

Rezultati meritev 3. vzorčenja grozdja v vinorodni Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu (17. avgust 2026)

Dnevni trendi zorenja(povprečje ranih in srednje poznih)::

- **Masa (100 jagod):** 2,1g/dan.
- **Sladkorna stopnja:** dvig za 1,0 °Oe/dan.
- **Vrednost pH:** višji za 0,01/dan.
- **Skupne kisline:** upad za 0,42 g/l na dan.

Primerjava z lanskim letom(povprečje ranih, srednje poznih in poznih sort)::

- Masa je nižja za 4 %.
- Sladkorna stopnja je višja za 6 °Oe.
- Vrednost pH je višja za 0,02.
- Skupne kisline so nižje za 2,45g/l

Zaradi neenakomernega dozorevanja grozdja so rezultati meritev orientacijski. Posamezni pridelovalci morajo spremljati dinamiko dozorevanja v lastnem vinogradu in čas trgatve prilagoditi ciljni kakovosti.

**Tabela 1: Meritev dozorevanja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu (17. avgust 2026)**

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
1B / I ranina- Hercegovščak, Police	206,6	92	21,8	3,30	7,33	4,64	2,76	126	113	452
1B / II ranina- Hercegovščak, Police	185,0	90	21,2	3,32	7,17	4,61	2,52	126	89	393
2B / I rizvanec-Murščak, Murščak	153,2	75	17,8	3,15	8,39	4,70	3,77	89	80	274
2B / II rizvanec- Hercegovščak Črešnjevci	149,2	77	18,2	3,23	7,67	4,41	3,21	100	85	272
3B / I muškat otonel- Plitvički vrh, Črešnjevci	158,3	61	14,4	3,24	7,50	5,77	1,88	81	91	229
3B / II muškat otonel- Rožički vrh, Rožički vrh	195,4	67	16,0	3,25	7,27	5,02	2,24	92	92	314
4B / I beli pinot-Kapelski vrh, Kapelski vrh	125,6	71	17,0	3,08	9,09	5,84	3,19	78	76	214
4B/ II beli pinot-Rožički vrh, Rožički vrh	125,8	70	16,6	3,06	9,36	6,10	3,24	75	72	209
5B / I chardonnay-Radenski vrh, Radenski vrh	124,9	85	20,0	3,24	7,18	4,91	2,27	118	115	251
5B / II chardonnay- Hercegovščak Police	118,2	80	19,0	3,16	8,59	5,79	2,88	93	103	225
5B / III chardonnay- Hercegovščak Rodmošci	126,5	84	19,8	3,20	8,16	5,22	2,94	103	104	251
5B / IV chardonnay- Radenski vrh, Janžev vrh	146,2	82	19,4	3,07	9,35	5,49	3,87	88	87	285
5B / V chardonnay-Turjanski vrh, Turjanski vrh	140,9	84	19,8	3,14	8,62	5,58	3,09	97	120	280
6B / I sivi pinot-Radenski vrh, Janžev vrh	128,2	70	16,6	3,15	8,97	5,46	3,49	78	122	213
6B / II sivi pinot-Hercegovščak, Črešnjevci	121,5	76	18,0	3,17	8,54	5,69	2,91	89	123	219



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor
Tel.: (02) 228 49 00
E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,
<http://www.kmetijski-zavod.si/>

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
7B / I zeleni silvanec-Rožički vrh, Rožički vrh	168,3	62	14,6	2,98	10,60	5,19	5,41	58	117	246
7B / II zeleni silvanec-Turjanski vrh, Turjanski vrh	156,0	57	13,6	3,00	10,53	5,42	5,17	54	132	213
8B / I sauvignon-Rožički vrh, Rožički vrh	149,1	66	15,6	3,06	9,04	5,51	3,52	73	141	233
8B / II sauvignon-Hercegovščak, Hercegovščak	142,4	68	16,2	3,07	10,17	6,07	4,19	67	139	231
9B / I traminec-Rožički vrh, Rožički vrh	126,9	81	19,2	3,16	7,84	5,94	1,92	103	157	244
9B / II traminec-Hercegovščak, Police	133,9	75	17,8	3,11	7,90	6,01	2,07	95	148	239
9B / III traminec-Kapelski vrh, Kapelski vrh	119,8	74	17,6	3,20	7,10	5,72	1,41	104	157	211
9B / IV traminec-Turjanski vrh, Hraševski vrh	136,8	66	15,6	3,07	9,22	6,69	2,60	72	140	214
10B / I rumeni muškat-Hercegovščak, Zbigovci- terasa	215,0	64	15,0	3,04	9,41	4,63	4,88	68	141	323
10B / II rumeni muškat-Kapelski vrh, Kapelski vrh	199,2	66	15,6	3,08	8,87	4,88	4,01	74	142	312
11B / I kerner -Radenski vrh Janžev vrh	149,1	58	13,8	2,89	12,10	5,74	6,27	48	125	206
11B / II kerner-Plitvički vrh, Plitvički vrh	102,8	48	11,4	2,66	16,19	7,10	8,97	30	107	118
12B / I modri pinot-Murščak, Murščak	129,1	67	16,0	3,02	9,94	5,08	4,92	67	109	207
12B/II modri pinot-Paričjak, Radenski vrh	125,7	69	16,4	2,98	10,72	5,48	5,27	64	91	207
15B / I laški rizling- Rožički vrh, Rožički vrh	99,9	63	14,8	3,03	10,13	7,57	2,52	62	117	148
15B / II laški rizling-Hercegovščak, Police	107,4	69	16,4	2,99	10,72	7,41	3,44	64	122	177



