

TRGATEV 2017 - VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

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	Koritno - Kip	poškodbe od toče	176	114	85	6,3	3,35	7,1	2,1	135
2	Kraljevina	Stara gora	poškodbe od mrčesa, ptičev	213	140	72	7,8	3,15	7,2	3,2	92
3	Kraljevina	Veliki Trn	zdravo	188	122	79	5,6	3,34	6,7	1,4	142
4	Laški rizling	Gadova peč - Stari grad	manjše poškodbe od mrčesa	134	88	93	6,6	3,48	7,3	3,1	140
5	Laški rizling	Koritno - Kip	poškodbe od toče	118	73	88	9,8	3,08	9,5	3,1	90
6	Laški rizling	Malkovec	zdravo	131	78	82	8,8	3,16	7,9	3,7	93
7	Laški rizling	Pleterski hrib	manjše poškodbe od mrčesa	124	78	82	7,3	3,16	8,1	1,4	113
8	Laški rizling	Stara gora	zdravo	147	92	79	8,5	3,14	8,0	3,3	93
9	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	zdravo	131	78	81	9,3	3,06	9,1	3,0	87
10	Laški rizling	Veliki Trn	zdravo	147	96	95	6,2	3,42	7,7	1,8	152
11	Modra franknja	Gadova peč	poškodbe od toče	130	76	93	7,0	3,31	8,0	2,0	132
12	Modra franknja	Koritno - Kip	poškodbe od toče	184	110	93	8,2	3,23	8,3	2,7	114
13	Modra franknja	Malkovec	zdravo	190	114	82	9,5	3,11	9,0	3,6	87
14	Modra franknja	Pleterski hrib	zdravo	173	108	90	7,6	3,23	9,1	1,6	119
15	Modra franknja	Trška gora - Razbore	zdravo	169	100	90	8,6	3,15	10,0	1,9	105
16	Modra franknja	Veliki Trn	zdravo	180	122	88	7,7	3,21	9,2	1,5	114
17	Modra franknja	Zadraga	poškodbe od toče	192	114	86	8,7	3,13	9,7	2,2	99
18	Rumeni plavec	Zavode	zdravo	212	140	82	10,1	3,03	8,1	4,6	81
19	Žametovka	Gadova peč	neenakomerno dozorevanje, poškodbe od toče	181	107	79	7,3	3,27	7,8	2,7	109
20	Žametovka	Koritno - Kip	neenakomerno dozorevanje, poškodbe od toče	211	125	81	7,3	3,26	7,9	2,5	111
21	Žametovka	Pleterski hrib	zdravo	216	147	79	6,9	3,21	7,8	1,8	115
22	Žametovka	Trška gora - Ratajka	zdravo	234	160	70	9,8	3,00	8,7	3,8	71
23	Žametovka	Veliki Trn	zdravo	248	179	79	6,8	3,25	7,1	2,4	117
24	Žametovka	Zadraga	zdravo	236	142	74	9,4	3,03	7,9	4,1	79

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2017 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja upočasnili v primerjavi s prejšnjim tednom kot posledica nekoliko nižjih dnevnih in nočnih temperatur, predvsem pa nekaj deževnih dni. Vsebnosti sladkorja in skupnih kislin se v povprečju nista spremenili glede na prejšnji teden, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,08.

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

**V primeru pridelave vina cviček PTP** svetujemo trgategv sorte **žametovka**. Žametovka, namenjena za predelavo v vino cviček PTP naj ima sladkornost stopnjo nad 68°Oe, kraljevina nad 70°Oe in modra frankinja ter laški rizling nad 80°Oe. Vino cviček PTP ima lahko največ 10,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 74,5 °Oe sladkorja) in minimalno 6 g/L skupnih kislin.

**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 zelen karakter pridelanega vina. Podatki dozorevanja grozdja v tabeli lahko bistveno odstopajo od podatkov v vinogradih, ki so bili prizadeti 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 karencu uporabljenih botriticidov (čas od uporabe botriticida do trgatve) v izogib težavam s fermentacijo.

Na trgatve 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 dobrih pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

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 trgatve, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgatve pri pooblaščenici 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.