

VI. Próbaszüret 2023. szeptember 25. Tokaji Kutatóintézet

Elkövetkezett 2023-ban is az utolsó próbaszüret eredményeinek a közlése. Az előző hét lezárása csapadékos és hűvösebb időjárást hozott, amely jelentősen befolyásolta a szüreti munkák elvégzését. Az érésmenet szempontjából a rothadási folyamatok további alakulásában is szerepet játszhat az esős időjárás. Az elkövetkező időszakban átlagosnál melegebb és száraz időre van kilátás. Ezt minden bizonnyal segíti majd a szüreti munkák kivitelezését, emellett pedig kedvezően hathat majd az érésmenetre is. Remélhetően így nem fokozódik tovább az ecetes rothadás mértéke sem már az ültetvényekben. Erőteljesen jelentkezik a töppedés a fürtökön, amely a rovarkártevőket is odavonzza. Egyre több alkalommal lehet tapasztalni a seregélyek jelenlétét és károkozását nagyobb, több százas egyedszámú rajok formájában. Várhatóan a szüret kiteljesedésével a még le nem szüretelt területeken okozhatnak majd gondot a kártételükkel, így érdemes lehet aktív védekezést kialakítani ellenük, ahol erre lehetőség nyílik.

A Kutatóintézet próbaszüreteiben a három legnagyobb területen termesztett alapfajta mintái kerültek jelenleg is feldolgozásra. A szüret előrehaladása miatt több helyen nem volt leszedhető minta. 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

Település/dűlő/fajta	szeptember 18.			szeptember 25.		
	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Tarcál, Szarvas, Furmint (T85)	225,1	5,75	3,56	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Tállya, Nyergesek, Furmint	207,1	8,9	3,19	190,5 g/l	9,22 g/l	3,13
Bodrogolaszi, Pajzos, Furmint	196,9	8,8	3,12	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Bodrogolaszi, Pajzos, Hárslevelű	219,9	6,11	3,33	214,7 g/l	7,89 g/l	3,32
Mezőzombor, Galambos, Hárslevelű	238	7,12	3,15	231,5 g/l	8,14 g/l	3,14
Tállya, Nyergesek, Hárslevelű	199,5	9,27	3,14	205,8 g/l	9,05 g/l	3,33
Bodrogolaszi, Pajzos, Sárgamuskotály	240,6	4,83	3,44	szüretelve	szüretelve	szüretelve
Tarcál, Szarvas, Sárgamuskotály	309,2	7	3,46	252,3 g/l	6,71 g/l	3,37
Tállya, Pipiske, Sárgamuskotály	189,3	9,44	3,2	207,1 g/l	8,63 g/l	3,36

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

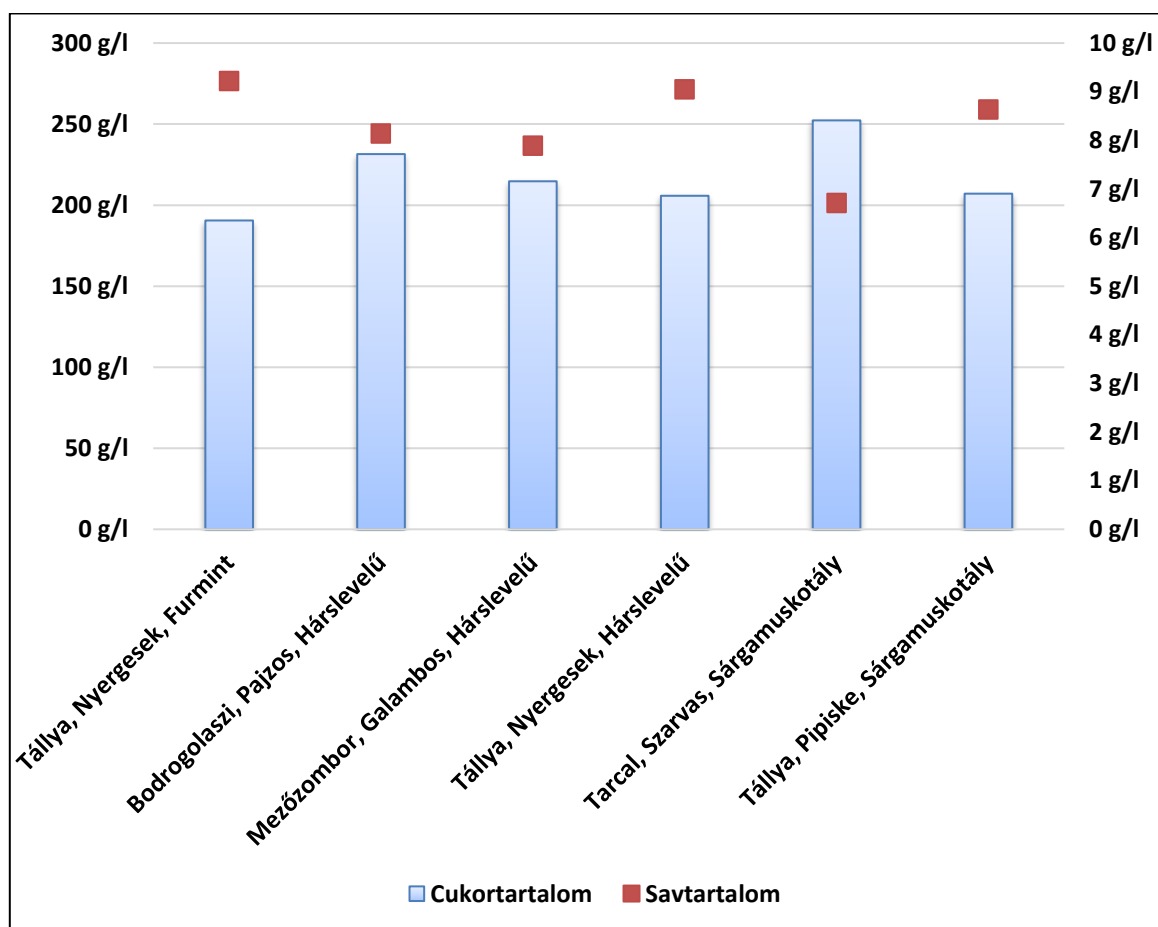
Az adatsorok kiegészítésre kerültek több anonim mustminta analitikai eredményével is (2. táblázat). Ezek más módszerrel kerültek begyűjtésre, de a minden bizonnyal segítik a szőlészek tájékozódását az érés várható alakulásában.

