



Tokaji Kutatóintézet Nonprofit Kft.
3915 Tarcál,
Könyves Kálmán út 54.

TOKAJI KUTATÓINTÉZET

Telefon: +36-47-380-148
E-mail: info@tarcalkutato.hu
www.tarcalkutato.hu

IV. Próbaszüret 2023. szeptember 11. Tokaji Kutatóintézet

Az előző próbaszüret óta a Tokaji Borvidék időjárása az átlagostól eltérő képet mutatott. Csapadékesemény nem volt jellemző az elmúlt időszakban. A nappali hőmérséklet 25-30 °C körül alakult, amelyet 12-16 °C-os éjszakai lehűlés kísért. Emiatt sokszor előfordulhattak hajnali harmatkicsapódások, valamint ködpárás helyek is. A magasabb hőmérséklet minden bizonnyal kihatott a szőlő érésének dinamikájára, nedves környezet pedig továbbra is a gombás fertőzéseket segítheti elő. Több helyen már elkezdődtek a szüreti munkálatok, melyek célja elsősorban a száraz borok alapanyagának a betakarítása. Egyre több helyen és egyre nagyobb számban lehet tapasztalni a seregélyek jelenlétét a szőlőültetvényekben, ugyanakkor még nem volt tapasztalható kiugró kártétel.

A Kutatóintézet próbaszüreteiben a három legnagyobb területen termesztett alapfajta mintái kerültek most 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

Település/dűlő/fajta	szeptember 4.			szeptember 11.		
	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcál, Szarvas, Furmint (T85)	188	7,2	3,12	218,6	7,25	2,94
Mezőzombor, Szemere, Furmint	171,7	8,6	2,96	209,6	8,3	3,12
Tállya, Nyergesek, Furmint	148,2	9,18	2,98	185,5	8,65	2,99
Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint	148,2	9,4	2,95	177,9	8,4	2,97
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	153,8	8,15	3	190,5	6,59	3,15
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	169,2	7,63	2,94	209,6	7,57	3,04
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	176,7	8,73	2,92	208,3	8,17	2,88
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	172,9	6,68	3,15	200,7	5,47	3,14
Tarcál, Szarvas, Sárgamuskotály	185,5	8,03	3,05	247,1	7,04	3,17
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	162,2	9,5	3	198,2	9,14	3,17

