

Dr. Julij Nemanič
Metlika



Za projekt KŠTM Sevnica
"Modra frankinja - žametno vino Posavja"

Strokovni članek:

KAKO OPTIMALNO PRIDELATI, OVREDNOTITI MODRO FRANKINJO V POSAVJU?

UVOD

Posavje potrebuje v vinski ponudbi rdeče vrhunsko vino. Po obsegu posajenih sort in po sedanjih rezultatih je kot sortno vino lahko le Modra frankinja. Sorta se je že lepo uveljavila. Tudi v Podravju je prisotna, zato se ji lahko skupaj uspešneje posvečamo in gradimo kakovost in dobro ime.

Za vrhunsko kakovost, ki bi morala biti nadstandardna, bo primeren le manjši del vinogradov. Odvisno od vinorodnih leg in pripravljenosti vinogradnika za pridelavo vrhunskega grozdja.

Večina sortnega vina Modre frankinje (približno 80%) bo verjetno v »zgornjem« kakovostnem razredu (nad 17,5 točk). Za dobro ime in uspešnost vina na trgu ne bi smela biti kakovost ocenjena pod 17,0 točk.

V Posavju imamo na srečo tradicionalne in zaščitene vinske zvrsti, v katerih je dobrodošla Modra frankinja kakovosti med 16,5 do 17 točk.

Modra frankinja je zelo primerna tudi za rosé vina, ki lahko pomagajo pri uveljavljanju sorte.

Velika vsebnost resveratrola v sorti je krasna popotnica. Ta podatek bo gotovo igral v marketingu močno vlogo. Kaj pomeni za zdravje resveratrol, pa bi moral vedeti vsak, ki Modro frankinjo prideluje.

Ob razmišljanju, kako načrtovati našo vinsko prihodnost, se ponuja tudi misel o zvrsti rdečega vrhunškega vina. Lažje je dolgoročno zagotavljati rdečo nit v kakovosti z zvrstjo. Modra frankinja bi bila osnovno vino, za popravke bi pa lahko služil Modri pinot ali Šentlovrenka ali Zweigelt. Zvrst bi lahko razvijali v majhnih količinah, poskusno, v povezavi z vinarsko inštitucijo. V tem primeru bi morala teči vzporedno »v medijih in reklama od ust do ust«, napoved nove zvrsti iz Posavja. V nekaj letih bi tako razvito »avtorsko vino - zvrst z imenom, ki bi temeljilo na naši zgodovini« lahko začeli tržiti, seveda v višjem cenovnem razredu. Tak projekt bi bil možen ob strinjanju vseh sodelujočih, ki bi šli v kolektivno blagovno znamko. Smo zreli za tako slovo?

Predlagani značaj Modre frankinje

Kakovostni razred:

Obarvanost vina intenzivna, ne globoka. Mlada vina imajo vijoličen odtenek z opazno modrikastim tonom. Sprememba nians barve s staranjem poteka od vijolične do rubinaste, čez nekaj let opečne ...

Zaznava sadnosti vina se nanaša na grozdje, ali drugo sadje.

Ravnotežje v ustih med okusom ter kislostjo vina, se nagiba k živahnosti, sočnosti. Struktura vina krepka, daje vtis gostote.

Dolžina vina ali obstojnost arome v ustih po zaužitju vina, je ključen trenutek degustacije. Pričakuje se najmanj tri sekunde (kodaliije).

Vrhunski razred:

Trženje vrhunske Modre frankinje je logično šele tretje leto, po zorenju v sodih in stekleničenju. Pričakuje se globoka obarvanost. Z leti se antociani povezujejo s tanini in sledijo oranžni, opečni odtenki. Zrela Modra frankinja kaže rubin obarvanost z opečnimi odtenki.

Rdeče vino, namenjeno zorenju, preživlja različna obdobja razvoja. Odprte sadne arome v mladosti počasi ugašajo. Nastaja drugačen, zrejši značaj vina. Cenjena značilnost zrelega rdečega vina je sestavljenost (kompleksnost) arom po prezrelem sadju (črna češnja, črni ribez, murva ...), praženih jedeh, začimbah in arom iz živalskega sveta.

