

Свая лаза

Верагодна, неўзабаве ў Беларусі з’явіцца сухі вінаградны напой з уласнай сыравіны. Не «хатні» — з чарнаплодкі, з пальчаткай на слоіку, а самы сапраўдны, што не саступае смакам і якасцю традыцыйным рэцэптам.

Прынамсі, першы айчынный сорт цёмна-сіняга вінаграду тэхнічнага прызначэння «Лорэд» ужо створаны і перададзены на дзяржсортавыпрабаванне. Вядома, пацяпленне клімату (самае значнае ў Беларусі за апошнія 130 гадоў) у гэтым пытанні — у дапамогу навукоўцам. Але ў першую чаргу «Лорэд» — вынік двух дзесяцігоддзяў карпатлівай працы і сучасных метадаў селекцыі.

Нараджэнне сорту

Вопыт стварэння айчынных сталовых сартоў вінаграду ў Беларусі ёсць.

— У Дзяржаўным рэестры іх некалькі, у тым ліку сумеснай расійска-беларускай селекцыі: «Космас», «Касманаўт», «Краса Севера», «Красуня», — пералічвае навуковы супрацоўнік аддзела селекцыі плодовых культур РУП «Інстытут пладаводства» Уладзімір Усцінаў.

Айчынных тэхнічных сартоў вінаграду, прызначаных для перапрацоўкі і вырабу сухіх сталовых напояў, дагэтуль у Беларусі не было. «Лорэд» атрыманы шляхам клонавай селекцыі на аснове знакамитага старадаўняга сорту «Маршал Фош». Да нядаўняга часу задача атрымання айчынных сартоў вінаграду перад селекцыянерамі не ставілася, расказвае навуковец. Культура не разглядалася як прамысловая — толькі ў фармаце аматарскага вырошчвання.

— Сёння ў селекцыі вінаграду мы робім упор на сарты тэхнічнага кірунку, прыдатныя для перапрацоўкі на сок і моцныя напоі, — кажа Уладзімір Усцінаў. — На гэта нас нацэльвае Акадэмія навук.

Два гады ў нашай краіне дзейнічае праграма, што фінансуецца за кошт сродкаў рэспубліканскага інавацыйнага фонду, мэта якой — стварыць высокаўраджайныя зімаўстойлівыя тэхнічныя сарты, распрацаваць прыёмы размнажэння і вырошчвання вінаграду, прыдатнага для вырабу сталовых сухіх напояў. Але селекцыйны працэс патрабуе больш доўгага часу, адзначае суразмоўнік. Першы беларускі тэхнічны сорт некалі «пачаўся» як пошукавы эксперымент, якіх у Інстытуце пладаводства закладваецца шмат...

Дарэчы, «Лорэд» — гэта абрэвіатура, расшыфروўваецца яна «Лойка Рамуальд Эдуардавіч». Сорт названы ў гонар выдатнага беларускага селекцыянера, доктара сельскагаспадарчых навук, які ў свой час стаяў каля вытокаў сучаснай селекцыі вінаграду ў краіне.

Ад мары да мэты

Наша краіна і сёння — зона непрамысловага вырошчвання вінаграду: усё ж гэта паўднёвая расліна, і беларускі клімат для яе — жорсткі. Мяжа паўночнага аматарскага вінаградарства яшчэ 30 гадоў таму праходзіла праз Магілёў, Мінск і Гродна, перакрэсліваючы краіну ўпоперак: на поўдзень ад яе «сонечную лазу» вырасціць было можна, на поўнач — не, як ні імкніся. Сёння вінаград у нашай краіне расце ва ўсіх абласцях: спрыяюць і праславутае пацяпленне, і сучасныя агра-тэхнічныя прыёмы. Што датычыцца прамысловых вінаграднікаў, то навукоўцы праводзяць іх паўночную мяжу яшчэ далей на поўдзень, па 52-й паралелі — гэта амаль самы край Берасцейшчыны і Гомельшчыны.

Тым не менш развіццё прамысловага вінаградарства ў Беларусі магчыма, перакананы Уладзімір Усцінаў, як і вінаграднае вінаробства з уласнай сыравіны. Важна

Аляксандра Анцэлевiч. Свая лаза

толькі засяродзіцца на сартах ранняга тэрміну паспявання, і, вядома, неабходныя сарты ўласнай селекцыі.

