

Ovo je pregled **DELA TEKSTA** rada na temu "**Beseda o vinu**". Rad ima **11 strana**. Ovde je prikazano **oko 500 reči** izdvojenih iz rada.

Napomena: Rad koji dobijate na e-mail ne izgleda ovako, ovo je samo **DEO TEKSTA** izvučen iz rada, da bi se video stil pisanja. Radovi koje dobijate na e-mail su uređeni (formatirani) po svim standardima. U tekstu ispod su namerno izostavljeni pojedini segmenti.

Универзитет „УНИОН“

„Факултет за Индустијски менаџмент“ Крушевац

БЕСЕДА О ВИНУ

- Семинарски рад -

Ментор Студент

Проф. Др Саво Трифуновић Александар Михајловић, 17/08

Крушевац, 2010.

С А Д Р Ж А Ј

Увод.....	3
Ко вино воли, тај се не разболи.....	6
Вински Олимп.....	8
„Мука блаженог гроздија“.....	9
In Vino Veritas.....	10
Закључак.....	12

Увод

„Бог је створио воду, а човек вино“, та тврдња јесте тачна, али и поред тога вино се одувек сматрало божанским напитком.

Од Библије до наших дана, вино је стално присутно, ‘моћно’ и ‘дволично’: за песника Шарла Бодлера, вино сједињује злочин и добротинство, и није случајно што једна стара пословица каже да је вино ‘добар слуга’, али и ‘господар куће’. И тако, не само познаваоци, већ и уметници, песници, музичари и интелектуалци, причају о томе вековима: најчешће шаљивим или подругљивим тоном, али такође тужним и драматичним. 1

Од давних времена оно има готово надприродан углед, те је уз крв и млеко сматрано за најсложенију течност. Оно се помиње још у Египатским списима, о њему су писане легенде, оно је део верских обреда и приписују му се лековита својства. Стари Грци и Римљани, имали су Диониса и Бахуса, своје богове вина, те се моћ и слава вина, као и његово савршенство не могу мерити. 1

Оно опушта, подстиче искреност, склапа пријатељства, инспирише љубав... Како би умели уживати у вину, морамо га упознати, његову историју, технологију производње, сорте грозђа које се користе за справљање вина, знати дегустирати на прави начин, једном речју: морамо га поштовати! 1

Стари Латини рекоше: „Треба запамтити да постоји пет разлога за пијење: долазак пријатеља, тренутна и будућа жеђ, перфектност вина, или било који други разлог.“ 1 Историја прављења вина у Србији дуга је преко два миленијума. Вина која су правила овдашња племена побољшана су укрштањем са бољим, средоземним сортама винове лозе које су донели Римљани почетком нове ере. Цар Проб (276 -282), рођен у Сирмијуму (данашња Сремска Митровица) укинуо је монопол италијанских винара и засадио прве винограде од племенитих сорти лозе на падинама Фрушке Горе. Интересантно је то, да су се његове трупе, између осталог побуниле и због тешког рада на рашчишћавању земљишта за нове винограде.

Са доласком варвара који су углавном пили медовину и опште несигурности у царству, компликован и тежак посао прављења вина је на неко време напуштен на читавој територији унутрашњости Балкана. Културу винове лозе, поново ће ширити Византинци упоредо са повратком своје власти на Полуострву, мада највећи део Србије, са изузетком приморских крајева, био је сиромашан виноградима до XII века.² Светли дани за узгој винове лозе дошли су са династијом Немањића. Предања нам говоре, да је Свети Сава научио народ како да гаји винову лозу. Велики број манастира и црква захтевао је велику количину вина за причест, стога се почело са сађењем винограда на територији целе земље. Област Метохије се одмах издвојила, где су сви велики манастири имали села од којих су се већина бавила искључиво виноградарством. За врло кратко време су вино пили сви друштвени слојеви, а производили су га на краљевским плантажама, као и у скромним сеоским подрумима. Цео просес производње и продаје регулисан је Законом. Са доласком турске империје и премештање центра државе на север, нова виноградарска подручја изникла су у долини Мораве и прибрежју Дунава. Области око престоних градова кнеза Лазара (Крушевац) и деспота Ђурђа (Смедерево) своју винарску традицију наследили су из тог времена.²

...

**----- OSTATAK TEKSTA NIJE PRIKAZAN. CEO RAD
MOŽETE PREUZETI NA SAJTU. -----**

www.maturskiradovi.net

MOŽETE NAS KONTAKTIRATI NA E-MAIL:

maturskiradovi.net@gmail.com