

Изнесени практически упражнения по Лозарство в Института по лозарство и винарство – Плевен

По покана на професорите Иван Пачев и Мирослав Иванов студентите от 3^{-ти} курс специалност „Агрономство“ проведоха изнесени практически упражнения в Института по лозарство и винарство – Плевен (ИЛВ – Плевен). Посещението беше реализирано в периода 09.05. – 11.05.2019 година.

Младите специалисти посетиха лабораторията по „Винарство и химия.“ Доц. Ваньо Хайгъров обясни с какво точно се занимават в лабораторията: *„Тук работя в отдел „Винарство и химия“. Това, което лозарите, агрономите правят като грозде, ние го превръщаме във вино – от половин литър до половин тон. В зависимост от това какво и колко са ни подали лозарите. След това казваме дали това грозде става за вино. Работим преди всичко върху опитните варианти. Като направим виното, ние го дегустираме и казваме за какво вино стават съответните сортове – за сухо, дали за вино с остатъчна захар, дали ликьорни вина, за конячни материали и т. н. Това е важно за селекцията, която прави институтът.*

За да се направи едно хубаво вино, трябва да се отгледа хубаво грозде. Всичко започва най-напред от лозето. От едно хубаво, добре гледано лозе и добре узряло грозде става чудесно вино. Дойде ли гроздето при нас, се започва технологичният процес, който трябва да се спазва, за да стане хубаво вино.“



Доц. Хайгъров обяснява за работата на отдела

Студентите имаха възможност да се запознаят с устройството на газ хроматограф, както и успяха да разчетат хроматографски профил на стандартен разтвор на ароматни съединения благодарение на гл.ас. д-р Димитър Димитров. Той запозна бъдещите агрономи с видовете ароматни съединения, които се съдържат във виното: *„Ароматичният профил на виното е един от основните показатели, определящи неговото качество. Множество са факторите, влияещи върху аромата на виното. Значително влияние оказват: сортът и неговия генетично обусловен потенциал да натрупва ароматични компоненти; климатичните условия и географското*

местоположение на района на отглеждане на лозата; почвите; проведените агротехнически мероприятия; степента на зрялост на гроздето; технологичните и технически условия на винифициране; приложените практики при преработката на гроздето и винопроизводството; метаболизмът на използваните култури дрожди, провеждащи алкохолната ферментация и на щамовете млечно-кисели бактерии, извеждащи ябълчено-млечнокиселата ферментация; стареенето на вината. Основните групи съединения, формиращи ароматичната матрица на вината са естерите, висшите алкохоли, алдехидите и терпеновите алкохоли. Най-значима роля имат естерите и терпеновите алкохоли, поради тяхното голямо видово и количествено разнообразие и много ниският праг на ароматно възприятие.“

След посещение на лабораториите студентите разгледаха избата на ИЛВ – Плевен. Доц. Хайгъров разказа за историята на най-старата изба в България.

„В момента се намирате в най-старата изба в България, построена в 1892 година по френски проект и умишлено е създадена в ската на местността "Кала тепе", за да може да се съхраняват вината при тази естествена температура, която целогодишно е 15 градуса.



Доц. Хайгъров разказва историята на най-старата изба в България

Тук е единствената колекция от стари вина, като и в момента има вина, произведени тук, още при основаването на избата. Има вина от грозде, което е селектирано от Института по лозарство и винарство, вина от местни български сортове, от интродуцирани български сортове, както и десертни вина.



Най-старото вино от построяването на избата от 1892 година

В избата има и вина, подарени на института от бившия "Винпром". Бутилките умишлено се съхраняват, като музейни експонати и нямат органолептични свойства, като вкус, мирис, аромат. Това са стари вина, които имат единствено колекционерска стойност.

Общо в избата има около 4000 бутилки, като освен тези, които служат за експонати има други, които се съхраняват легнали, по всички правила за съхранение и са годни за консумация.



Стените и тавана на избата са покрити със специална плесен, доставена от бивши служители в института от Токай - Унгария и тя придава характерния вкус и аромат на старите вина.

Вината не се продават и са част от богатството на плевенския институт по лозарство и винарство.“



Бутилки вино покрити със специална плесен



В свободното си време студентите посетиха Панорама "Плевенска епопея 1877 г.", която се състои от четири зали: уводна, панорама, диорама и заключителна.







Вечерта бъдещите агрономи имаха лекция по дегустиране на вино. Лекцията изнесе доц. Ваньо Хайгъров, който обясни стъпките при дегустация на вино.



На следващия ден проф. Иван Пачев (директор на ИЛВ – Плевен) запозна студентите с историята на института и сортовата структура, като подчерта, че от 60 признати сорта в страната 40 са на Института по лозарство и винарство

„Институтът по лозарство и винарство е създаден през 1902 г. като Държавна опитна станция по лозарство и винарство с решение на Министерството на земеделието и търговията. Регионът на Плевен е определен като подходящ за основаване на станцията по препоръка на известния в Европа професор Пиер Виала от Парижкия земеделски институт. Държавната опитна станция е първото научно-изследователско учереждане в областта на лозарството и винарството у нас и пето в света след Русия (1828), Италия (1872), Франция (1874) и Унгария (1898).

В началния период, изследователската работа на станцията изцяло е подчинена на задачата за спасяване на лозарството от филоксерното нашествие чрез въвеждане на технологията за присаждане на лозата и организиране на първите лаборатории у нас за научни изследвания на европейско ниво, което е основа за изграждане на «новото лозарство» на страната. Затова допринасят опитът и научните знания на френския инженер-агроном Изидор Боск, назначен за управител на станцията. Под негово ръководство се слага началото на изследване на почвите в страната, проучване афинитета на местните сортове лози с интродуцираните лозови подложки, проучване на болестите и неприятелите по лозата, изследване на технологичните качества на вината.

За сериозни постижения в научно-изследователската работа и необходимост от лозарска наука в България, с Указ на XXV-то Народно събрание от 01.01.1944г., станцията е преобразувана в Лозаро-винарски опитен институт, седалище - гр. Плевен” каза проф. Пачев.



След лекцията на проф. Пачев студентите посетиха опитните полета и производствената база на Института по лозарство и винарство.

Професор Мирослав Иванов показа какво представлява лозово вкоренилище, маточно насаждение, стратификална и как се съхранява лозовия посадъчен материал.



Проф. Иванов обяснява за лозово вкоренилище



Стратификална за производство на лозов посадъчен материал

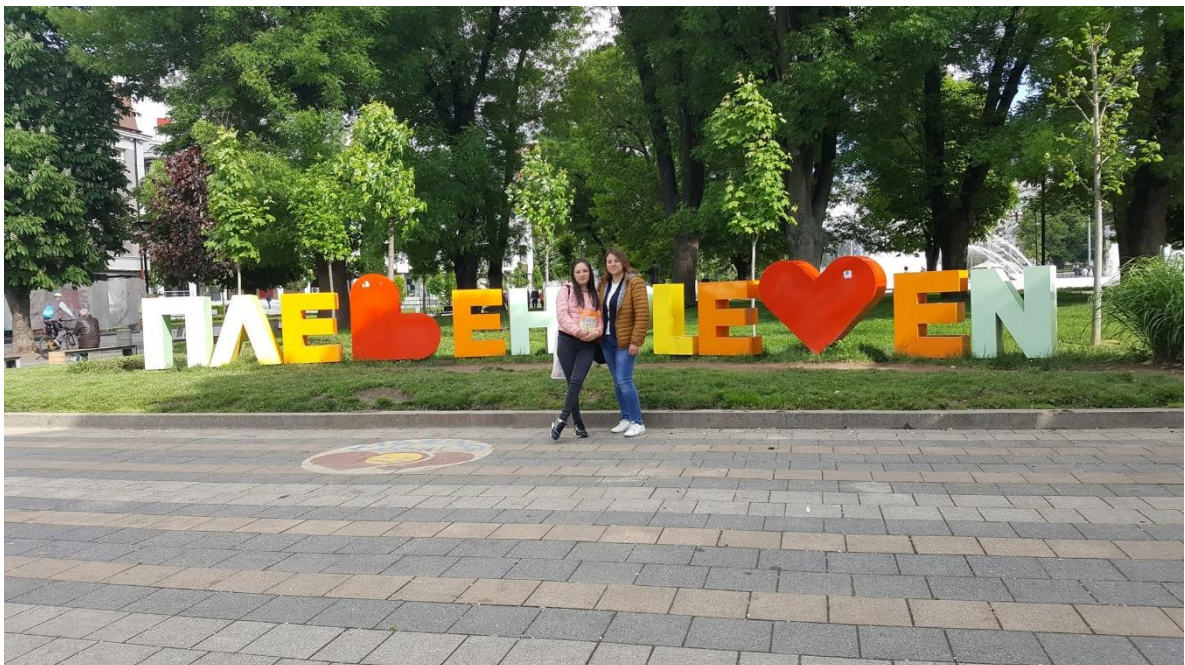


Съхранение на готовия посадъчен материал





Разходка из Плевен







Катедра „Растениевъдство“ и студентите от 3^{ти} курс спец. „Агрономство“, ОКС „Бакалавър“ изказват благодарности към екипа на Института по лозарство и винарство – Плевен за добрата организация, отделеното време и ползотворното сътрудничество.

ас. д-р Пламена Янкова