

УДК 634.8(1/9)+66325/28

АГРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АВТОХТОННЫХ ДОНСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА КАК ОСНОВА КАЧЕСТВЕННОГО ВИНОДЕЛИЯ

Наумова Л.Г., канд. с.-х. наук Матвеева Н.В., Ганич В.А., канд. с.-х. наук
Государственное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия им. Я.И. Потанинко Россельхозакадемии
(Новочеркасск)

Реферат. Приведены результаты изучения агробиологических показателей донских автохтонных сортов винограда, а также их технологическая характеристика и дегустационные оценки вина.

Ключевые слова: виноград, автохтонные сорта, характеристика, качественное виноделие

Summary. The results of study of agric and biological indicators of autochthonous grapes varieties, as well as their technological characteristics and tasting assessment of wine are presented.

Key words: grapes, autochthonous varieties, characteristics, quality wine-making

Введение. Сорт является одним из основных факторов увеличения урожайности и играет главную роль в повышении качества вина. В связи с этим подбор сортов винограда высококоррелябельных для той или иной экологической зоны, имеет актуальное значение.

Нам в России не надо искать какие-то особенные сорта – они у нас есть. Автохтонных сортов не так много, но с каждым из них надо уметь работать. Для виноградарей Дона – перспектива в развитии и продвижении автохтонных сортов, только с этими сортами мы сможем прославиться. Автохтонные сорта винограда – наша особенность и отличие. Не так уж много винодельческих стран, которые смогли сохранить свои сорта [1].

В связи с вступлением России в ВТО, в традиционно виноградарских районах Ростовской области возникла необходимость использования при закладке новых насаждений ценных автохтонных донских сортов винограда. С использованием этих сортов связана возможность производства высококачественных и уникальных вин, не все донские сорта равноценны по качеству продукции [2].

Цель работы – сбор, сохранение и изучение автохтонных донских сортов винограда различного эколого-географического происхождения; выделение сортов с оптимальными хозяйственно-ценными признаками для дальнейшего практического использования.

Объекты и методы исследований. Изучение сортов проводили на ампелографической коллекции посадки 1983-1984 гг. Схема посадки 3 x 1,5 м. Культура привитая, на подвое Берландиери x Рипариа Кобер 5ББ. Формировка длиннорукавная. Виноградники не поливные.

Изучение сортов проводили с использованием современных и классических методов. Фенологические наблюдения велись по методике Лазаревского М.А. [3]. При определении плодоносности и урожайности использовали методики Лазаревского и «Методические указания по изучению сортов винограда в производственных условиях» [4]. Показатели качества урожая и увологическая характеристика оценивались по методике Н.Н. Простосердова «Изучение винограда для определения его использования (Увология)» [5]. Продуктивность побегов определяли по методике А.М. Амирджанова и Д.С. Сулейманова «Оценка продуктивности сортов винограда и виноградников» [6]. Классификация сортов по продолжительности продукционного периода, урожайности, массовой концентрации сахаров в сусле, величине ягод дана по шифрам и кодам признаков и свойств винограда (классификатор ОИВ) [7]. Сахаристость сока ягод определяли по ГОСТу 27198-87 [8], титруемую кислотность – ГОСТ Р. 51621-2000 [9].

Переработку винограда проводили в условиях микровиноделия вручную и на малогабаритном оборудовании: валковой дробилке-гребнеотделителе и ручном корзиночном прессе. Все образцы винограда перерабатывались по единой технологической схеме, принятой для определенного типа вина. Образцы виноматериалов готовились в лаборатории технологической оценки новых и перспективных сортов винограда, по общепринятой технологии [10] оценивались дегустационной комиссией, утвержденной приказом директора по 10-балльной системе (проходной балл 8,2).

Обсуждение результатов. Автохтонные донские сорта на протяжении длительного периода времени изучаются в коллекции нашего института: так например, Красностоп золотовский – 52 года, Сибирьковский – 46 лет, Косоротовский – 42 года, Пухляковский белый – 36 лет, Плечистик и Цимлянский черный – 34 года и т.д. (табл. 1).

