

TRGATEV 2017- VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

3. VZORČENJE 28.08.2017

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refraktometrom (°Oe)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	indeks zorenja
1	Beli pinot	Pleterski hrib	zdravo	194	121	92	6,7	3,31	6,7	2,6	137
2	Beli pinot	Stara gora	oidij	128	82	84	7,1	3,22	6,8	2,6	118
3	Beli pinot	Veliki Trn	manjše poškodbe od mrčesa	165	106	94	6,3	3,31	7,0	2,4	149
4	Beli pinot	Vitovec	poškodbe od toče	157	100	87	6,5	3,30	6,6	2,9	133
5	Kerner	Pleterski hrib	zdravo	210	130	92	7,5	3,07	8,1	2,2	123
6	Kerner	Vitovec	poškodbe od toče	187	117	88	7,1	3,28	6,8	3,2	124
7	Kraljevina	Gadova peč	poškodbe od toče	164	94	84	5,9	3,28	6,8	2,0	143
8	Kraljevina	Koritno - Kip	poškodbe od toče	182	123	84	5,7	3,27	7,2	2,3	148
9	Kraljevina	Malkovec	zdravo	146	90	88	6,9	3,53	5,2	2,5	128
10	Kraljevina	Pleterski hrib	zdravo	214	142	81	5,4	3,30	6,9	2,0	151
11	Kraljevina	Stara gora	zdravo	201	132	74	8,1	3,13	7,4	3,7	91
12	Kraljevina	Veliki Trn	manjše poškodbe od mrčesa	178	115	80	4,5	3,45	6,9	1,4	179
13	Laški rizling	Gadova peč - Stari grad	zdravo	133	82	93	6,5	3,32	6,6	2,8	144
14	Laški rizling	Koritno - Kip	poškodbe od toče	120	79	86	9,3	3,00	9,0	3,5	93
15	Laški rizling	Malkovec	zdravo	119	72	70	10,4	3,00	8,2	4,3	67
16	Laški rizling	Pleterski hrib	zdravo	204	128	93	6,5	3,07	8,2	1,8	143
17	Laški rizling	Stara gora	zdravo	146	95	78	9,0	3,11	7,3	4,2	87
18	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	zdravo	131	84	80	10,7	2,98	8,2	4,6	75
19	Laški rizling	Veliki Trn	zdravo	127	79	95	5,8	3,31	7,4	1,7	165
20	Modra frankinja	Gadova peč	poškodbe od toče	114	59	94	6,7	3,21	8,3	2,2	140
21	Modra frankinja	Koritno - Kip	poškodbe od toče	178	106	93	7,4	3,15	8,9	2,5	126
22	Modra frankinja	Malkovec	zdravo	183	115	83	8,8	3,07	8,7	3,2	94
23	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	197	124	93	6,8	3,21	8,1	1,7	136
24	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	166	106	93	7,9	3,10	8,9	2,1	118
25	Modra frankinja	Veliki Trn	zdravo	180	106	94	7,4	3,10	9,8	2,0	127
26	Modra frankinja	Zadruga	poškodbe od toče	185	114	85	8,8	3,08	8,6	3,1	97
27	Modri pinot	Gaj	zdravo	229	145	102	7,5	3,25	7,1	3,0	137
28	Modri pinot	Zavode	zdravo, manjše poškodbe od mrčesa	192	122	95	6,2	3,32	7,1	2,5	154
29	Rumeni plavec	Veliki Trn - Nova gora	zdravo	231	154	79	10,4	2,97	8,0	6,2	76
30	Rumeni plavec	Zavode	zdravo	210	142	81	8,8	3,05	8,2	3,8	92
31	Sauvignon	Vinji vrh	zdravo	160	103	87	8,0	3,06	8,5	3,0	108
32	Sauvignon	Vitovec	poškodbe od toče	150	91	96	7,8	3,10	7,6	3,0	123
33	Sivi pinot	Pleterski hrib	zdravo	178	112	91	5,6	3,29	6,8	1,8	163
34	Sivi pinot	Žabjek - Bočje	zdravo, manjše poškodbe od mrčesa	187	120	97	5,9	3,37	6,2	2,4	165
35	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	173	90	86	7,1	3,08	8,7	2,4	121
36	Zeleni silvanec	Zadruga	poškodbe od toče	176	96	86	10,0	3,06	8,0	4,6	86
37	Zweigelt	Avguštine	zdravo	185	122	93	6,2	3,28	7,4	1,1	150
38	Zweigelt	Stara gora - Leščenca	zdravo	194	126	85	8,7	3,19	6,7	1,4	98
39	Žametovka	Gadova peč	poškodbe od toče, neenakomerno dozorevanje	159	88	80	6,9	3,21	6,5	1,6	116
40	Žametovka	Koritno - Kip	poškodbe od toče, neenakomerno dozorevanje	228	137	79	7,3	3,14	7,1	2,9	109
41	Žametovka	Malkovec	zdravo	217	118	78	8,8	3,05	7,5	2,7	89
42	Žametovka	Pleterski hrib	zdravo	223	128	79	6,7	3,12	7,3	2,2	118
43	Žametovka	Trška gora - Ratajka	zdravo	223	152	68	11,6	2,90	8,7	5,4	59
44	Žametovka	Veliki Trn	zdravo	231	142	76	6,7	3,14	7,2	2,4	113
45	Žametovka	Zadruga	zdravo	204	120	68	12,0	2,85	8,0	6,2	57

Podatki tretjega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2017 v zgornji tabeli kažejo trend pospešenega dozorevanja grozdja v primerjavi s prejšnjim tednom. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 11°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 1 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,10.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi svetujemo, da se za vina normalnih trgategv lahko začne trgategv srednje poznih sort, kot so **beli pinot, modri pinot**, sivi pinot, **sauvignon, kerner, zeleni silvanec**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja tudi sorto **zweigelt**. V vinogradih, ki so bili v tem tednu prizadeti od toče, svetujemo trgategv, saj je grozdje doseglo tehnološko zrelost.

V primeru pridelave vina cviček PTP svetujemo trgategv sort **kraljevina, modra frankinja, laški rizling**, pa tudi sorto **žametovka**. Žametovka, namenjena za predelavo v vino cviček PTP naj ima sladkorno stopnjo nad 68°Oe, kraljevina nad 70°Oe in modra frankinja ter laški rizling nad 80°Oe. Vino cviček PTP ima lahko največ 10,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 74,5 °Oe sladkorja) in minimalno 6 g/L skupnih kislin.

Ob tem naj opozorimo, da je potrebno spremljati dozorevanje grozdja v svojem vinogradu (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje), saj so rezultati opravljenih meritev merodajni le za vzorčene vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno. Le na ta način lahko določimo optimalni rok trgategv glede na zelen karakter pridelanega vina. Podatki dozorevanja grozdja v tabeli lahko bistveno odstopajo od podatkov v vinogradih, ki so bili prizadeti od pozebe, kjer je pridelek po trsu nižji. Opozorilo velja predvsem za pridelovalce vin PTP.

Naj omenimo, da 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. Upoštevajte karenci uporabljenih botriticidov (čas od uporabe botriticida do trgategv) v izogib težavam s fermentacijo.

Na trgategv se je potrebno temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higijene, natančno odbiranje v primeru poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), uporaba dobro pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

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 vrhunškega 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 trgategv, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgategv pri pooblaščen organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgategv 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 vrhunškega vina posebne kakovosti mora biti prisotna žlahtna gniloba. Sladkorne stopnje tega grozdja v vinogradu pa morajo biti najmanj:

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