

Próbaszüret 2021. szeptember 13.
Tokaji Kutatóintézet

Az elmúlt egy hét során az átlagosnál melegebb nappali hőmérséklet és a hűvös, harmatpontig lehűlő éjszakák gyakoroltak hatást a szőlő érésének alakulására a Tokaji Borvidéken. A száraz meleg idő alapvetően segíti a cukorszintézist és a savak redukcióját, a fürtökön megjelenő nedvesség pedig a botritisz kialakulásának kedvezne. Egyes területeken és esetekben nem tapasztalható gyorsan végbe menő javulás a szőlő érésében, de összességében növényegészségügyi szempontból jelenleg a kedvező hatások érvényesülnek.

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

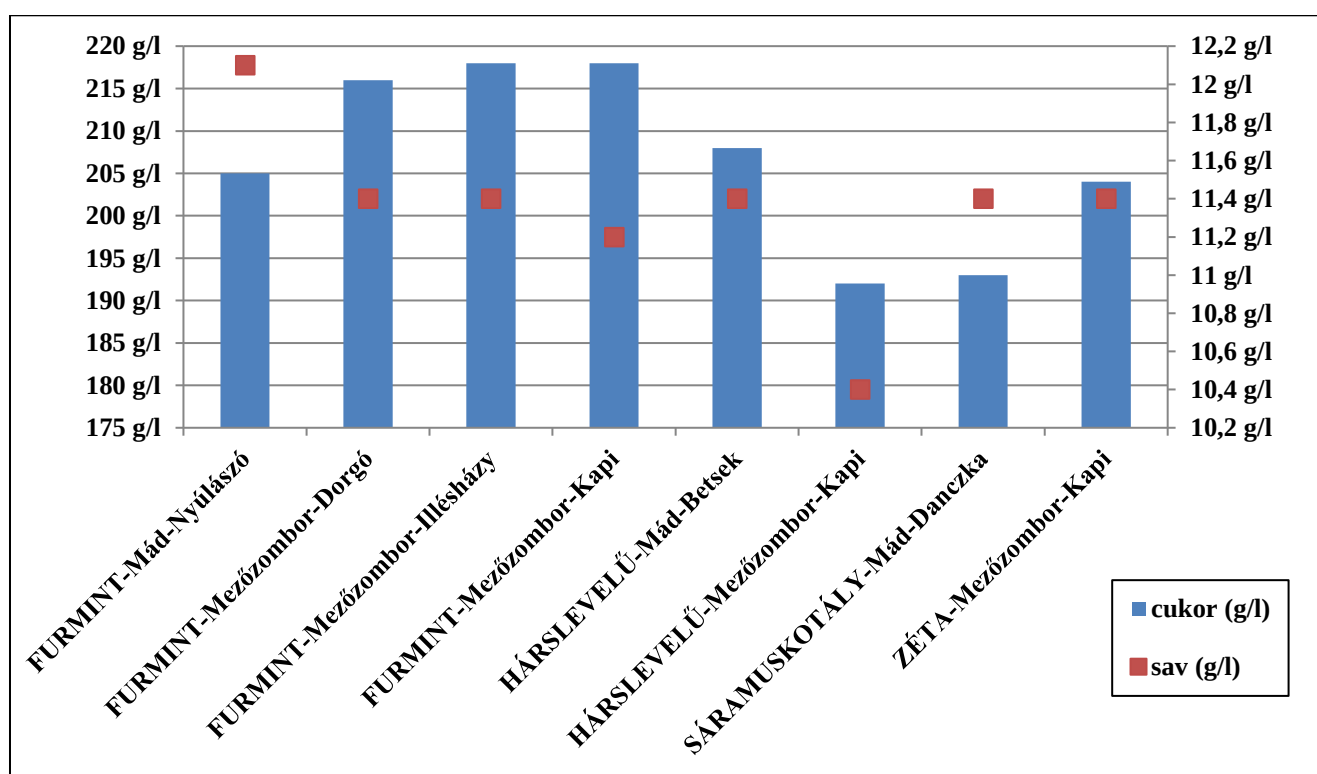
Település/dűlő/fajta	szeptember 6.			szeptember 13.		
	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	203,2	17,62	2,88	198,6 g/l	14,72 g/l	2,92
Mezőzombor, Szemere, Furmint	176,7	14,12	2,89	203,2 g/l	12,78 g/l	2,95
Tállya, Nyergesek, Furmint	160,5	16,75	2,92	204,5 g/l	12,47 g/l	2,96
Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint	138,44	18,11	2,76	146,98 g/l	15,04 g/l	2,82
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	205,8	13,36	3,03	199,5 g/l	11,26 g/l	3,01
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	249,2	12,69	3,02	253,6 g/l	11,26 g/l	3,01
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	190,5	13,06	3,02	200,7 g/l	12,34 g/l	3,07
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	147	12,73	2,9	196,9 g/l	10,89 g/l	2,98
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	200,7	10,41	3,02	208,7 g/l	10,02 g/l	3,03
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	161,7	13,41	2,94	199,5 g/l	14,39 g/l	2,96

