

UNIVERZA V NOVI GORICI
VISOKA ŠOLA ZA VINOGRADNIŠTVO IN VINARSTVO

**PREDLOG ZAŠČITE GEOGRAFSKEGA POREKLA
GORIŠKA BRDA V OKVIRU EVROPSKE UNIJE**

DIPLOMSKO DELO

Alan KRISTANČIČ

Mentor: dr. Mitja Kocjančič, viš. pred.

Ajdovščina, 2011

Zahvala

Zahvaljujem se mentorju dr. Mitji Kocjančiču za pomoč in usmerjanje pri diplomskem delu.

Prav tako se zahvaljujem ge. Mojci Jakša in ge. Leni Breznik z Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije, dr. Tjaši Jug in g. Ivanu Žežlini s Kmetijsko-gozdarskega zavoda Nova Gorica za sodelovanje in posredovanje podatkov, uporabljenih v diplomski nalogi.

POVZETEK

V skladu s členom 118s Uredbe sveta (ES) geografsko poreklo, vključno z Goriškimi brdi, v okviru Evropske unije ne bo več zaščiteno, v kolikor članice Evropske unije ne predložijo ustrezne elaborate za zaščito geografskega porekla najkasneje do 31.12.2011. Predlog zaščite geografskega porekla Goriška brda v okviru Evropske unije je podan z namenom ohraniti zaščiteno geografsko poreklo pridelkov, zlasti vinogradniških, katerih kakovost je pretežno ali v celoti rezultat skupnega delovanja ekoloških dejavnikov in znanja človeka vinogradnika, vinarja. Vinogradništvo obstaja na območju Goriških brd že najmanj dve tisočletji in pomeni kulturnozgodovinsko tradicijo, katere plod je v velikem deležu kakovostno in vrhunsko vino, ki prejme oznako zaščitenege geografskega porekla. Najsevernejši vinorodni okoliš Primorske, vinorodni okoliš Goriška brda, je razdeljen na 16 vinorodnih krajev in dve vinorodni legi, celotna površina vinogradov leta 2010 je znašala 1.878 hektarjev. Tu pridelujejo kakovostna vina. Skupno število trsov vseh sort v Goriških brdih leta 2010 je znašalo 6.526.362, med njimi je bila najbolj zastopana sorta rebula z 1.352.484 trsi. Trsni izbor za vinorodni okoliš Goriških brd se ravna po Pravilniku o razdelitvi vinogradniškega območja glede priporočenih in dovoljenih sort vinske trte. Briško grozdje dobro uspeva v prevladujoče sredozemskem podnebjju, manjši vpliv ima tudi celinsko podnebje, povprečne temperature v času zorenja se gibljejo med 19 in 22 °C. V poletnih mesecih je padavin malo, pridelku grozi suša. Prevladujoča sestavina tal je briški lapor. Dozorevanje grozdja letno spremlja Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica na podlagi vzorčenja grozdja do tehnološke zrelosti, ko se na osnovi sladkorne stopnje določi vrednost naravnega alkohola. Sledi trgateg, ki na območju Goriških brd poteka izključno ročno. Leta 2010 je bila skupna pridelava grozdja 11.562.970 kilogramov in istega leta je bilo pridelanih 7.630.095 litrov vina. Povprečje analiz pridelanega vina po najbolj zastopanih sortah pokaže, da gre v večini za kakovostna ali vrhunška vina z dodeljeno oznako zaščitenege geografskega porekla.

KLJUČNE BESEDE: ohranitev zaščite geografskega porekla, Goriška brda, Evropska unija, vinogradništvo, kakovostno in vrhunsko vino.

SUMMARY

In accordance with Article 118s of Council Regulation (EC), geographic origin including Goriška brda, in the framework of the European Union is no longer protected if members of European Union do not submit the appropriate reports for the protection of geographical origin no later than 31.12.2011. Proposal for protection of geographical origin Goriška brda in European Union is written to maintain the protection of the geographical origin of products, particularly wine, whose quality is largely or wholly the result of ecological factors and human knowledge grower, winemaker. Viticulture is in the Brda area for at least two millennia and represents the cultural and historical tradition that results in a large proportion of high quality and excellent wine. Littoral northernmost wine region, Goriška brda wine region is divided into 16 wine-growing areas and two positions, the overall area under vines in 2010 was 1.878 hectares, which produce quality wines. Overall the number of grapevines of all varieties in Goriška brda in 2010 was 6.526.362, which was mostly represented by 1.352.484 Rebula variety vines. Vine selection for Brda wine region is guided by the Rules of the distribution of wine-growing area of recommended and authorized vine varieties. Brda's grape grows well in the prevailing Mediterranean climate, which has a minor impact of continental climate. Average temperatures during the ripening are between 19 and 22 °C in the summer months, there is little rainfall, crop is threatened by hail. The predominant component of the Brda soil is marl. Ripening grapes are monitored annually by Agriculture and Forestry Institute Nova Gorica, on the basis of sampling the

grapes to technological maturity, when the sugar levels on the basis of determining the value of natural alcohol. Harvesting in the Brda is carried out exclusively by hand. In 2010, the overall production was 11.562.970 kilograms of grapes, furthermore, in the same year Brda produced 7.630.095 litres of wine. Average analysis of all wine from all grape varieties shows top quality wines which receive mark to be from protected geographical origin.

KEY WORDS: protected geographical origin, Goriška brda, European Union, winegrowing, quality and premium wine.

KAZALO

1 UVOD	1
2 PREGLED OBJAV	2
2.1 Pojem in pomen geografskih oznak	2
2.2 Zgodovina vinogradništva v Goriških brdih	3
2.2.1 Začetki sajenja trte na območju današnjih Goriških brd	3
2.2.2 Vinogradništvo na območju današnjih Goriških brd skozi zgodovino	3
2.2.3 Slovenci na območju Goriških brd	4
2.2.4 Zadružništvo v Goriških brdih	4
2.2.5 Zgodovina označevanja geografskega porekla Goriška brda	6
2.3 Vinorodni okoliš Goriška brda	9
2.3.1 Opredelitev mej geografskega področja	9
2.4 Ekološke razmere vinorodnega okoliša Goriška brda	13
2.4.1 Tla	13
2.4.2 Podnebje	18
2.4.3 Temperature	18
2.4.4 Padavine	18
2.5 Standardne zahteve za pridelavo briških vin	19
2.5.1 Pridelovalci	19
2.5.2 Geografska omejitev pridelave	19
2.5.3 Sorte in podlage	20
2.5.3.1 Trsni izbor za vinorodni okoliš Goriška brda	20
2.5.3.2 Priporočene sorte vinske trte v Goriških brdih	20
2.5.3.3 Dovoljene sorte vinske trte v Goriških brdih	20
2.5.3.4 Dovoljene podlage na pridelovalnih območjih Republike Slovenije	20
2.5.4 Dozorevanje in kakovost grozdja	21
2.5.5 Trgatev	22
2.5.6 Pridelava vina	22
3 METODE DELA	23
3.1 Urad za meteorologijo	23
3.2 Register pridelovalcev grozdja in vina, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano	23
3.3 Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica	23
4 REZULTATI IN RAZPRAVA	24
4.1 Podnebne značilnosti	24
4.1.1 Temperature	24
4.1.2 Padavine	26
4.2 Strukturna ureditev vinogradništva v Goriških brdih	28
4.2.1 Površine vinogradov v Sloveniji, EU in Goriških brdih glede na kakovost	28
4.2.2 Število trsov po sortah v vinorodnem okolišu Goriška brda	29
4.2.3 Površine vinogradov glede na gojitveno obliko	30
4.2.4 Velikost površin v hektarjih po sortah v vinorodnem okolišu Goriška brda	31
4.2.5 Ekspozicija vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda	32
4.2.6 Obnova vinogradov v Goriških brdih	32
4.2.7 Deleži trajno ozelenjenih in nezatravljenih vinogradov v Goriških brdih	33
4.2.8 Nagibi vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda	33
4.2.9 Starostna struktura vinogradov v Goriških brdih	34
4.2.10 Število vinogradov, velikosti vinogradov in število pridelovalcev po velikostnih razredih kmetij	35
4.3 Kakovost grozdja in mošta	35
4.3.1 Spremljanje dozorevanja grozdja	35
4.3.1.1 Sorta rebula	36

4.3.1.2	Sorta merlot	36
4.3.1.3	Sorta chardonnay	37
4.3.1.4	Sorta sivi pinot	37
4.3.1.5	Sorta zeleni sauvignon	38
4.3.1.6	Sorta cabernet sauvignon	38
4.3.1.7	Sorta sauvignon	39
4.3.1.8	Sorta beli pinot	39
4.4	Pridelava grozdja v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda	40
4.5	Pridelava vina v vinorodnem okolišu Goriška brda	42
4.5.1	Količina pridelanega vina v vinorodnem okolišu Goriška brda	42
4.5.2	Kakovost pridelanega vina v vinorodnem okolišu Goriška brda	43
5	ZAKLJUČKI	45
6	VIRI	47

KAZALO PRILOG

PRILOGA A: Rezultati analiz vina

SEZNAM SLIK

<i>Slika 1: Etikete z geografsko označbo</i>	8
<i>Slika 2: Katastrske občine v občini Brda</i>	12
<i>Slika 3: Primer briškega laporja</i>	14
<i>Slika 4: Pedološka karta vinorodnega okoliša Goriška brda</i>	15
<i>Slika 5: Nagibi površja vinorodnega okoliša Goriška brda</i>	16
<i>Slika 6: Ekspozicija površja vinorodnega okoliša Goriška brda</i>	17
<i>Slika 7: Povprečne mesečne temperature v rastnem obdobju za leto 2008 ter 30-letno povprečje mesečnih temperatur za obdobje 1961–1990</i>	24
<i>Slika 8: Povprečne mesečne temperature v rastnem obdobju za leto 2009 ter 30-letno povprečje mesečnih temperatur za obdobje 1961–1990</i>	25
<i>Slika 9: Povprečne mesečne temperature v rastnem obdobju za leto 2010 ter 30-letno povprečje mesečnih temperatur za obdobje 1961–1990</i>	25
<i>Slika 10: Mesečne količine padavin v rastnem odboju za leto 2008 ter 30-letno povprečje mesečnih padavin za obdobje 1961–1990</i>	26
<i>Slika 11: Mesečne količine padavin v rastnem odboju za leto 2009 ter 30-letno povprečje mesečnih padavin za obdobje 1961–1990</i>	27
<i>Slika 12: Mesečne količine padavin v rastnem odboju za leto 2010 ter 30-letno povprečje mesečnih padavin za obdobje 1961–1990</i>	27
<i>Slika 13: Delež trsov po sortah v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011</i>	29
<i>Slika 14: Odstotek gojitvenih oblik glede na bruto površine vinogradov v letu 2011</i>	30
<i>Slika 15: Velikost površin v hektarjih po sortah v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011</i>	31
<i>Slika 16: Ekspozicija vinogradov s površinami v hektarjih v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011</i>	32
<i>Slika 17: Nagibi vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011</i>	33
<i>Slika 18: Starostna struktura vinogradov v Goriških brdih v hektarjih po podatkih leta 2010</i>	34
<i>Slika 19: Število vinogradov, velikosti vinogradov in število pridelovalcev po velikostnih razredih kmetij leta 2011</i>	35
<i>Slika 20: Količine grozdja, pridelane v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda</i>	41
<i>Slika 21: Pridelane količine vina v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda</i>	43

SEZNAM PREGLEDNIC

<i>Preglednica 1: Povprečne mesečne temperature v rastnem obdobju za leto 2008, 2009 in 2010 ter 30-letno povprečje mesečnih temperatur za obdobje 1961-1990</i>	24
<i>Preglednica 2: Mesečne količine padavin v rastnem obdobju za leto 2008, 2009 in 2010 ter 30-letno povprečje mesečnih temperatur za obdobje 1961-1990</i>	26
<i>Preglednica 3: Površine vinogradov v Sloveniji, EU in Goriških brdih leta 2007 glede na kakovost</i>	28
<i>Preglednica 4: Obnova vinogradov v letih 1996–2006 v ha v vinorodnem okolišu Goriška brda</i>	32
<i>Preglednica 5: Deleži trajno ozelenjenih in nezatravljenih vinogradov v Goriških brdih leta 2011</i>	33
<i>Preglednica 6: Nagibi vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011</i>	33
<i>Preglednica 7: Starost vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda po podatkih leta 2010</i>	34
<i>Preglednica 8: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte rebula</i>	36
<i>Preglednica 9: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte merlot</i>	36
<i>Preglednica 10: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte chardonnay</i>	37
<i>Preglednica 11: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte sivi pinot</i>	37
<i>Preglednica 12: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte zeleni sauvignon</i>	38
<i>Preglednica 13: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte cabernet sauvignon</i>	38
<i>Preglednica 14: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte sauvignon</i>	39
<i>Preglednica 15: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte beli pinot</i>	39
<i>Preglednica 16: Pridelava grozdja v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda</i>	40
<i>Preglednica 17: Pridelava vina v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda</i>	42
<i>Preglednica 18: Povprečje analiz pridelanega vina v Goriških brdih po najbolj zastopanih sortah v letih 2008, 2009 in 2010</i>	43
<i>Preglednica 19: Povprečje analiz pridelanega vina v Goriških brdih po najbolj zastopanih sortah v letih 2008, 2009 in 2010, ocena primernosti vina za trg ter ocenitev kakovosti vina</i>	44

1 UVOD

V skladu s členom 118s Uredbe Sveta (ES) 1234/2007 so obstoječa geografska porekla, s tem tudi Goriška brda, avtomatično zaščitena. Pogoj, da zaščito tudi obdržijo pa je, da države članice Evropske unije predložijo ustrezne elaborate za zaščito najkasneje do 31.12.2011. V kolikor elaboratov ne predložijo, oznaka porekla ne bo več zaščitena.

Diplomska naloga predstavlja predlog dokumentacije potrebne za ohranitev obstoječe zaščitene oznake geografskega porekla Goriška brda.

Zaščita geografskega porekla Goriška brda v okviru Evropske unije je pomembna za zavarovano geografsko poreklo pridelkov, zlasti vinogradniških, katerih kakovost je pretežno ali v celoti rezultat skupnega delovanja naravnih dejavnikov in znanja človeka vinogradnika, vinarja.

V priloženem predlogu zaščite geografskega porekla Goriška brda so podani zgodovinski viri in dokazila obstoja vinogradništva in vinarstva na tem območju ter opisane ekološke razmere, v katerih je možno pridelati kakovosten pridelek. V prvem delu, ki zajema pregled literature, je opisan pojem in pomen geografskih oznak, trsni izbor za vinorodni okoliš Goriška brda in druge standardne zahteve za pridelavo briških vin.

Metode dela v nadaljevanju diplomskega dela so temeljile na zbiranju podatkov iz Registra pridelovalcev grozdja in vina ter na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, pri proučevanju podnebnih razmer pa smo se obrnili na Urad za meteorologijo.

V rezultatih in razpravi diplomskega dela so zbrani podatki, ki opisujejo površine vinogradov, obnove in načine ureditve vinogradov (gojitvene oblike, nadmorske višine, ekspozicije, nagibi). Nadalje so prikazane količine in kakovost pridelanega grozdja z natančnimi podatki od leta 2008 do 2010. V predlogu je zbrana dokumentacija o poteku trgatve, pridelavi grozdja, načinu predelave vina, o kakovostnih normativih mošta in vina (alkohol, sladkor, pH, ekstrakt, letnik) in o označevanju.

Namen diplomskega dela je na podlagi zbrane dokumentacije tako iz pregleda objav kot tudi samostojne raziskave geografskega območja Goriška brda ohraniti zaščiteno geografsko poreklo predvsem vinogradniških pridelkov v okviru Evropske unije.

2 PREGLED OBJAV

2.1 Pojem in pomen geografskih oznak

Vsebina tega podpoglavja je povzeta po Zakonu o vinu in spletni strani Klenar I. Geografske oznake vin v mednarodnem pravu.

Za poimenovanje kmetijskih pridelkov, tudi vinogradniških, je pri njihovem razlikovanju pomembno območje pridelave. Označevanje po geografskem poreklu pridelka zaradi vpliva ekoloških razmer je odločilnega pomena za kakovost. Pri poimenovanju je razlika med splošnim poimenovanjem pridelka (vino) in oznako geografskega izvora (slovensko vino, primorsko vino).

Že v preteklosti so si države pridelovalke vina prizadevale, da bi dosegle zaščito tistega pridelka, ki slovi zaradi svoje kakovosti in zaradi pridelave v določenem vinorodnem okolišju. Zaščite geografskega porekla so deležna tista vina, ki imajo zaradi svojega porekla specifično kakovost, ki je vina drugačnega porekla nimajo. Zaščita se priznava in izvaja le pod določenimi predpisanimi pogoji.

V vinogradniških državah s tradicijo se uporablja geografska oznaka vina kot glavna, sledi ji naziv podjetja, pridelovalca oziroma polnilca. Ob tem se lahko uporabi še kolektivna znamka kakovosti, posebna oblika steklenice ali opreme.

V vinorodnih deželah, ki te tradicije nimajo, mnogokrat ne priznavajo nekaterih znamenitih imen, vezanih na določeno geografsko ozemlje. Tam se je po vzoru drugih industrijskih proizvodov bolj uveljavilo označevanje s fantazijskimi imeni in blagovnimi znamkami.

Poimenovanje vin na osnovi geografskega porekla je pri vinu odločilen motiv za nakup.

Pravna praksa pozna glede uporabe geografskih imen za poimenovanje proizvodov različne stopnje.

Oznaka izvora je geografsko poimenovanje, ki označuje, da proizvod izvira iz neke države, dežele. Označuje le izvor proizvoda glede na izdelavo v določenem geografskem območju.

Oznaka porekla je geografsko poimenovanje, ki označuje, da je poreklo pridelka oziroma proizvoda določena država, dežela, regija, območje ali kraj. Ta oznaka velja za namizna in deželna vina z geografskim poreklom.

Tradicionalno poimenovanje ne predstavlja imena države, dežele oziroma določenega kraja, a pri uporabi tega poimenovanja indicira določeno poreklo.

Zaščita geografskega porekla je namenjena pridelkom, katerih kakovost je pretežno ali v celoti odvisna od območja, kjer so pridelani, kot rezultat skupnega delovanja ekoloških dejavnikov, združenih z znanjem vinogradnikov, in velja za kakovostna in vrhunska vina.

Pravico do določenega označevanja po poreklu imajo le pridelovalci v določenem vinorodnem območju, ki so vpisani v register pridelovalcev grozdja in vina, pravica je kolektivna, velja za skupnost pridelovalcev, ki jo materializirajo s pravilno uporabo

različnih določil, to je predpisanih pogojev za uporabo tega poimenovanja. Zaščita porekla je pravica kolektivnega lastništva, njena uporaba je rezervirana le za tiste, ki jo uporabljajo za pridelke določene kakovosti in pri tem upoštevajo pravila uporabe. Zaradi zaščite in kontrole geografskega porekla grozdja, mošta, vina in drugih proizvodov so s Pravilnikom o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah, o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte, s predpisi, izdanimi na podlagi 4. člena tega pravilnika, in s predpisi Evropske unije določeni tradicionalni izrazi, dodatni tradicionalni izrazi in geografske označbe.

2.2 Zgodovina vinogradništva v Goriških brdih

2.2.1 Začetki sajenja trte na območju današnjih Goriških brd

Ugodna klima, talne razmere in geografska lega Goriških brd omogočajo gojenje vinske trte že najmanj dve tisočletji. Vinogradništvo je na tem ozemlju preraslo v kulturnozgodovinsko tradicijo, ki ima prostorsko ureditveno vlogo, združuje kmetijsko panogo in tako ob naravnem bogastvu prispeva h kulturi in poselitvi krajine (Štabuc s sod., 2007).

»Prvi zgodovinski zapisi, ki se nanašajo še posebno na Goriško, so omembe vina nekaterih grških zgodovinarjev ob Jadranu in poročilo Strabona, ki pravi, da je Oglej v predrimskem času oskrboval z vinom okoliška ljudstva. Herodijan leta 238 v opisu naše pokrajine napiše, da so posajena drevesa v enakomernih razdaljah, po katerih se vijejo vinske trte. /.../ Vinogradništvo je moralo biti vsekakor eden od ekonomskih temeljev tega območja in visoko razvito, saj je Herodijan zapisal, da so Maksiminovi ljudje iz sodov napravili most čez Sočo. /.../ V Ogleju (leta 169 pr. n. š. se je oglejski ager razširil na celotno območje med Tilmentom in Sočo, Morensko gričevje srednje Furlanije, gričevje Goriških brd, Beneških brd) in Čedadu, od koder se je vinska trta še bolj širila, je zelo veliko arheoloških ostankov, ki imajo upodobljeno trto, grozdje ali vino. Rimljani so namreč zaradi velike porabe vina povsod pospeševali gojenje vinske trte ter jo na novo sadili tam, kjer je še niso poznali, kar nam kažeta edikta cesarjev Domicijana (81–96 n. št.) in Proba (276–282 n. št.)« (Gomiršek, 2007, str. 13).

Na območju Brd sega pridelava grozdja in vina najverjetneje že v čas pred Rimljani, bolj verjetno pa je, da se prav s prihodom rimskih kolonov začelo intenzivno gojenje vinske trte. V 34. poglavju 4. knjige Annali je Tit Livij zapisal, da je leta 181 pr. n. š. rimski senat odločil, da na območju Ogleja ustanovi latinsko kolonijo z namenom, da razširi vinogradništvo in si podredi tamkajšnje ljudi. Da je obstajal v tistem času živahen vinski trg, priča na tisoče izkopanih amfor na območju Ogleja. V isto stoletje sodijo rimske naselbine na območju Krmina, Codroipa in Čedada. Tam so še danes pomembna vinogradniška središča (Radikon in sod., 1995).

2.2.2 Vinogradništvo na območju današnjih Goriških brd skozi zgodovino

»S propadom rimskega imperija in vpadi barbarskih ljudstev se je pretežno uničilo tudi vinogradništvo, verjetno pa se je deloma ohranilo na vrtovih samostanov in znotraj posameznih poznoantičnih vil ter na krajih, ki zaradi slabše dostopnosti niso bili tako izpostavljeni valu prihajajočih ljudstev, to nam kaže edikt gotskega kralja Teodata iz leta 534, ki je bil znova razglašen 643 pod Rotarjem in je zapovedoval najstrožje kazni za tiste, ki bi ukradli več kot 3 grozdne jagode« (Gomiršek, 2007, str. 15). Da je

obstajalo vinogradništvo v Furlaniji tudi v najburnejših obdobjih zgodnjega srednjega veka, kažejo najdene amfore vina (Radikon in sod., 1995).

»Vnovičen razcvet je vinogradništvo doživelo s srednjim vekom in širitvijo samostanov. /.../ Na Goriškem je v srednjem veku grad, ki je predstavljal realno politično in gospodarsko moč, spodbujal vinogradništvo kot primarni vir dajatev« (Gomiršek, 2007, str. 16).

Guverner Vidma je leta 1549 prepovedal izsekovanje vinske trte in od takrat je ponovno dajala pomemben vir zaslužka (Radikon in sod., 1995).

2.2.3 Slovenci na območju Goriških brd

Predniki Slovencev so področje Goriških brd naselili v 6. stoletju, poselitev se je ustavila ob zaključku ravninskega dela na meji z dvigajočim se terenom. Na tem ozemlju je dolga leta bila prisotna tuja nadoblast. V 8. stoletju je prišlo to ozemlje pod frankovsko-nemško državo, od leta 1000 je bilo deloma pod goriškimi grofi, deloma pod oglejskimi patriarhi. Leta 1500, po smrti zadnjega goriškega grofa, je nastopila oblast Avstrije vse do leta 1918, ko je prišla na to ozemlje Italija (Podveršič, 1999).

S prihodom pod italijansko državo je v Brdih zavladala gospodarska katastrofa zaradi zadostnih količin vin v Furlaniji. Le boljša kakovost vin je prispevala k nekoliko večji prodaji, ki je bila sicer slaba. Brici z italijanskega dela Brd so svoja vina prodajali pod imenom »Collio«, prodaja je bila lažja in vina so bila dražja. Po drugi svetovni vojni so leta 1947 prišla Brda pod Jugoslavijo, a je meja potekala tako, da so bila odrezana od kulturno-gospodarskega središča Gorice. Šele izgradnja sabotinske ceste v začetku 80. let je ublažila razmere. Število prebivalstva se je v zadnjih 75 letih zmanjšalo za tretjino (Drnovšček, 1994).

2.2.4 Zadružništvo v Goriških brdih

Vsebina tega podpoglavja je povzeta po spletnih straneh Vinske kleti Goriška brda.

Stoletja so bili briški kmetje pod tujo nadoblastjo kot koloni, preteklost Goriških brd pa je zaradi tega močno povezana s kolonskim sistemom. Kolon je poimenovanje za kmeta, ki je imel najeto zemljo za obdelavo, torej je bil najemnik. Kolonska pogodba je urejala razmerje med koloni in gospodarji. Kolon je poleg desetdnevnega dela na gradu moral dati gospodarju še polovico pridelka kot najemnino, kar je za kolona pomenilo, da je bil praktično reven.

Leto 1922 pomeni začetke zadružništva v Brdih, ko so koloni iz vasi Fojana in Barbana ustanovili prvo zadrugo z omejenim jamstvom »Poljedelsko društvo kolonov in maloposestnikov«. Razlaga, zakaj se je kolonstvo obdržalo le v Brdih in ne drugod na Slovenskem, je sledeča. Leta 1848 in 1849 je v avstrijskem parlamentu bila izglasovana zemljiška odveza, ki pa ni veljala za italijanske pokrajine. Zaradi upora in vojne v Italiji je segalo vojno ozemlje do Soče. Nad tem ozemljem je imel oblast »oče Radetzky«, ki je bil avstrijski vojskovodja. Upor je torej bil kriv, da se je kolonstvo obdržalo več kot sto let v severni Italiji in Brdih.

Ideja, da bi se 38 nesvobodnih kmetov kolonov z družinami, ki so obdelovali grofovo zemljo, združilo v zadrugo in s samopomočjo rešilo kolonsko vprašanje, je bila prvič omenjena leta 1921. Lastnica, grofica Elvira de Baguer, hči naslednica grofa Silverija

de Baguer, je privolila v odkup 230 ha zemlje v Fojani in Barbani, sem so bile vštete tudi neplodne površine. Pri odkupu so bili postavljeni določeni pogoji, ki jih je postavila lastnica in so določali, da se je lahko odkupilo posestvo v vsej svoji celoti in v svojem obsegu, nedeljeno na posamezne kose niti ne individualno deljeno na posamezne dele, temveč se posestvo proda izključno le na ime in naslov zadruga kolonov v ustanavljanju za ceno 916.084 lir.

Občni zbor v Fojani je bil sklican 9. aprila 1922, ko je bilo ustanovljeno »Poljedelsko društvo kolonov in maloposestnikov v Fojani, reg. z. o. z.«, prisotnih je bilo 38 udeležencev kolonov. Ti so položili prve prave zakonite temelje pri odkupu in obnovi grofove zemlje ter izdali svoja pravila in smernice za čimprejšnjo izvedbo in rešitev obvezne pogodbe. V pogodbi so se obvezali, da bodo odplačevali dolg v desetih obrokih po 100.000 lir letno.

Kletarska pravila so sprejeli v letu 1923. Dve združni kleti, ena večja v Fojani, druga podružna v Barbani, sta predstavljali gospodarska prostora, kjer so preštevali rezultate skupnega dela in skupni vinski pridelek. To je tudi določalo boljšo ali slabšo usodo zadruga. Sledile se neugodne razmere predvsem z denarjem po prvi svetovni vojni; vojna škoda, slabe letine in previsoke obresti za najeta posojila so botrovale več kriznim obdobjem, leta 1933 je bila napovedana celo prisilna uprava. Zemljiški kreditni zavod v Veroni, ki ga je zastopal prisilni upravitelj, je sklenil z zadolženimi združniki novo pogodbo, kjer je 50 % vseh pridelkov z vinom in sadjem brez izjeme šlo v korist prisilne uprave.

