

Próbaszüret 2019. szeptember 9.
Tokaji Kutatóintézet

Az elmúlt időszakban is az átlagtól magasabb hőmérsékleti viszonyokkal találkozhattunk, amelyet záporok, zivatarok tarkítottak. A csapadékok időszakos megjelenése és a hűvösebb hajnalokon keletkező harmat tovább fokozták az ecetes rothadás megjelenésének helyeit és a fertőzésének a mértékét. A jelenlegi klimatikus viszonyok ezt minden bizonnyal tovább fokozzák majd, ami jelentős kihívást jelent majd főként a furmint és a sárgamuskotály szüretekor. A korai és illatos fajták szürete tovább folytatódott a borvidéken és a „nagyszüret” kezdete is hamarosan várható. A seregély rajok felbukkanása gyakoribbá vált az elmúlt egy hétben, de a károkozásuk mértéke általánosan nem jelentős, de néhány ültetvényben már nagyobb fokú lehet.

Egy táblázatban foglaltuk össze a mustok cukor- és savtartalmának, valamint pH-jának a laborunkban mért értékeit. (1. táblázat).

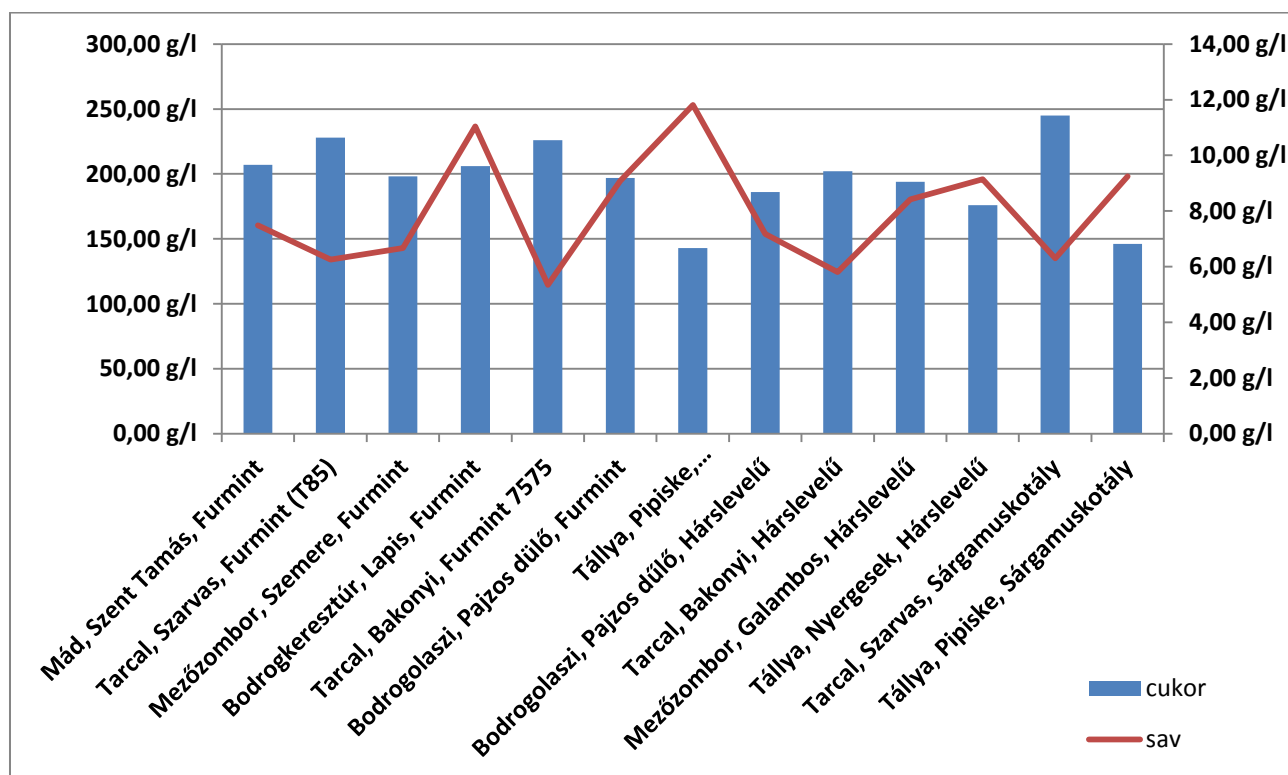
1. táblázat A must minták cukor, sav és pH értékei

