

TRGATEV 2019 - VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJINA

5. VZORČENJE 23.09.2019

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	Kraljevina	Drašiči - Nova gora	poškodbe od toče, posamezna mesta gnilobe	220	120	72	17,0	7,3	3,15	6,7	3,0	98
2	Kraljevina	Kot	začetek gnitja	228	138	75	17,7	7,7	3,12	6,9	3,0	97
3	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravo	214	131	69	16,3	9,0	3,05	7,5	3,9	77
4	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	218	130	72	17,1	8,7	3,06	7,6	3,7	83
5	Laški rizling	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	183	90	79	18,6	8,3	3,10	8,1	3,0	95
6	Laški rizling	Vidošiči	zdravo	172	108	89	20,9	8,3	3,16	8,4	3,0	108
7	Modra frankinja	Drašiči - Nova gora	poškodbe od toče, poškodbe od insektov (mušica)	222	110	84	19,9	9,3	3,13	9,3	3,7	91
8	Modra frankinja	Kot	zdravo	207	114	84	19,6	10,0	3,05	10,1	3,5	84
9	Modra frankinja	Lokvica	zdravo	202	114	84	19,8	8,0	3,16	8,2	3,0	105
10	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	225	114	87	20,6	8,6	3,19	9,0	3,0	102
11	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	215	120	87	20,5	9,6	3,07	9,3	3,6	91
12	Renski rizling	Vidošiči	zdravo	164	90	74	17,5	13,4	2,79	10,6	6,0	55
13	Žametovka	Veselica	zdravo	255	174	66	15,7	9,5	2,98	8,2	4,1	70
14	Žametovka	Dragomlja vas	zdravo	261	170	66	15,6	9,8	2,96	8,0	4,5	68
15	Žametovka	Stražnji vrh	zdravo	262	170	67	15,9	8,7	3,08	7,9	3,6	77
16	Žametovka	Vavpča vas	zdravo	274	160	74	17,6	7,7	3,14	7,3	2,9	96
17	Žametovka	Vidošiči	zdravo	269	166	72	17,1	8,6	3,06	7,8	3,6	84

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo 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. 2°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin in pH vrednost pa je ostala na približno enaki ravni kot v preteklem tednu.

V marsikaterem vinogradu je vodilo predvsem slabše zdravstveno stanje grozdja in ne tehnološka zrelost.

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

V kolikor zdravstveno stanje dopušča, svetujemo, da se s trgatvijo omenjenih sort še počaka.

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 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 dc 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 poškodb po toči in posledično propadanja grozdja je marsikdo primoran iti v trgateg, kljub nedoseganju zelene tehnološke zrelosti grozdja. 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 ali drozge. Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vini metliška črnina PTP in belokranjec 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@kqzs-zavodnm.si

V primeru pridelave vin belokranjec PTP in metliška črnina PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort, saj morata obe vin imeti najmanj 10,5 vol.% alkohola (minimalno v povprečju 78°Oe) in največ 12,0 vol.% (v povprečju največ 87,6°Oe).

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščen organizacije o ustreznosti količine in kakovost grozdja za pridelavo vrhunškega vina, zlasti glede stopnje naravnega alkohola in zdravstvenega stanja grozdja. V tem primeru mora pridelovalec grozdja, namenjenega za pridelavo 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 MKGP.

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