



Maribor, 7. 9. 2014

TRETJI KOMENTAR K DOZOREVANJU GROZDJA LETNIKA 2014 V VINORODNI DEŽELI PODRAVJE

V letošnjem letu je Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja, 2. septembra opravila že tretje vzorčenje, in sicer za zgodnje, srednje pozne in pozne sorte.

V nadaljevanju navajamo nekaj ugotovitev na osnovi primerjave podatkov za zgodnje, srednje pozne in pozne sorte letnika 2014 (vzorčenje opravljeno 2. septembra 2014) z letnikoma 2013 in 2012 (preračunano z interpolacijo na 02. 09.).

- V tednu od 26. 8. do 2. 9. 2014 (7 dni) je bil v povprečju porast sladkorja v grozdnih jagodah za 6,0 Oe° (0,86 Oe° na dan) in sicer pri zgodnjih sortah za 3,0 Oe° (0,43 Oe° na dan) pri srednje poznih sortah za 6,0 Oe° (0,86 Oe° na dan) in poznih sortah za 8,0 Oe° (1,1 Oe° na dan).
- Kislina se je v povprečju znižala za 2,3g/l (0,33g/l na dan), in sicer pri zgodnjih sortah za 1,1g/l (0,16 g/l na dan), pri srednje poznih sortah za 2,2 g/l (0,31 g/l na dan) in poznih sortah za 3,1 g/l (0,44 g/l na dan).
- pH vrednost se je v povprečju pri vseh treh skupinah sort zvišala enako za 0,06.
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) se je v povprečju zvišala za 10,3 g (1,5g na dan), in sicer pri zgodnjih za 15,3 g, pri srednje poznih sortah za 7,5g in poznih sortah za 15,0 g.
- Po vsebnosti sladkorja je letnik 2014 v primerjavi z letnikom 2013 v zaostanku za okrog 5-6 dni, in sicer pri zgodnjih sortah za okrog 9 - 10 dni, pri srednje poznih sortah za okrog 4 - 5 dni, pri poznih sortah 3 - 4 dni. V primerjavi z letnikom 2012 pa je zaostanek 20 - 21 dni, in sicer pri zgodnjih sortah za 22 - 23 dni, pri srednje poznih sortah za okrog 19 - 20 dni in pri poznih sortah za 19 - 20 dni.
- Skupne kisline so pri letniku 2014 v primerjavi z letnikom 2013 (pri podobni sladkorni stopnji) v povprečju višje za okrog 0,5g/l, tako pri zgodnjih sortah za okrog 0,3 g/l, pri srednje poznih sortah za okrog 0,3 g/l in pri poznih sortah za okrog 0,4g/l. V primerjavi z letnikom 2012 so skupne kisline višje za 1,3g/l, in sicer pri zgodnjih sortah višje za okrog 1,1 g/l, pri srednje poznih sortah višje za okrog 1,4 g/l, pri poznih sortah višje za okrog 1,9 g/l.
- pH vrednost je pri letniku 2014 v primerjavi z letnikom 2013 (pri podobni sladkorni stopnji) malenkost višja (za 0,02) in sicer pri zgodnjih sortah podobna, pri srednje poznih nekoliko nižja (za 0,03), pri poznih sortah pa nekoliko višja. V primerjavi z letnikom 2012 pa je v povprečju pri vseh sortah nekoliko višja.
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) letnika 2014 je v primerjavi z letnikom 2013 (pri podobni sladkorni stopnji) višja za okrog 6 %, in sicer pri zgodnjih okrog 5%, srednje poznih višja za okrog 9% in pri poznih sortah višja za okrog 14 %. V primerjavi z letnikom 2012 je višja za okrog 18% in sicer pri zgodnjih za okrog 17 %, pri srednje poznih za okrog 18 % in poznih sortah za okrog 24 % .

Kot kažejo podatki dozorevanja, je letos začetek zorenja grozdja za naše razmere normalen in obetaven, saj je nad dolgoletnim povprečjem. Je pa bilo letos zaradi preobilice padavin in visoke zračne vlage veliko težav pri zaščiti trte pred perenosporo in oidijem. Tako bo v teh vinogradih večja nevarnost napada gnilobe in očetnega cika na grozdnih jagodah. Zato bo potrebno veliko pozornosti posvetiti selektivni trgatvi - odbiri oz. ločevanju grozdja v različne kakovostne razrede.

V kolikor bo vreme do časa trgatve ugodno (brez večjih padavin in dovolj suho), lahko pričakujemo kakovostno dober vinski letnik.

Prav zaradi tega pridelovalcem 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 lahko dobijo od pooblaščenih organizacij za spremljanje dozorevanja grozdja.

Ugotavljanje dozorelosti grozdja je še posebej pomembno, ko 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. V teh vinogradih lahko še kaj postorimo in omogočimo ugodnejše pogoje za zorenje grozdja.

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