

Ποικιλίες του Παγκόσμιου αμπελώνα

Στην Αμπελογραφία των Viala-Vermorel (1909)
περιλαμβάνονται

24.000 ονόματα-συνώνυμα-τύποι και
παραλλαγές που αντιστοιχούν σε περίπου

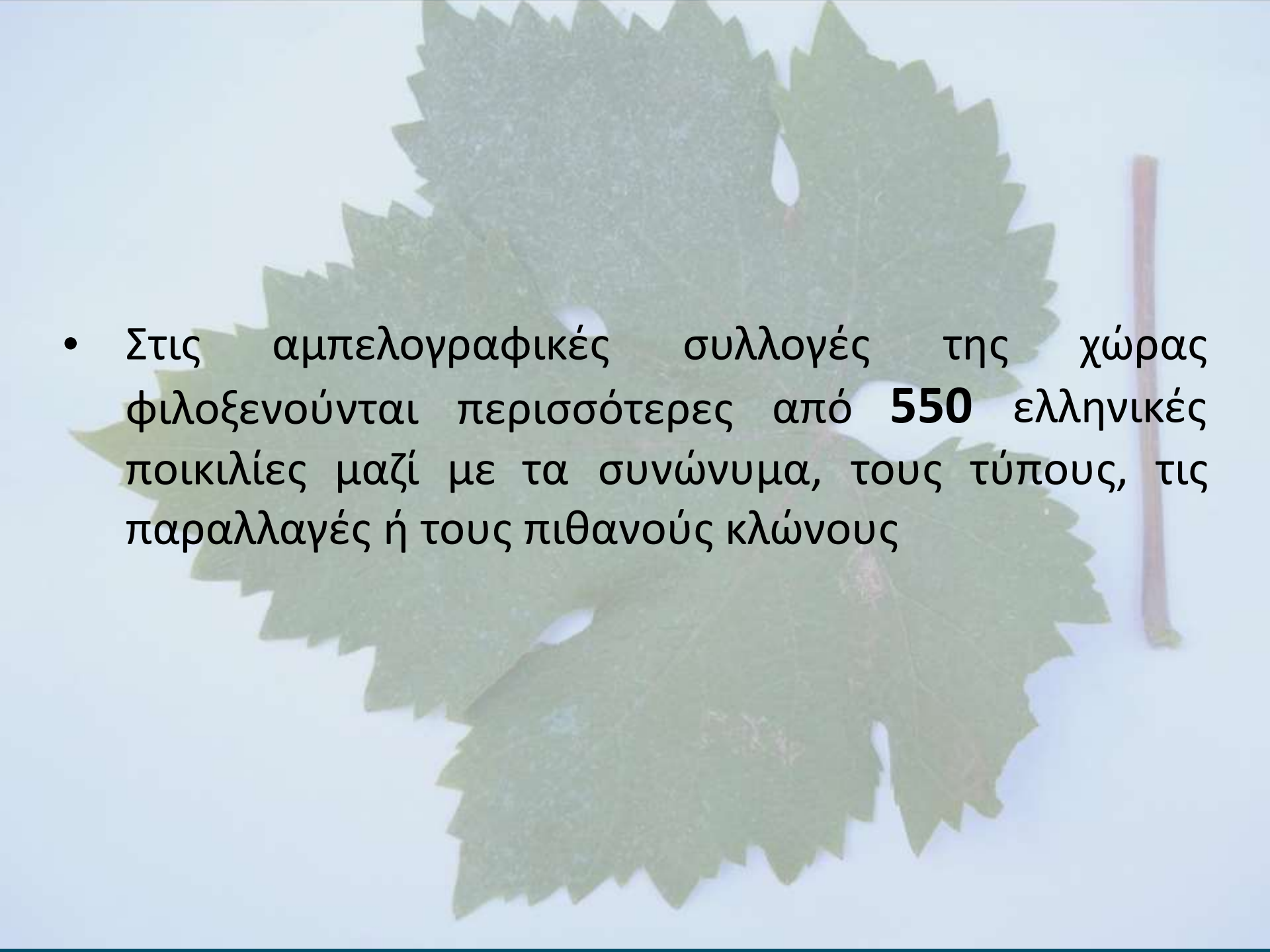
9.000 ποικιλίες της αμπέλου της οиноφόρου
(*Vitis Vinifera* L.)

Ελληνικές ποικιλίες αμπέλου-Πόσες πραγματικά είναι;

Στα κείμενα των αρχαίων ελλήνων συγγραφέων, ιστορικών και φιλόσοφων αναφέρονται περισσότερες από **90** διαφορετικές ελληνικές ποικιλίες αμπέλου

Στην Αμπελογραφία του Κριμπά (1943) **περιλαμβάνονται και περιγράφονται** περισσότερες από **200** ελληνικές ποικιλίες αμπέλου μαζί με τα συνώνυμα, τους τύπους και τις χρωματικές παραλλαγές τους.

Στον Εθνικό Κατάλογο περιλαμβάνονται περίπου **250** ονόματα και συνώνυμα ελληνικών ποικιλιών αμπέλου

- 
- Στις αμπελογραφικές συλλογές της χώρας φιλοξενούνται περισσότερες από **550** ελληνικές ποικιλίες μαζί με τα συνώνυμα, τους τύπους, τις παραλλαγές ή τους πιθανούς κλώνους

Προβλήματα

- **Ύπαρξη συνωνύμων** : απόδοση μιας ποικιλίας με περισσότερα του ενός ονόματα.
 - Παράδειγμα: Σαββατιανό αναφέρεται ως Κοντούρα άσπρη, Τσουμπρένα άσπρη, Περαχωρίτικο, Σταματιανό, Σακέικο, Δουμπρένα άσπρη (επιβεβαιώθηκε βιοχημικά)
- **Διαφορετικές ποικιλίες με ένα κοινό όνομα που συνοδεύεται από το τοπωνύμιο της περιοχής που καλλιεργείται.**
 - Παραδείγματα τα Ασπρούδια και τα Μαυρούδια. Αναφέρονται το Ασπρούδι Σαντορίνης, Α. Μυκηνών, Α. Ιστιαίας, Α. Πατρών, Α. Ντόπια, Α. Ζακύνθου, Α. Μεσσηνίας αλλά και το Γλυκάδι, το Αγριογλυκάδι, η Γλυκερήθρα.
 - Αναφέρονται επίσης το Μαύρο ή Μαυρούδι Νεμέας, Μ. Ναούσης, Μ. Μεσενικόλα, Μ. Θράκης, Μ. Κύμης, Μ. Γουμένισσας, Μ. Αραχώβης, Μ. Κύπρου, Μαυρόστυφο κ.ο.κ.

- Ποικιλίες του ελληνικού αμπελώνα και Αμπελουργικά διαμερίσματα

ΚΥΚΛΑΔΕΣ

Αγιαννιώτικο, Αγριογλυκάδι, Αηδάνι μαύρο, Αθήρι μαύρο, Αρμελετούσα, Βοιδομάτης μαύρος, Γαιδουριά, Γλυκάδι, Κατσανό, Μαλουκάτο, Ξερομαχαιρούδα, Πλατάνι, Σεριφιώτικο, Σταυροχιώτης,
Αηδάνι άσπρο, Αθήρι , Ασύρτικο, Μανδηλαριά, Ασπρούδα Σαντορίνης, Μονεμβασιά, Βάφτρα, Μαλουκάτο, Μαυροτράγανο, Σταυροχιώτικο, Μαλαγουζιά, Κουμάρι, Ποταμίσι, Αυγουσιιάτης, Θραψαθήρι, Θράψα, Πλυτό, Φωκιανό.

ΚΡΗΤΗ

Βαλαΐτης, Δαφνί, Δερματάς, Τσαρδάνα, Αθήρι, Βηλάνα, Βιδιανό, Λιάτικο, Λαδικινό, Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά, Μοσχάτο άσπρο (Μοσχάτο Σπίνας, Μοσχάτο Μάζας), Πλυτό, Θράψα, Ραζακί, Ρωμέϊκο, Φωκιανό.

Β. ΑΙΓΑΙΟ

Λημνιό (Καλαμπάκι), Μανδηλαριά, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μοσχάτο Άσπρο, Αγιαννιώτικο, Αυγουσιιάτης, Βάφτρα, Φωκιανό, Χιδηριώτικο, Ρητινό.

ΙΟΝΙΟ

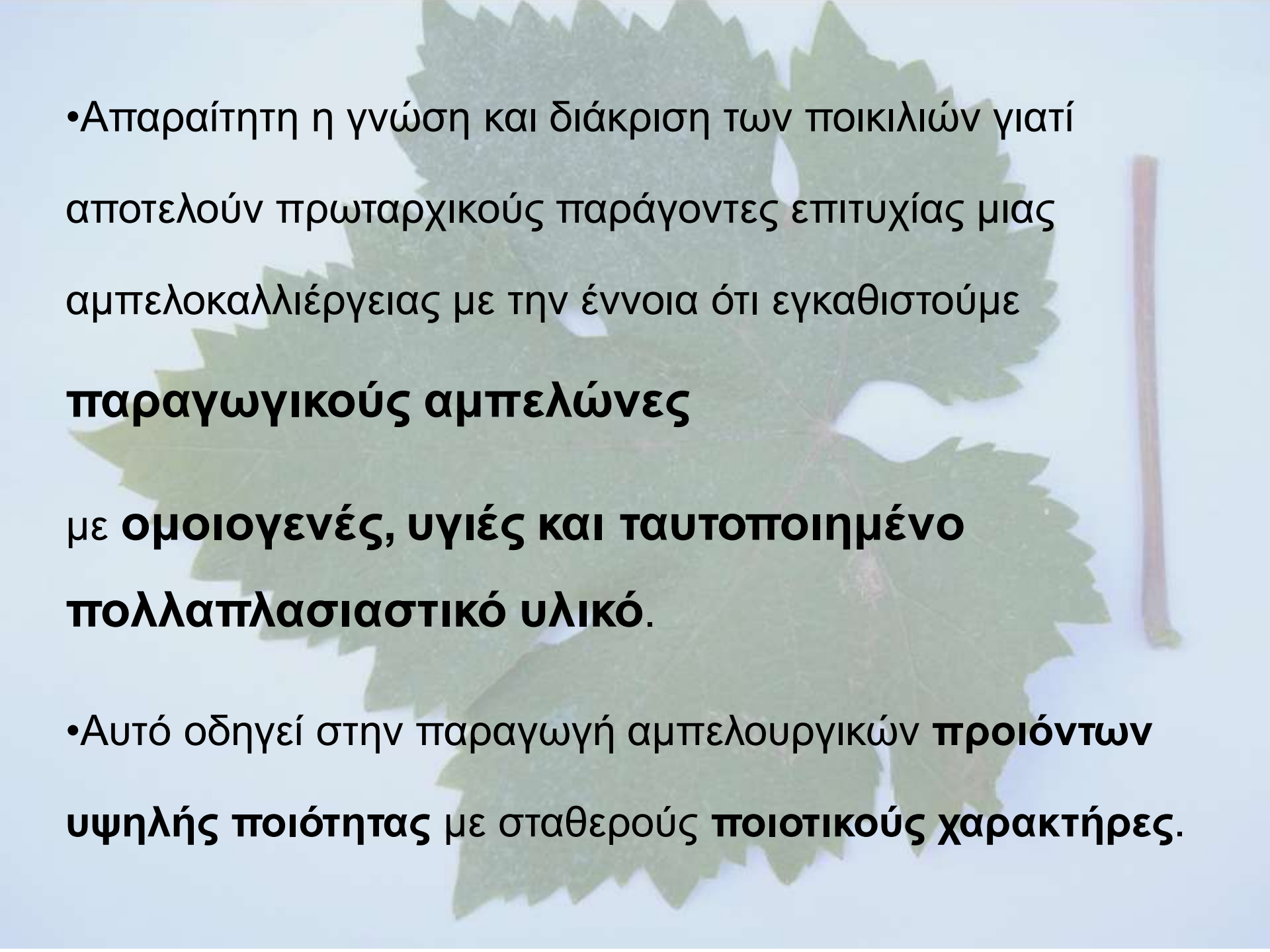
Αγούμαστος, Αμφιόνι, Αρακλινός, Βαρδέα, Βιολεντό, Βόσσος, Ζακυνθινό, Θειακό, Κατσακούλιας, Κουτσουμπέλι, Μοσχατέλλα, Πετροκόριθο, Σκιαδόπουλο, Τσαούσι, Φειδιά, Χλώρες, Αυγουσιιάτης, Βερτζαμί, Γουστολίδι, Κακοτρύγης, Λαγόρθι, Μαυροδάφνη, Μυγδάλι, Παπαδικό, Παύλος, Σκοπελίτικο, Χλώρες, Κοντοκλάδι, Κοζανίτης, Ρομπόλα

ΠΕΛ/ΣΟΣ	Βολίτσα, Γλυκερήθρα, Κολλιριάτικο, Κυδωνίτσα, Λημνιώνα, Μυγδάλι, Πετρουλιανός, Σκλάβα, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Λαγόρθι, Μαλαγουζιά, Σκιαδόπουλο, Ασπρούδα Πατρών, Κοριτσάνος, Ποταμίσι, Σκυλοπνίχτης, Φιλέρι, Χονδρόμαυρο Καλαβρύτων, Ψιλόμαυρο Καλαβρύτων
ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ	Αγούμαστος, Βοιδομάτης, Κοινιάρικο, Κυδωνίτσα, Λημνιώνα, Παμίδι, Πρικνάδι, Σέφκα, Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Λημνιό, Μπατίκι, Σταυρωτό, Φωκιανό.
ΗΠΕΙΡΟΣ	Βλάχικο, Κοντοκλάδι, Μπεκάρι, Ντεμπίνα, Βερτζαμί.
ΘΡΑΚΗ	Ζουμιάτικο, Καρναχαλάδες, Κερατσούδα, Μπογιαλαμάδες, Παμίδι, Σέφκα, Αθήρι, Μοσχόμαυρο, Μπατίκι, Φωκιανό.
ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ	Αγιωργίτικο, Βολίτσα μαύρη, Λημνιώνα Ν, Μανδηλαριά, Μαλαγουζιά, Ροδίτης, Σαββατιανό, Βραδυανό, Γουστολίδι, Καραμπραϊμης, Μουδιάτικο, Μούχταρο, Σκυλοπνίκτης.
ΘΕΣΣΑΛΙΑ	Βλάχικο, Βραδυανό, Ζαλοβίτικο, Καρτσιώτης, Λημνιώνα, Σέφκα, Συκιώτης, Κρασάτο, Μαύρο Μεσενικόλα, Ροδίτης, Σαββατιανό, Σταυρωτό, Βερτζαμί, Μοσχάτο Αμβούργου.

- Η σημασία της γνώσης των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπέλου, η διάκριση, η αξιολόγηση και ο πολλαπλασιασμός τους έχει τεράστια σημασία για την σύγχρονη παραγωγική αμπελουργία ιδιαίτερα για την παραγωγή αμπελουργικών προϊόντων ποιότητας και **διατήρησης πολύτιμου γενετικού υλικού.**

- Οι κύριοι παράγοντες για επιτευχθεί η παραγωγή αμπελουργικών προϊόντων υψηλής ποιότητας είναι:
 - η ποικιλία,
 - η αμπελοκομική τεχνική που εφαρμόζεται
 - και το αμπελουργικό περιβάλλον.

- Αυτός ο συνδυασμός είναι **μοναδικός και δεν αντιγράφεται και δεν μεταφέρεται**. Μπορεί μια ποικιλία να μεταφερθεί και να καλλιεργηθεί σε νέο αμπελουργικό περιβάλλον και να παραχθούν προϊόντα ποιότητας αλλά δεν θα μπορούν να συγκριθούν με αυτά που παράγονται στο αρχικό κέντρο καλλιέργειας, γιατί εκεί η ποικιλία αυτή προσαρμόστηκε, επί αιώνες, εγκλιματίστηκε και εξέφρασε το γενετικό της δυναμικό.

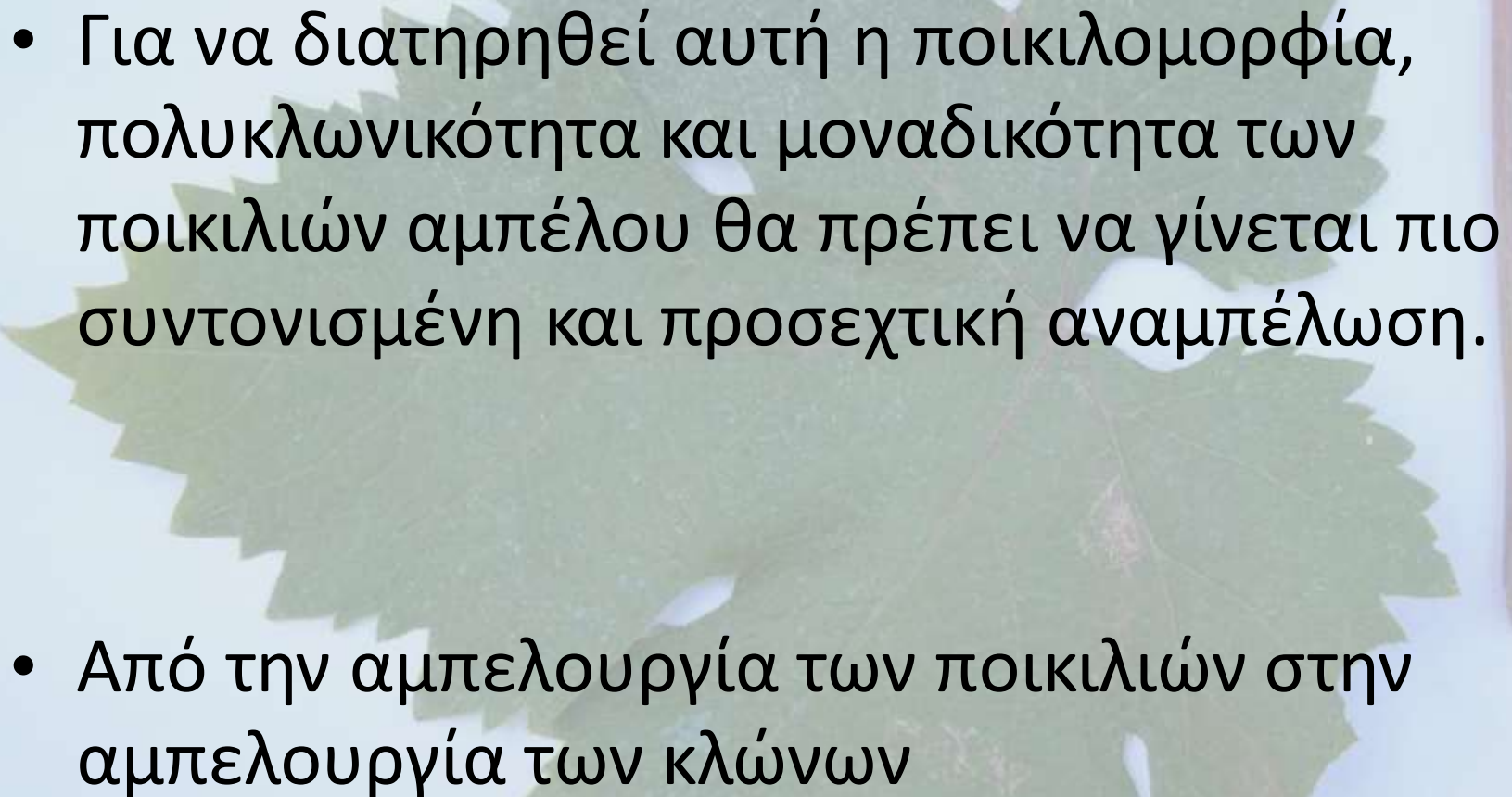


•Απαραίτητη η γνώση και διάκριση των ποικιλιών γιατί αποτελούν πρωταρχικούς παράγοντες επιτυχίας μιας αμπελοκαλλιέργειας με την έννοια ότι εγκαθιστούμε

