



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

POSTREŽBA VINA PRIROČNIK

Anžej Vučemilović,
Boštjan Humski, mag. tur.





POSTREŽBA VINA PRIROČNIK

Anžej Vučemilović,
Boštjan Humski, mag. tur.



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Avtorja

Anžej Vučemilović, Boštjan Humski, mag. tur.

Naslov

Postrežba vina, priročnik

Strokovna recenzija

Tomaž Leben, mag. posl. ved

Lektoriranje

Suzana Gradič

Tehnični pregled

Mojca Jevnikar - Zajc, univ. dipl. bibl.

Oblikovanje

Denis Brezovar

Založil

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

2. elektronska izdaja

Ljubljana, september 2022

Url

www.bic-lj.si/knjiznica-bic-ljubljana

Slika z naslovnice

Lastni arhiv 2021

Kataložni zapis o publikaciji (CIP) pripravili v Narodni in univerzitetni knjižnici v Ljubljani
COBISS.SI-ID= 122386179
ISBN 978-961-6915-07-6 (PDF)

KAZALO VSEBINE

1 VINO	10
1.1 TERROIR ALI RASTIŠČE	10
1.2 PRIDELAVA MIRNEGA VINA	10
1.3 PRIDELAVA PENEČEGA VINA	15
1.3.1 Šampanjska metoda	17
1.3.2 Metoda charmat	18
1.3.3 Metoda pét-nat	18
1.4 DELITEV VINA	19
1.4.1 Mirno vino	19
1.4.2 Peneče vino	20
1.4.3 Biser vino	21
1.4.4 Posebna vina	21
1.5 VINORODNE DEŽELE SLOVENIJE	22
1.5.1 Vinorodna dežela Podravje	23
1.5.2 Vinorodna dežela Posavje	24
1.5.3 Vinorodna dežela Primorska	26
1.6 POMANJKLJIVOSTI, NAPAKE IN BOLEZNI VINA	29
1.6.1 Pomanjkljivosti vina	29
1.6.2 Napake vina	30
1.6.3 Bolezni vina	30
1.7 SKLADIŠČENJE VINA	31
1.7.1 Arhivska klet	31
1.7.2 Posebni načini skladiščenja vina	32
1.8 VINSKI SLOVAR	32
1.9 VINSKA KARTA	41
1.9.1 Oblikovanje prodajnih cen vin v vinski karti	42
1.10 ODGOVORNA STREŽBA ALKOHOLA	45
1.10.1 Zakonodaja na področju strežbe alkoholnih pijač	45
1.10.2 Zlata pravila odgovorne strežbe alkohola	47
2 SPAJANJE HRANE IN VINA	48
2.1 KLASIČNA PRAVILA	48
2.2 SPLOŠNA PRAVILA O KOMBINIRANJU VIN Z JEDMI	49
2.2.1 Bela vina	49
2.2.2 Šampanjci – penine	50
2.2.3 Rose	51
2.2.4 Rdeča vina	51
2.3 IZBIRA JEDI K NEKATERIM VINOM	52
2.3.1 Z vinom pripravljene jedi	52
2.3.2 Zelenjava in druge posebnosti	52
2.3.3 Vino in začimbe	53

2.3.4 Začetne jedi	53
2.3.5 Ribe	53
2.3.6 Meso	54
2.3.7 Sladice	55
2.3.8 Siri	55
3 KAKO PRAVILNO DEGUSTIRATI VINO	57
3.1 POSTOPEK OCENJEVANJA	57
3.2 ŠEST OSNOVNIH ATRIBUTOV VINA	60
3.3 HARMONIJA VINA	61
3.4 VINSKE AROME	62
3.5 DESKRIPTORJI AROM	63
4 POSTREŽBA VINA	64
4.1 SOMMELIER (SOMELJE)	64
4.2 PRIPOROČANJE IN SVETOVANJE VINA GOSTU	65
4.2.1 Priprava	65
4.2.2 Uvodni pristop	65
4.2.3 Priporočanje in svetovanje vina gostu	65
4.3 PRIPRAVLJALNA DELA IN MISE EN PLACE	66
4.3.1 Prtiček, namenjen odlaganju odpadkov	67
4.3.2 Prtiček v obliki lokvanja, namenjen odlaganju posode za ohranjanje temperature in odlaganju karafe	68
4.3.3 Prtiček v obliki vrtnice, namenjen predstavitvi zamaška	69
4.3.4 Mise en place za postrežbo belega mirnega vina	70
4.3.5 Mise en place za postrežbo penečega vina	71
4.3.6 Mise en place za dekantiranje	71
4.4 TEMPERATURA SERVIRANJA VINA IN VINSKI KOZARCI	72
4.4.1 Kozarec za belo vino	74
4.4.2 Kozarec za rdeče vino	75
4.4.3 Kozarec za peneča vina	76
4.4.4 Kozarec za predikatna vina	77
4.5 POSTREŽBA MIRNEGA VINA	77
4.5.1 Predstavitev vina gostu	77
4.5.2 Odpiranje steklenice vina	78
4.5.3 Preverjanje kakovosti zamaška in degustacija vina	78
4.5.4 Nalivanje vina	79
4.5.5 Zaključek postrežbe vina	79
4.6 POSTREŽBA PENEČEGA VINA	80
4.6.1 Klasični postopek	80
4.6.2 Postrežba pét-nat	83
4.6.3 Odpiranje s sabljo	84

4.7 DEKANTIRANJE IN PREZRAČEVANJE VINA	86
4.7.1 Prižig sveče	86
4.7.2 Predstavitev vina gostu	87
4.7.3 Odpiranje steklenice staranega rdečega vina	87
4.7.4 Preverjanje kakovosti zamaška in degustacija	88
4.7.5 Dekantiranje	89
4.7.6 Ugašanje sveče	90
4.7.7 Postrežba staranega rdečega vina	90
4.7.8 Prezračevanje vina	92
5 LITERATURA IN VIRI	93

KAZALO SLIK

Slika 1: Shema pridelave belega vina iz belega grozdja	11
Slika 2: Shema pridelave rose vina iz rdečega grozdja	12
Slika 3: Shema pridelave rdečega vina iz rdečega grozdja	13
Slika 4: Šampanjske steklenice	15
Slika 5: Shema pridelave penečega vina po šampanjski metodi	16
Slika 6: Shema pridelave penečega vina po metodi charmat	17
Slika 7: Vinorodne dežele Slovenije z okoliši	23
Slika 8: Struktura kalkulacije	44
Slika 9: Shema opazovanja bistrosti in nianse vina	57
Slika 10: Prikaz tehnike opazovanja kozarca in nastanek »solzic«, ki ponazarjajo gostoto vina	58
Slika 11: Vonja se najmanj dvakrat, saj kroženje vina v kozarcu pospešuje izhlapevanje arom	59
Slika 12: Pozorno in zbrano vonjanje vina	59
Slika 13: Harmonija vina	61
Slika 14: Vinske arome	62
Slika 15: Postopek priprave prtička, namenjenega odlaganju odpadkov	67
Slika 16: Postopek priprave prtička v obliki lokvanja	68
Slika 17: Postopek priprave prtička v obliki vrtnice	69
Slika 18: Popoln mise en place za postrežbo belega mirnega vina	70
Slika 19: Popoln mise en place za postrežbo penečega vina	71
Slika 20: Popoln mise en place za postopek dekantiranja	72
Slika 21: Sestava vinskega kozarca	73
Slika 22: Degustacijski kozarec (ISO STANDARD)	73
Slika 23: Kozarca, namenjena strežbi belega vina	74
Slika 24: Kozarci, namenjeni strežbi rdečega vina	75
Slika 25: Kozarci, namenjeni strežbi penečega vina	76
Slika 26: Kozarca za predikatna vina	77
Slika 27: Postrežba belega vina	78
Slika 28: Postrežba penečega vina	81
Slika 29: Prikaz odpiranja penečega vina pét-nat	84

Slika 30: Sablja, namenjena odpiranju penečih vin	85
Slika 31: Prikaz odpiranja penečega vina s sabljo	86
Slika 32: Predstavitelj in odpiranje staranega rdečega vina ter preverjanje kakovosti zamaška	88
Slika 33: Preverjanje kakovosti staranega rdečega vina	89
Slika 34: Ovinjanje karafe in dekantiranje	90
Slika 35: Elegantno točenje vina iz karafe v kozarec	91

KAZALO TABEL

Tabela 1: Vaja – Videz vina	57
Tabela 2: Vonj vina	59
Tabela 3: Okusi v vinu	59
Tabela 4: Deskriptorji arom	63

POMEN ZNAKOV

CO ₂	ogljikov dioksid
degožiranje	Postopek, pri katerem se s pomočjo glikola pri izjemno nizki temperaturi zamrzne usedlina v vratu steklenice, nato se jo skupaj s kovinskim zamaškom odstrani.
dekantiranje	Postopek postrežbe vina, pri katerem pri prelivanju vina v karafu ločimo tekoči del od usedline.
g/l	gram na liter
gc	glicerol
geridon	pomožna mizica
karafa (ali dekanter)	Posoda, ki jo uporabljamo za postopek dekantiranja ali prezračevanja, tj. vanjo pretočimo vino iz steklenice (zaradi odstranitve usedline, zračenja vina).
kuver krožnik	krožnik za kruh
kvever	Tradicionalna gruzijska glinena posoda, ki je običajno do grla zakopana v zemljo; v njej lahko poteka fermentacija in maceracija ter tudi klasično zorenje vina.
metoda charmat	Metoda pridelave penečega vina, pri kateri sekundarno alkoholno vrenje poteka v visokotlačnih posodah (tankih).
metoda pét-nat (pétillant naturel)	Metoda pridelave penečega vina, kjer se vino (mošt) še pred koncem prvega alkoholnega vrenja prelije v steklenice, sekundarnega alkoholnega vrenja ni.
mise en place	delovni prostor
PGO	priznana geografska oznaka
PTP	priznana tradicionalno poimenovanje
sistem asti spumante	Metoda pridelave penečega vina v visokotlačnih posodah (tankih), kjer ni sekundarne fermentacije.
SO ₂	žveplov dioksid
sommelier (izg. somelijé)	vinski svetovalec (skrbi za izbor, nabavo ter prevzem vin in drugih pijač od dobavitelja; njegove glavne dolžnosti so svetovanje in postrežba vina gostom, oblikovanje vinske karte in izobraževanje strežnega osebja na področju ponudbe in prodaje vin)
šampanjska metoda	Metoda pridelave penečega vina, pri kateri sekundarno alkoholno vrenje poteka v steklenicah.
terroir (ali rastišče)	vpliv podnebja, sestave tal, prsti, lege, naklona ter tudi tradicije in kulture vinarskega območja
vol. %	volumenski odstotek
ZGP	zaščiteno geografsko poreklo

PREDGOVOR

8 VINO je skozi zgodovino pridobivalo veljavo in kakovost. Prav tako se je skozi čas razvijala in dopolnjevala strežba. Na oboje je v zelo veliki meri vplival človek, ki je stremel k popolnosti. Sčasoma ter s človeško radovednostjo in željo po nečem novem so tako nastala bela vina z daljšim postopkom maceracije, katerih barva je lahko oranžna ali jantarna, in postopki postrežbe vina, kot je dekantiranje, pri katerem ločimo tekoči del od usedline.

V zadnjih letih se konkurenčna prednost posameznih turističnih ponudnikov kaže predvsem v njihovih zaposlenih. Gostoljubnost, prijaznost, ustrežljivost in strokovnost zaposlenih so dejavniki, ki v največji meri vplivajo na odločitev gostov za ponovni obisk gostinskega obrata. Zaposleni so največji kapital 21. stoletja, zato sta razvoj človeških virov in povečanje kakovosti intelektualnega kapitala resnično ključna faktorja izboljšanja konkurenčne prednosti slovenskega turizma. Strežno osebje je vseskozi v stiku z gosti in velikokrat tudi prvi in edini stik gosta z osebjem, na podlagi katerega dobi gost prvi vtis o podjetju, okolju, ljudeh in državi. Zavedanje tega je še posebej pomembno, saj zaposleni predstavljajo podjetje, državo, kulturo, značaj in za goste neprecenljivo izkušnjo oziroma doživetje.

Gostinstvo ponuja vsem zaposlenim čudovito delovno okolje, polno lepih trenutkov v družbi prijaznih ljudi. Za naju je to eden izmed najlepših poklicev, pri katerem ni noben dan enak drugemu. Vendar pa morava poudariti, da v kolikor tega poklica ne opravljaš s srcem in dušo, potem ta poklic zagotovo ni zate. Natakarkar mora biti uglajen, zadovoljen, samozavesten, razgledan, izobražen, urejen, strokoven in predvsem gostoljuben. Vedno mora biti v koraku s časom in korak pred gosti. Znanje, ki ga pridobi s formalnim izobraževanjem, je samo osnova, na kateri mora vedno znova graditi. Trendi v gostinstvu se nenehno spreminjajo, kakor se spreminjajo tudi gostje, ki so vse bolj izobraženi, razgledani in, kar je prav, tudi zahtevnejši. Stalno učenje, izobraževanje in usposabljanje so osnovni pogoji, da je lahko natakarkar gospod, ki streže gospem in gospodom.

Star gostilniški rek pravi, da je najboljšo vino tisto, ki je dobro prodano. Uspeh pri prodaji vina v gostinskih lokalih je v največji meri odvisen od strokovno podkovanega strežnega osebja, ki mora znati gostu predstaviti vinsko ponudbo in mu pravilno svetovati pri izbiri vina h kulinarični ponudbi. Natakarkar je tisti, ki lahko s svojo gostoljubnostjo, strokovnostjo, zavzetostjo, znanjem in pozitivno energijo zagovarja in oplemeniti postavljeno prodajno ceno vina ter odločilno vpliva na večjo prodajo vina.

Natakarkar s svojim odnosom do vina izkazuje spoštovanje do vinarjevega trdega dela in do vina kot pomembnega dela naše kulturne dediščine. Da bo vsako vino deležno primerne pozornosti, vam z veseljem predstavlja priročnik o postrežbi vina, s katerim želiva širiti kakovost v strežbi in obenem dvigniti spoštovanje poklica, ki ga imava neizmerno rada.

Anžej Vučemilović in Boštjan Humski

Priročnik Postrežba vina, ki je pred vami, bi lahko poimenovali abeceda poznavanja vina, značilnosti pridelave vina, spajanja s hrano in primerne postrežbe. Študentom na zanimiv in poučen način predstavi vino od pridelave v vinogradu do strokovne postrežbe v restavraciji. S pomočjo slikovnega gradiva študentom omogoča, da spoznajo pravila postrežbe mirnih in penečih vin. S tem priročnikom so študentje dobili odlično literaturo, ki jim bo olajšala vključitev v čudovito delo, ki ga prinaša panoga gostinstva.

9
Tomaž Leben

1 VINO

Definicija pravi, da je vino naravna pijača, ki jo pridobivamo z nadzorovano alkoholno fermentacijo iz grozdja edine dovoljene žlahne vinske trte *Vitis vinifera* (Suwa Stanojević 2009, 4).

10

Legende o nastanku vina se med seboj razlikujejo, a imajo vse skupno razlago, da je vino nastalo povsem naključno s spontano fermentacijo grozdnega soka. Ljudje so s poizkušanjem ugotovili, da ima vino pozitivne in negativne učinke na človeško telo. Naravna pijača jim je bila vsekakor všeč in želja po izboljšanju le-te jih je gnala naprej. Odločili so se temeljiteje posvetiti pridelavi vina. Skozi čas so razvijali metode, dopolnjevali in izpopolnjevali so tudi postopke pridelave.

1.1 TERROIR ALI RASTIŠČE

Medsebojno povezanost dejavnikov, ki neposredno vplivajo na pridelavo vina, označimo s pojmom rastišče oziroma s francoskim izrazom *terroir*. Gre za vpliv podnebja, sestavo tal, prst, lego, naklon ter tudi tradicijo in kulturo vinarskega območja. Vse to se odraža pri končnem izdelku – vinu, katerega kakovost je v veliki meri odvisna ravno od prej naštetih dejavnikov. (Suwa Stanojević 2009, 4–5)

Vinarji svoje zgodbe radi povezujejo z okoljem, ki jih obkroža, in ljudmi, ki so že pred njimi tam pridelovali vino. Včasih samo nekaj metrov odloča, ali bo vino namizno ali vrhunsko, zato je vpliv rastišča odločilen. V Sloveniji imamo nekatere lege vinogradov, ki spadajo v svetovni vrh. Tega se moramo zavedati, spoštovati ter to poreklo vzdrževati in v najboljši obliki predati novim rodovom.

1.2 PRIDELAVA MIRNEGA VINA

Zgodba se začne v vinogradu pri **trgatvi**, ki je lahko ročna ali strojna. Gospodarnost vsekakor bolj govori v korist slednji. Kakovost grozdja, ki je ključnega pomena, je na strani ročne trgatve. Osnova sta dobra priprava in organizacija poteka trgatve. Poznamo tri vrste trgatve, na katere vplivajo različni dejavniki. Pri predtrgatvi gre za pobiranje poškodovanih grozdov, ki bi lahko ovirali proces in bi lahko imeli negativen vpliv na kakovost grozdja. Izdano dovoljenje za trganje in tehnološka zrelost grozdja nam povesta, da je čas za glavno trgatve. Najvišjo mero tveganja za vinogradnika predstavlja pozna trgatve, ki je namenjena vinom posebne kakovosti. Ključno je, da se zdravo in nepoškodovano grozdje v klet pripelje v najkrajšem možnem času. (Bavčar 2020, 15–17)

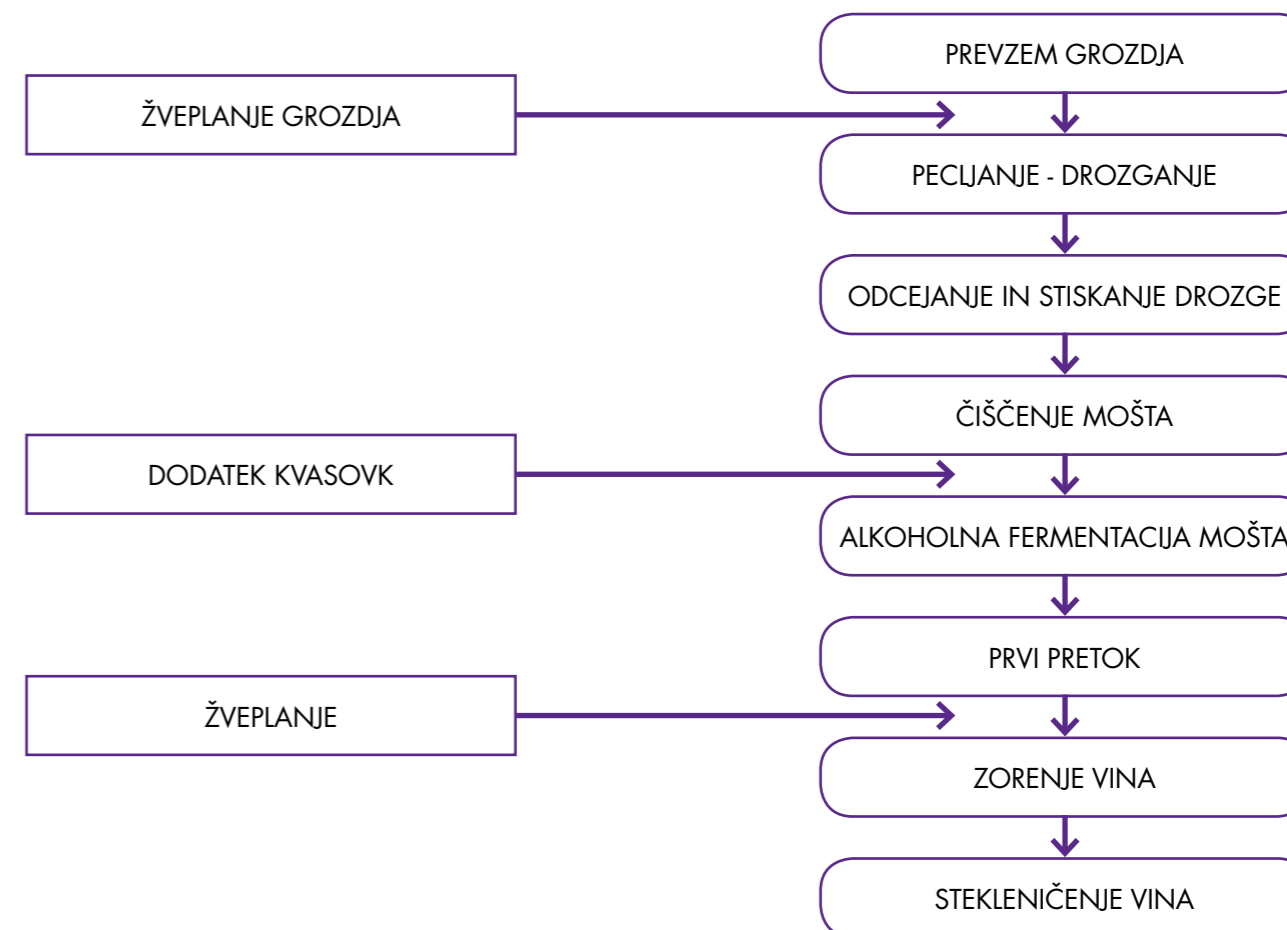
Trgatvi sledi postopek **pecljanja**, kjer se loči pecljevino od jagod. Vzrok tega je, da pecljevina vsebuje trpke snovi, ki bi lahko kasneje škodile vinu (prav tam, 73).

Postopek, pri katerem od jagodne kožice ločimo meso in sok, s tem, da počimo grozdno jagodo, imenujemo **drozganje**. Pečka mora pri tem ostati nepoškodovana, saj bi v

nasprotnem primeru lahko v obliki žarkega vonja negativno vplivala na vino. Pri grozdju z več kot 30 % gnilobe ta postopek ni potreben. Pecljanje in drozganje se ne uporabljata pri uporabi pnevmatskih stiskalnic, karbonske maceracije, grozdja s plemenito plesnijo *Botrytis cinerea* in grozdja za pridelavo penin. (Prav tam)

11

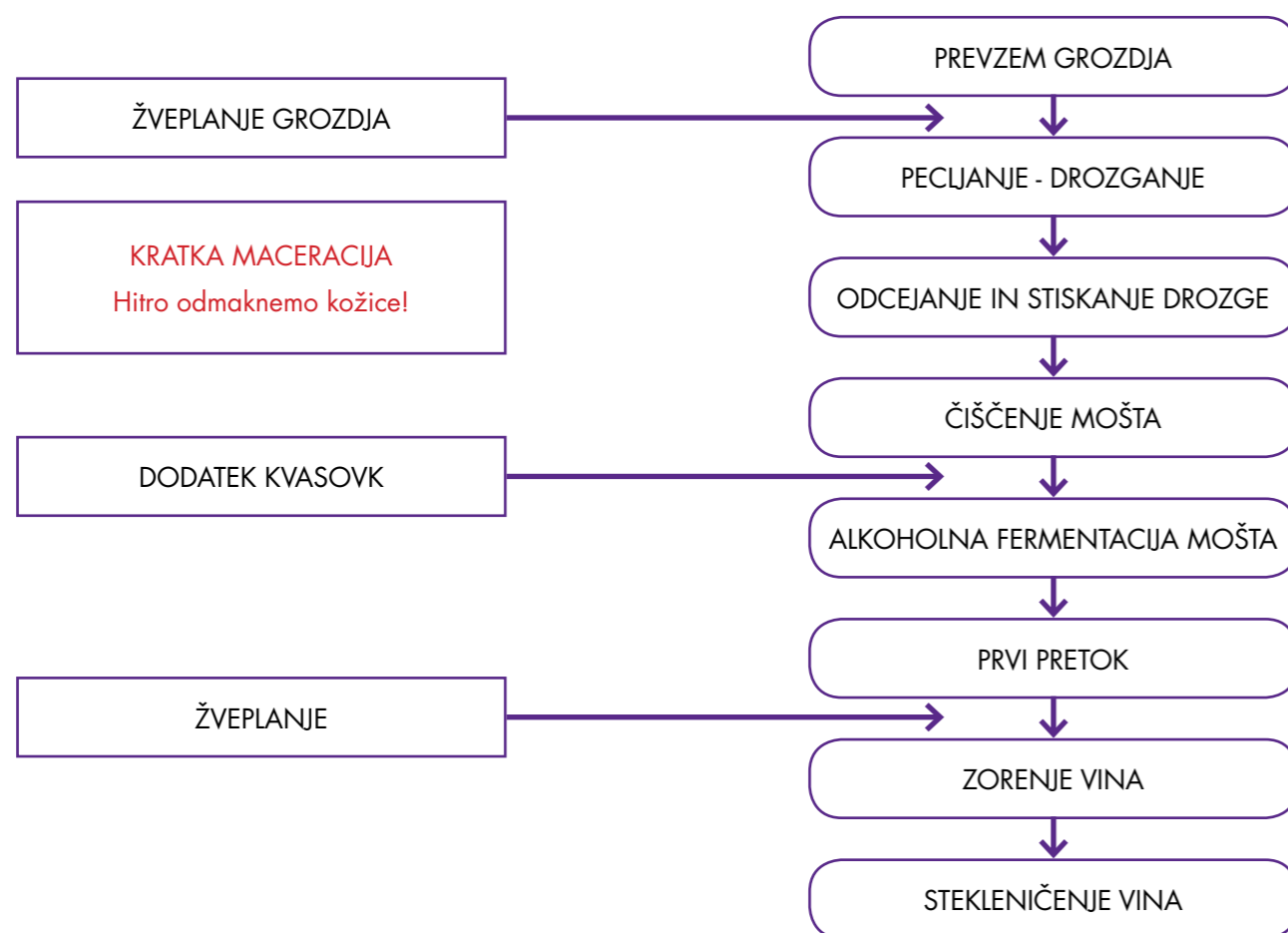
Maceracija za pridelavo belega vina ni potrebna oziroma zna biti celo škodljiva v primeru nezdravega grozdja, visokih temperatur med procesom in višje koncentracije fenolnih spojin. Vinarji jo uporabljajo za nastanek kompleksnejših in bolj aromatičnih belih vin. Pri pridelavi mladih, svežih, sadnih belih vin maceracija poteka pri nižjih temperaturah okoli 10 °C in traja le nekaj ur. Zrelejša, polnejša bela vina oranžnih do jantarnih barv pa zahtevajo časovno daljšo maceracijo pri višji temperaturi do 20 °C. Namen je pridobiti širšo paleto arom in seveda tudi barvo, ki je brez tega postopka ne bi bilo mogoče dobiti. Primerne sorte za to so chardonnay, sauvignon in renski rizling. Joško Gravner z Oslavja je dokazal, da je tudi macerirana rebula lahko vrhunsko vino. Postopku maceracije sledijo stiskanje, predbistrenje in alkoholno vrenje. (Prav tam, 73–74)



Slika 1: Shema pridelave belega vina iz belega grozdja
Vir: lastni 2020 po Bavčar 2020, 15–143

Krajša maceracija do 24 ur pri temperaturi od 8 do 17 °C je značilna tudi za rose vina, ki so pridelana iz rdečih sort grozdja po metodi za belo vino (Nemanič 2011, 106).

