

Skúmanie klonov viniča Kékfrankos pestovanej na najväčšej ploche v Maďarsku, a skúmanie jej vinohradníckych a enologických hodnôt prostredníctvom výberu klonov a genetickej variability

Vytvorenie inovačných operačných skupín a investície potrebné na realizáciu inovačného projektu - VP3-16.1.1-4.1.5-4.2.1-4.2.2-8.1.1-8.2.1-8.3.1-8.5.1 -8.5.2- 8.6.1-17

VÝBER ODRÔD FRANKOVKY MODREJ Tlačový materiál

Pozorovanie rozdielov medzi odrodami viniča a ich druhmi môže byť rovnako staré ako samotné pestovanie hrozna. Ľudia inštinktívne preferovali odrody, ktoré boli na pohľad krajšie, sladšie, lepšie dozrievali a produkovali lahodnejšie víno. Odrody, ktoré sa dnes pestujú – až na niekoľko výnimiek – boli vyberané na základe týchto kritérií.

Postupom času sa výberové kritériá rozšírili, napríklad pre stolové hrozno sa stala dôležitá väčšia (až obrovská) veľkosť strapcov, bezsemennosť či špeciálny tvar bobúľ, pri vínnom hrozne, sa uprednostňovali menšie bobule a strapce, rovnomerné dozrievanie a správny farebný obsah. Posledne menované sú obzvlášť dôležité v prípade odrôd viniča na výrobu červeného vína, ktorých enologické využitie je veľmi široké: pri správnej technológii možno z modrého hrozna vyrobiť šumivé víno, biele víno, ružové víno, siller, ľahké červené víno a plné, dlho zrejúce červené víno. Ak je daná odroda hrozna, tak základom týchto mnohých možností je okrem technológie výroby vína aj vhodný výber klonov (variantov) najvhodnejších pre klímu a terroir, v užšom slova zmysle.

Veľké vinohradnícke oblasti Európy sú známe svojimi odrodami hrozna. Ich výber klonov sa uskutočnil v zahraničí pred desiatkami rokov. Frankovka modrá je odroda viniča produkujúca červené víno pestovaná na najväčšej ploche u nás. Je pravda, že nejde o prastarú lokálnu odrodu, ale Frankovka si našla svoj skutočný domov u nás, v Karpatskej kotline a stala sa pre nás tým, čím je pre Francúzov Cabernet Sauvignon, pre Španielov Garnacha, či pre Talianov Sangiovese. Dnes Frankovku modrú nájdete takmer vo všetkých našich historických vinárskych oblastiach, a to jednoducho preto, že v minulosti, z roka na rok, z ročníka na ročník, obstála.

Pestovateľské výzvy nového tisícročia (najmä objavenie sa nových škodcov viniča a zmena klímy) a zmeny v potrebách spotrebiteľov, si vyžiadali revíziu Frankovky modrej. Ukázalo sa, že pre červené vína s vysokými hodnotami obsahu nie sú vhodné verzie Frankovky modrej, ktoré zodpovedajú potrebám súčasnej masovej výroby, a na výrobu moderných rosé a pikantných sillerov alebo šampanského sú potrebné aj rôzne klony. Zložitosť problému zvyšujú klimatické zmeny, objavenie sa obrovských rozdielov medzi ročníkmi a skutočnosť, že v čoraz suchších ročníkoch už zrelé hrozno nemusí byť nevyhnutne rovnaké ako technologicky zrelé hrozno.

Konzorcium, ktoré vzniklo v roku 2018 pod vedením Mészáros Borház Kft., si dalo za cieľ vybrať odrody viniča Frankovky modrej v Szekszárde a Hajós-Baja Borvidék, ktoré spĺňajú výzvy modernej doby. Do projektu sa zapojili aj Koch Borászat Kft. ako vinárstvo, a Ferencné Kiss Borotai, Péter Mészáros zo Szekszárdu a Péter Szűcs z Bátaszéku. Ako

projektový manažér sa na práci podieľali Univerzita v Pécsi, odborníci Dr. Gábor Jakab a Dr. Tamás Deák, odborný konzultant István Terpó a Gazda Kontroll Kft. so sídlom v Mosonmagyaróváre, ako projektový manažér. Členovia chceli uskutočniť klonový výber odrody viniča Frankovky modrej. Na tento účel sa vybralo 188 klonov Frankovky modrej vďaka práci Dr. Pála Kozmu, ako šľachtiteľa hrozna. V projekte boli v troch ročníkoch v rokoch 2020 až 2022 stanovené kvantitatívne a základné kvalitatívne charakteristiky plodín klonov, ako aj ich enologické hodnoty.

