

TRGATEV 2017 - VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJINA

5. VZORČENJE 12.09.2017

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	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Modra frankinja	Kot	poškodbe od toče	195	119	85	7,6	3,22	9,3	1,8	112
2	Modra frankinja	Lokvica	zdravo	171	96	89	7,1	3,25	9,0	1,3	126
3	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	183	103	88	7,1	3,29	8,8	1,9	124
4	Renski rizling	Krmačina	začetek gnitja	153	82	79	8,7	3,06	9,5	1,9	91
5	Žametovka	Berčice	posamezna mesta gnilobe	234	156	74	6,2	3,20	7,8	1,0	120
6	Žametovka	Dragomlja vas	zdravo	241	152	77	7,0	3,14	7,9	1,5	110
7	Žametovka	Stražnji vrh	zdravo	231	151	76	6,3	3,27	8,0	1,7	122
8	Žametovka	Vavpča vas	zdravo	218	124	76	5,2	3,35	7,3	1,3	146

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2017 v zgornji tabeli kažejo ponovno na zelo upočasnjeno dozorevanje, saj se podatki že 2. teden spremljanja dozorevanja niso bistveno spremenili oz. so se le minimalno. Vsebnosti tako sladkorja, kakor skupnih kislin in pH vrednosti so v povprečju obstali na nivoju prejšnjega tedna.

Glede na podatke iz zgornje tabele in glede vremenske napovedi v prihodnjih dneh svetujemo trgategv še preostalih sort, kot so **modra frankinja**, **renski rizling** in **žametovka**.

Opozarjamo vas, da lahko pride do porasta pH vrednosti in mikrobiološke aktivnosti v grozdnem soku nagnitega grozdja. Zaradi tega se je potrebno na trgategv temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higiene, natančno odbiranje poškodovanega ali gnilega 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 grozdja. 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 nastali 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.

V primeru pridelave vina Belokranjec PTP in Metliška črnina PTP naj opozorimo, da vini Belokranjec PTP in Metliška črnina PTP imata lahko največ 11,5 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 84°Oe sladkorja) oz. po Pravilniku o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – Metliška črnina in Belokranjec (Uradni list RS, št. 05/08) mora biti za vino Metliška črnina PTP in vino Belokranjec PTP minimalna povprečna sladkorna stopnja za posamezne vinske sorte grozdja, iz katerih se omenjeni vini pridelujeta, sledeča:

- Kraljevina in Žlahtnina 147,0 g/l oz. 66°Oe,
- Laški rizling 158,1 g/l oz. 70°Oe,
- Renski rizling, Zeleni silvanec, Sauvignon in Rumeni muškat 163,7g/l oz. 73°Oe,
- Beli pinot, Chardonnay 169,3 g/l oz. 75°Oe,
- Modra frankinja in Zweigelt 169,3 g/l oz. 75°Oe,
- Modri pinot in Šentlovrenka 163,7 g/l oz. 73°Oe,
- Portugalka in Gammay 158,1 g/l oz. 70°Oe,
- Žametovka 142,6 g/l oz. 64°Oe.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščenih organizacij 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 trgatve, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgatve pri pooblaščenih organizacijah. 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 trgatev 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.

S 5. tednom spremljanja dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje tudi zaključujemo spremljanje letošnjega letnika.

Vsem vinogradnikom in vinarjem želimo uspešno kletarjenje letnika 2017!