

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

VINORODN OKOLIŠ BELAKRAJINA

3. VZORČENJE 6.09.2021

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	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	214	119	82	19,3	12,8	2,85	8,8	6,4	64
2	Beli pinot	Semič	zdravo	167	81	86	20,3	9,1	3,10	8,6	3,4	95
3	Chardonnay	Doblička gora	zdravo, posledice pozebe	184	91	81	19,4	12,8	2,92	8,7	7,1	63
4	Chardonnay	Drasiči - Lazec	zdravo, posledice pozebe	185	94	86	20,4	11,9	2,92	8,9	5,6	72
5	Chardonnay	Kot	zdravo, posledice pozebe	168	84	88	20,6	11,8	2,97	9,5	5,5	75
6	Chardonnay	Stražnji vrh	zdravo, posledice pozebe	200	108	87	20,4	11,3	3,02	8,5	5,8	77
7	Chardonnay	Vidošiči	zdravo	177	90	92	21,7	10,4	3,05	8,6	4,8	88
8	Gamay	Organj dol	zdravo	198	105	85	20,3	13,2	2,81	9,8	6,2	65
9	Gamay	Vinomer	zdravo	218	129	82	19,5	12,7	2,81	9,7	5,7	64
10	Kerner	Kot	zdravo	224	111	82	19,2	11,0	3,01	8,0	5,8	74
11	Kerner	Timovec	zdravo, posledice pozebe	216	106	80	18,9	13,1	2,85	9,3	6,5	61
12	Kraljevina	Drasiči - Zavrh	zdravo	219	114	77	18,1	10,0	2,97	8,1	4,1	77
13	Kraljevina	Kot	zdravo, posledice pozebe	248	134	73	17,3	10,1	3,03	7,6	5,2	72
14	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravo, posledice pozebe	211	102	73	17,3	9,0	3,08	7,6	4,1	81
15	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	196	102	67	15,7	10,7	2,91	8,2	4,9	63
16	Laški rizling	Boldraž	zdravo	166	84	76	18,0	12,1	2,85	8,8	5,5	63
17	Laški rizling	Doblička gora	zdravo, posledice pozebe	147	75	83	19,7	10,7	3,01	9,7	3,7	77
18	Laški rizling	Kot	zdravo	159	80	86	20,4	9,7	3,01	9,1	3,4	88
19	Laški rizling	Stražnji vrh	zdravo	190	110	81	19,2	11,0	2,96	9,2	4,8	74
20	Laški rizling	Vidošiči	zdravo	139	81	82	19,3	9,8	3,02	8,8	3,7	84
21	Modra frankinja	Drasiči - Nova gora	zdravo	250	136	80	18,9	12,5	2,90	10,2	5,8	64
22	Modra frankinja	Kot	zdravo, posledice pozebe	228	120	83	19,6	13,0	2,93	9,5	6,9	64
23	Modra frankinja	Lokvica	zdravo, posledice pozebe	230	120	83	19,8	10,9	2,96	8,8	4,7	76
24	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo, posledice pozebe	240	120	83	19,6	10,4	3,08	8,9	5,0	80
25	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	196	94	85	20,2	10,6	2,97	9,8	3,8	80
26	Modri pinot	Vavpča vas	zdravo, posledice pozebe	242	134	84	19,8	13,0	2,92	8,7	7,5	64
27	Modri pinot	Vidošiči	zdravo	191	109	86	20,4	12,4	2,91	8,8	6,6	69
28	Portugalka	Ručetna gora	zdravo, posledice pozebe	236	130	78	18,5	9,8	3,10	6,8	5,9	80
29	Portugalka	Vidošiči	zdravo	255	152	77	18,3	8,0	3,12	5,6	4,7	96
30	Rumeni muškatac	Stražnji vrh	zdravo, posledice pozebe	293	151	83	19,6	9,3	3,20	6,9	5,6	89
31	Rumeni muškatac	Vidošiči	zdravo	208	110	80	18,9	11,4	2,99	7,7	6,4	70
32	Sauvignon	Drasiči - Babna gora	zdravo	151	70	90	21,3	13,0	2,81	10,5	5,4	69
33	Sauvignon	Barčice	zdravo	176	79	90	21,2	13,2	2,81	10,1	5,9	68
34	Sauvignon	Kot	zdravo, posledice pozebe	163	79	91	21,5	10,8	3,07	9,1	5,3	84
35	Sauvignon	Stražnji vrh	zdravo, posledice pozebe	190	96	83	19,7	13,5	2,90	9,2	7,8	62
36	Sauvignon	Vidošiči	zdravo	182	89	84	19,8	13,3	2,80	9,6	6,5	63
37	Šentlavenka	Vidošiči	zdravo	201	110	76	18,2	12,0	2,92	8,1	6,8	64
38	Zeleni silvanec	Radovica	posledice pozebe, poškodbe od cidija	228	109	86	20,4	13,2	2,85	9,9	6,2	65
39	Zeleni silvanec	Vidošiči	zdravo	200	82	80	19,0	13,0	2,84	9,2	6,4	62

Podatki tretjega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2021 v zgornji tabeli kažejo na pospešeno dozorevanje grozdja v primerjavi s prejšnjim tednom. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 9°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala le za 1,4 g/L in pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,09. Visoke dnevne temperature vplivajo na hitro rast sladkorja, hladne noči pa na zelo upočasnjen padec skupnih kislin.

Kljub relativno višjim sladkorjem pri določenih sortah svetujemo, da se za čas trgatve poleg sladkorne stopnje odločamo tudi na osnovi vsebnosti kislin in pH vrednosti. Odvisno od tipa vina, ki ga želimo pridelati, svetujemo, da se s trgatvijo še počaka, v kolikor to dopušča zdravstveno stanje grozdja.

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 higijene, natančno odbiranje poškodovanega ali nagnitega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla, dobro pripravljene kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in hrane za kvasovke so dejstva, ki jih je potrebno upoštevati pri predelavi nagnitega in poškodovanega grozdja. V takih primerih svetujemo ostro 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. Primerna je 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 12,0 vol.% (v povprečju največ 87,6°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 trgatev 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.