Aroma po praženem kruhu je najbolj značilna, je pogosto posledica nege vina v ožganem bariku. Končne in med najbolj iskanimi aromami zrelih rdečih vin so vonji pražene kave, kakava, čokolade. Predvsem vanilij, ki pride iz hrastovega sode, je zelo opazen v mladem vinu, a se kasneje lepo umika v drugo vrsto. Arome cimeta, nageljnovе žbice so dobrodošle.

Pojavljajo se tudi animalne arome, ki se začenjajo z aromo usnja in se lahko nadaljujejo s poznimi leti, tudi tja do vonjav po divjačini.

Struktura vina, v mladosti nekoliko agresivna zaradi živahnih taninov, lažje prenaša zorenje. Z leti se lepo staplja s kislino in se pojavlja žametasti okus. To pomeni najbolj žlahtno stanje odličnega, zrelega rdečega vina, ki lahko traja dalj, ali manj, odvisno tudi od kakovosti hrambe steklenic.

Vse to lahko doživi vino Modre frankinje, sposobno za zorenje.

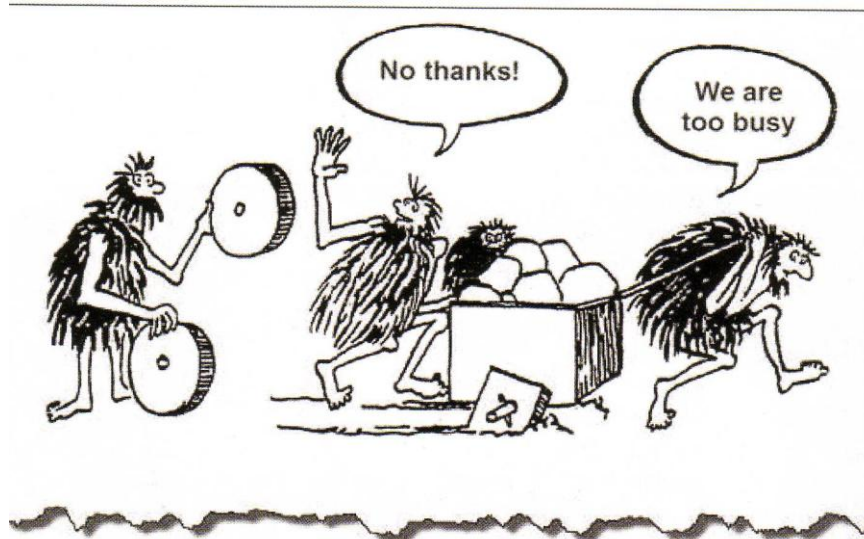
Pričakovana dolžina vina ali obstojnost arome v ustih po zaužitju vina, je najmanj 5 sekund.

Napotki za pridelavo grozdja in vina MF

Kako pridelovati optimalno kakovost? Ali vemo dovolj, da lahko razvijamo sortno individualnost - značaj vina?

Nujno je stalno povečanje znanja o pridelavi grozdja in kakovosti negovanja vina.

V življenju smo pogosto prezaposleni, ali slepi, da ponujenega novega znanja ne sprejmemo.



Napredek izpred 20 let danes ne zadostuje. Že lansko znanje je včasih premalo. In k nam prihaja z zamudo. Samo obisk v Avstriji, ali Italiji, na Madžarskem ... nam pove, da so oni vedno pred nami. In pivci so vsako leto bolj izbirčni, vsako leto več vedo. Brez konkurenčne kakovosti vin nam noben marketing ne bo pomagal.

Koliko Modre frankinje je v Sloveniji?

