

OSVRT NA OCJENJIVANJE VINA

I ove je godine, šesti put za redom, u organizaciji tvrtke Horvat Univerzal d.o.o. vinarska oprema napravljeno ocjenjivanje mladih vina berbe 2025. Najviše vina pristiglo je iz Varaždinske županije, ali također su pristigla vina i iz drugih županija (Međimurske, Krapinsko – Zagorske, Koprivničko – Križevačke, Sisačko – Moslavačke). Na ocjenjivanje su pristigla i vina i iz drugih država (BiH) pa je time ocjenjivanje zadržalo međudržavni karakter.

Senzoričko ocjenjivanje kakvoće provedeno je 14. ožujka od strane 15 certificiranih ocjenjivača vrsnih poznavatelja vina i voćnih vina po metodi do 100 pozitivnih bodova, koja je prihvaćena kao službena metoda Međunarodne organizacije za lozu i vino – O.I.V. i Međunarodnog udruženja enologa – U.I.O.E.

Sveukupno je prikupljeno i ocijenjeno 308 uzoraka, a od čega su 306 bila mirna vina i dva pjenušava vina. Ocijenjeno je i nekoliko rakija i likera, sveukupno 9 uzoraka. Prema boji, od vina u užem smislu riječi, najvećim dijelom su bila bijela vina, njih 269, 26 crvenih i četiri ružičasta vina.

Među bijelim vinima, najviše su bila zastupljena vina od mješavine bijelih sorata (122), a od sortnih vina najviše Graševine (49), zatim Sauvignona (20), Rajnskog rizlinga (18), Solarisa (13), Silvanca zelenog (10), Muškata žutog (8), Chardonnaya (6), te ostalih sorata 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 slijedeći:

Zlatno odličje..... 85 – 100 bodova

Srebrno odličje..... 80 – 84 boda

Brončano odličje..... 75 – 79 bodova

Priznanje..... 70 – 74 bodova.

Vina s manje od 70 osvojenih bodova su eliminirana, a šampion u pojedinoj kategoriji je vino s najviše osvojenih bodova.

Od ukupnog broja vina 69 osvojilo je zlatno odličje (22,40%), 132 osvojilo je srebrno odličje (42,86%), 67 brončano (21,75%) i 16 priznanja (5,19%), dok je 24 vina ostalo neocijenjeno zbog jako izraženih mana i/ili bolesti.

Šampionom u kategoriji bijelih sortnih vina proglašena polusuha Graševina s brojem zaprimanja 268 s osvojenih 89 bodova, dok je u kategoriji bijelih miješanih vina šampionom proglašeno suho vino s brojem zaprimanja 27 s osvojenih 88 bodova. Šampion u kategoriji crvenih vina s osvojenih 88 bodova je vino s brojem zaprimanja 183 od mješavine crvenih sorata.

Eliminiranih vina zbog naglašenih mana i/ili bolesti bilo je 24, a kao razloge za odbacivanje ocjenjivači su najčešće navodili oksidaciju, povišenu hlapivu kiselinu i prisutnost etil acetata, te sumporovodika i merkaptana. Merkaptani su spojevi koji se definiraju kao mana vina, a

nastaju kao posljedica vezanja sumporovodika s etanolom 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).

Ocijenjena vina su najvećim dijelom, s obzirom na ostatak šećera, bila suha, no određeni broj miješanih bijelih vina, ali i sortnih, bio je s većim ili manjim ostatkom šećera. Pretpostavka je da u određenom broju slučajeva to nije bilo planirano već da je to posljedica problema u vrenju mošta zbog njegovog specifičnog kemijskog sastava. Kako se vina od mješavine sorata u našim krajevima tradicionalno konzumiraju s vodom odnosno kao „gemišt“, vina s ostatkom šećera nisu pogodna za tu vrstu konzumacije.

Zbog globalnog zatopljivanja i klimatskih promjena rokovi berbe su sve raniji pa se odvijaju u vrućem dijelu godine, nerijetko još u ljetnim mjesecima. Stoga se sama berba i prerada grožđa odvijaju pri visokim temperaturama. Ukoliko u vinskom podrumu ne postoji efikasan sustav hlađenja grožđa/masulja/mošta dolazi do problema već u samom startu tj. sa započinjanjem vrenja pa se mošt ne uspije dobro i kvalitetno istaložiti. U takvim slučajevima vrenje započinju autohtoni kvasci koji dolaze s grožđa. U određenom broju slučajeva, kada se mošt i uspije dobro istaložiti, zbog specifičnog kemijskog sastava (visoki sadržaj šećera, niska ukupna kiselost, visoka pH vrijednost), dolazi do pojave tzv. „lijenog“ vrenja zbog otežanih uvjeta za vinske kvasce. Spomenuti parametri kemijskog sastava mošta, uz nedostatak asimilacijskog dušika (hrana za kvasce) i neadekvatnih uvjeta u podrumu, imaju za posljedicu alkoholnu fermentaciju koja ne završi do kraja, odnosno sa suhim vinom. Vrlo često takva vina, uz ostatak šećera imaju i povišenu koncentraciju hlapive (octene) kiseline koju često prati i etilacetat, spoj karakterističnog mirisa na OHO ljepilo.

„Novo normalno“, promjene klime i globalno zatopljivanje, uvjetuju da vinogradarske godine postaju sve zahtjevnije, kako u vinogradu tako i podrumu i stoga je lani u preradi i podrumu trebalo dosta umještosti kako bi se iz zdravog i zrelog grožđa izvukao maksimum, te dobilo vino dobrih senzoričkih karakteristika.

Važno je prilagođavati se promjenama i mijenjati ustaljene navike i šablone. Treba pažljivo odabrati datum/e berbe, hladiti grožđe/masulj/mošt, pravilno odabrati sredstvo za sumporenje, a posebno dozu sredstva za sumporenje. Pravilno odabran datum berbe postaje jedan od najvažnijih faktora uspjeha u berbi i kvaliteti grožđa i u sve većem broju slučajeva treba ga odabrati prema koncentraciji kiselina i vrijednosti pH u grožđu, odnosno moštu.

U najosjetljivijoj fazi proizvodnje vina tj. vrenju mošta treba biti prisutan u podrumu i reagirati odmah ako se primijete bilo kakve negativne promjene.

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

Na kraju se u ime svih ocjenjivača i u moje osobno zahvaljujem svima koji su sudjelovali i pomogli u organizaciji ovogodišnjeg ocjenjivanja vina. Svi su oni uložili ogroman trud i time omogućili da ocjenjivanje bude maksimalno profesionalno i prođe u savršenom redu. Osjećali smo se dobrodošli i svima nam je bilo izuzetno ugodno raditi ovaj stručan i odgovoran posao.

Miroslav Matovinović dipl.inž.agr.