

УДК 634.8:631.52

**МУСКАТНЫЕ СТОЛОВЫЕ СОРТА
ВИНОГРАДА СЕЛЕКЦИИ
АНАПСКОЙ ЗОСВИВ**

Никулушкина Галина Евгеньевна
старший научный сотрудник
лаборатории сортоизучения
и селекции винограда

Ларькина Марина Дмитриевна
канд. с.-х. наук
зав. лабораторией сортоизучения
и селекции винограда

*Федеральное государственное
бюджетное научное учреждение
Анапская зональная
опытная станция виноградарства
и виноделия СКЗНИИСиВ,
Анапа, Россия.*

В данной статье представлены результаты работы селекционеров Анапской зональной опытной станции виноградарства и виноделия по выведению, изучению и внедрению в производство столовых сортов винограда, адаптированных к местным природным почвенно-климатическим условиям возделывания, отличающихся высокими показателями продуктивности и качества. Проведённые исследования позволили дать изучаемым сортам винограда Маринка и Мускат ранний полную характеристику по показателям плодоносности, урожайности, хозяйственно-ценным и качественным параметрам. Изучаемые сорта винограда могут быть реализованы в дальнейших селекционно-генетических исследованиях как доноры на продуктивность и высокое качество ягод.

Ключевые слова: СОРТ, ВИНОГРАД,
УРОЖАЙ, КАЧЕСТВО,
МУСКАТНЫЙ АРОМАТ

UDC 634.8:631.52

**MUSCAT TABLE GRAPES VARIETIES
OF ANAPA'S ZESV&W
BREEDING**

Nikulushkina Galina
Senior Research Associate
of Laboratory of Grapes Study
and Breeding

Larkina Marina
Cand. Agr. Sci.
Head of Laboratory
of Grapes Study and Breeding

*Federal State Budget Scientific
Institution Anapa's Zonal
Experimental Station of Viticulture
and Wine-making of NCRRIH&V,
Anapa, Russia*

It is presented in this article the results of the work of plants-breeders of the Anapa's Zone Experimental Station of Vine growing and Wine-making on creating, studying and introduction to production of the table grapes varieties adapted for local natural soil and climatic conditions of cultivation, differing of high indexes of productivity and quality. The carried out research allowed to give to the studied of grapes varieties of Marinka and Muscat Ranniy a total characteristic on indicators of productivity, crop capacity and economic and valuable qualitative parameters. The studied grapes varieties can be realized in the further breeding and genetic research as donors of productivity and high quality of berries.

Key words: VARIETY, GRAPES,
HARVEST, QUALITY,
MUSKAT FLAVOR

Введение. В южных зонах Черноморского побережья идет активное развитие туристического бизнеса, тем самым в летний период увеличивается спрос на столовые сорта винограда разных сроков созревания и с разными вкусовыми особенностями, отсюда формируется потребительский рынок. Для этого необходимо пополнение и совершенствование промышленного сортимента высококачественными сортами винограда столового направления. Постоянно проводится работа по выведению, изучению новых перспективных сортов винограда их агробиологических признаков, выделению из их числа наиболее перспективных, а также отбор сорто-доноров для дальнейшего использования в селекционной работе с целью получения новых сортов.

Черноморское побережье Краснодарского края отличаются природно-климатическими условиями, позволяющими получать виноград очень высокого качества и разных сроков созревания. Особое место в селекции винограда занимает выведение сортов с мускатным ароматом. За длительный период времени учеными - селекционерами Анапской ЗОСВиВ были выведены столовые сорта винограда, адаптированные к местным условиям, отличающиеся высокими вкусовыми качествами [1-4]. К положительным свойствам этих сортов относится их высокая урожайность, товарные и вкусовые особенности.

Объекты и методы исследований. Исследования, направленные на определение показателей плодоношения виноградного растения, проводились на виноградниках ОПХ «АЗОСВиВ» Анапского района, в корнесобственной культуре при схеме посадки $3,5 \times 2$ м. Система ухода – общепринятая в хозяйстве.