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor
Tel.: (02) 228 49 00
E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,
<http://www.kmetijski-zavod.si/>

Lokacija vzorčenja	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina g/l	jabolčna kislina g/l	Zrelost po Benvegninu	YAN	Nalaganje sladkorja
15B / III laški rizling-Aženski vrh-Aženski vrh	124,1	80	19,0	3,10	8,22	5,21	3,01	97	120	236
15B / IV laški rizling-Rožički vrh-Rožički vrh	108,6	74	17,6	3,04	8,68	5,59	3,19	85	114	192
15B / V laški rizling-Rožički vrh-Rožički vrh	113,3	80	19,0	3,11	7,99	5,29	2,74	100	124	216
16B / I renki rizling-Hercegovščak, Ptujška cesta	118,9	71	17,0	2,96	10,05	6,5	3,60	71	109	203
16B / II renki rizling- Plitvički vrh, Plitvički vrh	119,1	67	16,0	2,93	10,68	6,84	3,91	63	123	191
16B / III renki rizling-Radenski vrh, Radenski vrh	128,3	61	14,4	2,90	11,48	7,09	4,49	53	112	185
16B / IV renki rizling-Rožički vrh, Rožički vrh	114,2	66	15,6	2,94	11,12	7,62	3,58	59	107	179
17B / I šipon-Hercegovščak, Police-terase	184,5	59	14,0	2,82	13,82	7,01	6,84	43	74	259
17B / II šipon-Hercegovščak Police	201,9	51	12,0	2,74	15,76	6,84	8,89	32	75	243

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI

**Tabela 2: Povprečje meritev dozorevanja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu (vzorčenje 17.08.2026)**

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina %	jabolčna kislina %	Zrelost po Benvegninu	YAN
RANE SORTE										
	1 - ranina	195,8	91	21,5	3,31	7,25	64	36	126	101
	2 - rizvanec	151,2	76	18,0	3,19	8,03	57	43	95	83
	3 - muškat otonel	176,9	64	15,2	3,25	7,39	72	28	87	92
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	125,7	71	16,8	3,07	9,23	65	35	76	74
	5 - chardonnay	131,3	83	19,6	3,16	8,38	64	36	100	106
	6 - sivi pinot	124,9	73	17,3	3,16	8,76	64	36	84	123
	7 - zeleni silvanec	162,2	60	14,1	2,99	10,57	50	50	56	125
	8 - sauvignon	145,8	67	15,9	3,07	9,61	60	40	70	140
	9 - traminec	129,4	74	17,6	3,14	8,02	75	25	94	151
	10 - rumeni muškat	207,1	65	15,3	3,06	9,14	52	48	71	142
	11 - kerner	126,0	53	12,6	2,78	14,15	46	54	39	116
	12 - modri pinot	127,4	68	16,2	3,00	10,33	51	49	66	100
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	110,7	73	17,4	3,05	9,15	68	32	82	119
	16 - renski rizling	120,1	66	15,8	2,93	10,83	64	36	61	113
	17 - šipon	193,2	55	13,0	2,78	14,79	47	53	38	75
	RANE SORTE	174,6	77	18,2	3,25	7,56	64	36	102	92
	SR. POZNE SORTE	139,6	71	16,7	3,07	9,46	59	41	78	120
	POZNE SORTE	129,1	67	16,0	2,96	10,79	61	39	66	109
	VSE SORTE	142,0	71	16,7	3,07	9,54	61	39	79	113

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
MARIBOR

Vinarska ulica 14, 2000 Maribor

Tel.: (02) 228 49 00

E-pošta: info@kmetijski-zavod.si,

<http://www.kmetijski-zavod.si/>