Julij Nemanič

Gospod Janko Bukovec, predsednik VD- Semič

Povzetek predavanja o trgatvi/Semič 31. avgusta 2015

Napotki za trgatev:

Letos se po dveh letih zopet veselimo trgatve. Pozeba je sicer zmanjšala pridelek na izpostavljenih legah. V neprizadetih vinogradih grozdje lepo dozoreva, ptiči letos ne nagajajo, so pa žuželke napadalne. Predvsem se bojimo majhne vinske (plodove) mušice, ki med dozorevanjem grozdja napada jagode in povzroča »kislo gnilobo«. Priporoča se veliko vab na senčnih straneh trt.

- Zaradi pojava gnilobe, ki sicer ne bo povsod, se priporoča skrbna in dobro organizirana trgatev, ki se naj ne opravlja v naglici. Odbira gnilih in poškodovanih jagod se naj opravi v vinogradu.

Belo

- ne žveplati grozdja, niti drozge, izjemoma če je »kislo« gnila. Pohitite s prešanjem, da se čimprej žvepla mošt, več je učinka in manj žvepla v končnem vinu,

- razsluzenje – čim bolj bo vino bistro, težje bo vrelo, bolj bo tanko, bo pa sveže. Manj razsluzeno (12 ur), bo lažje vrelo in se lepše zaključilo, bo bolj polno, delno manj sadno,

- kvasovke pravilno izbrati, ločiti med kvasovkami za aromatične in nearomatične sorte. Ne uporabljati kvasovk iz lanskih, načetih vrečk.

- Priprava kvasnega nastavka je važnejša od izbire kvasovk, ker so v glavnem zanesljive. Navodila za pripravo »nastavka« so na voljo.

- Pred začetkom alkoholnega vrenja izmeriti sladkorno stopnjo in temperaturo mošta. Vzdrževati temperaturo mošta med alkoholnim vrenjem med 15 in 20°C. Po dveh dneh lepega vrenja, mošt prezračiti in dodati prvi odmerek dušične hrane. Drugi odmerek «hrane« dodati, ko povre polovica sladkorja.

- Takoj po končanem alkoholnem vrenju mlado vino v posodi pomešati, da se izenači. Po 24 urah pretočiti, oziroma odstraniti grobe droži. Pri tem nič žveplati. Vsak drugi dan pomešati (dvigati fine droži).
- Žveplanje šele 10 dni po končanem alkoholnem vrenju. Odmerek en dcL 5% raztopine/hL. Preverjati prosto žveplo čez 4 dneve.

Rdeče
– stroga odbira grozdja (barva), žveplati drozgo, največ ¾ dcl/hl,

- Dodatek kvasnega nastavka ne prej kot tri ure po žveplanju,

- Dodatek hrane za kvasovke šele po dveh dneh. Zgodaj dodana hrana zmanjšuje sortnost vina.

- Temperatura drozge med alkoholnim vrenjem in maceracijo vzdrževati med 22 in 25°C. Pri Portugalki do 24 stopinj, žametovki do 22 stopinj, Frankinji do 25°C.

- Potapljanje klobuka pri krajših maceracijah (do 4 dni) štirikrat do petkrat dnevno. Pri daljših maceracijah 10 dni in več) do trikrat dnevno. Vsakodnevno pokušati mlado vino in tudi vohati klobuk (morebitna oksidacija ali hlapne kisline). V primeru teh nesreč, če je vrenje končano takoj prešati, če ni, dodati močni kvasni nastavek, ali vino v vrenju iz druge posode.

- Odstranitev grobih droži po enakem postopku kot pri belem vinu. Žveplanje po 10 dneh. Če nameravamo biološko razkisati vino, počakamo z žveplanjem do končanega razkisa.

- V primeru biološkega razkisa s štartno kulturo bakterij, ali spontano, naj bo temperatura vina med 16 in 18°C.

Sklepne misli:
Vse kaže, da je letos grozdje zelo iskano tržno blago. Končno bomo morali začeti razmišljati, tako vinogradniki, kot kupci grozdja, da moramo dobiti za grozdje in vino ceno, ki nam pokrije stroške in nekaj ostane za razvoj.

Kitajski pregovor: »Če hočeš iti srečen eno uro, popij kozarec vina. Če hočeš biti srečen celo življenje, posadi vinograd«.

Na zdravjem s prav dobrim belokranjskim vinom letnika 2015!

Dr. Julij Nemanič Metlika, 3. 9. 2015

Prenesi pdf tukaj .