

Spotkania informacyjne o winorośli z dystrybucją sadzonek



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie. Projekt współpracy Winnice - Edukacja-Reaktywacja „Winner”*

WINNER



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie. Projekt współpracy Winnice - Edukacja - Reaktywacja „Winner”*

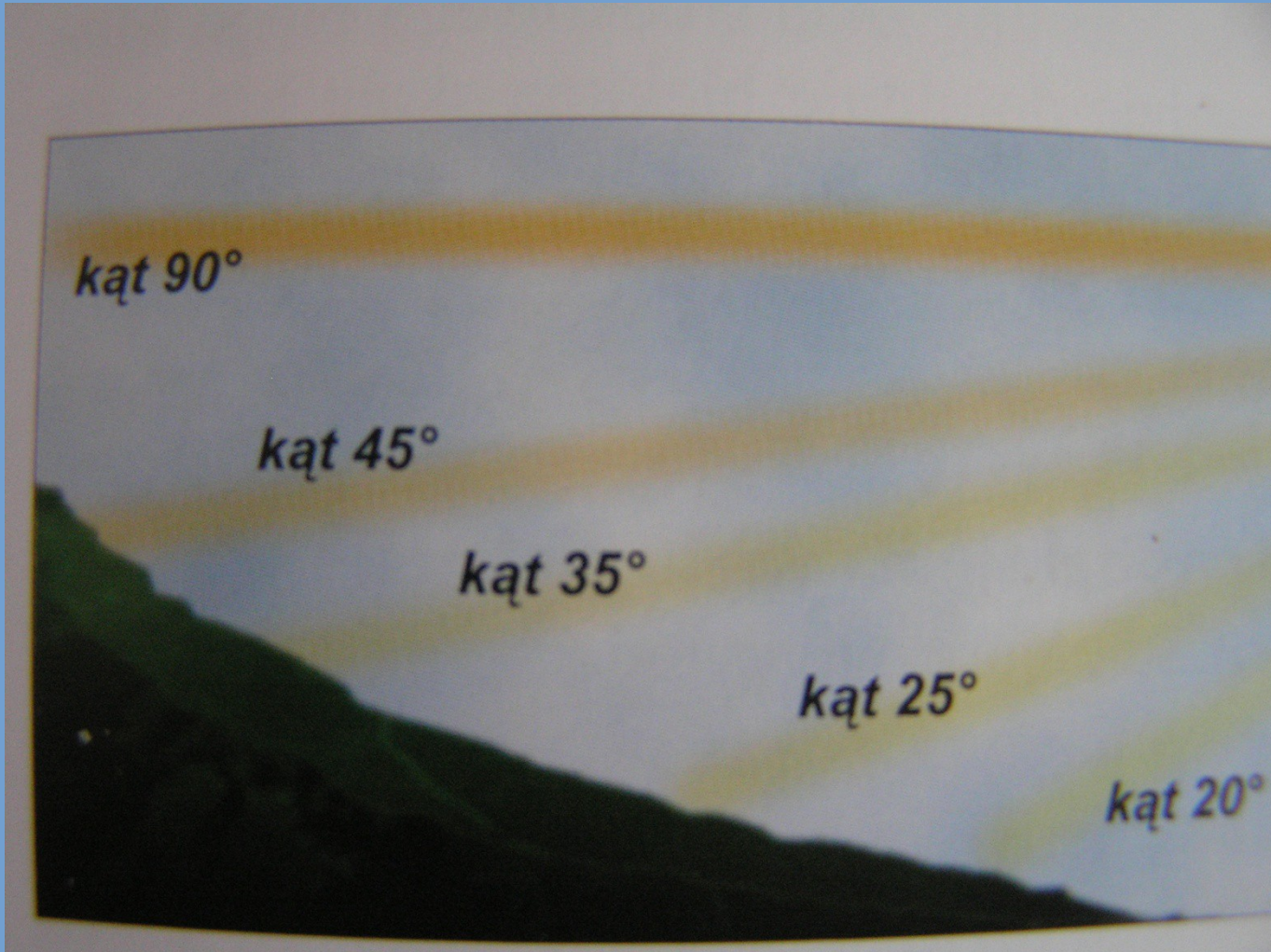
- **WINNICA – jej układ, obszar i system prowadzenia winorośli oraz dobór odmian jest uzależniony od TERROIR .**
- **TERROIR- jest zbiorem czynników klimatycznych, glebowych, mikroklimatycznych, nasłonecznienia i nachylenia ziemi, który ma wpływ na jakość i wydajność winorośli.**



Tak więc na start składają się następujące czynniki:

- rodzaj gleby
- nachylenie i wysokość m.n.p.m.
- ilość opadów
- nasłonecznienie
- temperatura
- rodzaj produkcji: 1. INTENSYWNA
2. JAKOŚCIOWA





Intensywna – opiera się na systemie produkcji maksymalnie zmechanizowanym.

