

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2024

VINORODNO OKOLJE BIZELJSKO - SREMČ

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	vineka kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Kemer	Srontje	zdravo	196	98	95	23,0	6,7	3,31	7,8	21	143
2	Kraljevina	Sremič	mrtčes	210	120	84	20,0	6,0	3,34	7,2	21	139
3	Kraljevina	Bizeljska vas	zdravo	204	122	86	20,2	6,6	3,25	6,8	2,2	131
4	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	160	90	90	21,8	7,0	3,24	7,7	2,1	129
5	Laški rizling	Pišce - Podgorje	zdravo	148	82	86	21,0	6,9	3,22	7,8	1,9	125
6	Laški rizling	Podvrh	zdravo	144	76	87	21,0	8,4	3,13	7,2	3,1	104
7	Laški rizling	Sremič	zdravo	89	44	100	23,6	7,6	3,23	8,4	2,2	132
8	Laški rizling	Sremič - Zdole	zdravo	118	58	90	21,2	8,8	3,10	8,3	2,8	102
9	Modra frankinja	Bizeljsko - Kojance	zdravo	189	100	92	21,6	8,1	3,18	8,7	2,4	114
10	Modra frankinja	Podvrh	zdravo	172	82	84	20,0	7,6	3,18	7,1	2,8	111
11	Modra frankinja	Sremič	zdravo	155	70	95	21,0	8,7	3,13	9,5	2,2	109
12	Modra frankinja	Sremič - Zdole	zdravo	136	70	84	20,0	8,8	3,09	8,9	2,5	96
13	Renski rizling	Bučerca	zdravo	136	73	80	19,0	7,4	3,14	7,3	2,6	108
14	Renski rizling	Bizeljsko - Orešje	zdravo	147	60	88	21,2	10,4	3,01	9,5	3,2	84
15	Rumeni muškati	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	245	126	86	20,2	6,1	3,39	5,9	3,0	140
16	Rumeni muškati	Bučerca	zdravo	284	140	84	20,0	6,8	3,28	6,8	2,7	124
17	Rumeni plavec	Bizeljska vas	zdravo	219	136	84	20,4	9,7	3,03	7,4	4,0	86
18	Rumeni plavec	Bizeljsko - Drenovec	zdravo	220	124	85	20,9	9,5	3,06	7,6	3,7	89
19	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	233	110	90	21,8	8,0	3,21	7,2	3,3	113
20	Rumeni plavec	Sremič	zdravo	149	78	86	20,8	9,1	3,07	8,1	3,0	95
21	Sauvignon	Bizeljsko - Orešje	zdravo	162	82	100	23,4	7,9	3,20	8,9	2,1	127
22	Sauvignon	Bučerca	zdravo	257	152	77	19,0	7,5	3,15	6,3	3,1	103
23	Šipon	Bizeljsko - Orešje	zdravo	236	140	75	18,2	8,8	3,10	8,8	2,9	86
24	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa gorca	zdravo	200	104	75	18,2	5,8	3,32	5,3	2,9	129
25	Zeleni silvanec	Sremič	zdravo	221	80	80	19,0	7,1	3,36	7,9	3,1	113
26	Žametovka	Bizeljska vas	zdravo	192	72	84	20,4	7,0	3,20	7,3	2,3	120
27	Žametovka	Bizeljsko - Kojance	zdravo	223	120	75	18,2	7,5	3,13	8,2	2,3	100
28	Žametovka	Podvrh	zdravo	224	82	74	17,8	7,5	3,14	6,7	2,8	99
29	Žametovka	Sremič - Zdole	zdravo	205	120	68	16,8	8,0	3,16	7,6	3,2	85

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. 5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1,3 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,09 v primerjavi s preteklim tedom.

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 trgatev prične trgatev sort kot so **kerner**, **rumeni muškat**, **sauvignon**, **kraljevina** in **laški rizling**, v odvisnosti od lege in zdravstvenega stanja grozdja tudi sorti **zeleni silvanec** in **modra frankinja**.

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 bolezni, insektov ali fizioloških motenj.

Pri trgatvi in predelavi poškodovanega in nagnitega grozdja se od vinarja zahteva še posebno odgovornost. Visok nivo higijene, natančno odbiranje poškodovanega ali nagnitega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla, suhega ledu, dobro pripravljene kvasne nastavke 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 beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj. Vino rdeči bizeljčan PTP ima lahko največ 12,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 87,7 °Oe sladkorja), vino beli bizeljčan PTP pa največ 12,5 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 90,9 °Oe sladkorja). Skupna kislina je med 6,0 in 8,0 g/L. Da ne bi prišlo do prekoračitve vsebnosti dejanskega alkohola, je potrebno trgatev sort, ki predstavljajo največji delež v vinih beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP, načrtovati takoj, ko doseže grozdje po vsebnosti sladkorja tehnološko zrelost. Po Pravilniku o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – bizeljčan (Uradni list RS, št. 22/09 in 59/09) mora biti za vino rdeči bizeljčan PTP in vino beli bizeljčan PTP minimalna povprečna sladkorna stopnja za posamezne vinske sorte grozdja sledeča:

- Žametovka: 149,2 g/l oz. 67 °Oe,
- Rumeni plavec in Kraljevina: 157 g/l oz. 70 °Oe,
- Laški rizling: 169,8 g/l oz. 75 °Oe,
- Sauvignon, Beli pinot, Chardonnay, Modra frankinja, Modri pinot: 182,6 g/l oz. 80 °Oe.

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