

Próbaszüret 2019. szeptember 2
Tokaji Kutatóintézet

Az elmúlt héten továbbra is az átlagtól magasabb hőmérsékleti értékeket tapasztaltunk. Néhol rövid záporok, zivatarok is előfordultak a reggeli harmat jelenléte mellett. Ezek is hozzájárultak ahhoz, hogy több helyen is a tömött (főként Furmint) fűtőkön megjelentek az ecetes rothadás tünetei. Ez a későbbiekben az időjárás változásával kihívást jelenthet majd a szüretben és a borkészítésben.

Jelenlegi, harmadik próbaszüretünk alkalmával több dűlőben is már szüretelő brigádokat lehetett felfedezni, amelyek főként a Sárgamuskotály ültetvények tőkéit szedték szeptember elején.

A mintáink feldolgozását követően, a kapott labor analitikai eredményeket ezúttal is egy táblázatban foglaltuk össze (1. táblázat).

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

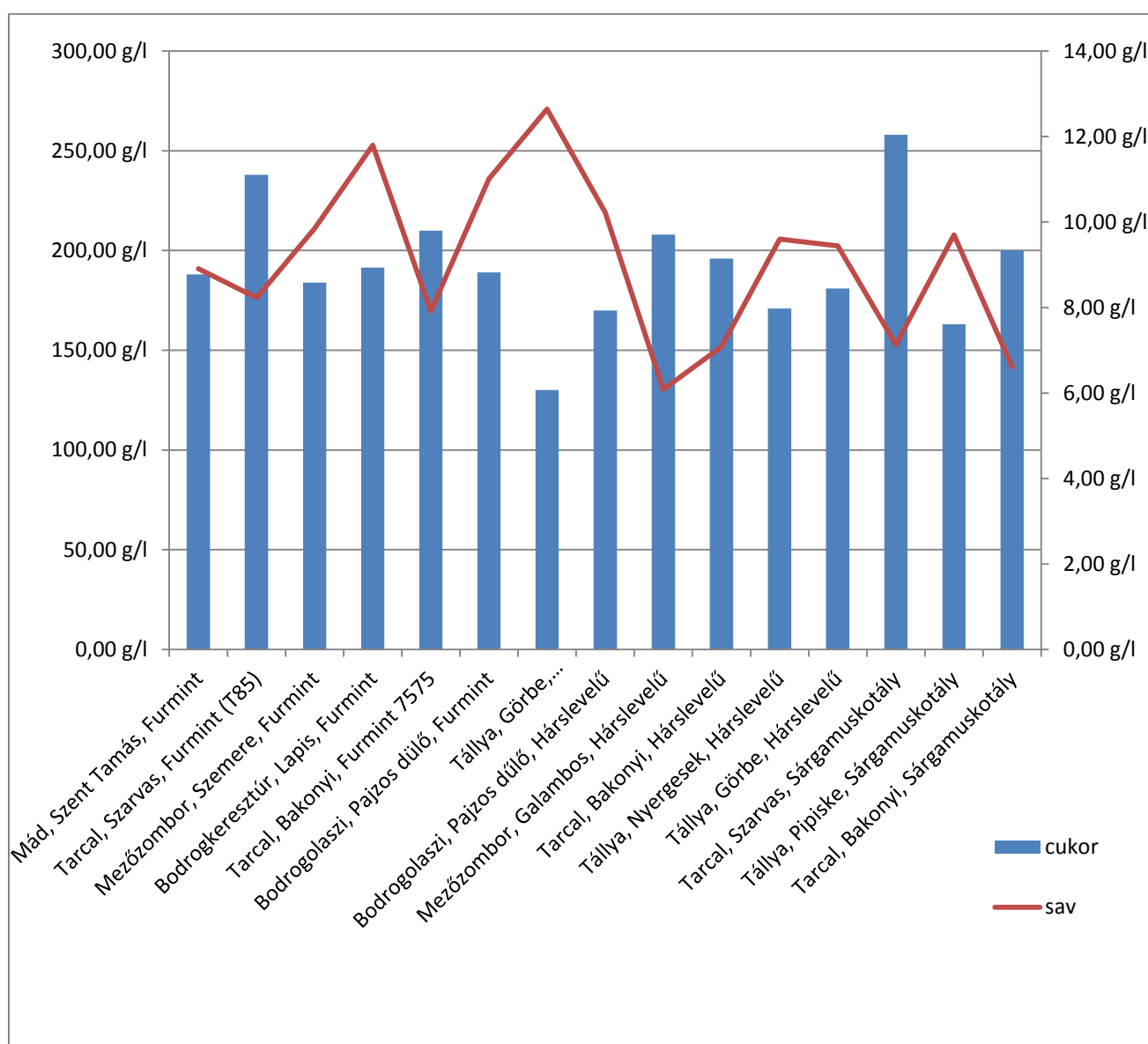
	26.aug			02.szept		
Terület	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH
Mád, Szent Tamás, Furmint	166,50	11,86	2,92	188,00	8,91	3,08
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	197,00	10,94	3,14	238,00	8,23	3,22
Mezőzombor, Szemere, Furmint	163,50	11,19	3,06	184,00	9,85	3,12
Bodrogkeresztúr, Lapis, Furmint	132,50	14,30	2,93	191,50	11,80	3,04
Tarcal, Bakonyi, Furmint 7575	205,50	9,21	3,12	210,00	7,92	3,08
Bodrogolaszi, Pajzos dűlő, Furmint	165,50	15,06	2,92	189,00	11,01	3,04
Tállya, Görbe, Furmint	119,00	17,30	2,94	130,00	12,64	3,04
Bodrogolaszi, Pajzos dűlő, Hárslevelű	168,00	10,63	3,17	170,00	10,23	3,16
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	185,50	7,63	3,17	208,00	6,08	3,27
Tarcal, Bakonyi, Hárslevelű	na.	na.	na.	196,00	7,08	3,16
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	159,50	12,26	3,10	171,00	9,60	3,15
Tállya, Görbe, Hárslevelű	169,00	10,69	3,12	181,00	9,44	3,23
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	226,50	7,99	3,18	258,00	7,13	3,23
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	165,50	11,70	3,07	163,00	9,70	3,19

