

Próbaszüret 2021. szeptember 6.
Tokaji Kutatóintézet

Az előző próbaszüreti vizsgálat óta a nappali hőmérséklet emelkedését lehetett tapasztalni a Tokaji Borvidéken. Némely csapadék is hullott a hét első felében, valamint az éjszakai lehűlések hatására hosszabb ideig nedvessé váltak a szőlőfürtök a harmattól. A mintaterületek szinte mindegyikén elindultak a botritiszes folyamatok kisebb-nagyobb mértékben.

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

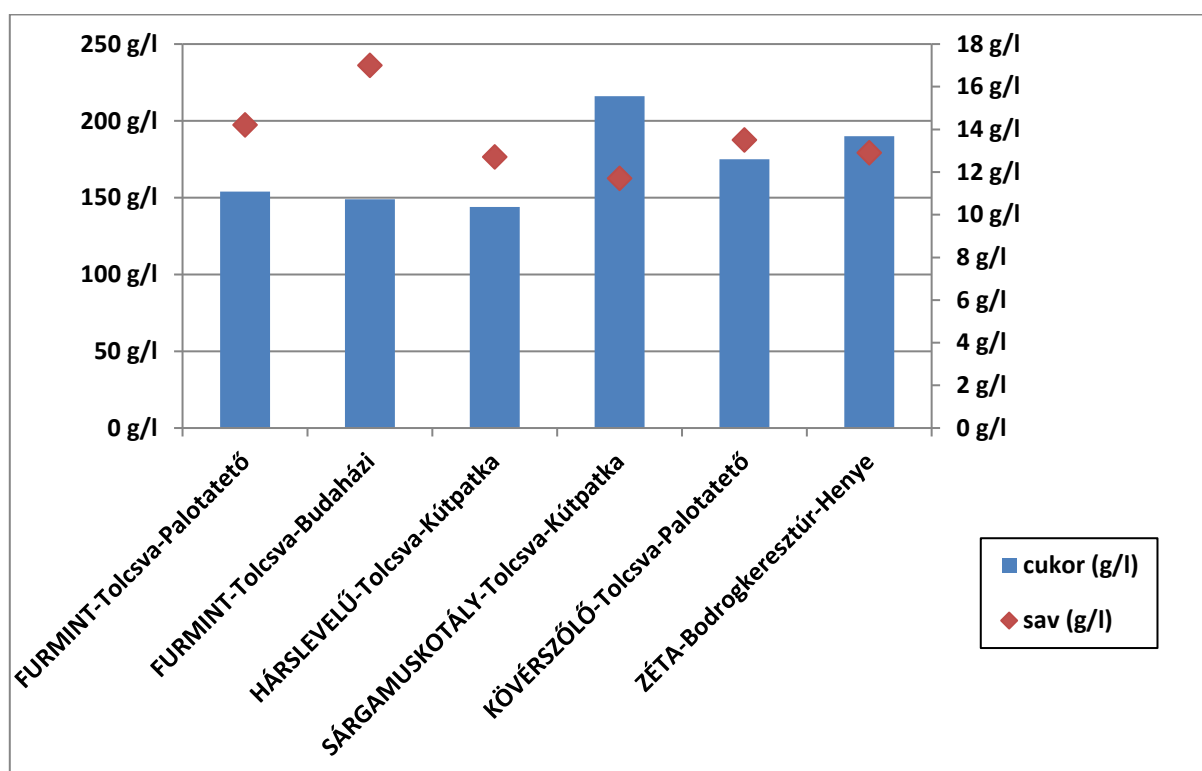
Település/dűlő/fajta	augusztus 30.			szeptember 6.		
	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	174,16	16,87	2,85	203,2	17,62	2,88
Mezőzombor, Szemere, Furmint	140,88	16,66	2,86	176,7	14,12	2,89
Tállya, Nyergesek, Furmint	153,08	16,2	2,92	160,5	16,75	2,92
Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint	100	21,15	2,78	138,44	18,11	2,76
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	146,98	11,96	2,96	205,8	13,36	3,03
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	184,24	11,52	2,95	249,2	12,69	3,02
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	145,76	14,08	2,96	190,5	13,06	3,02
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	136	12,3	2,88	147	12,73	2,9
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	189,28	12,29	3,08	200,7	10,41	3,02
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	148,2	14,59	2,91	161,7	13,41	2,94

