

Maribor, 2. 9. 2018

ČETRTI KOMENTAR K DOZOREVANJU GROZDJA LETNIKA 2018 V VINORODNI DEŽELI PODRAVJE

Kmetijsko gozdarski zavod Maribor, je kot pooblaščen organizacija za spremljanje dozorevanja grozdja, 28. avgusta letos opravila četrto vzorčenje, in sicer za zgodnje, srednje pozne sorte in pozne sorte.

Pri zgodnjih sortah je bila v nekaterih vinogradih (odjemnih mestih vzorcev) že opravljena trgatev, zato ni več celotnih podatkov za zgodnje sorte.

V zadnjem tednu od 21. 8. do 28. 8. 2018 (7 dni) je bilo gibanje pokazateljev zrelosti grozdja naslednje:

- V tednu od 21.8. do 28.8. 2018 je bil v povprečju porast sladkorja v grozdnih jagodah pri srednje poznih sortah za 3,6 Oe° (0,51 Oe° na dan), pri poznih sortah pa za 4,3 Oe° (0,61 Oe° na dan).
- Kislina se je v povprečju znižala pri srednje poznih sortah za 0,8 g/l (0,11 g/l na dan), pri poznih sortah pa za 0,1 g/l (0,015 g/l na dan).
- pH vrednost se je v povprečju zvišala pri srednje poznih sortah za 0,07 (0,01 g/l na dan), pri poznih sortah pa za 0,08 (0,011 g/l na dan).
- Masa (teža) jagod (na osnovi mase 100 jagod) se je v povprečju zvišala pri srednje poznih sortah za 9,2 g (1,31 g na dan) pri poznih sortah pa za 15,5 g (2,2 g na dan).
- Delež vinske kisline se je v povprečju pri srednje poznih sortah zvišal za 2,6%, pri poznih sortah pa za 21.8. 2018 še ni bilo podatkov.

V nadaljevanju navajamo nekaj ugotovitev, na osnovi primerjave podatkov letnika 2018 (vzorčenje opravljeno 28. avgusta 2018) z letniki 2017, 2016 in 2003 (preračunano na 28. 8.):

- Po vsebnosti sladkorja je letnik 2018 v primerjavi z letnikom 2017 pri srednje poznih sortah v zaostanku za 4 – 5 dni pri poznih sortah pa v zaostanku za 6 -7 dni. Pri obeh skupinah je skupna kislina nižja, pH vrednost višja in višja masa.
- Po vsebnosti sladkorja je letnik 2018 v primerjavi z letnikom 2016 pri srednje poznih sortah v prednosti za 15 – 16 dni pri poznih sortah pa v zaostanku za 16 -17 dni. Pri obeh skupinah je skupna kislina nižja, pH vrednost višja, masa pa je pri srednje poznih sortah višja pri poznih sortah pa nižja.
- Po vsebnosti sladkorja je letnik 2018 v primerjavi z letnikom 2003 pri srednje poznih sortah v zaostanku za 8 – 9 dni pri poznih sortah pa v zaostanku za 11 - 12 dni. Pri obeh skupinah je skupna kislina nižja, pH vrednost višja in višja masa.

Letošnje pridelovalno leto je »posebno«, saj smo po izredno mili zimi v januarju doživeli hladen februar in daleč v marec segajoče zimske razmere, z nenavadno nizkimi temperaturami. V aprilu pa smo iz zimskih razmer takoj padli v poletne temperature, tako je bilo potrebno vsa vinogradniška opraviti v zelo kratkem času in večina vinogradnikov je svojimi spomladanskimi deli zamujala. Ob vsem tem pa nas je presenetila tudi zelo zgodnja nevarnost pojava rastlinskih bolezni (primarne okužbe peronospore v začetku maja!) ter s tem nujnost zgodnjega in rednega škropljenja.

Na odličnih vinorodnih legah Podravja smo začetke cvetenja zgodnjih in srednje poznih zasledili že v drugi polovici meseca maja, glavina cvetenja pa je bila zaključena tja do konca maja, kar pa je izhodišče za izjemen vinski letnik.

Žal pa so nekatera vinorodna območja že zelo zgodaj (v začetku maja) utrpela hudo neurje s točo, katera so se letos lokalno pojavljala zelo pogosto. Tako smo beležili prizadetost poškodb po toči od nekaj odstotkov pa vse tja do visokega odstotka poškodovanosti.

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

Ugotavljanje dozorelosti grozdja je letos zaradi neizenačenosti zorenja (posledica toč in pojava rastlinskih bolezni) še bolj pomembno. Posebej v tistih 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 primerno kakovost.

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