

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ: **BIŽELJSKO - SREMČ**

5. VZORČENJE 18.09.2023

Zap. št.	Sorta	Legra	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refraktrometrom (°C _e)	sladkor z refraktrometrom (°Brix)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	vinška kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Chardonnay	Biželjsko - Drenovec	zdravo (pod mrežo)	192	118	87	20,9	9,9	3,09	7,8	4,2	88
2	Chardonnay	Bučerca	močne poškodbe od toče, peronospora	120	48	78	19,0	11,8	2,93	8,8	4,9	66
3	Chardonnay	Sremič	posledice poškodb od toče, peronospora	138	60	84	20,2	9,5	3,12	8,7	3,7	88
4	Chardonnay	Sromlje	močne poškodbe od toče	144	75	92	22,0	8,5	3,17	8,4	2,8	108
5	Kemer	Sromlje	posledice poškodb od toče	214	112	89	21,4	7,5	3,20	8,4	2,3	118
6	Kemer	Sremič - Zbde	zelo močne poškodbe od toče, peronospora	191	94	88	21,0	8,8	3,19	8,7	3,5	100
7	Kraljevina	Bučerca - Kremen	posledice poškodb od toče, peronospora	181	90	94	22,4	7,4	3,24	8,3	2,4	127
8	Kraljevina	Biželjsko - Orešje	posledice poškodb od toče	159	94	80	19,3	10,0	3,04	7,8	4,1	80
9	Laški rizling	Biželjsko - Orešje	gnitje	181	106	90	21,6	7,5	3,22	7,5	2,9	120
10	Laški rizling	Pišce - Podgorje	gnitje	173	90	78	19,0	7,7	3,17	8,0	2,7	101
11	Laški rizling	Podvrh	posledice poškodb od toče	164	96	85	20,4	8,7	3,08	7,5	3,2	98
12	Laški rizling	Sremič	močne poškodbe od toče	123	60	90	21,6	8,7	3,11	8,5	2,7	104
13	Laški rizling	Sremič - Zbde	močne poškodbe od toče, peronospora	149	74	90	21,6	7,2	3,26	7,7	2,9	124
14	Modra frankinja	Biželjsko - Drenovec	močne poškodbe od toče	197	110	83	20,0	9,1	3,06	8,6	2,9	92
15	Modra frankinja	Biželjsko - Vitna vas	posledice poškodb od toče	184	80	79	19,1	10,3	3,03	9,5	3,7	76
16	Modra frankinja	Podvrh	posledice poškodb od toče	167	76	83	20,0	7,9	3,13	7,4	2,7	105
17	Modra frankinja	Sremič	posledice poškodb od toče	152	68	90	21,6	9,5	3,08	9,1	3,1	95
18	Modra frankinja	Sremič - Zbde	močne poškodbe od toče, peronospora	196	96	79	19,2	9,2	3,10	8,8	3,5	86
19	Renski rizling	Biželjsko - Orešje	posledice poškodb od toče	166	80	87	20,9	10,5	3,01	9,5	3,4	83
20	Renski rizling	Bučerca	močne poškodbe od toče	125	64	78	18,9	12,6	2,84	9,5	4,9	62
21	Rumeni muškati	Biželjsko - Janeževa gorca	posledice poškodb od toče	239	98	78	19,0	8,5	3,21	6,3	4,3	91
22	Rumeni muškati	Bučerca	posledice poškodb od toče, peronospora, gnitje	258	116	78	19,0	7,5	3,23	6,6	3,5	104
23	Rumeni plavec	Biželjsko - Drenovec	zdravo (pod mrežo)	225	140	75	18,2	11,6	2,92	7,7	5,2	65
24	Rumeni plavec	Biželjsko - Janeževa gorca	posledice poškodb od toče	194	96	74	18,0	11,4	2,96	8,4	4,9	65
25	Rumeni plavec	Biželjsko - Vitna vas	posledice poškodb od toče	245	124	78	19,0	13,5	2,85	8,6	6,2	58
26	Rumeni plavec	Bučerca	rahle poškodbe od toče	177	94	89	21,4	9,7	3,05	8,6	3,5	91
27	Sauvignon	Biželjsko - Orešje	posledice poškodb od toče	165	86	95	22,6	10,1	3,07	9,3	3,7	94
28	Sauvignon	Bučerca	močne poškodbe od toče, peronospora	139	62	94	22,4	11,7	2,94	9,9	4,4	80
29	Sauvignon	Sremič	posledice poškodb od toče	134	60	97	23,0	10,2	3,04	9,4	3,4	95
30	Šipon	Biželjsko - Orešje	gnitje	221	136	75	18,2	10,1	3,08	8,4	4,2	74
31	Zeleni silvanec	Biželjsko - Janeževa gorca	začetek gnitja	210	70	80	19,3	8,7	3,22	8,0	4,1	92
32	Zeleni silvanec	Sremič	močne poškodbe od toče, peronospora	171	70	88	21,2	8,0	3,27	8,5	3,2	110
33	Žametovka	Biželjsko - Drenovec	neenakomerno dozorevanje	243	136	71	17,2	8,2	3,09	7,4	3,2	87
34	Žametovka	Biželjsko - Vitna vas	posledice poškodb od toče, neenakomerno dozorevanje	251	132	73	17,6	9,5	3,04	8,2	3,8	77
35	Žametovka	Podvrh	posledice poškodb od toče	267	115	75	18,2	10,5	2,96	7,4	4,5	71
36	Žametovka	Sremič - Zbde	posledice poškodb od toče	243	112	65	16,0	9,1	3,06	7,9	3,9	71

