



Микрооксигенација вина

Шта се дешава у храстовом бурету када га напунимо?

Када вино уђе у буре, почиње процес одлежавања који карактерише низ реакција од виталног значаја за финални производ.

Полазећи од ове белешке, коју је уредио Дијегио Ди Ђакомо, *Соммелиер - Члан Асоциацион Мундиал де Периодистас и Есцриторес де Винос и Лицорес*, покушаћу да илуструјем овај низ процеса и важност стварања најбољих услова да се то догоди.

Сумирање у једној или две секвенце броја догађаја који се дешавају у бурету било би погрешно и нетачно, јер постоји неколико догађаја који се дешавају: - природно бистрење

- декантација
- испаравање
- оксидација
- размена између дрвета и течности са последичном модификацијом

његових квалитета . **Али несумњиво најважнији процес је**

полимеризација.

Ово хемијско дејство се састоји у спајању различитих микроскопских елемената вина који активирају низ реакција. Ово објашњава зашто вино одлежава у дрвету. Одлежавање вина у бачви је несумњиво, као што ћемо објаснити, најбољи метод за активирање овог процеса.

Ови догађаји, за око неприметни (а можда и не, видећемо) веома су важни за квалитет и дуговечност вина, која у великој мери зависи од сировине: грозђа. У полимеризацији, мономери (мали молекули са понављајућим структурним јединицама) се привлаче и уједињују да би формирали дугачак сложени молекуларни ланац: полимер. У случају вина, главни актери у овом случају су два: танини и антоцијани. У основи, први су одговорни за опорост и структуру, а други за боју пића (црвено).

Могли бисмо рећи да постоје (мање или више) три варијабле у полимеризацији ова два елемента:

Танин-Танин полимеризација: састоји се у сједињењу танина.

Ово узрокује смањење горчине, слабо смањење трпкости и већи допринос жуте боје у вину (класична боја танина). У овом случају, танини појачавају осећај "сувоће" или "сувоће" у устима (неки би ова вина дефинисали као "хрскава"). То се дешава у винима која имају већи број танина од антоцијана, што подстиче кондензацију између њих. То би био пример винове лозе са малим оптерећењем бојења, или оних берби у којима сазревање грозђа није било оптимално.

Полимеризација антоцијанин-антоцијанин: Ово је супротно од претходне. Овде налазимо веће присуство антоцијана од танина и то се дешава, на пример, код вина са недовољном или лоше обављеном мацерацијом и доводи до губитка боје услед оксидације антоцијана и нестанка из структуре. И у овом случају, као иу горе наведеном, ова вина нису погодна за одлеживање и складиштење.

Полимеризација танина и антоцијана:

Јединство између танина и антоцијана је идеално стање.

Микро количине кисеоника које долазе у контакт са вином кроз зидове бурета, кроз поре дрвета и отвор за бушење, подстичу оксидацију алкохола, претварајући га у етанол, који служи као „петља“ или „мост“. „у полимеризацији. Ово је суштина ствари. Захваљујући овим везама смањује се опорост или „тврдоћа“ вина, **јер се смањују површински реактивни танини.**

Ова акција "омекшава" вино, "чини га сјајним". Штавише, стабилизује и фиксира боју, побољшавајући њен интензитет и тон.

Вино уопште постаје "сложеније" и "уравнотеженије".

Због тога је веома важно обратити пажњу на количину кисеоника која треба да се испоручи јер прекомерна аерација изазива превремену оксидацију са последичним губитком боје.

**ЗАШТО ЈЕ ВАЖНО ДОБРО ОЧИСТИТИ БУРЦЕ?
ЗАШТО КОРИСТИТИ СТЕАМ?**

После неколико употреба, свако буре очишћено традиционалним методама (често поверено хемијским супстанцама) показује да су поре дрвета потпуно зачепљене, претварајући га у обичан контејнер - НЕМИКРО-КИСЕНИК.

Ово одређује, током фазе пречишћавања, потешкоћу истих да дају тачан допринос у процесима „ПОЛИМЕРИЗАЦИЈЕ“, који су, као што смо управо видели, толико важни.

Стога је јасно да је за припрему висококвалитетног вина, са добрим капацитетом одлеживања, неопходно промовисати јединство танина и антоцијана.

Обрадом паром, применом правог протокола, који се разликује од контејнера до контејнера, добија се жељени резултат.

И онда у закључку ваља рећи да свако буре, ако желимо да добијемо одлично вино, мора бити стављено у позицију да може послати: „прави дах вина“ да би „СТВАРИЛО“ „ЧУДО“ " трансформисања течности у "ДОБРО ВИНО".



Мауро Ледда мауро.ледда@гмаил.цом

Mauro Ledda