Таблица 1 – Многолетние кондиции урожая

Сорт	Продолжительность учета, лет	Массовая концентрация	
		сахаров, г/100 см ³	титруемых кислот, г/дм ³
Красностоп золотовский	52	25,1	10,5
Сибирьковский	46	19,7	6,6
Косоротовский	42	20,9	7,9
Пухляковский белый	36	19,6	7,2
Плечистик	34	22,6	8,1
Цимлянский чёрный	34	23,2	8,1
Плечистик обоеполый	24	19,2	8,9
Варюшкин	16	22,8	9,0

В связи с переходом на привитую культуру осложнилась работа по сохранению сортов винограда в коллекции. Это относится, в первую очередь, к сортам *Vitis vinifera* L., требующим в нашей зоне укрывки кустов на зиму. Исследования показали, что резкое ухудшение состояния укрываемых на зиму привитых кустов объясняется не только низкой зимостойкостью, но и существенными механическими повреждениями, связанными с механизированной укрывкой и открывкой. При этом поврежденные укрывочными и открывочными приспособлениями кусты в более сильной степени поражаются бактериальным раком, что в свою очередь исключает возможность оставления на кустах достаточного количества рукавов, плодовых лоз и глазков. Такой вывод напрашивается при сравнительной оценке пораженных бактериальным раком кустов на укрываемых и не укрываемых на зиму виноградниках. Укрываемые кусты повреждаются бактериальным раком значительно сильнее.

В соответствии с эколого-географической классификацией А. М. Негруля, донские аборигенные сорта винограда распределяются следующим образом на 5 групп.

Восточно-Кавказская группа сортов бассейна Черного моря – Безымянный донской, Бессергеновские № 3, № 5, № 7, № 9, Варюшкин, Долгий скороспелый, Косоротовский, Красностоп золотовский, Кукановский, Кумшацкий белый, Кумшацкий черный, Махроватчик, Плечистик, Плечистик обоеполый, Сибирьковский, Сиволистный, Синенький, Старый горюн, Сыпун черный, Цимладар, Цимлянский белый, Цимлянский черный.

Каспийская группа восточных винных и универсальных сортов - Белобуланый, Бессергеновские № 1 и № 10, Брусковатенький, Краснянский, Крестовский, Раздорский золотистый, Сильняк, Слитной, Хруптун белый.

Естественные гибриды аборигенных и восточных столовых сортов – Ефремовский, Кизиловый, Мушкетный, Пухляковский белый, Пухляковский черный, Скороспелый донской, Шиловостый.

Восточные столовые и универсальные сорта винограда – Буланый, Бурый, Венгерский синий, Желудевый, Ольховский, Светлолистный.

Естественные сеянцы западноевропейских сортов винограда – Аленький, Бургундский, Шампанчик цимлянский.

При изучении сортов в условиях микровиноделия в 2006-2010 гг. по сахаристости сока ягод они были распределены следующим образом (табл. 2).

Таблица 2 – Кондиции урожая и дегустационные оценки вина (среднее за 2006-2010 гг.)

Сорт	Дата сбора	Массовая концентрация		Дегустационная оценка вина, балл
		сахаров, г/100 см ³	титруемых кислот, г/дм ³	
<i>Очень высокая концентрация сахаров в сусле (свыше 23 г/100 см³)</i>				
Красностоп золотовский	10/IX	24,4	8,5	8,9
Шампанчик цимлянский	9/IX	23,7	8,6	8,9
<i>Высокая концентрация сахаров в сусле (21-23 г/100 см³)</i>				
Цимладар	9.09	22,0	6,6	8,5
Шампанчик 2	16.09	21,9	9,4	8,6
Варюшкин	3/IX	21,6	7,8	8,9
Дурман	10.09	21,5	5,6	8,6
Цимлянский черный	15.09	20,6	8,1	8,6
<i>Средняя концентрация сахаров в сусле (18-20 г/100 см³)</i>				
Сильняк	19.09	20,4	9,9	8,5
Старый горюн	20.09	20,3	6,6	8,5
Сибирьковский	8.09	20,1	4,3	8,9
Цимлянский белый	2.09	20,0	6,3	8,6
Кумшацкий белый	10.09	19,9	7,1	8,6
Плечистик обоеполый	12.09	19,5	6,9	8,6
Косоротовский	10.09	19,2	7,3	8,6
Пухляковский	20.09	18,6	6,8	8,6
Мушкетный	7.09	18,0	7,9	8,5
Махроватчик	16.09	17,6	8,6	8,6
Плечистик	10.09	17,6	7,5	8,6

