

**Próbaszüret 2021. szeptember 20.**  
**Tokaji Kutatóintézet**

Az időjárás viszonylatában továbbra is átlag feletti nappali hőmérsékleti értékeket mérhettünk az elmúlt hét első felében, majd hét második felére jelentősebb lehűlés érkezett. A hőmérséklet változása mellett 10 milliméter körüli csapadék is mutatkozott a Tokaji Borvidéken. Sajnálatosan egyre több helyen lehet tapasztalni nagyobb seregélyrajok jelenlétét és károkozásukat az ültetvényekben.

A Kutatóintézet próbaszüreteiben a Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály fajták mintái 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**

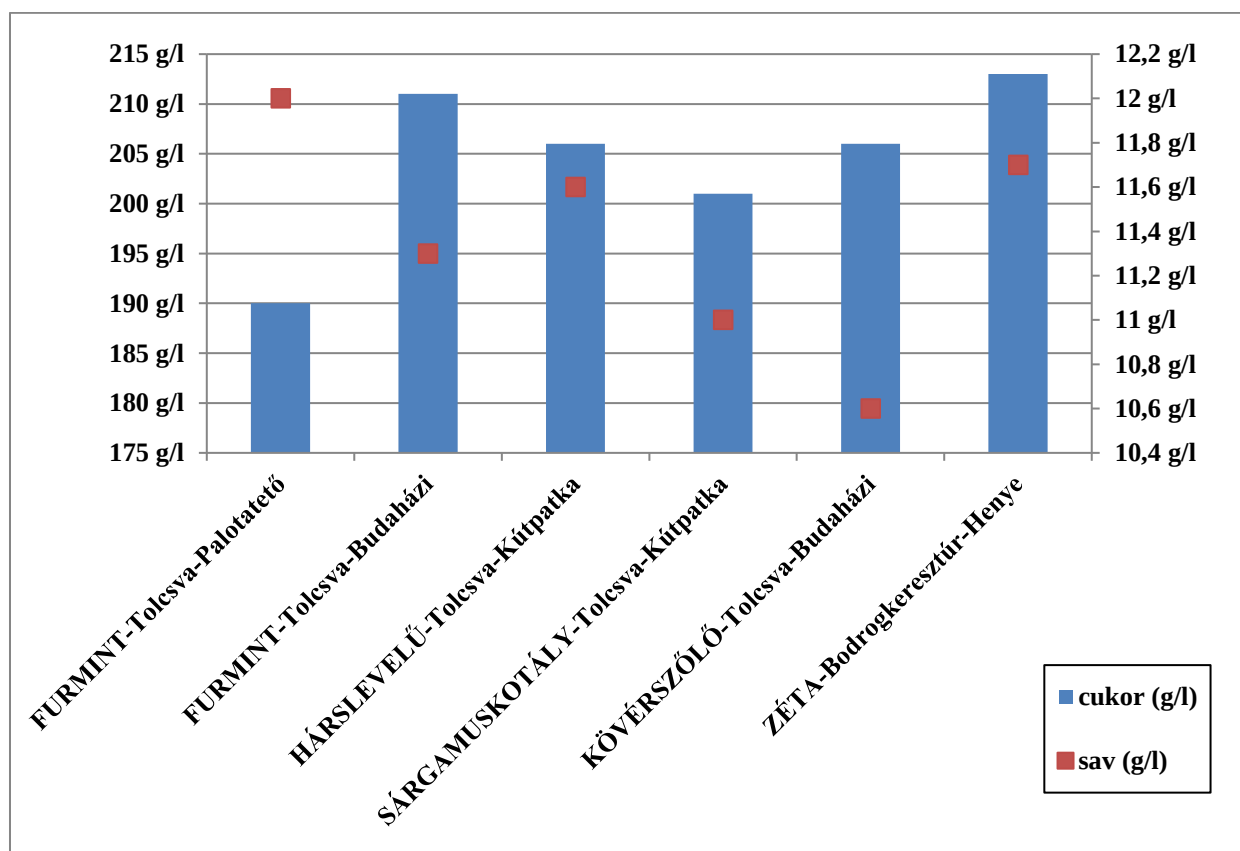
| Település/dűlő/fajta                 | szeptember 13. |           |      | szeptember 20. |            |            |
|--------------------------------------|----------------|-----------|------|----------------|------------|------------|
|                                      | cukor (g/l)    | sav (g/l) | pH   | cukor (g/l)    | sav (g/l)  | pH         |
| Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)       | 198,6 g/l      | 14,72 g/l | 2,92 | 206,3 g/l      | 11,73 g/l  | 2,99       |
| Mezőzombor, Szemere, Furmint         | 203,2 g/l      | 12,78 g/l | 2,95 | 222,5 g/l      | 11,28 g/l  | 3,08       |
| Tállya, Nyergesek, Furmint           | 204,5 g/l      | 12,47 g/l | 2,96 | 206,92 g/l     | 11,73 g/l  | 2,94       |
| Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint        | 146,98 g/l     | 15,04 g/l | 2,82 | 166,7 g/l      | 11,75 g/l  | 2,84       |
| Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű     | 199,5 g/l      | 11,26 g/l | 3,01 | 204,5 g/l      | 9,76 g/l   | 2,98       |
| Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű     | 253,6 g/l      | 11,26 g/l | 3,01 | 256,2 g/l      | 9,1 g/l    | 3,07       |
| Tállya, Nyergesek, Hárslevelű        | 200,7 g/l      | 12,34 g/l | 3,07 | 218,6 g/l      | 11,09 g/l  | 2,98       |
| Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály | 196,9 g/l      | 10,89 g/l | 2,98 | 201,98 g/l     | 9,37 g/l   | 3,01       |
| Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály      | 208,7 g/l      | 10,02 g/l | 3,03 | szüretelve     | szüretelve | szüretelve |
| Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály      | 199,5 g/l      | 14,39 g/l | 2,96 | 201,8 g/l      | 11,68 g/l  | 2,93       |

