

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Vesna ŠEK

**ZNAČILNOSTI PRIDELAVE ŽLAHTNE VINSKE
TRTE (*Vitis vinifera* L.) SORTE 'ŠIPON' V
VINORODNEM PODOKOLIŠU LJUTOMER-ORMOŽ**

DIPLOMSKO DELO

Visokošolski strokovni študij – 1. stopnja

Ljubljana, 2012

UNIVERZA V LJUBLJANI
BIOTEHNIŠKA FAKULTETA
ODDELEK ZA AGRONOMIJO

Vesna ŠEK

**ZNAČILNOSTI PRIDELAVE ŽLAHTNE VINSKE TRTE (*Vitis vinifera*
L.) SORTE 'ŠIPON' V VINORODNEM PODOKOLIŠU LJUTOMER-
ORMOŽ**

DIPLOMSKO DELO

Visokošolski strokovni študij – 1. stopnja

**CHARACTERISTICS OF 'ŠIPON' (*Vitis vinifera* L.) GRAPEVINE
PRODUCTION IN LJUTOMER-ORMOŽ WINEGROWING
SUBDISTRICT**

B. Sc. THESIS

Professional Study Programmes

Ljubljana, 2012

Diplomsko delo je zaključek Visokošolskega strokovnega študija agronomije. Opravljeno je bilo na Katedri za sadjarstvo, vinogradništvo in vrtnarstvo Oddelka za agronomijo na Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani. Zbiranje podatkov in izvedba naloge so bili opravljeni v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož.

Študijska komisija Oddelka za agronomijo je za mentorja diplomskega dela imenovala doc. dr. Denisa RUSJANA.

Komisija za oceno in zagovor:

Predsednik: prof. dr. Marijana JAKŠE
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: doc. dr. Denis RUSJAN
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo

Član: izr. prof. dr. Tatjana KOŠMERL
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo

Datum zagovora: 28. 9. 2012

Diplomsko delo je rezultat lastnega raziskovalnega dela. Spodaj podpisana se strinjam z objavo svoje naloge v polnem tekstu na spletni strani Digitalne knjižnice Biotehniške fakultete. Izjavljam, da je naloga, ki sem jo oddala v elektronski obliki, identična tiskani verziji.

Vesna Šek

KLJUČNA DOKUMENTACIJSKA INFORMACIJA

ŠD	Vs
DK	UDK 634.8(497.4-18)(043.2)
KG	vinogradništvo / vinska trta / pridelava / Šipon / podokoliš Ljutomer-Ormož
AV	ŠEK, Vesna
SA	RUSJAN, Denis (mentor)
KZ	SI-1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
ZA	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za agronomijo
LI	2012
IN	ZNAČILNOSTI PRIDELAVE ŽLAHTNE VINSKE TRTE (<i>Vitis vinifera</i> L.) SORTE 'ŠIPON' V VINORODNEM PODOKOLIŠU LJUTOMER-ORMOŽ
TD	Diplomsko delo (Visokošolski strokovni študij 1. stopnje)
OP	IX, 38 str., 3 pregl., 24 sl., 23 vir.
IJ	sl
JI	sl / en
AI	Sorta 'Šipon' velja za eno najstarejših sort v vzhodni Sloveniji. V vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož je 'Šipon' količinsko druga najpomembnejša sorta, ki je pred leti izgubila svoj pomen. Z diplomskim delom smo poskušali revidirati pridelavo grozdja sorte 'Šipon' v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož. Ugotovili smo, da se je največ trt sorte 'Šipon' posadilo v 80-tih letih prejšnjega stoletja, medtem ko kasneje vse manj. V zadnjih letih smo zabeležili nekoliko večje zanimanje, kar pripisujemo večji promociji vina s strani Kluba "Šipon" ter ureditvi razmer v kletih na tem območju. Kleti skupine P&F sta najpomembnejši kupec grozdja na tem območju, ki s cenami odkupa precej vplivata na dinamiko sajenja sort. Trenutno se v podokolišu goji dober milijon trt sorte 'Šipon' na 280 ha. Sorta 'Šipon' le redko dosega kakovost klonov, saj v povprečju potrgajo grozdje z vsebnostjo skupnih sladkorjev okrog 80 °Oe in 10 g/l skupnih kislin. Slabšo kakovost grozdja pripisuje neprimerni sortni agro-ampelotehnik, med katerimi bi izpostavili predvsem redčenje grozdja in razlistanje. Večja promocija vina šipon kot tudi pogostejša udeležba na mednarodnih ocenjevanjih vina bi dodatno pripomogla k ohranjanju sorte na tem območju.

KEY WORDS DOCUMENTATION

ND	Dn
DC	UDC 634.8(497.4-18)(043.2)
CX	viticulture / grapevine / production / Šipon / Ljutomer-Ormož sub-district
AU	ŠEK, Vesna
AA	RUSJAN, Denis (supervisor)
PP	SI – 1000 Ljubljana, Jamnikarjeva 101
PB	University of Ljubljana, Biotechnical Faculty, Department of Agronomy
PY	2012
TI	CHARACTERISTICS OF 'ŠIPON' (<i>Vitis vinifera</i> L.) GRAPEVINE PRODUCTION IN LJUTOMER-ORMOŽ WINEGROWING SUBDISTRICT
DT	Graduation thesis (Higher professional studies)
NO	IX, 38 p., 3 tab., 24 fig., 23 ref.
LA	sl
AL	sl / en
AB	The variety 'Furmint' is considered to be one of the oldest varieties in Eastern Slovenia. Quantitatively 'Furmint' represents the second most important variety in the winegrowing subdistrict Ljutomer-Ormož though it has lost its importance years ago. With the thesis we tried to revise the production of 'Furmint' grapes in the winegrowing subdistrict Ljutomer-Ormož. We came to know that most of the vines of the variety 'Furmint' were planted in the 1980s, subsequently decreasing. In recent years we have recorded a somewhat higher interest, which is ascribed to the greater promotion of furmint wines on the part of the Klub "Šipon" and the improving conditions in wine cellars in the area. The wine cellars of the P&F Group are the most important purchasers of the grapes in this area, further on with the buying-in prices they fairly affect the dynamics of the planting. Currently in the subdistrict Ljutomer-Ormož is planted on a 280 ha around a million vines of the variety 'Furmint'. The variety 'Furmint' rarely achieves grape quality of clones, since the grapes are on average harvested with a total sugar content of around 80 °Oe and 10 g/l of total acids. The poor grape quality is ascribed to the inadequate varietal agrotechnic and ampelotechnic, in particular in grape thinning and defoliation. A greater promotion of the wine, as well as participations at international competitions of increased regularity of the furmint-wines itself, would further contribute to the insistence of the variety in this area.

KAZALO VSEBINE

	Str.
Ključna dokumentacijska informacija	III
Key words documentation	IV
Kazalo vsebine	V
Kazalo preglednic	VII
Kazalo slik	VII
Okrajšave in simboli	IX
1 UVOD	1
1.1 POVOD NALOGE	2
1.2 NAMEN IN CILJI NALOGE	2
1.3 DELOVNE HIPOTEZE	2
2 PREGLED OBJAV	3
2.1 VINORODNA DEŽELA PODRAVJE	3
2.1.1 Vinorodni okoliš Štajerska Slovenija	3
2.1.2 Vinorodni podokoliš Ljutomer-Ormož	4
2.1.2.1 Značilnosti tal	9
2.1.2.2 Značilnosti podnebja	10
2.1.2.3 Rajonizacija podokoliša	11
2.1.2.4 Trsni izbor	12
2.2 SORTA 'ŠIPON'	13
2.2.1 Kronologija navajanja sorte 'Šipon'	13
2.3 VINSKA KLET P&F JERUZALEM-ORMOŽ	15
2.4 KLUB "ŠIPON"	16
3 MATERIAL IN METODE DE LA	18
3.1 REGISTER PRIDELOVALCEV GROZDJA IN VINA	18
3.2 ARHIV KMETIJSKO GOZDARSKEGA ZAVODA MARIBOR	18
3.3 ARHIV VINSKE KLETI P&F JERUZALEM-ORMOŽ	18
3.4 STATISTIČNA OBDELAVA	19
3.5 AMEPLOGRAFSKI OPIS IN SINONIMI SORTE 'ŠIPON'	19
3.5.1 Splošni podatki in botanični opis	19
3.5.2 Agrobiotične značilnosti	21
3.5.3 Tehnologija pridelave	21
3.5.4 Vino šipon	22
3.5.5 Klonski sadilni material	22
4 REZULTATI Z RAZPRAVO	24
4.1 VINOGRADI SORTE ŠIPON	24
4.2 SAJENJE SORTE 'ŠIPON'	26
4.3 KAKOVOST PRIDELANEGA GROZDJA SORTE 'ŠIPON'	27
4.3.1 Masa 100-tih jagod	28
4.3.2 Ogljikovi hidrati	28
4.3.3 Vrednost pH	30
4.3.3 Pufrna kapaciteta	31
4.3.4 Organske kisline	31
4.4 ODKUP GROZDJA IN PRIDELAVA VINA ŠIPON VINSKE KLETI P&F JERUZALEM-ORMOŽ	32

4.4.1 P&F Jeruzalem-Ormož	32
4.4.2 P&F Jeruzalem-Ljutomer	33
6 POVZETEK	36
7 VIRI	37
ZAHVALA	

KAZALO PREGLEDNIC

	Str.
Preglednica 1: Povprečni letni podatki klimatskih dejavnikov od meteorološke postaje Ivanjковci za leta 2009-2011 (Mesečni ..., 2012)	10
Preglednica 2: Kloni sorte 'Šipon' in njihove lastnosti (Koruza in sod., 2012)	23
Preglednica 3: Zastopanost sorte 'Šipon' (%) v letu 1977 po vinorodnih okoliših/podokoliših (Zafošnik, 1995)	25

KAZALO SLIK

	Str.
Slika 1: Zidanica Malek in Jeruzalem (foto: Šek, 2012)	5
Slika 2: Povprečne mesečne temperature zraka (°C) v kraju Ivanjковci v letih 2009, 2010 in 2011 (Mesečni ..., 2012)	11
Slika 3: Rajonizacija vinogradov vpisanih v RPGV in vinogradov v rabi leta 2011 (ha) (Register ..., 2011)	11
Slika 4: Delež posameznih sort v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož (Register, 2012)	12
Slika 5: Rozga sorte 'Šipon' (foto: Šek, 2012)	19
Slika 6: Rozga sorte 'Šipon' (foto: Šek, 2012)	20
Slika 7: Grozd sorte 'Šipon' (foto: Šek, 2012)	21
Sliki 8 in 9: Površine vinogradov (ha) posamezne sorte vinske trte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož za leto 2001 (levo) in leto 2006 (desno) (Register ..., 2012)	25
Slika 10: Površine vinogradov (ha) posamezne sorte vinske trte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož za leto 2012 (Register ..., 2012)	26
Sliki 11 in 12: Število trt posamezne sorte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož leta 2001 (levo) in leta 2006 (desno) (Register ..., 2012)	26
Slika 13: Število trt posamezne sorte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož za leto 2012 (Register ..., 2012)	26

Slika 14:	Zastopanost sorte 'Šipon' (%) po letih 1977, 2006, 2012 v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož (Zafošnik, 1995)	27
Slika 15:	Sajenje sorte 'Šipon' (ha) po letih sajenja v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož (Register ..., 2012)	28
Slika 16:	Povprečna masa 100-tih jagod (g) sorte 'Šipon' po letih za obdobje 2007-2011 (Arhiv kmetijsko ..., 2012)	29
Slika 17:	Povprečna vsebnost sladkorja (°Oe) v grozdju sorte 'Šipon' v letih 2007-2011 v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož (Arhiv kmetijsko ..., 2012)	30
Slika 18:	Povprečna vsebnost sladkorja (°Oe) grozdja sorte 'Šipon' v letih 2007-2009 odkupljenega s strani kleti P&F (Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ljutomer)	30
Slika 19:	Povprečni pH v grozdju sorte 'Šipon' v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož v letih 2007-2011 (Arhiv kmetijsko ..., 2012)	31
Slika 20:	Povprečna vrednost pK (mmol/l) v grozdju sorte 'Šipon' v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož v letih 2007-2011 (Arhiv kmetijsko ..., 2012)	32
Slika 21:	Povprečna vsebnost skupnih kislin (g/l) v grozdju sorte 'Šipon' pridelanim v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož v obdobju 2007-2011 (Arhiv kmetijsko ..., 2012)	33
Slika 22:	Količina odkupljenega grozdja (kg) sorte 'Šipon' s strani kleti P&F Jeruzalem-Ormož po letih od 2007 do 2011 (Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ormož, 2012)	34
Slika 23:	Količina (l) pridelanega vina šipon v kleti P&F Jeruzalem-Ormož v letih 2007-2011 (Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ormož, 2012)	34
Slika 24:	Količina odkupljenega grozdja (kg) sorte 'Šipon' s strani kleti P&F Jeruzalem-Ljutomer po letih od 2007 do 2011 (Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ljutomer, 2012)	35

OKRAJŠAVE IN SIMBOLI

KGZ	Kmetijsko gospodarski zavod
RPGV	Register pridelovalcev grozdja in vina
P&F	Puklavec and Friends
°Oe	Oechslejeve stopinje
STS	Selekcijsko trsničarsko središče
°Brix	stopinje Brix
OIV	Mednarodna organizacija za trto in vino
pK	Pufna kapaciteta
st.	Stoletje
sv.	Sveta

1 UVOD

Trta je znana gojena rastlina, za predelavo grozdja v vino. Že v geološki dobi so našli ostanke trt, ki so bile podobne nekaterim vrstam iz družine Ampelideae, Vitaceae (Vinikovke), kamor spada tudi evropska žlahtna trta (*Vitis vinifera* L.). Ob odkritju trte je človek uporabljal plod, le svežega, šele kasneje so ugotovili, da lahko iz tega ploda pridelajo vino.

Stiskanje soka iz vinske trte ter gojenje trte, je bilo že znano med 7000 in 8000 leti pred našim štetjem pri Semitih, Babiloncih in drugih narodih v mali Aziji. Od teh držav se je širilo znanje gojenja trte in pridelave vina v Antične dežele. Pri Egipčanih je pri antični mitologiji veljal Oziris kot prijatelj trte in vina. Že okrog 1500 let pred našim štetjem so vinsko trto gojili že v Grčiji (Doberšek, 1978).

V Rimski imperij se je trta širila najprej iz Grčije in tako naprej v druge evropske dežele. V novem veku se je pridelava grozdja širila še do dežel drugih celin kot so Severna in Južna Amerika ter Avstralija. V tistem času so razmnoževali trte tako, da so jih nevedoč odbirali ter tako uveljavili in razmnožili trte z najboljšimi lastnostmi.

Vinska trta spada v družino Vinikovk, znotraj katere je 11 rodov in okrog 600 vrst. V svetovnem vinogradništvu je najbolj pomemben rod *Vitis*, med njimi predvsem vrsta *Vitis vinifera* L. (Hrček in Korošec-Koruza, 1996).

Najstarejša knjiga v slovenščini, ki priča o vinogradništvu in o vinskih sortah, je knjiga iz leta 1844 avtorja Matije Vertovca. Vertovec je o sorti 'Šipon' zapisal tako: 'Redek je svet, ki mu je prav, pa tudi toplo mu je malo kje zadosti. Srečen je kraj, ki je zanj! Iz njega trte je najžlahtnejšo štajersko kapljico dobiti...' (Vertovec, 1884).

Sorta 'Šipon' je ena najstarejših žlahtnih vinskih sort v Sloveniji in je ena izmed vodilnih sort v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož. Pred več sto leti je bila sorta 'Šipon' najbolj razširjena sorta na Štajerskem in je že takrat dajala prvovrstna vina. Sorto 'Šipon' so hvalili kot najžlahtnejšo kapljico na Slovenskem že leta 1678 (Zafošnik, 1995).

V prejšnjih desetletjih sorta 'Šipon' ni bila preveč zanimiva sorta, saj je dajala veliko vsebnost skupnih kislin in manjšo vsebnost sladkorja. A danes s sajenjem klonskega sadilnega materiala sorte 'šipon' dosegamo izvrstno kakovost grozdja in vina, širi se z delovanjem Kluba "Šipon", mednarodnim ocenjevanjem vin sorte 'Šipon' v Ormožu, zavednostjo vinogradnikov pomena sorte 'Šipon' in njegove kakovosti. V Ljutomersko-ormoških goricaх je sorta v vzponu oziroma pridobiva na pomenu, kot ji je pripadal nekoč. Slovenci imamo sorto 'Šipon' za našo avtohtono, vendar to ni dokazano. Lastijo si jo še na Hrvaškem in Madžarskem. Res pa je, da je ime 'Šipon' samo naše, saj ga tako imenujemo samo v Sloveniji.

