



## Oddelek za kmetijsko svetovanje, specialistična služba za vinarstvo

### SKRB ZA OHRANITEV KAKOVOSTI VINA

V vinski kleti je vsa skrb namenjena negi in čuvanju vina, tako neustekleničenega kot tistega, ki ga nameravamo stekleničiti.

- Vino, ki je še ostalo redno spremljamo s senzorično pokušnjo (spremljamo bistrost, barvo, vonj, okus in harmoničnost) in varujemo pred oksidacijo. Preverjamo vsebnost prostega žvepla in primerno dožveplamo, skrbimo, da je posoda polna. Prazen prostor v posodi lahko zavarujemo z inertnim plinom, kot so argon, dušik, ogljikov dioksid ali inertal (mešanica N<sub>2</sub> in CO<sub>2</sub>).
- Prazno vinsko posodo vzdržujemo. Lesene sode primerno konzerviramo (suho ali mokro).
- V kolikor bo vino šlo v promet v odprtem stanju, kletar poskrbi, da bo vino obstojno tudi, ko bo zapustilo klet. Seveda velja to za krajši čas, zato nikoli ne odpremljamo večjih količin, ki bi se dolgo točile.
- V kleti je potrebno ohraniti primerno klimo. Zato zapirajmo vrata in okna, in zračimo le v hladnejšem vremenu, lahko pa tudi s primernim zračnikom. Najzanesljivejše pa vzdržujemo primerno kletno temperaturo s posebnim sistemom hlajenja.

V teh težkih razmerah epidemije s koronavirusom, ko so prodajne poti zelo ovirane, pa vino porabniku najlažje dostavimo v steklenicah. Tako je zdaj še primeren čas za stekleničenje. Stekleničenje vina zajema pripravo vina in samo izvedbo ustekleničenja–polnjenja vina. Stabilizacija ali utrditev vina, pomeni pripraviti vino obstojno za "vse pogoje", ki jih mora "prenesti" na poti od kleti do porabnika, od sode do kozarca.

Tako obsega stabilizacija vina naslednje: stabilizacija na toplotno občutljive (termolabilne) beljakovine, lepšanje vina z enološkimi sredstvi, stabilizacija na vinski kamen, stabilizacija na vsebnost prostega SO<sub>2</sub>, stabilizacija na kovine, mikrobiološko stabilizacija vina.

Druga faza stekleničenja vina pomeni polnitev stabilnega in razkličnega vina v sterilne steklenice, v kolikor mogoče brezključnih (aseptičnih) pogojih.

Dragi vinarji, v upanju, da se bodo razmere z epidemijo kmalu izboljšale, vam želim, da ostanete zdravi in da sebi in vašim strankam privoščite kozarec vina, za zdravje.

**Maribor, 31. marec 2020**

**Tadeja Vodovnik Plevnik, univ. dipl. inž. kmet.,  
specialistka za vinarstvo in pridelavo sadjevca**



Senzorična kontrola kakovosti vin (Foto: Tadeja V. Plevnik)