

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ИНФОРМАЦИИ И ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ
ПО ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ
АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА»
(ФГБНУ «РОСИНФОРМАГРОТЕХ»)

УДК 634.85

Рег. № НИОКТР 121071300032-8

УТВЕРЖДАЮ
Врио директора
ФГБНУ «Росинформагротех»,
канд. юрид. наук



П.А. Подъяблонский

« *ПМ* » *декабря* 2021 г.

ОТЧЕТ
О НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

Разработка предложений по перечню сортов технического винограда,
разрешенных к применению при производстве вина

по теме:

2.1.3 ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ
СОЗДАНИЯ И ВНЕДРЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ТЕХНИКИ ПО НАПРАВЛЕНИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЙ
НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОГРАММЫ РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА НА 2017-2025 ГОДЫ
(заключительный)

Руководитель НИР,
зав. отделом прогнозно-
аналитической информации
и консультационного
обеспечения, вед. науч. сотр.,
канд. экон. наук

О.В. Кондратьева

Правдинский 2021

СПИСОК ИСПОЛНИТЕЛЕЙ

Гл. науч. сотр., первый
заместитель – заместитель
директора по научной работе,
канд. техн. наук



Н.П. Мишуров
(методическое
руководство)

Руководитель темы,
вед. науч. сотр., зав. отделом
прогнозно-аналитической
информации и консультационного
обеспечения, канд. экон. наук



О.В. Кондратьева
(разработка структуры,
раздел 1, введение,
заключение)

Отв. исполнитель, науч. сотр.
отдела научно-информационного
обеспечения инновационного
развития АПК



Т.А. Щеголихина
(разделы 1-5,
приложение)

Нормоконтроль



А.Д. Федоров

РЕФЕРАТ

Отчет 81 с., рис. 6, табл. 7, ист. 37, прил. 5.

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОМПЛЕКС, ВИНОГРАД, СОРТ, ГОСРЕЕСТР, КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ, ПРОИЗВОДСТВО, ВИНОГРАДАРСТВО, КУЛЬТИВИРОВАНИЕ.

Объектом исследования являются информационные материалы о состоянии и перспективах развития виноградовинодельческой отрасли, сортах винограда технического направления использования, достижениях научных организаций, основные виды деятельности, которых соответствуют планируемым направлениям реализации подпрограммы «Развитие виноградарства, включая питомниководство» Федеральной научно-технической программы развития сельского хозяйства на 2017-2025 годы (далее – ФНТП).

Цель работы – анализ информационных материалов о состоянии и перспективах развития виноградарства и виноделия; используемых и перспективных сортах технического винограда для включения в перечень сортов, разрешенных к применению при производстве вина.

Исследование проводилось с использованием аналитического, сравнительного и информационно-логического методов анализа информации.

При выполнении исследования предусмотрены подготовка аналитических материалов по поручениям Минсельхоза России; анализ проблемных вопросов виноградарско-винодельческой отрасли; содействие разработке предложений по перечню сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина.

В работе проанализированы состояние и перспективы развития виноградарства и виноделия. Рассмотрен сортимент технического винограда, составляющий основу современных виноградных насаждений и сырьевой базы для виноделия. Названы отечественные сорта винограда технического направления использования, включенные в «Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию» и рекомендуемые

для культивирования на юге России. Приведена характеристика классических и новых технических сортов винограда, включающая биолого-хозяйственные признаки и свойства, имеющие большое значение при производстве вин.

Результаты работы будут содействовать формированию условий для развития научной и научно-технической деятельности, обеспечивающих независимость и конкурентоспособность виноградовинодельческой отрасли.

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ.....	6
ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ И ОБОЗНАЧЕНИЙ.....	8
ВВЕДЕНИЕ.....	10
1 ОБОСНОВАНИЕ НАПРАВЛЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ. ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ И МЕТОДЫ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЙ.....	13
1.1 Обоснование направления исследований.....	13
1.2 Цель, задачи и методы проведения исследований.....	14
2 СОСТОЯНИЕ ВИНОГРАДОВИНОДЕЛЬЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ В РОССИИ.....	17
3 СОРТОВАЯ СТРУКТУРА СОВРЕМЕННЫХ ВИНОГРАДНЫХ НАСАЖДЕНИЙ.....	24
4 БИОЛОГО-ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ПРИЗНАКИ И СВОЙСТВА ТЕХНИЧЕСКИХ СОРТОВ ВИНОГРАДА.....	33
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	39
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	41
Приложение А. Территориальное деление виноградопригодных земель РФ.....	46
Приложение Б. Изменения, которые вносятся в Территориальное деление виноградопригодных земель РФ.....	51
Приложение В. Протокол №1 порядка проведения Экспертной комиссии по плодовым, ягодным культурам, винограду и цветочно- декоративным растениям.....	54
Приложение Г. Характеристика сортов винограда, принятых в «Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию» в 2021 году.....	65
Приложение Д. Проект приказа об утверждении перечня сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина.....	75

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящем отчете о научно-исследовательской работе применяют следующие основные термины с соответствующими определениями.

- Сорт – группа сходных по хозяйственно-биологическим свойствам и морфологическим признакам культурных растений, отобранных и размноженных для возделывания в определенных природных и производственных условиях с целью повышения урожайности и качества продукции
- Технический сорт – группа сортов винограда, предназначенных для приготовления виноградных соков, безалкогольных напитков, компотов, маринада, концентратов, вин, коньяков, вторичных продуктов виноделия, а также для производства сушеного винограда (изюма, кишмиша, коринки)
- Технический виноград винных сортов – технический виноград сортов, включенных в Госреестр, разрешенный уполномоченным федеральным органом исполнительной власти к применению для изготовления вина, крепленого вина и игристого вина, в том числе вина, крепленого вина и игристого вина с защищенным географическим указанием и защищенным наименованием места происхождения
- Международный сорт – сорт, возделываемый в большинстве крупных винодельческих регионов и имеющий широкую привлекательность и признание потребителей
- Автохтонный сорт – сорт винограда вида *Vitis Vinifera*, описанный в открытых источниках не позднее 1903 года под существующим наименованием, с характерными органолептическими характеристиками и определенной территорией произрастания, расположенной в границах виноградовинодельческих зон
- Виноградарство – отрасль растениеводства, занимающаяся возделыванием винограда
- Виноделие – вид деятельности по производству продукции виноделия
- Виноградо-
- часть территории Российской Федерации,

винодельческая зона	обладающая относительно одинаковыми геофизическими, климатическими и почвенными характеристиками, обуславливающими сходство сортового состава виноградных насаждений и технологических приемов виноградарства и виноделия
Виноградо-винодельческий терруár	– ограниченная территория в составе виноградовинодельческого района, которая охватывает виноградные насаждения определенных сортов, находящиеся в определенных геофизических, климатических и почвенных условиях, и в границах которой применение определенных технологических приемов виноградарства и виноделия определяет особые органолептические характеристики винодельческой продукции
Госреестр	– Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию, утвержденный Минсельхозом России. Систематизированный свод документированной информации о сортах растений и породах животных, зарегистрированных в Российской Федерации.
Гроздь винограда	– генеративный орган винограда, состоящий из гребненожки, гребня и ягод, сформированный из соцветия после цветения и завязывания ягод
Гребень	– скелет грозди, состоящий из ножки соцветия и ее оси со всеми разветвлениями
Кондиции	– показатели качества, которым должен удовлетворять виноград, предназначенный для потребления в свежем виде или для переработки
Техническая зрелость винограда	– состояние ягод винограда, когда содержание сахаров и кислот в соке ягод соответствует технологическим требованиям
Сахаристость ягод	– основной показатель качества урожая, характеризующийся массовой концентрацией сахаров в соке ягод зрелого винограда
Титруемая кислотность	– массовая доля минеральных и органических кислот, содержащихся в пробе соковой продукции, определяемая титрованием, в пересчете на

содержание преобладающей в пробе кислоты
ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ И ОБОЗНАЧЕНИЙ

В настоящем отчете о НИР применяют следующие сокращения и обозначения.

- ФНТП – Федеральная научно-техническая программа развития сельского хозяйства на 2017-2025 годы
- КПНИ – Комплексный план научных исследований, формируется в целях реализации мероприятия ФНТП «Создание научных и (или) научно-технических результатов и продукции для агропромышленного комплекса» и обеспечивается путем проведения фундаментальных, прикладных и поисковых научных исследований и экспериментальных работ в целях решения предусмотренных подпрограммой ФНТП задач на федеральном, региональном и отраслевом уровнях
- ЗГУ – вино с защищенным географическим указанием, изготовленное из винограда определенного сорта или предусмотренной документом (документами), в соответствии с которым изготовлена продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera* или сортов винограда, происходящих от скрещивания сортов винограда вида *Vitis vinifera* с сортами других видов винограда рода *Vitis*, в котором не менее 85% от всего количества используемого для производства вина винограда произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, и обладающее характерными органолептическими свойствами, которые определяются почвенно-климатическими особенностями этого географического объекта и используемыми агротехническими и технологическими приемами (для вин, произведенных на территориях государств-членов, - устанавливаемыми уполномоченными органами государств-членов), предусмотренными документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ).
- ЗНМП – вино с защищенным наименованием места происхождения товара, изготовленное из винограда определенного сорта или регламентированной документом (документами), в соответствии с

которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ), смеси сортов винограда вида *Vitis vinifera*, который произрастает, перерабатывается и бутилируется в границах определенного географического объекта, указываемого в наименовании вина, и обладающее свойствами, которые определяются характерными для данного географического объекта природными условиями и (или) человеческим фактором, используемыми агротехническими и технологическими приемами (для вин, произведенных на территориях государств-членов, - устанавливаемыми уполномоченными органами государств-членов), предусмотренными документом (документами), в соответствии с которым изготовлена алкогольная продукция (стандарт, стандарт организации, технические условия или иной документ).

ВВЕДЕНИЕ

Виноградарство – отрасль агропромышленного комплекса, занимающаяся возделыванием винограда и направленная на выращивание высоких урожаев столового и технического винограда для обеспечения населения свежим и сушёным виноградом, а виноделие и консервную промышленность – сырьём. Перед виноградарско-винодельческой отраслью государством поставлены приоритетные задачи импортозамещения, вывода российской виноградной продукции на конкурентоспособный уровень на внутреннем и зарубежных рынках, увеличения производства российской винодельческой продукции на уровне мировых стандартов качества. В отрасли наблюдается устойчивая тенденция роста производственных показателей, обусловленная как мерами государственной поддержки, так и ростом спроса на отечественные виноград и виноматериалы в связи с развитием виноделия. В целях повышения эффективности производства и импортозамещения в виноградовинодельческой отрасли в регионах, осуществляющих производство винограда технических сортов для первичного виноделия, необходимо увеличение загрузки производственных мощностей виноделия на 25% и производства вина из винограда собственного производства в два раза. Однако количества собственного сырья недостаточно для полного обеспечения потребностей российских виноделов. Для решения этой проблемы необходимо увеличивать площадь виноградников, осуществляя закладку новых насаждений. На это направлена подпрограмма «Развитие виноградарства, включая питомниководство» ФНТП, целью, которой является обеспечение роста объемов производства продукции виноградарства, за счет совершенствования сортимента винограда, использования безвирусного посадочного материала для закладки насаждений и пр. В ходе реализации подпрограммы ожидается увеличение объемов производства отечественной продукции, снижение уровня импортозависимости, повышение конкурентоспособности и экспортного потенциала виноградарской отрасли. Среди технологических решений КПНИ

подпрограммы отмечено формирование устойчивых высокопродуктивных виноградников и получение высококачественной виноградарской продукции с защищенными географическими указаниями и защищенными наименованиями места происхождения [1].

Правовые, организационные, технологические и экономические основы в области производства, оборота и потребления продукции виноградарства и винодельческой продукции устанавливает принятый 27.12.2019 г., вступивший в силу 26.06.2020 г. Федеральный закон № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации». Закон закрепляет 80 основных понятий в сфере виноградарства и виноделия, в том числе виноградное насаждение, виноградник, вино, виноградосодержащий напиток, крепленое вино, игристое вино и др., а также утверждает требования безопасности к подобной продукции. Согласно данному закону вином России следует считать вино, крепленое вино, игристое вино, полностью (на 100%) произведенное из винограда, выращенного на территории Российской Федерации. Документом определены технологические правила производства винодельческой продукции, включая разрешенные и запрещенные технологические приемы производства вина; предусмотрены особые требования к сырью и материалам, обязательные требования к этикетке, которая не должна вводить потребителя в заблуждение; установлены требования к учету и хозяйственному использованию виноградопригодных земель, ведению федерального реестра виноградных насаждений; введено обязательное декларирование урожая винограда. Федеральный закон предполагает создание российской национальной системы защиты вина по географическому указанию и наименованию места происхождения, что позволит значительно повысить конкурентоспособность российских вин по сравнению с продукцией, изготавливаемой из импортируемого виноматериала. Статья 25 ФЗ № 468 содержит список сырья и материалов, разрешенных к применению при производстве вина, крепленного вина, игристого вина. Пунктом 3 ст. 25

законопроекта определено, что перечень сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина, устанавливается уполномоченным федеральным органом исполнительной власти [2].

Отчет о НИР выполнен на основании результатов исследований, содержащихся в информационном отчете «Разработка предложений по перечню сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина», подготовленного по поручению Минсельхоза России в соответствии с тематическим планом ФГБНУ «Росинформагротех» на 2021 год.

1 Обоснование направления исследований. Цель, задачи и методы проведения исследований

Основанием для проведения научно-исследовательской работы является тематический план на 2021 г. научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ (НИОКТР), выполняемых федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса» (ФГБНУ «Росинформагротех») по государственному заданию Минсельхоза России № 082-00220-21-00 за счет средств федерального бюджета.

1.1 Обоснование направления исследований

Приоритетной задачей развития российской винодельческой отрасли является ориентирование производителей на выпуск высококачественной и конкурентоспособной продукции, в том числе с географическим статусом. Одним из факторов получения такой продукции является тщательный подбор сортового состава винограда для производства конкретного типа вина в определенных почвенно-климатических условиях. Согласно принципу международной классификации сорта винограда, дифференцированы по направлениям использования. Это позволяет виноградарям ориентироваться при выборе сортов для производства соответствующей продукции (различные типы и марки вин, соки, спирты, и др.), уделяя особое внимание тем сортам, которые обеспечивают получение высококачественных вин постоянного или возрастающего спроса. В целях повышения эффективности производства и импортозамещения в виноградовинодельческой отрасли в регионах, осуществляющих производство винограда технических сортов для первичного виноделия, необходимо увеличение загрузки производственных мощностей виноделия на 25% и производства вина из винограда собственного производства в два раза. Однако количества собственного сырья недостаточно для полного обеспечения потребностей российских

виноделов. Для решения этой проблемы необходимо увеличивать площадь виноградников, осуществляя закладку новых насаждений. На это направлена подпрограмма «Развитие виноградарства, включая питомниководство» ФНТП, целью, которой является обеспечение роста объемов производства продукции виноградарства, за счет совершенствования сортимента винограда, использования безвирусного посадочного материала для закладки насаждений и пр. В ходе реализации подпрограммы ожидается увеличение объемов производства отечественной продукции, снижение уровня импортозависимости, повышение конкурентоспособности и экспортного потенциала виноградарской отрасли. Среди технологических решений КПНИ подпрограммы отмечено формирование устойчивых высокопродуктивных виноградников и получение высококачественной виноградарской продукции с защищенными географическими указаниями и защищенными наименованиями места происхождения.

С учетом того, что обеспечение условий формирования конкурентоспособных научных результатов ФНТП включает в себя создание открытого источника информации о научном и научно-техническом заделе в рассматриваемой области, проведение исследований о сортах технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина, выполняемая по поручению Минсельхоза России, является актуальной.

Результаты работы будут содействовать формированию условий для развития научной и научно-технической деятельности, обеспечивающих независимость и конкурентоспособность виноградовинодельческой отрасли при реализации ФНТП.

1.2 Цель, задачи и методы проведения исследований

Цель работы – анализ текущего состояния виноградарства и виноделия, а также наличия ряда системных проблем, сдерживающих устойчивое отраслевое развитие.

