

KALENDAR RADOVA U VINOGRADU

Briga o podrumu i vinogradu tokom zime

Siječanj:

Podrum - Omogućiti ulazak hladnog zraka u podrum radi boljeg izdvajanja vinskog kamena. Održavati higijenu podruma i redovito kontrolirati vina. Ako već nije učinjeno, izvodi se pretakanje. To je trenutak u kojem vina poprimaju miris taloga koji se odlikuje po neprijatnom mirisu sumporovodika. Vino koje nije bistro može se razbistriti dodavanjem sredstava za bistenje. Vina bi trebala sadržavati veću stalnu kiselost u odnosu na mošt.

U vinogradu nastaviti s osnovnom gnojidbom, dubokom zimskom obradom, popravkom kolaca, stupova, armature i drugo.

Veljača:

Podrum - Vrijeme je za pretakanje reskih vina. Ona vina koja su još mutna treba pregledati kako bi se ustanovilo što nije u redu. Nije korisno čekati da se vina sama razbistre jer dovodimo u pitanje njihovu postojanost. Ukoliko prestane djelovanje plementitih mikroorganizama, među kojima i kvasca, proizvod postane laki plijen onih štetnih, kao što su bakterije koje treba ukloniti što prije. Kod bijelih vina potrebno je provesti test na stabilnost bjelančevina te vina bistrirati pentagelom da bi se osigurala njihova stabilnost u toplom dijelu godine. Prije dodatka pentagela vino treba analitički i degustativno analizirati. Pentagel, prethodno namočen u vodi 6 do 12 sati i dobro promiješan. Postupak bistenja



pentagelom traje u prosjeku 7 dana ovisno o vrsti i temperaturi vina. Prije pretakanja vina treba provjeriti sumpore u vinu. Crna vina u drvenim bačvama nadolijevati, a sva redovito provjeravati. Za radove izbjegavati kišne dane koji štete vinu.

U vinogradu nastaviti s opisanim radovima iz prethodnog mjeseca te započeti s rezidbom, vezanjem i sadnjom. Provodi se i prvo prskanje u sezoni.

Ožujak:

Podrum - Izbistrena bijela vina prije punjenja u boce filtrirati, provjeriti sumpore i hlapivu kiselinu.

U vinogradu saditi mlade loze, nastaviti s rezidbom i privezivanjem čokota i lucnjeva vezicama i bužirima, započeti s proljetnom prihranom dušičnim gnojivima. U slučaju napada crne pjegavosti i pepelnice, koji se na rozgvi primjećuju u obliku crnih točkica i pjega odnosno narančastih mrlja, vršiti zaštitu mješavinom bakrenih preparata s dodatkom močivog ili sumpora. Jajašca crvenog pauka i štitastih uši suzbijamo mineralnim uljima.

Radovi u podrumu i vinogradu dolaskom proljeća

Travanj:

Podrum - Čuvanje vina od zraka dolijevanjem ili pretakanjem u manje bačve. Redovito kontrolirati kakvoću vina te održavati higijenu podruma.

Vinograd - Rezidbu i vezivanje loze privesti kraju. Nastaviti sa zaštitom protiv crne pjegavosti do kraja fenofaze vunastog pupa. Pravo je vrijeme za suzbijanje grinja. Pratiti pojavu vinogradarskih pipa.

Svibanj:

Podrum - Ulazi se u topliji dio godine. Po mogućnosti osigurati u podrumu temperaturu od oko 16°C. Veća temperatura podruma i vina pogoduje bržem razvoju bolesti vina i većim gubicima. Vina redovito kontrolirati. U crnim vinima, a posebno na teranu provesti malolaktičnu fermentaciju. Potražiti savjet enologa.

Vinograd - Lozu okopati i preorati. Obaviti prvo pljevljenje nerodnih mladica te obavljati zaštitu protiv peronospre, pepelnice, sive plijesni, grinja šiškarica, groždanog moljca i cigaraša. Istovremeno vršiti folijarnu prihranu s dodatkom bora.

Lipanj:

U podrumu održavati temperaturu ambijenta i vina u bačvama. Filtrirati crna vina uz provjeru sumpora i hlapive kiseline te ih po potrebi flaširati.

U vinogradu nastaviti s zelenom rezidbom: mladice koje će služiti za rod u idućoj godini ne kratiti, već pažljivo povezati uz kolac i armaturu. Nastaviti sa zaštitom protiv peronospre i pepelnice u razmacima od 12 do 15 dana u kombinaciji s folijarnom prihranom. Preporučljivo je započeti sa postavom sustava za zaštitu vinograda od tuče koja u ljetnim razdobljima osiguravaju vinograde i sav uloženi trud.

