
Novo mesto, 26. avgust 2026

KLETARJENJE LETNIKA 2026

Vinograde na Dolenjskem je v začetku maja prizadela močna toča, ki je na širšem območju povzročila veliko škodo. Cvetenje vinske trte se je zaradi ugodnih vremenskih razmer začelo konec maja, na večini vinogradniških leg pa je bilo zaključeno že v prvem tednu junija. V poletnem obdobju je bila trta izpostavljena dolgotrajnim visokim temperaturam in sušnim razmeram. Daljše obdobje brez padavin se odraža v pospešenem dozorevanju grozdja ter vpliva na razmerje med sladkorji in kislinami in na razvoj aromatskega profila grozdja. Na grozdju se ponekod pojavljajo ožigi in uvelost, mestoma pa je zaradi suše opaziti tudi močno prizadetost grozdja in vinske trte. V zadnjih dneh je padlo nekaj padavin, ki blagodejno vplivajo na vinsko trto in polnjenje jagod, ki so bile ponekod že močno ovenele.

KGZS - Zavod Novo mesto je kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje 11. avgusta opravila prvo vzorčenje grozdja. Podatki o spremljanju dozorevanja grozdja so dostopni na spletni strani KGZS - Zavoda Novo mesto <https://www.kmetijskizavod-nm.si/> in tudi na spletni aplikaciji <https://vinograd.si/>

Pri predelavi grozdja letošnjega letnika priporočamo redno spremljanje dozorevanja in zdravstvenega stanja v vsakem vinogradu. Tehnološka zrelost se namreč razlikuje glede na sorto, lego, tip tal, obremenitev trte in vodni režim, zato rezultatov posameznih meritev ne smemo posploševati. Spremljamo predvsem sladkorno stopnjo, skupne kisline, pH in zdravstveno stanje ter na podlagi vseh kazalnikov določimo optimalni rok trgatve. Rezultati opravljenih meritev so merodajni le za vzorčene vinograde in jih ne smemo posploševati na celotno območje.

Za trgatve je ključna tehnološka zrelost, torej optimalno razmerje med sladkorji in kislinami za pridelavo posameznih stilov vina. Zrelost lahko natančneje ocenimo tudi z merjenjem vinske in jabolčne kisline ter pH, pomembni pa so še videz in elastičnost jagod, predvsem njihov okus. Jagode je zato priporočljivo tudi poskusiti. Določitev optimalnega roka trgatve je zahtevna, saj želimo glede na slog vina ujeti najboljšo možno zrelost grozdja.

PRIPOROČILA ZA LETNIK 2026

- Temeljni pogoj je higiena
Skozi cel proces predelave grozdja ter nege mošta in vina moramo zagotavljati dobro higieno. Zato pred trgatvijo temeljito očistimo stroje, naprave, prostore in tla (pečljalik, drozgalnik, vinifikator, stiskalnica, posoda, posoda za grozdje, ...). Neustrezna higiena

omogoča razvoj plesni, škodljivih mikroorganizmov, bakterij (ocetnokislinskih, maslenokislinskih, mlečnokislinskih in sluzavih) ter divjih kvasovk, ki lahko povzročijo različne napake in bolezni vina, kot so kan, etilacetatni ton, vonj po konjskem znoju, miševina, vlečljivost in ocetni cik.

Pred trgatvijo preverimo tudi delovanje vse opreme (stiskalnica, črpalke, drozgalnik, mešalnik, hladilne naprave,...). Očistimo tudi zabojčke za grozdje in vinsko posodo. Poskrbimo, da odstranimo vinski kamen iz plastične posode in nerjaveče pločevine.

- Predelava

Zelo pomembna sta čim hitrejši prevoz grozdja iz vinograda v klet in čim hitrejši začetek predelave. Grozdje pripeljimo v stiskalnico s celimi in nepoškodovanimi jagodami. Poskrbimo, da pravočasno potrgamo toliko grozdja, kolikor ga lahko v primernem času predelamo. S tem zmanjšamo možnosti za neželeno maceracijo, razvoj škodljivih mikroorganizmov, nastanek hlapnih kislin, prehajanje neželenih fenolnih sestavin ter oksidacijo. Po možnosti trgamo v suhem vremenu.

- Uporaba enoloških sredstev

Enološka sredstva je treba nabaviti pravočasno, pred začetkom trgatve. Pomembna je pravilna in pravočasna uporaba žvepla oziroma žveplovega dioksida (SO_2), ki ima protimikrobno in antioksidativno delovanje.

- Žveplanje:

Belo grozdje:

drozga in mošt; skupaj uporabimo **0,6 – 1,2 dl 5-6 % raztopine** žveplaste kisline na 100 l drozge ali mošta (30 - 60 mg SO_2/l), predvsem glede na zdravstveno stanje grozdja in druge pogoje. Zdravo grozdje je manjši odmerek, gnilo, poškodovano,... večji odmerek.

Rdeča drozga:

Uporabimo **0,4-0,8 dl 5-6 % raztopine** žveplaste kisline na 100 l drozge (20 - 40 mg SO_2/l)

- Hlajenje in inertni plini

Priporočamo uporabo CO_2 , suhega ledu, hladilnih komor ali hlajenja drozge, oziroma mošta pred vrenjem. Priporočena temperatura grozdja je med 15 in 20 °C.

