

ЛОЗАРСКИ ПРЕГЛЕД

Списание на Министерството на земеделието

Отговорен редактор; проф. **Ив. Георгиев**

Редакционна колегия: проф. Н. Неделчев, проф. М. Кондарев, З. Айранов,
Л. Тимова, Ст. Котаров, Н. Марков, Ст. Радучев и К. Стоев.

Проф. **Ив. Георгиев**

Биологичната конференция и лозарството

Състоялата се в София от 4 до 9. IV. т. г. конференция по състоянието на биологичната наука у нас остави трайни следи в съзнанието на нейните участници — нашите научни работници.

На конференцията те се изказаха върху несъстоятелността на реакционното, метафизично Вайсман-Мендел-Морганово учение и в противовес на него — върху предимствата и епохалното значение на прогресивното Мичуриново учение, така талантливо допълнено и разработено от видния съветски учен академикът Т. Д. Лисенко. В това отношение нашите учени бяха извънредно много улеснени от своите съветски колеги, които бяха взели твърдо решение по тези въпроси, след дискусията по състоянието на биологичната наука в СССР.

Освен това нашите учени имаха широката възможност да преценят изминатия от тях път, да отчетат своите грешки и постижения и да дадат тържествено обещание пред цялата наша общественост, че скъсват с позициите, на които са стояли досега и ще преустроят своята дейност върху принципите на истински научното Мичурин-Лисенково направление.

На конференцията, след встъпителното слово на председателя на БАН академика Годор Павлов, бе изнесен основен доклад от ректора на Пловдивския университет проф. Хр. Даскалов. Повече от 30 видни научни дейци вземаха думата, за да изразят своето съгласие с прогресивното Мичуринско учение.

Кои са най-важните моменти от учението на Мичурин-Лисенко? — Докато Вайсман-Мендел-Морганизмът ни учеше, че придобитите от растителния и животински организъм белези и свойства през време на неговия живот не се предават на поколението, Мичуриновото учение ни доказа, че тези качества се унаследяват. Постави се край на твърдението, че наследствени качества, прикрепени единствено към тѣй наречената зародишна плазма и находящите се в нея хромозоми, остават незасегнати от промените, настъпили в тялото, докато самата зародишна плазма може да влияе на тялото. Особено след създаването на вегетативни хибриди с разбра, че наследствеността е възможна и мимо хромозомите.

Оттук вече личи колко важна е ролята на външната среда, на условията на живот, които слагат своя отпечатък върху разви-

тието на даден индивид и неговото поколение. Става ясно, че ние можем да въздействуваме върху природата на нашите културни растения и животни и да я изменяме планово в посока, която ни е желателна. Става ясно, най-сетне, че наш дълг е да се грижим за подобренieto и усъвършенствуването на положителните качества при нашите растения и животни, като им осигурим една по-благоприятна външна среда, като се грижим за тяхното възпитание, като подобрим съответната агротехника и зоотехника.

Ето съвсем накратко същността на Мичурин-Лисенковото учение. Едно учение, което произтича от самия живот, което почива на диалектическия материализъм, при което теорията и практиката се сливат в едно. Учение, при което усилията на учените ще се увенчават с успехи, непознати доскоро в историята на човечеството.

Сам Мичурин, гениалният преобразовател на природата, успя да създаде множество нови сортове овощни дървета, които отидоха далеч на север, които дадоха изобилни и възхитителни по своите вкусови и естетически качества плодове. Чрез присаждане на не-сродни родове и видове той успя да постигне тяхното сближение и кръстосване. Лисенко — неговият най-верен и надарен последовател, има голямата заслуга, че успя да слее в едно цяло учението на Тимирязев-Мичурин за формообразуването и прекрояването на природата на растенията с учението на големите съветски учени Докучаев, Костичев, Вилямс, за почвообразуването и методите на повишение почвеното плодородие. Той успя да превърне в един съвсем кратък срок зимната пшеница в пролетна, да въведе с успех в Сибирските степи сеенето на зимната пшеница, да получи най-добри резултати от лятното засяване на картофите в южните райони, да ни даде начините за бързо получаване на нови високопродуктивни сортове културни растения и т. н.

Щом като Мичурин-Лисенковото направление се оказа тъй ползотворно във всички посоки на овощарството и полеводства, а също тъй и в животновъдството, то не може да не играе голяма роля и в лозарството. И действително, съветският професор Туников ни съобщава за чудесни резултати при отглеждането на лозята. С множество примери той ни убеждава, че господстващите все още неправилни схващания в лозарството, като например противопоставянето на ръста на плодоношението, на количеството по отношение качеството на гроздовата реколта, строго придържане към установени досега форми при резитбата и формирането на главината се явяват вредни и недопустими. Прилагайки висока агротехника, революционни прийоми на действие, в сравнение с досегашните, при отглеждането на лозовия храст, прилагайки на дяло повелите на Мичурин-Лисенковото учение, са се получили необичайно високи резултати.

При нашите условия в лозарството има също така какво да се пожелае. Научните работници в опитните институти и в университетите бързо се ориентират към новите методи на работа.

Проф. Неделчо Неделчев

Обработка на лозята през лятото

Целта на лятната обработка на лозята е главно поддържане почвата чиста от бурени и разрохване повърхностния пласт, на дълбочина около 7 см.

Бурените причиняват двойна вреда. От една страна, те черпят хранителни минерални вещества в лесноусвояема форма и с това изтощават почвата, от друга — те я изсушават, като за развитието си изразходват голямо количество вода за сметка на лозите.

При това положение буренясалите лозя се развиват по-слабо и гроздовата им реколта е по-ниска

Бурените създават влажна атмосфера около гроздовете и с това подпомагат косвено за по-силно проявяване на болестите пероноспора и оидиум.

С лятната обработка се запазва съществуващата влага в почвата и се задържа тази, която прониква от падналите дъждове.

Летните дъждове, които обикновено са силви и краткотрайни, сбиават почвата и с това улесняват изпарението и. От съществено значение е, следователно, моментът на обработката след падналия дъжд за запазване влагата в почвата. Обработката трябва да се извърши в непродължително време след дъжда, щом състоянието на почвата позволява; в противен случай влагата от дъжда се изпарява без полза за лозите.

Лятната обработка се извършва с мотика, на ръка, при дребните стопанства и лозята, разположени по силни наклони и с впрегатен добитък. На много места лятната обработка се извършва с рало и се допълва с ръчна такава. По-рационално е обаче тя да се извършва с оръдия, специално нагодени за целта, какъвто е култиваторът. Той се състои от пет, седем и повече зъба, разстоянието между които се регулира с лостове и при едно минаване разрохкват едно междуредие.

След минаването на култиватора остава необработена ивица земя под лозите, която трябва да си дообработи на ръка. Има култиватори, които са приспособени за обработване и на почвата по реда, под лозите. Те вече са влезли в широката практика във Франция.

В Съветския съюз също са влезли в употреба конски култиватори, които обработват цялата повърхност на почвата, без да става нужда допълнително да се копае на ръка под лозите. Такива са култиваторите, изработвани от Кримвitreста. От двете страни те са снабдени с лостове, които при среща с главината изместват зъбите към междуредието, след което една пружина наново възстановява първото положение.

У нас за лятна обработка на лозята се използва в Поморие тъй наречената „чапа“, теглена от един кон, която в същност е една тесачка. Преимуществото ѝ е това, че се провира ниско под лозите и подхожда за лозя, които не се подпират.

В Съветския съюз се изработват и култиватори, теглени от трактор. Такъв е мостовият тракторен култиватор Сакс, който при едно минаване разрохва три междуредия и в 10-часов ден обработва 200 декара лозе.

За лятната обработка на лозята може да послужи моторната фреза, която работи добре при разстояние 1·50 м. между редовете.

Фрезата разрохва много добре почвата, като я раздробява и създава отлични условия за запазване на подпочвената влага.

Неудобствата на фрезата са, че е доста деликатна машина, която изисква опитен персонал за поддържането ѝ в изправност и че работата с нея изморява работника.

Ако земята е буренясала, работата се затруднява, тъй като около куките се заплитат бурени, които пречат на правилното им движение.

При широки разстояния между лозите най-удобно средство за механично разработване на почвата е тракторът, който може да влечи най-разнообразни оръдия — плугове, култиватори, дискови брани, канадски брани др.

Лятната обработка може да бъде извършена през всяко време, като се изключат силните горещини, тъй като горещият прах, който се вдига при обработката, може да причини пригор по гроздето.

Подготвителните работи преди минаването на оръдията между лозите, като филизене, кършене, вързване и пр., извършени в горещо време, също могат да имат за последствие пригаряне на гроздето.

Лятната обработка се преустановява при настъпване на прошарването.

Проф. М. Кондарев

Грижи за младите лози във вкоренилището

Добиването на по-голям процент първокласни облагородени вкорени лози е в зависимост не само от качеството на подложката и присадника, но и от грижите по отглеждането на младите лози засадени във вкоренилището. Тези грижи се изразяват главно в: редовно напояване, обработка на вкоренилището, улесняване изкарването на леторастите над повърхността, почистване на росните корени, предпазване от болести и пр.

Напояване. Първото напояване на лозовото вкоренилище се извършва няколко дни след засаждането на облагородените лози, за да се сбие пръстта около основата на подложката и се осигури необходимата влага за изкарването на корените. Общо взето, първото напояване става с по-малко вода, за да не се срутят тирове. Следващите напоявания се извършват, когато стане нужда. Те са в зависимост от валежите и от естеството на почвата. Обикновено месечно се извършват едно до две напоявания. След всяко напояване трябва да се извършва прекопаване на вадите между тирове, за да се задържи влагата за по-дълго време и по този начин да се намали броят на напояванията. Напояването трябва да се извършва само когато е необходимо. Честите напоявания трябва да се избягват, защото лозата развива буйни летораста със хлабави тъкани, не натрупва достатъчно резервни вещества и развива по-слаба коренова система. Напояването трябва да се прекрати през м. август, като последното напояване се извършва към 15 август.

Ако в лозовото вкоренилище са засадени резници предназначени за добиване на вкоренени лози „дивачки“, напояването и обработката на вкоренилището става, както посочихме по-горе.

Предпазване на лозите от изсъхване и улесняване развитието на леторастите. След засаждането на стратифицираните лози, трябва да се следи развитието на присадниците. Последните, ако са открити от поройни дъждове, трябва да се покриват със суха пръст, веднага след дъжда, за да не изсъхнат. В влучай, че след дъжда се образува дебела кора, тя трябва да се разтроши на ръка, защото пречи за излизането на леторастите над повърхността. Ако времето е сухо и пръстта около присадниците съвсем изсъхне, необходимо е да се прибегне до изкуствено навлажняване, като се полива горната част на тировете на ръка с лейки.

Много често изкарването на леторастите не става равномерно, защото присадниците са покрити с дебел пласт пръст. В такъв случай, за да се улесни излизането на леторастите над повърхността, пристъпва се към преравяне на лозите т. е. присадниците се откриват и веднага отново се заравят с по малко пръст. Ако причината за неравномерното покарване се дължи на неприятели, каквито са например сивите червеи и други, които преядат леторастите преди да излязат над повърхността, незабавно трябва да се предприеме преравяне на лозите, за да се съберат и унищожат тези неприятели.

Унищожаването на бурените. Вкоренилището трябва да бъде винаги чисто от бурени. То трябва да се копае често и навреме, като бурените по гребена на тира, където е невъзможно да се копае, се плевят на ръка. При извършването на копаенето, трябва постепенно да се откъсват тировете от двете страни, за да се затопли по-лесно пръстта около корените, което улеснява тяхното развитие. След всяко напояване трябва да се копаят вадите между тировете, не само за да се запази влагата по-дълго време, но и да се улесни достъпа на въздуха до корените на лозите, което улеснява развитието им.

