

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ DOLENJSKA

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. 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 | 172 | 98 | 75 | 18,2 | 9,9 | 2,99 | 7,9 | 3,8 | 76 |
| 2 | Beli pinot | Stara gora | zdravo | 174 | 100 | 71 | 17,4 | 9,1 | 3,02 | 7,6 | 3,6 | 78 |
| 3 | Beli pinot | Trška gora - Razbore | zdravo | 161 | 74 | 88 | 21,0 | 9,2 | 3,03 | 8,6 | 2,8 | 96 |
| 4 | Beli pinot | Veliki Tm | zdravo | 189 | 100 | 74 | 18,0 | 10,1 | 3,02 | 8,1 | 4,1 | 74 |
| 5 | Chardonnay | Gadova Peč | poškodbe od toče | 187 | 100 | 76 | 18,4 | 11,7 | 2,91 | 8,2 | 5,0 | 65 |
| 6 | Chardonnay | Koritno - Kip | poškodbe od toče | 172 | 86 | 75 | 18,4 | 10,1 | 2,97 | 8,0 | 3,9 | 74 |
| 7 | Chardonnay | Nemška vas | zdravo | 193 | 100 | 78 | 18,8 | 12,0 | 2,90 | 8,4 | 5,1 | 65 |
| 8 | Chardonnay | Pleterski hrib | posamezne jagode izpite, poškodbe od peronospore | 180 | 94 | 75 | 18,4 | 10,4 | 2,95 | 8,0 | 4,1 | 72 |
| 9 | Kemer | Pleterski hrib | posamezne jagode izpite, poškodbe od peronospore | 207 | 114 | 74 | 18,2 | 9,8 | 2,96 | 8,6 | 3,4 | 76 |
| 10 | Kemer | Gadova Peč - Breganica | poškodbe od toče | 205 | 70 | 70 | 17,0 | 10,1 | 2,96 | 8,9 | 3,7 | 69 |
| 11 | Kraljevina | Drča | zdravo | 205 | 104 | 67 | 16,8 | 8,9 | 2,99 | 7,4 | 3,3 | 75 |
| 12 | Kraljevina | Gadova Peč | poškodbe od toče | 210 | 72 | 65 | 15,8 | 11,1 | 2,90 | 7,4 | 5,0 | 59 |
| 13 | Kraljevina | Koritno - Kip | poškodbe od toče | 211 | 115 | 70 | 17 | 11,0 | 2,88 | 7,8 | 4,4 | 63 |
| 14 | Kraljevina | Malkovec | poškodbe od toče, peronospora | 167 | 70 | 78 | 18,8 | 9,9 | 3,08 | 7,9 | 4,5 | 79 |
| 15 | Kraljevina | Trška gora - Razbore | začetek gnitja | 224 | 124 | 70 | 17 | 9,3 | 2,98 | 7,8 | 3,4 | 75 |
| 16 | Kraljevina | Veliki Tm | posamezna mesta gnilobe | 235 | 84 | 65 | 16,2 | 9,5 | 3,01 | 8,1 | 3,6 | 69 |
| 17 | Laški rizling | Gadova Peč - Stari grad | poškodbe od toče | 156 | 60 | 67 | 16,4 | 8,8 | 3,06 | 7,3 | 3,8 | 76 |
| 18 | Laški rizling | Koritno - Kip | poškodbe od toče | 153 | 74 | 70 | 17,0 | 12,4 | 2,79 | 9,0 | 4,7 | 57 |
| 19 | Laški rizling | Malkovec | poškodbe od toče | 132 | 45 | 70 | 17 | 12,3 | 2,84 | 9,1 | 4,9 | 57 |
| 20 | Laški rizling | Pleterski hrib | zdravo | 150 | 62 | 66 | 16,2 | 8,6 | 2,97 | 7,8 | 2,8 | 76 |
| 21 | Laški rizling | Trška gora - Patajka | zdravo | 196 | 94 | 64 | 15,8 | 10,1 | 2,92 | 7,9 | 4,1 | 63 |
| 22 | Laški rizling | Stara gora | posamezna mesta gnilobe | 153 | 79 | 60 | 15,0 | 10,3 | 2,90 | 8,0 | 4,0 | 58 |
| 23 | Laški rizling | Veliki Tm | zdravo | 129 | 40 | 75 | 18,2 | 9,4 | 3,01 | 9,3 | 3,0 | 80 |
