

ארגמן - זן יין אדום חדש, עתיר צבע

פ. שפיגל-רואי¹, ש. כהן², י. ברוני¹, ר. אסף¹, ש. בן-אהרון²,
מ. שטרים¹

ארגמן הוא זן חדש של ענבי יין, השני ששוחרר מן המחלקה להשבחת עצי פרי וגפן במינהל המחקר החקלאי. במסגרת תכנית ליצירת ענבי יין חדשים המותאמים לתנאי הארץ בוצעה בשנת 1972 הכלאה בין 'סוסאו' ו'קריניאן'. הארגמן (בעבר בירור מספר 401) נותן יין בעל צבע אדום ארגמן עז. הזן פורה בזמירה קצרה ומבשיל באמצע העונה, כשבועיים לפני הקריניאן.

מקור



רגמן' נוצר מהכלאה בין שני זני גפן אירופאית, *Vitis vinifera L.*, סוסאו' ו'קריניאן', שנעשתה במחלקה להשבחת עצי פרי וגפן, במינהל המחקר החקלאי בבית-דגן, בשנת 1972. ה'סוסאו' (Souzao),

פורטוגזי הסמשמש ליצירת יינות פורט (port), הוא זן פורה בזמירה קצרה, מתאים לגידול באזורים חמים ונותן יינות בעלי צבע אדום חזק במיוחד וחומציות טובה (5), זן זה לא נמצא פורה בתנאי הארץ.

ה'קריניאן' (Carignan) הוא זן ספרדי חשוב, ומשמש כבר שנים רבות ליצירת יינות שולחניים אדומים. נחשב זן כמותי, פורה במיוחד, אך בינוני בלבד באיכות ובצבע (5), ורגיש מאד לקמחון (2). מבין צאצאי הכלאה זו נבדקו יינות של למעלה מ-50 מכלואים, ובוררו שני צאצאים, שניתנו להם המספרים 401 ו-402. במהלך השנים בהם נבדקו בירורים אלו בחלקות תצפית באזורים שונים, נמצא הבדל מסוים, אם כי לא גדול, בטיב היין (בצבע, ארומה ואיכות היין) לטובת בירור 401 בהשוואה ל-402.

תיאור

גפנים של הזן 'ארגמן' מורכבות על

1. המכון למטעים, מינהל המחקר החקלאי, בית-דגן.
2. המכון הישראלי ליין, רחובות. תמונת הזן ארגמן בשער החוברת.

האירופאית (*Vitis vinifera*) אמנם אין עמידות מוחלטת לקמחון, אולם גם סובלנות (tolerance) יחסית גבוהה לקמחון היא רבת חשיבות מבחינה כלכלית.

מאחר ובחלקות התצפית נמצא כי בירור 401 הצטיין גם מבחינות גידוליות (צמיחה ופוריות בזמירה קצרה) הוחלט על הקמת חלקות מבחן השוואתיות. 'ארגמן' ניטע לתצפית בהשוואה לזן 'קריניאן' בשלושה מקומות: בצרעה ובשעלבים נטעו 20 גפנים מהזן בכל חלקה, וביסודות 17 גפנים, כולן על כנת ריכטר 110. בשנת 1988 הוחל בבדיקות, כאשר נוסף לשקילת היבול נלקחו דוגמאות ענבים לויניפיקציה ונעשו בדיקות כימיות שונות.

בבדיקות טעימה שלמאות יינות במשך 5 שנים נמצא כי ל'ארגמן' עדיפות בולטת בכל הפרמטרים

כנת ריכטר 110 הן בעלות עוצמת צימוח טובה. העלה של ה'ארגמן' גדול, בעל 5 אונות בולטות, מפרצים עמוקים ושינון גדול יחסית, ובכך דומה מאד לעלים של ה'קריניאן' (3). הגפנים פורחות באמצע העונה, כמו הקריניאן (1). הפרחים שלמים ובעלי יכולת הפריה עצמית. ל'ארגמן' פוריות טובה בזמירה קצרה (עד כ-3.2 טונות/דונם, בהשוואה ל-3.37 טונות/דונם בקריניאן), האשכולות מוארכים, בינוניים וצפופים יחסית. הגרגר קטן מגרגר הקריניאן, אך בינוני בגודלו (1.48 גרם לעומת 1.65 גרם), בצבע אדום עד שחור (ראה תמונה בעטיפת החוברת). ההבשלה באמצע העונה, שבוע עד שלושה שבועות לפני ה'קריניאן'. תצפיות הראו נגיעות פחותה בקמחון בהשוואה ל'קריניאן', וגם עמידות טובה של האשכולות על הגפן. לפי Perold (4), הזן 'סוסאו' עמיד למחלות עלים (קמחון וכשותית). בזני הגפן

טבלה 1: תכונות אנלוגיות של הזן 'ארגמן' בהשוואה ל'קריניאן'.

השנה	אלכוהול %		חמיצות כללית גרם/ליטר		pH		צבע OD 520 nm		אשלגן mg/l		ציון טעימה 0-20	
	קריניאן	ארגמן	קריניאן	ארגמן	קריניאן	ארגמן	קריניאן	ארגמן	קריניאן	ארגמן	קריניאן	ארגמן
1988	11.0	10.8	5.1	5.5	3.9	3.8	0.10	0.41	1690	1577	7.70	12.35
1989	10.6	11.3	4.3	4.7	3.9	3.8	0.10	0.44	1467	1200	7.43	12.33
1990	10.0	10.9	4.0	4.8	3.7	3.6	0.07	0.36	950	907	6.40	11.0
1991	10.7	10.7	5.4	5.3	3.9	3.8	0.18	0.38	1437	1008	6.93	12.35
1992	11.2	11.3	4.5	5.9	3.7	3.7	0.13	0.50	1532	1388	6.80	11.52
ממוצע	10.7	11.0	4.66	5.24	3.82	3.74	0.12	0.42	1415	1216	7.05	11.91

המרכיבים את ציון הטעימה, וכי איכות יינות הארגמן מאותן חלקות עלתה במספר דרגות על איכות יינות הקריניאן. בבדיקות אנליטיות של היין נמצאו הבדלים גם באחוז הכוהל, חמיצות, pH, ותכולת טנינים (טבלה 1). ניתן לראות בטבלה כי אחוז הכוהל גבוה במידת מה ב'ארגמן' בהשוואה ל'קריניאן', החמיצות הכללית גבוהה בכ-13% ממוצע, ה-pH היה נמוך רק במקצת. הצבע ב'ארגמן' חזק בממוצע פי 3.5, אם כי היו שנים שבהם ההבדל היה גדול עוד יותר. תכולת האשלגן ביין היתה בכל השנים נמוכה יותר ב'ארגמן' בהשוואה ל'קריניאן'. ההבדל הגדול ביותר (פרט לצבע) היה בציון הטעימה. הציון הממוצע של 'ארגמן' הגיע ל-12, ובמספר דוגמאות אף לערך גבוה יותר. 'קריניאן' מאותו שטח ובעומס יבול דומה הגיע לציון 7 בלבד.

מאחר וה'ארגמן' הוא זן ויניפרה טהור, יש לו יתרון רב על פני זני צבע אחרים (רוברד, רויאלטי, סלוודור) שהינם היברידיים עם מיני גפן

אמריקאיות. לאור תוצאות חד משמעיות עקביות לאורך כל השנים של המכון הישראלי ליין, ל'ארגמן' יתרון על פני ה'קריניאן' ליין יבש וליין מתוק, למטרות coupage, לתרכיז של יין אדום ולמיץ.

לאחרונה הורחב היקף הנטיעות של הזן 'ארגמן', וכיום (עד 1996) נטועים בישראל כ-400 דונם, כמחציתם נושאים פרי. צפויה מגמה של הרחבת הנטיעות של זן זה, כמחליף עיקרי של הזן 'קריניאן'. נראה לנו כי הזן 'ארגמן' שהינו זן יין מקורי ראשון שנקלט על ידי היקבים, מהווה הישג חשוב ודוגמה לאפשרויות הגלומות בהשבה מכוונת, לברור זנים חדשים המתאימים במיוחד לתנאי הארץ.

הזן 'ארגמן' נרשם כפטנט על פי "חוק זכויות מטפחים" בשנת 1992 (מספר רשום 950). חומר ריבוי לנטיעות ניתן לקבל ע"י פנייה למחלקה להשבחת עצי פרי וגפן, במינהל המחקר החקלאי, מכון וולקני, בבית-דגן.

הבעת תודה המחברים מודים למגדלים שבכרמיהם ניטעו הזנים לבחינה, ואשר איפשרו איסוף נתונים ולקיחת דוגמאות פרי לבדיקות, וכן למדריכי הגפן בשה"מ שעזרו במעקב אחר התצפיות באזורים.

ספרות

1. הוכברג מ. 1954. גידול הגפן. הוצאת ספרית השדה.
2. גור א, פ. שפיגל, ח. אופנהיימר, י. פת, ש. סטולר. 1961. גידול פירות, הוצאת השדה.
3. Galet P. Precis D'ampelographie pratique. 1976. Imprimerie Paul Dehan, Montpellier.
4. Perold A.I. 1927. A treatise on viticulture. MacMillan and Co. Limited. St. Martin's Street, London.
5. Winkler A.J., J.A. Cook, W.M. Kliewer, L.A. Lider (1974); General viticulture. University of California Press, Berkeley, Los Angeles, London.

Argaman grape: A new red wine variety

P. Spiegel-Roy¹, S. Cohen², I. Baron¹, R. Assaf¹, S. Ben-Aharon², M.J. Striem¹

Abstract

'Argaman' is a high-yielding red wine grape producing a deep red wine. It resulted from the cross 'Souzao' x 'Carignan' made in 1972 (it was tested as selection no. 401). This is the second release of a wine grape from the Agricultural Research Organization, The Volcani Center (after Royí released in 1988). Vines of 'Argaman' are vigorous. With spur pruning yields of 32 tons/ha have been obtained. 'Argaman' is less sensitive to powdery mildew (*Uncinula necator* Burr.) than 'Carignan'. Flowers are perfect, fruit clusters are medium-sized, moderately compact, and cylindrical in shape. 'Argaman' ripens about midseason

(mid-August to early September), about 1-3 weeks before 'Carignan'. Wine from several test-plots was made during 1988-1992 receiving favorable ratings, highly above those of 'Carignan' in the same test plots. Wine is neutral, deep red, of good body and balance, with high tannin content. 'Argaman' has performed well in the first pilot plantings and was further planted in commercial vineyards, mainly as a substitute of 'Carignan'.

1 Department of Fruit Tree Breeding and Genetics, The Volcani Center, Bet-Dagan, Israel 50250

2 The Israel Wine Institute, Rehovot, Israel 76120

כדאי

לדעת

מתייבשים במהירות בצל חלקי, כתוצאה מהרוחות והיותם תלויים באוויר. לזן החדש מספר יתרונות נוספים: הענב גדול יותר בממוצע מאשר הטומפסון, ללא ג'ברלין. שיטת ה-DOV (ייבוש על הגפן) חוסכת עבודה והוצאות אחרות ומבטיחה אחוז גבוה יותר של צימוקים בטיב מעולה.

Food News, July 1995

יצוא ענבים

יצוא הענבים למקסיקו הגיע לשיא. בשנת 1994 ייצאה ארה"ב למקסיקו 95,000 טונות ענבי מאכל, שיא שלא היה כמותו. קליפורניה פוזלת גם לשווקים חדשים נוספים שלא היוו יעד בעבר, כמו ברזיל, ויטנאם, רוסיה, קמבודיה וקולומביה.

Hort. Abst., Jan. 1995

ן ענבים חדש לצימוקים

DOV Vine - זן ענבים חדש שוחרר בקליפורניה. הזן החדש הוא תוצאת טיפוח של ד"ר רמינג מפרזנו - לבן חסר חרצנים, המבשיל שבועיים לפני טומפסון (סולטנינה).

הזן מבשיל כשבוע לפני פיאסטה ובכך עוזר לפזר את עונת ייצור הצימוקים מבלי שייפגע מתנאי מזג האוויר, כמו גשמים מוקדמים, הגורמים לעתים לנזקים קשים בייצור צימוקים מסולטנינה.

נוסף לכך, בשנים האחרונות מתפשטת אגרו-טכניקה חדשה בתעשיית הצימוקים, לפיה לא בוצרים עוד את האשכולות ומניחים להתייבש על נייר בין שורות הגפנים.

בשיטה החדשה הייבוש נעשה "על הגפן": זמרים את השריג נושא האשכולות ומשאירים את כולו על הגפן - באוויר - והאשכולות