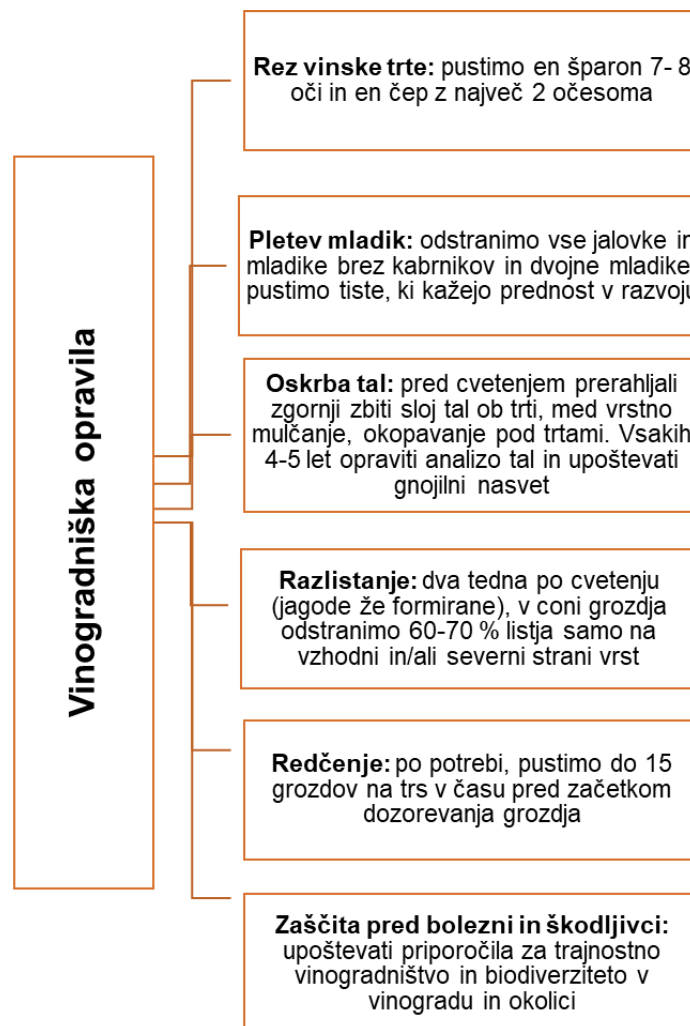


TEHNOLOŠKA POSODOBITEV PRIDELAVE GROZDJA IN VINA ZA CVIČEK PTP

Pilotni projekt cviček PTP

Protokol dobre prakse za pridelavo grozdja za visoko kakovosten cviček PTP

