



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO

Šmihelska c. 14, 8000 Novo mesto

tel: 07/373 05 70, fax: 07/373 05 90

www.kmetijskizavod-nm.si

SPREMLJANJE DOZOREVANJA GROZDJA IN PRIPRAVA NA TRGATEV 2010

Določitev zrelosti grozdja omogoča vinogradnikom in vinarjem časovno načrtovanje trgatve. Vsak vinogradnik se mora zavedati, da opravi trgatve takrat, ko je sestava grozdja najbolj primerna za določen tehnološki postopek. Zdravo in tehnološko zrelo grozdje je namreč nujno za pridobitev kakovostnega vina. V tem trenutku je še čas, da z redčenjem grozdja razbremenimo trse in tudi na ta način prispevamo k boljši kakovosti preostalega grozdja.

Tudi vinska zakonodaja, natančneje Zakon o vinu (Uradni list RS, št. 105/06) navaja, da trgatve ni dovoljena, preden grozdje ni tehnološko zrelo. Tehnološko zrelost ugotavlja pridelovalec sam, pri čemer mora upoštevati rezultate spremljanja dozorevanja grozdja, ki ga izvaja pooblaščen organizacija za posamezno pridelovalno območje in posamezno sorto vinskega grozdja. Kot je navedeno v 21. členu Zakona o vinu, je grozdje tehnološko zrelo, ko doseže najmanj 8,5 vol.% naravnega alkohola (po korelacijski tabeli iz Pravilnika pogojev, ki jih mora izpolnjevati grozdje za predelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina on o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu (Uradni list RS, št. 43/00) je to cca. 65 °Oe). Poleg tega zakon v 23. členu še navaja, da obogatitev grozdja, mošta, vina in drugih proizvodov ni dovoljena. To pomeni, da ne bo dosladkanja vsevprek, ampak le v izjemnih primerih, če bodo razmere za rast in razvoj vinske trte ter za dozorevanje grozdja neugodne. V takih primerih lahko minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano po predhodnem mnenju pooblaščen organizacije za posamezno pridelovalno območje oz. posamezno sorto vinske trte dovoli trgatve grozdja za kakovostno vino pdpo in deželno vino PGO, če grozdje vsebuje najmanj 6 vol.% naravnega alkohola za območje vinorodne dežele Posavje.

Če želi pridelovalec pridelati vino z označbo **vrhunsko vino ZGP**, mora 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 se izmeri sladkorna stopnja in oceni količina grozdja. Obrazec za predprijavo grozdja, namenjenega za predelavo v vrhunsko vino se lahko dobi na spletni strani Kmetijsko gozdarskega zavoda Novo mesto (www.kmetijskizavod-nm.si).

Kot je praksa v zadnjih letih, Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto kot pooblaščen organizacija tudi letos izvaja spremljanje dozorevanja grozdja na območju vinorodne dežele Posavje. Za sam začetek trgatve posamezne sorte na določenem pridelovalnem območju ni več določenih rokov za začetek trgatve, namesto teh bodo

ob rezultatih meritev izdana priporočila za čas trgatve, kar bo med drugim objavljeno tudi na spletni strani Kmetijsko gozdarskega zavoda Novo mesto. Priporočila seveda niso obvezujoča, zato je odločitev o času trgatve še bolj na bremenu vinogradnika. Prav gotovo so rezultati meritev, ki jih izvaja Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto v kombinaciji s spremljanjem dozorevanja grozdja v lastnem vinogradu zelo dober pripomoček za hitro prilagoditev značilnostim letnika in lažje načrtovanje trgatve.

Po informativnem pregledu vinogradov in opravljenih analizah glede zrelosti grozdja v prejšnjem tednu smo na Kmetijsko gozdarskem zavodu Novo mesto v tem tednu začeli z rednim spremljanjem dozorevanja grozdja zgodnjih sort. Prve analize kažejo, da so sladkorne stopnje še relativno nizke in da bo začetek trgatve kasneje kot lansko leto. V tem obdobju je zakasnitev dozorevanja napram lani približno 6 do 9 dni.

Pojav bolezni, kot sta peronospora in oidij, tudi neurja s točo, so dejstva, ki so krojila usodo vinogradnikov v letošnjem letu. Vse to se bo najverjetneje odražalo na kakovosti grozdja. Izkušnje iz preteklosti so kažejo, da pri zgodnjih in srednje poznih sortah grozdja, ki je hkrati poškodovano, začne naraščati pH vrednost v grozdnem soku že ob povprečni vsebnosti sladkorja. Z zorenjem lahko pH vrednost še narašča, to pa pomeni, da bo mikrobiološka aktivnost (predvsem aktivnost oacetnokislinskih bakterij in divjih kvasovk) precej velika, kar nas opozarja, da se moramo na samo trgatve temeljito pripraviti. Visok nivo higijene, natančno odbiranje poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), dobro pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in hrane za kvasovke, so dejstva, ki jih bo potrebno upoštevati pri predelavi takega grozdja.

Podobno situacijo lahko pričakujemo na grozdju, ki je bilo prizadeto od bolezni, zlasti od oidija. V tem primeru je velika verjetnost nastanka »kisle gnilobe« kot posledica razpokanih jagod, delovanja insektov, višje pH vrednosti in delovanja oacetnokislinskih bakterij. Rezultat tega je povišana vsebnost očetne kisline v grozdnem soku, kar pa posledično v vinu ni zaželeno. Poleg vseh že omenjenih ukrepov je v takih primerih pri belem grozdju potrebno ostro razsluzenje z dodatkom min. 1dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l (50 mg SO₂/l) mošta in ustreznih čistil (želatina, kremenčevo čistilo, kazein, akt. oglje ob močnejših okužbah...), pri rdečem grozdju pa poleg žvepla tudi uporaba tanina v drozgi. Naj ne bo še enkrat odveč opozorilo, da je aktiven kvasni nastavek v tem primeru nepogrešljiv. Med alkoholno fermentacijo je aktivnost oacetnokislinskih bakterij minimalna oz. zavrta zaradi aktivnosti kvasovk, ki poleg vsega tudi porabijo del nastale očetne kisline za svoj metabolizem.

Po uspešni inokulaciji kvasovk in vzpostavitvi alkoholnega vrenja, naj sledi kontrola le-tega (temperatura, sladkor, pokušina) do povretja do »suhega« in nadaljnja pazljiva nega mošta oz. vina.

Temeljita priprava na trgatve lahko veliko prispeva h kakovosti vina. Naj nam bo vodilo, da trgatve ni samo praznik, ampak zelo zahteven delavnik, ki ga zmorejo le disciplinirani in odgovorni ljudje.