

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ DOLENJSKA

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	Pleterski hrib	posamezne jagode izpite od insektov	169	100	85	20,4	8,8	3,06	7,5	3,1	96
2	Beli pinot	Stara gora	poškodbe od insektov	176	74	78	19,0	8,8	3,06	7,9	3,3	89
3	Beli pinot	Trška gora - Razbore	zdravo	164	46	95	22,8	9,2	3,07	9,0	2,6	104
4	Beli pinot	Veliki Trn	začetek gnitja	187	104	88	21,4	9,1	3,13	7,9	3,5	97
5	Chardonnay	Gadova Peč	posledice poškodb od toče	193	102	84	20,4	9,8	3,06	7,9	4,0	86
6	Chardonnay	Koritno - Kip	posledice poškodb od toče	183	106	83	20,0	9,1	3,09	7,5	3,6	91
7	Chardonnay	Pleterski hrib	posamezne jagode izpite od insektov	180	106	85	20,6	8,9	3,07	7,6	3,2	96
8	Kerner	Pleterski hrib	posamezne jagode izpite od insektov	205	114	78	19,1	8,8	3,03	8,4	2,8	88
9	Kerner	Gadova Peč - Breganica	posledice poškodb od toče	204	106	82	19,8	8,7	3,12	8,5	3,1	95
10	Kraljevina	Drča	zdravo	208	130	75	18,1	7,6	3,09	7,0	2,7	99
11	Kraljevina	Gadova Peč	posledice poškodb od toče	235	138	73	17,8	8,9	3,04	7,1	3,6	82
12	Kraljevina	Koritno - Kip	posledice poškodb od toče	212	110	76	18,4	9,6	2,99	7,4	3,8	79
13	Kraljevina	Malkovec	posledice poškodb od toče	140	58	85	20,4	9,8	3,11	8,7	4,0	87
14	Kraljevina	Veliki Trn	gnije	173	108	80	19,2	7,8	3,12	7,7	2,3	103
15	Laški rizling	Gadova Peč - Stari grad	posledice poškodb od toče	161	92	78	18,8	7,9	3,16	7,1	3,3	98
16	Laški rizling	Koritno - Kip	posledice poškodb od toče	149	78	77	18,6	11,0	2,90	8,4	4,2	70
17	Laški rizling	Malkovec	posledice poškodb od toče	135	62	74	18,0	10,9	3,00	8,7	4,5	68
18	Laški rizling	Pleterski hrib	zdravo	149	90	77	18,6	7,7	3,08	7,4	2,4	100
19	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	zdravo	179	64	68	16,8	10,1	2,94	8,5	3,7	67
20	Laški rizling	Stara gora	posamezna mesta gnilobe	166	72	75	18,1	9,7	2,99	8,6	3,4	77
21	Laški rizling	Veliki Trn	gnije	171	66	75	18,1	8,7	3,08	8,0	3,2	86
22	Modra frankinja	Gadova Peč	posledice poškodb od toče	205	110	86	20,6	10,4	3,00	9,4	3,4	83
23	Modra frankinja	Koritno - Kip	posledice poškodb od toče	240	130	81	19,5	9,9	3,00	9,1	3,3	82
24	Modra frankinja	Malkovec	posledice poškodb od toče	175	68	80	19,4	10,0	3,07	8,7	4,0	80
25	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	204	114	80	19,2	9,1	3,05	8,7	3,0	88
26	Modra frankinja	Trška gora - Razbore	zdravo	191	62	87	21,0	9,9	3,04	9,7	2,9	88
27	Modra frankinja	Veliki Trn	zdravo	203	118	80	19,2	10,1	2,97	9,6	3,0	79
28	Modra frankinja	Zadruga	zdravo	170	68	83	20,0	11,1	2,94	10,2	3,4	75
29	Modri pinot	Gaj	posamezne jagode izpite od insektov	145	84	88	21,2	9,9	3,09	8,2	4,1	89
30	Modri pinot	Zavode	posamezne jagode izpite od insektov	201	106	84	20,0	9,9	3,07	8,3	4,0	85
31	Sauvignon	Vinji vrh	močne poškodbe od toče	165	52	80	19,4	15,9	2,63	9,8	6,8	50
32	Sauvignon	Vitovec	zdravo	173	96	88	21,0	11,4	2,94	8,7	4,8	77
33	Sivi pinot	Pleterski hrib	zdravo	138	78	88	21,2	7,5	3,17	7,4	2,4	118
34	Sivi pinot	Žabjek (Bočje)	posledice poškodb od toče, insektov	147	46	84	20,2	8,8	3,07	8,2	2,9	95
35	Zeleni silvanec	Nemška vas	zdravo	250	54	82	19,8	10,4	3,00	7,8	4,6	79
36	Zeleni silvanec	Zadruga	zdravo	186	42	81	19,4	10,6	3,01	8,9	4,1	76
37	Zweigelt	Zavode	posamezne jagode izpite od insektov	228	76	87	20,8	9,0	3,05	9,3	2,6	97
38	Zweigelt	Ljuban	posamezne jagode izpite od insektov	233	80	84	20,2	10,1	3,03	9,6	3,4	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. 8,4°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 0,9 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 višjim kislinam svetujemo, da se za vina normalnih trgategv prične trgategv sort kot so **portugalka, beli pinot, modri pinot, sivi pinot, chardonnay in zweigelt**.

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.

Naj opozorimo, da je potrebno upoštevati karence 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..

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 vrhunskega vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblaščen organizacije 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 vrhunskega 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 vrhunskega 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 žlahna 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.