

NAPOTKI ZA KLETARJENJE LETNIKA 2025

Trgatev je najljubši, a obenem tudi eden najbolj stresnih dogodkov za vinogradnika. Zahteva skrbno načrtovanje in prilagajanje vremenskim razmeram, da v klet pripeljemo kakovostno grozdje, ki ga lahko ustrezno predelamo. Trgatev opravimo takrat, ko grozdje doseže tehnološko zrelost in je primerno za določen tehnološki postopek.

Tehnološko zrelost ugotavlja pridelovalec sam, pri čemer upošteva rezultate spremljanja dozorevanja, ki ga izvaja pooblaščen organizacija.

Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto kot pooblaščen organizacija vsako leto spremlja dozorevanje grozdja na območju vinorodne dežele Posavje in izdaja priporočila za čas trgatve. Rezultati spremljanja dozorevanja grozdja so objavljeni na spletni strani www.kmetijskizavod-nm.si. Odločitev o času trgatve je vedno v rokah posameznega vinogradnika. Na podatke spremljanja dozorevanja morajo biti pozorni predvsem pridelovalci vin PTP iz naše vinorodne dežele (cviček PTP, Metliška črnina PTP, Belokranjec PTP rdeči in beli Bizeljčan PTP), kjer je pomembna pitnost in svežina. Trgatev za vina PTP opravimo takoj, ko je grozdje tehnološko zrelo. Glede na željeni stil vina prilagodimo tehnološki proces predelave.

Pogoji za kakovostno trgatev

- Higiena strojev in naprav od trgatve do steklenice.
 - Redno spremljanje tehnološke zrelosti, zdravstvenega stanja in dozorelosti grozdja.
 - Grozdje naj bo zdravo, nepoškodovano, s celimi jagodami.
 - Čas od trgatve do stiskanja naj bo čim krajši.
 - Hitro predelovanje zmanjšuje možnost razvoja škodljivih mikroorganizmov, hlapnih kislin, oksidacije in neželenih fenolnih spojin.
 - Trgatev opravimo v hladnem vremenu – izkoristimo hladna jutra in dopoldneve.
 - Hlajenje grozdja, drozge in mošta.
 - Redno čiščenje strojev, posode in opreme; po potrebi razkuževanje za preprečitev razvoja škodljivih mikroorganizmov.
 - Pred trgatvijo nabavimo potrebna enološka sredstva: kvasovke, hrano za kvasovke, sveže žveplove pripravke in bistrilna sredstva.
 - V vinogradih, kjer je bila toča ali so prisotni oidij, gniloba, poškodbe insektov ali očetni cik, priporočamo prebiranje grozdja in selektivno trgatev.
 - Selektivna trgatev je priporočljiva tudi za vrhunska vina, sortna vina in posebne trgatev.
-

Napotki za kletarjenje – belo grozdje

- Grozdje pecljamo in drozgamo (pazimo na poškodbe kože, pešk in pecljev), nato stiskamo. Mošt razsluzimo s pomočjo hlajenja, žveplanja in dodatkom enoloških sredstev (encimi, čistila...).
 - Količina žvepla za razsluzenje je odvisna od zdravstvenega stanja grozdja, temperature ob trgatvi in v kleti, velikosti posode in higiene. Priporočeni odmerek je med 0,6 in 1 dcl 5-6 % H_2SO_3 na 100 l mošta (30–50 mg SO_2/l). Pri popolnoma zdravem in hladnem grozdju (pod 10 °C) uporabimo nižji odmerek, pri gnilem ali poškodovanem grozdju in višjih temperaturah pa višji odmerek žvepla.
 - Pri maceraciji bele drozge (zdravo grozdje) priporočamo hladno maceracijo pri temperaturi okoli 10 °C ali manj, z dodatkom pektolitičnega encima z β -glukozidazno aktivnostjo za 4 do 24 ur. S tem povečamo aromo in količino skupnih dušikovih kislin.
 - Po 24 do 30 urah pretočimo čisti mošt (80–150 NTU) v posodo za alkoholno vrenje in proti koncu pretoka dodamo vitalni kvasni nastavek (20–25 g/hl).
 - Za nemoten potek vrenja priporočamo pravočasen dodatek hrane za kvasovke (amonijeve soli, vitamin B) v 2–3 odmerkih; prvi odmerek 48 ur po začetku vrenja, drugi odmerek na 1/3 fermentacije in zadnji odmerek, ko je povrela polovica sladkorja.
 - Od zdravstvenega stanja grozdja je odvisna uporaba dodatnih enoloških sredstev. Že ob razsluzenju lahko dodamo določena čistila za bistrenje in korekcijo vonja ter okusa (želatina, kremenčevo čistilo, kazein, akt. oglje ali kombinacije le-teh), kakor tudi v času alkoholnega vrenja (bentonit, kombinirana čistila - v polni fermentaciji).
 - Vrenje naj poteka pri temperaturi med 15 in 18 °C. V primeru zastoja pravočasno ukrepamo (dodatek hrane, mešanje, rahlo zračenje). Med vrenjem mošt redno pokušamo.
 - Ko se vrenje zaključuje, posodo dolijemo, pri cisternah s plavajočim pokrovom ga spustimo na površino vina (brez parafinskega olja). Če je mogoče, damo na plavajoči pokrov zračnico (za uporabo v živilstvu). Lahko pa prazen prostor napolnimo z inertnim plinom (CO_2 , N_2 , ..).
 - Prvi pretok in žveplanje opravimo pravočasno glede na želeni stil vina. Suha vina z ustrezno kislino pretočimo po 1 do 3 tednih. Žveplamo z 1 dcl 5-6 % H_2SO_3 na 100 l (50 mg SO_2/l). Po 1 do 3 dneh preverimo vsebnost žvepla in po potrebi dožveplamo. Za normalno zorenje belih vin priporočamo vsaj 30 mg prostega SO_2/l .
-

