

TRGATEV 2017 - VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJINA
4. VZORČENJE 04.09.2017

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	Kraljevina	Drašiči - Nova gora	zdravo	168	112	76	5,9	3,29	6,9	1,4	130
2	Kraljevina	Drašiči - Zavrh	zdravo	187	126	79	6,0	3,29	6,9	1,7	133
3	Kraljevina	Kot	zdravo	189	118	78	6,0	3,28	6,3	2,0	129
4	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravo	191	130	76	5,8	3,36	6,6	2,2	131
5	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	158	106	74	6,1	3,26	7,1	1,7	121
6	Laški rizling	Boldraž	zdravo	138	88	86	7,6	3,20	8,5	1,9	113
7	Laški rizling	Doblička gora	zdravo	136	80	88	7,3	3,29	8,5	2,0	121
8	Laški rizling	Kot	poškodbe od toče	130	78	94	6,3	3,45	7,7	2,2	149
9	Laški rizling	Stražnji vrh	zdravo	136	88	92	7,4	3,29	8,4	2,1	124
10	Laški rizling	Vidošiči	zdravo	104	54	94	6,6	3,37	8,1	1,6	143
11	Modra frankinja	Drašiči - Nova gora	začetek venenja	166	104	89	7,3	3,25	8,8	1,7	122
12	Modra frankinja	Kot	poškodbe od toče	168	114	81	8,5	3,23	9,1	3,0	96
13	Modra frankinja	Lokvica	zdravo	169	98	90	7,5	3,26	9,2	1,8	120
14	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	180	113	89	7,3	3,34	8,4	2,5	122
15	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	156	98	89	8,5	3,17	9,4	2,2	105
16	Renski rizling	Krmačina	zdravo	152	83	80	9,6	3,05	9,6	2,8	83
17	Renski rizling	Vidošiči	zdravo	135	83	87	9,7	3,09	10,1	2,7	90
18	Zeleni silvanec	Radovica	poškodbe od mrčesa	156	103	79	6,4	3,24	8,2	1,7	123
19	Zeleni silvanec	Vidošiči	zdravo	157	88	90	9,4	3,10	9,7	2,6	96
20	Žametovka	Berčice	zdravo	227	150	74	6,6	3,21	7,9	1,6	113
21	Žametovka	Dragomlja vas	zdravo, neenakomerno dozorevanje	240	153	77	8,1	3,11	8,2	2,5	95
22	Žametovka	Stražnji vrh	zdravo	238	158	74	5,5	3,39	6,6	2,2	136
23	Žametovka	Vavpča vas	zdravo	205	130	80	6,0	3,34	7,6	1,6	133
24	Žametovka	Vidošiči	zdravo	183	112	82	6,7	3,25	7,9	1,7	122

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2017 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja upočasnil v primerjavi s prejšnjim tednom kot posledica nekoliko nižjih dnevnih in nočnih temperatur, predvsem pa nekaj deževnih dni. Vsebnost sladkorja se v povprečju n spremenila glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je spremenila minimalno, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,12.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi svetujemo, da se za vina normalnih trgatve svetuje trgatve sort, kot so **zeleni silvanec**, **kraljevina** in **laški rizling**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja tudi sorto **modra frankinja**.

Ob tem naj opozorimo, da je potrebno spremljati dozorevanje grozdja v svojem vinogradu (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje), saj so rezultati opravljenih meritev merodajni le za vzorčene vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno. Le na ta način lahko določimo optimalni rok trgatve glede na želen karakter pridelanega vina. Podatki dozorevanja grozdja v tabeli lahko bistveno odstopajo od podatkov v vinogradih, ki so bili prizadet od pozebe, kjer je pridelek po trsu nižji. Opozorilo velja predvsem za pridelovalce vin PTP.

Naj omenimo, da 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. Upoštevajte karenco uporabljenih botriticidov (čas od uporabe botriticida do trgatve) v izogib težavam s fermentacijo.

Na trgatav se je potrebno temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higiene, natančno odbiranje v primeru poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), uporaba dobro pripravljene kvasne nastavke iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

V primeru pridelave vin Belokranjec PTP in Metliška črnina PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort, saj mora imeti vino Belokranjec PTP najmanj 10,5 vol.% alkohola (minimalno v povprečju 78°Oe) in največ 11,5 vol.% (v povprečju največ 84°Oe), Metliška črnina PTP najmanj 10,3 vol.% alkohola (minimalno v povprečju 76,5°Oe) in največ 11,5 vol.% (v povprečju največ 84°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 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 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 trgatav 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.