



Maribor, 14. 9. 2014

ČETRTI 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, 9. septembra opravila že četrto 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 9 septembra 2014) z letnikoma 2013 in 2012 (preračunano z interpolacijo na 09. 09.).

- V tednu od 2.9. do 9.9. 2014 (7 dni) je bila v povprečju porast sladkorja v grozdnih jagodah za 2,0 Oe° (0,28 Oe° na dan), in sicer pri zgodnjih sortah za 0,0 Oe° (0,0 Oe° na dan), pri srednje poznih sortah za 2,0 Oe° (0,29 Oe° na dan) in pri poznih sortah za 3,0 Oe° (0,43 Oe° na dan).
- Kislina se je v povprečju znižala za 1,3 g/l (0,19 g/l na dan), in sicer pri zgodnjih sortah za 0,9g/l (0,13 g/l na dan), pri srednje poznih sortah za 1,3 g/l (0,19 g/l na dan) in pri poznih sortah za 2,1 g/l (0,3 g/l na dan).
- pH vrednost se je v povprečju zvišala za 0,08, in sicer pri zgodnjih sortah za 0,01, pri srednje poznih sortah za 0,01 in pri poznih sortah za 0,01.
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) se je v povprečju zvišala za 8,3 g (1,2 g na dan), in sicer pri zgodnjih za 12,0 g (1,7 g na dan) pri srednje poznih sortah za 9,7 g (1,4g na dan) in pri poznih sortah za 8,8 g (1,3g na dan).
- Po vsebnosti sladkorja je letnik 2014 v primerjavi z letnikom 2013 v zaostanku za okrog 10-11 dni, in sicer pri zgodnjih sortah za okrog 13-14 dni, pri srednje poznih sortah za okrog 9-10 dni, pri poznih sortah za 8-9 dni. V primerjavi z letnikom 2012 pa je zaostanek 25-26 dni, in sicer pri zgodnjih sortah za 22-23 dni, pri srednje poznih sortah za okrog 24-25 dni in pri poznih sortah za 23-24 dni.
- Skupne kisline so pri letniku 2014 v primerjavi z letnikom 2013 (pri podobni sladkorni stopnji) v povprečju malenkost višje za okrog 0,1 g/l, torej podobne. Pri zgodnjih sortah nižje za okrog 0,2 g/l, pri srednje poznih sortah višje za okrog 0,4 g/l in pri poznih sortah nižje za okrog 0,2 g/l. V primerjavi z letnikom 2012 so skupne kisline v povprečju nižje za 1,6 g/l, pri zgodnjih sortah nižje za okrog 0,9 g/l, pri srednje poznih sortah nižje za okrog 1,8 g/l, pri poznih sortah pa nižje za okrog 2,2 g/l.
- pH vrednost je pri letniku 2014 v primerjavi z letnikom 2013 (pri podobni sladkorni stopnji) v povprečju višja (0,06), pri zgodnjih višja za 0,06, pri srednje poznih za 0,03 in poznih sortah za 0,09. V primerjavi z letnikom 2012 je v povprečju višja pri vseh sortah (0,08).
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) letnika 2014 je v primerjavi z letnikom 2013 (pri podobni sladkorni stopnji) višja za okrog 17 %, in sicer pri zgodnjih okrog 18 %, srednje poznih višja za okrog 18 %, in pri poznih sortah višja za okrog 18 %. V primerjavi z letnikom 2012 je višja za okrog 24 %, in sicer pri zgodnjih za okrog 22 %, pri srednje poznih za okrog 26 % in poznih sortah nižja za okrog 28 %

Kot kažejo podatki dozorevanja, je zrelost grozdja v vinogradih, kljub izredno slabemu vremenu v zadnjem tednu še obetavna. Če se bo vreme do časa trgatve vsaj "normaliziralo", lahko pričakujemo tudi letos dobro kakovost vina iz grozdja tistih vinogradov, ki niso preveč prizadeti od gnilobe.

V vinogradih je in bo večja nevarnost napada gnilobe in očetnega cika na grozdnih jagodah. Pri nekaterih sortah se ponekod že pojavljata. Predvsem zaradi večje količine padavin v zadnjih dneh. Zato bo potrebno veliko pozornosti posvetiti selektivni trgatvi - odbiri oz. ločevanju grozdja v različne kakovostne razrede. Predvsem pa izločanje jagod prizadetih z očetnim cikom.

Prav zaradi tega pridelovalcem priporočamo, da v svojem vinogradu spremljajo zdravstveno stanje grozdja, po sortah sami spremljajo dozorevanje grozdja in ugotavljajo vsaj najnujnejše parametre, kot so sladkor, skupne kisline. Ostale podatke pa lahko dobijo od pooblaščenice organizacije 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***