

TRGATEV 2019 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ

5. VZORČENJE 23.09.2019

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	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	posamezna mesta gnilobe	151	90	63	14,9	9,6	2,97	7,6	4,6	66
2	Laški rizling	Pišce - Podgorje	posamezna mesta gnilobe	170	101	77	18,2	8,6	3,07	7,8	3,4	90
3	Laški rizling	Sremič	zdravo	144	70	92	21,6	9,0	3,11	8,6	3,2	102
4	Laški rizling	Sremič - Zdole	gnitje	178	100	76	18,1	9,2	3,04	7,8	4,3	82
5	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	začetek propadanja	202	114	80	19,0	9,4	3,07	8,5	3,8	85
6	Modra frankinja	Bizeljsko - Vitna vas	začetek propadanja	221	124	79	18,6	10,3	3,03	9,5	4,4	77
7	Modra frankinja	Sremič	zdravo	173	84	89	21,1	9,6	3,08	9,1	3,7	93
8	Renski rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	166	94	83	19,5	9,6	3,07	8,4	4,1	86
9	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	264	164	80	19,0	13,0	2,86	8,1	7,7	62
10	Rumeni plavec	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	226	122	73	17,4	12,7	2,84	8,3	7,2	57
11	Rumeni plavec	Bizeljsko - Orešje	zdravo	222	130	79	18,8	11,9	2,91	7,5	6,8	67
12	Rumeni plavec	Sromlje	zdravo	263	150	74	17,4	14,4	2,80	8,0	9,2	51
13	Sauvignon	Sremič	zdravo	181	90	88	20,7	10,6	3,00	8,6	5,0	83
14	Šipon	Bizeljsko - Orešje	gnitje	234	136	73	17,3	11,1	2,97	8,7	5,4	66
15	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa gorca	gnitje	244	144	78	18,4	9,3	3,12	7,9	5,0	84
16	Zeleni silvanec	Sremič	poškodbe od toče, sicer zdravo	227	106	87	20,5	9,2	3,12	8,0	4,3	94
17	Žametovka	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	247	170	63	14,9	10,2	2,94	8,0	5,1	62
18	Žametovka	Sremič	poškodbe od toče, sicer zdravo	290	190	65	15,4	10,6	2,93	7,7	5,6	62
20	Žametovka	Sromlje	zdravo	262	170	69	16,5	11,0	2,95	7,7	6,3	63
22	Žametovka	Sremič - Zdole	gnitje	256	170	66	15,6	9,1	3,02	7,4	4,6	72

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo na zelo upočasnjeno dozorevanje, saj se podatki spremljanja dozorevanja niso bistveno spremenili oz. so se le minimalno. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 2°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin in pH vrednost pa je ostala na približno enaki ravni kot v preteklem tednu. V marsikaterem vinogradu je vodilo predvsem slabše zdravstveno stanje grozdja in ne tehnološka zrelost.

Glede na podatke iz zgornje tabele, predvsem v vinogradih, kjer je slabše zdravstveno stanje, svetujemo trgateg sort **sauvignon, zeleni silvanec, laški rizling in modra frankinja**. V kolikor zdravstveno stanje dopušča, svetujemo, da se s trgatvijo omenjenih sort še počaka.

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 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 kvasnega nastavka 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 minimaln volumenski delež dejanskega alkohola tako pri deželnem vinu PGO, kakor tudi pri kakovostnem vinu ZGP 8,5 % vol.

Zaradi poškodb po toči in posledično propadanja grozdja je marsikdo primoran iti v trgateg, kljub nedoseganju zelene tehnološke zrelosti grozdja. 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 ali drozge. 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 ali drozge. Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vino cviček 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, količinc 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 beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj. Vino rdeči bizeljčan PTP ima lahko največ 12,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 87,7 °Oe sladkorja), vino beli bizeljčan PTP pa največ 12,5 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 90,9 °Oe sladkorja). Da ne bi prišlo do prekoračitve vsebnost dejanskega alkohola, je potrebno trgateg sort, ki predstavljajo največji delež v vinih beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP, načrtovati takoj, ko doseže grozdje po vsebnosti sladkorja tehnološko zrelo. Po Pravilniku o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – bizeljčan (Uradni list RS, št. 22/09 in 59/09) mora biti za vino rdeči bizeljčan PTP in vino beli bizeljčan PTP minimalna povprečna sladkorna stopnja za posamezne vinske sorte grozdja sledeča:

- Zametovka: 149,2 g/l oz. 67 °Oe,
- Rumeni plavec in Kraljevina: 157 g/l oz. 70 °Oe,
- Laški rizling: 169,8 g/l oz. 75 °Oe,
- Sauvignon, Beli pinot, Chardonnay, Modra frankinja, Modri pinot: 182,6 g/l oz. 80 °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 pridelavc vrhunskega 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 dn 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 dozorelost 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 MKGP.

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 vrhunskega vina posebne kakovosti mora biti prisotna žlahtna gniloba. Sladkorne stopnje tega grozdja v vinogradu pa morajo biti najmanj:

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