Zaradi nezmožnosti odplačevanja dolga se je leta 1939 pripravljala dražba, vendar je predsedniku zadruga v zadnjem trenutku le uspelo nabrati vsoto 150.000 lir in jih oddati Zemljiškemu kreditnemu zavodu v Veroni. Sledil je pisni kompromis, da je dražba odložena. Dolg je bil v celoti poravnán 7. maja 1943, po čemer so bivši koloni postali lastniki zemlje, na kateri so delali. S tem pa se je spremenil tudi njihov prihodek. 15. septembra 1947, ob priključitvi Primorske k Jugoslaviji, so bile ustanovljene prve zadruga po novi ureditvi, po zgledu nabavno-prodajnih zadrug, ki so se drugod po Sloveniji že ustanovljale še pred priključitvijo Primorske. Glavna naloga takih zadrug je bila oskrba prebivalstva z različnimi potrebščinami. Sočasno z ustanavljanjem teh zadrug so se ustanovljale tudi kmečke delovne in obdelovalne zadruga, kmetje pa so se v te zadruga priključili z nezaupanjem in večkrat pod prisilo kot prostovoljno.

Na območju Goriških brd je bilo od 1948 do 1950 organiziranih 13 obdelovalnih zadrug, 1 združna ekonomija in 1 kmetijsko posestvo. Zadruga, katerih predsedniki so bili večinoma kmetje, so skrbele izključno za proizvodnjo hrane, ki je bila namenjena preskrbi prebivalstva v mestih. Člani zadrug so bili deležni »ohišnic«, v njih so delali vsi člani družine, tudi otroci. Rastoče nezadovoljstva kmetov in slabi gospodarski rezultati v kmetijstvu so botrovali k temu, da se je po letu 1952 začelo več pozornosti posvečati tudi zasebnemu proizvajalcu. Začeli so se ustanovljati pospeševalni odbori, katerih naloga je bila pospeševanje zasebne kmetijske proizvodnje. Do konca leta 1955 je bila likvidirana večina zadrug, zemljišča v njihovi lasti pa so bila razdeljena agrarnim interesentom, ostale kmetijske zadruga in kmetijska posestva pa so skrbele za nadaljnji razvoj. Novoustanovljeno kmetijsko posestvo na Dobrovem je pridobilo del zemlje, osnovna sredstva in potreben inventar.

Domače in grajske kleti pa so bile neustrezne za kakovostno predelavo briškega grozdja, kazala se je potreba po novi organizaciji in tako je Združno vinarstvo Brda leta 1955 začelo graditi novo in sodobno klet, velikosti 4.400.000 litrov, ki je že leta 1957 prevzela prvi pridelek. Državna posestva in kmetijske zadruga so se leta 1963

združile v Kmetijsko zadrugo »Goriška brda« – današnje Vinsko klet Goriška brda s sedežem na Dobrovem. Z obnovo vinogradov 60–100 ha/letno se je sočasno volumen kleti iz leta v leto povečeval do sedanje zmogljivosti 18.000.000 litrov.

Vsa leta je bila Vinska klet vodilna nosilka razvoja vinogradništva in vinarstva v Brdih. Z zagnano promocijo je poskrbela za prepoznavnost področja in odličnih briških vin, ki se uspešno tržijo po vsem svetu.

2.2.5 Zgodovina označevanja geografskega porekla Goriška brda

V začetku 20. stoletja je glede pridelave vina bil v veljavi Avstrijski vinski zakon iz leta 1905, leta 1929 pa je bil sprejet prvi vinski zakon Kraljevine Jugoslavije (Službene novine Kraljevine Jugoslavije št. 297 CXXIV), ki je omogočal zaščito posameznih okolišev in kontrolo pridelave do prometa s strani vinske kontrolne službe (Predlog zakona o vinu, 2005).

Po drugi svetovni vojni je leta 1957 v Uradnem listu Federativne Ljudske Republike Jugoslavije (FLRJ) št. 31/57 izšel Zakon o vinu, kjer je določeno varstvo porekla vina in mošta.

V 28. členu je navedeno, da se za varstvo porekla slovitih vin uvede posebna varstvena oznaka, pri čemer slovito vino zaznamuje visoka kakovost, ki se odlikuje s posebnim okusom in vonjem in jo je mogoče dobiti samo na določenem območju, samo v določeni legi, samo iz tiste grozdne sorte ali mešanice grozdnih sort, samo na tak način, kot je to dognala dolgoletna praksa (Zakon o vinu, Ur. l. FLRJ 31/57).

Leta 1958 je v Uradnem listu FLRJ št. 35/58 na podlagi zakona o vinu Ul. FLRJ št. 31/57 sledil Pravilnik o prometu z vinom, moštom in petiotom, o varstvu porekla slovitih vin in o pravicah uslužbencev, ki opravljajo vinarstvo inšpekcijo in sicer je IV. poglavje namenjeno varstvu slovitih vin, od 14. do 17. člena.

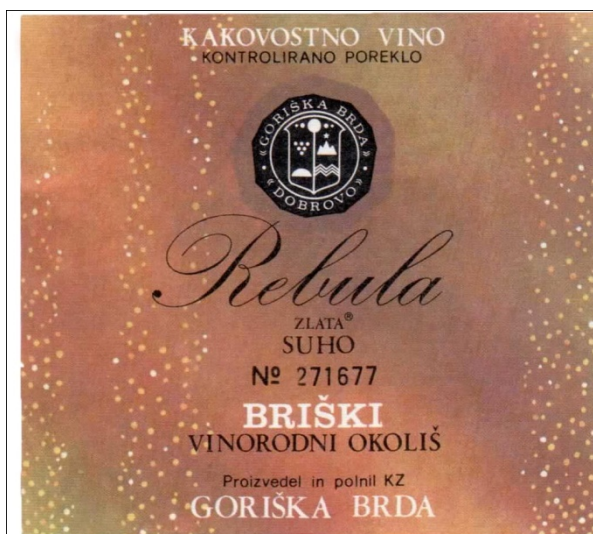
Varstvo porekla slovitih vin se je smelo zahtevati samo za tista vina, za katera je na podlagi mnenja strokovne komisije pri Sekretariatu zveznega izvršnega sveta za kmetijstvo in gozdarstvo bilo ugotovljeno, da imajo lastnosti, ki so navedene v 28. členu Zakona o vinu. Člani komisije so morali vse podatke o proizvodnji slovitih vin varovati kot uradno tajnost. Slovitost vina se je ugotavljala na podlagi natančnega opisa vina (ime vina, barva vina), navedbo minimalnih in maksimalnih količin bistvenih sestavin s popolno analizo zavoda, opisa organoleptičnih lastnosti vina. Obsegati je morala natančno omejitev ožjega ali širšega vinogradniškega območja, na katerem se prideluje grozdje, iz katerega je to vino (označeno na posebnem zemljevidu v merilu 1:10000), z navedbo površine posameznih vinogradov. Označene so morale biti sorte ali mešanica sort, iz katerih je to vino ter podatki o največjem donosu in opisu, kako se prideluje to grozdje v vino ter opisa steklenice. Sledila je ocenitev po strokovni komisiji, v prometu pa je na etiketi bilo označeno: varstvena znamka slovitiga vina, njegovo ime, kraj porekla, ime proizvajalca in letnica proizvodnje (Pavilnik o prometu..., Ur.l. FLRJ 35/58).

Leta 1965 je bil v Uradnem listu FLRJ št. 27/65 objavljen Zakon o vinu, ki pa je doživel spremembe in dopolnitve. Zadnje spremembe so bile objavljene v Uradnem listu SFRJ št. 31/1987. V tem obdobju je v Socialistični Republiki Sloveniji zaradi želje po dodatni ureditvi leta 1970 sprejet Zakon o označevanju vin, leta 1974 pa je Slovenija dobila celoten vinski zakon (Predlog zakona o vinu, 2005).

Leta 1974 je predsedstvo skupščine Socialistične Republike Slovenije v Uradnem listu št. 16 izdalo Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina, kjer je opredeljeno vino, proizvodnja vina, trgatev in proizvajalci vina. Ta zakon o vinu že opisuje rajonizacijo vinogradniškega območja ter glede na ekološke pogoje in organoleptične lastnosti vina deli tedanje vinogradniško območje Socialistične Republike Slovenije na vinorodne rajone, okoliše, podokoliše in ožje okoliše. V posameznih vinorodnih rajonih se je smelo saditi samo sorte vinske trte določene s sortnim izborom. Rajonizacija vinogradniškega območja je bila podlaga za označevanje vin po geografskem poreklu. Določila so se posamezna vinorodna območja v vinorodnih rajonih glede na posebne ekološke pogoje in predpisane sorte vinske trte. Nadalje je bila v Zakonu o vinu natančno določena razvrstitev po kakovosti, kjer so vina razvrščena v namizno vino, namizno vino z geografskim poreklom, kakovostno vino z geografskim poreklom, vrhunsko vino z geografskim poreklom. Sledi natančna opredelitev razvrščenih vin. Namizno vino je opisano kot mešano vino iz različnih vinorodnih okolišev ali rajonov, ki nima značilnih organoleptičnih lastnosti določenega vinorodnega okoliša ali rajona, medtem ko namizno vino z geografskim poreklom izvira iz določenega vinorodnega okoliša in ima organoleptične značilnosti vina tega okoliša, praviloma pa izvira iz enega vinorodnega okoliša ali tudi iz drugega v istem ali neposredno sosednjem rajonu, če so naravni pogoji teh okolišev podobni in ima vino obeh okolišev zelo podobne organoleptične lastnosti. Kakovostno vino z geografskim poreklom izvira le iz enega vinorodnega okoliša, podokoliša ali ožjega okoliša in je proizvedeno iz sort vinske trte za kakovostna vina, pri čemer mora grozdje teh sort vsebovati minimalno količino sladkorja določeno za to območje, vino pa mora biti ocenjeno kot kakovostno. Vrhunsko vino z geografskim poreklom prav tako ustreza kriterijem kot za kakovostna vina, le da je ocenjeno kot vrhunsko vino, pri čemer pa vrhunsko vino ne sme biti proizvedeno z dodajanjem sladkorja, koncentriranega mošta ali s postopkom koncentracije in ne z dodajanjem ali odvzemanjem kisline. Tako kakovostno kot vrhunsko vino sta morala biti donegovana na območju vinorodnega okoliša, na katerem sta bila pridelana, vrhunsko vino pa je moralo biti tam tudi ustekleničeno. Kakovostno in vrhunsko vino je moralo biti ocenjeno pred oddajo iz proizvodne kleti, kakovostne posebnosti obeh pa so lahko bile izbor, jagodni izbor, pozna trgatev in staro vino. Ocenitev vin je izvajala pooblaščen strokovna komisija po predpisanem postopku. V tem Zakonu o vinu je določeno tudi označevanje in varstvo geografskega porekla, ki se v osnovi označuje v skladu z zgoraj opisanimi določbami. Z geografskim poreklom so se smela označevati le vina z značilnimi lastnosti določenega vinorodnega območja, če so proizvajalci teh vin priglasili predpisane podatke v register proizvajalcev grozdja in vina (Zakon o vinu..., Ur. l. SRS 16/74).

Zakon o vinu iz leta 1974 je bil dopolnjen leta 1986 in je skupaj s prevzetim Zveznim pravilnikom o kakovosti vina iz leta 1981 veljal tudi po osamosvojitvi Republike Slovenije do leta 1997 (Predlog zakona o vinu, 2005).

V okviru samostojne Republike Slovenije je na podlagi evropske zakonodaje nastal Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina (ZVDP) 29.11.1997, ki je urejal posebnosti varstva geografskega porekla ter dosledno kontrolo zaščite geografskega porekla slovenskih kakovostnih in vrhunskih vin ter podrobno opredelitev označevanja geografskega porekla.



Slika 1: Etikete z geografsko označbo

2.3 Vinorodni okoliš Goriška brda

Vinorodni okoliš Goriška brda je geografsko opredeljeno območje s podobnimi podnebnimi in talnimi razmerami, podobnim izborom sort in drugimi podobnimi agrobiološkimi dejavniki, ki omogočajo pridelavo grozdja, mošta, vina in drugih proizvodov za vinorodni okoliš značilnih, podobnih organoleptičnih lastnosti (Zvin, 2006).

2.3.1 Opredelitev mej geografskega področja

Po Pravilniku o seznamu geografskih označb za vina in trsnem izboru (Ur. l. RS, št. 49/2007) je najsevernejši okoliš vinorodne dežele Primorske vinorodni okoliš Goriška brda, meje pridelovalnih območij so geografsko zaokrožene in potekajo po v naravi določenih mejah (npr.: potoki, reke, ceste, poti ipd.).

Meja vinorodnega okoliša Goriška brda poteka od jugozahodnega pobočja Sabotina po državni meji z Italijo proti zahodu in severu, se nad naseljem Golo Brdo usmeri proti vzhodu preko hriba Čipca, poteka po potoku proti jugu, po cesti Senik-Vrhovlje pri Kojsem, po cesti Plave-Dobrovo do odcepa ceste za Sabotin pred naseljem Gonjače, po cesti proti Sabotinu nad zaselki Figovec, Vamorje, Mlaka in Dol ter poteka proti jugu po plastnici 300 m do državne meje z Italijo nad sabotinsko cesto.

Opredeljena so naslednja vinorodna območja:

- vinorodni kraj Cerovo
- vinorodni kraj Hum
- vinorodni kraj Snežatno-Kojško
- vinorodni kraj Vipolže
- vinorodna lega Napoleonovo
- vinorodna lega Martinjak
- vinorodni kraj Kozana
- vinorodni kraj Šmartno
- vinorodni kraj Zali Breg
- vinorodni kraj Šlovrenc
- vinorodni kraj Drnovk
- vinorodni kraj Vedrijan
- vinorodni kraj Višnjevik
- vinorodni kraj Golo Brdo
- vinorodni kraj Neblo
- vinorodni kraj Fojana-Barbana
- vinorodni kraj Medana
- vinorodni kraj Biljana

Vinorodni kraj Cerovo:

Vinorodni kraj Cerovo obsega območje katastrske občine Cerovo, ki leži vzhodno od ceste proti mejnemu prehodu Vipolže.

Vinorodni kraj Vipolže:

Meja vinorodnega kraja Vipolže poteka od mejnega prehoda Vipolže po cesti do vzhodne meje katastrske občine Vipolže, po vzhodni, severni in zahodni meji katastrske občine Vipolže do mosta čez potok Oblanč, po cesti Ceglo-mejni prehod Vipolže do

melioracijskega jarka ob nogometnem igrišču in ob melioracijskem jarku do državne meje z Italijo.

Vinorodna lega Napoleonovo:

Meja vinorodne lege Napoleonovo poteka od državne meje z Italijo po potoku Oblanč proti severu do mostu in po zahodni meji vinorodnega kraja Vipolže do državne meje.

Vinorodni kraj Kozana:

Vinorodni kraj Kozana obsega območje katastrske občine Kozana, ki leži južno od potoka Končnar.

Vinorodni kraj Hum:

Meja vinorodnega kraja Hum poteka od državne meje z Italijo proti severu po vzhodni meji vinorodnega okoliša Goriška brda, po zahodni meji katastrske občine Podsabotin, prečka potok Pevmica, poteka po grebenu proti zahodu do ceste Kojsko-Hum in po njej proti jugu do križišča s cesto Snežatno-Hum, proti zahodu po grapi in potoku do severne meje katastrske občine Cerovo in po njej proti jugovzhodu do državne meje z Italijo.

Vinorodni kraj Snežatno-Kojsko:

Meja vinorodnega kraja Snežatno-Kojsko poteka od vzhodne meje vinorodnega okoliša Goriška brda po zahodni in južni meji katastrske občine Kojsko in po severni meji vinorodnega kraja Hum do meje vinorodnega okoliša Goriška brda.

Vinorodni kraj Šmartno:

Vinorodni kraj Šmartno obsega območje katastrske občine Šmartno in zahodni del območja katastrske občine Vrhovlje, ki leži znotraj vinorodnega okoliša Goriška brda.

Vinorodna lega Martinjak:

Vinorodna lega Martinjak obsega območje katastrske občine Kozana, ki leži severno od potoka Končnar.

Vinorodni kraj Zali Breg:

Meja vinorodnega kraja Zali Breg poteka od ceste Šmartno-Dobrovo po zahodni meji katastrske občine Šmartno proti severu, po potoku Imenjščica proti jugozahodu do ceste Vedrijan-Dobrovo, se usmeri desno ob jarku, poteka po cesti Dobrovo-Šmartno do križišča za naselje Biljana in poteka ob jarku proti vzhodu do zahodne meje katastrske občine Šmartno in po njej proti severu.

Vinorodni kraj Vedrijan:

Vinorodni kraj Vedrijan obsega območje katastrske občine Vedrijan.

Vinorodni kraj Šlovrenc:

Meja vinorodnega kraja Šlovrenc poteka po cesti Neblo-Dobrovo, ob desnem robu »štalona« proti severu ob potoku, po severni meji katastrske občine Biljana proti zahodu in jugu do severnega roba vinogradniškega kompleksa Rončevca, po poljski poti proti naselju Brdice pri Neblem in po vzhodnem robu kompleksa do ceste Neblo-Dobrovo.

Vinorodni kraj Drnovk:

Meja vinorodnega kraja Drnovk poteka po cesti Dobrovo-Vedrijan, se pri zaselku Plahton odcepi proti severozahodu po poti ob potoku Vedrijanšček, po južni meji katastrske občine Višnjevnik proti zahodu do ceste Višnjevnik-Dobrovo in po njej, proti

zahodu do potoka, po vzhodni meji vinorodnega kraja Šlovrenc proti jugu in po cesti Neblo-Dobrovo.

Vinorodni kraj Neblo:

Meja vinorodnega kraja Neblo poteka po zahodni meji vinorodnega okoliša Goriška brda proti jugu do reke Reka, po reki Reka proti vzhodu, po potoku Kožbanjšček proti severu, po severni meji katastrske občine Biljana proti vzhodu, po potoku Šebeč, proti severozahodu nad naseljem Slavče, pod naseljem Pristava in nad naseljem Hlevnik do zahodne meje vinorodnega okoliša Goriška brda.

Vinorodni kraj Fojana-Barbana:

Meja vinorodnega kraja Fojana-Barbana poteka od reke Reka po zahodni meji vinorodnega okoliša Goriška brda proti jugu, po potoku Fedrih proti vzhodu, po južni meji katastrske občine Biljana, po poti, ki vodi iz naselja Jordano proti Kozlinku, po grapi proti severu in vzhodu tako, da obkroži kompleks Potokarjevo, poteka po cesti Medana-Fojana do reke Reka in po njej proti zahodu do meje vinorodnega okoliša Goriška brda.

Vinorodni kraj Biljana:

Meja vinorodnega kraja Biljana poteka po vzhodni in južni meji katastrske občine Biljana, po zahodnih mejah vinorodnih krajev Fojana-Barbana in Neblo, po vzhodni in južni meji vinorodnega kraja Šlovrenc in po južnih mejah vinorodnih krajev Drnovk, Zali Breg in Šmartno do vzhodne meje katastrske občine Biljana.

Vinorodni kraj Medana:

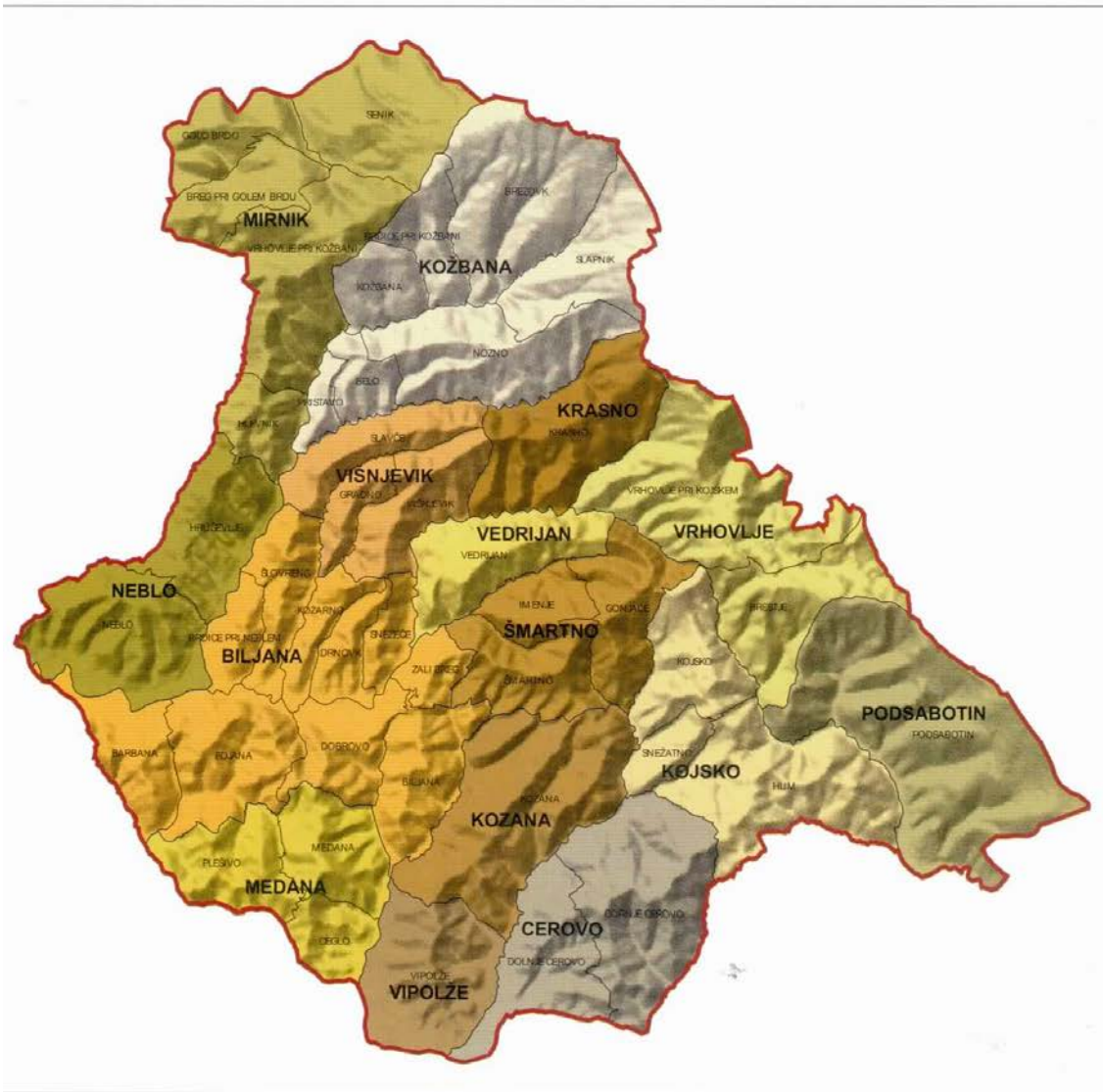
Meja vinorodnega kraja Medana poteka po južni meji vinorodnega kraja Fojana-Barbana, po severni in vzhodni meji katastrske občine Medana in po južni meji vinorodnega okoliša Goriška brda proti zahodu.

Vinorodni kraj Višnjevik:

Meja vinorodnega kraja Višnjevik poteka po severnih mejah vinorodnih krajev Drnovk in Šlovrenc, po potoku Šebeč proti severovzhodu, proti severu do poti pod hribom Veliki vrh in po njej proti vzhodu, po severni meji katastrske občine Krasno proti vzhodu, po vzhodni meji vinorodnega okoliša Goriška brda in po severnih mejah vinorodnih krajev Šmartno in Vedrijan.

Vinorodni kraj Golo Brdo:

Meja vinorodnega kraja Golo Brdo poteka po severni meji vinorodnega okoliša Goriška brda proti jugu in po cesti proti naselju Vrhovlje pri Kožbani in Senik do severne meje vinorodnega okoliša Goriška brda.



Legenda:

NEBLO ime katastrske občine

HRUŠEVLJE ime naselja

— meja naselja

— meja občine

0 0,5 1 2 3 km

Avtor zemljevida: Tomaž Barčič
 Vir: GURS 2002
 © Fakulteta za arhitekturo Univerze v Ljubljani, 2007

Slika 2: Katastrske občine v občini Brda (Ažman Momirski in sod., 2008)

2.4 Ekološke razmere vinorodnega okoliša Goriška brda

V vinorodnem okolišu Goriška brda so izrazito pahljačasto usmerjena tri glavna slemena v smeri sever–jug, od katerih se odcepljajo števila manjša. Slemena so ločena z vmesnimi dolinami. Vzdlž Idrije do naselja Sv. Helena poteka zahodno sleme, drugo sleme se odcepi pri Vrhovljah, nato se zahodni krak nadaljuje na Medano in ima pri Dobrovem odrastek proti zahodu in jugu v Krminsko goro (274m), vzhodni krak pa gre prek Števerjana na Kalvarijo in se čez Soško dolino nadaljuje v Vipavska brda. Reka Reka s pritokom Kožbanjščkom, Birša s pritokom Oblenčem in Pneumica s pritokom Grojnico so trije glavni briški vodotoki, ki medsebojno ločijo vse tri odrastke (Ažman Momirski in sod., 2008).

Močan sredozemski pečat z rastjem, značilna poselitev po grebenih in vrhovih gričev, relativna homogenost reliefa in kmetijska raba, zlasti v vinogradniški in sadjarski smeri, naredi Goriška brda za izredno gospodarsko aktivno pokrajino. Najboljše vinogradniške in sadjarske lege naredijo vrhovi usmerjenih slemen, ki pomenijo dobro zaščito pred močnimi vetrovi (Marušič, 1998).

2.4.1 Tla

Goriška brda so najbolj sredozemski del Posočja, ki leži na povprečni nadmorski višini 232,9 m in skoraj v celoti sovpadajo z istoimensko občino, ki meri 72km². Po geološki zgradbi prevladuje mehki fliš, ki so ga skozi čas z vodno erozijo številni vodotoki razrezali v različna gričevja v smeri sever–jug, od katerih se odcepljajo prečno usmerjena slemena. Skrajno severno in na jugovzhodu Goriških brd se pojavljajo trše in odpornejše karbonatne kamnine, ki kažejo na značilnosti hribovja. Trdih karbonatnih kamnin je 11 %, mehkih karbonatnih 81 %, preostalih 8 % pa tvorijo nevezane peščene in prodne kvartarne nanose v spodnjih delih razširjenih dolin vodotokov. Goriška brda so nadaljevanje Vipavske eocenske sinklinale, katerih jedro je še vedno dokaj debela plast fliša, ki prekriva apnenice. Zaradi različne erozije je ponekod plast fliša zelo tanka ali pa je pod njenim vplivom popolnoma izginila. Fliš je sestavljen iz plasti finejših laporjev in grobozrnatih peščenjakov, v osnovi je mehak ter nagnjen k plazovitosti. Je vodoodporen. Njegovo krajevno poimenovanje je »opoka« (Ažman Momirski in sod., 2008).



