

NEGA MOŠTA IN MLADEGA VINA

Trgatev je v večini vinogradov že končana, v kletih pa je zdaj živahno. Mošti zaključujejo alkoholno vrenje, ponekod pa je že nastopil čas mladega vina. Letošnja kakovost grozdja je bila ob razmeroma malo boleznih dobra, sladkorne stopnje so bile praviloma višje, kisline nekoliko nižje, kar kaže na zelo dober letnik.

Za vinogradnike je bil začetek rastne sezone zahtevnejši. Maja je na velikem delu vinorodne dežele Posavje škoda nastala zaradi toče, kasneje pa je sledilo suho in vroče vreme. Pridelek je ponekod tudi do 40 odstotkov manjši, predvsem na lapornatih in plitvih tleh. Nekaj grozdja je še ostalo na trtah za predikatna vina. Jutranje meglice so pripomogle tudi k razvoju žlahtne gnilobe oziroma glive *Botrytis cinerea*. Ta povzroči izgubo vode iz jagod in s tem koncentracijo sladkorjev ter drugih snovi, pomembnih za predikatna vina.

Mošt moramo redno spremljati

Pri moštih, ki še fermentirajo, je najpomembnejše redno spremljanje zaključka alkoholnega vrenja. Pomagamo si s pokušanjem, spremljanjem izhajanja ogljikovega dioksida in merjenjem sladkorne stopnje oziroma po potrebi opravimo tudi ustrezno analizo. Priporočljivo je, da sladkorno stopnjo spremljamo vsaj enkrat na dan in meritve zapisujemo za vsako posodo posebej. Med alkoholnim vrenjem nastajajo številne snovi, ki skupaj z estri pomembno vplivajo na končni značaj vina. Zato moramo mošt oziroma mlado vino tudi redno pokušati, v ustreznem kozarcu, v čim bolj nevtralnem okolju in pri primerni temperaturi. Spremljamo predvsem bistrost, barvo, vonj in okus. Najbolje je pokušati v dopoldanskem času, ko so naša čutila še spočita in bolj dovzetna za vse zaznave in senzorične lastnosti vina. Če pride do zastoja alkoholnega vrenja, je pomembno pravočasno ukrepanje. Glede na stanje vina lahko dvignemo temperaturo, vino premešamo do dna cisterne in če je še čas, dodamo malo hrane za kvasovke. Če se fermentacija popolnoma zaustavi, pa dodamo primerne kvasovke za zahtevnejše pogoje in višje koncentracije alkohola, na primer *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*, ki bodo speljale fermentacijo do konca.

Prvi pretok je zelo pomemben trenutek v kleti

Po končanem alkoholnem vrenju govorimo o mladem vinu. Kvasovke se takrat začnejo posedati na dno posode in nastanejo droži. Pri klasičnem kletarjenju je prvi pretok praviloma priporočljivo opraviti približno v nekaj dneh po končanem alkoholnem vrenju. Namen je, da vino čim prej ločimo od grobih droži. Čas prvega pretoka določimo na podlagi pokušnje vina in izmerjenih parametrov mladega vina. Pomembni so predvsem pH, skupne kisline, alkohol in vsebnost jabolčne in skupne kisline. Zato je pred prvim pretokom zelo priporočljivo opraviti

kemijsko analizo vina v zanesljivem laboratoriju. Kisik je pri razvoju vina pomemben, vendar ga mora biti ravno prav. Preveč kisika lahko sproži oksidacijske procese. Če vino pretočimo ob pravem času in na pravilen način, lahko s tem pomembno vplivamo na njegov nadaljnji razvoj. Po pretoku vino postane bistrejše in bolj sijoče, vonj in okus pa sta čistejša, bolj prepoznavna in sadna. S prvim pretokom ločimo vino od grobih droži ter odstranimo večino odmrlih kvasovk, bakterij in ostankov grozdja. Če pri vinu zaznamo nečist vonj ali okus, na primer vonj po žveplovodiku (bekser), prvi pretok opravimo takoj. Če imamo primerno vsebnost kislin in si **ne želimo biološki razkis**, moramo pravočasno ukrepati in vino zaščititi z ustreznim žveplanjem.

