



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO

Oddelek za kmetijsko svetovanje

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: ivanka.badovinac@kgzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 16. 9. 2020

PRED TRGATVIJO!

Trgatev je verjetno najbolj stresen dogodek v letu, saj je potrebno skrbno načrtovanje in prilagajanje vremenskim razmeram. Naša naloga je, da v klet pripeljemo čim bolj kakovostno in zdravo grozdje. Veliko truda in dela smo že opravili v vinogradu, sedaj pa moramo to še nadgraditi v kleti. Zato se moramo na trgatev temeljito pripraviti s pripravo in čiščenjem prostorov, posode, strojev in naprav. Odločilnega pomena je visok nivo higiene. Poskrbeti moramo tudi za organizacijo trgatve (zadostno število ljudi, prevoz grozdja...) in pripravo enoloških sredstev.

Redno moramo spremljati podatke o dozorevanju grozdja, ki ga za vinorodno deželo Posavje opravlja Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, v kombinaciji s spremljanjem dozorevanja grozdja v **lastnem vinogradu**. Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2020 kažejo, da se trend dozorevanja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur nadaljuje. Vrednost sladkorja se je v povprečju zvišala za cca. 6 °Oe glede na pršenji teden, vsebnost skupnih kislin je v povprečju padla za 1 g/l in pH vrednost se je zvišala za 0,08 v primerjavi s preteklim tednom. V odvisnosti od sorte, lege, stopnje zrelosti se je zdravstveno stanje začelo slabšati, na kar moramo biti še posebej pozorni.

Letošnji letnik je zaznamovalo poznejše cvetenje vinske trte, zato je pričakovati nekoliko poznejšo trgatev. Zaznati je tudi zelo neenakomerno dozorevanje, kar je v glavnem posledica spomladanske pozebe in daljšega cvetenja iste sorte. V vinogradih, ki jih je prizadelo neurje s točo ali napadla kakšna bolezen, bo večja nevarnost napada gnilobe in očetnega cika na grozdni jagodah. Pozorni moramo biti tudi na prisotnost insektov (plodova mušica, ose...), ki lahko v kratkem času naredijo ogromno škode. Zaradi vsega naštetega bo letošnja trgatev zelo zahtevna, saj bo potrebna **selektivna trgatev - odbira** oz. ločevanje grozdja in skrbna priprava mošta za vrenje. Torej bo trgatev potekala v več fazah, kar pomeni, da bomo v posameznem vinogradu trgali večkrat. Ugotavljanje dozorelosti grozdja je letos zaradi neizenačenosti zorenja še bolj pomembno. Posebej še v vinogradih, kjer želimo pridelati vina vrhunske kakovosti. Zato moramo ob trgatvi obvezno upoštevati tehnološko zrelost grozdja, ob dejstvu, da **obogatitev**, razen v izjemnih primerih, **ni dovoljena**.

V trgatvi moramo poskrbeti za natančno odbiranje poškodovanega in gnilega grozdja, opraviti hitro predelavo, nižje temperature pri predelavi in vrenju (hlajenje) ter uporabiti žveplo v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje). Pripraviti in razmnožiti moramo vitalni kvasni nastavek in uporabiti hrano za kvasovke (dušične snovi in vitamin B1). Poleg vseh že omenjenih ukrepov je v takih primerih pri belem grozdju potrebno ostro razsluzenje (24-48 ur) z dodatkom **1dl 5-6% raztopine žveplaste kisline** na 100 l (50 mg SO₂/l) mošta in ustreznih čistil (želatina, kremenčevo čistilo, kazein, bentonit), pri rdečem grozdju pa poleg žvepla tudi uporaba **tanina** v drozgi. V neprimerno žveplanem moštu ostane več nežlahtnih kvasovk, ki lahko povzročajo težave pri fermentaciji. Poskrbeti je treba za hiter in dober začetek alkoholnega vrenja. Naj ne bo odveč opozorilo, da bodimo natančni in dosledni pri svojem delu.

Po dodatku dobro pripravljene in razmnoženega kvasnega nastavka ter vzpostavitvi alkoholnega vrenja, je potrebna stalna kontrola temperature (hlajenje), sladkorja, organoleptike, povreti do »konca« ter nadaljnja pazljiva nega mošta oziroma vina.

Pri pridelavi vina cviček PTP bodite pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort ter na vsebnost skupnih kislin. V primeru predelave vina cviček PTP svetujemo trgatev sorte žametovke, ko bo dosegla sladkorno stopnjo 68 °Oe, kraljevina pri 70 °Oe in modra frankinja ter laški rizling pri sladkorni stopnji 80 °Oe. Vino cviček PTP ima lahko največ 10,0 vol.% alkohola (v povprečju največ 74,5 °Oe) in največ 9,0 g/l skupnih kislin.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati 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 predelavo v vrhunsko vino ZGP **najmanj 8 dni** pred trgatvijo opraviti pred prijavo 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, ki je namenjeno pridelavi vrhunskega vina, mora ob trgatvi dosegati najmanj 84 °Oe. Na grozdju, ki je namenjeno za pridelavo vrhunskega vina posebne kakovosti pa mora biti poleg **določene sladkorne stopnje tudi prisotna žlahtna gniloba**. Sladkorne stopnje grozdja v vinogradu morajo biti najmanj:

- pozna trgatev 91 °Oe
- izbor 102 °Oe
- Jagodni izbor 127 °Oe
- ledeno vino 127 °Oe v moštu
- suhi jagodni izbor 154 °Oe

Pripravila: Ivanka Badovinac, univ.dipl.ing.agr,
KGZS – Zavod Novo mesto