

KNJIGA AVTORJEV
• WINEFOLLY.COM •

MAGNUM IZDAJA

NORI NA VINO

VODNIK ZA MOJSTRE

MADLINE PUCKETTE
IN JUSTIN HAMMACK



Nori na vino

Magnum izdaja

VINO = ZNANOST + UMETNOST

Nori na vino

Magnum izdaja

VODNIK ZA MOJSTRE

Madeline Puckette in Justin Hammack



Vida
založba

Madeline
Puckette
in Justin
Hammack

Nori na vino
Magnum izdaja

Oblikovanje: Madeline
Puckette in Federica Fragapane
Oblikovanje naslovnice: Nick Misani
Prevedla in uredila: Katja Jenčič
Jezikovni pregled: Barbara Slivnik
Prelom po predlogi: Nuša Gabrijel

Izdala
Založba Vida, d. o. o.,
Ljubljana, Slovenija
Glavna urednica:
Valentina Smej Novak

1. natis, 2000 izvodov
Natisnjeno v Sloveniji.

Ljubljana, 2023

Naslov izvirnika:
WINE FOLLY: MAGNUM EDITION
Copyright
© 2018 Wine Folly, LLC
Copyright za slovenski prevod
© 2023 Založba Vida

Vse pravice pridržane, vključno s pravico
reproduciranja celote ali dela te knjige.
Knjiga je izšla v dogovoru z Avery,
imprintom Penguin Publishing Group,
divizije Penguin Random House LLC.

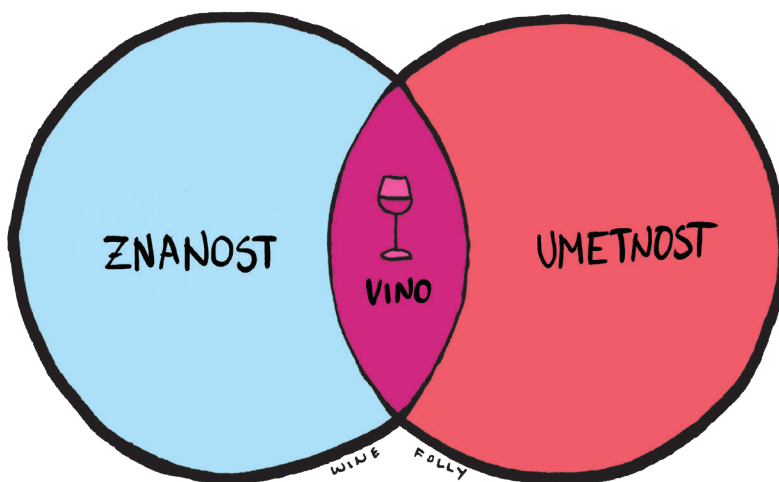
Hvala, ker spoštujete avtorske pravice.
Spoštovanje avtorskih pravic vzpodbuja
ustvarjalnost, mnenjsko raznolikost in
promovira svobodo govora, zato ustvarja
razgibano kulturo. Hvala, ker ste kupili
izvirno avtorizirano izdajo knjige in ker
upoštevate zakonsko ureditev na področju
varovanja avtorskih pravic in brez dovoljenja
ne reproducirate, skenirate ali razpečujete
vsebine te knjige. Tako podpirate pisce in
ustvarjalce in omogočate založbi,
da nadaljuje s poslanstvom
izdavanja knjig.

Vsebina

Uvod	6
<i>Osnove vina</i>	8
Kaj je vino	10
Lastnosti vina	14
Pokušanje vina	24
Ravnanje z vinom, postrežba in shranjevanje	36
Kako pridelajo vino	44
<i>Hrana in vino</i>	52
<i>Grozdne sorte in vina</i>	66
<i>Vinske regije</i>	192
Argentina	198
Avstralija	202
Avstrija	208
Čile	212
Francija	216
Grčija	234
Italija	238
Južna Afrika	252
Madžarska	256
Nemčija	260
Nova Zelandija	266
Portugalska	268
Španija	272
Združene države Amerike	284
<i>Reference in viri</i>	300

Uvod

Zakaj je vino nekaj posebnega? Zakaj velja za eno od najboljših pijač na svetu?



Zakaj imamo radi vino

Očiten razlog, zakaj je vino zanimivo, je, da vsebuje majhen delež – recimo kakih 10–15 % – etanola, to pa je snov, ki spremeni zavest. Ja, alkohol. Toda sama navzočnost etanola (preproste kemične spojine) ne pojasni, zakaj razumevanje vina zahteva toliko znanstvene doslednosti. Veliko stvari je, ki jih lahko izvemo o vinu, vključno s tem, kako je pridelano in kakšna znanost je za njegovimi okusi in aromami. Da pa sploh ne omenjam koristi za zdravje, kulturnih tradicij in tega, kako je vino del naše zgodovine in evolucije. Skratka, vino je zanimivo, ker je kompleksno.

***Več vemo, bolj se zavedamo,
da ne vemo.***

Tema vina je tako globoka, kot smo se pripravljene potopiti vanjo. Prav zato o njem obstaja na stotine knjig. Nekatere so silno učene, druge debele in tehnične, nekatere pa so kot pivske pustolovščine!

Ta knjiga je drugačna od vseh omenjenih slogov. *Nori na vino: Magnum izdaja* je praktično orodje, ki vas bo vodilo na vaši vinski poti, kamorkoli vas bo že popeljala. Knjiga vam bo predstavila osnove in vam dala trdne temelje.

Kdo je ustvaril to knjigo

To knjigo sta ustvarila soustanovitelja *Wine Folly*. Madeline Puckette je someljeja, piska in grafična oblikovalka. Justin Hammack je digitalni strateg, spletni razvijalec in podjetnik.

Pri ustvarjanju te knjige smo si prizadevali preveriti točnost informacij. Z dodatnimi prispevki so sodelovali Kanchan Schindlauer, Mark Craig, Hilarie Larson, Vincent Rendoni, Haley Mercedes in Stephen Reiss. Viri informacij so navedeni na koncu knjige.