Napotki za kletarjenje – rdeče grozdje

- Po natančnem izboru grozdja (ločimo poškodovano in gnilo grozdje) grozdje pecljamo, drozgamo in ročno odstranimo peclje. Drozgo po potrebi žveplamo (0,4 do 1 dcl 5–6 % H_2SO_3 na 100 l drozge, 20–50 mg SO_2/l).
- Že pripravljeni vitalni kvasni nastavek iz selekcioniranih kvasovk (20–25 g/hl) dodamo na začetku drozganja ali eno uro po žveplanju. Kad napolnimo do 2/3 (maksimalno 3/4), da je dovolj prostora za CO_2 , ki ščiti drozgo pred oksidacijskimi in mikrobiološkimi procesi.
- Sledi maceracija rdeče drozge, kjer iz jagodnih kožic in pečk prehajajo barvne snovi (antociani), aromatične snovi in tanini v mošt. Pomembno je redno potapljanje klobuka (približno 5-krat dnevno v enakomernih časovnih presledkih). Čas maceracije prilagodimo tipu vina:
 - Za mlada rdeča vina (takojšnjo potrošnjo) do 3 dni maceracije, da izlužimo več barv in manj taninov.
 - Za kakovostna in vrhunska vina za staranje maceracija traja od 7 do 21 dni ali več.

- Temperatura maceracije naj bo:
 - Za mlada vina max. 22 °C (npr. žametovka),
 - za modro frankinjo, zvrsti (kakovostna vina) max. 25 °C,
 - za vrhunska vina 26–28 °C (max. 30 °C).
 - Od povretosti sladkorja (vsaj 50 %), organoleptične ocene in želenega značaja vina se odločimo za čas stiskanja. Po stiskanju nadaljujemo alkoholno vrenje pri temperaturah do 20 °C.
 - Čas prvega pretoka je odvisen od zdravstvenega stanja grozdja, kakovosti vina in vsebnosti skupnih titracijskih kislin (skupno 14 dni ali več po končanem vrenju).
 - Med pretokom žveplamo z 1 dcl 5-6 % H₂SO₃ na 100 l mošta (50 mg SO₂/l). Po pretoku kontroliramo vsebnost prostega žvepla; za normalno zorenje rdečih vin priporočamo vsaj 25 mg prostega SO₂/l. V tem obdobju mošt vsakodnevno pokušamo.
 - Pri visokih titracijskih kislinah se na podlagi analize in posveta s strokovnjakom odločimo za biološki razkis z inokulacijo mlečno-kislinskih bakterij. Pred tem vino pretočimo z droži in ne žveplamo.
-

Pomembno!

- Vsi pridelovalci z več kot 0,1 ha vinograda, ter tisti z manj kot 0,1 ha, ki vino tržijo, morajo redno prijavljati letni pridelek in stanje zalog vina v register pridelovalcev grozdja in vina.
- Letni pridelek je potrebno prijaviti na upravni enoti do 20. novembra vsako leto. Če trgate pozneje, je rok 20 dni po trgatvi.
- Stanje zalog vina na dan 31. 7. je treba prijaviti najpozneje do 7. septembra vsako leto.

Analize v enološkem laboratoriju KGZS – Zavod Novo mesto

V enološkem laboratoriju **KGZ - Novo mesto** izvajamo hitre in natančne analize grozdnega soka, mošta in vina. Analize zajemajo naslednje parametre:

- alkohol, gostota, ekstrakt;
- sladkorji: reducirajoči sladkorji, skupni sladkor, saharoza, glukoza, fruktoza;
- skupna kislina, pH, hlapne kisline;
- organske kisline: očetna, mlečna, jabolčna, vinska;
- glicerol, asimilacijski dušik;
- intenziteta barve in druge parametri kakovosti.

Nudimo vam **hitre, zanesljive in kakovostno opravljene analize** s strokovnim nasvetom. Z veseljem vas pričakujemo in se skupaj z Vami veselimo pridelave odličnih vin **vinskega letnika 2025!**

Ivanka Badovinac, univ.dipl.ing. agr,
Specialistka za vinarstvo