Премахване на бруките. Особени грижи са необходими при производството на облагородени лози от сортовете, които имат склонност да образуват големи бруки. Такъв е например сорта Мавруд. При такива случаи, за да се възприпятствува образуването на големи бруки, необходимо, е когат от лозите изкарат летораста дълги около 10 см., да се предприеме изрязването на калуса натрупан във от присаденото място около спойката. Изрязването става внимателно с остро ножче. По този начин пепиниеристите от с. Кортен — Новозагорско, отстраняват образуването на големи бруки, при производството на облагородени вкоренени лози от сорта Мавруд.

Премахване на издънките. В случай, че на някой лози са изкарвали издънки от подложката, те трябва да се изрежат своевременно до основата им, за да не пречат на развитието на присадника. За тази цел лозата си открива, изрязва се издънката до основата и пак се покрива с пръст. Изрязването на издънките от подложката трябва да става своевременно за да се избегне спиране развитието на присадника.

Премахване на росните корени. След засаждането, лозичката развива корени не само от основата на подложката, но и от присадника. Корените от присадника се наричат „росни корени“. Последните се развиват по-бърже от корените на подложката. Росните корени трябва да

се премахват съевременно, защото пречат за образуването на спойката и развитието на стъпалните корени на лозата. Чистенето или изрязването на росните корени става, като се открият лозичките под спойката, чрез премахване на пръстта с ръка и се отрязват до основата им с остро ножче. След това лозичките наново се покриват с пръст толкова, колкото са били покрити по-рано. Най-добре е почистването (изрязването) на росните корени да става на три пъти. Първото изрязване на росните корени става през м. юни; второто — през м. юли, а третото — през м. август, едновременно с откриването на лозичките под спойката. Времето за първото чистене на росните корени се познава практически по появяването на първите мустаци по леторастите на лозите. Около 25 дни след първото изрязване на росните корени се проверява дали е настъпило времето за извършване на второто премахване на росните корени. Проверката се извършва по следния начин: откриват се лозичките на няколко тирове и ако се забележи, че са пуснали росни корени, веднага се прстъпва към изрязването им, както посочихме по-горе.

Откриване на лозите. През втората половина на м. август се извършва откриването на лозичките под спойката. С това се цели да се изложи спойката и основата на летораста на слънце, за да се извърши добре диференцията на тъканите в спойката и да узрее добре долната част на пръчката, която е била до тогава покритата с пръст.

Предпазване на лозичките от ранни есенни студове. В края на м. септември или през първите дни на м. октомври, трябва да се извършва наново покриването на младите лозички с пръст около 2 см. над спойката, за да не измръзнат от неочаквани ранни есенни студове, преди изваждането им, от вкоренилището. Този начин за загребване на лозичките (около 2 см. над спойката) във вкоренилището досега не е намерил приложение в нашата страна. Като се вземат пред вид обаче, големите повреди които причиниха настъпилите студове на 13 октомври 1948 година върху лозите засадени в лозовите вкоренилища в с. Кортен-Ново-загорско, необходимо е ежегодно да се загребват младите лозички съвсем плитко в края на м. септември или началото на м. октомври. Освен през 1948 г. повреди по лозите във вкоренилището от ранни есенни студове е имало и през миналите години, но поради различни причини досега не са посочени в нашата специална литература.

Загребването на лозичките през време на вегетацията (в края на м. септември) трябва да става съвсем плитко, за да се запазят листата които са необходими за осигуряване по-добро узряване на пръчките и поддържане силата на лозата.

Предпазване на лозите от болестта пероноспора (балсара, мана). Особено големи грижи трябва да се полагат за предпазване на младите лози от болестта пероноспора. Тази болест може да причини изсъхването и загиването на лозичките, ако са нападнати силно листата и леторастите им, поради ненавременно извършване на пръскането с бордолев разтвор. Например през 1941 г. в много лозови вкоренилища, около 80% от лозите, бяха унищожени от пероноспората. През 1948 г. също бяха унищожени от тази балест много лози в лозовите вкоренилища.

Когато листата и леторастите на младите лозички са силно нападнати от пероноспората, пръчките им остават зелени и лозите не могат да си набавят необходимите хранителни органически вещества, следствие

на което те се развиват съвсем слабо, не могат да образуват добра спойка и изсъхват. Ето защо, не трябва да се правят никакви икономии на средства и труд, когато се касае въпроса за опазването на лозичките от пероноспората. Всички пръскания трябва да се извършват навреме, преди заразяване на лозичките от тази болест.

Първото пръскане трябва да се извършва веднага след излизането на латорастите над повърхността, независимо от големината им, ако има указания, че пероноспората се е появила вече, макар и в малък размер по листата на лозите засадени в лозята. Общо взето, първото пръскане трябва да се извършва най-късно до края на м. май. Следващите пръскания са в зависимост от развитието на пероноспората и валежите. При чести валежи и масово явяване на пероноспората по лозата, в лозята, пръскането на лозите в лозовото вкоренилище трябва да се извършва през 3—4 дни.

Тази година, ако има чести валежи през втората половина на м. май и през м. юни, докато настъпи по-сух период, пръскането на лозовите вкоренилища трябва да се извършва през 3—4 дни.

През лятото пръскането на лозите засадени в лозовото вкоренилище, трябва да продължава през 6 до 15 дни в зависимост от валежите, до края на м. септември.

Всички пръскания на лозовите вкоренилища трябва да се извършват с 1% бордозелов разтвор (1 кг син камък на 100 литри разтвор).

Изваждането на лозите от лозовото вкоренилище става обикновено в края на м. октомври след опадването на листата.

Като се има пред вид, че са необходими много облагородени вкоренени лози не само за нуждите на страната ни, но и за износ, необходимо е пепиниеристите да положат достатъчно грижи, за да добият колкото е възможно повече доброкачествени лози през тази година.

Петър Костов

Началник на отдел в Лозаровинарския институт в Плевен

Грижи за младите лозови насаждения

Макар целта при културата на едногодишните растения и храсти да е получаване на реколтата от тях, тези две групи култури се много различават по грижите, които се полагат при отглеждането им.

При едногодишните растения грижите се свеждат да се осигури добив за един вегетационен период, като не се държи сметка за живота на растението, което умира с прибирането на реколтата.

Храстите са прикрепени към определена площ земя и за тях се държи сметка не само за реколтата, но и за живота на растенията. На преден план тук изпъква *поддържане равновесието* между плододаването от една страна и силата и дълголетието на растението от друга. При това докато въздействието на околната среда (почва и климат) при едногодишните растения е всестранно, огромно, това въздействие при храстите и особено при лозата е ограничено като се дава възможност на човека да се намесва активно чрез редица агротехнически практики и мероприятия. Това са важните отлики между едногодишните растения и лозата.

Основаването на ново лозе става обикновено с облагородени вкоренени лози. Някои лозари посадят от сандък отоплени некоренени лози, ръководейки се от икономически съображения. Често обаче посадените от сандък лози не дават задоволителен процент при засушаване и попълването на лозето става трудно и струва скъпо.

На облагородените лози трябва да се гледа като на семена. Поговорката „каквото посееш, това ще пожънеш“ е в сила и при лозата.

Облагородените лози трябва да отговарят на следните условия: а) да са автентични по отношение на сорта и подложката; б) да са със здрава спойка и здрава подложка. Докато здравината на подложката лесно се констатира, същото не може да се каже за подложката и отчасти за присадника. Ако лозите са приглеждани и пломбирани през есента, тази контрола може да важи само относно автентичността на калема и подложката, но не и до повреди, дължащи се на лошо зимно съхраняване (*Чернилка*, измръзване, засъхване и пр.) или на лоша опаковка при превоз. Не трябва да се засаждат повредени от *чернилка*, измръзване, засъхване и пр. причини лози; в) лозите трябва да имат здрави стъпални корени и летораст 15 см.

Посаждането на лозите става пролет и то по възможност рано. Подготовката на лозите преди посаждането се изразява в съкратяването на летораста, корените и сухото чепче. При силните лози леторастът се реже на две очи (пъпки). При слабите лози леторастите се режат на спяща пъпка, *но не и на една пъпка*. Корените се съкратяват до основата, а ако са здрави, те могат да се съкратяват на 1-2 см. дължина. Сухото чепче на присадника се отстранява до основата. Практиката да не се премахва чепчето е погрешна, защото засъхването продължава надолу и може да повреди спойката. Потопяването на лозичките във вода или смес от пръст и говежди извержения помага да се прилепи пръстта до корените и подложката и се изгонва въздухът, който спомага да се развият плесени, които могат да повредят коренчетата или основата на подложката.

Когато мястото е равно, посаждането на лозите става в трапчета на дълбочина на нивото на спойката. При наклоните лозичките трябва да се саят по-дълбоко 2-3 см. в горния край на наклона и по плитко с 2-3 см. в долния край, както тези отклонения постоянно намаляват към средата на наклона. Посадените лози се покриват с пясък и пласт земя или само с пръст при липса на пясък. Височината на покривката (къртичината) зависи от изложението и почвата. Високите къртици могат да се намалят впоследствие, за да се улесни покарването на леторастите.

Грижи през първата година

Най-важните грижи за поддържането на почвата чиста от плевели е редовното пръскане с бордолезов разтвор.

Плевелите могат да бъдат унищожени с честа обработка (копане или оране), но не и с дълбока такава. При реголването съвършено почистване на почвата не може да се постигне, въпреки добросъвестност на работниците, ако последната преди реголването е била заплевена с пирей (*triticum repens...*), балур и др. многогодишни плевели.

Лопатата и мотиката насичат коренищата и спомагат за лесното им разнасяне и размножаване. С честа обработка през вегетационния период коренищата на плевелите се изтощават и загиват.

Редовното пръскане на младите лозички с бордолезов разтвор (1⁰/₀) трябва да продължи до края на вегетацията. Пръсканията трябва да бъдат особено чести в началото на вегетацията, когато листата и връхчетата са много уязвими от пероноспората.

В последните години, поради сушата, неприятелите на лозата се доста умножиха. На първо място стоят: сивият червей (*Agrotis segetum*) — лозовият стригач (*Sehus cep'alotus* ..), пясъчникът (*casprum saboiles*) теленият червей (*Aeriach*)... и др.

Най-голямият враг от тях е сивият червей. Борбата против него е честото събиране на гъсениците (червея), които се намират до самите лозички, плитко заровени. Сигурно химическо средство против червея е напращването на почвата около главинката с препаратата *Хексахлоран*, а също и *ДДТ* и др. такива.

Друга важна практика през време на растежа е отстраняването на *росните корени*. Това са коренчетата, покарали от присадника. Тяхното отстраняване става, когато по леторасчетата се появят първите мустаци. Почистването трябва да се върши по възможност в облачно време или подир обед след 16 часа. Изрязването на коренчетата става с остро ножче или ножици. Лозичките се закриват с пръст до прежното ниво. Тази практика трябва да се извърши 3-4 пъти. Късното почистване на росните корени забавя развитието на корените на подложката или може съвсем да не покарат такива от подложката.

Практиката да се откриват есен рано лозите, „за да заяквала спойката и узряват пъпките при основата“ е неразумна, немотивирана и носи само вреди на лозата и загуба на лозаря. При тази практика лозите могат да пострадат от ранни есенни слани и обикновено частта около спойката се хлорофизира (позеленява) и често не дозрява.

През първата година лозичките не се нуждаят от подпори, а също и от повързване. Те не се кършат, нито филизят. Есен лозите се загрибват за предпазване от измръзване.

Грижи през втората година

Първата грижа е попълване на празните места. То трябва да стане със силни лози и по възможност рано. Лозите се огребват рано преди плакането. Най-важната практика през пролетта е резитбата. Тук могат да ни се представят следните случаи: *Покарал само един летораст*. В този случай леторастът се реже на 2 пъпки. При слаб летораст порязването става на спяща пъпка, *но не и на една пъпка (око)*, както някои лозари погрешно практикуват. Ако леторастът се пореже на една пъпка, обикновено лозата ще развие само един летораст и ще затрудни на следващата година оформяването на главината, а също ще къснее с една година плододаването (пораждането).