Tarcal, Bakonyi, Sárgamuskotály	179,50	7,89	3,10	200,00	6,61	3,14
Tállya, Görbe, Sárgamuskotály	171,50	11,04	3,12	szüretelve	szüretelve	szüretelve

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

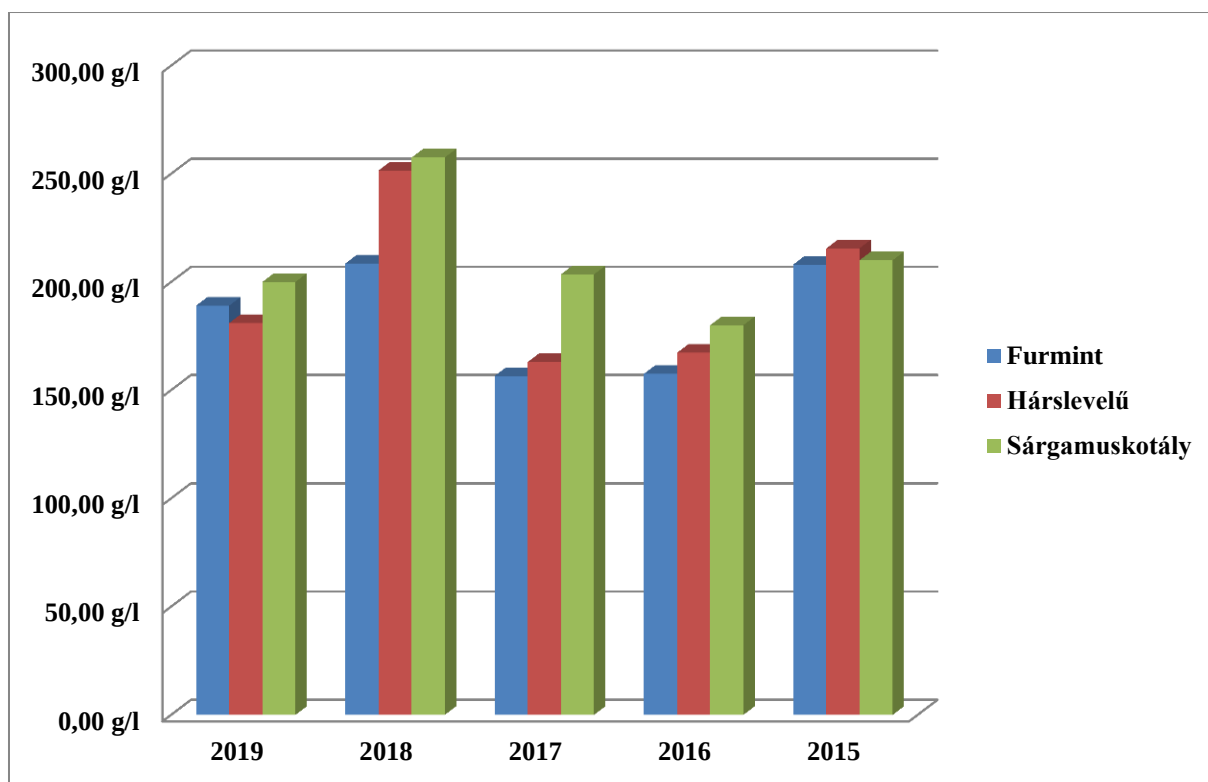
A cukortartalom továbbra is emelkedő tendenciát mutat az egyes mintavételi helyeken. A savak mennyisége ezzel ellentétesen kisebb-nagyobb mértékben csökkent. Ezeket az értékeket az 1. ábrán is bemutatjuk egy diagramon.

