

**Próbaszüret 2020. szeptember 7.**  
**Tokaji Kutatóintézet**

Az elmúlt hét során jelentősebb változás nem történt a klimatikus tényezőkben a Tokaji Borvidéken. Elenyésző mennyiségben és kevés helyen jelentkezett csapadék. Szeptember 2-án viszont lehűlést tapasztalhattunk 20 °C körüli maximummal, amelyet hét második felében a hőmérséklet emelkedése kísért. A szőlőfürtök egészségi állapotában nem volt tapasztalható jelentős változás. Ahol már kialakult a bogyók felrepedésével az ecetes rothadás, ott továbbra is jelen van. Emellett az aszúsodás kezdeti folyamatai is nyomon követhetőek voltak.

A Kutatóintézet próbaszüreteiben a Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály fajták mintái kerülnek 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**

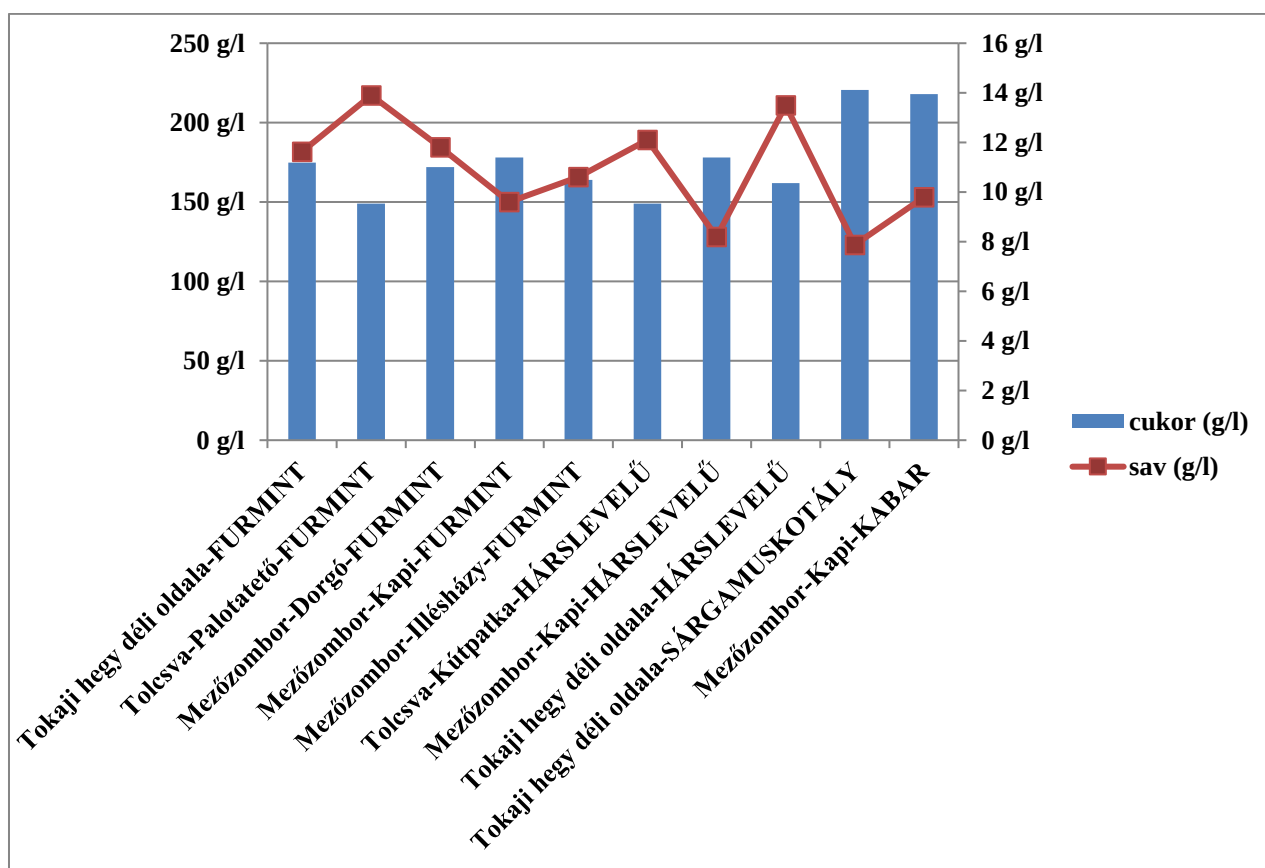
| Település/dűlő/fajta                 | augusztus 31. |           |      | szeptember 7. |           |      |
|--------------------------------------|---------------|-----------|------|---------------|-----------|------|
|                                      | cukor (g/l)   | sav (g/l) | pH   | cukor (g/l)   | sav (g/l) | pH   |
| Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)       | 153           | 15,34     | 2,86 | 154,5         | 14,16     | 3,04 |
| Mezőzombor, Szemere, Furmint         | 131,1         | 17,5      | 2,76 | 154,5         | 13,98     | 2,91 |
| Tállya, Nyergesek, Furmint           | 150,6         | 14,33     | 2,88 | 156,5         | 13,42     | 2,97 |
| Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű     | 144,5         | 12,46     | 2,97 | 142,5         | 12,15     | 3,00 |
| Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű     | 178           | 11,52     | 2,87 | 164,6         | 9,96      | 3,00 |
| Tállya, Nyergesek, Hárslevelű        | 159,2         | 14,97     | 2,87 | 163           | 12,44     | 3,20 |
| Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály | 197           | 8,23      | 3,11 | 199,8         | 7,92      | 3,17 |
| Tarcal, Szarvas, Sárgamuskotály      | 200,7         | 8,38      | 3,12 | 204,5         | 7,44      | 3,18 |
| Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály      | 181,7         | 11,85     | 2,99 | 201,5         | 10,16     | 3,24 |

