

V. Próbaszüret 2023. szeptember 18. Tokaji Kutatóintézet

Az elmúlt hét folyamán előfordult egy rövid, az évszaknak megfelelő alacsonyabb hőmérsékletű periódus, amely csapadékkal is kiegészült. Ezt követően pedig kialakult a hét befejezésében néhol zápor is, azonban ezeket leszámítva tovább folytatódott a szokásostól eltérő, melegebb időjárás a Tokaji Borvidéken. A főként az alsóbb területeken jelentkező, kora reggeli ködpárák mellett az esők hatására kialakuló nedves környezet megnövelhette a rothadás kockázatát a fürtökön. Ezek a rothadási folyamatok lehetnek károsak (ecetes), ugyanakkor kedvező irányúak is (nemes). Előbbit néhány ültetvényben is lehetett tapasztalni, de a botritiszes fürtök aránya is növekedni látszik több helyen. Tovább folytatódtak a szüreti munkálatok a borvidéken, egyre nagyobb területen került sor a betakarításra. A seregélykár viszont a nagyobb rajok megjelenése miatt több esetben már számottevő lehet, amely jelenleg nagyban ronthatja szőlő minőségét és emellett a mennyiséget is csökkenti.

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

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

	szeptember 11.			szeptember 18.		
Település/dűlő/fajta	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcál, Szarvas, Furmint (T85)	218,6	7,25	2,94	225,1	5,75	3,56
Mezőzombor, Szemere, Furmint	209,6	8,3	3,12	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Tállya, Nyergesek, Furmint	185,5	8,65	2,99	207,1	8,9	3,19
Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint	177,9	8,4	2,97	196,9	8,8	3,12
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	190,5	6,59	3,15	219,9	6,11	3,33
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	209,6	7,57	3,04	238	7,12	3,15
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	208,3	8,17	2,88	199,5	9,27	3,14
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	200,7	5,47	3,14	240,6	4,83	3,44
Tarcál, Szarvas, Sárgamuskotály	247,1	7,04	3,17	309,2	7	3,46
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	198,2	9,14	3,17	189,3	9,44	3,2

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

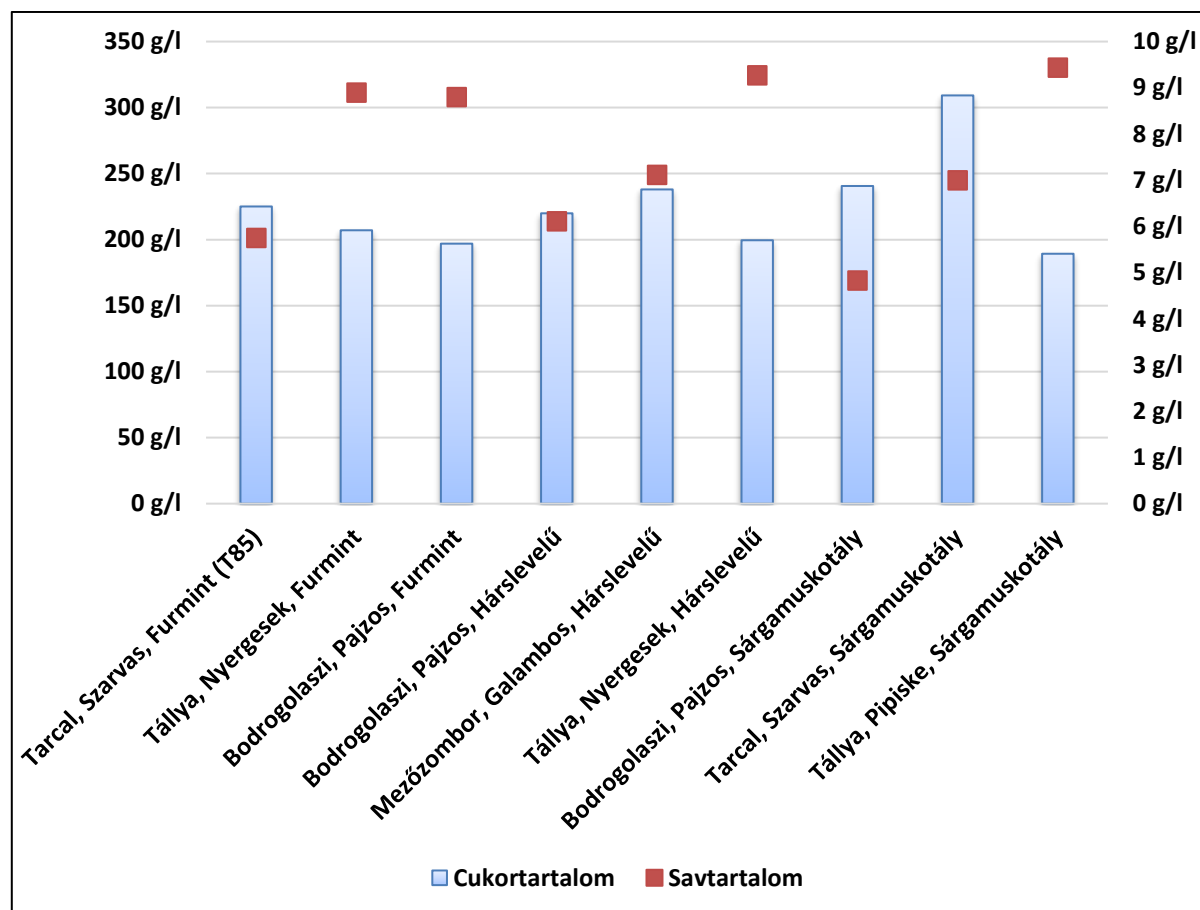
Az adatsorok kiegészítésre kerültek jelenleg is néhány anonim mustminta analitikai eredményével is (2. táblázat). Ezek más módszerrel kerültek begyűjtésre, de a minden bizonnyal segítik a szőlészek tájékozódását az érés várható alakulásában.

