетните и есенските мразеви е другата значајна карактеристика на местоположбата на лозјето. Локациите каде што нема мраз обично се области со нежни наклони кои се издигнати над области кои ги обиколуваат. Студениот воздух кружи од повисоките места кон пониските нивоа, намалувајќи го ризикот од штети предизвикани од мраз на издигнатите локации. Повисоките локации, исто така, имаат подобар проток на воздух во текот на сезоната на раст, што овозможува побрзо сушење на лисјата по роса или дожд и на тој начин во голема мера се намалува појавата на организми кои предизвикуваат болести.

Должината на сезоната на раст е друг значаен фактор за производството на грозје. Таа е определена од датумите на првите и последните мразеви во годината. Должината на сезоната на раст (деновите кога нема мразеви) се движи од 150 до 160 дена во постудените региони, па до 190 и до 200 или дури и повеќе денови на потоплите локалитети. За најрано зреење на културата потребни се периодите кога нема мразеви, до околу 150 дена. Должината на сезоната на раст

честопати е подолга во региони каде што локацијата е во близина на големи водни тела, кои спречуваат драстични промени на температурите.

Почва. Виновата лоза се приспособува на голем опсег на типови почви, но најдобро успеваат кога имаат здрав, добро развиен коренов систем. Почвените услови кои се погодни за раст на корењата вклучуваат проветрување, растресита структура на почва, средна плодност и добра површина и внатрешна дренажа. Соодветната дренажа на почвата не треба да биде нагласена како услов за успешност на лозовата култура. Треба да се избегнуваат почвите кои постојано се влажни во текот на сезоната на раст, поради непропустливост на потпочвата, голема водна маса и други проблеми со дренажата. Растот на корењата во почвите со слаба дренажа обично е ограничен на површинските 50-60 см или помалку, додека во длабочина корењата кај добро дренираните почви можат да се пробијат во длабочина од 2-3 метри или повеќе. Кога растот на корењата е ограничен поради слабата дренажа, растот на лозата и приносот на плодот обично се ниски, а опстанокот на растението е ограничен на само неколку години.

2.2. Фактори за одгледување винова лоза

На одгледувањето винова лоза влијаат редица фактори, а од нив ќе се задржиме на садењето, кроењето, наводнувањето и бербата.

Садење. Целосната подготовка на локацијата каде што ќе се сади е многу важна за да се минимизираат проблемите со плевелот и да се зголеми содржината на органските материи во почвата. Тестирањето на почвата, како и соодветната дренажа, исто така се важни елементи кои треба да се земат предвид при садењето. Садењето треба да се одвива во рана пролет кога е помината опасноста од ниски температури и мрзнење. Виновата лоза се набавува како неактивни растенија кои имаат само корења и треба да се чуваат на ладно и влажно место, препорачливо во визба, додека не се насадат. Корењата се потопуваат во вода 24 часа пред садење за да се спречи исушување на кореновиот систем во процесот на транспорт и садење. Калемот не треба да е скршен и корењата не треба да се оштетени. Дупката во која се сади треба да е доволно голема за коренот. Корењата се рашируваат убаво, се засадуваат и се покриваат со земја.

Во лозарството се употребува концепт на балансирано одгледување на виновата лоза, според кој постои соодветен сооднос помеѓу кореновиот систем, лисјата и гроздовите. Овој концепт може да се постигне на различни начини. Виновата лоза може да расте ниско или без поставен шпалир или само на едноставна потпора. За виновата лоза која расте на ваков начин, густината на садење обично ќе биде голема (од 8.000 до 10.000 на хектар). Виновата лоза може да расте и високо, поставени на висок шпалир, поставени на големо растојание (1.500 на еден хектар).

Густото садење (50.000 на хектар), што било препорачливо во времето на Римјаните, не дозволува користење на каков било вид механизација. До средината на 19 век, густината од 20.000 лози на хектар, значело користење на

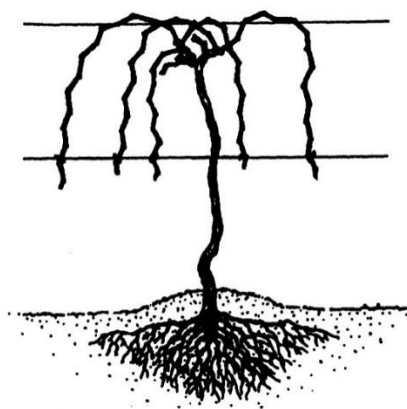
плуг што го влече коњ, што било широко распространета практика, освен кај лозата што се наоѓала на стрмни терени. Но, механизацијата е денешната реалност. Честопати, кај модерните лозови насади не е толку голема и изнесува околу 1.500 на хектар, за да може да се дозволи влез на трактори и сè поразновиден избор на модерна машинерија што врши кроење, собирање, летно поткастрување, принос и изнесување на искористените ластари, плетење заштитни мрежи, откинување на листовите околу гроздовите за да се откинат, дури и селективно ретчење на самиот род во текот на сезоната на растење.

Вообичаено, виновата лоза се сади во редови поставени во правец север-југ за да се има најдобра изложеност на сонцето. Локации каде има накосеност на земјиштето бараат садење под прав агол во однос на природниот пад на теренот. Во некои области редовите се ориентираат паралелно во насока на движење на ветерот поради контрола на болестите.

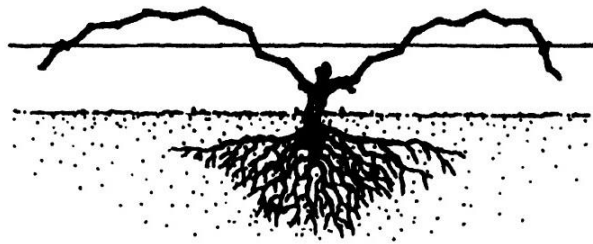
Кроење. Соодветното кроење на лозата е важно во првите неколку години од растот за да се создаде формата на лозата која ќе биде лесна за манипулирање. Откако ќе се насади, врвот на неактивното растение треба да се искрои и да остане една прачка со 2-5 пупки. Откако ќе почне растењето, сите освен 3-4 од најдобрите изданоци треба да се отстранат. Еден од овие изданоци ќе стане стебло и треба да се постави потпора која ќе го држи над земја. Потпората служи за да може лесно да се обработува и заради тежината на зрелото овошје. Таа може да варира од едноставен шпалир од жица до софистицирана потпора. Виновата лоза се крои во неколку конфигурации. Најефикасните методи овозможуваат добар простор, дури и распоред на стеблото по должината на шпалирот, и овозможуваат гроздовите и основните јазли целосно да бидат изложени на сонце.

Системите на кроење на ластарите се прават преку избор на супериорните ластари од претходната сезона на раст и потоа се уредуваат на најпогоден начин. Системот Книфин „Umbrella Kniffin“, може да биде употребен за поголем род кој го даваат енергичните винови лози што се насадени на плодни почви и се наоѓаат во умерено студени опкружувања.

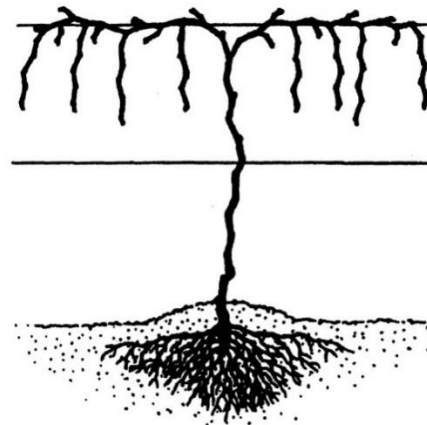
Систем на кроење Umbrella Kniffin



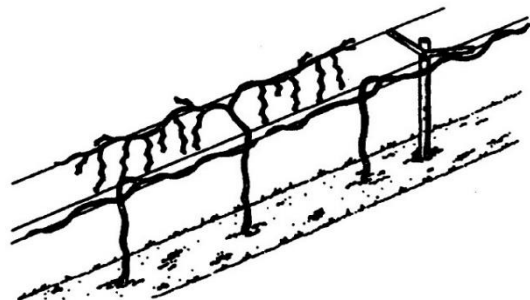
**Систем на кроење Keuka Low
Renewal**



**Систем на кроење Bilateral
Cordon**



**Систем на кроење Geneva Double
Curtain**



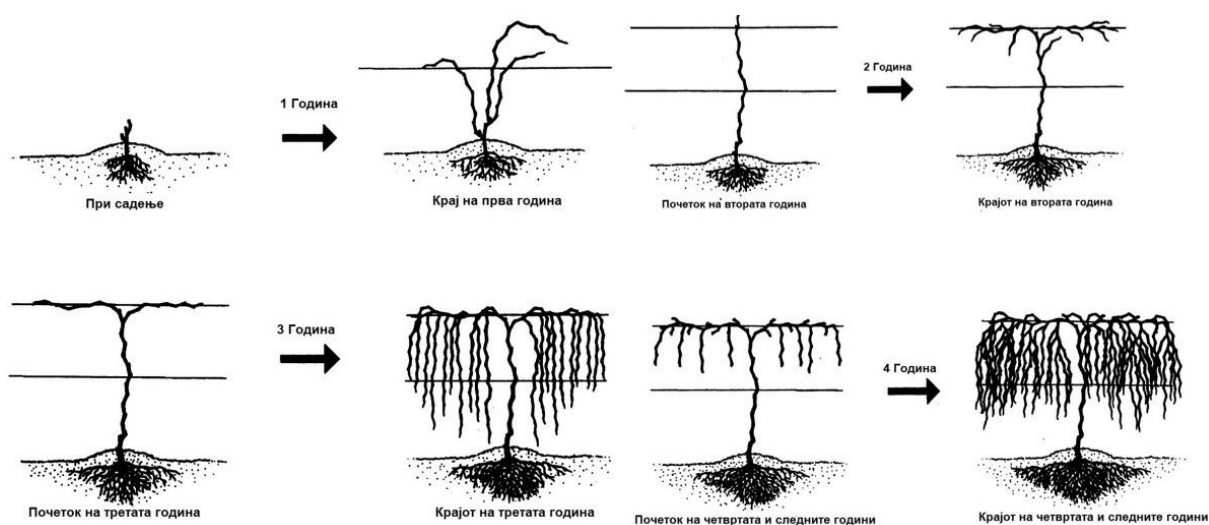
Системот Кеука „Keuka Low Renewal“, е типичен за калемени лози и за постудени локации. Краткото стебло го штити метаболизмот на лозата и овозможува изолација на лозата од снегот, а по потреба таа може да се закопа во текот на зимата.

Системите на кроење на кордонот функционираат преку изложување на стеблата по должината на жиците на шпалирот, каде што прачките и плодовите се развиваат од пупките кои се оставени на кратките изрastoци по кастрењето. Билатерален кордон „Bilateral Cordon“, често е избор за умерените клими и просечните почви.

Енергичните винови лози што се одгледуваат на поплодни почви можат најдобро да дојдат до израз преку Женевската двојна завеса „Geneva Double Curtain“, каде што шпалирот е поделен за да овозможи дополнителна изложеност на сончева светлина за да има засилена фотосинтеза.

Лозите бараат годишно кроење за да останат продуктивни и лесни за одржување. Тоа може да се направи во кое било време во текот на сезоната на неактивност, но главно се остава за доцна зима или за рана пролет бидејќи искроените лози се поподложни на студ. Една просечна винова лоза ќе има 200-

300 пупки кои ќе се развијат во претходната сезона на раст. Ако сите се задржат, резултатот ќе биде богат род кој нема правилно да зрее, ќе ја намали енергичноста на лозата и ќе има слабо созревање на прачките за следните години на продукција. Поради оваа причина, се користи Метод на балансирано кроење. Бројот на пупки кои ќе се задржат е избалансиран за да одговара на ситуацијата во која расте виновата лоза – нејзината почва, клима и енергичност. Сето ова е наречено обем на лозата и се мери со тежината на прачките кои се сечат од лозите за време на кроењето. Формулите за кроење се пресметуваат за секоја сорта, а во некои држави се обработени и објавени од страна на соодветните власти.



Типично кроење и раст на лозата во период од четири години.

Сепак, испланираното кроење само по себе можеби нема соодветно да го урамнотежи обемот на родот со вегетативниот раст и да има потреба од дополнително ретчење и отстранување на гроздовите.

Наводнување. Наводнувањето на лозјето може да се прави преку повеќе системи како: капка по капка, наводнување преку бразди и прскање. Системот капка по капка е најефикасен, најекономичен и најконтролиран. Најстарата форма на наводнување е наводнување преку бразди или поплавување – се практикува во земји како што е Чиле, каде што Андите покриени со снег го обезбедувале неисцрпниот извор на вода кој е потребен во исклучиво сувите лета. Во Јужна Австралија, на реката Бремер, намерно и е променет правецот на течението за да ги поплави лозјата, обезбедувајќи му на таков начин потпочвени резерви што ќе траат точно до крајот на летото. Потоа постои прскање одозгора со вода, особено погодно за многу суви клими каде што мувлата не е проблем. Исто така е добредојдено за области каде што има пролетни мразови, бидејќи кога ќе се вклучат прскалките, мразот не се формира. Во региони каде дождовите во сезона на раст се поголеми, грозјето нема правилно да зрее, со разделена арома и ќе биде погодено од гниење. Со правилно наводнување се постигнува баланс помеѓу количината и квалитетот на грозјето. Правилното наводнување е многу важно за лозјето, а лозарите за

негово мерење користат тензометар или блокови од гипс. Контролираната употреба на вода во лозјето е единствен елемент од климатските услови што се наоѓа во рамките на контрола на лозарот.

Берба. Бербата на грозјето може да биде машинска или рачна (во повеќето случаи и машинската берба има потреба од дополнителна помош, односно „работна рака“). Машинската берба на грозјето може да доведе до оштетување на лушпите и сокот ќе почне да тече заедно со делчиња од листови, грождинка и други материи. Затоа се препорачува грозјето рачно да се бере и да се става во чисти садови. Производителите можат да одлучат да произведуваат вино од грозје кое намерно е берено презреано, за грозјето да има можност да дехидрира до одреден степен и, оттука, да се концентрираат шеќерот и содржината на аромата.



Разликата во машинската берба и рачната е најпрво финансиска, а потоа временска.

Машинската берба чини една третина до една четвртина помалку од рачната берба доколку е извршена преку фирма што го работи тоа, а помалку ако лозарот поседува своја механизација. Брзината е другата голема предност, механичките берачки можат да работат и по 24 часа и да се наберат поголеми површини. Исто така, времето од берба до пристигнување на лозјето во винаријата е важно поради неговото гниење кое започнува со бербата. Типичниот метод на рачно берење е гроздовите да се ставаат во кофи, грозјето потоа да се истури во приколка која ја влече трактор, а потоа или да се истури во поголем сад кој го влече камион или постепено се креваат и истураат неколку приколки во камион. Без разлика кој начин се користи, може да се случува долго чекање на топлото сонце. Стиснатите и смачкани гроздови пукаат, нивните сокови се одлеваат на дното на садот и започнува оксидација. За некои сорти грозје и видови вино не се прави механичка берба на грозје, а кај некои видови вино дури и гмечењето на грозјето се прави по традиционален метод со газење.

Најлуксузна алтернатива на механичко берење е употреба на мали кошници за берење, кои обично собираат 9-14 килограми грозје, кои се пополнуваат од страна на берач и понатаму се транспортираат до винаријата без да се движат или мешаат со друго грозје. Сортирањето на собраното грозје и

брзиот транспорт на грозјето до винаријата е секогаш значајно. Сепак, секој што насадил винова лоза, ја гледал како расте, го собирал нејзиниот род и од неа правел вино, чувствува длабоко задоволство од прастариот занает. Колку повеќе процесот се механизира, толку е помало личното задоволство.

2.3. Техника и машини кои се користат во лозарството

За одржувањето на грозјето најчесто се користат специјализирани трактори и приколки. Покрај превозните средства, се користат и други видови техника и машини како: прскалки, собирачи на грозје, инструменти за мерење на грозјето, и др.

Прскалки. Прскањето на грозјето се извршува со специјализирана апаратура и различни системи за наводнување како прскалки.

Собирачи на грозје. За бербата се користи самооден или влечен комбајн со посебни и специјализирани приколки во кои се чува и транспортира до винаријата набраното грозје.

Широмер. За време на бербата и преработката на грозјето, количината на шеќер во ширата најчесто се одредува со употреба на широмер. Тие се составени од долги, тенки, затворени цевки во кои се наоѓа скала, додека долниот дел е поширок со цилиндричен облик и најчесто завршува со кружен дел кој е исполнет со олово или жива која му дава соодветна тежина. За количината на шеќер во ширата може да се одлучува со директна индикација на процентот на шеќер на скалата на широмерот или индиректно одредување на густина на ширата. Најчесто користени широмери во винарската пракса се Бабовиот, Ексловиот и Салероновиот широмер.



Во лозарството се користат специјално дизајнирани машини за потребните процеси.



За правилно третирање на виновата лоза во лозарството се користат најразлични видови на техника и машини.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Објаснете го значење на теророт за лозарството.
2. Опишете ги факторите за одгледување на винова лоза.
3. Наведете ги техниката и машините кои се користат во лозарството.

Вежби:

1. Преку истражување, пронајдете и опишете различни машини кои се користат во лозарството.

3. Класификација на различни видови винов лоза

Во овој дел од учебникот ќе биде обработена материјата поврзана со:

- Поделба на виновата лоза;
- Карактеристики на различните видови винова лоза;
- Познати сорти грозје кои се користат за производство на бели вина; и
- Познати сорти грозје кои се користат за производство на црвени вина.

3.1. Поделба на виновата лоза

Денес, постојат многу варијанти на винова лоза на глобално ниво, а за да може полесно да се изучат и презентираат, тие се класифицираат според определени критериуми. Најчесто, поделбата на виновата лоза се прави според бојата на грозјето, според намената или според она за кое најмногу се користат и затоа има сорти вински и трпезни видови на винова лоза. Понатамошната класификација на сортите оди во насока на критериуми како: потеклото на сортата, бојата на виното што се добива од неа, потоа квалитетот на виното што се прави од неа, времето на зреење, отпорноста на болести итн.

Широм светот постојат повеќе видови винова лоза, а во интерес на сомелиерот е да ги познава карактеристиките на поважните видови кои се користат за производство на вино. Подолу во учебникот се дадени позначајните сорти од кои се произведуваат бели и црвени вина.

3.2. Карактеристики на различните видови винова лоза

Во светот постојат најразлични видови винова лоза. Разликите во морфологијата на цветот, односно настанатите природни варијации на виновата лоза резултираат во она што се нарекува сорта. Некои сорти покрај морфолошките варијации имаат и одредени мутации кои се издвоени со терминот клонови, кои пак се резултат на природната селекција. Хибридизацијата ја работи човекот, да се подобри отпорноста на болести и неповолните климатски, односно почвени услови, се со цел да се зголеми приносот и унапреди квалитетот на произведеното грозје.

Во лозарските области со континентална и умерено континентална клима виновата лоза често претрпува значајни штети од ниските температури. На ниските места овој абиотички фактор го загрозува сигурното производство. Отпорноста на виновата лоза на ниски зимски температури зависи од наследните особини и условите на одгледување. Зголемувањето на отпорноста кон ниските зимски температури не може да се реши со помош на една спроведена мерка, колку и да е ефикасна, туку со цел комплекс на мерки.

Механичкиот состав на грозјето е карактеристичен за секоја сорта винова лоза и претставува нејзин ампелографски и технолошки белег, по кој меѓусебно се разликуваат одделните сорти. Врз механичкиот состав на грозјето имаат влијание еколошките услови, во разни години, со различни климатски услови, можат да настанат извесни промени во механичкиот состав на грозјето, што подоцна може различно да влијае врз квалитетот на виното и другите производи. Во нашата земја, постои законска регулатива и правилник во кој се пропишува класификацијата на препорачани и одобрени сорти на грозје за производство на вино за секоја лозарска област во Република Северна Македонија.

3.3. Позначајни сорти грозје кои се користат за производство на бело вино

Некои од позначајните сорти на грозје кои се користат во производство на бело вино се следните:

Гевурзтраминер е сорта на грозје која потекнува од Северна Италија. Генерално се смета за главна сорта на винскиот регион Алзас сместен во Североисточна Франција. Таа дава умерено обилен род на мали цилиндрични гроздови со збиени мали зрна со необична жолтеникаво-розова боја. Германскиот збор „gewurtz“, означува зачин, а се однесува на аромата – арома на цимет и ѓумбир.

Жилавка е бела сорта грозје која најмногу се одгледува во пределите околу Мостар во Босна и Херцеговина. Вината добиени од оваа сорта грозје се со жолтеникаво-зелена боја и се познати по својата арома на крем од ореви и цитрус. Жилавката се одгледува во Република Северна Македонија.

Мускат Отонел е бела сорта грозје која потекнува од Алзас, Франција и е член на Мускат фамилијата. Во Австрија и Хрватска е најпозната како сорта од која се прават десертни вина. Вината добиени од ова грозје се со лесно тело и среден вкус и имаат овошни ароми на бозел, цитрус и бели цвеќиња. Оваа сорта се одгледува и во Република Северна Македонија.

Пино Гриџо или Пино Грис е бела сорта грозје која е брат-близнак на Пиното Ноар. Вообичаено се карактеризира со сивкасто-сина боја, која е одлика на името. Вината добиени од оваа сорта се разликуваат по боја која варира од бакарна, па до светлорозова. Мирисот и вкусот на виното се малку пикантни, со ароми на бело овошје и со низок степен на киселост. Пино Гриџо се одгледува во Република Северна Македонија.

Ризлинг е бела сорта која потекнува од долината на реката Рајна во Германија, па познат е и како рајнски ризлинг. Се смета за трета најбитна бела

сорта по шардонето и совињон бланот и е 20-тата најраспространета сорта во светот. Најчесто се одгледува во постудените вински региони. Вината добиени од оваа сорта се со светложолто-зеленикава боја, имаат висок степен на киселини, многу се ароматични, со сладок вкус, ароми на мед, зрели јаболка, кајсија, бозел, грејпфрут, зелен лимон, па и свежо косена трева. Се одгледува и во Република Северна Македонија.

Ркацители е бела сорта грозје која потекнува од Грузија и е една од најраспространетите сорти во Русија. Во Грузија се најдени остатоци од оваа сорта кои датираат од 3 век пред наша ера. Оваа сорта грозје дава ароматични вина, со висок степен на киселини, цветни ароми како и ароми на кајсија и ананас. Исто така, се користи за правење слатки вина. Во Република Северна Македонија сè повеќе ѝ се дава на важност на оваа сорта, па две наши винарии прават дури и барик верзии на вино од оваа сорта.

Семијон е бела сорта грозје чие потекло е тешко да се одреди. Најмногу се одгледува во Австралија и Франција, каде во регионот Бордо е една од трите бели сорти кои е дозволено да се одгледуваат. Вината од оваа сорта се со полно тело, низок степен на киселини и зејтинеста текстура. Може да има ароми на смоква, лимон, мед и зелено јаболко. Македонскиот семијон дава вина кои се свежи, со ароми на бели цвеќиња и медовина.

Силванер е сорта на грозје која потекнува од Германија и може генерално да се најде во потоплите и помалку сурови климатски услови во јужните лозарски региони на Германија. Зрее во мали, цилиндрични, збиени гроздови со топчести жолто-зелени зрна. Силванерот главно дава побогат род, но има помал интензитет на арома одошто неговата сестра „Јоханезберг Ризлинг“. Во регионот Алзас во Франција има најмногу лозја со Силванер.

Смедеревка е бела сорта грозје за која се претпоставува дека потекнува од околината на Смедерево во Србија. Виното добиено од ова грозје има златножолта боја и се одликува со киселкаст, но мек вкус. Други земји во кои се одгледува се Бугарија, Србија, Црна Гора, Турција и Романија. Смедеревката не се меша со други сорти грозје и е една од сортите која е најраспространета во Република Северна Македонија.

Совињон Блан е бела сорта која се одликува со зелена боја и потекнува од регионот Бордо во Франција. Во денешно време се одгледува насекаде во светот и дава ароматични, свежи, суви и освежувачки вина. Се користи како главна компонента на многу познати десертни вина. Како чист Совињон Блан се консумира уште како младо, бидејќи нема голем потенцијал за зреење.

Темјаника е македонското име за сортата Мускат. Мускатот е најголема фамилија од сите вински сорти, со бои кои можат да бидат од зелена до речиси црна. Темјаниката се карактеризира како бела сорта која дава суви и полусуви вина, со пикантна и мускатна арома и вкус. Оваа сорта е втората најраспространета сорта во Република Северна Македонија.

Траминец е балкански пример на германскиот Гевурцтраминер, познат по неговата застапеност во вината од Алзас. Во скоро време станува многу популарен во Словенија. Траминецот најчесто е полуслатко до слатко вино, со

полно тело и свilen завршеток. Аромите се комплексни, но пикантни и јаки и речиси секогаш потсетуваат на тропски овошја како малини. Траминецот не се користи за блендирање, туку се користи за добивање едносортни вина. Оваа сорта се одгледува и во Република Северна Македонија.

Шардоне е сорта грозје со зеленикава боја, која потекнува од регионот Бордо. Шардонето е втора по ред најраспространета бела сорта во светот и успева на речиси секако поднебје. Грозјето само по себе е со неутрален вкус. Многу од вкусовите кои највообичаено се поврзуваат со оваа сорта доаѓаат од тероарот и дабот. Во Република Северна Македонија, Шардонето е со ароми на различни видови тропско овошје, како манго и ананас.

3.4. Позначајни сорти грозје кои се користат за производство на црвено вино

Некои од позначајните сорти на грозје кои се користат во производство на црвено вино се следните:

Барбера е стара италијанска црвена сорта грозје и од 2000 година е третата најодгледувана сорта во Италија (по Санџовезе и Монтепулчано). Вината добиени од оваа сорта се со висок степен на киселини и имаат речиси виолетова боја која е нестабилна, но може да се стабилизира со барикирање за да се зголеми степенот на танини. Вака добиените вина се со ароми на црна слива, зачини, цреши и рибизли.

Вранец е стара црвена сорта која е автохтона за Република Северна Македонија, Србија и Црна Гора. Во Република Северна Македонија се смета за најбитна сорта грозје и е застапена со речиси 70% од сите црвени сорти кои се одгледуваат. Зборот вранец значи црн пастув, име кое го опишува ова грозје. Младите вранци имаат светловиолетова боја и мирис на црвени боровинки и овошен мармалад со многу јаки танини. По неколку години зреење, бојата преминува во темноцрвена рубин/црна боја и се развива комплексна арома која потсетува на чоколадо, црно овошје и цимет, при што вината ја губат својата острина, развивајќи долг и свilen после вкус (Витач е алкохолан пијалак кој се добива од сортата Вранец).

Гаме е црвена сорта грозје и воедно една од најстарите познати сорти. Гамето има лушпа со црвена боја и изразито бело месо на гроздот. Се верува дека е донесена во Далмација од Франција во 3 век, а во 14 век најмногу се одгледувала во Бургундија. Денес, најмногу се одгледува во Франција, регионот Бежоле, каде е застапена со 99%. Вината од оваа сорта се со црвена боја, лесно тело, висок степен на киселини и изразен мирис на гмечени јагоди и малини, цветни ноти на јорогован и темјанушки. Доколку се остават да зреат некое време, развиваат мирис на вишна, црн бибер, сушени бобинки, како и креда.

Зинфандел е црвена сорта грозје која генетски е подеднакво иста со хрватскиот Црљенак каштелански и италијанското Примитиво. Оваа сорта во Калифорнија е застапена со 10% од сите црвени сорти кои се одгледуваат во калифорниските виногорја. Вкусот на вината од оваа сорта зависи од степенот

до кој тие се зреени, како и различната клима и тероар, па може да даде ароми на малина, капина, јагоди, цреши, па дури и на тутун, анасон и бибер.

Каберне Совињон е една од најраспространетите вински сорти во светот, од причина што успева на различни поднебја. Најпозната е како основа за вината Бордо, каде што се меша со Мерло и Каберне Франк. Аромите на оваа сорта многу зависат од зрелоста на грозјето за време на гроздобер. Каберне Совињон е идеално за зреење во дабови буриња, бидејќи дрвото не само што ги смирува природните танини, туку и аромите на ванила и зачини што ги има во дрвото ги надополнуваат природните ароми на црна рибизла и тутун, кои се карактеристични за ова грозје. Оваа сорта е сè повеќе распространета и во Република Северна Македонија.

Каберне Франк е црвена сорта грозје која потекнува од Франција и е една од најзастапените во светот. Токму со вкрстување на оваа сорта со Совињон Блан е настаната сортата Каберне Совињон. Ова грозје се одгледува насекаде во Европа, САД, Австралија, Чиле и Аргентина. Најпознато е по тоа што се меша со Каберне Совињон и Мерло во вината кои се произведуваат во регионот Бордо. Вината од оваа сорта се со посветла црвена боја, а кога се мешаат со други сорти придонесува за дополнителните ароми на парфем, бибер и, во зависност од регионот каде се одгледува, можат да имаат ароми на тутун, малина и црна рибизла, па дури и темјанушки. Каберне Франкот се одгледува и во Република Северна Македонија.

Кадарка е црвена сорта грозје. Најраспространета е во Унгарија, од каде што се верува дека и потекнува. Во оваа земја е позната како главна состојка на унгарското кувче, познатиот Егри Бикавер, а во Бугарија оваа сорта е позната како Гамза. Вината добиени од Кадарка се одликуваат со средна боја, лесни се за пиење, хармонични, со мека овошна арома. Кадарката најмногу се користи за блендирање. Се одгледува и во Република Северна Македонија.

Карменере е црвена сорта грозје која најпрво била засадена во Медок регионот во Бордо. Денес, најмногу се одгледува во Чиле каде е најраспространета, а исто така и во САД и Италија. Виното добиено од Карменере има интензивна црвена боја. Аромите се на црвени овошја, зачини и боровинки, со помeki и поблаги танини од Каберне Совињонот. Карменерето најмногу се користи за блендирање. Чистото вино добиено од оваа сорта најдобро е да се пие младо. Мал број на винарии во Република Северна Македонија ја имаат засадено оваа сорта.

Кратошијата е локална балканска сорта. Најновите сознанија во врска со нејзиното потекло докажаа дека генетскиот профил на Кратошијата е ист со оној на Примитивото, односно Зифанделот или Црљенак Каштелански. Денес најмногу се одгледува во Црна Гора и Хрватска. Вината кои се добиваат од ова грозје се со темна, речиси црна боја, а густината на виното е како на моторно масло. Поради високиот степен на шеќери во грозјето, вината добиени од ова грозје се со висок степен на алкохол кој достигнува до 17%. Во Република Северна Македонија нема чисти насади од оваа сорта, туку ја има во насадите заедно со вранецот, како негова придружна сорта.

Малбек е црвена сорта чии гроздови имаа темна, речиси виолетова боја и содржат многу танини. Малбекот е позната како една од шесте сорти кои се одгледуваат во регионот Бордо во Франција. Како едносортни вина, вината добиени од Малбек се со темновиолетова боја, меки танини, понизок степен на киселини и ароми на црна рибизла. Најчесто Малбекот се меша со други сорти, како Каберне Совињон и Мерло, а совршен пример за ова се вината од регионот Бордо.

Мерло е црвена сорта грозје која се одгледува во целиот свет и е трета по распространетост. Мерлото се користи како грозје за блендирање (Бордо) и за добивање едносортно Мерло. Вината кои се добиваат од ова грозје вообичаено се карактеризираат со средно тело, но со интензивна арома на боровинка, јагода, слива и рибизла. Македонските Мерлоа се одликуваат со полно тело.

Монтепулчано е италијанска црвена сорта грозје. Вината добиени од оваа сорта се со темноцрвена боја, благи киселини и со висок степен на алкохол. Во Република Северна Македонија само една винарија произведува вино од оваа сорта.

Мускат Хамбург, исто така познат како Црн Мускат е член на големата и надалеку позната Мускат фамилија. Црната сорта на ова грозје најчесто се наоѓа во јужните делови на Балканот. Мускат Хамбург има карактеристична арома на чоколадо и цитрус. Застапена е и во Република Северна Македонија.

Небиоло е црвена италијанска сорта грозје, најпозната во регионите Бароло и Барбареско. Од ова грозје се добиваат вина со светлоцрвена боја, кои уште како млади содржат висок степен на танини и карактеристичен мирис на катран и рози. Како што стареат, развиваат овошни ароми. Во Република Северна Македонија оваа сорта се користи само за блендирање.

Петит Вердо е црвена сорта грозје, која најмногу се користи во Бордо блендовите. Танините му даваат темноцрвена боја и арома на пиперка и зачини.

Пино Ноар е црвена сорта грозје која потекнува од регионот Бургундија. Денес оваа сорта се одгледува насекаде во светот, а воедно е и една од најтешките за одгледување. Вината добиени од Пино Ноар се сметаат за едни од најпрефинетите вина. Се одликуваат со светлоцрвена боја, лесно до средно тело, ароми на цреши, малини, рибизли, до оние на печурки, земја и кожа, со дополнителни ноти на цимет, каранфилче и тутун. Пино Ноарот дава одлични вина во Република Северна Македонија.

Примитиво е црвена сорта грозје кое потекнува од „чизмата“ на Италија, каде што е и најпозната сорта. Примитивото е речиси идентично со Зинфанделот кој е најраспространет во САД. Ова грозје дава јако црвено вино, со степен на алкохол кој најчесто надминува 15%. Бојата на овие вина е речиси црна, а аромите кои ги дава потсетуваат на капини, бибер и анасон.

Санцовеze е црвена сорта италијанско грозје и е една од најраспространетите црвени сорти во земјата каде што е позната како главна основа за добивање на вината Кјанти и Кармињано. Ова грозје најмногу се употребува како бленд, а и како едносортно вино. Младото Санцовеze вино има светлоцрвена боја, се одликува со овошни мириси на јагода и зачини, висок

степен на киселост и средно до висок степен на танини. Има ароми на цреша, црна рибизла, темјанушки и чај. во Република Северна Македонија сè повеќе зема замав неговото одгледување бидејќи дава одлични вина.

Станушина е црвена сорта грозје која може да се најде само во Тиквешкиот Регион во Република Северна Македонија. Најверојатно дека е единствената македонска автохтона сорта. Станушината беше речиси исчезната сè додека винаријата Попова Кула повторно не ја откри и го заштити нејзиното потекло. Неколку винарии го следеа примерот на одгледување на оваа сорта, меѓутоа, количините на Станушина се сè уште многу мали.

Темпранило е црвена сорта грозје која потекнува од Шпанија, каде што е една од најраспространетите и од која се добиваат вината Риоја и Пенедес. Позната е по тоа што дава вина со полно тело, а и по тоа што зрее неколку недели порано од останатите видови грозје. Многу добро успева во топли поднебја. Вината добиени од ова грозје се со рубин црвена боја, содржат мал степен на киселост, имаат арома и вкус на боровинки, сливи, тутун, кожа и трева. Од неодамна се одгледува и во Република Северна Македонија.

Шираз е сорта грозје која има темноцрвена боја и потекнува од регионот на реката Рона во Франција и е позната за апелациите Кот ди Рон, Шатонеф ди Пап, Ермитаж и Жоконд. Се одгледува насекаде во светот и е на седмо место по распространетост. Шираз дава силни вина кои имаат мирис и вкус на темносино овошје (црна капина, црна рибизла) и зачини. Речиси секогаш се присутни ароми на мелен бибер и пикантни зачини. Оваа сорта се користи и за блендирање, а и како едносортно вино. Оваа сорта се одгледува и во Република Северна Македонија и дава одлични вина.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Опишете ги позначајните сорти грозје кои се користат за производство на црвено вино.
2. Наведете ги позначајните сорти грозје кои се користат за производство на бело вино.

Вежби:

1. Направете истражување и дознајте кои сорти на грозје се користат најмногу за производство на вино во нашата земја.

ЗАКЛУЧНИ СОГЛЕДУВАЊА

Лозарството е наука и технологија различна од енологијата и производството на вино за која постои голем обем на научна и стручна литература. Иако производителите на вино, т.е. винарите, би требало да знаат што е можно повеќе за лозарството, двете професии се толку обемни и поради тоа е многу тешко да се биде експерт во двете.

Сортата го определува типот на виното, неговите основни карактеристики и специфичните особини. Сето ова е од значење за винските љубители и тие би сакале да имаат ваква информација на располагање при консумирањето на виното. Поради оваа причина, сомелиерот треба да ги познава сортите винова лоза како на локално ниво, така и на светско ниво во делот кој се однесува на најголемите производители на вино.

За да се разбере како расте виновата лоза и како таа реагира на култивирање, треба да се тргне од фактот дека таа е растение ползавец и во дивината расте така што цврсто се обвива за другите растенија и дрвја, со некои натпреварувајќи се, а со други придружувајќи им се. Борбата е за светлина, почва, влажност и хранливи состојки. За да дојде до светлина, виновата лоза се искачува високо. За да опстане во почвата заедно со многуте други корења кои се борат за опстанок, таа создава одреден степен на толеранција на суша. Поддршката ја добива од дрвјата на кои се качува. Овие приспособувања кон околината определуваат како однесувањето на виновата лоза може да биде искористено во лозјето. Производителите на вино знаат дека виновата лоза реагира на сончева светлина, не само на пролет, туку и преку целата сезона на растење – дури и во зима.

Лозарството е дел од хортикултурата која се занимава исклучиво со одгледување винова лоза *Vitis*. Човекот кој професионално се занимава со одгледување лозови насади се нарекува лозар. Најголемиот дел од најраспространетите вински сорти се *Vitis vinifera* L. или винова лоза од стариот свет, која е домородна сорта на Европа. Видот *Vinifera*, исто така, е основна винска сорта во САД и во другите држави со умерена клима. Некои сорти, како *Vitis labrusca*, се домородни во САД и тие се поотпорни на болести и се издржливи на постудени температури одошто *Vinifera*. *Labrusca* ја има во сите среднозападни и северноисточни држави, како и во пониските делови на Канада. Исто така, речиси во секој вински регион во светот можат да се најдат и хибридни култури.

Под механички состав на грозјето се подразбира уделот на одделни делови на гроздот во суровината од која започнува производството на вино. Тука имаме: 2 до 8% петелки и 92 до 98% зрна. Просечен состав на зрната е: 5 до 11% луспи; 80 до 90% месо и 2 до 5 % семки.

Генерално, грозјето нормално расте во умерени температурни зони, главно меѓу 30° и 50° географска ширина во северната и јужната хемисфера. Меѓутоа, виновата лоза може да се сретне и во области близу до екваторот –

замислена кружница која ја дели планетата на северна и јужна полутопка. „Екваторски вина“ се произведуваат во мали количини во Кенија и Перу.

Одржувањето на виновата лоза опфаќа справување со различни видови болести и штетници на виновата лоза. Уште од неговата култивација, виното било предмет на опустошување од страна на различни непожелни организми, во која група главно биле вклучени одредени фунги, бактерии, вируси, инсекти, нематоди и други штетници.

Французите кои со векови внимателно ги одгледувале и проучувале своите лозја, имаат збор што нема соодветен превод ниту на англиски, ниту пак на кој друг било јазик, тоа е зборот тероар (фр. *terroir*). Оригиналното француско сфаќање за поимот тероар се однесува на сите природни услови што влијаат врз биологијата на подлогата и оттука произлегува составот на самото грозје. Тероарот е комбинација на безброј фактори како: дневните и ноќните температури, распоредот на врнежите од дожд, бројот на часови на сончева светлина, наклонот и дренажата на теренот и уште многу други.

Сите овие фактори влијаат еден на друг за да го создадат, како што го нарекуваат француските лозари, тероарот. Терминот се користи за да се опишат и физичките особини на локацијата каде што се наоѓа лозјето (пример, добар тероар). Во лозарството, интеракцијата помеѓу физичката средина и виното се нарекува „ефект на тероарот“. Сепак, тероарот придонесува за карактерот, а луѓето се тие кои го постигнуваат квалитетот на виното.

На одгледувањето на винова лоза влијаат редица фактори, а позначајните се садењето, кроењето, наводнувањето и бербата.

За одржувањето на грозјето најчесто се користат специјализирани трактори и приколки. Покрај превозните средства, се користат и други видови на техника и машини како: прскалки, собирачи на грозје, инструменти за мерење на грозјето, и др.

Денес, постојат многу варијанти на винова лоза на глобално ниво, а за да може полесно да се изучат и презентираат, тие се класифицираат според определени критериуми. Најчесто, поделбата на виновата лоза се прави според бојата на грозјето, според намената, или според она за кое најмногу се користат и затоа има сорти вински и трпезни видови на винова лоза. Понатамошната класификација на сортите оди во насока на критериуми како: потеклото на сортата, бојата на виното што се добива од неа, потоа квалитетот на виното што се прави од неа, времето на зреење, отпорноста на болести итн.

Широм светот постојат повеќе видови на лоза, а во интерес на сомелиерот е да ги познава карактеристиките на поважните видови кои се користат за производството на вино.



МОДУЛАРНА ЕДИНИЦА 3

СОМЕЛИЕРСТВО И ВИНАРСТВО

III. СОМЕЛИЕРСТВО И ВИНАРСТВО

Модуларната единица опфаќа содржини поврзани со анализа на факторите за развој на винарството, различните технологии за производство на вино, меѓународните регион за производство на вино, како и сензорната евалуација на вино.

После совладување на модуларната единица, ученикот ќе биде способен да:

- ✓ анализира фактори за развој на винарството;
- ✓ објаснува технологија на производство на вино;
- ✓ идентификува меѓународни регион за производство на вино;
- ✓ опишува сензорна евалуација на вино.

Клучни зборови: вино, винарство, вински региони, винарии, сензорна евалуација.



Луѓето ја култивирале виновата лоза за производство на вино пред повеќе илјадници години.

1. Фактори за развој на винарството

Во овој дел од учебникот ќе биде обработена материјата поврзана со развојниот пат на винарството, факторите за развој на винарството и класично и индустриско винарство.

1.1. Развоен пат на винарството

Постанокот на виновата лоза редица автори го пронаоѓаат во регионот помеѓу Црното Море и Каспиското Море и датира од 6.000 години пред новата ера. Само малку производи имаат толку долга историја на производствен процес кој останал ист или малку променет. Виното брзо се здобило со имиџ на елитен пијалак и имаме историски податоци за негово консумирање, чување и транспортирање во специјални садови со помош на бродови до подолги дестинации, каде било тргувано за да ги задоволи потребите на урбаната побарувачка за овој луксузен пијалак.

