

III. Próbaszüret 2022. szeptember 5. Tokaji Kutatóintézet

Az előző próbaszüreti vizsgálat óta jelentkezett némi csapadék a Tokaji borvidéken, amely eloszlása és mennyisége is igen változó volt. Ez lehetőséget nyújt arra, hogy a botritiszes folyamatok jobban előtérbe kerüljenek. A szüret egyre több területet érint, amely a szőlő érettségi állapota segít elő. Ezzel párhuzamosan egyre nagyobb felületen lehet tapasztalni egyrészt vadkárt, másrészt pedig a seregélyrajok károsítását.

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	augusztus 29.			szeptember 5.		
	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	198,2	8,38	3	203,2	7,99	3,07
Mezőzombor, Szemere, Furmint	szüretelve	szüretelve	szüretelve	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Tállya, Nyergesek, Furmint	190,5	8,9	3,05	191,8	8,27	3,16
Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint	228,9	9	3,1	230,2	7,51	3,2
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	218,6	6,61	3,17	221,2	6,26	3,34
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	241,9	6,5	3,13	244,5	6,4	3,3
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	227,6	7,9	3,23	227,6	6,87	3,33
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	205,8	6,2	3,12	216	6,12	3,28
Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	262,7	5,7	3,33	262,7	5,7	3,28
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	190,5	7,25	3,2	198,2	7,15	3,3

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

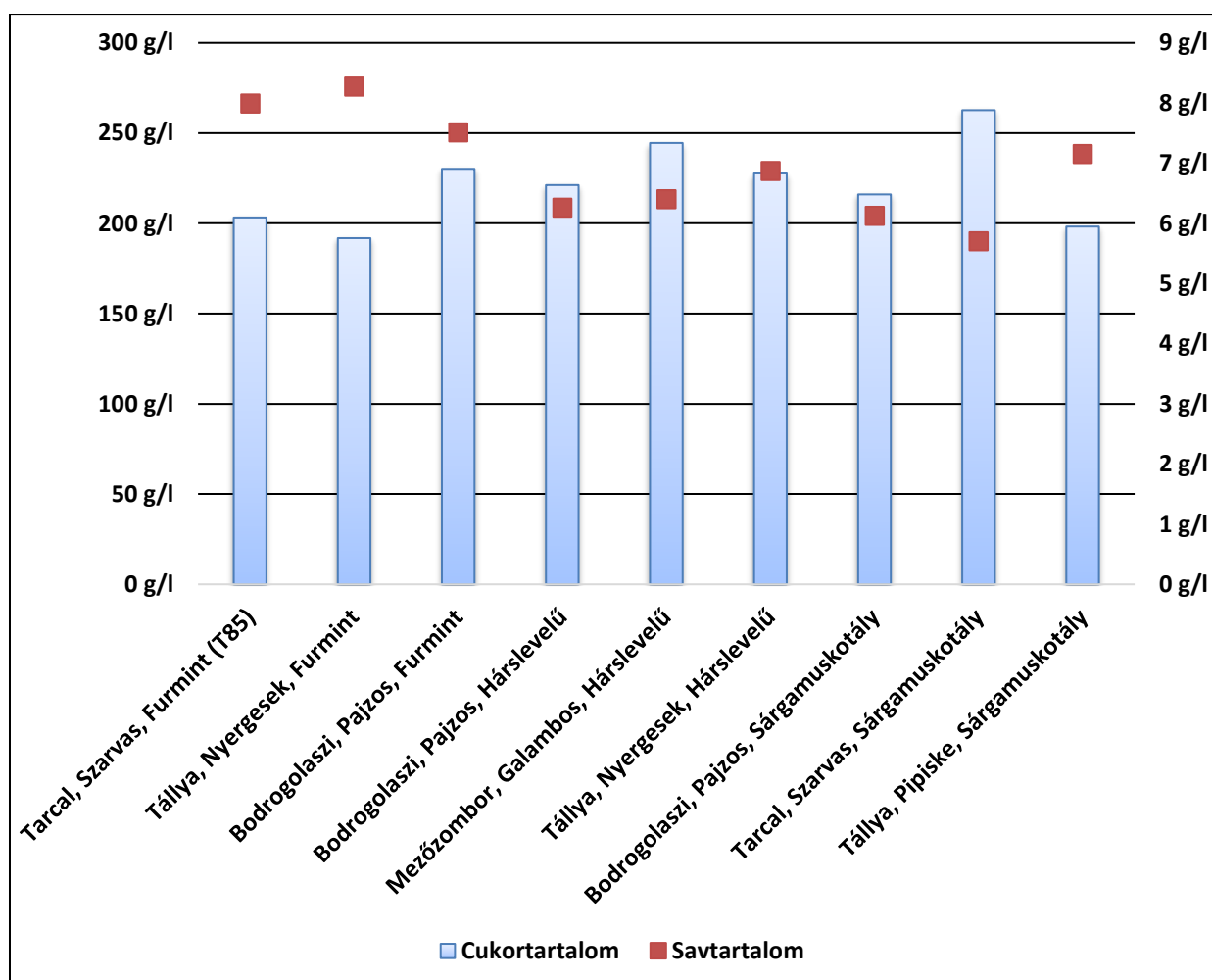
A minták és így az adatsorok kiegészítésre kerültek néhány anonim termelői laboreredménnyel is (2. táblázat). Ezek más módszerrel kerültek begyűjtésre, de a minden bizonnyal segítik a szőlészek tájékozódását az érés jelenlegi alakulásában.

