

## VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

## VINORODN OKOLIŠ BIZELJSKO - SREMČ

## 5. VZORČENJE 20.09.2021

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	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	173	116	84	19,9	8,5	3,12	7,6	3,2	99
2	Laški rizling	Pišece - Podgorje	zdravo	157	108	80	19,0	9,3	3,05	8,9	3,0	86
3	Laški rizling	Podvrh	zdravo	127	82	83	19,6	10,9	2,99	8,6	4,9	76
4	Laški rizling	Sremič	zdravo	135	64	89	20,9	9,1	3,11	8,6	3,2	97
5	Laški rizling	Sremič - Zdole	gnitje	185	106	85	20,0	9,1	3,11	8,1	3,6	94
6	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	posledice pozebe, sicer zdravo	231	141	85	20,2	10,1	3,05	9,0	3,9	85
7	Modra frankinja	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	186	120	93	22,0	9,6	3,11	8,6	3,6	97
8	Modra frankinja	Sremič	zdravo	221	114	93	21,9	9,0	3,11	8,9	2,9	103
9	Modra frankinja	Sremič - Zdole	gnitje	249	140	83	19,6	10,5	3,04	8,5	4,8	79
10	Renski rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	163	90	84	19,8	14,4	2,75	10,8	5,9	58
11	Rumeni plavec	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	246	174	79	18,7	13,0	2,86	8,6	6,9	61
12	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	213	155	78	18,4	12,3	2,85	8,9	5,6	63
13	Rumeni plavec	Bizeljsko - Orešje	zdravo	212	140	78	18,4	15,0	2,73	9,4	7,9	52
14	Rumeni plavec	Bizeljsko - Vitna vas	zdravo	255	184	83	19,6	14,6	2,79	9,0	8,2	57
15	Šipon	Bizeljsko - Orešje	zdravo	258	170	81	19,1	12,3	2,96	10,0	5,5	66
16	Žametovka	Bizeljsko - Drenovec	posledice pozebe, sicer zdravo	235	170	76	18,1	8,4	3,09	8,3	2,6	91
17	Žametovka	Bizeljsko - Vitna vas	posledice pozebe, sicer zdravo	229	154	77	18,2	9,2	3,05	8,8	3,1	84
18	Žametovka	Podvrh	zdravo	286	210	74	17,6	9,0	3,03	7,3	4,1	82
19	Žametovka	Sremič - Zdole	gnitje	272	164	77	18,2	11,1	2,97	8,4	5,5	69

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2021 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja nekoliko upočasnili. Zaradi nekaj deževnih dni in nižjih dnevnih temperatur se je trend hitrega naraščanja sladkorne stopnje zelo upočasnili, kisline so se še znižale predvsem na račun jabolčne kisline, pH vrednost je še vedno ugodna. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 1°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 2,1 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,11 v primerjavi s preteklim tednom.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo, da se s trgatvijo sort, ki jih še vzorčimo, počaka (predvsem zaradi kislin).

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 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 trgatve 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:

- Zametovka: 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, gozdarstvo in prehrano.

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

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