Zaczynając od obróbki agrotechnicznej:

- **traktory z listwami tnącymi**
- **kombajny do zbioru**
- **pełna mechanizacja i komputeryzacja procesu winifikacji w winiarni.**
- **zagęszczenie krzewów na winnicy oraz ilość owoców na krzewach ustawiona jest na maksymalną wydajność.**





WINNER





WINNER





zbiór mechaniczny



**Jakościowa – ręczna i zminimalizowana,
opiera się przede wszystkim na pracy
człowieka;**

- **traktor specjalistyczny do wybiórczej obróbki w winnicy**
- **prace pielęgnacyjne jak podpinanie, cięcie letnie i zimowe zawsze ręcznie**
- **winobranie ręczne**
- **selekcja gron**
- **winifikacja pod stałą kontrolą człowieka**





WINNER





WINNER





WINNER





WINNER

A small graphic of a bunch of green grapes with a few leaves, positioned below the word "WINNER".



WINNER





WINNER





WINNER

A small graphic of a bunch of green grapes with leaves, positioned below the word "WINNER".

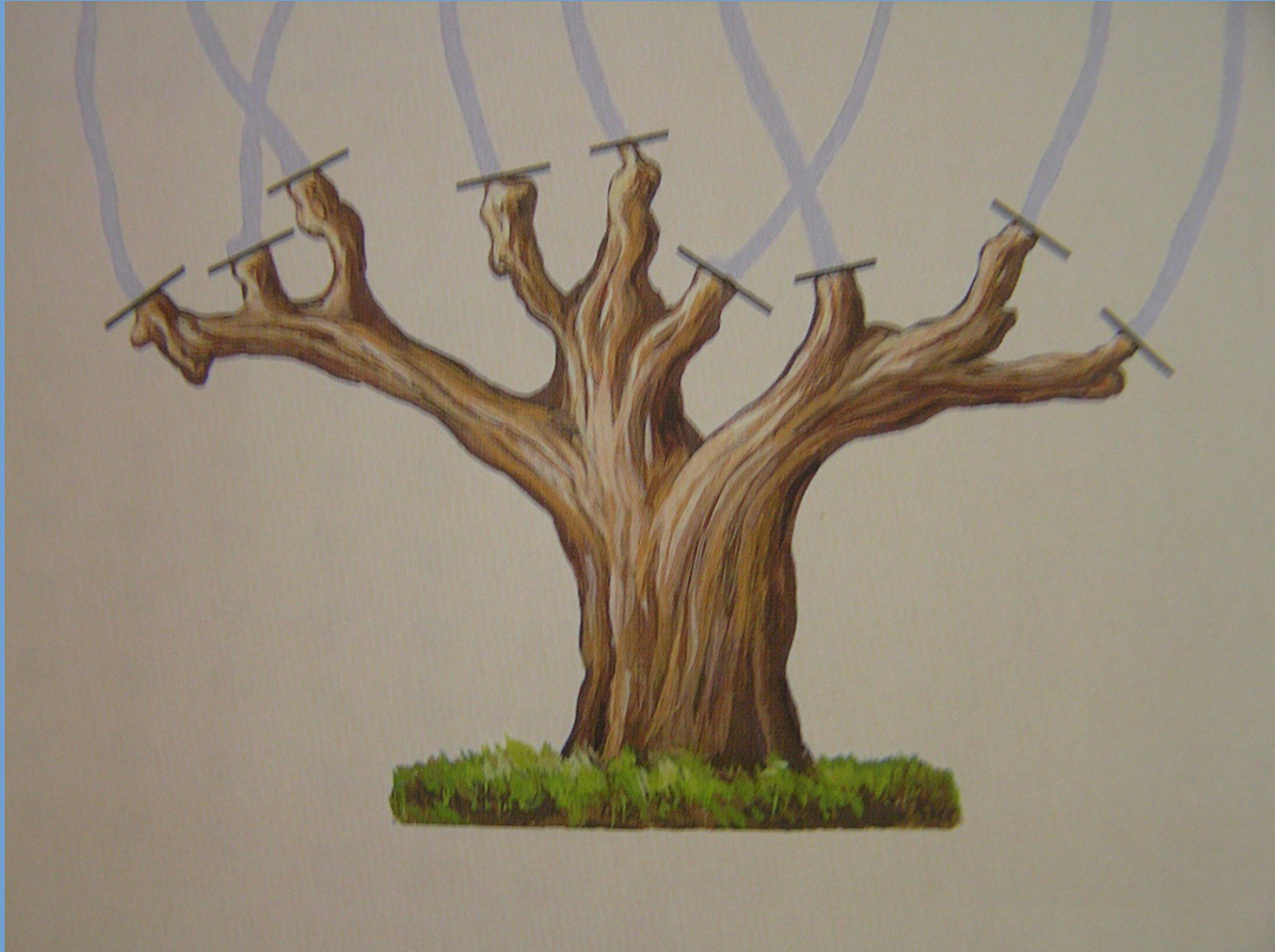
- **Na jakość winnicy, a tym samym gron z niej zebranych i przetworzonych na wino składa się również, a może przede wszystkim rodzaj prowadzenia i cięcia winorośli. Różne systemy prowadzenia uzależnione są od miejsca założenia winnicy, od odmiany jaką uprawiamy oraz od typu winnicy.**



