



ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ

Органъ на Българския лозарски съюзъ и Кооп. централа на лозаритѣ въ България — София.

Годишенъ абонаментъ 50 лв. Редакция и администрация-Плѣвень

Losarski Prèglède (Ruvue de l' Union des viticulturs Bulgares et de la Centrale cooperative des viticulteurs en Bulgarie, Sofia — Bulgarie)
PLEVEN—Bulgarie

Losarski Pregled (Zeitschrift — Organ des Bulgarischen Weinbaubundes und der Genossenschaftszentrale der Winzer in Bulgarien, Sofia—Bulgarien).
PLEVEN—Bulgarien

Редакторъ: Г. К. Червенковъ

Редакц. ком.: проф. Н. Недѣлчевъ, А. Бойчиновъ, Ив. Георгиевъ, Ив. Добревъ, К. Печевъ, Б. Ив. Бѣлчевъ и Л. Д. Петковъ.

СЪДЪРЖАНИЕ: Къмъ абонатитѣ. За цвѣта на червения вина—проф. Н. Недѣлчевъ. Сива та плесень по гроздето и сръдства за борба съ нея—Ат. Бойчиновъ. Бѣлтъчни размѣтвания въ вината—Ив. Добревъ. Възможна изненада отъ тазгодишнитѣ вина — К. Печевъ. Поддръжане редовното плодородие на лозитѣ чрезъ торене — М. Златаровъ. Използване на прашинитѣ за торъ, следъ изваряването имъ на ракия — пр. Ив. Пенчевъ. Международния Лозарски конгресъ въ гр. Кройцнахъ—Ив. Лѣвичаровъ. Съюзни—Конференцията на лозаро-винарскитѣ кооперации. Изложение отъ Бѣлг. Лозарски съюзъ. Положението на пазара и др.

Къмъ абонатитѣ

Съ настоящата 10-та книжка, списание „Лозарски прегледъ“ приключва своята XXIV-та (1939) годишнина.

Като благодаримъ на сътрудницитѣ, всички настоятели и абонати за съдействието, което дадоха на редакцията презъ годината, надяваме се, че и за въ бъдаще ще ни дадатъ същата подкрепа.

Новата — XXV — 1940 годишнина ще започне презъ месецъ януари 1940 год.

Апелираме къмъ лозаритѣ да подкрепятъ и тая година единственото въ странята ни лозаро-винарско списание, което въ кръга на дадената му възможность, се стреми и успѣва да освѣтлява вѣрно лозарскитѣ въпроси и защитава интереситѣ на лозаря-производителъ.

Редакцията

Проф. Н. Недѣлчевъ

За цвѣта на червенитѣ вина

Преди четири години, когато се приготвяше наредбата-законъ за уреждане засаждането на нови лозя и когато Германия не бѣ се явила още като купувачъ на български вина, азъ поддържахъ, че известни сортове грозда, слаби на киселини и багрилна материя, като напр. памида, трѣбва да се ограничатъ, за да се даде предимство на други, по-доброкачествени червени сортове грозда. По този пжтъ се проектираше да се измѣни типа на нѣкои български вина, за да се приближатъ къмъ изискванията на европейския пазаръ.

Миналата и тази година, съ явяването на германски купувачи на български вина, се очерта още по-силно необходимостта отъ разширението на известни червени сортове грозда, за смѣтка на памида. Току що приключилиятъ гроздоберъ сжщо подчерта предимството на обагренитѣ сортове, като мавруда и аликантъ буше, гроздата на които получиха двойно по-високи цени отъ тѣзи на памида. Северна България е по-добре поставена съ черния сортъ гъмза. По отношение на боята, гъмзовото вино отговаря на търсения за Германия бордошки цвѣтъ. Гъмзата, обаче, страда твърда много отъ загиване презъ дъждовна есенъ, каквато бѣше таз-годишната, а отъ гниенето боята намалява.

Въ книгата I отъ миналата година, на „Лозарски прегледъ“, подъ надсловъ: „багрилни сортове“ бѣха предадени опити, направени съ гроздата на нѣкои багрилни сортове: аликантъ буше и български хибриди, получени въ лозарския институтъ. Отъ тия опити можеше да се извади заключението, че два отъ нашитѣ хибриди, V 14 и X 14 превъзхождатъ аликантъ буше като багрилни сортове, тъй като даватъ по-силно обагрени вина.

Тази година, ние предприехме сравнения съ вина, получени по отдѣлно, отъ аликантъ буше, единъ български багриленъ хибридъ III 15, мавруди отъ различенъ произходъ и памидъ отъ Сараньово.

Проучванията се отнасяха г лавнодо силата на цвѣта на полученитѣ вина, но покрай другото, бѣха анализирани алкохолния градусъ съ ебюлиоскопъ и общата киселинностъ, изразена въ сѣрна киселина.

За цельта събрахме грозде отъ сорта аликантъ буше, отъ лозето на лозарския институтъ въ Сараньово, а сжщо и грозде отъ багрилния хибридъ III 15. Отъ Сараньово бѣха сжщо доставени грозда отъ памидъ и маврудъ, отъ разни мѣста.

Две проби грозде отъ маврудъ, № 1 и № 2, бѣха изпратени отъ пловдивския агрономъ-специалистъ г нъ Дюлгеровъ. Пробитѣ сж били взети отъ лозята на с. Брѣстникъ,

мѣстността „Високо брѣсте“, която дава най-доброкачественият маврудъ въ Пловдивска околия и отъ лозята на сжщото село, отъ мѣстността „Дармоновъ бунаръ“, ниско мѣсто, кждето маврудътъ не дозрѣва.

Вината, следъ прекияването, бѣха подложени на изстудяване, за да се избистрятъ, следъ което бѣха анализирани.

Сравнението между интензитета на боята на полученитѣ вина е извършено съ колориметъръ. Сравнението на цвѣтоветъ е направено при основа 100, за виното отъ аликантъ буше.

Забелязано е, че ферментацията на силно обогрениѣ сортове става по-трудно отъ тази на слабо обогрениѣ. Маврудовото грозде, когато ври отдѣлно, често дава ненапѣлно преврѣло вино, въпрѣки че алкохолниятъ градусъ не е много високъ, за да оправдае останалата непреврѣла захаръ.

Нѣкои автори допускать, че това затруднение се дължи на багрилната материя, която се полепва по ципитѣ на виненитѣ ферменти и прѣчи на тѣхната дейность.

Ето резултатитѣ отъ анализитѣ:

С О Р Т Ъ	Цвѣтъ	Алкохолъ	Обща кислота въ сѣр-на
Аликантъ буше	100	8.6°	4.07
Хибридъ III 15	35	11.2°	4.50
Маврудъ отъ Брѣстникъ	15	9.4°	4.65
„ „ „	24	11.4°	4.50
„ „ Сараньово	20	11°	3.97
Памидъ „ „	6	11°	3.48

Отъ горната таблица се вижда, че сортътъ аликантъ буше има четири пжти по-голъма багрилна сила отъ най-добрия маврудъ, аликантъ буше, обаче, дава слабо на спиртъ вино, а освенъ това, виното му има най-обикновенъ вкусъ.

Въпросътъ съ получаване на достатъчно обогрени вина за износъ е твърде важенъ и разрешението му е належащо.

Тамъ, кждето маврудътъ дава добри резултати, препоръчително е разпространението му, още по-вече, че маврудовото вино започва все по-вече да се цени и на вътрешния пазаръ.

Напротивъ, тамъ кждето маврудътъ дава слабъ цвѣтъ, за предпочитане е да се засаждатъ, за примѣсване съ памидовото грозде, багрилни сортове, на първо мѣсто хибридитѣ, получени въ лозарския институтъ, номера V—14 и X—14, съ много силенъ цвѣтъ или аликантъ буше.

Въ Северна България, покрай гъмзата, за предпочитане е да се засѣпва въ по-голъмъ размѣръ зарчина. Лозарскиятъ институтъ внесе за изпитване единъ вариететъ на зарчина

разпространенъ въ Сърбия, около Неготинъ, подъ името „прокупацъ“, който е родовитъ подобно на гъмзата, но не се пука и издържа на гниенето.

Ако България видоизмѣни своя виненъ сортиментъ и се ориентира къмъ изискванията на германския виненъ пазаръ, има всичкитѣ изгледи тя да стане постояненъ доставчикъ на вино за Германия.

Ат. Бойчиновъ

Агрономъ

Сивата плесень по гроздето и срѣдства за борба съ нея

Тази година поради падналитѣ дъждове по време на гроздобера, гроздовата реколта въ повечето райони на страната бѣ силно нападната и повредена отъ сивата плесень. *Загубитѣ причинени на нашето лозарство отъ сивото гниене на гроздето презъ текущата година се изчисляватъ на десетки милиона лева.* Независимо отъ това, че голѣма частъ отъ десертното и винено грозде бѣха напълно повредени, унищожени и негодни за нищо, останалата частъ бѣше съ силно понижено качество. Такива десертни грозда не издържатъ дълъгъ транспортъ, не съхраняватъ добре и даватъ голѣмъ процентъ на шкартъ и аварий отъ загниване и разваляне. Нападнатитѣ силно отъ сивата плесень винени грозда не даватъ здрави и доброкачествени червени вина. Сивата плесень унищожава боята (багрилната материя), ароматнитѣ вещества, танина и пр. въ гроздето. Въ замѣна на това се образуватъ диастази (оксидази), които причиняватъ потъмняване, пресичане, размѣтане и извѣтряване на полученитѣ червени вина. Затова винаги е за препорѣчване нападнатитѣ силно и загнили винени грозда да се преработватъ правилно съ метабисулфидъ и активна мая отъ селекционирани винени ферменти, за получаването на здрави и доброкачествени бѣли вина.

Въ нашитѣ лозя най-много сж застѣпени сортоветѣ грозда памидъ и гъмза, които иматъ тънка люспа, даватъ голѣми и сбити гроздове, при дъждовно време лесно се напукватъ, поради което много силно се нападатъ и повреждатъ отъ сивата плесень. Между нашитѣ лозари има поговорка: „Че ако времето е дъждовито отъ Голѣма Богородица до Мала Богородица (отъ 28 августъ до 21 септемврий) нѣма гроздоберъ и добро вино и обратно, ако времето е сухо“. Този периодъ време се съвпада въ началото на есенята, съ узрѣването на гроздето, което лесно се напуква при дъждовно време, на-

пада и загива отъ сивата плесень.

Действително лозата има дълъгъ вегетационенъ периодъ, затова носи много рискове. Често пжти следъ като лозаря цѣло лѣто работи на откритѣ, изложенъ на всички природни стихии и бедствия, сполучи да запази своитѣ лозя отъ атакитѣ на пероноспората и избѣгне голѣмитѣ поражения на лѣтнитѣ градоносни бури, достатъчно е една дъждовна седмица по време на гроздобера, за да се разбиятъ всички негови надежди за добра гроздова реколта и за голѣми доходи.

Следъ филуксерното нашествие при новото лозарство, гниенето на гроздето става по-често явление и причинява по голѣми загуби въ нашитѣ лозя. Това се дължи главно на обстоятелството, че при новитѣ облагородени лозя спойката е една спънка, за правилното соководвижение въ лозата и отчасти играе ролята на колцоване, поради което новитѣ лозя сж по-родовити, гроздоветѣ биватъ по-голѣми и по-сбити, зърната по-едри и по-сочни. Освенъ това, новитѣ лозя се засаждатъ въ по-низкитѣ мѣста, съ силна, свежа и влажна почва, въ която лозитѣ се развиватъ по-буйно, биватъ по-зашумени, а всички тѣзи условия сж много благоприятни за развитието на сивата плесень по гроздето.

