

酿酒葡萄品种梅鹿特在河北昌黎的综合表现

陈海菊^{1,2}, 徐凌飞¹, 柴菊华³, 崔彦志⁴, 侍朋宝³

(1. 西北农林科技大学 园艺学院 陕西 杨凌 712100; 2. 河北科技师范学院 园艺园林系, 河北 昌黎 066600;

3. 河北科技师范学院 食品工程系, 河北 昌黎 066600; 4. 朗格斯酒庄(秦皇岛)有限公司, 河北 昌黎 066600)

摘要: 试验研究酿酒葡萄品种“梅鹿特”、“赤霞珠”植物学性状及经济学性状。结果表明: 梅鹿特萌芽率高于赤霞珠, 萌芽及开花时间均较集中; 果枝率小于赤霞珠, 但属于高等水平; 果穗稍小于赤霞珠, 二者差异不大; 含糖量小于赤霞珠, 但糖酸比高于赤霞珠。酿造的葡萄酒果香浓郁, 具解百纳典型性, 口感柔和、圆润, 结构感稍次于赤霞珠, 总体上酒质好。

关键词: 酿酒葡萄; “梅鹿特”; “赤霞珠”; 品种特性

中图分类号: S 663.1(222) **文献标识码:** A **文章编号:** 1001-0009(2010)06-0093-02

河北昌黎是我国主要的酿酒葡萄与葡萄酒产区, 素有中国干红城的美誉。近几年来, 该区葡萄酒业发展很快, 但目前表现出的一个突出问题是酿酒葡萄品种的单一, 不能满足生产高档的不同风格葡萄酒对品种的要求, 所以引进世界著名的不同酿酒葡萄品种, 并进行品种的区域化比较试验研究, 调整和改善酿酒葡萄品种结构和酒种结构是该地区发展酿酒葡萄栽培和生产优质葡萄酒的一个非常重要的任务。试验对朗格斯酒庄1999年引入定植的优良酿酒葡萄品种梅鹿特的植物学性状及经济学性状进行观察, 以期筛选适宜昌黎地区栽培的优良酿酒葡萄品种提供理论依据和参考。

1 材料与方法

1.1 试验材料

酿酒葡萄品种“梅鹿特”(Merlot)(朗格斯酒庄(秦皇岛)有限公司1999年引入), 以昌黎普遍栽培且适应性较好的优良品种“赤霞珠”(Cabernet Sauvignon)作为对照。试验地位于河北昌黎段家店村朗格斯酒庄葡萄园, 南北行向, 株行距1.0 m×2.0 m, 架式为单臂篱架短梢修剪, 栽培管理措施相同。

1.2 试验方法

1.2.1 植物学性状记载标准 各品种的植物学性状及农业生物学特性的观察记载标准参照世界葡萄与葡萄酒组织(OIV)、国际植物新品种保护协会(UPOV)共同出版的“葡萄种类品种描述表”进行。

1.2.2 生长结果习性调查 各因素分别在抹芽定枝前、花后7~14 d和果实成熟期调查^[1]。

$$\text{萌芽率}(\%) = \frac{\text{结果母枝上的新梢数}}{\text{结果母枝上的芽眼总数}} \times 100\%$$

$$\text{果枝百分率}(\%) = \frac{\text{结果母枝上的果枝总数}}{\text{结果母枝上的新梢数}} \times 100\%$$

$$\text{坐果率}(\%) = \frac{\text{果粒数}}{\text{花蕾总数}} \times 100\%$$

$$\text{结实系数} = \frac{\text{果穗数}}{\text{结果母枝的新梢数}}$$

1.2.3 葡萄浆果品质分析 在浆果成熟后榨汁测定。含糖量(以葡萄糖计, g/L), 斐林试剂直接滴定法^[2]; 含酸量(以酒石酸计, g/L), 指示剂法(国标法)^[2]。

2 结果与分析

2.1 物候期调查

对各品种进行物候期观测, 结果见表1。梅鹿特萌芽较早(4月10日开始萌芽), 比赤霞珠早6 d, 但赤霞珠萌芽比较集中。开花期均在5月25~29日。转色期都在7月下旬, 梅鹿特比赤霞珠早2 d。浆果完全成熟期梅鹿特为9月23日, 赤霞珠较晚为10月10日, 从萌芽到完全成熟梅鹿特需要167 d, 赤霞珠需要178 d。

表1 2个酿酒葡萄品种物候期

品种	萌芽期/月.日			开花期/月.日			转色期/月.日	浆果完全成熟期/月.日
	开始	盛期	末期	开始	盛期	末期		
赤霞珠	4.16	4.22	4.28	5.25	5.27	5.29	7.24	10.10
梅鹿特	4.10	4.16	4.26	5.25	5.27	5.29	7.22	9.23

2.2 生长结果习性

由表2知, 2个品种的萌芽率梅鹿特较高, 为77.01%属高等水平, 赤霞珠为69.11%, 属中等水平。果枝率赤霞珠为84.14%, 属极高水平, 梅鹿特为66.06%, 属高等水平。结果枝平均果穗数赤霞珠稍高于梅鹿特, 均属中等水平。坐果率2个品种均属高等水平, 赤霞珠和梅鹿特分别为53.11%和58.49%。平均穗

第一作者简介: 陈海菊(1977-), 女, 在读硕士, 讲师, 研究方向为果树栽培。

收稿日期: 2009-12-20

表2 2个酿酒葡萄品种生长结果习性

品种	萌芽率	果枝率	每结果枝	结实	坐果率	平均穗重
	/%	/%	果穗数	系数	/%	/g
赤霞珠	69.11	84.14	1.84	1.55	53.11	125.80
梅鹿特	77.01	66.06	1.54	1.02	58.49	123.68

重2个品种差异不大,赤霞珠为125.80g,梅鹿特为123.68g。

2.3 果穗、果粒及种子性状

由表3可知,2个品种的果穗形状均为圆锥形;梅鹿特果穗小,穗长为10.88cm,赤霞珠穗长中等为12.48cm;果穗重量小,赤霞珠和梅鹿特差异不大,分别为125.80g和

表3 果穗、果粒及种子性状的描述记载

品种	果穗性状					果粒性状					种子性状					
	形状	大小/cm	重量/g	松紧度	穗长/cm	形状	大小/cm	重量/g	颜色	果粉	果皮厚度	果汁颜色	形状	百粒重/g	粒数	颜色
赤霞珠	圆锥形	12.48×8.10	125.80	紧	4.82	圆形	1.34×1.28	1.33	紫黑	中	厚	黄绿	卵圆形	3.078	1~3	灰绿
梅鹿特	圆锥形	10.88×8.06	123.68	中	4.25	近圆形	1.31×1.33	1.44	紫黑	中	中	黄绿	卵圆形	2.818	1~3	棕褐色

2.4 葡萄浆果品质

由表4可知,总含糖量梅鹿特小于赤霞珠,且差异较大,但含酸量也小于赤霞珠,因此糖酸比高于赤霞珠,属于较高水平,2个品种pH值差异不大,出汁率差异也不大,均稍高于69%,属于中等水平。

表4 果实理化性状

品种	总糖含量	含酸量	糖酸比	pH	出汁率
	(以葡萄糖计) /g·L ⁻¹	(以酒石酸计) /g·L ⁻¹			
赤霞珠	242.40	7.4	32.76	3.78	69.58
梅鹿特	202.90	5.84	34.74	3.74	69.02

2.5 适应性和抗逆性

在适应性方面,梅鹿特在河北昌黎地区生长结果正常,其树势比赤霞珠弱,尤其是梅鹿特的叶片较薄,容易受到附近大田里喷施除草剂的危害而使得叶片较小;抗病性较强,在喷药较少的条件下,感病不严重,轻微感染的病害主要有霜霉病、炭疽病和白腐病,整体上抗性稍

123.68g;赤霞珠果穗紧密,梅鹿特中等紧密;穗梗均短,赤霞珠和梅鹿特分别为4.82cm和4.25cm。

果粒形状赤霞珠为圆形,梅鹿特为近圆形,均为中等大小,重量均小,梅鹿特比赤霞珠稍重,分别为1.44g和1.33g;果皮颜色均为紫黑色;果粉均为中等;果皮厚度梅鹿特为中等,赤霞珠果皮厚;果汁颜色均为黄绿色。

种子形状均为卵圆形;种子数量均为1~3粒;种子颜色梅鹿特较深为棕褐色,赤霞珠为灰绿色;种子百粒重赤霞珠高于梅鹿特,分别为3.078g和2.818g。

弱于赤霞珠。

3 小结

试验结果表明,梅鹿特能在河北昌黎地区生长结果正常。根据综合性状表现结合其酿酒特性,梅鹿特萌芽率高于赤霞珠,萌芽及开花均较集中、整齐;果枝率小于赤霞珠,但属于高等水平;果穗稍小于赤霞珠,二者差异不大;含糖量小于赤霞珠,但糖酸比高于赤霞珠,酿造的葡萄酒果香浓郁,具解百纳典型性,口感柔和、圆润,结构感稍次于赤霞珠,总体上酒质好。因此,在河北昌黎地区可以适当发展该品种,以丰富当地的葡萄酒种类及风格。

参考文献

- [1] 张振文. 葡萄品种学[M]. 西安: 西安地图出版社, 2000: 25.
- [2] 王华. 葡萄与葡萄酒实验技术操作规范[M]. 西安: 西安地图出版社, 1999.

Study on Cultivation Characteristics of Merlot in Changli Hebei

CHEN Hai-ju^{1,2}, XU Ling-fei¹, CHAI Ju-hua³, CUI Yan-zhi⁴, SHI Peng-bao³

(1. College of Horticulture Northwest Agriculture and Forestry University, Yangling Shanxi 712100; 2. Department of Horticulture and Landscape Hebei Normal University of Science and Technology, Changli Hebei 066600; 3. Food Engineering department, Hebei Normal University of Science and Technology, Changli Hebei 066600; 4. Bodega Langes Limited Company, Changli Hebei 066600)

Abstract: The botanical characteristics and economic characteristics of the wine grape varieties Merlot, Cabernet Sauvignon were studied in this paper. The results showed that germination rate of Merlot was higher than that of Cabernet Sauvignon; germination and flowering time of the both varieties were concentrated; fruiting branches rate of Merlot was less than that of Cabernet Sauvignon, but which were belong higher level; the bunch size was little difference from the two varieties; sugar content of Merlot was less than that of Cabernet Sauvignon, but the sugar-acid ratio was higher than that of Cabernet Sauvignon. The wine brewed from Merlot had the characteristics of fuller fruity, typical of Cabernet, taste smooth and mellow, while sense of structure was slightly smaller than Cabernet Sauvignon; the overall wine quality was higher.

Key words: wine grape; merlot; variety characteristics