

## TRGATEV 2017 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ

### 5. VZORČENJE 12.09.2017

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	Modra frankinja	Bizeljsko - Kojance	zdravo	185	110	86	7,6	3,26	9,1	2,4	113
2	Modra frankinja	Podvrh	zdravo	166	96	86	8,1	3,20	8,8	2,8	106
3	Renski rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	160	80	86	11,3	2,96	10,2	4,0	76
4	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	204	134	84	8,3	3,09	7,6	2,9	102
5	Rumeni plavec	Bizeljsko - Kojance	zdravo	216	136	79	9,4	3,06	7,8	4,4	84
6	Rumeni plavec	Bizeljsko - Orešje	zdravo	223	146	86	9,1	3,07	7,8	3,8	94
7	Rumeni plavec	Bučerca	začetek gnitja	244	160	79	11,4	2,94	7,8	6,2	69
8	Rumeni plavec	Sromlje	zdravo	215	120	87	9,7	3,05	8,8	3,7	90
9	Šipon	Bizeljsko - Orešje	začetek gnitja	202	124	76	6,9	3,20	7,9	2,1	110
10	Žametovka	Bizeljsko - Kojance	zdravo	217	130	75	7,0	3,20	7,9	2,3	108
11	Žametovka	Podvrh	zdravo	195	123	76	8,2	3,09	7,5	3,1	93
12	Žametovka	Sremič - Zdole	posamezne poškodbe od mrčesa	247	158	78	7,9	3,18	8,1	2,9	99
13	Žametovka	Sromlje	zdravo	228	136	84	7,5	3,22	7,7	2,8	112

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2017 v zgornji tabeli kažejo ponovno na zelo upočasnjeno dozorevanje, saj se podatki že 2. teden spremljanja dozorevanja niso bistveno spremenili oz. so se le minimalno. Vsebnosti tako sladkorja, kakor skupnih kislin in pH vrednosti so v povprečju obstali na nivoju prejšnjega tedna.

Glede na podatke iz zgornje tabele in glede vremenske napovedi v prihodnjih dneh svetujemo trgategv še preostalih sort, kot so **modra frankinja**, **renski rizling**, **rumeni plavec**, **šipon** in **žametovka**.

Opozarjamo vas, da lahko pride do porasta pH vrednosti in mikrobiološke aktivnosti v grozdnem soku nagnitega grozdja. Zaradi tega se je potrebno na trgategv temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higiene, natančno odbiranje poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla, dobro pripravljenega kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in hrane za kvasovke, so dejstva, ki jih je potrebno upoštevati pri predelavi grozdja. Ob tem naj ne bo odveč opozorilo, da je izredno pomembna tudi stalna organoleptična kontrola mošta oziroma pokušina, zlasti v obdobju alkoholne fermentacije pa do prvega pretoka.

Pomembno je, da se proti koncu alkoholne fermentacije posode dolije oz. zapolni prazen vrelni prostor, da se ugotovi zaključek alkoholne fermentacije in da se pazljivo spremlja eventualno nastali biološki razkis. Na osnovi analitičnih podatkov o skupnih kislinah, pH vrednosti, vsebnosti jabolčne kisline in pokušine naj temelji odločitev o dodatku bakterij za biološki razkis ter o prvem pretoku ter količini dodanega žvepla ob oz. po pretoku. V primeru pojava bekserja v tem obdobju je potrebno takoj opraviti močan zračni pretok (preko razpršila), ki naj se kombinira z močnim žveplanjem, nato pa se priporoča tudi pospešitev bistrenja tako saniranega vina (enološka sredstva, filtracija). V nekaj dneh po opravljenem pretoku naj sledi analiza na vsebnost prostega žvepla v vinu.

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 vsebnosti dejanskega alkohola, je potrebno trgatve 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:

- Žametovka: 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 c ustreznosti količine in kakovosti grozdja za pridelavo 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 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 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 vrhunskega 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.

S 5. tednom spremljanja dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje tudi zaključujemo spremljanje letošnjega letnika.

***Vsem vinogradnikom in vinarjem želimo uspešno kletarjenje letnika 2017!***