

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2020

VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

3. VZORČENJE 14.09.2020

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refraktometrom (°Oe)	sladkor z refraktometrom (°Brix)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Stara gora	zdravo	149	92	74	17,7	9,2	3,07	8,1	4,0	81
2	Beli pinot	Trška gora - Razbore	zdravo	172	80	97	22,7	7,9	3,17	8,8	1,8	123
3	Beli pinot	Veliki Tim	poškodbe od toče	180	110	78	18,4	11,0	2,97	8,4	5,2	71
4	Beli pinot	Vitovec	zdravo	164	94	86	20,4	8,0	3,18	7,8	3,2	107
5	Chardonnay	Gadova Peč	zdravo	165	92	91	21,5	9,3	3,14	8,8	3,7	98
6	Chardonnay	Karitno - Kip	zdravo	162	97	88	20,9	8,7	3,12	8,2	3,1	102
7	Chardonnay	Malkovec	zdravo	169	105	82	19,3	11,7	2,94	8,9	5,6	70
8	Chardonnay	Nemška vas	posamezne poškodbe od toče	152	91	74	17,4	12,4	2,84	9,0	6,0	60
9	Kemer	Vitovec	zdravo	220	122	83	19,6	9,7	3,07	8,9	4,2	86
10	Kraljevina	Drča	zdravo	189	116	75	17,7	8,7	3,04	7,3	3,7	86
11	Kraljevina	Gadova Peč	zdravo	216	134	75	17,8	8,5	3,08	7,8	3,4	88
12	Kraljevina	Malkovec	zdravo	205	125	62	14,8	10,7	2,94	7,9	5,5	58
13	Kraljevina	Stara gora	zdravo	207	108	66	15,5	11,4	2,91	7,8	6,0	58
14	Kraljevina	Veliki Tim	poškodbe od toče	221	140	74	17,4	7,8	3,16	7,7	3,0	95
15	Laški rizling	Gadova Peč - Stari grad	zdravo	163	96	81	19,2	8,3	3,17	8,3	3,4	98
16	Laški rizling	Karitno - Kip	zdravo	123	77	79	18,7	8,0	3,09	8,5	2,3	99
17	Laški rizling	Malkovec	zdravo	139	84	66	15,7	11,8	2,86	9,4	5,2	56
18	Laški rizling	Pleterski hrib	zdravo	186	119	81	19,1	8,0	3,09	7,7	2,6	101
19	Laški rizling	Stara gora	zdravo	128	75	63	15	12,6	2,81	9,2	6,1	50
20	Laški rizling	Trška gora - Retajka	zdravo	155	74	69	16,4	11,7	2,87	8,9	5,4	59
21	Laški rizling	Veliki Tim	zdravo	136	80	83	19,7	8,2	3,16	8,5	2,7	102
22	Modra frankinja	Gadova Peč	zdravo	186	104	91	21,4	9,3	3,09	10,3	2,7	98
23	Modra frankinja	Karitno - Kip	zdravo	215	129	87	20,4	9,3	3,06	9,4	3,0	94
24	Modra frankinja	Malkovec	zdravo	181	96	75	17,8	10,7	2,97	9,6	4,4	70
25	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	222	130	83	19,5	11,7	2,92	9,5	5,1	71
26	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	220	110	89	20,9	10,0	3,01	10,3	3,1	89
27	Modra frankinja	Veliki Tim	poškodbe od toče	184	110	85	19,8	9,9	3,03	10,3	2,9	86
28	Modra frankinja	Zadruga	zdravo	166	63	84	20,1	11,9	2,92	10,1	4,9	70
29	Modri pinot	Gaj	posamezna mesta poškodbe od mrčesa	170	110	77	18,3	12,0	2,95	8,3	6,8	64
30	Modri pinot	Zavode	posamezna mesta poškodbe od mrčesa	199	110	89	21	9,5	3,09	9,5	3,2	93
31	Rumeni plavec	Veliki Tim	posamezne poškodbe od toče	228	144	66	15,6	16,9	2,63	8,3	11,3	39
32	Rumeni plavec	Zavode	zdravo	197	126	73	17,3	15,6	2,67	9,2	9,0	47
33	Sauvignon	Vinji vrh	posamezna mesta gnitobe	174	85	91	21,4	11,3	2,92	9,9	4,6	81
34	Sauvignon	Vitovec	zdravo	169	103	84	19,9	10,6	2,98	9,0	4,8	79
35	Sivi pinot	Pleterski hrib	posamezna mesta poškodbe od mrčesa	152	100	86	20,2	8,2	3,15	7,1	3,4	104
36	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	190	80	81	19,2	13,3	2,84	8,6	7,3	61
37	Zeleni silvanec	Zadruga	zdravo	184	64	78	18,4	12,9	2,86	9,1	6,7	61
38	Žweigelt	Stara gora - Lesčanca	posamezna mesta poškodbe od mrčesa	203	120	74	17,4	10,3	3,02	9,0	4,4	72
39	Žametovka	Gadova Peč	zdravo	227	144	72	17,1	7,7	3,12	7,7	2,9	94
40	Žametovka	Karitno - Kip	zdravo	245	133	80	18,8	8,2	3,12	7,9	3,2	98
41	Žametovka	Malkovec	zdravo	218	120	70	16,6	10,3	2,99	8,2	4,9	68
42	Žametovka	Pleterski hrib	zdravo	245	154	71	16,9	11,8	2,87	8,1	6,2	60
43	Žametovka	Trška gora - Retajka	zdravo	280	160	69	16,3	13,3	2,80	8,8	7,2	52
44	Žametovka	Veliki Tim	posamezne poškodbe od toče	225	132	75	17,7	9,8	3,00	8,3	4,2	77
45	Žametovka	Zadruga	zdravo	204	112	72	17,1	12,6	2,84	8,6	6,6	57