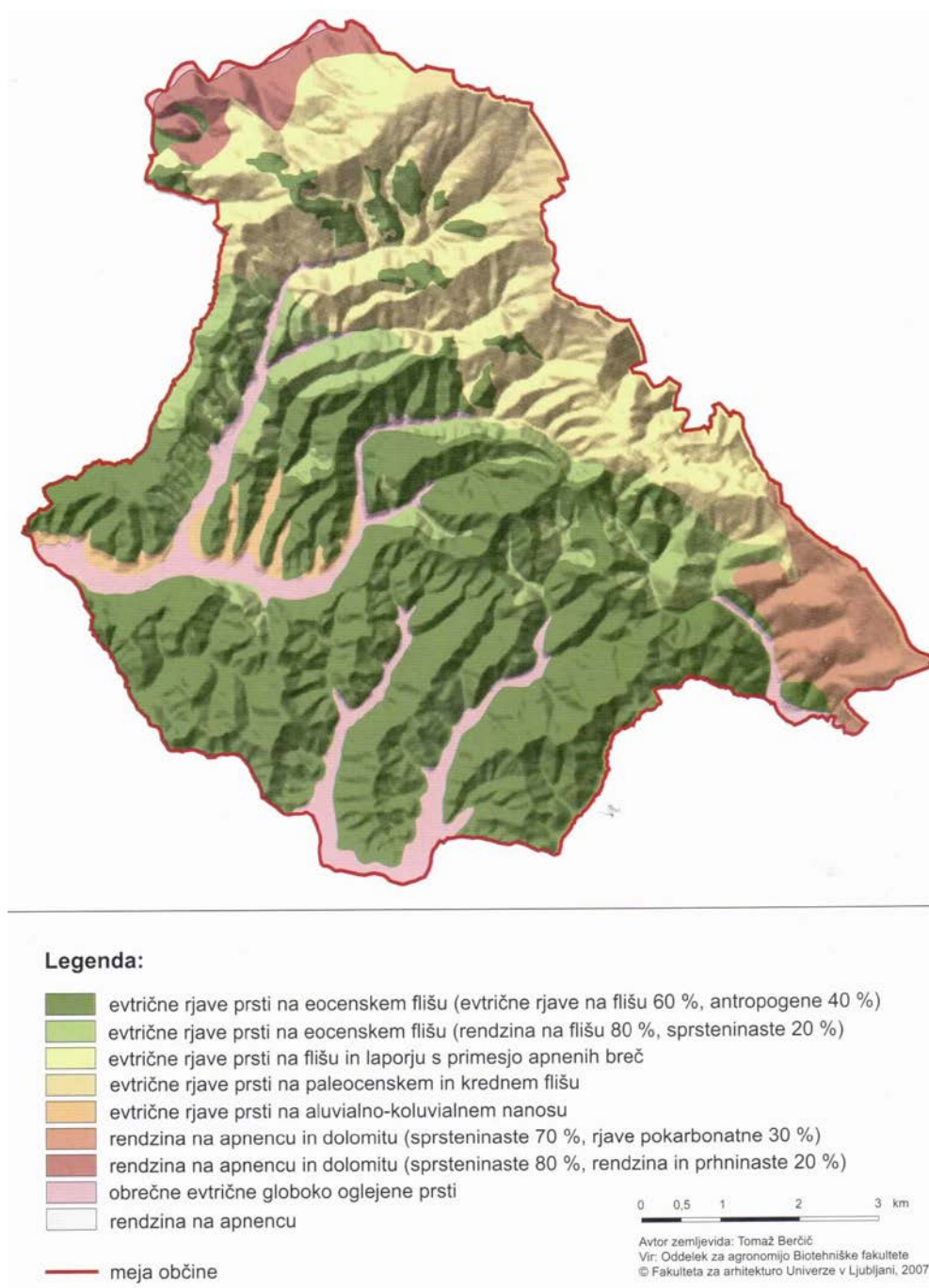
Slika 3: Primer briškega laporja (Ažman Momirski in sod., 2008)

Pri stiku z ozračjem fliš dokaj hitro razpada, pri tem pa nastaja rodovitna prst, kar ustvarja dobro osnovo, ki je primerna za rast in vzgojo vinske trte. Ta rodovitna prst ima veliko peščenih primesi, medtem ko na trdi karbonatni osnovi nastajajo plitva tla.

Tam, kjer je fliš skoraj popolnoma izpran, naletimo na čisti apnenec (Ažman Moimirski in sod., 2008).

Domačini iz Goriških brd razlikujejo večinoma le dva tipa tal, to je lahka in težka tla. K težkim tlam spadajo vsa glinasta in ilovnata tla, k lahkim pa vsa peščena in kamnita oziroma flišna tla (Ažman Moimirski in sod., 2008).

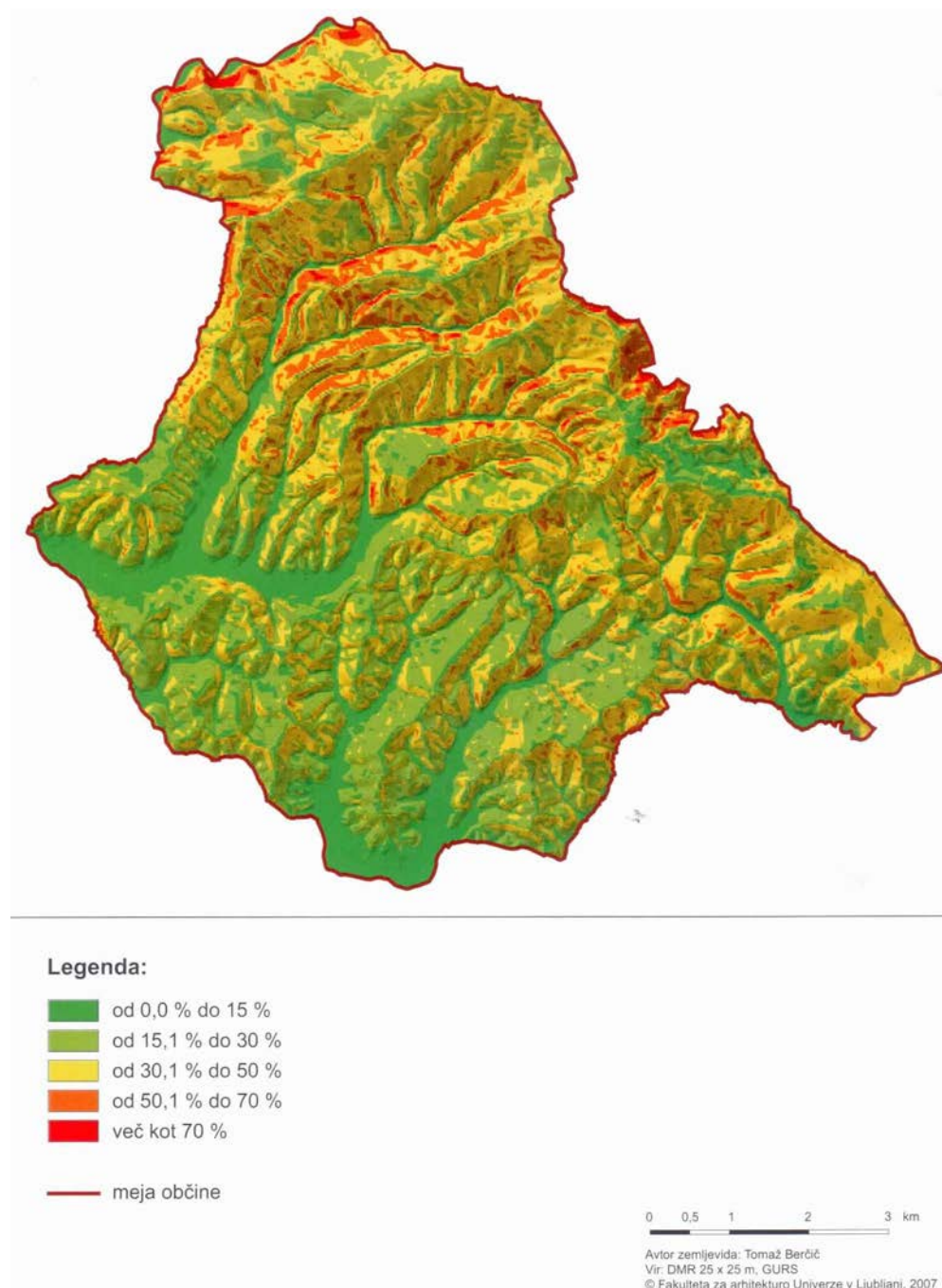
Slika številka 4 prikazuje pedološke lastnosti vinorodnega okoliša Goriška brda.



Slika 4: Pedološka karta vinorodnega okoliša Goriška brda (Ažman Moimirski in sod., 2008)

Razmeroma strmi nakloni so posledica dokaj živahne tektonike in izrazite erozije, ki so še posebej izraziti v zgornjih Brdih. Povprečen naklon briškega površja je 28,9% oziroma 16,1° in le 18,0% površja je nagnjena manj kot 15,0% (8,5°). Strmejšje od 50,0% (26,6°) je 8,2% površja, 0,6% površja pa presega vrednost 70,0% (35,0°) (Ažman Momirski in sod., 2008).

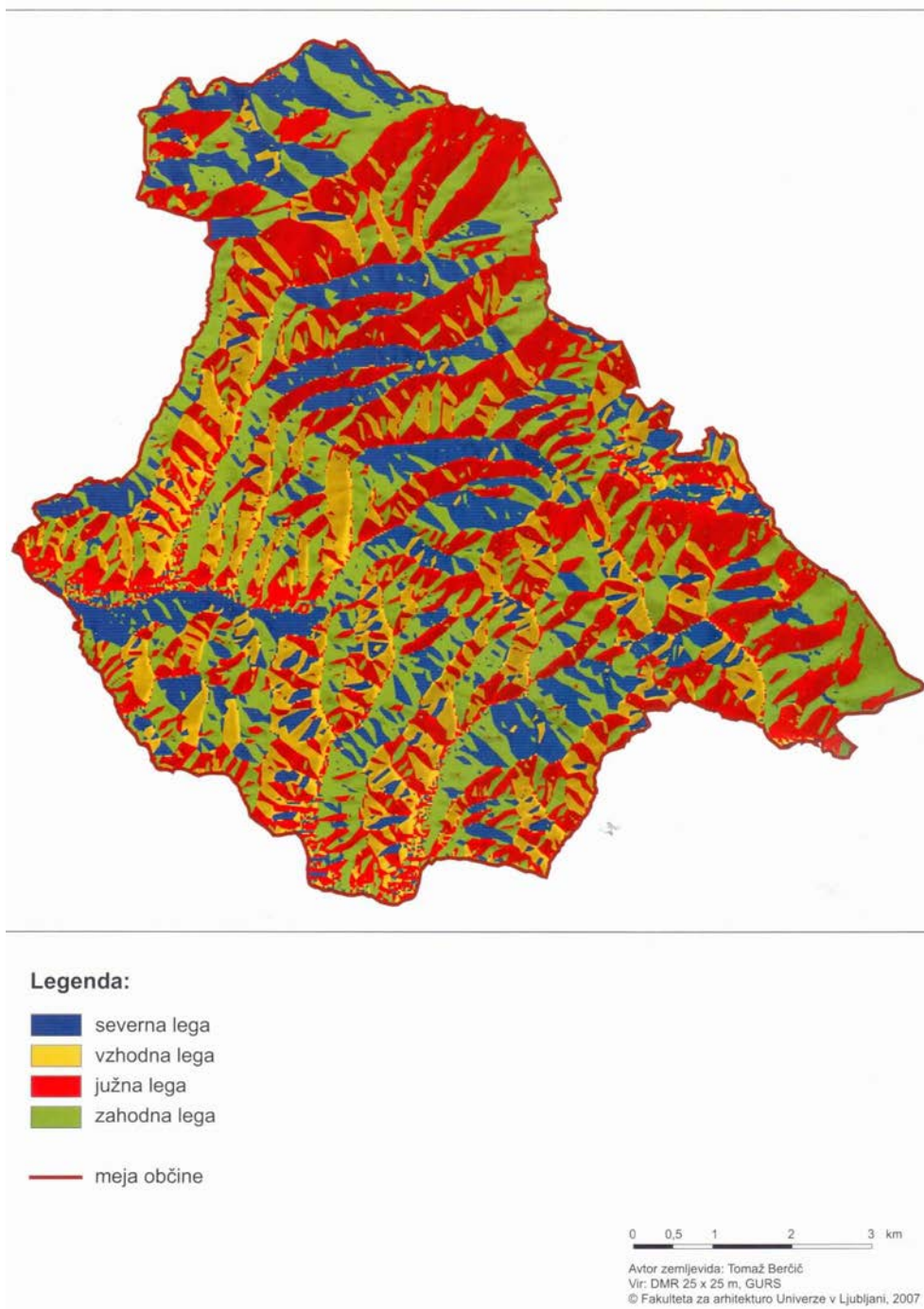
Nakloni površja v Goriških brdih so prikazani na spodnji sliki.



Slika 5: Nagibi površja vinorodnega okoliša Goriška brda (Ažman Momirski in sod., 2008)

Ekspozicija površja je odvisna od prevladujoče slemenitve in usmerjenosti hidrografske mreže, prevladujeta zahodna lega (30,9%) in južna lega (30,4%) pred vzhodnimi (20,4%) in severnimi (18,3%) legami (Ažman Momirski in sod., 2008).

Spodnja slika prikazuje ekspozicije površja v Goriških brdih.



Slika 6: Ekspozicija površja vinorodnega okoliša Goriška brda (Ažman Momirski in sod., 2008)

2.4.2 Podnebje

Podnebje v Goriških brdih je izpostavljeno vplivom morja, ker je Jadransko morje oddaljeno le 20 km. Severno in vzhodno leži hribovje, ki tvori naravno pregrado pred mrzlimi severnimi vetrovi in vdori hujšega mraza. Južno in zahodno se je tako pod vplivom morja oblikovalo toplejše podnebje z velikim deležem sončnih dni. Topel in vlažen zrak dovajajo jugozahodni vetrovi. Burjo povzročata visok zračni pritisk v zaledju. V Brdih prevladujejo izrazite sredozemske poteze z manjšim vplivom celinskega podnebja, saj je ločnica s celinskim podnebjem blizu. Na to opozarjajo spomladanske pozebe ob obsežnejših vdorih hladnega zraka pri anticiklonskem tipu vremena. Taki vdori hladnega zraka pomenijo za rastje in pridelek večjo nevarnost kakor veter (Ažman Momirski in sod., 2008).

2.4.3 Temperature

Za Goriška brda je značilen termalni pas, ki ga določajo splošno višje temperature, manjša temperaturna nihanja med dnevom in nočjo ter šibkejši toplotni obrat, ki se v Brdih pojavi samo pozimi v ozkih dolinah in je opazen po pojavljanju megle. Prav tako so za termalni pas značilne toplejše podnebne razmere od dna dolin in na višje ležečih predelih. Začenja se tik nad dnem dolin na 10 do 20 m relativne višine, ugodne mikroklimatske razmere pa opredeljujejo zgornjo mejo termalnega pasu. Te dovoljujejo optimalno uspevanje vinske trte nekje do 200m (Ažman Momirski in sod., 2008).

Temperaturni prag, ki razmejuje sredozemsko in srednjeevropsko rastlinsko območje, je 280 dni s povprečno dnevno temperaturo nad 5 °C, s tem pa so Goriška brda na podnebni ločnici oziroma v njeni neposredni bližini, ker ne dosejajo vedno temperaturnega praga v vseh krajih. Srednja letna temperatura je okrog 13°C (Ažman Momirski in sod., 2008).

V poglavju Rezultati in razprava diplomskega dela je podano 30 letno povprečje temperatur v Goriških brdih in sicer od leta 1961 do 1990, zbrani in analizirani pa so tudi podatki povprečnih mesečnih temperatur v letih 2008, 2009 in 2010 ter njihova grafična primerjava s 30 letnim mesečnim povprečjem temperatur.

2.4.4 Padavine

Sorazmerno z nadmorsko višino narašča količina padavin od morja proti notranjosti. Spomladi količina padavin iz meseca v mesec narašča in je julija najvišja. Višek padavin je jeseni (november). Tako razporejene padavine so dobrodošle pri gojenju rastlin. Nevarnost za rastline in pridelek pomeni največkrat le suša, zlasti jo občutijo rastline na strmehjših področjih in zemljišča na vrhu slemen, kjer so tla bolj plitka. Povprečno so Brda pokrita s tanko snežno odejo le 4 dni v letu, sneg je kratko obstojen (Ažman Momirski in sod., 2008).

Nevarnost pomenijo še huda neurja s točo v poletnih mesecih, ki lahko uničijo letino sadja in grozdja.

V poglavju Rezultati in razprava diplomskega dela je prikazano 30 letno povprečje padavin od leta 1961 do 1990 ter zbrani in analizirani podatki iz leta 2008, 2009 in 2010 ter podana grafična primerjava s 30 letnim povprečjem.

2.5 Standardne zahteve za pridelavo briških vin

Zakon o vinu (Ur.l. RS, 105/2006) ureja v splošni določbi geografsko poreklo grozdja, mošta, vina ter drugih proizvodov iz grozdja, mošta in vina.

S tretjim členom Zakona o vinu je določeno, da se lahko označijo grozdje, mošt, vino in drugi proizvodi z geografskim poreklom v Republiki Sloveniji z geografsko označbo pridelovalnih območij. V četrtem členu je določena zaščita in kontrola geografskega porekla in sicer geografske označbe so skupinska pravica, ki jo smejo uporabiti tisti pridelovalci grozdja, mošta in vina ter drugih proizvodov, ki so vpisani v register pridelovalcev grozdja in vina, če so grozdje, mošt, vino in drugi proizvodi pridelani na določenem geografskem območju in izpolnjujejo druge predpisane pogoje, predvsem glede uporabljenih enoloških postopkov in sredstev, omejitve hektarskih donosov, trsnega izbora, vsebnosti snovi v grozdju, moštu, vinu in drugih proizvodih, če je vinograd posajen na ustrezno vinogradniško površino ter so vino, mošt in drugi proizvodi tudi ustrezno ocenjeni in označeni.

Osmi člen določa, da se izvor vina, mošta in drugih proizvodov označi po geografskem območju, na katerem je bilo pridelano grozdje. Vinorodno območje Republike Slovenije se deli na pridelovalna območja (vinorodne dežele, vinorodne okoliše, vinorodne podokoliše, vinorodne ožje okoliše, vinorodne kraje in vinorodne lege) glede na ekološke razmere (relief, podnebje, tla, agrobiološke dejavnike), vede o vinski trti, glavne organoleptične lastnosti mošta, vina in drugih proizvodov ter zgodovinske tradicionalne vidike pridelave.

2.5.1 Pidelovalci

Po 13., 14., in 15. členu Zakona o vinu (Ur. l. RS, št. 105/2006) in po odredbah Pravilnika o registru pridelovalcev grozdja in vina in katastru vinogradov (Ur. l. RS, št. 16/2007) mora biti pridelovalec vin vpisan v Register pridelovalcev grozdja in vina RS.

S pridelavo grozdja, mošta, vina in drugih proizvodih se lahko ukvarjajo samostojni podjetniki in pravne osebe, ki za to dejavnost izpolnjujejo predpisane pogoje glede strokovne usposobljenosti, prostorov in opreme (pogoje predpiše minister), lahko pa so pridelovalci tudi fizične osebe, a mora biti grozdje njihov lastni pridelek. Pravna ali fizična oseba, ki je pridelovalec, mora obdelovati najmanj 0,05 hektarja vinograda ali obdeluje manj od 0,05 hektarja vinograda, če daje v promet grozdje mošt vino oziroma druge proizvode.

2.5.2 Geografska omejitev pridelave

Geografska omejitev pridelave določa, da mora biti grozdje in vino pridelano izključno znotraj meja vinorodnega okoliša Goriška brda, ki so definirane v Pravilniku o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah (Ur. l. RS, št. 69/2003) in vključujejo vse vinorodne kraje in lege. Z zaščitenim geografskim poreklom Goriška brda se ne sme opremiti vino, ki je bilo pridelano izven meja vinorodnega okoliša Goriška brda.

2.5.3 Sorte in podlage

Vino z zaščitenim geografskim poreklom se lahko pridelava izključno iz priporočenih in dovoljenih sort, ki so lahko cepljene na katerokoli podlago, navedeno v Pravilniku o seznamu geografskih označb za vina in trsnem izboru (Ur. l. RS, št. 49/2007).

2.5.3.1 Trsni izbor za vinorodni okoliš Goriška brda

Pravilnik o razdelitvi vinogradniškega območja (Pravilnik o seznamu geografskih označb in trsem izboru, Ur. l. RS, št. 49/2007) določa sorte vinske trte, ki se jih sme saditi v določenih vinorodnih okoliših, kot priporočene in dovoljene sorte vinske trte.

2.5.3.2 Priporočene sorte vinske trte v Goriških brdih

1. rebula,
2. zeleni sauvignon,
3. beli pinot,
4. sauvignon,
5. malvazija,
6. sivi pinot,
7. chardonnay,
8. merlot,
9. cabernet sauvignon.

2.5.3.3 Dovoljene sorte vinske trte v Goriških brdih

1. rumeni muškat,
2. pikolit,
3. prosecco,
4. verduc,
5. refošk,
6. cabernet franc,
7. modri pinot,
8. barbera,
9. syrah,
10. gamay,
11. glera,
12. klarnica,
13. pergolin,
14. pokalca,
15. poljšakica,
16. viognier.

2.5.3.4 Dovoljene podlage na pridelovalnih območjih Republike Slovenije

1. (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – Kober 5BB,
2. (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – 125 AA,
3. (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – SO4,
4. (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – Binova,
5. (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – V-M,
6. (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – VI-M,
7. (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – 8 BČ,

8. (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – 5C,
9. (Vitis berlandieri x Vitis riparia) – 420 A,
10. (Vitis berlandieri x Vitis rupestris) – Paulsen 1103,
11. (Vitis berlandieri x Vitis rupestris) – Richter 110,
12. (Vitis berlandieri x Vitis rupestris) – Ruggeri 140,
13. (Vitis riparia x Vitis rupestris) – 3309 Couderc,
14. (Vitis riparia x Vitis cinerea) – Boerner,
15. (Vitis rupestris) – Rupestris du Lot,
16. (Vitis riparia) – Riparia portalis.

2.5.4 Dozorevanje in kakovost grozdja

Kontrolo kakovosti grozdja v času trgatve določa Pravilnik o kontroli kakovosti grozdja v času trgatve (Ul. RS, št 68/1999, 79/2000). Način spremljanja dozorevanja grozdja ureja ta pravilnik zaradi določitve roka trgatve grozdja. V vinorodni deželi Primorski opravlja spremljane dozorevanja grozdja pooblaščen organizacija in sicer Kmetijski gozdarski zavod Nova Gorica. Na podlagi spremljanja dozorevanja grozdja se določi rok trgatve, ko je grozdje posamezne sorte vinske trte tehnološko zrelo za predelavo v mirno vino. Pooblaščen organizacije opravijo periodične ocene zdravstvenega stanja grozdja in analize vzorcev grozdja oziroma grozdnega soka glede na vsebnost sladkorja, skupnih titracijskih kislin, pH mošta in njegove pufrne kapacitete, razmerja med vinsko in jabolčno kislino, mase 100 grozdnih jagod in primerjave podatkov iz preteklih let.

Prvi vzorec za analizo grozdja v laboratoriju se odvzame v času mehčanja grozdne jagode, nato pa vsakih 7 dni ali pogosteje glede na zorenje grozdja.

Za analizo grozdja se vzorec vsakokrat odvzame na istih 25 trsih na različnih delih vinograda, na različnih delih trsov in z različnih delov grozda. Odvzamemo najmanj 100 grozdnih jagod.

Izmeri se masa 100 jagod grozdja pred stiskanjem, izmeri se sladkorna stopnja z refraktometrom, skupne titracijske kisline, pH, pufrna kapaciteta ter vinska in jabolčna kislina (vzorci vzeti v zadnjih dveh terminih).

Trgatev ni dovoljena, če najmanj štirje od petih vzorcev ne dosežejo najmanj 64°Oe in če skupno povprečje vzorcev za posamezno sorto hkrati ne doseže najmanj 64°Oe. Ne glede na opisano pa lahko minister, ko so prisotne izrazito neugodne razmere za dozorevanje grozdja ali posebne tehnološke zahteve pri predelavi, po predhodnem mnenju pooblaščen organizacije, določi trgatev prej.

Pooblaščen organizacija vsem kupcem grozdja znotraj posameznega vinorodnega območja, upravnim enotam in kmetijski svetovalni službi pošlje obvestilo o roku trgatve.

Za vinorodni okoliš Goriška brda se spremlja dozorevanje grozdja v petih vinogradih za sorte rebula, chardonnay, sivi pinot, merlot, furlanski tokaj, cabernet sauvignon in sauvignon. V dveh vinogradih se spremlja sorte beli pinot, modri pinot, refošk in cabernet franck. Sorto prosecco se sme trgati z dnem, ko je dovoljena trgatev za sorto rebula. Sorto malvazija se sme trgati z dnem, ko je dovoljena trgatev za sorto furlanski tokaj.

V rezultatih in razpravi diplomske naloge so prikazani podatki spremljanja dozorevanja grozdja različnih sort v vinorodnem okolišu Goriška brda v letih 2008, 2009 in 2010 po podatkih Kmetijsko gozdarskega zavoda Nova Gorica.

2.5.5 Trgatev

21. člen Zakona o vinu določa, da trgatev grozdja za pridelavo mošta, vina in drugih proizvodov ni dovoljena, preden grozdje ni tehnološko zrelo, pridelovalec mora upoštevati rezultate spremljanja dozorevanja grozdja, ki ga izvaja pooblaščen organizacija.

V 20. členu Zakona o vinu je določeno, da je grozdje tehnološko zrelo za pridelavo mošta, vina in drugih proizvodov na območju vinorodne dežele Primorske če doseže najmanj 9,5 vol.% naravnega alkohola razen, če ni s pristopno pogodbo ali predpisom Evropske unije določeno drugače (Zakon o vinu, 2006).

Trgatev poteka na območju Goriških brd trenutno le ročno, ampak se ne izključuje tudi možnost strojne trgateve. Grozdje je isti dan predelano, torej specljano, zdrozgano in stisnjeno.

V rezultatih in razpravi diplomskega dela so zbrani podatki pridelave grozdja v vinorodnem okolišu Goriška brda so prikazane količine pridelanega grozdja vsake sorte posamezno v letih 2009 in 2010 ter skupna pridelava grozdja v letih 2009 in 2010.

2.5.6 Pridelava vina

Pridelava vina se mora ravnati po Pravilniku o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za pridelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu (Ur.l. RS, 43/2004).

V rezultatih diplomskega dela so prikazani podatki pridelave vina v letih 2009 in 2010 glede na posamezne sorte ter prikazane skupne količine pridelanega vina v vinorodnem okolišu Goriška brda v letu 2009 in 2010.

3 METODE DELA

V diplomskem delu so metode dela temeljile na zbiranju podatkov iz Registra pridelovalcev grozdja in vina. Iz Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano smo pridobili podatke pooblaščenih organizacij za analizo vina. Nadalje smo podatke pridobili na Kmetijsko gozdarskem zavodu Nova Gorica in na Uradu za meteorologijo.

3.1 Urad za meteorologijo

Zbrani podatki o povprečnih mesečnih temperaturah in padavinah za leto 2008, 2009 in 2010 so pridobljeni na Uradu za meteorologijo, medtem ko so podatki za 30 – letno povprečje temperatur in padavin pridobljeni v Predlogu o rajonizaciji vinogradniških površin, ki jo je pripravil Kmetijski inštitut Slovenije.

3.2 Register pridelovalcev grozdja in vina, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

Register pridelovalcev grozdja in vina se vodi na podlagi Zakona o vinu (Ul. RS, št. 105/2006) in Pravilnika o registru pridelovalcev grozdja in vina. V registru se vodijo podatki o pridelovalcih grozdja in vina, njihovih vinogradih in podatkih o pridelku grozdja, mošta in drugih proizvodov iz teh vinogradov. Zavezanci za vpis v register so pridelovalci grozdja in vina, ki obdelujejo 0,05 hektarja ali več vinogradov, oziroma manj, če dajejo grozdje, vino oziroma druge proizvode iz grozdja in vina v promet. Pristojne organe za izvajanje predstavlja 30 upravnih enot, katerih sedež je znotraj vinorodnih okolišev območja Slovenije.

Nadzorstveni organ registra predstavlja Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, ki podatke iz registra lahko uporablja za izdelavo katastra vinogradov, urejanje gospodarske politike za področje vinogradništva. Ministrstvo pooblasti določene organizacije za analizo vina, med drugim tudi analize kakovosti pridelanega vina, oceni primernost za trg. Na podlagi analize in organoleptične ocene se določi ali vino pridobi naziv kakovostno ali vrhunsko z oznako geografskega porekla.