SYSTEMY PROWADZENIA:

- **FORMA GOBELETA** – drzewko; najstarsza forma prowadzenia winorośli, popularna w winnicach jakościowych – wybornych





WINNER



FORMA GUYOTA – klasyczny, najbardziej popularny system prowadzenia, który ogranicza wzrost rośliny podnosząc jakość owoców.



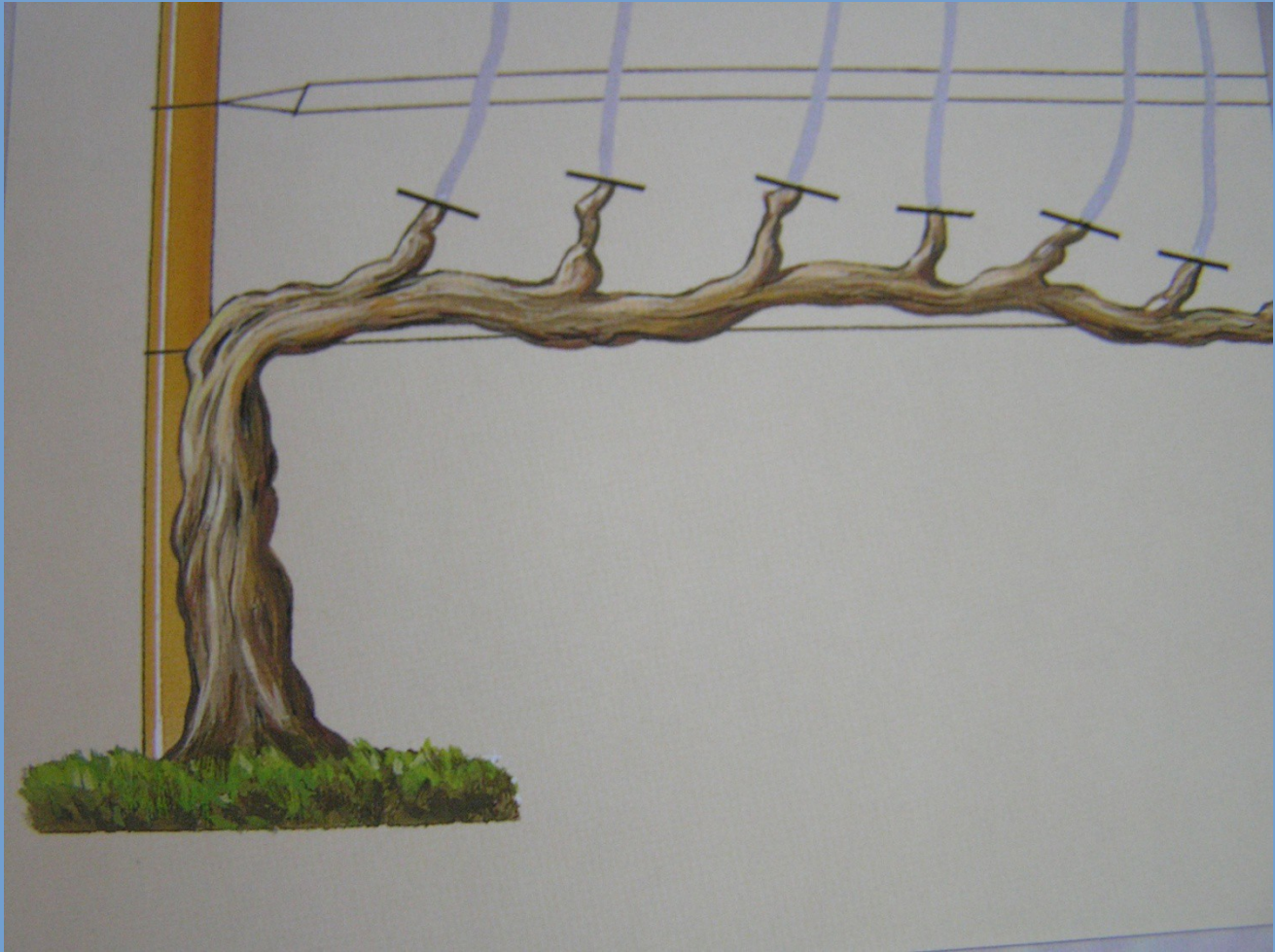


WINNER



FORMA CORDONA – jest systemem nadającym się do obróbki mechanicznej, nadający się do odmian o silniejszym wzroście.