Изучение столовых сортов винограда проводится по общепринятой методике сортоизучения М.А. Лазаревского (1963). Основными критериями оценки сортов являются товарные качества, повышенная зимостойкость, устойчивость к грибным болезням.

Обсуждение результатов. Сорт винограда Мускат ранний селекции Анапской ЗОСВиВ получен в результате скрещивания сортов Маленгр ранний и Мускат гамбургский, столовый сорт Маринка выведен в результате скрещивания сортов Нимранг и СВ 20-473.

Мускат ранний (рис. 1). Коронка молодого побега светло-зелёная со слабым опушением, первая пара листьев имеет среднее опушение и бронзовый оттенок. Ось молодого побега голая с солнечной стороны бронзовая. Лист средний, округлый, чаще трёхлопастной, слабо или средне рассечённый. Пластинка листа жёсткая воронковидно-складчатая, с загнутыми вверх краями. Верхние вырезки закрытые, с эллиптическим или щелевидным просветом, открытые, лировидные сводчатые с острым дном.



Рис. 1. Столовый сорт винограда Мускат ранний

Черешковая выемка открытая, лировидная иногда закрытая с эллиптическим просветом и острым дном. Зубчики на концах лопастей треугольные, вытянутые в острие, с широким основанием. Зубчики по краю треугольные, иногда слабовогнутые. Опушение на нижней стороне листа

слабощетиnistое. Цветок обоеполюй. Гроздь средняя, цилиндрикокониче-ская, чаще бесформенная, рыхлая, ягода средняя округлая зеленовато-белая, кожица нежная, мякоть сочная. Вкус приятный с цитронно-мускатным ароматом. Семян в ягоде 1-3. Относится к столовым сортам раннего срока созревания (третья декада августа). Продолжительность вегетационного периода от начала распускания почек до полной физиологической зрелости составляет 125-130 дней при сумме активных температур 2300⁰С. Сила роста кустов выше средней. Вызревание побегов хорошее (85%). Урожайность средняя 90-120 ц/га. Средняя масса грозди 260-300 г.

Процент плодоносных побегов – 80. Число гроздей на резвившийся побег – 1,1 на плодоносный – 1,3. Морозоустойчивость невысокая, выдерживает морозы до -18⁰С. Гибель глазков после перезимовки составляет 30%. Относительно устойчив к милдью и оидиуму. Устойчивость к серой гнили – 3 балла. В дождливое лето ягоды подвержены растрескиванию. Сахаристость сока ягод к моменту сбора урожая 19 г/100см³ при титруемой кислотности 6,0г/дм³. Используется для потребления в свежем виде на месте. Дегустационная оценка свежего винограда – 8,6 балла [3].

Сорт **Маринка** выведен в результате скрещивания сортов Нимранг и СВ 20-473 (рис. 2). Коронка молодого побега открытая наполовину, со средним паутинистым опушением, зелёной окраски с розовым окаймлением. Молодые листья зеленовато-розовые с сильным розовым окаймлением и со средним паутинистым опушением. Зубчики на концах лопастей вытянутые. Молодой побег полу-прямостоячий, окраска спинной стороны междоузлия – бордовая, брюшной – зелёная. Количество усиков на побеге более трёх, средней длины. Листья средние и мелкие, среднерассечённые, округлые, пятилопастные. Верхняя поверхность гладкая, светло-зелёного цвета. Верхние вырезки средней величины, открытые с эллиптическим просветом. Нижние вырезки мелкие, в виде входящего угла. Черешковая

выемка открытая, лировидная, встречается и закрытая. Зубчики на краях лопастей мелкие, острые, а на концах лопастей – средние, острые. Нижняя поверхность листа голая. Цветок – обоеполый.



Рис. 2. Столовый сорт винограда Маринка

Гроздь средняя и крупная, средней массой 360-450 г, максимальная масса грозди достигает 1,6 кг. Ягода крупная и средняя, массой 5-6 г, яйцевидной формы, розово-жёлтая с красивым загаром. Кожица прочная. Мякоть мясисто-сочная. Вкус приятный с сильным мускатным ароматом.

