

## OSVRT PREDSJEDNIKA KOMISIJA

I treću godinu za redom, u organizaciji tvrtke Horvat Univerzal d.o.o. vinarska oprema, napravljeno je ocjenjivanje mladih vina Varaždinske županije. Kao i prošlih godina, najviše vina pristiglo je s područja Varaždinske županije i njezina dva vinogorja, ali također nemali broj vina došao je iz susjednih županija, prvenstveno s područja Međimurske, Krapinsko – Zagorske i Koprivničko – Križevačke županije. Ove godine ocjenjivanje je bilo bogatije s pristiglim uzorcima vina s područja udaljenijih županija npr. Šibensko - Kninske Vukovarsko – Srijemske, Sisačko - moslavačke i pripadajućih vinogorja, a ne smiju se zaboraviti i vina iz susjedne nam Slovenije tako da je ocjenjivanje zadržalo i međudržavni karakter.

Ocjenjivanje je provedeno 11. ožujka, a provele su ga 4 komisije sastavljene od certificiranih ocjenjivača vina i voćnih vina (degustatora). Ukupno je prikupljeno i ocijenjeno 252 uzorka. Od tog broja je najviše bilo vina u užem smislu riječi, njih 242, zatim 3 voćna vina i 3 likera, te dvije rakije. Među vinima u užem smislu bilo je i jedno pjenušavo vino proizvedeno tradicionalnom metodom. Od vina u užem smislu riječi prema boji najvećim dijelom su bila bijela vina tj. njih 224, zatim 15 crvenih i tri ružičasta vina.

Među bijelim vinima, očekivano, u najvećem su broju bila zastupljena vina od mješavine sorata (96), zatim Graševina (31), slijede Rajnski rizling (22), Muškati žuti i Sauvignon (14), Moslavac (12), Silvanac zeleni (7), te ostale sorte sa po nekoliko uzoraka.

Ocjenjivanje je provedeno po međunarodnoj OIV metodi „100 bodova“, službenoj metodi za ocjenjivanje vina sukladno važećem Pravilniku o organoleptičkom (senzoričkom) ocjenjivanju vina. Konačna ocjena bila je medijana.

Bodovni pragovi za pojedina odličja bili su kako slijedi:

Zlatno odličje..... 82 – 100 bodova

Srebrno odličje..... 76 – 81 bod

Brončano odličje..... 70 – 75 bodova

Priznanje..... 65 – 69 bodova,

Vina s manje od 65 osvojenih bodova su eliminirana.

Najviše ocijenjeno vino i ujedno šampion bijelih sortnih vina je Sauvignon Tomislava Furjana iz Babinca s osvojenih 88 bodova, dok je šampionom bijelih miješanih vina proglašeno vino Stjepana Kovačića iz Ladanja Gornjeg s osvojenih 84 boda. U kategoriji najbolje ocijenjenog crnog vina proglašen Cabernet Sauvignon proizvođača Banfi vina s osvojenih 85 bodova.

Određeni broj vina od aromatičnih sorata, posebice Muškata žutog imala su reduktivne arome ili su sorte arome bile prekrivene drugim mirisima zbog čega treba poraditi na tehnologiji proizvodnje.

Promjenom klime vinogradarske godine postaju sve zahtjevnije, pa je i 2022. godina bila vrlo zahtjevna, kako u vinogradu tako i podrumu. Prošle godine je u preradi u podrumu trebalo dosta umještosti kako bi se iz lijepog i zrelog grožđa izvukao maksimum i dobilo vino dobrih senzoričkih karakteristika.

Većina je vinogradara znala primijeniti svoje znanje i iskustvo tako da je najveći broj vina tehnološki bio dobro odrađen.

Nažalost, bilo je i eliminiranih vina zbog naglašenih mana i bolesti, njih ukupno 21. Najviše vina eliminirano je zbog povišene hlapive kiseline, prisutnosti etil acetata i oksidacije, te zbog sumpornih spojeva, merkaptana. Merkaptani su spojevi koji se definiraju kao mana vina, a nastaju kao posljedica vezanja sumporovodika s alkoholom kada se sumporovodik ne uoči na vrijeme. Ovi spojevi češće se

javljaju kod proizvodnje vina u tankovima od inox-a u strogo reduktivnim uvjetima proizvodnje, a bez povremenog i pravovremenog prozračivanja vina (pretoci).

Važno je prilagođavati se promjenama i mijenjati ustaljene navike i šablone. Treba pažljivo odabrati datum/e berbe, hladiti grožđe/masulj/moš, pravilno odabrati sredstvo za sumporenje, a posebno dozu sredstva za sumporenje. U najosjetljivijoj fazi proizvodnje vina tj. vrenju mošta treba biti prisutan u podrumu i reagirati odmah ako se primijete bilo kakve negativne promjene.

Miroslav Matovinović dipl.inž.agr.