

Rezultati meritev 2. vzorčenja grozdja v vinorodni Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu (10. avgust 2026)

Dnevni trendi zorenja:

- **Masa (100 jagod):** rast za 0,6 g/dan.
- **Sladkorna stopnja:** dvig za 1,6 °Oe/dan.
- **Vrednost pH:** višji za 0,03/dan.
- **Skupne kisline:** upad za 0,60 g/l na dan.

Primerjava z lanskim letom:

- Masa je višja za 2 %.
- Sladkorna stopnja je višja za 10 °Oe.
- Vrednost pH je višja.
- Skupne kisline so nižje.

Dinamika dozorevanja grozdja je močno povezana s preskrbo z vodo in dnevnimi temperaturami. Nadaljnja vzorčenja bodo ključna za natančnejšo napoved trgatve.

Tabela 1: Meritev dozorevanja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu (10. 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	213,5	86	20,2	3,20	10,48	6,89	3,66	82	99	433
1B / II ranina- Hercegovščak, Police	179,8	80	19,0	3,18	10,09	6,16	3,99	79	86	343
2B / I rizvanec-Murščak, Murščak	143,3	65	15,4	3,09	12,50	8,27	4,45	52	83	221
2B / II rizvanec- Hercegovščak Črešnjevci	149,6	58	13,8	3,11	12,32	7,51	4,89	47	73	207
3B / I muškat otonel- Plitvički vrh, Črešnjevci	178,2	58	13,8	3,16	10,69	6,86	3,92	54	79	247
3B / II muškat otonel- Rožički vrh, Rožički vrh	190,3	59	14,0	3,19	10,34	6,46	4,08	57	84	267
4B / I beli pinot-Kapelski vrh, Kapelski vrh	113,4	62	14,6	2,93	14,25	7,92	6,53	44	70	166
4B/ II beli pinot-Rožički vrh, Rožički vrh	101,7	58	13,8	2,91	14,01	7,85	6,33	41	78	141
5B / I chardonnay-Radenski vrh, Radenski vrh	168,0	73	17,4	2,99	12,54	6,69	5,85	58	90	293
5B / II chardonnay- Hercegovščak Police	150,7	75	17,8	3,06	11,18	7,13	4,13	67	97	269
5B / III chardonnay- Hercegovščak Rodmošci	126,6	77	18,2	3,04	11,89	6,89	5,07	65	89	231
5B / IV chardonnay- Radenski vrh, Janžev vrh	124,9	74	17,6	3,09	11,39	7,04	4,41	65	102	220
5B / V chardonnay-Turjanski vrh, Turjanski vrh	172,6	73	17,4	2,96	12,75	6,65	6,33	57	92	301
6B / I sivi pinot-Radenski vrh, Janžev vrh	130,7	65	15,4	2,97	14,06	6,92	7,10	46	88	202
6B / II sivi pinot-Hercegovščak, Črešnjevci	115,8	64	15,0	3,05	12,52	6,99	5,67	51	97	174



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	154,9	55	13,0	2,96	13,05	7,15	5,97	42	124	202
7B / II zeleni silvanec-Turjanski vrh, Turjanski vrh	158,1	56	13,2	2,90	13,88	7,15	6,87	40	117	209
8B / I sauvignon-Rožički vrh, Rožički vrh	123,4	62	14,6	2,96	12,10	7,30	4,86	51	127	181
8B / II sauvignon-Hercegovščak, Hercegovščak	116,9	59	14,0	2,85	13,49	7,61	6,04	44	121	164
9B / I traminec-Rožički vrh, Rožički vrh	106,3	66	15,6	3,06	10,01	6,55	3,60	66	159	166
9B / II traminec-Hercegovščak, Police	117,2	70	16,6	3,02	10,42	6,95	3,56	67	137	195
9B / III traminec-Kapelski vrh, Kapelski vrh	115,2	70	16,6	3,03	11,18	7,23	4,05	63	147	192
9B / IV traminec-Turjanski vrh, Hraševski vrh	115,0	68	16,2	3,08	12,27	7,54	3,83	55	159	187
10B / I rumeni muškat- Hercegovščak, Zbigovci- terasa	187,0	57	13,6	2,91	13,41	6,65	6,86	43	133	255
10B / II rumeni muškat-Kapelski vrh, Kapelski vrh	180,9	55	13,0	2,92	13,07	7,16	5,94	42	132	236
11B / I kerner -Radenski vrh Janžev vrh	156,1	52	12,3	2,76	16,58	8,15	8,61	31	105	193
11B / II kerner-Plitvički vrh, Plitvički vrh	119,2	58	13,8	2,92	13,77	7,37	6,54	42	132	165
12B / I I modri pinot-Murščak, Murščak	125,2	47	11,2	2,60	18,10	8,15	10,18	26	59	141
12B / II Paričjak, Radenski vrh	123,0	54	12,8	2,73	16,82	8,46	8,48	32	77	158



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/>

Tabela 2: Povprečje meritev dozorevanja grozdja v Radgonsko Kapelskem vinorodnem podokolišu (vzorčenje 10.08.2026)

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina %	jabolčna kislina %	Zrelost po Benvegninu	YAN
RANE SORTE										
	1 - ranina	196,7	83	19,6	3,19	10,29	63	37	81	93
	2 - rizvanec	146,5	62	14,6	3,10	12,41	63	37	50	78
	3 - muškat otonel	184,3	59	13,9	3,18	10,52	62	38	56	82
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	107,6	60	14,2	2,92	14,13	55	45	42	74
	5 - chardonnay	148,6	74	17,7	3,03	11,95	57	43	62	94
	6 - sivi pinot	123,3	65	15,2	3,01	13,29	52	48	49	93
	7 - zeleni silvanec	156,5	56	13,1	2,93	13,47	53	47	41	121
	8 - sauvignon	120,2	61	14,3	2,91	12,80	58	42	47	124
	9 - traminec	113,4	69	16,3	3,05	10,97	65	35	63	151
	10 - rumeni muškat	184,0	56	13,3	2,92	13,24	52	48	42	133
	11 - kerner	137,7	55	13,0	2,84	15,18	51	49	37	119
	12 - modri pinot	124,1	51	12,0	2,67	17,46	47	53	29	68
	RANE SORTE	175,8	68	16,0	3,16	11,07	63	37	62	84
	SR. POZNE SORTE	134,9	63	14,9	2,94	13,16	54	46	50	110