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

Szőlőfajta	Próbaszüret helye	Mintavétel ideje	cukor (g/l)	sav (g/l)	pH
Furmint	Hercegkút	2023.09.18	188	6,54	3,22
Furmint	Tarcal	2023.09.20	183	6,4	3,2
Furmint	Tarcal	2023.09.25	181	8,54	3,31
Hárslevelű	Tokaj	2023.09.18	218	7,21	na.
Sárgamuskotály	Tokaj	2023.09.18	220	7,14	3,23
Kövérszőlő	Tokaj	2023.09.18	216,5	7,48	3,2
Zéta	Tokaj	2023.09.18	243	8,16	3,21

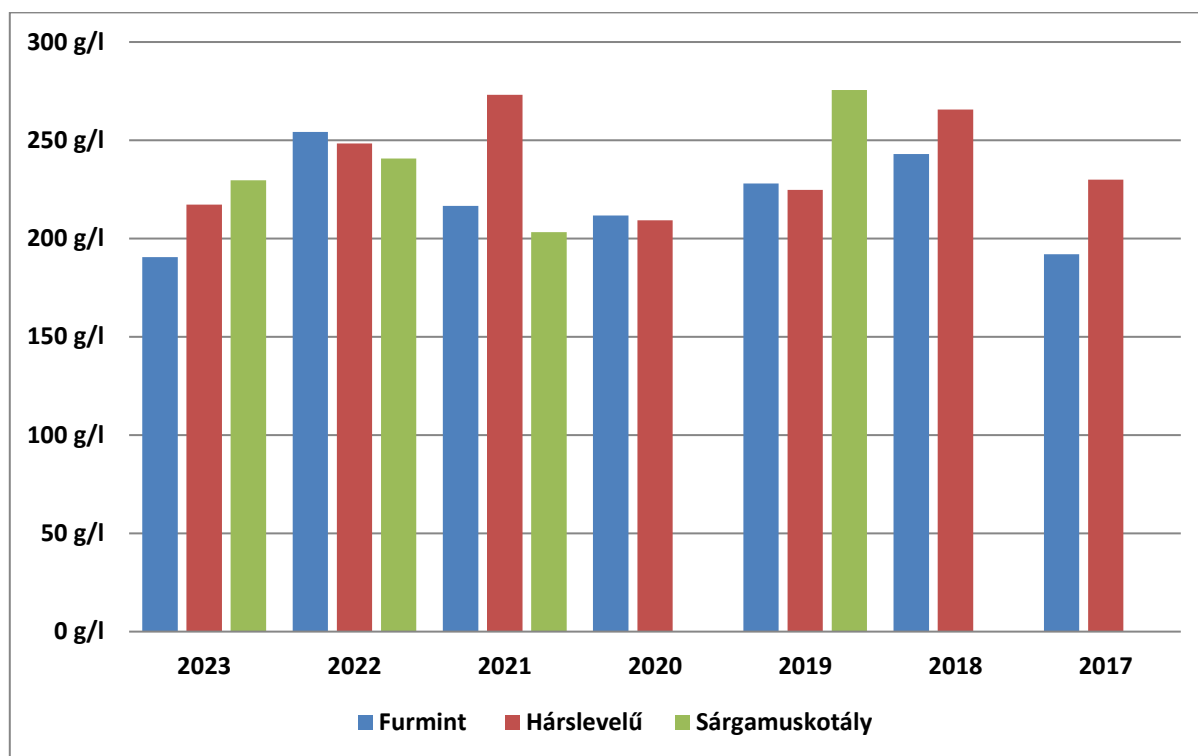
A Kutatóintézet próbaszüretének készített hatodik és egyben utolsó próbaszüret méréseinek a cukor- és savtartalmait 1. ábra diagramján lehet megtekinteni.