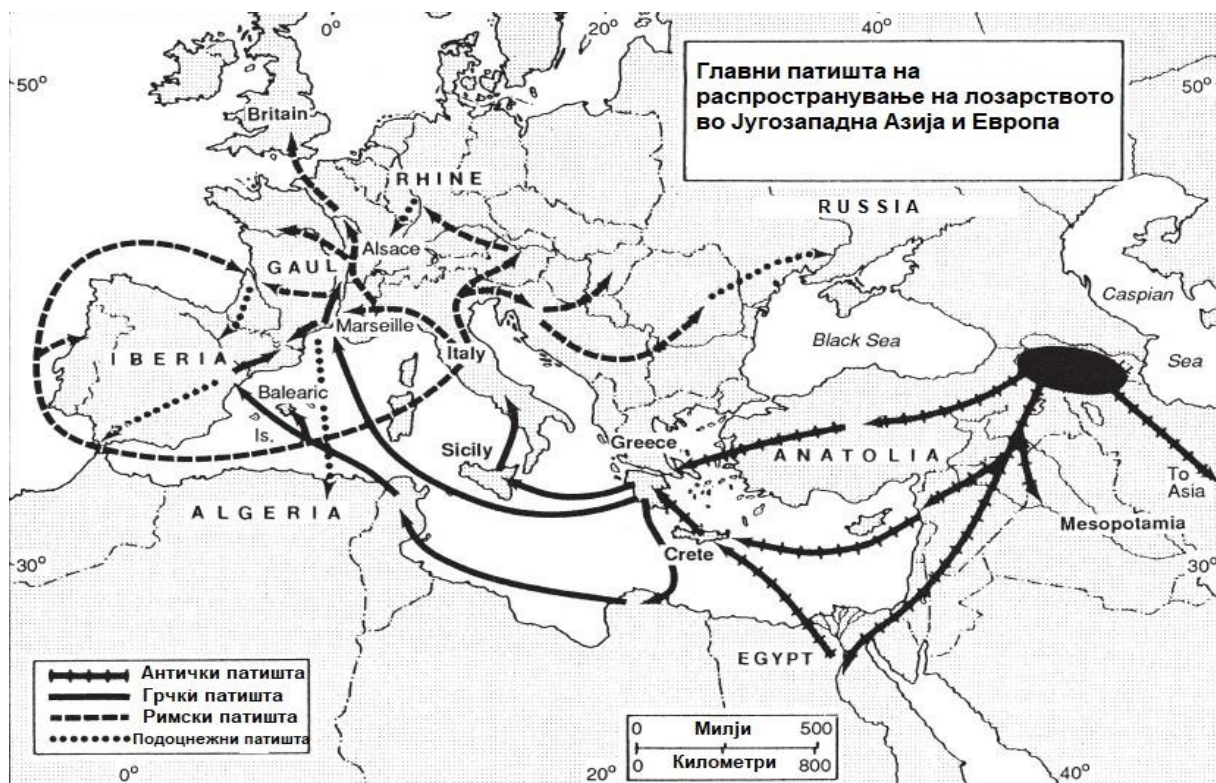
До моментот, археолошките истражувања покажуваат дека меѓу најстарите винарии во светот припаѓаат пронајдените во денешен Иран (Хаџи Фирус Тепе и Гордин Тепе), каде со помош на анализи се добиени резултати дека садовите за чување вино содржат танини. Во покраината Вајоц Сор која се наоѓа во Ерменија (се граничи со Азејберџан), на археолошкиот локалитет Арени 1 (планинска пештера), покрај реката Арпа е пронајдена најстарата винарија во светот која датира од периодот 4.100 години пред нова ера. Винаријата била откриена во 2011 година од страна на тим составен од Ерменски и Ирски археолози. Уникатното откритие се состои од длабок сад и базен за вино, семиња од грозје, чаши за пиење вино и гробишта, кое сугерира на тоа дека местото било користено за церемонии и ритуали. Винарите ги користеле нозете за да го истискаат сокот од грозјето, кој се собирал во базенот да ферментира и подоцна се чувал во садови.

Во Израел, во археолошкото наоѓалиште во Тел Кабри во 2013 година е пронајдена најстарата визба на Блискиот Исток која датира од пред 3.700 години. На локалитетот се пронајдени 40 садови со капацитет од 2.000 литри вино. Хемиските анализи на составот на садовите покажал дека станува збор за вински садови. Во составот на виното кое се пиело во тоа време биле пронајдени цимет, нане и остатоци од мед.

Едни од најстарите винарии кои постојат во континуитет во светот се Шато Д'Гоулан во близина на градот Нант и реката Лоара во Франција која датира од 1000 година, Шлос Јоханисберг во близина на Рингау во Германија, основана во 1100 година и Баронот Рикасоли во Тоскана – Италија, која функционира од 1141 година. Најстарото шише вино кое датира од 325 година е пронајдено во близина на градот Спејер во Германија, во внатрешноста на два саркофази од римскиот период. Се наоѓа во Историскиот музеј на градот „Der Pfalz Speyer“. Најголемата, пак, винарија со винска визба во светот е Милешти Мици и се наоѓа во Молдавија. Винската визба има подземни патишта од 55 километри каде се

чуваат околу два милиона шишиња вино од различни периоди. Визбата е влезена во Гинисовата книга на рекорди како најголема колекција.

Владините политики имале удел во развојот и глобализацијата на винската индустрија погледнато низ минатото. На островот Тасос во Грција, во 2000 години пред нова ера имало правила за извоз на вино само доколку виното е запечатено со името на производителот, не само како гаранција за квалитет, туку и како евиденција за плаќањето на данокот. Во Хамурабиевиот законик кој датира од 1795-1750 година пред нова ера кој е еден од првите збирки закони (законици или кодекси) и најдобро зачуваниот пример на ваков вид документ од Месопотамија, од вкупно 282 закони, имало 3 кои се поврзани со виното. Креаторот на законикот бил кралот Хамураби. Законикот набројувал кривични дела и за нив соодветните казни, како и решенија за чести спорови и водич за поведение на граѓаните. Во законикот немало место за објаснувања и оправдувања, но давал можност за изложување на докази. Законикот бил поставен на отворено, на погледот на јавноста, напишан на камен со висина 2.25 метри. Во законикот на Урнамун кој датира од 2300 година пред наша ера, се споменуваат робови кои служат вино за кралските семејства во Нимрод, главниот град на тогашна Асирија.



Патишта на ширење на виновата лоза.

Римјаните се најзаслужни за ширењето на винарството низ нивните колонии во Европа. Богато културно наследство распространето низ Европа од овој период ни сведочи за поврзаноста на Римјаните со виното. Во Германија, во областа Немаген-Дрон на реката Мозел се наоѓа добро зачуваниот споменик на Римскиот вински брод кој датира од 220 година. Во средниот век, монашките

братства ги прошируваат познавањата и техниките на производство на различни видови вино. Винската индустрија својот најголем успех го бележи во текот на 19-ти век, со зголемувањето на обемот на научни материјали и интерес за производство на вино во повеќе земји низ Европа и земјите од новиот свет. Овој период е карактеристичен со проширувањето на инсектот филоксера од САД во Европа. Филоксерата драстично ги намалила лозовите насади низ Европа, а во 1873 година Француската влада понудила награда од 30.000 франци (денешни 10.000 долари) за оној кој ќе пронајде лек и решение за проблемот со филоксерата.

Прохибициите или забраната за производство и консумирање на алкохол, низ историјата укажале свој одраз на потрошувачката на вино. Прохибиција имало во повеќе земји во првата половина на 20 век како Русија, Исланд, Норвешка, Унгарија, Финска и др. Најголемото влијание прохибицијата го укажала во САД (1920-1933 година) земајќи предвид дека САД се во моментот најголем потрошувач на вино. Кога прохибицијата во САД била укината, винската индустрија била со неадекватна опременост и низок квалитет на производство. Во Република Северна Македонија во период од 10 години беше воведена делумна прохибиција со забрана на продажба на алкохол после 19 часот во зима и после 21 часот во лето (се однесува за продажба надвор од угостителството).

Денеска винарството е распространето во многу земји низ светот, на сите континенти освен Антарктикот, поради временските услови. Винската индустрија е високоразвиена и на пазарот можат да бидат пронајдени различни видови вина кои им стојат на располагање на потрошувачите, како за широка потрошувачка, така и во угостителството.

1.2. Фактори за развој на винарството

Како еден од позначајните фактори за развој на винарството ќе го посочиме напредокот на технологијата и користењето на соодветна опрема. По извршената берба, која може да биде механизирани (со комбајни) или рачна, грозјето се транспортира во винарските визби каде со посебни технологии се преработува во производи од вино, жестоки и безалкохолни пијалаци. За да се приготват овие производи, се употребуваат најразлични видови машини и опрема, кои извршуваат одредени операции меѓусебно синхронизирани во работниот процес. Општа карактеристика на оваа механизација и опрема е што имаат сезонска примена, бидејќи поголемиот дел од неа работи само во периодот на бербата со поголем интензитет. По сезоната, дел од машините мируваат до наредната сезона. Како посебна одлика е нивната изработка од висококвалитетен материјал, најчесто специјален челик и инокс материјал. Неопходноста во изработката од ваков материјал се гледа во постојниот допир на гроздова каша, комиње, шира и вино при што не смее да има негативно влијание и измена на нивната боја и мирис.

Земајќи предвид дека машините во процесната техника се составени од голем број на склопови, составени од различен број на делови кои поединечно

или заеднички извршуваат одделни функции, неопходно е да добиваат погон за нивно придвижување, како правилно и навремено да ја извршат својата функција. Како погонски мотори во процесната техника, најмногу се применуваат електромотори и хидромотори.

Целокупната механизација и опрема која се употребува во винарските визби е најразлична, а машините се користат за следните потреби: ваги за мерење, приемен кош, гроздомелачки, машини за контрола, најразлични пумпи, дозери, цедилници, таложници, флотатори, ферментатори, цистерни, таложни цистерни, стабилизатори, агрегати за ладење, резервоари, црева, филтри, преси, линии за флаширање, полначи на вино, уреди за замрзнување на грлата на шишињата, затвораи за тапи, транспортери, линии за пакување, етикетирање, палетари, вилушкари, машини за пакување на кутии, машини за чистење на визбата, дестилациони апарати, софтвер за винарство, и др.

1.3. Класично и индустриско винарство

Производството на вино го среќаваме во различни земји и се развива под различни услови. Покрај производството на вино во домашни услови за сопствено користење, што е карактеристично и влече традиции во повеќе земји, постојат неколку форми на организација на винарското производство.

Мали производители. Малите производители традиционално низ историјата се занимавале со одгледување лозје и производство на вино. Земјоделието во медитеранските земји во одгледувањето на земјоделски производи главно се потпираше на одгледување три култури: маслинки, пченица и грозје. Покрај одгледувањето на земјоделски култури, малите фармери поседуваат и останати ресурси кои ќе го зголемат приходот, како: овци, кози, крави и овошни насади. Во северните региони на Европа ситуацијата е слична, со разлика на земјоделските култури кои се одгледуваат поради климатските услови. Во 1999 година, во Австрија, најголемиот дел од малите производители на вино обработувале во просек по еден и половина хектар лозје. Кодот на Наполеон од 1804 година, дополнително ги „раситнил“ земјиштата на големите земјопоседници и ги насочил кон мали производители и фармери. Во Европа намалувањето на овој тип на производители на вино се забележало најпрво со појавата на Филоксерата, кога било премногу скапо за нив да ги заменат корените на лозјето. Некои од нив останале во винарството, некои се откажале од земјоделие, а некои продолжиле да одгледуваат други култури. Некои од нив ги продале земјиштата и кога бил завршен процесот на растење на новата лоза се вратиле да работат на имотите како платена работна сила.

Земјите од новиот свет, исто така имале своја варијанта на мали производители. Во Австралија и Нов Зеланд, емигранти од Италија, Германија и Југославија се населиле и започнале со производство на вино кое традиционално го правеле во своите земји. Овие производители на вино опстојуваат и до денешен ден, се разбира, со веќе формирани компании и начини на организација на винарството.

Малите производители на вино опстанале во винскиот бизнис поради производство на сопствено вино и за заработка. Тие не се стремат кон врвен квалитет на виното, едноставно го прават, како за своја консумација, така и за продажба на роднини, пријатели, локални угостителски објекти и пазари. Тие произведуваат секојдневно вино кое е евтино. Низ Европа сè помал е интересот на луѓето да бидат мали производители со нестабилни годишни добивки, покрај интензивната работа која ја изискува фармата.

Историски погледнато, малите производители го вршеле производството на вино користејќи заедничка машинерија на селото (како преса, и др.) или со изнајмување опрема од развиени винарии.

Откупувачи на вино. Откупувачите или трговци на вино (фран. *négociants*) се појавиле главно поради проблемите кои ги имале малите производители, а се поврзани со немањето финансиски средства за зголемено и квалитетно производство и машини поврзани со винскиот процес. Дополнително, дистрибуцијата на виното од локалните пазари кон богатите пазари на Северна Европа претставувал сериозен проблем. Основно за да се започне трговија и дистрибуција е постоење на капитал. Достапот до капитал на трговците им овозможил да купуваат вино од мали производители, потоа, виното да старее, да го пакуваат и потоа да го испратат со бродови кон познатите пазари. Во Бургундија денес, трговците, покрај тоа што откупуваат вино, учествуваат и го контролираат процесот на одгледување лозје и производство на вино. Трговците биле многу важни во текот на 18 век, откупувале многу вино и лозја и имале финансиски средства да го пребродат нападот на Филоксерата.

Историски гледано, откупувачите на вино биле многу силни, особено во развиените вински региони на Бургундија, Бордо и Шампањ. Логиката е дека најголемиот профит може да се направи од најквалитетното вино. Трговците од Бордо биле најсилното оружје на винската индустрија, а во голем дел биле странци како: Германци, Ирци и Англичани. Во 1855 година, кога била направена класификацијата на вината во Бордо (*Médoc classification*), не винариите, туку овие трговци имале најголем удел во нејзината изработка и актуализација. Трговците својата моќ ја загубиле во 1970-1980-тите години на минатиот век, кога за производителите на вино се создале поволни услови за развој на кои имале влијание од повеќе фактори. Во последно време се забележува повторно враќање на трговците на винските пазари и понудата на квалитетно вино.

Кооперативи. Кооперативата претставува доброволно здружение на луѓе што вршат одредена дејност. Целта на кооперативите е производителот да има неприкосновено право на сопственост на земјиштето, а здружувањето практично се гледа исклучиво од аспект на економски интерес – подобрување на преговарачката позиција на секој земјоделец и зголемување на производството, задругата да биде достоин партнер за дијалог со откупувачите. Кооперативата се управува од страна на своите членови и треба да има избрано претседател и комитет или тело за управување. Кооперативите својата историја ја темелат на комбинација од политички фактори. Во социјалистичкото уредување овој тип здружување бил претстава за индустриска структура, што е случај и во

Македонија каде земјиштата биле национализирани и дадени на кооперативите – задругите. Друг фактор бил групирање на земјоделското производство на ситните и мали земјоделци и подобрување на статистиката на земјите.

Покрај овие фактори, зголеменото производство на машини, технологии и опрема за винарството придонело за функционирање на кооперативите. Како поединци, малите произведувачи не биле во можност да купат опрема, но преку здружувањето овој проблем бил надминат. Државите дале даночни олеснувања и кредити со поволни услови за набавка на ваквата опрема потребна за винарството. Кооперативите се појавиле низ Европа, Јужна Африка, Австралија и САД. Сепак, условите кои ги нудат кооперативите за нивните членови, во повеќето случаи биле земени како „мирен сон“ и винарите не се труделе да бидат иновативни, да ја заменат старата технологија и да остварат поголем развој. Ова е причината за распадот на поголемиот дел од кооперативите. Покрај овој проблем, маркетингот и производството на квалитет бил мал дел од насоките кои ги преземале кооперативите, главно поради членките претежно винари, кои сметале дека основната работа која треба да се работи е да се произведува вино, без да се земат предвид останатите аспекти на винската индустрија која е во постоја развој и промени.

Сепак, треба да се одбележи дека низ светот сè уште постојат динамични кооперативи кои произведуваат квалитетно вино денес, во Франција, Шпанија, Италија, Аргентина, и други земји.

Семејни бизниси. Семејните бизниси во винската индустрија се карактеристика за различни земји во светот. Семејните компании можат да траат само неколку генерации или можеби да продолжат да опстојуваат со векови, како што имаме примери во винската индустрија. Сепак, притисоците со кои се соочуваат во деловното опкружување и глобализацијата, нивното континуирано постоење станува сè повеќе и повеќе несигурно. Меѓутоа, постојат и фактори кои одат во прилог на семејните бизниси. Во Франција, на пример, целото семејство може да биде оданочено, а не поединци, податок што го прави атрактивен за децата да работат кај своите родители и да имаат ефективен приход без данок. Имаме семејни бизниси каде што 50% или повеќе од сопственоста припаѓа на едно семејство, или една семејна група мнозински и финансиски го контролира бизнисот. Врз основа на ова, повеќето од светските вински бизниси се во сопственост на семејни бизниси.

Две клучни прашања за семејните бизниси се контролата и планирањето на приходите. Контролата бара од членовите на семејството да се договорат за политиките што ги спроведуваат тие кои управуваат со компанијата; тие, исто така, треба да одлучат кој ќе управува – дали член на семејството или ако е подобро да се назначи надворешен човек како менаџер. Извршен директор на семејната компанија е исто така голем предизвик. Кога член на семејството е менаџер, има големи можност за негово критикување дека политиките што ќе ги презема ќе бидат непопуларни кај другите членови на семејството.

Бутик винарии. Идејата за бутик винариите и самиот термин, е сигурно најновиот модел кој постои во винската индустрија. Бутик винариите се мали винарии, управувани од едно лице или двојка, најчесто кои имаат мал број вработени – еден до двајца. Можат да бидат и семејни бизниси, но тие се првата генерација во овој бизнис. Бутик винариите влегле во винскиот бизнис поради две причини. Првата е дека тоа е избор на стил на живот. Покрај стилот на живот, втората причина е финансиската заработка. Бутик винариите се обидуваат на виното да му придадат идентитет и разноликост, нешто кое ќе биде идентификувано со самите нив. Поради овие причини, бутик винариите се различни од малите традиционални производители. Бутик винариите и нивните сопственици во винскиот бизнис повеќе гледаат како личен предизвик отколку како заработка.

Државни компании и големи фирми. Големите компании се целосна креација на земјите од новиот свет каде виното се гледа како производ, а не како производство. Најмногу се застапени во САД, Австралија, Јужна Африка, Чиле и други земји. Во Европа овие големи компании се во сопственост на државата, а во земјите каде приватизацијата настапи по 1990-тите години на минатиот век, овие компании (комбинати) или се затворија или беа приватизирани, или разделени на повеќе сопственици, или продадени и повторно работат. Не сите големи компании се приватни, двете најголеми во САД и светот се семејни бизниси E & J Gallo и Constellation Brands.

Големите компании имаат повеќе сопственици како банки, осигурителни компании и инвестициски фондови. Тоа значи дека сопствеништвото на големите компании се менува. Во последните декади се забележува интересот од страна на силните дистрибутерски компании на алкохолни пијалаци да купуваат винарски компании.

Постојат мислења дека големите компании не произведуваат квалитетно вино, што во некои случаи е оправдано, но производството на квалитет сепак не зависи од големината на компанијата. Напротив, големите и финансиски моќни компании можат да дозволат напредна технологија и експертиза во производството на вино.

Според истражувањето на Еуромонитор, најголемите компании за производство на вино во светот за 2016 година се дадени во Табела 5 подолу. Овие компании учествуваат со 12.2 проценти од светското производство на вино.

Табела 5. Најголеми компании за производство на вино во светот за 2016

Ред. бр.	Компанија	Веб страна	Година	Земја	% од свет. произв.
1	E & J Gallo	gallo.com	1933	САД	2.7
2	Constellation Brands	cbrands.com	1945	САД	1.7
3	The Wine Group	thewinegroup.com	1981	САД	1.5
4	Treasury Wine Estate	tweglobal.com	2011	Австралија	1.12
5	Viña Concha y Toro	conchaytoro.com	1883	Чиле	1.03
6	Castel Frères	groupe-castel.com	1949	Франција	1.02
7	Accolade Wines	accolade-wines.com	1853	Австралија	0.97
8	Pernod Ricard (произведува шампањ)	pernod-ricard.com	1975	Франција	0.97
9	Grupo Peñaflor	grupopenaflor.com.ar	1914	Аргентина	0.9
10	FeCoViA Coop (кооператива)	fecovita.com	1980	Аргентина	0.70

Трите најголеми компании се од САД, по две компании има од Австралија, Франција и Аргентина и една е од Чиле. Две од компаниите во најголеми десет од светот за 2016 година се формирани во 19-ти век, а една во 21-от век.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Дефинирајте го поимот винарство.
2. Опишете го историскиот развој на винарството.
3. Наведете ги позначајните карактеристики на класичното и индустриското винарство.

Вежби:

1. Направете истражување и дознајте повеќе за историскиот развој на винариите во Република Северна Македонија.

2. Технологија на производство на вино

Во овој дел од учебникот ќе биде обработена материјата поврзана со видовите вина, како и технологиите за производство на вино (црвено, бело, пенливо, фортификацирано).

2.1. Видови вина

Постојат најразлични поделби на вината според различни критериуми. Вината може да се идентификуваат и според видот на грозјето од кое се направени, како и според географското потекло. Годишната (анг. vintage) на производство на виното многу често е индикатор за квалитетот на виното. Бидејќи временските прилики кои влијаат на квалитетот на грозјето варираат (многу врнежи, суша и слично), иако виното се произведува од ист вид грозје, неговиот квалитет се разликува од година до година. Годишната на производство кај американските вина само означува колку е старо виното, пред сè, затоа што во Америка многу вина се прават од грозје кое се одгледува во стабилни климатски услови, но и затоа што поголемиот дел од американските вина се мешаат за да се постигне квалитетот.

Во ресторанската пракса е прифатена следната класификација на вината во зависност од:

- Бојата – бели, црвени и розе (во последно време популарни стануваат сини вина);
- Еден или повеќе видови грозје – сортни и мешани (анг.blending или фран. куве, cuvée);
- Место на производство – домашни и странски;
- Содржина на алкохол – лесни (9-14%), полулесни (14-16%) и силни 16-20 %);
- Содржина на шеќер – суви (0,1-0,3%), полусуви (1-3%), полуслатки (од 3-6%), слатки (над 6 %), десертни слатки (15-16%);
- Старост – млади, одлежани вина, колекционерски;
- Суровина за производство – грозје или овошно;
- Содржина на јаглероден диоксид – тивки, полупенливи и пенливи вина.

Вината се групирани во четири основни групи и тоа:

- **Трпезни вина.** Повеќето бели и црвени вина се сметаат како трпезни вина и се конзумираат со оброкот. Овие вина се добиваат со ферментација на гроздовиот сок;
- **Пенливи вина.** Пенливите вина често се користат во посебни прилики. Содржат јаглероден диоксид, што ги прави пенливи, полни со меурчиња. Шампањот е најпознато пенливо вино;
- **Фортифицирани вина.** Некои вина се комбинираат (појачуваат) со бренди, за да се засили аромата. Сувите фортификацирани вина, како што е Шери, често се служат пред јадење, а слатките фортификацирани вина, како што е Порто, се служат после вечера;
- **Ароматизирани вина.** Некои вина благо се ароматизираат, со додавање на тревки и зачини. Ароматизирани вина, како што е Вермут, често се служат со други алкохолни пијалаци како коктейли.

Експертите за вино генерално ги класифицираат вината во пет категории каде што постои поделба во рамките на класите, главно заснована на главните

разлики во начинот на нивото производство. Тоа се следните: трпезни вина, пенливи вина, десертни вина, аперитив вина и поп вина. Поп вината се тип вино за кое некои сметаат дека е наречено според неговата популарност меѓу младите и етничките групи. Други сметат дека поп вината се слични со газирани сокови. Можеби и двете мислења се точни. Во секој случај, тоа е категорија која се појавила пред само неколку децении. Комерцијално произведените поп вина можат да бидат произведени со ниво на алкохол под 14% до 24%, во кој случај тие се доближуваат до десертни вина. Накратко, поп вината потсетуваат на аперитив вина, освен што додадените екстракти се поегзотични, имаат типично нагласена овошна арома, односно арома на ситно овошје.

2.2. Технологии на производство на вино

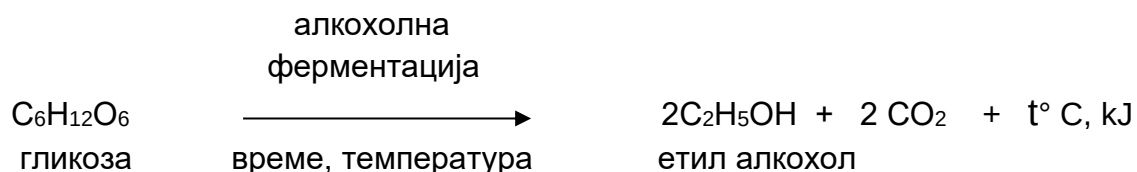
Порано или подоцна, производителите на вино ќе се соочат со терминот енологија, што понекогаш со британски нагласок се изговара оенологија. Во секој случај, зборот има грчко потекло *oinos* (вино) и *logos* (логика). Логиката на виното е заснована на примена на анализа, опрема, материјали и технологија во испланирани методологии за да се постигнат однапред определени резултати. Енологијата е создадена од гастрономската форма на уметност, особено поддржана од дисциплините како биохемија, микробиологија и механички инженеринг. Производителите на вино во денешно време се нарекуваат енологи.

Виното е резултат на ферментирање и преработка на грозјето или на некое друго овошје, а понекогаш дури и зеленчук. Кај белите вина сокот се добива со пресување пред ферментацијата. Повеќето црвени вина се прават со ферментација на гмечено грозје (гроздова каша) пред пресувањето, на тој начин од лушпите се извлекуваат црвените пигменти во новото вино. Розовите вина, честопати наречени „румени вина“ (а исто така се познати и како „розе вина“), денес главно се добиваат со многу мал контакт со лушпите во текот на ферментацијата и потоа брзо се пресуваат за да се екстрахира само мал дел од бојата на лушпите на грозјето.

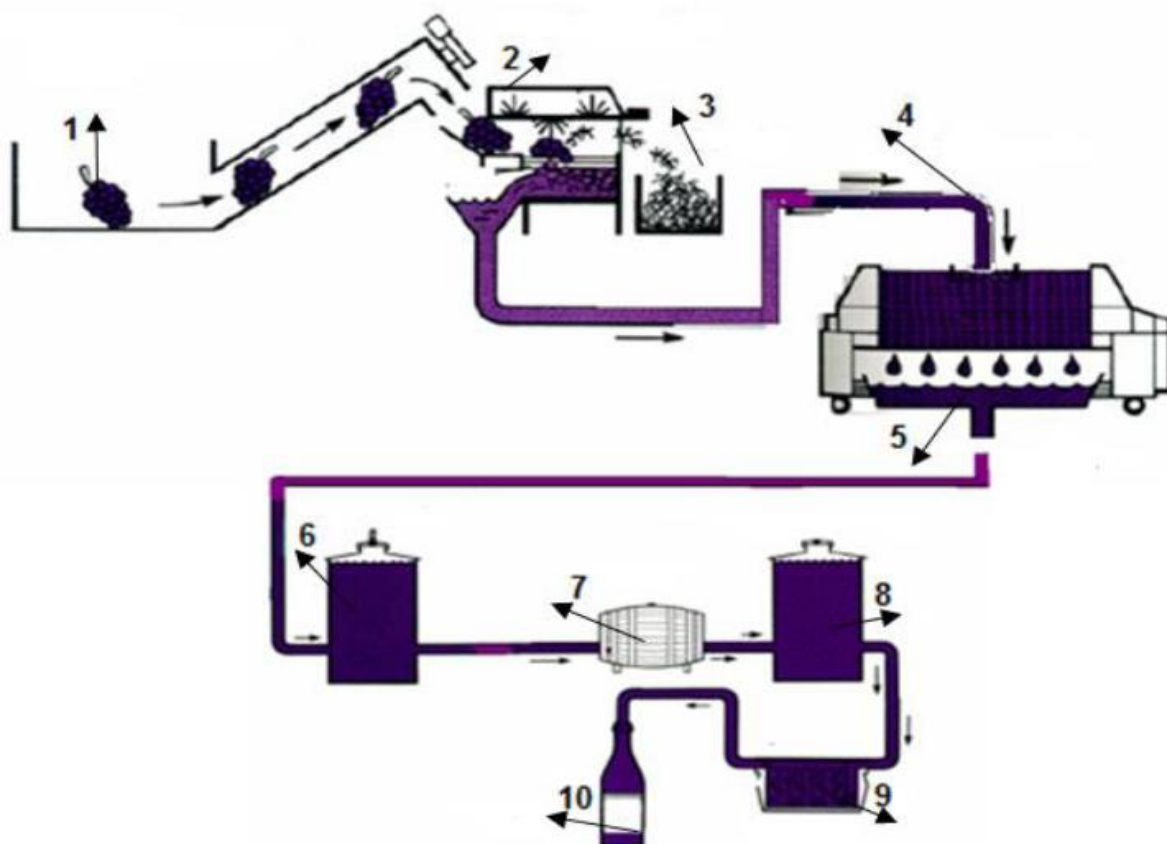
Постојат неограничен број „рецепти“ и методи оставени од дедовците што ги негуваат некои производители на вино. Тие се охрабруваат за да го прават тоа, но не секогаш лесно да се оправда според логиката на виното. Најконзистентните висококвалитетни вина главно произлегуваат од производители на вино кои применуваат анализа и логика во носењето одлуки за преработката.

Кај грозјето и другото овошје, секоја година варира конзистентноста на количината на шеќер, киселост и арома, што бара приспособувања кои имаат добро оправдување. Вината од претходните берби може да имаат својства на кои ќе им биде потребно подобрување во подоцнежната преработка. Енолошкиот пристап исто така има смисла и во тоа што се залага за ефективно водење евиденција.

Виното се добива преку алкохолна ферментација, а формулата е следната:

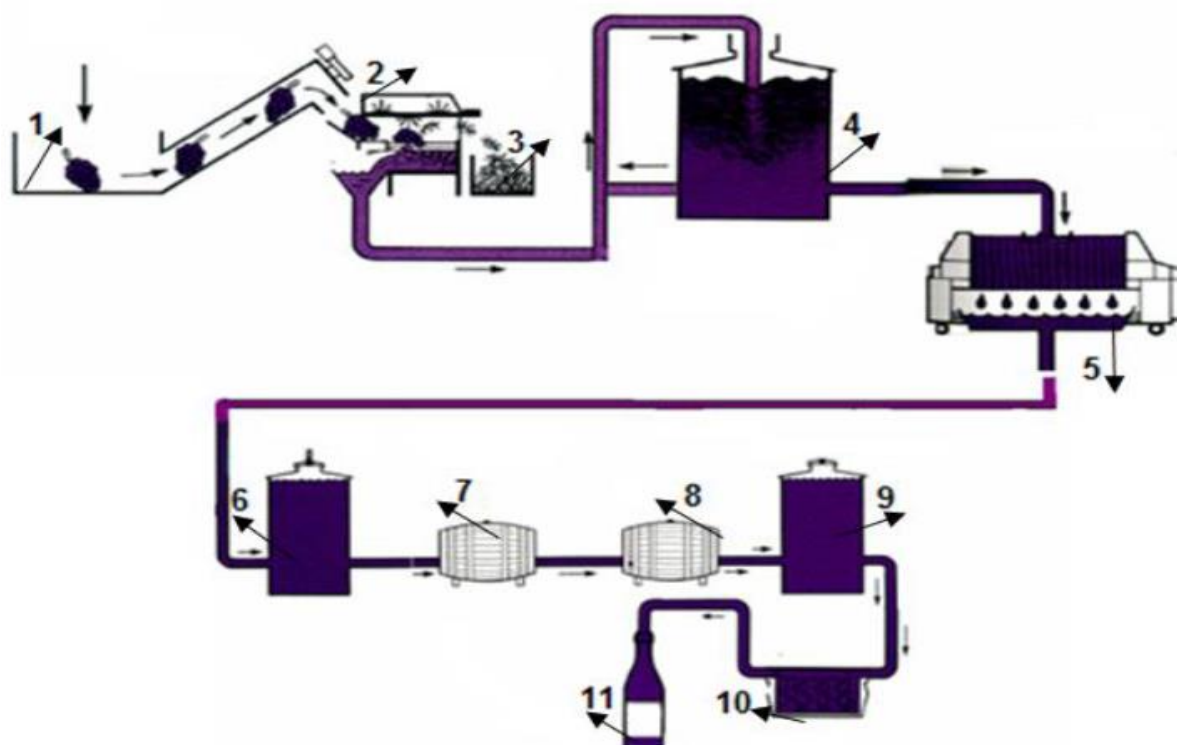


Производството на вино е спој помеѓу уметност и наука. Тоа е процес кој е комплексен и исполнет со предизвици. Процесот на претворањето на грозјето во вино или винификација, на винарите им отвора многу избор во однос на тоа како да биде спроведен тој. Често се вели дека, некои вина самите се прават, а другите вина се израз на филозофијата на самиот винар. Познавањата кои се поврзани со виното се многубројни, а за сомелиерот од големо значење е да ги познава технологиите на производство на вино. Богатата традиција на производство на вино во различните земји придонела за користење на различни методи (традиционални и конвенционални) кои се користат во винарството. Постојат најразлични технологии на производство на вино и тие варираат во однос на тоа дали се произведува бело, црвено, розе, пенливо или фортификацирано вино.



Технолошки процес за производство на бели вина: 1. Контрола и селекција на грозје; 2. Роначка/гмечалка; 3. Петелки; 4. Пресување; 5. Шира; 6. Тивка ферментација; 7. Чување во буриња; 8. Стареење во инокс цистерни; 9. Филтрирање; 10. Полнење во шишиња.

Технолошките процеси на производство на бели и црвени вина се разликуваат во неколку сегменти. Производството на фортифицирани и пенливи вина, исто така имаат свои специфичности кои се објаснети подолу во материјалот.



Технолошки процес за производство на црвени вина: 1. Контрола и селекција на грозјето; 2. Роначка-гроздомелачка; 3. Петелки; 4. Ферментација; 5. Пресување; 6. Секундарна ферментација; 7. Јаболчна-млечна ферментација; 8. Стареење во буриња; 9. Стареење во инокс цистерни; 10. Филтрирање; 11. Полнење на вино во шишиња.

2.2.1. Технологија на производство на црвено вино

Производството на црвено вино е процес во кој се користат црвени сорти на грозје. Во основа, при берба на грозјето треба да се внимава тоа да содржи повисоко ниво на шеќер за да се постигне повисоко ниво на содржина на алкохол, а киселоста да биде пониска. Технологијата на производство на црвено вино е дадена во табелата подолу.

Табела 6. Технологија на производство на црвено вино

Активност	Опис
ГМЕЧЕЊЕ	Традиционалниот начин бил да се газат или да се извадат зрната од гроздинката со рака, понекогаш се триеле од нерамна површина. Денес сè повеќе изборот е меѓу гмечење и потоа вадење на зрната од гроздинката или да се прескокне гмечалката и да се извадат зрната од

	грождинката, одржувајќи ги на тој начин зрната здрави. Вториот избор често се прави кога се користи Пино Црн или Шираз, а првиот начин кога се користи Каберне Совињон. Вадењето на зрната од гроздот овозможува проверка на секое зрно особено на бавно движечката лента за сортирање.
ПРВА ФЕРМЕНТАЦИЈА И ОМЕКНУВАЊЕ	Ферментација. Садовите за ферментација традиционално биле направени од даб. Многу од нив и сè уште се, но челикот кој не 'рфосува ја има предноста што лесно се разладува и лесно се чисти. Високите неконтролирани температури на ферментацијата ги горат овошните ароми во виното, но исто така можат да овозможат екстракција на боја од лушпите на грозјето, така што основно е да се има добра рамнотежа на температурата. Должината на мацерацијата, периодот во кој сокот се остава во садовите во контакт со лушпите од грозјето, зависи од потребниот интензитет на боја и танини во виното. Во текот на мацерацијата, виното може да се испумпа низ капакот или капакот може да се притиска надолу рачно или хидраулично со плоча закачена на стап или клип. Карбонска мацерација. Оваа мацерација е алтернативен карбонски процес преку кој му се овозможува на грозјето спонтано да ферментира под заштитнички слој на јаглороден диоксид. Тежината на грозјето е доволна за да го згмечи зрното и да се ослободи сокот без механички притисок. Виното што ќе се добие има тенденција да биде помекко и помалку остро во однос на оние вина што се ферментирани на традиционален начин, па затоа оваа метода е погодна за грозје што нормално дава јаки вина со висока киселост. Вината што се добиваат со оваа метода обично се пијат млади и не реагираат добро на зреење.
ПРЕСУВАЊЕ	Пресувањето на гроздовата маса или на комињето се јавува откако ќе се отстрани слободно исцеденото вино од садовите за ферментација. Овој процес не е важен за црвените вина како што е важен за белите и, всушност, секогаш не се спроведува. Пресуваното вино има високи танини и пигменти на боја. По избор на винарот, процент од виното може да се измеша со вино што е слободно исцедено за да се додадат танини, карактер и долготрајност.

ЈАБОЛКОВО– МЛЕЧНА ФЕРМЕНТАЦИЈА	Овој процес речиси секогаш се применува во производство на црвени вина. Тоа е секундарна ферментација каде јаболково-млечната киселина се претвора во млечна киселина и јаглороден диоксид. Таа ја смекнува киселоста на виното и откако ќе заврши, се додава стабилност и комплексност.
ЗРЕЕЊЕ	Зреење во даб. Висококвалитетните вина денес речиси секогаш зреат во даб. Дабот придонесува за ароми на ванила и дрвенести танини. Колку долго винарите ќе го зреат виното во буре е една од клучните одлуки што се носат преку редовно тестирање.
	Преточување. Виното се преточува на неколку месеци пред неговото претурање во чисто стерилно буре, со слабо негово проветрување и оставање на сите седименти на дното на старото буре.
	Бистрење. Целта на бистрењето е да се добие бистро вино. Средството за бистрење (обично белка од јајце или бетонитна глина) се става на површината. Како што тоне низ виното ги собира сите цврсти материи и ги носи на дното на садот.
	Филтрирање. Финална опција пред да почне амбалажирањето е дали да се филтрира виното или не. Минувањето на виното низ нежен филтер ја гарантира неговата стабилност и бистрина дури и под многу неповолни услови. Некои производители сметаат дека филтрирањето го соголува карактерот на виното, и не го филтрираат.
ФИНАЛИЗИРАЊЕ	Пред полнењето во шише, виното треба да биде целосно стабилно. Тоа ќе биде чувствително на оксидација и контаминација сè додека не се стави тапата на шишето. Линиите за механичко полнење покриваат 95 % од модерното полнење во шише. Важно е да се наполнат шишињата до точно одредено ниво за да се овозможи соодветен простор за тапата.

Основните активности во производството на црвено вино се гмечење, прва ферментација и омекнување, пресување, јаболково-млечна ферментација, зреење и финализирање.

2.2.2. Технологија на производство на бело вино

Белите вина се произведуваат од бело и црвено грозје со безбоен сок. При бербата на грозјето се води сметка за содржината на шеќер и киселоста на

грозјето. Технологијата на производство на бело вино е дадена во табелата подолу.

Табела 7. Технологија на производство на бело вино

Активност	Опис
ГМЕЧЕЊЕ	Првата фаза од контролираната винификација е да се згмечи грозјето и да се ослободи пулпата и сокот, и на тој начин полесно ќе се пресуваат. Клучната одлука во оваа фаза е дали да се тргнат грождинките или не. Ако се остават со грозјето, грождинките ќе му овозможат на сокот многу полесно да се исцеди во текот на пресувањето. Пресување на цели гроздови кај белото грозје е вообичаена практика онаму каде што производителите на вино настојуваат да ги избегнат фенолите и се стремат кон префинетост.
ПРЕСУВАЊЕ	Разладување. Одложувањето на ферментацијата сè додека не заврши пресувањето е суштински елементарно. Онаму каде што температурите во окружувањето на ширата се високи, сокот се разладува преку негово пумпање низ разладувачи на ширата.
	Пресување. Грозјето од кое се произведуваат бели вина секогаш се пресува. Кога пресувањето е нежно, тогаш квалитетот на сокот е подобар. Ако пресувањето е премногу агресивно, семките и грождинките се кршат и тогаш се ослободуваат горчливи и остри вкусови што преовладуваат над оние природните вкусови во грозјето. Добри резултати се постигнуваат со пневматски преси, кои ги заменуваат традиционалните дрвени и вертикални преси, иако и вторите се користат за добивање квалитетен сок.
	Таложеење. Сокот истекува од пресата во садови за таложеење каде што делчиња од лушпите, семките и грождинките остануваат во смесата по пресувањето и кои потоа се таложат на дното од садот. Чистиот сок потоа се претура во чисти садови подготвени да започне ферментацијата. Во оваа фаза, исто така, може да се изврши центрифугирање за да се избистри виното, но тоа е агресивен процес и да се отстранат сите поголеми парчиња од ширата дури и парчиња од квасецот. Честопати тоа се врши кога за ферментација се користат селектирани квасци наместо природни.
ФЕРМЕНТАЦИЈА	Порано традиционално во дабови буриња (прилично омилени кај производството на квалитетно вино), а денес

	белите вина почесто ферментираат во цистерни од челик кој не ’рѓосува, кој овозможува полесна регулација на квасецот преку контрола на температурата. Продолжената ферментација на пониски температури, пред сè ги заштитува овошните карактеристики и обезбедува претворање на целиот шеќер во алкохол. По ферментацијата, некои производители на вино избираат да го остават виното во контакт со неговиот талог (седименти од квасецот), кои на виното му додаваат и арома и свежина, кои се задржуваат доколку веднаш и без одложување виното се полни во шише.
ЈАБОЛКОВО–МЛЕЧНА ФЕРМЕНТАЦИЈА	За да омекнат острите кисели вкусови и да се даде комплексност, може да се поттикне втора или јаболково-млечна ферментација (таа може да настане сосема природно или да се предизвика вештачки). Овој процес ги претвора јаките јаболкови киселини во послаби млечни киселини. Онаму каде што задржувањето на киселоста на виното е важна (на пример, во потопли климатски услови каде виното добива појаки шеќерни и овошни ароми на штета на својата природна киселост) оваа втора ферментација се спречува преку отстранување на квасецот и протеините што се потребни да ја иницираат.
ЗРЕЕЊЕ	Избистрување. Филтрирањето, центрифугирањето или бистрењето со бетонитна глина (која ги собира остатоците од квасецот, протеините, лушпите од грозје и ги таложи на дното на бурето) се користи за да се спречи несаканата јаболково-млечна ферментација и која било друга активност во квасецот откако целиот шеќер во виното ќе се претвори во алкохол. Таа, исто така, ги отстранува супстанциите кои водат кон невообичаени вкусови. Со избиструвањето, виното добива стабилност; процесите кои се користат за оваа стабилизација, сепак се прилично агресивни и многумина веруваат дека тие водат кон загуба на аромата. Избиструвањето е завршено кога ќе се отстранат солите на винската киселина во виното. Модерните винарници во денешно време користат дебело изолирани садови од челик кој не ’рѓосува, за ладна стабилизација. Со ладење на виното до околу (-4°C), кристалите на солите на винската киселина, кои во спротивно ќе се формираат во шишето, се таложат надолу и паѓаат на дното на садот. Во Германија овој процес традиционално се јавува во големи дабови буриња Фудер, кои се сместени во визбите што се доволно студени за

	тартаратите да се наталожат. По стабилизацијата, виното може да се полни во шишиња или прво да зрее во дабови буриња. Зреење во дабово буре. Зреењето на белите вина во нови дабови буриња дава ароми што можат да надвладаат кај вината со посуптилен карактер, но тоа им дава тежина и комплексност на другите вина. Постарите буриња даваат поумерени ароми и често пати се користат како можност, но се претпочитаат во Бургундија.
ФИНАЛИЗИРАЊЕ	Полнење во шишиња. Во текот на полнењето во шишиња, чистотата е најважна; каква било активност која може да биде поттикната од повисоки температури – особено кога виното подоцна се транспортира и се испорачува за продажба – се спречува на тој начин што виното минува низ нежен филтер. Некои производители го полнат виното веднаш штом ќе се наталожи талогот по ферментацијата, за да се задржи карактерот на квасецот и свежината (па дури има и малку вкус на шприцер). Други, пак, при полнење во шише вбригуваат јаглероден диоксид за да се постигне истиот ефект.