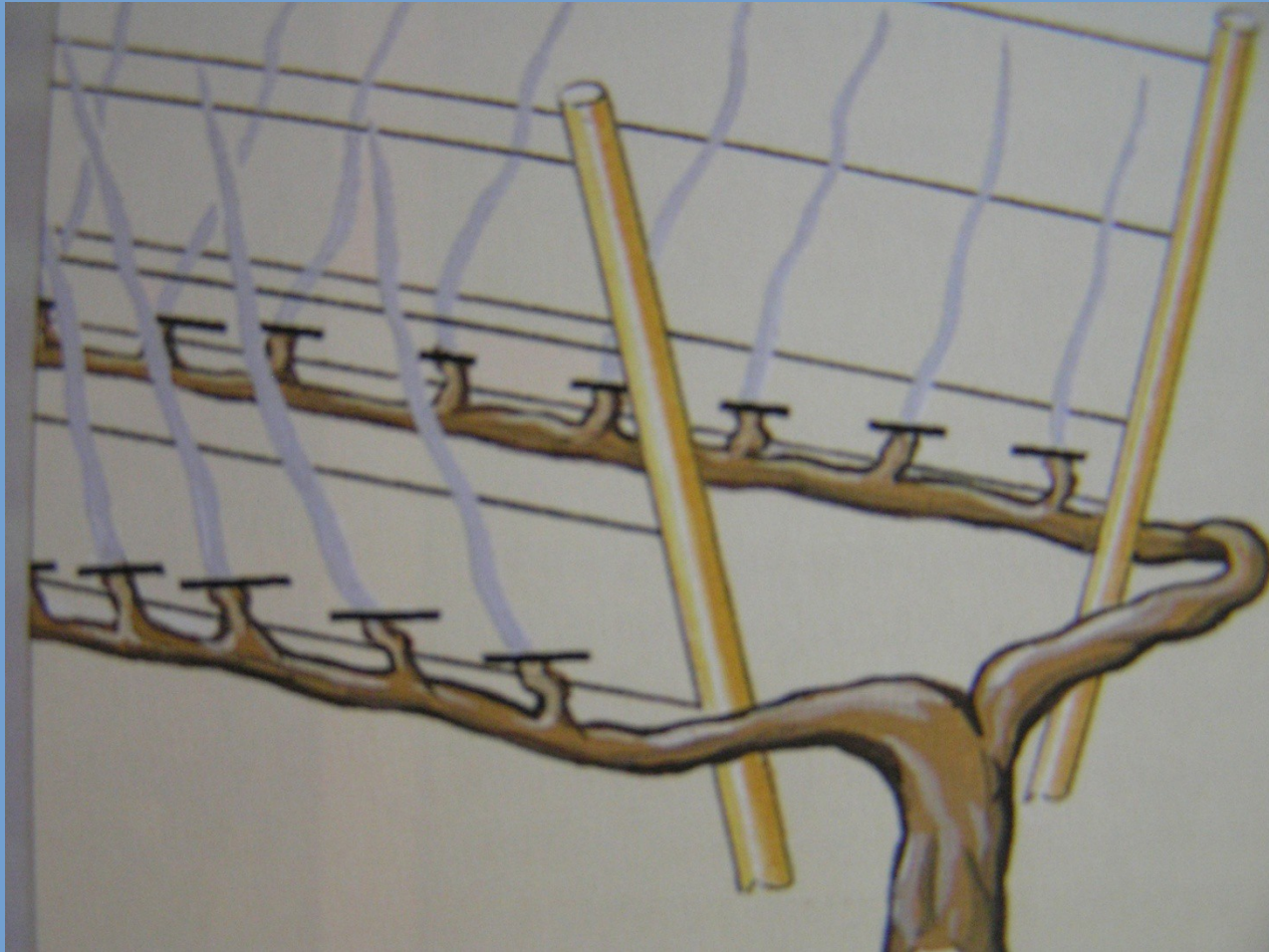


WINNER



FORMA LIRA – system stworzony i bardzo popularny w BORDEUX, daje możliwość zwiększenie wydajności winorośli i podnosi nasłonecznienie gron.





WINNER



Choroby winorośli

- **Mączniak właściwy**
- **Mączniak rzekomy**
- **Szara pleśń**
- **Agrobakterium**

Szkodniki winorośli

- **Przędziorek**
- **Mszyca korzeniowa**
- **Szpeciel**



**Określiliśmy gdzie zakładamy winnice
i jak ją będziemy prowadzić. Teraz musimy
zdecydować się na szczepy, które posadzimy.
Winorośl rośnie prawie na całym świecie, ale
istnieją odmiany, które znoszą bardzo
zmienne warunki klimatyczne i te, które mogą
rosnąć
w określonych miejscach idealnie dla tych
dobranych.**



ODMIANY BIAŁE

- **RIESLING** – niemiecki szczep bardzo dobrze znosi zimne regiony, ale fantastycznie zaadaptował się w Australii





WINNER



MUSCAT- jest wiele odmian tego szczepu, ma bardzo aromatyczny zapach i smak od ziołowo-muszkatowych po owocowo cytrusowe.





WINNER



**CHARDONNAY – zwany królem odmian białych,
szlachetny rośnie w wielu regionach świata.**





WINNER

