

Obiranje hmelja v polnem teku

Če se zapeljete skozi Savinjsko dolino, zrak že kakšne tri do štiri tedne lepo diši po hmelju in vas spomni, da ste v dolini zelenega zlata. Letos je sezona pohitela. Savinjski golding je prešel v tehnološko zrelost, torej čas, ko naj se storžki oberejo, že okrog 9. avgusta, kar je zelo zgodaj celo za to sorto.

Sorte hmelja sicer razvrščamo na zgodnje, kamor spada sorta Savinjski golding, ki tehnološko dozori med 10. in 20. avgustom, srednje zgodnje, kamor spada sorta Aurora, srednje pozne, kot je sorta Bobek, ki ima začetek tehnološke zrelosti v zadnjih dneh avgusta, ter na pozne, kamor spada Celeia, ki dozori v prvi dekadi septembra. Tudi trajanje tehnološke zrelosti se med sortami razlikuje, kar je prav tako v prid izogibanju delovnih konic. Pri Aurori, drugi najbolj razširjeni sorti v naših hmeljiščih, traja obdobje tehnološke zrelosti okrog 20 dni, medtem ko pri Savinjskem goldingu le sedem do deset dni.

Obiramo le tehnološko zrel hmelj

Vsekakor velja, naj nobene sorte ne bi začeli obirati, preden ni tehnološko zrela, torej takrat, ko storžki vsebujejo najvišjo vsebnost alfa-kislin, dosežejo maksimalno velikost in maksimalno maso, tipično strukturo eteričnih olj in je zagotovljeno kakovostno strojno obiranje. S tem vplivamo na to, da bo čim več pridelanih alfa-kislin ali kakovostne arome na koncu pristalo v vrečah. Hmelj, obran pred tehnološko zrelostjo, je slabše kakovosti in vsebuje preveč vlage. Prepozno obran hmelj pa ima že odprte, drobljive, lahke storžke rjavkaste barve z ostro, neprijetno aromo, manjšo vsebnost alfa-kislin in pri obiranju pride do večjih izgub zaradi osipanja in drobljenja, lističi odpadajo od vretenca storžka. Pri novih slovenskih dišavnih sortah pa gre za določanje tehnološke zrelosti tudi glede na intenziteto in kakovost arome storžkov, kar še nekoliko bolj omeji čas, v katerem naj se le-te oberejo.

Storžki rastejo in pridobivajo na kakovosti

Dolžina storžkov se od faze storžkanja naprej hitro in dokaj enakomerno povečuje, končna dolžina pa je odvisna od sorte in vremenskih razmer. Hkrati s povečevanjem dolžine storžkov se povečuje tudi njihova masa in količina suhe snovi. Največji in najtežji so storžki sorte Magnum, najmanjši in najlažji pa storžki sorte Bobek. Pri poznih in srednje poznih sortah je največja masa suhe snovi dosežena na začetku obdobja optimalne tehnološke zrelosti, pri zgodnjem Savinjskem goldingu in srednje zgodnji Aurori pa sredi tega obdobja. Ob koncu tehnološke zrelosti začneta masa in dolžina storžkov upadati. Sorazmerno s povečevanjem dolžine in mase storžkov se hitro povečuje tudi vsebnost alfa-kislin, katerih končna vsebnost je prav tako odvisna od sorte in vremenskih razmer. Maksimalna vsebnost je dosežena v času tehnološke zrelosti in ostane v obdobju optimalne zrelosti dokaj konstantna, potem pa pada. Z zorenjem se povečuje tudi vsebnost eteričnih olj, ki imajo več kot 200 komponent. Najpomembnejši sta humulen in mircen, ki količinsko predstavljata največji delež. Odstotek mircena se z dozorevanjem hmelja povečuje, odstotek humulena pa pada, s tem da je razmerje med njima sortna lastnost. Hmelj je zrel takrat, ko so vrednosti teh dveh komponent v intervalu ekstremov.

Letošnja sezona pohitela

Že v dneh okrog 20. avgusta je letos v tehnološko zrelost prešlo že nekaj novih slovenskih sort, in sicer Styrian Gold, Styrian Dragon in Styrian Fox. Sočasno je letos prej, kot je

značilno za to sorto, dozorela v tistem času tudi sorta Aurora, ki pokriva okrog 33 % naših hmeljišč. Sledila je sorta Styrian Kolibri, ki je prešla v tehnološko zrelost okrog 27. avgusta.

V septembru bodo dozorele še preostale sorte hmelja: prvi predvidoma Bobek, dišavna sorta Styrian Cardinal ter nazadnje v naših hmeljiščih najbolj zastopana dišavna sorta Styrian Wolf in sorta Celeia, ki pokriva 35 % slovenskih hmeljišč. O dozorevanju teh sort in nastopu njihove tehnološke zrelosti bomo prav tako kot doslej za vse ostale sorte hmeljarje sproti obveščali preko naše spletne strani.

Dr. Barbara Čeh in Monika Oset Luskar
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije