

Próbaszüret 2019. szeptember 30.
Tokaji Kutatóintézet

Szeptember végével lassan mi is a próbaszüreteink végéhez érünk, ahogy a szüret is egyre nagyobb területen fejeződik be. Az évszakhoz képest melegebb nappali és éjszakai hőmérsékleteket mérhettünk a hónap utolsó hetében. Továbbá a hét elején és a második felében is eső szakította meg a kedvező időjárást, így az átlag hőmérsékletet és a napsütéses órák számát is. A csapadék mellett a hajnali harmat is már régóta jelen van a szőlőültetvények lombzatán és fűtjein. Ezek együttese mind befolyásolja az ecetes rothadás és az aszúsodás mértékét.

Az utolsó előtti próbaszüretünk eredményeit a táblázatban foglaltuk össze, ahol a mustok cukor- és savtartalmának, pH-jának és a magyar mustfokainak a laborunkban mért értékeiről tájékozódhatnak. (1. táblázat).

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

Terület	szeptember 23.			szeptember 30.			
	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH	Cukor (g/l)	Sav (g/l)	pH	MM°
Mád, Szent Tamás, Furmint	243,50	8,40	3,14	224	8,19	3,11	20,5
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	256,50	6,78	3,20	234	7,71	3,39	21,2
Mezőzombor, Szemere, Furmint	237,00	8,42	3,19	222	6,31	3,31	20,3
Bodrogkeresztúr, Lapis, Furmint	236,00	9,35	3,18	230	9,31	3,15	20,9
Tarcal, Bakonyi, Furmint 7575	239,00	7,45	3,31	274	5,59	3,27	24
Tállya, Pipiske, Furmint	217,50	9,01	3,10	226	9,68	3,15	20,6
Tarcal, Bakonyi, Hárslevelű	240,50	6,03	3,35	243,5	4,98	3,35	22
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	216,50	8,37	3,30	206	8,82	3,32	19,1
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	284,50	7,37	3,31	272	6,64	3,26	24

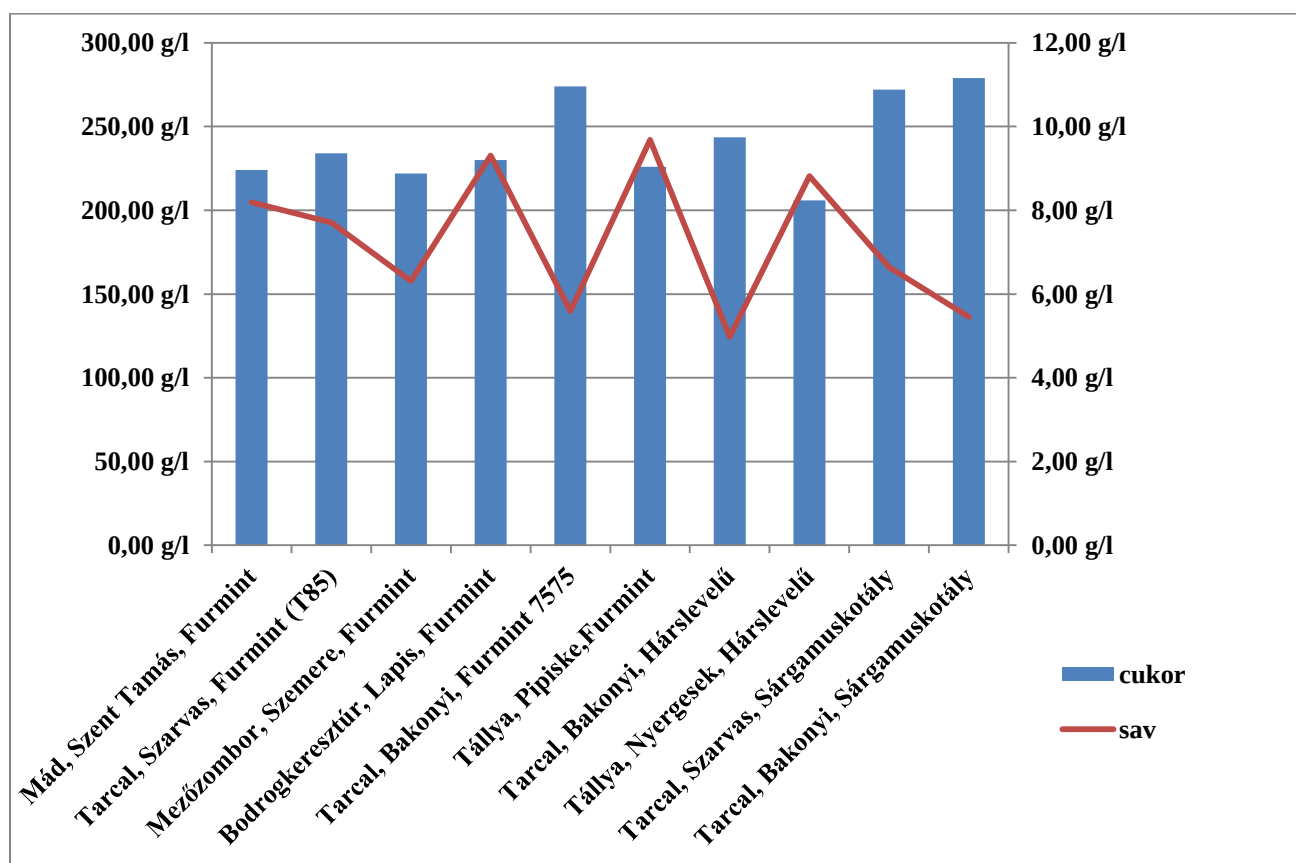
Tarcal, Bakonyi, Sárgamuskotály	261,50	6,98	3,18	279	5,45	3,29	24,5
---------------------------------	--------	------	------	-----	------	------	------