Задачи, которые решались для достижения цели:

анализ, систематизация и обобщение информации о состоянии и

перспективах развития виноградарства и виноделия;

анализ, систематизация и обобщение информации об используемых и перспективных сортах технического винограда для включения в перечень сортов, разрешенных к применению при производстве вина.

Методы проведения исследований.

Информационный анализ и информационный синтез, экспертиза (информационная), прогнозирование и информационно-аналитический мониторинг.

Результаты исследований представляют собой информационно-аналитический документ, который является результатом аналитико-синтетической переработки совокупности материалов по научно-информационному обеспечению виноградовинодельческой отрасли, содержащий систематизированные, обобщенные и критически оцененные сведения по изучаемой проблеме. Они должны обеспечить интерпретированную ориентацию конечных пользователей в информационном потоке рассматриваемой тематики и ориентирование производителей на выпуск высококачественной и конкурентоспособной продукции, в том числе с географическим статусом.

Результаты исследования содержат:

анализ состояния и оценка достигнутого уровня исследуемого вопроса с обоснованием необходимости решения выявленных в изучаемой сфере нерешенных проблем;

перспективные пути развития исследуемой предметной области на основе аргументированной оценки существующей ситуации, а также тенденции и темпы ее изменения.

Для проведения исследований использовались информационные ресурсы профильных сайтов ведущих российских научно-исследовательских институтов и промышленных компаний, специализирующихся на виноградарстве и виноделии; материалы специализированных международных и российских выставок, форумов,

конференций, семинаров и др.; электронные информационные ресурсы в виде баз данных, которые создаются и ведутся в ФГБНУ «Росинформагротех»: «Информационные ресурсы по реализации направлений Федеральной научно-технической программы развития сельского хозяйства на 2017-2025 годы»; «Результаты интеллектуальной деятельности научных и образовательных учреждений Минсельхоза России»; «Научно-исследовательские работы научных и образовательных учреждений Минсельхоза России; Электронная библиотека ФГБНУ «Росинформагротех»; публикации ведущих ученых и специалистов отрасли и др.

Проведение исследований осуществлялось в три этапа:

подготовительный (разработка технического задания на проведение исследований; составление списка исполнителей и распределение между ними объема работ; составление списка используемых источников и плана исследований);

основной (сбор, анализ и обобщение исходной информации; подготовка текста рукописи всеми исполнителями работы в соответствии с принятым распределением объема работ);

заключительный (оформление, проверка и предварительное рассмотрение рукописи исследования в научном подразделении, в котором он подготовлен; рецензирование; рассмотрение на заседании секции Ученого совета; подготовка на основании результатов проведенных исследований отчета о НИР и утверждение его руководством учреждения).

При оформлении результатов исследований использовалась следующая нормативная документация:

Требования к авторским оригиналам, поступающим в ФГБНУ «Росинформагротех» (утв. 11 марта 2013 г.);

Приказ ФГБНУ «Росинформагротех» от 15.05.2019 г. №37 «О проверке работ учреждения на объем заимствования, и выявления неправомерных заимствований».

ГОСТ 7.32-2017 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Результаты работы будут содействовать формированию условий для развития научной и научно-технической деятельности, обеспечивающих независимость и конкурентоспособность виноградовинодельческой отрасли при реализации ФНТП.

2 Состояние виноградовинодельческой отрасли в России

Промышленное виноградарство – это возделывание многолетних растений винограда на основе системного использования средств производства с уровнем эффективности, обеспечивающим расширенное воспроизводство продукции, насаждений, почвенного плодородия, среды. Данное направление вовлекает в процесс производства значительные трудовые ресурсы – 100 га насаждений создают до 40 постоянных рабочих мест в растениеводстве, а с учетом винодельческого производства – до 60, обеспечивают поступления в бюджет и внебюджетные фонды 5,3 млн руб. в год, дают 31,4 млн руб. валовой добавленной стоимости (рисунок 1) [3].



Рисунок 1 – Социально-экономическая значимость промышленного виноградарства и виноделия

Виноградопригодные земли Российской Федерации разделены на семь виноградно-винодельческих зон, каждая из которых включает в себя несколько виноградно-винодельческих районов и терруаров (Приложение А, Б) [4, 5]. Площадь виноградных насаждений в России (в хозяйствах всех

категорий) в 2020 г. составляла 96,8 тыс. га (в том числе плодоносящая – 76,8 тыс. га), в 2019 г. – 95,9 тыс. га (77,3 тыс. га). Основным и наиболее благоприятным районом для возделывания винограда является Южный федеральный округ. Площадь виноградных насаждений в плодоносящем возрасте этого округа составляет 46,6 тыс. га, 81,8% из которых сосредоточено на территории Краснодарского края и Республики Крым. Площади виноградных плантаций Северо-Кавказского федерального округа занимают 28,1 тыс. га и располагаются в основном в Республике Дагестан (21,2 тыс. га) и Ставропольском крае (4,6 тыс. га). На долю Приволжского и Центрального федеральных округов приходится соответственно 1,6 и 0,8% площадей, Дальневосточного и Сибирского федеральных округов – по 0,2%, Северо-Западного и Уральского федеральных округов менее 0,1%. Основная доля площадей, занятых виноградниками в плодоносящем возрасте приходится на сельскохозяйственные организации (СХО) и составляет 77,2%. Валовой сбор винограда в Российской Федерации в хозяйствах всех категорий в 2020 г. составил 682 тыс. т., средняя урожайность виноградных насаждений – 92,3 ц/га, или 96,2%, к уровню 2019 г. (95,9 ц/га). Динамика использования площадей, занятых виноградниками в плодоносящем возрасте, урожайности и валового сбора винограда в хозяйствах всех категорий за период 2015-2020 гг. представлена в таблице 1 и на рисунке 2 [6].

Таблица 1 - Динамика использования площадей, занятых виноградниками в плодоносящем возрасте, урожайности и валового сбора винограда в хозяйствах всех категорий за период 2015-2020 гг.

Показатель	Годы					
	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Общая площадь виноградных насаждений, тыс. га	88,9	91,5	91,5	93,5	95,9	96,8
в т.ч. в плодоносящем возрасте	70,7	74,4	74,8	75,1	77,3	76,8
Урожайность, ц/га	77,8	86,6	84,9	91,9	95,9	92,3
Валовой сбор, тыс. т	519,9	601,3	580,1	627,7	678,0	681,9

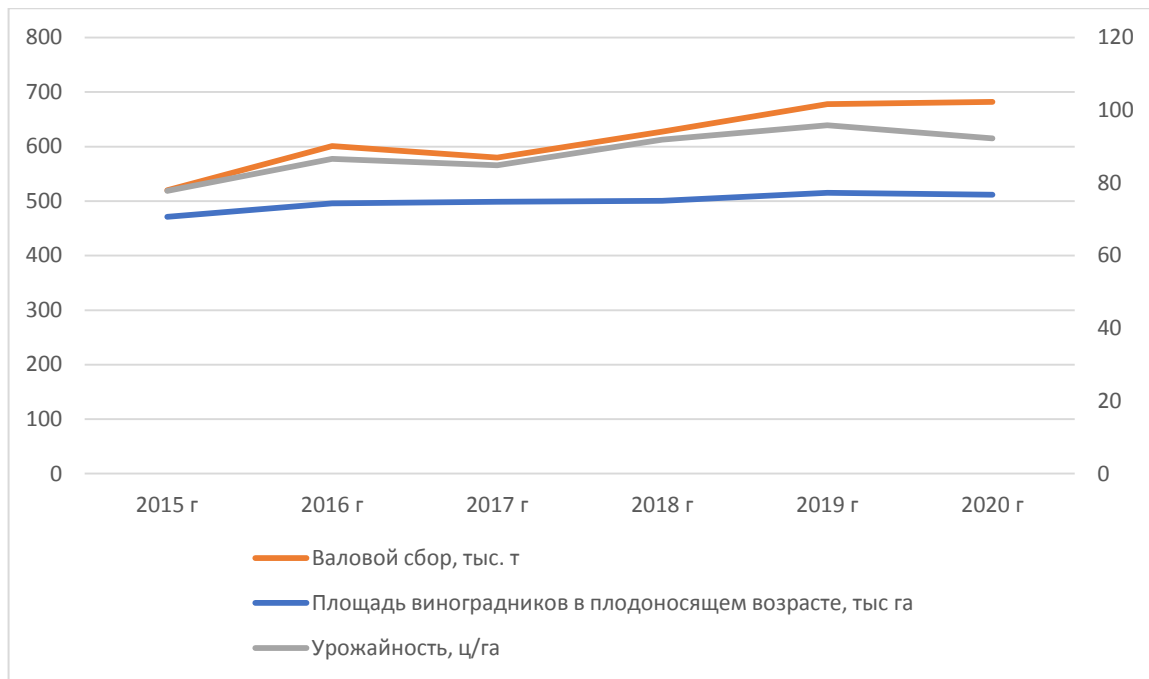


Рисунок 2 – Динамика использования площадей, занятых виноградниками в плодоносящем возрасте, урожайности и валового сбора винограда в хозяйствах всех категорий за период 2015-2020 гг

Динамика изменения производственных показателей виноградарства за период 2015-2020 годы показывает увеличение общей площади виноградных насаждений на 8,2%, плодоносящих насаждений – 7,9%, валовых сборов – 23,8%. В настоящее время на технические сорта винограда приходится порядка 85% валового производства винограда в России. Однако этого количества сырья недостаточно для обеспечения потребностей виноделов. По экспертным оценкам для полного обеспечения российских виноделов отечественным сырьем необходимо увеличение площади виноградников [7]. В целях повышения эффективности производства и импортозамещения в виноградовинодельческой отрасли в регионах, осуществляющих производство винограда технических сортов для первичного виноделия, необходимо увеличение загрузки производственных мощностей до уровня 1984 года, то есть более, чем на 50%, из которых производство вина, обеспеченного виноградом собственного производства, должно составлять не менее 60%. Выполнение этих условий обуславливает необходимость увеличения объема производства винограда технических сортов во всех

категориях хозяйств, который должен составить не менее 600 тыс. т, с обеспечением загрузки мощностей виноделия до 56 млн дал (увеличение к уровню 2018 года на 24 %), производства вина и виноматериалов из винограда собственного производства до 45 млн дал; площади насаждений должны составить не менее 104 тыс. га; ежегодная площадь закладки с учетом ремонта насаждений и планово-осуществляемой реновации должна составить не менее 8 тыс. га или в 1,7 раза больше среднегодовой закладки насаждений [8].

Виноделие

Виноградные вина и винные напитки пользуются стабильной популярностью у потребителей, что обуславливает довольно высокий уровень их производства в мире. Согласно оценкам Международной организации виноградарства и виноделия (OIV), в 2020 г. объем мирового производства вина составил около 258,4 млн гл. Крупнейшими производителями вина являются Италия (47,2 млн гл), Франция (43,9 млн гл), Испания (37,5 млн гл), что составляет 49,8% мирового производства. На долю России в 2020г. пришлось 1,7% в мировом производстве вина с объемом 4,4 млн гл. В структуре мирового потребления вина доля России составила 3,9% (9,7 млн гл). Столовое вино является наибольшим сегментом мирового рынка вина, на долю которого приходится 83,1%. Доля сегмента игристых вин в 2020 г. составила 13,7%. Наименьшая доля в структуре мирового потребления приходилась на сегмент специальных (крепленых) вин (рисунок 3) [9].

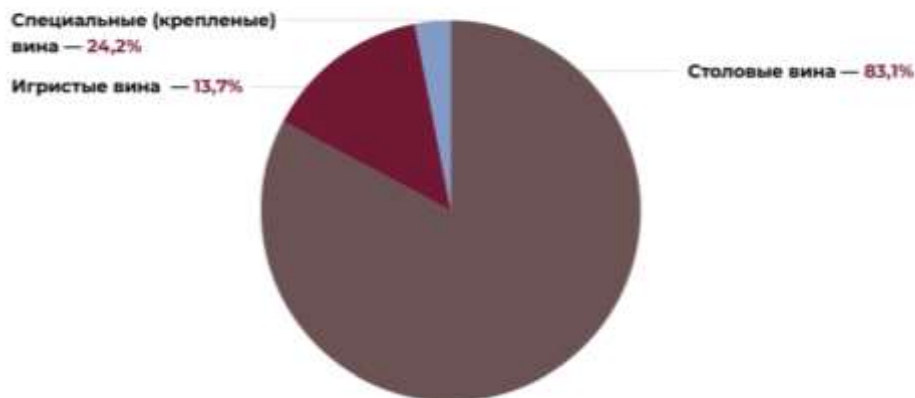


Рисунок 3 – Объем рынка вина по виду, 2020 г.

На потребительском рынке России винные напитки занимают особое положение и зачастую характеризуются невысоким качеством отчасти из-за недостаточного обеспечения отечественного виноделия сырьевыми ресурсами. Производство винодельческой продукции из собственного винограда сосредоточено в Южном, Северо-Кавказском, Крымском федеральных округах. Производство винодельческой продукции из виноматериалов (как отечественных, так и импортных) осуществляется и в других федеральных округах, в основном, в Северо-Западном и Центральном федеральных округах. Импорт бутилированного вина и виноматериалов в России представлен на рисунке 4 [9].

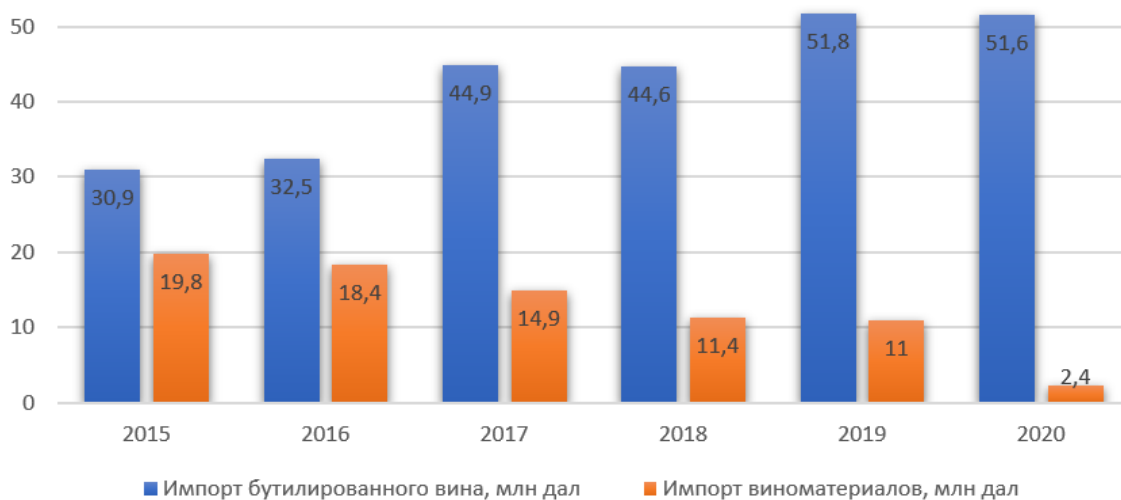


Рисунок 4 – Импорт бутилированного вина и виноматериалов в России 2015-2020гг., млн дал

Импорт виноматериалов (в таре вместимостью 227 л или более) в 2020 году снизился на 78,2% по сравнению с 2019г. и составил 2,4 млн дал. Это стало следствием вступления в силу Федерального закона от 27.12.2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации», согласно которому вино в России может производиться только из собственных виноматериалов, то есть из винограда, выращенного в России. Динамика российского рынка вина представлена на рисунке 5 [9].



Рисунок 5 – Динамика рынка вина в России, млн дал
(* - без учета складских запасов)

Уровень самообеспеченности вином в России в 2020 г. составил 44,5%, что на 7,6% меньше уровня 2015 г. В 2017-18гг. наблюдался спад производства отечественной винодельческой продукции. На сентябрь 2020 года произведено 42,4 млн дал винодельческой продукции, в том числе 20 млн дал тихих и 7,3 млн дал игристых вин [10]. За последние годы в отечественном виноделии произошли существенные изменения, которые связаны с заменой всего технологического оборудования и переходом на новые технологии, позволяющими производить вина высокого качества, не уступающие европейскому уровню. По данным Росалкогольрегулирования по состоянию на декабрь 2020 года имели действующие лицензии 234 винодельческих предприятий [7]. Потребительский спрос на российское вино стабильно растет. До последнего времени вина, произведенные из отечественного винограда, составляли только 10% от общего объема российской винодельческой продукции. Остальные вина, которые

позиционировались как российские, были частично или полностью произведены из импортных виноматериалов [7].

