

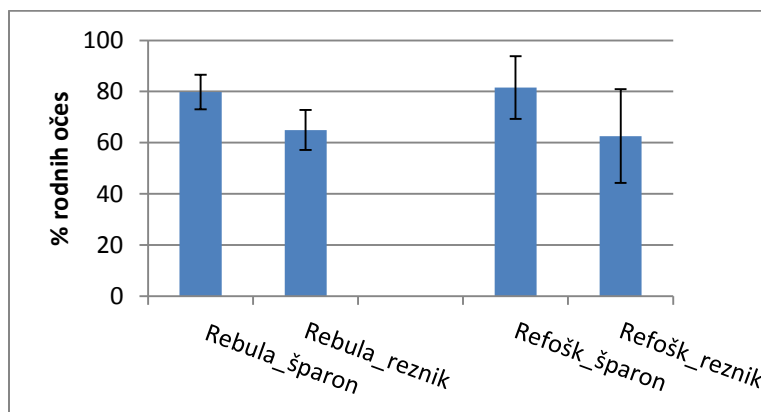
## PRIMERJAVA ŠPARONSKE REZI IN REZI NA REZNIKE PRI SORTAH 'REBULA' IN 'REFOŠK'



Namen tehnološkega poskusa je bil preizkušanje možnosti prehoda iz klasične eno ali dvošparonske (enojni, dvojni Guyot) na kordonsko (kordon s kratkimi rezniki) gojitveno obliko. Gojitvena oblika kordon s kratkimi rezniki omogoča mehanizacijo zimske rezi, kar bi pomenilo zmanjšanje porabljenih ročnih ur v vinogradu in s tem zmanjšanje stroškov dela v pridelavi grozdja. Kordon s kratkimi rezniki ni primeren za vse sorte zaradi slabše rodnih spodnjih zimskih očes.



Slika 1. Odganjanje zimskih očes pri sorti 'Rebula' je bilo zgodnejše in bolj enakomerno pri rezi na reznike (levo) v primerjavi z šparonsko rezjo (desno).

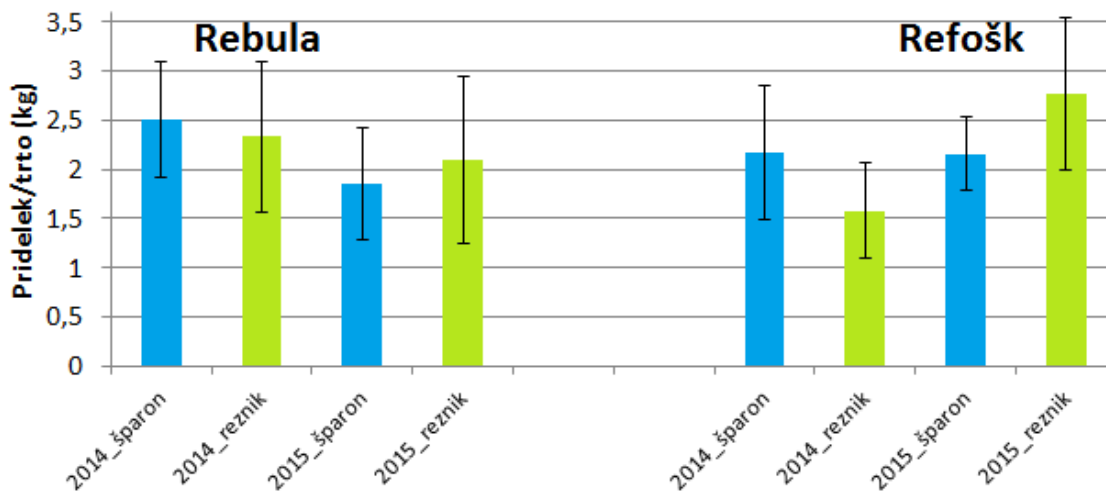


Slika 2. Odstotek rodnih očes pri sortah 'Rebula' in 'Refošk' v letu 2014.

