

Koliko puta ste čuli da neko kaže za određeno vino da ima „mineralne arome“, da je „mineralno“ ili da ima naglašenu „mineralnost“? Ili ste sami nešto slično osetili, prepoznali u vinu koje ste probali? Ponekad ćete, u opisima vina, pronaći čak i da neko vino ima „mineralni ukus“. Da li je to moguće? Odakle potiče ta „mineralnost“ vina? Kako uopšte prepoznamo „minerale“ u mirisu, a još neverovatnije – i u ukusu vina, a da nikada nismo „probali“ minerale? Da li iko na svetu može da kaže kakav je „miris i ukus“ minerala? Pa, ipak, degustatori vina, ne odustaju od ovog popularnog opisa.

To je nateralo poznatog američkog pisca o vinu Džefa Koksda da se posebno pozabavi ovom temom. On je u časopisu Wine News svojevremeno objavio svoje malo istraživanje o postojanju mineralnih aroma. U tom tekstu, on kaže: „I meni se nedavno desilo da na jednom predavanju nekoliko puta pomenem mineralne arome. Onda sam, u jednom trenutku, shvatio da, u stvari, nemam pojma o čemu pričam. Zato sam se potrudio da pronađem odgovore na pitanja, kao što su: Da li minerali iz dubine zemljišta prelaze u korenje vinove loze? Da li se mineralnost razvija kada se groždani sok pretvara u vino? Da li je mineralnost specifičan sastojak ili sastojci koji se mogu naučno identifikovati? Ili je mineralnost nešto neobjašnjivo – više umetnost nego nauka – duh u vinu koji ne može da se objasni, ali čije prisustvo suptilno osećamo?“

Mnogo toga je napisano o važnosti mineralnosti u vinu, nagoveštavajući da su arome i ukusi kremenca, krede, šljunka, škrljca, kamena, pa čak i mokrog kamena ili – tonovi mirisa betona. Vinski kolumnista u Njujork Tajmsu, Erik Asimov takođe je naklonjen mirisima minerala. O vinu Pie Franco Rueda iz Blanko Nieve, napisao je: „... Ovo je vino koje obožavam. Sadrži cvetne i citrusne arome sa dosta mineralnosti i veoma je živo u ustima“. Robert Parker, izdavač Vinskog advokata, objavio je u 156. broju da je belo vino Guigal Ermitage Ex Voto Rhone 2006 „zračilo izvanrednim aromama kamena“. Britanski vodeći časopis o vinu, Dekanter je zabeležio da je Premier Cru Chablis 2005 iz Domaine des Marronnières imao „aromu vlažnog kamena i jednu zaokruženu mineralnu strukturu“.

Ali, šta je tačno mineralnost i odakle nam dolazi ta specifična senzacija? Džef Koks prelistao svoje beleške o vinima koje je degustirao i odlučio da pozove proizvođače onih vina koja je sam opisivao kao „mineralna“. Među prvima je bio Ričard Arovud (Richard Arrowood) iz Sonome, za čije vino Sonoma County Chardonnay je Koks napisao da ima „visoku koncentraciju mineralnosti“. Arovud je, međutim, rekao: „Ne koristim reč mineralnost u opisima svojih vina, iako sam je svestan Mineralnost osećate na isti način kao kad ste kao dete stavljali kamen u usta – tu se oseća suptilno i nežno – to je kombinacija čiste zemlje i kamena, ali tu nema ničeg naučnog. Nemam nikakavu ideju odakle ta mineralnost potiče“.

Pošto je reč mineralnost veoma čest opisni pridev, Koks ga je potražio u Oksfordskom priručniku za vino; ali nije ga bilo. Umesto mineralnosti, u priručniku se nalazila lista minerala koji mogu da budu prisutni u vinu: sumpor, magnezijum, kalijum, kalcijum, mangan, gvožđe, bakar, cink. Isto tako, u publikaciji „Točak vinskih aroma“ (Wine Aroma Wheel) iz 1990. godine, koji je priredila En Nobl sa Dejvis univerziteta, pod slovom „m“ – nema „mineralnosti“

„Mislio sam da su se do sada naučnici izborili sa mineralnošću – kaže Koks – Pozvao sam dr. Hajldegard Hejman (Hildegarde Heymann), profesorku enologije na Dejvis univerzitetu, specijalistu u oblasti deskriptivne analize vina, koja je postavila sledeću hipotezu: „Mislim da se

mineralnost javlja iz sumpornih jedinjenja koja se prirodno nalaze u grožđu – ne mislim na sumporne čestice koje se dodaju kao zaštitno sredstvo. Ali, ne postoje naučne osnove za ovo što pričam“, izjavila je ona. Hejmanova bi volela da istražuje prirodu mineralnosti, ali kako kaže, niko se još nije usudio da sponzorise takvu studiju. A, to je delom zbog toga što mineralnost postoji još uvek više u domenu žargona, nego u nauci. „To nije reč koju ja koristim“, rekla mi je Hejmanova. Uprkos poricanju, ona istražuje kako odležavanje može da utiče na mineralnost: „Izgleda da vino može da izgubi malo od svoje mineralnosti tokom vremena. Sumporne čestice reaguju u vinu tokom godina“, smatra ona“.