Анализ текущего состояния виноградарства и виноделия показывает наличие ряда системных проблем, сдерживающих устойчивое отраслевое развитие, среди которых:

- недостаток отечественного сырья для производства винодельческой продукции, высокая зависимость от импорта;

- наличие значительной доли виноградных насаждений, вышедших из эксплуатации, требующих рекультивации, а также изреженность плодоносящих виноградников;

- недостаток отечественного посадочного материала винограда;

- недостаточный уровень селекционной работы по развитию имеющихся и выведению новых устойчивых к болезням автохтонных сортов винограда;

- неразвитость отраслевой инфраструктуры: отсутствие централизованной логистической системы, нехватка мощностей по хранению винограда, высокая энергоёмкость, моральный и технический износ оборудования имеющихся виноградохранилищ;

- высокий физический и моральный износ сельскохозяйственной техники и оборудования для виноградарства и виноделия, отсутствие ее отечественного производства;

- неразвитость института винодельческой продукции с защищенным географическим указанием и с защищенным наименованием места происхождения, низкий уровень известности новых и практически полное отсутствие уникальных брендов отечественной винодельческой продукции, как на рынке Российской Федерации, так и зарубежных стран.

Оценка состояния и развития виноградарства и виноделия в Российской Федерации обуславливает необходимость решения задач развития отраслевой экономики, импортозамещения, концентрации научно-технического потенциала и финансово-материальных ресурсов. Развитие

виноградарской отрасли на период 2020-2025 гг. обосновано в подпрограмме «Развитие виноградарства, включая питомниководство» ФНТП, утвержденной постановлением Правительства РФ от 03.09.2021 №1489. В ходе реализации подпрограммы ожидается увеличение объемов производства отечественной продукции, снижение уровня импортозависимости, повышение конкурентоспособности и экспортного потенциала виноградарской отрасли. Среди технологических решений КНИ подпрограммы отмечено формирование устойчивых высокопродуктивных виноградников и получение высококачественной виноградарской продукции с защищенными географическими указаниями и защищенными наименованиями места происхождения [1].

3 Сортовая структура современных виноградных насаждений

Одним из факторов получения качественной и конкурентоспособной винодельческой продукции является тщательный подбор сортового состава винограда для производства конкретного типа вина в определенных почвенно-климатических условиях [11]. Согласно принципу международной классификации сорта винограда, дифференцированы по направлениям использования и относятся к рекомендуемым (*varietes de vigne recommandees*), разрешенным (*varietes de vigne autorisees*) или временно разрешенным (*varietes de vigne autorisees temporairement*) для культивирования. Такая классификация позволяет виноградарям ориентироваться при выборе сортов для производства соответствующей продукции (различные типы и марки вин, соки, спирты, и др.), уделяя особое внимание тем сортам, которые обеспечивают получение высококачественных вин постоянного или возрастающего спроса. Рекомендуемые, или районированные сорта включены в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию в производстве. К разрешенным сортам относятся перспективные, проходящие государственное испытание в системе селекционных достижений и тиражированные сорта. Группа временно разрешенных сортов состоит большей частью из

интродуцированных и отселектированных в последние годы сортов винограда, не изученных в условиях производства [12].

Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию в 2020 г., содержал 277 сортов, среди которых 139 технических. За период 2014-2020 гг зарегистрировано 59 технических сортов винограда [13]. При внедрении Федерального Закона №468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии» выявилось отсутствие в Госреестре многих фактически возделываемых сортов винограда. В связи с этим в мае 2021 года Экспертной комиссией Министерства сельского хозяйства РФ принято в «Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию» 92 сорта винограда (приложение В, Г). Основу современных промышленных виноградников составляют 64 сорта, из которых 42 сорта технического направления использования. Среди них наиболее распространены Рислинг, Каберне Совиньон, Алиготе, Ркацетели, Мускат, Саперави, Траминер, Бианка, Пино черный, Мцване и др. (таблица 2) [3, 14-16].

Таблица 2 – Основные сорта винограда технического направления использования

Краснодарский край	Республика Крым	Ростовская область
Алиготе, Антей Магарачский, Анчелотта, Бианка, Виорика, Гарнача Тинта, Траминер розовый, Достойный, Каберне Совиньон, Красностоп золотовский, Левокум-ский, Мерло, Мюллер Тургау, Пино Блан, Пино Нуар, Рислинг, Ркацители, Саперави, Семильон, Совиньон белый, Цвайгельт, Шардоне	Алиготе, Альбилю Крымский, Бастардо Магарачский, Вердельо, Грасиано, Джеват Кара, Каберне Совиньон, Кефессия, Кокур Белый, Мерло, Мускат белый, Мускат Черный, Одесский Черный, Пино белый, Пино черный, Рислинг, Ркацители, Саперави, Серсиаль, Сильванер, Фурминт, Шабаш, Шардоне, Эким Кара	Голубок, Каберне Совиньон, Красностоп, Рислинг, Цимлянский черный

К отечественным достижениям в области селекции технических сортов винограда относятся такие сорта, как Гранатовый, Первенец Магарача, Бастардо Магарача, Саперави северный, Денисовский, Платоновский и другие. Среди российских автохтонных сортов популярны: Красностоп

Золотовский, Варюшкин, Цимлянский черный, Плечистик, Сибирьковский и другие [17].

В первую группу рекомендуемых (районированных) на юге России сортов включены следующие технические сорта: Августа, Алиготе, Алыи терский, Альбилио Крымский, Алькор, Альминский, Анапский устойчивый, Анаталекон, Анри К, Антей магарачский, Анчелотта таманская, Асыл кара, Бархатный, Бастардо магарачский, Бейсуг, Бианка, Бордо, Брускам, Буковинка, Варюшкин, Вердельо, Виорика, Выдвиженец, Гвьяне, Гечи заматош, Гранатовый, Гранатовый Магарача, Грушевский белый, Грюне Таманский, Данко, Денисовский, Джеват кара, Достойный, Дунавски лазур, Екатеринодарский, Ильичевский ранний, Каберне АЗОС, Каберне северный, Каберне Совиньон, Каберне фран, Капсельский белый, Кефессия, Клерет белый, Кок пандас, Кокур белый, Коломбар, Конкорд, Красностоп АЗОС, Красностоп анапский, Красностоп золотовский, Кристалл, Крона, Крымчанин, Кубанец, Лакхеды мезеш, Левокумский, Ливадийский черный, Магия, Мальбек, Матраса, Мерло, Монарх, Морастель, Мурведер, Мускат аксайский, Мускат белый, Мускат одесский, Мускат черный, Мцване, Мюллер Тургау, Одесский черный, Олег, Оницканский белый, Памяти Голодриги, Первенец Магарача, Петит арвин, Пино белый, серый и черный, Платовский, Плечистик, Подарок Магарача, Пти вердо, Рисланер, Рислинг, Рислинг АЗОС, Рисус, Ритон, Ркацители, Ркацители Магарача, Рубин АЗОС, Рубин Голодриги, Рубиновый Магарача, Санджовезе, Санджовезе таманский, Саперави, Саперави северный, Сары пандас, Сатурн, Семильон, Сенной К, Серсиаль, Сибирьковский, Сильванер, Сира, Сира таманская, Слава Дербента, Совиньон белый, Совиньон зеленый, Совиньон таманский, Солдаия, Солнечнодолинский, Спартанец Магарача, Станичный, Степняк, Тавквери Магарача, Темпранильо, Траминер розовый, Уньи Блан, Фетяска белая, Фурминт, Цвайгельт таманский, Цветочный, Цимлянский черный, Цитронный Магарача, Чорна опиана, Шардоне, Эким кара [12, 13]. В структуре виноградных насаждений в зависимости от специализации

предприятия рекомендуется иметь 20-25% технических сортов раннего срока созревания (группа Пино, Траминер); 35-40% среднего (Алиготе, Сильванер, Рислинг, Каберне и др.) и 35-40% позднего (Ркацители, Саперави, Клерет и др.). Для производства шампанских виноматериалов рекомендуются сорта Совиньон, Пино, Алиготе, Рислинг, Шардоне, Траминер и др. Для получения высококачественных красных столовых вин - Саперави, Каберне Совиньон, Мерло [18].

Территория Республики Крым применительно к культуре винограда разделена на три основные природные зоны – Южнобережную, Предгорную и Степную. Наибольшее количество площадей, занятых виноградниками, находится в административных районах городов Ялта, Алушта, Судак и Феодосия, в Бахчисарайском, Симферопольском, Кировском, Красногвардейском и Сакском районах, на территории которых сосредоточены 89 % насаждений всего потенциала виноградарско-винодельческой отрасли. Доля технических сортов в сорimente в среднем по Крыму составляет 84,8 % (без учета Нижнегорского района) [19]. В структуре современных виноградных насаждений соримент винограда представлен 111 сортами, из которых 71 сорт технического направления использования. 30,3% площади виноградников Крыма заняты сортом Ркацители, 11,9% - Каберне Совиньон, 11,1% - Алиготе, 5,0% - Рислинг, 4,0 % - Бастардо Магарачский, 3,7% - Кокур белый (рисунок 6) [20].

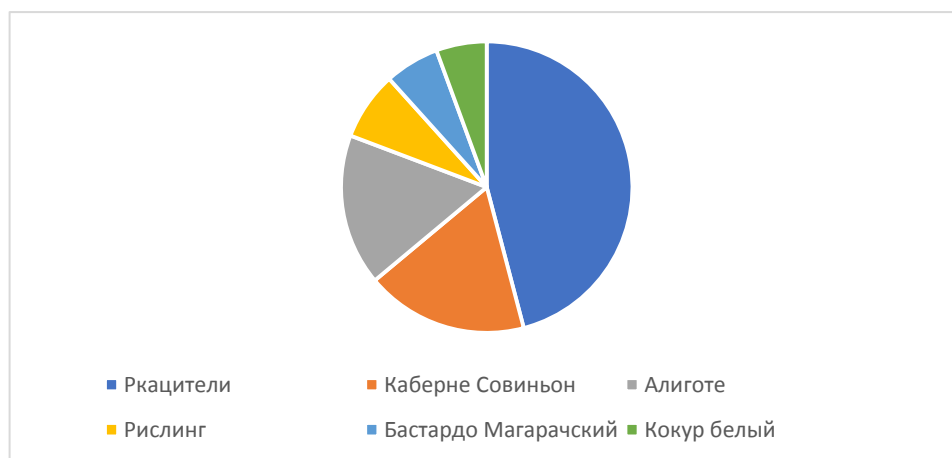


Рисунок 6 – Структура наиболее распространенных технических сортов в Республике Крым

Филиал «Алушта» ФГУП «ПАО «Массандра» является одним из ведущих хозяйств виноградарско-винодельческой отрасли Республики Крым. Анализ сортовой и возрастной структуры виноградников, проведенный сотрудниками хозяйства совместно с учеными ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН» и ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ им. И.Т. Трубилина» показал, что 57,5% от общей площади составляют насаждения в наиболее продуктивном возрасте 6-10 и 11-15 лет. При этом на долю интродуцированных клонов сортов приходится 26,65 %. Сортимент технических сортов представлен 29 сортами и клонами технического направления использования. В сортименте посадок присутствуют сорта винограда технического направления использования отечественной, итальянской и португальской селекции среднего и позднего сроков созревания: Каберне-Совиньон, Бастардо, Шардоне, Мерло, Мускат белый, Совиньон зеленый, Семильон и др. С учетом эколого-климатических условий Алуштинской долины и специализации хозяйства наибольший удельный вес занимают красные сорта винограда: Каберне-Совиньон и клоны Каберне-Совиньон R5, R8, VCR8, № 169 в том числе (26,68%), Бастардо магарачский и Бастардо клон VCR1 (12,06%), Саперави (7,33%), Красностоп золотовский (5,69%), Мерло и клон Мерло R3 (4,62%). Белые сорта находятся в меньшем процентном соотношении: Мускат белый и клон Мускат белый R3 (8,47%), Кокур белый (7,1%), Алиготе (3,82%), Семильон и клоны Семильон №173 и №299 (3,68%), Гарс Левелю (2,99%). В результате исследования рекомендовано расширить сортимент хозяйства за счет ряда перспективных сортов Сира, Пти вердо, Мальбек, Санджовезе и других с комплексом хозяйственно ценных свойств, интродуцированных из других регионов [11].

Основные производственные виноградники в Краснодарском крае находятся в шести муниципальных образованиях Ейский, Крымский и Темрюкский и районы, города-курорты Анапа и Геленджик, г. Новороссийск [21]. Сорта технического направления использования составляют 81,8% сортимента. Основу современных виноградников края и сырьевой базы для

качественного виноделия составляют такие сорта, как Бианка, Каберне Совиньон, Мерло, Первенец Магарача, Шардоне, Левокумский, Пино блан, Пино фран, Рислинг, Саперави, Совиньон. Структура сортифта постоянно изменяется по площади и сортовому составу. До 2010 года наблюдалось уменьшение площадей под такими сортами, как Мускат бессарабский, Саперави северный, Ркацители, Дойна, Мускат Оттонель, Уньи блан, Пино блан, Красностоп золотовский, Каберне фран, Алиготе, Сухолиманский белый, Оницканский белый, Мюллер Тургау, Подарок Магарача, Траминер, Цимлянский черный, Жемчуг Зала, Изабелла, Первенец Магарача. Стабилизация площадей технического винограда происходит за счет увеличения насаждений наиболее востребованных сортов: Цитронный Магарача, Каберне совиньон, Кристалл, Красностоп анапский, Левокумский, Рисус, Виорика, Мерло, Мускат белый, Совиньон, Дунавски лазур, Рислинг, Амур, Шардоне, Достойный [22].

Совершенствование сортифта виноградных насаждений ведется в направлении его пополнения и улучшения новыми сортами, сочетающими высокую продуктивность и качество с устойчивостью к морозам, болезням, вредителям и технологичностью их возделывания. Селекционерами ФГБНУ «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (ФГБНУ СКФНЦСВВ, г. Краснодар), Анапская зональная опытная станция виноградарства и виноделия (АЗОСВиВ, г.-к. Анапа), ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия им. Я.И. Потапенко (ФГБНУ ВНИИВиВ им. Я.И. Потапенко – филиал «ФРАНЦ», г. Новочеркасск), ФГБУН «Всероссийский национальный научно-исследовательский институт виноградарства и виноделия «Магарач» РАН» (ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН», г. Ялта) в результате многолетних исследований были созданы высокоадаптивные технические сорта винограда, обладающие высокой продуктивностью, стабильностью плодоношения, устойчивостью к грибным болезням, филлоксере и морозам, и высоким качеством продукции.

Исследования научного центра «Виноделие» ФГБНУ СКФНЦСВВ, проведенные с применением современного высокоточного аналитического оборудования, свидетельствуют о том, что местные красные сорта винограда обладают достаточно высоким технологическим запасом фенольных соединений, характеризуются высокими значениями антиоксидантной активности (АОА), и дают стабильно высокие органолептические оценки (таблица 3) [23].

