

# RÁDIÓS GAZDASÁGI ELŐADÁSOK

SZERKESZTŐBIZOTTSÁG:

ELNÖK: BR. PRÓNAY GYÖRGY DR.  
HELYETTES ELNÖK: TÓTH JENŐ DR.

TAGOK:

BUDAY BARNA      SZTANKOVICS JÁNOS  
NÉMETH JENŐ      WELLMANN OSZKÁR DR.

FELELŐS SZERKESZTŐ:

CZVETKOVITS FERENC DR.

SEGÉDSZERKESZTŐ:

SUHAYDA TIBOR

SZERKESZTŐSÉG:

BUDAPEST, V., KOSSUTH LAJOS-TÉR 11. SZ., II. 202.

---

## 16. FÜZET

# A SZÜRET

A szőlő érése, a szüret ideje és rendje, a szüret előkészületei.

ÍRTA:

**PETTENKOFFER SÁNDOR**

M. KIR. SZŐLÉSZETI ÉS BORÁSZATI FŐFELÜGYELŐ

---

**OLVASD EL, ÓRIZD MEG ÉS GYŰJTSD KÖNYVTÁRBA!**

# A szüret.

A szőlő érése, a szüret ideje és rendje, a szüret előkészületei.

Írta: Pettenkoffer Sándor

m. kir. szőlészeti és borászati főfelügyelő.

## A szőlő érése.

A szőlő termésének s a belőle készült mustnak és bornak minősége több tényező hatásától függ. Az éghajlat, a fekvés, a talaj, a szőlőfajta és a művelési mód szerint változó lehet a termés minősége, de a legnagyobb különbséget a szőlő érésének körülményei, érési állapota s érettségi foka okozzák. Ezt bizonyítja az egyes évjáratok minősége között egy és ugyanazon helyen található különbség is.

A szőlő érésének körülményei az időjárás szerint kedvezők, vagy kevésbé kedvezők. Minél kedvezőbb az időjárás az egész tenyészeti idő alatt s minél hosszabb a tenyészeti idő, annál jobban, sőt annál korábban megéri a szőlő; az igen jó évjáratokat jellemzi az, hogy korábban lehet szüretelni. A tenyészeti idő annál hosszabb, minél korábban fakad a szőlő, minél előbb virágzik s minél később vet véget a termés fejlődésének, érésének, sőt túlérésének az őszi időjárás, eső vagy fagy. A korai kitavaszkodás kedvező a szőlő fakadására, a korábban kihajtott szőlő korábban virágzik s ha tovább is kedvező az időjárás, előbb és jobban is megéri. A korai virágzás mellett azonban az is kívánatos, hogy az elvirágzás kedvező időben zavartalanul s egyszerre mehessen végbe. Az elkésett virágokból származó fürtök érése is később következik be s az ilyenek többnyire nem érik utól a többi fürtöket s egyenetlen lesz a termés. Arra, hogy a szőlő jól megérhessen, régi megfigyelések szerint szükséges, hogy a napi hőmérséklet átlaga augusztusban legalább  $19\text{ C}^0$ , szeptemberben  $15\text{ C}^0$  s októberben  $11\text{ C}^0$  legyen s emellett az egész tenyészeti idő melegmennyisége is elegendő legyen. Az egész tenyészeti idő napi hőmérsékátlagának összege adja azt a melegmennyiséget, amire a szőlőnek a teljes érettség eléréséhez szüksége van, ez a melegmennyiség azonban a különböző körülmények szerint változó, különösen a fajta korai vagy késői érésű volta szerint, hozzávetőleg  $2800\text{—}4000\text{ C}^0$  fokot tesz ki. A tenyészeti idő melegmennyiségén kívül a csapadék mennyisége és elosztása is nagy befolyással van a szőlő érésére. Száraz, aszályos időjárás mellett kevés cukor képződik a bogyókban s bár a csapadékos idő bekövetkeztével a cukorképződés fokozódik, a cukornak és savaknak aránya nem lesz kedvező s az illat- és zamatanyagok képződése sem lesz kielégítő. Viszont a csapadékdús időjárás sem kedvező a szőlő fejlődésére és érésére, mert késleltetheti az elvirágzást, elősegítheti a peronoszpóra és egyéb gombabetegségek fellépését, később a szőlő szürkerothadását s általában a hőmérséklet átlagát is csökkentheti.