V prípade každej zo 188 položiek sme zisťovali výkonnosť kapítalov z hľadiska výnosnosti (počet zhlukov, hmotnosť zhlukov); posudzovali sme rovnomernosť a veľkosť strapcov pestovaných na stonke, ako aj hmotnosť bobúľ. Rýchlou analytickou metódou sme stanovili základné kvalitatívne parametre muštov vyrobených samostatne z každej šarže: obsah sušiny ($^{\circ}\text{Bx}$), kyslosť, pH. Očakávame, že odroda vhodná na výrobu ružového vína poskytne spoľahlivo vysoký výnos a dobre si zachová kyslosť; zatiaľ čo ideálna verzia vhodná na výrobu plného, vyzretého červeného vína má menšie než priemerné zhluky bobúľ, ale dobre produkuje a jeho schopnosť zachytávať cukor je vynikajúca. Pri organoleptickom hodnotení sme venovali osobitnú pozornosť identifikácii tých partií, ktoré majú charakteristickú chuť, a tak sa z nich dajú vyrobiť charakteristické, komplexné červené vína.

Enologické hodnotenie klonových odrôd sa začalo porovnaním parametrov ročníka a následne pokračovalo sériou mikrovínifikačných fermentácií. Cieľom bolo vyrobiť porovnateľné malosériové vzorky vína zo všetkých 188 klonov vo všetkých troch ročníkoch. Na vyhodnotenie parametrov ročníka a vín sme použili rutinné analytické a rozsiahle prístrojové testy: bolo určených 28 premenných vo vzťahu k parametrom ročníka a 67 premenných vo vzťahu k hotovým vínam. Dokázali sme pracovať s celkovo viac ako 53000 analytickými údajmi o víne z troch ročníkov. Doplnila to práca odborného tímu vykonávajúceho organoleptické hodnotenie vín, ktorý degustoval a hodnotil vína troch ročníkov.

Na základe údajov za tri roky sme boli schopní vybrať položky, ktoré sľubujú, že budú hodnotné a ktoré spĺňajú rôzne pestovateľské ciele. Ďalším krokom je namnoženie zvýraznených klonov a ich testovanie na väčšej ploche. Môžeme si tak urobiť presný obraz o pestovateľskej hodnote z vinohradníckeho hľadiska a z vinárskeho o kvalite, ktorú je možné dosiahnuť spracovaním továrenskou technológiou. Ďalšou dôležitou úlohou je podrobné posúdenie vírusovej infekcie vybraných položiek a vylúčenie prípadných problematických položiek.

Dávka 61 má stredný výnos. Je malá, ale vytvára veľa zhlukov. Jej bobule sú pomerne malé. Jej schopnosť zbierať cukor je dobrá, jeho víno je cenné. Sľubuje, že je výbornou surovinou pre červené víno.

Produktivita dávky 110 je vynikajúca, jej zhluky a bobule sú stredne veľké. Má dobrú schopnosť zadržiavať kyseliny, s charakteristickou kyslou chuťou. Dá sa z nej vyrobiť dobré ružové víno.

Na záver je možné povedať, že v našej meniacej sa klíme, aby sme dosiahli vyváženú kvalitu vína, nemôžeme hlasovať za jeden klon.

Vzhľadom na hlavné parametre výroby vína sa takmer 70-80% klonov dosiahlo výsledky podľa očakávania vo všetkých troch skúmaných ročníkoch (to tiež znamená, že 20-30% z nich nie je vhodných na výrobu vína samostatne). To však neznamená, že všetky sú vhodné

na výrobu kvalitného vína. Aromatické zložky sú v ročníkoch menšie a farebný obsah vykazuje väčšiu smerodajnú odchýlku. Existujú však aj stabilnejšie verzie Frankovky, ktorých výkyvy sú menšie – dalo by sa povedať, že v dobrej forme sa prezentovali každý rok.

Na základe výsledkov senzorických hodnotení možno povedať, že z testovaných vzoriek cca. 10% predstavuje vysokú kvalitu (vzhľadom na počiatočný počet vzoriek je to stále významné) a 50 % je priemernejších. Väčšina klonov, o ktorých sa hovorí, že sú z enologického hľadiska stabilné – nie je prekvapujúce, že patria do tejto strednej kategórie. Popri celkom odlišných ročníkoch nemožno zatiaľ robiť reklamu ani klonom, ktoré vyčnievajú na pódiu a vynikajú vo všetkých smeroch. To si vyžaduje ďalšie testy – ak chcete: nové ročníky.

Na základe výsledkov získaných počas projektových prác možno konštatovať, že z pohľadu kvalitného vinárstva sa výrazne zúžil sortiment preparovaných klonov Frankovky. K definitívnemu záveru môžeme dospieť po hlbšom vinohradníckom a enologickom skúmaní týchto kandidátov.