

# A TÁPSÓ ADAGOLÁS HATÁSA A SAUVIGNON BLANC FAJTAJELLEGÉRE

**Bodor Nóra**

Szőlész-Borász mesterképzési Szak, Levelező munkarend

MATE Szőlészeti-Borászati Intézet, Borászati Tanszék

*Belső témavezető:* Nyitrainé Dr Sárdy Diána, Szőlészeti-Borászati Intézet Intézetigazgató

A szőlészeti-borászati iparág napjainkban nem csak az egyre szélsőségesebben változó klíma miatt néz szembe kihívásokkal, de a változó fogyasztási szokások és trendek is nehezítik a működését. A globálisan csökkenő borfogyasztás sem kedvez az ágazat szereplőinek, azonban vannak olyan fogyasztói trendek, amelyek ezen romló adatok fényében is növekedni tudnak: a Sauvignon Blanc, illetve a belőle készült, újvilági stílusú, friss, gyümölcsös fehér bor kiváló példa erre. Az eredetileg francia fajta Új-Zélandon talált új otthonra és hódította meg szűk 50 év alatt kedvelői szívét. Mára a fogyasztók majd' minden országban ezt a stílust keresik, ha Sauvignon Blanc kérnek, így felmerült az igény, hogy más borvidékeken is elő tudjanak állítani az újvilágihoz hasonló stílusú bort ebből a fajtából. Ehhez innovatív és megbízható szőlészeti és borászati technológiákra van szükség.

Természetesen azt is tudomásul kell venni, hogy a trendek nagyon gyorsan változnak, így az is elképzelhető, hogy pár éven belül, már nem ez a Sauvignon Blanc stílus lesz a kedvelt, de nekünk a Mátrai Borvidéken más szempontból is különösen fontosak az ilyen jellegű kísérletek, hiszen (még) a hűvösebb klímánkból fakadólag előnyünk van a friss, gyümölcsös, harmonikus fehér borok készítésében, és ezt meg is kell tudjuk őrizni.

Dolgozatom témájául a borászati technológián belül is egy igen specifikus ágot választottam a tápsóadagolás hatását a fajta jellegének kialakulására. Ezen kísérlet keretei között vizsgáltam az erjedés során folyamatosan, együttesen adagolt szerves és szervetlen tápanyag hatását az erjedő Sauvignon Blanc mustra és belőle készülő borra. Összehasonlításként ugyanabból az alapanyagból egy másik minta erjesztése során jelentős szervetlen és minimális szerves tápsó adagolását végeztem. Minden más körülmény, a feldolgozás menete, az élesztő választás és az erjedési hőmérsékletek is azonosak voltak a két mintánál.

A felállított hipotézis megfelelt elvárásaimnak, mely szerint a folyamatosan együttesen adagolt szerves és szervetlen tápanyaggal kezelt minta lett a fajtakarakteresebb. Ezen hatékony élesztő tápanyag menedzsment stratégia ajánlást tesz arra, hogy milyen tápanyagforrást és mikor kell biztosítani az erjedő tételnek. Csupán azzal, hogy ismerjük az élesztő igényeit és a számára megfelelő időben, megfelelő mennyiségű és minőségű tápanyagot biztosítunk megteremthetünk egy magasabb minőségű borkészítési technológiát, elkerülve a stresszes erjedési környezettel járó negatív erjedési aromák kialakulását és elősegítve a fajtakarakter még hangsúlyosabb kiemelését.

A kísérlet helyszínéül a Mátrai Borvidéken működő Solybor Kft – Nyilas Birtokot választottam a személyes érintettségem végett. A választásom másik oka az volt, hogy érdekesnek találtam, hogy miként lehet ipari körülmények között hasznos kísérletet végezni, nem csak a technológia szempontjából de gazdasági nézőpontból is. A kísérlet eredményei által fajtakarakteresebbnek ítélt tétel erjesztési költsége is kedvezőbb a másik mintáétól, így egyértelmű ajánlást lehet megfogalmazni a borászat irányába a tápanyag menedzsmenttel kapcsolatban.

Megfontolásra javaslom azonban a további kísérletezést, mely több évjáraton keresztül, esetleg több gyártó segédanyagát kipróbálva is tudja-e igazolni ez a technológia ugyanezt az eredményt.