



Tema meseca oktobra: **VINSKA TRTA**

Vinska trta (*Vitis vinifera*) spada v družino vinikovk, ki ima približno 600 vrst. Največje število vrst je v območjih z zmerno subtropsko ali tropsko klimo in jih človek ne uporablja. Le približno 20 vrst se goji za pridelavo grozdja ali podlage. Vse pripadajo rodu *Vitis L.*¹



Slika 1: Vinska trta pred cvetenjem²

Vinska trta je trajna, olesenela gojena rastlina. Po naravi je vzpenjavka, ki se razrašča po drevju, grmovju in drugi opori. Vinograd z zimsko in poletno rezjo posega v trs in mu uravnava rast, kakovost in rodnost pridelka.

Vinska trta potrebuje oporo. Podzemni organi vinske trte so podzemno deblo in korenine, nadzemni žlahtni del je sestavljen iz debla, krakov in rozg. Na mladica (zelenih enoletnih poganjkah) so listi, zalistniki, očesa, karbrki (po cvetenju grozdi); vitice in rastni vršički. Olesenela mladica je rozga.

Do pojava trsne uši in pomembnejših bolezn (vse so ameriškega porekla) je vinska trta v Evropi rasla na lastnih koreninah, varstvo pred boleznimi pa ni bilo potrebno. Trsna uš je konec 19. stoletja uničila evropske vinograde, evropsko trto so začeli cepiti na ameriške podlage, ki so odporne proti njen. Nekoliko prej oziroma istočasno smo dobili v vinograde tudi pepelasti plesen (oidij) in peronosporo.³

¹ https://sl.wikipedia.org/wiki/Vinska_trta

² <http://arhiv.kis.si/pls/kis/!kis.web?m=250&i=51>

³ <http://www.klubgaia.com/Vrtni-vseved/34/Vinograd/Vinska-trta>



Načini varstva vinske trte

- **Mehanični način**

Kadar je le mogoče, preprečujemo širjenje okužb mehanično, kakor npr. z izrezovanjem rakastih tvorb, okuženih rozg in mladik, z odstranjevanjem in uničenjem porezanega lesa in podobno. Pravzaprav sodi sem tudi odstranjevanje listja z območja grozdja, s čimer zmanjšujemo možnost okužb s sivo grozdno plesnijo.

- **Biotični način**

V okolju prijaznem vinogradništvu je pomembno varovanje in pospeševanje pojava in razvoja koristnih živalskih vrst in po potrebi tudi njihovo vnašanje v vinograde.

- **Biotehniški ukrepi**

V vinogradništvu spada med te ukrepe zlasti metoda zbeganja (konfuzije) s pomočjo feromonskih dispenzorjev proti grozdnima sukačema. Metodo pa bi kazalo uvesti šele po preizkušanju in v zaokroženih območjih.

- **Kemični način**

Kadar je kljub uporabi prej omenjenih ukrepov presežen prag škodljivosti, smemo uporabiti kemični način varstva vinske trte.⁴

Vinske sorte značilne za Pomurje:

- BELA SORTA: laški rizling, šipon, zeleni silvanec, sauvignon, sivi pinot, beli pinot, chardonnay, rizvanec, ranina, rumeni muškat, muškat ottonel, traminec, dišeči traminec, bela žlahtnina, rdeča žlahtnina, kerner,
- RDEČA SORTA: modri pinot, modra frankinja, zweigelt, modra jurka.⁵

Laški rizling



Slika 2: Laški rizling⁶

⁴ http://www.mkgp.gov.si/si/delovna_podrocja/kmetijstvo/integrirana_pridelava/tehnoloska_navodila/

⁵ https://sl.wikipedia.org/wiki/Seznam_slovenskih_vin



DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

www.dpae.si

info@dpae.si

Laški rizling, znan tudi pod imeni (Welschriesling, graševina, Riesling italien blanc, italijanski rizling). Domovina te sorte je slovita francoska vinorodna pokrajina Champagne. Gojijo jo na Hrvaškem, v Avstriji, Italiji in tudi na Madžarskem. V Sloveniji se ta sorta goji skorajda povsod, v vinorodni deželi Podravje je to najbolj razširjena bela sorta. Zahteva najodličnejše lege, rodovitna in srednje vlažna tla. Odporna je proti večini bolezni, ki redno in veliko rodi. Sodi med zelo pozne sorte in v slabih letih ne more dobro dozoreti, vendar kljub temu daje tudi ob slabših letnikih vino dobre kakovosti. Odporna je proti zimski pozebi in ne gnije.