A small green logo featuring a bunch of grapes and leaves, positioned below the word "WINNER". The grapes are depicted in a stylized, rounded manner, and the leaves are simple, pointed shapes. The entire logo is rendered in a vibrant green color.

Białe odmiany osadzone są historycznie i klimatycznie;

- **Gruner Veltiner – Austria, Czechy**
- **Muller Thurgau – Niemcy**
- **Gewurztraminer – Niemcy**
- **Chenin Blanc – Francja**
- **Semillon – Francja, Australia**



ODMIANY CZERWONE;

- **PINOT NOIR – jeden z najstarszych szczepów, który jako nieliczny szczep czerwony jest używany również do produkcji win białych i szampanów. Pochodzi z Burgundii jednego z najchłodniejszych regionów Francji. W rzeczywistości jest szczepem znoszącym chłodniejszy klimat niż wysokie temperatury.**





WINNER



**CABERNET SAUVIGNON – klasyczny
szczep czerwony rośnie w wielu
zakątkach świata, jednak lepiej wypada
w cieplejszych regionach.**

**Pinot Noir i Cabernet S. należą do liderów
odmian czerwonych i spierają się o berło
królewskie.**





WINNER

A small green logo featuring a bunch of grapes and leaves, positioned below the word "WINNER". The grapes are depicted in a stylized, rounded manner, and the leaves are simple, pointed shapes. The entire logo is rendered in a vibrant green color.

