ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՌ ԳԱ ԳԻՆԵԳՈՐԾ. ԵՎ ԱՅԳԵԳՈՐԾԱԿԱՆ ԻՆՍՏԻՏՈՒՏ
ИНСТИТУТ ВИНОДЕЛИЯ И ВИНОГРАДАРСТВА АН АРМ. ССР

Աշխատություններ I, 1950 Труды

Ն. Ն. ԱՀԵՄՅԱՆ

ՆՈՅԵՄԲԵՐՅԱՆԻ, ԿՈՏԱՅՔԻ ԵՎ ՄԻԿՈՅԱՆԻ ՇՐՋԱՆՆԵՐԻ ԽԱՂՈՂՆԵՐԻ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ ՈՐՊԵՍ ՀՈՒՄՈՒՅԹԻ ՍԵՂԱՆԻ ԹԵԹԵՎ ՏԻՊԻ ԵՎ ՇԱՄՊԱՅՆ ԳԻՆԻՆԵՐ ՍՏԱՆԱԼՈՒ ՀԱՄԱՐ

Գինեգործության արտադրության զարգացման մասին պարտիայի և կառավարության որոշումները բացառիկ կարևոր նշանակություն ունեն Հայաստանի ժողովրդատնտեսության զարգացման համար։

Հայաստանի հողային և կլիմայական պայմանների, նրա դիրքի խիստ բազմազան լինելը, ինչպես և բազմատեսակ խաղողների մշակությունը, հնարավորություն են տալիս ստանալ ոչ միայն բարձր որակի դեսերտային թունդ տիպի գինիներ, լավ կոնյակի գինի, այլ և սեղանի թեթև տիպի և շամպայն գինիներ։

Նկատելով վերոհիշյալից մենք նպատակ ենք դրել ուսումնասիրել Նոյեմբերյանի, Կոտայքի և Միկոյանի շրջաններում մշակվող խաղողների հիմնական տեսակները՝ որպես հումքի սեղանի թեթև տիպի գինիներ և շամպայն գինի ստանալու համար։ Ուսումնասիրել ենք խաղողի հետևյալ տեսակները.

ա) Նոյեմբերյանի շրջանում մշակվող Լալվարի և Ռքաթիթելի խաղողները՝ որպես սեղանի նոր տիպի թեթև և շամպայն գինու հումքի։

բ) Կոտայքի շրջանում մշակվող Մախալի և Ոսկեհատ խաղողները՝ որպես շամպայն գինու հումքի.

գ) Միկոյանի շրջանում մշակվող Արենի խաղողը՝ որպես կարմիր շամպայն գինու հումքի։

1. ՀՈՂԱՅԻՆ ԵՎ ԿԼԻՄԱՅԱԿԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

Հայկական ՍՍՌ-ում այգեգործությունը զարգացած է մերձարաքսային անապատային ակումուլյատիվ հարթավայրում, բարձրադիր կիսաանապատային տերիտորիայում, նախալեռնային ծալքավոր բարձրավանդակներում և լեռնային ծալքավոր միջակ բարձրություններում։

Մեր ուսումնասիրած շրջանները պատկանում են վերջին երկու տիպի հողային պայմաններին։

Նոյեմբերյանի շրջանը գտնվում է Հայաստանի հյուսիս-արևմտյան մասում։ Այգեգործությունն այստեղ տարածված է գլխավորապես գետերի հունամերձ մասերում կամ հովիտների եզրերին ու լանջերին։ Հարթ հողամասերը համեմատաբար քիչ են հատկացվում այգեգործությանը։

Գետերի հունամերձ մասերի հողերն ավազակրախճային բերածոներ են, իսկ ձորերի եզրերի ու լանջերի հողերը կազմվել են ջրաէրոզային պրոցեսների հետևանքով։ Ինչ վերաբերում է ցածրավայրերի ու լանջերի հողերին, ապա նրանք իրենցից ներկայացնում են կավային և կավաավազային, երբեմն կմախքային դելյուվիալ բերածոներ և մեծ մասամբ շագանակագույն հողեր։

Անտառային հողերն իրենցից ներկայացնում են անկմախք կավային հողեր, որոնք բավարար չափով պարունակում են հումուս (Հայկական ՍՍՌ Ամպելոգրաֆիա)։

Նոյեմբերյանի շրջանի հիշյալ հողերում մշակվում են՝ Լալվարի, Ռքածիթելի, Ջրալի, Ալիգոտե, Ջրջրուկ, Կողբենի, Լկենի խաղողների փոփոխակները։ Այս շրջանում այգիները ջրովի են և ձմեռը չեն թաղում։ Տվյալ շրջանի միջին տարեկան ջերմությունը տատանվում է 11,4—11,8° Ց ինտերվալում, իսկ տարեկան տեղումները կազմում են 442—498 մմ.։

