

## TRGATEV 2018 - VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

## 6. VZORČENJE 10.09.2018

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	Kraljevina	Gadova Peč	začetek gnitja	245	150	73	17,5	6,6	3,17	6,2	2,7	111
2	Kraljevina	Koritno - Kip	začetek gnitja	248	146	73	17,4	6,6	3,16	6,9	2,0	111
3	Kraljevina	Stara gora	peronospora, poškodbe od insektov	217	130	62	14,7	7,5	3,08	7,1	2,8	83
4	Laški rizling	Koritno - Kip	začetek gnitja	189	92	78	18,6	8,5	3,03	8,1	3,0	92
5	Laški rizling	Malkovec	posamezna mesta gnilobe	147	78	62	14,7	8,7	2,98	7,5	3,6	71
6	Laški rizling	Pleterski hrib	gnitje, plesen	159	94	79	18,7	6,6	3,17	7,1	1,7	120
7	Laški rizling	Stara gora	posamezna mesta gnilobe, insekti	156	84	70	16,6	7,4	3,10	7,2	2,6	95
8	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	poškodbe od toče, gnitje, insekti	182	110	66	15,7	8,4	2,94	4,3	3,5	79
9	Laški rizling	Veliki Trn	začetek gnitja	182	112	75	17,7	6,6	3,19	7,7	1,8	114
10	Modra franknja	Gadova peč	zdravo	220	116	84	19,9	7,9	3,15	9,1	2,2	106
11	Modra franknja	Koritno - Kip	zdravo	241	114	83	19,7	8,1	3,11	8,7	2,4	102
12	Modra franknja	Malkovec	zdravo	194	110	67	16,1	8,9	2,99	8,4	3,3	75
13	Modra franknja	Veliki Trn	zdravo	242	138	81	19,2	8,0	3,11	9,0	2,0	102
14	Modra franknja	Zadraga	poškodbe od insektov	242	128	80	19,0	7,6	3,12	8,7	2,0	106
15	Rumeni plavec	Veliki Trn	zdravo	319	126	66	15,5	12,8	2,82	8,7	6,6	52
16	Rumeni plavec	Zavode	zdravo	268	160	76	18,0	10,7	2,96	7,6	5,5	71
17	Žametovka	Gadova peč	zdravo	265	174	67	16,0	6,1	3,17	7,0	1,7	110
18	Žametovka	Koritno - Kip	zdravo	256	150	70	16,6	7,6	3,08	7,6	2,4	92
19	Žametovka	Malkovec	posamezna mesta gnilobe	210	134	52	12,5	7,9	2,95	7,3	2,7	66
20	Žametovka	Pleterski hrib	posamezna mesta gnilobe	254	154	69	16,4	8,2	3,06	7,6	3,0	84
21	Žametovka	Trška gora - Ratajka	poškodbe od toče, neenakomerno dozorevanje	256	160	58	13,7	10,8	2,46	4,6	4,7	54
22	Žametovka	Veliki Trn	zdravo	279	150	64	15,3	8,0	3,05	7,4	3,1	80
23	Žametovka	Zadraga	zdravo, neenakomerno dozorevanje	249	138	66	15,7	8,3	3,00	7,0	3,5	79

Podatki šestega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2018 v zgornji tabeli kažejo ponovno na zelo upočasnjeno dozorevanje, saj se podatki spremljanja dozorevanja niso bistveno spremenili oz. so se le minimalno. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 3°Oe glede na prejšnji teden, skupne kisline in pH vrednost pa so v povprečju ostali na nivoju prejšnjega tedna.

Zdravstveno stanje grozdja se iz tedna v teden slabša kot posledica poškodb od grozdnega sukača, mrčesa ter relativno visokih temperatur ob visoki vlažnosti (deževje, rosa).

Glede na podatke iz zgornje tabele, predvsem pa zaradi slabšega zdravstvenega stanja svetujemo trgateg sort **kraljevina**, **laški rizling** in **modra frankinja**.