Trta je srednje močne rasti z dolgimi medčlenki. Cvet je dvospolen, enoletni les je svetlo rumenorjav. List je srednje velik, petdelen z močnimi zarezi, ostro in dolgo nazobčan. Po zgornji strani je gladek in svetlo zelene barve, na spodnji strani pa kosmat. Grozd laškega rizlinga je valjaste oblike, majhen do srednje velik in zelo zbir. Pogosto ima poleg glavnega grozda še značilen prigozd. Jagode so majhne in okrogle, po navadi zeleno do zeleno-rumene, pikčaste z rjavimi lisami tam, kjer so izpostavljene soncu.

Vino ima dokaj visoko stopnjo kisline (7 do 7,6 g/l), kar ga dela primerne za staranje, je lepo svetlo rumenkasto zeleno, pri starem vinu pa so izrazitejši rumeni toni, cvetica je sveža in nežna z značilnim prijetnim vonjem in okusom ki spominja rahlo na lipov svet. Laški rizling je vino nižje alkoholne stopnje (9,5 – 10,5 vol%), ob pravem času trgatve pa doseže primerno kislino, ki daje vinu primerno svežino, živahnost in harmoničnost. Ponudimo ga pri temperaturi 10 °C, glede na ostanek neprevretega sladkorja ga lahko mešamo z mineralno vodo ali pa postrežemo k slavnostnim jedem. Lepo se poda k ribjim jedem in belemu mesu.⁷

Plava jurka

Plava jurko najdemo v večini posajeno na »prekmurskih brajdah«, katero ima skoraj vsaka hiša v Prekmurju. Plava jurka je odporno jedilno namizno grozdje, temno plava / črna, odporno, zelo uporabno za sok ali EKO vino.⁸



Slika 3: Plava jurka⁹

⁶ https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/76/Riesling_grapes_leaves.jpg

⁷ https://sl.wikipedia.org/wiki/La%C5%A1ki_rizling

⁸ <http://www.rast-bs.si/katalog/trsne-sadike/odporno-jedilno-grozdje-odporne-rezistentne-jedilne-sorte-grozdja/396>

⁹ <http://druzina.ena.com/zdravje/Grozdje-cisti-zdravi-in-krepi-organizem.html>



DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

www.dpae.si

info@dpae.si

Pomurje in pridelava vin

Pomurje je najmanjša vinorodna pokrajina in je del vinorodne dežele Podravja. V Pomurju so naravni pogoji za pridelavo vin izjemni, saj je število sončnih ur med najvišjimi v državi. Vse to se seveda izraža v kakovosti in značaju vin. Dani so tudi ugodni pogoji za pridelavo kakovostnih in vrhunskih, predvsem belih vin, tako zvrsti, kot sort.

Vina se odlikujejo po prikupni rumenkasto zeleni barvi, izraženi sortni cvetici, prepoznavni aromi, prijetni kislini in bogatem ekstraktu. Odlikujejo jih značilna svežina in harmonija, ki je zelo cenjena in jo vina dosegajo, kadar vsebujejo od 11,00 do 13,0 vol. % alkohola in 5,0 do 7,0 g/l skupnih kislin, odvisno seveda od sorte in letnika. Zaradi ugodnega panonskega podnebja se v tem območju pridelujejo odlična vina posebnih kakovosti, zlasti pozne trgatve in izbori, ob primerni klimi pa tukaj lahko pridelajo tudi izjemna ledena vina in suhe jagodne izbore. Tako vina zažarijo v intenzivni zlato rumeni barvi, cvetica in aroma pa se obogatita s plemenitim značajem žlahtne gnilobe. Okus vin predelanih iz prezelega grozdja je seveda značilno poln, ekstraktno bogat, elegantno zaokrožen in jedrat.¹⁰

