

Razbijanje mita: je li mlađe doista slađe?!

Drage dame, ako ovog ljeta dopustite da vas zavede nježna zlaćana mladost... (bijelih vina), možda se upustite u sjajnu avanturu, ali oprez - možda vam promakne nešto zrelije i snažnije. Jer zašto bi mlađe uvijek bilo slađe?!

Onoj već pomalo izlizanoj muškoj mudroslovljici kako su žene kao crno vino - što starije to bolje - u posljednje su vrijeme žene brzopotezno suprotstavile vlastitu parolu, tvrdeći da je muškarac kao bijelo vino - što mlađi to slađi. Kako sam ljubitelj žena (ali i vina), a već neko vrijeme (ne) spadam u kategoriju mlađeg i slađeg, moram priznati da sam se nad time malo zamislio. Zašto bi mlađe bilo slađe, svejedno, radilo se o vinu ili muškarcima?!

Sve počiva na našim osjetilima. Potrebno je pravilno usmjeravati sva svoja čula, odnosno naučiti kako opažati i vrednovati vidne, slušne i njušne senzacije, uz izuzeće svih vanjskih utjecaja.

Ljepota je u oku promatrača

Kada krajičkom oka spazite nešto mlađe, isto je kao i kada se susretnete s vinom koje do sada niste imale prilike kušati. Najprije ćete ga promatrati i detaljnije proučiti njegovu fizionomiju tj. tijelo. Nećete zapostaviti ni cjelokupni vizualni dojam, zanimat će vas prvenstveno boja, nijansa, sjaj... Ipak, osim estetike, važno je ustanoviti ima li što unutra, kakva je bistroća, ima li potencijala... U principu, svi mi, odmah na prvu, želimo znati je li je spremno/na za uživanje.

Zavedi me mirisom

Nakon vizualne ocjene slijedi osjet mirisa. Tu su bitne tri stavke - kakvoća, intenzitet i trajnost mirisa. Bilo bi idealno kada bi postojao opisni pridjev koji bi sve te tri stavke povezao u jednu sintagmu i dao konačnu ocjenu mirisa. Ako vam se čini da taj finalni opisni pridjev, koji ste vinu sami dodijelili, izaziva u vama želju za degustiranjem nečeg novog, na dobrom ste putu da probate tj. kušate nešto doista dobro...

Tek nakon svih tih početnih zapažanja slijedi ono pravo kušanje i uživanje, te naposljetku sređivanje dojmova. I, dakako, zaključak. Hoćete li u tom vinu opet uživati

ili ćete se ipak zadržati na samo jednokratnoj konzumaciji? Dakle, ako je tekst do sada išao pravcem kojim sam želio da ide, onda smo svi došli do istog zaključka - i mladiće možete degustirati na isti način kao vina. I uživati u njihovoj mladosti, u njihovoj slatkoći...

Ali, kako u svemu uvijek postoji jedan „ali“, tako postoji i ovdje... Onaj trenutak kada ste javno objavile svoju parolu (mlađe-slađe), vjerojatno ste zaboravile na oprez.

Nježna privlačnost zlaćanog Pošipa

Istina, mlada bijela vina ponekad mogu biti slađa, ali jedan pogled nije dovoljan da bi spoznali svu njihovu ljepotu i vrijednost. Na žalost, ili na sreću, ipak ga trebamo podrobno kušati, neko vrijeme uživati u njemu i onda donijeti zaključak što ćemo s njime. Nekima ćete dati još malo vremena da sazriju, u nekima ćete uživati odmah, a neke ćete odbaciti. Jer, niti bude maštu, niti obećavaju, nit imaju potencijala - sve u svemu, ništa od njih neće biti.

A kako ljeto samo što nije stiglo, a vi se spremate mladost i slatkoću tražiti po Jadranu, evo nekoliko uputa što da radite ukoliko naiđete na Pošip. Riječ je o autohtonoj sorti koja se na južnim padinama otoka Korčule uzgaja još od doba starih Grka. Ne zaboravite i činjenicu da je to prvo hrvatsko bijelo vino sa zaštićenim zemljopisnim porijeklom - iz 1967. Ime mu najvjerojatnije dolazi od riječi šip što znači vrh i šiljak, s obzirom da mu bobice imaju lagano šiljast oblik.

Najbolje uspijeva na položajima Čara i Smokvica, gdje su gusto zasađeni vinogradi zaštićeni od vjetra, a zbog velikih nagiba, veći dio rada se i danas, u doba moderne tehnologije, mora obavljati ručno, na tradicionalan način. Pošip ima krasnu, nježnu boju - najčešće je slamnate, zlatnožute nijanse, jakog alkohola, umjerenih kiselina, punog okusa s izrazitim aromama, a idealno se servira na 12 do 14 stupnjeva Celzijevih. Kako i dolikuje ljetnoj atmosferi, Pošip se fino slaže s morskim jelima, ribama, školjkama, škampima...

Kada je u pitanju njegova zrelost, u pravilu se odmah konzumira, iako ima potencijala i kondicije da se troši još godinu do dvije. Pa, ako želite trajnu i solidnu vezu, razmislite hoćete li se dati zavesti. Dakle, ako ovog ljeta naiđete na dobar Pošip, možete si priuštiti uživanje koje će potrajati i nakon godišnjeg odmora. Ali ne i puno dulje od toga.

I da se na kraju vratim na ono - mlađe je slađe - dame moje, ne brzajte, ni bijela vina nisu uvijek slatka i harmonična, iako naoko divno izgledaju i još bolje mirišu...