Briga o podrumu i vinogradu tokom ljeta i početak berbe

Srpanj:

Podrum - Flaširana vina skladištiti na hladnom i mračnom mjestu, a vina u bačvama redovito kontrolirati. Započeti s pripremama za novu berbu.

U vinogradu održavati tlo rahlim bez korova kako bi se vlaga zadržala što više i duže u tlu. Nastaviti sa zaštitom do Sv. Magdalene, odnosno fenofaze šare, kada bobica mijenja boju pokožice. Obaviti zelenu rezidbu.

Kolovoz:

Podrum - Napraviti procjenu količine grožđa te nabaviti potrebna enološka sredstva (Vinobran, Pyrovin, Sumpovin i sumporne trake). Pregledati svu podrumsku opremu (bačve, cjevovode, pumpe, muljače, preše, sistem za hlađenje), izvršiti dezinfekciju opreme i podruma vrelom vodom, K-metabisulfitom (Vinobranom) i Kristalnom sodom.

U vinogradu održavati tlo bez korova. Do sredine mjeseca obaviti zadnje prskanje protiv peronospore, pepelnice i sive plijesni. Sredinom mjeseca započeti s praćenjem dozrijevanja ranih sorata vinove loze (chardonnay i sauvignon bijeli) te s mjerenjem količine šećera i kiselina radi utvrđivanja optimalnog roka berbe. Kako biste osigurali vinograd od najezde ptica najbolji način je postavljanje mreža za zaštitu od ptica.



Rujan:

Podrum - Bijelo grožđe čim prije dopremiti do podruma, muljati-runjiti te odmah prešati uz dodatak 10 g/hl K- metabisulfita (Vinobran, Pyrovin, 100 ml/hl sumporaste kiseline), taložiti 24 - 36 sati, izmjeriti šećer i kiseline te bistri mošt, uz dodatak hrane za kvasce i kvasce ,staviti na fermentaciju na temperaturi od 17o C. Svakodnevno pratiti tijek fermentacije.U slučaju potrebe potražiti savjet enologa.

Vinograd - Za dobivanje kvalitetnog vina, vinogradar mora proizvesti zdravo grožđe i pravovremeno ga obrati. Radi određivanja optimalnog roka berbe, pratimo postotke šećera i kiselina u grožđu. Berbu vršimo u sanduke i grožđe u što kraćem roku transportiramo do podruma.

Berba i radovi u podrumu i vinogradu na jesen

Listopad:

Podrum - Bijela vina završavaju fermentaciju. Po završetku fermentacije bijela vina sumporiti s 10 g/hl K- metabisulfita (Vinobran, Pyrovit100 ml/hl sumporaste kiseline), te ih za oko 10 - 15 dana pretočiti s taloga uz prozračivanje. Započeti s berbom crnih sorata: borgonjom, merlotom, cabernet sauvignonom i teranom. Grožđe muljati uz dodatak 5 g/hl K- metabisulfita (Vinobran, Pyrovin) vino dosumporiti sa 5 g/hl K- metabisulfita (Vinobran, Pyrovin, 50 ml/hl sumporaste kiseline), te otvoreno pretočiti. Izmjeriti šećer i kiseline te staviti na fermentaciju/maceraciju uz dodatak hrane za kvasce i kvasaca uz redovito potapanje klobuka (3-5 puta dnevno) u trajanju od 5 do 7 dana (ovisno o zdravstvenom stanju). Po završenoj maceraciji crno grožđe otočiti ili prešati te ostaviti da fermentacija završi.

Vinograd - Završavamo s berbom kasnih sorata grožđa prije hladnog i kišnog vremenskog razdoblja.

Studeni:

Podrum - Izvršiti prvi pretok svih vina uz prethodnu provjeru stanja sumpora i hlapive kiseline u vinu. Potražiti savjet enologa. Vina ostavljena na dozrijevanju u drvenim bačvama redovito nadolijevati. Jedanput tjedno kušati sva vina i zapisivati dojmove. U slučaju bolesti ili mane vina potražiti savjet enologa.

U vinogradu započeti sa zimskim dubokim oranjem i osnovnom gnojidbom mineralnim i organskim gnojima. Oko mladih cijepova vinove loze postavljaju se zaštitni tuljci koji služe kao zaštita od glodavaca.

Prosinac:

Podrum - Nastaviti s praćenjem i kušanjem te nadolijevanjem vina. Po potrebi izvršiti pretok uz prethodnu provjeru sumpora i hlapive kiseline u vinu.

Vinograd - Nastaviti s radovima opisanim u prethodnom mjesecu.