Zbrani so podatki iz Registra pridelovalcev grozdja in vina v letu 2011 in sicer za leta 2008, 2009 in 2010, podatki pa obsegajo strukturno ureditev vinogradništva, to je trenutne površine vinogradov v Goriških brdih glede na kakovost, število trsov po sortah, površine vinogradov glede na gojitveno obliko, velikost površin v hektarjih po sortah, ekspozicijo vinogradov, obnovo vinogradov, delež trajno ozelenjenih in nezatravljenih vinogradov, nagibe vinogradov, starostno strukturo vinogradov ter velikostni razred kmetij.

Iz Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano smo pridobili podatke pooblaščenih organizacij za analizo vina in sicer o količini in kakovosti pridelanih vin v vinorodnem okolišu Goriška brda v letih 2008, 2009 in 2010, pri katerih so bile opravljene analize in ocena primernosti za trg.

3.3 Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica

Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica deluje v okviru Kmetijsko svetovalnih služb in tam smo pridobili podatke o spremljanju dozorevanja grozdja. S kmetijsko gozdarskega zavoda so zbrani so podatki o kakovosti grozdja in mošta v letih 2009 in 2010.

4 REZULTATI IN RAZPRAVA

4.1 Podnebne značilnosti

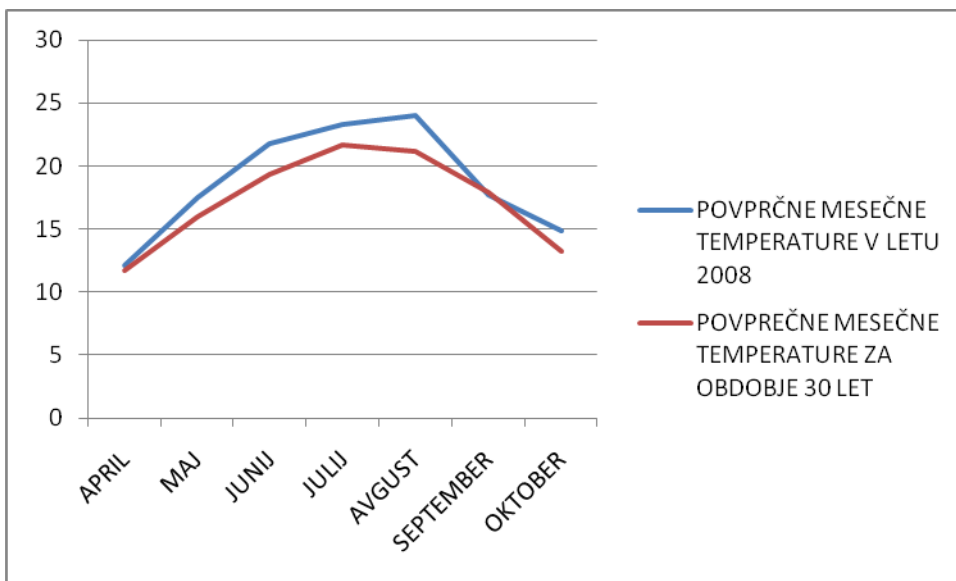
4.1.1 Temperature

Povprečne mesečne temperature v ravnem obdobju so se v letu 2008 gibale podobno kakor obdobju med leti 1961 in 1990 (30-letno povprečje temperatur). V poletnih mesecih leta 2008 so povprečne temperature nad 20 °C do 24 °C.

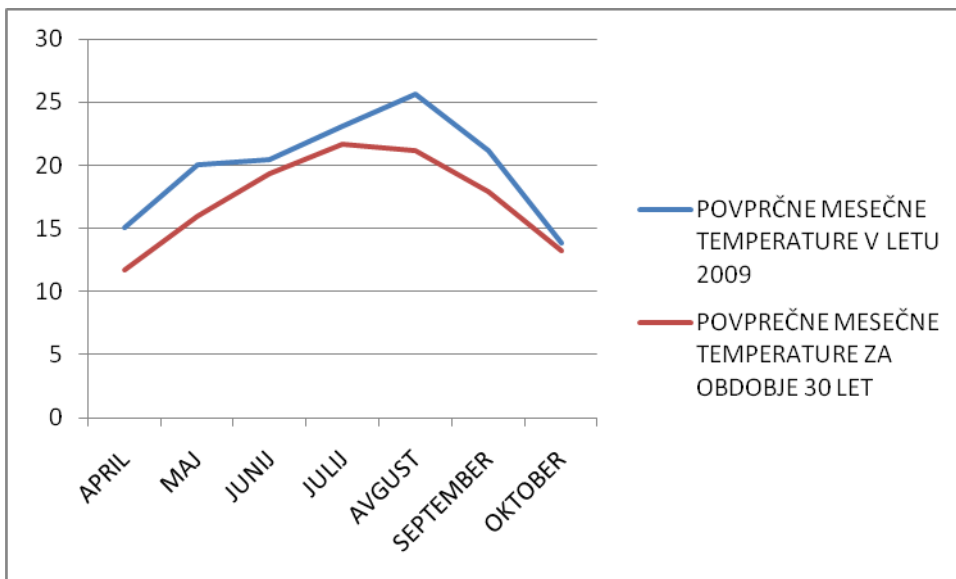
V letih 2009 in 2010 je opazno, da je povprečje temperatur v poletnih mesecih doseglo oziroma celo preseгло 25 °C. Še vedno velja, da je tak razpon temperatur ugoden za dozorevanje grozdja, če pridelku ne grozi suša.

Preglednica 1: Povprečne mesečne temperature v ravnem obdobju za leto 2008, 2009 in 2010 ter 30-letno povprečje mesečnih temperatur za obdobje 1961–1990 (Urad za meteorologijo, 2011, Predlog o rajonizaciji 1997)

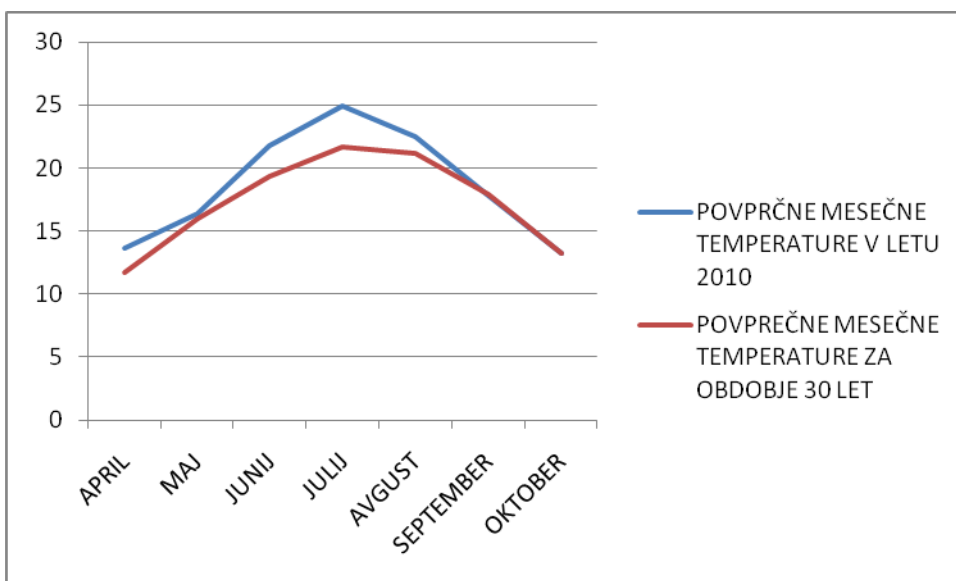
Leto	Apr.	Maj	Jun.	Jul.	Avg.	Sep.	Okt.
2008	12,1	17,5	21,8	23,3	24	17,7	14,9
2009	15,1	20	20,4	23,1	25,6	21,2	13,8
2010	13,6	16,4	21,7	24,9	22,5	17,8	13,2
30-letno povprečje	11,7	16,0	19,3	21,7	21,2	17,9	13,2



Slika 7: Povprečne mesečne temperature v ravnem obdobju za leto 2008 ter 30-letno povprečje mesečnih temperatur za obdobje 1961–1990 (Urad za meteorologijo, 2011, predlog o rajonizaciji 1997)



Slika 8: Povprečne mesečne temperature v rastnem obdobju za leto 2009 ter 30-letno povprečje mesečnih temperatur za obdobje 1961–1990 (Urad za meteorologijo, 2011, Predlog o rajonizaciji 1997)



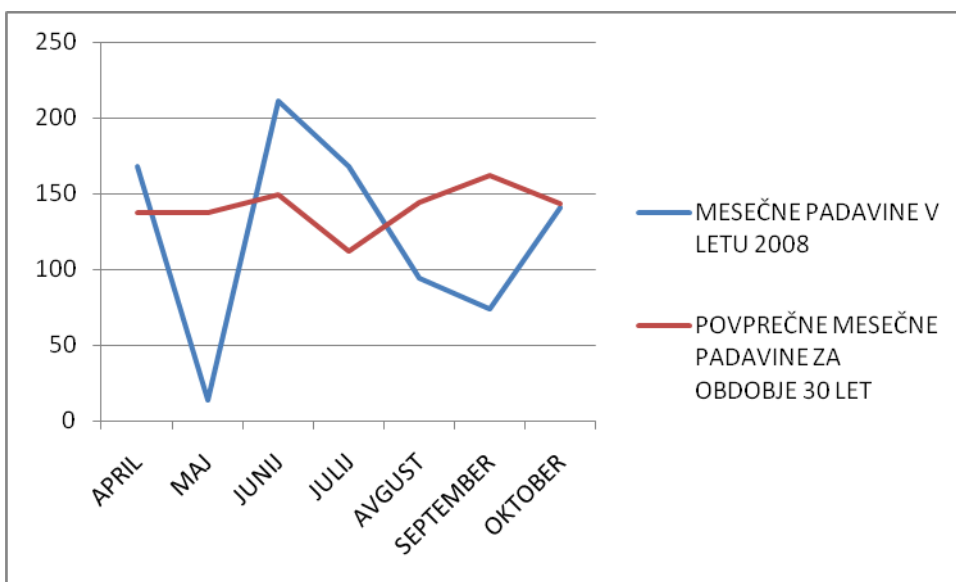
Slika 9: Povprečne mesečne temperature v rastnem obdobju za leto 2010 ter 30-letno povprečje mesečnih temperatur za obdobje 1961–1990 (Urad za meteorologijo, 2011, Predlog o rajonizaciji 1997)

4.1.2 Padavine

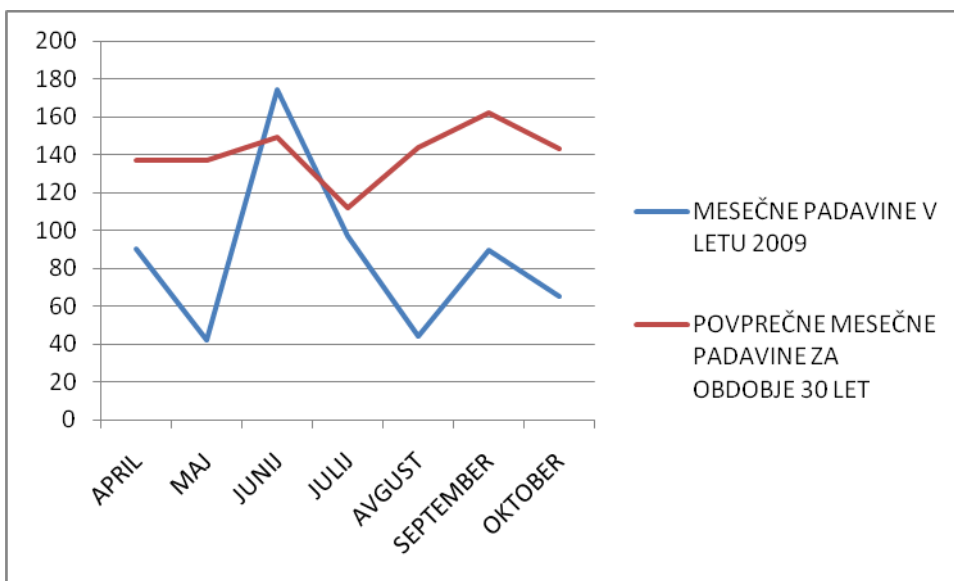
Podatki iz leta 2008 in 2009 precej podobno kažejo, da je največja količina padavin v rastnem obdobju junija, nato je padavin manj, najmanjšo količino padavin ima mesec avgust. Leta 2010 je vidna sprememba, in sicer dosti več padavin kot v poletnih mesecih je bilo v maju (ki je bil sicer mesec z najmanj padavinami v letih 2008 in 2009), nato pa je bilo največ padavin v septembru. Iz grafov je razvidno, da so v 30-letnem povprečju od leta 1961 do 1990 padavine veliko bolj enakomerno razporejene, medtem ko v zadnjih treh letih količina padavin veliko bolj neenakomerno niha med vrednostmi.

Preglednica 2: Mesečne količine padavin (mm) v rastnem odboju za leto 2008, 2009 in 2010 ter 30-letno povprečje mesečnih padavin za obdobje 1961–1990 (Urad za meteorologijo, 2011, predlog o rajonizaciji 1997)

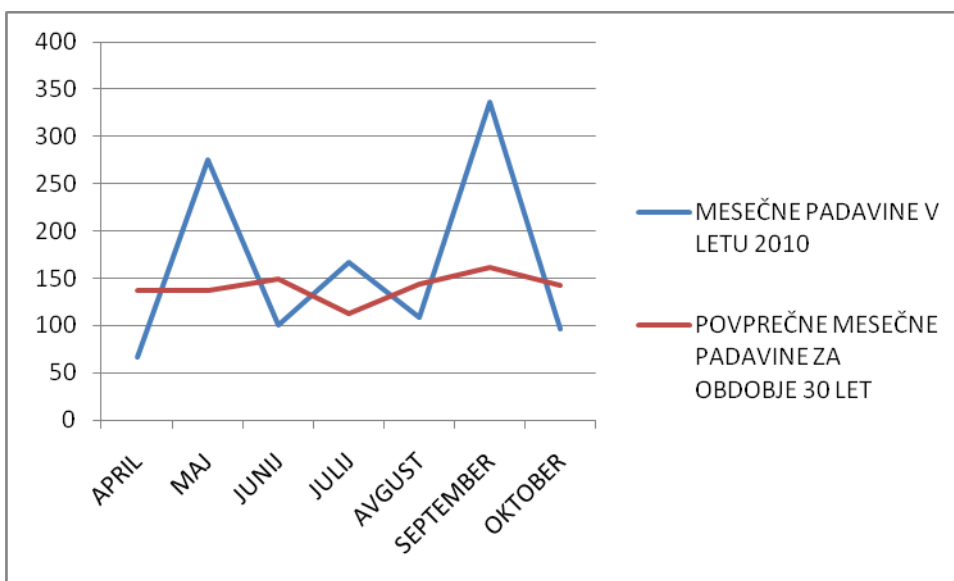
Leto	Apr.	Maj	Jun.	Jul.	Avg.	Sep.	Okt.
2008	167,9	13,6	211	167,8	94,2	74	140,5
2009	90	41,8	174,2	96,9	44,2	89,6	65,2
2010	66,5	275,5	99,9	166,5	108,4	336,9	96,2
30-letno povprečje	137	137	149	112	144	162	143



Slika 10: Mesečne količine padavin v rastnem odboju za leto 2008 ter 30-letno povprečje mesečnih padavin za obdobje 1961–1990 (Urad za meteorologijo, 2011, Predlog o rajonizaciji 1997)



Slika 11: Mesečne količine padavin v ravnem odboju za leto 2009 ter 30-letno povprečje mesečnih padavin za obdobje 1961–1990 (Urad za meteorologijo, 2011, Predlog o rajonizaciji 1997)



Slika 12: Mesečne količine padavin v ravnem odboju za leto 2010 ter 30-letno povprečje mesečnih padavin za obdobje 1961–1990 (Urad za meteorologijo, 2011, Predlog o rajonizaciji 1997)

4.2 Strukturna ureditev vinogradništva v Goriških brdih

Navedene so površine vinogradov v Goriških brdih, vinorodne površine so razčlenjene glede na sorte, število trsov po sortah, vinogradi so razčlenjeni glede na ekspozicijo. Opisane so opravljene obnove vinogradov, starostna struktura vinogradov in število pridelovalcev po velikostnih razredih kmetij s številom in velikostjo vinogradov.

4.2.1 Površine vinogradov v Sloveniji, EU in Goriških brdih glede na kakovost

V Evropski uniji je površina vinogradov, kjer se pridelujejo kakovostna vina, 2.128.882 hektarjev, površina, kjer pridelujejo namizna vina, je 1.216.964 hektarjev; to skupaj zneso 3.345.846 hektarjev.

Celotna površina vinogradov v Sloveniji, kjer pridelujejo kakovostna vina, je leta 2007 znašala 17.199 hektarjev, v Goriških brdih pa 1.963 hektarjev. Po Registru pridelovalcev grozdja in vina je leta 2011 površina vinogradov v Sloveniji 16.024 hektarjev, v Goriških brdih pa obsegajo vinogradi 1.878 hektarjev. V Sloveniji in Goriških brdih ni posajenih vinogradov, ki ne bi dosegali minimalnih standardov za kakovostna vina.

***Preglednica 3:** Površine vinogradov v Sloveniji, EU in Goriških brdih leta 2007 glede na kakovost (Štabuc in sod., 2007)*

Površine vinogradov v ha	Kakovostna vina (ha)	Namizna vina (ha)	Skupaj (ha)	Površine v (%)
Evropska unija	2.128.882	1.216.964	3.345.846	100
Slovenija	17.199	0	17.199	0,5
Goriška brda	1.963	0	1.963	0,092

4.2.2 Število trsov po sortah v vinorodnem okolišu Goriška brda

Skupno število trsov leta 2011 po podatkih Registra pridelovalcev grozdja in vina v vinorodnem okolišu Goriška brda je 6.526.362, med katerimi je najbolj zastopana sorta rebula, ki šteje 1.351.484 trsov oziroma predstavlja 20,7%, sledi sorta merlot z 1.189.873 trsov kar je 18,2%, z 1.147.037 oziroma 17,6% trsov sledi sorta chardonnay, nato sorta sivi pinot, ki obsega 759.459 trsov in predstavlja 11,6%. Prikaz zastopanosti ostalih sort v deležih je podana na spodnji sliki.

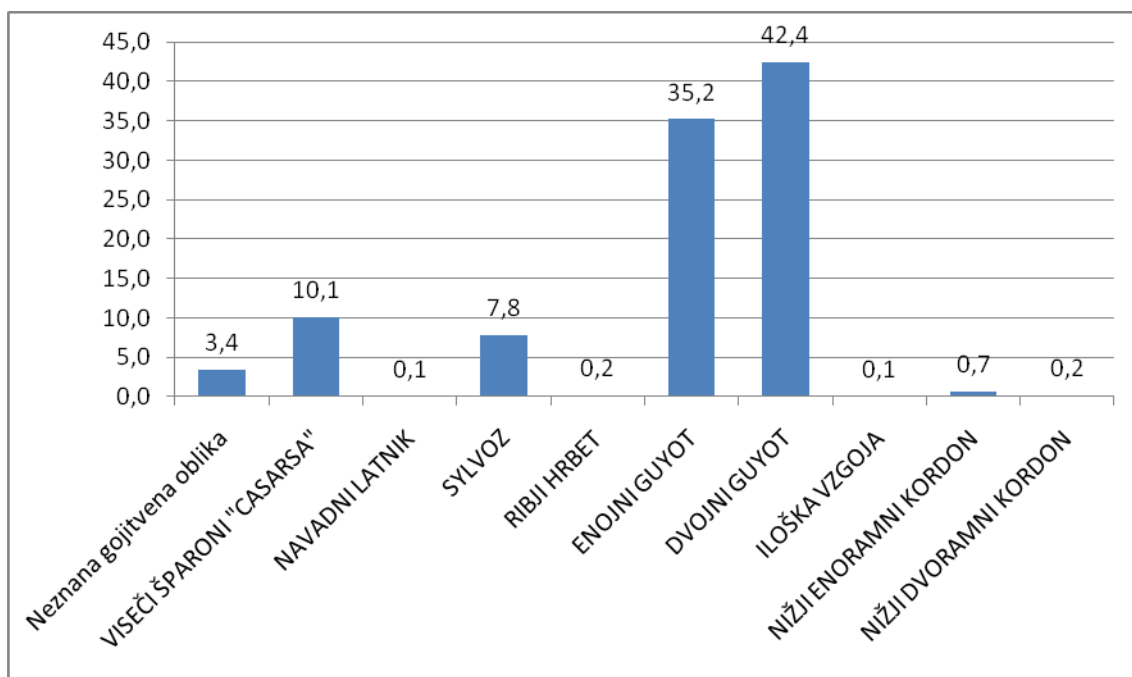


Slika 13: Delež trsov po sortah v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011 (RPGV, 2011)

4.2.3 Površine vinogradov glede na gojitveno obliko

Goriška brda imajo zelo pester nabor gojitvenih oblik zaradi dolgoletne tradicije na tem vinorodnem območju. V zadnjem času se dosti prehaja predvsem na gojitveno obliko enojni in dvojni Guyot.

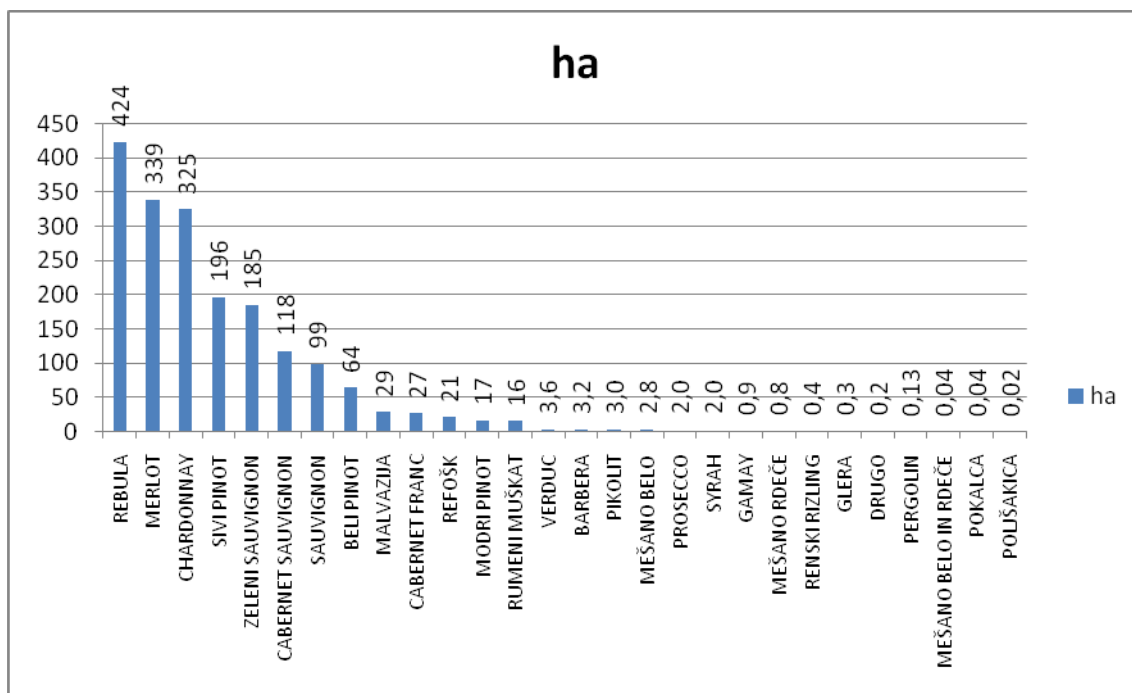
Spodnja slika prikazuje, da predstavlja gojitvena oblika enojni Guyot 35,2% in dvojni Guyot 42,4% vseh vinogradov v Goriških brdih.



Slika 14: Odstotek gojitvenih oblik glede na bruto površine vinogradov v letu 2011 (RPGV, 2011)

4.2.4 Velikost površin v hektarjih po sortah v vinorodnem okolišu Goriška brda

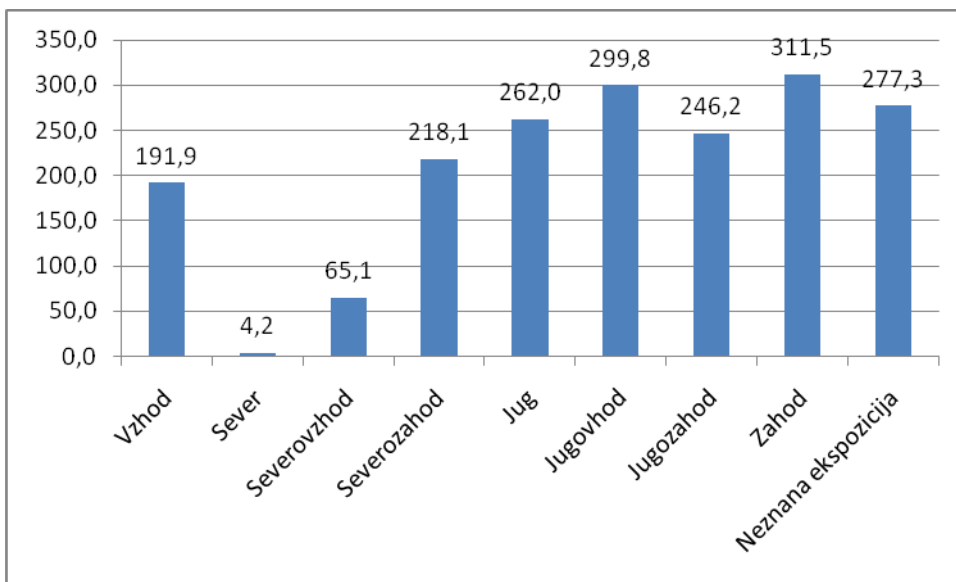
Celotna površina, ki jo pokrivajo vinske trte v vinorodnem okolišu Goriška brda, znaša 1.878 hektarjev, od tega je sorta rebula zastopana na 424 hektarjih, sorta merlot na 339 hektarjih, sorta chardonnay na 325 hektarjih ter sorta sivi pinot na 196 hektarjih. Zastopanost ostalih sort v hektarjih je prikazana na spodnji sliki.



Slika 15: Velikost površin v hektarjih po sortah v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011 (RPGV, 2011)

4.2.5 Ekspozicija vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda

Spodnja slika prikazuje ekspozicijo vinogradov glede na smeri sever, jug, vzhod, zahod, severovzhod, severozahod, jugovzhod, jugozahod ter neznana ekspozicija, izraženo v hektarjih. Vse smeri ekspozicij so dobro zastopane, le severna je zastopana minimalno s 4 hektarji. Največ ekspozicij vinogradov je v smeri zahoda (312 hektarjev), jugovzhoda (300 hektarjev) in juga (262 hektarjev). Velik delež vinogradov je registriranih pod neznano ekspozicijo, in sicer 277 hektarjev.



Slika 16: Ekspozicija vinogradov s površinami v hektarjih v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011 (RPGV, 2011)

4.2.6 Obnova vinogradov v Goriških brdih

V letih od 1996 do 2006 je bilo v Goriških brdih skupaj obnovljenih 644 hektarjev vinogradov, v povprečju 58,55 hektara na letni ravni.

Preglednica 4: Obnova vinogradov v letih 1996–2006 v ha v vinorodnem okolišu Goriška brda (Štabuc in sod., 2007)

Obnova vinogradov v Goriških brdih po letih od 1996 do 2006 v ha												
1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	skupaj	povprečje
89	98	78	33	40	38	40	55	70	72	31	644	58,55

4.2.7 Deleži trajno ozelenjenih in nezatravljenih vinogradov v Goriških brdih

Delež trajno ozelenjenih vinogradov v Goriških brdih je približno 85 %, delež nezatravljenih vinogradov pa približno 15 %.

