

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2020

VINORODNO OKOLIŠ BIŽELJSKO - SREMČ

4. VZORČENJE 14.09.2020

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refrakrometrom (°Oe)	sladkor z refrakrometrom (°Brix)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinška kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Chardonnay	Biželjsko - Vitna vas	zdravo	171	96	88	20,7	11,2	2,99	8,7	5,4	79
2	Chardonnay	Golke	zdravo	170	106	82	19,4	11,3	2,97	9,2	5,1	73
3	Chardonnay	Sremič	zdravo	146	84	97	22,8	8,3	3,20	8,4	2,4	117
4	Chardonnay	Srontlje	zdravo	151	78	95	22,4	8,3	3,17	8,5	2,7	114
5	Kerner	Sremič - Zdole	zdravo, posledice pozebe	168	92	82	19,4	11,2	2,96	9,2	4,8	73
6	Kerner	Srontlje	zdravo	208	106	89	21,1	8,4	3,15	8,7	2,9	106
7	Kraljevina	Sremič	zdravo	196	124	80	19,0	7,4	3,12	7,3	2,0	108
8	Laški rizling	Biželjsko - Orešje	zdravo	154	80	77	18,2	9,1	3,03	8,3	3,4	85
9	Laški rizling	Pišece - Podgorje	zdravo	166	94	80	19,0	9,4	3,05	8,7	3,6	86
10	Laški rizling	Podvrh	zdravo	144	85	78	18,5	9,5	3,03	8,6	3,7	82
11	Laški rizling	Sremič	zdravo	138	70	85	20,2	9,6	2,98	8,9	3,1	89
12	Laški rizling	Sremič - Zdole	zdravo, posledice pozebe	169	104	86	20,3	9,9	3,08	8,1	4,6	87
13	Modra frankinja	Biželjsko - Drenovec	zdravo	220	132	83	19,7	9,8	2,99	8,8	3,5	85
14	Modra frankinja	Biželjsko - Vitna vas	zdravo	183	92	85	20	10,1	3,02	10,3	3,3	84
15	Modra frankinja	Podvrh	zdravo	203	116	83	19,6	9,5	3,08	8,3	4,0	87
16	Modra frankinja	Sremič	zdravo	222	126	88	20,7	8,8	3,07	9,5	2,4	100
17	Modra frankinja	Sremič - Zdole	zdravo, posledice pozebe	189	110	77	18,1	11,5	2,94	9,1	5,4	67
18	Renski rizling	Biželjsko - Orešje	zdravo	154	66	81	19,1	13,6	2,78	11,1	5,3	59
19	Rumeni plavec	Biželjsko - Drenovec	zdravo	222	135	72	17,1	15,4	2,65	8,8	8,9	47
20	Rumeni plavec	Biželjsko - Janeževa gorca	zdravo	219	124	77	18,3	11,8	2,87	8,8	5,4	65
21	Rumeni plavec	Biželjsko - Orešje	zdravo	193	110	75	17,7	13,6	2,74	9,0	6,9	55
22	Rumeni plavec	Biželjsko - Vitna vas	zdravo	212	138	74	17,6	13,5	2,78	8,7	7,3	55
23	Sauvignon	Biželjsko - Drenovec	zdravo	169	99	95	22,3	8,3	3,07	9,0	1,9	115
24	Sauvignon	Biželjsko - Orešje	zdravo	170	88	91	21,4	11,3	2,93	10,2	4,3	80
25	Sauvignon	Podvrh	zdravo	167	96	82	19,2	12,9	2,86	9,2	6,6	63
26	Sauvignon	Sremič	zdravo	143	82	90	21,2	9,2	3,03	8,9	3,0	98
27	Sauvignon	Sremič - Zdole	zdravo, posledice pozebe	163	89	90	21,3	11,6	2,94	8,9	5,7	77
28	Šipon	Biželjsko - Orešje	začetek gnitja	247	150	70	16,6	11,2	2,97	8,7	5,6	63
29	Šipon	Podvrh	zdravo	225	127	66	15,6	15,3	2,80	8,5	9,8	43
30	Zeleni silvanec	Biželjsko - Janeževa gorca	zdravo	219	106	92	21,6	8,8	3,17	8,5	3,9	104
31	Zeleni silvanec	Sremič	zdravo	219	90	94	22,2	8,1	3,20	8,4	2,7	116
32	Žametovka	Biželjsko - Drenovec	zdravo	256	128	75	17,8	8,9	3,00	7,8	3,4	84
33	Žametovka	Biželjsko - Vitna vas	zdravo	230	146	72	17,2	9,3	3,02	8,3	3,9	77
34	Žametovka	Podvrh	zdravo	199	116	65	15,2	13,6	2,79	7,7	8,0	48
35	Žametovka	Sremič	zdravo	281	156	74	17,5	7,9	3,12	7,9	2,9	93
36	Žametovka	Sremič - Zdole	zdravo, posledice pozebe	252	132	75	17,8	11,3	2,94	8,1	6,0	66

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2020 v zgornji tabeli kažejo, da se trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur nadaljuje. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,06 v primerjavi s preteklim tednom.

V odvisnosti od sorte, lege, stopnje zrelosti se je začelo zdravstveno stanje grozdja slabšati, na kar moramo biti pozorni.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter tipa vina, ki ga želimo pridelati, priporočamo trgateg sort kot je **chardonnay** in **zeleni silvanec**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja pa tudi sorto **sauvignon**, **kerner** in **rumeni muškat**.

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 higijene, natančno odbiranje poškodovanega ali nagnitega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla, dobro pripravljene kvasnega nastavka 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 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). Skupna kislina je med 6,0 in 8,0 g/L. Da ne bi prišlo do prekoračitve vsebnosti dejanskega alkohola, je potrebno trgateg sort, ki predstavljajo največji delež v vinih beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP, načrtovati takoj, ko doseže grozdje po vsebnosti sladkorja tehnološko zrelost. 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 pooblaščenih organizacij o ustreznosti količine in kakovosti grozdja za pridelavo vrhunskega 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 pooblaščenih 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 vrhunskega 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.