

Имеется устойчивое мнение, что-де наш виноград невкусен, кислый и вино из него приливное не сделать. Тогда непонятно, зачем наши любители сажают десятки сортов винограда, выставляя на выставках в МОИП до 50 разных сортов. На дегустации винограда всегда наблюдаю большой энтузиазм участников, без остатка съедающих экспонаты. Неужели все они любители кислотности?

Для яблок, груш, алычи, слив и прочих деликатесов из моего сада в середине августа наступает кризис потребления, так как мои домочадцы переходят на виноград. Даже четырёхлетняя внучка со знанием дела заказывает: «Деда, ты мне привези зелёнького винограда, а чёрного не надо!» Знает уже сладёна, что в это время зелёнький Алёшенькин слаще чёрных Агата Донского или Памяти Домбковской. Сравнивая в это время виноград с рынка со своим, убеждаешься, что наш виноград вкуснее и слаще. То же происходит и с алычой. Этот феномен объясняется просто: световой день летом на широте Москвы на 3 часа длиннее, чем на широте Ставрополя. Соответственно, больше продуктов фотосинтеза, в частности сахаров, вырабатывают листья винограда. Кроме того, при температуре выше 35° С фотосинтез в лис-

**Владимир ЕГОРКИН**



## ПОДМОСКОВНОЕ ВИНО

тях прекращается и растения начинают защищаться от высыхания, что также сокращает накопление сахара. Нам же такой перегрев не грозит. Памятны два недавних лета, когда температура в Москве не достигала и 30° С. Рыночный виноград хуже ещё и потому, что его срывают всегда недозревшим, чтобы легче было довести.

Следует отметить ещё одно преимущество «нашего» винограда. Те сорта, которые растут у нас и рекомендованы МОИП, отобраны из сотен предыдущим поколением виноградарей и имеют интересную особенность. Они хорошо «работают» при пониженной

освещённости и температуре по сравнению с чисто европейскими сортами. Это объясняется тем, что в них много от амурского и американского винограда. А у этих видов требование к освещённости в два раза меньше, чем у европейского винограда, а оптимальная для них температура ниже.

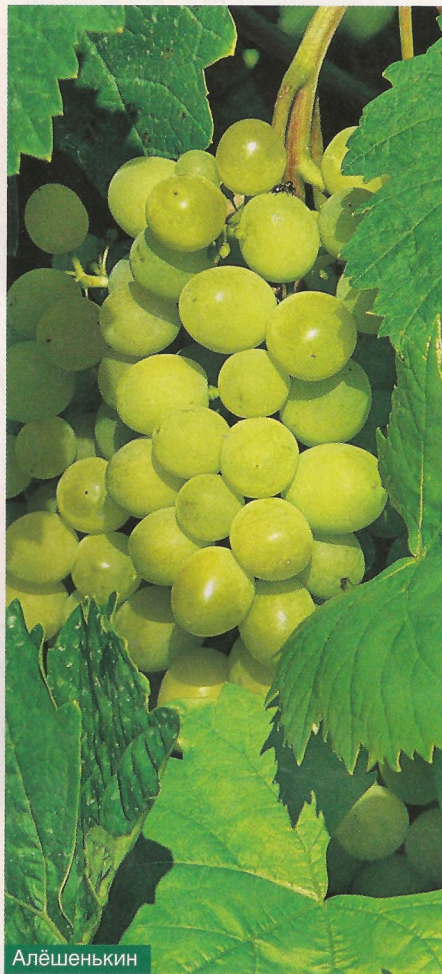
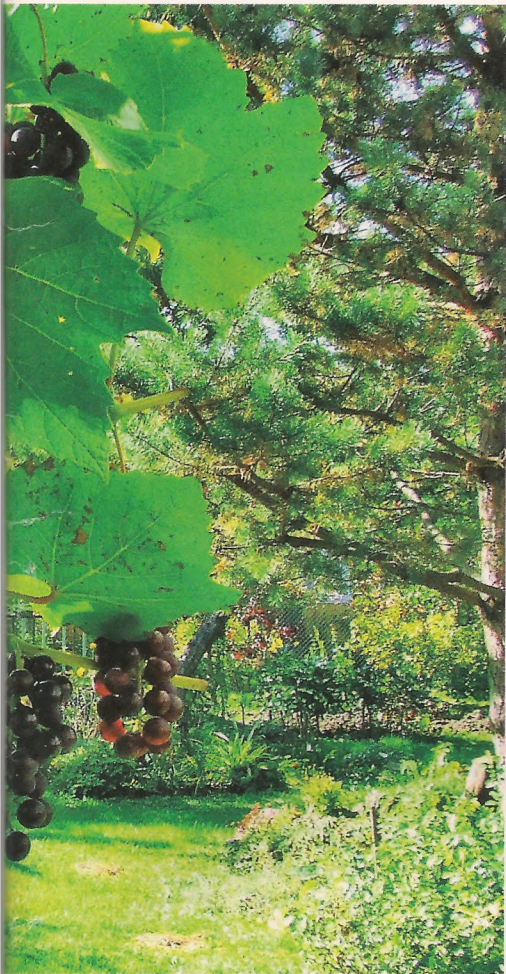
Подавляющее большинство новых сортов выведено у нас в Новочеркасске. Все они, как правило, имеют богатую генетическую родословную, в которую входят все три вида винограда, но поведение сорта в нашем подмосковном климате можно определить только непосредственной проверкой в саду.