Կոտայքի շրջանի հողերը ձևավորվել են նստվածքային տեսակներից, որոնք իրենցից ներկայացնում են հողմնահարության հետևանքով առաջացած քարքարոտ խճային հողեր։ Հումուսի քանակը տատանվում է 10—15 տոկոսի սահմաններում։ Կոտայքի շրջանի խաղողի այգիների հողերն իրենց բնական պայմաններով մոտենում են գամադա տիպի կիսաանապատային գոյացություն-

ներին (Ա. Ի. Զիթլյան)։ Այս հողերում աճող խաղողներից կարելի է պատրաստել սեղանի բուրավետ գինիներ։

Այստեղ այգիները ջրովի են և թաղում են։

Կոտայքի շրջանի բազմաթիվ տարիների միջին տարեկան ջերմությունը լինում է 9,2° Ց, իսկ տեղումները հավասար են 413-453 միլիմետրի։

Միկոյանի շրջանի հողերը նման են Կոտայքի շրջանի հողերին։

Շրջանում խաղողի այգիները տարածված են մեծ մասամբ ծովի մակերևույթից 1000—1500 մ. բարձրության վրա, Աղավնաձոր, Շատին, Արենի, Մալիշկա, Վերնաշեն, Էլփին, Խաշի և այլ կոլխոզներում, որտեղ այգիները գտնվում են խորը գետափնյա հարավային և հարավ-արևմտյան թեքություն ունեցող, մեծ մասամբ ավազակավային հողերում և բոլոր կողմերից շրջապատված են համարյա բուսականությունից զուրկ քարքարոտ բարձր լեռներով, որի հետևանքով ամառը չոր և շոգ է լինում, առանց քամիների։ Այգիները ջրովի են։

Միկոյանի շրջանի բազմաթիվ տարիների միջին տարեկան ջերմությունը տատանվում է 11,0—11,8° Ց սահմաններում, իսկ տեղումները՝ 437—500 միլիմետրի սահմաններում։

ԽԱՂՈՂԻ ՀԵՏԱԶՈՏՎԱԾ ՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ԱՄՓՈՓ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Լալվարի (Դանաբուրուն—Գլգլան) տարածված է Հայկական ՍՍՌ հյուսիսային շրջաններում՝ Նոյեմբերյանի, Իջևանի, Շամշադինի շրջաններում։ Հիմնականում տարածված է Նոյեմբերյանի շրջանում, որտեղ տալիս է հեկտարից 70—125 ցենտներ բերք, իսկ լավ ագրոտեխնիկայի պայմաններում 250 ցենտներ (Լամբալուի կոլխոզում 1949 թ.)։

Լալվարի խաղողը միջահաս սորտ է. նրա հասունացումն սկսվում է ոգոստոսի երկրորդ կեսից, լրիվ հասունանում է սեպտեմբերի երկրորդ կեսին։ Արտադրական բերքահավաքը, նայած տարվա կլիմայական և ջերմային պայմաններին ինչպես և բերքատվության քանակին, կարելի է սկսել սեպտեմբերի 25-ից և ավարտել մինչև հոկտեմբերի 10-ը։ Լալվարի խաղողի շաքարայ-

նությունը լինում է 16—18,2 տոկոս, իսկ թթվությունը 5,6—8‰։

Ռիածիթելի խաղողը տարածված է Հայկական ՍՍՌ այգեգործական համարյա բոլոր շրջաններում՝ խաղողի որոշ տեսակների հետ խառը և կամ մաքուր տնկարկներով։ Ընդհանուր տարածվածությունը կազմում է մոտավորապես 310 հեկտար, որից Նոյեմբերյանի շրջանում մոտավորապես 150 հեկտար։

Ռքածիթելի խաղողը միջին բերքատվության սորտ է. հեկտարից տալիս է 70—80 ցենտներ բերք, իսկ բարձր ագրոտեխնիկայի պայմաններում՝ 120—140 ցենտներ (Լամբալուի սովխոզ)։ Նոյեմբերյանի շրջանում Ռքածիթելի խաղողի հասունացումն սկսվում է օգոստոսի երկրորդ կեսից, լրիվ հասունացումը՝ սեպտեմբերի երկրորդ կեսից։ Արտադրական բերքահավաքը, նայած տարվա բերքի հասունացման ընթացքին, կարելի է սկսել սեպտեմբերի վերջերից և ավարտել մինչև հոկտեմբերի 10-ը։ Այստեղ Ռքածիթելի խաղողի քաղցրությունը լինում է 16—18 տոկոս, տիտրվող թթվությունը 5,5—7,5‰։