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

Szőlőfajta	Próbaszüret helye	Mintavétel ideje	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Furmint	Tolcsva	2023.09.15	185	7,06	3,19
Sárgamuskotály	Tállya	2023.09.18	212	6,5	3,42
Sárgamuskotály	Tokaj	2023.09.18	197,5	6,78	3,14
Zéta	Mezőzombor	2023.09.14	242	7,23	3,07
Kövérshőlő	Mád	2023.09.14	216	7,48	3,2

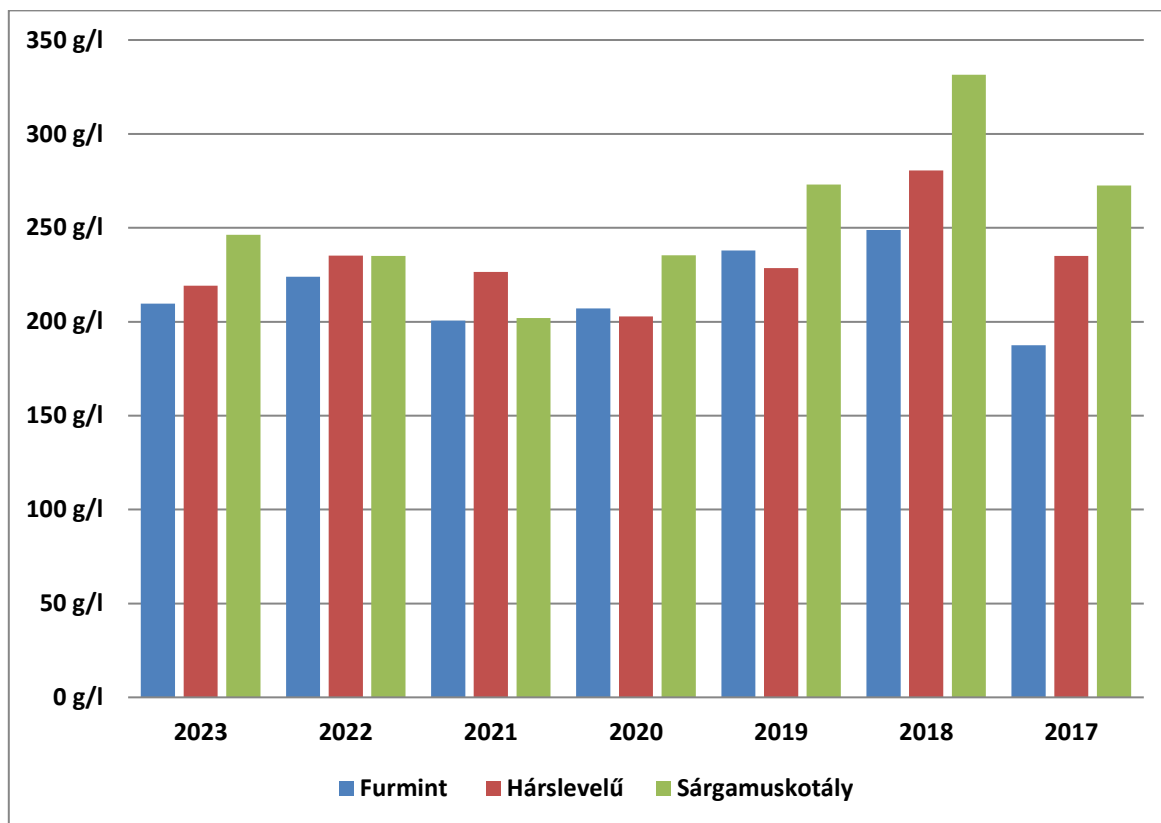
A Kutatóintézet próbaszüretének készített ötödik próbaszüret méréseinek a cukor- és savtartalmait 1. ábra diagramján lehet megtekinteni.