Таблица 3 – Технологический запас фенольных соединений красных сортов винограда и дегустационная оценка столовых сухих красных вин

Сорт	Технологический запас фенольных соединений (ФС) в винограде, мг/дм ³	Сумма ФС в винах, мг/дм ³	Антиоксидантная активность (АОА) в винах в пересчете на TROLOX, мг/дм ³	Дегустационная оценка (средняя за 2009-2017 гг)
Сорта селекции СКФНЦСВВ				
Алькор	6680	3860	670	9,4
Гранатовый	5870	3100	715	9,4
Антарис	6310	3630	824	9,5
Мицар	5680	2890	587	9,7
Сацимлер	6350	3400	650	9,3
Владимир	6200	3529	818	8,5
Дмитрий	6450	3603	840	8,4
Сорта селекции АЗОСВиВ				
Каберне АЗОС	5830	3870	836	8,8
Достойный	5230	3200	564	9,2
Красностоп анапский	6950	4330	910	9,6
Красностоп АЗОС	6310	4250	885	9,6
Гармония	6180	3870	754	8,9
Кубанец	6050	3800	750	8,7
Контроль				
Мерло	5100	2410	424	8,2
Каберне Совиньон	5680	3650	568	9,4

Среди выделившихся по органолептическим свойствам сортов отмечены белые (Бархатный, Виорика, Платовский, Мускат аксайский, Цветочный) и красные (Достойный, Красностоп АЗОС, Красностоп золотовский, Гранатовый, Алькор, Одесский черный, Левокумский, Саперави северный, Красностоп анапский) сорта винограда. Расширение ассортимента

высококачественных вин из винограда различных сортов в Краснодарском крае также может происходить за счет сортов биологического земледелия: Солярис, Йоханитр, Бачка, Морава, Кернер. Из интродуцированных сортов и клонов винограда высокое качество вин и столовых, и ликерных из года в год демонстрируют Анчеллотта, Сира, Санджовезе, Инкочо Манзони. Технологическая направленность использования этих сортов винограда в настоящее время – производство столовых, вин географических наименований, ликерных, игристых вин, в том числе защищенных географических указаний, защищенных наименований места происхождения, выдержанных и без выдержки, соков и коньяков [23].

В результате генеративной селекции учеными ФГБНУ СКФНЦСВВ на основе внутривидовых скрещиваний сортов *Vitis vinifera* получены технические сорта винограда для высококачественного красного виноделия: Гранатовый, Антарис, Литдар. Вина из их урожая были неоднократно отмечены высокими наградами на российских и международных конкурсах и выставках. В результате межвидовой гибридизации получены высокоадаптивные сорта для красного виноделия: Курчанский, Дмитрий, Владимир (таблица 4) [24].

Таблица 4 – Краткая характеристика технических сортов винограда селекции ФГБНУ СКФНЦСВВ

Сорт	Срок созревания	Средняя масса грозди, г	Сахаристость сока ягод, г/100 см ³ ;	Кислотность, г/дм ³	Использование урожая сорта
Гранатовый	среднепоздний	200	23,0	8,0	для получения высококачественных столовых и десертных вин, соков
Антарис	поздний	220-350	18,0-23,0	7,0-8,0	для приготовления красных столовых и десертных вин, соков
Литдар	поздний	200-350	18,0-20,0	7,0-8,0	для получения высококачествен-

					ных красных мускатных столовых и десертных вин
Курчанский	среднепоздний	170-185	21,8-22,5	7,8-8,3	для получения столовых вин
Дмитрий	поздний	230-240	21,8-22,3	9,3-9,5	
Владимир	средний	150-160	22,7-23,5	6,0-7,3	

Данные сорта сочетают высокую адаптивность к нестабильным условиям юга России с высоким качеством винодельческой продукции, отличаются повышенной устойчивостью к доминирующим заболеваниям. Сорта Антарис и Литдар характеризуются толерантностью к корневой форме филлоксеры. Сорта Курчанский, Дмитрий, Владимир, обладают высокой устойчивостью к низким температурам зимнего периода (до -27°C) и основным патогенам [24].

В ФГБНУ ВНИИВиВ им. Я.И. Потапенко – филиал «ФРАНЦ» созданы технические сорта для виноделия Августа, Денисовский, Каберне северный, Платовский, Мускат аксайский, Цветочный, Выдвиженец, Магия и другие [25]. Проведенные технологические исследования оценки красных технических сортов винограда, произрастающих на ампелографической коллекции института показали, что все исследуемые сорта Донской ампелографической коллекции, могут быть использованы для производства высококачественных вин с географическим статусом. Сорта Димацкун и Рубиновый Магарача отвечают всем технологическим требованиям, предъявляемым к красным техническим сортам. Сорта Амлаху и Муджуретули требуют дополнительных исследований, корректировок кондиций и применения дополнительных технологических приемов. Сорт Меграбуыр может быть использован для приготовления розовых столовых и ликерных вин [26].

Исследованиями по совершенствованию сортимента красных технических сортов винограда в условиях Анапо-Таманской зоны Краснодарского края, проведенными ФГБОУ ВО «Кубанский ГАУ им. И.Т. Трубилина» для промышленного выращивания рекомендованы сорт

Гурзуфский Розовый, пригодный для производства крепких и десертных вин, сорта Олег, Ливадийский Черный и Рубин Голодриги – для производства сухих и полусухих вин [27].

Данные агробиологических наблюдений, проведенных АЗОСВиВ в 2017-2018 гг. по урожайности с куста, урожайности с гектара, коэффициенту плодоношения и кислотности ягод показали превосходство сортов винограда Кубанец и Красностоп АЗОС селекции АЗОСВиВ над классическими сортами Каберне Фран и Рексави, что является подтверждением высоких биологических возможностей сортов селекции АЗОСВиВ [28].

Селекционный фонд отечественных сортов винограда и виноградарство будущего должно базироваться на высокоадаптивных, высококачественных, стабильно продуктивных и высокотехнологичных сортах винограда, дающих эксклюзивную винодельческую продукцию [23]. Сорта отечественной селекции, обладая адаптированностью к местным агроклиматическим условиям и высоким качеством винодельческой продукции, могут быть представлены в насаждениях как альтернатива популярным европейским для высококачественного виноделия и составить основу стабильноплодоносящих виноградников в нестабильных условиях умеренно-континентального климата юга России [24].

4 Биолого-хозяйственные признаки и свойства технических сортов винограда

Технические сорта винограда характеризуются плотной небольшого размера гроздью с мелкими ягодами. Кожица ягод тонкая, мякоть сочная, тающая. Содержание сока высокое – 75-85% от массы ягоды. Сахаристость выше, чем у столовых сортов. В южных районах она составляет в среднем 20-22%, а у отдельных сортов при благоприятных условиях достигает 24-26% и выше [18]. К основным биолого-хозяйственным признакам и свойствам сортов винограда отнесены урожайность культуры, сроки созревания, сила роста и вызревание побегов, масса грозди и ягоды, её величина, окраска и вкус, сахаристость и титруемая кислотность сока ягод, процент плодоносных

побегов, коэффициент плодоношения, устойчивость к неблагоприятным погодным и климатическим условиям, степень противостояния болезням и вредителям [29]. Свежий виноград для промышленной переработки по органолептическим и физико-химическим показателям должен соответствовать требованиям ГОСТ 31782-2012 «Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки», указанным в таблице 5 [30].

Таблица 5 – Требования к свежему винограду машинной и ручной уборки для выработки винодельческой продукции

Наименование показателя	Виноград ручной уборки	Виноград машинной уборки
Внешний вид	Чистые, свежие, здоровые грозди одного ампелографического сорта	
Вкус и запах	Характерный для данного ампелографического сорта в стадии технической зрелости, без постороннего запаха и/или привкуса	
Массовая концентрация сахаров, г/100 см ³ , не менее	16,0 для белых, 17,0 для красных	
Массовая концентрация титруемых кислот в пересчете на винную кислоту, г/дм ³ , не более	Не нормируется	
Примесь других ампелографических сортов, соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, %, не более	15,0	
Примесь других ампелографических сортов, не соответствующих по ботаническому виду и окраске ягод основному сорту, %, не более	Не допускается	
Массовая доля раздавленных ягод, %, не более	20,0	Не нормируется
Массовая доля осыпавшихся ягод, %, не более	Не нормируется	
Массовая доля увяленных ягод, %, не более	Не нормируется	
Массовая доля ягод, поврежденных болезнями и вредителями, %, не более	10,0	
Массовая доля органических примесей (листья, побеги), %, не более	Не допускается	1,0

Для технических сортов винограда, используемых для производства соков и вин, большое значение имеют показатели сахаристости и титруемой кислотности сока ягод, определяющие вид винодельческой продукции, изготавливаемый из данного сорта винограда. В зависимости от направления

использования урожая технические сорта винограда должны иметь следующие кондиции при уборке (таблица 6) [31].

Таблица 6 – Оптимальные кондиции урожая у технических сортов винограда в зависимости от направления его использования

Использование винограда	Сахаристость сока ягод, г/100 см ³	Титруемая кислотность, г/дм ³
Шампанское (игристые)	17-19	8-10
Белые сухие вина	18-21	7-9
Красные сухие вина	19-22	6-8
Полусладкие вина	20-24	6-8
Крепкие вина	18-24	5-8
Десертные сладкие вина	22 и выше	5-7
Десертные ликерные вина	22 и выше	4-6

Важным показателем является соотношение массы гребня и веса ягод, находящихся на кисти. Чем плотнее кисть и меньший вес приходится на гребень, тем ценнее сырье. Характеристика новых и классических сортов винограда, используемых для промышленного изготовления винной продукции, представлена в таблице 7 [13, 18, 29, 32-34].

Таблица 7 – Характеристика новых и классических сортов винограда, используемых для промышленного изготовления винной продукции

Сорт	Биолого-хозяйственные признаки	Тип вина
Алиготе	Срок созревания средний; средняя масса грозди 100-140г; состав грозди: сок - 77,8%, гребни - 3,3%, кожица и плотные части мякоти - 16,7%, семена - 2,2%; сахаристость 17-19 г/100 см ³ ; кислотность 7-10 г/дм ³	белое сухое, полусухое, херес, брют, экстра брют
Альбилю Крымский	Срок созревания поздний; средняя масса грозди 80-100г; состав грозди: сок - 83,8%, гребни - 2,8%, кожица и плотные части мякоти - 11,5%, семена - 1,9%; сахаристость 19,3 г/100 см ³ ; кислотность 6,6 г/дм ³	портвейн, херес, мадера
Бианка	Срок созревания ранний; средняя масса грозди 80-140 г; сахаристость 20-24 г/100 см ³ ; кислотность 7,5-10 г/дм ³	белое и розовое брют
Вердельо	Срок созревания средний; средняя масса грозди 90-110г; состав грозди: сок – 83%, гребни - 3,7%, кожица и плотные части мякоти - 6,7%, семена - 6,6%; сахаристость 20,1г/100 см ³ ; кислотность 6,6 г/дм ³	входит в состав крепких вин и хереса как купажный сорт
Кокур белый	Срок созревания поздний; средняя масса грозди 160-200г, при орошении – 310 г; сок - 85%; сахаристость 22,5 г/100 см ³ , кислотность 8,0 г/дм ³	белое сухое, специальное херес, мадера, портвейн

Мускат белый	Срок созревания среднеранний; средняя масса грозди 110-210 г; состав грозди: сок - 75,3%, гребни - 5,7%, кожица, плотные части мякоти и семена – 19%; сахаристость 18-25 г/100 см ³ , кислотность 5-11 г/дм ³	одноименные марочные десертные вина высокой сладости
Мюллер Тургау	Срок созревания средний; средняя масса грозди 126-210 г; состав грозди: сок – 78%, гребни - 3,5%, кожица, плотные части мякоти и семена - 18,5%; сахаристость 16-23 г/100 см ³ , кислотность 4-9 г/дм ³	белое сухое, белое и розовое брют
Пино белый	Срок созревания среднеранний; средняя масса грозди 100-110г; сахаристость 16-19 г/100 см ³ , кислотность 8-9 г/дм ³	сухие, десертные и игристые вина
Ркацители	Срок созревания поздний; средняя масса грозди 155-240 г; состав грозди: сок – 80%, гребни – 3%, кожица, плотные части мякоти и семена- 17%; сахаристость 17-22 г/100 см ³ ; кислотность 7-10 г/дм ³	сухие, крепленые и десертные вина
Семильон	Срок созревания средний; средняя масса грозди 103г; сахаристость 22 г/100 см ³ ; кислотность 5,9 г/дм ³	белое сухое
Сильванер	Срок созревания среднеранний; средняя масса грозди 90-200 г; состав грозди: сок - 85,9%, гребни - 2,6%, кожица и семена - 11,5%; сахаристость 17-20 г/100 см ³ ; кислотность 7-10 г/дм ³	белое специальное портвейн
Совиньон белый	Срок созревания среднепоздний; средняя масса грозди 75-130 состав грозди: сок -77,8%, гребни – 4%, кожица, плотные части мякоти и семена - 18,2%; сахаристость 17-23 г/100 см ³ ; кислотность 6-11 г/дм ³	белое сухое, полусухое, брют
Траминер розовый	Срок созревания средний; средняя масса грозди 67-130г; состав грозди: сок -81,2%, гребни – 3,5%, кожица, плотные части мякоти и семена - 18,8%; сахаристость 18-25 г/100 см ³ ; кислотность 6-12 г/дм ³	розовое сухое
Фурминт	Срок созревания средний, средняя масса грозди 100-120 г, содержание сока 78 %, сахаристость 19,8 г/100 мл, кислотность 8,1 г/л	белое специальное херес
Шардоне	Срок созревания средний; средняя масса грозди 50-100г; состав грозди: сок – 78%, гребни - 5,4%, кожица, плотные части мякоти и семена-16,6%; сахаристость 16-23 г/100 см ³ , кислотность 6-13 г/дм ³	для производства тихих и игристых вин, как в купажах, так соло
Анчелота Таманская	Срок созревания средний; средняя масса грозди 156 г; сахаристость 18,7 г/100 см ³ ; кислотность 7,3 г/дм ³	красное сухое
Бастрадо Магарачский	Срок созревания средний; средняя масса грозди 185 г; сахаристость 23,5 г/100 см ³ ; кислотность 7,1 г/дм ³	для производства сухих, полусладких и

		десертных вин
Джеват Кара	Срок созревания среднепоздний; средняя масса грозди 278 г; сахаристость 21,0 г/100 см ³ ; кислотность 6,3 г/дм ³	красное крепкое
Достойный	Срок созревания поздний; средняя масса грозди 240-255 г; сахаристость 20,0 г/100 см ³ ; кислотность 8,9 г/дм ³	производство сухих вин, преимущественно в купажах с другими сортами
Каберне Совиньон	Срок созревания среднепоздний; средняя масса грозди 70-130 г; состав грозди: сок – 74%, гребни - 4,2%, семена, кожица и плотные части мякоти - 21,8%; сахаристость 18-24 г/100 см ³ , кислотность 7-8 г/дм ³	красное сухое
Кефессия	Срок созревания поздний; средняя масса грозди 183 г; состав грозди: сок и плотные части мякоти – 87%, гребни - 5,1%, кожица – 6%, семена - 1,9%; сахаристость 21,0 г/100 см ³ ; кислотность 6,1 г/дм ³	красное крепкое
Красноstop золотовский	Срок созревания средний; средняя масса грозди 50-120 г; сахаристость 18-25 г/100 см ³ ; кислотность 7-9 г/дм ³	красное сухое
Мерло	Срок созревания среднепоздний; средняя масса грозди 113-150 г; состав грозди: сок - 73,5%, гребни - 4,3%, кожица, плотные части мякоти и семена - 22,2%; сахаристость 19,5-22,2 г/100 см ³ ; кислотность 5,2-8,5 г/дм ³	красное сухое
Морастель	Срок созревания среднепоздний; средняя масса грозди 125 г; состав грозди: сок - 78,7%, гребни - 4,8%, кожица, плотные части мякоти и семена - 16,5%; сахаристость 22,6 г/100 см ³ ; кислотность 7,5 г/дм ³	красное сухое
Мускат черный	Срок созревания среднеранний; средняя масса грозди 77 г; состав грозди: сок и плотные части мякоти - 87,6%, гребни - 3,2%, кожица - 5,8%, семена - 3,4%; сахаристость 24,7 г/100 см ³ ; кислотность 7,5 г/дм ³	красное ликерное
Одесский черный	Срок созревания поздний, средняя масса грозди 145 г; состав грозди: сок - 72,1%, гребни - 3,5%, семена - 2,4%, кожица и плотные части мякоти – 22%; сахаристость 18,3-23 г/100 мл; кислотность 5,8-9,7 г/л	сухое, полусладкое и десертное
Пино черный	Срок созревания ранний; средняя масса грозди 66-120 г; состав грозди: сок - 75,5%, гребни - 4,6%, кожица, плотные части мякоти и семена - 19,9%; сахаристость 17-23 г/100 см ³ ; кислотность 6-10 г/дм ³	столовое вино, шампанские виноматериалы
Саперави	Срок созревания поздний; средняя масса грозди 90-160 г; содержание сока 80-86%; сахаристость 17-23 г/100 см ³ ; кислотность 5-13 г/дм ³	красное сухое, полусладкое

Цвайгельт таманский	Срок созревания средний; средняя масса грозди 170 г; сахаристость 19,3 г/100 см ³ ; кислотность 7,4 г/дм ³	розовое сухое
Цимлянский черный	Срок созревания средний; средняя масса грозди 90-100 г; сахаристость 21,3 г/100 см ³ ; кислотность 5-8 г/дм ³	красное сухое
Эким Кара	Срок созревания поздний; средняя масса грозди 235 г; сахаристость 21,5 г/100 см ³ ; кислотность 6,8 г/дм ³	красное крепкое

Сравнительный анализ новых и классических сортов винограда показал тенденцию к некоторому преимуществу новых сортов по сахаристости и кислотности. Это дает основание для осуществления рациональной сортосмены и для производства высококачественных вин, в том числе игристых и специальных наряду с классическими, могут быть использованы и новые сорта винограда [35].