Основните активности во производството на бело вино се гмечење, пресување, прва ферментација, јаболково-млечна ферментација, зреење и финализирање.

2.2.3. Технологија на производство на пенливо вино

Производството на пенливи вина се карактеризира со содржината на јаглероден диоксид во вината. Методот на шампанзирање кој е претставен подолу е добиен по природен пат, а кај пенливите вина кои не се произведени по овој метод дејството на јаглеродниот диоксид се прекратува веднаш по налевањето на виното во чашата, а пената која се образува е во мали количини и испарува речиси веднаш. Во вкусот се чувствува острина, која е карактеристична за вештачки газирани пијалаци. Во табелата подолу е даден технолошкиот процес на производство на шампањ.

Табела 8. Технологија на производство на шампањ

Активност	Опис
ПРЕСУВАЊЕ	Пресување. Производството на шампањ првично зависи од добивањето на колку што е можно почиста шира. Ова се добива со рачно берење на плодот, нежно пресување на целите гроздови и обезбедување на минимален контакт меѓу сокот и пукнатите лушпи на грозје. Многу винарии во

	областа Шампањ веруваат дека традиционалните кошници преси се најнежниот метод за пресување. Големата површина што ја зафаќа пресата и малите серии гроздови што се пресуваат, осигуруваат дека ширата не тече врз згмеченото грозје и попатно ги апсорбира танините. Сокот се исцедува од пресата за да се обезбеди квалитет. Колку повеќе се пресува грозјето, толку се повисоки танините и толку е поголем контактот со семките и лушпите. Вината со повисок квалитет се прават само од сокот кој истекло слободно и сокот од првото пресување. Сокот од второто пресување може да се употреби за понеквалитетни вина. Разладување. Од пресата ширата се испумпува во мали садови, секој од нив содржи сок од само едно исцедено купче, така што изборот при финалното мешање може да биде колку што е можно попрецизен. Попатно, ширата може и да се разладува за да се спречи каква било бактериска активност и да се запре ферментацијата пред да почне бистрењето на ширата.
ПРВА ФЕРМЕНТАЦИЈА	Бистрење на ширата (debourbage). Лушпите и други нечистотии можат да се отстранат од виното во услови на нормална температура во визбата, но побрзо и потемелно избистрување се постигнува преку разладување до -5°C. Бистрината, и оттаму стабилноста, можат да се зголемат преку избистрување со бетонит. Многу производители на вино тврдат дека ако избиструвањето во оваа фаза е премногу грубо, комплексноста на аромите во виното ќе се намалат. Ферментација. Откако еднаш ќе се избистри, виното се преточува во чисти садови за ферментација. Големината и составот на сатовите се од клучно значење: мали садови овозможуваат поголема контрола на ферментацијата, а челикот кој не рѓосува, чистина. Сепак, две од најдобрите визби во Шампањ, Круг и Алфред Гратиен сè уште преферираат да ги ферментираат своите вина во стари дабови буриња. Други значајни аспекти за кои е потребно внимание во оваа фаза вклучува избор на квасец, шаптализација и јаболково-млечна ферментација. Обично се користат култивирани квасци, бидејќи нивниот ефект на виното е многу попредвидлив. Употребата на природен квасец може да биде ризик, иако тој би можел да ја зголеми комплексноста на виното. Потенцијалното ниво на алкохол во виното речиси секогаш има потреба да се

	зголеми и секогаш, без исклучок, е шаптализирано (додаено шеќер). Се поддржува поттикнување на јаболково-млечна ферментација бидејќи таа го омекнува и го заокружува виното и ја зајакнува неговата стабилност. По ферментацијата, уште еднаш виното се стабилизира пред да почне мешањето: најважната фаза во процесот на шампањскиот метод (method champenoise).
МЕШАЊЕ (ASSEMBLAGE)	Ладна стабилизација. Цврстите материи отстранети од виното со ладна стабилизација го спречуваат формирањето на соли на винската киселина и каква било непосакувана реакција на квасците или ензимите што можат да му наштетат на виното. Потоа се преточува од талогот и натаму се избиструва преку филтрирање и бистрење.
	Мешање. Потребни се големи вештини и искуство за да се создаде вино со постојан и првокласен стил на мешавината на берби на шампањ на визбата. Ќе има тестирање, потестирање и од тоа некои вина со различен сразмер ќе влезат во финалната мешавина. Во години кога квалитетот на бербата е особено висок, одредена количина ќе се употреби за да се направи мешавина на берби од само една година. За другите години, „вино резерва“ ќе биде од големо значење кое ќе се искористи во мешањето како би се одржал квалитетот и стилот на винаријата.
	Тиражен ликер (liqueur de triage). По финалното преточување, виното се пренесува на линијата за полнење на шишиња. Но пред да се полни, на виновата база ѝ се додава мешавината на виното резерва, шеќер и селектирана квасна култура за да се стимулира втора алкохолна ферментација. Шеќерот е потребен во мешавината бидејќи сите винови бази за шампањ се суви и без потребниот шеќер за ферментација. Типот и количината на квасецот кој се употребува варира во согласност со стилот на шампањ.
ВТОРА ФЕРМЕНТАЦИЈА	Втора ферментација. Шампањот ја добива својата пенливост преку втората ферментација што овој пат се добива од шишето. Како што шеќерот во тиражниот ликер се претвора во алкохол, меурчињата од јаглеродниот диоксид се раствораат во виното и ја комплетираат трансформацијата на виното од нормално во пенливо. Тесниот простор во шишето може да го издржи притисокот кој сè повеќе расте како што се создава CO ₂ . Се користат

	метални тапи за да се запечати виното додека трае ферментацијата. Одржувањето ниска температура овозможува да се забави процесот и како резултат на тоа меурчињата во шампањот стануваат помали – еден показател за добриот квалитет.
	Складирање на летви. Во повеќето врвни визби што произведуваат шампањ втората ферментација и последователно зреење во шишиња се одвива во длабоки, студени и камени визби. Периодот на зреење може да трае од 20 до 50 години. Во текот на тоа време виното станува кремасто и добива комплексност преку контакт со неговите квасци седименти (талогот). Шишињата се редат збиени и издвоени со летви на дрвена подлога. Причината за нивното издвојување е да се осигури во случај некое шише да експлодира во текот на ферментацијата, другите да бидат колку што е можно помалку засегнати. Прередувањето и одвреме-навреме пренесувањето на шишињата се прави за да не се случи седиментот да се залепи за шишето, што ќе го искомплицира избиструвањето.
ИЗБИСТРУВАЊЕ	Ремуаж (пренесување на талогот во грлото на шишето). Кога ќе заврши втората ферментација, талогот што останува во шишето треба да се отстрани. Шишињата се префрлуваат во дрвени полици, потоа секое шише постепено треба да се сврти (од хоризонтална во вертикална положба) за да се поттикне движењето на седиментите кон грлото на шишето. Кога ова се прави рачно, тоа е многу мачна работа: вештите вртачи се вработени за да ги вртат и повремено да ги протресуваат шишињата додека целосно не ги постават вертикално наопаку и не бидат подготвени за истурање. Операцијата може да трае и по неколку месеци.
	Жиро-палети (gyropalettes). Со употребата на жиро-палети, периодот во кој се случува избиструвањето се намалува и до една недела. Принципот е ист како и кај ремуаж, но е механизирен и е многу поефикасен. Шишињата се поставуваат наопаку на палети и механички се ротираат секои осум часа, што доведува до тоа седиментите постепено да се спуштаат кон грлото на шишето.
	Алгинатски монистри (alginate beats). Иако се покажале како технички подобни за мали серии, логистиката и машините доведоа до исчезнување на монистрите (перли)

	конструирани од пронаоѓачот Моет Хенеси. Подобрените специјализирани квасци, исто така одиграа улога во поедноставување на традиционалните техники на избистрување.
ЗРЕЕЊЕ	Откако ќе се стложат седиментите на квасецот, првокласниот шампањ треба да зрее пет години завртен надолу. Аромата и натаму се засилува преку контакт со седиментите во грлото на шишето. Процесот на отстранување на талогот со цел да се отстранат седиментите се одложува колку што е можно повеќе.
ОТСТРАНУВАЊЕ НА ТАЛОГОТ И ДОЗИРАЊЕ	Отстранувањето на талогот е елементарно, но исто така и вознемирувачко бидејќи на кратко тој процес го изложува виното на воздух, ја зголемува неговата природна оксидација и го намалува неговиот потенцијал за зреење. Потребна е огромна вештина и брзина за да се извади капачето и брзо да се отстрани квасецот седимент без да се изгуби ни малку од виното. Замрзнувањето на седиментот во грлото на шишето е попрецизен и поефикасен метод. Притисокот од шампањот предизвикува силно истекување на седиментите кога ќе се извади капачето. Дозирањето, засладувањето со експедициски ликер (вино и шеќер) е основно за повеќето шампањи, кои во оваа фаза можат да бидат многу кисели. Оние кои поминале низ долго зреење ќе бидат омекнати преку контактот со квасниот седимент и може да немаат потреба од додавање на експедициски ликер, но ним ќе им биде потребно дополнување со вино за да се наполни шишето по отстранување на седиментот.
ФИНАЛИЗИРАЊЕ	Веднаш по додавањето на експедициски ликер, на шишињата им се ставаат тапи, автоматски се протресуваат за да се измеша ликерот и потоа се става етикета. Во оваа фаза некои вина ќе минат низ дополнително зреење под тапа. Повеќето производители на шампањ (и други производители на пенливи вина низ светот) веруваат дека е особено пожелно да минат минимум 12 години под тапа во фаза на отстранување на седиментите од виното. Од тој момент па натаму се работи за личен избор; 30 или 40 години стар шампањ чуван во визба од врвна берба за некои е амброзија од боговите, а чудна љубопитност за другите.

Основните активности во производството на шампањско се: пресување, прва ферментација, мешање, втора ферментација, избистрување, зреење, отстранување на талогот и финализирање.

2.2.4. Технологија на производство на фортифицирано вино

Технологијата на производство на фортифицирани вина (зајакнати или десертни) се карактеризира со високата содржина на алкохол и шеќер во готовиот производ. Производството на овие видови вина е карактеристично за земјите од јужните винарски региони. Како пример за технологија на производство на ваков вид вино е прикажан во производството на Шери вино во табелата подолу.

Табела 9. Технологија на производство на шери

Активност	Опис
ГМЕЧЕЊЕ И ПРЕСУВАЊЕ	Сушење. Грозјето што е наменето да го заслади или да го обои виното се остава да се исуши на сонце за да се зголеми содржината на шеќер во него. Гроздовите се ставаат на отворено во долги редови, пред кои се наоѓа слој на алфаалфа трева (луцерка), која навечер се прекрива со пластични прекривки за заштита. Модерна практика е сушеното грозје малку да се изгмечи и да се исчисти од гроздинките пред да се пресува. Во минатото грозјето веднаш се носело на пресување.
	Пресување. Во изминатите децении грозјето кое се газело со стапала во корита (lagares) постепено било заменето со механички процеси. Од нив најквалитетни се пресите што пресуваат во серии – или со хоризонтални преси или преси со торбички на пумпање. Како алтернатива се користат континуираните преси со аримедов винт, кои даваат шира со различни квалитети преку варирање на притисокот. Правилата на одборот за регулација дозволуваат само 70 % од потенцијалниот сок да се пресува при производство на шери. Ширата се остава околу 24 часа за да се наталожат цврстите материи пред таа да се испумпа во садовите за ферментација.
ФЕРМЕНТАЦИЈА	Традиционалните садови за ферментација се големи дабови бочви и големи садови од цемент или керамика во стилот на Али Баба. Повеќето винарии денес користат челик кој не ’рфосува иако сè уште се употребуваат бочви. Првата фаза во која повеќето од шеќерот се претвора во алкохол се одвива од три дена до една седмица и е прилично силна. Со започнување на значително побавна секундарна ферментација, настанува цел опсег на органски материи. Идеална температура за ширата да ферментира би требало да се држи под 30°C за стилот на „фино“ вина и под 25°C за „олоросо“ вина. Кон крајот на

	ферментацијата (декември или јануари), ширата станува безбојна бидејќи цврстите материји од течноста се таложат на дното на цистерната.
КЛАСИФИКАЦИЈА	Откако ќе заврши ферментацијата, виното шери ќе се класификува во три категории: фино, олоросо и рија (со послаб квалитет). Вината фино се полесни и ќе се развијат во стилови „фино“ и „амонтиладо“. Вината олоросо се појаки и поголемиот дел од нив се наменети за мешање со слатки вина како кремасто шери. Како резултат на првичната класификација, вината „фино“ се зајакнати вина до 15,5 степени, што е оптимален степен за развој на квасците, а „олоросо“ вината се зајакнати до 18 степени. Флор, кој се формира како мембрана површината на виното и потекнува од регионот Херез, дава посебна арома и вкус на виното.
СОЛЕРА СИСТЕМ	Во оваа фаза шери виното може да се стави во краидера или резерва на младо вино, пред да се стави во солера. Системот солера обезбедува конзистентност во стилот и квалитетот преку мешање на млади вина со постари вина во текот на период од три до четири години. Системот солера се состои од големи буриња полни со вина со различна старост. Најстарото е секогаш најдолу, за системот солера да биде правилно поставен, а потоа врз првото буре на следните скалила се качени второто, третото и четвртото. Како што виното од постарите буриња се зема за да се меша или да се полнат шишиња, така во бурињата погоре се дополнува вино од следното буре според старост и така натаму. Резултатот е дека младото вино го освежува секое буре по патот надолу и ќе пренесе доволно хранливи материји во постарите вина за да ги одржи живи неговите квасци. Секој пат се зема една четвртина до една третина од виното во бурето. Врз бурињата со младо вино се става младо вино од истиот тип. Успехот на овој систем зависи од фактот дека помладите вина брзо го преземаат карактерот на старите вина кон кои тие се додаваат.
ЗАЈАКНУВАЊЕ	Степенот на алкохол во „фино“ вино се намалува во текот на периодот во кој се минува во солера. Ако е зајакнато на 15,5 степени, веројатно ќе се спушти на 14,7 степени до моментот кога ќе биде подготвено за амабалажирање, можеби четири години подоцна. Практиката е повторно да се појачаат „фино“ вината од 15,5 степени до 17 степени. Олоросото всушност го зголемува нивото на алкохол во

		солерата. Без да се покрие со слој од флор, тоа се изложува на воздух и многу бавно испарува, што доведува до зголемување на степените на алкохол од 18 до 20.
МЕШАЊЕ БИСТРЕЊЕ	И	Сите шери вина се суви вина во оваа фаза. Слатките вина се добиваат преку додавање вино за засладување. За добивање на темните кремасти шери се користат слатки, концентрирани, зајакнати сокови од грозјето Педро Хемериез. Мистела е појачан сок добиен од суво грозје од грозјето Паломино. Шерито е малку матно кога ќе се извади од солера, па затоа му треба избистрување. Традиционално тоа се бистрело со белка од јајце. Белковините кон себе ги привлекуваат цврстите материји кои потоа ги носат кон дното на бурето со додавањето на „шпанска земја“. Овој процес сè уште се применува во помалите винарии. Во поголемите винарии виното се бистри со филтрирање.

Основните активности во производството на шери се гмечење и пресување, ферментација, класификација, солера систем, зајакнување и мешање и бистрење.

Интересен податок за Шери вината се Венецијадорите, специјалисти и вработени лица за да го дегустираат и тестираат виното. Работат со посебен инструмент за тестирање, тенок стап во должина од 1 метар, со рачка за држење од едната страна и сад за дегустација прикачен на другата страна. Вината се земаат со овој инструмент директно од бурињата и се пробуваат, како би се направила дегустација. Виното преку стапот се налева во чашата во висина од околу 1 метар. Венецијадорите како професионалци постојат векови наназад, кога се пробувале вината и се тргувало со нив. Во денешно време, покрај практичната примена, оваа активност има и туристичка конотација, бидејќи е атрактивно за туристите да го набљудуваат овој процес.

2.3. Останати аспекти на производство на вино

Во останатите аспекти на производство на вино, ќе се задржиме на позначајните состојки во виното преку анализа на хемискиот состав и микробиологија на виното.

Микробиологијата на вино е дел од технолошката, поконкретно дел од прехранбената микробиологија. За предмет на изучување, оваа микробиологија ги има само оние микроорганизми кои можат да се развиваат во суровините, помошните материјали, полуготови и готови производи во винарската индустрија. Исто така, предмет на изучување на оваа микробиологија се и процесите од кои се добиваат различни типови вина и вински оцет, поточно, производствените соеви на квасци и бактерии, услови за нивно култивирање и постапка за нивно селекционирање, штетните микроорганизми во винарската

индустрија, соодветните микробиолошки процеси и методите за борба против нив. Улогата на квасецот во процесот на трансформација од гроздов сок во вино е откриена во втората половина на 19 век од страна на Луј Пастер, којшто со своите истражувања докажал дека алкохолната ферментација е резултат на активноста на мали, живи организми, а не само од серија на безживотни хемиски реакции. Значителен дел од истражувањата на Пастер се посветени на производство на вино во Франција. Тој ја истражува алкохолната ферментација на гроздов сок и утврдува не само образување алкохол и јаглерод диоксид, туку и создавање на глицерин и килибарна киселина. Тој детално ги проучува болестите на виното и усвојува методи за негова заштита и лекување. Резултатите од тие истражувања се собрани во неговиот многу важен труд „Etudes sur le vin“, публикуван во 1865 година. Кога станува збор за истражувањата поврзани со виното, треба да се спомене дека тие се значително во поголем број во споредба со истражувањата на кој било пијалак или храна. Откритијата од истражувањата поврзани со виното придонеле не само во збогатувањето на практичната енологија, туку и воопшто на полето на науката.

Како античка традиција, производството на вино многу години наназад се вршело со спонтанa ферментација на сок од грозје, предизвикана од диви квасци кои припаѓаат на различни родови и видови. Бројот, видовите и нивната улога во процесот на ферментација зависи од повеќе фактори, пред сè од квалитетот на грозјето, варијациите од регион до регион, климатските фактори од една година до друга, така што севое ова прави тешко да се предвиди исходот од спонтаната ферментација. Меѓутоа, спонтаната ферментација често пати, поради неконтролираните услови, доведува до промена во органолептичките карактеристики на виното, намалување или зголемување на содржината на вкупните киселини, почеток на несакана малолактична или оцетна ферментација итн., па оттаму се наметнува и потребата за користење чисти култури вински квасци за производство на вино. Светските микробиолози направиле опширни истражувања за квасците, млечнокиселите и оцетнокиселите бактерии во виното, заемните односи на микроорганизмите за време на алкохолната ферментација и микробиолошката контрола на производството. Добиените оригинални резултати претставуваат значаен придонес во светската винарска наука и практика.

Хемискиот состав на виното е мошне разнообразен, а според потеклото, соединенијата и супстанциите во виното можеме да ги поделиме на три групи:

- Супстанции кои во виното доаѓаат од грозјето. Тоа се вода, органски киселини (винска, јабољкова и др.), шеќери, минерали, белковини, ароматични состојки и др.;
- Супстанции кои се образуваат за време на ферментацијата. Тоа се етил алкохол, глицерин, високи алкохоли, киселини (оцетна и др.), алдехиди, есетери и др.; и
- Супстанции кои се формираат за време на зреење и стареење на виното. Овие супстанции се новоформираните или се добиваат како

резултат на биохемиското взаемно дејство на горенаведените супстанции. Поважни од нив се аромите, естерите, некои органски киселини (млечна и др.) и др.

Виното содржи две примарни компоненти, вода и алкохол (етанол). Но, целокупната арома и вкус на виното зависат дополнително од други 20-на или повеќе видови компоненти кои се присутни во ниски концентрации. Содржината на компонентите во грозје и вино е дадена подолу во табелата.

Табела 10. Содржината на компонентите во грозје и вино

Соединенија во содржината	Приближно % во грозјето	Приближно % во вино
Вода	75,0	86,0
Шеќери (фруктоза, глюкоза, соминимални нивоа на сахароза)	22,0	0,3
Алкохоли (етанол, со траги од терпени, глицерол и високи алкохоли)	0,1	11,2
Органски киселини (винска јаболкова, со минимални нивоа на млечна, килибарна, оксална киселина, итн.)	0,9	0,6
Минерали (калиум, калциум, со минимални нивоа на натриум, магнезиум, железо, итн.)	0,5	0,5
Феноли (флавиноли како пигментина боја, заедно со нон-флавониди, како циметна киселина и ванила)	0,3	0,3
Азотни соединенија (протеини, аминокиселини, хумус, амиди, амонијак)	0,2	0,1
Соединенија на аромата (естери како етилкапроат, етилбитрат, итн.)	во траги	во траги
Вкупно	99,0	99,0

Како што може да се забележи од табелата, водата и алкохолот имаат најголем процент на учество во виното.

Вода. Водата е доминантна компонента во виното и грозјето, присутна од 70-90%. Таа има важна улога во воспоставување на основните карактеристики на виното. Соединенијата кои се слабо растворливи во вода имаат значителна улога за својствата на виното. Дури и појавата на „солзи“ во чашата, делумно зависи од својствата на водата. Така, високата специфична топлина на водата го забавува затоплувањето на виното во чаша. Водата, исто така, е важна компонента за одвивање на голем број хемиски реакции кои се одвиваат во текот на растењето на грозјето, ферментацијата на гроздовиот сок и зреењето на виното.

Алкохол. Алкохолот (етил алкохол или етанол) во виното главно потекнува од шеќерите, гликоза и фруктоза кои ферментираат под дејство на квасецот, а оваа ферментација се нарекува алкохолна ферментација. Присуството на алкохол, заедно со шеќерите, фенолите и танините го балансираат виното. Во виното, етанолот може да биде присутен од 8 до 20%. Обично, содржината на формиран алкохол при стандардни услови на ферментација е 14-15%, а повисоките концентрации може да потекнуваат од дополнително додаден шеќер во текот на ферментацијата или дополнително додаден етанол. При повисоки содржини, алкохолот предизвикува чувство на пецкање, горење, особено забележливо кај сувите вина. Етанолот го зголемува интензитетот на битерност, но ја намалува астригентноста на танините. Во текот на зреењето, етанолот се врзува со органските киселини, образувајќи при тоа естри. Главните фактори кои влијаат на образувањето на алкохол се содржината на шеќер, температурата на ферментација и квасецот.

Категории на квалитет на вино. Квалитет на производот или услугата се одредува преку севкупноста на особините и карактеристиките на производот или услугата кои ги носат во себе за да ги задоволат бараните и зацртаните потреби. Земјите членки на Европската унија имаат свои закони и класификации на вината согласно заедничката Европска регулатива. Во Франција, на пример, за прв пат во 1935 година е донесено правилото за производ со контролирано и заштитено потекло (Appellation d'origine contrôlée). Заштитата на производите во Франција води потекло од синото сирење Рокфор кое било заштитено со декрет од страна на парламентот на Франција во 1411 година. Првиот закон во Франција за заштита на потекло на земјоделски производи е донесен во 1905 година, за истиот да биде проширен и модернизирен во 1919 година со воведувањето на терминот место на потекло и регион. Во моментот во Франција има повеќе од 300 вина кои се со заштитено потекло.

Табела 11. Класификација на вината според квалитет во одбрани земји

Земја	Класификација на вината според квалитет	Година
Франција	1. Трпезни вина од Франција (Vin de France) 2. Вина со заштитено географско потекло (Indication géographique protégée) 3. Вина со заштитено и гарантирано потекло (Appellation d'origine protégée)	2012
Италија	1. Вина (Vini) 2. Вариетални вина (Vini Varietali) 3. Вина со заштитено географско потекло (Vini IGP) 4. Вина со заштитено и гарантирано потекло (Vini DOP), со повеќе поткатегории како Classico, Superiore и Riserva	2010
Шпанија	1. Трпезни вина (Vino de Mesa) 2. Вина од земјата (Vino de la Tierra)	2003-2013

	3. Вина со географско потекло (Vinos de Calidad con Indicación Geográfica) 4. Вина со заштитено потекло (Denominación de Origen) 5. Вина со заштитено и гарантирано потекло (Denominación de Origen Calificada) 6. Индивидуални производители на вина (Vino de Pago)	
Германија	1. Трпезни вина (tafelwein и landwein) 2. Квалитетни вина, со поткатегории Квалитетно вино од специфичен регион (Qualitätswein) и Супериорно квалитетно вино (Prädikatswein). Супериорното квалитетно вино се дели на: Кабинет (Kabinett), Доцна берба (Spätlese), Одбрана берба (Auslese), Одбрана овошна берба (Beerenauslese), Одбрана сува овошна берба (Trockenbeerenauslese) и Ледено вино (Eiswein).	2009
Бугарија	1. Вина со заштитено потекло 2. Вина со заштитено географско потекло 3. Сортни вина без заштитено потекло/заштитено географско потекло 4. Вина без заштитено потекло/заштитено географско потекло	2017
Северна Македонија	1. Трпезни вина 2. Регионални вина 3. Вина со контролирано потекло 4. Вина со контролирано и гарантирано потекло	2010

Класификацијата на вината според квалитетот во различни држави е определена според историскиот развој, регулативи и винарските услови кои егзистираат во самите земји. Системите за класификација на вината во избрани земји се дадени во табела 11, но треба да се земе предвид дека сите класификации имаат и свои поткатегории на понатамошна поделба на вината и истите подлежат на постојани промени од страна на државите во кои се применуваат.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Образложете технологија на производство на бело вино.
2. Објаснете за технологија на производство на црвено вино.
3. Наведете технологија на производство на пенливо вино
4. Опишете технологија на производство на фортифицирано вино

3. Меѓународни региони за производство на вино

Во овој дел од учебникот ќе биде обработена материјата поврзана со меѓународните региони за производство на вино во светот.

3.1. Региони за вино во Европа

Во светот постојат многу региони и области во кои производството на вино е развиено. Во Европа такви области има во државите со развиена винска индустрија како Франција, Италија, Шпанија, Германија и Португалија. Овие земји се нарекуваат и земји за производство на вино од „Стариот свет“, поради богатата историја поврзана со виното. Земјите од „Новиот свет“ кои се познати по производство на вино се Соединети Американски Држави, Јужна Африка, Австралија, Аргентина и Чиле. Во учебникот е направен краток приказ на винските региони и области во светот и најзначајните земји производители на вино од Стариот и Новиот свет.

ФРАНЦИЈА

Франција е на прво место во Европа и светот според производството на квалитетно вино, а веднаш после неа е Италија. Француските техники за производство на вино, одгледување винова лоза и самите сорти на лоза се прифатени во поголем дел од винските региони низ светот. Како француската храна, така и француското вино е прифатено како бенчмарк за споредба во светски рамки. За многу луѓе во светот, Франција означува вино, а нивните претстави се поврзани со замоци опколени со богати лози со зрело грозје, со влажни визби и големи бочви полни со најдобрите вина на светот. За таквата претстава постои основа, затоа што Франција одгледува лоза и прави вино со богата историја. Притоа, секој винопроизводител внесува по нешто свое во целиот процес на производство на вино. Целата земја изобилува со лозови насади, со исклучок на северните региони како Нормандија и Бретања бидејќи се прилично студени за да се одгледува лоза, но тие пак прават прекрасен сајдер (вино од јаболка) од различни сорти на јаболки. Оваа држава има различна клима – од многу студена во Шампањ на север, до многу топла во јужните делови во долината на реката Рона во близина на Средоземно Море. Климатската разновидност на Франција се објаснува со големиот асортиман на вина – од пенливи и бели лесни вина до црвени и слатки вина. Регионите на производство на вино во Франција се следните: Алзас (Alsace), Бужоле (Beaujolais), Бордо (Bordeaux), Бургундија (Burgundy), Шампањ (Champagne), долината на Лоара (Loire Valley) и долината на Рона (Rhône Valley). Другите познати области се простираат на јужниот француски брег и тие се Лангедок (Languedoc), Русијон (Roussillon) и Прованса (Provence).

Алзас. Регионот се наоѓа во североисточна Франција на западниот брег на горниот тек на река Рајна и се граничи со Германија и Швајцарија. Тука се произведувало вино уште од Римско време. Регионот има околу 15.000 хектари лозови насади. Се одгледуваат следните сорти на грозје: Ризлинг, Пино Блан, Гевортраминер, Токаи Пино Гри, Силванер. Годишното производство е 165 милиони шишиња, од кои 90% е бело вино. Алзас е класичен француски регион кој што го користи името на сортата на грозјето на етикетата на своето вино. Според контролата на квалитетот, вината на Алзас треба да бидат флаширани во високи шишиња тип лале. На етикетата обично е запишана користената сорта на грозје и во случај ако името на лозјето е вклучено, тогаш 100% од грозјето треба да биде од самото лозје. На француски, куве означува бочва, па од таму „cuvée“ е количината на една бочва со определени карактеристики на бочвата или *reservée* – тоа значи дека виното е со поголем квалитет. Во 1962 година, вината се вклучени во регистар за географско потекло INAO. Во 1975 година е воведена највисоката категорија за разликување на лозата со висок квалитет на виното, АОС. Основните сорти на грозје кои се одгледуваат тука се Ризлинг, Гевортраминер, Пино Гри, Пино Блан, Мускат. Од овие сорти се прават обично суви вина, а има и некои слатки варијанти. Се произведуваат полни и богати вина со зрел, егзотичен и овошен карактер. Гевортраминерот од Алзас е идеален пример за егзотично, овошно вино со нијанси на зачини и индиско оревче. Пино Блан е најлесното вино од оваа група, а Пино Гри и Мускат се некаде во средината.

Слатките верзии на овие вина се идентификуваат со едно од следните две определувања: *Vendange Tardive* (доцна реколта) и *Selection de Grains Nobles*. Овие две вина се многу богати и слатки.

Бужоле. Регионот се наоѓа во јужниот дел на областа Бургундија, на 400 км југоисточно од Париз. Во овој регион најдобрите варијанти на вино од Бужоле се произведуваат во 10 села и на секое на етикетата, името на селото стои како име на виното. Лозовите насади во овие села се распространети на минерално збогатена почва која обезбедува убав овошен вкус со посебни карактеристики.

Бордо. Најважниот и најпознатиот регион за производство на вино во Франција е крајбрежен регион на 300 км југозападно од Париз со 120.000 хектари површина. Познат е по своите црвени, бели и десертни вина. Таму виното е познато уште од Римско време, кога Франција била колонија на Римската Империја. Во текот на 18 век, многу англиски трговци отворале канцеларии во Бордо и започнале да го извезуваат виното во Англија. Регионот има на 22.000 сопственици на лозови насади, а околу 10.000 од нив се замоци (*châteaux*), шато, и имоти кои произведуваат вино. Тука се произведува една третина од сите квалитетни француски вина. Од нив, 85% се црвени, 3% розе и 12% бели вина. Видовите на грозје кои се одгледуваат се Мерло, Каберне Совињон, Каберне Франк, Семијон, Совињон Блан. Годишно се флашираат околу 850 милиони шишиња вино (црвени, бели суви и бели слатки вина). Бордо е најголемото винско име во Франција и произведува вина од сите видови од суво црвено до розе, слатко вино и пенливо.

Бургундија. Некои од светски познатите вина се произведуваат во овој регион. Производството на вино започнува по освојувањето на Бургундија од Римјаните. Во 6 век, сите лозови насади биле дадени на црквата, но после Француската револуција сè било конфискувано и поделено на малечки парчиња земја. Оваа поделба се зачувала и до денес. Лозовите насади, имајќи површина од 25.000 хектари, се простираат на неколку делови во регионот. Годишно се флашираат 180 милиони шишиња суви бели и полни црвени вина. Основните сорти на грозје се: Пино Ноар (црвено вино) и Шардоне за бело вино. Бургундија ги импресионира љубителите на вино затоа што е одлична во производството на најдобрите во светот верзии на Пино Ноар и Шардоне. Овие две сорти на вино се законски дозволени ако на етикетата е означено местото Бургундија. Студената клима во овој регион е основната причина да се одгледуваат Пино Ноар и Шардоне.

Шампањ. За повеќето луѓе Шампањ од Франција означува луксузно пенливо вино. Овдешните производители настојуваат зборот Шампањ да биде користен само за вината од овој регион. Можно е на етикетата да стои и име на село надвор од областа, ако грозјето е одгледувано во овој регион. Лозовите насади заземаат површина од околу 35.000 хектари и од нив се произведуваат 250 милиони шишиња годишно. Во регионот има 300 винарски визби кои произведуваат Шампањско.

Долината на реката Лоара. Регионот е голем и разновиден, се произведува голем асортиман на суви и слатки бели вина, розе, црвено и пенливо вино од различни видови на грозје. Регионот е познат по белите вина – основни сорти се Совињон и Шенин Блан, но не и Шардоне. Лозовите насади се распространети покрај бреговите на реката Лоара која на запад се влева во Атлантскиот Океан и има неколку помали притоки од север и југ. Најблиску до океанот, на запад, Мускат е основното произведувано вино, додека на исток во внатрешноста е познатиот Совињон Блан. Во централниот дел на долината има две сорти Шенин Блан, се користи за производство на суви слатки бели вина, како и пенливи, а Каберне Франк е за производство на црвени и розови вина. Ова е можеби најубавиот лозарски и винарски регион во светот. Насадите се простираат на 30.000 хектари од кои се добиваат 400 милиони шишиња вино. Вината се олицетворение на релјефот, меки, лесни, пријатни и магични.

Долината на Рона. Регионот се карактеризира со најголема винска разновидност и е еден од по топлите региони за вино во Франција. Познат е повеќе по црвените отколку по белите вина. Лозовите насади се простираат на површина од околу 70.000 хектари, од кои годишно се добиваат 450 милиони шишиња вино од кои 75 % се црвени вина.

Јужен брег на Франција. Опфаќа опширна површина со Пиринеите на запад и околу границата со Италија на исток, каде се произведува голема количина на вино. Две се големите области: Vin de Pays d'oc и Vin de Pays L'hérault кои извезуваат вина во целиот свет и произведуваат не скапи вина од една сорта како Шардоне, Шираз, Мерло, Каберне Совињон.

Лангедог-Русијон. Во овој регион има многу лозови насади. Тука се произведуваат претежно црвени вина од кои поголемиот дел се релативно евтини, трпезни или народни вина. Лозовите насади заземаат 160.000 хектари, а годишното производство надминува 2 билиони шишиња (1 билион = 1000 милиони).

Прованса. Овој регион е познат најмногу по розе вината, кое опфаќа 50% од вкупното производство на земјата. Во последно време, популарноста на црвените и белите вина од регионот се зголемува. Лозовите насади се простираат на површина од 27.000 хектари и даваат 140 милиони шишиња годишно, од кои 75% се розе вина. Сортите кои преовладуваат се Јуни Блан, Шираз, Гренаж, Мурведр.

Југозападен регион. Лозовите насади се распространети на површина од 16.000 хектари и произведуваат 270 милиони шишиња вино. Сортите на грозје кои се одгледуваат се Каберне, Мерло, Семијон, Совињон, Јуни Блан – за црвено вино. Тоа е регион со најголема разновидност на сортите и еден од најстарите во Франција. Некои сорти на вино ги има само тука.

ИТАЛИЈА

Италија е на второ место во Европа по производство на квалитетно вино, веднаш после Франција, а во некои години и пред неа. Виното е дел од старата историја на Италија. Тоа било познато на Етрурците, потоа на Римјаните, а старите Грци ја нарекувале Италија – Енотрија (oenotria), со значење земја на виното. Целата територија на Италија е поврзана со виното. Секоја од 20-те области се занимава со лозарство и винарство, но со различен интензитет. Денеска Италија е една од водечките држави во производство и консумација на вино. Вкупната површина на лозата е околу милион хектари. До пред 20 години, Италија секоја година произведувала по околу 75 милиони хектолитри вино, што одговара на 10 милијарди шишиња и тоа е повеќе од која било држава во светот. Во тој период секое петто продадено шише во светот е италијанско.

Поради огромната разновидност на типовите вина кои се произведуваат од многубројни и често малку познати сорти на грозје, специјалистите препорачуваат да бидат акцентирани три основни региони кои произведуваат светски познати вина и најчесто се на пазарот – Пиемонт, Тоскана и Венето.

Пиемонт. Тука се произведуваат голем број квалитетни црвени вина. Сортите кои рано зреат и се издржливи на студената и влажна есен во Пиемонт преовладуваат во регионот. Небиоло е најпознатата сорта, додека Барбера е најплодна. Винските сорти се одгледуваат на ридести терени за да имаат оптимална изложеност на сончева светлина и топлина. Барбера е овошна сорта во Пиемонт со над 50% од целокупното производство на грозје во регионот. Широко е распространета во цела Италија – од Пиемонт каде климата е умерена и создава поволни услови за производство на најдобрите вина Барбера.

Производството на вино е концентрирано во јужниот дел на Пиемонт. Како прилично студен регион, Пиемонт се ориентирал кон производство на вина со

чиста арома и остра киселост. Повеќето од вината се црвени, но има и бели вина. Од белите, најважните сорти грозје се Кортезе и Москато. Пиемонт е познат по четири црвени вина – Барбареско, Бароло, Гатинара и Џеме, сите произведени од сортата Небиоло. Друго вино од Пиемонт е лесното, пенливо Brachetto d'Acqui – слатко и црвено, со вкус и арома на јагода. Се прават и други две вина – Барбера и Долчето. Повеќето вина од тие сорти се верзии со средна структура, со свеж овошен вкус и арома.

Тоскана. Регионот се наоѓа на запад од Апенините, продолжува на запад до Средоземно Море. Културен центар во регионот е градот Фиренца, срцето на италијанската ренесанса. Десетици години наназад, производството на вино во Тоскана се карактеризира со областа Кјанти (Chianti), но современата слика е покомплексна. Најпопуларна и најценета сорта тука е Санцовезе (Sangiovese). Во зависност од тоа каде е произведена, оваа сорта може да е основа на многу атрактивни, но обични вина, како и на многу фини, комплексни и структурирани вина кои бараат сериозно внимание. Има уште пет вина во Тоскана базирани на Санцовезе. Во Тоскана се произведуваат со векови наназад и бели вина кои се гордост на регионот.

Венето. Регионот се наоѓа во Северозападна Италија во близина на Венеција и е познат по извозот на трите вина: бело Соаве и црвените Валполичела и Бардолино. Основната сорта грозје е Гарганега.

Ломбардија. Од овој регион се познатите црвени вина од сортата Небиоло, а исто така се произведуваат: пенливо бело и розе, наречени Франчакорта.

Умбрија. Регионот се наоѓа на југоисток од Тоскана.

Фриули. Еден од најмалите региони за производство на вино кој се наоѓа во североисточниот дел на Италија. Теренот е висок и скалест, а климата умерена.

Сицилија. Регионот е еден од најстарите за производство на вино во светот. Се појавува во 8 век пред нова ера како колонија на Грција и воспоставува односи со земјите преку Средоземното Море. После Втората светска војна, производството на вино во Сицилија се модернизира. Во 1991 година е формиран Регионален институт за лозарство и винарство, со цел да се подобри винската индустрија во Сицилија. Некои сицилијански вина имаат висока содржина на алкохол заради сончевата и топла област и висока содржина на шеќер, а белите вина се со потемна боја.

Базилика. Се наоѓа во внатрешноста на земјата, претставува мал и малку познат јужен регион за производство на вино. Лозјата се одгледуваат на стрмни и скалести ридови и топла клима – кои даваат високо алкохолни црвени вина. На територијата на овој регион се наоѓа изгаснатиот вулкан Монте Вилтуре во чија што основа расте познатото црвено грозје Алеанико.

Пулија. Се наоѓа во најјужниот дел на државата. Се мислело дека тука не можат да се произведуваат квалитетни вина поради исклучително топлата и сува клима. Вината кои се произведуваат тука (најмногу црвени) се тешки, темни по боја, со висок процент на алкохол и ниска киселост. Се користат првенствено за

производство на вермут. Во последно време се воведуваат нови технологии, се реструктурираат лозовите насади, наместо старите тешки и високо алкохолни вина се произведуваат полесни и свежи вина со добра киселост.

Сардинија. Вториот по големина остров во Средоземно Море, во последните години се работи на се поголем развој на винарството со воведување на нови методи за зголемување на квалитетот на виното.

Кампања. Многу луѓе ја поврзуваат претставата за вината од Јужна Италија со Неапол, но лозовите насади не се наоѓаат во овој град, туку во околните области.

Лацио. Се наоѓа во Централна Италија, на север граничи со Умбрија и Тоскана, а на Југ со Молизе и Кампања. Околу 90 % од вината во овој регион се бели, а останатите 10 % се црвени.

ШПАНИЈА

Шпанија има богата историја на производство на вино. Се смета дека лозарството е пренесено тука од страна на древните Феникијци пред 3000 години. Првите лози се посадени околу 1100-та година пред нова ера во областа Кадиз, град во Шпанија кој се наоѓа во регионот Андалузија. Во денешно време има 12 милиони декари засадени лози и државата е на трето место во Европа по производство на квалитетно вино, по Франција и Италија. Во Шпанија има голема разновидност на сортите, од кои најпознати се: Темпранило (Tempranillo), Гарнача (Garnacha), Албарињо (Albarino), Москател (Moscatel) и Педро Хименез (Pedro Ximenez). Вината се класифицирани во неколку категории. Се користат и некои наизнак врз етикетата на шишето кои го покажуваат минималниот период на одлежување на виното. Користењето на термини за одлежување врз етикетата не е гаранција, но вообичаено е добар знак за добар квалитет. Во последните десетици години регионите за производство на различно вино во Шпанија се повеќе. Најпознатото вино во Шпанија е Шери од регионот Херес (Jeres), но постојат и други региони кои успешно му конкурираат. Шпанија е водечка земја во светот во насока на органското производството на винова лоза и вино.

Риоха. Овој регион се наоѓа на 160 км југозападно од Пиринеите. Планината влијае на регионот со тоа што на запад е стрмна плодородна долина, а на југоисток по течењето на реката Ебро, областа е порамна. На планинскиот северозападен дел познат како Риоха Алта (Rioja Alta) се одгледуваат сортите Темпранио и Гарнача. Риоха е една од најпознатите вински области во земјата најмногу поради производството на црвени вина. Тие се состојат од три сорти на грозје. Основната е Темпранио, а го следат сортите Гарнача, Греканико (Grecanico) и Мазуело (Mazuelo).

Производителите кои користат поголем процент на Темпранио обично ги прават своите вина во таканаречениот стил „кларет“ (Clarete), лесно и слабо на танини вино од црвени сорти со многу бледа црвена боја. Кларетот е карактеристичен како вино помеѓу лесното црвено и темното розе вино. Тие вина

се флашираат традиционално во цилиндрични шишиња. Црвените вина од Риоха кои имаат поголем процент Гарнача се со друг стил „Тинто“. Овие вина се со помека структура и се типични за Гарнача аромата на црвени сливи. Вината се карактеризираат и со арома на јагоди, малини, овошен вкус со добра структура. Во зависност од производителот, одлежуваат од 5 до 15 години.

