

## TRGATEV 2018 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ

## 5. VZORČENJE 03.09.2018

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	vinjska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	indeks zorenja
1	Kraljevina	Sremič	poškodbe od toče	206	112	84	19,8	5,8	3,23	6,8	1,4	144
2	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	posamezna mesta gnilobe	181	102	75	18,0	5,8	3,21	7,0	1,4	130
3	Laški rizling	Pišce - Podgorje	zdravo	160	90	67	16,0	6,5	3,16	7,3	2,0	103
4	Laški rizling	Podvrh	zdravo	171	102	67	16,0	8,2	3,06	6,6	4,0	82
5	Laški rizling	Sremič	posamezna mesta gnilobe	142	82	76	17,8	7,6	3,17	7,4	3,1	100
6	Laški rizling	Sremič - Zdole	poškodbe od toče	186	108	86	20,2	6,7	3,26	7,1	2,8	128
7	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	224	128	84	19,9	7,8	3,13	8,6	2,1	108
8	Modra frankinja	Bizeljsko - Kojance	zdravo	226	124	80	18,8	8,3	3,11	9,3	2,5	96
9	Modra frankinja	Podvrh	zdravo	191	114	73	17,3	8,2	3,03	7,7	2,8	89
10	Modra frankinja	Sremič	poškodbe od toče	191	98	76	17,8	9,2	3,10	8,7	3,8	83
11	Modra frankinja	Sremič - Zdole	poškodbe od toče	217	129	77	18,2	8,4	3,13	8,3	3,3	92
12	Renski rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	180	84	81	19,1	9,1	3,04	9,3	2,5	89
13	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	243	150	75	17,6	8,9	3,00	8,1	3,2	84
14	Rumeni plavec	Bizeljsko - Kojance	zdravo	239	138	69	16,4	10,9	2,93	8,1	5,6	63
15	Rumeni plavec	Bizeljsko - Orešje	zdravo	286	174	73	17,2	11,5	2,88	8,0	5,9	63
16	Rumeni plavec	Sromlje	poškodbe od toče	260	150	70	16,7	11,6	2,89	7,9	6,3	61
17	Šipon	Bizeljsko - Orešje	začetek gnitja	251	138	74	17,6	7,7	3,14	8,2	2,6	96
18	Šipon	Podvrh	zdravo	237	150	49	11,5	13,1	2,76	7,8	7,6	37
19	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	230	130	68	16,0	5,6	3,22	5,7	2,5	122
20	Zeleni silvanec	Sremič	poškodbe od toče	267	116	79	18,8	6,3	3,29	7,6	2,4	126
21	Žametovka	Bizeljsko - Kojance	zdravo	217	114	61	14,4	7,6	3,08	8,3	2,4	80
22	Žametovka	Podvrh	zdravo	188	104	47	11,0	8,8	2,92	7,7	3,3	54
23	Žametovka	Sremič	poškodbe od toče	308	180	67	15,8	7,3	3,12	7,0	3,2	92
24	Žametovka	Sromlje	poškodbe od toče	250	128	64	15,3	8,5	3,05	8,0	3,5	75
25	Žametovka	Sremič - Zdole	poškodbe od toče	241	146	68	16,1	7,8	3,08	7,3	3,1	87

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2018 v zgornji tabeli kažejo ponovno na zelo upočasnjeno dozorevanje. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 3°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 0,8 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,07.

Informacije iz terena, glede zdravstvenega stanja grozdja, kažejo na večji pojav gnilobe (kot posledice grozdnega sukača) in kisle gnilobe (kot posledice poškodb insektov), ravno tako na zeln neizenačeno dozorevanje iste sorte v istem vinogradu, na kar morate biti pozorni.

Glede na podatke iz zgornje tabele, predvsem pa zaradi slabšega zdravstvenega stanja svetujemo trgateg sort **zeleni silvanec** 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 trgatve.

S skupnim trganjem kakorkoli prizadetega in zdravega, kakovostnega grozdja se zniža kakovost celotnega pridelka. V ta namen svetujemo podbiranje in odstranjevanje poškodovanega, neobarvanega grozdja, uvelih, suhih delov grozdja in tudi grozdja, ki je poškodovano od bolezni, insektov ali fizioloških motenj.

V primeru dežja in poslabšanja zdravstvenega stanja grozdja lahko pričakujemo lahko še nekoliko večji porast pH vrednosti in mikrobiološke aktivnosti v grozdnem soku nagnitega grozdja. Zaradi tega vas opozarjamo, da se je potrebno na trgatve 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), dobro pripravljenega kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke. V takih primerih svetujemo ostro razsluzenje moštov z dodatkom do 1dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l (50 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.

Ob tem naj ne bo odveč opozorilo, da je izredno pomembna tudi stalna organoleptična kontrola mošta oziroma pokušina, zlasti v obdobju alkoholne fermentacije pa do prvega pretoka.

Pomembno je, da se proti koncu alkoholne fermentacije posode dolije oz. zapolni prazen vrelni prostor, da se ugotovi zaključek alkoholne fermentacije in da se pazljivo spremlja eventualno nastal biološki razkis. Na osnovi analitičnih podatkov o skupnih kislinah, pH vrednosti, vsebnosti jabolčne kisline in pokušine naj temelji odločitev o dodatku bakterij za biološki razkis ter o prvem pretoku ter količini dodanega žvepla ob oz. po pretoku. V primeru pojava bekserja v tem obdobju je potrebno takoj opraviti močan zračni pretok (preko razpršila), ki naj se kombinira z močnim žveplanjem, nato pa se priporoča tudi pospešitev bistenja tako saniranega vina (enološka sredstva, filtracija). V nekaj dneh po opravljenem pretoku naj sledi analiza na vsebnost prostega žvepla v vinu.

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 minimaln volumenski delež dejanskega alkohola tako pri deželnem vinu PGO, kakor tudi pri kakovostnem vinu ZGP 8,5 % vol.

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 dovoljenje za obogatitev mošta. Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vini rdeči bizeljčan PTP in beli bizeljčan PTP). Pridelovalec, ki namerava obogatiti več kot 10.000 l pridelka, mora pridobiti individualno dovoljenje za obogatitev pri pooblaščen organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja na osnovi pisne vloge, v kateri navede doseženc 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 **andrej.bajuk@kgzs-zavodnm.si**

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 vsebnost 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 tehnološk 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 Bizejčan 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 pooblaščen organizacije o ustreznosti količine in kakovosti grozdja za pridelavc 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 dn pred trgatvijo opraviti predprijavo trgatve, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgatve pri pooblaščen organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgatve opravi pregled dozorelost 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 žlahтна 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.