

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ BIZELJSKO - SREMČ

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. kisline (g/L)	pH	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Modra frankinja	Bizeljsko - Drenovec	posledice poškodb od toče, propadanje	197	104	84	20,0	9,0	3,14	8,9	2,9	93
2	Modra frankinja	Bizeljsko - Vitna vas	posledice poškodb od toče, propadanje	206	106	78	18,8	9,9	3,04	9,3	3,2	79
3	Modra frankinja	Sremič	posledice poškodb od toče	147	62	82	19,7	9,4	3,07	8,9	3,0	87
4	Modra frankinja	Sremič - Zidole	močne poškodbe od toče, peronospora	194	106	74	18,0	8,4	3,15	8,3	2,9	88
5	Renski rizling	Bučerca	močne poškodbe od toče, peronospora	117	70	82	19,6	9,7	3,03	8,4	3,4	85
6	Rumeni plavec	Bizeljsko - Drenovec	zdravo (pod mrežo)	238	132	75	18,2	11,3	2,97	7,7	5,0	66
7	Rumeni plavec	Bizeljsko - Janeževa gorca	posledice poškodb od toče, propadanje	209	120	72	17,6	10,9	3,04	7,8	4,8	66
8	Rumeni plavec	Bizeljsko - Vitna vas	posledice poškodb od toče, propadanje	233	130	78	18,9	10,4	3,03	7,7	4,2	75
9	Rumeni plavec	Bučerca	posledice poškodb od toče, peronospora	167	96	92	22,0	7,8	3,18	7,6	2,6	118
10	Žametovka	Bizeljsko - Drenovec	posledice poškodb od toče, neenakomerno dozorevanje	228	126	73	17,8	7,7	3,13	7,3	2,7	95
11	Žametovka	Bizeljsko - Vitna vas	posledice poškodb od toče, neenakomerno dozorevanje	252	130	73	17,8	8,9	3,06	8,0	3,1	82
12	Žametovka	Podvrh	posledice poškodb od toče	254	156	76	18,4	8,4	3,09	6,6	3,5	91
13	Žametovka	Sremič - Zidole	posledice poškodb od toče, peronospora	225	128	67	16,3	8,7	3,08	7,9	3,3	77

Podatki šestega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2023 v zgornji tabeli kažejo na zelo upočasnjeno dozorevanje, predvsem zaradi deževja v zadnjem tednu spremljanja dozorevanja grozdja. Vsebnost sladkorja se je zvišala v povprečju za cca 0,2°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 1,1 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,07.

Glede na podatke iz zgornje tabele, svetujemo, da se s trgatvijo sort, ki jih še spremljamo, počaka, v kolikor zdravstveno stanje grozdja dopušča in v odvisnosti od tipa vina.

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 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.

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 trgatev 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 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 vrhunskega vina posebne kakovosti mora biti prisotna žlahtna gniloba. Sladkorne stopnje tega grozdja v vinogradu pa morajo biti najmanj:

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