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

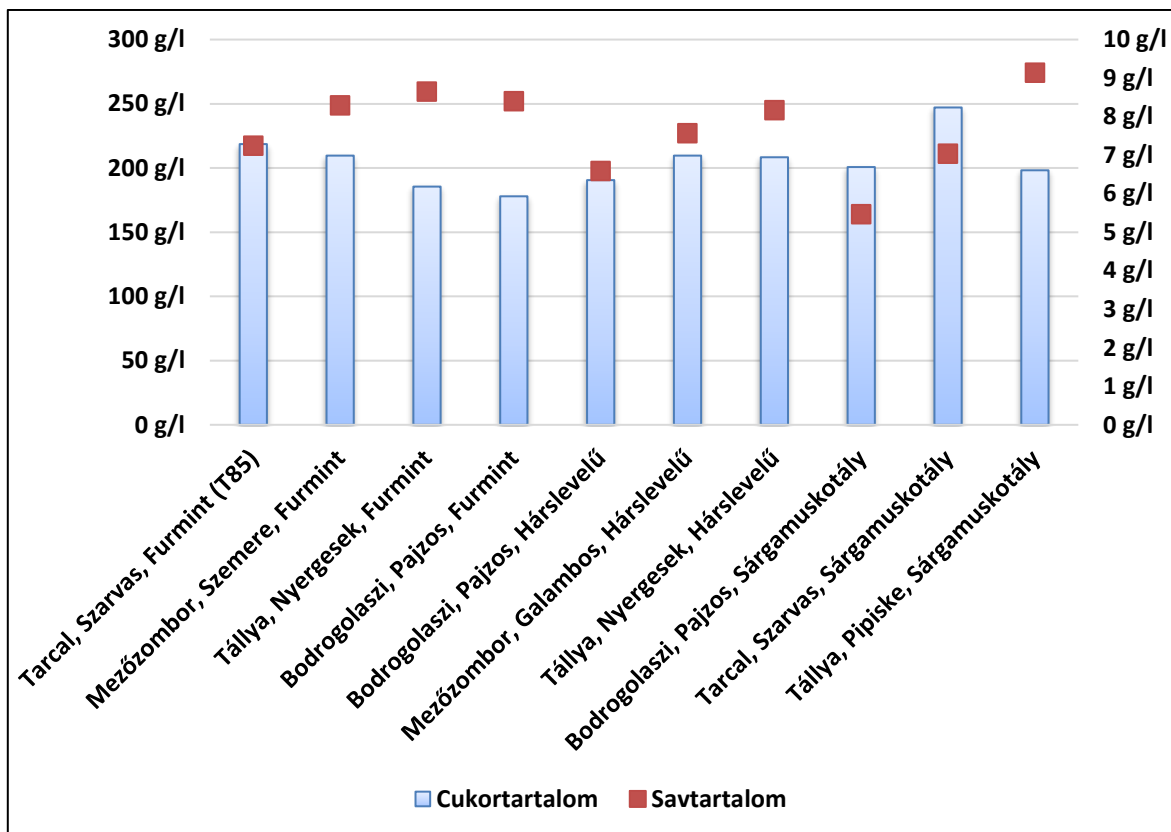
Az adatsorok kiegészítésre kerültek néhány anonim mustminta analitikai eredményével is (2. táblázat). Ezek más módszerrel kerültek begyűjtésre, de a minden bizonnyal segítik a szőlészek tájékozódását az érés várható alakulásában.

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	2023.09.12	164	7,58	3,14
Furmint	Mád	2023.09.12	185	8,75	3,27
Hárslevelű	Bodrogkeresztúr	2023.09.08	172	8,4	3,15
Sárgamuskotály	Tarcal	2023.09.08	197	7,15	3,32
Sárgamuskotály	Mád	2023.09.12	195	6,75	3,33

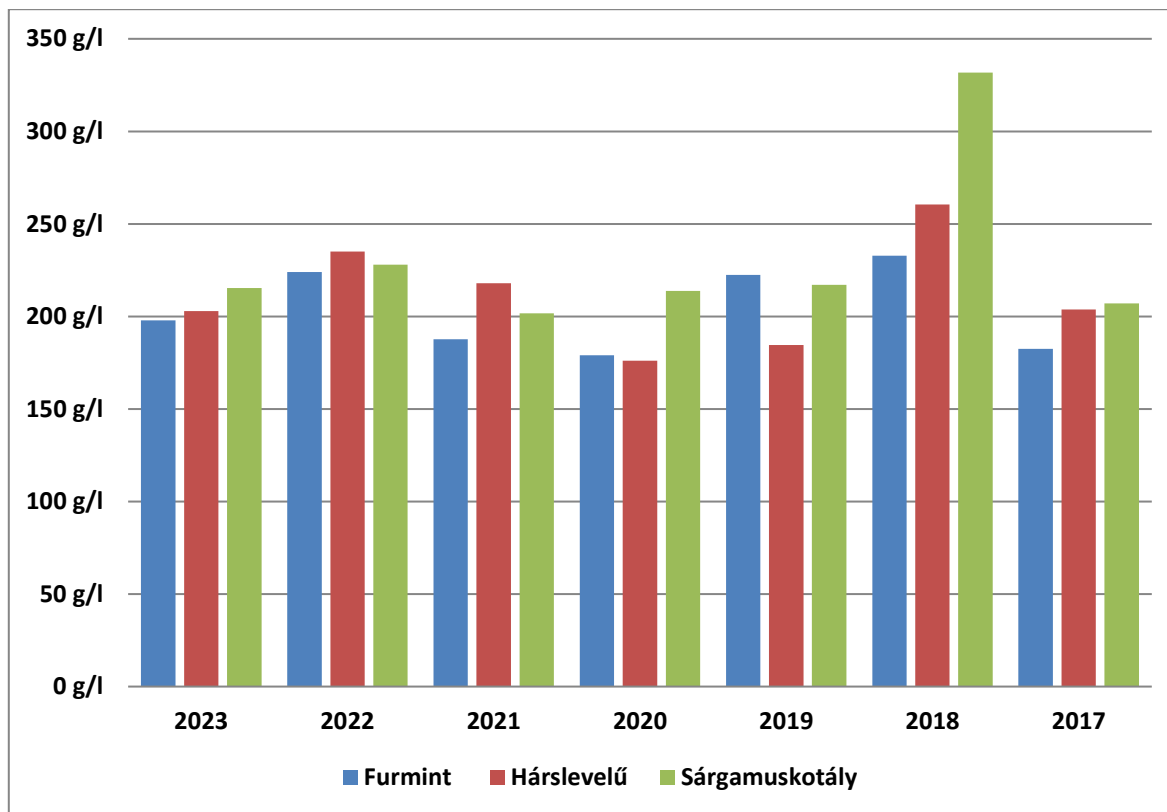
A Kutatóintézet próbaszüretének készített harmadik próbaszüret méréseinek a cukor- és savtartalmait 1. ábra diagramján lehet megtekinteni.

