

A SZÜRETI IDŐPONT ÉS AZ ERJESZTÉSI HŐMÉRSÉKLET HATÁSA A NERO ÉS A BIANCA SZŐLŐFAJTÁK BORAIRA

Pálfi Z¹, Szekeres A², Szűcs E¹, Villangó Sz¹, Bálo B³ és Zsófi Zs¹

¹KRF Szőlészeti és Borászati Kutatóintézete, Eger

²Szegedi Tudományegyetem TTK, Mikrobiológiai Tanszék, Szeged

³Budapesti Corvinus Egyetem, Szőlészeti és Borászati Intézet, Szőlészeti Tanszék

Levelező szerző: Pálfi Zita zpalfi@szbki-eger.hu

Hazánkban az interspecifikus fajták nemesítését Csizmazia Darab József és Bereznai László kezdték el az 1960-as években azzal a céllal, hogy a kiváló minőséget adó eurázsiai szőlőfajták (*Vitis vinifera* L.) és a gombás betegségeknek is ellenálló amerikai fajok keresztezésével interspecifikus fajhibridekben egyesítsék a szőlőfajok kedvező tulajdonságait. Egerben nemesített fajták többek között a Zalagyöngye, Bianca, Nero és a Medina. A kísérletek célja az, hogy minél jobban megismerjük a rezisztens szőlőfajtákat, lehetővé téve a környezetkímélő és költséghatékony szőlőtermesztési- és a legjobb minőséget adó borkészítési technológia együttes alkalmazását. A vizsgálatok célja az volt, hogy megfigyeljük, adott évjáratban hogyan hatnak a különböző szüreti időpontok és erjesztési hőmérsékletek a Nero és Bianca borok érzékszervi és analitikai paramétereire, különös tekintettel a polifenolok egyes komponenseire.

Két szőlőfajtából Nero (**Eger2 x Gárdonyi Géza**) és Bianca (**Eger2 x Bouvier**) három különböző időpontban szüreteltünk 2012-ben. Két erjesztési hőmérsékleten, 15°C-on (H-hideg) és 25°C-on (K-kontroll) reduktív technológiával mikrovinifikációs rendszerben készítettünk borokat. Szüreti időpontok: Bianca I.- 08.23, II.-08.30, III.-09.06. Nero I.- 08.15, II.-08.22, III.-08.29. A borokat rutinanalitikai vizsgálatok alá vetettük, a fenolos komponenseket nagyműszeres (HPLC) metodikával vizsgáltuk. A kész borok érzékszervi bírálatát profilanalízissel történt.

Eredményeink szerint a titrálható sav értékek alacsonyak voltak mindkét fajta esetében. A szüreti időpontok előre haladtával nőtt a borok alkohol- és összes extrakt tartalma, és ez a tendencia volt megfigyelhető több fenolos komponens tekintetében is. A fanyar ízérzetért leginkább felelős flavonoid és a kevésbé érezhető nem flavonoid fenolok a 25°C-on erjesztett tételekben, míg a vörös borok színanyagát adó antocianinok a hűtött erjesztéssel készült borokban mutattak magasabb értékeket. A fehér borok esetében a gyümölcsösség, fajtajelleg, ízhosszúság és az összbenyomás is csökkent a szüreti időpontok előre haladtával. A Nero borainál megfigyelhető volt, hogy a pozitív megítélésű paraméterek a II. szüreti időpontban mindig magasabb értékeket kaptak. A hűtött erjesztéssel jobban kioldódtak a vörös borok színanyagai, illetve az összbenyomást, a borok harmóniáját is pozitívan befolyásolta ez a technológia mindkét fajta esetében. A Bianca-k az I., míg a Nero borai a II. szüreti időpont hidegen erjesztett tételeiben voltak a legharmonikusabbak. Megfigyeléseink alapján megállapítható, hogy a vizsgált rezisztens borok esetében hűtött erjesztéssel valamennyire kompenzálható az esetlegesen rosszul megválasztott szüreti időpont, ezáltal a borok minősége és érzékszervi megítélése is javítható.

A Nero fajtával kapcsolatos vizsgálatok a Bolyai János Posztdoktori Ösztöndíj segítségével történtek. A projekt az Európai Unió támogatásával és az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg (támogatási szerződés száma TÁMOP-4.1.1.C-12/1/KONV-2012-0014).