Не все аборигенные донские сорта равноценны по качеству продукции. Наиболее высокие дегустационные оценки получили опытные образцы вин из сортов: Красностоп золотовский, Сибирьковский, Варюшкин, Шампанчик цимлянский (8,9 балла); Цимлянский черный, Цимлянский белый, Плечистик, Плечистик обоеполый, Косоротовский, Кумшацкий белый, Махроватчик, Пухляковский белый, Шампанчик 2 (8,6 балла). На уровне 8,5 балла были вина из сортов винограда Цимладар, Старый горюн, Сильняк, Мушкетный, Бургундский, Буланый, Брусковатенький, Безымянный донской.

Остановимся более подробно на редких и малораспространенных автохтонных донских сортах.

ШАМПАНЧИК ЦИМЛЯНСКИЙ. Сорт был распространен в Цимлянском районе Ростовской области. По морфологическим признакам у него много общего с западноевропейскими сортами. По мнению М.А. Лазаревского, по основным признакам он очень близок к старинному, но малораспространенному сорту Северо-Восточной Франции – Арбан белый.

Сорт средне-позднего срока созревания. Цветок обоеполюй. Грозди мелкие (массой 107 г). Ягоды мелкие. Коэффициент плодоношения 0,8. Продуктивность побега 86 г. Расчетная урожайность 2,6 кг/куст. Кондиции урожая: сахаристость – 23,7 г/100см³, титруемая кислотность – 8,6 г/дм³. Однолетние побеги тонкие с довольно длинными междоузлиями. Даже при очень благоприятных условиях роста побеги остаются тонкими (характерный признак сорта). На дегустации сухое белое вино было охарактеризовано как прозрачное, светло-соломенного цвета, имело богатый, ярко выраженный аромат, вкус полный, гармоничный, приятное послевкусие, дегустационная оценка вина 8,9 балла.

ЦИМЛАДАР. Сорт был обнаружен на старых виноградниках Цимлянского района (и так назван Л.К. Гельмбрехтом в честь первого кооператива виноградарей и виноделов в станице Цимлянской). Предполагается, что он является естественным сеянцем («самовсходом») сорта Цимлянский чёрный. Среднего срока созревания. Цветки обоеполюе. Грозди средние, массой 168 г. Ягоды мелкие (массой 1,5 г). Коэффициент плодоношения 0,5. Продуктивность побега 84 г. Расчетная урожайность 3,0 кг/куст. Кондиции урожая: сахаристость 22 г/100см³, титруемая кислотность 6,6 г/дм³. Красные столовые вина отличаются достаточной полнотой, интенсивным цветом и гармоничным вкусом (дегустационная оценка вина 8,5 балла). Сорт в купаже с другими цимлянскими сортами (Цимлянский черный, Плечистик) пригоден для приготовления высококачественных красных игристых вин.

ДУРМАН. Сорт часто встречался на старых донских виноградниках. На коллекции института «Магарач» он числится под названием Мускат константинопольский, что, по мнению М.А. Лазаревского, дает основание считать Малую Азию местом его происхождения. Он также отмечал, что темно-зеленые, крупнозубчатые листья сорта Дурман имеют сходство с листьями дурмана (*Datura stramonium*).

Сорт ранне-среднего срока созревания. Цветок функционально женский. Грозди средние (массой 200 - 250 г). Ягоды массой 2,7 г. Коэффициент плодоношения 1,2. Продуктивность побега 239 г. Расчетная урожайность 6,9 кг/куст. Кондиции урожая: сахаристость – 21,5 г/100см³, титруемая кислотность – 5,6 г/дм³. Сухое белое вино прозрачное, бледно-соломенного цвета, с тонким цветочным ароматом, вкус достаточно полный с пикантной горчинкой, дегустационная оценка 8,6 балла.

СИЛЬНЯК. Сорт был распространен единичными кустами на старых виноградниках Семикаракорского района. Позднего срока созревания. Цветок функционально женский. Грозди средние (массой 180 - 250 г). Ягоды мелкие. Коэффициент плодоношения 1,6. Продуктивность побега 290 г. Расчетная урожайность 8 кг/куст. Кондиции урожая: сахаристость – 21,1 г/100см³, титруемая кислотность – 11,4 г/дм³. Сорт пригоден для приготовления интенсивно окрашенных, полных и гармоничных красных столовых вин. Дегустационная оценка сухого красного вина 8,5 балла, вино рубинового цвета, аромат чистый, вишневый с оттенками сухофруктов, вкус полный, гармоничный.

