

A MERLAN REZISZTENS SZŐLŐFAJTA BORÁSZATI ÉRTÉKELÉSE

ENOLOGICAL EVALUATION OF MERLAN RESISTANT GRAPE VARIETY

Baglyas Ferenc

Neumann János Egyetem, Kertészeti és Vidékfejlesztési Kar, Magyarország

Kulcsszavak:

rezisztens szőlőfajta
rozébor
házasítás
érzékszervi bírálat
termesztési cél

Keywords:

resistant grape variety
rosé wine
cuvée wine
sensory evaluation
aim of production

Cikktörténet:

Beérkezett: 2017. szeptember 17
Átdolgozva: 2017. szeptember 28
Elfogadva: 2017. október 20.

Összefoglalás

A rezisztens kékszőlőfajtákból készített vörösborokban megegyező borászati technológia mellett 15-35%-al magasabb a polifenoltartalom, mint a *Vitis vinifera* fajták boraiban. Színük mélyebb, ízük viszont kesernyésebb. Tanninban szegényebbek, ezért boruk nem mutatja a vörösborok jellegét, érlelésre nem alkalmasak. Boraik elsődleges íz – és aromaanyagai sajátosak, kellemetlenül zavaróak lehetnek, ezért speciális borászati technológiát igényelnek. Kedvezőtlen termőhelyeken termésbiztonságuk, termőképességük miatt azonban kockázatmentesen termeszthetőek, termésükből olcsó asztali bor készíthető. A vizsgált Merlan szőlőfajta rozé borának minősége a Pannon frankosból készített savasabb rozé borral házasítva javult, színe élénkebb lett, savtartalma pedig magasabb.

Abstract

The polyphenol content of the wine of resistant blue grape varieties is 15-35% higher than that of the *Vitis vinifera* varieties applying the same wine-making technology. Their colour is deeper, but their taste is more bitter. Tannin is poorer, so their wines do not show the nature of the red wines, they are not suitable for aging. The primary flavor of the wines are peculiar, sometimes unpleasantly distracting and therefore require special wine-making technology. Due to their crop safety and the ability to produce high crops, they can be grown risk-free in less-favoured areas. They are suitable for producing cheap table wine. The rosé wine of the Merlan variety was blended with the more acidic rosé wine made from Pannon frankos, and its organoleptic properties improved. The colour became more vivid and its acidity became higher.

1. Bevezetés

Rezisztens szőlőfajták borainak idegen („inter”) ízű a metil- és az etil-antranilát, a 2-aminoacetofenon, a 2, 5 dimetil 4-metoxi 3-(2H)-furanon, a 2, 5 dimetil 4-hidroxi-3-(2H)-furanon és a 4, 5 dimetil – 3 hidroxi 2-(5H)-furanon aromaanyagok okozhatják. Ezeknek az anyagoknak a tartalma a teljes érettség állapotában a legnagyobb, így ajánlatos a szüretet korábbra időzíteni. Az észak-amerikai eredetű fajták, valamint ezek hibridjei magasabb pektintartalommal rendelkeznek, ezért préselés előtt pektinbontó enzim használata is ajánlott. A pektinből az erjedés során metil-alkohol képződhet, azonban ennek mértéke nagyban függ az erjesztés körülményeitől. Héjonerjesztés

technológia esetén például több metil-alkohollal kell számolni. Ettől függetlenül az interspecifikus fajták borainak metil-alkohol tartalma nem különbözik jelentősen a *V. vinifera* fajták borainak metanol tartalmától [2].

Fehér rezisztens fajták borkészítéskor reduktív borkészítési technológia javasolt. Az általános reduktív technológiához képest azonban vannak eltérő mozzanatok. A szüret időpontját a mustfokhoz kötik, amely általában fajtánként meghatározza a savtartalmat is. A termőhely lényegesen nem változtat az arányokon, csak időbeli eltolódást okozhat. Próbászüret idején a tőke teljes termését szedjük le a másodtermések nélkül. A fennmaradó másodtermés még később leszüretelhető, ha megfelelően beérett. Ez a rezisztens fajták esetében biztosabb, mivel terméseiket korábban beérlelik a *vinifera* fajtákhoz képest. A szőlő betakarítása, és szállítása minél rövidebb idő alatt menjen végbe, és törekedni kell rá, hogy a bogyók minél kevésbé sérüljenek. Feldolgozás előtt nem szükséges kénezní a szőlőt, azonban néhány fajta (pl. Zala gyöngye) esetében pektinbontó enzim használata ajánlott. A szőlőt ajánlatos a kocsánytól elválasztani, ezért zúzó-bogyózó gépet használjunk. Ha lehetőség van rá, külön dolgozzuk fel a színlet és préslet. A mustot erjesztés előtt kénezzük. Törekedni kell arra, hogy az erjesztés lehetőleg alacsony hőmérsékleten (20-24°C), valamint gyorsan, mintegy 8-12 nap alatt menjen végbe. Az első fejtést a teljes erjedés követő rövid (4-6 nap) ülepités után célszerű végrehajtani zártan, vagy félig zártan. Ennek köszönhetően a bor kevésbé lép reakcióba az oxigénnel, egy kisebb kénmennyiséget kell használni, valamint több szén-dioxid marad a borban, amely frissen tartja azt. Az erjedés után kedvező feltételek alakulnak ki az almasavbontó baktériumoknak, amelyek tevékenysége azonban nem kívánatos. A sav megtartása érdekében ajánlatos többször is fejteni, ha szükséges. Az első fejtést követően ismét kénezés szükséges, amelyet kénessav törzsoldattal, vagy szulfittal érdemes beállítani, mert a hordó kénezése nem biztosít megfelelő kén tartalmat. A bor titrálható savtartalmát 5,5-6 g/l közötti értékre célszerű beállítani. A második fejtést korán (az első fejtés után egy hónappal) célszerű elvégezni, mivel az első fejtést korán történt, valamint ezek a borok könnyen oxidálódnak. Utóbbi tulajdonságuk miatt nem szabad darabban tartani a bort, legkésőbb egy hét elteltével teljesen fel kell tölteni a tartályt. Január-február hónapban célszerű ellenőrizni a borok kén tartalmát, és szükség esetén kénezní és fejteni. A később fogyasztásra kerülő borokat 40 mg/l szabad kénessav értékre, míg a korábban fogyasztásra kerülőket 30 mg/l értékre célszerű beállítani. A korábban bentonittal derített borokat is ekkor válasszuk el az üledéktől [3].

