

## «Август – грозди винограда...»



Виноград – древний символ плодородия, изобилия и богатства. Предполагают, что его стали выращивать в культурных условиях около 9 тысяч лет назад. Традиционно считалось, что в Беларуси для созревания винограда недостаточно тепла и солнца. А между тем исторические летописи свидетельствуют, что вырастить эту культуру пытались даже наши далекие предки. Сейчас в Беларуси выращивается более 500 сортов винограда. И в основном садоводами-любителями.

Ученые считают, что выращивание винограда стало возможным у нас благодаря сортам, устойчивым к холодным температурам.

Именно это обстоятельство должны учитывать садоводы-любители, решившие заниматься возделыванием этой культуры. В открытом грунте в Беларуси вызревают ранние сорта, с периодом вегетации в среднем 115–130 дней. Эта культура любит солнце, поэтому высаживать ее нужно с южной стороны.

Вот, например, сорт Кристалл. Сорт универсального назначения, пригоден для еды и прекрасно отдает сок – до 70%. Из него получаются замечательные сухие вина типа херес. По словам научного сотрудника отдела селекции плодовых культур РУП «Институт плодоводства» НАН Беларуси Владимира Устинова, при уходе за виноградом сорта Кристалл не стоит допускать сильного разрастания куста. Необходимо регулярно прореживать крону. Этот виноград отличается высокой устойчивостью к целому ряду грибных заболеваний. Имеет генетическую защиту от серой гнили, что очень важно. Выдерживает 29 градусов мороза. Также большое преимущество сорта в том, что он очень рано созревает, вступает в плодоношение. Созревание начинается в середине августа, после чего ягода висит на кусте, набирая сахар до конца сентября.

Для тех, кто решил в первый раз посадить виноград, стоит обратить внимание на популярный сорт Агат Донской. Он неприхотливый, морозоустойчивый и почти не подвержен заболеваниям. Его можно не укрывать на зиму. Вызревает в любое лето. Вкус ягод Агата Донского оценят любители не слишком сладкого винограда. Виноград требует к себе повышенного внимания на протяжении всего года. Тщательное проведение так называемых зеленых операций летом – это залог получения хорошего урожая. Например, во время цветения культуры нужно аккуратно подвязывать ее к шпалере и удалять усы. Виноградная лоза, как и томаты, образует пасынки. Многие спрашивают: что с ними делать? Лучше всего удалить верхушку, оставив 1 лист. Пасынок аккуратно обрезают. Если его выломать, то оголяется зимующий глазок, который может погибнуть. Как итог – потеря урожая.

В течение всего вегетационного периода следует регулярно проводить подкормку, используя при этом различные стимуляторы роста и микроэлементы.

Наиболее распространенные болезни винограда – милдью и оидиум. Милдью (ложная мучнистая роса) – самое вредоносное заболевание винограда. Грибок поражает все зеленые части растения: листья, ягоды, побеги. Наиболее вредоносно заболевание при высокой влажности воздуха.

Оидиум, или мучнистая роса, – это тоже разновидность грибковой инфекции. Опознать оидиум легко: на листьях хорошо заметен пепельно-серый налет, которым

покрываются листья, а затем и ягоды. Они могут растрескиваться, гнить и засыхать. Явным признаком этой болезни может служить выворачивание ягод как бы семенами наружу. Эти заболевания опасны тем, они ведут к потере более 70% урожая. Для лечения сада применяют опрыскивание раствором бордоской жидкости. Обработку производят при появлении первых признаков или даже заранее.

Среди вредителей винограда самые опасные и распространенные – многочисленные виды клещей, которые, питаясь соком зеленых частей растения, ослабляют виноградник, наносят урон почкам и листьям.

Распространению клеща способствует засушливая жаркая погода, порывистый ветер; с больных частей растения на здоровые насекомые попадают при обрезке, посадке или прививке. Методы борьбы с этим вредителем должны включать агротехнические приемы и опрыскивания современными инсектицидами и акарицидами. Яркое летнее солнце и теплые погожие дни – это самый лучший стимулятор роста и созревания винограда.

### Домашнее вино

Для этого рецепта вам понадобится 5 кг ягод,

2 кг сахара, 2 ст. ложки винной закваски (или немного дрожжей), 10 л очищенной воды.

Подойдет виноград холодостойких сортов. Предварительно промытые ягоды истолките ступкой до состояния пюре, переложите в эмалированную посуду, поставьте на плиту. Нагревайте на слабом огне до 60 градусов.

Затем снимите кастрюлю с огня, остудите, откиньте на дуршлаг, отожмите сок, используя сложенную в несколько слоев марлю. Попробуйте на вкус, добавьте сахар, воду, перемешайте, добавьте закваску. Если специальной закваски нет, можно использовать дрожжи.

Перелейте в стеклянную бутылку, поставьте водяной затвор, уберите в теплое место на месяц. Затем попробуйте вино. Если нужно, добавьте сахара, перемешайте, чтобы он полностью растворился, перелейте без осадка по бутылкам, плотно закупорьте. И еще пару недель выдерживаем вино до готовности.