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2023. szeptember 11-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



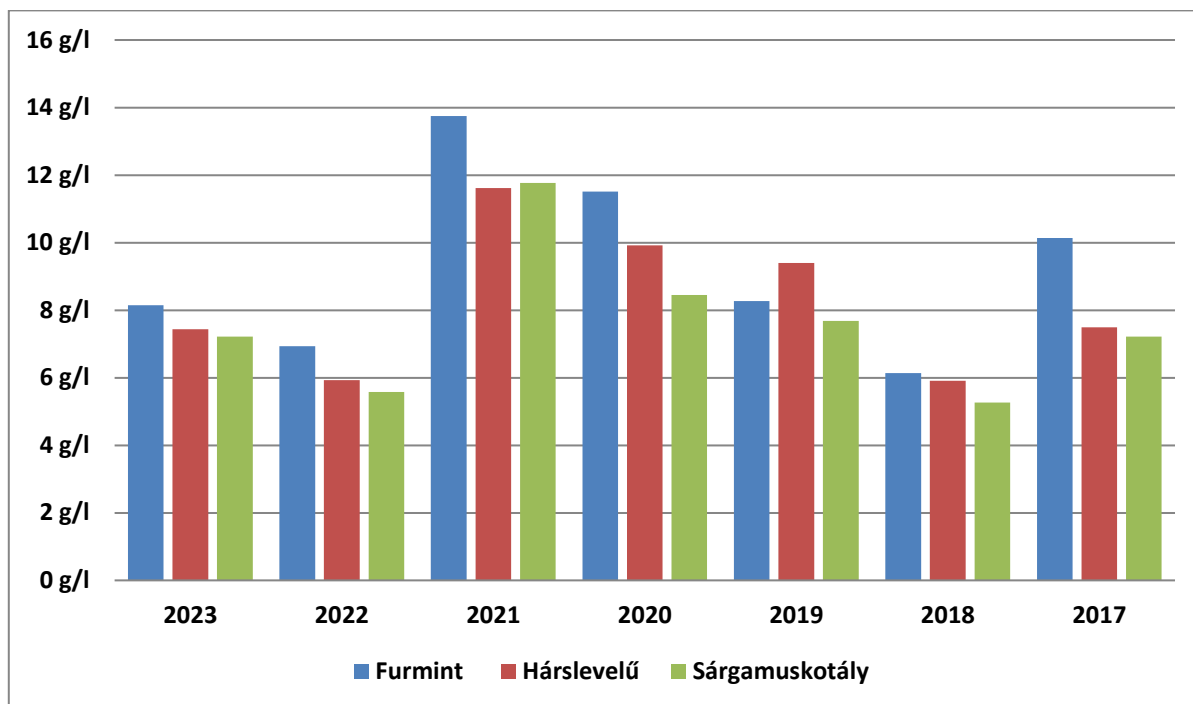
A fenti diagram alapján a bogyók cukortartalmának átlagos mennyisége a Furmint és a Hárslevelű esetében a 2017-es évjáráthoz hasonlóan mutatkozik. Viszont a Sárgamuskotály esetében a 2019-es és a 2020-as állapotok tükröződnek jelenleg. Jelentősen emelkedett a mintákban a cukor mennyisége. Az átlagos mennyiségek 200 gramm/liter cukortartalom körül alakultak. A részletes (1.) táblázatban viszont láthatóak a területi és a fajták különbségei 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	197,9 g/l	224 g/l	187,6 g/l	179 g/l	222,5 g/l	232,8 g/l	182,5 g/l
Hárslevelű	202,8 g/l	235 g/l	217,9 g/l	176 g/l	184,5 g/l	260,4 g/l	203,8 g/l
Sárgamuskotály	215,3 g/l	228 g/l	201,7 g/l	213,7 g/l	217 g/l	331,8 g/l	207 g/l