Az újabb kutatásoknak köszönhetően azonban már tudjuk, hogy a zavaró vegyületeket eloxidálhatjuk, mennyiségüket csökkenthetjük hiperoxidáció használatával, így a borok élvezhetőbbek lehetnek. Az FVM Pécsi Szőlészeti Borászati Kutatóintézetben ezzel kapcsolatosan végeztek kísérleteket. Az erjedő mustba reduktor segítségével juttatják be az oxigént, majd egészen addig adagolják, amíg a must teljesen barna színűvé nem válik. A kísérletek Bianca fajta esetében a korábbi eredményektől eltérően pozitívan befolyásolták az íz – és aromaanyagok kialakulását, a kellemetlen vegyületek pedig nem jelentek meg az érzékszervi vizsgálat során. Lényeges szempont, hogy a mustot teljesen el kell oxidálni, különben a várt pozitív hatás nem érvényesül kellő mértékben. A hiperoxidált tételek több szempontból is előnyösebb borok, mint a kezelést nem kapott, vagy a félig oxidált tételek [4].

2. Anyag és Módszer

1. az ültetvény helye: Kecskemét-Máriahegy
2. tőszám: Merlan 112 db, Pannon frankos 27 db
3. művelésmód: Royat kordon
4. sor és tőtávolság: 1 m x 2 m.

A Merlan rezisztens borszőlőfajta Moldáviából származik, a Merlot és a Seibel 13666 fajták keresztezésével állította elő N. Guzun és társai a Kisinyovi Szőlőtermesztési és Borászati Kutatóintézetben (1. *Ábra*).

Kecskemét-Máriahegyre 2002-ben került. Gyenge humusztalajon is erőteljesen növekszik, a téli fagyokat jól tűri. Rügyei későn fakadnak, termékenyek, ezért egy tavaszi fagyot követően is jól regenerálódik, zöldmunkaigényes. Későn érik, cukorgyűjtése lassú, színanyagban gazdag, lágy bora van.

A Pannon frankos rezisztens kék borszőlőfajtát Koleda István és Korbuly János állította elő a *Vitis amurensis* F2 x Irsai Olivér keresztezéssel (2. Ábra). Késői érésű, a téli fagyokat jól tűri, szellős lombot nevel. A bogyó cukortartalma és savtartalma magas, bora színanyagban gazdag. Másodtermés képzésére hajlamos [5].



1. Ábra: Merlan szőlőfajta



2. Ábra: Pannon frankos fajta

A kertészmezőnök nappali tagozat III. éves hallgatói bírálták el a mintákat.

3. Eredmények

A szüreti időpontok, termésmennyiségek, a must cukor és savtartalma az 1. táblázatban láthatóak.

1. Táblázat: A Merlan és Pannon frankos szüreti adatai

| fajta | szüreti időpont | termés (kg/m ²) | magyar mustfok | savtartalom (g/l) |
|----------------|-----------------|-----------------------------|----------------|-------------------|
| Merlan | 2016.09.23. | 1,8 | 16,0 | 5,4 |
| Pannon frankos | 2016.09.30. | 1,2 | 17,5 | 6,8 |

A Merlan termésének egy részéből rozébor készült a színlé eltávolításával. A szikkasztott cefre héjon erjedt 8 napig. Mind a színlé, mind a cefre kénessavtartalma 50 mg/l szintre lett beállítva. A Pannon frankos esetében nem történt héjonerjesztés. A cefre gyorspréselésre került, ezáltal a rozénál mélyebb színű, cseranyagokban gazdagabb lett a bora.

