

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

VINORODNI OKOLIŠ BELA KRAJINA

4. VZORČENJE 13.09.2021

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	vinjska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	199	111	91	21,4	11,0	3,00	8,5	4,9	83
2	Beli pinot	Semič	zdravq, posledice pozebe	166	91	95	22,3	9,3	3,08	9,1	2,8	102
3	Chardonnay	Doblička gora	zdravq, posledice pozebe	139	70	93	21,9	10,0	3,12	8,8	4,4	93
4	Chardonnay	Draščiči - Lazec	zdravq, posledice pozebe	193	100	93	22,0	11,1	2,99	9,0	4,7	84
5	Chardonnay	Kot	zdravq, posledice pozebe	164	81	97	22,7	11,1	3,06	9,4	4,9	88
6	Chardonnay	Stražnji vrh	zdravq, posledice pozebe	215	124	92	21,5	11,3	3,00	8,9	5,3	82
7	Chardonnay	Vidošiči	zdravc	163	80	101	23,7	10,4	3,08	9,1	4,2	97
8	Gamay	Vinomer	zdravc	192	106	88	20,7	12,6	2,86	10,0	5,5	70
9	Kerner	Kot	zdravq, posledice pozebe	206	110	94	22,1	11,6	2,99	9,4	5,2	81
10	Kerner	Timovec	zdravc	216	114	89	21,0	11,2	2,99	9,3	4,9	79
11	Kraljevina	Draščiči - Zavrh	zdravc	218	126	77	18,3	8,9	3,04	7,9	3,3	86
12	Kraljevina	Kot	zdravq, posledice pozebe	179	90	90	21,3	10,8	2,99	9,8	3,9	83
13	Kraljevina	Radovica	zdravc	206	120	76	18,1	9,0	3,05	7,6	3,7	85
14	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravq, posledice pozebe	178	104	75	17,4	9,2	3,12	7,8	4,6	81
15	Kraljevina	Vidošiči	zdravc	204	120	78	18,5	9,2	3,05	7,8	3,8	85
16	Laški rizling	Boldraž	zdravc	173	96	85	20,0	10,4	2,98	8,7	4,2	82
17	Laški rizling	Doblička gora	zdravq, posledice pozebe	153	69	95	22,4	8,8	3,21	9,3	3,3	108
18	Laški rizling	Kot	zdravq, posledice pozebe	158	82	92	21,6	9,6	3,13	8,9	3,9	96
19	Laški rizling	Stražnji vrh	zdravc	162	82	89	21,0	10,5	3,05	9,5	4,1	85
20	Laški rizling	Vidošiči	zdravc	135	71	95	22,3	9,2	3,11	9,0	3,0	103
21	Modra frankinja	Draščiči - Nva gora	zdravq, vrenenje jagod	250	134	87	20,6	11,2	3,00	10,1	4,7	78
22	Modra frankinja	Kot	zdravq, posledice pozebe	218	116	87	20,5	11,6	3,06	9,2	6,2	75
23	Modra frankinja	Lokvica	zdravc	245	131	91	21,4	9,5	3,06	8,9	3,5	96
24	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravq, posledice pozebe	243	133	89	21,0	11,0	3,06	9,3	5,3	81
25	Modra frankinja	Vidošiči	zdravc	202	112	91	21,5	10,4	3,00	9,9	3,6	87
26	Modri pinot	Vavpča vas	zdravq, posledice pozebe	200	116	94	22,1	12,7	2,96	9,2	6,7	74
27	Modri pinot	Vidošiči	zdravc	202	112	95	22,5	13,0	2,89	9,6	6,4	73
28	Portugalka	Vidošiči	zdravc	259	150	87	20,2	7,7	3,16	5,9	4,4	112
29	Renski rizling	Krmačina	zdravc	163	76	83	19,7	13,7	2,77	10,8	5,4	61
30	Renski rizling	Vidošiči	zdravc	149	70	85	20,1	14,4	2,73	11,1	6,0	59
31	Rumeni muškati	Stražnji vrh	začetek gnitja, posledice pozebe	265	142	90	21,2	9,4	3,22	7,6	5,3	95
32	Rumeni muškati	Vidošiči	zdravc	200	100	96	22,5	10,4	3,12	7,9	5,6	92
33	Sauvignon	Draščiči - Babna gora	zdravc	146	62	99	23,1	11,6	2,90	10,7	3,9	85
34	Sauvignon	Barčice	zdravc	177	86	102	23,7	11,2	2,93	10,1	4,0	91
35	Sauvignon	Kot	začetek gnitja, posledice pozebe	181	92	100	23,5	11,5	3,06	9,8	5,4	87
36	Sauvignon	Stražnji vrh	začetek gnitja, posledice pozebe	195	100	91	21,4	12,8	2,91	9,6	6,6	71
37	Sauvignon	Vidošiči	zdravc	164	80	88	20,8	12,3	2,86	9,7	5,5	71
38	Šentlorenka	Vidošiči	zdravc	214	120	81	19,2	9,7	3,09	7,8	5,0	84
39	Zeleni silvanec	Radovica	posledice pozebe, poškodbe od citija	228	120	97	22,7	11,2	3,00	9,9	4,5	86
40	Zeleni silvanec	Vidošiči	zdravc	185	90	93	21,9	12,7	2,86	9,9	5,3	73
41	Zametovka	Dragontja vas	posledice pozebe, toče	293	189	73	17,3	14,3	2,73	9,3	7,4	51
42	Zametovka	Stražnji vrh	zdravq, posledice pozebe	275	152	77	18,3	10,2	3,08	8,6	5,0	76
43	Zametovka	Vavpča vas	zdravq, posledice pozebe	340	210	76	18,0	10,9	2,98	8,8	5,1	70
44	Zametovka	Veselica	zdravq, posledice pozebe	302	190	79	18,6	12,4	2,86	9,2	5,9	64
45	Zametovka	Vidošiči	zdravc	234	144	80	19,2	10,1	3,01	8,0	4,6	79

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2021 v zgornji tabeli kažejo, da se trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur nadaljuje predvsem na račun naraščanja sladkorja. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 9°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 0,7 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,07 v primerjavi s preteklim tednom.

V odvisnosti od sorte, lege, stopnje zrelosti se je začelo zdravstveno stanje grozdja slabšati, na kar moramo biti pozorni. Ravno tako pada masa grozdja na račun izhlapevanja vode.

Zaradi zgoraj navedenih dejstev, v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo, kljub višjim kislinam, da se za vina normalnih trgategv opravi trgategv sort kot so **portugalka, šentlovrenka, gamay, beli pinot, modri pinot, chardonnay, zeleni silvanec, sauvignon, rumeni muškati in kerner**.

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 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 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 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 vrhunskega vina posebne kakovosti mora biti prisotna žlahtna gniloba. Sladkorne stopnje tega grozdja v vinogradu pa morajo biti najmanj:

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