		Število trsov	Površina v ha
Bela krajina	Modra frankinja	309.328	76,06
Bizeljsko Sremič	»	638.965	170,54
Dolenjska	»	1.189.530	273,99
Prekmurje	»	74,295	16,09
Štajerska Slovenija	»	586.164	153,68

Specifike pri pridelavi vina kakovostnega razreda

Aktualna ponudba ne odraža dovolj prepoznavnega sortnega in krajevnega značaja vin. Zaželeno so razlike med vini iz Posavja in Podravja, ki bi temeljile na različnih naravnih dejavnikih (terroir). Z dobrim kletarjenjem in nego je možno razviti krajevni pečat. Večja preglednost bo prispevala k zaupanju in ugledu sorte.

Trgatev in kakovost grozdja za kakovostno vino

Prava določitev roka trgatve je velik prispevek h kakovosti vina. Bistven dejavnik je zrelost grozdja. O tem se lahko hitro prepričamo, če zobljemo grozdne jagode v različnih stopnjah zrelosti. V isti meri kot grozdje dozoreva, se sadnost stopnjuje, enako raste harmonija med sladkimi in kislimi zaznavami, kakor tudi pestrost sadnih arom. Če uide določena stopnja zrelosti, se sortnost zmanjša in sledi prezrelost.

Zrelost grozdja za kakovostni in vrhunski razred ne sme biti enaka. Višji pridelek grozdja na trto za kakovostno vino se nastavi že ob rezi trte. Tako si sledita dva cilja, pitnost vina in ekonomika. Odbira grozdja ob trgatvi je dosledna, gniloba ni dopustna. Ravnanje z grozdom (prevoz, posode, temperatura ...) v smislu varovanja pred fizičnim in biološkim kvarjenjem.

Idealno bi bilo, da bi bila tudi alkoholna stopnja kakovostnega in vrhunskega vina različna, recimo kakovostno okrog 11,5% s $\pm 0,5\%$ (trgatev šele pri 85° Eksle). Mnenja sem, da je nesmiselno se truditi za vrhunski razred Modre frankinje, če ne bo grozdje imelo vsaj 90° Eksle in harmoničen okus. Toda tudi fenološka zrelost (stanje barvil in stopnja zrelosti taninov) rdečega grozdja je ključna. V veliko pomoč pri določanju roka trgatve je pokušanje grozdja zadnji teden pred trgatvijo. Poleg sladkorne stopnje je okus grozdja dobra informacija.

Razlika v alkoholni stopnji med kakovostno in vrhunsko Modro frankinjo bi omogočala lažjo prepoznavnost med kakovostnimi razredi in lažjo orientacijo za pivce ter lažjo logistiko vina na trgu.

Dosledna odbira grozdja. Iz gnilega grozdja je nemogoče pridelati dobro vino Modre frankinje. Izhod je lahko rosé vino.

Predelava grozdja

Predelava grozdja, ocenjujem, je pri nas na višji ravni kot trgatev. Sodobni stroji so večinoma dobro zasnovani. Vinogradniki so lepo sprejeli priporočilo in skrbijo, da je grozdje prijazno predelano (pecljanje, prešanje).

Žveplanje

V praksi je še preveč šablonskega žveplanja. Kletar mora odmerke žvepla prilagajati stanju grozdja, drozge, mošta, vina.

Zdravo rdeče grozdje ni potrebno žveplati.

V ljubiteljskih kletih, kjer so majhne količine, visoka higiena, temperatura pod 20°C, celo ni treba žveplati drozge, če je takoj pripravljen kvasni nastavek.

Kdaj žveplati, koliko in kako?

Kdaj: Sprotno žveplanje je najbolj učinkovito. Pozor na sveže žveplo in natančne merice.

Koliko: Odvisno od zrelosti grozdja, temperature in pH vrednosti (kisline). Pri zdravem grozdju (pH do 3,3) zadostuje 25 mg/L (pol dcL 5% H₂SO₃/hL). Doza 50 mg/L, ali en dcL/hL naj bo zgornja pri ranjenem, bolnem, oziroma zelo zrelem grozdju. Povečevanje žvepla pospešuje razvoj bekserja.