Загиването на гроздето се причинява главно отъ сивата плесень — *Botritis Cinerea*, която въ зависимостъ отъ условията се развива, като сапрофитъ или паразитъ. Има ли достатъчно влага и топло време (оптимална температура за развитието на сивата плесень е 25° C.), то сивото гниене се развива много бърже, взема голѣми размѣри и причинява голѣми повреди на гроздовата реколта. Сивата плесень най-напредъ напада и се развива по изпуканото, повредено отъ пригоръ грозде и пр. Зърната повредени отъ насѣкоми и неприятели, механическитѣ повреди отъ вѣтъръ и пр. улесняватъ развитието на сивата плесень. При благоприятно време, влага и топлина, плесеньта отъ едно зърно прогресивно и бързо се развива и обхваща цѣлия гроздъ. Гроздове, зърната на които сж едри, сочни, съ тънка ципа много лесно се нападатъ отъ сивата плесень. Гроздоветѣ, които сж изложени, на прѣжитѣ слънчеви лжчи, които сж пострадали отъ слънчевъ пригоръ, който е умъртвилъ обвивката на зърното, лесно се атакуютъ и повреждатъ отъ сивата плесень. Когато температурата е по-низка отъ 14° C., развитието на сивата плесень върви по-бавно и обратно. При сухо и вѣтровито време, развитието на сивата плесень се лесно ограничава и локализира. При топло и влажно време, когато падатъ голѣми роси или мъгли, гниенето на гроздето се развива много бързо и причинява голѣми загуби на лозаритѣ.

Освенъ въ лозята, гроздето се напада отъ сивата плесень презъ време на неговото съхранение или транспортъ. Въ тъмнитѣ, влажни, топли и непровѣтриви помѣщения си-

вата плесень се развива много бързо, като само въ нѣколко дни може да унищожи и нападне всичкото оставено за съхранение грозде. За съхранение трѣбва да се избира само здраво, сухо и добре запазено грозде, като грижливо се почистватъ всички развалени и загнили зърна. Така набраното грозде се поставя въ хладни, провѣтриви помѣщения, които сж достатъчно сухи и не позволяватъ голѣми колебания на температурата. Въ началото е нужно да се осигури достатъчно провѣтриване на помѣщението, защото свежо набраното грозде диша, живѣе и изпарява много вода, която насища атмосферата съ влага и улеснява развитието на сивата плесень. Въ откжнатия гроздъ има диастози, поради което всички жизнени процеси се развиватъ точно така, както и когато е на лозата. Прѣсно откжнатия гроздъ диша и отдѣля вжглероденъ двуокисъ и вода, която насища околната атмосфера съ влага. Тѣзи процеси на отолиза (самозаяждане на гроздето, отофагия) могатъ да се регулиратъ само, когато гроздето се постави за съхранение въ хладилни помѣщения, въ които температурата изкуствено се понижава до единъ градусъ надъ нулата, при която температура процеситѣ на отолиза ставатъ много бавно и гроздето може да се съхранява дълго време въ добро състояние. Освенъ това при низката температура въ хладилнитѣ помѣщения се спира и развитието на сивата и други плесени, които нападатъ и повреждатъ гроздето.

Сивото гниене на гроздето е било предметъ на дългогодишни изучвания, които сж имали за цель:

1. Чрезъ сравнителни изучвания и наблюдения да подобрятъ устойчиви на сивата плесень сортове грозда.

1. Чрезъ специални грижи и подходяща култура на лозата да се ограничи развитието на сивата плесень по гроздето.

Действително тѣзи сортове грозда, които иматъ зърна съ по-дебела ципа, които даватъ рехави гроздове, които иматъ дребни и месести зърна, богати на киселина сж по-устойчиви на сивото гниене. Обратно сортоветѣ лози, които давагъ голѣми и сбити гроздове, зърната, на които сж едри и сочни, съ тънка ципа и бедни на киселина се нападатъ много по вече и по-лесно отъ сивата плесень. Чрезъ селекция и подборъ по генетиченъ пжтъ, могатъ да се създадатъ нови и по-устойчиви на гниенето сортове грозда. За тази цель е много важно чрезъ дългогодишни и системни наблюдения и проучвания, да се установятъ устойчиви и издържливи на сивото гниене наши и чужди сортове грозда.

Тѣзи устойчиви на сивото гниене сортове грозда, по-късно ще ни послужатъ, като изходенъ материалъ и основа за подбирането и създаването на нови по-издържливи на гниенето сортове грозда, разбира се като иматъ и всички

други ценни стопански качества.

Освенъ изучаване устойчивостта на разнитъ сортове грозда на сивата плесень, тѣхния подборъ и подобрене, чрезъ кръстосване и хибридизация противъ сивата плесень може да се води борба прѣко и косвено съ много други културни срѣдства. Така противъ сивата плесень на гроздето се извършва прѣскане на гроздето съ различни разтвори, прашене на гроздето съ прахове отъ сѣра, пепель, варь, медни сулфостеатити и много др. препарати. Тѣзи прѣскания, обаче, до сега не сж дали задоволителни резултати и не могатъ да се препоръчатъ. Освенъ това, прѣскането на лозитѣ съ тѣзи разтвори, замърсява силно гроздето, което е забранено и се преследва въ повечето страни отъ санитарната контрола, като вредно за здравето на консуматоритѣ. Въ много лозарски райони прѣскатъ ягоридата при омекването противъ сивата плесень съ бордолезовъ разтворъ. Тази практика е погрѣшна и безполезна, защото не дава никакви резултати и трѣбва напълно да се изостави.

Противъ сивото гниене на гроздето е умѣстно да се извършва и дава известни резултати, правилното обезлистяне на лозитѣ, отглеждането на сжщитѣ на високи форми и дълга рѣзитба, при която гроздето се провѣтрява по-добре и пр.. Лозитѣ отглеждани на дълга рѣзитба (система Д-ръ Гюьо) на телена конструкция дава по-малко загниване на гроздето въ сравнение на сжщитѣ лози, отглеждани на чепова рѣзидба или на вързани и легнали по земята. Лозитѣ отглеждани на телена конструкция сж по-провѣтриви, гроздето е по-високо, не се замърсява съ калъ при дъждове и загнива по-малко въ сравнение съ гроздето на лози, които не сж вързани, които сж рѣзани на чепова рѣзитба, отгледвани безъ колове и пр.

Изложението на мѣстото и характера на почвата сжщо така иматъ голѣмо значение за запазване на гроздето отъ гниене. Лозята засадени въ високи провѣтриви мѣста съ отцедна, пропусклива, бедна почва и пр. гроздата имъ загниватъ по-слабо въ сравнение съ гроздето на лозитѣ, засадени въ низки мѣста съ свежа и силна почва и пр.. Въ низкитѣ задушни мѣста влагата се задържа за по-дълго време, тамъ падатъ голѣми роси, които се вдигатъ късно презъ деня и пр. Всички тѣзи условия улесняватъ много развитието на сивата плесень и гниенето на гроздето. Лозята, които сж торени съ оборски торъ, които сж буйни и много зашумени, гроздето имъ загнива много повече въ сравнение съ това на слабитѣ и не торени лозя. Всичко това е много важно да се има предвидъ при засаждането на нови лозя и при отглеждането на старитѣ такива, особено когато отглежданитѣ сортове лози даватъ грозде, което лесно се напада и поврежда отъ сивата плесень. Въ това отношение има много

наблюдения, изведени въ Л. О. Станция — Плѣвень, които представляватъ известенъ интересъ за лозаритъ и не е излишно да бждатъ макаръ и предварително съобщени. Този въпросъ винаги е билъ една важна задача за единствената въ страната Л. О. Станция — Плѣвень, която се проучава всестранно, за да бжде въ най-скоро време напълно и положително разрешена. Всѣка година преди гроздобера въ сортимента на опитното лозе се преглеждатъ всички наши и чужди сортове грозда, какъ устояватъ на сивата плесень. За целта се изброяватъ гроздоветъ срѣдно на десетъ лози, като се разпредѣлятъ въ три групи, както следва:

1. Напълно здрави и запазени гроздове.
2. Слабо загнили гроздове, въ които по-малко отъ 25% отъ зърната сж повредени.
3. Силно загнили гроздове, въ които повече отъ 50% отъ зърната сж нападнати отъ плесень.

Цифровитъ данни за отдѣлнитъ сортове грозда, приведени въ проценти могатъ да ни послужатъ за преценка устойчивостта на отдѣлнитъ сортове грозда на сивата плесень. При тази преценка е важно да се отбележи, че предварително сж изключени всички много ранни и срѣдно-ранни сортове грозда, които поради обстоятелството, че сж много рано узрѣли, много по-лесно се нападатъ и силно повреждатъ отъ сивата плесень и не могатъ да се сравняватъ съ къснитъ и много зелени сортове грозда. При такава една сравнителна преценка е много важно да се има предвидъ плодородието на лозата, степенята на узрѣването на гроздето, начина на отглеждането и пр. Зеленото грозде има повече кисели и по-слабо или никакъ не се напада отъ сивата плесень. Обратно узрѣлото и сладко грозде се напада повече отъ сивото гниене. Общо взето узрѣлото грозде, което е спрѣло своя растежъ и развитие е по-чувствително на сивото гниене и повече се напада отъ сивата плесень. Зеленото грозде, което е въ периодъ на растежъ и развитие, което съдържа повече киселини и пр. е по-устойчиво на гниенето и по-слабо или никакъ не се напада отъ сивата плесень. Лозитъ, които сж много родили, гроздето имъ късно узрѣва, съдържа повече киселини въ сравнение съ други лози отъ сжщия сортъ, но по-малко родили, и ще се укаже по устойчиво на сивата плесень. Гроздето на лози, които сж по-слаби, незашумени ще се укаже по-устойчиво на сивото гниене въ сравнение съ гроздето на други лози отъ сжщия сортъ, но по-буйни и зашумени. Гроздето на лози, които сж рѣзани на дълга рѣзидба и високи форми (Дръ Гюбо) ще бжде по-устойчиво на гниенето въ сравнение съ гроздето на лози отъ сжщия сортъ, които сж рѣзани на чепова рѣзидба и отглеждани на низки форми, безъ връзване, безъ колове и пр. При сравнително изучаване устойчивостта на гниенето на разни-

тъ сортове грозда, тѣзи обстоятелства трѣбва да се иматъ предвидъ, за да не изпаднемъ въ заблуждения и погрѣшни изводи. Сравнението на отдѣлнитъ сортове грозда по отношение устойчивостъ имъ на сивата плесень трѣбва да става по епохи на зрѣлостъ и развитие. Раннитъ сортове грозда ще се сравняватъ по между си, но не и съ къснитъ и много късни такива, което ще бѣде погрѣшно. Къснитъ и много къснитъ сортове грозда ще се сравняватъ сѣщо по между си и по отдѣлно. Така не може да се сравнява много ранния сортъ „Перлъ дьо Ксаба“ който напълно узрѣва къмъ 10. VII; съ много къснитъ такива, като гласиеръ, димятъ, бѣль оливиетъ, болгаръ и пр., които по това време сж напълно зелени (ягориди) богати на киселина и не се нападатъ отъ сивата плесень.