(Megjegyzés 180 gramm/liter cukortartalom megfelel 17 MM<sup>o</sup> –nak)

A mintaterületek szolgáltatta mustok analitikai értékeit a szakmai partnereinktől származó adatsorokkal is kiegészítettük (2. táblázat). A méréseik segítségével jobban nyomon követhető az érésmenet alakulása a Tokaji Borvidéken, amelyet az 1. ábra diagramja is bemutat.

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

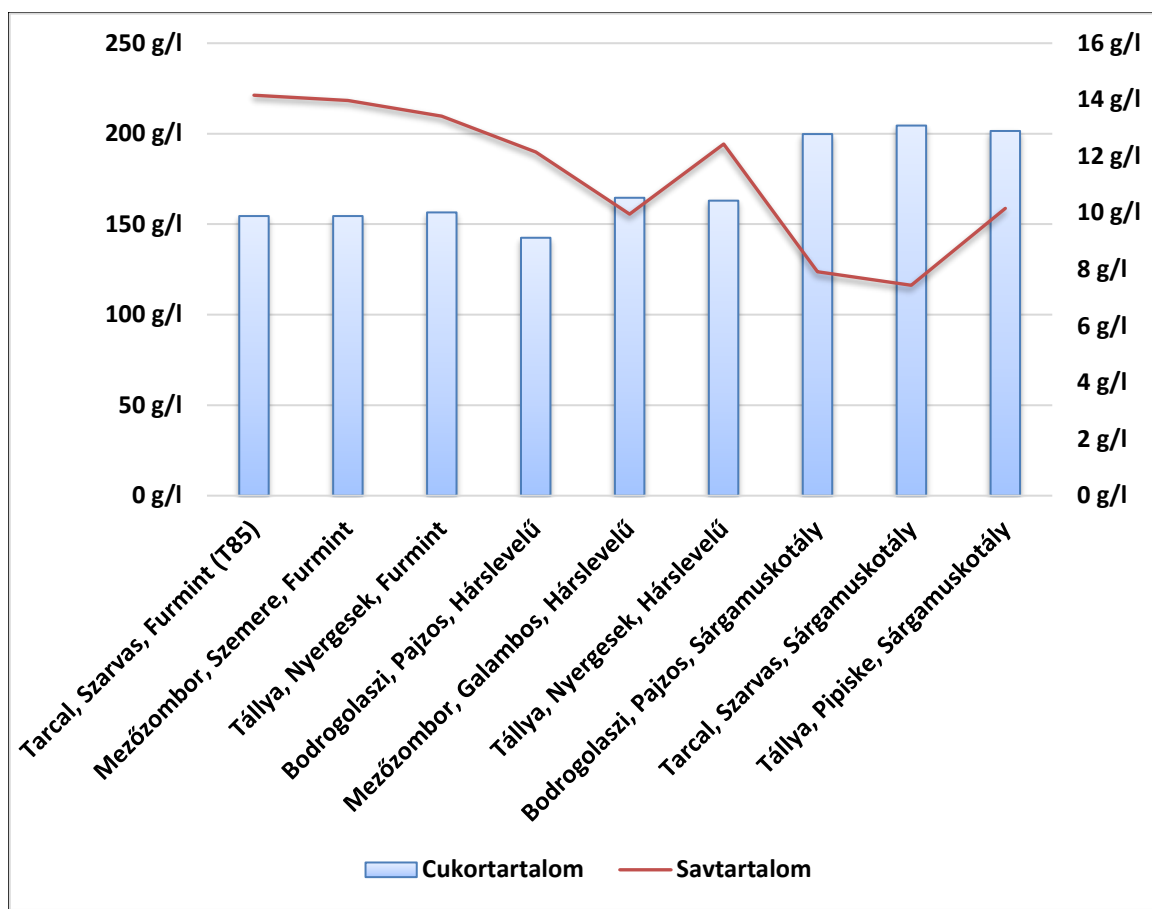
| Szőlőfajta     | Próbaszüret helye       | Próbaszüret ideje | cukor (g/l) | sav (g/l) | pH   |
|----------------|-------------------------|-------------------|-------------|-----------|------|
| Furmint        | Tokaji hegy déli oldala | 2020.08.31        | 174,7       | 11,625    | na.  |
| Furmint        | Tolcsva-Palotatető      | 2020.09.03        | 149         | 13,9      | 2,97 |
| Furmint        | Mezőzombor-Dorgó        | 2020.09.02        | 172         | 11,8      | 3,08 |
| Furmint        | Mezőzombor-Kapi         | 2020.09.02        | 178         | 9,6       | 2,96 |
| Furmint        | Mezőzombor-Illésházy    | 2020.09.02        | 164         | 10,6      | 3,03 |
| Hárslevelű     | Tolcsva-Kútpatka        | 2020.09.03        | 149         | 12,1      | 2,94 |
| Hárslevelű     | Mezőzombor-Kapi         | 2020.09.02        | 178         | 8,2       | 3,03 |
| Hárslevelű     | Tokaji hegy déli oldala | 2020.08.31        | 161,9       | 13,5      | na.  |
| Sárgamuskotály | Tokaji hegy déli oldala | 2020.08.31        | 220,6       | 7,875     | na.  |
| Kabar          | Mezőzombor-Kapi         | 2020.09.02        | 218         | 9,8       | 3,15 |