1.1 POVOD NALOGE

Sorta 'Šipon' velja za eno najstarejših sort žlahtne vinske trte (*Vitis vinifera* L.) v vzhodni Sloveniji. V vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož je sorta 'Šipon' zelo pomembna, saj imamo izjemne lege in primerne klimatske razmere za pridelavo te sorte. Prav slednje je odločilnega pomena za pridelavo kakovostnega vina. V preteklosti sorta 'Šipon' ni bila tako zanimiva sorta, saj je dajala veliko vsebnost skupnih kislin in manjšo vsebnost sladkorjev.

V zadnjih letih dobiva sorta vse bolj na prepoznavnosti, saj s sajenjem klonskega materiala dosega izvrstno kakovost grozdja in vina, posledično vse večjo prepoznavnost, ne samo na slovenskem, ampak tudi na svetovnem trgu.

1.2 NAMEN IN CILJI NALOGE

Sorta 'Šipon' je zelo pomembna sorta v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož. Zelo pomembno je, da jo ohranimo in še naprej pridelujemo v taki količini. Cilj diplomske naloge je, da ocenimo pridelavo sorte 'Šipon' v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož in ugotovimo kakšno je dejansko stanje sorte 'Šipon' in kakšno je bilo pred leti ter opišemo njegove značilnosti. Vinogradnike v Ljutomersko-ormoškem podokolišu hočemo spodbuditi še k večji pridelavi sorte Šipon, saj so tukaj neprecenljive razmere za pridelavo.

1.3 DELOVNE HIPOTEZE

Z rezultati diplomskega dela bi radi potrdili ali ovrgli naslednje hipoteze:

- da je sorta 'Šipon' še vedno pomembnejša sorta žlahtne vinske trte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož,
- da sorta dosega optimalne parametre kakovosti za pridelavo vina najboljše kakovosti in
- da se zanimanje za sorto povečuje.

2 PREGLED OBJAV

2.1 VINORODNA DEŽELA PODRAVJE

Vinorodna dežela je širše geografsko območje s podobnimi podnebnimi in talnimi razmerami, ki skupaj z agrobiološkimi dejavniki vplivajo na glavne organoleptične lastnosti vina, mošta in drugih proizvodov, pridelanih na tem območju (Zakon o vinu, 2006).

Slovenija je razdeljena na tri vinorodne dežele, in sicer na Podravje, Posavje in Primorsko. Le-te se delijo na vinorodne okoliše, vinorodne podokoliše, vinorodne ožje okoliše, vinorodne kraje in vinorodne lege (Zakon o vinu..., 2006).

Vinorodni okoliš 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. Vinorodna dežela Podravje se deli na dva vinorodna okoliša: Štajerska Slovenija in Prekmurje (Zakon o vinu ..., 2006).

Manjša pridelovalna območja od vinorodnega okoliša so vinorodni podokoliši. To so geografsko opredeljeni deli vinorodnega okoliša s podobnimi podnebnimi, talnimi, višinskimi, sončnimi in drugimi okoljskimi razmerami ter z izborom sort, ki omogočajo pridelavo grozdja, mošta, vina in drugih proizvodov, po kakovosti in organoleptičnih lastnostih razlikujočih se od grozdja, mošta, vina in drugih proizvodov z drugih pridelovalnih območij istega vinorodnega okoliša. Vinorodni okoliš Štajerska Slovenija se deli na šest vinorodnih podokolišev: Ljutomersko-Ormoški vinorodni podokoliš, Mariborski vinorodni podokoliš, Radgonsko-Kapelski vinorodni podokoliš, Šmarsko-Virštanjski vinorodni podokoliš, vinorodni podokoliš Haloze, vinorodni podokoliš Srednje Slovenske gorice (Zakon o vinu ..., 2006).

2.1.1 Vinorodni okoliš Štajerska Slovenija

Štajerska Slovenija je največji vinorodni okoliš v Sloveniji, ki na severu meji na Prekmurje. Je zelo razgibana pokrajina s terasami v Ljutomersko Ormoških goricah, z izrazitimi strminami v Halozah in z Mariborom, kot edinim mestom v Sloveniji, ki se lahko pohvali z vinogradom sredi mesta kot tudi z najstarejšo trto na svetu. V severnem delu okoliša vidimo Radgonsko Kapelske gorice, ki se spustijo v Panonsko nižino proti Prekmurju. Lege v tem okolišu se uvrščajo med 4 % najboljših vinogradniških leg na svetu. Tla so izrazito ugodna za rast trt, saj so sestavljena iz karbonatnih kamnin, zato so rjava ter iz laporja, ki služi kot substrat za trto. Okoliš Štajerska Slovenija je znan po kakovostnem in dobrem vinu, ki so ga že v preteklosti pili v kraljevih družinah po vsej Evropi (Vinorodni okoliši, 2012).

2.1.2 Vinorodni podokoliš Ljutomer-Ormož

Vinorodni podokoliš Ljutomer-Ormož zajema območje, ki se prične z zahodno mejo v Ormožu in poteka po cesti Ormož – Velika Nedelja – Sodinci – Podgorci, po zahodnih mejah katastrskih občin Savci, Bresnica in Podgorci, po cesti Polenšak – Sv. Tomaž – Cezanjevci. Zatem se nadaljuje po cesti Cezanjevci – Ljutomer – Stročja vas – Razkrižje do mejnega prehoda Gibina. Meja najdalje poteka po državni meji s Hrvaško proti jugu do naselja Vodranci, izvzame naselje Vitan, nadaljuje se po cesti proti kraju Šalovci in zajame kraj Hum pri Ormožu. Meja nato poteka po cesti Loperšice – Ormož do železniške postaje Pušenci. Preostanek meje predstavlja železniška proga Ljutomer – Ormož (Pravilnik o razdelitvi ..., 2003).

Na območju Ljutomersko-ormoških goric ima vinogradništvo že dolgo tradicijo, namreč najdeni fosilni ostanki dokazujejo, da je trta na tem območju rasla že v mlajšem terciarju. To je bila prednica današnje trte, in sicer divja trta. Rimljani so ob zasedbi teh krajev, v letih približno 15. pr. n. št. že našli vinsko trto, kakor opisuje rimski pisatelj Strab. Cesar Domitian je zaradi strahu, da bi vinska trta v Panoniji izpodrinila proizvodnjo žit in vrednost vin iz matičnega imperija, ukazal da se mora več kot polovica vinogradov spremeniti v njivske površine. V provincah so ta ukaz izigrali, cesar Probus pa ga je dokončno razveljavil in dovolil sajenje vinske trte. Njemu so pripisane zasluge, da je dovolil saditi kvalitetno vinsko trto, zaradi tega je dobila vinska trta domovinsko pravico med Dravo in Muro. Vinogradništvo je skoraj povsem zamrlo v času preseljevanja narodov. Konec 12. st. so bili kraji Ljutomersko-ormoških goric obmejna marka nemškega cesarstva in na to območje so se razširila salzburska ozemlja. Vinogradništvo se je zelo dvignilo v drugi polovici 16. st., ko so Turki zavzeli vinorodne predele Ogrske in s tem preprečili izvoz vin v Šlezijo in na Poljsko, tako se je odprl trg za vina Ljutomersko-ormoških goric vse do Baltskih držav. V času fiziokratizma se je začelo opuščanje vinogradništva, prednost so dajali poljedelstvu in živinoreji. V 19. st. se je za vina Ljutomersko-ormoških goric odprl nov trg, in sicer salzburski, kot glavni odjemalci so pa bili Ljubljana, Gradec, Celovec in Dunaj. Največ vina se je izvozilo med leti 1880-1900, s pomočjo železnice, ko je na zahodnih tržiščih primanjkovalo vina, saj je trtna uš uničila vinograde. Leta 1896 so se z napadom trtno uši v Ljutomersko-ormoških goricah prepolovile vinogradniške površine. Obnove vinogradov so trajale vse do 1. sv. vojne, in sicer s sajenjem odpornih trt na trtno uš, z uporabo ameriških podlag in žlahtnjenje trt z evropskimi trtnimi sortami. V času po vojni se je vinogradništvo na tem območju soočilo s hudo krizo. Ko se je ta umirila, se je izboljševal tudi položaj vinogradnikov. V času 2. sv. vojne je del lastnikov bil pregnan, z njihovim premoženjem in njihovimi vinogradi so gospodarili Nemci po komisarijih. Zaradi neposrednih bojov, ki so potekali na frontni črti je bilo uničenih veliko vinogradov. Načrtne obnove po vojni sta se lotila na novoustanovljena kombinata Jeruzalem Ormož in VŽK Ljutomer, le-ta sta omogočila, da je vinogradništvo postalo najpomembnejša panoga tako v Ormožu, kot v Ljutomeru (Bunderl-Rus in sod., 1994).



Slika 1: Zidanica Malek in Jeruzalem (foto: Šek, 2012)

Vinorodne lege povzamemo po Pravilniku o razdelitvi vinogradniškega območja v RS (Pravilnik o razdelitvi ..., 2003).

Vinorodna lega Podgorci:

Zahodna in južna meja poteka po meji ljutomersko-ormoškega vinorodnega podokoliša do naselja Sodinci, vzhodna meja pa po Sejanskem potoku proti severu.

Vinorodna lega Velika Nedelja:

Meja poteka po cesti Vičanci-Velika Nedelja-Ormož, po potoku Lešnica proti severozahodu in po cesti Gornji Ključarovci-Vičanci.

Vinorodna lega Sv. Tomaž-Senik:

Meja poteka po potoku Lešnica proti severu, po cesti Pršetinci-Koračice, po meji ljutomersko-ormoškega vinorodnega podokoliša do naselja Savci in po cesti Savci-Vičanci-Gornji Ključarovci do potoka Lešnica.

Vinorodna lega Runeč:

Meja poteka po Stanovenskem potoku proti severu, po potoku Lahonščica proti zahodu, proti zahodu do ceste Sv. Tomaž-Ormož in po njej do Stanovenskega potoka.

Vinorodna lega Lahonščak:

Meja poteka po Pavlovskem potoku proti severu in zahodu, po zahodnih mejah katastrskih občin Desnjak in Lahonci, po severni meji vinorodne lege Runeč in po potoku Lahonščica do Pavlovskega potoka.

Vinorodna lega Stara cesta:

Obsega območje katastrskih občin Stara cesta in Mekotnjak.

Vinorodna lega Kamenščak:

Obsega območje katastrske občine Kamenščak, ki leži levo od ceste, ki vodi v naselje Radomerje.

Vinorodna lega Vila:

Meja poteka po cesti Ljutomer-Sv. Tomaž do odcepa ceste za naselje Radomerje, po cesti za naselje Radomerje do železniške proge Ormož-Ljutomer in po njej do križišča s cesto Ormož-Ljutomer, po njej proti mestu in se pri cerkvi priključi na cesto Ljutomer-Sv. Tomaž.

Vinorodna lega Radomerščak:

Meja poteka po cesti Ormož-Ljutomer, po cesti skozi naselje Radomerje do križišča cest za naselji Jeruzalem in Veličane ter po južni in zahodni meji katastrske občine Radomerje do ceste Ormož-Ljutomer. Tla so peščena, ponekod pa težja ilovnata. Na grebenih so zelo dobre lege, primerne za sorto 'Renski rizling'.

Vinorodna lega Železne dveri:

Meja poteka po cesti Ljutomer-Ormož, po vzhodni meji vinorodne lege Radomerščak, po severni meji katastrske občine Plešivica, po cesti, ki pelje mimo domačije Šut v dolino naselja Gresovščak in po cesti skozi naselje Gresovščak do ceste Ljutomer-Ormož. Za vinograde so značilne južne lege. Tla so peščena in peščeno ilovnata in na njih dobro uspevajo sorte 'Šipon', 'Chardonnay', 'Laški rizling', 'Rumeni muškat'.

Vinorodna lega Gresovščak:

Meja poteka po vzhodni meji vinorodne lege Železne dveri, po cesti Železne dveri-Jeruzalem, po južni in zahodni meji katastrske občine Gresovščak in do meje vinorodne lege Železne dveri pod jezerom Ribnik. Je od daleč viden strm vrh, na katerem so v srednjem veku kurili opozorilne kresove. Strme lege omogočajo pridelavo najbolj zahtevnih sort kot je sorta 'Rumeni muškat'. Dobro še uspevajo sorta 'Traminec' in 'Sivi pinot'.

Vinorodna lega Slamnjak:

Obsega območje katastrske občine Slamnjak. Vas ima obliko več kilometrov dolgega slemenca, ki po obliki spominja na podkev. Vinogradi so obrnjeni proti jugozahodu. Proti vrhu so nekatere lege precej strme in tako tudi bolj kvalitetne. Tla so peščena. Najbolj razširjena sorta je 'Laški rizling', ki na izbranih legah dosega vrhunsko kakovost. Dobro uspevajo tudi sorte 'Sauvignon', 'Chardonnay' in 'Šipon'.

Vinorodna lega Nunska graba:

Obsega območje katastrskih občin Nunska graba in Rinčetova graba ter območje katastrske občine Presika, ki leži zahodno od ceste Stročja vas-Središče ob Dravi. Nunska graba se vleče kot dolg in zelo strm greben vzporedno z Rinčetovo grabo, greben se proti jugu rahlo znižuje. Najbolj uspevajo sorte kot so 'Sauvignon', 'Renski rizling', 'Chardonnay' in 'Šipon'.

Vinorodna lega Globoka:

Meja poteka po cesti Stročja vas-Središče ob Dravi, po državni meji s Hrvaško proti vzhodu, po cesti, ki vodi po dolini naselja Globoka, do reke Ščavnice, po mostu čez reko Ščavnicico in po meji ljutomersko-ormoškega vinorodnega podokoliša do ceste Stročja vas-Središče ob Dravi.

Vinorodna lega Šprinc:

Meja poteka od državne meje s Hrvaško po vzhodni meji vinorodne lege Globoka, po cesti preko naselja Veščica, poteka pod kmetijo Krampač po dolini do kapele na Šprincu, po cesti do križišča s cesto za Robadje in po državni meji s Hrvaško proti zahodu.

Vinorodna lega Kopriva:

Meja poteka po vzhodni meji vinorodne lege Šprinc, po državni meji s Hrvaško proti vzhodu in severu, po severni meji katastrske občine Globoka in po cesti Veščica-Globoka do meje vinorodne lege Šprinc.

Vinorodna lega Strmec:

Meja poteka po potoku Presika proti vzhodu, po državni meji s Hrvaško proti severu in po severni meji katastrske občine Hermanci. Na izjemno strmih legah dozoreva grozdje za najboljše pozne trgatve sorte 'Laški rizling'.

Vinorodna lega Gomila:

Meja poteka po cesti Presika-Vuzmetinci, po južni meji katastrske občine Gomila in po državni meji s Hrvaško proti severozahodu do ceste Presika-Vuzmetinci. Na težkih tleh uspevajo izredne, najboljše kakovosti vina sorte 'Sauvignon'.

Vinorodna lega Kog:

Meja poteka po potoku Trnava proti jugu, po južni meji katastrske občine Jastrebcji, po državni meji s Hrvaško proti severu in po južni meji vinorodne lege Gomila. V težkih ilovnatih tleh in izjemnih legah dosegajo vina sorte 'Chardonnay' izjemne kakovosti. Na tem območju se pridelava veliko vin poznih trgatav in jagodnih izborov.

Vinorodna lega Kajžar:

Meja Kajžar poteka po zahodni meji vinorodne lege Kog, po cesti Vuzmetinci-Miklavž pri Ormožu, po potoku Libanja proti jugu in proti zahodu do meje vinorodne lege Kog tako, da zajame vasi Kajžar, Zasavci in Brezovščak. Kajžar je nekoč bil precej siromašen, a danes je bogat z sorto 'Renski rizling' in sorto 'Šipon'.

Vinorodna lega Hermanci:

Meja poteka po severni meji vinorodne lege Kajžar, zahodnih mejah vinorodnih leg Kog in Gomila, po južni meji vinorodne lege Strmec, po severozahodni meji katastrske občine Hermanci in po cesti Ilovci-Miklavž.

Vinorodna lega Ilovci:

Obsega območje katastrske občine Ilovci. Tla so težja, ilovnata. Kraj je primeren za pridelavo grozdja sorte 'Chardonnay', 'Sivi pinot' in 'Traminec'.

Vinorodna lega Jeruzalem:

Obsega območje katastrske občine Plešivica. V Jeruzalemu je vinska trta posajena v značilnih antropogenih terasah. Odlično uspevajo sorte 'Šipon', 'Sivi pinot' in 'Traminec'.

Vinorodna lega Cerovec:

Meja poteka po cesti Ivanjkovci-Veličane, po južni meji vinorodne lege Radomerščak, jugovzhodni meji vinorodne lege Stara cesta in po cesti Ljutomer-Ormož do naselja Ivanjkovci. Dobro uspevata sorti 'Laški rizling' in 'Sivi pinot'.

Vinorodna lega Svetinje:

Meja poteka po severni in vzhodni meji katastrske občine Veličane, po Brebrovniškem potoku proti jugu, po južni meji katastrske občine Mihalovci in po cesti Libanja-Ivanjkovci-Veličane. Odlično kakovost dosejata sorti 'Beli pinot' in 'Chardonnay'.

