

BANATSKI ŠILER

-STANDARDI-

1. POREKLO

- Isključivo od grožđa iz jednog vinograda, sa teritorije Banata

2. SORTE GROŽĐA

- sve dozvoljene sorte u regionu, uračunavajući kako vinske, tako i stone sorte
- isključuju se direktno rodni hibridi
- obavezno barem četiri različite sorte, od kojih barem jedna bela i jedna crvena.

3. BERBA

- U istom danu, sve sorte zajedno, iz istog vinograda
- ručno branje u gajbe, izbegavajući lom i gnječenje grozdova
- dozvoljava se probrana berba

4. FERMENTACIJA

- ko-fermentacija kompletnog roda iz jednog vinograda (jedne berbe)
- isključuje se zaslađivanje (dodavanje šećera) i druge korekcije kvaliteta sirovine
- muljanje sa ili bez peteljki, uz sumporisanje
- ne koriste se enzimi ni druga enološka sredstva
- spontana fermentacija u prvoj fazi, na pokožici, do postizanja željene obojenosti (minimalno 48 sati, maksimalno 4 dana)
- otakanje šire u vrenju bez presovanja – samotok

- opciono: dodavanje celih grozdova grožđa iz iste berbe u širu u vrenju (u cilju karbonatne maceracije)

5. NEGA MLADOG VINA

- kod prvog pretakanja opciono uz povlačenje finog taloga
- ne koristi se nikakvo sredstvo za taloženje ili bistrenje (samopročišćenje vina)
- sumporisanje do nivoa zakonom dozvoljene granice
- pretakanja po potrebi
- ne filtrira se
- ne dodaje se nikakvo sredstvo za stabilizaciju
- hladna stabilizacija u zimskom periodu – odvajanje treša
- naknadno kupažiranje nije dozvoljeno

6. STIL VINA, VEK TRAJANJA

- deklariše se kao mlado vino
- prva degustacija za Martinje (11. novembar)
- pije se od katoličkog Božića (25. decembar)
- vek trajanja (kvalitet) do sledeće berbe, tj. sledećeg Božića

7. DEKLARACIJA

- domaće, porodično vino
- naznaka porodičnog imena (prezime i/ili špicname)
- obavezno se navodi selo/grad u kojem je vinograd (gde se i proizvodi)
- ako zadovoljava sve uslove, navodi se i „BANATSKI ŠILER“

- ne navode se sorte grožđa

8. SENZORNA SVOJSTVA

- boja: tipično šiler, tamniji roze sa tamnijim ili bleđim nijansama crvenog, narandžastog, dozvoljena je i opalescentnost sa zelenom i tamno žutom bojom
- miris: prijatan, voćan, može biti muskatan, sa izraženim aromama, ali i neutralan, vinski miris; poželjno je da miris asocira na ružu
- ukus: harmonične kiseline, obavezna je doza astrigencije (tanini), suvo vino, sa malim ili umereno srednjim telom; arome pretežno crvenog voća, ukusi sušenog voća; kompleksnost, slojevitost