б) *Покарали 2 летораста*. Ако леторастите са покарали от противоположни страни, те се порязват според силата или така: при слаби летораста — по една пъпка, при силни летораста порязването става — единият летораст на една пъпка, а другият — на 2 пъпки. При много силни лози и двата летораста се порязват на две пъпки.

Ако леторастите са близо един до друг, единият се премахва, а останалият порязва на две очи.

в) *При покарали три и повече летораст* тяхната резитба се извършва според силата им, а също и според тяхното положение в главинката. Не трябва да се остават повече от 3 летораста, порязави по на едно око.

Всички порязани лозички се покриват с пръст, дебел слой 2-3 см. над порязаната част, за да са предпазени от евентуален мраз или от късни пролетни слани.

Другите летни грижи в младото лозе са: а) поддържане почвата чиста от плевели чрез честа обработка; б) борба със сивия червей чрез събиране или с химически средства; в) редовно пръскане на лозето с 1% бордолев разтвор по възможност до края на вегетацията; г) поставяне подпори и д) връзване на младите летораста.

Лозите на се кършат нито филизят. Есен лозите се загрибват.

Грижи през третата година

Лозите се отгрибват и се порязват по възможност преди плакането. Порязването на силните лози при десертните сортове се извършва есен след листопада или след слана — в районите, където есен загрибват лозята.

При резитбата могат да се представят следните случаи:

а) *Покарал един летораст*. Реже се на 2 очи и се покрива пръст 2-3 см. над порязаната част.

б) *Покарали 2 летораста*. При винените сортове и двата летораста се порязват по на две пъпки (очи). При десертните сортове порязани предната есен или пролетта, единият летораст се порязва на 2 очи, а другият се оставя за плодна пръчка, ако лозата е силна. При слаби лози порязването става както при винените сортове — на 2 очи.

в) *При покарали 3 и повече летораст*. При резитбата се оставят три, а при много силни дори и 4 летораста порязани на 2 очи при винените сортове. Чепчетата трябва да са разположени по възможност по периферията на главината и да отстоят на еднакво разстояние един от друг.

Резитбата при десертните сортове и то при силните лози се извършва като се оставя една дълга плодна пръчка, а другите летораста се отстраняват, като се оставят 2-3 чепчета порязани на две очи. Слабите главини се порязват както винените сортове на 2 очи при 2-3 чепчета.

Подпори. Лозата спада към катерливите растения (лиани) и има нужда от подпори. Само в районите на черноморското крайбрежие и някои лозарски краища на южна България лозята се отглеждат без подпори. При десертните сортове във всички райони на страната, а при винените в болшинството от лозарските райони, подпорите са една необходимост. За всички непесъкливи почви най-добрите подпори са циментовите (железо-бетонните) диреци с телена конструкция от 3 реда цинковани телени жици, поставени съответно 50—90—140 см. над земята. На телена конструкция могат да се отглеждат както десертните, така и винените сортове. В настоящия момент липсата на материали е причина да не се въвеждат поменатите подпори. За подпори могат да се употре-

бяват дървени диреци за телена конструкция, а също и дървени колове за винените сортове оставени по единично на всяка главина.

Привързването на леторастите при телената конструкция става с царевична шума, която е евтина и трайна. Ликото от липа и конопените влакна (калчица) се употребява при вързване на единични главини с или без подпори.

Обработката на почвата трябва да се извършва по възможност с плуга, прашача, култиватора и други оръдия, теглени от коня, а в не-далечно бъдеще и от лозарския трактор, който за нас е още мечта, а за СССР — една реалност.

Пръскането е една от най-важните грижи, от чието навременно извършване зависи реколтата. То се извършва от 3—7 пъти през вегетационния период, в зависимост от валежите и лозарския район. За сега то се извършва с гръбните пръскачки, но в утрешния ден конят и самолетът ще заместят гърба и мишците на човека.

Грижите през четвъртата и последующите години са същите както през третата. Към тях се прибавят и нови такива, които взети вкупом ще осигуряват високи и трайни (постоянни) добиви, добро качество на гроздето и производните му, а същевременно ще се осигури силата и дълготрайността на лозята. Грижите при възрастните лозя ще бъдат обсъдени в други статии.

Ст. Радучев

Главен асистент в Агрономическия факултет — София

Резитба на лозята след градушка

Градушката е често явление в много лозарски райони и ежегодно причинява значителни щети на лозарското ни стопанство. Повредите, които тя нанася на лозите са в зависимост от времето, през което пада, и оттук — от състоянието на лозите в момента, както и от силата на самата градушка. При еднаква степен на силата на градушката, по-късната такава причинява много по-слаби повреди, отколкото по-ранната, която особено докато леторастите са още малки и нежни, може да ги унищожи напълно и да компрометира цялата реколта. И в единият и в другият случай, лозарят трябва веднага, след като прецени степента на повредите от градушката, да приложи специална резитба, която има за цел, главно, да възстанови унищожената листна маса, за да бъде в състояние засегнатата лоза да се развива правилно до края на вегетационния период и да се осигури нормално плодоношение през следната година. При по силни повреди от градушка, резитбата веднага след това, цели още и възстановяването на правилната форма на осакатените лози.

Специалната резитба прилагана след градушка, трябва да бъде съобразена, както вече се изтъкна, със степента на повредите и целта, която се преследва с нея.

1) *При ранна градушка* се изрязват засегнатите части от леторастите, като се оставят долните 1—2 пъпки, за да се развият от тях пръчки за правилно формиране на лозите през следната година. Често

тези пръчки може да са и плодоносещи и да се получи известна реколта от тях.

2) *При по-късна градушка*, която е унищожила всичките листа на лозите, е добре да се извърши прищъпване на връхчетата на оголените латораста, за да се развият култуци по тях, с които листа лозата ще успее да натрупа достатъчно резервни хранителни вещества. Грижите на лозаря за запазването на тези листа до края на вегетацията, специално от пероноспората, трябва да бъдат големи, което изисква пръскане на такива лози с бордолезов разтвор до есента.

Лозите, засегнати от градушка, развиват след нея доста неплодни латораста от спящи очи, поради което е добре да се филизят излишните за да се развиват лозите нормално и да се формират правилно при следната зимна резитба.

В случаите, когато в резултат на късна градушка през лятото по вредените лози не са успели да узреят добре (не са натрупали достатъчно резервни хранителни вещества в тъканите си) при следната зимна резитба те се режат късо, на чепове, дори и да е била прилагана напр. резитба Гуйо.

Резитбата на засегнатите от градушка лози е една от първите необходими мерки за тяхното възстановяване, но наред с нея лозарите трябва да положат и редица други грижи, за да помогнат на боледувачите осакатени лози по-бързо да се възстановят и по-бързо да преминат към нормално плодоношение.

Тези грижи трябва да се изразят, преди всичко, в навременна и старателна почвообработка, правилна и ефикасна борба с пероноспората другите болести и неприятели на лозата.

Емил Б. Райков

Лозаро-винарски изпит.
институт — Плевен

Опазване на гроздето от болестта оидиум (пепелница)

Оидиумът или брашнестата мана е болест, която напада всички зелени части на лозата-латораста, листа, съцветия, мустаци, цветчета и зърна — и при благоприятни условия на влага прави големи поражения върху количеството и качеството на реколтата.

У нас тази болест се явява всяка година, като прави чувствителни поражения по ниските и влажни места и предимно в районите край морето и реките.

За да можем да водим с тази болест ефикасна борба, е необходимо добре да се познава биологията на гъбата и външните признаци, по които сигурно да се разпознава, без да се бърка с пероноспората, което се често случва.

Признаците на болестта са следните: Нападнатите зелени части на лозата се покриват с сиво-бял налеп от гъбичина и конидии, който лесно се изтрива и отдолу се виждат жълти петна, които с развитието на болестта се разрастват и потъмняват.

Първите признаци на оидиума се явяват през пролетта по младите леторасти, които престават да растат, върховете им засъхват и добиват черен цвят. Ако не се вземат своевременно мерки, болестта бързо обхваща всички зелени части на главината, която отдалеч има почернял вид и слаб приръст. Есента по зрелите вече леторасти остават кафяви до тъмнокафяви петна и същите са вече негодни за размножаване.

Болестта напада всички листа, като най-много се появява по младите и се развива както по долната, така и по горната им страна. По нападнатите листа се виждат просветлени, жълти, неголеми петна, покрити с сиво-бял мъх. Понякога се случва, вследствие неблагоприятни външни условия, петната видимо да изчезнат. Ако обаче внимателно се вгледаме ще забележим тези просветления с черни точки по тях. Също така често се случва, особено при някои сортове, като Чауш, Алиготе и др., при неблагоприятни условия за болестта, петната да се смесят с тези на пероноспората и да се започне борба вместо с оидиума, с пероноспората и не се дойде до резултат

Сигурното разпознаване на петната става по следните признаци:

1. Петната на оидиума имат винаги разливащи се очертания, а тези на пероноспората имат очертани краища.

2. По долната страна на петната на пероноспората има бял налеп, или ако няма, бързо се появява, след като се поставят в влажна камара. При оидиума има също така налеп, който не е така бял и в него се забелязват малки, характерни, тъмнокафяви точки. За по-точно разпознаване можем да си послужим и с микроскопа при 50—100 пъти увеличение.

3. Петното от оидиума е винаги по-малко или повече набръчкано за разлика от петното при пероноспората, което е винаги равно и гладко.

4. Много рядко се появява засъхване и умиране на петното от оидиума, както това редовно става при пероноспората. При силно нападнатите листа от оидиума се появява едно общо нагърчване на целия лист, същият става лесно чуплив и добива мръснозелен цвят.

Особено силно оидиумът поражява младата ягорида, която се покрива с сивобял налеп и има неприятна миризма на развалена риба. Гроздът не расте, засъхва и опадва. При по-зрялото вече грозде, където пораженията обикновено са по-слаби от тези при ягоридата, болестта не обхваща изцяло всички зърна, както по-горе, а отделни групички. Зърната тука продължават своето развитие, кожицата им е вече умъртвена и се появяват дълбоки пукнатини, като се виждат и семената от вътре. Понататък се появява пълно загиване и окапване на гроздето. Такова грозде дава лошокачествено вино.

Причинителят на болестта е паразитна гъба, чийто мицел се развива на повърхността на листата, ресите и др., като се задържа по тях с помощта на специални израстъци — апресории. От хоризонталните мицели се отделят вертикални разклонения, по върховете на които се образуват надебелявания — конидии, с които се разнася болестта от едно място на друго от най-слабото течение на въздуха. Силният вятър не може да отнесе конидиите. Същите имат силна прилепчивост към листата и се задържат там. Болестта обикновено презимува като мицел по леторастите и пъпките.

От направените дългогодишни наблюдения за появата и развитието на болестта в лозето се установява, че оидиумът е болест, която се по-

явява на гнезда от 1 до 5 главини, като в едно лозе може да има едно или повече гнезда, в зависимост от големината му. Тези гнезда запазват местата си продължително време, като границите им чувствително не се променят. Това явление е от голямо значение за успешното и лесно водене на борбата. Опитите са установили, че пълното унищожение на гнездата е много трудна работа, но все пак борбата трябва от там да започне.

Основното средство за водене борбата с оидиума е прашенето със сярна прах, но за сигурността на борбата е важно да се установят моментите и сроковете, през които да се извършват прашенията или пръсканията.

От правените опити е също така установено, че за да се получат добри резултати от прашенето, същото трябва да се извърши сутрин рано по роса и в дни с висока влажност на въздуха, като не съществува никаква опасност от пригаряния по листата или некроза по зърната, както по-рано се смяташе. Не трябва да се извършва прашенето през горещите часове на деня.

По-доброто действие на сярата в случая се обяснява с по-бързото ѝ разпадане при изпарението на росата и с по-здравото ѝ закрепване по напращените части, тъй като е установено, че сярата не действа веднага след прашенето, а едва след 2—6 дена и при температура не по-ниска от 18 градуса Целзиус. Тази е една от причините за неуспешното водене на борбата при нейното ранно появяване.

