

Maribor, 4. 9. 2017

## TRETJI KOMENTAR K DOZOREVANJU GROZDJA LETNIKA 2017 V VINORODNI DEŽELI PODRAVJE

V letošnjem letu je Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja opravil tretje vzorčenje 29. avgusta 2017 za zgodnje, srednje pozne in pozne sorte.

V zadnjem tednu od 22. 8. do 29. 8. 2016 (7 dni) je bilo gibanje pokazateljev zrelosti grozdja naslednje:

- V tednu od 22.8. do 29.8. 2017 je bil v povprečju porast sladkorja v grozdnih jagodah za 8,2 Oe° (1,17 Oe° na dan) in sicer pri zgodnjih sortah za 7,7 Oe° (1,1 Oe° na dan), pri srednje poznih sortah za 8,2 Oe° (1,17 Oe° na dan), pri poznih sortah pa za 8,7 Oe° (1,24 Oe° na dan).
- Kislina se je v povprečju znižala za 1,29 g/l (0,18 g/l na dan) in sicer pri zgodnjih sortah za 0,35 g/l (0,05g/l na dan), pri srednje poznih sortah za 1,73 g/l (0,25 g/l na dan), pri poznih sortah pa za 0,76 g/l (0,11 g/l na dan).
- pH vrednost se je v povprečju zvišala za 0,096 (0,014/dan) in sicer pri zgodnjih sortah za 0,09 (0,013 g/l na dan), pri srednje poznih sortah za 0,10 (0,014 g/l na dan), pri poznih sortah pa za 0,09 (0,013 g/l na dan).
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) se je v povprečju zvišala za 5,5 g (0,78 g na dan) in sicer pri zgodnjih za 4,5 g (0,64 g na dan), pri srednje poznih sortah za 4,3 g (0,61 g na dan) pri poznih sortah pa za 10,8 g (1,54 g na dan).
- Delež vinske kisline se je v povprečju zvišal za 4,4 % in sicer pri zgodnjih za 3 % , pri srednje poznih sortah za 5 % , pri poznih sortah pa za 4 %.

Podatke (sladkor, skupne kisline, pH vrednost, masa sto jagod in delež vinske kisline) za posamezne sorte najdemo v **preglednici 1**.

V nadaljevanju navajamo nekaj ugotovitev, na osnovi primerjave podatkov vseh sort letnika 2017 (vzorčenje opravljeno 29. avgusta 2017) z letnikoma 2016 in 2003 (preračunano z interpolacijo na 29. 8.):

- Po vsebnosti sladkorja je letnik 2017 v primerjavi z letnikom 2016 v **prednosti za štirinajst dni**.
- V primerjavi z najzgodnejšim letnikom 2003 pa je po vsebnosti sladkorja v zaostanku za **manj kot teden dni** (podobno kot pred tednom dni 22.8.).

*Pregl. 1: V preglednici je prikaz gibanja pokazateljev zrelosti grozdja (sladkor, skupne kisline, pH vrednost, masa in delež vinske kisline) po sortah za vinorodno deželo Podravje v času med 22.8. in 29.8. 2017.*

