



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, 30. 12. 2020

Oddelek za kmetijsko svetovanje, specialistična služba za vinarstvo

POSKRBIMO ZA MLADO VINO

- V tem času je glavna skrb in nega namenjena razvoju mladega vina. Ne smemo pa pozabiti na vina lanskega in starejših letnikov. Prijetneje kot v vinogradu je ta čas v kleti, saj nas lahko ogreje žlahtno vino.
- **Dozorevanje vina** spremljamo z redno pokušnjo. S pokušnjo ugotovimo senzorično stanje vina, ki zajema bistrost, barvo, vonj, okus in harmoničnost. Senzorično kontrolo opravimo v ustreznih pogojih (ne v kleti) in tudi zapišimo, tako pozitivno kot negativno zaznavo. Če je kaj narobe, ustrezno ukrepajmo.
- Poskrbeti moramo, da je **posoda**, v kateri je vino vedno **polna, dolita**, sicer lahko pride do negativnih sprememb (izguba svežine, arome, okusa po zraku, kana ali celo cika).
- **Vino** varujemo **pred oksidacijo** in preverjamo vsebnost prostega žvepla, ter na tej osnovi vino primerno dožveplamo, seveda glede na vrsto in stanje vina ter glede na čas točenja oz. prodaje.
- Pri vinih, kjer še nismo opravili **drugega pretoka, ga opravimo**. Če se vino še ni zbistrilo, pred pretokom opravimo zračni test ali bistrilni test in po potrebi pretočimo zračno (v neporozni posodi poteka bistrenje počasneje). Če se vino ob zračnem testu ni zbistrilo je potrebna pomoč z bistrilom na podlagi predhodnega testa. Lahko pa vino tudi filtriramo.
- Pri tehnologiji ležanja oz. **zorenja vina na finih drožeh (fr. sur lie)** je ob redni pokušnji potrebno izvajati redno mešanje – dvigovanje droži, t.i. »battonage« in dolivati, sicer lahko pride do neželenih procesov.
- Na osnovi pokušanih vin letošnjega letnika, se nekateri vinarji srečujejo s **težavami, ki spremljajo mlado vino**. Prav zaradi tega želimo opozoriti na nekaj morebitnih težav, ki se lahko pojavijo in negativno vplivajo na kakovost in obstojnost vina. Osnovno vodilo naj bo, da kletar prepreči pogoje za pojav pomanjkljivosti, napak ali bolezni. Če pa se slednje pojavijo, naj pravočasno ukrepa in jih odpravi.

Poglejmo najpogostejše težave, ki se pojavljajo bodisi kot pomanjkljivosti, napake ali bolezni.

Pomanjkljivosti:

- Letos je marsikje zaznati **previsok ostanek nepovretega sladkorja**, ki v okusu deluje neharmonično. To je bodisi posledica zastoja alkoholnega vrenja ali prehitre prekinitve vrenja. Odvečnega sladkorja v vinu se lahko »znebimo« tudi z zvrščanjem s suhim vinom, če je na razpolago. Lahko pa se odločimo za izvedbo

ponovnega vrenja ali refermentacije s pomočjo kvasovk *Saccharomyces bayanus* (šampanjske kvasovke) in dodatka "hrane" za kvasovke, ob ustrezni temperaturi za vrenje (15-16 °C).

- Pri nekaterih vinih je bilo zaznati **grenkობnost vina**, ki pa se z lepšanjem da uspešno odpraviti. To lahko opravimo samostojno ali istočasno z bentonitom. Za lepšanje pridejo v poštev pripravki na podlagi želatine, kremenčevega čistila, kazeina, ribjega mehurja, PVPP in druga, če je potrebno. Sedaj opravimo samo popravek (korekturo) lepšanja, kajti nekatera od navedenih sredstev normalno priporočamo dodati že moštu ob razsluzenju.

Napake:

- **Bekser**

Tudi pri vinih letnika 2020 opazimo pogost pojav merkaptanskega bekserja (česen, čebula, ožgana guma, ...), zato priporočamo zelo pozorno pakušnjo.

Vinska napaka bekser je več ali manj znana vsem, tako pridelovalcem kot uživalcem. To velja za klasični ali jajčni bekser, katerega vonj spominja na gnila (pokvarjena) jajca. S to obliko bekserja se lahko srečujejo kletarji med alkoholnim vrenjem mošta, predvsem pa pri mladem vinu pred prvim pretokom. Ker je zelo zaznaven, ga hitro odkrijejo, tudi enostavno in uspešno odpravijo s primernim zračenjem in žveplanjem.

V zadnjih letih pa se pri vinih vse bolj srečujemo z drugimi oblikami bekserja, tako imenovanim merkaptanskim bekserjem, ki spominja na čebulo, česen, por, cvetačo, na kuhano zelje, ohrovt, in ožgano gumo, zato priporočamo zelo pozorno pakušnjo z ustreznim kozarcem in primerno temperaturo. V kolikor odkrijemo katero od merkaptanskih oblik se je najbolje posvetovati s strokovnjakom, lahko pa ukrepamo tudi sami. Najprej opravimo test z enim od bakrovih pripravkov (bakrov sulfat ali bakrov citrat), da ugotovimo potrebno količino sredstva za odpravo. Opozorimo naj, da je baker težka kovina, ki lahko preide v vino iz treh virov, in sicer preko korenin iz tal, ostankov fitofarmaceutskih sredstev in preko enoloških sredstev za odpravo bekserja. Zato ne odpravljajmo bekserja brez predhodnega testa v malem. Vinska zakonodaja – *Pravilnik o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljeni tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu, UL RS 43/2004*, dopušča uporabo bakrovega sulfata do 1 g /100 l. Koliko je potrebno dodati bakra ali drugega sredstva, lahko točno določimo na podlagi testa (poskus v malem na količini 1 l ali 10 l).

