

Mladi in Vino

Odkar sem se naučil okušati vino, ga več
ne pijem kot prej, ampak v njem odkrivam
njegove skrivnosti in lepote.



ORDO EQUESTRIŒ VINI EUROPAE
Konzulat za Slovenijo



Evropski red vitezov vina, Konzulat za Slovenijo želi s to brošuro prispevati k temu, da bi mladi in manj mladi slovenski živelj spoznaval vino. Šele poučeni, osveščeni in razgledani uživalci te najbolj kultne in kulturne pijače se lahko poglobljajo v njegove skrivnosti in razsežnosti. Lahko ga na zdravju neškodljiv način pokušajo, ocenjujejo, zmerno pijejo ob svečanih dogodkih ali pa si občasno le popestrijo razpoloženje.

Izdal:

EVROPSKI RED VITEZOV VINA
Ordo Equestris vini Europae
KONZULAT ZA SLOVENIJO
Zanj: Tomislav Kovačič, prvi prokonzul

MLADI IN VINO

Brošura - elektronska izdaja

Uredniški odbor:

Tomislav Kovačič
Doc. dr. Julij Nemanič
Prof. dr. Marin Berovič
Andrej Šajnovič
Mag. Anton Vodovnik
Anton Pezdirc
Dr. Miran Vodopivec
Meta Frangež

Avtor teksta:

Doc. dr. Julij Nemanič v sodelovanju z uredniškim odborom

Jezikovni pregled:

Mag. Norma Bale

Grafično oblikovanje:

Altius d. o. o., zanj Aleksandra Kolednik

Kraj in datum izdaje:

Ljubljana, 2022

Elektronska izdaja

Uvod

Civilizacije narodov so v umetnosti tisočletja ovekovečale vinsko trto in vino v slikah, kipih, pesmih, slavile so ju v filozofskih delih, številni so citati iz Biblije (J. Puisais). Samostojna Slovenija jima je že ob rojstvu države postavila edinstven spomenik na svetu, državno himno Zdravljico, ki poje o vinski trti in vinu. Smo edini »vinorodni« narod s himno, ki s kozarcem žlahtnega vabi k sožitju med narodi in miru v svetu. Kakšno je naše osnovno znanje o uživanju žlahtnega vina in koliko ga poznamo, da lahko z njim prijateljujemo ob jedi z znanci, prijatelji, poslovnimi partnerji, za belo pogrnjeno mizo ali v družbi prijateljev in spoštovalcev vina? Si to želimo, ne glede na našo starost ali izkušnje v soočenju z vini?

Zakaj si želim spoznavati vino? Ker ne želim biti analfabet v družbi poznavalcev te žlahtne pijače! Gotovo ne želim biti v posmeh zaradi nepravilne drže kozarca ali nepoznavanja vinske »abecede«. Želim vina doživljati v njihovem značaju, kakovosti in širiti kulturo pitja z lastnim zgledom? Ali imam dovolj osnovnega znanja o tem, kaj je vino in kako ga okušati?

Mladi so tisti, ki nedvomno predstavljajo naše nasledstvo in prihodnost človeštva. Ponavljajoča se tema v svetu vina je odnos mladih do spoznavanja vina, njegove sensorike in zgodovine. To je seveda izjemno občutljiva tema, je ena tistih, ki je ni mogoče jemati zlahka in površno. Če je res, da je prihodnost posledica sedanjega časa, bodo v prihodnosti današnji mladi jutrišnji odrasli. Zato je odgovornost nas, odraslih, da jim predstavimo svoja znanja o vinu ter jih tako zavežemo k temu, da nadaljujejo tradicijo in ohranjajo ter razvijajo vinsko kulturo.

Za zlorabo vina med mladimi zaradi pomanjkanja kulture in neznanja je kriva družba, ki mladim ni bila sposobna dati osnovnega znanja o vlogi vinske trte in vina v civilizirani družbi. Predvsem v zahodni civilizaciji se povezuje vino s kulturo in z življenjskim slogom in je ob družabnih dogodkih nepogrešljivo.

Danes pomeni vedenje o vinu ugled med mladimi in starejšimi. Zato mnogo mladih hrepeni po tem znanju. To je vsekakor pozitiven dejavnik, ki kaže na širjenje določene kulture in zmernega uživanja vina. Zato ni presenetljivo, da se izobraževanj o vinu udeležuje vse več mladine.

Pokušanje vin ni nujno obred, rezerviran za izbrance. Sicer zahteva upoštevanje določenih pravil, a se ga lahko nauči vsak, ki si to srčno želi in ima zdrava čutila. Zelo malo ljudi ima prirojene težave za vonjanje in okušanje. Značajske težave, kot so raztresenost, nezbranost, nesposobnost osredotočenja, so sicer resne zapreke pri urjenju sposobnosti za senzorično analizo vin. S pravilno prehrano in z zdravim življenjskim slogom smo lahko vedno telesno in duševno v formi za pokušanje ali ocenjevanje vin.

Slovenija je v Evropi in tudi v svetu ugledna vinorodna dežela. V vseh državah, ki gojijo vinsko trto, predstavlja vino avtohtoni original, ki ga enakega ni mogoče pridelati nikjer drugje. Mladi ljudje, ki oblikujejo svoje vrednote, naj bi nekaj vedeli o vidni vlogi trte in vina pri nastajanju civilizacij, pomenu za naš narod v davnih časih ter razumeli ekonomsko, socialno in kulturno poslanstvo vina za danes in jutri. Vino

je sestavni del naše prehrane, življenjskega sloga, običajev, del naše identitete. Resnične informacije o vplivu vina na zdravje, ki jih je nekaj tudi v brošuri, naj bi prispevale k zmernemu in ozaveščenemu uživanju vina.

Evropski red vitezov vina v tem odkriva tudi svoje poslanstvo in odgovornost do mladih, zato jim želi prenašati svoje pridobljeno znanje o trti in vinu. Precej znanja je zbranega v pričujoči žepni brošuri, namenjeni mladim in manj mladim, ljubiteljem in častilcem vina. Naj bo brošura vaša zvesta spremljevalka! Na voljo je tudi na spletni strani www.vinskivitezi.si in na Facebook strani [Vinski vitezi-Evropski red vitezov vina](#).

*Kdor v jedi in pijači mero drži,
učaka starost.*

(A. M. Slomšek)

Mladi
inVino

Vsebina

- Kako okušati
- Barve vina in pripadajoče sorte grozdja
- Arome vina in pripadajoče sorte grozdja
- Zaznave okusa in pripadajoče sorte grozdja
- Sorte grozdja in pripadajoči stili vina

Idealne razmere za strokovno ocenjevanje vina

Strokovno ocenjevanje vina zahteva zbranost in ni izvedljivo v vsakem okolju. Velikokrat se moramo prilagoditi razmeram, ki so v prostoru (restavracija, vinoteka, domače okolje...). Če pa imamo možnost, da sami pripravimo prostor za okušanje vina, je potrebno upoštevati naslednje dejavnike:

- svetlobo (dnevna svetloba je idealna),
- tišino v prostoru, brez hrupa in vrveža,
- odsotnost kakršnih koli motečih vonjev,
- fizično pripravljenost in sproščenost sodelujočih.

Pooblaščenim degustatorjem, ki so utrujeni, prehlajeni, nemotivirani ali so pod stresom, niso sposobni objektivnega ocenjevanja vin.

*Vino je otrok sonca in zemlje.
ki osvobaja duha in iskri misli.*

Mladi
inVino

Rako okušati?

- Sodelovati z vsemi čutili (sluh, vid, vonj, okus, tip) in biti s srcem pri stvari.



- Zbrano slediti prvim zaznavam v ustih ob požirku, razvoju osnovnih okusov, arom.
- Senzorično analizirati vonje, okuse in otipne zaznave ter s sintezo vtisov v možganih, v okviru naših sposobnosti, opisati, oceniti in razvrstiti vino po kakovosti.
- Podati splošno, objektivno oceno; nam je vino všeč ali nam ni.

Čutila

Sluh

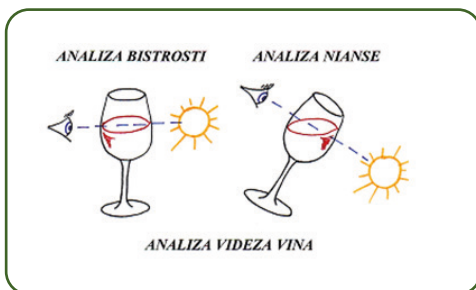
Pri natakanju vina v kozarec zaznavamo žuboreč ali miren zvok, ki nas seznani, ali je vino popolnoma suho ali je z ostankom neprevretega sladkorja.

Vid

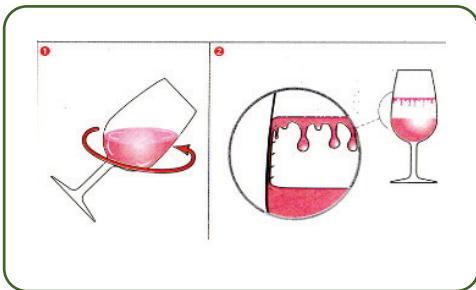
Vsa vina, ne glede na barvo, morajo biti bistra. Če so motna, je lahko to posledica napake ali bolezni.

Pri barvi vina ocenjujemo intenzivnost, kar je informacija o telesu vina, in nianse (kot 45°), ki napovedujejo starost vina in stanje zrelosti.

Solzice, ki polzijo po steni kozarca, so podatek o gostoti vina in vsebnosti alkohola.



Preverjamo, če videz vina sovпада z letnikom in s sorto.



Vonj

Aroma je glavna komponenta karakterja vina. Zaznati arome je eno, identificirati jih in povezati s sorto, je zahtevna naloga, saj je paleta arom lahko zelo pestra in bogata.

Okus

Čutnice na jeziku in v ustni votlini omogočajo zaznavati:

- osnovne okuse: sladko, slano, kislo, grenko.
- gostoto, tekočnost, viskoznost, oljnatost vina. Omeniti je potrebno tudi tipne zaznave, ki sodelujejo pri vtisih o teksturi. Vsota okusov in otipa daje podobo reliefa vina, neke vrste geometričnega telesa (zaokroženo, oglato...).
- taninski okus pri rdečih vinih.

Kako je v praksi?

Izkušnje so ključne pri metodičnih, ponavljajočih se poskusih vin. Toda sistematičen pristop, ki je pogosto poudarjen pri raziskovanju senzorične analize vin, temelji na štirih opornih točkah:

- **Ravnotežje**; skladnost komponent vina, harmonija med alkoholom, kislostjo, preostalim sladkorjem in taninsko strukturo.
- **Intenzivnost arom**; več je arome, višja je intenzivnost.
- **Sestavljenost (kompleksnost)** vina pomeni prisotnost več družin arom.
- Končno po požirku ugotavljamo **dolžino vina**, ki se kaže v obstojnosti arom (persistenca). Dolžino merimo v kodalijah (časovna enota enaka sekundi). Dolžina vina je pomemben parameter pri oceni kakovosti vina.

Na kratko:

- Neuravnoteženo vino ocenimo kot povprečno ali pomanjkljivo.
- Preprosto vino, ki je uravnoteženo, ocenimo kot dobro. Z nekaj več telesa, ga ocenimo lahko z oceno prav dobro.
- Odlično vino je hkrati uravnoteženo, intenzivno v aromah, kompleksno, primerno dolgo **in s prepoznavno tipiko**.