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

A mintaterületekről származó mustok analitikai értékeit a szakmai partnereinktől származó adatsorokkal is kiegészítettük (2. táblázat). A külső forrásból származó mérési eredmények segítségével remélhetőleg 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

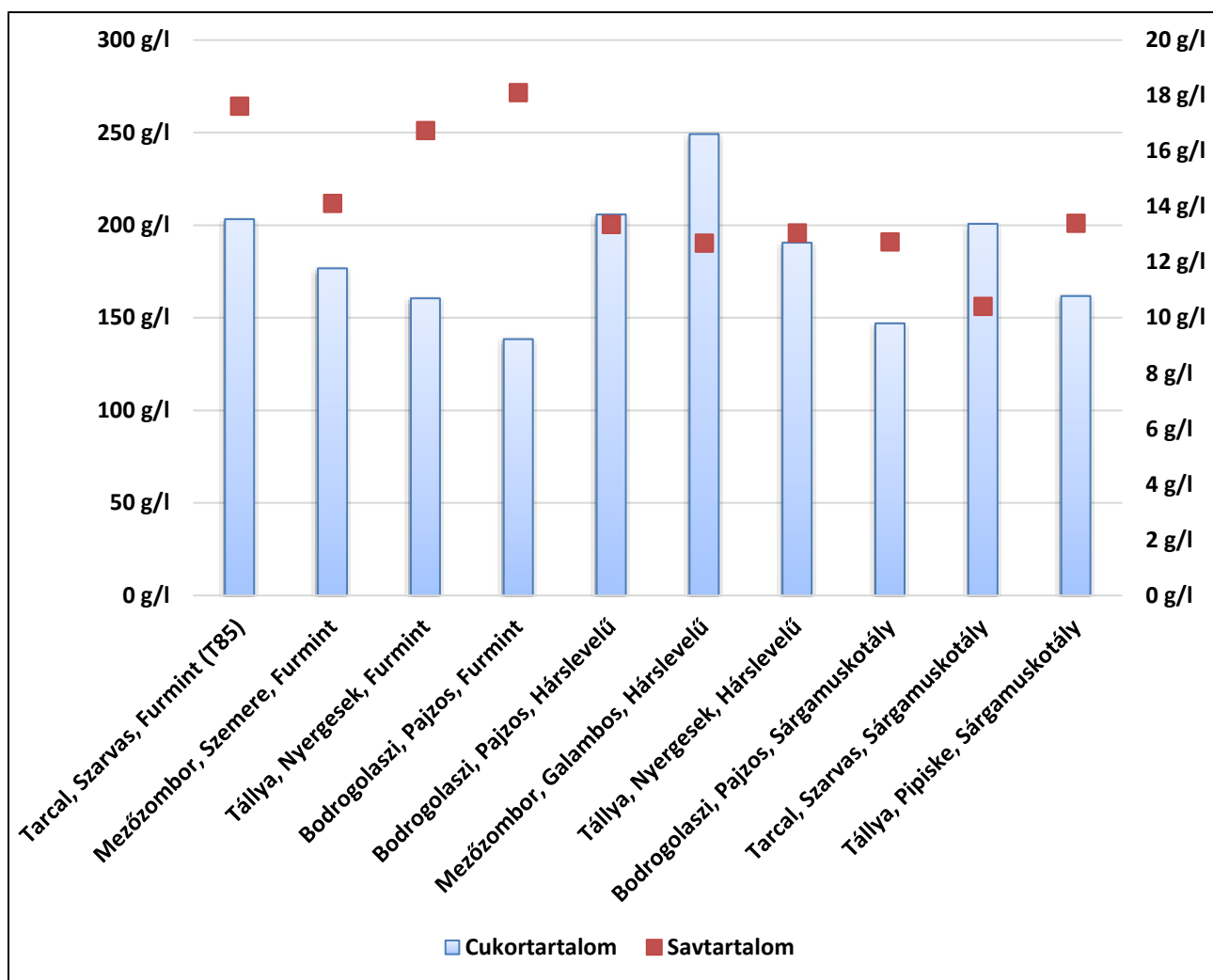
Szőlőfajta	Próbaszüret helye	Próbaszüret ideje	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Furmint	Tolcsva-Palotatető	2021.09.03	154	14,2	2,79
Furmint	Tolcsva-Budaházi	2021.09.01	149	17	2,71
Hárslevelű	Tolcsva-Kútpatka	2021.08.31	144	12,7	2,84
Sárgamuskotály	Tolcsva-Kútpatka	2021.09.01	216	11,7	2,86
KövérSZőlő	Tolcsva-Budaházi	2021.09.01	175	13,5	2,86
Zéta	Bodrogkeresztúr-Henye	2021.09.02	190	12,9	2,92