O knjigi *Nori na vino*

Prva izdaja te knjige, *Nori na vino: Temeljna knjiga o vinih*, je na lestvici najbolje prodajanih knjig *New York Timesa*, Amazonova gurmanska knjiga leta 2015 in ima na Amazonu oceno 4,8 zvezdic (v času pisanja), natisnili pa so jo v več kot 20 jezikih (tudi v mongolščini!).

Knjigo *Nori na vino* uporabljajo vinski pedagogi, someljeji in vodje restavracij po vsem svetu, da bi ljudi poučili o vinu.

winefolly.com je najbolje obiskana izobraževalna spletna stran o vinu na svetu. Najbolje pri tem pa je, da je brezplačna.

Wine Folly ne predstavlja misli enega posameznika. Znanje za spletno stran so prispevali številni vinski strokovnjaki, pisci, vinogradniki, znanstveniki in zdravniki.

Izdaja *Magnum*

Nori na vino: Magnum izdaja vam bo všeč, če ...

- želite razširiti svoje znanje o vinu, pa ne veste, kje bi začeli,
- ste se pred ponudbo na policah z vinom že kdaj počutili izgubljeni,
- ste kupili vino, ki vas je razočaralo, ali pa ste omahovali pri pokušanju novih vin,
- ste bili kdaj v zadregi, ker drugi bolje poznajo vino,
- ste bili kdaj v dvomih, ali pijete dobro vino ali pa gre samo za marketing.

Knjiga Nori na vino: Magnum izdaja vam bo pomagala ...

- naučiti se, kako oceniti kakovost vina,
- pravilno ravnati z vinom, ga postreči, shranjevati in starati,
- izogniti se nakupom nekakovostnega vina, tudi če imate majhen proračun,
- piti odgovorneje,
- odlično spajati hrano in vino,
- pridobiti samozavest v odnosu do vina.

Nori na vino: Magnum izdaja je izpopolnjena in razširjena izdaja knjige *Nori na vino: Temeljna knjiga o vinih*. V izdaji *Magnum* je več kot dvakrat več vsebine kot v prvi knjigi, vključno z novimi poglavji, vinskimi zemljevidi, infografikami in posodobljenimi viri podatkov.



Kako najbolje izkoristiti to knjigo

Vaša domača naloga vsakič, ko pokusite novo vino:

- vadite dejavno pokušanje vina (str. 14),
- poiščite vino ali sorto v razdelku Grozdne sorte in vina (str. 66–191),
- poučite se o regiji, od koder prihaja vino (str. 192–299),
- poučite se o najboljših kombinacijah hrane in vina (str. 52),
- pridobite samozavest pri ravnanju z vinom (str. 36),
- splaknite kozarec in ponovite vajo!

DEL

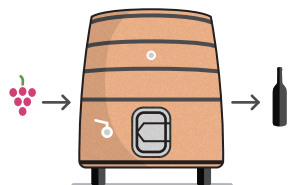
1

Osnove vina

V tem delu so predstavljeni temeljni vidiki vina, med drugim:

- Kako je vino pridelano
- Kako vino pokušamo
- Kako vino postrežemo
- Kako vino shranjujemo

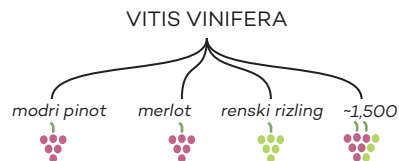
Kaj je vino



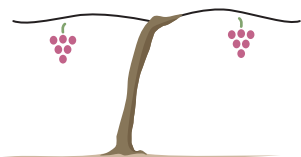
Vino je alkoholna pijača iz fermentiranega grozdja. Teoretično lahko vino naredimo iz kateregakoli sadja, vendar je večina vin narejenih iz grozdja.



Vinsko grozdje je drugačno od namiznega. Jagode so bistveno manjše, slajše, vsebujejo peške in imajo debelejšo kožo. Te lastnosti so se izkazale kot boljše za pridelavo vina.



Obstaja na tisoče različnih **vinskih sort**, večina pa je kultivarjev ene vrste vinske trte: *Vitis vinifera*.

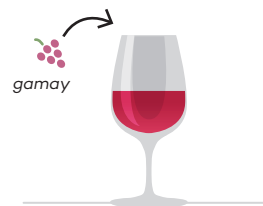


Vinske trte so lesnate trajne rastline, ki enkrat na leto rodijo grozdje. Različna podnebja, v katerih raste grozdje, vplivajo na to, kako sladko (ali kislo) bo pridelano vino.

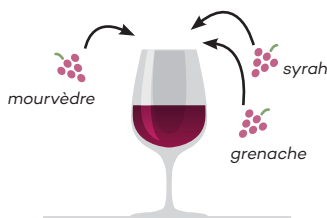


Letnik se nanaša na leto, v katerem je bilo grozdje potrgano.

Neletniška vina so mešanice več letnikov.



Sortna vina so narejena iz ene sorte grozdja (npr. merlot, chardonnay itd.).



Zvrstno vino je narejeno z mešanjem različnih sortnih vin.

Vinogradska zvrst je narejena iz različnih sort, ki jih skupaj trgajo in vinificirajo.



Obstaja več različnih stilov vina, med njimi so **mirna, peneča, likerska in aromatizirana vina** (znana tudi kot vermut).