Na koncu se vprašamo: Nam je vino všeč? Bi ga želel še piti? Je preveč kislo, sladko, suho, neharmonično, je značilno za sorto /terroir/ ali ni?

Če želimo postati poznavalec vina, se moramo veliko naučiti in degustirati, da razvijemo sposobnost prepoznati sorto, iz katere je vino pridelano, vinorodno območje, primarne, sekundarne in terciarne arome vin...

Vino je bilo navdih mnogim pesnitvam.

Platonov izrek »Zaman trka na vrata muze tisti, ki ne ljubi vina,«
potrjuje vlogo vina v poeziji.

Ali bi Slovenija imela tako čudovito himno, če France Prešeren ne bi spoštoval
vinske trte in ljubil vina?

Barva vina in pripadajoča sorta grozdja

Zelo težko je napovedati barvo vina posameznih sort. Znano je, da je barva odvisna od mnogih dejavnikov (letnika, zrelosti grozdja, izbranih tehnoloških postopkov pri predelavi grozdja in maceracij...). Zato zapisane barve niso prisotne v vseh vinskih slogih navedenih sort.

Bela vina: bledo rumena z zelenkastimi odtenki.	chablis, renski rizling (mlado vino), zeleni silvanec, pinela
Bledo rumena	chardonnay, marsanne, rumeni muškat, renski rizling, sauvignon, zeleni silvanec
Slamnato rumena	rebula, beli pinot, sivi pinot, laški rizling, klarnica, kraljevina
Zlato rumena	chardonnay, šipon, dišeči traminec, malvazija
Rosé vina: barve nekaterih (breskev, malina, mango, rdeči ribez, marelica, mandarina, višnja...).	modri pinot, merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, gamay, modra frankinja, refošk, barbera, žametovka...
Rdeča vina: rubinasto rdeča	barbera, cabernet franc, cabernet sauvignon, šentlovrenka, gamay, merlot, modri pinot
Granatno rdeča	cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec, merlot, nebbiolo, sangiovese, tempranillo
Škrlatno rdeča	modra portugalka, syrah, plavac mali, modra frankinja, teran

Arome in pripadajoče sorte grozdja

Nemogoče je napovedati arome vin posameznih sort, saj vino zori, se spreminja, kar se odraža v videzu, vonju in okusih. V tabeli navedene arome zato srečamo v posameznih obdobjih zrelosti vina, ne pa vedno.

Sadne arome	
hruška, breskev	chardonnay, beli pinot, renski rizling, zelen
jabolko	chardonnay, laški rizling, zelen
kutina	beli pinot
agrumi, limona	sauvignon, renski rizling, laški rizling
marelica	šipon, renski rizling, laški rizling, malvazija
tropski sadeži	sauvignon, semillon, sivi pinot, dišeči traminec
liči	dišeči traminec
črni ribez	cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, modri pinot, sauvignon, refošk
robida	syrah, refošk
sliva	merlot, modri pinot
črna češnja	modri pinot, sangiovese, barbera
suho sadje	vina posebne kakovosti
jagoda	gamay, modri pinot, cabernet franc
malina	gamay, modri pinot, cabernet franc, syrah, refošk, žametovka, modra frankinja, teran
lešniki	chardonnay, jakot (sauvignonasse)

oreh	savagnin
višnja	modri pinot, sangiovese, žametovka
Cvetne arome	
(divja) vrtnica	dišeči traminec, cabernet sauvignon, gamay, modri pinot
potonika	gamay, cabernet franc, modra portugalka
vijolica	cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, gamay, žametovka, modri pinot
cvetje limone	renski rizling, semillon, rumeni plavec, pinela
lipa	renski rizling, laški rizling
akacija, bezeg	sauvignon
med	vina posebne kakovosti, chardonnay
Rastlinske arome	
gobe	chardonnay, modri pinot, semillon, merlot
prapro, rabarbara	modri pinot, modra frankinja, chardonnay, modri pinot Kalifornija
zeleni poper	cabernet franc, cabernet sauvignon
podrast	modri pinot, modra frankinja
tobak	modri pinot, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinotage
čaj	zrela bela, suha vina
Arome po hrastovem lesu	
cigara	cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, pinotage

les cedre	Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot
Začimbne arome	
poper	syrah, grenache noir, merlot, plavac mali
cimet	cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, grenache noir
klinčki	syrah
posušena zelišča	grenache noir, syrah
sladki koren	syrah, modri pinot
tartufi	merlot, malbec, nebbiolo
Arome po praženem, zažganem	
dim	cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, sivi pinot, pinotage
črna čokolada	cabernet sauvignon, cabernet franc, modra frankinja, syrah, pinotage
pražena kava	cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, modri pinot, pinotage
toast	chardonnay, negovan v barrique sodih
praženi mandlji	chardonnay, chenin blanc
kremen	sauvignon, renski rizling, chardonnay
Balzamične arome	
brin	refošk
borovec	malvazija, semillon
vanilija	vina, zorjena v novih lesenih sodih

čebeljki vosek	bela suha zrela vina, znanilec staranja
Animalne arome	
usnje	modri pinot, mourvedre, syrah, pinotage
konjski znoj	rdeča vina, negovana v starih okuženih (brettanomyces) sodih
Mineralne arome	
grafit	cabernet sauvignon
petrolej	renski rizling
Estri sekundarne arome mladih vin	
maslo	chardonnay, biološko razkisan
banana (izoamil acetat), sladki bonboni	mlada bela in rosé vina, fermentirana pri nizkih temperaturah (15° C)

Zaznave okusa in pripadajoče sorte grozdja

Sladki okus

Ostane sladkorja v vinu je praviloma neprevret sladkor mošta (lahko koncentriran zaradi prezrelih, žlahtno gnilih jagod ali sušenja grozdja na vetru, soncu ali dodanega sladkorja med ali pred fermentacijo). Pri vinih z želenim ostankom sladkorja se največkrat alkoholno vrenje ustavlja (z nizko temperaturo ali s SO₂), ko sta dosežena harmonija, ravnotežje okusov. Kvasovke pa zaradi težjih pogojev za življenje (previsok ustvarjeni alkohol, prenizke temperature...) na neki stopnji prenehajo fermentirati in tudi po tej poti dobimo vina z neprevretim ostankom sladkorja.

Glavne sorte za sladka vina

Bele: šipon, sivi pinot, traminec, dišeči traminec, renski rizling, rumeni muškat, aleksandrijski muškat, semillon, chenin blanc, bogdanuša, maraština, dubrovačka malvazija, malvazija.

Rdeče: plavac mali, grenache noir, corvina za slamno vino amarone...

Risli okus

Na bolj ali manj izražen kisli okus vina vplivajo:

- sorte vinske trte,
- prezgodnje trgatve (ne dovolj zrelo grozdje),
- vinogradi na severnih in manj ugodnih legah,
- prekomerno dokisanje mošta ali vina.

Prekisli okus v mladih vinih je lahko razlog za neharmoničnost. V vinu se kislina sčasoma naravno zmanjšuje, kar spreminja razmerje med okusi, vzpostavi se lahko boljše ravnotežje, vino postane bolj zaokroženo in harmonično.

Med kislinsko bogate sorte spadajo: sauvignon, renski rizling, šipon, rumeni plavec, gamay, cabernet franc, modri pinot, barbera, refošk, žametovka...

Taničnost vina

Karakter in sestavo rdečih vin oblikujemo med alkoholnim vrenjem z različno dolžino in tehniko maceracije jagodnih kožic. Tanini, ki se izlužijo, tudi iz pečk, so v mladosti lahko grobi, kosmati, toda z zorenjem, predvsem v sodih, se povežejo med seboj in s hrastovimi tanini postanejo žametnega okusa in odločilno prispevajo h kakovosti rdečih vrhunskih vin. Trpkasti okus se pogosto iz neznanja zamenjuje z grenkim okusom, ki ga zaznamo pri vinih iz nezrelega grozdja.

Pomni: Fenolne snovi, med katere spada tudi tanin, zdravstveno dokazano pozitivno vplivajo na kardiovaskularni sistem in delujejo proti formiranju srčnih strdkov.

S taninom bogate sorte so: cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec, plavac mali, nebbiolo, syrah, touriga nacional...

Preveč alkoholna vina so lahko zaradi:

- prezrelega grozdja,
- dodanega sladkorja pred ali med fermentacijo,
- dodanega alkohola v vino.

Sorte, ki lahko dosejajo visoke alkoholne stopnje, so: traminec, dišeči traminec, sivi pinot, chardonnay, marsanne, viognier, grenache noir, syrah, mourvèdre, plavac mali, modri pinot, zinfandel.

Pregled značilnosti vin (možnih vinskih slogov) posameznih sort

Navedbe v spodnji tabeli so približno točne, ker je nemogoče, glede na raznolikost možnih vinskih slogov, opredeliti glavne vinske značilnosti posameznih sort.

Sorte	preprosto & sadno	lahkega telesa	mlado vino	srednjega telesa	potencial za staranje	kompleksnost in polnost	polnega telesa	dolgoživost
renski rizling (nižje kakovosti)	X	X	X					
zeleni silvanec	X	X	X					
sauvignon (nižje kakovosti)	X	X	X					
rumeni muškat	X		X	X				
chardonnay			X	X				X
beli pinot			X	X				
sauvignon			X	X				
dišeči traminec					X		X	
sivi pinot					X		X	
marsanne					X	X	X	
rousanne				X	X	X		
semillon				X		X		X
savagnin				X		X		X
renski rizling		X				X		X
viognier			X			X	X	
chenin blanc						X	X	X
chardonnay						X	X	X
šipon						X	X	X
cabernet sauvignon (nižje kakovosti)	X	X	X					

gamay	X	X	X					
cinsault	X		X	X				
merlot (nižje kakovosti)	X		X	X				
modri pinot (nižje kakovosti)		X	X					
pinotage			X	X				
barbera				X	X			
cabernet sauvignon (nižje kakovosti)				X	X			
sangiovese				X	X			
modra frankinja					X		X	
malbec				X				X
zinfandel					X		X	
modri pinot				X		X		X
cabernet sauvignon				X		X		X
cabernet franc				X		X		X
merlot				X		X		X
tempranillo					X	X	X	
nebbiolo						X	X	X
syrah						X	X	X
mouvedre						X	X	X
plavac mali						X	X	X

Vloga kozarcev pri okušanju vin

Poleg čutil za vid, vonj in okus je kozarec najvažnejši instrument pri senzorični analizi vin. Z obliko kozarca se vino bolj ali manj približa čutilom pokuševalca.

Pri vseh treh etapah ocenjevanja (**videz, arome in okusi**) ima kozarec nesporno vlogo, bodisi za užitek ali oceno vina.

Velikost kozarca in odprtina čaše sta odločilna elementa za "odpiranje" vina.

Večji je kozarec, bolj se vino prezrači in sprosti arome.

Kozarci za določene vinske sloge:

- rdeča vina postrežemo v večjih kozarcih kot bela,
- sladka vina v kozarcih z večjo odprtino čaše kot za suha,
- za peneča vina so kozarci specifičnih oblik.

