

Настоящий крымский виноград

Сказать точно, сколько в Крыму существует аборигенных сортов винограда, трудно, пока нет достоверного перечня. Ряд местных сортов, обнаруженных в начале XX века, сберечь не удалось, они исчезли. К настоящему времени ученые насчитали в Крыму порядка 110 аборигенных сортов винограда (80 из них растут в Судакском регионе). Среди них наиболее известны Эким Кара, Джеват Кара, Кефесия, Капсельский белый, Солнечнодолинский, Сары Пандас, Кок Пандас, Сары Кабак, Шабаш и др. Наш институт собрал в своей ампеграфической коллекции 73 крымских аборигенных сорта, которые являются ценным генетическим материалом для дальнейшей селекционной работы. В дореволюционной России только некоторые из аборигенных сортов продолжали культивироваться в старых центрах виноградарства — в Судакском районе (Кокур, Шабаш, Асма, Ташлы) и в западных долинах Крыма. Вся же масса местных сортов, использовавшаяся в виноделии под общим названием «сортосмесь», была в пренебрежении у виноградарей Крыма. С середины XIX века началось увлечение западноевропейскими сортами винограда, за счет них расширяли площади виноградников (кстати, завезя вместе с ними филлоксеру и болезни).

Наиболее прозорливые из ученых указывали на необходимость более серьезного изучения аборигенных сортов и введения их в культуру. Профессор А. Н. Бекетов в 1858 году писал: «Вместо того, чтобы заводить на Южном берегу Крыма новый Рейнский округ, новый Медок и Гренаду в миниатюре, прежде всего должно обратить внимание на свои собственные, домашние средства: в туземных виноградниках есть столетние лозы, и между ними есть такие, которые дают вино не хуже бургонского и испанского».

Самый выносливый виноград

Практически все аборигенные сорта характеризуются относительно высокой выносливостью к неблагоприятным природно-климатическим условиям, и, что немаловажно, из винограда этих сортов при этом получается качественный виноматериал. Данные выводы, в частности, были сделаны на основании исследований, проведенных специалистами «Солнечной Долины» и Национального института винограда и вина «Магарач». Многие из названных выше аборигенов уже используются в селекции в качестве исходных форм как носители полигенов адаптивности и засухоустойчивости.

Учеными доказано (Голодрига, П.Я., Мелконян, М.В., Лиховской В.В.), что не существует генетических препятствий для сочетания в одном сорте хозяйственно ценных признаков, в том числе высокого качества ягод и полевой устойчивости к грибным болезням, филлоксере и абиотическим факторам. В результате межвидовой селекции на комплексную устойчивость был создан ряд сортов винограда, вошедших в государственный реестр охраняемых селекционных достижений России и Украины. Это сорта столового винограда Ассоль, Геркулес, Южнобережный и Ялтинский бессемянный.

В селекции устойчивых технических сортов винограда был достигнут успех выведением белоягодных сортов Первенец Магарача, Подарок Магарача, Рислинг Магарача, Цитронный Магарача, Аврора Магарача; чернойгодных — Альминский, Антей магарачский, Памяти Голодриги и Красень. А одним из первых успешных результатов явилось выведение нового высоко морозоустойчивого технического сорта винограда Кефесия Магарача на базе аборигенных сортов Кефесия и Ифигения с уникальными качественными характеристиками урожая винограда.

Что поможет крымскому виноградарству

Производство устойчивых сортов винограда, полученных путем межвидовой гибридизации, показывает высокую рентабельность их возделывания, но отношение к ним, тем не менее, неоднозначное, и прежде всего в Крыму. Об этом свидетельствуют площади виноградников. Так, площадь под сортом Первенец Магарача в Крыму составляет 26,5 га, в РФ — 3681 га. Подарок Магарача — 30,5 га, в РФ 970 га; Цитронный Магарача — 54 га, в РФ 527 га. При этом доля импорта столового винограда состав-



Виноградодавильня_Херсонес_IMG_8108 (1)



