



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 vinogradništvo in vinarstvo

Maribor, 22. junij 2017

Vinarske novice

SKRB ZA VINO POLETI V VROČEM POLETJU

V tem času največ skrbi in dela posvečamo vinski trti, ki že razvija nov pridelek. Ob vsem delu v vinogradu pa seveda ne smemo pozabiti na vino lanskega letnika, saj ga je potrebno skrbno čuvati tudi, ko je donegovano. Glede na potrebno skrb, ločimo hranjenje stekleničenega vina in nevstekleničenega vina, ki je lahko v različni vinski posodi, običajno iz lesa, nerjaveče pločevine, plastike ali stekla.

- V vinski kleti je potrebno vzdrževati red in čistočo ter ohranjati primerno klimo. Zato je potrebno vrata in okna zapirati, zračiti pa le v hladnejšem vremenu ali s primernim zračnikom.
- V tem času je že veliko posode prazne, ne smemo pa pozabiti na vino, ki je še ostalo. Občasno ga spremljamo s pokušnjo, pri čemer ugotovimo senzorično stanje vina, ki zajema bistrost, barvo, vonj, okus in harmoničnost.
- Pomembno je redno dolivanje vina. Prazen prostor v posodi lahko zavarujemo z inertnim plinom (dušik, CO₂ ali mešanica obeh pod imenom inertal ali argon). Tako bo vino ohranilo kakovost in svojo svežino.
- V cisternah s pomičnim pokrovom prilagajamo velikost posode vinu z zračnico. Za donegovano vino pa so uporabne tudi cisterne s plavajočim pokrovom, kjer je tesnjenje s parafinskim oljem.
- Pri mnogih vinih lanskega letnika ugotavljamo nestrokovno uporabo žvepla, ki se odraža v prežveplanju ali pomanjkanju - oksidaciji. Prizadevanja, da bi pridelali dobra in stanovitna vina brez primerne uporabe žvepla, do danes še niso uspela. S primerno in skrbno tehnologijo pa je moč zmanjšati količino žvepla v vinu znatno pod zakonsko dovoljeno količino. Zato je ugotovitev prostega SO₂ v vinu za kletarja najpomembnejši podatek, na podlagi katerega bo lahko žveplal. Vina za sprotno porabo žveplamo manj, tista, ki bodo uskladiščena dalj časa, pa lahko več, odvisno od časa, ko bo šlo v prodajo. Ob prodaji se moramo držati zakonsko predpisanih najvišjih vrednosti vsebnosti prostega in skupnega žvepla.
- Pri nekaterih vinih se še zmeraj pojavlja napaka bekser, ki se lahko odraža v vonju po gnilih jajcih, po čebuli, po česnu, po redkvi, po poru, kuhanem zelju, po kuhanih špargljih, ohrovtu, po ožgani gumi in še čem. Jajčni bekser običajno uspešno odpravimo s primernim zračenjem in žveplanjem. Tako ga polovico odpravimo z zračenjem, polovico pa z žveplanjem. Ostale oblike bekserja (kot so česnov, čebulni, zeljni, ...) pa uspešno odpravimo z bakrovim sulfatom ali bakrovim citratom. Količino dodanega pripravka določimo na osnovi pred poskusa v malem. Zgornja meja dovoljene uporabe bakrovega sulfata je 1g na 100 litrov vina.
- Še je čas za stekleničenje vina, ki zajema pripravo vina na stekleničenje – stabilizacijo in polnjenje vina.
- Vino, katerega smo že stekleničili, občasno kontroliramo. Posebno pozornost namenimo tudi plutovinastim zamaškom, saj jih rad napada molj.

Tadeja Vodovnik Plevnik, univ.dipl.inž.kmet., specialistka za vinarstvo