

## Gromadzenie i ocena zasobów genowych winorośli w Instytucie Ogrodnictwa

*Jerzy Lisek*

*Instytut Ogrodnictwa w Skierniewicach,*

*e-mail: Jerzy.Lisek@inhort.pl*

W kolekcji winorośli Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach zgromadzono łącznie 318 genotypów (stan na 1 stycznia 2017). Do kolekcji są systematycznie pozyskiwane dzikie formy z rodzaju *Vitis*, podkładki dla winorośli, odmiany uprawne i klony hodowlane. Celem kolekcji jest zachowanie biologicznej różnorodności oraz wstępna, ale metodyczna ocena wartości użytkowej odmian w warunkach centralnej Polski. Zgromadzone genotypy stanowią świadectwo rozwoju materialnego społeczeństwa, materiał do prac badawczych i hodowlanych oraz ograniczonego udostępniania w celach niekomercyjnych. Obiekty cechuje duże zróżnicowanie pod względem pochodzenia geograficznego i genetycznego, przeznaczenia owoców, biologii oraz cech użytkowych. Do ocenianych cech należą: przebieg faz fenologicznych; podatność krzewów na uszkodzenia mrozowe oraz najważniejsze choroby grzybowe, plenność krzewów, masa gron i jagód, termin osiągnięcia dojrzałości zbiorczej, zawartość ekstraktu oraz smak owoców. Priorytetem kolekcji jest gromadzenie odmian polskiej hodowli (Triumf Polski, Jadwiga, Iza Zaliwska, Danmarpa Polonia, Jutrzenka); wstępna ocena odmian przerobowych dla potrzeby szybko rozwijającego się w Polsce winiarstwa oraz odmian deserowych, cenionych w uprawie amatorskiej. Dla winiarstwa przydatne są zarówno winorośl właściwa – odmiany tradycyjne (Riesling, Traminer, Pinot Noir) i współczesne (Milia, Cabernet Dorsa, Dornfelder), mrozo odporne mieszańce międzygatunkowe (Seyval, Marechal Foch, Frontenac) i mieszańce międzywewnątrzgatunkowe (Solaris, Felicia, Regent, Cabernet Mito). Winogrona deserowe cechuje zróżnicowanie: pory dojrzewania owoców – od początku sierpnia (Siewierny Rannyj) do połowy października (Katharina); barwy owoców – od zielonożółtej (Aron), przez szaroróżową (Reliance), różowoczerwoną (Suffolk Red), fioletowogranatową (Saturn), po granatowoczerwoną (Muscat Bleu); masy jagód – od 1 g (Somerset) do 15 g (Chryzolit) i kształtu jagód – od kulistego (Chrupka Żłota) do długo elipsoidalnego z przewężeniem (Philipp). Smak i aromat owoców jest różnorodny, od neutralnego czyli typowego dla winogron (Century), poprzez muszkatołowy (Palatina), truskawkowy (Einset) i owoców tropikalnych (Ananasnyj Rannyj). Kilkanaście odmian tworzy beznasienne jagody (Canadice, Mars).

Praca została wykonana w ramach programu wieloletniego IHAR-IO (2015-2020), zadanie 1.3 „Gromadzenie, zachowanie w kolekcjach *ex situ*, kriokonserwacja oraz charakterystyka, ocena, dokumentacja i udostępnianie zasobów genowych i informacji w zakresie roślin warzywnych, sadowniczych, ozdobnych i miododajnych oraz spokrewnionych dzikich gatunków”, finansowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.