



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR**

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor
tel.: (02) 228 49 00, fax: (02) 251 94 82
E-pošta: info@kmetijski-zavod.si, <http://www.kmetijski-zavod.si/>

Maribor, 22. 12. 2020

Oddelek za kmetijsko svetovanje, specialistična služba za vinarstvo

DELOVNA POKUŠNJA VINA

Cilj vinogradnika in vinarja je pridelati in ponuditi dobro vino, zato je potrebno redno spremljanje razvoja vina. Tako mora vsak kletar dobro poznati značilnost mošta in vina posameznih sort, ki jih neguje. Poznati mora pozitivne lastnosti, kakor tudi pomanjkljivosti, napake in bolezni.

Za kletarja praktika je senzorična pokušnja, imenovana tudi delovna, najbolj primeren način ugotavljanja stanja vina. Je tudi najbolj hitra in zanesljiva metoda.

V nadaljevanju bomo na kratko predstavili pokušnjo in ocenjevanje vina

Pokušanje vina imenujemo degustacija (iz latinske besede *degustare*, kar pomeni okusiti).

Pokušnja je lahko strokovna, delovna, ljubiteljska, komercialna itd., odvisno od namena. Še najbolj natančna v analitiki uporabljena aparatura nam ne more posredovati združeno zaznavo vseh sestavin v vinu. To lahko zaznamo le s čutili in izrazimo s senzorično (organoleptično) oceno. Prav zaradi tega je pokušnja tako pomembna v spremljanju kakovosti in zdravstvenega stanja vina.

Poglejmo, kako pokušamo vino?

Za pokušnjo vina je zelo pomemben kozarec in temperatura vina.

Kozarec za pokušnjo mora biti iz brezbarvnega, gladkega in tankega stekla, s pecljem in proti vrhu zožen. Zgoraj zoženi kozarec omogoča, da ga lahko z roko zavrtimo in tako pospešimo sproščanje in dobro zaznavo hlapnih aromatičnih snovi. Slednje se v zoženem delu kozarca zgostijo in močnejše zaznajo z nosom. Standardni kozarci za profesionalno pokušnjo nosijo oznako I.N.A.O.

Kozarec se vedno prime in drži za pecelj! Tako kozarec ostane čist pa tudi toplota roke ne vpliva na vino.

Za primerno zaznavo vonja, okusa in harmoničnosti vina je pomembna njegova temperatura, ki je za posamezne vrste vin različna. Pri tem bi kletarje opozorili, da pokušnja v kleti ni primerna, zato vino nalijemo v steklenice in delovno pokušnjo opravimo v primernem prostoru, najbolje sede, kjer si lahko vse zaznave tudi zabeležimo.

Kako poteka pokušnja?

- Za pokušnjo kozarec z vinom napolnimo le do četrte.

- Ob pokušanju kozarec dvignemo v višino oči, pogledamo proti svetlobi, opazujemo in ugotavljamo stanje, to je bistrost in barvo vina.
- Nato kozarec primaknemo k nosu brez vrtenja ter ocenimo kakovost in intenzivnost vonja.
- V naslednjem koraku kozarec zavrtimo, primaknemo k nosu in še enkrat ocenimo kakovost ter intenzivnost vonja.
- Nazadnje pa vzamemo požirek vina v usta, ga počasi razlijemo po jeziku in ustni votlini, da zaznamo ter ocenimo značilnosti okusa in harmoničnosti vina.
- Vse ugotovitve pisno zabeležimo, v kolikor pa zaznamo kako težavo, ustrezno ukrepamo.

Skupni vtis stanja, barve, vonja, okusa in harmoničnosti, je osebni vtis pokuševalca – kletarja o vinu, ki je bilo pokušano. V kolikor odkrije pomanjkljivost, napako ali bolezen, ustrezno ukrepa ali pa se obrne po pomoč. Vtis lahko izrazimo z oceno v točkah, kar imenujemo senzorična ali organoleptična ocena vina.

Vsem pridelovalcem želimo uspešno kletarjenje letnika 2020, veliko veselja in radosti ob njega pokušanju ter seveda zadovoljno, prijazno, predvsem pa srečno leto 2021.

**Tadeja Vodovnik Plevnik, univ.dipl.inž.kmet.,
specialistka za vinarstvo in pridelavo sadjevca**



Kozarec za pokušnjo I.N.A.O



Faze pokušanja vina