Примеров, когда сорта из одной гибридной семьи ведут себя по-разному, масса. Например, Восторг у нас не идёт, а его «родной брат» Агат Донской чувствует себя прекрасно. Тимур идёт, а его «братцу» Восторгу Мускатному наш климат явно неуютен.

Вернёмся к оценке вкуса нашего винограда. Конечно, это дело сугубо индивидуальное, но есть основные компоненты, влияющие на оценку вкуса, — это содержание сахара, наличие индивидуального аромата и сахарокислотный индекс, т. е. отношение сахара к кислоте. Содержание сахара в ягодах винограда колеблется от 10% (столовые сорта) до 27% (винные сорта). Много это или мало? В яблоках максимальное содержание сахара достигает 12%, грушах — 11%, алыче и сливе — 10%, смородине — 12%, крыжовнике — 10%. Наши рядовые сорта винограда выглядят на этом фоне чемпионами. Так Агат Донской набирает 14% сахара, Алёшенькин и Русвен — 18%, F14-75 и Амурский-2 (Шатилова) — 19%, Платовский и Неретинский — 25%.

Хорошо, когда ягоды винограда ароматны. Аромат винограда может быть мускатным (F14-75, Тимур), шалфейным (Русвен), земляничным (Альфа, Эйнсет Сидлис), цветочным (Люсиль), изюмным (Память Домбковской), розы (Агавам), землянично-ананасным (Рилайнс Пинк Сидлис).





Алёшенькин

Мякоть ягод бывает сочной, хрящеватой или слизистой, в зависимости от сорта. При таком разнообразии можно понять тех виноградарей, которые выращивают десятки сортов на своих участках. Ведь все они разные!

На общее впечатление от вкуса винограда также влияет содержание кислоты в ягодах. Её величина колеблется от 0,5% (Алёшенькин) до 1,1 (Альфа). В большинстве сортов кислоты 0,7%. Из-за кислоты вкус нашего винограда не кажется пресным, он гармоничный. По мере созревания винограда содержание сахара увеличивается, кислоты — уменьшается, и вкус улучшается.

