

Tehnološka posodobitev pridelave grozdja in vina za cviček PTP



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja - Evropa investira v podeželje

| | |
|---------------------------|---|
| Ukrep | Sodelovanje iz Programa razvoja podeželja Republike Slovenije za obdobje 2014 – 2020 |
| Podukrep | 16.2 Podpora za pilotne projekte ter za razvoj novih proizvodov, praks, procesov in tehnologij |
| Naslov projekta | Tehnološka posodobitev pridelave grozdja in vina za cviček PTP |
| Projektno obdobje | 2019 – 2022 |
| Partnerji projekta | <ul style="list-style-type: none">• KGZS, Kmetijsko gozdarski zavod Novo mesto – vodilni partner,• Kmetijski inštitut Slovenije• Vinska klet Frelj d.o.o.,• Kmetija Žaren Jernej,• Kmetija Grabnar Andrej,• Kmetija Martinčič Jernej,• Kmetija Jelenič Marjan,• Kartuzija Pleterje d.o.o., |

Kratek opis projekta

Vino cviček slovi po svoji posebnosti, lahкотnosti in svežini ter pitnosti. Vendar so raziskave, ki bi povečevale kakovost vina cviček, izjemno redke. Zadnji rezultati v zvezi z raziskavami so bili pridobljeni na KIS-u v projektu z naslovom »Spremljanje nekaterih parametrov kakovosti in geografskega porekla vina cviček PTP«. Rezultati pridobljeni v projektu so bili: določen profil polifenolov, profil antocianov, mikrobiološko sliko ter ostanke FFS v 20 stekleničenih vinih cviček PTP. Cilj pilotnega projekta je tako dvojen; prvič, da se določi tehnologija pridelave grozdja v vinogradu in drugič, da se pripravi protokol predelave grozdja v visoko kakovostni cviček.

Pričakuje se, da bodo rezultati projekta pomembno prispevali k učinkovitejši pridelavi

cvička (izboljšana kakovost vina cviček) in tako prispevali k povečanju njegove kakovosti, prepoznavnosti ter hkrati prispevali k ohranjanju rodovitnosti tal, zadrževanju vode v tleh in se tako bolj prilagodili klimatskim spremembam. Poskrbeli bomo za redčenje grozdja z namenom boljše kakovosti vina, izvedbo ročnega razlivanja ter zmanjšanje uporabe fungicidov zaradi izboljšane mikroklimе v listni steni vinske trte. S hiperreduktivno vinifikacijo, uporabo inertnih plinov, kontrolirano fermentacijo, kontrolo kisika in CO₂ in biološkim razkisom pa bi pridobili protokole pridelave cvička in izboljšali kletarsko znanje ter vpeljali precizno enologijo za pridelavo visokokakovostnih cvičkov, ki bodo sadni, sveži in prefinjeni.

Cilji projekta

Izboljšanje vinogradniško-vinarskih praks za naravi prijazno in trajno kmetovanje ter ohranitev naravnih virov pri pridelavi visokokakovostnega cvička PTP na Dolenjskem. Na osnovi pridobljenih rezultatov v projektu, bomo v prihodnje razvili posodobljen protokol za pridelavo visokokakovostnega cvička PTP. Izboljšana kletarska znanja, uvedba precizne enologije in nov, sodoben stil vina, bodo pripomogli k večji vsečnosti in prepoznavnosti vina cviček PTP.

Pričakovani rezultati projekta

Ohraniti rodovitnost tal, prispevati k zadrževanju vode v tleh in se prilagoditi klimatskim spremembam. Rezultati bodo pomembno prispevali k učinkovitejši pridelavi cvička PTP ter k povečanju njegove kakovosti in prepoznavnosti. Z izboljšanim kletarskim znanjem ter vpeljavo precizne enologije, bo cviček PTP bolj saden, svež, sodoben in vsečen.