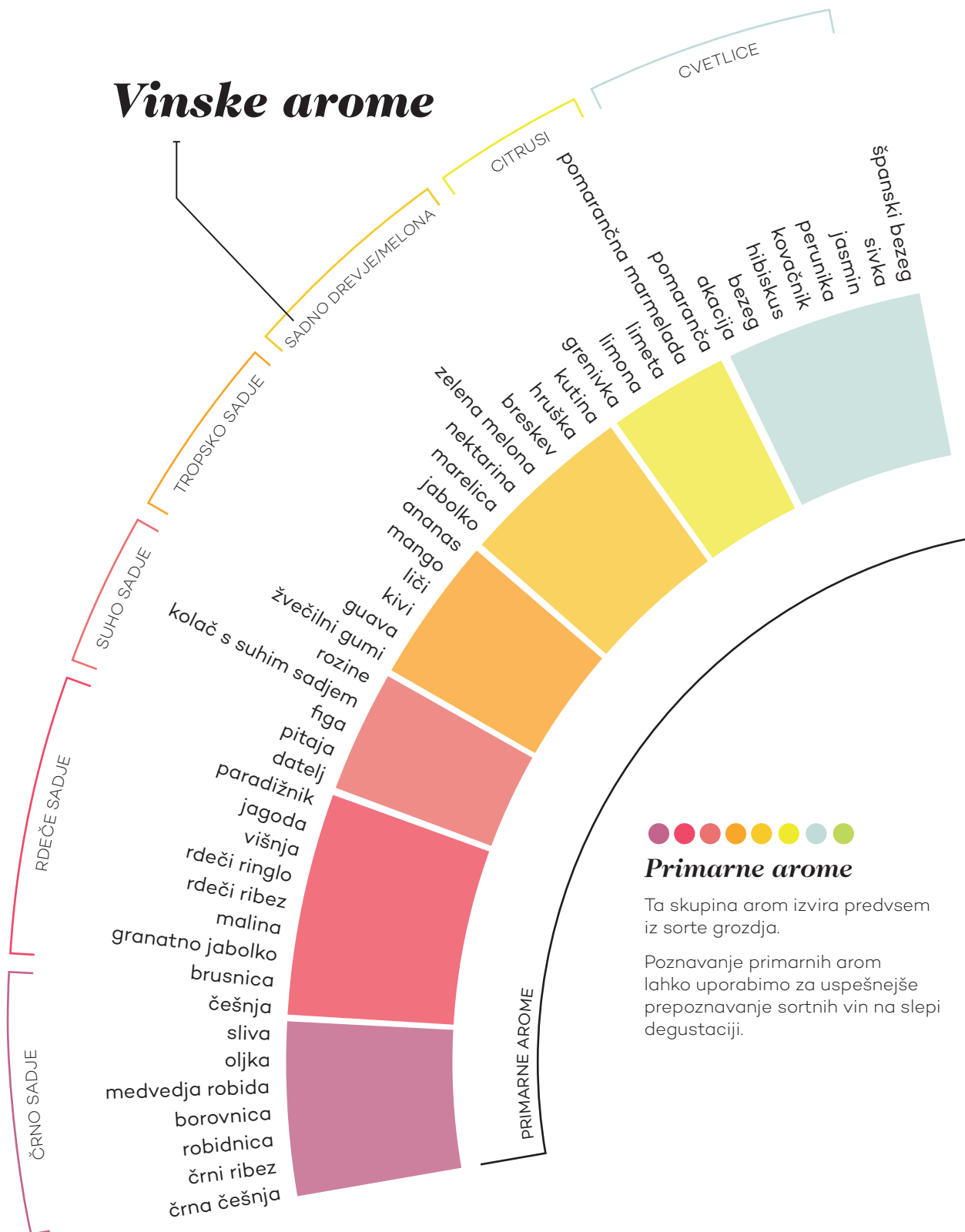
Znak v ZDA

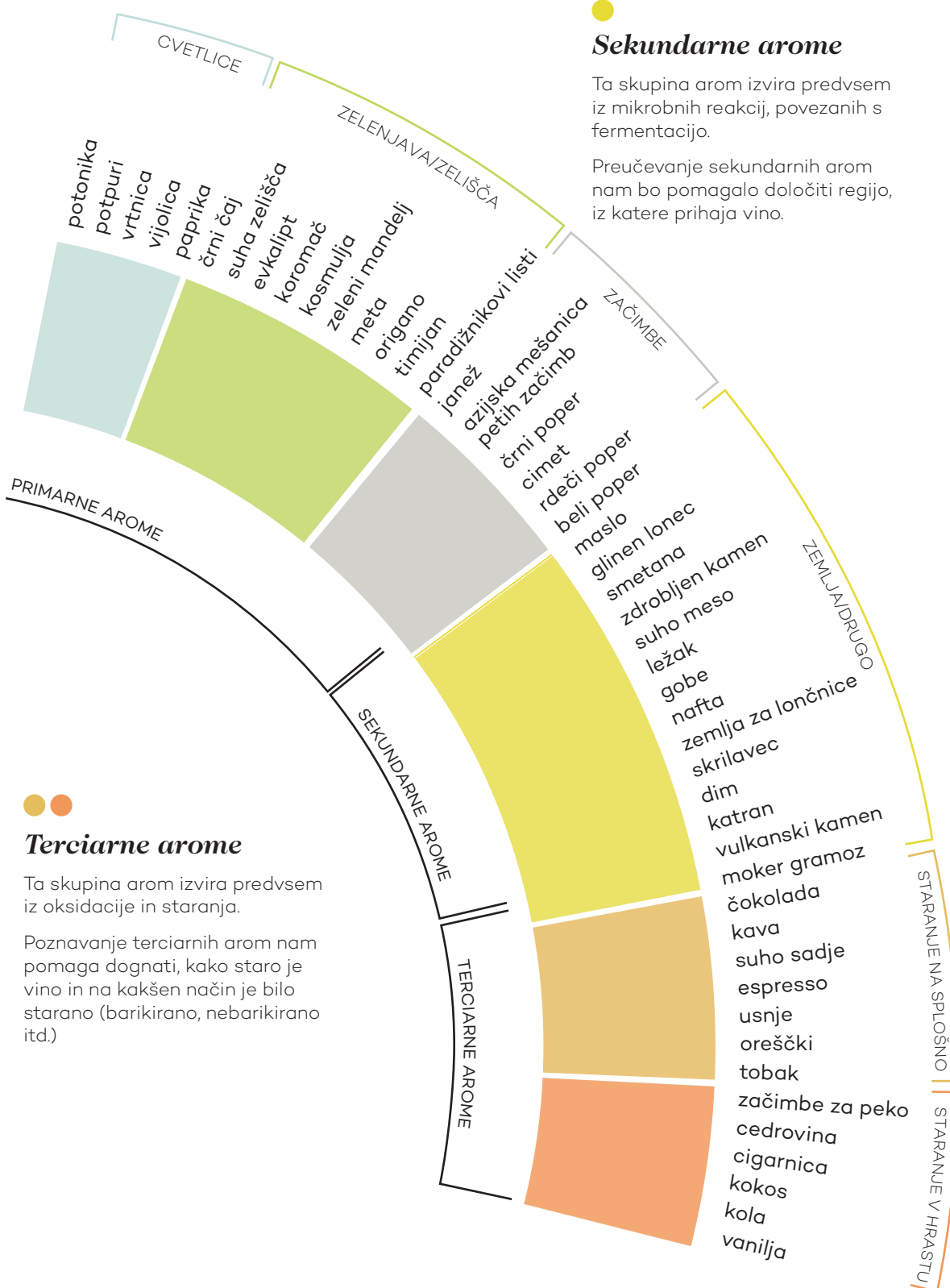


Znak v EU

V ZDA mora biti **organsko vino** pridelano iz organsko pridelanega grozdja brez dodanih sulfidov. V EU organska vina lahko vsebujejo sulfite, vendar manjše količine kot neorganska vina.

Vinske arome





● Sekundarne arome

Ta skupina arom izvira predvsem iz mikrobnih reakcij, povezanih s fermentacijo.

Preučevanje sekundarnih arom nam bo pomagalo določiti regijo, iz katere prihaja vino.



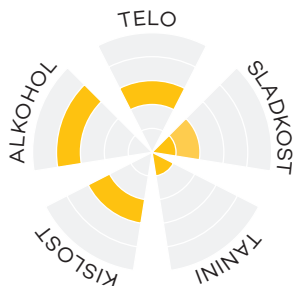
Terciarne arome

Ta skupina arom izvira predvsem iz oksidacije in staranja.

Poznavanje terciarnih arom nam pomaga dognati, kako staro je vino in na kakšen način je bilo starano (barikirano, nebarikirano itd.)

Chardonnay

Chablis, morillon, bourgogne blanc



✦ Chardonnay je ena od najbolj priljubljenih sort na svetu, iz nje pa pridelujejo vrsto različnih stilov vin od penečih *blanc de blancs* do bogatih kremastih belih vin, starih v hrastovih sodih.

🍴 Chardonnay se najbolje ujame z nežnimi začimbami in okusi. Poskusite ga na primer združiti s kremastimi, maslenimi okusi in mehкими teksturami. Kombinacija z jastogom je zmagovalna.



