

536248 E. 22
A

KAKO DOBIMO DOBRO VINSKO KAPLJICO?

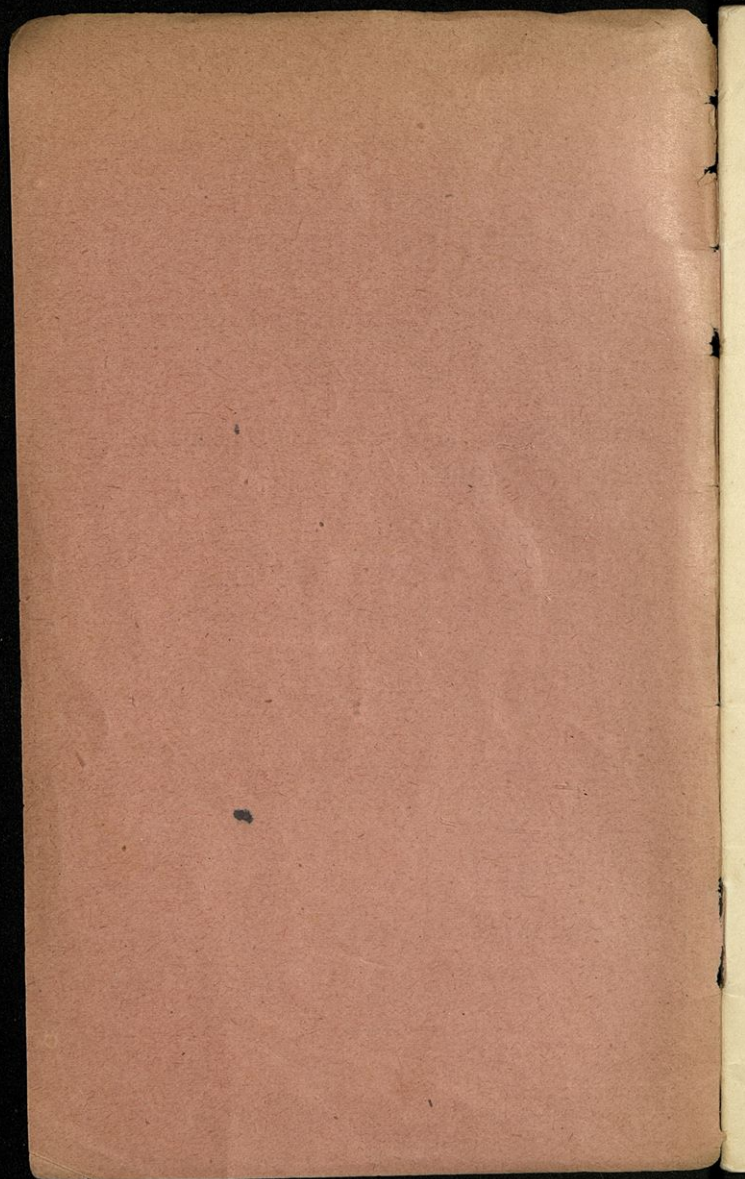
Nekaj nasvetov goriškim vinogradnikom
ob času trgatve.

Spisal **ANTON ŠTREKELJ**
ravnatelj slov. odd. dež. kmetijske šole v Gorici.



Založil deželni odbor v Gorici.

Tisk. Giov. Paternolli.



Oruz.

KAKO DOBIMO DOBRO VINSKO KAPLJICO ?

Nekaj nasvetov goriškim vinogradnikom
ob času trgatve.

Spisal ANTON ŠTREKELJ

ravnatelj slov. odd. dež. kmetijske šole v Gorici.



Založil deželni odbor v Gorici.

Tisk. Giov. Paternolli.

53624





UVOD.

Zadnja leta je prišlo nad našo vinsko trto vse polno sovražnikov. Posebno mnogo škode ji je prizadela trtna uš in še nekoliko let, pa bi ne pili več v naših krajih božje kapljice, ako ne bi dobili h sreči v ameriški trti proti zajedalki uspešnega sredstva. Ravno ta nesreča je pa bila, ki je prebudila naše vinogradnike h novemu življenju in da bi ne bilo nje, ne bi imeli pri nas nikdar tako krasnih vinogradov, kakor jih imamo dandanes. Pa ne samo to! Tudi toliko vina, kakor ga pridelujemo zdaj, ne bi bilo nikdar v goriški deželi, če bi ne bilo trtne uši. Ta zajedalka prinesla je v naše vinogradništvo takorekoč novo dobo. Žal le, da ni hotel ta ali oni naš vinogradnik poslušati svarilnih in blagohotnih besed naših strokovnjakov in je prestopil v to novo dobo še le potem, ko je bilo prepozno.

Nove trte na ameriški podlagi dajejo pri pravilnim oskrbovanju mnogo več, pa tudi mnogo boljši pridelek. Na prostoru, kjer se je pridelovalo prej po 10 hl vina, pridelava se sedaj 20 do 50 hl. Zato pa se je vinski pridelek v naši deželi jako pomnožil in smelo se lahko trdi, da se ni še nikdar pridelalo tu toliko vina, kakor lansko leto. Tudi letos obeta biti izvrstna trgategv. Žal le, da ne znamo, kam bi svoj vinski pridelek prodali. Vsled slabih letin se je številce odjemalcev goriškega vina še bolj skrčilo in novih kupcev je le malo. Ako ne bomo mogli svojega pridelka

spečati, ne bo nam koristil ves naš trud, ki smo ga imeli s preobnovo vinogradov, kajti samo za domačo pijačo, ne moremo imeti toliko stroškov. Skrbeti bomo morali toraj, da dobimo za svoj pridelek dovolj odjemalcev.

To desežemo na različne načine, v prvi vrsti pa s tem, da pridelamo dobro blago. Naše goriško vino res ne more v dobroti tekmovati s znamenitimi renskimi vini, toda zato pa ne zahtevamo tudi takih cen, kakoršne so navadne za ta vina. Na sploh moremo pa reči, da so naša vina jako dobra namizna vina, ki se po svoji milobi in po svojem okusu povsod v kratkem priljubijo. Seveda so mi pri tem v mislih samo ona vina, ki so pravilno pripravljena iz grozdja naših boljših trt. Po starem načinu pripravljeno, trdo vino pa ne dobi tako zlahka ljubiteljev in s tako pripravljenim vinom ne bomo mogli tekmovati v svetovni kupčiji. V vinogradništvu smo pri nas zadnji čas že mnogo napredovali, v kletarstvu stojimo pa še na jako nizki stopinji. Sicer gre tudi v tem oziru mnogo na boljše, toda malo prepočasi gre. Z namenom, da bi se naše kletarstvo povzdignilo in bi dobivali potem naši vinogradniki za boljše vino lažje odjemalce, ki bi vino tudi dražje plačevali spisal sem teh par vrstic. Prečitaj jih, dragi vinogradnik kajti pisane so iz najboljšega namena, tebi pomagati.

O vinski posodi.

a) *Zunanost sodov.*

Ne bomo govorili tu o krasnih sodih, ki se vidijo v velikih kletah nekaterih bogatašev. Za silo je vsak sod dober, samo, da drži. Nekaj pa vendar zahtevamo od vinske posode in sicer, da je snažna in zdrava. Če pogledamo posodo naših vinogradnikov, moramo priznati, da smo gledè snage še na jako nizki stopinji.

Zunanja stran sodov je pokrita navadno popolnoma s plesnobo, ki ni bila še nikdar ostrgana in se je narastla tekom časa včasih tudi več milimetrov na debelo.

Od velikega števila čepov se cedi vino, ki se pretvarja na zraku v ocet. Ravno tako je pri vehi, ki je ovita s kako staro smrdljivo cunjjo. Tu je pravo gnjezdo za očetne glive. Ko sod zalivamo, pridejo te glive v vino, in mesto vina, dobimo na enkrat ocet v sodu. Mi se pa čudimo, zakaj gre naše vino tako rado v „cik“. Pri takem kletarstvu mora iti. Osnajte večkrat vinsko posodo, in ne devajte okoli vehe in čepov cunj, pa se bo vino boljše vzdržalo.

V velikih kletih obrišejo posodo vsaki teden, dobro vedoč, da prihaja skozi plesniv les h vinu slab zrak skozi snažen les pa zdrav in čist zrak, ki deluje jako ugodno na kakovost vina. Posnemajte jih! Posebno je treba očediti sode pred trgatvijo! Najprej naj se s ščetjo in peskom dobro oribajo in operejo, a ko se dobro osušijo, namažejo naj se nekoliko z oljem. Obroče je najboljše prevleči z železnim lakom, ker dobi sod potem lepo zunanost a železo se pod lakom tudi dobro hrani.

b). *Notranjost sodov.*

Kakor na zunanost, moramo paziti tudi na notranjost vinske dosode. Pred vsem ne sme biti sod znotraj plesniv, ker dobi vino, ki ga vlijemo v tak sod, duh po plesnobi. Vino, ki je dobilo ta duh, je jako neprijetno in nikdo ga ne bo hotel kupiti. Zato ne stavimo vina v tak sod, ker izgubimo lahko s tem v eni uri pridelek, za katerega smo se celo leto potili. Tudi v sode, ki niso bili več let zaporedoma v rabi, ne stavimo vina, ker so taki sodi navadno „pusti“ in vino dobi okus po „pustobi“, ki se tudi ne da lahko odstraniti. Ravno tako ne smemo staviti vina v nove

sode, ako jih nismo prej primerno pripravili. Sploh moramo vselej sod dobro pregledati in preduhati predno vlijemo vanj vino.

c) Kako popraviti pokvarjene sode?

