

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

3. VZORČENJE 06.09.2021

Zap. št.	Sorta	Legra	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	posamezna mesta gnilobe	166	80	81	19,4	12,8	2,83	8,7	6,3	63
2	Beli pinot	Stara gora	zdravo	144	70	76	17,9	11,8	2,90	9,2	5,3	65
3	Beli pinot	Trška gora - Razbore	zdravo	165	80	88	20,9	11,0	2,95	9,1	4,4	80
4	Beli pinot	Veliki Tm	zdravo	178	101	79	18,7	12,4	2,87	8,7	6,1	64
5	Chardonnay	Gadova Peč	zdravo	171	99	85	20,1	13,0	2,92	8,9	6,9	66
6	Chardonnay	Koritno - Kip	cidij	141	54	88	21,0	10,8	3,00	8,9	4,6	82
7	Chardonnay	Malkovec	zdravo	152	72	85	20,1	10,5	3,03	8,4	4,5	81
8	Chardonnay	Nemška vas	zdravo	129	70	74	17,4	13,2	2,78	9,8	6,0	56
9	Chardonnay	Pleterski hrib	zdravo	158	80	86	20,4	13,4	2,84	9,3	6,8	64
10	Kerner	Pleterski hrib	zdravo, posamezne jagode poškodovane od insektov	189	91	77	18,2	12,6	2,82	9,5	5,5	61
11	Kerner	Gadova Peč - Breganica	zdravo	206	120	78	18,5	11,8	2,94	9,3	5,5	66
12	Kraljevina	Drča	zdravo, posamezne jagode poškodovane od insektov	205	121	74	17,5	10,4	2,98	7,7	5,2	71
13	Kraljevina	Gadova Peč	zdravo	226	140	75	17,9	10,7	2,98	7,9	5,5	70
14	Kraljevina	Koritno - Kip	zdravo	204	104	78	18,5	9,5	3,04	7,8	4,2	82
15	Kraljevina	Malkovec	zdravo	166	80	87	20,5	9,7	3,13	8,7	4,4	90
16	Kraljevina	Hbr	zdravo	246	148	68	16,1	13,1	2,84	8,2	7,3	52
17	Kraljevina	Trška gora - Razbore	posamezna mesta gnilobe	237	120	72	17,0	10,2	2,97	7,9	4,5	70
18	Kraljevina	Veliki Tm	zdravo	165	94	65	15,5	10,7	2,94	9,0	4,5	61
19	Laški rizling	Gadova Peč - Stari grad	zdravo	149	80	79	18,7	11,1	2,99	8,4	5,5	71
20	Laški rizling	Koritno - Kip	zdravo	128	60	80	19,0	12,4	2,86	9,4	5,4	65
21	Laški rizling	Malkovec	zdravo	129	56	68	16,1	15,9	2,63	10,0	8,3	43
22	Laški rizling	Pleterski hrib	zdravo	138	69	78	18,5	11,5	2,89	8,9	4,7	68
23	Laški rizling	Stara gora	posamezna mesta gnilobe	136	68	72	17,1	12,8	2,84	9,2	6,0	56
24	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	zdravo	162	80	71	16,7	14,5	2,71	9,4	7,6	49
25	Laški rizling	Veliki Tm	zdravo	132	70	83	19,6	10,9	2,97	9,9	3,8	76
26	Modra frankinja	Gadova Peč	zdravo	176	86	85	20,1	12,1	2,93	10,6	4,8	70
27	Modra frankinja	Koritno - Kip	zdravo	191	90	89	21,0	12,4	2,91	10,3	5,2	72
28	Modra frankinja	Malkovec	zdravo	200	105	77	18,2	15,1	2,74	10,2	7,6	51
29	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	220	116	78	18,4	12,8	2,85	9,8	5,7	61
30	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	226	110	87	20,6	11,9	2,93	10,3	4,7	73
31	Modra frankinja	Veliki Tm	zdravo	237	121	89	21,0	11,6	2,95	10,6	4,2	77
32	Modra frankinja	Zadrage	zdravo	200	109	84	20,3	13,0	2,78	10,6	5,0	65
33	Modri pinot	Gaj	zdravo	167	81	79	18,6	16,8	2,67	9,2	10,3	47
34	Modri pinot	Zavode	posamezna mesta gnilobe	153	71	79	18,6	11,5	2,94	8,4	5,5	69
35	Portugalka	Malkovec	zdravo	244	130	72	17,2	9,1	3,12	5,8	5,9	79
36	Portugalka	Trška gora	zdravo	268	170	69	16,4	9,5	3,06	6,2	5,8	73
37	Sauvignon	Vinji vrh	zdravo	194	100	74	17,7	14,7	2,68	9,7	7,6	50
38	Sauvignon	Vitovec	zdravo	182	101	84	19,9	13,7	2,82	9,5	7,2	61
39	Sivi pinot	Pleterski hrib	posamezna mesta gnilobe, posamezne jagode poškodovane od insektov	154	81	84	19,9	10,5	3,03	8,0	4,9	80
40	Sivi pinot	Žabjek (Bočje)	posamezna mesta gnilobe	171	94	84	19,8	12,3	2,93	8,5	6,4	68

41	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	186	80	74	17,6	14,9	2,72	9,3	8,2	50
42	Zeleni silvanec	Zadrage	zdravo	181	86	80	19,0	12,9	2,81	9,9	5,6	62
43	Zweigelt	Avguštine	posamezna mesta gnilobe, posamezne jagode poškodovane od insektov	202	101	84	19,9	11,6	2,93	10,1	4,5	73
44	Zweigelt	Stara gora - Leščanca	poškodbe od toče	208	104	65	15,3	17,4	2,57	10,3	10,0	37
45	Zametovka	Gadova Peč	zdravo	243	149	66	15,8	10,7	2,95	7,9	5,4	62
46	Zametovka	Koritno - Kíp	zdravo	264	150	76	17,9	11,4	2,92	8,3	5,5	67
47	Zametovka	Malkovec	zdravo	255	136	66	15,6	16,2	2,65	9,2	9,4	41
48	Zametovka	Pleterski hrib	zdravo	217	120	65	15,3	14,0	2,72	8,9	7,3	46
49	Zametovka	Trška gora - Ratajka	zdravo	301	180	61	14,4	16,8	2,59	9,7	9,7	36
50	Zametovka	Veliki Tim	zdravo	262	150	74	17,7	11,7	2,91	8,4	5,9	63
51	Zametovka	Zadrage	zdravo	210	109	65	15,6	12,0	2,80	8,7	5,5	54

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. 7°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala le za 0,6 g/L in pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,05. Visoke dnevne temperature vplivajo na hitro rast sladkorja, hladne noči pa na zelo upočasnjeno 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 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 boleznih, 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 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.

Pri pridelavi vina **cviček ptp** naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort ter na vsebnost skupnih kislin. Vino cviček ptp ima lahko največ 10,0 vol.% alkohola (v povprečju največ 74,5°Oe) in največ 9,0 g/L skupnih kislin.

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