



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

**KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO**

Oddelek za kmetijsko svetovanje
Šmihelska cesta 14, 8000 Novo mesto
Tel.: (07) 373-05-70, fax: (07) 373-05-90
E-pošta: tajnistvo@kgzs-zavodnm.si
Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

Novo mesto, 23. 8. 2024

TRGATEV 2024

Trgatev je lepo opravilo, vendar za vinogradnika zelo zahteven in stresen dogodek. Letošnje pridelovalno leto je bilo znova zahtevno. Začelo se je z zgodnjim brstenjem vinske trte in ponekod s spomladansko pozebo, pojavljala so se tudi neurja s točo, ki k sreči niso bila tako obsežna, kot pretekla leta. Nekaj težav je bilo tudi s peronosporo in oidijem. Vremenski pogoji v času cvetenja in zorenja so bili ugodni, zato si lahko obetamo dober vinski letnik. Sladkorne stopnje so zelo obetajoče, skupne kisline še visoke, pH vrednosti pa zmerne, kar predstavlja dobro izhodišče za dozorevanje grozdja in višjo kakovost. Po prvih podatkih meritev smo v prednosti približno 10-14 dni v primerjavi z letnikom 2023.

Grozdje v vinogradih trenutno lepo dozoreva in KGZS - Zavod Novo mesto je kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Posavje 12. avgusta opravil prvo vzorčenje grozdja in ga nadaljuje redno vsak teden. Rezultati meritev so tedensko objavljeni na spletni strani KGZS-Zavoda Novo mesto (www.kmetijskizavod-nm.si).

Sedaj je pravi čas, da vsak vinogradnik redno spremlja dozorevanje grozdja v svojem vinogradu in ugotavlja osnovne parametre kot so: sladkor, skupne kisline, pH in zdravstveno stanje grozdja. Vzorce posamezne sorte grozdja (100 jagod) lahko vinogradnik prinese v Enološki laboratorij KGZ Novo mesto, kjer vam bomo izmerili zelene parametre v grozdju, ki so potrebni za določitev roka trgatve in vam ob tem strokovno svetovali. Le tako se lahko temeljito in natančno pripravimo na prihajajočo trgatev.

Kako pravilno vzamemo vzorec grozdja?

Vzorčimo 100 jagod, odvzetih s 25 trsov in po 50 jagod na levi in 50 na desni strani trsa. Jagode so odvzete po naključnem izboru (na slepo) tako v spodnjem, srednjem in zgornjem delu grozdov. Jagode damo v čisto posodico, na etiketo označimo vse potrebne podatke in jo dostavimo v laboratorij. V laboratoriju jagode najprej stehajo, nato stisnejo in v grozdnem soku določijo sladkor, skupne kisline (možno tudi posamezne kisline), pH in druge sestavine v soku.

Zaradi prizadetosti od peronospore, oidija in toče se lahko rezultati za določeno sorto zelo razlikujejo med vzorčenim vinogradom od posameznega vinograda oz. sorte, v odvisnosti tudi od lege, starosti vinograda, vrste tal,.... Naj omenimo, da je trgatev odločilno in sklepno opravilo vinogradnikov, ko je potrebno vinarjem prepustiti čimbolj zdravo in dozorelo grozdje. V tem obdobju se bliža zadnji čas tudi za zadnje redčenje grozdja. 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 bodisi od bolezni, insektov in fizioloških motenj. Vsi ukrepi, ki pripomorejo k večji higieni in osvetljenosti v coni grozdja, od odstranjevanja starih, suhih rumenih listov do odstranjevanja poškodovanih grozdov, neposredno vplivajo na manjšo okužbo z botritisom in višjo kakovost pridelanega grozdja.

PRIPOROČILA ZA LETNIK 2024

- Temeljni pogoj za zdravo vino je čistoča, vse od trgatve do stekleničenja vina.

Skozi cel proces predelave grozdja, nege mošta in vina moramo zagotavljati dobro higieno. Zato poskrbimo, da dobro očistimo stroje, naprave, prostore in tla (pecljalnik, drozgalnik, vinifikator, stiskalnica, posoda, posoda za grozdje, ...). V kolikor redno ne skrbimo za čistočo, omogoča nehygiena razvoj plesni in škodljivih drobnoživk, kot so **razne bakterije** (ocetno kislinske, masleno kislinske, mlečno kislinske, sluzave) in **divje kvasovke**. Vse te drobnoživke lahko povzročajo pojav bolezni vina, kot je kan, etilacetatni ton, konjski znoj, miševina, vlečljivost in ocetni cik.