Sprememba gojitvene oblike in načina zimske rezi ni imela statistično značilnega vpliva na % odgnanih zimskih očes, vendar je bil % rodnih zimskih očes pri rezi na reznike manjši v

primerjavi z rezjo na šparone pri obeh sortah (Slika 2). Odstotek rodnih zimskih očes je bil v letu 2014 pri rezi na reznike za kar 20 % nižji pri sorti 'Refošk' in 15 % nižji pri sorti 'Rebula'. Manjši % rodnih očes v letu 2014 pri rezi na reznike se je odrazil tudi v manjšem povprečnem pridelku po trti, ki je bil v povprečju kar za 0,4 kg manjši pri sorti 'Refošk' (Slika 3). V letu 2015 je bil pridelok z rezjo na reznike nekoliko višji pri sorti 'Rebula', kakor tudi pri sorti 'Refošk', v primerjavi z šparonsko rezjo, kar bi lahko pripisali večjemu št. mladik na trto pri rezi na reznike; t.j. 23 in 13,6 pri sortah 'Rebula' in 'Refošk' v primerjavi z 11 in 8,5 mladikami pri taistih sortah ob rezi na šparone.

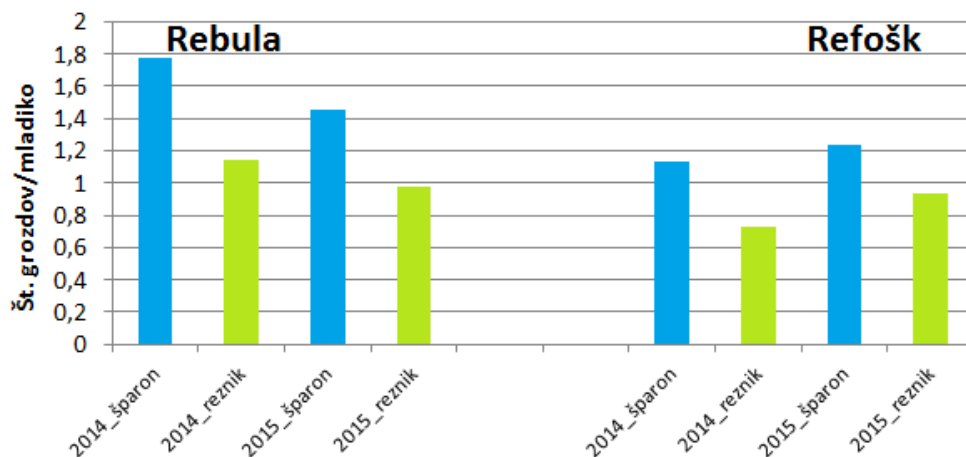
Povprečno število grozdov/mladiko je bilo manjše pri rezi na reznike v primerjavi z šparonsko rezjo v letih 2014 in 2015. V povprečju je bilo pri rezi na reznike med 0,3 do 0,6 grozda/mladiko manj (Slika 5).



Slika 3. Pridelok na trto pri sortah 'Rebula' in 'Refošk' ob šparonski rezi in rezi na reznike.



Slika 4. Dozorevanje grozdja pri sorti 'Rebula' pri rezi na reznike.



Slika 5. Število grozdov/mladiko pri sortah 'Rebula' in 'Refošk' ob šparonski rezi in rezi na reznike.

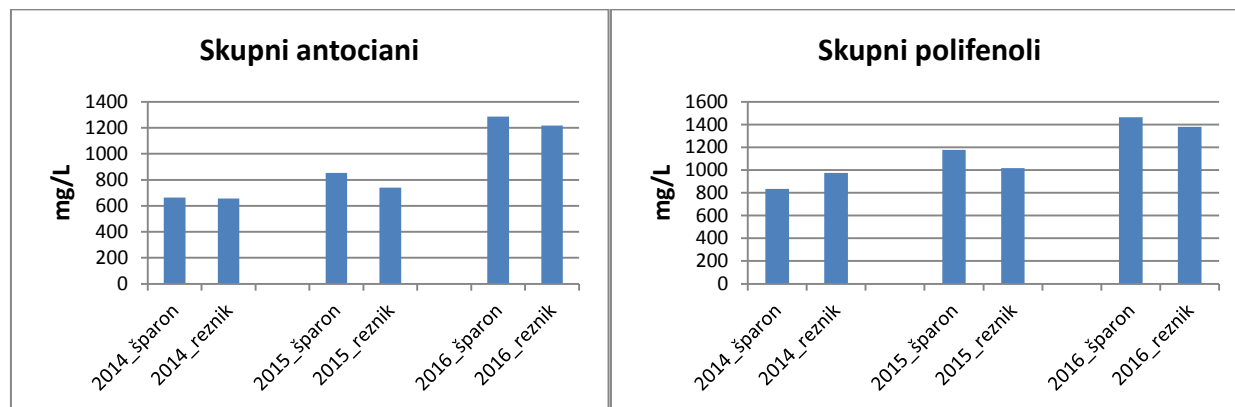
Gojitvena oblika ni imela bistvenega vpliva na potek dozorevanja grozdja v letih 2014-2016, kar se je odrazilo tudi v osnovnih parametrih vina (Preglednica 1). Vsebnost alkohola pri sorti 'Rebula' se ni razlikovala med obravnavanjema v letih 2014 in 2015, medtem ko je bila v letu 2016 ta višja v vinih iz šparonske rezi. Način rezi tudi ni bistveno vplival na pH vina, medtem ko so bile v določenih letih, manjše razlike v vsebnosti skupnih kislin, ki pa niso bile konsistentne skozi vsa leta za isti način rezi. Tudi pri vinih sorte 'Refošk' nismo opazili razlik v vsebnosti skupnih kislin, pH in alkohola med obravnavanjema, z izjemo v letu 2014, ko je bila vsebnost alkohola za 1,1 % višja v vinih iz šparonske rezi.