Добри резултати при борбата с оидиума ще се постигнат, като същата се води по следния начин:

1. Да се установят гнездата на болестта и веднага се започне с прашенето им, без да чакаме появата на първите жълти петна.

2. Поразените зрели части от болестта да се изрязват и дълбоко заравят есенно време.

3. Прашенето на цялото лозе да се извършва в зависимост от развитието на болестта. Там където болестта се явява ежегодно, добре е да се извърши едно предохранително прашене през пролетта, 8—10 дена преди цъфтежа, тъй като първите петна мъчно се откриват. От опитите, които са правени у нас (Мартинов 939), в района на Варна, е установено, че болестта се появява по-късно, през м. юни и първото прашене не трябва да се извършва по-рано от веднага след прецъфтяването, като следващите пръскания да се извършват след 20 дена.

4. Ако веднага след прашенето се появи силен вятър или дъжд, които ще свлекат праха, да се извърши второ прашене, без да се дочаква срокът от 20 дена за него.

5. Прашенето се извършва с серен прах (ситно смляна сярна), като се смесва с вар на прах до 30% или 20% пресята дървена пепел, за да не се сбива сярата на бучки при работенето с нея. През време на цъфтежа да се работи само с чиста сярна. Може да се извършва и пръскане с серо-варов разтвор 1:120 до 1:160.

6. За улеснение в борбата може да се приложи комбинирано лечение срещу пероноспората и срещу оидиума, като се прибави към разтвора калциев полисулфид. Получаването му става по следния начин: за 100 литра разтвор се взема 1 кг пресноогасена вар, разтваря се в

10 литра вода, прецежда се и се кипи в чугунен съд в продължение на 30 минути, като се прибавя към него 200 до 300 грама сяра. Прибавянето на сярата става по следния начин: взема се от котела малко варно мляко, към него се прибавя ситно смляната сяра и се бърка до получаването на тестообразна маса, която постепенно се разрежда с варно мляко и след това влива в котела за врене. Получава се най-напред оранжев цвят, което показва, че са се получили серни съединения. След охлаждането на течността се прибавя към нея 0.5% до 1% разтворен син камък и се долива до 100 литра. Получава се шоколаден цвят на течността. Реакцията е следната: $\text{CuSO}_4 + \text{CaS}_5 = \text{CuS} + \text{CaSO}_4 + 4\text{S}$.

Необходимо е при работа постоянно да се разбърква течността, тъй като бързо се утаява.

Опити у нас за комбинирана борба още не са правени. Трябва да продължат проучванията върху екологията на гъбата за да се рационализира воденето на борбата.

Ангел Балевс

Началник на отдел в Института за защита на растенията — София

Гроздовият молец и борбата с него

Гроздовият молец е понастоящем най-опасният неприятел на лозата у нас. За щастие той не е разпространен повсеместно в нашите лозарски райони, а само в някои части на южна България (Пазарджишко, Пловдивско, Асеновградско, Старозагорско, Ямболско, Бургаско и Поморийско) и в Северна България — в черноморските крайбрежни лозарски селища. В някои години, които благоприятствуват развитието му, той може да унищожи гроздовата реколта в размери 20—50%, дори и повече.

Гроздовият молец е малка пеперудка, която с разперени криле достига 16—18 мм. Предните ѝ криле са ръждивокафяви с неясни тъмни рисунки и две напречни светли ивици.

Този неприятел има в годината три поколения. Зимуват какавидите на третото поколение.

Пеперудките на първото поколение летят през последните дни на април и първата половина на май, или малко по-късно или по-рано, в зависимост от затоплянето на времето, т. е. от климатическите условия по места. През деңя те стоят неподвижни, кацнали със свити криле върху долната страна на листата. Привечер, след залеза на слънцето, започват да летят около лозите, като търсят подходящо място да снесат яйцата си — най-често поединично върху дръжките на ресата. Една женска снася 40—60 яйца, които в зависимост от времето се излюпват за 8—12 дена. Гъсеничките на първото поколение повреждат ресата, като я омотават в паяжина и изяждат цветните пъпки. Гъсеничката от това поколение се храни 20—25 дена, след което какавидира най-често в пукнатините на старата кора на главината, като за целта се приготвява малко пашкулче. От какавидата след 10—12 дена излиза пеперудката на второто поколение, която хвърчи обикновено в края на юни и началото на

юли. Гъсеницата на второто поколение напада ягоридата, като оплита в паяжината си по няколко зърна заедно. Поради по топлото време, второто поколение се развива за по-малко време в сравнение с първото поколение.

Пеперудките на третото поколение се появяват през август. Гъсеничките от това поколение повредят зазряващото вече грозде, като причиняват неговото червясане. Повредените зърна особено при дъж. довно време загиват много лесно, поради което стават негодни както за консумация в прясно състояние, така и за приготвяне на вино.

Борбата с гроздовия молец е напълно възможна по химически начин чрез прекъсване или прашене, стига да се определи правилно подходящият момент за третирането. Като се има пред вид животът на отделните поколения на молеца, ще трябва да се определи моментът, когато започват да се излюпват първите гъсенички. А този момент се определя най-лесно чрез определяне момента на масовия летеж на пеперудките. Това последното става чрез специално уредена наблюдателна служба, която използва навика на пеперудките да се привличат от ферментиращи течности.

У нас обаче такава служба за сега не е уредена, поради което на практика всеки лозар би могъл да определи момента на най-масовия летеж на пеперудката, като има пред вид дадените по-горе периоди на летеж на отделните поколения. Привечер, ако лозарят се разходи из лозето, при слабо разтърсване на главините няколко вечери подред, ще забележи, че пеперудките, обезпокоени от разтърсването летят около главините. Установили по този начин кога е най-усиленият летеж и като има пред вид, че снесените яйца по това време ще се излюпят за около десетина дни, то от този ден след 8—10 дена ще трябва да направи първото третиране (прашене или пръскане). Последното може да се направи най-добре с някой от неотровните ДДТ препарати (Гезарол, Дедетан и др). Ако употребим Гезарол за пръскане, ще приготвим 0% - твoр. При съвпадение на третирането срещу молеца с пръскането срещу маната, пръскането може да се направи комбинирано, т. е. към бордолезовия разтвор можем да прибавим предварително направената рядка каша от Гезарола.

Освен чрез пръскане, борбата може да се проведе и чрез прашене с Гезарол за прашене. Напращването ще стане със същите прашалки, с които разпращваме сярата (серодухалки). За 1 декар ще е достатъчно 1—1.5 кг прах. Прашенето трябва да направим само на ресите, респективно ягоридата или заздзяващото грозде. Пред вид на това, че тези препарати имат дълготрайно действие (10—14 дена), достатъчно ще е едно пръскане срещу всяко поколение, или съответно прашене.

В случай, че не разполагаме с някои от новите препарати, за които става дума, можем да употребим употребяваните до сега арсенови препарати — парижка зеленина, калциев арсенат и оловен арсенат. От първата ще вземем 150 г. за 100 литра разтвор, от втория 250 г, а от третия — 400—500 г. И тук може да стане комбинирано пръскане с бордолезовия разтвор. При употребата на тези препарати обаче, поради това, че тяхното отровно действие е по-краткотрайно, ще се наложи за всяко поколение да се направят две пръскания, като второто се направи 7—8 дена след първото.

Георги Хр. Чалъков

Управител на склад при Държ.
спиртен монопол

Пресичане на вината

Пресичанията, които някои таксуват като недостатъци, са болестни промени в състава на вината, които не стават под действието на болестотворни микроорганизми, а имат други причини. Тези причини са два вида: от химическо естество — синьо пресичане, бяло пресичане, редуktivно пресичане и от физиологическо естество — кафяво пресичане.

При нашите вина, най-често се срещат бялото, синьото и кафявото пресичания, които ще разгледаме.

I. Синьо (желязно) пресичане

Синьото пресичане не е рядко явление при нашите вина — бели и червени, особено когато гроздоберът става в кално време или гроздето се преработва със стари, замърсени, nelaкирани железни машини и уреди.

Констатирано за първи път от Батийа, то е било добре проучено през 1887 год. от А. Буфар.

Предразположеното на синьо пресичане вино, когато е в бъчвата, преди да се изложи на въздуха, не се познава, че е болно. То е бистро, с нормален цвят и с добър вкус. Щом се налее обаче в чаша и се остави в топла стая, след 1—2 дена, то изменя цвета си, като придобива слабо синкав отенък, размътва се и се образува на дъното на чашата тъмна утайка с едва забележим синкав цвят. Вкусът също се променя.

Причините за това пресичане са многото железни соли и малкото киселини във виното. Обикновено, железните соли във вината се намират под форма на феросъединения. Когато виното се изложи на въздуха, тези феросоли се окисляват и се превръщат в феросъединения, които лесно се свързват с танина и багрилните вещества и образуват железни танати със синкав цвят.

Железните танати са разтворими във винена и лимонена киселина. Ето защо, когато виното е богато на такива, феротанати, те остават в разтворено състояние и то не се пресича. Когато обаче виното е бедно на киселини, феротанатите остават неразтворими, утайват се и виното се пресича.

Средства: Естествено, всички средства, които са насочени за увеличение на киселините във вината и намаление на железните соли, са и средства против синьото пресичане. Затова, добри резултати дават: прибавката на киселини преди ферментацията; винарствуването със серен двуокис; щателното бране, без да се вкарва пръст с гроздето; добре почистените винарски машини и уреди, особено когато са железни и пр.

Церителни средства: Пресеченото вече вино много мъчно се лекува. Ето защо, преди всяко претакаване на вината, те трябва предварително да се изпитват, като се изважда вино в чаша и се оставя 2—3 дена във стая с обикновена температура.

Щом виното е предразположено на пресичане, то се лекува. Това става, чрез прибавка на винена или лимонена киселина, в размер 25—50 грама за 100 литра. Ако това количество не е достатъчно да излекува виното, тогава се прибавя още киселина.

Когато виното, чрез изпитване, покаже, че не се пресича, извършва се неговото претакане.

II. Бяло пресичане

Това пресичане се среща по-често при белите или розови вина. За първи път констатирано и проучено от А. Буфар, то е било предмет на изследване от много автори.

Както и при синьото пресичане, предразположеното на разболяване вино, бистро в съда, извадено в чаша и оставено при обикновена стайна температура на открито, в разстояние на 1—2 дена изменя цвета си в млечно-белезникав, помътнява и се образува бялосинкава утайка. Когато пресичането е в много слаба форма, утайка почти не се образува, а има слабо размътване и смущение в цвета, който става мръсно бял.

Според Лаборд, Фонз-Диакон, Моро и Вене, бялото пресичане се дължи на многото железно-фосфорни съединения във виното. Според проф. Вантр, дял в пресичането има и калцийт или утайката, която се образува е съставена главно от железно-калциев фосфат. Оттук и името, което може да се даде на бялото пресичане — железно калциево фосфорно. Проф. Вантр смята, че едновременната прибавка на амониев фосфат и серен двуокис (хранителни сервисти разтвори), преди ферментацията в мъстта, е главната причина за това пресичане. И това е наистина така, щом е известно, че прибавката на фосфорни съединения, намалява киселинността на вината.

Средства: Те са преди всичко предпазни, а след това церителни. Наистина, понеже е по-добре да предпазваме, отколкото да лекуваме, то трябва да се отстрани от винарската практика прибавката на фосфати под каквато и да е форма и във всички случаи.

Лекуването на предразположените на пресичане вина е възможно само с прибавката на лимонена киселина в размер от 25—50 грама на 100 литра.

Понякога, това количество киселина се оказва недостатъчно да предотврати пресичането. В този случай е необходимо виното да се преточи, за да се предизвика едно частично пресичане, с което ще се освободи виното от една част от своя железно-калциев фосфат, след което ще се прибави киселината. Така третираното вино след това се бистри.

