

DOZOREVANJE HMELJA V LETU 2017

Dr. Barbara Čeh, Monika Oset Luskar in Irena Friškovec,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije in KGZS, Zavod CE

V letu 2017 smo spremljali parametre tehnološke zrelosti na več pedološko in krajevno različnih lokacijah pri sortah Savinjski golding, Aurora in Celeia, na po eni lokaciji pa za sorte Styrian gold, Bobek, Styrian Cardinal, Styrian Wolf in Styrian Kolibri. Spremljanje dinamike parametrov tehnološke zrelosti (vsebnost vlage v storžkih, masa suhih storžkov, dolžina storžkov in vsebnost alfa-kislin) smo začeli pri sorti Savinjski golding 7. avgusta. Vzorčenja smo potem izvajali v časovnem intervalu od 3 do 4 dni. Postopoma smo v vzorčenje začeli vključevati še ostale vključene sorte, in sicer glede na pričakovan čas tehnološke zrelosti. Rezultate vzorčenj smo uporabnikom sporočali sproti preko spletne strani IHPS: <http://www.ihps.si/>. Le te smo ažurirali ob torkih in petkih po 15 uri. Na spletni strani smo izdali 9 obvestil, poleg tega smo dvakrat objavili stanje na terenu tudi v Hmeljarskih informacijah.

Glede na razlike med nasadi smo vsakič priporočali, da naj se glede začetka obiranja na posamezni lokaciji hmeljarji odločajo individualno – se orientirajo glede na naše spremljanje tehnoloških parametrov in pred odločitvijo prinesejo vzorec storžkov v analizo vsaj na vsebnost vlage ter da naj upoštevajo tudi izteke karenc. Razlike med lokacijami so bile namreč velike. Na primer: na tleh z veliko skeleta in peščenih tleh se je lahko pričakoval prehod v tehnološko zrelost iste sorte



Evidenca vlage v balah hmelja; pri določanju tehnološke zrelosti hmelja pa merimo vlago, ki jo imajo storžki v hmeljišču. (Foto: D. Vrhovnik)

prej kot na težjih. Objavili smo tudi navodila za ustrezno vzorčenje in hrambo vzorcev storžkov pred analizo.

Kot prva je v tehnološko zrelost okrog 17. avgusta na vzorčenih lokacijah prešla sorta **Savinjski golding**. Masa 100 suhih storžkov se je od lokacije do lokacije zelo razlikovala in je bila od 8,1 do 11,2 g/100 suhih storžkov. Masa se je še povečevala do konca tehnološke zrelosti, prav tako dolžina storžkov, ki je dosegla največ 30,6 mm. Vsebnost alfa-kislin je bila glede na lokacijo od 1,0 do 2,6 % v storžkih z 11-odstotno vlago in je bila ustaljena ves čas tehnološke zrelosti. Iz tehnološke zrelosti je sorta prešla v tednu dni.



Ko si delo na kmetiji naredimo bolj udobno. (Foto: D. Vrhovnik)

Naslednja je v tehnološko zrelost med 21. in 24. avgustom prešla sorta **Styrian Gold**. Masa storžkov je bila v tem času na vzorčni lokaciji 10,7 g/100 suhih storžkov, a se je kasneje še povečevala do 13,8 g. Dolžina storžkov je dosegla največ 30,5 mm. Vsebnost alfa-kislin je bila pri nastopu tehnološke zrelosti 3,6 % oziroma 4,2 % v storžkih z 11-odstotno vlago, a se je v naslednjih dneh še povečala na 4,3 %. Iz tehnološke zrelosti je sorta prešla v tednu dni.

Sorta **Aurora** je na vzorčenih lokacijah prešla v dneh po 24. avgustu. Vsebnost vlage v storžkih je že na vseh vzorčenih lokacijah padla pod 80 %, na večini že pod 79 %. Masa storžkov in vsebnost alfa-kislin sta bili v času tehnološke zrelosti ustaljeni. Masa je dosegla največ 12,5 g/100 suhih storžkov, dolžina največ 29,5 mm. Vsebnost alfa-kislin je bila med 6,1 in 8,4 % v storžkih z 11-odstotno vlago.