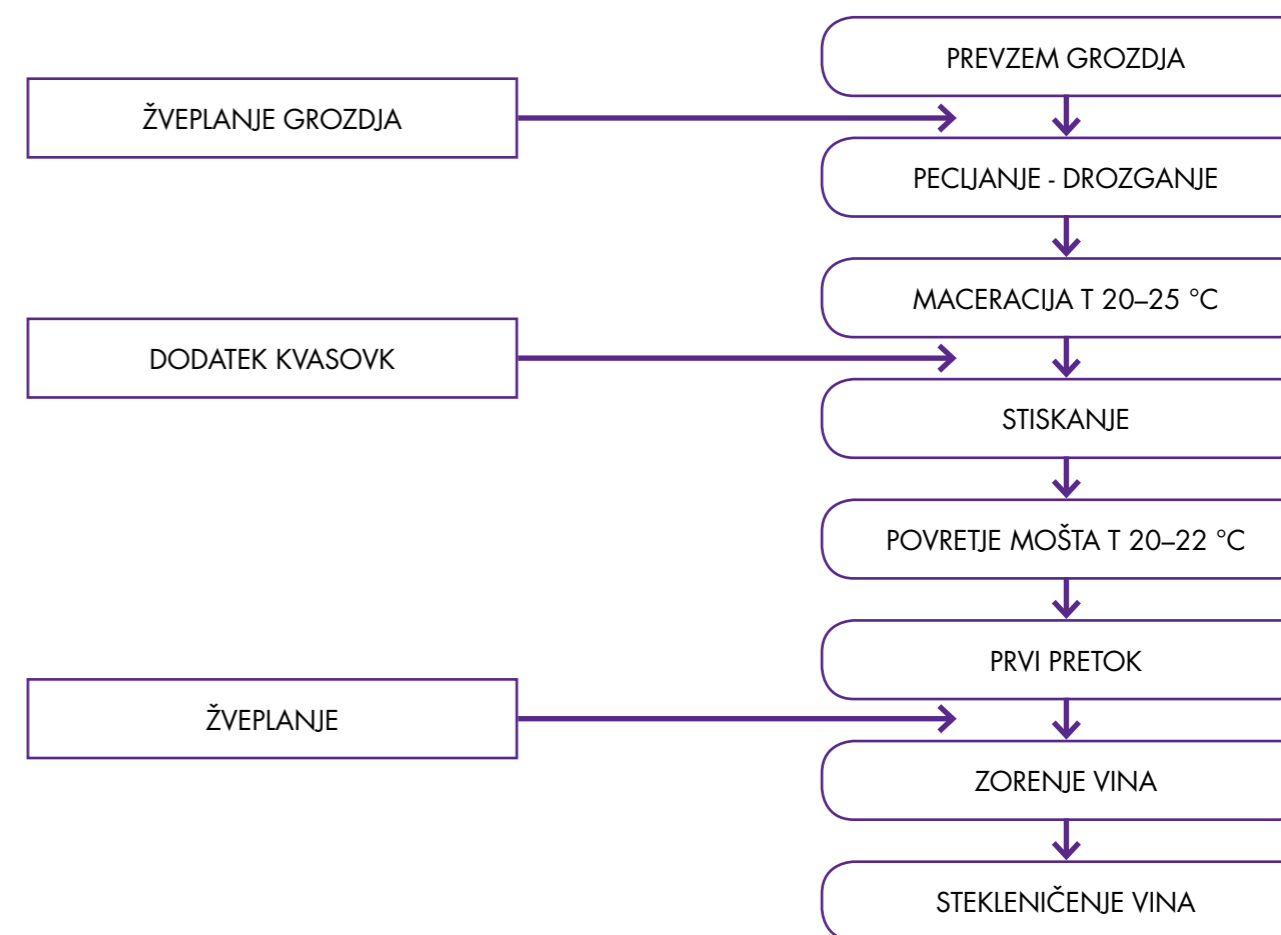
12



Slika 2: Shema pridelave rose vina iz rdečega grozdja
Vir: lastni 2020 po Bavčar 2020, 15–143

Pri rdečih vinih je maceracija del pridelave in poteka večinoma vzporedno z alkoholnim vrenjem. Namen so pridobljene arome, barva in tanini iz jagodnih kožic in pečk. Maceracija lahko poteka v odprtih, zaprtih posodah ali v vinifikatorjih, ki so posebne posode iz nerjavnega jekla. Vinar glede na to, kakšno vino bi rad naredil, izbira med različnimi dolžinami in načini maceracij. V primeru mladega rdečega vina, namenjenega hitri porabi, maceracija poteka tri do pet dni. Od petnajst pa vse do enaindvajset dni je čas maceracije vin, ki so namenjena daljšemu zorenju. Nastali alkohol zaradi delovanja kvasovk in višjih temperatur (26–30 °C) spodbudi delovanje in ekstrakcijo barvila, arom in taninov. Proces maceracije se konča s stiskanjem. Tiha alkoholna fermentacija pa se nadaljuje. (Bavčar 2020, 72–75)

13



Slika 3: Shema pridelave rdečega vina iz rdečega grozdja
Vir: lastni 2020 po Bavčar 2020, 15–143

Sledi postopek **stiskanja**, pri katerem se sok loči od trdnih delcev. Grozdni mošt je posledica stiska bele drozge. S presegom 1 % dejanskega alkohola pa postane delno prevret grozdni mošt. Pri stisku rdeče drozge zaradi povezanih procesov maceracije in alkoholne fermentacije takoj dobimo delno prevret grozdni mošt. V primeru, ko je proces maceracije podaljšan, lahko ob stiskanju rdeče drozge nastane že novo vino. Proces alkoholnega vrenja se ne sme prekiniti s temperaturnim šokom. (Prav tam, 77)

Pri belih in določenih rose vinih se pred alkoholno fermentacijo opravi postopek **predbistrenja**, kjer se odstranijo vse nezaželeni snovi. Namen tega je omogočiti nemoten in kakovosten potek alkoholnega vrenja (prav tam, 78).

Alkoholno vrenje (alkoholna fermentacija) je postopek, pri katerem se mošt spremeni v vino. Za to so zadolženi mikroorganizmi (kvasovke), ki spreminjajo sladkor v alkohol. Vinarjeva odločitev glede na stanje grozdja je, ali bo uporabil enološka sredstva (žveplov dioksid (SO₂), hranila za kvasovke, bentonit, encime) za alkoholno fermentacijo in mlečnokislinski razkis (prav tam, 80).

To je zelo pomemben korak pri pridelavi kakovostnega vina. Dober začetek in nemoten potek vrenja do zelene stopnje nepovretega sladkorja sta cilj vsakega kletarja. Večina se odloči za selekcionirane kvasovke, ki vinarjem pomagajo pri tem, da se vrenje lažje začne in je varnejše pred neželjeno prekinitvijo postopka. (Nemanič 2011, 63–72)

Fermentacija pri belih vinih izraža sadnost in za to so idealne nižje temperature (15–17 °C). Višje temperature (24–27 °C) pa so značilne za fermentacijo rdečih vin, ki imajo vpliv na barvo, tanine, polnost in telo. Postopek fermentacije se lahko ustavi spontano, zaradi spleta nepravilnih okoliščin, ali pa ga ustavi vinar, zaradi želje po pridelavi določenega sloga vina. (Bavčar 2020, 95, 101–102)

Biološki ali mlečnokislinski razkis je mikrobiološki proces, pri katerem pod vplivom bakterij iz jabolčne kisline nastaneta mlečna kislina in ogljikov dioksid (CO₂). Zniža se koncentracija kislin, spremenita se vonj in okus (prav tam, 103). Namenjen je vinom z višjo vsebnostjo kislin, katerih namen je zorenje. Pri vinih z nižjo vsebnostjo kislin, katerih namen je hitra prodaja, pa le-ta ni obvezen (Nemanič 2011, 86).

Pri **pretoku** gre za bistrenje vina, ki naj bi se izvajal vsaj deset dni po koncu alkoholnega vrenja. Pri prvem pretoku se odstranjujejo bakterije, kvasovke in grozdni ostanki. Naslednji je namenjen odstranitvi drugih mikroorganizmov. Pretoka sta lahko dva ali pa jih je več. Odvisno od tega, kako bistro je vino in ali so bila dodana enološka sredstva, ter tudi od napak in bolezni vina. (Bavčar 2020, 112–114)

Zorenje vina je obdobje, v katerem kakovost vina raste. Lahko ga razdelimo na čas od alkoholne fermentacije do stekleničenja, ki traja nekaj mesecev oziroma redko do nekaj let, ter zorenje v steklenicah, katerega čas je odvisen od kakovosti pridelanega vina in od skladiščenja steklenice. Glavnina belih vin je izpostavljena procesu zorenja od nekaj mesecev do nekaj let. Določena rdeča vina lahko zorijo tudi po več deset let. Kletar je tisti, ki predvidi in približno oceni čas, kdaj bi lahko bilo vino na svojem vrhuncu. Velika vina s potencialom zorenja lahko zorijo tudi v lesenih sodih, ki so različnih velikosti. Najbolj znani in uporabni so 225-litrski sodi *barik*¹, katerih stranski učinki v obliki barve, arome, taninov pozitivno vplivajo na vino. (Prav tam, 126–133)

Pred stekleničenjem je potrebna **stabilizacija** vina, po kateri vino ne sme biti motno, ne sme vsebovati usedline ter je brez oksidacije in aktivnih mikroorganizmov (prav tam, 134).

Sledi postopek **stekleničenja**, pri katerem se vino, ki ne sme vsebovati mikroorganizmov, polni v sterilne steklenice. Po zamašku se vinu doda etiketa in tako je vino, ki je namenjeno takojšnji prodaji, pripravljeno. Posledica stekleničenja je stres, ki ga doživi vino. Zato je priporočljivo na prodajo počakati nekaj tednov, da se vino uravnesi. (Prav tam, 142–143)

¹ *Barik* (fr. *barrique*) je najbolj znana vrsta hrastovih sodov s prostornino 225 litrov, ki izvirajo iz francoskega Bordeauxa. Uporabljajo se tako za fermentacijo kot za zorenje, saj les omogoča zmeren dostop kisika, vino v stiku s hrastovim lesom pa pridobi tudi značilne in zaželene arome (npr. po vanilji, karameli, dimu ...).

Celoten postopek pridelave belega vina iz belega grozdja po korakih prikazuje slika 1, rose vina iz rdečega grozdja prikazuje slika 2, rdečega vina iz rdečega grozdja pa slika 3.

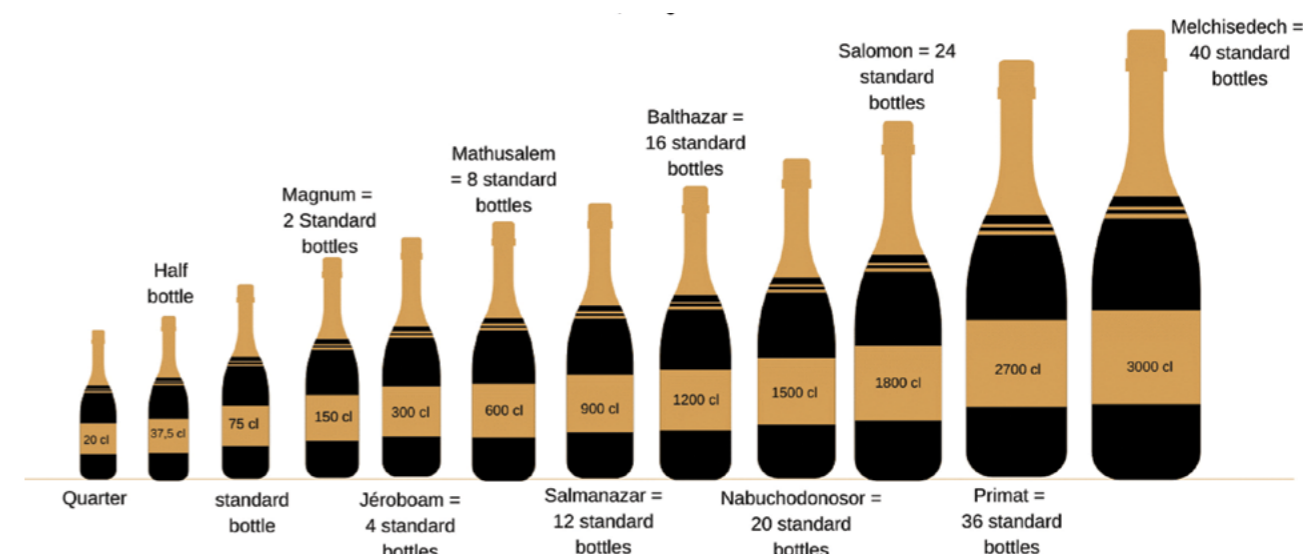


Kaj je vino?
Kaj predstavlja terroir ali rastišče?
Opišite pridelavo mirnega vina.
Kaj je maceracija?
Kako pridelujemo rose vino?

1.3 PRIDELAVA PENEČEGA VINA

Vsi šampanjci so peneča vina, medtem ko vsa peneča vina niso šampanjci. Ta izraz je namenjen samo penečim vinom, ki so pridelana po klasični ali tradicionalni metodi v francoski pokrajini Šampanja (fr. Champagne). Začetki segajo v 17. stoletje, ko je menih Dom Perignon s številnimi koraki pripomogel k razvoju penečih vin. Tako se je proizvodnja iz Francije selila po državah Evrope in prišla tudi v Slovenijo. Gornja Radgona je v drugi polovici 19. stoletja po zaslugah Klenovška, ki je izkušnje nabiral prav v Šampanji, dobila prvo slovensko peneče vino. Znameniti Janez Bleiweis pa ga je poimenoval *penina* in ta izraz se je ohranil do danes. (Nemanič 2011, 107–108)

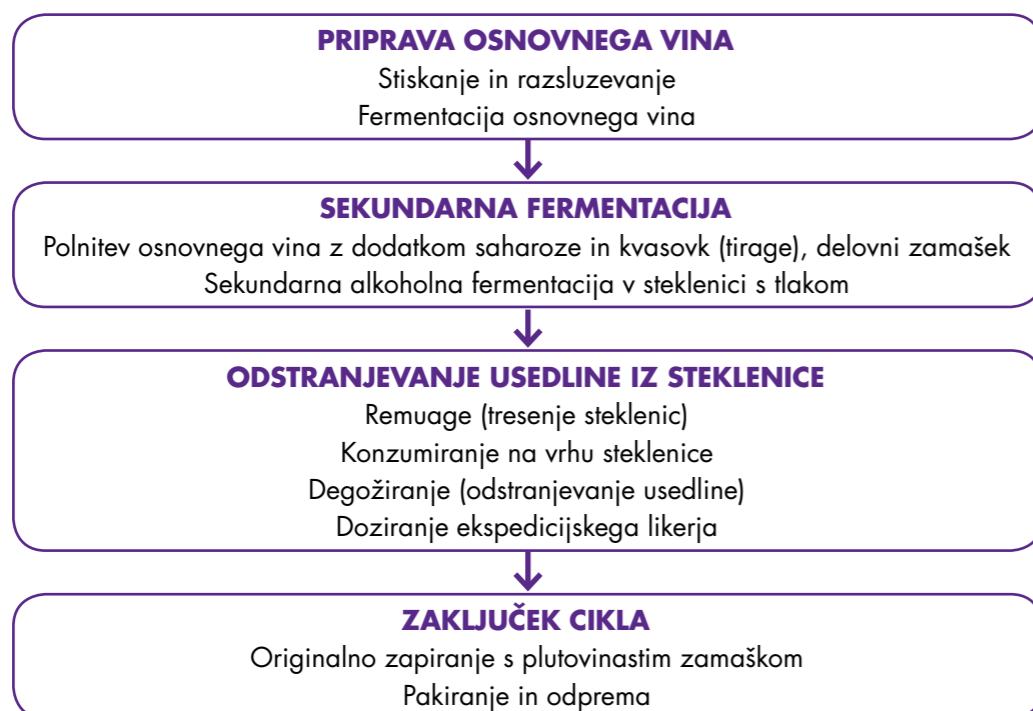
Peneča vina **po barvi delimo** na bela, rdeča in rose. Poznamo več različnih **metod za pridelavo**. Najbolj znani in največkrat uporabljeni sta *šampanjska metoda* in *metoda charmat* (prav tam, 109). Novi trendi pa so usmerjeni v pridelavo penečih vin po starodavni *metodi pét-nat*. Prav tako poznamo tudi različne velikosti šampanjskih steklenic, ki so predstavljene na sliki 4.



Slika 4: Šampanjske steklenice
Vir: Espirac 2019

1.3.1 Šampanjska metoda

Velik poudarek je na delu v vinogradu in pravi **izbiri grozdja**. Za šampanjce se uporablja grozdje sorte *chardonnay*, *modri pinot* (*pinot noir*) in *pinot meunier*. Za druga peneča vina, pridelana po tej metodi, se lahko uporabljajo tudi druge sorte grozdja. Stiska se celo grozdje, saj glavni pridelka predstavljajo rdeče sorte. Večinoma se že uporabljajo pnevmatske stiskalnice, katerih mošt je enak tistemu iz tradicionalnih stiskalnic. (Prav tam, 109)



Slika 5: Shema pridelave penečega vina po šampanjski metodi
Vir: lastni 2020

Sledi postopek **stresanja** (*remuage*), ki ga je leta 1884, s tem, ko je dala delati lesena stojala *pupitre*, iznašla gospa Clicquot. Pri tem postopku gre za obračanje steklenic z namenom prehajanja usedlin v vrat steklenice. Nekoč je to trajalo nekaj tednov, danes pa poteka večinoma mehansko. (Prav tam)

Degožiranje je postopek, pri katerem se s pomočjo glikola pri izjemno nizki temperaturi zamrzne usedlina v vratu steklenice. Nato se le-to in kovinski zamašek odstrani. Ročno je to terjalo veliko več časa kot sedaj, ko to poteka mehansko. (Prav tam, 111)

Doziranje je dodatek sladkorja, ki ga v obliki ekspedicijskega likerja šampanjcem in peninam dodamo povsem na koncu ter je skrivnost in pečat vsake vinske kleti. Vseboval naj bi konjak, staro vino, sladkorni sirup, lahko pa tudi samo sladkor. Peneča vina, ki so zorela na kvasovkah več časa in si želi pridelovalec z njimi doseči točno določene značilnosti vrhunškega letnika, nimajo dodanega ekspedicijskega likerja. Sledi plutovinast zamašek, katerega del gleda iz steklenice in je pokrit s košarico iz žice. (Prav tam, 112)

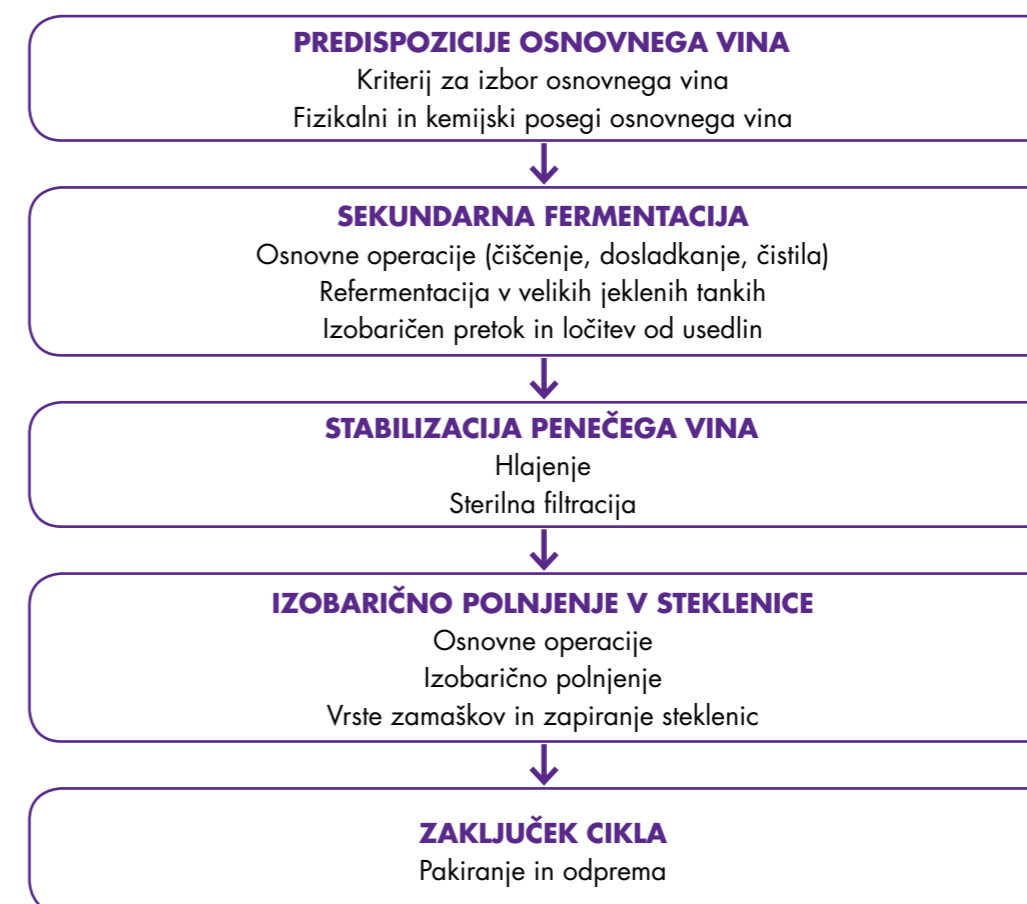
Celoten postopek pridelave penečega vina po šampanjski metodi po korakih prikazuje slika 5.

1.3.2 Metoda charmat

Charmat je metoda, pri kateri sekundarno alkoholno vrenje poteka v visokotlačnih posodah (tankih). Značilnosti metode sta vsekakor krajši čas in manjši stroški pridelave. Po kakovosti se s šampanjsko metodo ne more primerjati. Ta postopek je ime dobil po francoskem inženirju Charmatu in v pokrajini Šampanja ni dovoljen. (Nemanič 2011, 113)

Ustrezna oprema visokotlačnih posod je osnova. Velik poudarek je, tako kot pri šampanjski metodi, na pripravi osnovnega vina. Dodajo se mu kvasovke in sladkorni sirup. Pri nizkih temperaturah od 20 do 40 dni poteka postopek **sekundarne fermentacije**, pri kateri se pred začetkom doda skupaj od 32 do 40 g/l sladkorja. Fermentacija se z ohlavitvijo ustavi ob dosegu pritiska petih barov. Vsaj šest mesecev je vino na kvasovkah, nato pa se **filtrira** v drugo posodo. Vino se pred **stekleničenjem** ne sme peniti, zato se ga ohladi na -3 do -4 °C. Linija, kjer poteka polnjenje, mora biti ustrezno čista, cevovodi pa kratki, da se vino ne bi ogrelo. Tudi skladišče mora biti ohlajeno na ustrezno temperaturo. (Prav tam, 113–114)

Celoten postopek pridelave penečega vina po charmat metodi po korakih prikazuje slika 6.



Slika 6: Shema pridelave penečega vina po metodi charmat
Vir: lastni 2020

Pri **kratkem charmat postopku** je vino v stiku z drožmi le kratek čas. Izraziti sta svežina in sadnost italijanskega penečega vina prosecco. **Dolgi charmat postopek** se z daljšim stikom vina z drožmi med sekundarnim vrenjem poizkuša približati šampanjski metodi. Primeren je za sorti *chardonnay* in *pinot*. (Prav tam, 114)

Pri italijanskem **sistemu asti spumante** ni sekundarne fermentacije v velikih tankih. Mošt po trgatvi fermentira in se nato ustavi ter kasneje še enkrat segreje na temperaturo okolja. S pomočjo dodanih kvasovk doseže 7 volumenskih odstotkov (vol. %) alkohola. Penina je pridelana iz sorte muškata ter je sveža in sadna. Znan primer pridelovalca je Martini. (Prav tam)

1.3.3 METODA PÉT-NAT

V zadnjem času je vse bolj priljubljena metoda *pét-nat*, ki je kratica francoskega izraza *pétillant naturel* (naravno peneče) in gre za najstarejšo metodo pridelave penečih vin. Že na začetku 16. stoletja so benediktinski menihi na jugu Francije po tej metodi pridelovali peneča vina (Denig 2016). V Italiji za metodo *pét-nat* uporabljajo izraz »metodo ancestrale«, v Veliki Britaniji pa »rural method« (Alič 2019).

Gre za metodo, pri kateri se vino (mošt) še pred koncem prvega alkoholnega vrenja prelije v steklenice, kjer se s pomočjo naravnih sladkorjev, prisotnih v grozdju, ustvarijo mehurčki (CO₂). Od šampanjske metode se loči po tem, da pri metodi *pét-nat* ni sekundarnega alkoholnega vrenja ter je brez dodatka tiražnega likerja (sladkor) in kvasovk. Po koncu alkoholnega vrenja se v večini primerov vinarji ne odločijo za filtracijo, zato je glavnina vin, pridelanih po tej metodi, motnih. (Denig 2016)

Rezultat metode z minimalnimi posegi so vina z nižjim tlakom in manjšim številom mehurčkov. Posledično je tako večina vin, pridelanih po tej metodi, zaprta s kronskim zamaškom. Zaradi posebne pridelave, pri kateri ni dodanega sladkorja, je težko določiti končno stopnjo nepovretega sladkorja v vinu. Večinoma gre za vina z nizko vsebnostjo ostanka sladkorja. (Alič 2019)

Značilnost tako pridelanega vina sta sadnost in usedlina na dnu steklenice, ki poskrbi za obstojnost vina (Fedora b. l.). Kljub temu pa vino, pridelano po tej metodi, sčasoma ne pridobiva kakovosti (Denig 2016). Posledično se na trgu po navadi pojavi že naslednje leto po pridelavi (Alič 2019).

Metodo *pét-nat* je težko nadzorovati in tako predstavlja velik izziv vinarjem ter zahteva veliko mero znanja pridelovalca. Končni izdelek pridelave je surovo, rustikalno in živahno vino z običajno nižjo stopnjo alkohola, ki je v veliki meri odraz terroirja, iz katerega prihaja. (Denig 2016)



S pomočjo različnih virov poiščite in zapišite 10 blagovnih znamk šampanjcev.



Opišite razliko med penino in šampanjcem.
 Naštejte metode pridelave penečih vin in jih opišite.
 Naštejte šampanjske steklenice, ki jih poznate.
 Kaj je degožiranje?
 Kaj je remuage?
 Kdo je izumil pupitre?
 Kaj je tiražni in kaj ekspedicijski liker?
 Kakšen kozarec bi izbrali za šampanjec Dom Perignon Vintage 1998 in pri kateri temperaturi bi ga postregli?

1.4 DELITEV VINA

Delitev vina je zapisana v Zakonu o vinu (2006, čl. 2): mirno, peneče, biser in likersko ali posebno vino.

Suwa Stanojević (2009, 42) vina deli na:

- **sortno vino**, ki je pridelano iz ene sorte grozdja (npr. vino *sauvignon*), ima značilnosti sorte, ki pa se na različnem območju različno odražajo;
- **zvrst (cuvée) vino**, ki je pridelano iz dveh ali več sort grozdja (npr. Prus beli trio, ki je pridelan iz *sauvignona*, *rumenega muškata* in *traminca*), ki se med seboj dopolnjujejo in kot celota tvorijo slog vina, ki si ga je vinar zamislil).

1.4.1 Mirno vino

Mirno vino je tisto, pri katerem notranji tlak ogljikovega dioksida ne sme biti v zaprti posodi pri temperaturi 20 °C več kakor 1,0 bara (Pravilnik o pogojih 2004, čl. 19).

Po barvi mirno vino delimo na (prav tam, čl. 20):

- **belo** (iz belih sort grozdja),
- **rdeče** (iz rdečih sort grozdja),
- **rose** (iz rdečih sort grozdja po metodi za pridelavo belih vin),
- **rdečkasto vino** (iz rdečih in belih sort grozdja).

Pravilnik o pogojih (2004) v 21. členu deli mirno vino po ostanku nepovretega sladkorja na:

- **suho** (do 9 g/l, koncentracija skupnih kislin pa ni več kot 2 g/l pod koncentracijo nepovretega sladkorja),
- **polsuho** (od 9 g/l do 12 g/l oziroma do 18 g/l, če je koncentracija skupnih kislin več kot 7 g/l),
- **polsladko** (od 18 g/l do 45 g/l),
- **sladko** (nad 45 g/l).

Pravilnik o postopku (2000, čl. 20) deli mirna vina [po kakovosti \(20-točkovni sistem\)](#) na:

- **namizno vino** (najmanj 12,1 točke) je vino, za katerega je grozdje potrgano znotraj pridelovalnega območja iz priporočenih ali dovoljenih sort grozdja;
- **deželno vino s priznano geografsko oznako – PGO** (najmanj 14,1 točke) je namizno vino, katerega grozdje je potrgano znotraj vinorodnega območja, enakega ali manjšega od vinorodne dežele;
- **kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom – ZGP²** (najmanj 16,1 točke) je vino, pri katerem mora biti celotna količina grozdja pridelana znotraj vinorodnega območja, enakega ali manjšega od vinorodnega okoliša iz priporočenih in dovoljenih sort grozdja in vsebuje vsaj 9 vol. % alkohola;
- **vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom – ZGP** (najmanj 18,1 točke) je vino, ki mora izpolnjevati enake pogoje kot kakovostno vino ZGP.

Pravilnik o pogojih (2004, čl. 31) pa deli vrhunsko vino ZGP glede na [čas trgatve, zrelost grozdja in staranje](#) še na:

- **pozno trgatev** (gre za pridelavo, pri kateri grozdje zori dlje časa),
- **izbor** (za pridelavo je izbrano le grozdje najvišje kakovosti),
- **jagodni izbor** (vino iz prezrelega ali s plemenito plesnijo napadenega grozdja),
- **suh jagodni izbor** (vino, pridelano iz skoraj suhih prezrelih grozdnih jagod),
- **ledeno vino** (vino, pridelano ob posebnih pogojih na trti zamrznjenega in v takem stanju predelanega grozdja),
- **arhivsko (starano) vino ZGP** (gre za vino, ki mora biti od polnitve vina v steklenico starano najmanj tri leta v steklenici).

Glede na [čas, ko je vino namenjeno prodaji](#), Pravilnik o pogojih (2004, čl. 32 in 33) vino deli na:

- **mlado vino**, ki se na trgu pojavi najhitreje 30 dni po trgatvi in se lahko prodaja do 31. januarja naslednjega leta;
- **barik vino**, ki je kategorizirano kot kakovostno barik vino ZGP in je na trgu 18 mesecev po trgatvi in 30 mesecev po trgatvi, ko gre za vrhunsko barik vino ZGP.

1.4.2 Peneče vino

To je vino, pridobljeno s primarnim in sekundarnim alkoholnim vrenjem, ki poteka v steklenicah ali v visokotlačnih posodah – tankih. Z alkoholnim vrenjem ustvarjen tlak v zaprti posodi pri temperaturi 20 °C je najmanj 3 in največ 7 barov (Pravilnik o pogojih 2004, čl. 34).

Pravilnik o pogojih (2004) deli peneče vino

- [po barvi](#) na (čl. 38):
 - **belo** (pridelano predvsem iz belih sort grozdja),
 - **rose** (pridelano predvsem iz rdečih sort grozdja po metodi za pridelavo belih penečih vin),
 - **rdeče** (predvsem iz rdečih sort grozdja);

² ZGP – zaščiteno geografsko poreklo

- [po ostanku nepovretega sladkorja](#) v 7 skupin (čl. 39) :

- **popolnoma suho** (brut nature): manj kot 3 g/l,
- **izredno suho** (extra brut): manj kot 6 g/l,
- **zelo suho** (brut): manj kot 15 g/l,
- **suho** (extra dry): od 12 g/l do 20 g/l,
- **polsuho** (sec): od 17 g/l do 35 g/l,
- **polsladko** (demi sec): od 33 g/l do 50 g/l,
- **sladko** (doux): nad 50 g/l;

- [po kakovosti](#) na (čl. 40):

- **razred namiznih penečih vin,**
- **razred kakovostnih penečih vin** (kakovostno peneče vino ZGP),
- **vrhunsko peneče vino ZGP, kakovostno peneče vino.**

Za **kakovostno peneče vino ZGP** in **vrhunsko peneče vino ZGP** se lahko uporablja tudi izraz **penina** (prav tam).