Արարատյան դաշտավայրում մշակվող Ռքածիթելի խաղողից կարելի է ստանալ թունդ և լիքյորային տիպի գինիներ, իսկ Նոյեմբերյանի շրջանում մշակվող Ռքածիթելի խաղողից՝ սեղանի թեթև, նուրբ մարմնեղ գինի։

Ոսկեհատ (խարջի) խաղողը տարածված է Հայաստանի այգեգործական համարյա բոլոր շրջաններում և տեղական խաղողների թագուհին է համարվում։ Նրա տարածվածությունը կազմում է չորս հազար հեկտարից ավելի։ Այս թվից Կոտայքի շրջանում տարածված է 127 հեկտար։

Ոսկեհատ խաղողն աչքի է ընկնում իր երկարակեցությամբ և բարձր բարքատվությամբ՝ 120—130 ցենտներ հեկտարից։

Կոտայքի շրջանում այս խաղողի հասունացումն սկսվում է օգոստոսի երկրորդ կեսից, լրիվ հասունացումը՝ սեպտեմբերի երկրորդ կեսից։ Արտադրական բերքահավաքը կարելի է սկսել սեպտեմբերի 20-ից և ավարտել մինչև սեպտեմբերի վերջը։ Խաղողի շաքարայնությունը շրջանում լինում է 17—20 տոկոս, իսկ տիտրվող թթվությունը 4,5—6‰։

Ոսկեհատ խաղողն Աշտարակի և Էջմիածնի շրջաններում տալիս է սեղանի թունդ և լիքյորային գինիներ, ինչպես և խերեսի

մատերիալ, իսկ Կոտայքի շրջանում՝ սեղանի նուրբ, դուրեկան գինի։

Մսխալի խաղողը տարածված է Հայկական ՍՍՌ արդյունաբերական այգեգործական գոտայի մի շարք շրջաններում, գլխավորապես Վերին Արտաշատի, Հոկտեմբերյանի և Կոտայքի շրջաններում և զբաղեցնում է մոտավորապես 2,5 հազար հեկտար տարածություն, որից Կոտայքի շրջանում 17 հեկտար։ Մսխալի խաղողը Կոտայքի շրջանում հեկտարից տալիս է 70 ցենտներ բերք։

Հասունացումն սկսվում է օգոստոսի երկրորդ կեսից, լրիվ հասունացումը՝ սեպտեմբերի երկրորդ կեսերին։ Կոտայքի շրջանի Մսխալի խաղողի շաքարայնությունը լինում է 17—19,5 տոկոս, տիտրվող թթվությունը 5,5—6,5 ‰։ Արտադրական բերքահավաքը, նայած տարվա ջերմային և կլիմայական պայմաններին, կարելի է սկսել սեպտեմբերի 20-ից և վերջացնել մինչև հոկտեմբերի սկիզբը։

Այս սորտը հողի նկատմամբ խիստ պահանջկոտ չէ։ Լավ աճում և պտղաբերում է ինչպես քարքարոտ, այնպես էլ ծանր հողերում։

Սեղանի գինիներ պատրաստելու տեսակետից Մսխալի խաղողը լավագույն խաղողներից մեկն է։ Հատկապես Կոտայքի շրջանում աճող Մսխալի խաղողը տալիս է բարձր թթվությամբ ներդաշնակ զովացուցիչ սեղանի թույլ գինի։ Արտաշատի և Վեդու շրջաններում Մսխալի խաղողը տալիս է կոնյակի լավ մատերիալ։

Սև Արենի (Մալահի) ամենատարածված աբորիգեն սորտերից մեկն է։ Մշակվում է այգեգործական համարյա բոլոր շրջաններում։ Ստանդարտային սորտ է համարվում Միկոյանի, Ազիզբեկովի և Սիսիանի շրջանների համար։ Հայաստանում տարածվածությունը կազմում է հազար հեկտարից ավելի, որից Միկոյանի շրջանում մոտավորապես 826 հեկտար։ Այս շրջանում բավականին բերքատու է և դիմացկուն զանազան հիվանդությունների ու վնասատուների նկատմամբ, որը բացատրվում է տեղի չոր կլիմայական պայմաններով։

Միկոյանի շրջանում Սև Արենի խաղողի հասունացումն սկսվում է սեպտեմբերի սկզբներին, արտադրական բերքահավաքը կարելի է սկսել սեպտեմբերի 15-ից և ավարտել մինչև հոկտեմբերի սկիզբը։ Շրջանում Արենի խաղողի շաքարայնությունը կազ-

217—6

մում է 18—20 տոկոս, իսկ տիտրվող թթվությունը 5,5—7,5‰։ Տալիս է սեղանի թեթև տիպի գինի, որը արժեքավոր է իր թարմությամբ, ինտենսիվ գույնով և թավշականությամբ, ինչպես և սորտին հատուկ արոմատով ու համով։

