

Arandell

(Nowy Jork 84.0101.03 x Nowy Jork 88.0514.01),

Synonim: Nowy Jork 95.0301.01

Arandell to odmiana czerwonych winogron odporna na choroby.

Ogólna charakterystyka odmiany

Arandell to odmiana średnio wczesna, charakteryzująca się wysokim stopniem naturalnej odporności na choroby. Służy do produkcji ciemnoczerwonego wina o smaku czerwonych owoców.

Pochodzenie

Odmiana Arandell została wyhodowana w trakcie eksperymentu rolniczego w Genewie przez hodowców z Uniwersytetu Cornell w stanie Nowy Jork. Odmianę uzyskano poprzez krzyżowanie międzygatunkowe. Krzyżowanie przeprowadzono w 1995 roku. W jego wyniku wyselekcjonowano i posadzono 23 rośliny odporne na choroby. Do dalszych prób hodowlanych i uprawy wybrano jedną odmianę o nazwie NY95.0301.01. Kolejne testy kontynuowano do 2001 roku.

Opis odmiany

Ogólny wzrost i wydajność: Winorośle mają silny system korzeniowy i wyraźny, wyprostowany pokrój. Odmiana charakteryzuje się średnim wigorem i wydajnością. Pęknięcie pąków w podobnym czasie jak u odmian **Traminette** i **Concord**. Nie zaobserwowano problemów z szkodnikami ani chorobami wśród winorośli uprawianych w Genewie. Odmiana preferuje średnie cięcie. W latach 2005-2011 średnie plony wynosiły około 2,3 tony/ha.

W przypadku braku chrząszczy japońskich i braku żerowania ptaków, plony mogą osiągnąć 3,5 do 5 ton/ha.

W innym obszarze w pobliżu Genewy, gdzie choroby winorośli są pod kontrolą, badano wpływ szczepienia w trakcie rozwoju i odmianę Arandell sklasyfikowano jako: średnie plony na tych plantacjach przez trzy lata (od 3 do 5 liści) osiągnęły 6 ton/ha. Po szczepieniu plony spadły do 4 ton/ha dla konkretnych winorośli posadzonych w odległości 9 x 7 stóp.

Najwyższy plon odmiany wynosi 8 ton z akra.

W przypadku szczepionych winorośli zaleca się przerzedzanie gron w maju, aby zapobiec spadkowi plonów. Średnia waga gron wynosi od 70 do 120 gramów. Jagody są średniej wielkości, ważą około 1,1 g. Zaleca się przywiązanie winorośli do kratownicy na wysokości 3,3 stóp od ziemi.

Krzew charakteryzuje się niskim wzrostem, szczególnie po okresie suszy. Jednak winorośle na plantacji dojrzewały nieco lepiej niż te na stanowisku doświadczalnym.

Odporność na mrozy

Odmiana Arandell jest umiarkowanie odporna na zimowe mrozy. Podczas testów w środku zimy, pierwotne uszkodzenia pąków obserwowano w temperaturze -25°C. Maksymalne uszkodzenia obserwowano w temperaturze od -26°C do -27°C.

Odporność na choroby

Obiektywne byłoby porównanie jakości wina produkowanego z odmiany Arandell z jej odpornością na choroby. Podczas rozwoju wszystkie winorośle tej hybrydy były odporne na choroby i nie wymagały regularnego opryskiwania. W rezultacie zabiegi stały się zbędne. Podczas testów zaobserwowano reakcje na choroby takie jak mączniak prawdziwy, mączniak rzekomy i szara pleśń. Arandell wykazał dobrą odporność na wszystkie trzy choroby. Widoczne objawy były rzadko obserwowane pod wpływem tych poważnych chorób. Jednakże grzyby wykryto na liściach późno w sezonie. W jednym sezonie zaobserwowano przedwczesne opadanie liści.

Gdy winogrona uprawiano pod kontrolą na porażonych obszarach, zaobserwowano opóźnione pojawienie się objawów choroby. Botrytis nigdy nie uszkodził więcej niż 2% zebranych owoców. Czarna zgnilizna i phomopsis były obserwowane przez kilka lat, a Arandell jest uważany za umiarkowanie odporny.

Technologia rolnicza

Arandell charakteryzuje się wyprostowanym pokrojem, dzięki czemu nadaje się do uprawy komercyjnej. W uprawie prywatnej winorośle są znacznie bardziej produktywnie. Aby zwiększyć plony, można szczepić winorośle, ale spowoduje to zmniejszenie grona.

Wina i aromaty

Testowane wina Arandell charakteryzują się bogatą barwą i umiarkowaną zawartością tanin. Wyczuwalne są w nich nuty czarnych jagód (borówek i czarnych wiśni), tytoniu oraz nuty czarnego pieprzu lub cedru w finiszu.

Skład chemiczny

Średnie stężenie azotu przyswajalnego przez drożdże wynosi 189 mg/l. Może się ono jednak różnić w zależności od roku i lokalizacji, wahając się od 112 do 269 mg/l. Aby zrównoważyć smak, zaleca się fermentację jabłkowo-mlekową. Należy jednak monitorować końcowy poziom mikroorganizmów i bezpieczeństwo win. Stabilizację odwrotną można uzyskać poprzez dodanie kwasu winowego. Pozwoli to uzyskać produkt bardziej przyjazny dla środowiska, ale pozostawi gorzki posmak. Testy drożdżowe wykazały niewielką preferencję dla win produkowanych z użyciem drożdży GRE. Zwiększają one zawartość tanin i są bardziej skuteczne bezpośrednio po tłoczeniu na zimno.

Arandell można również tłoczyć na gorąco, aby uzyskać miękkie, owocowe, czerwone soki.

<https://journals.ashs.org/view/journals/hortsci/49/4/article-p503.xml>