III. Кафяво (тъмно) пресичане

Вина, получени от повече или по-малко загнили грозда, са предразположени на кафявото пресичане. Признаците на потъмняването се проявяват, обикновено, след окончателното привършване на ферментацията с първото претакане. Понякога обаче пресичането се появява по-късно — при второто или третото претакане на вината. Не са редки случаите, когато и стари вина се пресичат. Затова винарят трябва да бъде внимателен преди всяко претакане на вината.

Признаци: Кафявото пресичане се среща и при белите и при червените вина. Предразположеното на пресичане вино, когато е още в бъчвата не се различава от здраво вино.

При червените вина, предразположеното на пресичане вино, извадено в чаша, щом стои 1—2 дена в достъп с въздуха, се размътва, изменя

цвета си, който става кафявошоколадов. На дъното на чашата се образува тъмнокафява утайка, съставена от неразтворими багрилни вещества. Виното губи и своя винен вкус и аромат. То става блудкаво, с неприятен вкус на варено и изветряло.

При белите вина се забелязват същите признаци, с тази само разлика, че утайката е малко и цветът от светложълт или златист, става светлокафяв или кафявожълт.

Причинител: Проф. А. Буфар, още в 1893 год. установява, че болестта не е от микробно естество. Причинителят обаче става известен, когато Мартинан доказва присъствието в клетките на гроздето на един ензим, наречен „еноксидаза“. Еноксидазата, според Лабор, се намира особено много, в загнилото грозде. Това обяснява защо и вината, получени от силно загнили грозда, често страдат от тъмно пресичане.

Еноксидазата има свойството да фиксира кислорода на въздуха върху багрилните вещества и танина на виното, като се образува неразтворима утайка, която се отделя. Другите съставни части не се променят.

Средства: Средствата за унищожаване на еноксидазата са или предпазни, като се третира първичната материя — гроздовата каша и мъста, или церителни — като се действа върху вината след тяхната изработка.

а) *Предпазни средства:* най-сигурното предпазно средство против това пресичане е употреблението на серен двуокис в по-високи дози. Следователно, когато гроздето е силно загнило, трябва да се постъпва така:

1. Да се приготвя бяло вино, вместо червено, като мачкането и пресуването става бързо.

2. Прибавка на високи дози калиев метабисулфит 30—40 грама за 100 литра и бързо отделяне на мъста от утайките.

3. Веднага след ферментацията, щом виното, щогоде се избистри, да се преточи и отдели от калта.

б) *Церителни средства:* Серният двуокис, чието предпазно употребление дава отлични резултати, за щастие, дава задоволителни резултати и при лекуването на болните вина.

Лекуването може да става само за вина, които са само предразположени на потъмняване. Пресеченото вече вино не може да се лекува. Ето защо, при всяко претакане, от всяка бъчва, трябва да се изважда по една чаша вино, което да стои един-два дена в топла стая.

Дозите на серния двуокис, които се употребяват церително, са много по-ниски от тези, които се употребяват предпазно. В повечето случаи 10 грама калиев метабисулфит за 100 литра, е достатъчен да излекува предразположеното на пресичане вино. При белите вина може да се употреби и 15 грама метабисулфит.

В практиката, при лекуването на такива вина се срещат главно два случая: виното е или вече преточено и бързо, без утайка; или пък то не е преточено и лежи върху своята кал.

В първия случай, метабисулфита — 10—15 грама за 100 литра се разтваря предварително в около 100 литри вино, което ще се лекува, след което се налива в бъчвата и се разбърква добре. След 4—5 дена, чрез изваждане в чаша, виното се изпитва дали не се присича. Ако не се присича, то се претака. В противен случай, му се пребава още 4—5 г за 100 литра метабисулфит.

Необходимото количество метабисулфит може да се постави във виното и чрез дълга платняна торбичка, която да може да мине преп вранката. Когато метабисулфитът се разтвори, виното се разбърква и след 4—5 дена, се претака в чиста и напушен със серен двоокис бъчва. Ако е необходимо, виното се бистри.

Във втория случай, когато виното не е претакано и лежи върху своята дебела утайка, се постъпва така: Необходимото количество метабисулфит се поставя в торбичка, поставена под канелата, през която ще тече виното. Така последното постепенно ще поглъща серен двоокис и няма да се пресече. Все пак обаче трябва да се внимава, щото виното да не влиза в голям достъп с въздуха.

Предразположеното на тъмно пресичане вино се лекува най-лесно чрез пастьоризиране до 60—70 градуса в продължение на три минути. Необходими са обаче добри пастьоризатори и виното да бъде бистро за да не се получи вкус на варено.

Матю Бонев,

Асистент в Агрономическия
факултет — Пловдив

Грижи за запазване на виното през лятото

Както белите, така и червените вина представляват продукт с твърде сложен химически и биологически състав, който подлежи на значителни промени в зависимост от качеството на гроздето от което са получени, от условията при които се извършва ферментацията и от грижите за съхранението им.

След свършването на бурната ферментация и намаляване отделянето на въглероден двуокис, виното започва да се избистря, като същото време се утаява и голяма част от винения камък, който минава в неразтворимо състояние вследствие образування алкохол във виното. По-късно, особено през зимата, когато температурата на виното спадне значително и вследствие на окислителните процеси, които стават в същото, започва бързо да се отделя на дъното на съда значително количество винена кал, която се състои главно от пресечени белтъчни и пектинови вещества, винен камък, багрилна материя, ферменти механически частици, желязни съединения и други.

Всички тези вещества при утаяването образуват гъста бистрителна мрежа, която увлича със себе си голяма част от болестните бактерии, каквито са например тези на вкисването, провлачането, превръщането и др. с което се намалява опасността от заболяване на виното, ако своевременно от него се отделя калта. Това е така, защото ако болестните бактерии се оставят във виното, при благоприятни условия за развитието им, започват бързо да се размножават и могат да предизвикат бързо разваляне на качеството му, особено ако не съдържат достатъчно киселини, каквито са голяма част от вината, които се добиват в нашата страна.

Виното на което не е отделена винената кал, и особена такива вина, които поради неправилна ферментация съдържат непривряла захар, пред-

ставяват най-благоприятна среда за развитието на болестни бактерии. Към това трябва да се добави, че високата температура благоприятствува извънредно много бързото размножаване на болестните бактерии. Ето защо с настъпването на летните горещини през месеците юни, юли и август, когато температурите в избените помещения и виното се повишават значително, съществува най-голяма опасност за заболяване на вината, които представляват благоприятна среда (съдържат непривряла захар и пр.) за развитието на болестните бактерии.

Поради това налага се да се следи през лятото постоянно здравословното състояние особено на вината при които не е протекла правилно ферментацията и съдържът непривряла захар или недостатъчно киселини. Ако се забележи, че в такива вина е започнала вторична ферментация, в която вземат участие и болестните бактерии, необходимо е да се вземат бързи мерки за спиране на ферментацията, за да се предпази виното от разваляне.

Спирането на ферментацията може да се постигне чрез сулфитиране и филтруване. Тъй като във филтруваните вина след известно време, ферментацията започва наново, най-добре е такива вина да се консумират колкото е възможно по-бързо преди да се развалят.

Най-сигурният начин за спиране на ферментацията и за запазване на виното от разваляне е пастьоризирането. Затова в такъв случай където има възможност по-добре е вината, които са започнали да ферментират да се пастьоризират с което микроорганизмите ще се унищожат напълно и ще се осигури запазването на виното за по-дълго време.

Освен това, големите летни горещини и сухата атмосфера, които увеличават изпарението на виното от съдовете, улесняват широкия му достъп с въздуха, поради намаляване количеството му в съда. Едновременно действие на високата температура и големия достъп на въздуха създават най-благоприятните условия за размножаването на болестните микроорганизми, които могат да причинят цветясване и вкисване на виното. От това следва, че през летните месеци доливането на виното трябва да се прави по-често и редовно, отколкото през зимния сезон, за да бъдат съдовете винаги пълни. Това може да се постигне, като доливането се извършва през 5 дни с доброкачествено вино, което по състав и възраст съответствува на виното в съда. Ако поради различни причини съдовете не са пълни, необходимо е виното от по-големите съдове да се прехвърли в по-малки такива, които трябва да бъдат пълни. В случай, че това е невъзможно, за да се запази виното от цветясване и вкисване, трябва да се напушва редовно (през 10 дни) празното пространство в съда със серен двуокис, като се изгарят по 2-3 грама серни фитили за всеки 100 литра празно пространство. Вместо напушване може да се употреби смес от 2 части калиев метабисулфит счукан на едро и една част лимонена киселина счукана на ситно, като се поставят в торбичка, която се потапя във виното и след това се прикрепя така, че да остане в празното пространство без да се допира до повърхността на виното. По този начин се отделя серен двуокис, който предпазва виното от заболяване.

Общо взето, уместно е в началото на месец юни да се прибавя във виното по 5 грама калиев метабисулфит на 100 литри, с цел да се осигури запазването му през цялото лято.

Летните горещини създават също така много добри условия за развитието на бактериите на превръщането или повдигането — *Bacterium tartarophthvun*. Заболялото вино от тази болест се размътва, започва да отделя ситни мехурчета от въгледвоукиса, цветът му става блед, част от багрилната материя се пресича и утаява. При разклащане на виното в чаша, в него се забелязват облаци (мъгли), които представляват бактериите на превръщането. Освен това, виното придобива особен дъх, блудкав вкус и е неприятно за пиене. Поради това, виното се обезценява и същото даже не е годно за получаване на доброкачествен оцет. Ето защо, необходимо е да се полагат точно и навреме всички грижи по запазването на виното, като се следи за здравословното му състояние. Вината които са предразположени на заболяване от превръщане, трябва да се пастьоризират или ако това е невъзможно трябва бързо да се консумират преди развалянето им.

Освен поменатите по-горе грижи за запазване на виното, винаря трябва да обърне сериозно внимание върху хигиената на избата и бъчвите. Например, там където бъчвите таят по една или друга причина, поради бързото вкисване на виното през лятото, се образуват огнища на болестни зарази, които лесно проникват през пропускващото място ила по друг начин във виното, в което би могло да се развият и да го развалят.

Много често поради небрежност от капането на вино от съдовете или разливането на такова при манипулация, по пода се образуват локвички от вино, които бързо прокисват, откъдето заразата също така лесно може да попадне във виното и да предизвика развалянето му.

Ето защо, в избата трябва да се поддържа голяма чистота, като не се разлива никога вино по пода и винаги навреме да се измива с чиста вода след замърсяване. Освен това, трябва да се поддържат чистив всички съоръжения — помпи, маркучи и др. с които виното идва в съприкосновение при различни манипулации. В случаи, че при някои съдове се явява постоянно таене на вино, мокрите петна на съда да се покрият със счукан на ситен прах калиев метабисулфит, за да спре развитието на болестните микроорганизми от външната страна на съда. За същата цел около враната трябва да се постави също прах от калиев метабисулфит.

Вън от това уместно е от време на време да се прави напушване със серен двуокис на цялото избено помещение, като се изгарят по 300 грама серни фитили на всеки 50 кубически метра вместимост.

За да се избегне голямото затопляне на избеното помещение над нормалната температура $10^{\circ}12^{\circ}$ C през лятото, проветряването, когато се налага да се проветри избата, да се извършва през най-хладните дни и часове в денонощието.

Тъй като количеството на оцетната киселина във виното е показател на здравословното му състояние, необходимо е преди настъпването на летните горещини, най-късно до края на м. май да се извършва определяне съдържанието на общата му летлива киселина. Ако анализата покаже, че виното съдържа значително по-висок процент над нормалния такъв, (0.7 грама на литър летлива киселина изразена в сярна) това е указание, че то подлежи на разваляне (вкисване). Такива вина трябва

бързо да се консумират. Ако това не е възможно, необходимо е да се вземат бързи мерки за лекуването му.

Освен това трябва често да се прави органолептична проверка на състоянието на виното, особено на тия в по-малките съдове, които са най-много изложени на опасността от разваляне, за да се вземат навреме мерки за лекуване на виното преди да се развали.

