



Mit figyelünk mindenhol?

ÍGÉRETEMHEZ HÍVEN FOLYTATJUK ISMERKEDÉSÜNKET A FAJTAHATÁROZÁS REJTELMEIVEL. AZ AZONOSÍTÁSBAN A LEVÉL ÉS A TERMÉS TULAJDONSÁGAI LESZNEK A LEGNAGYOBB SEGÍTSÉGÜNKRE, DE NEM SZABAD LEBECSÜLNÜNK A TÖBBI SZERV ALAKTANI ÉRTÉKÉT. JELEN SZÁMUNKBAN SORRA VESSZÜK, MILYEN TULAJDONSÁGCSOPORTOKAT TUDUNK SZINTE MINDEN TŐKERÉSZEN MEGFIGYELNI.

VARGA ZSUZSANNA

Nyugalmi időszakban a tőkén csak különböző korú, elfásodott részek láthatók. Közöttük a legrégebben nevelkedetteket külön nével illetjük, vagyis a több mint két tenyészidőszakot megélt egységeket idős fás részeknek nevezzük. Ezeket viszonylag egységes, könnyen lemálló, feketés héjkéreg borítja. A rhitidóma nemcsak a törzsön és a karon egyöntetű, de jelenléte a fajták között is egyforma. Így érthető módon az idős fás részek határozásra nem alkalmasak. Ugyanez a helyzet az

éppen kétéves fás részek, vagyis a cserek esetében is. Jelenlétük, értékelésük metszészor elengedhetetlen, de fajtaazonosítást nem tesznek lehetővé.

Az egy tenyészidőt megélt tőkerészek esetében már kezdenek kitarulkozni a határozói lehetőségeink, ugyanis megszorodnak a különbségek a fajták között. Amikor szerveket, tőkéket tanulmányozunk, három tulajdonságcsoportot mindig kiemelten kell megvizsgálnunk: a tőkerészek színét, méretét és szőrözöttségét. Mindhárom sajátosság természetesen

fenntartásokkal (referenciák figyelembevételével) kezelendő. Azt se feledjük, hogy nincs haszontalan bélyeg, szinte bármi előremozdíthatja a felismerést (alak, mintázat stb).



A vöröses színárnyalat a napnak való kitettségtől is függ

A szín értékelése fontos, de kategóriái a vizsgált szervre speciálisan jellemzők. A vesszők barnás árnyalatúak, a friss hajtásokon vöröses-bronzos árnyalatot láthatunk, míg a fürtök színe a sárgászöldtől a sötétkélig terjedhet. A zöld részek (hajtás szártagja,

levélnyel, kacs, erezet, kocsányzat) vöröses színeződése részben megvilágítottságtól függő tulajdonság, de kétségtelenül vannak fajták, amelyek hajlamosabbak az antociános színeződésre. A *Rajnai rizlinget* például a sötétzöld lombzat mellett még vöröses árnyalatú hajtásrendszer is jellemzi (illetve kiválóan elkülöníti az *Olasz rizlingtől*). Az is nagyon érdekes, hogy ahol a hajtás tengelyén intenzívebb az antocianinosság, ott ez a színeződés előszeretettel „kúszik át” az oldal-szervekre is (*Mathiász Jánosné muskotály*). Érdekes különlegesség, hogy a hajtás „színessége” nem feltétlenül látszik már az érett bogyóban (*Kozma Pálné muskotály*). A levelek őszi színeződéséről és a bogyószín viszonyulásáról, illetve a termés színének változásairól később még részletesebben is írni szeretnék.

Bár úgy tűnhet, hogy a méret meghatározása a legkönnyebb, hiszen centimétereket, millimétereket meghatározni, grammokat mérni már egy gyermek is tud. A problémák azonban itt nem a mérési módszerekből, hanem azok felhasználásából adódnak. A variabilitást újra ki kell hangsúlyoznom. Egy szerv megmérése sosem adhat pontos információt, hiszen fajtán, de még egy tőkén belül is iszonyú változatosságot találunk. Ha határozásra adjuk a fejünket, mindig egész tőkékkel dolgozzunk. A mérhető jellemzőknél pedig legalább 10 mérést végezzünk. Az még csak fél



A fürtök tőkénként is igen változatosak



A Kozma Pálné muskotály hajtásrendszeres és termése

siker, ha lesz egy átlagunk a végén. A leírások általában kategóriákba sorolva mutatják be a jellemzőket (kicsi, közepes, nagy), a szomszédos osztályok között azonban elég könnyű az átmenet. Sok bélyeget a környezeti feltételek, a természetstechnológia is módosít. Így mindig próbáljuk a szélsőségeket kiemelni a leírásokból (ezek azonosítása talán a legkézenfekvőbb). Ha pedig kategóriákba sorolható értéket viz-



A bogyóméret még fürtön belül sem egységes

gálunk, ne vessük el első körben az értékhez közel eső szomszédos osztályt se.

