



Spis treści

● Od autora	5
● Wstęp	6
● Uprawa winorośli w Polsce – historia, szanse, ograniczenia, przepisy i strategia rozwoju	8
● Skład chemiczny, walory dietetyczne i zdrowotne winogron oraz wina	22
● Pochodzenie, budowa i biologia krzewu	27
Fazy rozwojowe winorośli	37
● Podatność krzewów na uszkodzenia mrozowe	40
Przymrozki wiosenne	48
● Odmiany	56
Odmiany winiarskie	62
Odmiany deserowe	124
Odmiany ogrodowe (altanowe)	169
Deserowe odmiany do uprawy pod osłonami	182
Wybór odmiany – podsumowanie	194
● Wymagania przyrodnicze i wybór stanowiska	195
● Przygotowanie pola oraz zakładanie winnicy	204
Przedplon i przygotowanie gleby	204
Otoczenie winnicy	208
Materiał szkółkarski	210
Projektowanie i optymalny model winnicy	215
Sadzenie	216
Konstrukcja podporowa	224
● Cięcie i formowanie krzewów	227
Cele i podstawowe zasady	227

Wybrane formy prowadzenia	234
Formowanie winorośli w ogrodzie – przy ścianach, altanach i pergolach	259
Cięcie letnie	272
● Nawożenie	277
Składniki pokarmowe	277
Oddziaływanie nawożenia na środowisko i rola mikroorganizmów glebowych	288
Podstawy racjonalnego nawożenia	290
Nawożenie młodej winnicy	295
Nawożenie owocującej winnicy	297
Nawożenie organiczne	304
Wapnowanie gleby i dodatkowe nawożenie wapniem	308
● Pielęgnacja gleby i regulowanie zachwaszczenia	314
Kompleksowe podejście do pielęgnacji gleby i regulowania zachwaszczenia	314
Najważniejsze gatunki chwastów	316
Chemiczne metody zwalczania chwastów	317
Mechaniczne metody zwalczania chwastów	319
Rośliny okrywowe	322
Ściółkowanie gleby	326
● Nawadnianie	327
● Zbiór owoców	332
● Zabezpieczanie krzewów przed mrozem	346
● Uprawa pod osłonami	350
● Choroby winorośli	360
Opisy najważniejszych chorób infekcyjnych	360
Profilaktyka, monitoring i niechemiczne metody ochrony	385
Chemiczna ochrona roślin	387
Program ochrony winorośli przed chorobami grzybowymi	392
Choroby fizjologiczne (nieinfekcyjne)	396

● Szkodniki winorośli	404
● Systemy (metody) produkcji	417
Produkcja konwencjonalna	417
Produkcja integrowana (IP)	418
Produkcja ekologiczna	418
Produkcja biodynamiczna	420
Produkcja owoców bez pozostałości chemicznych środków ochrony roślin	422
● Zagospodarowanie winogron i masy roślinnej z winnicy	424
Wino – rodzaje i styl	424
Winifikacja w telegraficznym skrócie	430
Bezalkoholowe przetwory z winogron	432
Zagospodarowanie odpadów poprodukcyjnych z winnicy i przerobu winogron	434
● Wyposażenie winnicy i winiarni. Koszty założenia winnicy, produkcji winogron i wina	438
Opłacalność i planowanie	438
Koszty założenia i prowadzenia winnicy	440
Koszty organizacji piwnicy (winiarni)	443
Sumaryczne koszty inwestycji	448
Koszty produkcji i cena rynkowa wina	449
Koszty produkcji winogron deserowych i przerobowych nieprzeznaczonych na cele winiarskie	451
● Literatura uzupełniająca	453



ISBN 978-83-66457-66-9