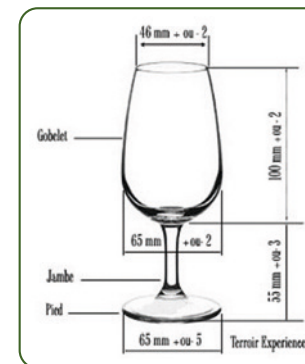
Če pa želimo bolj spoznati kakovost penečih vin, so primernejši kozarci za bela vina.



Kisik je ključen pri sproščanju arom. V kozarcu se dogaja več ali manj zračenja. To nas vodi k vprašanju, kateri kozarec je za določeno vino optimalen. Zaznava arom vina je v direktni povezavi z razmerjem največjega premera kozarca in premera njegove odprtine.



Obstajajo tri skupine arom v vinu: lažje, srednje in težje hlapne. Z izbrano obliko in dimenzijo kozarca lahko vplivamo, da se sprostijo vse tri skupine arom. Da je temeljilo načrtovanje kozarcev na znanstveni metodi, nam dokazujejo natančne mere kozarca INAO Afnor, ki je vzpodbudil nadaljnje raziskave.



Na kratko:

Za vino s pretežno težjimi aromami si bomo izbrali kozarec z večjim premerom in manjšo odprtino. Za vino, ki ima pretežno lahke arome, je boljši manjši kozarec in tudi razmerje med premeroma je lahko manjše.

V majhnem kozarcu bodo arome diskretne, šibko izražene, toda v ustih vino ostaja živahno.

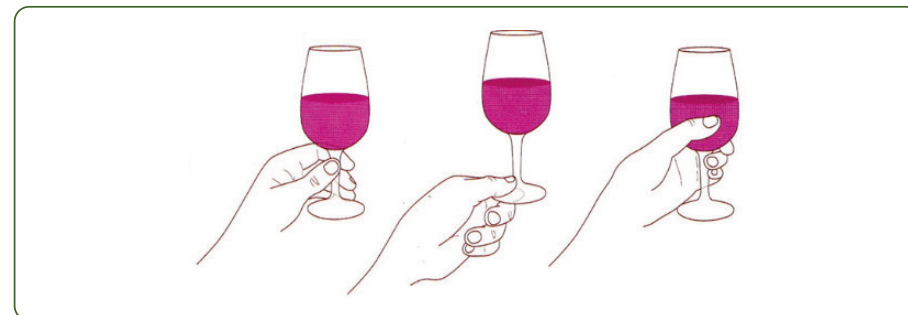
Oblika kozarca s povprečno veliko odprtino, s povprečno velikim premerom čaše in z več višine se je pokazala učinkovita pri odstiranju arom v vinih.

Nežno belo suho vino v velikem kozarcu se sprosti in pokaže v nekaj trenutkih vse arome. Toda v nekaj minutah se le-te zmanjšajo, ker je bilo preveč zračenja.

Zelo veliki kozarci učinkovito sproščajo arome bogatim zrelim vinom.

Veliki kozarci omogočijo dovolj zračenja in večkrat ni potrebno pretakati vino v karafa.

Kako držati kozarec?



Razumeti vino

Vino je lahko kot sončni žarek v sivem vsakdanu. Ne razumimo ga samo kot tekočino, pijačo za odžejanje, vir energije, vitaminov, temveč tudi kot vir čutenja, čustev, ki so lahko psihično globoka. Vino povezujemo s kulturo in z življenjskim slogom.

Mladi
inVino

Vsebina

- Najpomembnejše države pridelovalke vina
- Pridelava vina
- Barva vina
- Aroma vina
- Okus in občutek v ustih
- Serviranje vina
- Nakup vina

Vino je naravni pridelek neskončnih raznolikosti, ki jih oblikujejo vrsta grozdja, mikro podnebje, tla in človek s pridelavo grozdja v vinogradu in nego vina v kleti. Pridelava grozdja, potek alkoholnega vrenja in nega v vinski kleti ne smejo biti zgolj tehnološki postopki, po istem kopitu, za vsako grozdje. Kletarjenje ne sme biti samo tehnika, v pravih rokah je lahko umetnost. Tudi za žlahtne kvasovke *Saccharomyces cerevisiae*, ki »čudežno« spreminjajo mošt v vino, je potrebno imeti posluš. Če jim zagotovimo dobre pogoje za razmnoževanje in fermentacijo, bodo hvaležno sodelovale in kakovost vina bo optimalna. Med alkoholnim vrenjem nastaja več kot tisoč stranskih produktov. Med njimi so žlahtni, kot so glicerol, estri, jantarna kislina..., ki obogatijo ter požlahtnijo aromo in okus vina. Slabo vodenje alkoholnega vrenja je lahko usodno za kakovost, saj v neustreznih pogojih kvasovke proizvedejo produkte (ocetna kislina, etilacetat...), ki vodijo v bolezen vina.

Nekaj zgodovine

- 6000 let pr. n. št.: Človek začne kultivirati vinsko trto na območju Kavkaza.
- 600 let pr. n. št.: Prvi vinogradi v Franciji (območje mesta Marseilles).
- 23-79 n. št.: Plinius Secundus piše, da je Augustova žena Livija, Julija, Augusta dočkala 86 let, ker je pila samo pucinsko vino (teran) in dočkala 86 let. Raste v zalivu Jadranskega morja, blizu izvira reke Timava“.
- 12. stoletje: Cistercijanski menihi začnejo razmejevati najboljša območja burgundske pokrajine Côte d'Or.

- 1285: Arnaud de Villeneuve destilira alkohol iz vina in kasneje iznajde alkoholizirano (obogateno) vino.
- v 13. stoletju so iz Italije v slovensko Istro prenesli sorto Malvasia d'Istria bianca, njeno poreklo je v Grčiji, na Peloponezu.
- 1493: Krištof Kolumb s seboj vzame podtahnjence evropske vinske trte za sajenje v Ameriki.
- Deželni knez je za Štajersko izdal gorske bukve leta 1543. V slovenščino jih je leta 1582 prevedel župnik Andrej Recelj iz Rake na Dolenjskem.
- konec 17. stoletja: Dom Perignon izpopolni tehniko za pridelavo šampanjca, kot ga poznamo danes.
- 1788: Angleški naseljenci posadijo prvo vinsko trto v Avstraliji.
- 1789: Koroški Slovenec, redovnik, filolog Ožbalt Gutsman je dolensko rdeče vino preimenoval v zvizhik, cvičik.
- 1822: Velike zasluge za izboljšanje vinogradništva na naših tleh lahko pripisemo prizadevanjem nadvojvode Janeza, ki na posestvu Meranovo nad Pekrami uvede nove trtne sorte iz Porenja in doline Mozele: renski rizling, laški rizling, traminec, beli pinot, sivi pinot in modri pinot.
- 1826: Anton Martin Slomšek napiše med kaplanovanjem na Bizeljskem pesem En hribček bom kupil.
- 1832: V Pekrah je nadvojvoda Janez ustanovil prvo vinogradniško šolo na Slovenskem.
- 1841-1855: Na Štajerskem Franz Trummer prouči in opiše 282 sort in varietet vinske trte in jih predstavi v knjigi. Na podlagi tega opisa brata Kreuzer izdelata zbirko ampelografskih upodobitev posameznih sort v naravni velikosti. Kreuzerjevi izvirniki so kasneje predloga za tisk Ampelografskega atlasa, ki sta ga uredila brata Herman in Rudolf Goethe.
- KGZ Maribor je hranil 126 izvirnih upodobitev posameznih sort bratov Kreuzer. Leta 2006 je bilo vse skupaj predano v hrambo in varovanje Pokrajinskemu muzeju Maribor.
- 1844: Matija Vertovec, duhovnik v Planini pri Ajdovšini, je napisal prvo vinarsko knjigo Vinoreja za Slovence.
- 1852: Pridelana je prva penina na območju vinorodne dežele Podravje in to v Gornji Radgoni, kar uspešno nadaljuje podjetje Radgonske gorice.
- 1855: Klasifikacija vinorodnih leg v Médoc in Sauternes, bordoškega vinorodnega območja Francije.
- 1856: Louis Pasteur odkrije, da so živi mikroorganizmi (kvasovke) zaslužni za potek alkoholnega vrenja mošta v vino.
- 1886: Ustanovljena poskusna postaja Grm pri Novem mestu (danes Kmetijska

šola GRM Novo mesto), je pomenila upanje za razvoj vinogradništva na Dolenjskem skratka v Posavju.

- 1868: Na Ptuju so ustanovili Vinarsko društvo Haloška vinarnica, z namenom, da bi zavarovali slovenske vinograde pred potujčenjem in izboljšali kakovost vina (širjenje znanja).
- 1870: Kmetijsko ministrstvo na Dunaju je 8. 5. 1870 naznanilo, da prihaja v deželo nova huda bolezen, ki jo povzroča »neki žužek« (insekt), zato je potrebna pozornost. To je bila trtna uš (phylloxera), ki je kasneje tudi pri nas uničila 90 % vinogradov žlahtne trte *Vitis vinifera*. Rešitev so odkrili s cepljenjem žlahtne trte na ameriške podlage, ki so odporne na tega škodljivca.
- 1871: Na priporočilo dunajske vlade je Štajerska kmetijska družba določila vinorodne okoliše in sortni izbor, kar je bilo objavljeno tudi v slovenščini. Na območju sedanje vinorodne dežele Podravje jih je bilo šest. Prekmurje je bilo pod Madžarsko.

Sicer pa vino spada med prve človekove uspehe in je zasedalo v številnih civilizacijah privilegirano mesto. Vrsta epohalnih odkritij na področju biokemije je vezana na vino, npr.: fermentacija, oksidacija...

*Mladi
inVino*

Vinska vrta - sorte

Sorte grozdja, namenjene za pridelavo vina, praviloma izvirajo iz vrste *Vitis vinifera* - evropska vinska trta - iz katerih je pridelano skoraj vse kakovostno vino. V stoletjih so vzgajali in odbrali številne sorte, ki se po grozdju in vinu zelo razlikujejo, zato je vinska ponudba tako pestra in privlačna.