ՓՈՐՁՆԱԿԱՆ ՄԱՍ

Նշված խաղողներից փորձնական սեղանի գինիները, ինչպես և շամպայն գինու մատերիալները պատրաստվել են 1944—1949 թվերին, տեղերում։

Նոյեմբերյանի շրջանում գինեմատերիալները վերցվել են Կողպ, Արչիս, Դոստլու և Ղալաչա կոլխոզների այգիների խաղողներից, Կոտայքի շրջանում՝ Արզնիի, Գառնիի, Պտղնիի և Քանաքեռի կոլխոզների այգիներից. Միկոյանի շրջանում՝ Մալիշկա, Վերնաշեն, Արփա և Շալին կոլխոզների այգիներից։ Յուրաքանչյուր տարի, նախքան բերքահավաքն սկսելը հետազոտվել է նշված խաղողների հասունացման դինամիկան. բերքահավաքը կատարվել է այն ժամանակ, երբ խաղողի շաքարայնությունը եղել է 17—19 տոկոս, իսկ տիտրվող թթվությունը 5,5—8 ‰։

Բերքահավաքը սովորաբար կատարվել է սեպտեմբերի 18-ից և տևել է մինչև հոկտեմբերի 10-ը, նայած նշված շրջաններում բերքի հասունացման ընթացքին, չոր և արևոտ օրերին, ընտրական կարգով։ Խաղողը նախ ընտրվել է վազերի վրա, ապա հավաքված խաղողը նորից տեսակավորվել է, հեռացվել են փտած հատիկները և միայն տեսակավորված առողջ խաղողն է տեղափոխվել գինեգործարան և մշակվել։ Մշակությունը կատարվել է ձեռքի զամբյուղային մամուլներով։ Լալվարի, Ռքածիթելի, Մրսխալի և Ոսկեհատ խաղողներից գինին պատրաստվել է սպիտակ գինիների ստացման տեխնոլոգիայով։ Մամլման ժամանակ բոլոր դեպքերում վերցվել է ինքնահոսը, 1-ին մամուլը և 2-րդ մամուլի մի մասը, այն հաշվով, որ վերցված քաղցուն կազմի ընդհանուր ելանքի 50—55 տոկոսը։ Փորձնական գինիների համար ստացված քաղցուն ենթարկվել է սուլֆիտացիայի և թողնվել է դադարի՝ 20—30 ժամ։

Խմորումն ընթացել է շաքարասնկերի մաքուր Կախուրի 7 մերանով։ Քաղցուի խմորումը տևել է մեկ ամիս, իսկ բուն խմորումը վերջացել է 8—10 օրում։

Արենի խաղողից կարմիր շամպայնի գինեմատերիալն ըստացվել է սեղանի կարմիր գինիների պատրաստման տեխնոլոգիայով։ Մամլման ժամանակ վերցվել է ինքնահոսը, I մամուլը և II մամուլի մի մասը։

Ամեն տարի հետազոտվող խաղողների յուրաքանչյուր տեսակից վերամշակվել է 2—3 տոննա։ Բոլոր գինիների առաջին փոխալցումը կատարվել է նոյեմբերի կեսերին և ավարտվել մինչև դեկտեմբերի 10-ը, որից հետո երիտասարդ գինիները հենակետերից տեղափոխվել են Ինստիտուտին կից գինու մառանը, որտեղ կատարվել է գինիների հնացումը։

