

Х. Г. БАРИКЯН

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА НОВЫХ И ПРИВОЗНЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА

В деле оценки новых сортов промышленного винограда микровиноделие имеет большое значение. Оно дает возможность селекционерам отбирать перспективные промышленные гибридные сеянцы и на основании полученных данных решать целесообразность дальнейшего их размножения или браковки.

Отделом селекции винограда Института виноградарства, виноделия и плодоводства МСХ АрмССР в течение ряда лет получены многочисленные гибридные сеянцы промышленного винограда. Создана также коллекция более 350 названий местных стандартных и малораспространенных привозных инорайонных и зарубежных сортов столового и промышленного винограда. Из богатого фонда селекции с 1951 г. отдел технологии вин изучает наиболее ценные гибридные сеянцы и клоны с целью определения их пригодности для винодельческого производства. Опытные вина изготавливаются по общепринятой технологии в количестве от 1 до 20 литров в зависимости от количества винограда. Сбор винограда производится в технически зрелом состоянии ягод. Отбираются вызревшие и здоровые грозди. Ввиду малого количества перерабатываемого винограда, все процессы проходят в стеклянной таре (в бутылках и баллонах). Для создания соответствующих условий кислородного режима в стеклянной таре при размножении дрожжей, брожении сусла и формировании вина приходилось подбирать условия проникновения воздуха в вино. Наилучшим методом оказалась закупорка бутылок и баллонов ватными пробками и частые переливки (4—6 раз в год). В дальнейшем, после дображивания, ватные пробки заменяются корковыми. При таком режиме обеспечивается доступ необходимого количества кислорода в вино, и оно получает качества, свойствен-

ные данному сеянцу или сорту. Через год бутылки ставятся на выдержку.

Для полной характеристики отдельных гибридов и сортов нами из 375 разных сеянцев и сортов в 1953—54 гг. были приготовлены вина различных типов—сухие, крепленые, полусладкие, сладкие и ликерные.

Было отобрано 50 образцов, среди которых отличались вина из сеянцев: Адиси, Спитак Араксени № 8/12, Фурминт № 73/3, Сев Айгени № 10/31; гибридов: Саперави×смесь пыльцы № 15/2, Амбари×Мускат розовый № 121/35, Гаран дмак×Мускат розовый 30—35, Воскеат×Араксени черный № 154—35, местный малораспространенный сорт Карчмат и привозной сорт Цымлянский черный. Из вышеперечисленных гибридов 4 были утверждены как новые винные сорта под названием Адиси, Наири, Гармус, Неркени. Основанием для утверждения их винными сортами послужили образцы вин, приготовленные по вышеуказанной технологии.

Помимо указанных винных сеянцев, высокими качествами обладали образцы вин следующих сортов (табл. 1).

Таблица 1

Наименование	Год	С у с л о			В и н о				
		титр. кисл. в ‰	сахар в %	тип вина	сахар в %	титр. кисл. в ‰	pH	летуч. кисл. в ‰	Спирт в об. %
Сеянец сорта Мускат фиолетов. 53/12	1956	15,7	33,2	сладк.	15,5	8,6	3,4	0,6	16,2
Матраса 205	1955	7,5	29,5	сладк.	15,5	5,9	4,7	0,4	18,8
Саперави 132	1955	7,3	30,4	сладк.	16,0	5,9	4,7	0,56	19,0
Каберне 121	1955	8,7	30,0	сухой	—	6,3	4,11	0,9	16,6

Работы по микровиноделию более широко были поставлены в 1956 г. в связи с вступлением в пору плодоношения большого количества сеянцев и сортов коллекции. Приготовлен 251 образец вина.

Все сеянцы или сорта по срокам созревания можно разбить на группы: ранние, среднеспелые и позднеспелые.

1. Ранние, техническая зрелость винограда которых наступает в пору с 15 августа по 10 сентября; из них высокой сахаристостью и кислотностью отличались нижеприведенные сеянцы (табл. 2).

Таблица 2

Наименование гибридов	Время сбора винограда	С у с л о		В и н о					
		титр. кисл. в ‰	сахар в ‰	тип вина	сахар в ‰	титр. кисл. в ‰	pH	лет. кисл. в ‰	спирт в об. %
Сеянец Маленгра × Салерави 1413/1	7/IX	7,4	23,0	сухое	—	5,9	4,5	0,8	11,6
Сеянец Маленгра × Воскеат 703/3	8/IX	8,7	21,5	.	—	7,2	3,8	0,7	10,7
Сеянец Маленгра × Воскеат 1291/9	14/VIII	5,7	23,1	сладк.	15,0	4,2	3,8	0,6	15,0
Сеянец Маленгра от свободного опыления 65/15	3/IX	6,7	25,4	.	15,5	4,6	4,4	0,7	16,2

На Араратской равнине винодельческий сезон во второй половине октября проходит очень напряженно, так как винные сорта созревают почти одновременно, поэтому для промышленности очень ценно выведение и распространение раннеспелых винных сортов. С этой точки зрения, перечисленные ранние сеянцы весьма перспективны.

