

ВИНОГРАДАРСКЕ

Издаје
Пољопривредна школа
„Вршац“ поводом
ИЗЛОЖБЕ ПИЋА И СЛАВЕ
Св. ТРИФУН

НОВИНЕ

БРОЈ 10
14.02.2011.

РЕЗУЛТАТИ 19. ИЗЛОЖБЕ ПИЋА ИНДИВИДУАЛНИХ ПРОИЗВОЂАЧА ВИНА И РАКИЈЕ

Уместо увода

Укратко о активностима школе у претходној години

Година иза нас била је радна, а када се ради мора доћи и до успеха. Пољопривредна школа „Вршац“ се може похвалити да је и поред сталног опадања уписаног броја деце у средњим школама, оформила све смерове који се односе на пољопривреду, производњу и прераду хране.

Овај податак говори да се поверење у пољопривреду полако враћа а и осећај да се од ње може живети, поготово ако се примене све аготехничке мере исправно и на време уз што мање трошкова.

Пољопривредна школа „Вршац“ је препозната од ученика и њихових родитеља као место где могу поред дипломе добити вредно знање у области пољопривреде које ће им итекако требати у наредном периоду било да се њоме баве у оквиру свог газдинства или пољопривредног предузећа, пољоапотеке...

Интересантан је и податак да је уписано одељење пољопривредни техничар уствари реформисан смер, који сада деци омогућава да школу заврше тако што ће слушати предмете који њима више одговарају и усвајају знања која ће им бити од велике користи те ће практично и теоретско знање које им професори несебично дарују лакше и са више успеха примењивати у професионалној каријери.

Од значајнијих активности издвојићемо и увођење и сертификавање органске пољопривредне производње у ратарству и то са великим успехом. У овом подухвату имали смо велику подршку Института „Тамиш“ из Панчева.

Ученици али и њихови професори стекли су велико знање у овој свакако новој и исплативој производњи. Овај подухват је предметне професоре

подстакао да наставе даље, те су кренули у припреме за сетификовање органске производње у виноградарству и подизање новог органског воћњака аутохтоних сорти.

Ове активности довеле су до тога да је локална самоуправа препознала потенцијал у овој области и подржала настојање школе да заједно са ПСС Агрозавод и Енолошком станицом постане један од пет центара за органску производњу у Републици Србији.

У међувремену одобрено нам је и неколико пројеката, где посебно треба издвојити органску производњу соје коју смо добили уз помоћ Института „Тамиш“.

Током прошле године обављене су обуке заинтересованих незапослених лица из области органске производње, туризма, месарства, производње алкохолних пића које су одлично оцењене. Ове године поново очекујемо велико интересовање за ове обуке.

Традиционално од 1991. године школа слави школску славу Свети Трифун, уз пратећу манифестацију изложбе алкохолних пића и вина. Од ове године увели смо и додатну манифестацију недељу дана пред славу под називом „У сусрет Светом Трифуну“ а у оквиру кога се организују различита предавања везана за пољопривредну производњу.

И на крају у име организационог одбора славе и директора школе желим да се захвалим свим учесницима изложбе јаким алкохолних пића и вина, у жељи да и наредних година учествују са производима одличног квалитета.

Посебну захвалност упућујемо подруму „Вршачки виногради“ и Енолошкој станици из Вршца због дугогодишње несебичне сарадње у контроли квалитета вина и ракија.

Живели, и нека нам је година родна и плодна!

професор Срђан Клиска



19. ИЗЛОЖБА АЛКОХОЛНИХ ПИЋА У ПОЉОПРИВРЕДНОЈ ШКОЛИ “ВРШАЦ“ У Вршцу

РАНГ ЛИСТА БОДОВА У КАТЕГОРИЈИ ЦРНИХ ВИНА

Р.бр.	Име произвођача	Врста вина	Збирна оцена
1.	Александар Ђорђевић	каберне совињон	18,7 златна медаља, I место
2.	Данило Кораћ	мерло	18,4 златна медаља, II место
3.	Данило Кораћ	мерло - каберне	17,8 сребрна медаља, III место
4.	Данило Кораћ	црни бургундац	17,6 сребрна медаља
5.	Тодоров Горан	франковка	17,1 сребрна медаља
6.	Хајнал Снежана	франковка	16,9 сребрна медаља
7.	Стојановић Радојица	црни бургундац	16,5 сребрна медаља
8.	Ференц Пајор	шилер	16,4 сребрна медаља
9.	Попов Драгослав	купажа	15,9 бронзана медаља
10.	Дошлић Радослав	чардаклија	15,8 бронзана медаља
11.	Вуков Милорад	португизац	15,2 бронзана медаља
12.	Хајнал Снежана	мускат хамбург	15,1 бронзана медаља

