

# Χαρακτηριστικά και ιδιότητες ποικιλιών Αμπέλου

Εργαστήριο Αμπελουργίας

Τμήμα Γεωπονίας

Πανεπιστήμιο Πελοποννήσου

Δημήτριος Γ. Τσιλιάνος

## ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

### *Ελκυστικότητα σταφυλιού*

Η **ελκυστικότητα** του σταφυλιού προσδιορίζεται από τους μορφολογικούς χαρακτήρες τόσο γενικά του σταφυλιού, όσο και ειδικότερα των ραγών.

Η ελκυστικότητα του σταφυλιού παίζει τεράστιο ρόλο και συχνά αποτελεί αποφασιστικό κριτήριο προτίμησης από τον καταναλωτή.

Στην ελκυστικότητα του σταφυλιού συμβάλλουν:

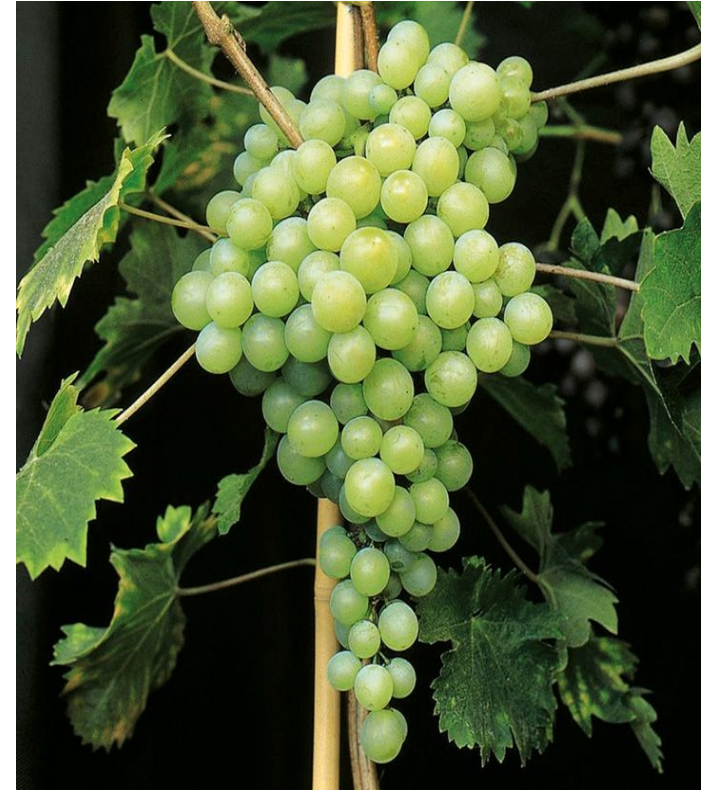
- το σχήμα, επιζητείται κανονικό και συμμετρικό,
- το μέγεθος μέτριο
- η πυκνότητα μικρή (αραιόρραγο σταφύλι) με βόστρυχο όχι ιδιαίτερα παχύ, αλλά εύκαμπτο και ισχυρό.



Cardinal αραιόραγο



Αητονύχι άσπρο μέτριας πυκνότητας



Perlette πυκνόραγο

## Γευστικότητα

Η χημική σύνθεση της ράγας και οι τεχνολογικοί, οργανοληπτικοί χαρακτήρες της σάρκας και της επιδερμίδας σε συνδυασμό με το άρωμα προσδιορίζουν την γευστικότητα των σταφυλιών που προορίζονται για νωπή κατανάλωση.

Στη διαμόρφωση ευχάριστης, δροσερής, απολαυστικής γεύσης των σταφυλιών, αποφασιστικό ρόλο παίζει η σχέση "σάκχαρα προς οξέα" και ακόμη το άρωμα, η τραγανή σύσταση της σάρκας καθώς και η μικρή περιεκτικότητα του φλοιού σε τανίνες.

Το "Μοσχάτο" άρωμα που διακρίνει τα σταφύλια μερικών ποικιλιών (Μοσχάτο Αλεξανδρείας κ.α.) είναι συχνά επιθυμητό στους καταναλωτές.

## *Ανθεκτικότητα στους χειρισμούς*

Η αντοχή των ποικιλιών επιτραπέζιων σταφυλιών κατά:

- τον τρυγητό
- τη συσκευασία
- τη μεταφορά

σε συνδυασμό με την επιδεκτικότητά τους στην συντήρηση (ψύξη) και διατήρηση για μακρό χρονικό διάστημα.