В МОИПе регулярно (летом 2 раза в месяц) заседает pomологическая комиссия, которая оценивает по вкусу и внешнему виду плоды и ягоды, выращиваемые садоводами. Обсуждаются в том числе особенности выращивания сортов. Приносят и виноград. На выставках также обязательно проводится «испытание вкуса». Оценки традиционно выставляются по пятибалльной системе. Наши основные сорта обычно имеют следующие баллы:

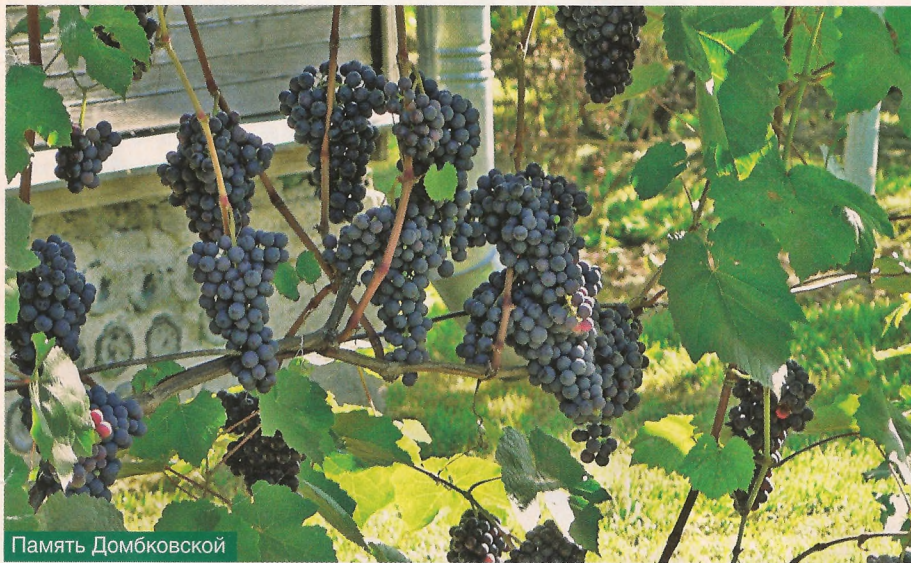
- 4,5 — Алёшенькин, F14-75
- 4,4 — Русвен, Тукай, P-80
- 4,3 — Агат Донской, Память Домбковской
- 4,2 — Московский Устойчивый, Амурский-2 (Шатилова), Скангуб-2, Лидия
- 4,1 — Зилга
- 4,0 — Альфа, Амурский 1-8-9
- 3,8 — Буйгур.

Рыночный же виноград в это время обычно оценивается от 4 до 4,2 баллов.

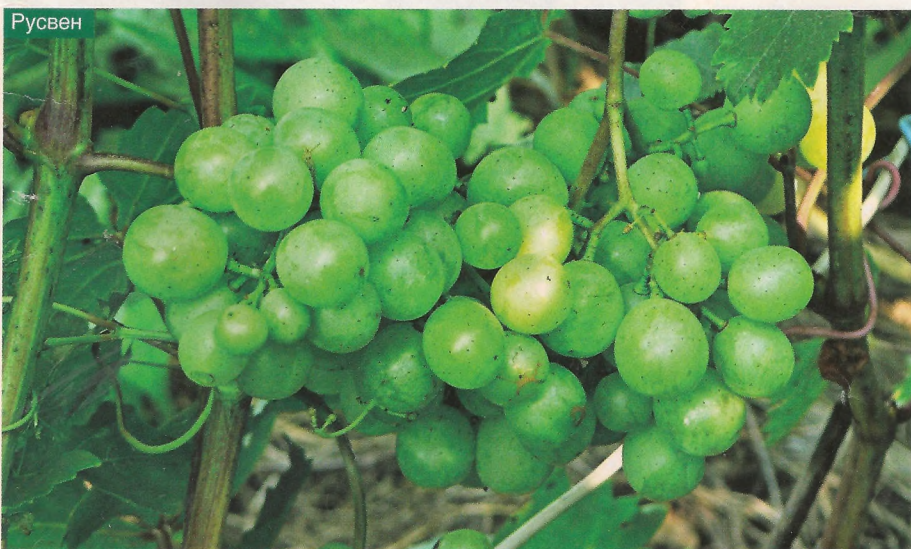
Перейдём теперь к изготовлению вина из подмосковного винограда. Из одного грамма сахара получается 0,6 граммов спирта. Брожение прекращается при достижении в сусле 12% спирта. Нетрудно рассчитать, что для получения сухого вина (где сахара 0%) достаточно 20%, а полусладкого вина (сахар 3,5%) нужно 23,5% сахара в сусле. Из приведённых выше данных следует, что наши сорта либо обеспечивают требуемый сахар, либо достаточно его немного добавить.

