

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2024

VINORODN OKOLIŠ BELAKRAJINA

4. VZORČENJE 02.09.2024

| 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 | Kraljevina | Boldraž | zdravo | 216 | 150 | 76 | 18,8 | 6,2 | 3,20 | 6,8 | 1,8 | 123 |
| 2 | Kraljevina | Kot | zdravo | 194 | 112 | 80 | 19,2 | 6,4 | 3,18 | 7,1 | 1,6 | 125 |
| 3 | Kraljevina | Vinomer | zdravo | 214 | 132 | 71 | 17,2 | 6,8 | 3,15 | 7,1 | 2,1 | 104 |
| 4 | Laški rizling | Boldraž | zdravo | 167 | 110 | 92 | 22,0 | 7,5 | 3,17 | 7,9 | 2,1 | 123 |
| 5 | Laški rizling | Doblička gora | zdravo | 125 | 66 | 95 | 23,0 | 7,6 | 3,14 | 9,1 | 1,4 | 125 |
| 6 | Laški rizling | Kot | zdravo | 124 | 64 | 98 | 23,6 | 6,5 | 3,27 | 8,2 | 1,5 | 151 |
| 7 | Laški rizling | Vinomer | zdravo | 151 | 80 | 98 | 23,4 | 6,8 | 3,30 | 7,9 | 2,1 | 143 |
| 8 | Laški rizling | Stražnji vrh | zdravo | 137 | 72 | 96 | 23,2 | 7,6 | 3,16 | 8,9 | 1,6 | 126 |
| 9 | Modra frankinja | Drašči - Nova gora | venenje jagod, mušice | 187 | 122 | 84 | 20,2 | 6,5 | 3,31 | 8,0 | 2,0 | 130 |
| 10 | Modra frankinja | Kot | zdravo | 195 | 104 | 92 | 22,0 | 8,2 | 3,11 | 9,4 | 1,7 | 113 |
| 11 | Modra frankinja | Lokvica | zdravo | 185 | 96 | 85 | 20,8 | 7,4 | 3,18 | 7,5 | 2,4 | 115 |
| 12 | Modra frankinja | Tanča gora | zdravo | 195 | 104 | 86 | 20,8 | 9,3 | 3,05 | 9,6 | 2,5 | 92 |
| 13 | Modra frankinja | Vidošič | zdravo | 147 | 76 | 95 | 22,8 | 8,3 | 3,17 | 8,8 | 2,3 | 114 |
| 14 | Renski rizling | Krmačina | zdravo | 151 | 90 | 84 | 20,2 | 8,1 | 3,09 | 8,9 | 1,9 | 103 |
| 15 | Renski rizling | Vidošič | zdravo | 155 | 76 | 88 | 21,2 | 9,2 | 3,07 | 9,3 | 2,4 | 96 |
| 16 | Zeleni silvanec | Radovica | zdravo, venenje jagod | 217 | 134 | 93 | 22,0 | 6,6 | 3,24 | 8,0 | 1,8 | 141 |
| 17 | Zeleni silvanec | Vidošič | zdravo | 174 | 84 | 90 | 21,2 | 7,0 | 3,25 | 8,5 | 2,0 | 129 |
| 18 | Žametovka | Dragomlja vas | zdravo | 254 | 152 | 79 | 19,0 | 7,5 | 3,09 | 7,8 | 2,0 | 106 |
| 19 | Žametovka | Tanča gora | zdravo | 210 | 122 | 76 | 18,2 | 7,8 | 3,06 | 9,7 | 1,5 | 97 |
| 20 | Žametovka | Vavpča vas | zdravo | 197 | 120 | 72 | 17,2 | 8,1 | 3,06 | 9,1 | 1,9 | 89 |
| 21 | Žametovka | Veselica | zdravo | 220 | 124 | 80 | 19,2 | 7,0 | 3,16 | 7,6 | 1,9 | 115 |
| 22 | Žametovka | Vidošič | zdravo | 200 | 116 | 82 | 19,8 | 7,4 | 3,16 | 8,0 | 2,2 | 110 |

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2024 v zgornji tabeli kažejo, da se trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur nadaljuje. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 4°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,05 v primerjavi s preteklim tednom.

V odvisnosti od sorte, lege, stopnje zrelosti se je začelo zdravstveno stanje grozdja slabšati, na kar moramo biti pozorni (venenje jagod, mrčes).

Zaradi zgoraj navedenih dejstev svetujemo, da se za vina normalnih trgategv prične trgategv sort kot sta **laški rizling** in **zeleni silvanec**, v odvisnosti od lege in zdravstvenega stanja grozdja tudi sorti **kraljevina** in **modra frankinja**.

Naj opozorimo, da je potrebno upoštevati karencno morebitne zadnje uporabe botriticidov v vinogradu v izogib težavam s fermentacijo.

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, suhega ledu, dobro pripravljenega kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in hrane za kvasovke so dejstva, ki jih je potrebno upoštevati pri predelavi grozdja. Ne glede na zdravstveno stanje grozdja svetujemo 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 (odvisno tudi od zdravstvenega stanja grozdja, morebitne uporabe suhega ledu...). Pri uporabi bistril je primerna 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.

V primeru pridelave vin belokranjec PTP in metliška črnina PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort, saj morata obe vini imeti najmanj 10,5 vol.% alkohola (minimalno v povprečju 78°Oe) in največ 12,5 vol.% (v povprečju največ 90,9°Oe). Ravno tako je skupna kislina pri obeh vinih lahko največ 7,0 g/L.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščenih organizacij 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 predelavo v vrhunsko vino ZGP najmanj 8 dni pred trgatvijo opraviti predprijavo trgatve, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgatve pri pooblaščenih organizacijah. 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 zaprositi 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 trgategv 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi iaaodni izbor 154°Oe.