

AKTUELNI SORTIMENT STONIH SORTI I KLONOVA VINOVE LOZE

*D. Žunuć, S. Matijašević**

Izvod: Sortiment stonih sorti koje se trenutno masovnije gaje u Srbiji je dosta tradicionalan. Verovatno tome doprinosi i relativno mala potrošnja stonog grožđa (svega 4–5 kg / stanovniku). Za to nema ni stručnog ni naučnog opravdanja. U poslednjih 20 godina u Svetu i kod nas stvoren je veliki broj novih stonih sorti i selekcionisan veliki broj klonova standardnih sorti. Ako se ovome dodaju i povoljni ekološki uslovi naših vinogorja svi su izgledi da ćemo imati povećanu proizvodnju i potrošnju stonog grožđa.

Klonovi standardnih sorti: Afuz–ali (klon 966 i ISV 9), Muskat hamburg (klon 206 i 932), Aleksandrijski muskat (klon 308), Sultanina bela (klon 919) i dr., svojim osobinama nadmašuju populaciju sorti. Takođe, uvedene sorte Matilda, Victoria, Michel Pallieri, Black magic, Velika, Lival, Prima, Danlas i dr., dopunjuju sortiment različitog perioda sazrevanja. Naše novije vrlo kvalitetne sorte Demir kapija, Karmen, Srbija, Lasta i dr., već su našle mesto u sortimentu.

Obogaćen sortiment i povoljni ekološki uslovi ispunjavaju predispozicije da budemo kvalitetni i produktivni proizvođači i potrošači stonog grožđa.

Ključne reči: Srbija, stono grožđe, uslovi gajenja.

Uvod

Centralno područje Srbije sa pet vinogradarskih rejona, 14 podrejona i 51 vinogorjem, po zvaničnoj rejonizaciji ima na raspolaganju oko 100 000 ha zemljišta na kojima bi se mogla gajiti ili je gajena vinova loza. Danas se oko 45 000 ha koristi za vinogradarsku proizvodnju a ostale površine su promenile namenu. Na preko 95 % površina pod vinovom lozom gaje se vinske sorte a tek na 5 % površina stono grožđe namenjeno potrošnji u svežem stanju.

Gajenje stonog grožđa na području Srbije još uvek je dosta zapostavljeno, za šta nema ni ekonomskog, a ni stručnih opravdanja. Naime, uslovi u najvećem broju vinogorja omogućuju uspešno gajenje većine stonih sorti, a naročito vrlo ranog, ranog i srednje poznog perioda sazrevanja (Žunić i Matijašević, 1997, 2003). Ovo pogotovo jer je sortiment stonog grožđa ovog perioda sazrevanja znatno obogaćen, kako domaćim tako i uvedenim sortama, pa se pruža mogućnost za raznovrsniju ponudu stonog grožđa, kako na domaćem tako i na inostranom tržištu.

* Prof. dr Dragoljub Žunić, mr Saša Matijašević, Poljoprivredni fakultet, Zemun – Beograd; e-mail: sasam@agrifaculty.bg.ac.yu

Diskusija

Uslovi proizvodnje

U vinogradarskim rejonima centralne Srbije vinova loza se gaji na rečnim terasama od 50–200 m nadmorske visine, na aluvijalnim, deluvijalnim i lesnim terasama od 100–450 m nadmorske visine i brdskim, kao i brdsko planinskim oblicima terasa 300–550 m nadmorske visine. Sva vinogorja po klimatskim elementima svrstana su u C 2 vinogradarsku zonu sa izuzetkom nekoliko koja inkliniraju C 1 zoni. Srednja godišnja temperatura vazduha se u vinogorjima kreće od 10,0 °C (borsko) do 11,9 °C (žitkovačko). Srednji broj dana sa temperaturom iznad 10,0 °C u vinogorjima centralne Srbije je od 185–213 dana, a najveći broj vinogorja pruža mogućnost za dužinu vegetacije od 200 dana. Temperaturna suma od aprila do oktobra meseca kreće se od 3186–3754 °C. Godišnja suma padavina u vinogorjima u proseku se kreće od 548 mm (prokupačko vinogorje) do 788 mm (jeličko vinogorje) a u toku vegetacije od 282–480 mm. Bioklimatski indeks kao sveobuhvatni pokazatelj pogodnosti klimatskih elemenata za gajenje vinove loze u vinogorjima centralne Srbije iznosi od 7,2–8,6.

