

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ DOLENJSKA

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 | Kerner | Pleterski hrib | posamezne jagode izpite od insektov | 211 | 116 | 85 | 20,3 | 7,8 | 3,13 | 8,4 | 2,1 | 110 |
| 2 | Kraljevina | Koritno - Kip | posledice boškodb od toče | 226 | 128 | 80 | 19,3 | 8,0 | 3,16 | 6,9 | 3,2 | 101 |
| 3 | Kraljevina | Veliki Trn | gnitje | 175 | 98 | 82 | 19,9 | 7,6 | 3,18 | 8,0 | 2,3 | 108 |
| 4 | Laški rizling | Gadova peč - Stari grad | posledice boškodb od toče | 150 | 76 | 93 | 22,2 | 7,0 | 3,27 | 7,4 | 2,6 | 132 |
| 5 | Laški rizling | Koritno - Kip | posledice boškodb od toče | 155 | 84 | 86 | 20,6 | 8,7 | 3,09 | 7,9 | 3,1 | 99 |
| 6 | Laški rizling | Malkovec | posledice boškodb od toče | 133 | 70 | 68 | 16,6 | 11,9 | 2,89 | 9,2 | 4,8 | 57 |
| 7 | Laški rizling | Pleterski hrib | zdravo | 149 | 78 | 84 | 20,1 | 7,1 | 3,11 | 7,7 | 1,7 | 119 |
| 8 | Laški rizling | Stara gora | začetek gnitja | 164 | 100 | 78 | 18,7 | 8,7 | 3,07 | 8,0 | 2,9 | 90 |
| 9 | Laški rizling | Trška gora - Ratajka | zdravo | 185 | 104 | 73 | 17,6 | 8,5 | 3,05 | 7,9 | 2,9 | 86 |
| 10 | Laški rizling | Veliki Trn | gnitje | 166 | 100 | 83 | 20,0 | 7,7 | 3,18 | 8,2 | 2,6 | 108 |
| 11 | Modra frankinja | Gadova Peč | posledice boškodb od toče | 186 | 92 | 88 | 21,2 | 10,0 | 3,04 | 9,8 | 3,0 | 88 |
| 12 | Modra frankinja | Koritno - Kip | posledice boškodb od toče | 208 | 108 | 85 | 20,4 | 9,5 | 3,06 | 9,2 | 3,0 | 89 |
| 13 | Modra frankinja | Malkovec | posledice boškodb od toče | 167 | 82 | 75 | 18,1 | 9,0 | 3,12 | 8,7 | 3,3 | 84 |
| 14 | Modra frankinja | Pleterski hrib | zdravo | 215 | 114 | 81 | 19,4 | 8,1 | 3,09 | 8,5 | 2,2 | 100 |
| 15 | Modra frankinja | Trška gora - Razbore | zdravo | 189 | 98 | 89 | 21,2 | 8,2 | 3,10 | 9,2 | 1,9 | 109 |
| 16 | Modra frankinja | Veliki Trn | zdravo | 216 | 120 | 82 | 19,9 | 9,2 | 3,08 | 9,4 | 2,8 | 89 |
| 17 | Modra frankinja | Zadruga | zdravo | 177 | 74 | 84 | 20,3 | 10,0 | 3,01 | 9,3 | 3,0 | 84 |
| 18 | Rumeni plavec | Mohor | zdravo | 226 | 126 | 85 | 20,3 | 11,0 | 2,90 | 8,4 | 4,1 | 77 |
| 19 | Sauvignon | Vitovec | zdravo | 176 | 90 | 91 | 21,8 | 10,3 | 3,05 | 8,6 | 4,3 | 88 |
| 20 | Zeleni silvanec | Nemška vas | posamezna mesta gnilobe | 253 | 140 | 92 | 22,0 | 8,9 | 3,14 | 8,1 | 3,6 | 103 |
| 21 | Zeleni silvanec | Zadruga | posamezna mesta gnilobe | 186 | 88 | 85 | 20,4 | 10,8 | 2,95 | 9,3 | 3,7 | 79 |
| 22 | Zametovka | Gadova Peč | posledice boškodb od toče | 264 | 156 | 73 | 17,9 | 8,6 | 3,05 | 8,1 | 2,9 | 85 |
| 23 | Zametovka | Koritno - Kip | posledice boškodb od toče | 268 | 138 | 75 | 18,1 | 9,2 | 3,03 | 7,8 | 3,5 | 81 |
| 24 | Zametovka | Malkovec | posledice boškodb od toče | 270 | 140 | 66 | 16,2 | 10,9 | 2,95 | 8,0 | 4,9 | 60 |
| 25 | Zametovka | Veliki Trn | zdravo | 240 | 156 | 70 | 17,1 | 9,7 | 2,97 | 8,3 | 3,6 | 72 |
| 26 | Zametovka | Pleterski hrib | zdravo | 232 | 130 | 70 | 16,9 | 6,9 | 3,10 | 6,8 | 2,2 | 101 |
| 27 | Zametovka | Trška gora - Ratajka | zdravo | 281 | 154 | 63 | 15,3 | 10,5 | 2,89 | 8,2 | 4,0 | 60 |
| 28 | Zametovka | Zadruga | zdravo | 202 | 88 | 68 | 16,6 | 11,4 | 2,88 | 8,2 | 4,6 | 60 |

Podatki petega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2023 v zgornji tabeli kažejo, da se je trend dozorevanja grozdja nekoliko upočasn timer. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca. 4°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin je padla le za cca 0,9 g/L (vendar predvsem na račun padca jabolčne kisline) in pH vrednost pa se je zvišala za 0,07 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 trgateg opraviti trgateg sort kot je **kerner, sauvignon, zeleni silvanec, kraljevina**, odvisno od lege in predvsem zdravstvenega stanja tudi sorte **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 trgateg.

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 kvasnega nastavka 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 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.

Pri pridelavi vina **cviček ptp** naj bodo pridelovalci pozorni na višino sladkornih stopenj posameznih sort ter na vsebnost skupnih kislin. Vino cviček ptp ima lahko največ 10,0 vol.% alkohola (v povprečju največ 74,5°Oe) in najmanj 5,5 g/L skupnih kislin.

V primeru, ko želi pridelovalec pridelati vino z označbo vrhunsko vino ZGP, mora predhodno pridobiti mnenje pooblašene 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 trgateg, dva dni pred trgatvijo pa tudi prijavo roka trgateg pri pooblašeni organizaciji. Le-ta nato v dveh dneh po prijavi termina trgateg 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 trgateg 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.