

IV. Próbaszüret 2022. szeptember 12. Tokaji Kutatóintézet

A harmadik próbaszüret óta jelentősebb csapadék mutatkozott a Tokaji borvidéken, amely befolyásolja az érésmentet és a szüreti munkálatokat is. A botritiszes folyamatok egyre jobban előtérbe kerülnek, amelyet a hajnali pára is tovább fokoz. A szüret tekintetében tovább növekedett a szüretelt területek száma, de még nem érinti az ültetvények felét, az „nagy szüret” később indulhat csak meg. Sajnálatosan fokozódott a seregély kártétel nyomása, melyben nagy szerepe lehet a szántó területek aszálykárának is.

A Kutatóintézet próbaszüreteiben a három legnagyobb területen termesztett alapfajta mintái kerültek ezen a héten is 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 5.			szeptember 12.		
	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	203,2	7,99	3,07	243,2	6,78	3,36
Tállya, Nyergesek, Furmint	191,8	8,27	3,16	204,5	7,07	3,4
Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint	230,2	7,51	3,2	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	221,2	6,26	3,34	193,1	6,07	3,4
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	244,5	6,4	3,3	243,2	4,82	3,43
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	227,6	6,87	3,33	269,2	6,9	3,51
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	216	6,12	3,28	214,7	5,25	3,39
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	262,7	5,7	3,28	275,8	4,71	3,62
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	198,2	7,15	3,3	194,4	6,77	3,28

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

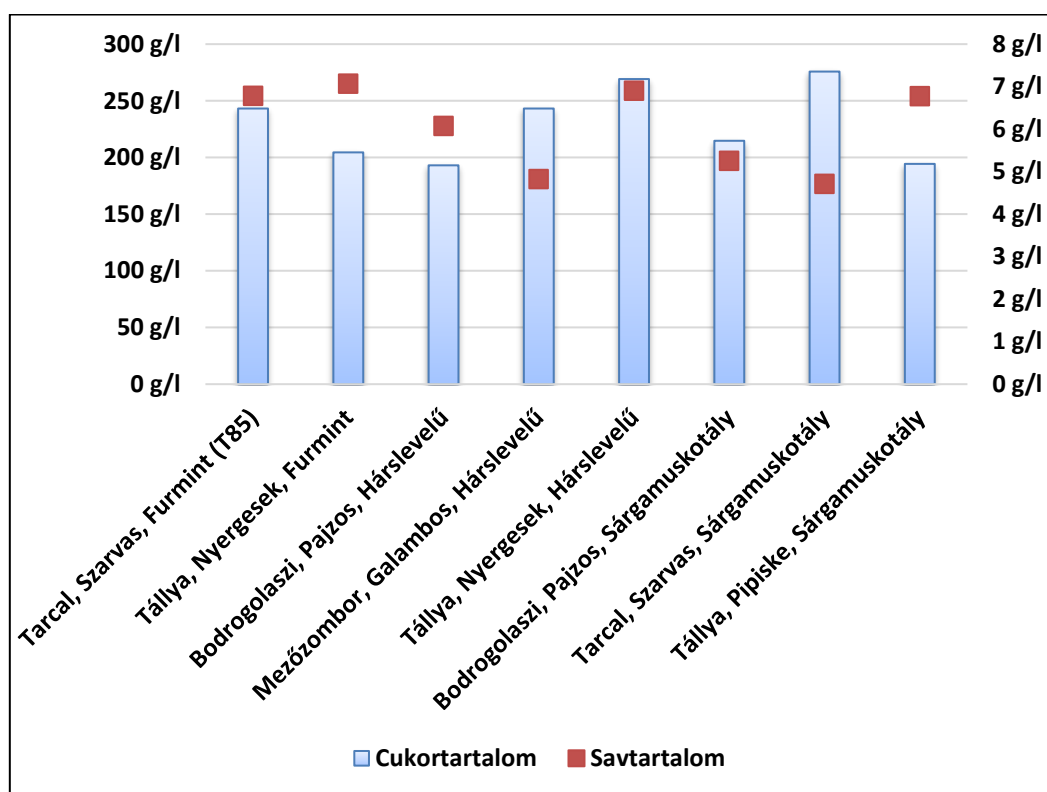
A minták és így az adatsorok kiegészítésre kerültek néhány anonim termelői laboreredménnyel is (2. táblázat). Ezek más módszerrel kerültek begyűjtésre, de a minden bizonnyal segítik a szőlészek tájékozódását az érés jelenlegi alakulásában.

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

Szőlőfajta	Próbaszüret helye	Mintavétel ideje	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Furmint	Szerencs	2022.09.08	207	7,6	3,13
Furmint	Tállya	2022.09.08	224	7,5	n.a.
Hárslevelű	Tarcal	2022.09.09	210	7,3	n.a.
Sárgamuskotály	Tokaj	2022.09.08	253	5,4	3,22
Sárgamuskotály	Bodrogkeresztúr	2022.09.09	213	7,08	3,20
KövérSZőlő	Tokaj	2022.09.08	220,5	7	n.a.