Kako žveplati: Žvepla se drozga ali razpecljano grozdje. Najbolj praktična je raztopina SO₂. Tudi kalijev metabisulfit je uporaben, toda raztapljati ga v moštu, ne v vodi.

Alkoholno vrenje

Odbira kvasovk

Od kakovostne Modre frankinje se pričakuje dobra obarvanost, sortne, primarne arome, srednjo vsebnost taninov. Maceracija je krajša (šest do osem dni). Pri izboru ustreznih kvasovk se je ravnati po omenjenih ciljih.

Dodatek kvasnega nastavka naj ne sledi, preden ne mine najmanj ena ura od zadnjega žveplanja.

Priprava kvasnega nastavka je izjemno pomembna faza, ki jo je potrebno izvesti dobesedno po navodilih. Navodila o pripravi kvasnega nastavka so dostopna vsakomur. Samo potruditi se je treba.



Dober kvasni nastavek je mogoče pripraviti le s pomočjo termometra.

Potreba kvasovk po dodatnem dušiku:

Posebno grozdje iz preobremenjenih trt, iz zatravljenih vinogradov in v sušnih letih ne vsebuje dovolj razpoložljive dušične hrane (hrana) za nemoten potek alkoholnega vrenja. Pomanjkanje dušika vzpodbuja kvasovke, da proizvajajo žveplovodik (bekser).

V prvi fazi, na začetku alkoholnega vrenja se tvori H₂S. Izhajanje plina CO₂ je zelo močno in odnaša s seboj veliko plina H₂S (bekserja). V drugem obdobju, ob tihem vrenju, ostane v vinu in »diši«. Pri moštih, ki ne trpijo pomanjkanje dušika, je v drugem obdobju proizvodnja H₂S šibka ali je sploh ni, pri revnih moštih na dušiku pa vedno.

Kako dodajati dušična hranila:

- Ne dodati hrane na začetku, ob cepljenju drozge. Za začetek je dovolj hrane v vsakem moštu.
- Kvasovke porabijo skoraj vso hrano že po približno dveh dneh poteka alkoholnega vrenja. Takrat dodati polovico odmerka hrane. Druga polovica se doda približno ob polovici predelanega sladkorja. Dodajanje hrane tik pred končanim vrenjem ne pomaga in je škodljivo.
- Pomanjkanje dušika zavira razmnoževanje kvasovk, hitrost alkoholnega vrenja se upočasni, zmanjša se produkcij zelenih vrelnih arom in povečuje nečistih (bekser).
- Katere koli so že kvasovke, da bi bilo uravnoteženo prehranjevanje, se doda nekaj anorganskega in nekaj organskega dušika. S tem povečamo produkcijo dobrih arom vina (estri).

Temperatura alkoholnega vrenja

Uravnavanje temperature ima za cilj, poleg drugega, da ohrani vino arome, ki so na trgu iskane.

Za sadna vina je potrebno vzdrževati temperature od 18° do 24°C.

Pod 18°C so amilne arome (banana, bonboni). Nad 24°C se zgubi veliko arom.

Pri nižji temperaturi ohranimo več sadnih arom, ki so v kakovostnem vinu še kako dobrodošle.

Maceracija

Koliko časa macerirati drozgo Modre frankinje? Kako uravnavati ekstrakcijo med maceracijo jagodnih kožic? Upoštevati fenološko zrelost grozdja. Dobro uravnavanje ekstrakcije med maceracijo, je svojevrstna umetnost.

Izkušen kletar pridobi občutek za stopnjo zelene obarvanosti, arom in vsebnost taninskih snovi. Vsako posodo je potrebno ob potapljanjih opazovati, pokušati. Preveč taninov zasenči sadnost vina, ki je pri kakovostni frankinji iskana in zelena.