A titrálható savtartalom esetében az átlagos értékek különbsége 1 gramm/liter közötti intervallumban van, 7-8 gramm/liter között alakulnak (3. ábra). A sav átlagos mennyisége a mustokban továbbra is 2022-es és 2018-as évek értékeit meghaladja, azonban elmarad a többi évjárat értékétől. A 2017-es évvel szinte megegyezik a Hárslevelű és a Sárgamuskotály tekintetében a savak átlagos értéke, míg a Furmint a 2019-es évvel mutat hasonlóságot. 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	8,15 g/l	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	7,44 g/l	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	7,22 g/l	5,58 g/l	11,77 g/l	8,45 g/l	7,68 g/l	5,27 g/l	7,22 g/l

Jelentősen növekedett egy hét leforgása alatt az egyes minták cukortartalma, amelyben minden bizonnyal a meleg környezeti hőmérséklet is közrejátszott. Legalább 20 gramm/liter mennyiségben emelkedett minden mintaterületen. Viszont ezzel szemben a savak csökkenése nem valósult meg minden esetben, sok helyen inkább stagnált az egy héttel korábbi érték körül. A Furmint fajta esetében 175-220 gramm/liter, a Hárslevelűnél szintén 190-210 g/l és a Sárgamuskotálynál 195-250 g/l közötti tartományban található az aktuális mennyiség. A titrálható savtartalom fajtától és területtől függően 5-10 gramm/liter közötti értéket mutatott. Az anonim minták adatsorai is mutatják az egyes fajták érésdinamikájának változásait, amelyek alapján a Sárgamuskotály szürete lehet kézenfekvő száraz bornak. A fürtök töppedése és a nemes rothadás jelenléte is megfigyelhető, amely még jelentősen befolyásolhatja majd a szőlő érésmenetét és a must minőségét.

Kiseb lehülésre lehet számítani, amelyet felmelegedés követ, így folytatódni látszik a melegebb és száraz őszi időjárás. Ez minden bizonnyal tovább segíti a cukor akkumulációt és savak tompulására is kihat. De ugyanakkor elősegítheti a szüret kivitelezését is a munkaszervezés szempontjából. Viszont a mustok minőségére ügyelni kell a gyorsabb oxidációs folyamatok miatt. Továbbra is javasolt a szüret előtti „próbafokolás”, próbaszüret kivitelezése. Emellett újfent számítani kell a vadak fokozódó kártételére is.

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