1. ábra A cukor- és savtartalom alakulása 2023. szeptember 25-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 Furmint esetében nem volt már mód az átlagolásra, így csak egy terület szerepel az összehasonlításban. Valamint vannak olyan oszlopok, amelyek hiányoznak a korábbi években, mert akkor már az adott fajta mintaterületein elvégezték a szüretet. Ezek figyelembevételével a bogyók cukortartalmának jelenlegi átlagos mennyisége a Hárslevelű esetében a 2020-as, a Sárgamuskotály fajtánál pedig a 2020-as és 2019-es évjáratokhoz hasonlóan alakul. (A Furmint eredménye a 2017-es évjáratot tükrözné, de egy minta alapján ezt nem egyértelműen kijelenteni.)

Az ábrázolt diagram értékeit a 3. táblázatban lehet megtekinteni és összehasonlítani a korábbi évekkel.

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

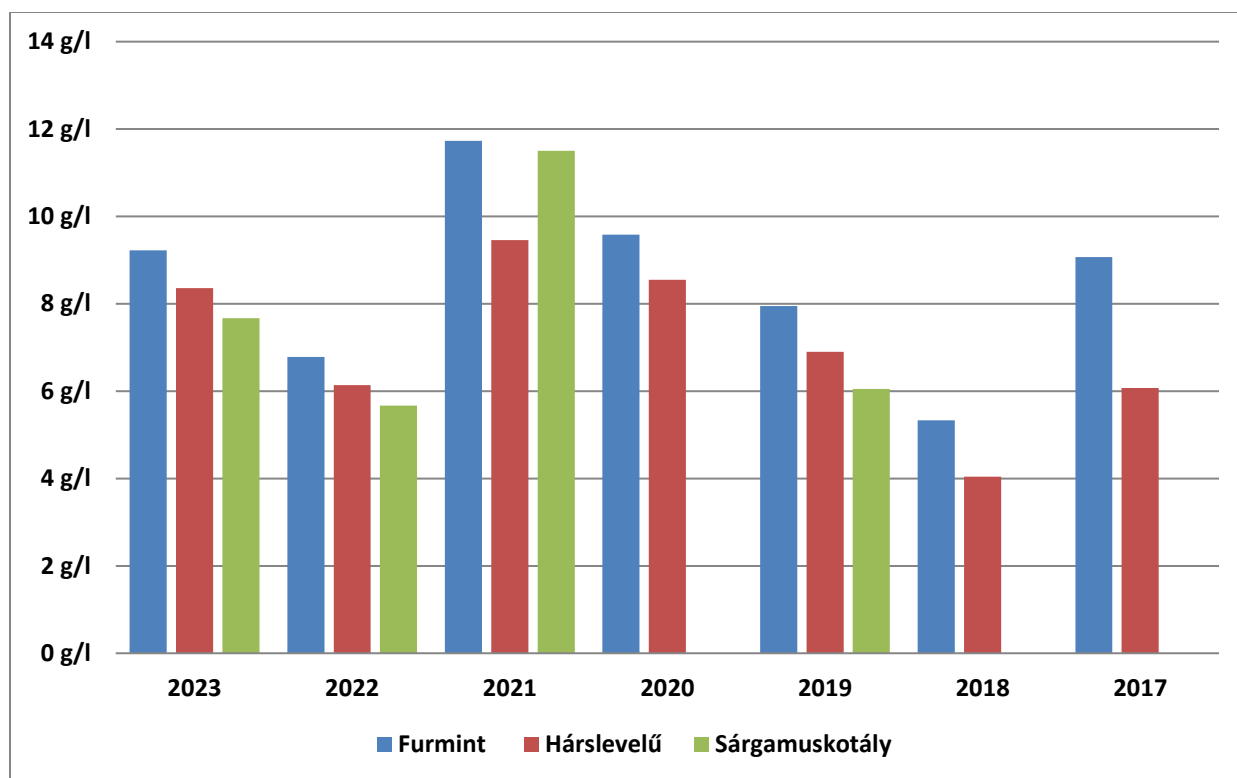
	2023	2022	2021	2020	2019	2018	2017
Furmint	190,5 g/l*	254,2 g/l	216,63 g/l	211,8 g/l	228 g/l	243 g/l	192 g/l
Hárslevelű	217,34 g/l	248,4 g/l	273,07 g/l	209,3 g/l	224,8 g/l	265,6 g/l	230 g/l
Sárgamuskotály	229,7 g/l	240,8 g/l	203,24 g/l	na.	275,5 g/l	na.	na.