Nasvet:

»Preden zaužiješ požirek vina, vprašaj vsaj, kje je zraslo in katerega leta.«

*Mladi
inVino*

Najpomembnejše države, pridelovalke vina (Vir: OIV/2020)

		Glavne sorte
EU	Francija (797 000 ha)	cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, carmenere, modri pinot, syrah, grenache noir, mourvedre, malbec, sauvignon, semillon, chardonnay, chenin blanc, renski rizling, dišeči traminec, sivi pinot, muškat, grenache blanc, viognier, marsanne, tannat
EU	Nemčija (103 000 ha)	renski rizling, beli pinot, chardonnay, rizvanec, zeleni silvanec, kerner, scheurebe, huxelrebe, ortega, modri pinot, portugalka, limberger, dornfelder, trollinger
EU	Italija (719 000 ha)	sangiovese, nebbiolo, barbera, bonarda, carmenere, corvina, montepulciano, cabernet sauvignon, merlot, primitivo, refosco, trebbiano, scioppettino, nero di troia, chardonnay, sauvignon, sivi pinot, muškat, malvazija, verdicchio, verduzzo
EU	Portugalska (194000 ha)	touriga nacional, periquita, aragonez, бага, tinto cao, alvarinho, arinto, encruzado, loureiro
EU	Španija (961 000 ha)	tempranillo, garnacha tinta, carinena, monastrell, mencia, bobal, albarino, verdejo, maccabeo, palomino, pedro ximenes, moscatel
EU	Madžarska (100 000 ha)	furmint, harslevelü, rumeni muškat, oremus, sauvignon, chardonnay, riesling, sivi pinot, traminec, muškat, irsai oliver, kékfrankos, kékporto, kadarka, cabernet sauvignon, merlot, modri pinot
S.AMERIKA	Združene države Amerike (405 000 ha)	cabernet sauvignon, ruby cabernet, cabernet franc, merlot, zinfandel, modri pinot, modra frankinja, syrah, chardonnay, sauvignon, viognier, veliko število raznih samorodnic

J. AMERIKA	Argentina (215 000 ha)	malbec, bonarda, cabernet sauvignon, syrah, merlot, tempranillo, barbera, sangiovese, torrentes, chardonnay, sauvignon, chenin blanc, viognier
J. AMERIKA	Čile (207 000 ha)	cabernet sauvignon, merlot, cabernet, franc, carmenère, malbec, modri pinot, chardonnay, sauvignon, dišeči traminac, renski rizling, semillon, chenin blanc, sauvignon gris
AFRIKA	Južna Afrika (122 000 ha)	cabernet sauvignon, roobernet, cinsault, pinotage, shiraz, steen, colombard, chenin blanc, muškata, chardonnay, sauvignon, hanepoot, cape riesling
OCEANIJA	Avstralija (146 000 ha)	shiraz, cabernet sauvignon, merlot, grenache noir, mataro, modri pinot, semillon, sauvignon, chardonnay, renski rizling
OCEANIJA	Nova Zelandija (40 000 ha)	modri pinot, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, dišeči traminac, pinotage, sauvignon, chardonnay, renski rizling, sivi pinot, grüner vertliner
AZIJA	Kitajska (795 000 ha)	cabernet sauvignon, cabernet franc, cabernet gerscht, muškata, merlot, dragon eye, rose honey, vitis amurensis, chardonnay, dišeči traminac, laški rizling
AZIJA	Japonska (30 000 ha) **	muscat bailey, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, delaware, koshu, chardonnay, müller-thurgau, renski rizling

*Podatki so iz leta 2020, vir: OIV; ** za Japonsko ni novega podatka, sicer vinograde povečujejo

»Ko človek večino vin tega sveta spozna, mu postane še ljubša slovenska žlahtna kapljica.«

Mladi
inVino

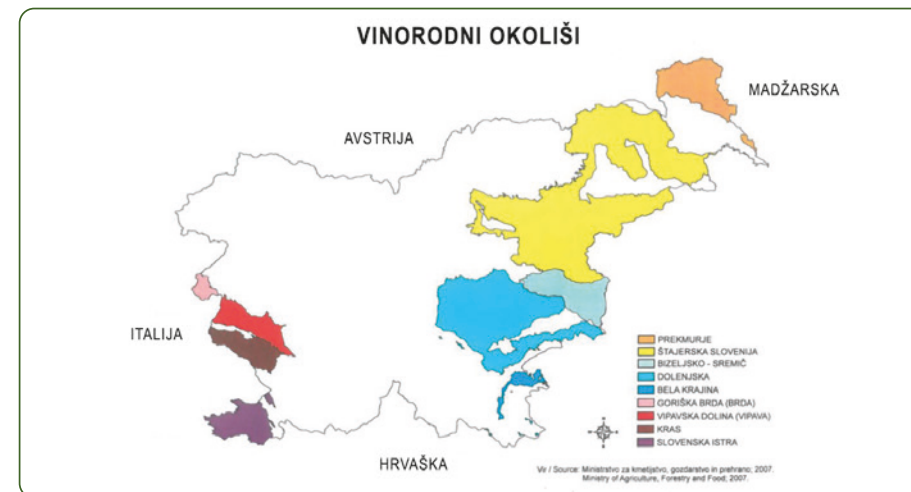
Slovenija je po kakovosti vin med jedrnimi vinskimi državami Evrope

Za kakovost vin ni primarna velikost države, niti ogromno vinogradov. Znana misel, »Vino je odgovor zemlje soncu« potrjuje, da je kakovost vin odvisna od harmonije sorte s tlemi in podnebjem. Naravna raznolikost tal in vplivi podnebja, predvsem celinskega ter mediteranskega, je v Sloveniji izjemno ugodna za uspevanje vinske trte. Rezultat teh srečnih naravnih danosti za vinsko trto so tri podnebno različne vinorodne dežele na majhnem prostoru naše Slovenije: **Podravje**, **Primorska**, **Posavje**, ki jih sestavlja 9 vinorodnih okolišev:

Podravje: Štajerska Slovenija in Prekmurje

Posavje: Bizeljsko-Sremič, Dolenjska in Bela krajina

Primorska: Vipavska dolina, Goriška Brda, Kras in Slovenska Istra.



Ta raznolikost narave omogoča uspevanje številnim mednarodnim in avtohtonim vinskim sortam, ki v značaju vina izrazijo naše poreklo. Širok izbor tipičnih vin zajema glavne vinske kategorije evropske ponudbe. Skratka, pester izbor vin. »Evropa v malem.« V zadnjih 30-ih letih so se sicer zmanjšali vinogradi v Sloveniji za približno tretjino. Trenutno obsegajo okrog 16 tisoč hektarjev in so samo na absolutnih vinorodnih legah, zato ceneni vin povprečne kakovosti ni v ponudbi. Pridelujemo po kakovosti konkurenčna vina najbolj znanim vinom Evrope, a s prepoznavnostjo naših terroirjev. V večstoletni tradiciji se je razvil pristen, iskren odnos med vinogradniki in vinsko trto, ki je nujen za obstoj te dragocene kmetijske panoge. Bomo kot narod znali prenesti to spoštovanje do trte in vina na mlajše rodove? Zato je važno, da je mladini kmalu v odraščanju omogočeno spoznati osnove o vlogi vina v našem vsakdanu. Vino je povesje po svetu, v Sloveniji samo še malo bolj, ponos vinogradnika, družine, a tudi naroda. Njegova vloga ni samo ekonomska, ampak tudi socialna in kulturna. Ohranjati tradicijo, dediščino, kar vina so, je naša zaveza in odgovornost. Zato je

zelo prav, da širimo vedenje o vinu in tako opravljamo poslanstvo naroda, saj smo privilegirani, da se na naših tleh trta tako dobro počuti. Dobro vino odpira vrata, a tudi srca civiliziranih ljudi. Imamo enkratno priložnost pokazati našim prijateljem, gostom, turistom raznoliko zbirko vinskih značajev, ki zrastejo na naših tleh, zrcalijo vinorodne lege ter značaj ljudi, ki jih pridelujejo. Hvaležni bodo in doživetja ne bodo pozabili.

Zdravljica

1. kitica.
*Prijatljji! obrodile
 so trte vince nam sladkó,
 ki nam oživlja žile,
 srce razjásni in oko,
 ki utopi
 vse skrbi,
 v potrtih prsih up budi!*

8. kitica
*Nazadnje še, prijatljji,
 kozarce zase vzdignimo,
 ki smo zato se zbratli,
 ker dobro v srcu mislimo;
 dókaj dni
 naj žíví
 vsak, kar nas dobrih je ljudi!*

Mladi
inVino

Tla

Vino je odgovor zemlje soncu.
 (Margaret Fuller)

Mladi
inVino

Vrhnji horizont tal in spodnja dva (A in B), vključno z matičnim substratom, igrajo temeljno vlogo pri oblikovanju karakterja vina. Najboljša tla so revna, plitva in dobro odcedna, kar usmerja korenine v globino po vodo in hranila. Posamezne vinske sorte se niso sposobne prilagoditi vsakim tлом, zato se jih priporoča saditi na vrsto tal, ki jim ustrezajo. So sorte, ki na dvojne različnih tleh pokažejo očitne organoleptične razlike v aromi in okusu vina. Tudi zaradi soodvisnosti »sorta-tla« so z zakonodajo predpisane sorte, ki se smejo saditi v določenih vinorodnih okoliših.

Na splošno velja, da se pridelajo:

- na glinasto-ilovnatih tleh: krepka in strukturna, lepo obarvana rdeča vina, najboljše taninske sestave,
- na apnenčastih tleh: vina z več sladkorja, več strukture, mehka in elegantna,
- na kremenčastih tleh (peščenih in kamnitih): več arom, vina s fineso in lahkotna,
- na lapornatih tleh: močna in bogata vina,
- na granitnih tleh: nežna in aromatična vina.

Na kratko: Tla vplivajo predvsem na tri parametre: arome, barvo (bolj ali manj globoka) in okus (predvsem kislost).

Priporočamo test! Pokušajmo dvojce vin modrega pinota z istega posestva, toda različnih tal. Razlike ne bo mogoče spregledati.

Pregled vrste tal po vinorodnih deželah Slovenije

(Vir: Vinska družba Slovenije)

Primorska: Razvila so se na flišu in apnenčastem dolomitu, kar na Krasu pripelje do razvoja znanih rjavih tal »jerine« (terra rossa). Omeniti velja rigolana tla, ki so nastala pod vplivom človeka in so značilna za tradicionalne vinogradniške lege.

Podravje: Večina tal je nastala na karbonatnih kameninah ter na pleistocenskih ilovicah, kar je zelo ugodna podlaga za razvoj vinske trte.

Posavje: Večinoma sestavljena iz laporjev in peščenjakov z apnenčastim vezivom. Na večini območij, kjer pridelujejo cviček, pa prevladujejo apnenci in dolomiti.

Pridelava grozdja

Pridelava grozdja v vinogradu zahteva veliko načrtovanega dela skozi celo leto, s ciljem pridelave tehnološko zrelega in zdravega grozdja.

December–marec: rez vinske trte.

Marec: brstenje trt.

Maj, junij: cvetenje grozdičev.

Junij, julij, avgust: zaščita vinske trte pred boleznimi in škodljivci. Vršičkanje.

Avgust: redčenje grozdja. Grozdje rdečih sort spreminja barve. Pletev odvečnega listja na trti in vršičkanje, za boljšo zračnost in osvetlitev listja ter grozdja.

September: dozorevanje grozdja, priprave na trgatve in izvedba večine rednih trgatvev.

Oktober: redne trgatve se zaključujejo. Na dobrih legah, odvisno od letnika, se nekatere sorte odličnega grozdja namenijo za vina posebne kakovosti.

November, december, januar: trgatve grozdja za vina posebne kakovosti, pozne trgatve, izbori, jagodni izbori, suhi jagodni izbori ter ledena vina.

Bistvena razlika med pridelavo belih in rdečih vin je, da bela vina praviloma niso macerirala na jagodnih kožicah, rdeča pa obvezno. Z maceracijo se iz jagodnih kožic izlužijo barvila, taninske in aromatične sestavine, zato je značaj rdečih tako različen od belih vin. Pri pridelavi belih vin se grozdje lahko na kratko macerira, toda izjemoma. Poudarjamo tudi, da je za pričakovano kakovost in značaj vin potrebno vzdrževati temperaturo mošta med alkoholnim vrenjem belih in rosé vin med 15° do 20°C, pri rdečih pa med 22° in 30°C. Nižja temperatura med vrenjem belih in rosé vin zagotavlja več svežine in cvetno sadnih arom. Pri rdečih, predvsem vrhunskih vinih, ni iskana svežina, temveč lepa barva, sadni vonj in nepogrešljivi taninski okus.