Ստորև բերում ենք փորձնական գինիների քիմիական կազմությունը։

Աղյուսակ 1

Սեղանի թեթև տիպի և շամպայն գինեմատերիալների քիմիական կազմը

№№ բ.կ.	Խաղողի տեսակը	Բերքի ստացման թվականը	Հնեակարար կշիռը	Ալկոհոլ %	Էքստրակտ գ/լ	Տարվող թթուներ ‰	Ցնդող թթուներ ‰	Շաքարներ գ/լ	Eh	pH
1	Լալվարի	1944թ	0,9930	10,9	21,5	5,3	0,53	0,21	0,41	3,5
	»	1945»	0,9919	10,5	19,2	5,6	0,62	0,2	0,40	3,5
	»	1946»	0,9916	10,9	19,7	4,5	0,75	0,22	0,41	3,5
	»	1947»	0,9903	12,0	19,2	5,4	0,88	0,16	0,41	3,5
	»	1948»	0,9920	10,0	21,7	7,2	0,65	0,18	0,42	3,65
2	Ռքաթիթելի	1944»	0,9913	12,0	19,9	4,4	0,53	0,19	—	—
	»	1945»	0,9922	10,0	20,1	5,5	0,41	0,21	—	—
	»	1946»	0,9924	11,3	20,0	5,3	0,68	0,19	—	—
	»	1947»	0,9914	11,6	19,5	6,5	0,65	0,23	—	—
	»	1948»	0,6915	11,2	20,3	7,5	0,8	0,20	—	—
3	Ոսկեհատ	1944»	0,9971	11,5	22,8	4,7	0,58	0,20	0,40	3,5
	»	1945»	0,9950	10,3	24,6	4,7	0,7	0,27	0,41	3,5
	»	1946»	0,9925	10,95	20,7	4,7	0,88	0,24	0,41	3,6
	»	1948»	0,9923	11,1	23,4	5,6	0,79	0,26	0,40	[illegible],45
4	Մոխալի	1944»	0,9948	10,1	19,5	5,4	0,81	0,15	0,40	3,5
	»	1945»	0,9925	10,2	20,6	5,7	0,75	0,18	0,39	3,4
	»	1946»	0,9950	8,3	17,1	5,3	0,98	0,14	0,38	3,4
	»	1948»	0,9922	10,9	21,7	6.3	0,6	0,19	0,41	3,3
5	Արենի	1944»	0,9983	11,2	33,9	5,6	0,68	1,07	0,39	3,4
	»	1945»	0,9975	10,6	29,8	4,5	0,54	0,65	0,40	3,5
	»	1946»	0,9972	10,26	27,5	5,3	0,55	0,70	0,39	3,4
	»	1948»	0,9976	10,1	28,2	6,3	0,70	0,67	0,38	3,67

[1] *Միկոյանի շրջանում Արենի խաղողից սեղանի կարմիր գինին պատրաստել է Ա. Մովսեսյանը։*

Մեր պատրաստած սեղանի թեթև տիպի գինիների նմուշներն, ինչպես և շամպայն գինեմատերիալներն, արժեքավոր են իրենց չափավոր թնդությամբ և թարմությամբ, ունեն իրենց սորտին յուրահատուկ արոմատ և դուրեկան համ, իսկ Արենի խաղողից ստացված կարմիր շամպայն գինեմատերիալն արժեքավոր է իր ինտենսիվ գույնով, յուրահատուկ հարմոնիկ համով, բարձր և դուրեկան թթվությամբ և թավշայնությամբ։

Փորձնական աշխատանքները ցույց տվին, որ Լալվարի և Ռքածիթելի խաղողներից ստացվում են լավորակ թեթև տիպի նուրբ սեղանի գինիներ, իսկ Մսխալի, Ոսկեհատ, Արենի, ինչպես և Լալվարի ու Ռքածիթելի խաղողներից՝ շամպայնի գինեմատերիալ։[1]

ՇԱՄՊԱՅՆ ՓՈՐՁՆԱԿԱՆ ԳԻՆԻՆԵՐԸ[2]

Փորձնական շամպայնիզացիան կատարվել է 1945—1948 թվերին Լալվարի, Ռքածիթելի, Մսխալի, Ոսկեհատ և Արենի խաղողներից ստացված երիտասարդ գինիների հետ։

Տիրաժ կատարված է ապրիլ և մայիս ամիսներին, շշերի եղանակով՝ ընդունված տեխնոլոգիայով։

Շաքարը տրված է տիրաժային լիքյորի ձևով, յուրաքանչյուր 1 լիտր տիրաժի մատերիալին 22 գրամ։

Տիտրվող թթվությունը բարձրացնելու համար յուրաքանչյուր լիտր տիրաժային մատերիալին ավելացվել է մեկ գրամ կիտրոնաթթու։ Երկրորդային խմորումը կատարվել է շաքարասնկերի մաքուր մարմնով՝ ավելացվել է 3—4 տոկոս Շտայներերդ 92 և Կախտուրի 7։

Յուրաքանչյուր գինու տեսակից ամեն տարի շամպայնի գիններ պատրաստվել է 100—250 շշի սահմաններում։ Խմորացման

---

[1] Մսխալի, Ոսկեհատ և Արենի խաղողներից ստացված սեղանի գիններն արդեն վաղուց հայտնի են արտադրությանը և մտնում են արտադրության ասորտիմենտի մեջ։ Մենք նրանց ուսումնասիրել ենք որպես շամպայնի գինեմատերիալ։

[2] Շամպայն փորձնական գինիների պատրաստումը մասնակցել է Մ. Գրիգորյանը։

շերմությունը տատանվել է 15—18° 3 ինտերվալում։ Խմորումը տևել է 1,5—2 ամիս։ Շամպայնիզացիայի մոմենտից մեկ և կես տարի հետո փորձնական շամպայն գինիները ենթարկվել են ռեմյուաժի, ապա և դեգորժաժի։ Պատրաստվել են բոլորովին չոր, չոր, կիսաչոր և քաղցր շամպայն գինիներ։