Херес. Овој регион се наоѓа во Андалузија, сува и сончева област позната по борбите со бикови и фламингото. Од такво топло место не се очекува виното да биде нешто посебно, но мештаните тука произведуваат еден од најпознатите пијалаци – Шери. Шерито во основа е суво бело вино добиено од сортата Паломино (Palomino) одлежано во дрвени бочви со малку воздух за забрзување на киселењето. Од тоа основно вино произлегуваат различни стилови на Шери. Името Шери доаѓа од градот Херс во провинцијата Кадиз во Јужна Шпанија. Градот се наоѓа на некогашниот град на Маврите Шериш. Археолошките ископини сведочат дека уште во времето на Маврите се произведувало вино во овој регион.

Рибера Дел Дуеро. Околината на Мадрид како и поголемиот дел на Централна Шпанија е планински. На 160 км северно од Мадрид се наоѓа Рибера дел Дуеро со своите лозови насади распространети околу реката Дуеро. Тука се произведуваат најскапите вина на Шпанија од сортата Темпрањо. Многу години по ред, во регионот доминира еден производител, легендарната визба Вега Сицилија. Всушност, најпознатото вино од цела Шпанија е Вега Сицилија Унико – црвено вино составено од Темпрањо и црвени сорти од Бордо кое што го направил познат овој регион на крајот на 18 век. Вината се со темна боја и букет од ароми на ванила, црвени овошја, кожа и зачини. Одлежуваат од 7 до 25 години.

Приорат. Мала шпанска провинција (дел од Каталонија). Јужните и југоисточните делови имаат многу сончеви денови што помага во зреењето на грозјето. Најдобрите вина тука се произведуваат од црвената сорта на грозјето Гарнача, донесена од Франција, каде е позната по името Гренаш (Grenache). Добиените вина се моќни и полни и одлежуваат до 12 години.

Торо. Се произведуваат претежно црвени вина од локалната сорта Тинта Дел Торо. Добиените вина се со ароми на црвени овошја, ванила и кожа. Вкусот е претежно овошен, со висока киселост и полно тело. Одлежуваат до 20 години.

Пенедес. Регионот се наоѓа југозападно од Барселона и тоа е родното место на Кава (Cava) – пенливо вино кое се прави по методот на француското шампањско. Пенедес е релативно голем регион во кој се вклучени три подреони. Најстудениот е на планината Каталан каде се одгледуваат многу од сортите на пенливото Кава. Надолу спрема крајбрежните низини, температурата се зголемува, со што овозможува да се одгледуваат Темпрањо и Гарнача. Во Пендес се одгледуваат и нетрадиционални сорти, особено француските Каберне Совињон, Мерло, Пино Ноар, Совињон Блан и Шардоне. Означувањето Кава укажува дека се работи за пенливо вино произведено по метод на шампањското од специфични сорти на грозје – традиционални.

Ријас Бајшас. На северозападниот дел на Шпанија се наоѓа провинцијата Галиција, регион познат по светото место Сантијаго де Компостела со ладна, дури студена клима. Со брзиот развој на винарската индустрија во овој регион се добиваат свежи и пријатни бели вина, основно од сортата Албарињо (Albariño). Како и во другите студени области, тука можат да се произведуваат вина со свежи и чисти карактеристики со вкус и арома на кајсија и праска, со балансирана, но остра киселост. Означеното како вино Албарињо, тоа треба да биде целосно од оваа сорта.

Руеда. На запад од Рибера дел Дуеро на север на планинскиот дел се наоѓа винскиот регион Руеда – со умерена клима, со топли лета и студени зими. Овој регион добива популарност со своите бели вина, свежи, со зрела арома на жолти овошја. Основните вински сорти грозје за создавање на бели вина во Руеда се Вердехо (Verdejo), Виура и во помал дел Совињон Блан.

ПОРТУГАЛИЈА

Португалија е позната најмногу по производство на виното Порто. Тоа е популарно во целиот свет. Негативните последици од тоа е што останатите португалски вина остануваат во сенка. Последните години државата прави напори за популаризирање на локалните вина, а не само на високо ценетото Порто. Португалија е меѓу водечките земји во светот според производството на вино. Португалскиот систем за класификација на виното е познат како Denominação de Origem Controlada (DOC), како и другите системи во Европа има за цел да го регулира географското потекло и искористената сорта на грозје. Според Европските закони, кога се користи името на сортата на етикетата, тоа означува дека најмалку 80% од тоа грозје треба да биде искористено за производство на виното. Првите региони во Португалија со статус (DOC) се Дао, Доуро и Вино Верде. Користењето на зборот ресерв на етикетата на португалското вино покажува дека тоа вино одлежало под специјални услови.

Дао. Терасовидните лозови насади кои го формираат пејзажот на оваа област се наоѓаат високо во планинските региони. Во порамните западни области, лозовите насади се карактеризираат со топла клима, што го помага брзото зреење на грозјето. Црвените вина се претставени од сортата Турига национал и се со зрел овошен стил, ноти на цвеќе и парфимирана арома. Најдобрите претставници на бели вина се со арома на јаткасти плодови, што е карактеристичен знак на сортата Енкрузадо (Encruzado). Карактеристично за вината од овој регион е нивната мекост.

Доуро. Овој регион е познат по производството на црвени вина со зрел овошен вкус, лесна структура, претежно од сортите Турига Национал и Тинто Рориз (Tinta Roriz). Овие сорти можат да се видат на етикетите на вината. Најпознато црвено вино од Доуро е Barca Velha. Регионот Доуро е познат со своите вина Порто кои се слатки и засилени со бренди. Постојат различни видови Порто, но сите тие имаат општи карактеристики – во најголем дел Портото е црвено, секогаш е слатко и секогаш е со повисока содржина на алкохол од

другите вина, често околу 20%. Повеќето земји низ светот го користат виното Порто на различен начин. Французите го конзумираат како аперитив пред јадење, додека повеќето земји од англиското говорно подрачје го конзумираат ова вино после јадење како десертен пијалак.

Вино Верде. За разлика од богатите и полни вина Порто, овој регион дава лесни и свежи вина што се одразува на нивниот имиџ. Вината од Вино Верде се нарекуваат и зелени вина, што значи дека зеленоста се добива со специфичен метод на одгледување на лозите. Во овој регион се произведува црвено, розе и бело вино, но само белите вина се извезуваат. Типичното вино од овој регион е со висока киселост, свежо, остро, со карактеристики на зелено овошје. Најдобрите сорти се Loureiro и Alvarinho. Ако виното е произведено во 100% од една од двете сорти, името се бележи на етикетата.

На островот Мадеира, кој се наоѓа во Атлантскиот Океан и е португалски архипелаг, се произведува традиционалното вино Мадеира кое датира од 16 век, кога овој остров ги снабдувал бродовите со вино кои заминувале на своите далечни патувања.

ГЕРМАНИЈА

Во Германија е воведен систем за географско потекло на квалитетните вина со поделба на 13 вински региони: Ahr, Baden, Franken, Hessische, Bergstrasse, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Saale Unstrut, Sachsen, Wuerttemberg. Се смета дека лозарството се појавило за време на Римската Империја чиј дел била и Германија. Низ вековите, винарството се развивало околу манастирите и повеќето од лозјата биле во сопственост на црквата. Во 17 век, Наполеон ги конфискува лозовите насади од црквата и ги распродава на ситни сопственици. Тоа е една од причините што денеска во Германија постојат повеќе од 100.000 ситни сопственици на лозје. Во државата постојат околу еден милион декари со лозје од кои 90% се бели сорти, претежно Ризлинг и Мулер Тургау (Muller Thurgau). Од црвените сорти грозје најраспространет е Шпетбургдер (Spatburgunder) – германското име на Пино Ноар. Помеѓу мај и ноември, на многу места по патот на виното во Германија се одржуваат празници на виното. Најмногу по течението на реките Рајна, Мајна и Мозел, исто така и во регионите Фалц и Баден. На одделни штандови, производителите на вино го нудат најдоброто од своите визби, а посетителите можат да ги пробаат специјалитетите на локалната кујна. На многу места се избираат и кралици на виното. Познати региони кои произведуваат квалитетни и светски познати вина во Германија се дадени подолу.

Мозел-Саар-Рувер. Регионот се простира покрај реката Мозел која продолжува на север и се поврзува со реката Рајна. Саар и Рувер се две мали реки кои се вливаат во река Мозел. Тоа е еден исклучително живописен пејзаж со ридови кои се преполни со лозја. Тоа е територијата на ризлингот, на која повеќе од произведените вина се сметаат за класика, т.е. имаат забележителна слатка нота со висока киселост. Вината од Мозел се карактеризираат со својата

деликатна природа и убавиот баланс помеѓу слаткоста на овошјето и киселоста. Основно се произведуваат вина од Ризлинг со карактеристики на аромати од цвеќе и низок степен на алкохол со лесна газираност.

Реинхесен. Овој вински регион е најголемиот од сите региони во Германија. Тука се произведуваат обични, атрактивни, лесно слатки овошни вина од сортата Мулер Тургау.

Рингау. Рингау е најмалиот вински регион во земјата на северниот брег на реката Рајна. Во јужните делови на регионот се произведува виното. Тука најдобрите вина се добиваат од Ризлинг, се карактеризираат со цветна арома и пријатна свежина. Од црвените сорти, добри вина се добиваат од Шпетбургундер, со арома на боровинки, капини, лесно до средно тело и меки танини.

Пфалз. Овој регион се наоѓа на југ од Реинхесен до границата со Франција и францускиот регион Алзас. Тука производителите прават многу квалитетни бели вина. Регионот има многу сончеви денови за време на сезоната на одгледување на грозјето, што се одразува на полниот и зрел вкус и арома на вината. Тука најдобрите вина се добиваат од Ризлинг, како и од Силванер и Мулер Тургау.

Нае. Во овој регион внимание заслужуваат вината од Ризлинг, Силванер и Мулер Тургау. Препорачливо е овие вина да се конзумираат во период до три години.

АВСТРИЈА

Тешко дека ќе има друга држава во Европа која од 1980-те години на минатиот век, па наваму толку многу го променила својот однос кон производството на вино и силно го зголемила квалитетот на вината, како што е Австрија. Австриските лозја се наоѓаат во рамните региони на земјата, во Долна Австрија, околу Виена. Панонската Низина е исклучително разновидна. Во 1993 година, Австрија донесува еден од најстрогите закони за виното со кој, заедно со многу други барања, се ограничува и добивањето на грозје од еден хектар (9.000 кг – околу 60 хектолитри) за вина со контролирано потекло. Сортата од која се добива локално вино е Зелен Велтлинер (Gruener Veltliner). Таа сорта зафаќа повеќе од една третина од лозјата во Австрија. Белите вина кои се произведуваат од него се пијат обично млади и содржат свежина и вкус кој е некаде помеѓу грејпфрут и ароматични тревки.

Друга сорта која задолжително треба да биде спомената кога станува збор за вината од Австрија е Ризлинг од регионот Вахау. Овој сув ризлинг се карактеризира со структура и тело со впечатлива арома и вкус отпосле. Провинцијата Штаерска на границата со Словенија е позната по Совињон Блан и Шардоне, познато и како Морилон. Несомнено големо признание за винарите тука се златните медали од престижниот конкурс во Бургундија во Франција – Светски Шардоне. Многу голема разновидност на сорти има и во провинцијата Бургенланд на границата со Унгарија. Од таму доаѓаат најдобрите и многу скапи

бели десертни вина, како и изненадувачки добрите црвени вина, како од меѓународни, така и од локални сорти на лоза.

УНГАРИЈА

Историјата на производството на вино во Унгарија датира повеќе од илјада години. Тука се одгледуваат специфични сорти на грозје од кои се произведуваат унгарските вина. Поволните климатски услови – континенталната клима и почвите со вулканско потекло имаат значење во производството на квалитетно вино. Успехот на унгарското вино се должи на хармонијата помеѓу традиционалните и локалните сорти лоза. Помеѓу локалните сорти преовладуваат белите сорти кои заземаат две третини од локалните насади – Езеро, Фурминт, Мезешфехер, Харшлевељо, Сирфандли, Кекњељо, Сјуркебарат, Кираилеаника. Од црвените вина се Кикфранкош, Кадарка и Леаника. Од класичните треба да се споменат Каберне Франк, Каберне Совињон, Мерло, Пино Ноар и белите – Ризлинг, Совињон, Шардоне, Мускат Отонел.

Унгарија може да се пофали со своите 20 региони за производство на вино во кои се произведуваат сите видови вина – бели, розе, црвени, исто така и познатите вина Токај. Секоја година произведуваат од 3,5-4,5 милиони хектолитри од кои 25% за извоз. Иако често Унгарија се доживува како производител на бели вина затоа што тие заземаат 75% од произведеното вино, оваа земја исто така ги има црвените вина од регионите Сексарт, Вилан и Егер.

Историјата на Токајското вино датира од 1970-те години на минатиот век, кога многубројни странски инвеститори ги приватизирале лозовите насади и затоа производството на виното Токај е во рацете на странските производители кои користат нови и развиени технологии.

ГРЦИЈА

Грција е најстарата и најбогата со традиции винарска земја. Уште пред повеќе од 4.000 години виното било познато во оваа земја. На околу 190.000 хектари годишно се произведуваат околу 5 милиони хектолитри вино. Познати бели сорти вино се следните:

Асиртико. Од него се произведуваат свежи бели вина со арома и се одгледуваат во регионите на остров Санторини и полуостровот Халкидики.

Антири се среќава во цела Грција и од него се произведуваат овошни и меки вина.

Мосато или Москато се среќава главно на Самос, Лемнос, Патрас и Кефалонија. Од него се произведуваат ликери и слатки бели вина.

Мошофилеро е исто така ароматична сорта чии зрна имаат розова боја. Вината добиени од него се слични на Траминецот, особено од областа Мантинија на Пелопонез.

Робола е сорта која рано зрее и се одгледува на Јонските Острови и во Кефалија.

Родитис е сорта која се одгледува на Пелопонез. Од неговите розови на боја гроздови зрна се произведуваат познатите вина од Патрас. Учествува и во производството на Ричина. Родитис се среќава и во планинските региони на Северна Грција.

Саватјано е друга сорта на Ричина што ја прави најраспространета сорта во Грција. Зазема околу 15% од насадите и се среќава во Средна Грција, најмногу во регионот на Атика.

Познати црвени сорти, освен интернационалните како Каберне Совињон, Мерло и Пино Ноар, во Грција се среќаваат и локалните Мавродафне, Агиоритико и Ксиномавро.

Мавродафне (во превод црн ловоров лист) се среќава во цела Грција и е добра основа како за квалитетни црвени вина, така и за ликерните вина од Патрас. Вината од него се со црвена до црна боја.

Агиоритико (гроздот на св. Ѓорѓи) се користи за црвено вино од Немеа на Пелопонез, се одликува со интензивна овошна арома и меки танини. Најдобрите вина од Агиоритико доаѓаат од високопланинските лозја. Имаат многу добар потенцијал за стареење.

Ксиномавро (Ксиномаврон) е сорта од северниот дел на Грција. Од него во регионот на Македонија и во Игуменица се прават тешки вина со потенцијал за стареење во шишето.

Мандилари е сорта која дава многу танинови црни по боја вина и се среќава главно на островите Крит, Родос, Парос и Санторини.

Коцифали е сорта која дава меки и пикантни вина. Денеска Грција е позната по обичното трпезно вино со вкус на смола – Ричина, добиено од мускатов тип на грозје.

БУГАРИЈА

Винарството во Бугарија има богата традиција која е наследена од Тракијците. Во многуте народни песни во Бугарија се пее за црвеното вино. Мелник, кој е најмалиот град во Бугарија поврзан е со исклучителните квалитети на Мелничкото вино, кое во минатото било толку густо што можело да се носи во крпа. Денес во Мелник можат да се видат најголемите бочви за вино. Најстарата винарска кооператива во Бугарија е основана во 1909 година во Сухиндол.

Бугарија е поделена на пет вински региони и тоа: Северен, Источен, Јужен, Југозападен и Подбалкански. Во **Северниот регион** се произведува црвено и бело вино во винариите во Русе, Сухиндол и Свиштов. **Источниот регион** е под влијание на климата од Црно Море и тука се произведува основно бело вино (Хан Крум и Варна). **Јужниот регион** е најпознат по производството на црвени вина од Пловдив и Асеновград. **Југозападниот регион** е топла област и е позната по производство на црвени вина, како оние од Мелник. **Подбалканскиот регион** е централна област на Бугарија. Таа е планинска и одговара за одгледување и производство на црвени вина. Позната е по трговските марки на винаријата од Сливен која произведува Каберне, Мерло и Шардоне.

Најпознатите локални сорти на бело грозје во Бугарија се Димјат и Црвен Мискет. **Димјат** претставува стара локална сорта распространета покрај крајбрежјето на Црно Море и Шумен. Вината од оваа сорта се доволно кисели и благи со пријатен вкус и погодни се за стареење. **Црвен Мискет** се одгледува со традиција наназад во Бугарија и распространет е во Подбалканската Долина и Средногорието. Вината имаат жолта боја, хармоничен вкус и мускатна арома. Од црвените локални сорти најпознати се Гамза, Мавруд, Широка Мелничка лоза и Памид.

Гамзата е една од најпознатите црвени сорти на грозје во Бугарија. Во минатото била една од основните сорти на грозје во земјата, но во последните години површините на кои се одгледува постепено се намалуваат. Трпезното вино од Гамза многу наликува на француските вина од Бургундија. Има силна боја на рубин и мек и хармоничен вкус со арома на црвени плодови, каде доминира малината.

Мавруд е стара локална сорта во Бугарија која се одгледува од древноста до денес. Распространета е во Пловдив, а помали површини има во Пазарџик и Стара Загора. Вината од оваа сорта имаат боја на рубин и мек и хармоничен вкус со арома на шумски плодови и зачини. Се консумираат млади, но и со стареење во дабови бочви. Од оваа сорта се прават како трпезни, така и десертни вина.

Широка Мелничка лоза е локална сорта на грозје кое се одгледува во микрореонот на Мелник. Покрај Мелник, во мали размери се среќава и во Сандански и Петрич. Младите вина се карактеризираат со боја на цреша и арома од цреша.

Памид е стара локална сорта на грозје која се одгледува во Бугарија уште од времето на Траките. Се препорачува за консумација во пресна состојба, односно како младо вино. Од него се добиваат лесни црвени трпезни вина за масовна консумација.

ХРВАТСКА

Винските региони во Хрватска се следните: Истра и Кварнер, Далмација, Славонија и Хрватски Дунав, Хрватски високи предели.

Истра и Кварнер. Ова место се наоѓа каде што медитеранската топлина се спојува со студот кој доаѓа од Алпите, со што ја прави климата во овој регион поладна од климата во Далмација. Белите карпести пејзажи се толку карактеристични за Далмација, како и специфичната црвена почва која е богата со железни оксиди како и живописната убавина на континенталниот регион Истра и Кварнер. Три сорти бело вино се прилагодени специјално за оваа блага крајбрежна клима: Малвазија, Истарска и Илатина, а од црвените сорти е сортата Теран. Овие сорти со векови биле основа на винската култура во овој регион, а во последните неколку децении им се придружува и сортата на вино Мерлот.

Малвазија е светло, миризливо, пролетно бело вино од поладниот воздух на мистичната зелена Истра. Во моментот Малвазија е најуспешната сорта во Хрватска. Таа е една од ретките сорти на суво бело вино која има потенцијали

да старее повеќе од една деценија и да ја одржува својата одлична форма, особено кога се приготвува од врвни винарии. Малвазија може да се подели во два стила: може да биде свежа, што е веднаш препознатлива по неговата IQ етикета, сертификат за висок квалитет. Ова вино е наменето за консумирање во рок од 3 години од неговата жетва. Карактеристично е по тоа што има изобилство на овошни ароми, од кои најчести се, праската, цитрусот или бананата, и целосен силен вкус на минерали со освежувачки, благо – горчлив вкус. Малвазија е исто така способна да старее во различни дрвени буриња. Бурињата за нејзино складирање можат да бидат направено од Даб или Багрем, а во зависност од количината и производителот можат да бидат изработени во различна големина. Во зависност од процесот на производство на виното од оваа сорта и негово стареење, ова вино може да се пушти во продажба, не порано од две години од бербата и може да одржува високи нивоа на квалитет и до десет години.

Жлахтина е деликатно вино со нежно заводливи ароми. Ова вино е скромно, лесно и енергично, што го прави идеално како аперитив или во консумација со риба. Неговото име потекнува од стар словенски збор *Zlahtno*, што значи благородно. Тоа е едно од најстарите природни сорти, а вината изработени од тоа често ги уживало хрватското благородништво. Првенствено оваа сорта се наоѓа на островот Крк.

Теран е природната сорта на Истра. Во изминатите две децении беше под закана дека ќе биде избркана од црвените Бордо сорти што се шират низ лозјата на Истра, но денеска таа се враќа назад. Оваа сорта е високо ценета поради нејзините природно високи нивоа на киселост, исклучителната темна боја што во едно младо вино може да граничи со виолетовата боја и нејзиниот специфичен вкус на светло црвено овошје и бибер. Од сите хрватски сорти на вина, Теран сортата има најголем потенцијал за стареење со тек на годините, примероците од избраните жетви можат да траат и со децении.

Хрватски високи предели. Свежи, живи, ридски вина од студената клима на сончевите хрватски високи предели. Најстудениот регион на виното во Хрватска, опкружен околу главниот град Загреб, високите предели се карактеризираат со низа ридови и живописни мали лозја. Можеби потешко ќе ги изговорите имињата на овие апелации – Медимурје, Загорје, Мославина, Плешивица – но нема да имате потешкотии околу запомнување на нивните вина. Не постојат многу природни сорти во овој регион, но меѓународните сорти, посебно оние повеќе ароматичните како што се Пинот, Ризлинг или Совињон, имаат направено убав дом за себе во овие простори.

Студената клима и многу ладните зими овозможуваат вината да ги зачуваат интензивните ароми и високи нивоа на киселост, додека ридскиот пејзаж им гарантира многу сонце и ветер на виновата лоза во зима и да им овозможат едни од најдобрите и највисоки оценети вина во светот. Мославач или Пушипел, е исто така познато како Фурминт во Унгарија, тоа е компонента на Токаи (едно од најдобрите слатки вина во светот), додека во овој регион се користи за изработка на освежувачки суви вина. Пучипел дава вино слично на Ризлингот кој има голем потенцијал на стареење.

Шкрлет е родна сорта од источниот дел на овој регион. Неговата пристапност, свежина и едноставност ја прават оваа сорта силен предизвикувач на пазарот. Виното направена од оваа сорта на грозје е меѓу првите што се флашираат уште во Јануари. Идеално за консумирање е уште во првите две години од бербата, додека е сеуште свежо и овошно.

Совињон Бланк остварува извонредни резултати во студената клима на високите предели, која ја изразува својата тревност и тревна арома и има заводлив, освежувачки карактер.

Ризлинг или како што се нарекува во Хрватска, Ризлинг Рајнски е најчеста бела сорта на вино во овој регион. Забележливо е по својата ароматична арома со навестување на цветни ноти што е и типично за сортата Ризлинг. Уште во првите две години од бербата оваа сорта развива терцијарни ноти што ја збогатуваат и му даваат одредена финеса.

Далмација. Повеќе од две и пол илјади години, виното се произведува на островот Хвар, каде се наоѓа најстарото светско континуирано лозје на Старите Градски Планини, место кое е заштитено од УНЕСКО како светско наследство. Други делови на Далмација, како што се островот Вис и полуостровот Пешечац исто така со векови наназад произведуваат вина.

Бројни домашни сорти исто така се ексклузивен извор на вино во овој регион. Една од сортите која е позната во овој регион Крлењак се има пробиено низ Атлантскиот океан се до Америка, каде е позната како Зифандел. Сепак, сортата што го персонифицира регионот Далмација е длабокиот и можен Плавач Мали од сончевите планини на прекрасното крајбрежје на Далмација.

Плавач Мали се користи за изработка на некои од најдобрите хрватски вина, особено кога доаѓа од неплодните стрмни и јужни падини на Јужна и Централна Далмација од позиции како што се Дингац, Иван Долац или Поступ. Овие локации се дом на најпознатите и најскапите етикетни вина кои често се моќни, алкохолни, полноправни и раскошни. Во внатрешноста на регионот, Плавац се користи за да се направат плодни, сочни и секојдневни вина кои можат да се користат во најразлични кујни.

Бабич е малиот гигант на Примоштен. Ова е црвена сорта која, и покрај своето скромно присуство има докажан глобален потенцијал. Исто како и Плавач ова вино е со највисок квалитет кога се одгледува во екстремни услови, на стрмни и сончеви падини. Сепак, за разлика од Плавач, Бабич е одличен за зачувување на киселоста.

Трибидраг беше скоро и истребено во Хрватска кога професорката Кароле Мередит, и нејзините хрватски колеги го пронајдоа во лозје близу Сплит, додека го истражувале потеклото на Зинфандел. Од само девет винови лози што беа пронајдени во 2002 год., благодарение на проектот за ревитализација на оваа сорта, денеска има над 350.000 винови лози, а нивниот број се чини и дека расте.

Пошип сортата е сличен на славниот Виониер. Пошип доаѓа во два стила, може да биде младо, освежувачко вино кое ги парира билките со живи овошни ноти или може да биде благо, зрело вино кое старее со квасец и може да созрева во шишиња со години. Ова е најпопуларната бела сорта во Далмација.

Славонија и Хрватски Дунав. Регион кој се карактеризира со навидум бесконечни рамнини покриени со златни полиња со пченица и три реки што го затвораат овој регион: Дунав, Драва и Сава. Овие лозја се дом на главната сорта на Хрватска, Грашевина. Во самото срце на Славонија, во една котлина опкружена со низок планински масив, лежи Кутјево, апелацијата што произведува некои од најдобрите сорти на Грежевина во светот. Во меѓувреме, на источната граница на овој регион, растат Траминецот, Грашевина и други бројни црвени сорти кои го нашле своето место под сонцето.

Славонија не е само дом на убави вина, туку и на еден од највисоко рангираните видови на дабови. Во соседна Италија, славонскиот даб се користи за стареење на некои од нивните најдобри вина како што се Бароло и Барбареско. Истиот вид даб е широко користен и од хрватските винарии, особено за производство на поголеми буриња. Топлите лета и студените зими овозможуваат вината од овој дел на Хрватска да бидат многу богати и зрели, со многу цветни тонови во белите, и слатки овошки во црвените вина.

Грашевина е најчестата сорта во Хрватска. Неговите карактеристики се движат од деликатни, освежувачки вина во Западна Славонија до матни, суви, свежи и минерални вина од Централна Славонија и зрели, моќни и полни телесни вина кои доаѓаат од хрватскиот регион Дунав. Слатките предикативни вина од избрани сушени бобинки и ледени вина кои можат да стареат со децении се накит на овој регион. Грашевина може да се најде во други земји под различни имиња, но само во Хрватска се залага за врвно вино кое секогаш се наоѓа на самиот врв на портфолиото на винариите.

Франковка е друга сорта што се наоѓа во земјите кои го опкружуваат Дунав, пошироко е позната како и Блауфранкиш. Во Хрватска оваа сорта постигнува идеално ниво на фенолна зрелост и оптимално тело благодарение на сончевите лозови насади на Славонија и хрватскиот Дунав и богатата порозна почва. Франковка е сорта што се карактеризира со повисоко ниво на киселост и плодност, а овој регион му обезбедува правилен соодносот на зрелост и свежина, со што станува една од најпознатите шармантни вина во Хрватска.

Траминецот е Хрватска сорта иста како и Гевурцтраминер. Во Илок, месноста лоцирана на самиот брег на Дунав, оваа сорта дава исклучителни резултати. Илок се наоѓа во најтоплиот континентален регион во Хрватска. Сепак, тој е скриен од огнената топлина од планинскиот венец што резултира со идеален сооднос на сончевата светлина и ладниот воздух. Ова овозможува зачувување на својата импресивна арома и раскош.

3.2. Региони за вино во Северна и Јужна Америка, Австралија и Јужна Африка

СОЕДИНЕТИ АМЕРИКАНСКИ ДРЖАВИ

На територијата на Соединетите Американски Држави постојат повеќе вински региони или вински земји од кои најпознатите се наоѓаат во државите Калифорнија, Њу Јорк, Орегон и Вашингтон. Традиционално, одгледувањето на лозите во САД и производството на вино се одвивало покрај реките или езерата, традиција која продолжува и денес.

Вински регион Калифорнија. Производството на вино во САД е најзастапено во Калифорнија каде се забележува интензивен развој во последните две децении. Почетокот на 1970-те години за винскиот регион Калифорнија е од најголемо значење за неговиот развој. Само во двете најпознати области на овој вински регион, Напа и Сонома има над 820 винарии кои остваруваат годишен обрт од повеќе милијарди долари. Лозјата во Калифорнија се распространети на површина од 471 илјада хектари, распоредени помеѓу 2.000 визби, кои се посетени од страна на милиони туристи. Во Калифорнија се произведуваат 90% од виното во САД. Одгледувањето на лозје и производство на вино е распространето по целата должина и ширина на територијата на Калифорнија. Најпознатите области Напа и Сонома се наоѓаат северно од Сан Франциско, а во нив се одгледуваат различни сорти грозје со француско, италијанско и шпанско потекло.

Округ Мендосино (Mendocino County) се простира на крајбрежјето на север од Сонома. Во топлите делови се одгледуваат сорти како Шираз и Гренаж, а во студените области Пино Ноар и Шардоне, како и производство на пенливи вина од овие сорти.

Округ Монтереј (Monterey County) е крајбрежна област која се простира јужно од Сан Франциско. Тука се произведува Шардоне, Ризлинг и Гевуртцтраминер.

Долината Напа (Napa Valley). Овој познат вински регион се наоѓа во областа Напа, северно од заливот Сан Пабло. Терминот Долината на Напа е широко користен на етикетите на вината кои се произведуваат овде, но постојат повеќе подобласти во самиот регион како Карнерос, округот Стагс Лип, Оаквил и Редрфорд, планината Ведер и планината Хауел.

Карнерос е област со студена клима и магла која се спушта од заливот Сан Пабло. Основните сорти кои се одгледуваат тука се Пино Ноар и Шардоне од кои, покрај вино, се произведува и пенливо вино.

Во округот Стагс Лип кој се наоѓа на ридеста површина, има умерена клима и каменеста почва со висока содржина на минерали. Најмногу се произведува Каберне Совињон и Мерло.

Оаквил и Редрфорд се двете области во кои се произведува Каберне Совињон и тие се основните виновници за производство на квалитетно Каберне од Напа.

На планината Ведер во повисоките делови се одгледува и произведува одлично Шардоне, а во пониските територии Каберне Совињон.

На планината Хауел се произведуваат црвени вина, како Каберне Совињон и Зинфандел.

Округ Сан Луис Обиспо (San Luis Obispo County) кој се наоѓа помеѓу Лос Анџелес и Сан Франциско се одликува со две области. Долината Една, каде се произведува многу добро Шардоне и Пасо Робле, каде има Шардоне, Пино Ноар, Шираз и Гренаж.

Округ Санта Барбара (Santa Barbara County) кој се наоѓа на југ од Сан Луис Обиспо и има две главни области, Долината Санта Марија и Долината Санта Инес. Двете области се студени кон океанот и потопли кон внатрешноста. Се произведува Шардоне и Пино Ноар.

Округ Сонома (Sonoma County) се дели на повеќе вински области како Долината Александар, Брегот Сонома, Долината на Руска Река и Долината Драј Крик. Овде најмногу се одгледуваат Каберне, Шардоне, Пино Ноар, Зинфандел и Шираз.

Вински регион Њу Јорк. Државата Њу Јорк има долга историја во одгледувањето на грозје и производство на вино. Поради студената клима, во некои делови на државата многу од производителите на вино одгледуваат хибридни сорти на грозје. Основните области за одгледување на винова лоза се долината на реката Хадсон (Hudson river Valley), езерата Фингер (Finger Lakes) и Норт Форк (North Fork of Long Island).

Долината на реката Хадсон е област во која преовладува умерена клима. Висорамнините кои се расположени од двете страни на реката Хадсон се поволни за лозови насади. Се произведуваат Пино Ноар, Шардоне и Каберне Франк.

Винска област **Езерата Фингер** е исклучително живописна со зелени ридови распространети помеѓу езерата. Бидејќи климатските услови се постудени, тука се одгледуваат Шардоне и Ризлинг. Во некои делови лозовите насади доаѓаат во допир со повеќе сончева светлина и тука се произведува Каберне Франк и Мерло. Во областа се познати и хибридите Сејвал (Seuval), Видал (Vidal) и Вињоле (Vignoles) – сите бели вина.

Норт Форк е винска област со потопла клима, што е предуслов за одгледување и производство на Каберне Совињон и Мерло, како и Шардоне и Каберне Франк.

Вински регион Орегон. Лозјата во државата Орегон се распространети во крајбрежниот регион кој се карактеризира со студена клима, особено во северниот дел на државата. Регионот е атрактивен за одгледување на Пино Ноар и Шардоне. Во регионот постојат повеќе области, како Долината Виламет, Долината Умпака, како и Долините Роуг и Аплгејт.

Винскиот регион **Вашингтон** е регион со најбрз развој на винарството. Најголемиот дел од лозовите насади се наоѓаат во полупустинскиот дел на државата, каде климата се карактеризира со топли денови и студени ноќи. Тука, во најголем дел се произведуваат Каберне Совињон, Мерло, Шираз и Ризлинг.

Има три значајни вински области во овој регион и тоа: Долината на Колумбија, Долината на Јакима и Долината на Вала Вала.

АРГЕНТИНА

Почетокот на лозарството и винарството во Аргентина го прават иселеници од Чиле во 16 век. Подоцна, во 19 век, европските иселеници од Франција, Италија и Шпанија ја прошируваат разновидноста на сортите внесувајќи европски сорти. Градењето на железницата помага во распространувањето на лозарството, со тоа што осигурува евтин транспорт. До почетокот на 1970-те години на минатиот век, основното производство било евтино вино за домашна употреба. Постепено се преминува кон намалување на количината за сметка на квалитетот преку контрола.

Аргентина се наоѓа меѓу најголемите производители на вино во светот. Произведените вина се од повеќе сорти, но на светската сцена е позната со Малбек и Каберне Совињон, а од белите сорти со Шардоне и Торонтес. Во последните години, произведеното грозје е со исклучително добар квалитет. Интересот за виното како извозно ориентиран производ е голем. Се извезуваат сите видови вино. Увоз на вино во Аргентина речиси и да нема. Независно дека Аргентина во моментот е голем извозник на вино, на почетокот на 1990-те години била на почеток на својот развој. Основните вински региони од север на југ се: Ла Риоха (La Rioja), Сан Хуан (San Juan), Мендоза (Mendoza) и Рио Негро (Rio Negro).

Мендоза. Овој вински регион е најголемата област со топла клима за производство на вино што опфаќа околу половина од целото производство на вино и три четвртини од производството на вино во Јужна Америка. Тоа е најголемата област која зафаќа 80% од сите лозови насади. Од црвените вина најдобрите се Каберне Совињон и Шираз и помалку познатата сорта на грозје наречена Мелбек. Како посебен винарски производ, аргентинскиот Мелбек се бара насекаде. Многу успешно се развива и производството на Пино Гри. Во регионот најдобрите вина се произведуваат од Малбек, Каберне Совињон и Шардоне. Основните подрегиони се Luyan De Cuyo, Maipí и Valle De Uco.

Сан Хуан. Овој регион е вториот според производство на вино во Аргентина познат по производство на Шираз.

Ла Риоха е регион во Аргентина кој е познат по насадите од сортата Торонтес.

ЧИЛЕ

Во Чиле лозарството се развива уште од 1548 година кога отец Франциско де Карбантес ги носи од Перу и ги засадува првите лози од сортата Пајс (Pais). За татко на лозарството и винарството се смета дон Силвестре Очагавија кој најмил специјалист од Франција и ги посадил првите лозови насади со француски материјал во долината Мајпу во 1851 година. Чиле е една од првите земји кои ја започнуваат модернизацијата на лозарството и производството на вино во 80-те

години на минатиот век. Во текот на 90-те години, винарското производство од Чиле е веќе познато ширум светот, што во голем степен ја зголемува и домашната консумација на вино. Чиле е една од земјите кои имаат најголем извоз на вино во светот, а од целокупниот извоз 54% оди во земјите на Европската унија, потоа во САД и во Канада.

Регионите за производство на вино во Чиле се наоѓаат во централниот дел на земјата. Топлата клима е одлична за одгледување на црвени сорти грозје како Каберне Совињон, Мерло и Карменер (Carmenere), која е локална сорта на грозје слична на Мерло. Тие се обични, но атрактивни вина. Се извезуваат и големи количини на Шардоне и Совињон Блан. Основните вински региони во Чиле се Маипо (Maipo Valley), Рејпел (Rapel Valley), Аконкагуа (Aconcagua Valley), Колчагуа (Colchagua Valley) и Казабланка (Casablanca Valley).

Маипо регионот се наоѓа во близина на главниот град Сантијаго и е водечки регион во производството на квалитетно вино. Најдобрите вина се произведуваат од Каберне Совињон и Мерло, а дел од нив се високо ценети во светот.

Рејпел е најголемиот регион кој произведува претежно црвени вина, од кои специјално внимание заслужуваат вината произведени од сортата Карменер.

Колчагуа како вински регион е познат по производство на Каберне Совињон и Мерло, кои имаат голем потенцијал за стареење.

Аконкагуа е регион во кој се произведуваат црвени вина, во најголем дел Каберне Совињон.

Казабланка е регион кој има студена клима, што претставува можност за производство на бели вина од сортите Совињон Блан и Шардоне. Првите се овошни и свежи, а вторите најчесто стареат во дабови бочви.

АВСТРАЛИЈА

Производството на вино во Австралија го започнува својот развој кон средината на 1980-те години. Во Австралија има три основни региони за производство на вино кои се наоѓаат во југоисточниот дел на земјата и тоа: Јужна Австралија, Нов Јужен Велс и Викторија. Овие три региони формираат мега регион наречен Југоисточна Австралија, термин кој често се сретнува на етикетите на шишињата на австралиското вино. Ако виното е произведено во некој од овие региони, името се користи за да се означи регионот. Како дополнување на името на регионот се користат уште и зони, региони и подрегиони. Во Австралија, државата има заземено сериозен пристап кон производството на вино и истото е вклучено во стратешките и развојни политики на земјата. Земјата која е еден од светските производители и извозници на вино има изработено Стратешки план за развој на винската индустрија.

Во регионот **Јужна Австралија** најважните места за одгледување на грозје се долината Бароса (Barossa Valley), Кунауара (Coonawarra), Лонгхорн (Longhorne Greek), долината Мекларен (McLaren Valley), долината Клери,

долината Пикадили (Piccadily Valley). Во овој регион се произведуваат најмногу вина и се одгледуваат различни вина.

Долината Пикадили е регион во кој студената клима е претпоставка за одгледување на Шардоне и Пино Ноар, кои се користат за производство на истите вина и во производство на пенливи вина. Регионот Лонгхорн, долините Мекларен и Бароса се карактеристични по одгледувањето на Шираз. Некои производители произведуваат само Шираз, но има пракса да се прави комбинација со Каберне, за да се направи уникатното Каберне-Шираз, кое ја направи Австралија популарна во целиот свет. Долината Бароса е прочуена по црвените вина произведени од Шираз, а се одгледува и Каберне Совињон, Гренаж и Мурведер. Од белите сорти внимание заслужуваат Шардоне и Семијон. Областа на Кунауара се карактеризира по црвените почви кои го носат името Terra Rosa. Се произведуваат главно црвени вина како Каберне Совињон и Шираз. Добиените вина се со арома на боровинка, сливи и цреши. Погодни се за стареење. Долината Клер е позната по најдобрите вина од Ризлинг, со арома на цитрон, кои се погодни за стареење.

Нов Јужен Велс е регион за вино во кој топлата клима дозволува одгледување на сорти како Каберне Совињон и Шираз. Овој регион е специјализиран во производството на Семијон. Оваа сорта е позната низ светот и оценета со висока оценка од страна на винските специјалисти. Долината Хантер е најстариот винарски регион во Австралија, а првите лозја тука се засадени во 1825 година. Најмногу се произведуваат белите вина, во најголем дел Шираз. Покрај овие субрегиони, треба да се спомене и областа Маџи во која се одгледуваат Шардоне, Каберне Совињон и Шираз.

Викторија е главниот јужен вински регион во Австралија, кој опфаќа студени области на јужниот брег и топли области во внатрешноста кон север. Во овој регион се произведува познатиот ликер Мускат, кој е сладок, со содржина на алкохол од 20% и вкус на смокви и сливи. Долината на Јара е најстарата винарска област во овој регион познат со студената клима. Областа е позната по производство на Пино Ноар и Шардоне. Хиткот е област која до 1960-те години на минатиот век била позната по одгледувањето на овци и по рударската индустрија, а денес по најдобрите произведувачи на Шираз.

ЈУЖНА АФРИКА

Производството на вино е важен дел од економијата на Јужна Африка, а оваа земја е меѓу најголемите производители на вино во светот со над еден милион декари лозја, близу 3.000 сорти на грозје, 10 милиони хектолитри вино годишно и околу 300.000 луѓе кои се ангажирани во оваа индустрија. Државата е со вековна традиција во однос на производството на вино, а вината се продаваат низ целиот свет поради прифатливите цени и одличниот квалитет.

Вината од Јужна Африка се носители на многу престижни награди од меѓународни вински изложби ширум светот. Познати бели сорти на лозје се Шенин Блан, Шардоне, Совињон Блан, Коломбар и Мускат.

Од црвените, најпопуларни се Пинотаж (вкрстено Пино Ноар и Хермитаж), Каберне Совињон, Мерло, Шираз, Сензо, Каберне Франк, Пети Вердо. Лозарските региони се распространети во најјужната крајбрежна зона на земјата, главно во провинцијата Кап. Од 1973 година во земјата е воведен систем за географско потекло на вината, според кои Јужна Африка е поделена на четири региони, 21 област, 61 помали реони и повеќе самостојни винарии.

Попознати вински региони се: Констанција, Стеленбош, Паарл, Френчух Брид Ривер, Оверберг, Ворчестер, Дарбанвил, Суартланд и Седербург. Најголемата и со сигурност една од најпознатите визби е Недебург.

3.3. Региони за вино во Република Северна Македонија

Економските показатели за виното во Република Северна Македонија ни укажуваат на податокот дека производството на грозје и вино учествува со околу 17-20% во бруто домашниот производ, а виното е вториот најизвезуван производ после тутунот. Македонската винска приказна има свои корени и се темели на долга традиција на производство на вино. На територијата на денешна Република Северна Македонија се правело вино од грозје кое се одгледувало тука и се мешало со мед бидејќи шеќерите помагале во негово сочувување. Виното се чувало во амфори во кои се налевало маслиново масло на врвот за да се сопре дишењето. Потоа амфорите се закопувале во земја и на тој начин тоа останувало ладно и зрело соодветно. Римјаните за време на Римската Империја биле одговорни за ширење на виновата лоза низ Европа. Тие верувале дека виното е извор на богатство и среќа. За време на овој период, Македонија била еден од најпознатите региони за одгледување грозје во Империјата. Во Византискиот период (до 7 век) одгледувањето виновата лоза продолжило. Со ширење на христијанството, присуството на виното исто така се зголемувало. Виното било дел од многу црковни церемонии (обреди), бидејќи се верувало дека ја преставува крвта Исусова. За време на Турската Империја (од 14 до 20 век) лозарството и вино-производството во Македонија згаснале бидејќи виното било забрането во согласност со Исламските закони. Благодарение на христијанските цркви, продолжило правењето на вино. Првото споменување на винаријата „Тиквеш“ во пишан документ е во 1885 година, која се смета и за година кога за прв пат започнува организираното производство и продажба на вино во Македонија. На почетокот на 20 век во Македонија виновата лоза била застапена на 30.000 хектари кои до 1914 година биле целосно уништени од филоксерата (*Phylloxera*), мал инсект кој ги напаѓа коренот и листот на винската лоза.

