

Próbaszüret 2020. augusztus 25-31.
Tokaji Kutatóintézet

Idén némi újtással a Kutatóintézet első két próbaszürete összevonásra került, így jelen hírlevélben az elmúlt hét és a jelenlegi hét eredményei is szerepelnek majd. Emellett pedig önkéntes alapon termelői próbaszüreti adatsorokat is közlünk a forrás feltüntetése nélkül. Az idei első kettő próbaszüretet megelőző időszak éghajlati viszonyai már előre vetítették, hogy nem kell számolni a korai éréssel a 2020-as évjáratban. A mérsékelt hőmérsékleti maximumok és a napi hőingadozás, továbbá a csapadék mennyisége és előfordulása nem segítette elő a gyors cukorképződést, ugyanakkor lehetővé tette a magasabb savtartalom kialakulását és megmaradását. A próbaszüretek alkalmával a Sárgamuskotály fajták esetében lehetett tapasztalni, hogy némelyik terület pezsgő előállítás céljára szüretelésre kerülhet a napokban. Az előző évhez képest több terület esetében tapasztalható, hogy a gazdálkodók zöld szürettel eltávolították a fürtöket és Furmint, Hárslevelű, valamint Sárgamuskotály ültetvényeikre támogatást igényeltek. Ez jelentősen befolyásolta a mintavételi pontok számát is.

A klimatikus viszonyok a szőlő egészségi állapotára is jelentős hatást gyakoroltak. Pablczki Bence növényorvos kolléga rendszeresen növényvédelmi hírlevélben tájékoztatta a gazdálkodókat az aktuális növényegészségügyi helyzetről. Ebben többször felhívta a figyelmet a feketerothadás és a lisztharmat fertőzések megjelenésére és az ellenük történő védekezés szükségességére. Sajnos a mintavétel során többször lehetett felfedezni mindkét betegség kártételét a szőlő fürtjein. Az időjárás ráadásul kedvezett kései lisztharmat kártételének is, amely jelentősen befolyásolhatja a must minőségét (1. kép).



1. kép Lisztharmat (jobbra) és fekete rothadás (balra) kártétele egy-egy Sárgamuskotály fürtön (2020. augusztus 25-i felvétel)

A Kutatóintézet próbaszüreteiben rendszeresen a három alapfajta mintáit kerülnek feldolgozásra. A begyűjtött fürtökből préselt mustok labor eredményeit az 1. táblázatban összefoglalva tanulmányozhatják az érdeklődők.

1. táblázat A Kutatóintézet must mintáinak cukor, sav és pH értékei

Település/dűlő/fajta	augusztus 25.			augusztus 31.		
	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	116,50	20,08	2,90	153	15,34	2,86
Mezőzombor, Szemere, Furmint	113	19,85	2,77	131,1	17,5	2,76
Tállya, Nyergesek, Furmint	131	14,49	2,97	150,6	14,33	2,88
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	113	16,69	2,84	144,5	12,46	2,97
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	144	10,94	3,01	178	11,52	2,87
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	142	14,13	2,96	159,2	14,97	2,87
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	179	8,62	3,11	197	8,23	3,11
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	179	9,50	2,99	200,7	8,38	3,12
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	154	14,35	2,98	181,7	11,85	2,99

