

Gospodarske stvari.

O vinskih primesih in o prizadevah

zboljšati slabo lansko vino.*)

Spisal Rihard Dolenc v Klosterneuburgu.

Že v starodavnih časih se je vinu (ali prav za prav moštu) marsikaj dodajalo z namenom, vino napraviti stanovitejše ali pa okusnejše. Vsi dodatki ali vse primesi bile so reči, ktere se nahajajo v vinu, kakor ga je Bog dal, pa po čudnih nekdanjih zapopadkih v premajhni meri, ali pa so bile tudi take reči, katerih v naravnem vinu še celó najti ni.

Tako so starodavni Rimljani mošt solili, in tudi Grki so imeli to navado. Da! trditi bi se smelo, da vino soliti so prvi od družih si navzeli.

Katon (tako rekoč oče starorimljanskega vinstva), zapustil nam je v tej zadevi jako čuden recept, po katerem je on sam svoje vino ongavil, in po njem se vé da tudi drugi svoje. On je rekel: „ako hočeš imeti dobro vino, vzemi 10 delov mošta (navadnega), 2 dela hudega kisa (jesiha), 2 dela vkuhanega ali zgoščenega mošta, 50 delov sladke in $1\frac{1}{4}$ dela morske, toraj slane vode“. — Dobroto tako mešanega vina si lahko vsak domišljeje; al starim Rimljanom bilo je tako všeč; kajti Katon sam pravi: „da se tako vino drži do jeseni, in kar ga ostane čez ta čas, postane izvrsten kis“. — „De gustibus non est disputandum“ — dostavljamo mi.

Po Katonu je ostala ta navada (morske vode ali pa soli moštu primešavati) še dolgo v narodu, in sčasoma so se Rimljani na slano vino tako privadili, da zaradi zgodnejše zrelosti in više stanovitosti niso več soli potrebovali, ampak zgolj zaradi okusa, kajti neslano vino jim ni več dišalo. — Stari Grki so razen soli tudi smolo, namreč kolofonijo (po njih izrazu „rosino“) vinu primešavali; smola je sol celó dočista spodrinila. Ta navada pri Grkih pa je še dandanes; kajti sploh se kipečemu moštu nekoliko drobno zmlete kolofonije primešuje; a to tudi tukaj ne več toliko zaradi stanovitosti vina kakor nekdanj, ampak zgolj zaradi okusa, ker tudi njim se vino brez smolnega duha in grenkobe ne dopada več.

Naši bratje Dalmatinci so na smolnato vino tudi tako navajeni, da vsako drugo pošteno vino brez smolnega duha, in naj je tudi najboljšo, za slabo vino, za ne pravo vino imajo. Smolnati duh njihovih vin pa ne izvira iz naravnost primešane kolofonije (kakor smo to pri Grkih videli), kajti smole niso oni nikdar moštu dodavali in je tudi dandanes ne dodajajo; ampak iz posóde same, kajti vsa njihova posoda je narejena iz smolebogatega hrvaškega borovega lesa. Smolnati duh in okus je toraj Dalmatincem zgolj okusna reč, delikatesa, za katero jim gotovo nihče ni zaviden.

Druga vinska primes so različna dišeča zelišča, posebno pelin (*artemisia absyntium*) in še druge dišave. Ta primes, ktera ima zopet le na okus vplivati, je posebno pri naših bratih Srbih v navadi. Kako da oni ta zelišča in te dišave vinu dokladajo, nas tukaj ne briga; zadosti je, da vemo, da se tako pripravljeno vino srbski pelin (*srbischer Wermuth*) imenuje, in da je, ako je dobro pripravljeno, v krajih, kjer ga radi pijejo, jako drago.

Razun tukaj navedenih primes bi se dalo še več družih, pri družih narodih navadnih naštetih, vendar ni to moj namen, kajti za danes mi je le za sol mar.

