

Link do produktu: <https://sadyiogrody.pl/winorosl-winogron-vitis-zestaw-amatorski-i-p-386.html>

Winorośl, winogron Vitis zestaw Amatorski I



Cena	56,00 zł
Czas wysyłki	10 dni
Kod producenta	586
Wiek sadzonki	2 lata
Czas wysyłki	od 3-5 dni roboczych
Wysokość sadzonki	30
Forma sprzedaży	doniczka 2l
Podkładka	wegetatywna

Opis produktu

Vitis "Jutrzenka, Iza Zawilska, Alwood, Wostrog"

Jest to I amatorski zestaw winorośli:

JUTRZENKA

Jest to odmiana pochodząca z Polski, której krzew rośnie bardzo silnie. Jagody które ona rodzi są średniej wielkości, kuliste, o jasno-zielonej barwie. Ich miąższ jest o bardzo silnym aromacie i oryginalnym smaku w którym można doszukiwać się posmaku mięty. Owoce te dojrzewają we wrześniu. Jutrzenka odporna jest na mrozy i choroby grzybowe.

IZA ZAWILSKA

Jest to jedna z najwcześniejszych odmian polskiego klimatu, której krzewy rosną słabo silnie. Jagody które rodzi są średniej wielkości lub małe, kuliste, o kolorze zielonkawym, a ich miąższ jest półsuczysty. Owoce te dojrzewają na początku września. Ta odmiana jest odporna na choroby i całkowicie mrozooporna.

ALWOOD

Jest to odmiana deserowa, pochodząca z USA. Owoce które rodzi ta odmiana są kuliste, średniej wielkości z grubą granatowoczną skórką, o truskawkowym smaku, które dojrzewają w połowie września. Krzew odmiany Alwood jest odporny na choroby grzybowe i mróz. Odmiana ta jest pełna i bardzo łatwa w uprawie, a jej owoce zwiększają odporność na infekcje.

WOSTROG

Wostrog jest najbardziej popularną odmianą deserową w Rosji i na Ukrainie i dlatego wszystkie odmiany deserowe oceniane są w stosunku do tej odmiany. W Polsce odmiana ta jest uprawiana dopiero od kilku lat ale ze względu na wielkość, efektowny wygląd i smak owoców ma całą rzeszę zwolenników. Jest wiele klonów tej odmiany.

Uprawa i ciekawostki

-By ustrzec winorośl przed mączniakiem rzekomy m sadzi się w jej sąsiedztwie różę.

Objawy ataku grzyba pojawiają się na różnym krzewie wcześniej i mamy czas opryskać winorośl fungicydem

- Liście winorośli są jadalne – stanowią świetną alternatywę np. dla liści kapusty do gołąbków. Liście zbieramy w czasie kwitnienia i owocowania pnącza. Można je również kisić i marynować i w takiej, bardziej wiotkiej postaci wykorzystywać do zawijania wszelakich farszów. Są bardzo popularne np. w kuchni marokańskiej i bałkańskiej.
- Mocno przycinajmy winorośl, jeśli zależy nam na owocach. Usuwajmy nadmiernie wybujałe, zielone pędy i liście, które zasłaniają owoce od słońca. Zerwane liście można rozdrobnić i rozłożyć np. na kwiatowej rabacie jako nawóz.
- Garść świeżych liści dodanych do kąpieli działa odświeżająco i oczyszczająco na skórę. A jeśli puchną nam w upalne dni nogi – nic lepszego niż zanurzyć stopy na kilkanaście minut w misce przestudzonego naparu z winorośli.