

**TRGATEV 2012 - BIZELJSKO - SREMIŠKI VINORODNI OKOLIŠ**
**2. VZORČENJE 27.08.2012**

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)	indeks zorenja
1	Beli pinot	Ravne	zdravo	129,4	76	95	9,3	3,18	69,2	102,0
2	Beli pinot	Sremič	zdravo	113,9	65	99	7,0	3,34	53,4	142,4
3	Beli pinot	Sromlje	zdravo	132,1	70	84	8,6	3,01	62,8	98,1
4	Chardonnay	Golke	zdravo	159,2	82	84	9,2	3,20	67,7	91,6
5	Chardonnay	Oklukova gora	zdravo	136,5	77	92	7,5	3,26	57,0	122,2
6	Chardonnay	Orešje - Bizeljsko	zdravo	148,8	90	96	8,6	3,24	58,7	111,5
7	Chardonnay	Sremič	zdravo	134,3	83	97	6,6	3,41	56,1	146,1
8	Chardonnay	Zdole	zdravo	144,6	86	77	9,5	3,09	45,9	81,2
9	Kerner	Oklukova gora	zdravo	168,5	91	89	7,8	3,15	55,9	114,5
10	Kerner	Ravne	zdravo	172,5	101	80	7,6	3,18	67,0	105,4
11	Kraljevina	Janeževa gorca	zdravo	175,3	110	81	5,7	3,27	47,8	143,1
12	Kraljevina	Sremič	zdravo	177,4	98	83	6,1	3,40	48,8	136,1
13	Laški rizling	Orešje - Bizeljsko	zdravo	116,3	70	75	8,6	3,08	61,5	87,2
14	Laški rizling	Pišece	zdravo	116,9	71	74	10,3	2,98	73,5	72,1
15	Laški rizling	Podvrh	zdravo	102,3	56	73	11,5	2,89	74,0	63,5
16	Laški rizling	Ravne	zdravo	109,3	69	79	8,3	3,06	60,5	95,4
17	Laški rizling	Sremič	zdravo	118,3	76	73	8,4	3,10	60,6	86,9
18	Modra frankinja	Drenovec - Bizeljsko	zdravo	199,8	116	87	9,3	3,06	68,8	93,8
19	Modra frankinja	Kojance - Bizeljsko	zdravo	171,2	96	81	8,5	3,16	64,2	95,5
20	Modra frankinja	Podvrh	zdravo	161,9	77	77	11,8	2,95	81,6	65,3
21	Modra frankinja	Ravne	zdravo	159,3	99	75	9,4	3,18	66,3	80,0
22	Modra frankinja	Sremič	zdravo	147,0	90	88	7,9	3,05	58,5	110,8
23	Modri pinot	Bošt - Bizeljsko	zdravo	136,1	73	95	6,0	3,39	49,5	158,9
24	Modri pinot	Sremič	posledice suše	85,2	54	87	9,5	3,08	56,6	91,5
25	Renski rizling	Bučerca	zdravo	131,1	80	79	8,1	3,18	59,4	97,2
26	Renski rizling	Orešje - Bizeljsko	zdravo	118,0	58	75	12,2	2,89	78,8	61,3
27	Rizvanec	Oklukova gora	zdravo	158,4	91	81	6,9	3,24	52,3	117,7
28	Rumeni muškati	Bizeljsko	zdravo	209,9	110	101	8,5	3,20	64,5	118,4
29	Rumeni muškati	Bučerca	zdravo	249,8	154	89	6,8	3,34	58,6	131,7
30	Rumeni plavec	Bučerca	zdravo	206,1	140	73	11,7	2,86	74,8	62,5
31	Rumeni plavec	Janeževa gorca	zdravo	189,5	119	88	8,3	3,11	60,7	106,5
32	Rumeni plavec	Orešje - Bizeljsko	zdravo	215,6	139	68	13,2	2,89	83,3	51,5
33	Rumeni plavec	Sromlje	zdravo	202,1	113	72	11,2	2,94	71,8	64,2
34	Sauvignon	Orešje - Bizeljsko	zdravo	136,3	78	96	9,6	3,08	61,8	99,9
35	Sauvignon	Podvrh	zdravo	126,0	63	71	12,1	2,86	76,5	58,6
36	Sauvignon	Sremič	zdravo	138,7	75	90	8,1	3,31	62,2	111,0
37	Sauvignon	Sromlje	zdravo	157,6	87	78	7,8	3,16	59,0	100,4

38	Sivi pinot	Oklukova gora	zdravo	119,2	63	92	6,7	3,12	48,6	138,1
39	Sivi pinot	Vrhovnica - Bizeljsko	zdravo	112,6	64	99	6,8	3,27	57,3	145,4
40	Šipon	Orešje - Bizeljsko	zdravo	206,5	124	73	11,3	3,04	75,7	64,7
41	Šipon	Podvrh	zdravo	156,4	83	56	15,9	2,82	96,1	35,2
42	Traminec	Bizeljsko	zdravo	139,0	78	96	6,3	3,43	61,4	153,4
43	Traminec	Zdole	zdravo	132,1	71	87	6,6	3,31	52,6	132,8
44	Zeleni silvanec	Sremič	zdravo	168,7	69	85	9,0	3,29	67,0	94,8
45	Zeleni silvanec	Sromlje	zdravo	182,7	91	80	6,8	3,17	53,8	117,0
46	Žametovka	Kojance - Bizeljsko	zdravo	175,9	90	74	7,9	3,15	67,6	93,8
47	Žametovka	Podvrh	zdravo	180,9	88	61	12,5	2,84	77,9	48,9
48	Žametovka	Ravne	zdravo	193,6	116	66	11,0	2,77	75,6	60,0
49	Žametovka	Sremič	zdravo	199,4	114	65	12,3	3,48	79,5	53,0
50	Žametovka	Sromlje	zdravo	186,7	109	69	9,1	3,03	67,8	76,1

Podatki 2. 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. Sladkorne stopnje so v enem tednu porasle za 3 do celo 15 °Oe, skupne kisline so se znižale v povprečju za približno 2 g/l, precej pa so narasle pH vrednosti v grozdnem soku. Ob nadaljevanju lepega vremena se bo trend dozorevanja nadaljeval.

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 lahko pri tem v oporo.

Glede na razpoložljive podatke svetujemo trgatev **zgodnjih sort**, kot je **portugalka**, in **srednje poznih sort**, kot so **beli pinot**, **modri pinot**, **sivi pinot** in **chardonnay**. Odvisno od lege svetujemo tudi trgatev sort **sauvignon**, **rumeni muškati** in **traminec**.

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, 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 zrelo.

Obeta se torej še en zelo dober letnik, a izkušnje iz preteklih let kažejo, da je lahko tak letnik tudi izredno zahteven za kletarjenje, zato je temeljita priprava na celoten tehnološki proces nujno potrebna. Visok nivo higiene, natančno odbiranje poškodovanega ali gnilega grozdja, hitra predelava, nižje temperature pri predelavi in vrenju, uporaba žvepla, dobro pripravljenega kvasnega nastavka iz vitalnih kvasovk in hrane za kvasovke, so dejstva, ki jih bo potrebno upoštevati pri predelavi grozdja letošnjega letnika. Ob tem naj ne bo odveč opozorilo, da je izredno pomembna tudi stalna organoleptična kontrola mošta oziroma pokušina, zlasti v obdobju alkoholne fermentacije pa do prvega pretoka.