Министерством сельского хозяйства России в соответствии с частью 3 статьи 25 Федерального закона от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2019, № 52 (часть I), ст. 7786), подпунктом 5.2.25(128) пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 450 «О Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 25 ст. 2983; 2020, № 40 ст. 6251), разработан проект приказа об утверждении перечня сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина, в котором предлагается утвердить к применению при производстве вина 143 сорта винограда технического направления использования (Приложение Д) [36].

Ориентирование производителей на выпуск высококачественной и конкурентоспособной продукции, в том числе тихих, игристых вин и коньяков с географическим статусом – защищенных географических

указаний и защищенных наименований места происхождения, является приоритетной задачей винодельческой отрасли Российской Федерации, решение которой требует создания общей методологии управления качеством винопродукции на основе систематизации эндогенных параметров его формирования (от винограда до готовой продукции) и регулирования технологических процессов с использованием инновационных технологий [37].

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Приоритетной задачей развития российской винодельческой отрасли является ориентирование производителей на выпуск высококачественной и конкурентоспособной продукции, в том числе с географическим статусом, отличительные качественные признаки которой определяются характерным для географического объекта их производства природными и антропогенными факторами. В настоящее время совершенствуется и формируется оптимальная структура переработки винограда на виноматериалы различных типов, виноградных вин, коньяков, винных напитков и др. Обновляется ассортимент отечественных продуктов винодельческой промышленности, осуществляется массовый выпуск сортовых столовых красных вин, шампанских, игристых, газированных (шипучих) вин и коньяков новых наименований.

Для развития качественного виноделия необходима сортовая структурная перестройка виноградарства путем обновления сортимента виноградных насаждений как за счет традиционных сортов западноевропейской эколого-географической группы различных сроков созревания, так и за счет сортов местной селекции, сочетающих в себе высокое качество продукции и приспособленность к агроклиматическим и почвенным условиям, дающим сырьевую базу для создания вин, в том числе с географическим статусом. Необходимо предусмотреть увеличение площадей занятых сортами марочного столового и шампанского

направлений (Шардоне, группа Пино, Рислинг рейнский, Каберне Совиньон), а также красными техническими сортами.

Расширение ассортимента высококачественных вин из винограда различных сортов в Краснодарском крае может происходить за счет сортов Бархатный, Виорика, Платовский, Мускат аксайский, Цветочный, Достойный, Красностоп АЗОС, Красностоп золотовский, Гранатовый, Алькор, Одесский черный, Левокумский, Саперави северный, Красностоп анапский. Также за счет сортов биологического земледелия: Солярис, Йоханитр, Бачка, Морава, Кернер. Из интродуцированных сортов и клонов винограда высокое качество вин и столовых, и ликерных из года в год демонстрируют Анчеллотта, Сира, Санджовезе, Инкочо Манзони. Сорта Донской ампелографической коллекции, могут быть использованы для производства высококачественных вин с географическим статусом. Сорта Димацкун и Рубиновый Магараха отвечают всем технологическим требованиям, предъявляемым к красным техническим сортам. Сорт Меграбуыр может быть использован для приготовления розовых столовых и ликерных вин. Для промышленного выращивания в Анапо-Таманской зоне виноградарства Краснодарского края рекомендованы сорт Гурзуфский Розовый, пригодный для производства крепких и десертных вин, сорта Олег, Ливадийский Черный и Рубин Голодриги – для производства сухих и полусухих вин. Сорта винограда Кубанец и Красностоп АЗОС селекции АЗОСВиВ имеют высокие биологические возможности для дальнейшего использования в винодельческой промышленности.

В приложении Д представлен проект приказа об утверждении перечня сортов технического винограда, разработанный Министерством сельского хозяйства России. В приложении Г приведены описание, характеристика и направление использования урожая сортов винограда, впервые принятых в «Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию» в 2021 году.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Постановление Правительства РФ от 03.09.2021 № 1489 «О внесении изменений в Федеральную научно-техническую программу развития сельского хозяйства на 2017 - 2025 годы» [Электронный ресурс]. – URL. <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/402689234/> (дата обращения: 22.12.2021).
2. Федеральный закон о виноградарстве и виноделии в Российской Федерации [Электронный ресурс]. – URL. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_341772/ (дата обращения: 15.02.2021)
3. Егоров Е.А., Шадрина Ж.А., Кочьян Г.А. Научное обеспечение развития виноградарства и виноделия в Российской Федерации. Проблемы и пути решения // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2015. – № 32 (2). – С. 22-36.
4. Территориальное деление виноградопригодных земель РФ // Распоряжение Правительства РФ 31.12.2020 г. № 3720-р.
5. Изменения, которые вносятся в Территориальное деление виноградопригодных земель РФ // Распоряжение Правительства РФ 09.04.2021г. № 913-р.
6. Бюллетени о состоянии сельского хозяйства (электронные версии). Информация 2020г. Бюллетень «Площади, валовой сбор и урожайность многолетних насаждений в Российской Федерации в 2020 году» [Электронный ресурс]. – URL. <https://rosstat.gov.ru/compendium/document/13277> (дата обращения: 26.03.2021).
7. Решение Совета по вопросам агропромышленного комплекса и природопользования при Совете Федерации Федерального Собрания Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: <http://council.gov.ru/structure/docs/62822/> (дата обращения: 26.03.2021).
8. Егоров Е.А., Шадрина Ж.А., Кочьян Г.А. Оценка состояния и перспективы развития виноградарства и питомниководства в РФ // Плодоводство и виноградарство Юга России. 2020. №. 61(1). С. 1-15.

9. Вино. Обзор ВЭД [Электронный ресурс] URL: https://aemcx.ru/wp-content/uploads/2021/04/%D0%9E%D0%B1%D0%B7%D0%BE%D1%80_%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE.pdf (дата обращения: 08.06.2021)
10. Права для виноделов // Информационный бюллетень, 2020. – №11. – С. 37.
11. Студенникова Н.Л., Котоловец З.В., Лиховской В.В., Бейзель П.В., Трошин Л.П. Изучение сортимента технических сортов винограда в условиях Алуштинской долины // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского ГАУ, 2019. №146. С.38-48.
12. Трошин Л.П. Новации виноградарства России. 5. Рекомендации по использованию сортов винограда на юге России // Полиматич. Сетевой электрон. науч. журн. Кубанского ГАУ. 2009. №54 (10). С.183-196.
13. Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию. Т. 1 Сорты растений (официальное издание). – М.: ФГБНУ «Росинформагротех, 2020. – 680 с.
14. Трошин Л.П. Ампелографическая и селекционная научно-исследовательская работа Кубанского госагроуниверситета // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского ГАУ. – 2012. – № 81. – С. 561-580.
15. Выращивание винограда в разных регионах России [Электронный ресурс]. – URL. <https://news.myseldon.com/ru/news/index/232540114> (дата обращения: 26.03.2021).
16. Винные регионы Россия [Электронный ресурс]. – URL. https://www.vinofan.ru/inf/wineregions/countries_russia/#prettyPhoto (дата обращения: 26.03.2021).
17. Проект концепции развития виноградарства и виноделия в Российской Федерации на период 2016-2020 годов и плановый период до 2025 года. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://kbvw.ru/images/docs/konserciya17062016.pdf> (дата обращения: 29.11.2018).

18. Смирнов К.В., Малтабар Л.М., Раджабов А.К., Матузок Н.В., Трошин Л.П. Виноградарство: учебник. – М.: ФГБНУ «Росинформагротех», 2017. – 500 с.

19. Лиховской В.В. Методология совершенствования генетического разнообразия и сортимента винограда: монография /В.В. Лиховской – Симферополь: Форма, 2019. – 367 с.

20. Стратегия развития виноградарства и виноделия Крыма (2020-2050 гг.) [Электронный ресурс]. – URL. [strategiya-razvitiya-vinogradarstva-i-vinodeliya-kryma-5-4-fevralya-2020-tikhie-vina.pdf](http://magarach-institut.ru/strategiya-razvitiya-vinogradarstva-i-vinodeliya-kryma-5-4-fevralya-2020-tikhie-vina.pdf) (magarach-institut.ru) (дата обращения: 08.06.2021).

21. Виноградарство и винодельческая промышленность [Электронный ресурс]. – URL. <https://msh.krasnodar.ru/deyatelnost/activities/vinagro/> (дата обращения: 08.06.2021).

22. Петров В.С., Ильницкая Е.Т., Нудьга Т.А., Сундырева М.А., Талаш А.И., Ильяшенко О.М. Совершенствование сортимента винограда в Краснодарском крае // Плодоводство и виноградарство юга России. – 2012. № 15. – С. 51-60.

23. Гугучкина Т.И., Антоненко М.В. Использование новых сортов винограда для высококачественных вин юга России // Плодоводство и виноградарство Юга России, 2018. № 52. С. 96-109.

24. Ильницкая Е.Т., Нудьга Т.А., Прах А.В., Шелудько О.Н., Талаш А.И. Сорта селекции СКЗНИИВиВ для импортозамещения и совершенствования отечественного сортимента технического винограда // Садоводство и виноградарство. – 2016. – № 5. – С. 31-36.

25. Сорта [Электронный ресурс]. URL: <https://rusvine.ru/%D1%81%D0%BE%D1%80%D1%82%D0%B0/> (дата обращения: 15.06.2021).

26. Матвеева Н.В., Бахметова М.В. Технологическая оценка интродуцированных красных технических сортов винограда Донской ампелографической коллекции // Русский виноград, 2020. Т. 11. С. 60-65.

27. Кравченко Р.В., Мордовина А.А. Сортоизучение перспективных красных технических сортов-интродуцентов винограда в условиях Анапо-Таманской зоны Краснодарского Края // COLLOQUIUM-JOURNAL, 2019. № 3-5. С. 26-27.

28. Горбунов И.В., Пучков В.Н., Коваленко А.Г. Агробиологическая и биохимическая оценка красных технических сортов винограда селекции АЗОСВИВ // Научные труды СКФНЦСВВ, 2019. Т. 23. С. 137-140.

29. Трошин Л. П., Радчевский П. П. Новации виноградарства России. 10. Характеристики рекомендуемых сортов винограда // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского ГАУ. – 2010. – № 55 (1). – С. 228-236.

30. ГОСТ 31782-2012 «Виноград свежий машинной и ручной уборки для промышленной переработки» [Электронный ресурс]. URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200101151?marker> (дата обращения: 15.06.2021).

31. Матузок Н.В., Радчевский П.П., Трошин Л.П., Грюнер М.А. Новации виноградарства России. 29. Уборка урожая винограда // Полиматич. Сетевой электрон. науч. журн. Кубанского ГАУ. 2014. №103 (09). С. 13-36.

32. Сорты культуры «Виноград» [Электронный ресурс]. – URL. <https://web.archive.org/web/20171105190247/http://reestr.gossort.com/reestr/culture/330> (дата обращения: 17.06.2021).

33. Сорты винограда Россия [Электронный ресурс]. – URL. https://www.vinofan.ru/inf/grapesorts/countries_russia/all/ (дата обращения: 02.06.2021).

34. Винные (технические) сорта винограда пригодные для приготовления вина, соков и др. [Электронный ресурс]. – URL. <https://vinograd.info/sorta/vinnye/> (дата обращения: 02.06.2021).

35. Романенко Е.С., Сосюра Е.А., Нуднова А.Ф., Юхнова А.А. Выращивание винограда для качественного виноделия // Вестник АПК Ставрополя, 2014. № 3. С. 185-187.

36. Об утверждении перечня сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина / проект приказа Минсельхоза [Электронный ресурс]. URL: <https://docs.cntd.ru/document/603144587> (дата обращения: 18.06.2021).

37. Борисенко М.Н., Яланецкий А.Я. Актуальные направления исследований в виноделии // Научные труды Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия, 2018. Т. 16. С. 67-79.

ПРИЛОЖЕНИЕ А
Территориальное деление виноградопригодных земель РФ



ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 31 декабря 2020 г. № 3720-р

МОСКВА

Утвердить прилагаемое территориальное деление виноградопригодных земель Российской Федерации.

Председатель Правительства
Российской Федерации



М.Мишустин

УТВЕРЖДЕНО
распоряжением Правительства
Российской Федерации
от 31 декабря 2020 г. № 3720-р

**ТЕРРИТОРИАЛЬНОЕ ДЕЛЕНИЕ
виноградопригодных земель Российской Федерации**

Наименование субъекта Российской Федерации	Наименование виноградо-винодельческой зоны	Наименование виноградо-винодельческого района	Наименование виноградо-винодельческого терруара
Республика Дагестан	01. Дагестан	01. Ахтынский 02. Бабаюртовский 03. Ботлихский 04. Буйнакский 05. Город Махачкала 06. Гунибский 07. Дахадаевский 08. Дербентский 09. Казбековский 10. Кайтагский 11. Карабудахкентский 12. Каякентский 13. Кизилюртовский 14. Кизлярский 15. Кумторкалинский 16. Курахский 17. Левашинский 18. Магарамкентский 19. Новолакский 20. Сергокалинский 21. Сулейман-Стальский 22. Табасаранский 23. Тарумовский 24. Тляртинский 25. Унцукульский 26. Хасавюртовский 27. Хивский 28. Шамильский	01. Дербентский
Ростовская область	02. Долина Дона	01. Азовский 02. Аксайский 03. Багаевский 04. Белокалитвинский	01. Арпачин

Наименование субъекта Российской Федерации	Наименование виноградо-винодельческой зоны	Наименование виноградо-винодельческого района	Наименование виноградо-винодельческого терруара
--	--	---	---

05. Боковский
06. Верхнедонской
07. Веселовский
08. Волгодонской
09. Город Азов
10. Город Батайск
11. Город Волгодонск
12. Город Гуково
13. Город Донецк
14. Город Зверево
15. Город Каменск-Шахтинский
16. Город Новочеркасск
17. Город Новошахтинск
18. Город Ростов-на-Дону
19. Город Таганрог
20. Город Шахты
21. Дубовский
22. Егорлыкский
23. Заветинский
24. Зерноградский
25. Зимовниковский
26. Кагальницкий
27. Каменский
28. Кашарский
29. Константиновский
30. Красносулинский
31. Куйбышевский
32. Мартыновский
33. Матвеево-Курганский
34. Миллеровский
35. Милютинский
36. Морозовский
37. Мясниковский
38. Неклиновский
39. Обливский
40. Октябрьский
41. Орловский
42. Песчанокопский
43. Пролетарский
44. Ремонтненский
45. Родионово-Несветайский
46. Сальский
47. Семикаракорский
48. Советский
49. Тарасовский
50. Тацинский
51. Усть-Донецкий
52. Целинский

