

Próbaszüret 2019. szeptember 16.
Tokaji Kutatóintézet

Ismét eltelt egy hét a szőlő érésmenetében és sort kerítettünk próbaszüretekre. Az időjárás tekintetében a nappali átlag fölötti hőmérsékleti értékek voltak a jellemzőek. A hét első felében jelentkező csapadék némileg befolyásolta az érést és még inkább a szőlőfürtök egészségi állapotát. Az előttünk álló hűvösebb és csapadékosabb időszak tovább fokozhatja majd az ecetes rothadással érintett területek nagyságát, de egyelőre nem kell tartanunk a 2014-es vagy a 2016-os időszakhoz hasonló állapotoktól.

A kiteljesedő szüret több mintaterületünket is érintette, amelyek eredményeit a táblázatban foglaltuk össze a mustok cukor- és savtartalmának, pH-jának és a magyar mustfokainak a laborunkban mért értékeit. (1. táblázat).

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

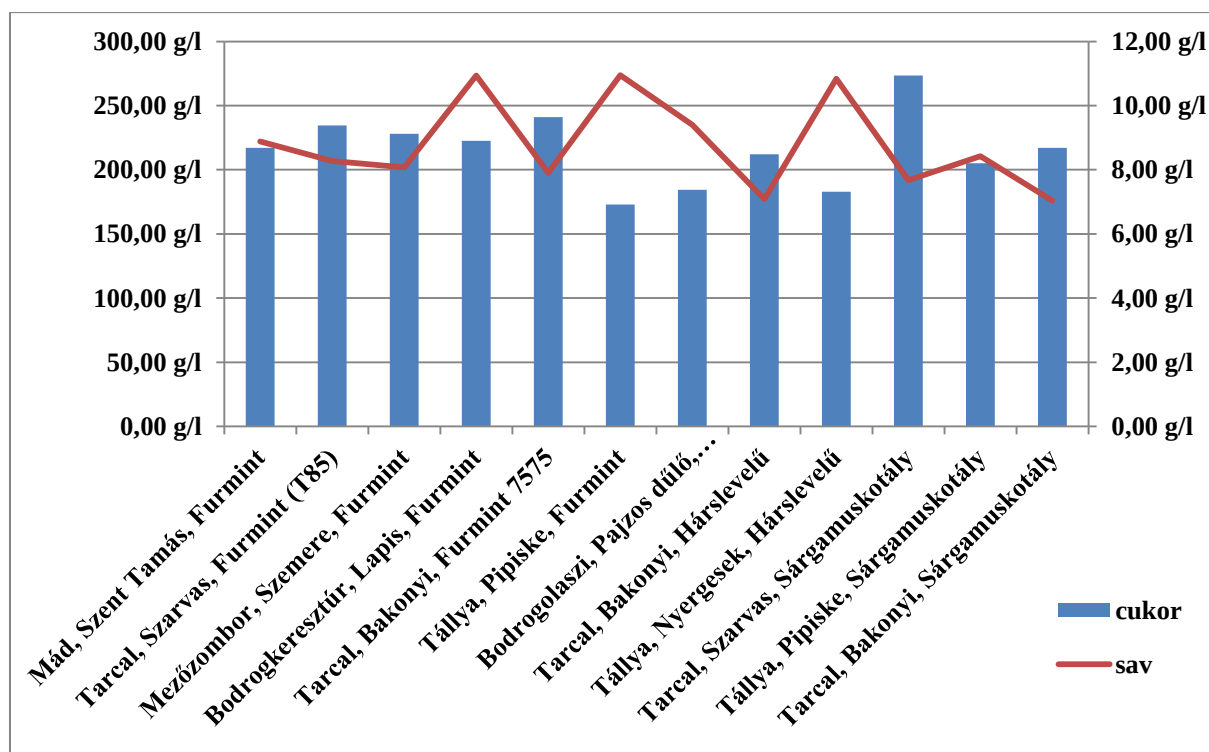
Terület	10.szept			16.szept			
	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH	MM°
Mád, Szent Tamás, Furmint	207,00	7,49	3,06	217,00	8,88	3,35	19,9
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	228,00	6,26	3,29	234,50	8,27	3,40	21,2
Mezőzombor, Szemere, Furmint	198,00	6,67	3,19	228,00	8,07	3,28	20,8
Bodrogkeresztúr, Lapis, Furmint	206,00	11,04	3,00	222,50	10,94	3,19	20,4
Tarcal, Bakonyi, Furmint 7575	226,00	5,34	3,07	241,00	7,91	3,37	21,8
Bodrogolaszi, Pajzos dűlő, Furmint	197,00	9,08	3,12	szüretelve	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Tállya, Pipiske, Furmint	143,00	11,81	3,05	173,00	10,95	3,20	16,5
Bodrogolaszi, Pajzos dűlő, Hárslevelű	186,00	7,18	3,24	184,50	9,40	3,22	17,3
Tarcal, Bakonyi, Hárslevelű	202,00	5,80	3,29	212,00	7,09	3,32	19,5
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	194,00	8,42	3,08	szüretelve	szüretelve	szüretelve	szüretelve

Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	176,00	9,14	3,19	183,00	10,84	3,24	17,3
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	245,00	6,30	3,25	273,50	7,68	3,33	24
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	146,00	9,24	3,11	205,00	8,42	3,39	19
Tarcal, Bakonyi, Sárgamuskotály	236,00	6,70	3,21	217,00	7,04	3,19	19,9

(Megjegyzés: 190 gramm/liter cukortartalom megfelel 18 MM⁰ –nak)

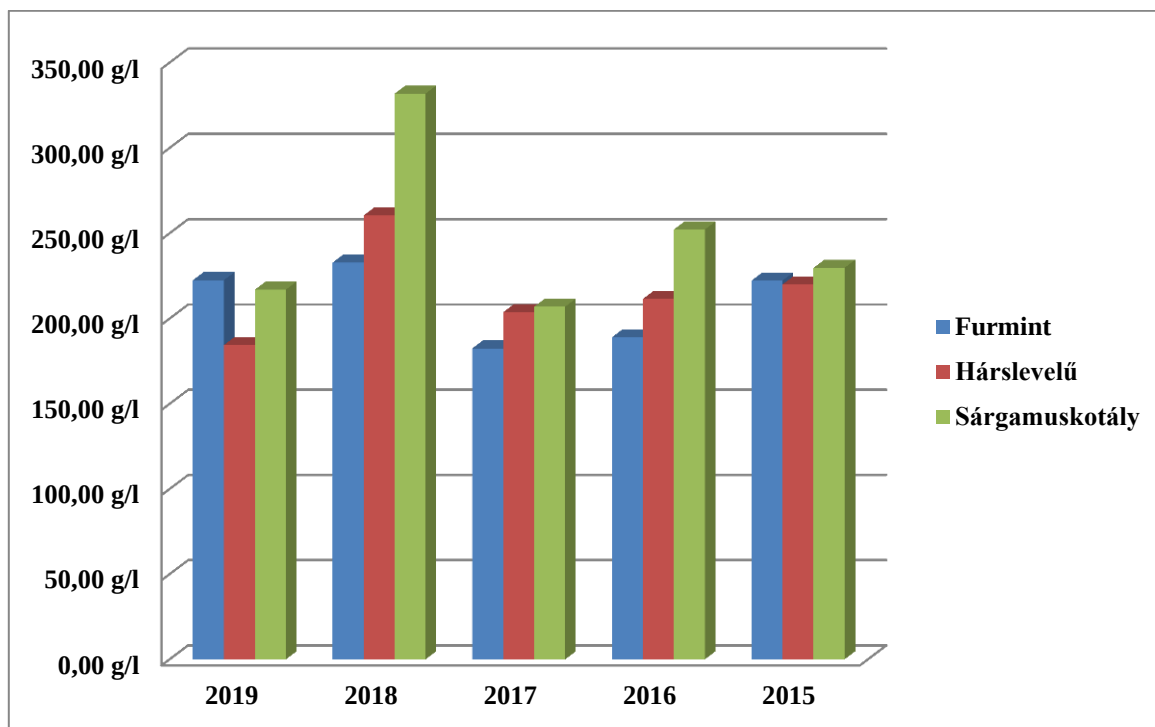
Az elmúlt héten három helyen csökkentek tovább sav beltartalmak, sőt szinte minden esetben növekedtek azok. Ennek összetett hátterében a bogyólé koncentrációjának változása, az almasav-borkósav aránya és a kötött savak felszabadulása (a pH növekedése is erre utal), illetve a csapadék hatása állhat. A cukor mennyiségében is növekedés tapasztalható, kivételt ez alól a Bakonyi-dűlő sárgamuskotály mintája képez. Egyedi, de nem szokatlan módon, így az elmúlt héten legtöbb esetben növekedtek a cukor- és savtartalmak. Ezeket az értékeket az 1. ábrán is bemutatjuk egy diagramon.

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2019. szeptember 16-án.



A jelenlegi cukor- és savtartalmak fajták szerinti átlagértékeit (medián) érdemes összehasonlítani a 2015 és 2018 között azonos időszakban mért eredményekkel egy-egy diagramon (2. ábra és 3. ábra).

