

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

VINORODN OKOLIŠ DOLENJSKA

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	Pleterski hrib	zdravo, posamezne jagode poškodovane od insektov	170	96	66	15,6	14,2	2,74	8,5	8,1	46
2	Beli pinot	Stara gora	zdravo	124	60	73	16,8	13,6	2,75	9,5	6,7	54
3	Beli pinot	Trška gora - Razbore	zdravo	156	80	81	19,3	11,0	2,97	8,6	4,9	74
4	Beli pinot	Veliki Trn	zdravo	180	110	79	18,8	13,6	2,82	8,8	7,5	58
5	Chardonnay	Gadova Peč	zdravo	164	90	79	18,6	14,2	2,82	9,1	8,2	56
6	Chardonnay	Koritno - Kip	cidij	141	66	79	18,6	12,3	2,88	8,7	6,1	64
7	Chardonnay	Malkovec	zdravo	157	84	80	18,9	11,8	2,92	8,7	5,7	68
8	Chardonnay	Nemška vas	zdravo	182	102	83	19,4	15,2	2,73	9,3	8,7	55
9	Chardonnay	Pleterski hrib	zdravo	162	92	76	18,0	14,4	2,77	9,1	7,9	53
10	Kerner	Pleterski hrib	zdravo, posamezne jagode poškodovane od insektov	198	112	68	16,2	13,7	2,76	9,3	6,9	50
11	Kerner	Gadova Peč - Breganica	zdravo	192	102	72	17,0	13,3	2,80	9,6	6,5	54
12	Kraljevina	Drča	zdravo	170	91	66	15,7	12,0	2,88	7,8	6,8	55
13	Kraljevina	Gadova Peč	zdravo	218	134	68	16,3	9,8	3,01	7,4	5,1	69
14	Kraljevina	Hm	zdravo	227	130	61	14,5	14,5	2,72	8,5	8,4	42
15	Kraljevina	Koritno - Kip	zdravo	192	110	70	16,7	9,7	2,99	7,4	4,6	72
16	Kraljevina	Malkovec	zdravo	160	80	79	18,6	10,1	3,05	8,6	4,8	78
17	Kraljevina	Trška gora - Razbore	zdravo	222	136	67	15,9	10,8	2,95	7,9	5,4	62
18	Kraljevina	Veliki Trn	zdravo	198	118	63	15,0	9,4	2,99	7,7	4,2	67
19	Modra frankinja	Gadova Peč	zdravo	169	80	79	18,8	12,7	2,87	10,4	5,5	62
20	Modra frankinja	Koritno - Kip	zdravo	188	94	82	19,3	12,1	2,92	9,7	5,4	68
21	Modra frankinja	Malkovec	zdravo	213	110	72	17,1	15,9	2,68	10,1	8,6	45
22	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	222	120	76	18,0	13,0	2,85	9,9	6,0	58
23	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	205	110	80	18,9	12,7	2,91	10,2	5,6	63
24	Modra frankinja	Veliki Trn	zdravo	209	106	79	18,7	12,5	2,86	10,6	4,9	63
25	Modra frankinja	Zadruga	zdravo	179	94	69	16,4	14,5	2,69	10,5	6,5	48
26	Modri pinot	Gaj	zdravo, posamezne jagode poškodovane od insektov	179	109	69	16,4	16,6	2,67	8,5	10,8	42
27	Modri pinot	Zavode	zdravo, posamezne jagode poškodovane od insektov	154	72	74	17,4	12,4	2,87	8,4	6,6	59
28	Portugalka	Malkovec	zdravo	243	136	71	16,9	9,2	3,08	5,8	5,9	77
29	Portugalka	Trška gora	zdravo	250	150	65	15,4	8,6	3,09	6,0	5,1	75
30	Sauvignon	Vinji vrh	zdravo	180	102	70	16,6	13,5	2,77	9,1	6,9	52
31	Sauvignon	Vitovec	zdravo	168	92	75	17,9	15,4	2,69	9,4	8,8	49
32	Sivi pinot	Pleterski hrib	zdravo	155	80	74	17,7	11,5	2,94	7,9	5,9	64
33	Sivi pinot	Žabjek (Bočje)	posamezne jagode gnile, sicer zdravo	165	94	76	18,0	13,4	2,84	8,5	7,6	57
34	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	195	81	63	14,9	13,9	2,73	8,3	8,1	45
35	Zeleni silvanec	Zadruga	zdravo	173	90	67	15,8	14,1	2,71	9,8	6,8	48
36	Zweigelt	Avguštine	zdravo, posamezne jagode poškodovane od insektov	216	130	80	18,9	11,4	2,93	9,7	4,6	70
37	Zweigelt	Stara gora - Lesčenca	močne poškodbe od toče	182	100	61	14,6	14,5	2,72	10,3	7,5	42

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. 5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 2 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,16.

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 zelen 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 pripravljenega kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo **vrhunsko vino ZGP**, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščen 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 pooblaščen 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 vrhunskega 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.