Дани за развитието на сивата плесень по разнитъ сортове грозда. 11 — 20 X 1939 год.

1. Български сортове.

№ по редъ	Наименование на сорта	Брой на гроздов.	Изразено въ %		
			не загнили въ %	слабо загнили въ %	много загнили въ %
1	Черни орлови нокти	104	38.5	58.6	2.9
2	Фурма	144	23.3	54.1	45.9
3	Червена резекия	73	—	64.4	12.3
4	Черна резекия	99	14.1	71.7	14.1
5	Бѣль зейнелъ	68	—	10.3	89.7
6	Крави цици	106	—	66.1	33.9
7	Млада невѣста	120	50.0	45.0	5.0
8	Биволско око	54	44.5	48.1	7.4
9	Фоча	92	47.8	47.8	4.4
10	Черв. лисича спашка	44	—	—	100
11	Червено безъ семе	49	12.2	38.8	49.0
12	Аптишъ ага	110	9.1	48.2	33.7
13	Памидъ	186	—	46.2	53.8
14	Ст. загорски маврудъ	72	29.2	50.0	20.8
15	Черна-Папаска	93	—	45.1	54.8
16	Варненски Маврудъ	157	11.4	37	51.6
17	Димритъ	77	2.6	45.4	52.0
18	Василико-черно	165	1.8	67.2	30.9
19	Черна Япладжа	122	92.6	5.0	2.4
20	Кара-теврекъ	126	0.8	83.2	46
21	Момици	43	7	76.7	16.3
22	Ешки-кара	66	—	30.3	69.6
23	Гарванъ	64	—	25	75

24	Червенъ Марашъ	20	—	55	45
25	Черъ Димятъ	169	55·7	39·6	4·7
26	Плѣвенска Гъмза	130	—	40·8	59·2
27	Варненска Гъмза	146	13·7	60·3	26
28	Болгаръ	193	18·2	52·3	29·5
29	Церовско жълто	98	—	8·1	91·9
30	Кадънъ пармакъ	132	24·2	44·7	31·0
31	Бѣла лисича опашка	80	23·7	61·3	15
32	Рибѣ мехуръ	86	56·9	35·0	8
33	Ичелъ	172	6·4	45·4	48·2
34	Пехливанъ	124	68·6	29·8	1·6
35	Бѣлъ Марашъ	211	1·9	42·7	55·4
36	Бѣла Япладжа	—	—	—	—
37	Преслава	154	0·7	31·1	68·2
38	Кокорко	143	—	4·9	95·1
39	Мечка	167	31·7	30·5	37·8
40	Еди-веренъ	105	13·3	35·2	51·4
41	Шир. Мелнишка лоза	62	—	4·8	95·1
42	Вернишка лоза	67	70·1	29·9	—
43	Дръновка (фоча)	88	40·9	55·7	3·4
44	Оризовка	134	12·7	31·3	56
45	Хамбургски мискетъ	286	56·3	43·7	—
46	Врачански мискетъ	112	50·9	49·1	—

2. Французки сортове

№ по редъ	Наименование на сорта	Брой на гроздов.	Изразено въ %		
			не загни- ли въ %	слаби загнили въ %	много загнили въ %
1	Каберне совиньонъ	393	100	—	—
2	Гренажъ	129	76·8	20·9	2·3
3	Гаме	218	—	49·0	51·0
4	Каринянъ	224	65·6	32·6	1·8
5	Пи де шевъръ-бѣлъ	160	70·6	29·4	—
6	Бѣлъ Оливиетъ	63	66·7	33·3	—
7	Бѣлъ Клеретъ	129	—	23·2	76·8
8	Клеретъ Мазелъ	84	9·4	71·4	19·0
9	Пикъ пулъ	104	30·8	50·0	19·2
10	Юни-бланъ	442	42·5	44·6	12·9
11	Каринянъ-бланъ	151	4·6	53·7	41·7
12	Пансъ-жонъ	70	—	18·6	81·4
13	Данюгъ	32	6·2	34·4	59·4
14	Мерло	300	20·3	45·3	34·4
15	Малбекъ	211	76·3	21·8	1·9

16	Аликанте буше	90	43·3	31·1	29·6
17	Оливиетъ-ноаръ	87	100	—	—
18	Гласиеръ	175	100	—	—
19	Сензо	183	1·6	75·4	23·0
20	Каберне-франъ	435	80·0	8·8	11·2
21	Розовъ Клеретъ	228	5·7	52·6	41·7
22	Мурведъръ	126	81·6	15·0	2·4
23	Пти-Буше	142	12·6	38·6	47·8
24	Монбадонъ	123	13·0	17·0	70
25	Дамасъ-ноаръ	56	21·4	55·4	23·2
26	Гаме-ноаръ	170	0·6	54·1	45·3
27	Алиготе	184	55·0	45·0	—
28	Арамонъ	371	53·2	46·8	—
29	Грандъ-ноаръ	335	45·5	54·5	—
30	Морастель	243	48·5	51·5	—

Отъ изложенитѣ по-горе данни е лесно да се разбере, че различнитѣ сортове грозда въ най-различна степенъ се нападатъ и повреждатъ отъ сивата плесень. Следъ като тѣзи наблюдения бждатъ изведени последователно въ течение на нѣколко години, ще може да се установятъ известни устойчиви на сивата плесень сортове грозда. Тѣзи сортове лози ще бждатъ използвани за кръстосване съ гъмзата и др. такива съ ценни стопански качества сортове, за получаването на нови такива. Този начинъ на работа макаръ и по-бавенъ, но настойчиво следванъ може да ни даде положителни резултати. Отъ приложенитѣ данни може да се види, че има много наши и чужди сортове грозда, които сравнително устояватъ добре на повредитѣ отъ сивата плесень. Въ това отношение много ценни наши сортове сж: Пехливанъ, Черна япладжа, Веринишка лоза, Червенъ димятъ и пр., които сж много по-устойчиви на сивото гниене въ сравнение съ гъмзата и памида, които сж най-много разпространени у насъ. Отъ французкитѣ сортове по-интересни сж Гласиеръ, Бълъ оливиетъ, Каберне совиньонъ, Каринянъ, Морастель, Гренажъ, Мурведъръ, Юни бланъ и пр..

Въ борбата съ сивата плесень по-гроздето могаъ побързо да се добиятъ резултати, като въведемъ подходяща културна техника при отглеждането на десертнитѣ и винени грозда. Въ това отношение много важно е новитѣ десертни и винени лозя да се засаждатъ въ най-подходящи, отцедни, пропускливи и леки почви, въ които гниенето на гроздето е по-рѣдко явление и се явява въ по-слаба форма. Освенъ това за лозя да се избиратъ мѣста съ подходящо изложение, високи, провѣтриви и отцедни. Низкитѣ и влажни мѣста, съ силна и свежа почва, които задържатъ за дълго влагата и мжчно съхнатъ да не се заематъ съ лозови насаждения. Това може да се види отъ приложенитѣ данни въ долната таблица за сорта гъмза, който е много чувствителенъ на си-

вата плесень. Този сортъ засаденъ въ високи отцедни и провѣтриви мѣста, рѣзанъ на висока рѣзидба, поставенъ на телена конструкция е много по-устойчивъ на сивата плесень.

Данни за развитието на сивата плесень по гроздето сортъ гъмза въ зависимостъ отъ културнитѣ условия, при които се отглежда лозата 1939 год. — Плѣвненъ

№ по редъ	Дата на наблюдението	Брой на гроздовѣтъ	% на не загнилото	% на слабо загнилото	% на много загнилото	ЗАБЕЛЕЖКА
1	7 IX 1939	124	96·8	3·2	—	Високо отцедно мѣсто
2	"	131	69·5	30·5	—	Низко мѣсто
3	"	287	97·2	2·8	—	Рѣзидба Д-ръ Гюьо
4	"	135	94·8	5·2	—	Чепова рѣзидба
5	12 X 1939	400	2	74	24	Ниско, равно мѣсто
6	"	344	6·7	69	23·3	Високо пр.б. отц. почва
7	"	206	14	84	2	Обезлистена на 21 VIII
8	"	201	18	65	17	Обезлистена на 29 IX
9	"	400	2	77	21	Контрола (не обезл.)

Сжщото нѣщо може да се каже и за десертния сортъ Болгаръ, който засаденъ въ по-отцедни почви, високо и провѣтриво изложение, отгледванъ въ високи форми и дълга рѣзидба, поставенъ на телена конструкция и пр. много повече издържа на сивото гниене.

Данни за развитието на сивата плесень по десертното грозде — Болгаръ въ зависимостъ отъ културнитѣ условия, при които се отглежда лозата — 1939 год. — Плѣвненъ

№ по редъ	Дата на наблюдението	Брой на гроздовѣтъ	% на не загнилото	% на слабо загнилото	% на много загнилото	ЗАБЕЛЕЖКА
1	12 X 1939	257	85	15	—	Рѣзидба Д-ръ Гюьо
2	"	149	38	36	36	Рѣзидба чепова
3	"	456	21	42	37	Болгаръ низко зад. мѣсто
4	"	405	64	23	13	Високо отцедно мѣсто
5	20 X 1939	649	43	18·5	38·3	Високо пров. мѣсто

Специално обезлистването на лозитѣ извършено правилно и на време, може да се укаже много полезно въ борбата съ сивото гниене на гроздето. Обезлистването на лозитѣ трѣбва да се извърши следъ прошарването (омекването) на гроздето, което у насъ става въ края на м. августъ. Ако обезлистването се извърши много рано, може да се получи пригоръ по гроздето, което не е желателно. Освенъ това, много рано обезлистениитъ лози закъсняватъ съ узрѣването. Отъ приложенитъ по-долу данни ясно се вижда, че обезлистването на лозитѣ значително намалява повредитѣ отъ сивата плесень по гроздето.

Опити съ обезлистянето на лозитѣ въ връзка съ предпазването на гроздето отъ сивото гниене 7 IX 1939 год.

№ по редъ	Наименование на сорта	Дата на обезлистването	Загнили гроздове въ 10 лози	Незагнили гроздове въ 10 лози	Разлири на загниването въ %	Разлири на не загнило то въ %
1	Гъмза обезлистена	21 VIII	10	110	8.3	91.7
2	Контроли не обезл.	не	54	64	45.7	54.3
3	Гъмза обезлистена	21 VIII	12	153	7.2	92.8
4	Контрола	не	35	101	25.7	74.3
5	Гъмза обезлистена	21 VIII	14	131	9.65	90.35
6	Контрола	не	31	209	22.14	77.86
7	Димятъ обезлистенъ	21 VIII	—	96	—	—
8	Контрола не обезл.	не	6	59	9.7	90.3
9	Димятъ обезлистенъ	21 VIII	—	153	—	—
10	Контрола не обезл.	не	3	159	1.85	98.15
11	Болгаръ обезлист.	21 VIII	—	146	—	—
12	Контрола	не	—	120	—	—
13	Болгаръ обезлист.	21 VIII	—	98	—	—
14	Контрола	не	—	109	—	—

Въ заключение може да се каже положително, че различнитъ сортове лози отглеждани при равни условия, различно устояватъ на повредитѣ отъ сивата плесень. Това обстоятелство трѣбва много добре да се използва при селекцията и подбора за получаването на нови съ ценни качества и добре устойчиви на сивото гниене сортове грозда. Освенъ това не е излишно чрезъ въвеждането на подходяща културна техника при отглеждането на лозата да се намалятъ повредитѣ отъ сивата плесень по гроздето. Направенитъ опити и наблюдения въ това отношение сж дали задоволителни резултати и могатъ да намѣрятъ приложение въ практиката.