Plesnive in puste sode, potem take, v katerih je bila zavrelka, popravimo lahko na ta način, da jih najprej znotraj dobro ostržemo. Če ni moči drugače v sod, zbije naj se eno dno iz soda. Nato je sod nekolikokrat dobro sprati z mrzlo vodo. Če napolnimo tak sod nato z mrzlo vodo, ki jo pustimo v njem par dni, bo precej plesnobe izvlekla iz lesu. Šele potem, ko smo naredili z mrzlo vodo, kar se je dalo, smemo rabiti gorko vodo. Mrzla voda vleče plesnobo iz lesu, gorka voda pa jo porine bolj globoko v les. V vrelo vodo dene naj se nekoliko sode (okoli 5 kg na 100 l vode), a sod naj se potem, ko se je vlila voda vanj, dobro zatakne ter nekoliko časa vali sem pa tje, da voda v sodu močno plonka. To poslednje delo je dobro ponoviti. Nazadnje se opere sod s čisto, mrzlo vodo ter zavini (zabolidi). Za poslednje delo se rabi navadno slabeje vino, ki se zavre, ali pa tudi gorka voda v kateri so se kuhale tropine. S tem se sod opere in vino se pusti toliko časa v sodu, da se ohladi.

č) Priprava novih sodov.

Nov sod se pripravlja na podoben način, kot pokvarjen; tega pa seveda ni treba prej strgati in spirati z mrzlo vodo. Najboljše je, da se najprej dobro opere z večo množino vrele vode, kateri se je dodalo okoli 5 kg sode na hl; to delo naj se ponovi, a nazadnje naj se vlije k vsakemu hl vrele vode v sod 1 l žveplene kisline. Potem naj se sod napolni z mrzlo čisto vodo ter pusti to v njem nekoliko dni. Tudi s pomočjo pare zamoremo nov in pokvarjen sod

izprati; vendar je to na kmetih, kjer nimamo parnih strojev, težavno. Pred rabo se mora tudi nov sod zaviniti. Ko se sod nekoliko osušil, vliti je vanj nekoliko navadnega olja ter ga z njim znotraj namazati. Najboljšega vina pa ne smemo nikdar staviti ne v nove, ne v prej pokvarjene sode.

d) *Kako se sodi hranijo?*

Da se nam ne bo vinska posoda pokvarila, treba je sod koj po odrabi oprati s čisto vodo. Ko se je voda odcedila, naj se sod zakadi z žveplnim dimom, a nato koj zatakne, da ne bo mogel dim iz sode. Za tako žveplanje se kupijo v Gorici lahko posebne kositerjeve kadilnice. Žveplanje je treba v letu večkrat ponoviti, ker se dim v sodu polagoma vendar izgubi. Žvepleni dim brani namreč, da se more plesnoba v sodu razviti. Pred novo porabo naj se sod opere s čisto vodo.

e) *Cementni sodi.*

Ker se govori tu pa tam tudi o zidanih ali cementiranih sodih, naj rečemo samo toliko, da niso ti pripravljeni za kmeta. Taka posoda se rabi v velikih kletah samo za mešanje vina, ne pa za shranjevanje. Skozi cement ne more zrak do vina, kakor skozi les in vino ostane v takem sodu vedno mlado.

" **Kakšna bodi naša klet?**

a) *Kakšne so naše kleti?*

Kdor pozna bolj natančno našo deželo, mi mora pritrditi, ako rečem, da imamo pri nas jako slabe kleti in sicer so te najslabše tam, kjer se pečajo najbolj

intenzivno z vinogradništvom, kakor so Brda in Vipavsko. Na Krasu je v tem oziru že boljše in rekli bi, še najboljše je v Gorah. Uzrok temu je pač ta, da skušajo odprodati Brici in Vipavci čim prej svoj pridelek, med tem ko se prodaja kraški teran in cividin še le poleti.

b) *Važnost dobre kleti.*

Vinska klet je za dobroto vina včasih velikega pomena. Poznam vinogradnika v naši deželi, kateremu se je vino v njegovi kleti leto za letom skazilo, dokler ni kleti predelal. Več njih mi je pravilo, da niso svojega vina, ki so ga prodali v gore niti poznali, ko so ga po nekolicem času zopet pokušali v gorski kleti. Bilo je mnogo boljše, nego isto vino, ki so ga obdržali doma. Da je to resnica, o tem ne dvomim in vsak vinski strokovnjak bo to lahko tudi potrdil. Ker je pa resnica, da odvisi dobrota vina mnogo tudi od kleti, moramo poskrbeti, da bo naša klet vstrezala vinu.

c) *Kipelna in vinska klet.*

Pred vsem moramo povedati, da razločujemo v kletarstvu dve kleti: kipelno klet in vinsko klet. Prva klet služi nam za kipenje mošta, druga pa za shrambo vina. Ti dve kleti se razločujeta v tem, da je kipelna klet v jeseni ob času trgatve gorka, vinska klet pa ima celo leto skoraj jednako toploto, ki znaša v naših krajih 11 do 12° C. Navadno so kipelne kleti nad zemljo, vinske kleti pa pod zemljo. Ako bi hoteli uporabljati vinsko klet obenem kot kipelno klet, morali bi jo ob času trgatve razgreti, ker bi vrel v nji mošt v nasprotnem slučaju jako dolgo časa in bi vino v tem slučaju le počasi zorelo. Po Štajerskem, Nižjeavstrijskem in sploh na severju stavijo mošt kar v vinsko

klet in od tod prihaja, da je tamošnje vino šele v tretjem ali četrtem letu popolnoma čisto. Seveda zadobi vino s počasnim zorenjem na dobroti. Ker se pa naša vina le po nizki ceni plačujejo, priporočam hitro kipenje in zorenje, kar dosežemo najlažej v gorki kipelni kleti za časa burnega vrenja.

Večina naših vinogradnikov ima sploh samo kipelno klet, kateri pravijo navadno tudi hram. Za poletno hranjenje vina niso hrami jako primerni, ker se vino v njih preveč razgreje in tudi rado pokvari. Samo za one vinogradnike, ki mislijo vino do poletja prodati, zadostujejo tudi hrami. Vsem onim vinogradnikom, ki imajo vino tudi preko poletja doma, svetujemo pa, naj si pripravijo vinsko klet. Z najmanjšimi stroški napravimo navadno tako klet pod stanovanjem in sicer je dobro, da jo postavimo na severno stran. Najboljše kleti pa so vdolbene v hrib, ker se tu toplota najmanj menja. Da bo v kleti vedno hladno, paziti moramo osobito na to, da postavimo vhod in vse odprtine v klet visoko nad kletnim tlakom, ker ne more potem težek mrzel zrak iz kleti ven.

Da je dobro, če ima klet odušnike, o tem menda ni treba govoriti. Posebno moramo skrbeti za to v kipelnih kletih, kjer se razvija za časa kipenja mnogo strupenega plina „ogljenčeve kisline“.

d) *Snaga in red v kleti.*

Najbolj, kar moram našim vinogradnikom gledé zboljšanja kleti priporočati, je snaga v kleti, ki se pri nas tako strašansko zanemarja. Reči moram, da sem videl v naši deželi še jako malo snažnih kleti. Med tem, ko imajo na severju najmanjši vinogradniki svoje male kleti v najlepšem redu, nahaja se celo pri naših največjih posestnikih v kleti vse narobe. Kleti se ni morda še nikdar pomelo in osnažilo; o kakem belenju kleti ni niti govora. V nesnažni kleti zadobi vino lahko

štab duh v se, ki ga ne moremo potem zlahka odpraviti. Zato poskrbimo v kleti za red in snago!

Pred vsem osnažimo in pobelimo stene, potem poravnajmo v kleti tla, bodisi, da jih posujemo z drobnim peskom, ali pa še boljše, da napravimo v kleti betonast tlak. Nato postavimo na ravne blanje sode v vrsto in sicer velike skupaj, male skupaj. Kletno orodje tudi naj pride na svoje mesto. V taki kleti bo vino vse drugačno dišalo, nego v zamazani in kupec ga bo gotovo tudi rajši kupil in dražje plačal.

Kedaj in kako naj tržemo?

a) *Čas trgatve.*

Čas trgatve ni lahko določiti, ker se ravna po vremenu in tudi po trtnih vrstah. V sedanjih časih, ko imamo poleg starih domačih trt, ki zore po veliki večini istodobno, tudi mnogo tujih bolj ranih trtnih vrst, je to še bolj težavno. Posebno odvisi čas trgatve od vremena. Če je vreme lepo in grozdje ne gnije, čakamo lahko s trgatvijo več časa, ne pa tako v vlažni jeseni. Na sploh pa lahko rečemo, da tržemo pri nas navadno prezgodaj. Osobito velja to za Vipavce, Kraševce in Gorce. Brici delajo v tem oziru bolj pametno. Kedar odpremo trgatev, potržimo najprej samo grozdje in pa ono, ki rado gnije, kakor je n. pr., portugalka, burgundec, pirgula itd. Dobro je, da zasajamo v vinograd take vrste trt, ki zore v istem času skupaj.

b) *način trgatve.*

Kedar tržemo, paziti nam je osobito na to, da odbiramo zdravo grozdje od pokvarjenega. Z nagnilim kislim grozdom si prav lahko pokvarimo ves pridelek. Malo več dela, ki ga imamo z odbiranjem, se nam dobro poplača z boljšim pridelkom. V dežju in v ve-

liki rosi ni dobro trgati, če hočemo imeti dobro vino. Na to opazarjamo osobiti sedaj, ko se ne sme več dostavljati moštu sladkor in vinu špirit.