Preglednica 1: Osnovni parametri vina.

	'Rebula'			'Refošk'		
	Alkohol (vol.%)	Kislina (g/L)	pH	Alkohol (vol.%)	Kislina (g/L)	pH
2014_šparon	11,6	9,5	3,34	11,1	11,4	3,07
2014_reznik	11,9	8,9	3,41	10,0	11,5	3,05
2015_šparon	12,0	6,6	3,42	10,9	8,5	3,25
2015_reznik	11,8	6,6	3,44	10,5	8,7	3,27
2016_šparon	11,6	7,5	3,38	10,9	11,2	3,28
2016_reznik	10,8	8,1	3,34	11,1	11,0	3,32

V vinih sorte 'Rebula' smo izmerili tudi vsebnosti hidrosicimetnih kislin. Hidrosicimetne kisline so najpomembnejši polifenoli belih vin, kjer delujejo kot pomembni antioksidanti. Zimska rez ni imela vpliva na njihovo vsebnost v vinih. V vinih refošk smo izmerili vsebnost antocianov in skupnih polifenolov. V letu 2014 se vina refoška niso razlikovala v vsebnosti skupnih antocianov, medtem ko je bila vsebnost polifenolov nekoliko višja v vinih pridelanih iz obravnavanja rezi na

reznike. Vsebnosti antocijanov so bile v letu 2015 za 15 % višje in v letu 2016 5 % višje v vinih pridelanih iz šparonskih oblik v primerjavi z rezjo na reznike, prav tako pa so bile vsebnosti skupnih polifenolov višje v taistih vinih z izjemo vin letnika 2014 (Slika 6).



Slika 6. Vsebnost skupnih antocijanov (levo) in skupnih polifenolov (desno) v vinih refošk.

Vina smo tudi senzorično ocenili po Buxbaumovi 20 točkovni lestvici v vseh treh letih poskusa, vendar so bile razlike med posameznimi obravnavanji majhne, v povprečju med 0,1 in 0,2 točke. Na podlagi rezultatov bi lahko sklenili, da način zimske rezi nima pomembnega vpliva na senzorične lastnosti vin, pridelanih iz obeh sort.

### ZAKLJUČKI:

- odganjanje zimskih očes je bilo zgodnejše in bolj enakomerno pri rezi na reznike,
- rez na reznike je vplivala na parametre rodnosti (manjše št. grozdov na mladiko in manjši % rodnih očes) pri obeh sortah,
- manjšo rodnost in posledično manjši pridelek pri rezi na reznike lahko nadomestimo (delno) s povečanjem obremenitve t.j. št. očes in številom mladik na tekoči meter oz. na trto,
- rez na reznike je manj primerna za sorto 'Refošk', zaradi slabo rodnih spodnjih očes,
- rez na reznike ni imela pomembnega vpliva na potek dozorevanja grozdja, kakor tudi ne na senzorično zaznavo obeh vin,
- vsebnosti antocijanov in polifenolov v refošku so bile nekoliko višje v vinih pridelanih iz šparonske gojitvene oblike,
- iz zapsanega lahko zaključimo, da je kratka rez bolj primerna za sorto 'Rebula', kot sorto 'Refošk'.