

**TRGATEV 2019- VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJINA**
**4. VZORČENJE 16.09.2019**

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	Beli pinot	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	189	130	79	18,8	7,7	3,13	7,4	2,6	103
2	Beli pinot	Semič	zdravo	155	100	93	21,9	6,9	3,27	8,4	1,4	134
3	Chardonnay	Doblička gora	oidij	192	118	83	19,7	9,9	3,10	9,0	4,2	84
4	Chardonnay	Drašiči - Lazec	poškodbe od toče, posamezna mesta gnilobe	178	118	90	21,0	8,4	3,15	8,0	3,2	107
5	Chardonnay	Kot	zdravo	168	104	94	22,1	8,0	3,24	8,4	2,9	117
6	Chardonnay	Vidošiči	posamezna mesta gnilobe	176	106	93	21,9	8,7	3,16	8,4	3,6	107
7	Gamay	Vinomer	zdravo	186	128	76	17,9	9,7	2,99	8,8	3,8	79
8	Kerner	Kot	oidij	161	88	93	21,9	9,6	3,08	9,7	3,1	97
9	Kerner	Trnovec	začetek gnitja	237	150	84	19,8	8,5	3,11	8,5	3,0	99
10	Kraljevina	Drašiči - Nova gora	manjše poškodbe od toče	220	140	69	16,4	7,2	3,12	7,0	2,5	96
11	Kraljevina	Drašiči - Zavrh	močne poškodbe od toče	221	150	70	16,6	6,6	3,18	6,5	2,3	105
12	Kraljevina	Kot	zdravo	220	130	79	18,7	7,5	3,13	7,1	2,6	105
13	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravo	218	138	67	16,0	7,9	3,12	7,5	3,2	85
14	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	209	122	68	16,0	8,9	3,01	7,6	3,8	76
15	Laški rizling	Boldraž	zdravo	176	116	75	17,8	8,3	3,06	8,1	2,8	90
16	Laški rizling	Doblička gora	zdravo	170	82	75	17,8	8,7	3,07	9,0	2,6	86
17	Laški rizling	Kot	zdravo	154	94	77	18,2	7,0	3,18	7,8	2,1	109
18	Laški rizling	Stražnji vrh	oidij	164	108	79	18,8	9,0	3,10	8,0	3,8	88
19	Laški rizling	Vidošiči	zdravo	163	102	85	20,2	8,0	3,13	8,3	2,7	107
20	Modra frankinja	Drašiči - Nova gora	zdravo	218	134	81	19,2	8,9	3,10	9,2	3,1	92
21	Modra frankinja	Kot	zdravo	208	112	88	20,9	8,5	3,17	9,7	2,5	104
22	Modra frankinja	Lokvica	zdravo	205	132	82	19,3	7,6	3,15	8,1	2,5	107
23	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	225	118	84	20,0	8,7	3,17	8,7	3,4	97
24	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	224	134	82	19,3	9,4	3,04	9,5	3,2	88
25	Modri pinot	Vavpča vas	zdravo	162	90	91	21,6	7,1	3,28	8,0	2,1	127
26	Rumeni muškat	Stražnji vrh	začetek gnitja	282	150	70	16,5	7,7	3,20	6,8	3,8	91
27	Rumeni muškat	Vidošiči	posamezna mesta gnilobe	261	174	75	17,9	8,2	3,11	7,1	3,6	91
28	Sauvignon	Grabrovec	zdravo	187	94	87	20,5	8,7	3,08	8,8	3,0	100
29	Sauvignon	Kot	zdravo	189	102	87	20,6	8,7	3,17	8,2	3,9	100
30	Sauvignon	Stražnji vrh	začetek gnitja	201	96	83	19,7	11,0	2,96	8,7	5,2	76
31	Sauvignon	Vidošiči	zdravo	179	106	90	21,3	9,4	3,02	9,2	3,4	96
32	Zeleni silvanec	Radovica	oidij, peronospora, gnitje	226	100	86	20,4	8,9	3,10	8,8	3,3	96

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur spet nekoliko pospešil v primerjavi s prejšnjim tednom (glede na sladkor). Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 5,5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin in pH vrednost pa je ostala na približno enaki ravni kot v preteklem tednu.

Zaradi poškodb po toči, visoke zračne vlage v povezavi z visokimi temperaturami ter prisotnosti insektov (predvsem mušice) se marsikje propadanje grozdja pospešeno nadaljuje, na kar mora biti pozoren vsak v svojem vinogradu.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi svetujemo, da se za vina normalnih trgateg svetuje trgateg sort kot so **gamay, beli pinot, modri pinot, chardonnay, kerner, zeleni silvanec** in **sauvignon**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja pa tudi sorto **rumeni muškati** in **kraljevina**.

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 trgateg.

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 bolezn, 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 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.

Zaradi poškodb po toči in posledično propadanja grozdja je marsikdo primoran iti v trgateg, kljub nedoseganju zelene tehnološke zrelosti grozdja. 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 ali drozge. Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vini metliška črnina PTP in belokranjec PTP). Pridelovalec, ki namerava obogatiti več kot 10.000 l pridelka, mora pridobiti individualno mnenje o obogatitvi pri 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 [andrei.bajuk@kgzs-zavodnm.si](mailto:andrei.bajuk@kgzs-zavodnm.si)

**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).

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 trgateg, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgateg pri pooblaščen organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgateg 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 vrhunškega 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.