παραγωγικούς αμπελώνες

με **ομοιογενές, υγιές και ταυτοποιημένο
πολλαπλασιαστικό υλικό.**

•Αυτό οδηγεί στην παραγωγή αμπελουργικών **προϊόντων**
υψηλής ποιότητας με σταθερούς **ποιοτικούς χαρακτήρες.**

- 
- Για να διατηρηθεί αυτή η ποικιλομορφία, πολυκλωνικότητα και μοναδικότητα των ποικιλιών αμπέλου θα πρέπει να γίνεται πιο συντονισμένη και προσεχτική αναμπέλωση.
 - Από την αμπελουργία των ποικιλιών στην αμπελουργία των κλώνων



Ασύρτικο



Γενικά Στοιχεία για το Ασύρτικο

- Λευκή ποικιλία του ελληνικού αμπελώνα
- Ανθεκτικό στις περισσότερες ασθένειες και στη ξηρασία
- Προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους εδαφοκλιματικών συνθηκών
- Το πιο έντονο χαρακτηριστικό του, η οξύτητά του



Περιοχές που καλλιεργείται το Ασύρτικο

- Στη Σαντορίνη συγκεντρώνεται το 70% των καλλιεργούμενων εκτάσεων στην Ελλάδα
- Η καλλιέργεια της συνιστάται για τα αμπελουργικά διαμερίσματα της Δωδεκανήσου, των Κυκλάδων, της Θεσσαλίας, της Θράκης, της Μακεδονίας, της Πελοποννήσου, της Στερεάς Ελλάδας και επιτρέπεται για τους νομούς Λασιθίου, Χίου, Λέσβου και την Ικαρία
- Έχει ήδη ξεκινήσει η καλλιέργεια του σε χώρες του εξωτερικού, μία από αυτές είναι η Αυστραλία

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες

Αναπτυγμένο φύλλο

- Μέτριο έως μεγάλο
- Τρίκολπο (σπανιότερα πεντάκολπο)
- Κυκλικό έως σφηνοειδές

Σταφυλή

- Μέτρια, ενίοτε μεγάλη
- Κυλινδρική ή κωνική
- Απλή, πυκνή, με ισομεγέθεις ράγες

Ράγα

- Μέτρια έως μεγάλη
- Σφαιρική έως ελλειψοειδής
- Φλοιός κίτρινος, με χρυσές αποχρώσεις
- Πλούσιος σε τανίνες



Αμπελογραφικοί χαρακτήρες

Γίγαρτα

- 2 – 3 ανά ράγα
- Κυρτά με ράμφος μακρύ και λεπτό

Κληματίδα

- Κιτρινοκάστανη
- Ελλειψοειδούς ή κυκλικής τομής



Στάδια ανάπτυξης – ωρίμανσης του φυτού

Έναρξη βλάστησης



3^ο δεκαήμερο του Μαρτίου – 1^ο
δεκαήμερο του Απριλίου

Πλήρης βλάστηση



Αρχές 3^{ου} δεκαήμερου του
Απριλίου

Έναρξη άνθησης –
Πλήρης άνθηση



18 – 22 Μαΐου

Έναρξη ωρίμανσης



Τέλη 3^{ου} δεκαήμερου του Ιουλίου

Πλήρης ωρίμανση



1^ο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου

Καλλιεργητική συμπεριφορά

- Ποικιλία μεσοπρώιμη
- Ο καρποφόρος βλαστός φέρει συνήθως δύο σταφυλές
- Διαμορφώνεται σε κύπελλο αλλά και σε γραμμικό, αμφίπλευρο κορδόνι και κλαδεύεται στα 2-3 μάτια
- Τα πρέμνα στους αμπελώνες της Σαντορίνης καλλιεργούνται αυτόρριζα και μορφώνονται σε ιδιότυπο κύπελλο, με πολύ χαμηλό κορμό

Κλάδεμα, διαφορές μεταξύ Σαντορίνης και Ηπειρωτικής Ελλάδας



- Κλαδεύεται με αμολητές (4-6) οι οποίες απλώνονται πάνω στον στρογγυλό κορμό, πολλές φορές με μια βέργα πάνω από την άλλη, δημιουργώντας το λεγόμενο καλάθι
- Ανοίγουν όλοι οι οφθαλμοί, ενώ δεν γίνεται ξεβλαστάρισμα ούτε αποφύλλωση, αλλά και ούτε κορφολόγηση



Κλάδεμα, διαφορές μεταξύ Σαντορίνης και Ηπειρωτικής Ελλάδας



- Εφαρμόζουμε το λεγόμενο ελεύθερο κορδόνι
- Το πρέμνο τοποθετείται σε ύψος 1.8m από την επιφάνεια της γης
- Εφαρμόζεται κλάδεμα με αμολητές και δεν ξεβλαστάρουμε, δεν προχωράμε σε αποφύλλωση και δεν κορφολογούμε ακολουθώντας τις αρχές της Σαντορίνης
- Οι σταφυλές είναι κάτω από μια ομπρέλα φύλλων

Λίπανση

- Συνιστάται μία βασική λίπανση το χειμώνα κατά την οποία θα προστεθούν το σύνολο των ποσοτήτων σε **φωσφόρο**, πιθανώς και σε **κάλιο** και όλο ή μέρος του **αζώτου** (αυτή την περίοδο όλο το άζωτο παρέχεται σε ξερικούς αμπελώνες).
- Τονίζεται ότι κατά την ωρίμανση δεν θα πρέπει να υπάρχει πολύ άζωτο διαθέσιμο στα πρέμνα γιατί θα έχει δυσμενείς επιπτώσεις στην ποιότητα.
- Η οργανική ουσία (π.χ. κοπριά) προστίθεται κάθε 4-5 χρόνια το φθινόπωρο ή νωρίς το χειμώνα.

Εδαφοκλιματικές συνθήκες

- Η συγκεκριμένη ποικιλία μπορεί να καλλιεργηθεί σε συνθήκες **ζεστού και ξηρού κλίματος**, διατηρώντας υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (εν δυνάμει αλκοόλη), σε άριστη ισορροπία με τη ζωηρή οξύτητά του
- Το πιο **ευνοϊκό pH εδάφους** για τη καλλιέργεια του αμπελιού είναι μεταξύ **6,5 – 7,5**.
- Σημαντικό στοιχείο για την καλλιέργεια του αμπελιού αποτελεί η περιεκτικότητα του εδάφους σε **ενεργό ασβέστιο**.
- Τα όρια αντοχής του αμπελιού στην **αλατότητα του εδάφους** είναι 4-10 mS/cm και τα όρια της **ηλεκτρικής αγωγιμότητας του αρδευτικού νερού** είναι 1400-2100 μ S/cm

Χαρακτηριστικά γλεύκους

- Σάκχαρα
250 – 260 g/L
- Ολική οξύτητα
7 – 9,5 g/L
- pH
3,10 – 3,30



- Υψηλή περιεκτικότητα σε τανίνες για λευκή ποικιλία

Χαρακτηριστικά Οίνων

- Λευκοί ξηροί οίνοι
- Υψηλός αλκοολικός τίτλος (12,8 – 14% vol)
- Υψηλή οξύτητα (6,4 g/L σε τρυγικό οξύ και pH 2,9 – 3,1)
- Ευχάριστο άρωμα αλλά με τάση για οξειδωση
- Χρώμα έντονο πρασινόλευκο με ανοιχτές χρυσές ανταύγειες που θυμίζουν το χρώμα του ροδιού
- Βερίκοκο, ροδάκινο, μάνγκο, grape fruit, πεπόνι, μπανάνα είναι κάποιες από τις μυρωδιές που χαρίζει το Ασύρτικο λίγο πριν το δοκιμάσεις, ενώ το γιασεμί και ενίοτε το νυχτολούλουδο θα ολοκληρώσει την μεθυστική διαδρομή από την μύτη στον ουρανίσκο

Παλαίωση οίνου

- Μετά από πέντε χρόνια και στις κατάλληλες συνθήκες μετά από δέκα χρόνια το Ασύρτικο θα είναι ακόμη πιο ιδιαίτερο και έντονο με χαρακτηριστικά αρώματα παλαίωσης και καλή γευστική εξέλιξη.
- Η παλαίωση γίνεται σε δρύινα βαρέλια και αλληλεπιδρά με αυτό. Η επαφή με το ξύλο του δρυός του χαρίζει βάθος και πολυπλοκότητα καθώς και όμορφα πικάντικα και καπνιστά αρώματα.

Vinsanto



Για να γίνει το Βινσάντο, τα σταφύλια υπερωριμάζουν στο πρέμνο ώστε να ανέβει η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, και στη συνέχεια λιάζονται κάτω από τον καυτό ήλιο για να αφυδατωθούν.

Μετά την οινοποίηση, το κρασί παλαιώνει για μεγάλο χρονικό διάστημα, κατά τη διάρκεια του οποίου αποκτά το χαρακτηριστικό κεχριμπαρένιο χρώμα που αποτελεί «σήμα κατατεθέν» του Βινσάντο.

➤ Παρότι το κρασί έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, η οξύτητα του Ασύρτικου του επιτρέπει να είναι δροσιστικό και ευχάριστο, χωρίς να «λιγώνει».

Συνδυασμοί με γαστρονομικά πιάτα

Συνδυάζεται άψογα με:

- οστρακοειδή, αχινούς και μικρά ψάρια
- μεγάλα ψητά ψάρια
- λευκά κρέατα
- κόκκινα κρέατα κυρίως αρνί



Τιμή φιάλης 750ml



3,40€

Ελληνικά Κελλάρια Οίνων
Αλληγορία Ασύρτικο Λευκό



300€

Χατζηδάκη - ASSYRTIKO
DE LOUROS VIEILLES
VIGNES 2016

Συμπερασματικά

- Το Ασύρτικο αποτελεί μία ελληνική ποικιλία αμπελώννα που έχει ξεχωρίσει πανελλαδικά αλλά έχει φτάσει και σε χώρες του εξωτερικού, κυρίως λόγω της οξύτητας της
- Ιδιαίτερα ανθεκτικό σε ασθένειες και σε ξηρασία
- Χαρακτηριστική προσαρμογή σε διαφορετικούς τύπους εδαφοκλιματικών συνθηκών διατηρώντας τις ιδιότητές του
- Καλλιέργεια κυρίως στη Σαντορίνη αλλά και σε ηπειρωτικές περιοχές

ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΜΕΣΣΗΝΙΑΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ -- ΜΕΣΣΗΝΙΑ ● ● ●

- διοικητικά χωρίζεται σε τέσσερις επαρχίες:
 1. Καλαμών, με πρωτεύουσα την Καλαμάτα.
 2. Μεσσήνης, με πρωτεύουσα τη Μεσσήνη.
 3. Πυλίας με πρωτεύουσα την Πύλο.
 4. Τριφυλίας, με πρωτεύουσα την Κυπαρισσία.
- Η παραγωγή της Μεσσηνίας σήμερα ανέρχεται σε **20.000 τόνους** κρασί το χρόνο

Έχει..

- Σχετικά χαμηλό υψόμετρο
- Εύφορο έδαφος
- Γλυκό κλίμα
- Μεγάλη ηλιοφάνεια
- Ξηροθερμικές συνθήκες



ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Chardonnay

Sauvignon
Blanc

Macabeu

Ugni Blanc

ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Cardinal

Syrah

Merlot

Cabernet
Sauvignon

Cinsaut

Grenache
Rouge

CHARDONNAY



Λευκή ποικιλία οινοποίησης προερχόμενη από την Γαλλία

Στη Μεσσηνία καλλιεργείται σε μεγάλες εκτάσεις και ιδιαίτερα στην Πυλία

Ποικιλία μεγάλης ζωηρότητας, μέσης παραγωγικότητας, πρώιμης έκπτυξης και πρώιμης παραγωγής.

Συμμετέχει στην παρασκευή της σαμπάνιας στην ομώνυμη περιοχή της Γαλλίας.

Είναι ευαίσθητη στη φαιά σήψη, στο βοτρύτη, στους ανέμους, στον μολυσματικό εκφυλισμό και την ξηρασία.

- ❖ Στις μεσογειακές περιοχές είναι προτιμότερη η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής σε:
 - δροσερές, όψιμες ζώνες
 - αμπελώνες με βόρεια έκθεση
 - εδάφη αργιλασβεστώδη, ασβεστώδη, βαθιά.
- ❖ Το εκλεκτό αυτό σταφύλι όμως, εμφανίζει εντελώς διαφορετικό χαρακτήρα όταν καλλιεργείται σε ψυχρά απ' ότι σε θερμά κλίματα.
- ❖ Ξεκινά τη βλάστηση νωρίς, στα μέσα του Μάρτη, γι' αυτό και παρουσιάζει ευαισθησία στους πρώιμους ανοιξιατικούς παγετούς, και ωριμάζει το τελευταίο δεκαήμερο του Αυγούστου.

CHARDONNAY



ΠΟΙΚΙΛΙΑ CHARDONNAY

Περιοχή	Αμφιθέα	Πύλος	Χανδρινού	Ρωμανού	Γλυφάδα
Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα	1400	1100	700	1100	800
Υψόμετρο (μ)	480	40	319	23	300
Ημ/γία Τρυγητού	14/08/19	11/08/19	12/08/19	18/08/19	17/08/19

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΕΥΚΟΥΣ

Ολικά Σάκχαρα mg/L	212,5	219,3	215,9	232,9	229,5
Αλκοολικός Τίτλος % Vol	12,5	12,9	12,7	13,7	13,5
Ολική οξύτητα Τρυγικού οξέος mg/L	4,4	4,6	5,3	5,1	4,5
Κάλιο mg/L	294	268	307	306	301
Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L	0,17	0,18	0,20	0,23	0,21
Ph	3,76	3,58	3,45	3,56	3,64

CHARDONNAY

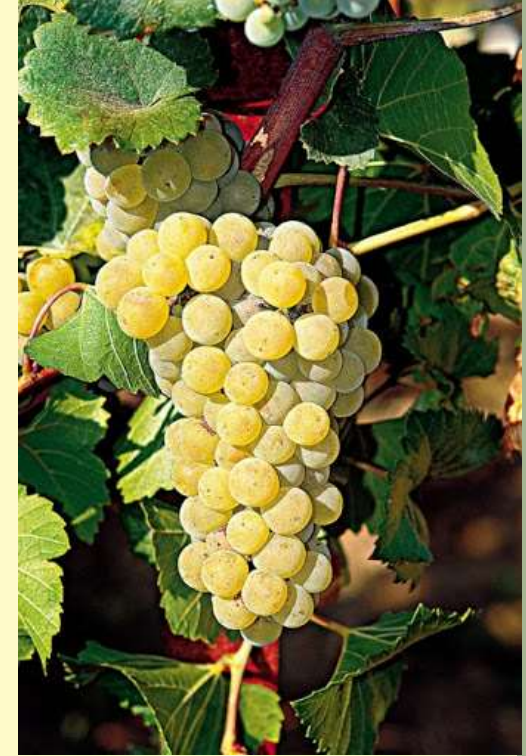
Από αμπελουργική πλευρά....

- Διαμορφώνεται τόσο σε κοντά όσο και σε μακρά κλαδέματα
- Η καλλιέργεια του συνήθως γίνεται σε δύο σχήματα:

σε
αμφίπλευρο
γραμμικό

σε
κυπελλοειδές
ανά πάσσαλο

- Κλαδεύεται και καρποφορεί σχετικά καλά στα 2-3 μάτια ή σε αμολητές.
- Είναι σχετικά πρώιμη στην έκπτυξη των ματιών και στην ωρίμανση.
- Ξεκινά την βλάστηση στα μέσα του Μάρτη και ωριμάζει μεταξύ 10 Αυγούστου και 15 Σεπτεμβρίου.
- Είναι ποικιλία αρκετά εύρωστη, ζωνηρή, γόνιμη, μέτριας παραγωγικότητας.
- Η σταφυλή είναι μικρή, συμπαγής και ζυγίζει περίπου 125gr.
- Κάθε κληματίδα φέρει 2 μικρά σταφύλια συνόλου 180gr.
- Τα σταφύλια της είναι μικρά και γι' αυτό η παραγωγή τους δεν είναι πολύ μεγάλη.
- Η ράγα είναι μικρή, λαμπερού κίτρινου χρώματος, με λεπτό φλοιό και ζουμερή σάρκα.
- Το έδαφος, το μικροκλίμα και ο τρόπος καλλιέργειας καθορίζουν σε πολύ μεγάλο βαθμό το είδος αλλά και την ποιότητα του τελικού προϊόντος.



SAUVIGNON BLANC



- Λευκή ποικιλία οινοποίησης
- Τα περισσότερα κρασιά Sauvignon Blanc είναι ξηρά
- Πρωτογενή αρώματα φρούτων του Sauvignon Blanc είναι lime, πράσινο μήλο, φρούτα του πάθους και λευκό ροδάκινο.
- Νότες γλυκιάς πιπεριάς, φραγκοστάφυλου, γρασιδιού, ακόμα και σπαραγγιού.
- Αν ο οίνος έχει παλαιωθεί σε δρύινα βαρέλια θα αναγνωρίσουμε γεύσεις βανίλιας, καρύδας, βουτύρου, μοσχοκάρυδου, κρέμας.
- Δίνει εξαιρετικά ξηρά κρασιά, με πλούσιο αρωματικό δυναμικό, χαρακτηριστική οξύτητα, πλούσιο σώμα και υψηλή ποιότητα.
- Τα βασικά χαρακτηριστικά του Sauvignon Blanc είναι η ξηρότητα, η υψηλή οξύτητά του, καθώς και τα αρώματά του, που είναι έντονα
- Χαμηλό σχετικά αλκοολικό τίτλο
- Αγαπάει τα ψυχρά κλίματα και τα φτωχά εδάφη
- Είναι ιδιαίτερα ανθεκτική στη ζέστη

ΠΟΙΚΙΛΙΑ SAUVIGNON BLANC

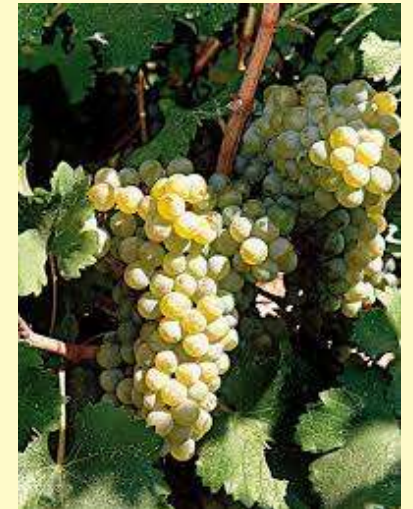
Περιοχή	Αρσινόη	Δάρα	Τρίοδο	Πελεκανάδα	Αριστομένη
Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα	1300	1200	1600	1000	900
Υγόμετρο (μ)	307	229	11	293	310
Ημ/μία Τρυγητού	24/09/19	22/09/19	27/09/19	23/09/19	29/09/19

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΕΥΚΟΥΣ

Ολικά Σάκχαρα mg/L	207,4	212,5	204	214,2	222,7
Αλκοολικός Τίτλος Vol	12,2	12,5	12,0	12,6	13,1
Ολική οξύτητα Τρυγητού οξέος mg/L	4,8	5,0	5,4	5,1	5,7
Κάλιο mg/L	291	260	295	280	231
Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L	0,20	0,19	0,20	0,21	0,20
pH	3,58	3,54	3,67	3,56	3,49

SAUVIGNON BLANC

- ➔ Προτιμά εδάφη ασβεστώδη, αλλά και πυριτικά, αμμώδη, καλής έκθεσης, όχι πολύ γόνιμα και υγρά.
- ➔ Ξεκινά τη βλάστηση στα τέλη του Μάρτη και ωριμάζει τέλη Αυγούστου ως τις αρχές Σεπτεμβρίου και μπορεί να φτάσει σε υψηλό αλκοολικό δυναμικό.
- ➔ Συνιστάται η μόρφωσή της σε ψηλά σχήματα, για να καθυστερήσει σχετικά η ωρίμανσή της.
- ➔ Κλαδεύεται στα 2-3 μάτια ή σε αμολητές.
- ➔ Κάθε κληματίδα φέρει 2 μέτρια σταφύλια, που δεν ξεπερνούν τα 200gr.
- ➔ Το τσαμπί είναι μικρό, συμπαγές και ζυγίζει περίπου 120 - 140 gr.
- ➔ Η ράγα είναι μικρή, πράσινου χρώματος, με λεπτό φλοιό και πλούσια σάρκα.
- ➔ Οι αποδόσεις κυμαίνονται μεταξύ 550 και 1.000 κιλών ανά στρέμμα.