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

A jelenleg mért cukor beltartalmi értékek is érdekes képet festenek nekünk. A Bakonyi-dűlő kivételével mindenhol visszaestek némileg a cukortartalmak (mustfokok), ami részint a csapadék hatásának tudható be. A Bakonyi-dűlő esetében valamely mikro klimatikus, vagy lokális abiotikus tényező ellensúlyozhatta ezt az eltérést. A mintákban mért titrálható savtartalom tekintetében a zömében csökkentek az értékek az elmúlt héthez képest. Néhány esetben az ecetesedés és/vagy az aszúsodás hatására növekedhettek kissé a savtartalmak.

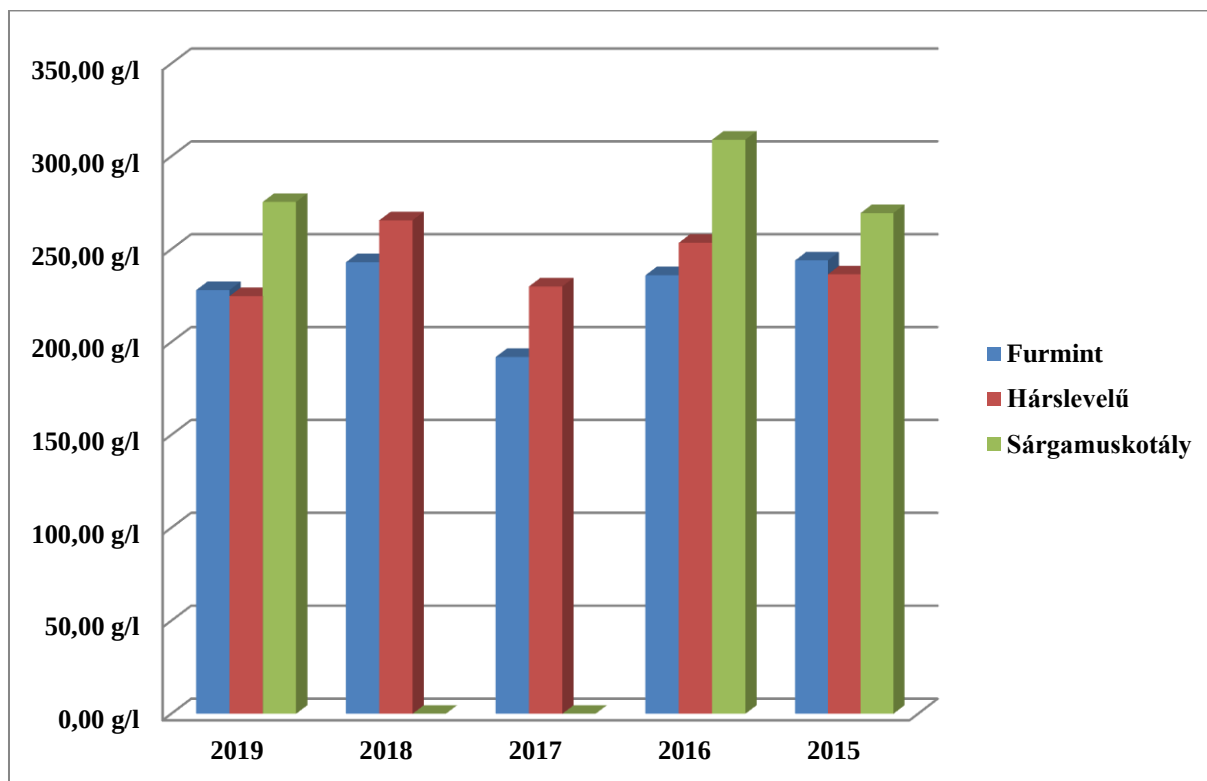
A próbaszüret mintákhoz tartozó cukor- és savtartalmakat az 1. ábra összesített diagramján ábrázoltuk.

