

Επιλογή της αμπέλου στο Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας της Πλέβεν – ένα πεδίο με παραδόσεις, επιτεύγματα και αναγνώριση

Автор(и): Растителна защита
Дата: 22.11.2023 Брой: 11/2023



Στο πλαίσιο της συνεχώς μεταβαλλόμενης κατάστασης στην αγορά σταφυλιού και κρασιού, του αυξανόμενου επιπέδου της αγροτεχνολογίας και των δυναμικών αλλαγών που συμβαίνουν στις κλιματικές συνθήκες, η ανάγκη δημιουργίας και εφαρμογής ανθεκτικών ποικιλιών αποτελεί εξαιρετικά προνομιακό και σύγχρονο πεδίο με μεγάλη οικονομική και κοινωνική σημασία. Με το πέρασμα των ετών, μέρος της επιλογικής εργασίας στην αμπέλου στο Ινστιτούτο Αμπελουργίας και Οινολογίας, Πλέβεν, έχει κατευθυνθεί προς τη δημιουργία παραγωγικών ποικιλιών με βελτιωμένη ποιότητα σταφυλιού και των προϊόντων που προέρχονται από αυτές, με

ευρύ προσαρμοστικό δυναμικό σε τοπικά και ειδικά περιβάλλοντα, ανθεκτικές σε διάφορες συνθήκες αβιοτικού στρες, ασθένειες και εχθρούς. Οι επιτραπέζιες (Lyubimets, Vita, Druzhba, Garant, Plevenski favorit, κ.λπ.) και οι οиноποιητικές (Misket Kailashki, Dunavski lazur, Srebrostruy, Pomoriyski Biser, Plevenska rosa, Storgozia, Nikopolski mavrud, Mizia, Plevenski kolorit, Naslada, Kaylashki rubin, Trapezitsa, κ.λπ.) ποικιλίες που προέκυψαν μέσω διαειδικής υβριδοποίησης είναι υψηλής απόδοσης και, όσον αφορά την ποιότητα του σταφυλίου και των προϊόντων που προέρχονται από αυτές, είναι πολύ κοντά στις ποικιλίες της ευρωπαϊκής αμπέλου (*Vitis vinifera* L.). Τα αμπελογραφικά χαρακτηριστικά όλων των διαειδών ποικιλιών τις καθιστούν κατάλληλες για καλλιέργεια και παραγωγή βιολογικού σταφυλίου και κρασιού σε όλες τις αμπελοκομικές περιοχές της χώρας.



Το ΙΑΟ-Πλέβεν κατέχει τη δίπλωμα ευρεσιτεχνίας για 13 ποικιλίες: επιτραπέζιες – Mechta, Pleven, Super Rann Bolgar, Misket Plevenski, Brestovitsa, Kondarev 10; οиноποιητικές – Misket Kailashki, Slava, Storgozia, Rubin, Buket; διττού σκοπού – Druzhba, Naslada.

Όλες οι επιλεγμένες και καθιερωμένες με το πέρασμα των ετών ενδοειδικές επιτραπέζιες και οиноποιητικές ποικιλίες αμπέλου, μαζί με τις πολύτιμες τοπικές ποικιλίες, αποτελούν πλούσια τραπέζια γονιδίων που επιτρέπει την κάλυψη των αναγκών των διαφορετικών παραγωγικών κατευθύνσεων. Μερικές από τις εκλεκτικές επιτραπέζιες ποικιλίες αμπέλου εξακολουθούν να θεωρούνται «κορυφή» στην παγκόσμια εκλεκτική αμπέλου, λόγω των πολύτιμων οικονομικών και εξαιρετικών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους – Mechta, Super

Rann Bolgar, Pleven, Brestovitsa, Misket Plevenski, κ.λπ. Μέρος των εκλεκτικών οινοποιητικών ποικιλιών χαρακτηρίζεται από πολύ καλές αγροβιολογικές και τεχνολογικές ιδιότητες, και τα κρασιά που προέρχονται από αυτές έχουν ένα μοναδικό και ειδικό οργανοληπτικό προφίλ – Rubin, Buket, Misket Varenski, κ.λπ.