Vinorodna lega Stanovščak:

Meja poteka po severnih mejah katastrskih občin Litmerk in Lešnica pri Ormožu, po vzhodni meji vinorodne lege Runeč, južni meji vinorodne lege Lahonščak in po Pavlovskem potoku.

Vinorodna lega Litmerk:

Meja poteka po južni meji vinorodne lege Stanovščak, po vzhodni meji katastrske občine Litmerk do gozda Stolenščak, zajame vasi Litmerk in Lešniški Vrh, se po potoku spusti do ceste Ormož-Sv. Tomaž, poteka po njej do vzhodne meje vinorodne lege Runeč in po njej do meje vinorodne lege Stanovščak. Ima tri zaobljene vinorodne griče, zaradi tega je dobil ime prleški Triglav. Dobro uspevajo sorte 'Traminec', 'Rumeni muškat', 'Muškat ottonel', 'Zeleni silvanec' in 'Laški rizling'.

Vinorodna lega Pavlovski vrh:

Meja poteka po cesti Ormož-Ljutomer, po južni meji vinorodne lege Svetinje in po Brebrovniškem potoku proti jugu do ceste Ormož-Ljutomer.

Vinorodna lega Brebrovnik:

Meja poteka po vzhodnih mejah vinorodnih leg Svetinje in Pavlovski vrh, po vzhodni meji katastrske občine Veliki Brebrovnik, po cesti Vinski vrh-Jeruzalem in po južni meji vinorodne lege Jeruzalem do meje vinorodne lege Svetinje. Je domovina sorte 'Šipon' in sorte 'Laški rizling'.

Vinorodna lega Vinski vrh:

Meja poteka po potoku Libanja proti jugu, po cesti Miklavž pri Ormožu-Ormož in po zahodni in severni meji katastrske občine Vinski vrh do potoka Libanja. Tu nastajajo vse ormoške pozne trgatve sorte 'Renski rizling'.

Vinorodna lega Hum:

Poteka od naselja Zgornji Pušenci po cesti proti naselju Krčevina, obkroži naselje Hum pri Ormožu, poteka po cesti preko hriba Hum do meje ljutomersko-ormoškega vinorodnega podokoliša in po njej proti zahodu do naselja Zgornji Pušenci (Pravilnik o razdelitvi ... , 2003).

2.1.2.1 Značilnosti tal

Značilnost tal je v največji meri odvisna od petrografske sestave. Antiklinala je značilna za terciarne Ljutomersko-ormoške gorice, le-ta pa poteka od Ormoža proti Lendavi. Jedro gradijo sivi laporji, zraven pa apneni peščenjaki in litavski apnenci. Litavske tvorbe najdemo na Humu, Kogu, Vodrancih in Jastrebcih. Mlajše plasti do kvartarja so zgrajene iz različnih sedimentov, in sicer prod, kremenovega peska, glin, lapornatih peščenjakov in peščenih laporjev. Te kamnine se zelo pogosto menjajo v tankih plasteh in jih najdemo po celotnem območju. Območje lapornatih brakičnih kamenin se širi od Kogla, Pavlovskega vrha, od Ormoža čez Svetinje, Lačaves, Temnar, Gomilo in do Selščaka. Na sladkovodnem peščenem pasu se nahajata Jeruzalem in Strmec. Na vrhu teh plasti leži 50 m debel sloj kremenovih prodnikov vezanih z ilovico.

Pleistocenske usedline sestavljajo rjave ilovice, v nižjih legah pa kremenov prod. Največja pestrost sestave tal je v smeri SZ-JV. Kamnine se menjujejo na precej kratke razdalje, kar posledično pomeni različne matične substrate in prsti.

Matična osnova ima različno teksturo. Najpogostejša je peščena ilovica, glinasta ilovica in ilovnati pesek. Glinasta tla imajo več apna kot peščena tla, posledično pa manj lahko topljivega kalija. Zaradi zadostne količine koloidov v glinastih in peščeno ilovnatih tleh, je adsorpcija hranilnih snovi precej dobra.

Tla imajo predvsem grudičasto strukturo, zračnost in vlažnost sta zadovoljivi. V globljem sloju dobro zadržujejo vodo, zato redko pride do pojava suše pri vinski trti. Tla na vrhovih in strmih legah so peščena in rahla, v dolinah in v položnih legah pa težja z večjo primesjo glinastih delcev. Prsti v dolinah so manj prepustne, a z apneno primesjo, z zadostno količino glin, gnojenja in odvajanja odvečne vode, rodovitne.

Tla v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož so izredno ugodna za gojenje vinske trte. Na območju Jeruzalema se pojavljajo pestri matični substrati, različna tla, kar je pomembno za kakovost samega vina (Belec, 1968).

2.1.2.2 Značilnosti podnebja

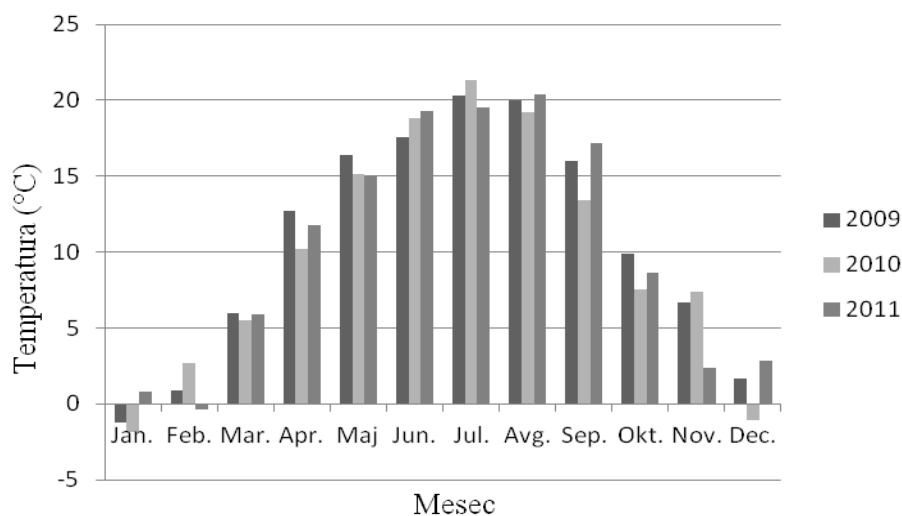
Toplota, svetloba, vlaga in veter imajo velik vpliv na vinsko trto, le-ta se kaže v različni bujnosti trsov, dozorevanju, kakovosti grozdja, vina. Toplota ima odločilno vlogo, če je primanjkuje se trta slabo razvija, očesa in les ne dozorevajo ter občutljivost na zimsko pozebo je večja. Posledično je v grozdju malo sladkorja in mnogo nezrelih kislin. Za normalno dozorevanje je potrebna določena količina vlage v tleh, če je premalo je grozdje drobno, če pa preveč ima grozdje premalo soka in sladkorja. Temperatura in vlaga v zraku imata odločilno vlogo pri cvetenju in oploditvi vinske trte. V rastni dobi je važno število sončnih ur, ki v povprečju na leto v podokolišu Ljutomer-Ormož preseže 2000 ur. Vinska trta črpa predvsem rezervno vlago, torej ni toliko odvisna od razporeditve padavin (Belec, 1968).

V podokolišu Ljutomer-Ormož je umirjena klima zmernege pasu, ki je najugodnejša za gojenje vinske trte in za pridelovanje vrhunskih vin. Podokoliš se dviga nad dravsko in pomursko ravnino. Ohlajen zrak se spušča s pobočij v gričevnate doline in še naprej na ravnine ob Muri in Dravi. Hribi zagotavljajo nadpovprečne podnebne pogoje za gojenje vinske trte. Zraven tega je pomembna strmina pobočij, ki z ugodno razporeditvijo slemen ustvarja izjemno ugodne pogoje za vinogradništvo (Bunderl-Rus in sod., 1994).

Celinsko podnebje daje ugodne razmere za gojenje vinske trte. V vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož je več kot 90 sončnih dni na leto. Povprečna letna temperatura za obdobje 2009-2011 je 10,2 °C, zime so precej hladne saj je povprečna temperatura za januar v letih 2009-2011 -0,8 °C. Najvišja povprečna temperatura zraka je v mesecu juliju, in sicer 20,4 °C. Padavin je na leto v povprečju 1000 mm/m², v izjemnih primerih pa tudi manj. Skoraj vsako leto se pojavi tudi toča. Povprečna največja letna temperatura za to obdobje je 16,4 °C, min. pa 5,4 °C. Na leto je v povprečju 64 % oblačnih dni, prav tako je v povprečju 23 dni z nevihto, dni s padavinami 117 in 43 dni imamo snežno odejo. Veter v povprečju piha s hitrostjo 0,2 m/s (Mesečni ..., 2012).

Preglednica 1: Povprečni letni podatki klimatskih dejavnikov od meteorološke postaje Ivanjkovci za leta 2009-2011 (Mesečni ..., 2012)

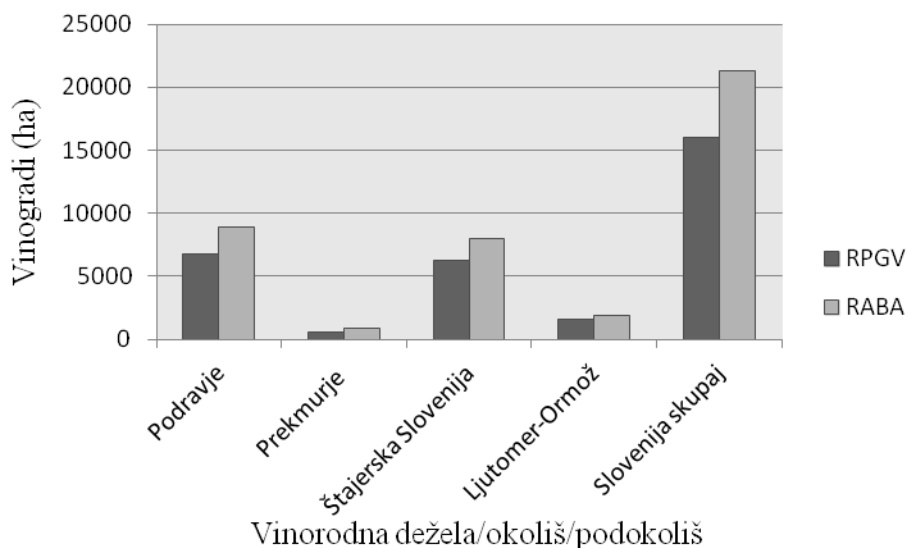
Leto	2009	2010	2011	Povprečje
Povprečna T (°C)	10,6	9,7	10,2	10,2
Količina padavin (mm)	1049,1	1046,3	619	904,8
Povprečna max. T (°C)	16,7	15,5	17,1	16,4
Povprečna min. T (°C)	5,7	5,4	5,2	5,4
Povprečna oblačnost (%)	64	68	60	64
Št. dni z nevihto	25	19	24	22,7
Št. dni s padavinami > 0,1 m	120	139	91	116,7
Št. dni s snežno odejo	34	81	13	42,7
Povprečen veter (m/s)	0,3	0,1	0,1	0,17



Slika 2: Povprečne mesečne temperature zraka (°C) v kraju Ivanjka v letih 2009, 2010 in 2011 (Mesečni ..., 2012)

2.1.2.3 Rajonizacija podokoliša

Po podatkih RPGV (2011) je v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož 1578 ha vinogradov. V RPGV so dolžni vpisati vinograde vsi, ki obdelujejo 0,05 ali več ha vinogradov. Površine so precej razdrobljene in posledično manjše. Iz evidence rabe kmetijskih zemljišč (zajete iz letalskih posnetkov) je razvidno, da je na tem območju 1868 ha vinogradov.



Slika 3: Rajonizacija vinogradov vpisanih v RPGV in vinogradov v rabi leta 2011 (ha) (Register ..., 2012)

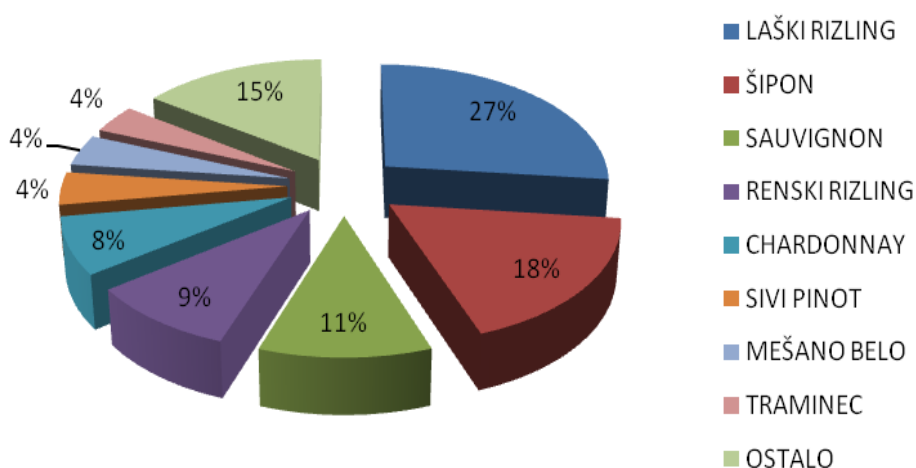
V vinorodni deželi Podravje v RPGV (2011) je vpisanih 6780 ha, v rabi pa kar 8914 ha. Od tega je v vinorodnem okolišu Prekmurje v RPGV vpisanih 554 ha vinogradov, v rabi pa

889 ha. Večina vinogradov vinorodne dežele Podravje zajema vinorodni okoliš Štajerska Slovenija, in sicer po RPGV 6226 ha, v rabi pa je 8025 ha vinogradov. Ti vinogradi se delijo na 6 vinorodnih podokolišev, od tega tudi vinorodni podokoliš Ljutomer-Ormož, kjer je 1578 ha po RPGV in v rabi 1868 ha vinogradov. V Sloveniji je skupno po RPGV 15973 ha vinogradov in v rabi 21625 ha vinogradov v treh vinorodnih deželah.

2.1.2.4 Trsni izbor

Pravilnik o seznamu geografskih označb za vina in trsnemu izboru predpisuje katere sorte vinske trte so priporočene in dovoljene v posameznem vinorodnem podokolišu. Priporočene sorte vinske trte so tiste, ki na določenem pridelovalnem območju zagotavljajo pridelavo deželnih in kakovostnih vin ter predstavljajo gospodarsko osnovo za razvoj vinogradništva in vinarstva na določenem pridelovalnem območju (Pravilnik o seznamu geografskih ..., 2007).

Dovoljene sorte vinske trte so tiste, ki na določenem pridelovalnem območju niso širše uveljavljene kot samostojne sorte, vendar pa lahko v določenih agroekoloških razmerah izboljšajo ali dopolnijo kakovost vina tega pridelovalnega območja. Kot dovoljene sorte se štejejo tudi stare lokalne sorte, ki so sorte vinske trte, ki so nekoč že rasle v vinogradih na posameznem pridelovalnem območju, se gojijo v zelo omejenem obsegu in na majhnih površinah ter so znane le kot lokalna posebnost, s katero se popestri ponudba vina določenega pridelovalnega območja (Pravilnik o seznamu geografskih označb za vina in trsnem izboru. V vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož je priporočenih 11 sort, dovoljenih pa 10. Priporočene sorte so 'Laški rizling', 'Šipon', 'Beli pinot', 'Chardonnay', 'Sauvignon', 'Renski rizling', 'Sivi pinot', 'Muškat Ottonel', 'Rumeni muškat', 'Traminec', 'Dišeči traminec'; dovoljene sorte pa 'Zeleni silvanec', 'Rizvanec', 'Ranina', 'Bela žlahtnina', 'Kerner', 'Modra frankinja', 'Modri pinot', 'Rdeča žlahtnina' in 'Zweigelt'.



Slika 4: Delež posameznih sort v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož (Register ..., 2012)

2.2 SORTA 'ŠIPON'

Neznano je od kod je sorta 'Šipon' prišla v naše kraje, verjetno pa je k nam presajena iz južnejših krajev, saj pozno dozoreva in ima občutljiv les na pozebo. Tudi čas sajenja prve trte sorte 'Šipon' pri nas ni znan. Sorta naj bi naredila dolgo pot iz Gruzije preko Grčije in Italije na Madžarsko, od tam pa naj bi jo k nam pred 1000 leti prinesli menihi, ki so širili krščansko vero v Panonski nižini. Edina domneva je ta, da so menihi iz Italije potovali preko naših krajev in npr. na Jeruzalemu posadili kak cepič sorte 'Šipon'. Fr. Zweifler je leta 1928 o sorti 'Šipon' zapisal tako: »Gotovo je, da je bil 'Moslavec' ('Šipon') znan že Rimljanom, ki so ga širili po tedanjem Rimskem imperiju in tako tudi po naših krajih. Naš 'Moslavec' je že iz najstarejših časov glavna trsna vrsta ljutomersko – ormoškega in gornjeradgonskega vinorodnega okoliša in je gotovo star kot ti kraji sami.« H. Goethe (1887) trdi o 'Šipon' tako: »Mozler je v Ljutomersko-ormoških gorica in v Tokaju glavna sorta in je tam zasajen kar pomni« (Zafošnik, 1995).

