



Udruženje "Klub Vina"
Kej 2. oktobra 13, Zrenjanin
mat. broj: 28033214
PIB:106928134

O Banatskom Šileru

Vina po osnovnoj podeli – ne razmatrajući stilove, suvoću i poreklo – prepoznamo pre svega po boji. Nekako se za vrstu vina po boji lepe i ostali atributi, najviše običajno, što zavisi gde se ova priča priča. Kod nas, bela vina su pre svega reduktivna, sveža, voćna i pitka. Crvena vina (ili crna vina) su puna, suva, uvek umereno opora, ponekad „teška“, pa se piju samo uz hranu od crvenog mesa, roštilje, divljači i veoma zrele sireve. Roze vina mi prepoznamo kao laka, lepršava, veoma voćna, ponekad mirišljava, ponekad sladunjava, ali uvek sasvim malo opora vina, koja se pijuckaju u društvu neobavezno. Intenzitet boje roze vina varira od veoma svetlih nijansi do skoro intenzivne crvene, naravno uvek prozirne. Što se same boje tiče, ona je nekad „boja ljuske crnog luka“, nekad boja soka od maline, boja ciklame, ružičasta, boja latica cveta šipka. Ali, ponekad je intenzitet crvene boje takav, da se vino providi tek kada je u čaši. Ovakva vina se kod nas (pa i u centralnoj Evropi) kvalifikuju kao ŠILER VINA.

Dakle, jedna od definicija šiler vina je, da je to tamnije roze vino. To je, kada se prilazi sa strane rozea. Ako prilazimo sa strane crnog vina, to je slabije, „liht“ crveno vino. Da je to opravdano, govore činjenice o načinu proizvodnje rozea. Po tehnologiji proizvodnje, roze bi mogli opisati, kao jednu avanturu, koja se srećno okončava. Naime, posle drobljenja bobica plavih sorti grožđa, fermentacija kreće zajedno sa kominom, kao kod crvenih vina – kod belih fermentira se samo čist, odvojeni sok (mošt) od grožđa. Ali, nakon kratkog vremena, a to može biti sat, dva, ali i 6 sati pa i 24 sata, doživljaj se prekida odvajanjem soka od čvrste faze (komine: ljuske i semenke grožđa), i fermentacija se nastavlja po postupku za dobijanje belih vina. Ova avantura, u funkciji vremena daje boju vinu. Za kratko vreme ekstrahuje se malo, a za duže vreme znatno više boje iz pokožice. Ekstrakcija je eksponencijalna, pošto količina ekstrakta zavisi od količine alkohola, a alkohol nastaje procesom vrenja. Što duže, to crvenije, to oporije, to više liči na crveno vino, nego belo. Ako je više crveno, nego što se uobičajeno prihvata za roze, ali je providno da bi bilo zadovoljavajuće za crno vino, to je onda *Šiler* vino.

Ali, šiler vino nije samo zbog boje šiler.

U naše banatske krajeve termin „Šiler“ doneli su Nemci. Njihova kultura gajenja loze u malim vinogradima i spravljanje (domaćeg) vina svake godine tek toliko, da bude do sledeće berbe tj. prvog otakanja, govori o vinu specifičnom, koje se spravlja po posebnom postupku. U malim porodičnim vinogradima, kako to obično biva ima mnogo različitih sorti grožđa. Ponajviše stonih, dosta muskatnih, ali i vinskih sorti plave i bele boje. Veoma rane sorte se beru kako dozrevaju, a one najkasnije, kao *kozje sise* i *drenak* ostaju i posle berbe do prvih mrazeva. A berba je samo jedna, jedinstvena, kada domaćin odredi, da je grožđe zrelo za berbu. Onda se obere kompletan vinograd, i bele i plave sorte, i stone i vinske. I sve zajedno se izmulja i ostavi preko noći da dobije boju. Onda se ocedi slatko vino, malo se ukrade, i stavi u hladno za decu i žene, a ostatak prevri, istaloži, i negde oko svetog Martina prvi put otoči. A ako je još mutno, sačeka se još koja nedelja, ali svakako pre Božića imamo brilijantno bistro tamno roze – Šiler vino. Ovo vino, koje ponekad miriše na ružu, a ukus ima svog vinograda, kao da smo hrskave bobice potpuno zrelog grozda zagrizli, a svezina kiselina čini ga pitkim, osvežavajućim. Tek, nakon „dva deci razgovora“, kada se kiseonik združi sa aromama u ustima, javlja se blaga oporost tanina i upozorenje: imaj meru, uspori.

Tako je kod nas (bilo) u Banatu, a kako je u Svetu?

U Švajcarskoj *Schiller Wine* u Graubünden-u je ružičasto obojeno vino koje je proizvedeno od belih i crvenih sorti grožđa, koje se zajedno beru i presuju u isto vreme. Uslov je, da se ove dve vrste grožđa obavezno pomešaju pre fermentacije. Kažu oni (www.myswitzerland.com) da ovaj običaj datira još iz srednjeg veka. Navodno, glavni razlog istovremene berbe je bila prevencija od ranih mrazeva i najezde ptica.

U Mađarskoj Šiler vino je tradicionalno vino vinogradara. Za pijacu su stone sorte, za gospodu bela i crna vina, a za gazdu šiler. Evidentno da se radi o posebnom stilu vina sa markantnim kiselinama, blagim taninima i voćnim aromama. Na mnogim takmičenjima vina, pa tako i na međunarodnom sajmu vina u Temerinu, posebno se ocenjuju roze, a posebno Šiler vina. U Mađarskoj, u Pakšu, već dugi niz godina se održava i sajam, takmičenje isključivo za šiler vina.

Austrija, u zapadnoj Štajerskoj, na granici sa Slovenijom ima svoje vino *Schilcher*, čije ime (brend) je pod zaštitom, poput Šampanjca, Konjaka ili Tokajca. Ovo vino se proizvodi samo od jedne sorte grožđa, i to drevne *Blauer Wildbacher*, i samo tu, na ovom malom lokalitetu. Karakter vina je tipično za Šiler: boja, kiseline, tanini, svežina, voćnost..., i austrijanci sa ponosom tvrde, da sve više osvaja Evropu, zasenjujući velike zvezde svetskih vina bordovskog ili burgundskog tipa.

Slovenci takođe imaju svoj odgovor na ovu vrstu vina: to je Cviček. U prošlosti ozloglašeno zbog lošeg kvaliteta u masovnoj proizvodnji jeftinih kiselih vina, danas zaštićeni brend, koji podrazumeva, da ovo ime može imati samo vino iz regije Dolenjska, da se obavezno proizvodi od više sorti, od kojih najmanje po jedna je bela a jedna plava, (tvrde da je to jedinstveno u svetu) i da obavezno ima u sebi i lokalnu sortu Žamena Črnina. Vino ne sme da bude jače od 10% alkohola.

Naša je obaveza, da živeći na ovim prostorima, sačuvamo i negujemo tradiciju, i pored velikih svetskih (internacionalnih) sorti vina proizvodimo i naše lokalno, domaće vino, koje u Banatu jeste ŠILER, i jeste vino od zajedno fermentiranih belih i plavih, vinskih i stonih sorti.

Zaštitimo naš brend: BANATSKI ŠILER.