Shema predelave grozdja:

- pecljanje pri belih, rosé in rdečih vinih,
- s stiskanjem ali »prešanjem« se loči ali odcedi pri belih in rosé vinih jagodni sok pred alkoholnim vrenjem,
- razsluzenje (odstranitev grobega kaleža) pri belih in rosé vinih ter izjemoma nekajdnevna »stabilizacija« pri nizkih temperaturah,
- alkoholno vrenje,
- alkoholno vrenje in maceracija jagodnih kožic pri rdečih vinih ter odcejanje ali ločitev vina od tropin,
- jabolčno-mlečna kislinska fermentacija (biološki razkis) predvsem pri rdečih vinih,
- bistrenje in filtriranje mladih vin, ki gredo v prodajo že istega leta,
- zorenje vrhunskih belih in rdečih vin v hrastovih sodih, ki so porozni, dihajo in dovajajo vinu za razvoj prepotrebni kisik,
- nega vrhunskih belih vin (lahko tudi rdečih) na finih drožeh, ohranja vino povezano z zemeljsko energijo, ga bogati z dragocenimi aminokislinami, kar mu daje dobro popotnico za dolgoživost (podobno kot materino mleko dojenčku),
- stekleničenje, ko je vino doseglo želeni in pričakovani značaj.

S tehnično senzorično analizo ali pokušanjem med procesom pridelave vina, ki se začne kmalu po začetku alkoholnega vrenja in nadaljuje skozi vse faze do stekleničenja in po stekleničenju, se najbolj zanesljivo preverja kakovost. Samo večče in zbrano ter dokumentirano spremljanje razvoja vina od mladosti do zrelosti je jamstvo, da bo optimalno izražen naravni potencial grozdja, ki je vsako leto drugačen. Letnik ima veliko vlogo pri kakovosti vina. Vinarji pa imajo redek privilegij, da lahko vsako leto ustvarijo nove kreacije. Kletarjenje ne sme biti samo slepo izvajanje tehničnih protokolov. Kletarjenje je lahko umetnost, saj s poslušom za naravo in občutkom za potencial grozdja ter vina srčni vinarji ustvarijo vsako leto prave, male umetnine.

Rdeča vina

Pestrost (paleta) barv rdečih vin je širša od belih vin. Barvila antociani, ki se nahajajo v jagodni kožici žlahtnih sort vinske trte, se med maceracijo grozdnih jagod sproščajo iz kožic in postopoma barvajo nastajajoče mlado vino.

Možne barve rdečih vin: škrlatna, rubinasto rdeča, češnjeva, granatna, barva plodu murve.

Poleg intenzivnosti barve je pomembno senzorično analizirati tudi **nianse barve**, ki sporočajo:

- o kakovosti letnika,
- ekstrakciji barvil med maceracijo jagodnih kožic,
- starosti vina.

Sklepanje iz barvnih nians rdečih vin

- vijolična niansa – mlado vino trgatve prejšnjega letnika,
- intenzivna/globoka barva – vrhunski letnik z obiljem sončnih žarkov ali nizek pridelek grozdja/trto ali uspešna ekstrakcija barvil iz jagodnih kožic,
- svetlo rdeča barva – deževen letnik, preveč obremenjene trte, ne dovolj zrelo grozdje, majhna ekstrakcija barvil,
- rubinasto rdeče in opečnate nianse – znak razvoja, zorenja vina,
- rdečerjave nianse – zelo zrelo ali staro vino,
- mahagoni barva – zelo postarano vino.

Usedlina na dnu steklenice, predvsem pri rdečih vinih, je normalen pojav. Sestavljajo jo predvsem barvila in taninske snovi, ki polimezirajo in prehajajo iz tekočine v trdo agregatno stanje. Da bi usedlino ločili od vina, se postavi steklenico pokončno pred strežbo najmanj za 24 ur. V tem času se zdravo vino zbistri, usedlina ostane na dnu posode. Spreten natakark steklenico odpre, pretoči bistro vino v stekleni vrč, lahko karafo, tako da usedlina ostane v izpraznjeni steklenici.

Bela vina

Možne barve belih vin: rumenkasta z zelenkastimi odtenki, rumenkasto slamnata, rumenkasta z zlatimi odtenki, zlato rumenkasta, rumena z jantarjevimi odtenki.

Analiza nians belih vin:

- zelenkasti odtenki – mlado vino prejšnjega letnika,
- zlati odtenki – vina bogatega telesa, lahko posebne kakovosti ali zrelo vino rednih trgatav, negovano v lesenih sodih,
- staro zlato, bakrene nianse – vrhunska vina visoke zrelosti,
- jantarjevi odtenki – zelo zrelo vina posebnih kakovosti ali postarana vina rednih trgatav.

Kristalčki na dnu steklenice

V belih vinih so na dnu steklenice opazni »zlati« kristalčki, ki pomenijo kristalizirano sol vinske kisline. To je sicer napaka vina, po Zakonu o vinu RS vino ni primerno za promet, le izjemoma vrhunsko vino, če dobi dovoljenje od pooblaščenice organizacije za kontrolo kakovosti vina. Pri postrežbi se trudimo, da zadnje kaplje iz steklenice ne natočimo v kozarec, zaradi estetike, ker vino mora biti vedno bistro. Kristalčki vinskega kamna niso nevarni za zdravje.

Rosé vina

Možne barve rosé vin:

breskev, melona, liči, mango, malina, marelica, rdeči ribez, višnja, granatna barva, losos...

Barva rosé vin je odvisna od sorte grozdja (za rosé vina se nameni samo rdeče grozdje), postopka predelave grozdja (stiskanje celega ali pecljanega grozdja) in od morebitne nekajurne maceracije.

Aroma in vinska cvetica

Primarne arome: sortne (muškat, sauvignon...), predvsem cvetlične ali sadne, posebno pri mladih vinih, ki se jih večino konzumira že v prvem letu po trgatvi.

Sekundarne arome: nastajajo med alkoholnim vrenjem, odvisno od vrste kvasovk in temperature, a tudi med biološkim razkissom vina. So bogate z estri, dišijo po kvasovkah, a tudi po cvetju, sadju...

Terciarnе arome (vinska cvetica): se razvijejo v vinih s potencialom za zorenje. So bolj kompleksne in raznolike, spominjajo na začimbe, po praženem, zeliščih, balzamične... Formirajo se v vinski posodi (les), a tudi v reduktivni atmosferi steklenice.



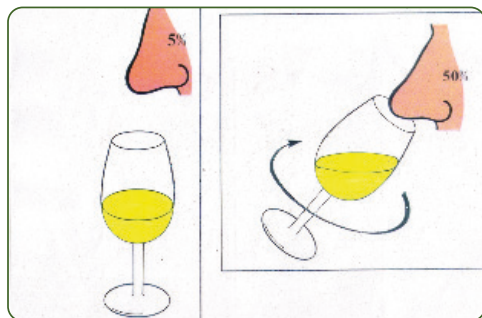
Sadne	jabolko, hruška, češnja, breskev, jagodičevje, rdeči ribez, maline, črni ribez, mango, liči, banana, agrumi, melona, grozdje, fige, posušeno sadje, rozine, mandlji, orehi, lešniki...
Cvetlične	vrtnica, vijolica, akacija, lipa, materina dušica, cvetovi pomaranč, limon, jasmín...
Rastlinske	trava, gobe, zemlja, mah, seno, tobak, čaj, suho listje...
Lesne	cedra, hrast, cigaretna škatlica, novi sod, stari sod...
Začimbene	cimet, ingver, poper, česen, čebula, origano, rožmarin, muškatni orešček, sivka, meta, timijan, tartufi, nageljnovе žbice...
Po praženem	dim, praženo, žar, pražena kava, kakav, toast...
Balzamične	vanilija, bor, smola, terpentín, vosek, čebelji vosek, guma...
Animalne	meso, konjski znoj, vonj mokrega psa, znoj...
Kemične	alkohol, TCA (po zamašku), petrolej, grafit, žveplo, jod...
Estri	lepilo, banana, aceton, milo, vosek, kvas, pivo, mleko, maslo, sir...

A. M. Slomšek:

»Kdor vince prav uživa, veselje v srce vliva, če srce dobro ni (slaba volja), ga vince le skazi.«

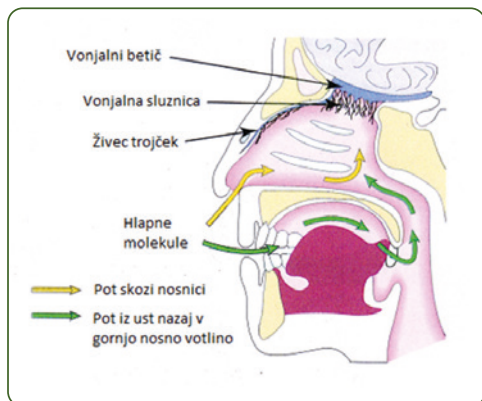
Postopek vonjanja vin

Vino v kozarcu vonjamo štirikrat:



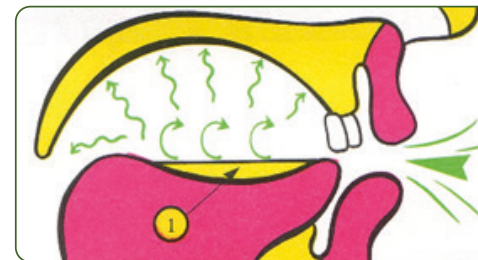
1. V mirujočem kozarcu: več kratkih vdihov, da preprečimo vstop vonjev okolice. Zaznamo 5 % arom (glej sliko).
2. Rahlo zavrtimo kozarec in počakamo 5 sekund, ponovimo vonjanje, intenzivnost arom se zaradi zračenja vina poveča.
3. Močnejše zavrtimo kozarec, da površina vina vzvalovi. Počakamo 5 sekund, arom je več, saj izstopijo manj hlapne. Zaznamo 50 % arom (glej sliko).
4. Preden kozarec izpraznimo, zavrtimo vino, da se stene ovlažijo. Velika površina vina na stenah kozarca pospeši sproščanje dišav. Po prijetnosti arom sklepamo na kakovost vin in potencial za zorenje.

Tak pristop analize arom je res natančen, toda pri vinih visoke kakovosti je nujen, ker se arome odpirajo in spreminjajo nekaj minut.



Postopek pokušanja v ustih:

- zaužijemo požirek od 10 do 15 ml vina;
- v ustih vino žvrkljamo, »ovinimo« jezik, ustno votlino in zaznavamo osnovne okuse;
- z rahlo razprtimi ustnicami srkamo zrak, ki potiska arome vina v zgornjo nosno votlino, do vonjalnega epitela, kjer jih zaznavamo (retronazalna zaznava);



- zapremo usta, izdihnemo skozi nos in tako zaznamo še dodatne arome;
- v možganih naredimo sintezo vseh zaznav – ravnotežje osnovnih okusov, sestavljenost in intenzivnost arom ter fizičnih in tipnih zaznav. To poimenujemo »okus v širšem pomenu besede«, torej skupek zaznav v ustih, retronazalne ter fizične zaznave toplote, raskavosti, kislosti, trpkosti.
- sledi zadnja faza, vino pogoltujemo ali izpljunemo. Zelo zbrano ugotavljamo obstojnost arome (persistenca) ali dolžino vina. Ta parameter, ki se ga upošteva pri kakovosti vina, se meri s kodalijami (časovna enota, enaka sekundi). Preprosta vina ohranjajo aromo do 2 kodaliji, kakovostna 3 do 4, vrhunska 5 do 8, vina posebnih kakovosti 10 sekund in več.