Распускание почек начинается 23 апреля. Цветение начинается с 3 июня, начало созревания ягод – третья декада июля. Съёмная зрелость наступает в первой декаде сентября. Продолжительность вегетационного периода в условиях Анапы составляет 140 дней. При сумме активных температур 2685°C . Вызревание лозы хорошее (85-90 %).

Урожайность сорта высокая (150-160 ц/га). Вступает в пору плодоношения на третий год. Количество плодоносных побегов 75 %, число гроздей на развившийся побег – 1,1; на плодоносный побег – 1,4. Замещающие почки плодоносные.

Обладает средней морозоустойчивостью (растения без укрытия на зиму выдерживают морозы 16-20⁰ С). Гибель глазков после перезимовки составляет 20-25 %. Сорт устойчив к милдью, оидиуму и серой гнили – 2,0 балла. Возделывается в привитой культуре на подвое Берландиери × Рипариа Кобер 5ББ и СО4.

Сорт винограда Маринка обладает высокой транспортабельностью. Дегустационная оценка свежего винограда – 8,9 баллов. В качестве столового сорта используется в свежем виде, а также для приготовления компотов, варенья, джемов и др. Выход товарной продукции – 90%, сахаристость сока ягод в период полной зрелости составляет 17-19 г/100 см³, кислотность – 7,5 г/дм³ [2, 3].

Столовые сорта винограда селекции Анапской ЗОСВиВ – Мускат ранний и Маринка были выведены в результате многолетней и плодотворной работы. Наряду с продуктивностью эти сорта особо характеризуются и выделяются своими вкусовыми качествами и мускатным ароматом.

Особенностью сорта Маринка, является требовательность к нагрузке – 15-20 глазков на куст, при своей ажурно просвечивающей кроне можно использовать любые типы формировок.

Сорт предпочитает бедные, каменисто-песчаные, хорошо прогреваемые почвы. Выращенные на них ягоды винограда приобретают жемчужно-розовый цвет, хрустящую мякоть с ярко выраженным мускатным ароматом. На почвах с большим содержанием гумуса цвет ягод становится грязно-розовым и консистенция мякоти становится более жидкой. Сорт винограда Мускат ранний выделяется ранним сроком созревания, высокими вкусовыми качествами и мускатным ароматом.

Заключение. В связи с требованиями к сортименту винограда, был незаслуженно принижён авторитет многих высококачественных сортов, что нельзя сказать о сортах селекции Анапской зональной опытной станции виноградарства и виноделия, которые занимают определённую нишу в сортименте винограда Черноморского побережья.

Столовые сорта винограда – Маринка и Мускат ранний по комплексу положительных признаков представляют большой интерес как для селекционно-генетических исследований, так и для расширения сортимента винограда мускатными сортами в южных регионах Российской Федерации. Они могут быть использованы в дальнейших исследованиях как доноры продуктивности и высокого качества, что важно при выведении новых мускатных сортов винограда. Эти сорта также имеют большое значение как ценный лечебный продукт питания с высокими потребительскими свойствами.

Литература

1. Никулушкина, Г.Е. Высококачественные столовые сорта селекции АЗОСВиВ – Маринка, Черномор анапский и их особенности / Г.Е. Никулушкина, М.Д. Ларькина // Виноградарство и виноделие.– 2015, Ялта. – Том XLV.– С. 15-17.
2. Апалькова, Н.Н. Столовый сорт Маринка / Н.Н. Апалькова, Г.Е. Никулушкина, Г.Ф. Караченец // Виноград вино России.– 1993.– № 5.– С. 9-10.
3. Жуков, А.И. Столовые сорта винограда раннего срока созревания / А.И. Жуков, М.И. Панкин, А.В. Дергунов, М.Д. Ларькина, Г.Е. Никулушкина, С.В. Щербаков // Сорта винограда Анапской зональной опытной станции виноградарства и виноделия. Методические рекомендации. – Краснодар, 2012.– С. 6-9.
4. Ларькина, М.Д. Перспективные столовые сорта винограда селекции АЗОС-ВиВ, устойчивые к милдью / М.Д. Ларькина, Г.Е. Никулушкина, С.В. Щербаков // Виноделие и виноградарство.– 2010.– №4.– С. 31.