1.4.3 Biser vino

Biser vino je pridobljeno s primarnim in sekundarnim alkoholnim vrenjem. Z alkoholnim vrenjem ustvarjen tlak v zaprti posodi pri temperaturi 20 °C je večji od 1 bara in manjši od 2,5 bara (prav tam, čl. 46). Delitve po barvi, ostanku nepovretega sladkorja in kakovosti so enake kot pri penečih vinih.

1.4.4 Posebna vina

Posebna vina so pridelana po posebnih postopkih pridelave in lahko vsebujejo dodatke vinskega alkohola, vinskega destilata, saharoze, aromatičnih snovi ter vseh drugih snovi in sestavin rastlinskega izvora (Pravilnik o pogojih, čl. 48).

Pravilnik o pogojih (2004, čl. 49) deli posebna vina na:

- **naravna sladka ali desertna vina** (vina iz sušenega grozdja, brez dodatka alkohola in sladil),
- **alkoholizirana vina ali likerska vina** (najmanj 15 vol. % alkohola in največ 22 vol. % dejanskega alkohola ter vsaj 17,5 vol. % skupnega alkohola),
- **aromatizirana vina** (lahko dodan alkohol in dovoljene arome),
- **druga posebna vina.**

22



S pomočjo različnih virov poiščite in opišite alkoholizirana in aromatizirana vina.



Kako delimo vina?
 Kdaj lahko za peneče vino uporabimo izraz penina?
 Kaj je zvrst in kako jo imenujemo s tujko?
 Kako delimo mirna vina po ostanku nepovretega sladkorja?
 Opišite in obrazložite oznake PGO, ZGP in PTP.
 Kako se delijo vrhunska vina ZGP glede na čas trgatve, zrelost grozdja in staranje?
 Kdaj se lahko prodaja mlado vino?
 Katero je najbolj znano mlado vino iz Francije?
 Kako delimo peneča vina po ostanku nepovretega sladkorja?
 Kaj so biser vina?

1.5 VINORODNE DEŽELE SLOVENIJE

V Sloveniji se vinogradniško območje glede na naravne danosti, značilnosti vin ter tudi kulturo in tradicijo vinogradništva deli na tri vinorodne dežele (Podravje, Posavje in Primorsko). Manjše enote znotraj vinorodne dežele so vinorodni okoliši, ki jih je v Sloveniji devet in se lahko naprej delijo na vinorodne podokoliše, ožje okoliše, kraje in lege. (Pravilnik o seznamu 2007, čl. 2)

Vinorodne dežele in okoliši so podrobneje prikazani na sliki 7.

Vinorodna dežela je najširše geografsko območje s podobnim podnebjem in talnimi razmerami, ki skupaj z drugimi dejavniki vplivajo na lastnosti vina, pridelanega na tem območju (Zakon o vinu 2006, čl. 8).

Vinorodni okoliš je ožje geografsko opredeljeno pridelovalno območje in s tem so si podnebje, tla, relief in izbor vinskih trt ter na koncu lastnosti in značilnosti vina še bolj podobni kot pri vinorodni deželi (prav tam).

23



Vinorodna dežela Primorska	Vinorodna dežela Podravje	Vinorodna dežela Posavje
<p>OKOLIŠI</p> <ul style="list-style-type: none"> Goriška Brda Vipavska dolina Kras Slovenska Istra 	<p>OKOLIŠI</p> <ul style="list-style-type: none"> Prekmurje Štajerska Slovenija 	<p>OKOLIŠI</p> <ul style="list-style-type: none"> Bizeljsko-Sremič Dolenjska Bela krajina

Slika 7: Vinorodne dežele Slovenije z okoliši
 Vir: lastni 2021

1.5.1 Vinorodna dežela Podravje

Vinorodna dežela Podravje se deli na dva vinorodna okoliša: Štajersko Slovenijo in Prekmurje.

Štajerska Slovenija (Gorjak 2017, 59–92)

To je največji vinorodni okoliš v Sloveniji, ki leži na severovzhodu države in predstavlja okoli 40 % celotnega slovenskega vinogradniškega območja. Vinarji so tukaj znani po pridelavi aromatičnih in svetovno uspešnih sladkih vin.

Vroč poletja in mrzle zime so posledica celinskega podnebja. Količina padavin je za vinorodno območje kar visoka (900–1100 mm), ampak velja omeniti, da glavčina padavin pade v zimskem času. Nekdaj je bilo na tem območju Panonsko morje, katerega posledica so zelo raznolika tla. Peščena tla, pomešana s peščenjakom, so značilna za vrhove gričev. Ob vznožjih hribov so vse težja tla z večjim deležem gline. Apnenec in lapor sta značilna za Haloze. Graniti in tonaliti predstavljajo matično podlago ob vznožju Pohorja. V Mariboru in okolici prevladujeta skrilavec in gnajs, ki sta pomešana z ilovico. Nadmorska višina vinogradov v okolišu se giblje med 250 in 400 m.

Najpomembnejše sorte v vinorodnem okolišu Štajerska Slovenija so: *laški rizling*, *sauvignon*, *šipon*, *renski rizling* in *chardonnay*. Najpogostejša sorta je vsekakor *laški rizling*, ki pa ga večinoma najdemo v zvrsteh. Skoraj vsak vinar prideluje tudi *sauvignon*, katerega glavne značilnosti so aromatika, sadnost, zeliščnost in živahnost. Nekoliko bolj aromatično zadržan, nežen, ampak vseeno živahen je *šipon*, za katerega se uporablja tudi izraz *furmint*. Zelo pomembna sorta je *renski rizling*. Od nemškega se razlikuje po tem, da ima manj kislin in ostanka sladkorja ter več cvetnih in sadnih zaznav. Svetovna klasika *chardonnay* je prisoten tudi v Štajerski Sloveniji, kjer se najdejo povsem osnovni primerki in tudi tisti, ki so donegovani v barikih. Regija je svetu najbolj poznana po sladkih vinih, ki so bila velikokrat nagrajena na ocenjevanjih najvišje ravni. V večini primerov sta bila »krivca« *laški rizling* in *šipon*.

Pomembni pridelovalci so: Dveri-Pax, Frešer, Fürst, Gaube, Gross, Kobal vina, Kogl, Vino Kupljen Jeruzalem, Puklavec Family Wines, Joaness Protner, Ptujška klet, PRA-VinO, Radgonske gorice, Sanctum, Steyer, Valdhuber, Verus, Zlati grič

Prekmurje (Gorjak 2017, 95–99)

To je drugi najmanjši vinorodni okoliš v Sloveniji. Zgodovina in močan vpliv Madžarske sta odgovorna za to, da se ta vinorodni okoliš razlikuje od drugih okolišev v Sloveniji.

Za ta del je značilno celinsko podnebje z vročimi poletji in hladnimi zimami. Vendar je to tudi regija z najmanjšo količino padavin (800–1000 mm povprečne letne padavine) v državi. Lapornata tla in strme lege so značilne za lendavski podokoliš. Manj strmi griči, peščena, ilovnata, lapornata ali celo vulkanska tla, ki dajejo mineralna vina, so značilnost Goriškega ob meji z Avstrijo.

Najpomembnejše sorte v vinorodnem okolišu Prekmurje so danes *laški rizling*, *chardonnay*, *renski rizling* in *šipon*. Prevladujejo bele sorte, vendar je zaznati tudi vzpon rdečih sort, še posebej avtohtone *modre frankinje*. Okoliš je ponovno zaživel leta 2007, ko je družina Polanič s prvim letnikom predstavila sodobno vinsko klet Marof. V njihovi kleti niso pozabili na tradicijo in še vedno pridelujejo sorto *zeleni silvanec*. Znani so tudi po pridelavi odličnega *laškega rizlinga*. Paradni konji so *renski rizling*, ki ga pridelujejo na vulkanskih tleh, ter krepki in odmerjeni *chardonnay* ter *sauvignon*, zorjena v barikih in večjih lesenih sodih.

Najpomembnejša pridelovalca sta prej omenjeni Marof in Gjerkeš.

1.5.2 Vinorodna dežela Posavje

Vinorodna dežela Posavje se deli na tri vinorodne okoliše: Bizeljsko - Sremič, Dolenjsko in Belo krajino.

Bizeljsko – Sremič (Gorjak 2017, 103–108)

Gre za majhen okoliš, katerega ime izvira iz dveh za vino najpomembnejših vasi. Razen dveh večjih znanih vinarjev je razlika vina večinoma namenjena lokalnemu prebivalstvu.

Za bizeljsko-sremiški okoliš je značilno celinsko podnebje z mrzlimi zimami in toplimi poletji. Tudi v tem okolišu količina padavin niha, povprečje pa je med 900 in 1200 mm. Prevladujoča so peščena tla, ki so pomešana z ilovico in so prisotna na lapornati oziroma kdaj tudi na apnenčasti matični podlagi. Zaznati je tudi kremenov pesek. Dom vinogradov so številni griči na nadmorski višini 200 do 400 m.

Najpomembnejše sorte bizeljsko-sremiškega vinorodnega okoliša so modra *frankinja*, *žametovka* in *laški rizling*. Posebnosti okoliša sta zvrsti beli in rdeči Bizeljčan PTP³. Zvrst belega Bizeljčana PTP sestavljajo *laški rizling*, *sauvignon*, *beli pinot* in *chardonnay* ter 10 % drugih dovoljenih belih sort. Rdeči Bizeljčan PTP je zvrst *žametovke*, *modre frankinje*, drugih rdečih sort in tudi 25 % dovoljenih belih sort. Alkoholna stopnja se mora gibati med 10 in 12 % alkohola. Po sortni sestavi spominja na *cviček*, od katerega pa se razlikuje po manjši vsebnosti kislin in krepkejšem telesu. Avtohtona sorta *rumeni plavec*, ki se večinoma pojavlja v zvrsteh, je tudi posebnost okoliša. Nizka stopnja alkohola, visoke kisline in velik pridelek so značilnosti te sorte, ki se pojavlja tudi v peninah.

Pomembni pridelovalci so: Istenič, KZ Krško in Keltis.

Dolenjska (Gorjak 2017, 111–116)

Vinorodni okoliš Dolenjska leži v jugovzhodni Sloveniji in gre za kar velik vinorodni okoliš, kjer veliko vinarjev vino prideluje samo zase in svoje prijatelje. Vsekakor je to pokazatelj, kako razširjeno in priljubljeno je vinogradništvo v Sloveniji.

Hladnejše celinsko podnebje s toplimi poletji in zelo hladnimi zimami je mešanica alpskega in panonskega podnebja ter je posledica bližine Alp. Povprečna letna količina padavin v okolišu je med 1100 in 1200 mm. Za tla v tem okolišu je značilno, da so zelo raznolika. Dolomiti in apnenci so značilni za območje Novega mesta. Laporje je prisotno na področju Mokronoga. Apnenci in laporji ter dolomiti z roženci so prevladujoči na območju Krškega in Gorjancev. Peščenjak in skrilavec pa najdemo le na manjšem delu Krškega.

Najpomembnejše sorte dolenjskega vinorodnega okoliša so *žametovka*, *modra frankinja*, *laški rizling* in *kraljevina*. Le-te so poleg 15 % drugih dovoljenih sort osnova za zvrstno vino Cviček PTP, ki pa je vsekakor najbolj poznano in pomembno vino v vinorodnem okolišu Dolenjska. Zaradi mešanja belih in rdečih sort grozdja spada med rdečkasta vina in velja za eno izmed redkih vin te vrste. Vino je suho, lahko, blede rubinaste barve in vsebuje med 8,5 vol. % do 10 vol. % alkohola. Njegova poglobljena značilnost je izrazita kislina. *Cvičku* se kakovost iz leta v leto dviga, iz njega so začeli pridelovati tudi penine, ki pa se v tem okolišu večinoma pridelujejo

iz avtohtone sorte *žametovke*. Vinarji v tem okolišu poleg cvička svoja vina pridelujejo iz *modre frankinje*. Od mladih, svežih pa do tudi tistih zorjenih v lesenih sodih.

Cviček prideluje več sto vinarjev, večji in bolj priznani pridelovalci so: KZ Krško, Freljih, Kartuzija Pleterje, Martinčič, Domaine Slapšak in Zajc.

Bela krajina (Gorjak 2017, 119–127)

Vinorodni okoliš Bela krajina je najmanjši vinorodni okoliš v Sloveniji in leži na sončni strani Gorjancev. Vinarska prestolnica in vinsko središče sta Metlika in Sremič.

Vpliv Jadrana tvori subpanonsko podnebje, za katerega so značilne zelo mrzle zime in zelo vroča poletja s povprečnimi letnimi padavinami okoli 1000–1100 mm. V vinorodnem okolišu Bela krajina je več kot 20 različnih vrst tal. Najpomembnejša med njimi sta apnenec in dolomit. Rdeče-rjava kraška apnenčasta prst je tista, na kateri se razprostira velik del vinogradov. Flišnata tla s peščenjaki, laporji in konglomerati so prisotna na severozahodu okoliša, kjer je največje število intenzivnih vinogradov. Nadmorska višina vinogradov se tu giblje med 210 in 390 m.

Najpomembnejše sorte vinorodnega okoliša Bela krajina so: *modra frankinja*, *laški rizling*, *kraljevina*, *žametovka* in *rumeni muškat*. Eno izmed najbolj poznanih vin okoliša je rdeča zvrst Metliška črnina PTP, ki jo sestavljajo *modra frankinja*, *žametovka* in 15 % drugih rdečih sort. Večinoma je namenjena takojšnjemu pitju in gre za vino osnovne kakovosti. Bela zvrst okoliša je Belokranjec PTP, ki je pridelan iz *laškega rizlinga*, *kraljevine* in vsaj dveh belih sort. Sladka vina pa so tista, po katerih slovi Bela krajina, med katerimi izstopa *rumeni muškat*. Ta je lahko ob posebnih pogojih pridelan tudi v slogu poznih trgateg, izbora in včasih celo kot ledeno vino. *Laški rizling* je najpogostejša bela sorta, vendar le redkokdaj navduši kot suho vino. *Modra frankinja* pa je tista, ki ima med rdečimi sortami največji potencial. Mlado vino, ki spremlja martinovo pojedino, je s pomočjo karbonske maceracije pridelano iz avtohtone sorte *portugalke*.

Najpomembnejši pridelovalci so: Prus, Šturm, KZ Metlika, Pečarič in Malnarič.

1.5.3 Vinorodna dežela Primorska

Vinorodna dežela Primorska se deli na štiri vinorodne okoliše: Goriška Brda, Vipavsko dolino, Kras in Slovensko Istro.

Goriška Brda (Gorjak 2017, 131–159)

Goriška Brda ležijo na zahodu države ter so poznana po vinogradništvu in sadjarstvu. Večina novosti v vinogradniškem svetu pri nas se je začela ravno v tem okolišu (npr. zorenje vina v barik sodih, pridelava vina z minimalnimi posegi, daljša maceracija pri pridelavi belih vin, zorenje v kvevirjih⁴ in tudi novosti na področju trženja vin).

⁴ Kvevri so tradicionalne gruzijske glinene posode, ki so po navadi do grla zakopane v zemljo. V njih lahko potekajo fermentacije in maceracije ter tudi klasično zorenje vina.

Podnebje v okolišu Goriška Brda je sredozemsko z močnim vplivom Alp. Podnebje se kaže v vročih poletjih, ki so redko presuha, in milih zimah brez snega. Pozebe so redkejše, ko pa pridejo, so posledica hladnega vpliva Alp. Burja je v teh koncih pogostejši pojav, vendar ni zelo silovita. Gre za okoliš, ki ima kar visoko povprečno količino padavin (1500 mm). Skromna flišnata tla v obliki ilovice, laporja (tukaj mu rečejo »opoka«), apnenca in peščenjaka dajejo odlične pogoje za vinogradništvo. Vinogradi so prisotni na različnih nadmorskih višinah od 80 m na jugu do 400 m na severu.

Najpomembnejše sorte okoliša Goriška Brda so: *rebula*, *chardonnay*, *merlot*, *sauvignonasse* in *sivi pinot*. Za glavno sorto okoliša vsekakor velja *rebula*. Njej v korist govorijo tako značaj in količina pridelanega vina kot tudi to, da je z njo posajena petina vinogradov v Goriških Brdih. Na trgu se pojavlja v različnih slogih kot mlado sveže sortno vino, pridelano v cisternah iz nerjavnega jekla. Najbolj priljubljena je v slogu s podaljšano maceracijo, ki zori v lesenih sodih. Zaradi njenih značilnosti jo vinarji radi uporabijo tudi pri pridelavi penin. V zvrsteh ji po navadi družbo delata *sauvignonasse* in *istrska malvazija*. Slednjo v zadnjem času nadomeščajo *chardonnay*, *sivi pinot* in *sauvignon*. Pomembno sorto v Brdih pa predstavlja tudi *chardonnay*, ki zorjen v lesenih sodih ali v zvrsteh z rebulo pokaže vse svoje kakovosti. Za najpomembnejšo rdečo sorto okoliša velja *merlot*. Odličen je kot sortno vino in tudi v zvrsteh s *cabernet sauvignonom* ali *cabernet franc*. Zanimivost okoliša je *sivi pinot*, ki je v okolišu Goriška Brda krepak z bolj zadržanim aromatičnim profilom. S tem, ko so Madžari zaščitili ime tokaj, sedaj imenovani *sauvignonasse* z leti izgublja svoj sloves, kljub temu pa velja za pomembno sorto okoliša.

Najpomembnejši pridelovalci so: Movia, Marjan Simčič, Edi Simčič, Jakončič, Bjana, Blažič, Erzetič, Ferdinand, Kabaj, Klet Brda, Klinec, Kristančič, Ščurek, Piro in Zanut.

Vipavska dolina (Gorjak 2017, 161–181)

Vipavska dolina leži na zahodu države in je drugi največji vinorodni okoliš v Sloveniji. V mestu Vipava v baročnem dvorcu Lanthieri ima sedež Visoka šola za vinogradništvo in vinarstvo. Za okoliš je značilna bogata tradicija pridelave vin, saj ima skoraj vsaka vas enega ali več pomembnih vinarjev.

Močni vetrovi in občasni močni nalivi v vinorodnem okolišu Vipavska dolina so posledica celinskega podnebja z vplivom Sredozemlja. Značilna so vroča in suha poletja ter mile zime. Vipavska dolina sodi med okoliše z največjo povprečno količino padavin, ki je od 1400 do 1500 mm letno. Matična podlaga je večinoma iz apnenca. Pri nižjih nadmorskih višinah prst tvori eocenski fliš, ki se pojavlja v obliki zrnatih usedlin iz peska, peščenjaka, laporja, ilovice in apnenca.

Najpomembnejše sorte okoliša Vipavska dolina so: *merlot*, *sauvignon*, *istrska malvazija* in *rebula*. *Merlot* je glavna sorta okoliša, saj tukaj dozori polovica vsega slovenskega pridelka.

Pridelujejo ga kot preprosto sortno ali zvrstno vino, so pa tukaj pridelani tudi najboljši primerki *merlota* v državi. V Vipavski dolini najdemo tako mladostne, živahne *sauvignone* z aromatičnim profilom kot tudi tiste zrelejše, zorjene v lesenih sodih. *Rebula* ponovno pridobiva veljavo, saj je svoj čas v Vipavski dolini veljala za najpomembnejšo sorto. Najbolj cenjena je tista, pri kateri je podaljšan postopek maceracije. *Istrske malvazije* je v tem okolišu posejane veliko, vendar se le redko pojavi v obliki sortnega vina. Po kakovosti se lahko primerja z istrskimi ali je celo boljša. Zvrsti v tem okolišu večinoma sestavljajo *chardonnay*, *pinela*, *zelen* in *istrska malvazija*. *Zelen*, *pinela* (beli sorti) in *barbera* (rdeča sorta) so sorte, ki jih v Sloveniji najdemo samo v Vipavski dolini.

Najpomembnejši pridelovalci so: Batič, Burja, Guerila, Mlečnik, Tilia, Sutor in Vipava 1894.

Kras (Gorjak 2017, 183–192)

Kras je najmanjši vinorodni okoliš na Primorskem in je gastronomsko gledano najbolj poznan po teranu in pršutu.

V vinorodnem okolišu Kras se prepletajo celinsko, mediteransko in alpsko podnebje. Posledica prepleta le-teh so pozimi občasne snežne padavine, vendar so zaradi bližine Jadranskega morja pozebe redke. Pozitivne in negativne lastnosti ima pogosta močna burja, ki prihaja s celine. Povprečne letne padavine (1500–1700 mm) so za velikost okoliša zelo visoke, ampak so te ustrezno razporejene čez celotno leto. Na večjem delu kraškega okoliša matično podlago tvori debela plast apnenca. S preperevanjem le-tega je nastala rdeče rjava prst, imenovana *terra rossa* (rdeča zemlja), ki ji tukaj rečejo tudi *jerina*. Flišna in lapornata tla so prisotna na severnem delu okoliša, ki meji z Vipavsko dolino. Vinogradi so na nadmorski višini od 200 do 400 m.

Najpomembnejša sorta vinorodnega okoliša Kras je *refošk*, s katerim je tukaj posajenih tri četrtine vinogradov. V zvrsteh se pogosto pojavlja s *cabernet sauvignonom*, vendar gre po kakovosti bolj za osnovna vina. Iz sorte *refošk* je pridelano najbolj znano vino kraškega vinorodnega okoliša Teran PTP. Gre za vino intenzivne rubinasto rdeče barve z vijoličnimi odtenki, ki vsebuje visoko stopnjo kislin in 10–13 vol. % alkohola. Novejše različice se pojavljajo pod imenom Izbrani teran PTP. Večinoma se to vino popije v prvem letu po trgatvi in ne dosega visokih kakovosti. V ta namen so naredili Teranton, ki je namenjen pridelavi arhivskih vin iz *refoška*. Zaradi visoke vsebnosti kislin in nizke vsebnosti taninov je *refošk* primerna sorta tudi za pridelavo všečnih penečih vin. Od belih sort sta v vinorodnem okolišu Kras najbolj priljubljeni *istrska malvazija* in avtohtona kraška sorta *vitovska grganja*.

Najpomembnejši pridelovalci so: Čotar, Boris Lisjak, Renčel, Štemberger in Vinakras.

Slovenska Istra (Gorjak 2017, 195–208)

Slovenska Istra ima med vsemi vinorodnimi okoliši najbolj južno lego in leži v neposredni

bližini morja. Velja za najtoplejši vinorodni okoliš, katerega posledica je popolna dozorelost nekaterih sort grozdja.

V vinorodnem okolišu Slovenska Istra je submediteransko podnebje, ki se kaže v vročih, suhih poletjih in milih zimah. Vetrovi, ki v tem okolišu vplivajo na vinogradništvo, so burja, jugo in maestral. Povprečna letna količina padavin se giblje med 900 in 1300 mm. Pogoste suše v poletnih mesecih so posledica neenakomerne razporeditve padavin. Matično podlago tvori eocenski fliš, prst pa je mešanica laporja in fliša ter peščenjaka in fliša. Vinogradi so v vinorodnem okolišu Slovenska Istra posajeni vse od obale do največ 400 m nadmorske višine.

Najpomembnejši sorti vinorodnega okoliša Slovenska Istra sta *refošk* in *istrska malvazija*, ki sta sčasoma pridobivali kakovost. *Refošk* v okolišu pokriva 45 % vinogradov. Za kakovostnega sta potrebni dobra in topla lega vinogradov ter ne prevelika količina pridelka. Grozdje se mora trgati dovolj pozno, da se doseže fiziološka zrelost, pri kateri se ukrotijo kisline in dvignejo sladkorne stopnje. *Istrski malvaziji* ustrezajo hladnejši vinogradi, v katerih je prisotna v dobrih 30 %. Vsebnost alkohola in sladkorne stopnje pri njej hitro narastejo. Vinarjem izziv predstavlja ohranjanje svežine in vsebnosti kislin. Zaradi toplega podnebja v tem okolišu skoraj vedno povsem dozori *cabernet sauvignon*. Iz leta v leto pa je med vinarji vedno bolj priljubljena sorta *syrah*.

Najpomembnejši pridelovalci so: Santomas, Vinakoper, Pucer z Vrha, Brič, Bordon, KlenArt, Korenika&Moškon, Montemoro, Rojac, Steras in Zaro.



Naštejte vinorodne dežele in njihove vinorodne okoliše.

Opišite tipične sorte grozdja po posameznih vinorodnih okoliših.

Kaj je jerina?

Kaj je teran in kaj teranton?

Naštejte slovenske avtohtone vinske sorte.

Opišite cviček.

Tuji gost si želi poskusiti penino, pridelano iz avtohtone slovenske sorte. Katero bi izbrali? Navedite konkreten primer.

1.6 POMANJKLJIVOSTI, NAPAKE IN BOLEZNI VINA

Natakar, ki v gostinskem obratu streže vino, mora dobro poznati pomanjkljivosti, napake in bolezni vina ter jih v dani situaciji tudi prepoznati. V primeru, ko natakar zazna nepravilnosti v vinu, je dolžan o tem opozoriti gosta in mu neustrezno steklenico vina zamenjati z novo. Pri tem mora biti suveren in prepričljiv, saj mu bo gost le tako zaupal in se počutil sproščeno.

1.6.1 Pomanjkljivosti vina

Pomanjkljivosti v vinu nastanejo zaradi nedozorelega grozdja in neustreznih sort grozdja v vinogradu (Nemanič 2011, 233). Rezultat sta neprimeren videz in neharmoničen okus

vina. Najpogosteje gre pri pomanjkljivosti vina za premajhno ali preveliko kislost, premajhno količino sladkorja, neizrazito obarvanost in prenizko količino alkohola glede na doseženo tehnološko zrelost grozdja. Pomanjkljivostim vina se vinarji izogibajo z doslednostjo pri vsakem koraku pridelave vina, mešanjem vinskih sort in uporabo čistilnih sredstev (Suwa Stanojević 2009, 31).

1.6.2 Napake vina

Napake vina so posledica neustreznih kemičnih sprememb in vnosa škodljivih snovi v vino (Nemanič 2011, 233). Kažejo se kot negativne spremembe vonja, okusa in videza vina. Takšna vina niso škodljiva za zdravje, vendar so v restavracijah nezaželena (Kamenšek, Pertoci, Koklič 2006a, 66).

Najpogostejše napake vina so (Suwa Stanojević 2009, 31–32):

- **porjavitev vin**, ki nastane zaradi oksidacije taninskih snovi. Takšno vino ni bilo ustrezno zavarovano pred oksidacijskimi procesi in ima značilen vonj po posušenem sadju. Za preprečitev te napake je treba mošt žveplati takoj po stiskanju;
- **črni, beli in bakreni lom** je opazna napaka, ko je vino obrnjeno proti svetlobi. Modro-črna barva je značilna za črni lom, ki je posledica v obliki soli raztopljenega železa v vinu. Železove spojine ob stiku s kisikom oksidirajo. Napaka se odstrani s čiščenjem z uporabo kalijevega ferocianida. Ko vino ob stiku s kisikom iz zraka postane motno sivo-belo, govorimo o belem lomu. Prosta žveplasta kislina s topljenjem bakra vinskih posod povzroča bakreni lom;
- **bekser ali vonj po vodikovem sulfidu** je neprijeten vonj po gnilih jajcih, ki je posledica razkrajanja žvepla v vinu. Nastane, ko je vino predolgo časa v stiku z drožmi. Da bi se napaka odpravila, sta potrebna pretok in ponovno žveplanje vina;
- **tuji vonji in okusi vina** so posledica tehnološkega postopka, pri katerem niso bili upoštevani vsi sanitarno-higienski predpisi (čistoča vinske kleti in posode). Rezultat so nezaželeni vonji in okusi vina po plesni, dimu, kovini, zmrzali in tropinah.

1.6.3 Bolezni vina

Za nastanek bolezni vin so odgovorni mikroorganizmi, ki proizvajajo za vino škodljive produkte (Nemanič 2011, 233). Mikroorganizmi pridejo v mošt z grozdem, vino pa se lahko okuži tudi kasneje (Kamenšek, Pertoci, Koklič 2006a, 66).

Najpogostejše bolezni vina so (Suwa Stanojević 2009, 32; Kamenšek, Pertoci, Koklič 2006a, 66):

- **Kan ali bersa** je bolezen, ki jo povzročajo kvasovke, prisotne na jagodni kožici. Te se razmnožujejo v anaerobnih pogojih, ko je sod izpostavljen kisiku iz zraka. Kvasovke spreminjajo alkohol v acetaldehid, vodo in CO₂. Znak bolezni je sivo-bela prevleka na vinu, ki razpade na manjše delce ter v vinu povzroča motnost in prazen okus.
- **Ocetni cik** povzročajo očetnokislinske bakterije, prisotne na poškodovanih jagodah.

