

## VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2020

## VINORODN OKOLIŠ BIZELJSKO - SREMČ

## 3. VZORČENJE 07.09.2020

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	vinska kislina (g/L)	jablčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Sremič	zdravc	148	88	91	21,4	7,5	3,25	7,9	2,6	121
2	Beli pinot	Srontlje	zdravc	171	110	90	21,2	9,3	3,10	8,8	3,2	97
3	Chardonnay	Bizeljsko - Vitna vas	zdravc	181	110	86	20,2	11,2	2,99	8,9	5,4	77
4	Chardonnay	Galke	zdravc	154	100	76	18,2	11,9	2,91	8,8	5,8	64
5	Chardonnay	Sremič	zdravc	146	86	93	22,1	7,4	3,20	7,6	2,4	126
6	Chardonnay	Srontlje	zdravc	181	100	92	21,8	8,8	3,15	8,5	3,2	105
7	Kemer	Sremič - Zdole	zdravc, posledice pozebe	151	89	80	19,0	10,9	2,97	8,9	5,0	73
8	Kemer	Srontlje	zdravc	225	146	86	20,3	8,5	3,15	8,4	3,1	101
9	Kraljevina	Sremič	zdravc	188	122	72	17,0	7,1	3,11	6,9	2,2	101
10	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	zdravc	219	142	78	18,4	11,2	2,92	9,1	4,9	70
11	Modra frankinja	Bizeljsko - Vitna vas	zdravc	201	130	80	19,0	9,9	3,05	9,8	3,7	81
12	Modra frankinja	Podvrh	zdravc	198	120	78	18,5	11,1	2,95	8,8	4,9	70
13	Modra frankinja	Sremič	zdravc	200	104	82	19,5	10,5	2,94	10,1	3,4	78
14	Modra frankinja	Sremič - Zdole	zdravc, posledice pozebe	184	117	74	17,5	12,6	2,88	9,3	6,4	59
15	Modri pinot	Bizeljsko - Bošt	zdravc	162	100	88	20,8	7,1	3,23	7,5	2,6	124
16	Modri pinot	Bizeljsko - Vitna vas	posamezne poškodbe od insektov	174	110	95	22,4	7,8	3,29	8,1	3,4	122
17	Portugalka	Pišce - Podgorje	posamezne poškodbe od insektov	233	152	83	19,7	6,2	3,33	5,8	3,4	134
18	Rumeni muškati	Bizeljsko - Janeževa garca	zdravc	234	144	69	16,3	10,3	3,02	8,4	5,0	67
19	Rumeni muškati	Bučerca	zdravc	328	204	74	17,3	10,5	3,03	6,8	6,3	70
20	Sauvignon	Bizeljsko - Drenovec	zdravc	171	98	91	21,4	9,6	3,02	9,1	3,3	94
21	Sauvignon	Bizeljsko - Orešje	zdravc	168	100	86	20,4	11,5	2,92	10,0	4,7	75
22	Sauvignon	Podvrh	zdravc	155	92	75	17,9	14,8	2,71	9,9	7,7	51
23	Sauvignon	Sremič	zdravc	144	64	89	21,0	10,9	2,91	10,0	3,9	82
24	Sauvignon	Sremič - Zdole	zdravc, posledice pozebe	147	94	81	19,3	13,9	2,82	9,0	7,9	58
25	Svi pinot	Bizeljsko - Janeževa garca	zdravc	135	86	88	20,8	8,5	3,12	8,9	2,8	104
26	Svi pinot	Bizeljsko - Vitna vas	zdravc	151	100	90	21,2	8,7	3,13	8,2	3,4	103
27	Traminec	Bizeljsko - Janeževa garca	zdravc	165	104	91	21,5	7,4	3,27	9,2	2,1	123
28	Traminec	Sremič - Zdole	zdravc, posledice pozebe	172	106	79	18,5	9,9	3,03	8,3	4,5	80
29	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa garca	zdravc	223	120	79	18,8	9,4	3,09	8,6	4,3	84
30	Zeleni silvanec	Sremič	zdravc	212	118	85	20,0	9,0	3,11	8,2	3,9	94

Podatki tretjega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2020 v zgornji tabeli kažejo na nekoliko bolj upočasnjeno dozorevanje grozdja v primerjavi s prejšnjim tednom. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 6°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 1 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,10.

Podatki spremljanja dozorevanja grozdja kažejo, da dozorevanje poteka hitreje na področjih, kjer ni bilo spomladanske pozebe in/ali toče, kar se kaže predvsem v nižjih kislinah. Zato je potrebno biti pozoren pri odločanju za čas trgatve poleg sladkorne stopnje tudi na vsebnost kislin in pH vrednosti. Odvisno od tipa vina, ki ga želimo pridelati, svetujemo, da se s trgatvijo še počaka, v kolikor so kisline visoke, pH vrednosti pa nizke, kljub nekoliko višji sladkorni stopnji, v kolikor to dopušča zdravstveno stanje grozdja.

Torej glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo trgatve sort kot je **portugalka, beli pinot, sivi pinot, modri pinot** in v odvisnosti od lege **chardonnay** 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 SO<sub>2</sub>/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 trgatve 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 pooblaščenice organizacije 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 pridelavo 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 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 trgatve 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.