

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2020

VINORODNO OKOLIŠ BELA KRAJINA

5. VZORČENJE 21.09.2020

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	Kerner	Kot	zdravc	153	70	89	21,2	9,5	3,09	9,7	2,6	94
2	Kraljevina	Kot	gnitje	201	115	79	18,6	6,8	3,21	7,0	2,4	116
3	Kraljevina	Radovica	zdravc	209	120	73	17,4	8,5	3,12	7,9	3,4	86
4	Kraljevina	Stražnji vrh	gnitje	209	120	80	18,9	6,5	3,27	7,4	2,0	123
5	Kraljevina	Vidosiči	zdravc	195	109	71	16,9	8,0	3,12	8,0	2,6	89
6	Laški rizling	Boldraž	posledice toče, posamezna mesta gnitobe	161	88	87	20,6	8,9	3,08	8,9	2,6	98
7	Laški rizling	Stražnji vrh	gnitje	153	90	91	21,6	8,4	3,21	8,4	3,0	109
8	Laški rizling	Vidosiči	zdravc	148	80	91	21,4	7,6	3,24	8,3	2,3	121
9	Modra frankinja	Drašiči - Nva gora	posamezne poškodbe od mrčesa (mušice)	228	118	85	20,0	8,8	3,14	8,9	3,2	96
10	Modra frankinja	Kot	poškodbe od mrčesa (mušice), gnitje	207	112	85	20,1	8,7	3,18	9,1	3,3	98
11	Modra frankinja	Lokvica	poškodbe od toče, mrčes	201	105	80	18,1	9,9	3,03	9,1	3,7	81
12	Modra frankinja	Stražnji vrh	gnitje	208	110	88	20,7	9,0	3,16	9,6	3,0	98
13	Modra frankinja	Vidosiči	zdravc	194	100	91	21,5	8,3	3,18	8,7	2,6	110
14	Renski rizling	Kmečina	posamezna mesta gnitobe	136	59	79	18,7	11,9	2,87	10,9	3,8	67
15	Renski rizling	Vidosiči	zdravc	193	110	86	20,3	11,3	2,99	10,2	4,2	76
16	Rumeni muškati	Stražnji vrh	gnitje	272	120	87	20,7	6,6	3,38	7,1	2,9	132
17	Rumeni muškati	Vidosiči	posamezne poškodbe od toče	237	116	88	20,6	8,0	3,27	7,3	3,7	110
18	Zametovka	Dragomlja vas	poškodbe od toče	232	142	71	16,9	9,6	3,00	7,9	4,0	74
19	Zametovka	Stražnji vrh	zdravc	225	140	69	16,2	6,9	3,18	7,5	2,4	100
20	Zametovka	Vavpca vas	zdravc	261	150	77	18,3	7,8	3,18	8,0	2,8	99
21	Zametovka	Veselica	zdravc, pozeba (majhna obremenitev)	267	160	77	18,1	10,7	2,97	9,0	4,7	72
22	Zametovka	Vidosiči	zdravo	242	154	77	18,2	8,5	3,11	7,8	3,5	90

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2020 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja nekoliko upočasnili. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 2°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 0,5 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,05 v primerjavi s preteklim tednom. V marsikaterem vinogradu se je zdravstveno stanje grozdja začelo slabšati, kar pomeni, da se bo v primeru večje količine dežja in/ali daljšega deževnega obdobja propadanje grozdja nadaljevalo oz. pospeševalo, tako da bo na čas trgatve odločalo predvsem zdravstveno stanje grozdja (kljub še nekoliko visokim kislinam pri določenih sortah). Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo, da se za vina normalnih trgategv opravi trgategv sort kot sta **kerner** in **rumeni muškat**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja pa tudi sorte **kraljevina**, **laški rizling** in **modra frankinja**.

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 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.

V primeru pridelave vin belokranjec PTP in metliška črnina PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort, saj morata obe vini imeti najmanj 10,5 vol.% alkohola (minimalno v povprečju 78°Oe) in največ 12,0 vol.% (v povprečju največ 87,6°Oe). Ravno tako je skupna kislina pri obeh vinih lahko največ 7,0 g/L.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščenice 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 pooblaščenici 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, gozdarstvo in prehrano.

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.