

Med dovoljenimi sortami v vseh štirih vinorodnih okoliših Primorske je rdeča, francoska sorta MARSELAN, križanec cabernet sauvignon × grenache. Na voljo je en klon – marselan 980 in sadilni material je na voljo tudi v slovenskih trsnicah

Marselan je posajen v vinogradu Seleksijsko trsničarskega središča Vrhpolje v Vipavski dolini, kjer je potekalo uradno preizkušanje in vinogradniki si sorto lahko ogledajo na dnevih odprtih vrat ali po dogovoru. Na osnovi zbranih podatkov v letih 2014 – 2020 smo pripravili krajše opise.

## MARSELAN



Sorta ima bujno rast, mladike izraščajo pokončno, usmerjanje je lažje kot pri cabernet sauvignon.

### FENOFAZE:

Brstenje: **srednje pozno**

Polno cvetenje: **srednje pozno** (kot sauvignon)

Zrelost: **pozno (28.september do 7.oktober)**

### AMPELOGRAFSKE ZNAČILNOSTI:

Grozd: srednje velik, srednje zbit

Jagoda: majhna, temno modro obarvana, z značilnim poprhom

### ODPORNOST NA BOLEZNI, ŠKODLJIVCE:

Ob običajnem škropljenju, sorta ni posebno občutljiva na peronosporo in oidij. Zaenkrat ne vemo, kako je z občutljivostjo na boleznih lesa - po francoskih podatkih naj bi bila sorta manj občutljiva kot cabernet sauvignon.

### AGRONOMSKI PODATKI 2015- 2020:

Povprečni pridelek: **1,7 kg/ trto**

Masa 100 jagod: **139 g**

Vsebnost sladkorja: **23 °Brix**

Vsebnost skupnih kislin: **7,5 g/l**

### ENOLOŠKI PODATKI 2014 - 2019:

Vsebnost skupnih kislin: **6,5 g/l**

Ekstrakt brez sladkorja: **29,3 g/l**

Alkohol %: **13,2**

Ostane sladkorja: **1,9 g/l**

Prva leta smo pridelovali marselan na enošparonski gojitveni obliki, kasneje pa smo prešli na kordon s kratkimi rezniki in rast in pridelek sta dobra in uravnotežena.

