

Moć razumijevanja tehničkih podataka o vinu

Naslov originala: The Power of Understanding Wine Tech Sheets

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



Objavljeno: 16.09.2015. by Madeline Puckette

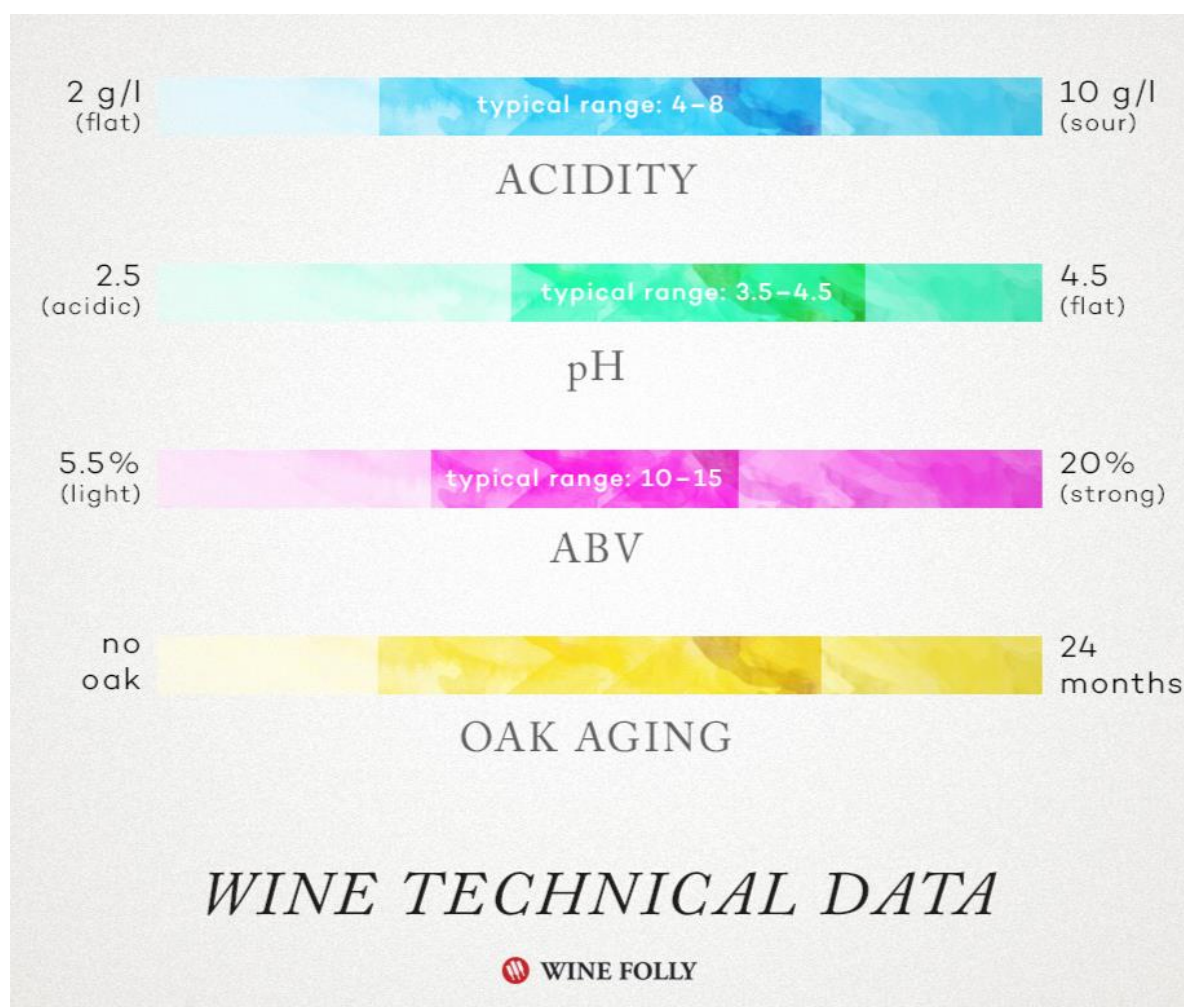
Prevod: Dragutin Mijatović

Ovo je članak za vinopije čiji su inters sitni detalji o vinu. Ako ste osoba koja je želi saznati detalje o vinu, sigurno ste često naišli na tehničke podatke o vinu. Dakle, šta možemo naučiti gledajući podatke o proizvodnim karakteristikama vina?

