

Katere arome so prisotne v vinu

RADIO SLOVENIJA 1, 16.03.2025, ZA NAŠE KMETOVALCE, 13:28

VALTER PREGELJ (voditelj)

Vsi, ki ste se namenili te nedeljske minute preživeti ob naši kmetijski oddaji. Tretji letošnji mesec se je prevesil v drugo polovico in tudi koledarska pomlad vse bolj trka na naša vrata in srca. Gregorjevo je za nami, pred nami pa kipenje in brstenje. Marec je dobil ime po rimskem bogu vojne Marsu. Staro slovensko ime Sušec pa nakazuje čas, ko se zemlja po zimskih mesecih začne sušiti in se pripravi na spomladanska dela, teh pa na vrtovih in njivah ne zmanjka. Oddajo začnemo z vinogradniškim oziroma vinarskim izzivom. V dvorcu Lanthieri v Vipavi, kjer je tudi sedež **Univerze v Novi Gorici**, smo potrkali na vrata tamkajšnjega centra za raziskave vina. Ta je v okviru čezmejnega Interreg projekta eno satira pridobil novo opremo za preučevanje aromatske sestave vina. Olfaktoeter namreč omogoča spremljanje nosne zaznave posameznih vonja v vinu in ko ugotovimo katere spojine največ prispevajo k aromatikam, lahko s pridelavo pripomoremo, da je teh molekul v vinu več in s tem je njegova aromatika bolj izrazita, pojasnjujejo prednosti nove pridobitve v Vipavskem centru za raziskave vina. Vrednost naprave znaša 48 000 evrov. S pomočjo olfaktometra odkrivajo molekule s posebno aromatikom, ki se skriva v celoviti kompleksni aromatikom vina, pojasnjuje znanstveni sodelavec v omenjenem centru Mitja Martelanc.

MITJA MARTELANC (raziskovalec, Fakulteta za vinogradništvo in vinarstvo)

Prednost olfaktometra je predvsem v tem, ker je ta vezan na plinski kromatogram. Plinski kromatogram pa omogoča odločbo spojin, ki so odgovorne za aromatikom. In na ta način mi detektiramo vsako aromo posamezno v neki raztopini oziroma v vinu na primer in vsaka taka posamezna aroma daje vinu to kompleksno aromatikom.

VALTER PREGELJ (voditelj)

Same arome so v vinu navzoče v zelo nizkih koncentracijah, zato jih je potrebno najprej ustrezno zgostiti, dodaja Martelanc.

MITJA MARTELANC (raziskovalec, Fakulteta za vinogradništvo in vinarstvo)

Tukaj se uporablja predvsem ekstrakcija tekoče tekoče sere, se temu reče in nato se to raztopino, ki se jo dobi, se jo skoncentrira in se jo potem analizira na primer z olfaktometrom in na ta način dobimo take izrazitejše tone, ki so prisotni v vinu. Ta naprava deluje na ta način, da se molekule, ki so odgovorne za aromatikom se med seboj ločijo in ta način lahko, jih lahko z nosom zaznamo posamezno in na ta način lahko vidimo na primer v vinu katere posamezne arome so prisotne v vinu in seštevek vseh teh arom potem daje to kompleksno aromatikom vina.

VALTER PREGELJ (voditelj)

In kaj ta naprava prinaša pridelovalcem?

MITJA MARTELANC (raziskovalec, Fakulteta za vinogradništvo in vinarstvo)

Predvsem bi tukaj poudaril, da to pripomore predvsem na posreden način in sicer na ta način, da ko mi odkrijemo neke te molekule, ki dajejo neki lokalni sorti, lahko vinu iz lokalne sorte neko zelo tako značilno aromatikom, kot je na primer aromatika zelena, ko vemo katere spojine najbolj prispevajo k tej kompleksni aromatikom, potem lahko s pomočjo pridelave samega vina lahko oziroma pridelamo vino na tak način, da je teh molekul več in ta način je aromatika bolj izrazita. To bi bil lahko tak doprinos te opreme za vinarje.

