

Próbaszüret 2020. szeptember 27.
Tokaji Kutatóintézet

Az elmúlt hét nagy részében a hűvösebben alakult a nappali léghőmérséklet, amely a hét végére 20 °C felé emelkedett. A hét elején csapadékos napok is előfordultak, de nagyobb mennyiségű eső elszórta hullott csak. A szüret egyre nagyobb területet érint már, amely a mintavételt is befolyásolta, ezenfelül pedig az aszú válogatása, szedése is elkezdődött több helyen is.

A Kutatóintézet próbaszüreteiben a Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály fajták mintái kerültek feldolgozásra. A Sárgamuskotály területek mindegyikében megtörtént a szüret, így azok már nem szolgáltatnak adatokat az összeállításban. A begyűjtött fürtökből préselt mustok analitikai eredményeit az 1. táblázatban összefoglalva tanulmányozhatják az érdeklődők.

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

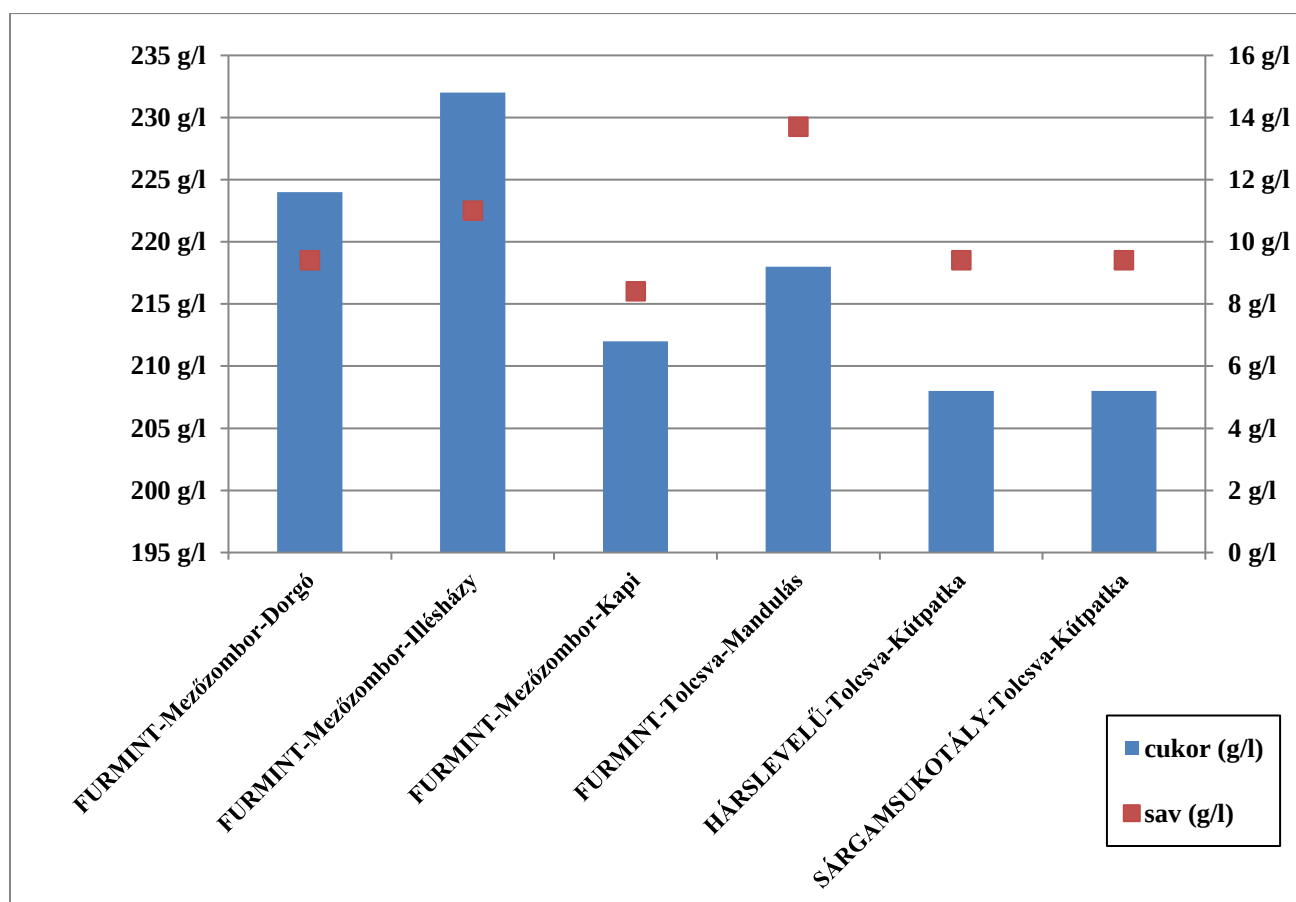
Település/dűlő/fajta	szeptember 20.			szeptember 27.		
	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcal, Szarvas, Furmint (T85)	206,3 g/l	11,73 g/l	2,99	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Mezőzombor, Szemere, Furmint	222,5 g/l	11,28 g/l	3,08	245,8 g/l	11,2 g/l	3
Tállya, Nyergesek, Furmint	206,92 g/l	11,73 g/l	2,94	209,7 g/l	11,36 g/l	2,96
Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint	166,7 g/l	11,75 g/l	2,84	194,4 g/l	11,63 g/l	2,92
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	204,5 g/l	9,76 g/l	2,98	234,1 g/l	9,03 g/l	3,08
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	256,2 g/l	9,1 g/l	3,07	315,9 g/l	8,5 g/l	3,1
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	218,6 g/l	11,09 g/l	2,98	269,2 g/l	10,85 g/l	3,06
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	201,98 g/l	9,37 g/l	3,01	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	201,8 g/l	11,68 g/l	2,93	203,2 g/l	11,5 g/l	3