Ova tema je zapravo zadiranje u dubinu kao što možete vidjeti u dolje navedenim izvorima, ali osnove da ih može svako shvatiti - to jest, svako ko ih želi znati!

Većina od nas "stručnjaka" će se složiti da tehnički podaci ne određuju kvalitet vina, ali vam to može pomoći da razumijete određeno vino, posebno kada se uporede različita godišta vina.

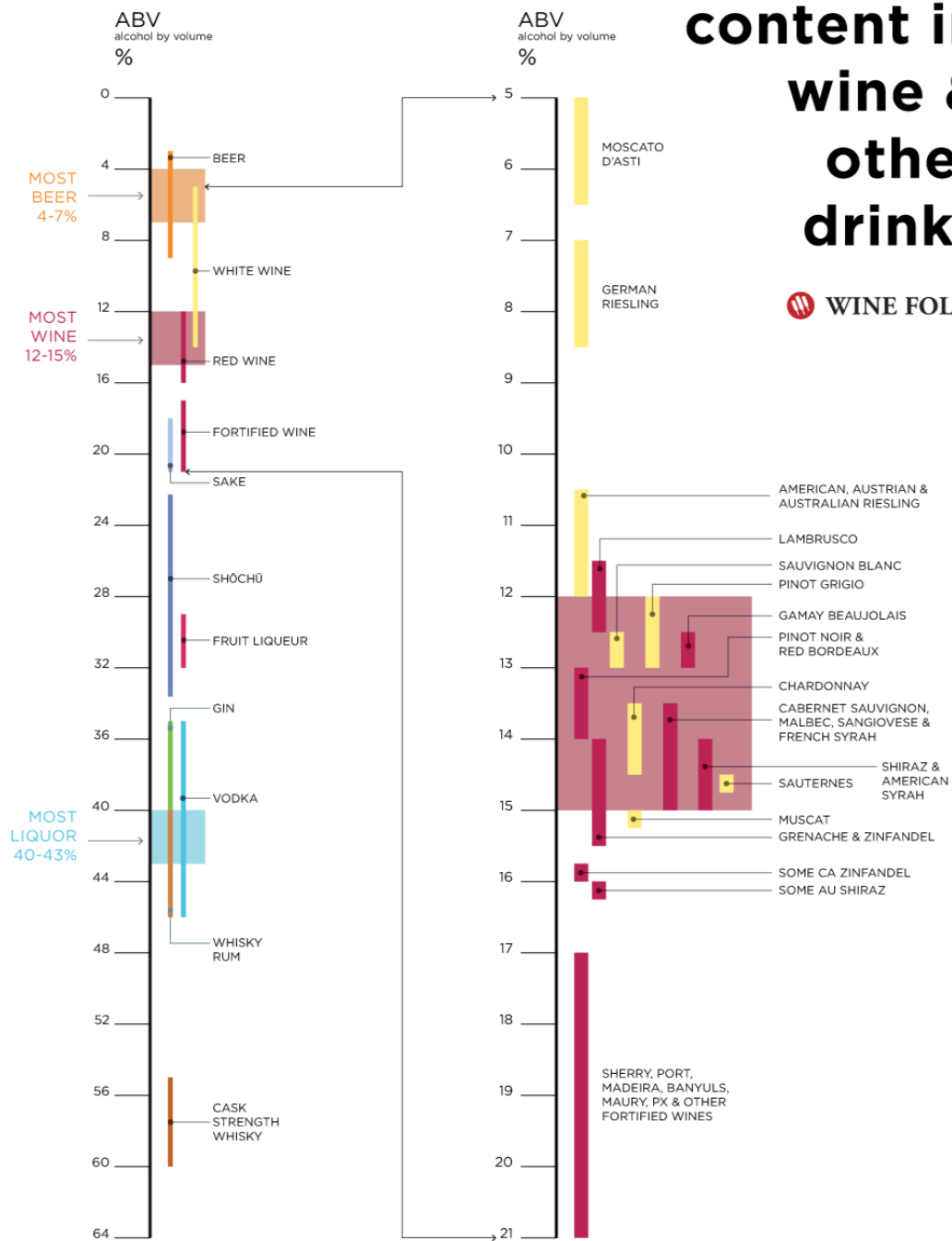
Razumijevanje tehničkih podataka o vinu



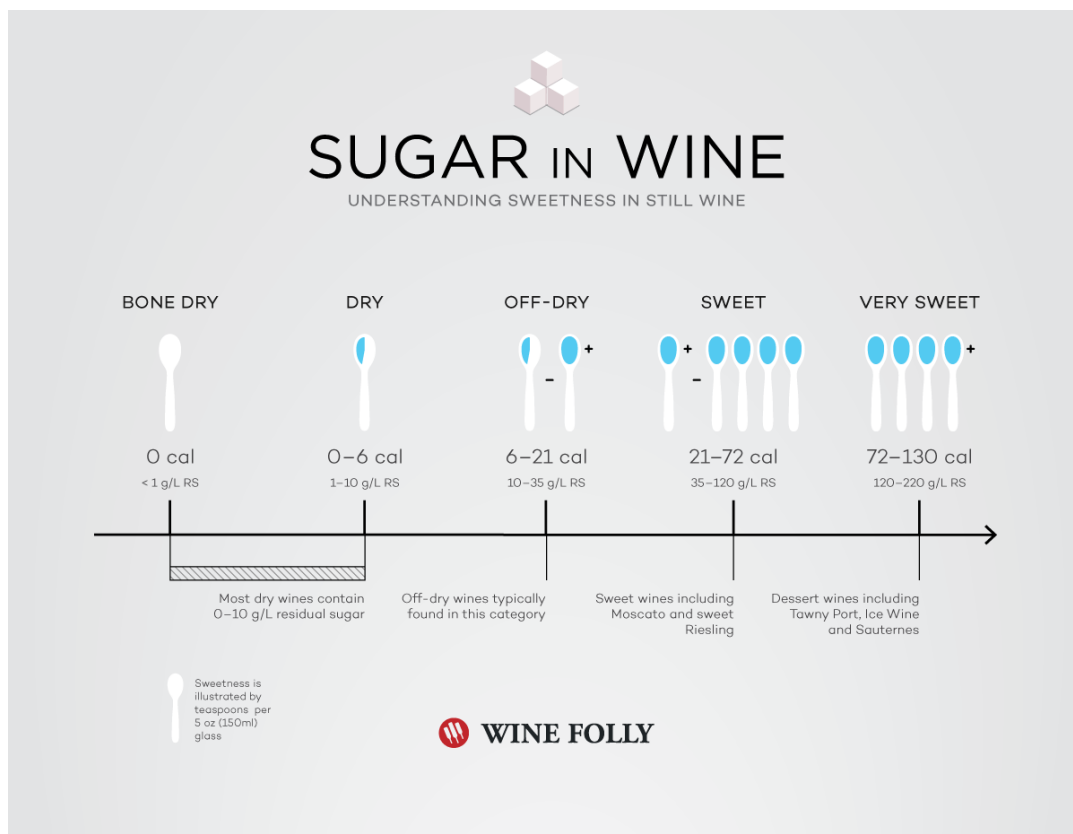
- **KISELOST:** Nivo kiselosti govori nam o koncentraciji kiselina prisutnih u vinu. 2 g/l je vrlo niska kiselost, a vino će tada imati ravan okus (biti neukusno) a 10 g/l je visoko i jako kiselo. Obično se sadržaj kiselina u vinu kreće između 4 i 8 g/l.

- **pH:** Nivo pH nam govori koliko su intenzivne kiseline na okusu. Odnos je obrnut, tako da što je niži pH, intenzivniji će biti okus prisutnih kiselina u vinu. Broj je logaritamski, tako da pH 3 ima 10 puta veću kiselost od pH 4.
- **ABV (Alcohol by volume):** To je procenat alkohola u vinu. Kod većine vina kreće se od 10-15% alkohola, iako postoji nekoliko tipova specijalnih vina, kao što su Moscato d’Asti (vrlo nizak) ili Port (vrlo visok) do ekstremno visok. *Više možete saznati iz donjeg grafičkog prikaza.*