Pred trgatvijo preverimo tudi delovanje vse opreme (stiskalnica, črpalke, drozgalnik, mešalnik, hladilne naprave,...). Očistimo tudi zabožčke za prevoz grozdja in vinsko posodo. Poskrbimo, da odstranimo vinski kamen iz plastične posode in nerjaveče pločevine. Odstranimo ga mehanično z izmenično uporabe hladne in vroče vode ali z napravo za pranje z visokim pritiskom. Lahko pa si pomagamo tudi s pomočjo posebnih kemičnih sredstev.

V kolikor so sodi »mokro« konzervirani, iz njih izpraznimo vodno raztopino žveplaste kisline. Nato sod dobro umijemo, da je zadnja voda ob pokušanju neoporečna. Tako je sod pripravljen. V kolikor so sodi konzervirani »na suho« (sežiganje žveplenic), moramo iz sode odstraniti ostanke žvepla in sod dobro oprati, da ne bo napake po suhem lesu. Če imamo možnost napolnimo sod z vodo in po 3-5 dneh je potrebno vodo menjati in še po naslednjih 3-5 dneh postopek ponoviti. Po zadnjem umivanju zopet pokušamo vodo. Če je voda neoporečna, je sod pripravljen.

- Zelo pomembna je hitra pot od vinograda do kleti in hiter začetek predelave. Grozdje pripeljimo v stiskalnico s celimi, nepoškodovanimi jagodami. Poskrbimo, da pravočasno potrgamo toliko grozdja, kolikor ga lahko v primernem času predelamo. Tako so zmanjšane možnosti neželene maceracije, razvoj škodljivih drobnoživk, hlapnih kislin, fenolnih sestavin in oksidacije. Po možnosti trgamo v suhem vremenu.
- Pravilna in pravočasna uporaba enoloških sredstev, ki si jih nabavimo pravočasno pred trgatvijo. Pomembna je **uporaba žvepla** s protimikrobnim in seveda tudi antioksidativnim delovanjem:

Belo grozdje:

drozga in mošt: skupaj **0,6 – 1,2 dl** 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l (30 - 60 mg SO₂/l) drozge ali mošta, kar je predvsem odvisno od zdravstvenega stanja grozdja in ostalih pogojev. **Zdravo grozdje – manjši odmerek, močno gnilo večji odmerek**

Rdeče grozdje, drozga:

skupaj **0,4-0,8 dl** 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l (20 - 40 mg SO₂/l) drozge.

- Uporaba CO₂, suhega ledu, hladilnih komor ali hlajenja drozge, soka pred vrenjem, tudi v primeru flotatorja priporočamo, da je grozdje ohlajeno na temperaturo med 15 in 20 °C,
- **Maceracija drozge belih sort** (samo popolnoma zdravo grozdje): uporaba ustreznega encima. Priporoča se hladna maceracija pri temperaturi okrog 12 °C (boljše še nižja) z dodatkom pektolitičnega encima v času od 2 do 24 ur.
- **Maceracija rdeče drozge:** pri predelavi rdečega grozdja lahko pri maceraciji drozge uporabimo ustreznega encima, glede na tip vina. Glede na zdravstveno stanje grozdja drozgo ustrezno žveplamo in pripravimo kvasni nastavek iz selekcioniranih kvasovk primernih za rdeče grozdje. Kvasovke dodamo z zamikom - **vsaj 1 uro po dodatku žvepla**. Potapljanje klobuka; v burni fermentaciji do 5x na dan. V kolikor tega potapljanja ne opravljamo dovolj pogosto (na 2-3 ure), se na njem lahko razvijejo bakterije, ki povzročijo povišanje hlapnih kislin, očetni cik, etilacetat...