(Megjegyzés 180 gramm/liter cukortartalom megfelel 17 MM<sup>o</sup> –nak)

A mintaterületek szolgáltatta mustok analitikai értékeit a szakmai partnereinktől származó adatsorokkal is kiegészítettük (2. táblázat). A méréseik segítségével jobban nyomon követhető az érésmenet alakulása a Tokaji Borvidéken, amelyet az 1. ábra diagramja is bemutat.

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

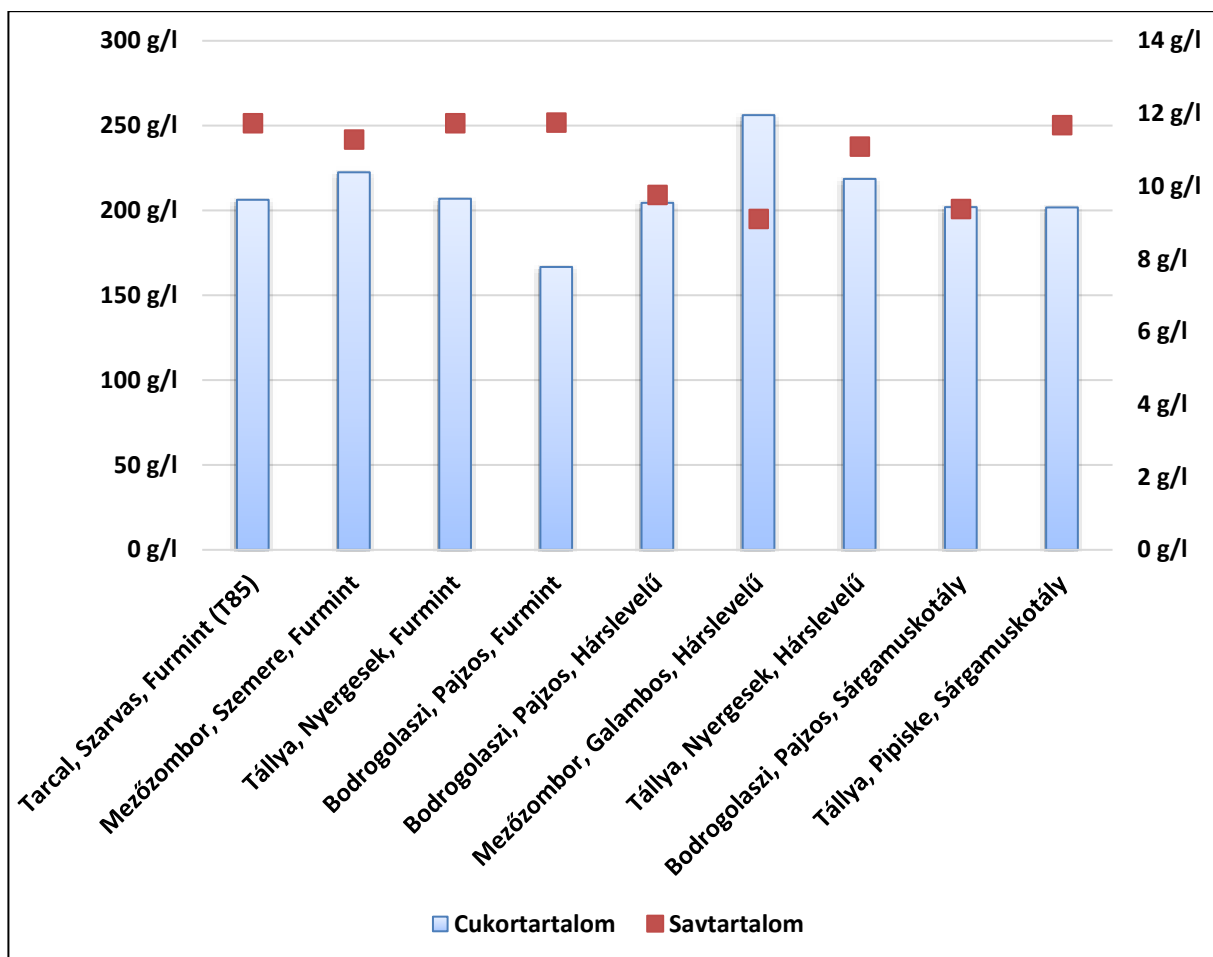
| Szőlőfajta     | Próbaszüret helye     | Próbaszüret ideje | cukor (g/l) | sav (g/l) | pH   |
|----------------|-----------------------|-------------------|-------------|-----------|------|
| Furmint        | Tolcsva-Palotatető    | 2021.09.13        | 190         | 12        | 2,85 |