RUMENO JABOLKO



KARAMBOLA



ANANAS



VANILJA



MASLO



VELIKA ČAŠA



HLADNO
7-13 °C



BREZ DEKANTIRANJA

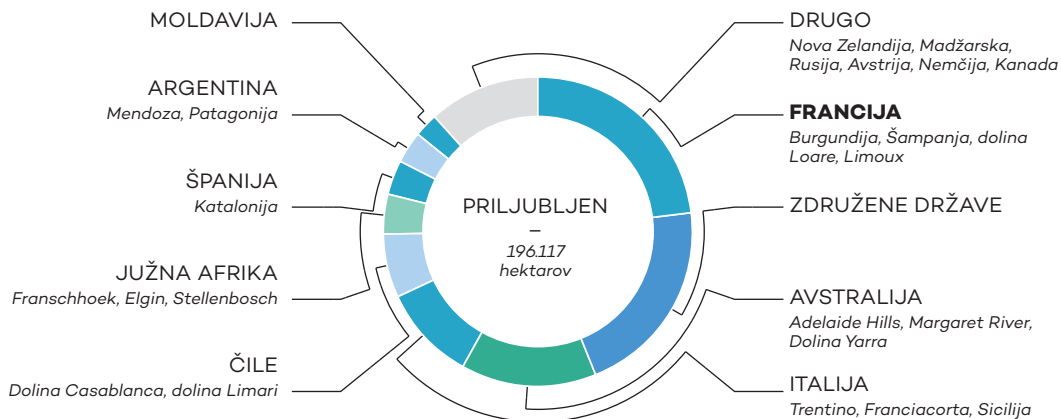


CENA
~ 40 €



V KLETI
5-10 LET

Kje raste



Poskusite tudi



MARSANNE



ROUSSANNE



VIIGNIER



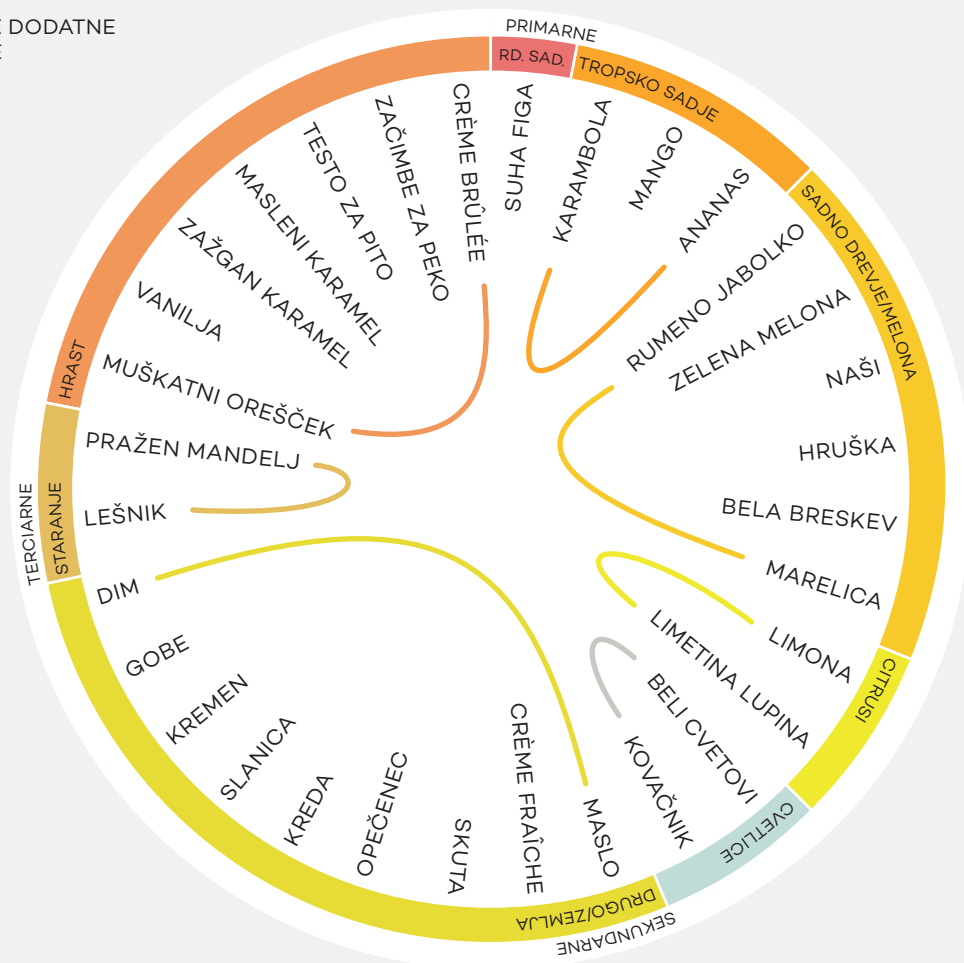
SAVATIANO



TREBBIANO TOSCANO

Chardonnay

MOŽNE DODATNE
AROME



Chablis, Francija

Medtem ko v Burgundiji večinoma pridelujejo bogatejši, barikiran stil chardonnayja, je v Chablisu vitkejši, običajno ne zori v hrastu in ima več kislin. Kredasto beli prsti v tej regiji pogosto pripisujejo zasluge za osvežujočo, mineralno teksturo vina.

- ▶ KUTINA
- ▶ KARAMBOLA
- ▶ LIMETINA LUPINA
- ▶ BELI CVETLOVI
- ▶ KREDA

Santa Barbara, Kalifornija, ZDA

Območji Sta. Rita Hills in Santa Maria sta dovolj hladni za sijajen chardonnay. Tukajšnji stil je veliko bolj zrel, pogosto z okusi zrelih jabolk in tropskega sadja. Staranje v hrastovih sodih in malolaktična fermentacija dajeta tem vinom masleno, kremasto teksturo z okusi muškarnega oreščka in začimb za peko.

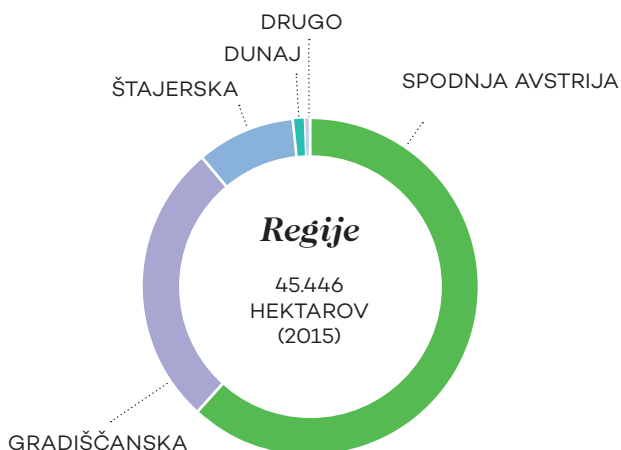
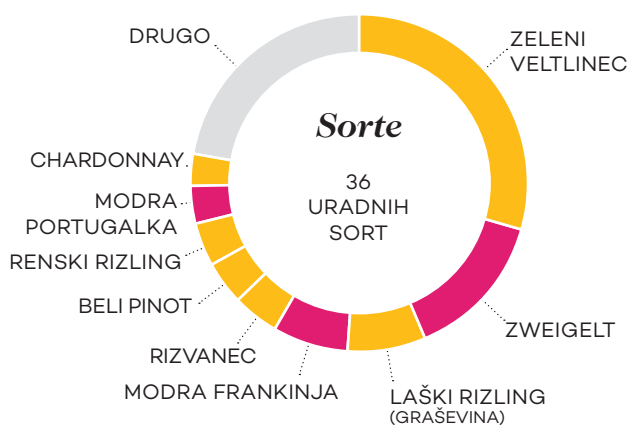
- ▶ RUMENO JABOLKO
- ▶ ANANAS
- ▶ LIMONINA LUPINICA
- ▶ TESTO ZA PITO
- ▶ MUŠKATNI OREŠČEK

Zahodna Avstralija

Granitna prst na območju Margaret River daje bolj eleganten, aromatičen stil chardonnayja. Toda še vedno je dovolj toplo, da pridelajo zrelo grozdje. Več vinskih kleti proizvaja zvrsti z majhnim deležem barikiranega vina v nebarikiranem vinu, s čimer ustvarijo čudovito ravnovesje med sadnim in kremastim.