Во 1928-та година кралот Александар Караѓорѓевиќ се одлучил да засади лозје и да изгради винарија во Демир Капија. Винаријата го добила името Вила Марија, по неговата сопруга Марија. Имотот бил купен со парите кои таа ги добила како мираз од своите родители. Винаријата имала капацитет од 500.000 литри, виното ферментирало во четири стаклени базени дизајнирани во Австрија и било чувано во дрвени буриња. Во тоа време имало и други благородни фамилии кои произведувале грозје и вино. По Втората светска војна, со

почнувањето на социјализмот, бурињата и опремата за производство на вино кои биле во сопственост на различни фамилии, мали производители на вино, биле национализирани. Во Македонија биле основани 13 винарии кои главно произведувале наливно вино. Од друга страна, постоеле повеќе од 30.000 фамилии кои поседувале мали имоти со лозја. Своео грозје го продавале на големите винарии. Обновата на лозарството и порастот на површините под винова лоза го достигнува својот максимум во 1981 година кога се регистрирани 38.759 хектари.

По осамостојувањето на Република Македонија и одделувањето од Југославија во 1990-та година, започнува процесот на приватизација на старите винарии. Но, освен промената на сопственост, многу од работите останале исти. Сите винарии продолжиле да произведуваат наливно вино во големи количини, со низок квалитет и ниски цени. Но, потенцијалот бил многу поголем. Квалитетот на виното зависи од квалитетот на грозјето, квалитетот на опремата и мајсторијата на винарот. Додека опремата може да се купи, а мајсторијата да се научи, квалитетот на грозјето, сепак, зависи од климатските услови и тероарот. Овие услови се исполнети во Република Северна Македонија и поради тоа произведеното грозје е со висок квалитет. Денес, виновата лоза во Република Северна Македонија се одгледува на околу 24.000 хектари од кои 70% од лозјата се засадени со винско грозје, а 30% со трпезно. Двете најважни сорти кои се одгледуваат во Република Северна Македонија се Вранец (црвена) и Смедеревка (бела). Покрај овие две, најпознати видови се: Каберне Совињон, Мерло и Шардоне. Вранецот е најпозната и најодгледувана сорта грозје во Република Северна Македонија и претставува 80% од сите црвени вински сорти кои се одгледуваат во Земјава.

Статистичките податоци за производство на вино во Република Северна Македонија ни покажуваат дека во земјата во 2016 година површините на лозје се 23.192 хектари, а производството на грозје е 333.319 тони.

Табела 11. Површина на лозја и производство на грозје во Република Северна Македонија

Година	Површина на лозја во хектари	Производство на грозје во тони
2012	20.948	240.461
2013	21.109	292.075
2014	22.726	195.888
2015	22.918	324.769
2016	23.192	333.319

Производството на вино во Република Северна Македонија, изразено во хектолитри е дадено во табелата подолу.

Табела 12. Производство на вино (хектолитри) во Република Северна Македонија

	2015	2016	2017
Вино од свежо грозје, на точење	797.081	785.015	369.339
Вино од свежо грозје, во шишиња	288.600	280.527	265.683

Според Оксфордскиот водич за вино, Република Северна Македонија е поделена на три вински региони и тоа: Повардарие, Пелагонија-Полог и Пчиња-Осогово. Асоцијацијата „Вина од Македонија“ формирана во 2010 година, во која членуваат производители на вино од земјата, ја користи истата поделба на винските региони во земјата, односно: Централен регион (Повардарие), Западен регион (Пелагонија-Полог) и Источен регион (Пчиња-Осогово).



Вински региони во Република Северна Македонија.



Виногорја: Скопско виногорје (1), Велешко виногорје (2), Тиквешко виногорје (3), Гевгелиско-валандовско виногорје (4), Струмичко-радовишко виногорје (5), Овчеполско виногорје (6), Кочанско-виничко виногорје (15), Прилепско виногорје (7), Битолско виногорје (8), Преспанско виногорје (9), Охридско виногорје (10), Кичевско виногорје (11), Тетовско виногорје (12), Кумановско виногорје (13), Кратовско виногорје (14) и Пијанечко виногорје (16).

Табела 13. Вински региони и виногорија во Република Северна Македонија

Вински регион	Процент од вкупно производство (%)	Виногорја
Централен (Повардарие)	83	7 виногорја: Скопско, Велешко, Тиквешко, Гевгелиско - Валандовско, Струмичко - Радовишко, Овче Полско, Кочанско - Виничко
Источен (Пчиња-Осогово)	4	3 виногорја: Кумановско, Кратовско, Пијанечко
Западен (Пелагонија-Полог)	13	6 виногорја: Прилепско, Битолско, Охридско, Преспанско, Кичевско, Тетовско

Во Република Северна Македонија постојат 3 вински региони кои се поделени на 16 виногорја, а Тиквешкото виногорје е главен производител на винско грозје и вино. Централниот вински регион опфаќа 83 % од вкупното производство и вклучува 7 виногорја: Скопје, Велес, Гевгелија-Валандово, Кочани-Виница, Струмица-Радовиш, Овче Поле и Тиквеш. Западниот вински регион опфаќа 13 % од вкупното производство и вклучува 6 виногорја: Прилеп,

Битола, Охрид, Преспа, Кичево и Тетово. Источниот вински регион опфаќа 4 % од вкупното производство и вклучува 3 виногорја: Куманово, Кратово, и Пијанец.

3.3.1. Регион Повардарие

Централниот вински регион (Повардарие) е најголем и најпознат вински регион во Република Северна Македонија каде што се произведуваат околу 83 % од македонското вино. Лозовите насади се наоѓаат од 50-500/600 метри надморска височина, а се протегаат во должина на Вардарската Долина и меѓу високите планински масиви што се издигаат на исток и на запад. Климата е медитеранска до континентална, со благи зими и жешки лета. Над 124 дена во годината имаат температура над 25 степени. Врнежите во просек изнесуваат 46 л/м² и се рамномерно распоредени во текот на годината. Лозовите насади се одгледуваат на различни видови почва од кои најзастапена е делувијалната почва (рамни терени).

Велешко виногорје – Ја зафаќа речиси целата површина на атарот на општина Велес. Ова виногорје од југ е под влијание на медитеранската клима, а од север-североисток поизразено е влијанието на континенталната клима. Годишното количество на врнежи изнесува 43 л/м², а во текот на вегетацијата потребно е наводнување. Лозовите насади се лоцирани на надморска висина од 50-450 метри. Најмногу се застапени следните типови почва: рендзини, сироземи, смолници и циметна почва кои се погодни за одгледување винова лоза.

Тиквешко виногорје – Ја зафаќа површината на атарот на општините Кавадарци, Неготино и Демир Капија, како и дел од општините Прилеп и Велес. Во ова виногорје припаѓаат рамните и брановити терени меѓу Велешката Клисуре на север и Демиркаписката Клисуре на југ. Овие предели се под влијание на медитеранската клима на југ, континенталната клима од север и планинската клима, а таквата комбинација создава идеални услови за одгледување винова лоза. Годишното количество врнежи се движи од 43-52 л/м², а во летниот период потребно е наводнување. Целото виногорје е опфатено со систем за наводнување. Лозарските терени се брановидни и бреговити, со благи наклони погодни за одгледување винова лоза, а се наоѓаат на надморска висина од 110-55 метри. Преовладуваат почвите: сироземи, рендзини и смолници.

Гевгелиско-Валандовско виногорје – Ја зафаќа површината со лозови насади во најјужниот дел на Македонија, по текот на реката Вардар и околината на Дојранското Езеро. Во него влегуваат лозовите површини од подрачјето на општините Гевгелија и Валандово. Ова виногорје е под големо влијание на медитеранската клима, а во зимскиот период по долината на Вардар е присутно влијанието на континенталната клима. Годишното количество на врнежи изнесува 54-75 л/м², а во летниот период потребно е дополнително наводнување. Најголем дел од лозовите насади се одгледуваат на почва со благи наклони или по рамнините на Вардар, со различни експозиции погодни за

одгледување на винова лоза. Дел од насадите се наоѓаат на надморска висина од 50 метри.

Струмичко-Радовишко виногорје – Ја зафаќа површината на долината на реката Струма и Струмешница со медитерански климатски влијанија од југ, додека од север и од североисток е присутно влијанието на континенталните воздушни маси. Во него се застапени лозовите насади на површината на најјугоисточниот дел на Република Северна Македонија, односно подрачјето на општините Струмица и Радовиш. Годишното количество врнежи изнесува 34-60 л/м², а во летните периоди потребно е наводнување. Еден дел од виногорјето е опфатен со систем за наводнување. Поголемиот дел од насадите е на брановита почва, почва со благи наклони и рамница. Надморската висина се движи од 224-380 метри, најмногу е застапена делувијалната почва.

Овчеполско виногорје – Ја зафаќа површината на општините Свети Николе, Штип, Пробиштип и дел од општината Кочани. Ова виногорје од југозапад е под влијание на медитеранската клима, а од север е под влијание на студените воздушни маси на континенталната клима. Се одликува со топли лета и долги студени зими, а во текот на летото може да се јават и суши. Годишното количество на врнежи изнесува 34-56 л/м². Поголем дел од виногорјето е опфатен со систем за наводнување. Најголем дел од насадите се одгледуваат на брановита почва со благи наклони или рамни површини, а мал дел на бреговита и стрмна почва. Надморската височина се движи од 250 до 600 метри. Лозовите насади најчесто се одгледуваат на смолници, рендзени и сироземи.

Кочанско-Виничко виногорје – Ја зафаќа површината на општините Веница, Кочани и Пробиштип. Ова виногорје од југозапад по текот на реката Брегалница е под влијание на медитеранската клима, додека пак по долините на Кочанска, Зрновска Река и река Осојница присутно е влијанието на планинската клима. Годишното количество врнежи изнесува 45 л/м². Поголем дел од виногорјето е опфатен со систем за наводнување. Најголем дел од насадите се одгледуваат на брановита почва со благи наклони, а мал дел на бреговита и стрмна почва. Надморската висина се движи од 250-600 метри. Лозовите насади се одгледуваат на сироземи и еродирана делувијална почва.

Скопското виногорје - Го зафаќа најсеверниот дел на Повардарието, опколено со високи планини. Оваа македонска винска регија е под влијание на медитеранската и континенталната клима. Медитеранската клима е присутна само по долината на реката Вардар, додека влијанието на континенталната клима е изразено во пределите на север и североисток. Летата се доста топли, а зимите умерено студени, ретко многу студени. Конфигурацијата на почвата е брановита и бреговита, со благи наклони. Надморската височина се движи од 250-600 метри. Лозните насади најчесто се подигаат на сироземи, циметна почва и на смолници, кои се многу погодни за успешно одгледување на виновата лоза. Најзастапени црвени вински сорти во овој регион се: вранецот, мерлотот, каберне совинјонот, пино ноарот. Од белите сорти застапени се: шардонето, беланот, мускатот, ризлингот, севињон бланк, темјаника, жилавка и др.

3.3.2. Регион Пчиња-Осогово

Пчињско-Осоговскиот регион опфаќа 4% од вкупното производство и вклучува 3 виногорја: Куманово, Кратово, Кочани и Пијанец. Лозовите насади се наоѓаат на 440-850 метри надморска височина, а се насадени на бреговити и брановити терени, со средно благи наклони со различна експозиција. Климата е умерено-континентална со силни налети на северни ветрови. Над 110 дена во годината имаат температура над 25 степени. Врнежите во просек изнесуваат 50 л/м², а во текот на вегетацијата ретко се јавуваат сушни периоди. Лозовите насади се одгледуваат на различни видови почва од кои најзастапена е делувијалната, циметна и кафеава почва врз варовник. Овој регион се простира на северозападниот дел на Република Северна Македонија и се протега од реката Пчиња на запад, до Осоговските Планини на исток. Пчињско-Осоговскиот регион ги опфаќа следните виногорја:

- Кумановско виногорје – просечната температура за време на вегетативниот период изнесува 16,6 степени, а просечно количество врнежи е 65 л/м²;
- Кратовско виногорје – температура за време на вегетативниот период изнесува 16,6 степени, а просечно количество врнежи е 65 л/м²;
- Пијанечко виногорје – температура за време на вегетативниот период изнесува 15,5 степени, а просечното количество врнежи е 55 л/м².
- Кочанско-Виничко виногорје – Ја зафаќа површината на општините Веница, Кочани и Пробиштип. Ова виногорје од југозапад по текот на реката Брегалница е под влијание на медитеранската клима, додека пак по долините на Кочанска, Зрновска Река и река Осојница присутно е влијанието на планинската клима. Годишното количество врнежи изнесува 45 л/м². Поголем дел од виногорјето е опфатен со систем за наводнување. Најголем дел од насадите се одгледуваат на брановита почва со благи наклони, а мал дел на бреговита и стрмна почва. Надморската висина се движи од 250-600 метри. Лозовите насади се одгледуваат на сировоземи и еродирана делувијална почва.

3.3.3. Пелагониско-Полошки регион

Во овој регион, лозовите насади се наоѓаат на 600-680 метри надморска височина, а се насадени на бреговите и на брановити терени, со средно благи наклони со јужна експозиција. Преовладува високопланинска клима која се карактеризира со влажни и студени зими и суви и жешки лета. Над 87 денови во годината имаат температура над 25 степени. Врнежите во просек изнесуваат 57 л/м². Лозовите насади се одгледуваат на различни видови почви од кои најзастапена е кафеава почва. Во овој регион се произведува 13 % од вкупното производство на вино. Пелагониско-Полошкиот регион ги опфаќа следните виногорја:

- Прилепско виногорје – просечната температура на воздухот е 16 степени, а годишните врнежи изнесуваат 57 л/м²;
- Битолско виногорје – просечната температура на воздухот е 16,7 степени, а годишните врнежи изнесуваат 60 л/м²;
- Преспанско виногорје – просечната температура на воздухот е 14,2 степени, а годишните врнежи изнесуваат 68 л/м²;
- Охридско виногорје – просечната температура на воздухот е 16 степени, а годишните врнежи изнесуваат 71 л/м²;
- Кичевско виногорје – просечната температура на воздухот е 16,4 степени, а годишните врнежи изнесуваат 80 л/м²;
- Тетовско виногорје – просечна температура на воздухот е 16,2 степени, а годишните врнежи изнесуваат 69 л/м².

Законска рамка за винарство. Законските аспекти на виното опфаќаат многу широка палета на активности, како што се основање на винарија, производство, трговија, оданочување и многу други. Чувањето на вината и нивниот транспорт, исто така се поврзани со одредени правила, поради можноста од расипувањето на виното и намалувањето на неговиот квалитет. Во светот различните држави имаат воведено сопствена законска регулатива која е поврзана со винарството. На ниво на Европската унија постојат регулативи кои ги контролираат и одредуваат одгледувањето на винова лоза и производството на вино, како сортите на винова лоза кои се користат во производството на вино, методите на производство, нивото на алкохол, користењето на сулфур диоксид, и др. Во Република Северна Македонија законската регулатива поврзана со виното е Законот за вино (со свои измени и дополнувања). Со овој закон се уредуваат планирањето и управувањето со производствениот потенцијал за производство на винско грозје, производството на вино, пазарот и прометот со вино, класификацијата на вината, производството, означувањето и заштитата на вината со географски назив и описот, означувањето и заштитата на виното. Целите на законот за вино се заштита на интересите на производителите на винско грозје и вино и потрошувачите на вино, подобрување на квалитетот на виното и другите производи од винско грозје и добро функционирање на внатрешниот и надворешниот пазар на винско грозје и вино. На основа на овој закон, изработени се голем број правилници кои се поврзани со производството на вино. Покрај законската регулатива поврзана со винарството, во земјата е изработена Национална стратегија за развој на лозарството и винарството од страна на Министерството за земјоделие, шумарство и водостопанство.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Наведете ги позначајните региони за производство на вино во светот.
2. Опишете ги винските региони во Република Северна Македонија.

Вежби:

1. Направете анализа на туристичкиот потенцијал на винските региони во Република Северна Македонија.

4. Сензорна евалуација на вино

Анализата и оценката на виното се прави преку два основни начини: сензорна евалуација на вино, која се прави од страна на дегустатори преку користењето на сетилата за вид, мирис и вкус – евалуација од страна на човек, и аналитичка евалуација на виното која се прави во лабораториите со помош на различни технологии и опрема – хемиска евалуација. Во интерес на сомелиерите и едно од основните нивни познавања е сензорната анализа и оценка на виното.

4.1. Поим за сензорна евалуација на вино

Најважен елемент од контролата на квалитетот на виното е сензорниот преглед и анализа, односно неговата евалуација со помош на сетилата. Процедурата на органолептичка евалуација опфаќа визуелна техника, олфактометриска техника и орална (густативна) техника. Покрај овие техники, во целосната оценка на виното влегува и целокупниот впечаток.

Сензорна евалуација на виното е наука со која се испитуваат, анализираат и оценуваат органолептичките својства на виното со помош на сетилата. Со години наназад, научниците за сензорна анализа истражуваат и разработуваат различни методи со цел подобро да се разбере и утврди процесот на перцепција на својствата. Информациите добиени од сензорната анализа можат да се применат за да се утврдат успешните производи за купувачите. Сензорната анализа на виното најчесто ја вршат стручни и искусни лица наречени дегустатори. Бидејќи сензорното оценување се врши со примена на сетилата, кои претставуваат лична работа, завршните коментари по сензорната евалуација на виното можат да бидат субјективни. Не е необично ако мислењата на дегустаторите се разликуваат, па оттаму дегустацијата може да се дефинира како „објективен збир на субјективни оценки“. Сепак, целта на сензорното оценување е да се донесат објективни заклучоци врз основа на логика и разум, според воспоставен метод. Овој метод се нарекува дегустација или сензорна евалуација на вино. Сензорната евалуација се темели на:

- **Изглед – визуелна техника** – Со оваа техника можеме да видиме во каква состојба е виното, со набљудување на бојата, сјајот и транспарентноста. Бојата е показател за староста на виното (посветла, потемна, црвена, светла), но не е показател за интензитетот на мирис. За бели вина потребна е јасност, а појава на заматеност, и кај бели и кај црвени вина, е показател за некој проблем. Освен тоа, со оваа техника, при придвижување (промешување) на чашата, се забележуваат „солзи“ („tears of wine“) или „нозе“ („legs of wine“) на виното. Тоа се, всушност, вискозни капки кои се формираат и се движат надолу (течат) по ѕидот од чашата и покажуваат тело на виното, содржина на алкохол и/или слаткост;

- **Мирис – олфактометриска техника** – Со оваа техника се утврдуваат пријатни и непријатни ароми. При оценување на мирисот, потребно е виното да се аерира со вртење на чашата, а потоа да се доближи чашата до носот и да се вдиши. Мирисот се нарекува арома или буке. Арома се однесува на мирисот поврзан со грозјето, додека буке се однесува на други покомплексни мириси (на пример, даб, ванила, путер, лешник), кои главно се создаваат во текот на зреењето на виното. При оценување на мирис на виното многу често се користи т.н. „тркало на ароми“ (aroma wheel). Со помош на ова тркало, полесно може да се опише комплексноста на мирисот и на белите и на црвените вина. Всушност, многу луѓе не можат да ги препознаат или опишат аромите, но со примена на ова тркало се овозможуваат термини со чија помош можат да се опишат аромите на вината;
- **Вкус – орална техника** – При оваа техника, вкусот на виното се концентрира во устата. Јазикот, со помош на рецепторите за вкус, открива дали постои некој непријатен вкус. Така, најпрво со земање на една голтка, која малку се задржува во устата (не се голта веднаш) се добива почетен вкус (првиот впечаток) за виното. Потоа, со промешување во устата и повлекување малку воздух, се оценува телото и текстурата, како и вкусот и балансираноста. По вкусувањето се утврдуваат вкусовите и аромите кои остануваат во устата, должината на финишот (колку подолг финиш, толку подобро), како и вкусот.

4.2. Фази во сензорна евалуација на вино

Со примена на трите техники за сензорно оценување, изглед, мирис и вкус се врши дегустација или сензорна анализа на вино. Така, дегустацијата се одвива во три фази:

- Првата фаза е фаза на набљудување и оценување на изгледот на виното;
- Втората фаза е фаза на оценување на мирис. Во оваа фаза чашата се врти со благи кружни движења, со цел да се постигне ослободување и интензивирање на аромите од виното, а по кратко време, чашата се доближува до носот и се помирисува. Оваа фаза може да се повтори неколку пати, за да се добие вистински впечаток за аромата на виното;
- Во третата фаза се оценува вкусот на виното со вкусување (пивнување) на голтка вино.

Пред да се започне со дегустацијата, важно е да биде подготвена просторијата за дегустација со соодветни услови, како и самиот дегустатор да биде подготвен да ја започне дегустацијата, а на располагање да се соодветното вино и дегустационата чаша.

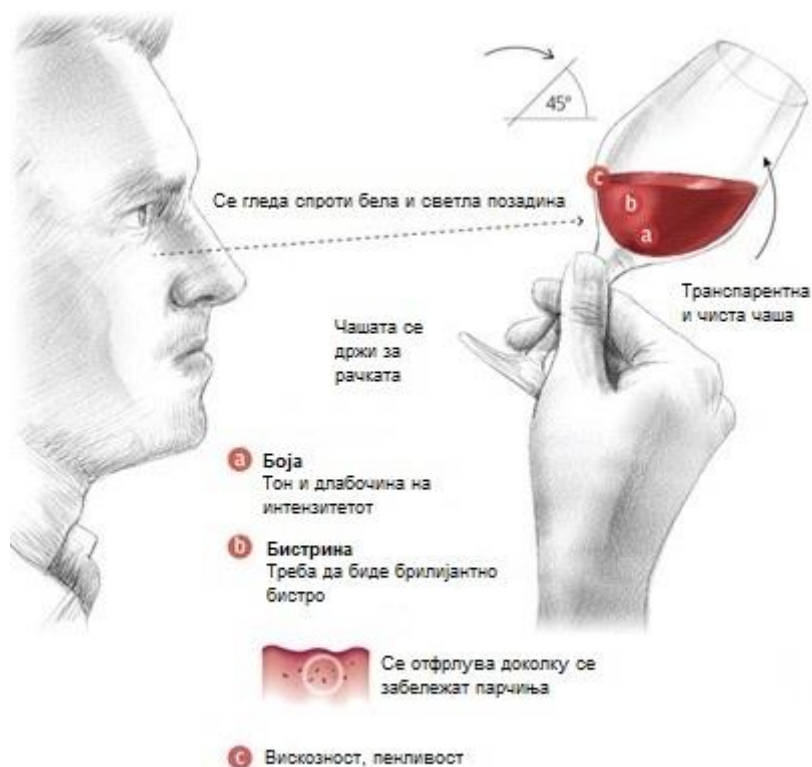


Започнување на дегустација

Визуелна техника. Првиот чекор во сензорната анализа на виното е набљудување на виното со помош на сетилото за вид, т.е. очите. Визуелните карактеристики на виното можат да се забележат со очите, меѓу кои се: бистрина, боја, интензитет на боја, вискозност, пенливост и др. Вообичаено, визуелните карактеристики се првите параметри кои се оценуваат при сензорна анализа на виното. За да се подобри преносот на светлина, при оценување на визуелните карактеристики, чашата во која се наоѓа виното обично се навалува под мал агол ($35 - 45^\circ$) и се поставува на бела и светла позадина. На тој начин се создаваат искривени маргини на различни длабочини, преку кои изгледот на виното може подобро да се оцени.

Вината кои се стабилизирани и подготвени за продажба треба да имаат кристална бистрина. Бистрината е знак за добрата „здравствена“ состојба на виното и ја претставува светлината која се рефлектира од површината на виното, што пак е поврзано со рН на виното. Со набљудување на површината на вино ставено во чаша, се забележува дали таа е сјајна или матна. Сјајноста претставува светлина која се расејува поминувајќи низ телото на виното, како резултат на заматеноста на виното, односно присуство на суспендирани честички. Појавата на заматеност може да се забележи кај вина зреени во буриња, но тоа не претставува сериозен проблем, бидејќи обично се отстранува со филтрирање пред ставање на виното во шише. Заматеноста обично е микробна мана. Појавата на замагленост, која потекнува од нерастворените компоненти на виното, се смета за неприфатлива појава во виното. Бидејќи повеќето извори на оваа појава се познати и се контролираат, ретко се случува појава на замагленост кај комерцијалните вина. Исклучок можат да бидат некои добро зреени црвени вина кај кои може да се појави талог. При тоа, со внимателна декантација, може да се оддели виното од талогот. Изрази со чија помош се опишува бистрината на вината се следните: Блескаво, Бистро,

Кристално, Чисто, Светло, Просирно, Матно, Заматено, Мат, Затворено, Измешано, Непровидно, Замачкано и Нечисто.



Визуелна техника

Бојата на виното може да биде црвена, со разновидни црвени нијанси и жолто-зелена (посветла или потемна), која вообичаено се нарекува бела. Бојата на црвените вина потекнува од антоцијаните, компоненти кои не се присутни во белите вина. Но, и белите вина содржат траги од компоненти кои имаат боја, како што се хлорофил, каротин и ксантофил. Бојата на виното зависи од опсегот на апсорбирана или рефлектирана светлина и не претставува точно дефинирана физичка величина. Всушност, човечкото око не може да ги забележи сите бои на различни бранови должини, туку ги гледа како целина. Многу фактори влијаат на бојата на виното, вклучувајќи ги климата, регионот на одгледување на виновата лоза, сортата, степенот на зрелост на грозјето, технологијата на производство, зреењето во буре и староста. Во текот на винификацијата, но и во подоцнежните фази, на бојата на виното главно влијаат следните параметри: pH, SO₂ и алкохол. Двете најзначајни карактеристики за бојата на виното се нијанса и длабочина. Нијансата означува засенетост или сенка, додека длабочината на бојата се однесува на релативната бистрина и интензитет на боја. Двата аспекти можат да бидат показатели на одредени параметри, како што се зрелост на грозјето, времетраење на мацерација, ферментација и старост на виното. Незрело бело грозје речиси секогаш дава вина со многу слаба боја (без боја), додека пак од зрело, па дури и од презреано грозје можат да се добијат жолтеникави вина. Поголема зрелост на грозјето многу често го зголемува

потенцијалот на бојата кај црвените вина, иако и должината на мацерацијата има влијание. Мацерацијата во дабови буриња ги подобрува промените на бојата поврзани со образување на нови и стабилни пигменти, но повремено ја зголемува длабочината на бојата. Во текот на зреењето, кај белите вина, можат да се појават златни нијанси, додека спектарот на бои од бели (светложолти) до темножолти и кафени, укажува на долга (претерана) мацерација или промени настанати при оксидација. Појава на зелен сјај покажува дека се работи за млади вина. Кај црвените вина, основната боја е црвена. Овие вина имаат и сини тонови кои ни кажуваат дека се работи за младо црвено вино. Бојата на црвените вина може да се прикаже со следната скала: пурпурна – рубин – црвено- портокалова – кафена. Бојата на розе вина може да се прикаже со следната скала: розова – боја на лосос – портокалова – боја на лушпа од кромид. Белите вина може да имаат многу светла боја, до темно-жолта, златна или дури и килибарна. Бојата на белите вина може да се прикаже со следната скала: многу светла – зелен лимон – лимон – злато – килибар – кафена боја.

Табела 14. Најчесто користени изрази за опишување на бојата на вината

Црвени вина	Розе вина	Бели вина
Виолетова	Црвено розе	Бела
Црвена	Виолетово розе	Зеленкасто-жолта
Вишна црвена	Бела цреша розе	Слама жолта
Рибизла црвена	Кармин розе	Златно жолта
Крв црвена	Праска розе	Топаз
Интензивно црвена	Кларет (Claret), темно розе	Фино злато
Цигла црвена	Вишна розе	Златна
Светло црвена	Малина розе	Килибарна
Бордо црвена	Кајсија розе	Сивкасто-кафена
Кармин црвена	Лосос розе	Бледо жолта
Рубин црвена		Жолткаста
Костен црвена		Бело злато
Цинобар црвена		Старо злато
Пурпурно црвена		Суви листови
		Дрво
		Крем

Вискозноста на виното се однесува на неговата отпорност на протекување. На вискозноста на виното влијаат шеќерот, глицеролот и содржината на алкохол. Многу тешко се забележуваат видливи разлики во вискозноста на вината, освен кај десертни вина и вина со висока содржина на алкохол. Поради малите разлики, многу често вискозноста се игнорира од страна на професионалните дегустатори.



Солзи во чашата со вино

Еден од најпознатите визуелни аспекти при сензорно оценување на вино е појавата на „солзи“ („tears“) или „нозе“ („legs“). За појава на солзи, чашата во која се наоѓа виното треба полесно да се заврти, потоа чашата да се крене во висина на очите, да се почека неколку секунди, а потоа се забележува појава на линии кои се движат (течат) по ѕидовите од чашата.

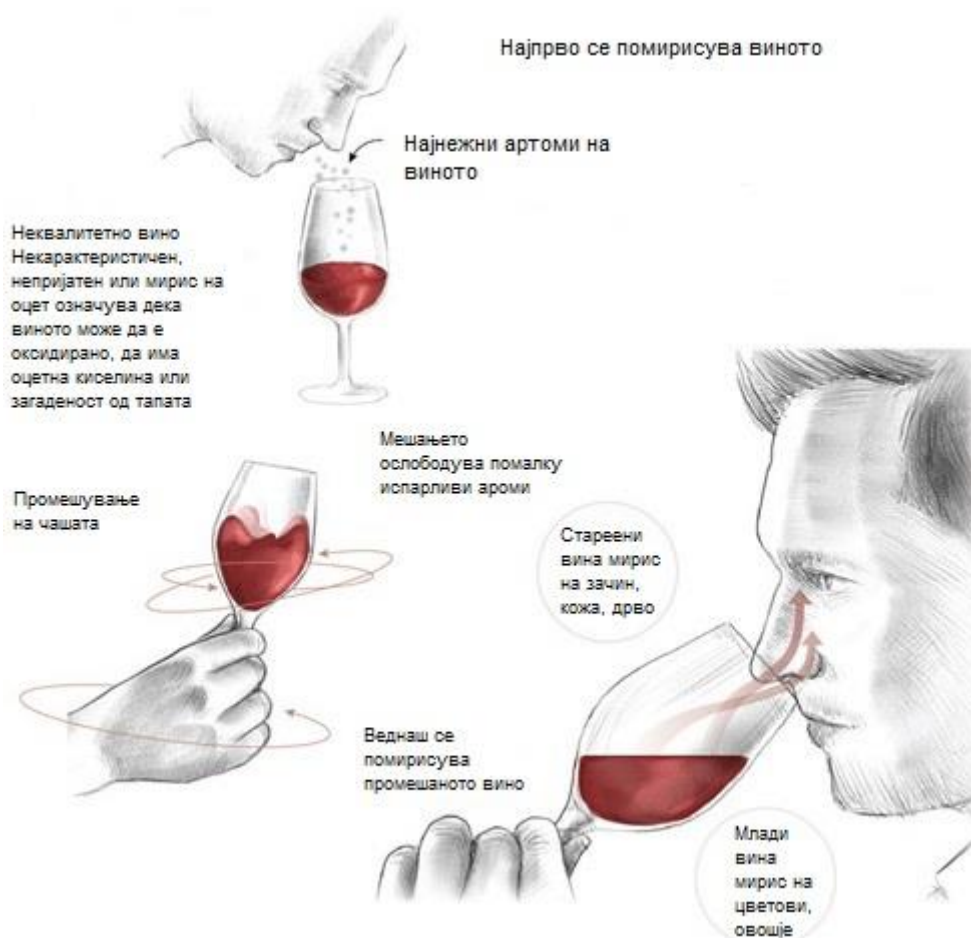
Солзите се формираат како резултат на разликата во површинскиот напон меѓу водата и алкохолот и разликата во испарливоста на овие две компоненти (алкохолот испарува побрзо од водата, како резултат на тоа површинскиот напон на слојот се зголемува), со влијание на шеќерот и глицеролот. Така, капките се формираат кога алкохолот ќе испари од површината на виното, покривајќи ја внатрешната страна на чашата со тенок слој. Бидејќи алкохолот испарува побрзо од водата, површинскиот напон се зголемува. Ова допринесува молекулите на вода од слојот да поминат (да се вовлечат) надолу, формирајќи капки. Со зголемување на масата, капките почнуваат да се спуштаат создавајќи лакови. Најпосле, капките се придвижуваат надолу, формирајќи солзи. При допирање на површината на виното, капката се губи и се повлекува. Солзите, односно нозете, можат да бидат широки или тесни, кратки или долги, да протекуваат брзо или бавно. Така, вина кои што имаат висока содржина на алкохол покажуваат широки линии. Колку „солзите“ се попостојани и побројни, виното има подобро тело, волумен и моќ.

Талог во виното може да се забележи како резултат на присуство на кристали од винска киселина или талог од танини. Тартаратните кристали обично не се сметаат за мана на виното и обично може да се забележат кај вина со висок квалитет. Овие кристали според хемискиот состав се калиум битартарат (најчесто) или калциум тартарат (понекогаш). Со зголемување на содржината на алкохол во текот на ферментацијата, растворливоста на битартаратите се намалува, што значи дека калиум битартаратот бавно се таложи. При ниски температури, може да настане брзо таложење на тартаратите како резултат на нивна кристализација. Тартаратните соли немаат вкус и обично се таложат на дното од шишето или на внатрешната страна на тапата, што особено е видливо кај белите вина кои изгледаат како парчиња стакло и се непријатни.

Појавата на пенливост е карактеристична главно за пенливите вина. Овие вина, по завршување на ферментацијата содржат доволно јаглерод диоксид, како резултат на што се формираат меурчиња по страните и дното на чашата. Но, оваа појава може да се забележи и кај вино кое е ставено рано во шише, пред да излезе CO₂, што е вообичаено за млади бели вина. Меурчињата може да се формираат и од метаболизмот на бактериите, кои може да се развијат како резултат на јаболково-млечната ферментација по ставањето на виното во шише. Во случај на пенливи вина, треба да се обрне внимание на интензитетот, трајноста, финоста и хомогеноста на меурчињата. Колку овие својства се поизразени, толку е подобар квалитетот на виното.

Олфактометриска техника. Оваа техника е вториот чекор при извршување на сензорната анализа на виното. Оваа фаза се изведува со помош на сетилото за мирис (нос), кое што е екстремно деликатно и селективно.

Ова сетило брзо разликува пријатно од непријатно и затоа ова сетило е многу важно при дегустација на вино. При мирисање на виното, всушност, се мириса делот од чашата кој е исполнет со воздух и кој се наоѓа над површината од течноста. Во овој простор има голем број ароми и испарливи соединенија кои се ослободиле од виното. За да се забележат сите мириси, потребно е чашата да биде наполнета до 1/3 од вкупниот волумен, што ќе овозможи ослободување и задржување на аромите во празниот простор.



Олфактометриска техника

Олфактивната фаза се одвива во три степени:

- Додека чашата стои и не се поместува, се ослободуваат најсуптилните (најнежните) и најделикатните ароми на виното;
- Со енергично промешување и навалување на чашата, се ослободуваат помалку испарливите ароми и
- Со поинтензивно промешување, се добиваат нови и поинтензивни ароми.

На крај, по извршената олфактивна анализа, во случај на недоумица или во потрага по некоја мана или нијанса која не е добро идентификувана, би било добро виното да се остави да мирува 2-3 минути, а потоа да се повтори анализата. Кога се оценуваат аромите секогаш треба да се анализира квалитетот на аромата од една страна, како што се: нејзината природа, примарните овошни ароми, секундарните ароми од ферментацијата, а од друга страна и количеството и интензитетот на овие ароми. Основна цел на вртењето на чашата со вино е да се зголеми површината на виното со што се овозможува поголем контакт со воздухот кој го забрзува ослободувањето на ароматичните материји. Потоа, чашата се доближува до носот со цел да се открие и идентификува сортата, стилот итн. При олфактивната фаза, потребна е максимална концентрација бидејќи овие набљудувања не се долготрајни, аромите брзо поминуваат и се многу суптилни (нежни). Затоа, потребно е да се вдиши два или повеќе пати за да можат да се идентификуваат аромите.

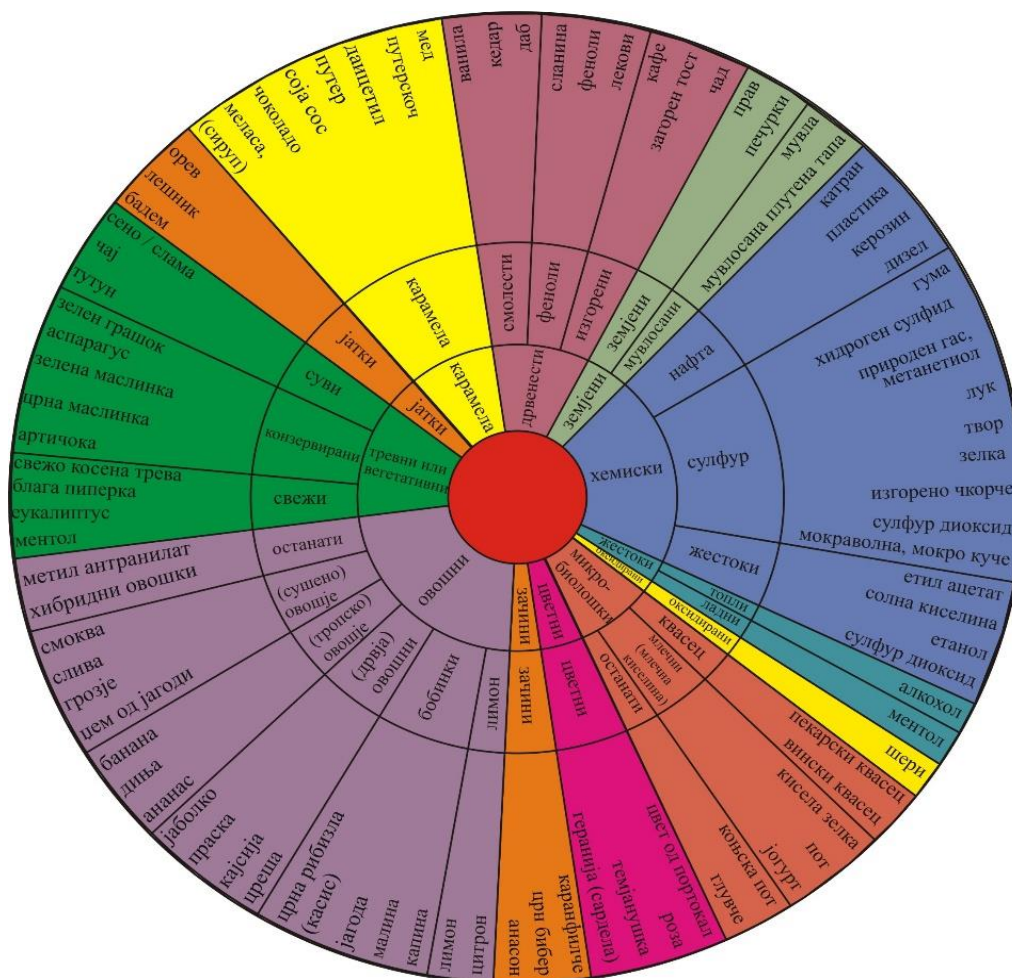
Мирисите потекнуваат од големиот број испарливи соединенија кои се присутни во виното. Тие можат да се поделат на следните групи:

- Животински мириси – Овие мириси ги идентификуваме како мириси од некое месо, а пред сè од дивеч;
- Балсамски мириси – мириси кои потсетуваат на ванила, бор, мента и сл.
- Дрвени мириси – Овие мириси потекнуваат од танините или од дабот од кој е направено бурето за чување или зреење на виното;
- Хемиски мириси – Тоа се мириси на различни киселини. Некои од нив потекнуваат од грозјето, како што се винската, јаболковата и лимонската киселина, а други поконзистентни, се образуваат во текот на ферментацијата, како што се млечната и оцетната киселина. Потоа, во оваа група припаѓаат и мириси од сулфур диоксид, адитиви, антиоксиданси и регулатори;
- Мириси на H_2S – Се мириси на расипани јајца;
- Зачински мириси – Мириси на цимет, каранфилче, итн.
- Естерски мириси – Главно овошни мириси, карактеристични за естрите кои се образуваат со естерификација на алкохол и киселини, во текот на ферментацијата;

- Минерални мириси – Овие мириси обично потсетуваат на земја, кал, итн.;
- Цветни мириси – Во оваа група на мириси припаѓаат мирис на роза, зумбул и лаванда;
- Овошни мириси – Тоа се мириси на банана, праска, малини, капини, јагоди, бадем, лешник, и др.;
- Растителни мириси – Најчесто мирис на трева.

Збирот на сите мириси во олфактивна фаза се нарекува арома. Аромите се поделени во три групи: примарни, секундарни и терцијарни. Примарните ароми претставуваат природни мириси на виното кои потекнуваат од грозјето и меѓу себе се разликуваат во зависност од сортата на грозјето. Секундарните ароми настануваат во текот на ферментацијата, а се насетуваат ретроназално (по голтнување на виното, преку каналот од грлото, мирисот, со струја од воздухот, доаѓа во носот). Терцијарните ароми се ароми кои се развиваат во текот на зреењето и стареењето на виното во буриња или шишиња.

Постојат повеќе системи за терминологија на вински ароми кои се организирани во форма на „тркала на ароми“. На сликата подолу е даден пример за тркало на ароми кај виното.



Тркало на ароми кај виното

Плунката е дополнителен фактор кој потенцијално влијае на ослободување на ароматични соединенија во устата, во текот на олфактивната фаза на сензорно оценување на вината. Виното тежнее да го зголеми образувањето на плунка во усната празнина, разредувајќи го на тој начин етанолот од виното. Покрај тоа, ензимите од плунката можат да ја модифицираат хемиската природа и испарливоста на винските ароми.

При утврдување на мирисот на вино треба да се следат следните инструкции:

- 1) Вртење на чашата – минимум 20 секунди
 - а) Прво вдишување – минимум 5 секунди
 - б) Идентификување на недостатоци – минимум 20 секунди;
- 2) Вртење на чашата – минимум 20 секунди
 - а) Второ вдишување – минимум 5 секунди;
- 3) Идентификување на позитивни карактеристики – минимум 20 секунди;
- 4) Вртење на чашата – минимум 20 секунди
 - а) Трето вдишување – минимум 5 секунди.

Евентуално идентификување на слични ароми – минимум 30 секунди до 1 минута.

