

REZISZTENS FAJTÁK (NERO ÉS BIANCA) BORAINAK VIZSGÁLATA: A SZÜRETI IDŐPONT ÉS AZ ERJESZTÉSI HŐMÉRSÉKLET HATÁSA

**Pálfi Zita¹, Szekeres András², Szűcs Erzsébet¹, Villangó Szabolcs¹,
Bálo Borbála³, Zsófi Zsolt¹**

¹Károly Róbert Főiskola Szőlészeti és Borászati Kutatóintézete, Eger

²Szegedi Tudományegyetem TTK, Mikrobiológiai Tanszék, Szeged

³Budapesti Corvinus Egyetem Szőlészeti és Borászati Intézet,

Szőlészeti Tanszék, Budapest

E-mail: Pálfi Zita zpalfi@szbki-eger.hu

A kiváló minőséget adó eurázsiai szőlőfajták és a gombás betegségeknek ellenálló amerikai fajok keresztezésével fajhibridekben egyesíthetők a szőlőfajok kedvező tulajdonságai. Kísérletünk célja az, hogy megismerjük a rezisztens szőlőfajtákat, alapokat adva a környezetkímélő szőlőtermesztési- és a legjobb minőséget adó borkészítési technológia együttes kifejlesztéséhez. Azt vizsgáltuk, hogy hogyan hatnak a különböző szüreti időpontok és erjesztési hőmérsékletek a Nero és Bianca borok érzékszervi és analitikai paramétereire, különös tekintettel a polifenolokra.

2012-ben a Nero és Bianca szőlőfajtából három szüreti időpontban, két erjesztési hőmérsékleten, 15°C-on (H-hideg) és 25°C-on (K-kontroll) reduktív technológiával mikrovinifikációs rendszerben készítettünk borokat. A borokat rutinanalitikai és nagyműszeres (HPLC) vizsgálatok alá vetettük. Az érzékszervi bírálat profilanalízissel történt.

A szüreti időpontok előre haladtával nőtt a borok alkohol- és összes extrakt tartalma, 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 a pozitív megítélésű paraméterek a II. szüreti időpontban magasabb értékeket kaptak. A hűtött erjesztéssel jobban kioldódtak a vörös borok színanyagai. Az összbenyomást, a borok harmóniáját 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. Megállapítható, hogy a vizsgált rezisztens boroknál hűtött erjesztéssel valamennyire kompenzálható az esetlegesen rosszul megválasztott szüreti időpont, ezáltal a borminőség javítható.

A Nero fajtával kapcsolatos vizsgálatok a Bolyai János Posztdoktori Ösz-

töndíj 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).