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2019. szeptember 2-án.



A mintavétel során kapott cukor- és savtartalmak medián átlagértékeit összehasonlíthatjuk 2015 és 2018 között azonos időszakban mért eredményeivel (2. ábra, 3. ábra).

2. ábra A cukortartalom (g/l) átlagos alakulása 2015-2019 között.



A cukor átlagos mennyiségét összevetve a korábbi évekkal a 2018-as év értékei 20-70 grammal mutattak többet azonos időszakban. Ezt a kiugró évet leszámítva csak a 2015-ös évben voltak magasabb értékek az átlagos cukortartalomban, így a jelenlegi beltartalmak jobbak vagy hasonlóak a 2016-os és 2017-es évekhez képest. Ezeket az átlag medián értékeket foglaltuk össze a 2. táblázatban.

2. táblázat Egyes fajták átlagos cukortartalma ebben az időszakban 2015 és 2019 között

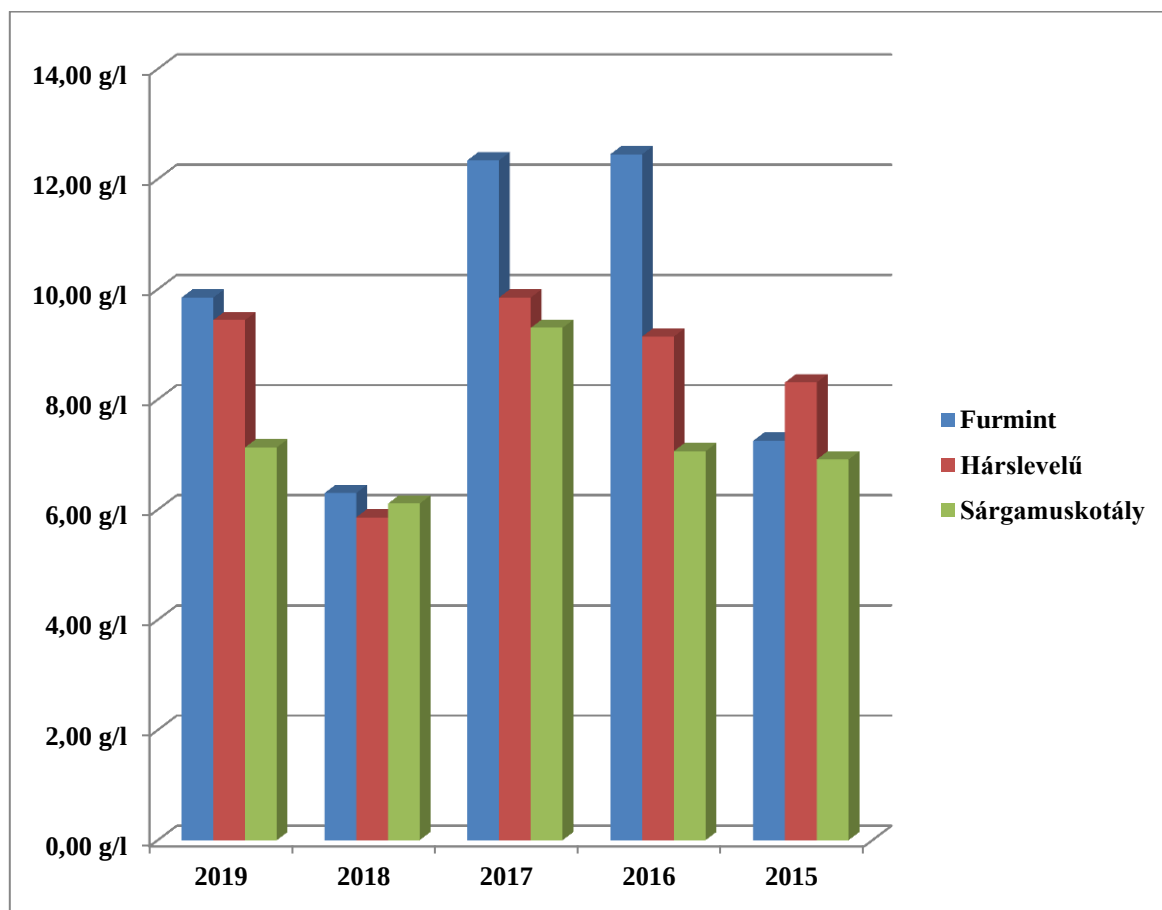
	2019	2018	2017	2016	2015
Furmint	189,00 g/l	208,50 g/l	156,50 g/l	157,50 g/l	208,00 g/l
Hárslevelű	181,00 g/l	251,50 g/l	163,00 g/l	167,25 g/l	215,50 g/l
Sárgamuskotály	200,00 g/l	257,50 g/l	203,50 g/l	180,00 g/l	210,00 g/l