Особого внимания заслуживает ранний сеянец 65/15, дающий высококачественное вино с шоколадными тонами.

2. Из среднеспелых и позднеспелых гибридов повышенной кислотностью и сахаристостью отличаются нижеприведенные сеянцы (табл. 3).

Таблица 3

Наименование гибридов	Время сбора винограда	С у с л о		В и н о					
		сахар (в ‰)	кисл. в ‰	тип вина	сахар в ‰	титр. кисл. (в ‰)	pH	летуч. кисл. в ‰	спирт в об. %
С. Маленгра от своб. опыления 859/2	24/IX	27,8	6,2	сухое	—	5,2	3,7	0,7	15,4
Фиол. Мускат × Назели 1241/2	2/X	29,9	7,7	сладк.	15,0	5,3	4,3	0,6	16,6
Сев. Айгени × Бананц 1066/2	1/X	30,5	9,6	.	16,4	6,7	4,3	0,4	18,2
Мускат черн. от свободного опылен. 75/19	25/IX	29,0	4,8	.	16,5	3,7	4,5	0,5	15,6
Сеянец Фурминта 73/3	14, IX	27,0	7,8	.	15,6	5,8	3,9	0,6	17,6

Данные таблицы показывают, что эти гибридные сеянцы дают хороший виноматериал для изготовления качественных вин различного типа. Вино сеянца Мускат черный 75/19, полученного от свободного опыления, несмотря на сравнительно низкую кислотность, заслуживает внимания, благодаря довольно сильному аромату роз.

3. Отдельную группу составляют сеянцы с густо окрашенным виноматериалом, отличающиеся также повышенной кислотностью (табл. 4).

Таблица 4

Наименование гибридов	Время сбора винограда (1956 г.)	С у л о		В и н о					
		сахар (в %)	кисл. (в ‰)	тип вина	сахар (в %)	титр. кисл. (в ‰)	pH	летуч. кисл. (в ‰)	спирт в об%
Саперави × Малаи 1452/31	12/IX	22,7	7,8	сух.	—	6,6	4,2	0,7	10,9
1452/73	12/IX	22,7	11,0	.	—	9,4	3,7	0,9	11,0
1452/75	12/IX	29,0	9,4	.	—	7,6	3,5	0,6	14,3
Аревик × Саперави 656/26	9/X	23,5	6,7	.	—	5,3	4,5	0,7	12,2
657/1	9/X	22,0	8,1	.	—	6,2	3,87	0,9	12,0
Сеянец сорта Беркашат 57/20	27/IX	24,0	10,2	.	—	8,2	3,3	0,8	12,7

Полученные данные и данные дегустационной оценки разрешают считать эти гибриды пригодными для их включения в местный довольно ограниченный ассортимент краснойгодных винных сортов. Они дают высококачественные красные столовые и десертные вина.

4. Из сортов коллекции в сезон виноделия 1956 г. был переработан урожай 59 сортов, из них высокой кислотностью и сахаристостью отличались следующие (табл. 5).

Таблица 5

Наименование гибридов	Время сбора винограда (1956 г.)	С у с л о		В и н о					
		сахар (в %)	кисл. (в ‰)	тип вина	сахар (в %)	титр. кисл. (в ‰)	pH	лет. кисл. (в ‰)	спирт в об. %
Фогель Ауген 131	I X	29,0	9,6	сух.	—	6,5	4,3	0,7	15,3
Ганс Фюссер 208	10/X	29,0	7,4	слад.	16,5	5,8	4,4	0,5	18,4
Мальбек 161	13/X	30,0	8,9	-	15,0	6,9	3,5	0,6	17,5
Карчмат 166	5/X	27,0	8,6	-	18,4	6,2	4,7	0,8	16,2
Кахет 134	11/X	27,0	10,3	-	15,4	7,3	3,7	0,7	14,8
Бастардо 68	5/X	31,5	5,7	-	14,6	4,7	4,8	0,5	16,3

За истекшие годы из сортов коллекции по качеству полученных вин особо выделялись Карчмат, Цимлянский и по предварительным данным, оригинальностью вкуса и аромата отличаются также Ганс Фюссер, Бастардо, Фирр № 4.