- **Oksidacija**

Pri mladem vinu se ta napaka odraža v porjavitvi vina, vonj in okus pa spominja na suho sadje. Porjavitev nastane zaradi oksidacije taninskih in barvnih snovi. Pri rdečih vinih pa je porjavenje še hujše zaradi razgradnje rdečih barvnih snovi, ki se izločijo v obliki rjave usedline. Pri zrelih ali starejših vinih pa sta bolj prizadeta vonj in okus vina. Velikokrat se pojavi najprej ton po zraku in šele potem oksidacija. Najenostavnejša kontrola je senzorična pakušnja in zračni test vina. Letos opazimo pogost pojav te napake.

Sicer pa je ugotovitev prostega žvepla v vinu za kletarja najpomembnejši podatek. Le tako bo žveplal v smislu: »Ne premalo, ne preveč in v pravem času!« Prosto žveplo lahko ugotavljamo sami, lahko pa ga damo izmeriti v bližnji enološki laboratorij. V kolikor pa oksidacijo zaznamo, vino najprej primerno žveplamo in dolijemo. Po petih dneh kontroliramo vsebnost prostega žvepla. Vino mora imeti vsaj 25 do 35 mg na liter prostega žvepla, odvisno od barve in stila vina. Nato po potrebi opravimo čiščenje vina na osnovi predhodnega testa s kombinacijo bentonita in kazeina ali kombinacijo kremenčevega čistila in želatine ali s sredstvom na osnovi PVPP. V kolikor imamo na razpolago zdrave vinske droži so le-te zelo dobro čistilo za odpravo milejše oksidacije.

- **Počasno bistrenje**

Tudi **bistrenje** je pri nekaterih vinih počasnejše. Velikokrat je vzrok neporozna posoda, lahko pomaga že zračni pretok. Največkrat je potrebno uporabiti ustrezno bistrilo na podlagi predhodnega testa (bentonit ali druga). Tudi v kombinaciji s filtracijo. Količina potrebnega sredstva zavisi od stopnje motnosti vina, ki je lahko vse od rahlo meglenega do kalnega stanja. Od bistril lahko uporabimo bentonit ali kremenčevo čistilo in želatino ali pa kombinacijo vseh treh, lahko pa uporabimo tudi drugačne kombinacije. Za uspešno delovanje enoloških sredstev moramo upoštevati navodila proizvajalca (odmerki in delovna temperatura vina).

In kakšen je pojav bolezní vina?

- **Etilacetani ton**

Letos srečujemo pogost pojav etilacetanega tona, bolezní, ki se razvije zaradi povišane vsebnosti očetne kisline (mošt, mlado vino). Čeprav je bilo grozdje letos zdravo, se je očetni cik v grozdnih jagodah ponekod pojavljal, kot posledica napada insektov. Take jagode oz. grozdje so morale biti odstranjene.

Etilacetatni ton je bolezen vina, ki jo povzročajo divje kvasovke in posredno očetno kislinske bakterije. V primeru nižje alkoholne stopnje, povišanih hlapnih kislin (očetna kislina) in ob prisotnosti zraka oz. kisika (O₂) se ta bolezen zelo hitro razvije. Prisotna očetna kislina reagira z etanolom in tvori se etilacetat. Vonj vina pa spominja na lepilo, lak za nohte in aceton. Bolezen preprečimo s trganjem zdravega grozdja, primernim žveplanjem nagnitega grozdja, drozge ali mošta, samobistrenjem mošta, dodatkom selekcioniranih kvasovk, z vodenim alkoholnim vrenjem. Če so pretoki pravočasno opravljeni, vino primerno žveplano, uporabljena primerna druga enološka sredstva, polna posoda in čistoča v kleti, ni nevarnosti za pojav etilacetatnega tona. Če pa se bolezen pojavi, se v celoti redko odpraviti. Pri blagih zaznavah pomaga čiščenje z zdravimi vinskimi drožmi in bistrenje z bentonitom. Pri močnejših zaznavah pa bolezen ublažimo s kombinacijo tanina in želatine. Po čiščenju je potrebno opraviti še razklično filtracijo, nato pa rezati z drugim vinom.

Spoštovani vinarji!

Pozimi je več časa za razmišljanje, zato je prav, da preberemo kakšno strokovno branje, revijo ali knjigo oziroma obiščemo kakšno predavanje, delavnico ali seminar, ki jih organizira Kmetijsko gozdarski zavod Maribor. V tem času bodo predavanja, zaradi omejitev širjenja epidemije Covid-19, začasno potekala on-line.

Kot vsako leto, smo tudi letos pripravili Urnik izobraževanj 2020/2021 in vas vabim, da na **naši spletni strani**: <http://www.kmetijski-zavod.si/> ali **na Facebooku**: <https://www.facebook.com/KGZMB/> spremljate objave izobraževanj in delavnic za tekoči teden in si s tem obogatite znanje za še uspešnejše delo in boljšo kakovost.

Naj vam leto 2021 nakloni obilo zdravja, sreče in seveda vinopivce, ki bodo z radostjo in veseljem uživali vaša vina.

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