

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2020

VINORODN OKOLIŠ BELA KRAJINA

4. VZORČENJE 14.09.2020

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	Boldraž	posledice toče, posamezna mesta gnilobe	167	91	89	21,1	9,5	3,04	8,9	3,2	94
2	Beli pinot	Semič	posamezne poškodbe od toče	174	105	99	23,3	6,7	3,31	8,5	1,7	147
3	Chardonnay	Doblička gora	zdravc	161	98	92	21,4	8,4	3,27	8,7	3,2	110
4	Chardonnay	Draščiči - Lazec	zdravc	175	100	86	20,2	9,5	3,07	8,3	4,2	91
5	Chardonnay	Kot	začetek gnilobe	177	108	93	22,1	8,2	3,22	8,6	3,0	114
6	Chardonnay	Stražnji vrh	začetek gnilobe	175	106	90	21,1	9,6	3,07	8,9	3,7	94
7	Chardonnay	Vidošiči	zdravc	174	98	94	22,1	7,8	3,26	8,1	2,8	121
8	Gamay	Vinomer	zdravc	204	129	82	19,5	11,0	2,92	9,5	4,4	75
9	Kerner	Kot	zdravc	161	82	99	23,3	9,2	3,17	9,3	3,3	107
10	Kerner	Timovec	zdravc	215	120	84	19,8	11,1	2,97	9,6	4,8	76
11	Kraljevina	Draščiči - Zavrh	zdravc	215	136	79	18,6	7,5	3,14	7,9	2,4	105
12	Kraljevina	Kot	začetek gnilobe	209	124	77	18,5	6,9	3,19	7,2	2,3	111
13	Kraljevina	Radovica	zdravc	224	131	69	16,3	8,4	3,09	7,6	3,3	83
14	Kraljevina	Stražnji vrh	gnitje	209	126	76	17,9	7,3	3,17	7,8	2,3	104
15	Kraljevina	Vidošiči	zdravc	197	118	70	16,6	7,8	3,12	7,6	2,7	90
16	Laški rizling	Boldraž	posledice toče, posamezna mesta gnilobe	168	94	82	19,3	9,6	3,00	9,1	3,2	86
17	Laški rizling	Doblička gora	zdravc	153	94	92	21,7	7,8	3,19	9,4	1,5	119
18	Laški rizling	Kot	začetek gnilobe	171	110	79	18,8	7,4	3,24	8,2	2,5	107
19	Laški rizling	Stražnji vrh	poškodbe od odijaja, gnitje	152	94	88	20,8	8,7	3,14	9,1	2,8	101
20	Laški rizling	Vidošiči	zdravc	148	72	88	20,6	7,4	3,20	8,1	2,0	119
21	Modra frankinja	Draščiči - Nva gora	posamezne poškodbe od mrčesa (mušice)	224	142	82	19,5	9,0	3,08	9,4	3,1	91
22	Modra frankinja	Kot	posamezne poškodbe od mrčesa (mušice)	198	115	85	20,1	8,7	3,18	9,5	3,1	98
23	Modra frankinja	Lokvica	poškodbe od toče	211	92	79	18,7	10,7	2,97	9,6	4,3	74
24	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravc	213	124	79	18,6	9,0	3,07	9,6	2,5	88
25	Modra frankinja	Vidošiči	zdravc	202	109	89	21,1	8,6	3,12	8,9	2,6	103
26	Modri pinot	Vavpča vas	posamezna mesta gnilobe, insekti, vrenje	166	102	97	22,7	8,1	3,25	8,3	3,2	120
27	Modri pinot	Vidošiči	zdravc	174	94	99	23,3	9,6	3,16	8,6	4,1	103
28	Portugalka	Vidošiči	poškodbe od insektov	213	120	86	20,4	5,5	3,34	6,1	2,5	156
29	Renski rizling	Krmačina	zdravc	149	69	78	18,6	12,3	2,82	10,9	4,2	63
30	Renski rizling	Vidošiči	zdravc	161	80	87	20,6	11,7	2,93	10,0	4,3	74
31	Rumeni muškati	Stražnji vrh	gnitje	273	164	81	19,2	6,7	3,28	7,6	2,2	121
32	Rumeni muškati	Vidošiči	posamezne poškodbe od toče	218	119	87	20,4	8,0	3,23	6,5	4,1	108
33	Sauvignon	Draščiči - Babna gora	zdravc	140	76	95	22,4	9,0	3,04	9,8	2,5	106
34	Sauvignon	Berčice	zdravc	183	100	92	21,6	9,2	3,02	10,1	2,2	100
35	Sauvignon	Kot	gnitje	188	110	94	22,1	7,8	3,29	8,6	3,3	121
36	Sauvignon	Stražnji vrh	gnitje	211	115	89	21,1	9,0	3,11	8,8	3,5	99
37	Sauvignon	Vidošiči	zdravc	172	98	96	22,5	8,3	3,15	8,6	2,6	116
38	Šentlovrnka	Vidošiči	poškodbe od insektov	191	124	81	19,2	8,1	3,19	7,8	3,6	100
39	Zeleni silvanec	Radovica	poškodbe od toče, posamezna mesta gnilobe	240	114	89	21	8,8	3,11	9,0	3,2	101
40	Zeleni silvanec	Vidošiči	zdravc	202	82	91	21,6	9,9	3,07	8,5	4,1	92
41	Zametovka	Dragontja vas	poškodbe od toče	238	130	69	16,3	10,5	2,92	8,4	4,8	65
42	Zametovka	Stražnji vrh	zdravc	229	128	69	16,3	8,1	3,08	8,4	2,6	85
43	Zametovka	Vavpča vas	zdravc	273	176	72	17,2	8,5	3,10	8,1	3,4	84
44	Zametovka	Veselica	zdravc, pozeba (majhna obremenitev)	275	140	74	17,4	11,9	2,87	9,5	5,6	62
45	Zametovka	Vidošiči	zdravc	220	110	76	18,1	8,1	3,11	7,3	3,2	94

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2020 v zgornji tabeli kažejo, da se trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur nadaljuje. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 6°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,08 v primerjavi s preteklim tednom.

V odvisnosti od sorte, lege, stopnje zrelosti se je začelo zdravstveno stanje grozdja slabšati, na kar moramo biti pozorni.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo, da se za vina normalnih trgatev opravi trgatev sort kot so **portugalka**, **šentlovrenka**, **gamay**, **beli pinot**, **modri pinot**, **chardonnay**, **zeleni silvanec** in **sauvignon**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja pa tudi sorto **rumeni muškat** in **kerner**.

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 trgatev.

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 higijene, 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 do 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.

V primeru pridelave vin belokranjec PTP in metliška črnina PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort, saj morata obe vini imeti najmanj 10,5 vol.% alkohola (minimalno v povprečju 78°Oe) in največ 12,0 vol.% (v povprečju največ 87,6°Oe). Ravno tako je skupna kislina pri obeh vinih lahko največ 7,0 g/L.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščenice 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 predelavo v vrhunsko vino ZGP najmanj 8 dni pred trgatvijo opraviti predprijavo trgatev, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgatev pri pooblaščenici organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgatev 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.