

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ BELA KRAJINA

2. VZORČENJE 28.08.2023

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	Beli pinot	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	168	108	70	17,0	11,8	2,85	8,0	4,9	59
2	Beli pinot	Semič	posledice toče	139	92	70	17,0	10,7	2,92	9,3	3,6	66
3	Chardonnay	Doblička gora	zdravo	158	104	83	20,0	11,5	2,97	8,6	4,8	72
4	Chardonnay	Drašiči - Lazec	zdravo	154	92	80	19,2	11,6	2,90	8,0	4,8	69
5	Chardonnay	Kot	posledice toče	178	120	79	19,0	11,7	2,95	8,4	5,2	67
6	Chardonnay	Stražnji vrh	zdravo	169	112	78	18,8	12,1	2,91	8,3	5,3	64
7	Chardonnay	Vidošiči	zdravo	136	78	84	20,4	9,6	3,02	8,0	3,5	87
8	Gamay	Veselica	zdravo	184	126	57	14,0	12,4	2,73	8,6	4,8	46
9	Gamay	Vinomer	zdravo	153	100	77	18,6	12,3	2,81	9,0	4,7	63
10	Kemer	Doblička gora	zdravo	184	114	76	18,4	9,6	3,02	9,1	3,1	79
11	Kemer	Timovec	posledice toče	185	114	74	17,8	11,4	2,88	8,9	4,2	65
12	Kraljevina	Boldraž	zdravo	224	148	68	16,6	10,6	2,90	7,6	4,2	64
13	Kraljevina	Drašiči - Zavrh	zdravo	199	130	65	16,0	10,3	2,90	7,4	4,0	63
14	Kraljevina	Vavpča vas	posledice toče	185	112	68	16,6	9,9	2,95	7,5	3,9	68
15	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravo	191	126	62	15,2	8,9	3,01	7,6	3,4	69
16	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	188	122	62	15,2	10,5	2,88	8,0	3,9	59
17	Modra frankinja	Drašiči - Nbva gora	zdravo	198	132	68	16,8	11,0	2,94	9,0	4,1	62
18	Modra frankinja	Kot	posledice toče	197	126	72	17,6	12,7	2,89	9,9	5,0	57
19	Modra frankinja	Lokvica	posledice toče	176	110	73	17,6	10,6	2,97	8,1	4,1	69
20	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	210	132	78	19,0	10,7	3,06	9,1	4,3	73
21	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	183	104	80	19,2	11,4	2,90	9,6	3,6	70
22	Modri pinot	Vavpča vas	posledice toče	154	100	78	18,8	10,4	2,97	8,1	4,1	75
23	Modri pinot	Vidošiči	zdravo	188	126	78	19,0	12,4	2,84	8,9	5,0	63
24	Portugalka	Ručetna gora	zdravo	236	158	71	17,2	7,3	3,23	6,1	3,8	98
25	Portugalka	Vidošiči	zdravo	205	130	74	17,8	7,9	3,10	6,1	3,5	94
26	Rumeni muškati	Stražnji vrh	zdravo	239	146	67	16,4	7,2	3,24	6,8	3,3	93
27	Rumeni muškati	Vidošiči	zdravo	198	120	72	17,4	10,4	2,96	7,1	4,5	70
28	Sauvignon	Drašiči - Babna gora	zdravo	137	86	75	18,2	11,9	2,84	8,8	4,6	63
29	Sauvignon	Berčice	zdravo	164	104	70	17,0	12,3	2,82	8,1	5,4	57
30	Sauvignon	Kot	posledice toče	170	114	65	16,0	13,1	2,85	8,9	6,2	50
31	Sauvignon	Stražnji vrh	poškodbe od peronospre	166	110	77	18,6	12,6	2,86	9,2	5,3	61
32	Sauvignon	Vidošiči	zdravo	135	82	80	19,4	11,8	2,84	9,6	4,1	68
33	Šentlorenka	Vidošiči	posamezne poškodbe od ptičev	157	100	71	17,2	11,1	2,92	8,0	4,6	64

Podatki drugega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2023 v zgornji tabeli kažejo na pospešeno dozorevanje, kot posledica suhega vremena in visokih temperatur v zadnjem tednu. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za 9,6°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 5,2 g/L (predvsem na račun jabolčne kisline), pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,32.

Podatki 2. tedna spremljanja dozorevanja grozdja kažejo, da tehnološka dozorelost še ni dosežena, zato se s trgatvijo naj ne hiti. Skupne kisline so še visoke in pH vrednosti nizke, kar predstavlja dobro izhodišče za nadaljnje dozorevanje grozdja. Glede na vremensko napoved do naslednjega vzorčenja (plohe, nižje temperature) je pričakovati ponovno na nekoliko upočasnjeno hitrost dozorevanja grozdja glede na pretekli teden.

Naj opozorimo, da je potrebno spremljati dozorevanje grozdja v svojem vinogradu (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje), saj so rezultati opravljenih meritev merodajni le za vzorčene vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno. Le na ta način lahko določimo optimalni rok trgatve glede na zelen karakter pridelanega vina.

Z namenom doseganja čim višje kakovosti vina je potrebno prizadeto, neobarvano grozdja, uvele, suhe dele grozdja in tudi grozde, ki so poškodovani od bolezní, insektov ali fizioloških motenj odstraniti v čim večjem možnem obsegu. **Upoštevajte karenco uporabljenih botriticidov (čas od uporabe botriticida do trgatve) v izogib težavam s fermentacijo.**

Na trgatev se je potrebno temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higiene, natančno odbiranje v primeru poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), uporaba dobro pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo **vrhunsko vino ZGP**, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščené 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 trgatvijo opraviti predprijavo trgatve, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgatve pri pooblaščení 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, gozdarstvo in prehrano.

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 gníloba. 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.