Preglednica 5: Deleži trajno ozelenjenih in nezatravljenih vinogradov v Goriških brdih leta 2011 (RPGV, 2011)

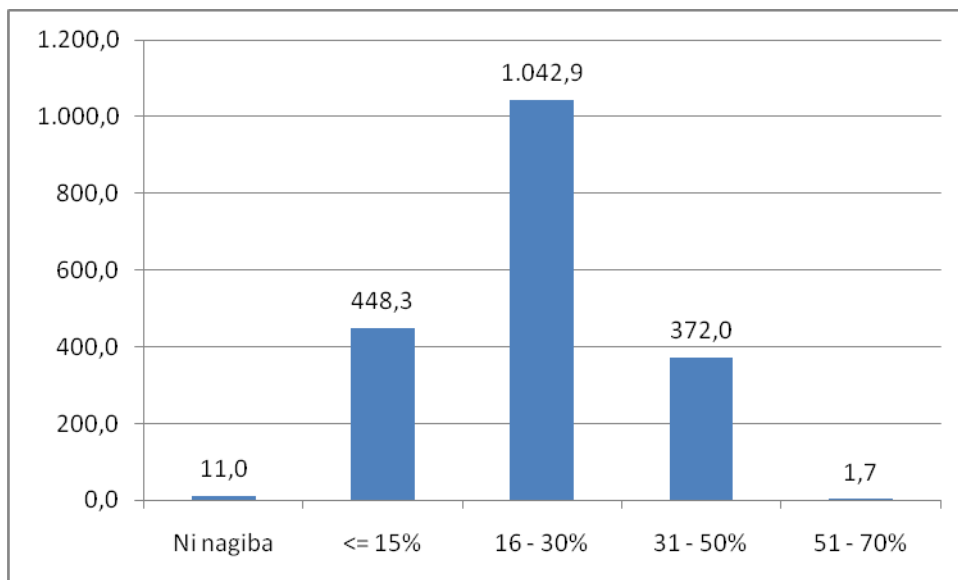
	Vinogradi v ha
Vinogradi v Goriških brdih	1.878
Trajno ozelenjeni vinogradi	1.600
Nezatravljeni vinogradi	276

4.2.8 Nagibi vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda

Največja zastopanost vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda je na nagibih od 16 do 30%, in sicer je takih 1.042,9 hektarja. 448,3 hektarja je na nagibih pod (ali enako) 15 %, 372 hektarjev ima od 31 do 50% nagib, 1,7 hektarja pa ima od 51 do 70% nagib. 11 hektarjev vinogradov je na ravni površini.

Preglednica 6: Nagibi vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011 (RPGV, 2011)

Nagib	ha
ni nagiba	11,0
<= 15 %	448,3
16–30 %	1.042,9
31–50 %	372,0
51–70 %	1,7



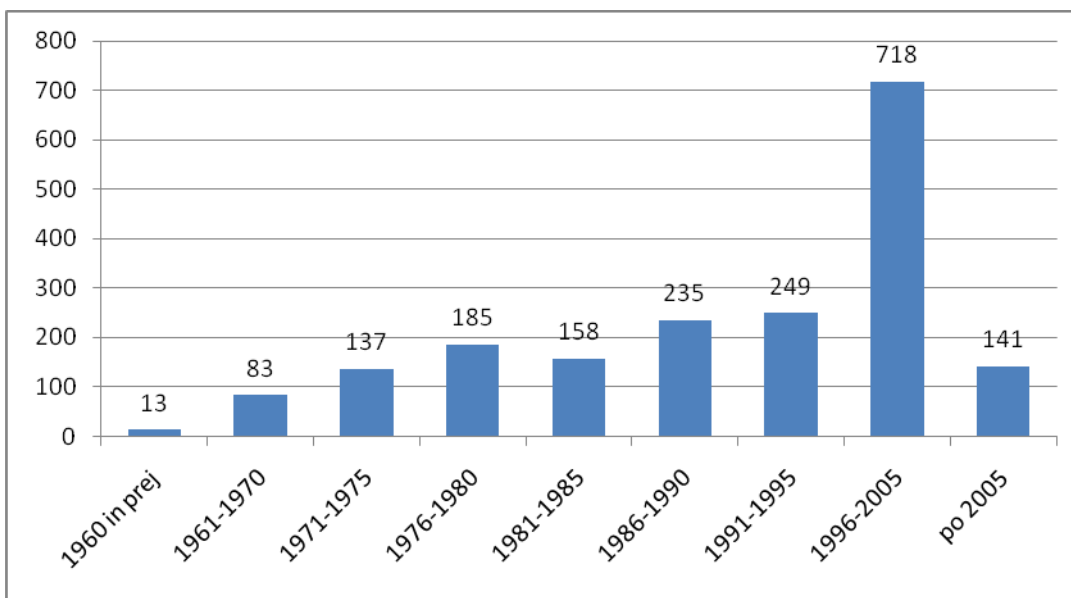
Slika 17: Nagibi vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda leta 2011 (RPGV, 2011)

4.2.9 Starostna struktura vinogradov v Goriških brdih

Spodnja preglednica prikazuje starostno strukturo vinogradov v Goriških brdih po površini v hektarjih od leta 1960 in prej do po letu 2005. Največ vinogradov je bilo posajenih oziroma obnovljenih med leti 1996 in 2005, to je 718 hektarjev.

Preglednica 7: Starost vinogradov v vinorodnem okolišu Goriška brda po podatkih leta 2010 (RPGV, 2010)

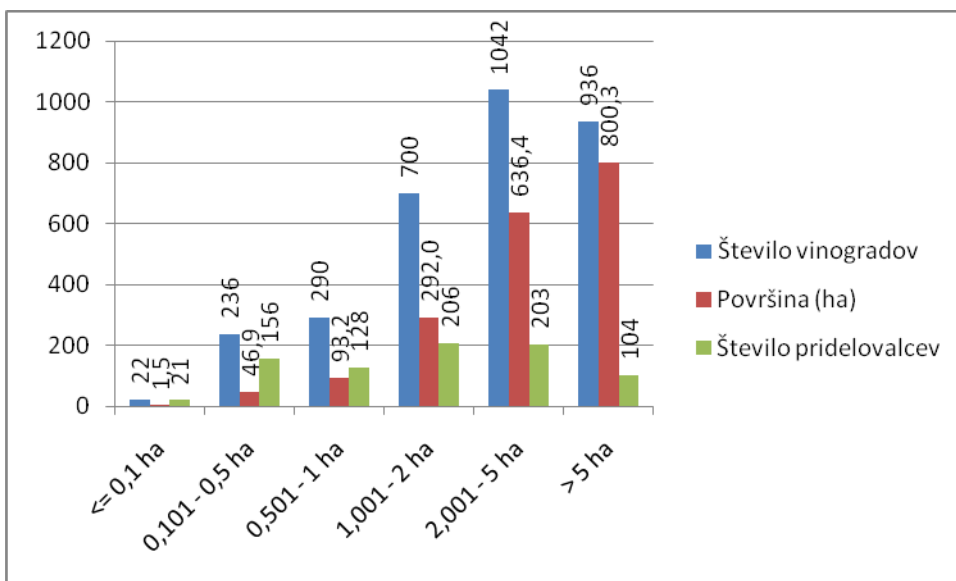
Starostna struktura vinogradov	
	ha
1960 in prej	13
1961–1970	83
1971–1975	137
1976–1980	185
1981–1985	158
1986–1990	235
1991–1995	249
1996–2005	718
po 2005	141



Slika 18: Starostna struktura vinogradov v Goriških brdih v hektarjih po podatkih leta 2010 (RPGV, 2010)

4.2.10 Število vinogradov, velikosti vinogradov in število pridelovalcev po velikostnih razredih kmetij

Iz spodnje slike je razvidno, da je največje število vinogradov (1042) v lasti pridelovalcev (in sicer 203), katerih velikost kmetije je od 2,001 do 5 hektarjev. 206 pridelovalcev ima v posesti 700 vinogradov, ki spadajo v velikostni razred med 1,001 in 2 hektarjema. Največjo površino vinogradov v hektarjih – 800,3 – imajo pridelovalci, katerih velikostni razred kmetije je nad 5 hektarji, takšni so 104. Skupno število pridelovalcev je 818, v lasti imajo 3226 vinogradov.



Slika 19: Število vinogradov, velikosti vinogradov in število pridelovalcev po velikostnih razredih kmetij leta 2011 (RPGV, 2011)

4.3 Kakovost grozdja in mošta

4.3.1 Spremljanje dozorevanja grozdja

Spodnje preglednice prikazujejo dozorevanje grozdja po podatkih Kmetijsko gozdarskega zavoda Nova Gorica v letih od 2008 do 2010 za sorte grozdja rebula, sorte merlot, sorte chardonnay, sorte sivi pinot, sorte zeleni sauvignon, sorte cabernet sauvignon in sorte beli pinot. Vsaka preglednica vsebuje datume vzorčenja in natančno analizo mase 100 jagod, izraženo v gramih, sladkorno stopnjo, vsebnost skupnih kislin, izraženo v g/l, ph, puferno kapaciteto in vsebnosti organskih kislin (jabolčne in vinske), izraženi v g/l.

Kemijska analiza grozdja, mošta oziroma vina za obdobje treh vegetacij ni zadostna za določitev limitnih vrednosti, kjer bi bili potrebni večletni podatki. Prikaz vzorčenja v preglednicah je v okviru diplomskega dela namenjen ponazoritvi dejanskega spremljanja dozorevanja grozdja v letih od 2008 do 2010.

Iz preglednic je razvidno, da je datum začetnega vzorčenja glede na dozorevanje grozdja različen glede na sorto grozdja, nato pa sledijo nadaljnja vzorčenja v časovnem intervalu približno 7 dni oziroma manj. Namen vzorčenja je spremljanje dozorevanja sorte ter s tem posledično določitev datuma začetka trgatve.

Na splošno je razvidno pri vzorčenju grozdja, da se v časovnem presledku približno 7 dni v stotih jagodah količina sladkorja povečuje, količina skupnih kislin pada, pH glede na sorto ostaja dokaj nespremenjen oziroma se povečuje. Puferna kapaciteta upada.

4.3.1.1 Sorta rebula

Preglednica 8: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte rebula (Kmetijsko-goz..., 2011)

2008	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
2. 9. 2008	233	70	10,2	3,2	61	6,9	6,1
9. 9. 2008	215	73	9	3,2	55	5,7	6,2
16. 9. 2008	230	79	8,1	3,2	50	5,5	5,1

2009	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
25. 8. 2009	254	74	7,5	3,2	53	4,1	4,2
31. 8. 2009	261	76	6,5	3,2	43	3,1	4,4
8. 9. 2009	252	78	5,6	3,3	42	2,5	4,1
15. 9. 2009	275	80	5,4	3,4	42	2,4	5

2010	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
6. 9. 2010	217	78	7,9	3,2	59	2,9	4,4
14. 9. 2010	215	84	7,4	3,2	57	3,7	4,3
21. 9. 2010	204	84	7,9	3,2	58	3,8	5,6

4.3.1.2 Sorta merlot

Preglednica 9: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte merlot (Kmetijsko-goz..., 2011)

2008	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
26. 8. 2008	130	70	9,4	3	53	5,9	5,9
2. 9. 2008	139	81	7	3	46	4,2	6,4
9. 9. 2008	144	83	6,2	3	45	3,5	6,5

2009	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
18. 8. 2009	153	69	9,1	3	62	4,6	5,3
25. 8. 2009	158	83	6,3	3	51	2,5	4,9
31. 8. 2009	168	82	5,1	3	43	2	4,7
8. 9. 2010	161	92	4,6	3	35	1,4	4,4

2010	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
31. 8. 2010	150	79	7,1	3	52	3,1	4,8
6. 9. 2010	158	83	6,1	3	51	2,6	4,4
14. 9. 2010	157	89	5,5	3	51	2,1	4,3

4.3.1.3 Sorta chardonnay

Preglednica 10: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte chardonnay (Kmetijsko-goz..., 2011)

2008	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
19. 8. 2008	140	75	9,7	3,07	58	5,1	7,7
26. 8. 2008	143	85	8,2	3,12	48	4,4	6,7
2. 9. 2008	148	94	6,8	3,25	44	3,3	6,7

2009	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
11. 8. 2009	161	75	9,6	3,08	61	4,5	6,1
18. 8. 2009	161	84	7,5	3,17	52	2,9	5,4
25. 8. 2009	158	92	5,9	3,26	42	1,9	5,1

2010	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
16. 8. 2010	139	64	12,7	2,94	80	6,9	6,5
24. 8. 2010	145	74	9	3,05	61	3,9	6
31. 8. 2010	147	81	7,6	3,13	55	2,9	5,4
6. 9. 2010	157	87	6,4	3,21	51	2,4	4,8

4.3.1.4 Sorta sivi pinot

Preglednica 11: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte sivi pinot (Kmetijsko-goz..., 2011)

2008	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
19. 8. 2008	133	76	7,5	3,07	58	5,1	7,7
26. 8. 2008	128	87	6	3,23	39	3,2	6
2. 9. 2008	134	97	5	3,36	34	2,7	6

2009	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
11. 8. 2009	162	81	7,2	3,18	49	2,9	5,4
18. 8. 2009	160	88	5,6	3,3	49	2	4,3
25. 8. 2009	150	97	4,6	3,35	41	1,3	3,9

2010	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
16. 8. 2010	137	70	10,9	2,96	72	4,9	6,8
24. 8. 2010	129	82	7,5	3,06	56	2,4	5,7
31. 8. 2010	134	86	6,2	3,15	46	1,6	5,3
6. 9. 2010	133	93	5,2	3,22	44	1,1	4,8

4.3.1.5 Sorta zeleni sauvignon

Preglednica 12: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte zeleni sauvignon (Kmetijsko-goz..., 2011)

2008	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
26. 8. 2008	127	76	8,7	3,1	50	5,3	5,7
2. 9. 2008	143	81	6,7	3,28	43	4	6,4
9. 9. 2008	147	86	5,9	3,34	40	3,2	6,6

2009	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
18. 8. 2009	149	71	8,3	3,15	57	4,1	4,8
25. 8. 2009	163	80	6	3,23	47	2,4	4,2
31. 8. 2009	163	82	5,1	3,3	39	2	3,9
8. 9. 2009	163	93	4,1	3,43	32	1,2	4

2010	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
24. 8. 2010	121	75	7,1	3,11	60	3,1	4,3
31. 8. 2010	129	76	6,7	3,16	54	2,7	4,5
6. 9. 2010	129	83	5,6	3,2	52	2,1	3,9
14. 9. 2010	124	90	5,1	3,24	45	1,5	4,2

4.3.1.6 Sorta cabernet sauvignon

Preglednica 13: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte cabernet sauvignon (Kmetijsko-goz..., 2011)

2008	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	ph	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
9. 9. 2008	121	82	8,1	3,17	56	4,2	7,9
16. 9. 2008	123	88	6,3	3,25	45	3,7	5,6
23. 9. 2008	109	90	6,4	3,31	37	3,1	7,1

2009	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
31. 8. 2009	124	75	7,1	3,13	46	3,3	4,7
8. 9. 2009	124	81	5,8	3,22	39	2,4	4,4
15. 9. 2009	130	85	5,2	3,33	38	2,1	4,9

2010	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
14. 9. 2010	128	85	7	3,16	48	2,9	5
21. 9. 2010	127	85	7,3	3,17	69	2,7	5,8
28. 9. 2010	122	92	6,5	3,2	64	2,2	5,8

4.3.1.7 Sorta sauvignon

Preglednica 14: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte sauvignon (Kmetijsko-goz..., 2011)

2008	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
19. 8. 2008	157	72	10,3	3,01	60	5,6	7,7
26. 8. 2008	148	84	8,7	3,03	49	4,5	7,3
2. 9. 2008	154	94	6,8	3,17	51	3,3	6,7

2009	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
11. 8. 2009	168	79	9,6	3,02	60	4	6,6
18. 8. 2009	161	85	7,2	3,21	64	2,7	4,3
25. 8. 2009	160	96	5,2	3,23	50	1,3	4,8

2010	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
24. 8. 2010	137	81	10,1	2,94	76	3,9	6,9
31. 8. 2010	143	83	7,8	3,05	55	2,6	5,9
6. 9. 2010	137	93	6,5	3,11	57	1,8	5,1

4.3.1.8 Sorta beli pinot

Preglednica 15: Spremljanje dozorevanja grozdja sorte beli pinot (Kmetijsko-goz..., 2011)

2008	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
26. 8. 2008	164	77	8,2	3,07	47	4,2	6,8
2. 9. 2008	177	87	6,3	3,23	39	3,2	6,2

2009	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	vinska
11. 8. 2009	185	67	10,2	3	62	4,9	6,3
18. 8. 2009	181	79	7,2	3,13	49	2,7	5,3
25. 8. 2009	191	85	5,6	3,22	42	1,8	4,5

2010	masa 100 jagod [g]	sladkor	skupne kisline	pH	puferna kapaciteta	org. kisline [g/l]	
Datum vzorčenja		[Oe]	[g/l]			jabolčna	Vinska
16. 8. 2010	144	55	13,1	2,89	81	6,9	6,9
24. 8. 2010	144	67	9,3	2,98	66	3,8	6,1
31. 8. 2010	152	75	7,1	3,08	50	2,4	5,2
6. 9. 2010	166	83	5,8	3,19	48	1,7	4,6

4.4 Pridelava grozdja v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda

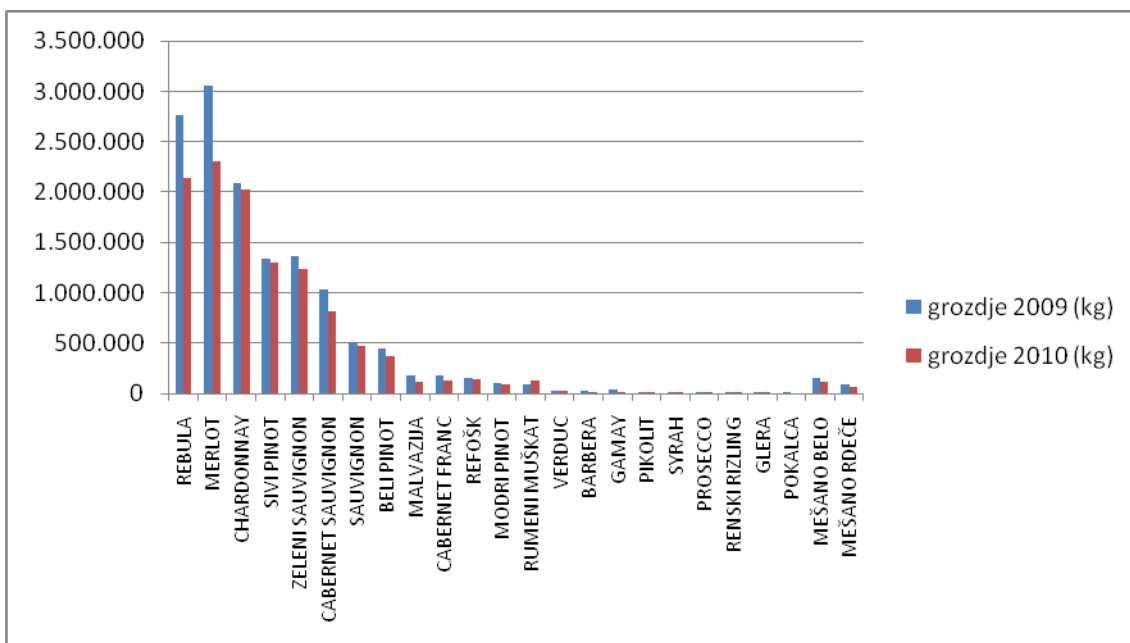
Leta 2009 je bilo največ pridelanega grozdja sorte merlot – 3.053.392 kg, sledila je sorta rebula z 2.761.360 kg. Sorte chardonnay je bilo pridelane 2.090.835 kg ter 1.333.274 kg sorte sivi pinot.

Leta 2010 je bilo prav tako največ pridelanega grozdja sorte merlot, in sicer 2.301.862 kg, sledila je sorta rebula z 2.145.173 kg grozdja. Sorte chardonnay je bilo 2.023.341 kg, grozdja sorte sivi pinot pa 1.293.863 kg. Količine pridelanega grozdja ostalih sort so navedene v spodnji preglednici.

Celotna pridelava grozdja leta 2009 je bila 13.678.497 kg, leta 2010 pa 11.562.970 kg.

Preglednica 16: Pridelava grozdja v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda (RPGV, 2011)

Sorta	2009	2010
	[kg]	[kg]
Rebula	2.761.360	2.145.173
Merlot	3.053.392	2.301.862
Chardonnay	2.090.835	2.023.341
Sivi pinot	1.333.274	1.293.863
Zeleni sauvignon	1.365.631	1.241.232
Cabernet sauvignon	1.030.277	812.722
Sauvignon	516.487	478.229
Beli pinot	446.051	376.656
Malvazija	179.587	114.868
Cabernet franc	182.319	133.537
Refošk	152.806	146.098
Modri pinot	97.736	93.192
Rumeni muškat	95.098	123.444
Verduc	29.319	22.308
Barbera	21.505	19.324
Gamay	38.360	20.172
Pikolit	7.548	5.943
Syrah	20.307	13.412
Prosecco	12.865	9.101
Renski rizling	1.200	1.300
Glera	500	0
Pokalca	250	0
Mešano belo	151.420	119.538
Mešano rdeče	90.370	66.655
SKUPAJ	13.678.497	11.562.970



Slika 20: Količine grozdja, pridelane v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda (RPGV, 2011)

4.5 Pridelava vina v vinorodnem okolišu Goriška brda

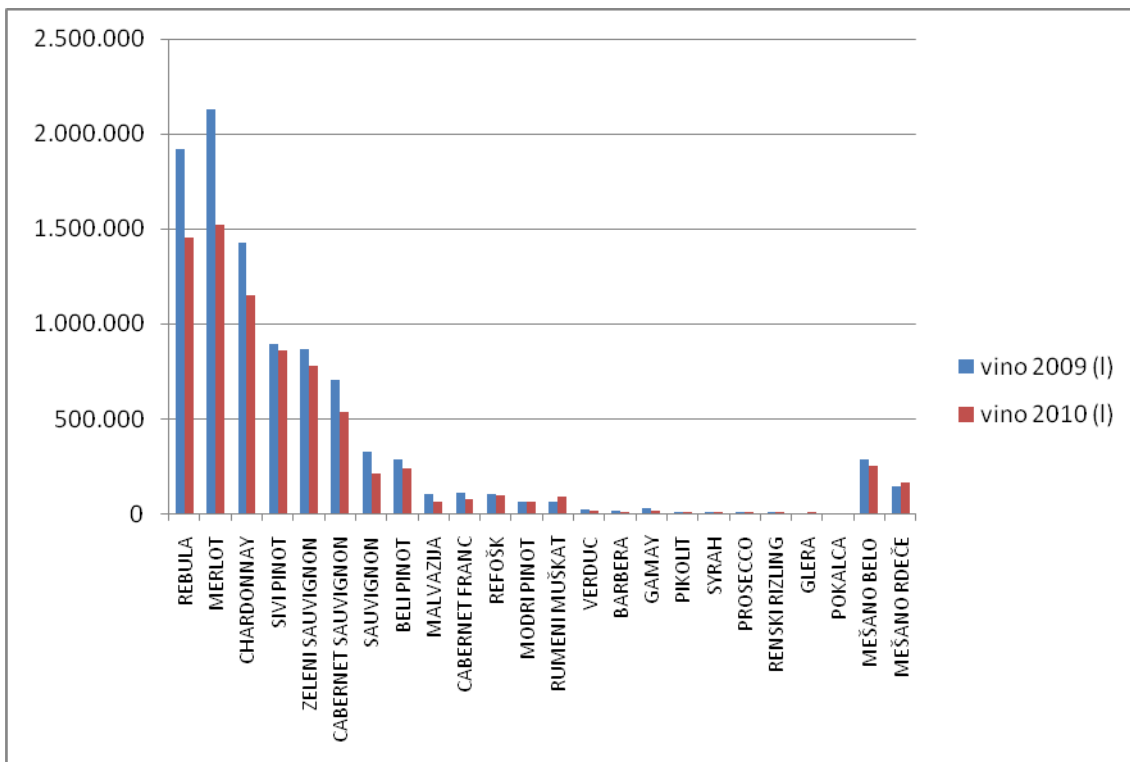
4.5.1 Količina pridelanega vina v vinorodnem okolišu Goriška brda

Po podatkih zbranih iz Registra pridelovalcev grozdja in vina je bilo leta 2009 skupaj pridelanih 9.540.496 litrov ter leta 2010 7.630.095 litrov vina v vinorodnem okolišu Goriška brda.

Leta 2009 je bilo največ pridelanega vina sorte merlot, 2.128.009 litrov, nato sorte rebula, 1.922.555 litrov, sledila je sorta chardonnay z 1.425.316 litri. Leta 2010 je bilo prav tako največ pridelano sorte merlot, nato sorte rebula. Sledila je sorta chardonnay, četrta po pridelani količini vina v letu 2009 in 2010 je bila sorta sivi pinot. V spodnji preglednici so podane količine pridelanega vina vseh sort.

Preglednica 17: Pridelava vina v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda (RPGV, 2011)

Sorta	2009	2010
	[1]	[1]
Rebula	1.922.555	1.454.304
Merlot	2.128.009	1.519.998
Chardonnay	1.425.316	1.149.168
Sivi pinot	896.288	860.108
Zeleni sauvignon	870.233	780.245
Cabernet sauvignon	705.264	537.600
Sauvignon	326.452	210.361
Beli pinot	289.435	241.520
Malvazija	106.934	66.656
Cabernet franc	101.742	77.244
Refošk	107.507	100.798
Modri pinot	67.132	63.339
Rumeni muškat	63.055	90.522
Verduc	20.789	16.188
Barbera	13.437	11.275
Gamay	28.386	14.321
Pikolit	4.586	3.678
Syrah	11.430	6.043
Prosecco	6.049	4.104
Renski rizling	1.000	1.000
Glera	0	700
Pokalca	0	0
Mešano belo	287.670	252.211
Mešano rdeče	146.277	166.712
SKUPAJ	9.540.496	7.630.095



Slika 21: Pridelane količine vina v letih 2009 in 2010 v vinorodnem okolišu Goriška brda (RPGV, 2011).

4.5.2 Kakovost pridelanega vina v vinorodnem okolišu Goriška brda

Preglednica 18: Povprečje analiz pridelanega vina v Goriških brdih po najbolj zastopanih sortah v letih 2008, 2009 in 2010 (Podatki pooblaščenih organizacij za oceno vina, posredovalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, 2011)

Sorta	Letnik	Štev. vzorcev v letu	Vzorci so predstavljali	Alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	Pepel	pH	Organoleptična ocena
		št.	l	vol. %	g	g/l	g/l	g		
Rebula	2008	78	1126770	12,42	22,78	5,88	0,34	2,42	3,43	17,16
Rebula	2009	90	830510	12,55	21,60	4,95	0,37	2,49	3,49	17,13
Rebula	2010	11	34850	12,50	21,73	5,48	0,33	2,57	3,47	17,49
Merlot	2008	62	479230	12,59	26,03	5,36	0,46	3,12	3,64	16,91
Merlot	2009	75	493200	12,71	28,93	5,14	0,45	3,18	3,67	17,06
Merlot	2010	10	143800	12,08	29,94	5,62	0,36	3,18	3,64	16,99
Chardonnay	2008	123	949345	13,50	20,71	5,15	0,35	2,46	3,56	17,62
Chardonnay	2009	75	754705	13,32	22,25	4,93	0,34	2,45	3,56	17,57
Chardonnay	2010	4	63500	12,92	22,87	5,09	0,28	2,11	3,49	17,12
Sivi pinot	2008	57	495895	13,46	20,44	5,13	0,33	2,37	3,53	17,66
Sivi pinot	2009	66	660735	13,39	21,53	4,08	0,34	2,39	3,54	17,67
Sivi pinot	2010	5	16100	12,78	21,83	5,36	0,36	2,19	3,46	17,60

Preglednica 19: Povprečje analiz pridelanega vina v Goriških brdih po najbolj zastopanih sortah v letih 2008, 2009 in 2010, ocena primernosti vina za trg ter ocenitev kakovosti vina (Podatki pooblaščenih organizacij za oceno vina, posredovalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano 2011)

Sorta	Letnik	Štev. vzorcev v letu	Primernost vina za trg		Kakovost vina			
			Primerno za trg	Neprimerno za trg	Namizno vino	Deželno vino	Kakovostno vino	Vrhunsko vino
Rebula	2008	78	78	0	0	14	63	1
Rebula	2009	90	90	0	0	14	73	3
Rebula	2010	11	11	0	0	1	8	2
Merlot	2008	62	60	2	0	29	26	5
Merlot	2009	75	75	0	1	24	40	10
Merlot	2010	10	10	0	1	4	4	1
Chardonnay	2008	123	123	0	0	29	92	12
Chardonnay	2009	75	75	0	0	13	54	8
Chardonnay	2010	4	4	0	0	3	1	0
Sivi pinot	2008	57	57	0	0	7	43	7
Sivi pinot	2009	66	66	0	0	6	47	13
Sivi pinot	2010	5	5	0	0	2	2	1

Zgornji preglednici kažeta povprečje analiz pridelanega vina po sortah v Goriških brdih.