РАНГ ЛИСТА БОДОВА У КАТЕГОРИЈИ БЕЛИХ ВИНА

Р.бр.	Име произвођача	Врста вина	Збирна оцена
1.	Тодоров Горан	рајнски ризлинг	18,1 златна медаља, I место
2.	Хајнал Снежана	рајнски ризлинг	17,5 сребрна медаља, II место
3.	Прошевски Милан	купажа	17,3 сребрна медаља, III место
4.	Тодоров Горан	мускат отонел	17,2 сребрна медаља
5.	Данило Кораћ	мускат отонел	17,0 сребрна медаља
6.	Ференц Пајор	шилер	16,8 сребрна медаља
7.	Данило Кораћ	рајнски ризлинг	16,6 сребрна медаља
8.	Ковачевић Бранко	италијански ризлинг	16,5 сребрна медаља
9.	Хајнал Снежана	бели бургундац	16,3 сребрна медаља
10.	Деђански Стевица	мускат отонел	15,9 бронзана медаља
11.	Никола Пауљев	жупљанка	15,0 бронзана медаља
12.	Петар Локас	мускат отонел	14,6 бронзана медаља
13.	Петар Локас	италијански ризлинг	14,4 бронзана медаља
14.	Ференц Пајор	шилер	14,1 бронзана медаља
15.	Дошлић Радослав	чардаклија	13,4
16.	Петар Локас	шардоне	13,0

РАНГ ЛИСТА БОДОВА У КАТЕГОРИЈИ РАКИЈА ОД ГРОЖЂА

Р.бр.	Име произвођача	Врста ракије	Збирна оцена
1.	Дошлић Радослав	лозовача	18,2 златна медаља, I место
2.	Ристић Никола	лозовача	18,1 златна медаља, II место
3.	Ивков Јовица	лозовача	17,9 сребрна медаља, III место
4.	Јаношев Зоран	лозовача	17,7 сребрна медаља
5.	Ђурица Петар	лозовача	17,5 сребрна медаља
6.	Матић Милан	лозовача	17,2 сребрна медаља
7.	Оморац Никола	лозовача	17,1 сребрна медаља
8.	Радак Душко	лозовача	16,9 сребрна медаља
9.	Пауљев Никола	комовица	16,4 сребрна медаља
10.	Деђански Стевица	лозовача	16,3 сребрна медаља
11.	Локас Петар	лозовача	15,2 бронзана медаља

РАНГ ЛИСТА БОДОВА У КАТЕГОРИЈИ РАКИЈА ОД ВОЂА

Р.бр.	Име произвођача	Врста ракије	Збирна оцена
1.	Дошлић Радослав	крушковача	18,2 златна медаља, I место
2.	Ђоковић Драган	шљивовица	18,1 златна медаља, II место
3.	Милосављевић Јован	дуњевача	17,8 сребрна медаља, III место
4.	Јаношев Зоран	шљивовица	17,6 сребрна медаља
5.	Дошлић Радослав	шљивовица	17,5 сребрна медаља
6.	Јаношев Зоран	ораховача	17,5 сребрна медаља
7.	Деђанки Стевица	јабуковача	17,4 сребрна медаља
8.	Милосављевић Јован	кајсијевача	17,3 сребрна медаља
9.	Јаношев Зоран	виљамовка	17,2 сребрна медаља
10.	Велевски Стојан	шљивовица	17,1 сребрна медаља
11.	Јаношев Зоран	јабуковача	17,1 сребрна медаља
12.	Кнежевић Нада	шљивовица (2010)	17,1 сребрна медаља
13.	Ристић Никола	кајсијевача	17,1 сребрна медаља
14.	Стојановић Александар	дуњевача	17,1 сребрна медаља
15.	Дошлић Радослав	кајсијевача	17,0 сребрна медаља
16.	Ристић Никола	шљивовица	17,0 сребрна медаља
17.	Нађ Јожеф	вишњевача	16,9 сребрна медаља
18.	Школа Кањижа	кајсијевача	16,8 сребрна медаља
19.	Јаношев Зоран	траварица	16,8 сребрна медаља
20.	Живков Валери	шљивовица	16,7 сребрна медаља
21.	Нађ Јожеф	шљивовица	16,5 сребрна медаља
22.	Петић Станко	шљивовица	16,3 сребрна медаља
23.	Кнежевић Нада	шљивовица (2000)	16,0 сребрна медаља
24.	Кнежевић Нада	јабуковача	15,7 бронзана медаља
25.	Пајић Горан	виљамовка	15,1 бронзана медаља

