

Rezultati meritev 3. vzorčenja grozdja v vinorodni Prekmurskem vinorodnem okolišu (17. avgust 2026)

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

- **Masa (100 jagod):** rast za 1,3 g/dan.
- **Sladkorna stopnja:** dvig za 1,5 °Oe/dan.
- **Vrednost pH:** višji za 0,02/dan.
- **Skupne kisline:** upad za 0,44 g/l na dan.

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

- Masa je primerljiva
- Sladkorna stopnja je višja za 6,5°Oe.
- Vrednost pH je višja za 0,15.
- Skupne kisline so nižje za 1,89 g/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 Prekmurskem vinorodnem okolišu (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
2F / I rizvanec-Jelovšekovo-Suhi vrh	201,1	75	17,8	3,30	7,70	6,09	1,71	97	135	359
2F / II rizvanec-Čikečki breg-Selo	147,6	75	17,8	3,24	7,59	6,17	1,49	99	128	264
3F / I muškati tonel-Ribnjek-Vaneča	196,0	74	17,6	3,37	7,02	6,05	1,04	105	130	346
3F / II muškati tonel-Jelovšekovo-Suhi vrh	241,2	78	18,4	3,40	6,39	5,42	1,02	122	109	445
4F / I beli pinot-Čikečki breg-Selo	124,9	70	16,6	2,98	10,71	6,92	3,87	65	80	208
4F / II beli pinot-Sv. Trojica-Lendavske gorice	121,3	79	18,6	3,15	8,72	7,01	1,84	91	119	226
5F / I chardonnay - Čikečki breg-Selo	133,9	83	19,6	3,08	9,51	6,27	3,33	87	132	263
5F / II chardonnay -Ribnjek-Vaneča	134,1	79	18,6	3,15	9,66	6,88	2,86	82	152	250
5F / III chardonnay Sv. trojica Lendavske gorice	164,5	82	19,4	3,19	9,47	6,69	2,71	87	153	320
5F / IV chardonnay - Dobrovniške gorice- Dobrovnik	141,6	79	18,6	3,16	9,52	6,84	2,77	83	159	264
6F / I sivi pinot- Čikečki breg-Selo	93,9	88	20,8	3,20	8,27	6,39	1,91	106	129	196
6F / II sivi pinot-Sv. trojica-Čentiba	122,3	93	21,9	3,26	7,62	5,97	1,87	122	144	269



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
7F / I zeleni silvanec-Čikečki breg-Selo	191,5	81	19,2	3,16	9,19	6,04	3,19	88	125	369
7F / II zeleni silvanec-Sv. Trojica- Pince	146,2	68	16,2	3,09	10,07	6,43	3,79	68	122	238
8F / I sauvignon- Ribnjek- Vaneča	124,7	77	18,2	3,13	9,34	5,72	3,66	82	155	228
8F / II sauvignon-Čikečki breg- Selo	95,9	78	18,4	3,09	8,80	6,09	2,84	89	135	177
8F / III sauvignon- Strehovske gorice-Strehovci	144,7	86	20,2	3,12	9,12	6,30	2,88	94	142	293
8F / IV sauvignon-Sv. Trojica- Pince	149,6	79	18,6	3,18	9,08	6,39	2,75	87	156	279
8F / V sauvignon-Sv. Trojica- Pince	141,2	69	16,4	3,05	9,98	7,21	2,70	69	140	232
9F / I traminec-Sv. Trojica- Pince	131,0	79	18,7	3,27	7,82	4,86	2,30	101	163	246
9F / II traminec-Dobrovniške gorice- Dobrovnik	147,1	74	17,6	3,24	8,83	6,24	2,48	84	145	260
10F / I rumeni muškat-Čikečki breg-Selo	187,9	77	18,3	3,22	8,53	6,18	2,43	90	99	345
10F / II rumeni muškat -Sv. Trojica- Pince	192,9	76	18,0	3,22	9,28	5,86	3,08	82	84	348
11F / I kerner- Jelovšekovo- Suhi vrh	183,5	70	16,7	3,20	8,62	6,12	2,70	81	86	307
11F / II kerner- Jelovšekovo- Suhi vrh	174,9	73	17,3	3,18	8,42	5,48	2,83	87	81	303
12F / I modri pinot -Strehovske gorice- Strehovci	127,9	83	19,5	3,13	8,58	5,44	3,03	97	78	250