Sorta 'Šipon' spada v zahodnoevropsko skupino sort *Proles pontica*, to pa dokazuje, da je v davni preteklosti bil prenesen v Evropo iz Prednje Azije. Sorto 'Šipon' gojijo v številnih vinogradniških deželah v Evropi, najde pa se tudi v Avstraliji. V Evropi je najbolj razširjen na Madžarskem, Hrvaškem in v Sloveniji. V Sloveniji trdimo, da je sorta nastala pri nas, vendar si jo svojijo še Hrvati in Madžari. Prvotno ime 'Šipon' je bilo »Fiore monti«, od tod pa ime 'Furmint', kakor ga danes imenujejo na Madžarskem (Hrček in Korošec-Koruza, 1996).

2.2.1 Kronologija navajanja sorte 'Šipon'

Slovenske vinorodne dežele se med seboj razlikujejo tudi po raznolikosti gojenja vinskih sort. V starejših virih za čas od srednjega veka in do pojava trtne uši (*Daktulosphaira vitifoliae* Fitch), ki pričajo o vinogradništvu v vinorodni deželi Podravje, le redko ali sploh ni omenjenega trsnega izbora. Gojenje vinske trte na teh tleh je bilo že v keltskih časih, kar dokazujejo materialni viri, pozneje pa pisni viri. Veliko arheoloških najdb rimske dobe na Slovenskem Štajerskem, dokazujejo izredno razširjenost vinogradništva, pivsko kulturo in dobro razvito vinsko trgovino. Na najrazličnejših predmetih vsakdanje rabe se najdejo motivi vinske trte, grozdja in vinskih božanstev.

Verjeten razlog zakaj v virih ni podatkov o sortah, je način obdelave vinogradov in po njihovem običaju poimenovanja vin po kraju od koder izvirajo in ne po sortah. Vinska trta je v vinogradih rasla brez kakršnegakoli reda, brez vrst; vinogradništvo je bilo na primitivni stopnji. Vinogradi so bili zasajeni z različnimi sortami vinske trte, ne glede na različen čas dozorevanja in kakovost. Vinsko trto so razmnoževali in pomlajevali s pogrobanci trt, s katerimi so bili vinogradi zasajeni predhodno. Za sajenje novih vinogradov so kupili trsne pogrobanke. Ta način se je komaj v začetku 19. st. spremenil. Na pobudo nadvojvode Janeza so leta 1819 ustanovili Kmetijsko družbo v Gradcu, po ustanovitvi so v vinograde začeli uvajati nove odlične sorte. Tako je Kmetijska družba,

zaradi izredno slabega stanja vinogradništva, prevzela pobudo za preučevanje različnih sort vinske trte na Štajerskem. Po zaslugi kmetijske družbe dobimo več podatkov o sortah, ki so jih gojili na Slovenskem Štajerskem v novejših virih s konca 18. st. in začetka 19. st. Med te vire sodijo tudi topografski podatki po odgovorih na vprašalnice nadvojvode Janeza iz leta 1811 in Georga Götha iz leta 1842. Prva vprašalnica je najverjetneje služila Francu Trummerju, strokovnjaku Kmetijske družbe v Gradcu, ki je leta 1841 izdal knjigo Sistematična klasifikacija in opis trsnih sort vojvodine Štajerske. Na vprašalnik za gosposčino Hrastovec je leta 1815 odgovoril okrajni komisar Lorenz Kraill 4., in sicer: »Splošno se tukajšnje vino imenuje slovenjegoričan »Windischbüchler«. Zatem je v tabeli predstavil nekaj dobrih in slabih vrst vina, npr: dobro vino: ime vina: perničan; občina, kjer ga pridelujejo: Pernica; kakovost: dobra. Ti primeri kažejo način poimenovanja vina po kraju, kjer je pridelan. Navedel je tudi, da se kakovost tukajšnih vin ne more meriti s kakovostjo radgonske, ljutomerske, ptujske pohorske in završke trte. Navedel je tudi katere sorte vinske trte so razširjenje v vsem okraju, od tega tudi: ljutomerska trta »Luttenbergerstock« - moslavec »Moslovec«, najboljšo vino daje moslavec »Moslovetzer«. Tako je povsod, kjer najdemo vino imenovano ljutomerčan, je to verjetno vino sorte – 'Moslavec' ali 'Šipon'. Na vprašalnik za Jareninski dvor iz leta 1815 dobimo še bolj podroben odgovor. Da je tukaj razširjenih 7 sort belega in 7 sort rdečega vina. Od belih je tudi ljutomerska trta ali veliki moslavec, katerega je tudi opisal. In sicer pravi, da je moslavec belkast in jajčaste oblike; v ugodnih letih jagode porjavijo, imajo debelo kožo; iz njih se pridelajo najboljše in boljše vino, ki je tudi kot mlado izvrstno. Z njim slabše vino lahko izboljšamo. Jagode malega moslavca so drobnejše, sicer je pa enako prejšnjemu. Po marčni revoluciji leta 1848 so arhivski viri lažje dostopni in njihovo število se večja. Stanje vinogradništva se je izboljšalo, stroka je napredovala in rezultati dela Kmetijske družbe so se izkazali. V tem obdobju dobimo tudi nekaj temeljnih del za vinogradnike in ustanovljena je bila Deželna sadjarska in vinarska šola v Mariboru. Od prve polovice 19. st. do pojava trsne uši se stanje sort v vinogradih ni spremenilo. Še vedno so bili vinogradi zasajeni z domačimi sortami (Zafošnik, 1995).

Trsna uš se je v ljutomersko-ormoških goricaх pojavila leta 1891, v okolici Ptuja pa leta 1893. Malo pred pojavom trsne uši na Ptuj, je bil najden seznam vin iz leta 1878, na vinskem sejmu na Ptuj, na katerem so vina še vedno poimenovana po krajih. Izpis ponujenega »ljutomerčana« potrjuje trditev o sorti 'Šipon': »vzorec 200, ljutomerčan jeruzalemčan »Luttenberger Jerusalemer« Joh. Wegscheider, Ptuj 18 hl po 18 gld«; vzorec 210, ljutomerčan »Tellenhengst«, J. Schwarz, Ptuj, 35 hl po 15 gld; vzorec 243, ljutomerčan jeruzalemčan, Liberi lakitsch, Ljutomer, 15 hl po 18 gld; vzorec 244, ljutomerčan kajžarčan, isti lastnik, 70 hl po 18 gld; vzorec 411, ljutomerčan strmčan, Joh. Wegscheider, Ptuj, letnik 1834, 3 hl brez cene. S seznama je razvidno, da so haloška in ptujska vina za isti letnik dobila v povprečju nekoliko nižjo ceno.

Do 1. sv. vojne so bili uničeni skoraj vsi vinogradi. Kako velika je bila katastrofa dokazujejo zakoni kot sta ukrepanje proti širjenju trsne uši 1875 in 1891 o desetletni podelitvi brezobrestnega posojila za obnovo vinogradov. Nastalo je veliko državnih in

zadružnih trsnic. Potrebno je bilo določiti trsni izbor, za Štajersko je bil objavljen leta 1905. Ohranjene vinske nalepke so pokazatelji rezultatov nove obnove vinogradov in mnogo višjega strokovnega nivoja. Ptujška vinska karta, ki je nastala leta 1909, ponuja vina, ki so razvrščena po sortah, letnikih, geografskem poreklu z imenom kraja in z imenom pridelovalca. Katalog Vinarske zadruge Jeruzalemčan iz Ivanjkovcev je najbolj nazoren pokazatelj napredka. Le-ta zadruga je 13. decembra 1932 pripravila VII. vinski sejem. Vin iz mešanih nasadov je bilo naprodaj 1977 hl, rizlinga 744 hl, najbolj zastopana sorta je bila 'Šipon' z 829 hl (Zafošnik, 1995).

2.3 VINSKA KLET P&F JERUZALEM-ORMOŽ

Vinogradništvo je na območju vinorodnega podokoliša Ljutomer-Ormož zaznamovalo življenje ljudi in gospodarski razvoj celotnega območja. Največja vinska klet na tem območju P&F Jeruzalem-Ormož z zanimivo arhitektonsko rešitvijo stoji kot spomenik na terasi nad reko Dravo. Okrogla oblika kleti se ujema s konfiguracijo terena in zagotavlja optimalne pogoje za kletarjenje. Zgrajena je bila leta 1967 po projektu prof. Mirana Veseliča iz Ormoža. S kasnejšimi posodobitvami še je danes ena najsodobnejših kleti v Sloveniji. Pet podzemskih etaž se spušča 25 m globoko, vse do gladine reke Drave, kjer se nahaja železniška postaja, ki omogoča transport vina po železnici. V prvih dveh etažah so betonske cisterne, v globljih treh pa se nahajajo hrastovi sodi, največji sod ima kapaciteto 15 tisoč litrov vina. Kapaciteta celotne kleti je 6 milijonov litrov. Klet ima tudi veliko steklenično klet, ki lahko naenkrat hrani 750 tisoč butelj. Klet nima ravno arhivskih vin, najstarejša letnika 1946 in 1947, katera hranijo v vinotekah v Ljubljani in Mariboru. Najstarejši ohranjen letnik kleti je iz let 1956, in sicer sorte 'Beli pinot'. Ormoška klet je poleg radgonske, prva na Slovenskem, ki je začela s proizvodnjo penečega vina. Klet je bila leta 1996 razglašena za prvega Vinarja leta. Klet je predelovala samo grozdje, ki je bilo pridelano v Ljutomersko-ormoških gorica. S tem si je že dvakrat prislužila priznanje za kvaliteto-red svetega Fortunata – »Maison de qualite«.

Vinska klet P&F Jeruzalem-Ormož je eden od obratov nekdanjega Kmetijskega kombinata Jeruzalem Ormož. Dolga desetletja je kombinat predstavljal največje posestvo in zaposlil največjo delovno silo v Ormožu. Leta 1898 je bilo v Ormožu ustanovljeno Kletarsko društvo, ki je delovalo do konca 2. sv. vojne. Po vojni je poslanstvo društva prevzela vinarska zadruga, ki se je leta 1960 priključila Kmetijskemu kombinatu. Izvajanje »revolucionarne« zakonodaje po vojni je povzročilo nastajanje različnih in številnih zadružnih in državnih gospodarskih podjetij. Od leta 1959 do 1962 so se vse razdrobljene organizacijske oblike povezale v Kmetijski kombinat, ki je do leta 1990 povezoval celotno zasebno in družbeno kmetijstvo v občini Ormož. Leta 1960 se je Kmetijski kombinat preoblikoval v samostojne delniške družbe. Z intenzivnim razvojem vinogradništva na območju Ormoža je nastala velika potreba po izgradnji nove vinske kleti, ki bi zadostovala potrebam po sodobnejšem in kvalitetnejšem kletarjenju. Ta ideja je nastala že v okviru Vinarske zadruge Ormož, intenzivnejše priprave na izgradnjo kleti so se pričele z

združitvijo vseh kmetijskih in vinogradniških posestev ter nastankom Vinogradniškega gospodarstva Jeruzalem, ki se je pozneje preoblikovalo v Kmetijski kombinat Jeruzalem Ormož. Klet je dokončno bila postavljena septembra 1967. Do izgradnje kleti se je grozdje ormoških goric skladiščilo v različnih kletih vse od Velike Nedelje do Koga. Leta 1996 je klet po lastninskem preoblikovanju nastala družba Jeruzalem Ormož VVS d.d. Leta 2009 je klet dobila novega lastnika, in sicer Vladimirja Puklavca. Njegov oče je v letih 1930 delal kot tajnik Vinarske zadruge, zatem je bil gonilna sila pri izgradnji nove kleti. Ormoška klet se je združila z ljutomersko kletjo in tako je Slovenija dobila največjega vinogradnika v državi, Vladimirja Puklavca s 624 ha. Tako se družba imenuje P&F Holding vino, katere del je podjetje v Ormožu P&F Jeruzalem-Ormož in podjetje v Ljutomeru P&F Jeruzalem-Ljutomer. Lastnikove naložbe v klet, polnilnico, trženje in znanje so zelo pripomogle k še večjemu slovesu ormoških vin. Klet v Ormožu se ponaša z najsodobnejšo polnilno linijo v Evropi. Z novim lastnikom in z velikimi spremembami je klet doživela prebujenje (Luskovič, Kog, 2012).

2.4 KLUB "ŠIPON"

Klub "Šipon" je prostovoljno, strokovno in nestransko združenje fizičnih in pravnih oseb, ki so se združile zaradi ponovne uveljavitve sorte 'Šipon'; kontrolirane pridelave grozdja, nege vina, promocije sorte 'Šipon' ter vinorodnega podokoliša Ljutomer-Ormož (Statut Kluba "Šipon", 2004).

Začetki kluba "Šipon" segajo v leto 1998. Vinogradniki ljutomersko ormoških goric so se odločili pridelovati vrhunsko vino sorte 'Šipon' za zahtevne kupce. Možnost uresničitve so videli v tem, da so združili spoznanja iz preteklosti in sodobna znanja pridelovanja vina. Rezultati tega so normativi kluba, ki jih izpolnjujejo vključeni vinogradniki. Če vinogradi sledijo normativom kluba, lahko za svojo vino uporabljajo blagovno znamko kluba "Šipon". Klub je uradno zasnovan od 18. 2. 2004. Je klub, ki se pogloblja v samo sorto 'Šipon', v njegovo pridelavo, vinarstvo in prodajo. Njihov cilj je dvig sorte 'Šipon', ime sorte 'Šipon', zaradi izredno pomembnega pomena na našem območju. Njihova skrb je predvsem to, da se držijo pravil statuta. Ker je 'Šipon' kot sorta izredno rodna, ne preveč zahtevna, so jo nekoč izkoriščali za čim večji pridelek. Klub se trudi, da bi se povečala kakovost vin sorte 'Šipon' in se ne bi več toliko posvečali kvantiteti oz. da bi razbremenili trte sorte 'Šipon' (trta sorte 'Šipon' lahko rodi tudi 5 kg ali več). Zaradi razbremenitve se je bistveno povečala kakovost. 'Šipon' je tista sorta, ki je primerna za pridelavo vrhunskih vin in vin posebnih kakovosti.

Leta 1893 se je sorta 'Šipon' začela uveljavljati s pomočjo tako imenovanega »Vinorejskega društva Ormož«. Tako so leta 1993 priredili proslavo ob stoletnici delovanja Vinorejskega društva Ormož. Pripravili so tudi pokušno vina, in sicer sorte 'Šipon' v raznih kakovostnih stopnjah. Proslavo je organiziralo Društvo vinogradnikov Ljutomersko-ormoških goric Jeruzalem. Njihov glavni cilj je bil dokazati, da je sorta 'Šipon' avtohtona slovenska sorta; vložena je bilo veliko truda, vendar jim žal ni uspelo.

Klub "Šipon" je bil najprej povezan z društvom vinogradnikov Ljutomersko-ormoških goric. Šele potem se je klub osamosvojil. Člani kluba "Šipon" veliko delajo na promociji. Pojavljajo se v raznih salonih, vinskih prireditvah, na sejmi doma in v tujini (Zagreb, Split, Düsseldorf, Celovec itd,...). Precej zadovoljni so s sprejemanjem sorte 'Šipon' v tujini in doma, cenjena je med potrošniki; predvsem zaradi cvetice vseh vrst vina, od suhega vina do vin posebnih kakovosti.

Klub je leta 2010 priredil 1. Mednarodno ocenjevanje vin sorte 'Šipon', C'est bon. Sodelovala je Slovenija, sosednja Hrvaška in Madžarska. Član kluba je lahko vinogradnik in vinar, ki bo prideloval in negoval vino sorte 'Šipon' po normativih kluba. Je strokovnjak, ki s svojim delom prispeva k ponovni afirmaciji vina sorte 'Šipon'. Prav tako je ljubitelj vina, ki s svojim delovanjem pozitivno vpliva na uveljavitev vina sorte 'Šipon' (Statut Kluba "Šipon", 2004). V klub je do sedaj včlanjenih 42 oseb. Od tega je 19 pridelovalcev sorte 'Šipon' in 23 ljubiteljskih članov.

3 MATERIAL IN METODE DELA

Materiali in metode dela zajemajo predvsem zbiranje in primerjavo podatkov o pridelavi sorte 'Šipon' pred leti in danes. Vir podatkov je Register pridelovalcev grozdja in vina (RPGV), arhiv Kmetijsko gozdarskega zavoda Maribor, Register pridelovalcev vinske kleti P&F Jeruzalem-Ormož, P&F Jeruzalem-Ljutomer ter različne strokovne knjige. Podatki so zbrani kot povprečja za posamezno leto ali obdobje.