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

A próbaszüret mintaterületekről származó mustok analitikai értékeit a partnereinktől származó adatsorokkal is kiegészítettük (2. táblázat). A méréseik 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

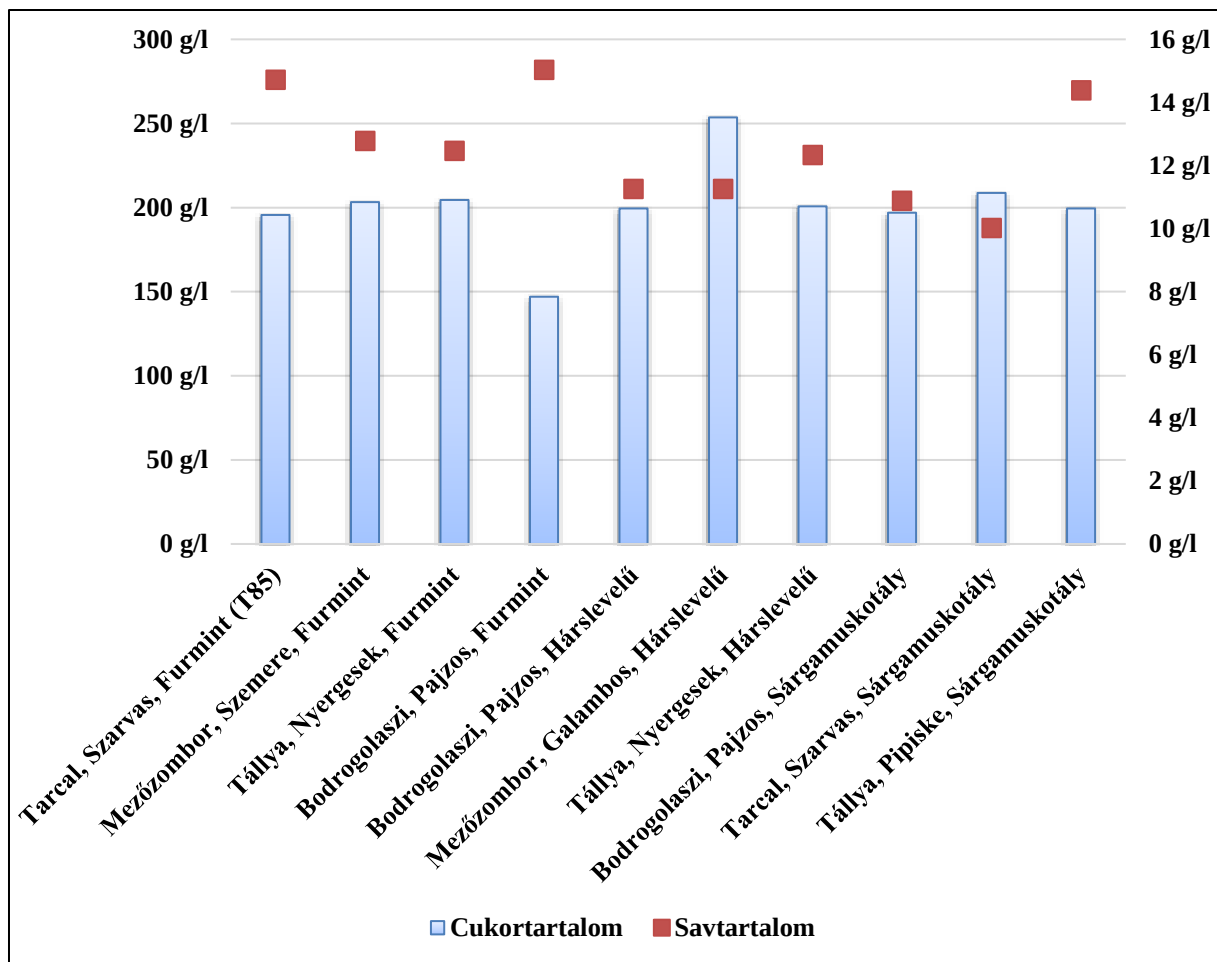
Szőlőfajta	Próbaszüret helye	Próbaszüret ideje	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Furmint	Mád-Nyúlászó	2021.09.08	205	12,1	2,9
Furmint	Mezőzombor-Dorgó	2021.09.09	216	11,4	2,9
Furmint	Mezőzombor-Illésházy	2021.09.09	218	11,4	3,01
Furmint	Mezőzombor-Kapi	2021.09.09	218	11,2	2,9
Hárslevelű	Mád-Betsek	2021.09.08	208	11,4	3
Hárslevelű	Mezőzombor-Kapi	2021.09.09	192	10,4	2,96
Sárgamuskotály	Mád-Danczka	2021.09.08	193	11,4	3
Zéta	Mezőzombor-Kapi	2021.09.09	204	11,4	2,93



