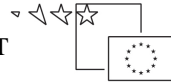




REPUBLIKA SLOVENIJA

MINISTRSTVO ZA ŠOLSTVO IN ŠPORT



*Naložba v vašo prihodnost*

OPERACIJO DELNO FINANCIRA EVROPSKA UNIJA  
Evropski socialni sklad



Točka vseživljenjskega učenja:

**BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO**  
**Strahinj 99, 4202 Naklo**

**Gradivo za predavanje**

**OSNOVE POZNAVANJA VIN**

**Pripravila: ga. Darja Zemljič**

**Strahinj, 9. 11. 2010**

## Osnove poznavanje vin

Slovenija sodi med tradicionalne pridelovalke vina, poleg Italije, Španije, Francije, Portugalske, Nemčije, idr, na drugi strani so nove pridelovalke: Avstralija, JAR, Nova Zelandija, ZDA, Čile. Bistvena razlika med starim in novim svetom je, da se prvi trudi ohraniti vino kot kmetijski pridelek in živilo, medtem ko je za mlade pridelovalke vino izdelek Slovenija ima približno 0,5 odstotka svetovnih vinogradniških površin,. Teh je dobrih 7 milijonov ha, od tega pol v EU.

Po podatkih MKGP ( september 2010) je v register pridelovalcev grozdja in vina (RPGV) je vpisanih 16.700 ha vinogradov, pridelek se redno prijavlja iz 13.600 ha, iz letalskih posnetkov pa je razvidno, da imamo na ozemlju Republike Slovenije dobrih 22.300 ha vinogradov. V RPGV je vpisanih 28.000 pridelovalcev grozdja in skoraj vsi so tudi pridelovalci vina, za stekleničenje je registriranih 1900 pridelovalcev, od tega je 11 večjih (preko 500.000 litrov letno).

Na vinorodnem območju Slovenije pridelujemo v treh vinorodnih deželah : Podravje ( Štajerska Slovenija, Prekmurje), Posavje ( Bizeljsko-Sremič, Dolenjska in Bela Krajina) in Primorska ) Istra, Kras, Vipavska dolina, Goriška Brda) in v devetih vinorodnih okoliših 48 sort vinske trte, zastopanost glavnih sort:

Vinorodna dežela Primorska	
Sorta	%
Refošk	20
Merlot	14
Malvazija	11
Rebula	10

Vinorodni deželi Posavje in Podravje	
Sorta	%
Laški rizling	21
Šipon	10
Žametovka	9
Renski rizling	7

V letniku pridelamo med 80 do 90 milijonov litrov vina, od tega je 40 % pridelave samooskrbne.

### Praktično okušanje:

Osnovno pravilo zaporedja okušanja vin: :

1. BELO PRED RDEČIM
2. SUHO PRED SLADKIM
3. MLADO PRED STARIM .

Vina natočimo v kozarec do tretjine.

#### Videz vina:

##### Preverimo

a) **Bistrost vina : z meglico, motno, kristalno čisto**

b) **Barvo vina:** kozarec nagnemo proti beli površini, vino opazujemo pri robu.

**Odtenki belih vin:** od rumenkaste do zlate ali. vodeno bela, zeleno rumena, limonasto rumena, slamnato rumena, zlata, jantarna, rjava.

Odtenki rose vin: blede rdeča, lososova, barva rožnata, čebulna, oranžna .

**Odtenki rdečih vin:** pri mladih vinih prevladujoči vijolični in modri odtenki, pri starejših od opečnih do rjavih ali: vijolična, rubinasta, granatna, opečna, jantarna, rjava. Bela vina z leti intenzivnost barvo pridobivajo, rdeča jo izgubljajo.

c) Z vidom lahko opazimo tudi vsebnost **ogljikove dioksida** (pri peninah, mladih vinih) in **usedlino** pri staranih vinih.

#### Vonjanje: Vino vonjamo 3 krat + 1

najprej vino v mirujočem kozarcu

nato ga nežno zavrtimo : zračenje in oksidacija prispevajo sproščanje aromatski snovi

ga močno zavrtimo: manj hlapne snovi prisilimo da se sprostijo, kratek počitek vina v kozarcu in spet povohamo. Tako zaznamo aromatične snovi

**a) Stanje vina:** ugotovimo, ali vino diši lepo, isto, ali pa kaže na napako. Vonj izdaja večino informacij o vinu, ki jo z okusom običajno samo potrdimo.

