

TRGATEV 2010 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ

1. VZORČENJE 30.08.2010 in 31.08.2010

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	puferna kapaciteta (mmol/L/pH)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Sremič	poškodovano od toče	118,0	64	78	12,8	3,03	77,4	60,89
2	Beli pinot	Sromlje	poškodovano od toče	158,2	100	75	9,6	3,20	63,7	77,80
3	Chardonnay	Sremič	poškodovano od toče	135,7	80	72	11,8	3,17	80,8	60,91
4	Chardonnay	Sremič - Zdole	močno od oidija	121,1	72	69	12,4	3,09	83,7	55,47
5	Chardonnay	Sromlje - Oklukova gora	poškodovano od toče	145,1	88	74	10,8	3,09	69,6	68,52
6	Chardonnay	Zajčja gora	močno poškodovano od toče	131,3	70	53	14,1	3,24	92,6	37,48
7	Modri pinot	Bizeljsko - Boršt	zdravo	152,1	98	76	8,6	3,21	56,8	88,89
8	Modri pinot	Sremič	poškodovano od toče	136,5	80	82	9,2	3,33	65,3	88,84
9	Portugalka	Bizeljsko - Nimnik	gnije	226,8	124	72	6,5	3,32	42,0	110,60
10	Rizvanec	Sromlje - Oklukova gora	poškodovano od toče	203,9	112	69	8,4	3,20	58,0	81,85
11	Sivi pinot	Bizeljsko - Vrhovnice	zdravo	140,2	93	76	9,0	3,17	57,8	84,26
12	Sivi pinot	Sromlje - Oklukova gora	poškodovano od toče	138,6	88	70	9,6	3,11	60,9	72,99

Podatki spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2010 v zgornji tabeli kažejo na normalno dozorevanje grozdja, gledano na večletno povprečje zadnjih let. V primerjavi z letnikom 2009, v katerem sta bila dozorevanje in nato koncentracija sladkorjev v tem času zelo pospešena, dozorevanje grozdja zgodnjih in srednje poznih sort letnika 2010 v tem času zaostaja približno 6 dni. V odvisnosti od lege, predvsem pa manjše obremenitve je razlika lahko tudi manjša. Širše območje vinorodnega okoliša Bizeljsko – Sremič je bilo prizadeto od toče v mesecu juliju, kar se pozna tudi na rezultatih spremljanja dozorevanja grozdja. Le- ti so zelo variabilni, zato bo šele po naslednjem vzorčenju grozdja možna boljša primerjava ter interpretacija rezultatov. Izkušnje iz preteklosti kažejo, da pri zgodnjih in srednje pozno dozorevajočih sortah grozdja, ki je hkrati poškodovano od toče, začne naraščati pH vrednost v grozdnem soku že ob povprečni vsebnosti sladkorja. Z zorenjem lahko pH vrednost še narašča, to pa pomeni, da bo mikrobiološka aktivnost (predvsem aktivnost oacetnokislinskih bakterij in divjih kvasovk) precej velika, kar opozarja, da se je potrebno na trgatve temeljito pripraviti. Visok nivo higiene, natančno odbiranje poškodovanega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), dobro pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in hrane za kvasovke, so dejstva, ki jih je potrebno upoštevati pri predelavi takega grozdja.

Rezultati opravljenih meritev so merodajni za vzorčene vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno, zato naj spomnimo, da je potrebno v vsakem vinogradu posebej spremljati dozorevanje grozdja (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje) in določiti optimalni rok trgatve za posamezno sorto. Zgornji rezultati so nam lahko pri tem v oporo.

V
e
e
o
n
t
i
)
e
h

u
j
i