

TRGATEV 2018 - VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJINA

6. VZORČENJE 10.09.2018

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	Kraljevina	Drašiči - Nova gora	začetek gnitja	252	158	68	16,0	5,5	3,23	6,4	1,2	124
2	Kraljevina	Drašiči - Zavrh	zdravo	238	150	69	16,3	6,5	3,16	6,6	2,0	106
3	Kraljevina	Kot	poškodbe od toče	249	148	75	17,7	6,2	3,18	6,6	1,7	121
4	Kraljevina	Stražnji vrh	gnitje, mrčes	237	148	73	17,4	5,4	3,27	6,3	1,5	134
5	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	233	152	64	15,1	6,7	3,10	7,6	1,5	95
6	Laški rizling	Boldraž	začetek gnitja	188	120	80	18,8	6,1	3,24	7,1	1,4	130
7	Laški rizling	Stražnji vrh	gnitje, mrčes	186	108	81	19,2	7,2	3,22	8,0	2,3	113
8	Laški rizling	Vidošiči	zdravo	181	112	78	18,5	5,9	3,23	6,8	1,6	132
9	Modra frankinja	Drašiči - Nova gora	posamezna mesta gnilobe, mušice	250	148	82	19,2	6,8	3,29	7,8	2,3	120
10	Modra frankinja	Kot	gnitje	209	116	79	18,8	7,9	3,15	9,3	2,0	100
11	Modra frankinja	Lokvica	mrčes (mušice)	257	144	81	19,1	7,2	3,17	7,9	1,9	113
12	Modra frankinja	Stražnji vrh	gnitje	254	142	85	20,2	8,0	3,17	9,2	2,4	106
13	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	271	160	87	20,6	7,4	3,21	9,0	1,9	118
14	Renski rizling	Krmačina	posamezna mesta gnilobe	204	116	70	16,5	7,9	3,11	8,3	2,3	88
15	Renski rizling	Vidošiči	posamezna mesta gnilobe	203	118	71	17,0	8,7	3,06	9,1	2,5	82
16	Žametovka	Berčice	zdravo	313	200	67	15,8	7,6	3,08	7,8	2,2	89
17	Žametovka	Dragomlja vaas	zdravo, neenakomerno dozorevanje	302	176	62	14,7	9,2	2,97	7,7	3,7	68
18	Žametovka	Stražnji vrh	gnitje	310	180	69	16,5	7,7	3,14	7,3	3,2	90
19	Žametovka	Vavpča vas	zdravo	264	170	71	17,0	7,2	3,12	7,6	2,2	99
20	Žametovka	Vidošiči	zdravo	243	144	69	16,5	7,1	3,11	7,7	2,0	98

Podatki šestega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2018 v zgornji tabeli kažejo ponovno na upočasnjeno dozorevanje. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 0,3 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,04.

Zdravstveno stanje grozdja se iz tedna v teden slabša kot posledica poškodb od grozdnega sukača, mrčesa ter relativno visokih temperatur ob visoki vlažnosti (deževje, rosa).

Glede na podatke iz zgornje tabele, predvsem pa zaradi slabšega zdravstvenega stanja svetujemo trgatvev sort **laški rizling** in **modra frankinja**. Odvisno od lege in zdravstvenega stanja tudi trgatvev in podbiranje sorte **kraljevina**.

V kolikor zdravstveno stanje grozdja dopušča, svetujemo, da se ob ugodni vremenski napovedi s trgatvijo omenjenih sort ne hiti.

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 trgatve.

S skupnim trganjem kakorkoli prizadetega in zdravega, kakovostnega grozdja se zniža kakovost celotnega pridelka. V ta namen svetujemo podbiranje in odstranjevanje poškodovanega, neobarvanega grozdja, uvelih, suhih delov grozdja in tudi grozdja, ki je poškodovano od bolezni, insektov ali fizioloških motenj.

V primeru dežja in poslabšanja zdravstvenega stanja grozdja lahko pričakujemo lahko še nekoliko večji porast pH vrednosti in mikrobiološke aktivnosti v grozdnem soku nagnitega grozdja. Zaradi tega vas opozarjamo, da se je potrebno na trgatve 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), dobro pripravljene kvasne nastavke iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke. V takih primerih svetujemo ostro razsluzenje moštov z dodatkom do 1dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l (50 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.

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 (prek 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.

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.

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. Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vini metliška črnina PTP in belokranjec 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 doseženo 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**.

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).

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 trgatve 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.