Как быть с кислотой? При использовании некоторых сортов, например Альфа (в народе его привычно называют Изабеллой), кислота в вине избыточна даже при полном созревании ягод. Есть несколько путей уменьшения кислоты: разбавить сусло, компенсировав уменьшение сахара, купажировать с вином из плодов с пониженной кислотностью, например, ирги. И наконец, титровать сусло мелом или венской известью. Например, для уменьшения кислоты вдвое удобно разделить весь объём сусла пополам и в одной половине целиком снять кислоту, а затем смешать обе половинки.

Я провёл опыт с получением вина из винограда Альфа. Трёхлитровую банку набил мятым виноградом, вылил стакан воды и высыпал стакан сахара. Сусло бродило 10 дней.



Память Домбковской



Русвен





Затем я отжал сок, наполовину «отбил» кислоту и далее действовал по традиционной схеме — брожение под водяным затвором, слив с осадка и т.д. В результате получил уникальное, очень густое ароматное вино, напоминающее церковный кагор.

Когда в апреле ко мне в сад приехали гости, то, к моему удивлению, вино из домашнего погреба легко победило в конкурсе с дорогим французским. А ведь Альфа растёт как сорняк, не требуя внимания. У меня этот сорт плодоносил после мороза — 37° С.

Сосед по даче по моему совету заменил на части шпалеры вокруг дома девичий виноград на сорт Альфа. Со шпалеры длиной 5 метров он собрал в этом году такой урожай, что сделал 20 литров хорошего вина и 15 литров замечательного сока. Кстати, в США изабель-

ный сок считается лечебным и продаётся в аптеках.

Другое перспективное направление виноделия в Подмоскowie связано с амурским виноградом, имеющим высокую морозостойкость (в Приморье — 45° С). Сбором в тайге и последующим скрещиванием лучших форм дикого амурского винограда занимались Ф.И. Шатилов в Оренбурге и А.И. Потапенко в посёлке Оленье к северу от Волгограда. Шатилов выделил несколько интересных форм: Амурский 1-3, № 1-9-5, № 1-9-8, № 2-7-2 и т.д. К сожалению, с уходом селекционера работа прекратилась. В Подмоскowie же имеющиеся у любителей Амурский-2 и 1-9-5 были проверены на устойчивость к милдью и могут культивироваться без химических обработок.

Потапенко работает с амурским виноградом уже полвека, но о результатах его работы нам стало известно только два года назад. Оказалось, что селекционер, используя метод беккрасса, т.е. возвратного скрещивания амурского винограда с европейским, получил виноград с морозостойкостью от — 35 до 40° С и качеством ягод, близким к европейским сортам. Он один вывел: Амурский 1—5, Амурский Крупноплодный, Амурский Фиолетовый, Монастырский сорта. Все эти сорта чисто амурские с морозостойкостью до — 40° С. Аметистовый, Агатам, Новый Русский и Неретинский — гибриды амурского и европейского винограда с морозостойкостью — 35° С и высоким качеством ягод. Все они прекрасно подходят для изготовления вина.

В 2006 году Александр Иванович обратился с письмом в МОИП, в котором заявил, что, учитывая его преклонный возраст (86 лет), он боится за судьбу своего гибридного фонда и готов передать часть гибридных сеянцев для испытания в надёжные руки, т.к. он не имеет возможности их все испытать. В прошлом году к нему в Оленье была организована экспедиция от МОИП за саженцами. Мы привезли в Москву 3 сорта и 200 гибридных сеянцев, которые были распределены между любителями. Тогда же 800 гибридных сеянцев уехали от Потапенко в Саратов к местным виноградарям.

Будем надеяться, что из этих сеянцев будут выделены интересные формы и надежды А.И.Потапенко сбудутся. В обращении к участникам первой Международной конференции по северному винограду наш патриарх изрёк: «Россия должна быть виноградной страной».