

Warsztaty - Podstawy procesu produkcji wina



SIEĆ NA RZECZ
INNOWACJI W ROLNICTWIE
I NA OBSZARACH WIEJSKICH



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu

W dniach 15-16 listopada Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu zorganizował ramach operacji Enologia jesienią profesjonalne dwudniowe warsztaty winiarskie *Podstawy procesu produkcji wina*.

W pierwszej części Radosław Froń, prawnik specjalizujący się w prawie alkoholowym, autor serwisu internetowego prawoalkoholowe.pl oraz bloga paragrafwkieliszku.pl omówił formy działalności gospodarstwa winiarskiego. Poinformował także, co należy zrobić, aby zarejestrować winnicę. Przybliżył uczestnikom przepisy związane z produkcją i sprzedażą wina. Szczególnie skupił się na zmianach, wprowadzonych ustawą z dnia 2 grudnia 2021 r. o wyrobach winiarskich (Dz.U. 2022 poz. 24), które pozytywnie wpływają na sytuację producentów rozpoczynających produkcję wyrobów winiarskich i sprzyjają rozwojowi lokalnych rynków. Nowe przepisy to szereg ułatwień dla producentów fermentowanych napojów winiarskich czy producentów wina, jak np. możliwość zakupu winogron do 50% wagowo, z winnic znajdujących się w naszym województwie lub ościennych powiatach bez utraty przywilejów.

Dr inż. Janusz Mazurek z Kliniki Roślin pokazał wpływ zabiegów pielęgnacyjnych, nawożenia i ochrony roślin w sezonie na jakość owoców i wina. Jedną z pierwszych decyzji, jaką musi podjąć winiarz, rozpoczynając przygodę z winiarstwem, jest wybór stanowiska oraz przygotowanie i zapewnienie właściwej, wieloletniej żyzności gleby, a następnie wybór odmian czy systemu prowadzenia, nawożenia i ochrony.

Przedstawił dwa podstawowe sposoby uprawy gleby w winnicach, czyli pozostawienie gleby przez cały rok w tak zwanym czarnym ugorze lub zadarnienie (zazielenianie) międzyrzędzi, które polega na trwałym albo czasowym ich obsiewaniu roślinami okrywowymi.

Pierwsza metoda jest stosowana w czasie pierwszych dwóch, trzech lat od posadzenia, przede wszystkim tam, gdzie trudno zapewnić krzewom odpowiednią wilgotność gleby, np. występuje niedobór opadów, duża przepuszczalność podłoża czy mała pojemność wodna. Metoda ta wymaga jednak wykonywania większej liczby zabiegów mechanicznych w winnicy. Zadarnienie umożliwia zredukowanie liczby zabiegów, ogranicza erozję gleby i wzbogaca ją w próchnicę. Do jej minusów należy natomiast konkutowanie roślin okrywowych z krzewami o zasoby azotu czy wody.

Czynniki, które wpływają na zdolność pobierania i transportu składników pokarmowych, generujących wzrost i rozwój winorośli to pogoda, ale przede wszystkim decyzje winiarza.

Drugiego dnia zajęć dr inż. Marta Czaplicka omówiła zabiegi pielęgnacyjne przygotowujące winnicę do zimy i wczesnej wiosny. To między innymi stosowanie nawozów jesienią, metody ochrony przed mrozem, obsypywanie roślin, cięcie winnicy szczególnie przed pączkiem łozy, zabezpieczenie sztobrów. Pączek łozy to naturalne zjawisko, występujące zwykle w marcu, kiedy ruszy wegetacja. Soki w roślinie zaczynają krążyć i z miejsc cięcia wycieka sok.

Uczestnicy odwiedzili winnicę założoną przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego, we Wrocławiu, w 2020 roku, gdzie mogli zapoznać się z podstawowymi czynnościami, jakie powinien wykonać każdy winiarz, przygotowujący winnicę do zimowego spoczynku, a następnie wiosennej wegetacji.

Jesień to przede wszystkim czas zbiorów, dlatego uczestnicy warsztatów dowiedzieli się, jak wybrać termin zbioru, biorąc pod uwagę typy dojrzałości owoców, mające wpływ na jakość uzyskiwanego wina. Obejrzel też sprzęt winiarski, niezbędny w procesie produkcji wina, przeznaczony dla gospodarstw winiarskich, ukierunkowanych na większą jak i mniejszą produkcję win gronowych. W części warsztatowej uczestnicy poznali podstawy procesu produkcji wina, poczynając od zbiorów, rozdrabniania, odszypułkowania, maceracji, tłoczenia, fermentacji, klarowania, starzenia, butelkowania i etykietowania, w zależności od rodzaju wytwarzanego wina. Własnoręcznie

przeprowadzili proces tłoczenia, polegający na oddzieleniu moszczu od wytlóków, a następnie przygotowali sok do fermentacji.

Uczestnikami warsztatów byli rolnicy, winiarze, mieszkańcy obszarów wiejskich, właściciele gospodarstw agroturystycznych, przedstawiciele doradztwa rolniczego, a także osoby zainteresowane podejmowaniem i rozwojem przedsiębiorczości na obszarach wiejskich oraz wdrażaniem innowacyjnych rozwiązań na obszarach wiejskich.

Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej „Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu, organizowana w ramach operacji do realizacji w Planie Operacyjnym Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2022-2023. Dotyczy Sieci na rzecz innowacji w rolnictwie i obszarach wiejskich województwa dolnośląskiego (SIR).

Izabela Michniewicz DODR





- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji

2022-12-05

[Wszystkie relacje](#)