Iz svega iznetog može se zaključiti da su uslovi za gajenje stonih sorti u većini vinogorja centralne Srbije vrlo povoljni i to pre svega za sorte vrlo ranog, ranog i srednje poznog perioda sazrevanja, a u pojedinim vinogorjima mogu se uspešno gajiti i pozne stone sorte (Avramov i sar., 1996).

Površine pod stonim sortama

Preciznih podataka o površinama pod stonim sortama praktično nema. Podaci dobijeni od stručnjaka većih Organizacija koje se bave proizvodnjom grožđa, kao i stručnjaka pojedinih Zavoda za poljoprivredu centralnog područja Srbije pokazuju da pod stonim sortama ima 4–5 000 ha odnosno 15–20 000 čokota (tabela 1). Sem ovih površina i na gotovo svakoj vikendici, okućnici se nalazi po koji čokot stonih sorti. U okviru površina koje su pod stonim sortama obuhvaćen je i deo površina pod sortama kombinovanih svojstava (poput Šasli, Smederevke i dr.) koje se u određenom, tj. znatno manjem procentu koriste kao stone sorte za potrošnju u svežem stanju, a veći deo grožđa se iskoristi za proizvodnju vina ili žestokih alkoholnih pića.

Tab. 1. Površine pod stonim sortama (procena) u centralnom području Srbije u 1997. godini (Avramov, 1996)
Ackarage of the table grape cultivars (an estimation) in central part of Serbia in 1997. (Avramov., 1996)

Vinogradarski rejon <i>Wine growing area</i>	Društveni sektor <i>Public property sector</i>	Individualni sektor <i>Private sector</i>
I Timočki rejon	110	750
II Nišavsko južnomoravski rejon	230	350-600
III Zapadnomoravski rejon	300	700
IV Šumadijsko velikomoravski rejon	100	1000
V Pocerški rejon	-	100
UKUPNO/TOTAL	740	3750

Tab. 2. Namena korišćenja grožđa stonih sorti (u %) u centralnom području Srbije (Avramov, 1996)
Purpose of using of the table grapes (in percentage) in central part of Serbia (Avramov, 1996)

Namena <i>Purpose</i>	Rejon <i>Wine growing area</i>				
	Timočki	Nišavsko južnomoravski	Zapadno moravski	Šumadijsko velikomoravski	Pocerški
I Prodaja na tržištu <i>Market sale</i>	10	8	10	15	-
II Potrošnja u domaćinstvu <i>Household consumption</i>	30	85	30	40	60
III Realizacija kroz prerađevine <i>Realization through processed products</i>	60	7	60	45	40

Sortiment gajenih stonih sorti

Prema podacima iz zvanične rejonizacije kao preporučene u svim vinogradarskim rejonima nalazi se oko 20 stonih sorti, i to : Julski muskat, Kardinal, Kraljica vinograda, Šasla bela, Šasla crvena, Muskat hamburg, Muskat oliver, Afuz – ali i Italija (od stranih standardnih), zatim Biserka rana, Beogradska rana, Demir kapija, Gročanka, Opuzenska rana, Kosovska rana, Radmilovački muskat, Banatski muskat, Negotinski rubin, Antigona i Beogradska besemena (od domaćih stonih sorti).

U poslednje vreme širi se i izvestan broj interspecies hibrida sa svojstvima stonih sorti poput Muscat Saint Vallier, Moldova, Strašenski, Ljana i dr. (Žunić i sar., 2002; 2004).

Kako je već rečeno, sortiment stonih sorti upotpunjuje i izvestan broj sorti kombinovanih svojstava, a pre svega Smederevka, Šasle i dr., a za potrošnju u svežem

stanju koristi se i grožđe nekih muskatnih vinskih sorti. Poslednjih godina introdukovan je i veliki broj klonova standardnih stonih sorti, kao i izvestan broj novih stonih sorti za naše uslove.