Vino sorte rebula, letnik 2008, je v 78 vzorcih (vzorec je predstavljal 1.126.770 litrov vina) povprečno vsebovalo 12,42 % alkohola, v povprečni analizi je še ocena skupnega ekstrakta, skupnih kislin, hlapnih kislin, pepela, pH in drugega; vse je prispevalo k povprečni organoleptični oceni 17,16. Ti vzorci sorte rebula 2008 so bili vsi primerni za trg, kakovost vina je bila v največji meri označena za kakovostno vino (63 vzorcev), 14 vzorcev kot deželno vino ter 1 vzorec kot vrhunsko vino.

Rebula, letnik 2009, je v 90 vzorcih (vzorec je predstavljal 830.510 litrov vina) povprečno dosegla organoleptično oceno 17,13. Primerni za trg so bili vsi vzorci, 73 vzorcev je spadalo v razred kakovostnega vina, 14 pod deželno vino, trije vzorci so bili označeni za vrhunsko vino.

Leta 2010 je bilo obravnavanih 11 vzorcev Rebule, ki so predstavljali 34.850 litrov vina. Vsi vzorci so bili primerni za trg, povprečna organoleptična ocena je bila 17,49. 8 vzorcev je bilo označenih za kakovostna vina, 2 kot vrhunski vini, 1 vzorec je bil označen kot deželno vino.

V preglednicah so podani povprečni rezultati analize za leta 2008, 2009 in 2010 tudi za sorto merlot, sorto chardonnay ter sorto sivi pinot.

Po opravljeni analizi pridelanega vina, oceni primernosti vina za trg ter oceni kakovosti vina pri pooblaščenih organizacijah pridelovalec prejme odločbo, kjer je naveden naziv vina. Če gre za kakovostno vino ali vrhunsko vino, prejme oznako zaščitenega geografskega porekla Goriška brda.

Oznake zaščitenega geografskega porekla ne prejmejo deželna in namizna vina. V sklopu predloga zaščite geografskega porekla Goriška brda v okviru Evropske unije je cilj pridelovanja kakovostno in vrhunsko vino z dodano oznako prepoznavnega zaščitenega geografskega porekla Goriška brda.

5 ZAKLJUČKI

Goriška brda veljajo za geografsko območje, ki je zaradi svojih lastnosti izrazito vinorodno in kjer je organizirana in kontrolirana pridelava kakovostnega vina priporočenih in dovoljenih sort. Namen predloga je ohraniti zaščito s priloženo dokumentacijo in opisom geografskega območja vinorodnega okoliša Goriška brda.

Zgodovinski viri dokazujejo obstoj vinogradništva in vinarstva na geografskem območju Goriška brda že v predrimskem času, ki se je skozi zgodovino ohranilo vse do danes.

Zaščita geografskega porekla v Socialistični Republiki Sloveniji kot članici Federativne Ljudske Republike Jugoslavije je bila natančno opisana leta 1974 v Zakonu o vinu.

Predlog zaščite vsebuje opredelitev mej geografskega območja Goriška brda, ki je razdeljeno na 16 vinorodnih krajev (Cerovo, Hum, Snežatno-Kojsko, Vipolže, Kozana, Šmartno, Zali Breg, Šlovrenc, Drnovk, Vedrijan, Višnjevnik, Golo Brdo, Neblo, Fojana-Brbana, Medana, Biljana) ter 2 vinorodni legi (Napoleonovo, Martinjak).

Ekološke razmere vinorodnega okoliša zaznamuje sredozemsko podnebje z manjšim vplivom celinskega podnebja s srednjo letno temperaturo 13°C in naraščajočo količino padavin od morja proti notranjosti ter od spomladi iz meseca v mesec, z največjo količino padavin jeseni. Po geološki zgradbi prevladuje mehki fliš.

Vinarstvo v Goriških brdih se ravna po standardnih zahtevah za pridelavo briških vin v vseh vinogradih znotraj geografskega območja. Pridelovalci so vpisani v Register pridelovalcev grozdja in vina Republike Slovenije. Trsni izbor na območju Goriških brd upošteva priporočene in dovoljene sorte vinske trte, cepljene na podlage določene s Pravilnikom o seznamu geografskih označb za vina in trsnem izboru. Tako vodeno vinorodno območje zagotavlja pridelovanje kakovostnega vina, katerega osnova je redno spremljanje dozorevanja grozdja.

Dozorevanje in kakovost grozdja spremlja Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica na podlagi česar se določi začetek trgatve, ko je grozdje tehnološko zrelo. Pridelava vina se ravna po Pravilniku o pogojih, ki jih mora izpolnjevati grozdje za pridelavo v vino, o dovoljenih tehnoloških postopkih in enoloških sredstvih za pridelavo vina in o pogojih glede kakovosti vina, mošta in drugih proizvodov v prometu.

V rezultatih smo preverili gibanje temperatur v letih 2008, 2009 in 2010 ter ugotovili, da so za nekaj °C višje od 30-letnega povprečja (1961-1990). Celokupnih padavin je bilo v letu 2008, 2009 in 2010 približno toliko kot v 30-letnem povprečju, a so bile veliko bolj neenakomerno razporejene, še vedno pa lahko trdimo, da jih je bilo spomladi in jeseni največ.

Površina vinogradov v vinorodnem območju Goriška brda znaša 1.963 hektarja, leta 2011 je celokupno število trsov 6.526.362, od tega je 20,7% trsov sorte rebula, 18,2% pa trsov sorte merlot. V predlogu so navedene tudi velikosti površin v hektarjih po sortah, najbolj je zastopana sorta rebula na 424 hektarjih in sorta merlot na 339 hektarjih. V Goriških brdih je sicer v uporabi pester nabor gojitvenih oblik, prevladuje dvojni (42,4%) in enojni (35,2%) Guyot. Največ vinogradov v Goriških brdih ima zahodno ekspozicijo, kar je pričakovano glede na prevladujoče slemenitve in izpostavljenosti sončni svetlobi za uspevanje vinske trte. Večina vinogradov je na

nagibih od 16-30%, kar je pričakovano glede na to, da je povprečni naklon briškega površja 28,9% in da ima največ, to je 36,4%, briškega površja naklon 15,1-30%.

V predlogu je prikazana starostna struktura vinogradov ter njihova obnova. V letih 1996 do 2006 je bila v Goriških brdih obnovljena približno tretjina vinogradov, povprečno 58,5 hektarjev letno.

Leta 2009 so briški kmetje pridelali 13.678.497 kg grozdja, leta 2010 pa 11.562.970 kg grozdja. V obeh letih je bilo pridelano največ grozdja sorte merlot, sledila je sorta rebula. Leta 2009 je bilo pridelano 9.540.496 litrov vina in leta 2010 7.630.095 litrov vina, v obeh letih je bilo pridelano največ vin sorte merlot, sledilo je vino sorte rebula. Povprečja analiz pridelanega vina v Goriških brdih v letih 2008, 2009 in 2010 s strani pooblaščenih organizacij kažejo, da so vse pregledane vzorce ocenili kot primerne za trg, večina vzorcev je spadala v razred kakovostnih vin z dodeljeno oznako zaščitenege geografskega porekla, nekaj vin je spadalo v razred deželnih vin ter nekaj jih je bilo ocenjenih kot vrhunsko vino. Povprečna organoleptična ocena je znašala 17,33.

Zaščiteno geografsko poreklo Goriška brda je namenjeno pridelkom, katerih kakovost je odvisna od tega območja in je rezultat skupnega delovanja ekoloških dejavnikov in znanja vinogradnika, vinarja.

V skladu s členom 118s Uredbe sveta (ES) 1234/2007 je geografsko poreklo Goriška brda sicer avtomatično zaščiteno, pogoj da zaščito tudi obdržijo pa je predložitev ustreznega predloga s strani države članice Evropske unije najkasneje do 31.12.2011.

S predlogom zaščite geografskega porekla Goriška brda v okviru Evropske unije želimo zagotoviti nadaljevanje zaščite geografskega vinorodnega območja Goriška brda in povečati prepoznavnost briških vin na evropskih trgih. Prav tako je namen zaščite izenačiti kakovost tržnih briških vin, posodobitev pridelave grozdja, nege in trženje vina. V sklopu predloga zaščite porekla Goriška brda je nujno pospeševanje obnove vinogradov, širitev vinogradov na neobnovljive absolutne vinogradniške lege in sploh razvoj vinogradništva v Brdih. Zaščita je namenjena boljši povezanosti vinarjev s trgovino in gostinstvom, prav tako pa omogoča in spodbuja zaščito kupcev in končnih porabnikov vina. Tovrstna ureditev navsezadnje pripomore k večji zainteresiranosti pridelovalcev vina na območju vinorodnega okoliša Goriška brda ter boljšo motiviranost mladih za delo na kmetijah, kajti v zadnjih letih je opazen trend opuščanja vinogradov.

6 VIRI

- Ažman Momirski I., Kladnik D., Komac B., Petek F., Repolusk P., Zorn M. (2008). Trasirana pokrajina Goriških brd. Ljubljana: Založba ZRC.
- Colnarič J. in Vrabel S. (1983). Vinogradništvo. Ljubljana: Kmečki glas.
- Cosmo I. in Polsinelli M. (1957). Ribolla gialla. Anale della Sperimentazione Agraria, let. 9, št. 3, str. 1–10.
- Doberšek T. (1978). Vinogradništvo. 2. izdaja. Ljubljana: Državna založba Slovenije.
- Drnovšček J. (1994). Vodnik po Slovenskih vinorodnih okoliših. Ljubljana: Založba Grad.
- Elaborat o rajonizaciji vinorodnega območja Republike Slovenije, o sortah vinske trte, ki se smejo saditi in o območjih za proizvodnjo kakovostnih vin. 1998.
- Gomiršek T. (2007). Rebula nekoč in danes. Nova Gorica: Goriški muzej.
- Hrček L. in Korošec-Koruza Z. (1996). Sorte in podlage vinske trte. Ptuj: Slovenska vinska akademija Veritas.
- Kmetijsko-gozdarski zavod Nova Gorica. Izpis iz baze podatkov 2011.
- Klenar I. Geografske oznake vin v mednarodnem pravu. Pridobljeno 19. 8. 2011 s spletne strani: <http://www.rex-mk.si/kozarec/poreklo-klenar/6-geografske.html>.
- Kos F. (1999). Goriška brda v srednjem veku. Briški zbornik. Dobrovo: Občina Bda.
- Kosta H. (1998). Vinogradniški nasveti. Ljubljana: Kmečki glas.
- Marušič I. (1998). Krajine primorske regije. Ljubljana: Ministrstvo za okolje in prostor RS, Urad RS za prostorsko planiranje.
- Mihelič R., Čop J., Jakše M., Štampar F., Majer D., Tojnko S., Vršič S. (2010). Smernice za strokovno utemeljeno gnojenje. Ljubljana: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano 2010.
- Občina Brda. Pridobljeno 20. 12. 2010 s spletne strani: <http://www.geoprostor.net/piso/ewmap.asp?obcina=BRDA>.
- Podveršič B. (2007). Vaška skupnost Višnjevnik, Gradno, Breg-Krasno. Gradno: Občina Brda.
- Pravilnik o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah, o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte. Ur. l. RS, št. 69/2003.
- Pravilnik o spremembah pravilnika o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah in o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte. Ur. l. RS, št. 117/2004.

- Pravilnik o dopolnitvi pravilnika o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah in o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte. Ur. l. RS, št. 31/2004.
- Pravilnik o registru pridelovalcev grozdja in vina in katastru vinogradov. Ur. l. RS, št. 16/2007.
- Pravilnik o označevanju vina, mošta in drugih proizvodov iz grozdja in vina ter o njihovi embalaži. Ur. l. RS, št. 40/2001.
- Pravilnik o seznamu geografskih označb za vina in trsnem izboru. Ur. l. RS, št. 49/2007.
- Pravilnik o označevanju in embalaži vina. Ur. l. RS, št. 37/2010.
- Pravilnik o kontroli kakovosti grozdja v času trgatve Ur. l. RS, št. 68/1999.
- Pravilnik o spremembah in dopolnitvah pravilnika o kontroli kakovosti grozdja v času trgatve Ur. l. RS, št. 79/2000.
- Pravilnik o vinu z oznako priznanega tradicionalnega poimenovanja – teran. Ur. l. RS, št. 16/2008.
- Pravilnik o prometu z vinom, moštom in petiotom, o varstvu porekla slovitih vin in o pravicah uslužbencev, ki opravljajo vinarsko inšpekcijo. Ur. l. FLRJ, št. 35/58.
- Predlog o rajonizaciji vinogradniških površin (1997). Ljubljana: Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.
- Predlog zakona o vinu (2005). Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.
- Podveršič B. (2007). Vaška skupnost Višnjevnik, Gradno, Breg-Krasno. Gradno: Občina Brda.
- Radikon B., Blaškovič Z., Ribolica D. (1995). Nekaj o vinu Rebuli kot najstarejši Briki. Sodobno kmetijstvo, št. 28, str. 35–36.
- Register pridelovalcev grozdja in vina. Izpis iz baze podatkov 2011. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.
- Register pridelovalcev grozdja in vina. Izpis iz baze podatkov 2010. Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.
- Stres P. (1999). Oris preteklosti vinogradništva v Goriških brdih do druge svetovne vojne. Briški zbornik. Dobrovo: Občina Brda.
- Štabuc R., Hauptman S., Škvarč A., Brdnik M., Maljevič J., Novak E., Vršič S. (2007). Slovenske trte in vina v Evropski uniji. Zbornik referatov. 3. Slovenski vinogradniško-vinarski kongres, Maribor 2007.
- Talne značilnosti. Pridobljeno 2. 8. 2011 s spletne strani:

<http://www.klet-brda.com/slo/index.php?page=33>.

Uredba sveta (ES) št. 479/2008 z dne 29. aprila 2008 o skupni ureditvi trga za vino, spremembi uredb (ES) št. 1493/1999, (ES) št. 1782/2003, (ES) št. 1290/2005 in (ES) št. 3/2008 ter razveljavitvi uredb (EGS) št. 2392/86 in (ES) št. 1493/1999.

Uredba komisije (ES) št. 606/2009 z dne 10. julija 2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev.

Uredba komisije (ES) št. 607/2009 z dne 14. julija 2009 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe sveta (ES) št. 479/2008 v zvezi z zaščitenimi označbami porekla in geografskimi označbami, tradicionalnimi izrazi, označevanjem in predstavitvijo nekaterih proizvodov iz vinskega sektorja.

Vertovec M. (1844). Vinoreja. Ponatis 1994. Vipava, Ajdovščina: Agroind Vipava.

Vršič S. in Lešnik M. (2001). Vinogradništvo. Ljubljana: Kmečki glas.

Zakon o vinu. Ur. I. RS, št. 105/2006.

Zakon o vinu. Ur. I. FLRJ, št. 31/57.

Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina. Ur. I. SRS, št. 16/74

Zakon o vinu in drugih proizvodih iz grozdja in vina. Ur. I. RS, št. 70/97.

Zgodovina Vinske kleti Goriška Brda. Pridobljeno 20. 7. 2011 s spletne strani:
<http://www.klet-brda.com/slo/index.php?page=13>.

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	REBULA	2008	1500	12,66	20,57	5,54	0,23	2,76	16,8	3,57
2.	REBULA	2008	2000	12,87	20,69	5,12	0,38	2,63	16,7	3,64
3.	REBULA	2008	2150	12,23	20,31	5,84	0,29		17,2	
4.	REBULA	2008	1000	12,36	22,35	5,73	0,3		17,2	
5.	REBULA	2008	1500	12,61	18,45	5,21	0,57	2,08	16,5	3,52
6.	REBULA	2008	6000	13,45	22,22	5,79	0,3	2,49	18,2	3,44
7.	REBULA	2008	8000	12,25	18	5,65	0,23	2	17,1	3,36
8.	REBULA	2008	8000	12,59	19,95	6,23	0,23	2,47	17,3	3,39
9.	REBULA	2008	25000	12,65	19,39	6,25	0,23	2,34	17,6	3,38
10.	REBULA	2008	25000	12,68	19,72	6,27	0,22	2,43	17,4	3,38
11.	REBULA	2008	29000	12,38	20,34	5,94	0,21	2,1	17,3	3,4
12.	REBULA	2008	1500	13,47	19,5	4,8	0,58	2,94	17,3	3,69
13.	REBULA	2008	4000	13,44	23,1	6,09	0,39	3,47	17,1	3,56
14.	REBULA	2008	1300	11,68	18,93	5,69	0,24	2,64	17,7	3,56
15.	REBULA	2008	2250	12,48	25,59	6,23	0,33	2,5	17,9	3,48
16.	REBULA	2008	2500	12,45	25,43	6,26	0,31	2,27	17,4	3,48
17.	REBULA	2008	3000	12,76	19,35	5,66	0,36		17	
18.	REBULA	2008	1000	12,16	23,22	5,34	0,31	2,22	16,9	3,41
19.	REBULA	2008	6000	12,13	19,72	6,24	0,35	2,98	16,4	3,51
20.	REBULA	2008	1900	13,42	19,97	5,06	0,58	3,17	17,2	3,62
21.	REBULA	2008	7000	12,36	19,59	6,25	0,42	2,66	16,9	3,52
22.	REBULA	2008	800	13,08	20,44	4,74	0,42	2,94	16,4	3,63
23.	REBULA	2008	1700	12,7	20,56	5,85	0,4	2,67	16,5	3,51
24.	REBULA	2008	2000	12,37	19,64	4,49	0,29	2,08	17,4	3,52
25.	REBULA	2008	3000	11,98	21,1	4,8	0,14	2,84	17,1	3,52
26.	REBULA	2008	2500	12,73	18,2	6,02	0,18	2,02	17,3	3,34

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
27.	REBULA	2008	2500	12,44	20,8	7,7	0,27	2,85	16,7	3,5
28.	REBULA	2008	1500	12,17	22	6,2	0,26		16,9	
29.	REBULA	2008	1500	11,4	34,6	5,35	0,64	1,73	17,2	3,19
30.	REBULA	2008	10500	12,58	21,94	6,26	0,2		17,1	
31.	REBULA	2008	5000	13,04	18,87	5,81	0,41	2,44	16,7	3,54
32.	REBULA	2008	2000	11,98	17,65	5,23	0,4		16,5	
33.	REBULA	2008	4000	13,34	18,43	4,86	0,47	2,07	17,5	3,57
34.	REBULA	2008	5000	12,94	18	4,95	0,31	2,37	17,5	3,45
35.	REBULA	2008	5000	12,24	20,57	5,87	0,21	2,15	17,3	3,39
36.	REBULA	2008	4000	12,24	20,57	5,87	0,21	2,15	17,3	3,39
37.	REBULA	2008	240000	12,24	20,57	5,87	0,21	2,15	17,3	3,39
38.	REBULA	2008	3000	12,49	17,94	6,09	0,35	2,41	17,6	3,45
39.	REBULA	2008	2200	12,7	23,29	5,94	0,28	2,83	16,1	3,53
40.	REBULA	2008	2000	12,28	19,68	5,51	0,41	2,62	16,6	3,56
41.	REBULA	2008	200	12,11	20,15	7,48	0,29	1,89	16,9	3,38
42.	REBULA	2008	1570	12,25	22,54	6,15	0,28	2,12	17,4	3,48
43.	REBULA	2008	4300	13,21	18,26	4,6	0,32	2,7	16,6	3,56
44.	REBULA	2008	1800	11,53	22,67	5,94	0,29	2,34	17,1	3,48
45.	REBULA	2008	1200	12	32,3	7	0,21	2,2	16,8	3,22
46.	REBULA	2008	3000	12	32,3	7	0,21	2,2	16,8	3,22
47.	REBULA	2008	3000	12	32,3	7	0,21	2,2	16,8	3,22
48.	REBULA	2008	11800	12	32,3	7	0,21	2,2	16,8	3,22
49.	REBULA	2008	3000	12,44	28,87	6,73	0,38	2,06	17,5	3,24
50.	REBULA	2008	16500	12,44	28,87	6,73	0,38	2,06	17,5	3,24
51.	REBULA	2008	1800	11,53	22,67	5,94	0,29	2,34	17,1	3,48
52.	REBULA	2008	1200	12	32,3	7	0,21	2,2	16,8	3,22

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
53.	REBULA	2008	3000	12	32,3	7	0,21	2,2	16,8	3,22
54.	REBULA	2008	3000	12	32,3	7	0,21	2,2	16,8	3,22
55.	REBULA	2008	11800	12	32,3	7	0,21	2,2	16,8	3,22
56.	REBULA	2008	3000	12,44	28,87	6,73	0,38	2,06	17,5	3,24
57.	REBULA	2008	16500	12,44	28,87	6,73	0,38	2,06	17,5	3,24
58.	REBULA	2008	8500	12,29	18,8	5,35	0,35	2,51	17,2	3,54
59.	REBULA	2008	500	11,44	19,6	6,5	0,49		16,3	
60.	REBULA	2008	7000	12,56	19,97	6,18	0,26	2,53	17,3	3,41
61.	REBULA	2008	4000	12,56	19,97	6,18	0,26	2,53	17,3	3,41
62.	REBULA	2008	236000	12,56	19,97	6,18	0,26	2,53	17,3	3,41
63.	REBULA	2008	2600	12,23	20,71	6,22	0,37	2,61	17,6	3,43
64.	REBULA	2008	30000	12,54	32,95	6,54	0,29	2,17	17,7	3,16
65.	REBULA	2008	3000	12,45	20,06	5,8	0,28	2,4	17,7	3,41
66.	REBULA	2008	6000	12,45	20,06	5,8	0,28	2,4	17,7	3,41
67.	REBULA	2008	10000	12,45	20,06	5,8	0,28	2,4	17,7	3,41
68.	REBULA	2008	251000	12,45	20,06	5,8	0,28	2,4	17,7	3,41
69.	REBULA	2008	1700	12,49	18,23	4,23	0,49	2,43	17,5	3,56
70.	REBULA	2008	700	12,37	25,3	5,3	0,32	2,1	17,3	3,43
71.	REBULA	2008	7000	12,1	16,5	5,1	0,83	2,32	17,1	3,53
72.	REBULA	2008	4000	12,52	20	4,56	0,78	2,99	18,2	3,68
73.	REBULA	2008	2300	11,64	20,2	5	0,77	2,98	16,7	3,72
74.	REBULA	2008	2000	13,45	22,43	4,49	0,71	3,09	17,7	3,65
75.	REBULA	2008	2500	13,23	22,53	4,57	0,73	3,22	17	3,65
76.	REBULA	2008	14000	11,92	22,98	4,54	0,46		16,5	
77.	REBULA	2008	5500	12,36	32,6	6,38	0,24	2,12	17,8	3,2
78.	REBULA	2008	4000	12,36	32,6	6,38	0,24	2,12	17,8	3,2

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	REBULA	2009	4000	13,11	23,11	5,78	0,26	2,51	18,2	3,4
2.	REBULA	2009	56000	13,11	23,11	5,78	0,26	2,51	18,2	3,4
3.	REBULA	2009	5000	11,7	17,8	4,43	0,31		16,9	
4.	REBULA	2009	25000	11,42	19,05	6,12	0,22		16,6	
5.	REBULA	2009	1000	12,2	23,7	5,47	0,52		17,2	
6.	REBULA	2009	1050	13,01	17,3	4,5	0,22	2,26	17,3	3,48
7.	REBULA	2009	2000	11,73	18,76	4,67	0,27	2,17	16,1	3,46
8.	REBULA	2009	1000	12,51	28,8	4,9	0,51	2,19	17,5	3,53
9.	REBULA	2009	3000	12,64	19,9	4,17	0,53	2,68	16,2	3,8
10.	REBULA	2009	4000	12,67	20,2	5,36	0,33	2,49	17,2	3,51
11.	REBULA	2009	4500	13,01	20,27	4,6	0,25	2,27	18,1	3,51
12.	REBULA	2009	1000	12,14	27,5	5,58	0,37	2,14	18,1	3,14
13.	REBULA	2009	500	13,36	18,77	5,03	0,35	2,36	17,7	3,38
14.	REBULA	2009	500	12,5	20,16	4,94	0,33	2,18	17	3,53
15.	REBULA	2009	500	12,5	20,16	4,94	0,33	2,18	17	3,53
16.	REBULA	2009	2000	13,16	19,66	5,09	0,66	2,75	17,7	3,56
17.	REBULA	2009	2000	11,99	20,32	4,57	0,34	2,55	16,3	3,55
18.	REBULA	2009	5000	13,21	20,42	4,77	0,69	2,73	16,7	3,61
19.	REBULA	2009	1200	12,58	18,1	4,13	0,54	1,99	17,3	3,54
20.	REBULA	2009	2500	12,81	21,8	4,7	0,49	3,08	17,2	3,67
21.	REBULA	2009	2500	12,65	20,5	5	0,18	2,6	17,3	3,54
22.	REBULA	2009	7000	12,27	20,46	4,61	0,37	2,69	16,3	3,59
23.	REBULA	2009	5500	12,5	19,85	4,42	0,33	2,62	17	3,58
24.	REBULA	2009	29000	11,91	18	5,19	0,18	1,93	17,5	3,33
25.	REBULA	2009	7500	12,59	19,96	5,28	0,39	2,27	17,6	3,43
26.	REBULA	2009	600	12,97	22,11	4,26	0,4	2,72	17,3	3,51

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
27.	REBULA	2009	1500	12,88	21,98	4,69	0,43	2,84	16,6	3,61
28.	REBULA	2009	1000	12,51	28,8	4,9	0,51	2,19	17,5	3,53
29.	REBULA	2009	3000	12,64	19,9	4,17	0,53	2,68	16,2	3,8
30.	REBULA	2009	4000	12,67	20,2	5,36	0,33	2,49	17,2	3,51
31.	REBULA	2009	4500	13,01	20,27	4,6	0,25	2,27	18,1	3,51
32.	REBULA	2009	1000	12,14	27,5	5,58	0,37	2,14	18,1	3,14
33.	REBULA	2009	500	13,36	18,77	5,03	0,35	2,36	17,7	3,38
34.	REBULA	2009	500	12,5	20,16	4,94	0,33	2,18	17	3,53
35.	REBULA	2009	500	12,5	20,16	4,94	0,33	2,18	17	3,53
36.	REBULA	2009	2000	13,16	19,66	5,09	0,66	2,75	17,7	3,56
37.	REBULA	2009	2000	11,99	20,32	4,57	0,34	2,55	16,3	3,55
38.	REBULA	2009	5000	13,21	20,42	4,77	0,69	2,73	16,7	3,61
39.	REBULA	2009	1200	12,58	18,1	4,13	0,54	1,99	17,3	3,54
40.	REBULA	2009	2500	12,81	21,8	4,7	0,49	3,08	17,2	3,67
41.	REBULA	2009	2500	12,65	20,5	5	0,18	2,6	17,3	3,54
42.	REBULA	2009	7000	12,27	20,46	4,61	0,37	2,69	16,3	3,59
43.	REBULA	2009	5500	12,5	19,85	4,42	0,33	2,62	17	3,58
44.	REBULA	2009	29000	11,91	18	5,19	0,18	1,93	17,5	3,33
45.	REBULA	2009	7500	12,59	19,96	5,28	0,39	2,27	17,6	3,43
46.	REBULA	2009	600	12,97	22,11	4,26	0,4	2,72	17,3	3,51
47.	REBULA	2009	1500	12,88	21,98	4,69	0,43	2,84	16,6	3,61
48.	REBULA	2009	2000	12,49	20,97	4,84	0,46	2,44	15,5	3,56
49.	REBULA	2009	7500	12,18	24,8	5,24	0,24	2,56	17,8	3,41
50.	REBULA	2009	1000	11,84	19,3	4,1	0,32	3,3	16,8	3,87
51.	REBULA	2009	7700	12,2	18,88	4,86	0,47	2,63	17,6	3,52
52.	REBULA	2009	11000	12,59	19,1	3,5	0,5	2,75	16,7	3,61