Szűrőzöttséget a bogyókon kívül lényegében bárhol találhatunk a szőlőn. Két fő szűrőtípus különböztetünk meg. Az egyik a gyapjas szőr, amely elhalt sejtekből áll, és pókhálószerű bevonatot képez a szerveken. Legnagyobb sűrűségben a vitorlán, illetve a fiatal hajtásokon találjuk. Ez a szőr típusából is adódik, hiszen ezek az elhalt sejtek már könnyen lesimíthatók a szervekről. Az eső, de a növényvédelmi kezelések is lemoshatják a tökékről a gyapjas szőröket, sűrűségüket érdemes tehát a fiatal szerveken (vitorla, fiatal levél) vagy a levelek védett fonákán meghatározni. Hagyományos pontuszi fajtáink általában erősen szűrőzöttek. A gyapjasság mértékétől függően akár nemezes szűrőzöttségről is beszélhetünk. A direkttermő *Izabella* fonáka például annyi-



A gyapjas szőrőzöttség a vitorlán a legintenzívebb

ra szőrös, hogy nem is látjuk a levél alapszövetét. Pókhálószerű bevonattal a hajtásrendszer egészen találkozhatunk. A szártag, a kacs, a levélnyel, de még a fürtkocsányzat is enyhén szőrös lehet. Van olyan fajta, amely nevét is gyapjasságáról kapta. A *Lisztes* és a *Pinot meunier* (*Molnárszőlő*) nem erősen hamvas bogyóiról kapta a nevét, hanem onnan, hogy növekvő hajtásai olyan fehéresek a sok szőrtől, mintha liszttel szórták volna le azokat.

A másik fő szűrőtípus élő sejtekből áll, így a szerszőröket nem tudjuk lesimítani a levelekről. A víz sem moshatja le őket olyan könnyedén, így valami-



A levél fonákán serte és gypjas szőr együtt is előfordulhat

vel tartósabb bélyegnek tekinthetjük őket, de sajnos nincs is belőlük olyan sok. A hajtásokon, vesszőkön csak nem termesztett *Vitis* fajokon találkozhatunk velük. Saját tőkéinken csak a levélen érdemes keresnünk serteszőröket, de ott felbukkanhatnak a színen, a fonákon, de még a nyelven is. A szőrök hosszától, il-

letve azok sűrűségétől függően érdes vagy bársonyos tapintású lehet a levél. Keleti származású fajtákon a leginkább jellemzőek, legfontosabb vörösbor-szőlőfajtánk, a *Kékfrankos* is bőségesen növeszt serteszőröket. A fajták egy kisebb részén semmilyen szőrt nem találunk, ezek a csupasz kategóriába esnek. Ez számos csemegeszőlő-fajtát (*Afuz Ali*, *Chasselas*) jellemez, így házikertjeinkben talán jellemzőbb bélyeg lehet az átlagnál.

Az általános jellemzők után következzenek innentől már a tőke egyéves vagy annál fiatalabb részei, ahol megpróbálok kiemelni a hasznos sajátosságokat. Határozáskor talán az érezhetik, hogy sajnos semmi sem fekete és fehér. A kezdeti lépéseknél úgy tűnhet, hogy nemhogy nem haladnak az azonosítással, vagy tisztulna a kép, hanem még bizonytalanságuk nő, jelöltjeik gyarapodnak... Itt valóban a gyakorlat teszi a mestert. Ne adják fel, határozzanak bátran!

HERBÁCIÓ MAGAZIN

Rendelje meg a Herbáció magazint egy évre (megjelenik évszakonként) mindössze 1680 forintért! Előfizethető bármelyik postán, vagy

hívja a 06 30 437 8900 telefonszámot, vagy küldje el nevét, címét a nzr@herbacio.hu emailcímre.

Herbáció: kozmetikumok, népi gyógyreceptek, különleges ételek, italok, elixírek, tartósítványok: növényekből házilag...
Fenyőszörp, muskátlikeksz, kávélekvár, árpafasírt, csalánsör, kenyérpörkölt, parfümök házilag - csak néhány korábbi receptjeinkből...

Megjelent a Herbáció magazin legújabb, 56. száma, kapható az újságárusoknál.

www.herbacio.hu Tel.: 0630 437 8900 nzr@herbacio.hu