Sorta Kardinal je u savremenim zasadima predstavljen sa klonom ISV-VCR 24 i 26 kod kojih je istaknuta ujednačenost krupnoće i obojenosti bobica. Selekcija Early Cardinal uz sva pozitivna svojstva sorte sazreva 10 dana ranije od standarda. Afuz – ali je u novim zasadima predstavljen sa dva klona (966 – Francuska i ISV 9 – Italija). Oba klona ove sorte imaju srednje krupne grozdove, ujednačene bobice, umereniju rodnost i bolji kvalitet grožđa od populacije sorte. Introdukovana su i dva klona sorte Muskat hamburg (202 i 932 - Francuska) kod kojih su dobrim delom eliminisani nedostaci ove po mnogima neprevaziđene sorte (Avramov i Tadijanović, 1970). Klonovi se odlikuju kompaktnijim grozdom, ujednačenom krupnoćom i što je posebno značajno ujednačenom obojenošću bobica. Takođe među stonim sortama koje se kod nas gaje kao standardne, sorta Aleksandrijski muskat je predstavljen sa klonom 308 (poreklom iz Francuske) a sorta Sultanina klonom 919 (poreklom iz Francuske). Sorta Italija klon VCR 10, odlikuje se visokom konstantnom rodnošću i izuzetnim organoleptičkim karakteristikama.

Sortiment stonih sorti u Srbiji je obogaćen i našim novim sortama poput Srbije i Karmen, a introdukovano je i niz novih stonih sorti : Matilda, Victoria, Michel Pallieri, Black magic, Ora, Danlas, Prima, Lival i dr. Kod većine od ovih sorti introdukovani su klonovi obogaćenih osobina u odnosu na populaciju sorte.

Prinosi grožđa

Kako nema preciznih podataka o površinama, tako je dosta teško obračunati količine proizvedenog stonog grožđa. Neki statistički podaci govore da proizvodnja stonog grožđa u Srbiji u periodu 1989 – 1995. godine u proseku iznosi oko 5000 tona godišnje, iz čega proizilazi da prosečni prinosi grožđa stonih sorti iznose oko 10 – 11 t / ha. S obzirom da se radi o sporadičnoj proizvodnji stonog grožđa bez kompletne agrotehnike za stone sorte (navodnjavanje, svih mera zelene rezidbe, dopunskih mera za stone sorte) ostvareni prinosi grožđa ipak, zadovoljavaju.

Ukupna godišnja proizvodnja stonog grožđa centralnog područja Srbije je dosta mala jer iz toga proizilazi da se prosečno po glavi stanovnika u centralnoj Srbiji troši 6 – 7 kg stonog grožđa što je daleko ispod evropskog proseka a još dalje od proseka potrošnje stonog grožđa u zemljama vodećim proizvođačima stonog grožđa. Stanje potrošnje stonog grožđa je utoliko lošije ako se u obzir uzme činjenica da se od proizvedenih količina stonog grožđa 20 – 30 % stonog grožđa upotrebi za proizvodnju vina, jakih alkoholnih pića i dr. prerađevina, pa je stvarna potrošnja stonog grožđa po glavi stanovnika ispod 4 – 5 kg.

Realno posmatrano, potrošnja stonog grožđa u centralnom području Srbije treba do 2020. godine po glavi stanovnika da dostigne 10 – 12 kg, što opet znači da bi proizvodnja trebala da dostigne nivo od 4000 – 5000 t.

Ovo navodi na zaključak da bi površine pod stonim sortama do 2020. godine trebalo da se znatno povećaju, na 5 – 7000 ha, a u daljoj perspektivi i više. Time bi se proizvodnjom ovog značajnog artikla podmirile potrebe domaćeg tržišta, a deo bi mogao i da se izvozi.