Splošno o razvrščanju vin po vsebnosti sladkorjev

Glede na koncentracijo reducirajočih sladkorjev so mirna vina razdeljena v naslednje kategorije:

- suho vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev ne presega 9 g/l, pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin ne znaša več kot 2 grama manj od vsebnosti reducirajočih sladkorjev;
 - polsuho vino, do 18 g/l, pod pogojem, da koncentracija skupnih kislin ne znaša več kot 10 gramov manj od vsebnosti reducirajočih sladkorjev;
 - polsladko vino do 45 g/l;
 - sladko vino, katerega koncentracija reducirajočih sladkorjev presega 45 g/l.
- * POZOR! Po mednarodni zakonodaji (referenca OIV) suho mirno vino pomeni vsebnost sladkorja do 4 g/l, dovoljuje pa državam (glej zgoraj prva alineja) do 9 g/l.

Glede na koncentracijo reducirajočih sladkorjev se peneča vina delijo na:

- popolnoma suha (brut nature) in ki vsebujejo manj kot 3 g/l reducirajočih sladkorjev,
- izredno suha (extra brut) in ki vsebujejo manj kot 6 g/l reducirajočih sladkorjev,
- zelo suha (brut) vsebujejo manj kot 15 g/l reducirajočih sladkorjev,
- suha (extra dry) vsebujejo od 12 g/l do 20 g/l reducirajočih sladkorjev,
- polsuha (sec) vsebujejo od 17 g/l do 35 g/l reducirajočih sladkorjev,
- polsladka (demi sec) vsebujejo od 33 g/l do 50 g/l reducirajočih sladkorjev.

Zaznava osnovnih okusov na jeziku

Danes vemo, da niso na jeziku različna »okusna« polja. Ideja o posameznih »okusnikih« poljih jezika izvira iz napake pri prevoda doktorske študije dr. D. P. Häninga iz leta 1942.



Razporeditev čutnic na jeziku za osnovne okuse

Zmota je razkrita leta 2006 (dr. Zucker), torej so najmanj 64 let narobe poučevali funkcijo jezika pri zaznavanju osnovnih okusov. Vsa površina jezika ima brbončice, ki lahko zaznajo vse osnovne okuse. Gostota brbončic lahko variira med različnimi polji jezika, tudi med posamezniki, odvisno predvsem od starosti.

Občutek v ustih

- Telo, struktura vina: prazno, lahko, vitko, srednje, krepko, polno, težko.
- Konsistenca: stroga, trda, nežna, mehka, svilnata, žametna, zaokrožena.
- Alkohol: šibek, umirjen; dokaj toplo, toplo, alkoholno, vroče vino.
- Tanini: grobi, trpkasti, rahlo trpkasti, tanični, žametni, nežni, zreli, suhi.
- Mehurčki: diskretni, nežni, grobi, elegantni, prijetni, sveži.

Na kratko:

Kakovost: preprosto vino, korektno, kakovostno, vrhunsko, izjemno.
Intenzivnost: skromna, zadovoljiva, dobra, izražena, zelo intenzivna.

Serviranje vina

Isto vino se nam zdi včasih odlično, včasih dobro, včasih nam ni všeč. Vzrok je lahko v postrežbi, temperaturi, zgrešeni dvojici »jed-vino«, v našem počutju.

Temperatura

Različne aromatične komponente iz vina izhlapevajo pri različnih temperaturah. Ker se sestave različnih kategorij vin med seboj zelo razlikuje, je strežna temperatura za doživetje vina izjemnega pomena. Priporočene temperature so približne, ampak najbolj varne:

Rdeče vino	lažje, sadno, z malo tanini	11-12 °C
Rdeče vino	srednjega telesa, z malo taninov	14-15 °C
Rdeče vino	srednjega telesa, z veliko taninov	16-18 °C
Rdeča, zrela, vrhunška vina		17-18 °C
Bela vina	lahka, sadna, visoka kislina	8-10 °C
Bela vina	bogata, kompleksna, nizka kislina	12-14 °C
Peneča vina		8-10 °C
Bela vina, zelo sladka		8-10 °C
Rosé vina, sadna z veliko svežine		8-10 °C
Rosé vina, bogatejše strukture		10-12 °C

Temperatura vina naj bo odvisna tudi od temperature prostora. Če je hladno, je potrebno 1-2 °C dodati, če je vroče, pa 1-2 °C odvzeti.

Dekantiranje (prezračevanje vina v stekleno posodo)

- Preprosta, sadna vina: dekantiranje ni potrebno.
- Kompleksna, polna vina, zrela ali nezrela: dekantiranje pomaga vinskih aromam, da se sprostijo, se pa lahko z zračenjem znebimo vonjav, ki se razvijejo v zaprti steklenici in niso prijetne.
- Zrela vina (starejši letniki): dekantiranje tik pred postrežbo, toda pazljivo, da usedlina ostane v steklenici.

Vrstni red serviranja vin:

1. suha vina pred sladkimi,
2. lahka vina pred bolj strukturiranimi,
3. mlajši letniki pred starejšimi.

»Povej mi, katera vina piješ, kako in s katerimi jedmi,
pa ti povem kdo si.«

Gastronomija je veda o »čudoviti ljubezni med jedmi in vini«.

*Mladi
inVino*

Vino in hrana

Pri vsakem uspešnem združevanju jedi in vin je potrebno upoštevati intenzivnost okusov obeh partnerjev v dvojici. Pri izbiri vin k jedem ali jedem k vinom, se ravnamo po dveh načelih: **horizontalnem in vertikalnem**. Upoštevamo progresivno razvrščanje od enostavnejših do bolj izrazitih jedi in vin. Med jedjo in vinom je treba iskati harmonijo. Znanja o spajanju jedi in vin je danes veliko in je dostopno. Skratka, jed ne sme zasenčiti vina in obratno.

Splošna navodila:

Prefinjene jedi: prefinjena vina

Regionalne specialitete: regionalna vina

Preproste jedi, pikniki: preprosta, sveža in sadna vina

Jedi z nežnimi okusi: zrela, nežna vina

Jedi z močnimi okusi: polna in močna vina

Nekaj specifičnih priporočil:

- Morska hrana: popolnoma suha, bela vina,
- Kremne omake: mehka, polna vina, kremastega okusa,
- Azijska hrana: aromatična vina,
- Narezek: lažja in sadna rdeča vina,
- Rdeče meso, pripravljeno na žaru: rdeča tanična vina,
- Kozji sir: suha, sadna bela vina,
- Modri siri (gorgonzola, roquefort...): sladko vino, še bolje vina posebnih kakovosti,
- Omake lahko otežijo harmonično druženje jedi z vini, na primer: riba v omaki iz rdečega vina v kombinaciji s polnim, taničnim rdečim vinom.

A. M. Slomšek:

»Žalostna je miza, na kateri ni vina.«

*Mladi
inVino*

Nakup vina

Vsak način nakupa vina (pri vinarju, preko interneta, vinoteki...) ima svoje prednosti in slabosti. Priporočljivo je upoštevati:

- možnost degustacije pred nakupom,

- glavne informacije o vinu; poreklo (terroir), sorta, letnik, vinar, postopek pridelave in nege vina,
- pri starejših letnikih je pomembno vedeti, v kakšnih pogojih je bilo vino shranjeno,
- prodajne cene in pogoje dostave.

Izogibajte se:

steklenicam, ki niso pravilno polne. To je znak, da je bila steklenica slabo skladiščena. Steklenica je sumljiva, kadar videz vina ni v sorazmerju z letnikom in vinskim slogom. Neznačilne barve vina (npr. sauvignon jantarne barve) so lahko pokazatelji napak vina, npr. oksidacije.

Vpliv vina na zdravje

A. Fleming:

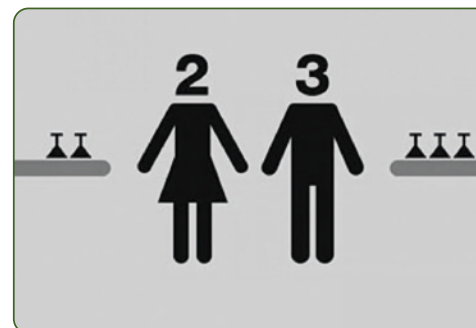
»Penicilin zdravi, vino razveseljuje.«

*Mladi
inVino*

Danes velja, da je zmerno in kulturno pitje vina skladno z zdravim in uravnoveženim življenjskim slogom.

Mednarodna zdravstvena organizacija (WHO) definira zdravje kot celovito fizično, psihično in socialno dobro počutje ljudi. Zdravje ne pomeni samo odsotnosti bolezni. Ko uživamo med dnevnim obrokom zmerno količino vina, nam je to v veselje in dobro počutje, kar je bistveno za zdravje v celovitem pomenu besede.

Prof. Pierre-Louis Teissedre, aktualni predsednik Komisije za varnost in zdravje pri Mednarodni organizaciji za trto in vino (O. I. V.), navaja izjavo Sveta za javno zdravje pri francoskem ministrstvu za zdravje: »Dnevni odmerek 2 dcl vina za ženske in 3 dcl za moške zdravju ni škodljiv.« To je verodostojen argument, da ima vino svoje mesto v prakticanju zdravega življenjskega sloga.



Najslavnejši zdravnik Hipokrat (460 pr. n. št.) je svetoval: »Prvi kozarec je za zdravje, drugi za dobro voljo, tretji za slovo.«

Znan je zapis Ludvika Pasteurja (1822-1895): »Vino je najbolj zdrava in higienična pijača.«



Mediterranska prehranska piramida, Revija za srce, februar 2016

Prof. Dritten, raziskovalec o pivskih tveganjih iz Cambrida, meni, da so za zmerno pitje vina zdravstvena tveganja v javnosti precenjena, pretirana. Moti ga »nič promil«, ker je to napačno in nesramno.

V povzetku več študij je navedeno, da je tveganje ob dveh dcl dnevno zanemarljivo. Kdor si privoščí tedensko še dan brez alkohola, ga je nepravilno obsojati za kozarček dnevno. Vsak se odloča sam. Rezultat študije evlucijskega psihologa iz Oxforda je bil lakoničen: »Kdor pije vino, je bolj vesel. Pošteno rečeno, za to veselje, sprejemam minimalno tveganje.« Vino vsebuje dvoje učinkovin, alkohol in polifenole, ki imajo direkten učinek na bakterije in viruse. Rdeča vina vsebujejo resveratrol, polifenol iz skupine stilbenov, ki je močan antioksidant. Farmacija »resveratrol forte« že nekaj let prodaja v obliki tablet.



Ocenjuje se, da je od srednjega veka dalje v 20. stoletju narejen največji korak pri razvoju kakovosti vina. To se odraža tudi v »globokem« znižanju žvepla v vinih. Večina kakovostnih vin vsebuje samo polovico SO₂ od zakonsko dovoljenega.