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	2022.09.05	223	6,7	3,02
Furmint	Tállya	2022.09.05	214	7,25	3,18
Hárslevelű	Tokaj	2022.09.06	194	8,4	3,10
Sárgamuskotály	Tokaj	2022.09.05	204	6,53	3,19
Sárgamuskotály	Tállya	2022.09.05	187	5,9	3,26
Kövérshőlő	Tokaj	2022.09.06	214	4,9	3,14

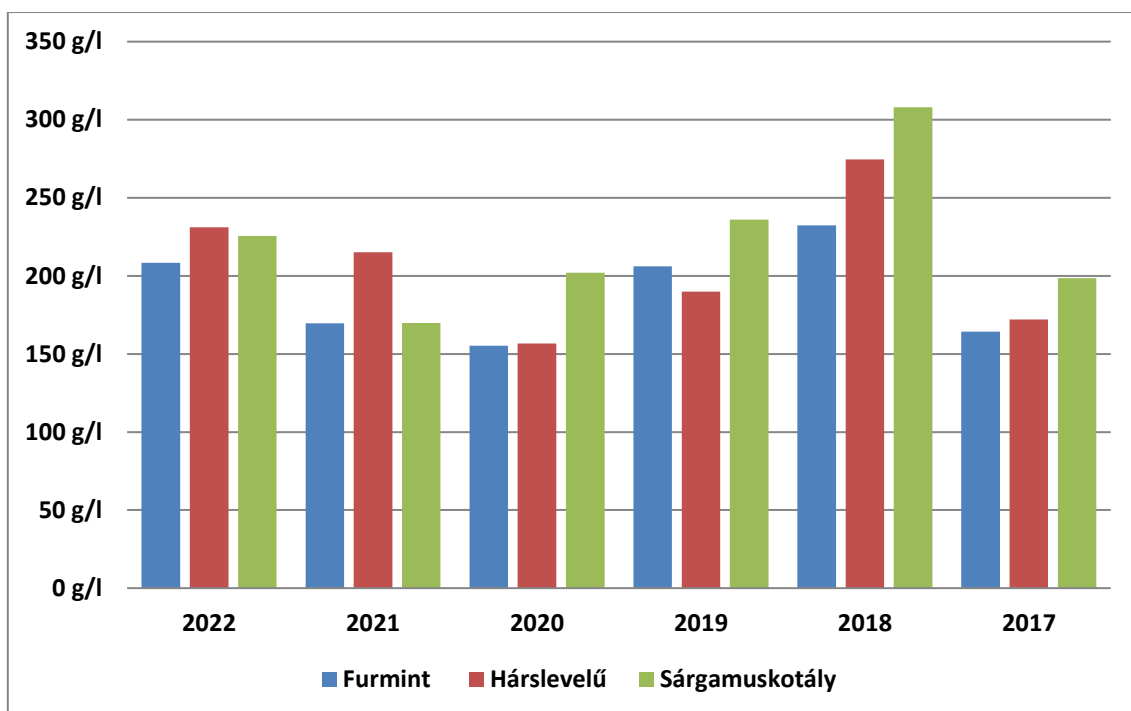
A Kutatóintézet harmadik próbaszüretéből készített analitikai vizsgálatok cukor- és savtartalmait az 1. ábra kombinált diagramján lehet megtekinteni.