1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása partnereink mintáiban

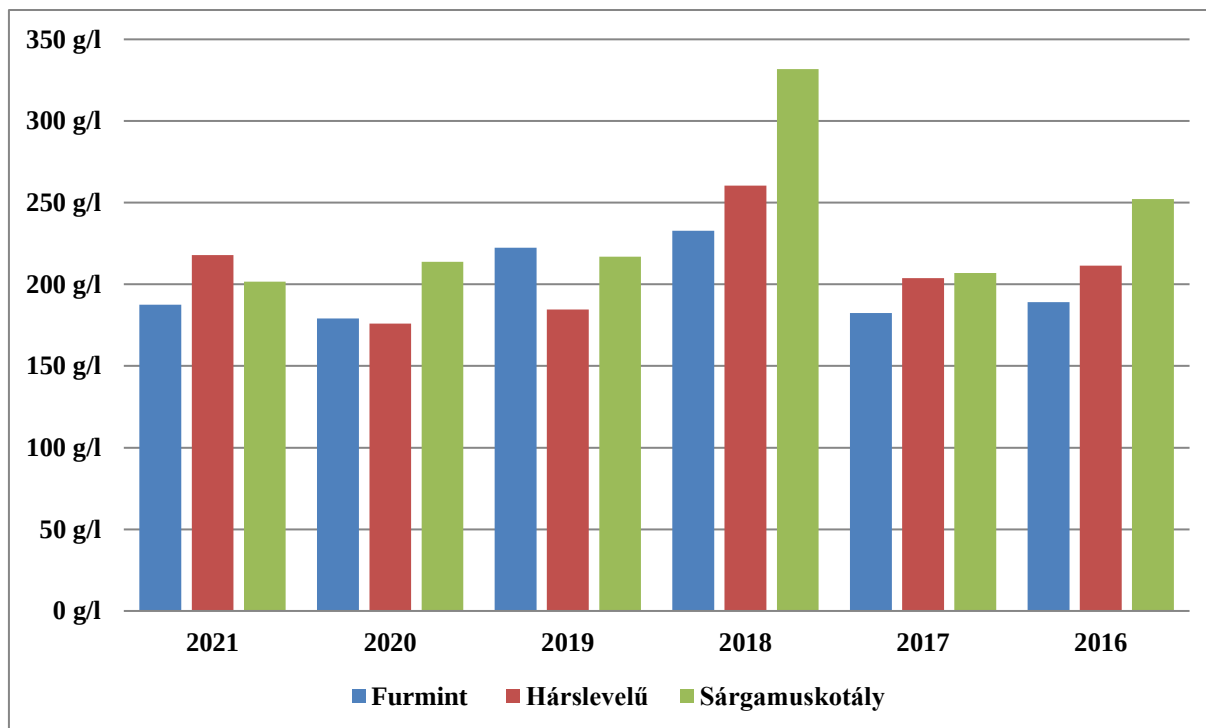
A táblázatban részletezett Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály fajták mintáiban a cukortartalmak hasonlóak, vagy valamivel kedvezőbbek az elmúlt hét Kutatóintézeti méréseihez képest. A sav mennyisége viszont sokkal visszafogottabb mértéket ölt a külső forrásból származó adatokban, de mindenhol 10 gramm/liter felett mutatkozik. A táblázatban és a diagramon is szereplő Zéta cukormennyisége szolid tartományban tartózkodott.