**MERLOT – Francja, Stany Zjednoczone,
„nowy świat”**

**GAMAY – Francja typowy dla regionu
Beujolais**

SYRAH (SHIRAZ) – „nowy świat” , Włochy

NEBIOLO – Włochy

MALBEC – Argentyna, Chile





WINNER

A small green logo located at the bottom right of the page. It consists of the word "WINNER" written in a stylized, green, sans-serif font. Below the text is a small illustration of a bunch of green grapes with several leaves attached to the stem.



WINNER





WINNER

A small, stylized graphic of a bunch of green grapes with several leaves, positioned below the word "WINNER". The grapes are depicted in a simple, cartoonish style with a few green leaves attached to a short stem.

**Teraz jesteśmy na etapie rosnącej winnicy,
mamy wybrane siedlisko, rodzaj
prowadzenia i co najważniejsze mamy
określoną odmianę lub odmiany.**

**Będąc na tym etapie winiarz w zależności
od wielkości winnicy, jej usytuowania
i filozofii samego winoogrodnika określa
jakie typu wina będzie produkował.**

Czy to będą;

- wina stołowe (do codziennego spożycia,
ale nie najwyższych lotów),**
- wina jakościowe – należące do win
z wyższej półki i win wielkich**



Grupa win wyjątkowych

należą do niej np:

- LODOWE
- SŁOMKOWE
- SZAMPANY
- BOTRYTISOWANE (BOTRITIS CINEREA)



WINA LODOWE – wytwarzane ze zmrożonych owoców, tłoczone w temperaturze – 7c, co powoduje, że się je zbiera nad ranem, aby zachować jak najmniejsze wahnięcia temperatur. Wino lodowe jest bardzo skoncentrowane poprzez fakt długiego pozostawienia na krzewach, fakt mrożenia likwiduje nadmiar wody w gronach i podnosi zawartość cukru w jagodach.





WINNER





WINNER



WINA SŁOMKOWE – nazwa pochodzi od starego systemu przechowywania gron – na słomie. Winogrona zerwane w winnicy po selekcji gron trafiają na maty ze słomy i tam suszą się przypominając w ostatnim stadium rodzynki. Tak przygotowane grona straciły większość wody z jagód, a zyskały na ilości cukru i koncentracji smaku.





WINNER





WINNER



SZAMPANY – twórcą i wynalazcą szampanów jest francuski mnich Don Perignon, legenda mówi, że stał się twórcą szampana, ponieważ przestał walczyć z wtórną fermentacją w butelce, która występowała nagminnie w jego winach, tylko rozpoczął udoskonalanie tego procesu.



Szampany to wina szumiące i najczęściej białe choć zdarzają się różowe i czerwone. Tylko region Szampanii gdzie powstały i nadal powstają, może nazywać swoje wina musujące szampanami.

W pozostałych regionach na świecie noszą nazwy np.:

- Prosecco**
- Spumante – Włochy**
- Cava – Hiszpania**
- Sparkling Wine – Niemcy, Austria**



Etapy produkcji win musujących

- przygotowanie mieszanki win bazowych (*cuvée*)
- dodatek likieru fermentacyjnego (*liqueur de tirage*)
- wtórna fermentacja w butelce
- leżakowanie nad osadem drożdży
- strącanie osadu (*remuage*)
- usuwanie osadu (*dégorgement*)
- dodatek likieru smakowego (*liqueur d'expédition*)

