

---

# hmeljarske informacije

Izdaja Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije, Cesta žalskega tabora 2, 3310 Žalec  
Urednik: Gregor Leskošek, e-pošta uredništva: gregor.leskosek@ihps.si  
Uredniški odbor: Gregor Leskošek, dr. Magda Rak Cizej, dr. Barbara Čeh, dr. Sebastjan Radišek  
Naklada: 300 izvodov.



ISSN 1408 - 4775

Letnik 32 , št. 1

6. marec 2015

---

## M. Oset Luskar, A. Čerenak: **NAROČILA ZA RAZMNOŽEVANJE DIŠAVNIH KRIŽANCEV V LETU 2015**

IHPS v letu 2015 preizkuša za vpis v sortno listo dišavne križance z oznakami 30/96, 74/134, 81/54, 214/61,102/44, 105/220, 273/128 in 109/180. Navedeni križanci so že različno dolgo v postopku. Vseh 8 navedenih križancev izraža netipični hmeljski vonj – npr. sadni (ribez, tropsko sadje, citrusi, ...), cvetlični (bezgovo cvetje, pasijonka, ...), tudi zeliščni. Navedeni križanci so v pilotnem preizkušanju pivovarske vrednosti na IHPS izkazali netipično hmeljsko aromo in večinoma ne-hmeljski okus v pivu. Težko bi opisali aromo posameznega križanca, ker je le-ta precej odvisen od posameznikovega zaznavanja vonja in okusa.

IHPS bo v skladu z zmožnostmi v letu 2015 vzgojil za zainteresirane hmeljarje sadike vseh zgoraj navedenih križancev, ki bodo primerne za sajenje jeseni 2015 - spomladi 2016 (določen del kapacitet je že zaseden z naročili, ki izvirajo iz povpraševanja v lanskem letu).

Poudariti je potrebno, da sadike ne bodo imele statusa certificirane sadike A, posledično tudi nasadi ne bodo pridobili kategorije certificiranega matičnega hmeljišča. Sadike bodo imele status standardnih sadik, posledično bo lahko nasad standardno matično hmeljišče. Pridelek navedenih križancev se bo tekom preizkušanja križancev lahko certificiral kot 'sorte v preizkušanju', v kolikor bo sorta vpisana v sortno listo pa od takrat naprej pod izbranim imenom sorte.

Vse zainteresirane hmeljarje pozivamo, da **do 20. 3. 2015** sporočijo število sadik posameznega križanca, ki bi jih naročili, na tel. 03-71-21-634 oz. 041 894 635 (Monika Oset Luskar). Naročila bodo potrjena s sklenjeno pogodbo med hmeljarjem in IHPS.

## A. Čerenak , M. Oset Luskar, S. Radišek, I. J. Košir: **POZIV ZA ZBIRANJE IMEN NOVIH SORT HMELJA**

Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije zbira predloge za imena 3 križancev v preizkušanju, in sicer **35/137, 30/96** in **74/134**. Prvi izmed njih, 35/137, bo vpisan v sortno listo spomladi 2015, medtem ko sorti v preizkušanju z oznako 30/96 in 74/134 lahko zaključita preizkušanje najprej jeseni 2015. Glede na navedeno vas pozivamo, da nam svoje predloge imen sort hmelja s pisno utemeljitvijo pošljete na naslov: IHPS, dr. Andreja Čerenak, C. Žalskega tabora 2, 3310 Žalec ali na e-naslov: [andreja.cerenak@ihps.si](mailto:andreja.cerenak@ihps.si), najkasneje do 16. 3. 2015.

Prosimo, če ob svojem predlogu tudi jasno navedete, na katero sorto v preizkušanju se vaš predlog nanaša (navedete oznako križanca). Sledili bomo predhodni odločitvi IHPS, da bo prvi del imena sorte Styrian, ki mu bo sledila beseda za razlikovanje sort med sabo (kot je to pri že pri sortah Styrian Gold, Styrian Eureka).