31. avgusta oziroma v prvih dneh septembra so prešle v tehnološko zrelost še sorte Bobek, Styrian Kolibri in Styrian Cardinal. Slednji dve sorti sta že lepo dišali. Pri sorti **Bobek** je bila vsebnost alfa-kislin na vzorčni lokaciji 3,7 % v storžkih z 11-odstotno vlago, dolžina storžkov je bila 26,5 mm in njihova masa 10,8 g. Slednja se je v naslednjih dneh še povečala. Pri sorti **Styrian Kolibri** je bila masa storžkov 9,7 g/100 suhih storžkov, a se je v naslednjih dneh še povečala na največ 10,3 g. Vsebnost alfa-kislin je dosegla 2,7 % v storžkih z 11-odstotno vlago, dolžina je bila največ 25,3 mm. Storžki sorte **Styrian Cardinal** so imeli vsebnost alfa-kislin 9,3 % v storžih z 11-odstotno vlago, le-ta pa se v naslednjih dneh na vzorčni lokaciji povečala na 10,3 %. Masa 100 suhih storžkov je bila na začetku tehnološke zrelosti 12,5 g in se je povečala kasneje na 14,2 g. Dolžina storžkov je bila 26,8 mm na začetku in 29,3 mm na koncu tehnološke zrelosti. Sorti Styrian Kolibri in Styrian Cardinal sta bili v tehnološki zrelosti okrog 10 dni.

Sorta **Styrian Eagle** je na vzorčni lokaciji prešla v tehnološko zrelost med 1. in 4. septembrom, le-to pa prešla okrog 8. septembra. Vlaga je bila na vzorčni lokaciji 75,3 %, vsebnost alfa-kislin v storžkih z 11-odstotno vlago 13,4 %. Masa 100 suhih storžkov je bila največ 13,9 g ob koncu tehnološke zrelosti,

dolžina storžkov največ 30,7 mm prav tako ob koncu tehnološke zrelosti.

Sorta **Celeia** je na nekaterih lokacijah prešla v tehnološko zrelost že v prvih dneh septembra, na drugih vzorčenih lokacijah pa v dneh po 4. septembru. Na vzorčenih lokacijah je bila vlaga pod 80 %, vsebnost alfa-kislin v storžkih z 11-odstotno vlago pa med 1,7 in 3,9 %.

V dneh po 4. septembru sta prešli v tehnološko zrelost še sorti Styrian Eureka in Styrian Wolf. Storžki so že imeli prijeten dišavni vonj. Storžki sorte **Styrian Eureka** so imeli vsebnost alfa-kislin pri 11-odstotni vlagi 11,0 %; le-ta je bila ustaljena skozi tehnološko zrelost. Masa 100 suhih storžkov je bila na začetku tehnološke zrelosti 16,8 g in se je povečevala do 18,1 g na koncu le-te. Dolžina storžkov je bila okrog 30 mm. Sorta je bila na vzorčenih lokacijah v tem letu v tehnološki zrelosti en teden. Storžki **Styrian Wolf** so imeli vsebnost alfa-kislin v storžkih z 11-odstotno vlago glede na vzorčno lokacijo 12,5 oziroma 15,0 %. Masa 100 suhih storžkov je bila na začetku tehnološke zrelosti 13 g in se je povečevala na 14,7 g ob koncu le-te. Dolžina storžkov je bila na začetku tehnološke zrelosti 25,6 in se je kasneje povečevala do 27,2 mm. Sorta je bila na vzorčenih lokacijah v tem letu v tehnološki zrelosti dober teden.

LETINA HMELJA V LETU 2017 – NAD PRIČAKOVANJI

Joško Livk,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Obdobje med letoma 2009 do 2013 je bilo za slovensko hmeljarstvo izredno težko, predvsem glede prodaje. Pridelek hmelja, za katerega hmeljarji niso imeli sklenjenih predprodajnih pogodb, so morali prodati po zelo nizkih cenah, ali pa ga celo uničiti. Po letu 2014, se je tehtnica obrnila na bolje. Prodaja hmelja je ponovno postopoma zaživela. Površine pod hmeljem so se spet pričele iz leta v leto vztrajno povečevati. Precejšnje spremembe pa so bile v tem času tudi v sortni sestavi nasadov hmelja. Dolgoletno vodilno sorto Auroro je v letu 2016 po površini prehitela Celeia. Vedno bolj vidno mesto dobivajo tudi nove slovenske sorte hmelja Styrian gold, Styrian Wolf, Styrian Cardinal in druge. V preglednici 1 prikazujemo sortni sestav hmelja za zadnji dve leti.



V letu 2017 je postala Celeia vodilna sorta v Sloveniji po zasajeni površini. (Foto: D. Vrhovnik)