

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2021

VINORODNO OKOLIŠ BELA KRAJINA

5. VZORČENJE 20.09.2021

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. kisljine (g/L)	pH	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Kraljevina	Radovica	zdravc	225	129	80	19,0	9,1	3,09	8,0	3,4	88
2	Kraljevina	Stražnji vrh	začetek gnitja	212	121	77	18,1	7,5	3,23	6,9	3,4	103
3	Kraljevina	Vidosiči	zdravc	196	110	78	18,4	7,7	3,16	7,4	2,7	102
4	Laški rizling	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	167	80	85	20,1	9,1	3,05	8,5	3,1	94
5	Laški rizling	Kot	zdravc posledice pozebe	165	89	91	21,4	7,4	3,27	8,0	2,5	124
6	Laški rizling	Stražnji vrh	zdravc posledice pozebe	184	110	83	19,6	8,1	3,18	8,2	2,9	103
7	Laški rizling	Vidosiči	zdravc	134	66	94	22,2	8,7	3,15	9,2	2,3	108
8	Modra frankinja	Drašiči - Nva gora	zdravc	247	140	88	20,7	9,7	3,10	9,2	3,9	91
9	Modra frankinja	Kot	zdravc posledice pozebe	233	121	89	21,0	9,9	3,15	9,5	4,2	90
10	Modra frankinja	Lokvica	zdravc	243	122	90	21,3	8,6	3,12	8,7	2,8	105
11	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravc posledice pozebe	219	110	94	22,2	9,3	3,17	9,7	3,2	102
12	Modra frankinja	Vidosiči	zdravc	204	108	90	21,3	8,9	3,12	9,3	2,6	102
13	Renski rizling	Krmačina	zdravc	176	91	83	19,6	12,0	2,87	10,1	4,3	69
14	Renski rizling	Vidosiči	zdravc	162	70	86	20,2	14,6	2,76	11,6	5,7	59
15	Zametovka	Dragontja vas	posledice pozebe, toče	303	190	74	17,4	12,0	2,86	8,7	5,7	62
16	Zametovka	Stražnji vrh	zdravc posledice pozebe	252	150	79	18,8	9,5	3,15	8,0	4,9	83
17	Zametovka	Vavpča vas	zdravc posledice pozebe	282	170	78	18,5	10,6	3,00	8,6	4,7	73
18	Zametovka	Veselica	zdravc posledice pozebe	301	184	80	19,1	10,4	2,99	8,7	4,5	77
19	Zametovka	Vidosiči	zdravc	228	130	84	19,9	8,7	3,13	7,9	3,4	96

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2021 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja nekoliko upočasnil. Zaradi nekaj deževnih dni in nižjih dnevnih temperatur se je trend hitrega naraščanja sladkorne stopnje zelo upočasnil, kisline so se še znižale predvsem na račun jabolčne kisline, pH vrednost je še vedno ugodna. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 1°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1,3 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,09 v primerjavi s preteklim tednom.

Glede na podatke iz zgornje tabele in v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo, da se za vina normalnih trgategv opravi trgategv sort kot so **kraljevina, laški rizling in modra frankinja**.

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 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 kvasne nastavke 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 pooblaščenice organizacije 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 trgategv, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgategv pri pooblaščenici organizaciji. 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, gozdarstvo in prehrano.

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 trgategv 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.