| Furmint        | Tolcsva-Budaházi      | 2021.09.19        | 211         | 11,3      | 2,79 |
| Hárslevelű     | Tolcsva-Kútpatka      | 2021.09.15        | 206         | 11,6      | 3,03 |
| Sárgamuskotály | Tolcsva-Kútpatka      | 2021.09.15        | 201         | 11        | 2,95 |
| KövérSZőlő     | Tolcsva-Budaházi      | 2021.09.13        | 206         | 10,6      | 2,95 |
| Zéta           | Bodrogkeresztúr-Henye | 2021.09.09        | 213         | 11,7      | 2,93 |



1. ábra: A cukor- és savtartalom alakulása partnereink mintáiban

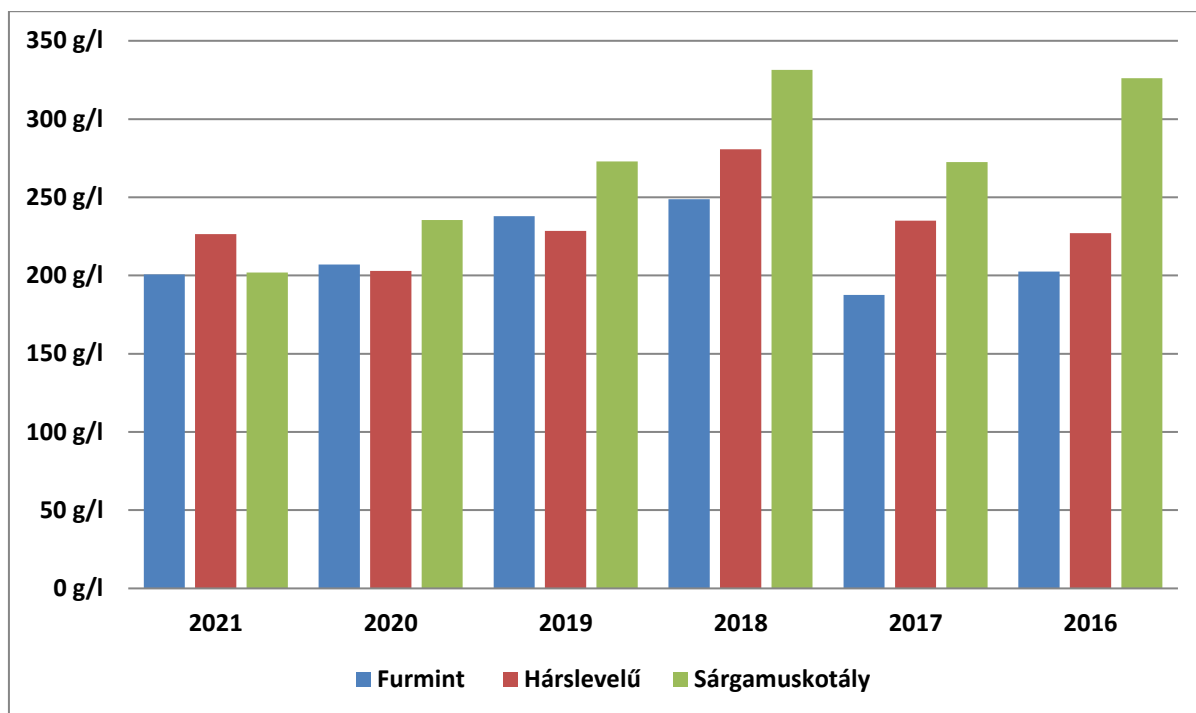
A közétett partnerek mintáiban a cukortartalmak hasonlóak Kutatóintézet által mért analitikai eredményekhez. Viszont némileg eltérőek időben a mintavételek, de összességében hasonló trendeket mutatnak az érésmenet alakulásában.