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2023. szeptember 18-án



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 jelenlegi átlagos mennyisége a Furmint esetében a 2020-es, a Hárslevelűnél a 2019-es, a Sárgamuskotálynál pedig a 2020-a és 2022-es évjáratokhoz hasonlónak mutatkozik. Jelentősen emelkedett a mintákban a cukor mennyisége. Az átlagos mennyiségek már átlépték a 200 gramm/litert. Az 1. táblázatban viszont nyomon követhetők a területi és a fajták különbségei is. Az ábrázolt diagram értékeit a 3. táblázatban lehet megtekinteni.

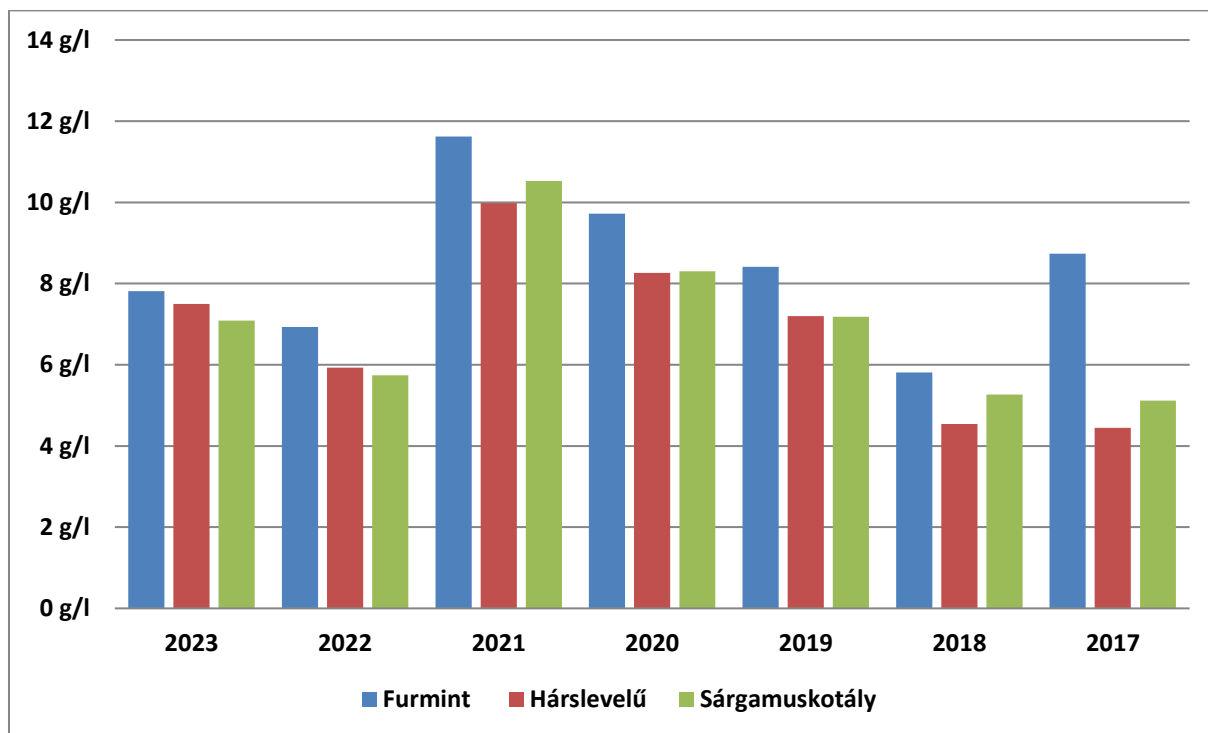
3. táblázat Egyes fajták átlagos cukortartalma hasonló időszakban 2017 és 2023 között

