

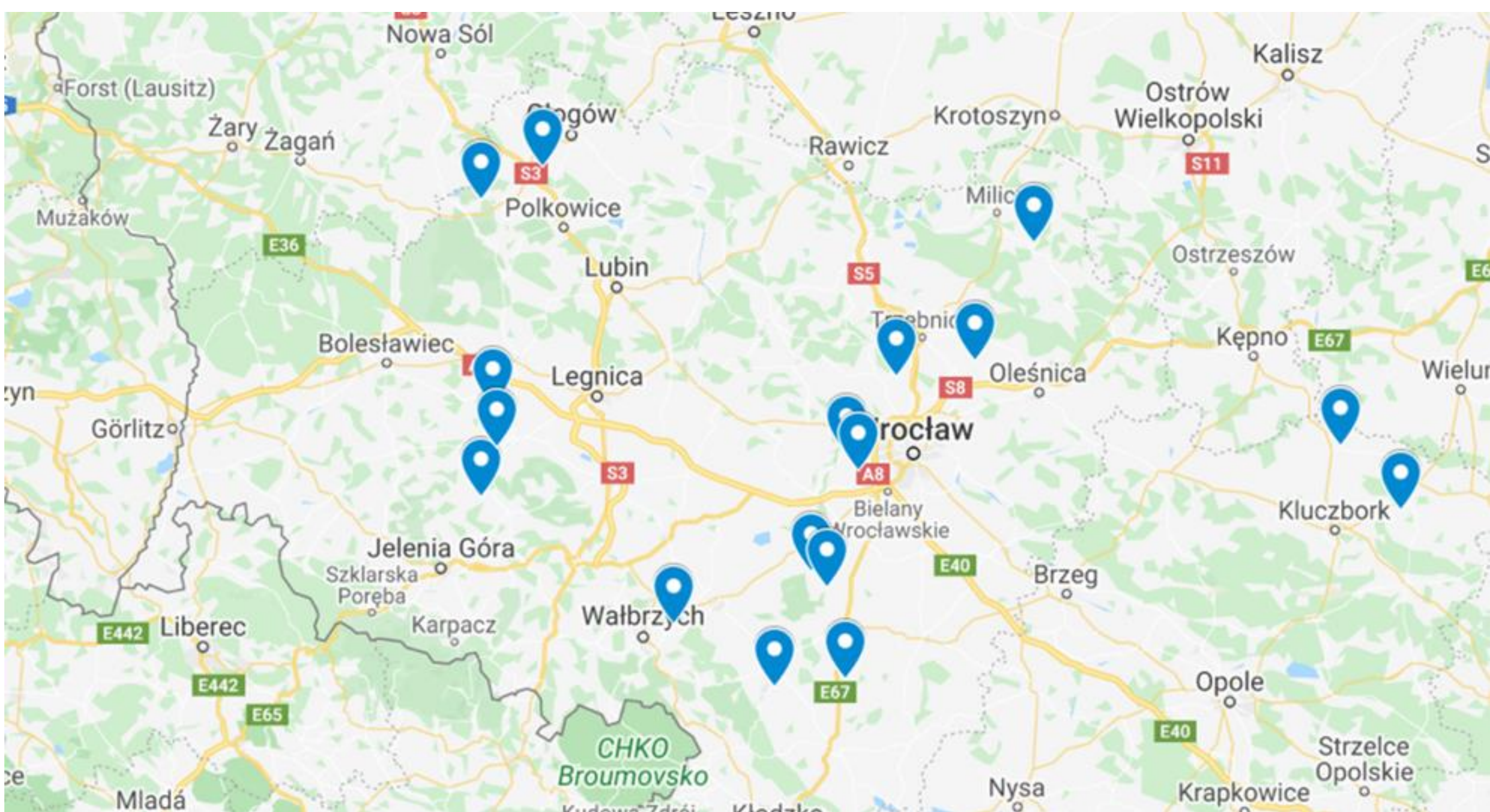


Wpływ wybranych czynników przebiegu pogody na jakość i wielkość plonu winorośli w winnicach południowo-zachodniej Polski

