

Genezis szőlő lombtrágya kísérlet

Helyszín: Németh János Pincészet Szekszárd, Iván-völgy Hrsz: 9679.

A kísérlet kezdete: 2014 tavasz

Németh János:



Családunk már generációk óta foglalkozik szőlőműveléssel és borkészítéssel, így talán nem véletlen, hogy már korán eldöntöttem, milyen utat szeretnék magamnak választani. Apáról fiúra szállt nálunk a szőlő és a borkészítés szeretete, persze az örökségem mellé tanulmányaimat is ezzel a céllal végeztem.

Borászként a kiváló minőségű szőlőalapanyagot tekintem a legfontosabbnak a jó bor készítésénél. Hogy a bor milyen lesz a hordóban, az elsősorban a szőlőtőkén dől el, ezért különös figyelemmel kísérem nemcsak a saját ültetvényeim fejlődését, hanem a más szőlészektől vásárolt szőlő megfelelő kezelését is.

Szeretném megőrizni a hagyományos kézművességet mind a szőlőtermesztés, mind a borkészítés munkafolyamataiban. Egyedi ízvilágú, a Szekszárdi borvidékre jellemző gyümölcsös, fűszeres, de mégis testes, egyúttal elegáns vörösborok készítése foglalkoztat. A választott út, a döntésem helyességét talán az is erősíti bennem, hogy 2008-ban és 2011-ben a Legeredményesebb Ifjú Borász címet nyertem el a Szekszárdi hegyközségi borversenyen.



Az Iván-völgyi domboldalon áll a nagyszülők által épített pince és a régi présház, amely a borkóstolás helyszíne, valamint az újonnan épített feldolgozó. A borok a tradicionális és a modern technológia ötvözésével készülnek, melyek 14-24 hónapos fahordós érlelés után kerülnek palackba.

A pincénkbe majd minden évben mintegy 10 hektár termése kerül be, ennek túlnyomó többsége saját területről érkezik. Ez nagyjából harmincezer palackot jelent évente. Kis lépésekkel igyekszünk bővíteni a területeinket, de szeretnénk megmaradni olyan pincészetnek, ahol a borász tudja megálmodni a borokat és ténylegesen a keze munkája révén születik meg a bor.

A szőlőterületek Szekszárdi borvidék kiemelt adottságú dűlőiben helyezkednek el, Iván-völgyben, Porkoláb-völgyben, Görögszóban, Gyűszű-völgyben, Decsi-hegyen, Baranya-völgyben. A borok sokszínűségéhez hozzájárulnak, hogy területileg más-más dűlőből és többfajta szőlőültetvényről származnak.

Borok

Szeretnénk megőrizni a kézművességet a szőlőtermesztésben éppúgy, mint a borkészítésben. Boraink a pincészet egyedi ízvilága mellett a Szekszárdi borvidékre jellemző gyümölcsösséget, fűszerességet is megmutatják, ugyanakkor testes és elegáns vörösborok.

Fajtaválasztékunkban kiemelt szerepet kap a kékfrankos, a világfajták közül a cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, merlot, de a közelebbiekből is például a zweigelt és természetesen telepítettünk kadarkát is. Szinte minden fajtánk önálló borként is megjelenik, de a házasítások is izgalmas terep, nem csupán a tradicionális bikavérre gondolva, ami nálunk a Sygno nevet is viseli, hiszen a bikavér egy szekszárdi borász valódi névjegye.

Ha egy klasszikus csúcsbort kellene megneveznünk, akkor az mindenképpen a Serious lenne, amelynek 2009-ből jelent meg az első évjárata. Ha meg birtokbort, akkor a Porkoláb foglalja össze azt, amiről a borokon keresztül a szekszárdi tájról elmondani leginkább szeretnénk. Az évről-évre népszerűbb rozé mellett hagyományos siller is készitünk, csatlakozva a szekszárdi borászok Fuxli-összefogásához, mi is ezen a néven hozzuk forgalomba sillerünket.



A kísérleti terület Iván-völgyben helyezkedik el. A terület kiválasztásánál a megközelíthetőség mellett az is szerepet játszott, hogy a termesztett szőlő minden évben komoly kálium hiány tüneteket mutatott. Ezt az elvégzett talaj és növény vizsgálatok is igazolták.

A kísérlet tervezett technológiája az alábbi volt:

Fajta: cabernet sauvignon, kékfrankos

Beavatkozás ideje:	Termék	Dózis (l/ha)	alakalom
Fürtmegnyúlásakor	PÉTIBÓR EXTRA	3	1
Virágzás kezdetekor	PÉTIBÓR EXTRA	3	1
Kötődés után, a zsendülés kezdetéig	MIKROMIX-A Szőlő-Gyümölcs	3	3
	MIKROMIX-A Vas-Magnézium	3	3
	GENEZIS-PÉTISOL Foszfor- és Káliumdús	5	4
Érés kezdetén	PÉTIBÓR EXTRA	3	1

A terület talajvizsgálatai eredményei:

