

**Próbaszüret 2019. szeptember 23.
Tokaji Kutatóintézet**

Az elmúlt hét viszonylag kiegyensúlyozott kora őszi időjárást hozott a Tokaji Borvidékre. A nappali és éjszakai hőmérsékleti értékek tovább csökkentek, a hét eleji csapadékot nem követte jelentős eső, a napos órák száma 7-10 óra között alakult. Továbbra is érzékelhető ecetes rothadás fertőzés az ültetvényekben, főként azokon a helyeken, ahol korábban is jelen volt. Emellett a *Botrytis cinerea* okozta aszúsodás újabb hulláma is megfigyelhető több helyen, akár egyazon fürtön is (1. kép).

**1. kép Furmint T85 fürtjén ecetes rothadás és aszúsodás folyamatai 2019.
szeptember 23-án.**



Egyre több helyen zajlik a szüret, amely ismét érintette a mintaterületeinket. Ennek 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

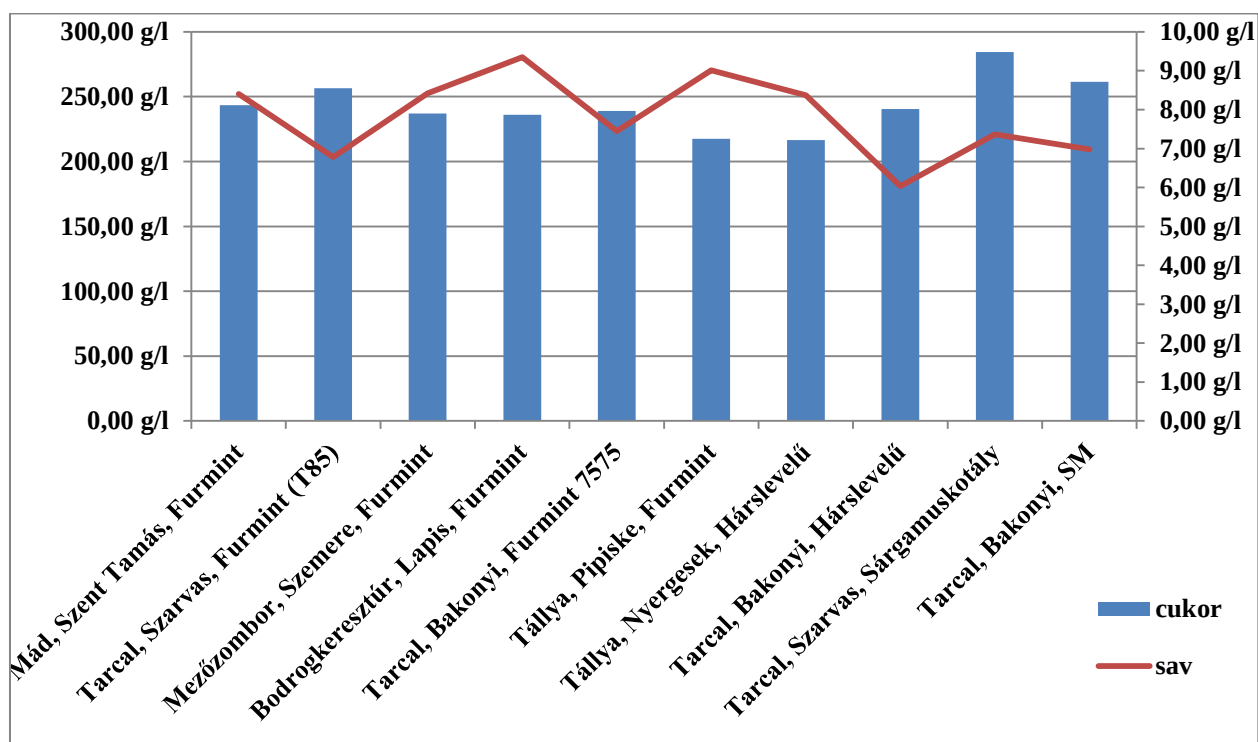
Terület	szeptember 16.			szeptember 23.			
	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH	MM ^o
Mád, Szent Tamás, Furmint	217,00	8,88	3,35	243,50	8,40	3,14	21,9
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	234,50	8,27	3,40	256,50	6,78	3,20	23
Mezőzombor, Szemere, Furmint	228,00	8,07	3,28	237,00	8,42	3,19	21,5

Bodrogkeresztúr, Lapis, Furmint	222,50	10,94	3,19	236,00	9,35	3,18	21,4
Tarcal, Bakonyi, Furmint 7575	241,00	7,91	3,37	239,00	7,45	3,31	21,6
Tállya, Pipiske, Furmint	173,00	10,95	3,20	217,50	9,01	3,10	20
Bodrogolaszi, Pajzos dűlő, Hárslevelű	184,50	9,40	3,22	szüretelve	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Tarcal, Bakonyi, Hárslevelű	212,00	7,09	3,32	240,50	6,03	3,35	21,7
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	183,00	10,84	3,24	216,50	8,37	3,30	19,9
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	273,50	7,68	3,33	284,50	7,37	3,31	25
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	205,00	8,42	3,39	szüretelve	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Tarcal, Bakonyi, Sárgamuskotály	217,00	7,04	3,19	261,50	6,98	3,18	23