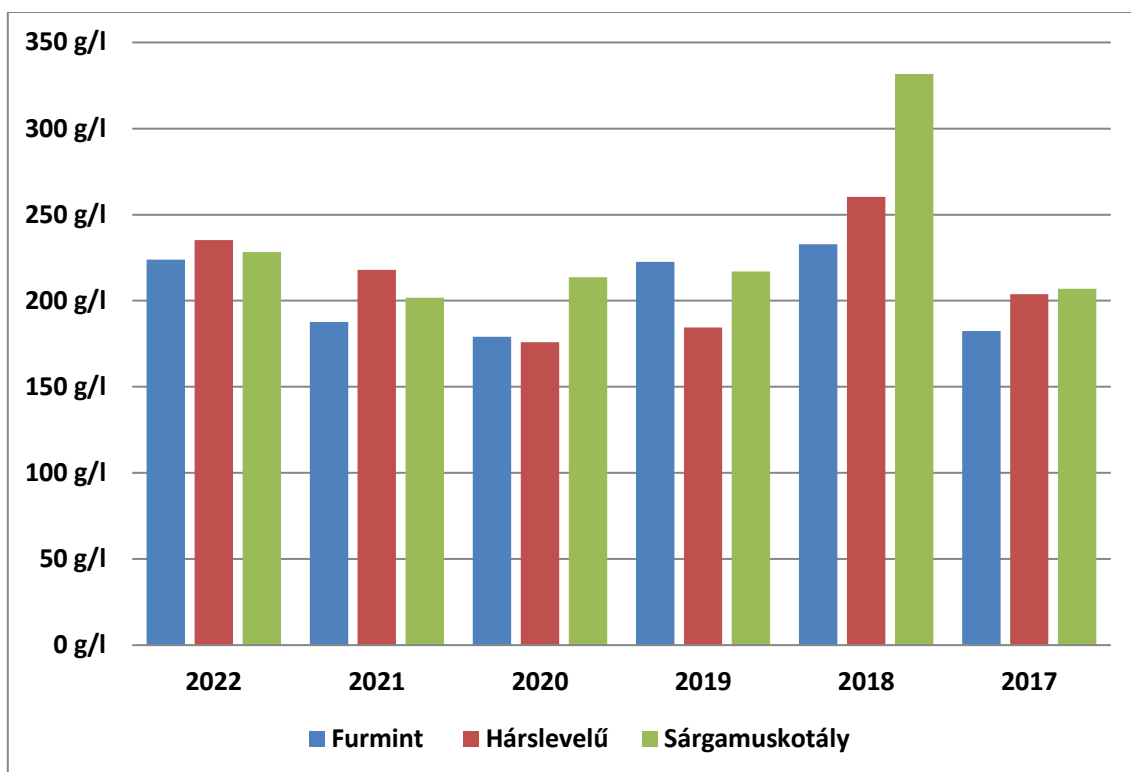
A Kutatóintézet harmadik próbaszüretéből készített analitikai vizsgálatok cukor- és savtartalmait az 1. ábra kombinált diagramján lehet megtekinteni.

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2022. szeptember 12-én



A negyedik próbaszüret cukor- és savtartalom átlagértékeit érdemes összehasonlítani az elmúlt évek azonos időszakában mért eredményekkel (3. ábra, 4. ábra). Ezeken a diagramokon megfigyelhető az egyes időszakok hasonlósága vagy különbözősége.