Vonj tako izdaja **najbolj običajne napake in bolezni vina:** po zamašku, oksidacijo, bekser (H<sub>2</sub>S) - vonj po gnilih jajcih, po kisu – acetaldehid, cik, po gumi, po zdravilih, po mokri krpi, po plesni, po česnu, po zelju, po ohrovtu. Vonj pa velikokrat izdaja tudi tehnologijo pridelave vina- v barik ali leseni sodčkih (po lesu), ali gre za sveža, zorjena, ali starejša vina. Bolezni vina nastanejo zaradi delovanja mikroorganizmov, napake vina pa nastanejo zaradi neustreznih postopkov pri kletarjenju, prisotnost tujih, neželenih spojin v moštu ali vinu

**b) Intenzivnost vonja:** nekatera- aromatična dišijo bolj, druga manj: šibko, zaprto, manj intenzivno, srednje, močno intenzivno.

### **Okus vina:**

**Sladkor:** ga zaznamo najprej: suho, z ostankom sladkorja, sladko vino.

**Kislina:** manj kislina, srednje, zelo, kisline sprožijo tudi izločanje slini

**Slanost:** vina manj ali zelo slabo okušamo

**Grenkoba:**, na koncu jezika pri višji vsebnosti taninov: Tanine: nam sušijo jezik, grobi, močni tanini nam naredijo »kosmate zobe, ker jih okusimo na dlesni.

**Aroma vina:** okušamo v celoti, retronazalno.

Za povečanje zaznave vonja v ustih je potrebno vsesavanje zraka v to je vključeno stiskanje ustnic, ki so rahlo priprte. Pri tem se sproščajo aromatične snovi, ki jih zaznamo retronazalno, ko pridejo aromatične snovi v nosno votlino (od zadaj naprej). Le kombinacija retronazalne zaznave z okusom daje splošno skupno zaznavo arome vonja in okusa vina.

Pomen retronazalne zaznave si najbolj ponazorimo, če si zapremo nosnice, tako je preprečen prehod aromatičnih snovi iz ustne v nosno votlino. Nekateri ocenjevalci pa se poslužujejo podaljšane inhalacije vina, ponovnega voha in zelo počasnega izdiha skozi nosnice.

**Telo vina:** nekateri to prištevajo tudi k taktilnim zaznavam – otipu kot teža vina: glede na vsebnost alkohola določimo tudi telo vina: je **tanko** do 9 % alkohola, lahko, **blago** vino od 9 do 10,5 %, od 10,5 do 12% srednje močna, od 12,5% do 14% močna, krepka vina, od nad 14 % alkohola zelo močna vina.

**3.4. Otip- taktilne zaznave:** vina na jeziku občutimo ogljikov dioksid kot zelo prijetno, daje vino svežino, mladost, ne le pri peninah temveč tudi pri mirnih vinih.

**3.5. Zaključek vina:** zaokroženost, harmonija v ustih in dolžina pookusa: ali je vino mlado, še zori, ravno pravšnje za uživanje, je že v zatonu, je že odšlo, itd. sposobnost za zorenje, staranje, je skladno.

### **Odlično vino je**

natančno: je brez odvečnih priokusov brez dodatkov.

**sestavljeno:** je pestro, večplastno, (se po prvem okušanju še kar odpira, najdemo vedno nove zaznave). **aventično, edinstveno:** in hkrati izraža okolje (terorir, rastišče, iz katerega prihaja).

### **Pot od vinograda do police - nadzor vina**

Vino sodi pod zakonodajo o živilih, je eno redki živil, ki ima svoj zakon. Zakon o vinu, zadnja različica slovenskega je bila sprejeta 2006.