MACABEU



- Το σταφύλι αυτής της ποικιλίας, χρησιμοποιείται για να κάνει ελαφρώς όξινα και νεότερα τα λευκά κρασιά. Είναι κατάλληλο για πρόωρη κατανάλωση ή αναμειγμένο με άλλα ποικιλίες, κόκκινες και λευκές μαζί.
- Στη Μεσσηνία καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Πυλίας και στην περιοχή της Μεσσήνης. Είναι πρώιμη ποικιλία και ιδιαίτερα παραγωγική.
- Το κρασί που δίνει διαθέτει ικανοποιητικά αρώματα και μέτρια οξύτητα. Τα σταφύλια της είναι πολύ μεγάλα (μέχρι 25 εκατοστά), με έντονα μεγάλες ράγες που παίρνουν χρυσοκίτρινο χρωματισμό.
- Προτιμάει εδάφη γόνιμα με αρκετή υγρασία.
- Είναι ευαίσθητη στο ωίδιο και το βοτρυτή, αλλά αρκετά ανθεκτική στον περονόσπορο.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ MACABEU

Περιοχή	Αρσινόη	Πεταλίδι	Δροσιά	Πετρίτσι	Λευκοχώρα
Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα	1800	2100	1500	2000	1600
Υψόμετρο (μ)	307	9	680	1768	122
Ημ/νία Τρυγητού	13/09/19	15/09/19	14/09/19	11/09/19	12/09/19

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΥΚΟΥΣ

Ολικά Σάκχαρα mg/L	209,1	224,4	215,9	205,7	202,3
Αλκοολικός Τίτλος Vol	% 12,3	13,2	12,7	12,1	11,9
Ολική οξύτητα Τρυγητού οξέος mg/L	5,1	4,7	5,3	4,7	5,4
Κάλιο mg/L	322	191	212	230	281
Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L	0,21	0,26	0,24	0,20	0,12
pH	3,60	3,72	3,64	3,61	3,55



UGNI BLANC

- Η ποικιλία Ugni Blanc αποτελεί την βάση πολλών λευκών ξηρών κρασιών
- Ο χυμός της είναι λεπτός, ανοιχτόχρωμος και υποπράσινος.
- Είναι σχετικά όψιμη ποικιλία στην έκπτυξη των ματιών και στην ωρίμανση
- Ανθεκτική στο βοτρύτη
- Κλαδεύεται και κοντά και μακριά.
- Το σταφύλι είναι μεγάλο, μακρύ και σχετικά αραιόρρωγο.
- Η ποικιλία αυτή είναι ευαίσθητη στον αέρα
- Παρουσιάζει ιδιαίτερη ευαισθησία σε παγετούς του χειμώνα
- Η εγκατάσταση χρειάζεται ήπια κλίματα
- Είναι πολύ παραγωγική και ανθεκτική ποικιλία

ΠΟΙΚΙΛΙΑ UGNI BLANC

Περιοχή	Αρσινόη	Δάφνη	Σουληνάρι	Στενωσιά	Πετρίτσι
<i>Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα</i>	3500	3100	4200	3700	3300
<i>Υψόμετρο (μ)</i>	259	64	338	216	1768
<i>Ημ/νία Τρυγητού</i>	19/09/19	16/09/19	21/09/19	27/09/19	14/09/19

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΕΥΚΟΥΣ

<i>Ολικά Σάκχαρα mg/L</i>	198,9	207,4	192,1	193,8	202,3
<i>Αλκοολικός Τίτλος % Vol</i>	11,7	12,2	11,3	11,4	11,9
<i>Ολική οξύτητα Τρυγητού οξέος mg/L</i>	5,3	5,1	5,4	5,2	4,7
<i>Κάλιο mg/L</i>	243	231	245	180	212
<i>Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L</i>	0,22	0,23	0,24	0,25	0,22
<i>pH</i>	3,47	3,51	3,54	3,51	3,61

CARDINAL



- Είναι ποικιλία μέτριας ζωηρότητας και πολύ παραγωγική.
- Ανάλογα με την περιοχή, ωριμάζει πρώιμα, δηλαδή από το πρώτο δεκαήμερο του Ιουλίου.
- Κλαδεύεται σε κληματίδες 1-2 ματιών , ενώ σε κάθε βέργα βγαίνουν δύο, τρία μέχρι και τέσσερα σταφύλια.
- Τα σταφύλια είναι συνήθως μέτρια σε μέγεθος μέχρι και μεγάλα, κωνικά ή κυλινδρικά στο σχήμα ή πολύ λίγο πτερυγωτά, με ράγες πολύ μεγάλες, στρογγυλές ή δισκοειδείς.
- Είναι φυτό σχεδόν αραιόραγο.
- Το χρώμα της ράγας είναι ζωηρό κόκκινο ως σκούρο βαθύ κερασί - ερυθροειδές, σκεπασμένο με χνούδι ανοιχτόχρωμο σταχτί.
- Ο φλοιός, είναι μέτριου πάχους και χρώματος ερυθρού-ιώδους.
- Η σάρκα είναι πολύ τραγανή με πολύ ελαφρό χρώμα και γεύση εξαιρετική, ενώ υπάρχουν 1 -2 γίγαρτα (κουκούτσια) ανά ράγα.
- Προσαρμόζεται καλά σε ελαφρά, γόνιμα, εδάφη.
- Σε ξηρά εδάφη η ποιότητα της παραγωγής είναι χαμηλή.
- Είναι ευαίσθητη στο ωίδιο, το μολυσματικό εκφυλισμό και τη φόμοψη.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ CARDINAL

Περιοχή	Χατζή	Πολίχνη	Φοινικούντα	Καλοχώρι	Μηλιώτη
Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα	1300	600	1500	1000	700
Υψόμετρο (μ)	391	85	5	401	390
Ημ/νία Τρυγητού	27/07/19	29/07/19	31/07/19	30/07/19	26/07/19
ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΥΚΟΥΣ					
Ολικά Σάκχαρα mg/L	197,2	217,6	195,5	222,7	217,6
Αλκοολικός Τίτλος % Vol	11,6	12,8	11,5	13,1	12,8
Ολική οξύτητα Τρυγικού οξέος mg/L	5,0	5,7	3,3	6,8	4,7
Κάλιο mg/L	206	285	191	358	327
Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L	0,08	0,18	0,20	0,23	0,17
pH	4,04	3,57	3,86	3,28	3,47

SYRAH



- Ανάλογα με το έδαφος και την περιοχή, η ποικιλία αυτή μπορεί να δώσει κρασιά λιγότερο, η περισσότερο «δυνατά», μέτριας οξύτητας, με έντονο βαθύ χρώμα, έντονα αρώματα, που γίνονται πιο σύνθετα κατά την παλαίωση
- Έντονα ερυθρή ποικιλία, δίνει στον οίνο σταθερό έντονο χρώμα, υψηλό °Be με χαμηλή οξύτητα, πλούσιο σώμα και βελούδινη γεύση.
- Είναι μια ποικιλία με έντονες τανίνες, που απαιτούν μακρόχρονη παλαίωση στη φιάλη για να μαλακώσουν.
- Στη Μεσσηνία φυτεύεται ιδιαίτερα τα τελευταία χρόνια.
- Είναι ποικιλία που ειδικά σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές, δίνει οίνους με έντονο σώμα.
- Οι στρεμματικές αποδόσεις είναι μικρές.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ SYRAH

Περιοχή	Αβραμιού	Ανάληψη	Βελίκα	Κυνηγού	Μεταμόρφωση
Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα	1100	700	450	600	500
Υψόμετρο (μ)	82	28	18	179	448
Ημ/νία Τρυγητού	29/08/19	25/08/19	28/08/19	27/08/19	27/08/19

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΥΚΟΥΣ

Ολικά Σάκχαρα mg/L	214,2	204	210,8	219,3	221
Αλκοολικός Τίτλος % Vol	12,6	12,0	12,4	12,9	13,0
Ολική οξύτητα Τρυγικού οξέος mg/L	4,2	5,1	6,7	4,6	5,0
Κάλιο mg/L	252	261	374	404	341
Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L	0,12	0,19	0,12	0,15	0,22
pH	3,89	3,41	3,25	3,61	3,52

SYRAH



- Ζητά ζεστό κλίμα και μεγάλη ηλιοφάνεια.
- Η Syrah είναι ποικιλία ζωνηρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική, ευαίσθητη στα ακάρεα, τα τζιτζίκια, τους παγετούς της άνοιξης, την ξηρασία και τους ανέμους
- Είναι ανθεκτική ποικιλία στον περονόσπορο, στο ωίδιο και στο βοτρυτή
- Προτιμά εδάφη που εξασφαλίζουν ομαλή τροφοδοσία με νερό κατά τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου.
- Τα καλύτερα χαρακτηριστικά της τα δίνει σε εδάφη σχιστολιθικά, γρανιτικά, αρκετά βαθιά και σε περιοχές με δροσερό όχι υγρό (είναι ευαίσθητη στην υγρασία) αλλά ούτε και πολύ ξηρό κλίμα (ευαίσθητη στην ξηρασία)
- Ποικιλία, σχετικά όψιμη στην έκπτυξη των οφθαλμών.
- Ξεκινά τη βλάστηση στα τέλη Μαρτίου και ωριμάζει τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτέμβρη.
- Κάθε κληματίδα φέρει 2 σταφυλές μέτριες που πλησιάζουν τα 250gr, κυλινδρικά, κανονικής πυκνότητας.
- Οι ράγες είναι μικρές, ωοειδείς, με λεπτό αλλά ανθεκτικό φλοιό, μελανού χρωματισμού, και σάρκα άχρωμη, με ευχάριστη γεύση.

CABERNET SAUVIGNION



- Στη Μεσσηνία έχει γνωρίσει μεγάλη εξάπλωση τα τελευταία 20 χρόνια.
- Θεωρείται μια από τις καλύτερες και πιο διαδεδομένες ποικιλίες σ' όλο τον κόσμο,
- Είναι η **πιο ονομαστή ερυθρή ποικιλία στον κόσμο** για την παραγωγή εκλεκτών ερυθρών κρασιών που αντέχουν δεκαετίες παλαίωσης μέσα στην φιάλη.
- Μπορεί να ταξιδεύει και να καλλιεργείται σε τόσο διαφορετικές περιοχές
- Βασικό της χαρακτηριστικό είναι το κυρίαρχο προσωπικό της άρωμα.
- Οι οίνοι από Cabernet Sauvignon, φτιαγμένοι με παραδοσιακή οινοποίηση, έχουν έντονο και βαθύ κόκκινο χρώμα, είναι πλούσιοι σε σώμα και υψηλόβαθμοι.
- Θα πρέπει να παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια πριν δοθούν στην κατανάλωση.
- Στον σωστό βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών, ο οίνος της ποικιλίας αυτής παρουσιάζει μια καλή ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα.
- Σε αναμείξεις με κρασιά άλλων ποικιλιών ή στην συνινοποίηση με άλλες ποικιλίες, αρκεί η παρουσία της ποικιλίας αυτής σε ποσοστό 5 - 10 % για να δώσει το δικό της χαρακτήρα στο τελικό προϊόν

ΠΟΙΚΙΛΙΑ CABERNET SAUVIGNION

	Ευαγγελισμός	Κεφαλινού	Λύκισσα	Πελεκανάδα	Χανδρινού
<i>Περιοχή</i>					
<i>Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα</i>	900	600	600	1100	700
<i>Υψόμετρο (μ)</i>	178	438	556	293	44
<i>Ημ/νία Τρυγητού</i>	09/09/19	06/09/19	04/09/19	07/09/19	02/09/19

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΥΚΟΥΣ

<i>Ολικά Σάκχαρα mg/L</i>	232,9	210,8	205,7	212,5	192,1
<i>Αλκοολικός Τίτλος % Vol</i>	13,7	12,4	12,1	12,5	11,3
<i>Ολική οξύτητα Τρυγητού οξέος mg/L</i>	5,9	6,0	6,3	6,6	6,1
<i>Κάλιο mg/L</i>	410	361	255	275	186
<i>Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L</i>	0,16	0,12	0,09	0,17	0,24
<i>pH</i>	3,49	3,47	3,41	3,37	3,60

CABERNET SAUVIGNON



- Είναι ζωηρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική, ορθοκλαδούς βλάστησης.
- Ξεκινά τη βλάστηση αρχές με μέσα Απρίλη και ωριμάζει το πρώτο δεκαπενθήμερο του Απρίλη, ενώ είναι αρκετά όψιμη στην έκπτυξη των οφθαλμών.
- Κλαδεύεται κοντά στους 2-3 οφθαλομούς αλλά και σε αμολητές.
- Κάθε κληματίδα φέρει 2-3 σταφύλια μικρά, που δεν ξεπερνούν τα 150gr.
- Οι ράγες της ποικιλίας είναι μικρές, με πολύ παχύ φλοιό, άφθονες τανίνες, χρώμα και οξέα.
- Είναι αρκετά ανθεκτική στο βοτρυτή και τον περονόσπορο, αλλά παρουσιάζει ευαισθησία στο ωίδιο, τη φόμοψη, την ερίνωση, ενώ είναι και πολύ ευαίσθητη στην ξηρασία.
- Ευδοκίμει και δίνει οινικά προϊόντα υψηλής ποιότητας σε εδάφη βαθιά ημιορεινών και ορεινών περιοχών, δροσερά, με καλή ικανότητα συγκράτησης νερού και μέτριας γονιμότητας.
- Αν και η ποικιλία είναι ευαίσθητη στη ξηρασία, εν τούτοις αποδίδει πολύ καλά και σε θερμές ξηρές περιοχές, εφόσον εξασφαλίζεται η αναγκαία ποσότητα νερού στα κρίσιμα στάδια βλάστησης.

CABERNET SAUVIGNON



Τα Cabernet Sauvignon σε ψυχρότερες περιοχές είναι αρκετά τανικά, κι αυτό γιατί το σταφύλι δυσκολεύεται να ωριμάσει

- Τα κρασιά αυτά, στη νεαρή τους ηλικία έχουν τραχιά γεύση, γι' αυτό και πρέπει να προηγηθεί πολύχρονη ωρίμανση (15 έως και 30 μήνες σε δρύινα βαρέλια, ούτως ώστε να μαλακώσει η γεύση τους, ενώ συγχρόνως αποκτούν τα αρώματα βανίλιας, βουτύρου, σοκολάτας που συμπληρώνουν το προφίλ τους)

Το Cabernet Sauvignon που καλλιεργείται σε θερμότερες περιοχές

- ωριμάζει σε πρωϊμότερο χρόνο και δίνει ώριμα φαινολικά συστατικά, παράγονται κρασιά διαφορετικής ποιότητας και γευστικών χαρακτήρων.
- Έχουν πλούσιο χρώμα, πληθωρική γεύση και άρωμα.

MERLOT



- Ο οίνος που δίνει είναι υψηλού αλκοολικού τίτλου, καλής οξύτητας, μαλακό με χαρακτηριστικό άρωμα.
- Δίνει φρουτώδη, απαλούς ερυθρούς οίνους, με μέτριο σώμα και μαλακές τανίνες που να μπορούν να καταναλωθούν φρέσκα
- Το χρώμα του είναι σκούρο κόκκινο, σχεδόν μαύρο με βιολετιές αποχρώσεις.
- Απολαμβάνει τη φιλοξενία του σε βαρέλι, χωρίς να του είναι απαραίτητη, και με την παλαίωση αποκτάει επιπλέον αρώματα μπαχαρικών
- Οινοποιείται ώστε να δώσει κόκκινα κρασιά και πολύ σπάνια ροζέ.
- Είναι δύσκολο να το διακρίνουμε από το Cabernet Sauvignon, το Syrah, ιδίως όταν έχουν οινοποιηθεί για να δώσουν πλούσια κρασιά παλαίωσης.
- Στη Μεσσηνία, η καλλιέργεια του Merlot τείνει να εκτοπίσει την κυριαρχία του Cabernet Sauvignon, διότι δίνει κρασιά πιο μαλακά που μπορούν να καταναλωθούν και φρέσκα.

ΠΟΙΚΙΛΙΑ MERLOT

Περιοχή	Αριστομένη	Εύα	Κορώνη	Καλλιθέα	Πεταλίδι
<i>Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα</i>	600	800	1300	550	700
<i>Υψόμετρο (μ)</i>	360	53	38	216	9
<i>Ημ/μία Τρυγητού</i>	28/08/19	23/08/19	28/08/19	30/08/19	27/08/19
ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΥΚΟΥΣ					
<i>Ολικά Σάκχαρα mg/L</i>	231,2	215,9	226,1	246,5	243,1
<i>Αλκοολικός Τίτλος % Vol</i>	13,6	12,7	13,3	14,5	14,3
<i>Ολική οξύτητα Τρυγητού οξέος mg/L</i>	5,2	3,9	4,2	4,0	4,8
<i>Κάλιο mg/L</i>	281	303	352	572	403
<i>Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L</i>	0,11	0,20	0,13	0,23	0,25
<i>pH</i>	3,67	3,93	3,86	3,89	3,71

MERLOT



- Πρόκειται για ποικιλία, ζωνηρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική.
- Ξεκινά την βλάστηση στα μέσα του Μάρτη και ωριμάζει τέλη Αυγούστου.
- Κλαδεύεται σε κληματίδες των 1-2 οφθαλμών.
- Έχει φύλλα πεντάλοβα, μέτρια σε μέγεθος, με επιφάνεια σχετικά ανώμαλη (γκοφρέ).
- Κάθε κληματίδα φέρει 2 σταφυλές μέτριες, που δεν ξεπερνούν τα 250-300gr.
- Οι σταφυλές είναι αρκετά μακριές, χαλαρές, με μέτριες σε μέγεθος στρογγυλές ράγες και με βαθύ σκούρο χρωματισμό.
- Ανθίζει αρκετά νωρίς, δηλαδή είναι πρώιμη στην έκπτυξη των οφθαλμών και είναι σχετικά ευαίσθητη στους ανοιξιάτικους παγετούς
- Ευαίσθητη όταν ο καιρός είναι βροχερός και κρύος στην εποχή της ανθοφορίας
- Είναι ποικιλία αρκετά μεν ανθεκτική στο ωίδιο αλλά ευαίσθητη στον περονόσπορο και το βοτρύτη
- Προτιμά εδάφη αργιλοαμμώδη, αργιλασβεστώδη, δροσερά, βαθιά, ημιορεινών και ορεινών περιοχών.