Znati brati vinske etikete

Vinska zakonodaja v vseh vinorodnih državah sveta štíti dobro ime in kakovost vin, a tudi porabnike pred zlorabami. Poznavalci vin preko podatkov na vinski etiketi dobijo dovolj napotkov, da se lažje odločajo za nakup in pri pokušanju vino bolje doživljajo. Na splošno vina delimo v tri kategorije:

1. vina brez geografske oznake, ki so najnižje kakovosti ali »namizna vina«,
2. »deželno vino PGO«,
3. »kakovostno vino ZGP« in »vrhunsko vino ZGP«; ti dve kakovostni stopnji sta podvrženi zelo strogim kontrolam, od vinograda do steklenice.

Na glavni etiketi vinske steklenice, po EU zakonodaji, so obvezni in fakultativni podatki.

Obvezni podatki: serijska št. steklenice, alergeni (sulfiti), navedba porekla, ožjega okoliša, okoliša, navedba alk. stopnje, opozorilni znak za nosečnice, naslov podjetja, ki je vino stekleničilo.



Fakultativni podatki: letnik, ime vinarja, sorta, navedba kategorij; suho, polsuho, polsladko, sladko (podrobnosti v poglavju »Splošno o razvrščanju vin po vsebnosti sladkorjev«).

Priporočamo branje etikete na hrbtni strani steklenice, na kateri so, odvisno od posluha vinarja, dragoceni podatki o postopku nege vina, razmerju sort, organoleptičnih značilnostih ter so dobrodošli za poglobljeno razumevanje značilnosti vin in za pogovor ob uživanju v ljubiteljski ali prijateljski družbi.

Nemška rdeča vina

Odlični letniki: 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2006, 2005.

Avstrijska bela vina

Odlični letniki: 2019, 2018, 2017, 2016, 2015.

Italija, Piemont, rdeča vina

Odlični letniki: 2015, 2014, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009.

Priporočila ob nakupu

Tudi vina povprečnih letnikov so lahko dober nakup, dozoriyo prej, stanejo manj in so bolj primerna za dnevno konzumiranje.

Cena vin ni vedno v korelaciji s kakovostjo. Z znanjem o pokušanju vina prepoznamo kakovost in lahko odkrijemo boljša vina, ki so ugodnejša.

Nekakovost vin opredeljujemo preko naslednjih zornih kotov:

- pomanjkljivosti,
- napake,
- bolezni.

Pomanjkljivosti vin: prenizek ali previsok alkohol, prevelika vsebnost reducirajočih sladkorjev, neustrezna, prenizka ali previsoka kislina, neustrezna barva, zlasti rdečih vin, prevelika trpkost in/ali grenkoba, zlasti pri belih vinih, neharmoničnost, sortna netipičnost, neznačilna starikavost vina (predvsem pri belih vinih).

Vinske napake

Napake so nezaželene spremembe v barvi, vonju in okusu vina. Najbolj pogoste: oksidacija (rjavkaste nianse, vonj po zmletih jabolkih, utrujeno v ustih), beljakovinska motnost (meglica), usedline (vinski kamen, tanini, barvila), vonj po pokvarjenem plutastem zamašku (plesnivo, vonj po mokrih tleh, glivah), po zraku. Zelo neprijetna napaka „mladega“ vina je vonj po gnilih jajcih (bekser – pojavi se v mladih vinih). Prežveplano vino deluje ostro v nosu, praska v grlu. Žveplo se bolj občuti, ko se vino v kozarcu ogreje.

Vinske bolezni

Za bolezni vina označujemo neprijetne in moteče spremembe vina, ki so posledica mikrobiološkega delovanja: cik (vonj in okus po kisu), mlečnokislinski cik (aroma spominja na kislo zelje, repnico, silažo...), miševina (aroma po kockah, zažganem rižu, mišjem urinu), animalne arome (usnje, konj, konjski znoj, konjski hlev).

Oznake, ki obveščajo o zaščiti vin nad zakonskimi zahtevami:

EU in nacionalne zakonodaje nadstandardno urejajo pridelavo vin ter zagotavljajo njihovo pristnost. Terminologija, ki označuje po romanskem modelu zaščiteni vina, je na etiketah, glede na državo, označena z naslednjimi kraticami:

- Priznano tradicionalno poimenovanje (PTP), Slovenija,
- Appellation d'origine contrôlée AOC (Francija),
- Denominazione di origine controllata DOC (Italija),
- Denominacion de origen DO (Španija),
- Qualitätswein mit Prädikat (Nemčija),
- Districtus Austriae Controllatus DAC, Avstrija.

Pojem zaščita vin je jamstvo za avtentičnost, saj sta pridelava in promet zaščiteneh vin pod stalnim nadzorom pooblaščenih institucij države.

Do sedaj smo v Sloveniji zaščitili, po romanskem modelu PTP, naslednja vina: cviček, teran – kakovostni in izbrani, metliško črnino, belokranjca, rdečega bizeljčana, belega bizeljčana, ritoznojčana.



Pregled kakovosti letnikov za nekatera ugledna vinorodna območja oziroma države:

Slovenija

4. Odlični letniki: 1983, 1985, 1990, 1992, 1993, 1999, 2000, 2003, 2007, 2009.
5. Minus odlični: 1990, 1997, 2001, 2006, 2011, 2015.
6. Prav dobri do odlični: 1981, 1999, 2002.
7. Plus prav dobri: 2005, 2008, 2009, 2012, 2016, 2017, 2018, 2020.
8. Prav dobri letniki: 1971, 1976, 1977, 1979, 2004, 2013, 2019.
9. Dobri do prav dobri: 1973, 1975, 1982, 1985, 1986, 1987, 1988, 1989, 1991, 1994, 1995, , 1996, 1998, 2010, 2014.
10. Dobri letniki: 1970, 1978.
11. Zadostni do dobri: 1972, 1974, 1980, 1984.

Vir: Kmetijsko gozdarski zavod Maribor.

Bordeaux – rdeča vina

Izjemni letniki: 1945, 1961.

Odlični letniki: 1947, 1949, 1953, 1959, 1975, 1982, 1985, 1989, 1990, 2000, 2005, 2009, 2010, 2015, 2016, 2019.

Nemška bela vina

Odlični letniki: 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2008, 2007, 2019, 2018, 2017, 2016, 2015.

Alkohol

Vino vsebuje največ etanola, ki nastane v procesu alkoholne fermentacije, iz sladkorjev grozdja, po zaslugi kvasovk. Izraža se v vol. % in je naveden na etiketi vinske steklenice.

Antociani

Barvila rdečih vin, originalno iz jagodnih kožic grozdja.

Aroma

Dišave, vonjave predstavljajo najbolj cenjeno in »skrivnostno« kakovost vina. Sestavljajo jih primarne arome ali sortne arome grozdja, sekundarne nastanejo med alkoholnim vrenjem, terciarne (cvetica) se razvijejo med zorenjem vina, predvsem v sodih in steklenici.

Astringenca

Vino zaradi slabše kakovosti taninov daje vtis suhih ust, raskavosti. Ko se jezik sprehaja po dlesnih in nebu, je občutek, da ne teče gladko, kakor da bi bila površina hrapava. Občutek suhih ust je posledica tudi manj izločanja sline v ustih.

Biološki razkis vina (jabolčno-mlečna kislinska fermentacija)

Biološka sprememba ostre jabolčne kisline v milejšo mlečno, s pomočjo bakterij. Sistematično se izvaja pri kakovostnih rdečih vinih, a tudi pri belih, ki so namenjena zorenju.

Botrytis cinerea

Glivica, ki povzroči pred dozorelostjo grozdja gnitje, imenovano »siva gniloba« in lahko povzroči veliko škode. Ista glivica je sposobna, v redkih vinorodnih območjih sveta in hkrati ugodnih podnebnih razmerah, dozorelo grozdje požlahtniti in omogočiti pridelavo vin posebnih kakovosti (predikatna vina).

Buke ali cvetica vin

Seštevek zaznav različnih vonjav z nosom in retronazalno v ustih. Vlada zmeda pri definicijah arome, buke (cvetica). E. Peynaud predlaga, da bi vonjave mladih vin imenovali arome, medtem ko bi z bukejem označevali zrele vonjave, ker so samo odlična vina sposobna iz arom razviti cvetico (bouquet).

Dolžina vina

Dogovorno se imenuje trajanje zaznav ali obstojnost arome (perzistenca) v ustih. Izraža se s časovno enoto »kodalija«, ki je enaka sekundi.

Fermentacija

Glavni biološki proces spreminjanja mošta (mali čudež), s pomočjo kvasovk, v vino.

Filtracija

Mehanični postopek bistrenja, ki se izvaja pri večini stekleničenih vin. Obstajajo različne, zelo dovršene tehnike filtriranja. Ene ščitijo vsebino vina bolj, druge manj. Preostre filtracije vino osiromašijo.

Hladna pelikularna maceracija

Prakticira se pri belih nearomatičnih sortah. Bela drozga se ohladi pod 10 °C in postopek traja nekaj ur, lahko tudi do enega dneva. Cilj je potegniti iz jagodnih kožic čim več sortnih arom. Pogoji za ta postopek je popolnoma zdravo grozdje. Sledi ogrevanje drozge na 15 °C, da kvasovke začnejo fermentirati.

Intenzivnost vina

Povezana je z aromo, a tudi z okusom. Več arome pomeni večjo intenzivnost.

Kislina

V vinu so predvsem vinska, jabolčna in mlečna kislina, ki so zaslužne za svežino.

Kompleksno (sestavljeno) vino

Pomeni raznovrstnost (število) različnih družin arom v vinu. Več je različnih družin arom, boljše kakovosti je vino. Pri nekaterih mladih, odličnih vinih, ki še niso razvila dovolj arom, se bolj poglobimo v koncentracijo okusov.

Kvasovke

Najbolj žlahtna kvasovka za vino je *Saccharomyces cerevisiae*. Spreminja sladkorje v alkohole (etanol...), nastane pa še veliko število stranskih produktov, ki prispevajo k senzoričnim značilnostim oziroma kakovosti vin.

Letnik

Podnebje in mikro podnebje na vinorodnih legah se med leti spreminjata. Vinska trta reagira na spremembe in vina dveh letnikov niso nikoli enaka. Vinske sorte reagirajo na spremembe podnebja različno. Recimo, cabernet sauvignon razvije najboljše arome in okuse v sončnih, suhih letih, medtem ko sauvignon v svežih in bolj vlažnih. V Sloveniji je navedba letnika na etiketi obvezna.

Maceracija

V vinarstvu pomeni stik jagodnih kožic z moštom od pecljanja grozdja do stiskanja (prešanja). Pri rdečih vinih je to običajna praksa, poteka hkrati z alkoholnim vrenjem in traja, glede na želeni slog vina, od nekaj dni do enega meseca dni ali celo dlje. Cilj maceracije je raztapljane jagodne kožice zaradi barvil, taninov in arom. Pri oranžnih vinih traja vedno več kot mesec dni. Pri belih in rosé vinih se drozga macerira izjemoma, kar traja nekaj ur, do enega dneva ali še več.

Terroir

Vinogradniški pojem terroir je skupek dejavnikov tal, topografije, podnebja, vinske trte in tradicije (znanja) vinogradnikov, ki vplivajo na značaj in kakovost vin.

