

MARSELAN

Med dovoljenimi sortami v vseh štirih vinorodnih okoliših Primorske je rdeča, francoska sorta MARSELAN, križanec Cabernet sauvignon × Grenache. Na voljo je en klon – Marselan 980 in sadilni material je na voljo tudi v slovenskih trsnicah. Marselan je posajen v vinogradu Seleksijsko trsničarskega središča Vrhpolje v Vipavski dolini, kjer je potekalo uradno preizkušanje - introdukcija.



Sorta ima bujno rast, mladike izraščajo pokončno, usmerjanje mladik je lažje kot pri cabernet sauvignon.

FENOFAZE:

Brstenje: **srednje pozno**

Polno cvetenje: **srednje pozno** (kot sauvignon)

Zrelost: **pozno (28. september do 7. oktober)**

AMPELOGRAFSKE ZNAČILNOSTI:

Grozd: srednje velik, srednje zbit

Jagoda: majhna, temno modro obarvana, z značilnim poprhom

ODPORNOST NA BOLEZNI, ŠKODLJIVCE:

Ob običajnem škropljenju, sorta ni posebno občutljiva na peronosporo in oidij. Zaenkrat ne vemo, kako je z občutljivostjo na bolezensi lesa - po francoskih podatkih naj bi bila sorta manj občutljiva kot cabernet sauvignon.

AGRONOMSKI PODATKI 2015-2020:

Povprečni pridelek: **1,7 kg/ trto**

Masa 100 jagod: **139 g**

Vsebnost sladkorja: **23 °Brix**

Vsebnost skupnih kislin: **7,5 g/l**

ENOLOŠKI PODATKI 2014-2019:

Vsebnost skupnih kislin: **6,5 g/l**

Ekstrakt brez sladkorja: **29,3 g/l**

Alkohol: **13,2 vol%**

Ostane sladkorja: **1,9 g/l**

Prva leta smo pridelovali marselan na enošparonski gojitveni obliki, kasneje pa smo jo preoblikovali v kordon s kratkimi rezniki in rast in pridelek sta dobra in uravnotežena.

