



Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

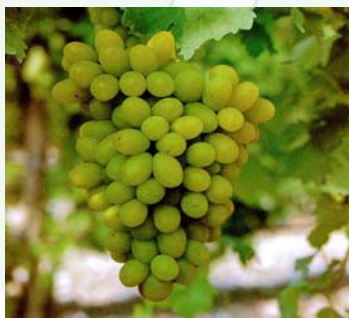
Biotehnički institut - Trg Kralja Nikole bb, 81000 Podgorica

Tel: 020 206 713 Fax: 020 206 712 Mail: extension-pg@t-com.me

Berba stonog grožđa

Berba grožđa predstavlja ne manje važnu agrotehničku mjeru pa joj treba prići na kvalitetan i stručan način. Berba ranih sorti stonog grožđa, prvenstveno kardinala počinje polovinom jula mjeseca u našim krajevima tj. podgoričkom vinogradarskom reonu. Datum početka berbe u velikoj mjeri zavisi od agroekoloških uslova, u najvećem dijelu od klimatskih prilika tokom vegetacije. Kišovito proljeće i velike temperaturne oscilacije u periodu vegetacije i odvijanja fenofaza, utiču na kasnije sazrijevanje grožđa.

U našim zasadima stonog grožđa dominira sorta kardinal a u znatno manjem procentu sorte: julski muskat, viktorija, m.palijeri, muskat hamburg, afus ali, italija, stražinski pleven i dr.



Specifičnosti berbe stonih sorti vinove loze ogledaju se u sledećem: na početku vrši se tzv. probirna berba, u više navrata, biraju se zreli lijepo formirani i zdravi grozdovi, ujednačenih bobica - po krupnoći, obliku i boji, prijatnog ukusa sa povoljnim odnosom šećera i kiselina.

Berba se izvodi po suvom umjerenom toplom vremenu, da bi grožđe duže sačuvalo svoj kvalitet. Ne preporučuje se berba vlažnog grožđa jer postoji opasnost od razvoja truleži.

Prilikom berbe, ubrani grozd se mora dobro pregledati, i sa njega odstraniti oštećene i nedovoljno sazrele bobice, kao i peteljčice sa kojih su otpale bobice. Ukoliko je peteljka dugačka, vrši se njeno skraćivanje.



berba i klasiranje sorte kardinal

Pakovanje i klasiranje se obavlja u plitke letvarice, na čije se dno postavi hartija. Grozdovi se slažu u jednom redu sa peteljkom sakrivenom da se ne vidi. Za berbu treba koristiti specifične makaze tanjeg vrha, ili nož. Prilikom berbe grozd se drži za peteljku i vodi se računa da se pepeljak ne skine jer pozitivno utiče na kvalitet.

Važno je istaći da vrijeme od berbe do mjesta prodaje ili hladnjače treba biti što kraće, da grožđe nije izloženo u podnevnim satima ekstremnim temperaturama.

U savremenoj proizvodnji i prodaji stonog grožđa ekstra kvaliteta ambalaži i pakovanju se pridaje veliki značaj (pakovanje u manjim, kartonskim kutijama, fizički odvojeni grozdovi i sl.)



pakovanje grožđa u Italiji

Čuvanje stonog grožđa se vrši u hladnjačama, u uslovima kontrolisane atmosfere sledećih karakteristika: temperatura $0-1^{\circ}\text{C}$, rel. vlažnost vazduha 85-90%, sadržaj ugljen dioksida (CO_2) 2-3% i kiseonika (O_2) 2%. Sve više se i kod nas prodaje grožđe iz prekookeanskih zemalja u van sezoni koje iziskuje poseban tretman pakovanja i transporta sa niskom dozom sumpor-dioksida (SO_2).

Kao i ostalo voće i grožđe ima kategorije tj. klase prilikom pakovanja i prodaje: Ekstra, I ili II klasa u zavisnosti od krupnoće grozda i krupnoće bobica.

Da bi se ostvarilo sve gore navedeno, osim sortnih karakteristika i uobičajenih agrotehničkih mjera koje se primjenjuju u vinogradima, stone sorte vinove loze zahtijevaju



par specifičnih mjera zelene rezidbe: prorjeđivanja cvjetova i cvasti, prstenovanje lastara, prorjeđivanje i pinciranje grozdova. Ove mjere se sprovode u određenim momentima fenofaza, u zavisnosti od toga kojoj epohi zrenja pripada stona sorta, i područja gajenja. Bez sprovođenja ovih operacija ne možemo očekivati kvalitet grožđa koji traži tržište.

mr. Ljiljana Grbavcevic

Stručni saradnik za voćarstvo i vinogradarstvo
Savjetodavna služba u biljnoj proizvodnji