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
53.	REBULA	2009	1500	12,64	22,79	4,79	0,28	3,04	16,5	3,58
54.	REBULA	2009	9700	12,91	29,85	6,03	0,2	1,7	18,1	3,12
55.	REBULA	2009	1410	12,55	20,44	4,5	0,26	2,52	17,5	3,45
56.	REBULA	2009	2000	12,68	20,35	5,37	0,49	2,32	16,6	3,53
57.	REBULA	2009	2500	11,8	20,62	4,63	0,36	2,5	16,7	3,61
58.	REBULA	2009	2500	13,09	24,64	4,81	0,37	2,57	17,5	3,46
59.	REBULA	2009	2000	12,49	31,9	5,67	0,47	2,51	17,7	3,39
60.	REBULA	2009	8500	13,16	26,85	5,61	0,26		17,5	
61.	REBULA	2009	2250	12,25	19,91	5,35	0,65	2,6	16,1	3,52
62.	REBULA	2009	1500	12,14	20,08	3,68	0,36	2,54	17,5	3,59
63.	REBULA	2009	1500	12,75	21,73	4,52	0,55	2,77	15,4	3,59
64.	REBULA	2009	1000	13,1	20,61	4,81	0,45	2,38	16,2	3,54
65.	REBULA	2009	1100	12,6	21,71	5,6	0,47	2,93	17,2	3,52
66.	REBULA	2009	5000	12,74	19,82	3,86	0,4	2,57	17,4	3,55
67.	REBULA	2009	1500	11,77	21,61	5,65	0,61	1,93	16,9	3,47
68.	REBULA	2009	2500	12,52	17,3	4,9	0,57	2,25	17,3	3,5
69.	REBULA	2009	1500	12,44	23,8	5,03	0,3	3,3	18,1	3,57
70.	REBULA	2009	1400	13,25	20,77	5	0,35	2,46	17,1	3,53
71.	REBULA	2009	4000	12,67	20,56	4,36	0,46	2,39	17,4	3,53
72.	REBULA	2009	5000	13,36	21,58	4,23	0,49	2,57	17,3	3,63
73.	REBULA	2009	5000	12,69	19,8	3,79	0,46	2,56	16,5	3,6
74.	REBULA	2009	1100	12,91	21,78	4,94	0,45	2,8	17,6	3,54
75.	REBULA	2009	3000	12,67	20,97	6,27	0,69	2,05	17,1	3,37
76.	REBULA	2009	1800	12,26	20,49	4,83	0,34	2,4	17,4	3,54
77.	REBULA	2009	1000	12,52	23,95	5,64	0,26	2,69	15,3	3,55
78.	REBULA	2009	1200	12,52	23,95	5,64	0,26	2,69	15,3	3,55

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
79.	REBULA	2009	1850	12,18	22,1	5,3	0,14	2,76	17,5	3,46
80.	REBULA	2009	1350	12,05	20	4,8	0,21	2,58	17,6	3,47
81.	REBULA	2009	1200	12,31	32,15	5,9	0,18	2,2	17,8	3,14
82.	REBULA	2009	1500	12,31	32,15	5,9	0,18	2,2	17,8	3,14
83.	REBULA	2009	17300	12,31	32,15	5,9	0,18	2,2	17,8	3,14
84.	REBULA	2009	90000	12	19,4	4,7	0,19	2,69	15,9	3,54
85.	REBULA	2009	7000	12,3	20,77	5,14	0,25	2,37	17,5	3,4
86.	REBULA	2009	2000	12,3	20,77	5,14	0,25	2,37	17,5	3,4
87.	REBULA	2009	111000	12,3	20,77	5,14	0,25	2,37	17,5	3,4
88.	REBULA	2009	15000	12,48	20,76	5,31	0,24	2,46	17,3	3,39
89.	REBULA	2009	6000	12,48	20,76	5,31	0,24	2,46	17,3	3,39
90.	REBULA	2009	219000	12,48	20,76	5,31	0,24	2,46	17,3	3,39

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	REBULA	2010	5500	12,47	20,43	5,6	0,32		17,2	
2.	REBULA	2010	2500	12,2	23,9	5,2	0,15	2,95	16,9	3,56
3.	REBULA	2010	2000	12,14	18,8	5,7	0,27	2,6	17,1	3,42
4.	REBULA	2010	2200	12,65	18	5,6	0,22	2,01	17,4	3,34
5.	REBULA	2010	1500	12,36	19,6	4,4	0,26	2,64	17,3	3,59
6.	REBULA	2010	2250	12,48	25,59	6,23	0,33	2,5	17,9	3,48
7.	REBULA	2010	1900	13,42	19,97	5,06	0,58	3,17	17,2	3,62
8.	REBULA	2010	3000	12,45	20,06	5,8	0,28	2,4	17,7	3,41
9.	REBULA	2010	6000	12,45	20,06	5,8	0,28	2,4	17,7	3,41
10.	REBULA	2010	4000	12,52	20	4,56	0,78	2,99	18,2	3,68
11.	REBULA	2010	4000	12,36	32,6	6,38	0,24	2,12	17,8	3,2

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	MERLOT	2008	6500	12,68	25,07	5,29	0,54	2,87	17,3	3,63
2.	MERLOT	2008	1000	12,42	34,08	5,08	0,24		15	
3.	MERLOT	2008	2000	12,37	24,34	5,75	0,84		15,1	
4.	MERLOT	2008	5200	12,6	24,69	4,71	0,71		17	
5.	MERLOT	2008	5200	12,96	24,53	4,76	0,75	3,25	12,9	3,72
6.	MERLOT	2008	2400	12,93	27,42	5,24	0,39		17,2	
7.	MERLOT	2008	10000	12,54	20	5,55	0,2	2,57	17,5	3,39
8.	MERLOT	2008	6000	12	27,63	6,23	0,21	2,33	18,1	3,36
9.	MERLOT	2008	58000	12,45	25,6	5,19	0,32	2,8	17,2	3,59
10.	MERLOT	2008	6000	12,92	24	6,47	0,34	2,24	18,1	3,37
11.	MERLOT	2008	2500	12,92	27,2	5	0,84	3,69	18,1	3,76
12.	MERLOT	2008	1000	12,58	24,64	4,97	0,36		17,3	
13.	MERLOT	2008	6400	13,08	30,74	4,87	0,25	4,03	16,6	3,97
14.	MERLOT	2008	1300	13,5	29,13	5,24	0,25	3,04	18,2	3,74
15.	MERLOT	2008	2000	13,61	28,08	5,95	0,7	2,52	17,1	3,57
16.	MERLOT	2008	1000	12,13	30,85	6,44	0,27	2,18	17,8	3,34
17.	MERLOT	2008	4000	12,93	24,52	5,08	0,49		17,3	
18.	MERLOT	2008	3000	12,66	24,3	6,67	0,37		17,5	
19.	MERLOT	2008	1000	13,54	22,09	5,3	0,38	3	17,8	3,63
20.	MERLOT	2008	1000	13,54	21,97	5,33	0,38		17	
21.	MERLOT	2008	3800	12,49	25,23	4,53	0,56	3,1	16,3	3,72
22.	MERLOT	2008	4900	12,77	25,07	4,75	0,49	3,42	17,4	3,6
23.	MERLOT	2008	2000	12,38	28,11	5,7	0,29		17,5	
24.	MERLOT	2008	1000	12,4	27,8	5,75	0,27		17	
25.	MERLOT	2008	2000	12,7	25,14	5,96	0,18		17,6	
26.	MERLOT	2008	1800	12,28	25,46	4,48	0,62		17,1	

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
27.	MERLOT	2008	5500	12,37	29,99	5,05	0,6	3,88	17,1	3,7
28.	MERLOT	2008	3000	14,12	29,82	4,57	0,66	3,53	17,5	3,73
29.	MERLOT	2008	600	12,62	22,64	4,63	0,36		16,6	
30.	MERLOT	2008	700	12,42	23,91	5,72	0,28		17,1	
31.	MERLOT	2008	3000	12,55	27,62	4,85	0,73	3,75	17,3	3,79
32.	MERLOT	2008	350	13,52	33,14	6,01	0,62		17,1	
33.	MERLOT	2008	400	12,24	24,91	5,6	0,56		16,4	
34.	MERLOT	2008	550	12,14	24,95	5,57	0,52		15,5	
35.	MERLOT	2008	1000	12,22	23,91	5,56	0,16	2,73	17,2	3,57
36.	MERLOT	2008	700	12,17	28,72	9,17	0,34		16,1	
37.	MERLOT	2008	600	12,71	23,91	7	0,23		17	
38.	MERLOT	2008	2500	12,84	27,9	5,83	0,21	2,93	17,6	3,48
39.	MERLOT	2008	3000	12,53	25,63	4,58	0,41	3,33	17,4	3,66
40.	MERLOT	2008	4500	13,03	25,19	3,88	0,54	3,29	17,3	3,72
41.	MERLOT	2008	1200	13,52	29	6	0,46	3,47	18,1	3,47
42.	MERLOT	2008	4000	11,79	25,76	5,8	0,31		16,3	
43.	MERLOT	2008	5000	13,24	32,66	5,29	0,54	3,11	18,1	3,62
44.	MERLOT	2008	5000	12,2	31,9	5,35	0,33	3,61	16,9	3,74
45.	MERLOT	2008	7000	11,99	30,3	5,8	0,87	3,26	18,1	3,65
46.	MERLOT	2008	8000	12,01	24,58	5,37	0,34	3,07	15,8	3,68
47.	MERLOT	2008	7700	13,29	23,95	4,36	0,62	3,31	17,2	3,83
48.	MERLOT	2008	4500	12,9	22,85	5,3	0,59	2,72	16,7	3,69
49.	MERLOT	2008	6300	12,14	25,4	5,03	0,34		17,4	
50.	MERLOT	2008	750	12,78	26,56	5,15	0,82	3,38	13,2	3,66
51.	MERLOT	2008	2500	12,5	25,59	5,01	0,44		16,9	
52.	MERLOT	2008	7000	13,45	25,88	5,45	0,8	3,42	16,8	3,7

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
53.	MERLOT	2008	280	13,07	25,1	5,35	0,8		16,4	
54.	MERLOT	2008	123000	11,39	24,9	4,4	0,38	2,99	16,1	3,77
55.	MERLOT	2008	2400	11,73	26,7	5,9	0,38	3,71	17,5	3,73
56.	MERLOT	2008	350	11,82	24,35	4,66	0,46	3,31	17,3	3,73
57.	MERLOT	2008	350	11,82	24,35	4,66	0,46	3,31	17,3	3,73
58.	MERLOT	2008	900	13,02	24,08	5,32	0,64	3,18	16,5	3,64
59.	MERLOT	2008	3500	12,49	24,7	4,47	0,34	2,87	17	3,7
60.	MERLOT	2008	10000	11,4	21,2	4,7	0,33	2,61	15,5	3,55
61.	MERLOT	2008	110000	11,4	21,2	4,7	0,33	2,61	15,5	3,55
62.	MERLOT	2008	2100	11,93	22,85	5,78	0,34		17,4	

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	MERLOT	2009	1700	12,59	40,16	5	0,4	3,65	17	3,99
2.	MERLOT	2009	1000	11,46	25,9	4,8	0,56	3,41	17,2	3,8
3.	MERLOT	2009	120000	12,08	25,2	4,7	0,34	3,14	16,3	3,67
4.	MERLOT	2009	10000	12,86	31,73	5,54	0,24		16,7	
5.	MERLOT	2009	1500	12,05	32,23	6,15	0,18	3,53	16,6	3,66
6.	MERLOT	2009	1000	13	42,1	6,02	0,41	3,73	17,1	3,77
7.	MERLOT	2009	500	11,98	36,82	5,07	0,45	3,62	17,1	3,79
8.	MERLOT	2009	1500	12,92	31,33	4,98	0,48	3,09	18,1	3,76
9.	MERLOT	2009	800	12,18	25,57	5,52	0,35		16,1	
10.	MERLOT	2009	900	12,84	26,56	6,17	0,27		16,6	
11.	MERLOT	2009	10000	12,44	25,92	6,13	0,24	2,36	18,1	3,35
12.	MERLOT	2009	800	12,15	36,8	6	0,29	3,49	16,9	3,64

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
13.	MERLOT	2009	2500	12,69	26,98	5,38	0,38		17,4	
14.	MERLOT	2009	400	13,99	34,91	5,54	0,54		15,8	
15.	MERLOT	2009	3000	11,98	27,45	4,67	0,25		16,8	
16.	MERLOT	2009	1500	12,47	36,06	5,32	0,37	3,54	16,9	3,77
17.	MERLOT	2009	7500	12,6	29,84	4,9	0,44	3,11	18,1	3,65
18.	MERLOT	2009	500	13,32	31,38	4,58	0,52	3,27	18,1	3,75
19.	MERLOT	2009	7500	12,6	29,84	4,9	0,44	3,11	18,1	3,65
20.	MERLOT	2009	900	12,43	27,8	4,19	0,26	3,47	16,8	3,73
21.	MERLOT	2009	900	12,43	27,8	4,19	0,26	3,47	16,8	3,73
22.	MERLOT	2009	2600	12,58	26,8	6,4	0,21	2,31	16,4	3,26
23.	MERLOT	2009	57500	13,02	27,24	4,6	0,39	3,18	17,1	3,63
24.	MERLOT	2009	1500	13,02	27,24	4,6	0,39	3,18	17,1	3,63
25.	MERLOT	2009	26000	13,13	31,5	4,26	0,37	3,24	18,1	3,6
26.	MERLOT	2009	4000	12,45	24,76	5,51	0,28	2,21	18,1	3,34
27.	MERLOT	2009	2300	12,49	24,84	5,56	0,27	2,08	18,1	3,36
28.	MERLOT	2009	400	12,61	34,57	7,03	0,23		16	
29.	MERLOT	2009	400	12,61	34,57	7,03	0,23		16	
30.	MERLOT	2009	3000	12,48	28,28	4,6	0,52		17,7	
31.	MERLOT	2009	5000	12,86	27,9	4,96	0,46	3,31	17,3	3,69
32.	MERLOT	2009	5000	11,83	25,02	4,21	0,32		17,4	
33.	MERLOT	2009	4100	13,37	27,26	5,4	0,34		16,7	
34.	MERLOT	2009	4000	12,96	24,93	5,3	0,73	3,23	17,3	3,67
35.	MERLOT	2009	3300	13,36	24,93	5,2	0,35	2,65	17,3	3,59
36.	MERLOT	2009	3300	13,36	24,93	5,2	0,35	2,65	17,3	3,59
37.	MERLOT	2009	1000	12,96	20,21	5,31	0,62	2,31	16,1	3,54
38.	MERLOT	2009	1500	13,56	29,44	4,66	0,46		16,7	

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
39.	MERLOT	2009	9500	13,47	28,55	4,7	0,29	3,12	17,7	3,71
40.	MERLOT	2009	1300	13	30,87	5,55	0,36	3,8	18,1	3,81
41.	MERLOT	2009	5600	12,99	31,28	4,96	0,33	3,75	17	3,84
42.	MERLOT	2009	11000	12,24	26,24	5,04	0,26	2,69	16,3	3,59
43.	MERLOT	2009	3500	12,9	26,62	5,05	0,54	2,84	17,3	3,66
44.	MERLOT	2009	200	13,33	32,13	5,52	0,97		16,5	
45.	MERLOT	2009	280	13,77	29,42	4,95	0,5		16,7	
46.	MERLOT	2009	10000	12,66	28,22	4,67	0,46	3,6	17,2	3,78
47.	MERLOT	2009	500	12,18	26,07	4,43	0,59		17,1	
48.	MERLOT	2009	800	12,12	26,87	4,51	0,48		16,9	
49.	MERLOT	2009	5200	12,68	26,17	4,59	0,49		17,2	
50.	MERLOT	2009	1300	11,51	25,61	4,41	0,82	3,25	16,4	3,74
51.	MERLOT	2009	3000	11,99	26,41	4,34	0,52	3,16	16,1	3,67
52.	MERLOT	2009	1800	13,7	30,1	4,38	0,6	3,78	17,6	3,68
53.	MERLOT	2009	500	12,58	23,23	4,72	0,28	2,9	17,2	3,59
54.	MERLOT	2009	4500	13,64	32,5	5,25	0,59	2,84	18,2	3,59
55.	MERLOT	2009	5000	12,54	38,49	6,32	0,45	3,32	17,1	3,59
56.	MERLOT	2009	3400	13	27,54	4,57	0,45		16,5	
57.	MERLOT	2009	500	12,78	27,56	5,9	0,37		16,8	
58.	MERLOT	2009	700	12,78	28,69	7,33	0,31		16,7	
59.	MERLOT	2009	5370	12,36	26,93	4,2	0,48	3,33	17,2	3,65
60.	MERLOT	2009	1000	12,87	29,42	5,9	0,39		15,7	
61.	MERLOT	2009	2500	12,74	26,3	5,7	0,23	3,23	17,9	3,51
62.	MERLOT	2009	8050	12,36	26,34	5,07	0,84		15,9	
63.	MERLOT	2009	2000	13,66	28,62	4,58	0,38		17,8	
64.	MERLOT	2009	7700	13,3	31,11	4,57	0,46	4,02	17,3	3,86

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
65.	MERLOT	2009	3500	12,72	28,03	5,22	0,61	2,71	18,1	3,68
66.	MERLOT	2009	700	12,07	30,95	4,58	0,58	2,28	17,1	3,64
67.	MERLOT	2009	1800	12,91	27,29	4,93	0,89	3,32	16,5	3,75
68.	MERLOT	2009	1000	12,5	32,97	5,23	0,93	4,13	16,5	3,81
69.	MERLOT	2009	2000	12,5	32,97	5,23	0,93	4,13	16,5	3,81
70.	MERLOT	2009	2300	11,63	20,7	5,3	0,4	2,89	17,2	3,6
71.	MERLOT	2009	3200	11,58	24,7	5,1	1	3,15	16,5	3,87
72.	MERLOT	2009	1100	13,2	27	5	0,66	3,38	17	3,79
73.	MERLOT	2009	1100	13,2	27	5	0,66	3,38	17	3,79
74.	MERLOT	2009	2000	13,49	27,68	4,45	0,47	3,23	18,1	3,73
75.	MERLOT	2009	80000	12,81	32,7	4,3	0,22	2,8	17,7	3,64

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	MERLOT	2010	120000	11,55	21,8	4,7	0,37	2,71	16,5	3,54
2.	MERLOT	2010	1500	12,27	35,67	4,92	0,28	3,16	16,8	3,8
3.	MERLOT	2010	10000	12,52	33,72	4,8	0,43		17,1	
4.	MERLOT	2010	1100	12,37	24,25	6,28	0,35	3,05	16,6	3,6
5.	MERLOT	2010	700	11,56	40,9	6,28	0,28		17,1	
6.	MERLOT	2010	500	12,54	35,07	6,84	0,35	3,49	17,2	3,61
7.	MERLOT	2010	2500	12,28	27,6	4,84	0,47	3,33	18,1	3,65
8.	MERLOT	2010	5000	12,28	27,6	4,84	0,47	3,33	18,1	3,65
9.	MERLOT	2010	1500	10,85	26,87	5,51	0,3		16	
10.	MERLOT	2010	1000	12,58	25,94	7,21	0,33		16,4	

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	CHARDONNAY	2008	3000	13,59	18,37	4,95	0,26	2,4	17,8	3,57
2.	CHARDONNAY	2008	2500	14,61	22,61	5,21	0,28	2,68	18,1	3,71
3.	CHARDONNAY	2008	1050	13,52	22,45	5,5	0,27	2,1	18,1	3,53
4.	CHARDONNAY	2008	1500	13,93	19,74	5,24	0,24	2,27	17,6	3,46
5.	CHARDONNAY	2008	2950	12,76	17,7	5,7	0,16	1,76	17,1	3,32
6.	CHARDONNAY	2008	1500	14,89	21,16	5,11	0,4	2,56	17,9	3,67
7.	CHARDONNAY	2008	1500	12,6	20,25	4,82	0,38		16,1	
8.	CHARDONNAY	2008	500	13,34	21,1	4,66	0,28	2,88	17,9	3,71
9.	CHARDONNAY	2008	1500	13,34	21,1	4,66	0,28	2,88	17,9	3,71
10.	CHARDONNAY	2008	3800	14,16	22,24	4,74	0,3	2,92	18,1	3,68
11.	CHARDONNAY	2008	1000	12,77	19,83	5,55	0,26	2,9	18,1	3,47
12.	CHARDONNAY	2008	30000	13,29	19,9	4,98	0,31	2,37	18,1	3,49
13.	CHARDONNAY	2008	31000	13,29	19,9	4,98	0,31	2,37	18,1	3,49
14.	CHARDONNAY	2008	120000	13,62	20,09	4,92	0,27	2,43	18,2	3,54
15.	CHARDONNAY	2008	27000	13,63	19,67	5,47	0,26	2,37	18,2	3,45
16.	CHARDONNAY	2008	30000	13,63	19,67	5,47	0,26	2,37	18,2	3,45
17.	CHARDONNAY	2008	5400	12,94	21,25	5,92	0,24	2,43	18,1	3,57
18.	CHARDONNAY	2008	2300	12,64	19,5	4,5	0,1		17,2	
19.	CHARDONNAY	2008	1500	13,55	21,2	5,6	0,51	2,73	17,6	3,53
20.	CHARDONNAY	2008	2500	13,11	17,39	4,84	0,25		17,8	
21.	CHARDONNAY	2008	800	13,2	20,8	5,08	0,26	2,82	18,1	3,7
22.	CHARDONNAY	2008	1000	13,2	20,8	5,08	0,26	2,82	18,1	3,7
23.	CHARDONNAY	2008	2000	13,36	18,89	5,4	0,64	2,35	15,3	3,6
24.	CHARDONNAY	2008	1850	12,7	19,45	5,22	0,38		16,7	
25.	CHARDONNAY	2008	2800	12,14	19,7	5,78	0,5		17,3	
26.	CHARDONNAY	2008	1000	14	18,9	5,05	0,27	2,06	17,6	3,53

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
27.	CHARDONNAY	2008	1500	13,3	18,99	5,1	0,33	2,75	17,6	3,6
28.	CHARDONNAY	2008	1200	14,37	19,78	5,29	0,3	2,04	18,2	3,51
29.	CHARDONNAY	2008	2300	13,75	19,88	5,62	0,36	2,41	16,9	3,53
30.	CHARDONNAY	2008	2000	12,8	20,41	5,22	0,41		17	
31.	CHARDONNAY	2008	2500	12,98	18,9	5,04	0,24	2,31	17,6	3,53
32.	CHARDONNAY	2008	2500	13,99	20,68	5,22	0,42	2,52	18,1	3,66
33.	CHARDONNAY	2008	7500	12,15	20,7	5,56	0,27		17,1	
34.	CHARDONNAY	2008	1100	14,66	20,93	4,89	0,52	2,51	18,2	3,57
35.	CHARDONNAY	2008	1450	14,49	21,38	4,96	0,56	2,54	18,1	3,57
36.	CHARDONNAY	2008	2500	15,03	18,47	4,62	0,39	1,93	18,2	3,54
37.	CHARDONNAY	2008	1500	14,29	21,35	6,21	0,29	2,17	17,8	3,42
38.	CHARDONNAY	2008	500	13	20,29	5,66	0,24	2,26	16,2	3,57
39.	CHARDONNAY	2008	7000	14,37	18,17	5,11	0,37	2,42	17,4	3,56
40.	CHARDONNAY	2008	2050	13,37	19,02	5,12	0,32		17,5	
41.	CHARDONNAY	2008	3500	13,8	19,4	5,01	0,43	1,81	18,2	3,49
42.	CHARDONNAY	2008	2800	13,72	19,09	3,61	0,44	2,08	17,8	3,66
43.	CHARDONNAY	2008	2500	13,73	23,7	6	0,17	2,68	17,2	3,46
44.	CHARDONNAY	2008	2500	13,62	18,4	5,21	0,24	2,1	18,2	3,46
45.	CHARDONNAY	2008	3800	14,16	22,24	4,74	0,3	2,92	18,1	3,68
46.	CHARDONNAY	2008	1000	12,77	19,83	5,55	0,26	2,9	18,1	3,47
47.	CHARDONNAY	2008	30000	13,29	19,9	4,98	0,31	2,37	18,1	3,49
48.	CHARDONNAY	2008	31000	13,29	19,9	4,98	0,31	2,37	18,1	3,49
49.	CHARDONNAY	2008	120000	13,62	20,09	4,92	0,27	2,43	18,2	3,54
50.	CHARDONNAY	2008	27000	13,63	19,67	5,47	0,26	2,37	18,2	3,45
51.	CHARDONNAY	2008	30000	13,63	19,67	5,47	0,26	2,37	18,2	3,45
52.	CHARDONNAY	2008	5400	12,94	21,25	5,92	0,24	2,43	18,1	3,57

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
53.	CHARDONNAY	2008	2300	12,64	19,5	4,5	0,1		17,2	
54.	CHARDONNAY	2008	1500	13,55	21,2	5,6	0,51	2,73	17,6	3,53
55.	CHARDONNAY	2008	2500	13,11	17,39	4,84	0,25		17,8	
56.	CHARDONNAY	2008	800	13,2	20,8	5,08	0,26	2,82	18,1	3,7
57.	CHARDONNAY	2008	1000	13,2	20,8	5,08	0,26	2,82	18,1	3,7
58.	CHARDONNAY	2008	2000	13,36	18,89	5,4	0,64	2,35	15,3	3,6
59.	CHARDONNAY	2008	1850	12,7	19,45	5,22	0,38		16,7	
60.	CHARDONNAY	2008	2800	12,14	19,7	5,78	0,5		17,3	
61.	CHARDONNAY	2008	1000	14	18,9	5,05	0,27	2,06	17,6	3,53
62.	CHARDONNAY	2008	1500	13,3	18,99	5,1	0,33	2,75	17,6	3,6
63.	CHARDONNAY	2008	1200	14,37	19,78	5,29	0,3	2,04	18,2	3,51
64.	CHARDONNAY	2008	2300	13,75	19,88	5,62	0,36	2,41	16,9	3,53
65.	CHARDONNAY	2008	2000	12,8	20,41	5,22	0,41		17	
66.	CHARDONNAY	2008	2500	12,98	18,9	5,04	0,24	2,31	17,6	3,53
67.	CHARDONNAY	2008	2500	13,99	20,68	5,22	0,42	2,52	18,1	3,66
68.	CHARDONNAY	2008	7500	12,15	20,7	5,56	0,27		17,1	
69.	CHARDONNAY	2008	1100	14,66	20,93	4,89	0,52	2,51	18,2	3,57
70.	CHARDONNAY	2008	1450	14,49	21,38	4,96	0,56	2,54	18,1	3,57
71.	CHARDONNAY	2008	2500	15,03	18,47	4,62	0,39	1,93	18,2	3,54
72.	CHARDONNAY	2008	1500	14,29	21,35	6,21	0,29	2,17	17,8	3,42
73.	CHARDONNAY	2008	500	13	20,29	5,66	0,24	2,26	16,2	3,57
74.	CHARDONNAY	2008	7000	14,37	18,17	5,11	0,37	2,42	17,4	3,56
75.	CHARDONNAY	2008	2050	13,37	19,02	5,12	0,32		17,5	
76.	CHARDONNAY	2008	3500	13,8	19,4	5,01	0,43	1,81	18,2	3,49
77.	CHARDONNAY	2008	2800	13,72	19,09	3,61	0,44	2,08	17,8	3,66
78.	CHARDONNAY	2008	2500	13,73	23,7	6	0,17	2,68	17,2	3,46