Орална техника. Вкусот се одредува со сетилото за вкус – јазик. Јазикот и неговите рецептори (папили) се задолжени за идентификација и класификација на вкусот. Со ова сетило се препознаваат четири основни вкусови: слатко, кисело, солено и горчливо, а се утврдува и нивна меѓусебна зависност и рамнотежа или отсуство на рамнотежа. Вкусот кај јазикот се чувствува со помош на рецептори наречени папили. Всушност, сензорните клетки на јазикот содржат околу 5.000, па и повеќе нервни завршетоци, кои се многу чувствителни и лесно ги препознаваат четирите различни вкусови: слатко, солено, кисело и горчливо. Овие вкусови потекнуваат од неиспарливите компоненти присутни во виното (освен оцетната киселина, која е испарлива компонента). Во однос на начинот на забележување на вкусовите, сензорните клетки на јазикот ги претвораат детектираните вкусови во електрични сигнали и во таква форма ги праќаат до мозочниот кортекс за вкус (центар за вкус во кората на големиот мозок). Утврдено е дека нервните завршетоци се лоцирани на различни места на јазикот. Така, слаткиот вкус се чувствува со врвот на јазикот, додека солениот вкус се чувствува на краевите (рабовите) од јазикот и на неговиот преден дел, веднаш

зад делот кој чувствува сладок вкус. Киселиот вкус се чувствува од страна, во внатрешноста на јазикот, веднаш зад делот кој го чувствува солениот вкус. Горчливиот вкус, исто така се чувствува на централниот заден дел од јазикот.

Слаткиот вкус се чувствува на врвот од јазикот, а тој не може да се помириша, бидејќи шеќерите не се испарливи компоненти, иако мирисот на некои вина може да нè насочи да очекуваме дека тие вина ќе мирисаат слатко.

Киселиот вкус се чувствува на страните на јазикот. При средна или јака киселост се излачува плунка во устата. Сите вина се карактеризираат со одреден степен на киселост. Обично, белите вина имаат поголема киселост од црвените. Климатските фактори, при кои се одгледува виновата лоза, значително влијаат на киселоста на виното. Така, вина од ладни региони имаат повисока киселост од вина произведени во топли и сончеви региони. Бидејќи виното содржи различни киселини кои потекнуваат од грозјето или се формираат во текот на ферментацијата, секоја од нив има карактеристичен вкус:

- Јаболкова киселина – има зелен и растителен вкус;
- Килибарна киселина – има вкус на оцет;
- Сулфурна киселина – со вкус на варено јајце, а настанува во текот на ферментацијата.

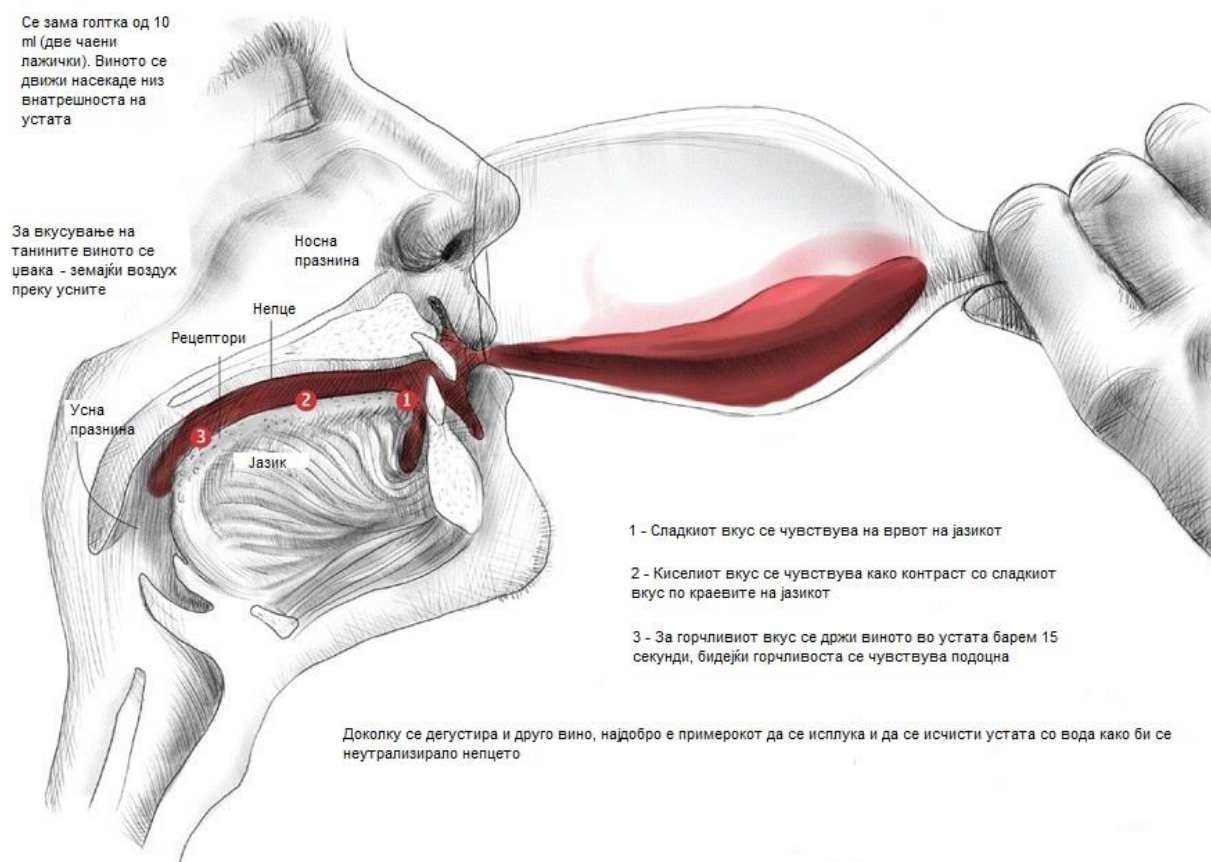
Солениот вкус обично потекнува од минералните соли кои се присутни во виното, но тој многу малку се чувствува во виното и нема големо влијание на сензорните својства на виното.

Горчливиот вкус потекнува од полифенолите, и тоа главно од танините кои му даваат тврдост и острина на виното. Танините во виното главно потекнуваат од лушките (полимерните флаван-3-оли) и од семките (мономерните флаван-3-оли). Стебленцата од гроздот и дршките (гроздинките), исто така содржат танини, па доколку тие се присутни во текот на мацерацијата, можат да доведат до поголема екстракција на танини, а со тоа и поголема нивна содржина во виното. Дабот е уште еден извор на танини, доколку вината зреат во дабови буриња.

По внесување на виното во уста, вкусовите еволуираат на различен начин. Слаткиот вкус се чувствува веднаш по контактот со јазикот, но кратко трае. Киселиот вкус, брзо се чувствува, и трае подолго, постојан е. Горчливиот вкус, пак, полаку се развива, но се засилува и подолго се задржува во устата, дури и по голтање на виното. Кога виното ќе се внесе во устата, се одвива следниот процес:

- Прво се добива „вински“ впечаток, но за кратко време се чувствува слаткиот вкус на виното;
- Веднаш потоа се чувствуваат нови вкусови кои се развиваат, и кои ги модифицираат претходните.

Ова претставува еволуција (развој) на вкусови или модификација на вкусови кои јазикот ги чувствува при движење на виното во устата. Оваа еволуција е позначајна доколку доминира некој од четирите примарни вкусови.



Орална техника

Дегустаторот мора внимателно да ја следи прогресивната промена на вкусот на виното, бидејќи можно е – еден вкус да маскира друг вкус. Карактеристично е следното:

- Алкохолот дава јак, жежок вкус;
- Алкохолот ги омекнува шеќерите или ја нагласува киселоста;
- Шеќерот го намалува горчливиот вкус;
- Глицеролот дава чувство на заокруженост;
- Танините придонесуваат за астригентност.

Белите вина ја оставаат устата „парфимирана“ и полека побудуваат кисела свежина. Но, има бели вина кои се многу ароматични, со краток вкус кој брзо поминува. Има бели вина кои имаат одреден растителен вкус, што е резултат на зелено грозје или мало количество на шеќер при зреењето.

Вкусот на црвените вина потекнува главно од присуството на танините. Танините, за да бидат благородни и вкусни, треба да потекнуваат од здраво квалитетно зрело грозје, од присуство на дрво, но да се создаваат и во текот на зреењето на виното. Можат да бидат и горчливи, во зависност од сортата на

грозјето. Некои танини се кисели и остри. Кај стари зрели црвени вина зреени во дрвени буриња превладува вкус на дрвенести танини, кои потекнуваат од дабовите буриња. Добрите, квалитетни црвени вина, секогаш имаат благо-горчлив вкус и дискретна трпкавост. Термини кои најчесто се користат за опишување на вкусот на вината се следните: Младо, Свежо, Овошно, Кисело, Суво, Слатко, Слаткасто, Лесно, Горко, Урамнотежено, Рапаво, Тврдо, Остро, Заокружено, Празно, Долго, Кратко, Дрвенесто, Скиселено, Со тело, Кадифено, Бисерно, Плутено, Пријатно, Непријатно, Оксидирано, Расипано.

За да се утврди вкусот на виното потребно е да се извршат следните чекори:

1. Се зема голтка од виното;

2. Се промешува во устата, со клумкање и со благо внесување на воздух – се задржува околу 10 секунди во устата. За тоа време се размислува за вкусовите на виното кои ги препознаваме. Се обидуваме да одговориме на следните прашања:

- Каков е првиот впечаток? Дали и колку сме ја почувствувале винската киселина? Мекоста? Зачините? Карамелата?
- Белите вина ги споредуваме со круша, јаболко, банана или ананас;
- Црвените вина ги споредуваме со вишна, сливи, зрнесто овошје;
- По утврдување на овошните ароми во виното, се обидуваме да препознаеме карактеристики на леб или путер. Тоа, всушност, се остатоци од квасец кој се користел при ферментацијата;
- Потоа се обидуваме да ги почувствуваме танините. Кај белите вина ги има малку, додека кај црвените вина повеќе се изразени. Танините во текот на зреењето може да се менуваат и да влијаат на вкусот;
- Треба да видиме дали има вкус на даб, кој треба да биде пријатен и нежен, а не да доминира;
- Покрај вкусот, се утврдува и мирисот со вдишување, и се идентификуваат евентуални слични ароми – минимум 30 секунди;

3. Потоа виното се исфрла од устата (со плукнување или голтнување);

4. Се врши препознавање и идентификација на евентуални недостатоци и мани на виното;

5. Се препознаваат и идентификуваат други карактеристики на структурата – минимум 30 секунди;

6. На крај се опишува виното.

Целокупен впечаток. Целокупниот впечаток се употребува за финалното рангирање на комбинација од визуелни, олфакторни и густативни впечатоци на секое вино. Почесто, оценувањето на целокупниот впечаток има прилично заокружувачка улога. Дадено вино може да има само умерен број бодови кога се оценува дел по дел, а сепак, сите делови многу убаво се вклопуваат во една целина – во тој случај судијата ќе биде дарежлив при бодирањето на целокупниот впечаток. Може да се случи и спротивното. На крајот се дава краток коментар и заклучок за сите особини на виното.

Методи на сензорна евалуација. Науката за сензорните својства на виното ги проучува компонентите носители на сензорните својства, нивниот интензитет и природа, додека со сензорната анализа се мерат и вреднуваат различните својства на овие компоненти со помош на човечките сетила. Порано, а може и денес, за опишување на овие својства се користел терминот „органолептички“. Овој термин потекнува од грчкиот збор „organon“ што значи орган, додека, старолатинскиот термин „sensus“ значи сетило. Во денешно време сè повеќе се употребува терминот сензорна анализа. Зависно од целта на испитувањата, односно, зависно од потребите да се понуди одговор на одредени прашања, методите за сензорната анализа се поделени во три групи:

- Аналитички тестови – Тестови на подредување, Тест на парови, Дуотрио тест, Троен тест, Два од пет тест, А или не А тест;
- Скали и рангови / категории – Едноставен описен тест, Квантитативен описен тест, Консензус тест и Независен тест;
- Тестови на прифатливост – Скали, Дескриптивна скала, Нумеричка скала и Слободна мерна скала.

4.3. Услови за сензорна евалуација на вино

Сетилно оценување на вино може да врши речиси секое лице (со исклучок на луѓето кои имаат проблеми со сетилата потребни за оваа операција), доколку се совладаат основните техники и доколку поседуваат фундаментални знаења за виното кое треба да се испита. Тоа значи дека дегустирањето вина не е само за одбрани личности. Сепак, при изборот на лица кои ќе вршат сензорно оценување на вино, потребно е да се имаат предвид одредени карактеристики, како што се достапност, сигурност, заинтересираност, објективност, стабилност, изострени сетила за вкус и мирис. За да се стане добар дегустатор, неопходно е добро паметење, добри сетилни капацитети и техника на дегустирање. Вештината на изнесување мислења се менува зависно од искуството на дегустаторот. Дегустацијата претставува усовршување на сетилната перцепција, којашто може да се постигне врз основа на способноста да се воочат различни чувства предизвикани од виното и нивно проучување користејќи интуиција и паметење, неопходни за нивна класификација. Потребни се претходни познавања за виното, за неговиот хемиски состав и технолошките постапки, за да се изврши правилно искажување на мислењата и процените за тестираното

вино. Исто така, потребно е да се располага со доволно богат речник со цел да се користат прецизни термини, кои многу често се независни од вообичаено користени дневни изрази. Така, добриот дегустатор, анализирајќи го мирисот и вкусот на виното, мора да биде прецизен и методичен. Освен тоа, дегустаторот мора да размислува логично и да биде способен да изнесе најобјективно мислење.

Избор на дегустатори. Изборот на дегустатори зависи од видот на тестот којшто треба да се изврши. При тоа, може да се повикаат дегустатори – потрошувачи, дегустатори – искусни оценувачи или дегустатори – обучени оценувачи. Обично, дегустатори – потрошувачи се избираат со цел да се добијат информации за степенот на прифаќање на виното, општи мислења за одредено вино и сл. Во овој случај, изборот на оценувачите најчесто е случаен. Дегустатори – искусни оценувачи се избираат за да се добијат информации за самиот производ, како што се специфични карактеристики или разлики меѓу одредени вина. За таа цел, пред тестирањето дегустаторите добиваат податоци за вината, како што се сортата, потеклото, годината на берба, за да можат да ги оценат вината во однос на специфичните карактеристики или разлики меѓу вината. Обучените дегустатори вршат непристрасно оценување и можат да прават разлика во квалитативните и квантитативните карактеристики меѓу вината. Овие способности дегустаторите ги стекнуваат со посета на сеопфатни обуки за сензорно оценување на вина.

Број на дегустатори. Бројот на дегустатори зависи од видот на тестирањето. Секако, колку е поголем бројот на дегустатори, толку е помала грешката која што би можела да се направи при оценувањето. Дегустацијата во група треба да се одвива без влијание од другите дегустатори, односно, секој дегустатор треба да има свое лично мислење, коешто треба самиот да го формулира, а потоа и да го искаже. Сензорното оценување на вината во Република Македонија, за добивање на решение за ставање на виното во промет, го спроведува државна комисија за дегустација, која што се состои од 5 члена и нивни заменици. Членовите на комисија за дегустација треба да имаат сертификат за дегустација на вино.

Места за дегустација. Местата за дегустација можат да бидат различни, исто толку различни колку што постојат и различни вина. Постои магичност во тестирање на вината на лозовите насади, односно во винарска визба, што овозможува движење од буре до буре и пробување од различните вина. Од друга страна, вина се тестираат на саеми, изложби и други манифестации, каде и покрај вревата, има можност да се пробаат голем број вина за краток временски период. Сепак, за детална сензорна анализа на вината потребна е просторија каде ќе се врши тестирањето. Просторијата за дегустација соодветно треба да се користи само за дегустирање на вина. Треба да биде опремена со маси за тестирање кои меѓу себе се одделени со панели за да може тестирањето да се врши одделно и самостојно, без влијание од другите членови на комисијата. Најдобро е ако масите се затворени во предниот дел, при што просторот за дегустација се нарекува кабина за дегустирање. Кабините може да бидат

дополнително осветлени со светлина и да бидат поставени компјутери каде се внесуваат резултатите од оценувањето во табелите за бодување. Просторијата за дегустација треба да има еден дел кој ќе биде снабден со фрижидери или инкубатори каде што се чуваат вината, шкаф за чување на чашите за дегустација, како и за друга опрема, како микро-ваги, лабораториски чаши, градуирани мензури. Машини за миење на лабораториски прибор се неопходни за миење на голем број чаши користени за дегустирање на вино, што овозможува нивно брзо и ефикасно чистење. Просторијата за дегустација треба да биде: добро осветлена, тивка, проветрена и со климатизација, удобни мебели и опрема, добро изолирана, без други елементи кои можат да го одвлечат вниманието, а пожелна е сончева светлина, која што овозможува подобро рефлектирање на бојата.

Прибор за дегустација. Најважен прибор за дегустација е чаша, т.е. дегустациска чаша, со пропишани и дефинирани норми и димензии. Чашата за дегустација на вино има долга дршка и подлога, за која што се држи чашата при оценувањето. Има облик на издолжено јајце, кое е пресечено на горниот, најфин дел. Ваков облик овозможува концентрација на ароми и нивно назално апсорбирање (мирисање со нос). Чашата треба да биде кристално чиста и необоена. Стаклото од кое е изработена чашата треба да содржи околу 9% олово кое му дава острина и максимална транспарентност. Доколку нема вакви чаши, може да се користи која било друга чаша, под услов таа да биде изработена од природно и фино стакло. Најважно е чашата да биде безбојна, без слики и декорации, а најдобри чаши се чашите со дршка бидејќи се најлесни за држење. Пожелно е чашата да нема прешироко грло, за да се избегне големо продирање на воздух во неа, што би го намалило интензитетот на аромата. Чаша со широк отвор обично се користи за побогати и постари вина, најчесто црвени вина, за да дојдат во контакт со воздухот и да ја развијат својата арома. Помалите чаши се наменети за бели вина. Тенките и тесни чаши се користат за пенливи вина, за да се ослободат што е можно повеќе меурчиња.

Температура на вината при дегустација. Температурата е важен фактор кој влијае на сензорното оценување на вината. Така, белите вина се служат изладени на ниски температури, додека црвените вина на „собна“ температура. Розе вината се служат на температура помеѓу онаа на белите и на црвените вина. Важно е сите вина да бидат тестирани на иста температура, при идентични услови. Температурата која се препорачува за бели вина се движи во граници од 8 до 12°C. Црвените вина се тестираат од 18 до 22°C. При овој опсег се зголемуваат аромите, а се намалува битерноста и астригентноста. Само лесните, овошни црвени вина, како и вина добиени со карбонска мацерација, се тестираат на температура од 15 до 18°C. Розе вината обично се оценуваат на 15°C. Оптимален температурен опсег за тестирање на пенливи вина е 4 до 8°C, што овозможува бавно ослободување на јаглерод диоксид и продолжување на пенливоста.

Правила на дегустирање. При дегустација, чашата треба да се држи за столпчето, односно чашата никогаш не треба да се држи во горниот дел, бидејќи, освен што ќе се загрее виното, стаклото ќе се извалка од масните остатоци и други примеси присутни на прстите. Со тоа се намалува можноста за правилно набљудување на виното. Чашата секогаш се полни до, не повеќе од една третина од вкупниот волумен, поради:

- Бојата – доколку има повеќе течност во чашата, може да дојде до промена на бојата, односно забележување на нијанси кои не се типични за виното кое се тестира;
- Аромата – се губи повеќе арома ако чашата е полна;
- Успешна дегустација – во чашата има доволно место за вртење (мешање) на виното без при тоа, да се истури.

При дегустирање црвени вина важно е да се знае дека, најпрво се тестираат најлесни и најсуви вина, а младите вина се дегустираат пред старите. Зависно од типот на вината, редоследот на дегустација е следен: (1) бели вина, (2) розе вина, (3) црвени вина, (4) слатки вина. Во случај кога не може да се следи претходно утврдениот распоред, треба да се почне со оценување на полесни бели вина и да се заврши со црвени кисели вина со тело. Не е прифатливо да се дегустираат црвени вина пред бели, бидејќи во тој случај белите вина даваат необичен вкус на танини. Ако на почетокот од дегустацијата, мислењата на комисија за дегустација се непрецизно дефинирани, тестирањето може да се повтори. Овој феномен се нарекува „адаптација“, бидејќи сетилото за мирис непосредно стимулира почетни јаки впечатоци кои не оставаат простор за перцепција на секундарните, фини и посложени впечатоци. Затоа, се препорачува најпрво да се направи подготвителна дегустација поради „приспособување“ на сетилото за мирис.

Вниманието во текот на дегустацијата треба да биде максимално, а мислењата да се изнесуваат по мудро и мирно размислување. Најпогодно време за дегустација е периодот помеѓу 10.00 и 11.00 часот наутро, по првиот утрински оброк. Дегустација не треба да се врши непосредно по вториот обилан оброк. Општите услови, кои во целост овозможуваат да се забележат карактеристиките на вината, се следните:

- Локација, добро осветлување, сидови со неутрална боја (светли) без присуство на други мириси;
- Маса за дегустација со соодветни кабинети, мора да биде за комисија од три до пет, па дури и седум членови.

При дегустирањето, треба да се избегне внесување на варијанти кои доведуваат до недоумици и несигурност при формирање на мислењето (на пр., необични мириси, добиени од нееднаква чистота на чашата). Во вакви ситуации, освен потребниот број чаши за дегустација, треба да се обезбедат и голем број

чаши од транспарентна пластика. Изворот на светлина не треба да биде интензивен, но треба да емитира континуиран спектар за да се изврши добра оцена на сјајот на вината. Во текот на дегустирањето потребно е да се врши неутрализација на устата и да се отстранат активните органолептички остатоци. За таа цел се користат неутрални средства, како што е леб, несолен кекс, а потоа устата се плакне со чиста вода.

Типови дегустација. Во зависност од причината поради која се спроведуваат, постојат најразлични типови на дегустација. Во угостителството и туризмот познаваме повеќе типови како: дегустација во ресторан, дегустација во вински туризам, кои се разликуваат од професионалните дегустации. Постои и таканаречена „дегустација на слепо“, каде дегустаторите располагаат само со основни информации за вината кои ги оценуваат или воопшто немаат никакви информации. Со векови, оценувањето на вината е проблем кој ги окупира производителите, но и потрошувачите. Притоа, отсекогаш било важно да се оцени виното, но и да се даде објективна оценка за неговиот квалитет. Денес, кога постојат големи разлики меѓу вината, како и поради појавата на различни технологии, постои потреба од примена на дегустација. За да можат да се добијат прецизни одговори на различни прашања за квалитетот на виното, потребни се различни типови на дегустација. Така, можат да се опишат следните типови на дегустација:

- Основна дегустација, за искажување на општо мислење – Со овој тип на дегустација се врши оценување на објективни карактеристики: проверка на хармонија или мани на вината;
- Дегустација во винарска визба – Со овој тип на дегустација се искажува техничко мислење и ставови за моменталната состојба на виното како и претпоставки за можната еволуција на сензорните карактеристики на вината;
- Дегустација за квантитативно вреднување – Оваа дегустација овозможува донесување мислење во врска со компонентите на виното, како што се киселини, алкохол, испарливи киселини, резидуален шеќер. Сепак, евалуацијата е апроксимативна и субјективна;
- Дегустација за одредување соодветност – Со овој тип на дегустација се донесува општо мислење, со цел вината да се класифицираат, на пр. – квалитетно вино произведено во одреден регион. Се проверува структура, хармонија на виното, се препознава типот. На овој тип дегустација треба да ѝ претходи хемиска анализа;
- Дегустација за квалитет – Со овој тип на дегустација се овозможува воспоставување вредносна скала при оценување на вина на конкурси/саеми или на компаративни евалуации. Се проверува хармонијата и типот на виното, се проверуваат карактеристики кои одговараат на даден тип вино, општи вредности на нивната евалуација, преку давање поени. И на оваа евалуација треба да ѝ претходи хемиска анализа;

- Дегустација на препознавање – Овој тип на дегустација се применува за изнесување на мислења во врска со специфични карактеристики преку кои се препознава типот и потеклото на виното. Се проверува присуство на одредени мириси и ароми;
- Аналитичка дегустација – Заснована е на статистичка обработка на резултатите. Тоа е дегустација која се спроведува со помош на различни методи, но под шифри, така што заклучоците се изведуваат со математичко-статистичка обработка.

Формулари за дегустација. Постојат најразлични формулари преку кои се врши оценката, односно бодувањето од страна на дегустаторите. Формуларите кои најчесто се користат се следните: Формулар за основна дегустација, Формулар за дегустација во винарска визба, Формулар за дегустација за квантитативно вреднување на некои основни параметри и Формулар за дегустација со бодирање. Подолу е прикажан формуларот за дегустација со бодирање.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Опишете го процесот на сензорна евалуација на вино.

Вежби:

1. Направете симулација на сензорна евалуација на вино.

ЗАКЛУЧНИ СОГЛЕДУВАЊА

Постанокот на виновата лоза редица автори го пронаоѓаат во регионот помеѓу Црното Море и Каспиското Море и датира од 6.000 години пред новата ера. Само малку производи имаат толку долга историја на производствен процес кој останал ист или малку променет. Виното брзо се здобило со имиџ на елитен пијалак и имаме историски податоци за негово консумирање, чување и транспортирање во специјални садови со помош на бродови до подолги дестинации, каде било тргувано за да ги задоволи потребите на урбаната побарувачка за овој луксузен пијалак. Денеска винарството е распространето во многу земји низ светот, на сите континенти освен Антарктикот, поради временските услови. Винската индустрија е високоразвиена и на пазарот можат да бидат пронајдени различни видови на вино кои им стојат на располагање на потрошувачите, како за широка потрошувачка, така и во угостителството.

Производството на вино го среќаваме во различни земји и се развива под различни услови. Покрај производството на вино во домашни услови за сопствено користење, што е карактеристично и влече традиции во повеќе земји, постојат неколку форми на организација на винарското производство како мали производители, откупувачи на вино, кооперативи, државни компании, бутик винарии и семејни бизниси.

Вината се групирани во четири основни групи, и тоа:

- Трпезни вина. Повеќето бели и црвени вина се сметаат како трпезни вина и се консумираат со оброкот. Овие вина се добиваат со ферментација на гроздовиот сок;
- Пенливи вина. Пенливите вина често се користат во посебни прилики. Содржат јаглероден диоксид, што ги прави пенливи, полни со меурчиња. Шампањот е најпознато пенливо вино;
- Фортифицирани вина. Некои вина се комбинираат (појачуваат) со бренди, за да се засили аромата. Сувите фортификацирани вина, како што е Шери, често се служат пред јадење, а слатките фортификацирани вина, како што е Порто, се служат после вечера;
- Ароматизирани вина. Некои вина благо се ароматизираат, со додавање на тревки и зачини. Ароматизирани вина, како што е Вермут, често се служат со други алкохолни пијалаци како коктейли.

Производството на вино е спој помеѓу уметност и наука, тоа е процес кој е комплексен и исполнет со предизвици. Процесот на претворањето на грозјето во вино, или винификација, на винарите им отвора многу избор во однос на тоа како да биде спроведен тој. Често се вели дека, некои вина самите се прават, а другите вина се израз на филозофијата на самиот винар. Познавањата кои се поврзани со виното се многубројни, а за сомелиерот од големо значење е да ги познава технологиите на производство на вино. Богатата традиција на производство на вино во различните земји придонела за користење на различни методи (традиционални и конвенционални) кои се користат во винарството. Постојат најразлични технологии на производство на вино и тие варираат во однос на тоа дали се произведува бело, црвено, розе, пенливо или фортификацирано вино.

Технолошките процеси на производство на бели и црвени вина се разликуваат во неколку сегменти. Производството на фортификацирани и пенливи вина, исто така имаат свои специфичности.

Хемискиот состав на виното е мошне разнообразен, а според потеклото, соединенијата и супстанците во виното можеме да ги поделиме на три групи:

- Супстанции кои во виното доаѓаат од грозјето. Тоа се вода, органски киселини (винска, јабољкова, и др.), шеќери, минерали, белковини, ароматични состојки и др.;
- Супстанции кои се образуваат за време на ферментацијата. Тоа се етил алкохол, глицерин, високи алкохоли, киселини (оцетна, и др.), алдехиди, есетери и др.; и
- Супстанции кои се формираат за време на зреење и стареење на виното. Овие супстанции се новоформираните или се добиваат како резултат на биохемиското взаемно дејство на горенаведените

супстанции. Поважни од нив се аромите, естерите, некои органски киселини (млечна, и др.) и др.

Виното содржи две примарни компоненти, вода и алкохол (етанол). Но, целокупната арома и вкус на виното зависат дополнително од други 20-на или повеќе видови компоненти кои се присутни во ниски концентрации.

Класификацијата на вината според квалитетот во различни држави е определена според историскиот развој, регулативи и винарските услови кои егзистираат во самите земји. Системите за класификација на вината во избрани земји имаат и свои поткатегории на понатамошна поделба на вината и истите подлежат на постојани промени од страна на државите во кои се применуваат.

Во светот постојат многу региони и области во кои производството на вино е развиено. Во Европа такви области има во државите со развиена винска индустрија како Франција, Италија, Шпанија, Германија и Португалија. Овие земји се нарекуваат и земји за производство на вино од „Стариот свет“, поради богатата историја поврзана со виното. Земјите од „Новиот свет“ кои се познати по производство на вино се Соединети Американски Држави, Јужна Африка, Австралија, Аргентина и Чиле.

Во Република Северна Македонија постојат 3 вински региони кои се поделени на 16 виногорја, а Тиквешкото виногорје е главен производител на винско грозје и вино. Централниот вински регион опфаќа 83% од вкупното производство и вклучува 7 виногорја: Скопје, Велес, Гевгелија-Валандово, Кочани-Виница, Струмица-Радовиш, Овче Поле и Тиквеш. Западниот вински регион опфаќа 13% од вкупното производство и вклучува 6 виногорја: Прилеп, Битола, Охрид, Преспа, Кичево и Тетово. Источниот вински регион опфаќа 4% од вкупното производство и вклучува 3 виногорја: Куманово, Кратово, и Пијанец.

Сензорна евалуација на виното е наука со која се испитуваат, анализираат и оценуваат органолептичките својства на виното со помош на сетила. Со години наназад, научниците за сензорна анализа истражуваат и разработуваат различни методи со цел подобро да се разбере и утврди процесот на перцепција на својствата. Информациите добиени од сензорната анализа можат да се применат за да се утврдат успешните производи за купувачите. Сензорната анализа на виното најчесто ја вршат стручни и искусни лица наречени дегустатори. Бидејќи сензорното оценување се врши со примена на сетила, кои претставуваат лична работа, завршните коментари по сензорната евалуација на виното можат да бидат субјективни. Не е необично ако мислењата на дегустаторите се разликуваат, па оттаму дегустацијата може да се дефинира како „објективен збир на субјективни оценки“. Сепак, целта на сензорното оценување е да се донесат објективни заклучоци врз основа на логика и разум, според воспоставен метод. Овој метод се нарекува дегустација или сензорна евалуација на вино. Сензорната евалуација се темели на:

- Изглед – визуелна техника – Со оваа техника можеме да видиме во каква состојба е виното, со набљудување на бојата, сјајот и транспарентноста. Бојата е показател за староста на виното (посветла,

потемна, црвена, светла), но не е показател за интензитетот на мирис. За бели вина потребна е јасност, а појава на заматеност, и кај бели и кај црвени вина, е показател за некој проблем. Освен тоа, со оваа техника, при придвижување (промешување) на чашата, се забележуваат „солзи“ („tears of wine“) или „нозе“ („legs of wine“) на виното. Тоа се, всушност, вискозни капки кои се формираат и се движат надолу (течат) по сидот од чашата и покажуваат тело на виното, содржина на алкохол и/или слаткост;

- Мирис – олфактометриска техника – Со оваа техника се утврдуваат пријатни и непријатни ароми. При оценување на мирисот, потребно е виното да се аерира со вртење на чашата, а потоа да се доближи чашата до носот и да се вдиши. Мирисот се нарекува арома или буке. Арома се однесува на мирисот поврзан со грозјето, додека буке се однесува на други покомплексни мириси (на пр., даб, ванила, путер, лешник), кои главно се создаваат во текот на зреењето на виното. При оценување на мирис на виното многу често се користи т.н. „тркало на ароми“ (aroma wheel). Со помош на ова тркало, полесно може да се опише комплексноста на мирисот и на белите и на црвените вина. Всушност, многу луѓе не можат да ги препознаат или опишат аромите, но со примена на ова тркало се овозможуваат термини со чија помош можат да се опишат аромите на вината;
- Вкус – орална техника – При оваа техника, вкусот на виното се концентрира во устата. Јазикот, со помош на рецепторите за вкус, открива дали постои некој непријатен вкус. Така, најпрво со земање на една голтка, која малку се задржува во устата (не се голта веднаш) се добива почетен вкус (првиот впечаток) за виното. Потоа, со промешување во устата и повлекување малку воздух, се оценува телото и текстурата, како и вкусот и балансираноста. По вкусувањето се утврдуваат вкусовите и аромите кои остануваат во устата, должината на финишот (колку подолг финиш, толку подобро), како и вкусот.



МОДУЛАРНА ЕДИНИЦА 4

**СОМЕЛИЕРСТВО И ВИНСКИ
ТУРИЗАМ**

IV. СОМЕЛИЕРСТВО И ВИНСКИ ТУРИЗАМ

Модуларната единица опфаќа содржини поврзани со различните аспекти на комбинирањето на вино со храна, карактеристиките на различните техники на послужување вино, како и различните видови вински туризам.

После совладување на модуларната единица, ученикот ќе биде способен да:

- ✓ анализира различни аспекти на комбинирањето на вино со храна;
- ✓ демонстрира техники на послужување вино;
- ✓ споредува различни видови вински туризам.

Клучни зборови: вино и храна, вински туризам, дегустација, вински рути, вински манифестации, музеи на вино.



Винскиот туризам претставува посета на вински региони, лозја, дегустации, винарии, вински фестивали, музеи и изложби од страна на туристите.

1. Различни аспекти на комбинирање на вино со храна

Во овој дел од учебникот ќе се задржиме на материјата поврзана со комбинирање на вино со храна, храна која тешко се комбинира со вино и останати аспекти на комбинирање на вино со храна.

1.1. Комбинирање на вино со храна

Способноста на сомелиерот да му предложи на клиентот најсоодветно вино во зависност од избраните јадења и неговиот индивидуален вкус е еден од најважните критериуми на кои треба да одговори достоинствено. Оваа професија не може да се замисли без одлични гастрономски знаења, бидејќи органолептичките карактеристики на секоја состојка, совршено комбинирани во хармонијата на јадењето, ќе го управува и изборот на едно вино. Треба да се нагласи дека најуспешните комбинации на храна и вино се уметност и се добиваат како плод на разбирањето меѓу готвачот и сомелиерот, но, за жал, овие моменти на голема професионална интеракција не се доволно честы.

Денес е универзално прифатено дека секое јадење, со исклучок на ретки случаи, може да биде комбинирано на оптимален начин со одредено вино, внимателно избрано во зависност од вкусот и карактеристиките на самиот гостин.

Точно е дека постојат традиции и обичаи кои е тешко да бидат заборавени, што понекогаш реагираат на изборот, но исто така е точно дека професионалниот и искусен сомелиер прави тестови и опити, при што денес се утврдени и одобрени различни принципи кои се многу здрави за човекот.

Анализите на јадењата, не би требало да водат до занемарување на виното. Кај виното, исто така, се проценуваат основните чувства за вкусот (слатки, солени, кисели и горчливи). На пример, ако едно јадење се карактеризира со масленост, виното треба да има поголема количина танини или повисок алкохол, поради адстрингентни кои го смалуваат квалитетот. За јадења карактеристични со кисело или зачинето, виното треба да е нежно. Комбинацијата на храна и вино можеме да ја споредиме со музиката. Кога се подготвуваат јадењата, сите намирници се одредени ноти, слично како и кај виното. Кога е готово јадењето, тоа станува пријатна мелодија на вкусови. Композиторот – сомелиерот, кога тоа јадење ќе го поврзе со правилното вино, се добива концерт од вкусови. Виното е одличен партнер на храната и повеќето јадења имаат подобар вкус во комбинација со вино отколку со други алкохолни или безалкохолни пијалаци.

По првата проценка која води до признавање на вкусот на храната и виното, треба да се трага по нивниот интензитет, избегнувајќи карактеристики на јадење во кое ќе доминираат над оние на виното, и обратно.

Колку повеќе е комплицирана подготовката на јадењето, толку повеќе вкусови се присутни. Затоа, создавањето хармонија меѓу чувствата

предизвикани од јадењата и оние предизвикани од виното, се потешки, но исто така и поинтересни.

Сериозноста и ангажманот, вложени во истражувањето на секоја нијанса на јадењето и на виното, во додаток на активностите на сомелиер на високо ниво, би овозможило да се оствари вредна и симпатична комбинации и да се добие подобра оценка на производите и задоволство од страна на клиентот.

Специфичностите во одредени видови на исхрана се важни при комбинирањето со различни видови на вино. Салатите Цезар, Капрезе и салатите кои содржат мајонез се комбинираат со бели вина. Кај вегетаријанската исхрана постои отсуство на месо, а во некои случаи и производи од животинско потекло како кашкавал, сирење, јајца и др. Во вакви услови е потешко да се направи комбинацијата со вино, но се постапува според принципот полесни јадења – полесни вина, како би се постигнал успех. Аромите и вкусовите во вегетаријанската исхрана не се толку изразени како кај оние од традиционалната кујна. Поради оваа причина, нивна комбинација со вина кои имаат силно изразени карактеристики, како оние со повеќе танини, млади црвени или Шардоне кое зреело во даб е нескладно. Храните кои се базираат на потешки продукти како грав, компир, модар патлиџан, доматиен сос, печурки, може да се комбинираат со лесни црвени вина. За храната која е подготвена од зеленчук, свеж, варен или на скара, се препорачуваат лесни бели вина.



Спојувањето и начинот за комбинирање на храна и вино во некои случаи е личен и по избор на гостинот.

Сушито, кое претставува подготвени залчиња и поставени врз специјален суши ориз, традиционално во Јапонија се комбинира со саке (вино од ориз). Сушито може да се комбинира и со вино, полесното суши со бели и пенливи вина, а сушито од риба, од темно месо, со свежи црвени вина.

Во табелата 15 подолу се дадени примери на комбинирање различни видови на вино со храна која одговара за заедничко консумирање.

Табела 15. Комбинирање на вино со храна

Видови вина	Соодветна храна
Трpezни вина	
Лесни бели (млади)	Предјадења (претежно топли) и јадења од морски деликатеси – ракови, школки, кавијар, риба, пилешко, зеленчук – бриселска и зелка во боја, јадења со бел сос, суфле, пудинг, похован зеленчук.
Фини ароматизирани бели (стари)	Топли предјадења од риба и зеленчук, суфле, сирење, јадење од риба, пилешко, варено месо, јадења со бел сос.
Розе	Студени јадења од месо, јагнешко и аламинуту од него, масни риби, крeвко свинско месо, младо телешко, сирење, колбаси.
Црвени (лесни)	Асортис од колбаси, шунка, јадења од свинско и телешко месо, јадења без месо, турлитава, полнети зеленчуци, мусака, јадења со црвени сосови.
Црвени (тешки)	Јадење од телешко и говедско месо, овчо месо, дивеч, јадења со пикантни црвени сосови, кебапи, гулаш, месо пржено и на скара, јадења од гуска и мисирка.
Десертни вина	
Вина со (9-14 % алкохол)	Салати, јадења и предјадења од месо, колбаси, јазик.
Слатки	Ситни колачи (петифури), суви слатки, бисквити, торти, суфле, палачинки, зашекерени апетисани, овошни салати, овошје.
Ликерски	Торти, штрудли, пудинг, десертно суфле.
Пенливи вина	
Суви и полусуви	Апетисани, кулинарски коктели, пикантни сирења.
Слатки бели	Лесни торти, кремове, фламбирани десерти, зашекерени апетисани, овошје.
Слатки црвени	Ситни колачи (петифури), торти, бисквити и орасници, зашекерени апетисани, овошје.

Основната идеја за комбинирање вино и храна е да се добие спој на две единки кои се подобруваат една со друга. Тие можат да бидат комплементарни, но можат да бидат и контрастни. Меѓутоа, овие комбинации често можат да се покажат како неподобни. Пример за тоа е комбинирањето на некои црвени вина,

кои содржат танин и рибата која содржи доста јод. Танинот и јодот заедно предизвикуваат непријатен метален вкус во устата.

Честопати, вкусот на храната не го одредува месото, ниту гарнирот, туку сосот. Ако се послужува храна која има сос, особено ако тој сос е силно зачинет, како на пример со црн пипер, или е густ и кремаст, тогаш сосот е тој што треба да се спојува со виното, а не месото.

1.2. Храна која тешко се комбинира со вино и специфична храна

Покрај претходно наведените примери на комбинирање на храна со вино, постојат и храни кои тешко се комбинираат со вино. Тоа се следните:

- **Артичок**, бидејќи содржи цинарин (cynarine), кој може на виното да му додаде посладок или метален вкус. Бидејќи артичкот најчесто се сервира со винегрет или холандски сос, добро е виното да се сервира претходно;
- **Аспарагус, спанаќ и киселец**. Содржат слични по состав хемиски соединенија како цинаринот. Покрај тоа што укажуваат ефект кај помал број на луѓе, не е препорачливо да се комбинираат со вино;
- **Чоколадо**. Тоа го покрива јазикот и неговата силна арома го намалува вкусот на повеќе вина, а при консумација на вина со танин, додава метален вкус. Некои слатки вина, како и некои црвени вина, се добри за комбинирање со чоколадо;
- **Јајца**. Тие го покриваат јазикот и рецепторите за вкус, но некои суфлеа со сирење и матени јајца се комбинираат со вино;
- **Индиска, кинеска и мексиканска храна**. Овие храни можат да го расипат вкусот на виното поради лутите пиперки и пикантни зачини кои ги содржат. Лутата храна има потреба од ладни пијалаци. Некои црвени вина одат во комбинација со овие храни;
- **Пушена храна**. Оваа храна има силна арома и може да се комбинира со вина стареени во дабови буриња;
- **Оцет**. Киселоста на оцетот не оди добро во комбинација со деликатната киселост на повеќето вина.

1.3. Останати аспекти на комбинирање на вино со храна

Покрај комбинирањето на виното со храната, постојат различните рецепти за приготвувањето на јадења кои содржат вино во самата подготовка, а во финалниот производ се чувствува вкусот на виното. Сепак, треба да се забележи дека постојат одредени проблеми при сугерирањето на комбинирање на одредена храна со вино поради фактот што личните вкусови се многу разновидни.