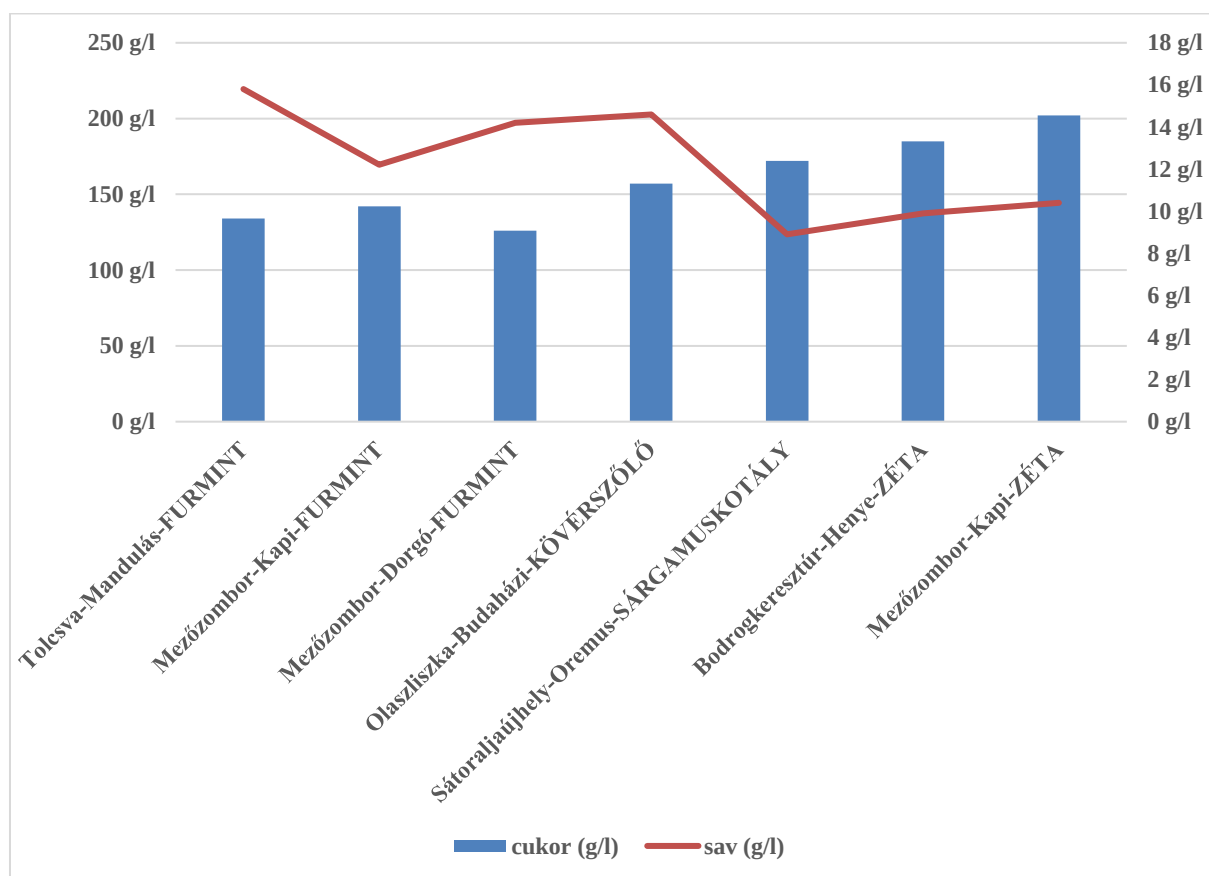
(Megjegyzés 180 gramm/liter cukortartalom megfelel 17 MM^o –nak)

A mintaterületek számát jelentősen befolyásolta a zöldszüret, amelyet szakmai partnereinktől származó adatsorokkal sikerült kiegészíteni (2. táblázat). A méréseik segítségével jobban nyomon követhető az érésmenet alakulása majd a Tokaji Borvidéken, amelyet az 1. ábra diagramja is bemutat.