GRENACHE ROUGE



- Αμπελογραφικά στοιχεία υποδηλώνουν ότι η ποικιλία είναι πιθανότατα ισπανικής καταγωγής
- Η ποικιλία Grenache Rouge, θεωρείται μια από τις καλύτερες ποικιλίες για ερυθρωπούς οίνους
- Απαντάται σε τρεις παραλλαγές: η λευκή, η ερυθρωπή και η πολύ σκούρα κόκκινη.
- Ο χυμός της, λευκός, ερυθρωπός ή ερυθρός είναι αρωματικός, έντονα φρουτώδης.
- Δίνει οίνους υψηλόβαθμους, με πλούσια δομή και εξαιρετικής ποιότητας.
- Στη συν-οινοποίηση με άλλες ποικιλίες συμβάλλει στη σταθεροποίηση και τη βελτίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων.
- Τα κρασιά της ποικιλίας αυτής έχουν καλό χρώμα, μέτριο σώμα, υψηλό αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα.
- Γερνούν όμως γρήγορα και οξειδώνονται εύκολα.
- Στη Μεσσηνία, καλλιεργούνται μεγάλες εκτάσεις με Grenache Rouge, το οποίο δίνει μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις, ανθεκτικά σταφύλια και ποιοτικούς οίνους

ΠΟΙΚΙΛΙΑ GRENACHE ROUGE

	Αιθαία	Αλώνια	Κόκκινο	Κορυφάσιον	Λάμπαινα
<i>Περιοχή</i>					
<i>Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα</i>	2200	2300	1600	2500	2700
<i>Υψόμετρο (μ)</i>	64	32	534	62	66
<i>Ημ/γία Τρυγητού</i>	05/09/19	12/09/19	03/09/19	07/09/19	11/09/19

ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΥΚΟΥΣ

<i>Ολικά Σάκχαρα mg/L</i>	231,2	212,5	226,1	243,1	209,1
<i>Αλκοολικός Τίτλος % Vol</i>	13,6	12,5	13,3	14,3	12,3
<i>Ολική οξύτητα Τρυγικού οξέος mg/L</i>	6,6	6,8	6,2	7,1	6,9
<i>Κάλιο mg/L</i>	257	451	194	375	363
<i>Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L</i>	0,19	0,16	0,11	0,20	0,14
<i>pH</i>	3,31	3,38	3,46	3,29	3,37

GRENACHE ROUGE



- Η ωρίμανσή της είναι σχετικά όψιμη, αφού ωριμάζει το πρώτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.
- Είναι φυτό πολύ ζωηρό, με καλή παραγωγικότητα.
- Κλαδεύεται στους 2-3 οφθαλμούς και η παραγωγή της είναι σχετικά μεγάλη, πλην όμως μερικές φορές είναι ασταθής και παθαίνει ανθόρροιες έχοντας προσβληθείς από ιώσεις ή βοτρύτη.
- Η ποικιλία αυτή, αντέχει σχετικά στο ωίδιο, αλλά είναι πολύ ευαίσθητη στον περονόσπορο, και το βοτρύτη

CINSAUT



- Αξίζει να σημειωθεί ότι, καθώς φαινόταν ότι εγκαταλείπεται, γιατί δίνει οίνους υψηλόβαθμους όχι έντονα χρωματισμένους, χωρίς σταθερό χρώμα και χωρίς γευστική ισορροπία (χωρίς οξέα), ενώ απότομα στη Γαλλία άρχισε τελευταία να κερδίζει έδαφος και εκτάσεις, σαν βελτιωτική ποικιλία των άλλων ερυθρών ποικιλιών
- Ο οίνος είναι:
 - ✓ πλούσιος σε σάκχαρα,
 - ✓ μέτριας οξύτητας,
 - ✓ με καλό χρώμα, όταν οι αποδόσεις είναι κανονικές

ΠΟΙΚΙΛΙΑ CINSAUT

Περιοχή	Δραΐνα	Καλύβια	Κουκουνάρα	Κουτίφαρη	Παλαιόκαστρο
Στρεμματική Απόδοση Kg/στρέμμα	800	700	600	500	900
Υψόμετρο (μ)	498	139	22	458	539
Ημ/νία Τρυγητού	13/09/19	07/09/19	08/09/19	14/09/19	15/09/19
ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΥΚΟΥΣ					
Ολικά Σάκχαρα mg/L	214,2	200,6	221	219,3	207,4
Αλκοολικός Τίτλος % Vol	12,6	11,8	13,0	12,9	12,2
Ολική οξύτητα Τρυγητού οξέος mg/L	4,8	4,0	4,2	5,6	5,2
Κάλιο mg/L	232	260	261	309	390
Πτητική οξύτητα οξικού οξέος mg/L	0,19	0,08	0,15	0,20	0,23
pH	3,72	4,02	3,61	3,45	3,36

CINSAUT



- Πρόκειται για ποικιλία που ωριμάζει αρκετά πρώιμα, πιο συγκεκριμένα ξεκινά την βλάστηση στα μέσα του Απρίλη και ωριμάζει στο πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου
- Κάθε κληματίδα φέρει 2 σταφυλές μεγάλες, 400gr, με ράγες επίσης αρκετά μεγάλες, ελαφρά ελλειψοειδείς, με σχετικά έντονο ερυθρό χρωματισμό
- Στην ωρίμανσή της (που συμβαίνει στις αρχές του Σεπτεμβρίου), είναι έντονα γλυκιά και εύκολα ο μούστος της φτάνει και ξεπερνάει τους 12 βαθμούς °Be
- Προτιμά εδάφη ξηρά, χαλικώδη, αμμώδη, φτωχά, σε πλαγιές καλής έκθεσης, θερμών περιοχών
- Βλαστώνει αρκετά όψιμα και μπορεί να ξεπερνάει τον κίνδυνο του παγετού σε ευαίσθητες στους παγετούς της άνοιξης περιοχές
- Μέτρια σε δύναμη και βλάστηση
- Αρέσκειται σε αρκετά γόνιμα χωράφια που της εξασφαλίζουν σχετική υγρασία
- Καρποφορεί πολύ καλά σε κληματίδες των 1-2 οφθαλμών που απέχουν 20-30 εκατοστά μεταξύ τους και εύκολα οι αποδόσεις της ξεπερνούν τα 1000-1500 κιλά το στρέμμα
- Έχει σχετική ευαισθησία στον περονόσπορο, το ωίδιο, τη φόμοψη, τα ακάρεα, το βοτρύτη
- Είναι ανθεκτική στην ξηρασία

Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Στοιχεία Αμπελογραφίας



Εισαγωγή

Το Μοσχάτο της Αλεξάνδρειας προέρχεται από την Βόρεια Αφρική και φυτεύτηκε για πρώτη φορά το 1600 στο ακρωτήρι Καλής Ελπίδας ενώ στην Ελλάδα εισήχθη στις αρχές του 20ου αιώνα.

Το Μοσχάτο Αλεξάνδρειας είναι ένα σταφύλι λευκού οίνου της οικογένειας μοσχάτου *Vitis Vinifera* και θεωρείται «αρχαίο αμπέλι».

Οι ειδικοί του οίνου πιστεύουν ότι είναι ένα από τα παλαιότερα γενετικά μη τροποποιημένα αμπέλια που εξακολουθούν να υπάρχουν.

Παρά την εξάπλωσή του στη Βόρεια Ελλάδα, τα ηφαιστειογενή εδάφη της Λήμνου είναι ο κορυφαίος τόπος όπου ξεδιπλώνονται τα χαρίσματα της ποικιλίας.

Τα τελευταία χρόνια υπάρχει μια στροφή προς την βιολογική καλλιέργεια των αμπελιών και έτσι στην Λήμνο το 19% των αμπελώνων είναι πλέον βιολογικοί.



ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ

Το μοσχάτο Αλεξάνδρειας είναι μια αρχαία ποικιλία αμπελώνα που βρίσκει χρήση στην λευκή οινοποίηση, το επιτραπέζιο σταφύλι και την σταφίδα.

Οι συνήθεις συνωνυμίες του είναι «*Άσπρο Μοσχάτο*», «*Αλεξανδρινό*», «*Αγγλικό (Λήμνος)*».

Ποικιλία μέτριας ζωηρότητας, με ικανοποιητική παραγωγή.

Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδή και γραμμοειδή σχήματα.

Αμπελογραφικά και βιολογικά στοιχεία

• Η κορυφή του νεαρού βλαστού είναι χνουδωτή, χαλκοπράσινη.

Τα νέα φύλλα της κορυφής είναι συνήθως τρίλοβα, χαλκοπράσινα, γυαλιστερά, λεία στην πάνω όψη και αραχνοϋφή στην κάτω.

Η κληματίδα είναι μέτριου μήκους και πάχους, ανοικτού καστανού χρωματισμού με ραβδώσεις σκοτεινότερης αποχρώσεως.

Ο κορμός είναι μέσης ισχύος.

Η ταξιανθία είναι μεγάλη, κυλινδροκωνική, μάλλον αραιή.

Η σταφυλή είναι μέτριου έως μεγάλου μεγέθους, κυλινδροκωνική, συχνά πτερυγωτή, μέτρια αραιή ενώ ο μίσχος είναι μακρός, ποώδης, λίγο χρωματιστός.

Η ράγα είναι μεγάλου ως πολύ μεγάλου μεγέθους, αυγοειδής.

Ο φλοιός της μέτριου πάχους, λευκοκίτρινος με ανθηρότητα- Η σάρκα της χυμώδης· Ο χυμός της άχρωμος με γεύση μοσχάτη.



Εικόνα 2

Σταφυλή Μοσγάτου Αλεξανδρείας

Φαινολογικά στοιχεία της ποικιλίας



- Έκπτυξη οφθαλμών-9 Απριλίου
- Άνθηση - 5 Ιουνίου
- Τρύγος-20 Αυγούστου
- Ωρίμανση-10 Σεπτέμβρη
- Φυλλόπτωση-30 Οκτωβρίου

Σύνθεση Ράγας

- Φλοιοί-4,9%
- Γίγαρτα-1,9%
- Χυμός και σάρκα-93,2%

Σύνθεση σταφυλής

- Ράγες-97,3%
- Βόστρυχοι-2,7%





ΟΙ ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ

Η βιολογική αμπελουργία αποσκοπεί στην παραγωγή προϊόντων με καλλιεργητικές μεθόδους που δεν είναι επιζήμιες για το περιβάλλον. Πιο συγκεκριμένα :

- Τη μόλυνση του εδάφους και της εδαφικής ζωής, της πανίδας και χλωρίδας στην αμπελουργική περιοχή
- Την έκπλυση βλαβερών ουσιών και την μεταφορά συνθετικών ενώσεων στα υπόγεια ύδατα
- Την επιβάρυνση του ανθρώπου και του περιβάλλοντος
- Την επιβάρυνση των ποταμών και θαλασσών με λιπάσματα και υλικά διάβρωσης
- Την παραγωγή επιβλαβών για το περιβάλλον υπολειμματικών ουσιών

Η ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

- ❖ Γίνεται κατά τον μήνα Μάρτιο, όταν ολοκληρωθεί το κλάδεμα.
- ❖ Πριν πραγματοποιηθεί εξετάζεται η εδαφική υγρασία, γιατί η κατεργασία σε ένα υγρό έδαφος εκτός από την δυσκολία κίνησης των μηχανικών μέσων έχει καταστροφικές συνέπειες (συμπύεση, κλείσιμο πόρων)
- ❖ Πραγματοποιείται επιφανειακή κατεργασία του εδάφους που έχει σκοπό την ενσωμάτωση της βλάστησης ή της οργανικής μάζας και τη διατήρηση του ακάλυπτου εδάφους ελεύθερου από ζιζάνια.
- ❖ Κατά τους θερινούς μήνες προφυλάσσουμε το αμπέλι από την ξηρασία, καθώς τα ζιζάνια ανταγωνίζονται με τα φυτά της αμπέλου για το νερό, γεγονός που έχει ιδιαίτερη σημασία για την Λήμνο όπου οι θερινές βροχοπτώσεις είναι σπάνιες.
- ❖ Η φρέζα είναι το εργαλείο που χρησιμοποιείται κατά κύριο λόγο για την επιφανειακή κατεργασία του εδάφους.
- ❖ Άλλα εργαλεία κατάλληλα για την επιφανειακή κατεργασία του είναι: η περιστροφική σβάρνα, η δισκοσβάρνα και ο καλλιεργητής.

ΛΙΠΑΝΣΗ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ

- Η λίπανση της αμπέλου για την ποικιλία μοσχάτο Αλεξάνδρειας στη Λήμνο γίνεται με δυο τρόπους :
 - Χλωρή λίπανση
 - Οργανική λίπανση
- Σκοπός της λίπανσης είναι :
 - Η διατήρηση και την αύξηση της γονιμότητας του εδάφους
 - Η εξυγίανση προβληματικών εδαφών

ΧΛΩΡΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

- Τα φυτά που χρησιμοποιούνται κατά την χλωρή λίπανση έχουν την ιδιότητα να αναπτύσσουν πλούσιο ριζικό σύστημα το οποίο εξαπλώνεται σε όλο το έδαφος. Τέτοια είναι :
- Σπορά με μπιζέλι, βίκο, ελαιοκράμβη, σινάπια
- Σπορά κάτω από την κύρια καλλιέργεια άσπρο και σουηδικό τριφύλλι
- Χειμερινά ενδιάμεσα φυτά : Μίγματα ψυχανθών με αγρωστώδη
- ❖ Οι ουσίες που εκκρίνονται από τις ρίζες είναι απαραίτητο θρεπτικό συστατικό για τους ζωντανούς οργανισμούς του εδάφους με εξέχουσα σημασία στην απόδοση του αμπελιού.
- ❖ Σημαντική κατακράτηση των υδάτων σε περιοχές με χαμηλά ποσοστά βροχοπτώσεων όπως η Λήμνος.
- ❖ Μειονέκτημα αποτελεί η ανταγωνιστικότητά της προς το αμπέλι ως προς την εξασφάλιση του νερού και των θρεπτικών στοιχείων

ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ

- ❖ Τα οργανικά λιπάσματα διαχωρίζονται σε :
 - Κοπριά ζώων
 - Εμπορικά οργανικά σκευάσματα
- ❖ Τα οργανικά λιπάσματα είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά όπως το κάλιο, ο φωσφορος το ασβέστιο, το μαγνήσιο και το θείο.
- ❖ Απορροφούν με το ριζικό τους σύστημα τα θρεπτικά στοιχεία από το εδαφικό διάλυμα με την μορφή ιόντων
- ❖ Ο σχεδιασμός της λίπανσης θα πρέπει να λαμβάνει υπόψη :
 - ❖ τις ποσότητες των θρεπτικών στοιχείων για να καλύψει τις ανάγκες του το αμπέλι τις ποσότητες που προστίθενται συνδυαστικά με την χλωρή λίπανση
 - ❖ τις ποσότητες των θρεπτικών στοιχείων που παραμένουν στον αγρό μετά την συγκομιδή.

Προτεινόμενη λίπανση για την περιοχή της Λήμνου

Βασική λίπανση ανά έτος		Επιφανειακή λίπανση ανά έτος	
Άζωτο(N)	3-5 μονάδες/στρ.	Άζωτο(N)	3-5 μονάδες/στρ.
Κάλιο(K ₂ O)	6-9 μονάδες/στρ.	Κάλιο(K ₂ O)	6-10 μονάδες/στρ.
Φώσφορος(P ₂ O ₅)	4-6 μονάδες/στρ.		
Ιχνοστοιχεία	1-2 Kgr/στρ.		

ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΖΙΖΑΝΙΩΝ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ

Ζιζάνια: αυτοφυή, φυτρώνουν και αναπτύσσονται μέσα στο χώρο μιας καλλιέργειας

Ανταγωνίζονται το αμπέλι καθώς απορροφούν θρεπτικά στοιχεία

Σε βιολογικούς αμπελώνες της Λήμνου δεν εφαρμόζεται χλωρή λίπανση, έτσι τα ζιζάνια αποτελούν πρόβλημα και λαμβάνεται διαρκώς μεριμνά για την καταπολέμησή τους

Τα κυριότερα ζιζάνια που συναντάμε στη Λήμνο την παραγωγή του Μοσχάτου Αλεξάνδρειας είναι:

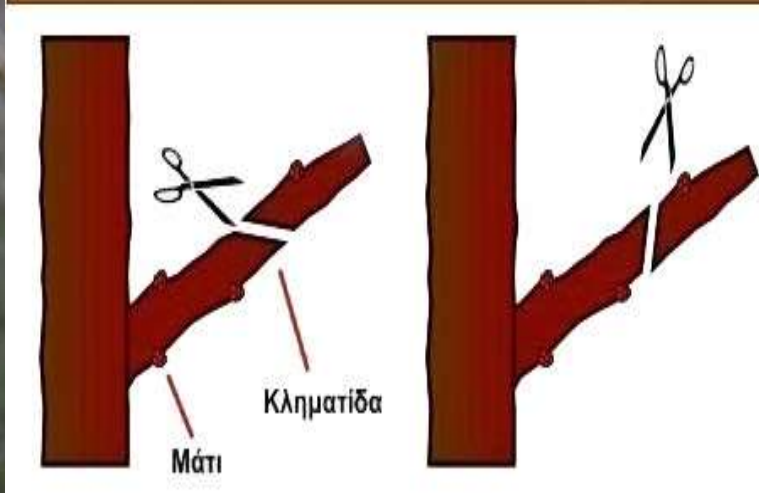
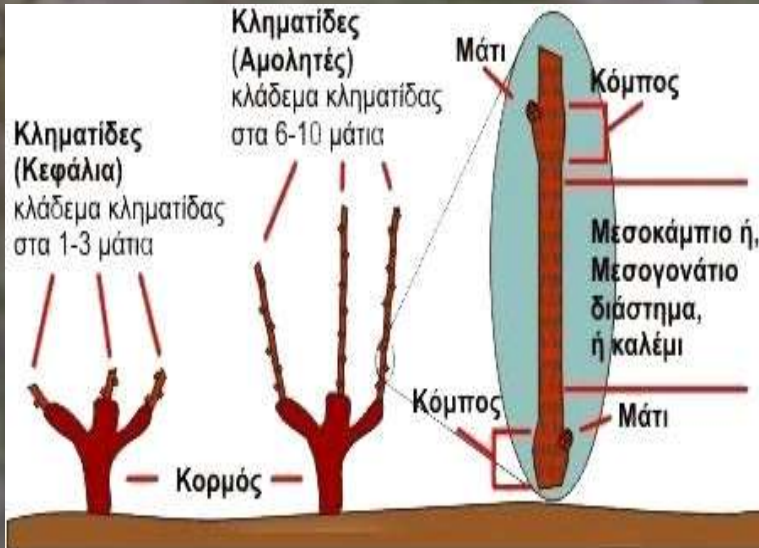
- Αγριάδα
- Βέλιουρας
- Περικοκλάδα
- Αγριομελιτζάνα
- Αγριοντομάτα
- Τριβόλι
- Οροβάγχη

Η καταπολέμησή τους γίνεται με το ξεβοτάνιασμα, δηλαδή αφαίρεση τους χειρωνακτικά. Σε εκτεταμένη εξάπλωση τους γίνεται φρεζάρισμα κατά την θερινή περίοδο.