A szőlő érésének lefolyása változik nemcsak a szőlőfajta, hanem oltványszőlőknél az alanyfajta korai vagy késői érésű tulajdonsága, gyengébb vagy erősebb növekedése szerint is. Másként érik meg a szőlő aszerint is, ha a fajtának megfelelően rövid metszésben vagy ugyanaz hosszabb metszésben részesült, s nagyobb termés hozására kényszerítettük. Gombabetegségek is zavarják az érés lefolyását.

A szőlő fejlődésében két főszakot szoktak megkülönböztetni, a növekedés és az érés időszakát. Az első időszakban a szőlőbogyókba kerülő anyagok a bogyók növelésére szolgálnak. A bogyók héja eleinte vastag, később egyre vékonyodik, sejtjei kitágulnak, anélkül, hogy a héj súlya lényegesen emelkednék. A héjak külső sejtsoraiban klorofillt találunk, némi asszimilációt tehát a bogyók is végeznek, a cukor azonban nagyrészt nem a bogyókban, hanem a fürt fölötti levelekben képződik s onnét vándorol a bogyókba. Eleinte a bogyók belsejében sok keményítő van, később azonban, amint a klorofill a héjakból eltűnik, a keményítő helyét lassankint a cukor foglalja el. A növekedés időszakában sok almasav és borkősav van a bogyókban, ezek Müller Thurgau szerint a bogyók lélekzésével kapcsolatban a cukor elbomlása útján keletkeznek s ez az oka annak, hogy a növekedés időszakában a bogyók cukortartalma lényegesen nem szaporodik. A két sav közül eleinte a borkősav van túlsúlyban, később azonban mindig több almasav képződik s mire a bogyók puhulni kezdenek, az almasav kerekedik felül.

Mikor a bogyók puhulni és szineződni kezdenek, az érés időszaka következik. A héjakból eltűnik a klorofill, a bogyók belsejéből a keményítő s helyette gyorsabban szaporodik a cukor. Megfognak a savak, az almasav egy része szénsavra és vízre bomlik szét, a borkősav pedig a bogyókba kerülő kálihoz kötődik és borkővé alakul át. A jól megérett szőlőben szabad borkősav alig marad. A héjakban a klorofill helyét a színes fajtáknál a szőlő festőanyaga, az önocianin foglalja el, a fehér fajtáknál pedig világosabb vagy sötétebb sárgaszínű származékai, humuszféle anyagok. A piros és kék fajtáknak színyanyaga ugyanaz, csak mennyisége változó s az eredetileg kék színyanyag a sejtekben vele együtt előforduló savak hatására pirosodik meg. A savak a színyanyagot élénkebbé teszik. Az érés utolsó heteiben keletkeznek a héjak legbelső sejtsorában az illat- és zamatananyagok, melyek átterjednek a bogyó belsejébe is és a bogyók leveleiben oldódnak. Az érés időszaka tulajdonképpen akkor fejeződik be teljesen, mikor a levelekben megszűnik az asszimiláció s több cukor a bogyókba már nem kerül. Ebben az időben a cukor egyenlő részben dextróz- és lüvulózból áll. Ez a teljes érés.

A teljes érés beálltára bizonyos jelekből szoktunk következtetni: 1. a bogyók megpuhulnak, héjuk vékony, áttetsző s a fajtának megfelelő teljes színesedést elérték; 2. a kocsányok megbarnultak s elfásodtak; 3. a fürt a hajtásokról s a bogyók a nyelecskékről könnyen leválnak; 4. a bogyók leve sűrű, édes, ragadós, kellemesen savanyú, nem érdes vagy összehúzó; 5. a magvak elfásodtak s könnyen elválnak a húsos résztől; 6. a magvak nincsenek nyálkás anyaggal körülvéve.

Következtethetünk a teljes érettség beálltára próbamust-méréssel is. Időről-időre a termés átlagának megfelelő fürtök kisajtolta, vagy kicsavart

levének cukortartalmát mustmérővel megmérjük s esetleg annak savtartalmát is meghatározzuk és ha az ismételt vizsgálatnál sem a cukornak lényeges emelkedését, sem a savaknak csökkenését nem találjuk, akkor a teljes érés beálltát megállapíthatjuk.