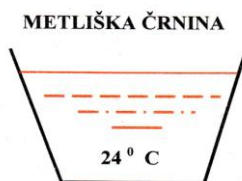
Intenzivnost maceracije prilagajamo glede na stanje in kakovost grozdja, med letniki so razlike. Včasih se barva hitreje topi in prehaja iz jagodnih kožic v mošt. Barvila se izločajo predvsem v prvih štirih dneh maceracije. Temu primerno lahko skrajšamo, ali podaljšamo maceracijo.

Taninske snovi se bolje raztapljajo šele po četrtem dnevu maceracije. Število potapljanj pospešuje izločanje barvil in taninskih snovi.

Bolje je povečati število potapljanj, ali podaljšati maceracijo, kakor dvigniti temperaturo preko 25°C. Dobimo več taninov in ohranimo arome. Trpke snovi v rdečih vinih igrajo močno vlogo pri ocenjevanju kakovosti, saj je lahko premajhna, ali prevelika trpkost pomanjkljivost. Kakovost taninov je znak visoke kakovosti rdečega vina.

Pri vrhunskem vinu ne iščemo v prvi vrsti sadne arome, potrebujemo več taninov, zato je potrebna višja temperatura med maceracijo (do 28°C).

MACERACIJA



Pri vrhunskem vinu se podaljša naknadna (postfermentativna) maceracija za dva do štiri dni, ali celo več. Odločamo se glede na stanje vina.

Trajanje maceracije je povezano z iskanim značajem vina.

Stiskanje (prešanje) drozge

V večini letnikov se prekine maceracija, oziroma odtoči mlado rdeče vino za kakovostni razred Modre frankinje, ko je končano alkoholno vrenje. Kletar z izkušnjami bo lahko prekinil maceracijo pred končanim alkoholnim vrenjem, če ugotovi, da je dosegel pričakovani značaj vina. Opazovanje in vonjanje klobuka veliko pove in nam pomaga, da se lažje odločamo.

Pri rdečem vinu igrajo tanini veliko vlogo. So duša rdečega vina, predvsem vin za zorenje v sodih in barikih. Koliko prešanca vključiti pri tipizaciji v vino? Odvisno od stiskalnice, stanja prešanca in potrebe po taninih. Brez prešanca bi bila struktura Modre frankinje prenežna. Poiskati pravo razmerje med sladkimi snovmi (alkoholi), kislino stranjo in tanini, je velik del uspeha. Ni formule, je prej sposobnost kreiranja.

Prvi pretok:

V roku 24 ur po napolnitvi posode, odstranimo s pretokom grobe droži, brez žveplanja. Droži imajo toliko redukativnega naboja, da je vino zaščiteno pred oksidacijo.

Grobe droži na dnu posode v prvem mesecu po zaključku alkoholnega vrenja brez izjeme razvijejo bekser.

Nega na finih drožeh ni več tvegana. Zgodnji prvi pretok mladega vina iz grobih droži tudi stabilizira vsebnost lažjih žveplastih arom.

Jabolčno mlečni razkis vina:

To fazo nege mladega vina v praksi in teoriji še najmanj obvladamo. Zato navajam osnovne napotke za lažji pristop.

Za kakovostno, sadno vino Modre frankinje, ne bo nujen vsako leto biološki razkis. Več kisline je tudi več sadnosti. Kletar se bo odločal na osnovi stanja kislin in splošnega okusa vina.

Pri vrhunskem vinu je biološki razkis pravilo. Optimalno je cepiti mlado vino z bakterijskim nastavkom za jabolčno-mlečno fermentacijo (JMF), takoj po končanem alkoholnem vrenju, oziroma, ko ga pretočimo iz grobih droži. Mlado vino se še ni ohladilo, zato ga ne bo treba segrevati.

Strokovno vodena JMF prepreči tudi neželene spremembe kakovosti mladega vina, ki je v tej fazi zelo ranljivo (*Brettanomyces* kvasovke).