1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása partnereink mintáiban

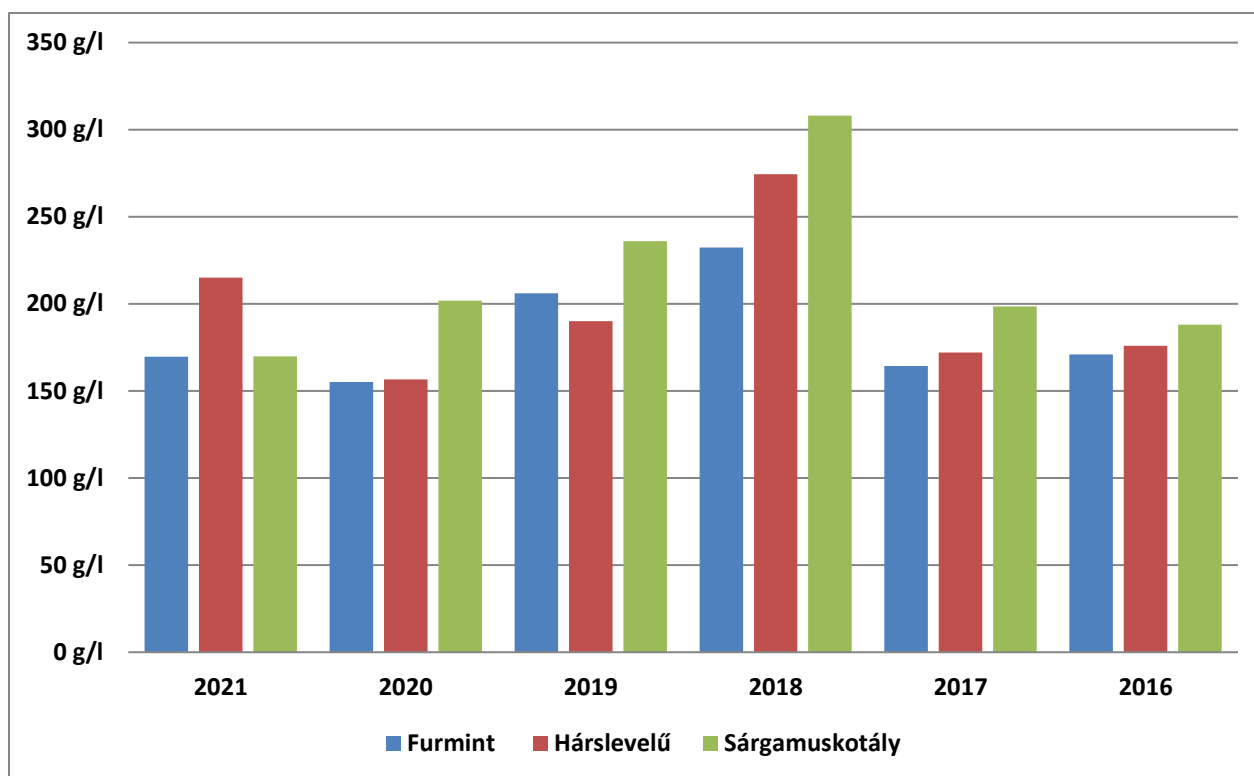
A partnereink esetében az elmúlt héten történtek a próbaszüretek. Így az előző heti eredményekhez hasonlóak a kapott mérési eredményeik. Magasabb cukortartalmat a Sárgamuskotály esetében találhatunk, ugyanakkor ezekben a mintákban is jelentősebb savmennyiség mérhető.