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

A mintaterületek szolgáltatva mustok analitikai értékeit a szakmai partnereinktől származó adatsorokkal is kiegészítettük (2. táblázat). Ez jelenleg a Furmint, Hárslevelű és Sárgamuskotály mintákat tartalmaz, amelyek adatsorait az 1. ábra diagramja is bemutat.

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

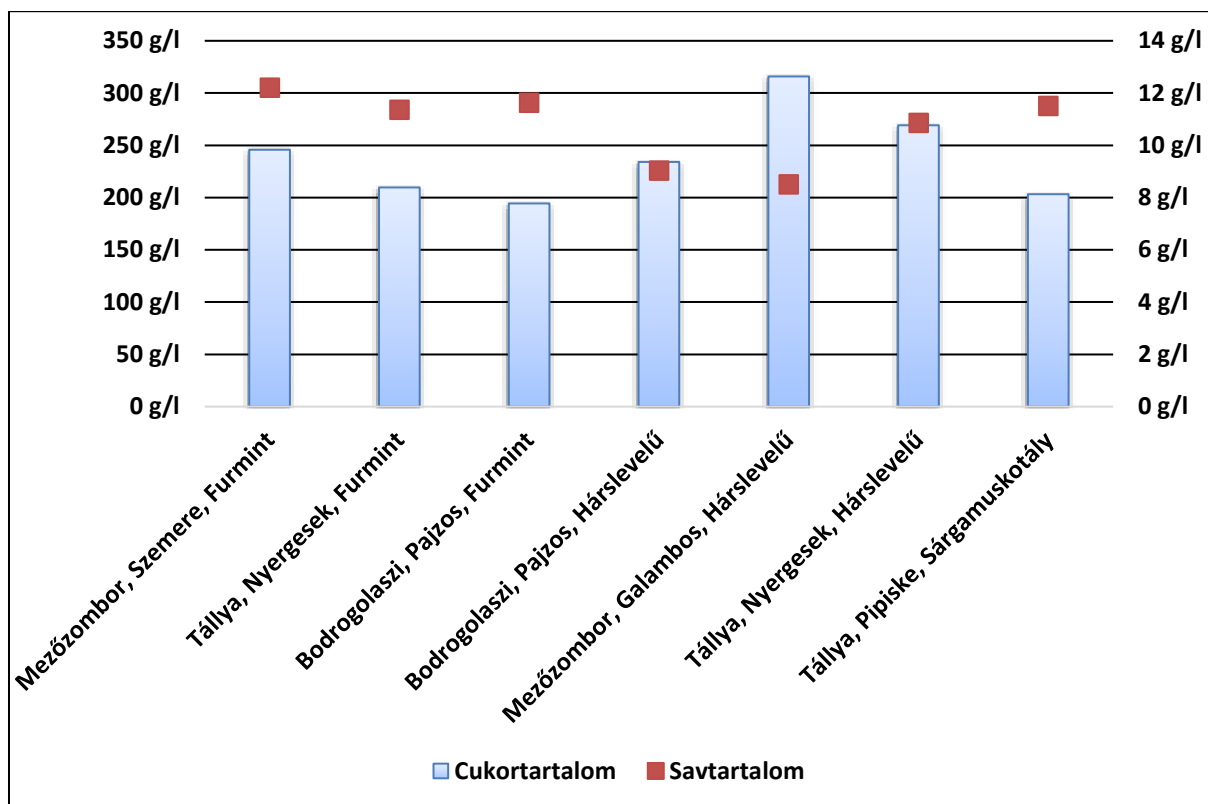
Szőlőfajta	Próbaszüret helye	Próbaszüret ideje	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Furmint	Mezőzombor-Dorgó	2021.09.22	224	9,4	3,1
Furmint	Mezőzombor-Illésházy	2021.09.22	232	11	3,01
