



الجمهورية العربية السورية

وزارة الزراعة والإصلاح الزراعي

الهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية

إدارة بحوث البستنة

قسم بحوث التفاحيات والكرمة

أهم أصناف الكرمة المحلية والمدخلة
الدورة التدريبية للفنيين الزراعيين من
مراكز البحوث العلمية الزراعية في المحافظات حول
(تقنيات زراعة الكرمة وتخزينها)
٢٠١٥/٨/١٣ – ٢٠١٥/٨/٩
في قسم بحوث التفاحيات والكرمة

إعداد: د. علا الحلبي و د. بيان مزهر

أهم أصناف الكرمة المحلية والمدخلة

تعد شجيرة الكرمة من أهم الأشجار في سورية، إذ تحتل سورية المرتبة الرابعة من حيث الإنتاج على مستوى الوطن العربي، ولتحسين الإنتاج والارتقاء به لا بد من مد السوق بالأصناف الجيدة والمنافسة، حيث يتوفر لدى المزارعين عدد كبير من أصناف الكرمة القديمة والمحلية، والتي تأخذ أهمية خاصة نظراً لتأقلمها مع الظروف البيئية ومقاومتها للعديد من الآفات، إضافة إلى إمكانية الاستفادة منها في المجال التصنيعي، وكذلك وجود العديد من أصناف المائدة الفاخرة كالأصناف: سلطي، بلدي، حلواني، عبيدي، فضي، خضري، دربلي، زيني، أسود عانوني، أسود حلواني، أحمر دومانى، قاصوفي، رأس العصفور، عاصمي، شموطي، سوري، بياضي، أسود شرار، أحمر ماوردي، أسود باكوري، أسود قاري، أصابع العروس، أسود مريمي، بياضي أبو ريحة، بيض الحمام، جحافي، حفرزلي، عباس باشا، عجلوني أصفر، شامي أبيض (أبيض سلموني)...، بالإضافة لأنه يتوفر في المجمعات الوراثية التابعة للهيئة العامة للبحوث العلمية الزراعية إلى جانب الأصناف المحلية مجموعة كبيرة من الأصناف الأجنبية المدخلة والتي تعتبر من أجود الأصناف العالمية، كالأصناف: كاردينال، دايتي دي بيروت، إيطاليا ممسك، ألفونس لافاليه، ريسلنغ، أسود فارساي، إلكانت بوشيه، أرامون، كليريت، كابرينيه سوفنيون، هاتيا، بوبيدا، موسكات فرونتنيان، سيلفانيز، أونى بلان...، والتي تعد رديفاً لأصنافنا المحلية، ولسهولة دراسة الأصناف والتعرف عليها وتقييمها والاستفادة المثلى منها فإنه لا بد من اعتماد معايير لتقسيم الأصناف وتوزيعها في مجموعات وهي كالتالي:

حسب الغرض من الاستخدام:

أصناف مائدة: أصناف تستخدم للاستهلاك المباشر فقط، وتتميز بعناقيد كبيرة الحجم، وحببات كبيرة، وقارشة، وصلابة لب وعصيرية جيدتان، ونكهة وطعم مميزتان، وألوان جذابة، والحببات غير المتشققة، وغير المنفرطة، وان يكون اللب ملتصق بالقشرة، كالأصناف المحلية بلدي وحلواني وزيني وعاصمي، والأصناف الأجنبية كاردينال وإيطاليا ممسك ودايتي دي بيروت.

أصناف تصنيعية: تستخدم للتصنيع فقط، وتكون ذات مواصفات تصنيعية حسب الغرض من التصنيع، كأن تكون ذات عصيرية عالية إذا كان الغرض صناعة العصير والمشروبات (معظم الأصناف التصنيعية الأجنبية كالصنفين تيمرانيلو وأرامون، وبعض الأصناف المحلية مثل أسود حلواني، وأحمر دومانى) و الخل (كالصنف أحمر مقمع)، وأن تكون عصيرية وذات حلوة عالية إذا كان الغرض صناعة الدبس كالصنف المحلي شموطي، وأن تكون ذات لون جذاب (كالسلطي أصفر)، أو عديمة البذور (كالأشلميش)، وذات لب كبير (كالدربلي) إذا كان الغرض التجفيف وصناعة الزبيب. وبالإضافة للقيمة الدوائية العالية للثمار والأوراق،

هناك أهمية دوائية كبيرة لزيت البذور، وبالإضافة لاستخدام أوراق العنب في التغذية، إذ يجب أن تتمتع الأوراق بمواصفات خاصة كغياب الزغب، وقلة التفصيص ويختلف ذلك باختلاف الأصناف.

أصناف ثنائية الغرض: وهي الأصناف التي تخدم كلا الغرضين المائدة والتصنيع كالأصناف المحلية: السلطي، درلي، أسود حلواني، قلب الطير، خضري ..، والأصناف الأجنبية: ألفونس لافاليه، إيكانت بوشيه، أسود فرساي.

حسب موعد النضج: يمكن تقسيم الأصناف حسب موعد نضجها إلا أن هذا يتأثر بالارتفاع عن سطح البحر، حيث تنضج الأصناف في المناطق ذات الحرارة الأعلى صيفاً أبكر مما لو كانت مزروعة في مكان أكثر ارتفاعاً.

حسب وجود البذور: معظم الأصناف هي أصناف تحتوي بذور، وهناك مجموعة من الأصناف عديمة البذور مثل الأشلميش، كشمش أحمر، كشمش روزافي، سلطانينا، فليم توكي، وسوبريور، حيث يتم العقد في الأصناف اللابذرية بكراً إذ يتم التلقيح ولا يحدث الإخصاب، وفي بعض الأصناف اللابذرية يحدث التلقيح والإخصاب، لكن يحدث إجهاض للجنين.

حسب لون القشرة: تقسم الأصناف بناءً على لون القشرة الذي قد يكون:

أصفر-أخضر: سلطي، زيني، عبيدي، خضري، درلي، فضي، بياضي، شموطي، عاصمي، ..، ريسلنغ، كليريت، دايتي دي بيروت.

وردي: أحمر دوماني

أحمر: أحمر مقمع

أحمر وردي: حلواني

أحمر داكن إلى بنفسجي: قلب الطير

أسود مزرق: أسود حلواني، تيمرا نيللو، إيكانت بوشيه

ألوان أخرى

حسب ترتيب العيون الخصبية (الثمرية): حيث يفيد هذا التقسيم في تحديد عدد العيون التي يجب تركها أثناء التقليم، وبذلك يكون التقليم قصيراً للأصناف التي تتركز فيها العيون الخصبية على العيون من ١-٥ كما في معظم الأصناف القديمة والأصناف التصنيعية الأجنبية، ويكون التقليم طويلاً كما في صنف البلدي والحلواني حيث يتم القص على ٧-٨ عيون، إذ تتركز العيون الخصبية في وسط الطرد.

فيما يلي مواصفات بعض الأصناف المحلية والمدخلة:

الحلواني:

صنف محلي، يتميز بحجم عناقيده الكبيرة وذات الشكل المخروطي المفرد الحبات، و الحبات كروية الشكل، ذات حجم كبير، و قشرة رقيقة بلون وردي، اللب قارش، ذو طعم جيد، ونكهة مميزة، من الأصناف المتأخرة بالنضج وهو من أصناف المائدة المشهورة والفاخرة و يصلح للنقل البعيد و التخزين الشتوي الطويل.



البلدي:

صنف محلي، من أصناف المائدة الفاخرة،عناقيده كبيرة ذات شكل مخروطي مجنح، الحبات ذات شكل اهليلجي متطاول و ذات لون أبيض شمعي مصفر، والقشرة رقيقة جدا، اللب قارش، الطعم منعش، النكهة جيدة. من الأصناف المتأخرة بالنضج و يصلح للنقل و التخزين.



أسود حلواني:

صنف محلي، من الأصناف ثنائية الغرض، عناقيده متوسطة الحجم، حباته بيضوية، لونها أسود مزرق، اللب عصيري، يستخدم كصنف مائدة فاخر بالإضافة لاستخدامه في صناعة النبيذ.



تيمرانيلو:

صنف أجنبي تصنيعي، العنقود متوسط إلى عالي الوزن، مجنح الشكل، الحبات كروية الشكل، لونها أزرق يميل إلى الأسود، اللب عصيري، غير ملون، إنتاجية الصنف عالية.



كوارتز تراميناز:

صنف أجنبي تصنيعي، العنقود أسطواني الشكل، كثيف جداً، الحبات كروية الشكل، لونها أصفر، اللب عصيري، غير ملون، إنتاجية الصنف جيدة.



خاتمة:

من الضروري الحفاظ على الأصناف القديمة وتوعية المزارعين بذلك، وإعادة إحيائها ونشرها من جديد، بالإضافة لنشر ثقافة قبول الأصناف الأجنبية الجديدة وتوظيفها حسب الغرض من استخدامها، لا سيما توفر مجموعة فاخرة من أصناف المائة المختلفة في مواعيد نضجها مما يسمح بمد السوق بالثمار الطازجة

لأطول فترة ممكنة، ومجموعة من الأصناف التصنيعية التي تسمح بإنشاء استثمارات تعود بالأرباح العالية على المزارعين والمنتجين.