Vizsgált paraméterek	Mérési eredmények		Átlag
pH (KCl 1:2,5) [-]	7,51	7,54	7,53
Arany-féle kötöttségi szám [K _A]	38	38	38,46
Vízben oldható összes só [m/m%]	0,02	0,04	0,03
Szénsavas mész [m/m%]	19,5	19,5	19,49
Humusz [m/m%]	0,3	0,6	0,45
Nitrit+nitrát-nitrogén (NO ₃ ⁻ -N+NO ₂ ⁻ -N) (kálium-klorid oldható) [mg/kg]	5	8	6,66
Kén (SO ₄ ²⁻ -S) (kálium-klorid oldható) [mg/kg]	1,8	1,3	1,52
Magnézium (Mg) (kálium-klorid oldható) [mg/kg]	182	173	177,74
Foszfor-pentoxid (P ₂ O ₅) (ammónium-laktát oldható) [mg/kg]	112	248	179,78
Kálium-oxid (K ₂ O) (ammónium-laktát oldható) [mg/kg]	76	101	88,71
Nátrium (Na) (ammónium-laktát oldható) [mg/kg]	32	34	33,02
Cink (Zn) (kálium-kloridos EDTA oldható) [mg/kg]	1,1	1,7	1,42
Réz (Cu) (kálium-kloridos EDTA oldható) [mg/kg]	5,6	14,0	9,81
Mangán (Mn) (kálium-kloridos EDTA oldható) [mg/kg]	19	24	21,65

Júniusban a hiánytünetek megjelenésekor vett levélmintákból végzett növényanalízis eredménye:

Minta azon.	1	mintavétel	határértékek szintjei			
			alacsony	optimális	magas	nagyon magas
Fajta	szőlő					
N m/m %	3,49	virágzaskor	< 2,75	2,76-3,30	3,31-4,00	4,00 <
P m/m %	0,253	virágzaskor	< 0,24	0,25-0,30	0,31-0,35	0,35 <
K m/m %	0,468	virágzaskor	< 1,0-1,2	1,21-1,40	1,41-1,60	1,60 <
Ca m/m %	1,58	átlag	-	2,50-3,20	-	-
Mg m/m %	0,336	virágzaskor	-	0,25-0,30	-	-
Na mg/kg	45,7					
Zn mg/kg	18,7	átlag	15-25	25-40	40-60	60 <
Cu mg/kg	26,4	átlag	-	20-25	-	-
Mn mg/kg	97,2	átlag	30	80-120	-	300++<
Fe mg/kg	120	átlag	-	80-120	-	
B mg/kg	19,6	átlag	10-20	20-40	40-100	100+ <
Mo mg/kg	< 0,02					

A növényanalízis alapján a tervezett lombtrágya technológiát az alábbiakkal kiegészítettük:
(az előző táblázat folytatása)

Beavatkozás:
Pétisol PK-dús
Kalcinol
Mikromix A szőlő-gyümölcs (vagy: cink)
Pétibór Extra

A lombtrágya kezelése után a szőlő állomány kifejezetten jó egészségi állapotban vészelte át az egyébként igen sok növényvédelmi problémával járó csapadékos évszámot.

A Genezis táblarészben a fürtök egészsége, a bogyók nagysága, a héj vastagsága és a magok érettsége szembevetve különbséget mutatott a szüretet megelőző időszakban.

A szüretre az évszámhoz képest később – köszönhetően a szőlő kiváló egészségi állapotának – október végén került sor.

A növényvédelmi és lombtrágya kezeléseket Németh János saját kezűleg végzi:



A 2014. október eleji állapot:



A szüretkor végzett must analízisek eredményei:

Lombtrágya nélküli kontroll:

Vizsgálat ideje 2014.10.22 - 2014.10.22

Vizsgálat megnevezés	Eredmény	Vizsgálati módszer	Megengedett eltérés
Összes sav (borkősavban kif.)	7,6 g/l	MSZ 9472:1986 2. (visszavont szabvány)	+2%
Redukáló cukor	172 g/l	MSZ 9479:1980 1.	+- a k. érték 5%-a
pH	3,39	OIV-MA-AS313-15:R2009	+- 0,1 pH

Genezis Technológia:

Vizsgálat ideje 2014.10.22 - 2014.10.22

Vizsgálat megnevezés	Eredmény	Vizsgálati módszer	Megengedett eltérés
Összes sav (borkősavban kif.)	7,1 g/l	MSZ 9472:1986 2. (visszavont szabvány)	+2%
Redukáló cukor	198 g/l	MSZ 9479:1980 1.	+- a k. érték 5%-a
pH	3,29	OIV-MA-AS313-15:R2009	+- 0,1 pH

Összefoglalva:

A kísérlet célkitűzése a tápelem hiányok megszüntetésének lehetősége és a végtermék minőségének javítása Genezis lombtrágya technológiával volt.

Az érés kezdetétől fogva a tulajdonos határozott véleménye az volt, hogy a Genezis technológia termés minőségre gyakorolt hatásai markáns jegyekben megmutatkoznak. A nagyobb, színesebb, keményebb héjú, jobban beérett bogyók azt mutatták, hogy a technológia eredményesen tudta megoldani az ültetvényben jelentkező hiány tüneteket.

A minőségi bortermelés miatt Németh János eleve egy olyan technológiát kért, ami nem a termés mennyiségét – esetleg a minőség paraméterek romlásának rovására – emeli, csak a termés minőségére lesz pozitív hatással. Ennek a kísérletnek tehát nem mennyiségi, hanem kifejezetten minőségi paraméterek javulása volt a célja. Természetesen a nagyobb, egészségesebb bogyók 8-10%-al nagyobb mennyiséget is jelentettek a minőség javulásán túl.

A fenti must analitika igazolta a korábbi érzékszervi megállapításokat.

A Genezis technológia hatására a savtartalom csökkent és a cukortartalom növekedett.

Az igazi eredményre még egy jó évet várni kell, amikor a bor a hordóból palackba, a palackból pohárba kerül.



Szekszárd, 2014. december

Karika András