Furmint	Mezőzombor-Kapi	2021.09.22	212	8,4	3,05
Furmint	Tolcsva-Mandulás	2021.09.20	218	13,7	2,86
Hárslevelű	Tolcsva-Kútpatka	2021.09.20	208	9,4	3,07
Sárgamuskotály	Tolcsva-Kútpatka	2021.09.20	208	9,4	2,99



1. ábra: A cukor- és savtartalom alakulása partnereink mintáiban

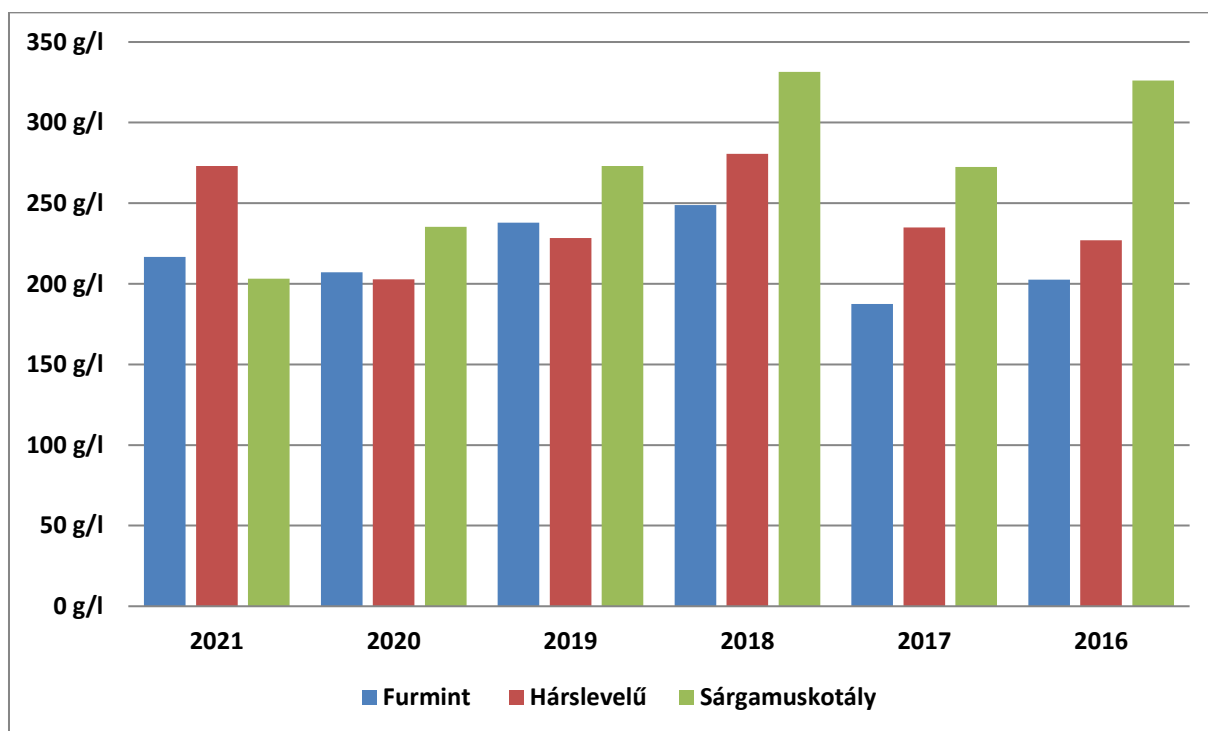
A közétett Furmint és Hárslevelű fajták mintáiban a cukortartalmak hasonlóak az Kutatóintézet által tapasztaltakhoz. Minden fajta esetében 200 gramm/liter feletti cukortartalom és két Furmint mintát leszámítva 10 g/l alatti a titrálható sav mennyisége.