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

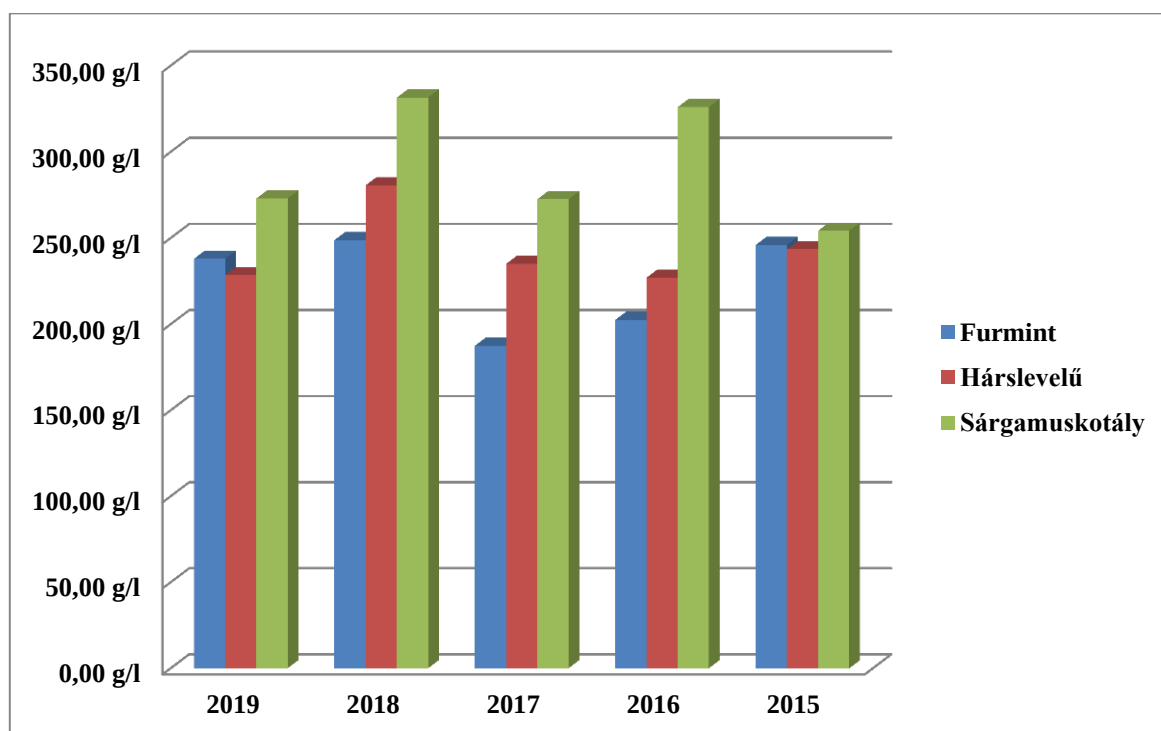
Két helyen is szüreteltek a mintaterületeink közül (Bodrogolaszi, Tállya), az előző heti értékek alapján száraz borok készítése céljából. Szinte minden területen növekedtek a cukortartalmak a mustokban (kivéve a Bakonyi-dűlő Furmintját). Így minden helyen már 20 magyar mustfok körül, vagy felette jár a cukor beltartalom. A minták savtartalma is csökkent, de legtöbb helyen kedvezőek az értékek. Csak a Szemere-dűlőben emelkedett a savtartalom, viszont fontos megjegyezni, hogy az 1. kép is egy onnan származó fűtről származik. Így a töppedés és az ecetes rothadás is okozhatja együttesen a savtartalom növekedését. A cukor- és savtartalom értékeit az 1. ábrán is bemutatjuk egy diagramon.

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



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

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



A fajták közül a Furmintnál a 2018-as és 2015-ös értékek körül alakulnak a cukortartalmak. A két mintából álló Hárslevelű esetében jelentős különbséget csak a 2018-as időszak jelent, legközelebb pedig a 2016-os értéke áll a jelenlegihez. A Sárgamuskotálnál is kevés a mintaszám, viszont ott a 2017-es cukortartalomhoz hasonlót mérhettünk, a többi évben vagy több, vagy kevesebb. Ezeket az átlag medián értékeket foglaltuk össze a 2. táblázatban.