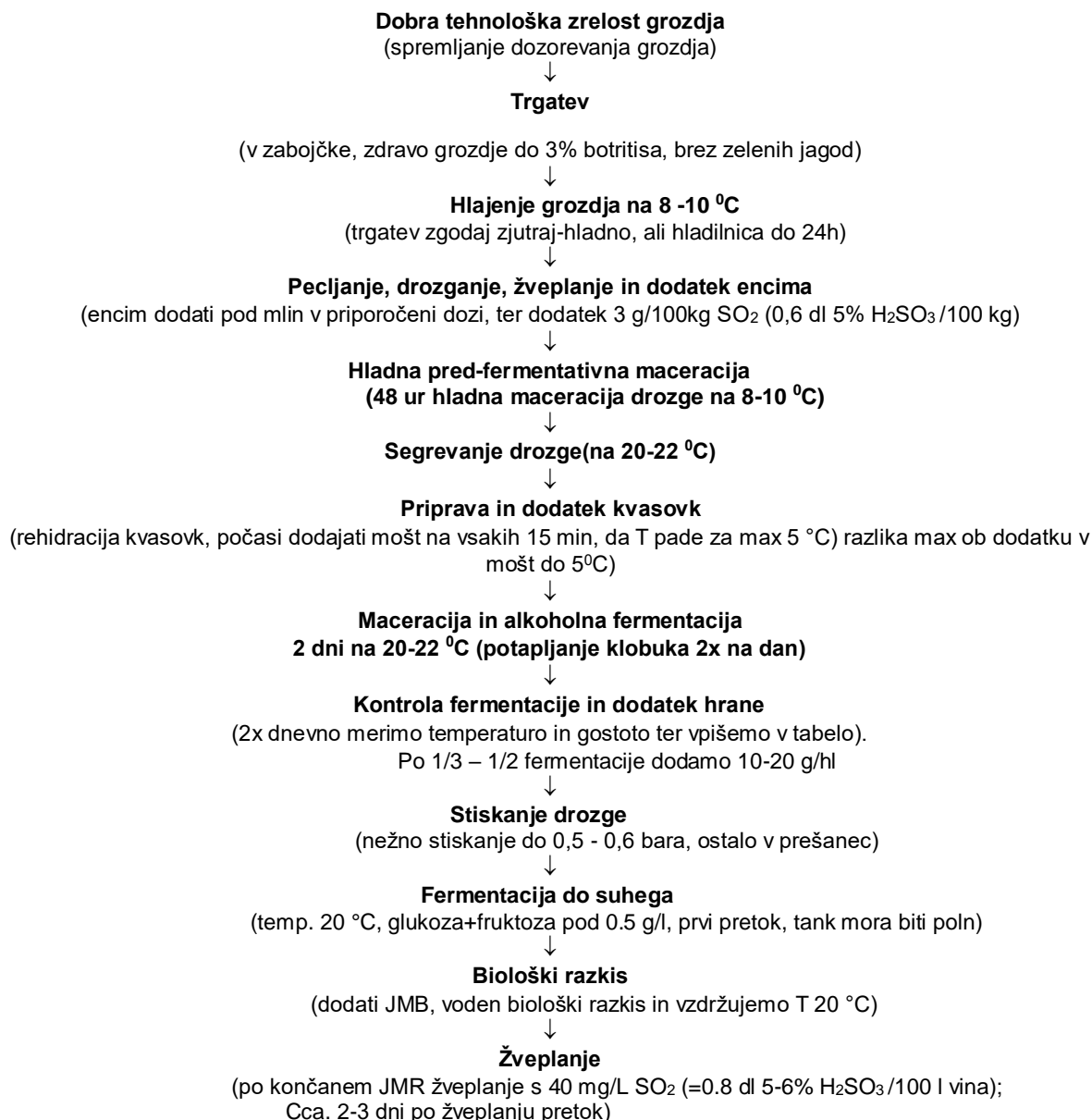


Slika 1: Priporočena vinogradniška opravila

V poskusu predelave Žametovke smo preučevali štiri različne tehnologije predelave grozdja od katerih sta najboljše rezultate dali dve tehnologiji, in sicer:

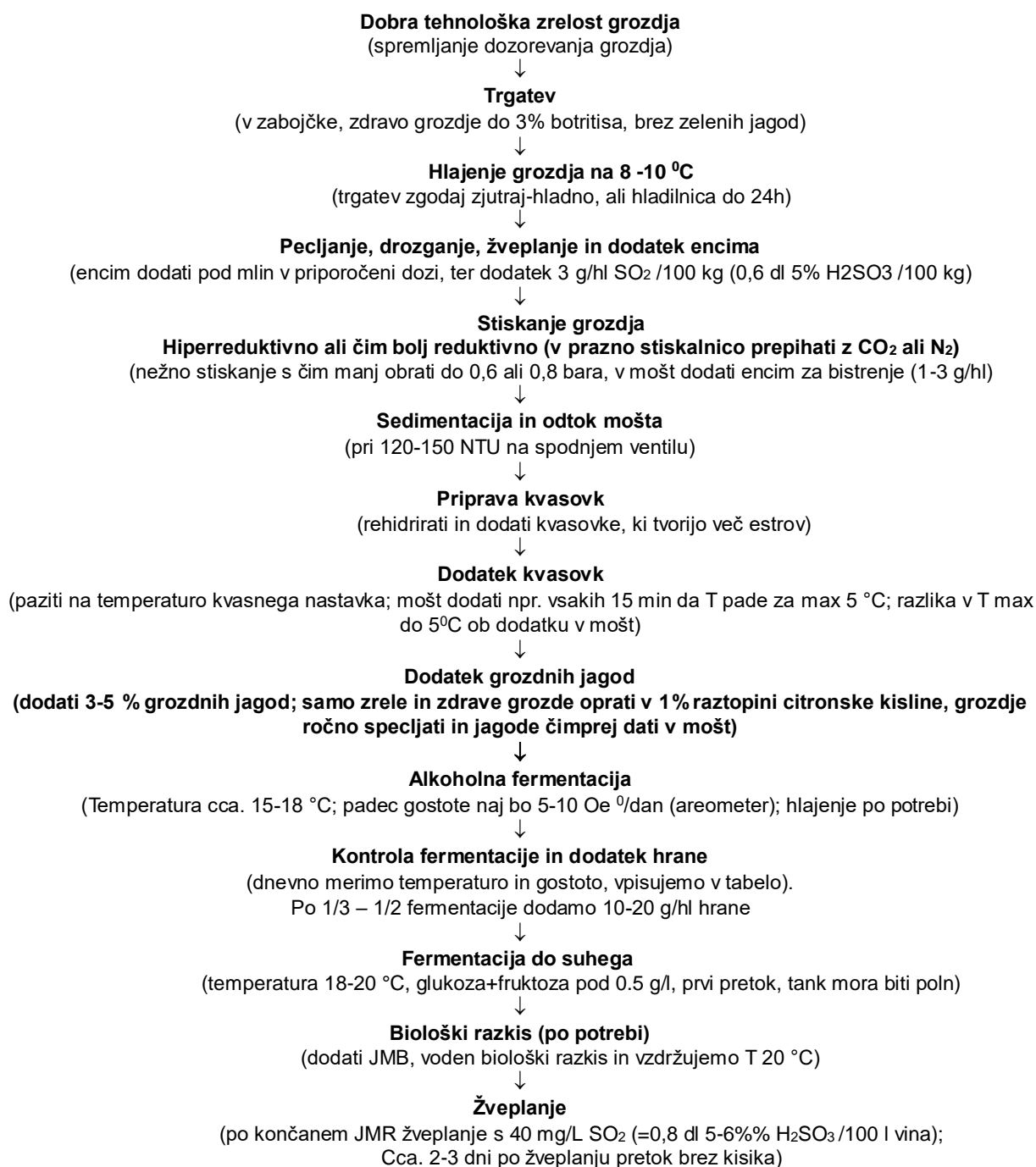
1. hladna (8-10°C) dvodnevna, pred-fermentativna maceracija, ki se nadaljuje z dvodnevno klasično maceracijo in alkoholno fermentacijo pri temperaturi 20-22 °C
2. rose tehnologija predelave žametovke s hiperreduktivnim stiskanjem grozdja in dodatkom jagod med fermentacijo.

I. **Hladna pred-fermentativna maceracija in nadaljnja klasična predelava žametne črnine (2+2)**



Med zorenjem vina redno opravljamo organoleptične kontrole vonja in okusa, spremljamo razvoj in zorenje vina ter opravljamo redne kontrole prostega SO₂.

II. Rose tehnologija – hiperreduktivna predelava z dodatkom grozdnih jagod med fermentacijo žametne črnine



Med zorenjem vina redno opravljamo organoleptične kontrole vonja in okusa, spremljamo razvoj in zorenje vina ter opravljamo redne kontrole prostega SO₂.

Za preučevanje tehnologije pridelave cvička PTP smo se odločili, ker je to nosilna kolektivna blagovna znamka Dolenjske in zelo pomembna za lokalno ekonomijo in samo tradicijo. Ker pa izzivi sodobnega časa narekujejo spremembe, je zelo pomembno, da tudi pridelovalci cvička PTP sledijo željam potrošnikov in razmislijo kako in v kakšni meri cviček PTP modernizirati in posodobiti njegov stil. Le z znanji in izboljšanjem kletarskega znanja in tehnik (npr. vpeljava precizne enologije za pridelavo) bodo pridelali visokokakovosten cviček PTP in mu zagotovili svetlejšo prihodnost. Sodobna pridelava cvička PTP z novejšim stilom vina lahko pripomore k povečanju njegove kakovosti, prepoznavnosti ter večji tržni uspešnosti.