A Kutatóintézet ötödik próbaszüretében a Sárgamuskotály területeket érintő szüretnek előrehaladásával már csak 9 mintaterület mustjai kerültek elemzésre, amelyek cukor- és savtartalmának analitikai értékeit mutatja be a 2. ábra.



2. ábra: A cukor- és savtartalom alakulása 2021. szeptember 20-án.

Az oszlop diagramokon a hasonló időszakban mért must cukor beltartalmi értékeket lehet a korábbi évekre visszamenőlegesen egybevetni (3. ábra).



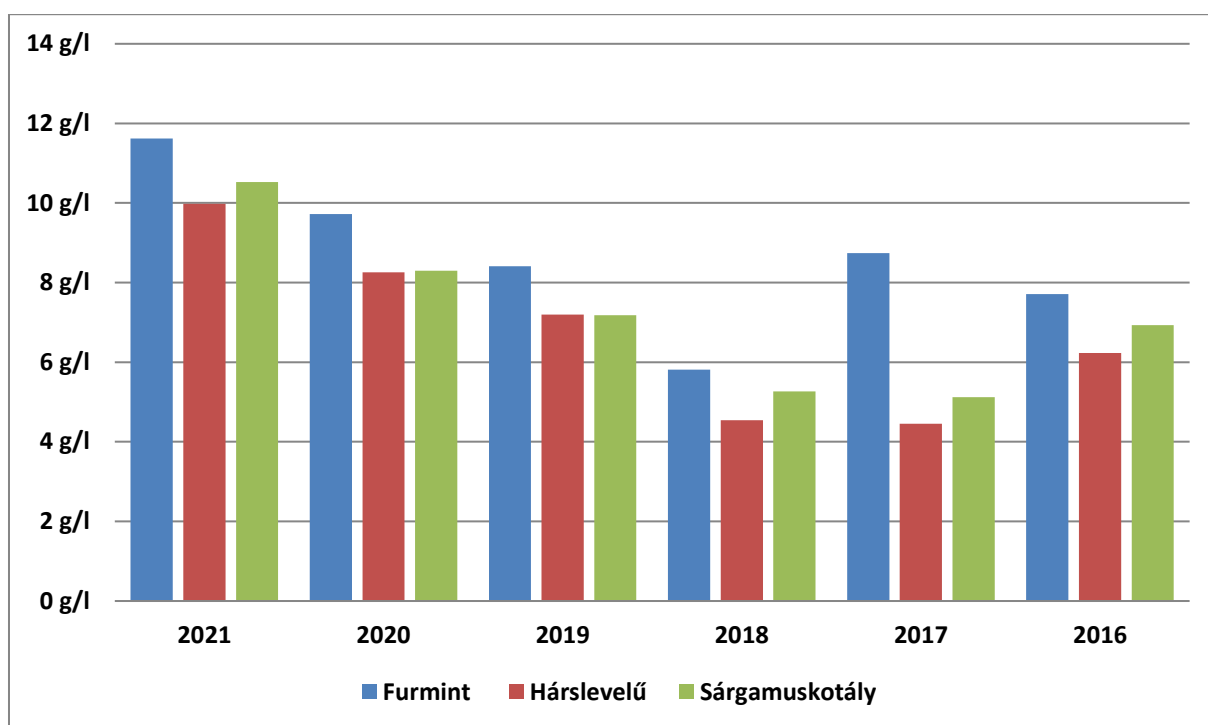
**3. ábra: A cukortartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2021 között ugyanazon az időszakban.**

