

TRGATEV 2017 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ

4. VZORČENJE 04.09.2017

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refraktometrom (°Oe)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	indeks zorenja
1	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	148	98	90	7,1	3,31	7,5	2,5	127
2	Laški rizling	Pišce - Podgorje	zdravo	114	70	82	7,8	3,21	7,9	2,6	105
3	Laški rizling	Podvrh	zdravo	133	79	74	10,1	3,11	8,3	5,0	73
4	Laški rizling	Sremič	zdravo	151	97	91	7,5	3,29	8,2	2,4	121
5	Laški rizling	Sremič - Zdole	zdravo	154	98	89	7,3	3,30	7,3	2,7	122
6	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	173	105	85	8,6	3,15	8,8	2,6	99
7	Modra frankinja	Bizeljsko - Kojance	zdravo	187	117	89	7,5	3,31	8,0	2,8	119
8	Modra frankinja	Podvrh	zdravo	154	96	79	9,8	3,06	9,1	3,5	81
9	Modra frankinja	Sremič	zdravo	191	116	89	7,8	3,27	7,5	3,2	114
10	Renski rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	147	82	89	10,1	3,10	9,7	3,3	88
11	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	216	146	86	9,4	3,12	7,8	4,1	91
12	Rumeni plavec	Bizeljsko - Kojance	zdravo	216	148	79	9,5	3,13	7,2	4,9	84
13	Rumeni plavec	Bizeljsko - Orešje	zdravo	184	120	82	8,5	3,16	7,7	3,2	97
14	Rumeni plavec	Bučerca	zdravo	233	161	80	11,5	2,97	7,6	6,2	69
15	Rumeni plavec	Sromlje	zdravo	184	119	86	9,5	3,10	8,3	3,8	90
16	Šipon	Bizeljsko - Orešje	zdravo	207	135	84	8,7	3,19	8,8	3,0	97
17	Šipon	Podvrh	zdravo	150	78	74	10,2	3,11	8,3	5,0	72
18	Žametovka	Bizeljsko - Kojance	neenakomerno dozorevanje, zdravo	208	136	75	7,7	3,20	7,9	2,8	98
19	Žametovka	Podvrh	zdravo	195	106	73	7,2	3,17	7,1	2,3	101
20	Žametovka	Sremič - Zdole	manjše poškodbe od mrčesa	251	167	78	7,9	3,23	7,4	3,5	99
21	Žametovka	Sromlje	neenakomerno dozorevanje, zdravo	215	136	78	9,0	3,13	8,1	3,7	87

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2017 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja upočasnil v primerjavi s prejšnjim tednom kot posledica nekoliko nižjih dnevnih in nočnih temperatur, predvsem pa nekaj deževnih dni. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 3°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala le za 0,3 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,10.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi svetujemo, da se za vina normalnih trgategov lahko začne trgati sort, kot je **laški rizling**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja tudi sorto **modra frankinja**.

Ob tem naj opozorimo, da je potrebno spremljati dozorevanje grozdja v svojem vinogradu (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje), saj so rezultati opravljenih meritev merodajni le za vzorčene vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno. Le na ta način lahko določimo optimalni rok trgatve glede na zelen karakter pridelanega vina. Podatki dozorevanja grozdja v tabeli lahko bistveno odstopajo od podatkov v vinogradih, ki so bili prizadeti od pozebe, kjer je pridelek po trsu nižji. Opozorilo velja predvsem za pridelovalce vin PTP.

Naj omenimo, da 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. Upoštevajte karenco uporabljenih botriticidov (čas od uporabe botriticida do trgatve) v izogib težavam s fermentacijo.

Na trgatev se je potrebno temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higijene, natančno odbiranje v primeru poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), uporaba dobrih pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

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 trgatev 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:

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