1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása partnereink mintáiban

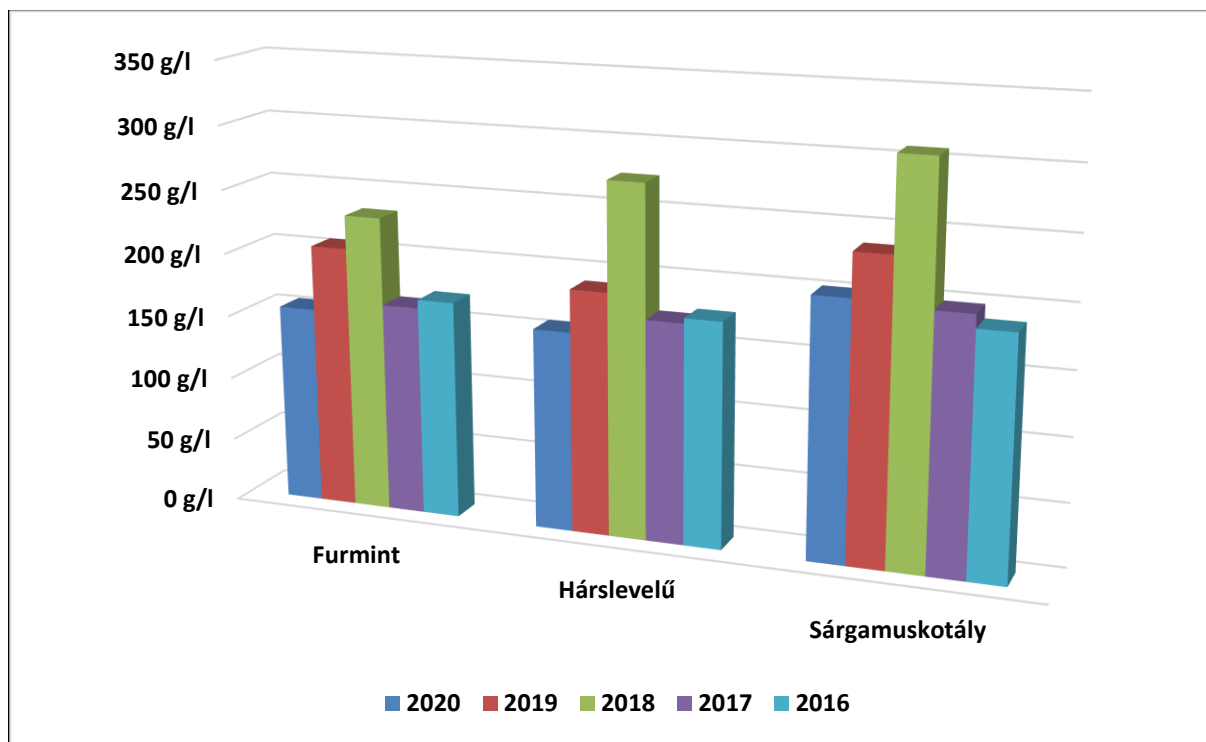
A partnereink esetében kedvezőbb értékeket tapasztalhatunk a Kutatóintézet által elvégzett próbaszüretekhez képest. A magasabb cukortartalmak viszont sokszor ezekben a mintákban is magas savmennyiséggel társulnak. Ugyanakkor a különböző időpontokban elvégzett mintavételek némileg megnehezítik az értékek összehasonlítását, de jól árnyalják a jelenlegi viszonyokat az érésmenetben a Tokaji Borvidéken.