Ив. Добревъ

агрономъ

Бълтъчни размжтвания въ вината

Вината биватъ често мжтни отъ разнообразни причини, които трѣбва основно да познаваме, за да можемъ да отстранимъ тази мжтнота и по този начинъ да ги направимъ идеално бистри. Тѣ биватъ мжтни: 1) по причина на това че въ тѣхъ има голѣмо количество разни микроорганизми, 2) по причина на физически закони като нѣкои отъ съставнитѣ части на виното ставатъ неразтворими, 3) по чисто физиологически причини и 4) по причина на чисто химически процеси. Бълтъчнитѣ пресичания (мжнотий) принадлежатъ къмъ втората и четвъртата категория. Бълтъчнитѣ материи въ виното сж азотни материи, чиито съставъ е много сложенъ. Тѣзи азотни материи въ виното идатъ отъ чепкитѣ, отъ люспитѣ, отъ семкитѣ и отъ самия сокъ на гроздето. Чепката внася най-малко бълтъчни материи. Това сж люспитѣ и семкитѣ които внасятъ болшинството. По-голѣмата частъ отъ тѣзи бълтъчни материи сж нерозтворими въ виното. Известни азотни материи сж разтворими въ водата, такива сж пептонитѣ, но другитѣ сж неразтворими въ спирта и въ киселинитѣ. Въ самия гроздовъ сокъ се срѣщатъ малко бълтъчни материи. Азотнитѣ вещества се срѣщатъ главно въ две форми: Въ амонячна форма и въ форма на сложни азотни вещества. Азотнитѣ бълтъчни вещества които се пресичатъ отъ топлината не изглежда да се намиратъ въ мѣста, освенъ въ малко количество, защото ако загрѣемъ една бистра мѣстъ, филтрирана предварително презъ една тъканъ (платно), платното не спира преминаването на бълтъчнитѣ материи въ колоидна форма — то не можемъ да забележимъ никакво размжтане.

Мѣста съдържа отъ 350 до 800 милиграма азотни материи отъ които 60 до 150 милиграма могатъ да се причислятъ къмъ амонячната форма. Презъ време на ферментацията всички тѣзи азотни вещества въ амонячна форма изчезватъ напълно. Въ болнитѣ грозда (тѣзи пострадали отъ пероноспора, оидиумъ, гроздова плесень и др. болести) и тѣзи които не сж достатъчно узрѣли, азотнитѣ материи въ амонячна форма сж въ по-голѣмо изобилие това което ни обяснява, че тѣзи вина сж предразположени на заболявания.

Отъ издирванията на Лабордъ и на Деспанъ върху мѣста на разни сортове грозда въ областта на Бордо се констатира, че количеството на общия азотъ въ мѣста отъ прошарването до узрѣването на гроздето постепенно се увеличава, тогава когато азота въ амонячна форма постепенно намалява съ узрѣването на гроздето. Г-нъ Вантьръ и

Емилъ Буфардъ сж констатирали сжщото за тритѣ най-важни сортове грозда на южна Франция, че общия азотъ се е движелъ, както следва: за Арамона общия азотъ отъ 27 юлий до 10 септемврий се е движилъ отъ 0'487 грама до 0'660 гр. този въ амонячна форма отъ 0'451 гр. до 0'224 гр. За сжщия периодъ време, за Кариняна имаме—общъ азотъ 0'688 грама до 0'990 гр. и амонячния азотъ отъ 0'578 до 0'269 гр. За аликанте-буше—общия азотъ отъ 0'660 гр. до 0'877 гр. и амонячния азотъ отъ 0'641 до 0'243 гр. за литъръ мъсть.

Азотнитѣ вещества въ виното се срѣщатъ най-вече въ форма на съединения на оамиди и амини. Общия азотъ въ виното се движи между 0'650 гр. до 1'400 гр. за литъръ споредъ вината отъ най-различенъ произходъ. Знае се, че колкото едно вино е по-качествено, толкова по-малко съдържа азотни материи. Тѣзи азотни вещества се окисляватъ и постепенно ставатъ неразтворими. Колкото едно вино се претака по често, толкова то съдържа по-малко азотни вещества и толкова то има по-стабилна постоянна бистрота. Бѣлтѣчнитѣ вещества въ виното се намиратъ въ една полуразтворима форма. Известно е, че азотнитѣ вещества се пресичатъ едновременно и отъ студа, защото тѣ се срѣщатъ въ виното въ една полуразтворима форма. Известно е, че азотнитѣ вещества се пресичатъ отъ спирта, киселинитѣ, танина, а нѣкои отъ действието на топлината. Съ танина тѣ образуватъ танати, които сж въ колоидална форма и въ това състояние играятъ голѣма роль при бистренето на вината. Едно вино има често опредѣленъ вкусъ и опредѣленъ букетъ, но то бива често мжтно и по тази причина губи много отъ своята стойностъ. Общото правило отъ по-рано бѣше, че за да добие виното една постоянна бистрота, то трѣбва да се бистри изкуствено, да се филтрира и следъ това да се държи колкото се може по-дълго време, преди да се изнесе на пазара. Това, което важи днесъ за да се опредѣли бждещото състояние на едно вино, не е вече неговата възраст, нито неговия съставъ, нито колко пжти е било филтрирано или бистрено, но трѣбва да знаемъ колко желѣзо съдържа, колко медъ и колко бѣлтѣчни вещества се съдържатъ въ него, било че произхождатъ отъ неправилно третиране на последното или че то ги носи отъ своето грозде. Днесъ като знаемъ законитѣ на колоиднитѣ тѣла, можемъ да ги използваме, за да предадемъ на виното една постоянна бистрота. Днесъ винаря трѣбва достатъчно да бжде ориентиранъ преди да предприеме бистренето на едно вино, за да постигне това безъ да измѣни природнитѣ качества на виното и да може въ най-скоро време и при най-малко разности да постигне идеална бистрота. Бѣлтѣчнитѣ материи (вещества) въ виното се намиратъ въ колоидално състояние (разтворъ). Единъ колоидаленъ разтворъ е една разнообразна материя, не само че съдържа молекули отъ

разтворимото тѣло и отъ неговия разтворитель, но ние различаваме главно две фази—течна фаза и фаза на разпръснати вещества, групирани въ голѣми молекули, които сж събрани въ малки частички. Тѣзи малки частички отъ едри молекули сж познати подъ името мисели. Тѣзи мисели отъ колоидалното вещество сж въ действителностъ голѣми молекули, гдето тѣлото се срѣща въ аморфно състояние. Виното, прочие има много сложенъ съставъ, съдържа молекули на разни тѣла и единъ колоидаленъ разтворъ, защото въ сжщото време съдържа частички отъ пектини, гуми, киселини, бѣлтѣчни вещества и други тѣла, които подъ влиянието на разни фактори: топлина, кислородъ, киселина, талиинъ мѣни често своето молекулярно състояние.

Абсорбцията, която става при тѣлата въ колоидална форма ни обяснява много ясно известни факти. Подъ думата абсорбция се разбира това явление, при което едно тѣло се прикрепва (сѣдинява) съ едно друго, безъ да става химическа реакция между тѣзи две тѣла. Една втора материя се натрупва върху повърхността на едно тѣло. Така каолина, които е въ аморфно състояние (на прахъ) поглъща колоидалнитѣ материи въ виното. Точно за това каолина се прибавя къмъ различнитѣ бистрителни срѣдства, които се употребяватъ въ винарството. Новото бистрително срѣдство Квикзолъ действа възъ основа на този принципъ. Действието на студа върху виното е на сжщия принципъ. Отъ действието на студа виното става по-мжтно и не може отново да приеме първоначалната си бистрота, когато температурата отново се повиши, защото около твърдитѣ тѣла кристали, които сж се образували се полѣпватъ тѣлата, които сж въ колоидално състояние. Следователно, за да премахнемъ мжтнатата дължаща се на бѣлтѣчнитѣ вещества, трѣбва добре да познаваме законитѣ на колоидалнитѣ тѣла.

Червенитѣ вина, които ферментиратъ съ чепкитѣ и съ люспитѣ сж по богати на азотни материи отколкото бѣлитѣ вина, макаръ че въпрѣки това, бѣлитѣ вина често иматъ слабо млѣченъ отенѣкъ, който имъ пречи на бистротата. Това се дължи на липсата на танинъ, който пресича голѣма частъ отъ бѣлтѣчнитѣ вещества. Бѣлитѣ грозда обрани преди своето пѣло зрѣние даватъ вина винаги съ млѣченъ отенѣкъ, сжщо и тѣзи грозда които произхождатъ отъ лози съ голѣмо плодородие. Отъ тукъ се схваща ясно, че при получаването на бѣли вина отъ бѣли грозда трѣбва да се прибѣгва само до сортове грозда, които напълно узрѣватъ въ даденъ климатъ.

Гроздата, които въ единъ северенъ климатъ не могатъ да добиятъ една задоволителна зрѣлостъ, сжщо не могатъ да дадѣтъ добри и червени вина. Такъвъ случай има у насъ съ сорта памидъ, който не може да даде добро червено ви-

но въ северна България. Това се дължи и на това, че този сортъ е беденъ и на киселина. Въ северна България той дава по-лесно бѣло вино, както казахме по-рано, затуй люспитѣ внасятъ повече бѣлтѣчи материи въ виното, отколкото другитѣ съставни части на чепката. Въ южна България отъ този сортъ се получава по-добро вино, отколкото въ северна. То добива достатъчна бистрота, макаръ че е блудкаво на вкусъ, понеже му липсва киселина. Сжщия случай имаме и съ сорта димятъ. Неговото вино е съ слабъ млѣченъ отенѣкъ, макаръ че той има достатъчно киселина. Като приготвимъ отъ него вино, което да ферментира съ прашинитѣ (люспитѣ), виното бива по-вкусно по-плѣтно, но бива и по-мжтно. Това вино трѣбва да получи достатъчно грижи, за да получи необходимата бистрота. Този сортъ грозде дава голѣма реколта и следователно, гроздето му мжно може да достигне едно нормално узрѣване, отъ гдѣто като заключение имаме— колкото гроздето е по-зелено, толкова по малко трѣбва да стои съ прашинитѣ.

Вината отъ пресата, които се получаватъ отъ преферментиралитѣ прашини, когато гроздето е болно или недостатъчно узрѣло, понеже тѣзи вина съдържатъ въ този случай голѣмо количество отъ азотни материи, трѣбва да се държатъ отдѣлно, да не се употребяватъ за купажиране, защото като богати на азотни вещества, могатъ да служатъ като храна на разнитѣ болестни микроорганизми. За тѣзи вина отъ пресата трѣбва да бждатъ положени специални грижи, за да добиятъ необходимата бистрота.

Бѣлтѣчнитѣ материи въ виното понѣкога сж атакувани отъ Микрококусъ вини и кокусъ аномалусъ, виното се размжтва постепенно, но не търпи други промѣни въ своя съставъ, освенъ изгубване на своята бистрота. На такова вино се помага, като се избистри, защото отъ действието на тѣзи микроорганизми тѣзи азотни вещества ставатъ неразтворими.

