

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKLIŠ BELAKRAJINA

3. VZORČENJE 04.09.2023

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. kislina (g/L)	pH	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	178	100	75	18,0	10,4	2,96	7,9	4,2	72
2	Beli pinot	Senič	poškodbe od toče	149	66	80	19,2	9,4	3,04	9,0	2,9	85
3	Chardonnay	Doblička gora	zdravo	162	62	84	20,0	9,8	3,10	8,2	4,0	86
4	Chardonnay	Drašči - Lazec	zdravo	162	58	82	20,0	10,3	3,00	8,0	4,1	80
5	Chardonnay	Kot	poškodbe od toče, gnitje	185	79	83	20,0	11,5	2,97	8,7	4,8	72
6	Chardonnay	Stražnji vrh	poškodbe od ptičev, gnitje	168	70	85	20,2	10,5	2,98	8,6	3,9	81
7	Chardonnay	Vdošiči	zdravo	157	50	85	20,8	9,7	3,05	8,2	3,7	87
8	Gamay	Veselica	zdravo	202	100	62	15,0	12,0	2,78	8,6	4,8	52
9	Gamay	Vinomer	venenje jagod	167	71	80	19,0	11,3	2,91	9,1	4,3	71
10	Kemer	Doblička gora	zdravo	180	71	85	20,4	8,9	3,07	9,3	2,5	95
11	Kemer	Timovec	posledice toče	194	108	80	19,2	10,0	3,00	8,8	3,6	80
12	Kraljevina	Boldraž	zdravo	242	130	68	16,8	9,6	2,96	7,6	3,7	71
13	Kraljevina	Drašči - Zavrh	zdravo	215	100	70	17,0	9,7	2,95	7,8	3,6	72
14	Kraljevina	Kot	poškodbe od toče	206	88	70	17,0	8,5	3,05	7,2	3,3	83
15	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravo	188	90	70	17,0	8,1	3,08	7,3	3,1	87
16	Kraljevina	Vdošiči	zdravo	197	95	68	16,8	9,5	2,95	8,1	3,3	72
17	Laški rizling	Boldraž	zdravo	158	90	72	17,4	9,4	2,97	7,9	3,5	76
18	Laški rizling	Doblička gora	zdravo	138	51	70	70,0	7,7	3,08	8,3	2,2	91
19	Laški rizling	Kot	poškodbe od toče	173	54	72	17,2	9,3	3,04	7,8	3,7	78
20	Laški rizling	Vinomer	zdravo	153	58	78	19,0	7,7	3,12	7,8	2,6	101
21	Laški rizling	Stražnji vrh	zdravo	152	54	74	17,8	9,5	2,99	8,5	3,3	78
22	Modra frankinja	Drašči - Nova gora	zdravo	208	90	79	19,2	10,2	2,99	9,0	3,8	77
23	Modra frankinja	Kot	poškodbe od toče	223	91	74	17,8	10,3	3,04	9,1	3,9	72
24	Modra frankinja	Lokvica	posledice toče	191	95	73	17,8	9,5	3,04	7,8	3,7	77
25	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	197	60	79	19,0	10,1	3,05	9,6	3,5	78
26	Modra frankinja	Vdošiči	zdravo	209	80	79	19,0	10,7	2,95	9,4	3,6	74
27	Modri pinot	Vavpča vas	poškodbe od toče	158	80	80	19,2	9,3	3,03	7,9	3,4	86
28	Modri pinot	Vdošiči	zdravo	205	108	83	20,0	11,4	2,92	8,8	4,4	73
29	Portugalka	Ručetna gora	zdravo	245	120	72	17,2	7,2	3,23	6,0	3,8	100
30	Portugalka	Vdošiči	poškodbe od ptič, mušice	214	90	75	18,2	7,7	3,13	6,4	3,4	97
31	Rumeni muškat	Stražnji vrh	gnitje	243	119	75	18,0	7,9	3,19	7,3	3,4	95
32	Rumeni muškat	Vdošiči	zdravo	224	70	75	18,0	8,5	3,10	6,5	3,7	88
33	Sauvignon	Drašči - Babna gora	zdravo	143	60	80	19,2	10,7	2,93	8,8	4,1	75
34	Sauvignon	Berčice	zdravo	186	85	76	18,4	11,1	2,87	9,2	4,1	68
35	Sauvignon	Kot	poškodbe od toče, gnitje	171	90	75	18,0	12,4	2,91	8,6	5,9	60
36	Sauvignon	Stražnji vrh	gnitje	176	76	85	20,2	12,8	2,85	9,8	5,2	66
37	Sauvignon	Vdošiči	zdravo	159	70	84	20,0	10,4	2,95	9,3	3,5	81
38	Šentlovenka	Vdošiči	poškodbe od ptič	176	74	70	17,0	8,9	3,04	7,8	3,4	78
39	Zeleni silvanec	Radovica	zdravo	236	110	72	17,4	10,1	2,96	8,3	4,0	72
40	Zeleni silvanec	Vdošiči	zdravo	146	54	90	21,4	12,3	2,84	9,9	4,4	73

Podatki tretjega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2023 v zgornji tabeli kažejo na zmerno hitrost dozorevanje grozdja v primerjavi s prejšnjim tednom (na račun povečanja vode v jagodah kot posledica dežja v preteklem tednu spremljanja dozorevanja grozdja). Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 4°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za cca 1 g/L (predvsem na račun padca jabolične kisline) in pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,07.

Kljub relativno višjim sladkorjem pri določenih sortah svetujemo, da se za čas trgatve poleg sladkorne stopnje odločamo tudi na osnovi vsebnosti kislin in pH vrednosti. Odvisno od tipa vina, ki ga želimo pridelati, svetujemo, da se s trgatvijo še počaka, v kolikor to dopušča zdravstveno stanje grozdja.

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 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 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 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 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 vrhunskega vina posebne kakovosti mora biti prisotna žlahtna gniloba. Sladkorne stopnje tega grozdja v vinogradu pa morajo biti najmanj:

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