



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/>

Oddelek za kmetijsko svetovanje, specialistična služba za vinarstvo in sadjevec

Tadeja Vodovnik Plevnik, univ.dipl.inž.kmet., 10. 10. 2018

PRVI PRETOK IN NEGA MLADEGA VINA

Pridelava grozdja v Podravja je bila v letu 2018 zelo zahtevna in stresna. Vinograde je najprej prizadela zelo zgodnja toča v maju, ki se je na določenih območjih tudi večkrat ponovila. Letnik 2018 je zelo ekstremen letnik, saj so imele trte velik nastavek grozdja, zaradi zmanjšanega pridelka v minulih dveh letih (spomladanska pozeba), ob tem pa so bili v času cvetenja izjemno dobri pogoji in tako se je trta tudi nadpovprečno dobro oplodila. Zaradi teh vzrokov je bil v vinogradih vinorodne dežele Podravje, kjer ni bilo toče in peronospore, dosežen količinsko nadpovprečen pridelek.

Tako je bilo letos možno pridelati vse vrste vin, od mirnih do penečih, kakor tudi vse kakovosti, od deželnega, kakovostnega, vrhunskega vina, tja do vrhunskih vin posebne kakovosti, kot sta pozna trgategv in izbor. Grozdje, namenjeno za vina jagodni izbor in suhi jagodni izbor pa še pod »milim nebom« čaka v vinogradu na primerno dozorelost, pri ledenem vinu pa tudi na ustrezno temperaturo.

V mesecu oktobru je v kletih zelo razgibano. Nekateri mošti so v fazi alkoholnega vrenja, pri nekaterih se vrenje že umirja, ponekod pa je že mlado vino. Živahno je lahko tudi zaradi biološkega razkisa (programirano jabolčno mlečno kislinsko vrenje).

Ko je mošt prevrel, govorimo o mladem vinu. Povrel je lahko do konca (ves sladkor) ali do zelene stopnje glede na stil vina (ostanek nepovretega sladkorja glede na vsebnost sladkorja v moštu, skupne kisline, skratka dosežena harmoničnost vina).

Po končanem alkoholnem vrenju mošta pred prvim pretokom so senzorične lastnosti mladega vina neugodne. Vino je motno, barva neizražena. Prevladuje vonj po kvasovkah in zakriva sortno cvetico. Okus je rezen zaradi znatne količine prisotnega ogljikovega dioksida. Mlado vino je od droži potrebno pravočasno ločiti. Droži so usedlina, ki jo sestavljajo odmrle kvasovke, preostanki škropiv, enološka sredstva za bistrenje (če smo jih uporabili), fenolne snovi, beljakovine in vinski kamen. Pri običajnem kletarjenju ležanje na drožeh za kakovost vina nima nobenih prednosti, povzroči lahko napake v vonju in okusu pa tudi barvi.

Tehnologija ležanja oz. zorenja vina na finih drožeh (fr. sur lie), pri čemer grobe droži odstranimo pa je postopek, kjer se iz finih droži v vino sprostijo snovi, ki vino obogatijo. S tem postopkom se lahko poveča stabilnost vina na žveplo, beljakovine in vinski kamen, hkrati pa se poudarijo aromatične snovi, ki prispevajo k senzorični zaznavi polnosti vina. Vendar ta postopek zahteva več pozornosti in dela (redna pokušnja in redno mešanje – dvigovanje droži, t.i. »battonage«), ob upoštevanju dejstva, da je bilo grozdje zares zdravo in zrelo, mošt dobro razsluzen in potek alkoholnega vrenja nemoten, kontroliran.

Kdaj bomo letos opravili prvi pretok?

Na splošno bomo letos prvi pretok opravili **čimprej**, to je po enem do dveh tednih, da vina obdržijo svežino, prijetno kislino in čistost v vonju in okusu. Ob pretoku vino tudi primerno žveplamo.

Takoj opravimo prvi pretok pri vinih, kjer je bilo grozdje napadeno od gnilobe in v kolikor mošt ni bil razsluzen. Pri takih vinih se najpogosteje pojavlja neprijeten vonj in okus po žveplovodiku (spominja na gnila jajca) - napaki pravimo bekser. V tem primeru je potrebno močno zračenje vina in primerno žveplanje. V kolikor pa odkrijemo katero od merkaptanskih oblik bekserja pa je najbolje da se posvetujemo s strokovnjakom. Lahko pa tudi sami ukrepamo. Najprej opravimo test z enim od bakrovih pripravkov (bakrov sulfat ali bakrov citrat), da ugotovimo potrebno količino sredstva za odpravo. Letos pričakujemo pogost pojav te napake.

Rdeča vina, kjer se pričakuje zgodnja pitna zrelost, lahko pretočimo prej, vendar šele po opravljenem programiranem biološkem razkisu.

Če je v mladem vinu prisoten biološki razkis (praktično to zaznamo z »mlečnostjo« mošta ali mladega vina), kislina pa primerna, da takšno želimo zadržati, nemudoma pretočimo in primerno žveplamo. V kolikor pa ugotovimo, da bi vinu ustrezala nižja kislina, pa s pretokom še počakamo, da biološki razkis še teče do zelene stopnje. Upoštevati pa moramo, da se bo kislina (vinska) znižala še na račun izločanja vinskega kamna. Letos predvidevamo od 1 do 2 g/l.

