

TRGATEV 2019 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ

3. VZORČENJE 09.09.2019

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	Sremič	zdravo	180	80	85	20,1	6,7	3,22	7,2	2,1	128
2	Beli pinot	Sromlje	začetek gnitja	193	110	76	18,1	9,6	3,04	8,0	4,5	79
3	Chardonnay	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	182	100	83	19,6	11,5	2,97	8,6	6,0	72
4	Chardonnay	Golke	posledice toče, sicer zdravo	165	112	74	17,5	10,8	3,03	8,3	5,8	69
5	Chardonnay	Sremič	posledice toče, sicer zdravo	185	110	76	18,1	9,2	3,11	7,5	4,9	83
6	Chardonnay	Sremič - Zdole	posamezna mesta gnilobe	173	100	84	19,9	10,2	3,00	8,9	4,2	82
7	Chardonnay	Sromlje	oidij, začetek gnitja	170	100	80	19,0	10,4	3,04	8,1	5,2	77
8	Kerner	Sremič - Zdole	začetek gnitja	210	110	79	18,9	10,1	3,01	8,9	4,4	78
9	Kerner	Sromlje	zdravo	235	130	80	19,0	9,2	3,08	8,2	4,2	87
10	Kraljevina	Sremič	zdravo	231	120	72	17,0	9,2	3,06	7,6	4,4	78
11	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	posamezna mesta gnilobe	182	110	76	18,1	8,6	3,05	7,9	3,5	88
12	Laški rizling	Pišce - Podgorje	zdravo	169	100	70	16,6	9,5	3,02	8,1	4,4	74
13	Laški rizling	Podvrh	posledice toče, sicer zdravo	128	88	76	18,1	8,9	3,09	7,4	4,3	85
14	Laški rizling	Sremič	zdravo	143	75	79	18,7	9,5	3,03	8,4	4,0	83
15	Laški rizling	Sremič - Zdole	zdravo	189	110	65	15,5	11,0	2,90	7,9	6,0	59
16	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	216	110	73	17,4	10,5	2,96	9,1	4,4	69
17	Modra frankinja	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	195	100	78	18,5	10,9	2,98	9,8	4,6	72
18	Modra frankinja	Podvrh	posledice toče, sicer zdravo	170	110	73	17,3	8,7	3,08	8,1	3,3	84
19	Modra frankinja	Sremič	zdravo	156	80	81	19,1	10,8	2,95	9,7	4,2	75
20	Modra frankinja	Sremič - Zdole	zdravo	217	120	68	16,2	11,2	2,90	8,7	5,5	61
21	Modri pinot	Bizeljsko - Bošt	zdravo	150	80	84	19,8	7,4	3,20	7,4	3,1	114
22	Modri pinot	Bizeljsko - Vitna vas	začetek gnitja	159	80	89	20,9	10,6	3,15	8,8	5,9	84
23	Portugalka	Pišce - Podgorje	poškodbe - oidij, insekti, mušica	252	120	78	18,4	7,7	3,22	6,0	4,8	101
24	Rumeni muškat	Bizeljsko - Janeževa gorca	gnitje	223	130	76	17,9	10,1	3,04	7,8	5,3	75
25	Rumeni muškat	Bučerca	zdravo	284	130	66	15,8	8,5	3,07	6,2	4,7	78
26	Sauvignon	Bizeljsko - Orešje	zdravo	199	105	81	19,1	11,8	2,89	9,6	5,5	69
27	Sauvignon	Podvrh	posledice toče, sicer zdravo	172	118	66	15,7	12,3	2,85	8,0	7,0	54
28	Sauvignon	Sremič	zdravo	158	70	77	18,2	12,9	2,83	9,0	7,0	60
29	Sauvignon	Sremič - Zdole	začetek gnitja	158	80	84	19,8	12,0	2,90	9,2	6,1	70
30	Sauvignon	Sromlje	posamezna mesta gnilobe	199	110	78	18,5	10,9	2,97	8,2	5,7	72
31	Sivi pinot	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	129	70	83	19,5	7,2	3,27	7,4	3,2	115
32	Sivi pinot	Bizeljsko - Vitna vas	začetek gnitja	172	100	81	19,3	9,1	3,17	8,0	4,5	89
33	Traminec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	159	80	73	17,4	13,1	2,84	10,1	6,6	56
34	Zeleni silvanec	Sremič	zdravo	212	100	72	17,1	9,8	3,02	7,5	5,1	73
35	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa gorca	začetek gnitja	230	92	68	16,1	11,0	2,97	7,9	6,5	62

Podatki tretjega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo na nekoliko upočasnjeno dozorevanje grozdja v primerjavi s prejšnjim tednom kot posledica dežja in nižjih temperatur. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 3°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 1,1 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,07.

Informacije iz terena, glede zdravstvenega stanja grozdja določenih sort, kažejo na začetek gnitja, na kar morate biti pozorni.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi svetujemo, da se lahko začne trgatve sort kot je **portugalka, modri pinot in sivi pinot**. Odvisno od lege, morebiti neugodne vremenske napovedi, predvsem pa zdravstvenega stanja grozdja tudi trgatve in podbiranje sort **chardonnay, sauvignon, kerner, rumeni muškät in traminec**. Pri ostalih sortah se naj s trgatvijo še počaka, razen če to res zahteva hitro napredovanje gnilobe oz. propadanje grozdja. Pri tem naj opozorimo na upoštevanje karence morebitne zadnje uporabe botriticidov v vinogradu v izogib težavam s fermentacijo.

Naj omenimo še enkrat, da so rezultati opravljenih meritev 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 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.

Zaradi toče v preteklem tednu je bil marsikdo prisiljen iti v trgatve, kljub nedoseganju zelene tehnološke zrelosti grozdja. Na KGZS-Zavodu Novo mesto, ki 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 ali drozge. Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vini beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan 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**.

V primeru pridelave vin beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj. Vino rdeči bizeljčan PTP ima lahko največ 12,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 87,7 °Oe sladkorja), vino beli bizeljčan PTP pa največ 12,5 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 90,9 °Oe sladkorja). Da ne bi prišlo do prekoračitve vsebnosti dejanskega alkohola, je potrebno trgatve sort, ki predstavljajo največji delež v vinih beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP, načrtovati takoj, ko doseže grozdje po vsebnosti sladkorja tehnološko zrelo. Po Pravilniku o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – bizeljčan (Uradni list RS, št. 22/09 in 59/09) mora biti za vino rdeči bizeljčan PTP in vino beli bizeljčan PTP minimalna povprečna sladkorna stopnja za posamezne vinske sorte grozdja sledeča:

- Žametovka: 149,2 g/l oz. 67 °Oe,
- Rumeni plavec in Kraljevina: 157 g/l oz. 70 °Oe,
- Laški rizling: 169,8 g/l oz. 75 °Oe,
- Sauvignon, Beli pinot, Chardonnay, Modra frankinja, Modri pinot: 182,6 g/l oz. 80 °Oe.

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 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 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.