Наименование субъекта Российской Федерации	Наименование виноградо-винодельческой зоны	Наименование виноградо-винодельческого района	Наименование виноградо-винодельческого терруара
		53. Цимлянский 54. Чертковский 55. Шолоховский	
Кабардино-Балкарская Республика	03. Долина Терска	01. Майский 02. Прохладненский 03. Терский 04. Урванский	
Республика Крым	04. Крым	01. Восточный возвышенно-степной 02. Восточно-предгорный 03. Восточный степной 04. Горно-долинный 05. Горно-долинно-приморский 06. Западный возвышенно-степной 07. Западный приморско-степной 08. Крымский западно-приморский предгорный 09. Крымское Присивашье 10. Предгорный 11. Центральный степной 12. Южный берег Крыма	01. Пантикапей 01. Кафа 01. Кировский 01. Алушта 02. Демерджи 01. Коктебель 02. Кучук-Узень 03. Ускут 04. Судак 05. Солнечная долина 01. Тарханкут 01. Каламитский 01. Альминский 02. Бахчисарайская долина р. Бельбек 03. Бахчисарайская долина р. Качи 01. Арабатский 02. Каркинитский 01. Аянский 02. Белая скала 03. Бахчисарайский 04. Солхат 01. Салгирский 01. Ай-Даниль 02. Гурзуф 03. Кастель 04. Ливадия 05. Массандра 06. Магарач 07. Партенит

Наименование субъекта Российской Федерации	Наименование виноградо-винодельческой зоны	Наименование виноградо-винодельческого района	Наименование виноградо-винодельческого терруара
Город Севастополь		13. Севастополь	01. Байдарская долина 02. Балаклава 03. Гераклея 04. Долина р. Бельбек 05. Долина р. Качи 06. Долина р. Черной 07. Ласпи
Краснодарский край	05. Кубань	01. Кубань. Абинск 02. Кубань. Анапа 03. Кубань. Восточное Приазовье 04. Кубань. Геленджик 05. Кубань. Долина реки Афипс 06. Кубань. Крымск 07. Кубань. Новокубанск 08. Кубань. Новороссийск 09. Кубань. Таманский полуостров	01. Виноградники Геленджика 02. Дивноморское 01. Долина Лефкадия 01. Абрау-Дюрсо 02. Мысхако 03. Семигорье 01. Голубицкая стрелка 02. Курень Титаровский 1794 03. Сенной 04. Тмутаракань 05. Южный берег Тамани
Республика Северная Осетия - Алания	06. Северная Осетия - Алания	01. Кировский 02. Моздокский	
Ставропольский край	07. Ставрополье	01. Нефтекумский	01. Зункарское

ПРИЛОЖЕНИЕ Б
Изменения, которые вносятся в Территориальное деление
виноградопригодных земель РФ



ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 9 апреля 2021 г. № 913-р

МОСКВА

Утвердить прилагаемые изменения, которые вносятся в территориальное деление виноградопригодных земель Российской Федерации, утвержденное распоряжением Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. № 3720-р (Собрание законодательства Российской Федерации, 2021, № 2, ст. 540).

Председатель Правительства
Российской Федерации



М.Мишустин

УТВЕРЖДЕНЫ
распоряжением Правительства
Российской Федерации
от 9 апреля 2021 г. № 913-р

ИЗМЕНЕНИЯ,
которые вносятся в территориальное деление
виноградопригодных земель Российской Федерации

1. Позицию, касающуюся Краснодарского края, изложить в следующей редакции:

"Краснодарский край	05. Кубань	01. Кубань. Абинск	
		02. Кубань. Анапа	01. Долина Шумринки 02. Красная горка 03. Виноградники Гай-Кодзора
		03. Кубань. Восточное Приазовье	
		04. Кубань. Геленджик	01. Виноградники Геленджика 02. Дивноморское 03. Маркотхские холмы 04. Геленджик- Криница-Бетта
		05. Кубань. Долина реки Афипс	
		06. Кубань. Крымск	01. Долина Лефкадия 02. Плато Аманат
		07. Кубань. Новокубанск	

08. Кубань. Новороссийск	01. Абрау-Дюрсо 02. Бюрнье-Сенетха 03. Гора Колдун 04. Мысхако 05. Сухая гора
09. Кубань. Таманский полуостров	01. Голубицкая стрелка 02. Курень Титаровский 1794 03. Сенной 04. Тмутаракань 05. Южный берег Тамани
10. Семигорье	01. Сикоры 02. Тристория".

2. Дополнить позициями следующего содержания:

"Республика Адыгея	08. Адыгея	01. Адыгейск 02. Гиагинский 03. Кошехабльский 04. Красногвардейский 05. Майкоп 06. Майкопский 07. Тахтамукайский 08. Теучежский 09. Шовгеновский	01. Нарт".
Волгоградская область	09. Нижняя Волга	01. Дубовский 02. Камышинский 03. Среднеахтубинский	

ПРИЛОЖЕНИЕ В
Протокол №1 порядка проведения Экспертной комиссии по плодовым, ягодным культурам, винограду и цветочно-декоративным растениям

ПРОТОКОЛ № 1
порядка проведения Экспертной комиссии
по плодовым, ягодным культурам, винограду
и цветочно-декоративным растениям

Дата проведения: 24 мая 2021 г.

Место проведения: к. № 325, Минсельхоз России, Орликов пер.1/11

Состав членов Экспертной комиссии по культурам:

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ Экспертной комиссии	АЛЕКСАНДРОВ Михаил Юрьевич, председатель ФГБУ «Госсорткомиссия»
ЗАМЕСТИТЕЛЬ председателя Экспертной комиссии	НЕКРАСОВ Роман Владимирович, директор Департамента растениеводства, механизации, химизации и защиты растений Минсельхоза России
ЗАМЕСТИТЕЛЬ председателя Экспертной комиссии	МАЛЬКО Александр Михайлович, директор ФГБУ «Россельхозцентр», д.с.-х.н.; НИКОЛАЕВ Юрий Николаевич, Заместитель директор ФГБУ «Россельхозцентр»
СЕКРЕТАРЬ Экспертной комиссии	ЯСЬКОВА Юлия Сергеевна, начальник отдела овощных, плодово- ягодных и декоративных культур ФГБУ «Госсорткомиссия»
ЧЛЕНЫ Экспертной комиссии	ГОНЧАРОВ Юрий Леонидович, заместитель председателя ФГБУ «Госсорткомиссия» ГРЕЧИХИНА Марина Евгеньевна, начальник отдела ревизии и внутреннего контроля ФГБУ «Госсорткомиссия»

ГУДЬ Лилия Анатольевна,
заместитель начальника отдела
овощных, плодово-ягодных и
декоративных культур ФГБУ
«Госсорткомиссия»

ДОННИК Ирина Михайловна,
вице президент РАН, академик РАН
КОСОЛАПОВ

Владимир Михайлович,
директор ФГБНУ «ФНЦ
кормопроизводства и агроэкологии
имени В.Р. Вильямса»
(по доверенности)

ЛАЧУГА Юрий Фёдорович,
член Президиума РАН, академик –
секретарь отделения с.х. наук РАН,
академик РАН, д.т.н.

ПРОЛОГОВА Татьяна Васильевна,
начальник сектора растениеводства,
защиты и биотехнологии растений,
отделения с.х. наук, РАН
(по доверенности)

БАГИРОВ Вугар Алиевич,
директор Департамента координации
деятельности организаций в сфере
сельскохозяйственных наук
Минобрнауки России

ДЯДИЧЕВ

Станислав Константинович,
заместитель директора Департамента
образования, научно-
технологической политики и
рыбохозяйственного комплекса

АФОНИНА Марина Игоревна,
директор Департамента пищевой и
перерабатывающей промышленности

АКИМОВ Михаил Юрьевич,

директор ФГБНУ «Федеральный
научный центр имени И.В.
Мичурина»

ЖИДЕХИНА Татьяна Владимировна,
заместитель директора ФГБНУ
«Федеральный научный центр имени
И.В. Мичурина» (по доверенности)

АЛЕЙНИКОВА Наталья Васильевна,
заместитель директора «ВНИИВиВ
«МАГАРАЧ» РАН»

ГЛАЗ Николай Владимирович,
руководитель «ЮУНИИСК– филиала
ФГБНУ УрФАНИЦ УрО РАН»

ГОГОЛЕВ Антон Геннадьевич,
начальник филиала
ФГБУ «Госсорткомиссия» по
Краснодарскому краю

ЕГОРОВ Евгений Алексеевич,
главный научный сотрудник ФГБНУ
«Северо-Кавказский федеральный
научный центр садоводства,
виноградарства, виноделия»

ЕРЕМИН Виктор Геннадьевич,
директор Филиал Крымская ОСС
ФГБНУ «ФИЦ Всероссийский
институт генетических ресурсов
растений имени Н.И. Вавилова»

КАНАРСКИЙ
Александр Александрович,
руководитель отдела НИИ
садоводства Сибири им. М.А.
Лисавенко ФГБНУ ФАНЦА

КНЯЗЕВ Сергей Дмитриевич,
директор ФГБНУ «Всероссийского
научно-исследовательского
института селекции плодовых
культур»

КОЛИЧЕНКО

Александр Александрович,
начальник филиала
ФГБУ «Госсорткомиссия» по
Красноярскому краю,
Республике Тыва и Республике
Хакасия

КУЛИКОВ Иван Михайлович,
директор ФГБНУ ФНЦ Садоводства

РАДЖАБОВ

Агамагомед Курбанович,
заведующий кафедрой плодородства,
виноградарства и виноделия ФГБОУ
ВО РГАУ-МСХА имени К.А.
Тимирязева

РЫНДИН Алексей Владимирович,
директор ФГБУН Федеральный
исследовательский центр
«Субтропический научный центр
РАН»

САБЛИН Николай Иванович,
начальник филиала
ФГБУ «Госсорткомиссия» по
Республике Крым

СЛЕПНЕВА Татьяна Николаевна,
директор ФГБНУ «Свердловская
селекционная станция садоводства»
ФГБНУ УрФАНИЦ УрО РАН»

МАЙСТРЕНКО

Александр Николаевич,
директор ВВИИВиВ им. Я.И.
Потапенко филиала ФГБНУ
«Федерального Ростовского
аграрного научного центра»
(ВНИИВиВ - филиал ФГБНУ
ФРАНЦ)

УПЕЛНИЕК Владимир Петрович,
директор «Главного ботанического
сада РАН им. Н.В. Цицина»
КРЮЧКОВА Виктория Валерьевна,
заведующий лаборатории «Главного
ботанического сада РАН им. Н.В.
Цицина» (по доверенности)

Повестка заседания Экспертной комиссии по культурам:

1. Доведение до членов Экспертной комиссии по винограду Порядка её проведения;
2. Определение путем голосования состава Счетной комиссии;
3. Рассмотрение членами Экспертной комиссии по винограду подготовленных специалистами ФГБУ «Госсорткомиссия» материалов по результатам испытаний селекционных достижений на хозяйственную полезность и отличимость, однородность и стабильность;
4. Объективное голосование членов Экспертной комиссии по винограду по вопросам внесения изменений в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию;
5. Подсчет голосов членов Экспертной комиссии и протоколирование результатов работы.

Согласно Порядку проведения Экспертной комиссии по внесению изменений в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию, членам Экспертной комиссии выданы Бюллетени для голосования в количестве 28 шт. (7 на руки и 21 в электронном виде). Информация о выданных Бюллетенях для голосования занесена в Журнал Регистрации.

Член экспертной комиссии - Гаркуша Алексей Анатольевич, директор ФГБНУ «Федеральный Алтайский научный центр агроботехнологий», не принимал участие в заседании.

Члены Экспертной комиссии ознакомлены с Порядком проведения Экспертной комиссии по внесению изменений в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию.

Согласно Порядку проведения Экспертной комиссии по внесению изменений в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию, членами Экспертной комиссии путем голосования простым большинством определен следующий состав Счетной комиссии:

председатель Счетной комиссии: Ю.Л. Гончаров
заместитель председателя: Н.В. Алейникова
секретарь: Л.А. Гудь

Доклад специалистов ФГБУ «Госсорткомиссия» по представленным на заседании Экспертной комиссии селекционным достижениям начат в 11 ч. 00 мин. по следующим вопросам:

- 1) допуск впервые селекционного достижения в Госреестр (включение впервые в Госреестр) по экспертной оценке, а также по данным заявителя, по одному природно-климатическому региону допуска Российской Федерации (далее – регион/региона/регионов допуска);
- 2) добавление новых наименований сортов, зарегистрированных в Госреестре;
- 3) изменение направления использования.

Члены Экспертной комиссии приступили к голосованию в 11 ч. 00 мин. 24 мая 2021 г.

Доклад специалистов ФГБУ «Госсорткомиссия» окончен в 12 ч. 40 мин. 24 мая 2021 г.

Бюллетени для голосования членов Экспертной комиссии, присутствовавших очно, собраны секретарем Экспертной комиссии и переданы в Счетную комиссию для подсчета голосов в 12 ч. 45 мин. 24 мая 2021 г.

На заседании Экспертной комиссии по культурам присутствовали в качестве наблюдателей:

КОНЬКОВ Александр Иванович, генеральный директор ООО АФ «Мичуринские сады»;

СЕДОВ Андрей Евгеньевич, ООО «Садовая компания «Садко»;

ШИПАЧЕВ Андрей Владимирович, заместитель генерального директора по правовым вопросам и международным связям «Национального союза селекционеров и семеноводов»;

ЯСТРЕБ Сергей Николаевич, член совета ассоциации «Союза производителей ягод»;

ПОПОВИЧ Леонид Львович, президент НКО «Союза виноградарей и виноделов России».

По результатам работы Счетной комиссии и согласно Протоколу № 1 Счетной комиссии от 24 мая 2021 г., члены Экспертной комиссии по плодово-ягодным культурам, винограду и цветочно-декоративным растениям по вынесенным на заседание вопросам приняли следующие решения:

1. Впервые включить в Государственный реестр:	
Наименование селекционного достижения	Регион допуска
Виноград	
40 ЛЕТ ОКТЯБРЯ	6
АБЛА АГАНЬИН ИЗЮМ	6
АДЖЕМ МИСКЕТ	6
АЙБАТЛЫ	6
АКСЕИТ КАРА	6
АЛЕКСАНДРОУЛИ	6
АЛЬБИЛЬО	6
АЛЪЯНИКО	6
АМУРСКИЙ ПОТАПЕНКО	6
АНАИТ	6
АНТИГОНА	6
АНЧЕЛЛОТТА	6
АРТИН ЗЕРВА	6
АССИРТИКО	6
АТЛАНТ ДОНА	6
БАРБЕРА	6
БАСТАРДО	6
БИЯС АЙБАТЛЫ	6
БОГОС ЗЕРВА	6
ВЕРМЕНТИНО	6
ВИОНЬЕ	6
ГАЛБЕНА НОУ	6
ГАРС ЛЕВЕЛЮ	6
ГЕВИЮРЦТРАМИНЕР	6
ГЛЕРА	6
ГОЛУБОК	6
ГРОЧАНКА	6
ДАРДАГАН	6
ДЕМИР КАРА	6

ИЗУМРУД	6
КАЛАДОК	6
КАНДАВАСТА	6
КАРИНЬЯН	6
КАРМЕН	6
КАРМЕНЕР	6
КИРМИЗИ САП СУДАКСКИЙ	6
КОК ХАБАХ	6
КОКУР БЕЛЫЙ ПОЛУРАССЕЧЕННЫЙ	6
КОКУРДЕС БЕЛЫЙ	6
КОСОРОТОВСКИЙ	6
КРАСНОСТОП КАРПИ	6
КУМШАЦКИЙ БЕЛЫЙ	6
КУНЛЕАНЬ	6
КУРТСЕИТ АГАНЫН ИЗЮМ	6
КУТЛАКСКИЙ ЧЕРНЫЙ	6
ЛЕДЯНОЙ	6
МАЛЬВАЗИЯ	6
МАНЗОНИ	6
БЬЯНКО	
МАРСЕЛАН	6
МАТИЛЬДА	6
МИСГЮЛИ КАРА	6
МИСКЕТ	6
МОНТЕПУЛЬЧАНО	6
МОСКАТО ДЖАЛЛО	6
МУГОФИР	6
МУРЗА ИЗЮМ	6
МУСКАТ ИТАЛИЯ	6
МУСКАТ КРЫМСКИЙ	6
МУШКЕТНЫЙ	6
НАСУРЛА	6
НЕББИОЛО	6
ПЕДРО ХИМЕНЕС	6
ПЕТИ МАНСЕН	6
ПИНО МЕНЬЕ	6
ПРИМИТИВО	6
РАБОЗО ПЬЯВЕ	6
РЕБО	6
РИСЛИНГ	6
РУСАН	6
САЛЕ АГАНЫН КАРА	6
САФТА ДУРМАЗ	6

ВЕНУС	универсальный	технический
ГАЛАН	универсальный	столовый и технический
ГЮЛЯБИ ДАГЕСТАНСКИЙ	универсальный	технический
ДОЙНА	универсальный	столовый и технический
ДОНУС	универсальный	столовый и технический
ДРУЖБА	универсальный	столовый и технический
ЗАЛА ДЕНДЬ	универсальный	столовый и технический
ЗОЛОТИНКА	универсальный	столовый и технический
КАТЫР	универсальный	столовый и технический
КРАСЕНЬ	универсальный	столовый и технический
КУМШАЦКИЙ БЕЛЫЙ	универсальный	столовый и технический
МАНЖИЛ АЛ	универсальный	столовый и технический
МУСКАТ ВЕНГЕРСКИЙ	универсальный	столовый и технический
МУСКАТ ЯНТАРНЫЙ	универсальный	столовый и технический
НАРМА	универсальный	технический
ПАМЯТЬ ДОМБКОВСКОЙ	универсальный	столовый и технический
ПОДАРОК ДМИТРИЯ	универсальный	технический
ПУХЛЯКОВСКИЙ	универсальный	столовый и технический
РИЛАЙНС	универсальный	столовый и технический
ФИОЛЕТОВЫЙ РАННИЙ	универсальный	столовый и технический

ЦАРИЦЫН	универсальный	столовый и технический
ШАБАШ	универсальный	столовый и технический

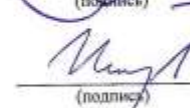
Председатель Экспертной
комиссии



(подпись)

М.Ю. Александров
(ФИО)

Заместитель председателя



(подпись)

Р.В. Некрасов
(ФИО)


Заместитель председателя



(подпись)

Ю.Н. Николаев
(ФИО)

Секретарь



(подпись)

Ю.С. Яськова
(ФИО)

Председатель Счетной
комиссии



(подпись)

Ю.Л. Гончаров
(ФИО)

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Характеристика сортов винограда, принятых в «Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию» в 2021 году

№ п/п	Наименование сорта	Срок созревания	Описание
1	40 ЛЕТ ОКТЯБРЯ	поздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок винно-красный. Имеются средние семена. Производство десертных вин, отличающиеся полнотой и наличием во вкусе легких шоколадных тонов. Дегустационная оценка тихого вина 9 баллов.
2	АБЛА АГАНЫН ИЗЮМ	средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых вин. Дегустационная оценка молодого коньячного дистиллята 7.71 балла, бесцветный, с тонким цветочно-плодовым букетом. Вкус умеренной полноты, чистый, простой
3	АДЖЕМ МИСКЕТ	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых вин и десертных вин. Дегустационная оценка молодого коньячного дистиллята 7.79 балла, светло-соломенного цвета с зеленоватым оттенком. С тонким ароматом, цветочно-медового направления с фруктовыми нотками, легкими цитронными оттенками. Вкус полный, гармоничный, фруктово-медовый
4	АЙБАТЛЫ	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.7 балла, прозрачный, соломенного цвета, с тонким ароматом плодовых ноток. Вкус мягкий, простой, слегка окислен
5	АКСЕИТ КАРА	Среднепоздний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого Виноматериала 7.68 балла, прозрачный, рубинового цвета, с умеренным ароматом, ягодного направления, с оттенками вишни и кизила. Вкус полный, гармоничный
6	АЛЬБИО	Ранний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Пригоден для производства высококачественных белых вин, в том числе крепленых типа Херес, Мадера. Дегустационная оценка вина типа Херес 9.15 баллов.
7	АЛЕКСАНДРОУЛИ	Среднепоздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок розовый. Имеются средние семена. Производство высококачественных столовых вин и соков. Дегустационная оценка сухого вина 10 баллов.
8	АЛЪЯНИКО	Поздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Высокое содержание сахара в ягодах, является основой для создания сухих столовых вин с мускусно-ягодным букетом. Дегустационная оценка сухого вина 7.9 баллов.
9	АМУРСКИЙ ПОТАПЕНКО	Среднепоздний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство тихих вин. Дегустационная оценка сухого вина 9 баллов.
10	АНАИТ	Очень поздний	Ягоды зелено-желтые, мясисто-сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Имеет нарядную гроздь, крупную ягоду. Пригоден для употребления в свежем виде и приготовления

			белых столовых и крепленых вин. Дегустационная оценка свежего винограда 9.3 балла, столового вина 8 баллов, крепленого вина 8.1 балла.
11	АНТИГОНА	Поздний	Ягоды розовые, мясисто-сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Пригоден для употребления в свежем виде и приготовления белых столовых, розовых столовых и крепленых вин. Дегустационная оценка свежего винограда 8 баллов, столового вина 8 баллов, крепленого вина 8 баллов
12	АНЧЕЛЛОТТА	Поздний	Ягоды сине-черные, мясистые. Сок винно-красный. Имеются мелкие семена. Виноград с высоким содержанием полифенолов, антоцианов и танинов, улучшает структуру вина в купаже с красным вином. Дегустационная оценка 8.5 балла.
13	АРТИН ЗЕРВА	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого винограда 7.59 балла, соломенного цвета, аромат слабо выражен, с оттенками зеленого яблока, вкус умеренной полноты.
14	АССИРТИКО	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Высокое содержание сахара в ягодах, для создания сухих столовых вин с ароматом лимона, миндаля. Дегустационная оценка сухого вина 7.9 балла
15	АТЛАНТ ДОНА	Очень поздний	Ягоды белые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство сока, сухих и игристых вин. Дегустационная оценка столового сухого вина 8.6 балла
16	БАРБЕРА	Поздний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство тихих вин. Дегустационная оценка образца молодого винограда 7.8 балла, прозрачный, гранатового цвета, аромат имеет пряно-ягодное направление, с оттенками спелой вишни, сливы и черного перца. Вкус гармоничный, округлый, бархатистый.
17	БАСТАРДО	Средний	Ягоды сине-черные, мягкая или слабо-твердая мякоть. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Сортное вино получается с ярким вкусом и ароматом вишни и лесных ягод, умеренной кислотностью и средними танинами. Дегустационная оценка десертного вина 10 баллов, крепленого вина 8.8 балла.
18	БИЯС АЙБАТЛЫ	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого винограда 7.75 баллов, прозрачное, светло-соломенного цвета, аромат фруктового направления, с оттенками персика, дюшеса, с нотками разнотравья. Вкус гармоничный, умеренной полноты, фруктово-пряный.
19	БОГОС ЗЕРВА	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и десертных вин, имеет интерес как купажный винограда для белых портвейнов, используется для производства ординарных крепких вин в купаже. Дегустационная оценка образца молодого винограда 7.78 балла, прозрачный, соломенно-золотистого цвета, с медово-цветочным ароматом. Вкус чистый, мягкий, гармоничный.
20	ВЕРМЕНТИНО	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Винный сорт

			используется для изготовления высококачественных столовых вин и соков. Дегустационная оценка сухого вина 10 баллов.
21	КИРМИЗИ САП СУДАКСКИЙ	Поздний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.76 балла, прозрачный, светло-соломенного цвета, аромат цветочно-пряного направления, с оттенками сухотравья. Вкус легкий, гармоничный, с пряным послевкусием
22	КОК ХАБАХ	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются крупные семена. Производство столовых вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.79 балла, прозрачный, светло-соломенного цвета, аромат с оттенками персика, яблока. Вкус полный, гармоничный, умеренно свежий.
23	КОКУР БЕЛЫЙ ПОЛУРАССЕЧЕННЫЙ	Поздний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и крепленых вин. Используется для приготовления коньячных дистиллятов. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.56 балла, золотистого цвета, с умеренным ароматом, медово-пряного направления, слегка окислен. Вкус простой, плоский.
24	КОКУРДЕС БЕЛЫЙ	Средний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Изготовление десертных и крепких вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.73 балла, прозрачный, светло-соломенного цвета, аромат цветочного направления, с фруктовыми оттенками (зеленое яблоко, груша). Вкус умеренной полноты, свежий.
25	КОСОРОТОВСКИЙ	Средний	Среднего срока созревания, технического направления использования. Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Сорт технологичен, не требует специальных дополнительных агроприемов. Столовые вина имеют красивую окраску, легкие, гармоничные с плодовым ароматом. Так же является хорошим виноматериалом для игристых вин. Дегустационная оценка сухого вина 8,8 балла. Бледно-соломенного цвета с зеленоватым оттенком. Тонкий аромат полевых трав и цветов. Вкус полный, гармоничный, приятное послевкусие.
26	КУНЛЕАНЬ	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Для производства высококачественных белых столовых и десертных вин. Дегустационная оценка столового вина 9 баллов, десертного вина 10 баллов.
27	КУРТСЕИТ АГАНЫН ИЗЮМ	Средний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.74 балла, прозрачный, светло-соломенного цвета, аромат цветочного направления, с легкими нотками чайной розы. Вкус гармоничный, фруктовый.
28	КУТЛАКСКИЙ ЧЕРНЫЙ	Средний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.51 балла, гранатовый цвет, с приглушенным ароматом, ягодно-фруктового направления. Вкус простой, ягодного направления.
29	ЛЕДЯНОЙ	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Не требует

			специальных дополнительных агроприемов, пригоден для производства качественных столовых вин, молодое вино быстро осветляется, бутылочная выдержка способствует улучшению вкусовых качеств вина. Дегустационная оценка столового вина 8.6 балла, соломенного цвета, с зеленоватым оттенком. Аромат чистый, легкий, цветочно-травяной, вкус свежий.
30	МАЛЬВАЗИЯ	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Вино из данного сорта обладает богатым ароматом цветов и экзотических фруктов, с содержанием терпеновых соединений. Дегустационная оценка сухого вина 8.8 балла.
31	МАТИЛЬДА	Ранний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Пригоден для употребления в свежем виде и приготовления белых столовых и крепленых вин. Дегустационная оценка свежего винограда 8.5 балла, белого столового вина 8 баллов.
32	МИСГЮЛИ КАРА	Средний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.65 балла, прозрачный, светло-рубинового цвета с вишневым оттенком, с гвоздично-пряным ароматом, с легкими нотками ванили. Вкус простой, с тонами вишни и пряностей, слегка окислен.
33	МИСКЕТ	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.75 балла, прозрачный, светло-соломенного цвета, аромат травянисто-цветочного направления, легкие цитрусовые оттенки. Вкус гармоничный, полный.
34	МОНТЕПУЛЬЧАНО	Поздний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, сочные. Сок розовый. Имеются среднего размера семена. Изготовление купажных и монсортовых вин, обладающих хорошей структурой и богатыми полифенолами и антоцианами, с дегустационной оценкой 8.7 балла.
35	МУСКАТО ДЖАЛЛО	Средний	Ягоды желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Получение сырья для производства сухих, полусухих, сладких десертных интенсивно окрашенных в соломенный цвет ароматных вин и купажа с другими мускатными сортами. Дегустационная оценка сухого вина 8.2 балла.
36	ВИОНЬЕ	Средний	Ягоды зелено-желтые, хрящеватые. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Лучшая кислотность при получении вин, обладающих более фруктовой ароматикой. Дегустационная оценка сухого вина 7.7 балла.
37	ГАЛБЕНА НОУ	Очень ранний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Семена отсутствуют. Пригоден для производства белых столовых и крепленых вин. Дегустационная оценка свежего винограда 7.8 балла, сухого вина 8 баллов.
38	ГАРС ЛЕВЕЛЮ	Поздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Высокое содержание сахара в ягодах, возможность использовать для производства вин типа Токая. Дегустационная оценка вина токайского типа 8.8 баллов.
39	ГЕВЮРЦТРАМИНЕР	Ранний	Ягоды розовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство вин, вкусовые качества которых обладают наиболее изящной свежестью. Дегустационная оценка

			столового вина 8.9 балла.
40	ГЛЕРА	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Изготовление вин с легкой, но элегантной ароматикой, их букет: белые цветы, цитрусовые, незрелые фрукты (зеленое яблоко, груша). Дегустационная оценка 8.6 балла.
41	ГОЛУБОК	Средний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок винно-красный. Имеются средние семена. Сорт технологичен, не требует специальных дополнительных агроприемов, пригоден для возделывания в неукрывной культуре. Дегустационная оценка сухого вина 8.5 балла. Аромат с преобладанием черных ягод и фруктов, кожи. Вкус насыщенный, полный, танинный, черные ягоды, вяленая вишня и специи.
42	ГРОЧАНКА	Очень ранний	Ягоды желто-зеленая, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Пригоден для употребления в свежем виде и приготовления белых столовых и крепленых вин. Дегустационная оценка свежего винограда 7.5 балла, вина 8 баллов.
43	ДАРДАГАН	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого винограда 7.69 балла, прозрачный, светло-соломенного цвета, с умеренным ароматом, цветочного направления, с оттенками растертой зелени. Вкус умеренной полноты, свежий.
44	ДЕМИР КАРА	Средний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство оригинальных высококачественных столовых и десертных красных марочных вин с пряными нотками, и приготовление сока. Дегустационная оценка сухого вина 7.9 балла.
45	ИЗУМРУД	Ранний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Не требует специальных дополнительных агроприемов, пригоден для производства качественных столовых вин, молодое вино быстро осветляется, бутылочная выдержка способствует улучшению вкусовых качеств вина. Дегустационная оценка столового вина 8.5 балла.
46	КАЛАДОК	Среднепоздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок винно-красный. Имеются средние семена. Изготовление купажных и монсортовых вин, обладающих хорошей структурой и богатыми полифенолами и антоцианами, с дегустационной оценкой 8.6 балла.
47	КАНДАВАСТА	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Изготовление столовых и крепленых вин. Представляет интерес как купажный винограда для белых портвейнов. Дегустационная оценка образца молодого винограда 7,8 балла, прозрачный, соломенно-золотистого цвета, с душистым ароматом, с тонами полевых цветов. Вкус мягкий, гармоничный с цветочными нотами.
48	КАРИНЬЯН	Поздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Приготовление в купаже высококачественных оригинальных столовых и десертных красных марочных вин с пряными нотами. Дегустационная оценка столового вина 7.7 балла, прозрачное, гранатово-красного цвета, сложный аромат с оттенками черных лесных ягод и мягких специй. Вкус с легкими бархатистыми танинами.
49	КАРМЕН	Ранний	Ягоды темно-фиолетовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство

			тихих и игристых вин. Дегустационная оценка тихого вина 8.8 балла.
50	КАРМЕНЕР	Средний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок винно-красный. Имеются средние семена. Изготовление купажных и моносортных вин, обладающих хорошей структурой и богатых полифенолами и антоцианами, с дегустационной оценкой 8.6 балла.
51	КРАСНОСТОП КАРПИ	Средний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок розовый. Имеются средние семена. Не требует специальных дополнительных агроприемов, пригоден для производства качественных столовых вин, молодое вино быстро осветляется, бутылочная выдержка способствует улучшению вкусовых качеств вина. Дегустационная оценка столового вина 8.6 балла, прозрачное, темно-рубинового цвета, с гранатовым оттенком, в аромате смородиновые нотки, переходящие во вкусе. Вкус гармоничный, приятное послевкусие.
52	КУМШАЦКИЙ БЕЛЫЙ	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Не требует специальных дополнительных агроприемов, пригоден для производства качественных столовых и игристых вин, выдержка способствует улучшению вкусовых качеств вина. Дегустационная оценка столового вина 8.8 балла, бледно-соломенного цвета, с зеленоватым оттенком, тонкий аромат полевых трав и цветов. Вкус полный, гармоничный.
53	МАНЗОНИ БЬЯНКО	Средний	Ягоды зелено- желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Элегантные вина с хорошей кислотностью, и минеральностью во вкусе, с фруктовой ароматикой, с дегустационной оценкой 8.6 балла.
54	МАРСЕЛАН	Среднепоздний	Ягоды сине-черные, мясистые. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Улучшение структуры в вине круглыми танинами. Дегустационная оценка сухого вина 9 баллов.
55	МУГОФИР	Ранний	Ягоды темно- красно-фиолетовые, сочные. Сок бесцветный или слабо-розовый. Имеются средние семена. Не требует специальных дополнительных агроприемов, пригоден для производства качественных столовых и специальных вин, молодое вино быстро осветляется, бутылочная выдержка способствует улучшению вкусовых качеств вина. Дегустационная оценка столового вина 8.6 балла, прозрачное, бледно-рубинового цвета, аромат чайной розы, переходящий во вкус.
56	МУРЗА ИЗЮМ	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Изготовление столовых и крепленых вин. Представляет интерес как купажный виноматериал для белых портвейнов. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.7 балла, прозрачный, соломенный цвет, умеренный аромат, цветочно-фруктового направления. Вкус легкий, фруктовый
57	МУСКАТ ИТАЛИЯ	Поздний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются крупные семена. Высокотранспортабельный. Ягоды имеют мускатно-цитрусовый вкус. Производство белых сухих и крепленых вин. Дегустационная оценка свежего винограда 9 баллов, белого столового вина 8.2 балла, крепленого вина 8 баллов.
58	МУСКАТ КРЫМСКИЙ	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.6 балла,

			прозрачный, с золотистым цветом, с умеренным, размытым, пряно-медово-цветочным ароматом. Вкус с сусланными оттенками, слащавый, облегченный, пропадающий.
59	МУШКЕТНЫЙ	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство качественных столовых и игристых вин, выдержка способствует улучшению вкусовых качеств вина. Дегустационная оценка столового сухого вина 8.6 балла.
60	НАСУРЛА	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка молодого коньячного дистиллята 7.71 балла, прозрачный, светло-соломенного цвета, аромат цветочно-фруктового направления, с легкими цитрусовыми нотками. Вкус умеренной полноты, фруктовый.
61	НЕББИОЛО	Поздний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство тихих вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.8 балла, прозрачный, гранатовый цвет с вишневыми оттенками, аромат сложный, пряно-фруктово-ягодного направления, с оттенками малины, клубники, сливы и черного перца. Вкус гармоничный, бархатистый, с длительным послевкусием вишни и сафьяна.
62	ПЕДРО ХИМЕНЕС	Средний	Ягоды желтозолотистые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Пригоден производства белых сухих и крепленых вин. Благодаря высокому содержанию сахара в ягодах производят вина типа Херес, Малага. Дегустационная оценка вина типа Херес 9.15 балла.
63	ПЕТИ МАНСЕН	Очень поздний	Ягода желто-розовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство маслянистых десертных вин. Дегустационная оценка столового вина 8,2 балла
64	ПИНО МЕНЬЕ	Ранний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок розовый. Имеются средние семена. Имеет высокую продуктивность, отличное качество сырья и продуктов переработки, устойчивость к биотическим и абиотическим стресс-факторам. Производство высококачественных игристых вин. Дегустационная оценка 8,8 балла
65	ПРИМИТИВО	Средний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, сочные. Сок винно-красный. Имеются мелкие семена. Высокое содержание сахара в ягодах, для создания сухих столовых вин с ароматом ежевики. Дегустационная оценка сухого вина 7.9 балла
66	РАБОЗО ПЬЯВЕ	Поздний	Ягоды сине-черные, мясистые. Сок винно-красный. Имеются средние семена. Изготовление вин с большим потенциалом к длительной выдержке. Хорошо, структурированные вина с более высокой кислотностью. Дегустационная оценка 8.8 баллов.
67	РЕБО	Среднепоздний	Ягоды сине-черные сочные Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Улучшение ароматики в вине. Дегустационная оценка сухого вина 9.1 балла, вкус иной, с ароматом фиалки
68	РИСЛИНГ	Поздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство тихих вин. Дегустационная оценка тихих вин 10 баллов.
69	РУСАН	Ранний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство вин с богатым ароматом, часто с нотками извести и цветов. Дегустационная оценка столового вина 8.8 балла.

70	САЛЕ АГАНЫН КАРА	Средний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.78 балла, прозрачный, гранатового цвета с вишневым оттенком, аромат пряно-ягодного направления, с оттенками сливы, вишни и смородины. Вкус гармоничный, полный, бархатистый
71	САФТА ДУРМАЗ	Среднепоздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого вина 7.73 балла, прозрачный, рубиновый цвет, аромат ягодного направления, с нотками смородины, вишни, черного шоколада. Вкус гармоничный, полный, умеренный
72	СОВИНЬОН	Среднепоздний	Ягоды зеленовато-белые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство тихих вин. Дегустационная оценка сухого вина 9 баллов.
73	СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА 16	Средний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца виноматериала для игристых вин 7.73 балла, темно-рубинового цвета, с ярким, ягодно-плодовым ароматом. Вкус чистый, полный, гармоничный
74	СОЛНЕЧНАЯ ДОЛИНА 58	Среднепоздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца виноматериала 7.75 балла, темно-рубинового цвета, с гранатовыми оттенками, ягодно-фруктовым ароматом, с легкими пряными нотками. Вкус свежий, полный, гармоничный. Дегустационная оценка образца виноматериала для игристых вин 7.83 балла, рубиновый цвет, с умеренным ароматом, ягодного направления. Вкус свежий, терпкий, вяжущий, гармоничный.
75	СУРУЧЕНСКИЙ БЕЛЫЙ	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Пригоден для употребления в свежем виде и приготовления белых столовых и десертных вин. Дегустационная оценка свежего винограда 8 баллов, столового вина 8 баллов, десертного вина 10 баллов
76	СЫХ ДАНЕ	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.75 балла, соломенного цвета, с полным ароматом, фруктового направления, с пряными нотками. Вкус полный, фруктовый (айва, абрикос).
77	ТАНАГОЗ	Поздний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.69 балла, прозрачный, рубинового цвета, аромат ягодного направления, с растительно-пряными оттенками. Вкус полный, умеренно танинный.
78	ТАННАТ	Среднепоздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок розовый. Имеются средние семена. Изготовление купажных и моносортовых вин, обладающих хорошей структурой и богатыми

			полифенолами и антоцианами, с дегустационной оценкой 8.7 балла.
79	ТАШЛЫ	Поздний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых, крепленых (типа Мадера) и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.78 балла, прозрачное, соломенного цвета с золотистым оттенком, с ярким, цветочным ароматом, с медовыми оттенками. Вкус гармоничный, полный, с легкими мускатно-цитронными нотами.
80	ТЕРГУЛЬМЕК	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство десертных и крепких вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.63 балла, прозрачный, соломенного цвета, с приглушенным ароматом, плодового направления, с грибными оттенками. Вкус полный, плодовой, слегка окисленный.
81	ТЕРЕМНОЙ	Средний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок розовый. Имеются средние семена. Не требует специальных дополнительных агроприемов, пригоден для производства качественных столовых вин, молодое вино быстро осветляется, выдержка способствует улучшению вкусовых качеств вина. Дегустационная оценка столового вина 8.6 балла, рубинного цвета, прозрачный, аромат чистый, вишнево-сливовый. Вкус полный, сбалансированный, послевкусие долгое.
82	ТЕРОЛЬДЕГО	Средний	Ягоды сине-черные, мясистые. Сок розовый. Имеются средние семена. Изготовление купажных и моносортных вин, обладающих хорошей структурой и богатых полифенолами и антоцианами, с дегустационной оценкой 8.7 балла.
83	ФИРСКИЙ РАННИЙ	Поздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство оригинальных высококачественных столовых и десертных красных марочных вин и приготовление сока. Дегустационная оценка сухого вина 8 баллов.
84	ХАЛИЛЬ ИЗЮМ	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и крепких вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.74 балла, прозрачный, светло-соломенного цвета, аромат цветочно-фруктового направления, с оттенками полевых трав. Вкус гармоничный, фруктовый.
85	ХАЧАДОР	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и крепленых вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.71 балла, прозрачный, светло-соломенного цвета, аромат цветочно-пряного направления, с оттенками растертой зелени. Вкус умеренный, с пряным послевкусием
86	ХЕРСОНЕССКИЙ	Среднепоздний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство оригинальных высококачественных столовых и десертных красных марочных вин с пряными нотками, и приготовление сока. Дегустационная оценка сухого вина 7.8 балла.
87	ЦИТРОН ЦЮРИПИНСКИЙ	Среднепоздний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство тихих вин. Дегустационная оценка сухого вина 9 баллов.
88	ЧЕРНЫЙ КРЫМСКИЙ	Среднепоздний	Ягоды темно-красно-фиолетовые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого виноматериала 7.58 балла, светло-гранатового цвета, с простым ароматом, ягодного

			направления. Вкус освежающий, облегченный.
89	ШИРА ИЗЮМ	Средний	Ягоды зелено-желтые, сочные. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и крепких вин в купаже. Дегустационная оценка образца молодого винограда 7.77 балла, прозрачный, светло-соломенный, аромат фруктового направления, с нотками спелой груши, среза красного яблока, алычи. Вкус полный, гармоничный, фруктовый.
90	ЭМИР ВЕЙС	Средний	Ягоды зелено-желтые, мясистые. Сок бесцветный. Имеются средние семена. Производство крепких вин. Дегустационная оценка образца молодого винограда 7.63 балла, соломенного цвета, аромат простой, плодово-цветочный, с посторонними оттенками. Вкус свежий, полный, терпкий.
91	ЯНЫХ ЗЕРВА	Среднепоздний	Ягоды сине-черные, мясистые. Сок бесцветный. Имеются мелкие семена. Производство столовых и десертных вин. Дегустационная оценка образца молодого винограда 7.76 балла, темно-рубинового цвета, аромат плодово-гранатовый, с ягодными оттенками. Вкус полный, бархатистый, гармоничный, с грибным оттенком
92	ЯХОНТОВЫЙ	Средний	Ягоды сине-черные, сочные. Сок розовый. Имеются средние семена. Не требует специальных дополнительных агроприемов, пригоден для производства качественных столовых вин, молодое вино быстро осветляется, бутылочная выдержка способствует улучшению вкусовых качеств вина. Дегустационная оценка столового вина 8.6 балла, рубинового цвета, аромат яркий, вишнево-терновый, вкус свежий, терпкий, с потенциалом.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д
**Проект приказа об утверждении перечня сортов технического
винограда, разрешенных к применению при производстве вина**



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
(Минсельхоз России)

П Р И К А З

от

№

Москва

**Об утверждении перечня сортов технического винограда,
разрешенных к применению при производстве вина**

В соответствии с частью 3 статьи 25 Федерального закона от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2019, № 52 (часть I), ст. 7786), подпунктом 5.2.25(128) пункта 5 Положения о Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 12 июня 2008 г. № 450 «О Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2008, № 25 ст. 2983; 2020, № 40 ст. 6251), п р и к а з ы в а ю:

Утвердить перечень сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина, согласно приложению к настоящему приказу.

Министр

Д.Н. Патрушев

УТВЕРЖДЕН
приказом Минсельхоза
России
от « » 2021 г. №

ПЕРЕЧЕНЬ
сортов технического винограда, разрешенных к применению при
производстве вина

1. Августа
2. Аврора Магарача
3. Алеатико
4. Алиготе
5. Алиевский
6. Алый Терский
7. Альбильо Крымский
8. Алькор
9. Альминский
10. Анапский Устойчивый
11. Анателикон
12. Андреевский
13. Анри К
14. Антей Магарачский
15. Анчелотта Таманская
16. Асыл Кара
17. Бархатный
18. Бастардо Магарачский
19. Бейсуг
20. Бианка
21. Бордо
22. Брускам
23. Буковинка
24. Варюшкин
25. Вердельо
26. Виорика

27. Восточный
28. Выдвиженец
29. Гвияне
30. Гечеи Заматош
31. Гранатовый
32. Гранатовый Магарача
33. Грушевский Белый
34. Грюнер Таманский
35. Данко
36. Денисовский
37. Джеват Кара
38. Достойный
39. Дунавски Лазур
40. Екатеринодарский
41. Ермак
42. Зеленолугский Рубин
43. Ильичевский Ранний
44. Каберне Азос
45. Каберне Северный
46. Каберне Совиньон
47. Каберне Фран
48. Капитан Яни Кара
49. Капсельский Белый
50. Кефесия
51. Клерет Белый
52. Кок Пандас
53. Кокур Белый
54. Кокурдес Черный
55. Коломбар
56. Конкорд
57. Красностоп Азос
58. Красностоп Анапский
59. Красностоп Золотовский
60. Кристалл
61. Крона
62. Крымчанин
63. Кубанец
64. Лакхедьи Мезеш
65. Левокумский

- 66.Ливадийский Черный
- 67.Магия
- 68.Мальбек
- 69.Маныч
- 70.Матраса
- 71.Мерло
- 72.Монарх
- 73.Морастель
- 74.Мурведер
- 75.Мускат Аксайский
- 76.Мускат Белый
- 77.Мускат Одесский
- 78.Мускат Розовый
- 79.Мускат Черный
- 80.Мцване Кахетинский
- 81.Мюллер Тургау
- 82.Одесский Черный
- 83.Олег
- 84.Оницканский Белый
- 85.Памяти Голодриги
- 86.Первенец Магарача
- 87.Петит Арвин
- 88.Пино Белый
- 89.Пино Серый
- 90.Пино Черный
- 91.Платовский
- 92.Плечистик
- 93.Подарок Магарача
- 94.Пти Вердо
- 95.Рисланер
- 96.Рислинг Азос
- 97.Рислинг Магарача
- 98.Рислинг Рейнский
- 99.Рисус
- 100.Ритон
- 101.Ркацители
- 102.Ркацители Магарача
- 103.Рубин Азос
- 104.Рубин Голодриги

105. Рубиновый Магарача
106. Рябинский
107. Санджовезе
108. Санджовезе Таманский
109. Саперави
110. Саперави Северный
111. Сары Пандас
112. Сатурн
113. Семильон
114. Сенной К
115. Серсиаль
116. Сибирьковский
117. Сильванер
118. Сира
119. Сира Таманская
120. Слава Дербента
121. Совиньон Белый
122. Совиньон Зеленый
123. Совиньон Таманский
124. Солдайя
125. Солнечнодолинский
126. Спартанец Магарача
127. Станичный
128. Степняк
129. Стременной
130. Тавквери Магарача
131. Темпранильо
132. Траминер Розовый
133. Уньи Блан
134. Фетяска Белая
135. Фурминт
136. Цвайгельт Таманский
137. Цветочный
138. Цимлянский Черный
139. Цитронный Магарача
140. Черный Жемчуг
141. Чорна Опиана
142. Шардоне
143. Эким Кара

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
к проекту приказа
Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
«Об утверждении перечня сортов технического винограда, разрешенных к
применению при производстве вина»

Проект приказа Министерства сельского хозяйства Российской Федерации «Об утверждении перечня сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина» (далее - проект приказа) разработан в соответствии с частью 3 статьи 25 Федерального закона от 27 декабря 2019 г. № 468-ФЗ «О виноградарстве и виноделии в Российской Федерации».

Проектом приказа предлагается утвердить перечень сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина.

Реализация положений, предусмотренных проектом приказа, не потребует дополнительных расходов федерального бюджета.

Паспорт проекта

Об утверждении перечня сортов технического винограда, разрешенных к применению при производстве вина	Наименование
01/02/09-20/00108242	ID проекта
11 сентября 2020 г.	Дата создания
Минсельхоз России	Разработчик
Сагарсасу Марина Ильинична	Ответственный сотрудник
Раскрытие информации о подготовке проектов нормативных правовых актов	Процедура
Проект ведомственного акта	Вид
Сельское хозяйство	Виды экономической деятельности
виноградарство и виноделие; виноград; сорта технического винограда	Ключевые слова
	Основание для разработки проекта акта Связанные НПА Комментарий