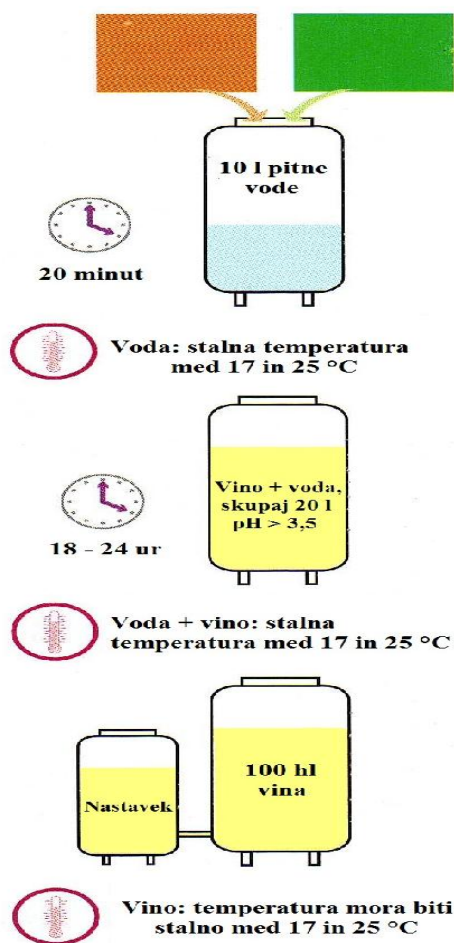
Po cepitvi (inokulaciji) vina z bakterijskim nastavkom, potrebujejo bakterije določeno obdobje prilagoditve, preden se sproži fermentacija. Poleg pH se je potrebno prilagoditi tudi na alkohol vina in nizko temperaturo, oba namreč skupaj delujeta na bakterije stresno. Večina štartnih kultur bakterij *Oenokokus oeni*, ki so na trgu, je izolirana iz rdečih vin.

Številne študije obravnavajo soodvisnost med metaboliti kvasovk in razmnoževanjem bakterij. Te snovi so lahko stimulirajoče, ali zaviralne ali nevtralne. Več študij je potrdilo, da je stopnja in vrsta interakcije (medsebojnega delovanja) odvisna od izbranega para »kvasovke-bakterije« (*Saccharomyces cerevisiae* in *Oenokokus oeni*).

Žveplov dioksid (SO_2) je tudi eden od dejavnikov, s katerim je potrebno računati. Njegovo stanje v vinu je odvisno od žveplanja grozdja, drozge, mošta in od kvasovk, ki ga proizvedejo med alkoholnim vrenjem. Večina sevov kvasovk ga pridela pod 30 mg/L. Nekateri sevi kvasovk ga pa pridelajo čez 100 mg/L. Večja poraba hrane med alkoholnim vrenjem (AV) s strani kvasovk, tudi lahko zmanjšuje aktivnost bakterij. Med posameznimi sevi kvasovk so večje razlike v potrebi po hranilih. Zelo pomembno je izbrati dvojico kvasovka (K)-bakterija (B), ki je v največji meri adaptirana na določeno vino. Vse kvasovke niso naklonjene biološkemu razkisu. Kvasovke, ki so zelo naklonjene biološkemu razkisu, imajo majhno potrebo po dušiku, nobene proizvodnje inhibitorjev, in hitro autolizo.

Glej spodaj postopek priprave bakterijskega nastavka

**Postopek aklimatizacije bakterij
JMK na vino (bakterijski
nastavek za 100 hl vina)**



Žveplanje:

V nobenem primeru ne prej kot 10 dni po končanem alkoholnem vrenju. Lahko pa kasneje, če je vino v dobrem stanju. Pri vinih, kjer načrtujemo biološki razkis, je potrebno upoštevati dozo žvepla že pri žveplanju drozge, žveplamo pa vino šele po končanem razkisu.

Približno v dveh tednih po biološkem razkisu vina se razgradi diacetil (diši po maslu), ki nastane med potekom razkisa, če vina ne žveplamo. Zopet priložnost za kletarja, ki ima v kleti visoko čistočo, v obratnem primeru pa tveganje za napad neželenih mikroorganizmov (bretanomicesi).