Истражувањата поврзани со спарувањето на вино и храна, покажуваат дека, визијата (боја, текстура), мирисите, вкусовите и после вкусовите на храната

е потребно да се надополнуваат (надградуваат, збогатуваат) со идентична визија (боја, конзистентност), идентичен вкус прифатен преку виното. Овој процес, кој се одвива во текот на сензорните анализи на консумираните храна и вино, претставува основен принцип на професионалната сомелиерска работа и основен концепт на детално истражување. Овде е потребно да претставиме неколку сумирани модели кои би биле дел од насоченото изучување на квалитетите на храната и виното, како специфична храна. Тоа се следните:

- Кога во бојата и нијансите на храната која се консумира, визуелно доминираат бели, бледи и светли бои, прифатеното вино мора да биде бело.
- Кога визуелно во бојата и нијансите на примената храна доминираат розе, бледо црвени, светлокафени бои, тогаш виното кое се употребува треба да биде розе.
- Кога визуелно во бојата и нијансите на примената храна доминираат црвени, темно црвени и виолетови бои, тогаш консумираното вино треба да биде црвено.
- Кога во храната доминираат шарени вкусови, при комбинирањето неопходно е да доминираат идентични шарени вкусови во виното.
- Кога во храната доминираат овошните вкусови, неопходно е да доминираат идентични овошни вкусови во виното.
- Кога доминантните вкусови во храната се растителни, неопходно е да доминираат идентични растителни ароми во виното.
- Кога во примената храна доминираат ароми на зачини, тогаш во избраното вино е потребно да доминираат идентични ароми на зачини.
- Кога во храната доминираат ароми на дивеч и кожа, потребно е да доминираат истите ароми на кожа и во избраното вино со кое се комбинира храната.
- Кога во примената храна доминираат некои други ароми како тутун, кафе, чоколадо, камен, бакар, карамела, смола, и др., тогаш во избраното вино е потребно да доминираат ароми идентични на горенаведените.
- Кога во храната доминира сладок вкус, неопходно е да доминира идентичен сладок вкус во виното.
- Кога во храната која се консумира доминира киселиот вкус, неопходно е да доминира идентичен кисел вкус во виното.
- Кога во храната доминира горчлив вкус, неопходно е да доминира идентичен горчлив вкус во виното.
- Кога вкусот на внесената храна е краток, тогаш прифатеното вино треба да има идентичен краток вкус.
- Кога после вкусот на примената храна е средно време, добиеното вино мора да има идентичен просечен вкус.
- Кога после вкусот на храната е долг, тогаш прифатеното вино треба да има идентичен долг после вкус.

Токму при истражувањата и примената на горенаведените принципи е можно правилно усогласување на различни видови храна и вина што секогаш ќе доведува до позитивна физиолошки состојба на човечкиот организам, задоволство за време на јадењето и одлична ментална урамнотеженост.

Рецепторите за констатирање на вкусовите во човечкиот организам се наоѓаат на површината на јазикот во низа од врвот на јазикот кон основата на јазикот, како што следува: рецептори за сладок вкус, по нив рецептори за солен вкус, по нив рецептори за кисел вкус и конечно кон основата на јазикот се наоѓаат рецептори за горчлив вкус.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Дадете примери за комбинирање различни видови на вино со храна која одговара за заедничко консумирање.

Вежби:

1. Изработите мени кое вклучува предјадење, главно јадење и десерт, каде јадењата ќе ги комбинирате со соодветно вино.

2. Техники на послужување вино

Во овој дел од учебникот ќе се задржиме на материјата поврзана со дегустација на вино, начин на послужување различни видови вино, декантирање на вино и послужување пијалаци и пури.

2.1. Дегустација на вино

Сомелиерот кој ги послужува гостите со вино, многу е битно да ги познава својствата и квалитетот на виното. Бидејќи има голем број вина, квалитетот може постојано да се менува од година во година. Затоа е потребно сомелиерот кој го послужува виното да знае од кое виногорје потекнува виното, различните состојки на виното, како што се: алкохол, шеќер, киселина, екстракт, боја, вкус итн. Сите информации околу виното и препораката на гостинот кое вино ќе му се понуди, мора да бидат стручни и точни. Порано се приредувале гозби со десет и повеќе видови јадења и со толку видови вина, но денес е доволно за време на главниот оброк (ручек или вечера) да се послужат најмалку две до три вина, а кај свечените приеми најмногу четири. Важни аспекти при послужување вино се користење правилен инвентар и температурата на вината. Сомелиерот треба да биде запознаен со процесите на фрапирање (процес на дополнително брзо ладење на вино, најчесто пенливо), шамбирање (адаптирање на донесено вино од ладни простории каде се чува како склад или визба на нормална, собна температура), декантирање и дегустација на вино.

Вината се послужуваат на нивната правилна температура. Не е дозволено, доколку гостинот се служи со наливно вино, тоа да се разладува со коцка мраз. Ако гостинот сака мраз, посебно му се носи. Вината се послужуваат во столни чаши за бело и црвено вино. Чашите за црвено вино се поголеми, затоа што црвеното вино има богато буке кое треба да се задржи во чашата. Буке во виното е арома која означува мирисни својства карактеристични за одредени сорти грозје од кое потекнува виното. За секое вино кое се послужува треба да се донесат нови чаши, без разлика дали бојата на вината е иста. Чашите секогаш треба да бидат беспрекорно чисти, добро исполирани и неоштетени. При послужувањето на гостинот со вино, чашата во која се става виното не смее да се наполни до врвот, туку треба да се придржува на следното: белите вина да се точат до 3/4 од чашата, а црвените вина да се точат до 2/3 од чашата. Штом е примена нарачката за храна, сомелиерот треба да препорача соодветно вино или да му ја презентира винската карта на гостинот. Виното го сервира штом ќе биде порачано, затоа што повеќето гости ќе сакаат да нарачаат и друго шише, ако имаат време. Кога ќе се порача виното, сомелиерот се грижи температурата на виното да биде коректна и внимателно да го однесе на масата. Разладените вина се носат во кибла со мраз и вода, која се става на пулт од десната страна на домаќинот. Тој му го презентира шишето на домаќинот, покажувајќи му ја етикетата на шишето. Го кажува името на виното, на пример: „Ризлингот кој што го порачавте, господине“. Го чека неговото одобрување. Потоа го става шишето во киблата, ако се во прашање бели или пенливи вина, односно геридонот, ако се работи за неладени вина (црвени).

Претходно се поставуваат соодветни чаши за вино, така што гостите ќе можат да го очекуваат почетокот на послужувањето на виното. Секоја чаша се поставува од десната страна на гостинот, малку над чашата за вода. Кога се послужуваат неколку различни вина, чашите се поставуваат над чашата за вода или една пред друга.

Секое вино, пред да се сервира и послужи, гостинот треба да го проба (дегустира). Дегустирањето на виното се врши пред гостинот, односно гостите. Тоа се прави на следниот начин. Келнерот го носи виното што го порачал (одбрал) гостинот и го држи во левата рака и од левата страна му приоѓа на гостинот. Етикетата треба да биде свртена кон гостинот за тој да може да се увери дека тоа е навистина виното што го нарачал и да му ја покаже устинката на шишето за да се увери гостинот дека виното е добро затворено. На етикетата пишува сè што го интересира гостинот и што сака да знае за виното: име на виното, име на произведувачот, година на производство, органолептички својства на виното и друго. Откако ќе се презентира шишето вино пред гостинот, тоа се враќа на помошната маса, се отстранува целофанот од грлото на шишето и се пребришува со платнена салфета за да се отстрани можниот прав од стоењето и чувањето на виното во магациските простории. Во средината на чепот-тапата внимателно се завртува вадичепот, внимавајќи да не се заврти и изгниениот дел да не падне во виното. Извадениот чеп треба да се помириса и да се провери за да не постои страв од непријатен мирис, што може да биде знак

дека виното е расипано. Келнерот го забришува грлото на шишето со чиста платнена салфета, го зема шишето во десната рака, оди од десната страна на гостинот и става малку вино во чашата (околу една третина) за гостинот да изврши дегустација на виното. Ако гостинот, односно домаќинот кој го порачал виното, се согласи, тогаш келнерот им приоѓа на гостите и почнува со послужување. Откако ги послужил сите гости, келнерот му приоѓа на гостинот кој го нарачал виното и му ја дополнува чашата со вино. Потоа шишето се враќа на помошната маса, така што етикетата треба да биде свртена кон гостинот. Доколку има поставено чаши за бело вино, а гостинот нарачал црвено, тогаш се заменуваат со чаши за црвено вино. Ова се однесува доколку гостинот е маж. Доколку некоја дама носи гости во ресторан, во таков случај жената-домаќин му го препушта изборот на вино на најстариот маж во друштвото (или на некој друг), бидејќи се претпоставува дека мажите одбираат најквалитетни вина.

Доколку гостите нарачаат исто вино, тогаш не треба да се презентира, ниту пак да се вршат сите „церемонии“ на дегустација, виното се отвора и директно се послужуваат гостите, односно виното се дотура во чашите. Меѓутоа, ако гостите нарачаат друго вино, тогаш се повторува целата „церемонија“ околу презентирањето и дегустацијата. Кај свечените приеми, „банкети“, не се врши дегустација и презентирање на масата. Се носат отворени шишиња со вино, кое е предвидено во менито, и во тој случај шефот на сервисот е должен да го дегустира виното во офисот и да утврди дали виното е квалитетно.

2.2. Начин на послужување различни видови вино

Сервирањето на вино е една од основните вештини кои добриот сомелиер треба да ги совлада, покрај дегустацијата на вино.

Сервирање на трпезни вина. Виното се отвора пред гостите со отворач. Се сече фолијата која го покрива врвот на шишето и се брише она што е наталожено под фолијата. Во средината на тапата се навртува отворачот за вино и полека се вади тапата од шишето. Се става покрај гостинот за тој да се увери дека е правилно чувано. Се налева малку вино на домаќинот во чашата за да го проба и се чека тој да ја потврди исправноста на виното. Тогаш се почнува со послужување и тоа од дамата (најстара) или најстариот гостин, ако нема дама во друштвото, или од најуважениот гостин. Се продолжува со послужувањето на сите други дами во друштвото, движејќи се во правецот на движењето на стрелките на часовникот, а потоа се послужуваат машките, прво постарите, а на крајот домаќинот. Без да се допираат чашите, виното се налева од десната страна, со десната рака, полнејќи ги чашите до половина, најмногу до 3/4, благо свиткувајќи ја раката во зглобот, за да се спречи капењето на виното. Се ставаат разладените вина во кибла со мраз и вода, а неразладените вина на масата од десната страна на домаќинот или геридонот. Послужувачот треба да биде подготвен да ги дополнува чашите. Кога шишето ќе се испразни, се превртува наопаку и се става во киблата или се трга од масата.

Послужувањето на гостите со стари „одлежани“ квалитетни црвени вина се одвива со дегустација, само разликата е во тоа што старите црвени вина се служат во кошничка, а под грлото на кошничката треба да се стави убаво завиткана платнена салфета што ќе ја впива секоја капка вино. Точењето на виното од кошницата се врши на следниов начин: Келнерот му приоѓа на гостинот од неговата десна страна, во десната рака ја држи кошницата со црвено вино, а во раката ја држи чашата и полека става од виното, за да не дојде до заматување на виното, зашто овие вина содржат талог. Се препорачува шишето со старо црвено вино што се служи во кошничка, да се служи со прашина или пајажина (во зависност од тоа каде и како е чувано). Се бришат шишињата на црвени и бели вина кои се служат без кошничка. Вообичаено, секогаш се практикува затвораците од шишињата на старите вина да се ставаат на чинија и да му се покажат на гостинот од десната страна. Се остава чинијата со затвораот за гостинот да се увери дали виното што го нарачал е квалитетно, добро и правилно чувано во магацинот или визбата.

Сервирање пенливи вина. Пенливите вина припаѓаат во групата на специјални вина, кои се произведуваат по методот шампањизирање. Производството на шампањско е заштитено со закон и единствена земја која ги има правата за производство е Франција. Шампањското – пенливо вино, најчесто се служи на свечени приеми, како и при дневните оброци во модерните ресторани. При послужувањето на пенливите вина, сомелиерот мора да посвети големо внимание при отворањето на шишето (полупенливо вино, шампањско и пенливо вино).

При невнимателно отворање на шишето, виното може да истече и да го полее гостинот кој седи на столот. Поради тоа, келнерот мора шишето да го отвори на стручен начин. Полупенливите вина се служат ладни. Секогаш при послужувањето на виното, келнерот треба задолжително да донесе кибла (сад со мраз) за одржување на температурата на полупенливите вина. Најпрво полупенливите вина се презентираат и се ставаат на помошната маса-геридон, како и кај квалитетните и висококвалитетните вина. Шишето секогаш треба да се држи во коса положба. Најпрво треба да се отстрани целофанот, потоа внимателно се вади жицата и металната лента што се наоѓа преку тапата. Додека се работи тоа со десната рака, со левата внимателно се придржува тапата за да не дојде до брзо испуѓање на истата. Со цел да се избегнат несаканите последици, келнерот треба да се заврти кон сидот или столбот, а не кон гостинот. Познато е дека во пенливите вина има јаглородна киселина. При невнимателно отворање на шишето, виното може да истече и да се полие гостинот кој седи на столот.

За пенливите вина се препорачува и носење на сламка за да им се најде при рака на гостите, ако од оправдана причина не ја поднесуваат јаглородната киселина. Сламката служи за да може гостинот со неа да го „боцка“ виното, зашто на тој начин од него се ослободува јаглородната киселина. При ставање на шампањско во чаша, чашата никогаш не треба да се преполнува. Таа се полни до две третини.

Сервирање на греено вино. За греено вино одговараат најмногу црвените вина бидејќи добро ги зачувуваат аромата и вкусот како квалитет после загревањето. Како дополнителни состојки се користат зачини (карамфил, канела), парчиња јаболка, сок и кора од портокал или лимон. Зовриеното вино се прецедува и налива во чаши од стакло издржливо на топлина, порцелан или керамика. Се украсува со парче јаболка, портокал или лимон.

Температура на вината. Послужувањето вино започнува со запознавањето на температурите за послужување вина кои се важни како за послужувачот на вино, така и за шефот. Шише премногу изладен Ризлинг, нема да ги покаже своите квалитети на родот и потеклото. Каберне послужен претопол, може да има тежок вкус и недоволно финеси. Пареата која се ослободува од виното варира во зависност од неговата релативна испарливост. Црвените вина имаат поголема молекуларна тежина од белите вина и затоа се помалку испарливи. Црвеното вино бара повисока собна температура за да ја испушти посакуваната извонредна арома. Бидејќи лесните бели вина и розе вината се поиспарливи, тие ги ослободуваат мирисите на многу пониски температури. Ова бара ладење на белите и послужување на црвените вина на собна температура. Должност на послужувачот е вината да ги служи на коректна температура, освен ако гостинот не бара поинаку. Пред послужувањето, сите вина треба да бидат складирани во студени, темни места. Идеалната температура за долго чување на виното е 13°C. Вината со плутена тапа треба да лежат хоризонтално, за тапата да не се суши и да не се рони во шишето, за воздухот да не продре во шишето и да го расипе виното.

Пред да се сервира, белото, розевото или пенливото вино, се држат час-два во фрижидер. Вината можат да се држат во фрижидер најмногу до две недели пред сервирањето. Подолгото ладење ќе му ја уништи аромата и вкусот на виното. Вината кои се подолго во фрижидер, треба први да се послужуваат. Вината никогаш не треба да се замрзнуваат и да не се подгреваат.

Потребно е посебно внимание околу правилно одржување на вината во магацинот каде што се чуваат, како и за нивното ладење. Секој угостителски персонал мора да знае кое вино во каква чаша се послужува и на која температура се служи. За правилно служење на одредени вина, како и за задржување на нивните својства, квалитет, боја и вкус, многу е важно да се одржи температурата на виното при послужувањето, која е карактеристична за одредени видови вина и тоа:

- бели лесни вина од 8°C до 10°C;
- бели квалитетни сортни вина од 10°C до 12°C;
- розе вина од 10°C до 12°C;
- црвени вина од 16°C до 18°C;
- десертни вина од 14°C до 18°C;
- ароматични вина од 8°C до 10°C;
- пенливи вина од 5°C до 8°C.

Во нормални услови, црвеното вино не е потребно да се разладува. За незначително да му се намали температурата на црвеното вино пред послужувањето, може 5 минути да се чува во фрижидер.

Во добрите ресторани се користат кибли со мраз и вода за да се одржува соодветна температура на виното додека е на масата. Бидејќи киблите главно се користат за одржување на температурата и за покажување, сепак е потребно претходно да се разлади виното во фрижидер.

Винска листа. Винската листа (се нарекува и винска карта) го содржи асортиманот на различните домашни и странски вина. Винската листа вообичаено се пишува на квалитетен материјал, со ознака „Винска листа“. Имињата на вината обично се пишуваат според местото од каде што потекнува грозјето или виното, потоа се пишува годината на производството, производителот, како и вкусот, процентот на алкохол и цената. Некои угостителски објекти кои имаат посебна винска листа, нејзиниот редослед го пишуваат на следниов начин:

- бели трпезни вина;
- црвени трпезни вина;
- бели вина во шишиња, домашни;
- црвени вина во шишиња, домашни;
- бели вина во шишиња, странски;
- црвени вина во шишиња, странски;
- пенливи вина, домашни;
- шампањ (странски пенливи);
- десертни вина, домашни;
- десертни вина, странски;
- странски вина.

Винската листа е визит-карта за вината кои ресторанот ги нуди на клиентот. Затоа е исклучително важно таа да биде чиста, добро оформена, во одлична состојба, без празнини и правописни грешки. Винската листа може да биде направена на многу начини според изборот на сомелиери и во зависност од стилот на угостителскиот објект, но, пред сè, таа треба да е читлива и лесна за употреба. Винската листа може да биде напишана и на рака, со тоа што треба да биде елегантна, особено ако се користи квалитетна хартија (пергамент и др.).

Ракописот во винската листа треба да биде уреден и читлив. Во последните неколку години, сè повеќе се користи компјутерот и печатарот во дизајнот и печатењето на листите. Читањето на информациите од винската листа треба да биде лесно и пријатно. Оваа цел може да се постигне ако на секоја страница се одредат оптимален бројот на понудени вина и нивните имиња бидат соодветно наредени. Апсолутно задолжително е листата да биде средена, чиста, без дамки или траги од прсти. Постојат различни типови винарски листи. Албумот, нуди поголема можност да се вметнат страници со информации за лозјата, за имињата на спонзорите или за совети кон клиентот. Друга предност

на оваа листа е дека во секој момент можат да се заменат неколку страници, без да мора да се печатат нови целосни листи. Листата на вина од типот голем двоен лист (A4 формат) му овозможува на клиентот со еден поглед да ги опфати сите понудени вина. Во овој случај, клиентот ризикува малку да се дезориентира, ако не е доволно подготвен.

Основна цел на винската листа е да му помага на клиентот, а не да го става во дилема. Токму поради оваа причина, треба да се избегнуваат долги описи на вината, а секогаш да се напишат најважните информации како: име на виното, на производителот, годината и цената на шишето. Во одредени случаи, можат да се вклучат и други информации, но едноставноста и јасноста секогаш се препорачува. На крајот, за да се поедностави изборот на клиентот, листите би можеле да понудат само неколку видови на вина, но тоа не се прави во ресторани од висока категорија. Винската листа која има локален карактер е лесна за разгледување и нуди ограничен сет на вина, но е погодна, пред сè, за мали ресторани, кои се наоѓаат во специфични винарски области. Вината можат да бидат нумерирани по тип (бели, црвени, пенливи, и др.), регион, година, цена, и др.

Друга можност на винската листа е да обедини одредени престижни вина на специфична страница. Би можело, исто така, да се предвиди и еден дел во кој ќе се предложат вина за кои односот квалитет/цена е особено привлечен. Листата со вината треба да се ажурира постојано, а за да се постигне тоа добро е резервите да се ревидираат што е можно почесто. Исто така е неопходно да се внесат промените, веднаш по промена во цените или исцрпувањето на количините од некои вина. Во овој случај, за да не се преправа целата листа, потрошените вина би можеле да се одбележат со ѕвездичка и забелешка на крајот на страницата „привремено потрошени вина“. Треба да се потенцира дека оваа практика е прифатлива само за ограничен број на вина.

Винската листа исто така претставува и рекламен материјал на ресторанот, поради што графичкиот распоред и илустрациите имаат големо значење. Ако е добро обликувана и добро презентирана, таа сигурно ќе ја олесни продажбата на вината кои ги нуди угостителскиот објект.

Корицата би можела да биде од кожа, за најимпресивните листи од картон или од други едноставни материјали. Одбраната хартија треба да е квалитетна. Графичкиот дизајн треба да е елегантен, вината да бидат прегледно подредени, а не претрупани. Односот квалитет/цена е еден од главните фактори за кои треба да се води сметка при составувањето на винската листа. За да се создаде хомогена политика на цени, пред сè, треба да се анализира продажбата од претходната година, во зависност од бројот на консумираните шишиња од типот на вината и од различните нивоа на куповна моќ на клиентите. Оттука, сомелиерот треба да понуди една квалитетна листа на вина, па така е можно да се земат предвид вина со ниска, средна или висока цена.

Вина со пониски цени. Имаат предност и ја олеснуваат продажбата, која е брза и значајна, а цените на овие вина можат да трпат повисока маржа.

Вина со просечни цени. Претставуваат широк спектар на производи за кои не е лесно да се воспостави добар сооднос меѓу квалитет и цена. За да може да се направи тоа, сомелиерот треба да има многу добри познавања за карактеристиките на вината кои сака да купи и многу добра способност за формирање на цени.

Вина со високи цени. Обично нудат квалитетни карактеристики на високо ниво, иако расположливите количини не се особено значајни, снабдувањето може да биде отежнато. Поради оваа причина е соодветно тие да се задржат директно кај производителите или дистрибутерите. Присуството на овие вина дава одреден сјај на листите и на ресторанот.

Големи вина (les très grands vins). Овие вина се со врвен квалитет и нивната цена е многу висока. Обично, тие се произведени во исклучителна година и често количествата им се ограничени. Овие вина се наоѓаат само во листите на најпрестижните ресторани и бараат особена грижа и внимание од страна на сомелиерите.

2.3. Декантирање на вино

Декантирањето е процес на преточување на виното од неговото шише во чист сад – декантер, со цел талогот да остане во шишето. Со оглед на тоа дека црвените вина стари пет и повеќе години и старите бели вина можат да направат талог во шишето, неопходно е да се декантираат – претурат во друго шише, како би можело да се сервира чисто вино. Затоа препорачливо е пред послужувањето на стари „одлежани“ црвени вина пред гостинот, виното од талогот да се оддели во бокал, така што талогот ќе остане во оригиналното шише. Покрај талогот, процесот на декантирање е важен и за оксидацијата која настанува во моментот кога виното се претура од шишето во садот (декантер), односно да се дозволи на виното „да дише“, како би го мотивирало виното да ги испушта во поголема доза своите ароми. Помладите вина со декантирањето доаѓаат во допир со воздух (аерација) со што побрзо се развива букето и се рафинира вкусот на виното. Декантирањето на помладо вино е лесна постапка бидејќи ова вклучува претурање на виното во декантерот. Потоа виното се остава петнаесетина минути во овој сад пред да биде послужено.

Декантирањето на постари вина е потешко затоа што треба внимателно да се одвои талогот од течноста. При декантирање на постаро вино, најпрво шишето треба да стои во исправена положба или, пак, во кошничка за декантирање под агол од 45°, барем 12 часа, за да се спушти талогот на дното од шишето. Откако ќе биде отворено, грлото на шишето се поставува во правец на декантерот и под него се поставува извор на светлина, најчесто запалена свеќа, за полесно да биде забележан талогот. Потоа виното полека и рамномерно се преточува во декантерот, сè додека талогот од виното не допре до грлото на шишето. Црвените вина се оставаат половина час во декантерот пред да бидат послужени, а белите дваесетина минути.



Процес на декантирање на вино со свеќа и декантер

2.4. Послужување пијалаци и пури

Сомелиерот како стручен вработен во ресторанот кој се грижи за создавањето на винската листа и давање совети на клиентите за комбинирање на храна и вино, треба да биде запознаен со различните начини на подготвување и послужување на храната и пијалациите. Неговите познавања опфаќаат широк спектар на дејности и работни позиции од кујната, составот на намирниците, видовите меса, живина и морски плодови и начините на кои тие се подготвуваат со печење, пржење и др. Покрај подготвувањето на храната, системите на послужување треба да му бидат познати на сомелиерот како што се: руски, американски, француски, виенски и др.

Сомелиерот треба да има познавања за потеклото, начинот на производство и послужување и на останатите алкохолни пијалаци, како и за пурите кои се консумираат во угостителството.

Алкохолните пијалаци се пијалаци во кои има присуство на алкохол. Алкохолните пијалаци содржат од 38% до 50% етил алкохол. Алкохолот се добива како последица на дестилација на ферментирано овошје или житарки и треба да содржи од 5% до 10% етил алкохол. Дестилирањето е познато уште од 800-та години пред нова ера, а неговите почетоци ги лоцираме во Кина. Во древниот Египет, „кхол“ се нарекувале боите за боење на алкохолот, од таму доаѓа и арапскиот збор „алкохол“ што значи боење или боја мешана со алкохол. Казаните за дестилирање прво биле направени од страна на античките Грци во 100-та година, а потоа следи развој низ вековите, до пронаоѓањето на дестилационата ректификациона колона. Алкохолните пијалаци можат да бидат

природни и обични. Природните алкохолни пијалаци се добиваат само со дестилат, а обичните се добиваат со мешање на алкохол, мирис и боја. Во повеќето земји, алкохолните пијалаци се консумираат после јадење, за подобрување и варењето на храната. По традиција, кај нас алкохолните пијалаци се консумираат со салати, кисели краставички и мезе.

Ракија е дестилат од грозје или овошна шира. На етикетата задолжително треба да се испиша овошјето од кое е направена ракијата, на пример, грозје, слива, круша, јаболко, и др. Алкохолната содржина на ракијата е од 38% до 55% по производствен стандард. Ракијата може да зрее во длабоки дрвени садови со што се зголемува нејзиниот квалитет и се намалуваат штетните фракции. Фурфурол и метил алкохол се најштетни материји содржани во ракијата. Во домашните ракии има и други штетни фракции кои поради техничка неможност не можат да се отстранат. Во другите земји ширум светот овие пијалаци се нарекуваат бренди и можат да се произведуваат од дестилати од вино или грозје и од друго овошје: јаболко, круши, цреши, јагоди, дињи, рибизли, сливи, лубеници и др.

Вотка е алкохолен пијалак во која има од 38% до 50% етил алкохол, вода и шеќер од 0,1% до 2,5%. Наречена е така од монаси во манастирот Ватка, Русија. Полска и Русија се сметаа за татковина на овој алкохолен пијалак, во минатото вотката се произведувала од компири, шеќерна репка, цвекло и трска. Денес се произведува само од житен алкохол, а се користат и различни вкусови за да биде попривлечно за корисниците. На пазарот постојат различни видови вотка со вкус на: лимон, рибизли, мандарина, портокал, мед и др. Се служи изладена од 0 до 3 степени, по можност во претходно изладени замрзнати чаши. Состојка на многу светски познати коктейли.

Џин е алкохолен пијалак во кој има од 38% до 42% етил алкохол, вода и шеќер од 0,1% до 0,2%. Произведен е од жито, плодови од смрека, кора од портокал, корени од црна рибизла, ѓумбир, коријандер и други соодветни зачини. Секој производител има тајна за рецептот и секој ѓин е различен. Татковината на овој алкохолен пијалак е Холандија, но со текот на времето ѓинот станал национален пијалак и на Англија. Џинот е незаменлива состојка на многу коктейли, но како самостоен пијалак се служи изладен чист или со мраз.

Рум е алкохолен пијалак во кој има од 40% до 70% етил алкохол, вода и шеќер од 0,1% до 0,25%. Произведен е од шеќерна репка или шеќерна трска. Татковина на румот се Јамајка, Куба, Доминиканска Република, Хаваите и Карибите. Румот, според верувањата, во минатото лекувал од треска, маларија и замор. Румот денеска е познат во светот како пијалак за коктейли и додаток за во колачи. Постојат неколку видови рум: бел (сребрен), се чува минимум 1 година во запечатени буриња; златен или голд, се чува минимум 3 години во запечатени буриња со додаден карамел; црн рум, да одлежи од 3 до 7 години со додадена карамел боја.

Текилата е алкохолен пијалак во кој има од 38% до 42% етил алкохол, вода и шеќер од 0,1 % до 0,2 %. Произведена е од јужно-американското растение агава (вид кактус). Растението се сече на големо, се вари 7 часа и се лади.

Ферментираниот сок се меша со квасец и шеќер, потоа се остава да отстои 3 дена и потоа се врие (дестилира) двапати во казан. Мецкал е основата на текилата и се произведува на ист начин, текила со подобар квалитет. На пазарот постои бела и жолта текила, таа треба да одлежи во дабови буриња минимум 1 година. Многу стара (muу апејо) се нарекува текилата одлежана од 2 до 5 години. Се служи изладена во чаши од 35 мл. со половина лимон и сол, а жолтата текила со половина портокал и цимет.

Анасонови пијалаци се алкохолни пијалаци во кои има од 38 % до 55 % етил алкохол, вода, шеќер од 0,1 % до 0,6 %, анасоново масло, зачини, други билки и кора од портокал. Се произведуваат од жито, јачмен, ориз и пченица, а потеклото им е од земјите околу Средоземното Море. Се служат изладени и овозможуваат мешање со вода или мраз, можат да се стават и во замрзнувач, што води до пресек на анасоновото масло и формирање на кристали. Познати алкохолни пијалаци од овој вид се: узо, јенираки и мастика.

Виски е алкохолен пијалак кој содржи од 40% до 42% етил алкохол, вода и шеќер до 0,2 %. За прв пат вискито е направено околу 1400-та година во Ирска и Шкотска од страна на монаси. Називот доаѓа од „келтски“ и значи вода на животот. Бурбон се прави од пченичен клас во кој имама не помалку од 51%, се прави и од ’рж и јачмен и созрева во нови дезинфицирани дрвени буриња. Канадското се произведува од ’рж, пченка и јачмен. Ирското се произведува од јачмен, пченица и ’рж. Тенеси се произведува од пченка, ’рж и јачмен, дестилацијата поминува многу бавно во јаглен филтер од јавор и се стекнува со силен јаворов мирис. Јапонско се произведува од ориз, пченка и други житни култури.

Коњак е дестилат од ферментиран сок од свежо грозје. Ферментацијата се одвива од 3 до 5 недели и се добива кисело вино со низок процент на алкохол. Околу 9 литри дестилирано вино се потребни за 1 литар дестилат за коњак. Дестилатот е со 70% алкохолна содржина и се намалува со зреење или одлежувањето. Коњациите се делат на неколку групи: VS (very special) созреан минимум 3 години, но не повеќе од 5 години; VSOP (very special/superior old pale), созреан минимум 4½ години; XO VVSOP (extra old, very special/superior old pale), мешавина од вина и одлежан повеќе од 5 години. По меѓународните регулативи, името „Коњак“ може да го носи само дестилат произведен во областа Коњак, Франција.

Армањак (вид ракија) е дестилат од ферментирана јаболкова смеса (вино, шира) созреана во дабови буриња. Кај нас овој алкохолен пијалак се вика јаболкова ракија.

Ликери се засладени алкохолни пијалаци кои содржат од 15% до 42 % алкохол. Се делат на обични и природни. Природните се произведуваат од овошје и билки со дестилат од вотка, виски, рум, џин, коњак, и др. Нивното потекло го лоцираме кај монашките братства во централна и западна Европа во 14 век и се користеле за лековита цел. Денес се користи како пијалак за подобрување на варењето на храната и за правење коктейли. Обичните преставуваат мешавина од алкохол, шеќер, вода и арома.

Пивото е едно од најстарите пијалаци кои се произведуваат и користат од страна на луѓето. Првите докази за производство на пиво ги пронаоѓаме во древниот Египет во 9 век пред наша ера. Се произведува од јачмен, вода, хмељ и квасец. Хмељ е растение чии конуси даваат горчлив вкус и специфичен мирис на сено и зелен бадем, играат улога на конзерванс во пиварството. Квасецот предизвикува ферментација. Јачменот се додава во загреана вода околу 3-4 дена, потоа следува чистење на класовите. Сушењето е на различни температури за различните видови: за светли пива од 80 до 90 степени, за црвено до 130 за темно до 180 степени. Во процесот на сушење на скробот (шеќерите) се карамелизира и ја менува бојата од златна, па до печено кафе. Брашното од исушеното жито се додава во вода се вари, потоа се кондензира, се лади и се додава квасец и хмељ. Ферментираната смеса се сместува на различен температурен режим, се прецедува и повторно се додава квасец и хмељ. Следува втора ферментација во затворен сад, при што ослободува температура и јаглероден диоксид. Јаглеродниот диоксид останува во течноста преку притисокот за ферментација. Готовото пиво созрева, се прецедува, пастеризира и флашира. На етикетата секогаш се обележува сувата материја (од 8 до 16) и содржината на алкохол (од 4 до 9) во волуменски проценти.

Пури. Познавањето и послужувањето пури се дел од обврските на сомелиерите. Во денешно време, во земјите во кои е забрането да се пуши во салата на ресторанот, сомелиерот е оној кој ги нуди пурите во специјално опремен салон. Пурите се класифицираат и разликуваат главно во зависност од нивното потекло: Куба, Доминиканска Република, Хондурас, Јамајка, Бразил, Канарските Острови и др. Пурите од Доминиканската Република, Хондурас и Јамајка се познати во целиот свет со својот квалитет, арома и сила. Меѓу кубанските марки најпознатите се Montecristo, Romeo y Julieta, Partagas, Punch и Cohiba.

Пурите може да се чуваат околу 15-20 години и како и некои вина, да се подобруваат со времето. Изборот на брендот и димензиите на пурите е многу индивидуален. Добро е да се понуди на клиентот самостојно да избере пура од менито за пури, или по предлог на сомелиерот.

Првата операција при послужување на пура е отсекување на „главата“ откај залепениот крај. Начинот на кој се сече пурата, во голема мера го определува сомелиерот. Пушачите ќе се насладат максимално на квалитетот на пурите и заситеноста на мирисот. Доброто отсекување гарантира рамномерно горење.

Постојат три видови сечење: кратко, средено и долго, во зависност од изборот на клиентот и според јачината на пушењето. Оваа акција може да се изведе од сомелиери, но добро е да се праша дали клиентот не би сакал сам да го стори тоа. Најдобрите алатки за оваа намена се специјално дизајнирани ножици или гилотини за пури. Инструментите се специјално направени, така што да се добива соодветно сечење на пура со најдобар совршено тркалезен пресек, независно од дијаметарот. Обично, љубителот посакува сам да си ја запали пурата. Во случајот кога сомелиерот треба да го стори тоа, би требало да се

постапи по следниот начин: крајот на пурата да се доближи до пламенот од чкорчето кибрит, на околу 1 см растојание и внимателно да се заврти пурата, за да се избегне нејзино поцрнување. Пурата се врти додека целиот крај не се запали рамномерно. Тоа практично се нарекува „ладно“ согорување. Потоа, пурата треба да се поднесе на клиентот, а може и поставена на посебен пепелник, како гостинот би можел да се наслади на првото вшмукување.

Љубителот на пури ја избира онаа пура која се совпаѓа со моментот на избор како и поводот за консумација. Цената не е пресуден фактор за искусниот познавач на пури. Неговиот избор се темели како на неговите лични преференции, така и на времето со кое располага, за да може целосно да ужива во сите квалитети на пурата.

Вистинскиот познавач не „пуши“ пури, тој е деликатен и се насладува на нејзиниот мирис и вкус, зашто секое едно вшмукување од пура е интригантно задоволство за непцето. Главните насоки за видот и големината на пурата во согласност со соодветното слободно време за нејзиното пушење се следните:

- Петит Панатела (Petite Panatella) – за кратка пауза;
- Панатела (Panatella) – првата пура за денот;
- Петит Корона (Petit Corone) – пред вечера;
- Круна (Corone) – за хранлив ручек;
- Гран Корона (Grand Coron) – за долготраен одмор и
- Черчил (Chirchil) – за крај на прекрасна вечера.



Квалитетната пура се изработува рачно. Виткачите на пури постојано го навлажнуваат тутунот—особено омотот, и користат специјални ножеви налик на полумесечина за да ги обликуваат листовите и омотот бргу и прецизно.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Објаснете ја дегустацијата на вино.
2. Опишете ги начините на послужување различни видови вино.
3. Објаснете го процесот на декантирање вино.

Вежби:

1. Направете симулација на дегустација на вино.
2. Направете симулација на декантирање на вино.

3. Различни видови вински туризам

Во литературата не постојат универзални дефиниции за вински туризам. Со овој поим се занимавале голем број автори и организации, притоа дефинирајќи го од различни аспекти. Винскиот туризам од страна на некои автори се нарекува и енотуризам. Меѓутоа, секоја од тие дефиниции помага во согледување на специфичноста на винскиот туризам, кој претставува вкупност од интерактивни процеси, појави и односи кои настануваат од интересот на посетителите за производството и/или потрошувачката на вино како стил, начин на живот, култура и традиција на одреден вински регион. Поголем број дефиниции за вински туризам се однесуваат на искуствата и мотивите на туристите. Според нив, винскиот туризам е посета на вински региони, лозја, дегустации, винарии, вински фестивали и изложби кои се организираат заради релаксација. Главно, постојат три главни носители на винскиот туризам: произведувачот на вино, туристот – потрошувач и туристичката агенција која ја промовира дестинацијата. Други истражувања, пак, укажуваат на фактот дека одгледувањето винова лоза и технологијата на производство на вино се непосредно поврзани со културното наследство, при што винскиот туризам има слични карактеристики со културниот туризам, затоа што туристите кои се учесници во винскиот туризам и гастрономијата во суштина се и учесници во културниот туризам.

Со развој на винскиот туризам се развива туризмот во дестинацијата, а особено руралните дестинации, преку зголемување на продажбата на вино, градење позитивен имиџ на дестинацијата и зголемување на бројот на туристи. Развојот на винскиот туризам зависи и од туристичката политиката и стратегиите и развојните програми на државата, дестинацискиот маркетинг, туристичките организации и приватниот сектор. Бенефити од развојот на винскиот туризам имаат повеќе чинители на туристичкиот пазар, како што се:

Винската индустрија преку:

- Зголемување на продажбата на вино;
- Едукација на посетителите на винаријата и винскиот регион;
- Привлекување нови пазарни сегменти;

- Остварување поголеми приходи;
- Создавање нови деловни соработки;
- Можност за креирање нови производи.

Дестинацијата со:

- Зголемување на бројот на туристите, нивната побарувачка и потрошувачка;
- Развивање позитивен имиџ на дестинацијата;
- Привлекување нови и задржување на постојните туристи.

Локалната заедница преку:

- Привлекување нови инвестиции;
- Развивање нови услужни и забавни содржини;
- Создавање позитивен имиџ на регионот;
- Организирање манифестации;
- Вработување на локалното население;
- Општ развој на регионот.

Побарувачката во винскиот туризам се состои од најразлични мотиви, искуства, перцепции и очекувања кои се менуваат во зависност од потребите на потенцијалните потрошувачи. Мотивите се движат од купување добро вино, до едукација за начинот на производство, уживање во прошетките во природа, запознавање на локалната храна и др. Истражувањата покажуваат дека просечниот вински турист е со високо образование на возраст од 45-60 години и е економски независен. Неговата цел не е само да дегустира вино, туку и да се запознае со други луѓе, нивната култура и историја.

Во литературата дефинирани се четири видови вински туристи:

- Професионалец, личност кој ја познава енологијата, дискутира за детали и прецизно ги одредува квалитетите на виното;
- Импресиониран почетник, личност која го сака виното, ужива во храната, патува со пријатели;
- Боем, личност со голема платежна моќ, кој преку виното остварува општествен статус, има основни познавања, ги сака познатите брендови;
- Алкохоличар, личност која редовно ги посетува винариите, пие големи количини вино, но не ужива во него.

Винската туристичка понуда претставува комбинација на винариите, винските патеки, дестинацијата како атракција, нејзиниот имиџ и др. Но, за комплетирање на понудата не е доволно само еден производ – вино, туку потребно е развивање и на други форми, како што се руралниот туризам, верскиот туризам, културниот туризам и др. Винскиот туристички производ во себе треба да содржи елементи од различни носители и само како таков може да се пласира на пазарот како успешна туристичка приказна. На табелата подолу е прикажана типологијата на производите на винскиот туризам.

Табела 16. Типологија на производите на винскиот туризам

Типологија на производите	Опис на производите
Вински патеки	Обележување на винските региони за посета на лозјата и винариите
Прошетка во лозјата	Означените итинерери овозможуваат откривање на лозјата преку пешачење и нивно разгледување
Изучување на енологијата	Курсеви за запознавање со маркетингот на винскиот туризам, културата, традицијата и технологијата на производство
Посета на вински визби	Запознавање со винските визби и производството на вино
Музеи на виното	Објекти на културата каде се претставуваат светските достигнувања во производството на вино
Фестивали и настани	Настани за зачувување на локалната традиција, промоција на виното, унапредување на пласманот и производството
Стручни презентации, саеми, дегустации и продажни акции	Презентација на вината за комерцијални цели

Успешни примери за развој на винскиот туризам можат да се сретнат насекаде низ светот. Покрај земјите кои се традиционални производители на вино, како: Франција, Шпанија, Италија, земјите како: Аргентина, Австралија, Чиле, Нов Зеланд и Јужна Африка вложуваат огромни средства за развој на винскиот туризам. Во Јужна Африка, туристите кои го посетуваат Кејптаун имаат две основни активности кои треба да ги направат: да се посети националниот парк „Table Mountain“ со жичница и да се посети некој од регионалните вински патишта. Долината Напа, популарниот вински регион во Калифорнија, САД, е регион каде во минатото се произведувале само сливи, а денеска е прераснат во еден од најзначајните и најпосетените вински региони во светот.

Најголем дел од туристите уживаат во живописните вински патишта на Напа, бројните винарии и ресторани. Освен дегустацијата на вина и посета на винариите, во Напа се нудат и други туристички доживувања, поврзани со виното: прошетки низ лозовите насади, традиционален ручек на планините, одмор и релаксација во спа центрите, играње голф за винска награда, возење велосипед низ лозовите насади, летање со балон, посета на културни манифестации, еко туризам, доброволни аукции на вино и др. Некои винарии како дополнителна активност и збогатување на престојот на туристите имаат создадено паркови со птици, места за пикник и скара, разглед на локалното историско наследство и др.

Податоци од истражувањата на Светска туристичка организација укажуваат на зголемен интерес за винскиот туризам во светски рамки, а кај развиените вински земји претставува голем дел од дополнителниот приход кој го остваруваат винариите.

Табела 17. Број на туристи и вински туризам во избрани земји за 2014 година

	Земја	Број на туристи кои се директно мотивирани за учество во вински туризам (во милиони)
1	САД	15
2	Франција	10
3	Италија	5
4	Шпанија	2.1
5	Аргентина	1.5

Од табелата можеме да забележиме дека најголем број на винските туристи се забележуваат во САД и Франција, потоа следуваат Италија, Шпанија и Аргентина. Во овие земји се креирани вински рути или патеки (маршрути) по кои се движат туристите и кои имаат за цел да ги запознаат посетителите со виното, но и со спецификите на регионот како природно и културно наследство.

3.1. Дегустација на вино во винскиот туризам

Важен аспект за винскиот туризам е дегустацијата на вино која претставува составен дел од пакетот на туристички услуги и претставува основен дел во понудата на туристите. Дегустацијата во винскиот туризам се разликува од професионалните и експертски дегустации на вино, бидејќи целите на двете дегустации се различни. Експертските дегустации имаат за цел да постават професионална оценка на некое вино, да ги класифицираат според квалитет вината, да го посочат степенот на квалитет и соодветност со категоријата и името на одредено вино, дегустацијата кај винскиот туризам има сосема различна цел – таа претставува туристичка услуга, каде основната цел е на туристите да им се презентираат вина и да бидат запознаени со органолептичките својства во определена атмосфера и со потребна информација поврзана со дегустацискиот сет. Објектите во винариите каде се прави посетата на туристите главно можат да се поделат на два основни дела: објекти пред винаријата (каде се одвива дегустацијата и дополнителните активности како разглед и релаксација) и објекти за производство (каде се одвива производниот процес со машини и опрема).

