

OBRAZAC ZA REGISTRACIJU KURSA

Nastavnik	Zorica Ranković-Vasić
Univerzitet	Univerzitet u Beogradu, Poljoprivredni fakultet
Kurs	Koncept <i>terroir</i> -a i uticaj na kvalitet grožđa i vina
Grupa	Poljoprivredne savetodavne stručne službe
Tip	klasičan
Trajanje	1 dan - 8 časova

Opis	<p>Poznato je da ne samo različite sorte vinove loze daju vina koja se razlikuju po fenolnom sastavu i aromi već i iste sorte mogu dati različita vina u zavisnosti od mesta gde se gaje. Razlike između lokaliteta gajenja sagledive kroz osobine zemljišta i mikroklimatske uslove rezultiraju proizvodnjom grožđa različitih svojstava. Ta različitost se ogleda i u vinima koja poprimaju karakter područja u kome je sorta gajena i grožđe proizvedeno. Postojanje kvalitativnih razlika između različitih <i>terroir</i>-a, ali takođe i postojanje i mehaničke veze između jednog <i>terroir</i>-a i proizvedenog grožđa i vina predstavlja osnovu ovog kursa.</p> <p>Savetodavci PSSS, kao korisnici kursa upoznaće se sa osnovnim elementima <i>terroir</i>-a i uticajem na kvalitet grožđa i vina. Svrha ovog kursa je sticanje znanja o postojanju kvalitativnih razlika između različitih <i>terroir</i>-a i o postojanju mehaničke veze između jednog <i>terroir</i>-a i proizvedenog grožđa i vina, kako bi vinogradarima na terenu ova znanja preneli i pomogli im u dobijanju kvalitetnog grožđa namenjenog proizvodnji vina optimalnog kvaliteta.</p>
-------------	--

Sadržaj	<ol style="list-style-type: none">1. Upoznavanje sa planom rada na kursu2. Uvod u <i>terroir</i> koncept u vinogradarstvu<ol style="list-style-type: none">2.1. Tumačenja pojma <i>terroir</i>2.2. Primeri različitih <i>terroir</i> okruženja u svetu i Srbiji3. Uticaj ekološkog potencijala lokaliteta na gajenje vinove loze i kvalitet vinskog grožđa<ol style="list-style-type: none">3.1. Uticaj klimatskih i meteoroloških činilaca3.2. Uticaj zemljišnih činilaca4. <i>Terroir</i> „zoniranje” u vinogradarstvu<ol style="list-style-type: none">4.1. Upotreba GPS i GIS tehnologije5. Efekti <i>terroir</i>-a i uticaj na fenologiju sorte<ol style="list-style-type: none">5.1. BBCH identifikaciona skala6. Izbor lokaliteta za podizanje vinograda<ol style="list-style-type: none">6.1. Makroreljef kao činilac gajenja vinove loze6.2. Poboljšanje plodnosti, fizičkih i hemijskih osobina zemljišta7. Sorta kao činilac <i>terroir</i>-a<ol style="list-style-type: none">7.1. Izbor kvalitetnog sadnog materijala
----------------	---

8. Savremeni sistemi gajenja i agrotehnika
 - 8.1. Uspostavljanje optimalnog odnosa između visine prinosa i kvaliteta grožđa
 - 8.2. Poboljšanje mikroklimatskih uslova špalira
9. „Fenolna zrelost” grožđa
 - 9.1. Mehanički i hemijski sastav grozda za dobijanje kvalitetnog vina
 - 9.2. Dinamika fenolnog sastava grožđa u periodu sazrevanja
10. Upravljanje *terroir*-om
 - 10.1. Kvalitativne razlike između različitih *terroir*-a
 - 10.2. Različiti stilovi vina iz različitih *terroir* okruženja

Ciljevi

- Opšti cilj kursa je dodatno usavršavanje savetodavaca iz PSSS iz oblasti savremene proizvodnje grožđa namenjenog dobijanju vina optimalnog kvaliteta. Kao specifični ciljevi kursa očekuju se:
1. Učesnici će steći znanja o osnovnim elementima *terroir*-a i njihovom uticaju na kvalitet grožđa i vina.
 2. Učesnici će naučiti da praktično koriste spektrofotometar (uređaj za utvrđivanje fenolnog sastava grožđa).

