

## Szüretre fel – kerti teendők különkiadás

Az őszi időszak egyik legjelentősebb kertészeti tevékenysége a szőlő szüretelése. Talán nincs még egy ilyen növény hazánkban, amely ennyi törődést igényelne. Legyen szó a szőlő növényvédelméről, zöldmunkáról, talajmunkálatokról vagy a betakarítási periódusról. Igaznak tartom a mondást: „A szőlő szolgát kíván, nem gazdát!”. A végeredmény azonban kárpótolja a szőlősgazdát!

Itthon a szüreti időszak augusztus végén kezdődik és az őszi hónapokkal fejeződik be. A betakarítás legnagyobb százaléka szeptemberben zajlik le.

Először a szüret időpontját kell megválasztanunk, amely a fürtök érettségi fázisától függ, ezért érdemes próbaszüretet végezni a helyes dátum megválasztásához. A próbaszüret a rendes szüret előtt, akár több alkalommal is elvégezhető, ekkor kis mennyiségű szőlőfürtöt leszedünk és azt kipréseljük. A keletkezett mustból meg tudjuk vizsgálni a cukor- és savtartalmat. A cukor mennyiségét mustfokolóval, vagy refraktométer segítségével, míg a savak mértékét egyszerű laboratóriumi eszközökkel tudjuk meghatározni. Legoptimálisabb az a szüreti időpont, amikor a must savtartalma 6,0 – 12,0 g/l között van és a cukortartalma magasabb 21 BRIX-foknál (cukorfoknál).

Amennyiben kitűztük a szüret időpontját, meg is kezdhethetjük az előkészületeket. A betakarított szőlőfürtöket általában vödörökben, ládákban, puttyokban szállítjuk a feldolgozás helyszínére. A szüret előtt alaposan mossuk el és szárítsuk ki ezeket a szállító kellékeket. Abban az esetben, ha több napra esik a betakarítás, akkor minden nap ismételjük meg a tisztítási folyamatokat. Ezek az előkészületek nélkülözhetetlenek, mivel a piszkos szüretelőedény számtalan hibát ejthet (pl. ecetesedést) a must erjedése során és a későbbi bor fejlődésében. Manapság már könnyen tisztítható műanyag edényeket alkalmaznak ezekre a célokra.

Kulcsfontosságú, hogy a szüretelésre használt eszköz mindig éles legyen! Abban az esetben, ha szerszámunk életlen, akkor sokkal több energiába és időbe fog belekerülni a betakarítási folyamat.

A szőlőfeldolgozó gépeket is ajánlatos átellenőrizni. A feldolgozó berendezések közé tartozik a szőlőprés(gép), cefreszivattyú és a zúzó-bogyózó. A zúzó-bogyózó választásakor érdemes az ENOITALIA berendezéseit előnyben részesíteni, amelyek között megtalálható a kézi hajtású és a villanymotorral felszerelt, saválló vagy részben saválló változatú berendezés. Könnyű a kezelhetősége és tisztítása, megbízható olasz gyártmány.

A szőlő zúzása majd az azt követő préselése után kezdődhet az erjesztés. A must fermentálására alkalmazható tartályokra manapság már több alternatíva is rendelkezésünkre áll. A folyamat végbe mehet fahordóban, üvegballonban, műanyag tartályban, vagy saválló acéltartályban. Ezeknek a tisztán tartása kellő odafigyelést kíván. A fahordót az alábbi módon készítjük elő az erjesztésre, tárolásra

Először mossuk át a hordó belső részét forró vízzel, ezt követően pedig hideg vízzel. Harmadik fázisként öblítsük ki a hordót kénes vízzel, majd úgy állítsuk meg, hogy az akonanyílás (betöltő rés) lefelé nézzen, így a felesleges vízmennyiség el tud belőle távozni. Az üvegballon, műanyag- és saválló acélból készült tartályokhoz napjainkban már speciális tisztítószeres állnak rendelkezésre, viszont a hagyományos szóda és víz keveréke is helyes megoldás lehet. A szerez tisztítás után mindig alaposan öblítsük ki és szárítsuk meg a tárolóedényeinket.

A cefre (lezúzott szőlőbogyó) és később a borok kezeléséről időben gondoskodni kell, ezt pedig elsősorban a kénnel tudjuk megtenni. A cefre esetében a kén késlelteti az oxidációt és

elpusztítja a káros mikroorganizmusokat (amik a későbbiekben borhibákat eredményezhetnek) valamint a primőr íz és illatanyagok feltárásában segít. Létrejöhet spontán erjedés – ekkor a szőlőbogyókon lévő vadélesztők indítják be a fermentációs folyamatokat -, továbbá létezik fajtaélesztőkkel való erjesztés is. A fajtaélesztők jellemzője, hogy jó tulajdonságú, szelektált élesztősejtekből állnak, amelyek képesek a magas cukortartalom kierjesztésére is, vagy akár a hidegebb környezetben egyaránt képesek működni. Nagyon fontos, hogy a Magyar Élelmiszerkönyv által jóváhagyott segédanyagokat használjuk és mindig tartsuk be az adagolási utasításokat!

Sorozatunk következő részében visszatérünk az kerti teendőkhöz, fás szárú növények (gyümölcsfák, szőlő, cserjék, lombhullató díszfák) telepítéséről, a gyümölcsfák és gyümölcstermő növények őszi metszéséről, gondozásáról, a gyökérszomszédok betakarításáról, a lehulló lomblevelek összetakarításáról és komposztálásáról, valamint a szerves tápanyag utánpótlásról és a talajműveletekről is szót ejtünk.