

■ Az ország minden borvidékén megkezdődött a szüret a korai érésű, reduktív boroknak való fehér fajták betakarításával, ám a szokásosnál két-három héttel később szedik most a szőlőt, mint a korábbi években.

Szeptember közepe után a rizlingszilvánival és a zöld veltelinivel kezdődik, majd a muskotállal folytatódik a szüret a fertőrákosi Winelife Borászatnál. A Soproni borvidékre jellemző, olyan hagyományos fajták pedig, mint a kékfrankos, októberben kerülnek majd sorra – mondta lapunk érdeklődésére a pincészet borásza. **Linzer Sámuel** hozzátette: próbaméréseik szerint bár szép savak mutatkoznak, egyelőre nem elég magasak a cukorfokok a betakarításhoz. Az igaz, hogy a májusi hideg idő miatti lemaradásból behozott a szőlő fejlődése, illetve érése két hetet, de még így is két héttel tolódik minden. Hetente egy cukorfokot tud magához venni a szőlő, azaz még három hétre szükség van ahhoz, hogy 18-as cukorfokkal lehessen szüretelni – ezeknek

Jó évjáratra, de kevesebb mennyiségre számítanak a borászok az idén



A korábbi évekkel ellentétben idén a szüret később kezdődött.

a paramétereknek köszönhető ugyanis a reduktív boroknál a 12-es térfogatszázalékú alkohol – magyarázta. A szakember rámutatott: a kék fajták esetében a 20-as cukorfok elérése a cél, így azok szüretelését október közepén fogják megkezdeni.

Az idei évjáratról szólva Linzer Sámuel kiemelte, fajtánként eltérő hozamokra számít: míg a fehéreknél jelentős mennyiség van a tőkéken, addig bizonyos kék fajtáknál inkább a laza fürtök a jellemzőek. A minőség tekintetében úgy fogalmazott: szép reduktív borok készülnek majd, és

ha az időjárás a következő hónapban kegyes lesz, akkor a testesebb, tartalmasabb vörösekre is jó esély van.

Villányban az Irsaival kezdtek

Sopronnal szemben Villányban már javában szüretelnek: **Günzer Tamás** Pincészeténél augusztus 19-én az Irsai Olivérrel indult a betakarítás, majd a rozénak való zweigeltet, portugiesert és pinot noirt szedték le, utóbbiakból 600-700 mázsát. Jelenleg a muscat ottonel van soron, a vörösbornak valóknak pedig szeptember tizedike körül kezdenek neki az oportófajtákkal. A porugieser kóracél tartályba kerül majd, és onnan a palackba.

Günzer Tamás szerint náluk hét-tíz napos csúszásban van a természet a korábbi évekhez viszonyítva, de mind a mennyiség, mind a minőség tekintetében jó évjáratra számít.

Wurmbrandt András, andrás.
wurmbrandt@mediaworks.hu

Az előfizetéssel jobban jár!

MEGRENDELHETŐ:

06-94/999-120



kisalfold.hu

Része az életünknek!