- Bistrenje (razsluzevanje)

Če grozdja ali drozge nismo žveplali, žveplamo mošt (glej žveplanje) in takoj dodamo ustrezno kombinacijo enoloških sredstev (kremenčevega čistila, želatine, PVPP...). Pri poškodovanem in gnilem grozdu takoj uporabimo kombinacijo aktivnega oglja in bentonita. Po 24-36 urah pretočimo v vrelna posoda in dodamo vitalni vrelni nastavek selekcioniranih kvasovk.

- Dodatek hrane

Priporočamo večkratni dodatek kombinirane hrane, in sicer v 2-3 odmerkih:

- prvič 48 ur po začetku vrenja,
- drugi odmerek na 1/3 fermentacije,
- tretji odmerek, ko povprečna polovica sladkorja.

- Potek fermentacije

Fermentacija belega mošta naj poteka pri temperaturi 12-15 °C, največ do 18 °C,. Temperaturo vzdržujemo s hlajenjem, oroševanjem ali uporabo suhega ledu.

Pri rdeči drozgi naj fermentacija za cviček PTP poteka pri 20-22 °C, za rdeče zvrsti do 25 °C (MČ, rdeči bizeljčan...), za vrhunska rdeča vina pa pri 27-29 °C (največ 30 °C).

- **Maceracija drozge belih sort**
Maceracijo belih sort izvajamo samo s popolnoma zdravim grozdom. Pri maceraciji lahko uporabimo ustrezen pektolitični encim. Priporoča se hladna maceracija pri temperaturi okoli 10 °C ali nižji, v trajanju 2 do 24 ur.
- **Maceracija rdeče drozge**
Pri predelavi rdečega grozda lahko pri maceraciji drozge uporabimo ustrezeni encim. Glede na zdravstveno stanje grozda drozgo ustrezno žveplamo in pripravimo kvasni nastavek iz selekcioniranih kvasovk, primernih za rdeče grozdje. Kvasovke dodamo z zamikom - **vsaj eno uro po dodatku žvepla**. Pomembno je redno potapljanje klobuka. V času burne fermentacije ga potapljamo tudi do petkrat na dan. Če klobuka ne potapljamo dovolj pogosto, se na njem lahko razvijejo bakterije, ki povzročajo povišanje hlapnih kislin, očetni cik, nastanek etilacetata in druge napake vina.
- **Spremljanje alkoholnega vrenja**
Redno spremljamo potek alkoholnega vrenja z organoleptičnim pokušanjem mošta ter spremljanjem padanja sladkorja s pomočjo refraktometra.
- **Zaključek fermentacije**
Po končanem vrenju, moramo opraviti pravočasen prvi pretok mladega vina in ga primerno žveplamo. Za čas in način pretoka se odločimo glede na zeleni stil in harmoničnost vina. Če je v vinu primerna kislina, opravimo prvi pretok po enem do dveh tednih. Poskrbimo, da vino ohrani svežino, prijetno kislino in čistost vonja in okusa. Ob pretoku vino tudi primerno žveplamo pri čemer upoštevamo zdravstveno stanje mošta, pH, preostanek sladkorja in druge dejavnike. Priporočeni odmerek je 1,0–1,2 dl 5–6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l vina (50–60 mg SO₂/l). Po treh dneh preverimo vsebnost prostega žvepla in po potrebi dožveplamo.
- **Biološki razkis**
Če se odločimo za voden biološki razkis, lahko uporabimo bakterije **12–24 ur po začetku fermentacije** (koinkulacija) ali pa kulturo selekcioniranih bakterij dodamo v pretočeno mlado vino po končani alkoholni fermentaciji. Z žveplanjem počakamo tako dolgo, da biološki razkis poteče do konca. Priporočamo uporabo kulture selekcioniranih bakterij.

POMEMBNO!

- Pridelovalci, ki so vpisani v register pridelovalcev grozda in vina ter obdelujejo najmanj 0,1 ha vinogradov oziroma tudi tisti z manjšo površino, če del ali celoten pridelek grozda, mošta, vina oziroma drugih proizvodov tržijo, morajo upravni enoti

vsako leto prijaviti letni pridelek in stanje zalog vina v register pridelovalcev grozdja in vina.

- Letni pridelek grozdja, mošta, vina in drugih proizvodov, vključno s pridelkom, namenjenim za lastno porabo, je treba prijaviti na upravni enoti najpozneje do **20. novembra**.
- Za grozdje, ki je bilo potrgano tako pozno, da prijava do 20. novembra ni bila mogoča, velja posebna izjema: prijavo je treba opraviti najpozneje v **desetih delovnih dneh** po trgatvi.
- Stanje zalog vina na dan 31. julija je treba prijaviti najpozneje do **10. septembra** vsako leto.

Analize v enološkem laboratoriju KGZS – Zavod Novo mesto

V enološkem laboratoriju **KGZS - Novo mesto** izvajamo hitre in natančne analize grozdnega soka, mošta in vina.

Analize zajemajo naslednje parametre:

- alkohol, gostota, ekstrakt;
- sladkorje: reducirajoče sladkorje, skupni sladkor, saharozo, glukozo, fruktozo;
- skupna kislina, pH, hlapne kisline;
- organske kisline: očetno, mlečno, jabolčno in vinsko kislino;
- glicerol in asimilacijski dušik;
- intenziteta barve in druge parametre kakovosti.

Nudimo vam **hitre, zanesljive in kakovostno opravljene analize** ter strokovno svetovanje.

Želimo vam uspešno trgatv in kakovosten letnik 2026!

Ivanka Badovinac, univ. dipl. inž. agr.
Specialistka za vinarstvo