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2020 v zgornji tabeli kažejo, da se trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur nadaljuje. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 6°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,08 v primerjavi s preteklim tednom.

V odvisnosti od sorte, lege, stopnje zrelosti se je začelo zdravstveno stanje grozdja slabšati, na kar moramo biti pozorni.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter tipa vina, ki ga želimo pridelati, priporočamo trgatev sort kot so **beli pinot, modri pinot, sivi pinot, chardonnay, kerner**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja pa tudi sorto **zweigelt, sauvignon in zeleni silvanec**.

Rezultati opravljenih meritev so merodajni za vzorčne vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno, zato opozarjamo, da je potrebno v vsakem vinogradu posebej spremljati dozorevanje grozdja (sladkorna stopnja, skupne kisline, predvsem zdravstveno stanje) in določiti optimalni rok trgatve.

S skupnim trganjem kakorkoli prizadetega in zdravega, kakovostnega grozdja se zniža kakovost celotnega pridelka. V ta namen se odstranjuje poškodovano, neobarvano grozdje, uvele, suhe dele grozdja in tudi grozde, ki so poškodovani od bolezni, insektov ali fizioloških motenj.

Pri trgatvi in predelavi poškodovanega in nagnitega grozdja se od vinarja zahteva še posebno odgovornost. Visok nivo higiene, natančno odbiranje poškodovanega ali nagnitega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla, dobro pripravljene kvasne nastavke iz vitalnih kvasovk in hrane za kvasovke so dejstva, ki jih je potrebno upoštevati pri predelavi nagnitega in poškodovanega grozdja. V takih primerih svetujemo ostro razsluzenje moštov z dodatkom tudi do 1,4 dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l (70 mg SO₂/l) mošta in ustreznih čistil. Primerna je kombinacija kalijevega kazeinata in želatine ali kombinacija bentonita, želatine ter kremenčevega čistila. Ob hujših primerih gnilobe je priporočljiv tudi dodatek aktivnega oglja. Naj ne bo še enkrat odveč opozorilo, da je aktiven kvasni nastavek v tem primeru, kakor tudi sicer, nepogrešljiv in nujen.

Zakonodajna zahteva za minimalni volumenski delež naravnega alkohola za deželno vino PGO je 8,1 % vol (62 °Oe), za kakovostno vino ZGP 8,5 % vol.

(64,5 °Oe), vendar mora biti minimalni volumenski delež dejanskega alkohola tako pri deželnem vinu PGO, kakor tudi pri kakovostnem vinu ZGP 8,5 % vol.

Pri pridelavi vina cviček ptp naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort ter na vsebnost skupnih kislin. V primeru pridelave vina cviček PTP svetujemo trgatev sorte žametovka, ko bo ta dosega sladkorno stopnjo vsaj 68°Oe, kraljevine, kjer ta dosega sladkorno stopnjo nad 70°Oe in modre frankinje ter laškega rizlinga, kjer ti sorti dosejata nad 80°Oe. Vino cviček ptp ima lahko največ 10,0 vol.% alkohola (v povprečju največ 74,5°Oe) in največ 9,0 g/L skupnih kislin.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščen organizacije o ustreznosti količine in kakovosti grozdja za pridelavo vrhunskega vina, zlasti glede stopnje naravnega alkohola in zdravstvenega stanja grozdja. V tem primeru mora pridelovalec grozdja, namenjenega za predelavo v vrhunsko vino ZGP najmanj 8 dni pred trgatvijo opraviti predprijavo trgatve, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgatve pri pooblaščen organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgatve opravi pregled dozorelosti grozdja v vinogradu, kjer mora biti prisoten tudi pridelovalec ali njegov zastopnik. Omenjeni pregled v vinogradu delno plača pridelovalec v višini 20% stroškov pregleda (na kraju samem), 80 % stroškov pa je sofinancirano s strani Ministrstva za kmetijstvo in okolje.

Grozdje, namenjeno pridelavi v vrhunsko vino, mora ob trgatvi dosegati najmanj 84°Oe, ob pregledu v vinogradu najmanj 80°Oe. Če grozdje v vinogradu, ob pregledu ne dosega 80°Oe, pridelovalec ne more zaprositi za ponovni pregled.

Na grozdju, ki je namenjeno za pridelavo vrhunskega vina posebne kakovosti mora biti prisotna žlahtna gniloba. Sladkorne stopnje tega grozdja v vinogradu pa morajo biti najmanj:

- pozna trgatev 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.