UNIwersytet
PRZYRODNICZY
WE WROCLAWIU

Marta Czaplicka, Ewelina Gudarowska, Karcper Parypa, Magdalena Rowińska, Janusz Mazurek,
Jan Krężel, Piotr Chohura, Przemysław Bąbelewski, Cecylia Uklańska-Pusz, Tomasz Pilawka

Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Pl. Grunwaldzki 24a, 50-363 Wrocław. E-mail: marta.czaplicka@upwr.edu.pl



Wstęp

Rozwój winnic w Polsce stanowi odpowiedź na zmieniający się przebieg pogody, postępujące susze oraz niską wydajność ekonomiczną produkcji jabłoni. Uprawa winorośli i produkcja wina staje się perspektywiczną uprawą w tych warunkach. Aby zapobiec ryzyku upraw spowodowanym niekorzystnym przebiegiem pogody zaproponowano dobór odmian i podkładek, przydatnych do uprawy w warunkach klimatycznych Polski. Doświadczenia krajów typowo winiarskich są bowiem niewystarczające, by trafnie dobrać odmiany i podkładki do różnych obszarów Polski jak i odmiennych warunków glebowych.

Materiał i metody

Doświadczenie prowadzono w latach 2021-2023 w 15 lokalizacjach w wybranych winnicach na terenie Dolnego Śląska i Opolszczyzny. Do notowania zmiennych warunków przebiegu pogody użytków Stacji DAVIS, rozmieszczonych na poletkach doświadczalnych założonych wiosną 2020 roku oraz w owocujących winnicach. Łącznie oceniono przydatność ponad 20 odmian winorośli przerobowej.

Badanie prowadzono w oparciu o informacje ankietowe uzyskane od winiarzy jak i pomiary i obserwacje przeprowadzone na poletkach doświadczalnych. Terminy zbioru owoców zestawiono z uzyskanymi wartościami jakości moszczu gronowego: pH, kwasowości i zawartości cukru. Dane te porównano z średnią wartością temperatury, temperaturami maksymalnymi i minimalnymi, w okresie wegetacji a także sumą aktywnych temperatur dla każdej z lokalizacji. Wielkość plonu porównano także z zasięgiem temperatur minimalnych w okresie zimowym.

Podsumowanie i wnioski

Wybrane lokalizacje istotnie wpłynęły na termin zbioru owoców oraz parametry moszczu uzyskanego do badań. Istotnie pomiędzy sobą różniły się także badane odmiany winorośli, których dojrzałość zbiorcza jest różna. Należy jednak podkreślić, że istotny wpływ na decyzje o zbiorze ma preferencja co do jakości przyszłego wina oraz doświadczenie winiarza. W kilkunastu przypadkach zbiorów dokonano przedwcześnie, gdy owoce nie uzyskały jeszcze pełnej dojrzałości co uniemożliwia wykonanie poprawnego wina. W wybranych – przyspieszony zbiór podyktowany był spodziewanym nadejściem pierwszego jesiennego przymrozku i ryzykiem utraty całkowitej plonu.

1. Najbardziej wrażliwymi na ryzyko braku uzyskania dojrzałości zbiorczej były odmiany „Riesling” oraz „Pinot noir”.
2. Owoce odmiany „Hibernal” zazwyczaj zbierane były w stanie dojrzałości technologicznej, przy braku pełnej dojrzałości aromatycznej.
3. Żadna z odmian nie wykazywała szczególnej wrażliwości na niskie temperatury w zimie, zanotowanie w okresie prowadzenia doświadczenia.



Projekt realizowany przez grupę **IQ Grape**, realizującą operację „**Innowacyjna technologia wytwarzania i rozlewu wina gronowego oraz sposób organizacji produkcji, jako czynniki podniesienia, jakości produktów winiarskich wytworzonych lokalnie**”



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

Operacja mająca na celu opracowanie i wdrożenie innowacji w zakresie agrotechniki i technologii produkcji winogron na cele przerobowe, podniesienie jakości wina, innowacyjnych metod marketingowych i organizacyjnych na rynku produktów winiarskich produkowanych lokalnie. Współfinansowana jest ze środków Unii Europejskiej w ramach działania „Współpraca” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.

Przewidywane wyniki operacji: podniesienie jakości produktów winiarskich wytworzonych lokalnie.