Εγκεκριμένες νεοεκλεκτικές ποικιλίες και κλώνοι αμπέλου

Ανάμεσα στις νέες προτάσεις βρίσκονται οι επιτραπέζιες ποικιλίες «Miro», «Naiden» και «Yoanna». Τα τελευταία χρόνια, το ινστιτούτο εργάζεται σε ποικιλίες που δεν είναι ευαίσθητες σε χειμερινές βλάβες και μυκητιασικές ασθένειες.



Ποικιλία Yoanna

Η ποικιλία Yoanna είναι μια πρώιμα ωριμάζουσα κόκκινη επιτραπέζια ποικιλία αμπέλου χωρίς κουκούτσια, που προέκυψε μέσω ενδοειδικής υβριδοποίησης. Η διάρκεια της περιόδου βλάστησης είναι περίπου 150 ημέρες. Ο βότρυς είναι μεγάλος, κωνικός, από χαλαρό έως μεσαία συμπαγή, με μέσο βάρος 600 – 700 γρ. Το ρόδι είναι μεγάλο, ωοειδές, με σκούρο μπλε, λεπτό και εύθραυστο φλοιό, με μέσο βάρος 5 – 6 γρ. Η ποικιλία χαρακτηρίζεται από καλή γονιμότητα και απόδοση. Είναι ευαίσθητη σε χαμηλές χειμερινές θερμοκρασίες, κακή τάφρο και ασπρίδα. Τα σταφύλια έχουν αρμονική γεύση και είναι κατάλληλα για φρέσκια κατανάλωση και για την κάλυψη της ζήτησης της αγοράς για υψηλής ποιότητας επιτραπέζια σταφύλια χωρίς κουκούτσια στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου. Η ποικιλία έχει μεγάλη ζήτηση από κάποιους από τους πελάτες του ινστιτούτου επειδή χρησιμοποιείται για την παραγωγή σταφίδων.

Η Yoanna είναι κατάλληλη για καλλιέργεια σε όλες τις αμπελοκομικές περιοχές της χώρας όπου ο κίνδυνος χειμερινής βλάβης στα κλήματα είναι χαμηλότερος.



Ποικιλία Naiden

Μια μεσοωριμάζουσα κόκκινη επιτραπέζια ποικιλία αμπέλου, που προέκυψε μέσω ενδοειδικής υβριδοποίησης. Η διάρκεια της περιόδου βλάστησης είναι περίπου 170 ημέρες. Ο βότρυς είναι μεγάλος, κωνικός, από χαλαρό έως μεσαία συμπαγή, με μέσο βάρος 750-850 γρ. Το ρόδι είναι πολύ μεγάλο, σταγονόσχημο (ειδικό), σκούρο βιολετί χρώματος, με μέσο βάρος 8 – 9 γρ. Η ποικιλία χαρακτηρίζεται από υψηλή γονιμότητα και απόδοση. Τα σταφύλια έχουν αρμονική ουδέτερη γεύση και είναι κατάλληλα για φρέσκια κατανάλωση και αποθήκευση. Έχει πολύ καλή σταθερότητα μεταφοράς. Μετά την αποθήκευση διατηρεί την εμφάνιση και τις γευστικές του ιδιότητες. Είναι κατάλληλη για καλλιέργεια σε όλες τις αμπελοκομικές περιοχές της χώρας όπου ο κίνδυνος χειμερινής βλάβης στα κλήματα είναι χαμηλότερος.