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ-ΚΛΑΔΕΜΑ



- ❖ Το κλάδεμα είναι πολύ σημαντικό στάδιο στην αμπελουργία αφού καθορίζει την καρποφορία αλλά και τις κληματίδες, βραχίονες και οφθαλμούς που θα πρέπει να διατηρηθούν ή να αποκοπούν.
- ❖ Το σωστό κλάδεμα προετοιμάζει το φυτό να επωφεληθεί από την έκθεση στον ήλιο και επιτρέπει έναν καλό αερισμό που ελαχιστοποιεί την πιθανότητα ασθενειών.
- ❖ Για την ποικιλία μοσχάτο Αλεξανδρείας στην Λήμνο το σχήμα διαμόρφωσης των πρεμνών είναι το κυπελλοειδές.
- ❖ Στην Λήμνο, για την ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας, το ξηρό κλάδεμα γίνεται προς το τέλος του χειμώνα - αρχές άνοιξης. Συνήθως πραγματοποιείται σε δυο φάσεις:
 - στην πρώτη φάση αφαιρούνται οι κορυφές των κληματίδων που καρποφόρησαν
 - στην επομένη φάση γίνεται προσδιορισμός της διάταξης των νέων καρποφόρων κληματίδων και η αφαίρεση των προεξοχών του ξύλου.
- ❖ Τα τελευταία χρόνια για επιτάχυνση της διαδικασίας κλαδέματος, χρησιμοποιούνται αεροψάλιδα κλαδέματος





ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ- ΒΛΑΣΤΟΛΟΓΗΜΑ

- Με το βλαστολόγημα αφαιρούνται οι νεαροί βλαστοί οι οποίοι είναι κατά κανόνα άγονοι.
- Ιδιαίτερα στο «Μοσχάτο Αλεξανδρείας» επιφέρει έναν καλύτερο αερισμό του πρέμνου, με αποτέλεσμα να μειώνεται ο βαθμός προσβολής των πρωτογενών μολύνσεων από τον Περονόσπορο.





ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ-ΚΟΡΥΦΟΛΟΓΗΜΑ

- ❖ Με το κορυφολόγημα αφαιρείται το ακραίο τμήμα των βλαστών που βρίσκονται σε ανάπτυξη.
 - επιτυγχάνεται αύξηση του μήκους της ανθοταξίας, καλύτερη καρπώδεση των σταφυλιών
 - αύξηση του μεγέθους των ραγών, καλύτερη και ταχύτερη ωρίμανση των σταφυλιών
 - διευκολύνεται η εκτέλεση των καλλιεργητικών εργασιών
 - προστατεύονται οι κληματίδες από μηχανικές βλάβες
- ❖ Το κορυφολόγημα πραγματοποιείται πριν την άνθιση, δηλαδή αρχές Μαΐου

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ- «ΦΙΛΙΖΙ»

- Με το ξεφύλλισμα αφαιρούνται περίπου 1- 2 φύλλα ανά βλαστό, στην βάση της κληματίδας, κάτω από το πρώτο σταφύλι.
- Συνεισφέρει στην σταθεροποίηση και την σκληραγώγηση του φυτού, κυρίως κατά το Βοτρύτη.
- Πρέπει να αφαιρούνται μόνο λίγα φύλλα σκιαζόμενα που η φωτοσυνθετική τους δυνατότητα είναι περιορισμένη.
- Δεν πρέπει να γίνεται καθολική αποφύλλωση γιατί τα κατώτερα φύλλα συνεισφέρουν επίσης στην τροφοδοσία των σταφυλιών με σάκχαρα.
- Το ξεφύλλισμα μπορεί να γίνει την περίοδο της έναρξης της ωρίμανσης των σταφυλιών, οπωσδήποτε μετά την ανθοφορία.



ΕΧΘΡΟΙ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ

- Με τον όρο «ασθένεια» κάθε ζημιογόνα μεταβολή του φυτού από την φυσιολογική πορεία των ζωτικών λειτουργιών του οργανισμού και μπορεί να είναι αβιοτικής ή βιοτικής φύσεως.
- Τα κύρια συμπτώματα μιας ασθένειας μπορούν να συνοψιστούν ως:
 - Μεταχρωματισμοί
 - Παραμορφώσεις
 - Πληγές
 - Μαράνσεις
 - Νεκρώσεις

ΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΠΡΟΣΒΟΛΕΣ

- Χαλαζόπτωση: Χτυπιούνται και καταστρέφονται τα φύλλα, τραυματίζονται και ανοίγουν οι βλαστοί και τα σταφύλια.
- Αέρας και θύελλα: Μπορούν να προκαλέσουν τεράστιες ζημιές όταν οι βλαστοί είναι μικροί ή δεν εκτελέστηκαν εγκαίρως οι εργασίες του φυλλώματος.
- Ξηρασία και πολύ δυνατή ακτινοβολία: Δημιουργούν φαινόμενα μαρασμού και ξήρανσης και παρακωλύεται ο σχηματισμός υδατανθράκων.
- Τα μηχανήματα που περνούν μέσα από αμπελώννα (καλλιεργητής, χορτοκοπτικά μηχανήματα, κ.α.) μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στα φυτά,

ΠΑΡΑΣΙΤΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ



1 Προσβάλλει όλα τα πράσινα μέρη του αμπελιού

2 Αποχρωματίζονται τα φύλλα σχηματίζοντας κίτρινοπράσινες κηλίδες γνωστές ως «κηλίδες ελαιού»

3 Για την Λήμνο, ο μήνας Απρίλης θεωρείται προπαρασκευαστικός για την εμφάνιση της επιδημίας, ενώ ο Μάιος και ο Ιούνιος οι πλέον επικίνδυνοι μήνες για την εκδήλωση της

4 Στη Λήμνο γίνεται ψεκασμός με βορδιγάλειο πολτό επειδή έχει μεγάλη προσκολλητικότητα και υπολειμματικότητα. Παρασκευάζεται με την εξουδετέρωση διάλυσης του θειικού χαλκού σε ασβέστη

Περωνόσπορος



1 Ο μύκητας προσβάλλει τα φύλλα και τα πράσινα μέρη του φυτού

2 Τα προσβεβλημένα φύλλα καρουλιάζουν, εμφανίζουν κίτρινους μεταχρωματισμούς στην αρχή και αργότερα καστανομελανούς, οι οποίοι μπορούν να οδηγήσουν στην πτώση τους

3 οι νεκρωτικές κηλίδες στο κάτω μέρος του βλαστού συνενώνονται και δημιουργούν ακανόνιστες μελανές νεκρωτικές επιφάνειες, που περιβάλλουν τον βλαστό

4 Κατά το κλάδεμα οι προσβεβλημένες κληματίδες να απομακρύνονται και όταν υπάρχει μεγάλη προσβολή να εκτελείται κλάδεμα ανανέωσης

5 Προσβεβλημένες κληματίδες να τεμαχίζονται εγκαίρως και να προστίθενται κομπόστ και εκχυλίσματα φυκιών ή κομπόστ για να προωθηθεί η αποσύνθεση αυτών από τους μικροοργανισμούς του εδάφους

Φόμοψη

ΠΑΡΑΣΙΤΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ



Στην Λήμνο στους βιολογικούς αμπελώνες «Μοσχάτου Αλεξανδρείας» για την καταπολέμηση του ωιδίου («μπαλίκι») γίνεται χρήση θείου ως σκόνης επίπασης και ως βρέξιμο θείου στα εξής στάδια:

1. όταν οι βλαστοί έχουν μήκος 10 περίπου εκατοστά (σκόνη επίπασης)
2. κατά την άνθιση (σκόνη επίπασης)
3. μετά από 10 μέρες περίπου (σκόνη επίπασης)
4. κατά τον ψεκασμό για καταπολέμηση του περονόσπορου με χαλκούχα σκευάσματα έχουμε ταυτόχρονο ψεκασμό με βρέξιμο θείο (Microthiol special, ΑΛΦΑ, 600g/lt)
5. ανάλογα με την ένταση της ασθένειας μπορεί το σκόνισμα με θείο να επαναλαμβάνεται κάθε 10-15 μέρες

ΠΑΡΑΣΙΤΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΤΟΥ ΜΟΣΧΑΤΟΥ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ



Βοτρύτης

1

Κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου ο μύκητας μπορεί να ζήσει σαπροφυτικά πάνω στις κληματίδες οι οποίες αποκτούν κιτρινόλευκο μεταχρωματισμό.

2

Εάν το μυκήλιο εισχωρήσει μέσα στο ξύλο μπορεί να επιφέρει την νέκρωση των κληματίδων

3

Επειδή η υγρασία ευνοεί την εξάπλωση του μύκητα, βοηθούν όλα εκείνα τα μέτρα που επιτρέπουν ένα σύντομο στέγνωμα των πράσινων τμημάτων του φυτού.

4

Όλα τα ενισχυτικά σκευάσματα που περιέχουν πυρίτιο (υδρύαλος, ρευστό πυρίτιο) ισχυροποιούν το φυτό και παρεμποδίζουν την εισχώρηση του μύκητα

ΤΡΥΓΟΣ



- Ο τρυγητός στην Λήμνο αρχίζει περίπου στις 20 Αυγούστου και τελειώνει 10 Σεπτεμβρίου.
- Τα συγκομιζόμενα σταφύλια τοποθετούνται σε τελάρα και οδηγούνται στο οινοποιείο.
- οι αμπελουργοί προσδιορίζουν την εποχή του τρύγου με εμπειρικά κριτήρια όπως το χρώμα.
- Αν προορίζονται για βιομηχανική οινοποίηση τότε η έναρξη του τρύγου καθορίζεται αφού πρώτα γίνουν ορισμένες μετρήσεις στα συστατικά του σταφυλιού.
- Η περίοδος του τρύγου πέρα από τις μορφολογικές αλλαγές (χρώμα, ελαστικότητα φλοιού, ξυλοποίηση βόστρυχα κ.α.), καθορίζεται από την περιεκτικότητα σε αλκοόλη και την οξύτητα που θέλουμε να έχει το κρασί.
- Το γλεύκος πρέπει να έχει $pH=3.2-3.5$ (ενεργή οξύτητα) και η περιεκτικότητα σε σάκχαρα εκφρασμένη σε βαθμούς Baume
- Συγκεκριμένα μία τιμή βαθμών ο Be στο μούστο μεγαλύτερη των 12 ο Be και μικρότερη του 14 αποτελεί προϋπόθεση για την παραγωγή καλού κρασιού.




Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100%
Εσοδεία 2018
Γεωγραφική Ένδειξη ΠΟΠ Λήμνου
Λευκός Ξηρός
4 μήνες Ωρίμαση σε βαρέλι.
Αλκοολικός Τίτλος % 12.7
Παραγωγή (αριθμός φιαλών) 2256



Μοσχάτο Αλεξανδρείας 100%
Εσοδεία 2011
Γεωγραφική Ένδειξη ΠΟΠ Μοσχάτος Λήμνου
Λευκός Γλυκός
6 χρόνια Παλαίωση σε βαρέλι.
Αλκοολικός Τίτλος % 15.6
Παραγωγή (αριθμός φιαλών) 1590



Τα παραγόμενα κρασιά από το Μοσχάτο Αλεξανδρείας



Ποιότητα παραγόμενων κρασιών

- Τα κρασιά που αποδίδει η ποικιλία «Μοσχάτο Αλεξάνδρειας» χαρακτηρίζεται ως κρασί εξαιρετικής ποιότητας με μοναδική μελωμένη επίγευση και πλούσιο λουλουδάτο άρωμα, φινετσάτη γεύση και υψηλή οξύτητα.
- Στο εμπόριο κυκλοφορεί και ως «λευκός ξηρός» αλλά και ως «λευκός γλυκός» οίνος.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΙΚΑ

Το μοσχάτο αλεξάνδρειας αποτελεί έναν από τα αρχαιότερα αμπέλια και κατέχει μια εξέχουσα θέση στην γεωργία της Λήμνου καθώς κατέχει τη τρίτη κατά σειρά θέση στον καλλιεργητικό της κλάδο. Το θεμέλιο ενός υγιούς αμπελώνα είναι το υγιές έδαφος, με σωστή σύσταση και δομή, με ενεργή ζωή μέσα σε αυτό που παρέχει μια φυσική γονιμότητα.

Αυτό επιτυγχάνεται με ένα συνδυασμό από καλλιεργητικά μέτρα και φροντίδες αλλά και την εμπειρία του αμπελουργού που το διαχειρίζεται. Έτσι, επιτυγχάνεται η παραγωγή ποιοτικών προϊόντων οίνου, σταφυλιού και σταφίδας ενώ ταυτόχρονα προάγεται η χρήση καινοτόμων και ευαισθητοποιημένων καλλιεργητικών τεχνικών προς το περιβάλλον.

Το μοςχάτο της Σάμου



Εισαγωγικά στοιχεία για το νησί...

Βρίσκεται στο Ανατολικό
Αιγαίο

Η
αμπελοκαλλιέργεια
αποτελεί τον
βασικότερο κλάδο
της γεωργίας

Φημίζεται για τα
γλυκά της κρασιά

Κλίμα: Εύκρατο – Μεσογειακό

Ζεστό καλοκαίρι – Υγρό χειμώνα

Ορεινή έκταση: 69,5%

Ημιορεινή έκταση: 22%

Πεδινή έκταση: 8,5%

Η αμπελοκαλλιέργεια στη Σάμο

- ❖ Καλλιεργούνται περίπου 19.000 στρέμματα
- ❖ Ετήσια παραγωγή κοντά στους 9.000 τόνους σταφύλια
- ❖ Το 80% - 90% κυριαρχεί το Μοσχάτο

- ❖ Το 1970 τα κρασιά χαρακτηρίστηκαν ως Ο.Π.Ε
- ❖ Από τα τέλη του 19^{ου} αιώνα: εξαγωγές στο εξωτερικό – 80%
- ❖ Η Γαλλία απορροφά το 60% της ετήσιας παραγωγής

Ιδιότητες της ποικιλίας

Πρώμη ποικιλία

Μέτριας
ζωηρότητας &
παραγωγικότητας

Παρουσιάζει
δυναμισμό
προσαρμογής

Χαλικώδη εδάφη με
καλό αερισμό,
αποστραγγιζόμενα

Διαφορετικοί
χαρακτήρες σε
κάθε περίπτωση

Απόδοση:
500 -1000kg/
στρέμμα

Μεγάλη
ηλιοφάνεια

Περιοχές με
υψόμετρο –
ορεινούς
αμπελώνες

Αμπελογραφικοί χαρακτήρες

Ράγες	Μέτριες – 2,2gr, σχεδόν σφαιρικές
Φλοιός	Παχύς, κιτρινόχρυσος – πρασινοκίτρινος , στρώμα κέρινης ανθηρότητας
Σάρκα	Μαλακή, μετρίως χυμώδης, πολύ γλυκιά, χαρακτηριστικό άρωμα
Γίγαρτα	Συνήθως 2 ανά ράγα, κυρτά με μικρό ράμφος
Φύλλο	Μέτριο, Κυκλικό έως ελαφρώς κόλουρο, τρίκολπο ή πεντάκλο, χνουδωτό στη κάτω επιφάνεια με κιτρινοπράσινες νευρώσεις
Μίσχος	Βραχύς, λείος, πράσινος ή ρόδινος



Άλλα χαρακτηριστικά...

- ❖ Καλλιεργείται σε αναβαθμίδες
- ❖ Πυκνότητα φύτευσης:
450 – 500 πρέμνα ανά στρέμμα τα οποία μορφώνονται σε χαμηλό κύπελλο



- ❖ Σε ημιορεινούς αμπελώνες με υψόμετρο 450 – 750μ.
- ❖ Εξασφαλίζεται αργή και σταθερή ωρίμανση των σταφυλιών

Καλλιεργητικές τεχνικές - Φροντίδες

Φύτευση

Γίνεται την Άνοιξη

Απόσταση
φύτευσης 1,35cm

Άρδευση,
σκέπασμα με
χώμα, τοποθέτηση
πασσάλων

Ξελάκωμα

Γίνεται τις πρώτες
χρονιές στο τέλος
του φθινοπώρου

Βοηθά το πρέμνο
να απορροφήσει
και να
συγκρατήσει
υγρασία

Σκάψιμο

Γίνεται τον Μάρτιο
με Απρίλιο

Αποσκοπεί στον
αερισμό του
εδάφους, στην
καταστροφή
ζιζανίων





Λίπανση



Τρυγητός



Ασθένειες

- Επικίνδυνη μυκητολογική ασθένεια
- Εκδήλωση: Μάιο - Ιούνιο
- Προσβάλλει όλα τα πράσινα μέρη
- Εμφάνιση κηλίδων «κηλίδες ελαίου»
- Αντιμετώπιση: Προληπτικούς ψεκασμούς



Περονόσπορος

- Η δεύτερη σε σπουδαιότητα στους αμπελώνες της Σάμου
- Εκδήλωση: Άνοιξη
- Προσβάλλει τα πράσινα μέρη στο εσωτερικό
- Εμφάνιση κηλίδων & αραχνοειδή – αλευρώδη εξάνθηση
- Αντιμετώπιση: Χρήση θείου σε μορφή σκόνης



Ωίδιο - Συναπίδι

- Έντομο της οικογένειας των Λεπιδόπτερων
- Εμφάνιση: Τέλη Μαρτίου
- Οι νεαρές προνύμφες τρέφονται από τους οφθαλμούς
- 2^η Εκδήλωση: Τέλη Μαΐου
- Αντιμετώπιση: Ψεκασμοί των κορμών των πρέμνων



Ψείρα του ματιού

Τα κρασιά της ποικιλίας Μοσχάτου



Τα γλυκά κρασιά



- Βαθύ κεχριμπαρένιο χρώμα με πορτοκαλί ανταύγειες
- Ευγενή αρώματα καρυδιού
- Περικεκτικότητα σε αλκοόλη 17,5%

- Γνωστό στις διεθνείς αγορές
 - Χρυσάφι χρώμα
- Αρώματα: μαρμελάδα βερίκοκου, ώριμου πεπονιού, νύξεις καραμέλας βουτύρου



- Χρώμα τοπαζιού
 - Προτιμάται ιδιαίτερα από τη Γαλλία

- Βαθύ χρώμα με ανταύγειες χαλκού
- Αρώματα μελιού



Επιτραπέζιοι οίνοι



- Ανθώδη και φρουτώδη αρώματα
- Συνοδεύει έντονα και αρωματικά πιάτα



- Λαμπερό ανοιχτό χρώμα
- Αρώματα από λευκόσαρκα φρούτα
- Συνοδεύει διεθνείς και ασιατικές κουζίνες



- Λαμπερό χρώμα με διακριτικά ανθώδη αρώματα
- Συνοδεύει μαγειρευτά φαγητά



- Αρώματα εξωτικών φρούτων και λουλουδιών
- Ιδανικό για θαλασσινά και ψάρια

Κορινθιακή σταφίδα

Κορινθιακή Σταφίδα



❖ Η Κορινθιακή σταφίδα είναι το αρχαιότερο εθνικό μας προϊόν, καλλιεργείται στον ελλαδικό χώρο από τους Ομηρικούς χρόνους, ενώ γραπτές αναφορές για το εμπόριό της υπάρχουν από τον 12ο αιώνα.

❖ Η σταφίδα αποτελεί ένα ιστορικό παραδοσιακό προϊόν της ελληνικής οικονομικής και κοινωνικής δραστηριότητας.

❖ Η καλλιέργεια της σταφίδας ξεκίνησε στην Πάτρα και το Αίγιο, και στη συνέχεια, επεκτάθηκε στην Κόρινθο, τον Πύργο, την Αμαλιάδα, την Πύλο, την Ζάκυνθο, την Κεφαλονιά, την Ναύπακτο κ.ά.

