

Društvo vinogradnikov Semič je 24. oktobra 2009 organiziralo že tradicionalno ocenjevanje mladih vin svojih članov. Ker so vinogradniki prinesli v oceno nepričakovano število vzorcev belih in rdečih mladih vin, je to potekalo v treh šestčlanskih komisijah po uradni Buxbaum-ovi 20 točkovni metodi. Imel sem čast predsedovati komisiji, ki je ocenjevala bela mlada vina, t.j. Belokranjce PTP in mešana bela vina. Ker smo ocenjevali vina z geografskim poreklom, smo se dogovorili za pozitivno oceno nad 14,1 točke. Nekoliko motnosti oz. opalescentnosti pri bistrosti smo tolerirali, saj so taka vina lahko v prometu do 31. januarja prihodnjega leta. Naša komisije je ocenila skupno 140 vzorcev vin, od tega 95 belih vin Belokranjec PTP, 42 vzorcev belih zvrsti (mešanega belega vina) in tri sortna vina.

Ocenjevanje je kot vsako leto potekalo v prostorih osnovne šole Belokranjskega odreda v Semiču po že ustaljeni praksi s tekočo strežbo pravilno razvrščenih vzorcev in sprotno računalniško obdelavo ocen. Ocenjevanje je potekalo v skladu s Pravilnikom o ocenjevanju vin.

Moja opažanja glede kakovosti predstavljenih vin so sledeča:

- **beli Belokranjec PTP:** na začetku ocenjevanja smo bili prijetno presenečeni, saj so med prvimi 40 vzorci izpadli samo trije vzorci zaradi oksidacije in žveplovodika. Še nekaj jih je bilo ocenjenih pod 16,3 točkami, kar je spodnja meja za Belokranjca PTP. V drugi seriji pa se je pokazalo nekaj več napak, v glavnem spet po oksidaciji, žveplovodiku in v dveh primerih po hlapnem tonu. Če smo v vinu zaznali ostanek nepovretega reducirajočega sladkorja ali sortno aromo, smo tako vino uvrstili med bele zvrsti vin. Kljub temu smo okoli dvem tretjinam predstavljenih vin dodelili kakovostno oceno, kar je bilo pričakovano tudi glede na dober letnik 2009.

- **mešano belo vino-zvrst:** nepričakovano smo bili pozitivno presenečeni nad kakovostjo mladih belih vin, saj so zaradi manjših napak ostala neocenjena samo tri vina, več kot polovica pa jih je prejela kakovostno oceno.

Po končanem ocenjevanju si je bila komisija v diskusiji enotna, da smo imeli priložnost poskusiti dobra, značilna vina s tega okoliša. Večina vin je bilo značilnega, polnega, harmoničnega okusa s prijetno kislino, kar je, kot sem že omenil posledica ugodnih vremenskih razmer, dobrega zdravstvenega stanja in polne zrelosti grozdja. Napake, ki sem jih omenil in so v tem času hitro odpravljive z ustreznimi enološkimi ukrepi, so izključno posledica kletarjenja. Glede na izobraženost vinogradnic in vinogradnikov se napake, kot so oksidacija in žveplovodik v tem času ne bi smele več pojavljati.

Vsem vinogradnicam in vinogradnikom, ki bodo za svoje vzorce in trud prejeli diplome in priznanja, iskreno čestitam in želim, da svoja mlada vina čimbolje donegujejo!

Ljubljana, 29. oktober 2009

Dr. Mitja Kocjančič