A titrálható savtartalom tekintetében a sárgamuskotályok hasonló értéket mutatnak a 2016-os évhez (2. ábra), a Hárslevelű minták pedig nem jelentősen térnek el a 2015-2017 között tapasztaltaktól. A Furmint ültetvényekről származó medián értékek jobbák a 2018 és 2015-ben mért értékektől, a többi évjárat viszont esetében magasabb volt a savkoncentráció (3. táblázat).

3. táblázat Egyes fajták átlagos savtartalma ebben az időszakban 2015 és 2019 között

	2019	2018	2017	2016	2015
Furmint	9,85 g/l	6,30 g/l	12,34 g/l	12,45 g/l	7,25 g/l
Hárslevelű	9,44 g/l	5,86 g/l	9,85 g/l	9,14 g/l	8,31 g/l
Sárgamuskotály	7,13 g/l	6,11 g/l	9,30 g/l	7,06 g/l	6,91 g/l

3. ábra A savtartalom (g/l) átlagos alakulása 2015-2019 között.



A próbaszüretek kapcsán megismert értékeket figyelembe véve sok tekintetben a 2015-ös évhez hasonló a jelenlegi időszak, viszont cukortartalomban már a 2016-os és 2017-es viszonyok tükröződnek. Ez számszerűsítve Furmint fajta esetében 130-240 gramm/liter (medián: 189 g/l), a Hárslevelűnél 170-210 g/l (medián 181 g/l) és a sárgamuskotálnál 160-260 g/l (medián: 200 g/l) a jelenleg tapasztalható cukortartalom. Ezek 13 magyar mustfok (Tállya, Görbe, furmint) és 23 MM^o (Tarcál, Szarvas, sárgamuskotály) közötti értékeket képviselnek. Ahogy elvárható csökkenést mutat a titrálható savtartalom az elmúlt egy hetes intervallumban, ami a hőmérséklet csökkenésével relatíve lassulhat majd. Viszont a jó savgerincű száraz bortételek készítése esetében érdemes a gazdálkodóknak nyomon követni a saját ültetvényük savtartalom alakulását. A Sárgamuskotály szüretek már zajlanak és hamarosan ez kiteljesedik majd a felvásárlók irányába is. Az aszúsodás folyamatainak kedvező abiotikus tényezők várhatóak az elkövetkezendőkben. Viszont a furmint és hárslevelű ültetvények esetében termelési céltól függően érdemes várni a beltartalmi értékek kedvezőbb alakulását.

Balling Péter

A Kutatóintézet mintavétel módszere:

menyisége: 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

I. MELLÉKLET

A mintavételek helyei a Tokaji Borvidéken és a cukor-, savtartalom értékei.

