

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

VINORODN OKOLIŠ BELA KRAJINA

2. VZORČENJE 30.08.2021

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	vinjska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	215	136	72	17,2	14,2	2,77	8,6	8,2	51
2	Beli pinot	Semič	posledice pozebe	131	64	74	17,5	9,9	2,96	8,4	3,8	75
3	Chardonnay	Doblička gora	posledice pozebe	173	98	74	17,5	12,6	2,92	8,5	7,3	59
4	Chardonnay	Drašiči - Lazec	zdravo, nizka obremenitev kot posledica pozebe	180	118	78	18,3	12,4	2,88	8,5	6,5	63
5	Chardonnay	Kot	posledice pozebe	162	82	80	19,2	13,2	2,89	9,0	7,1	61
6	Chardonnay	Stražnji vrh	posledice pozebe	196	110	76	18,1	14,5	2,79	8,8	8,4	52
7	Chardonnay	Vidošiči	zdravo	187	124	77	18,2	13,6	2,85	8,5	8,0	57
8	Garnay	Drganj dol.	posledice pozebe	194	100	73	17,2	14,0	2,76	9,1	7,7	52
9	Garnay	Vinomer	zdravo	217	152	70	16,6	14,8	2,67	10,2	7,3	47
10	Kerner	Kot	posledice pozebe	124	56	77	18,3	11,7	2,94	8,8	5,6	66
11	Kerner	Timovec	zdravo, nizka obremenitev kot posledica pozebe	224	146	72	17,1	13,6	2,81	8,7	7,5	53
12	Kraljevina	Drašiči - Zavrh	zdravo	225	146	69	16,4	10,3	2,96	7,8	4,9	67
13	Kraljevina	Kot	posledice pozebe	211	116	66	15,6	11,2	2,94	7,9	5,9	59
14	Kraljevina	Radovica	zdravo	175	112	58	13,0	14,9	2,68	8,6	8,6	39
15	Kraljevina	Stražnji vrh	posledice pozebe	237	110	55	13,0	15,7	2,71	9,0	9,7	35
16	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	181	120	60	14,0	12,3	2,81	8,6	6,1	49
17	Modra frankinja	Drašiči - Nova gora	zdravo	225	132	72	17,0	14,1	2,81	10,3	7,2	51
18	Modra frankinja	Kot	posledice pozebe	214	116	73	17,3	13,5	2,94	9,3	7,8	54
19	Modra frankinja	Lokvica	zdravo, nizka obremenitev kot posledica pozebe	218	130	76	18,0	12,2	2,89	8,7	6,1	62
20	Modra frankinja	Stražnji vrh	posledice pozebe	243	122	78	18,3	12,7	2,93	9,8	6,3	61
21	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	194	130	78	18,3	12,3	2,85	10,2	5,0	63
22	Modri pinot	Vavpča vas	posledice pozebe	215	130	78	17,9	14,4	2,84	8,5	8,9	54
23	Modri pinot	Vidošiči	zdravo	163	105	77	18,3	14,1	2,82	8,8	8,1	55
24	Portugalka	Ručetna gora	posledice pozebe	250	140	70	16,8	9,9	3,17	5,4	7,4	71
25	Portugalka	Vidošiči	zdravo	234	156	70	16,5	10,1	3,03	5,9	6,6	69
26	Rumeni muškati	Stražnji vrh	posledice pozebe	282	152	74	17,5	9,7	3,17	6,4	6,4	77
27	Rumeni muškati	Vidošiči	zdravo	205	128	71	16,9	12,6	2,92	7,4	7,8	57
28	Sauvignon	Drašiči - Babna gora	zdravo	146	90	81	19,0	13,0	2,81	9,6	6,1	62
29	Sauvignon	Berčice	zdravo	174	116	81	19,1	12,6	2,83	9,3	6,1	64
30	Sauvignon	Kot	posledice pozebe	166	82	80	19,1	14,1	2,89	9,1	8,5	57
31	Sauvignon	Stražnji vrh	posledice pozebe	224	120	70	16,8	14,1	2,76	9,0	7,8	50
32	Sauvignon	Vidošiči	zdravo	154	102	70	16,6	16,0	2,62	9,6	9,0	44
33	Šentlorenka	Vidošiči	zdravo	195	134	66	15,6	13,6	2,83	8,1	8,3	49
34	Zeleni silvanec	Radovica	posledice pozebe, poškodbe od oidija	223	130	78	18,6	13,4	2,82	9,4	7,1	58
35	Zeleni silvanec	Vidošiči	zdravo	196	118	71	16,9	15,0	2,70	9,5	8,2	47

Podatki drugega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2021 v zgornji tabeli kažejo na zmerno hitrost dozorevanja. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 4°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 2,4 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,18.

V primeru višjih temperatur in suhega vremena lahko pričakujemo pospešeno dozorevanje.

Podatki 2. tedna spremljanja dozorevanja grozdja kažejo, da tehnološka dozorelost še ni dosežena, zato se s trgatvijo naj ne hiti. Skupne kisline so še visoke in pH vrednosti nizke, kar predstavlja dobro izhodišče za nadaljnje dozorevanje grozdja.

Ob tem naj opozorimo, da je potrebno spremljati dozorevanje grozdja v svojem vinogradu (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje), saj so rezultati opravljenih meritev merodajni le za vzorčne vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno. Le na ta način lahko določimo optimalni rok trgatve glede na zelen karakter pridelanega vina.

Z namenom doseganja čim višje kakovosti vina je potrebno prizadeto, neobarvano grozdja, uvele, suhe dele grozdja in tudi grozde, ki so poškodovani od bolezni, insektov ali fizioloških motenj odstraniti v čim večjem možnem obsegu. **Upoštevajte karenci uporabljenih botriticidov (čas od uporabe botriticida do trgatve) v izogib težavam s fermentacijo.**

Na trgatve se je potrebno temeljito pripraviti in upoštevati dejstva, kot so visok nivo higiene, natančno odbiranje v primeru poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla v začetku tehnološkega procesa (razsluzenje, drozganje), uporaba dobro pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in uporaba hrane za kvasovke.

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 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, gozdarstvo in prehrano.

Grozdje, namenjeno pridelavi v vrhunsko vino, mora ob trgatvi dosežati 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 trgatve 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.