3.1 REGISTER PRIDELOVALCEV GROZDJA IN VINA

Pri pregledu pridelave sorte 'Šipon' smo uporabili podatke iz RPGV do leta 2012. Uradni RPGV se je začel voditi na podlagi Pravilnika o registru pridelovalcev grozdja in vina in katastru vinogradov (Ur. l. RS št. 5/2004). Zakon o vinu je bil izdan v letu 1997, leta 2001 pa dopolnjen in posodobljen. Leta 2006 je bil izdan ukaz o razglasitvi Zakona o vinu, le-ta je bil dopolnjen leta 2011. Prav tako je bil dopolnjen in posodobljen Register pridelovalcev grozdja in vina, ki se vsako leto spreminja in dopolnjuje. Register vodi upravna enota, ki predpisane podatke iz registra v predpisanih rokih in na predpisan način pošlje Ministrstvu za kmetijstvo in okolje (MKO). Podatke iz RPGV lahko uporablja ministrstvo za izdelavo katastra vinogradov, za spremljanje stanja in oblikovanje gospodarske politike na področju vinogradništva in vinarstva. Uporabljati jih mora tudi vsaka pooblaščen organizacija za opravljanje svojih nalog. To so upravna enota, pristojne inšpekcije, upravni organ, ki je pristojen za vodenje državne statistike, ter drugi organi, ki so pooblaščen z zakonom.

Iz RPGV smo pridobili podatke o pridelavi sorte 'Šipon' v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož. Uporabili smo podatke o skupnem obsegu vinogradov, število trt in površine zasajene s sorto 'Šipon' ter podatke o sajenju sorte 'Šipon' do leta 2012.

3.2 ARHIV KMETIJSKO GOZDARSKEGA ZAVODA MARIBOR

Kmetijsko gozdarski zavod Maribor je ustanova z ugledom in tradicijo in ima dolgo dobo delovanja na področju razvoja slovenskega kmetijstva. Kot pooblaščen organizacija mora letno spremljati dinamiko zorenja grozdja na območju vinorodne dežele Podravje. Namen spremljanja dozorevanja grozdja je določanje primerne kakovosti grozdja posamezne sorte za začetek trgatve. Letno merijo pokazatelje zrelosti grozdja v določenih časovnih presledkih in podatki se primerjajo s podatki predhodnih letnikov. Kmetijsko gozdarski zavod Maribor je zadolžen za spremljanje dozorevanja grozdja v vinorodni deželi Podravje. Iz baze podatkov smo izpisali in primerjali meritve dozorevanja grozdja sorte 'Šipon' od leta 2007 do leta 2011, in sicer za vinorodni podokoliš Ljutomer-Ormož.

3.3 ARHIV VINSKE KLETI P&F JERUZALEM-ORMOŽ

Kmetijske zadruge vodijo zbirnike podatkov o količini in kakovosti pridelka, ki ga odkupujejo od svoji kooperantov. Pomagali smo si s podatki, ki so nam jih podali v vinski

kleti P&F Jeruzalem-Ormož in P&F Jeruzalem-Ljutomer. Vinska klet ima v lasti tudi svoje vinograde.

3.4 STATISTIČNA OBDELAVA

Pridobljene rezultate smo statistično obdelali s programom Microsoft Excel in jih prikazali v obliki preglednic in slik. Podatke podajamo kot povprečno vrednost.

3.5 AMEPLOGRAFSKI OPIS IN SINONIMI SORTE 'ŠIPON'

3.5.1 Splošni podatki in botanični opis

Številna in različna imena za današnjo vinsko trto sorte 'Šipon' potrjujejo, da je bila ta trta razširjena že v daljni preteklosti v naših in sosednjih pokrajinah. Spada v zahodnoevropsko skupino sort *Proles pontica* (Hrček in Korošec-Koruza, 1996). V Ljutomeru, Ormožu, Radgoni, Ptuj, Mariboru, Pekrah, Slovenski Bistrici, na Bizeljskem, v Prekmurju so 'Šipon' imenovali: »pošip«, »poščip«, »pošipon«, »debeli 'Šipon'«, »sipo«, »malnik«, »moslavec«, »mozler«, »mozlec«, »stari mozel« itd.

Ime 'Moslavec' ali 'Mosler' naj bi 'Šipon' dobil po prejšnji vojaški meji v Moslavini na Hrvaškem, kjer je poznan pod imenom »bieli moslavac« ali tudi »krhkopetec«. Na Madžarskem ga imenujejo »furmint« oziroma »Formint«, v Tokaju pa tudi »edler weisser Tokayer«. V Avstriji je 'Šipon' poimenovan kot Mosler, Mehlweis, Zapfner (»čep«), Luttenberger. Sinonim za 'Šipon' je bil v Sloveniji tudi Luttenberger ali ljutomerčan. Legenda pravi o tem, da ime 'Šipon' izvira iz časa križarskih pohodov. Križarji bi se naj ustavili na poti v Jeruzalem v ljutomersko-ormoških gorica, kjer so pili tako dobro vino, da so imenovali najvišji vrh teh goric Jeruzalem. Napoleonovi vojščaki bi se naj prav tako ustavili v teh krajih, pili dobro vino in vzdikali »C'est bon«, kar pomeni dobro, domačini pa so to razumeli kot 'Šipon'. Tako se je oprijelo ime 'Šipon' (Zafošnik, 1995).

Rozga je svetlo rjava, precej debela, močno progasta. Internodiji so srednje dolgi ali dolgi. Nodiji so temneje obarvani in posuti s črnimi pikami.



Slika 5: Rozga sorte 'Šipon' (foto: Šek, 2012)

Vršiček mladike je belkast, volnen in nekoliko zavrt v rasti. Ko preneha rasti, se zravna; to se dogaja tudi pri pomanjkanju vode v tleh.



Slika 6: Vršiček mladike sorte 'Šipon' (foto: Šek, 2012)

List je velik, okroglast, tridelen ali celo cel. Listni sinus ima obliko lire ali pa je preklopljen. Površina lista je gladka, spodnja stran je kosmata (najznačilnejši znak porekla sorte 'Šipon'). List je na zgornji strani temnozeleno barve, na spodnji strani pa sivkasto-zelen. Listne žile so zelene, zobci pa kar precej ostri. Listni pecelj je srednje dolg in rdečkaste barve.

Grozd je največkrat srednje velik, tudi velik in podolgovat, neenako nabit in velikokrat vejnat. Grozdni pecelj je kratek in olesenel. Jagoda je srednje velika in nekoliko eliptična, pogosto deformirana zaradi zbitosti grozdja. Kožica je debela, rumenkasto zelena in s sončne strani rjavo lisasta. Jagodno meso je sočno, sok pa kiselkast in brezbarven (Hrček in Korošec-Koruza, 1996; Plahuta in Korošec-Koruza, 2009).



Slika 7: Grozd sorte 'Šipon' (foto: Šek, 2012)

3.5.2 Agrobiotične značilnosti

Na najboljših legah in v ugodnih letinah z malo padavin v začetku septembra (5-10 mm) in potem ob suhem, toplem vremenu do konca meseca in oktobra daje zlasti v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož vina vrhunske kakovosti (Šikovec, 1996).

Sorta 'Šipon' je zelo bujna sorta, vendar v polni rodnosti bujnost oslabi. Manj je odporen proti mrazu, možnost je, da pozebejo očesa. Glede na dozorevanje grozdja je pozna sorta. Oplodnja ni vedno zanesljiva, saj pri sorti 'Šipon' pride večkrat do osipanja v cvetenju, kar se kaže s tem, da so med popolnoma razvitimi jagodami včasih drobne in slabo razvite jagode. Rodi veliko in redno, kakovost je odvisna od vremena v jeseni. Ustrezajo ji tople in suhe jeseni. Proti boleznim je slabo odporna sorta. Spada med naše na bolezni najbolj občutljive sorte (Hrček in Korošec-Koruza, 1996).

3.5.3 Tehnologija pridelave

Sorta 'Šipon' ne prenaša najboljše kordonske gojitvene oblike, zanj so bolj priporočljive šparonske gojitvene oblike. Ustrezata mu enokraki in dvokraki gyot. Režemo ga na dolge reznike in krajše šparone oziroma penjevice. Sorta 'Šipon' zahteva tople in zračne lege. Zanj so najbolj primerna lahka, zračna, in do srednje težka tla. Ne ustrezajo mu težja, mokra in hladna tla. Ne smemo ga saditi na nizkih in mrazu izpostavljenih legah. Je bujna sorta z močnim lesom in veliko rodnostjo, zato jo je treba močno gnojiti z vsemi hranili. Ustreza ji dognojevanje z dušikom. Na težkih tleh ne smemo dognojevati z dušikom prepozno. Če je vinograd prebujen, opustimo obrok dušika pred cvetenjem (Colnarič in Vrabl, 1975).

Vez šparonov je lahko klasična, v loku ali vodoravna vez. Pri sorti 'Šipon' je treba opraviti vse ampelotehnične ukrepe. Po vezi sledi pletev, redčenje kabernikov ali socvetij (v rodnosti rad alternira), spravilo mladik za žice, odstranjevanje zalistnikov, vršičkanje, odstranjevanje listja v coni grozdja, prav tako pa tudi odstranjevanja grozdja (povečanje kakovosti, zmanjšanje kvantitete). Številni vinogradniki so v svojih avtorskih delih v 19. in 20. st. opisali 'Šipon' kot izvrstno vino in zapisali priporočila za pridelavo občutljive vinske trte sorte 'Šipon'. Trummer je zapisal, da sorta 'Šipon' zahteva vroča tla, toplo podnebje in zavetno lego. V nizkih, slabših legah in težkih tleh ni priporočljivo sajenje sorte 'Šipon' ki je kot pozna sorta, bolj občutljiva na mraz. Iz grozdja sorte 'Šipon' pridobivajo na Štajerskem najzlahtnejšo vino, katerega glas ni poznan samo doma, marveč tudi na tujem. Matija Vertovec je zapisal za sorto 'Šipon' tako: »Redek je svet, ki mu je prav, pa tudi toplo mu je malo kje zadosti. Srečen je kraj, ki je zanj! Iz njega trte je najzlahtnejšo štajersko kapljico dobiti...« Sneg in mraz zrelemu grozdju sorte 'Šipon' ne škodujeta. V ljutomerskih goricaх so iz grozdja sorte 'Šipon' izpod snega leta 1858 iztisnili vino, ki je bilo zelo dobro in je najvišjo zlahtnost doseglo; je zapisal France Jančar. Dominik Čolnik je priporočil tako: »Če hočemo prav sladkega in dobrega vina od sorte 'Šipon' dobiti, ga moramo v strmih bregih na sončnih legah saditi. Še bolj vince od sorte 'Šipon' dobimo, če ga nizko izrežamo in na reznike porezavamo.« Josip Vošnjak je opozoril tako: »Ker sorta 'Šipon' pozno dozori, se sme saditi le v toplih legah in trgati se sme šele po 15. oktobru.«

Zweifler in Belle sta ugotovila: »Če se sorta 'Šipon' reže na reznike, rodi bogato in enakomerno. Najbolje stori na lahkih peščenih tleh, kjer napravi cibebe. V ljutomersko-ormoških goricah zavzema sedaj sorta 'Šipon' prvo mesto in naj tudi v bodoče pri novih nasadih prvo vlogo igra. Že od nekdaj pa so rabila boljša vina pošipa kot zabela za slabejša vina drugih vrst.« Žmavc in Zupanič sta zapisala: »da so znani predvsem ljutomerski ali jeruzalemski 'Šipon' in njega izbori, katerih mošti imajo velikokrat 30% in več sladkorja. Ni dvoma, da se ti izbori morejo uspešno meriti s slovitimi jagodnimi izbori v Tokaju in Porenju. Ljutomersko-ormoškim goricam je s tem poklonjen odličen sloves« (Zafošnik, 1995).

3.5.4 Vino šipon

Grozdje polne zrelosti sorte 'Šipon' daje mošt z 18-20 % sladkorja (v prezrelosti še več) in 7-11 g/l skupnih kislin (v nedozorelih letnikih več). Odvisno od obremenitve trte in količine pridelka daje vina z bolj ali manj sortno značilno cvetico (Šikovec, 1996). Vino je rumenkastega videza, z zelenimi in z leti zlatimi odtenki. Cvetno-sadna sortno značilna aroma mladega vina je nežna in diskretna, večkrat tudi s pridihom limone. Arome suhih vin se z zorenjem spreminjajo, spominjajo na suho rumeno in belo cvetje ter zrelo sadje. Vina iz prezrelega in žlahtno gnilega grozdja predstavljajo veliko arom od kuhanega sadja, medu, orehov, lešnikov, dima, tobaka do začimb. Ker sorta 'Šipon' pozno zori, pride v slabših letnikih do velike vsebnosti kislin. Ob dobrih letnikih ga pridelujejo kot suho vino. Količina ekstrakta je srednja, približno 22 g/l, kar pomeni, da ima dobro gensko zasnovo. Vino odličnih letnikov je polno, pestrega okusa, harmonično in s sortno izraženimi sortnimi značilnostmi. Vino šipon doseže vrhunsko kakovost, vse od pozne trgatve do suhega jagodnega izbora. Okus je poln in lepo zaokrožen, bolj pretehta ostanek sladkorja kot ostanek kisline. Vina iz zelo žlahtno gnilega grozdja sorte 'Šipon' imajo priokus marelice (Nemanič, 2006).

3.5.5 Klonski sadilni material

V Ivanjkovcih pri Ormožu se nahaja Seleksijsko trsničarsko središče (STS) za trsni izbor vinorodne dežele Podravje in Posavje, ki je nastalo na pobudo Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano leta 1992. Cilj STS je pridelava baznih trsnih cepljenk za potrebe slovenskih vinogradnikov in zagotavljanje kakovostnega sadilnega materiala za obnovo vinogradov. Le-to pa je posebej pomembno pri naših avtohtonih vinskih sortah ter slovenskih podlagah za vinsko trto. Naloge STS Ivanjkovci so klonska selekcija vinske trte; zagotavljanje in distribucija izhodiščnega trsnega materiala za pridelavo uradno potrjenih trsnih cepljenk doma selekcioniranih klonov; sodelovanja pri uradnem potrjevanju razmnoževalnega materiala vinske trte oziroma certifikacija. STS Ivanjkovci uporablja za seleksijsko trsničarstvo koleksijski nasad Jeruzalem in Litmerk v velikosti 6 ha (genska banka); matičnjak baznih podlag v Litmerku v velikosti 2 ha; trsnico v Trgovišču, kjer so štirje ha; sodobno opremljeni rastlinjak v Ivanjkovcih in mikrovinifikacijsko klet v Litmerku. V koleksijskem nasadu v Litmerku imajo zasajenih

pet klonov vinske sorte 'Šipon', in sicer SI-14, SI-15, SI-16, SI-17, SI-18 (Koruza in sod., 2012).

Preglednica 2: Kloni sorte 'Šipon' in njihove lastnosti (Koruza in sod., 2012)

Klon	Rast	Rodnost	Vsebnost sladkorjev v moštu (°Oe)	Koeficient rodnosti	Povprečen pridelek (kg/trto)	Povprečna masa grozda (g)	Masa 100 jagod (g)	Vsebnost kislin v moštu (g/l)
SI-14	Srednje bujna	Srednja	85	1,7	4,7	211	244	10,7
SI-15	Srednje bujna	Srednja	86	1,9	4,6	222	202	7,7
SI-16	Srednje bujna	Srednja	82	1,7	5,7	237	259	10,7
SI-17	Srednje bujna	Srednja	93	1,3	5,5	230	218	8,7
SI-18	Srednje bujna	Dobra	91	2	5,4	222	234	8,5

'Šipon' SI-14 sodi med srednje rodne klone. Pri vseh klonih je grozd velik, srednje zbit in podolgovat. Jagode so srednje velike in zeleno rumene barve, jagodno meso je sočno, sok pa brezbarven in brez posebnosti. Vsebnost skupnih sladkorjev omenjenega klona je 20 °Brix ali 85 °Oe, medtem ko skupnih kislin 10,7 g/l.

'Šipon' SI-15 spada med srednje rodne klone in ima v primerjavi z drugimi kloni manjšo vsebnost kislin v moštu. Nekoliko bolj je odporen na sivo grozdno plesen, sušni stres in pojav fiziološkega sušenja pecljev. Vsebnost skupnih sladkorjev omenjenega klona je 20,1 °Brix ali 86 °Oe, medtem ko skupnih kislin 7,7 g/l.

'Šipon' SI-16 dobro in redno rodi. Med temi kloni sodi med najbolj rodne, glede na kakovost pa med srednje. Nekoliko bolj je odporen na sivo grozdno plesen. Vsebnost skupnih sladkorjev omenjenega klona je 19,8 °Brix ali 82 °Oe, medtem ko skupnih kislin 10,7 g/l.