A Kutatóintézet hatodik és idén utolsó próbaszüretében a szüret előrehaladásával már csak 7 mintaterület mustjai kerültek elemzésre, amelyek cukor- és savtartalmának analitikai értékeit mutatja be a 1. ábra.



2. ábra: A cukor- és savtartalom alakulása 2021. szeptember 27-én

Az oszlopdiagramokon a hasonló időszakban mért must cukor beltartalmi értékeket lehet a korábbi évekre visszamenőlegesen egybevetni (3. ábra).



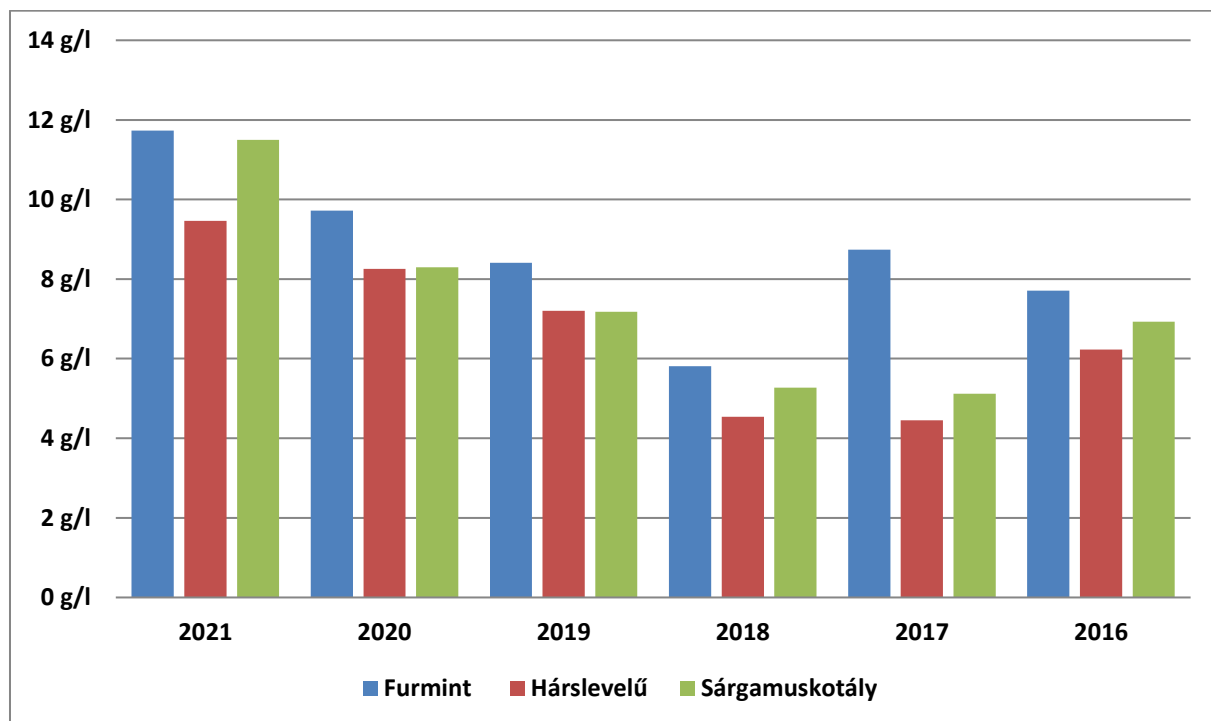
3. ábra: A cukortartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2021 között ugyanazon az időszakban

