

III. Próbaszüret 2023. szeptember 4. Tokaji Kutatóintézet

Az elmúlt hét során egy csapadékosabb időszak jelentkezett az időjárásban, amely előbb lehüléssel majd melegedéssel társult. Ennek hatására többször is előfordult reggeli ködpára és a szőlő lombjának és fürtjeinek huzamosabb ideig tartó nedves állapota. Ennek egyrészt az érésmentre van közvetlen hatása, másrészt jelentősen növeli a növényvédelmi kockázatot mind a rothadási folyamatok, mind a gombafertőzések tekintetében. Emiatt fokozott figyelemmel kell kísérni az ültetvények állapotát és a termésbiztonságot veszélyeztető kockázatokat. Az időjárási prognózis alapján a meleg nappalok és harmatpont alatti éjszakai hőmérséklet mindenképpen hatással lesz a szőlő érésmentére és így a szüret időpontjára.

A Kutatóintézet próbaszüreteiben a három legnagyobb területen termesztett alapfajta mintái kerültek idén is feldolgozásra. A begyűjtött fürtökből préselt mustok jelenlegi labor eredményeit az 1. táblázatban összefoglalva tanulmányozhatják az érdeklődők.

1. táblázat A Kutatóintézet must mintáinak cukor, sav és pH értékei

	augusztus 28.			szeptember 4.		
Település/dűlő/fajta	cukor (g/l)	cukor (g/l)	cukor (g/l)	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcál, Szarvas, Furmint (T85)	160,5	11,9	3,26	188	7,2	3,12
Mezőzombor, Szemere, Furmint	129,9	14,23	3,16	171,7	8,6	2,96
Tállya, Nyergesek, Furmint	143,32	12,15	3,11	148,2	9,18	2,98
Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint	123,9	13,63	3,17	148,2	9,4	2,95
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	123,9	11,85	3,21	153,8	8,15	3
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	160,5	9,75	3,23	169,2	7,63	2,94
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	148,2	13,8	3,09	176,7	8,73	2,92
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	156,8	9,2	3,24	172,9	6,68	3,15

Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály	194,4	10,35	3,21	185,5	8,03	3,05
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	134,78	13,2	3,19	162,2	9,5	3

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

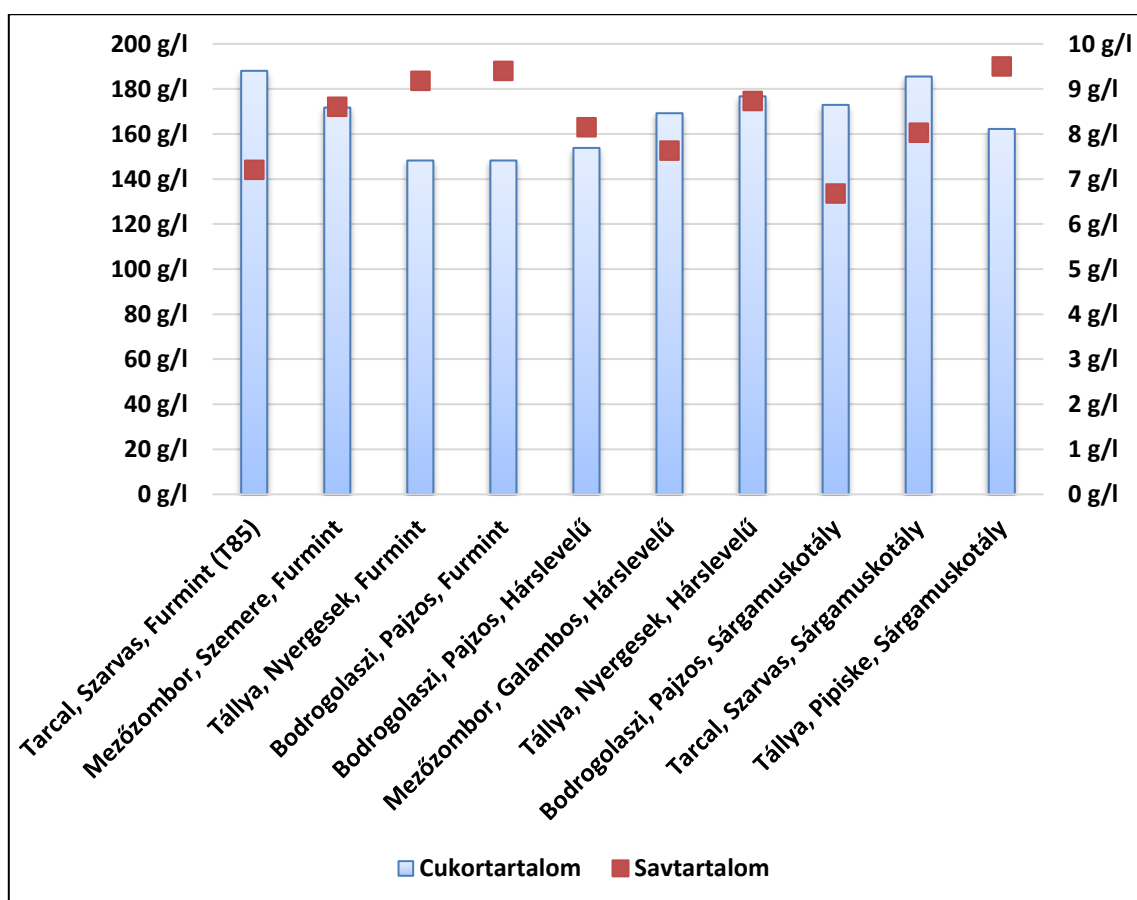
A minták és így az adatsorok kiegészítésre kerültek két anonim mustminta analitikai eredményével is (2. táblázat). Ezek más módszerrel kerültek begyűjtésre, de a minden bizonnyal segítik a szőlészek tájékozódását az érés várható alakulásában.

