

## VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

## VINORODNI OKOLIŠ DOLENJSKA

## 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	Pleterski hrib	posamezne jagode izpite, poškodbe od peronospore	257	176	69	16,8	12,5	2,82	8,5	5,1	55
2	Beli pinot	Stara gora	zdravo	150	100	64	15,6	12,5	2,78	8,8	5,0	51
3	Beli pinot	Trška gora - Razbore	zdravo	158	98	87	21,0	10,8	2,94	8,9	3,5	80
4	Beli pinot	Veliki Trn	zdravo	147	88	70	17,0	11,1	2,92	8,2	4,6	63
5	Chardonnay	Gadova Peč	poškodbe od toče	169	110	72	17,4	13,0	2,82	8,7	5,6	55
6	Chardonnay	Koritno - Kip	poškodbe od toče	172	110	72	17,4	11,2	2,91	7,9	4,8	64
7	Chardonnay	Nemška vas	zdravo	156	96	68	16,6	12,6	2,84	8,2	5,5	54
8	Chardonnay	Pleterski hrib	posamezne jagode izpite, poškodbe od peronospore	204	140	75	18,2	11,9	2,88	8,4	4,9	63
9	Kerner	Pleterski hrib	posamezne jagode izpite, poškodbe od peronospore	228	156	68	16,6	11,6	2,86	9,0	4,4	59
10	Kerner	Gadova Peč	poškodbe od toče	194	126	63	15,4	12,1	2,82	9,1	4,8	52
11	Kraljevina	Drča	zdravo	224	158	65	16,0	10,6	2,90	7,9	4,2	62
12	Kraljevina	Gadova Peč	poškodbe od toče	228	150	65	16,0	11,4	2,88	7,8	4,9	57
13	Kraljevina	Koritno - Kip	poškodbe od toče	213	146	65	16,0	11,6	2,83	7,7	4,9	56
14	Kraljevina	Malkovec	poškodbe od toče, peronospora	165	110	74	18,0	10,5	3,01	8,4	4,5	71
15	Kraljevina	Trška gora - Razbore	zdravo	215	144	72	17,6	10,1	2,93	7,9	3,7	71
16	Kraljevina	Veliki Trn	zdravo	206	138	60	15,0	10,3	2,95	7,8	4,3	58
17	Modra frankinja	Gadova Peč	poškodbe od toče	192	120	76	18,4	12,3	2,86	10,0	4,3	62
18	Modra frankinja	Koritno - Kip	poškodbe od toče	189	122	70	17,0	11,4	2,87	9,2	4,1	61
19	Modra frankinja	Malkovec	poškodbe od toče	195	126	70	17,0	12,0	2,89	9,3	4,7	58
20	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	208	134	78	19,0	10,7	2,95	9,5	3,5	73
21	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	185	118	80	19,2	10,8	2,98	9,3	3,6	74
22	Modra frankinja	Veliki Trn	zdravo	174	110	77	18,6	11,4	2,93	9,9	3,8	67
23	Modra frankinja	Zadruga	zdravo	152	96	65	16,0	14,4	2,69	10,5	5,2	45
24	Modri pinot	Gaj	posamezne poškodbe od toče in insektov	194	128	80	19,2	12,3	2,91	8,8	5,3	65
25	Modri pinot	Zavode	posamezne poškodbe od toče in insektov	174	114	74	18,0	10,1	2,97	8,1	3,9	73
26	Portugalka	Malkovec	zdravo	194	128	70	17,0	9,0	3,08	6,2	4,6	78
27	Portugalka	Trška gora	zdravo	245	164	70	17,0	9,8	3,05	6,4	4,9	71
28	Sauvignon	Vinji vrh	močne poškodbe od toče	155	102	66	16,2	17,3	2,51	9,6	7,8	38
29	Sauvignon	Vitovec	zdravo	175	114	72	17,4	14,9	2,68	9,1	6,8	48
30	Sivi pinot	Pleterski hrib	posamezne poškodbe od insektov	173	110	77	18,6	10,4	2,96	8,1	4,1	74
31	Sivi pinot	Žabjek (Bočje)	poškodbe od toče in insektov	178	120	70	17,0	11,8	2,88	8,8	4,7	59

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 13,4°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 5,9 g/L (predvsem na račun jabolčne kisline), pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,36.

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 bolezni, 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 pooblaščenih organizacij 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 pooblaščenih 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 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.