

W dniu 16.09.2024r. zostało zorganizowane szkolenie na temat cięcia, pielęgnacji i ochrony winorośli. W tym celu grupa 19 działkowców bytomskich ogrodów wyruszyła autokarem do Żor, gdzie mieści się przydomowa winnica pana Andrzeja Semika. Na miejsce dotarliśmy o godz. 10.30.

Po serdecznym powitaniu przez gospodarza część osób rozbiegła się po ogrodzie. Dużym zaskoczeniem dla grupy był to, że na tak niewielkiej powierzchni mieści tak dobrze utrzymany ogród z różnorodną roślinnością i wspinała winnica. Gdy już uczestnicy szkolenia ochłonęli z wrażenia pan Andrzej poprosił nas o zajęcie miejsc na zadaszonym tarasie (pogoda była dosyć niepewna, szczególnie po sobotnich ulewach), gdzie rozpoczął szkolenie.

Pan Andrzej zaskoczył nas obszerną wiedzą i pasją z jaką opowiadał o różnych aspektach związanych z uprawą winorośli. Tłumaczył nam, co to jest winorośl, jakie są jej charakterystyczne cechy, budowa, jak wygląda blaszka liściowa, jak wyglądają kwiatostany, z których później rozwijają się kuliste lub podłużne jagody, o średnicy ok. 2 cm, o smaku słodkim lub kwaśnosłodkim, że posiadają barwę od jasnozielonej poprzez różową i czerwoną aż do niemal czarnej. Owoce winorośli czyli winogrona zawierają bardzo cenne dla zdrowia witaminy i składniki mineralne. Pan Andrzej omówił liczne odmiany winorośli, które uprawia w swojej winnicy. A są to takie odmiany jak Iza, Timur, Różowe Cudo, Regent, Aurora i wiele innych. Winogrona lubią stanowiska nasłonecznione i osłonięte od wiatru. Pan Andrzej przekazał wiedzę na temat cięcia, pielęgnacji i ochronie winorośli, omówił budowę podpór i konstrukcji, które umożliwiają prawidłowe prowadzenie upraw winorośli. Poruszył jeszcze temat cięcia winorośli, które jest bardzo ważnym zabiegiem pielęgnacyjnym. Powinno ono być wykonywane corocznie, gdyż najlepsze zbiory uzyskuje się z tegorocznych pędów. Pan Andrzej omówił również zabieg skracania pędów, prześwietlania winorośli, gdyż znaczne zagęszczenie pędów stwarza korzystne warunki rozwoju chorób grzybowych.

Kolejnym tematem szkolenia były choroby grzybowe, do których należą: mączniak rzekomy, mączniak prawdziwy oraz szara pleśń. Wykładowca zapoznał nas ze środkami ochrony winorośli, takimi jak: Switch, Miedzian, Siarkol oraz soda. Nie tylko choroby grzybowe są zagrożeniem dla owoców winorośli. W okresie ich dojrzewania są atakowane przez osy i szerszenie, które wygryzają ich miąższ niszcząc owoce. By temu zapobiec pan Andrzej stosuje siatki zabezpieczające i proste pułapki z plastikowych butelek zalanych sokiem owocowym.

Oczywiście uprawa winorośli to nie tylko przyjemny widok dla oczu. To także doskonały materiał do produkcji niesamowitych win, wzbogacających smak wielu potraw, a także octu winnego, rodzynek, oleju winogronowego, soków i dżemów. Uczestnicy szkolenia chłonili wiedzę przekazywaną przez szkolącego i zadawali mu mnóstwo pytań związanych z problemami związanymi z zakładaniem i prowadzeniem małych winnic. Jak sadzić winorośle, jakiej potrzebuje gleby, na jaką głębokość, czy przycinać korzenie zakupionej sadzonki, jak pielęgnować, przycinać i wiele innych.

Po wyczerpaniu pytań pan Andrzej zaproponował przejście na teren winnicy i skosztowanie jego winogron. Wszyscy chętnie skorzystali z propozycji ruszając szybkim krokiem w pnącza winorośli. Komentarzy na temat smaków, wielkości owoców nie było końca.

W międzyczasie upiekły się kiełbaski, które w tym chłodnym dniu, przy dźwiękach ukulele, smakowały wyśmienicie.

W trakcie szkolenia panowała bardzo miła i sympatyczna atmosfera. Niestety wszystko co dobre szybko się kończy. Wszyscy uczestnicy - pomimo kilkugodzinnego szkolenia - wyjechali bardzo zadowoleni.

Organizator szkolenia pani Ewa Neuman – kier. rejonowego ośrodka szkolenia składa serdecznie podziękowania dla Okręgu Śląskiego za dofinansowanie zorganizowanego szkolenia.

Opracował: Ewa Neuman