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

Szőlőfajta	Próbaszüret helye	Mintavétel ideje	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Furmint	Tarcal	2023.09.04	165	9	3,04
Furmint	Bodrogkeresztúr	2023.09.04	126	11,43	2,96
Furmint	Bodrogkeresztúr	2023.09.04	188	8	3,13
Sárgamuskotály	Tarcal	2023.09.04	208	6,3	3,26
Sárgamuskotály	Mád	2023.09.04	203	7,3	3,19
Kabar	Tarcal	2023.09.01	218	6,95	3,16

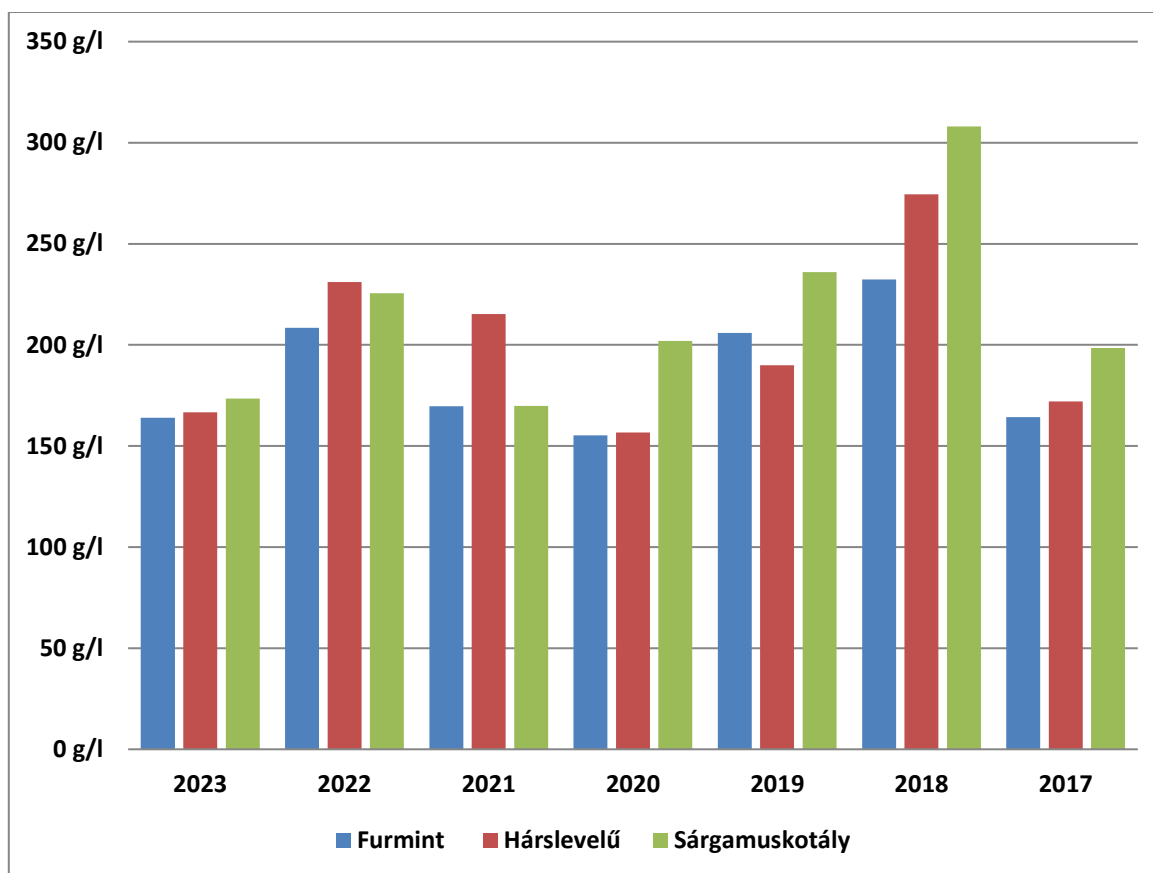
A Kutatóintézet próbaszüretének készített harmadik próbaszüret méréseinek a cukor- és savtartalmait 1. ábra diagramján lehet megtekinteni.