Pred prvim pretokom moramo biti pozorni na porjavenje mladega vina. Pomagamo si z zračnim testom. Z zračnim testom najprej ugotovimo, kako vino reagira na zrak. Na tej osnovi se odločimo za odmerek žvepla, način pretoka glede na zračenje, ki je lahko brez zraka, rahlo, srednje ali močno. Običajno koristi za boljše in hitrejše bistenje vina rahlo zračenje. Prvi pretok vina naj bo torej normalno zračen. V kolikor mlado vino nagiba k porjavitvi, žveplamo že pred pretokom.

Odmerek žvepla je odvisen od stanja vina glede na zračni test, glede na biološki razkis, od barve vina, od količine ostanka nepovretega sladkorja, od pH vrednosti in vsebnosti skupnih kislin. Tako bomo ob prvem pretoku žveplali:

- rose in rdeče vino: 5-6 g SO₂/hl oziroma 50 - 60 mg/l,
- belo vino: 6-10 g SO₂/hl oziroma 60 - 100 mg/l.

V kolikor je bilo vino že žveplano po alkoholnem vrenju, torej pred prvim pretokom, še dožveplamo toliko, da bo po petih dneh prostega SO₂ v vinu 25-50 mg/l (odvisno od barve vina, ostanka nepovretega sladkorja, pH vrednosti in vsebnosti skupnih kislin). V tem primeru najprej ugotovimo prisotnost prostega SO₂ v vinu in dožveplamo s pomočjo tabele. Zaradi natančnejšega odmerjanja priporočamo uporabiti tekoče žveplo iz jeklenke ali pa vodno raztopino žveplaste kisline.

Primerno žveplano mlado vino se bistri in dozoreva. Na razvoj mladega vina vplivajo predvsem vsebnost alkohola, kislin, ekstraktnih snovi, ostanka nepovretega sladkorja, dodana žveplasta kislina (žveplanje) ter kisik, ki pride v vino med pretokom in skozi pore v leseni posodi. Dostop kisika v neporozno parafinirano, plastično, kovinsko ali stekleno posodo lahko dovajamo in uravnavamo le s pretokom. Znatno vpliv na dozorevanje vina ima torej tudi vrsta in velikost vinske posode. Najhitreje dozoreva v manjši neparafinirani leseni posodi.

Mlado vino redno spremljamo. Vsaka posamezna posoda, ne glede na velikost, se naj obravnava kot samostojna enota. Vino redno pokušamo - z ustreznim kozarcem in primerno temperaturo, pri čemer ugotavljamo senzorično stanje vina, ki zajema bistrost, barvo, vonj, okus in harmoničnost. Redno kontroliramo vsebnost prostega žvepla vinu. Izmerimo ga lahko sami, lahko pa ga damo izmeriti v bližnji enološki laboratorij.

Ob vsem tem pa ne pozabimo na redno dolivanje vina. V nepolni posodi takoj po vrenju, se kisik raztaplja v mladem vinu in še aktivne kvasovke ga uporabijo pri tvorbi acetaldehida. S tem narašča kasnejša večja poraba SO_2 , saj 1mg acetaldehida veže 1,45 mg SO_2 . V nepolni posodi je velika površina, ki nudi ugodno gojišče raznim drobnoživkam, predvsem takrat, ko ni več zaščite s CO_2 , lahko pride do pojava bolezni, kot sta kan ali cik, lahko pa tudi do napak, predvsem oksidacije. Oksidacija vina je najpogostejša napaka, ki jo srečamo pri vinih. Z dolivanjem pričnemo takoj po končanem burnem alkoholnem vrenju in nadaljujemo v primernih presledkih vse do prvega pretoka. Po opravljenem prvem pretoku lahko presledke dolivanja raztegnemo na 10 do 14 dni, odvisno od vrste posode in klime v kleti.

Dolivamo le z zdravim vinom enake ali podobne kakovosti. Mlada vina lahko dolivamo s starimi, stara vina pa dolivamo z mladim šele takrat, ko je slednje donegovano.

V primeru, da vina ne moremo pravočasno doliti ali raztočiti v manjšo posodo, lahko prazen prostor v posodi nad vinom zaščitimo z žveplovim dioksidom, bolje in sigurno pa z enim od inertnih plinov, kot so ogljikov dioksid, dušik ali argon.

Koristimo lahko cisterne s pomičnim pokrovom s tesnilom. Za hranjenje donegovanega vina pa so primerne tudi cisterne s plavajočim pokrovom (tesnenje s parafinskim oljem).

Pa še to!

Ob vsem navedenem ne smemo pozabiti na vodenje kletarske evidence posameznih ukrepov in uporabljenih sredstev od pridelave grozdja do nege in prodaje vina.

Vsi pridelovalci, ki obdelujejo 0,1 ha vinograda in več ter tisti, ki ga imajo manj kot 0,1 ha in vino tržijo, morajo v register pridelovalcev grozdja in vina (RPGV) redno prijavljati letni pridelek in stanje zalog vina. Letni pridelek je treba prijaviti na upravni enoti do 20. novembra vsako leto, oziroma če trgamo pozneje, moramo prijaviti pridelek najpozneje 20 dni po opravljeni trgatvi.

Vsem pridelovalcem želimo uspešno kletarjenje letnika 2018.



Prvi pretok vina z uporabo suhega ledu (Foto: S. Hauptman)