

Ocenjevanje vin – Društvo vinogradnikov Trška gora

V petek, 6. marca 2026, je v prostorih Kmetijske šole Grm potekalo ocenjevanje vin, ki ga je organiziralo Društvo vinogradnikov Trška gora. Petčlanska komisija, katere vodenje mi je bilo zaupano, je ocenila skupno 93 vzorcev vin. Poskusili smo cvičke, žametovke, dolenska rdeča vina, portugalko, modre frankinje, dolenska bela vina, zvrsti in sortna bela vina. Ocenjevanje je bilo zelo dobro organizirano in je potekalo v prijetnem vzdušju.

Letošnje vinogradniško leto se je začelo z milo zimo in zgodnjo pomladjo, ki je pospešila brstenje vinske trte. Zaradi nekoliko hladnejšega maja je cvetenje potekalo šele proti koncu meseca in se zaključilo v začetku junija. Poletni meseci so bili večinoma suhi in topli, zato večjih težav z boleznimi vinske trte ni bilo. Sledilo je lepo in suho pozno poletje, ki je omogočilo enakomerno dozorevanje grozdja ter oblikovanje prijetnega razmerja med sladkorjem in kislinami. Trgatev je potekala v ugodnih razmerah, zato je bilo grozdje zdravo in dobro dozorelo.

Degustacijo smo pričeli s pokušanjem cvička PTP. Približno tretjina vzorcev je bila zelo lepih, ocenjenih s 16 točkami ali več. Bili so živahne barve, sadni in prijetno pitni. Pri preostalih cvičkih je bilo zaznati nekoliko grobost, ki jo bo mogoče z ustreznimi enološkimi ukrepi še omiliti. Žametovke in dolenska rdeča vina so bila v povprečju nekoliko groba in precej reduktivna. Zelo lepo se je izkazala portugalka, ki je navdušila z bogato temno rubinasto barvo, aromo rdečega sadja ter izjemno uglajenim okusom. Kar nekaj modrih frankinj je bilo visoko kakovostno ocenjenih, lepo obarvanih, vendar je bilo pri veliko vzorcih zaznati pomankanje žvepla. Zato so bile tudi grobe v okusu in nekoliko neharmonične.

Modre frankinje so v tem trenutku še mlade, z nekoliko bolj izraženimi tanini, ki se bodo z nadaljnjim zorenjem lepo ugladili. Z ustrežno nego in enološkimi ukrepi bodo ta vina postala bolj harmonična, mehkejša in prijetno pitna. Posebej nas je navdušila modra frankinja letnika 2023, ki je izstopala z bogato barvo, zrelim tanini, prijetno aromo in razkošnim okusom.

Tudi nekatera dolenska bela vina in obe bele zvrsti so bile bogate, prijetno pitne, z nežno cvetico, kar se je lepo odrazilo tudi v ocenah. Svojo kakovost so pokazala tudi sortna bela vina od zelo dobrih belih pinotov in rumenega muškata do odličnega chardonnaya in zelenega silvanca ter izjemnega sauvignona. Vinarjem iskrene čestitke za tako kakovostna vina.

Kar precej vzorcev je bil izločenih predvsem zaradi bekserja in visoke vsebnosti prostega žvepla, manjši delež pa zaradi oksidacije. Obe napaki sta v tem času še odpravljivi, vendar je treba ukrepati takoj; pri oksidaciji z ustreznim žveplanjem, pri bekserju pa z dodatkom bakra, seveda po predhodnem poskusu v zanesljivem laboratoriju. Kar nekaj vzorcev je bilo izločenih tudi zaradi povišane hlapne kisline, cika in etil acetata, kar je največkrat posledica gnilega ali poškodovanega grozdja. Takšne napake nastanejo zaradi premajhne pozornosti v vinogradu, pri trgatvi, predelavi, fermentaciji ter negi mladega vina, pogosto pa tudi zaradi nezadostne uporabe žveplaste kisline.

Posebna zahvala velja tehničnemu osebju, ki je skrbelo za brezhiben potek ocenjevanja vin. V svojem imenu in v imenu komisije čestitam vsem vinogradnikom za dosežena odličja, organizatorju pa se zahvaljujem za vabilo in izkazano zaupanje.

Ivanka Badovinac, univ. dipl. inž. agr.