



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO**

Oddelek za kmetijsko svetovanje

Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto

Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: ivanka.badovinac@kgzs-zavodnm.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 2. 9. 2022

TRGATEV 2022

Grozdje v vinogradu lepo dozoreva in KGZS - Zavod Novo mesto je kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje 16. avgusta opravil prvo vzorčenje grozdja. Sedaj je pravi čas, da redno spremljamo dozorevanje grozdja v svojem vinogradu in pripravimo vse potrebno za prihajajočo trgat.

Pri predelavi grozdja letošnjega letnika priporočamo:

- Redno spremljanje dozorevanja grozdja in meritev osnovnih parametrov dozorelosti v vsakem vinogradu. Potrebna tehnološka zrelost je različna za posamezne sorte grozdja. Zato vsako leto znova ponavljamo in poudarjamo – redno spremljajte dozorevanje in zdravstveno stanje grozdja v svojih vinogradih.

Poznamo več vrst zrelosti grozdja in sicer:

- **fiziološko zrelost** grozdja, kar se utemeljuje z zrelostjo pečk, ki so sposobne kaliti v novo rastlino. Vendar kaljivost pečk ni pokazatelj zrelosti grozdja.
- **Tehnološka zrelost** grozdja je trenutek optimalnega razmerja »sladkor/kislina« za pridelavo posameznih slogov vina. Še bolje je določiti ločeno vinsko in jabolčno kislino. Pomembna je tudi obarvanost jagodne kože, elastičnost jagodnega mesa in okus grozdnih jagod. Torej je potrebno jagode temeljito okusiti. Določitev najboljšega roka trgatve je zelo zahtevno opravilo. Vinogradniki morajo redno spremljati zrelost grozdja v svojih vinogradih, saj imamo v Sloveniji podnebno zelo različne lege, različne značaje vin in skušamo s trgatvijo »ujeti« najboljšo zrelost grozdja za slog vina, ki ga načrtujemo. Trgatev je pred vrati, ko se koncentracija sladkorja ne povečuje, koncentracija kislin pa se postopoma zmanjšuje.
- **Polna zrelost** grozdja je vedno poznejša od fiziološke zrelosti pečk, posebno pri poznih sortah. Sladkor v jagodah se ne povečuje več, delež kislin pa se zaradi dihanja še znižuje. Preneha tudi dotok asimilata v jagode, ker pecelj oleseni in se obarva rjavo. Jagodna kožica postane vse tanjša in prožna, stopnjuje se aroma, barva in je pokrita s poprhom.
- **Prezrelost grozdja**; v kolikor pustimo zrelo grozdje (polna zrelost) še na trti, pride ob ugodnih vremenskih razmerah v fazo prezrelosti. V grozdne jagode je prekinjen dotok vode in hranilnih sestavin preko korenin in listov. Zaradi izhlapevanja vode iz jagod se te krčijo in gubajo. Grozdni sok se zgoščuje. K temu veliko pripomore še glivica *Botrytis cinerea* in iz takega grozdja pridelamo vrhunska vina in vina posebne kakovosti (pozna trgatve, izbor, ...)

- Temeljni pogoj za zdravo vino je čistoča, vse od trgatve do stekleničenja vina.

Skozi cel proces predelave grozdja, nege mošta in vina moramo zagotavljati dobro higieno. Zato poskrbimo, da dobro očistimo stroje, naprave, prostore in tla (pečljalik, drozgalnik, vinifikator, stiskalnica, posoda, posoda za grozdje, ...). V kolikor redno ne skrbimo za čistočo, omogoča nehygiena razvoj plesni in škodljivih drobnoživk, kot so **razne bakterije (ocetno kislinske, masleno kislinske, mlečno kislinske, sluzave) in divje kvasovke**. Vse te drobnoživke lahko povzročajo pojav bolezni vina, kot je kan, etilacetatni ton, konjski znoj, miševina, vlečljivost in ocetni cik.

Pred trgatvijo preverimo tudi delovanje vse opreme (stiskalnica, črpalke, drozgalnik, mešalnik, hladilne naprave,...). Očistimo tudi zabojčke za prevoz grozdja in vinsko posodo. Poskrbimo, da odstranimo vinski kamen iz plastične posode in nerjaveče pločevine. Odstranimo ga mehanično z izmenično uporabe hladne in vroče vode ali z napravo za pranje z visokim pritiskom. Lahko pa si pomagamo tudi s pomočjo posebnih kemičnih sredstev.

V kolikor so sodi »mokro« konzervirani iz njih izpraznimo vodno raztopino žveplaste kisline. Nato sod dobro umijemo, da je zadnja voda ob pokušanju neoporečna. Tako je sod pripravljen. V kolikor so sodi konzervirani »na suho« (sežiganje žveplenic), moramo iz sode odstraniti ostanke žvepla, in sod dobro oprati, da ne bo napake po suhem lesu. Če imamo možnost napolnimo sod z vodo in po 3-5 dneh je potrebno vodo menjati in še po naslednjih 3-5 dneh postopek ponoviti. Po zadnjem umivanju zopet pokušamo vodo. Če je voda neoporečna, je sod pripravljen.