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2022. szeptember 5-én



A harmadik 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



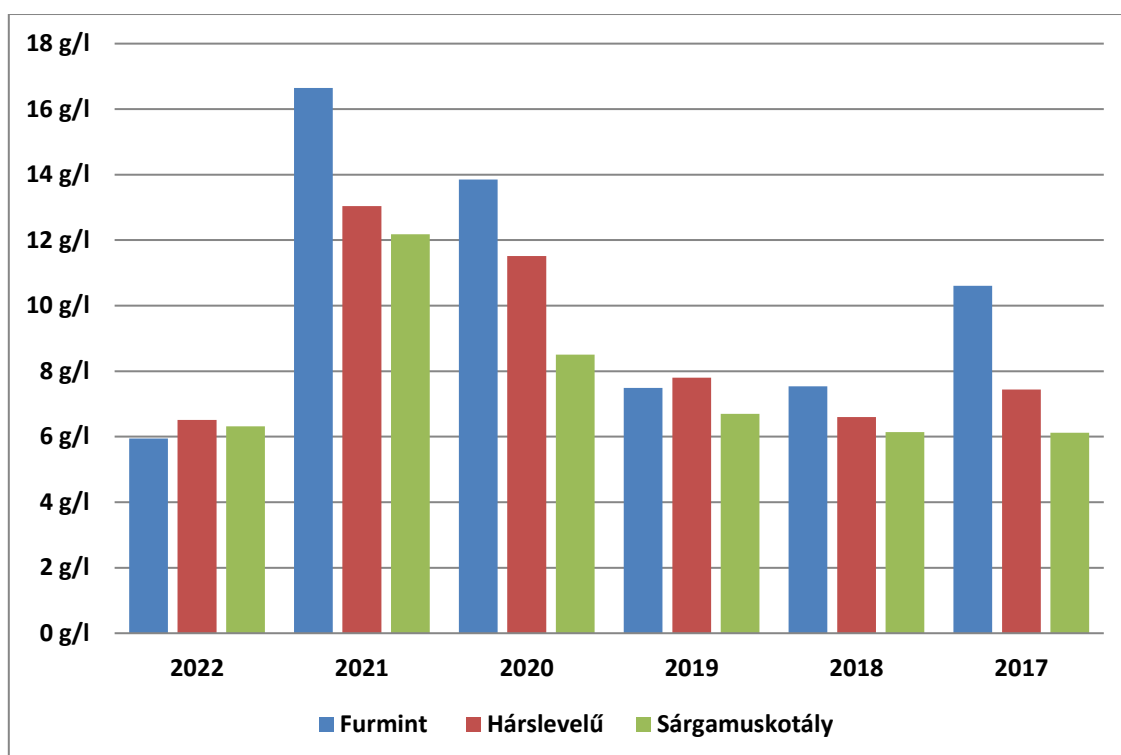
A fenti diagram alapján a bogyók cukortartalmának átlagos mennyisége a Furmint esetében is hasonlóak a 2019-es évjáráthoz, viszont a Hárslevelű és a Sárgamuskotály értékei jobban, ugyanakkor mindegyik a 2018-as év alatti tartományban van. Jelenleg 200 gramm/liter felett alakultak a mért cukor mennyiségek, ebben viszont területileg jelentős eltérések is lehetnek. 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	208 g/l	169,7 g/l	155,2 g/l	206 g/l	232,3 g/l	164,3 g/l
Hárslevelű	231 g/l	215,2 g/l	156,7 g/l	190 g/l	274,5 g/l	172 g/l
Sárgamuskotály	226 g/l	169,8 g/l	201,9 g/l	236 g/l	308 g/l	198,5 g/l

A mintáinkban mért titrálható savtartalom tekintetében alacsonyabb átlagos értékeket lehet kimutatni minden fajta esetében (4. ábra). Az elmúlt évek legalacsonyabb savmennyisége fordul elő átlagosan. Megfigyelhető, hogy 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	5,94 g/l	16,65 g/l	13,85 g/l	7,49 g/l	7,54 g/l	10,61 g/l
Hárslevelű	6,51 g/l	13,04 g/l	11,52 g/l	7,8 g/l	6,6 g/l	7,44 g/l
Sárgamuskotály	6,32 g/l	12,18 g/l	8,51 g/l	6,7 g/l	6,14 g/l	6,12 g/l

Összegezve a tapasztalatokat, jelenleg lényeges különbség a savredukációjában tapasztalható a korábbi évekhez képest. A szüret egyre fokozottabban bővül a borvidéken az elmúlt hét során, ezzel párhuzamosan a száraz bor készítésére egyre korlátozódik a megfelelő alapanyag rendelkezésre állása. A korábbi és az elmúlt héten jelentkezett csapadék hatása tetten érhető a szőlő érésmenetében, valamint lehetőséget nyújt a *Botrytis cinerea* fertőzés kialakulásának és terjedésének. A száraz periódusok pedig kedvező irányba alakíthatják a nemes rothadás folyamatát. A Furmint fajta esetében 190-230 gramm/liter, a Hárslevelűnél 220-245 g/l és a Sárgamuskotálynál 195-265 g/l az aktuális cukortartalom a mintaterületeken. Ebből az tűkröződik, hogy (hibahatáron belül) nem történt érdemi változás cukor beltartalomban, csak az alsó értékek emelkedtek. A kiegészítő adatsorokban már árnyaltabb a helyzet, ott alacsonyabb cukormennyiségek is előfordulnak. Az megfigyelhető, hogy a fürtök érettségének területi eltérései jelentkeznek a feldolgozott minták adatsoraiban. Ahogy az előző hírlevélben is előrevezíthető volt a titrálható savtartalom tekintetében kisebb-nagyobb mértékű tompulás jelentkezett. Átlagosan 5-8 gramm/liter tartományban volt a sav mennyisége mindhárom fajtánál a kutatóintézet mintáiban (az átlag 7 g/l körüli). A cukor- és savtartalom esetében is ebben közrejátszik az elmúlt időszak csapadéka, amely a fürtök

lémenyiségére lehetett hatással. Az egyéb forrású minták a savtartalmában is megjelenik a sav redukálódása, akadnak olyan mustminták, amelyek már csak 5 gramm/liter titrálható savmenyiséget mutattak. Továbbra is szükség lehet egyénileg próbaszüretet kivitelezni a szüret időpontjának helyes megválasztása miatt. 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