- ▶ BELA BRESKEV
- ▶ MANDARINA
- ▶ KOVAČNIK
- ▶ VANILJA
- ▶ LIMONINA KREMA

Avstrija



Pozdrav zelenemu veltlincu

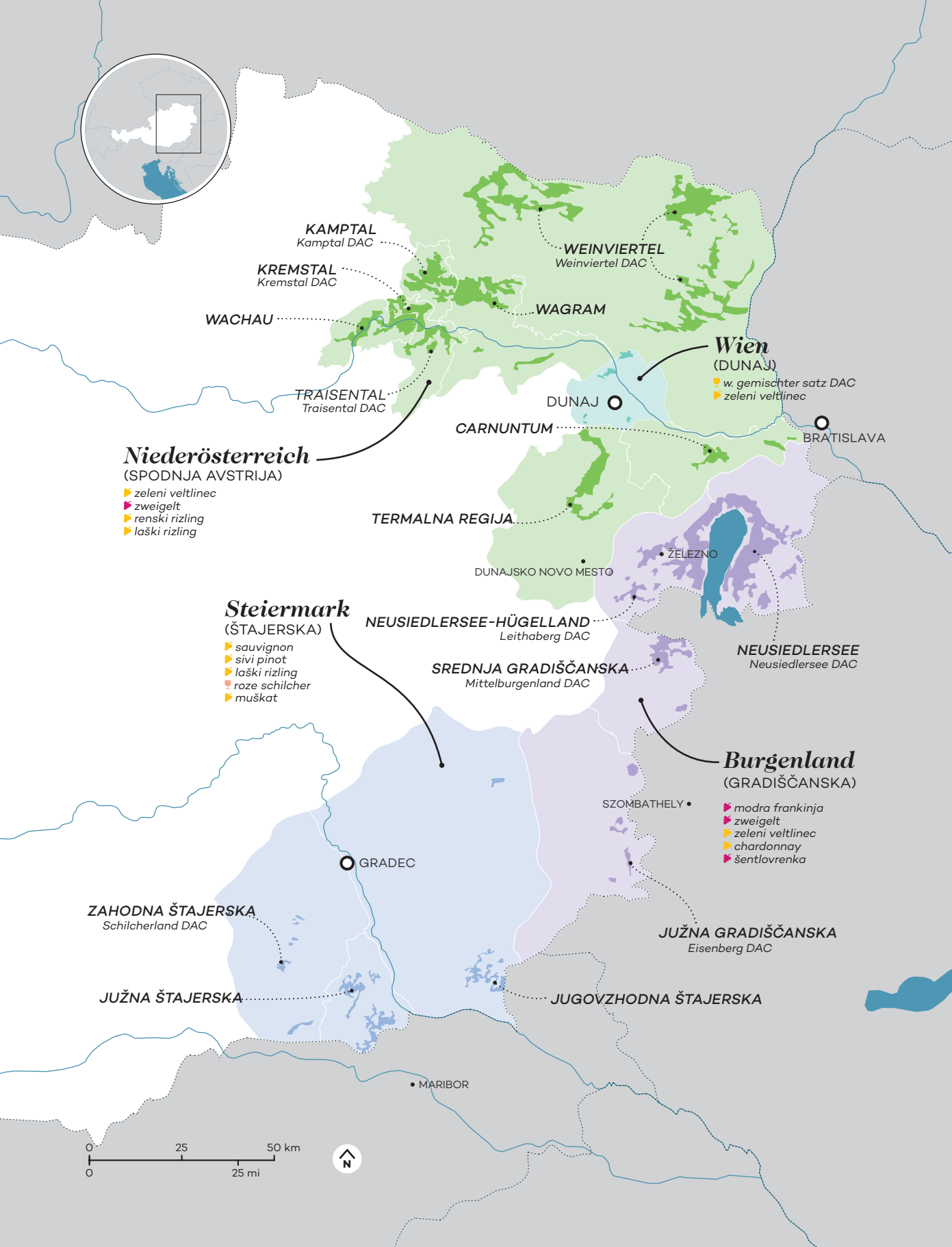
Marsikomu ni znano, da so Avstrijci pravi vinski navdušenci, toda če greste na Dunaj, boste videli, da je mesto obdano s prostranimi vinogradi, ki so tam že tisoče let. Avstrija najbolj slovi po svoji avtohtoni sorti, zelenem veltlincu (»grüner veltliner«), slastnem belem vinu s kislino, ki brbončice zadane kot strela. Druga vina iz te regije premorejo podobno prijetno intenzivno in pikantno kakovost, zato so avstrijska vina edinstveno doživetje.

Vinske regije

Spodnja Avstrija (Niederösterreich) je največja vinorodna pokrajina v Avstriji. Tu najdemo najbolj priljubljene in najpomembnejše sorte v državi, med njimi zeleni veltlinec in renski rizling. V Spodnji Avstriji v regijah Wachau, Kremstal in Kamptal pridelujejo najbolj cenjena vina.

Če gremo južneje, je podnebje malce toplejše, saj ga blaži Nežidersko jezero (Neusiedlersee) na Gradiščanskem (Burgenland). Višje temperature omogočajo zelo kakovostna rdeča vina, med njimi zweigelt, modro frankinjo in šentlovenko.

Na Štajerskem (Steiermark) je hladneje in tam je nekaj neverjetnih primerkov sauvignona, pikantnega rozeja, imenovanega schilcher, in muskatellerja (aromatičnega, vendar suhega rumenega muškata).



KAMPTAL
Kamptal DAC

KREMSTAL
Kremstal DAC

WEINVIERTEL
Weinviertel DAC

WACHAU

WAGRAM

Wien
(DUNAJ)

- w. gemischter satz DAC
- zeleni veltlinec

TRAISENTAL
Traisental DAC

DUNAJ

CARNUNTUM

BRATISLAVA

Niederösterreich
(SPODNJA AVSTRIJA)

- zeleni veltlinec
- zweigelt
- renski rizling
- laški rizling

TERMALNA REGIJA

DUNAJSKO NOVO MESTO

ZELEZNO

Steiermark
(ŠTAJERSKA)

- sauvignon
- sivi pinot
- laški rizling
- roze schilcher
- muškát

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND
Leithaberg DAC

SREDNJA GRADIŠČANSKA
Mittelburgenland DAC

NEUSIEDLERSEE
Neusiedlersee DAC

Burgenland
(GRADIŠČANSKA)

SZOMBATHELY

- modra frankinja
- zweigelt
- zeleni veltlinec
- chardonnay
- šentlovrénka

GRADEC

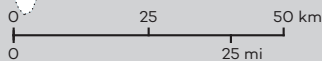
ZAHODNA ŠTAJERSKA
Schilcherland DAC

JUŽNA GRADIŠČANSKA
Eisenberg DAC

JUŽNA ŠTAJERSKA

JUGOVZHODNA ŠTAJERSKA

MARIBOR



Vina, ki jih velja pokusiti

Avstrijska vitka in natančno umerjena bela vina – zeleni veltlinec, renski rizling in sauvignon – se zlahka kosajo z najboljšimi francoskimi in nemškimi. Avstrijske rdeče sorte, kot so zweigelt, modra frankinja in šentlovenka, pa so po zaslugi svoje izdatne začinjenosti, prstenosti in eksplozivne sadnosti čudovita spremljiva hrani.



Zeleni veltlinec

Vodilno avstrijsko sorto pridelujejo v zelo različnih stilih. Vina z oznako »klassik« so praviloma lažja in bolj poprasta, medtem ko tista z oznako »reserve« ali »smaragd« (iz Wachaua) ponujajo bogatejše, bolj tropske sadne note. Vina, starana v hrastu, so pravi zaklad.