П. К. Картавченко

Кандидат на селско-стоп. науки, директор
на Московския филиал на и-та „Магарач“
(СССР)

За факторите, определящи качеството на виното¹

Августовската сесия на всесъюзната селско-стопанска академия „Ленин“, която е най-голямото събитие в научния живот на нашата страна, им огромно значение за лозаро-винарската наука и практика.

Докладът на академик *Т. Д. Лисенко* „За положението в биологическата наука“, одобрен от централния комитет на ВКП (б), разкри острата борба между старите и новите, между прогресивните и реакционните направления в биологическата наука.

Сесията се ознаменува с пълната победа на напредничавото мичуринско учение в биологията над изостаналите идеалистически възгледи на вайсманистите-морганистите. Решенията на сесията откриха големи възможности за широкото прилагане на мичуринската наука във всички отрасли на селското стопанство, в това число и лозарството.

Биологията, като наука за законите на възникването и развитието на живата природа, се явява една от важните части на естествено-научната основа на марксистко-ленинския миоглед. С биологията е непосредствено свързано практическото разрешаване на поставените от Сталинския петгодишен план задачи, за създаване на изобилие от продукти в нашата страна.

Мичуринското учение доказва влиянието на външната среда, върху развитието на растенията. То позволи да се разберат правилно фактите, предопределящи агробиологическите особености на сортовете и да се обосноват изискванията на сортовете към екологическите условия и агротехниката. Пред винарската наука и практика се откриха неограничени възможности за рационалното използване на цялото сортово богатство на лозовите насаждения за получаването на нови типове и марки вина.

Разкриването на факторите, влияещи върху растежа на лозата, получаването на реколтата и качеството на виното, които ни учи да управляваме напредничавата мичуринска наука — това е основната задача на лозарите и винарите.

¹) Тази статия е поместена в бр. 1 от 1949 г. на сп. „Виноделие и виноградарство СССР“ в порядъка на обсъждането и е интересна за нашите специалисти — лозари, особено след състоялата се недавна у нас конференция по състоянието на нашата биологическа наука.

Говорейки за влиянието на природните условия върху растението, Т. Д. Лисенко изтъкна, че разкриването на факторите, влияещи върху растението „е необходимо за това, щото да се успее най-добре, с най-голяма полза за хората да се обезпечат полезните растения с необходимите им условия за живот и да се защищават тези растения от всички нормални както биологически, така и климатически несгоди“. ¹⁾

Под „условия за живот“ на растенията, мичуринското учение разбира не външната окръжаваща среда изобщо, а само онези фактори, които във взаимодействие с растението обуславят неговото развитие и реколта, „поради това е ясно, че да се управляват измененията на растителните форми е възможно само по пътя на умелото управление на условията на живот за растението“ (Лисенко).

Обаче дълго време, както получаването на самите лозови растения, така и използването на сортовете ресурси на лозарството в нашата страна са имали случаен характер, произвеждали са се без отчитане природата на сорта и неговото отношение към околната среда.

Пръв е започнал съзнателно и направлявано да променя природата на лозата гениалният преобразувател на природата *И. В. Мичурин*.

Учението на Мичурин за формообразуването, развито след това от неговите ученици, начело с академик *Т. Д. Лисенко*, дава ново направление на цялата работа в областта на лозарството: на по-нататъшното усъвършенствуване на сортимента, на рационалното разместване на сортовете в зависимост от изискванията на винарството и т. н.

Често случайният подбор на лозовите сортове се явява причина за получаване на вина с недостатъчно високо качество.

Сортовото райониране на лозарството и специализацията на винарските райони откриват много широки възможности за създаването на нови отечествени типове, сортове и марки вина. Съхранилото се тук-там производство на така наречените „номерни вина“ (портвайн № 777 и № 000 на азсовхозтрест и др.) — са наследство на онова време, когато пъстрият състав на насажденията не е позволявал да се произведат сортови вина, характерни (типични) за даден район или стопанство.

Производството в едно, често пъти малко, предприятие на вина от всички типове, от рислинга до хереса, води неизбежно до получаването на предимно обикновени масови вина, обезличава винарските райони и изключва възможността за появяването на характерни местни вина (републикански райони). Такива масови (най-често купажни) вина се пускат за консумация под унифицираните названия: портвайн, мадейра, кагор, бяло трапезно и др. Това също дезорганизира разпределението на лозовите сортове, тъй като производството на несортови вина не изисква строг подбор на сортовете.

Случайният безпланов превоз на посадъчния материал на свой ред затруднява специализацията на винарските райони. Само при рационалната организация на тази работа е възможно да се отглеждат стандартни, висококачествени сортове грозде за производство на онези типове вина, които подхождат най-добре на условията на даден район.

Някои специалисти-винари от пренебрежителност все още не желаят да се съобразяват с това, че качеството на виното зависи не толкова от

¹⁾ Т. Д. Лисенко, „Агробиология“, 1948, стр. 400.

технологията на винопроизводството, колкото от сорта, от условията за растеж на лозите и от агротехническото въздействие върху тях.

Създаването на нови типове и марки вина е възможно само при научно-обоснован подбор на сортовете и специализация на винарските райони. Лозовият сорт разкрива най-пълно своите особености при благоприятни условия за развитие и при рационален способ за преработка на гроздовата реколта.

Недооценяването на значението на пластичността на сорта, неговото изменение под влияние на условията на външната среда и особеностите в поведението на различни сортове при еднакви условия ограничава използването на сортовете богатства на нашите лозя и намалява асортимента на произвежданите вина.

Известно е например, как се мени поведението на сортовете (особено на случайните, неприспособени към дадени природни и производствени условия) в зависимост от метеорологическите условия през годината и как това се отразява върху качеството на вината. Поради това готовия продукт различават не само по мястото на производството (по произхода), но и по годината на производството.

В интересите на винарството е необходимо такова отглеждане на лозата, при което биха се отчитали строго приспособимостта на сорта към условията на средата и влиянието на средата върху състава на мъстта, което в края на краищата определя качеството на виното.

Под влияние на външните фактори се изменят не само морфологическите признаци и физиологическите функции на лозата, но и уволителните показатели.

По такъв начин качеството на виното, намиращо се в пряка зависимост от технологическите свойства на гроздето, може да се мени силно под влияние на природните условия, агротехническите прийоми и способите за преработка на гроздето.

Към факторите, влияещи върху културата на лозата и по такъв начин върху качеството на виното, на първо място трябва да бъдат отнесени свойствата на самия сорт, климатическите условия (сумата на активните температури, слънчевата инсолация, продължителността на безстудовия период, количеството и разпределението по месеци на валежите), типове и физико-химическите свойства на почвата (структура, реакция, химически състав, влажност, микроелементи), местоположение (височина, посока на планините, релеф на местността, експозицията на участъка), разположение на водните басейни, метеорологическите условия през годината, разпространението на болести и неприятели, агротехническите прийоми, начините за преработка на гроздето (начин на извличане на сока, температурни условия на ферментацията, микрофлора, срокове и условия на запазване и съхранение на виното и т. н.)

От казаното е ясно, че стопанско-технологическите свойства на гроздето и качеството на виното се обуславят от редица променливи величини, отнасящи се било към природните условия, било към изкуствените агротехнически и технологически въздействия.

Познавайки факторите, определящи свойствата на гроздето и гроздовата мъст, ние можем да влияем и на състава и качеството на виното.

Превел: С. Р.

НОВОСТИ В НАУКАТА И ПРАКТИКАТА

Съгласно менделизма — морганизма всички соматични части на растението независимо от това къде се намират те носят едни и същи наследствени качества и обладават едни и същи биологически особености. В противоположност на това, мичуринското учение поставя въпроса за *разнокачествеността* на различните части в растителния организъм. *„Клетъчната тъкан по дължината на растителното стъбло е разнокачествена, в смисъл на стадийността в развитието, в смисъл на етапите в индивидуалния живот на организма“* (Лисенко, агробиология, 1948 г.). Специално при лозата много наблюдения са давали основания да се счита, че съществува разнокачественост, както в устройството на цялото растение и отделните му органи в частност, така и в биологическите особености и отнасяния. За пример на разнокачественост в устройството на лозовата пръчка може да се вземе дорзивентралния строеж, изучен от съветските учени и по-специално *проф. Мержаниан*.

Дорзивентралният строеж не е случайно явление. Той се явява в резултат на приспособителните реакции на лозовото растение в процеса на неговата еволюция. В същото време дорзивентралният строеж на лозата дава дълбоки отражения върху най-важните физиологически отправления на лозовото растение. И само пълното познаване биологическите особености на растителния организъм, неговата същност, ще ни позволи съзнателно да се вмесваме в неговото развитие и съзнателно да го направляваме в посока желана от човека. В това отношение, ръководяща се явява мисълта на Мичурин: *„При вмесването на човека става възможно да се принуди всяка форма на животинския или растителен организъм по-бързо да се изменя и при това в желана от човека посока“*.

В последно време се появиха ред научни работи, които показват разнокачествеността на лозовото растение в вертикално направление, особено ценна в това отношение се явява работата на *В. В. Зотъв*, завеждащ отдела селекция при всесоюзния институт по лозарство и винарство в Ялта. Изучавайки жизнеността на пъпките и резниците, произхождащи от различни сектори по дължината на лозовата пръчка по различни биохимически и физиологически показатели, автора е установил, че жизнеността не протича еднакво и равномерно в всички зони. Листата напр. силно се различават едни от други по своята асимилационна способност. Най-висока интензивност автора е констатирал в листата, разположени в средата на пръчката (в сектора на грозда). Това сведочи, без спорно, за по интензивен обмен на веществата в тези листа, което не може да не се отрази, съгласно учението на Мичурин — Лисенко, по някакъв начин върху пъпката формираща се в пазвата на листа. Лисенко, в своята агробиология пише: *„Със храната се строи не само тялото на организма, но и неговата същност, наследствеността на организма“*. И на друго място добавя: *„Половите клетки и навкито и да било други клетки, с които се размножава организма като правило се създават, като резултат на развитието на целия организъм, по пътя на превръщанията, по пътя на обмена на веществата“*. Изхождайки от това, не може да има никакво съмнение, че обмяна на

веществата в листата ще окаже силно влияние върху формирането и развитието на пъпките и върху тяхните биологически особености. Но тъй като обмяна на веществата не е еднакъв във всички зони на лозовата пръпка, то и тяхната разнокачественост, включително и по отношение на тяхната родovitост е неизбежна. Както и автора е установил, едногодишните пръчки изхождащи от 4—5 възела на плодната пръчка достигат най-силно развитие. Еднопъпкови резници, получени от различни възли на пръчката и поставени на вкореняване също са показали различно развитие, — най-силно са се развили резниците от сектора на 5—6 пъпка.

Съществен принос в това отношение, струва ни се, представляват и нашите проучвания, които установиха по безспорен начин, че вкореняемостта на резниците е различна по протежението на лозовата пръчка. Най-добре се вкореняват резници произхождащи от средните зони. Точни биохимични изследвания установиха показатели, показващи, че в средните зони обмяна на веществата има по друг характер и се отличава с по-силно преобладание на хидролитическото направление над синтетическото.

Наблюдения над студоустойчивостта на пъпките разположени на различни места по дължината на лозовата пръчка, извършени от различни съветски учени и от нас потвърждават също така тяхната разнокачественост.

Обобщавайки отбелязаните по-горе данни, а също така имайки пред вид много други, на които не е възможно да се спираме сега, трябва да се признае за безспорно положението, че между различните части на лозовото растение съществува качествено различие, особено това е важно за пъпките, които при вегетативното размножение на лозата възобновяват цялото растение. Не може да има никакво съмнение в това, че въздействието в периода на формирането и развитието на пъпките, вследствие изменения в типа на веществения обмен ще се отразят по един или друг начин върху биологическите им особености, включително и на тяхната родovitост. А от това следва, че резитбата на лозите следва в значителна степен да бъде ревизирана. Това означава също така, че следва съществено да се измени и клоновата селекция, като подбора се прави не само по високоурожайни лози, но също така, по отделни високоурожайни пръчки и най-сетне до отделни пъпки обладаващи най-добри наследствени заложи. От това следва също така, че наглед простата работа по подбора на калеми за присаждането трябва да бъде поставена на здрави научни основи.