Terület	szeptember 02.			szeptember 10.			
	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH	MM ^o
Mád, Szent Tamás, Furmint	188,00	8,91	3,08	207,00	7,49	3,06	19,1
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	238,00	8,23	3,22	228,00	6,26	3,29	20,8
Mezőzombor, Szemere, Furmint	184,00	9,85	3,12	198,00	6,67	3,19	18,4
Bodrogkeresztúr, Lapis, Furmint	191,50	11,80	3,04	206,00	11,04	3,00	19,1
Tarcal, Bakonyi, Furmint 7575	210,00	7,92	3,08	226,00	5,34	3,07	20,6
Bodrogolaszi, Pajzos dűlő, Furmint	189,00	11,01	3,04	197,00	9,08	3,12	18,4
Tállya, Pipiske, Furmint	130,00	12,64	3,04	143,00	11,81	3,05	14
Bodrogolaszi, Pajzos dűlő, Hárslevelű	170,00	10,23	3,16	186,00	7,18	3,24	17,5
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	208,00	6,08	3,27	202,00	5,80	3,29	18,8
Tarcal, Bakonyi, Hárslevelű	196,00	7,08	3,16	194,00	8,42	3,08	18,1
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	171,00	9,60	3,15	176,00	9,14	3,19	16,7
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	258,00	7,13	3,23	245,00	6,30	3,25	22,1
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	163,00	9,70	3,19	146,00	9,24	3,11	14,3
Tarcal, Bakonyi, Sárgamuskotály	200,00	6,61	3,14	236,00	6,70	3,21	21,4

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

A savtartalom csökkenése tovább folytatódik, de a legtöbb helyen már kisebb mértéket ölt (1-2 g/l. De néhány helyen még mérhettünk 10 fölötti értékeket. A cukor mennyisége növekedése ott nagyobb mértékű, ahol a szőlőfűrtök érési folyamatai még korábbi szakaszban vannak és nem hatott rájuk a csapadék kedvezőtlenül az elmúlt héten. Több esetben viszont látható, hogy a relatívan csökkent a cukor mennyisége a bogyókban, ami az eső mellett a mintavétellel járó bizonytalanságnak tudható be. Ezeket az értékeket az 1. ábrán is bemutatjuk egy diagramon.