Mik Šreter (Mick Schroeter), vinar u Gejzir Piku u Sonomi (Geyser Peak) takođe se izjasnio po ovom pitanju: „Mineralnost nije reč koju često koristimo ovde u Gejzir Piku. Ako upotrebimo tu reč, ona se obično odnosi na sovinjon blan. Takođe bi mogla da se primeni i na pino gri i pino blan. Shvatam mineralnost kao osobinu koja se oseća na njezima ili na nosu, a koja je veoma slična mirisu vlažnog kamenja, šljunka ili pločnika. To može da bude takođe slično zemljištu na kojem se gaji grožđe i uticaju koji to zemljište ima na karakter vina, kao što je na primer krečnjačko zemljište Burgundiji.“

Degustacije vina su u većini slučajeva veoma subjektivne, zasnovane su na individualnom ukusu. Dr. Suzan Elbeler (Susan Elbeler), profesorka vinogradarstva i enologije na Dejvisu, specijalista je u oblasti analize vina i čulne hemije. Ona veruje da ljudi mogu da osete mineralnost, iako ne moraju da je čine specifična jedinjenja. Dakle, ne mora da znači da ljudi pričaju o istoj stvari kada kažu „mineralnost“. Da li se mineralnost nalazi u alkoholu? U solima možda? Nema jasnog odgovora. Da bismo bili objektivni po tom pitanju, potreban nam je jedan standard, kako bi ljudi uvek mogli da kažu: „Da, to je mineralnost“, kada je osete. Ali još nismo stigli do toga, po mišljenju dr. Suzan Elbeler.

„Francuzi su izgleda ipak stigli dotle“, zaključio je Džef Koks . Za mnoge francuske vinogradare, mineralnost je sama srž njihovog voljenog koncepta teroara. Olivije Porte (Olivier Portet), koji je rođen u dolini Napa, sin vinara i osnivača Clos du Val - Bernara Portea (Bernard Portet), takođe i vlasnik kompanije Wilson Daniels Ltd. koja se bavi izvozom vina za evropsko tržište, smatra da je mineralnost esencija teroara: „Mineralnost je srž vina, više nego što su to voćne komponente. Dolina Loare, Burgundija, Alzas i Šabli, svi zajedno pokazuju ovu osobinu. Možete da vidite odraz belog krečnjačkog zemljišta u vinima iz Blanjija (Cote d'Or). Mineralnost je veoma snažna u francuskim, belim vinima“. Porte smatra da mineralnost postoji i u crvenim vinima, koja imaju jače fenole, tanine i druge robusnije komponente, ali je ta mineralnost kod njih skrivenija nego u belim vinima.

Žak Lardije (Jacques Lardière), podrumar u Maison Louis Jadot, jedan od glavnih negocijanata u Burgundiji, bio je veoma direktan : „Sva naša vina imaju izarzitu mineralnost.“ On veruje da sadržaj kiselinskih ćelija mikroorganizama u zemljištu razlaže minerale u stenovitom tlu, a vinova loza apsorbuje rastvorene minerale. „Ova mineralnost odnosi se i na šardone i na pino noir, jer njihovi plodovi zavise od istog stenovitog zemljišta. Minerali u burgundskom zemljištu stvaraju sklad u vinu – od najprostijeg do najvećeg kuvea. Ali, postoje mesta koja otkrivaju mineralnost sa više dinamike, kao što je mineralnost u vinima iz Mersoa, Montrašea, Muzinjija i Korton-Šarlemanja“.

Većina Koksovih sagovornika smatra da teroar ne treba da se meša sa mineralnošću (prvi pojam je ideja koja objedinjuje aspekte jednog vinograda, dok je mineralnost poseban kvalitet koji je često evidentan u finim vinima koja se proizvode širom sveta), osim Portea koji je primetio neobičnu vezu: „Manje plodno zemljište bolje iskazuje teroar, a samim tim i mineralnost“. To je, takođe, teorija vinara i edukatora Džona Bučenstajna (John Buchsenstein), koji se udubio u ovu temu više nego bilo ko drugi. On je jedan od vodećih u međunarodnom vinarskom udruženju „Republika Sovinjon“, koje flašira sovinjon blan iz doline Ruska reka (Russian River Valley) na Novom Zelandu i u Južnoj Africi. Među svim plemenitim sortama, sovinjon blan je verovatno najpoznatija po svojoj sposobnosti da pokaže mineralnost: „Mineralnost je nova, moderna reč u vinarstvu“, kaže Bučenstajn, „bilo bi dobro naći neko logično objašnjenje ovog pojma. On nudi jedan dug proces eliminacije teorija sa neuhvatljivim osobinama.“

„Mislim da znam šta mineralnost nije. Definitivno, to nisu stare loze koje sežu duboko u zemlju i crpe minerale iz zemlje i stenovitog tla. To duboko korenje se nalazi iznad vode. Većina hranljivih supstanci, uključujući i minerale, preuzima hraniteljsko korenje – ono koje je u površinskom sloju zemlje. Dugo vremena sam mislio da to ima veze i sa podrumima ...tj. sa vlagom, plesnima... Mislio sam da je možda zbog plesnivih prostorijama u kojima se čuvaju barici, da je to možda izvor mineralnosti, ali, kako onda objašnjavate mineralnost u vinima tek oformljenih vinarija? Logički sam odbacio ideju o prirodnom okruženju, mada se ona još uvek mota po mojoj glavi“, rekao je Bučenstajn.

