

7. VZORČENJE 02.10.2023

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	Zametovka	Gadova Peč	posledice toče, čebele	238	156	71	17,3	8,1	3,08	7,2	2,9	88
2	Zametovka	Koritno	posledice toče, čebele	247	146	75	18,2	8,2	3,11	7,4	2,9	92
3	Zametovka	Malkovec	posledice toče	259	156	65	16,0	11,0	2,98	7,5	5,0	59
4	Zametovka	Pleterski hrib	zdravo	230	162	70	17,2	6,5	3,15	6,5	2,1	109
5	Zametovka	Veliki Tim	posamezna mesta gnitlobe	233	140	70	17,0	7,6	3,10	7,2	2,5	92
6	Zametovka	Trška gora - Ratajka	začetek gnitja, insekti	286	182	68	16,5	8,9	3,02	7,5	3,3	76

Podatki sedmega tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2023 v zgornji tabeli kažejo ponovno na zelo upočasnjeno dozorevanje. Vsebnost sladkorja je v povprečju narasla za 0,7°Oe, vsebnost skupnih kislin se je v povprečju znižala za 0,1 g/L, pH vrednost se je povišala v povprečju za 0,02 v primerjavi s preteklim tednom.

V primerjavi s preteklim tednom se je zdravstveno stanje grozdja še poslabšalo.

Glede na podatke iz zgornje tabele, predvsem pa zaradi slabšega zdravstvenega stanja svetujemo trgatev sorte **žametovka**.

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 higijene, 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.

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.

Pridelovalec, ki namerava obogatiti več kot 10.000 l pridelka (kjer grozdje ni doseglo tehnološke dozorelosti), mora pridobiti individualno mnenje o obogatitvi pri pooblašteni organizaciji za spremljanje dozorevanja grozdja na osnovi pisne vloge, v kateri navede doseženo sladkorno stopnjo grozdja ob trgatvi, količino mošta, ki jo namerava obogatiti in številko vpisa pridelovalca v Register pridelovalcev grozdja in vina. Pisna vloga se pošlje na naslov **Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto, Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto** ali po elektronski pošti na naslov **andrej.bajuk@kgzs-zavodnm.si**

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 in okolje.

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

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

S 7. tednom spremljanja dozorevanja grozdja smo tudi zaključili s spremljanjem dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje.

Vsem vinogradnikom in vinarjem želimo uspešno kletarjenje letnika 2023!