Največja značilnost Pomurja, kot vinske dežele je ta da je posest zelo razdrobljena saj ima tu največ najmanjših Vinogradov v Sloveniji, kar se izraža v ozkih pasovih vinogradov in koščkom sadovnjaka. V register jih je vpisana le polovica, ker so ostalo zelo majhni pridelovalci in se z vinogradništvom in vinarstvom ukvarjajo le ljubiteljsko. Domačini vinogradom pravijo tudi gorice in to pravzaprav mislijo na vinograd z »vikendom« na majhnem griču.¹¹

Hranilna sestava grozdja

- visoka vsebnost sladkorjev (20 %), ki je prava energijska bomba povrh še zelo zdrava,
- v grozdju se skriva pravo bogastvo rudnin: fosfor za živce in možgane, kalcij za zobe in kosti, mangan za ščitnico, železo za kri, kalij za mišice in še mnogo drugih,
- vitamin C in vitamini skupine B (razen B12),
- vsebuje veliko antioksidantov. Najbolj znani in raziskani so flavonoid, kvercetin, elaginska kislina ter barvila antocijani iz kože rdečega in črnega grozdja.¹²

¹⁰ http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/.../Vino/S_Premurje.doc

¹¹ <http://www.vinskadruzba.si/zemljevid/vinorodni-okolisi/>

¹² <http://www.aktivni.si/prehrana/za-aktivne/zdravilne-lastnosti-grozdja/>



DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

www.dpae.si

info@dpae.si

Zdravilne lastnosti grozdja

- glavne lastnosti grozdja in grozdnega soka sta čistilno in razkuževalno delovanje na celotno telo,
- čisti sečne poti, grozdni dnevi pa razbremenijo krvni obtok in jetra,
- sveže grozdje odpravlja zaprtje, grozdni sok pa pomaga pri driski – ureja prebavo,
- znani so primeri bolnikov z rakom, ki so ga pozdravili z grozdnimi kurami,
- rdeče ali črno grozdje vsebuje več blagodejnih učinkovin za organizem kot belo,
- uživanje olja grozdnih pešk zvišuje raven holesterola HDL, znižuje krvni pritisk in zavira nastanke raka.

Nakup in shranjevanje grozdja

- če kupujete grozdje v zabojčkih, obvezno pogledajte, kaj je pod zgornjo plastjo, da ne boste doma razočarani,
- pred nakupom poskusiti in se prepričajte, da ne kupujete kislice v lepi lupini,
- obrani zdravi grozdi se lahko na hladnem več tednov. Vsake dva do tri dni jih malo preberemo in odstranimo plesnive ali nagnite jagode. Večje grozdne z debelo lupino, ki smo jih odrezali z delom trsa, lahko obesimo na vrstico in shranimo v hladni kleti. Ohranili se bodo vse do božiča.
- ljubitelji belega grozdja gotovo veste, da je tem slajše, čim bolj rumeno lupino in obratno. Zelena barva nas opozarja, da je v sadežu manj sladkorja in več kisline.

Priprava in uporaba

- podobno kot višnje ali borovnice ga lahko namakamo v žganju. Izberemo samo zdrave i čvrste jagode, ki jih zložimo v kozarec ali steklenico s širokim vratom, prelijemo z žganjem in pustimo stati mesec ali dva.
- lahko je okusen dodatek k sadnim in zelenjavnim solatam. Odlično se ujema z radičem, lešniki, limoninim sokom in oljčnim oljem.¹³

Pridelek vin letos nadpovprečen

Če smo imeli lani zelo deževno in hladno poletje ter jesen, je letos ta sprememba v vroče, suho poletje ekstremna, to se bo zagotovo poznalo v vinih. Štajerski in prekmurski vinogradniki si od letošnje trgatve obetajo precej boljši izkupiček kot v lanskem deževnem letu. Glavni enolog Radgonske kleti Gorazd Kovačič pravi, da je bilo letošnje leto skoraj idealno za vinogradništvo. Po kakovosti je pričakovati enega najboljših vinskih letnikov, morda boljšega tudi od izjemnega letnika 2011.