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2019. szeptember 30-án.



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

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



A furmint fajtánál a 2017. évi felett, viszont a 2018-as, 2016-os és 2015-ös értékek közelében, kicsivel alatta maradnak a jelenleg mért cukortartalmak. A hárslevelű esetében a 2017-es és a 2015-ös közelében alakulnak a mért értékek, de a többitől (2018, 2016) jelentősen elmaradnak. A sárgamuskotálynál a két minta cukortartalma, kicsivel magasabb a 2015-ösnél, de kevesebb mint, amit 2016-ban tapasztaltunk. Ezeket az átlag medián értékeket foglaltuk össze a 2. táblázatban, ahol 2017 és 2018 esetében a szüretnek miatt már nem volt mintánk (előző héten a cukortartalom 331,50 g/l - 2018 és 272,50 g/l - 2017).

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

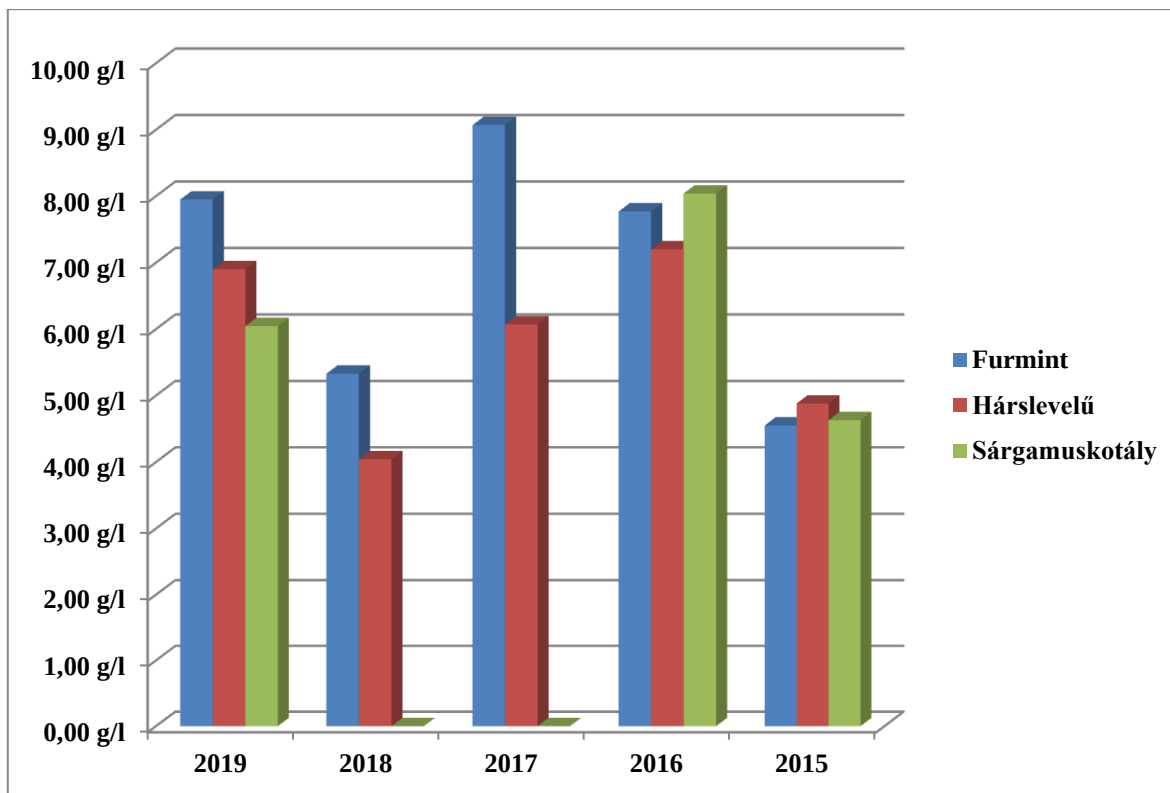
	2019	2018	2017	2016	2015
Furmint	228,00 g/l	243,00 g/l	192,00 g/l	236,00 g/l	244,00 g/l
Hárslevelű	224,75 g/l	265,60 g/l	230,00 g/l	253,50 g/l	236,50 g/l
Sárgamuskotály	275,50 g/l	na.	na.	309,00 g/l	269,50 g/l