A Kutatóintézet harmadik próbaszüretében 9 mintaterület mustjai kerültek elemzésre, amelyek cukor- és savtartalmának analitikai értékeit mutatja be a 2. ábra.



**2. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2020. szeptember 7-én.**

A kapott eredmények átlagértékeit is érdemes összehasonlítani az elmúlt évek azonos időszakában mért eredményeivel (3. ábra). Az oszlop diagramokon a hasonló időszakban mért must beltartalmi értékeket lehet a korábbi évekre visszamenőlegesen egybevetni.



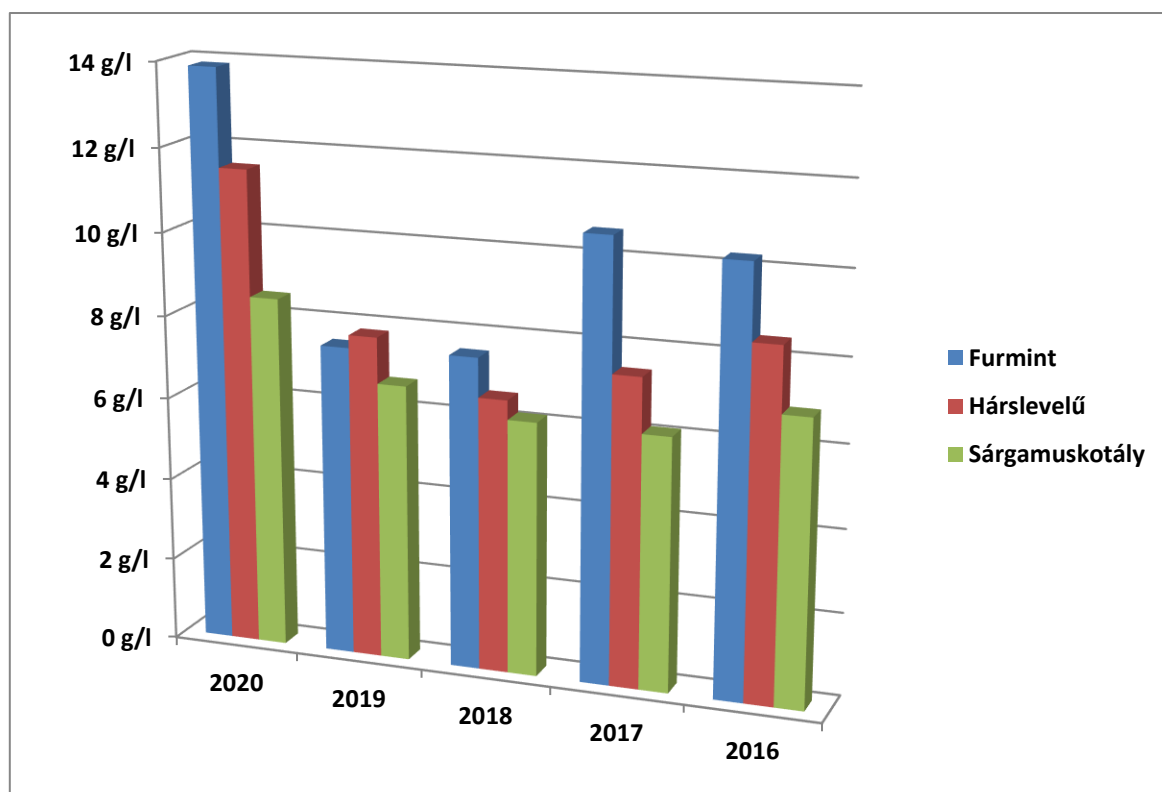
**3. ábra A cukortartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2020 között ugyanazon az időszakban.**

