



## NEGA VINA V 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 pozimi in tudi 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. Nizke temperature v kleti, 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. Z višanjem temperature pa 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. Če pa oksidacija napreduje, se spremeni barva, zaznamo neprijetni vonj in okus po suhem sadju. In koliko vino dožveplati po opravljeni analizi? Držimo se pravila, da izračunamo dodatek žvepla z razliko med dejanskimi in želenimi 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 zneso 15 mg/l. Torej moramo v vino dodati 0,3 dl 5% H<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>/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**. V primeru zelo nizkega prostega žvepla v vinu - **10 mg/l ali manj**, uporabimo za izračun **faktor množenja 2,0**. 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 redno spremljajmo razvoj vina in hkrati ne pozabimo na vina starejših letnikov. Vino redno pokušamo in s tem ugotavljajmo senzorične lastnosti in njegovo stanje, ki obsega bistrost, barvo, vonj, okus in harmonijo. Temperature v kleti so trenutno nizke, zato vino pokušajmo na sobni temperaturi in v nevtralnem okolju. 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 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. Večja 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 predelave 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 pregleđamo 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 CO<sub>2</sub>.

Ne pozabimo na vino v kleti tudi v dneh, ko imamo veliko dela v vinogradu!

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