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
79.	CHARDONNAY	2008	2500	13,62	18,4	5,21	0,24	2,1	18,2	3,46
80.	CHARDONNAY	2008	2000	13,86	21,69	5,28	0,27	2,59	18,1	3,54
81.	CHARDONNAY	2008	1700	12,41	21,74	5,13	0,44	3,08	16,8	3,73
82.	CHARDONNAY	2008	900	13,17	19	4,6	0,29	2,69	17,5	3,63
83.	CHARDONNAY	2008	4000	13,65	26,17	5,56	0,38	2,79	18,1	3,53
84.	CHARDONNAY	2008	4000	13,03	26,73	5,52	0,23	3,6	17,8	3,68
85.	CHARDONNAY	2008	2500	13,03	19,51	5,14	0,2	2,78	17,5	3,55
86.	CHARDONNAY	2008	3000	13,39	19,05	4,72	0,3	2,5	17,5	3,63
87.	CHARDONNAY	2008	7200	13,66	20,31	5,18	0,38	2,56	17,5	3,61
88.	CHARDONNAY	2008	3000	13,92	19,64	5,33	0,43	2,81	18,1	3,64
89.	CHARDONNAY	2008	5000	13,42	18,96	5,72	0,53	2,26	17,9	3,55
90.	CHARDONNAY	2008	2450	13,95	19,88	4,42	0,34	2,68	17,8	3,68
91.	CHARDONNAY	2008	4000	12,69	21,39	5,15	0,79	2,8	18,1	3,65
92.	CHARDONNAY	2008	1200	14,41	23,43	5,8	0,35	3,26	16,7	3,61
93.	CHARDONNAY	2008	1500	13,38	20,84	4,55	0,44	2,78	18,1	3,62
94.	CHARDONNAY	2008	2500	14,13	20,78	4,2	0,37	2,87	18,2	3,67
95.	CHARDONNAY	2008	2500	13,66	19,43	5,45	0,36		17,4	
96.	CHARDONNAY	2008	320	15,23	17,98	4,61	0,26		17,2	
97.	CHARDONNAY	2008	1500	13,97	59	4,91	0,67	2,7	18,1	3,48
98.	CHARDONNAY	2008	3200	14,71	20,96	4,01	0,56	2,42	18,2	3,55
99.	CHARDONNAY	2008	2200	12,93	21,45	6,58	0,3	2,56	15,6	3,53
100.	CHARDONNAY	2008	800	12,59	19,57	6,7	0,22	1,95	17,2	3,44
101.	CHARDONNAY	2008	925	13,6	19,75	4,84	0,34	2,25	18,1	3,59
102.	CHARDONNAY	2008	2500	13,97	22,26	4,66	0,44	3,14	17,1	3,68
103.	CHARDONNAY	2008	5000	14,05	19,54	4,4	0,25	2,71	16,4	3,63
104.	CHARDONNAY	2008	1800	12,83	20,34	4,55	0,31	2,58	17,4	3,69

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
105.	CHARDONNAY	2008	2500	10,71	17,2	4,5	0,37	2,12	16,1	3,47
106.	CHARDONNAY	2008	1500	13,06	21,3	5,1	0,72	2,53	18,1	3,67
107.	CHARDONNAY	2008	58000	13,27	19,53	4,8	0,3	2,28	17,9	3,54
108.	CHARDONNAY	2008	60000	13,41	24,3	5	0,19	2,74	17,4	3,52
109.	CHARDONNAY	2008	3000	13,76	21,18	5,32	0,34	2,74	17,7	3,64
110.	CHARDONNAY	2008	10000	13,97	21,48	4,98	0,39	2,08	18,2	3,45
111.	CHARDONNAY	2008	13000	13,5	21,03	4,8	0,34		17,6	
112.	CHARDONNAY	2008	1500	13,21	20,41	4,88	0,32	2,32	17,9	3,51
113.	CHARDONNAY	2008	75000	13,21	20,41	4,88	0,32	2,32	17,9	3,51
114.	CHARDONNAY	2008	750	14,14	25,89	6,26	0,24	2,18	17,3	3,4
115.	CHARDONNAY	2008	1000	13,19	20,15	5,64	0,35	1,98	17,2	3,42
116.	CHARDONNAY	2008	1500	14,2	21,72	4,49	0,53	2,6	18,2	3,63
117.	CHARDONNAY	2008	7200	13,95	19,3	5,42	0,94	2,4	17,1	3,49
118.	CHARDONNAY	2008	1100	12,11	21,77	5,46	0,31	2,25	17,1	3,51
119.	CHARDONNAY	2008	4000	13,29	22,88	5,09	0,85	2,88	18,1	3,66
120.	CHARDONNAY	2008	3000	14,2	22,05	4,34	0,54	3,02	18,2	3,71
121.	CHARDONNAY	2008	900	13,74	20,21	6,49	0,65	1,95	18,2	3,37
122.	CHARDONNAY	2008	1000	13,18	25,44	4,94	0,4		16,4	
123.	CHARDONNAY	2008	1000	13,19	20,2	4,6	0,15	2,28	17,2	3,71

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	CHARDONNAY	2009	14000	12,99	29,88	6,19	0,29		17,7	
2.	CHARDONNAY	2009	5000	13,83	22,09	6,14	0,28	2,33	18,1	3,41
3.	CHARDONNAY	2009	1825	12,3	18,3	5,31	0,24		17,5	
4.	CHARDONNAY	2009	2700	13,12	19,9	4,95	0,37	1,92	17,3	3,56
5.	CHARDONNAY	2009	1000	13,14	25,5	4,93	0,4	2,21	15,9	3,55
6.	CHARDONNAY	2009	3000	13,1	19,1	4,8	0,21	2,15	18,1	3,53
7.	CHARDONNAY	2009	4000	13,04	21,78	4,78	0,26	2,24	17,6	3,5
8.	CHARDONNAY	2009	4000	13,04	21,78	4,78	0,26	2,24	17,6	3,5
9.	CHARDONNAY	2009	43000	12,92	21,84	4,52	0,27		18,1	
10.	CHARDONNAY	2009	2000	12,86	21	4,42	0,3	2,34	17,8	3,5
11.	CHARDONNAY	2009	60000	12,94	21,85	4,55	0,24	2,26	18,1	3,46
12.	CHARDONNAY	2009	60000	12,94	21,85	4,55	0,24	2,26	18,1	3,46
13.	CHARDONNAY	2009	240000	12,86	21	4,42	0,3	2,34	17,8	3,5
14.	CHARDONNAY	2009	59000	12,98	21,16	4,89	0,25	2,18	18,2	3,46
15.	CHARDONNAY	2009	9000	13,85	21,67	5,89	0,3	2,33	18,3	3,41
16.	CHARDONNAY	2009	31000	13,85	21,67	5,89	0,3	2,33	18,3	3,41
17.	CHARDONNAY	2009	3000	12,71	22,05	5	0,33	2,23	17,9	3,61
18.	CHARDONNAY	2009	1400	12,61	20,4	4,6	0,29	2,98	16,4	3,7
19.	CHARDONNAY	2009	2000	13,37	20,38	4,54	0,47	1,87	17,6	3,49
20.	CHARDONNAY	2009	2500	12,34	22,58	5,2	0,31		17,4	
21.	CHARDONNAY	2009	3500	12,78	20,86	5,57	0,44	2,28	17,4	3,48
22.	CHARDONNAY	2009	3000	14,01	21,82	5,2	0,33	2,6	18,1	3,57
23.	CHARDONNAY	2009	6000	13,28	20,88	5,47	0,64	2,27	17,7	3,57
24.	CHARDONNAY	2009	3500	13,85	23,2	5,21	0,38	1,99	18,1	3,49
25.	CHARDONNAY	2009	1500	12,59	36,33	4,57	0,33		17,6	
26.	CHARDONNAY	2009	1000	13,4	19,72	5,11	0,28	2,36	18,2	3,44

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
27.	CHARDONNAY	2009	1500	13,3	20,87	5,78	0,27	2,04	17,5	3,48
28.	CHARDONNAY	2009	1500	13,3	20,87	5,78	0,27	2,04	17,5	3,48
29.	CHARDONNAY	2009	2000	14,72	21,59	4,37	0,59	2,54	18,2	3,59
30.	CHARDONNAY	2009	1100	14,8	21,75	4,44	0,6	2,5	18,1	3,56
31.	CHARDONNAY	2009	2400	14,88	24,01	5,17	0,37	2,17	18,1	3,53
32.	CHARDONNAY	2009	2500	14,57	21,38	4,76	0,35	2,31	18,3	3,59
33.	CHARDONNAY	2009	2000	14,34	21,23	4,34	0,33	2,45	16,3	3,66
34.	CHARDONNAY	2009	1300	13,22	24,23	4,78	0,26	3,19	16,9	3,82
35.	CHARDONNAY	2009	1000	13,22	24,23	4,78	0,26	3,19	16,9	3,82
36.	CHARDONNAY	2009	3000	13,61	20,96	4,37	0,46	3,2	17,4	3,7
37.	CHARDONNAY	2009	1700	13,19	22,11	5,45	0,48	2,15	17,9	3,51
38.	CHARDONNAY	2009	2000	14,01	20	4	0,3	2,65	18,3	3,69
39.	CHARDONNAY	2009	4500	12,75	20,2	4,68	0,22		15,4	
40.	CHARDONNAY	2009	5000	13,91	24,24	5,54	0,29	2,75	16,7	3,62
41.	CHARDONNAY	2009	3300	13,96	21,76	4,69	0,42	2,67	17,2	3,61
42.	CHARDONNAY	2009	2000	12,65	22,48	4,96	0,51		17,6	
43.	CHARDONNAY	2009	2500	12,67	20,68	4,54	0,38	2,14	17,2	3,56
44.	CHARDONNAY	2009	2750	12,6	16,9	4,8	0,15	1,67	17	3,39
45.	CHARDONNAY	2009	1200	13,43	23,52	4,6	0,38	2,6	18,1	3,68
46.	CHARDONNAY	2009	3300	12,66	20,97	4,88	0,44		17,7	
47.	CHARDONNAY	2009	750	12,92	24,2	4,54	0,22	2,15	18,1	3,4
48.	CHARDONNAY	2009	3100	14,32	20,49	4,58	0,46	2,72	17,5	3,56
49.	CHARDONNAY	2009	1000	13,26	21,1	5,6	0,16	2,16	17,1	3,33
50.	CHARDONNAY	2009	1300	13,18	24,72	4,83	0,31	3,21	18,1	3,64
51.	CHARDONNAY	2009	1000	13,38	19,71	4,9	0,48	2,15	17,6	3,5
52.	CHARDONNAY	2009	1500	13,41	25,11	5,03	0,3	3,03	17,7	3,65

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
53.	CHARDONNAY	2009	2000	13,07	22,74	4,51	0,39	3,06	17	3,7
54.	CHARDONNAY	2009	2500	13,55	26,57	5	0,3	2,75	18,1	3,54
55.	CHARDONNAY	2009	4000	13,47	28,4	5,69	0,25	2,79	17,7	3,52
56.	CHARDONNAY	2009	2700	14,28	22,29	4,14	0,45	2,92	17,5	3,68
57.	CHARDONNAY	2009	1500	13,68	22,01	5,01	0,39	2,34	18,1	3,55
58.	CHARDONNAY	2009	2000	12,46	20,85	4,77	0,83		14,8	
59.	CHARDONNAY	2009	2230	12,24	22,14	4,69	0,26	2,15	17,4	3,54
60.	CHARDONNAY	2009	2500	13,24	18	4,2	0,15	2,04	18,1	3,53
61.	CHARDONNAY	2009	3000	12,16	22,05	5,34	0,22	2,35	18,1	3,56
62.	CHARDONNAY	2009	2000	14,22	24,24	4,97	0,26	2,72	18,2	3,53
63.	CHARDONNAY	2009	3900	14,09	23,78	4,48	0,35	2,74	18,1	3,68
64.	CHARDONNAY	2009	900	12,9	21,69	4,96	0,28	2,45	16,1	3,61
65.	CHARDONNAY	2009	1500	12,9	21,69	4,96	0,28	2,45	16,1	3,61
66.	CHARDONNAY	2009	7000	13,18	22,31	5,13	0,36	2,54	18,1	3,58
67.	CHARDONNAY	2009	4500	13,91	20,67	4,55	0,32	2,32	18,1	3,58
68.	CHARDONNAY	2009	3800	14,1	21,23	4,13	0,46	2,8	17,1	3,62
69.	CHARDONNAY	2009	1800	12,85	22,74	4,82	0,35	2,58	17,5	3,68
70.	CHARDONNAY	2009	2500	12,98	24,03	4,99	0,42	2,99	17,8	3,71
71.	CHARDONNAY	2009	1500	12,98	24,03	4,99	0,42	2,99	17,8	3,71
72.	CHARDONNAY	2009	76500	12,78	23,1	4,8	0,1	1,95	17,2	3,43
73.	CHARDONNAY	2009	2250	13,78	22,8	5,2	0,13	2,86	18,1	3,56
74.	CHARDONNAY	2009	1000	13,52	21,9	5,4	0,23	2,19	17,6	3,4
75.	CHARDONNAY	2009	1000	13,52	21,9	5,4	0,23	2,19	17,6	3,4

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	CHARDONNAY	2010	3000	12,83	19,42	5,35	0,3	2,11	17,5	3,49
2.	CHARDONNAY	2010	500	13,31	21,01	5,3	0,33		16,8	
3.	CHARDONNAY	2010	10000	12,91	28,6	4,57	0,27		17,2	
4.	CHARDONNAY	2010	50000	12,69	22,44	5,16	0,24		17	

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	SIVI PINOT	2008	3000	12,24	19,98	5,16	0,23	2,38	17,3	3,61
2.	SIVI PINOT	2008	2500	13,78	22,43	4,7	0,23	3,23	17,5	3,83
3.	SIVI PINOT	2008	3000	13,47	18	4,64	0,32	1,82	17,7	3,54
4.	SIVI PINOT	2008	1200	14,31	19,24	5,1	0,34	2,17	18,1	3,52
5.	SIVI PINOT	2008	3000	12,79	19,69	5,31	0,37		17,4	
6.	SIVI PINOT	2008	1700	12,69	17,6	5,5	0,16	1,79	17,2	3,3
7.	SIVI PINOT	2008	190	13,52	19,9	5,3	0,24	2,24	17,3	3,43
8.	SIVI PINOT	2008	20000	13,89	19	5,73	0,26	2,1	18,2	3,37
9.	SIVI PINOT	2008	6000	12,78	19,55	5,35	0,24	2,18	17,6	3,46
10.	SIVI PINOT	2008	20000	13,89	22,16	5,98	0,34	2,05	18,2	3,37
11.	SIVI PINOT	2008	30000	13,28	22,89	5,05	0,24	2,01	17,7	3,46
12.	SIVI PINOT	2008	1500	11,7	27,59	6,95	0,29	2,49	17,9	3,43
13.	SIVI PINOT	2008	1500	12,26	26,33	6,95	0,24	3	18,1	3,48
14.	SIVI PINOT	2008	1000	14,17	25,05	6,51	0,19	2,06	18,2	3,4
15.	SIVI PINOT	2008	2500	14,25	23,8	5,3	0,39	3,11	17,5	3,56
16.	SIVI PINOT	2008	2500	14,14	21,6	5,28	0,39	2,64	17,5	3,49
17.	SIVI PINOT	2008	1300	13,7	21,69	5,11	0,26	3,04	18,2	3,67
18.	SIVI PINOT	2008	7500	13,58	21,68	5,82	0,32	2,29	18,1	3,44
19.	SIVI PINOT	2008	1500	14,19	19,04	5,44	0,25	2,15	17,8	3,47
20.	SIVI PINOT	2008	1300	13,38	19,96	5,51	0,62	2,1	17,4	3,51
21.	SIVI PINOT	2008	2200	13,6	19	5,17	0,29	2,45	17,1	3,51
22.	SIVI PINOT	2008	2500	13,03	19,79	5,04	0,26	2,31	17,8	3,5
23.	SIVI PINOT	2008	1500	12,89	19,65	4,86	0,25		18,1	
24.	SIVI PINOT	2008	5000	14,34	19,37	4,99	0,32	2,15	18,1	3,56
25.	SIVI PINOT	2008	905	13,18	19,61	4,48	0,28	2,3	17,5	3,53
26.	SIVI PINOT	2008	2250	14,44	19,3	4,81	0,52	2,67	17,8	3,55

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
27.	SIVI PINOT	2008	2500	14,43	20,08	4,69	0,41	2,55	17,9	3,61
28.	SIVI PINOT	2008	3200	15,06	19,49	4,8	0,33	2,17	18,3	3,53
29.	SIVI PINOT	2008	8000	14,25	18,23	4,81	0,38	2,24	17,6	3,55
30.	SIVI PINOT	2008	5000	13,11	17,41	4,83	0,24		18,1	
31.	SIVI PINOT	2008	1500	12,55	18,64	5,06	0,3	2,39	17,5	3,49
32.	SIVI PINOT	2008	4500	13,62	18,65	4,75	0,25	1,78	18,1	3,5
33.	SIVI PINOT	2008	3500	13,32	18,17	5,03	0,21	1,5	18,1	3,45
34.	SIVI PINOT	2008	1850	13,75	20,1	4	0,16	2,87	18,2	3,78
35.	SIVI PINOT	2008	2000	13,33	18,34	5,66	0,23	2,12	18,1	3,41
36.	SIVI PINOT	2008	4000	13,85	25,15	5,18	0,31	2,56	18,2	3,52
37.	SIVI PINOT	2008	2500	13,48	25,25	5,13	0,23	2,77	17,9	3,57
38.	SIVI PINOT	2008	2500	14,07	20,09	4,94	0,37	2,76	17,7	3,62
39.	SIVI PINOT	2008	4000	14	18,88	5,29	0,31	2,44	18,1	3,56
40.	SIVI PINOT	2008	2800	14,49	18,69	4,64	0,45	2,53	17,2	3,6
41.	SIVI PINOT	2008	13000	13,39	20,15	4,87	0,55	2,67	18,1	3,71
42.	SIVI PINOT	2008	2500	13,89	19,8	4,51	0,29	2,63	18,2	3,59
43.	SIVI PINOT	2008	4300	12,56	18,25	4,89	0,6	1,96	17,6	3,5
44.	SIVI PINOT	2008	4400	12,59	21,84	6,1	0,27	2,59	16,6	3,57
45.	SIVI PINOT	2008	600	12,95	18,48	5,52	0,16	1,92	17,7	3,52
46.	SIVI PINOT	2008	1780	13,7	21,9	4,76	0,32	2,33	17,9	3,59
47.	SIVI PINOT	2008	6500	13,9	21,11	4,36	0,38	2,65	17,7	3,63
48.	SIVI PINOT	2008	5000	13,85	20,05	4,4	0,27	2,69	16,5	3,61
49.	SIVI PINOT	2008	700	12,77	19,44	5,34	0,43	2,26	16,1	3,41
50.	SIVI PINOT	2008	1800	12,52	19,34	4,31	0,26	2,48	17,2	3,68
51.	SIVI PINOT	2008	3000	12,44	18,04	4,77	0,39	2,19	14,9	3,55
52.	SIVI PINOT	2008	5620	13,66	19,01	5,08	0,4	2,2	17,4	3,55

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
53.	SIVI PINOT	2008	240000	13,23	23,9	4,9	0,18	2,15	17,4	3,38
54.	SIVI PINOT	2008	7700	12,85	17,2	5,3	0,65	2,2	17,5	3,51
55.	SIVI PINOT	2008	2500	13,28	20,41	4,56	0,54	2,92	18,1	3,63
56.	SIVI PINOT	2008	22000	13,22	24,36	5,09	0,29	2,12	17,6	3,45
57.	SIVI PINOT	2008	1100	13,84	20,75	4,77	0,73	2,56	18,1	3,51

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	SIVI PINOT	2009	1700	13,05	21,26	5,6	0,51	2,02	17,5	3,48
2.	SIVI PINOT	2009	1000	12,06	20,6	5,1	0,4	2,18	16,8	3,53
3.	SIVI PINOT	2009	1800	12,96	22,2	4,3	0,24	2,18	18,2	3,62
4.	SIVI PINOT	2009	4000	12,64	20,73	5,14	0,28	1,98	17,6	3,48
5.	SIVI PINOT	2009	4000	12,64	20,73	5,14	0,28	1,98	17,6	3,48
6.	SIVI PINOT	2009	2200	13,15	23,02	4,92	0,24	2,08	18,2	3,44
7.	SIVI PINOT	2009	2200	13,19	19,22	4,52	0,24	2,05	17,6	3,47
8.	SIVI PINOT	2009	59000	13,46	25,15	4,82	0,21	1,99	18,1	3,38
9.	SIVI PINOT	2009	18000	13,15	23,02	4,92	0,24	2,08	18,2	3,44
10.	SIVI PINOT	2009	36000	13,15	23,02	4,92	0,24	2,08	18,2	3,44
11.	SIVI PINOT	2009	56800	13,19	19,22	4,52	0,24	2,05	17,6	3,47
12.	SIVI PINOT	2009	3000	13,15	22,71	5,22	0,34	2,43	17,7	3,6
13.	SIVI PINOT	2009	2000	13,34	18,6	3,8	0,44	2,29	17,6	3,76
14.	SIVI PINOT	2009	2500	12,51	20,3	4,93	0,38		17,3	
15.	SIVI PINOT	2009	3000	13,79	22,09	5,28	0,33	2,6	18,1	3,58
16.	SIVI PINOT	2009	6000	13,51	19,36	4,63	0,29	2,01	18,1	3,51
17.	SIVI PINOT	2009	4500	13,31	19,88	4,51	0,29	2,07	18,1	3,5

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
18.	SIVI PINOT	2009	2000	13,25	20,1	4,79	0,35	2,75	18,1	3,47
19.	SIVI PINOT	2009	2000	14,4	20,14	4,67	0,63	2,49	18,1	3,54
20.	SIVI PINOT	2009	3600	14,78	24,9	4,92	0,37	1,95	18,1	3,44
21.	SIVI PINOT	2009	1500	14,07	21,74	4,54	0,27	2,81	18,1	3,55
22.	SIVI PINOT	2009	1300	13,51	22,85	4,21	0,28	3,12	18,1	3,79
23.	SIVI PINOT	2009	1600	12,96	22,78	6,17	0,27	2,03	16,3	3,53
24.	SIVI PINOT	2009	10000	13,45	20,95	4,12	0,43	3,09	17,9	3,67
25.	SIVI PINOT	2009	1500	13,9	31,3	4,9	0,4	3,34	17,4	3,67
26.	SIVI PINOT	2009	3500	13,67	19,7	4,3	0,28	2,31	18,1	3,64
27.	SIVI PINOT	2009	8000	14,16	21,38	5,36	0,4	2,44	17,6	3,58
28.	SIVI PINOT	2009	3300	14,2	20,01	4,14	0,28	2,38	17,6	3,56
29.	SIVI PINOT	2009	1100	12,45	21,7	5,1	0,16	2,19	17,7	3,54
30.	SIVI PINOT	2009	675	13,98	21,31	4,88	0,49	2,1	17,8	3,42
31.	SIVI PINOT	2009	3000	13,59	21,13	4,31	0,48	2,22	17,7	3,55
32.	SIVI PINOT	2009	1510	13,06	20,2	5,1	0,11	1,94	17,3	3,5
33.	SIVI PINOT	2009	1800	14,03	19,64	5,23	0,39	1,87	17,3	3,47
34.	SIVI PINOT	2009	3600	13	19,63	4,52	0,34		17,6	
35.	SIVI PINOT	2009	5000	13,9	20,21	4,2	0,31	2,31	18,2	3,48
36.	SIVI PINOT	2009	1600	14,13	20,94	3,8	0,49	2,93	17,1	3,67
37.	SIVI PINOT	2009	1665	13,44	20,82	4,91	0,31	2,38	17,5	3,54
38.	SIVI PINOT	2009	1900	14,24	24,3	4,51	0,41	2,73	18,1	3,64
39.	SIVI PINOT	2009	3200	12,95	22,81	5,17	0,24	2,7	17,8	3,61
40.	SIVI PINOT	2009	2500	13,65	27,28	5,12	0,32	2,65	18,1	3,52
41.	SIVI PINOT	2009	2500	13,33	26,13	4,86	0,28	2,72	17,7	3,52
42.	SIVI PINOT	2009	2800	14,71	20,63	3,9	0,44	2,68	17,3	3,64
43.	SIVI PINOT	2009	2000	13,58	21,22	5,42	0,34	2,69	18,1	3,57

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
44.	SIVI PINOT	2009	2120	13,15	21,17	4,76	0,22	2,25	17,5	3,49
45.	SIVI PINOT	2009	1500	12,46	19,99	4,86	0,36	2,35	17,1	3,48
46.	SIVI PINOT	2009	2500	13,24	20,38	3,5	0,48	2,38	17,8	3,58
47.	SIVI PINOT	2009	2000	13,89	21,84	4,4	0,28	2,47	18,1	3,51
48.	SIVI PINOT	2009	3400	14,23	22,38	4,73	0,34	2,18	18,1	3,51
49.	SIVI PINOT	2009	4900	12,87	21,73	4,08	0,48	2,35	17,4	3,61
50.	SIVI PINOT	2009	5000	13,61	18,56	3,5	0,5	2,21	17,7	3,62
51.	SIVI PINOT	2009	8600	14,1	21,29	3,94	0,55	2,91	17,6	3,67
52.	SIVI PINOT	2009	1165	13,3	22,64	4,12	0,44	2,65	18,1	3,53
53.	SIVI PINOT	2009	2800	13,56	18,88	5,19	0,35	1,93	17,3	3,48
54.	SIVI PINOT	2009	1000	13,19	20,27	5,96	0,34		17,8	
55.	SIVI PINOT	2009	10000	13,99	20,65	6,19	0,25	2,36	18,1	3,44
56.	SIVI PINOT	2009	3000	12,28	25,45	6,26	0,24		17,4	
57.	SIVI PINOT	2009	50000	13,68	23,69	5,57	0,23	2,24	18,2	3,37
58.	SIVI PINOT	2009	1500	14,17	21,5	4,8	0,38	2,76	17,8	3,52
59.	SIVI PINOT	2009	1800	12,25	22,69	4,33	0,32	2,71	17,3	3,68
60.	SIVI PINOT	2009	4600	12,77	22,11	5,14	0,39	2,71	16,1	3,59
61.	SIVI PINOT	2009	2000	12,77	22,11	5,14	0,39	2,71	16,1	3,59
62.	SIVI PINOT	2009	264500	13,03	21,9	5	0,19	1,78	17,3	3,35
63.	SIVI PINOT	2009	2500	12,16	18,6	4,2	0,22	2,27	17,7	3,51
64.	SIVI PINOT	2009	2250	13,85	20,3	5,1	0,12	2,51	17,8	3,56
65.	SIVI PINOT	2009	750	13,17	18	4,6	0,51	3,01	18,1	3,83
66.	SIVI PINOT	2009	2000	13,47	20,25	4,06	0,35		16,7	

PRILOGA A: Rezultati analiz vina (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano).

Št. vzorca	Sorta	Letnik	Za količino	Dejanski alkohol	Skupni ekstrakt	Skupne kisline	Hlapne kisline	pepel	Organoleptična ocena	pH
			[l]	[vol%]	[g]	[g/l]	[g/l]	[g]		
1.	SIVI PINOT	2010	4800	13,37	20,18	4,94	0,51	2,31	18,1	3,51
2.	SIVI PINOT	2010	1500	12	25,23	5,84	0,29		17,4	
3.	SIVI PINOT	2010	5000	13,26	24,92	5,51	0,34	2,24	18,1	3,44
4.	SIVI PINOT	2010	3300	12,77	18,98	5,24	0,32	2,02	17,5	3,42
5.	SIVI PINOT	2010	1500	12,52	19,83	5,28	0,33		16,9	