Priprava mošta (predbistrenje)

S tem ukrepom odstranimo iz mošta pred vrenjem:

- ostanke škropiva (pesticidov), zemlje, prahu;
- ostanke kožic, pečk, delčkov pecljevine in pecljičev;
- mnoge druge snovi (oksidacijske snovi, fenole, beljakovine, priokuse...);
- z žveplanjem posežemo v svet drobnoživk, onemogočene so očetno kislinske, mlečno kislinske in maslene kislinske bakterije;
- pozitivno vpliva na: bistrost, barvo, čistost vonja in okusa vina;
- preprečimo možnost nastanka raznih priokusov;
- zmanjšamo možnost tvorbe žveplovodika (H₂S) in s tem napake bekser.

Izvedba samobistrenja ali razsluzenja:

- V kolikor nismo žveplali grozdja ali drozge, žveplamo mošt (glej žveplanje) in takoj dodamo enološka sredstva.
- Poglejmo različne možne kombinacije sredstev (kremenčevega čistila, želatine, PVPP-ja, bentonita). V primeru poškodovanega in gnilega grozdja takoj uporabimo kombinacijo aktivnega oglja in bentonita, čez eno uro pa dodamo še bodisi kombinacijo kremenčevega čistila in želatine ali pripravek kombinacije želatine, PVPP-ja in ribjega mehurja.

Fermentacija

- Po **24 do 36 urah** pretočimo v vrelni posodo in dodamo vrelni nastavek selekcioniranih kvasovk.
- Uporaba selekcioniranih kvasovk in priprava razmnoženega, vitalnega kvasnega nastavka pred dodatkom v mošt ali drozgo,
- Nujna uporaba dušične hrane, zato priporočamo dodatek kompleksne hrane (v 2-3 odmerkih) v mošte med vrenjem. Prvič dodamo **48 ur po začetku** vrenja, **drugi** odmerek na 1/3 fermentacije in **tretji** odmerek, ko dobra polovica sladkorja povre.

- Potek fermentacije pri **belem moštu** od 12 - 16 °C, max. 18 °C, nikakor pa ne več. Temperaturo vzdržujemo s hlajenjem, oroševanjem ali s suhim ledom. **Pri rdeči drozgi** poteka fermentacija za **cviček PTP** od 20-22 °C do 4 dni, za **rdeče zvrsti** do 25 °C; 5-6 dni, za **vrhunska rdeča vina** pa od 27-29 °C (max. 30 °C) pri podaljšani maceraciji.
- Redno organoleptično spremljanje (pokušanje) mošta v vrenju in padanje sladkorja s pomočjo meritev ter takojšnje ukrepanje. Fermentacija naj se zaključi v 14 -21 dneh.

Zaključek fermentacije

Po končanem vrenju moramo opraviti pravočasen prvi pretok mladega vina in ga primerno žveplati. Za čas in način pretoka se odločimo glede na zelen stil in harmoničnost vina. Če je v vinu primerna kislina, opravimo prvi pretok po enem do treh tednih. Poskrbimo, da vina obdržijo svežino, prijetno kislino in čistost v vonju in okusu. Ob pretoku vino tudi primerno žveplamo (odvisno od zdravstvenega stanja mošta, pH, ostanek sladkorja...); od **1,0 – 1,2 dl 5-6 % raztopine žveplaste kisline na 100 l vina** (50 - 60 mg SO₂/l).

Biološki razkis

V kolikor se odločimo za voden biološki razkis mladega vina, opravimo pretok z grobih droži brez žveplanja in s čim manjšim vnosom kisika v vino ter dodatkom mlečnokislinskih bakterij. Pred tem obvezno preverimo parametre vina v zanesljivem laboratoriju (sladkor, kisline, pH, jabolčna kislina). Z žveplanjem počakamo tako dolgo, da biološki razkis poteče do konca. Seveda se priporoča uporaba **kulture selekcioniranih bakterij in stalna kontrola mošta**.

Pomembno!

Vsi pridelovalci, ki obdelujejo 0,1 ha vinograda ali več ali pa tudi manj, če vino tržijo, morajo v register pridelovalcev grozdja in vina redno prijavljati letni pridelek in stanje zalog vin;

- letni pridelek je treba prijaviti na upravni enoti do **20. novembra** vsako leto;
- stanje zalog vina na dan 31.7. je bilo treba prijaviti na upravni enoti do **7. septembra** vsako leto.

**Ivanka BADOVINAC, univ. dipl. inž. agr.,
specialistka za vinarstvo**