

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2020

VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

5. VZORČENJE 21.09.2020

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	mesa 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	Stara gora	zdravo	157	85	88	20,6	8,6	3,14	8,0	3,5	102
2	Chardonnay	Malkovec	zdravo	154	75	90	21,2	10,9	3,04	8,4	5,3	82
3	Kraljevina	Drča	posamezne poškodbe od mrčesa	229	140	77	18,1	7,9	3,17	7,1	3,3	98
4	Kraljevina	Malkovec	zdravo	221	130	68	16,2	9,7	3,04	7,3	5,0	70
5	Kraljevina	Stara gora	posamezne poškodbe od mrčesa	215	120	70	16,6	11,4	2,92	8,2	5,7	61
6	Laški rizling	Koritno - Kip	zdravo	152	80	86	20,2	9,4	3,10	8,6	4,3	92
7	Laški rizling	Malkovec	zdravo	145	72	74	17,4	10,7	2,98	8,9	4,7	69
8	Laški rizling	Pleterski hrib	posamezna mesta gnitlobe	173	100	86	20,2	8,0	3,17	7,6	3,7	108
9	Laški rizling	Stara gora	zdravo	136	70	77	18,5	9,5	3,05	8,1	4,0	81
10	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	zdravo	168	85	86	18,3	9,5	3,05	8,3	3,9	90
11	Modra frankinja	Gadova Peč	zdravo	188	100	94	22,1	9,3	3,16	9,4	4,1	101
12	Modra frankinja	Koritno - Kip	zdravo	225	108	89	21,1	9,6	3,12	8,9	4,7	93
13	Modra frankinja	Malkovec	zdravo	173	95	77	18,2	10,7	3,00	9,0	5,5	72
14	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	208	109	85	20,2	11,4	2,98	9,3	5,8	75
15	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	231	126	86	20,2	9,6	3,12	9,5	3,4	90
16	Modra frankinja	Veliki Trn	poškodbe od toče	172	81	84	19,9	10,4	3,02	9,1	4,0	81
17	Rumeni plavec	Zavode	zdravo	217	123	82	19,4	12,7	2,89	8,5	7,3	65
18	Sauvignon	Vitovec	zdravo	183	101	90	21,1	10,4	3,07	8,3	5,8	87
19	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	184	71	91	21,3	12,1	2,97	8,4	7,0	75
20	Zeleni silvanec	Zadruga	zdravo (podobrano)	202	70	88	20,8	11,8	2,96	9,1	5,6	75
21	Žametovka	Gadova Peč	zdravo	234	150	76	18	7,6	3,18	7,4	3,8	100
22	Žametovka	Koritno - Kip	zdravo	259	150	80	18,8	8,6	3,14	7,2	4,7	93
23	Žametovka	Malkovec	zdravo	229	114	72	17,2	10,4	2,99	8,1	5,1	69
24	Žametovka	Pleterski hrib	zdravo	230	140	75	17,8	10,4	3,00	7,9	5,2	72
25	Žametovka	Trška gora - Ratajka	posamezne poškodbe od mrčesa	296	180	72	17,2	11,2	2,96	8,1	5,8	64
26	Žametovka	Veliki Trn	poškodbe od toče	223	130	77	18,1	8,3	3,15	7,4	4,0	93
27	Žametovka	Zadruga	zdravo	216	122	79	18,7	11,3	2,96	8,1	5,7	70

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2020 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja nekoliko upočasnili. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,09 v primerjavi s preteklim tednom.

V marsikaterem vinogradu se je zdravstveno stanje grozdja začelo slabšati, kar pomeni, da se bo v primeru večje količine dežja in/ali daljšega deževnega obdobja propadanje grozdja nadaljevalo oz. pospeševalo, tako da bo na čas trgatve odločalo predvsem zdravstveno stanje grozdja (kljub še nekoliko visokim kislinam pri določenih sortah).

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter tipa vina, ki ga želimo pridelati, priporočamo trgatve sort kot so **sauvignon** in **zeleni silvanec**, z ostalimi sortami se naj še počaka, v kolikor to zdravstveno stanje dopušča (in ni namenjeno za pridelavo v vino cviček PTP). 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 higiene, natančno odbiranje poškodovanega ali nagnitega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla, dobro pripravljene kvasne nastavke 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 minimalni volumenski delež dejanskega alkohola tako pri deželnem vinu PGO, kakor tudi pri kakovostnem vinu ZGP 8,5 % vol.

Pri pridelavi vina cviček ptp naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort ter na vsebnost skupnih kislin. V primeru pridelave vina cviček PTP svetujemo trgatve sorte žametovka, ko bo ta dosega sladkorno stopnjo vsaj 68°Oe, kraljevine, kjer ta dosega sladkorno stopnjo nad 70°Oe in modre frankinje ter laškega rizlinga, kjer ti sorti dosejata nad 80°Oe. Vino cviček ptp ima lahko največ 10,0 vol.% alkohola (v povprečju največ 74,5°Oe) in največ 9,0 g/L skupnih kislin.

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, gozdarstvo in prehrano.

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.