Ідэальныя ўмовы для прамысловага вінаградарства ў рэгіёнах, дзе сума актыўных тэмператур з пачатку вегетацыі да збору ўраджаю перавышае 3000 градусаў, адзначае ён. У нашай краіне, у раёне Мінска, гэта сума традыцыйна складае 2400 градусаў. Хоць у апошнія гады — стабільна вышэйшая за 2,5 тыс. градусаў, а часам дасягае 2,7-2,8, кажа наву-

ковец.

— І гэтыя «лішнія» 100–200 градусаў для вінаграду — нялішнія, — падкрэслівае суразмоўнік.

Наогул, ахвотныя вырасціць паўнаважкія вінаградныя гронкі на беларускай зямлі знаходзіліся заўсёды. Так, першая пісьмовая згадка пра культуру вінаграду на тэрыторыі сучаснай Беларусі адносіцца аж да XI стагоддзя: гэта распараджэнне епіскапа ігумену Тураўскага манастыра аб укрыцці вінаграднікаў на зіму. Спрабавалі вырошчваць вінаград і Радзівілы ў сваім маёнтку «Альба» непадалёк ад Нясвіжа — пра гэта захаваліся звесткі ў адной з крыніц 1767 года. Імкненне (з рознай ступенню поспеху) разбіваць вінаграднікі, здаецца, было адным з модных дзівацтваў таго часу: захаваліся звесткі пра вінаграднікі ў Іўі, Прылуках, Докшыцкім і Пастаўскім раёнах, Слоніме, Маладзечне, Карэлічах...

Заставаўся жаданай мэтай беларускі вінаград і ў XX стагоддзі. Бурнае развіццё навукі тады дазволіла дамагчыся ў гэтай галіне пэўных поспехаў. Так, на Усебеларускай выставе 1930 года былі прэзентаваныя спелыя гронкі вінаграду. Вырошчвалі вінаград у саўгасе «Рудакова» Брагінскага і «Воля» Веткаўскага раёнаў, а таксама ў Горацкай сельскагаспадарчай акадэміі. Навуковыя даследаванні па гэтай культуры былі распачаты Акадэміяй навук БССР тады ж, а першыя вынікі абагульнены перад Вялікай Айчыннай вайной у кнізе 1940 года «Развядзенне вінаграду ва ўмовах Беларусі».

Ну а пачатак XXI стагоддзя, магчыма, застанецца ў гісторыі беларускага вінаградарства як важная веха — з’яўленне ўласнай сыравіны для класічнага вінаробства.

— На мацярынскія формы сорту «Маршал Фош» мы звярнулі ўвагу даўно, — адзначыў Уладзімір Мікалаевіч. — Сорт быў прывезены ў Беларусь у 1998 годзе, у 2014-м — уключаны ў Дзяржрэстр. Але кожны стары сорт схільны да выраджэння: назапашваюцца вірусы і хваробы, зніжаюцца ўраджайнасць і якасць пладоў. Патрэбны новыя прадукцыйныя сарты са стабільнай высокай ураджайнасцю.

Размерныя характарыстыкі гронак у сорту «Маршал Фош» — да 100 г (у тэхнічных сартоў наогул гронкі небуйныя, тлумачыць навуковец). У сорту «Лорэд» беларускай селекцыі гронкі перавышаюць 100 г, а асобныя — дасягаюць 200 г.

Насычаны смак

ённа ў РУП «Інстытут пладаводства» ў Самахвалавічах сабрана калекцыя з 541 сортаўзору вінаграду селекцыі 25 краін свету: практычна ўсё з сартоў і гібрыдаў гэтай культуры, што можна вырасціць на беларускай зямлі. Гэта і сталовыя сарты — для спажывання ў свежым выглядзе, і тэхнічныя, прызначаныя менавіта для вінаробства. Уладзімір Мікалаевіч адзначае, што хоць аб густах не спрачаюцца, сам ён нават проста па смакавых якасцях аддае перавагу менавіта тэхнічным сартам. У сталовага вінаграду, вядома, буйнейшыя ягады і больш важкія гронкі, але смак, як правіла, прасцейшы. Тэхнічныя ж — адрозніваюцца складаным смакам з мноствам «тонаў» і «падтонаў».

Аляксандра Анцэлевiч. Свая лаза

Источник: “Звязда” – 2025-03-04

Дарэчы, смак сорту «Лорэд» — насычаны ягадны, з «бургундскімі» ноткамі. Сок прыгожа афарбаваны і вызначаецца досыць высокай цукрыстасцю (23–26 Вгх).