

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

VINORODN OKLIŠ BIZELJSKO - SREMČ

3. VZORČENJE 06.09.2021

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	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Sremč	posledice toče, sicer zdravc	181	94	83	19,6	10,2	2,99	8,4	4,2	82
2	Beli pinot	Srontlje	posamezna mesta gnilobe	181	94	81	19,2	12,9	2,87	9,1	6,5	63
3	Chardonnay	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo, posledice pozebe	192	98	82	19,4	15,4	2,75	9,4	8,9	53
4	Chardonnay	Galke	zdravo	179	90	84	20,0	14,1	2,80	9,8	7,3	60
5	Chardonnay	Sremč	posledice toče, sicer zdravc	183	80	87	20,5	13,4	2,90	9,3	7,4	65
6	Chardonnay	Srontlje	zdravo, posledice pozebe	154	74	94	22,4	9,6	3,07	8,9	3,4	98
7	Kerner	Sremč - Zdole	začetek gnitja	201	110	82	19,4	12,7	2,88	9,5	6,3	65
8	Kerner	Srontlje	zdravo	226	131	76	18,0	11,1	2,92	8,8	5,0	68
9	Kraljevina	Sremč	posledice toče, sicer zdravc	191	112	83	19,6	9,7	3,00	8,2	3,6	86
10	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	159	80	74	17,5	11,9	2,89	8,3	6,0	62
11	Laški rizling	Pišce - Podgorje	zdravo	137	74	68	16,1	11,5	2,85	9,3	4,7	59
12	Laški rizling	Podvrh	zdravo	108	52	72	16,9	15,3	2,69	9,7	8,0	47
13	Laški rizling	Sremč	zdravo	123	51	73	17,3	15,9	2,61	10,5	7,8	46
14	Laški rizling	Sremč - Zdole	začetek gnitja	165	84	83	19,6	11,8	2,92	9,2	5,5	70
15	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	poškodbe od ptičev, posledice pozebe	219	111	83	19,6	12,4	2,89	9,6	5,5	67
16	Modra frankinja	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo, posledice pozebe	229	120	80	19,1	13,8	2,83	10,8	6,5	58
17	Modra frankinja	Podvrh	zdravo	198	100	78	18,5	10,9	2,91	9,3	4,0	71
18	Modra frankinja	Sremč	zdravo	183	84	87	20,6	13,5	2,78	11,4	5,2	64
19	Modra frankinja	Sremč - Zdole	začetek gnitja	219	110	74	17,5	15,0	2,74	10,5	7,7	49
20	Modri pinot	Bizeljsko - Bzšt	zdravo	127	54	85	20,1	9,9	3,07	8,4	4,4	86
21	Modri pinot	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	189	98	84	19,9	14,3	2,84	9,1	8,5	59
22	Rumeni muškati	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	294	170	78	18,4	11,2	3,01	6,7	6,8	70
23	Rumeni muškati	Bučerca	začetek gnitja	285	130	79	18,6	11,5	2,95	7,9	6,4	68
24	Sauvignon	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	150	70	76	18,1	10,7	2,91	9,4	3,7	71
25	Sauvignon	Bizeljsko - Orešje	zdravo	181	94	80	18,9	12,5	2,86	9,4	6,0	64
26	Sauvignon	Podvrh	zdravo	161	92	70	16,7	14,6	2,72	9,4	7,7	48
27	Sauvignon	Sremč	zdravo	184	92	85	20,2	14,2	2,74	10,4	6,8	60
28	Sauvignon	Bučerca	začetek gnitja	182	109	75	17,8	16,1	2,68	9,1	9,8	47
29	Sivi pinot	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	107	49	90	21,3	10,4	3,05	9,3	4,0	87
30	Sivi pinot	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	169	90	84	19,7	12,4	2,96	9,0	6,6	68
31	Traminec	Sremč - Zdole	začetek gnitja	167	80	80	18,9	12,1	2,91	9,1	6,1	66
32	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	208	102	83	19,6	11,9	2,92	9,8	5,1	70
33	Zeleni silvanec	Sremč	posledice toče, sicer zdravc	240	104	87	20,7	12,3	2,91	9,2	6,1	71

Podatki tretjega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2021 v zgornji tabeli kažejo na pospešeno dozorevanje grozdja v primerjavi s prejšnjim tednom. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 8°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala le za 0,7 g/L in pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,07. Visoke dnevne temperature vplivajo na hitro rast sladkorja, hladne noči pa na zelo upočasnjen padec skupnih kislin.

Kljub relativno višjim sladkorjem pri določenih sortah svetujemo, da se za čas trgatve poleg sladkorne stopnje odločamo tudi na osnovi vsebnosti kislin in pH vrednosti. Odvisno od tipa vina, ki ga želimo pridelati, svetujemo, da se s trgatvijo še počaka, v kolikor to dopušča zdravstveno stanje grozdja.

Naj opozorimo, da je potrebno upoštevati karenci morebitne zadnje uporabe botriticidov v vinogradu v izogib težavam s fermentacijo.

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.

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