Припрема земљишта за садњу винове лозе

Винова лоза је вишегодишња култура која остаје на засађеном месту минимално 30 година, мада имамо и засаде старије од 50 година што увелико зависи од интензитета производње. Зато је потребно да се тло добро припреми јер каснијим корекцијама је врло тешко надоместити почетне грешке. У припремним радовима морају се створити најповољнији услови за развој корена а самим тиме и за даљи развој надземних делова лозе, јер само добро развијени чокоти доносе редовне и високе приносе те су отпорнији на болести и штеточине.

Виногради се врло често подижу на површинама где је био стари виноград, воћњак или шикара. Стога је потребно да се након крчења таквих површина тло "одмара" минимално 3-4 године, како би се очистило од разних гљива трулежница те вирусних болести од којих је често раширена инфективна дегенерација винове лозе (у старим виноградима). Ако тло не одмарамо могуће је направити дезинфекцију тла пре садње, али то је често прескупа инвестиција.

Треба имати на уму да се виногради подижу на најповољнијим положајима, да нам се касније то не би одразило на квалитет гроздја а самим тиме и вина. Најбоље су јужне југоисточне и југозападне експозиције. Свакако треба обратити пажњу и на микроклиму одређеног подручја, појаву касних пролећних и раних јесењих мразева. Јаки олујни ветрови као и суви топли у фази цветања и оплодње посебно су неповољни. Лоза у свом развоју треба 1500-2500 сати сунчеве светлости, 3200 - 4000°C активних температура за време вегетације (збир средњих дневних температура виших од 10°C).

Винова лоза не подноси ни висок ниво подземне воде као и задржавање атмосферских вода које могу довести и до асфикције (угушења) корена па је потребно провести планирање терена и хидромелиорације.

Једна од најважнијих мера пре подизања засада је свакако мелиоративно ђубрење. Тло у винограду мора бити довољно снабдевано свим потребним хранљивим и органским материјама. Пре подизања засада обавезно направити хемијску анализу тла те утврдити садржај фосфора, калијума, креча и хумуса. Виноградарско тло треба да садржи P₂O₅ 10-15 мг на 100 г тла, K₂O 20-40 мг на 100г тла те 2-3% хумуса, стога је потребно према хемијској анализи додати потребне количине хранива да би се тек засађена лоза нашла у најповољнијим условима за свој развој.

Земљиште треба орати на дубини већој од 50 цм. То можемо обавити на два начина подривањем или риголовањем. При риголовању (дубоком орању на 60 цм) у тло уносимо потребне количине фосфора, калијума, органског ђубрива

и калцијума ако је тло кисело. У нашим крајевима најбоље је то обавити у јесен ако се сади у пролеће, тако да би се кроз зиму тло смрзло и добило fino мрвичасту структуру. У новије време обрада се ради подривачима а онда се орањем на дубину од 40цм уносе хранива, тако се на површину не износи тзв. мртва земља. Преко зиме се на таквом тлу акумулирају довољне залихе влаге а у пролеће се бразда затвара тањирањем. Пре саме садње тло се fino припреми фрезом или рото дрљачом те се изврши обележавање садних места. Након свих ових припрема земљиште је спремно за садњу винове лозе.



Сентандрејско вино

Сентандрејско вино туђину пијанство а Србину причест и вечно божанство.

Капља уз колевку капља уз крстачу и за темељ цркве и славску погачу.

Кол'ко капљи вина на гроб српски пало тол'ко Срба згасло још мање остало.

Р. Перић

Синоћ сам, госпо, пио разна вина

Синоћ сам, госпо, пио разна вина,
А све у част и слатко име ваше,
Но свуда беше таква месечина
Да мишљах: Пијем њу из сваке чаше.

А кад на липама што марачно стоје,
Крајичком изби месец,
па се шири
Пун, сјајан, мекан,
ко колено твоје
Из црне ти чарапе кад провири,

Ја склопих очи и задрхтах тада,
И све што беше са мном и крај мене,
Редови липа, и људи и жене,
И та старински осветљена зграда,

И месечина, и природа цела,
Стопи се намах, за минуто једну,
У јединствену, непрегледну, чедну,
Белину слатку још слађег ти тела...

професор Срђан Клиска

М. Ракић