

## SADRŽAJ

|  |          |
|--|----------|
| <b>UVOD</b> .....  | Str. 2.  |
| <b>1.PROIZVODNJA VINA</b> .....                                      | Str. 4.  |
| 1.1. <i>Proizvodnja vina u svetu</i> .....                           | Str. 4.  |
| 1.2. <i>Zdravstveni i farmakološki aspekt</i> .....                  | Str. 5.  |
| <b>2.DEFINISANJE KVALITETA VINA</b> .....                            | Str. 7.  |
| 2.1. <i>Faktori od kojih zavisi kvalitet vina</i> .....              | Str. 7.  |
| 2.2. <i>Određivanje kvaliteta vina</i> .....                         | Str. 8.  |
| 2.3. <i>Fizičko-hemijsko određivanje</i> .....                       | Str. 9.  |
| 2.4. <i>Organoleptičko određivanje</i> .....                         | Str. 9.  |
| 2.5. <i>Mikrobiološko ispitivanje</i> .....                          | Str. 10. |
| <b>3.DEFINICIJE, KLASIFIKACIJA I KATEGORIJE KVALITETA VINA</b> ..... | Str. 12. |
| 3.1. <i>Definicije i klasifikacija vina</i> .....                    | Str. 12. |
| 3.2. <i>Pojam i definicija kvaliteta</i> .....                       | Str. 13. |
| 3.3. <i>Činioci od kojih zavise karakšer i kvališeš vina</i> .....   | Str. 13. |
| 3.4. <i>Pokazašeljki kvaliteta vina</i> .....                        | Str. 18. |
| 3.5. <i>Označavanje kvaliteta vina u prometu</i> .....               | Str. 20. |
| <b>4.UTICAJ VINA NA ZDRAVLJE</b> .....                               | Str. 23. |
| <b>5.PRAVILNIK O KVALITETU I DRUGIM ZAHTEVIMA ZA VINO</b> .....      | Str. 23. |
| 5.1. <i>Podela vina</i> .....  | Str. 24. |
| 5.2. <i>Podela vina prema boji</i> .....                             | Str. 25. |
| 5.3. <i>Hemijski sastav vina i deklarisanje vina</i> .....           | Str. 25. |
| <b>6.OCENJIVANJE KVALITETA VINA</b> .....                            | Str. 37. |
| 6.1. <i>Ocenjivanje vina</i> .....                                   | Str. 37. |
| 6.2. <i>Uslovi rada komisije</i> .....                               | Str. 37. |
| 6.3. <i>Redosled ocenjivanja i temperatura vina</i> .....            | Str. 38. |
| 6.4. <i>Principi ocenjivanja</i> .....                               | Str. 38. |
| <b>ZAKLJUČAK</b> .....   | Str. 40. |
| <b>LITERATURA</b> .....  | Str. 43. |

## UVOD

Vinarsvo ili enologija (dolazi od grčke reči enos = vino) jeste nauka koja - a proizvodnju, njegovanje i čuvanje svih vrsta vina od grožđa, zatim rakije od komine, vinskog taloga, kao i svih drugih proizvoda koji se dobijaju pri preradi grožđa. Kao nauka, vinarstvo se zasniva na zakonima i osnovama hemije, biohemije, fizike, mikrobiologije, kao i na praktičnom iskustvu.

Vino je piće koje ima određenu hranljivost, higijensku vrednost i lekovitost u umerenim količinama. Hranljiva vrednost vina potiče od njegovih sastojaka: mineralnih i azotnih materija, šećera, kiselina i vitamina. Na higijensku vrednost vina ukazivao je i Luj Paster, smatrajući ga najzdravijim picem. U daljim istraživanjima je utvrđeno antioksidativno, antibaktericidno, antitoksično, antikancerogeno i kardioprotektivno svojstvo vina.

Prema Platonovim rečima, "*vino je najbolji dar koji su ljudima poklonili bogovi*"!

Većina ljudi ceni vino zbog njegovog izvanrednog i *kompleksnog* ukusa. Postoje bezbroj različitih vrsta vina, od kojih se svako kombinuje sa određenom vrstom hrane. Što zapravo znači da bi ste mogli proživeti ceo životni vek, a da ne probate isto vino dvaputa, naravno ukoliko biste imali dovoljno novca.

Kao lek, vino su koristili i antički narodi o čemu svedoče brojni zapisi. Hipokrat, otac medicine zapisao je : “Vino je nešto što je izvanredno prilagođeno čoveku, ako mu se i u zdravlju i u bolesti daje s razlogom i u pravoj meri prema ustrojstvu prema ustrojstvu pojedinaca”.

Savremena medicina smatra da je njegov uticaj na ljudski organizam specifičan i vredan pažnje. Naime, istraživanja su pokazala da vino pozitivno utiče na želudac, jetru, srce, te da poboljšava pamćenje, suzbija stres i usporava starenje. To su samo neka od blagotvornih uticaja vina, čije nam konzumiranje preporučuju i naučnici.

Pre svega vino kao i ostale namernice treba uzimati umereno. Ukoliko se unosi u prekomernim količinama, vino može naškoditi vašem telu u velikoj meri. Ključ je umerenost. Kako jedan čaša vina uz večeru može koristiti našem organizmu? Trenutna istraživanja koja sprovodi *UCA- Davis* ukazuju na to da vino smanjuje pojavu srčanih ( koronarnih ) bolesti.

Ovo je jedno vreme bilo poznato i kao „francuski paradoks“, zata što lekari nisu mogli otkriti zašto Francuzi poznati po svom načinu ishrane (konzumiranju sira, maslaca, jaja, mesa i dr. hrane pune holesterola i masti ) ne obolevaju u većoj meri od srčanog udara. Ispostavilo se da je odgovor u vinu.

Kako vino deluje u telu? Vino menja nivo lipida (masti) u krvi. Snižava ukupan holesterol tako što istovremeno povećava nivo HDL i smanjuje nivoe LDL. U suštini, vino održava krvne sudove čistim. Pokazalo se da vino snižava lepljivost krvnih pločica, tako da postoji manja verovatnoća zgrušavanja krvi unutar krvnih sudova. Istraživanja pokazuju da efekat lepljivosti traje oko 2 dana, zbog čega je upravo čaša vina dnevno jako korisna.

**----- CEO RAD MOŽETE PREUZETI NA SAJTU -----**

**<http://www.maturskiradovi.net/eshop/>**

**POGLEDAJTE VIDEO UPUTSTVO SA TE STRANICE I PORUČITE  
RAD PUTEM ESHOPA , REGISTRACIJA JE OBAVEZNA.**

**MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL: [maturskiradovi.net@gmail.com](mailto:maturskiradovi.net@gmail.com)**