'Šipon' SI-17 spada med dobro rodne klone, glede na sladkorno stopnjo in skupne kisline pa spada med najbolj kakovostne klone. Odpornejši je na sivo grozdno plesen, sušni stres in pojav fiziološkega sušenja pecljev. Vsebnost skupnih sladkorjev omenjenega klona je 22,2 °Brix ali 93 °Oe, medtem ko skupnih kislin 8,7 g/l.

'Šipon' SI-18 je prav tako dobro roden in ga uvrščamo med najbolj kakovostne klone. Vsebnost skupnih sladkorjev omenjenega klona je 21,8 °Brix ali 91 °Oe, medtem ko skupnih kislin 8,5 g/l (Koruza in sod., 2012).

4 REZULTATI Z RAZPRAVO

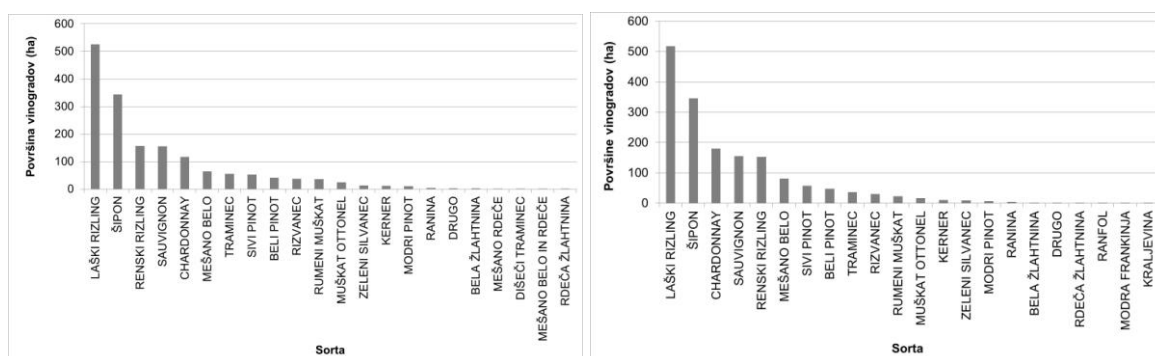
4.1 VINOGRADI SORTE ŠIPON

Sorta 'Šipon' je v uradnem sortimentu za Slovenijo predvidena kot priporočena sorta v vseh vinorodnih okoliših in podokoliših vinorodne dežele v Podravju, le v vinorodnem podokolišu Maribor in podokolišu Šmarje-Virštanj je predvidena kot dovoljena sorta. V vinorodni deželi Posavje, v vinorodnem okolišu Bizeljsko-Sremič je sorta 'Šipon' predvidena kot dovoljena sorta (Zakon o vinu, 2006). Zafošnik (1995) navaja, da je bila po statističnih podatkih iz leta 1873 sorta 'Šipon' prevladujoča sorta na Štajerskem, predvsem v ljutomersko-ormoških goricah, v Tokaju, na Gradiščanskem in v Moslavini. Leta 1977 je bila zastopanost sorte 'Šipon' v vinorodni deželi Podravje 13 % oziroma je bila za sorto 'Laški rizling' druga najbolj pogosta sorta (Zafošnik, 1995).

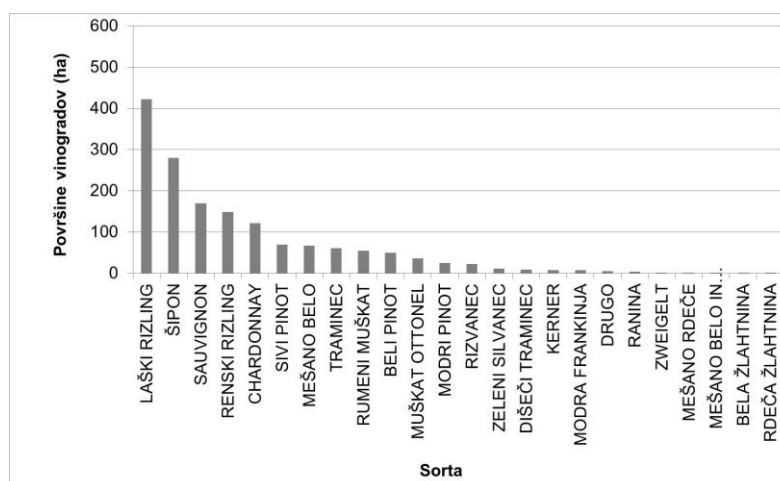
Preglednica 3: Zastopanost sorte 'Šipon' (%) v letu 1977 po vinorodnih okoliših/podokoliših (Zafošnik, 1995)

VINORODNI OKOLIŠ/PODOKOLIŠ	Delež (%)
Ljutomer-Ormož	28 (oziroma 32 % vseh sort)
Haloze	10,5
Radgona-Kapela	9,3
Maribor	7,5
Prekmurje	7,0
Srednje Slovenske gorice	5,0

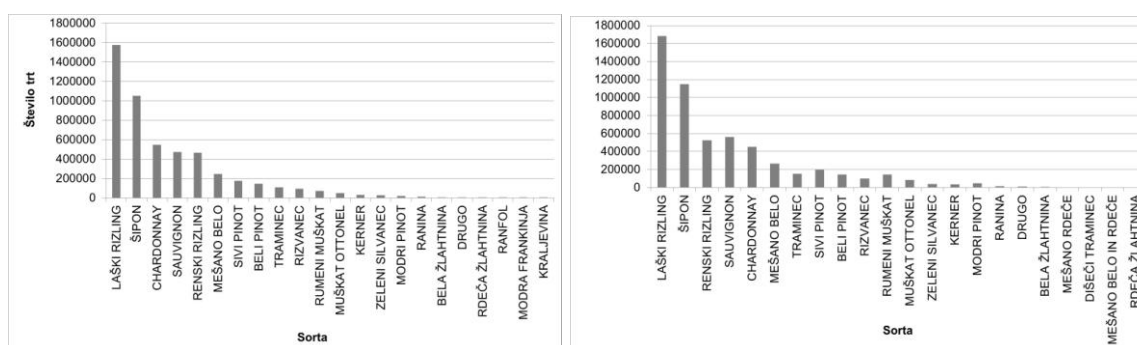
V vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož je bilo leta 2001 dobrih 345 ha, leta 2006 343 ha, medtem ko leta 2012 pa le še 280 ha (slike 8, 9 in 10). Pri primerjavi deležev vinogradov posajenih s sorto 'Šipon' opazimo, da se je le-ta od leta 2001 do danes zmanjšal, in sicer iz 20,6 % na slabih 18,0 %.



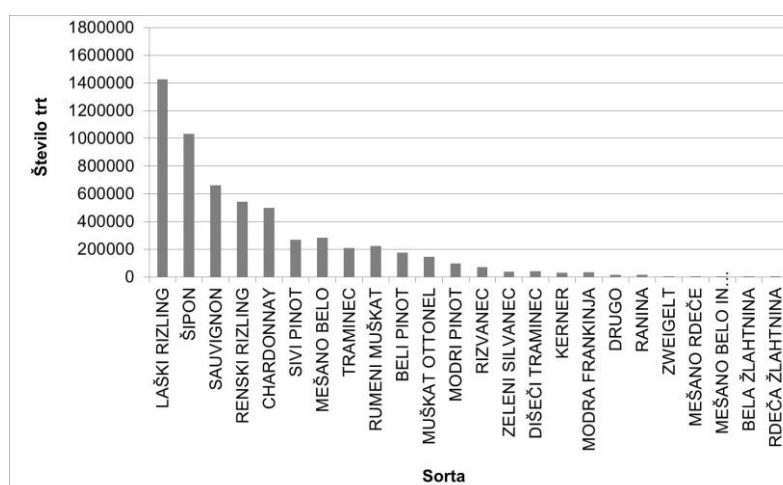
Sliki 8 in 9: Površine vinogradov (ha) posamezne sorte vinske trte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož za leto 2001 (levo) in leto 2006 (desno) (Register ..., 2012)



Slika 10: Površine vinogradov (ha) posamezne sorte vinske trte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož za leto 2012 (Register ..., 2012)



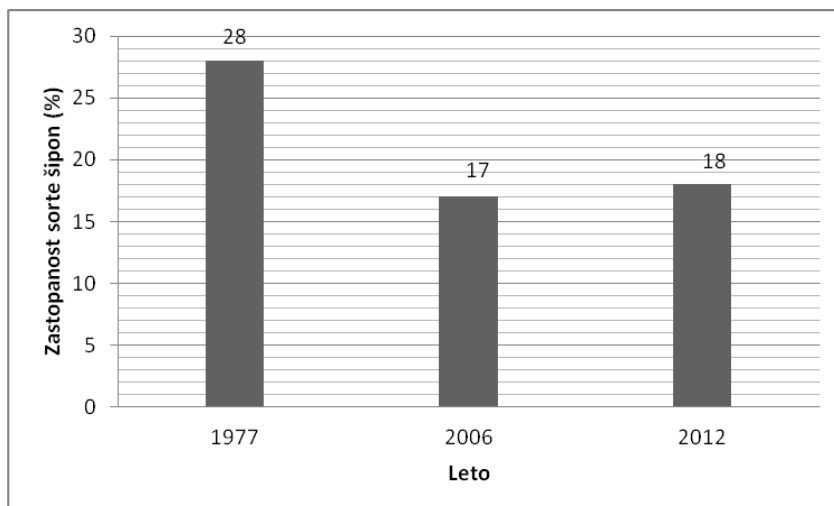
Sliki 11 in 12: Število trt posamezne sorte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož leta 2001 (levo) in leta 2006 (desno) (Register ..., 2012)



Slika 13: Število trt posamezne sorte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož za leto 2012 (Register ..., 2012)

Na slikah od 11 do 13 so prikazana celokupna števila trt po sortah posajenih v podokolišu Ljutomer-Ormož. Od leta 2001 do danes se število trt sorte 'Šipon' v omenjenem podokolišu ni kaj dosti spremenilo, saj je še vedno okrog milijona trt. Pri primerjavi deleža

v številu trt, pa so vidne večje razlike, saj je bil na primer leta 2001 delež okrog 21,0 %, medtem ko je danes le še slabih 18 %, kar kaže na to, da se sorto 'Šipon' v primerjavi z ostalimi sortami sadi manj.



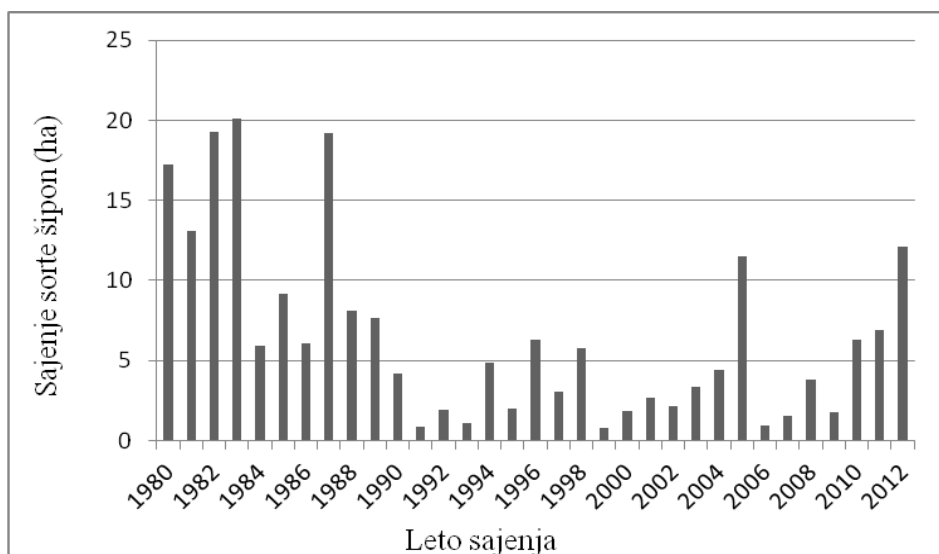
Slika 14: Zastopanost sorte 'Šipon' (%) po letih 1977, 2006, 2012 v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož (Zafošnik, 1995 in Register ..., 2012)

Razloge za tako dinamiko sajenja sorte 'Šipon' lahko pripišemo mišljenju, da imamo sorto za masovnico in da je pridelano vino primerno le za brizganec. Zmanjšanje pridelave sorte 'Šipon' v posameznem obdobju lahko pripisujemo tudi modi rdečega vina. Večji vzrok so tudi odkupne cene v kleti, saj so ostale sorte kot so 'Chardonnay', 'Traminac', 'Sauvignon' veliko bolje plačane kot pa sorta 'Šipon' in to tudi odvrne marsikaterega vinogradnika od pridelave. Je pa res, da je sorta 'Šipon' postala v zadnjih letih bolj cenjena, če primerjamo odkupne cene grozdja v vinski kleti P&F Jeruzalem-Ormož, saj je sorta 'Šipon' bolje plačana od najbolj razširjene sorte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož, in sicer sorte 'Laški rizling'.

4.2 SAJENJE SORTE 'ŠIPON'

Odločitev za obnovo vinogradov je v večini odvisna od ekonomskih dejavnikov, med katerimi sta najpomembnejša prihodek na kmetiji in državna subvencija.

V letih 1980-2012 so v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož zasadili 216,1 ha površin s sorto 'Šipon', predvsem v 80-tih prejšnjega stoletja. Največ se je zasadilo v obdobju 1980-1983, v letu 1987 spet skoraj 20 ha. Po letu 1991 se je sajenje sorte 'Šipon' samo zmanjševalo, tako da so v letu 2005 zasadili le še 11,5 ha. Do leta 2010 je bilo sajenje te sorte minimalno, leta 2010 se je nekoliko povečalo, tako so leta 2012 posadili kar 12 ha (slika 15).



Slika 15: Sajenje sorte 'Šipon' (ha) po letih sajenja v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož (Register ..., 2012)

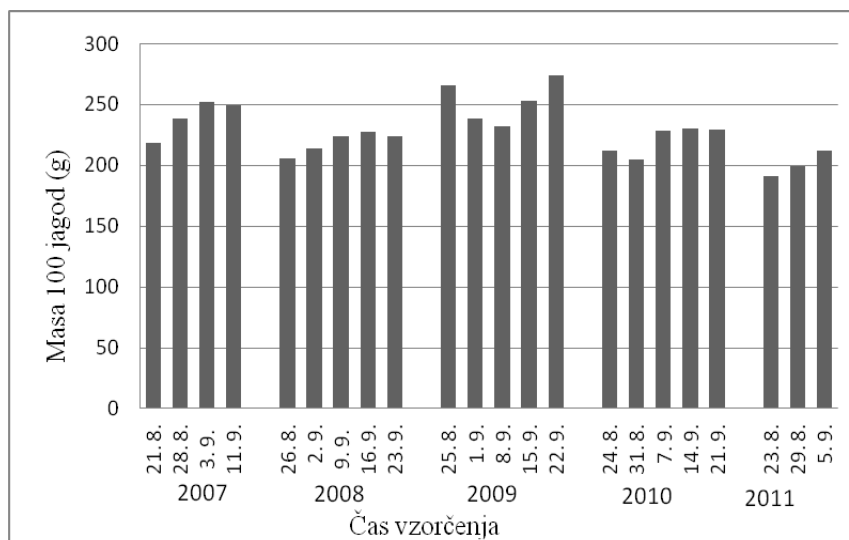
Če primerjamo sajenje sorte 'Šipon' pred 30 leti in danes, lahko vidimo, da je bila takrat sorta 'Šipon' precej bolj razširjena. V teh letih so grozdje pridelovali predvsem za količino, ne toliko za kakovost. Sorta 'Šipon' ima potencial za velik pridelek in zato so sorto 'Šipon' vinogradniki pogosto izkoriščali kot masovno sorto. Večje količine grozdja na trto pogosto pomeni slabšo kakovost, ki se odraža predvsem v večji vsebnosti skupnih kislin in v manjši vsebnosti sladkorja, kar narekuje slabša kakovost vina. Zaradi tega se je začelo opuščati sajenje sorte 'Šipon', nadoknadile so sorto 'Šipon' svetovne sorte, kot so 'Chardonnay', 'Sauvignon', 'Traminc'. V 21. st. je sorta 'Šipon' začela pridobivati na prepoznavnosti in razširjenosti s pomočjo Kluba "Šipon" in drugih institucij. Vinogradniki so se začeli zavedati pomena sorte 'Šipon' na našem območju in so vedno več sadili 'Šipon', predvsem v letu 2012. Dokazali so, da se iz te sorte lahko pridelava vino najvišje kakovosti, kar potrjujejo tudi številna priznanja na mednarodnih ocenjevanjih vin.

