

Закарпатська державна сільськогосподарська дослідна станція  
Інституту сільського господарства Карпатського регіону,  
Україна

## АГРОБІОЛОГІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА НОВИХ ТЕХНІЧНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ ПРИ ВИРОЩУВАННІ ЇХ В УМОВАХ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТІ

*Досліджено біологічний потенціал нових сортів винограда Ароматний і Мускат одеський в агрокліматичних умовах Закарпатської області. Вказано на перспективність їх вирощування в регіоні.*

**Ключові слова:** виноград, фенофази, сорт, хімічні показники, урожайність, виноматеріал.

Закарпатська область вважається самим північним районом промислового виноградарства України, а сама галузь однією з найважливіших в агропромисловому комплексі регіону. Із загальної площі виноградних насаджень (3,9 тис. га) близько 6 % припадає на долю столових сортів, 29 % займають європейські технічні сорти і 65% - низькоякісні гібридні сорти [1]. У світовому масштабі пропорція між столовими та технічними сортами розподіляється як 15 та 85 %, тобто з 85 % загальної площі виноградників земної кулі ( в основному технічні сорти) весь врожай іде на переробку, а 15 % врожаю площ під столовими сортами - на споживання у свіжому вигляді та заморожування. Сортимент європейських технічних сортів винограду області нараховує 32-35 сортів. Серед них доля середньопізніх та пізніх складає близько 65%. При цьому урожайність переважної більшості цих сортів є досить низькою. Відносно мало площ займають сорти з середньораннім та середнім періодами досягання. Тому впровадження у виробництво краю нових технічних сортів винограду з високими кількісними та якісними показниками та середнім строком досягання є особливо актуальною задачею.

Метою наших досліджень було вивчення в агрокліматичних умовах Закарпатської області фенології росту і розвитку, урожайності та якості нових технічних сортів винограду селекції ННЦ «Інститут виноградарства і виноробства ім. Таїрова» - Ароматний та Мускат одеський.

Дослідження даних сортів винограду проводяться з 2008 року за загальноприйнятими у виноградарстві методиками [2, 3, 4, 5]. Дослід розміщено на винограднику «Дружба» в урочищі «Мала гора» експериментальної бази дослідної станції. Грунт на дослідній ділянці дерново-буроземно опідзолений, неоглеєний, середньосуглинковий. Експозиція – південно-західна. Схема садіння кущів – 3,0 x 1,0 м. Формування кущів – середньоштамбовий двохплечий горизонтальний кордон. За контрольний сорт взято районований в області угорський сорт Іршаї Олівер.

Аналіз строків проходження фенофаз у досліджуваних сортах співпадає з контрольним сортом Іршаї Олівер (табл. 1 і 2).

Таблиця 1

### Фенологічні спостереження за сортами винограду

| № п/п | Назва сорту     | Початок розпускання вічок | Початок квітіння | Кінець квітіння | Початок досягання | Промислова стиглість |
|-------|-----------------|---------------------------|------------------|-----------------|-------------------|----------------------|
| 1     | Іршаї Олівер(к) | 17.IV.                    | 29.V.            | 9.VI.           | 14.VII.           | 28.VIII.             |
| 2     | Ароматний       | 20.IV.                    | 31.V.            | 10.VI.          | 18.VII.           | 30.VIII.             |
| 3     | Мускат Одеський | 18.IV.                    | 26.V.            | 4.VI.           | 14.VII.           | 29. VIII.            |

Початок розпускання вічок припав на кінець другої декади квітня. Квітіння у досліджуваних сортів розпочалось в кінці травня і тривало 9-11 діб. Промислова стиглість припала на кінець серпня. Вегетаційний період у сортів Ароматний та Мускат одеський тривав відповідно 132 та 133 доби. У контрольного сорту Іршаї Олівер цей період був аналогічним до досліджуваних сортів (133 доби).

Облік елементів врожаю свідчить про вищі показники коефіцієнту плодоносності у нових сортів винограду в порівнянні з контрольним сортом (відповідно 1,3; 1,4 та 1,1). Середня вага грона у сорту Ароматний на 22 грами переважала контроль, а у сорту Мускат одеський - на 11 грамів (табл. 3). Найвищу врожайність з 1 га отримано у сорту Ароматний – 83,2 ц/га.

Таблиця 2

**Проходження фенологічних фаз вегетації в днях**

| № п/п | Назва сорту     | Від початку розпускання вічок до початку квітіння | Від початку квітіння до кінця квітіння | Від кінця квітіння до початку достигання | Від початку достигання до промислової стиглості | Від початку розпускання вічок до промислової стиглості |
|-------|-----------------|---|--|--|---|--|
| 1     | Іршаї Олівер(к) | 42  | 11                                     | 35                                       | 45  | 133  |
| 2     | Ароматний       | 41  | 10                                     | 38                                       | 43  | 132  |
| 3     | Мускат одеський | 38  | 9                                      | 40                                       | 46  | 133  |