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
12F / II modri pinot -Sv. Trojica-Pince	129,1	81	19,1	3,20	8,77	5,16	3,41	92	84	247
13F / I modra frankinja-Čikečki breg-Selo	132,2	80	19,0	3,04	9,99	7,56	3,32	80	81	252
13F / II modra frankinja-Jelovšekovo-Suhi vrh	162,7	76	18,0	3,11	8,97	6,59	2,88	85	76	294
15F / I laški rizling-Sveti Martin-Kobilje	116,7	60	14,2	3,00	11,28	6,28	5,04	53	71	166
15F / II laški rizling- Breg-Nuskova	114,7	62	14,6	3,1	11,1	6,68	4,84	56	79	168
15F / III laški rizling-Sv. Trojica-Pince	103,5	72	17,2	3,14	8,81	6,31	2,71	82	84	179
15F / IV laški rizling-Dobrovniške gorice-Dobrovnik	134,7	65	15,4	3,19	9,19	5,85	3,15	71	86	208
15F / V laški rizling-Sv. Trojica-Lendavske gorice	130,1	67	15,9	3,12	8,60	7,00	2,25	78	130	207
16F / I renki rizling-Strehovske gorice-Srehovci	115,0	67	15,9	3,12	8,60	7,00	2,25	78	103	183
16F / II renki rizling- Breg-Nuskova	114,1	71	16,9	2,98	10,51	7,58	3,43	68	113	193
16F / III renki rizling-Dobrovniške gorice- Dobrovnik	141,0	70	16,7	3,01	10,42	7,42	3,51	67	107	236
16F / IV renki rizling-Sv. Trojica- Pince	119,5	66	15,6	3,04	10,65	7,16	3,61	62	114	187
17F / I šipon-Čikečki breg-Selo	153,6	72	17,2	3,03	10,38	6,72	3,59	69	109	265
17F / II šipon- Sv. Trojica-Lendavske gorice	214,8	70	16,7	3,05	9,97	6,42	3,82	70	85	360



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
20 F / I solaris-Strehovske gorice- Strehovci	135,8	109	25,6	3,16	8,08	6,55	2,02	135	159	349
21 F / I souvignier gris- Strehovske gorice- Strehovci	176,3	89	21,0	3,02	9,30	5,94	3,14	96	104	371
22 F / I dornfelder-Strehovske gorice- Strehovci	215,9	77	18,3	3,23	7,42	5,13	2,39	104	109	396
23 F / I merlot- Strehovske gorice-Strehovci	108,4	81	19,1	3,18	7,27	5,69	1,92	111	120	208
traminec Strehovske gorice	138,0	78	18,4	3,23	6,68	5,65	1,69	117	116	255

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI



Tabela 2: Povprečje meritev dozorevanja grozdja v Prekmurskem vinorodnem okolišu (vzorčenje 17.08.2026)

	sorta	masa(g)	Oe	Brix	pH	kislina (g/l)	vinska kislina %	jabolčna kislina %	Zrelost po Benvegninu	YAN
RANE SORTE										
	2 - rizvanec	174,4	75	17,8	3,27	7,65	56	44	98	132
	3 - muškat otonel	218,6	76	18,0	3,39	6,71	54	46	114	120
SREDNJE POZNE SORTE										
	4 - beli pinot	123,1	75	17,6	3,07	9,72	58	42	78	100
	5 - chardonnay	143,5	81	19,1	3,15	9,54	59	41	85	149
	6 - sivi pinot	108,1	91	21,4	3,23	7,95	56	44	114	137
	7 - zeleni silvanec	168,9	75	17,7	3,13	9,63	61	39	78	124
	8 - sauvignon	131,2	78	18,4	3,11	9,26	59	41	84	146
	9 - traminec	139,1	77	18,2	3,26	8,33	60	40	92	154
	10 - rumeni muškat	190,4	77	18,2	3,22	8,91	60	40	86	92
	11 - kerner	179,2	72	17,0	3,19	8,52	59	41	84	84
	12 - modri pinot	128,5	82	19,3	3,17	8,68	62	38	95	81
	13 - modra frankinja	147,5	78	18,5	3,08	9,48	57	43	82	79
POZNE SORTE										
	15 - laški rizling	119,9	65	15,5	3,11	9,80	60	40	68	90
	16 - renski rizling	122,4	69	16,3	3,04	10,05	58	42	69	109
	17 - šipon	184,2	71	17,0	3,04	10,18	61	39	70	97
	RANE SORTE	182,2	74	17,6	3,26	7,88	77	23	98	116
	SR. POZNE SORTE	144,8	79	18,6	3,16	9,01	69	31	88	123
	POZNE SORTE	124,3	67	16,0	3,07	9,96	66	34	68	100
	VSE SORTE	144,3	75,2	17,8	3,15	9,11	69	31	84	116

R>100 ZELO DOBRA KAKOVOST

R=70 do 100 DOBRE KAKOVOSTI

R<70 SLABE KAKOVOSTI