

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ BELAKRAJINA

6. VZORČENJE 25.09.2023

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. kisl.ine (g/L)	pH	vin.ka kislina (g/L)	jabl.čna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Kraljevina	Ebdraž	gnitje	245	150	78	18,8	6,7	3,17	6,9	2,0	117
2	Kraljevina	Drašiči - Zavrh	posamezna mesta gnilobe	240	136	80	19,2	6,6	3,18	7,0	2,0	120
3	Kraljevina	Kot	posledice toče, gnitje	192	92	80	19,2	6,5	3,18	6,7	2,0	124
4	Kraljevina	Vidošiči	zdravo	204	120	80	19,2	6,7	3,18	7,2	2,0	119
5	Modra frankinja	Kot	posledice toče, gnitje	2223	120	81	19,4	8,9	3,12	9,0	2,9	91
6	Modra frankinja	Lokvica	zdravo	199	104	82	19,8	7,3	3,18	7,6	2,3	112
7	Modra frankinja	Stražnji vrh	zdravo	215	116	85	20,4	7,5	3,25	8,2	2,6	114
8	Modra frankinja	Vidošiči	zdravo	195	94	92	22,0	8,7	3,09	9,6	2,1	106
9	Renski rizling	Krmačina	posamezna mesta gnilobe	170	82	80	19,2	8,7	3,04	8,7	2,3	92
10	Renski rizling	Vidošiči	začetek gnitja	152	74	85	20,4	9,8	2,99	9,6	2,7	87
11	Žametovka	Dragonja vas	zdravo	267	166	73	17,8	8,6	3,02	7,7	2,9	85
12	Žametovka	Stražnji vrh	zdravo	242	142	68	16,7	8,2	3,10	7,8	3,1	83
13	Žametovka	Vavpča vas	posledice toče	275	144	78	18,8	7,9	3,10	7,7	2,7	98
14	Žametovka	Veselica	zdravo	238	126	72	17,5	7,1	3,12	7,2	2,2	102
15	Žametovka	Vidošiči	zdravo	204	112	81	19,5	7,0	3,16	7,3	2,1	116

Podatki šestega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2023 v zgornji tabeli kažejo na zelo upočasnjeno dozorevanje, predvsem zaradi deževja v zadnjih dneh. Vsebnost sladkorja je v povprečju narasla za 0,8°Oe, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 0,7 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,03 v primerjavi s preteklim tednom.

Glede na podatke iz zgornje tabele, predvsem kjer se je začelo zdravstveno stanje slabšati, svetujemo trgateg sort **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 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 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.

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 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 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 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.