

Maribor, 19. 9. 2016

## PETI 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 peto vzorčenje 13. septembra 2016 za srednje pozne in pozne sorte.

**V zadnjem tednu (6. 9. - 13. 9. 2016) je bilo gibanje pokazateljev zrelosti grozdja naslednje:**

- V tednu od 6.9. do 13.9. 2016 (7 dni) je bila porast sladkorja v grozdnih jagodah v povprečju pri srednje poznih sortah za 6,1 Oe° (0,87 Oe° na dan), pri poznih sortah pa za 10,7 Oe° (1,53 Oe° na dan).
- Kislina se znižala pri srednje poznih sortah za 1,1 g/l (0,16 g/l na dan), pri poznih sortah pa za 2,3 g/l (0,33 g/l na dan).
- pH vrednost se je zvišala pri srednje poznih sortah za 0,06 (0,008 na dan), pri poznih sortah pa za 0,07 (0,01 na dan).
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) se je zvišala pri srednje poznih sortah za 2,3 g (0,33g na dan), pri poznih sortah pa za 1,0 g (0,15g na dan).
- Delež vinske kisline se pri srednje poznih sortah zvišal za 4,2 %.

V nadaljevanju navajamo nekaj ugotovitev na osnovi primerjave podatkov za srednje pozne in pozne sorte letnika 2016 (vzorčenje opravljeno 13. septembra 2016) z letnikoma 2015 in 2014 (preračunano z interpolacijo na 13. 9.).

- Po vsebnosti sladkorja je letnik 2016 v primerjavi z letnikom 2015 v zaostanku pri srednje poznih sortah za okoli 5-6 dni, pri poznih sortah pa za okoli 6-7 dni. V primerjavi z letnikom 2014 pa je v prednosti pri srednje poznih sortah za okoli 16-17 dni, pri poznih sortah pa za okoli 12-13 dni.
- Skupne kisline so pri letniku 2016 v primerjavi z letnikom 2015 (pri podobni sladkorni stopnji) v povprečju višje pri srednje poznih sortah za okrog 1,1 g/l, pri poznih sortah pa za okrog 0,9 g/l. V primerjavi z letnikom 2014 so skupne kisline v povprečju višje pri srednje poznih sortah za okrog 1,0 g/l, pri poznih sortah pa za okrog 1,2 g/l.
- pH vrednost je pri letniku 2016 v primerjavi z letnikom 2015 (pri podobni sladkorni stopnji) v povprečju nižja pri srednje poznih za 0,14, pri poznih sortah pa za 0,15. V primerjavi z letnikom 2014 pa nižja pri srednje poznih za 0,13, pri poznih sortah pa za 0,12.

- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) letnika 2016 je v primerjavi z letnikom 2015 (pri podobni sladkorni stopnji) pri srednje poznih sortah višja za okrog 2 %, pri poznih sortah pa višja za okrog 9 %. V primerjavi z letnikom 2014 je nižja pri srednje poznih za okrog 10 %, pri poznih sortah pa za okrog 4 %.
- Delež vinske kisline je pri letniku 2016 v primerjavi z letnikom 2015 (pri podobni sladkorni stopnji) v povprečju pri srednje poznih sortah nižji za 14 %, pri poznih sortah pa za 13 %. V primerjavi z letnikom 2014 pa je delež nižji pri srednje poznih za 9 %, pri poznih sortah pa za 7 %.

V kolikor 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***