„Mineralnost...možda... može da bude izazvana u reakciji između jakih kiselina u vinu i čestica koje su poznate kao pirazini (heterociklična grupa jedinjenja koja sadrže azot; prim. aut.)“, objašnjava Bučenstajn. „Ljudska bića mogu da detektuju pirazine u nazamislivo malim količinama, kao što su milioniti delovi čestice. Jedna kap pirazina u olimpijskom bazenu i osetićete miris paprika babura. Tako i mineralnost može da se oseti u veoma malom prisustvu pirazina u vinu.“ On smatra i da je miris trave u sovinjon blanu upravo izazvan pirazinima.

Bučenstajn iznosi i najubedljiviju teoriju, zasnovanu na merkaptanima. Jednostavno rečeno, merkaptani su jedinjenja ugljenika, vodonika i sumpora, koji nisu nepoznati u vinu. Kada su prisutni u velikim količinama, oseća se neprijatan miris pokvarenih jaja. Ali, ako je u veoma malim količinama? Bučenstajn zapaža sledeće: „Vina sa mineralnošću obično dolaze iz Starog sveta, sa zemlje koja su vekovima bila obrađivana, čak i hiljadama godina, i gde je prilično hladna klima. Takva zemljišta su prilično gola i stenovita – preživela su toliko mnogo berbi.“ On objašnjava da su sulfati (merkaptani) stvoreni u vinu preko šire, koja nema mnogo azota. Kvascima je potrebna izvesna količina azota da počnu da rastu. Ako je šira siromašna azotom, kvasci će početi da koriste amino kiseline. „U srži amino kiselina se nalaze azotna jedinjenja, tako da kvasci posle azota, odlaze u amino-kiseline. Koriste azot kako bi preživeli,“ objašnjava Bučenstajn.

Dve amino-kiseline sadrže sumpor u svojim molekulima – metionin i cistein. Kada kvasac razloži ove kiseline da bi dobio azot, sumpor se otpušta u širu, koja kasnije nastavlja proces redukcije da se oforme merkaptani. Zato vinari tretiraju širu sa kvascima – asimilovanim azotom. Kvascima je dato dovoljno azota da prestanu da „napadaju“ amino kiseline i oslobađaju sumpor. Bučenstajn dalje primećuje da su u prošlosti vinova loza i masline sadene na mestima

gde nije uspevalo ništa drugo – na stenovitim brdima: „Ova mesta prirodno nemaju visoke količine azota, i to je možda razlog zašto kvasci skupljaju sav azot i proizvode veoma male količine merkaptana. Mineralnost se može osetiti u tim tragovima merkaptana.“

Bučenstajnovne teorije, Džef Koks je prokomentarisao rečima: „Ja sam osetio dovoljno sumporne kiseline u vinu da znam da je to velika uvreda za nos. Da u veoma malim količinama ona može da bude uzrok mineralnosti... to je veoma zanimljiva misao. Ipak, nisam mogao, a da se ne zapitam da li se ljudsko čulo mirisa zaista razvilo do te mere da može da detektuje merkaptane u milijarditim delićima u čaši vina. Dr. Dejvid Rend (David Rand), profesor biologije na odseku za ekologiju i razvojnu biologiju na Univerzitetu Braun (Brown University) nudi jednostavan odgovor: „Ta sposobnost da se detektuju najmanje količine neke supstance kroz miris je jedna evolucionarna prednost, a merkaptan je jedna od tih supstanci. Interesantno je, ljudska bića imaju više receptora za miris nego šimpanze. Interesantno je da mnogi ljudi u crvenim vinima prepoznaju miris crvene haringe. To im je genetski prenesena asocijacija, jer mnoge mirise prepoznajemo u genetskoj banci mirisa koju smo nasledili od naših predaka – to su mirisi hrane koju su jeli praistorijski ljudi“.

Svoje malo istraživanje, Džef Koks je zaključio rečima: „Tačno je da su neke stvari u velikim količinama loše za nas, a kada su u manjim, ne škode nam – to je osnova homeopatije. To takođe može da bude i baza za finu mineralnost, koja toliko prija našim čulima. Nikada nećemo znati zasigurno, ali možemo da se nadamo da će velike pomake napraviti Dejvis Univerzitet, koji je omogućio doktorima Hejman i Ebeler da bolje oblikuju svoje naučno mišljenje u vezi sa mineralnošću“.

(PUT VINA ©)

Izvor: [Winematch](#)