VALTER PREGELJ (voditelj)

Po besedah Martelančevega kolega, sicer tudi enologa in vinarja nerazumljiva beseda, je aromatika vina pomembno raziskovalno področje.

MOŠKI

Vsekakor je implementacija, torej ugotavljanje razmerja med kemično sestavo vina in senzoriko oziroma vonjem, zelo kompleksno. Te vrste orodje nam je resnično v pomoč, ko poskušamo razvozlati aromatično sestavo vina in s tem njegovo kakovost. S to napravo smo med drugim ugotovili, da ima sorta zelen to na Vipavskem tudi nekatere spojine, ki

Trajanje: 06:00

2 / 2

odstopajo od njegove zelo specifične aromatičnosti. Tako pridobljeno znanje, vedenje, nam je v pomoč pri priporočilih vinarjem, vinskem sektorju za uvajanje izboljšav, na primer, ko želimo poudariti določeno vrsto spojin.

VALTER PREGELJ (voditelj)

Naš priznani vinar Dušan Benčina iz Ložb pri Vipavi je za olfaktometer slišal, ni ga pa še videl.

DUŠAN BENČINA (vinar)

In z veseljem bomo sprejeli, če bo nekaj dobrega in da nas bom še dalo kak dober poudarek in dober občutek, da smo tudi mi tisti, da že mi zaznamo, aparat pa da zna še boljše.

VALTER PREGELJ (voditelj)

Trudijo se, da so njihova vina čim bolj aromatična in sortno značilna, dodaja še Benčina.

DUŠAN BENČINA (vinar)

Delamo na tem, da ostane v vinu čim več arome, zato je rečemo v trgatvi in med fermentacijo zelo damo poudarek na izredno hlajenje, da fermentira pod nizkimi temperaturami, tako da arome ne izhlapijo. Mi prisegamo bolj na sortno značilnost, naj bo sauvignona, muškata. No zelo so dobrodošli razni somiljeji, ki so nad tem zelo pozorni in zelo imajo dobro motivacijo in dober občutek za arome. Mi pač vinarji in vinogradniki smo malo bolj površni, ampak res se pa trudimo, da kar je lahko, da poskrbimo in izvlečemo iz grozdja čim več arome.

VALTER PREGELJ (voditelj)

Za zdaj je olfaktometer namenjen izobraževanju in raziskavam, v prihodnje pa bo tudi širše uporaben, napoveduje vodja centra za raziskave vina Melita Sternad Lemut.

MELITA STERNAD LEMUT (vodja Centra za raziskave vina, [Univerza v Novi Gorici](#))

Da se bodo lahko poslužili tudi vinarji pri boljšem razumevanju njihovih vin, ozadja aromatičnosti njihovih vin, mogoče tudi pri tvorbi boljših, bolj zanimivih zgodb, ki so podprte z nekimi znanstvenimi raziskavami.

VALTER PREGELJ (voditelj)

Bo pa ta naprava uporabna tudi pri novih projektih, ki so vezani na senzorično analizo in preverjanje koncepta tipičnosti vin.

MELITA STERNAD LEMUT (vodja Centra za raziskave vina, [Univerza v Novi Gorici](#))

Tudi recimo za nov projekt, ki smo ga začeli jeseni. To je projekt razpont, ki je vezan na možnosti prilagajanja vinogradništva na klimatske spremembe in seveda za nas izrednega pomena, da zagotovimo konstantno kakovost, predvsem za lokalno pomembne sorte, da v okviru teh ekstremnih vremenskih pojavov ne izgubijo svoje tipičnosti, ne izgubijo svoje zanimivosti. Zato je seveda zelo pomembno, da spremljamo vse prilagoditve, tudi senzoričnega vidika. Za nas so seveda zelo pomembne v tem trenutku lokalne sorte, ki izgubljajo v okviru problematike globalnega segrevanja lahko svojo kakovost in seveda naša naloga je, da tukaj proizvajalcem pomagamo, da na nek način obdržimo to kakovost, kljub temu da smo primorani spreminjati nekatere strategije v vinogradu ali v kleti.