Ustreza jim višja temperatura, zato se ta bolezen pojavlja zlasti v toplejših vinogradniških območjih. Ob prisotnosti kisika spreminjajo etilni alkohol v očetno kislino in vodo. Za preprečitev očetnega cika mora biti vino v sodu vedno dolito in ustrezno žveplano. Gre za neozdravljivo bolezen, ki se večinoma pojavi pri rdečih in manj kislih vinih z nižjo stopnjo alkohola.

- **Mlečni cik** povzročajo mlečnokislinske bakterije, ki spreminjajo grozdni sladkor v mlečno in očetno kislino. Posledica sta vonj in okus vina po kislem zelju. Za preprečitev bolezni je treba drozgo in vino čim hitreje žveplati.
- **Vlečljivost** je bolezen, pri kateri sluzaste bakterije iz ostanka sladkorja povzročijo nastanek sluzi v vinu. Takšno vino je motno in oljasto do sluzasto.

1.7 SKLADIŠČENJE VINA

Z ustreznim skladiščenjem se ohranja kakovost vina (pri arhivskih vinih praviloma kakovost raste) in s tem tudi kakovost storitve postrežbe vina. Zato se mora vsak gostinski obrat tega zavedati in se za zadovoljstvo gostov držati načel pravilnega skladiščenja vina.

Med transportom steklenic do gostinskega obrata vino doživi šok. Zato je priporočljivo, da vsaj dva do tri tedne pred prodajo vino miruje in se s tem povrne v zeleno obliko. Običajno se vino shranjuje v vinskih kletih, kjer mora biti prostor povsem temen z dotokom svežega zraka ter brez vonjav in vibracij. Idealna temperatura skladiščenja je med 8 in 12 °C, ki mora biti stalna in v krajšem časovnem obdobju ne sme nihati. Vлага v kleti naj bi bila okoli 70-odstotna, medtem ko stene kleti ne smejo biti vlažne. Vino je treba skladiščiti v vodoravnem položaju z etiketo navzgor, da je zamašek iz plute v nenehnem stiku s tekočino in ne prepušča vdora zraka. (Kamenšek, Pertoci, Koklič 2006a, 64)

Svetovni trend zadnjega časa je, da imajo restavracije večino vin iz vinske karte v ponudbi tudi na kozarec. Zato za shranjevanje vin potrebujejo hladilnike z možnostjo nastavljanja in prilagajanja temperature ter vlažnosti za posamezni tip vina.

Odprto steklenico vina je treba za podaljšanje obstojnosti hraniti v pokončnem položaju, saj se s tem zmanjša površina izpostavljenosti kisiku. V restavracijah za zapiranje odprtih steklenic večinoma uporabljajo plastične ali gumijaste zamaške. Ti se s pomočjo vakuumske črpalke, ki izsesa zrak, pritrdijo na vrat steklenice. Takšen sistem zapiranja steklenice je zaradi vpliva vakuuma, ki bi negativno vplival na mehurčke, primeren samo za mirna vina. Za zapiranje steklenic penečih vin se uporabljajo posebni zamaški, ki jih na steklenico pritrdimo ročno. Vedno bolj v uporabi pa je posebna naprava, namenjena mirnim vinom. Ta s pomočjo igle, ki prodre v plutovinast zamašek in vino prelije v kozarec, omogoča degustacijo vina, ne da bi ga odprli (Wine 2020).

1.7.1 Arhivska klet

Arhivska klet je prostor, v katerem se skladiščijo samo izbrana vina. Le-ta ob ustreznih pogojih sčasoma pridobivajo kakovost. Ključ do uspeha pridelave vina s sposobnostjo staranja so

izbrane sorte, starejši vinogradi, najboljše lege in nizki pridelki grozdja (Nemanič 2011, 134). Za vina z največjo sposobnostjo staranja veljajo kakovostna vina in predikati (Kamenšek, Pertoci, Koklič 2006a, 64).

32

Dobro se starajo bela vina z višjo kislino in ekstrakti (*laški in renski rizling, chardonnay, traminec, šipon, beli pinot in sauvignon*), pridelana kot vina pozne trgatve, jagodnega izbora ali ledenega vina. Zaradi svojih značilnosti (taninov) daljši čas staranja potrebujejo rdeče sorte vina (*merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, modri pinot*). Lastnost pridobivanja kakovosti s staranjem imajo tudi alkoholizirana vina (*sherry, madeira, porto, malaga*), ki spadajo v skupino posebnih vin. (Suwa Stanojević 2009, 34–35, 74)

S staranjem v arhivski kleti se vino spreminja. Alkohol in kisline povzročajo nastanek estrov, ki dajejo vinu poseben vonj. V vinu se dogajajo tudi biokemične reakcije, pri katerih se sladkor in kisline lepo povežejo ter tvorijo harmonijo. Spremeni se tudi barva vina.

Na steklenicah arhivskih vin se med procesom staranja nabere kletna plesen. Pri postrežbi takšnega vina plesni ne odstranjujemo, saj s tem gostu dokažemo, da gre za posebno vino, zorjeno v arhivski kleti (prav tam, 34).

1.7.2 Posebni načini skladiščenja vina

Na dnu morja, kjer sta ustrezni svetloba in temperatura ter vino ni izpostavljeno kisiku, se ustvarijo odlični pogoji za skladiščenje vina. Penine, ki jih mora vinar obračati ročno ali strojno, v tem primeru obrača kar morje. S stalnim gibanjem se v vinu ohranja tudi svežina. Poseben čar vina, ki se stara v morju, so steklenice, na katerih se naberejo morski organizmi, alge, školjke in korale. (Pečauer Peternel 2014)

Prav tako kot v morju so tudi v jezeru pogoji primerni za skladiščenje vina. Dokaz za to je Blejsko jezero, v katerem so že večkrat skladiščili steklenice vina (D. S. 2016).

Repnice so podzemne jame, ki so bile ročno izkopane v kremenčevem pesku in so posebnost vinorodnega okoliša Bizeljsko - Sremič. Nekoč so služile za hrambo pridelkov, med katerimi je izstopala repa, od tod tudi takšno ime. Stalna temperatura (okoli 8 °C) in 95-odstotna vlaga sta razloga, da so tu hranili vinske steklenice brez etiket. Čez čas je bilo kar nekaj repnic opuščenih. Nekatere so preuredili v degustacijske namene in so priljubljena turistična točka tudi za številne ljubitelje vina. (Gorjak 2017, 108)

1.8 VINSKI SLOVAR

Natakar mora imeti poleg znanja o postrežbi vina tudi znanje o vinu in bogat strokovni besedni zaklad. Slednjega si širi z usposabljanji, izobraževanji in branjem revij, člankov in knjig, povezanih z vinom. S širokim naborom znanja je gosta lažje očarati in raven postrežbe vina dvigniti še na višjo raven.



S pomočjo strokovne literature opišite spodnje izraze.

33

A ALKOHOLIZIRANO VINO:

A ANTOCIANI:

B BALTHAZAR:

B BELO MACERIRANO (JANTARNO) VINO:

B BISTROST VINA:

34

B BOTRYTIS CINEREA (ŽLAHTNA GNILOBA):

B BORDOJEC:

B BURGUNDEC:

C CHAMBRIRANJE:

C CVETICA (BOUQUET):

C CVETNE AROME:

35

D DEKANTIRANJE:

D DROŽI:

E ELEGANTNO VINO:

E ENOLOG:

F FRAPIRANJE:

H HARMONIČNO VINO:

H HRASTOVE AROME:

J JANTARNO (BELO MACERIRANO) VINO:

J JEROBOAM:

K KARAFA:

K KARBONSKA MACERACIJA:

K KOMPLEKSNO VINO:

K KVASOVKE:

L LETNIK:

L LETNIŠKI ŠAMPANJEC:

M MAGNUM:

M MATHUSALEM:

O OKSIDIRANO VINO:

P PLUTA:

P POOKUS:

P PREDIKATI:

P PREZRAČEVANJE:

P PRIMARNE AROME:

R RESERVA, GRAN RESERVA:

S SEKUNDARNE AROME:

S SLAMNO VINO:

S SOLZICE:

S SUR LIE:

T TANINI:

T TELO:

T TERCIARNE AROME:

U URAVNOTEŽENOST:

V VINIFIKACIJA:

V VONJ PO ZAMAŠKU:

1.9 VINSKA KARTA

Vinska karta tako kot jedilni list velja za ogledalo gostinskega obrata. Ponudba in prodaja vin predstavljata pomemben del gostove izkušnje, zato morata biti oblika in vsebina vinske karte premišljeno izbrani in dobro (kakovostno) narejeni (Frelih, Polak 2003, 194).

Za dobro vinsko karto sta bolj kot količina zastopanih vin pomembna kakovost in izbor vin. Vina se izbirajo na osnovi želja ciljne skupine gostov in ponudbe jedi, ki jo ima gostinski obrat (Kamenšek, Pertoci, Koklič 2006b, 97). Za izbor in oblikovanje vinske karte je v restavracijah zadolžen *sommelier* (izg. someljé) – vinski svetovalec. V primeru, da gostinski obrat nima *sommeliera* (izg. someljeja), skrbi za to oseba z največ znanja o vinu ali zunanji vinski strokovnjak.

Vinska karta predstavlja pripomoček, ki goste nagovarja in je pri prodaji vina nepogrešljiva. Da bi bila prodaja čim uspešnejša, vinska karta pa gostu privlačna, je pomembna uravnoteženost vinske karte. Ta mora zajemati vse vinske kategorije (bela, rdeča, rose, peneča in sladka vina) (Ertl 2019). Zastopane morajo biti tudi vse stopnje nepovretega sladkorja (suho, polsuho, polsladko, sladko). V vinski karti naj prevladujejo kakovostna in vrhunska vina. Dodano vrednost predstavljajo arhivska vina (Frelih, Polak 2003, 194) pa tudi predikati in izbor tujih vin.

Poudarek naj bo na lokalnih vinih. V restavracijah v bližini vinorodnih področij naj prevladujejo vina iz teh vinorodnih dežel ali okolišev (na Štajerskem naj prevladujejo vina iz vinorodne dežele Podravje, na Primorskem vina iz vinorodne dežele Primorska, na Dolenjskem vina iz vinorodne dežele Posavje), medtem ko naj bodo v ljubljanskih restavracijah izbrana vina mešanica vseh treh vinorodnih dežel Slovenije. Vinska karta mora slediti kulinarčni ponudbi, zato jo je treba sezonsko spreminjati ali pa ji vina le dodajati. Pred izidom vinske karte *sommelier* (ali najmočnejši član ekipe, lahko pa tudi zunanji strokovnjak) pripravi izbor vin, ki jih z drugimi člani ekipe okušajo v kombinaciji z jedmi. Tako na osnovi pogovora o idealnem spajanju okusov izberejo vina za vinsko karto. (Ertl 2019)

V vinski karti so vina običajno napisana po skupinah v naslednjem vrstnem redu:

- peneča se vina,
- bela buteljna vina,
- rdeča buteljna vina,
- aromatizirana vina,
- desertna vina,
- tuja vina (v enakem zaporedju).

Možni so tudi drugačni načini razvrščanja, in sicer po sortah, vinorodnih okoliših ali pridelovalcih vina (Frelih, Polak 2003, 194).

Vina, napisana v vinski karti, morajo imeti naslednje podatke:

- ime vina,
- stopnjo nepovretega sladkorja,
- letnik,
- pridelovalca,
- vinorodni okoliš,
- neto količino (ki se streže kot osnovna enota) in
- ceno za enoto.

Vinska karta naj bo tiskana na boljšem papirju ter oblikovno usklajena z jedilnim listom in cenikom pijav (prav tam). V primeru možnosti prihoda tujih gostov naj bo izdana tudi v tujem jeziku (vsaj v angleškem jeziku). Vino, ki je navedeno v vinski karti, mora biti na zalogi, v nasprotnem primeru mora sommelier ali natakar o tem predhodno obvestiti gosta, da ne bi sledilo razočaranje.

Kljub priporočilu natakarja je prav, da ima gost vedno možnost vnaprej pogledati vinsko ponudbo, zajeto v vinski karti. Tako se na osnovi podanih podatkov (podatkov o vinu, cene), osebnega okusa ali tudi pogovora in priporočila strežnega osebja odloči, katero vino bo izbral.

Novi trendi v vinskih kartah so predvsem razširjena ponudba vin na kozarec. Tako gost poskusi več različnih vin, ki so lahko višjega kakovostnega in cenovnega razreda (New trends b. l.). Trend rose vin so nadomestila vedno bolj priljubljena bela macerirana vina (Galante 2019). Pri penečih vinih so pravi hit vina pét-nat (Alič 2019).

1.9.1 Oblikovanje prodajnih cen vin v vinski karti

Pri oblikovanju prodajne cene se moramo najprej vprašati: »Za koliko lahko prodamo svoj izdelek ali storitev?« in nato še: »Koliko nas stane, da izdelamo neki izdelek oziroma opravimo neko storitev, ali lahko naredimo izdelek oziroma storitev dovolj cenovno ugodno, da ustvarimo razliko v ceni?« Vse je povezano s stroški, zato se v nadaljevanju seznanimo s tem, zakaj in kako izračunamo lastno oziroma stroškovno ceno, ki je lahko tudi podlaga za določanje prodajne cene.

Lastna oziroma stroškovna cena izdelka ali storitve je seštevek vseh stroškov, ki jih povzroči izdelek ali storitev. Pri tem v praksi velikokrat pozabimo, da poleg stroškov, ki so neposredno povezani z izdelavo izdelka, v podjetju nastajajo tudi drugi stroški, ki jih je potrebno pokriti z ustvarjenimi prihodki, sicer bomo pri poslovanju ustvarjali izgubo (npr. stroški najemnine poslovnega prostora ali opreme, amortizacije, zunanjega računovodstva, oglaševanja idr.). Tudi te stroške je potrebno upoštevati, ko razmišljamo o lastnih cenah in nato o prodajnih cenah.

Poznamo tri osnovne **metode oblikovanja prodajnih cen**, ki jih uporabljamo tudi v gostinskih obratih:

- metoda oblikovanja prodajnih cen glede na stroške,
- metoda oblikovanja prodajnih cen glede na povpraševanje,
- metoda oblikovanja prodajnih cen glede na konkurenco.

Prvo metodo imenujemo tudi **metoda oblikovanja cen stroški plus** in izhaja iz stroškovne strani gostinskega obrata. S to metodo gostinski obrat krije vse stroške in planirani dobiček. Lahko jo imenujemo tudi **metoda oblikovanja cen s pribitkom**. Metoda oblikovanja prodajnih cen glede na stroške običajno temelji na poznavanju celotnih stroškov, torej na lastni ceni. **Lastno ceno gostinskih storitev** predstavljajo vsi **neposredni stroški na enoto** in **posredni stroški na enoto** (splošni stroški stroškovnih mest ustvarjanja učinkov in splošni stroški nabave, uprave in prodaje). Če ugotovljamo stalni in spremenljivi del stroškov, potem lastno ceno gostinskih storitev predstavljajo **stalni stroški na enoto** in **spremenljivi stroški na enoto**. Pribitek na lastno ceno je lahko odvisen od vloženih lastnih sredstev v ustvarjanje določene gostinske storitve, kakovosti opravljenih storitev, lokacije itd.

Metoda oblikovanja cen glede na povpraševanje in **metoda oblikovanja cen glede na konkurenco** sta tržno usmerjeni, saj gostinsko podjetje prodajne cene oblikuje v odvisnosti od razmer na trgu, stroške pa tem razmeram na trgu prilagaja. Možnosti prilagajanja stroškov so različne. Gostinska podjetja, ki imajo velik delež spremenljivih stroškov, to lažje storijo. Vedno pa obstaja nevarnost, da bo zniževanje stroškov pomenilo zmanjševanje raznovrstnosti ponudbe ali slabšo kvaliteto storitev, kar pa je v storitvenih dejavnostih tek na kratke proge. Ker mora prodajna cena gostinskih storitev v načelu pokrivati vse stroške, ki so nastali s pripravo in izvedbo storitve, torej najmanj njeno polno lastno ceno, običajno oblikujemo prodajno ceno tako, da dodamo lastni ceni razliko v ceni, ki zagotavlja ustvarjanje dobička. To je **prodajna cena**, kateri gostinsko podjetje doda **davek na dodano vrednost** in s tem dobi prodajno ceno z vračunanim davkom na dodano vrednost, ki jo plača gost.

ELEMENTI CENE	
1.	Nabavna cena
+	2. Pribitek
=	3. Prodajna cena
+	4. Davek na dodano vrednost (DDV -> 9,5 % ali 22 %)
=	5. Prodajna cena z DDV

Slika 8: Struktura kalkulacije
Vir: lastni 2020

V gostinskih obratih še vedno največkrat uporabljamo metoda oblikovanja cen s pribitkom, katere struktura je predstavljena na sliki 8. Tudi za pribitke na neposredne stroške porabljene pijače velja, da gostinsko podjetje pri različnih vrstah pijač uporablja zelo različne stopnje pribitka. Pijače glede na stopnjo pribitka delimo najmanj na brezalkoholne in alkoholne pijače. Pri alkoholnih pijačah uporabljamo različne stopnje pribitkov za pivo, vino, mešane pijače in žgane pijače. Brezalkoholne pijače lahko delimo na naravne sokove, mineralne in navadne vode, gazirane brezalkoholne pijače, pogosto ločimo tudi napitke (kava, čaj, kakao). Pri brezalkoholnih pijačah in napitkih niso redki pribitki 500 % in več, medtem ko so pri alkoholnih pijačah običajno precej nižji, razen pri mešanih in žganih pijačah. Seveda je veliko odvisno od kakovosti tako izdelka kot opravljenih storitev, opreme in lokacije obrata ter ostalih doživetij, ki vplivajo na zadovoljstvo gostov.

Pri oblikovanju cen vin v gostinskem obratu je še posebej pomembno, da morajo biti pribitki zmerni, v kolikor želimo svojim gostom ponuditi in omogočiti uživanje vrhunskih vin. Samo na ta način bomo zagotovili, da se nam bo obrat zalog povečal in s tem tudi prihodki, nenazadnje bo večje tudi zadovoljstvo gostov na eni strani in vinarjev na drugi strani. Če to prikažemo na praktičnem primeru: hišno vino, ki je ponavadi kakovostno, nabavimo npr. po ceni 4 €/steklenico in jo zagotovo lahko prodamo po 15 €/steklenico (odvisno od zgoraj naštetih dejavnikov), kar pomeni, da imamo 275 % pribitka. Po drugi strani pa imamo v prodaji letniški Dom Perignon, ki smo ga nabavili po ceni 165 €/steklenico, prodamo pa ga lahko za največ 210 €/steklenico, saj bo drugače šel težko v promet. V tem primeru je pribitek le 13 %, vendar je glede na sloves gostinskega obrata nujno, da imamo v prodaji

tudi takšne artikle. Seveda se moramo zavedati, da je natakarkar tisti, ki lahko in mora s svojim znanjem, strokovnim pristopom in spoštljivim odnosom do trdega dela vinogradnika oplemenititi postavljeno prodajno ceno.



Izdelajte in oblikujte vinsko karto vašega sanjskega gostinskega obrata s priporočenimi prodajnimi cenami.

1.10 ODGOVORNA STREŽBA ALKOHOLA

Cilj odgovorne strežbe alkohola je ozaveščati kulturo pitja, zmanjšati prekomerno pitje, opijanje in zastrupitev z alkoholom ter preprečiti pitje alkohola mladostnim in drugim ranljivim osebam. Z izobraževanji in usposabljanji strežno osebje izboljša svoje znanje o učinkih alkoholnih pijač in načinih komunikacije, kar pripomore k odpravljanju slabih praks strežbe alkohola (vsiljevanje alkoholnih pijač), povečuje pa priporočanje hrane in brezalkoholnih pijač ter upočasnitev strežbe. Pomemben del je tudi pomoč opitemu gostu pri organiziranju varnega prevoza in s tem preprečitev morebitnih nesreč v prometu. (Odgovorna strežba 2017, 18, 22)

Volumenski odstotek (vol. %) alkohola je standardna mera količine alkohola, koncentriranega v pijači. V Sloveniji je po zakonu kot alkoholna pijača definirana vsaka pijača z vsebnostjo več kot 1,2 vol. % alkohola. Alkoholna pijača z več kot 15 vol. % alkohola je definirana kot žgana pijača. (Prav tam, 33–34)

Standardna enota (merica) alkoholne pijače v Sloveniji vsebuje približno 10 g čistega alkohola. To je primerljivo z 1 dl vina (12 vol. % alkohola), 2,5 dl piva (5 vol. % alkohola), 0,3 dl žgane pijače (40 vol. % alkohola), 2–2,5 dl sadjevca (5 vol. % alkohola), 0,7 dl močnejšega vina (18 vol. % alkohola), 0,5 dl likerja (25 vol. % alkohola), 3,3 dl mešane gazirane alkoholne pijače ali 0,5 l radlerja. Povprečna oseba 1 enoto alkohola presnovi v 1 do 2 urah, vendar se proces presnove razlikuje pri vsakem posamezniku. Nobena od naštetih pijač ni manj ali bolj škodljiva. Učinek alkohola na telo je odvisen od količine popitega alkohola (gramov čistega alkohola). Posledice so odvisne tudi od pogostosti uživanja alkoholnih pijač. (Prav tam, 35, 48)

Pitje alkohola je bolj tvegano pri posebej ogroženih skupinah ljudi, kamor spadajo nosečnice in doječe matere, otroci in mladostniki, bolne in starejše osebe, neizkušeni pivci in osebe, ki vozijo ali upravljajo stroje. Strežba alkoholnih pijač tem skupinam ljudi je neodgovorna in nemoralna ter zakonsko omejena ali celo prepovedana. (Prav tam, 43)

1.10.1 Zakonodaja na področju strežbe alkoholnih pijač

Zakonodaja na področju strežbe alkoholnih pijač določa ukrepe in načine omejevanja porabe

alkohola ter ukrepe za preprečevanje škodljivih posledic rabe alkohola.

Omejevanje strežbe alkohola mladoletnim

46

Osebam, ki še niso dopolnile 18. leta starosti, sta ponudba in prodaja alkoholnih pijač prepovedani. Strežno osebje ima pravico od osebe, ki je videti mlajša od 18 let, zahtevati dokazilo o starosti v obliki osebne dokumenta. V primeru, da oseba ne želi pokazati osebne dokumenta in ne potrdi svoje starosti, ji strežno osebje ne sme ponuditi niti prodati alkoholne pijače. (Odgovorna strežba 2017, 60)

Omejevanje strežbe alkohola opitim

Osebam z očitnimi znaki opitosti sta ponudba in prodaja alkoholnih pijač prepovedani. Gostu, ki popije večjo količino alkohola in kaže znake opitosti, se sposobnosti odločanja in presojanja poslabšajo. S svojim obnašanjem ogroža svoje zdravje in zdravje vseh prisotnih v gostinskem obratu. Strežno osebje je tisto, ki mora na temelju znakov obnašanja opite osebe presoditi in sprejeti odločitev o prenehanju nadaljnje strežbe alkoholnih pijač. S tem dejanjem zaščiti sebe, opito osebo, goste, zaposlene in tudi gostinski obrat. (Prav tam, 60–62)

V gostinskih obratih je prepovedano prodati ali ponuditi alkoholno pijačo osebi, za katero strežno osebje upravičeno domneva, da bo le-to posredovala osebi z očitnimi znaki opitosti od alkohola (Zakon o omejevanju 2003, čl. 9).

Časovno in prostorsko omejevanje postrežbe alkohola

Prodaja žganih alkoholnih pijač (več kot 15 vol. % alkohola) je v gostinskih lokalih prepovedana od začetka dnevnega obratovanja do 10. ure zjutraj (Odgovorna strežba 2017, 63).

V športnih objektih in na pripadajočih zemljiščih (športni kompleks) je eno uro pred začetkom in med javno športno prireditvijo prepovedana prodaja oziroma ponudba alkoholnih pijač, ki vsebujejo več kot 15 volumenskih odstotkov alkohola (Zakon o omejevanju 2003, čl. 12).

Omejevanje oglaševanja alkoholnih pijač

Prepovedano je oglaševati žgane alkoholne pijače. Alkoholne pijače, ki vsebujejo manj kot 15 vol. % alkohola, je prepovedano oglaševati med 7.00 in 21.30 na radiu ali televiziji ter pred 22.00 v kinematografih (Odgovorna strežba 2017, 64).

Omejevanje vožnje pod vplivom alkohola

Alkohol bistveno vpliva na človekove sposobnosti za vožnjo. Zato v Sloveniji voznik v cestnem prometu ne sme voziti vozila, če je pod vplivom alkohola, oziroma je najvišja raven alkohola, ki ga ima lahko voznik v krvi, 0,5 g/kg krvi. Priporočljivo je, da ima gostinski obrat vsem vidne telefonske številke lokalnih taksistov in vozni red avtobusa. Pri tem ključno vlogo odigra tudi strežno osebje, ki opitim gostom pomaga pri organiziranju varnega prevoza domov. (Prav tam, 65)

Druge zakonodajne omejitve, povezane s strežbo alkohola

V ponudbi, v kateri so prisotne alkoholne pijače, je treba imeti vsaj dve različni vrsti brezalkoholnih pijač z enako ali nižjo ceno najcenejše alkoholne pijače (prav tam, 66).

V gostinskih obratih in na prireditvah, kjer se strežejo alkoholne pijače, je brez spremstva staršev, rejnikov ali skrbnikov prepovedan vstop mladostnikom, mlajšim od 16 let (prav tam). Delo pod vplivom alkohola, drog ali drugih prepovedanih substanc je prepovedano (prav tam).

47

1.10.2 Zlata pravila odgovorne strežbe alkohola

Obstajajo zlata pravila odgovorne strežbe alkohola, ki se glasijo (Odgovorna strežba 2017, 50, 75, 80):

- Strežno osebje alkoholnih pijač ne ponuja in ne streže mladoletnim gostom. Opitim gostom strežno osebje ne ponuja in ne streže alkohola.
- Strežno osebje opitim gostom ne dovoli sesti za volan, ampak jim nudi pomoč pri iskanju varnega prevoza domov (npr. taksi, klic bližnje osebe ...). Strežno osebje se zaveda resnosti situacije ter ne ponuja in ne streže alkoholnih pijač nosečnicam, saj alkohol negativno vpliva na zdravje dojenčka.
- Na delovnem mestu strežno osebje ne pije alkoholnih pijač, saj sta zbranost in odgovornost ključnega pomena za dobro in uspešno opravljanje dela. Strežno osebje dobro pozna zakonodajo na področju strežbe alkohola.
- Ne glede na težavnost situacije strežno osebje ohranja mirnost ter spoštljivo, vljudno in prijazno komunicira z gosti, saj s svojim vedenjem vpliva na vedenje gostov.
- Strežno osebje gostov zaradi opijanja nikoli ne obsoja, saj ima lahko gost za opijanje različne razloge (ločitev, izguba službe, smrt v družini itd.).
- Lastniki gostinskih obratov se morajo zavedati pomena odgovorne strežbe alkohola, prijetno vzdušje in dobro počutje gostov pa morajo postavljati na prvo mesto pred zaslužkom. To miselnost morajo prenašati tudi na zaposlene.
- Samo z odgovorno strežbo se lahko v gostinskem obratu ustvari prijetno vzdušje, v katerem gostje uživajo in se tja radi vračajo.



Gost vstopi v gostinski obrat ob 9. uri ter naroči Martell Cognac XO. Kakšen kozarec bi izbrali in pri kateri temperaturi bi ga postregli?

Vaš stalni gost je vidno alkoholiziran in povzroča hrup v gostinskem obratu. Opišite, kako boste postopali.

Ugotovili ste, da eden izmed vaših zaposlenih med delovnim časom redno konzumira alkohol. Kako boste ravnali?

Od lokalnega športnega društva ste prejeli ponudbo za prodajo pijač na košarkarski tekmi, ki jo gostijo v njihovi dvorani. Sestavite predlog ponudbe.

2 SPAJANJE HRANE IN VINA

48

Vrhunsko vino gre z roko v roki z odlično hrano. Včasih si prvo brez drugega težko predstavljamo, saj skupaj ustvarjata popoln okus in drug drugega dopolnjujeta. Združevanje hrane in vina lahko primerjamo z umetnostjo. Izobražen umetnik bo dejal, da sta harmonija in kontrast osnovni načeli, s katerima ustvarjate uravnoteženo kompozicijo. Če teorijo umetnosti prenesemo na kulinariko, to pomeni, da lahko jed združimo z vinom, ki prinaša podoben okus in tako ustvarimo harmonijo. Ali pa s kombinacijo vina iščemo nasprotje, da dobimo kontrast.

Ujemanja hrane in vina se lahko lotimo na dva načina:

- najprej poizkusimo jed ter na podlagi sestavin in okusov na krožniku izberemo najprimernejše vino;
- na podlagi izbranega vina pripravimo jed. Zgodi se, da je posamezna letina specifična in ker takšno vino težko ponudimo k jedem, se spajanja lotimo tako, da okusu vina izberemo sestavine na krožniku.

Prav tako poznamo dva tipa gastronomske izbire:

- **horizontalna izbira:** eno vino z eno jedjo (npr. rdeče vino z veliko taninov kombiniramo z mesom z žara),
- **vertikalna izbira:** progresivni vrstni red jedi in vin (vina in jedi si sledijo po jakosti). Med posamezno kombinacijo jedi in vina sledijo pavze za vodo ali sorbet, ki delujeta kot nevtralizatorja okusa in pripravita brbončice na naslednjo kombinacijo.

Pravila ujemanja hrane in vina v nadaljevanju so povzeta po Nemanič (2006).

