

VINORODNA DEŽELA POSAVJE - TRGATEV 2023

VINORODN OKOLIŠ DOLENJSKA

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)	jabučna kislina (g/L)	indeks zorenja
1	Laški rizling	Koritno - Kip	posledice poškodb od toče	149	88	87	20,8	8,3	3,12	7,6	2,9	105
2	Laški rizling	Pleterski hrib	zdravo	148	84	85	20,4	6,7	3,22	7,2	1,8	128
3	Laški rizling	Stara gora	gnitje	164	90	78	19,0	7,7	3,14	7,2	2,7	102
4	Laški rizling	Trška gora - Ratajka	začetek gnitja	189	118	75	18,1	6,8	3,19	7,0	2,5	110
5	Modra frankinja	Koritno - Kip	posledice poškodb od toče	201	108	83	20,0	9,2	3,09	8,6	3,1	90
6	Modra frankinja	Malkovec	posledice poškodb od toče	177	96	76	18,3	9,0	3,12	7,8	3,6	84
7	Modra frankinja	Pleterski hrib	zdravo	212	108	84	20,3	8,0	3,18	8,4	2,3	106
8	Modra frankinja	Veliki Tim	začetek gnitja	225	124	83	20,0	8,5	3,14	8,7	2,5	98
9	Rumeni plavec	Mohor	zdravo	246	142	88	21,2	10,2	3,01	10,0	3,9	86
10	Zametovka	Gadova Peč	posledice poškodb od toče	252	160	70	17,1	7,8	3,10	7,0	2,8	90
11	Zametovka	Koritno - Kip	posledice poškodb od toče	234	146	75	18,1	9,0	3,05	7,3	3,5	83
12	Zametovka	Malkovec	posledice poškodb od toče	277	178	64	15,8	10,3	2,99	6,9	4,8	62
13	Zametovka	Pleterski hrib	zdravo	235	136	69	16,8	7,5	3,08	7,1	2,5	92
14	Zametovka	Trška gora - Ratajka	začetek gnitja	289	184	63	15,5	8,9	2,99	7,2	3,4	71
15	Zametovka	Veliki Tim	zdravo	244	142	74	18,0	7,6	3,11	7,1	2,7	97
16	Zametovka	Zadraga	zdravo	220	134	66	16,1	10,0	2,96	6,9	4,3	66

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. 0,4°Oe glede na prejšnji teden, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 0,7 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,07 v primerjavi s preteklim tednom.

Glede na podatke iz zgornje tabele, predvsem kjer se je začelo zdravstveno stanje slabšati, svetujemo trgategv sort **laški rizling, rumeni plavec 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 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 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 trgategv 91°Oe,
- izbor 102°Oe,
- jagodni izbor 127°Oe,
- ledeno vino 127°Oe v moštu in
- suhi jagodni izbor 154°Oe.