Za trgatev so škarje najboljše orodje. Pri trgatvi z nožem in pipcem se poizgubi mnogo jagod, ki odpadejo, ko se grozd bolj močno strese.

Robkanje ali gredešanje grozdja.

a) *Zakaj je treba robkati?*

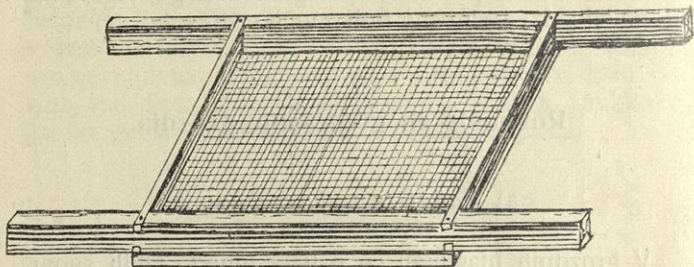
V grozdnih hlastinah se nahaja mnogo takih snovi, ki prouzročajo v vinu neprijeten, raskav okus. Zato moramo koj po trgatvi ločiti hlastine od jagod in ne smemo pustiti, da se kuhajo v moštu. Jagodne lupine in peljki dajo vinu dovolj čreslovine jn ni potreba jemati v ta namen še hlastin, ker čreslovina v hlastinah ni niti tako čista, kakor je ona v jagodah.

b) *Mreža za robkanje.*

Da zamoramo ločiti hlastine od jagod, poslužujemo se navadno mreže iz žice, po kateri drgnemo grozdje, da padejo jagode v spodaj se nahajajoči bedenj, a hlastine ostajajo na mreži. Taka mreža mora biti pocinjena ali vsaj pocinkana, ker železna rada zrujavi. Štirjaški meter pocinkane mreže stane 1½ do 2 K. Pocinjena mreža pa je dražja. Gledé na to, ker se cink v moštu nekoliko raztopi, se pocinjena mreža za to delo bolj priporoča.

Kedar kupujemo mrežo za robkanje, pazimo, da bodo luknje tako široke, da gredo jagode lahko skozi nje. Drobna žica deluje sicer boljše, a se tudi prej potrže. Mrežo moramo napeti na lesen obod (okvir)

ker se delo s tem močno olajša. V ta namen je vzeti 2 daljši (2 m) in dve krajši (1 m dolgi, provprečni) latvi, ki se postavijo na rob in zbijejo skupaj. Na ta



Mreža za robkanje.

obod se pritrdi potem mreža in nad mrežo se pribijejo še 4 bolj drobne latvice, ki pridržujejo, da se mreža ne odmakne.

c) *Kako se robka?*

Na to mrežo vržemo potrgano grozdje ter ga z rokami ali pa z malimi lesenimi strguljicami zgredešamo. Jagode padejo v spodaj nahajajoči se bedenj, hlastine pa ostanejo na mreži. Te hlastine lahko potem stisnemo v stikalnici; mnogo mošta pa ne dajo od sebe in še tega ni dobro primešati dobremu moštu, ker je navadno prezehk. Ko grozdje gredešamo, je dobro, da ga z rokami tudi nekoliko zmastimo; to je posebno priporočljivo tedaj, ako jagod ne mastimo potem na grozdnem mlinu.

č) *Robkalni mlin.*

Mnogo boljša priprava za robljanje, nego je mreža, je robkalni mlin, ki odstrani ob enem hlastine od jagod

in te poslednje tudi raztrže. Kdor ima več grozdja za robkanje, izplača se mu ta robkalni mlin v kratkem, ker se zamore ž njim zrobkati in zmastiti v eni uri do 10 q grozdja. Delo s to pripravo je jako dobro. Dobiva se tudi v „Goriškem kmetijskem društvu“ in stane okoli 180 K. Pripravo priporočamo posebno onim posestnikom, ki imajo mnogo črnega grozdja.

d) *Kedaj se robkanje najbolj priporoča in kedaj je brezpotrebno?*

Robkanje grozdja je našim vinogrdnikom še premalo znano. Kdor hoče imeti dobro kaplico, temu priporočamo naj opravlja to delo, ki ne stane mnogo. Ako smo se celo leto trudili v vinogradu z namenom pridelati dobro vino, potrudimo se še v jeseni par uric.

Kdor zmasti in odtisne beli mošt koj po trgatvi iz grozdja, kar najbolj priporočamo, temu pa ni treba grozdja še posebe robkati. Najbolj se priporoča robkanje za črno grozdje, ker ostane črni mošt mnogo časa na tropinah. V naši deželi polagamo osobito Kraševcem na srce, da ne zamudijo robkanja. Robkan teran je mnogo bolj prijeten!

Kedaj in kako mastimo?

a) *Grozdni mlin.*

„Po starim“ smo vedno mastili z nogami. Ne rečem da ni tako delo dobro, toda preveč časa vzame, pa tudi ni posebno snažno. Vsak veči posestnik bi moral imeti dandanes že grozdni mlin ali drozgalnico. To je jako priprosta priprava, obstoječa iz dveh zobastih valjarjev, ki se vrtita eden proti drugemu, in lesene posode, v katero se meče grozdje, da pride med valjarja. Najboljši so železni valjarji; leseni se radi napijejo mošta in potem ne delajo tako dobro. Pa tudi

radi razpokaja. Gumijevi valjarji so navadno predragi in premalo trajajo. Valjarja se moreta dati premakniti bolj blizu ali pa bolj daleč razsebe, da se delo lahko regulira. Kedar začnemo mastiti, paziti moramo osobito na to, da ne drobita vljarja tudi peljkov, ker bi postalo vino potem lahko pretrdo.

b) *Kako se masti pri nas in kako drugod.*

Naši vinogradniki vzlasti po Vipavskem in po Krasu imajo navado, da mastijo grozdje še le po nekoliko dneh, ko so grozdje potrgali. Med tem časom grozdje v bednju samo tu pa tam nekoliko potlačijo, da se ne bi preveč vgrelo. Včasih čakajo z maščenjem do 8 dni in še več. Pravijo, da mora vreči grozdje prej vso „strupenino“ iz sebe. To zadnje je seveda samo pravljica, ki ni nič resnična.

Drugod po svetu in že v naših Brdih ne delajo tako. Grozdje, ki se je nahajalo dlje časa v bednju, porujavi, ko pride s svežim zrakom v dotiko in vino iz tega grozdja dobi preveč rujave barve. Takega vina, osobito belega, pa tuji kupci ne marajo. Zato je boljše, da se ravnamo mi po onih, ki hočejo naše vino piti in jim pripravimo tako vino, kakoršno si oni žele. Priporočam toraj, da se zmasti grozdje koj po trgatvi. V jeseni so dolgi večeri; kar smo po dnevu natrgali, zvečer prav lahko zmastimo.

c) *Prej mastiti ali robkati?*

Vprašanje je sedaj, ali naj prej mastimo ali robkamo. Če robkamo prej, olajšamo si delo pri maščenju in nasprotno. Da ne pridejo hlastine niti s svežim moštom preveč v dotiko, priporočamo bolj, da se najprej robka in še le potem masti. Kdor si kupi zgoraj omenjeni robkalni mlin, bo opravljal oboje delo obenem. Včasih zadustuje tudi, ako pri robkanju na mrežo grozdje

obenem z roko nekoliko pretisnemo. Pri tem ostane res še mnogo jagod celih, ko pa pridejo te v stiskalnico razpočijo, ker so bile pri robkanju ob peclju ranjene. Skozi rano zamorejo tudi vrelne glive v notranje del jagode, kjer prouzročijo vrenje. To delo zadostuje osobito za črno vino, ker ostanejo jagode dlje časa v moštu, kjer nekako same na sebi razpadejo. Posebno če nočemo imeti pretrdega vina, bi priporočal samo robkanje in površno maščenje z rokami.

Naprava belega vina.

a) *Kaj se zahteva od belega vina?*

Od belega vina se zahteva v svetovni kupčiji, da je dobrega okusa, prejetnega duha, da je čisto in da ima lepo belkasto-zeleno barvo. Naše brisko vino vstreza kolikor-toliko svetovni kupčiji, ne pa vipavsko in kraško belo vino. Po Vipavskem in po Krasu imajo namreč navado, da kuhajo beli mošt na tropinah, vsled česar dobi ta mnogo čreslovine (tanina) in barve. Čreslovina prouzroča pa v vinu, da je to jako trdo in veže pivcu usta. Tudi zakrije razne prijetne vinske duhove. Sploh je okus na tropinah kuhanega vina drugačen, nego onega vina, ki se je koj izstisnilo iz grozdja. Tako vino dobi tudi temno rumeno barvo, katere se ne ljubi.

b) *Kako kuhati belo vino?*

Če hočemo pridelati prijetno in lepo belo vino, katero bomo zamogli tudi lahko in drago prodati, ne smemo kuhati mošta na tropinah, marveč ga moramo takoj po trgatvi in maščenju viliti v sod, kjer vré sam zase. Briski in kanalski vinogradniki delajo tako že od nekdaj. Pa tudi po Vipavskem je bil prej ta način

priprave belega vina v navadi. Šele pred 50 leti se je začelo tod kuhati mošt na tropinah.