KARAMBOLA, KOSMULJA, SLADKORNI GRAH, BELI POPER, ZDROBLJENA SKALA



Renski rizling

Ko ga prvič pokusimo, se avstrijski renski rizling zdi zelo podoben nemškemu, s kristalno kislostjo in eksplozivnimi sadnimi aromami. Če pa ju pokusimo drugega za drugim, avstrijski razkrije malce vitkejši profil in osredotočene zeliščne note. Išcite ga v Spodnji Avstriji.



LIMONA-LIMETA, MARELICA, HRUŠKA, LIMONINA LUPINICA, PEHTRAN



Sauvignon

Če obiščete Avstrijo, je vznemirljivo odkritje sauvignon iz Štajerske. Vina imajo kislost, ob kateri se cedijo sline, in na nebu ustvarjajo napetost z zrelim, breskvastim sadjem, ki ga dopolnjujejo pikantne in metaste zeliščne arome.



ZELENA MELONA, STEBELNA ZELENA, SVEŽA ZELIŠČA, BELA BRESKEV, DROBNJAK



Wiener gemischter sats

Wiener gemischter sats je tradicionalna dunajska bela zvrst iz vsaj 3 belih sort iz istega vinograda, med katerimi so lahko zeleni veltlinec, beli pinot, dišeči traminec, laški rizling in redke sorte, kot sta sämling in goldburger.



ZRELO JABOLKO, HRUŠKA, MARCIPAN, BELI POPER, CITRUSNA LUPINICA



Zweigelt

Najbolj razširjena avstrijska rdeča sorta je križanec med šentlovenko (lažja kot modri pinot) in robustnejšo modro frankinjo. Rezultat so pikantna rdeča vina z aromami rdečega sadja in rozeji, ki jih lahko postrežemo ohlajene in so kakor nalašč za vroč poletni dan.



VIŠNJA, MLEČNA ČOKOLADA, POPER, SUHA ZELIŠČA, ZEMLJA ZA LONČNICE



Modra frankinja

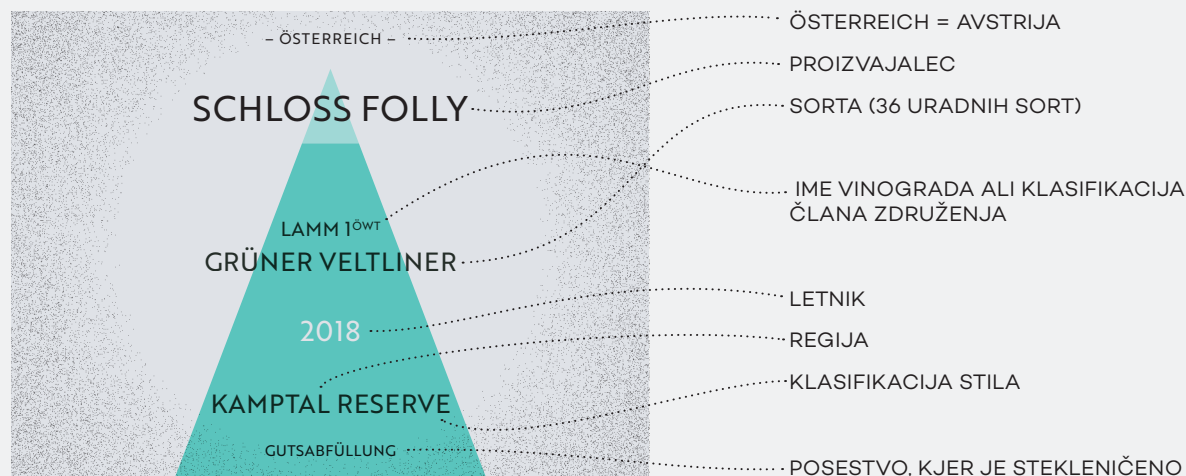
Avstrijski prvak med rdečimi vini ima presenetljivo globino in taninsko strukturo (ob dobrih letnikih), kar nakazuje, da je dober kandidat za staranje. Mlado je lahko nekoliko prstenega in pikantnega okusa z notami trpkega sadja, s časom postane bolj žametasto.



SUHE OŠNJE, GRANATNO JABOLKO, PEČENO MESO, PIMENT, SLADKI TOBAK

Branje etikete

Po zelo odmevnem škandalu leta 1985, ko so ugotovili, da so vina nizke kakovosti vsebovala etilenglikol, je Avstrijska uprava za vino zaostri predpise. Danes ima Avstrija najstrožje standarde za kakovost vina in označevanje. Čeprav je precej logično, nas vseeno malce zmede!



Trocken: Suha vina, med 0–9 g/l rezidualnega sladkorja.

Halbtrocken: Polsuha vina, med 10–18 g/l RS.

Lieblisch: Polsladka vina, do 45 g/l RS.

Sweet: Sladka vina, 45 g/L RS.

Klassik: Lahka, živahna vina.

Reserve: Bogata vina s +13 alk. vol. % in ročna trgategv.

Wein/Austrian Sekt: Ni navedena regija, ampak samo Avstrija? Pričakujte osnovna namizna vina.

Landwein: Deželno vino. Če je iz Weinlanda, Steirerlanda ali Berglanda, je stopničko višje od namiznega vina iz ene od 36 uradnih sort.

Qualitätswein: To je najvišja oznaka kakovosti za avstrijsko vino. Zaznamuje jo rdeče-beli pečat na steklenici, ki potrjuje, da je vino prestalo dva nadzora (kemično analizo in pokušanje).

Vina so pridelana iz 36 uradnih sort in označena z eno od 16 vinskih regij ali 9 dežel (Spodnja Avstrija, Gradiščanska, Štajerska, Dunaj itd.).

Kabinett: Vina *qualitätswein* z nekoliko višjimi standardi.