V Radgonski kleti so prav tako septembra začeli s poskusnim trganjem zgornjih sort. Glavni enolog Gorazd Kovačič pravi, da kaže na povprečno dober letnik, če jim bo vreme šlo na roko do konca, pa bo ta morda celo odličen.¹⁴

¹³ <http://www.aktivni.si/prehrana/za-aktivne/zdravilne-lastnosti-grozdja/>

¹⁴ <http://www.rtvsllo.si/lokalne-novice/letnik-vina-2015-bo-na-stajerskem-kot-kaze-nadpovprecen/372749>



DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

www.dpae.si

info@dpae.si

Zagotovo je letnik dosti boljši od lanskega katastrofalnega. Letos imajo v najemu tudi 90 ha vinogradov propadlega podjetja Kapela, zato računajo na okoli 5000 t grozdja. Večinoma bodo grozdje pridelali sami na lastnih 380 ha, okoli 1500 ton grozdja pa bodo odkupili od kooperantov. Odkupne cene so dogovorjene, te so odvisne tudi od kakovosti, a pod 40 centov za kilogram ne bodo šli.

V Ptujski kleti so prvo trgatve opravili se prve dni septembra. Začeli so z trgatvijo belega chardonnaya, ki je osnova za penine, rizvancem kot najzgodnejšo sorto, nato pa skladno s stopnjo zrelosti sledita muškato in sauvignon. S kooperanti in zadrugo imajo podpisane dolgoročne pogodbe in tako vsako leto zagotavljajo odkup in plačilo celotnega pridelka. Leto pričakujejo odkup med 1500 in 1800 tonami grozdja, še nekaj malega pa od Kmetijske Povprečna cena za grozdje bo nad 50 centov, pri nekaterih sortah so odkupne cene s stimulacijo nad 65 centov.

Konjiški Zlati grič, ima eno izmed najmodernejših kleti in si od letošnje sezone obeta letino nekje v povprečju, morda celo nekoliko nad povprečjem, kar se tiče količine, medtem ko bodo o kakovosti letnika lahko več povedali nekoliko pozneje. V zlatem griču pravijo, bodo zgornje sorte, kot je rizvanec, začeli obirati predvidoma konec naslednjega tedna ali še kakšen dan pozneje. Pričakujejo med 500 in 550 tonami grozdja. Pogoji za trto so bili letos po njihovem zelo dobri, a trenutno so še v fazi jemanja vzorcev, saj iščejo najprimernejši čas za trganje posamezne sorte. Del grozdja pridelajo sami, od kooperantov običajno odkupijo okoli 200 ton, letos načrtujejo odkup okoli 400 ton grozdja. Odkupne cene se bodo gibale med 55 in 80 centov za kilogram grozdja. Zlati grič je sicer še vedno v fazi iskanja novega lastnika. Žižek pravi, da za zdaj na tem področju ni še nič novega in dodaja, da bi si v podjetju, če že poteka prodaja, želeli hitrega zaključka postopka in s tem obdobja negotovosti.¹⁵

Koliko vina uvozimo in izvozimo?

V Letu 2011 smo uvozili 9.931 in izvozili 5.572 vina. Za leto 2011 vrednost izvoza beleži 9.4 mio EUR, uvoz pa 8.67 mio EUR. V letu 2012 se uvoz giblje v vrednosti 8.9 mio EUR izvoz pa 8.6 mio EUR.

Glavni trgi za izvoznice slovenskega vina so: Francija, ZDA, Hrvaška, Kitajska, Bosna in Hercegovina ter Srbija.

Glavne uvoznice so: Italija, Francija, Nemčija, Avstrija ter Makedonija.¹⁶

¹⁵ <http://www.rtvsl.si/lokalne-novice/letnik-vina-2015-bo-na-stajerskem-kot-kaze-nadpovprecen/372749>

¹⁶ <http://www.vinskadruzba.si/zemljevid/osnovni-podatki-o-vinogradnisko-vinarski-sloveniji/>



DRUŠTVO PRIJATELJEV AGRARNE EKONOMIKE

Lipovci 160, 9231 Beltinci

www.dpae.si

info@dpae.si

Zanimivost



Slika 3: Srce med vinogradi¹⁷

Srce med vinogradi lahko obiščete na turistični kmetiji Dreisieber, od koder je prečudovit razgled na bližnjo in daljno okolico, pelje med vinogradi cesta v obliki srca.¹⁸

Mojca Klemenčič, dipl. inž. agr. ekon.
strokovna sodelavka DP AE

¹⁷ <http://www.slotrips.si/slo/gorsko-kolesarjenje/trip/935/Kungoska-kolesarska-pot>

¹⁸ <http://www.turisticneketije.si/dreisibner>