Сполучихъ да избистря едно вино, което бѣше съвършено мжтно, каквото може да се допусне отъ сорта памидъ, столъ 18 дни съ прашинитѣ, чрезъ действието на студа, последвано отъ две филтрирания, следвано всѣко едно отъ едно бистрене съ желатинъ. Това вино се постави следъ това въ бутилки и въ расстояние на 4 години остана бистро безъ да даде каквато и да било отайка.

Следва

Агр. К. Печевъ

Възможна изненада отъ тазгодиш- нитъ вина

Продължителнитъ дъждове презъ тазгодишния гроздоберъ допринесоха много за масовото загниване и мухлясване на гроздето вследствие на което, приготвенитъ безъ достатъчно калиевъ метабисулфитъ вина, сигурно ще страдатъ отъ диастазично пресичане.

При вината сж познати два вида пресичания; отъ физиологическо и химическо естество.

Тазгодишнитъ вина у насъ ще пресичатъ и то почти изключително отъ тъмно-кафявото пресичане, върху което ще се спремъ въ настоящата статия и то съ практически препоръжки.

Тъмно-кафявото пресичане е отъ физиологическо естество, то се дължи на еноксидазата, която се намира въ по-голѣми количества въ загнититъ и мухливитъ грозда, каквито бѣха тазгодишнитъ. То засега еднакво бѣлитъ и червени, слабитъ и силни на алкохолъ вина. Не сж рѣдки случайтъ, когато 14°—14.5° вина да пресичатъ диастазично и то въ най-тежка форма. Предразположеното на пресичане вино въ бѣчвата може да е бистро, налето въ чаша и оставено на въздуха или преточено безъ да се взематъ предварително мѣрки, то се пресича т. е. промѣня цвѣтътъ и бистротата си, като потъмнява най-напредъ на повърхността и постепенно на дълбочина. Промѣната въ цвѣтътъ и бистротата въ силно пресичащитъ вина става много бързо, само за нѣколко часа, такива случай сж тежки и опасни. Изложеното на въздуха вино въ продължение на 48 ч., ако не даде промѣна въ цвѣта и бистротата, то е практически здраво. Пресѣченитъ вина промѣнятъ силно не само цвѣтътъ и бистротата си но и вкусътъ, като правятъ илюзия на варено, а когато сж въ по-тежка форма докарватъ на карамелъ, отъ кждето и наименованието — карамелово пресичане.

Подобно потъмняване имаме при ябълката; разрѣзана и оставена на въздуха тя въ кжсо време потъмнява. Приготвенитъ вина отъ загнили и мухливи грозда сж винаги предразположени на тъмното пресичане, къмъ тѣхъ винопроизводителя трѣбва да бжде внимателенъ. Приготвенитъ вина отъ здрави и чисти отъ загниване и мухлъ грозда, обикновено не пресичатъ, ето защо, подбирането на гроздето т. е. отдѣлянето на годното за вино отъ негодното по време на гроздобера е отъ голѣмо значение и трѣбваше да се прави най-грижливо.

Употрѣбата на калиевия метабисулфитъ при приготвянето на вината допринася много за избѣгване на тъмното пресичане, отъ кждето и голѣмия смисълъ отъ употрѣбата му.

Предпазни мѣрки. Причината за тъмното пресичане както видѣхме сж загнититѣ и мухливи грозда, защото носятъ съ себе си по-голѣми дози *еноксидаза*, ето защо, съ подбора на гроздето последната се намалява, а съ калиевия метабисулфитъ внесената малко *еноксидаза* се обезвредява, отъ кждето основни предпазни мѣрки противъ тъмното пресичане сж: *подборътъ* на гроздето и употрѣбата на *калиевия метабисулфитъ*.

Въпрѣки взетитѣ мѣрки по време на гроздобера, необходимо нужно е преди първото претакане, което ще се направи на новитѣ вина въ края на м. ноемврий, презъ м. декемврий т. год. и м. януарий и год. да се изпитатъ последнитѣ по отношение на пресичанията, а то става като въ чаша се наточи вино и се остави въ топла стая (кухнята) открито. Ако въ продължение на 48 часа виното не пресече, спокойно може да се преточи, ако ли пресече *диастазично*, необходимо е да се третира последното съ 5, 10 или 15 гр. калиевъ метабисулфитъ за 10 литри преди претачането. Скѣлцанъ на ситно метабисулфита се поставя въ платнена торбичка, която презъ враната се пуска въ виното и следъ 2—3 дена виното се претака при широкъ достѣпъ на въздуха. Следъ претачането виното трѣбва да се избистри; като добъръ и ефтинъ бистрителъ за такива вина е препаратъ „Квикзолъ“ при доза 0'5 до 1 гр. на литъръ. Така третирано и избистрено предрасположеното къмъ тъмно-кафявото пресичане вино е практически излѣкувано безъ да остава съ дефектъ въ вкусътъ и цвѣтътъ.

Лѣкуване на тъмно кафяво пресечени вина Слабо пресеченитѣ вина се третиратъ съ 5 до 10 гр. калиевъ метабисулфитъ, за 100 литри претакатъ се следъ единъ престой отъ 2—3 дни при широкъ достѣпъ на въздуха и следъ това се бистрятъ съ „Квикзолъ“, Желатинъ или бѣлтѣци отъ прѣсни яйца. Такива вина оставатъ винаги съ дефектъ въ вкусътъ.

Вината, които сж вече силно пресечени, изгубватъ много силно качествата си и е по-добре да се изварятъ на ракия.

Заклучение. Тъмно-кафявото пресичане, ще бжде масово явление тази година, ето защо, преди първото претакане, което ще се направи въ края на м. ноемврий и презъ м. декемврий т. год. и презъ м. януарий и год. винопроизводителитѣ у насъ трѣбва да провѣрятъ вината си.

Михаилъ Златаровъ

Агрономъ.

Подържане редовното плодородие на лозитѣ чрезъ торене

Лозата въ сравнение съ всички многгодишни култури е най-редовна въ своето плодородие. Съ силно развитата си коренна система тя черпи хранителни материи отъ сравнително дълбокъ почвенъ пластъ, въпрѣки това благодарение на голѣмата си родовитостъ и продължителенъ животъ, следъ извесно число години тя отслабва, понеже почвата се изтощава. Установено е, че ежегодно отъ единъ декаръ лозе се отнѣма съ реколтата на гроздето отъ почвата до 5 кгр. азотъ, 5 кгр. калий и 1·7 до 2 кгр. фосфоръ, които сж най-важнитѣ хранителни елементи въ почвата за всички растения.

Ето защо на лозаря се налага да възвръща презъ известенъ периодъ отъ време отнетитѣ чрезъ ежегодно получаванитѣ реколти хранителни материи отъ почвата на лозето. Това най-добре се постига чрезъ торене съ органически и минерални торове, които подържатъ силата на почвата и осигуряватъ получаване ежегодно на добра реколта и качествено грозде отъ лозитѣ.

Обикновено у насъ лозята сж разположени на сравнително по-високитѣ и бедни мѣста и сухи склонове, кждето почвитѣ сж бедни на органически храни (хумозъ и др.). Хумозътъ въ почвата олеснява задържането на влагата, подобрява нейната структура и създава благоприятна срѣда за развитието на множеството микроорганизми, които разлагатъ суровитѣ храни, като ги превръщатъ въ форма годна за лесно възприемане отъ коренитѣ на лозата. Доказано е, че почви торени съ органически торове богати на хумозъ сж по-рохки, провѣтриви, задържатъ по-вече влага, по-лесно се обработватъ и сж по-плодородни.

Колкото една почва е по-бедна, толкова лозитѣ страдатъ по-вече отъ сушата, отслабването имъ настѣпва по-скоро и толкова наторяването съ органически торове ще е по-полезно и резултатитѣ ще бждатъ по-очевидни.

Торенето на лозитѣ се извършва съ органически и минерални торове. Отъ органическитѣ торове най-подходящи и достѣпни сж: оборския торъ, компостъ, джибритѣ, боклука отъ улицитѣ и др.

Оборския торъ, който се получава отъ изверженията на домашнитѣ животни е пѣленъ торъ, понеже съдържа всички почти хранителни материи, необходими за правилното изхранване на лозитѣ. За да бжде, обаче, торенето по-резул-

татно, торътъ трѣбва правилно да е съхраняванъ. Изчислено е, че въ 1000 кгр. оборски торъ се съдържа срѣдно 4—5 кгр. азотъ, 2—3 кгр. фосфоръ и 4—5 кгр. калий. На единъ декаръ лозе въ зависимостъ отъ почвата, възрастъта на лозето и качеството на торътъ се хвърля отъ 4—6000 кгр. торъ всѣки четири години. Понеже действува продължително добре е да се хвърля още презъ есенъта. Въ този случай торътъ се разлага по-лесно и става годенъ за използване отъ лозитѣ рано на пролѣтъ. Торенето съ оборски торъ е наложително да се извършва презъ есенъта, особено ако торътъ е пресенъ (не угнилъ). Торътъ се разхвърля между редоветѣ на лозитѣ и съ една лека оранъ или копанъ се заравя плитко. Сжщо така презъ есенъта може да се разпрѣсне между лозитѣ и при загребването и отгребването се размѣсва добре съ почвата. Торътъ не трѣбва да се разпрѣсва подъ самитѣ лози, защото се развѣждатъ много бурени, а и той не може да се използва добре отъ дебелитъ корени, които обикновенно сж разположени на това мѣсто.

За торене на лозитѣ се употребява и компостъ, който се получава отъ остатѣцитѣ отъ всички органически вещества, като: слама, листа, лозови прѣчки, пепель, боклуци и др. намиращи се въ стопанския дворъ. Всички тѣзи остатѣци се струпватъ на купчина, като се нарежда редъ прѣстъ, редъ остатѣци на дебелина 10—15 см., които се порѣсватъ съ гасена или негасена варъ и т. н. Купчината отъ време на време се полива съ вода, за да бжде влажна и се прехвърля единъ или два пѣти до като се получи еднообразна маса-компостъ, който е единъ отличенъ торъ за лозитѣ.

За торене на лозитѣ може да се използватъ прѣснитѣ или ферментирани и изварени на ракия джибри (пращини), които сж много богати на азотъ и калий — храни необходими за редовното плодородие и доброто узрѣване на гроздето. Тѣ обаче се нуждаятъ отъ предварителна подготовка, чрезъ която тѣ се откисляватъ и се олеснява тѣхното разлагане, като сжщевременно се обогатяватъ съ нови храни. За целъта предварително се изчислява на око тежината на джибритѣ и на специално мѣсто (циментирано или трамбовано само съ глина) последователно се нарежда тънъкъ пластъ прѣстъ, върху която се поставя около 10—15 см. дебелъ слой джибри, които се посипватъ съ дървена пепель и т. н., като пепельта трѣбва приблизително да съставлява 4% отъ джибритѣ. При нареждането имъ сжщитѣ се поливатъ съ разтворъ приготвенъ отъ 100 части вода, въ която е огасена 1 кгр. варъ и сж поставени 1 кгр. зеленъ камъкъ и 2 кгр. дървена пепель. Въмѣсто зеленъ камъкъ може да се употреби 2 кгр. амониевъ сулфатъ (химически торъ) за 100 литра вода. Следъ 1—2 месеца направениятъ купъ се разбърква и наново се прави новъ такъвъ. По този начинъ се

приготовлява много добъръ и силенъ торъ, отъ който се хвърля отъ 3 до 4 кгр. на лоза.

