

Maribor, 4. 9. 2016

TRETJI KOMENTAR K DOZOREVANJU GROZDJA LETNIKA 2016 V VINORODNI DEŽELI PODRAVJE

V letošnjem letu je Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja opravil tretje vzorčenje 30. avgusta 2016 za zgodnje, srednje pozne in pozne sorte.

V zadnjem tednu (23. 8. - 30. 8. 2016) je bilo gibanje pokazateljev zrelosti grozdja naslednje:

- V tednu od 23. 8. do 30. 8. 2016 (7 dni) je bil v povprečju porast sladkorja v grozdnih jagodah pri zgodnjih sortah za 9,7 Oe° (1,38 Oe° na dan) in pri srednje poznih sortah za 11,1 Oe° (1,58 Oe° na dan).
- Kislina se je v povprečju znižala pri zgodnjih sortah za 2,6 g/l (0,37 g/l na dan), pri srednje poznih sortah pa za 3,8 g/l (0,54 g/l na dan).
- pH vrednost se je v povprečju zvišala pri zgodnjih sortah za 0,11 (0,016 na dan), pri srednje poznih sortah pa za 0,08 (0,011 na dan).
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) je v povprečju pri zgodnjih sortah višja za 4,0 g (0,69 g/ dan), pri srednje poznih sortah pa podobna.

V nadaljevanju navajamo nekaj ugotovitev na osnovi primerjave podatkov za vse sorte (zgodnje, srednje pozne in pozne) letnika 2016 (vzorčenje opravljeno 30. avgusta 2016) z letnikoma 2015 in 2014 (preračunano z interpolacijo na 30. 8.):

- Po vsebnosti sladkorja je letnik 2016 v primerjavi z letnikom 2015 v zaostanku za okoli 7 - 8 dni in sicer pri zgodnjih sortah za okoli 6 - 7 dni, pri srednje poznih sortah za okoli 7 - 8 dni, pri poznih sortah za 8 - 9 dni. V primerjavi z letnikom 2014 pa je prednost 3-4 dni, in sicer pri zgodnjih sortah za 6-7 dni, pri srednje poznih sortah za okrog 3-4 dni in pri poznih sortah za 3-4 dni.
- Skupne kisline so pri letniku 2016 v primerjavi z letnikom 2015 (pri podobni sladkorni stopnji) v povprečju višje za okoli 1,2 g/l, tako pri zgodnjih sortah za okrog 0,5 g/l, pri srednje poznih sortah za okrog 1,2 g/l in pri poznih sortah za okrog 1,8g/l. V primerjavi z letnikom 2014 so skupne kisline nižje za 1,3g/l, in sicer pri zgodnjih sortah za okoli 1,5 g/l, pri srednje poznih sortah za okoli 1,3 g/l, pri poznih sortah za okoli 1,2 g/l.

- pH vrednost je pri letniku 2016 v primerjavi z letnikom 2015 (pri podobni sladkorni stopnji) nižja za 0,11, in sicer je pri zgodnjih sortah podobna, pri srednje poznih nižja za 0,10, pri poznih sortah nižja za 0,03. V primerjavi z letnikom 2014 pa je v povprečju malenkost nižja (0,02), in sicer pri zgodnjih sortah podobna, pri srednje poznih nižja za 0,03, pri poznih sortah pa nižja za 0,03.
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) letnika 2016 je v primerjavi z letnikom 2015 (pri podobni sladkorni stopnji) podobna, in sicer pri zgodnjih sortah višja okoli 1,0%, pri srednje poznih podobna in podobna tudi pri poznih sortah. V primerjavi z letnikom 2014 je nižja za okoli 4 %, in sicer pri zgodnjih za okrog 3 %, pri srednje poznih za okoli 5 % in poznih sortah za okoli 3% .

Če bo vreme do časa trgatve vsaj "normalno", lahko pričakujemo tudi letos dobro kakovost grozdja in temu primerna vina.

Seveda iz grozdja tistih vinogradov, kjer ni bilo pozebe ali toče in ki so bili pravočasno in dobro oskrbovani.

V septembru so vremenske razmere pri nas zelo spremenljive in nepredvidljive. Ne vemo, kaj nas še čaka do trgatve. Vinogradniki smo večni optimisti, pričakujemo normalno vreme in se nadejamo dobre ponudbe narave.

V vinogradih, ki jih je prizadelo neurje s točo ali napadla kakšna bolezen, bo večja nevarnost napada gnilobe in očetnega cika na grozdni 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 sami spremljajo dozorevanje grozdja po sortah in ugotavljajo vsaj najnujnejše parametre, kot so sladkor, skupne kisline in zdravstveno stanje. Ostale podatke pa lahko dobijo od pooblaščenice organizacije za spremljanje dozorevanja grozdja preko spleta.

Ugotavljanje dozorelosti grozdja je letos zaradi neizenačenosti zorenja še bolj pomembno. Posebej še v 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 dobro kakovost.

V teh vinogradih lahko še kaj postorimo in omogočimo ugodnejše pogoje za zorenje grozdja.

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