Ha a fürtöket teljes érettség beállta után még tovább is a tőkéken hagyjuk, akkor kezdetét veszi a bogyók túlérése. Feltéve, hogy a fürtök egészségesek, rothadás és penész nincsen rajtuk, a párolgás következtében a bogyók leve koncentrálnodik, anélkül, hogy a bogyókba újabb cukor kerülne, a bogyók levének cukortartalma nagyobb lesz, ugyanúgy emelkedik a savak és egyéb oldott alkatrészek százalékos mennyisége is. Amennyiben azonban a bogyók egy ideig még bizonyos életműködést fejtenek ki, lélekzenek, ennek következtében egyes anyagok abszolút mennyisége csökken. Kevesebb lesz az almasav, mely már az érés ideje alatt is fogy. A cukor egy kis része is eltűnik; a teljes éréskor egyforma mennyiségben lévő dextróz és lävulóz aránya megváltozik, a dextróz túlsúlyra kerül, a lävulóz egy része dextrinféle anyagokká változik át, ezeknek sajátos íze a túlertt szőlőből készült boron érezhető is. A bogyók héjában kevesebb lesz a cersav s elpusztul a kék szőlőfajták színanyaga is.

Kedvező időjárás esetén még tovább maradván a fürtök a tőkén, kivált vastaghéjú s rothadásra nem hajló fajtáknál, a túlérést követi az aszúsodás, megtöppedés. A bogyók víztartalma az elpárolgás következtében még kevesebb lesz, mire a bogyók héja összeráncosodik. Az aszúsodás déli vidékeken gyakoribb, mint északon, ahol csak kedvező félévekben s száraz őszi időjárás mellett következik be. Néha elősegíti a fagy, mely után a bogyók héja megpuhul s nagyobb mérvű párolgás állhat be, máskor az eső után megrepedt héjak sebhelyén, bár az időjárás szárazra fordultával az behegedt, szintén nagyobb párolgás állhat be. Ha az átmenetileg beállt esőzést újra jó idő követi, a kezdődő szürkerothadás elroncsolván a bogyók héját, ugyancsak nagyobb lesz a párolgás s a bogyók megtöppednek, megaszúsodnak anélkül, hogy a szürkerothadás tovább rontaná a bogyókat. Az aszúszemek minősége azonban a bogyóknak az éréskor elért minőségétől függ, ha a teljes érés nem volt tökéletes, a cukor képződése és a savak csökkenése nem következett normálisan be, akkor ha megaszúsodnak is a bogyók, a cukor és savak aránya nem lesz kedvező.

A túlérés és aszúsodás a tőkéken csak kedvező éghajlat alatt és kedvező őszi időjárás mellett következik be. Nedves időben, páratelt levegőben lábrakap a szürkepenész, elrontja a termést, a megtöppedés helyett. Ily helyen a bogyók levének koncentrálnódását, a bogyók megtöppedését legfeljebb mesterségesen idézhetjük elő, ha a szőlőt leszedjük s alkalmas módon és helyen pl. szalmára kiterítve, szikkasztjuk. Ilyen megtöppedés mellett azonban a savak abszolút mennyisége nem csökkenik úgy, mint a tőkéken végbemenő túlérésnél s megmaradván az eredeti mennyiség, a koncentráció következtében a bogyók levének savanyúsága nagyon érezhető lesz.

A teljes érés, túlérés és aszúsodás szabályszerű lefolyását azonban megzavarhatja az időjárás. Esős időben különféle gombabetegségek lép-

hetnek fel s elronthatják a termést. A fakórothadás és keserűrothadás mellett igen lényeges kárt tehet a fürtökön a peronoszpóra, amely az által okozhat kárt, hogy elpusztítván a leveleket, megfosztja a tőkét asszimiláló, cukorképző szerveitől. A lisztharmat elroncsolja s fölrepesztí a bogyók héját s nemcsak igen nagy párolgás áll így be, hanem a nyílt seben át utat nyernek más penészek és baktériumok. Hasonló eset áll be akkor is, ha a szőlőmolyok támadják meg a bogyókat. A nyílt sebhelyeken elszaporodó zöldpenész (*Penicilium glaucum*) s más penészfélék (*Mucor*, *Aspergillus*) belepik a fürtöket, fogyasztják a bogyók értékes alkatrészeit, az oldható nitrogéntartalmú anyagokat oldhatatlanokká változtatják, kellemetlen penészszagukkal, sőt undorító és keserű anyagcseretermékeikkel teljesen elrontják a termést. A megsérült bogyókba belekerül az élesztő is s megindítja az erjedést s a keletkező alkoholt az ecetbaktériumok nyomban ecetsavra bontják tovább s beáll az ecetes penészedés, kivált a korábban érő fajtáknál, melyeket a darazsak is felkeresnek s néha annyi ecetsav keletkezik, hogy az ilyen termésből készült must erjedését is gátolja.