A Furmint esetében az átlagos cukortartalom a 2020-as, 2017-es évekhez képest magasabb értéket képvisel. A Hárslevelű átlagos cukortartalma idén pedig felülmúl minden korábbi évet, amit a Sárgamuskotály esetében már nem mondhatunk el (3. táblázat).

3. táblázat Egyes fajták átlagos cukortartalma hasonló időszakban 2016 és 2021 között

	2021	2020	2019	2018	2017	2016
Furmint	216,63 g/l	211,8 g/l	228 g/l	243 g/l	192 g/l	236 g/l
Hárslevelű	273,07 g/l	209,3 g/l	224,8 g/l	265,6 g/l	230 g/l	253,5 g/l
Sárgamuskotály	203,24 g/l	na.	275,5 g/l	na.	na.	309 g/l

A titrálható savtartalom mennyiségében átlagos értéke minden fajta esetében jóval (2-4 gramm/literrel) magasabb, mint a korábbi években tapasztalhattunk (4. ábra). A savtartalom jelenlegi és korábbi átlagértékeit a 4. táblázat tartalmazza.



4. ábra: A savtartalom (g/l) átlagos alakulása 2016-2021 között ugyanazon az időszakban

4. táblázat Egyes fajták átlagos savtartalma hasonló időszakban 2016 és 2021 között

	2021	2019	2018	2017	2016
Furmint	11,73 g/l	7,95 g/l	5,33 g/l	9,07 g/l	7,77 g/l
Hárslevelű	9,46 g/l	6,9 g/l	4,04 g/l	6,07 g/l	7,2 g/l
Sárgamuskotály	11,5 g/l	6,05 g/l	na.	na.	8,04 g/l

A Kutatóintézet próbaszürete kisebb-nagyobb mértékű javulást mutat. Az átlagos cukortartalom a Furmintnál 190-250 gramm/liter, a Hárslevelűnél 230-320 g/l, a Sárgamuskotálnál pedig 200 gramm/liter feletti tartományban alakult. Az aszúsodás és a töppedés útján egyre jobban koncentrálnak majd a cukortartalom (és a savtartalom is). Így ha a méréseink során áztatást is alkalmaznánk, minden bizonnyal magasabb cukormennyiséget lehetne kimutatni a mustokban. Azt se feledjük el a próbaszüretek méréseivel kapcsolatban az a tapasztalat, hogy a cukortartalomban alacsonyabb, a savtartalomban pedig magasabb értéket mérhetünk a területek szüreteléséből származó mustokban, mint a mintákban. A jelenlegi és korábbi adatsorokat nézve a cukortartalomban jelentős változást az aszúsodás idézhet majd elő, amelyet az időjárás közeljövőbeli várható alakulása elősegít majd. A savak tompulása tovább fokozódik a szüret időszakában, de valószínűleg a korábbi éveknél magasabb értéket képviselnek majd. A seregély (és nagy vadak) okozta károk a szüret előrehaladásával, a szüretelhető területek csökkenésével fokozottan jelentkezhet ez a kártétel egy-egy területen. A napokban a „nagy szüret” is kezdetét veszi és a felvásárlók is megkezdik a jó minőségű szőlő átvételét.

Ezúton köszönjük a partnereinknek, hogy adatszolgáltatásukkal segítették a munkánkat a próbaszüretek során!

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

