

Mane vina i kako ih otkloniti

7 mana vina i kako ih otkloniti

Naslov originala: 7 Wine Faults and How to Sniff Them Out

Izvor: <https://winefolly.com/>



Objavljeno: 19.03.2012. by Madeline Puckette (na slici)

Prevod: Dragutin Mijatović

Ključne riječi: vino, oksidisano vino, TCA vino, sumpor, fermentacija



Kao ljubitelji vina konzumiramo mnoga vina sa manama, bez da primjetimo. Ništa čega se ne treba stidjeti jer većina nas jednostavno ne zna šta su vinske mane. Dobra vijest je da većina mana u vinu za nas nije loša. Mane imaju samo loš okus. Dakle, evo kratkih primjera o najčešćim nedostacima u vinu i kako ih namirisati/osjetiti.

Vinske greške/mane uništavaju noć.

OKSIDISANO VINO...

Šta je to: Kontaminacija uzrokovana prevelikim izlaganjem kiseoniku. Znae kada ostavite rezanu jabuku na stolu i ona postane smeđa? To je isti proces, ali u vašem vinu. Oksidacija je najčešća greška vina u starijim vinima i lako se ponovi kod kuće sa bilo kojom bocom vina.

Kako to mogu provjeriti: Oksidisana vina gube sjaj, kako u boji tako i u okusu. Duboke crvene boje postaju smeđe-narandžaste boje i imaju neobičnu karakteristiku sirćeta i karamelizirane jabuke.

Inače, bijela vina su mnogo podložnija oksidaciji nego crvena, zato što crvena vina imaju viši nivo tanina i to djeluje kao tampon. Ako zaista želite da vidite kako ovo izgleda: otvorite novu bocu, sipajte u čašu i sačuvajte tu bocu oko nedelju dana. Čestitam, upravo ste uništili svoje vino. Popijte malo i uporedite to sa prvom čašom koje ste probali prije nedelju dana.

Mogu li to popraviti? Ne, ali možete produžiti rok trajanja otvorenog vina pomoću alata za očuvanje vina. Ako je boca oksidirala još na polici, ona je ili imala neispravno zatvaranje ili je sa njom pogrešno manipulirano u transportu. Vratite je natrag!



Pojava smeđe/braun boje u tim vinima sugerise da imaju ozbiljne probleme sa oksidacijom. Ovo je fotografija boca oduzete od falsifikatora vina, Rudy Kurniawan.

2,4,6-TRIHLOLANISOL (TCA)... poznat kao: mana plutani čep

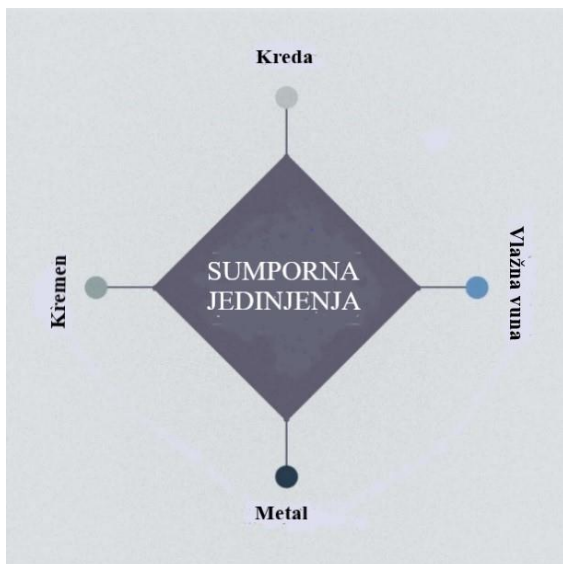
Šta je to: Hemijski kontaminant koji se našao u vašoj boci negdje u proizvodnji, obično putem plutanog čepa. TCA može biti prisutan i u hrastovim buradima, ili u liniji za preradu u vinariji, što dovodi do propadanja cijelih serija, a ne samo pojedinačnih boca.

Kako to mogu provjeriti: Plutom oštećeno vino ima vlažan miris koji miriše skoro kao *vlažne novine, buđav karton ili mokar pas*. Što se tiče okusa, plutom oštećena vina imaju vrlo malo voćnih okusa i dominiraju ovim gore pomenutim okusima.

Po nekim procjenama vina koja su pogođena TCA-om dostižu čak 2% od svih vina koja se pune i zatvaraju pravom plutom, što ga čini drugom najčešćom manom vina.

