

КЛАССИФИКАЦИЯ СОРТОВ ВИНОГРАДА

**Нуртдинов С. Д., Палькина М. С., студенты 2 и 3-го курса
факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых
производств**

**Научный руководитель- Захарова Н. Н., доктор
сельскохозяйственных наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** виноград, гибридные формы, технические сорта, столовые сорта, срок созревания*

В статье рассматриваются сорта винограда и гибридные формы технического и столового направления, их характеристика и назначение

Виноград получает все большее распространение в Среднем Поволжье. Технические его сорта и гибридные формы предназначены для производства вин и изюма, поэтому, они имеют особенные характеристики, отличные от характеристик столовых.

Винные сорта должны быть сочными, набирать достаточное количество сахара, хорошо набирать фенолы и танины, отдельное внимание уделяется набору кислоты. Все эти показатели важны, так как без них не получится хороший продукт, будь то сок или вино. Ягода технических сортов отличается от других тем, что в ней очень много сока, тонкая кожура, это способствует хорошей сока-отдаче. От хорошего набора фенолов зависят вкусовые качества вин, их дальнейшее хранение. Фенолы набираются в отдельную фазу созревания ягоды, а именно после полного созревания косточки. В исследованиях сортамента винограда в условиях Цильнинского района Ульяновской области, технический сорт Солярис при съёмной зрелости накапливает сахар в количестве от 20,0 до 27,5 брикс, кислоты – 8,1 г/л. Но при дальнейшем наборе фенолов количество кислоты в ягоде падает, так как одновременно продолжает накапливаться сахар. Чем выше сахаристость ягоды, тем ниже содержание кислоты. Танинов в этом

сорте очень мало, потому что они набираются в большом количестве только в тёмно-ягодных сортах винограда, таких как Мукузани, Гурзуфский розовый, Рондо, Изабелла [1, 4, 5].

Кишмишные сорта отличаются от винных в первую очередь тем, что не имеют косточки вообще или имеют её рудимент. По содержанию сахара могут набирать такое же количество, как и винные или даже больше, но кислоты набирают меньше, поэтому они кажутся вкусными и сладкими при среднем показателе сахара. Винные сорта при таких показателях сахара обычно очень кислые. Отдельное внимание уделяется мякоти кишмишных сортов. Она должна быть в меру сочной, плотной и мясистой, в противном случае изюм будет не плотный и объёмный, а мягкий и состоять только из кожицы. В настоящее время очень большое количество сортов с мягкой косточкой, они делятся на классы бессемянности: 1 класс – отсутствие рудимента вообще или его масса составляет до 6 мг. (представитель 1 класса бессемянности к-ш Аватар), 2 класс – имеется маленький рудимент массой от 6,1 до 10 мг (представитель к-ш 342). 3 класс – есть заметные рудименты, а в некоторых ягодах встречаются косточки, массой 10,1 до 14,0 мг (представитель к-ш Столетие). 4 класс – считается условным кишмишом, так как почти в каждой ягоде встречаются мягкие косточки (к-ш Велес) [3, 6].

Столовые сорта кардинально отличаются от технических ягодой, мякотью, количеством кислоты и сахара. Кислоты в ягодах в разы меньше, так как для хорошего вкуса её нужно немного, а для вина или соков, наоборот, её нужно достаточно много. Сахара столовые сорта набирают меньше в отличии от винных сортов – столовые сорта от 15 до 22 брикс, винные от 23-35 брикс.

Мякоть столовых сортов бывает разная, от водянистой до хрустящей как яблоко – это важный критерий столовых сортов. Техническим сортам по своей направленности такое разнообразие не нужно. Также уделяется внимание количеству косточек в ягоде и их размеру. Обычно косточек 2-4, но у некоторых сортов большая ягода и маленькая косточка, и иногда даже одна. Некоторые сорта со сравнительно небольшой ягодой имеют от 4-6 косточек, которые занимают 40 % от массы ягоды, что ухудшает её потребительские качества [2, 3, 4].

Библиографический список:

1. Технические сорта винограда URL.: <https://vinograd.info/spravka/slovar/tehnicheskie-sorta-vinograda.html>
2. Виноградарство столовых сортов / К. А. Серпуховитина, Т. А. Нудьга, Е. Т. Ильницкая [и др.]. – Краснодар: Северо-Кавказский зональный научно-исследовательский институт садоводства и виноградарства Россельхозакадемии, 2013. – 304 с.
3. Минин А. Н. Изучение сортов винограда в условиях Среднего Поволжья / А. Н. Минин, Ю. К. Субеева, И. В. Минина //Плодоводство и ягодоводство России. – 2013. – Т. 37. – №. 1. – С. 229-236.
4. Столовый и технический виноград URL.: <https://vino.ru/novosti/praktikum-dlya-nachinayushchikh/stolovyy-i-tekhnicheskiy-vinograd-naydi-pyat-otlichiy/#>
5. Технический и столовый виноград URL.:https://dobro.wine/blog/articles/tekhnicheskiy_i_stolovyy_vinograd_est_li_raznitsa/
6. Описание сортов кишмишей URL.: <https://mag.dom.by/dacha/41974-sorta-vinograda-kishmish-vybirajem-luchshije/>

CLASSIFICATION OF GRAPE VARIETIES

Nurtdinov S.D., Palkina M.S.

Scientific supervisor - Zakharova N. N.

Ulyanovsk SAU

Keywords: *grapes, hybrid forms, technical varieties, table varieties, maturation period*

The article discusses grape varieties and hybrid forms of technical and dining trends, their characteristics and purpose.