Дегустацијата на вино како основен елемент во понудата на винскиот туризам има свои карактеристики кои се однесуваат на следното: избор на вино за дегустација, сала за дегустација, спроведување на дегустацијата и дополнителни активности.

Избор на вино за дегустација. Изборот се одредува од страна на организаторот на винскиот туризам (фирма, винарија, туристичка агенција или туроператор и др.) и претежно е во рамнотежа со побарувачката на клиентите и на регионот во кој се спроведува дегустацијата. Се нудат една или повеќе комбинации на вина за дегустација, кои креираат една или повеќе понуди на цена. Во составот се вклучуваат традиционални за регионот или винаријата вински асортимани.

Сала за дегустација. Салите за дегустација кај винскиот туризам не се исти со оние каде се врши професионална дегустација на вина (осветлување, влага, шум, бои, одобрување, работни маси), а постои идеја да биде создадена специфична винарска атмосфера – ентериерот да е поврзан со историјата, митологијата и фолклорот на виното, со гроздоберот, техниките и технологиите на производство на вино и со спецификите и карактеристиките на винаријата и на визбата. Вообичаено салата е специјално наменета за дегустација на туристите или ресторан во состав на винаријата. Не треба да се користи ресторан или менза кои е наменети за исхрана на вработените во винаријата.

Винаријата Тиквеш, организира дегустација на вина со однапред определени менија и преку резервации. Просторот во кој се спроведува дегустацијата има специјално дизајниран ентериер и се наоѓа под земја во самата винарија во Кавадарци. Покрај дегустацијата, винаријата нуди и специјализирани тури со посети на лозје и тура низ винаријата и запознавање на процесот на преработка. Покрај Тиквеш, во нашата земја и други винарии имаат дегустациски соби и организираат вински тури каде посетителите се запознаваат со овие винарии, како: Камник, Стоби, Попова Кула, Шато Сопот, Винарија Кралица Марија, и др.

Спроведување на дегустацијата. Масата за дегустација е наместена за оваа пригода пред да пристигнат гостите. По заземање на местата од страна на гостите, дегустацијата ја води специјалист (енолог, технолог, сомелиер и др.). Најпрво тој ги запознава туристите со правилата на дегустација. Прави кратко објаснување за вината кои ќе се дегустираат. Во некои програми се предвидува во водењето на дегустацијата да учествува и гостин избран од групата кој ќе влезе во улога на водител. Во случаи кога групата туристи има големи познавања од виното, тогаш се пристапува кон професионална дегустација. Дегустацијата зависи од профилот на туристичката група – дали се консументи со скромни познавања од виното или се вљубеници во винската култура и виното за нив е хоби. Енологот треба да биде подготвен на соодветно сценарио, во зависност од клиентите во винскиот туризам. Се организираат и тематски дегустации „Храна и вино“, се послужуваат различни јадења и се коментира комбинирањето на вино и храна. Исто така, можат да се организираат и дегустации на тема „Здравје и вино“.

Дополнителни активности. Дегустацијата е дел од целосната туристичка програма. Тематски поврзани со неа се: запознавање со понудата и асортиманот на винаријата; запознавање со техниките и технолошкиот процес на производство на вино; разгледување на виновата лоза и информации за неа –

набљудување, гроздобер и др.; продавница и продажба на вино и др. Понекогаш, во овие дополнителни активности се вклучува и анимацијата или фолклорни програми за забава на посетителите. Разгледувањето на винаријата е особено интересен за туристите, доколку станува збор за винарии кои имаат долга историја. При една посета на винарија во Бордо, сопственикот на винаријата баронот Philippine de Rothschild, на посетителите им изјавил: „Производството на вино е многу едноставен бизнис, тешки се само првите 200 години“.

3.2. Вински манифестации

Винските манифестации се важен сегмент на винскиот туризам. Како позначајни манифестации ќе ги издвоиме винските празници, винските саеми и винските базари. Винските манифестации имаат широка распространетост низ светот, во основа се организираат и спроведуваат во земјите со развиено винарство.

Празници. Винските празници се едни од основните елементи на туристичкиот производ на винскиот туризам. Познавањата на вакви празници ја дополнуваат винската култура на сомелиерот. Многу од овие празници имаат долгогодишна традиција, особено во земји и региони со развиено винарство и туристичка дејност. Во основа на овие празници се наоѓа култот кон Дионис, подоцна Бакус, а во православиеото свети Трифун. Традиционално, свети Трифун се прославува од страна на лозарите во февруари, со активности поврзани со закројување на лозјето. Празниците поврзани со виното предизвикуваат голем интерес и посетеност, особено кај странските туристи. За нив овие празници имаат силно позитивно дејство, бидејќи даваат можност да се запознаат со типични елементи од националните обичаи и обреди, како и локален фолклор. Елементите од обичаите кај календарските празници можат да бидат искористени при креирањето на анимациски програми за туристите кои го збогатуваат престојот и програмата.

Како еден од најпознатите празници поврзани со винарството во Северна Македонија ќе го споменеме празникот **Тиквешки гроздобер**. Тиквешкиот гроздобер претставува продолжување на една долга и богата традиција која на овие простори се одржувала со векови наназад, кога во чест на богот на виното Дионис и виновата лоза, биле одржувани „Дионисиеви денови“. Овие свечености траеле неколку дена и на нив присуствувало целото население (и слободните граѓани и робовите). Луѓето на овие простори со голема умешност и љубов ја одгледувале и негувале оваа култура, за што сведочат многубројните надгробни стели, мозаици и релјефи на бројните археолошки локалитети во Тиквешката лозарство во средниот век продолжило да се негува на овие простори, а главни негови центри биле црковните и манастирските имоти, каде што се приготвувало и најубавото вино. Со доаѓањето на Турците, стагнира неговото производство, бидејќи со Куранот била забранета употребата на алкохолни пијалаци.

Општинското раководство во Кавадарци во 1964 година го организира првиот „Тиквешки гроздобер“, манифестација која има стопански, културен и туристички карактер. Првиот одбор на оваа манифестација брои 60 членови, кој број понатаму се зголемува. По извесно стагнирање, во 2001 година, локалната самоуправа на Општина Кавадарци започнува со сериозни подготовки за организирање на Тиквешкиот гроздобер. Секоја година се избираат претставници на гроздоберот: крал, кралица и нивни придружници. Учесници во карневалската поворка се најчесто ученици од кавадаречките училишта. Дефилето секоја година го збогатуваат гости: ансамбли и уметнички друштва од земјата и странство. Преку ден се прави традиционално закројување на грозјето, се организираат дегустации на храна и вино на плоштадот во Кавадарци. Во вечерните часови се одржуваат голем број концерти на кои гостуваат познати музички групи и изведувачи од земјата и Балканот.

Вински базари и манифестации. Винските манифестации, панаѓури и базари се исто така интересен елемент на понудата на винскиот туризам и голем потенцијал за привлекување на посетители. Се организираат на отворено или затворено и во најголем дел служат за забава на посетителите, дегустација и продажба на вино, комбинирање на вино и храна, како и организирана музичка програма за забава на посетителите. Како пример ќе го посочиме винскиот базар кој се организира десетина години во Скопје – Виноскоп. Во 2007 година во Скопје, за првпат се одржал Меѓународниот вински фестивал Виноскоп. Настанот бил организиран на кејот „13 Ноември“, а на манифестацијата се претставиле 20 македонски винарии. Во текот на Фестивалот имало професионална дегустација, на која вината од македонските винарии биле оценувани од страна на тројца странски и двајца домашни судии. Оттогаш па до денес, секоја година, традиционално, се одржува настанот, и тоа во два периоди: во лето и во зима. Настанот има богата уметничка и музичка програма која го придружува и трае неколку дена. Организиран е на најразлични локации низ градот, како плоштадот, Веро центар, сала Борис Трајковски, и др.



Виноскоп привлекува голем број посетители како од земјата, така и туристи од странство.

Саеми за вино. Саемиите за вино претставуваат дел од промотивната кампања и рекламата на самите винарии, но во исто време привлекуваат голем број посетители и вљубеници во виното. Саемиите најчесто се организираат во затворени или отворени специјализирани саемски хали и објекти наменети за презентација преку штандови, каде производителите ги рекламираат и објаснуваат своите производи. Овие саеми се проследени со дегустации и комбинирање на храна и вино, како и намалени цени на производите. За излагачите, саемот претставува можност за промоција на производите и услугите на претпријатието, односно различното вино. Од аспект на организаторот, саемот е начин за изнајмување на просторот, а од страна на посетителите саемот е можност за преглед и купување на одреден производ или услуга, во конкретниот случај запознавање со вино, дегустација и купување. Саемиите за вино се места каде винариите можат да ја збогатат својата база на контакти и да го позиционираат својот бренд. Едни од најголемите и најпознати саеми кои се организираат во светот се следните:

- International Bulk Wine and Spirits Show, кој се одржува во Лондон, Велика Британија (предназначен за наливно вино);
- VinItaly, кој се одржува во Верона, Италија (повеќе од 150.000 посетители од цел свет, 4.000 излагачи на површина од 90.000 метри квадратни);
- Prowein, кој се одржува во Дизелдорф, Германија (повеќе од 50.000 посетители од цел свет, 6.000 излагачи на површина од 67.000 метри квадратни);
- VinExpo, кој се одржува во Бордо, Франција (повеќе од 48.500 посетители од цел свет, 2.350 излагачи);

- China International Wine and Spirits Exhibition, кој се одржува во Гванжу, Кина (повеќе од 50.000 посетители од цел свет, 2.000 излагачи на површина од 50.000 метри квадратни);
- The Wine and Spirit Wholesalers Association Convention, кој се одржува во Орландо, САД;
- Wine and Gourmet Japan, кој се одржува во Токио, Јапонија.

Овие саеми се од меѓународно значење, а покрај нив можеме да ги споменеме и саемиите посветени на вино кои се организираат во Пловдив и Белград. Саемиите се настани со одредено времетраење кои се одржуваат со цел да се обезбеди место за промоција и продажба на стоки или услуги. Тие се места каде се среќаваат понудата и побарувачката, а ги среќаваме уште од древноста. Изградената инфраструктура за потребите на саемиите е од големо значење за развојот на оваа дејност, а поголемите саемски центри се наоѓаат во развиените земји во Европа, САД и Азија. Главните учесници во саемиите се саемските организации, излагачите и посетителите. Саемиите претставуваат можност за винариите да ја презентираат својата понуда на пошироката светска јавност.

3.3. Музеи на вино

Музејот претставува установа која се грижи за збирки на артефакти и други предмети од научно, уметничко, културно или историско значење и ги става на располагање за јавноста во витрини или други поставки кои можат да бидат трајни или привремени. Поголемите музеи се сместени во најважните градови во земјите и светот, а оние со локално значење се среќаваат во помалите градови и руралните подрачја. Постои најразлична поделба и видови на музеи, а во интерес на овој учебник се винските музеи. Музеите посветени на виното се среќаваат во малку земји низ светот како Франција, Шпанија, Португалија, Кина, Италија, Бугарија, Србија, Р. Македонија, Грција, и др.

Музеј на вино во Демир Капија. Музејот на вино кој се наоѓа во Демир Капија е еден од малкуте музеи во светот кои се посветени на виното, како и винските археолошките експонати. Во богатата колекција на музејот се наоѓаат и некои од најстарите експонати од ваков вид, како кристален бокал за вино кој припаѓал на австриската кралица Марија Терезија, како и пехар – чашата од Луј 14-ти, која е рачно работена и рачно декорирана со флорални мотиви. Музејот на вино е отворен во 2010 година по идеја на г. Звонимир Будимировиќ, кој воедно е и донатор на 80% од експонатите во музејот, а голема поддршка има и од страна на општина Демир Капија. Музејот на вино располага со три поставки, и тоа:

- Археологија – Простор каде можете одблиску да се запознаете со традициите, обичаите и културата на народот кој живеел на тлото на Демир Капија;

- Винска Галерија – Различни видови садови, шишиња, бокали од цел свет кои ја отсликуваат и прикажуваат винската консумна култура, и изложбени дрвени камари за винариите кои се во Тиквешкиот вински регион и
- Демир Капија низ стари фотографии и презентациски центар – презентациски центар за оние туристи кои немаат доволно време, а сакаат да се запознаат со убавините на Демир Капија (подготвен видео материјал кој е со прилагоден превод и на тој начин се одржува презентацијата).

Во поставките на музејот има различни експонати кои се со различна периодизација. Се појавуваат различни периоди, различни стилови, форми и изработки, а сепак имаат една намена – сервирање и консумирање на виното. Како едни од најстарите експонати се бокалите за вино кои датираат од третиот век пред нашата ера, во нив се полнело виното и од самиот бокал се точело истото.

Музеј на виното во Плевен. Музејот на виното е основан во 2008 година во градот Плевен како јавно-приватно партнерство. Сместен е во пештера на заштитената локација на Кајлака, во близина на вештачкото езеро Тотлебенев Вал. Пештерата се состои од пет галерии со површина од 650 м². Музејот е опремен со две дегустациски сали, историски дел и винска изложбена сала каде можат да се видат над 6.000 вина од цела Бугарија, од кои најстарите се над 100 години. Во колекционерската збирка на музејот можат да се видат најразлични предмети поврзани со лозарството и виното, да се научат интересни работи за винската технологија и виното и да се дегустираат и купуваат шишиња со вино од различни сорти. Музејот е отворен во Плевен, поради богатата историја на овој регион поврзана со лозарството и производство на вино. Имено, првото средно училиште за лозарство и винарство е отворено тука во 1890 година, а во 1902 година е основан Националниот институт за вино.

Музеј на лозарство и вино во Александровац. Музејот на лозарство и вино Александровац се наоѓа во винарската визба на Земјоделското училиште во Александровац, која е изградена во 1924 година и на уникатен начин го претставува овој благословен вински регион на Србија и познатата метропола на лозата и вината на Србија – Жупа од Александровац. Музејот на лозарство и вино вешто елаборира, собира, објавува и организира разни артефакти во кои се претставени долгите лозарски традиции на винскиот регион Жупа. Отворен е во 2010 година и има постојана изложбена поставка поврзана со винарството во овој регион.

Одлуката за организирање на ваков вински музеј во Александровац е поддржана од различни причини, како: милениумската традиција на винарство, локацијата и значењето на регионот Жупа во производството на вино на национално ниво, лозовите насади на Жупа кои покриваат околу 3.000 хектари што го прави најголемото винско подрачје во Србија, богатиот асортиман на лозови насади од каде доаѓаат одлични вина и вина со географско потекло,

генерации на локалното население на Жупа кое со векови е поврзано со винарство и производство на вино, постоење на традиции на вината Жупа која е позната по најсовременото производство на вино, неколку десетици мали винарски визби кои произведуваат и го задржуваат виното во Александровац и околните села. Првите лозови насади тука се формирани во 1891 година (меѓу првите во Кралството Србија), на имот од 40 хектари, а потоа било основано и Лозарско-овоштарско училиште со семинарија во 1921 година, кое ја задржало долгата традиција на лозарството и винарството во овој регион.

Музеј на вино и трговија на Бордо. Здружението „Bordeaux Historia Vini“ стои зад иницијативата за отворање на Музејот за вино и трговија на Бордо во 2008 година, кој се наоѓа во градот Бордо. Сместен во три визби, музејот претставува збирка на уникатни историски предмети, многу сведоштва за минатото и сегашноста. Во музејот има неколку панели и информативни документи кои ја објаснуваат трговијата со вино во Бордо, од еволуцијата на трговецот на вино од средниот век од винарската привилегија на Бордо до денес со работата во винариите и извозот. Во Музејот се опфатени неколку главни теми:

- Објаснување на трговскиот систем на вино од Бордо: гледање на имотот, посредување, тргување благодарение на бројни артефакти, модели и 2D реализациите;
- Историјата на големите трговски семејства од 18 и 19 век е прикажана преку семејни документи и сведоштва, а не заборавајќи ги новите трговци што се развиваат во Бордо;
- Различни класификации: од престижната класификација на Наполеон III во 1855 година, до понови регулативи;
- Револуцијата на сулфур и процесите на стареење што се практикувале во подрумите на Шартрони;
- Пристаништето Бордо и извозот на вино се илустрирани со различни артефакти, документи и други акти.

Во музејот има и дегустација на вино, како и продавница која се наоѓа во стариот дел на зградата. Музејот организира различни привремени изложби (слики, скулптури, итн.) во главната визба на музејот.

Музеј на вино во Санторини. Овој музеј е сместен во внатрешноста на природна пештера осум метри под земја, 300 метри долг, во формата на лавиринт. Музејот на виното се наоѓа на островот Санторини во Грција и припаѓа во сопственост на семејството Коцујанополис (Koutsoyannopoulos), на кои им било потребно 21 година да го финансираат и изградат објектот.

Музејот ја прикажува историјата и љубовта кон виното на жителите на Санторини во периодот од 1660-1970 година. На посетителите на располагање им стои аудио-водич за музејот кој е достапен на 14 јазици. Ретките експонати, вклучувајќи ги машините и алатките за производство на вино, подредени по начин на кој ги презентираат техниките на винификација во минатото, се мошне

атрактивни за посетителите. На крајот на турата низ музејот, посетителите се поканети да направат дегустација и да пробаат четири вина произведени од винаријата Koutsoyannopoulos во просторијата за дегустација.

Музеј на вино во Калифорнија. Музејот е отворен во 2016 година во Санта Роса, Калифорнија и располага со девет галерии на површина од 4.000 квадратни метри, каде што се прикажани интерактивни и извонредни експонати поврзани со американската винска индустрија.

Овој музеј е колекционерски, го отворил Jim McCormick после 30 години собирање на артефакти поврзани со производството на вино. Идејата на Џим била да го зачува и презентира винското наследство во Калифорнија, да ги едуцира посетителите за одржливо одгледување на грозје и комбинирање на храната и виното. Во музејот има можност да се вкусат вина преку избор на калифорниски вина преку неформални сесии за дегустација и обуки. Калифорнискиот музеј на виното служи и како центар за винската заедница каде се одржуваат форуми, предавања, часови, семинари, и други настани. Колекцијата на музејот собрана од сопственикот кој е долгогодишен колекционер, трговец со антиквитети и специјалист за вински и витикултурни артефакти, содржи повеќе од 1.000 историски артефакти. Голем дел од самата колекција е каталогизирана и ставена на продажба.

Музеј на вино во Торџано. Овој музеј на вино кој се наоѓа во Торџано, Италија е основан по идеја и креација на Џорџо и Марија Лунгароти во 1974 година и веднаш се здобил со признанија за оригиналноста и квалитетот на неговите збирки.

Со изложбата на археолошки наоди, уметнички дела и етнографски збирки кои ги илустрираат винарството и винификацијата, музејот нуди вистинско патување низ времето и раскажува пригодна приказна, полна со магични и неочекувани толкувања кои ги откриваат илјадниците аспекти на виното: енергична храна ценета по својот вкус и стимулирачки својства, скапоцен производ за размена, незаменлив протагонист на симпозиумот, елемент кој ги карактеризира религиозните ритуали и повторлива состојка во фармацевтските препарати. Музејот е наменет за љубителите на уметноста, културата и убавото живеење кои сакаат да ја дознаат или да ја откријат длабоката историјата на виното. Со своите збирки, поткрепени со научни истражувања и музеографска структура, музејот придонесува за откривање на културата која се крие зад потрошувачката на вино.

Музеј на вино во Бароло. Музејот на вино кој се наоѓа во Бароло, Италија е отворен во 2010 година и се смета за најиновативен италијански вински музеј, како и еден од најважните во светот. Објектот се наоѓа во регион познат по своите вина (Пиемонт), сместен во замок со историја која датира повеќе од 1.000 години. Создаден е од дизајнерот Франсоа Конпино со идеја да биде интерактивно патување низ културата и винските традиции, покажувајќи како виното влијае врз цивилизацијата и уметноста.

Во музејот, посетителите ја започнуваат обиколката од првиот кат која завршува во полу-подземните простории на замокот. Музејот нуди и аудио тури и винска дегустација, како и посети прилагодени според интересите на гостите.

Музеј за винска култура Виванко. Музејот за винска култура Виванко се наоѓа во Ла Роха, Шпанија. Сместен е во зграда со површина од 4.000 квадратни метри со шест простории и еден екстериер, посветен на вреднување на односот меѓу човекот и виното со над 8.000 години историја. Целта на музејот е посетителите да се едуцираат, учат, шират познавања и да комуницираат со виното како цивилизиран елемент. И сето тоа преку уметност, чувствителност, почит и иновативност. Овој музеј важи за една од големите икони на културата на виното во светот.

Покрај постојаните изложбени сали, музејот располага со сала за привремени изложби, а надвор, во градината на Бахус, има збирка винова лоза која може да се пофали со повеќе од 220 сорти од целиот свет.

Музеј на вино во Макао. Музејот на вино во Макао (полуостров во Кина) е отворен во 1995 година. Изложбениот простор од 1.400 квадратни метри е поделен на три области кои се фокусираат на историски интерес, винарска визба и изложби, користејќи мапи, текстови и фотографии за да се доживее историјата на вината од оваа земја. Бидејќи бил португалска територија до 1999 година, културата на Макао е мешавина од португалски и кинески влијанија. Во овој музеј се сместени околу 1.143 различни вина, 1.115 португалски и 28 кинески, со вино од 1815 година, кое е најстариот експонат на изложбата. Музејот дава осврт и презентирани се историјата и технологијата за производството на вино во Португалија и Кина. Најважните обележја на музејот, покрај винската колекција, се изложените регионални носии од Португалија.

3.4. Вински рути

Винските патишта или рути се едни од првите аспекти кои произлегле од потребата за вински туризам. Винскиот туризам и винските патишта за прв пат се јавуваат во 1930-те години на минатиот век, кога во Франција и Германија биле креирани вакви патишта како би им помогнале на локалните производители и регионот да ги популаризираат своите вина преку посета на туристи. Во тоа време, сè уште не станувало збор за вински туризам, затоа што винските патеки не биле доволни за развивање на туризмот. Винските патеки во Калифорнија и Јужна Африка се формирани многу подоцна како делови или како туристички аранжмани, а винскиот туризам како концепт бил препознаен како унија меѓу бизнисот со вино и туристичката понуда. Во Европа, иако винските патеки биле креирани за посетителите, мал број од нив биле отворени за винските туристи, односно само мал дел организирале тури и дегустации на нивните производи и истите ги продавале на лице место. Кон крајот на 1990-те години, од страна на винската индустрија и академската јавност биле организирани меѓународни конференции за вино и туризам кои го привлечле вниманието за винскиот туризам. Виното и туризмот отсекогаш биле поврзани, но дури последните

дваесетина години се согледува корелацијата во функција на туристичката индустрија, за која виното претставува битен елемент за привлечност на дестинацијата.

Винските патишта се таков вид на туристички производ кој е наменет за посетителите и љубителите на вино и вклучува одредена патека по која се движат туристите, винариите кои можат да се посетат на таа патека, како и природното и културно наследство на регионот. Во основа, винската рута опфаќа дадена линија на движење на туристите во определена територија. Државите, покрај приватниот сектор, исто така прават промотивни кампањи за креирање и промовирање на вакви рути. Во Италија, законската регулатива од 1999 година, ги дефинира винските рути како итинерери креирани во географски области каде се произведува квалитетно вино. Во Франција, голем број од винските рути се наоѓаат покрај реки и за нивната реализација се користи и комбинација со бродски – речен транспорт. Покрај развиените вински регион на стариот свет, како и земјите од новиот свет, винските патишта силно се рекламираат од страна на земји како Грција, Бугарија, Србија и Северна Македонија. Во Република Северна Македонија, винските патишта се означени со патни знаци и табели, а формирано е здружение Тиквешки вински пат кое работи на полето на подобрување на условите за винскиот туризам во земјата. Покрај националните, во Европа постојат меѓународни вински рути и региони, а Република Северна Македонија е дел од ваква рута преку европската иницијатива „Итер витис Балкан“, која вклучува различни патеки на културата.

Главната идеја на винските патишта е да се привлечат туристи во винскиот регион преку понуда на многубројни дополнителни активности покрај основната, дегустација на вино и посета на винарии. За да се оствари оваа цел, постои потреба од вклучување на поголем број чинители во понудата на рутата, изработка на веб страна и понуда, мапи, соработка со објекти за сместување и исхрана, дополнителни активности и дејности, природно и културно наследство, изработка на мобилна апликација за рутата и слично.

Прашања за проверка на знаењето:

1. Дефинирајте го винскиот туризам.
2. Набројте ги позначајните типови на производи на винскиот туризам.
3. Опишете ја дегустацијата на вино во винскиот туризам.
4. Наведете ги позначајните вински музеи од светот.

Вежби:

1. Направете истражување и анализа на вински манифестации во земјата и странство.
2. Направете истражување на вински саеми.
3. Креирајте вински рути за нашата земја.

ЗАКЛУЧНИ СОГЛЕДУВАЊА

Способноста на сомелиерот да му предложи на клиентот најсоодветно вино во зависност од избраните јадења и неговиот индивидуален вкус е еден од најважните критериуми на кои треба да одговори достоинствено.

Анализите на јадењата, не би требало да водат до занемарување на виното. Кај виното, исто така, се проценуваат основните чувства за вкусот (слатки, солени, кисели и горчливи). На пример, ако едно јадење се карактеризира со масленост, виното треба да има поголема количина танини или повисок алкохол, поради адстрингентни кои го смалуваат квалитетот. За јадења карактеристични со кисело или зачинето, виното треба да е нежно. Комбинацијата помеѓу храна и вино можеме да ја споредиме со музиката. Кога се подготвуваат јадењата, сите намирници се одредени ноти, слично како и кај виното. Кога е готово јадењето, тоа станува пријатна мелодија на вкусови. Композиторот – сомелиерот, кога тоа јадење ќе го поврзе со правилното вино, се добива концерт од вкусови. Виното е одличен партнер на храната и повеќето јадења имаат подобар вкус во комбинација со вино отколку со други алкохолни или безалкохолни пијалаци.

Секое вино, пред да се сервира и послужи, гостинот треба да го проба (дегустира). Дегустација на вино се врши пред гостинот, односно гостите. Различните видови вино се послужуваат на различен начин.

Винската листа (се нарекува и винска карта) го содржи асортиманот на различните домашни и странски вина. Винската листа вообичаено се пишува на квалитетен материјал, со ознака „Винска листа“. Имињата на вината обично се пишуваат според местото од каде што потекнува грозјето или виното, потоа се пишува годината на производството, производителот, како и вкусот, процентот на алкохол и цената.

Декантирање е процес на преточување на виното од неговото шише во чист сад – декантер, со цел талогот да остане во шишето. Со оглед на тоа дека црвените вина стари пет и повеќе години и старите бели вина можат да направат талог во шишето, неопходно е да се декантираат – претурат во друго шише, како би можело да се сервира чисто вино. Затоа е препорачливо пред послужувањето на стари „одлежани“ црвени вина пред гостинот, виното од талогот да се оддели во бокал, така што талогот ќе остане во оригиналното шише. Покрај талогот, процесот на декантирање е важен и за оксидацијата која настанува во моментот кога виното се претура од шишето во садот (декантер), односно да се дозволи на виното „да дише“, како би го мотивирало виното да ги испушта во поголема доза своите ароми. Помладите вина со декантирањето доаѓаат во допир со воздух (аерација) со што побрзо се развива букето и се рафинира вкусот на виното.

Познавањето и послужувањето на пури се дел од обврските на сомелиерите. Во денешно време, во земјите во кои е забрането да се пуши во салата на ресторанот, сомелиерот е оној кој ги нуди пурите во специјално опремен салон. Пурите се класифицираат и разликуваат главно во зависност од

нивното потекло: Куба, Доминиканска Република, Хондурас, Јамајка, Бразил, Канарските Острови, и др. Пурите од Доминиканската Република, Хондурас и Јамајка се познати во целиот свет со својот квалитет, арома и сила.

Винскиот туризам е посета на вински региони, лозја, дегустации, винарии, вински фестивали и изложби кои се организираат заради релаксација. Главно, постојат три главни носители на винскиот туризам: произведувачот на вино, туристот – потрошувач и туристичката агенција која ја промовира дестинацијата. Други истражувања, пак, укажуваат на фактот дека одгледувањето винова лоза и технологијата на производство на вино се непосредно поврзани со културното наследство, при што винскиот туризам има слични карактеристики со културниот туризам, затоа што туристите кои се учесници во винскиот туризам и гастрономијата во суштина се и учесници во културниот туризам.

Винските манифестации се важен сегмент на винскиот туризам. Како позначајни манифестации ќе ги издвоиме винските празници, винските саеми и винските базари. Винските манифестации имаат широка распространетост низ светот, во основа се организираат и спроведуваат во земјите со развиено винарство.

Користена литература

- Anderson, K. (2004), *The World's Wine Markets: Globalization at Work*. Cheltenham: Edward Elgar.
- Anderson, K., Neglen, S., Pinilla, S. (2017), *Global wine markets 1860 to 2016: a statistical compendium*. Adelaide: The University of Adelaide Press.
- Asero, V., Patti, S. (2009), *From wine production to wine tourism experience: the case of Italy*. American association of wine economists, AAWE Working Paper No. 52.
- Bateman, H., Harris, E., McAdam, K. (2006), *Dictionary of Leisure, Travel and Tourism*. London: A&C Black Publishers Ltd.
- Beeston, J. (2002), *The wine regions of Australia*. Sydney: Allen & Unwin.
- Beleski, K. (2014), *Wines of Macedonia: a short guide to wines and wineries*. Skopje: Bato & Divajn.
- Bordiga, M. (2016), *Valorization of wine making by-products*. Boca Raton: CRC Press.
- Boulton, R., Singleton, V., Bisson, L. (1999), *Principles and Practices of Winemaking*. New York: Springer.
- Bruwer, J. (2003), South African wine routes: some perspectives on the wine tourism industry's structural dimensions and wine tourism product. *Tourism Management*, 24, pp. 423-435.
- Campbell, G., Guibert, N. (2007), *Wine, Society and Globalization: Multidisciplinary Perspectives on the Wine Industry*. Hampshire: Palgrave Macmillan.
- Carlsen, J., Charters, S. (2006), *Global Wine Tourism: Research, Management and Marketing*. Oxon: CAB International.
- Charters, S. (2006), *Wine and Society: The Social and Cultural Context of a Drink*. Oxford: Elsevier.
- Cheze, C., Vercauteren, J., Verpoorte, R. (2001), Polyphenols, Wine and Health. *Proceedings of the Phytochemical Society of Europe*, Bordeaux, France, 14th-16th April, 1999.
- Collin, S. (2004), *Dictionary of wine*. London: Bloomsbury Publishing.
- Considine, J., Frankish, E. (2014), *A Complete Guide to Quality in Small-Scale Wine Making*. Oxford: Elsevier.
- D'Agata, I. (2014), *Native wine grapes of Italy*. Berkeley: University of California Press.
- Dougherty, P. (2012), *The Geography of Wine: Regions, Terroir and Techniques*. New York: Springer.
- Ebeler, S., Sacks, G., Vidal, S., Winterhalter, P. (2015), *Advances in Wine Research - ACS Symposium Series 1203*. Washington: American Chemical Society.
- Estreicher, S. (2006), *Wine: From Neolithic Times to the 21st Century*. New York: Algora Publishing.
- Flint, D., Signori, P., Golcic, S. (2016), *Contemporary Wine Marketing and Supply Chain Management*. Hampshire: Palgrave Macmillan.
- Frlic, A. (1949), *Hoteljerstvo: Hotelsko osoblje i poslovna tehnika*. Zagreb: Nakladni zavod Hrvatske.
- Geić, S. (2011), *Menadžment selektivnih oblika turizma*. Split: Sveučilište u Splitu.

Gilinsky, A. (2015), *Crafting Sustainable Wine Businesses: Concepts and Cases*. Hampshire: Palgrave Macmillan.

Giraud-Héraud, E., Pichery, M.C. (2013), *Wine Economics: Quantitative Studies and Empirical Applications*. Hampshire: Palgrave Macmillan.

Goode, J., Harrop, S. (2011), *Authentic wine: toward natural and sustainable winemaking*. Berkeley: University of California Press.

Grace, V. (1979), *Amphoras and the ancient wine trade*. New Jersey: American School of classical studies at Athens.

Grainger, K. (2009), *Wine Quality: Tasting and Selection*. West Sussex: John Wiley & Sons, Ltd.

Gronbaek, M., Becker, U., Johansen, D., Gottschau, A., Schnohr, P., Hein, H. (2000), Type of alcohol consumed and mortality from all causes, coronary heart disease, and cancer. *Annals of Internal Medicine*, 133 (6), pp. 411–419.

Hall, M. (2003), *Wine, food and tourism marketing*. Binghamton: Haworth Press.

Hall, M., Sharples, L. (2008), *Food and Wine Festivals and Events Around the World: Development, Management and Markets*. Oxford: Elsevier.

Harrington, P. (2008), *Food & wine pairing: a sensory experience*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

Henderson, A. (1824), *The History of Ancient and Modern Wines*. London: J. Moyes.

Hill, K. (2010), *Career Opportunities in the Food and Beverage Industry*. New York: Infobase Publishing.

Jackson, R. (2000), *Wine Science: Principles, Practice, Perception*. San Diego: Academic Press.

Jackson, R. (2009), *Wine Tasting: A Professional Handbook*. San Diego: Academic Press.

Jackson, R. (2014), *Wine Science: Principles and applications*. San Diego: Academic Press.

Johnson, H., Robinson, J. (2013), *The world atlas of wine*. London: Octopus Publishing Group Ltd.

Jones, M., Dewald, B. (2006), *Sommeliers' Role and Influence as a Wine Marketer in the United States*. 3rd International Wine Business Research Conference, Montpellier, 06-08 July.

Joseph, R. (2005), *French Wines*. New York: DK Publishing.

Jullien, A. (1813), *Manuel du sommelier, ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins*. Paris: D. Colas.

Khan, M. (2016), *Strategic Winery Tourism and Management: Building Competitive Winery Tourism and Winery Management Strategy*. Boca Raton: CRC Press.

Klatsky, L., Armstrong, A., Friedman, D. (1997), Red wine, white wine, liquor, beer, and risk for coronary artery disease hospitalization. *American Journal of Cardiology*, 80 (4), pp. 416–420.

Kuzman, P., Trickovska, J., Pavlov, Z. (2009), *Ohrid – world heritage site*. Skopje: Ministry of Culture of the Republic of Macedonia – Cultural Heritage Office.

La Villa, J. (2010), *The Wine, Beer, and Spirits Handbook: A Guide to Styles and Service*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

- Lanzmann-Petithory, D. (2014), Professor Serge C. Renaud (1927-2012): French Paradox and wine active compounds. *Wine Studies*, (3), 4477.
- Lenkert, E. (2006), *Frommer's California Wine Country*. New Jersey: Wiley Publishing Inc.
- Lissarrague, F. (1990), *The Aesthetics of the Greek Banquet: Images of Wine and Ritual*. New Jersey: Princeton University Press.
- Ludington, C. (2013), *The Politics of Wine in Britain: A New Cultural History*. Hampshire: Palgrave Macmillan.
- MacNeil, K. (2015), *The Wine Bible*. New York: Workman Publishing.
- Manila, M. (2012), Wine tourism – a great tourism offer face to new challenges. *Journal of tourism*, 13, pp. 54-60.
- McGovern, P., Fleming, S., Katz, S. (2005), *The Origins and Ancient History of Wine*. Amsterdam: Gordon and Breach Publishers.
- Medlik, S. (2003), *Dictionary of Travel, Tourism and Hospitality*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Miege, G. (1677), *A New Dictionary French and English, With Another English and French*. London: Thomas Baffet.
- Mitchell, E., Mitchell, B. (2009), *The Psychology of Wine: Truth and Beauty by the Glass*. Santa Barbara: ABC-CLIO.
- Morra, P. (2016), *Wine Positioning: A Handbook with 30 Case Studies of Wine Brands and Wine Regions in the World*. Cham: Springer.
- Moulton, K., Lapsley, J. (2001), *Successful Wine Marketing*. New York: Springer.
- Noble, A.C., Arnold, R.A., Buechsenstein, J., Leach, E.J., Schmidt, J.O., Stern, P. M. (1987), Modification of a Standardized System of Wine Aroma Terminology. *Am J Enol Vitic.*, 38, pp. 143-146.
- Old, M. (2014), *Wine: A Tasting Course*. New York: DK Publishing.
- Ortiz, M. P., Rama, M. C. D., Armengot, C. R., eds. (2016), *Wine and Tourism: A Strategic Segment for Sustainable Economic Development*. New York: Springer.
- Parker, J., Parker, P. (2003), *Wine: A Medical Dictionary, Bibliography, and Annotated Research Guide to Internet References*. San Diego: ICON Group International.
- Parr, R., Mackay, J. (2010), *Secrets of the Sommeliers: How to Think and Drink Like the World's Top Wine Professionals*. Berkeley: Ten Speed Press.
- Paul, H. (2002), *Science, Vine, and Wine in Modern France*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Perrin, M., Williamson, S., Noble, K. (2015), *Wine trails*. Lonely Planet Publications Ltd.
- Peters, G. (1997), *American Winescapes*. Boulder: Westview Press.
- Pinney, T. (2005), *A history of wine in America: from prohibition to the present*. Berkeley: University of California Press.
- Pivac, T., Romelic, J., Kosic, K. (2009), Estimation of potentials for development of wine tourism in Vojvodina. *Collection of papers – Faculty of Geography at the University of Belgrade*, LVII, pp. 215-228.
- Resnik, E. (2008), *Wine Brands: Success Strategies for New Markets, New Consumers and New Trends*. Hampshire: Palgrave Macmillan.

- Reynolds, A. (2010), Managing wine quality: Viticulture and wine quality. Boca Raton: CRC Press.
- Ribereau-Gayon, P., Dubourdieu, D., Doneche, B., Lonvaud, A. (2006), Handbook of Enology, Volume 1, The Microbiology of Wine and Vinifications. West Sussex: John Wiley & Sons, Ltd.
- Robinson, J. (2015), The Oxford Companion to Wine. Oxford: Oxford University Press.
- Sandler, M., Pinder, M. (2003), Wine: A Scientific Exploration. New York: Taylor & Francis.
- Soto, L. (2016), Red wine consumption and health. New York: Nova Science Publishers.
- Stevenson, T. (2005), The Sotheby's wine encyclopedia. New York: DK Publishing.
- Szolnoki, G., Thach, L., Kolb, D. (2016), Successful Social Media and Ecommerce Strategies in the Wine Industry. Hampshire: Palgrave Macmillan.
- Tattersal, I., Desalle, R. (2015), A Natural History of Wine. New Haven: Yale University Press.
- Tuor, C., Cousins, J., Gillespie, C. (2002), Wine and food handbook. London: Bath Press Ltd.
- UNWTO (2016), UNWTO Wine Tourism Prototype. Madrid: UNWTO.
- Vine, R. (1981), Commercial winemaking: Processing and Controls. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Vlachvei, A., Notta, O. (2009), Wine Routes in Greece: Producers' Perceptions and Economic Implications. International Journal of Arts and Sciences, 3(2), pp.95-106.
- Vlam, D., Simjanovska, I. (2011), Macedonian wine guide. Skopje: Polyesterday.
- Vlastelica, R. (2009), Serbian Wine Routes. Belgrade: Tourism Organization of Serbia.
- Vrsic, C. (2012), An overview of ampelographic research and modifications of grapevine assortment. Agricultura 9, Supplement 1, pp. 11-20.
- Wagner, M. (2013) Hello Wine: The most essential things you need to know about wine. San Francisco: Chronicle Books LLC.
- Watkins, T. (1997), Wine: Nutritional and Therapeutic Benefits - ACS Symposium Series 661. Washington: American Chemical Society.
- Алексиева, Ы., Стамов, С. (2003), Сервиране и барманство. Софија: Матком.
- Белески, К. (2013), Амелотехнички мерки кај трпезни сорти на винова лоза. Скопје: УСАИД.
- Вајн, Р., Хркенс, Е., Линтон, С. (2012), Производство на вино: Од лозје до пазар. Скопје: Арс Ламина.
- Данаилов, Ѓ. (2007), Водич за органско производство на винова лоза. Скопје: Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство на Република Македонија.
- Димовска, В., Белески, К. (2014), Производство на лозов саден материјал. Штип: УГД.
- Закон за виното (2010), Службен весник на Република Македонија бр. 50.
- Зуклин, Б., Фугелсанг, К., Гамп, Б., Нурај, Ф. (2009), Анализа и производство на вино. Скопје. Ад Вербум.
- Иванова, К. (2012), Сомелиерство. Варна: Наука и икономика ИУ.

Иванова, С., Димитров, Д. (2017), Прилагане на винената култура в ресторантьорството. *Journal of Mountain Agriculture on the Balkans*, 20 (4), стр. 151-167

Иванова-Петропулос, В. (2013), Сензорна и аналитичка евалуација на вино. Штип: УГД.

Ин дизајн студио (2011), Водич низ македонските винарии. Скопје: Ин дизајн студио.

Интегрирани системи за квалитет (2012), Елаборат за ознака за потекло – Станушина, Винарска визба Попова Кула. Скопје: Интегрирани системи за квалитет.

Каров, И., Илиева, Ф. (2014), Микробиологија на вино. Штип: УГД.

Китанов, В., Методијески, Д., Мичев, Г. (2020) Вински туризам. Штип: УГД.

Костиќ, В., Смилков, К. (2014), Броматологија. Штип: УГД.

Кукутанов, Р. (2018), Процесна техника во винарството. Штип: УГД.

Маргалит, Ј. (2010), Концепти во технологија на вино. Скопје: Арс Ламина.

МЗШВ (2010), Нацрт стратегија за лозарство и винарство, 2010-2015. Скопје: Министерство за земјоделство, шумарство и водостопанство на Република Македонија.

Мичев, Г., Методијески, Д. (2018) Сомелиерство. Штип: УГД.

Мојсов, К., Зибероски, Ј., Божиновиќ, З., Петреска, М. (2011), Примена на ензими во винарската индустрија. Скопје: БИГОСС.

Нацев, Т. (2016), Вински региони во провинција Македонија Втора. Годишник на Асоциација за антропологија, етнологија и фолклористика „Онгъл“, 10 (14), стр.405-415.

Стамов, С., Никовска, К. (2008), Организација и функционирање на кухњата, ресторанта и хотела. София: Матком.

Стамов, С., Никовска, К. (2013), Сомелиерство. Стара Загора: Кота.

Ташков, Н., Вељанов, Т. (2011), Технологија на послужувањето. Штип: УГД.

Ташков, Н., Димитров, Н., Методијески, Д. (2016), Водич за препознатливите производи, локалитети, објекти и настани во Македонија. Скопје: АППТМ.

Тодоров, Д. (2010), Ресторантьорство. София: Матком.

Трајановска, Ф. (2015) Карактеристики на бели вински хибридни сорти. *Journal of Agricultural, Food and Environmental Sciences*, 65, стр.49-53.

Халидеј, Џ., Џонсон, Х. (2011), Уметноста и науката за виното. Скопје: Арс Ламина.

Хорнси, И. (2011), Хемија и биологија на производство на вино. Скопје: Арс Ламина.

Цуцулески, В. (2010), Техники на послужување. Охрид: ФТУ.