Aktivnosti

1. Tema (9,00-9,15h) – Nastavnik upoznaje polaznike kursa sa celokupnim planom i satnicom rada na kursu.
2. Tema (9,15-10,00h) - Nastavnik uz pomoć *PowerPoint* prezentacija upoznaje polaznike kursa sa tumačenjima i osnovnim elementima *terroir*-a. Prikazuje im različite primere *terroir* okruženja u svetu i Srbiji.
3. Tema (10,00-10,45h) - Nastavnik uz pomoć *PowerPoint* prezentacija upoznaje polaznike kursa sa osnovnim elementima ekološkog potencijala jednog lokaliteta (klimatski i zemljišni činioci). Diskusija o različitim *terroir* zonama u Srbiji. Svaki polaznik govori o klimatskim i zemljišnim karakteristikama vinogradarskog regiona iz kog dolazi.
Pauza (10,45-11,00h)
4. Tema (11,00-11,45h) – Nastavnik uz pomoć *PowerPoint* prezentacija upoznaje polaznike kursa sa značajem korišćenja GPS i GIS tehnologije. Polaznici iznose svoja mišljenja.
5. Tema (11,45-12,30h) – Uz pomoć *PowerPoint* prezentacije nastavnik upoznaje polaznike kursa sa značajem primene BBCH identifikacione skale fenoloških faza razvoja vinove loze. Polaznici kursa iznose svoja zapažanja sa terena.
6. Tema (12,30-13,15h) - Uz pomoć *PowerPoint* prezentacije nastavnik upoznaje polaznike kursa sa osnovnim principima izbora lokaliteta za podizanje vinograda. Nastavnik deli polaznike u grupe (3-5 članova u zavisnosti od ukupnog broja slušalaca kursa). Svaki polaznik u grupi ima rezultate hemijske analize zemljišta iz regiona iz kog dolazi. Nastavnik daje instrukcije za rad. Članovi svake grupe rade zadatke poboljšanja plodnosti, hemijskih i fizičkih osobina zemljišta na svojim



lokalitetima i prezentuju svoje rezultate.

Ručak (13,15-14,15h)

7. Tema (14,15-15,00h) – Nastavnik upoznaje polaznike kursa sa značajem izbora sorte u *terroir*-u. Već formirane grupe dobijaju materijal za rad (lozne kalemove, makaze, upitnike...) sa ciljem utvrđivanja kvaliteta sadnog materijala. Nastavnik daje instrukcije. Polaznici kursa iznose svoja znanja i iskustva o loznim kalemovima sa terena i porede ih sa materijalom dobijenim na času. Zajednička diskusija.

8. Tema (15,00-15,45h) – Polaznici kursa iznose svoja znanja o sistemima gajenja i agro i ampelotehničkim merama u koje primenjuju njihovi proizvođači u svojim vinogradima. Uz pomoć *PowerPoint* prezentacije nastavnik upoznaje polaznike kursa sa novim postupcima i merama iz ove oblasti. Zajednička diskusija.

Pauza (15,45-16,00h)

9. Tema (16,00-16,45h) – Uz pomoć *PowerPoint* prezentacije nastavnik upoznaje polaznike kursa sa značajem utvrđivanja kvaliteta grožđa. Polaznici kursa diskutuju sa nastavnikom o tome kako ovo rade na terenu. Svi zajedno odlaze u laboratoriju. Svaka grupa dobija od nastavnika materijal za rad kako bi utvrdili kvalitet dobijenih uzoraka grožđa. Obzirom da polaznici u svom radu već koriste uređaje za utvrđivanje zrelosti grožđa, nastavnik im pokazuje osnovne principe rada samo sa spektrofotometrom, jer njega nisu koristili. Svaka grupa radi na uređaju koristeći svoje uzorke grožđa. Nastavnik prati rad grupa i usmerava ih u radu. Grupe prezentuju dobijene rezultate.

10. Tema (16,45-17,15) – Nastavnik upoznaje polaznike kursa sa kvalitativnim kategorijama vina jednog *terroir* okruženja.

(17,15-18,15h) - Degustacija vina iz različitih *terroir*-a. Zajednička diskusija i zaključci.

Evaluacija (18,15-18,30h) - Polaznici kursa odgovaraju na pitanja iz ankete i iznose svoja mišljenja i utiske o celokupnom kursu.

Materijal

Kompjuteri, *PowerPoint* prezentacije, tabla, flomasteri, sunđer, papir, olovke, liste sa rezultatima hemijske analize različitih tipova zemljišta, lozni kalemovi, makaze, upitnici, grožđe vinskih sorti, spektrofotometar, materijal i oprema za degustaciju.