A Furmint és a Hárslevelű cukortartalma 10-20 grammal marad el a korábbi években mért átlagos értéktől. A Sárgamuskotály minták esetében pedig hasonló a 2017-es évjáráthoz a jelenlegi cukor beltartalom, valamint több mint 10 gramm/literrel magasabb a 2016. évtől. A 2019-es és 2018-as évekhez képest minden fajta jelentősen elmarad az idei év mustjainak cukormennyiségében. Az ábrázolt diagram értékeit a 3. táblázatban is meg lehet tekinteni.

**3. táblázat Egyes fajták átlagos cukortartalma hasonló időszakban 2016 és 2020 között.**

|                       | 2020      | 2019    | 2018      | 2017      | 2016    |
|-----------------------|-----------|---------|-----------|-----------|---------|
| <b>Furmint</b>        | 155,2 g/l | 206 g/l | 232,3 g/l | 164,3 g/l | 171 g/l |
| <b>Hárslevelű</b>     | 156,7 g/l | 190 g/l | 274,5 g/l | 172 g/l   | 176 g/l |
| <b>Sárgamuskotály</b> | 201,9 g/l | 236 g/l | 308 g/l   | 198,5 g/l | 188 g/l |

A titrálható savtartalom mennyiségében a cukortartalommal ellentétes értékeket lehet kimutatni. Az átlagos savtartalom értéke minden fajtánál meghaladja a korábbi években analitikailag kimutatott mennyiséget (4. ábra). A Furmint és a Hárslevelű esetében 3, a Sárgamuskotálynál 2 gramm/liter a differencia az előző évekhez képest. Kisebb nagyobb mértékben tompultak a savak a vizsgált területek mintáiban, ugyanakkor még mindig magasabb tartományt képviselnek. Ezeket az összefüggéseket és az átlagértékeket a 4. táblázat tartalmazza.



**4. ábra A savtartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2020 között ugyanazon az időszakban.**

**4. táblázat Egyes fajták átlagos savtartalma hasonló időszakban 2016 és 2020 között.**

|                       | 2020      | 2019     | 2018     | 2017      | 2016      |
|-----------------------|-----------|----------|----------|-----------|-----------|
| <b>Furmint</b>        | 13,85 g/l | 7,49 g/l | 7,54 g/l | 10,61 g/l | 10,26 g/l |
| <b>Hárslevelű</b>     | 11,52 g/l | 7,8 g/l  | 6,6 g/l  | 7,44 g/l  | 8,45 g/l  |
| <b>Sárgamuskotály</b> | 8,51 g/l  | 6,7 g/l  | 6,14 g/l | 6,12 g/l  | 6,88 g/l  |

A Kutatóintézet saját vizsgálata továbbra is lassabban kialakuló cukortartalmat vetít előre a Furmint és a Hárslevelű fajták esetében. Ezeket a méréseket jól kiegészítik a partnereink adatai, amelyekből látszik, hogy vannak érésmenetben előrébb tartó dűlők is. A méréseinkben a Furmint és a Hárslevelű fajták esetében megegyező 149-178 gramm/liter, a Sárgamuskotálynál 199-205 g/l közötti az aktuális cukortartalom. Az mustbeltartalomban az előző héthez képest ez némi „megtorpanást” jelent, mivel gyors cukortartalom béli növekedés kevés helyen mutatkozott. A titrálható savtartalmat vizsgálva viszont észlelhető a savak kisebb-nagyobb mértékű tompulása a bogyókban. Emellett még mindig az átlagosnál magasabb értékeket mutatnak (7,44-14,16 gramm/liter).

A Sárgamuskotály esetében kerülhet sor a szüretre valószínűleg a hónap utolsó harmadában. A Furmint és Hárslevelű fajták kellő érettségére még várni kell, amelyet az aszúsodás folyamata is befolyásolhat majd.

Ezúton köszönjük a partnereinknek, hogy adatszolgáltatásukkal segítették a munkánkat!

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.fürt ....stb. 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