Žveplanje rdečega vina zahteva več premisleka, kot je to potrebno pri belih vinih. Po izkušnjah, naj bi odmerili, za prvo žveplanje rdečega vina, med 60 in 70 mg/L. Pri mladem rdečem vinu, ki je pripravljeno za stekleničenje, sta praviloma potrebna dva tedna za dolgoročno stabiliziranje skupnega in prostega SO₂.

Vsako dožveplanje dvigne prosto žveplo.

Del tega žvepla se veže v naslednjih dveh do treh dneh po žveplanju.

Priporočena nega in zorenje vrhunskega vina Modre frankinje

V vrhunskih rdečih vinih najdemo lahko obilo taninov, fino zrnatih, ki delujejo zelo okusno. Fenološka zrelost grozdja, dobro uravnavanje ekstrakcije med maceracijo, dolga nega v dobri leseni posodi, so predpogoji za uspešno zorenje rdečega vina.

Kreativnemu vinarju se ne sme predpisovati »receptov« za pridelavo vrhunske Modre frankinje. Odločal se bo, na osnovi kakovosti in strukture vina, med zorenjem v večjih sodih, ali pa v barikih.

Vedeti izbrati ta pravi barik (kakovost lesa, stopnja ožganosti) vinu, je zahtevno znanje in ni lahka odločitev. Popravnega izpita ni. Vino mora biti kos bariku, ne sme se mu podrediti. Napaka je negovati v novem bariku vino, ki nima ustrezne substance in gostote. Manj tveganja je nega vina v večjem sodu.

Vino, ki se nataka v sod, je že biološko razkisano, žveplano (možno je tudi negovati vino v bariku brez žvepla, toda to so specifična znanja). Skrbeti je potrebno, da je sod dotočen, ali da je majhna zračna blazina nad vinom vedno pod vakuumom (silikonski zamašek).

Vino med zorenjem v bariku doživlja različna stanja. Nekaj mesecev po negi v leseni posodi pokaže prijeten, sadni značaj. Po letu ali dveh, odvisno, se lahko zapre in degustacija vina je lahko razočaranje. Toda razvoj teče in vino z dobro osnovo se zopet kot po čudežu pokaže v dobri luči, v naše veselje.

Razvoj vina je potrebno spremljati organoleptično in tudi s kemičnimi analizami. Pozor na rast hlapnih kislin ali animalni vonj.

Čas zorenja v bariku je odvisen od razvoja vina. Lahko traja leto dni, ali pa več. Zopet je kletar tisti, ki mora zaznati, kdaj je pravi čas za steklenico. Zorenje v steklenici se nadaljuje. Pogoji so drugačni, ker ni več v stiku z zrakom. Tudi steklenica, hranjena v primernem skladišču, doda vinu nekaj žlahtnega.

Stekleničenje

Ravnotežje med skupnim in prostim »žveplom« je potrebno urediti vsaj mesec dni pred načrtovanim stekleničenjem. Vrhunsko vino je namenjeno za večletno trženje, zato mora biti stabilni prosti SO₂ vsaj 25 mg/L. Vedeti pa tudi moramo, koliko kisika vnese naš postopek stekleničenja v vino, saj en miligram zraka veže približno 3 mg žvepla.

Sklepna misel

Brez konkurenčne kakovosti vin nam noben marketing ne bo pomagal.

Posavje (ali posamezen okoliš v Sloveniji) se lahko uveljavi kot vinska destinacija, če bodo urejene stvari na ravni blagovnih znamk, kakovosti vin in s sodobno ponudbo.



Motivirajmo mladi rod!

Dr. Julij Nemanič

Metlika, 6. 4. 2014

Viri:

1. Revue des Oenologues et destechniques vitivinicoles et oenologiques (članki v letnikih 2008 do 2013).
2. C. Gros, S. Yerle: Vinification en rouge, Dunod, Paris 2009.
3. Spoznanja in izkušnje avtorja