2.1 KLASIČNA PRAVILA

Ujemanje hrane in vina iščemo v podobnih medsebojnih značilnostih (aromatika, kislina, tanini, sladkor, tekstura). **Kislota** hrane potrebuje kislino (sveže) vino. **Aromo** vanilje v hrani (omaki) združimo z isto aromo v vinu. Upoštevamo tudi **barvo** vina in hrane. Tako ob jedi s temno omako izberemo bolj intenzivno obarvano rdeče vino in ne roseja.

Umetnost spajanja vina in hrane je lahko zelo subjektivna, kajti nimamo vsi enakega ali podobnega okusa, zato tudi ni potrebe, da pri ustvarjanju slepo sledimo vsem klasičnim pravilom oziroma smernicam združevanja jedi in vina. Svobodna izbira je namreč tudi ena od čarov, ki naredi spajanje hrane in vina še bolj kompleksno in zanimivo.

Koliko vin je primerno postreči ob jedi?

Priporoča se, da ob vsaki jedi postrežemo eno vino (ob posebnih dogodkih lahko tudi več, da lažje ocenimo, katero se bolje ujema z hrano). Za začetek izberemo najlažjo, najmlajšo, najenostavnejšo vinsko aromo, pri izboru naslednjih vin pa te značilnosti stopnjujemo.

Osnovna pravila za spajanje jedi in vina

Glede na karakteristike hrane in vina priporočamo sledeče pare:

- mastna hrana – kislina v vinu,
- zamaščena hrana – alkohol,
- sočna hrana – alkohol, tanini,
- tendenca k sladkemu – kislina v vinu,
- sladka hrana – sladko vino.

49

2.2 SPLOŠNA PRAVILA O KOMBINIRANJU VIN Z JEDMI

V nadaljevanju so predstavljena splošna pravila o kombiniranju vin z jedmi.

2.2.1 Bela vina

Na pravilen izbor vina k posamezni jedi močno vpliva ostanek nepovretega sladkorja v vinu, svežina, kislina, alkoholna stopnja, aromatika idr. Ne smemo pozabiti, da so si vina iz različnih vinorodnih okolišev lahko precej različna, čeprav gre za isto sorto. Zemlja, klima in ostali pogoji poglavitno vplivajo na vino in so precej raznovrstni v različnih vinorodnih pokrajinah, zato imajo vina različne podtöne in okuse.

Bela sveža suha vina

Svežina belega suhega vina spodbudi tek. Zato so takšna vina primerna za začetne jedi (sirovi štruklji, belo meso v omaki, rižote, testenine s sirom, jedi z morskimi sadeži).

Bela suha vina s poudarjenim telesom

V to skupino sodijo sorte *sivi pinot*, *chardonnay*, *zeleni sauvignon*, *laški rizling*, *zelen*. To so krepkejša vina s prijetno kislino in aromatiko ter daljšim pookusom. Postrežemo jih k močnejšim jedem (morske ribe, telečji zrezek z gobicami, suhe mesnine (pršut)), priležejo se tudi k sirni plošči.

Bela suha aromatična vina

Gre za sorte z izrazito čisto aromatiko, in sicer *rumeni muškat*, *muškat ottonel* in *traminec*. Te sorte vina lahko postrežemo same, brez spremljave s hrano, saj je težko poiskati jed, ki bi jih dopolnila oziroma njihov okus še izboljšala. V primeru traminca mora biti jed ustrezno začinjena, kajti njegova aromatika spominja na znane začimbe.

Bela polsuha vina

To so vina z ostankom sladkorja, ki jih je prav tako težje kombinirati s hrano. V Sloveniji se večinoma pojavljajo v zvrsteh, kjer glavno sorto predstavljajo *traminec*, *rumeni muškat* in *sauvignon*. Bela polsuha vina se v kulinariki kombinirajo z: zaseko, drobovino, piščančjim ali telečjim ragujem, sirom (kozji, modri), poobedkom iz lupinastega sadja (mandlji, lešniki). Sveža vina te kategorije bi se najbolje podala sledečim jedem iz slovenske kulinarčne dediščine – s pšeničnimi in krompirjevimi štruklji s skuto, jabolčnim in smetanovim zavitkom, krofi, flancati.

Vina posebne kakovosti (predikatna vina)

Izbrati ustrezno jed k vinom te vrste je prava umetnost.

50

Kombiniranje s slovenskimi jedmi:

- gosja jetra z mandeljni,
- ajdova potica z orehovim nadevom, lešnikova torta, prekmurska gibanica, belokranjska gibanica, pečeni orehovi štruklji, palačinke z orehi, pohorska omleta, vodnikova pogača, kostanjev pire s smetano, nadevane hruške, šarklji s suhim sadjem in rozinami, blejska kremna rezina,
- modri siri.

Francoska priporočila:

- gosja jetra, telečji priželjc, telečji zrezek z gobicami, sirova potica (vlečenka),
- topla jegulja-pašteta, kuhani raki, zrezek iz račjih jeter z mlado repo, gomoljike,
- siri roquefort, blue d'auvergne, stilton.

2.2.2 Šampanjci – penine

Penina ali šampanjec sta vsekakor najbolj primerna in ugledna aperitiva. Mehurčki povzročijo razdraženje brbončic na jeziku in s tem se vzpodbudi apetit po hrani. Tako penina kot šampanjec sta peneči vini, ki lahko predstavljata aperitiv ali pa spremljata vsako jed večhodnega menija. Potrebno je le poiskati in izbrati pravilno kombinacijo, npr. z začetnimi jedmi – drobnimi prigrizki, s slanim pecivom, obloženimi kruhki s polenovko, lososom in kavjarjem.

Slog šampanjca:

- *Suhi in zelo suhi šampanjci* (svetlo rumenkaste barve, živahni, mladostni, mineralni s cvetlično noto) so primerni kot aperitiv.
- *Šampanjci telesa* so zlate barve z jantarnimi odtenki in z aromo (začimbe, sveže maslo, zrelo žito), ki v ustih pustijo krepek in poln okus. Lahko so mlajši ali starejši letnik, včasih so celo letniški. Vedno so narejeni iz rdečih sort (pinot). V kombinaciji s hrano običajno spremljajo bogatejše jedi (obare, perutnino, pečenko z nadevi, divjačino, sire).
- *Šampanjci srca* so zlate in tudi roza do svetlo rdeče barve. Okus je sladek, arome pa spominjajo na arome vrtnic, medu, peciva in cimeta. Večinoma so narejeni iz modrega pinota in stari več kot 3 leta. Lepo se podajo k sladko-slanem pecivu, kolačem z rozinami, ocvrtemu sadju, zelenjavi in sadnim kupam (družinska praznovanja).
- *Šampanjci duha* so pridelani iz enosortnih vin z izraženim značajem, ki zorijo najmanj 5 let. So rumenkasto zlatega videza s cvetlično sadno aromo peciva, vanilje, začimb. Prav takšne note ponudi pester, dolg okus. V kombinaciji s hrano šampanjci tega sloga najbolje spremljajo namaze z gosjo pašteto, drobne prigrizke iz ocvrtih gobic, rakcev ipd.

2.2.3 Rose

Ta vina so pridelana iz rdečih sort s kratkim procesom maceracije (le nekaj ur), ki ponujajo čudovito barvno paleto (svetlo vijoličaste, roza, lososovo rdeče, barve prepeličjih oči, čebulne). So odlična izbira za kombiniranje s hrano, ko nismo popolnoma prepričani, ali bi k izbrani jedi ponudili belo suho ali rdeče vino. Načeloma pa so rose vina spremljevalci enostavnih obrokov, kot so ajdovi žganci s prekajenim ali belim mesom, matevž s suhim mesom in žolca.

2.2.4 Rdeča vina

Zelo znano pravilo kombiniranja hrane in vin pravi, da močna rdeča vina pašejo k težji hrani, kot so mesne jedi in močno začinjene jedi. Pri rdečem mesu prevladujejo močnejši in bolj polni okusi, jedi pa so pogosto bolj dominantnega značaja. Ne smemo pozabiti, da so si vina iz različnih vinorodnih okolišev lahko zelo različna na kar vpliva rastišče.

Rdeča mlada vina

V Franciji mlado rdeče vino predstavlja vino *beaujolais* (izg. božulé), pridelano iz sorte *gamay* (izg. gamé). Gre za vino s prijetno sadno aromo, ki se začne prodajati tretji četrtek v novembru. V Sloveniji zakon predpisuje prodajo mladega vina prvič 30 dni po trgatvi grozdja in najkasneje do 31. januarja naslednjega leta. Mlada *portugalka* iz Bele krajine ali pa mladi *merlot* iz vinorodnih okolišev Vipavske doline in Goriških brd sta značilna primera mladega vina iz Slovenije. V kombinaciji s hrano mlada vina spremljajo enostavne jedi, ki so aktualne v jesenskem in zimskem letnem času: pečen kostanj, pečenica ter krvavica z zeljem, mežerli (Koroška), zasavska jetrnica, kožarica.

Rdeča vina z blagim taninskim okusom

Od sorte grozdja kot tudi samega procesa pridelave vina je odvisno, koliko in kakšne tanine bo vsebovalo vino. Nekateri vinarji ne izkoristijo celotnega bogastva jagodne kožice, ker si želijo, da bi bilo rdeče vino pitno že prvo leto po trgatvi. Med rdeča vina z manj taninov sodijo sorte z manj barvili in taninov v grozdni kožici (*žametovka*, *modri pinot*) in rdeče sorte, ki so posejane na legah s kraškim matičnim substratom. V kombinaciji s hrano se vina takšnega sloga najbolje podajo k srednje močnim jedem, ki so blago začinjene: teletina, perutnina (kokoš, puran), kunčje meso, jagnjetina.

Ta slog vina se poda tudi k italijanski gastronomiji. K jedem, kot so špageti z mesno omako, ravioli, kaneloni, mesna lasanja in pica, se priporoča npr. vino *chianti* (rdečkasto vino iz belih in rdečih sort) ali pa *barbero*.

V to skupino sodijo tudi *cviček*, *portugalka*, *modra frankinja*, *merlot* in *refošk*, ki se podajo k lažjim mesnatim jedem, pol prekajenim izdelkom iz svinjine, kranjski klobasi, bograču, frtaljam z domačo klobaso, pečeni šunki v testu, pečeni raci ali gosi z mlinci in rdečim zeljem.

51

Rdeča vina z bogatimi, a žlahtnimi taninskimi snovmi

Pridelava bogatih rdečih vin je dražja in poteka dalj časa, daljše je tudi zorenje oziroma staranje teh vin. Vina takšnega sloga tanine pridobijo z daljšim postopkom maceracije (tudi do 30 dni in več) na jagodnih kožicah. Tanini se izlužijo tudi z zorenjem v hrastovih sodih. S spajanjem taninov iz jagodne kožice in iz hrastovih sodov nastanejo cenjene arome vanilje, čokolade, kave, cimeta. Seveda samo v primeru izbranega vina ter ustrezne in izbrane kakovosti hrastovega sode. Z leti začnejo namreč vinske arome prevladovati nad hrastovimi. Takšna vina za spajanje s hrano zahtevajo bolj kompleksne jedi, kot so npr. pečena govedina, florentinski zrezek, pljučna pečenka z začimbami aromatičnih trav, meso z žara, divjačinsko meso in jedi iz najkakovostnejšega rdečega mesa, ki so ustrezno zabeljene.

2.3 IZBIRA JEDI K NEKATERIM VINOM

Širom sveta velja nenapisano pravilo, da se k regionalni hrani postreže regionalno vino. Pravilo, da se k temnemu mesu streže rdeče, k belemu mesu pa belo vino ali pa zgolj razlaga, da se vino ter hrana spajata samo zaradi lokalnosti in tradicije, zahtevnejših gostov ne bosta zadovoljila. Zato je priporočljivo, da se rojevajo novi pari spajanja hrane in vina, ki so podprti z zgodbo. Pri spajanju pa je treba upoštevati vse komponente in osnovne okuse, ki sestavljajo krožnik. Tako npr. slane jedi zahtevajo vino s slajšim okusom (vino z ostankom nepovretega sladkorja).

2.3.1 Z vinom pripravljene jedi

Pri obroku, ki je bil pripravljen (kuhan, pečen) z dodatkom vina, popolno spajanje iščemo ravno z vinom, ki je bil uporabljen za pripravo jedi. Za zrezek v vinski omaki bomo za spajanje hrane in vina recimo uporabili enako vino ali pa vino enakih lastnosti, kot je bilo vino za pripravo vinske omake. V primeru, da bi želeli spajati petelina v močnem, aromatičnem vinu (*chardonnay, barik*), bi postregli vino enakih karakteristik, saj bi pri izbiri lažjega vina (*laški rizling*) prevladal pikanten okus jedi.

2.3.2 Zelenjava in druge posebnosti

V primeru začinjenega naravnega zrezka izbira vina ni težka, saj imamo krepka bela in rdeča vina, katerih aromatika in okus spominjata na začimbe (*sivi pinot, cabernet sauvignon*). Nekateri jedi pa je z vinom zelo težko spajati, saj puščajo na jeziku obloge in s tem motijo delovanje brbončic. Takšen primer je jajce. Prav tako se z vinom težko spaja kis. Za pripravo solate je bolj učinkovitejša uporaba kisa iz dobrega vina, ki je ustrezno razredčen z vodo in pomešan z oljem. Pri tem je priporočljiva uporaba lešnikovega ali orehovega olja, ki se zaradi enakih lastnosti super podata z okusom *chardonnaya*. Enega od sovražnikov vina predstavlja tudi artičoka. Vsebuje namreč snov cinarin, ki pri vinu daje občutek sladkosti oziroma grenkobe (pri kadilcih kovinski okus). Težavo odpravimo tako, da po artičoki pokapljamo limonin sok in s tem nevtraliziramo učinek cinarina, posledično pa vino dobi prijetnejši okus. Še ena od težavnih sestavin pri kombiniranju z vinom je špinača. Špinača povzroča trpkost, ki jo prav

tako odpravimo z limoninim sokom ali maslom. Tudi beluši pri spajanju predstavljajo izziv. Najbolje se sicer ujamejo s sadnim *sauvignonom* ter *cabernet franc* (pri obeh je namreč prisoten vonj po ribezovem listju).

2.3.3 Vino in začimbe

Vino in začimbe vedno združujemo po načelu harmonije. Ključ združevanja je, da aromi prevladujoče začimbe dodamo vino s podobno aromo. Zelo aromatična sladka bazilika se odlično ujema z *muškatom* ali *rizlingom*. Pehtran pa se lepo ujema z vinom, kot je *chardonnay*, ker ima bolj zemeljski priokus.

Začinjene jedi potrebujejo protiutež, ki jo iščemo v *renskem rizlingu* s poudarjeno limonino cvetico in v zelo sadnih *sauvignonih*. Od rdečih vin se priporoča postrežba zelo sadnih rosejev (*modra frankinja, refošk, barbera*) in mladih rdečih vin.

Chardonnay se lepo ujema tudi s šalotko in kurkumo. *Rizling*, ki smo mu pripisali baziliko, se lepo združuje tudi z drugimi začimbami, vključno z ingverjem, poprom, hrenom, kumino in žajbljem.

Rose je prav tako vino, ki ga lahko združujemo z različnimi začimbami, predvsem se lepo spaja s sivko, črnim poprom in kumino. Zadnji dve začimbi prideta še bolj do izraza, če ju združimo s penečim rosejem.

Zelo zanimiva je tudi kombinacija začimb s *tramincem*. Izvrstno se združuje z ancho poprom, grškim senom, črnim kardamomom in kumino.

2.3.4 Začetne jedi

Čeprav se začetne jedi med seboj razlikujejo, velja pravilo, da k njim postrežemo lažja bela, rose ali rdeča suha vina. Načeloma se ob juhi vina ne streže. Po goveji juhi lahko postrežemo *laški rizling*, po zelenjavni *sauvignon*, po ribji pa sadno dišeči *rose*. Začetni jedi, ki vsebuje morske sadeže ali pa ribo (dimljen losos ali postrv), se najbolje poda penina. Spremljevalci rižote so lažja bela suha ali pa rdeča vina, odvisno predvsem od začimb, aromatičnih dodatkov in omake.

2.3.5 Ribe

Osnovno pravilo kombiniranja rib z vinom se nagiba k izbiri belega vina. Takšna enostavna kombinacija je ocvrta postrv, ki jo postrežemo z *rebulo* ali *belim pinotom*. Sicer pa je možnosti spajanja veliko, ker imajo poleg ribe velik vpliv na spajanje z vinom tudi začimbe in ostale komponente krožnika.

Ribe so vir beljakovin, ki ublažijo kislino belih vin. Beljakovine iz rib niso sposobne zmehčati taninov rdečega vina, medtem ko beljakovine iz rdečega mesa to zmorejo.

Osnovne smernice za spajanje rib in vin so:

- ocvrte ribe – enostavna kiselkasta vina,
- na žaru pečene ribe – močnejša bela vina,
- ribe z omako iz masla ali smetane – zrela vina (polsuha vina pozne trgatve).

Pri samem spajanju belega vina in ribe pripomorejo tudi dodatki, kot so sok limone na ocvrti ribi, kapljica oljčnega olja na ribi z žara ter maslo in pehtran.

Spajanje mesa belih rib z rdečim vinom ni priporočljivo zaradi kovinskega okusa po kositru. Takšen okus nastane zaradi večje vsebnosti taninskih snovi v rdečem vinu.

Ribe, ki so enostavno pripravljene, se lepo ujemajo z lažjimi belimi suhimi vini (*laški rizling, beli pinot, malvazija*) in s kakovostnimi zvrstmi, ki jih v Sloveniji ne manjka. Ribe, ki so pripravljene v omaki, potrebujejo vina bolj polnejšega telesa (*sivi pinot, chardonnay, sauvignon*). Kuhanega lososa v vinski omaki pa lahko spajamo tudi z rdečim vinom, tako kot tudi tuno in ostale ribe čvrstjšega mesa. Dobra izbira k slednjim je lahko tudi ustrezen rose.

2.3.6 Meso

Pri spajanju moramo okus hrane vedno uravnovesiti z vinom, tako da noben okus ne prevlada.

Temno in svetlo meso

Pomembno je, da pri temnem in svetlem mesu vedno upoštevamo prevladujoče okuse omak in začimb.

Rdeče meso (govedina, ovca, oven, račji zrezek)

Rdeče meso pride dobro do izraza v kombinaciji z vini, ki vsebujejo tanine. Rdeče meso jih naredi okusnejše. Vsebnost taninov naj raste glede na čas trajanja peke, dušenja mesa ali pečenja na žaru. Takšen primer je pečen jaganjček na ražnju, ki je masten in s toplotno obdelavo pridobi karamelizirano, hrustljivo skorjo, zato zahteva vino z bogato vsebnostjo taninov.

Pljučna pečenka

Pljučna pečenka se odlično ujema z bogatejšim rdečim vinom, ki je nekaj let zrelo (*modra frankinja, merlot, cabernet sauvignon*). Z njimi se dobro ujame tudi goveji ragu. Vina z višjo vsebnostjo alkohola spremljajo divjačinske jedi (zajec, srna, divja raca, ptica). Gojena divjad zaradi življenjskih okoliščin nima tako močno izraženih vonjav, zato so zanje bolj primerna lažja rdeča vina.

Pečeni jaganjčkovi kotleti

Pečeni jaganjčkovi kotleti se podajo k metliški črnini šibkejšega telesa. V primeru izrazitejših

začimb (rožmarin, brinove jagode) mora biti metliška črnina polnejšega telesa ali pa namesto nje izberemo vino, ki je zrelo 2 do 3 leta.

Svinjina

Svinjina se dobro poda številnim različnim sortam vin. Pečenko ali kotlete lepo dopolnijo bela suha vina, ki so lahko aromatična, lažja, krepka ali močnejša.

Piščanci

Spajanje vina z na ražnju ali v zaprtem kotličku pečenimi piščanci je zelo podobno spajanju s svinjino. Lahko pa zraven pečenega piščančjega mesa ponudimo rose ali lažje rdeče vino.

Jetra, ledvičke, bikovi prašniki

K omenjenim jedem postrežemo rdeča vina s sadno cvetico (*refošk, portugalka*), ki naj bodo mlada. K telečjim jetrom na žaru, ki imajo sladek okus, ponudimo mehkejše rdeče vino (*cviček, metliška črnina, refošk*). K telečjemu priželjcu, ki je pripravljen z omako á la creme, pa ponudimo *modri pinot*.

Klobase ali prekajene salame

Klobase in salame moramo poskusiti ter potem na podlagi okusa in začinenosti izberemo ustrezno vino.

2.3.8 Sladice

Pravilo narekuje, da mora biti vino sladko vsaj toliko, kolikor je sladka sladica. Vina posebne kakovosti (pozna trgatve, izbor, suhi jagodni izbor, jagodni izbor, ledeno vino) so prava izbira za sladice s sadjem in za različna peciva. Vina, ki vsebujejo preveč kisline, lahko negativno vplivajo na okus sladkega peciva, lepo pa dopolnjujejo jagode, maline, jabolka, breskve in sadno kupo iz naštetega sadja. S palačinkami z orehi se lepo poda *rumeni muškati* pozne trgatve.

Čokolada na brbončice na jeziku še močneje vpliva kot jajce, a kadar čokolada v sladica ne prevladuje, svetujemo izbiro močnejšega zrelega sladkega vina (iz sušenega grozdja), vina posebne kakovosti (izbor, jagodni izbor) ali pa alkoholiziranih vin (*portovec*).

2.3.9 Siri

Najbolj znani kombinaciji vino - sir sta

- špansko vino *jerez* s sirom *stilton*,
- francosko vino *sautern* s sirom *roquefort*.

V kombinaciji z rdečim vinom naj bo sir mlad ali sladek mazav, lahko izberemo tudi starano gavdo, grojer, zbrinc ali parmezan (belim vinom ti siri ne ustrezajo), medtem ko camembert

ni dobra izbira. Camembert je namreč sir, ki se z vinom ne spaja najbolje – ubije okus tako rdečega kot belega vina.

Ementalski sir poudari okus tako rdečih kot belih vin.

Modre sire (roquefort) običajno spajamo z vinom posebne kakovosti, tudi specialne (*porto*, *tokay azsu*). V tej kombinaciji se srečata dve žlahtni plesni, ki tvorita harmonijo med vinom in modrim sirom.

Nekateri kozji siri se kot začetna jed lepo kombinirajo s suhim sauvignonom. Ista kombinacija pa ima lahko povsem drugačen učinek, če gre za poobedek, pred katerim smo pili vrhunsko zrelo rdeče vino. Kozji siri se z rdečimi vini ne ujamejo. Če je sir bolj mehek in slajšega okusa, ga lahko spojimo z vinom, ki vsebuje ostanek nepovretega sladkorja.

Stiskani siri (ementalski, stiški, tolminski, grojer)

Stiskani siri se kombinirajo z mlajšim, živahnijšim belim suhim vinom in tudi z rdečim vinom, ki vsebuje tanine.

Siri z oprano skorjo (munster) se podajo k *traminču* in k vrhunskemu rdečemu vinu.

Sveži siri

Sveži siri so namenjeni zajtrku ter poobedku. Kombiniramo jih z mladim, svežim belim vinom ali s sadnim rosejem. Ploščo za poobedek pripravimo iz sirov iste družine, priporočljivo pa je, da izberemo le enega, ki se najbolje poda izbranemu vinu.



Opišite sortno sestavo cvička v procentih in priporočajte idealno spajanje tega s hrano.

Katero vino bi ponudili narezku pršuta?

Hišni vinar vam je – kot sommelierju, s katerim vrhunsko sodelujeta – poslal njegovo mlado vino iz sorte gamay. Vaš gostinski obrat se nahaja na dolnjiškem. Katero jed bi izbrali za spajanje s to sorto vina, če upoštevate, da kombinacija ne sme biti tradicionalna?

Glavni okus hrane na krožniku je sočen. Katere lastnosti mora imeti vino, ki bi ga postregli za protiutež?

Kakšno vino bi postregli k slovenski tradicionalni sladici – prekmurski gibanici?

3 KAKO PRAVILNO DEGUSTIRATI VINO

Vino je nekaj posebnega, je zgodba dolge tradicije. Je plod rodovitne zemlje, sonca in trdega dela vinogradnika in vinarja. Vino niti slučajno ni samo alkoholna pijača in tako se je do vina potrebno obnašati in tako je potrebno z vinom tudi ravnati. Pokušnja vina mora biti doživetje, posvetiti se mu je potrebno od prve do zadnje kapljice. Da bi res lahko uživali pri degustiranju te plemenite pijače, je dobro vedeti, na katere stvari je potrebno biti pozoren.

Profesionalno degustiranje in ocenjevanje je prava umetnost, ki zahteva veliko izkušenj in znanja. Tudi pogoji za takšno ocenjevanje so točno predpisani v pravilniku o strokovnih ocenjevanjih vina v Sloveniji (Pravilnik o postopku 2000). Prostor za ocenjevanje mora biti dobro osvetljen, prezračen, brez vonjav, hrupa in s temperaturo med 18 in 24 °C. Ti pogoji morajo veljati na uradnih ocenjevanjih vin. Za ljubiteljsko degustiranje tako strogi pogoji niso potrebni.

3.1 POSTOPEK OCENJEVANJA

Pri ocenjevanju smo pozorni na:

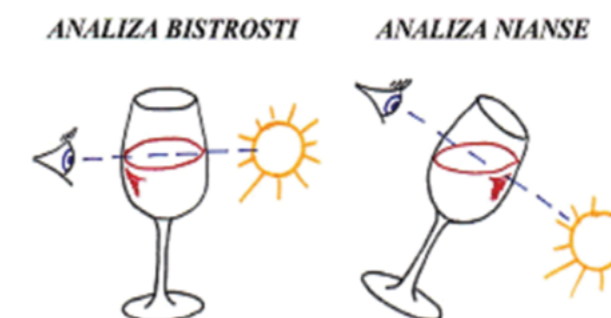
1. VIDEZ

Dobro pogledite v kozarec in opazujte barvo, bistrost in iskrenje vina. Katere barve zaznate? Je vino bistro? Nagnite kozarec in pogledajte rob vina, če lahko vidite nianso druge barve.

Tabela 1: Vaja – Videz vina

BISTROST VINA		bistro, megleno, motno
INTENZIVNOST BARVE		bleda, srednja, intenzivna, globoka, neprosojna
BARVA	bela vina	rumenkasta z zelenkastimi odtenki, zelena, slamnata, zlato rumenkasta, jantarna, rjava
	rose vina	bleda, vijolična, češnjeva, čebulna, oranžna
	rdeča vina	škrlatna, češnjeva, vijoličasta, škrlatna, bordo, rubinasta, granatna, opečnata, kavna, rožnata, malinovo rdeča
DRUGO		Solzice – nogice, usedlina, iskrenje mehurčkov

Vir: Debevc, Kužner, Bohinc 2018, 220



Slika 9: Shema opazovanja bistrosti in nianse vina
Vir: Nemanič 2011, 206

58

Tekočnost je podatek o viskoznosti vina (alkohol, glicerol, sladkor ...), kar se odraža v obliki »solzic« na steklu in premikanjem vina v kozarcu. Višji suhi ekstrakt in ostanek sladkorja povečujeta viskoznost, vino je bolj gosto tekoče, v ustih pa se zazna z otipom.



Slika 10: Prikaz tehnike opazovanja kozarca in nastanek »solzic«, ki ponazarjajo gostoto vina
Vir: Nemanič 2011, 208

Iskrenje mehurčkov (CO_2) je pri mladih belih vinih večinoma zaželeno. Pri natakanju in na robu kozarca ga je mogoče opaziti pri vsebnosti od 0,5–1,8 g/l. Pri zrelih, predvsem rdečih vinih, CO_2 ni zaželen, ker v družbi taninov in grenčic deluje neprijetno.

Pri penečih vinih je iskrenje bolj ali manj intenzivno. Peneča vina se analizirajo podobno kot mirna – na osnovi intenzivnosti barve, nianse, sijaja, prozornosti. Doda se še ocena penjenja in iskrenja. Mehurčke ocenjujemo s fineso (premer), intenzivnostjo, venčkom in trajnostjo. Pena se ocenjuje pozitivno, če so mehurčki drobni in se zreducirajo v nekaj sekundah na strnjen in trajen venček. Ne sme se zadrževati kot pri pivu in ne sme izginiti v trenutku kot pri gazirani vodi. Iskrenje je odvisno od postopka proizvodnje, temperature strežbe, kozarca, sestave vina. Dobro se oceni dolgotrajnost iskrenja. Po izginotju prve pene ostaja ob steni kozarca droben venček. Za vizualno ocenitev iskrenja je ključen premer mehurčkov.

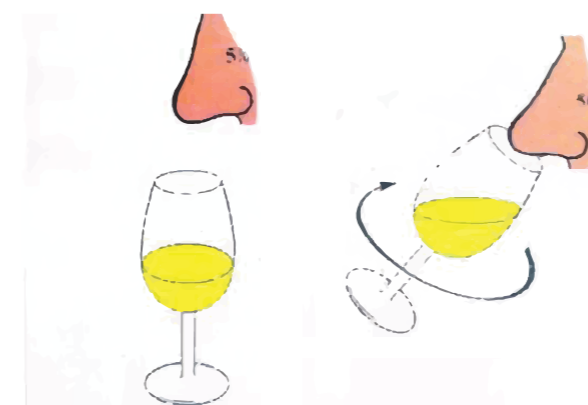
2. VONJ

Najprej povonjajte kozarec natočenega vina in ga nato dobro zavrtite ter ponovno povonjajte. Bodite pozorni na spremembo vonjav, ki se razvijajo. Pomislite, katere različne arome lahko zaznate – vonjate jagodičevje, nežno cvetje, suho sadje, vaniljo ali celo kombinacijo vseh? Koliko različnih arom prepoznate? Ali so arome kompleksne in bogate ali so enostavnejše in živahnije?

