



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD  
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor  
tel.: (02) 228 49 00, fax: (02) 251 94 82  
E-pošta: [info@kmetijski-zavod.si](mailto:info@kmetijski-zavod.si),  
<http://www.kmetijski-zavod.si/>

## Oddelek za kmetijsko svetovanje, specialistična služba za vinarstvo

Maribor, 12. avgust 2020

# PRIPRAVA NA TRGATEV

Vinska trta začenja z zorenjem grozdja in Kmetijsko gozdarski zavod Maribor je kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Podravje 11. avgusta opravil prvo vzorčenje grozdja. Tako je ravno dovolj časa, da pripravimo vse potrebno za nemoteno izvedbo kakovostne trgatve.

### Kaj vse moramo narediti pred trgatvijo?

- Temeljni pogoj za zdravo vino je čistoča, vse od trgatve do kozarca. Tako moramo v celotnem procesu predelave grozdja, nege mošta in vina zagotavljati **brezpogojno higieno**. Zato poskrbimo za čiščenje prešnice (tla, stene, pecljalnik, drozgalnik, vinifikator, stiskalnica, posoda, posoda za grozdje, ...). V kleti redno skrbimo za čiščenje tal, sten, vinske posode in opreme. V polnilnici čistimo tla, stene in polnilne naprave. V kolikor redno ne skrbimo za čistočo, omogoča nehygienični razvoj plesni in škodljivih drobnorazmnoževalcev, kot so razne bakterije (ocetno kislinske, maslene kislinske, mlečno kislinske, sluzave) in divje kvasovke (*Candida*, *Hansenula*, *Pichia*, *Brettanomyces intermedius*, *Brettanomyces anomalus*, *Hanseniospora uvarum*, ...). Vse te drobnorazmnoževalci lahko povzročajo pojav bolezni vina, kot je kan, etilacetatni ton, konjski znoj, miševina, žaltavost, repnica, vlečljivost in očetni cik.
- Preveriti moramo električno napeljavo (varnost), vodovodno napeljavo, pipe, odtok vode in podobno.
- Preveriti moramo delovanje stiskalnice, črpalk, drozgalnika in druge opreme (hladilne naprave, grelne naprave, mešalnika, ...). Očistimo obstoječo posodo za trgatve in prevoz grozdja ali pravočasno nabavimo novo. Takšno, da bo grozdje do stiskalnice prišlo čim manj poškodovano.
- Pregledamo in pripravimo vinsko posodo. Čiščenje, vzdrževanje in priprava posode iz plastike in nerjaveče pločevine je enostavno. Preveriti moramo tesnenje in odstraniti vinski kamen. Tega lahko odstranimo mehanično z izmenično uporabo vroče in hladne vode ali s pomočjo posebnih kemičnih sredstev. Učinkovita je tudi naprava za pranje z visokim pritiskom. Več priprave zahtevajo leseni sodi. S primernim premazom je potrebna zaščita kovinskih obročev. Priprava sodov pred trgatvijo pa je odvisna od načina konzerviranja prazne posode (sigurnejši je mokri način).

V kolikor so sodi »mokro« konzervirani je s pripravo manj dela. Vodo, v kateri je okrog 30-50g/hl  $H_2SO_3$  izpraznimo. Lahko prečrpamo tudi v drugi sod, če ta še ni konzerviran in ga ne rabimo. Nato sod dobro umijemo. Če je zadnja voda ob pokušanju neoporečna, je sod pripravljen.

V kolikor so sodi konzervirani »na suho« (sežiganje žveplenic) pa je postopek priprave zamudnejši. Iz soda moramo odstraniti ostanke žvepla, da ne bo v vinu napake po žveplovi starini in sod dobro osvežiti, da ne bo napake po suhem lesu. Če je dovolj vode na razpolago je najbolje sod z njo napolniti. Po 3-5 dneh je potrebno vodo menjati in še po naslednjih 3-5 dneh postopek ponoviti. Po zadnjem umivanju s pokušnjo ugotovimo stanje vode. Če je voda neoporečna, je sod pripravljen.

- Preverimo delovanje refraktometra ali moštne tehnice.
- Pravočasno nabavimo primerna in kakovostna enološka sredstva (žveplo, encime, kvasovke, hrano za kvasovke, bentonit, kremenčevo čistilo, želatino, ...).
- Nabavimo pripomoček za ugotavljanje skupnih kislin in žvepla.
- Preverimo kipelne vehe, zamaške (pilke in čepe) in drugo.

Pridelovalcem priporočamo, da v svojem vinogradu sami spremljajo dozorevanje grozdja in ugotavljajo vsaj glavne pokazatelje zrelosti grozdja, kot so sladkor, skupne kisline, masa in zdravstveno stanje, seveda po sortah. Ostale podatke pa koristijo od pooblaščenega laboratorija.

Za poenostavitev spremljanja dozorevanja grozdja in primerljivejše podatke, v kratkem predstavljamo postopek jemanja vzorcev, ki se opravlja v tedenskih presledkih. Vzorec obsega 100 jagod, odvzetih s 25 trsov in to po 50 jagod na levi in desni strani trsa. Jagode so odvzete po naključnem izboru (na slepo) v spodnjem in zgornjem delu grozdov.