	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Furmint	209,7 g/l	223,9 g/l	200,6 g/l	207,1 g/l	238 g/l	248,8 g/l	187,5 g/l
Hárslevelű	219,1 g/l	235,2 g/l	226,4 g/l	202,9 g/l	228,5 g/l	280,6 g/l	235 g/l
Sárgamuskotály	246,4 g/l	235,1 g/l	201,9 g/l	235,4 g/l	273 g/l	331,5 g/l	272,5 g/l

A titrálható savtartalom esetében az átlagos értékek különbsége kevesebb mint 1 gramm/liter között található (3. ábra). A sav átlagos mennyisége a mustokban a Furmintnál a 2022-es és 2019-es évek között, a Hárslevelűnél és a Sárgamuskotálynál pedig a 2019-es évjáratához hasonlóan alakult. Természetesen ebben az esetben is előfordulnak területi és fajtabéli különbségek is.

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	7,82 g/l	6,93 g/l	11,62 g/l	9,72 g/l	8,41 g/l	5,81 g/l	8,74 g/l
Hárslevelű	7,5 g/l	5,93 g/l	9,98 g/l	8,26 g/l	7,2 g/l	4,54 g/l	4,45 g/l
Sárgamuskotály	7,09 g/l	5,74 g/l	10,53 g/l	8,3 g/l	7,18 g/l	5,27 g/l	5,12 g/l

Szinte minden esetben (kettő kivételével) növekedett a bogyók cukortartalma akár az érés előrehaladásával, akár a koncentrációval. Emellett a savak tompulása (néhány esetet leszámítva) nem volt jelentős mértékű, sőt a töppedéssel egyes helyeken növekedett is a titrálható sav mennyisége. A Furmint fajta esetében 195-225 gramm/liter, a Hárslevelűnél szintén 200-240 g/l és a Sárgamuskotálynál pedig elég széles skálán, 190-310 g/l közötti tartományban található az aktuális cukormennyiség. A titrálható savtartalom fajtától és területtől függően 5-9 gramm/liter körüli értéket mutatott. Az anonim minták adatai között egyéb fajták is mutatják, hogy az érésment nagyon hasonlóan alakul, a jobb cukorgyűjtők előrébb állnak már, illetve a töppedés is egy befolyásoló tényező. A rothadás fokozódhat a következő időszakban is, amely a szárazabb nappali időjárásban remélhetően inkább a nemes rothadás irányába indul meg. Ugyanakkor számítani kell csapadéokra is, amely ezt az ecetes rothadás felé terelheti.

A borvidéken egyre nagyobb egyedszámban fordulnak majd elő a seregélyek, amelyek így már jóval nagyobb kártételre lesznek képesek, így amennyiben van rá lehetőség aktívan kell ellenük védekezni. Továbbra is javasolt a szüret előtti „próbafokolás”, próbaszüret kivitelezése. Remélhetően a mustok minősége nem romlik és a töppedéssel tovább bővül majd, emellett pedig a szüreti munkaszervezés sem lesz akadályozva nehezítő körülménnyel.

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