Mogu li to popraviti? Stara formula Saran Wrap*, poliviniliden hlorid (polyvinylidene chloride-PVDC), koju je 1933. godine stvorio Dow Chemical, hemijski se veže sa TCA-om i uklanja ga iz vina. Saran je sada proizveden od polietilena koji nema isti efekat! Jedina opcija je da vratite bocu tamo gdje ste je kupili.

*Saran wrap je tanka, bistra, rastezljiva plastika koja se koristi za pokrivanje hrane da bi ostala svježa



SUMPORNA JEDINJENJA

Šta je to: Sumpor je komplikovano jedinjenje kada je vino u pitanju. Sumpor (sumpordioksid) se dodaje u malim količinama gotovo svim vinima da bi se vino stabilizovalo. Još jedno jedinjenje sumpora se nalazi u vinu pod nazivom sumporvodoničnik (dihidrogen sulfid- H_2S) a to je prirodni sporedni proizvod fermentacije ako ista ne ide željenim tokom. Jedinjenja sumpora mirišu na dim poput upaljene šibice ili kuvanog kupusa. Većina tih mirisa ispari za oko 15-20 minuta nakon otvaranja boce. (Zbog toga je vino korisno pretočiti!)

Kako to mogu provjeriti? Najčešća manifestacija mane koja se odnosi na sumpor zove se merkaptan (vezan je za dihidrogen sulfid). Ako primijetite miris na pokvareno jaje, spaljenu gumu, kuvani bijeli luk ili miris tvora u vinu nakon što flašu otvorite ili vino dekantirate, onda vjerovatno imate problem sa merkaptanom.

Mogu li to popraviti? Dekantiranje smanjuje neugodni okus. Takođe, primećeno je da i mješanje vina sa srebrom smanjuje veličinu ovih velikih sumpornih jedinjenja (što ih čini manje prepoznatljivim). Iako, ako je miris vrlo agresivan, svakako biste trebali razmisliti o vraćanju boce.

SEKUNDARNA FERMENTACIJA... mjehurići u ne-pjenušavom vinu!

Šta je to: Sćušni mjehurići u vinu, gdje ih ne bi trebalo biti, posebno u boci mladog crvenog i bijelog vina. To se obično dešava kada se vino slučajno puni sa nekoliko grama ostatka šećera i zatim ponovo pusti da fermentiše. Ovo se najčešće javlja u vinarstvu sa niskom intervencijom kada se ne dodaje sumpordioksid.

Kako to mogu provjeriti: Potražite mjehuriće ili slušajte pssst. Vino obično miriše na kvasac. Vino je ukusno. Sekundarna fermentacija nije završena i to nije nesreća. Neki vinari je prihvataju da dodaju mali podstrek svojim vinima, a neki tradicionalni stilovi vina prirodno su frizzante-sa malo mjehurića, kao što su **Vinho Verde**, italijanska **Bonarda** (crvena) i neka **Grüner Veltliner** vina.

Mogu li to popraviti? Ne, ali uradite malo istraživanje u stilu da biste bili sigurni da mjehurići ne bi trebali da bude tamo. Prebacite vino u posudu tipa dekantera i dobro protresite kako biste se oslobodili mjehurića. Pijete slobodno.

TOPLOTA... poznata kao: kuvano vino ("maderizirano" vino)

Šta je to: Vino uništeno izlaganjem prevelikoj toploti. Zamislite paletu vinskih kutija koje se kuvaju na suncu na parkingu iza prodavnice vina. Da, to se događa češće nego što mislite!

Kako to mogu provjeriti: Vino miriše na đem: slatko, ali obrađeno. Miris donekle nalikuje sosu od crvenog vina, pomiješan sa orašastom, smeđom aromom pečenog šećera. Oštećenje vina toplotom često ugrožava zatvaranje boce (ekspanzija zagrijanog vazduha izbija pluto van) tako da vino može biti praćeno oksidacijom.

Mogu li to popraviti? Ne, ali vino možete čuvati na odgovarajućoj temperaturi i osigurati se da nemate problema. 13⁰C je prilično dobro prihvaćeno kao najbolja temperatura podruma. Najvažniji dio skladištenja-čuvanja vina je konstantna temperatura. Budite svjesni koliko je vruća vaša garaža ljeti, ako je to mjesto gdje čuvate svoje vino. Ne čuvajte vino na tavanu.

UV SVJETLOST ... poznata kao: svjetlosni udar

Šta je to: Šteta je uzrokovana izlaganjem vina prekomjernom zračenju, obično UV. Najčešće od čuvanja vina izloženom suncu ili blizu prozora.