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



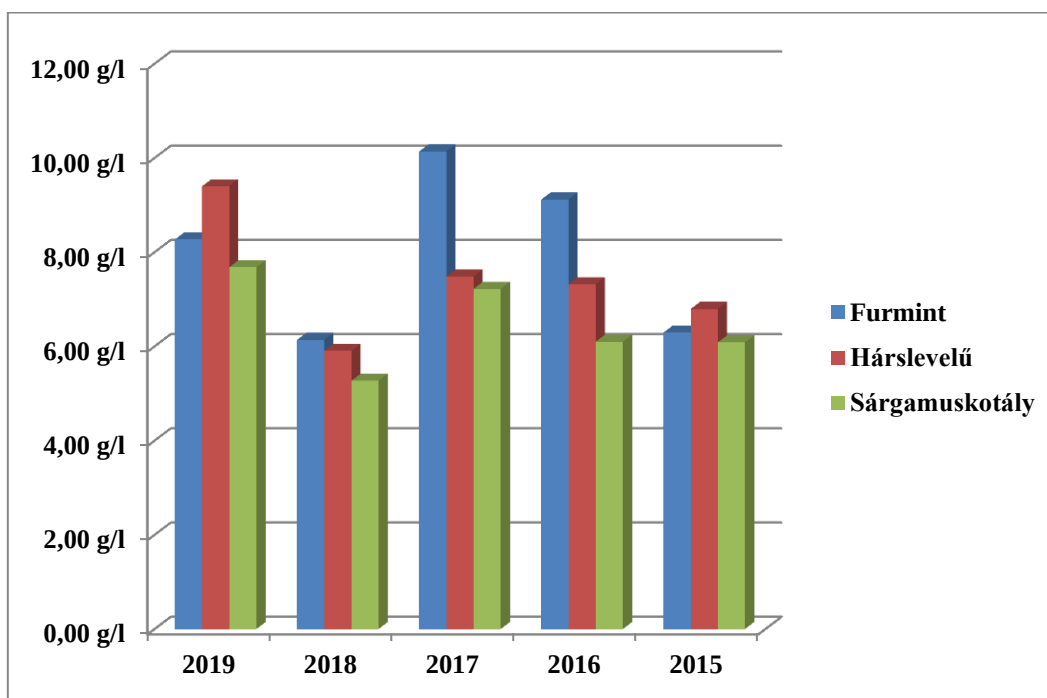
A furmint esetében hasonlóak vagy jobbakk a jelenlegi értékek, mint az ezt megelőző években. A sárgamuskotály fajtát illetően csak a 2017-es évet haladja meg a jelenlegi érettség, a többi év az ideinél magasabb cukortartalmat mutatott. Viszont a hárslevelű mintaterületeken már minden korábbi évben kedvezőbb volt a cukor mennyisége a mustokban. 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	222,50 g/l	232,80 g/l	182,50 g/l	189,00 g/l	222,25 g/l
Hárslevelű	184,50 g/l	260,40 g/l	203,75 g/l	211,50 g/l	220,00 g/l
Sárgamuskotály	217,00 g/l	331,80 g/l	207,00 g/l	252,25 g/l	229,75 g/l

A furmint fajtánál a titrálható savtartalom értékei (a tapasztalt növekedés ellenére) alacsonyabbak, mint a 2017-es és 2018-as években (3. ábra). A hárslevelű és sárgamuskotály mintái pedig rendre magasabb savtartalmat mutatnak a korábbi éveknél (3. táblázat).

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



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

	2019	2018	2017	2016	2015
Furmint	8,27 g/l	6,14 g/l	10,14 g/l	9,12 g/l	6,30 g/l
Hárslevelű	9,40 g/l	5,91 g/l	7,49 g/l	7,32 g/l	6,80 g/l
Sárgamuskotály	7,68 g/l	5,27 g/l	7,22 g/l	6,10 g/l	6,09 g/l

A próbaszüreti eredményeket nem lehet egyértelműen hasonlítani a korábbi évek tendenciáihoz. A cukortartalomnál a 2015 és 2017-es évek eredményei köszönnek vissza, kivéve a hárslevelű fajtát. Ez a furmint esetében 140-235 gramm/liter (medián: 222,5 g/l), a hárslevelűnél 180-210 g/l (medián 184,5 g/l) és a sárgamuskotálynál 205-275 g/l (medián: 217 g/l) a jelent a mustban található cukor mennyiségében. A minták így 16,5 magyar mustfok (Tállya, Pipiske, furmint) és 24 MM^o (Tarcál, Szarvas, sárgamuskotály) közötti értékeket képviselnek jelenleg.

Jelenleg a magasabb savtartalom és a cukortartalom növekedése mellett fajtától és területi adottságoktól függően már 11 v/v% várható alkoholtartalom feletti borokhoz használható mustok szüretelésére nyílik lehetőség. De a próbaszüretek alapján már (12 v/v% mellett) adott esetben a 75 gramm/liter maradék cukortartalom is elérhető. Azokban a minta ültetvényekben, ahol már jelentkezett az ecetes rothadás ott az egészségi állapotban nem tapasztaltunk jelentősebb leromlást. A szőlőfürtök bogyóinak ráncosodása, töppedése kevés esetben és fajtánál van jelen. De továbbra is bízhatunk az aszúképződésben és így a bogyók cukortartalmának növekedésében. A száraz borokhoz szükséges mustok már szüretelhetőnek tűnnek, de a félszáraz vagy annál magasabb maradék cukortartalmú, erősebb savgerincű tételek képzésére is lehetőség nyílik néhol.

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 és magyar mustfok értékei.

