

Kušanje mladih vina Vrbovec 2025.

Nakon vrlo oskudne 2024., berba 2025. donijela je vinarima vrbovečkog krajapuno optimizma i pune podrume. Nešto stabilnija vinogradarska godina s obiljem lijepih i sunčanih dana te dobrim rasporedomoborina tijekom dozrijevanja grožđa, rezultirala jevisokim urodima grožđa, optimalne kakvoće i zdravstvenog stanja.To su zasigurno nekiod razloga rekordnog broja prijavljenih uzoraka za već tradicionalno kušanje mladih vina u organizaciji Vrbovečke udruge vinogradara i vinara.

Zaprimljeno je nevjerojatnih144 uzorkabijelih i crnihvina. Kao i uvijek, dominirala su vina sorte 'Graševina' (60), zatim mješavine bijelih sorata (45),'Rajnski rizling' (8), i nešto manje vina sorte 'Chardonnay', 'Silvanac zeleni', 'Frankovka', 'Traminac' itd. Mlada vina kušale su i komentirale izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika i mr. sc. Marija Košćević.

Većina vina je, s obzirom na fazu razvoja, još uvijek bila manje ili više mutna, što će se u narednom periodu spontano ili uz pomoć bistrila i filtracije promijeniti pa se ovo svojstvo nije uzimalo u obzir kod ocjene kakvoće. Međutim, određeni broj vinabio je već potpuno pripremljen za tržište, bistar, ugodnih voćnih i sortnih aroma, posebno među 'Graševinama', među kojima su i prepoznata vina s najvećim potencijalom. S obzirom na veliki broj vina iste sorte,mogli smo ihjasno razlikovati prema nekim osnovnim parametrima poput kiselosti, alkoholne jakosti, ekstrakta,ali i aromatskog profila, što ukazuje na niz čimbenika poput različitih vinogradarskih položaja, roka berbe, tehnologije prerade te vođenja alkoholne fermentacije.

U dvadesetak uzoraka prepoznate su mane ili bolesti. Najzastupljeniji su bili, kao i prošle godine, reduktivni mirisi- od sumporovodika ili mirisa trulih jaja do merkaptana koji podsjećaju na dim, kanalizaciju ili kuhano povrće. U tom slučaju savjetovano je prozračivanje, enološki preparati na bazi bakra i kontrola sumporovog dioksida. Nekoliko uzoraka bilo je uodređenim fazamaoksidacije, čak i vrlo uznapredovaloj, najčešće zbog dugotrajne fermentacije, čuvanja vina na talogu bez sulfitiranja ili nedostatka sumporovog dioksida. Kod ove mane preporučuje se dodatak sulfita (Vinobrana) i primjena bistrila na bazi PVPP-a. Svim vinarima savjetovana je kontrola i praćenje najvažnijih parametara u laboratoriju Udruge, u dogovoru s M. Košćević, a komentari za sve uzorke, prema broju zaprimanja, bit će objavljenina web stranici Udruge.

izv. prof. dr. sc. Ana-Marija Jagatić Korenika,

tajnica Udruge