A Kutatóintézet harmadik próbaszüretében 10 minta parcella mustjai kerültek elemzésre, amelyek cukor- és savtartalmának analitikai értékeit mutatja be a 2. ábra.



2. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2021. szeptember 6-án.

A kapott eredmények átlagértékeit is érdemes összehasonlítani az elmúlt évek azonos időszakában mért eredményeivel (3. ábra). Az oszlop diagramokon a hasonló időszakban mért must beltartalmi értékeket lehet a korábbi évekre visszamenőlegesen egybevetni.



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

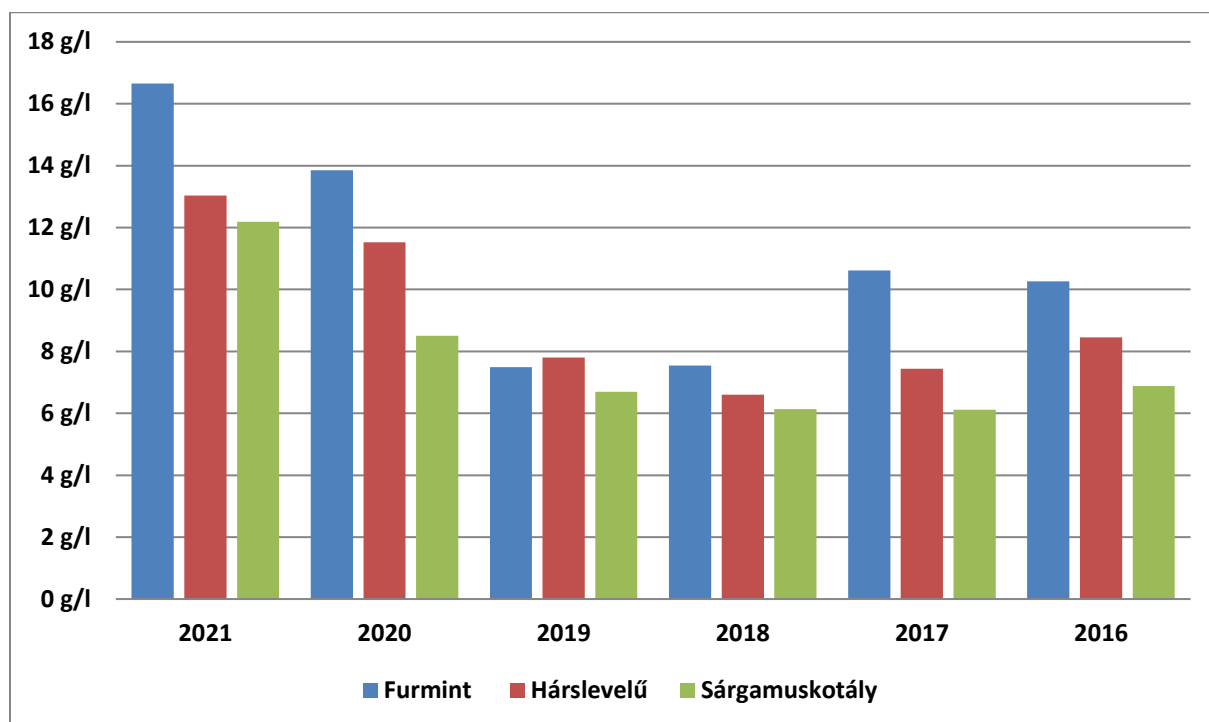
Jelentősen előreléptek a cukortartalomban a mintaterületek, azonban a mintavétel sajátosságaiból fakadóan az átlagosnál érettebb fürtök is belekerülhetnek egy-egy mintába, ami a nagyobb „ugrásokra” adhat választ. Ez a Hárslevelű fajta esetében a legszembetűnőbb, 40-70 gramm/liter bővülés tapasztalható, átlagosan pedig a második legjobb cukortartalomban az elmúlt években. A Furmint mintáknál is kedvező folyamatok indultak meg a cukor szintézisében, így javultak az eredmények az előző próbaszürethez képest. A Sárgamuskotály minták esetében viszont a cukor beltartalom elmarad az elmúlt évek átlagától, a bővülés mértéke is kisebb a többi fajtához képest. Az ábrázolt diagram értékeit a 3. táblázatban is meg lehet tekinteni.