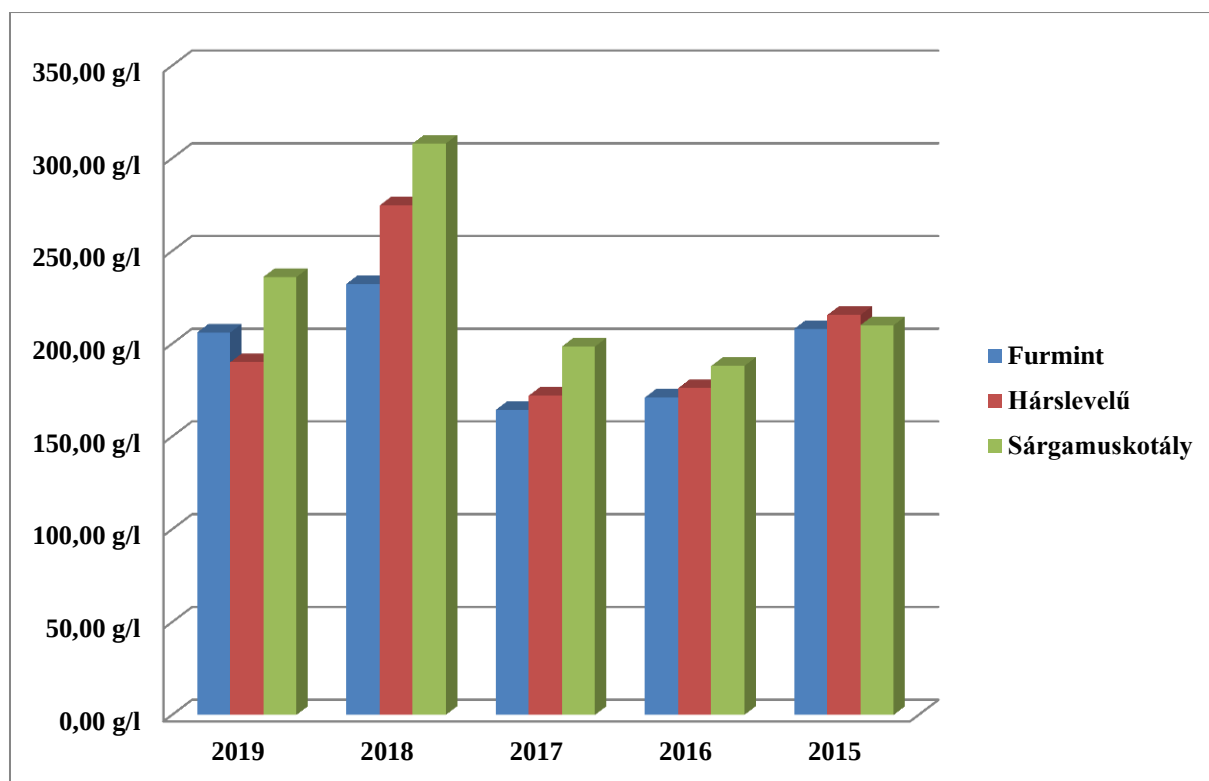
1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2019. szeptember 9-én.



A diagramon szereplő oszlopok jól tükrözik az egyes területek és fajták közötti különbségeket cukor beltartalomban. A vonaldiagram csúcsai a Lapis és a Pipiske dűlők furmintjait jelölik savtartalom szempontjából.

A 2019-es cukor- és savtartalmak fajtánkénti átlagértékeit (medián) összehasonlíthatjuk 2015 és 2018 között azonos időszakban mért eredményeivel (2. ábra és 3. ábra).

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



2018-at leszámítva csak a 2015-ös évben voltak kissé magasabb értékek az átlagos cukortartalomban a Sárgamuskotály fajtát. A 2016-2017-es évektől viszont kedvezőbbek a jelenlegi értékek. Ezeket az átlag medián értékeket foglaltuk össze a 2. táblázatban.

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

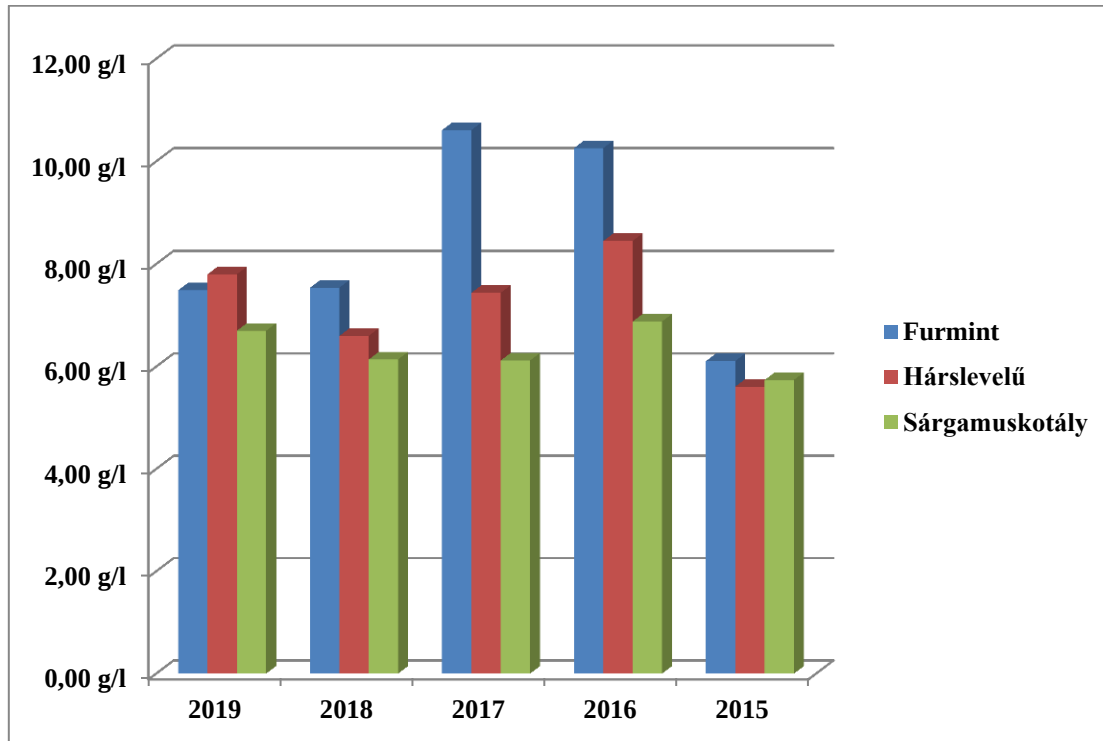
	2019	2018	2017	2016	2015
Furmint	206,00 g/l	232,25 g/l	164,25 g/l	171,00 g/l	208,00 g/l
Hárslevelű	190,00 g/l	274,50 g/l	172,00 g/l	176,00 g/l	215,50 g/l
Sárgamuskotály	236,00 g/l	308,00 g/l	198,50 g/l	188,00 g/l	210,00 g/l