Σταφίδα-Σταφιδοποίηση

- ❖ Σταφίδα είναι το ξηρό προϊόν των ώριμων σταφυλιών που έχουν υποστεί βιοχημικές μεταβολές. Χαρακτηρίζεται από τη μαλακότητα, την ελαστικότητα και την ξεχωριστή της γεύση.
- ❖ Σταφιδοποίηση είναι το αποτέλεσμα βιοχημικών μεταβολών που συνίσταται σε :
 - α) Μείωση οξέων
 - β) Συμπύκνωση χυμού
 - γ) Αύξηση σακχάρου
 - δ) Αύξηση αρωματικών υλών
 - ε) Αύξηση χρωστικών



Τρεις υποποικιλίες Κορινθικής σταφίδας

- ❖ Η μαύρη, η οποία καλλιεργείται σε μεγαλύτερη έκταση και είναι η πιο παραγωγική.
- ❖ Η λευκή, η οποία απαντάται διάσπαρτα στους αμπελώνες της Ζακύνθου
- ❖ Η κόκκινη, η οποία καλλιεργείται σε μικρότερη έκταση, σπανίζει και απαντάται στην Κεφαλονιά



Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά Κορινθιακής σταφιδάμπελο

- ❖ Η Κορινθιακή σταφιδάμπελος είναι ζωηρότατη και παραγωγική ποικιλία και καρποφορεί ακόμα και σε ξερό ξύλο.
- ❖ Το φυτό της αμπέλου ονομάζεται πρέμνο
- ❖ Ως νεαρό φυτό, έχει χρώμα τεφροπράσινο με ερυθρά παρυφή καλυμμένη με βαμβακώδες χνούδι.



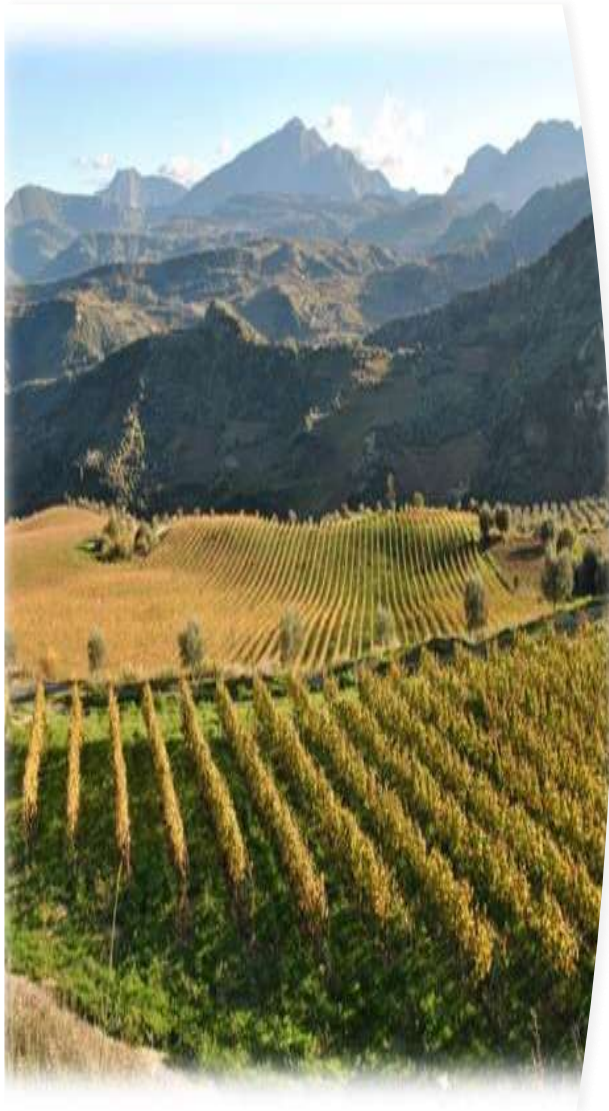
Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά Κορινθιακής σταφιδαμπέλου

- ❖ Αποτελείται από το ριζικό σύστημα , τον κορμό, τους βραχίονες με τις παραγωγικές μονάδες.
- ❖ Στις παραγωγικές μονάδες βρίσκονται οι οφθαλμοί που δίνουν την ετήσια βλάστηση.
- ❖ Στους βλαστούς απαντούν τα διάφορα όργανα του πρέμνου (φύλλα, έλικες, ταξιανθίες, οφθαλμοί, αυξανόμενες κορυφές).
- ❖ Οι βλαστοί μετά την ξυλοποίησή τους ονομάζονται κληματίδες.
- ❖ Ο κορμός και οι βραχίονες αποτελούν το σκελετό του πρέμνου.
- ❖ Οι βλαστοί, τα φύλλα και τα λοιπά πράσινα όργανα αποτελούν την κόμη του πρέμνου.

Οι εδαφολογικές συνθήκες

- Οι βασικότεροι παράγοντες που συντελούν στη διαμόρφωση του κλίματος είναι: το ανάγλυφο, η απόσταση από τη θάλασσα, το υψόμετρο και τα ατμοσφαιρικά συστήματα.
- Το αμπέλι ευδοκιμεί σε εδάφη μέσης σύστασης, αμμοπηλώδη με αρκετά υψηλή περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο που βελτιώνει την περιεκτικότητα του χυμού των σταφυλιών σε σάκχαρα.
- Το pH του εδάφους που θεωρείται κατάλληλο για την καλλιέργεια κυμαίνεται μεταξύ 6,5 και 7,5

Καλλιεργητικές Φροντίδες Προετοιμασία Εδάφους



- Για να διευκολυνθεί η κατεργασία του εδάφους απομακρύνεται η βλάστηση της προηγούμενης καλλιέργειας και αφαιρούνται τυχόν μεγάλοι λίθοι που δυσκολεύουν τις καλλιεργητικές εργασίες και προκαλούν ζημιά στα καλλιεργητικά μέσα.
- Ακολουθεί βαθιά κατεργασία του εδάφους σε 70 – 90 cm ή και βαθύτερα ανάλογα με τις συνθήκες. Με τη βαριά κατεργασία του εδάφους δημιουργούνται εξαιρετικά ευνοϊκές συνθήκες ανάπτυξης των νεόφυτων.
- Η εκσκαφή γίνεται στις αρχές του φθινοπώρου μετά τις πρώτες βροχές για να είναι εύκολη η κατεργασία.

Καλλιεργητικές Φροντίδες Λίπανση



Η λίπανση εφαρμόζεται κατά την διάρκεια του χειμώνα.

- Πάντως για την σωστή λίπανση απαιτείται ανάλυση του εδάφους για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε λιπαντικά στοιχεία και φυλλοδιαγνωστική.
- Το **Άζωτο (N)** δυναμώνει της βλαστικές λειτουργίες του φυτού.
- Ο **Φώσφορος (P₂O₅)** παίζει ρόλο στην γονιμοποίηση και στην ωρίμανση του σταφυλιού
- Το **Κάλιο (K)** συμμετέχει στη σύνθεση υδατανθράκων, πρωτεϊνών, στην ωρίμανση του σταφυλιού και στην συγκέντρωση σακχάρων σ' αυτό.

Καλλιεργητικές Φροντίδες *Κλάδεμα Καρποφορίας*

- Μετά την πτώση των φύλλων γίνεται το κλάδεμα, με το οποίο απομακρύνονται από το φυτό οι κληματίδες και οι βραχίονες.
- Το κλάδεμα αποσκοπεί στην διαμόρφωση των σχημάτων και στην διατήρηση του φορτίου.
- Το επικρατέστερο σχήμα είναι το κυπελλοειδές και το γραμμικό.
- Το κλάδεμα καρποφορίας της κορινθιακής σταφιδαμπέλου βασίζεται στην ιδιότητα της ποικιλίας αυτής να έχει καρποφόρο και τον οφθαλμό της βάσης της κληματίδας, ενώ κάθε καρποφόρος βλαστός φέρει δύο σταφυλές, στον 3ο και 4ο κόμπο.

Τρύγος



- Η σταφίδα θεωρείται ώριμη όταν έχει αποκτήσει την άριστη εμφάνιση και γευστικότητά της, χωρίς όμως να έχει χάσει την ικανότητα διατήρησής της σε καλή κατάσταση, για αρκετό χρονικό διάστημα.
- Η συγκομιδή γίνεται πριν το μεσημέρι αν οι θερμοκρασίες είναι υψηλές και μετά την εξάτμιση της πρωινής υγρασίας, η οποία μπορεί να εννοήσει την σήψη της σταφίδας.
- Τις θερμές ώρες είναι καλό να διακόπτεται η συγκομιδή και να συνεχίζεται το απόγευμα.
- Μετά από βροχή, ο τρύγος αναβάλλεται για 2-3 μέρες γιατί η Κορινθιακή σταφίδα απορροφά πολύ εύκολα νερό.
- Για την Κορινθιακή σταφίδα η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα κατά την συγκομιδή πρέπει να έχει υπερβεί τα 220 γρ. ανά λίτρο.

Αποξήρανση

Η αποξήρανση των σταφυλιών της Κορινθιακής σταφίδας πραγματοποιείται είτε με απευθείας έκθεσή τους στις ηλιακές ακτίνες είτε υπό σκιά, κάτω από ειδικά στέγαστρα.

- ❖ Η ξήρανση στον ήλιο είναι η πιο διαδεδομένη.
- ❖ Η ξήρανση στη σκιά η οποία δίνει σταφίδα ανώτερης ποιότητας.



Αποξηράνση στον ήλιο

- Για την ξήρανση των σταφυλιών με απευθείας έκθεσή τους στον ήλιο, χρησιμοποιούνται διαφόρων ειδών και τύπων ξηραντήρια πάνω στα οποία απλώνονται τα σταφύλια.
- Παράγεται το 70% της «Μαύρης σταφίδας» στην χώρα μας.
- Γίνεται σε ακάλυπτα χωμάτινα ξηραντήρια (αλώνια) επάνω σε σταφιδόχαρτο, σε ξηραντήρια από σκυρόδεμα, σε τζιβιέρες (σιδερένια ή ξύλινα πλαίσια με συρμάτινη επιφάνεια) και σε χαμωτά ξηραντήρια με κάλυψη.
- Στο νομό Κορινθίας χρησιμοποιούνται περισσότερο τα καλυμμένα χωμάτινα ξηραντήρια



Ακάλυπτα χωμάτινα ξηραντήρια σε σταφιδόχαρτο - Ξηραντήρια από σκυρόδεμα

Αρχικά καθαρίζεται το έδαφος από τις πέτρες και τη βλάστηση, ισοπεδώνεται, συμπιέζεται και κατόπιν καλύπτεται με σταφιδόχαρτο ή με ειδικό πλαστικό δίχτυ. Η χρήση του σταφιδόχαρτου επεκτείνεται ολοένα και περισσότερο, γιατί παρουσιάζει μεγάλη υγρασκοπικότητα με συνέπεια την επιμήκυνση του χρόνου ξήρανσης με μικρή διάρκεια ζωής, σε αντίθεση με το δίχτυ που είναι μεγάλης αντοχής και εύκολο στη χρήση. Η διάρκεια της ξήρανσης στα ακάλυπτα ξηραντήρια κυμαίνεται από 10 - 12 ημέρες.



Τα ξηραντήρια από σκυρόδεμα έχουν πλάτος 4 μέτρα, μήκος 16-20 μέτρα και ύψος 0,15-0,20 μέτρα. Τα σταφύλια απλώνονται πάνω στην επιφάνεια του τσιμέντου ή πιο συχνά μεταξύ του σκυροδέματος και των σταφυλιών παρεμβάλλεται φύλλο πλαστικού. Τα ξηραντήρια από σκυρόδεμα υφίστανται πιο έντονα την επίδραση των μεταβολών της θερμοκρασίας και έτσι, σε περίπτωση υψηλών θερμοκρασιών, το σκυρόδεμα θερμαίνεται πολύ με αποτέλεσμα να δρα αρνητικά στην ποιότητα του προϊόντος (η θερμοκρασία μπορεί να φτάσει και τους 50° C), ενώ σε περιπτώσεις χαμηλών θερμοκρασιών, ψύχεται πιο γρήγορα και επανακτά πιο αργά τη θερμότητα, με αποτέλεσμα την καθυστέρηση της ξήρανσης.

Τζιβιέρες - Καλυμμένα χωμάτινα ξηραντήρια

Η χρήση των ταρσών σήμερα είναι περιορισμένη στις περιοχές κυρίως της Αιγιαλείας και Αχαΐας καθώς και στη Ζάκυνθο (όπου πρωτοεφαρμόστηκε η μέθοδος). Οι τζιβιέρες είναι ξύλινα ή σιδερένια πλαίσια με διαστάσεις 2x1 μέτρα, η δε επιφάνεια τους καλύπτεται από συρμάτινο δίχτυ. Πάνω στο δίχτυ τοποθετείται σταφιδόχαρτο ή φύλλο πλαστικού και απλώνονται τα σταφύλια. Πλεονεκτήματα της μεθόδου είναι η ευχερής προφύλαξη από τη βροχή γιατί σε τέτοια περίπτωση, τοποθετείται η μια τζιβιέρα πάνω στην άλλη σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα.



Τα χαμωτά ξηραντήρια με κάλυψη δε διαφέρουν από τα ακάλυπτα. Μπορεί να είναι χωμάτινα ή από σκυρόδεμα. Η διαφορά τους έγκειται στην ύπαρξη εγκατάστασης για τη στήριξη του υλικού κάλυψης με σκοπό την προστασία της σταφίδας από δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

Ξήρανση στη σκιά



- Η ξήρανση στη σκιά δίνει σταφίδα ανώτερης ποιότητας και συνίσταται συνήθως στην ανάρτηση των σταφυλιών σε σύρματα, σε μόνιμο ξηραντήριο - στέγαστρο.
- Διαρκεί περίπου 20 ημέρες και ολοκληρώνεται με μετέπειτα έκθεση στον ήλιο για 2 ημέρες.
- Μετά τη ξήρανση γίνεται η απομάκρυνση των βοστρύχων και στη συνέχεια ακολουθεί το "λίχνισμα" και το κοσκίνισμα με ρίψη της σταφίδας από ορισμένο ύψος και γίνεται η απομάκρυνση από ξερούς μίσχους, σκόνη και ξένες ύλες.
- Διαλογή του τελικού προϊόντος το οποίο έχει χρώμα καστανωπό έως σκούρο καστανό, είναι μαλακό και ήπιας γεύσης.

Διατροφική αξία

Η Κορινθιακή σταφίδα αποτελεί εξαιρετική πηγή αντιοξειδωτικών/πολυφαινολικών συστατικών.

- Πλεονεκτεί έναντι αρκετών άλλων φρούτων και τύπων σταφίδων, γιατί προέρχεται από μαύρο σταφύλι που θεωρείται κατά πολύ ανώτερο των λευκών ποικιλιών σταφυλιού σε αντιοξειδωτικά και ειδικά σε ανθοκυανίνες.

- Είναι εξαιρετική πηγή ιχνοστοιχείων όπως ο ψευδάργυρος, το μαγνήσιο, ο σίδηρος και ιδιαίτερα το κάλιο.

- Η περιεκτικότητά της σε κάλιο βοηθά στη ρύθμιση της αρτηριακής πίεσης και είναι πολύ μεγαλύτερη άλλων φρούτων που θεωρούνται εξαιρετικές πηγές του στοιχείου αυτού.



Σουλτανίνα

Εισαγωγικά

- Πιθανή προέλευση: περιοχή του Καυκάσου ή επαρχία Σουλτανιέ
- Πρώτα στοιχεία καλλιέργειας: 11ος αιώνας
- Πρώτη καλλιέργεια στην Ελλάδα: Ναύπλιο 1838
- Καλλιεργείται σε: Αυστραλία, Η.Π.Α., Ιράν, Τουρκία, Αφγανιστάν, Αφρική, Ν. Αμερική, Ελλάδα
- Καλλιέργεια στην Ελλάδα: νομός Ηρακλείου, Λασηθίου, Ρεθύμνης, Κορινθίας, Εύβοιας, Κυκλάδων και Δωδεκανήσου.



Σουλτανίνα πολλαπλής χρήσης

Επιτραπέζια σταφύλια

Παραγωγή οίνων

Παραγωγή σταφίδων



Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά



Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά

Η κορυφή της νεαρής βλάστησης είναι: μετρίως ανοιχτή, πεπλατυσμένη, κιτρινοπράσινη, στιλπνή, λεία ή ελαφρώς αραχνοϋφής

Τα νεαρά φύλλα είναι λεία, ανοιχτοπράσινα και στιλπνά

Ο ποώδης βλαστός είναι όρθιος, λείος και στιλπνός, πράσινος σε όλο το μήκος με ερυθρά στίγματα

Οι κόμβοι είναι πράσινοι και λείοι

Οι οφθαλμοί είναι πράσινοι



Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά

- Το ανεπτυγμένο φύλλο είναι:
- μέτριο έως μεγάλο
- κυκλικό έως κόλουρο
- πλήρες ή ελαφρώς τρίκολπο
- Οι πλάγιοι κόλποι είναι αβαθείς, στενοί σχήματος V
- Ο μισχικός κόλπος είναι κλειστός, σχήματος V, με επικαλυπτόμενες πλευρές.
- Το έλασμα είναι λεπτό έως πολύ λεπτό, ελαφρώς κυματώδες, λείο και ανοιχτοπράσινο
- Οι νευρώσεις είναι πράσινες, λείες και ανάγλυφες στην κάτω επιφάνεια
- Ο μίσχος είναι μέτριος έως μεγάλος, λείος, πρασινοκίτρινος με ρόδινες αποχρώσεις.



Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά

Η ράγα είναι:

μέτρια έως μεγάλη, ελλειψοειδής και αγίγαρτη

Ο φλοιός είναι:

λεπτός, χρυσοκίτρινος ή κιτρινόλευκος,
ανθεκτικός με λεπτό στρώμα κέρινης
ανθηρότητας

Η σάρκα είναι:

μετρίως τραγανή, γλυκιά, μετρίως ανθεκτική, με
δροσερή και ευχάριστη γεύση και λεπτό άρωμα



Ωρίμανση

- Έναρξη βλάστησης: 2ο δεκαήμερο Μαρτίου
- Πλήρης βλάστηση: 2ο δεκαήμερο Απριλίου
- Έναρξη και πλήρης άνθηση: μεταξύ 20-24 Μαΐου
- Έναρξη ωρίμανσης: 2ο δεκαήμερο Ιουνίου
- Πλήρης ωρίμανση: μεταξύ 1ο-3ο

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ



Προετοιμασία εδάφους-Εγκατάσταση αμπελώννα

- Θέση χωραφιού: να δέχεται τις ευεργετικές επιδράσεις των ηλιακών ακτινών και του αέρα (επικλινή εδάφη σε πλαγιές λόφων)
- Η δομή και η σύσταση του εδάφους: ενδεικτικά, το κάλιο και το ασβέστιο επηρεάζουν, το πρώτο τα σάκχαρα και το δεύτερο τις αρωματικές ουσίες, ενώ το χλωριούχο νάτριο θεωρείται απαγορευτικός παράγοντας για την ανάπτυξη και εγκατάσταση αμπελιού
- Φύτευση: γίνεται σε γραμμική διάταξη
- Απαραίτητη η διάνοιξη αποστραγγιστικών τάφρων περιμετρικά του χωραφιού ή και εντός του χωραφιού
- Σημαντικό πολύ βαθύ όργωμα (40 εκατοστά και άνω)



Λίπανση

1. Βασική λίπανση: γίνεται κατά την εγκατάσταση του αμπελώνα όπου ενσωματώνονται λιπάσματα φωσφόρου (P) και καλίου (K) στο έδαφος με βαθύ όργωμα (80 cm)
2. Επιφανειακή λίπανση: γίνεται στο έδαφος του αμπελώνα κάθε χρόνο
3. Υδρολίπανση: γίνεται όταν ο αμπελώνας είναι αρδευόμενος μέσω του συστήματος άρδευσης
4. Διαφυλλικές λιπάνσεις: γίνονται με ψεκασμό στο φύλλωμα των πρέμνων μόνο όταν επιδιώκεται η άμεση διόρθωση διαπιστωμένης τροφοπενίας, κυρίως σιδήρου και ιχνοστοιχείων.