V "laboratoriju" jagode najprej stehamo, da dobimo maso 100 jagod v gramih. Nato jagode stisnemo, nakar sledi določanje sladkorja, skupnih kislin in drugih sestavin v soku.

Sicer pa čas trgatve, ki je odločilen za tehnološko zrelost grozdja, zavisi od cilja pridelave vina in vremenskih razmer.

Pridelovalec že ob napravi vinograda, predvsem pa ob vsakoletni pridelavi grozdja, najprej ob rezi razmišlja in načrtuje vrsto, kakovost in stil vina, seveda na podlagi izkušenj in potreb pri trženju.

Na podlagi večletnih podatkov iz kletarske prakse, podajamo okvirne vsebnosti sladkorja in skupnih kislin za »dobro« vino. Razponi v vsebnosti sladkorja in skupnih kislinah znatno nihajo med letniki. Velika pa je tudi razlika med sortami, kar mora pridelovalec poznati in upoštevati.

#### • **Peneče vino**

Grozdje za osnovno vino za peneče vino se trga pred polno zrelostjo, saj je potrebna višja kislina, nižja pH vrednost in nižji alkohol, predvsem pa zdravo grozdje.

Vsebnost sladkorja v moštu naj bo med 75-85 °Oe in okrog 10-12 g/l skupnih kislin.

#### • **Deželno vino**

Trgatev v polni zrelosti grozdja, predvsem iz vinogradov in sort, ki ne dosežejo sladkorne stopnje za kakovostno vino. Najnižja sladkorna stopnja je 75 °Oe, skupne kisline v moštu pod 10 g/l.

#### • **Kakovostno vino**

Trgatev grozdja v polni zrelosti, s sladkorno stopnjo 80-85 °Oe (lahko tudi več) in s skupnimi kislinami 6-9 g/l (odvisno od sorte).

#### • **Vrhunsko vino**

Trgatev grozdja v polni zrelosti in prezrelosti s sladkorno stopnjo nad 90 °Oe in s skupnimi kislinami 5-9 g/l (odvisno od sorte).

- **Vrhunsko vino posebne kakovosti**

Trgatev grozdja v prezrelosti s prisotnostjo žlahtne gnilobe.

- pozna trgatev - sladkorna stopnja nad 95 °Oe, skupne kisline 6-10 g/l (odvisno od sorte),
- izbor - sladkorna stopnja nad 110 °Oe, skupne kisline 6-10 g/l (odvisno od sorte),
- jagodni izbor - sladkorna stopnja nad 140 °Oe, skupne kisline 8-12 g/l (odvisno od sorte),
- ledeno vino - sladkorna stopnja nad 130 °Oe, skupne kisline 9-12 g/l (odvisno od sorte),
- suhi jagodni izbor - sladkorna stopnja nad 170 °Oe, skupne kisline 9-12 g/l (odvisno od sorte).

- **Naravna posebna vina:** Sladkorna stopnja nad 140 °Oe.

Čeprav se v tem času intenzivno pripravljamo na trgatev, ne smemo pozabiti na vina letnika 2019 in starejša.

Glede na potrebno skrb, ločimo hranjenje stekleničenega vina in neustekleničenega vina, ki je lahko v različni vinski posodi, običajno iz lesa, nerjaveče pločevine, plastike ali stekla.

Neustekleničena vina, ki jih hranimo v najrazličnejših posodah skrbno spremljamo in z občasno kontrolo, ki obsega pokušnjo in ugotavljanje prostega žvepla.

V toplejših mesecih je najbolje, da so vina v posodi iz materialov, ki ne prepuščajo kisika v vino in ogljikovega dioksida iz vina.

Tudi ustekleničeno vino zahteva občasno kontrolo. Steklenice naj bodo v primernem prostoru (kleti) z ugodno temperaturo (idealno okrog 12 °C), vlažnostjo in v temi. Steklenice, zamašene s plutovinastimi zamaški morajo ležati.

**Pa še to:**

Vsi pridelovalci, ki obdelujejo 0,1 ha ali več vinogradov ali pa tudi manj, če vino tržijo, morajo v register pridelovalcev grozdja in vina redno prijavljati letni pridelek in stanje zalog vina. Upoštevati je potrebno naslednje roke:

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

Z novim vinskim letnikom si nastavimo tudi kletarsko evidenco. Vse podrobnosti so zapisane v *Pravilniku o kletarski evidenci in spremnih dokumentih za promet z vinom, Uradni list RS, št. 96/09*.

Pridelovalcem priporočamo dober razmislek in umno odločitev za ustrezen čas trgatve, vodilo naj bo, da je osnova za uspešno prodajo dobro vino.

**Tadeja Vodovnik Plevnik, univ.dipl.inž.kmet.,  
specialistka za vinarstvo pri Kmetijsko gozdarskem zavodu Maribor**