

Wyjazd studyjny - Operacja Produkcja win ekologicznych w małej winiarni



„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

Trzcinę jako ściółkę, pistacje jako zadrzewienia śródpolne i winnicę o dwustuletniej historii obejrzeli uczestnicy wyjazdu studyjnego, zorganizowanego 10-13 lipca przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Zagadnienia związane z produkcją win ekologicznych w małej winiarni zgłębiali uczestnicy wyjazdu do regionu Burgenland w Austrii, gdzie uprawy winorośli zajmują powierzchnię 12 tysięcy hektarów. Do austriackich winnic pojechało 25 osób w ramach prac Zespołu tematycznego związanego z zagadnieniami winiarstwa.

Ekologiczna uprawa winorośli wykorzystuje naturalne procesy do uzyskania charakterystycznych smaków wynikających ze specyfiki środowiska. Ekologiczne wino to nie tylko sposób na wzbogacenie oferty lokalnych winnic, ale też narzędzie służące edukacji turystów w zakresie zdrowej żywności wysokiej jakości.

W Burgenland uprawy winorośli zajmują powierzchnię 12 tysięcy hektarów (17% to winnice ekologiczne). Powierzchnia ekologicznych upraw rolnych w tym kraju związkowym wynosi 6 567 ha. To jeden z dwóch największych regionów winiarskich w Austrii. Warunki klimatyczne tworzy tu duże jezioro Neusiedler See o powierzchni ok 320 km², a trzcina, która porasta jego brzegi, jest wykorzystywana w ekologicznych winnicach do wzbogacania gleby, jako kompost czy jako ściółka w międzyrzędziach. W podobny sposób właściciele winnic wykorzystują muł z dna jeziora.

Przez cztery dni dolnośląscy winiarze odwiedzali lokalne ekologiczne winnice i

poznawali austriackie metody produkcji certyfikowanych win.

Podczas wizyty w winiarskim Technikum Rolniczym w Eisenstadt, uczestników wyjazdu przywitani Dyrektor szkoły Eva Ackerl, zastępca premiera kraju związkowego Burgenland Astrid Eisenkopf oraz Prezydent Izby Rolniczej Nikolaus Berlakovich.

Szkoła kształci co roku 30 uczniów na dwóch kierunkach – uprawa winorośli i produkcja win oraz uprawa winorośli, rolnictwo i sadownictwo. Podczas 4-letniej nauki nauczyciele przekazują wiedzę z zakresu uprawy ekologicznej i konwencjonalnej, wskazując różnice w nawożeniu i ochronie winnic oraz innych upraw.

Szkoła ma własną winnicę o powierzchni 6,5 ha, jest tu także 3,5 ha sadu oraz 11 ha upraw rolniczych – jak soja, zboża, słonecznik, a także warzywa i owoce. Uczniowie zdobywają wiedzę na temat zdrowego, ekologicznego żywienia, są dumni z tego, że mogą sami wyprodukować zdrowe produkty, a potem je sprzedać. Szkoła ma specjalne pozwolenie, aby uczniowie od 14. roku życia mogli brać udział w degustacji wina. Absolwenci posiadają wiedzę m.in. na temat technik cięcia drzew owocowych, naprawy maszyn, szczepienia na podkładkach, przetwórstwa oraz z produkcji win.

Wykłady poprowadził Daniel Pachinger, który zajmuje się biologiczną uprawą roślin, jest doradcą Izby Rolniczej i właścicielem ekologicznej winnicy. Prowadzący omówił różnice między uprawą ekologiczną a konwencjonalną, choroby winorośli i ochronę biologiczną, naturalne nawożenie i odmiany. Opowiedział również o powodach, dla których austriaccy rolnicy decydują się na produkcję win ekologicznych. Jest to chęć pozostawienia gospodarstwa w dobrej kondycji dla przyszłych pokoleń i poprawy zdrowotności gleby.

Uczestnicy wyjazdu odwiedzili cztery winnice.

