

TRGATEV 2019 - VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

4. VZORČENJE 16.09.2019

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	Pleterski hrib	začetek gnitja	187	118	84	19,9	7,9	3,16	7,3	3,2	107
2	Beli pinot	Stara gora	posledice peronospor	159	102	83	19,6	9,3	3,06	8,2	4,0	89
3	Beli pinot	Veliki Trn	poškodbe od toče, gnitje	175	110	81	19,3	8,4	3,16	7,2	4,0	97
4	Beli pinot	Vitovec	zdravo	178	102	73	17,4	8,2	3,10	6,6	3,9	89
5	Chardonnay	Gadova Peč	zdravo	174	92	88	20,8	9,1	3,17	8,0	4,2	96
6	Chardonnay	Koritno - Kip	zdravo	169	92	86	20,1	8,8	3,13	7,8	3,6	98
7	Chardonnay	Malkovec	zdravo	171	112	82	19,6	10,0	3,00	8,1	4,5	82
8	Chardonnay	Pleterski hrib	začetek gnitja	187	128	85	20,1	9,0	3,10	8,0	3,8	94
9	Kerner	Pleterski hrib	gnitje	229	150	83	19,5	8,9	3,07	8,6	3,2	93
10	Kerner	Vitovec	zdravo	203	114	78	18,4	8,2	3,16	7,7	3,4	95
11	Kraljevina	Gadova Peč	zdravo	218	120	75	17,7	8,73	3,07	7,0	3,9	86
12	Kraljevina	Malkovec	posamezna mesta gnilobe	213	144	64	15,1	8,0	3,10	6,7	3,8	80
13	Kraljevina	Stara gora	posledice peronospor	224	148	65	15,5	10,4	2,97	7,2	5,4	63
14	Kraljevina	Veliki Trn	poškodbe od toče, gnitje	207	136	75	17,8	7,2	3,18	7,0	2,8	104
15	Laški rizling	Koritno - Kip	zdravo	160	100	68	16,1	9,9	2,95	7,8	4,3	69
16	Laški rizling	Malkovec	posledice toče, sicer zdravo	141	92	70	16,7	9,9	2,93	8,0	4,5	71
17	Laški rizling	Pleterski hrib	zdravo	167	112	79	18,7	7,3	3,13	7,4	2,2	109
18	Laški rizling	Stara gora	posledice peronospor	160	106	72	17,0	10,7	2,95	8,3	5,1	67
19	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	posledice peronospor	174	120	70	16,7	10,3	2,96	8,0	4,9	68
20	Laški rizling	Veliki Trn	poškodbe od toče, gnitje	156	90	79	18,8	8,9	3,09	8,1	3,7	89
21	Modra franknja	Gadova peč	zdravo	197	116	87	20,4	9,4	3,07	9,5	3,0	92
22	Modra franknja	Koritno - Kip	zdravo	213	110	82	19,4	9,6	3,09	8,7	3,9	85
23	Modra franknja	Malkovec	posledice toče, sicer zdravo	201	140	74	17,6	9,8	2,97	8,8	3,9	76
24	Modra franknja	Trška gora - Razbore	zdravo	212	136	82	19,4	9,0	3,08	9,4	3,0	91
25	Modra franknja	Veliki Trn	poškodbe od toče, gnitje	197	112	81	19,0	9,6	3,04	9,5	3,3	84
26	Modra franknja	Zadraga	zdravo	194	104	83	19,6	10,8	2,98	10,4	3,5	77
27	Sauvignon	Vitovec	zdravo	190	96	78	18,4	10,1	2,99	7,7	5,0	77
28	Zeleni silvanec	Nemška vas	začetek gnitja	234	98	80	18,9	9,8	3,03	7,7	4,6	82
29	Zeleni silvanec	Zadraga	zdravo	216	108	82	19,4	11,1	2,95	9,0	4,9	74
30	Zweigelt	Stara gora - Leščenca	posamezne jagode poškodovane - mrčes	214	124	74	17,5	8,4	3,14	8,1	3,5	89
31	Žametovka	Gadova Peč	zdravo	259	138	63	15,0	8,2	3,06	7,4	3,3	77
32	Žametovka	Koritno - Kip	zdravo	255	144	67	15,9	10,3	2,94	7,8	4,8	65
33	Žametovka	Malkovec	posledice toče, sicer zdravo	272	178	59	13,8	11,7	2,81	7,9	6,3	50
34	Žametovka	Pleterski hrib	zdravo	234	164	65	15,4	10,5	2,91	7,8	5,2	62
35	Žametovka	Trška gora - Ratajka	posledice peronospor	272	194	60	14,3	12,3	2,79	8,8	6,2	49
36	Žametovka	Veliki Trn	poškodbe od toče, gnitje	249	150	67	15,9	10,2	2,97	8,0	4,8	66
37	Žametovka	Zadraga	zdravo	234	150	64	15,3	11,8	2,85	8,3	5,8	54

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2019 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur spet nekoliko pospešil v primerjavi s prejšnjim tednom (glede na sladkor). Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 5,5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin in pH vrednost pa je ostala na približno enaki ravni kot v preteklem tednu.

Zaradi poškodb po toči, visoke zračne vlage v povezavi z visokimi temperaturami ter prisotnosti insektov (predvsem mušice) se marsikje propadanje grozdja pospešeno nadaljuje, na kar mora biti pozoren vsak v svojem vinogradu.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi svetujemo, da se za vina normalnih trgateg svetuje trgateg sort kot so **beli pinot**, **chardonnay**, **zeleni silvanec**, **zweigelt** in **sauvignon**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja pa tudi sorto **kerner** in **kraljevina**.

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 kvasnega nastavka 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 poškodb po toči in posledično propadanja grozdja je marsikdo primoran iti v trgateg, kljub nedoseganju zelene tehnološke zrelosti grozdja. Na KGZS-Zavodu Novo mesto, kot 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. Na KGZS-Zavodu Novo mesto, kot 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 vino cviček 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 andrei.bajuk@kqzs-zavodnm.si

V primeru pridelave vina cviček PTP svetujemo trgateg sorte žametovka, ko bo ta dosega sladkorno stopnjo nad 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. dejanskega alkohola (v povprečju največ 74,5 °Oe sladkorja) in minimalno 6 g/L skupnih kislin.

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 trgateg, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgateg pri pooblaščen organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgateg 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 trgateg 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.