Kvalitet grožđa

Kvalitet grožđa gajenih stonih sorti u Srbiji uglavnom zadovoljava osnovne kriterijume kvaliteta (Avramov i sar., 1987, 1988). U cilju poboljšanja kvaliteta stonih sorti neophodno je primeniti sve agrotehničke mere i dopunske mere za stonih sorte a ne kako je u nas uobičajeno, izvoditi mere koje su uobičajene za vinske sorte. U cilju poboljšanja kvaliteta stonih sorti neophodno je uključiti mere : navodnjavanja, pinsiranja vrhova lastara, lačenje, prekraćivanje lastara, proređivanje grozdova i bobica, korišćenje stimulativnih sredstava fitohormona (Žunić i Todić, 2001). Sem toga neophodno je koristiti odgovarajuće uzgojne oblike koji omogućuju odgovarajuća opterećenja rodnim okcima, odgovarajuće provetravanje, osunčavanje i dr. (Žunić, 1993). Time bi se obezbedili svi potrebni elementi kvaliteta grožđa, a pre svega odgovarajuća krupnoća grozdova, ujednačenost i krupnoća bobica, dobra i ujednačena obojenost pokožice, čvrstoća mesa i povoljni mehanički sastav i mehanička svojstva grozda i bobice, što uz optimalni sadržaj šećera i ukupnih kiselina u grožđanom soku, garantuje visok udeo kvalitetnog grožđa u ukupnom prinosu grožđa.

Berba, pakovanje i transport stonog grožđa mora se obavljati po strogo kontrolisanoj tehnologiji, što je takođe, u cilju očuvanja kvaliteta grožđa. Takođe, pri čuvanju stonog grožđa u hlađenim skladištima radi eliminisanja sezonosti u potrošnji svežeg grožđa, moraju se primeniti neophodni tehnološki postupci koji garantuju iznošenje na tržište zdravstveno bezbednog grožđa.

Perspektive gajenja stonih sorti u Srbiji

Za gajenje stonih sorti u centralnom području Srbije postoje vrlo povoljni uslovi. Povoljnost uslova ogleda se u meteorološkim i zemljišnim uslovima koji obezbeđuju naročitu povoljnost za gajenje sorti vrlo ranog, ranog i srednje poznog, a u pojedinim lokalitetima i poznog perioda sazrevanja.

Ove povoljnosti se mogu iskoristiti ako se učine sledeći pomaci u smislu:

- Pravilnog izbora sorti i loznih podloga za konkretne agroekološke uslove;
- Primene svih neophodnih agrotehničkih mera a posebno i dopunskih mera koje utiču na poboljšanje kvaliteta stonog grožđa;
- Obaveznog navodnjavanja u područjima koja su deficitarna u padavinama u kritičnim fazama razvoja vinove loze;
- Korišćenja adekvatne ambalaže za transport i komercijalizaciju grožđa kao i korišćenja adekvatnih transportnih sredstava za bliža i udaljena tržišta;
- Modernizacije hlađenih skladišta u kojima se kreće ili duže vreme čuva stono grožđe radi eliminacije sezonosti u potrošnji;
- Obogaćivanja načina ponude kvalitetnog stonog grožđa u smislu primene pojedinačnih pakovanja grozdova, manjih komercijalnih pakovanja od 0,5, 1,0 i 1,5 kg grožđa;
- Stručne kontrole kvaliteta grožđa iznetog na tržište;
- Reklamiranja kvaliteta grožđa i pružanja pravih informacija o nutricionjoj, zdravstvenoj i dr. vrednosti svežeg grožđa.

Zaključak

Na osnovu svega rečenog mogu se izvesti sledeći zaključci :

- Gajenje stonih sorti u agroekološkim uslovima Srbije ni izdaleka ne zadovoljava potrebe a i mogućnosti, te je otuda tržište Srbije još uvek deficitarno u ovom značajnom artiklu izuzetne nutritivne i lekovite vrednosti;
- Površine pod stonim sortama su simbolične svega oko 4500 – 5000 ha. U ove površine uključen je broj čokota koji se gaje na okućnicama, vikenticama i manjim posedima individualnih proizvođača;
- Sortiment stonih sorti koje se gaje još uvek je dosta uzak. Dominiraju Kardinal, Afuz – ali i Muskat hamburg. Prisutna je tendencija širenja novih stonih sorti kao i novointrodukovanih sorti i klonova;
- Masovnije gajenje stonih sorti i klonova u Srbiji ima perspektivu, jer postoje svi uslovi za uspešan uzgoj sorti i plasman grožđa na tržištu;
- To se naročito odnosi na vrlo rane, rane i srednje pozne stone sorte dok širenje poznih i vrlo poznih sorti mora biti ograničeno samo na lokalitete koji pružaju uslove za blagovremeno i potpuno sazrevanje grožđa i pravilni završetak vegetacije.