*c) Kaj vse pravijo naši vinogradniki proti kuhanju
mošta v sodu?*

Vipavski vinogradniki pa tudi mnogo kraških, katerim se priporoča huhanje mošta v sodu, pravijo, da postane tako vino slabotno in zamorjeno. Temu se ne more pritrditi. Moč vina ne odvisi od načina kuhanja, marveč od množine sladkorja, ki se nahaja v moštu. Sladkor se spremeni pri vrenju v alkohol, ki napravlja vino močno. Čim bolj sladko je toraj grozdje, tem bolj močno bo vino, kuhaj ga pa na ta ali oni način. Ravno tako je prazna govorica, da postane mošt v sodu zamorjen. Ako z moštom prav ravnamo, vrel bo toliko časa, dokler se nahaja v njem znamenje sladkorja.

Drugi pravijo da se vino, ki je bilo kuhano samo zase v sodu, rado pokvari. Pri slabem kletarstvu pokvari se vsako vino, bodi kuhano na ta ali oni način, pri pravilnem ravnanju z vinom pa se ni bati, da bi šlo vino podzlo. Posebno rado se pokvari vino, ako ga ne zalivamo in pretakamo. Če bo vino že v jeseni popolnoma povrelo, kar dosežemo s tem, da klet ob vrenju mošta bolj segrejemo, potem se ni bati, da se vino zbirsí.

Kolikor toliko je pa res, da se vino, ki je kuhano na tropinah bolj hitro čisti. To prihaja od tod, ker ima tako vino mnogo čreslovine v sebi, ki se spaja z vinsko beljakovino, katera spojina vina podobno čisti, kakor se čistijo navadno vina z raznimi čistili. Radi te prednosti, pa ne smemo zapostavljati prej navedenih dobrot, ki jih ima kuhanje v sodu, ločeno od tropin. Ravno čreslovina je ki odvzame vinu poleg beljakovine, preveč aromatičnih tvarin.

č) *Delo pri napravi mošta.*

Poglejmo si bolj natanko, kako delati!

Grozdje se je potrgalo in zvečer se je pripeljalo domu. Nad bedenj nastavimo najprej grozdni mlin, o katerem smo prej govorili, a v ta mlin nasipa en mož z brentačem ali s kako drugo manjšo posodo grozdje, drugi pa mlin vrti. Če je mlin kaj vreden, zmasti v 1 uri 10 do 15 *q* grozdja. Ako si nismo pa še pri-skrbeli mlina, potem ne kaže drugega, kakor da vržemo vse grozdje v bedenj ter ga z nogami zmečkamo.

Ko smo to delo dovršili moramo mošt odtočiti iz benja in ga vliti v snažen sod, ki ne sme biti za-žveplan. Da se ne bo čepova luknja pri bednju vedno zatikala, dobro je, če se dene prej na notranjo stran bednja majhen košek iz olupljenih vrb, kateri pridržuje tropine, da ne morejo do luknje. Ta košek moramo seveda nalašč v ta namen pripraviti. Tudi brezova metlica služi dobro, ako jo postavimo pred čepovo luknjo.

d) *Ali naj se mošt zaliva ali ne?*

Važno vprašanje je sedaj, ali naj se sod z moštom popolnoma zapolni ali ne. Brici delajo na prvi način in pravijo, da mora vreči mošt „strupenino“ skozi vehino luknjo iz sebe. Zato zapolnjujejo sod, dokler vre v njem mošt. Pod sod postavijo škaf, v katerega se lovi „strupenina“. Če pa natančno preiščemo to „strupenino“, dobimo, da nima v sebi nič strupenega in da obstoji iz ravno takih snovi, kakor mošt v sodu. Samo v nečem se razlikuje in sicer v tem, da ima v sebi mnogo kvasnih ali vrelnih glivic; to so mala bitja, ki prouzročajo v moštu vrenje. Takih glivic pa ne smemo poditi iz mošta, ker se lahko pripeti, da ne bo mogel mošt radi tega povreti. Vrelne glivice se nahajajo spočetka po vsem moštu v sodu enakomerno raztrešene. Ko začnejo pa svoje delo in napravljajo

poleg alkohola tudi ogljenčevo kislino, ki je zrak, jih ta poslednja vzdigne s seboj na vrh mošta in skozi veho tudi iz soda. Zato pa vidimo ko naših Brdih, da ostajajo tam vina včasih do zime še sladka. Brici pravijo, da prihaja to od tod, ker je bilo grozdje močno sladko, njihovo mnenje pa je skoraj v vseh slučajih napačno. Če nima mošt nad 26 % sladkorja (pri nas se tako sladkega grozdja ne dobi, ako ni bilo sušeno), povré v pravilnem kletarstvu v par dneh popolnoma. Da je ostal mošt sladek, krivo je v največ slučajih zalivanje, mrzla klet ali pa žveplanje sodov, predno so se z moštom napolnili, Seveda začnejo taka vina spomladi, ko se klet razgreje, spet vreti in se bloditi. V umnem kletarstvu je sicer to vrenje samo na sebi nedolžno, v našem kletarstvu je pa jako nevarno, ker se vino potem kaj rado zbirsí. Sploh se ustraši naš vinogradnih tega vrenja, katero imenuje v razliko z vrenjem, ki ga prouzroča birsa, prvo vrenje, On si že misli, da po prvem vrenju, pride rado drugo.

Ravno iz tega uzroka, ker Brici svoj mošt zalevajo in vré ta prepočasi, ostaja brisko vino navadno bolj motno in je bolj podvrženo raznim boleznim, kot druga vina.

Mi svetujemo našim Bricem, da opustijo zalevanje mošta; s tem si prikranijo trud in obenem škodo, ker jim ne gre vino, ki se cedi v podložen škaŕ, pod zlo. Posebno jim odsvetujemo to delo v letih, ko je jesen mrzla in noče mošt niti pri velikem številu glivic čvrsto vreti. Ako je gorka jesen, pa naj delajo v božjem imenu. Gork mošt povré dobro, tudi če mu odvzamemo nekoliko vrelnih glivic.

e) *Samo za napravo sladke rebule se priporoča zalivanje mošta.*

Samo v nekem slučaju bi priporočal Bricem, da zalivajo sladek mošt in sicer tedaj, če mislijo prodajati še *sladko rebulo*. Sladka rebula je imela pred

leti dobro ceno in se je izvažala na vse kraje. Posebno Kranjci jo radi srkajo. Jaz sem prepričan, da bi dobila sladka rebula tudi v Nemcih in v Čehih dosti odjemalcev, ako bi se delalo za njo več reklame in bi se tudi nekoliko bolj pravilno napravljalala.

Toda o tem bolj zadej. Če hočemo toraj, da ostane mošt dlje časa sladek, iznebiti se moramo čim bolj vrelnih glivic. Toraj samo v takem slučaju je zalevanje opravičeno. To je bil najbrže tudi prvotni namen naših Bricev in šele potem se je vpeljalo zalevanje za vsako vino.

f) Kateri beli mošt naj vre na tropinah?

Pravilo je, da se mora beli mošt čim prej ločiti od tropin. Ni pa pravila brez izjeme, pravi Nemec. In tudi tu je izjema in sicer za aromatično grozdje, kakor je grozdje nemškega rizlinga, sauvignona, muškata itd. Če hočemo dobiti mnogo duha v vino, potem moramo pustiti mošt nekoliko časa na jagodnih lupinah, ker se nahaja ravno v teh največ aroma. Tako grozdje pa moramo prej zrobkati, da ne pridejo v mošt tudi hlastine. Na lupinah pa ne smemo pustiti mošta predolgo časa, drugače se navleče preveč tanina, ki bo spet mnogo aroma vinu uzel oziroma zagrnul. Navadno se pušča po 24 ur, to je toliko časa, da se tropine v moštu vzdignejo.

*g) Kako naj kuha mošt oni, ki ima odjemalce
za trda vina?*

Ta ali oni kranjski krčmar se je privadil že našim trdim vinam in hoče tudi tako vino imeti. No, v tem slučaju bi bil vsakdo nespameten, ako mu ne bi hotel s takim vinom postreči. Kdor plača, ta ukaže, pravijo čestokrat pri nas; tako bodi tudi tu. Vsekakor pa priporočamo, da se grozdje prej zrobka na mreži ali na

stroju, ker bo tako vino, četudi trdo, mnogo bolj prijetno, kakor ono, ki je kuhano na hlastinah. Kdor se boji ravnati že letos po naših nasvetih, poskuša naj z enim sodom, pa bo videl, da imamo prav. Če ni drugače, naj vsaj ne kuha vina na tropinah toliko časa, kolikor ga je kuhal prejšnja leta, marveč naj se zadovolji z enim, dvemi ali kvečemu tremi dnevi kuhanja, pa bo kapljica bolj prijetna. Sicer pa moramo priznati, da je v tem pogledu zadnja leta tudi Vipavsko mnogo napredovalo in se ne kuha mošta niti za tretino tako dolgo na tropinah, kakor se ga je kuhalo še pred osmimi leti. Kmetijska predavanja in kmetijski listi so v tem oziru mnogo pripomogli.

h) S čim zatakujemo sod za časa vrenja?