A 3. táblázatban titrálható savtartalmakat vehetjük szemügyre. A furmint esetében ezen a héten mért értékei a 2016-os évihez hasonlóak, de a 2017-estől elmaradtak, viszont a 2015-ös és 2018-astól magasabban alakultak. A hárslevelű tekintetében majdnem hasonló az összkép, de a 2016-ostól elmarad, de a 2017-estől kedvezőbb a mustok savtartalma. A két sárgamuskotály mintánk savtartalma alacsonyabb a 2016-ostól, de magasabb a 2015-ös évtől. Az előző heti eredmények lehetnek mérvadók a sárgamuskotálynál a 2017-es és a 2018-as évből, amikor is kicsivel 5 gramm/liter fölött voltak a titrálható savak.

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

	2019	2018	2017	2016	2015
Furmint	7,95 g/l	5,33 g/l	9,07 g/l	7,77 g/l	4,55 g/l
Hárslevelű	6,90 g/l	4,04 g/l	6,07 g/l	7,20 g/l	4,88 g/l
Sárgamuskotály	6,05 g/l	na.	na.	8,04 g/l	4,63 g/l

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



Az aktuális próbaszüreti eredményeket értékelve, csak részben lehet egyik korábbi év azonos időszakát megfeleltetni a jelenleg tapasztaltaknak. A cukortartalom estében az előző héthez hasonlóan a 2015-ös évjárat áll közelebb az idei évhez. A furmint fajtánál 220-275

gramm/liter (medián: 228 g/l), a hárslevelűnél 205-245 g/l (medián: 224,75 g/l) és a sárgamuskotálnál 270-280 g/l (medián: 275,5 g/l) a jelent a mustban található cukor mennyiségében. A minták így 19,1 magyar mustfok (Tállya, Nyergesek, hárslevelű) és 24,5 MM^o (Tarcál, Bakonyi-dűlő 8/7575 furmint) közötti értékeket képviselnek jelenleg.

Az elmúlt héten egyre több helyen és egyre nagyobb számban jelentkezett a seregélyek kártétele, ami a fokozódhat a szüret előrehaladtával, a szüretre váró területek koncentrációjával. Ahol még van rá mód és a termelési cél indokolja, ott érdemes lehet madárhálót alkalmazni. Az aszúképződés folyamatai tovább zajlanak, több helyen lehet szép, botritisszel bevont bogyókat, fürtöket találni, ami esélyt adhat egy későbbi aszúszüretre is.

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.

