

V soboto, 24.10.2009 je v prostorih Osnovne šole Semič potekalo ocenjevanje mladih vin v organizaciji Društva vinogradnikov Semič. Ocenjevanje je bilo izvedeno na visokem nivoju, kar gre nedvomno zaslugi posameznim aktivnim članom društva. Zelo dobra organizacija, tehnična izvedba, kakovostna mlada vina in prijetno vzdušje so pričarali krasen ambient za ocenjevanje.

Šestčlanska komisija v sestavi Jože Govednik, Marko Malnarič, Silvo Murgelj, Slavo Cesar, Anton Konda in Samo Hudoklin, katere vodenje mi je bilo zaupano, je skupno ocenila 131 vzorcev rdečih vin, tako zvrsti kot tudi sortna rdeča vina.

Lahko rečem, da sem bil zelo pozitivno presenečen nad zelo dobro, če že ne odlično kakovostjo ocenjenih mladih vin. Tudi odstotek vin s prisotno napako oz. boleznijo je bistveno nižji od pričakovanega glede na pasti, ki jih je letnik 2009 prinesel seboj. Namreč, za vinski letnik 2008, ki smo ga ocenili kot dober letnik, je prišel vinski letnik 2009, za katerega lahko nedvomno rečemo, da ima bistveno večji »potencial«, ki se je že v času dozorevanja in trgatve odražal v boljši dozorelosti grozdja, večji vsebnosti sladkorja v grozdju, nižjih skupnih kislinah in višjih pH vrednostih. Zlasti višja pH vrednost v povezavi z višjo temperaturo v času trgatve in predelave grozdja lahko predstavlja veliko past za kletarja, če je le-ta manj vesten in strokovno podkovan. Na srečo, kot že rečeno, je bilo izločenih vin malo. Razveseljujoče je zlasti dejstvo, da so bili med vsemi izločenimi vzorci le trije takšni, ki so kazali znake bolezenskega stanja (cik), ostali so bili izločeni zaradi napak kot sta bekser in oksidacija. Ti napaki sta v tem času še vedno odpravljivi.

Navdušen sem bil nad dejstvom, da so številni kletarji izkoristili možnosti, ki jim je ponudil vinski letnik 2009. Rdeča vina so bila v povprečju zelo dobro obarvana, z violet odtenkom, polna, s krepko taninsko strukturo. Pri velikem številu vin je bil opravljen tudi biološki razkis, ki je vina še bolj »zaokrožil«. Tu se je videlo, da je znanje vinarja na visokem nivoju, saj se je znal prilagoditi lastnostim letnika, ob tem pa uporabil tudi kakšen nov tehnološki prijem. Vsem tem iskrene čestitke in obilo užitkov ob nadaljnjem kletarjenju. Naj na koncu ne bo odveč opozorilo, da je ob kletarjenju vina v letnikih, kot je letnik 2009, potrebna večja mera pazljivosti, posluževanje strokovnih oseb in pristojnih laboratorijev.

V svojem imenu in v imenu komisije čestitam vsem vinogradnikom za dosežena odličja, organizatorju pa se ob tej priložnosti zahvaljujem za vabilo in za zaupanje.

Samo Hudoklin