Съгласно учението на Лисенко, всеки растителен организъм в своето развитие преминава качествено различаващи се един от друг етапи, стадии. Без преминаването на едната стадия, растението не може да премине в друга. Процесите, които протичат през време на стадийте или ги съпътствуват са необратими и се обуславят от определен комплекс външни условия. За сега достатъчно добре са изучени само две стадии — температурната и светлинната. Докато при другите растения, главно хлебните, тези стадии са достатъчно добре изучени, то при лозата изучаването на стадийността се намира едва в своето начало. Между това *приложението на учението за стадийността при изучаване биологията на лозата ще хвърли светлина върху много неразрешени биологически въпроси и ще помогне за разработката на по-добри агротехнически*

методи за повишаването урожайността и подобряне качеството на гроздето“, пише проф. Мержаниан.

Въпросите напр. с формирането на пъпките (главни и второстепени), условията, при които протича тяхното развитие и отражението на тези условия върху тяхната родovitост за сега още не е напълно изяснен. Напоследък се появиха някои работи, които премахват това изкуствено и ненаучно разделение, което до сега се правеше на различните форми пъпки, като същевременно, тяхната родovitост се поставя в връзка с тяхното формиране и развитие, а не с мястото, което те заемат върху лозовата пръчка. Трябва да се признае, че макар изучаванията все още да са недостатъчни тази постановка неминуемо ще донесе нови проучвания, които не само ще хвърлят светлина върху същността на тези процеси, но също така ще ни даде основите на тяхното регулиране и и направляване. Що се касае до изследванията третиращи въпроса за качествено различните етапи, периоди в развитието на лозовото растение, то в това отношение може да бъдат отбелязани повече данни.

Отдавна с специалната литература цъфтенето се отбелязва като един много важен етап в развитието на лозата през време на който тя преминава от едно състояние в друго, качествено различаващи се помежду си. Също така, отдавна и в много работи се отбелязва периода на омекването или прошарването на гроздето, като важен момент в неговото развитие. Този период, както е известно за повечето сортове съвпада с края на м. юлий и началото на м. август. В работата от 1948 г. проф. Мержаниан, установява особено интензивно узряване на лозовата пръчка в същия период (края на юлий — началото на август). Особено интензивно узряването протича в средните зони на лозовата пръчка. Това проф. Мержаниан отдава на физиологическо съгъстяване на процесите обуславящи узряването. Също през 1948 г. наши изследвания, по ред важни биохимически показатели установиха по безспорен начин качествено преломните моменти, при които лозата завършва определен етап от своето развитие и преминава в друг етап, качествено различен от него. На основата на многобройни и твърде характерни данни, ние предложихме вегетационния период на лозата да се раздели, не на 6 фази на вегетацията, както това е прието сега, а на 3 фази на развитието, всяка от които има своя специфическа биологическа характеристика, отговаряща на възрастните изменения и степента на развитието на лозата. По нататъшните изследвания ще дадат по-пълна характеристика на тези фази и ще трябва да уяснят тяхната връзка с стадийното развитие при лозовото растение.

Накрая ще се спрем накратко и на някои от въпросите на формообразуването при лозата. Селекцията при лозата с цел получаването на нови форми, се е водила главно по пътя на индивидуалния отбор (клоновата селекция) и пътя на хибридизацията. Индивидуалният отбор е метод на селекцията с хилядилетна истори. В по-ново време клоновата селекция, особено много се е използвала от всички културни лозарски страни за подобряването лозовия сортимент на тези страни. В Съветския съюз този метод твърде много се използва и той е дал много добри резултати. В сегашно време на клоновата селекция, която се води почти без прекъсване, също се възлагат значителни надежди.

Продължава в следващия брой

ВЪТРЕШЕН ПРЕГЛЕД

Поради продължителните суши през последните години, силното измръзване през 1947 година и извънредно благоприятните условия за развитието на пероноспората през миналата година, състоянието на лозята в много райони на страната е доста влошено,

За да се стабилизира състоянието на нашите лозя и за да се осигури тагодишната гроздова реколта, Министерският съвет в заседатието му на 20. V. т. г., с 14-то постановление е одобрил следното:

I. Задължават се местните народни съвети в лозарските селища, при съдействието на Общия земеделски съюз, Съюза на земеделско-стопанските и горски служители и работници и масовите обществено-политически организации да осигурят навременното извършване на обработката и опазване на лозята от пероноспората, съобразно указанията на агрономите, като за целта осигурят необходимата работна ръка.

II. Определят се следните цени на гроздето от реколтата 1949 година за износ, консумация в пряско състояние, преработка от консервната индустрия и винопроизводствените предприятия, за производителите франко събирателния пункт:

1. На грозде за износ-манипулирано 36 лв. кг.

Разносните за манипулацията са за сметка на износителя и се калкулират.

Негодното за износ грозде, останало след манипулацията се изкупува задължително от винопроизводствените предприятия по цена 26 лева за килограм при условие, че след манипулацията неговото количество се надвишава 20% от докараното за манипулация грозде. Ако количеството на това грозде надвишава горния процент на цялата доставка през деня, то се заплаща по 1.40 лева на килограм захарност по *Дюжарден*.

Производителят има право да запази за себе си изцяло или част от шкарти-

раното при манипулацията грозде.

2. На гроздето за консумация в пряско състояние — подбрано 30 лева килограм.

3. Ни грозде за преработка от консервната индустрия и винопроизводствените предприятия:

а) за обикновени грозда, сортирани отделно бели и червени на един градус по Дюжарден 1.40 лева.

б) за специалните сортове грозда: мавруд, широка мелнишка лоза, червен мискет, тамянка, пино-черен, каберне, зарчин и шефка от Сливенския лозарски район, сортирани отделно бели и червени и багрилните сортове: гран, ноар, аликант буше и др. на един градус захарност по Дюжарден 1.80 лв.

в) гроздата от всички директни сортове се заплащат на един градус захарност по Дюжарден по 1.10 лева.

г) Несортираните отделно бели и червени смесени, обикновени (по буква „а“) и специални (по буква „б“) се заплащат по 1 лев килограм по-малко от сортираните грозда по цената определена в б. „а“.

Забележка: Смесените обикновени (по б. „а“) и специални (по б. „б“) грозда от един цвят се заплащат по цените на обикновените грозда или за един градус захарност по Дюжарден 1.40 лева.

Всички грозда в които има примесени директни сортове се заплащат по цената на директните сортове.

д) За всички грозда, с изключение на директните сортове, които имат над 20 градуса захарност по Дюжарден се заплаща премия по 1 лев на всеки градус над 20 градуса прибавени върху цената на килограм грозде.

III. Дава се право на Министра на земеделието да командирова служебни лица-агрономи-специалисти по лозарство от други ведомства и от Централния кооперативен съюз най-много за 45 дни в лозарски райони в помощ при провеждане на борбата с пероноспората.

IV. Задължава се Министерството на вътрешната търговия да осигури от 1. IV т. г. до 15. IX т. г. ФР хлябна дажба на всички лица, които са заети с отглеждането на лозята, маточниците и вкоренилицата.

V. Задължава се Българската народна банка да кредитира лозарите в страната за тяхните производствени нужди по обработката, пръскането, застраховката и пр. през 1949 година в размер до 8,000 лева на декар лозе на плод, до 15,000 лева на декар маточник и до 20,000 лева на декар вкоренилище.

Кредитите да се отпускат на общо основание, (с поръчители).

V. Възлага се на Държавната планова комисия да осигури общо 10 милиона кг вар за пръскане на лозята, включително отпуснатите до сега количества. За тази цел задължават се държавното обединение „Строителни материали“ и варниците подведомствени на Министерството на комуналното стопанство и благоустройството да усилят производството на вар, като Министерството на мините и подзем-

ните богатства и Министерството на горите да осигурят необходимите количества въглища и дърва.

VII. Задължава се министерството на индустрията да произведе и отпусне до 20. VI т. г. за ремонт на лозовите пръскачки: 80,000 комплекта разпръскавачи, 2,000 бр. тръби и цетки, 4,000 бр. кракове, 70,000 метра маркуч, 60,000 бр. клапи за помпитл, 30,000 бр. гумени рингове и 35,000 бр. червени гумички.

VIII. Задължава се министерството на външната търговия да уреди в най-кратък срок вноса на 3,000 кв. м. месингов мрежа за цетки на лозарските пръскачки.

IX Забранява се изкореняването на лозята, без писмено разрешение на съответните околийски народни съвети.

Ц. Изкупването на гроздето на едро да се извършва от държавните изкупвателни органи и кооперациите.

Производителите могат свободно да продават грозде за консумация на гражданите.

МЕЖДУНАРОДЕН ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРЕГЛЕД

Алжирия

Площта на лозята, засадени с десертни сортове лози в Алжирия възлиза през 1947 год. на 64,930 декара с производство 13,636,600 кг десертно грозде. Същата година е било изнесено 5,710,000 кг десертно грозде.

Австралия

Износът на десертно грозде от Австралия през 1946—47 г. достигнал 1,570,000 кг.

Дания

Тази страна е внесла през 1947 год. 1,550,000 л. вино под 14°; 520,000 л., вина над 14° и 200,000 кг сушено грозде, а никакво прясно грозде.

Германия

Франкфуртската земеделска кооперация е сключила с администрацията Тулио в

Аквилея (Италия) договор за доставка в Франкфурт на облагородени вкоренени лози в началото на тази година на стойност 108,000 долара.

Преди последната война Италия е внасяла в Германия около 20 милиона лози

Франция

Равносметката на един литър вино. От стойността на един литър вино на дребно, през 1938 год. производителът е получавал 43%, данъците и таксите са заемали 11.5%, транспорта 12% и търговската печалба е била 33.5%. В края на 1948 год., производителът е получавал 60%, данъци и такси — 19%, транспорт 9% и търговска печалба 13%.

Цената на един литър обикновено вино в Париж. Средната цена на един литър обикновено вино, 10° на дребно в Париж е била през 1948 год — 73.80

франка Поскъпването, ако се вземе за база 1939 год. е 20 пъти.

Цената на лозите. На 25 януари т. г. цените на вкоренените дивачки от разни подложки в Монпелие са били едната лоза:

Рупестрис дю ло — 6 до 7 франка, 420 А — 13 фр., кобер 5 ББ 21 до 22 фр., 41 Б — 26 до 27 фр.

Италия

Износ на грозде от Италия. Износът на десертно грозде от Италия има тенденция към увеличаване. Така докато през 1947 год. то е бил 16,000,000 кг през 1948 год. е достигнал 32,000,000 кг по-голямата част от гроздето е било изнесено за Англия.

Съединени Щати

В Вашингтон се е състояла конференция между представители на Ф. А. О. (организация на обединените народи за изхранване и земеделие), където участвуват 57 Държави и представители на О. Ж. В. (международната служба за виното). Главният секретар на О. Ж. В. С повдигнал въпроса за сключване на съглашение с Ф. А. О. за: 1) Проучване на проблемите на съглашение на лозарството; 2) за препоръчване консомацията на вино, гроздов сок и грозде, като хигиенични и хранителни продукти; 3) даване насока на лозарството, за да се избегне свръхпроизводство и 4) да се проагитира умереното употребление на виното като най-ефикасно средство за борба с алкохолизма.

Предложението е било подкрепено от представителите на Франция, Италия, Португалия, Чили и Холандия.

Делегатът на Италия се противопоставил, като изтъкнал, че поради предстоящата забрана на алкохолните питиета в Индия не може да подкрепи предложението.

Конференцията приела решението да бъде поканен директорът на Ф. А. О. да

се свърже с О. Ж. В. за сключване спогодба между двете международни организации.

