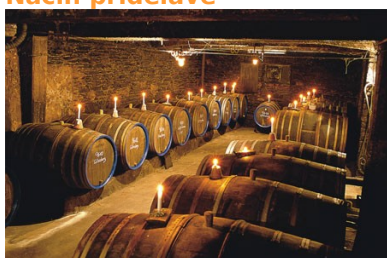


Vino



Način pridelave



Vino se ponavadi pridobiva iz grozdja oziroma grozdnega soka, čeprav ga je možno pridelati tudi iz sokov drugega sadja. Obrane grozdne jagode (čas trgatve je pomemben zaradi količine sladkorja v grozdju) se loči od pecljev in zmečka v preši. Pri izdelavi belega vina se sok takoj loči od lupin in pešk, za rdeče oziroma črno pa se jih pusti skupaj. Kar po prešanju ostane, se lahko zmeša z vodo, pusti da sfermentira in destilira v vinjak. Grozdni sok se potem pretoči v sode, doda kvasovke in začepi, nato pa pusti alkoholnemu vretju, da opravi svoje. Pri tem je potrebno stalno nadzorovati temperaturo- bela vina vrejo pri temperaturah med 10° in 15°C, rdeča in črna pa med 20° in 25°C. (Ker se pri vrenju sprošča toplota, jo je potrebno stalno odvajati, saj temperature nad 30°C zavirajo rast kvasovk. Poleg tega je pri rdečih/črnih vinih potrebno paziti, da se lupine in peške, ki plavajo na vrhu, ne posušijo in skisajo- vsaj dvakrat dnevno jih je potrebno zmočiti z obračanjem sodov ali prečrpavanjem.) Vrenje pri višjih temperaturah traja približno 4 tedne, pri nižjih pa med 10 in 15. Potem se iz vina odstrani usedlino (trdne delce in kvasovke), po potrebi zbistri in stekleniči, ali pa pusti v sodih še nekaj časa (staranje).

Vrste

Poznamo ogromno vrst vin, če ne drugega jih zna vsak razločevati vsaj po barvi.

Delimo jih na:

rose vina: pri izdelavi rose vin se grozdni sok loči od lupin in pešk takoj, ko se dovolj obarva. Imajo bolj svež in lahkoten okus.
Predstavniki: modra frankinja, modri pinot, modri burgundec...

črna/rdeča: katero vino je rdeče in katero črno ni povsem jasno, saj je za nekatere rdeče vino le rose, za nekatere pa je črno le tisto najbolj temno rdeče. Ta vina so pridelana iz črnega grozdja, vrejo pa skupaj z lupinami in peškami, ki v vino prispevajo barvila, predvsem tanin, ki naj bi bil dober tudi za zdravje. Po vsebnosti sladkorja so vsa rdeča (oziroma črna) vina suha.
Predstavniki; kabernet, merlot, teran, refošk, grajska črnina, cviček-narejen iz belega in črnega grozdja, slovenski endemit...

bela vina: se lahko prideluje tako iz belega kot iz črnega grozdja, važno je samo to, da sok ločimo od ostalih delov še preden se obarva. Zorijo dalj, z nadzorovanjem vretja pa dosežejo določeno stopnjo sladkorja v vinu. Suha vina tako vsebujejo do 4 grame sladkorja na liter (sladkor se pri vrenju porablja suha vina zato vrejo dalj časa):

polsuha vina vsebujejo med 4 in 12g sladkorja/liter,
polsladka 12-50g/l,
sladka pa 50 in več gramov na liter vina.

Predstavniki: chardonnay, sauvignon, sivi pinot, beli pinot, rizling, šipon, rebula...bela vina z istim imenom se lahko po sladkosti razvrščajo v različne skupine - preglejte etiketo.

Peneča vina: pri pridelavi penečih vin se lahko ob stekleničenju ogljikov dioksid tudi umetno doda, vendar so pravi "šampanjci" pridelani tako, da med vrenjem ogljikovega dioksida ne odvajajo iz sodov (razen pri francoskih šampanjcih, ki vrejo v steklenicah). Rezultat je vino z mehurčki, ki ga ponavadi pijemo ob praznovanjih, čeprav je, zanimivo, nastalo kot ponesrečen poskus francoskih vinogradnikov. Tudi peneča delimo po vsebnosti sladkorja, le da so meje malo drugačne:

suha imajo do 15g sladkorja/liter,
polsuha 15-40g/l
polsladka 40-80g/l,
sladka pa imajo 80 in več gramov sladkorja na liter vina.

Predstavniki: srebrne, zlate in ostale penine, ime šampanjec lahko nosijo le tista vina, ki so pridelana v francoski pokrajini Champagne.

desertna vina: po okusu in vsebnosti alkohola lahko že mejijo na likerje. Pri izdelavi jim dodajo žganje, ali pa jih pripravljajo iz čim bolj sladkega soka, tako da ves sladkor ne more povreti.

Predstavniki; portovec, sherry, vermut, prošek, martini...

Kdaj in kako pijemo

V nasprotju s pivom je kultura pitja vina razvita do skrajnosti. Vina se ponavadi streže ob hrani, ki dopolnjuje njihov okus in obratno. Pri tem imamo pravico (nekateri bi celo rekli dolžnost) biti pedantni in vsako sorto ponuditi v primernem kozarcu (ozki in zvončasti za bela, širši za rdeča, visoki in ozki za peneča in nižji in široki za desertna vina), ohlajeno na zanjo primerno temperaturo (bela vina od 8 - 12 °C, rose vina od 12 - 14 °C, rdeča vina od 14 - 16 °C, temnejša rdeča vina od 16 - 18 °C, peneča in desertna vina od 5 - 8 °C). Kar se tiče jedi, obstaja nekaj osnovnih smernic, ki jih je dobro poznati; lahka vina pridejo na mizo pred težjimi, suha pred slajšimi, bela pred rdečimi; k belemu mesu, ribjim jedem in bolj pustim omakam gre suho belo vino, k bolj bogatim omakam in rdečemu mesu, tudi k temnim ribam postrežemo rdeče, desertna pa k (oziroma namesto) sladicam. Seveda so te smernice zelo zelo osnovne, zato se za bolj konkretne nasvete obrnite na kakega ljubitelja kulinarike. In ker smo ravno pri hrani, lahko omenimo še rabo vina pri kuhanju - ker alkohol pri tem povre se bo tako pripravljena jed navzela predvsem okusa.

Vsebnost alkohola

Vina ponavadi vsebujejo okrog 10% alkohola oziroma med 8 in 12%- odvisno od načina pridelave, letine... Načeloma imajo suha vina nekoliko večjo vsebnost alkohola kot sladka, saj se pri alkoholnem vrenju porabi ves sladkor. Izjema so sladka desertna vina, ki že kot grozdni sok vsebujejo dosti več sladkorja ali pa se jim alkohol pri izdelavi še doda - vsebnost je zato ponavadi med 15 in 20%.

Viri:

- www.parola.org
- dr. Peter Kaps - Vino in zdravje, NM 1997
- www.minet.si