A Kutatóintézet negyedik próbaszüretében tíz mintaterület mustjai kerültek elemzésre, amelyek cukor- és savtartalmának analitikai értékeit mutatja be a 2. ábra.



2. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2021. szeptember 13-án.

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



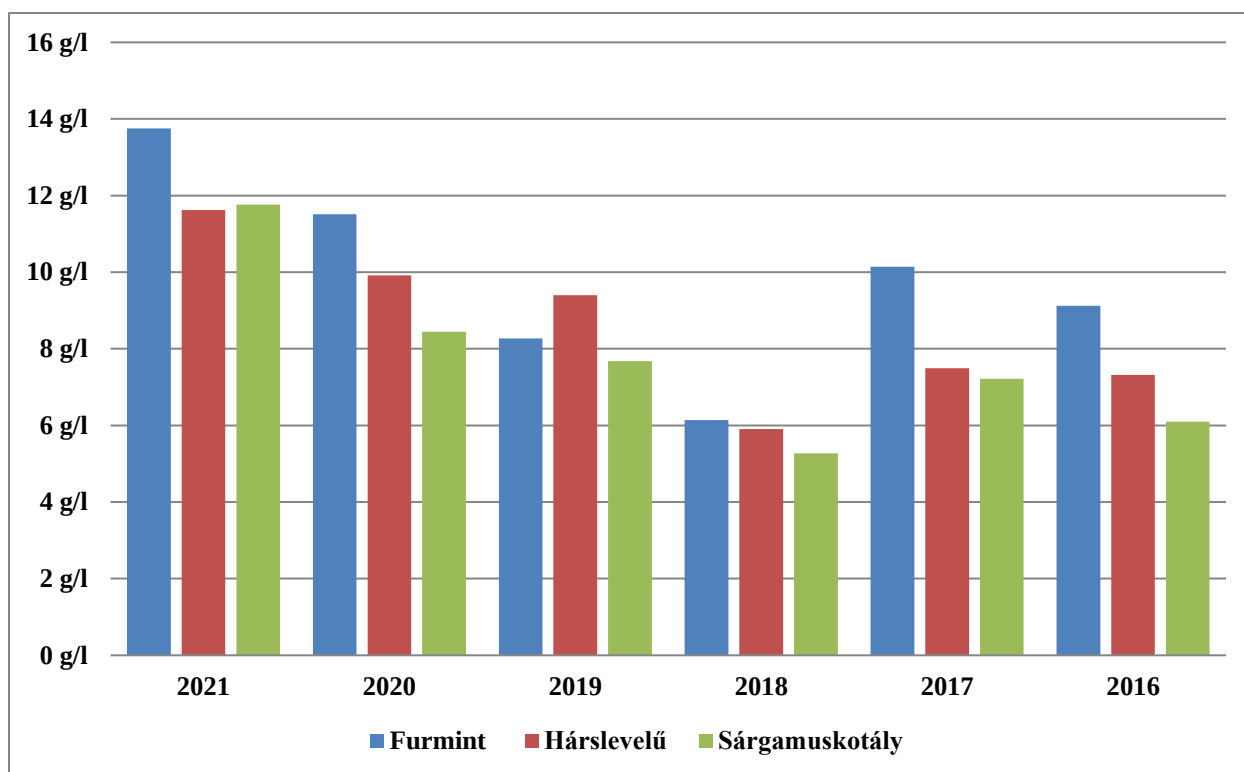
3. ábra A cukortartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2021 között ugyanazon az időszakban.