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2023. szeptember 4-én



A jelenleg mért cukor- és savtartalom átlagértékeket érdemes összehasonlítani az elmúlt évek azonos időszakában mért átlagos eredményeivel is (2. ábra, 3. ábra).

2. ábra A cukortartalom (g/l) átlagos alakulása 2017-2023 között



A fenti diagram alapján a bogyók cukortartalmának átlagos mennyisége a Furmint és a Hárslevelű esetében a 2020-as és 2017-es évjáratokhoz hasonlóan alakulnak. Viszont a Sárgamuskotály esetében inkább a 2021-es állapotok tükröződnek jelenleg. Szinte egyformának mutatkoznak az átlagos cukormennyiségek mindhárom fajta esetében (165-175 gramm/liter között). Azonban a részletes táblázat alapján jól láthatóak a fajták közötti és a területi különbségek is. Az ábrázolt diagram értékeit a 3. táblázatban lehet megtekinteni.

3. táblázat Egyes fajták átlagos cukortartalma hasonló időszakban 2017 és 2023 között

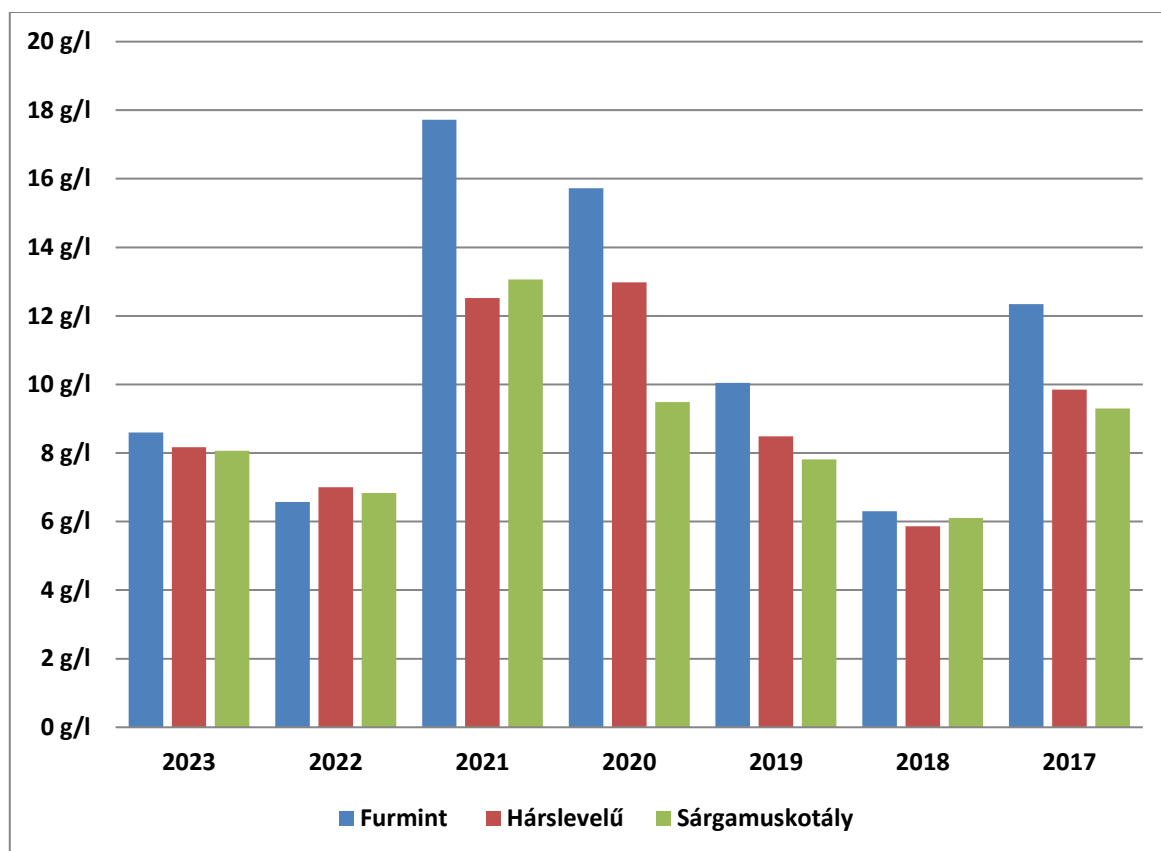
	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Furmint	164 g/l	208 g/l	170 g/l	155 g/l	206 g/l	232 g/l	164 g/l
Hárslevelű	167 g/l	231 g/l	215 g/l	157 g/l	190 g/l	275 g/l	172 g/l
Sárgamuskotály	174 g/l	226 g/l	170 g/l	202 g/l	236 g/l	308 g/l	199 g/l

