

Próbaszüret 2019. augusztus 19. Tokaji Kutatóintézet

A 2019-es évjárat klimatikus viszonyai eltérően alakultak a korábbi évekhez képest. A csapadékszegényebb február-március és a hűvösebb májust egy az átlagtól melegebb június követte. Ezek és a júliusi hőmérsékleti értékek is mind kihatottak a szőlő fenológiájára és azon belül a fürtökérésére. A fakadás április közepén a virágzás pedig május végén indult meg (területenként persze voltak eltérések), majd ezt követően a fenológia felgyorsult kihívások elé állítva a szőlő fitotechnikai műveleteinek kivitelezését. Összességében a zsendülés kezdetét (fajtától, területtől, stb. függően) 1-2 héttel hozta előre a szőlőültetvényeinkben.

Az idei első próbaszüretünket emiatt is a korábbi évekhez igazodva augusztus második felében kezdtük meg, mivel a kevés korai érésű fajta esetében merülhet fel a szüret lehetősége ebben az időszakban (kivéve a pezsgő célú felhasználást). Az első próbaszüret esetében a sárgamuskotály mintaterületekről gyűjtöttünk be mintákat, amelyek must paramétereit az 1. táblázatban foglaltuk össze.

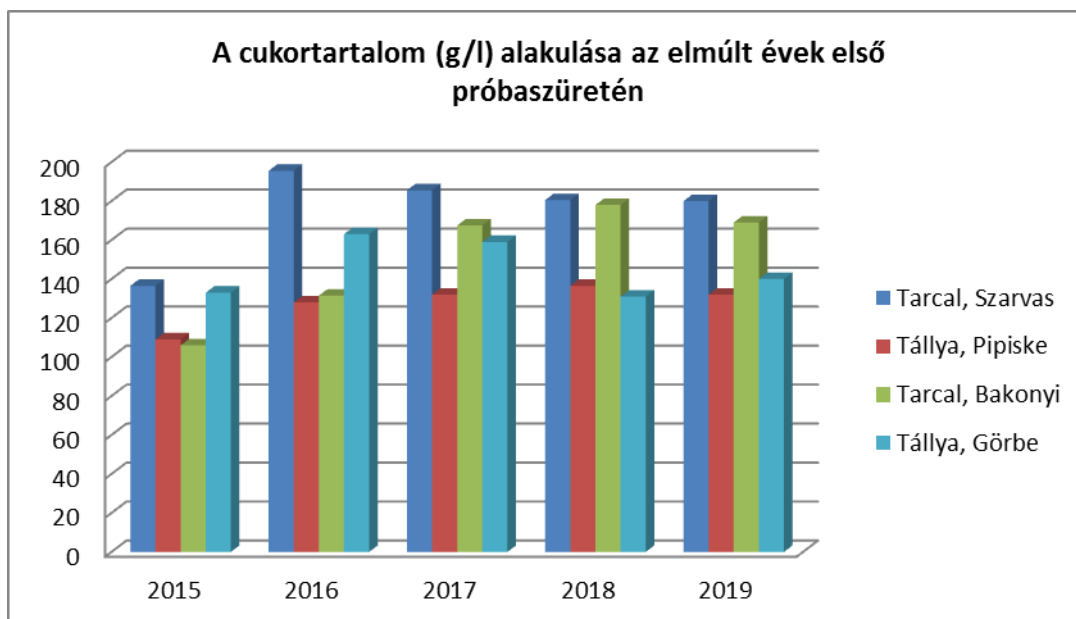
1. táblázat A sárgamuskotály minták cukor, sav és pH értékei

Terület	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcál, Szarvas-dűlő, Sárgamuskotály	180,00	7,90	3,28
Tállya, Pipiske-dűlő, Sárgamuskotály	132,00	13,49	3,05
Tarcál, Bakonyi-dűlő, Sárgamuskotály	169,00	6,69	3,35
Tállya, Görbe-dűlő, Sárgamuskotály	140,00	12,06	3,03