Prädikatswein: Predikatna vina. Vina *qualitätswein* iz bolj zrelega grozdja in pravili pridelave:

- **Spätlese:** Pozna trgategv, obrano pri ali nad 22,4 °Bx.
- **Auslese:** Izbor. Izbrano grozdje z žlahtno gnilobo pri ali nad 24,8 °Bx.
- **Beerenauslese:** Jagodni izbor. Izbrano grozdje s plemenito plesnijo pri ali nad 29,6 °Bx.
- **Eiswein:** Ledeno vino. Iz grozdja, ki je zmrznilo na trti, pri ali nad 29,6 °Bx.
- **Strohwein:** »Slamnato vino«. Na zraku posušeno grozdje pri ali nad 29,6 °Bx (tudi *Schilfwein*).

- **Trockenbeerenauslese:** (TBA) Suhi jagodni izbor. Izbrano grozdje s plemenito plesnijo pri ali nad 35,5 °Bx.

DAC: Vina *qualitätswein* iz 10 od 16 regij, ki imajo uradno določene vinske stile. (Glej zemljevid.)

Sekt g.U.: Peneča vina na ravni *qualitätswein* s 3 kakovostnimi stopnjami: Klassik (9 mesecev na drožeh), Reserve (18 mesecev na drožeh) in Grosse Reserve (20 mesecev na drožeh). Vsekakor vredno poskusiti!

Steinfeder: Živahna bela iz Wachaua z do 11,5 alk. vol. %

Federspiel: Srednje težka bela iz Wachaua z 11,5–12,5 alk. vol. %

Smaragd: Bogata bela iz Wachaua več kot 12,5 alk. vol. %

1 ÖWT: Navedeno za imenom kot oznaka posebnega vinograda v Kremstalu, Kamptalu, Traisentalu in Wagramu (kot premier cru).

Vinski pojmi

▲ Grozdni mošt

Sveže stisnjeni grozdni sok, ki še vedno vsebuje semena, peclje in kožice.

▲ Hlapna kislina

Ocetna kislina je hlapna kislina v vinu, ki vino spremeni v kis. Pri nizkih koncentracijah doda kompleksnost okusov, pri visokih pa vino pokvari.

■ Hrast: ameriški

Ameriški beli hrast (*Quercus alba*) raste na vzhodu ZDA in ga pretežno uporabljajo v industriji bourbona. Ameriški hrast daje arome kokosa, vanilje, cedre in kopra. Ker je ameriški hrast grobozrnat, daje vinu močnejše okuse.

■ Hrast: evropski

Evropski hrast (*Quercus robur*) prihaja predvsem iz Francije in Madžarske. Odvisno od porekla je lahko srednje do zelo fino zrnat. Evropski hrast daje arome vanilje, klinčkov, pimenta in cedre.

■ Karbonska maceracija

Vinarska metoda, pri kateri dajo nezmečkano grozdje v zapečateni posodi, ki jo nato napolnijo z ogljikovim dioksidom. Vina, nastala brez kisika, imajo nizke tanine in malo barve s sočnimi sadnimi okusi in krepkimi aromami kvasa. Ta metoda je tipična za beaujolaise spodnjega ranga.

■ Klarifikacija/bistrenje

Proces po fermentaciji, ko se odstranijo beljakovine in odmrle kvasovke. Za klarifikacijo se dodajo bodisi

beljakovine, kot sta kazein (iz mleka) in jajčni beljak, bodisi veganske učinkovine na bazi gline, kot denimo bentonit ali kaolinska glina. Ti bistrilni agenti vežejo delčke in jih potegnejo iz vina, ki ga tako zbistrijo.

✦ Klon

Vinsko grozdje klonirajo zaradi njegovih dobrih lastnosti, podobno kot druge kmetijske proizvode. Na primer, registriranih je več kot 1000 klonov kultivarja pinota.

☞ Likersko (alkoholizirano) vino

Vino, ki so ga stabilizirali z dodatkom žganja, večinoma nevtralnega, bistrega grozdnega. 30 % portskega vina denimo predstavlja žganje, ki dvigne alkoholno stopnjo na 20 %.

■ Malolaktična fermentacija (MLF)

MLF tehnično ni fermentacija, pač pa bakterija *Oenococcus oeni* spremeni eno vrsto kisline (jabolčno) v drugo (mlečno). Po zaslugi MLF je vino bolj gladkega in kremastega okusa. Skozi MLF gredo skoraj vsa rdeča vina pa tudi nekatera bela, na primer chardonnay. Z njo nastane spojina diacetil, ki ima vonj po maslu.

☞ Mineralnost

Neznanstveni izraz, ki se uporablja za označevanje arom, ki imajo vonj ali okus po kamninah ali organski snovi (prsti). Menili so, da je mineralnost prisotnost mineralov v sledovih v vinu.

Nedavne raziskave pa kažejo, da je večina mineralnih arom v vinu posledica žveplovih spojin, ki nastanejo pri fermentaciji.

☞ Naravno vino

Splošni pojem, ki se uporablja za opisovanje vin, ki so pridelana s trajnostnim, organskim in/ali biodinamičnim vinogradništvom. Vina predelajo z minimalno uporabo ali brez aditivov, vključno z žveplovim dioksidom (sulfiti). Ker jih ne klarificirajo in bistrilo, so naravna vina običajno motna in nekatera lahko še vsebujejo usedlino kvasovk. Na splošno so naravna vina krhka in občutljiva, zato jih je treba skrbno shranjevati.

☞ Oksidacija/oksidirano

Ko je vino izpostavljeno kisiku, pride do verige reakcij, ki spremenijo spojine v vinu. Najbolj očitna sprememba je, da čutimo povečano stopnjo acetaldehida, ki ima pri belih vinih podoben vonj kot obtolčena jabolka, pri rdečih pa umeten vonj po malinah in odstranjevalcu laka za nohte. Oksidacija je nasprotje od redukcije.

☞ Oranžno vino

Pojem, ki se uporablja za opis vrste belega vina, pri katerem se grozdni mošt fermentira s kožicami in semeni, podobno kot pri rdečem vinu. Zaradi lignina v semenih je vino globoke oranžne barve. Ta slog vina je tradicionalno znan v vzhodni Furlaniji - Julijski krajini in v Goriških brdih v Sloveniji.