Таблиця 3

**Облік елементів врожаю у досліджуваних сортів винограду**

| № п/п             | Назва сорту     | Відсоток розвинутих пагонів, % | Відсоток плодоносних пагонів, % | Коефіцієнт плодоносності | Коефіцієнт плодоношення | Середня вага грона, г | Середній урожай з куща, кг | Середній урожай з 1 га, ц |
|-------------------|-----------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------------|---------------------------|
| 1.                | Іршаї Олівер(к) | 92,3                           | 83,3                            | 1,1                      | 0,7                     | 127                   | 2,1                        | 67,2                      |
| 2.                | Ароматний       | 90,9                           | 70,0                            | 1,3                      | 0,9                     | 149                   | 2,6                        | 83,2                      |
| 3.                | Мускат одеський | 91,7                           | 63,6                            | 1,4                      | 1,1                     | 138                   | 2,4                        | 76,8                      |
| НІР <sub>05</sub> |                 | -                              | -                               | -                        | -                       | 6,7                   | 0,9                        | 10,1                      |

Масова концентрація цукрів виявилась найвищою у соку ягід сорту Мускат одеський (21,8 г/100см<sup>3</sup>), а масова концентрація кислот була найнижчою у сорту Ароматний (табл. 4).

Таблиця 4

**Хімічний аналіз соку ягід досліджуваних сортів**

| № п/п             | Назва сорту     | Масова концентрація цукрів, г/100см <sup>3</sup> | Масова концентрація кислот, г/дм <sup>3</sup> |
|-------------------|-----------------|--|---|
| 1.                | Іршаї Олівер(к) | 20,0   | 6,7   |
| 2.                | Ароматний       | 19,9   | 5,8   |
| 3.                | Мускат Одеський | 21,8   | 6,0   |
| НІР <sub>05</sub> |                 | 0,25   | 0,06  |

Найвищу дегустаційну оцінку отримав виноматеріал з сорту Мускат одеський – 7,89 балів. Дане вино володіло мускатним ароматом, відмінним смаком та гарною якістю (табл.5).

Отже, на основі проведених досліджень можна констатувати, що технічні сорти Ароматний та Мускат одеський за жодним із оцінюваних критеріїв не поступались контрольному сорту Іршаї Олівер, а по деяких з них навіть переважали районований в Закарпатті сорт. Це стосується зокрема середньої ваги грона, врожайності з 1 га, хімічних кондицій та якості виноматеріалу.

**Фізико-хімічні показники та дегустаційна оцінка виноматеріалів  
з досліджуваних сортів винограду**

| Назва сорту       | Спирт, % об. | Цукор, % | Титрована кислотність, г/дм <sup>3</sup> | pH   | Дегустаційна оцінка, бал | Характеристика   |
|-------------------|--------------|----------|--|------|--------------------------|--|
| Іршаї Олівер (к)  | 11,4         | 0,3      | 5,8                                      | 3,23 | 7,83                     | Легке вино з характерним смаком. Відчуваються приємні мускатні тони. |
| Ароматний         | 11,7         | 0,31     | 5,5                                      | 3,24 | 7,78                     | Легке, ніжне вино. Характерний аромат і смак.                        |
| Мускат одеський   | 12,6         | 0,35     | 5,6                                      | 3,35 | 7,89                     | Мускатні тони в ароматі і смаку, вино гарної якості.                 |
| НІР <sub>05</sub> | 0,25         | 0,05     | 0,21                                     | -    | -                        | -  |

*Література*

1. Сільське господарство Закарпаття: статистичний збірник за 2011 рік. / Головне управління статистики у Закарпатській області. – Ужгород, 2012. – С.35-39.
2. Лазаревский М. А. Изучение сортов винограда / М. А. Лазаревский. – Ростов-на-Дону: Изд. Ростовского университета, 1963. – 153 с.
3. Методические рекомендации по агротехническим исследованиям в виноградарстве Украины / В. И. Иванченко, М. Р. Бейбулатов, В. П. Антипов [и др.]. – Ялта, 2004. – 264 с.
4. Доспехов Б. А. Методика полевого опыта (с основами статистической обработки результатов исследований) / Б. А. Доспехов. – М.: Колос, 1979. – 377 с.
5. Валушко Г. Г. Методические рекомендации по технологической оценке сортов винограда для виноделия / Г. Г. Валушко, Е. П. Шольц, Л. П. Трошин. – Ялта: НИВиВ «Магарач», 1983. – 72 с.

*Попович А. И.*

**Агробиологическая характеристика новых технических сортов винограда при выращивании их в условиях Закарпатской области**

*Исследован биологический потенциал новых сортов винограда Ароматный и Мускат одесский в агроклиматических условиях Закарпатской области. Указано на перспективность их выращивания в регионе.*

**Ключевые слова:** виноград, фенофазы, сорт, химические показатели, урожайность, виноматериал.

*A. I. Popovich*

**The agrobiology characteristic of new wine grape varieties is cultivated in Transcarpatian region condition**

*Studied the biological potential of new wine grape varieties Aromatnij and Muscat Odesskij in agroclimatic condition of Transcarpatian region. Show on the perspectivity its growing in region.*

**Keywords:** grapes, phenophase, variety, chemical indicators, productivity, wine material.