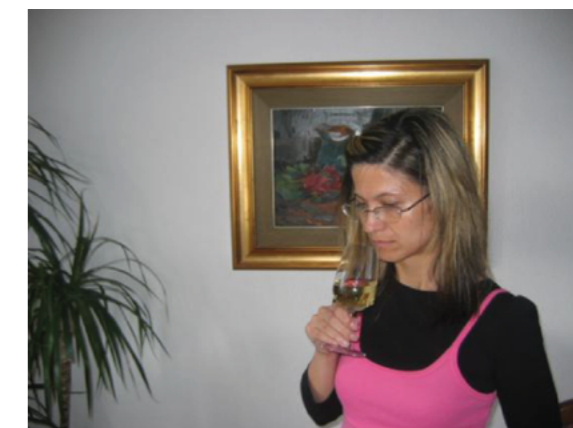
Tabela 2: Vonj vina

ČISTOST VONJA	čist, nečist
INTENZIVNOST VONJA	šibka, povprečna, aromatična, zelo aromatična
KAKOVOST	elegantna, običajna, prijetna, neprijetna, enostavna, sestavljena
AROMA	sadna, cvetlična, rastlinska, začimbna, lesena, zemeljska ...

Vir: Debevc, Kužner, Bohinc 2018, 220



Slika 11: Vonja se najmanj dvakrat, saj kroženje vina v kozarcu pospešuje izhlapevanje arom
Vir: Nemanič 2011, 212



Slika 12: Pozorno in zbrano vonjanje vina
Vir: Nemanič 2011, 212

3. OKUS

Naredite požirek in se osredotočite na vse okuse, ki se vam razvijajo v ustih. Katere izmed štirih osnovnih okusov zaznate? Kako dolgo ostane okus? Kako intenziven je okus? Je vino uravnoteženo ali nekaj močno izstopa? Se arome v ustih razvijajo?

Tabela 3: Okusi v vinu

SLADKOST	suho, polsuho, polsladko, sladko
KISLOST	nizka, srednja, visoka
ALKOHOL	nizek, visok
VSEBNOST TANINOV	nizka, srednja, visoka
EKSTRAKT (TELO)	lahko, srednje, polno, krepko
OKUS	saden, cvetličan, rastlinski, mineralen, začimben, lesen, zemeljski ...
DRUGO	tekstura, harmonija: nežno, kremasto, agresivno ...
POOKUS	kratak, srednje dolg, dolg

Vir: Debevc, Kužner, Bohinc 2018, 220

Prvi vtis je lahko kratak, odkrit ali agresiven. Na sladek okus vina ima velik vpliv etanol. Že 4 % raztopina etanola v vodi deluje sladko. Raztopina 20 g saharoze v litru vode je v prisotnosti 4 % etanola bistveno slajša, zato tudi brezalkoholno vino ni pitno, ker je prekislo in greni.

59

Glicerol je sladek, toda običajna vsebnost 5 do 8 gc/l nima opaznega vpliva na okus. Pri višji koncentraciji, recimo 15 do 20 g/l, kar je značilnost vin iz žlahtno gnilega grozdja, se lepo čuti sladkost glicerola.

60

Razvoj v ustih je odvisen od sestave in dolžine vina. Okus se smatra kot skupek več različnih zaznav:

- zaznava arom v ustih,
- druge zaznave na jeziku in sluznici, ki so kontaktne. Da bi bilo čim več zaznav, ko je vino v ustih, »odpiramo« vino s pomočjo srkanja zraka in gibanjem jezika,
- pri požirku vina zadržimo dih ter s pomočjo jezika vino porazdelimo po celotni ustni votlini,
- ko vino spustimo po grlu, skozi nos izpihemo zrak in ob tem intenzivneje zaznamo okus vina.

3.2 ŠEST OSNOVNIH ATRIBUTOV VINA

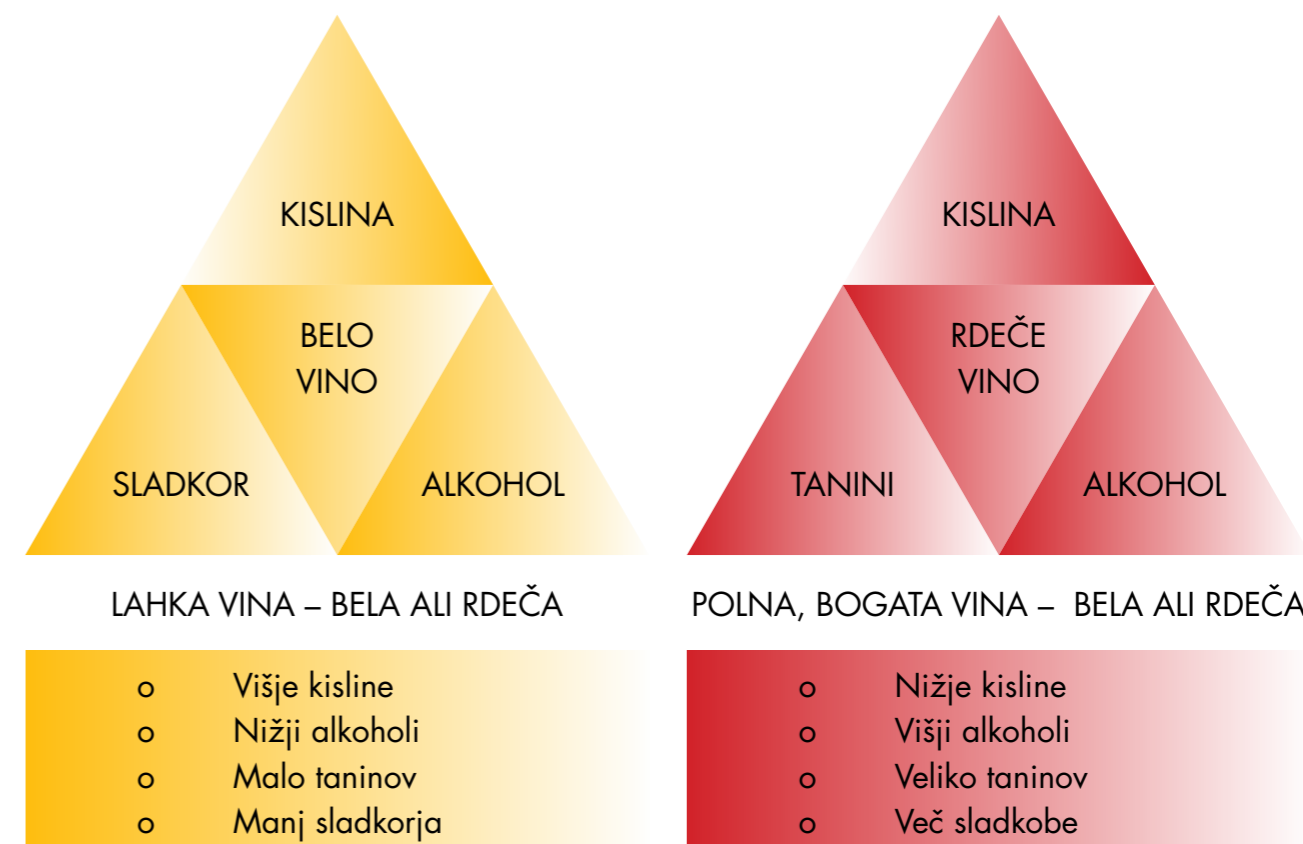
Osnovni atributi vina so:

- 1. SLADKOST** – ostanek neprevretega sladkorja. Občutek sladkosti vina je zelo odvisen od ostalih parametrov. Sladkor poudarja *mehkobo vina*.
- 2. KISLOST** – je osnovni atribut vina. V vinu je veliko vrst kislin. Kisline so v največji meri posledica »terroirja« ali rastišča. Kislost zaznavamo kot *svežino vina*.
- 3. ALKOHOL** – je posledica fermentacije. Pekoča zaznava, nosilec arom, določa viskoznost, mehkobo, toploto in *telo (polnost) vina*.
- 4. TANINI** – so naravne spojine v rastlinah. Okušamo jih kot *grenkobo* in kot otip »sušijo usta«. V vino pridejo iz grozdnih kožic, semen in sodov.
- 5. VONJ, AROME** – intenzivnost vonjav in arome.
- 6. TELO** – v vinski terminologiji se nanaša na »otip« v ustih, ki nam govori, v kakšnem odnosu so osnovne komponente v vinu.

3.3 HARMONIJA VINA

Prijetnost in harmoničnost vina okušamo z brbončicami. Za harmoničen in eleganten okus morajo biti snovi v vinu v primernem razmerju.

61



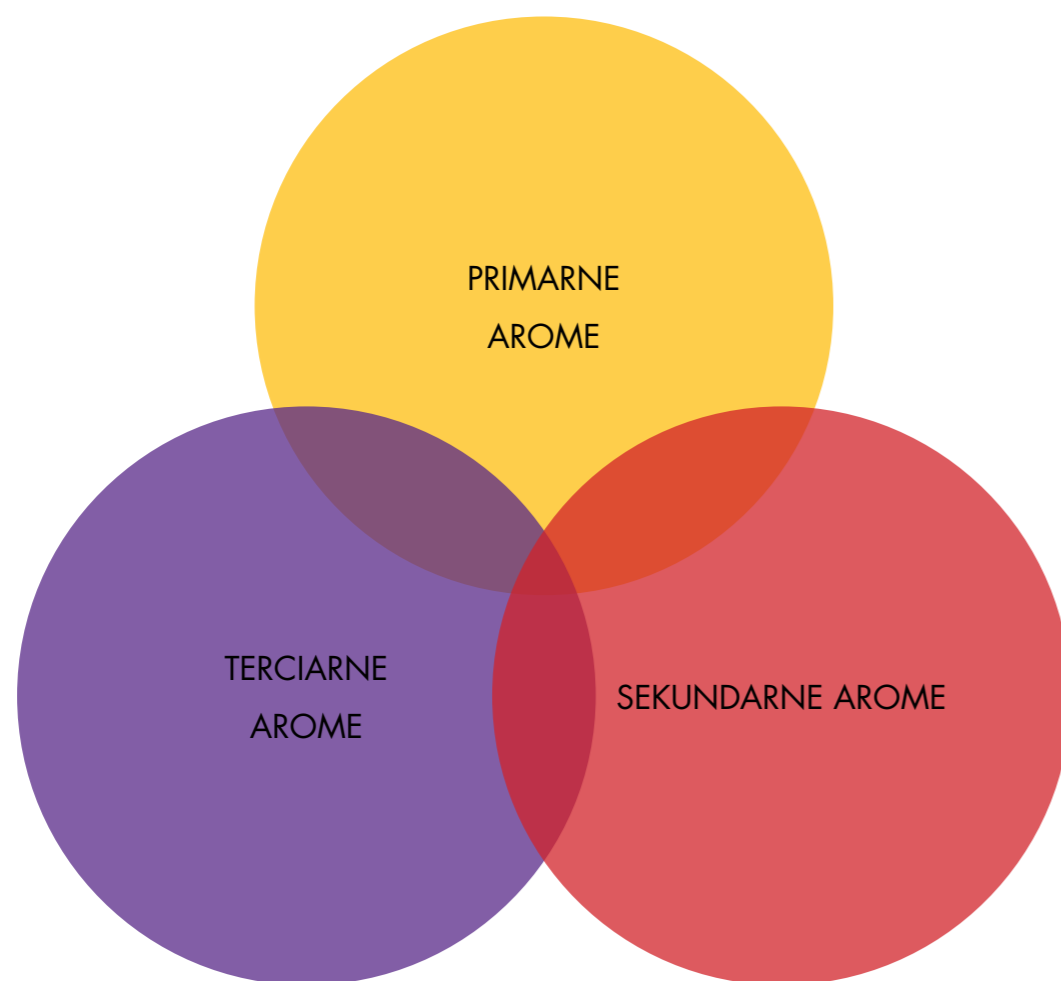
Slika 13: Harmonija vina
Vir: Debevc, Kužner, Bohinc 2018, 119

3.4 VINSKE AROME

Vinske arome delimo na:

62

- **PRIMARNE AROME** – arome iz grozdja in rastišča – sadnost, mineralnost. Najpogostejše primarne arome so sadne, cvetne in začimbne.
- **SEKUNDARNE AROME** – arome, ki nastanejo v času vinifikacije (označuje pridelavo vina in vključuje vse postopke od izbire grozdja pa vse do stekleničenja donegovanega vina). Najpogostejše sekundarne arome so sadne in začimbne.
- **TERCIARNE AROME** – nastanejo v času zorenja vina v sodu ali steklenici. Te snovi, ki sestavljajo t. i. cvetico zrelega vina, so posledica mnogih procesov različnih sestavin vina skozi čas zorenja. V tem času tudi iz primarnih in sekundarnih nastanejo nove, bolj stabilne arome, ki dajo vinu kompleksnost.



Slika 14: Vinske arome
Vir: Debevc, Kužner, Bohinc 2018, 119

3.5 DESKRIPTORJI AROM

V nadaljevanju pogledimo deskriptorje arom v vinu, ki so predstavljeni v tabeli 4.

Tabela 4: Deskriptorji arom

SADNE AROME	CITRUSI	grenivka, limona, pomaranča, mandarina
	JAGODIČJE	robidnica, malina, jagoda, borovnica, ribez
	PEČKATO SADJE	jabolka, hruške, kutina, kosmulja
	KOŠČIČASTO SADJE	breskve, marelice, slive, češnje, višnje ...
	TROPSKO SADJE	ananas, banana, mango, pasijonka, melona
SUHO SADJE	slive, fige, rozine	
CVETNE AROME	SVEŽE	cvetovi citrusov, vrtnica, vijolica, bezeg, lipa
	SUHO	posušeno cvetje
HERBALNE AROME	SVEŽE	šparglji, trava, meta, listi črnega ribeza ...
	KUHANO	zelje, kuhana zelenjava, olive ...
	SUŠENO	seno, slama, čaj, tobak ...
	OREŠČKI	orehi, lešniki, mandlji ...
ZAČIMBNE AROME	SLADKE	cimet, muškadni orešček, klinčki, vanilja ...
	OSTRE	popper, likorica, brinove jagode
DRUGE AROME	LESNE	cedra, hrast, dim, ožgan kruh, pražena kava
	ŽIVALSKO	usnje, mokra volna, meso, konjski znoj ...
	AVTOLIZNE	kvas, kruh, piškoti ...
	MLEČNE	maslo, sir, smetana ...
	MINERALNE	zemlja, prah, sol, petrolej, katran, gobe ...
	ZRELE	karamela, med, marmelada, sirup, melasa
	KEMIČNE	plastika, moker karton, guma, šibice ...

Vir: Debevc, Kužner, Bohinc 2018, 221

63

4 POSTREŽBA VINA

Pitje vina ni samo prijetno in sproščujoče, lahko je tudi prava znanost, zato uživanje te žlahtne pijače zahteva poseben postopek – od tega, kako vino prezentiramo, strokovno odpremo, kateri kozarec uporabimo glede na vinsko sorto, do tega, kako rokujemo s steklenico in nalivamo vino. Natakarkar s svojim odnosom do vina izkazuje spoštovanje do vinarjevega trdega dela in do vina kot pomembnega dela naše kulturne dediščine.

4.1 SOMMELIER (SOMELEJE)

Sommelier je oseba, ki v restavracijah in uglednejših gostinskih obratih skrbi za izbor, nabavo ter prevzem vin in drugih pijač od dobavitelja. Njegovi glavni dolžnosti sta svetovanje in postrežba vina gostom. Sommelier ima pri opravljanju svojega dela veliko odgovornost in je celoten čas dela v tesnem stiku z glavnim kuharjem, s katerim tvorita pomemben del celotne izkušnje gosta v restavraciji. (Nemanič 2006, 158)

Naziv sommelier se pridobi z uspešno zaključenim učnim programom, ki ga organizirajo različne organizacije. Najbolj priznane so tiste, ki spadajo pod svetovno sommeliersko organizacijo. Učni program (teme in predavatelji) in tudi končni naziv se razlikujeta in delita na **sommelierja prve, druge in tretje stopnje**. Poleg dela v restavraciji se sommelierji udeležujejo tekmovanj na državni in mednarodni ravni.

Na delovnem mestu je sommelier oblečen v posebno elegantno uniformo, ki se praviloma razlikuje od uniforme drugih natakarjev. Pomembne lastnosti, ki predstavljajo osnovo za opravljanje poklica sommelierja, so strokovnost, urejenost, nasmejanost, spoštljivost, poštenost, kolegalnost in zaupljivost. Za lažje in strokovnejše opravljanje svojega poklica sommelier nenehno stremi k širjenju strokovnega znanja na področju vina in gastronomije, splošne razgledanosti in učenja tujih jezikov. Njegovi osnovni nalogi sta oblikovanje vinske karte in izobraževanje strežnega osebja na področju ponudbe in prodaje vin. S svojim elegantnim delom navdihuje goste, sodelavce in vse ljudi, ki ga obkrožajo, ter tako poskrbi za povečanje priljubljenosti poklica. (Nemanič 2006, 158–161)

Poleg vina mora sommelier dobro poznati tudi druge pijače v ponudbi (pivo, žgane pijače, koktajle, ...).

Sommelier mora znati gostu prisluhiti in v dani situaciji oceniti, kaj si le-ta želi in mu željo tudi izpolniti. Izrednega pomena je poznavanje ujemanja hrane in vina. Zato mora sommelier dobro poznati okuse vseh jedi, ki jih streže, in okuse vseh vin, ki jih je izbral v ponudbo vinske karte gostinskega obrata. Kljub določenim klasičnim načelom ujemanja hrane je končna odločitev povsem v sommelierjevih rokah, ki sam – glede na znanje in pridobljene izkušnje – izbira idealno kombinacijo spajanja vina in hrane. (Nemanič 2006, 166–167)

Gost elegantno postrežbo ter dobro ujemanje vina in hrane ceni, nagradi in se z veseljem vrača v restavracijo, v kateri je bil tega deležen.

4.2 PRIPOROČANJE IN SVETOVANJE VINA GOSTU

Prvi korak postrežbe vina sta priporočanje in svetovanje vina gostu. Gre za ključni korak strežnega osebja za povečanje prodaje, ki je poleg zadovoljstva gostov cilj vsakega gostinskega obrata.

Za uspešno priporočanje in svetovanje vina gostu je treba slediti stopnjam prodajnega vedenja: pripravi, uvodnemu pristopu, priporočanju in svetovanju.

4.2.1 Priprava

Natakarkar se mora na priporočanje in svetovanje vina ustrezno pripraviti. Temeljito mora poznati celotno ponudbo vin, ki jo gostinski obrat ponuja, kar pomeni, da zna o vsakem vinu v ponudbi povedati več kot samo osnovne podatke. Obvezno mora poskusiti vsa vina in tudi vse jedi iz menija. Na osnovi okusov se pripravi na priporočanje in svetovanje vina k izbrani jedi. Del priprave sta tudi natakarkarjeva skrb za zalogo in ustrezno temperaturo vin ter priprava vsega potrebnega za postrežbo vina (prtički, kozarci, odpiralnik, ...). Če se dobro pripravi, lahko več časa posveti gostu in s tem pripomore h kakovostnejši postrežbi vina. Natakarkar mora že pred pristopom do gosta zaupati vase in v svoje znanje, saj bo le tako lahko pri priporočanju in svetovanju uspešen.

4.2.2 Uvodni pristop

Uvodni pristop se začne z vstopom gosta v gostinski obrat. Natakarkar mu na eleganten način pokaže, da ga je opazil. S tem pridobi čas in gostovo naklonjenost. Pristop natakarkarja mora biti suveren in sproščen (ne aroganten in ne ležeren). Pri tem pazi na usklajenost besed in neverbalno komunikacijo (kretnje telesa, mimika obraza, položaj rok). Prvi stik med natakarkarjem in gostom je zelo pomemben za nadaljevanje pogovora. V prvih 30 sekundah mora natakarkar pridobiti gostovo pozornost in zanimanje za vino ter pogovor o vinu.

4.2.3 Priporočanje in svetovanje vina gostu

Natakarkar na prijeten in nevsiljiv način gostu priporoča vino. Pri tem je samozavesten, strokoven, nasmejan, prijazen, vzdržuje očesni stik z gostom, gostu postavlja smiselna vprašanja, kaže navdušenje, govori počasi in razumljivo, se v gosta vživi in je do gosta pošten. Suvereno in strokovno s prijetnim tonom in toplino v glasu ter osebno angažiranostjo gostu predstavi ponudbo in s takšnim pristopom tudi odgovarja na gostova vprašanja. Skozi pogovor prepozna želje gosta ter mu na osnovi tega priporoča in svetuje primerno vino (gostu, ki ima rad sladka vina, težje proda suho ali pa npr. gostu, ki želi poskusiti več različnih vin, težko proda celotno buteljko vina). Če natakarkar upošteva te dejavnike, bo pri gostu spodbudil zanimanje in željo po vinu.

Zelo pomembna lastnost natakarja za povečanje prodaje je podjetnost. Ta se kaže predvsem pri predstavitvi posebne ponudbe, pri kateri mora biti natakar ustvarjalen in inovativen (ponujanje cenovno dražjih vin, ponujanje tako aperitiva⁵ kot digestiva⁶, ponujanje buteljke v primeru skupine gostov, da vsak gost dobi manjšo količino vina, vendar lahko na tak način poskusijo več različnih vin). Ključnega pomena za uspeh pri prodaji ter priporočanju in svetovanju vina je, da se natakar osvobodi predsodkov. V zavesti mora imeti, da vino priporoča in ne vsiljuje. Na koncu je gost tisti, ki se odloči, ali bo vino kupil.

Navedimo nekaj primerov nevsiljivega priporočanja in svetovanja vina gostu:

- »Lepo pozdravljeni. Danes imamo za vas v ponudbi izjemno slovensko penino, pridelano po klasični ali šampanjski metodi iz sorte malvazija.«
- »Ste že poskusili odlično belo vino vinarja ..., ki je bilo izpostavljeno večdnevni maceraciji in je s tem procesom pridobilo oranžno oziroma jantarno barvo?«
- »Smem priporočati/svetovati kozarec rdečega vina, donegovanega v hrastovih sodih, imenovanih barik, ki bi se odlično podal k vaši glavni jedi?«
- »Poznate našo pestro vinsko ponudbo?«
- »Vam smem povedati nekaj besed o vinu?«
- »K sladici, ki ste jo izbrali, bi se odlično podal traminec suhega jagodnega izbora.«

4.3 PRIPRAVLJALNA DELA IN MISE EN PLACE

Pripravljalna dela so dela, ki jih opravimo pred postrežbo vina in pripomorejo k preprostejši in uspešnejši postrežbi vina. Sem sodijo oblikovanje prtičkov, ki jih bomo kasneje uporabili pri postrežbi vina, poliranje vinskih in vodnih kozarcev ter karafe⁷, priprava natakarskega odpiralca in vžigalic ter svečnika (v primeru dekantiranja), polnjenje hladilnikov, namenjenih vinom, pa tudi širjenje strokovnega znanja in poznavanje vin iz vinske karte. V primeru dobre predpriprave in dobro opravljenih pripravljalnih del pridobimo dragocen čas, ki ga lahko posvetimo gostu. Izboljša se tudi naša samozavest in s tem postrežba vina.

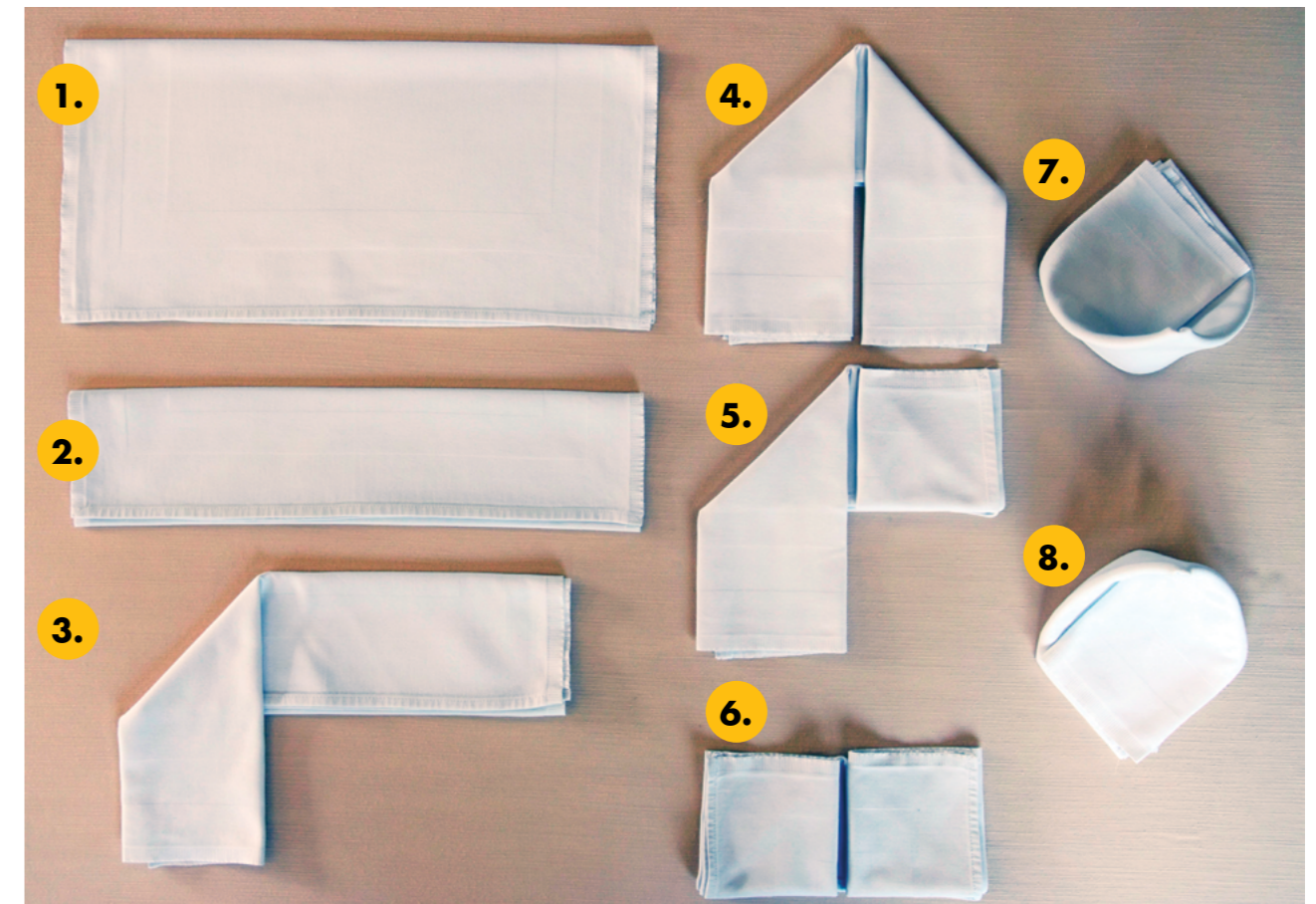
⁵ Aperitiv je pijača za vzbujanje teka, ki jo običajno popijemo pred obrokom, sem spadajo tudi aperitivni koktajli, ki morajo biti kratki, grenki, ...

⁶ Digestiv je pijača, ki jo pijemo ob desertu ali po končanem obroku (liker, konjak, sladki koktajli).

⁷ Karafa ali dekanter je posoda, ki jo uporabljamo za postopek dekantiranja ali prezračevanja, pri katerem vino iz steklenice pretočimo v karafu ali dekanter. Prvi namen tega postopka je, da starejšim vinom pred uživanjem ali strežbo odstranimo usedlino, ki ostane v steklenici. Drugi zelen učinek pa je seveda prezračevanje vina, ki ga pretok obogati s kisikom, zaradi česar se vino odpre in tako nudi večje bogastvo arom.

4.3.1 Prtiček, namenjen odlaganju odpadkov

Na sliki 15 je prikazan postopek priprave prtička, namenjenega odlaganju odpadkov.