Az érés ideje alatt a bogyók penészedését, rothadását<sup>2</sup> leggyakrabban a *Botrytis cinerea* okozza, mely néha az éretlen bogyókon is fellép, főleg, ha azok megsérültek, ez a zöldpenész; az éretteken, vagy az éredőkön pedig a szürkepenész. A szürkepenész által megtámadott bogyók érése természetesen megakad, a penész elroncsolván a bogyók héját, nagymérvű párolgás válik lehetővé, a gomba elfogyasztja a bogyók értékes alkatrészeit s anyagcseretermékei között a törést okozó oxydase előállításával az ilyen termésből készült bort barnatöréssé teszi. Aszerint, hogy mikor támadja meg a botrytis a termést s milyen idő következik fellépése után, az általa okozott kár kisebb, vagy nagyobb lehet. Az éretlen szőlőnek, a kemény és vastaghéjú fajtáknak nagyobb ellenállóképességük van, mint az éretteknek és vékonyhéjú fajtáknak. Ha a penész fellépte után száraz, meleg idő áll be, akkor a szürkepenész nem terjed tovább, sőt a már megtámadott bogyók is beszáradnak, megtöppednek. De ha tovább is esős, nedves időjárás következik, a szürkepenész teljesen tönkreteszi a termést, ha idejében le nem szüreteljük.

A szürkerothadást okozó botrytis egyes vidékeken, arra kedvező körülmények között, ha a vastagabb héjú fajták meg nem sérült bogyóin lép fel, a nemesrothadást okozhatja. Ha az időjárás nem esős, hanem csak ködös a levegő, páratelt, akkor a gomba a teljes érés beállta után behálózza a bogyók héját, azt porhanyóvá, korhadttá teszi. Az ilyen héjakon át nagymérvű párolgás áll be s a bogyók leve koncentrálnak. Elpusztul ugyan a cukor és savak egy része is, de az utóbbinak csökkenése magas savtartalmú szőlőnél még előnyös is. A nemesrothadásnál bizonyos illat- és zamatanyagok is keletkeznek s az ilyen termésből finom pecsenye-, sőt csemegeborok készülnek, mint pl. a Rajna mellékén és Sauternben. A nemesrothadás azonban csak arra kedvező időjárás mellett lehet előnyös. Tartós esők a nemesrothadásban levő fürtöket teljesen tönkretesztik, a héjak által nem védett bogyókat teljesen ki-lúgozhatják, sőt lemoshatják a kocsányokról.

## A szüret ideje és rendje.

A szőlő termésének leszedése és feldolgozása, vagyis a szüret, a szőlősgazdának nemcsak kedves, hanem nagy gonddal és körültekintéssel járó fontos munkája. Ama feladatok között, melyek a szüret alkalmával a gazdára várnak, érdem szerint első helyen áll a szüret idejének megállapítása. A szüret idejének eltalálása nemcsak a termés minőségére, hanem mennyiségére is nagy befolyással van, kivált kedvezőtlen időjárás mellett gyakran okoz gondot a helyes középút megtartása. Ha csak rendes összetételű, átlagborok termelését tűzzük ki célul, leg-helyesebb, ha bevárjuk a szőlő teljes érettségét, amit vagy az érettség külső jelei után állapítunk meg, vagy pedig a termés átlagos minőségének megfelelő szőlőből kevés mustot szűrve, megmérjük ennek cukortartalmát. Ha ez megfelel a normális években elért cukorfoknak, akkor a szüret idejét elérkezettnek tarthatjuk, ellenkező esetben pedig, feltéve, hogy az időjárás engedi, még várunk a szürettel. A teljes érés beállta előtt csak kivételesen szüreteljünk, ha például megindult rothadás miatt nem várhatunk s az idő megjavulására kevés kilátás van, vagy pedig, ha termésünk egy részét mint mustot kívánjuk és tudjuk értékesíteni, mikor is érdekünkben lehet, hogy azt minél korábban hozzuk piacra. Délibb vidékeken ajánlják a teljes érettség beállta előtt való szüretelést, egyes lágú bort adó szőlőfajtáknál azért, hogy valamivel keményebb, tartósabb bort nyerjenek; a teljes érés folyamán beálló savcsökkenés miatt a különben is savszegény fajták bora sokszor nem önálló és hamar elromlik.