МАХРОВАТЧИК – один из ценных донских сортов винограда. По мнению М.А. Лазаревского, большое сходство многих морфологических признаков этого сорта с распространенным на Дону сортом Долгий (Кокур белый) свидетельствует о том, что Махро-

ватчик является местным сеянцем «самовсходом» (по народному выражению), выросшим из семян сорта Кокур белый и размноженным черенками.

Сорт позднего срока созревания. Цветки обоеполые. Грозди средние (массой 170 - 280 г) с сильно развитыми лопастями, рыхлые или средней плотности. Ягоды массой 2,1 г, зеленовато-белые, на солнце слегка желтоватые. Кожица тонкая, непрочная. Мякоть сочная. Вкус обыкновенный. Коэффициент плодоношения 0,7. Продуктивность побега 190 г. Расчетная урожайность 4,8 кг/куст. Кондиции урожая: сахаристость – 18,9 г/100см³, титруемая кислотность – 8,6 г/дм³. Сухое белое вино из урожая этого сорта прозрачное, бледно-соломенного цвета, аромат чистый с легкими цветочными тонами, вкус полный, округлый, гармоничный, дегустационная оценка 8,6 балла.

МУШКЕТНЫЙ – сравнительно распространенный донской сорт, часто встречающийся на старых виноградниках Усть-Донецкого, Константиновского и других районов. К.П. Скуинь отмечал, что наличие сорта только в старых насаждениях Дона свидетельствует о его местном происхождении (получен из семян и в дальнейшем размножен черенками). Исходным материалом, по мнению К.П. Скуиня, мог служить редкий мускатный сорт Дурман (Мускат константинопольский), близкий по многим признакам Мушкетному. Известен также под названиями Ладанок, Мускат. Относится к универсальным сортам среднего срока созревания.

Цветки функционально женские. Грозди средние, массой 150 - 200 г, реже большие (до 20-22 см длины), часто бесформенные (комкообразные), очень плотные при хороших условиях опыления. Ягоды средние (средняя масса 3,3 г), зеленовато-белые, на солнце светло-желтые с коричневым загаром. Кожица толстая, грубая, с густым восковым налетом. Мякоть мясисто-сочная. Вкус с заметной терпкостью и со своеобразным привкусом, напоминающим мускатный. Коэффициент плодоношения 0,5. Продуктивность побега 100 г. Расчетная урожайность 2,2 кг/куст. Кондиции урожая: сахаристость – 18 г/100см³, титруемая кислотность – 7,9 г/дм³. Дегустационная оценка сухого вина 8,5 балла. Вино прозрачное с блеском, бледно-соломенного цвета, в аромате цветочно-фруктовые тона, вкус полный, гармоничный, приятное послевкусие.

ЦИМЛЯНСКИЙ БЕЛЫЙ. На старинных виноградниках Ростовской области сорт наибольшее распространение получил в Цимлянском районе. Но кусты этого сорта в небольших количествах встречались по всему Северному Кавказу. Известны синонимы Плакун, Белый винный, Белый, Старинный.

Относится к винным сортам ранне-среднего срока созревания. Цветки обоеполые. Грозди преимущественно средней величины (средняя масса 224 г), рыхлые или средней плотности. Ягоды мелкие, слегка сплюснутые (13 мм длины, 14 мм ширины), белые. Кожица тонкая, полупрозрачная. Мякоть нежная, сочная. Вкус обыкновенный. По многолетним данным, в условиях Новочеркасска к 15 сентября средняя сахаристость ягод составляет 23 г/100 см³, кислотность 6,3 г/дм³. Но в отдельные годы сорт накапливает в ягодах до 26 г/100 см³ сахара, но кислотность при этом резко снижается, что отрицательно сказывается на качестве вин. Коэффициент плодоношения 0,8. Продуктивность побега 180 г. Расчетная урожайность 2 кг/куст. При своевременных сборах из урожая сорта получают хорошего качества столовые вина и виноматериалы для игристых вин. В Крыму из сорта делали виноматериалы хорошего качества для белого портвейна. На дегустации в нашем институте сухое белое вино было прозрачное с блеском, светло-соломенного цвета, аромат чистый сортовой, вкус полный, гармоничный, дегустационная оценка 8,6 балла.