A Furmint esetében a 2021-es jelenlegi átlagos cukortartalom a 2017-es, 2016-os évhez hasonló képest értéket mutat. A Hárslevelű esetében pedig a 2019-es, 2017-es és 2016-os években mért értékek körül alakul a cukor mennyisége a must beltartalmában. A Sárgamuskotály minták esetében a korábbi évektől jelentősen (legalább 30 gramm/literrel) elmarad a jelenlegi átlagos cukor beltartalom a bogyókban.

**3. táblázat Egyes fajták átlagos cukortartalma hasonló időszakban 2016 és 2021 között.**

|                       | 2021       | 2020       | 2019      | 2018      | 2017      | 2016      |
|-----------------------|------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>Furmint</b>        | 200,61 g/l | 207,09 g/l | 238 g/l   | 248,8 g/l | 187,5 g/l | 202,5 g/l |
| <b>Hárslevelű</b>     | 226,43 g/l | 202,85 g/l | 228,5 g/l | 280,6 g/l | 235 g/l   | 227 g/l   |
| <b>Sárgamuskotály</b> | 201,89 g/l | 235,4 g/l  | 273 g/l   | 331,5 g/l | 272,5 g/l | 326 g/l   |

A titrálható savtartalom mennyiségében az átlagos értékek jelenleg minden fajta esetében magasabbak, mint ahogy ezeket a korábbi években meg tapasztalhattunk (4. ábra). Tovább folytatódott a savak tompulásának tendenciája az elmúlt hét során. A csökkenés mértéke 0,7 és 3,5 gramm/liter értékek között mozog. A savtartalom jelenlegi és korábbi átlagértékeiket a 4. táblázat tartalmazza.



**4. ábra: A savtartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2021 között ugyanazon az időszakban.**

**4. táblázat Egyes fajták átlagos savtartalma hasonló időszakban 2016 és 2021 között.**

|                       | 2021      | 2020     | 2019     | 2018     | 2017     | 2016     |
|-----------------------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>Furmint</b>        | 11,62 g/l | 9,72 g/l | 8,41 g/l | 5,81 g/l | 8,74 g/l | 7,71 g/l |
| <b>Hárslevelű</b>     | 9,98 g/l  | 8,26 g/l | 7,2 g/l  | 4,54 g/l | 4,45 g/l | 6,23 g/l |
| <b>Sárgamuskotály</b> | 10,53 g/l | 8,3 g/l  | 7,18 g/l | 5,27 g/l | 5,12 g/l | 6,93 g/l |

A Kutatóintézet próbaszürete továbbra is a beltartalmi értékek (cukor, sav) kedvező alakulását mutatják, ugyanakkor sok helyen a javulás kisebb mértékű. Cukortartalomban a Furmint 205-225 gramm/liter, a Hárslevelű 204-260 g/l a Sárgamuskotály fajta pedig 200 gramm/liter körüli tartományban mozgott. A savtartalmak már 10 gramm/liter körüli tartományba redukálódtak, jelenleg fajtától (és területtől) függően 9-12 g/l között mérhető a mennyisége. Általános tapasztalat, hogy a szőlőfürtök fenolos érettsége is egyre több helyen eléri az optimális szintet, a csökkenő savérzet mellett tisztul a mustok megjelenése és színe. Holott a cukortartalom nem nő már meredek mértékben, de minden bizonnyal az szőlőültetvények elérik a szedhető állapotot. A borvidéken jelentkezett csapadék elindíthatja a botritisz fertőzés kialakulását és általánossá válását. Egyes területek és fajták esetében ez kedvező fejleményt jelent majd a szüret tekintetében. Viszont azokon a helyeken, ahol kevesebb a cukor mennyisége a bogyókban, ott az aszú képződése is kérdéses főként minőségi szempontból. A szüret lassan kiteljesedik majd a Tokaji Borvidéken és egyre nagyobb területen, egyre több fajta esetében indulnak meg a munkálatok.

Ezúton köszönjük a partnereinknek, hogy adatszolgáltatásukkal segítették a munkánkat!

Balling Péter

*A Kutatóintézet mintavétel módszere:*

*menyisége: 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.fürt ....stb. 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