2. táblázat Az önkéntes must minták cukor, sav és pH értékei

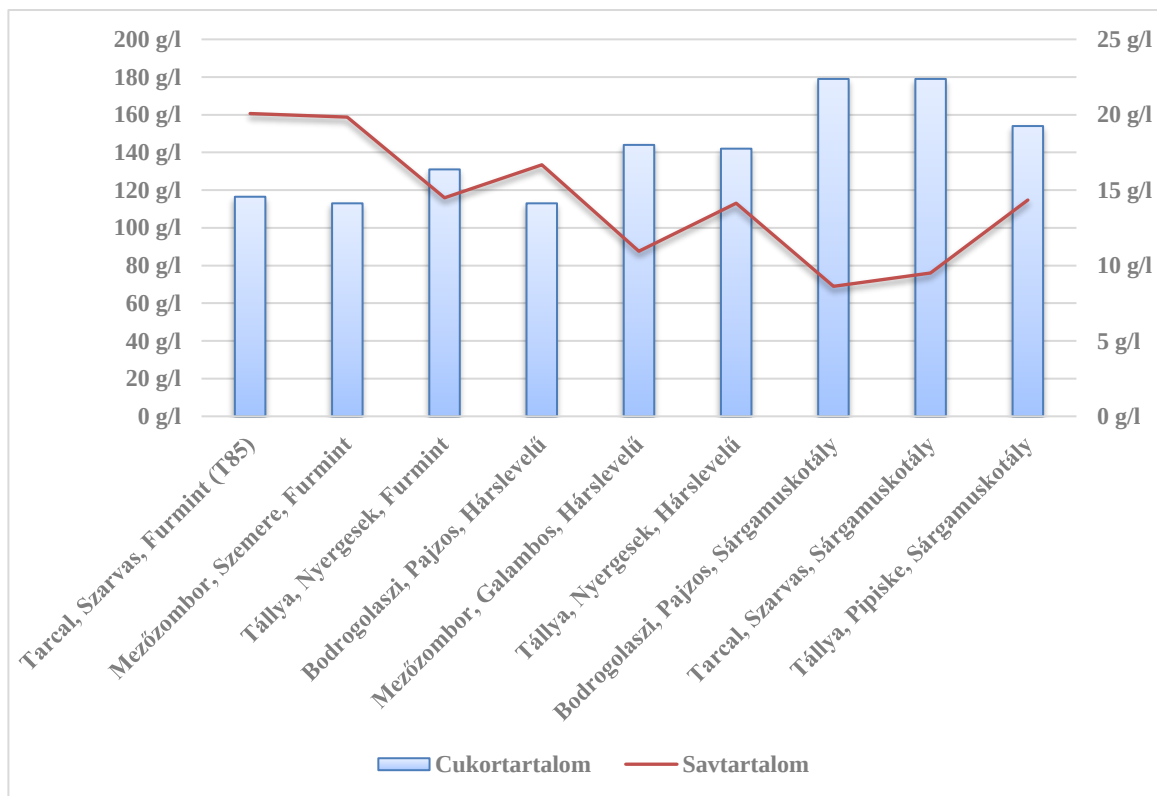
Szőlőfajta	Próbaszüret helye	Próbaszüret ideje	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Furmint	Tolcsva-Mandulás	2020.08.28	134	15,8	2,88
Furmint	Mezőzombor-Kapi	2020.08.27	142	12,20	2,92
Furmint	Mezőzombor-Dorgó	2020.08.27	126	14,20	2,98
Kövérszőlő	Olaszliszka-Budaházi	2020.08.26	157	14,6	2,86
Sárgamuskotály	Sátorajjáújhely-Oremus	2020.08.27	172	8,9	3,07
Zéta	Bodrogkeresztúr-Henye	2020.08.26	185	9,9	2,91
Zéta	Mezőzombor-Kapi	2020.08.24	202	10,40	3,07

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása partnereink mintáiban

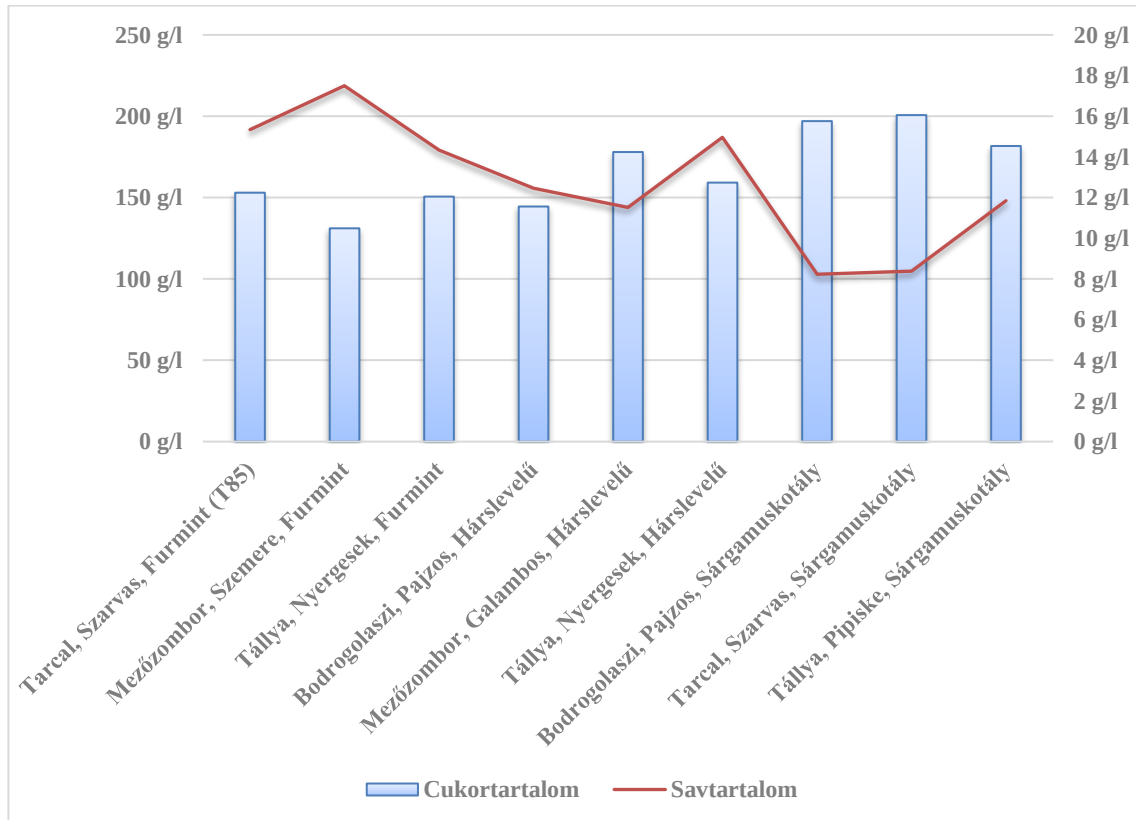


A Kutatóintézet próbaszüretének készített két mérés cukor- és savtartalmait egy-egy külön diagrammon lehet megtekinteni (2-3. ábra). Ezeket az ábrákat érdemes egymással és az első ábrával is összehasonlítani.

2. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2020. augusztus 25-én.

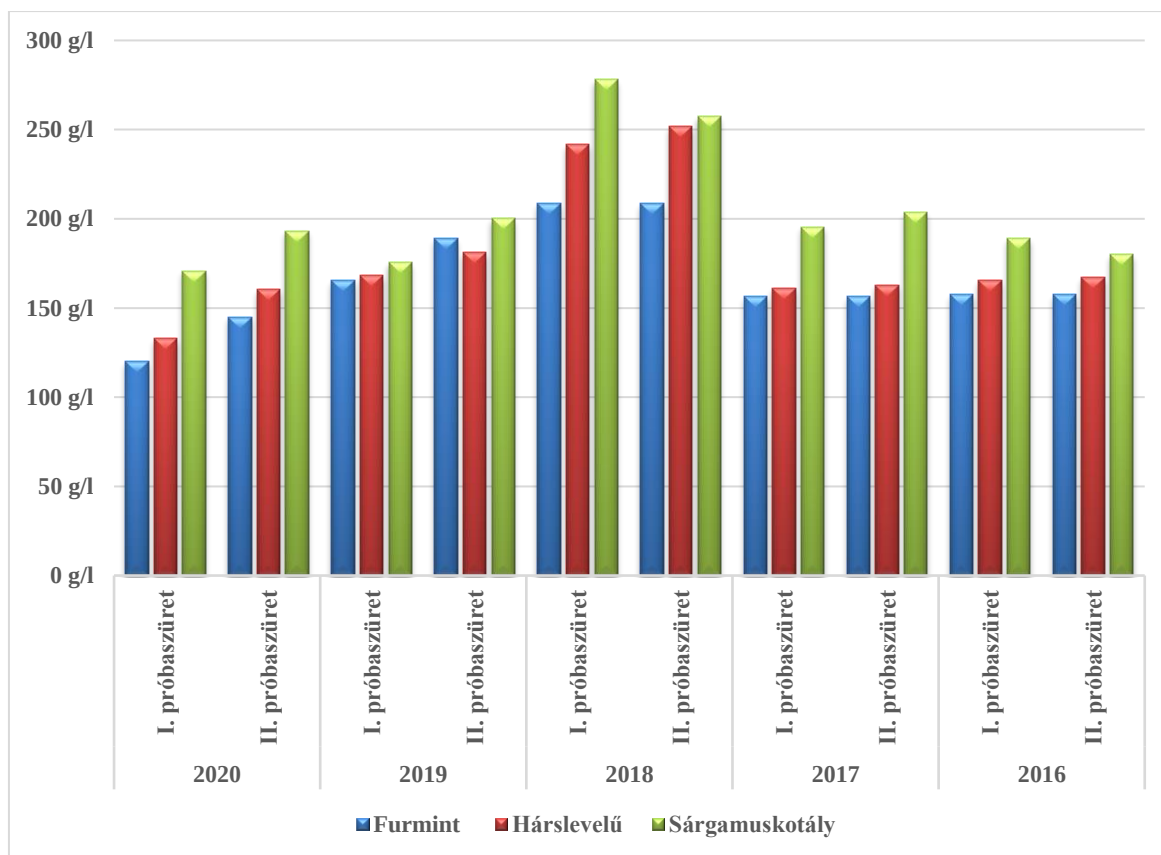


3. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2020. augusztus 31-én.



