

## VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2020

## VINORODN OKOLIŠ BIZELJSKO - SREMČ

## 5. VZORČENJE 21.09.2020

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. kisline (g/L)	pH	vinška kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Kerner	Srontje	zdravo	215	122	99	23,3	7,9	3,21	9,1	1,9	126
2	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	175	110	86	20,3	8,1	3,14	8,2	2,6	106
3	Laški rizling	Pišce - Podgorje	zdravo	164	90	87	20,5	8,9	3,11	9,0	2,6	98
4	Laški rizling	Sremič	zdravo	152	86	89	21,0	9,3	3,06	9,1	3,0	95
5	Laški rizling	Sremič - Zdole	zdravo, posledice pozebe	182	100	91	21,4	9,0	3,10	8,7	3,3	101
6	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	218	120	85	20,0	10,7	2,97	9,3	4,2	79
7	Modra frankinja	Sremič	zdravo	196	100	88	20,8	9,0	3,09	9,8	2,4	98
8	Modra frankinja	Sremič - Zdole	zdravo, posledice pozebe	192	100	94	19,6	11,5	2,96	9,5	5,2	82
9	Renski rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	151	62	89	20,9	13,6	2,80	12,1	4,4	66
10	Rumeni plavec	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	207	120	88	20,8	11,4	2,96	9,2	4,9	77
11	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	224	124	80	19	11,0	2,93	8,9	4,5	73
12	Rumeni plavec	Bizeljsko - Orešje	zdravo	222	112	79	18,6	14,2	2,76	9,5	7,2	56
13	Sauvignon	Bizeljsko - Orešje	zdravo	157	74	97	22,8	9,7	3,05	9,7	3,0	100
14	Šipon	Bizeljsko - Orešje	gnitje	256	156	83	19,6	11,5	2,99	9,7	4,7	72
15	Žametovka	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	261	140	80	19	8,2	3,11	7,9	2,9	97
16	Žametovka	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	227	126	78	18,6	8,4	3,10	8,3	2,9	93
17	Žametovka	Sremič	zdravo	294	180	76	18,1	9,4	3,03	8,5	4,2	81
18	Žametovka	Sremič - Zdole	zdravo, posledice pozebe	245	140	78	18,5	10,5	2,98	8,3	5,2	74

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2020 v zgornji tabeli kažejo, da se trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur nadaljuje. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 8°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 0,6 g/L (predvsem na račun nižanja jabolčne kisline) in pH vrednost se je posledično zvišala za 0,07 v primerjavi s preteklim tednom.

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 **kraljevina, kerner in sauvignon**, odvisno od lege in zdravstvenega stanja pa tudi sorto **laški rizling in modro frankinjo**.

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 pripravljenega 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 SO<sub>2</sub>/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 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). Skupna kislina je med 6,0 in 8,0 g/L. 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 zrelost. 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 pooblaščenih organizacij o 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 pooblaščenih 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 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.