

TRGATEV 2012 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ

1. VZORČENJE 20.08.2012

Zap. št.	Sorta	Lega	zdravstveno stanje	masa 100 jagod (g)	volumen soka 100 jagod (mL)	sladkor z refraktometrom (°Oe)	skupne tit. kisline (g/L)	pH	puferna kapaciteta (mmol/L/pH)	vinska kislina (g/L)	jabolčna kislina (g/L)	indeks zorenja IZ
1	Beli pinot	Sremič	zdravo	133,7	86	89	10,0	3,11	71,9	7,0	4,1	89,36
2	Beli pinot	Sromlje	zdravo	144,9	95	78	10,6	2,95	70,7	7,4	4,2	73,31
3	Chardonnay	Oklukova gora	zdravo	135,5	84	87	8,8	3,01	59,7	6,8	2,7	98,42
4	Chardonnay	Orešje - Bizeljsko	zdravo	151,0	96	89	10,6	3,10	89,9	6,9	4,5	84,12
5	Chardonnay	Sremič	zdravo	136,8	80	82	7,9	3,25	58,6	6,4	2,8	103,93
6	Chardonnay	Sremič - Zdole	poškodbe od toče, oidij	148,8	95	67	13,5	2,90	82,6	8,1	6,4	49,63
7	Kerner	Oklukova gora	zdravo	161,1	96	82	9,8	2,92	67,3	7,4	3,5	83,93
8	Kerner	Ravne	zdravo	161,8	106	68	10,3	3,10	70,1	8,1	3,9	65,76
9	Kraljevina	Janeževa gorca	zdravo	166,4	110	76	7,1	3,22	59,1	6,1	2,1	107,19
10	Kraljevina	Sremič	zdravo	141,3	92	71	8,4	3,08	58,9	7,1	2,5	84,93
11	Modri pinot	Boršt - Bizeljsko	zdravo	123,7	76	90	7,0	3,17	66,5	5,8	1,9	127,84
12	Modri pinot	Sremič	posledice suše	115,3	71	84	12,4	2,94	78,7	7,2	5,9	67,58
13	Rizvanec	Oklukova gora	zdravo	166,8	103	75	7,5	3,11	52,4	6,1	2,6	100,54
14	Sauvignon	Ravne	zdravo	142,5	88	75	12,9	2,94	81,9	8,4	5,8	57,96
15	Sivi pinot	Oklukova gora	zdravo	117,1	70	81	8,8	2,95	58,6	7,0	3,0	92,05
16	Sivi pinot	Vrhovnica - Bizeljsko	zdravo	116,4	74	87	8,9	3,07	63,0	6,4	2,9	97,32

Podatki 1. tedna spremljanja dozorevanja grozdja letnika 2012 v zgornji tabeli kažejo na intenzivno dozorevanje grozdja, nekako primerljivo z letnikom 2011, kar trenutno daje, zlasti ob nadaljevanju lepega vremena, obete za ponoven dober vinski letnik. Sladkorna stopnja v grozdu intenzivno narašča, nižja se vsebnost skupnih kislin, temu primerno se dviguje tudi pH vrednost grozdnega soka. Stopnja dozorelosti grozdja je v tem trenutku primerljiva oziroma celo nekoliko višja od stopnje dozorelosti grozdja v enakem lanskem časovnem obdobju. Naj opozorimo, da so rezultati opravljenih meritev merodajni za vzorčene vinograde in jih ne smemo vzeti na splošno, zato naj spomnimo, da je potrebno v vsakem vinogradu posebej spremljati dozorevanje grozdja (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje) in določiti optimalni rok trgatve za posamezno sorto. Zgornji rezultati so nam lahko pri tem v oporo.

Glede na razpoložljive podatke in v odvisnosti od lege, zdravstvenega stanja grozdja ter vremenske napovedi, priporočamo začetek trgatve sort chardonnay in modri pinot **za namen pridelave penečega vina**. Ob tem naj še enkrat opozorimo, da je potrebno spremljati dozorevanje grozdja v svojem vinogradu (sladkorna stopnja, skupne kisline, zdravstveno stanje). Le na ta način lahko določimo optimalni rok trgatve glede na zelen karakter pridelanega vina.

V primeru pridelave vin beli Bizeljčan PTP in rdeči Bizeljčan PTP naj bodo pridelovalci pozorni predvsem na višino skupnih kislin, katerih vsebnost mora znašati najmanj 6,0 g/L, in 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). Da ne bi prišlo do prekoračitve vsebnosti dejanskega alkohola, bo potrebno trgatev sort, ki predstavljajo največji delež v vinih beli Bizeljčan PTP in rdeči Bizeljčan PTP, načrtovati takoj, ko bo grozdje po vsebnosti sladkorja tehnološko zrelo.