Kako to mogu provjeriti: Svjetlosni udar se javlja češće u delikatnim bijelim vinima kao što su šampanjac, Pinot Grigio i Sauvignon Blanc. Čini vino mirisom poput vlažnog vunenog džempera!

Mogu li to popraviti? Ne, ali možete biti pametniji kada je u pitanju čuvanje vina, zaštitite ga od direktne sunčeve svjetlosti. Obojena staklena boca vina trebalo bi da ublaži svetlosni udar; pa ako dobijete domaće bijelo vino u boci, stavite ga u najtamniji kutak vašeg podruma.

MIKROBIOLOŠKA I BAKTERIJSKA MANA... poznata kao: ja mislim da tamo nešto raste

Šta je to: Mnogi mikroorganizmi, pored kvasca, žive tokom fermentacije šire. Ako jedna od ovih kolonija postane preagresivno prisutna prije ili poslije-alkoholne fermentacije, mogu se početi razvijati različite arome. U malim količinama dodaju privlačnu složenost vinu, ali ako kolonija postane prejak, ovi okusi se smatraju manama, kao previše soli u jelu.

Kako to mogu provjeriti: Opet, postoje mnoge druge bakterije uključene u proizvodnju vina.

One daju određene pozitivne arome, ali i proizvode i mane u vinu. Na primer, ako vaše vino miriše kao kavez za hrčka/miša, somelijeri to nazivaju "mousy-mišija mana" i često se nalaze u prirodnim vinima. Kada probate vino i udahnute dobijete dašak baliranog sijena, to se naziva "ropiness-gumenost-ljepljivost" i ukazuje na još jedan pre-produktivan divlji mikrob. Zamislite mikrobe kao začine. U pravim količinama dodaju privlačnu složenost, ali suviše preplavljaju vino.

Mogu li to popraviti? Nažalost **Ne**. Kada je tamo, to je ono što imate! Uхватите mikroskop i krenite u istraživanje! Pridružite se beskrajnoj potrazi za velikim vinom



Nisu sve greške/mane vina zapravo greške u vinu

ISPARLJIVE KISELINE... poznata kao: sirćetna kiselina

Šta je to: Ovo može biti jedna od najčešćih mana vina, poznata kao sirće, ali je i alat koji koriste neki visokokvalitetni vinari kako bi razvili kompleksnost u okusima svojih vina. Veoma visok nivo sirćetne kiseline miriše kao vinsko sirće. Drugim riječima, neka mana od sirćeta je namjenska i taj stil nije za vas. Neke mane su greške vinara; slučajni proces uzrokovan fermentacijom vrlo slatkog grožđa.

KRISTALI TARTARATA... staklene krhotine

Šta je to: To su talozi koji se formiraju kod nefiltriranih, slabo stabilizovanih vina, kao posljedica nakupljanja kalijum-natrijum tartarata (soli vinske kiseline). To su mali bijeli kristali koji se nakupljaju na dnu starijih boca. Ne brinite, neće vam prouzrokovati štetu, sve dok se ne posječete na njih (šala!). Sve što treba da uradite je da dekantirate vino sa ili bez filtera i ostavite talog u boci.

BILJNE AROME ... miris na "zeleno"

Što je to: Biljni mirisi su tipični dijelovi određenih sorti specifičnih okusa koji mogu mirisati na travu, eukaliptus ili šparglu. Najčešća od ovih hemikalija je metokspirazin ili skraćeno „pirazini“, koji se obično nalaze u grožđu porodice Bordeaux sorti. Novim ili nepoznatim ljubiteljima vina, ove arome mogu izgledati slično sumpornim ili mikrobnim vinskim greškama, ali nisu!

Preporučujemo da probate što više vina kako bi spoznali razlike između pojedinih mana vina! Živjeli!

BRETT ... miriše "kao farma"

Šta je to: Brett je skraćenica za Brettanomyces, vrsta divljeg kvasca koji je vrlo mirisan! Brettina vina mirišu na dvorište farme, balirano sijeno, znojavo sedlo, band-aid ili "konjić". Čak i u vrlo malim količinama, Brett često daje vinu metalni okus na kraju. Uprkos tome što vam to zvuči strašno, Brett je divlja stvar koju koristimo za stvaranje složenosti u vinu. To svakako nije u redu u nekim vinima (kao što su bijela vina ili Pinot Noir), ali vinima sorti Cabernet Sauvignon, Syrah ili Carignan, dodaje kompleksnost.

Neki od vas ga vole, drugi ga mrze. Ali ne može se poreći, da Brett neće biti u vinu u godini koja dolazi.