Η ανθεκτικότητα των σταφυλιών, γενικά οφείλεται:

- στις ιδιότητες (ανθεκτικός, εύκαμπτος, δύσκολα να αφυδατώνεται) του βόστρυχου
- στην υφή, πάχος και την ύπαρξη κέρινης ανθηρότητας στο φλοιό των ραγών
- στην αντοχή της ράγας στη σύνθλιψη
- στη δύναμη πρόσφυσης των ραγών στον ποδίσκο

## *Καλλιεργητική συμπεριφορά*

Η καταλληλότητα μιας ποικιλίας ως επιτραπέζιας πρέπει να διακρίνεται και από άλλους παράγοντες και ιδιότητες όπως:

- τη σταθερότητα παραγωγής ίδιας μορφής (τυποποίηση) και ποιότητας σταφυλιών
  - το χρόνο εμπορικής ωρίμανσης (ιδιαίτερα για ποικιλίες μεγάλου εμπορίου)
- και γενικά η καλλιεργητική συμπεριφορά της ποικιλίας στις διάφορες καλλιεργητικές επεμβάσεις κατά τον ετήσιο κύκλο βλάστησης των πρέμνων.

## Περκασμός

Στο στάδιο της ανάπτυξης των ρωγών, η γεύση τους είναι πολύ ξινή γιατί αρχίζουν να συσσωρεύονται οργανικά οξέα. Η αμέσως επόμενη φάση ονομάζεται περκασμός ή γυάλισμα των σταφυλιών η οποία μπορεί να διαρκέσει χρονικά στο σύνολο των σταφυλιών ενός αμπελώνα περίπου είκοσι ημέρες.

Κατά το στάδιο του περκασμού :

- αλλάζει το χρώμα των σταφυλιών (από πράσινο σε κίτρινο για τις λευκές ποικιλίες και σε κόκκινο για τις έγχρωμες)
- μειώνονται σε περιεκτικότητα τα οργανικά οξέα και δημιουργούνται σάκχαρα
- το βάρος των σταφυλιών σχεδόν διπλασιάζεται, ενώ παράλληλα οι ρώγες γίνονται μαλακές και ελαστικές.

## Ωρίμανση

Ορίζεται εκείνο το στάδιο από τον περκασμό μέχρι τον τρυγητό. Αυτή η περίοδος οδηγεί το σταφύλι στην τελική του κατάσταση για τη συγκομιδή.

Την ωρίμανση στην Άμπελο την διακρίνουμε σε:

- ❖ βιολογική, όταν τα γίγαρτα είναι έτοιμα να βλαστήσουν,
- ❖ βιομηχανική, όταν έχει συντεθεί η μέγιστη ποσότητα σακχάρων στη ρώγα
- ❖ τεχνολογική, κυρίως στις οινοποιήσιμες ποικιλίες, όταν τα σταφύλια έχουν χημική σύσταση ανάλογη του οίνου που θέλουμε να παρασκευάσουμε.



## Σουλτανίνα

Ποικιλία τριπλής χρήσης με κύρια κατεύθυνση την παραγωγή ξηρής σταφίδας και δευτερευόντως την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών ενώ ευκαιριακά οινοποιούνται μικροποσότητες.

Εμπορικά χαρακτηριστικά Σουλτανίνας:

- απουσία γιγάρτων
- σταφύλια μεγάλα και σχετικά πυκνά
- χρώμα ράγας από λευκό έως χρυσίζον και σάρκα κάπως τραγανή και πολύ γευστική.

Κλάδεμα καρποφορίας μακρό ή μικτό με την αμολυτή από 4 έως 6 λανθάνοντες οφθαλμούς.

Σύμφωνα με στοιχεία (2015) του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (ΟΙV) κατείχε την 3<sup>η</sup> θέση με 3,9% του παγκόσμιου αμπελώνα.



*Σουλτανίνα*



Ποικιλία *Victoria*

**Ραζακί:** είναι γνωστό και ως Ροζακί, Κέρινο, Αρχανιώτικο, Ραζακί άσπρο. Είναι από τις σπουδαιότερες επιτραπέζιες ποικιλίες αμπέλου στη χώρα μας με μεγάλη γεωγραφική διασπορά.

Χαρακτηριστικά σταφυλής:

- μεγάλη, κωνική με μέτρια πυκνότητα ρωγών,
- ρώγα μεγάλη, κυλινδρική ή ελλειψοειδής με χρυσοκίτρινο ή λευκό-κίτρινο χρώμα.



