

TRGATEV 2019- VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

3. VZORČENJE 09.09.2019

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	Pleterski hrib	gnitje	184	132	77	18,3	8,0	3,15	7,3	3,4	96
2	Beli pinot	Stara gora	posledice peronospore	163	112	77	18,2	9,7	3,04	8,0	4,7	79
3	Beli pinot	Trška gora - Razbore	zdravo	162	110	79	18,6	7,1	3,19	7,1	2,5	111
4	Beli pinot	Veliki Trn	posledice toče	171	110	78	18,4	10,7	3,05	8,1	5,5	73
5	Beli pinot	Vitovec	zdravo	180	122	72	17,0	7,0	3,20	6,2	3,3	103
6	Chardonnay	Gadova peč	zdravo	173	114	84	19,9	9,2	3,14	7,8	4,3	92
7	Chardonnay	Koritno - Kip	zdravo	173	116	79	18,8	8,0	3,18	7,4	3,5	99
8	Chardonnay	Malkovec	zdravo	170	118	79	18,7	9,7	3,07	8,1	4,6	81
9	Chardonnay	Nemška vas	zdravo	194	120	77	18,1	11,8	2,93	8,3	6,3	65
10	Chardonnay	Pleterski hrib	gnitje	169	120	80	18,9	9,2	3,10	8,0	4,0	87
11	Kerner	Pleterski hrib	gnitje	213	150	78	18,5	9,0	3,08	8,3	3,6	87
12	Kerner	Vitovec	zdravo	209	130	75	17,7	8,2	3,14	7,7	3,5	92
13	Kraljevina	Gadova peč	zdravo	217	140	70	16,6	8,4	3,09	6,9	3,9	83
14	Kraljevina	Koritno - Kip	začetek gnitja	223	142	69	16,3	8,5	3,08	6,6	4,1	81
15	Kraljevina	Malkovec	posamezna mesta gnilobe	256	180	63	14,8	8,4	3,09	6,7	4,5	75
16	Kraljevina	Pleterski hrib	zdravo	201	134	68	16,2	7,9	3,11	6,9	3,4	86
17	Kraljevina	Stara gora	posledice peronospore	234	156	61	14,7	10,3	2,97	7,1	5,7	59
18	Kraljevina	Trška gora - Razbore	gnitje	211	150	65	15,5	7,0	3,14	6,5	2,8	93
19	Kraljevina	Veliki Trn	posledice toče	157	120	70	16,6	8,2	3,11	7,3	3,5	85
20	Laški rizling	Gadova Peč - Stari grad	zdravo	176	116	74	17,6	9,1	3,09	7,4	4,6	81
21	Laški rizling	Koritno - Kip	zdravo	158	100	64	15,3	10,3	2,93	7,9	4,9	62
22	Laški rizling	Malkovec	posledice toče	146	100	55	13,1	10,9	2,87	8,2	5,3	51
23	Laški rizling	Pleterski hrib	zdravo	155	110	74	17,2	7,6	3,12	7,4	2,6	97
24	Laški rizling	Stara gora	posledice peronospore	161	110	66	15,6	10,4	2,96	7,6	5,5	64
25	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	peronospora	164	112	65	15,5	10,4	2,95	8,0	5,3	62
26	Laški rizling	Veliki Trn	posledice toče	150	94	67	16,0	10,2	2,98	8,5	4,7	65
27	Modra frankinja	Gadova peč	zdravo	187	112	83	19,6	9,6	3,07	9,6	3,3	87
28	Modra frankinja	Koritno - Kip	zdravo	212	117	76	18,0	9,9	3,03	8,8	4,2	77
29	Modra frankinja	Malkovec	posledice toče	203	136	69	16,3	9,7	3,04	8,1	4,8	71
30	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	208	142	78	18,4	9,6	3,05	9,0	3,7	81
31	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	202	134	79	18,6	8,6	3,14	8,7	3,2	92
32	Modra frankinja	Veliki Trn	posledice toče	191	116	78	18,4	10,5	3,01	9,2	4,3	74
33	Modra frankinja	Zadruga	zdravo	184	110	77	18,2	11,1	2,96	9,7	4,4	70
34	Modri pinot	Gaj	gnitje	171	112	83	19,6	10,5	3,07	8,0	5,9	79
35	Modri pinot	Zavode	gnitje	179	116	81	19,1	8,6	3,12	7,9	3,7	94
36	Sauvignon	Vinji vrh	začetek gnitja	198	130	74	17,6	9,6	3,01	8,1	4,5	77
37	Sauvignon	Vitovec	zdravo	186	119	79	18,8	9,7	3,05	7,8	4,9	81
38	Sivi pinot	Pleterski hrib	gnitje	150	101	80	19,0	6,4	3,27	6,6	2,3	125
39	Sivi pinot	Žabjek - Bočje	gnitje	153	100	81	19,2	7,4	3,21	7,1	3,1	109
40	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	222	90	70	16,6	11,9	2,89	7,9	6,7	59
41	Zeleni silvanec	Zadruga	zdravo	225	120	73	17,3	10,9	2,94	8,5	5,2	67
42	Zweigelt	Stara gora - Leščenca	posamezne jagode poškodovane - mrčes	232	160	67	16,0	7,8	3,20	7,4	3,8	86
43	Zweigelt	Zavode	gnitje	209	136	82	19,4	7,0	3,22	8,5	1,9	117

Podatki tretjega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo na nekoliko upočasnjeno dozorevanje grozdja v primerjavi s prejšnjim tednom kot posledica dežja in nižjih temperatur. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 2,5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 1,8 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,13.

Informacije iz terena, glede zdravstvenega stanja grozdja določenih sort, kažejo na začetek gnitja (sploh, kjer je bila toča v preteklem tednu), na kar morate biti pozorni.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi svetujemo trgatve sorte kot je **modri pinot** in **sivi pinot**. Odvisno od lege, morebiti neugodne vremenske napovedi, predvsem pa zdravstvenega stanja grozdja tudi trgatve in podbiranje sort **portugalka**, **chardonnay**, **beli pinot**, **sauvignon**, **kerner** in **zweigelt**. 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 dc 1,4 dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l (70 mg SO₂/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 toče v preteklem tednu je bil marsikdo prisiljen iti v trgatve, 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 vino cviček 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 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**.

Pri pridelavi vina **cviček ptp** naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort ter na vsebnost skupnih kislin. Vino cviček ptp ima lahko največ 10,0 vol.% alkohola (v povprečju največ 74,5°Oe) in najmanj 6,0 g/L skupnih kislin.

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 pridelavo v vrhunsko vino ZGP najmanj 8 dni 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 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 trgatve 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.