3. ábra A cukortartalom (g/l) átlagos alakulása 2017-2022 között



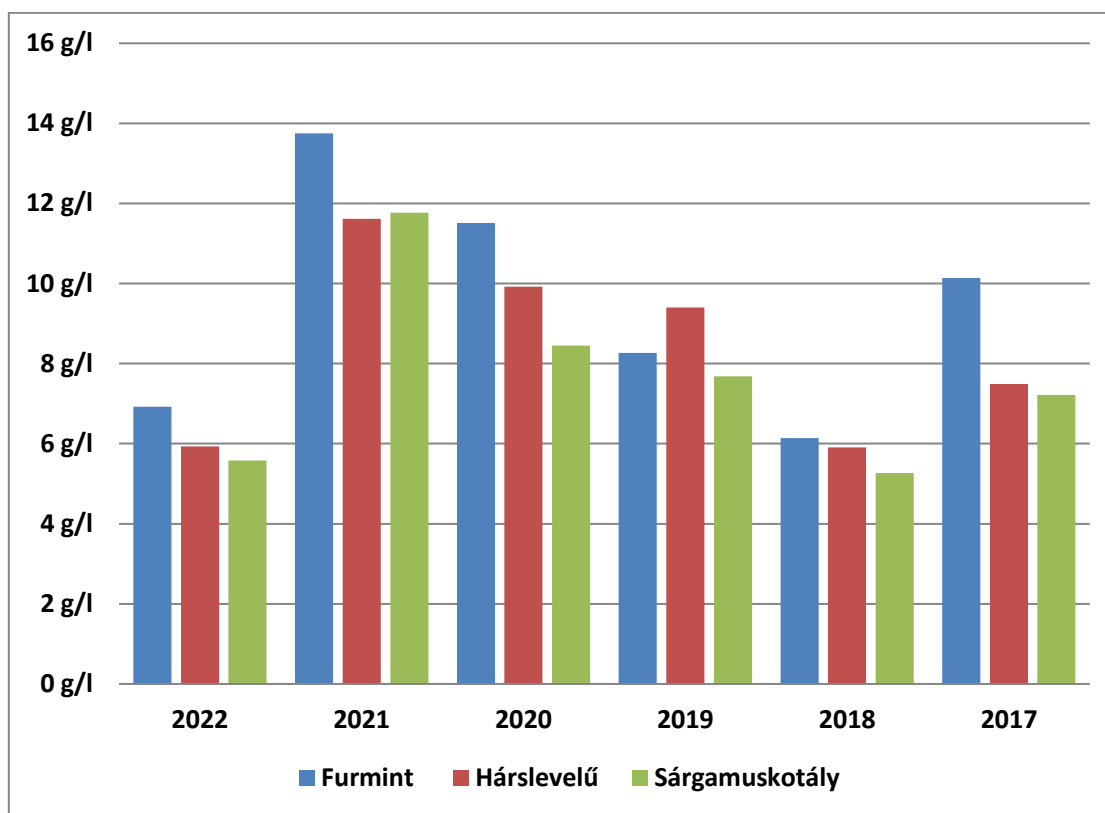
A fenti diagram alapján a bogyók cukortartalmának átlagos mennyisége a Furmint esetében jelenleg is hasonlóak a 2019-es évjáráthoz, viszont a Hárslevelű és a Sárgamuskotály értékei csak a 2018-as évtől maradnak el a többitől magasabbak. Ezen a héten 220 gramm/liter felett alakultak a mért cukor mennyiségek, ebben viszont területileg jelentős eltérések is lehetnek. Valamint a kis mintaszám is más képet mutathat. Az ábrázolt diagram értékeit a 3. táblázatban lehet megtekinteni.

3. táblázat Egyes fajták átlagos cukortartalma hasonló időszakban 2017 és 2022 között

	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Furmint	224 g/l	187,58 g/l	179 g/l	222,5 g/l	232,8 g/l	182,5 g/l
Hárslevelű	235 g/l	217,93 g/l	176 g/l	184,5 g/l	260,4 g/l	203,75 g/l
Sárgamuskotály	228 g/l	201,69 g/l	213,7 g/l	217 g/l	331,8 g/l	207 g/l

A mintáinkban mért titrálható savtartalom tekintetében csökkenő tendenciát mutat minden fajta esetében. A jelenlegi átlagértékek nagyon hasonlóak a 2018-as évhez (4. ábra). Jól látható, hogy a csapadék ellenére a savredukciója tovább folytatódott. A mérések átlagértékeit a 4. táblázat tartalmazza az elmúlt évekre vonatkozóan.

4. ábra A savtartalom (g/l) átlagos alakulása 2017-2022 között



4. táblázat Egyes fajták átlagos savtartalma hasonló időszakban 2017 és 2022 között

	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Furmint	6,93 g/l	13,75 g/l	11,51 g/l	8,27 g/l	6,14 g/l	10,14 g/l
Hárslevelű	5,93 g/l	11,62 g/l	9,92 g/l	9,4 g/l	5,91 g/l	7,49 g/l
Sárgamuskotály	5,58 g/l	11,77 g/l	8,45 g/l	7,68 g/l	5,27 g/l	7,22 g/l

Összefoglalva a jelenlegi tapasztalatokat, a savak redukciója szinte a 2018-as évvel megegyező mértéket mutat. Ez borászati szempontból mindenképp kihívás lehet majd adott fajták esetében. A *Botrytis cinerea* fertőzés terjedése egyre nagyobb területet érint, amely kedvező lehet, ha nem fordul tartósan csapadékosra az időjárás. A Furmint fajta esetében 200-245 gramm/liter (2 minta), a Hárslevelűnél 190-270 g/l és a Sárgamuskotálynál 190-280 g/l az aktuális cukortartalom a mintaterületeken. A cukor mennyisége nem növekedett jelentősen, ezt érdemben a nemes rothadás tudja majd a jövőben tovább fokozni. A kiegészítő adatsorok hasonló képet mutatnak, de azoknál 200-250 gramm/liter között van minden minta értéke. Korábban is már várható volt a titrálható savtartalom csökkenése, amely egy-két kivétellel meg is valósult. 4-7 gramm/liter tartományban volt a sav mennyisége mindhárom fajtánál a kutatóintézet mintáiban. Az önkéntes minták zömében pedig 7 g/l savtartalmat mutattak.

További savtompulás várható a Tokaji borvidék ültetvényeiben, amelyre az időjárás alakulása jelentős hatással lehet. Egyéni próbaszüretre mindenképpen szükség lehet a megfelelő szüreti időpont megválasztásához. A minták feldolgozásban, laboratóriumi analízisében és esetlegesen a mintázásban is a Kutatóintézet partner lehet a termelők számára, amennyiben ennek szükségét érzik.

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.

I. melléklet: a legutóbbi mintavételek helye és eredménye