Dokler mošt v sodu burno vré, se ne more sicer pokvariti, ker ne dopusti ogljenčeva kislina, ki se razvija ob vrenju, delovanja raznih gliv. Ko je pa vrenje prenehalo, moramo biti bolj oprezní, da se ne naseli v mošt preveč tujih gliv, osobito onih, ki proužročajo očetno vrenje in kan na vinu. Zato je dobro, da vehino luknjo zatakujemo, to pa tako, da zamore notranja sapa, ki se morda še razvija v moštu, vendarle iz soda. To storimo najboljšé z vredno pilko. Naši vinogradniki zataknejo sod navadno s trtnim ali smokvinim listjem ali pa z vrečico peska. Za prvi začetek, ko vino še nekoliko vre, je listje za silo dobro. Peska ne priporočam, ker se mošt včasih vzdigne in preide tudi v vrečico. Prav pogostoma se napravi tu iz mošta očet in v pesku se razvije cela čreda očetnih gliv. Od tu preidejo potem v vino. Zato je boljše ne rabiti nič, kot pesek.

Vrelnih pilk je več vrst. Vse so napravljene tako, da mora sapa, ki prihaja iz soda skozi vodo, ki se jo dene v vrelo pilko. Take vrelne pilke se dobijo v Gorici skoraj pri vsakem kleparju, razun tega pa tudi v Gor. kmetijskem društvu. Kdor pride v Go-

rico, jih lahko kupi, kolikor jih rabi. Ko jih denemo v vehino luknjo, moramo zamazati to z lojem, da ne bo mogla sapa pri kaki odprtinci iz soda, oziroma v sod.

i) *S čim zataknimo sod, ko je mošt povrel?*

Ko ne slišimo več v vrelni pilki brbranja, je mošt povrel in sodu se dene lahko voha. Dobro pa je, ako zamore sapa vendarle skozi veho iz soda; zato je najboljše rabiti take vehe, ki so prevrtane preko srede do pod gornjega konca. Pod vrhom se prevrta veho povprek; zadeti je treba pri tem pokončno luknjo. Nad odprtini, ki nastanejo se dene gnmijev kolo-barček. Če ima zrak v sodu prevelik pritisk, gre skozi veho do gumijevega trakca, ga privzdigne in uide iz soda. Ako rabimo take vehe, se nam ni bati, da se sod vsled prevelikega pritiska razleti. Šele proti božiču zatakneмо vino lahko z navadno veho. Najboljša voha je taka, ki seza za 3 do 5 cm pod debelino dog in se moči v vinu. S tem se voha ne more osušiti in vehina luknja je vedno dobro zataknjena. Vreina voha pa ne sme segati v vino, ker ne bi mogla potem ogljenčeva kislina iz soda. Goranji del vehe mora priti za 5 do 9 cm nad sod, da se jo zamore lažej izbiti.

j) *Zakaj priporočamo osobito letos preobrat v napravi belega vina?*

Kakor vse kaže, upamo, da bo letošnja trgatev ne samo jako obilna, marveč grozdje kaže biti tudi jako dobro. Tudi drugod po svetu ne kaže slabo. Zato bo letos prav težko prodati vinski pridelek. Mi se ne smemo zato zanašati samo na dosedanje odjemalce, marveč skušati bo treba dobiti mnogo novih. Dobre odjemalce pa dobimo le s tem, da jim nudimo za primerno ceno tudi dobro robo. In dobro robo letos

prav lahko napravimo, ako le hočemo. Kakor se nam zdi, tudi tujih kupcev ne bo manjkalo pri nas. Deželni odbor goriški in tudi Goriško kmetijsko društvo sta napravila precej korakov v namen, da privabijo h nam na jesen precej dobrih vinskih odjemalcev. Jaz sam sem v tem oziru tudi pridobil tega in onega veletrgovca z vinom, da nas v jeseni poseti. Vsi ti odjemalci pa so iz severa, kjer ljubijo mehko belo vino.

Če bodo dobili pri nas blago po okusu, bomo ga lahko prodali in si ohranimo tudi za prihodnje kupce, če pa ne, šli bodo, kakor so hodili do sedaj, na Tirolsko in Ogrsko. Mi bomo svoje vino pa sami pili.

Ali so tropine dobre za žganje, če se ni kuhal na njih mošt?

Nekateri vinogradniki po Vipavskem bi delali radi belo vino po „novem“ način a bojijo, se, da ne bo iz tropin žganja. Ta bojazen je pa prazna. Tropine same na sebi ne dajo žganja, ampak ga daje mošt, ki ostane v njih. Seveda mora ta mošt prej povreti, da se spremeni sladkor v špirit. V ta namen jih moramo stlačiti v kado ali bedenj ravno tako, kot smo delali to do sedaj. Če hočemo imeti mnogo žganja, ne smemo seveda tropin preveč stiskati ali pa zalevati z vodo.

Kako napravljajmo črno vino?

a) Razlika med belim in črnim vinom.

Največi razloček med belim in črnim vinom je barva. Ta se nahaja od početka v jagodni lupini in pri nekaterih trtnih vrstah, kot je barvarica, alikante itd. tudi v jagodnem soku. Ta barva se ne raztopi v sladkem moštu in tudi v vodi ne, pač pa v moštu, ki ima v sebi alkohol. Zato moramo mošt, od katerega hočemo,

da dobi črno barvo, pustiti, naj vré na jagodnih lupinah. Nadaljni razloček med belim in črnim vinom je tudi v tem, da se nahaja v poslednjem več čreslovine nego v prvem, kar provzroča drugačen okus vina. Ta okus se razlikuje tudi od okusa onega belega vina, ki se je kuhalo kakor črno grozdje na tropinah. V belem grozdju se nahajajo namreč v lupinah neke tvarine, ki dajo vinu neprijeten okus, v črnem grozdju pa ni teh nič ali jako malo. Samo z barvo se ne da toraj napraviti iz belega vina črno vino, ki bi imelo v resnici pravi okus po črnini.

b) *Kakšno bodi črno vino?*

Od črnega vina se zahteva, da ima dovolj barve, primerno množino alkohola in tanina in ne preveč kisline. Vse te snovi morajo se nahajati v vinu v pravem razmerju. Preveč barvanih, pa tudi premalo barvanih vin se ne ceni. Ravno tako ne smejo biti črna vina premočna. Da je aroma glavni faktor tudi pri črnem vinu, tega ni treba praviti.

c) *Kakšna so naša črna vina?*

Naša črna vina bi se prav lahko kosala, kar se tiče dobrote s francoskimi vini. Posebno kraška črnina bi lahko zavzela v svetovni kupčiji važno mesto. Saj je slovelo to vino kot „vinum Puccinum“ že v Kristusovih časih in rimski cesarji so ga najrajši srkali.

Poleg teršana prideloval bi se lahko po Krasu tudi izboren burgundec in bordó. Po 1 Bihp, na Vipavskem in Kanalskem je le malo črnine; ker se težje proda, bi se tudi ne priporočalo jo cepiti v večji množini.

Naša črnina je dobra, toda še mnogo boljša bi bila, če bi se jo boljše pripravilo in se ž njo boljše kletarilo. Žal pa, da nismo niti v pripravi črnega vina še pravi mojstri. Drugod nas v tem oziru prekašajo in

zato dobijo iz slabejega grozdja dobro vino, ki ga tudi dražje prodajajo kot mi. Vzlasti ima naše črno vino skoraj na sploh neprijeten okus po hlastinah. Kdor večkrat pije na hlastinah povreto vino, se temu okusu privadi in ga skoraj niti ne pozna, pač pa ga čuti koj dober poznavalec vina in oni, ki ni našim vinam privajen. Vsled nemarnosti pri napravi vina se naša črnina tudi rada pokvari, osobito skisa.

č) *Robkanje črnega grozdja.*

Če hočemo svojo črnino drago prodajati, poskrbimo v prvi vrsti za to, da ne vré mošt na hlastinah. V ta namen moramo grozdje koj po trgatvi zrobkati. Kako se to dela, smo že povedali. Iz mošta, ki vré samo na jagodah, dobimo milejše vino, ki je v svetovni kupčiji tudi bolj priljubljeno, nego so zagatna, trda vina. Po robkanju moramo jagode z grozdnim mlinom zmastiti, če pa nimamo tega, zadostuje, da jagode pri robkanju vsaj z rokami nekoliko stiskamo.

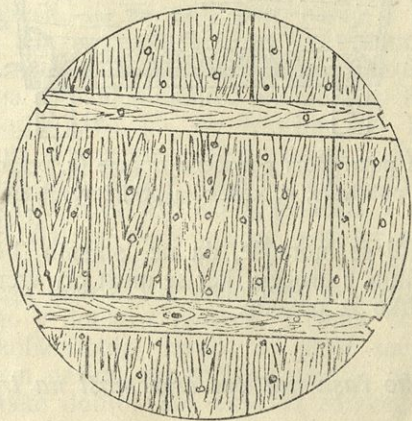
d) *Tlačenje tropin z nogami.*

Naši vinogradniki imajo navado, da potlačijo tropine vsak večer z nogami pod mošt. To delo je precej zamudno in še bolj nesnažno, ker si ne operejo nekateri niti nog, predno gredo v bedenj. Ker se tropine vzdignejo tudi iz mošta nad bedenj, zamore prav lahko zunanji zrak do njih in vsled tega se dostikrat vgrejejo. To bi ne bilo pa še tako hudo. Hujše je pri tem to, da začnejo na zraku delovati tudi ocetne glive, ki se nahajajo v tropinah in napravljajo iz alkohola v moštu ocetno kislino.

