



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

<http://www.kmetijski-zavod.si/>

Maribor, 19. 8. 2018

DRUGI KOMENTAR K DOZOREVANJU GROZDJA LETNIKA 2018 V VINORODNI DEŽELI PODRAVJE

Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, je kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja, 14. avgusta letos opravila drugo vzorčenje, in sicer za zgodnje, srednje pozne sorte in pozne sorte.

V zadnjem tednu (od 7. 8. do 14. 8. 2018) je bilo gibanje pokazateljev zrelosti grozdja naslednje:

- V tednu od 7. 8. do 14. 8. 2018 (7 dni) je bil v povprečju porast sladkorja v grozdnih jagodah pri zgodnjih sortah za 6,0 Oe° (0,86 Oe° na dan) pri srednje poznih sortah pa za 9,0 Oe° (1,29 Oe° na dan). Pri poznih sortah je bilo 14. 8. opravljeno prvo vzorčenje.
- Kislina se je v povprečju znižala pri zgodnjih sortah za 1,5 g/l (0,21 6 g/l na dan), pri srednje poznih sortah pa za 3,3 g/l (0,47 g/l na dan).
- pH vrednost se je v povprečju zvišala pri zgodnjih sortah za 0,06 (0,009 g/l na dan); pri srednje poznih sortah pa prav tako za 0,09 (0,013 g/l na dan).
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) se je v povprečju zvišala pri zgodnjih za 5,9 g (0,84 g na dan), pri srednje poznih sortah pa za 5,4 g (0,77 g na dan).

V nadaljevanju navajamo nekaj ugotovitev, na osnovi primerjave podatkov vseh sort letnika 2018 (vzorčenje 14. avgusta 2018) z letniki 2017, 2016 in 2003 (preračunano na 14. 8.):

- Po vsebnosti sladkorja je letnik 2018 v primerjavi z letnikom 2017 pri **zgodnjih sortah v prednosti za 3-4 dni**, pri **srednje poznih za 2-3 dni**, pri **poznih sortah pa zaostanek 2-3 dni**. V primerjavi z letnikom 2016, je pri **zgodnjih sortah v prednosti za 14-15 dni**, pri **srednje poznih prav tako za 14-15 dni**, medtem, ko je pri **poznih sortah prednost 16-17 dni**. V primerjavi z najzgodnejšim letnikom 2003 pa je po vsebnosti sladkorja pri zgodnjih sortah v **zaostanku za 5-6 dni**, pri **srednje poznih za 3-4 dni**, pri **poznih sortah pa z 6-7 dni**.

Letošnje pridelovalno leti je »posebno«, saj smo po izredno mili zimi v januarju doživeli hladen februar in daleč v marec segajoče zimske razmere, z nenavadno nizkimi temperaturami. V aprilu pa smo iz zimskih razmer takoj padli v poletne temperature, tako je bilo potrebno vsa vinogradniška opraviti v zelo kratkem času in večina vinogradnikov je svojimi spomladanskimi deli zamujala. Ob vsem tem pa nas je presenetila tudi zelo zgodnja nevarnost pojava rastlinskih bolezni (primarne okužbe peronospore v začetku maja!) ter s tem nujnost zgodnjega in rednega škropljenja.

Na odličnih vinorodnih legah Podravja smo začetke cvetenja zgodnjih in srednje poznih zasledili že v drugi polovici meseca maja, glavnina cvetenja pa je bila zaključena tja do konca maja, kar pa je izhodišče za izjemen vinski letnik.

Žal pa so nekatera vinorodna območja že zelo zgodaj (v začetku maja) utrpela hudo neurje s točo, katera so se letos lokalno pojavljala zelo pogosto. Tako smo beležili prizadetost poškodb po toči od nekaj odstotkov pa vse tja do visokega odstotka poškodovanosti.

Tako bo v vinogradih, ki jih je prizadelo neurje s točo ali napadla kakšna bolezen, večja nevarnost napada gnilobe in očetnega cika na grozdnih jagodah. Zato bo potrebno veliko pozornosti posvetiti selektivni trgatvi - odbiri oz. ločevanju grozdja in skrbno pripravo mošta za vrenje.

Pridelovalcem priporočamo, da v svojem vinogradu po sortah sami spremljajo dozorevanje grozdja in ugotavljajo vsaj osnovne parametre, kot so sladkor, skupne kisline, masa in zdravstveno stanje. Ostale podatke pa lahko dobijo od pooblaščenice organizacije za spremljanje dozorevanja grozdja.

Ugotavljanje dozorelosti grozdja je letos zaradi neizenačenosti zorenja (posledica toč in pojava rastlinskih bolezni) še bolj pomembno. Posebej v tistih vinogradih, kjer predvidevamo in si prizadevamo za vina vrhunske kakovosti. Pri teh vinih mošt ne sme biti obogaten - dosladkan, doseči pa mora minimalno sladkorno stopnjo po zakonu o vinu, oziroma optimalno sladkorno stopnjo za primerno kakovost.

***Tadeja Vodovnik Plevnik, specialistka za vinarstvo,
KGZS - Zavod Maribor***