

TRGATEV 2018 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ

7. VZORČENJE, 17.09.2018

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	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	231	118	88	20,9	7,2	3,16	8,6	1,6	122
2	Modra frankinja	Bizeljsko - Kojance	zdravo	240	116	79	18,8	8,6	3,09	9,5	2,6	92
3	Modra frankinja	Podvrh	zdravo	238	114	80	18,8	7,7	3,10	8,2	2,2	105
4	Modra frankinja	Sremič	poškodbe od toče in insektov	202	100	82	19,4	8,1	3,15	8,9	2,7	102
5	Renski rizling	Bizeljsko - Orešje	začetek gnitja	187	80	85	20,1	8,7	3,13	9,3	2,3	98
6	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	začetek gnitja	250	132	74	17,4	10,7	2,91	8,4	4,8	69
7	Rumeni plavec	Bizeljsko - Orešje	začetek gnitja	308	152	77	18,3	10,8	2,94	7,9	5,4	72
8	Rumeni plavec	Sromlje	poškodbe od toče, začetek gnitja	299	162	74	17,6	10,5	2,99	7,8	5,4	71
9	Žametovka	Bizeljsko - Kojance	zdravo	250	138	65	15,4	7,2	3,10	8,0	2,1	91
10	Žametovka	Podvrh	zdravo	250	138	63	15,1	6,7	3,09	7,2	1,9	94
11	Žametovka	Sromlje	poškodbe od toče, neenakomerno dozorevanje	252	124	65	15,3	7,8	3,11	7,8	3,1	83
12	Žametovka	Sremič - Zdole	poškodbe od toče, posamezna mesta gnilobe	270	150	71	16,8	8,1	3,08	7,6	3,3	88

Podatki sedmega 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 v primerjav s prejšnjim tednom, kljub lepemu vremenu.

V primerjavi s preteklim tednom se je zdravstveno stanje grozdja še poslabšalo.

Glede na podatke iz zgornje tabele, predvsem pa zaradi slabšega zdravstvenega stanja svetujemo trgateg sort **modra frankinja**, **rumeni plavec** in **renski rizling**. Kjer je začelo propadanje grozdja sorte **žametovka** zaradi gnitja in pojave mušic, svetujemo trgateg le-te. Namreč trend hitrosti dozorevanja je mnogo počasnejši od hitrosti propadanja grozdja.

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. Zaradi tega vas opozarjamo, da se je potrebn na trgateg 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 pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke. V takih primerih svetujemo ostro razsluzenje moštov z dodatkom do 1dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l (50 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.

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 nastali 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, nato 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 minimalni volumenski delež dejanskega alkohola tak 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. Popravel volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vini rdeči bizeljčan PTP in beli bizeljčan PTP). Pridelovalec, ki namerava obogatiti več kot 10.000 l pridelka, mora pridobiti individualno mnenje o obogatitvi pr 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:

- Zametovka: 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 delinc 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.

S 7. tednom spremljanja dozorevanja grozdja smo tudi zaključili s spremljanjem dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje.

Vsem vinogradnikom in vinarjem želimo uspešno kletarjenje letnika 2018!