



## Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

Biotehnički fakultet - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica

Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712

E-mail: [extension-pg@t-com.me](mailto:extension-pg@t-com.me)

### Ocjena vina čulom ukusa

Nedavna istraživanja su pokazala da nervni receptori, kojih ima oko 9.000, na cijeloj površini jezika mogu detektovati sve različite ukuse.

Kombinacija ukusa, zajedno sa kombinacijom aroma, stvara tzv "flavour" vina. Na "flavour" oko 75% utiče miris dok 25% čini ukus.

Uopšteno identifikujemo 4 ukusa: slatki, kisjeli, gorki i slani. U Aziji govore još o "umami" ukusu, što bi prevedeno na naš jezik značilo "izvrsno".

Kada govorimo o vinu imamo slatki, kisjeli i gorki ukus.

#### Slatki ukus vina

Slatki ukus vina prvenstveno potiče od redukujućih šećera glukoze i fruktoze, a manje od glicerola i etanola.

Vina koja su fermentisala sa različitim kvascima, i vina različite zrelosti, imaju različit odnos fruktoze i glukoze. Etanol u vinu pojačava utisak slatkoće.

Najveća osjetljivost na slatki ukus je na vrhu jezika.

Po sadržaju šećera zaostalog u vinu, vina se dijele na suva (do 4g/l), polusuva (4-12g/l), poluslatka (12-50g/l) i slatka (preko 50g/l).

#### Ukus kisjelosti

Kisjeline iz grožđa prelaze u vino (vinska, jabučna) a neke nastaju tokom fermentacije (mliječna, sirćetna, jantarna..). Sve zajedno daju ukus kisjelosti u ustima.

Kisjelost se najjače osjeća na oba kraja jezika.

Etanol povećava prag osjetljivosti tj. razliku u ukupnoj kisjelosti, naročito pri višim koncentracijama redukujućeg šećera u vinu. Tanini, takođe povećavaju razliku u pragu osjetljivosti prema ukupnoj kisjelosti.





Pri opisivanju vina, vezano za kisjelost, koriste se termini: tupo vino, vino niske, srednje i visoke, izražene kisjelosti.

### Ukus gorčine

Pretpostavlja se da ukus gorčine nastaje kombinacijom visokog sadržaja alkohola i tanina. Osjećaj ukusa gorčine se često miješa sa osjećajem astrigencije, što je pogrešno, i pravilnom vježbom oni se mogu razlikovati.

Fenolni sastojci (naročito tanini) daju dva ukusa: ukus gorčine i astrigencije. Kod bijelih vina ovi ukusi nijesu problem jer su polifenolni sastojci u niskim koncentracijama. Crna vina sa visokom koncentracijom polifenola bolje dozrijevaju i stare. Sadržaj tanina se smanjuje sa starenjem vina.

Stvarni utisak gorčine vina ne zavisi samo od sadržaja fenola u vinu već i od interakcije gorkog, kiselog i slatkog ukusa i koncentracije etanola.

Vina sa visokom koncentracijom sumpora imaju specifičan i objektivno gorak ukus. Bijela macerirana vina takođe mogu imati nepoželjan gorak ukus.

Pri opisivanju gorčine vina koristimo riječi "nije gorko, lagano gorko, srednje gorko i izraženo gorko" ..

Pri ocjeni ukusa vina, uzmemo gutljaj vina i vino „prokotrljamo“ po ustima. Donosimo zaključke o reakcijama senzora usne duplje na ukuse vina .Ukoliko ocjenjujemo veći broj uzoraka najbolje je vino ispljuvavati.

**Termini koje koristimo pri ojenjivanju vina čulom ukusa su:**

- Čistoća (otkrivenost ili sortnost)
- Intenzitet (jačina ukusa kad je vino u ustima)
- Tijelo/punoća (reakcija naših receptora na ekstrakt)
- Harmoničnost
- Perzistencija (postojanost – trajnost arome nakon izbacivanja vina iz usta )
- Aftertaste (zaostali ukus – samo za mirna vina nakon što ispljunemo vino)



**Danijela Zuber, dipl.ing. prehrambene tehnologije**