

Zoričić, M.¹

pregledni rad

Rezidba vinove loze

U tijeku tehnološkog postupka proizvodnje grožđa, rezidba vinove loze bitan je čimbenik tog postupka.

Više je čimbenika koji utječu na proizvodnju grožđa, a isto tako i na kakvoću budućeg vina.

Na neke od tih čimbenika ne možemo utjecati, a to su: klima, zemljopisni položaj, mikroklima. Međutim postoje čimbenici na koje vinogradar može utjecati: izbor sorte, tlo, gnojidba, obrada tla i zaštita vinove loze od bolesti i štetočina. Svakogodišnjom rezidbom trsa također utječemo na prinos grožđa ili opterećenje trsa.

Rez vinove loze izvodi se tijekom mirovanja i tijekom vegetacije. Rez koji se provodi u tijeku mirovanja zovemo "rez u zrelo". U primorskoj Hrvatskoj tom rezidbom počinjemo u prosincu protekle godine, a u kontinentalnoj Hrvatskoj tijekom veljače. U tom slučaju rezidba u siječnju može biti ponekad riskantna jer zbog niskih temperatura u orezanim vinogradu može od smrzavice stradati jednogodišnje, a i dvogodišnje drvo.

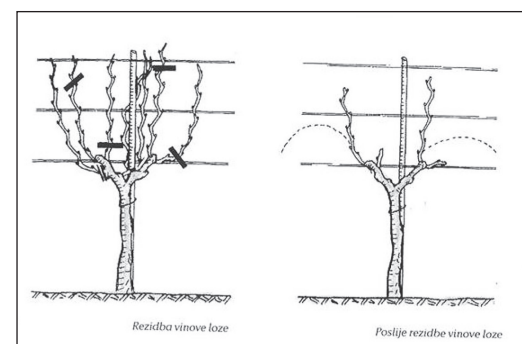
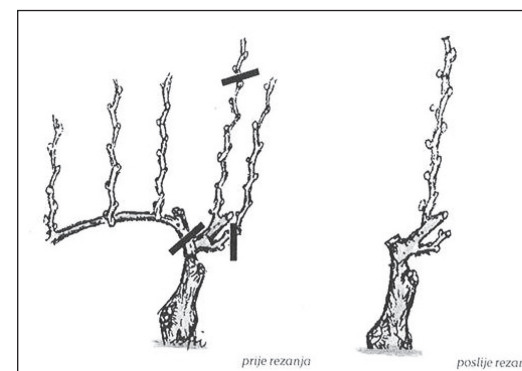
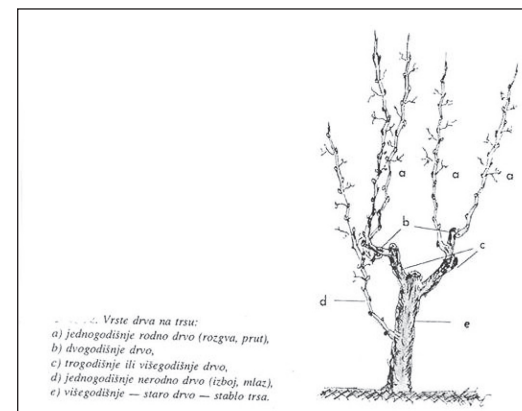
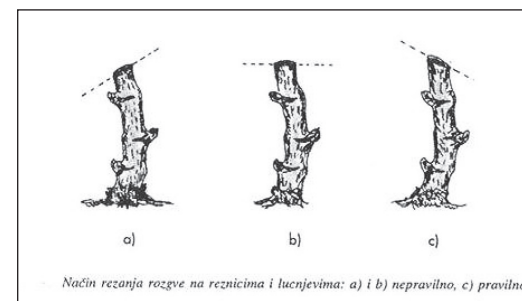
U tijeku vegetacije provodi se "rezidba u zrelo" kojom ujednačujemo prinos grožđa. Taj zahvat svodi se na pljevljenje (uklanjanje suvišnih mladica), pinciranje (prikračivanje rodni mladica) i zalamanje zaperaka, a ponekad i skidanje grozdova zbog prevelikog opterećenja, čime pridonosimo kakvoći budućeg vina. 15-20 dana prije berbe ponekad se pristupa skidanju listova u zoni grozdova, zbog prozračnosti i više sunca, što je preduvjet zdravoj, zreloj i ljepo obojenoj bobici grozda.

Vrste drveta na trsu

Na trsu vinove loze razlikujemo višegodišnje staro drvo (stablo, krakovi i ogranci), dvogodišnje drvo (reznici i lucnjevi) i jednogodišnje drvo. Dvogodišnje drvo je nastavak trogodišnjeg ili višegodišnjeg drveta, a na njemu raste jednogodišnje rodno drvo.

