



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](mailto:ivanka.badovinac@kgzs-zavodnm.si)

Splet: [www.kmetijskizavod-nm.si](http://www.kmetijskizavod-nm.si)

**Novo mesto, 6. 4. 2020**

## Vino pomladi!

Že velikokrat je bilo zapisano, da je vino živo bitje. V življenju vina igrajo temperature eno najpomembnejših vlog. Že vinska trta potrebuje za rast in razvoj veliko sonca, grozdje potrebuje sončno energijo, da grozdje dozori in poleg sladkorja razvije vsaj še sto sestavin, ki prispevajo h kakovosti in značaju vina. Pri alkoholni fermentaciji mojstrsko uravnavamo temperaturo, da bi se kvasovke čim bolje počutile, da dobro delajo, da ohranimo čim več različnih arom in svežine pri belih vinih ter pridobimo čim več barve, arome in zrelih taninov pri rdečih vinih. Če imamo dobro pripravljen in razmnožen kvasni nastavek, kar pomeni, da je v 1 ml ca **2-5 milijonov aktivnih kvasnih celic**, bodo le te ustvarile poleg alkohola še tisoče novih sestavin, ki dajejo vinu vonj, okus in harmonijo. Skrbno pazimo, da so ustrezne temperature tudi med zorenjem vina. Predvsem je pomembno, da imamo v kletah stalno temperaturo z blagimi nihanji.

Pozimi in tudi pomladi vino ne miruje. Živi in se razvija. V tem času se izločajo tudi kristalčki vinskega kamna. Čim nižje so temperature v kleti, več se ga izloči. Vinska kislina se zmanjšuje, vino postane bolj mehko, gladko in pitno. Vsak kletar ve, da se z višanjem pomladne temperature v vinu pospešeno dogajajo spremembe. Vino se razvija in tudi proces zorenja je hitrejši. Veliki temperaturni skoki so nevarni in za vino zelo stresni. Vesten kletar, ki neguje vino z veseljem, predvsem pa z občutkom, bo pravočasno opazil, kaj vino potrebuje. Najslabše je, če svoje delo opravlja rutinsko, brez občutka in celo na silo. Ne bo opazil, da je njegov poseg v vino grob; bodisi pri pretoku, čiščenju, filtraciji, žveplanju, stekleničenju in negi vina. Na ta način dela bo vinar hitro spregledal razvoj vina. Vino je potrebno pokušati in ukrepati, da ne naredimo več škode kot koristi.

V pomladnem času so vina praviloma že bistra. Letos smo opazili, da se vina težje čistijo zaradi različnih vzrokov (slabo zdravstveno stanje grozdja, mošta in vina, način predelave, nege vina...). 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 lep okus. 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 zadrževanje na filtru večjih molekul, imenovanih manoproteini, ki so zelo dragoceni za kakovost vina, ravnotežje in fizikalno stabilnost našega vina. Zelo dobro je, da se v hladnem obdobju, v kolikor je le mogoče, izogibamo posebno ostri filtraciji, saj je to zelo grob poseg v vino. Taka filtracija vino zelo osiromaši in tudi pospešuje raztapljanje kisika in začetek oksidacije vina. Že manjša oksidacija ima lahko za kakovost vina hude posledice.

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 začnemo pripravljati čistilo, moramo najprej prebrati navodilo proizvajalca, kako se čistilo pripravi (hladna voda, mlačna voda, količina, 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.

Nizke temperature v zimskem času, pospešujejo raztapljanje kisika v vinu. Raztopljeni kisik najprej veže prosto žveplo in temu sledi oksidacija vina. Zato bo v pomladnem obdobju, ko se bodo temperature vina dvignile, nujno potrebno spremljati 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 in zazna neprijetni vonj in okus po suhem sadju. Priporočljivo je, da ima rdeče vino približno 25 mg/l prostega SO<sub>2</sub> in belo suho vino 30 mg/l SO<sub>2</sub>. Sicer pa je količina prostega žvepla, ki ga vino potrebuje za zaščito odvisno od temperature in pH vrednosti vina. Vina je potrebno redno kontrolirati na žveplo. Analiza SO<sub>2</sub> naj poteka pri 20 °C, da je odstopanje pri meritvi čim manjše.

Tudi na redno dolivanje sodov ne smemo pozabiti, saj se vino v posodah z ohlajanjem krči. Z višanjem temperature pa bo tudi večje izhlapevanje vina, zato se priporoča redno dolivanje sodov in sicer enkrat na teden. V pomladnem času so vina še mladostna in sveža in so večinoma že lepo dozorela. Poskrbeti moramo za nadaljnji razvoj vina. 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 CO<sub>2</sub>. 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