

## VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2024

## VINORODN OKOLIŠ DOLENJSKA

## 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	Kemer	Pleterski hrib	zdravo	188	92	95	22,8	7,6	3,19	8,2	2,2	125
2	Kemer	Gadova Peč - Breganica	zdravo	195	106	94	22,2	7,6	3,25	8,1	2,6	123
3	Kraljevina	Drča	zdravo	197	110	80	19,2	7,1	3,19	7,5	2,2	113
4	Kraljevina	Gadova Peč	zdravo	195	112	84	20,0	6,3	3,25	6,9	2,0	132
5	Kraljevina	Hrn	zdravo	235	140	80	19,4	6,9	3,23	6,7	2,6	116
6	Kraljevina	Malkovec	zdravo	166	86	85	20,4	6,1	3,34	7,5	2,1	138
7	Kraljevina	Veliki Tm	začetek gnitja	219	130	66	16,2	7,5	3,07	7,5	2,3	88
8	Laški rizling	Gadova Peč - Stari grad	zdravo	139	72	100	23,8	6,8	3,32	8,1	2,0	148
9	Laški rizling	Malkovec	zdravo	134	70	87	21,0	9,3	3,08	9,0	2,9	94
10	Laški rizling	Pleterski hrib	zdravo	130	64	97	23,0	7,8	3,15	8,8	1,7	125
11	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	zdravo	181	102	84	20,0	8,3	3,14	8,1	2,8	101
12	Laški rizling	Stara gora	zdravo	175	92	100	23,8	8,8	3,15	9,1	2,5	114
13	Laški rizling	Veliki Tm	zdravo	139	70	98	23,4	7,5	3,24	8,7	2,0	131
14	Modra frankinja	Gadova Peč	zdravo	166	90	95	22,4	8,8	3,15	10,1	2,1	108
15	Modra frankinja	Malkovec	zdravo	174	86	85	20,4	8,5	3,10	9,1	2,3	100
16	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	195	100	87	21,0	8,5	3,10	9,1	2,2	102
17	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	235	132	84	20,0	8,1	3,18	8,8	2,4	103
18	Modra frankinja	Veliki Tm	zdravo	188	102	90	21,4	8,5	3,11	9,2	2,2	106
19	Modra frankinja	Zadruga	zdravo	157	82	85	20,2	9,2	3,09	9,5	2,6	92
20	Rumeni plavec	Zavode	zdravo	198	116	86	20,8	10,6	2,99	8,3	4,1	81
21	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	221	106	94	22,2	9,2	3,06	8,5	3,0	103
22	Zeleni silvanec	Zadruga	zdravo	264	164	70	17,2	11,9	2,85	9,1	4,3	59
23	Zametovka	Gadova Peč	zdravo	248	150	82	19,8	8,2	3,13	8,0	2,8	100
24	Zametovka	Koritno - Kip	zdravo	209	120	78	19,0	6,4	3,19	7,3	1,8	122
25	Zametovka	Malkovec	zdravo	253	144	82	20,0	8,5	3,07	7,7	3,0	97
26	Zametovka	Pleterski hrib	zdravo	214	130	76	18,4	6,9	3,11	7,7	1,6	110
27	Zametovka	Trška gora - Razbore	zdravo	285	176	70	16,8	9,0	3,02	8,3	3,0	78
28	Zametovka	Veliki Tm	zdravo	241	150	73	17,8	7,8	3,06	7,9	2,2	93
29	Zametovka	Zadruga	zdravo	264	180	70	17,2	9,8	2,94	8,2	3,4	71

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. 6°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,07 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 so **kerner**, **kraljevina**, **laški rizling** in **zeleni silvanec**, v odvisnosti od lege in zdravstvenega stanja grozdja tudi sorto **modra frankinja**. V primeru pridelave vina cviček PTP svetujemo začetek trgategv, odvisno od lege, tudi za sorto **žametovka**.

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 trgategv.

Naj opozorimo, da je potrebno upoštevati karenci 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 trgategv.

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 trgategvi 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 pripravljene 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 SO<sub>2</sub>/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..

Pri pridelavi vina **cviček ptp** naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort ter na vsebnost skupnih kislin. Vino cviček ptp ima lahko največ 10,0 vol.% alkohola (v povprečju največ 74,5°Oe) in najmanj 5,5 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 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 trgategvijo opraviti predprijavo trgategv, dva dni pred trgategvijo pa tudi prijavo roka trgategv pri pooblaščen organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgategv 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 trgategvi 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 jagodni izbor 154°Oe.