Vrste drveta na trsu:

- jednogodišnje rodno drvo
- dvogodišnje drvo
- trogodišnje ili višegodišnje drvo
- višegodišnje-staro drvo



Prilikom rezidbe potrebno je znati osnovno načelo rodnosti drveta: rodno je jednogodišnje drvo koje se razvilo na dvogodišnjem drvetu. Pri rezu jednogodišnjeg rodnog drveta razlikujemo: pri-gojni reznik s jednim ili dva pupa, rodni reznik s 3-5 pupova, kratki tucanj sa 6 do 8 pupova.

Rezom reznika i lucnjeva uklanjamo dio rozgve. Rez izvodimo tako da iznad gornjeg pupa ostavimo 1,5 do 2,0cm drveta. Smjer reze uvijek je ukošen od pupa prema van.

Uklanjanje starog lucnja i oblikovanje novog reznika i lucnja:

- prije reza
- poslije reza

Rezanje rozgve na reznicima i lucnje-vima: rez mora biti ukošen od pupa, vidi sliku:

- i b) nepravilan
- pravilan rez

Koliko ćemo reznika ili lucnjeva osta-viti ovisi o habitusu (vanjskom izgledu) trsa i načinu uzgoja, a iz toga proizlazi broj rodni pupova, odnosno optereće-nje trsa i na kraju količina grožđa po trsu (iz broja trsova na određenoj površini izračunom dobijemo približnu količinu grožđa).

Ne postoji pravilo rezidbe jednako za sve sorte jer vinova loza na rezidbu vrlo različito reagira, ovisno o sorti i agro-tehnici. Rodnost svih pupova po dužini rozgve nije ista.

Opće načelo glasi: pupovi pri osnovi

¹ mr.sc.Milorad Zoričić, dip.ing.

rozgve slabije su rodni, zatim se rodnost povećava prema sredini, da bi se ponovno smanjila prema vrhu rozgve.

Osim tog općeg načela prijeko je potrebno poznavati vlastitost svake pojedine sorte ili skupine sorata, s obzirom na njihovo podrijetlo. Vinske sorte pinot bijeli, sivi i crni, rizling rajnski, sauvignon, traminac, merlot, cabernet sauvignon i dr. slabije rađaju na donjim pupovima, za razliku od sorata kraljevina, ružica, maraština, pošip, žilavka, frankovka, plavac mali, carignan koje bolje rađaju na donjim pupovima.

Za razumijevanje reza uz izneseno napominjemo i ovo:

Bujniji trsovi opterete se više, a slabo bujni manje. Oslabljeni i različitim nepogodama oštećeni trsovi režu se oštrije (kraći rez). Sorte malih grozdova režu se na dugo rodno drvo, a oni s krupnim grozdovima režu se na kratko do srednje dugo drvo.

Naveli smo osnovna načela rezidbe vinove loze, međutim svakom uzgojnom obliku valja pristupiti tako da se taj oblik zadrži.

BIOMIT PLUSZ[®]

Tekuće mineralno gnojivo za FOLIJARNU primjenu u VINOGRADARSTVU (sa sekundarnim i mikrohranjivima)



SADRŽAJ HRANJIVA: Kalcij (Ca) 7,0%, Magnezij (Mg) 5,5%, Bor (B) 0,05%, Bakar (Cu) 0,8%, Željezo (Fe) 0,4%, Mangan (Mn) 0,7%, Cink (Zn) 0,7% + ekstrakti 60 vrsta biljaka. pH5,6 – 6; odličan okvašivač.

PRIMJENA: Faza otvaranja pupova–mladice do 5 cm 3 l/ha, mladice 10–15 cm 4 l/ha, mladice 20–30 cm 4 l/ha, mladice 40–60 cm 4 l/ha, poslije cvatnje i formiranje grozdova 2 puta po 4 l/ha (zajedno sa sredstvima za zaštitu).

ALTERNATIVNI NAČIN PRIMJENE: Prije cvatnje, odmah poslije cvatnje i 2 tjedna nakon cvatnje sa 1%-tnom otopinom zajedno sa sredstvima za zaštitu. Bez okvašivača, izvrsno se lijepi za listove.

UČINCI PRIMJENE: povećana količina šećera i tvari koje određuju okus vina, povoljniji omjer šećera i kiselina, jača kožicu na bobicama, bolja otpornost na peronosporu, pepelnicu i sivu plijesan, povećana djelotvornost primijenjenih sredstava za zaštitu.

Dozvoljena upotreba u integralnom i ekološkom uzgoju. Pakiranja od 1 litre i 5 litara.

UVOZNIK: BIO-PARTNER d.o.o. KOPRIVNICA, Frana Galovica 26/c, tel.: 048-221-128, 091-562-9967, e-pošta: bio-partner@kc.htnet.hr, www.bio-partner.hr
Zastupstvo u Osijeku: VOMI-COMMERCE d.o.o. Osijek, Hrvatske Republike 17/b, tel.: 098-630-185.

VRGORKA-VINARIJA d.d. VRGORAC

Društvo "Vrgorka-Vinarija" d.d. osnovano je i počelo sa radom 1958. godine i otada je nositelj Društvo "Vrgorka-Vinarija" d.d. osnovano je i počelo sa radom 1958. godine i otada je nositelj vinogradarstva i vinarstva na području zaleđa Splitsko-Dalmatinske i Dubrovačko-Neretvanske županije. Vinogradarska djelatnost koncentrirana je pretežno u polju "Vrgorskog Jezero", u kome su šezdesetih godina prošlog stoljeća poduzeti značajni agromelioracijski radovi u cilju osiguranja povoljnijih uvjeta za ovu proizvodnju. Društvo danas obrađuje 265 Ha vlastitih vinograda i 20 Ha matičnjaka loznih podloga i pupova. U suradnji sa Institutom za jadranske kulture iz Splita obnavlja i pokreće proizvodnju loznog sadnog materijala (sorti: babiće, plavac mali, plavina, merlot, cabernet s., maraština, debit, pošip), te je i danas jedan od značajnijih proizvođača u RH sa prosječnom godišnjom proizvodnjom od 300 000 loznih cijepova.

Obzirom da je podrum isključivo prerađivačkog tipa, a u cilju valorizacije kvalitete vina sa ovog područja, Društvo ostvaruje suradnju sa "Vinoplod-Vinarija" d.d. Šibenik i danas se na tržištu nalazi nekoliko kvalitetnih vina proizvedenih isključivo od grožđa sa područja Vrgorskog ili u kombinaciji sa određenim tipovima grožđa sa područja Šibenskog vinogorja (Vrgoračko crno, Vrgoračko bijelo, Faust, Merlot, Cabernet, Merlot barrique, Cabernet barrique).



Kvalitetna vina - MERLOT
Jedinica mjere: **0,75 lit.**

Merlot je suho crno kvalitetno vino proizvedeno od istoimene sorte grožđa s ograničenih lokaliteta Vrgorskog polja, ubranog u vinogradima podignutim (80-ih) na vapnenastim tlima. Merlot je vino tamno rubin boje, sortnog mirisa i harmoničnog okusa. Pije se uz sva jela, umjereno rashlađen.



Kvalitetna vina - CABERNET SAUVIGNON
Jedinica mjere: **0,75 lit.**

Cabernet Sauvignon je crno kvalitetno vino koje se proizvodi od istoimene sorte grožđa s ograničenih lokaliteta Vrgorskog polja, ubranog u vinogradima podignutim (80-tih godina) na vapnenastim tlima, odnjegovano u hrastovim bačvama. Odlikuje se grant crvenom bojom, profinjenog sortnog mirisa i harmoničnog okusa. Pije se rashlađen na 17°C



MERLOT Barrique
Jedinica mjere: **0,75 lit.**

Merlot barrique je suho crno kvalitetno vino proizvedeno od istoimene sorte grožđa s ograničenih lokaliteta Vrgorskog polja, ubranog u vinogradima podignutim (80-ih) na vapnenastim tlima. Merlot je vino tamno rubin boje, sortnog mirisa i harmoničnog okusa, prerađeno u "Vinoplod-Vinarija" d.d. Šibenik, te odnjegovano u barrique bačvicama, što mu daje specifičan bouquet. Pije se uz sva jela, umjereno rashlađen



CABERNET SAUVIGNON - Barrique
Jedinica mjere: **0,75 lit.**

Cabernet sauvignon Barrique je kvalitetno suho crno vino koje se proizvodi od istoimene sorte grožđa s ograničenih lokaliteta Vrgorskog polja, ubranog u vinogradima podignutim (80-tih godina) na vapnenastim tlima. Odnjegovano u barrique bačvicama, što mu daje specifičan bouquet. Odlikuje se grant crvenom bojom, profinjenog sortnog mirisa i harmoničnog okusa. Pije se rashlađen na 17° C.

Fra. Ivana Rožića 35 • 21276 Vrgorac
MB: 03404056 • OIB: 68329484134

Tel/Fax: 021/678-492 • E-mail: toni.govorko@st.htnet.hr