Rečeno je bilo, da stari Grki in Rimljani od za-

četka so vino v prvi vrsti zaradi više stanovitosti, in v drugi (poznejše še le) zaradi okusa solili. V starih vinorejskih knjigah, ktere so zgolj od tako imenovanih izkušenih vinorejcev (kteri so pa vse drugo pred bili nego vinorejci v pravem pomenu te besede) spisane, in ki so polne starih vraž (luna, blagoslovljeno vino sv. Boštjana itd. so jim glavni faktorji) in pa polne receptov, kateri so na samo neumnost (to imenuje pisatelj navadno „stara izkušnja“) ne pa na temeljito vednost naravoslovnih in kemičnih znanosti in postav oprti, nahajamo med družim tudi soljenje vina, gorko priporočano, in to z zagotovitvijo, da postane vino, ako se vsoli, na okusu bolje, posebno pa stanovitejše. Take knjige pridejo marsikteremu, v vinstvu malo izvedenemu vinoposestniku v roke, ki misli, da je vse napisano tudi resnično; on se po tem ravna, a mnogokrat v lastno veliko škodo. Posebno gledé dobrote v slabih letinah (kakoršna je bila lanska) si skuša vsak pomagati; ta skuša to, uni drugo; sol ostane navadno glavno sredstvo. Mnogokrat pa se lahko primeri, da ta ali uni nekoliko pregloboko v solnico seže, tako pa svoj pridelek, ne da bi ga zboljšal, le še le pokvari. Zasoli ga, — ravno tako, kakor nevedna ali pa zaljubljena kuharica juho.

(Dalje prihodnjič.)

Vinska razstava v Gorici.

V Gorici je bila pretekli mesec vinska razstava. Iz popisa gosp. prof. Povšeta v „Gosp. Listu“ povzamemo sledeče, kar bi utegnilo tudi našim vipavskim vinorejcem koristno biti.

Razstavljavcev — pravi pisatelj — bilo je dovolj, čeravno bi jih bilo lahko še več. V presojevalnem odboru sta bila dva tuja gospoda, in sicer: profesor dr. Rösler, voditelj kemičnega poskuševališča za vinstvo iz Klosterneuburga (kot poslanec od kmetijskega ministerstva) in dr. Mulé iz Maribora, oba jako izvedena vinorejca.

Po dokončanem preiskavanju in presojevanju je prof. Rösler v kratkem sledeče omenil o razstavljenih vinih in je stavil nekatere nasvete, koje hočem omeniti. Prof. Rösler je tako-le govoril:

„Namen razstave bil je, spoznati dobroto in lastnost goriških vin, koja so se preiskavala, če so sposobna za kupčijo tudi v daljne kraje. Iz tega stališča je sodba o razstavljenih vinih nekoliko neugodna, čeravno omenim, da goriška vina lahko izvrstna postanejo. V rdečih (črnih) vinih se je nahajalo preveč kisne kisline (jesihove kisline), preveč zagoltnosti (grenkobe). Toda našla so se tudi prav izvrstna črna vina, ki so sposobna za vesoljno kupčijo, in ki obetajo najlepšo prihodnost. Pogreški se dajo lahko odpraviti in sicer z umnejšim vinovrenjem. Vino, ki ima preobilno zagoltnosti, bi se zboljšalo, ko bi se najprvo boljše trte zbrale, potem umnejše s trgatvijo in prvim vrenjem ravnalo. Tudi med domačimi črnimi trtami imamo omeniti prav sposobne izvrstne trte refošk, korvin, od kojih smo dobili v razstavi vino, ktero se lahko meri z najboljim slovečim francoskim vinom.

Velika napaka pri izreji trt je ta, da se preobloži, ako se od nje preveč zahteva. V trtnem poskuševališču v Klosterneuburgu so se trte na 40 viž obrezavale in odgojevale. Skušnja uči, da pri obrezavanju, s kojim se doseže, da trta prav mnogo grozdja daje, se je vedno manj dobro vino dobilo; nasprotno od trt z malo grozdem pa izvrstno blago.

Čeravno v gospodarstvu prav po pravici veljá, ko-

*) Odgovor na vprašanje iz Štajarskega in Kranjskega.

likor mogoče mnogo vina dobiti, je vendar treba skrbeti, da se dovolj pa dobrega vina dobi.

