

## VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ BELAKRAJINA

## 5. VZORČENJE 18.09.2023

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	Kraljevina	Boldraž	posamezna mesta gnilobe	255	144	78	19,0	7,6	3,12	7,4	2,5	103
2	Kraljevina	Drašč - Zavrh	zdravo	228	118	80	19,2	7,7	3,10	7,6	2,4	103
3	Kraljevina	Kot	posledice poškodb od toče	183	110	76	18,4	6,5	3,17	6,5	2,0	118
4	Kraljevina	Stražnji vrh	zdravo	185	116	80	19,2	6,2	3,24	6,6	2,1	128
5	Kraljevina	Vidošča	zdravo	187	118	76	18,5	7,5	3,11	7,3	2,4	101
6	Laški nizing	Boldraž	zdravo	167	86	86	20,6	7,7	3,14	8,0	2,3	112
7	Laški nizing	Doblička gora	zdravo	140	66	79	19,2	6,7	3,21	8,0	1,8	118
8	Laški nizing	Kot	posledice poškodb od toče, gnitje	164	100	82	19,6	7,5	3,20	7,8	2,6	110
9	Laški nizing	Stražnji vrh	zdravo	167	86	89	21,4	7,7	3,15	8,5	2,0	116
10	Laški nizing	Vinomer	posamezna mesta gnilobe	166	102	92	22,2	6,6	3,27	7,6	2,0	139
11	Modra frankinja	Drašč - Nova gora	mušice	222	112	87	20,9	8,2	3,16	9,1	2,5	106
12	Modra frankinja	Kot	posledice poškodb od toče	209	100	77	18,8	9,8	3,10	9,2	3,5	79
13	Modra frankinja	Lokvica	mušice	198	98	84	20,0	8,2	3,14	8,1	2,8	102
14	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	219	104	83	19,9	7,8	3,26	8,8	2,6	107
15	Modra frankinja	Vidošča	zdravo	194	114	88	21,0	8,5	3,11	9,2	2,3	104
16	Renski nizing	Krmačina	zdravo	162	78	80	19,2	9,6	2,98	9,3	2,7	83
17	Renski nizing	Vidošča	zdravo	156	86	90	21,6	10,8	2,94	10,0	3,0	84
18	Želeni silvanec	Radovica	zdravo	224	84	86	20,6	8,6	3,08	8,9	2,6	100
19	Želeni silvanec	Vidošča	zdravo	171	86	102	24,0	8,8	3,11	8,8	2,7	115
20	Žametovka	Dragomlja vas	zdravo	263	150	72	17,6	9,9	2,98	8,3	3,8	73
21	Žametovka	Stražnji vrh	neenakomerno zorenje	228	128	65	16,0	7,8	3,12	8,0	2,8	83
22	Žametovka	Vavpča vas	posledice poškodb od toče	283	142	78	18,9	8,6	3,10	8,1	3,1	91
23	Žametovka	Veselica	zdravo	235	118	74	18,0	8,5	3,06	7,8	3,0	87
24	Žametovka	Vidošča	zdravo	210	138	82	19,8	7,7	3,11	7,6	2,5	107

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2023 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja nekoliko upočasnil. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 2,5°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 1,5 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,08 v primerjavi s preteklim tednom.

V odvisnosti od sorte, lege, stopnje zrelosti se zdravstveno stanje grozdja slabša, na kar moramo biti pozorni (mušice).

Zaradi zgoraj navedenih dejstev, v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo, da se za vina normalnih trgategv opravi trgategv sort kot je **zeleni silvanec**, **laški rizling**, odvisno od lege in predvsem zdravstvenega stanja tudi sorte **kraljevina** 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, 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 SO<sub>2</sub>/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.

**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 12,5 vol.% (v povprečju največ 90,9°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 pooblaščen 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 pooblaščen 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 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 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.