

Winorośl, winogron Vitis zestaw na wino



Cena	56,00 zł
Czas wysyłki	10 dni
Kod producenta	585
Wiek sadzonki	2 lata
Czas wysyłki	od 3-5 dni roboczych
Wysokość sadzonki	30
Forma sprzedaży	doniczka 2l
Podkładka	wegetatywna

Opis produktu

Vitis "Regent, Marechal Foch, Cascade, Rondo"

Jest to winny zestaw winorośli:

REGENT

Jest to nowa odmiana, pochodząca z Niemiec, której krzew rośnie silnie. Jagody które daje ta odmiana są kuliste, małe, lub średnie. Skórka tych jagód ma granatowo-czarną barwę, natomiast miąższ jest bezbarwny. Owoce te dojrzewają pod koniec września. Odmiana ta, przeznaczona jest przede wszystkim do wyrobu czerwonego wina.

MARECHAL FOCH

Bardzo plenna, odporna na mrozy odmiana. Jagody które rodzi są średniej wielkości, często duże. Kształt jagód jest kulisto-elipsoidalny. Barwa ich jest ciemno-fioletowa z jaśniejszym woskowym nalotem, natomiast miąższ soczysty, śluzowaty, słodki z charakterystycznym malinowym posmakiem, średnio aromatyczny. Owoce te dojrzewają na początku września.

CASCADE

Jest to odmiana pochodząca z Francji, której krzew rośnie bardzo silnie. Plonuje bardzo regularnie, rodząc niewielkie owoce o ciemnej barwie, rosnące również w niewielkich gronach. Winogrona te dojrzewają w połowie września. Odmiana Cascade jest polecana i uprawiana przede wszystkim do wyrobu win. Jest całkowicie odporna na choroby grzybowe.

RONDO

Jest to niemiecka odmiana, która bardzo dobrze rośnie w polskich warunkach klimatycznych. Jagody które rodzi są najczęściej małe, kuliste, ich skórka ma granatowo-czarną barwę i jest bogata w taniny. Miąższ natomiast jest soczysty bezbarwny o malinowym aromacie. Owoce te dojrzewają w drugiej połowie września i świetnie nadają się do wyrobu czerwonego wina.

Uprawa i ciekawostki

- By ustrzec winorośl przed mączniakiem rzekomym sadzi się w jej sąsiedztwie różę. Objawy ataku grzyba pojawiają się na różanym krzewie wcześniej i mamy czas opryskać winorośl fungicydem
- Liście winorośli są jadalne – stanowią świetną alternatywę np. dla liści kapusty do gotarek. Liście zbieramy w czasie kwitnienia i owocowania pnączy. Można je również kusić 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. Usuwać 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.