ПЛЕЧИСТИК ОБОЕПОЛЫЙ – малоизвестный донской сорт, обнаруженный единичными кустами на старых виноградниках Цимлянского района. Предполагается, что он является естественным сеянцем сорта Плечистик и отличается от него, в первую очередь, обоеполым типом цветка.

Среднего срока созревания. Грозди средней величины (длина 12 см, ширина 9 см), средняя масса 220 г, средней плотности и плотные. Одним из недостатков сорта является загнивание ягод в грозди. Ягоды средние (средняя масса 2 г), округлые, темно-синие. Кожица средней толщины, целиком отделяется от сочной мякоти. Вкус обыкновенный. Коэффициент плодоношения 0,8. Продуктивность побега 175 г. Расчетная урожайность 3,2 кг/куст. Кондиции урожая: сахаристость – 19,5 г/100см³, титруемая кислотность – 6,9 г/дм³. Дегустационная оценка сухого красного вина 8,7 балла, вино тёмно-рубинового цвета, аромат чистый, благородный с тонами сливок, вкус полный, мягкий с приятной терпкостью.

Выводы. Незаслуженно приниженный авторитет аборигенных сортов винограда нашего отечества заметно сказывается на их распространении. Аборигены – нераскрытый пласт знаний о потенциальных возможностях промышленного производства и использовании в комбинативной и клоновой селекции [11].

Селекционеры нашего института использовали в своих скрещиваниях аборигенные донские сорта: Цимлянский черный, Плечистик, Сибирьковский, Пухляковский, Брусковатенький и вывели 33 новых сорта. Наибольшую известность и распространение получили сорта: Степняк, Брускам, Вечерний, Народный, Искристый, Десертный, Нимранг новый, Пухляковский мускатный и др. Сорт Цимлянский черный использовала Сьян И.Н. в межвидовых скрещиваниях при выведении сортов и форм: Астория, Вечерний, Нижнедонской, Очи чёрные, Цилиндрический, Шагреновый.

В настоящее время, трудно себе представить лучшие вина России без высококачественных белых донских вин из урожая сортов Сибирьковский, Кумшацкий, Пухляковский и, особенно, без известных всему миру красных вин высочайшего качества из урожая сортов Красностоп золотовский, Цимлянский чёрный, Плечистик и др.

Литература

1. Электронный ресурс <http://whywhywine.ru/stati/debaty/otkrytye-temy/-/delo-sorta>.
2. Алиев, А.М. Происхождение донских сортов винограда / А.М. Алиев, Л.В. Кравченко, Л.Г. Наумова // Виноделие и виноградарство. – № 3. – 2005. – С. 36-37.
3. Лазаревский, М.А. Изучение сортов винограда / М.А. Лазаревский. – Ростов-на-Дону: Изд-во унта, 1963. – 152 с.
4. Методические указания по изучению сортов винограда в производственных условиях. – Ялта, 1982.
5. Простосердов, Н.Н. Изучение винограда для определения его использования (Увология) / Н.Н. Простосердов. – М.: Пищепромиздат, 1963. – 79 с.
6. Амирджанов, А.Г. Оценка продуктивности сортов винограда и виноградников (методические указания) / А.Г. Амирджанов, Д.С. Сулейманов. – Баку. 1986. – 56 с.
7. Трошин, Л.П. Ампеология и селекция винограда / Л.П. Трошин. – Краснодар: Вольные мастера, 1999. – С. 90-91.
8. ГОСТ 27198-87 «Виноград свежий. Методы определения массовой концентрации сахаров». – Москва, 1987
9. ГОСТ Р. 51621-2000 «Алкогoльная продукция и сырье для её производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот». – Москва, 2000.
10. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по винодельческой промышленности / Под ред. Г.Г. Валуйко. – М.: Агропромиздат, 1985. – 511 с.
11. Трошин, Л.П. Аборигенные сорта винограда России / Л.П. Трошин. – Краснодар, 2007. – 256 с.