4.3 KAKOVOST PRIDELANEGA GROZDJIA SORTE 'ŠIPON'

Podlaga za napoved kakovosti vinskega letnika je merjenje vsebnosti parametrov zrelosti grozdja v določenih časovnih presledkih ter primerjava podatkov s predhodnimi letniki. Ti podatki so tudi osnova za določanje optimalnega časa trgatve, glede na tehnološko zrelost posameznih sort v različnih pridelovalnih območjih, kot tudi zrelost, ki jih zahtevajo tehnologije pridelave penečih vin, mirnih vin normalne trgatve in mirnih vin posebne kakovosti. Za ugotavljanje dozorevanja grozdja se opravljajo meritve povprečne mase 100 jagod, vsebnosti skupnih sladkorjev, pH, pufrne kapacitete in vsebnosti skupnih kislin (Bavčar, 2009).

4.3.1 Masa 100-tih jagod

Za povprečen vzorec vzamemo maso 100-tih jagod, ki jih stehamo. Grozdje je zrelo takrat, ko masa jagod ne narašča več, in takrat ga lahko potrgamo, če pa ga pustimo dlje, pa pridobimo na kakovosti (Bavčar, 2009).



Slika 16: Povprečna masa 100-tih jagod (g) sorte 'Šipon' po letih za obdobje 2007-2011 (Arhiv kmetijsko ..., 2012)

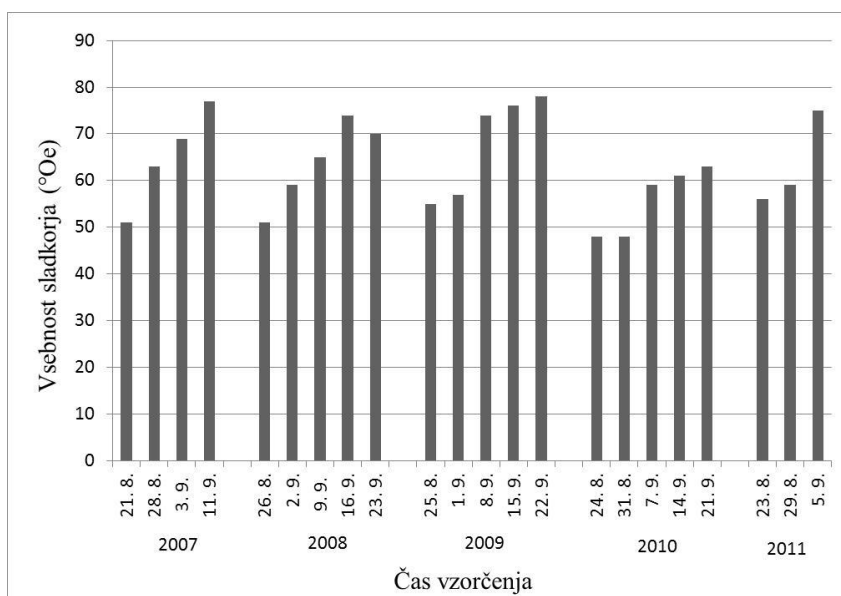
Na sliki 16 je prikazana masa 100-tih jagod sorte 'Šipon' v letih od 2007 do 2011. Med dozorevanjem grozdja se masa jagod povečuje in ko jagoda doseže zrelost, se masa le-te ustali. Le-to je najbolj razvidno v letih 2007, 2008 in 2011, ko so klimatske razmere dopuščale optimalno zorenje grozdja sorte 'Šipon'. Meritve kažejo, da je bila dinamika zorenja grozdja v letih 2009 in 2010 nekoliko neobičajna, saj se masa jagod sprva zmanjšuje, kasneje pa povečuje, kar pripisujemo manj ugodnim vremenskim razmeram, predvsem padavinam. Pri zadnjem vzorčenju se je pokazalo, da povprečna jagoda sorte 'Šipon' tehta med 2,1 in 2,8 g in jo po OIV 503 uvrščamo med sorte z manjšo maso jagode. Pri pregledu terminov vzorčenja se opaža, da se med leti lahko pokažejo precej velike razlike v zorenju grozdja in posledično tehnološki zrelosti grozdja. Leta 2011 je bilo zorenje grozdja glede na prejšnja leta relativno zgodnje, kar se je odražalo tudi v zgodnejši trgatvi.

4.3.2 Ogljikovi hidrati

Ko grozdje dozoreva se vsebnost sladkorja v grozdni jagodi povečuje. Najbolj pogosto uporabljamo meritve sladkorja z refraktometrom in jo izražamo v Oechslejevih stopinjah (°Oe). Glede vsebnosti sladkorja se za sorto 'Šipon' za trgatve zahteva vsaj 85 °Oe (Bavčar, 2009).

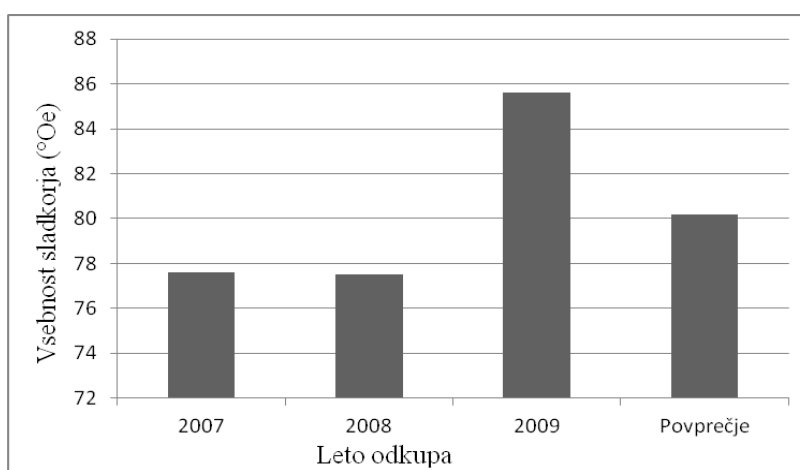
Na sliki 17 so prikazane povprečne vsebnosti sladkorjev v grozdju sorte 'Šipon' v letih od 2007 do 2011. Med zorenjem grozdja se vsebnost sladkorja povečuje, kar dokazujejo tudi

rezultati. Največjo vsebnost sladkorja v grozdju sorte 'Šipon' so izmerili leta 2009, najmanjšo pa v letu 2010. Razloge za take razlike lahko pripisujemo predvsem vremenu, saj prav leto 2010 je bilo med zorenjem grozdja nekoliko več padavin, kar se je odražalo na zmanjšani vsebnosti sladkorja. Precej podoben vpliv slabega vremena so zaznali leta 2008, in sicer pri zadnjem vzorčenju, saj se je vsebnost sladkorja v grozdju zaradi padavin, zmanjšala.



Slika 17: Povprečna vsebnost sladkorja (°Oe) v grozdju sorte 'Šipon' v letih 2007-2011 v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož (Arhiv kmetijsko ..., 2012)

Glede na vsebnost sladkorja lahko trdimo, da je bilo dozorevanje grozdja v letu 2011 za vsaj deset dni zgodnejše od večletnega povprečja, medtem ko smo v letih 2008 in 2009 zaznali povprečen čas trgatve.



Slika 18: Povprečna vsebnost sladkorja (°Oe) grozdja sorte 'Šipon' v letih 2007-2009 odkupljenega s strani kleti P&F (Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ljutomer)

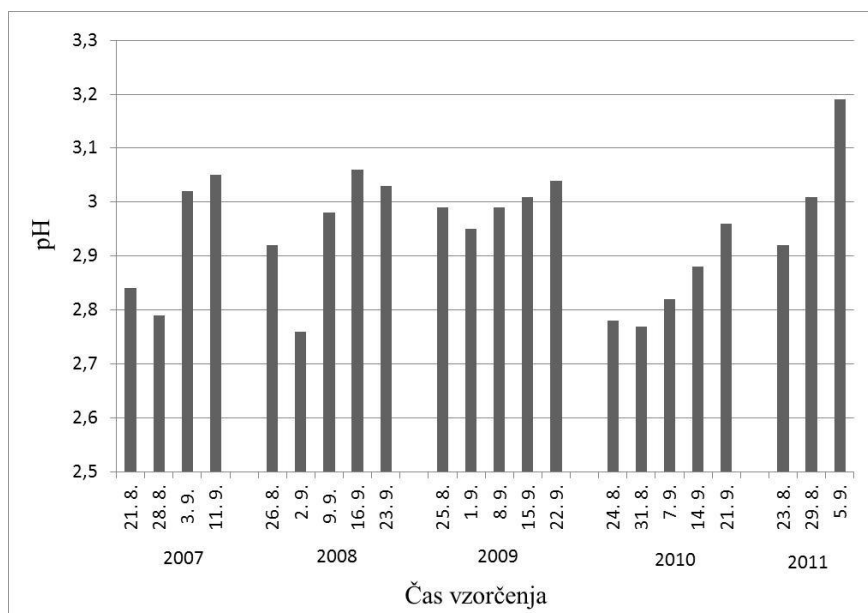
Sorto 'Šipon' naj bi trgali komaj, ko grozdje doseže vsaj 85 °Oe. Tolikšno vsebnost sladkorja dosežemo le v boljših letnikih. V vinski kleti P&F Jeruzalem-Ormož je leta 2007 odkupljeno grozdje sorte 'Šipon' dosegalo v povprečju komaj 78 °Oe, približno enako leta 2008, medtem ko je leta 2009 sorta dosegla primernejšo sladkorno stopnjo 86 °Oe (slika 18).

Koruza in sod. (2012) navajajo, da je povprečna vsebnost sladkorja pri klonih sorte 'Šipon' okrog 87 °Oe, kar pa vzorčeno in odkupljeno grozdje sploh ne doseže.

Podatki kažejo, da je težko vsako leto zagotoviti primerno vsebnost sladkorja v grozdju sorte 'Šipon', kar pa morda nakazuje na potrebo po izboljšavi tehnologije v vinogradu, predvsem ampelotehnike, kjer bi izpostavili predvsem redčenje grozdja in razlitanje.

4.3.3 Vrednost pH

Z dozorevanjem grozdja se pH povečuje. Definiramo ga kot negativni logaritem aktivnosti ali kot približne koncentracije vodikovih ionov in je indikator razsežnosti, do katere je bila mešanica kislin nevtralizirana med dozorevanjem (Bavčar, 2009).



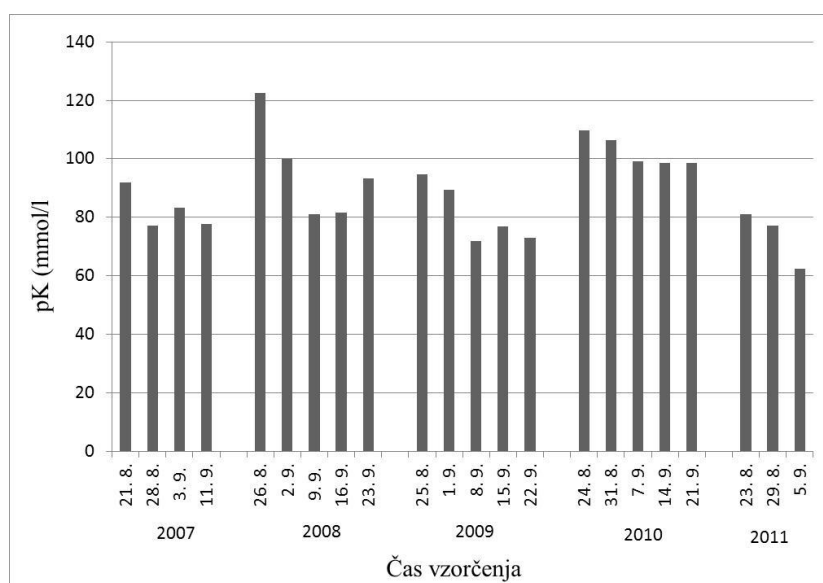
Slika 19: Povprečni pH v grozdju sorte 'Šipon' v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož v letih 2007-2011 (Arhiv kmetijsko ..., 2012)

Iz rezultatov na sliki 19 je razvidno, da se je pH grozdnega soka najhitreje povečal v letu 2011, kar posledično pomeni hitro dozorevanje grozdja in zgodnjo dozorelost. V ostalih letih se je pH najprej zmanjšal, šele zatem je grozdje začelo dozorevati in se je povečal pH. Leta 2008 se je pH pri drugem vzorčenju drastično zmanjšal, kar pripisujemo padavinam in ohladitvi zraka. Leta 2009 je toča v vinorodni deželi Podravje v vinogradih naredila precejšno škodo in zaradi tega je grozdje počasi dozorevalo in pH je počasi naraščal.

4.3.3 Pufrna kapaciteta

Pufrna kapaciteta (pK) se z dozorevanjem grozdja in zmanjševanjem vsebnosti skupnih kislin zmanjšuje. Je sposobnost grozdnega soka, mošta in vina, da se upira spremembam pH ob dodatku kisline ali baze in je posledica vsebnosti različnih soli (Bavčar, 2009).

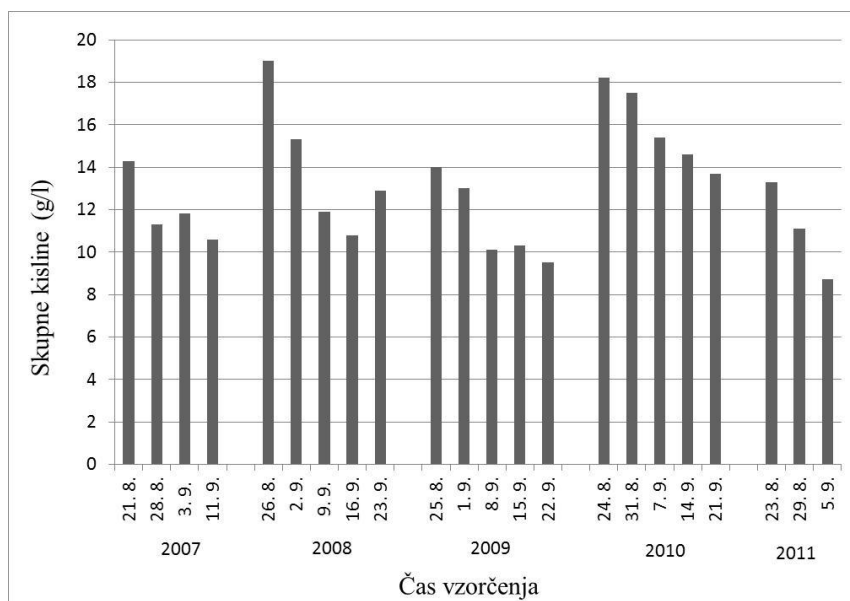
Na sliki 20 je prikazana dinamika pK v grozdju sorte 'Šipon' pridelanem v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož od leta 2007 do leta 2011. Ko grozdje dozoreva in se zmanjšujejo vsebnosti skupnih kislin, se pK zmanjšuje. V letu 2011 se je pK najhitreje zmanjšal, v letu 2010 pa najkasneje. Hitreje se pK zmanjša, hitreje grozdje dozori.



Slika 20: Povprečna vrednost pK (mmol/l) v grozdju sorte 'Šipon' v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož v letih 2007-2011 (Arhiv kmetijsko ..., 2012)

4.3.4 Organske kisline

Najpomembnejši kislini v grozdju ob trgatvi sta vinska in jabolčna kislina, saj predstavljata kar od 70 do 90 % vseh organskih kislin v grozdju. Vinska kislina se akumulira v kožici jagode in v mestu takoj pod njo, jabolčna kislina pa se nahaja v mestu blizu pečk. Med dozorevanjem grozdja se koncentracija skupnih kislin zmanjšuje. Kisline v grozdju in moštu so pomemben kakovostni parameter in jih merimo s titracijskimi metodami in jim pravimo tudi titrabilne metode. Vsebnost skupnih kislin pa predstavljajo vinska, jabolčna, citronska in mlečna kislina (Bavčar, 2009).



Slika 21: Povprečna vsebnost skupnih kislin (g/l) v grozdju sorte 'Šipon' pridelanim v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož v obdobju 2007-2011 (Arhiv kmetijsko ..., 2012)

Slika 21 prikazuje dinamiko vsebnosti skupnih kislin v grozdju 'Šipon' v posameznih letih vzorčenja grozdja. V splošnem je znano, da se z zorenjem grozdja vsebnost skupnih kislin zmanjšuje, kar se je pokazalo tudi v letih 2010 in 2011. V preostalih letih je bila dinamika vsebnosti nekoliko drugačna, kar pripisujemo predvsem vremenskim razmeram, morda celo neprimernemu vzorčenju grozdja.