Oly vidékeken, vagy olyan szőlőben, ahol a minőségtermelés indokolt és szokásban van, feltéve, hogy az időjárás is megengedi, ott a szőlő túlérését, sőt aszúsodását is bevárhatjuk. Azzal természetesen számolnunk kell, hogy a túlérésnél végbemenő párolgás lényegesen csökkenti a mennyiséget s e veszteségért a magasabb árakban kell kárpótlást nyernünk.

A vörösbor készítésére szolgáló kékszőlőt akkor kell leszüretelni, mikor teljes érettségét elérte. Sem a még nem eléggé érett, sem a már túlértett termésemből nem lesz jó és szépszinű vörösbor, előbb szüretelve sok sav mellett kevés szín lesz borunkban, a jó vörösbornak pedig színesnek és lágúnak kell lennie, túlérés esetén pedig elpusztul a színanyag s borunk nem vörös, hanem barnászvörös színű lesz s színe később egyre gyengül. Alkalmas fekvésben vagy helyen és kedvező időjárás mellett bevárhatjuk ugyan a kékszőlőfajtáknál is a túlérést, sőt az aszúsodást is, de az ilyen termésemből nem vörösbort, hanem inkább csemegebort készítünk. Ha a kékszőlő rothadni kezd, akkor nem tanácsos várni a szüreteléssel, mert a szürkepenész elkorhasztván a bogyók héját, elpusztítja a színanyagot is s az ilyen bogyókból szépszinű vörösbor nem lesz; ha mégis vörösbort készítünk, az ilyen boroknál később bekövetkező barnatörések egyre halványabbá, színtelenebbé teszik a bort. Leg-helyesebb, ha az ilyen szőlőből fehér- vagy sillerbort készítünk.

Normális nyári és őszi időjárás mellett nálunk a szüret ideje többnyire október hó első felére esik. Ott, ahol korábban érő fajták vannak,

1—2 héttel korábban is megkezdik a szüretet, viszont, ahol jobb minőségre törekszenek, megvárják október második felét, sőt, ha aszúsodás is előfordul, akkor november hóba is átmegy a szüret. Régebben nevesebb borvidékeken a szüret kezdetével megvárták legalább Terézia napját (október 15.), Orsolya napját (október 21. Somló) és Simon Júda napját (október 28. Tokajhegyalja). A filloxéra által elpusztított szőlők felújítása alkalmával sok helyen a régi fajták helyett más fajtákat s gyakran korábban érőket ültettek, így a különböző érési idejű fajták az egyidőben való szüretelést sokszor megnehezítik. Nagyobb szőlőbirtokokon azonban, ahol a szüret 4—6 hétig is eltart, előnye van a különböző érési idejű fajták ültetésének, mert így a szüretelésnél bizonyos egymásutánként könnyen lehet tartani. Az igen jó évjáratokat egyébként jellemzi az, hogy a szőlő előbb megéri s előbb lehet szüretelni, mint más években. A szüret idejének kötelező hivatalos megállapítása a hegyközségi szervezeteknek egyik legfontosabb feladata.

Nagyobb szőlőbirtokokon a szőlő leszedését és feldolgozását megfelelő sorrendben és terv szerint kell végezni. A szüretet a korábban érő vékonyhájú, könnyebben rothadó fajtákkal kell megkezdni, a késői érésű, egészséges és nem rothadó fajták későbbre maradnak és későbbre hagyjuk azokat a fajtákat is, amelyeknek túlérését, esetleg aszúsodását bevárjuk. A vörösborfajtákat természetesen akkor szüreteljük, amikor azok éppen érettek. Figyelemmel vagyunk az egyes fajtáknak behordására, netán azok megválogatására s általában arra, hogy a szedés, behordás és feldolgozás összhangban legyenek s torlódás sem a szőlőterületen, sem a sajtóházban ne zavarja a munka menetét. Amennyire lehet, a szüretet száraz időben végezzük, ne csak esőben, hanem közvetlenül az eső vagy nagy harmat után se szüreteljünk. Nemcsak a bogyókra tapadó víz higitja a mustot, hanem a bogyók belseje is duzzadtabb és vízzel teltebb ilyenkor. Várjuk tehát meg, amíg a szél vagy a nap a fürtöket kissé megsikkasztja. Minél jobb minőségre törekszünk, annál inkább kerüljük a nedves időben, vagy a szőlő nedves állapotában való szüretelést. Igaz, hogy a gyakorlatban ennek szigorú betartása sokszor nehéz, de a gazda saját érdekében mérlegelje a helyzetet s tegye azt, amit a körülmények elbírálása után leghelyesebbnek talál.

