

## VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

## VINORODNI OKOLIŠ BIZELJSKO - SREMČ

## 4. VZORČENJE 13.09.2021

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (ml)	sladkor z refrakrometrom (°Oe)	sladkor z refrakrometrom (°Brix)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Sremič	posledice toče, sicer zdravc	174	90	89	20,9	8,7	3,11	8,3	2,8	103
2	Beli pinot	Srmtlje	posamezna mesta gnilobe	174	90	86	20,3	11,0	2,99	9,2	4,4	79
3	Chardonnay	Bizeljsko - Vitna vas	posledice pozebe, sicer zdravc	173	90	90	21,1	14,1	2,86	9,7	7,7	64
4	Chardonnay	Golke	zdravc	193	94	92	21,8	13,1	2,92	9,9	6,4	70
5	Chardonnay	Sremič	posledice toče, sicer zdravc	188	102	95	22,4	10,2	3,15	9,4	4,6	93
6	Chardonnay	Srmtlje	posledice pozebe, sicer zdravc	147	70	96	22,7	10,0	3,09	9,1	3,7	96
7	Kemer	Sremič - Zbde	zdravc	189	96	89	21,0	11,2	3,03	9,3	5,3	79
8	Kemer	Srmtlje	zdravc	219	114	86	20,4	10,4	3,01	9,3	4,1	82
9	Kraljevina	Sremič	posledice toče, sicer zdravc	220	130	88	20,8	9,1	3,09	7,5	3,9	97
10	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravc	166	90	81	19,2	9,6	3,06	8,1	4,0	84
11	Laški rizling	Pišce - Podgorje	zdravc	139	70	77	18,3	10,3	2,94	9,5	3,4	75
12	Laški rizling	Podvrh	zdravc	120	50	85	19,9	13,1	2,85	9,8	5,9	65
13	Laški rizling	Sremič	zdravc	132	84	83	19,6	12,5	2,90	9,6	5,9	66
14	Laški rizling	Sremič - Zbde	zdravc	167	98	87	20,6	10,8	3,04	8,5	5,2	81
15	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	posledice pozebe, sicer zdravo, ptiči	224	122	86	20,3	11,7	2,98	9,6	5,1	73
16	Modra frankinja	Bizeljsko - Vitna vas	posledice pozebe, sicer zdravc	240	116	88	20,6	13,0	2,90	11,1	5,7	67
17	Modra frankinja	Podvrh	zdravc	226	122	84	19,9	9,8	3,01	9,1	3,3	86
18	Modra frankinja	Sremič	zdravc	190	120	92	21,7	11,3	3,00	10,6	4,1	81
19	Modra frankinja	Sremič - Zbde	zdravc	218	120	81	19,2	13,0	2,90	10,0	6,4	62
20	Modri pinot	Bizeljsko - Boš	zdravc	135	60	97	22,9	10,3	3,05	9,4	3,9	95
21	Modri pinot	Bizeljsko - Vitna vas	zdravc	161	76	101	23,8	11,8	3,03	9,8	5,9	85
22	Renski rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravc	146	56	83	19,7	15,8	2,71	11,2	7,3	53
23	Rumeni mušk	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravc	283	155	85	20,0	10,5	3,11	6,7	6,4	81
24	Rumeni mušk	Bučerca	gnitje	260	130	85	20,0	10,4	3,07	7,5	5,6	82
25	Rumeni plavec	Bizeljsko - Drenovec	zdravc	219	124	80	19,0	14,4	2,79	9,2	7,8	55
26	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravc	205	110	77	18,3	14,4	2,75	9,4	7,4	54
27	Rumeni plavec	Bizeljsko - Orešje	zdravc	202	104	77	18,3	17,9	2,57	10,0	10,4	43
28	Rumeni plavec	Bizeljsko - Vitna vas	zdravc	248	141	82	19,4	16,3	2,70	9,4	9,9	50
29	Sauvignon	Bizeljsko - Drenovec	zdravc	159	80	99	23,3	10,5	3,03	10,0	3,5	94
30	Sauvignon	Bizeljsko - Orešje	zdravc	185	94	89	21,1	12,1	2,93	9,7	5,4	74
31	Sauvignon	Podvrh	zdravc	161	79	77	18,2	12,3	2,85	9,2	5,8	63
32	Sauvignon	Sremič	zdravc	168	101	96	22,6	12,3	2,96	9,9	5,8	78
33	Sauvignon	Bučerca	gnitje	187	110	85	20,1	13,8	2,86	8,9	7,9	62
34	Sivi pinot	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravc	110	50	102	23,8	10,0	3,15	9,7	3,4	102
35	Sivi pinot	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo, ptiči	158	81	93	21,8	11,2	3,07	9,4	5,3	83
36	Šipon	Bizeljsko - Orešje	zdravc	233	125	81	19,1	14,8	2,81	10,8	7,3	55
37	Traminec	Sremič - Zbde	gnitje	177	90	89	20,9	10,0	3,12	8,6	4,9	89
38	Traminec	Srmtlje	zdravc	181	95	91	21,3	10,8	3,10	9,5	5,3	84
39	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravc	198	109	91	21,3	10,8	3,04	9,9	4,0	84
40	Zeleni silvanec	Sremič	posledice toče, sicer zdravc	205	104	98	23,0	11,0	3,10	8,7	5,8	89
41	Žametovka	Bizeljsko - Drenovec	posledice pozebe, sicer zdravc	235	134	75	17,9	9,4	3,03	8,6	3,4	80
42	Žametovka	Bizeljsko - Vitna vas	posledice pozebe, sicer zdravc	317	190	79	18,8	12,1	2,90	9,3	5,9	65
43	Žametovka	Sremič	posledice toče, sicer zdravc	199	114	63	15,0	19,9	2,65	9,1	9,4	40
44	Žametovka	Sremič - Zbde	zdravo	302	175	77	18,2	12,7	2,89	8,5	7,2	61

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 1,4 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,13 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 **beli pinot, modri pinot, sivi pinot, chardonnay, zeleni silvanec, sauvignon, rumeni muškat, traminec** in **kerner**, v odvisnosti od zdravstvenega stanja in lege tudi sorto **kraljevina**.

Rezultati opravljenih meritev so merodajni za vzorčne 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 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 trgategv 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 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 in okolje.

Grozdje, namenjeno pridelavi v vrhunsko vino, mora ob trgatvi dosežati 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 trgategv 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.