Alcohol content in wine & other drinks



- **Starenje/Sazrijevanje:** Ono nam govori o metodologiji koju vinari koriste kada je u pitanju (njega i čuvanje) starenje vina, uključujući i to da li su vina starila u hrastovom buretu i koliko dugo. Neki će nam takođe reći tip hrasta (francuski, mađarski ili američki) i koliko su burad stara (novi naspram korišteni ili „neutralni“). Starenje vina je češće kod crnih vina nego kod bijelih vina.
- **Malolaktička fermentacija (MLF):** Odgovor je obično "da" ili "ne" i govori nam da li se vinar odlučio pretvoriti oporu kiselinu (jabučna kiselina), u glatku kremastu kiselinu (mliječna kiselina). Gotovo sva crvena vina prolaze MLF, a nešto manje bijela vina. Bijelo vino koje se obično podvrgava MLF-u je Chardonnay.
- **RS (Residual sugar):** Ovo je Rezidualni šećer i mjera je slasti u vinu. Tipično, vina sa manje od 10 g/l šećera smatraju se suvim. Suvih vina nema tako mnogo. *Pogledajte ovaj grafikon na kojem se upoređuje slast vina.*



- **Brix:** Metod mjerenje procenta šećera u soku od grožđa tokom berbe. Dakle, 24⁰ Brix je 24% slasti. Stepeni Brix-a nam govore koliko je grožđe zrelo i slatko u trenutku berbe.

Primjeri tehničkih podataka na etiketama različitih vina

California Sauvignon Blanc

TECHNICAL DATA

VINTAGE: 2013
GRAPES: 100% Sauvignon Blanc
APPELLATION: North Coast
PH: 3.21
ACIDITY: 6.2 g/L
ABV: 13.5%
AGING: Stainless steel



French Sauvignon Blanc

TECHNICAL DATA

VINTAGE: 2013
GRAPES: 100% Sauvignon Blanc
APPELLATION: Pouilly-Fumé
PH: 2.93
ACIDITY: 4.50 g/L
ABV: 12.73%
AGING: 10-12 months
on the lees



New Zealand Sauvignon Blanc

TECHNICAL DATA

VINTAGE: 2013
GRAPES: 100% Sauvignon Blanc
APPELLATION: Martinborough
PH: 3.13
ACIDITY: 6.6 g/L
ABV: 13.1%
AGING: 5 months in French oak
RESIDUAL SUGAR: 1.9 g/L



Italian Sauvignon Blanc

TECHNICAL DATA

VINTAGE: 2013
GRAPES: 100% Sauvignon Blanc
APPELLATION: Grave del Friuli
PH: 3.30
ACIDITY: 5.60 g/L
ABV: 12.5%
AGING: Stainless steel

