

TRGATEV 2019 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ
2. VZORČENJE 02.09.2019

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	Beli pinot	Sremič	posledice toče, sicer zdravo	166	86	80	19,0	9,8	3,05	8,2	4,2	82
2	Beli pinot	Sromlje	zdravo	188	110	72	17,1	11,1	2,94	8,4	5,4	65
3	Chardonnay	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	167	94	78	18,4	12,8	2,89	8,2	7,3	61
4	Chardonnay	Golke	posledice toče, sicer zdravo	155	90	76	18,1	10,6	3,02	8,0	5,1	72
5	Chardonnay	Sremič	posledice toče, sicer zdravo	188	110	74	17,6	11,2	3,01	7,2	7,1	66
6	Chardonnay	Sremič - Zdole	gnitje	181	120	76	18,1	12,7	2,86	9,0	6,5	60
7	Chardonnay	Sromlje	poškodbe - oidij	170	91	80	19,0	11,0	2,98	8,3	5,4	72
8	Kerner	Sremič - Zdole	začetek gnitja	215	120	73	17,4	11,5	2,93	8,9	5,6	64
9	Kerner	Sromlje	zdravo	225	140	75	17,8	9,9	3,03	8,2	4,6	76
10	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	207	117	70	16,6	11,3	2,91	8,3	5,6	62
11	Modra frankinja	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	197	110	74	17,7	11,9	2,96	9,5	5,6	62
12	Modra frankinja	Podvrh	posledice toče, sicer zdravo	179	96	72	17,1	10,6	2,99	7,8	4,9	68
13	Modra frankinja	Sremič	zdravo	179	100	79	18,8	12,1	2,89	9,9	5,0	66
14	Modra frankinja	Sremič - Zdole	zdravo	214	124	71	16,8	11,9	2,90	8,9	6,0	60
15	Modri pinot	Bizeljsko - Bošt	posamezna mesta gnilobe	152	86	79	18,8	8,9	3,08	7,6	3,8	88
16	Modri pinot	Bizeljsko - Vitna vas	začetek gnitja	157	92	85	20,1	9,6	3,16	8,2	4,9	88
17	Portugalka	Pišece - Podgorje	poškodbe - oidij, insekti, mušica	227	124	75	17,7	9,5	3,12	6,4	5,9	79
18	Rumeni muškat	Bizeljsko - Janeževa gorca	začetek gnitja	193	102	75	17,8	9,3	3,10	7,7	4,5	81
19	Rumeni muškat	Bučerca	posamezne jagode poškodovane - mrčes	279	172	62	14,7	10,2	2,97	6,6	5,9	61
20	Sauvignon	Bizeljsko - Orešje	zdravo	198	112	78	18,6	12,4	2,85	8,9	6,2	63
21	Sauvignon	Podvrh	posledice toče, sicer zdravo	143	76	73	17,4	14,4	2,74	8,6	8,0	51
22	Sauvignon	Sremič	zdravo	173	98	73	17,3	14,1	2,77	8,8	8,2	52
23	Sauvignon	Sremič - Zdole	začetek gnitja	154	82	80	18,9	13,8	2,77	9,3	7,3	58
24	Sauvignon	Sromlje	zdravo	179	94	73	17,3	12,4	2,83	8,5	6,4	59
25	Sivi pinot	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	144	76	82	19,5	9,2	3,12	7,9	4,1	89
26	Sivi pinot	Bizeljsko - Vitna vas	začetek gnitja	157	90	76	18,0	10,5	3,03	7,9	5,5	72
27	Traminec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	169	86	78	18,5	8,6	3,13	8,5	3,3	91
28	Traminec	Sremič - Zdole	poškodbe od mrčesa	191	100	79	18,8	9,8	3,10	7,9	5,1	81
29	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	244	142	62	14,7	10,7	2,96	5,5	7,3	58
30	Zeleni silvanec	Sremič	posledice toče, sicer zdravo	238	110	67	15,8	13,3	2,84	7,9	8,3	51

Podatki drugega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo na pospešeno dozorevanje. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 9°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 2,5 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,19.

Višje temperature in suhi dnevi v zadnjem tednu so dozorevanje pospešili.

Podatki 2. tedna spremljanja dozorevanja grozdja kažejo, da tehnološka dozorelost še ni dosežena, zato se s trgatvijo naj ne hiti. V odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi pa svetujemo, da se **za pridelavo penečega vina** lahko začne trgatve sorte *chardonnay* in *modri pinot*.

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.

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 dobro pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

Veliko pozornost je potrebno nameniti zdravstvenemu stanju grozdja in poškodbam grozdja od insektov. Tudi letos žal neurja s točo ne prizanašajo. Marsikje je v teh dneh klestila toča z neurji. Manj poškodovano grozdje se naj podbere, kjer pa so poškodbe listja in grozdja izdatnejše, pa je potrebno rigorozno ukrepanje. Trta potrebuje za dozorevanje grozdja in lesa zdravo listno površino. Predvsem v vinogradih, kjer je grozdje z listjem zelo poškodovano, to pomeni več kot 70 - 80 %, bo potrebno vsaj neka grozdja odstraniti, da bo trta sposobna dozoreti les do te mere, da bo prezimil in ne bo pozebel. V nasprotnem primeru sicer tvegamo tudi možnost izgube svojih trt zaradi nedozorelosti lesa in zimske pozebe.

Predelava grozdja takoj po toči:

- predelava naj bo čim hitrejša z uporabo žvepla (70 mg/L) za preprečevanje oksidacije in mikrobiološkega delovanja. Poškodovanega grozdja ne maceriramo. V moštu uporabimo kombinacijo aktivnega oglja in bentonita, čez eno uro pa dodamo še bodisi kombinacijo kremenčevega čistila in želatine ali kombinacijo PVPP, želatine in čez 1 urc bentonit. Po 1-2 dneh mošt pretočimo v vrelni posodo in dodamo dobro razmnožen vrelni nastavek selekcioniranih kvasovk. V primeru uporabe botriticida, kjer še ni potekla karenci, lahko nastopijo težave zaradi nedelovanja kvasovk. Zato moramo biti še toliko bolj pozorni na pričetek fermentacije (po 24 urah po dodatku kvasnega nastavka). V primeru nedelovanja kvasovk, je potrebno pripraviti večjo količino kvasnega nastavka z bayanus kvasovkami, da fermentacija prične čim prej.