Виноградодавильня_Херсонес_IMG_8140



Виноградодавильня_Херсонес_IMG_8150



Напольная мозаика с узором винограда - Херсонес_храм_VI_век_н.э._IMG_8190

ПУТЬ ДЛИНОЙ В 190 ЛЕТ

14 сентября 1828 года вышел указ Николая I об основании Магарачского казенного заведения в составе Императорского Никитского ботанического сада. Располагался он в урочище Магарач, где прежде была греческая деревенька. Первыми учениками были мальчики из военно-сиротских домов. Срок учебы им определили в 15–20 лет. Позже принимали в училище только грамотных и за плату в 50 руб. в год при полном пансионе. Впервые в России здесь вводится шпалерно-рядовая система ведения культуры винограда, развернуты исследования по применению минеральных удобрений на виноградниках, по борьбе с оидиумом с помощью опыления серой и др. Здесь были заложены основы технологии уникальных крепких и десертных вин Крыма: мускатов (белого, розового, черного), Пино-гри, знаменитых крымских портвейнов и мадер. Первые награды международных конкурсов «Магарач» получил в 1873 году в Вене, а в 1906 году на конкурсе-выставке в Милане все три разновидности Муската, а также Пино-гри и Саперави в крепком исполнении удостоены высшей премии «Гран-при». Сейчас ФГБУН «ВНИИВиВ "Магарач"» входит в состав Российской академии наук.

СТУПЕНИ ВИНОГРАДАРСКОЙ СЕЛЕКЦИИ

Для выведения сортов винограда с групповой устойчивостью к болезням, филлоксере и морозу учеными был разработан и получил широкое распространение метод ступенчатой селекции на устойчивость. Сначала создают популяции новых селекционных форм, обладающих высокой генотипической стойкостью к одному из наиболее опасных врагов виноградно-растения. Затем с использованием этого материала селекцию продолжают в направлении повышения устойчивости к еще одному фактору. И так далее. В зависимости от местных условий последовательность этапов проведения ступенчатой селекции меняют. Например, там, где наибольший ущерб виноградарству причиняет оидиум (грибок, поражающий листья и побеги), селекцию надо начинать с выведения оидиумоустойчивых форм и сортов винограда. В районах, где в последние годы наблюдается первичное проникновение филлоксеры, устойчивость к филлоксере может быть первой ступенью селекционного процесса. В районах укрупненного промышленного виноградарства, где лозу укрывают на зиму, начинают с выведения морозостойких сортов винограда.

ЧТО ТАКОЕ ВИНОГРАД-АБОРИГЕН

В практике виноградарства аборигенным сортом винограда считается не просто давний местный виноград, а сорт, который произошел от диких видов или их форм, произраставших в данной местности. В древних районах виноградарства сортимент культурного винограда создавался в основном путем отбора дикорастущего или гибридов целой группы дикорастущих предков на основе длительной народной селекции.

На территории бывшего СССР наиболее тесная связь между дикорастущим виноградом и аборигенными сортами винограда установлена в Закавказье (Абхазия, Гурия, Аджария, Имеретия, Кубинский район, Нагорный Карабах, Нахичевань и прилегающие районы), а также в Туркмении (Западный Копетдаг). А, например, в Узбекистане и Таджикистане, где сортимент представлен столовыми сортами, нет никакой связи между дикорастущим и культурным виноградом. Сюда сорта были завезены из Ирана, хотя и видоизменялись в процессе народной селекции.

В Крыму, Дагестане, на Дону, Северном Кавказе и в Молдавии местный сортимент аборигенным может быть назван условно: часть сортов винограда сохранилась здесь с древних времен, но произошли они не от местного дикого винограда, а были завезены колонистами.

ПОИСК «ТОКАЙСКИХ ГЕНОВ»

После присоединения Крыма к России князь Потемкин предпринял шаги по возрождению виноградарства и виноделия края. В частности, начал выписывать из-за границы прославленные сорта токайских и греческих лоз. Переселенцам выдавали виноградные черенки для обязательной посадки, а в случае их гибели наказывали розгами. Но выписанные Потемкиным в 1785 году 20 тыс. токайских лоз не принесли успеха. Одних розог не хватало для успеха дела, нужны были и знания. Осенью прошлого года во Всероссийский национальный НИИ виноградарства и виноделия «Магарач» РАН прибыла делегация ученых из города Токай (Республика Венгрия). Они планировали найти в Крыму генетических предков «потемкинских» венгерских сортов Фурминт и Гарс Левелю. В итоге был заключен договор о творческом сотрудничестве между Институтом винограда и вина (г. Токай) и ВНИИВиВ «Магарач».