Žveplanje mora biti prilagojeno stanju vina

Odmerek žvepla ni enak za vsa vina. Odvisen je od stanja vina, njegovega pH, barve, vsebnosti nepovretega sladkorja, skupnih kislin, želje po biološkem razkisu in drugih lastnosti vina. Pomembno je tudi, kako vino reagira na zrak. Če se vino nagiba k porjavitvi oziroma oksidaciji, ga moramo ustrezno zaščititi in lahko žveplamo že pred pretokom. Odmerek pa vedno prilagodimo dejanskemu stanju vina. Kot orientacijsko priporočilo se lahko žvepla približno 60 do 75 mg SO₂ na liter oziroma približno 1 do 1,5 dl 5 do 6 % raztopine žveplaste kisline na 100 litrov vina. Če so se pojavili reduktivni oziroma neprijetni vonji, na primer vonj po žveplovodiku ali po drožeh, lahko z močnejšim zračenjem pomagamo nevtralizirati neželene vonje, ki so nastali med vrenjem. Nato pa vino ustrezno žveplamo. Po pretoku je priporočljivo v nekaj dneh ponovno preveriti vsebnost prostega SO₂ in po potrebi vino dožveplati. SO₂ se namreč veže na različne spojine, zato se njegova prosta oblika sčasoma zmanjšuje. Če je prostega žvepla premalo, je vino bolj izpostavljeno oksidaciji in mikrobiološkim spremembam, kar lahko negativno vpliva na njegovo svežino, aromo in okus.

Kaj se zgodi, če vino predolgo ostane na grobih drožeh?

Mlado vino je treba čim prej ločiti od grobih droži. Pri klasičnem kletarjenju daljše ležanje na grobih drožeh praviloma ne prinaša prednosti za kakovost vina. Nasprotno, lahko povzroči napake v barvi, vonju in okusu. Pri vinih, pridelanih iz gnilega oziroma poškodovanega grozdja, se lahko zelo hitro pojavi neprijeten vonj in okus po žveplovodiku (bekser). Če se težava razvije naprej, lahko nastanejo tudi merkaptani, ki jih je bistveno težje odpraviti. V takem primeru je najbolje, da se posvetujemo s strokovnjakom.

Pri mikrobiološko nestabilnem vinu se lahko zazna delovanje oacetnokislinskih bakterij, nepravčasno ukrepanje lahko vodi tudi v razvoj cika, miševine oziroma hlapnih fenolov, povezanih predvsem z delovanjem kvasovk rodu *Brettanomyces*. Pred prvim pretokom moramo naredimo zračni test, s katerim ugotovimo, kako vino reagira na stik z zrakom. Na podlagi tega se odločimo za način pretoka. Ta je lahko brez zračenja ali pa z rahlim, srednjim oziroma močnejšim zračenjem. Pri žveplanju je zelo pomembno, da uporabimo sveže oziroma pravilno shranjeno žveplasto kislino. Odmerjeno količino najprej zmešamo z manjšo količino vina, nato pa to zmes dodamo v posodo in vino dobro premešamo, da se žveplo enakomerno razporedi po celi posodi.

Nega vina na finih drožeh

Nekateri vinarji po prvem pretoku vino pustijo na finih drožeh. Pri tem je pomembno razlikovati med grobimi in finimi drožmi. Grobe droži je priporočljivo čim prej odstraniti, praviloma v nekaj dneh po končanem alkoholnem vrenju. Vino pa lahko nato negujemo na finih drožeh. Pri takšni negi moramo droži redno in ustrezno mešati, hkrati pa čim bolj omejiti vnos kisika. Če je postopek pravilno voden, se iz finih droži v vino sproščajo snovi, med njimi tudi polisaharidi, ki lahko prispevajo k večji polnosti, kompleksnosti in dolgoživosti vina. Vplivajo tudi na stabilnost in poudarijo se aromatične lastnosti vina. Takšna nega je nekoliko zahtevnejša, saj zahteva redno mešanje, pokušanje in spremljanje vina. Zelo

pomembno je, da je grozdje zdravo in dovolj zrelo, mošt ustrezno razsluzen, alkoholno vrenje pa nemoteno in nadzorovano. Zdrave morajo biti droži in tudi vino.

