

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2020

VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

3. VZORČENJE 07.09.2020

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	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Pleterski hrib	posamezna mesta poškodob od mrčesa	165	96	78	18,4	10,7	2,97	8,0	5,1	73
2	Beli pinot	Stara gora	zdravc	142	92	69	16,5	11,2	2,92	8,3	5,7	61
3	Beli pinot	Trška gora - Razbore	zdravc	167	87	95	22,3	7,8	3,18	8,2	2,3	121
4	Beli pinot	Veliki Trn	poškodbe od toče	178	118	72	17,2	14,9	2,75	8,9	8,7	48
5	Beli pinot	Vitovec	zdravc	180	118	77	18,2	9,0	3,08	7,9	3,9	86
6	Chardonnay	Gadova Peč	zdravc	163	106	85	20,1	9,5	3,09	8,4	4,2	90
7	Chardonnay	Koritno - Kip	zdravc	162	105	84	19,8	8,4	3,12	8,2	3,3	100
8	Chardonnay	Malkovec	zdravc	162	112	75	17,8	13,1	2,82	9,0	6,9	57
9	Chardonnay	Nemška vas	posamezne poškodbe od toče	174	112	71	16,9	16,2	2,69	8,9	10,2	44
10	Chardonnay	Pleterski hrib	posamezna mesta poškodob od mrčesa	157	86	80	18,9	13,1	2,82	9,0	6,8	61
11	Kerner	Pleterski hrib	posamezna mesta poškodob od mrčesa	225	129	80	18,9	10,8	2,95	8,6	4,9	74
12	Kerner	Vitovec	zdravc	227	148	76	18,1	10,1	3,01	8,7	4,6	75
13	Kraljevina	Drča	posamezna mesta poškodob od mrčesa	227	152	69	16,3	9,6	3,00	7,3	4,7	72
14	Kraljevina	Gadova Peč	zdravc	217	150	68	16,2	9,2	3,01	7,7	4,1	74
15	Kraljevina	Koritno - Kip	zdravc	215	143	70	16,6	8,6	3,06	7,6	3,7	81
16	Kraljevina	Malkovec	zdravc	201	135	59	13,8	12,0	2,84	7,8	6,8	49
17	Kraljevina	Stara gora	zdravc	197	129	62	14,7	13,2	2,79	7,8	7,8	47
18	Kraljevina	Trška gora - Razbore	posamezna mesta gnilobe	228	134	68	16,0	9,6	2,99	7,8	4,2	71
19	Kraljevina	Veliki Trn	poškodbe od toče	221	148	70	16,5	8,8	3,11	4,0	7,6	80
20	Modra frankinja	Gadova Peč	zdravc	187	130	85	20,1	8,6	3,13	9,3	2,6	99
21	Modra frankinja	Koritno - Kip	zdravc	208	132	84	19,9	9,5	3,05	9,3	3,5	89
22	Modra frankinja	Malkovec	zdravc	174	119	68	16,1	11,4	2,89	9,0	5,3	60
23	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravc	210	107	77	18,2	13,6	2,80	9,9	6,5	57
24	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravc	214	108	82	19,5	11,2	2,95	9,8	4,4	73
25	Modra frankinja	Veliki Trn	poškodbe od toče	206	128	77	18,3	12,7	2,86	10,0	5,8	60
26	Modra frankinja	Zadruga	zdravc	139	73	78	18,5	13,7	2,79	10,5	6,1	57
27	Modri pinot	Gaj	posamezna mesta poškodob od mrčesa	172	119	70	16,6	15,1	2,74	8,3	9,7	46
28	Modri pinot	Zavode	posamezna mesta poškodob od mrčesa	190	120	82	19,5	10,7	3,01	9,2	4,6	77
29	Portugalka	Malkovec	zdravc	245	168	66	15,6	8,0	3,18	5,2	5,8	83
31	Sauvignon	Vinji vrh	posamezna mesta gnilobe	172	112	83	19,6	10,7	2,98	8,6	5,1	78
32	Sauvignon	Vitovec	zdravc	178	113	77	18,4	11,6	2,89	9,0	5,6	67
33	Sivi pinot	Pleterski hrib	posamezna mesta poškodob od mrčesa	149	96	82	19,3	8,9	3,09	7,1	4,2	92
34	Sivi pinot	Žabjek (Bočje)	zdravc	158	105	78	18,5	9,7	3,06	7,7	4,8	80
35	Zeleni silvanec	Zadruga	posamezna mesta gnilobe	187	114	72	17,3	12,8	2,84	8,5	7,0	56
36	Zweigelt	Avguštine	posamezna mesta gnilobe, mrčes	240	157	84	19,9	8,9	3,09	8,8	3,2	94
37	Zweigelt	Stara gora - Lesčenca	posamezna mesta poškodob od mrčesa	226	158	70	16,6	9,9	3,01	8,6	4,3	71

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. 6°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 2 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,12.

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. 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, 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 higiene, 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.

Pri pridelavi vina **cviček ptp** naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort ter na vsebnost skupnih kislin. V primeru pridelave vina cviček PTP svetujemo trgatev sorte žametovka, ko bo ta dosegla sladkorno stopnjo nad 68°Oe, kraljevine, kjer ta dosegla 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.% alkohola (v povprečju največ 74,5°Oe) in največ 9,0 g/L skupnih kislin.

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 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 pooblaščenih organizacijah. 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.