*: 1 mintaterületről származó adat

A titrálható savtartalom esetében is meg kell említeni a Furmint minta átlagként történő szerepeltetését, illetve a szüretnek miatt hiányzó oszlopokat is. A savtartalom a bogyókban kisebb mértékben csökkent és vannak helyek, ahol koncentráció is tapasztalható (3. ábra). A sav átlagos mennyisége a mustokban a Hárslevelűnél a 2020-as évhez és a Sárgamuskotálynál pedig a 2019-es évet meghaladja, de a 2021-es évjáratot jelentősen

elmarad. (A Furmint pedig a 2020-as évhez lenne hasonló.). 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	9,22 g/l*	6,78 g/l	11,73 g/l	9,58 g/l	7,95 g/l	5,33 g/l	9,07 g/l
Hárslevelű	8,36 g/l	6,14 g/l	9,46 g/l	8,55 g/l	6,9 g/l	4,04 g/l	6,07 g/l
Sárgamuskotály	7,67 g/l	5,67 g/l	11,5 g/l	na.	6,05 g/l	na.	na.

*: 1 mintaterületről származó adat

A minták cukor mennyisége kevés kivételt leszámítva nem növekedett, vagy stagnált vagy visszalépést mutat. Ezek egy része adódhat a mintavételi módszerből, illetve a töppedés mértékének növekedéséből, ahol maceráció szükséges a cukor kiáztatásához. Ugyanez figyelhető meg a savtartalom esetében, egyes helyeken folytatódott a savak tompulása máshol pedig növekedett a mennyisége, vagy inkább stagnált. A Hárslevelűnél 205-235 g/l és a Sárgamuskotálynál pedig 205-255 g/l közötti tartományban található az aktuális cukormennyiség. A Furmint egyetlen mintájának 190 gramm/liter volt a cukortartalma. A titrálható savtartalom még elég magasnak mutatkozott 6-9 gramm/liter közötti értéket lehetett a titrálás során mérni. Talán az anonim minták adatsorai jobban árnyalják az érésmenet összképét. A külső minták Furmint fajtái 180 gramm/liter cukormennyiséget mutattak, a többi minta esetében ugyanez már 200 g/l feletti tartományban alakult. A titrálható savak mennyiségében pedig hasonló képet mutatnak az értékek, amelyeket az intézeti mintáknál lehetett mérni.

A rothadás jellege továbbra is kérdéses lehet, de az elkövetkező időszak inkább a töppedést segíti majd. A fürtök időszakos nedves állapota pedig remélhetően majd az aszúsodásnak kedvezhet. A száraz idő a már említett rovarkártételben játszhat szerepet, mert a darázsok majd őket követve a méhek is előszeretettel rágnak bele magukat az egészséges, de még inkább a töppedt bogyókba (5. ábra). Mellettük a seregélyek esetében tett javaslatot érdemes megfontolni és védekezni.

Az eddigi érésmenet és az időjárás alakulása alapján egyedi év lehet a 2023-as szőlészeti szempontból. Kedvező savmennyiségre van kilátás, amely megfelelő cukormennyiséggel társulhat a késő szürettek során. A *Botrytis cinerea* áldásos tevékenysége még fokozhatja majd az évjárat egyediségét, amely elengedhetetlen a nagy Tokaji aszúborok készítéséhez. Gondmentes és sikeres szüretet kívánunk minden gazdálkodónak az előttünk álló időszakra, partnereinknek pedig ezúton köszönjük az anonim adatszolgáltatást!

5. ábra Rovarrágás az érett szőlőfürtökön



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