Weingut Schreiner w miejscowości Rust

Gernot i Victoria Schreiner

To małe gospodarstwo rodzinne, właściciel ciągle dokupuje ziemię i ma obecnie 7 ha winnicy. W gospodarstwie stosuje się tylko opryski z siarki i miedzi, nawożenie w formie naturalnych nawozów zielonych, wy-tłoków i przekompostowanej roz-drobnionej trzciny. Państwo Schre-inerowie produkują wina, organizują też winne degustacje. Prowadzą skle-pik, w którym sprzedają soki i prze-twory owocowe własnej produkcji.

Andrelhof w miejscowości Gols

Inge i Herbert Allacher

To również nieduże gospodarstwo, w którym uprawa winorośli zajmuje 12 ha, 1 ha zajmuje orkisz, a pozosta-łe 5 ha właściciele dzierżawią innym rolnikom. Od 2006 roku jest to go-spodarstwo ekologiczne. Oprócz win, Państwo Allacherowie produkują destylaty i pieką chleb (prowadzą też warsztaty wypieku chleba). Żyją eko-logicznie, część produktów spożyw-czych wytwarzają w gospodarstwie, część kupują u okolicznych rolników. Pani Inge szyje torby na zakupy dla swoich klientów z resztek bawełnia-nych materiałów.

W gospodarstwie nie używają nawet miedzi, za to we wszystkich miej-scach (winnica, dom, piwnice) stosują efektywne mikroorganizmy. W mię-dzyrzędziach w winnicy, w co drugim rzędzie uprawiają rośliny wiążące azot.

Ernst Triebaumer w miejscowości Rust

To gospodarstwo o powierzchni 32 ha, z czego 18 ha to winnice. Dwa hektary zajmują zadrzewienia śródpolne – drzewa oliwne, migdałowce, pistacje czy morele. A wszystko po to, aby poprawić klimat i jakość gleby. Właścicielowi zależy na zregenerowaniu gleby. W tym celu stosuje szereg zabiegów:

- co drugi rok, w co drugim rzędzie między winoroślami, wymienia zazielenienie towarzyszące, które zabezpiecza glebę przed erozją i przesychaniem (jeżeli fermentacja wina przebiega poprawnie, międzyrzędzia pozostają bez zmian, jednak nie dłużej niż przez 10 lat),
- prowadzi wypas owiec,
- stosuje kompost z dodatkiem obornika oraz 20% dodatkiem węgla drzewnego,
- ściółkuje międzyrzędzia mułem z dna jeziora.

Andreas Gsellmann w miejscowości Glos

Ostatnia winnica, którą odwiedzili uczestnicy wyjazdu to nowoczesne gospodarstwo ekologiczne o powierzchni 17,5 ha. 70% winorośli jest przeznaczona na wina czerwone, a pozostałe 30% na białe. Gospodarstwo powstało około 1800 roku. Od 2005 jest prowadzone przez Andreasa Gsellmanna, który w 2008 roku przestawił produkcję na ekologiczną.

Winogrona są zbierane ręcznie. Te na białe wino się udeptuje, doczyszczają ręcznie na taśmie, a następnie umieszczają w drewnianych beczkach. Poza drewnianymi beczkami o różnej pojemności, w gospodarstwie używane są również ceramiczne amfory oraz zbiorniki ze stali nierdzewnej. Do wina nie dodaje się żadnych dodatków poza siarką, fermentacja jest spontaniczna.

W gospodarstwie powstaje wiele prototypowych maszyn, które ułatwiają pracę, jak np. maszyna wykorzystywana do produkcji Pet-Nat. Pét-Nat to wina butelkowane jeszcze przed zakończeniem fermentacji pierwotnej, bez dodawania drożdży czy cukru i bez usuwania osadu drożdżowego. Efekt to musujące wino, lekko mętne, z osadem na dnie. Maszyny wspomagające proces produkcji konstruuje ojciec Pana Andreasa.

W ostatnim dniu pobytu w Austrii dolnośląscy winiarze odwiedzili również sklep Sengl-Pridt, w którym mogli zaopatrzyć się w produkty dla winiarzy oraz obejrzeć maszyny i urządzenia stosowane przy produkcji wina.

Operacja opracowana przez Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu, 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.

Agnieszka Krzeszewska,
Wojciech Karkulowski, DODR
Fot. DODR







































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

Data publikacji

2022-07-25

[Wszystkie relacje](#)