| Sorta (CV) | Podravje 29.8.2017 |           |      |            |              | Podravje 22.8.2017 |           |      |            |              | Podravje RAZLIKA 29.8.2017 - 22.8.2017 |                  |                   |                 |              |
|------------|--------------------|-----------|------|------------|--------------|--------------------|-----------|------|------------|--------------|--|------------------|-------------------|-----------------|--------------|
|            | Masa 100 j.        | Slad. Oe° | pH   | Sk. k. g/l | % vin. kisl. | Masa 100 j.        | Slad. Oe° | pH   | Sk. k. g/l | % vin. kisl. | Masa 100 j. (gramov)                   | Slad. Oe°        | pH                | Sk. k. g/l      | % vin. kisl. |
| 1 ranina   | 253,3              | 93        | 3,46 | 6,25       | 60           | 241,9              | 84        | 3,34 | 6,21       | 57           | + 11,4 (1,6/dan)                       | + 9,0 (1,28/dan) | +0,12(0,017/dan)  | 0,00(0,00/dan)  | + 3          |
| 2 rizvan.  | 202,5              | 77        | 3,38 | 5,90       | 66           | 195,9              | 71        | 3,28 | 6,64       | 63           | + 6,6 (0,94/dan)                       | + 6,0(0,86/dan)  | +0,10(0,014/dan)  | -0,74(0,10/dan) | + 3          |
| 3 m.ott.   | 216,2              | 78        | 3,45 | 5,02       | 61           | 229,7              | 70        | 3,39 | 5,28       | 57           | + 0,1 (0,0/dan)                        | + 8,0(1,14/dan)  | +0,06(0,009/dan)  | -0,26(0,04/dan) | + 4          |
| 4 b. pin.  | 163,4              | 84        | 3,29 | 6,54       | 64           | 155,9              | 78        | 3,20 | 7,94       | 62           | + 7,5(1,07/dan)                        | + 6,0(0,86/dan)  | +0,09(0,013/dan)  | -1,40(0,20/dan) | + 2          |
| 5 chard.   | 154,9              | 86        | 3,23 | 7,25       | 64           | 149,6              | 78        | 3,14 | 9,07       | 60           | + 5,3(0,75/dan)                        | + 8,0(1,14/dan)  | +0,09(0,013/dan)  | -1,82(0,26/dan) | + 4          |
| 6 s.pinot  | 144,2              | 85        | 3,32 | 6,72       | 62           | 145,5              | 77        | 3,20 | 8,06       | 59           | + 1,0(0,14/dan)                        | + 7,0(1,17/dan)  | +0,12(0,017/dan)  | -1,34(0,19/dan) | + 3          |
| 7 zel.sil. | 184,7              | 77        | 3,18 | 7,62       | 62           | 186,2              | 68        | 3,10 | 9,43       | 54           | + 1,5(0,21/dan)                        | + 9,0(1,28/dan)  | +0,08(0,011/dan)  | -1,81(0,26/dan) | + 8          |
| 8 sauv.    | 156,7              | 85        | 3,20 | 7,97       | 64           | 155,0              | 76        | 3,10 | 10,07      | 60           | + 1,7(0,24/dan)                        | + 9,0(1,28/dan)  | +0,10(0,014/dan)  | -2,10(0,30/dan) | + 4          |
| 9 tram.    | 167,3              | 87        | 3,45 | 5,91       | 66           | 162,9              | 79        | 3,30 | 7,44       | 60           | + 4,4(0,63/dan)                        | + 8,0(1,14/dan)  | +0,15(0,021/dan)  | -1,53(0,22/dan) | + 6          |
| 10 r.muš   | 242,7              | 82        | 3,33 | 6,12       | 62           | 239,8              | 73        | 3,22 | 7,94       | 59           | + 2,9(0,41/dan)                        | + 9,0(1,28/dan)  | +0,11(0,016/dan)  | -1,82(0,26/dan) | + 3          |
| 11 kern.   | 194,0              | 83        | 3,19 | 7,01       | 71           | 190,3              | 74        | 3,09 | 9,04       | 64           | + 3,7(0,53/dan)                        | + 9,0(1,28/dan)  | +0,10(0,014/dan)  | -2,03(0,29/dan) | + 7          |
| 12 m.pi.   | 162,2              | 83        | 3,27 | 7,77       | 62           | 163,3              | 74        | 3,16 | 9,60       | 56           | + 0,2(0,03/dan)                        | + 9,0(1,28/dan)  | +0,11(0,016/dan)  | -1,83(0,26/dan) | + 6          |
| 13 m.fr    | 192,7              | 79        | 3,15 | 9,65       | 68           | 180,6              | 72        | 3,08 | 11,07      | 62           | + 12,1(1,71/dan)                       | + 7,0(1,17/dan)  | +0,07(0,010/dan)  | -1,42(0,20/dan) | + 6          |
| 14 zwei.   | 182,6              | 82        | 3,34 | 7,48       | 72           | 195,0              | 80        | 3,28 | 7,76       | 65           | + 0,1(0,01/dan)                        | +2,0(0,29/dan)   | +0,06(0,009/dan)  | -0,28(0,04/dan) | + 7          |
| 15 l.rizl. | 139,0              | 79        | 3,19 | 7,39       | 69           | 134,2              | 70        | 3,07 | 9,79       | 64           | + 4,8(0,69/dan)                        | + 9,0 (1,28/dan) | +0,12(0,017/dan)  | -2,40(0,34/dan) | + 5          |
| 16 r.rizl. | 150,1              | 76        | 3,03 | 11,01      | 64           | 146,1              | 68        | 2,94 | 14,58      | 59           | + 4,0(0,57/dan)                        | + 8,0(1,14/dan)  | +0,09(0,013/dan)  | -3,57(0,51/dan) | + 5          |
| 17 šipon   | 234,7              | 63        | 3,05 | 10,77      | 58           | 217,5              | 54        | 2,99 | 14,38      | 56           | + 15,2(2,17/dan)                       | + 9,0 (1,28/dan) | +0,06(0,009/dan)  | -3,61(0,52/dan) | + 2          |
| 18 žam.    | 209,3              | 67        | 3,08 | 8,64       | 58           | 190,2              | 60        | 2,99 | 12,50      | 57           | + 18,1(2,58/dan)                       | + 7,0(1,17/dan)  | +0,09(0,013/dan)  | -4,04(0,58/dan) | + 1          |
| Zgod. s.   | 212,1              | 81        | 3,41 | 5,61       | 68           | 216,0              | 73        | 3,33 | 6,05       | 65           | + 4,5(0,64/dan)                        | + 7,7(1,10/dan)  | +0,09(0,013/dan)  | 0,35(0,05/dan)  | + 3          |
| Sr.p.s.    | 171,9              | 84        | 3,26 | 7,16       | 64           | 168,7              | 76        | 3,16 | 8,91       | 59           | + 4,3(0,61/dan)                        | + 8,2(1,17/dan)  | +0,10(0,014/dan)  | -1,73(0,25/dan) | + 5          |
| Poz.s.     | 165,7              | 74        | 3,08 | 9,61       | 63           | 157,6              | 65        | 2,99 | 10,37      | 59           | + 10,8 (1,54/dan)                      | + 8,7(1,24/dan)  | +0,09(0,013/dan)  | -0,76(0,11/dan) | + 4          |
| Vse sor.   | 173,6              | 80        | 3,22 | 7,74       | 61           | 170,2              | 72        | 3,12 | 9,73       | 61           | + 5,5 (0,78/dan)                       | + 8,2(1,17/dan)  | +0,096(0,014/dan) | -1,29(0,18/dan) | + 4,4        |

(v izračunu povprečja nista zajeti sorti zweigelt in žametov)

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

Seveda iz grozdja tistih vinogradov, kjer ni bilo močne 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 posameznih sort in vinorodnih območij. Vinogradniki smo večni optimisti, pričakujemo normalno vreme in se nadejamo bogate ponudbe narave.

V vinogradih, ki jih je prizadelo neurje s točo ali pokanje jagod po obilnejšem dežju, bo večja nevarnost napada gnilobe in ocetnega 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 pooblaščen organizacije za spremljanje dozorevanja grozdja preko spleta.

Ugotavljanje dozorelosti grozdja je tudi 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 vrhunsko kakovost.

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

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