V kolikor zdravstveno stanje grozdja dopušča, svetujemo, da se ob ugodni vremenski napovedi s trgativjo omenjenih sort ne hiti, ravno tako ne sorte žametovka.

V primeru pridelave vina cviček PTP naj bi imelo grozdje za predelavo v vino cviček PTP naslednje sladkorne stopnje (v kolikor dopušča zdravstveno stanje grozdja): kraljevina nad 70°Oe in modra frankinja ter laški rizling nad 80°Oe, žametovka pa naj bi imela sladkorno stopnjo nad 68°Oe.

Rezultati opravljenih meritev so merodajni za vzorčene 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 svetujemo podbiranje in odstranjevanje poškodovanega neobarvanega grozdja, uvelih, suhih delov grozdja in tudi grozdja, ki je poškodovano od bolezni, insektov ali fizioloških motenj.

V primeru dežja in poslabšanja zdravstvenega stanja grozdja lahko pričakujemo lahko še nekoliko večji porast pH vrednosti in mikrobiološke aktivnosti v grozdnem soku nagnitega grozdja. Zarad tega vas opozarjamo, da se je potrebno na trgatve temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higiene, natančno odbiranje v primeru poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), dobro pripravljenega kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporabe hrane za kvasovke. V takih primerih svetujemo ostro razsluzenje moštov z dodatkom do 1dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l (50 mg SO<sub>2</sub>/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.

Ob tem naj ne bo odveč opozorilo, da je izredno pomembna tudi stalna organoleptična kontrola mošta oziroma pokušina, zlasti v obdobju alkoholne fermentacije pa do prvega pretoka.

Pomembno je, da se proti koncu alkoholne fermentacije posode dolije oz. zapolni prazen vrelni prostor, da se ugotovi zaključek alkoholne fermentacije in da se pazljivo spremlja eventualno nastal biološki razkis. Na osnovi analitičnih podatkov o skupnih kislinah, pH vrednosti, vsebnosti jabolčne kisline in pokušine naj temelji odločitev o dodatku bakterij za biološki razkis ter o prvem pretoku ter količini dodanega žvepla ob oz. po pretoku. V primeru pojava bekserja v tem obdobju je potrebno takoj opraviti močan zračni pretok (preko razpršila), ki naj se kombinira z močnim žveplanjem, nat pa se priporoča tudi pospešitev bistrenja tako saniranega vina (enološka sredstva, filtracija). V nekaj dneh po opravljenem pretoku naj sledi analiza na vsebnost prostega žvepla v vinu.

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 minimaln volumenski delež dejanskega alkohola tako pri deželnem vinu PGO, kakor tudi pri kakovostnem vinu ZGP 8,5 % vol.

Na KGZS-Zavodu Novo mesto, kot pooblaščen organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje, bomo izdali za sorte, ki ne bodo dosegale primerne tehnološke zrelosti mnenje o obogatitvi mošta. Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vino cviček PTP). Pridelovalec, ki namerava obogatiti več kot 10.000 l pridelka, mora pridobiti individualno mnenje o obogatitvi pri pooblaščen organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja na osnovi pisne vloge, v kateri navede doseženo sladkorno stopnjo grozdja ob trgatvi. Količino mošta, ki jo namerava obogatiti in številko vpisa pridelovalca v Register pridelovalcev grozdja in vina. Pisna vloga se pošlje na naslov **Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto** ali po elektronski pošti na naslov **andrej.bajuk@kgzs-zavodnm.si**

Pri pridelavi vina **cviček ptp** naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort ter na vsebnost skupnih kislin. Vino cviček ptp ima lahko največ 10,0 vol.% alkohola (v povprečju največ 74,5°Oe) in najmanj 6,0 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 pridelavc 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 dn 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 dozorelost 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 trgatve 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.