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2023 v zgornji tabeli kažejo na umirjeno hitrost dozorevanja grozdja. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 4,2°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla za cca 0,5 g/L in pH vrednost pa se je zvišala za 0,07 v primerjavi s preteklim tednom.

V odvisnosti od sorte, lege, stopnje zrelosti se je začelo zdravstveno stanje grozdja slabšati, na kar moramo biti pozorni.

Zaradi zgoraj navedenih dejstev, v odvisnosti od lege ter zdravstvenega stanja grozdja svetujemo, da se za vina normalnih trgateg opravil sort kot je **chardonnay**, **kerner**, **kraljevina**, **laški rizling**, **rumeni muškati** in **zeleni silvanec**.

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 higiene, 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 dc 1,4 dl 5-6% raztopine žveplaste kisline na 100 l (70 mg SO₂/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 beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj. Vino rdeči bizeljčan PTP ima lahko največ 12,0 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 87,7 °Oe sladkorja), vino beli bizeljčan PTP pa največ 12,5 % vol. dejanskega alkohola (v povprečju največ 90,9 °Oe sladkorja). Skupna kislina je med 6,0 in 8,0 g/L. Da ne bi prišlo do prekoračitve vsebnosti dejanskega alkohola, je potrebno trgateg sort, ki predstavljajo največji delež v vinih beli bizeljčan PTP in rdeči bizeljčan PTP, načrtovati takoj, ko doseže grozdje po vsebnosti sladkorja tehnološko zrelost. Po Pravilniku o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – bizeljčan (Uradni list RS, št. 22/09 in 59/09) mora biti za vino rdeči bizeljčan PTP in vino beli bizeljčan PTP minimalna povprečna sladkorna stopnja za posamezne vinske sorte grozdja sledeča:

- Žametovka: 149,2 g/l oz. 67 °Oe,
- Rumeni plavec in Kraljevina: 157 g/l oz. 70 °Oe,
- Laški rizling: 169,8 g/l oz. 75 °Oe,
- Sauvignon, Beli pinot, Chardonnay, Modra frankinja, Modri pinot: 182,6 g/l oz. 80 °Oe.

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