

TRGATEV 2019 - VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJINA

3. VZORČENJE 09.09.2019

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	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	184	130	73	17,4	8,0	3,12	7,1	3,1	92
2	Beli pinot	Semič	zdravo	154	104	90	21,4	7,4	3,27	8,2	3,3	122
3	Chardonnay	Doblička gora	oidij	191	135	79	18,7	9,6	3,14	8,3	4,7	83
4	Chardonnay	Drašiči - Lazec	poškodbe od toče	180	122	82	19,4	8,4	3,15	7,6	3,6	97
5	Chardonnay	Kot	zdravo	171	120	90	21,1	8,6	3,21	8,2	3,7	105
6	Chardonnay	Stražnji vrh	oidij	187	120	75	17,9	11,8	2,92	9,5	5,2	64
7	Chardonnay	Vidošiči	posamezna mesta gnilobe	195	101	81	19,2	9,1	3,12	7,8	4,4	89
8	Gamay	Drganj dol	zdravo	166	110	83	19,5	10,0	3,04	9,8	3,8	83
9	Gamay	Vinomer	zdravo	181	105	70	16,6	10,4	2,93	8,7	4,5	68
10	Kerner	Kot	zdravo	188	126	83	19,5	8,9	3,14	8,4	3,7	94
11	Kerner	Tmovec	zdravo	244	167	77	18,3	8,8	3,11	8,0	3,7	88
12	Kraljevina	Drašiči - Nova gora	manjše poškodbe od toče	212	150	67	16,0	7,1	3,16	6,7	2,8	95
13	Kraljevina	Drašiči - Zavrh	poškodbe od toče	223	150	66	15,8	6,6	3,19	6,5	2,5	99
14	Kraljevina	Kot	zdravo	222	150	69	16,4	7,5	3,13	6,7	3,0	92
15	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravo	226	160	67	16,0	7,4	3,15	7,0	3,1	90
16	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	218	130	62	14,6	9,3	3,00	7,4	4,5	66
17	Laški rizling	Boldraž	zdravo	169	120	69	16,4	8,2	3,06	7,4	3,0	84
18	Laški rizling	Doblička gora	zdravo	162	114	71	16,7	6,9	3,17	7,5	2,3	102
19	Laški rizling	Kot	zdravo	163	116	71	16,8	7,5	3,17	7,5	3,1	95
20	Laški rizling	Stražnji vrh	oidij	170	116	73	17,2	8,8	3,07	7,9	3,8	83
21	Laški rizling	Vinomer	zdravo	169	95	79	18,8	7,9	3,15	7,7	3,0	100
22	Modra frankinja	Drašiči - Nova gora	manjše poškodbe od toče	220	150	76	17,9	8,8	3,12	8,6	3,4	86
23	Modra frankinja	Kot	zdravo	192	132	81	19,1	9,7	3,10	9,3	4,0	84
24	Modra frankinja	Lokvica	zdravo	208	132	77	18,3	8,2	3,14	7,8	3,2	94
25	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	224	120	79	18,8	10,2	3,03	9,2	4,3	77
26	Modri pinot	Vavpča vas	zdravo	188	130	85	19,9	7,6	3,24	7,5	3,4	112
27	Modri pinot	Vidošiči	zdravo	178	90	82	19,4	9,3	3,10	7,8	4,6	88
28	Portugalka	Ručetna gora	zdravo	196	130	67	15,8	5,7	3,28	5,1	3,4	118
29	Portugalka	Vidošiči	zdravo	252	130	71	16,8	6,5	3,28	5,2	4,2	110
30	Rumeni muškat	Stražnji vrh	začetek gnitja	294	174	66	15,7	7,6	3,20	6,6	4,1	87
31	Rumeni muškat	Vidošiči	zdravo	250	130	74	17,4	8,4	3,14	6,7	4,3	88
32	Sauvignon	Grabrovec	zdravo	198	136	84	19,8	8,2	3,12	8,2	2,9	102
33	Sauvignon	Kot	zdravo	203	140	81	19,2	8,3	3,20	7,6	4,2	98
34	Sauvignon	Stražnji vrh	zdravo	195	130	77	18,3	11,1	2,94	8,5	5,9	69
35	Sauvignon	Vidošiči	zdravo	175	96	84	19,8	9,9	3,02	8,9	4,1	85
36	Šentlovenka	Vidošiči	zdravo	209	114	72	17,0	8,6	3,14	7,3	4,6	84
37	Zeleni silvanec	Radovica	poškodbe od oidija, peronospore	223	117	80	19,0	9,3	3,09	8,4	3,9	86
38	Zeleni silvanec	Vidošiči	zdravo	227	110	73	17,3	11,1	2,95	8,1	5,8	66

Podatki tretjega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo na upočasnjeno dozorevanje grozdja v primerjavi s prejšnjim tednom kot posledica dežja in nižjih temperatur. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 1,5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 1,7 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,13.

Informacije iz terena, glede zdravstvenega stanja grozdja določenih sort, kažejo na začetek gnitja (sploh, kjer je bila toča v preteklem tednu), na kar morate biti pozorni.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo trgatve sorte kot je **portugalka** in **šentlovrenka**. Odvisno od lege, morebiti neugodne vremenske napovedi, predvsem pa zdravstvenega stanja grozdja tudi trgatve in podbiranje sort **gamay**, **chardonnay**, **beli pinot**, **modri pinot** in **sauvignon**. Pri ostalih sortah se naj s trgatvijo še počaka, razen če to res zahteva hitro napredovanje gnilobe oz. propadanje grozdja. Pri tem naj opozorimo na upoštevanje karence morebitne zadnje uporabe botriticidov v vinogradu v izogib težavam s fermentacijo.

Naj omenimo še enkrat, da so rezultati opravljenih meritev 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 higijene, natančno odbiranje poškodovanega al 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.

Zaradi toče v preteklem tednu je bil marsikdo prisiljen iti v trgatve, kljub nedoseganju zelene tehnološke zrelosti grozdja. Na KGZS-Zavodu Novo mesto, ki pooblaščen organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje, bomo izdali za sorte, ki ne bodo dosegale primerne tehnološke zrelosti mnenje o obogatitvi mošta ali drozge. Popravek volumenskega deleža naravnega alkohola ne sme preseči 2 % vol. (tudi za vini metliška črnina PTP in belokranjec PTP). Pridelovalec, ki namerava obogatiti več kot 10.000 l pridelka, mora pridobiti individualno mnenje o obogatitvi pri pooblaščen organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja na osnovi pisne vloge, v kateri navede doseženo sladkorno stopnjo grozdja ob trgatvi, količino mošta, ki jo namerava obogatiti in številko vpisa pridelovalca v Register pridelovalcev grozdja in vina. Pisna vloga se pošlje na naslov **Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto** ali po elektronski pošti na naslov **andrej.bajuk@kgzs-zavodnm.si**.

V primeru pridelave vin belokranjec PTP in metliška črnina PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort, saj morata obe vini imeti najmanj 10,5 vol.% alkohola (minimalno v povprečju 78°Oe) in največ 12,0 vol.% (v povprečju največ 87,6°Oe).

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno 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 mora biti prisoten tudi pridelovalec al njegov zastopnik. Omenjeni pregled v vinogradu delno plača pridelovalec v višini 20% stroškov pregleda (na kraju samem), 80 % stroškov pa je sofinancirano s stran 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.