| 24 | Modra frankinja | Gadova Peč | poškodbe od toče | 199 | 94 | 80 | 19,0 | 11,3 | 2,93 | 9,5 | 4,0 | 71 |
| 25 | Modra frankinja | Koritno - Kip | poškodbe od toče | 197 | 110 | 74 | 18 | 10,6 | 2,93 | 9,2 | 3,6 | 70 |
| 26 | Modra frankinja | Malkovec | poškodbe od toče | 188 | 62 | 70 | 17,2 | 11,3 | 2,93 | 9,3 | 4,4 | 62 |
| 27 | Modra frankinja | Pleterski hrib | zdravo | 201 | 76 | 74 | 17,8 | 10,0 | 2,97 | 8,9 | 3,3 | 74 |
| 28 | Modra frankinja | Trška gora - Razbore | zdravo | 192 | 92 | 81 | 21,0 | 10,1 | 3,00 | 9,4 | 3,2 | 81 |
| 29 | Modra frankinja | Veliki Tm | zdravo | 210 | 110 | 75 | 18,2 | 10,8 | 2,95 | 9,9 | 3,6 | 69 |
| 30 | Modra frankinja | Zadruga | zdravo | 151 | 71 | 73 | 17,4 | 12,2 | 2,85 | 9,8 | 4,3 | 60 |
| 31 | Modri pinot | Gaj | posamezne poškodbe od toče in insektov | 141 | 70 | 78 | 18,8 | 11,2 | 2,96 | 8,4 | 4,7 | 70 |
| 32 | Modri pinot | Zavode | poškodbe od toče | 193 | 90 | 76 | 18,4 | 10,5 | 3,00 | 8,4 | 4,3 | 72 |
| 33 | Portugalka | Malkovec | zdravo | 219 | 65 | 79 | 18,8 | 8,8 | 3,09 | 6,4 | 4,4 | 90 |
| 34 | Portugalka | Trška gora | manjše poškodbe od insektov | 250 | 118 | 70 | 17,2 | 8,2 | 3,12 | 6,1 | 4,1 | 86 |
| 35 | Sauvignon | Vinji vrh | močne poškodbe od bolezni | 161 | 78 | 68 | 16,6 | 17,3 | 2,53 | 9,4 | 8,0 | 39 |
| 36 | Sauvignon | Vtovec | zdravo | 173 | 60 | 80 | 19,2 | 13,8 | 2,78 | 9,2 | 6,1 | 58 |
| 37 | Sivi pinot | Pleterski hrib | zdravo | 148 | 72 | 81 | 19,6 | 7,6 | 3,13 | 7,2 | 2,6 | 107 |
| 38 | Sivi pinot | Žabjek (Bočje) | poškodbe od toče | 136 | 68 | 74 | 18,0 | 9,0 | 3,04 | 7,7 | 3,3 | 82 |
| 39 | Zeleni silvanec | Zadruga | posamezna mesta gnilobe | 174 | 84 | 66 | 16,3 | 12,3 | 2,82 | 8,6 | 5,1 | 54 |
| 40 | Zweigelt | Zavode | poškodbe od bolezni | 234 | 126 | 80 | 19,2 | 8,8 | 3,03 | 9,0 | 2,6 | 91 |
| 41 | Zweigelt | Ljuben | manjše poškodbe od insektov | 245 | 170 | 77 | 18,8 | 9,7 | 3,03 | 8,8 | 3,4 | 79 |

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. 3°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za cca 1 g/L (predvsem na račun padca jabolčne kisline) in pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,08.

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 higiene, 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 stanje 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 trgatvijo opraviti predprijavo trgatve, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgatve pri pooblaščen 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 vrhunškega 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.