

Próbaszüret 2018. július 30.
Tokaji Kutatóintézet

Az elmúlt 5 év és a mostani év fenológiai (a szőlő növény fejlettségét mutató) adatait megvizsgálva azt láthatjuk, hogy idén a szőlő fakadása nem volt kiugróan korai, az elmúlt évek átlagának megfelelő. Ez annak tudható be, hogy a március hideg volt, 1°C-al elmaradt a hónap átlaghőmérséklete az 50 éves átlagtól. Aztán hirtelen felmelegedés jött! Áprilisban a havi középhőmérséklet már 5°C-al meghaladta az 50 éves átlagot, a május pedig közel 3°C-al. Ennek köszönhetően a szőlő soha nem látott fejlődésnek indult, amit egész nyáron nem is akadályozott lehűlés.

A különböző hírközlő eszközökön már hetek óta hallatszik, hogy korábbi szüret várható a Tokaji borvidéken. A minden éven esedékes próbaszüreti jelentésünket mi is jóval korábban kezdjük. Egyelőre a muskotály és a furmint 7575-ös klónját vizsgáltuk csak. Tart a zsendülés, sőtérés, olyannyira, hogy már a korai szüretet tervezik több helyen.

Terület	cukor (g/l)	MM	sav (g/l)	pH
Tarcal, Szarvas-dűlő, Sárgamuskotály	180,5	17,1	9,38	3
Tállya, Pipiske-dűlő, Sárgamuskotály	136,5	13,5	15,27	3,09
Tarcal, Bakonyi-dűlő, Sárgamuskotály	178	16,9	8,5	3,03
Bodrogolaszi, Pajzos-dűlő, Sárgamuskotály	149,5	14,6	11,15	2,94
Tállya, Görbe-dűlő, Sárgamuskotály	131	13	12,47	

A sárgamuskotály cukorfoka 13 és 17,1 magyar mustfok között változó. Az előző évekkel összehasonlítottuk a szőlő cukorfokát és azt tapasztaltuk, hogy az előző években a cukrosodás ilyen fokát jóval később érték el.

Szarvas-dűlőben augusztus 10-30. között

Pipiske-dűlőben augusztus 15-szeptember 1. között

Bakonyi-dűlőben augusztus 24-szeptember 3. között

Pajzos-dűlőben augusztus 15-22. között

Görbe-dűlőben tavaly augusztus 10.-én

A savtartalom tekintetében is érdemes megvizsgálni a muskotályt:

Szarvas-dűlőben augusztus 11-27. között

Pipiske-dűlőben augusztus 10-15. között

Bakonyi-dűlőben augusztus 19-szeptember 1. között

Pajzos-dűlőben augusztus 15-20. között

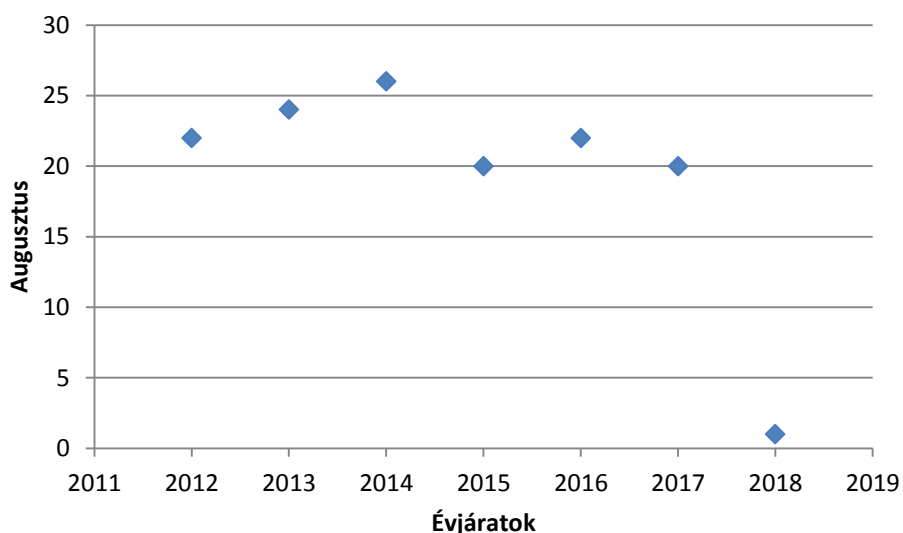
Görbe-dűlőben tavaly augusztus 10.-én

Az látszik, hogy a jelenlegi cukortartalomnak megfelelő volt nagyjából a savtartalom is a mintákban. Meleg van ugyan, de még nem látszik, hogy az elmúlt évi trendektől eltérően változott volna a savtartalom. A szőlőszemeket kóstolva, az íz is kiváló. Nem kell tehát attól tartani, hogy a korai szüret miatt esetleg a beltartalmi értékek ne lennének megfelelőek.

Mintát vettünk a legkorábbi furmint klón, a 75/75-ös ültetvényén is.

Terület	cukor (g/l)	MM	sav (g/l)	pH
Tarcal, Bakonyi-dűlő, furmint 75/75	178	16,1	13,38	2,84

Itt is jelentős korai cukrosodást mértünk. Az előző években 20-25 nappal később érte el a szőlő ugyanezt a cukorfokot.



A 16,1-es MM fok elérésének dátuma az előző években

Az első próbaszüret után összefoglalva csak annyit lehet mondani, hogy a muskotály szép, nem látni sem jégkárt, sem rothadást a fürtökön. Kisebb 50-100 példányos seregélycsapatokat lehet látni a borvidék déli részén, de kártételük még elenyésző.

Az előző éveket megvizsgálva, jósolható az idei szüret korai időpontja. A zsendüléstől a szüreti érettségig az elmúlt 5 évben átlagosan 26 (22-33) nap telt el (T85-ös furmint). A szüreti érettséget az elmúlt 5 évben a T85-ös furmint átlagosan a 275.(269-281) napon érte el, vagyis átlagosan szeptember 12.-én. Ez az az időpont, amihez képest később szoktak szüretelni, a céltól függően (száraz vagy édes bor e a cél). Az idén a T85-ös furmint a szüreti érettséget várhatóan a 245. napon, vagyis augusztus 13. környékén éri el. Ez azt jelenti, hogy az idei szüret várhatóan egy hónappal korábban kezdődhet el!

A 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