

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2020

VINORODN OKOLIŠ BELAKRAJINA

3. VZORČENJE 7.09.2020

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. kislina (g/L)	pH	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Boldraž	posamezne poškodbe od toče	151	99	83	19,6	11,3	2,94	8,7	5,0	74
2	Beli pinot	Semič	posamezne poškodbe od toče	165	108	86	20,4	7,8	3,21	8,0	2,7	111
3	Chardonnay	Doblička gora	zdravo	148	95	89	21,0	9,3	3,20	8,5	4,2	96
4	Chardonnay	Drašiči - Lazec	zdravo	180	119	76	18,0	12,1	2,91	8,2	6,7	63
5	Chardonnay	Kot	začetek gnilobe	173	114	92	21,8	8,8	3,21	8,2	3,9	104
6	Chardonnay	Stražnji vrh	zdravo	188	128	88	20,8	10,7	3,04	8,6	5,0	83
7	Chardonnay	Vidošiči	zdravo	170	108	85	20,3	9,1	3,12	8,0	3,9	94
8	Gamay	Drganj dol	začetek venjenja	168	116	86	20,1	10,0	3,05	9,6	3,9	86
9	Gamay	Vinomer	zdravo	183	129	75	17,6	13,2	2,72	9,4	6,3	57
10	Kerner	Kot	zdravo	162	97	89	20,9	9,0	3,16	8,6	3,6	99
11	Kerner	Trnovec	zdravo	217	146	80	19,0	11,5	2,94	9,1	5,4	70
12	Kraljevina	Drašiči - Zavrh	zdravo	219	146	75	17,9	8,5	3,09	7,6	3,5	88
13	Kraljevina	Kot	začetek gnilobe	210	113	73	17,2	8,2	3,11	7,3	3,4	89
14	Kraljevina	Radovica	zdravo	190	132	61	14,6	10,8	2,89	8,4	5,0	56
15	Kraljevina	Stražnji vrh	začetek gnilobe	190	108	74	17,3	7,0	3,19	7,8	2,2	105
16	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	207	137	64	15,3	9,1	3,00	7,9	3,7	71
17	Modra frankinja	Drašiči - Nova gora	posamezne poškodbe od mrčesa (mušice)	213	144	75	17,9	10,5	3,00	9,1	4,7	71
18	Modra frankinja	Kot	posamezne poškodbe od mrčesa (mušice)	201	106	81	19,3	10,6	3,04	10,0	4,3	77
19	Modra frankinja	Lokvica	poškodbe od toče	200	134	74	17,5	11,4	2,91	9,2	5,2	65
20	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	228	114	89	21,1	9,1	3,15	9,7	3,1	98
21	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	208	141	83	19,8	9,3	3,05	9,0	3,3	89
22	Modri pinot	Vavpča vas	posamezna mesta gnilobe	163	96	84	19,9	9,7	3,11	7,9	4,9	87
23	Modri pinot	Vidošiči	zdravo	185	114	90	21,3	11,1	2,98	8,8	5,3	81
24	Portugalka	Vidošiči	zdravo	237	117	76	18	6,4	3,25	5,4	3,8	118
25	Rumeni muškat	Stražnji vrh	začetek gnilobe	280	161	78	18,5	7,1	3,27	6,9	3,3	109
26	Rumeni muškat	Vidošiči	posamezne poškodbe od toče	246	152	77	18,3	9,7	3,05	6,7	5,4	79
27	Sauvignon	Drašiči - Babna gora	zdravo	126	80	92	21,5	10,4	2,99	9,5	3,8	89
28	Sauvignon	Berčice	zdravo	179	112	84	19,8	10,0	2,99	9,1	3,7	84
29	Sauvignon	Kot	začetek gnilobe	199	116	82	19,3	9,9	3,09	8,5	5,2	83
30	Sauvignon	Stražnji vrh	gnitje	210	112	86	20,3	10,5	3,02	9,0	4,9	82
31	Sauvignon	Vidošiči	zdravo	177	120	92	21,7	9,0	3,07	8,7	3,2	103
32	Šentlovrnka	Vidošiči	zdravo	205	132	79	18,8	8,9	3,10	7,5	4,4	88
33	Zeleni silvanec	Radovica	poškodbe od toče, posamezna mesta gnilobe	237	149	81	19,1	9,4	3,07	8,3	4,3	86
36	Zeleni silvanec	Vidošiči	zdravo	203	126	84	19,9	10,4	2,97	8,6	4,6	81

Podatki tretjega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2020 v zgornji tabeli kažejo na nekoliko bolj upočasnjeno dozorevanje grozdja v primerjavi s prejšnjim tednom. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 1 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,08.

Informacije iz terena, glede zdravstvenega stanja grozdja določenih sort, kažejo na začetek gnitja, na kar morate biti pozorni.

Podatki spremljanja dozorevanja grozdja kažejo, da dozorevanje poteka hitreje na področjih, kjer ni bilo spomladanske pozebe in/ali toče, kar se kaže predvsem v nižjih kislinah (predvsem semiške in črnomaljske lege). Zato je potrebno biti pozoren pri odločanju za čas trgatve poleg sladkorne stopnje tudi na vsebnost kislin in pH vrednosti. Odvisno od tipa vina, ki ga želimo pridelati, svetujemo, da se s trgatvijo še počaka, v kolikor so kisline visoke, pH vrednosti pa nizke, kljub nekoliko višji sladkorni stopnji, v kolikor to dopušča zdravstveno stanje grozdja.

Torej glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo trgatev sort kot je **portugalka, šentlovenka, gamay, beli pinot, modri pinot in chardonnay**. 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 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.

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). Ravno tako je skupna kislina pri obeh vinih lahko največ 7,0 g/L.

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 trgatev 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.