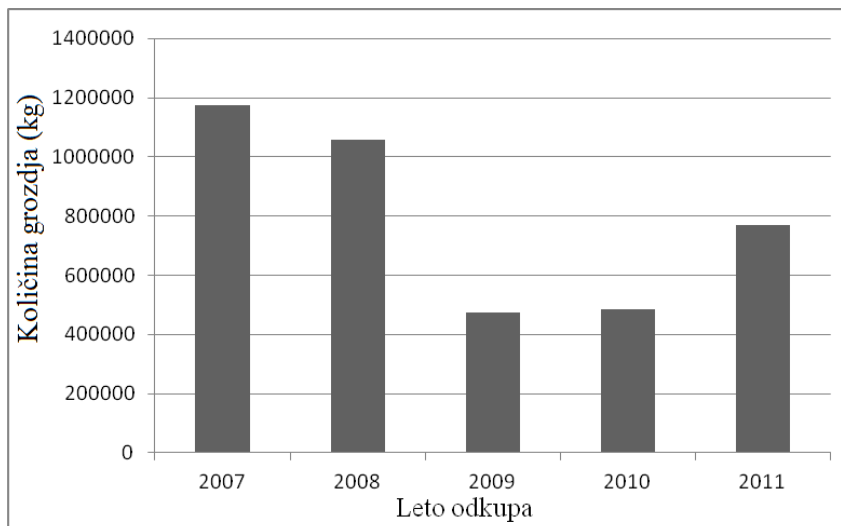
Koruza in sod. (2012) navajajo, da je povprečna vsebnost skupnih kislin klonov sorte 'Šipon' okrog 9,3 g/l, kateri se približujeta samo letnika 2009 in 2011, medtem ko v ostalih letnikih je bila le-ta nekoliko večja, kar pripisujemo predvsem padavinam in nižji temperaturi zraka med zorenjem grozdja.

4.4 ODKUP GROZDJA IN PRIDELAVA VINA ŠIPON VINSKE KLETI P&F JERUZALEM-ORMOŽ

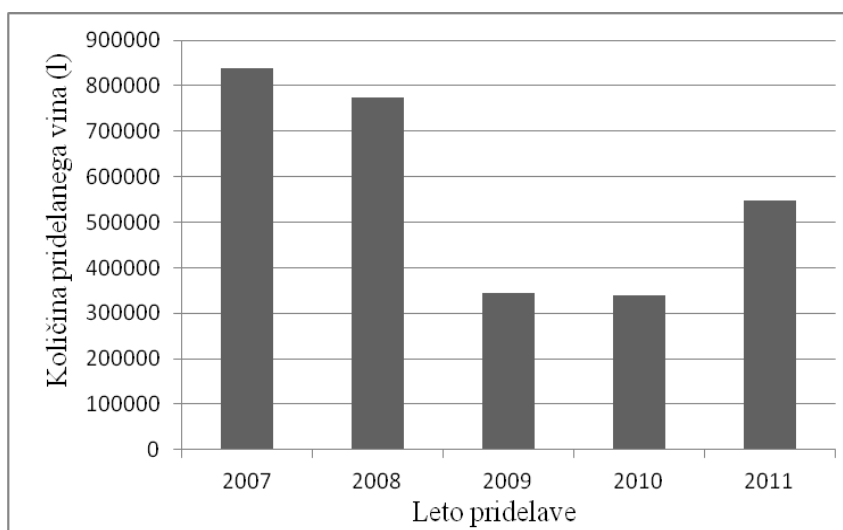
4.4.1 P&F Jeruzalem-Ormož

Odkup grozdja sorte 'Šipon' v vinski kleti P&F Jeruzalem-Ormož je v letih 2007-2011 po količini precej nihal (slika 22). Največ so ga odkupili leta 2007, in sicer 1 174 300 kg in pridelali okrog 839 tisoč litrov vina. V naslednjem letu je bila količina pridelanega vina nekoliko manjša, še manjša leta 2009. Leta 2009 so odkupili le 475 tisoč kg grozdja. Razlogi za to so obvezna integrirana pridelava grozdja za odkup, združitev kleti v Ormožu in Ljutomeru (bolj kakovostno grozdje so odkupovali v Ormožu, manj kakovostno pa v Ljutomeru), manjši pridelek je bil tudi zaradi toče, ki je v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož naredila precej škode. Naslednje leto, leta 2010 so odkupili nekaj več grozdja sorte 'Šipon' in pridelali okrog 5000 l vina manj kot v predhodnem letu, zaradi obilnih padavin in posledično slabšega zdravstvenega stanja grozdja. Leta 2011 je imela

vinska trta optimalne razmere za kakovosten pridelek, tako je klet odkupila okrog 769 tisoč kg grozdja in pridelala 549 tisoč l vina. V teh letih so v povprečju odkupili 792 tisoč kg grozdja sorte 'Šipon' in pridelali približno 569 tisoč l vina.



Slika 22: Količina odkupljenega grozdja (kg) sorte 'Šipon' s strani kleti P&F Jeruzalem-Ormož po letih od 2007 do 2011 (Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ormož ..., 2012)

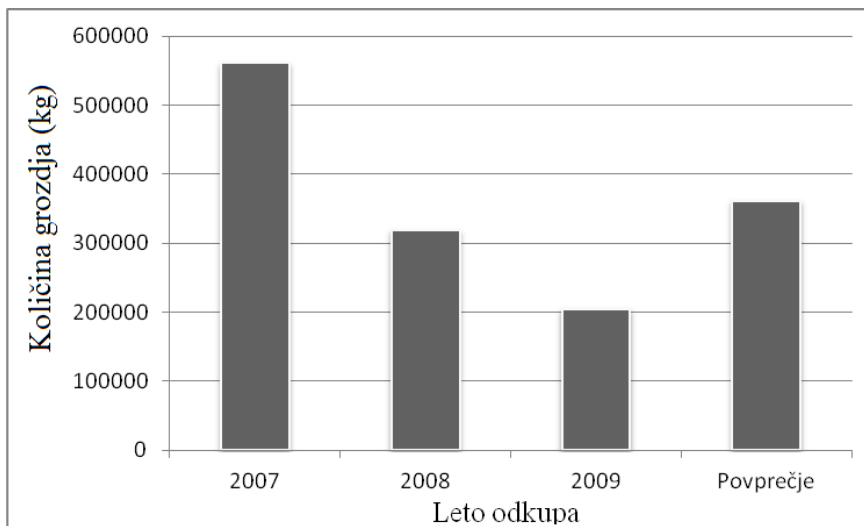


Slika 23: Količina (l) pridelanega vina šipon v kleti P&F Jeruzalem-Ormož v letih 2007-2011(Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ormož ..., 2012)

4.4.2 P&F Jeruzalem-Ljutomer

Tako kot v ormoški kleti je v vinski kleti P&F Jeruzalem-Ljutomer količina odkupljenega grozdja sorte 'Šipon' v letih 2007-2009 nihala. Največ grozdja so odkupili leta 2007, in sicer približno 561 tisoč kg (slika 24). Leta 2007 so odkupili tolikšno količino, zaradi zelo kakovostnega pridelka. V letu 2008 se je količina odkupljenega grozdja zmanjšala na približno 319 tisoč kg. Leta 2009 se je količina odkupljenega grozdja sorte 'Šipon' še dodatno zmanjšala. Prav tako v vinski kleti P&F Jeruzalem-Ormož, zaradi poškodovanega

pridelka od toče in posledično tudi slabšega zdravstvenega stanje grozdja ter zaradi združitve ormoške in ljutomerske kleti. V teh treh letih so v povprečju odkupili 361 tisoč kg grozdja.



Slika 24: Količina odkupljenega grozdja (kg) sorte 'Šipon' s strani kleti P&F Jeruzalem-Ljutomer po letih od 2007 do 2011 (Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ljutomer ..., 2012)

5 SKLEPI

Sorta 'Šipon' ostaja tako številčno kot količinsko druga najpomembnejša sorta žlahtne vinske trte v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož. V preteklosti so sorte sadili več, ampak danes je še vedno posajenih okrog milijon trt na 280 ha, kar predstavlja slabih 18 % celotne pridelave grozdja na tem območju.

Glede na ovrednotene parametre kakovosti grozdja lahko rečemo, da le v nekaterih letih grozdje sorte 'Šipon' doseže dobro kakovost, kar dokazujejo manjše vsebnosti skupnih sladkorjev in večje vsebnosti skupnih kislin. Trenutno bi lahko opisali povprečno kakovost grozdja z vsebnostjo sladkorjev okrog 80 °Oe in skupnih kislin okrog 10 g/l.

V preteklosti, predvsem v 80-tih letih prejšnjega stoletja, je bila povprečna obnova vinograda s sorto 'Šipon' tudi 20 ha na leto, medtem ko je bilo v zadnjem desetletju obnovljenih manj kot 10 ha letno. Nekoliko večjo obnovo smo zabeležili v letu 2012, kar morda nakazuje na ponovno zanimanje za sorto 'Šipon'.

Vinogradniki in vinarji s podokoliša Ljutomer-Ormož dokazujejo zanimanje za omenjeno sorto tudi z ustanovitvijo Kluba "Šipon" in vse več zasluženih nagrad za vino šipon tudi na mednarodnih ocenjevanjih vina.

Vinski kleti P&F Jeruzalem-Ormož in P&F Jeruzalem-Ljutomer sta vodilni sili za ohranjanje vinogradništva na tem območju, saj omogočata zaslužek večini vinogradnikom. Za povečanje pridelave sorte 'Šipon' bi se morala v kletih dvigniti odkupna cena za grozdje sorte 'Šipon,' saj je odkupna cena veliko nižja kot so cene za grozdje ostalih svetovnih sort.

6 POVZETEK

Sorta 'Šipon' je ena najstarejših žlahtnih vinskih sort v Sloveniji, ki je bila pred 30 leti zelo cenjena, pozneje pa je izgubila na pomenu. Z različnimi ukrepi poskušajo sorto postaviti v ospredje, predvsem v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož. Eden izmed ukrepov je ustanovitev Kluba "Šipon", s ciljem promocije sorte in vina šipon.

'Šipon' je pozna sorta in je za pridelavo je precej zahtevna. Občutljiva je na bolezni in manj je odporna na mraz, zanj je značilno, da v rodnosti alternira, kar daje letno različno količino pridelka.

Z diplomskim delom smo zbrali in ovrednotili podatke, ki smo jih dobili o pridelavi sorte 'Šipon' v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož. Podatki so nam omogočili revizijo pridelave sorte 'Šipon' kot tudi trend pridelave sorte v zadnjih nekaj letih. Podatke smo pridobili iz Registra pridelovalcev grozdja in vina, ki ga vodi Ministrstvo za kmetijstvo in okolje, iz arhiva Kmetijsko gospodarskega zavoda Maribor in iz baze podatkov vinskih kleti P&F, ki jih delata pri odkupu grozdja sorte 'Šipon'.

Podatki kažejo, da ima sorta 'Šipon' v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož burno preteklosti ki še vedno označuje pridelavo te sorte. Pokazalo se je, da je sorta v zadnjih desetletjih doživela predvsem padce, saj se je po letu 90. v prejšnjem stoletju vse manj vinogradnikov odločalo za obnovo vinograda s to sorto. Nekoliko večje zanimanje za to sorto se je pokazalo šele v zadnjih letih, kar pripisujemo tudi boljši kakovosti grozdja in vina kot tudi bolj intenzivni promociji vina šipon s strani Kluba "Šipon". S selekcijo in potrditvijo klonov sorte 'Šipon' se je povečalo predvsem načrtno sajenje primerne sadilnega materiala, kar je privedlo do dodatne boljše kakovosti grozdja in vina.

V vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož je po RPGV 1577 ha vseh vinogradov, največ je sorte 'Laški rizling', naslednja je sorta 'Šipon', ki predstavlja 18 % vseh vinogradov oziroma posajenih je dober milijon trt. Leta 1977 je sorta 'Šipon' predstavljala 28 % vseh vinogradov, leta 2006 20 % in leta 2012 le še slabih 18 %.

S spremljanjem dinamike zorenja grozdja se lažje odločamo za začetek trgatve. Pomembnejši parametri kakovosti, ki vplivajo na začetek trgatve so vsebnost skupnih sladkorjev, kislin in pH. Predvsem prva dva parametra dokazujeta, da sorta 'Šipon' le v posameznih letih dosega zadovoljivo kakovost, ki pa se ne približa kakovosti klonov iste sorte. Slednje trditev potrjujejo tudi podatki o kakovosti odkupljenega grozdja sorte 'Šipon' s strani največjih kleti na tem območju, ki predstavljata tudi največja kupca grozdja. Razloge za tako slabo kakovost grozdja pripisujemo predvsem neprimerni agro-ampelotehniko v vinogradih, kjer bi izpostavili predvsem neprimerno redčenje grozdja in razlitanje.

V zadnjem času se vse večjo pozornost posveča kakovosti grozdja. Sorta 'Šipon' bi morala postati vodilna sorta v vinorodnem podokolišu Ljutomer-Ormož, saj imamo najboljše razmere za rast in rodnost, ki jih premalo izkoriščamo.

7 VIRI

- Arhiv Kmetijsko gozdarskega zavoda Maribor. 2012. Maribor, Kmetijsko gozdarski zavod Maribor (izpis iz baze podatkov).
- a) Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ljutomer. 2012. Ormož, vinska klet P&F Jeruzalem-Ljutomer (izpis iz baze podatkov).
 - b) Arhiv vinske kleti P&F Jeruzalem-Ormož. 2012. Ormož, vinska klet P&F Jeruzalem-Ormož (izpis iz baze podatkov).
- Bavčar D. 2009. Kletarjenje danes. Ljubljana, kmečki glas: 295 str.
- Belec B. 1968. Ljutomersko-ormoške gorice. Ljubljana, Založba Obzorja: 46 str.
- Bunderl-Rus N., Cervenik D., Drnovšček J., Filipič L., Horvat I., Klenar I., Luskovič T., Marjetič D., Nemanič J., Novak E., Plahuta D., Plahuta P., Protner J., Rajher Z., Sakelšek C., Skaza A., Šepetavc R., Vodopivec M., Vodovnik A. 1994. Vodnik po slovenskih vinorodnih okoliših. Ljubljana, Založba Grad: 229 str.
- Colnarič J., Vrabl S. Moj vrt moje veselje. Ljubljana, Kmečki glas: 161 str.
- Doberšek T. 1978. Vinogradništvo. 2. izdaja. Ljubljana, Državna založba Slovenije: 414 str.
- Hrček L., Korošec-Koruza Z. 1996. Sorte in podlage vinske trte. Ptuj, Slovenska vinska akademija Veritas: 191 str.
- Koruza B., Vaupotič T., Škvarč A., Korošec-Koruza Z., Rusjan D. 2012. Katalog slovenskih klonov vinske trte. Nova Gorica, Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije - Kmetijsko gozdarski zavod Maribor: Kmetijsko gozdarski zavod: 93 str.
- Luskovič T. 2012. »Zgodovina ormoške vinske kleti« (Kog, avgust 2012).
- Mesečni bilten ARSO. Agencija RS za okolje. Letnik 2009-2020-2011. <http://meteo.arso.gov.si/met/sl/archive/> (11. avg. 2012).
- Nemanič J. 2006. Ali razumemo vino. Ljubljana, Kmečki glas: 279 str.
- Plahuta P., Korošec-Koruza Z. 2009. 2×100 vinskih trt na Slovenskem. Ljubljana, Prešernova družba: 367 str.
- Pravilnik o razdelitvi vinogradniškega območja v Republiki Sloveniji, absolutnih vinogradniških legah in o dovoljenih ter priporočenih sortah vinske trte 2003. Ur. l. RS, št. 69/03.
- Pravilnik o seznamu geografskih označb za vina in trsnem izboru 2007. Ur. l. RS, št. 49/07.
- RPGV-Register pridelovalcev grozdja in vina za obdobje 2006-2012. Ljubljana, Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano (izpis iz baze podatkov) (maj, 2012).

Selekcijsko trsničarsko središče Ivanjkovci. 2011. Kmetijsko gozdarski zavod Maribor.
<http://www.kmetijski-zavod.si/tsredisce.php?idm=21> (13. avg. 2012).

Statut Kluba "Šipon". Kog, Klub Šipon (interno gradivo).

Šikovec S. 1996. Vino, pijača doživetja. Ljubljana, Kmečki glas: 321 str.

Vertovec M. 1844. Vinoreja. Ljubljana: 282 str.

Vinorodni okoliši. 2011. Vinska družba Slovenije, Skupnost za vinogradništvo in
vinarstvo.

<http://www.vinskadruzba.si/zemljevid/vinorodni-okolisi/> (10. avg. 2012).

Zafošnik T. 1995. Šipon-naša žlahtna posebnost. Gornja Radgona, Pomurski tisk: 25 str.

Zakon o vinu 2006. Ur. l. RS, št. 105/06.

ZAHVALA

Za strokovno pomoč ter izjemno naklonjenost v času izdelave diplomske naloge se iskreno zahvaljujem mentorju doc. dr. Denisu RUSJANU.

Zahvaljujem se Tadeji VODOVNIK PLEVNIK, univ. dipl. inž. kmet. za posredovanje podatkov o spremljanju dozorevanja grozdja za sorto 'Šipon'. Za posredovanje podatkov iz kleti se zahvaljujem Janji KLAJNČAR, univ. dip. inž. živ. tehnol. ter za podatke iz RPGV se zahvaljujem Mojci JAKŠA. Zahvala gre tudi g. Antonu LUSKOVIČU za posredovanje zgodovinskih podatkov.

Posebno zahvalo namenjam moji družini za moralno podporo in razumevanje med študijem.