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

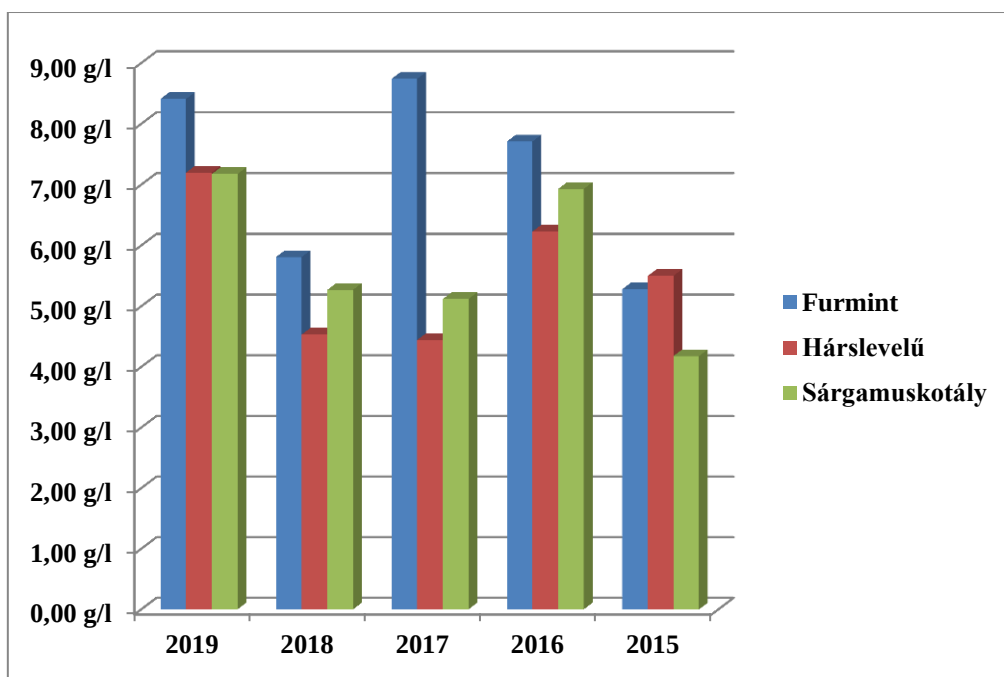
	2019	2018	2017	2016	2015
Furmint	238,00 g/l	248,80 g/l	187,50 g/l	202,50 g/l	246,00 g/l
Hárslevelű	228,50 g/l	280,60 g/l	235,00 g/l	227,00 g/l	243,50 g/l
Sárgamuskotály	273,00 g/l	331,50 g/l	272,50 g/l	326,00 g/l	254,25 g/l

A titrálható savtartalom értékei kicsivel marad el a Furmint fajtánál a 2017-es értéktől. A Hárslevelű és Sárgamuskotály savtartalma ezen a héten is magasabb, mint amit 2015-2018 között hasonló időszakban tapasztaltunk (3. táblázat).

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

	2019	2018	2017	2016	2015
Furmint	8,41 g/l	5,81 g/l	8,74 g/l	7,71 g/l	5,28 g/l
Hárslevelű	7,20 g/l	4,54 g/l	4,45 g/l	6,23 g/l	5,50 g/l
Sárgamuskotály	7,18 g/l	5,27 g/l	5,12 g/l	6,93 g/l	4,18 g/l

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



Szeptember vége előtt egy héttel a próbaszüret kapcsán mért must beltartalmi értékek egy része megfelel a hasonló időszakban korábban tapasztaltaknak, viszont egy része eltér azoktól. A cukortartalomnál minden fajtát figyelembe véve a 2015-ös évet lehetne a 2019-es hez hasonlítani. Bár van ahol a 2016 és 2018 között eredmények „ismétlődnek”. A furmint fajtánál 210-260 gramm/liter (medián: 238 g/l), a hárslevelűnél 215-240 g/l (medián: 228,5 g/l) és a Sárgamuskotálynál 260-295 g/l (medián: 273 g/l) a jelent a mustban található cukor mennyiségében. A minták így 19,9 magyar mustfok (Tállya, Nyergesek, Hárslevelű) és 25 MM⁰ (Tarcál, Szarvas, Sárgamuskotály) közötti értékeket képviselnek jelenleg.

Amennyiben az idő kedvezően alakul egyre nagyobb területen várható a szüret megindulása mind a Furmint, mind a hárslevelű esetében. Ezt mindenképpen elősegíti majd a nagy felvásárlók belépése is. Ahol már tapasztaltuk az ecetes rothadás fertőzését ott számolni kell majd a szüretkori válogatás szükségességére is. A magasabb cukortartalmú ültetvényekben a darázs kártételére is számítani lehet. Emellett egyre több helyen merülhet fel a nagyobb rajokba verődő seregélyek kártétele is, amit több területen is már tapasztaltunk. Az aszúképződés újabb hulláma már kedvezőbb körülmények között zajlik, így a magasabb beltartalmú fürtök képződésére is esély nyílik, amelyet az időjárás is biztosan befolyásol majd.

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.