PRIPOROČILA ZA LETNIK 2022

- Hitra pot od vinograda do kleti in hiter začetek predelave
Grozdje pripeljimo v stiskalnico s celimi nepoškodovanimi jagodami. Poskrbimo, da pravočasno potrgamo toliko grozdja, kolikor se ga lahko v primernem času predela. Tako so zmanjšane možnosti neželene maceracije, razvoj škodljivih drobnoživk, hlapnih kislin, fenolnih sestavin in oksidacije. Po možnosti trgamo v suhem vremenu.
- Pravilna in pravočasna uporaba enoloških sredstev, ki si jih nabavimo pravočasno pred trgatvijo. Pomembna je uporaba žvepla s protimikrobnim in seveda tudi antioksidativnim delovanjem:
 - belo grozdje, drozga in mošt: skupaj **0,6 – 1,2 dl** 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l (30 - 60 mg SO₂/l) drozge ali mošta, kar je predvsem odvisno od zdravstvenega stanja grozdja in ostalih pogojev. **Zdravo grozdje – manjši odmerek, močno gnilo večji odmerek,**
 - rdeče grozdje, drozga: skupaj **0,4-0,8 dl** 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l (20 - 40 mg SO₂/l) drozge.
- Uporaba CO₂, suhega ledu, hladilnih komor ali hlajenja drozge, soka pred vrenjem, tudi v primeru flotatorja priporočamo, da je grozdje ohlajeno na temperaturo med 15 in 20 °C,
- **Maceracija drozge belih sort**: uporaba ustreznega encima. Priporoča se hladna maceracija pri temperaturi okrog 12 °C (boljše še nižja) z dodatkom pektolitičnega encima v času od 2 do 24 ur.
- **Maceracija rdeče drozge**: pri predelavi rdečega grozdja lahko pri maceraciji drozge uporabimo ustrezní encim, glede na tip vina. Glede na zdravstveno stanje grozdja drozgo ustrezno žveplamo in pripravimo kvasni nastavek iz selekcioniranih kvasovk

primernih za rdeče grozdje. Kvasovke dodamo ga **vsaj 1 uro po dodatku žvepla**. Potapljanje klobuka; v burni fermentaciji do 5x na dan. V kolikor tega potapljanja ne opravljamo dovolj pogosto (na 2-3 ure), se na njem lahko razvijejo bakterije, ki povzročijo povišanje hlapnih kislin, očetni cik, etilacetat...

- Uporaba selekcioniranih kvasovk in priprava razmnoženega, vitalnega kvasnega nastavka pred dodatkom v mošt ali drozgo,
- Nujna uporaba dušične hrane, zato priporočamo dodatek kompleksne hrane (v 2-3 odmerkih) v mošte med vrenjem. Prvič dodamo **48 ur po začetku** vrenja, **drugi** odmerek na 1/3 fermentacije in **tretji** odmerek, ko dobra polovica sladkorja povre.
- Potek fermentacije pri **belem moštu** od **12 - 16 °C**, **max. 18 °C**, nikakor pa ne več. Temperaturo vzdržujemo s hlajenjem, oroševanjem ali s suhim ledom.
Pri rdeči drozgi poteka fermentacija za **cviček PTP** od 20-22 °C do 3 dni, za **rdeče zvrsti** do 25°C – 5-6 dni, za **vrhunska rdeča vina** pa od 27-29 °C (max. 30 °C) pri podaljšani maceraciji.
- Redno organoleptično spremljanje (pokušanje) mošta v vrenju in padanje sladkorja s pomočjo meritev ter takojšnje ukrepanje.
- **Zaključek fermentacije:** Po končanem vrenju moramo opraviti pravočasen prvi pretok mladega vina in ga primerno žveplati. Za čas in način pretoka se odločimo glede na zelen stil in harmoničnost vina. Če je v vinu primerna kislina, opravimo prvi pretok po enem do treh tednih. Poskrbimo, da vina obdržijo svežino, prijetno kislino in čistost v vonju in okusu. Ob pretoku vino tudi primerno žveplamo (odvisno od zdravstvenega stanja mošta, pH, ostanek sladkorja...); od **1,0 – 1,2 dl 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l vina** (50 - 60 mg SO₂/l).
- **Biološki razkis:** V kolikor se odločimo za voden biološki razkis mladega vina, opravimo pretok z grobih droži brez žveplanja in s čim manjšim vnosom kisika v vino ter dodatkom JMB. Pred tem obvezno preverimo parametre vina v zanesljivem laboratoriju (sladkor, kisline, pH, jabolčna kislina). Z žveplanjem počakamo tako dolgo, da biološki razkis poteče do konca. Seveda se priporoča uporaba **kulture selekcioniranih bakterij in stalna kontrola mošta**.

Pomembno!

Vsi pridelovalci, ki obdelujejo 0,1 ha vinograda ali več ali pa tudi manj, če vino tržijo, morajo v register pridelovalcev grozdja in vina redno prijavljati letni pridelek in stanje zalog vin;

- letni pridelek je treba prijaviti na upravni enoti do **20. novembra** vsako leto;
- stanje zalog vina na dan 31.7. je bilo treba prijaviti na upravni enoti do **7. septembra** vsako leto.

Pripravila:

Ivanka Badovinac, univ.dipl.ing.agr.,
svetovalka za vinarstvo, KGZS-Zavod NM