Literatura

1. *Avramov, L., Tadijanović, Đ. (1970):* Uticaj različitog oblika čokota na kvalitet i kvantitet prinosa grožđa sorte vinove loze Muskat hamburg u podunavskom vinogradarskom rejonu. *Vinogradarstvo i vinarstvo* . 8. (11 – 16). Novi Sad.
2. *Avramov, L., Sivčev Branislava, Žunić, D. (1987):* Mehanički i hemijski sastav bobica sajamskih ekspanata novih Jugoslovenskih standardnih i introdukovanih stonih sorti vinove loze u različitim lokalitetima SFRJ. *Jugoslovensko vinogradarstvo i vinarstvo*. 1 – 2. (10 – 18). Beograd.
3. *Avramov, L., Žunić, D., Gašić, N., Subotički, M. (1988):* Prilog poznavanju rodosti i nekih uvoloških karakteristika novih Jugoslovenskih veoma ranih stonih sorti stvorenih u Radmilovcu. *Jugoslovensko vinogradarstvo i vinarstvo*. 3 – 4. (12 – 19). Beograd.
4. *Avramov, L. (1996):* Vinske i stone sorte vinove loze (1 – 243). Beograd.
5. *Žunić, D., (1993):* Ampelografska ispitivanja stonih sorti vinove loze u negotinskom vinogorju. *Doktorska disertacija*; Novi Sad (1 – 121).
6. *Žunić, D., Matijašević, S., (1997):* Mogućnost gajenja stonih sorti vinove loze u Negotinskom vinogorju. (Poster). *Međunarodni naučni simpozijum povodom «Dana višnje»*. Prolom Banja.
7. *Žunić, D., Matijašević, S., Todorović, V. (2002):* Privredno tehnološke karakteristike novointrodukovanih interspecies hibrida vinove loze. *Zbornik naučnih radova sa XVIII Savetovanja “Unapređenje proizvodnje voća i grožđa”*, Beograd: 5 – 12. Beograd.

8. Žunić, D., Matijašević, S. (2002): Agrobiološke karakteristike novih stonih sorti veoma ranog perioda sazrevanja. Zbornik naučnih radova sa XVI Savetovanja agronoma, veterinara i tehnologa, Beograd: 241-249.
9. Žunić, D., Matijašević, S. (2003): Prinos i kvalitet grožđa stonih sorti ranog perioda sazrevanja. Zbornik naučnih radova sa XVII Savetovanja agronoma, veterinara i tehnologa, Beograd; 213 – 221.
10. Žunić, D., Matijašević, S. (2004): Interspecies hibridi vinove loze povećane otpornosti na bolesti i štetočine. Tematski zbornik radova III Međunarodna eko – konferencija «Zdravstveno bezbedna hrana», Novi Sad: 81 – 84.
11. Žunić, D., Todić Slavica (2002): Stono grožđe. Monografija, str. (310). “Neven”. Beograd.

CURRENT LIST OF TABLE GRAPE VARIETIES AND CLONES

*D. Zunic, S. Matijasevic**

Summary

List of table grape varieties which are actual for growing in Serbia are very traditional. Reason for that is probably relative small consumption of table grape, which are 4 – 5 kg per population. There is no professional or scientific justification. Large number of table grape varieties and clones of standard varieties had been created in the world and in us in last 20 years. Many grapevine varieties and clones had been imported in Serbia, and new varieties were created here in recent years. All this contributes to the higher quality and quantity offer of table grapes. If favorable ecological conditions have been added to this fact, we will have increased both production and consumption of table grape.

The clones of standard table grape varieties: Afuz ali (966 and ISV 9), Muscat Hamburg (206 and 932), Muscat of Alexandria (308), Sultanina (919) and etc., with its features surpass population of varieties. Also, imported varieties: Matilda, Victoria, Michel Pallieri, Black Magic, Velika, Lival, Prima, Danlas and etc., supplemented varieties with different periods of maturation. Our new quality table grape varieties as Demir kapija, Karmen, Srbija, Lasta, etc., are found place in the standard production.

Enriched grapevine list will affect that on both better production and consumption of table grape.

Key words: table grape varieties, clones.

* Dragoljub Zunic, Ph.D., Sasa Matijasevic, M.Sc., Faculty of Agriculture, University of Belgrade;
e-mail: sasam@agrifaculty.bg.ac.yu