Tipika vina

Spada med najtežje naloge za oceno vina. Tipičnost se razume kot unikaten značaj, prepoznaven glede na okoliš pridelave.

Uravnoteženost vina

Pri oceni ima največjo veljavo. Pomeni harmonijo med različnimi sestavinami vina v ustih: kisline, alkohol, oljnatost, tanini, sladkorji...

Zamašek

Vonj in okus vina po pokvarjenem plutastem zamašku. Zaradi plesnive plute, ki se razkužuje s trikloranizoli (TCA) med izdelavo zamaškov, se razvije neprijeten plesniv vonj in se ga navzame vino.

Žveplec («bekser«)

V mladem vin se kmalu po končanem alkoholnem vrenju lahko pojavi vonj po gnilih jajcih, ki ga povzroči nastali žveplovodik (H₂S). Če se ga z zračenjem pravočasno ne odstrani, se poveže z etanolom v merkaptan, ki je težje odstranljiv. V tem primeru se pojavljajo arome po ožgani gumi, kuhani cvetači, česnu, vrečevini...

Žveplov dioksid (SO₂)

Najstarejši konzervans za vino. Vino ščiti pred oksidacijo in mikrobiološkimi nevarnostmi. Vsebnosti so predpisane z zakonom o vinu, različno, glede na vinske kategorije.

Oksidirano vino

Preveč zračenja sproži pri vinu proces oksidacije, ki prizadene vino v videzu, vonju in okusu. Vino deluje prezračeno, izgubi svežino, arome postanejo medle, okus plehek. Pri mladem vinu se napaka pokaže v rjavenju videza vina, vonj in okus pa spominjata na naribana, postana jabolka. Pri rdečih vinih je rjavenje usodnejše zaradi razgradnje rdečih barvnih snovi.

PTP

Kratice za zaščiteno vino Priznano Tradicionalno Poimenovanje, ekvivalent francoski oznaki AOC.

Ravnotežje vina

Predstavlja ključni parameter kakovosti vina. Pri belih vinih se ugotavlja med kislo in sladko stranjo, pri rdečih pa med sladkim, kislim in taninskim okusom.

Retro-olfaktivno vonjanje

Vino je v ustih in s priprtimi ustnicami srkamo zrak. Hlapne molekule arom se sproščajo, dosepejo na vonjalno sluznico v zgornji nosni votlini, kjer zaznamo nove arome.

Saccharomyces cerevisiae, Saccharomyces bayanus...

vinske kvasovke

Stabilizacija vina

Vino, pripravljeno za stekleničenje, se lahko stabilizira z dovoljenimi sredstvi na določene sestavine (beljakovine, vinski kamen...) ali izjemoma s povišano temperaturo (biološka stabilizacija), da se prepreči morebitno škodljivo delovanje kvasovk in bakterij.

Šaptalizacija

Po zakonu o vinu kontrolirani dodatek sladkorja med alkoholnim vrenjem v mošt, da se popravi sladkorna stopnja slabih letnikov.

Tanini

Tanini grozdja se nahajajo predvsem v jagodni kožici, med nego vina v lesenih sodih se izlužijo tudi iz lesa. So bistven sestavni del okusa in predstavljajo potencial za zorenje rdečih vin.

Telo vina

Vtis, zaznava v ustih, na osnovi vsebnosti etanola, sladkorjev, polialkoholov, mineralnosti, taninov, kislin... Na osnovi bogastva teh sestavin delimo vina na krepka, strukturirana, težka ali lahka, šibka.

Obrazec za ljubiteljsko ocenjevanje vin:

Oznaka vina:-----Vinorodni okoliš, lega:-----

Pridelovalec:-----Letnik vina:-----Datum:-----

VIDEZ VINA**Bistrost** (motno, z meglico, dokaj bistro, bistro, kristalno bistro):-----**Barva glede na intenzivnost** (bleda, svetla, srednje intenzivna, intenzivna, globoka, nepresojna):-----**Barva glede na sorto, zrelost** (neustrezna, ustrezna, korektna glede na kakovost):---**AROMA/ CVETICA (buke)****Intenzivnost** (nezaznavna, zaznavna, dokaj intenzivna, intenzivna):-----**Sestavljenost** (vinske, sortne, cvetlične, sadne, začimbne, travnate, animalne, lesne):**Odkritost** (nečist vonj; napaka, bolezen, sortnost, čistost, iskrenost):-----**Kakovost** (nevtralna, preprosta, dobra, prav dobra, odlična):-----**Splošen vtis** (preproste, kakovostne, izjemne arome):-----**OKUS****Prvi občutek:** prijeten, vitek, poln...**Razvoj v ustih** (ravnotežje med osnovnimi okusi, sinergija; med kislim in grenkim je neprijetna, kompenzacija; med sladkim in kislim je harmonična):-----**Uravnoteženost** (harmonija med sladkim, kislim in taničnim okusom):-----.**Dolžina:** kratka, oznaki vina primerna, zelo dolgo vino.**Odkritost:** popolna odsotnost napak, šibko zaznavanje napake, izražena pomanjkljivost, napaka, bolezen.**Splošna ocena** (nič posebnega, preprosto, nevtralno vino, prepoznaven značaj; sorta, vinski slog, tradicionalno vino, izjemno vino):-----**POVZETEK****Razvoj** (še počakati, na vrhuncu kakovosti, postarano):-----**Tipičnost** (dvoumna, ne ustreza oznaki, prepoznavna sorta, poreklo, PTP zaščiteno vino, izjemno vino):-----**Razmerje kakovost – cena** (ugodno, prepoceni, predrago):-----

Pijemo vino, ki smo ga vredni. Če so na trgu slaba vina,
so zato, ker so »slabi« pivci.
(E. Peynaud)

Na odnos kupcev do vina se da vplivati z etiketami in različnimi manipulacijami. Zato se je potrebno naučiti degustirati, da nam ne bo »zviti« marketing opral možganov.

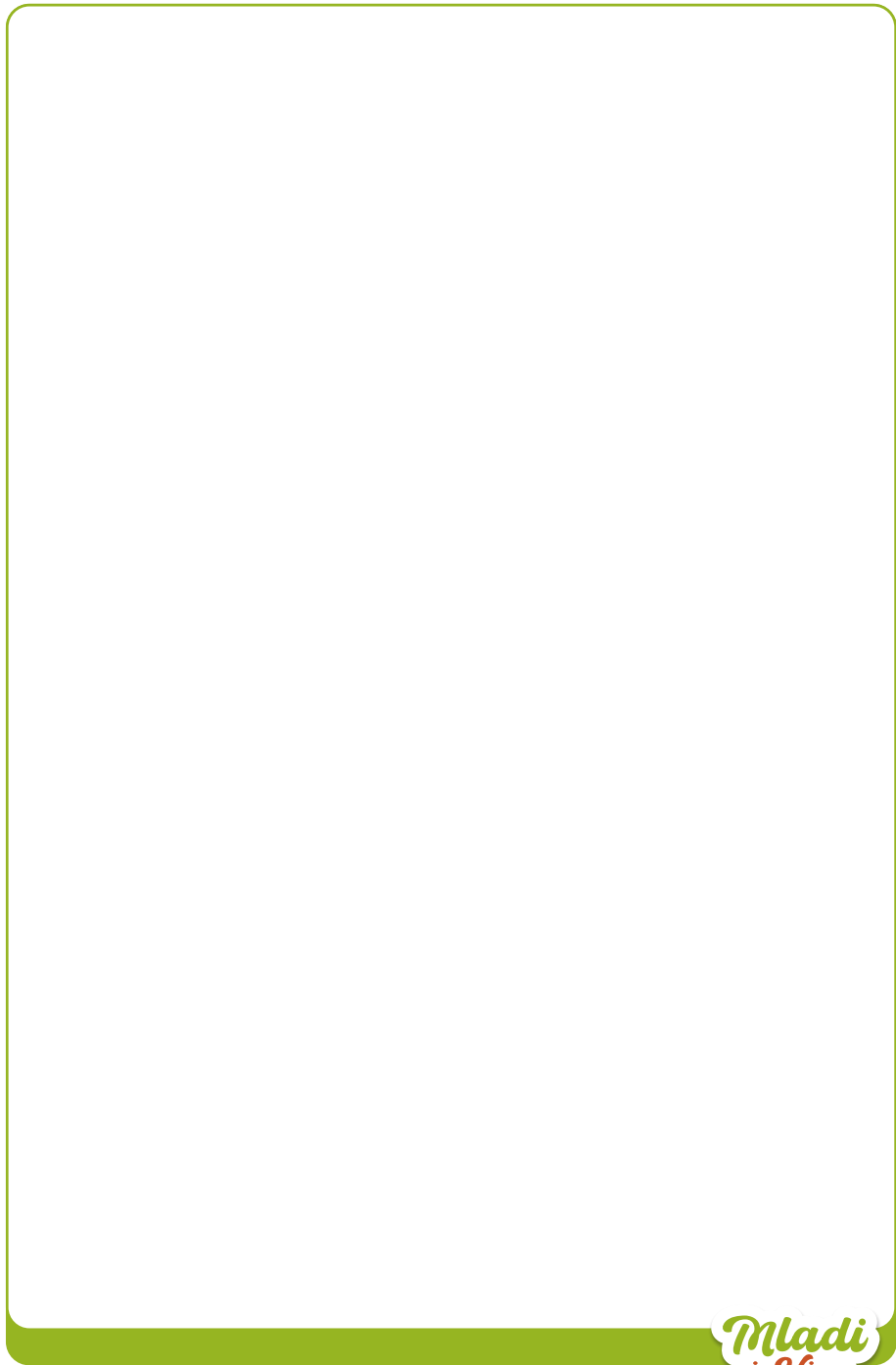
Cena je tudi eden od psihološko vplivnih elementov predstavljanja vina. Delež kakovosti, okusnosti naj bi izgubljal na vlogi z rastjo cene. Bolj so vina draga, manj je to odvisno od sestave vina. Psihologija ugotavlja, da je okus v glavi in ne v steklenici. Dobro je tisto, kar ugaja, toda ne na splošno brez koncepta, temveč »različno, glede na kulturo ljudi«.



Viri:

- Buffin, J. C. (1988). Le Vin- votre talent de la dégustation/ Doussard/OIV, France.
- Casamayor, P. (2005). L'école de la dégustation/Hachette livre, Paris.
- Eder, R. (2006). Weinsensorik, HBLAu, Klosterneuburg, Austria.
- Educ'Alcool – Association. (2021). "Education au goût" Addictions France. [https://addictions-france.org › uploads](https://addictions-france.org/uploads) ›, Canada.
- Educ'Alcool – Association. Parler d'alcool avec ses enfants. [https://www.educalcool.qc.ca › parents](https://www.educalcool.qc.ca/parents), Canada.
- Nemanič, J. (2006). Ali razumemo vino, Kmečki glas, Ljubljana.
- Peynaud, E., Blouin, J. (2013). Le goût du VIN, Dunod, Paris.
- Teissedre, P. L. (2021). "La consommation modérée de vin concourt à notre bien-être, et donc à notre santé". [https://www.vitisphere.com › actualite-9](https://www.vitisphere.com/actualite-9).
- Turnbull, J. (2006). Understanding WINE, Arnaud Franel éditions.





Mladi inVino



ORDO EQUESTRIŒ VINI EUROPAE
Konzulat za Slovenijo