Ստորև բերում ենք պատրաստի շամպայն գինիների (առանց էքսպեդիցիոն լիքյոր ավելացնելու) քիմիական կազմությունը (աղյուսակ 2)։

Աղյուսակ 2

Պատրաստի շամպայն գինիների քիմիական բաղադրությունը

Խաղողի տեսակը	Շամպայնիզացիայի թվականը	Տեսակարար կշիռը	Ալկոհոլ % ծավալ	Էքստրակտ գ/լիտր	Տիտրվող թթուներ	Ցնդող թթուներ	Տանին գ/լիտր	Ածխաթթվական գազի հնշումը մինչև դեգորժաժ մթնոլորտներով	
Լալվարի	1945	0,9924	12,6	21,8	5,8	0,63	0,20	5,4	3,5
»	1947	0,9903	12,0	18,7	5,6	0,75	0,14	5,8	3,45
Ռքաթիթելի	1945	0,9905	13,0	17,0	5,6	0,85	0,19	5,5	3,45
»	1947	0,9907	12,6	16,5	6,8	0,87	0,16	5,8	3,4
Ռակեհատ	1945	0,9971	12,0	22,7	5,6	0,83	0,18	5,5	3,5
»	1947	0,9919	12,2	20,1	5,6	0,92	0,20	5,7	3,5
Արենի	1945	0,9977	12,0	32,9	6,1	0,61	0,07	5,3	3,45
»	1947	0,9947	12,2	25,9	6,7	0,70	0,67	5,8	3,4
Մսխալի	1945	0,9903	11,5	17,1	6,0	0,25	0,14	5,5	3,38

ՊԱՏՐԱՍՏԻ ՇԱՄՊԱՅՆ ԳԻՆԻՆԵՐԻ ԲՆՈՒԹԱԳՐՈՒՄԸ

ա) Լալվարի խաղողի գինուց պատրաստված շամպայն գինին ունի խաղողին հատուկ արոմատը և դուրեկան համ։ Պատրաստի շամպայն գինին բոլոր կոնդիցիաներով ունի լավ համ և բուքետ, գույնը բաց հարդի, քիչ կանաչավուն է. ունի լավ խաղ, փրփուրը բավականին կայուն է, բաժակում նկատվում է շղթայաձև ասեղնային անջատվող ածխաթթու գազ, իսկ համում նկատվում է ածխաթթվով հագեցվածություն։ Պատրաստի շամպայն գինին հարմոնիկ է, նուրբ և դուրեկան։

բ) Ռքաթիթելի խաղողի գինուց պատրաստված շամպայն գինին ունի խաղողին հատուկ արոմատը և համը։ Պատրաստի շամ-

պայն գինին ունի հարդի բաց գույն, հանդես է գալիս լավ խաղով, ինչպես և կայուն փրփուրով, հարմոնիկ է, նուրբ և դուրեկան։

գ) Արենի խաղողի գինուց պատրաստած Կարմիր շամպայն գինին իր բոլոր կոնդիցիաներով ունի հիշյալ խաղողին հատուկ համը և արոմատը, Կարմիր շամպայն գինուն յուրահատուկ է ինտենսիվ գույնը, ինչպես և թարմությունն և թավշայնությունն։ Բաժակում անջատվող ածխաթթու գազի բշտիկները քիչ են նկատվում, սակայն համում նկատվում է ածխաթթվով հագեցվածություն։

դ) Ոսկեհատ խաղողի գինուց պատրաստված շամպայն գինին ունի հարդի ինտենսիվ գույն, թույլ ոսկեգույնի երանգով, ունի լավ խաղ, անջատվող ածխաթթվական գազը շղթայաձև է, ունի կայուն փրփուր։ Պատրաստի շամպայն գինին ունի Ոսկեհատ խաղողին յուրահատուկ համը և արոմատը՝ դուրեկան դառնությամբ, հարմոնիկ է և մարմնալի։

ե) Մսխալի խաղողի գինուց պատրաստած շամպայն գինին ունի հարդի բաց գույն, նուրբ բուքետ և դուրեկան արոմատ, լավ խաղ, սակայն քիչ անմարմին է (ջրիկ)։ Մսխալի խաղողի գինին կարող է ծառայել որպես շամպայն գինիների խառնուրդի մատերիալ։

1948 թվին «Արարատ» տրեստի Կենտրոնական Դեգուստացիոն Հանձնաժողովը Լալվարին և Ռքածիթելին գնահատել է որպես նոր տիպի սեղանի գինիներ. Լալվարին ստացել է 8,3 բալ, Ռքածիթելին 8,2 բալ գնահատական։ Լավ գնահատական են ստացել նույնպես Լալվարի, Ռքածիթելի, Ոսկեհատ, Արենի շամպայն գինիները։