Таблица 6

Наименование гибридов	№ гибридов	Тип вина	Год урожая	Дег. оценка	Анализ сусла			Анализ вина		
					сахар %	общ. кисл. в ‰	спирт в об. %	сахар %	общ. кисл. в ‰	лет. кисл. в ‰
Бананц × Чилар	780/3	стол.	1953	7,1	22,3	5,8	10,7	—	5,8	0,4
			1956	8,0	25,0	6,9	12,5	—	5,9	0,5
Мускат черный от свободного опыления	75/19	дес.	1956	8,5	28,0	4,8	16,5	15,8	4,1	0,5
			1957	8,6	31,8	5,7	15,8	18,2	4,8	0,4
Сеянец Кохпени Адиси	50/1	стол.	1953	8,0	22,3	12,0	12,1	—	9,8	0,7
			1954	8,2	20,3	12,2	10,1	—	9,8	0,5
		дес.	1956	—	24,2	11,1	12,5	—	9,5	0,4
			1953	7,1	22,7	6,4	16,9	18,4	4,2	0,2
		дес.	1954	8,4	24,9	6,5	16,7	20,4	5,5	0,6
			1955	8,7	26,2	7,6	16,9	20,4	5,5	0,9
		дес.	1956	—	27,0	8,9	15,7	16,5	6,5	0,5
			1957	7,3	26,5	7,9	14,7	—	5,3	0,7
Фурминт сеянец	73/3	стол.	1956	8,5	27,0	7,8	16,5	15,8	5,6	0,6
			1957	—	26,8	8,0	15,8	18,2	5,8	0,4

Сравнительное изучение подопытных гибридов и сортов показало, что качество полученных из них вин по годам плодоношения в основном идет к улучшению.

Для наглядности в табл. 6 приводим показатели по некоторым из наиболее интересных по качеству полученного вина гибридов селекции института.

Селекционный фонд института дает широкие возможности создания новых высококачественных сортов промышленного винограда с высокой кислотностью и сахаристостью, среди них имеются сорта густоокрашенные, с мускатным ароматом, пригодные для изготовления как столовых, так и оригинальных крепленых вин.

**ԽԱՂՈՂԻ ՆՈՐ ԵՎ ՆԵՐՄԱԻԾԱԾ ՍՈՐՏԵՐԻ
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ**

Ա Մ Փ Ո Փ Ո Ւ Մ

Խաղողի նոր արժեքավոր սորտերի ստացման գործում միկրո-դինեգործությունը ունի խոշոր նշանակություն: Նրա տվյալների հիման վրա սելեկցիոները կարողանում է ընտրություն կատարել հիբրիդ-սերմնաբույսերի մեջ, հետագա բազմացման համար թողնելու հեռանկար ունեցողները:

Այգեգինե-պտղաբուծության ինստիտուտի խաղողի սելեկցիայի բաժինը մի շարք տարիների ընթացքում ստացել է բազմաթիվ հիբրիդներ: Բաժինն ունի նաև կոլեկցիոն այգի, որտեղ ընդգրկված են 350 տեղական և քերովի սեղանի ու արդյունաբերական սորտեր:

1953—58 թթ. ընթացքում վերոհիշյալ հիբրիդային սերմաբույսերից և կոլեկցիոն սորտերից պատրաստել ենք 375 տարբեր տիպի գինիներ՝ սեղանի, կիսաքաղցր, քաղցր և լիկյորային, ամեն մեկը 1—20 լիտր քանակով: Դրանցից 50-ը հանդիսացել են արտադրության նպատակներին միանգամայն համապատասխան: Այդ 50-ից 4-ը ճանաչվել են որպես գինու նոր սորտեր, իսկ դրանց խաղողի վազերը հաստատովել են որպես գինու նոր սորտեր՝ Հադիսի, Նալիրի, Ներկենի, Գառմուս:

Միկրոդինեգործության տվյալները ցույց են տալիս, որ ինստիտուտի հարուստ սելեկցիոն ֆոնդը պարունակում է իր մեջ այնպիսի վազեր, որոնց խաղողները աչքի են ընկնում բարձր շաքարախու-թյամբ, նուրբիսկ բարձր թթվություն, մի քանիսը մուգ կարմիր գունավորմամբ, մի քանիսն էլ նուրբ կամ թունդ մուսկատային համով և այլն: Այդ խաղողներից կան այնպիսիներ, որոնք պիտանի են սեղանի գինիներ պատրաստելու համար, կան և այնպիսիներ, որոնք առկա են դեսերտային, լիկյորային կամ թունդ գինիներ: