

V SORTNIH POSKUSIH SE VRAČAMO NA KLASIČNE GRENČIČNE IN AROMATIČNE SORTE HMELJA

Doc. dr. Andreja Čerenak, Monika Oset Luskar in dr. Sebastjan Radišek,
Inštitut za hmeljarstvo in pivovarstvo Slovenije

Na precej močno povečevanje potreb po dišavnih sortah hmelja se je IHPS odzval z registracijo več novih sort hmelja, ki hmeljarjem omogočajo širšo paleto ponujenega pridelka hmelja. Pri tem različne nove sorte poleg različnih arom ponujajo tudi različno vsebnost grenčic, odpornosti na bolezni in ne nazadnje imajo tudi količino pridelka. V zadnjo serijo sort uvrščamo **Styrian Eagle**, **Styrian Cardinal**, **Styrian Wolf**, **Styrian Kolibri**, ter zadnji dve, ki v zimskem času zaključujeta postopek vpisa na sortno listo Slovenije, **Styrian Dragon** in **Styrian Fox**. Naj še omenimo, da se mednarodna hmeljarska zveza IHGC nagiba k ukinitvi angleških kategorij sort 'flavour' in 'dual-purpose', vse sorte bi naj v prihodnje uvrstili le v dve skupini, med grenčične ali aromatične.



Prvoletne rastline na lokaciji Dornava, poškodovane od toče – dejavnik v poskusih, na katerega nimamo vpliva (Foto: M. Oset Luskar)

In kako daleč smo konec leta 2017?

Na podlagi opazovanj in opravljenih analiz smo izbrali za postopek vpisa na sortno listo **novih 6 križancev**, ki so bili spomladi letošnjega leta posajeni na vsaj po 150 rastlin na IHPS, v Dornavi in v Spodnji Polskavi pri Pragerskem, skupaj s Savinjskim goldingom, Auroro in

Celeio. Po dosedanjih opazovanjih, opravljenih le na 5 oz. 30 rastlinah, posajenih v nasadih IHPS, izražajo poleg primernehabitusa sledeče lastnosti:

- **109/27**: povprečna vsebnost alfa-kislin 12 - 14 % suhe snovi (SS), srednja odpornost na verticilijsko uvelost hmelja, aroma ribeza
- **163/75**: povprečna vsebnost alfa-kislin 12 - 14 % SS, srednja odpornost na verticilijsko uvelost hmelja, hmeljsko sadna aroma
- **31/26**: povprečna vsebnost alfa-kislin 14 – 17 % SS, občutljivost na verticilijsko uvelost hmelja, sadna aroma
- **54/79**: povprečna vsebnost alfa-kislin 10 – 14 % SS, odpornost na verticilijsko uvelost hmelja
- **85/208**: povprečna vsebnost 3 % alfa-kislin v SS, odpornost na verticilijsko uvelost hmelja, tradicionalna fino-aromatična aroma
- **90/263**: povprečna vsebnost 9 - 11 % alfa-kislin v SS, odpornost na verticilijsko uvelost hmelja, visok pridelek, tradicionalna hmeljna aroma

Več o njih pa vam bomo lahko povedali tekom naslednjega leta.

Hkrati se vsem sodelujočim hmeljarjem v predhodnih in sedanjih sortnih poskusih zahvaljujemo za sodelovanje!



Hmeljar Anton Rančigaj pred nasadom sorte Styrian Kolibri (Foto: D. Vrhovnik)