Mesto dobrega vina, dobimo pri nas zato dostikrat ocet ali jesih.

e) *Tlačenje tropin z lesenim pokrivalom.*

Da si prihranimo delo s tlačenjem in pa odstranimo nevarnost, da bi se mošt skisal, priporočamo uporabo prevrtanega pokrivala, ki se ga zbije iz desk v podobi kolobarja. Deske, ki jih rabimo v ta namen, morajo biti seveda snažne. Predno rabimo pokrivalo, moramo ga z vrelo vodo, v kateri smo raztopili nekoliko sode, dobro oprati.

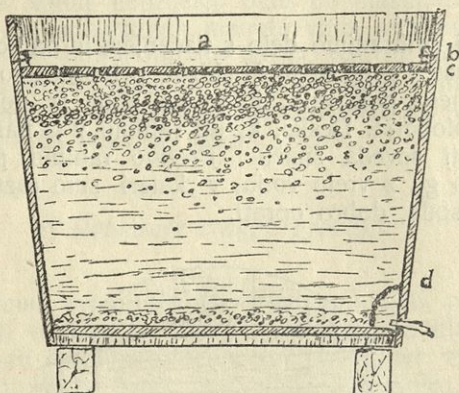


Leseno pokrivalo za tlačenje tropin.

To pokrivalo se dene vrhu drozge, a potlači za dva, tri prste pod mošt tako, da ostanejo tropine pod pokrivalom. Da tropine pokrivala ne vzdignejo, pritrditi se ga mora pod moštom, bodisi s tem, da se ga podpre s stebri ob strop ali pa s tem, da se pribijejo ob bedenj majhni čokiči.

Za pokrivalo in za pritrditev teh čokičev ni dobro rabiti železnih žebljev, ker počrni lahko mošt, ki pride

z železom preveč v dotiko. Boljši so leseni klinčki ali pa pocinjeni žebli.



Z lesnim pokrivalom potlačene tropine (*a*, prazno, *b*, mošt, *c*, pokrivalo, *d*, košek za pridržavanje tropin.

Opomniti se mora še, da ne smemo bednja preveč napolniti z drozgo, ker se mošt pri vrenju vzdigne in gre lahko iz posode.

f) *Koliko časa naj vre črni mošt na tropinah?*

Črni mošt pustiti je toliko časa na tropinah, dokler traja burno vrenje. Če je klet gorka, zadostuje včasih pet dni, če je bilo pa grozdje mrzlo in je prišlo tudi v mrzlo klet, bo treba pustiti mošt tudi do 10 in še več dni na tropinah. Čim več časa se kuha mošt v bednju, več barve in čreslovine zamore izveleči iz jagodnih lupin, bolj črno in bolj trdo bo vino.

Če hoče imeti kedo v vinu več barve, naj zadnje dni vrenja pokrivalo za trenutek privzdigne ter tropine s kolom dobro premeša. To lahko še enkrat ali dvakrat ponovi.

Ko je prejenjalo burno vrenje, pretočiti je mošt v sod, a tropine je stisniti.

Naprava vina iz gnilega grozdja.

Iz gnilega grozdja, bodi pa to belo ali črno, dá se napraviti na sledeči način še prav dobro vino : Gnilo in drugače pokvarjeno grozdje, ki se ob trgatvi loči od zdravega, se koj dene v stiskalnico (prešo) in iztisne. Mošt se nato vlije v sod, ki smo ga prej močno zakadili z žveplom. Med nalivanjem je dobro sod večkrat potresti, da se mošt bolj napije z žveplenim dimom. S tem poslednjim se namreč vrenje nekoliko zakasni in mošt se v par dneh včisti. V moštu iz gnilega grozdja se nahaja namreč mnogo gliv, ki bi lahko vino pokvarile, ako jih ne izločimo še za časa iz njega. To pa dosežemo najlažje ravno z žveplanjem. Žveplena sokislina deluje namreč kot strup na glive in zato brani njih razvoj. Ko se je vlegla v moštu gosča, pretoči naj se mošt v drug sod ter naj se mu doda nekoliko zdravega mošta, ki že vré ali pa nekoliko zdravega drožja. Pri pretakanju je paziti, da pride mošt močno v dotiko s zrakom, s čimur se žveplena sokislina kolikortoliko izgubi in mošt začne kmalu vreti. Po tem načinu napravljeno vino je včasih skoraj ravno tako dobro, kot vino iz zdravega grozdja.

O napravi sladkega mošta.

a) *"Na kak način oviramo vrenje ?*

Sladko vino dobimo, če preprečimo vrenje. To dosežemo lahko na več načinov. V pikolitu preprečimo vrenje n. pr. z veliko množino alkohola, ki brani vrelnim glivam nadaljno razkrajanje sladkorja. V prosekariju zabranimo s tem, da mošt očistimo in mu od-

vzamemo na ta način vrelnne glive. V rebuli se mošt v sodu zaliva, in s tem, da se izpere mnogo vrelnih gliv, se vrenje zavlačuje. Nadalje se prepreči vrenje tu pa tam z žveplenim dimom in drugimi antiseptičnimi snovmi, vzlasti pa z nizko toploto.

b) *Kako delati sladek mošt.*

Sladek mošt bi se dal pri nas precej drago prodajati, ako ga prav napravimo. Osobito sedaj, ko se je pričel boj proti alkoholičnim pijačam, pride lahko sladek mošt temu ali onemu abstinentu prav. Zato moramo ta boj, če tudi je obrnjen proti nam vinogradnikom, izkoristiti.

Dober sladek mošt dobimo, če se bomo ozirali osobito na sledeče:

1. da odvzamemo moštu čim prej razno nesnago in ž njo vrelnne glive in

2. da skrbimo, da se vrelnne glive v moštu ne bodo mogle naglo razvijati. To dosežemo najlažje s tem, da mošt, koj ko ga stisnemo, precedimo in nato močno ohladimo ter denemo na mrzel prostor.

Predno vlijemo mošt v sod, je dobro, če tega zakadimo z žveplenim dimom.

c) *Priprost filter.*

Za precejanje mošta so najboljši holandski filtri, kakoršne si lahko na priprost način tudi sami napravimo. V dnu navadne kade zvrtejmo več lukenj, v ktere pritrdimo lesene, še boljše bakrene ali ploščene (blehaste) cevi, ki so približno 10 cm dolge in 2 cm široke. Na spodnjem koncu so te cevi debelejšje. Na te cevi privežejo se trdno vrečice, ki so približno 1 m dolge in 20 cm široke. Vrečice morajo biti iz dobrega, gostega platna. Kado se postavi nato na kak oder,

a pod vreče se nastavi drugo leseno posodo, v katero se lovi precejen mošt, ki kapa skozi vreče iz gornje posode.

Moštno vrenje.

a) *Kaj se godi v moštu, kadar vre?*

Ko stavimo mošt v sod ali v bedenj, je sladek in ga lahko spijemo tudi več litrov, ne da bi čutili v glavi posebne posledice. Po nekoliko dneh pa izgubi mošt sladkobo, mesto nje pa dobi neko drugo moč, ki vrže moža v jarek, ako se mošta preveč napije. Ta moč prihaja od alkohola ali špirta, ki se je med vrenjem prikazal v moštu. Od kod je prišel?

Na grozdju se nahajajo neka mala bitja, ki jih s s prostim očesom niti ne vidimo in jih imenujemo vrelne ali kvasne glivice. Teh glivic je cela vrsta in učen svet jim zna celo razna imena. One so, ki razkrajajo v moštu grozdni sladkor in napravljajo iz njega alkohol in druge tvarine, ki se pač nahajajo v vinu, ne pa v moštu. Delo teh glivic imenujemo po domače tudi vrenje.

b) *Kaj se napravi vse iz sladkorja pri vrenju mošta?*

Po množini sladkorja, ki se nahaja v moštu, napravijo vrelne glivice več ali manj alkohola. Razne natančne preiskave so pokazale, da se razkroji 100 kg grozdnega sladkorja v moštu v sledeče snovi: 48·4 kg alkohola, 46·6 kg ogljenčeve kisline, 3·3 kg glicerina, 0·6 kg jantarove kisline, 1·2 kg celuloze, tolšče in drugih snovi. Razun ogljenčeve kisline, ostanejo te snovi v moštu; samo ogljenčeva kislina, ki je plin, uide po veliki večini iz mošta in prouzroča vsem znano vrenje. Ta plin je strupen in človek, ki ga diha v veči

množini, pade v omedlevico. Tudi luč ugasne v tem plinu. Že dostikrat se je pripetilo, da je ta ali oni človek, ki je prišel v klet napolnjeno z ogljenčevo kislino, kar padel in tudi izdihnil. Tudi v bednju je ta sapa že marsikoga omamila. Zato moramo biti previdni, vzlasti ako kuhamo mošt v globokih kletah, iz katerih ne more plin lahko ven. Ogljenčeva kislina je namreč težja od navadnega zraka, zato se nabira vedno tam, kjer je najbolj globoko. Sicer je pa ta plin škodljiv samo, če pride v večji množini v pljuča. V želodcu dé celo dobro. Šifon ni prav za prav nič drugega, kot navadna voda, v kateri je mnogo te sape.

c) *Glive, ki prouzročajo vrenje.*

Pretvarjanje sladkorja v alkohol prouzročajo, kakor smo zgoraj omenili razne vrelnne glive. Delovanje teh gliv pa je različno. Nekatere povrejo mošt bolj hitro, druge bolj počasi, nekatere napravijo iz iste množine sladkorja več alkohola, druge manj, nekatere dajo vinu bolj prijeten aroma, druge manj prijeten itd. Zato je važno v umnem kletarstvu, da uporabljamo za vrenje samo najboljše glive. Te dobimo na raznih vinskih poskuševališčih, kakor n. pr. na onem v Klosterneuburgu in na Dunaju v majhnih steklenih posodicah. Če primešamo te glive 8 dni pred trgatvijo moštu, ki smo ga prekuhali pri ognju in zopet ohladili, prouzročijo v njem vrenje in se v kratkem jako razmnožijo. Mošt je deti v veliko steklenico (flaškon) in jo zamašiti s sterilizirano pavolo. Ko je mošt povrel, vlijemo ga z glivami (z drožjem) vred h navadnemu sladkemu moštu ob trgatvi in s tem zaplodimo tudi v tem veliko število dobrih vrelnih gliv, ki se potem brzo množijo.