Slika 15: Postopek priprave prtička, namenjenega odlaganju odpadkov
Vir: lastni 2020

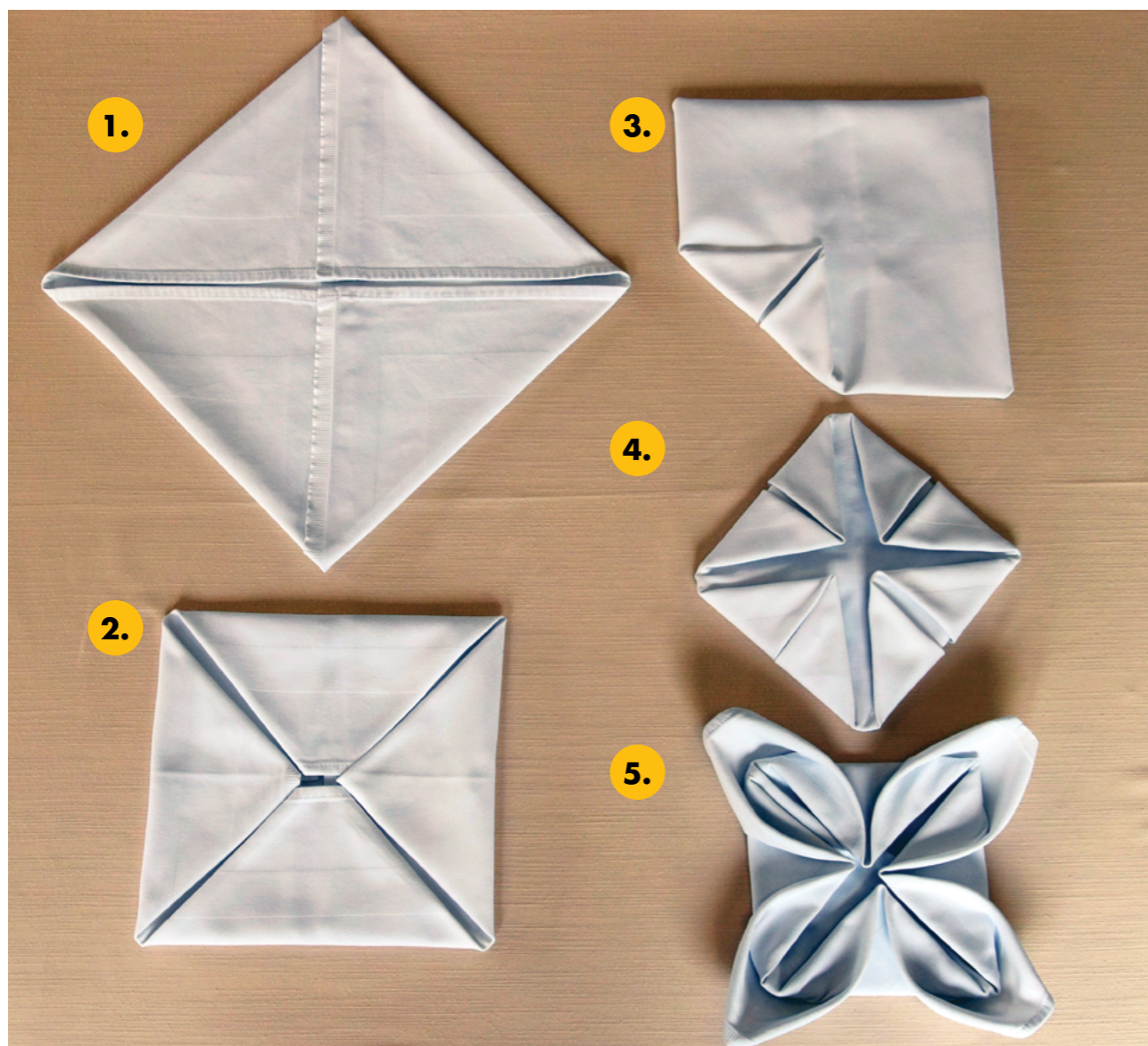
Opis postopka po korakih:

1. Ročni prtiček kvadratne oblike po dolžini prepognemo čez polovico.
2. Ta korak ponovimo, da dobimo ožjo obliko prtička. Dolžina prtička pri tem ostane ista.
3. Nato na sredini dolžine prtička levo stran prenesemo navzdol tako, da dobimo na levi strani trikotno obliko, ki se razteza v majhen kvadrat.
4. Ta korak ponovimo še na desni strani, kjer prav tako dobimo trikotno obliko, ki se razteza v majhen kvadrat. Dobimo enako obliko kot na levi strani.
5. Na desni strani del prtička (v obliki majhnega kvadrata) zavijamo (prepognemo) nazaj tako, da trikotnik prekrijemo s kvadratom.
6. Ta korak ponovimo še na levi strani, kjer smo sedaj dobili dva kvadrata.
7. Levi kvadrat položimo na desnega in to postavimo v pokončno stoječo obliko. Tako smo dobili končno obliko prtička, namenjenega odlaganju odpadkov, ki ga prikazuje številka 7.
8. Proti gostu je obrnjen zaprti del, kar nazorno prikazuje številka 8.

4.3.2 Prtiček v obliki lokvanja, namenjen odlaganju posode za ohranjanje temperature in odlaganju karafe

Na sliki 16 je prikazan postopek priprave prtička v obliki lokvanja.

68



Slika 16: Postopek priprave prtička v obliki lokvanja
Vir: lastni 2020

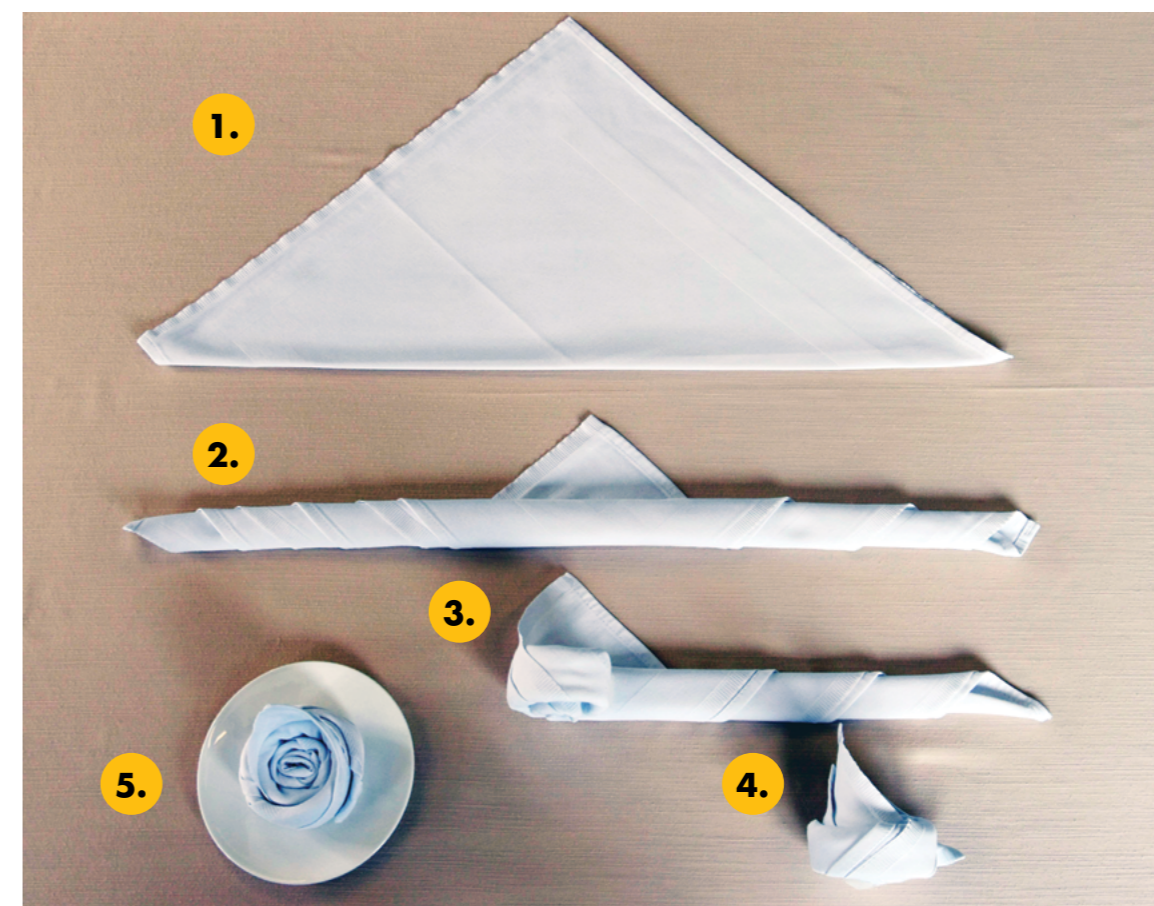
Opis postopka po korakih:

1. Ročni prtiček kvadratne oblike z vseh štirih strani zavijamo navznoter v 4 trikotnike in s tem manjši kvadrat.
2. Postopek ponovimo. Pri tem dobimo še manjši kvadrat.
3. Prtiček obrnemo na drugo stran in ponovno zavijamo rob prtička v trikotnik.
4. Zavijamo še preostale robove.
5. Roko položimo na sredino kvadrata, z drugo roko pa izpod vseh štirih vogalov izvlečemo konce, ki jih potegnemo navzgor. S tem smo naredili prtiček v obliki lokvanja. Uporabimo ga lahko za odlaganje posode za ohranjanje temperature ali pa nanj položimo karafu.

4.3.3 Prtiček v obliki vrtnice, namenjen predstavitvi zamaška

Na sliki 17 je prikazan postopek priprave prtička v obliki vrtnice.

69



Slika 17: Postopek priprave prtička v obliki vrtnice
Vir: lastni 2020

Opis postopka po korakih:

1. Prtiček kvadratne oblike diagonalno prepognemo tako, da dobimo velik trikotnik.
2. Začnemo s prepogibanjem oziroma navijanjem spodnjega širšega dela prtička navzgor proti ožjemu delu. Pri tem pazimo, da to delamo enakomerno in ne preveč široko. Z navijanjem končamo približno 5 cm pod vrhom. Tako nam ostane majhen trikotnik.
3. Začnemo z navijanjem z leve strani proti desni. Navijamo tesno in enakomerno, zato da bo končna oblika prtička lepa.
4. Prtiček zaključimo tako, da konico prtička, ki nam je ostala, zapičimo v prosto mesto na spodnji strani kroga. Pazimo, da prtiček pri tem ostane stabilen.
5. Dobimo končno obliko prtička, ki služi predstavitvi zamaška gostu.

Popoln *mise en place* (delovni prostor) predstavlja delovno okolje vsakega sommelierja ali natararja, ki streže vino. V večini primerov se za postavitve in ureditve *mise en place* uporablja *geridon* (pomožna mizica), ki jo lahko poljubno predstavljamo po restavracijskem rajonu in ob potrebi združimo z gostovo mizo. Geridon mora biti stabilen in elegantno pogrnen s čistim belim prtom ustrezne velikosti. Zaželeno je, da je geridonov več, saj obstaja možnost, da več

70

miz hkrati naroči steklenico vina. V primeru, da restavracija geridonov nima ali pa jih ima v dani situaciji premalo, se lahko za mise en place uporabi tudi gostova miza. Seveda je treba pred tem gosta na to opozoriti in ga prositi za dovoljenje. Vse potrebno za odpiranje in postrežbo steklenice vina se na geridon ali gostovo mizo prinese z natakarskim pladnjem, ki je pregrnjen z belim prtikom. Mise en place se smiselno uredi tako, da je osebi, ki s steklenico vina ravna, odpiranje čim bolj preprosto. Pomembno pa je, da od začetka do konca postrežbe vina mise en place ostane čist in estetsko urejen.

4.3.4 Mise en place za postrežbo belega mirnega vina

Popoln mise en place za postrežbo belega mirnega vina (slika 18) sestoji iz:

1. natakarskega odpiralca in prtika v obliki trikotnika, namenjenega ravnanju z zamaškom, položena na *kuver krožnik* (krožnik za kruh) s papirnatim prtikom;
2. prtika v obliki vrtnice, namenjenega predstavitvi zamaška gostu, položenega na *kuver krožnik* s prtikom;
3. prtika, namenjenega odlaganju odpadkov, položenega na *kuver krožnik* s prtikom;
4. kozarca za belo vino;
5. posode za ohranjanje temperature vina, v kateri je steklenica belega vina;
6. prtika v obliki lokvanja, položenega na manjši krožnik;
7. ročnega prtika, ki ga uporabljamo za ravnanje s steklenico vina.



Slika 18: Popoln mise en place za postrežbo belega mirnega vina
Vir: lastni 2020

4.3.5 Mise en place za postrežbo penečega vina

Popoln mise en place za postrežbo penečega vina (slika 19) sestoji iz:

1. natakarskega odpiralca, položenega na *kuver krožnik* s papirnatim prtikom;
2. prtika v obliki vrtnice, namenjenega predstavitvi zamaška gostu, položenega na *kuver krožnik* s prtikom;
3. prtika, namenjenega odlaganju odpadkov, položenega na *kuver krožnik* s prtikom;
4. kozarca za peneče vino;
5. posode za led z ledom in vodo (1:1), v kateri je steklenica penečega vina;
6. ročnega prtika, namenjenega brisanju steklenice;
7. prtika v obliki lokvanja, položenega na manjši krožnik;
8. ročnega prtika, namenjenega predstavitvi steklenice;
9. belih rokavic, s katerimi bo postrežba penečega vina še bolj svečana.

71



Slika 19: Popoln mise en place za postrežbo penečega vina
Vir: lastni 2020

4.3.6 Mise en place za dekantiranje

Popoln mise en place za dekantiranje vina (slika 20) sestoji iz:

1. papirnatega prtika v obliki trikotnika, namenjenega rokovanju z zamaškom, natakarskega odpiralca in vžigalic, položenih na *kuver krožnik* s papirnatim prtikom;
2. prtika v obliki vrtnice, namenjenega predstavitvi zamaška, položenega na *kuver krožnik* s prtikom;
3. prtika, namenjenega odlaganju odpadkov, položenega na *kuver krožnik* s papirnatim prtikom;

72

4. svečnika s svečo, položenega na kuver krožnik s papirnatim prtičkom.
5. ročnega prtička;
6. prtička v obliki lokvanja, položenega na manjši krožnik;
7. karafe;
8. kozarca za starana rdeča vina;
9. košarice za arhivska vina, v kateri je steklenica staranega rdečega vina.



Slika 20: Popoln mise en place za postopek dekantiranja
Vir: lastni 2020

4.4 TEMPERATURA SERVIRANJA VINA IN VINSKI KOZARCI

Temperatura serviranja vina je izrednega pomena, saj se vino s temperaturo spreminja. Pri nizki temperaturi postrežbe se aromatični profil vina ne odpre v celoti, pri visoki temperaturi pa lahko daje občutek zatohlega. Samo ob ustrezni temperaturi vino nudi željan okus in vonjave. Pri strežbi vina je potrebno upoštevati tudi vpliv letnega časa in zunanje temperature, še posebej v poletnem in zimskem času. V primeru postrežbe steklenice vina je steklenico vina treba imeti celoten čas na ustrezni temperaturi, pri čemer si pomagamo s posodo za ohranjanje temperature ali posodo za led, v katero damo polovico ledu in polovico vode.

Osnovna pravila temperature serviranja so:

- peneča vina 6–8 °C (v primeru kompleksnejših šampanjcev tudi nekaj stopinj več),
- bela suha mlada vina 8–10 °C,
- bela polna vina, vina z ostankom sladkorja 10–12 °C,
- bela macerirana in bogatejša bela, zorjena vina, rose, rdečkasta in lahka rdeča vina 12–14 °C,

- rdeča polna (krepkejša) vina 14–16 °C,
- rdeča barik vina 16–18 °C,
- rdeča arhivska vina 18–20 °C.

Prav tako kot temperatura so za popolno izkušnjo degustiranja in uživanja v vinu ključni kozarci. Ti se razlikujejo po obliki, velikosti in kakovosti stekla ter s tem tudi po namenu uporabe glede na slog vina. Kozarci morajo biti čisti in nevtralnega vonja ter nikakor ne smejo biti okrušeni. Na mizi so postavljeni z emblemom, obrnjenim proti gostu. Na sliki 21 je predstavljena sestava vinskega kozarca, na sliki 22 je predstavljen univerzalni mednarodno določen kozarec za degustacijo vseh vrst vin.

73



Slika 21: Sestava vinskega kozarca
Vir: lastni 2020



Slika 22: Degustacijski kozarec (ISO STANDARD)
Vir: Cocktail Emporium 2019

4.4.1 Kozarec za belo vino

Kozarec, primeren za belo vino, ima nekoliko višjo čašo, ki je najširša na sredini. Tako se arome lažje razvijejo in v kozarcu ostanejo dlje časa. Pecelj je namensko drobnejši in daljši, zato da vina ne segrevamo z roko (levi kozarec na sliki 23). Kozarci za belo vino se razlikujejo tudi glede na sorto vina. V primeru bolj maceriranih vin (oranžno-jantarnih barv), ki so lahko tudi zorjena, se uporabljajo kozarci s širšo čašo, zato da se lahko vina lažje odprejo (desni kozarec na sliki 23).



Slika 23: Kozarca, namenjena strežbi belega vina
Vir: lastni 2020

4.4.2 Kozarec za rdeče vino

Kozarec za mlada (lahka) rdeča vina ima tulipanasto obliko in rob na sredini kozarca. Pecelj kozarca je krajši, saj s tem omogoči hitrejše segrevanje vina in posledično pripomore k temu, da se vino lažje odpre. Kozarec je pri zgornjem robu (odprtini) ožji, zato da arome ne izhlapijo prehitro (levi kozarec na sliki 24).

Kozarec za polna, starana (arhivska) rdeča vina je v obliki jabolka. Čaša je široke zaobljene oblike in brez robov. Tako ima vino v kozarcu veliko prostornine in se lahko prezrači ter razvije in ponudi svoj maksimalen potencial. Bolj kot je vino polno in zorjeno, bolj do izraza pride kozarec večje prostornine. Tudi pri rdečih vinih razlikujemo oblike kozarcev glede na sorto vina (sredinski kozarec na sliki 24).



Slika 24: Kozarci, namenjeni strežbi rdečega vina
Vir: lastni 2020

4.4.3 Kozarec za peneča vina

Zgodovina pravi, da so prva peneča vina pili iz kozarcev v obliki kup. Kasneje so se razvili klasični visoki in ozki kozarci s pecljem, v obliki tulipanovega cveta, imenovani flute (levi kozarec na sliki 25). Pri teh najbolj do izraza pride iskrenje mehurčkov. Za letniške penine, pridelane po klasični metodi, in šampanjce naj bi zaradi kompleksnih arom stroka priporočala nekoliko širše kozarce (tretji kozarec iz leve na sliki 25). V zadnjem času narašča trend pitja penečega vina iz še večjih in širših kozarcev, prvotno namenjenih pitju belega vina (slika 23 desni kozarec), saj naj bi aromatika in tudi okus penečega vina v takih kozarcih prišla še bolj do izraza.

76



Slika 25: Kozarci, namenjeni strežbi penečega vina
Vir: lastni 2020

4.4.4 Kozarec za predikatna vina

Predikatna vina oziroma vina posebne kakovosti strežemo v manjših pecljatih kozarcih velikosti od 100 ml do 120 ml, v katere nalivamo med 60 ml do 80 ml vina (slika 26).

77



Slika 26: Kozarca za predikatna vina
Vir: lastni 2020

4.5 POSTREŽBA MIRNEGA VINA

Pred postrežbo vina morajo gostje imeti na mizi ustrezne kozarce. V vodne kozarce gostom nalijemo vodo (navadno ali gazirano), ki je obvezen spremljevalec pri degustiranju vina.

4.5.1 Predstavitev vina gostu

Iz posode za ohranjanje temperature vzamemo steklenico mirnega belega vina (v primeru rdečega mirnega vina steklenica ni v posodi za ohranjanje temperature in je ni treba obrisati). Steklenico s prtičkom obrišemo in jo položimo na prtiček v laket leve roke. Sledi predstavitev steklenice vina gostu (vino se predstavi gostu, ki je vino naročil – naročniku), ki poteka z gostove leve strani (slika 27, številka 1). Obvezni podatki, ki jih moramo pri predstavitvi mirnega vina navesti v naslednjem vrstnem redu, so ime vina, stopnja nepovretega sladkorja, letnik, ime pridelovalca in vinorodni okoliš. Pri tem steklenico tudi obrnemo, da lahko naročnik vina sam prebere podatke z etikete na zadnji strani steklenice.

Celoten čas odpiranja in postrežbe vina izkoristimo za pripovedovanje zgodb o vinu, posredovanje pomembnih podatkov o pridelovalcu, sorti (v primeru zvrsti o sortah), terroirju, postopkih pridelave vina, letniku in s tem postrežbo vina dvignemo še na višjo raven.

4.5.2 Odpiranje steklenice vina

78

Po končani predstavitvi vina, ko je gost seznanjen, da je dobil ustrezno steklenico vina, le-to odložimo na geridon z etiketo, obrnjeno proti gostu. Vzamemo natakarski odpiralnik in z rezilom z elegantnimi rezi (trije rezi: s prednje in z zadnje strani z leve proti desni ter od spodaj navzgor) odstranimo kapico zaščitne folije in jo položimo na vnaprej pripravljen prtček, namenjen odlaganju odpadkov. Z ročnim prtčkom obrišemo morebitno plesen ali prah na vrhu vrata steklenice.

Konico svedrastega dela natakarskega odpiralnika, ki jo upravljamo s kazalcem desne roke, zapičimo v sredino plutovinastega zamaška (slika 27, številka 2). Začnemo z navijanjem, pri čemer pazimo, da svedrasti del celoten čas kroži po sredini zamaška navzdol. Z natakarskim odpiralnikom naredimo približno 3 celotne kroge okoli njegove osi (na svedrastem delu ostane samo še ena os), pri tem pazimo, da zamaška ne prebodemo. Sledi dvostopenjsko odpiranje, pri katerem plutovinastega zamaška ne izvlečemo v celoti (slika 27, številka 3). S krožnimi gibi zamašek po vrhu vrata steklenice zavrtimo in ga izvlečemo. Pri tem ne sme priti do poka, saj bi s tem pokazali nestrokovnost. Prav tako moramo biti pozorni, da se zamaška ne dotikamo z golo roko. Vrh steklenice obrišemo z ročnim prtčkom.



Slika 27: Postrežba belega vina
Vir: lastni 2020

4.5.3 Preverjanje kakovosti zamaška in degustacija vina

Ko smo zamašek izvlekli, se elegantno obrnemo za 90° in povonjamo zamašek na spodnjem delu in po celotni dolžini ter tako preverimo njegovo kakovost. V primeru, da bi zaznali neprijeten vonj zamaška, je treba vino tudi poskusiti in preveriti njegovo kakovost. Če vino ni ustrezne kakovosti, se gostu opravičimo in steklenico vina zamenjamo (postopek postrežbe ponovimo od začetka).

Vzamemo papirnati prtček v obliki trikotnika, s katerim odvijemo plutovinasti zamašek iz svedrastega dela odpiralnika. Zamašek postavimo na vnaprej pripravljen prtček v obliki vrtnice, namenjen predstavitvi zamaška. Pri tem smo pozorni, da se zamaška ne dotaknemo z golo

roko. Zamašek na vrtnico odložimo tako, da je del, ki ni bil v steklenici, obrnjen proti gostu (slika 27, številka 4). Vzamemo ročni prtček, s katerim ponovno obrišemo vrh vrata steklenice in tako odstranimo morebitne koščke zamaška. V levo roko si na prtček položimo steklenico vina. V desno roko vzamemo kuver krožnik s prtčkom v obliki vrtnice, na kateri je položen zamašek.

79



Video prikaz postrežbe mirnega vina je prikazan na naslednji povezavi:



<https://www.youtube.com/watch?v=QS8CUS8VSUk&feature=youtu.be>

4.5.4 Nalivanje vina

Pristopimo do gosta, ki je naročnik, in z njegove desne strani predenj položimo vrtnico z zamaškom. Medtem ko gost preverja zamašek, stopimo korak nazaj in počakamo, da nam potrdi njegovo ustreznost. Nato mu v kozarec natočimo majhno količino vina in ponovno stopimo korak nazaj. Ko nam gost potrdi, da je z vinom vse v redu, najprej natočimo vino drugim gostom in šele na koncu dotočimo vino naročniku.

Prednost ima slavljenka/slavljenec, sledijo starejše ženske, mlajše ženske, starejši moški, mlajši moški in na koncu naročnik, ki mu vino dotočimo in ga ob tej priložnosti vprašamo, ali lahko zamašek vzamemo ter ga položimo na geridon.

Nalivanje vina poteka z gostove desne strani. Pri tem je celoten čas etiketa obrnjena proti gostu. Levo roko, čez katero imamo položen ročni prtček, imamo med točenjem za svojim hrbtom. Ko končamo s točenjem, nad kozarcem steklenico vina vedno rahlo zavrtimo na levo stran in s tem preprečimo, da bi kapljice vina pristale na prtču. Pred vsakim nadaljnjim točenjem z ročnim prtčkom obrišemo tudi vrat steklenice in tako preprečimo morebitno nadaljnje kapljanje. Pri točenju pazimo, da ne naslanjamo steklenice na rob kozarca, pozorni smo tudi, da ne točimo s previsoke višine, saj bi lahko vino iz kozarca pljuskalo. Osnovna mera točenja vina v kozarec je v večini gostinskih obratov v Sloveniji deciliter (1 dl). S časom in kilometrino natakarski pridobi občutek, koliko vina je treba natočiti v posamezni kozarec. Na določenih kozarcih je ta mera zacementirana.

Pri postrežbi smo elegantni. To se odraža v naši pokončni drži, hoji, obrazni mimiki in držanju steklenice. Gost to začuti, ceni in pokaže.

4.5.5 Zaključek postrežbe vina

Ko imajo vsi gostje v kozarcih vino, sledi pospravljanje odvečnih stvari iz mise en place. Na geridonu pustimo samo steklenico vina z etiketo, obrnjeno proti gostom (v primeru, da gre za belo vino, je ta položena v posodo za ohranjanje temperature z ročnim prtčkom), in kuver krožnik z vrtnico, na kateri je zamašek. Goste vprašamo, ali imajo še kakšno željo in jim zaželimo veliko užitek ob degustiranju vina.

S tem se postrežba vina ne konča. Celoten čas posvečamo pozornost mizi, pri kateri je odprta steklenica vina. V primeru praznega kozarca gostu ob našem predhodnem vprašanju (»Ali vam smem natočiti še malo vina?«) in njegovem dovoljenju vino dotočimo. Nedopustno bi bilo, da bi si moral gost vino dotočiti sam. Zato si moramo delo razporediti tako, da nam vedno ostane čas za mizo, pri kateri smo steklenico vina že odprli. Ko steklenico vina izpraznimo, gosta o tem opozorimo in ga vedno vljudno vprašamo, ali smemo postreči novo steklenico enakega vina ali bi želeli nadaljevati s kakšnim drugim vinom.

4.6 POSTREŽBA PENEČEGA VINA

Poglavje postrežbe penečega vina prinaša opise postrežbe penečega vina po klasičnem postopku, postrežbe penečega vina pét-nat in odpiranja penečega vina s sabljo.

4.6.1 Klasični postopek

Peneče vino mora biti pred postrežbo ustrezno temperirano (6–8 °C). Pred postrežbo vina morajo gostje imeti na mizi ustrezne kozarce za peneče vino. V vodne kozarce gostom nalijemo vodo (navadno ali gazirano), ki je obvezen spremljevalec pri degustiranju vina.

Da bo postopek postrežbe penečega vina še bolj svečan, si pred začetkom nadenemo bele natakarske rokavice. Le-te nam bodo prav prišle tudi pri točenju penečega vina, ko bomo lahko gostov kozarec prijeli v roko.

4.6.1.1 Predstavitev penečega vina

Iz posode za led vzamemo steklenico penečega vina. Steklenico s prtičkom obrišemo in preprečimo njeno vlažnost ter morebitno kapljanje vode po prtju ali gostih. Steklenico penečega vina nato položimo na prtiček na lakot levo roko. Sledi predstavitev steklenice penečega vina gostu (vino se predstavi gostu, ki je vino naročil – naročniku), ki poteka z gostove leve strani. Obvezni podatki, ki jih moramo pri predstavitvi penečega vina navesti v naslednjem vrstnem redu, so:

- ime vina,
- sorta grozdja,
- metoda pridelave,
- stopnja nepovretega sladkorja,
- ime pridelovalca in
- vinorodni okoliš.

Pri tem steklenico tudi obrnemo, da lahko naročnik vina sam prebere podatke z etikete na zadnji strani steklenice.

Celoten čas odpiranja in postrežbe penečega vina izkoristimo za pripovedovanje zgodbe o vinu, predstavitev pomembnih podatkov o pridelovalcu, sorti (v primeru zvrsti – o sortah), terroirju, metodi in postopkih pridelave vina, stopnji nepovretega sladkorja ter s tem postrežbo penečega vina dvignemo še na višjo raven.

4.6.1.2 Odpiranje steklenice penečega vina

Po končani predstavitvi vina, ko je gost seznanjen, da je dobil ustrezno steklenico penečega vina, le-to odložimo na geridon z etiketo, obrnjeno proti gostu. Vzamemo natakarski odpirac in z rezilom pod kovinsko mrežico z elegantnimi rezi odstranimo kapico zaščitne folije (trije rezi: s prednje in z zadnje strani z leve proti desni ter od spodaj navzgor; slika 28, številka 1) ter jo položimo na vnaprej pripravljen prtiček, namenjen odlaganju odpadkov.

V istem trenutku, ko smo odstranili zaščitno folijo, na vrh kovinske kapice položimo palec leve ali desne roke (s tem preprečimo, da bi nam v primeru slabe pričvrstitve kovinske mrežice zamašek odletel iz vrata steklenice), odvisno od postavitve kovinske mrežice, in začnemo z odvijanjem kovinske mrežice (slika 28, številka 2). Na tej točki lahko kovinsko mrežico odstranimo še pred začetkom odpiranja, lahko pa jo pustimo gor ter peneče vino odpremo in jo odstranimo kasneje.

V levo roko primemo steklenico penečega vina, z desno roko pa močno primemo vrh vratu steklenice s kovinsko kapico in zamaškom. Steklenico postavimo v položaj kota 45° (slika 28, številka 3) in začnemo z vrtenjem steklenice naprej in nazaj (etiketa mora biti celoten čas obrnjena proti gostu). Z desno roko potiskamo kovinsko mrežico s plutovinastim zamaškom močno naprej. S tem ustvarimo prostor za sprostitvev CO₂ in izenačitev pritiska v steklenici. Posledica je neslišno odpiranje steklenice (zamašek s kovinsko mrežico smo zadržali v roki).