**Cardinal:** Καλλιεργείται σε πολλά μέρη της Ελλάδος όπως στη Χαλκιδική, Πιερία, Λάρισα, Κέρκυρα, Κορινθία, Εύβοια και Κρήτη.

Χαρακτηριστικά σταφυλής:

- # μεγάλη, κωνική και αραιόραγη,
- # ρώγα μεγάλη έως πολύ μεγάλη με 1-2 γίγαρτα, σφαιρική-ωοειδής με φλοιό μέτριου πάχους, ερυθροϊώδους χρωματισμού,
- # σάρκα τραγανή με ευχάριστη γεύση και αρωματική.



## Κορινθιακή Σταφίδα

Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας στην Ελλάδα είναι πολύ παλιά και αναφέρεται στην Οδύσσεια. Έχει σημαντικό πλεονέκτημα ότι είναι προσαρμοσμένη σε ξηροθερμικές συνθήκες, χωρίς άρδευση όπου μπορεί να παράγει επαρκώς για πάρα πολλά χρόνια.

Χαρακτηριστικά ρώγας:

- μικρή, απουσίας γιγάρτων, σφαιρική, με φλοιό λεπτό, μαλακό χρώματος ομοιόμορφου κυανομελανού
- μετά την ωριμότητα η σάρκα είναι μαλακή, άχρωμη, με γλυκιά και ευχάριστη γεύση και ελαφρά αρωματική



*Κορινθιακή σταφίδα*



*Αποξήρανση Κορινθιακής σταφίδας*

**Merlot:** ερυθρή οινοποιήσιμη ποικιλία, σύμφωνα με στοιχεία του ΟΙΝ για το έτος 2015 αποτελούσε το 3,5% του παγκόσμιου αμπελώνα κατέχοντας την 4<sup>η</sup> θέση. Δίνει μεστούς κόκκινους οίνους με αλκοόλ (συνήθως 13% έως 14%), χαμηλής οξύτητας με έντονο χρώμα μωβ ρουμπινί. Το άρωμα του οίνου συχνά χρωματίζεται από τις ιδιότητες των πιο σκούρων φρούτων (βατόμουρο, δαμά-σκηνο, φραγκοστάφυλο).





**Chardonnay**: λευκή οινοποιήσιμη ποικιλία, σύμφωνα με στοιχεία του ΟΙV για το έτος 2015 αποτελούσε το 2,71% του παγκόσμιου αμπελώνα κατέχοντας την 7<sup>η</sup> θέση. Δίνει λευκούς ξηρούς οίνους με αλκοόλ συνήθως 13 έως 14%. Το άρωμα του θυμίζει μήλο και ωριμάζει σε άσπρα δρύινα βαρέλια.



**Μοσχοφίλερο:** είναι έγχρωμη ποικιλία και καλλιεργείται στην Πελοπόννησο, στα νησιά του Ιονίου πελάγους κ.α. Ανήκει στην ποικιλία "Φιλέρια", που σήμερα έχει μεταλαχθεί σε ένα μεγάλο αριθμό υποποικιλιών όπως το Μαυροφίλερο, το Κοκκινοφίλερο, το Ασπροφίλερο κ.α.

Το Μοσχοφίλερο είναι πολυδύναμη ποικιλία μπορούν δηλαδή από την ποικιλία αυτή να παραχθούν πολλά και διαφορετικά είδη κρασιών από ξηρά λευκά μέχρι ροζέ αφρώδη ή και γλυκά κρασιά.



**Σαββατιανό:** λευκή οινοποιήσιμη ποικιλία από τις πλέον πολυφυτεμένες ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα. Πολύ παραγωγική και μέτρια ζωηρή ποικιλία, στην οποία ο τυφλός οφθαλμός είναι γόνιμος και τον καρποφόρο βλαστό να φέρει 1 με 2 σταφυλές. Συμμετέχει στην παρασκευή της ρετσίνας.



**Ασύρτικο:** λευκή οινοποιήσιμη ποικιλία από τις σπουδαιότερες που απαντώνται στη λεκάνη της Μεσογείου. Είναι μεσοπρώιμη ποικιλία, ζωηρή και παραγωγική. Οι οφθαλμοί της βάσης της κληματίδας (δηλ. ο τυφλός και ο πρώτος λανθάνων) δεν είναι γόνιμοι.