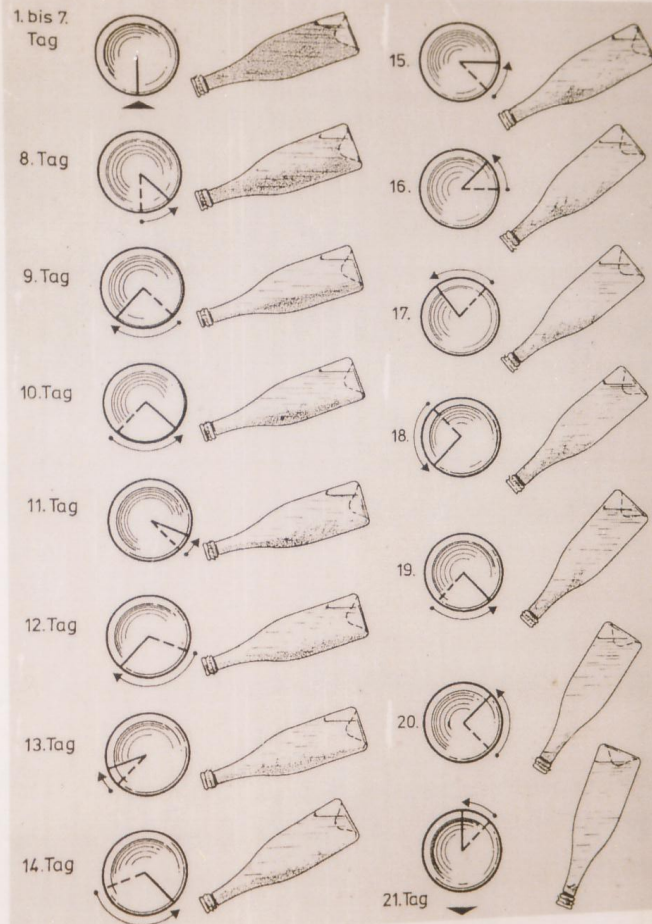




**palety do ręcznego wytrącania
osadu (tzw. sztapple
szampańskie)**



Klassische Flaschengärung





WINNER





WINNER





WINNER





WINNER



WINA BOTRYTISOWANE (BOTRITIS CINEREA) – SZLACHETNA PLEŚŃ

Ta szlachetna pleśń powoduje znaczny ubytek wody w gronach i koncentruje smak winogron, a przede wszystkim cukry. Wina takie powstają dzięki długotrwałemu przetrzymywaniu owoców na krzewach. Zabieg ten powoduje, że wina z tych owoców są bardzo skoncentrowane w smaku, wyraziste i zdecydowanie słodsze w porównaniu z winami wykonanymi tradycyjnie. Szlachetna pleśń działa na owoce i sam sok redukując kwasy, a pozostawiając cukry. Do naj słynniejszych win tego typu należą: francuskie sauternes (fon.soterny) i węgierskie tokaje.





WINNER





WINNER



Ciekawostką jest fakt, że szlachetna pleśń nie powstaje rokrocznie i nie jest w stanie atakować wszystkich winnic na świecie, ponieważ potrzebuje odpowiedniego siedliska, wahań temperatur między dniem, a nocą i co najważniejsze odpowiedniej wilgotności. Można więc wnioskować, że wina porażone botrytis są winami wyjątkowymi i rzadkimi w skali produkcji światowej.



Zanim wino trafi do butelek musi dojrzewać w odpowiednich zbiornikach:

- **szklanych – typowych balonach używanych na małą skalę i raczej w produkcji przydomowej;**
- **zbiorniki ze stali szlachetnej – obecnie wypierają inne rodzaje zbiorników np. z tworzywa sztucznego. Często posiadają ruchome wieko, które ułatwia kontrole nad winem.**





WINNER





WINNER



beczki – są najstarszymi formami przechowywania i produkcji wina. Należą do jedynej grupy zbiorników, które mają bezpośredni wpływ na wino, jego smak, bukiet i barwę jak żadne inne opakowanie, w którym może się znajdować. Beczka w zależności czy jest nowa, czy była już zalewana, czy była wypalana w środku, czy może parzona ma wpływ na wino.





WINNER





WINNER





WINNER





WINNER



BUTELKI- winiarz docelowo swój trunek będzie przelewał do butelek, a te mogą różnić się barwą, kształtem, wielkością w zależności jaki typ wina będzie do nich wlany, oraz z jakiego regionu pochodzą lub jaką fantazją wykaże się ten, który będzie chciał nadać wyjątkowość swoim winom.





WINNER





dojrzewanie wina w butelkach





WINNER





WINNER





copyright © 2005, Jessica L. Yates

WINNER

Enoturystyka

- Enoturystyka (od greckiego *oinos* tj. wino), czyli turystyka winiarska lub inaczej enologiczna to forma turystyki kwalifikowanej, polegająca na odwiedzaniu regionów związanych z uprawą winorośli oraz miejsc produkcji wina, a także uczestniczenie w imprezach i festynach związanych z tym.



**USTAWA z dnia 12 maja 2011 r. o wyrobie
i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi
wyrobami i organizacji rynku wina**