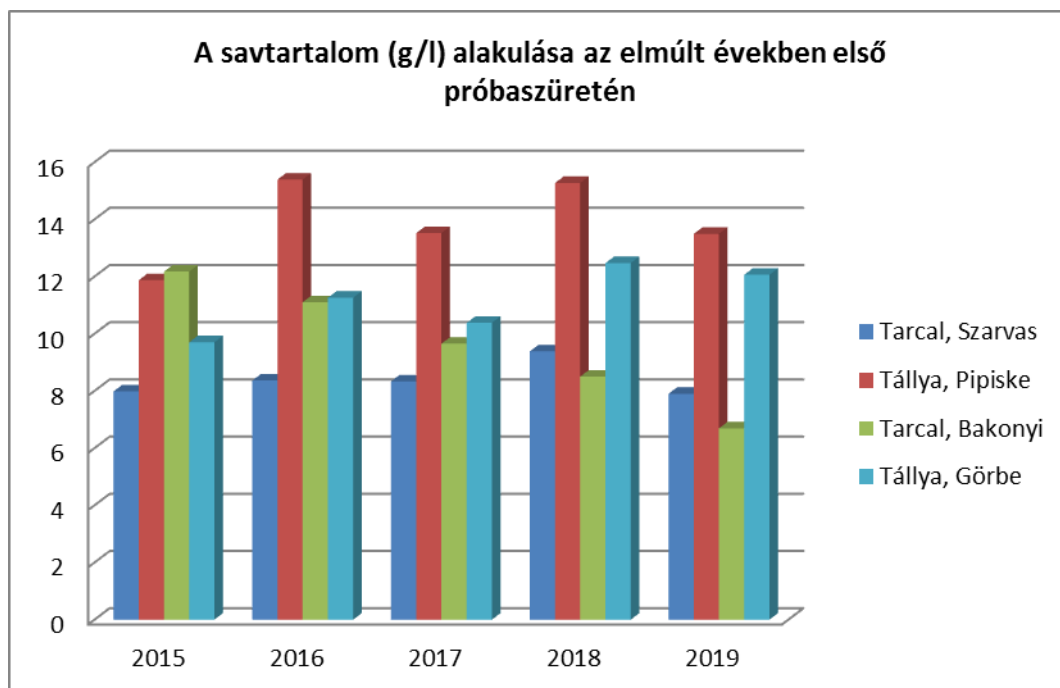
Megjegyzés 190 gramm/liter cukortartalom megfelel 18 MM^o –nak.

A cukortartalom tekintetében nem tapasztalhatunk jelentősen kiugró értékeket. A Bakonyi és a Szarvas dűlők esetében figyelhetünk meg relatív előnyt. A savtartalom esetében pedig hasonló vagy kicsit magasabb értékeket tapasztalhatunk a korábbi évekhez képest, amely a csapadékosabb zsendüléskori időjárásnak is köszönhető. A korábbi évekkel két diagramon lehet összevetni az idei értékeket (1-2. ábra).

1. ábra A cukortartalom (g/l) alakulása az elmúlt évek első próbaszüretén



2. ábra A savtartalom (g/l) alakulása az elmúlt évek első próbaszüretén



A többi fajta közül csak egy-egy furmint és hárslevelű mintaterületről gyűjtöttünk be mintákat, hogy viszonyítási alapot képezzünk a sárgamuskotályok érettségéhez képest. Ezt a kísérleti szüretünk korai fajtáinak mustparamétereivel is kiegészítettük, amelyek érdekesek lehetnek korai szüretre történő felhasználásra (2. táblázat).

2. táblázat Egyéb minták cukor, sav és pH értékei

Terület	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Bodrogolaszi, Pajzos dűlő, Hárs-levelű	129,50	10,98	3,16
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	163,00	14,10	3,21

Megjegyzés 190 gramm/liter cukortartalom megfelel 18 MM^o –nak.

A különböző próbaszüretek értékei alapján a megfelelő érettségű szőlőterületek esetében mérülhet fel egy diszkrétebb alkoholtartalmú és savakban gazdagabb korai száraz bor tétel készítése. Illetve olyan speciális felhasználásra történő szüretelés jöhet szóba, mint a pezsgő alapanyag előállítás. Ezeken túl menően a hagyományos felhasználási célok esetében még érdemes kivárni a megfelelő érettségi állapotot és akkor leszüretelni a termést.

A Kutatóintézet mintavétel módszere:

mennyisége: 10 fűrt

vizsgált paraméter: cukor és sav tartalom, valamint pH

fűrtök kiválasztása: Egy kiválasztott sorban Az 1. Oszloptól balra eső 1.fűrt, a 2. oszloptól balra eső 2. fűrt, a 3.oszloptól balra eső 3.fűrtstb. a 10. fűrtig. Összesen 10 fűrt.

módszer: A fűrtök préselésre kerülnek, majd a lebegő tartalom leülepedése után történik a mérés. A Brix fokot mérő digitális refraktométerrel cukor tartalom, laboratóriumban cukor, sav és pH mérést végzünk