A titrálható savtartalom esetében az átlagos értékek szintén nagyon közel helyezkednek el egymáshoz, 8 gramm/liter körül alakulnak (3. ábra). A sav átlagos mennyisége a mustokban a 2022-es és 2018-as évek értékeit meghaladja, azonban elmarad a

többi évjárat értékétől, a 2019-es évhez áll közelebb a Hárslevelű és a Sárgamuskotály tekintetében.

A mustanalízisek átlagértékeit a 4. táblázat tartalmazza az elmúlt évekre vonatkozóan.

3. ábra A savtartalom (g/l) átlagos alakulása 2017-2023 között



4. táblázat Egyes fajták átlagos savtartalma hasonló időszakban 2017 és 2023 között

	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Furmint	8,6 g/l	6,57 g/l	17,7 g/l	15,7 g/l	10,1 g/l	6,3 g/l	12,3 g/l
Hárslevelű	8,17 g/l	7 g/l	12,5 g/l	13 g/l	8,49 g/l	5,86 g/l	9,85 g/l
Sárgamuskotály	8,07 g/l	6,83 g/l	13,1 g/l	9,49 g/l	7,81 g/l	6,11 g/l	9,3 g/l

A szeptember elején történt mintavételek adatai alapján továbbra is egyedi évjáratra van kilátás. A szőlő érésdinamikájában jelentős területi és fajtabeli különbségek figyelhetők meg, ugyanakkor jól látszik a progresszió is, vagyis a cukor mennyiségének növekedése, ezzel párhuzamosan pedig a savak tompulása. Egy kivétellel (Szarvas-Sárgamuskotály) kisebb nagyobb mértékű volt a szénhidrát akkumuláció. A Furmint fajta esetében 145-190 gramm/liter, a Hárslevelűnél szintén 150-180 g/l és a Sárgamuskotálynál 160-190 g/l közötti tartományban található az aktuális mennyiség. A titrálható savtartalmak esetében pedig minden minta már 10 gramm/liter alatti értéket mutatott. Az anonim minták adatsorai is hasonló tendenciát sugallnak, mint amelyet a Kutatóintézet mérései is mutattak. Természetesen nem szabad megfeledkezni arról, hogy általánosságban a próbaszüretek a

cukortartalmat felül, a savtartalmat pedig alulbecsülik. Előbbi esetében 10-20, utóbbi esetében 1-2 gramm/liter eltérést is lehet tapasztalni a gyakorlatban.

Az előttünk álló hét folyamán könnyen kialakulhatnak 30 °C-os napi maximumok is, amely elősegítheti a cukor felhalmozódását és a savak további redukcióját. Ugyanakkor kihívást is jelent egyben a szüreti munkálatok kivitelezésében is, valamint a fürtök magasabb hőmérséklete megnehezítheti a jó minőségű mustok képzését a fokozottabb oxidáció révén.

Ismételten kiemelendő, de most talán sokkal hangsúlyosabb lehet egy-egy terület többszöri próbaszürete a tényleges szüret előtt. Az elkövetkezendő időszakban jelentős változások következhetnek be az ültetvények érésmenetében, valamint a káros és hasznos rothadási folyamatokban. Emellett egyre inkább számítani kell majd a vadak (pl. őz, seregély) kártételére, amely további kockázatot jelent majd a szüret szempontjából.

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