Slika 28: Postrežba penečega vina
Vir: lastni 2020

4.6.1.3 Preverjanje kakovosti zamaška in degustiranje

Plutovinasti zamašek odstranimo iz kovinske mrežice. Elegantno se obrnemo za 90° in povonjamo zamašek na spodnjem delu in po celotni dolžini ter tako preverimo njegovo kakovost. V primeru, da bi zaznali neprijeten vonj zamaška, je treba vino tudi poskusiti in preveriti njegovo kakovost. Če vino ni ustrezne kakovosti, se gostu opravičimo in steklenico vina zamenjamo (postopek postrežbe ponovimo od začetka).

Zamašek postavimo na vnaprej pripravljen prtiček v obliki vrtnice, namenjen predstavitvi zamaška. Na prtiček v obliki vrtnice zamašek odložimo tako, da je del, ki ni bil v steklenici, obrnjen proti gostu. Iz kovinske mrežice vzamemo kovinsko kapico z logotipom pridelovalca (vinarja), ki jo zatakemo za režo prtička v obliki vrtnice. S tem postrežbo penečega vina naredimo še bolj svečano.

V laket leve roke si na prtiček položimo steklenico vina. V desno roko vzamemo kuver krožnik s prtičkom v obliki vrtnice, na kateri je položen zamašek.



Video prikaz postrežbe penečega vina je prikazan na naslednji povezavi:



<https://www.youtube.com/watch?v=FOPpSRSaZE&feature=youtu.be>

4.6.1.4 Nalivanje penečega vina

Pristopimo do gosta, ki je naročnik, in z njegove desne strani predenj položimo vrtnico z zamaškom. Medtem ko gost preverja zamašek, stopimo korak nazaj in počakamo, da nam potrdi njegovo ustreznost. Nato mu v kozarec natočimo majhno količino penečega vina. Pri točenju penečega vina je ob uporabi belih natakarskih rokavic dovoljeno gostov kozarec prijati v roko. Nato stopimo korak nazaj. Ko nam gost potrdi kakovost vina, najprej natočimo vino drugim gostom in šele na koncu dotočimo vino naročniku.

Prednost ima slavljenka/slavljenec, sledijo starejše ženske, mlajše ženske, starejši moški, mlajši moški in na koncu naročnik, ki mu vino dotočimo in ga ob tej priložnosti vprašamo, ali lahko zamašek vzamemo ter ga položimo na geridon.

Točenje penečega vina poteka z gostove desne strani. Ob obvezni uporabi belih natakarskih rokavic in dovoljenju gosta smemo z desno roko vzeti gostov kozarec ter mu peneče vino natočiti iz steklenice penečega vina, ki jo imamo v levi roki (slika 28, številka 4; v primeru gosta velja prej omenjeno pravilo držanja kozarca v desni roki in penine v levi). Peneče vino lahko točimo tudi na način točenja mirnega vina.

V primeru penjenja penečega vina ga točimo dvostopenjsko. Pri prvem polnjenju pokrijemo dno kozarca in z drugim polnjenjem dopolnimo do približno 2/3 kozarca za peneče vino. Pri tem moramo paziti, da steklenice ne naslanjamo na rob kozarca.

Steklenico penečega vina držimo tako, da je etiketa vedno obrnjena proti gostu. Najbolj eleganten prijem je, da steklenico položimo na dlan, pri tem je palec leve roke potisnjen v vdolbino na dnu steklenice penečega vina.

Pri postrežbi smo elegantni. To se odraža v naši pokončni drži, hoji, obrazni mimiki in držanju steklenice. Gost to začuti, ceni in pokaže.

4.6.1.5 Zaključek postrežbe penečega vina

Ko imajo vsi gostje v kozarcih peneče vino, sledi pospravljanje odvečnih stvari z mise en place. Na geridonu pustimo samo steklenico penečega vina, položeno v posodo za ohranjanje temperature, z ročnim prtičkom in kuver krožnik z vrtnico, na kateri je zamašek. Goste vprašamo, ali imajo še kakšno željo in jim zaželimo veliko užitek ob degustiranju penečega vina.

Pri tem se postrežba penečega vina ne konča. Celoten čas posvečamo pozornost mizi, pri kateri je odprta steklenica penečega vina. V primeru praznega kozarca gostu ob našem predhodnem vprašanju (*»Ali vam smem natočiti še malo penečega vina?«*) in njegovem dovoljenju peneče vino dotočimo. Nedopustno bi bilo, da bi si moral gost peneče vino dotočiti sam, zato si moramo delo razporediti tako, da nam vedno ostane čas za mizo, pri kateri smo steklenico penečega vina že odprli.

V primeru, da v posodi za led ostane samo še voda, dodamo svež led. Ko steklenico vina izpraznimo, gosta o tem opozorimo in ga vedno vljudno vprašamo, ali smemo postreči novo steklenico enakega vina ali bi želeli nadaljevati s kakšnim drugim vinom.

4.6.2 Postrežba pét-nat

Postrežba penečega vina pét-nat se od postrežbe klasičnega penečega vina razlikuje v tem, da je večina steklenic penečega vina pét-nat zaprtih s kronskim zamaškom. Tako se pri odpiranju steklenico penečega vina pét-nat postavi na geridon pod kotom 45°. Pod steklenico se pripravi kozarec za peneče vino, ki je širši od klasičnega kozarca (slika 29). Za odpiranje se pri natakarskem odpiranju uporabi zarez, namenjena odpiranju steklenic s kronskim zamaškom (večinoma pivo).

Z natakarskim odpiranjem tako previdno odstranimo kronski zamašek. Pri tem pazimo, da nam zamašek ne pade v kozarec ali pa nenadzorovano uide v smeri gostov. Vino se ob odprtju steklenice začne peniti in ga natočimo v kozarec, ki smo ga imeli pod steklenico pri odpiranju. Ta kozarec lahko uporabimo za naročnika penečega vina pét-nat, da preveri njegovo kakovost.

84



Slika 29: Prikaz odpiranja penečega vina pét-nat
Vir: lastni 2020

Razen postopkov in korakov, povezanih s plutovinastim zamaškom, so vsi drugi postopki enaki kot pri klasični postrežbi penečega vina. Nekatera peneča vina pét-nat so zaprta tudi s plutovinastim zamaškom (postopek postrežbe je enak klasičnemu postopku).

Zaradi postopka pridelave penečega vina pét-nat v steklenici ostanejo usedline. Nekateri vinarji priporočajo, da pred postrežbo steklenico premešamo in se tako usedlina razporedi po celotni steklenici. Prav tako lahko pri postrežbi penečega vina pét-nat uporabljamo bele natakarske rokavice in strežbo dvignemo še na višjo raven.

4.6.3 Odpiranje s sabljo

Tehnika odpiranja penečega vina s sabljo sega še v čase Napoleona, čigar vojaška enota, imenovana lahka konjenica, je sablje uporabljala kot orožje. Zaradi številnih spektakularnih zmag Napoleona in njegove vojske je bilo razlogov za slavje veliko. Tako so vojaki konjenice

85

prišli na idejo, da šampanjce odpirajo kar s pomočjo sablje. Napoleon pa je verjetno s svojim rekom »Šampanjec! Pri zmagi si ga človek zasluži, pri porazu ga potrebuje.« to samo še spodbudil.

Odpiranje penečega vina s sabljo je poseben, svečan dogodek. Ta se bolj kot v gostinskih obratih (restavracijah, gostilnah) izvaja na prostem (terasi ali vrtu gostinskega obrata). Idealna priložnost za odpiranje penečega vina s sabljo je poroka. Zelo pomembno je, da natakarkar, ki s sabljo odpira peneče vino, dobro pozna postopek odpiranja ter s tem ne ogroža svoje varnosti in varnosti gostov.



Slika 30: Sablja, namenjena odpiranju penečih vin
Vir: lastni 2020

Peneče vino mora biti primerno ohlajeno. Pripravimo si kozarce, v katere bomo peneče vino po odprtju točili. Da bo postopek odpiranja penečega vina s sabljo še bolj svečan, si pred začetkom nadenemo bele natakarske rokavice.

1. KORAK: S steklenice penečega vina z natakarskim odpiranjem z elegantnimi rezi odstranimo celotno zaščitno folijo (slika 31, številka 1). Odstranimo tudi kovinsko mrežico, ki drži zamašek (slika 31, številka 2). Na vrhu steklenice ostane samo plutovinasti zamašek. Vsaka steklenica je lepljena in ima dva navpična šiva (na vsaki strani steklenice enega), ki držita steklenico skupaj. Najšibkejši del stekla je na prelomu šiva z odebeljenim delom vrha vratu steklenice.

2. KORAK: Steklenico penečega vina primemo tako, da jo položimo na dlan (imamo razprte prste), pri tem je palec leve roke potisnjen v vdolbino na dnu steklenice penečega vina. Steklenico držimo pod kotom 45°, pri tem je vrh vratu steklenice s plutovinastim zamaškom obrnjen stran od nas in od drugih gostov. Pred nami je del steklenice, kjer poteka šiv, pri tem je etiketa obrnjena proti gostom. V desno roko primemo sabljo, namenjeno odpiranju penečega vina (slika 30).



Slika 31: Prikaz odpiranja penečega vina s sabljo
Vir: lastni 2020

3. KORAK: Ostri del rezila sablje (obrnjen proti vrhu vrata steklenice) naslonimo na šiv, približno na polovico steklenice (slika 31, številka 3). Z rezilom prvič počasi potegnemo po šivu navzgor proti odebeljenemu delu vrha vratu steklenice. S tem korakom smo dobili občutek. Nato drugič hitreje in močnejše potegnemo po šivu navzgor proti odebeljenemu delu vrha vratu steklenice. Pri tem se odebeljeni del skupaj s plutovinastim zamaškom odlomi in odleti (slika 31, številka 4).

4. KORAK: Ob odprtju se peneče vino začne peniti. Malo počakamo, nato steklenico postavimo v pokončen položaj. Tudi v primeru, da nam malo penine steče iz steklenice, vedno najprej na varno mesto odložimo sabljo. Nato začnemo nalivati peneče vino gostom.

4.7 DEKANTIRANJE IN PREZRAČEVANJE VINA

Za postopek dekantiranja vina se odločimo, ko se je pri staranem rdečem vinu na dnu steklenice nabrala usedlina in jo je treba ločiti od tekočega dela. Prav tako se vino ob pretoku prezrači in obogati s kisikom ter s tem ponudi širšo paleto arom.

4.7.1 Prižig sveče

Postopek začnemo s prižigom sveče, s katero ustvarimo posebno vzdušje. Sveča nam bo kasneje v veliko pomoč tudi pri opazovanju ostanka usedline v steklenici. Del popolnega mise en place za postopek dekantiranja je škatlica z vžigalicami, iz katere vzamemo vžigalico in jo prižgemo tako, da se elegantno obrnemo stran od gosta. Sledi prižig sveče, po katerem se zopet obrnemo stran in vžigalico ugasnemo tako, da z njo zanihamo z zapestjem (je

ne pihamo). Vžigalico odložimo nazaj na ustrezno mesto, saj jo bomo potrebovali še pri ugašanju sveče.

4.7.2 Predstavitev vina gostu

Steklenico, položeno v posebno košarico (za starana rdeča vina), pustimo v takšnem stanju (plesen, pajčevine, umazanija), kot je bila ta v kleti. S tem pokažemo pristnost staranja steklenice v kleti. Očistimo samo vrat steklenice, ki ga bomo potrebovali za odpiranje le-te. Košarico s steklenico vina nežno položimo na prtiček na laket leve roke. S steklenico vina, položeno v košarico, ravnamo previdno in jo do gosta odnesemo, ne da bi vino vznemirili.

Sledi predstavitev steklenice vina gostu (vino se predstavi naročniku – gostu, ki je vino naročil), ki poteka z gostove leve strani (slika 32, številka 1). Obvezni podatki, ki jih moramo ob predstavitvi staranega rdečega vina navesti v naslednjem vrstnem redu, so:

- ime vina,
- stopnja nepovretega sladkorja,
- letnik,
- ime pridelovalca in
- vinorodni okoliš.

Previdno obrnemo košarico s steklenico vina tako, da lahko naročnik vina sam prebere podatke z etikete na zadnji strani steklenice.

Celoten čas postopka dekantiranja vina izkoristimo za pripovedovanje zgodb o vinu, predstavitev pomembnih podatkov o pridelovalcu, sorti (v primeru zvrsti – o sortah), terroirju, postopkih pridelave vina, letniku, opisu postopka dekantiranja in s tem postrežbo vina dvignemo še na višjo raven.

4.7.3 Odpiranje steklenice staranega rdečega vina

Košarico s steklenico staranega rdečega vina na mizo previdno položimo tako, da vrat steklenice sega čez rob mize. Vzamemo natakarski odpiralnik in z rezilom naredimo rez po celotni dolžini zaščitne folije na vrhu steklenice (slika 32, številka 2) ter jo odstranimo in položimo na vnaprej pripravljen prtiček, namenjen odlaganju odpadkov. Z ročnim prtičkom obrišemo morebitno plesen ali prah na vrhu vratu steklenice.

Konico svedrastega dela natakarskega odpiralnika, ki jo upravljamo s kazalcem desne roke, zapičimo v sredino plutovinastega zamaška. Začnemo z navijanjem, pri čemer pazimo, da svedrasti del celoten čas kroži po sredini zamaška navzdol. Pri tem smo zelo pazljivi, saj gre lahko pri staranih rdečih vinih za zelo krhek plutovinast zamašek. Z natakarskim odpiralnikom naredimo približno 3 celotne kroge okoli njegove osi (na svedrastem delu ostane samo še ena os), pri tem zamaška ne prebodemo. Sledi dvostopenjsko odpiranje, pri katerem plutovinastega

zamaška ne izvlečemo v celoti. Zaradi položaja steklenice, pri katerem je tekočina povsem pri vratu steklenice, in možnosti politja pod vrat položimo zložen ročni prtiček (slika 32, številka 3). S krožnimi gibi zamašek po vrhu vrata steklenice zavrtimo in ga izvlečemo. Pri tem ne sme priti do poka, saj bi s tem pokazali nestrokovnost.



Slika 32: Predstavitev in odpiranje staranega rdečega vina ter preverjanje kakovosti zamaška
Vir: lastni 2020

4.7.4 Preverjanje kakovosti zamaška in degustacija

Ko smo zamašek izvlekli, se elegantno obrnemo za 90° in povonjamo zamašek na spodnjem delu ter po celotni dolžini in tako preverimo njegovo kakovost (slika 32, številka 4). V primeru, da bi zaznali neprijeten vonj zamaška, je treba vino takoj tudi poskusiti in preveriti njegovo kakovost. Če vino ni ustrezne kakovosti, se gostu opravičimo in steklenico vina zamenjamo (postopek postrežbe ponovimo od začetka).

Vzamemo papirnati prtiček v obliki trikotnika, s katerim odvijemo plutovinasti zamašek iz svedrastega dela odpiralca. Zamašek postavimo na vnaprej pripravljen prtiček v obliki vrtnice, namenjen predstavitvi zamaška. Pri tem smo pozorni, da se z golo roko zamaška ne dotaknemo. Zamašek na vrtnico odložimo tako, da je del, ki ni bil v steklenici, obrnjen proti gostu. V zapestje leve roke si na lepo zložen prtiček postavimo kuver krožnik z vrtnico, na kateri je zamašek. Pristopimo do gosta, ki je naročnik, in z njegove desne strani predenj položimo vrtnico z zamaškom. Tako se lahko gost tudi sam prepriča o kakovosti zamaška in nam to potrdi.

Vzamemo ročni prtiček, s katerim ponovno obrišemo vrh vrata steklenice in tako odstranimo morebitne ostanke plutovinastega zamaška. Kozarec za zorjeno rdeče vino položimo pod vrh vratu steklenice, ki sega čez rob mize. Košarico z vinom nagnemo naprej in v kozarec natočimo majhno količino vina (slika 33, številka 1). Z ročnim prtičkom obrišemo vrat steklenice in tako preprečimo kapljanje vina.



Slika 33: Preverjanje kakovosti staranega rdečega vina
Vir: lastni 2020

Barvo vina določimo s pomočjo ročnega prtička bele barve, ki ga lepo zloženega držimo v levi roki, pred njim pa v desni roki v poševnem položaju kozarec vina (slika 33, številka 2). Elegantno se obrnemo za 90° in vino povonjamo v mirujočem kozarcu (primarne arome). S kozarcem zaokrožimo, da se nam arome še bolj odprejo (sekundarne in terciarne arome), in vino ponovno povonjamo (slika 33, številka 3).

Tekočino vina v kozarcu prelijemo v karafu. Pri tem z ročnim prtičkom obrišemo rob kozarca (slika 33, številka 4), zaradi možnosti kapljanja po belem prtju. Karafu primemo v roko in jo z elegantnimi krožnimi gibi zavrtimo ter na ta način ovinimo (slika 34, številka 1). Tekočino vina iz karafe prelijemo nazaj v kozarec. Pri tem z ročnim prtičkom obrišemo rob karafe in tako preprečimo kapljanje po belem prtju. Elegantno se obrnemo za 90° in vino ponovno povonjamo ter ga tudi poskusimo (slika 34, številka 2).

V nadaljevanju si uredimo mise en place. Odmaknemo vse stvari, ki jih ne bomo potrebovali, ter bližje k sebi postavimo karafu in s tem olajšamo naslednji korak.

4.7.5 Dekantiranje

Dekantiramo lahko tako, da steklenice vina ne vzamemo iz košarice. Pri tem držimo košarico v levi roki (etiketa obrnjena proti gostu) in v desni roki karafu v poševnem položaju (slika 34, številka 3). Lahko pa iz košarice previdno (pazljivo) vzamemo steklenico staranega rdečega vina, ne da bi vino ob tem vznemirili. Steklenico vina z desno roko primemo na dnu. Pri tem je etiketa obrnjena proti gostu. V levo roko primemo karafu, ki jo držimo v poševnem položaju. Steklenico vina postavimo v položaj, v katerem nam vrat steklenice osvetli soj sveče.



Slika 34: Ovinjanje karafe in dekantiranje
Vir: lastni 2020

Pri postopku dekantiranja je najpomembnejše, da celotno količino (tekočino) vina iz steklenice v karafu prelijemo enakomerno in v enem nalivanju. Pri tem si pomagamo s sojem sveče, ki nam omogoči popoln nadzor nad usedlinami v vinu. S pretakanjem prenehamo, ko opazimo, da se usedlina bliža vratu steklenice. S tem smo ločili tekoči del vina od usedline.

Z lepimi krožnimi gibi vino v karafi prezračimo in pripravimo za postrežbo (slika 34, številka 4).

4.7.6 Ugašanje sveče

Pri ugašanju sveče si pomagamo z vžigalico, s katero smo svečo prižgali. Z neožganim delom vžigalice vžigalno vrvico potisnemo proti sebi in s tem smo svečo ugasnili. Vžigalno vrvico z vžigalico popravimo nazaj v pokončni položaj in jo tako pripravimo za naslednjo uporabo.



Video prikaz dekantiranja je prikazan na naslednji povezavi:



<https://www.youtube.com/watch?v=CWO3qUakx1Q&feature=youtu.be>

4.7.7 Postrežba staranega rdečega vina

S karafu z lepimi gibi krožimo celoten čas pred in med postrežbo ter tako omogočamo, da se vino odpre in prezračí. V kozarec gosta, ki je vino naročil, natočimo majhno količino vina. Nato stopimo korak nazaj. Ko nam gost potrdi, da je z vinom vse v redu, najprej natočimo vino drugim gostom in šele na koncu dotočimo vino naročniku. Prednost ima slavljenska/slavljenec, sledijo starejše ženske, mlajše ženske, starejši moški, mlajši moški in na koncu naročnik, ki mu vino dotočimo ter ga ob tej priložnosti vprašamo, ali lahko zamašek vzamemo in ga položimo na geridon.

Točenje vina s karafu poteka z gostove desne strani. Vino lahko točimo tako, da držimo karafu v desni roki in nalijemo vino v gostov kozarec na mizi. Levo roko, čez katero imamo položen ročni prtček, imamo med točenjem za svojim hrbtom. Ko končamo s točenjem, karafu nad kozarcem vedno rahlo zavrtimo na levo stran in s tem preprečimo, da bi kapljice vina pristale na prtu. Pred vsakim nadaljnjim točenjem pa z ročnim prtčkom obrišemo tudi rob karafe in tako preprečimo morebitno nadaljnje kapljanje. Pri točenju pazimo, da ne naslanjamo karafe na rob kozarca in da ne točimo s previsoke višine, saj bi lahko vino iz kozarca pljuskalo.

Lahko pa ob dovoljenju gosta njegov kozarec primemo v desno roko. Pri tem imamo karafu v levi roki (v kateri imamo tudi prtček) nad kozarcem. Smo v pokončnem položaju in karafu obrnemo proti sebi ter točimo v kozarec (slika 35). Pred vsakim nadaljnjim točenjem prav tako obrišemo rob karafe in preprečimo morebitno kapljanje. Pri točenju pazimo, da ne naslanjamo karafe na rob kozarca in da ne točimo s previsoke višine, saj bi lahko vino iz kozarca pljuskalo. To je še elegantnejši postopek točenja, pri katerem postopek dekantiranja zaključimo na svečan način.



Slika 35: Elegantno točenje vina iz karafe v kozarec
Vir: lastni 2020

Celoten postopek dekantiranja se odraža v naši pokončni drži, hoji, obrazni mimiki in držanju karafe. Gost to začuti, ceni in pokaže.

4.7.8 Prezračevanje vina

Za prezračevanje vina se odločimo takrat, ko vino nima usedline, vendar gre za kompleksno vino starejšega letnika. Starost je odvisna od značilnosti vina (kompleksna bela vina, bela macerirana vina, rdeča vina). Vendar načeloma zračimo vina, starejša od 4 let. Vino iz steklenice pretočimo v karafu in ga s tem obogatimo s kisikom, kar posledično pripomore k temu, da se vino lažje odpre in ponudi širšo paleto arom.

Od dekantiranja se razlikuje tudi po tem, da pri prezračevanju sveča ni potrebna in vina ni treba prnesti v košarici.



Pred vami je steklenica modre frankinje barrique, rdeče, suho, 2012, Prus, Bela krajina. Na kakšen način bi jo postregli?

Pri kakšnem slogu vina bi se odločili za postopek prezračevanja? Navedite konkreten primer.

Ste lastnik gostinskega obrata. Ob kakšni priložnosti bi se odločili za odpiranje penečega vina s sabljo?

Gost vam zavrne vino, ki ste ga poskusili in ste prepričani, da je z njim vse v redu. Kako se odzovete v tej situaciji?

V nekaj povedih predstavite poklic sommelierja.

V poletnem času pri visokih temperaturah strežete steklenico belega vina na terasi. Na kakšen način boste ohranjali ustrezno temperaturo vina skozi celoten čas strežbe?

Pri postrežbi rdečega vina ste gosta po nesreči polili. Kaj boste naredili?

5 LITERATURA IN VIRI

1. Alič, Vanja. 2019. Pét-nat osvojil ljubitelje penečih se vin. *O vinu*, 3. 4.; prvič objavljeno Trendi, 28. marec 2019. <https://www.ovinu.si/911/Pt-nat-osvojil-ljubitelje-penech-se-vin> (27. 5. 2020).
2. Bavčar, Dejan. 2020. Kletarjenje danes. Ljubljana: Kmečki glas. E-knjiga. <https://www.biblos.si/isbn/9789612035020> (21. 4. 2020).
3. Cocktail Emporium. 2019. ISO Wine Tasting Glass. <https://www.cocktailemporium.com/products/iso-wine-tasting-glass> (18. 11. 2020).
4. D. S. 2016. Dvojna doza sladkega – ob blejski kremni rezini kozarček vina. *MMC RTV Slo*, 17. 6. <https://www.rtvlo.si/zabava-in-slog/novice/dvojna-doza-sladkega-ob-blejski-kremni-rezini-kozarcek-vina/395986> (1. 6. 2020).
5. Debevc, Majda, Edi Kužner, Aleksander Bohinc. 2018. *Sommerlier prve stopnje: interno gradivo*. Ljubljana: Somelier master.
6. Denig, Vicki. 2016. What Is Pét-Nat Wine? *VinePair*, October 16. <https://vinepair.com/articles/pet-nat-wine/> (27. 5. 2020).
7. Ertl, Katja. 2017. Ključ do uspešne prodaje je v rokah natakarija. *Belmond* (Aktualno, Novice), 13. 1. <https://belmond.si/sl/klju%C4%8D-do-uspe%C5%A1ne-prodaje-vina-je-v-rokah-natakarijev> (21. 6. 2020).
8. Espirac, Julie. 2019. Bottle sizes of champagne for new year's Eve. <https://magazine.enviedechamp.com/en/2019/12/29/bottle-sizes-of-champagne-for-new-years-eve/> (18. 11. 2020).
9. Fedora. B. I. Pet Nat. <https://fedorawines.com/pet-nat/> (27. 5. 2020).
10. Frelih, Janez, Alfred Polak. 2003. *Strežba: [učbenik]*. 3. izd., 1. natis. Ljubljana: DZS.
11. Galante, Meridith. 2019. There's a New Wine Trend, and It's Orange: Here's How to Take Advantage of It. *Dimensional Insight* (Blog, Wine & Spirits), 3. 9. <https://www.dimins.com/blog/2019/09/03/theres-a-new-wine-trend-and-its-orange/> (21. 6. 2020).
12. Gorjak, Robert. 2017. *Slovenija, vinska dežela*. Mengeš: S. Bohinec Gorjak.
13. Hiša penin Frangež (Gornja Radgona). 2017. Kako degustirati vino. *Blog penin Frangež*, 25. maj. <https://hisapeninfrangez.si/kako-degustirati-vino/> (18. 11. 2020).
14. Ipavec, Marko. B. I. Slovar. *O vinu*. <https://www.ovinu.si/slovar> (6. 6. 2020).
15. Kamenšek, Jožef, Peter Pertoci, Srečko Koklič. 2006a. *Poznavanje in postrežba pijač*. Linz: Trauner.
16. Kamenšek, Jožef, Peter Pertoci, Srečko Koklič. 2006b. *Strežba z organizacijo dela*. Linz: Trauner.
17. Koželj (Komenda). 2017 cop. Vinski slovar. *Hiša dobrih vin*. https://www.kozelj.si/vinski-slovar-vsi#goto_content-vsi (6. 5. 2020).
18. Nemanič, Julij. 2006. *Ali razumemo vino*. Ljubljana: Kmečki glas.
19. Nemanič, Julij. 2011. *Vinarstvo*. Ljubljana: Zavod IRC. E-knjiga. http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Vinarstvo-Nemanic_1.pdf (21. 4. 2020).

20. New trends in wine lists. B. I. *Bodegas Montecillo* (Our team, Blog, All post). <https://www.bodegasmontecillo.com/en/new-trends-wine-lists/> (21. 6. 2020).
21. Odgovorna strelžba alkohola: priročnik za izobraževanje strelžnega osebjaja. 2017. Ljubljana: Nacionalni inštitut za javno zdravje. E-knjiga. https://www.nijz.si/sites/www.nijz.si/files/publikacije-datoteke/odgovorna_strelzba_alkohola.pdf (8. 7. 2020).
22. Pečauer Peternel, Helena. 2014. Skrivnost večne mladosti vina je v vinski kleti. *Delo*, 10. 7. <https://old.delo.si/druzba/panorama/skrivnost-vecne-mladosti-vina-je-v-morski-kleti.html> (1. 6. 2020).
23. Pravilnik o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu. 2004. *Uradni list RS*, 43/04, 127/04, 112/05. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV3779> (20. 4. 2020).
24. Pravilnik o postopku in načinu ocenjevanja mošta, vina in drugih proizvodov iz grozdja in vina. 2000. *Uradni list RS*, 32/00, 99/01. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV303> (20. 4. 2020).
25. Pravilnik o seznamu geografskih označb za vina in trsnem izboru. 2007. *Uradni list RS*, 49/07, 26/21. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=PRAV8073> (20. 4. 2020).
26. Suwa Stanojević, Milena. 2009. Tehnologija vina. Ljubljana: Zavod IRC. E-knjiga. http://www.impletum.zavod-irc.si/docs/Skriti_dokumenti/Tehnologija_vina-Suwa_Stanojevic.pdf (17. 4. 2020).
27. Vinorodni okoliši Slovenije. B. I. *O vinu* (O Sloveniji). <https://www.ovinu.si/zemljevid> (19. 5. 2020).
28. Wine & Spirit Education Trust. 2020. The best way to preserve wine after opening. WSET (Knowledge Centre, Blog), 31. 3. <https://www.wsetglobal.com/knowledge-centre/blog/2020/march/31/the-best-ways-to-preserve-wine-after-opening> (5. 6. 2020).
29. Zakon o omejevanju porabe alkohola. 2003. *Uradni list RS*, 15/03, 27/17. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO3130> (20. 4. 2020).
30. Zakon o vinu. 2006. *Uradni list RS*, 105/06, 72/11, 90/12 – ZdZPVHVVR, 111/13. <http://www.pisrs.si/Pis.web/pregledPredpisa?id=ZAKO4816&d-49683-p=2> (20. 4. 2020).

BELEŽKA



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA