

УЧЕБНА ПРАКТИКА ПО ЛОЗАРСТВО ВЪВ ВИНАРСКА ИЗБА „БЕЛОГРАДЕЦ“

На 20.02.2020 г. студентите третокурсници, обучаващи се в специалност „Агрономство“, проведоха практика по дисц. „Учебна практика – овощарство и лозарство“ във Винарска изба „Белоградец“. Управителят госпожа Зейнеб Мустафова разказа на бъдещите специалисти за историята на Избата, разположението и площта на лозовите масиви, формировките, които са използвани при формиране на лозите. Тя им разказа и за предстоящата кампания по създаване на ново насаждение и как ще се извърши засаждането. Това, което събуди интерес в бъдещите агрономи е, че Избата отглежда лози от сорт „Зелас“, наричан още „Сълзите на Орфей“ (абуригенен винен сорт от времето на траките, открит до с. Татул в Родопите и датиран на 3000 години). Внимателно слушаха как Избата се е сдобила с резници от сорта, как са отгледани и размножени.



Госпожа Мустафова показва потопен в разтвор лозов посадъчен материал

Технологът инж. Благовест Йорданов разведе студентите в избата и ги запозна с технологията на винопроизводство. Подробно им обясни етапите от пристигане на гроздето до получаване и бутилиране на вече готови вина, след което запозна студентите със сортовата структура на Винарска изба „Белоградец“: „Основните сортове, които се отглеждат са от белите: „Шардоне“, „Мускат“, „Вионие“, „Гевюрц траминер“, немски „Ризлинг“ и „Димят“, а от червените – „Пино ноар“, „Мерло“, „Каберне совиньон“, „Каберне фран“, „Сира“, „Аликант буше“ и „Кот Малбек“ - заяви инж. Йорданов.



Инж. Йорданов показва съоразженията за винопроизводство и машината за бутилиране и етикетирание

Обиколката продължи към лабораторията на избата, където инж. Йорданов показва различни лабораторни уреди, както и рефрактометър, с който се измерва захарността на гроздето при полеви условия. Разгледаха се и протоколи от изпитване на партии вина от Изпълнителната агенция по лозата и виното.



В лабораторията на Изба „Белоградец“

След обиколката студентите бяха поканени на дегустация, която започна с бели вина, след това розе и завърши с червени. По време на дегустацията технологът разясни как се постига цветът на розето и какви вкусови нотки трябва да се усетят във всяко вино, което се дегустираше.



Дегустация

Катедра „Растениевъдство“ и студентите от трети курс специалност „Агрономство“ изказват благодарност към екипа на Винарска изба „Белоградец“ за отделеното време и ползотворното сътрудничество.

хон. ас. Росица Демирова