č) *Gorkota mošta za časa vrenja.*

Vrelnne glive pretvarjajo sladkor v moštu bolj hitro, če jim nudimo primerno toploto. Če je mošt premrz,el,

prejenjajo glive svoje delovanje in ravno tako, če je pregorek. Najbolj delujejo glive pri toploti okolu 25° C. Pri toploti 35° C. je njih delovanje jako majhno in ravno tako pri oni pod 4° C. Če vre vinski mošt pri nižji toploti, razvije se navadno več alkohola, nego pri višji. *Najbolj primerna toplota mošta za časa vrenja je okoli 20° C.* Če je mošt v jeseni premrzal, se prav lahko dogodi, da ne povre popolnoma do zime in tak mošt nadaljuje vrenje naslednjo spomlad, ko se je klet razgrela. To vrenje pa vino vnovič zmoti in naši vinogradniki se ga radi tega boje. Zato priporočamo, naj bo v kleti za časa vrenja dovolj toplo. Posebno je važno to za bolj sladek mošt, ker povre ta težje, nego manj sladek.

d) *Snovi, ki ovirajo vrenje mošta.*

Vrenje pa ne odvisi samo od gorkote, ampak tudi od drugih okolnosti, vzlasti od množine sladkorja, ki se nahaja v moštu, potem od množine pretvorjenega alkohola, od množine beljakovine in drugih tvarin, ki pridejo ali jih denemo v mošt. Če znaša množina sladkorja v moštu nad 35 %, potem vzame ta sladkor celo glivam vodo in te se ne morejo razvijati. Isto je, ako preseza množina alkohola nad 18 %. Sploh pa ovira tudi manjša množina alkohola vrenje. Brez beljakovine se ne bi mogle niti glive razviti, ker potrebujejo za svoje telo največ te snovi. Popolnoma zamorimo pa glive z raznimi antiseptičnimi sredstvi, kakor so n. pr. salicilna kislina, žveplena sokislina, formaldehid itd.

Kako se določa sladkor v moštu.

a) *Po čem se ceni dobrota mošta?*

Dobrota mošta se ceni po množini sladkorja, ki se nahaja v njem. Čim slajši je mošt, tem bolj močno bo vino. Navadno se nahajajo tudi druge snovi v raz-

merju s sladkorjem. Zato je tudi za navadnega vinogradnika važno, če zna, koliko sladkorja se nahaja v njegovem moštu.

b) *Moštna tehtnica.*

Čim več sladkorja se nahaja v moštu, tem težji bo ta, ker je sladkor, kakor znano, težji od vode. En liter mošta tehta več, kot en liter vode in sicer, čim večji bo razloček, tem slajši je mošt. Tudi z navadnim tehtanjem bi se dalo toraj izvedeti, koliko sladkorja se nahaja v moštu. Mnogo bolj priprosto pa je tehtanje z v nalašč za ta namen pripravljeno mošno tehtnico. Ta priprava obstoji iz valjčaste posodice, na kateri je pritrjena steklena cev. Pod valjčasto posodo se nahaja votla kroglja, napolnjena z živim srebrom ali pa s svinčenimi kroglicami. Ker vleče ta teža posodo navzdol, postavlja se steklena cev v tekočini vedno po konci.

Ko postavimo to pripravo v mošt, se pogrezne tem bolj globoko, čim lažji je ta, tem manje sladkorja je toraj v njem. Ako raztopimo v 1 litru vode 5 dekov sladkorja in denemo pripravo v to raztopino, zaznamujemo lahko ono mesto, kjer se tiče površina tekočine steklene cevi s številko 5. Razstopimo nato v litru vode 30 dekov sladkorja in zaznamvajmo ono mesto, kjer se tiče pogreznjena priprava površine s 30, pa imamo, ako razdelimo daljavo na stekleni cevi med številom 5 in 30 v 25 delov, mošno tehtnico. Taki tehtnici pravimo saharometer. Ker se pa nahajajo v moštu poleg sladkorja tudi druge snovi, ki napravijo mošt težji, treba je te pri tehtanju tudi v obzir vzeti. Pri klosterneuburških moštnih tehtnicah se je pri razdelitvi lestvice to že upoštevalo, zato priporočamo te našim vinogradnikom najbolj. Kupijo se v optičnih trgovinah in stanejo 2 K, s toplomerjem 4 K.

c) *Določevanje sladkorja v moštu.*

Pri določevanju sladkorja vzeti je v podolgasto steklenico čist, popolnoma svež mošt. Če je mošt blo- den, ga je precediti prej skozi cunjo, če pa je pričel že vreti, je izgubil že tudi del sladkorja in se ne mo- re več določati v njem sladkorja s tehtnico. V mošt se postavi nato moštna tehtnica ter se počaka, kako glo- boko se pogrezne. Tam kjer se tiče cev površine se čita število, ki pomenja pri klosterneuburški tehtnici odstotke sladkorja. Mošt, ki ga merimo, mora imeti 14° R toplote, v nasprotnem slučaju je treba prišteti za vsako stopinjo nad to toploto eno desetinko od- stotka, nasprotno odšteti za vsako stopinjo pod to toploto desetinko odstotka. Če se nahaja na tehtnici toplomer, se opravi obenem tehtanje in merjenje top- lote, v nasprotnem slučaju se mora določiti toplota s toplomerjem.

č) *Koliko alkohola bo imelo vino?*

Ako znamo, koliko sladkorja je v moštu, izračuni- mo prav lahko, koliko alkohola bo v vinu in sicer s tem, da pomnožimo odstotke z 48 in delimo skozi 100. S tem dobimo pa odstotke alkohola v teži. Navadno se računijo pa odstotki alkohola v vinu po prostoru, ki ga zavzamejo, to je po volumu. Te dobimo s tem, da pomnožimo odstotke sladkorja s 6 in delimo skozi 10. Če kaže na primer mošt 20 ‰, imelo bo vino $20 \times 6 = 120$; $120 : 10 = 12$ volumnih odstotkov alkohola; to pomeni v 100 litrih vina je 12 litrov či- stega alkohola. Ako znamo to, znamo svoje blago tudi ceniti in znali bi prav lahko, koliko žganja bi se dalo dobiti iz dotičnega vina.

Stiskanje tropin.

Za stiskanje tropin rabimo stiskalnice, katerih je pa mnogo vrst. Od dobre stiskalnice se zahteva, da hitro

dela in dobro stisne. Sedaj so najbolj priljubljene stiskalnice z okroglim košem.

Kedar stiskamo, pazimo osobito na to, da tropine v stikalnici enakomerno razdelimo; v nasprotnem slučaju pokvarimo lahko stiskalnice. Boljše je stiskati dvakrat po malem, nego enkrat, pa močno. S tem uporabimo navadno manj truda, a iz tropin dobimo več mošta. Po prvem stiskanju moramo tropine premešati, kar delamo najboljše v kaki nizki kadi. Nepovrete tropine je treba navadno stiskati večkrat.

Da je treba stiskati tropine, koj ko se mošt odtoči, in se jih ne sme puščati na zraku, to je samo ob sebi razumljivo. Če ležijo tropine na zraku, zadobijo rujavo barvo, ki preide v vino, in mošt se rad tudi skisa. Zato bo iztisnjen mošt tem boljši, čim prej denemo tropine v stikalnico.

Zalivanje vina.

Ako prihaja vino s zrakom preveč v dotiko, napravi se na njem kmalu bela kožica, ki jo imenujemo kan ali cvet. Ta kožica obstoji, ako jo pogledamo bolj natančno pod mikroskopom, iz velikega števila malih glivic. Te glivice pretvarjajo vinski alkohol v vodo in ogljenčevo kislino. Če pustimo toraj kan dlje časa na vinu, postalo bode to vedno bolj slabotno in neprijetno. Kan se razvija osobito na vinih, ki so bolj šibka. Če ima vino nad 12 % alkohola, ga kan ne prijemlje.

Razun kana pokažejo se pogostoma na vinu, ki ga ne zalivamo in se nahaja s zrakom vedno v dotiki, druge glive, ki povzročajo očetno vrenje. To so očetne glive ali „očetna mati“, kakor jih pri nas navadno imenujemo. Te pretvarjajo vinski alkohol v očetno in ogljenčevo kislino. Vino, na katerem se je pokazala „očetna mati“, postane kislo in se zamore uporabiti le za napravo octa.