Ποικιλία Miro

Μια πρώιμα ωριμάζουσα λευκή επιτραπέζια ποικιλία αμπέλου, που προέκυψε μέσω διαειδικής υβριδοποίησης. Η διάρκεια της περιόδου βλάστησης είναι περίπου 150-160 ημέρες. Ο βότρυς είναι πολύ μεγάλος, κυλινδρικο-κωνικός, μεσαία συμπαγής, με μέσο βάρος 700 - 800 γρ. Το ρόδι είναι πολύ μεγάλο, οβάλ, πρασινωπό-κίτρινο χρώματος, με μέσο βάρος 8 – 9 γρ. Η ποικιλία χαρακτηρίζεται από υψηλή γονιμότητα και απόδοση. Επιδεικνύει αυξημένη αντοχή σε χαμηλές χειμερινές θερμοκρασίες και μυκητιασικές ασθένειες (1-2 βαθμοί). Τα σταφύλια έχουν αρμονική γεύση και είναι κατάλληλα για φρέσκια κατανάλωση και αποθήκευση. Έχει καλή σταθερότητα μεταφοράς. Μετά την αποθήκευση διατηρεί την εμφάνιση και τις γευστικές του ιδιότητες. Είναι κατάλληλη για καλλιέργεια σε όλες τις αμπελοκομικές περιοχές της χώρας.

Το ινστιτούτο προσφέρει επίσης δύο νέους κλώνους «Gamza N 5» και «Misket Ottonel N 46».

**Мискет Отонел клон 7/46****Гъмза клон 5****Κλώνος Misket Ottonel N 46**

Ο κλώνος Misket Ottonel N 46 είναι μια μεσοωριμάζουσα λευκή οινοποιητική ποικιλία. Ο βότρυς είναι μεσαίου μεγέθους, κυλινδρικο-κωνικός ή κωνικός, με ένα καλοσχηματισμένο πτερύγιο, μεσαία συμπαγής, με μέσο βάρος 150 -160 γρ. Το ρόδι είναι μεσαίου μεγέθους, στρογγυλό, με μέσο βάρος 2 – 2,3 γρ. Είναι ευαίσθητη στις μυκητιασικές ασθένειες κακή τάφρο και ασπρίδα. Τα κλήματα έχουν καλή αντοχή σε χαμηλές χειμερινές θερμοκρασίες. Ο κλώνος Misket Ottonel N 46 αναπτύσσεται και καρποφορεί καλά όταν εμβολιάζεται στις υποκλήματα Chasselas x Berlandieri 41B και Berlandieri x Riparia SO4. Ο κλώνος συσσωρεύει επαρκή ποσότητα σακχάρων διατηρώντας υψηλότερη τιτλοδοτούμενη οξύτητα. Τα σταφύλια του κλώνου N 46 χρησιμοποιούνται για την παραγωγή λευκών ξηρών κρασιών με λεπτή, ευχάριστη μοσχοάρωμα και μέτρια φρεσκάδα. Η καλή αντοχή των κλημάτων στο χειμώνα επιτρέπει την καλλιέργειά τους σε διαφορετικά συστήματα διαμόρφωσης κορμού σε όλες τις αμπελοκομικές περιοχές της χώρας.

Κλώνος Gamza N 5

Ο κλώνος Gamza N 5 είναι μια μεσοωριμάζουσα κόκκινη οινοποιητική ποικιλία. Ο βότρυς είναι μεσαίου μεγέθους, κυλινδρικο-κωνικός, με ένα μεσαίου μεγέθους πτερύγιο, συμπαγής, με μέσο βάρος 350 - 400 γρ. Το ρόδι είναι μεσαίου μεγέθους, σχεδόν σφαιρικό, με μέσο βάρος 3-4 γρ. Ο φλοιός είναι σκούρο μπλε, λεπτός, εύθραυστος, με άφθονη κηρώδη επίχριση. Η σύσταση είναι σαρκώδης και η γεύση αρμονική. Τα κλήματα χαρακτηρίζονται από μέτριες έως ισχυρές ανάπτυξη, και η γονιμότητά τους είναι πολύ καλή ακόμη και υπό κοντό

κλάδεμα – σε σπονδύλους. Είναι ευαίσθητη στις μυκητιασικές ασθένειες κακή τάφρο, ασπρίδα και γκρίζα σήψη. Η αντοχή της σε χαμηλές χειμερινές θερμοκρασίες είναι ικανοποιητική. Ο κλώνος επιδεικνύει καλή συγγένεια με τα υποκλήματα που είναι διαδεδομένα στη χώρα. Στην τεχνολογική ωριμότητα, τα σταφύλια του κλ