Pri negi na finih drožeh se žveplanje praviloma opravi šele po približno 10 do 14 dneh. Ob dobrih pogojih in zaprtem sistemu mešanja lahko vino na finih drožeh ob ustreznem režimu mešanja negujemo tudi več mesecev.

Biološki oziroma malolaktični razkis

Eden od pomembnih procesov v razvoju vina je lahko tudi biološki oziroma malolaktični razkis. Pri njem mlečnokislinske bakterije, predvsem *Oenococcus oeni*, pretvorijo ostro jabolčno kislino v milejšo mlečno kislino. S tem se zmanjša kislost vina in izboljšajo se senzorične lastnosti vina, kar je še posebej pomembno pri rdečih vinih. Biološki razkis mora biti voden z uporabo selekcioniranih kultur bakterij in mora potekati v ustreznih pogojih. Pomembni so:

- pH med 3,1 in 3,5
- ostanka sladkorja pod 2 g/l,
- temperatura med 17 in 25 °C,
- vsebnost prostega SO₂ pod 10 mg/l
- vsebnost skupnega SO₂ pod 45 mg/l.

Posoda naj bo polna oziroma čim bolj zaščitena pred dostopom zraka, saj s tem zmanjšamo nevarnost oksidacije in razvoja nezaželenih mikroorganizmov. Vino moramo med procesom redno pokušati in spremljati tudi analitsko, predvsem vsebnost jabolčne kisline in skupnih kislin. Ko je biološki razkis končan, moramo to potrditi z analizo, vino ustrezno ohladiti in ga pravočasno zaščititi z žveplom. Odmerek določimo glede na pH in želeno vsebnost prostega SO₂.

Vsaka posoda je zgodba zase

Razvoj mladega vina moramo redno spremljati. Vsako posodo, ne glede na njeno velikost, obravnavamo kot samostojno enoto, saj se lahko vina med seboj zelo razlikujejo. Vino zato redno pokušamo v ustreznem kozarcu in pri primerni temperaturi. Redno spremljamo tudi vsebnost prostega SO₂. Po končanih tehnoloških postopkih sledi zorenje vina, ko je naš cilj predvsem ohranjanje njegove kakovosti. Kot orientacijsko vrednost pri belem suhem vinu priporočamo približno 30-35 mg/l prostega SO₂, pri rdečem pa približno 25-30 mg/l. Vendar je potrebna vrednost odvisna tudi od pH vina in njegovega zdravstvenega stanja. Če vsebnost žvepla pade, moramo pravočasno ukrepati.

Najpomembnejše pa je, da vina ne spremljamo samo z analizami. Analitika nam pove veliko, vendar mora vedno iti z roko v roki s pokušanjem. Vsaka posoda je zgodba zase, zato zahteva redno spremljanje, pravočasne ukrepe in predvsem veliko pozornosti.

Ne pozabimo!

Ob vseh naštetih opravilih, ki trenutno potekajo v vinskih kletih, ne pozabimo:

- Na vodenje kletarske evidence posameznih ukrepov in uporabljenih sredstev– od pridelave grozdja do nege in prodaje vina.
- Kakor tudi ne na prijavo pridelka pri pristojnih Upravnih enotah, ki jo je treba opraviti **najpozneje do 20. novembra vsako leto.**
- **Pridelovalci vin PTP** morajo biti še posebej pozorni na pravilno prijavo grozdja po sortah in na upoštevanje veljavnih specifikacij posameznega vina, kot so Cviček, Belokranjec, Metliška črnina in Bizeljčan beli in rdeči.
- V kleti je ključna skrb za stalno higieno.
- Redno spremljanje vina z organoleptičnim pokušanjem in kemičnimi analizami.

Ivanka Badovinac, univ. dipl. inž. agr.,
Specialistka za vinarstvo