Πρέπει να σημειωθεί ότι σε όλες τις περιπτώσεις πρέπει να αποφεύγεται η εφαρμογή αζωτούχων λιπασμάτων το χειμώνα.



Άρδευση

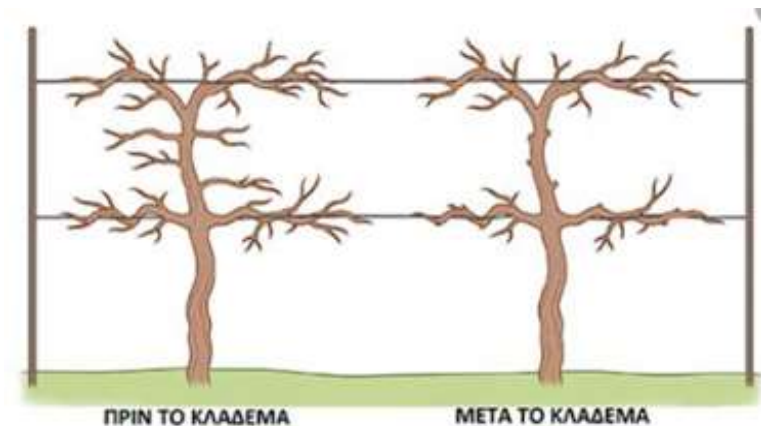
- Η άμπελος προσαρμόζεται σε ξηρά και θερμά εδάφη ωστόσο είναι αναγκαία η άρδευση των αμπελώνων, ιδιαίτερα στα ευαίσθητα στάδια της ανάπτυξης, της βλάστησης και της παραγωγής.
- Τα πρέμνα απορροφούν με το ριζικό σύστημα μεγάλες ποσότητες νερού για να επιτελέσουν σημαντικές φυσιολογικές λειτουργίες, όπως είναι η φωτοσύνθεση, οι διάφορες χημικές αντιδράσεις, η αύξηση, η παραγωγή και η διαπνοή.
- Το νερό είναι το μέσο μέσω του οποίου διαλύονται τα ανόργανα συστατικά του εδάφους και μεταφέρονται από τις ρίζες στα φύλλα για την θρέψη των φυτών.
- Αποτελεί ρυθμιστικό παράγοντα της θερμοκρασίας των φυτών και τα προστατεύει από τον καύσωνα.
- Τα φυτά προσλαμβάνουν σχεδόν το 100% του αναγκαίου νερού από 0-60 cm βάθος εδάφους γι' αυτό κατά την άρδευση δεν πρέπει να εφοδιάζουμε το αμπέλι με νερό σε μεγαλύτερο βάθος από 90 cm, αφού το βάθος του ενεργού του ριζοστρώματος φτάνει τα 60-80 cm.



Κλάδεμα

Κλάδεμα: η μερική ή ολική αφαίρεση οργάνων του πρέμνου με τομές που γίνονται στους βλαστούς, τις κληματίδες, τους βραχιόνες και τον κορμό. Συμβάλλει στην ποσοτική και ποιοτική απόδοση των πρέμνων και στην εξισορρόπηση της βλάστησης.

Το χειμερινό κλάδεμα αφορά την αφαίρεση κληματίδων ή τμημάτων τους και βραχιόνων. Διακρίνεται σε κλάδεμα διαμόρφωσης και καρποφορίας. Το πρώτο αφορά στην ανάπτυξη και υποστήριξη του σκελετού και της βλάστησης των πρέμνων και εφαρμόζεται συνήθως για 3-4 χρόνια από την εγκατάσταση των φυτών. Το δεύτερο αφορά στη ρύθμιση της παραγωγής και το σχήμα του πρέμνου, ανάλογα με τον αριθμό και τη θέση των οφθαλμών που αφήνονται στις παραγωγικές μονάδες.



Κλάδεμα

Το θερινό κλάδεμα γίνεται κατά τη διάρκεια της βλαστικής περιόδου και αφορά επεμβάσεις σε χλωρά όργανα του πρέμνου και στοχεύει στην εξισορρόπηση της βλάστησης, στη διόρθωση λαθών κατά το χειμερινό κλάδεμα και στη βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών. Αποτελείται από το βλαστολόγημα, το κορυφολόγημα, την αφαίρεση ταχυφυών βλαστών, τη χαραγή, το αραίωμα φορτίου και το ξεφύλλισμα.



Συγκομιδή-Τρύγος

Η χρονική στιγμή του τρύγου είναι πολύ σημαντική γιατί καθορίζει την ποιότητα του παραγόμενου σταφυλιού και κατ' επέκταση των προϊόντων του.

Σε γενικές γραμμές ο τρύγος γίνεται τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο.

Ο καθορισμός της ημερομηνίας του τρύγου γίνεται με βάση τη φυσιολογική και τεχνολογική ωριμότητα των σταφυλιών, η οποία υπολογίζεται με ελέγχους που γίνονται σε αντιπροσωπευτικά δείγματα σταφυλιών.

Στην Σουλτανίνα, κατά την πλήρη ωρίμανση η περιεκτικότητα των ραγών σε σάκχαρα ανέρχεται σε 200-230 g/L, η ολική ογκομετρούμενη οξύτητα σε 6-6,5 g/L σε τρυγικό οξύ, το pH 3,7-4 και ο δείκτης ωρίμανσης είναι 34-35.



Συγκομιδή-Τρύγος

- Δίνεται μεγάλη προσοχή σε τραυματισμούς γιατί αποτελούν εισόδους παθογόνων
- Γίνεται μόνο πρωινές ώρες και σταματά τις μεσημεριανές ώρες λόγω επιτάχυνσης φθοράς των σταφυλιών αν συγκομιστούν θερμά
- Η μεταφορά των καρπών γίνεται με σκεύη από υλικά που δεν περιέχουν σιδερένια μέρη και έχουν αρκετές τρύπες για αερισμό



Σταφίδα Σουλτανίνα Κρήτης

- Σταφίδα ονομάζεται το αποξηραμένο, με κάθε τρόπο, προϊόν της αμπέλου
- Προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια *Vitis vinifera L.* της ποικιλίας “Σουλτανίνα” που καλλιεργούνται στην Κρήτη
- Συγκομίζονται από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και τα μέσα Σεπτεμβρίου
- Είναι απαραίτητο να γίνονται οι διαδικασίες στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή τόσο της καλλιέργειας των σταφυλιών όσο και της επεξεργασίας και μεταποίησης του προϊόντος.
- Τα κύρια χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι το ξανθό έως καφέ χρώμα, γλυκιά γεύση, μαλακή υφή αλλά συμπαγής. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι 75% κατ' ελάχιστο και έχει μέγιστη υγρασία 16%.



Η γεωγραφική θέση της Κρήτης, το κλίμα της περιοχής, η μορφολογία και η ποιότητα του εδάφους είναι οι κύριοι παράγοντες που συντέλεσαν στην ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας στο νησί.

Τα εδάφη της Κρήτης είναι πλούσια σε ανθρακικό ασβέστιο.

Οι μέσες θερμοκρασίες που επικρατούν κατά την περίοδο της άνθησης του αμπελιού είναι 20-21°C, φτάνοντας έως και τους 25°C, ενώ την περίοδο της αύξησης των ραγών οι μέσες θερμοκρασίες κυμαίνονται μεταξύ 24 και 29 °C, ενώ μπορεί να φτάσουν μέχρι τους 34°C.

Επιπλέον, η σχετική υγρασία είναι χαμηλή, κυμαινόμενη μεταξύ 50% και 73% περίπου.

Οι βροχοπτώσεις κατανέμονται κατά 90% στους μήνες Οκτώβριο έως Απρίλιο, ενώ υπάρχει μια μεγάλη περίοδος χαμηλών βροχοπτώσεων, διάρκειας 5-6 μηνών.

Η μέση τιμή ηλιοφάνειας υπερβαίνει τις 7,5 ώρες ημερησίως και οι μέγιστες τιμές ηλιοφάνειας παρουσιάζονται κατά τους μήνες Ιούνιο, Ιούλιο και Αύγουστο.

Σταφιδοποίηση

- Η σταφιδοποίηση της Σουλτανίνας γίνεται με εμβάπτιση των σταφυλιών σε αλκαλικό διάλυμα με κάποιο έλαιο, την παραδοσιακή “αλουσά”, και ακολουθεί η αποξήρανσή τους.
- Η διάρκεια αποξήρανσης μπορεί να φτάσει και τις 30 ημέρες, όταν επικρατούν δυσμενείς καιρικές συνθήκες. Η εμβάπτιση είναι αναγκαία πρακτική για τις περισσότερες περιοχές της Κρήτης, αφού οι συνήθειες συνθήκες του περιβάλλοντος δεν επιτρέπουν τη γρήγορη αφυδάτωση των σταφυλιών, εξαιτίας της παρουσίας επιδερμικού κηρού.
- Την εμβάπτιση ακολουθεί το άπλωμα των σταφυλιών στον ήλιο.
- Η αποξήρανση ολοκληρώνεται όταν η υγρασία πέσει γύρω στο 15%.
- Σταφίδες παράγονται και με φυσική αποξήρανση στον ήλιο, χωρίς προηγούμενη εμβάπτιση σε αλκαλικό διάλυμα, οι οποίες λέγονται φυσικές σταφίδες ή σταφίδες Naturals.
- Όταν η υγρασία στις σταφίδες μειωθεί στα επιθυμητά επίπεδα, καθαρίζεται, απομιοχώνεται και συγκεντρώνεται σε σακιά από λινάρι ή πλαστικές κλούβες. Πριν τη συσκευασία, οι σταφίδες υφίστανται πλύσιμο, στίλβωση με φυτικού τύπου λάδι και καθαρισμό από τυχόν ξένες ύλες.

Περνόςπορος

- Οφείλεται στον μύκητα: *Plasmopara viticola*
- Προσβάλλει φύλλα, βλαστούς και ράγες
- Ευνοϊκές συνθήκες: θερμοκρασίες 15-27 °C, σχετική υγρασία > 85% και βροχερό καιρό
- Ράγες ανθεκτικές στις μολύνσεις καθώς ωριμάζουν
- Αντιμετώπιση: προληπτικοί ψεκασμοί με κατάλληλα μυκητοκτόνα



Ίσκα

- Αποδίδεται σε δύο μύκητες: *Phellinus igniarius* και *Stereum hirsutum*
- Ασθένεια του ξύλου που προσβάλλει κυρίως πρέμνα ηλικίας 10 ετών και άνω
- Αποτέλεσμα: σταδιακή ξήρανση των πρέμνων
- Αντιμετώπιση: ψεκασμός και αφαίρεση προσβεβλημένων οργάνων



Ευτυπίωση

- Οφείλεται στον μύκητα: *Eutypa lata*
- Η Σουλτανίνα είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη στην ασθένεια
- Ασθένεια του ξύλου προκαλεί: νέκρωση βραχιόνων, κεφαλών ή/και ολόκληρων πρέμων
- Ευνοϊκές συνθήκες: δριμείς χειμώνες και πληγές του κλαδέματος
- Αντιμετώπιση: αφαίρεση προσβεβλημένων οργάνων



ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ
ΝΕΜΕΑ
17 χωριά



Κορινθία και Αργολίδα

Κορινθία

- Αηδόνια | Αρχαίες Κλεωνές
- Αρχαία Νεμέα | Νεμέα
- Γαλατάς | Δάφνη
- Καστράκι | Κούτσι
- Λεόντιο | Μποζικάς
- Πετρί | Κεφαλάρι

Αργολίδα

- Ασπρόκαμπος
- Τιτάνη | Ψάρι
- Γυμνό
- Μαλαντρένι



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Αγιωργίτικο είναι μια ερυθρή ποικιλία, που συχνά αναφέρεται ως «πολυδύναμη», επειδή μπορεί να οδηγήσει σε ευρύ φάσμα τύπων και στυλ κρασιών, από δροσιστικά ροζέ ως συμπυκνωμένα γλυκά.

Είναι η ποικιλία του οίνου ΠΟΠ Νεμέα, από τη μεγαλύτερη ζώνη προέλευσης κόκκινου οίνου στην Ελλάδα και παράλληλα μια ποικιλία κορυφαίας ποιότητας.

Η καλλιέργεια του Αγιωργίτικου στην Νεμέα καλύπτει περίπου το 80% των αμπελώνων.

Η Π.Ο.Π ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ «ΝΕΜΕΑ»

Η οριοθετημένη περιοχή για την παραγωγή οίνων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) «Νεμέα» καθορίστηκε από το Βασιλικό Διάταγμα αριθμού 539/4-8-1971 (ΦΕΚ 159/Α/14-8-1971) το οποίο στη συνέχεια τροποποιήθηκε με τα Προεδρικά Διατάγματα αριθμού 446/10-6-1974 (ΦΕΚ 174/Α/25-6-1974), αριθμού 457/15-9-1988 (ΦΕΚ 210/Α/26-9-1988) και αριθμού 21/21-1-1995 (ΦΕΚ 16/Α/31-1-1995).



Η Π.Ο.Π ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ «ΝΕΜΕΑ»

Η αμπελουργική ζώνη παραγωγής ερυθρών οίνων Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π) «Νεμέα» είναι η μεγαλύτερη στην Ελλάδα, έχει συνολική έκταση περίπου 27.000 στρέμματα, εκτείνεται σε υψόμετρο από 200 m έως 850 m

Χαρακτηρίζεται από μεγάλη ετερογένεια εδαφικών και κλιματικών συνθηκών. Για το λόγο αυτό, υποδιαιρείται σε τρεις υποζώνες με διαφορές τόσο στο κλίμα όσο και στην τοπογραφία.



Η Π.Ο.Π ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΖΩΝΗ «ΝΕΜΕΑ»

1^η ζώνη:
υψόμετρο 550-
850 m και
περιλαμβάνει
κυρίως τα δυτικά
υψίπεδα της
Νεμέας και τους
πρόποδες της
Κυλλήνης
(Ζήρεια).

2^η ζώνη:
υψόμετρο 320-
550 m και
περιλαμβάνει
κυρίως τις
πλαγιές των
λόφων που
περιβάλλουν τον
κάμπο.

3^η ζώνη:
υψόμετρο από
200-320 m και
περιλαμβάνει
τον κάμπο της
Νεμέας
(Ξηρόκαμπο)
και την περιοχή
της Αρχαίας
Νεμέας.

ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Η οينوφόρος ποικιλία Αγιωργίτικου και γενικώς η άμπελος, ανήκει στο γένος *Vitis* της οικογένειας Vitaceae ή Ampelidaceae.

Το Αγιωργίτικο είναι ποικιλία αμπέλου που ανάλογα με το επιθυμητό σχήμα, μπορεί ως αναρριχόμενο με τις κληματίδες του να ανέβει και να σχηματίσει με τους υποστηριζόμενους κλάδους, τις λεγόμενες κληματαριές, ή να έχει μικρό σχήμα, θαμνοειδές.



ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Αποτελείται από:

Το υπόγειο τμήμα, τη ρίζα

Το υπέργειο τμήμα, που φέρει τους κλώνους, τις κληματίδες και τον καρπό, ράγα



ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Ρίζα

Η ρίζα είναι υπόγεια και παραλαμβάνει από το έδαφος τις αναγκαίες ποσότητες θρεπτικών στοιχείων και νερό, για την ανάπτυξη του φυτού και την καρποφορία.

ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΤΗΣ

Στέλεχος (πρέμνο)- Κλάδοι (κληματίδες)

Η άμπελος είναι ένα φυτό κληματώδες, του οποίου το στέλεχος και οι κλάδοι (κληματίδες) περιπλέκονται γύρω από τα υποστηρίγματα που συναντούν. Οι ετήσιες κληματίδες ή οι κλάδοι της αμπέλου είναι επιμήκεις και λεπτοί, κυλινδρικοί ή πεπλατυσμένοι, διαμέτρου 8-30 χιλιοστών και μήκους 8-10 μέτρων.

■ Βλαστός Αγιωργίτικου



Φύλλα

Τα φύλλα είναι το «εργαστήριο» του φυτού όπου παρασκευάζονται τα αναγκαία θρεπτικά συστατικά. Οι ρίζες απορροφούν από το έδαφος το νερό που περιέχει σε διάλυση τα ορυκτά συστατικά. Αυτό το νερό, με τα θρεπτικά στοιχεία που αποτελεί τον ακατέργαστο χυμό, ανεβαίνει στο στέλεχος και φθάνει στο φύλλο, όπου κατεργάζεται ο χυμός για τη διατροφή των οργάνων του φυτού. Στο φύλλο διακρίνεται:

- η περιφέρεια του φύλλου ή πράσινο έλασμα
- ο μίσχος του φύλλου

■ Φύλλα Αγιωργίτικου



ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ



Άνθος

Το άνθος της αμπέλου είναι μικρό με πράσινο χρώμα και αποτελείται από τον κάλυκα που σχηματίζεται από πέντε στοιχειώδη σέπαλα, πράσινου χρώματος. Τα σέπαλα αυτά σχηματίζουν προστατευτική καλύπτρα η οποία καλύπτει τους πέντε στήμονες και την ωοθήκη. Μεταξύ των στημόνων και των πετάλων υπάρχει μια στεφάνη με μικρές θηλές, ονομαζόμενες νεκτάρια. Τα νεκτάρια είναι αδένες που περιέχουν γλυκό χυμό αρωματώδη και τον διασπείρουν κατά την άνθηση.

■ Άνθη



ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΓΝΩΡΙΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Καρπός

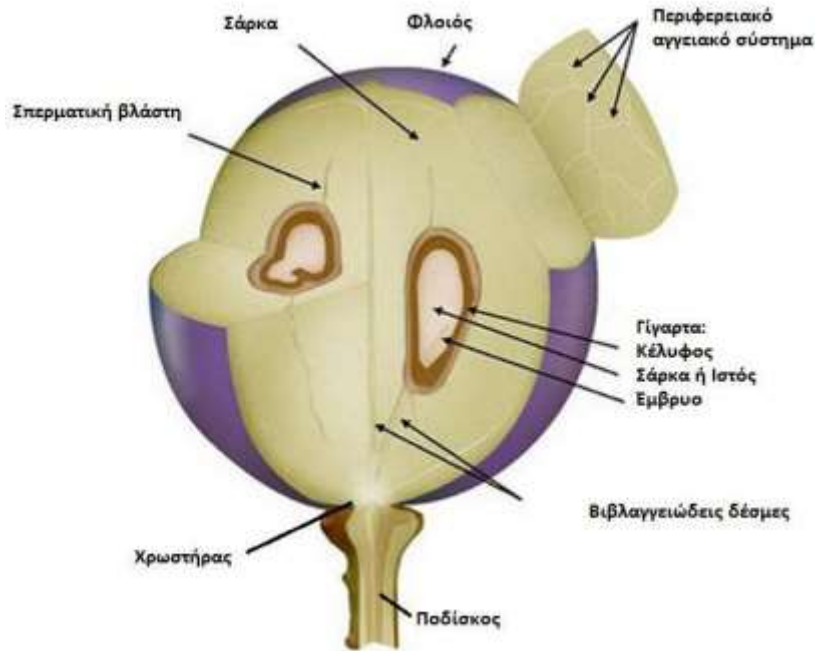
Ο καρπός είναι η γονιμοποιημένη ωοθήκη η οποία αυξάνει και ωριμάζει. Η ράγα όταν αναπτυχθεί αποτελείται από τρία μέρη, το υμένιο ή επιδερμίδα, τα γίγαρτα ή κουκούτσια και την σάρκα.



