

酿酒葡萄新品种 ‘北冰红’

宋润刚^{1*}, 路文鹏¹, 沈育杰¹, 金仁浩², 李晓红¹, 郭振贵², 刘景宽², 林兴桂¹

(¹ 中国农业科学院特产研究所, 吉林左家 132109; ² 吉林省集安市经济开发区, 吉林集安 134002)

摘 要: 酿酒葡萄新品种 ‘北冰红’ 是以 ‘左优红’ 与 ‘84-26-53’ 杂交育成。在吉林市地区 9 月下旬成熟。果粒圆形, 蓝黑色, 单果 1.30 g, 果穗 159.5 g。12 月上旬采收树上冰冻果实, 可溶性固形物含量 35.2% ~ 37.0%, 总酸 1.34% ~ 1.59%, 出汁率 22.0%, 抗寒、抗病性强。产量高, 冰红酒质好。

关键词: 山葡萄; 品种; 酿酒

中图分类号: S 663.1 **文献标识码:** B **文章编号:** 0513-353X (2008) 07-1085-01

1995 年用酿造干红山葡萄酒品种 ‘左优红’ 作母本, 用含酸低含糖高、果皮厚穗大的山—欧 F₂ 代葡萄品系 ‘84-26-53’ 作父本, 进行种间杂交, 从 F₃ 代中选育出酿造冰红山葡萄酒的新品种 ‘北冰红’。该品种 2008 年通过吉林省农作物品种审定委员会审定。

品种特征特性

生长势强。嫩梢黄绿色, 有绒毛。幼叶浅绿色, 成龄叶深绿色, 近圆形, 中等大小, 具褶, 深三裂。两性花。果穗圆锥形, 平均 159.5 g, 果粒 1.30 g, 果实含可溶性固形物 18.9% ~ 25.8%, 总酸 1.32% ~ 1.48%, 出汁率 67.1%。萌芽率 95.6%, 坐果率 34.6%, 结果枝率 100%, 结果系数 1.87。在吉林市地区 5 月上旬萌芽, 6 月中旬开花, 9 月下旬果实成熟。抗寒力近似 ‘贝达’ 葡萄。6 年生树平均产量 22.8 t · km⁻²。12 月上旬树上冰冻果实落粒率仅为 11.1%, 果实含可溶性固形物 32.2% ~ 37.0%, 总酸 1.431% ~ 1.592%, 出汁率 22.0%。可酿制单品种冰红葡萄酒, 陈酿 3 年的冰红原酒, 酒度 11.78, 总酸 11.4 g · L⁻¹, 总糖 16.13%, 干浸出物 55.8 g · L⁻¹。酒质好, 深红宝石色, 具浓郁的蜂蜜和杏仁复合香气。栽培 12 年仅发生较轻的霜霉病, 病情指数平均为 8.31。

栽培技术要点

适宜在年无霜期 125 d 以上, ≥10 °C 活动积温 2 800 °C 以上, 最低气温不低于 -37 °C 的山区或半山区栽培。沈阳以北地区植株越冬需下架简易防寒。小棚架栽培 5 333 株 · hm⁻²。固定主蔓龙干形整枝, 开花前 5 ~ 7 d 在结果枝最前端花序前留 4 ~ 5 片叶摘心。初花和盛花期各喷布 1 次 0.3% 的硼酸水溶液。6 月下旬每 10 d 左右喷 1 次等量 180 ~ 200 倍波尔多液预防霜霉病。冬季超短梢修剪。

A New Ice-red Brewing Grape Cultivar ‘Beibinghong’

SONG Run-gang^{1*}, LU Wen-peng¹, SHEN Yu-jie¹, JIN Ren-hao², LI Xiao-hong¹, GUO Zhen-gui², LIU Jing-kuan², and LIN Xing-gui¹

(¹ Institute of Special Economic Wild Animal and Plant, Chinese Academy of Agricultural Sciences, Zuoja, Jilin 132109, China;

² Economic Development Zone of Ji'an City, Ji'an, Jilin 134002, China)

Abstract: ‘Beibinghong’ is a new amur grape cultivar derived from ‘Zuoyouhong’ × ‘84-26-53’. The ripening time of berry is in the middle ten day of September in Jilin City area. It is round and blue-black. The average mass of a single berry is 1.30 g. The fruit cluster is conical, weighing 159.5 g. The frozen fruit of trees harvested in early December fruit soluble solid content is 35.2% – 37.0%, the fruit total acid is 1.34% – 1.59%, and the fruit juice rate is 22.0%. Its fruit for brewing is high quality. It is high cold-resistance, high yield and high disease-resistance.

Key words: *Vitis Amurensis* Rupr.; cultivar; brewing wine

收稿日期: 2008-05-15; 修回日期: 2008-06-25

基金项目: 吉林省自然科学基金项目 (20050212)

* E-mail: srg5463@163.com

参加本工作的有: 范书田、张宝香、杨义明、李传键、成玉斌、张功、兰功坚、王金硕、马玉坤、艾军、刘中合、孙克娟等。