Da se zabrani omenjeni bolezní, naj se vino v sodu pridno zaliva. Mlado vino je zaliti hitro, ko je poje-

njalo burno vrenje, a potem je ponavljati zalivanje vsakih 8 do 10 dni. Ako zapodimo namreč z vinom zrak iz soda, ne more se razvijati na vinu ne kan ne očetna mati. Za zalivanje rabimo, če le mogoče, takšno vino, kakoršno je ono v sodu. Posebno pazimo, da ni vino za zalivanje pokvarjeno. Ako nimamo enakega vina, zalijmo rajši s starejšim, nego bolj mladim vinom. V slučaju, da premanjkuje v sodu mnogo vina, pretočimo ga v manjšo posodo, če pa te nimamo vlijmo v vino nekoliko navadnega olja. To se raztegne po površini vina in zabrani s tem zraku do njega. Kozarec olja zadostuje navadno za lodrico vina.

Pretakanje vina.

a) Zakaj moramo vino pretakati.

Vino pretakamo radi tega, da ga ločimo od drožja in drugih iztrebkov ter radi tega, da ga spravimo z zrakom v dotiko.

Vinsko drožje je zmes vrelnih glivic, razne nesnage, ki je prišla z grozdem v mošt, beljakovine in kali, ki provzročajo v vinu razne bolezni. Ker se drožje rado pokvari in v vinu vzdigne, je dobro da ga ločimo čim prej od vina. S tem, da pride mlado vino na zrak, postane tudi bolj okusno, bolj čisto in dobi lepo rumeno barvo.

b) Zakaj se branijo naši vinogradniki pretakanja?

Nekateri naši vinogradniki pravijo, da daje drožje vinu moč, drugi spet trdijo, da vino po pretakanju ošibi, tretji se pritožujejo, da se vino po pretakanju zmoti. Vsa ta mnenja so pa napačna. Kakor smo že spredaj povedali, dobiva vino moč iz sladkorja. Če tega ni več v vinu, se ne bo zamoglo dobiti več moči. Ravno tako je kriva trditev, da vino ošibi po preta-

kanju. Natančne skušnje so namreč pokazale, da izhlapeva alkohol v vinu obenem z vodo in ne sam zase. V nasprotnem slučaju bi morala biti v starih vinih sama voda, ker ga je šlo včasih že nad polovico v zrak. Resnična pa je trditev, da se vino po pretakanju zmoti. Toda tako motno vino se v kratkem spet sčisti. S tem, da je prišlo namreč vino z zrakom v dotiko, spojila se je vinska beljakovina s kislecem in se strdila. Radi nje se je vino zmotilo. Ta strjena beljakovina pa se začne v par dneh vlegati in s seboj povleče tudi drugo nesnago, ki je v vinu. Od tod prihaja toraj, da postane vino nekoliko dni po pretakanju bolj čisto, nego je bilo prej.

c) Kedaj je treba mlado vino pretakati?

V prvo naj se vino pretoči, ko je prejenjalo v mladem vinu vrenje in se je razna nesnaga vlegla na dno posode. Navadno se dela to v času med Sv. Martinom in božiču. V drugo naj se pretoči vino spomladi, predno se je pričela klet razgrevati. V razgreti kleti razgreje se lahko tudi vino in v njem tudi drožje. To zadnje se začne prav lahko razkrajati in ker se razvija pri tem navadno ogljenčeva kislina, ki je plin, vzdigne ta lahko drožje s seboj v vino in to se vsled tega zmoti. V tretje naj se pretoči vino poleti v mesecu juliju ali avgustu, da se vino po tem pretakanju bolj sčisti in zadobi boljši okus po „starini“.

č) Kaj je dobro narediti pred prvim pretakanjem?

Da se vrelne glive in druga nesnaga v moštu bolj hitro vležejo v mladem vinu, priporoča se 2 do 3 tedne pred pretakanjem vino premraziti. V ta namen je odpreti v mrzli noči okna in vrata vinske kleti, da pretrese zimski mraz tudi vino. Ohlajeno vino se kmalu včisti.

d) *V kakšnem vremenu naj se vino preteka?*

Vino naj se pretaka vselej ob lepem vremenu, ko stoji tlakomer ali barometer visoko. Ako pretakamo v slabem vremenu, se prav lahko pripeti, da se drožje v vinu za časa pretakanja vzdigne in sicer radi tega, ker nastane v odprtem sodu naenkrat večji zračni tlak, nego zunaj in zato hiti ogljenčeva kislina proti vehi in iz soda.

e) *Na kaj je gledati pri pretakanju?*

Pri pretakanju je skrbeti, da pride mošt s zrakom dovolj v dotiko, ker le na ta način se zamore beljakovina izločiti iz mošta. Zato naj se toči vino najprej v široko posodo, ki se postavi pod sod in šele iz te naj se naliva vino v drugi sod bodisi z brentači ali sesalko.

f) *Ali je dobro zakaditi sod, kamor se toči vino, z žveplom?*

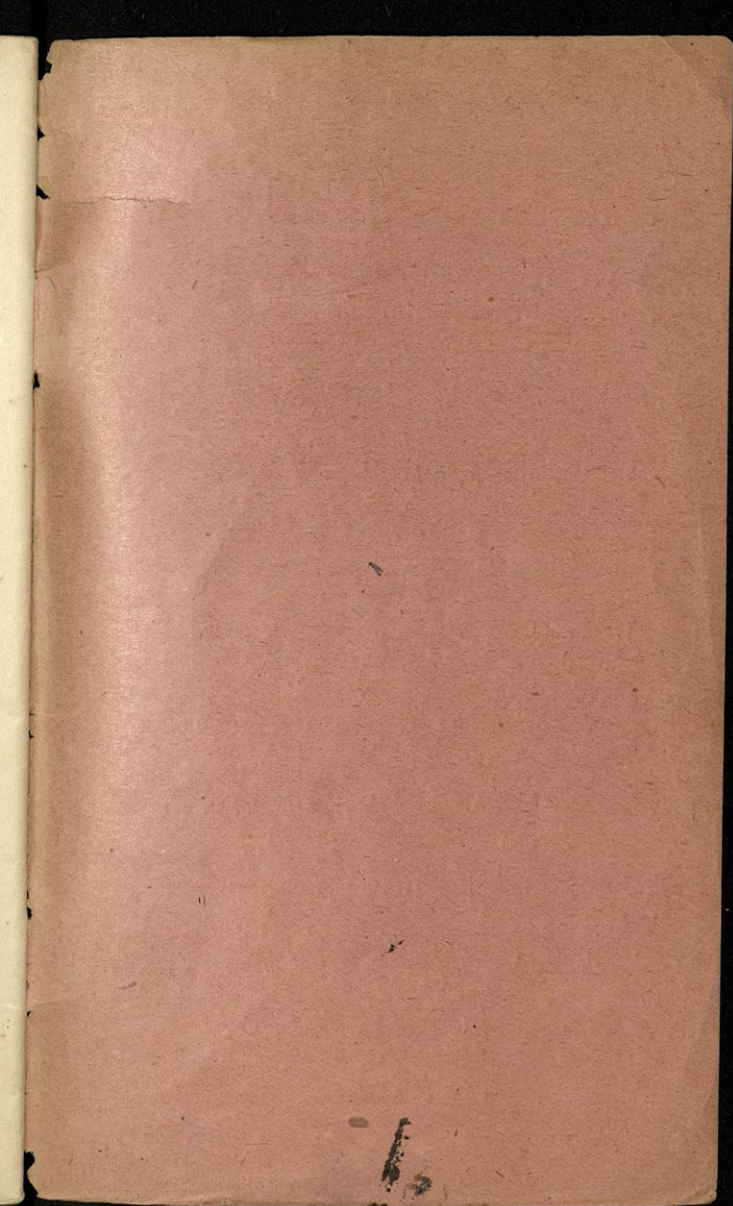
Če hočemo, da bo imelo vino lepšo barvo, je dobro, da zakadimo sod, v katerega hočemo vino pretočiti, z žveplenim dimom. Ta dim brani namreč, da vino preveč ne porujavi. Premočno se seveda ne sme žveplati, ker bi bolela po takem vinu pivca glava. Nekoliko žveplanja pa nič ne škodi in je vinu celo koristno. Žveplena sokislina (žveplen dim) se spoji namreč v vihu z alkoholom v razne aldehide, ki dajo vinu jako prijeten aroma. Ta sokislina pa deluje v vinu tudi radi tega dobro, ker brani v njem razvoj raznih vinskih bolezni. Zato priporočamo žveplanje. Samo oni, ki hoče imeti bolj rumeno belo vino, naj ga opusti.

KAZALO.

<i>Uvod</i>	str.	3
O vinski posodi	„	4
Kakšna bodi naša klet?	„	7
Kedaj in kako naj tržemo?	„	10
Robkanje ali gredešanje grozdja	„	11
Kedaj in kako mastimo?	„	13
Naprava belega vina	„	15
Ali so tropine dobre za žganje, če se ni kuhal na njih mošt?	„	22
Kako napravljajmo črno vino?	„	22
Naprava vina iz gnilega grozdja	„	27
O napravi sladkega mošta	„	27
Moštno vrenje	„	29
Kako se določa sladkor v moštu	„	30
Stiskanje tropin	„	33
Zalivanje vina	„	34
Pretakanje vina	„	35

KAZALO.





Q. 1. 4.