■ Σταφυλή Αγωργίτικου



■ Μέρη της ράγας



Η σάρκα είναι ουσιώδες συστατικό της ράγας του σταφυλιού. Κατά την έναρξη της ωρίμανσης του καρπού η σάρκα γεμίζει με νερό και αυξάνει γρήγορα.

Το υμένιο ή επιδερμίδα καλύπτει τη ράγα και αποτελείται από πολλά στρώματα επιδερμικών κυττάρων. Είναι σκεπασμένη από ένα είδος κηρώδους ουσίας, που την προστατεύει από τη βροχή και συγκρατεί τους σακχαρομύκητες και τα σπόρια των μυκήτων.

Τα γίγαρτα ή κουκούτσια είναι γενικά ένα έως δύο. Στο κέντρο του υπάρχει το έμβρυο, βαπτισμένο στον πυρήνα. Ο πυρήνας του γιγάτρου είναι πλούσιος σε αιθέριο έλαιο που δεν μπορεί να προσδώσει στον οίνο δυσάρεστη γεύση, αν σπάσει κατά την έκθλιψη.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΤΗΣ ΡΑΓΑΣ

Υδατάνθρακες

- Στις ράγες απαντώνται κυρίως η γλυκόζη και η φρουκτόζη. Η περιεκτικότητα των σταφυλιών μιας ποικιλίας σε σάκχαρα δεν είναι σταθερή αλλά εξαρτάται από πολλούς παράγοντες όπως από κλιματικούς, εδαφικούς, εφαρμοζόμενη καλλιεργητική τεχνική, από το υποκείμενο κτλ.

Οξέα

- Το πιο σπουδαίο οξύ στις ράγες των σταφυλιών είναι το τρυγικό οξύ. Το τρυγικό οξύ δεν απαντάται ευρέως στη φύση, εκτός από το αμπέλι που συσσωρεύεται στους καρπούς του σε σημαντικές ποσότητες.
- Άλλα οξέα που απαντώνται στα σταφύλια, σε μικρότερες ποσότητες από το τρυγικό οξύ, είναι το μηλικό οξύ και το κιτρικό οξύ.
- Σε πολύ μικρές ποσότητες επίσης απαντάται το ασκορβικό οξύ και το γλυκονικό οξύ.

Αζωτούχες ενώσεις

- Στο μούστο και στη συνέχεια στον οίνο, το άζωτο περιλαμβάνεται σε ανόργανη και σε οργανική μορφή.

Φαινολικές ενώσεις

- Οι κυριότερες φαινολικές ενώσεις που υπάρχουν στις ράγες, καθώς επίσης και στα διάφορα αμπελοκομικά προϊόντα, είναι παράγωγα του φαινολικού οξέως, στιλβένια, φλαβονοειδή, ανθοκυάνες, κατεχίνες και τανίνες.
- Στις φαινολικές ενώσεις και συγκεκριμένα στις ανθοκυάνες, στις φλαβόνες και στα καροτενοειδή, οφείλεται το χρώμα των ραγών και το χρώμα των φύλλων.

Αρωματικές ενώσεις

- Το άρωμα των σταφυλιών οφείλεται σε εκατοντάδες ενώσεις οι οποίες βρίσκονται στο σταφύλι σε πολύ μικρές ποσότητες. Οι πιο συνηθισμένες αρωματικές ενώσεις που έχουν μελετηθεί στο ευρωπαϊκό αμπέλι, είναι τα τερπένια.

Βιταμίνες

- Το σταφύλι περιέχει πολλές βιταμίνες.

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ

Η ποικιλία Αγιωργίτικο είναι μετρίως ζωνρή έως ζωνρή, εύρωστη, όψιμης ωρίμανσης και πολύ παραγωγική.

Στους παλαιότερους αμπελώνες μορφώνεται σε κύπελλο, με 3 έως 5 βραχίονες, και δέχεται βραχύ κλάδεμα. Στους νέους αμπελώνες τα πρέμνα μορφώνονται σε γραμμικά σχήματα, το κλάδεμα καρποφορίας είναι βραχύ, οι δε αποδόσεις ανά στρέμμα αυξάνονται αρκετά, χωρίς όμως να παρατηρούνται αρνητικές επιπτώσεις στην ποιότητα των οινικών προϊόντων.

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ

Η ποικιλία παρουσιάζει μεγάλη ευαισθησία στο οίδιο, τις ιώσεις (κυρίως στον μολυσματικό εκφυλισμό) και μέτρια ευαισθησία στον περονόσπορο.

Είναι επίσης ευαίσθητη στην ξηρασία, στις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες του χειμώνα και τον ανοιξιάτικο παγετό.



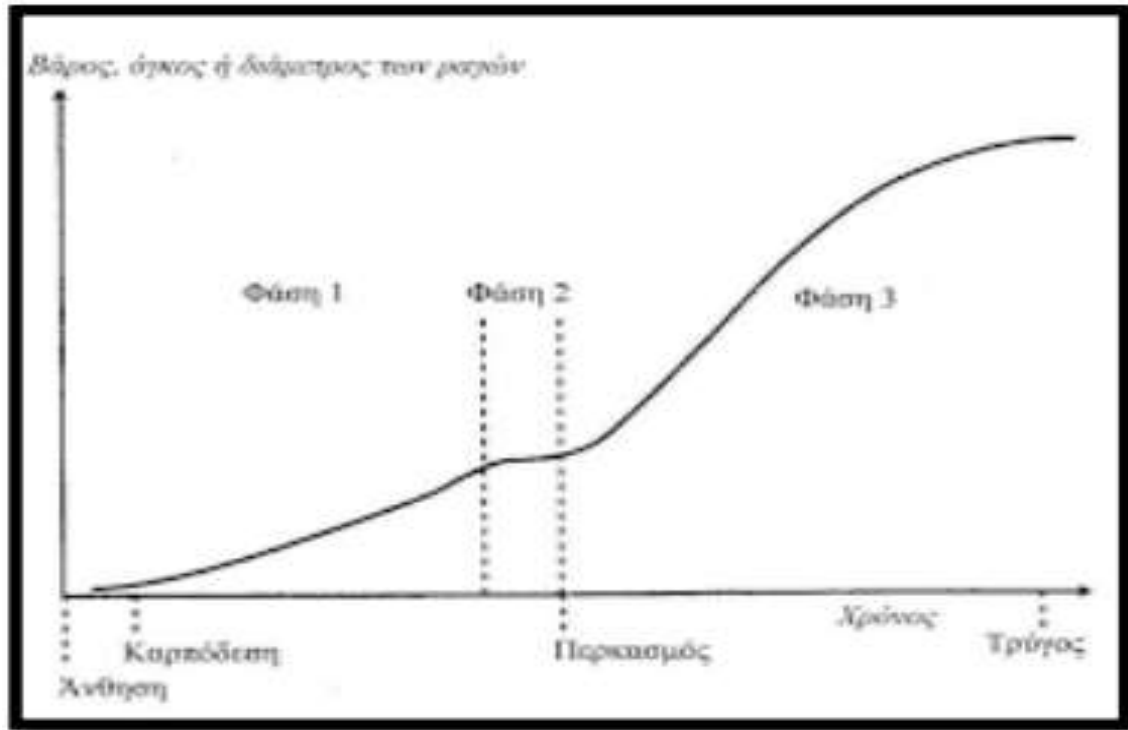
ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ

Η έναρξη βλάστησης πραγματοποιείται τέλη του 3^{ου} δεκαήμερου του Μαρτίου και η πλήρης βλάστηση αρχές του 3^{ου} δεκαήμερου του Απριλίου.

Η άνθιση ξεκινά το 2^ο δεκαήμερο του Μαΐου, ενώ η ωρίμανση αρχίζει κατά το 3^ο δεκαήμερο του Ιουλίου.

Η πλήρης ωρίμανση παρατηρείται κατά το τέλος του 2^{ου} δεκαημέρου του Σεπτεμβρίου, ενίοτε και νωρίτερα.

ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΤΗΣ ΣΤΑΦΥΛΗΣ



- Η ανάπτυξη και η ωρίμανση των ραγών της σταφυλής μπορεί να περιγραφεί με την καμπύλη που χωρίζεται σε τρεις φάσεις με βάση την αύξηση της διαμέτρου, του βάρους και του όγκου των ραγών

ΤΑ ΣΤΑΔΙΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ ΤΗΣ ΣΤΑΦΥΛΗΣ

Η πρώτη αρχική φάση διαρκεί από 40 μέχρι 60 μέρες και είναι η φάση κατά την οποία παρατηρείται έντονη κυτταροδιαίρεση και αύξηση του μεγέθους των κυττάρων. Ξεκινάει δύο εβδομάδες πριν την άνθηση και διαρκεί μέχρι το τέλος αυτής της φάσης.

Η δεύτερη φάση είναι η πιο σύντομη, διαρκεί μόλις 7 με 10 μέρες και σηματοδοτείται από τον περιορισμό και την επιβράδυνση της αύξησης. Η οξύτητα φτάνει στο μέγιστο επίπεδο της και τα γίγαντα βρίσκονται στη φυσιολογική τους ωριμότητα.

Τρίτη και τελευταία είναι η φάση που εκτείνεται από τη φυσιολογική ωριμότητα έως την τεχνολογική ωριμότητα και διαρκεί 35 με 55 ημέρες. Παρατηρείται αύξηση της ελαστικότητας των ραγών, οι οποίες διογκώνονται από τη συσσώρευση σακχάρων, αμινοξέων και φαινολικών ουσιών.

ΤΟ ΓΛΕΥΚΟΣ ΚΑΙ Ο ΟΙΝΟΣ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Το γλεύκος της ποικιλίας χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα (220-240 g/l), χαμηλή οξύτητα (4,4-4,6 g τρυγικού οξέος/l) και έχει pH 3,4-3,8.

Το Αγιωργίτικο θεωρείται από τις πλουσιότερες ελληνικές ποικιλίες αμπέλου σε ανθοκυάνες (900-1000 mg/kg ραγών) και ολικές φαινόλες (2.400-2.500 mg/kg ραγών).

ΤΟ ΓΛΕΥΚΟΣ ΚΑΙ Ο ΟΙΝΟΣ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ

Οι παραγόμενοι οίνοι από την ποικιλία Αγιωργίτικο χαρακτηρίζονται από μαλακές τανίνες, από πλούσιο, βαθύ ερυθρό χρώμα με καστανές και βιολετί αποχρώσεις, ισορροπημένα ως προς την οξύτητα, με έντονο άρωμα κόκκινων φρούτων του δάσους (βατόμουρα, κεράσια) καθώς και πλούσια χαρακτηριστικά που προέρχονται από το βαρέλι και το χρόνο παλαίωσης.

ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ



Ανατολικός: Γλυκός, Ήπιος, Ερυθρός, Αγιωργίτικο,
Επιδέχεται Παλαίωση, 13.8% alc.



Μέγας Οίνος Σκούρα: Ήπιος, Ερυθρός, Cabernet
Sauvignon, Αγιωργίτικο, Επιδέχεται Παλαίωση, 13.5% alc.



Βυσσινόκηπος: Ήπιος, Ροζέ, Αγιωργίτικο,
13.5% alc.



Ορεινός Ήλιος – Ερυθρός: Ξηρός, Ήπιος, Ερυθρός, Syrah, Αγιωργίτικο, 13% alc.



Κτήμα Παπαϊωάννου Νεμέα – Ερυθρός: Ξηρός, Ήπιος, Ερυθρός, Αγιωργίτικο, Επιδέχεται Παλαίωση, 14% alc.



Μονοπάτι: Ξηρός, Ήπιος, Ερυθρός, Αγιωργίτικο, Επιδέχεται Παλαίωση, 14% alc.

ΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ



Στα θερμά κλίματα έχουμε συνήθως μεγαλύτερη ποσότητα σε σάκχαρα και μειωμένη ποσότητα οξέων.

Ο μέσος όρος θερμοκρασίας καθ' όλο το έτος, πρέπει να κυμαίνεται γύρω στους 10 °C με 15 °C.

Οι ισχυροί άνεμοι οποιαδήποτε εποχή και να παρουσιαστούν, «χαλάνε» το αμπέλι.

ΚΑΙΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Βροχές

Κατά την διάρκεια της άνθισης ελαττώνουν την συγκομιδή και παράλληλα αυξάνουν έντονα την υγρασία. Επίσης μπορούν να ελαττώσουν την περιεκτικότητα του σακχάρου.

Κατά την διάρκεια της ωρίμανσης είναι δυνατό να την επιβραδύνουν.

Κατά την διάρκεια του τρύγου δημιουργούν αδύνατα και υδαρή σταφύλια.

ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

Το Αλιωργίτικο καλλιεργείται σε διάφορων ειδών εδάφη, αργιλώδη, αργιλοπηλώδη, αμμοαργιλώδη, μαργώδη, σχιστολιθικά, με ευνοϊκό το pH μεταξύ 6.5 και 7.5.

Τα καλύτερα κρασιά προέχονται από ασβεστώδη εδάφη.

Τα αμπέλια δεν μπορούν να καλλιεργηθούν σε βαλτώδη εδάφη γιατί υπόκεινται σε παθογόνους μικροοργανισμούς, όπως είναι η ευρωτίαση.

ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ



Η απαραίτητη κλίση που πρέπει να έχει, το βοηθά ώστε να μην κατακρατείται η υγρασία.

Πρέπει να προσέχουμε ώστε ο αμπελώνας να μην βρίσκεται σε μεγάλο ύψος γιατί θα είναι εκτεθειμένος σε ισχυρούς ανέμους.

Η υπάρχουσα υγρασία σε ένα έδαφος χωρίς κλίση δεν επιτρέπει τη μετατροπή των οξέων σε σάκχαρο.

ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΝΕΜΕΑΣ

Ασβεστώδη, αργιλοπηλώδη, βαθιά, με καλή στράγγιση και γονιμότητα.



Θερμαίνονται εύκολα, ευνοούν την βλάστηση, κάνουν πιο πρόιμη την ωρίμανση και παράγουν κρασί σε πλούσια αρώματα και γεύση.



Είναι φτωχά σε οργανική ύλη, ενώ η περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο ποικίλλει.



Έδαφος
Νεμέας

ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΝΕΜΕΑΣ

Χαρακτηρίζεται ξηροθερμικό, με ετήσιο μέσο όρο βροχοπτώσεων 700 - 800 χιλιοστά.

Η μέση θερμοκρασία κυμαίνεται από 16 °C – 18 °C.

Κλίμα Νεμέας

Οι θερμοκρασίες τον χειμώνα είναι σχετικά χαμηλές εμποδίζοντας την ανάπτυξη παρασίτων.

Οι βροχές κατά τους χειμερινούς μήνες είναι συχνές.

ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΝΕΜΕΑΣ

Υψόμετρο
Νεμέας

Το υψόμετρο έχει άμεση σχέση με την πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών.

Σε μεγαλύτερο υψόμετρο η ωρίμανση γίνεται πιο αργά και με αλκοολικό τίτλο χαμηλότερο.

Έχει αποδειχτεί ότι σε υψόμετρο από 250-300 μέτρα έχουμε τη γρηγορότερη ωρίμανση με διαμόρφωση υψηλότερου αλκοολικού τίτλου.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΙΚΑ

Το Αγιωργίτικο, είναι πολυδυναμική ποικιλία, διότι μπορεί ανάλογα με το υψόμετρο, με τη σύσταση του εδάφους και με τις εκάστοτε καλλιεργητικές μεθόδους να μας προσφέρει εξαιρετικούς οίνους ροζέ, ερυθρούς φρέσκους, ερυθρούς βαθιάς παλαίωσης, γλυκούς και ημίγλυκους.



Τα κρασιά της Πελοποννήσου σε αριθμούς

Αμπελώνες για παραγωγή κρασιών Π.Ο.Π. + Π.Γ.Ε. (% συνόλου Ελλάδας)



Π.Γ.Ε.
27,59 %

Π.Ο.Π.
25,74%

Αμπελώνες έκταση (% συνόλου Ελλάδας)

32% (22.190 ha)

Η ελληνική περιφέρεια
με τον μεγαλύτερο αμπελώνα

Αμπελόποικια	Ποσοστό (%)	Έκταση (ha)
Αγρωπίτικο	26,5%	3.204
Ροδίτης	11,65%	1.426
Σουλτανίνα	9%	1.095
Μοσχάφιλο	7%	852
Μαυροδί	5,3%	645

Οι πιο διαδεδομένες ποικιλίες στην Πελοπόννησο

Ελληνικές ποικιλίες (% συνόλου)

91%



Κρασιά Μέση παραγωγή (% συνόλου Ελλάδα)

31%
(8.246.000 HL)



Τύποι κρασιών

Λευκά
60%



Ερυθρά
40%



Οινοποιεία

180



10 Π.Ο.Π.

3 ΛΕΥΚΟΙ:
Π.Ο.Π. Μοντήνεια
Π.Ο.Π. Πάτρα
Π.Ο.Π. Ρομπόλα

1 ΕΡΥΘΡΟΣ:
Π.Ο.Π. Νεμέα

6 ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ:
Π.Ο.Π. Μοσχάτος Πατρών
Π.Ο.Π. Μοσχάτος Ρίου Πατρών
Π.Ο.Π. Μοσχάτος Κεφαλλονιάς
Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Πατρών
Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς
Π.Ο.Π. Μονεμβασιά-Malvasia

Π.Γ.Ε.

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος
Π.Γ.Ε. Αργολίδα
Π.Γ.Ε. Αρκαδία
Π.Γ.Ε. Αχαΐα
Π.Γ.Ε. Ηλεία
Π.Γ.Ε. Κλημένη
Π.Γ.Ε. Κορινθία
Π.Γ.Ε. Λακωνία
Π.Γ.Ε. Λετρίνα
Π.Γ.Ε. Μαντζινατά
Π.Γ.Ε. Μεσσηνία
Π.Γ.Ε. Μεταξάτα
Π.Γ.Ε. Πισάτις
Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αιγιαλείας
Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αίνου
Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πετρωτού
Π.Γ.Ε. Πύλια
Π.Γ.Ε. Τεγέα
Π.Γ.Ε. Τριφυλία

WINE REGIONS OF GREECE

WINE FOLLY

NORTHERN GREECE EPIRUS, MACEDONIA AND THRACE

- Xinomavro
- Malagousia
- Assyrtiko
- Limnio
- Cabernet Sauvignon
- Sauvignon Blanc



CENTRAL GREECE INCLUDING ATTICA AND THESSALY

- Savatiano
- Retina
- Malagousia
- Agiorgitiko



SOUTHERN GREECE CRETE, PELOPONNESE, KEFALONIA

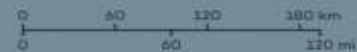
- Agiorgitiko
- Moschofilero
- Mavrodaphne

AEGEAN ISLANDS SAMOS, SANTORINI, LIMNOS, ETC

- Assyrtiko
- Aidani
- Athiri

HERAKLION

- Vidiano
- Katsifali
- Mandilaria
- Liatiko
- Syrah



- <https://www.grtimes.gr/themata-grtimes/ellinikoi-oinoi-pop-kai-pge-diekdikontas-mia-thesi>