Vinogradnik lahko sadi samo na določenih območjih, tj. vinorodnih deželah in okoliških dovoljene sorte. Vinogradniki, ki nastopajo na trgu, morajo pridelek prijaviti, voditi kletarsko knjigo, uporabljena sredstva za varstvo rastlin in količino ter zapisati dovoljena enološka sredstva v kleti. 2. Priporočene datume trgatve glede na tehnološko dozorelost grozdja določi pooblaščen zavod (KGZ) v vinorodni deželi. Vinogradnik, ki želijo imeti priznано vrhunsko vino, morajo prijaviti pooblaščen službi (KGZS) začetek trgatve in ta izmeri sladkor v grozdju ter izda odločbo o ustreznosti kakovosti grozdja..

3. Za prodajo na trgu mora imeti vsako vino analizni izvid in odločbo za prodajo, ki jo opravi pooblaščen vinarski laboratorij na KGZS, Ta opravi dve vrsti analize- kemično in senzorično- to opravijo degustatorji. Šele ti ocenijo in potrdijo ali ovržejo ustrezno kakovost vina.

## **5. Kaj vse lahko preberemo iz etikete?**

### **a) Osebno izkaznico vina:**

**Tip vina:** mirno vino, peneče, biser, likersko ali posebno vino

**Sladkorno stopnjo vina:** suho 0-4 g/l( po starem), oz. 9g/L( kislina +2 g/l )

polсуho od 9- 18 g/l

polsladko 18 g/l do -45 g/l

sladko od 45 g/l in navzgor

Lestvica za peneča vina.: 6 kategorij

1. popolnoma suho- brute nature : manj kot 3 g/l
2. izredno zelo suho- extra bru manj kot 6 g/l
3. zelo suho – brut : manj kot 15 g/l
4. suho ( extra dry) od 12 do 20 g/l reducirajočih sladkorjev
5. posluho ( sec): od 17 g/l do 35 g/l
6. polsladko ( demi sec): od 33 do 50 g/l
7. sladko ( doux): več kot 50 g/l nepovretega sladkorja

za cviček 2,5 g/l sladkorja in za teran PTP 4 g/l sladkorja

**Alkohol: stopnja- od 10 % do 16 vol. odstotkov**

**Obvezno označevanje žveplovega sulfida- S02 kot alergena od leta 2008**

**( zakonodaja EU)**

### **Kakovostne stopnje vina ( po zakonu o vinu, 2006):**

1. Prva stopnja : namizna vina, brez zaščite in kontrole geografskega porekla, vina pod trgovskimi blagovnimi znamkami ( »en starček« belo mercator itd..)
2. V razredu namiznih vin tudi **deželno vino s priznanim geografskim** poreklom – namizno vino PGO
3. PTP ( ali renome ) vino: Vina s priznanim tradicionalnim poreklom: cviček, teran, belokranjec, metliška črnina, bizeljčan.

4. Kakovostno vino ZGP : z zaščitenim geografskim poreklom

5. Vrhunsko vino ZGP: v to kategorijo so vključena še tudi vseh pet kategorij posebnih vin ( pozna trgatve, izbor, jagodni izbor, ledeno vino, suh jagodni izbor) in arhivska vina. Namesto vrhunsko peneče vino ZGP se nadomesti preprosto z besedo penina .

**Konzorcijsko vino-** vinarji so se povezali za izboljšanje kakovosti in promocijo določenega vina( teran, cviček, šipon, zelen) in si postavili višje kakovostne zahteve, kot jih predpisuje zakon.

### **Pri katerih temperaturah postrežemo vino?**

**Okus vina je odvisen tudi od temperature in se z njo spreminja, pri hladnem je izhlapevanje manjše in zato manj zaznamo vinske arome, pri pretoplih večje.**

Penine: od 6 do 8 stopinj Celzija

Mirna bela suha vina : od 8 do 10 stopinj Celzija

Krepkejša bela vina: od 10 do 12 stopinj Celzija

Mlada rdeča vina, rose vina: cviček npr. 12 stopinj Celzija, slajše roseje tako hladne kot bela vina.

Rdeča, krepka vina. Od 15 do 18 stopinj C.

Pomagamo si lahko tudi z ledenimi kockami , ki jih damo v vodo, ali za višanje temperature v mlačno vodo.

**Darja Zemljič, Ljubljana, 9. 11. 2010**