A kapott eredmények átlagértékeit is érdemes összehasonlítani az elmúlt évek azonos időszakában mért eredményeivel (4. ábra, 5. ábra). Az oszlop diagramokon a hasonló időszakban mért must beltartalmi értékeket lehet egybevetni és a két mérés közötti változást is nyomonkövetni.

4. ábra A cukortartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2020 között.



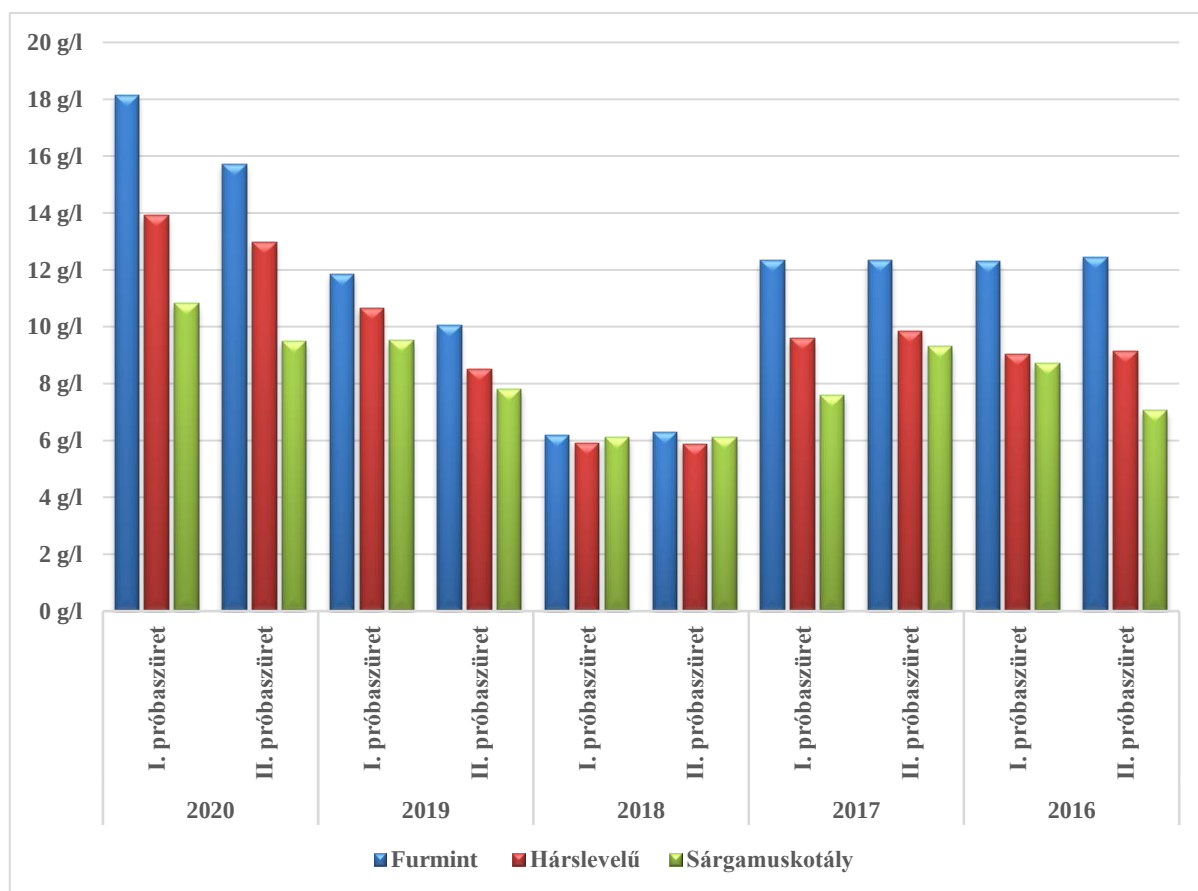
A fentiek alapján a bogyók cukortartalmának mértéke a Furmint és a Hárslevelű esetében elmaradtak a korábbi évektől legalább 30 grammal. A második próbászüretre ez különbség némileg csökkent és a 2016-os, 2017-es időszakhoz hasonló mértéket mutat. A Sárgamuskotály minták esetében az elmúlt év képvisel hasonló értékeket, mint az idej, de a 2016-os és 2017-es évek átlagától sem tér el jelentősen. Az átlagok alapján 1-2 héttel követi a 2020-as érés dinamikája a 2019-es, 2017-es és a 2016-os éveket, vagy nagyon hasonló hozzájuk (Sárgamuskotály). Az ábrázolt diagram értékeit a 3. táblázatban lehet megtekinteni.

3. táblázat Egyes fajták átlagos cukortartalma hasonló időszakban 2015 és 2019 között a két próbászüret alkalmával.

	2020		2019		2018		2017		2016	
Próbaszüret: p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.
Furmint	120,17 g/l	144,9 g/l	165,5 g/l	189 g/l	208,5 g/l	208,5 g/l	156,5 g/l	156,5 g/l	157,5 g/l	157,5 g/l
Hárslevelű	133 g/l	160,57 g/l	168,5 g/l	181 g/l	241,5 g/l	251,5 g/l	161,25 g/l	163 g/l	165,5 g/l	167,25 g/l
Sárgamuskotály	170,67 g/l	193,13 g/l	175,5 g/l	200 g/l	278 g/l	257,5 g/l	195,5 g/l	203,5 g/l	189 g/l	180 g/l

A mintáinkban található titrálható savtartalom tekintetében jelentősen magasabb átlagos értékeket lehet felfedezni minden fajta esetében (5. ábra). A Furmint és a Hárslevelű jelentősen eltér a korábbi évektől. Előbbinél 6, utóbbinál 3 gramm/liter a differencia. A Sárgamuskotálynál is változó a különbség, azonban átlagosan 1 gramm/literrel magasabb értéket jelent. Ezeket az összefüggéseket és az átlagértékeket a 4. táblázat tartalmazza.

5. ábra A savtartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2020 között.



4. táblázat Egyes fajták átlagos savtartalma hasonló időszakban 2015 és 2019 között a két próbaszüret alkalmával.

	2020		2019		2018		2017		2016	
Próbaszüret: p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.	I. p.sz.	II. p.sz.
Furmint	18,14 g/l	15,72 g/l	11,86 g/l	10,05 g/l	6,18 g/l	6,3 g/l	12,34 g/l	12,34 g/l	12,29 g/l	12,45 g/l
Hárslevelű	13,92 g/l	12,98 g/l	10,66 g/l	8,49 g/l	5,91 g/l	5,86 g/l	9,58 g/l	9,85 g/l	9,04 g/l	9,14 g/l
Sárgamuskotály	10,82 g/l	9,49 g/l	9,52 g/l	7,81 g/l	6,11 g/l	6,11 g/l	7,6 g/l	9,3 g/l	8,71 g/l	7,06 g/l

Összefoglalva a szőlőültetvények érésmenetével kapcsolatos jelenlegi vizsgálatokat kijelenthető, hogy körülbelül egy-két hetes „elmaradás” van az érés dinamikájában a Furmint és a Hárslevelű fajták esetében a korábbi, átlagos évekhez képest. A Furmint fajta esetében 126-153 gramm/liter, a Hárslevelűnél 144-178 g/l és a Sárgamuskotálnál 172-200 g/l az aktuális cukortartalom. Érdekesség, hogy kísérleti vizsgálat során a Tarcál 7-es hibrid esetében augusztus 27-én 240 gramm/liternél magasabb cukortartalmat mértünk a must laboratóriumi analízis során. A titrálható savtartalmat vizsgálva jelentős mennyiség mérhető jelenleg a bogyókban, amelyek néha bántóak is a kostolás során. Ezek redukciója a cukor képződéssel fordított arányban várható a következő hetekben. Fontos megjegyezni, hogy a mért értékek területenként eltérőek lehetnek a jelenleg tapasztaltaktól, így szükség esetén a gazdálkodóknak érdemes lehet egyénileg próbaszüretet kivitelezni. A klimatikus viszonyok által kiváltott nedves lombkörnyezet (gyakori harmatpont) és így a nedves fürtök még kockázatot jelenthetnek a fürtök épségére, ahogy az tapasztalható jelenleg is. Ugyanakkor kedvező esetben a bogyók felrepedése hozzájárulhat majd az aszúsodás folyamatainak az indukálásához 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.

Partnereink mintavételei módszerei eltérőek lehetnek az általunk alkalmazott módszerektől.

I. melléklet: a legutóbbi mintavételek helye és eredménye

