



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO



PILOTNI PROJEKT CVIČEK PTP

Na Dolenjskem je večina vinogradov zasajenih z namenom pridelave vina cviček PTP. Ta je še vedno v vrhu vin, ki so prepoznavna in najbolj tržna, se pa trend povpraševanja in prodaje umirja oziroma stagnira. Zato smo na KGZS-Zavodu Novo mesto, skupaj s Kmetijskim inštitutom Slovenije, pristopili k tri letnemu pilotnemu projektu cviček PTP. V projektu je sodelovalo še šest kmetijskih gospodarstev z Dolenjske, ki so resni tržni pridelovalci cvička in skupno pridelujejo vino na več kot 50 ha vinogradov. Cilj projekta je bilo preučevanje novih tehnologij pridelave in predelave grozdja, s katerimi bi obstoječi (tradicionalni) stil vina cvička PTP nadgradili, ter mu okrepiti sadno noto in sodoben okus. Zastavljen cilj pilotnega projekta cviček PTP sta določiti tako tehnologija pridelave grozdja (vinogradniška opravila) kot smernice tehnološke predelavo grozdja za cviček PTP.

K projektu smo pristopili z namenom ohranjanja rodovitnosti tal. Ugotavljali smo, kako z ukrepi globinskega rahljanja prispevati k zadrževanju vode v tleh in se tako prilagoditi na pogoste ekstremne podnebne spremembe. Vinogradi na Dolenjskem so pretežno posajeni na velikih strminah, kar pospešuje erozijo tal. Vinogradniška tla so velikokrat preveč zbita zaradi pogoste uporabe težke mehanizacije. Primerno oskrbovana tla, so ključnega pomena za zmanjševanje evapotranspiracije (izgube vode z izhlapevanjem), omogočajo boljšo in hitrejšo absorpcijo in zadrževanje vode ter hranil. Na ta način dodatno zmanjšamo vodni stres v vinogradu.

Zato smo v poskusu v vinogradu izvedli naslednje **aktivnosti in dosegli sledeče rezultate**:

- vzpostavili smo eno šparonsko rez z namenom doseganja višje kakovosti grozdja,
- izvedli smo globinsko rahljanje tal; s tem smo izboljšali zračnost in strukturo tal ter povečali delovanje mikroorganizmov, izboljšali absorpcijo vode in sposobnost zadrževanja vode v tleh (prilagoditev na sušo),
- s košnjo trave v medtrtnem in medvrstnem prostoru (brez herbicida) smo povečali organsko snov v tleh, povečali vezavo padavinske vode, zmanjšali evapotranspiracijo, izboljšali mikrobiološko živost tal in rastlinsko biodiverzitetu ter prispevali k varovanju okolja in podzemnih voda,
- z naravi prijazno obdelavo tal in košnjo smo zmanjšali uporabo herbicidov v vinogradu in pomembno vplivali na mikroorganizme in njihovo količino v tleh,
- poskusili smo tudi z redčenjem grozdja pri žametovki (v obeh letih poskusa smo imeli kar močno pozebo, da ni bil potreben večji poseg redčenja) in s tem dosegli boljšo kakovost, dozorelost, obarvanost...grozdja,
- z ročnim razlistanjem vinograda, smo izboljšali mikroklimo v listni steni, hkrati zmanjšali uporabo fungicidov in povečali kakovost grozdja.

Drugi cilj, ki smo ga v projektu zasledovali, so izboljšane kletarske tehnologije in prakse z uvedbo precizne enologije. Slovenski potrošniki cviček PTP že dobro poznajo, si pa nekateri (predvsem mlajša generacija) želijo drugačen stil in okus. To zahteva določene tehnološke spremembe in pristope, s katerimi bo cviček bolj všečen in ga bomo tako približali vse bolj zahtevnemu potrošniku. Sodoben koncept precizne enologije smo

aplicirali v vse faze vinifikacije vina. Ta vključuje izboljšave pri pecljanju, sortiranju in stiskanju grozdja, uporabo inertnih plinov (hiperredukcija), kontrolirana ekstrakcija pri maceraciji, precizno doziranje enoloških sredstev, kontrolirano fermentacijo in prehrano kvasovk, kontrolo vsebnosti kisika od stiskalnice do steklenice z namenom ohranjanja sadnosti in svežine vina ter ne nazadnje skrb za okolje in trajnostni pristopi pridelave.

V poskuse predelave žametovke smo uvedli štiri različne tehnologije predelave grozdja od katerih sta najboljše rezultate dali dve tehnologiji, in sicer rose tehnologija predelave z hiperreduktivnim stiskanjem grozdja z dodatkom jagod med fermentacijo in 48-urna hladna pred fermentativna maceracija na 8-10 °C in 48-urna klasična maceracija z alkoholno fermentacijo pri 23 °C. Kljub temu, da nove tehnologije zahtevajo dodatno, sodobno opremo v kleti (hiperreduktivna stiskalnica, vinifikator, hladilni sistemi...), lahko tudi manjši vinarji z prilagoditvami precej posnemajo delovanje sodobne opreme in zato investicije pri manjših vinarjih niso takoj potrebne. Z manjšim improviziranjem in npr. uporabo suhega ledu lahko manjši pridelovalci cvička izvedejo inertno (manjši dostop kisika) stiskanje grozdja tudi z navadnimi obstoječimi stiskalnicami.

V kleteh smo izvedli naslednje aktivnosti:

- izboljšali kletarske tehnologije in prakse za pridelavo boljše kakovosti cvička PTP,
- uporabili suhi led, hiperreduktivno vinifikacijo, inertne pline, kontrolirano fermentacijo, kontrolo kisika in CO₂, biološki razkis ter zvrščanje vina cviček PTP.

Rezultati projekta: (In kakšne so koristi projekta?)

- vpeljali smo precizno enologijo za pridelavo boljše kakovosti cvička PTP ter kemično in senzorično analizo cvičkov PTP,
- izboljšali kletarsko znanje,
- rezultat uporabe preciznega vinogradništva in vinarstva je cviček PTP, ki je bolj saden, svež, mehkega okusa, piten in sodoben,
- priprava protokola (sheme) za pridelavo visokokakovostnega cvička PTP.

Takšen sodoben stil vina lahko pripomore h kakovostnejši pridelavi cvička PTP ter k povečanju prepoznavnosti ter hkrati boljšo tržno uspešnost in ekonomiko dolenskih vinogradnikov. S tem bomo spodbudili in pospešili tudi vinski turizem, ohranjali kulturno krajino ter kakovost bivanja, kar bo zagotovo v korist širši skupnosti.



Degustacija pilotnih cvičkov PTP; foto: Ivanka Badovinac