

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

VINORODN OKOLIŠ BIŽELJSKO - SREMIČ

2. VZORČENJE 30.08.2021

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	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Sremič	zdravo, posledice toče	171	90	72	17,2	16,6	2,65	8,4	10,8	43
2	Beli pinot	Sromlje	zdravo	184	100	70	16,7	13,0	2,81	8,9	6,6	54
3	Chardonnay	Biželjsko - Vitna vas	zdravo, pozeba	187	115	73	17,3	16,8	2,66	9,1	10,5	44
4	Chardonnay	Colke	zdravo	175	100	76	19,2	15,1	2,71	9,6	8,5	50
5	Chardonnay	Sremič	zdravo, posledice toče	190	100	82	19,3	13,5	2,83	8,9	7,7	61
6	Chardonnay	Sromlje	zdravo, pozeba	149	80	85	20,3	11,1	2,95	8,9	4,9	76
7	Kerner	Sremič - Zdale	zdravo	202	114	71	16,9	12,7	2,84	8,7	6,8	56
8	Kerner	Sromlje	zdravo	231	132	67	16,1	11,6	2,85	8,6	5,4	58
9	Kraljevina	Sremič	zdravo, posledice toče	227	140	67	15,6	15,3	2,69	7,5	10,0	44
10	Madra frankinja	Biželjsko - Drenovec	zdravo	206	132	77	18,2	12,5	2,86	9,7	5,7	62
11	Madra frankinja	Biželjsko - Vitna vas	zdravo	231	111	74	17,6	15,2	2,74	10,8	7,9	49
12	Madra frankinja	Podvrh	zdravo	203	110	71	16,9	12,1	2,83	9,4	5,3	59
13	Madra frankinja	Sremič	zdravo	199	90	77	18,1	14,2	2,77	10,2	6,9	54
14	Madra frankinja	Sremič - Zdale	zdravo	266	150	74	17,4	13,7	2,85	9,4	7,6	54
15	Madni pinot	Biželjsko - Bošt	zdravo	142	66	77	18,3	11,6	2,92	8,5	5,8	67
16	Madni pinot	Biželjsko - Vitna vas	zdravo	178	93	77	18,3	13,1	2,88	8,6	7,7	59
18	Rumeni muškati	Biželjsko - Janeževa gorca	zdravo	218	135	80	19,0	9,8	3,06	8,2	4,5	82
19	Rumeni muškati	Bučerca	zdravo	289	154	74	17,5	10,9	2,93	7,3	5,9	68
20	Sauvignon	Biželjsko - Drenovec	zdravo	151	102	68	16,2	11,0	2,87	9,3	4,3	62
21	Sauvignon	Biželjsko - Orešje	zdravo	178	120	74	17,7	13,4	2,78	9,2	6,9	55
22	Sauvignon	Podvrh	zdravo	166	94	64	15,1	14,3	2,71	8,9	8,0	45
23	Sauvignon	Sremič	zdravo	162	76	76	18,1	15,1	2,70	9,6	8,4	50
24	Sauvignon	Bučerca	zdravo	172	91	71	16,9	15,5	2,68	8,7	9,3	46
25	Sivi pinot	Biželjsko - Janeževa gorca	zdravo	115	74	82	19,2	10,6	2,99	9,2	4,3	77
26	Sivi pinot	Biželjsko - Vitna vas	zdravo	171	100	73	17,3	13,3	2,86	8,6	7,8	55
27	Traminec	Biželjsko - Janeževa gorca	zdravo	164	75	79	18,6	10,7	2,94	9,6	4,0	74
28	Traminec	Sremič - Zdale	zdravo	167	90	73	17,3	12,4	2,87	8,5	6,8	59
29	Zeleni silvanec	Biželjsko - Janeževa gorca	zdravo	215	116	66	15,7	11,4	2,90	6,8	7,0	58
30	Zeleni silvanec	Sremič	zdravo, posledice toče	206	90	76	18,0	12,9	2,82	9,0	6,7	59

Podatki drugega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2021 v zgornji tabeli kažejo na zmerno hitrost dozorevanja. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 4°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 2,2 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,13.

V primeru višjih temperatur in suhega vremena lahko pričakujemo pospešeno dozorevanje.

Podatki 2. tedna spremljanja dozorevanja grozdja kažejo, da tehnološka dozorelost še ni dosežena, zato se s trgatvijo naj ne hiti. Skupne kisline so še visoke in pH vrednosti nizke, kar predstavlja dobro izhodišče za nadaljnje dozorevanje grozdja.

Ob tem naj opozorimo, da je potrebno spremljati dozorevanje grozdja v svojem vinogradu (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje), saj so rezultati opravljenih meritev merodajni le za vzorčene vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno. Le na ta način lahko določimo optimalni rok trgatve glede na želen karakter pridelanega vina.

Z namenom doseganja čim višje kakovosti vina je potrebno prizadeto, neobarvano grozdja, uvele, suhe dele grozdja in tudi grozde, ki so poškodovani od bolezni, insektov ali fizioloških motenj odstraniti v čim večjem možnem obsegu. **Upoštevajte karenci uporabljenih botriticidov (čas od uporabe botriticida do trgatve) v izogib težavam s fermentacijo.**

Na trgatev se je potrebno temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higiene, natančno odbiranje v primeru poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), uporaba dobro pripravljene kvasne nastavke iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

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, 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 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.