Kratek opis sort v preizkušanju:

1. IHPS se je na podlagi opazovanj sorte hmelja v preizkušanju z oznako **35/137** na 3 različnih lokacijah v Sloveniji odločil, da ima le-ta primerno vrednost za pridelavo in uporabo, za zaključek postopka je potrebno izbrati le še ustrezno ime. Križanec je dosegel višjo vsebnost alfa-kislin kot sorta Dana (11-13 % v suhi snovi (SS) v 2013; 15-18 % v SS v 2014), izraža visoko odpornost na primarno okužbo in srednjo odpornost na sekundarno okužbo s hmeljevo peronosporo. Prav tako izraža visoko odpornost na hmeljevo pepelovko in visoko odpornost na verticilijsko uvelost hmelja. Poleg hmeljne arome je v suhih storžkih zaznavna sadna aroma.
2. Križanec z oznako **30/96** je eden izmed prvih tako imenovanih dišavnih sort v preizkušanju. Križanec je v zadnjih letih dosegel od 10 – 13 % alfa-kislin v SS in do 3 mL eteričnega olja/100 g suhih storžkov. Izraža srednjo odpornost na okužbe s hmeljevo peronosporo in ne izraža občutljivosti na hmeljevo pepelovko. V okviru testiranja na verticilijsko uvelost je izrazil srednjo stopnjo odpornosti. Poleg hmeljne arome je v suhih storžkih zaznavna sadno cvetlična aroma, enako tudi v pivu. Sorta v preizkušanju ima zelo dobro skladiščno obstojnost. Vsekakor bomo v letošnjem letu še spremljali odpornost na bolezni, ponovili določena testiranja in analize grenčic ter eteričnih olj.
3. Križanec z oznako **74/134** je prav tako eden izmed prvih tako imenovanih dišavnih sort hmelja v preizkušanju. V zadnjih letih je dosegel 12 – 15 % alfa kislin v SS, ter do 4,0 mL eteričnega olja/100 g suhih storžkov. Izraža srednjo odpornost na okužbo s hmeljevo peronosporo. Prav tako ne izraža občutljivosti na hmeljevo pepelovko. Je občutljiv na verticilijsko uvelost hmelja. Izražena je značilna sadna, precej intenzivna sadna aroma, tako v hmelju kot pivu. Tudi pri tej sorti v preizkušanju bomo še intenzivno spremljali odpornost na bolezni, ponovili testiranja in analize grenčic in eteričnih olj.

#### M. Pavlovič: KONGRES MEDNARODNE HMELJARSKE ORGANIZACIJE NA BAVARSKEM



V poletnem času, od 26.-31. julija 2015, organizira Mednarodna hmeljarska organizacija ([www.ihgc.org](http://www.ihgc.org)) v sodelovanju z nemškimi hmeljarji in njihovimi trgovci s hmeljem že 55. kongres. Poleg uradnih sestankov z analizo globalnih tržnih razmer ter pregledom aktivnosti organizacije – nam obljublja organizatorji predvsem ogled hmeljišč, predstavitev dosežkov s področja tehnike pridelave hmelja na Bavarskem, vpogled v raziskave njihovega inštituta v Hüllu in trženjskih aktivnosti na področju sodobnih trendov pivovarstvu, degustacije piva ter obisk izbranih turističnih znamenitosti Bavarske. Program in navodila so na voljo na spletu [www.ihgc.de](http://www.ihgc.de), neposredno pri organizatorjih na naslovu [info@studienreisen-bock.de](mailto:info@studienreisen-bock.de) ali pri piscu informacije na IHPS v Žalcu.

#### MALI OGLAS

- Prodajam hmeljarski pršilnik Nobili 2000 I z vgrajenimi šobami za zmanjšanje zanašanja, 1 lastnik, cena po dogovoru. Inf. po tel.: 041 642 287.