Največa napaka pa je v tej deželi vinovrenje. Navadno se rdeče grozdje z nogami tlači; pri tem se mnogo pecljev stáre, v pecljih pa je največ grenkozagoltnosti. Zatega del priporočam sledeči način: Vinorejci naj si oskrbijo stroj (mašino), ki ima dva vala, s kojima se grozdje stlači. Potem se zmečkana stvar stavi na posebno leseno upravo, ki je situ podobna, kjer se toliko časa rešetá, dokler ne odteče sok; peclji in hlantine se odpravijo. V hlantinah je zagoltnost, in s tem tedaj odstranimo preobilno zagoltnost črnih vin. Priznavati moramo sicer, da je zagoltnost zdravju in stanovitnosti vina ugodna, te pa vino vsem tem dovolj dobí v ostalih jagodah. Pri vrenji se lušine v moštu vzdigujejo in napravljajo nekak klobuk, ki je z ogelno-kislino pokrit. Kakor hitro vrenje odneha, zgine ogelna kislina, postali alkohol pride v dotiko s kislicem zraka in če je zdatna stopinja gorkote, napravi se kisna kislina. Saj nam to kaže prav jasno hitra naprava kisa (jesiha). Pri tej napravi se skrbi, da je tekočina v prav veliki dotiki s kislicem zraka.

Da to nevarnost odpravimo, moramo varovati, da zrak ne dohaja do tega klobuka. Za to služijo leseni pokrovi z luknjicami. Francoski vinorejci vedno stojé pri burnem vrenji in vedno s posebnim kolcem nastopivši klobuk nazaj v mošt tlačijo. S tem obvarujejo dotiko klobuka s kislogazom. Škušnja lastna nas pa učí, da je ravno kakor alkohol tudi ogelna kislina slabega vpliva na drožne gljivice.

Sploh je dobro mošt večkrat pomešati, kajti s tem pospešujemo hitro vrenje, katero je ravno za goriško deželo primerno in potrebno. Nekoliko zagoltnosti mora črno vino imeti. Vinski kupci na Nemškem so jako željni po primorskih črnih vinih ravno zaradi zagoltnosti; gotovo pa želijo primerne, a ne preobilne zagoltnosti. Ako pustimo mošt predolgo na lušinah, potem dobí vino iz lušin preveč zagoltnosti. Hitro vrenje pa ne dopušča tega, vino pri vsem tem dobí dovolj barve in potrebne zagoltnosti in postane prijetno, žlahno.

Od belih vin imamo omeniti, da smo nahajali prav dobra vina. Posebno iz tujih renskih in francoskih trt napravljeno belo vino bilo je izvrstno.

Vino belo iz Rizlinga in Traminerja napravljeno sme se meriti z najžlahnejim renskim vinom Rislinga, ki po celi Evropi sloví.

Želeti bi bilo, da bi se vpeljale žlahne tuje trte, da bi se trtoreja zboljšala in da bi tudi z vrenjem belega vina umnejše ravnali. Zatega del se je našlo mnogo belih vin, ki so imela preveč zagoltnosti, preveč okusa po hlantinah droží. Tudi pri belem vinu naj bi se vpeljalo hitro vrenje, ki je v kratkem času dovršeno; pri tem se gnjilčne tvarine (drože) kmalu odločijo.

Ako se mlado vino predolgo časa na drožéh ležati pustí, se drože, čeravno so drožne gljivice že vsahnile, na dalje razkrojujejo, gnjijejo, in iz nje se napravijo gnjilčne zveze, ki se v vinu vzdignejo. Ravno to, da pustimo vino predolgo na drožéh ležati, storí, da imajo nektera tukajšnja bela vina slab okus. Tudi pri belem vinu bi bilo prav in je neobhodno potrebno, da jagode ločimo od pecljev (hlantin).

Mošt smemo le kratek čas pustiti na lušinah, da ne dobí preveč zagoltnosti. Da pa vrenje pospešujemo, je potrebno, da ima mošt dovolj dotike s kislicem. To dosežemo, če grozdje na posebni mreži rehtamo; pri tem dobí dovolj zraka, ki je za hitro močno vrenje neobhodno potreben. Zrak, to je, kislec mora biti, ker on obguga gnjilčne drobce. Kakor hitro je glavno burno vrenje končano, mora se vino pretočiti, ker le po tej

poti bomo imeli dobro belo in zdravo vino, ki bo sposobno za vesoljno kupčijo. Naše obnebe je krasno in nam je mogoče napraviti vino belo, ki se sme meriti z najboljšim francoskim in renskim vinom. Posebno priporočamo „beli rizling“, ki daje jako sposobno vino za vesoljno kupčijo.

Nahajali smo tudi nektera razstavljená bela domača vina za napravo penečega vina (šampanjca) jako sposobna. Od gostih sladkih vin imamo omeniti, da s takimi vini ni dobička. Le čista negosta sladka vina se lahko prodajajo.

Kupčijsko mesto Trst je blizo, kupčija z vini je tedaj jako lahka; skrbeti je treba tedaj, da napravljamo taka vina, kakoršna so za vinsko vesoljno kupčijo sposobna.

Znanstvene stvari.

Poročilo

o XXIV. skupščini Matičinega odbora

7. marcija 1872.

V pričo 14 ljubljanskih odbornikov (dr. Jan. Bleiweis, Fr. Kandrál, A. Lésar, Jož. Marn, Maks. Pleteršnik, Andr. Praprotnik, Fr. Souvan, J. Šolar, Ivan Tušek, Iv. Vávrú, dr. L. Vončina, dr. Jož. Vošnjak, dr. Jern. Zupanec in Mir. Žakelj) g. dr. Costa ob četrti na 6. uro prične skupščino, pozdravi vse in še posebno one odbornike, ki so prvič pričujoči pri skupščini Matičinega odbora ter prebere list, v katerem ga gosp. J. Pajk 15. febr. 1872. l. prosi, odboru naznaniti, da izstopa iz Matičinega odbora. —

Na to gosp. dr. J. Bleiweis objavlja, da g. Anton baron Cojz zaradi bolehnosti ni mogel priti k odborovi skupščini ter da je g. Anton Samasa za Matico izročil knjigo, ki bi vredna bila, da se prevede v slovenščino in jo izdá Matica. Ta knjiga — pravi — naj se izročí odseku za izdavanje knjig, da vzame v predarek.

1. Ker sta bila XXIII. odborove skupščine in VII. občnega zbora zapisnika že razglašena v „Novicah“, zato prvosednik vpraša, ali naj se bereta ali ne? Gosp. Lésar na to opomni, da konec zapisnika o občnem zboru še ni bil razglašen v „Novicah“, zato nasvetuje, naj bi se bral. Odbor pritrđi. Po nekem dostavku se potrđita in podpišeta oba zapisnika.

2. Tajnik bere poročilo o poslih od zadnje odborove skupščine, ki se tako-le glasí:

„Slavni odbor! Zapisnik, ki ga je izročil odsek, voljen pri občnem zboru, da prešteje glasove o dopolnjevalni volitvi 10 odbornikov, kaže, da je bilo 837 oddanih ali poslanih volilnih listov, vsled katerih so v odbor voljeni:

a) med ljubljanske odbornike: 1. Jan. Šolar z 829 glasovi, 2. Maks. Pleteršnik z 829 glasovi, 3. Miros. Žakelj z 823 glasovi, 4. dr. E. H. Costa s 712 glasovi, 5. Jožef Marn s 708 glasovi, 6. Ant. Lésar s 707 glasovi, 7. Andr. Praprotnik s 704 glasovi;

b) med vnanje odbornike: 8. Matej Cigale z 830 glasovi, 9. Andrej Einspieler s 725 glasovi, 10. Jurij Grabrijan s 703 glasovi.

Imenovanim izvoljencem se je ta volitev koj 16. februarija naznanila s prošnjo, da vsak v treh dneh potem, ko prejme to naznanilo, gotovo naznani, ako ne bi prevzel te volitve. Ker do danes nikdo izmed izvoljencev ni naznanil, da ne prevzame volitve, zato so se vsi vpisali med odbornike, in 1871. l. voljene. — Matični odbor toraj, ker se je gosp. dr. Jož. Vošnjak preselil v Ljubljano, gosp. L. Svetec pa iz Ljubljane v