Հայկական ՍՍՌ Համի Մինիստրության Կոլեգիան «Արարատ» տրեստին առաջարկել է հիշյալ գինիները մեծ չափով արտադրել, ընդարձակելով խաղողի մշակելի տարածությունները։

ԵԶՐԱԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆ

Ուսումնասիրության ենթարկված՝ Նոյեմբերյանի, Կոտայքի, Միկոյանի շրջանների խաղողների հիմնական տեսակներից Լալվարի, Ռքածիթելի, Մսխալի, Ոսկեհատ և Արենին որպես հումքի սեղանի թեթև տիպի և շամպայն գինիներ ստանալու համար կա-

տարած աշխատանքներից կարելի է անել հետևյալ եզրակացությունները։

1. Սեղանի թեթև տիպի լավորակ գինիներ ստանալու համար մեծ հետաքրքրություն է ներկայացնում և արժեքավոր են Նոյեմբերյանի շրջանի Դոսալուի և Արշիսի կոլխոզների Լալվարի և Ռաքիթելի խաղողների գինիները, Կոտայքի շրջանի Քանաքեռի կոլխոզի Ոսկեհատ և Մսխալի խաղողների գինիները, Միկոյանի շրջանի Արենի (Արփա) կոլխոզի Արենի խաղողի գինին։

2. Շամպայնի լավ գինեմատերիալ են հանդիսանում Լալվարի, Ռաքիթելի, Ոսկեհատ և Արենի խաղողների գինիները շամպանիզացիան մաքուր սորտերով կատարելու համար, իսկ Մսխալի խաղողի գինին հանդիսանում է շամպայն գինիների ստացման համար որպես կուպաժի մատերիալ։

Շամպայնի հիշյալ գինեմատերիալներից ստացվում են բարձր որակի շամպայն գինիներ, որոնք արժեքավոր են իրենց նուրբ և դուրեկան բուքետով ու արոմատով, ինտենսիվ խաղով, փրփուրի կայունությամբ։

Պատրաստի շամպայն գինիներից առաջին տեղն է բռնում Լալվարի խաղողի գինուց պատրաստվածը։

3. Հետազոտված շրջաններից Նոյեմբերյանի շրջանում շամպայն գինեմատերիալ պետք է պատրաստել շրջանային մասշտաբով, քանի որ Նոյեմբերյանի միկրոշրջաններում աճող խաղողների շաքարայնության և թթվության միջև առանձնապես տարբերություն չի նկատվում։

4. Կոտայքի շրջանում աճող Մսխալի և Ոսկեհատ խաղողներից շամպայն գինեմատերիալ ստացվում է շրջանի բոլոր կոլխոզների խաղողներից։

5. Միկոյանի շրջանում մշակվող Արենի խաղողից Կարմիր Շամպայն գինեմատերիալ ստացվում է շրջանի բոլոր կոլխոզների այգիներից։

6. Հետազոտված շրջաններում խաղողի բերքահավաքը պետք է սկսել սեպտեմբերի 2-րդ կեսերից, երբ խաղողների շաքարայնությունը հասնում է 16—20 տոկոս, թթվությունը 5—8‰։

7. Սպիտակ Շամպայնի լավորակ գինեմատերիալներ տալիս է Նոյեմբերյանի շրջանը, Կարմիր շամպայն գինեմատերիալ— Միկոյանի շրջանը։

Հայաստանում շամպայն գինու արտադրությունը ընդարձակելու համար անհրաժեշտ է Նոյեմբերյանի, Կոտայքի և Միկոյանի շրջաններում լայնորեն ընդարձակել նշված խաղողների մշակելի տարածությունները։

Н. Н. АДЖЕМЯН

К ИЗУЧЕНИЮ ОСНОВНЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА НОЕМБЕРЯНСКОГО, КОТАЙКСКОГО И МИКОЯНСКОГО РАЙОНОВ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЛЕГКИХ СТОЛОВЫХ ВИН И ШАМПАНСКОГО

Резюме

Разнообразные климатические и почвенные условия, а также разнообразный ассортимент винограда Армении дает возможность получить не только крепкие, дессертные и ликерные вина и хорошие виноматериалы для коньяка, но и легкие столовые вина и виноматериалы для изготовления шампанского.

Мы поставили перед собой задачу изучить основные сорта винограда Ноемберянского, Котайкского и Микоянского районов как сырье для получения легких столовых вин и виноматериалов для шампанского.

Были изучены следующие сорта винограда:

а) Лалвари и Ркацители Ноемберянского района—для получения новых марок легких столовых вин и шампанского.

б) Мсхали и Воскеат Котайкского района—для получения шампанского.

