

## VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

## VINORODN OKOLIŠ BIZELJSKO - SREMČ

## 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	vineka kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Sremič	močne poškodbe od toče, peronospora	158	74	90	21,6	8,8	3,21	8,3	3,2	103
2	Beli pinot	Sromlje	močne poškodbe od toče	164	92	90	21,6	7,8	3,21	8,3	2,5	115
3	Chardonnay	Bizeljsko - Drenovec	zdravo (pod mrežo)	162	82	88	21,0	9,5	3,06	8,5	3,4	92
4	Chardonnay	Bučerca	močne poškodbe od toče, peronospora	139	68	74	18,0	13,2	2,85	9,0	5,6	56
5	Chardonnay	Pohorje	zelo močne poškodbe od toče, peronospora	153	76	80	19,4	9,9	3,14	7,7	4,4	81
6	Chardonnay	Sremič	poškodbe od toče, peronospora	151	72	82	19,8	10,3	3,04	8,8	3,9	80
7	Chardonnay	Sromlje	močne poškodbe od toče	146	70	93	22,1	9,3	3,09	8,7	3,1	100
8	Kerner	Sromlje	poslvice poškodb od toče	185	108	83	20,0	8,2	3,15	8,4	2,9	101
9	Kerner	Sremič - Zdole	zelo močne poškodbe od toče, peronospora	149	78	79	19,0	8,1	3,14	7,7	3,0	98
10	Kraljevina	Bučerca - Kremen	poškodbe od toče, peronospora	181	94	93	22,1	8,2	3,16	8,9	2,4	114
11	Kraljevina	Bizeljsko - Orešje	poslvice poškodb od toče	185	90	75	18,2	10,1	3,00	7,9	4,2	74
12	Laški rizling	Bizeljsko - Orešje	poslvice poškodb od toče, začetek gnitja	186	102	89	21,2	8,4	3,12	7,7	3,2	106
13	Laški rizling	Pišce - Podgorje	začetek gnitja	170	100	75	18,1	8,0	3,11	7,5	3,1	94
14	Laški rizling	Podvrh	poslvice poškodb od toče	151	82	75	18,1	9,8	2,96	7,9	3,6	76
15	Laški rizling	Sremič	močne poškodbe od toče	112	62	83	20,0	10,1	2,98	8,8	3,4	82
16	Laški rizling	Sremič - Zdole	močne poškodbe od toče, peronospora	150	86	78	18,8	8,7	3,08	8,2	3,2	89
17	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	močne poškodbe od toče	202	88	77	18,6	10,4	2,96	8,5	4,0	74
18	Modra frankinja	Bizeljsko - vitna vas	poslvice poškodb od toče	199	118	84	20,1	9,6	3,06	9,1	3,3	87
19	Modra frankinja	Podvrh	poslvice poškodb od toče	149	88	78	19,0	8,9	3,05	7,6	3,3	88
20	Modra frankinja	Sremič	poslvice poškodb od toče	149	80	87	20,8	10,3	3,00	9,5	3,1	85
21	Modra frankinja	Sremič - Zdole	močne poškodbe od toče, peronospora	197	100	80	19,2	9,6	3,07	8,8	3,4	84
22	Modri pinot	Bizeljsko - Bošt	poslvice poškodb od toče	137	60	89	21,4	8,4	3,15	7,8	3,2	106
23	Modri pinot	Bizeljsko - Vitna vas	poslvice poškodb od toče	172	106	88	21,1	9,8	3,10	8,5	4,1	89
24	Rumeni muškatac	Bizeljsko - Janeževa gorca	poslvice poškodb od toče	238	88	75	18,2	8,7	3,17	6,5	4,3	86
25	Rumeni muškatac	Bučerca	poškodbe od toče, peronospora	274	140	73	17,8	7,9	3,15	6,4	3,5	92
26	Sauvignon	Bizeljsko - Orešje	poslvice poškodb od toče	173	80	92	22,0	11,1	2,97	9,6	4,1	83
27	Sauvignon	Bučerca	močne poškodbe od toče, peronospora	150	66	81	19,6	12,4	2,87	9,2	4,8	66
28	Sauvignon	Pišce - Podgorje	zdravo	190	114	82	19,8	9,3	3,04	8,3	3,7	88
29	Sauvignon	Podvrh	poslvice poškodb od toče	145	80	88	21,2	10,8	2,94	8,2	4,3	82
30	Sauvignon	Sremič	poslvice poškodb od toče	131	70	97	23,2	9,3	3,07	8,8	3,0	105
31	Sivi pinot	Bizeljsko - Vitna vas	poslvice poškodb od toče	143	84	90	21,5	8,5	3,16	8,4	2,9	106
32	Traminec	Sromlje	močne poškodbe od toče	154	84	93	22,2	7,9	3,25	8,6	2,7	118
33	Traminec	Sremič - Zdole	poškodbe od toče, peronospora	149	78	84	20,2	8,5	3,15	8,3	3,2	99
34	Zeleni silvanec	Bizeljsko - Janeževa gorca	poslvice poškodb od toče	219	58	74	18,0	9,3	3,13	8,3	4,1	80
35	Zeleni silvanec	Sremič	močne poškodbe od toče, peronospora	188	90	79	19,0	8,2	3,18	8,0	3,2	96

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. 11,8°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1,0 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,09 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 nekoliko višjim kislinam svetujemo, da se za vina normalnih trgategv opravi trgategv sort kot so **beli pinot, modri pinot, sivi pinot in traminec**

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 trgategv.

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 grozdje, 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 SO<sub>2</sub>/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 beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP** naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj. Vino rdeči bizeljčan PTP ima lahko največ 12,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 87,7 °Oe sladkorja), vino beli bizeljčan PTP pa največ 12,5 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 90,9 °Oe sladkorja). Skupna kislina je med 6,0 in 8,0 g/L. Da ne bi prišlo do prekoračitve vsebnosti dejanskega alkohola, je potrebno trgategv sort, ki predstavljajo največji delež v vinih beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP, načrtovati takoj, ko doseže grozdje po vsebnosti sladkorja tehnološko zrelost. Po Pravilniku o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – bizeljčan (Uradni list RS, št. 22/09 in 59/09) mora biti za vino rdeči bizeljčan PTP in vino beli bizeljčan PTP minimalna povprečna sladkorna stopnja za posamezne vinske sorte grozdja sledeča:

- Žametovka: 149,2 g/l oz. 67 °Oe,
- Rumeni plavec in Kraljevina: 157 g/l oz. 70 °Oe,
- Laški rizling: 169,8 g/l oz. 75 °Oe,
- Sauvignon, Beli pinot, Chardonnay, Modra frankinja, Modri pinot: 182,6 g/l oz. 80 °Oe.

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 trgategv, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgategv pri pooblaščenih organizacijah. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgategv 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 trgategv 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.