Химическите торове сж вещества, които съдържатъ хранителни материи за растенията въ концентрирана форма. Химическите торове ускоряватъ чувствително узрѣването и увеличаватъ едрината на гроздето, като сжщевременно торенитѣ лози ставатъ по-устойчиви на студа, болеститѣ и др. По-важни химически торове, които се употребяватъ у насъ за наторяване на лозитѣ сж: Суперфосфатитѣ, Калиевъ и Амониевъ сулфати, Нитрофоскитѣ и др. Суперфосфата е минераленъ торъ богатъ на фосфоръ. На декарь се хвърля 40 кгр. и то още презъ есенъта, защото е бавно действащъ. Калиевиятъ сулфатъ е богатъ на Калий минераленъ торъ. На декарь се хвърля 30 кгр. и то още презъ есенъта. Амониевиятъ сулфатъ е богатъ на азотъ химически торъ. На декарь се хвърля 30—40 кгр. рано презъ пролѣтъта. Напоследъкъ съ успѣхъ за наторяване на лозитѣ се употребява Нитрофоска № 2. Той е пълненъ химически торъ. На декарь се хвърля 30 кгр. рано на пролѣтъ.

Пепельта, получена отъ горенето на дървата е отличенъ торъ за лозитѣ, особено за почви въ които тѣ се развиватъ слабо, а сжщо така и за много силнитѣ такива, кждето лозитѣ изресяватъ. Пепельта съдържа доста много Калий и Фосфоръ (100 кгр. пепель съдържа 8—25% калий и 4—12% фосфоръ). Състава ѝ зависи отъ дървата отъ които е получена. Калиятъ въ пепельта се намира въ лесно разтворима форма и е една добра храна за лозитѣ, като сжщевременно се задържа въ горния слой на почвата, безъ да се отнася отъ дъждовната вода. Дървената пепель се разхвърля рано презъ пролѣтъта въ междуредията. Торенитѣ съ пепель лози даватъ много очебиющи резултати.

Трѣбва обаче да се подчертае, че торенето на лозитѣ трѣбва да се извършва съобразно нуждата. Ако торенето се извършва неправилно, то вмѣсто полза ще има вреда. Въ нѣкой случай лозаритѣ водими отъ желанието да получатъ голѣми реколти, особено при лозитѣ отъ сорта „Болгаръ“, извършватъ много често и изобилно торене съ оборски и други торове. Такова едно торене е само вредно, защото изобилно торенитѣ лози се развиватъ силно, често изресяватъ, или даватъ долнокачествено и безвкусно грозде, което трудно се запазва и не издържа дълъгъ транспортъ.

Торенето е полезно да се извършва при стари лоза, които сж изтощени, отслабнали и спрѣли своето силно развитие. Когато, обаче, лозитѣ сж млади и силни, засадени въ богати почви, то не е необходимо да се торятъ, или ако се торятъ, то да се хвърлятъ само минерални (химически) торове, които ускоряватъ узрѣването и подобряватъ качеството на гроздето. Когато лозитѣ до късна есенъ растятъ и запаз-

вѣтъ листата си свежи и зелени, това показва, че лозитѣ сж силни и нѣматъ нужда отъ торене. Когато обаче листата на лозитѣ рано презъ есенъта пожълтеятъ и опадѣтъ, това показва, че тѣ сж привършили вегетацията си и че лозитѣ сж слаби и изтощени. Такива лози само иматъ нужда отъ едно силно торене.

Сжщо така е необходимо да се знае, че лозитѣ растятъ силно презъ лѣтнитѣ месеци, които изобщо сж сухи и затова е необходимо всички торени лозя да се обработватъ редовно, за да се запази влагата въ почвата, безъ която торѣтъ не може да се използва напълно.

Изобщо силно торенитѣ сж оборски и други органически торове лози често даватъ по-долнокачествено грозде, което по-малко издържа транспортъ и съхранение. Минералнитѣ калиеви и фосфорни торове обратно подобряватъ качеството на гроздето, лозитѣ узрѣватъ по-добре, устояватъ по-вече на болеститѣ и повредитѣ отъ студа. Затова е препоръчително къмъ оборскиятъ (органически) торъ да се прибавятъ и минерални такива.

Торенето ще е полезно, ако се извършва правилно и само при нужда.

Прѣвчо Ив. Пенчевъ

Агрономъ

Използване на прѣщинитѣ за торъ, следъ изварянето имъ на ракия

Правилно приготвения и съхраняванъ добре — торъ, прѣснатъ на нивата или лозето увеличава плодородието въ количествено отношение, а подобрява сжщо и качеството на десертнитѣ грозда. Главнитѣ му съставни химически елементи — азотъ, фосфати, калий, варъ, магнезий и др., щомъ се движатъ, въ дадени съотношения и не нарушаватъ нужното равновесие помежду си, за известно растение, оказватъ благодатно влияние върху реколтата. За да бжде торѣтъ полезенъ, трѣбва да е по-възможностъ по-пълненъ т. е. да съдържа въ достатъчно количество, отъ ония химически елементи, отъ които се нуждае растението. Нека видимъ какво изисква единъ декарь лозе, за да се получи следната растителностъ, споредъ Muntz:

За да се получи една реколта отъ:	сж нуждни следнитѣ количества хим. елементи				
	азотъ	фосфати	калий	варь	магнезии
	кгр.	кгр.	кгр.	кгр.	кгр.
1970 литри вино	0'5217	0'2410	1'7408	0'1383	0'1581
101'8 кгр. сухи праш.	1'9749	0'6821	1'0587	1'7306	0'1832
122'2 „ „ листа	0'2525	0'4827	1'0535	4'4467	1'1515
63'2 „ „ пръчки	0'3348	0'2338	0'6760	0'7076	0'3475
5'9 „ изсуш. каль	0'2354	0'0545	0'3558	0'0795	—
Или всичко .	5'5918	1'6941	4'8847	7'1027	1'8403

Ако не се използватъ пращинитѣ за храна на добитѣка, то най-добре е да се употребятъ за торене.

Споредъ Boussingault и Wolf 1000 кгр. оборски торъ, съдържа 4 — 5 кгр. азотъ, 2'5—3'5 кгр. фосфати и 4—5 кгр. калий; а сжщото пѣкъ количество джибри—около 7 кгр. азотъ, 1'3 кгр. фосфати и 5'5 кгр. калий

Изобщо, макаръ и по-бедни, отъ добре запазенія оборски торъ, джибритѣ, съхранени споредъ даденитѣ по-долу указания, сж много изгодни за торене и лесно приготвими, отъ всѣки стопанинъ-лозаръ.

Отцеденитѣ джибри се разтилатъ въ дъното на торището или трапа на дебелина около 25 см., отгоре се посипватъ съ по 1 см. ситна варь, за да бждатъ откислени и поставятъ нагоре етажи отъ торъ и варь, докато се напълни трапа. Всѣки пластъ се залива съ вода отъ пикочната яма на торището, размѣсена съ здрава почва. Следъ три седмици до единъ месецъ, така композираната маса се сгорещява и ферментира. Тогава разбъркваме съ права лопата торѣтъ, малко преди разпръсването му изъ лозето повтаряме пакъ, докато получимъ еднообразна смѣсь—торъ.

Практика на торенето

Много лозари въ чужбина, а напоследкъ и у насъ, изораватъ по-дълбоки бразди, пълнятъ ги съ торъ и отгоре покриватъ съ обработена почва. Въ Французка Алжирия се практикува начинъ, който напоследкъ започва да намира приложение и у насъ. Изкопва се по една дупка (съ размѣри 30—40 см. дълбока и широка) въ срѣдата на всѣки образуванъ отъ четиригѣхъ лози четиригълникъ, напълва се съ торъ и отгоре покрива съ почва (прѣстъ). Сока попива надолу по роснитѣ жилки на коренитѣ и отива за своето предназначение. При липса на достатъченъ оборски торъ и на-

праздно ветрѣщитѣ пращини по боклуцитѣ, следъ изварянето имъ въ ракия; съ този си малъкъ трудъ, разумнитѣ стопани ще възвѣрнатъ въ лозята си, голѣма часть отъ онова, което ежегодно съ реколтата се отнѣма.

Иванъ Лѣвичаровъ

Секр. Бѣлг. Лоз. Съюзъ

МЕЖДУНАРОДНИЯ ЛОЗАРСКИ КОНГРЕСЪ ВЪ БАДЪ КРОЙЦНАХЪ (ГЕРМАНИЯ)

Международниятъ Лозарски конгресъ бѣ опредѣленъ да стане презъ 1939 год. въ Германия—въ малкото градче отъ Рейнската областъ *Бадъ Кройцнахъ*.

Българската делегация, опредѣлена съ заповѣдь на г-на Министра на земедѣлието, която да вземе участие въ заседанията на конгреса, имаше следния съставъ: 1) Председателя на Бѣлг. Лозарски Съюзъ, г-нъ проф. Н. Недѣлчевъ — за председател на делегацията; 2) Бѣлчо Ивановъ Бѣлчевъ—предсавитель на Б. З. К. Банка; 3) Коста Т. Георгиевъ—представитель на Експортния институтъ; 4) Иванъ Лѣвичаровъ—представитель на Бѣлг. Лозарски Съюзъ; 5) Дръ Дянковъ—представитель на сдружението на износителитѣ на вино; 6) Н. Каранешевъ—представитель на износителитѣ на грозде, плодове и зеленчуци; 7) Д. Кушевъ—народенъ представитель; 8) Иванъ Младеновъ и Илия Тодоровъ—представители на пиетепродавския съюзъ; 9) Георги Йордановъ—представитель на винарскитѣ кооперации и 10) Василь Баевъ—износитель на вино.

Освенъ официалната делегация отъ България, взеха участие една група отъ 26 души екскурзиянти, позече членове на пиетепродавския съюзъ.

Отъ официалната делегация не дойдоха само Д. Кушевъ и Нешо Каранешевъ.

Българската група, участвуваща въ конгреса, наброяваше 36 души и по численостъ държеше второ мѣсто измежду чуждестраннитѣ групи, следъ французката.

Въ конгреса взеха участие 25 страни, на брой надъ 500 души.

Делегацията потегли отъ София на 18 VIII вечерта съ престой единъ день въ Мюнхенъ и пристигна въ Бадъ Кройцнахъ на 21 суринѣта. Всички бѣха настанени по хотели и частни кѣщи.

Градътъ Бадъ Кройцнахъ бѣ обикненъ съ знамена и красиво декориранъ съ грозда и зеленина, а канала край конгреснитѣ зали богато илюминиранъ.

Бадъ Кройцнахъ е малъкъ лозарски градъ въ Рейнската областъ — 28000 жители. Прочутъ съ свойтъ лозя и солени минерални извори. Развито лозарство и земедѣлие. Въ околноститѣ му има стари лозаро-винарски кѣщи. Има добре обзаведено лозарско училище съ опитна станция и подредено лозе.

Конгресътъ се откри въ официалната зала на „Курхаусъ“ при голѣма тържественостъ отъ председателя на лозаро-вин сѣюзъ въ Германия, г-нъ Дилъ. Г-нъ Бъртъ, представителя на международната винарска служба поздрави конгреса отъ името на чуждестраннитѣ делегации и г-нъ Билбао отъ името на Международния институтъ по земедѣлие въ Римъ и най-после г-нъ Даре, министъръ въ Германия.