### **A szüret előkészületei.**

A szőlő termésének leszedése, behordása és feldolgozása a terület nagysága és a termés mennyisége szerint kisebb vagy nagyobb munka lehet, de egyrészt a munka zavartalan menete, célszerű beosztása, másrészt pedig a készítendő bor egészséges és hibátlan voltának biztosítása bizonyos előkészületeket kíván. A jó gazda várható termésének megbecslése után már jóelőre számbaveszi rendelkezésére álló eszközeit, gépeit, edényeit, kivált hordóit s ha azt látja, hogy egyikben vagy másikban hiánya van, azokról gondoskodik. Aki a szüret küszöbén, vagy megindulta után szerzi be a szükséges üres hordókat, rendszerint drágán fizeti meg, mert ezek abban az időben mindig drágábbak, kivált ha általános jó termés van. A szedéshez, behordáshoz, feldolgozáshoz szükséges

eszközöket, edényeket, amennyiben szükséges, ki kell javítani vagy pótolni, általában jól átvizsgálni, nehogy a szüret alatt legyünk kénytelenek valamely munkával szünetelni addig, amíg hiányos állapotú zúzónk, sajtónk stb. kijavítása sokszor nagy utánjárással megtörténik. Nemcsak arra kell gondolnunk, hogy mindenféle felszerelésünk használható, jókarban legyen, hanem arra is, hogy azok a szüretre kifogástalan tiszták legyenek. A sajtóház felszerelési tárgyait egész éven át nem használjuk, a por, penész belepte őket. Mindezeknek a tárgyaknak faalkatrészeit előbb hideg vízben, erős sörtekefével mossuk tisztára, úgy, hogy azokon pizoknak, penésznek nyoma se maradjon. A sajtók s más eszközök vasalkatrészeiről a rozsdát távolítsuk el s a musttal érintkező felületeket ott, ahol szükséges, fessük újra át, saválló zománcfestékkel.

Hozzuk rendbe a sajtóházat is és falait meszeltessük újra. Általában véve nemcsak a szüret előtt, hanem a szüret alatt is tartsuk be mindenütt s mindenben a legnagyobb tisztaságot. A szüret maga elég szennyes munka s ha nem fordítunk elég gondot a tisztaságra, könnyen kárát valljuk és bajunk lehet hibás vagy egészségtelen borainkkal. Hozzuk rendbe a pincét is s ha még óboraink vannak, átfejtéskor úgy helyezzük el őket, hogy az újborokkal lehetőleg ne legyenek együtt. Az új termés befogadására szánt hordókat javítsuk ki, mossuk tisztára és hozzuk az újbor befogadására alkalmas állapotba. A hosszabb idő óta üresen álló hordókat nem elég csak hideg vízzel kimosni, hanem ki kell azokat forrázni vagy gőzölni. Sőt, ha a hosszú ideig üresen állás alatt netán penészesek lettek, akkor kifenekelés mellett hideg vízzel és sörtekefével kell azok belsejét előbb kifogástalan tisztára mosni s azután forró, 2%-os szódaoldattal kell kiöblíteni, kiáztatni s végül kiforrázni vagy kigőzölni. Az új hordókat is elő kell készíteni az újbor befogadására, mert enélkül a beléjük fejtett újbornak is kellemetlen faíze lesz. Igaz, hogy az újbor kierjedés után hamarabb elveszti a faízt, mint az óbor, mégis szükséges, hogy az új hordókat használatbavétel előtt kigőzöljük és kiforrázzuk s 2%-os forró szódaoldattal áztassuk, mert a szóda növeli a víz oldóképességét s kiveszi a hordó fájából a kellemetlen faízt okozó mézga- és gyantaanyagokat. A kiszódázás után szükséges a hordókat tiszta, forró vízzel s végül hideg vízzel is kimosni. Ha az üres hordókat kimostuk s kitisztítottuk és az újbor befogadására alkalmassá tettük s nem töltjük meg azonnal, hanem csak napok vagy hetek múlva kerül reájuk a sor, akkor gyengén bekénezzük őket, nehogy időközben penészesek legyenek.