



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO

Oddelek za kmetijsko svetovanje

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: ivanka.badovinac@kgzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 27. 1. 2021

VINO V ZIMSKO POMLADNIH DNEH

Vino je živo bitje, zato je potrebno zanj dobro poskrbeti. V življenju vina igrajo temperature eno najpomembnejših vlog. Vinska trta potrebuje za svojo rast in razvoj veliko sonca, grozdje pa tudi veliko sončne energije, da grozdje dozori in poleg sladkorja razvije vsaj še sto različnih sestavin, ki prispevajo h kakovosti in značaju vina. Skrbno moramo paziti, da so ustrezne temperature med fermentacijo in nego vina, še posebej pa med zorenjem vina. Temperatura v kleti mora biti čim bolj konstantna z blagimi nihanji.

Vino tudi pozimi in pomladi ne miruje. Živi, se razvija in stalno spreminja. V zimskem času se izloča vinski kamen v obliki kristalov in bolj kot je hladno, več se ga izloči. Vinska kislina se zmanjšuje, vino postane bolj mehko, gladko in pitno. Zato je na mestu opozorilo, da v jeseni morebitnih višjih kislin ne znižujemo s kemijskim razkisolom, ker se v hladnih dneh izloči veliko kislin v obliki vinskega kamna. Za ta poseg se odločimo samo, če vino potrebujemo za na trg ali lastno porabo in na manjši količini opravimo kemični razkis. Kajti s kemičnim razkisolom znižamo kislino, na drugi strani zvišamo pH, kar pripomore k lažjemu delovanju mikroorganizmov. Za zaščito razkisanega vina potrebujemo več molekularnega žvepla in vino je nagnjeno k hitrejšemu staranju.

Nizke temperature v zimskem času, pospešujejo raztapljanje kisika v vinu. Raztopljeni kisik najprej veže prosto žveplo in temu sledi oksidacija vina. Zato poskrbimo za redno dolivanje sodov, saj se vino v posodah **z ohlajanjem krči**. V dotočenih sodih nam ohladitev že za eno stopinjo naredi na vrhu prazen prostor (zrak) in pospešeno raztapljanje kisika v vinu. Z višanjem temperature je večje izhlapevanje vina. Sode redno dolivamo in sicer enkrat na teden. Tako poskrbimo, da onemogočimo možnost razvoja kanovih kvasovk, bakterij očetnega cika in pojava oksidacije.

Spomladi, ko se temperature dvignejo, se začnejo pospešeno dogajati spremembe v vinu. Vino se razvija in tudi proces zorenja je hitrejši. Veliki temperaturni skoki so nevarni in za vino tudi pogubni. Z vinom delamo z občutkom, saj je najslabše, če svoje delo opravljamo rutinsko ali celo na silo. Redno spremljamo stanje prostega žvepla v vinu. V vinu, ki izgublja prosto žveplo, se zazna vonj po kruhu, ki je prva stopnja oksidacije in vino deluje prezračeno, pusto in prazno. Zakrije se vinska in sortna cvetica vina. Če pa oksidacija napreduje, se spremeni barva, zaznamo neprijetni vonj in okus po suhem sadju. Vino izgubi svežino, aromo, okus, spremeni se barva in vino lahko postane neuporabno. Zato **redno kontroliramo** vsebnost prostega žvepla in po potrebi dožveplamo. In koliko vino dožveplati po opravljeni analizi? Držimo se pravila, da izračunamo dodatek žvepla z razliko med dejanskimi in zelenimi miligrami žvepla ter vrednost pomnožimo s **faktorjem 1,5**.

Primer: v vinu je 20 mg/l žvepla, želimo ga imeti 30 mg/l. Razliko 10 mg množimo s faktorjem 1,5, kar znese 15 mg/l. Torej moramo v vino dodati 0,3 dl 5% H₂SO₃/100 l (15 mg/l), da dvignemo za 10 mg/l prosto žveplo. Po treh dneh se stanje žvepla v vinu umiri in šele takrat vzorčimo za kontrolno analizo. Rdeče vino mora imeti približno **25 mg/l prostega**

žvepla, **belo pa 30 mg/l**. Sicer pa je vsebnost prostega žvepla odvisna od temperature vina, pH vrednosti, skupnih kislin, vrste vina, ostanka sladkorja.... Če merimo žveplo sami, naj analiza vina poteka pri 20 °C (tudi temperatura kemikalij), da je odstopanje pri meritvi čim manjše.