A titrálható savtartalom a Furmint fajta esetében a 2018-ban tapasztalt értékek körül mozog (2. ábra), a Hárslevelű minták pedig 1 gramm/liter mértékben térnek el a 2016-2017 között tapasztaltaktól. A Sárgamuskotály esetében pedig hasonló savtartalmat mérhettünk mint az előző években.(3. táblázat).

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

	2019	2018	2017	2016	2015
Furmint	7,49 g/l	7,54 g/l	10,61 g/l	10,26 g/l	6,11 g/l
Hárslevelű	7,80 g/l	6,60 g/l	7,44 g/l	8,45 g/l	5,61 g/l
Sárgamuskotály	6,70 g/l	6,14 g/l	6,12 g/l	6,88 g/l	5,74 g/l

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



A jelenlegi próbaszüretkor mért cukortartalom tekintetében továbbra is a 2015-ös esztendő áll a legközelebb az idei tendenciákhoz. A Furmint esetében 140-230 gramm/liter (medián: 206 g/l), a Hárslevelűnél 175-200 g/l (medián 190 g/l) és a Sárgamuskotálynál 145-245 g/l (medián: 236 g/l) a jelenleg tapasztalható cukortartalom. Ezek 14 magyar mustfok (Tálya, Pipiske, Furmint) és 22 MM^o (Tarcál, Szarvas, Sárgamuskotály) közötti értékeket

képviselnek. A legtöbb esetben a cukortartalom mérsékelt emelkedését tapasztalhatjuk, amelyet a savak tompulása kísér.

A szőlőfürtök egészségi állapota sok bizonytalanságot rejt magában, főként a furmint területeken. Az őszi csapadékok előfordulása kedvezőtlenül hat az ecetes rothadás szempontjából és egyre több helyen tapasztalhatjuk ennek negatív következményeit (4. ábra). Szerencsére jelentős romlás nem tapasztalható, így akár egy kedvezőbb aszúsodási folyamat is elindulhat majd.

3. ábra Ecetes rothadás Furmint fürtön 2019. szeptember 9-én.



Balling Péter

A Kutatóintézet mintavétel módszere:

mennyisége: 10 fürt

vizsgált paraméter: cukor és sav tartalom, valamint pH

fürtök kiválasztása: Egy kiválasztott sorban Az 1. Oszloptól balra eső 1.fürt, a 2. oszloptól balra eső 2. fürt, a 3.oszloptól balra eső 3.fürtstb. a 10. fürtig. Összesen 10 fürt.

módszer: A fürtök 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.