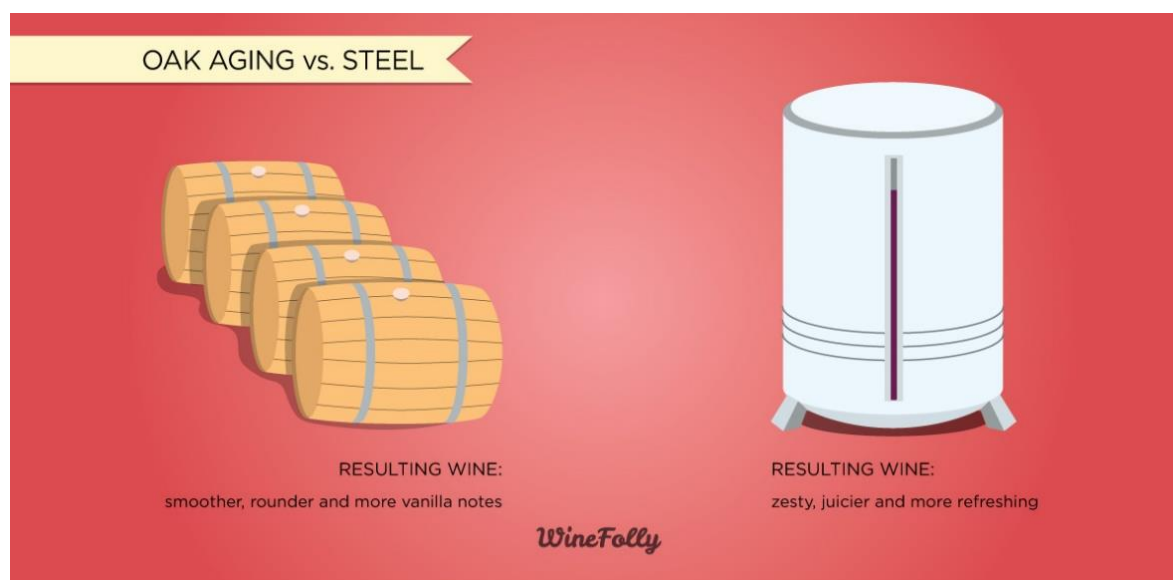


Kiselost u odnosu na pH u vinu

Razgovaramo mnogo o kiselosti vina više kao referenci o tome kakvo je kiselo vino na okusu, koji se, kao što se događa, ponekad odnosi na pH u odnosu na ukupnu kiselost. Tema je zapravo prilično složena (ako želite ući u problematiku, *pogledajte na kraju navedene izvore*). Na sreću, dr. *Waterhouse* sa UC Davis ima prekrasno objašnjenje:

“Osnovna razlika je intenzitet u odnosu na količinu. pH je mjera intenziteta, dok je ukupna kiselost (TA-total acidity) količina kiselina. Primjer ove vrste je vruća voda. Intenzitet je temperatura, a količina bi bila zapremina vode. Dakle, kiselost u ustima povezana je sa oba pojma, baš kao što bi osjećaj toplote u ustima bio povezan sa temperaturom vruće vode i količinom vode. U razumnom rasponu, osjećaj toplote zavisi od obe veličine. U vinu, TA iznad normalnog raspona obično je snažnija od pH, ali na krajnjim vrijednostima pH ima veći efekat. Na primjer, vina Kalifornije su obično u malom rasponu pH, npr. 3,5-3,9, sa TA blizu 6 g/l (ekvivalent vinske kiseline). Ako je TA 8 g/l, vino će biti poprilično oštro, a to je pH 4, vino će imati prilično ravan okus. S druge strane, uz konstantnu TA od 6 g/l, trebat će promjena na oko pH 3.3 ili niže za vino na okusu izrazito oporo, a na pH 3.0 vino će sigurno biti kiselo !!” Dr. *Andrew Waterhouse*, profesor enologije, UC Davis

Starenje vina



Starenje vina mijenja brojne fenolne kvalitete vina, posebno okus i kvalitet tanina, zbog čega crvena vina dobijaju više starenjem nego bijela vina. U istom smislu, bijela vina su tipično proizvedena da istaknu svoje cvjetne arome i kiselost (“oporost”), a ove osobine se smanjuju starenjem.

Starenje u posudama od nerđajućeg čelika: Tankovi od nerđajućeg čelika su u suštini anaerobne komore koje sprečavaju ulazak kiseonika u vino. Tankovi od nerđajućeg čelika (kao i inertni beton) koriste se za očuvanje kiselosti i cvjetnih okusa, zbog čega su popularni kod bijelih vina, uključujući Chablis (nebarikiran Chardonnay) i Sauvignon Blanc. Nerđajući čelik i beton takođe se koriste kod punih crvenih vina sa taninom kako bi tanini dobili glatkoću uz održavanje cvjetnih aroma i kiselosti vina. Dobar primjer za to bi bio Cru Rhône (kao što je Vacqueyras) ili crveno vino Châteauneuf-du-Pape vina koja često koriste mješavinu neutralnih hrastovih buradi kako bi održala ravnotežu vina.

Starenje u hrastovom buretu: Hrastova burad, s druge strane, su porozne posude koje polako dopuštaju ulazak kiseonika u vino, smanjujući grub okus tanina. Pored efekata kiseonika, starenje u hrastovom buretu koristi se i u nekoliko drugih svrha:

1. Novo hrastovo bure (posebno dimljena hrastova burad) daju spojeve okusa uključujući i diacetil i vanilan koja vinu dodaju maslačne, karamelne, čokoladne i vanilijeve arome. Što je bure za starenje manje, dobija se više okusa hrastovine.
2. Burad od hrasta obično se pojavljuju kada se pojavi MLF (malolaktička fermentacija).
3. Vina polako isparavaju dok stare u poroznom hrastovom buretu (proces nazvan “Angel's Share”) i preostalo vino će imati viši nivo alkohola; čineći ga ukusnijim.

Izvori

Relationship between Total acidity and pH. UC Davis

More information about acidity in wine. Missouri Grape & Wine Institute

A fun way to look at Petite Sirah with tech sheets by Twisted Oak

Detailed information about how oak aging affects wine. Iowa State University