в) Арени Микоянского района—для получения Красного шампанского.

Виноматериалы для легких столовых вин и шампанского заготовлялись в 1944—1948 г. г. Вина приготовлялись на опорных пунктах Института Виноделия и Виноградарства Академии наук Армянской ССР в указанных выше районах: в Ноемберянском районе из винограда, заготовленного в колхозах

Кохп, Арчис, Калача и Достлу, в Котайкском районе в колхозах Арзни, Гарни, Птгни и Канакер, в Микоянском районе в колхозах Малишка, Вернашен, Шатин и Арени.

До сбора винограда ежегодно изучалась динамика созревания. Сбор урожая производился тогда, когда сахаристость винограда достигала 116—19%, а кислотность 5—8 ‰, примерно с 20-го сентября до 5—10 октября.

Вино из винограда Лалвари, Ркацители, Воскеат и Мсхали приготовлялось соответственно технологии белых вин. Для опытных целей собиралось сусло-самотек, первый пресс и часть второго пресса с тем расчетом, чтобы взятое сусло составляло 50—55% общего выхода.

Для получения виноматериала для красного шампанского из винограда Арени применялась технология красных столовых вин.

Из каждого сорта ежегодно перерабатывалось 2—3 тонны винограда.

Проведенные нами опыты по получению из указанных сортов новых марок легких столовых вин и материалов для шампанского показали, что из сортов винограда Лалвари и Ркацители получается хорошее столовое вино, а Мсхали, Арени, Воскеат, а также Лалвари и Ркацители дают хороший виноматериал для шампанского.

Полученные вина и виноматериалы для шампанского отличаются хорошим вкусом, приятной кислотностью и отличным букетом столового вина и свежестью.

Материал красного шампанского, полученный из винограда Арени, отличается интенсивной окраской, хорошим вкусом, приятной кислотностью, свежестью и бархатистостью. Опытная шампанизация проводилась в 1945—1948 г. г. из чистосортных вин сортов Лалвари, Ркацители, Мсхали, Воскеат и Арени бутылочным методом, принятым для основных советских шампанских заводов.

Готовилось самое сухое, сухое, полусухое и сладкое шампанское.

Столовые вина из Лалвари и Ркацители, а также шампан-

ское из Лалвари, Ркацители, Воскеат и Арени в 1948 г. были представлены на дегустацию Центральной Дегустационной Комиссии треста «Арарат», которая оценила столовое вино Лалвари в 8,3 балла, Ркацители 8,2 балла и утвердила для производства как легкие столовые вина. Хорошую оценку получило также готовое шампанское из сортов Лалвари, Ркацители, Воскеат и красное шампанское из вина Арени. Коллегия Министерства Вкусовой Промышленности Арм. ССР предложила тресту «Арарат» принять для производства столовое вино Лалвари, Ркацители и шампанское из сорта Лалвари, Ркацители, Воскеат и красное шампанское из Арени.

В 1949 году шампанское из Лалвари и Арени было представлено на дегустацию на Всесоюзном совещании работников винодельческой промышленности, на котором эти вина были одобрены и рекомендованы для внедрения в производство в широком масштабе.

На основании проведенных опытов по изготовлению легких столовых вин и шампанского из некоторых сортов винограда Ноемберянского, Котайкского и Микоянского районов, можно сделать следующие выводы:

1. Лучшими сортами винограда для целей производства шампанского в Армянской ССР являются сорта Лалвари, Ркацители, Воскеат и Арени, а Мсхали может служить как материал для купажа. Полученное из них шампанское обладает хорошим букетом, свежим гармоничным вкусом и интенсивной игрой. Эти сорта винограда должны быть всемерно рекомендованы для широкого их распространения в Ноемберянском, Котайкском и Микоянском районах. Как материал для шампанского первое место среди этих сортов занимает сорт Лалвари.

2. В указанных районах сбор винограда надо начинать по достижении сахаристости винограда 17—19%, примерно в конце сентября и в первой половине октября.

3. В Котайкском районе виноматериал для шампанского из сортов Мсхали и Воскеат можно готовить со всех виноградников колхозов района. Из винограда сорта Воскеат канакерского колхоза получается хорошее столовое вино.

4. В Микоянском районе материалом для красного шампанского может служить виноград сорта Арени со всех колхозов района.

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

1. А. М. Фролов-Багреев — Советское шампанское. 1943.
2. В. М. Лоза — «Вина Верхне-Баканского и Анапского районов, как материалы для производства Советского шампанского». К. И. В. В. (Диссертация). (1943).
3. Հայկական ՍՍՌ Ամպելոգրաֆիա—Հայկական ՍՍՌ Գիտությունների Ակադեմիայի Հրատարակչություն, 1947 թ.