

VINORODNA DEŽELA POSAVJE – TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ BELAKRAJINA

4. VZORČENJE 11.09.2023

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	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	179	74	87	21,0	9,8	3,03	8,6	3,4	89
2	Beli pinot	Sernič	posledice poškodb od toče	158	100	86	20,8	8,7	3,19	8,5	2,9	99
3	Chardonnay	Dablička gora	zdravo	162	60	93	22,2	9,8	3,10	8,7	3,5	95
4	Chardonnay	Draščič - Lazec	posamezna mesta gnilobe	165	66	88	21,2	9,9	3,04	8,5	3,7	89
5	Chardonnay	Kot	posledice poškodb od toče, gnitje	189	76	86	20,6	10,4	3,10	8,3	4,3	83
6	Chardonnay	Stražnji vrh	začetek gnitja, ptiči	181	80	88	21,2	11,5	3,01	8,6	4,7	77
7	Chardonnay	Vidošič	zdravo	159	54	97	23,0	9,5	3,11	8,5	3,4	103
8	Gamay	Vesetica	venenje jagod	190	94	66	13,8	11,0	2,85	9,2	3,9	60
9	Gamay	Vinomer	venenje jagod	160	58	88	21,2	11,9	2,88	9,9	4,1	74
10	Kerner	Dablička gora	zdravo	178	74	94	22,4	8,1	3,19	8,9	2,2	116
11	Kerner	Timovec	zdravo	193	72	91	21,8	10,0	3,03	9,7	3,2	91
12	Kraljevina	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	249	98	73	17,6	9,4	2,99	8,3	3,4	77
13	Kraljevina	Draščič - Zavrh	zdravo	224	100	75	18,2	9,5	2,99	8,4	3,2	79
14	Kraljevina	Kot	posledice poškodb od toče	194	124	76	18,4	7,1	3,18	6,6	2,6	107
15	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravo	190	100	72	17,6	7,8	3,16	7,2	3,0	92
16	Kraljevina	Vidošič	zdravo	217	110	73	17,6	8,8	3,02	7,9	3,0	83
17	Laški rizling	Boldraž	zdravo	161	72	82	19,6	9,0	3,03	8,5	3,0	91
18	Laški rizling	Dablička gora	zdravo	136	50	77	18,6	7,7	3,12	8,7	1,9	100
19	Laški rizling	Kot	posledice poškodb od toče	168	78	82	19,8	8,6	3,17	8,0	3,3	95
20	Laški rizling	Vinomer	zdravo	157	70	90	21,6	7,7	3,16	8,3	2,3	117
21	Laški rizling	Stražnji vrh	zdravo	164	72	88	21,2	9,0	3,09	8,5	2,8	98
22	Modra frankinja	Draščič - Nva gora	zdravo	216	86	82	19,6	9,7	3,08	9,5	3,3	85
23	Modra frankinja	Kot	posledice poškodb od toče	209	122	78	19,0	10,7	3,05	9,4	3,9	73
24	Modra frankinja	Lokvica	posledice poškodb od toče	202	82	83	20,0	9,6	3,07	8,7	3,6	86
25	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	183	80	84	20,2	8,3	3,22	9,2	2,6	101
26	Modra frankinja	Vidošič	zdravo	210	90	90	21,4	9,7	3,05	9,7	2,9	93
27	Modri pinot	Vavpča vas	posledice poškodb od toče	176	120	90	21,6	8,0	3,22	7,4	3,1	112
28	Modri pinot	Vidošič	venenje jagod, poškodbe od insektov	180	82	94	22,4	10,9	2,98	9,3	3,9	86
29	Portugalka	Ručetna gora	zdravo	226	64	77	18,8	8,0	3,22	6,8	3,7	97
30	Portugalka	Vidošič	poškodbe od insektov	214	88	82	20,0	7,7	3,16	6,8	3,3	107
31	Rumeni muškcat	Stražnji vrh	gnitje	242	88	81	19,6	7,2	3,33	7,0	3,1	113
32	Rumeni muškcat	Vidošič	zdravo	230	70	84	20,2	8,2	3,15	6,4	3,6	102
33	Sauvignon	Draščič - Babna gora	zdravo	149	58	88	21,2	10,4	2,97	9,4	3,6	85
34	Sauvignon	Berčice	zdravo	199	92	85	20,4	9,4	3,05	8,8	3,2	91
35	Sauvignon	Kot	posledice poškodb od toče, gnitje	182	86	82	19,8	11,1	3,06	8,6	5,1	74
36	Sauvignon	Stražnji vrh	začetek gnitja	175	74	94	22,4	10,7	3,02	9,5	3,8	88
37	Sauvignon	Vidošič	zdravo	152	66	94	22,4	10,4	2,98	10,1	3,2	91
38	Šentlorenka	Vidošič	venenje jagod	163	74	78	18,6	8,7	3,08	8,3	2,9	90
39	Zeleni silvanec	Padovica	zdravo	228	58	82	19,6	8,9	3,05	8,8	3,0	92
40	Zeleni silvanec	Vidošič	zdravo	195	50	95	22,8	11,4	2,93	10,2	3,8	83

Podatki četrtega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2023 v zgornji tabeli kažejo, da se trend dozorevanja grozdja zaradi sončnega vremena in visokih temperatur nadaljuje predvsem na račun naraščanja sladkorja. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 7,5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla le za cca 0,5 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,08 v primerjavi s preteklim tednom.

V odvisnosti od sorte, lege, stopnje zrelosti se je začelo zdravstveno stanje grozdja slabšati, na kar moramo biti pozorni.

Zaradi zgoraj navedenih dejstev, v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja in kljub višjim kislinam svetujemo, da se za vina normalnih trgategv prične trgategv sort kot so **portugalka, šentlovrenka, gamay, beli pinot, modri pinot, chardonnay, sauvignon, rumeni muškat in kerner**.

Naj opozorimo, da je potrebno upoštevati karenco 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 pripravljene kvasne nastavke 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 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 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 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 trgategv 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.