Н. Н.

СССР

В началото на тази година в Москва е била чествувана 50 — годишнината от раждането и 25-годишна работа в областта на винарството на бележитата съветска специалистка по винарска микробиология Наталия Федотовна Саенко.

Н. Ф. Саенко сега завежда микробиологическата лаборатория на Московския филиал на Института „Магарач“.

Кандидат по с. — с. науки Н. Ф. Саенко е провела за четвърт век отромна научно-изследователска работа в областта на митробиологията на виното, като наред с това е възпитала плеада млади микробиолози, работещи сега самостоятелно в тази област.

Изолираните от Н. Ф. Саенко раси винени ферменти са намерили широко приложение във винарството — напр. Расите: пино 14, алиготе 7 — А массандра 3, херес: 20 — с.

Широко се прилага във винарството и разработената от нея методика за микробиологически контрол.

Работите на Н. Ф. Саенко върху симбиозата на алкозолните ферменти имат голяма иаучна стойност. Тя е изследвала също кръгооборота на алкохолните ферменти в природата и е установила важната роля на насекомите за пренасянето на ферментите.

Тя също е разработила микробиологическата част от технологията на производството на вино херес.

Работите на Н. Ф. Саенко са известни и у нас, особено онези печатани в сп. „Виноделие и виноградарство СССР“, и се следят с голям интерес от нашите специалисти в тази област.

Пожелаваме на др: Н. Ф. Саенко още дълги години работа в Полза на винарството и винарската наука.

РЕЦЕНЗИЯ

„Диетическите и лечебните свойства виноградного вина“. — от проф. Н. Н. Простосердов, заслужил деятел на науката и техниката, доктор по биологическите науки. Издание на Пищепро миздат, Москва, 1948 г. стр. 58, цена 3 рубли

Книгата на бележития съветски специалист проф. Н. Н. Простосердов, преподавател по винарство в Тимирязевската академия, се „явява според думите на същия, пръв опит за научна характеристика на физиологическите, диетическите и лечебни свойства на виното“.

„Широките маси от читатели, — пише той в предговора на книгата, са запознати малко с положителните и отрицателни качества на спиртните напитки, те не знаят, кои от тях са вредни и в какви количества те могат да се употребяват без вреда за здравето“.

Книгата е разделена на следните глави:

1. Алкохолизмът и борбата с него,
2. Физиологическите свойства на виното и спиртните напитки.
3. Спирт и наркотици.
4. Виното и неговите особености: а) Дегустация на виното или органолептически анализ; б) Химически състав на виното.
5. Физиологически и диетически свойства на виното; а) Биоенергетически свойства; б) Бактерицидни свойства; в) Антитоксически свойства; г) Регулиране на киселинно-основното равновесие; д) Виното, като вкусово питие.
6. Виното в медицината: а) Приложение на виното в медицината: профилактика, терапия, хлоротическо състояние, виното в хирургията, енотерапия; б) Виното в зоотехнията и ветеринарията; в) Избор на вино за медицински цели; г) Лечебни вина.
7. Виното — средство за борба с алкохолизма.
8. Други алкохолни напитки, получени чрез ферментация.

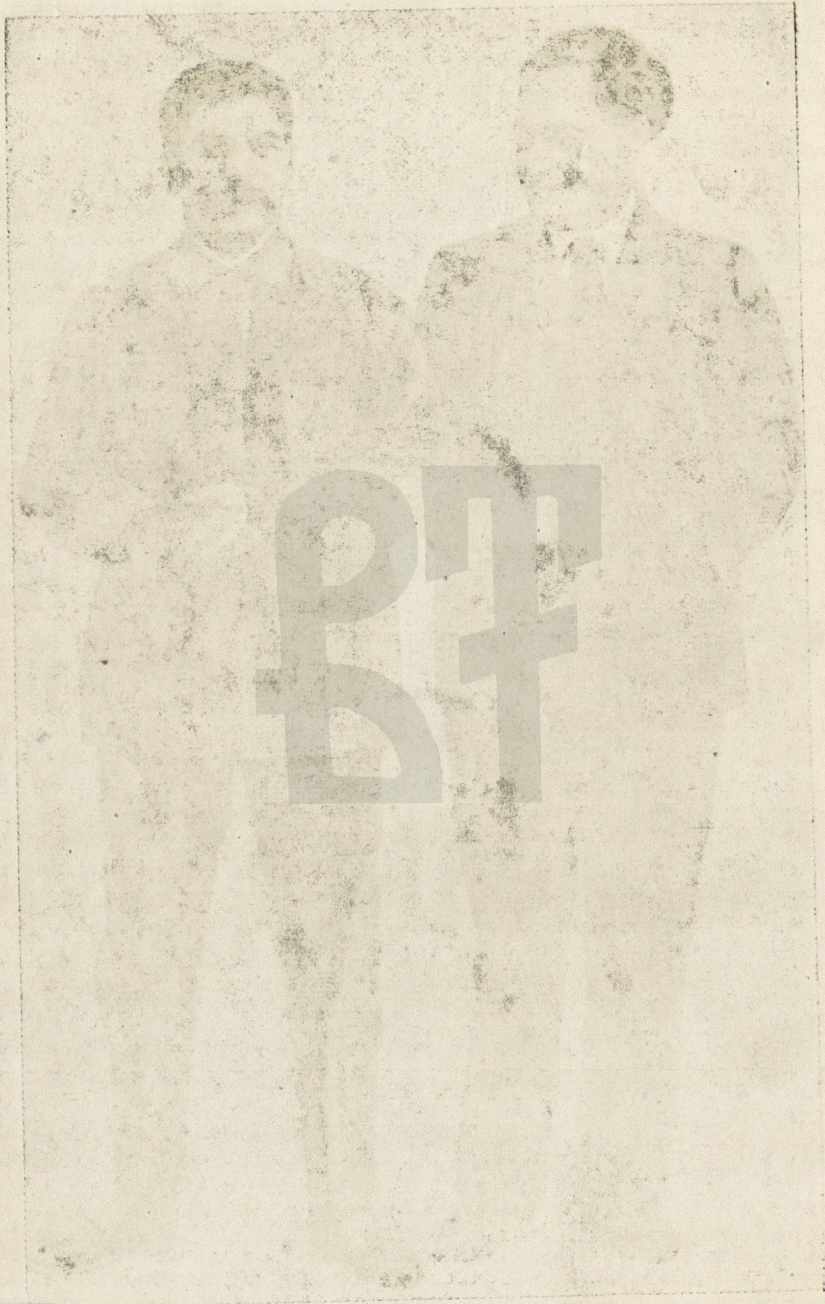
Както се вижда от прегледа на съдържанието, въпросите за диетическите и лечебни свойства на виното са разгледани задълбочено, строго научно и с вещината на голям специалист. Интересно е заключението, което дава авторът:

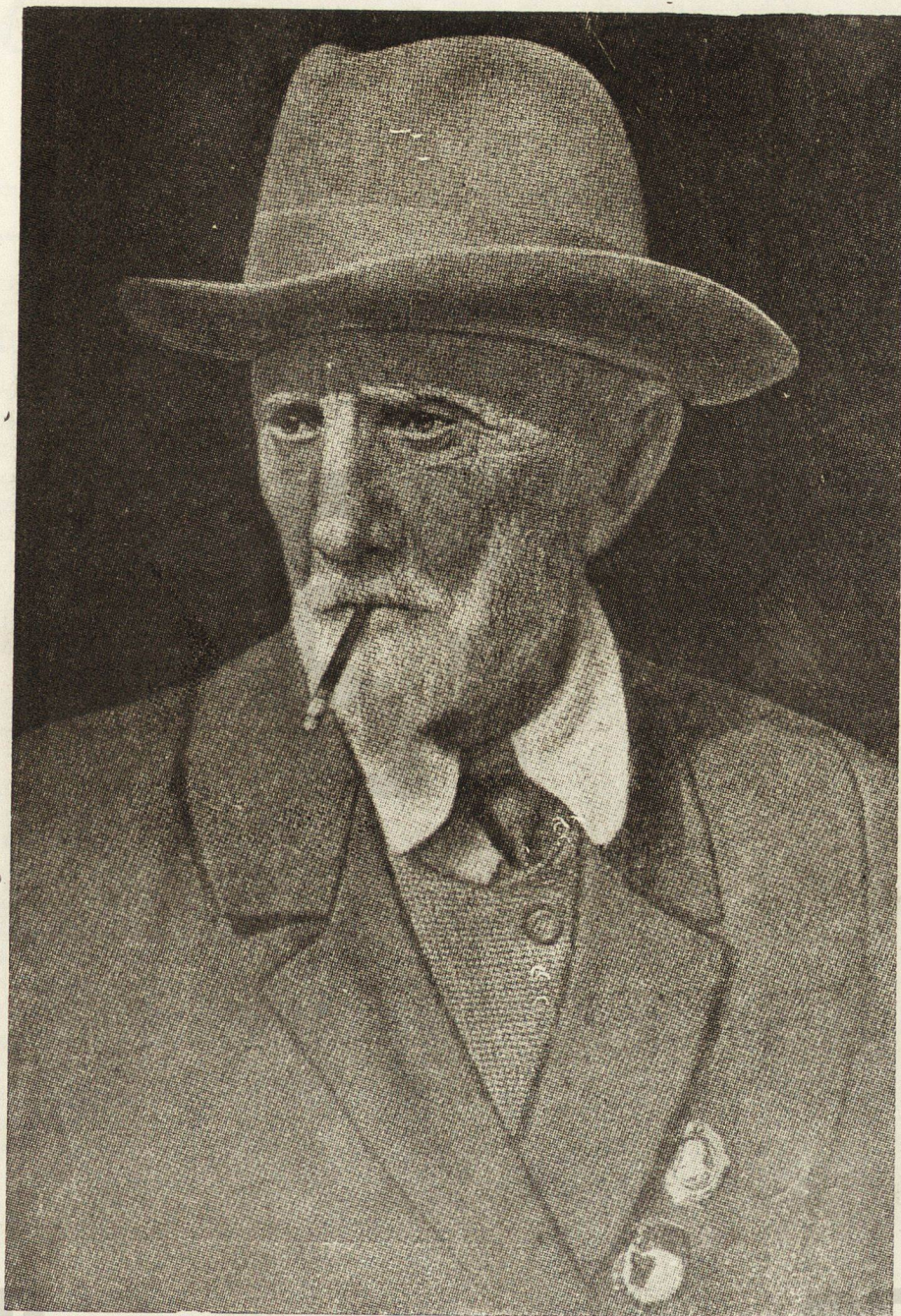
1. Злоупотребата със спиртните напитки води до страшното социално явление — алкохолизма, което налага непрекъснатата борба с него.
2. Пълната забрана на спиртни напитки води към по-лоши последици, а по-рационално се явява ограничаването на употребата или и подбирането на по-малко вредните такива.
3. Такива са спиртните питиета, получени чрез алкохолна ферментация и преди всичко, виното.
4. Виното, благодарение на своите свойства и състав, се явява не само мъдро средство за борба с алкохолизма, но и диетическо питие.
5. Едновременно с това виното се явява и лечебно средство.
6. Съветската медицина трябва да използва широко терапевтичните свойства на виното.
7. Целесъобразно е да се създаде в СССР специален научно-изследователски институт по борба с алкохолизма, на който да се възложат следните задачи:
 - а) Физиологическото проучване действията на спирта и спиртните напитки върху организма.
 - б) клиническо приложение на енотерапията.
 - в) Разработване на методи за подобрене диетическите и терапевтически свойства на виното и др.

Книгата на проф. Н. Н. Простосердов е нов ценен принос към изясняване значението на виното като диетично и лечебно питие. Ние я препоръчваме на нашите специалисти и читателите на сп. „Лозарски преглед.“



Др. Й. В. СТАЛИН и др. Г. ДИМИТРОВ





ИВ. ВЛ. МИЧУРИН

BT
BT

BT
BT

BT
BT

BT
BT

BT
BT

BT
BT