

Oddelek za kmetijsko svetovanje, specialistična služba za vinogradništvo in vinarstvo

Maribor, 7. avgust 2019

ZORENJE GROZDJA IN PRIPRAVA NA TRGATEV

V tem času vinska trta začenja z zorenjem grozdja, Kmetijsko gozdarski zavod Maribor pa bo kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja za vinorodno deželo Podravje, s prvim vzorčenjem grozdja pričel 13. avgusta. Pridelovalcem vseeno priporočamo, da v svojem vinogradu po sortah sami spremljajo dozorevanje grozdja in ugotavljajo vsaj najnujnejše parametre, kot so sladkor, skupne kisline, masa in zdravstveno stanje. Ostale podatke pa dobijo od pooblaščenega laboratorija.

Sicer pa čas trgatve, ki je odločen 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, stil in kakovost vina, seveda na podlagi izkušenj in potreb pri trženju.

Tako lahko načrtuje pridelavo grozdja za:

- osnovno vino za penino (srednja ali nižja količina, srednja ali visoka kakovost) - grozdje se trga pred polno zrelostjo,
- namizno vino (večja količina, večja obremenitev trte, nižja kakovost) - grozdje se trga v polni zrelosti,
- kakovostno vino (srednja količina, srednja obremenitev trte, srednja kakovost) - grozdje se trga v polni zrelosti,
- vrhunsko vino (manjša količina, manjša obremenitev trte, visoka kakovost) - grozdje se trga v polni zrelosti,
- vrhunsko vino posebnih kakovosti, kot so pozna trgatve, izbor, jagodni izbor, ledeno vino, suhi jagodni izbor (mala ali zelo mala količina, visoka in najvišja kakovost) - grozdje se trga v prezrelosti, s prisotnostjo manj ali več žlahtne gnilobe,
- posebno naravno vino (mala količina, visoka in drugačna kakovost) - grozdje se trga v polni zrelosti.

V tem času, ko grozdje še dozoreva, je ravno dovolj časa, da pripravimo vse potrebno za nemoteno izvedbo kakovostne trgatve. Pripraviti je potrebno vse, kar pride v poštev od trgatve do nege vina.

Kaj vse moramo narediti pred trgatvijo?

- V celotnem procesu predelave grozdja, nege mošta in vina moramo zagotavljati **brezpogojno higieno**, saj je temeljni pogoj za zdravo vino čistoča, vse od trgatve do kozarca. Tako 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 nehigiena razvoj plesni in škodljivih drobnorazličkov, kot so razne bakterije (ocetno kislinske, masleno kislinske, mlečno kislinske, sluzave) in divje kvasovke (*Candida*, *Hansenula*, *Pichia*, *Brettanomyces intermedius*, *Brettanomyces anomalus*, *Hanseniospora uvarum*, ...). Vse te drobnorazličke lahko povzročajo pojav bolezni vina, kot je kan, etilacetatni ton, konjski znoj, miševina, žaltavost, repnica, vlečljivost in ocetni cik.

- Preveriti moramo električno napeljavo (varnost), vodovodno napeljavo, pipe, odtoke 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 zavisi 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 H₂SO₃ 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.
- Zaželeno je, da spremljamo strokovne informacije ali obiščemo katerega od predavanj, ki jih bo v času pred trgatvijo organizirala kmetijska svetovalna služba v sodelovanju z vinogradniško vinarskimi društvi na različnih lokacijah.

Čeprav se v tem času intenzivno pripravljamo na trgatve, ne smemo pozabiti na vina letnika 2018 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 preverjamo stanje.

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 zaloga vina.

Upoštevati je potrebno naslednje roke:

- letni pridelek je treba prijaviti na upravni enoti do 20. novembra vsako leto;
- stanje zaloga 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*.

Vsem vinogradnikom želimo uspešno in kakovostno izvedbo letošnje trgatve.

Tadeja Vodovnik Plevnik, univ.dipl.inž.kmet., specialistka za vinarstvo