Съ речта на г. Даре бѣ приключено предобѣдното заседание.

Следъ това бѣ даденъ обѣдъ отъ дирекцията на конгреса на председателитѣ и подпредседателитѣ на секциитѣ.

Следъ обѣдъ заседава конгреса, като опредѣли реда при заседанията на отдѣлнитѣ секции.

Сѣщия день вечерята кмета на града въ голѣмия салонъ на „Курхаусъ“ даде приемъ на всички делегати и гости.

На 28 августъ се състояха обикновени пленарни заседания, въ които взеха участие всички конгресисти. Четоха се реферати и се разискваше по тѣхъ. Залата, кждето ставаха пленарнитѣ заседания бѣше снабдена съ слушалки за всѣки конгресистъ и по желание, рефератътъ и разискванията можахъ да бждатъ слушани на единъ отъ тритѣ езици—нѣмски, френски или италиански.

Членоветѣ на бѣлг. официална делегация бѣха разпредѣлени предварително по секции, така че въ всѣка секция да участвува поне единъ отъ членоветѣ като сѣщия вземе участие въ разискванията, ако това се окаже необходимо.

Германския министъръ на земедѣлието даде обѣдъ на шефоветѣ на чуждестраннитѣ делегации.

Следъ обѣдъ се състояха заседанията на секциитѣ. Въ секция 5—винарство, кждето подпредседателъ бѣ нашия председателъ, г-нъ проф. Н. Недѣлчевъ, се прочетоха рефератитѣ: 1) Албуминитѣ потъмнявания на вината отъ Килхоферъ и 2) Ферментацията на студено, отъ Бабадила.

Вечерята се състоя голѣмъ приемъ-среща на офиц. делегации по покана на министра на земедѣлието, г-нъ Даре.

На 23 августъ преди плздне бѣлг. конгресисти посетиха фабриката за винарски машини на Ото Зайцъ. Въ фабриката работятъ надъ 2 хиляди работници. Приготовляватъ се прочутитѣ филтри Зайцъ и др. винарски машини.

Следния день предъ обѣдъ, Министра на земедѣлието, г. Даре, бѣ провъзгласенъ за почетенъ гражданинъ на Бадъ Кройцнахъ.

Следъ обѣдъ въ 2 часа въ 22 голѣми отокара, конгресиститѣ потеглиха презъ Майнцъ за Висбаденъ. По тѣтя отъ двѣтѣ стани се минаваше презъ лозя и овощни градини. Правеше впечатление, че лозята въ тази областъ не бѣха така добре гледани, но овощнитѣ дръвчета бѣха отрупани съ плодове.

Висбаденъ—красивъ курортенъ градъ. Прочутъ съ своитѣ минерални извори. Има около 150 хиляди жители, отлично благоустроенъ съ богати магазини. Тукъ въ миналото руската аристокрация е идвала да прекарва курорта си. При идването ѝ града е вземалъ видъ на руски градъ. Има руска църква и гробища.

Вечерята въ казиното — кмета на града даде закуска и ни приветствава съ добре дошти. Отгъ името на чуждестраннитѣ делегати отговори нашия председателъ, г-нъ проф. Н. Недѣлчевъ.

Вечерята съ отокаритѣ се завърнахме обратно въ Бадъ Кройцнахъ.

На 24 преди обѣдъ продължиха заседанията на секциитѣ. Отъ страна на българската делегация взе думата Коста Т. Георгиевъ — върху организацията на контролата по износа на виното.

Следъ обѣдъ съ автобуситѣ презъ селата Шоненбергъ, Клайнъ — Бургъ, Рюмелсхайлъ, Валдалсисхаймъ и Вайлеръ презъ Бингенъ — Брюкъ въ Бингенъ на Рейнъ се качихме на парахода. Презъ всичкото време пътувахме презъ лозя, които бѣха отлично подредени — за разлика отъ онѣзи до Висбаденъ. Тукъ ни запознаха съ начинитѣ за борбата имъ съ филоксерата. Въведена е била кооперативната форма при възобновяването на лозята за полесно изживѣване на кризата.

Съ парахода потеглихме по течението на Рейнъ и стигнахме близо до Кобленцъ. Южниятъ брѣгъ на Рейнъ е покритъ съ лозя. Старитѣ феодални замъци стоятъ и днесъ, добре запазени и обитавани.

Въ парахода бѣ дадена закуска на всички делегати и гости. При пристигането на парахода въ Сенъ Гоаръ бѣхме поздравени съ гърмежи отъ противоградушни топчета.

Въ Сенъ Гоаръ конгресиститѣ бѣха посрѣщнати отъ кмета на града, облеченъ въ стара национална носия, обкръженъ отъ момичета, сѣщо така въ национални носии. Тукъ заслужава да се отбележи традиционния обичай отъ 800 години. При пристигане на зн. мѣнитъ гостъ, кмета го пита съ какво желае да го почерпятъ — вода или вино. Ако каже вода, поливатъ го съ котелъ студена вода, а ако каже вино — поднасятъ му въ сребърна чаша най-хубавото си вино.

Пръвъ слѣзе отъ парахода г. Дилъ, заедно съ г. Бартъ.

Кмета държа приветствено слово и поднесе на г. Бартъ вино въ сребърна чаша. Г-нъ Бартъ отговори възторжено, като благодари отъ името на всички конгресисти за отличния приемъ, оказанъ на лозаритѣ отъ цѣлъ свѣтъ отъ стана на Германия и специално отъ жителитѣ на Сенъ Гоаръ. Отъ парахода, посрѣдъ шпалиръ отъ посрещачи, се отправихме за голѣмия стариненъ замък — Райнсфайнъ където бѣ дадена богата вечеря и където бѣха пробвани много видове и марки вина, производството на нѣмски кѣщи отъ Рейнската областъ. Момичета въ национални носии черпѣха. Музика, танци и национални нѣмски игри забавляваха гоститѣ.

Къмъ 9'30 часа председателя на конгреса съобщи, че поради тежкото политическо положение, налага се на заранѣта, 25 августъ, вмѣсто на 30 августъ, да се състои последното заключително заседание. Това подеиствува като студень душъ за едни и възбуждащо за други. Консумацията на виното се увеличи, виковете и пѣсни отъ всички страни.

По това време, самиятъ замък Райнсфайнъ, града Сенъ Гоаръ

и замъцитъ по рѣката Рейнъ бѣха феерично освѣтени съ най-различни цвѣтове. Разноцвѣтни ракети въ най-красиви форми и бенгалски огньове правѣха гледката приказна.

Сжщата нощъ съ автобуситѣ се завърнахме обратно въ Бадъ Кройцнахъ.

На заранѣта, 25 августъ, неможа да се състои заключителното заседание, понеже болшинството отъ делегатитѣ си бѣха вече заминали.

Сжщата вечеръ и бѣлг. делегация потегли обратно за България.

Конгреса приключи безъ заключително заседание и безъ да е завършилъ своята работа. Не бѣ открита сжщо така и кжщата лозарски музей, подготвена специално за конгреса.

С Ъ Ю З Н И

К О Н Ф Е Р Е Н Ц И Я Т А

НА Л О З А Р О - В И Н А Р С К И Т Ъ К О О П Е Р А Ц И И

Р е з о л ю ц и я

Конференцията на делегатитѣ на лозаро-винарскитѣ кооперации въ България, свикана по инициативата на Българския лозарски съюзъ, заседавала на 12 ноемврий 1939 г., следъ изслушване изложението на Постоянното присѣствие по въпроса за организиране пласимента на виното отъ реколта 1939 г. на вътрешния и външнитѣ пазари и следъ станалитѣ разисквания, като взе предвидъ:

1. Че следствие особната международна конюнктура и неблагоприятната винена реколта въ другитѣ лозарски страни, интересътъ на Германия, къмъ бѣлгарското вино, е повишенъ;

2. Че тазгодишната винена реколта е по-слаба отъ миналогодишната;

3. Че тазгодишното наше винено производство, поради необходимостта отъ пригаждането му къмъ изискванията на германския пазаръ, е съ значително оскъпени производствени разходи;

4. Че внасянитѣ отъ чужбина, предимно отъ Германия, стоки сж съ значително повишение, поради измѣнилата се международна обстановка;

5. Че действията на частнитѣ експортѣори, съ които се проведе миналогодишния износъ на вина за Германия, иматъ въ основата си редица недѣзи, отъ социална и техническа страна и действията на сжщитѣ ще трѣбва за напредъ да се сложатъ въ рамкитѣ на една строга обществена контрола;

6. Че лозаро-винарскитѣ кооперации въ страната сж съгласували своитѣ действия и сж приготвили презъ изтек-

лия гроздоберъ найголѣмитѣ партиди вина, напълно пригледени за износъ.

Р е ш и:

Да настои предъ г. Министра на Земледѣлието, да нареди:

Помѣщенията на бившата пивоварна фабрика въ с. Павлово да бждатъ приспособени за винарска изба и антрепозитъ за складиране и манипулиране на кооперативнитѣ вина за износъ.

Да настои предъ г. Министра на Търговията, да нареди:

1. Да се ускорятъ преговоритѣ съ германскитѣ власти за установяване ценитѣ на вината и условията около износа на сжщитѣ.

2. Да се положатъ максимални усилия за възприемане отъ съответнитѣ германски власти на едни по-високи цени, въ сравнение съ миналогодишнитѣ за вината, като, сжщо така, се улесни и гарантира изплащането да изнесенитѣ партиди съ откриването на неотмѣняеми акредитива отъ германскитѣ фирми, въ българска банка.

3. Да се установи строгъ контролъ, съ участието на Българския лозарски съюзъ, върху предлаганитѣ, въ количествено и качественв отношение, партиди вина за износъ отъ частнитѣ експортьтри, както и върху действията на последнитѣ при закупване, при установени минимални цени и изплащане на вината, взети отъ производителитѣ.

4. Да се даде предимство на лозаро-винарскитѣ кооперации при износа на вина за Германия, като сжщитѣ биватъ своевременно информирани отъ органитѣ на Експортния институтъ, върху подробноститѣ около износа.

5. Да се уреди окончателно съ съответнитѣ германски власти, приемането на свидетелства за анализъ на вина отъ Земледѣлско-изпитателения институтъ въ София.

6. Да се предвиди въ бюджета на Експортния институтъ за 1940 год. единъ специалистъ винарь.

Да настои предъ г. Министра на Финанситѣ, да нареди:

Да се направятъ всички възможни улеснение отъ съответнитѣ акцизни и данѣчни власти, при откриването на производствени и износни складове, както и при манипулирането и превозъ на вината за износъ.

Да настои предъ г. Министра на Желѣзницитѣ, да нареди:

1. Да се намали до минимумъ тарифата за превозъ по Б. Д. Ж. на вината, предназначени за износъ.

3. Министерството на Желѣзницитѣ да влѣзе въ връзка съ съответнитѣ чуждестранни компании за своевременното набавяне на вагони-цистерни за износъ на вино.

Бюро на конференцията

на лозаро-винарскитѣ кооперации

Секретарь:

(п.) Ив. Лѣвичаровъ

Председатель:

(п.) Н. Недѣлчевъ

Български лозар. съюзъ

№ 294

13 ноемврий 1939 год.