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

	2021	2020	2019	2018	2017	2016
Furmint	169,7 g/l	155,2 g/l	206 g/l	232,3 g/l	164,3 g/l	171 g/l
Hárslevelű	215,2 g/l	156,7 g/l	190 g/l	274,5 g/l	172 g/l	176 g/l
Sárgamuskotály	169,8 g/l	201,9 g/l	236 g/l	308 g/l	198,5 g/l	188 g/l

A titrálható savtartalom mennyiségében néhány kivételt leszámítva természetes tompulás tapasztalható. Az átlagos savtartalom értéke minden fajtánál ezúttal is meghaladja a korábbi években analitikailag kimutatott mennyiségek átlagos értékét (4. ábra). A jelenlegi

próbaszüretben mért értékek minden vizsgált fajta esetében 10 gramm/liter felett alakultak. Az összetételük minden bizonnyal még kedvezőtlenebb borászati szempontból. Ezeket az összefüggéseket és az átlagértékeket 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
Furmint	16,65 g/l	13,85 g/l	7,49 g/l	7,54 g/l	10,61 g/l	10,26 g/l
Hárslevelű	13,04 g/l	11,52 g/l	7,8 g/l	6,6 g/l	7,44 g/l	8,45 g/l
Sárgamuskotály	12,18 g/l	8,51 g/l	6,7 g/l	6,14 g/l	6,12 g/l	6,88 g/l

A Kutatóintézet saját vizsgálata elnyújtottabb érést vetít előre főként a Furmint és a Sárgamuskotály esetében. A méréseket kiegészítő partnereinktől származó adatsorok, hasonló tartományt mutatnak az egyes fajták cukor- és savtartalmában (kivétel ez alól a Sárgamuskotály). A méréseinkben a Furmint 135-205 gramm/liter, a Hárslevelű 190-250 gramm/liter, a Sárgamuskotálynál pedig 145-205 g/l közötti az aktuális cukortartalom. Ez minden esetben javulást jelent a korábbi állapothoz képest, de sok esetben messze van még a szüreti érettségtől. A titrálható savtartalmat vizsgálva nyomon követhető a tompulás a bogyókban, de továbbra is az elmúlt évek legmagasabb értékeit mérhetjük (10,41-18,11 gramm/liter). A Hárslevelű fajta esetében tapasztaltakkal kapcsolatban továbbra is nyomon követjük az érés dinamikáját és a jelenleg tapasztalt gyors cukor akkumuláció kifutását.

Egyes helyeken eltérőek lehetnek a jelenlegi must paraméterek a Kutatóintézeti mérések által sugallt trendekhez képest, így minden esetben érdemes lehet előzetesen próbaszüretet végezni az adott szőlőterületen. A pezsgőkészítés céljára szedett termés szüretjére kerülhet sor elsőként idén is (valószínűleg a Sárgamuskotállyal kezdve a sort). A Hárslevelű érésének dinamikája és a botritiszes folyamatok megindulása (5. ábra) előre vetíthetnek egy újabb egyedi évjáratot, amelyben ismét a magasabb savtartalom dominálhat.

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.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.



5. ábra Kövérszőlő fürtön elindult botritiszes folyamatok 2021. szeptember 6-án

I. melléklet: a legutóbbi mintavételek helye és eredménye