V tem času tudi spremljajmo razvoj vina in hkrati ne pozabimo tudi na vina starejših letnikov. Vino redno poskušamo in s tem ugotavljajmo senzorične lastnosti in njegovo stanje, ki obsega bistrost, barvo, vonj, okus in harmonijo. Temperature v kleti so trenutno nizke in to ni kraj, kjer vina poskušamo. Iz posamezne posode pravilno vzamemo vzorec vina, ki mora predstavljati povprečje posode. Iz pipe najprej odtočimo kakšen dl vina stran in nato s svežim vinom oplaknemo (ovinimo) še steklenico. Vzorce prenesemo v toplejši prostor, kjer se temperirajo in nato opravimo senzorično kontrolo vina in morebitno kontrolo žvepla. Če opazimo, da je z vinom kaj narobe, takoj ukrepamo. Če nismo sigurni kako pristopiti, potem vzorec vina odnesemo v **zanesljiv laboratorij**, da nam pomagajo in svetujejo, kako ukrepati. Poskrbimo, da ne naredimo več škode, kot koristi.

Spomladi so vina praviloma že bistra. Tista, ki se niso samodejno očistila, jih je potrebno očistiti z enološkimi čistili ali s filtracijo. Filter vino samo zbistri, ne odstrani pa okusa, ki nas moti. S čistili pa poleg bistrilnega učinka pozitivno vplivamo tudi na lepšanje okusa. V hladnejšem obdobju se zaradi nižjih temperatur poveča viskoznost vseh vrst vin, tako belih, rdečih in sladkih vin. Pri vinih, ki jih želimo filtrirati in imajo povečano viskoznost ter višjo motnost, je pomembno, da je temperatura vina **nad 15 °C**. Tako bomo preprečili zastajanje večjih molekul (manoproteinov) na filtru. Manoproteini so zelo dragoceni za kakovost vina, ravnotežje in fizikalno stabilnost našega vina. V hladnem obdobju se moramo izogibati ostri filtraciji, saj je to zelo grob poseg v vino, ki ga zelo siromaši, pospešuje raztapljanje kisika in pripelje do začetka oksidacije vina. Že manjša oksidacija ima lahko za kakovost vina hude posledice. Vino, ki nam oksidira, nima možnosti za daljše zorenje. Tako vino se z žveplanjem popravi, toda ni več tisto, kar je bilo.

Višja viskoznost zavira tudi naravno sesedanje motnih delcev in samoočiščenje. V obdobju nižjih temperatur mraz sicer pospešuje kosmičenje, a vina ostajajo meglena. Vzroki so različni. Lahko zaradi višine posode, zdravstvenega stanja grozdja, mošta in vina, zaradi načina pridelave itd.

Čiščenje vina je bolj uspešno pri nižjih temperaturah in tudi manj čistilnih sredstev potrebujemo. Vina, ki se še niso samodejno očistila, svetujemo čiščenje v tem času, preden se bodo temperature dvignile. Lahko uporabimo želatino, ki bistri in blaži trpkost vina, odvzame tudi nekaj barve, a pozitivno vpliva na okus. Bentonit ima poleg čistilnega učinka tudi lastnost, da veže beljakovine, ki nam včasih delajo težave tudi v steklenici. Lahko uporabimo tudi kombinacijo obeh čistil ali kazein, PVPP, silicijev oksid, rastlinska beljakovinska čistila... Veliko različnih vrst enoloških čistil je na trgu, le izbrati moramo pravega. Preden se odločimo za vrsto ali kombinacijo čistilnega sredstva, moramo najprej prebrati lastnosti čistilnega sredstva. Nato skrbno in natančno pregledamo navodilo proizvajalca, kako čistilo pripraviti (hladna voda, mlačna voda, količina na hl, kako premešamo...). Zelo pomembno je, da pravilno določimo volumen vina in čistilo natančno zatehtamo. Ustrezno pripravljeno čistilo dodajamo v cisterno z vrha in temeljito mešamo s črpalko ali s palico, da vino dobro homogeniziramo, kajti od tega je v veliki meri odvisen uspeh čiščenja.

V pomladnem času so vina še mladostna in sveža in so večinoma že lepo dozorela. Poskrbeti moramo za nadaljnji razvoj vina. Odlična in zelo dobra vina, ki imajo lepo prihodnost, zaslužijo več naše pozornosti. To so bogata vina, ki rabijo daljši čas zorenja in ustrezno nego.

Pri vinih povprečne kakovosti pa lahko z ustreznimi kletarskimi ukrepi ohranimo to kakovost in bodo pitna skozi vse leto. V teh mesecih moramo misliti tudi na stekleničenje vina. Najprej stekleničimo mlada, sveža vina, ki vsebujejo več naravnega ogljikovega dioksida. Med stekleničenjem ga nekaj tudi zgubimo. Zato poskrbimo, da stekleničimo pri nižjih temperaturah, saj se vina manj utrudijo in izgubimo tudi manj CO₂.

Kletar mora ohranjati kakovost skozi celo leto in to nam naj bo izziv in priložnost. Vseskozi se moramo nenehno izobraževati, saj znanja ni nikoli dovolj.

V teh pomladnih dneh, ko se moramo zadrževati doma, poskrbimo za naše vino in vino nam bo hvaležno in bo poplačalo ves naš trud s svojo odlično kakovostjo.

Pripravila:

Ivanka Badovinac, univ.dipl.ing.agr,
KGZS – Zavod Novo mesto