A Furmint esetében az átlagos cukortartalom a 2017-es, 2016-os évekhez hasonló, az előző évtől pedig kisebb mértékben magasabb is. A Hárslevelű esetében továbbra is kedvezően alakulnak a mért értékek, így csak a 2018-as évtől marad el, a többinél pedig magasabb értéket mutat. A Sárgamuskotály minták mustjában mért cukor mennyisége továbbra is elmarad a korábbi években tapasztalt átlagos értékektől. A cukortartalom szintézisének sebessége jelenleg a Furmint és a Sárgamuskotály esetében gyorsabb mértékű, míg a Hárslevelű fajta kevésbé tudott bővílni egy hét során.

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

	2021	2020	2019	2018	2017	2016
Furmint	187,58 g/l	179 g/l	222,5 g/l	232,8 g/l	182,5 g/l	189 g/l
Hárslevelű	217,93 g/l	176 g/l	184,5 g/l	260,4 g/l	203,75 g/l	211,5 g/l
Sárgamuskotály	201,69 g/l	213,7 g/l	217 g/l	331,8 g/l	207 g/l	252,25 g/l

A titrálható savtartalom átlagos értéke továbbra is meghaladja a korábbi években tapasztaltakat (4. ábra). Nagyobb mértékű a csökkenés a korábbiakhoz képest, de még így is magasabb tartományban található minden fajta esetében. A savtartalom jelenlegi és korábbi időszakok átlagértékeit 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	13,75 g/l	11,51 g/l	8,27 g/l	6,14 g/l	10,14 g/l	9,12 g/l
Hárslevelű	11,62 g/l	9,92 g/l	9,4 g/l	5,91 g/l	7,49 g/l	7,32 g/l
Sárgamuskotály	11,77 g/l	8,45 g/l	7,68 g/l	5,27 g/l	7,22 g/l	6,1 g/l

A Kutatóintézet által elvégzett próbaszüretek a beltartalmi értékek (cukor, sav) kedvező alakulását mutatják. A Furmint és a Hárslevelű esetében a korábbi éveket eléri vagy meghaladja a cukor mennyisége a bogyókban. A Furmintnál 145-205 gramm/liter, a Hárslevelűnél 199-255 gramm/liter, míg a Sárgamuskotály esetében 195-210 g/l közötti tartományban mozognak a cukortartalom. Néhány esetben a random mintavételezési módszerből fakadóan némi visszalépés tapasztalható, de ezek még a hibahatáron belüli visszaesések a beltartalomban.

A titrálható savtartalom tekintetében nyomon követhető a savak gyorsabb ütemű tompulása, amely adott esetben 3-4 gramm/liter savmennyiség redukcióját jelenti egy hét leforgása alatt. A Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály mintákban jelenleg 10,02-15,04 gramm/liter között alakultak a mért értékek. Egyes célzott analitikai kiegészítő mérések a savmennyiségben jelentős almasav tartalmat mutatnak, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja mustok erjesztését és így az abból készülő borokat.

A kiegészítő adatsorok jól mutatják, hogy adott helyen eltérhet a cukor- és a savmennyisége a mintákban. Ugyanakkor a heti mérések által tapasztalt növekedés vagy a csökkenés mértéke hasonló trendeket sugall, mint amelyeket a Kutatóintézeti mérések mutatnak. A Sárgamuskotály szürete már van ahol meg történt száraz, félszáraz borok készítése céljából, de a nagyobb területeket érintő kiterjedt betakarítás még várat magára. A felvásárlók már megjelentek a Tokaji borvidéken vételi ajánlataikkal, így hamarosan megkezdődhet a megfelelő érettségű fajták szürete is. Az időjárás kedvezőtlen alakulása jelentősen befolyásolhatja majd az érés és így a szüret alakulását is.

Ezúton köszönjük a partnereinknek, hogy adatszolgáltatásukkal segítették a munkánkat!

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