София

До Господина

Министра на вътрешнитѣ работи

Копие: Г-нъ Министра на земедѣлието

Т у к ъ

ИЗЛОЖЕНИЕ

отъ Българския лозарски съюзъ и конференцията на
винарскитѣ кооперации, заседавала на 12 ноемврий т. г.
въ София

Г-нъ Министре,

Софийската голѣма община, а следъ нея и други нѣкои общини въ Царството, като Варненската, Русенската и пр., сж прибѣгнали до нови допълнителни облози на известни артикули, между които виното и спиртнитѣ напитки.

Цельта на допълнителнитѣ облагания е оправдана, тъй като се търсятъ нови източници за издрѣжка семействата на повиканитѣ на обучение войници. Начинътъ, обаче, по който сж разхвърляни новигѣ тяжести, е несправедливъ, а облагането на вината и спиртнитѣ напитки е и незаконно, съгласно чл. 76 отъ закона за Градскитѣ общини, кждето се предвиждатъ нови такси и налози, обаче за посрѣщане стопански и благоустройствени нужди, но не и за социални помощи и подпомагане.

До колко облозитѣ сж разпредѣлени несправедливо се вижда отъ това, че Варненската община е обложила съ 1 лв. на литъръ мѣстното варненско вино, а това, внасяно отъ други краища на страната съ 2., както и ракията, съответно 5 и 10 лв. Съ това варненската община, вънъ отъ фискалната целъ, преследва и други цели—да покровителства мѣстното лозарско производство. Тя води своя лозарска политика и съ това внася опасенъ прецедентъ, тъй като не могатъ отдѣлнитѣ общини да вдигатъ нови митнически бариери и съ това да разстройватъ винения пазаръ въ страната.

Софийската голѣма община е предвидила допълнителенъ бюджетъ отъ 50 милиона лева, отъ които 28 милиона лева, т. е. около 60% ще лѣгнатъ върху вината и спиртнитѣ напитки

Този допълнителенъ облогъ върху вината и спиртнитѣ напитки е много високъ и непоносимъ. На пръвъ погледъ, той като че ще лѣгне върху консуматоритѣ, въ сжщностъ, обаче, той ще предизвика намаление на консумацията и понижение ценитѣ на вината и спиртнитѣ напитки у производителитѣ и въ края на краищата облозитѣ ще бждатъ понесени отъ производителитѣ лозари, а тѣ въ голѣмото си болшинство, изнемогватъ и се нуждаятъ самитѣ тѣ отъ подпомагане.

Варненската община, при допълнителното облагане, освобождава производителитѣ-лозари, а облага Варн. кооперативна изба, която е сборъ отъ лозари-производители, а въ този начинъ на облагане липсва логика, понеже кооперативното вино е сжщо такова на лозари-производители, внесли реколтата си на чисто кооперативни начала, а не на търговски. Разлика, която се прокарва и при облагането по закона за акцизитѣ.

Въ противенъ случай допуска се различно облагане на отдѣлни граждани отъ едно и сжщо съсловие.

Нелогично и несправедливо е плащането на налога върху цѣлото измѣрено отъ акцизнитѣ власти количество вино, чиято продажба ще се извършва извънъ периода на дѣнъчното облагане (ноемврий и декемврий т. г.) А вѣроятно е, голѣма частъ отъ вината да бждатъ изнесени и облога ще ги направи неконкурентноспособни на чуждитѣ пазари.

Становището на Българския Лозарски Съюзъ и Конференцията на винарскитѣ кооперации е, че допълнителното облагане трѣбва да засѣгне всички съсловия и данѣкоплатци въ страната, пропорционално на доходитѣ имъ, а не само отдѣлни съсловия, които и безъ това изнемогватъ.

Ние апелираме къмъ Васъ, г-нѣ Министре, да не утвърждавате представенитѣ отъ общинитѣ допълнителни бюджети съ едностранчиви облагания, а да се възприеме друга база за допълнително облагане, което да обхване предимно имотнитѣ граждани.

Съ почитание:

Бюро на конференцията на
лозаро-винарскитѣ кооперации

Секретарь:

(п) Ив. Лѣвичаровъ

Председателъ:

(п) Н. Недѣлчевъ

Положението на пазара

Отъ сведенията събрани до сега изглежда съ положителностъ, че гроздовата реколта въ Югозападна Европа е значително по-добра отъ тази на Югоизточна, гдето поради продължителнитѣ дъждове, особено въ по-севернитѣ области — Ромъния и Северна България, голѣма частъ пострада отъ гроздовата плесень и една частъ остана по лозитѣ.

Италия. Тазгодишната реколта на лозитѣ може да се счита за нормална. Въ Северна Италия реколтата е по-голѣма, тогава, когато въ Южна Италия реколтата е по-слаба отъ нормалната. Цената на мьсьта се е движила между 25 до 30 ст. за градуса. Изварени

сж 860 милиона литри вино на ракия, за да се улесни пазара на добритъ вина.

Германия. Реколтата се указа по-долнокачествена отъ миналата година, а едновременно съ това и доста по-малка. Въ нѣкои области поради гроздовата плесень, тя е почти наполовина отъ миналогодишната.

Франция. Временно има едно голѣмо затишие на пазара. Временно цената на вината е доста ниска 14'5 фр. ф. за хектолитровъ градусъ т. е. по 4 лв. за литъръ вино. Това сж най-нискитъ цени, които не сж били по-рано освенъ кратковременно. Реколтата се е указала нормална, споредъ последнитъ изчисления.

У насъ

Гроздобера се извърши въ едно доста неблагоприятно време, особено въ Северна България: въ началото дъждове, а по-късно голѣмо захладжане на времето. Поради всички тѣзи обстоятелства една голѣма частъ отъ гроздето бѣше повредена отъ гроздовата плесень и къмъ края на гроздобера нѣкой райони гдето гроздобера се извърши по-късно 10 до 30% отъ гроздето остана по главинитъ. Нашитъ винари още не сж свикнали да винарствуватъ съ селекционирани ферменти, но тази година тѣхното употребление бѣше належаще. Тамъ гдето сж работили съ селекционирани ферменти вината сж вече бистри и годни за консумация.

Поради изключителнитъ времена и поради лошото време, лозаритъ бързаха съ прибирането на реколтата, вследствие на което пазарната му цена бѣше доста различна. То е получило отъ 1'50 — 1'80 до 2 лв. за Плѣвенска и Ловешка околии и 2'50 до 3'20 лв. за килограмъ въ Севлиевска и Търновска околий. Тазгодишнитъ вина сж предразположени на потъмнявания, затова тѣ трѣбва да се провѣрватъ преди да бждатъ претакани.

Износа на гроздето протече при крайно неблагоприятни условия. Следъ последнитъ дъждове, нѣкои вагони сж дали 40—80% авария. Голѣма частъ отъ шкартото се преработи на мармаладъ и частъ отъ него за вино, предназначено за изваряване на ракия. Цената на гроздето за износъ отъ 7'20, 6'50 въ началото, се затвърди къмъ 5 лв., но въ много райони поради голѣмата паника отъ липса на вагони тя бѣше между 3 до 4 лв.

Изнисено е до сега надъ 52 милиона кгр. грозде. Продължава износа на съхраненото въ хладилницитъ десертно грозде.

И. Д.

Въ магазина на КООПЕРАТИВНАТА ЦЕНТРАЛА НА ЛОЗАРИТЪ въ България, находящъ се въ гр. София, ул. „Мария Луиза“ № 42 (жгъла ул. Св. Кирилъ и Методий), недалечъ отъ Лъвовия мостъ, се продаватъ всички материали и инвентаръ, употребявани въ лозарството, винарството и овощарството.

На складъ голѣмъ изборъ на лозови и овощни пръскачки и части за тѣхъ:

Желателно е всички лозари, винари и овощари при отиване въ София да посещаватъ магазина на Централата.

СЪРА НА ПРАХЪ двойно рафинирана вентилирана **най-фино качество 870** шанселъ доставя на износни цени Кооперативната централа на лозаритѣ отъ складоветѣ си въ Варна, Бургасъ и София.

Ножички за чистене на грозде отъ най-реномиранитѣ и свѣтло известни германски фабрики предлага на износни цени Кооперативната централа на лозаритѣ.

Лозари и винари,

Търсете въ магазина на Кооперативната централа на лозаритѣ—София:

ТЕНИЗОЛЪ. Специалитетъ на таблетки отъ по 10 грама, който предпазва слабитѣ вина отъ вкисване, и изобщо вината отъ потъмняване и размътване. Запазва блестящия видъ и чистия цвѣтъ на виното, даже и при дълготрайното имъ пренасяне презъ лѣтнитѣ горѣщини.

КАЛИЕВЪ МАТАБИЛСУЛФИТЪ НА ТАБЛЕТКИ ОТЪ 10 ГРАМА, особено пригоденъ за дребнитѣ винари.

ЕНОЦИАНИНЪ, безвредна червена боя за оцвѣтяване на вината, извлѣчена отъ гроздови люспи.

КОМПРЕСИРАНА СЪРА, на таблетки **И СЪРА** на **СВЪШИ**, за опушване на бѣчвитѣ безъ всѣкакво капане.

СМАЗКА ЗА БѣЧВИТЪ. Употрѣбява се, безъ всѣкакво нагрѣване, при всѣки случай, когато дадена бѣчва напълнена, сълзи. Ефектъ бързъ.

Цени при поискване.

Всички поръчки се изпълняватъ бързо и добросъвѣстно.

Лозари и винари,

Най-доброкачественитѣ и при това на най-износна цени химикали и материали употребявани въ винарството;

Калиевъ метабилсулфитъ (кристали и таблетки) натриевъ бензоатъ, танинъ (иглестъ и на прахъ лекъ), червена боя за вино, серни фитили, азбестъ и пр.

МАШИНИ:

Мелачки за грозде, гроздови преси, винарски помли, маркучи и пр. Захаромѣри, спиртомѣри и стѣклени цилиндри за тѣхъ, пробни канелки за бѣчвитѣ, германски канели:

Коркови тапи, коркъ на плочи, коркови трици за съхранение на гроздето въ грѣсно състояние и пр.

Ще намѣрите единствено въ магазина на Кооперативната централа на лозаритѣ—София ул. „Мария Луиза“ № 42.

ТЕЛЕГРАМА

Български лозари,

Честита Ви новата 1939 година. Тя ще е честита, понеже първата сериозна стъпка въ защита на винарството е направена съ внесения от г-нъ Министра на Земеделието Ив. Багряновъ законопроектъ за подобрене цената на вината, който е гласуванъ окончателно отъ камарата и е вече законъ. Съгласно тоя законъ Б. З. и К. Банка ще закупи отъ лозаритѣ тая година 30—50 милиона литри вино и пр.

Точния текстъ на закона ще дадемъ въ кн. 2-ра, която ще излезе въ края на м. януарий.

Всичко, което се отнася за редакцията и администрацията на сп. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“, като пари, статии, дописки и др. да се изпраща на адресъ:

СП. „ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕДЪ“ — Плъвенъ —

Абонамента е 50 лв. за година предплатени.
За читалища и учреждения също 50 лева.

За записани и предплатени надъ 5 абонамента се прави на всички 20⁰/₀ отстъпъ.

Всичко отнасяще се до

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

да се изпраща на адресъ:

БЪЛГАРСКИ ЛОЗАРСКИ СЪЮЗЪ

ул. „Ст. Караджа“ № 7 — София. Телефонъ № 2-68-58

Печатница „БРАТЯ ИГНАТОВИ“ — Плъвенъ