

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

5. VZORČENJE 20.09.2021

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refraktoimetrom (°Oe)	sladkor z refraktoimetrom (°Brix)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Kraljevina	Hbr	zdravo	256	160	74	17,5	10,2	2,97	8,0	4,4	73
2	Laški rizling	Gadova Peč - Stari grad	zdravo	155	110	90	21,3	7,8	3,23	8,0	3,1	115
3	Laški rizling	Pleterski hrib	zdravo	154	100	87	20,6	8,7	3,06	8,4	2,7	100
4	Laški rizling	Stara gora	posamezna mesta gnilobe	158	90	80	18,8	8,7	3,06	8,5	2,8	92
5	Laški rizling	Trška gora - Retajka	zdravo	167	90	78	18,6	10,8	2,94	9,5	4,1	72
6	Laški rizling	Veliki Tim	zdravo	138	61	94	22,6	7,7	3,18	8,9	1,4	123
7	Modra frankinja	Gadova Peč	zdravo	191	127	93	22,0	8,8	3,12	9,0	3,0	106
8	Modra frankinja	Koritno - Kip	zdravo	212	139	98	22,8	8,1	3,18	8,3	2,8	121
9	Modra frankinja	Malkovec	zdravo	225	150	87	20,7	10,2	3,02	9,2	4,0	85
10	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	220	140	92	21,8	9,2	3,06	9,6	2,6	100
11	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	226	115	95	22,3	10,0	3,03	10,8	2,5	95
12	Modra frankinja	Veliki Tim	zdravo	246	124	96	22,5	8,1	3,13	8,5	2,2	119
13	Modra frankinja	Zadruga	zdravo	212	110	87	20,5	9,9	2,96	10,1	2,6	88
14	Rumeni plavec	Mohor	zdravo	205	140	89	21,1	13,5	2,81	9,2	6,8	66
15	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	199	82	85	20,2	9,0	3,09	8,4	3,2	94
16	Zeleni silvanec	Zadruga	zdravo	184	80	89	21,0	9,4	3,01	10,0	2,2	95
17	Zametovka	Veliki Tim	zdravo	240	142	83	19,5	8,5	3,12	8,3	3,0	98
18	Zametovka	Pleterski hrib	zdravo	255	184	73	17,4	10,0	2,94	7,9	4,2	73

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2021 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja nekoliko upočasnil. Zaradi nekaj deževnih dni in nižjih dnevnih temperatur se je trend hitrega naraščanja sladkorne stopnje zelo upočasnil, 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. 1,7°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1,8 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,09 v primerjavi s preteklim tednom.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo, da se za vina normalnih trgateg opravila opravi trgateg sort kot so **zeleni silvanec, kraljevina, laški rizling in modra frankinja**.

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 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. V primeru pridelave vina cviček PTP svetujemo trgateg sorte žametovka, ko bo ta dosega sladkorno stopnjo vsaj 68°Oe, kraljevine, kjer ta dosega sladkorno stopnjo nad 70°Oe in modre frankinje ter laškega rizlinga, kjer ti sorti dosejata nad 80°Oe. 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 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 trgateg 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.