Erjedést követően azonnal fejtés következett. A Merlan és Pannon frankos rozé boroknál egy újabb 50 mg/literes, a Merlan bornál 30 mg/literes kénezés következett. A rozé újborkok fejtés után 2 héttel 100 g/liter Deritinos derítésben részesültek.

A borok érzékszervi bírálatára 2016. december 5-én került sor diákok körében. A bírálat során elsődlegesen a két rosé típusú bor került összehasonlításra, mivel a héjon erjesztett, vörösbor típusú tétel több szempontból (illat, szín, íz, zamatanyagok) is különbözik a rosé technológiával készült tételtől. Bár a vizsgálat célja a fajtatiszta és házasított rozéborok összehasonlítása volt, fontos volt azt is látni, hogy milyen a Merlanból héjon erjesztéssel készített vörösbor.

A Merlan rozé színe gyenge, kissé barnás, tisztasága megfelelő volt. Illata diszkrét, kevésbé gyümölcsös, a savtartalom alacsony, ezért rövid ízérzet jellemezte. Összességében egy könnyen iható, mérsékelt alkoholtartalmú bort eredményezett ez a technológia.



Merlan rozé



Merlan vörösbor

Merlan-Pannon frankos rozé
cuvée

3. Ábra: A bírált bortételek

A következő tétel egy rozé cuvéé volt. Az alapját a fentebb bemutatott Merlan rozé képezte, amelyhez 10% mennyiségben Pannon frankos rozé lett téve. A házasítás egy szép, cseresznyepiros színű, gyümölcsösebb illatjegyekkel rendelkező bort adott. Íze harmonikusabb volt, mint a Merlan rozé. A házasítás előnyös volt, mivel megjelent a megszokott, málnásabb rozé színjelleg, az ízhatás a magasabb savtartalom miatt javult (3. Ábra).

A héjon erjesztett Merlan tétel jól hozta a fajtajelleges tulajdonságokat, ami először a kellemes, meggyes illatban volt észrevehető, amelyet a Merlot szőlőtől örökölt. Színe egészen mély, meggypiros, kissé lilás árnyalatú volt. A további kóstolás során azonban kiderült, hogy a savai lágyak. Tannintartalma is alacsony volt, ezért a vörösbor jelleg jelent meg. A fajta magasabb polifenol tartalma miatt a bor kissé fanyar volt.

4. Következtetések

- A Kunsági borvidéken több mint 8 ezer hektár rezisztens fehérborszőlő fajtát termesztnek (Bianca, Aletta, Kunleány, Zalagyöngye), viszont elenyésző mértékben találkozhatunk rezisztens kékszőlőfajtákkal. Ennek az oka abban keresendő, hogy ezek a fajták nem hozzák a vörösborokra jellemző jegyeket, fenolanyagaik magasak, tannintartalmuk alacsony. Ebből kifolyólag az Alföld egyetlen kékszőlő fajtája még mindig a Kékfrankos maradt.
- A Merlan a rezisztens kékszőlő fajták közül kitűnik termékenységgel, növekedési erélyével, fagyűrésével, szárazságtűrésével, ezért a kedvezőtlen ökológiai adottságú Alföldön is sikeresen termesztendő. Az idei év jól mutatta, hogy a téli fagy ellenére teljes termést adott. Bőtermő, termése nem rothad, gombás levélbetegségekre nem érzékeny, 2-3 permetezéssel megvédhető.
- Termesztésének elsődleges célja, hogy alacsony önköltségű szőlőt állítsunk elő, melyből olcsó asztali bor készíthető. Terjedésének akadálya lehet zöldmunka-igényessége.
- A szüreti időpontra oda kell figyelni, nehogy a bora lelágyljon. 10-15%-ban célszerű borát savasabb kékszőlő borával házasítani.

Köszönetnyilvánítás

Köszönettel tartozunk a kutatás támogatásáért, amely az EFOP-3.6.1-16-2016-00006 „A kutatási potenciál fejlesztése és bővítése a Neumann János Egyetemen” pályázat keretében valósult meg. A projekt a Magyar Állam és az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával, a Széchenyi 2020 program keretében valósul meg.

Acknowledgement

This research is supported by EFOP-3.6.1-16-2016-00006 "The development and enhancement of the research potential at John von Neumann University" project. The Project is supported by the Hungarian Government and co-financed by the European Social Fund.

Irodalomjegyzék

- [1] BAGLYAS F. (2008): Merlan, ellenálló kékszőlő Moldáviából. Kertészet és szőlészet. Vol.57, No.8, pp.24.
- [2] EPERJESI I. (2010): Borászati technológia. Mezőgazda Kiadó, Budapest
- [3] MALYA E. (1995): A borkészítés speciális feladatai az interspecifikus fehér szőlőfajták körében. Borászati füzetek. Vol.7, No.3, pp.5-7.
- [4] NYITRAINÉ SÁRDI D. – LESKÓ A. – KÁLLAY M. (2011): Rezisztens szőlőfajták színanyagösszetételének vizsgálata. Borászati füzetek. Vol.22, No.1, pp.4.
- [5] TÓTH I. PERNESZ Gy. (2008): Szőlőfajták, Mezőgazda Kiadó, Budapest