

8 Σεπτεμβρίου 2023

ΔΕΛΤΙΟ ΤΡΥΓΟΥ 2023 ΕΝΩΣΗ ΣΥΝ/ΣΜΩΝ ΘΗΡΑΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
Καλής ποιότητας αλλά δυσεύρετα σταφύλια.

Η φετινή απόδοση του αμπελώνα της Σαντορίνης έφτασε μόλις το 30% σε σχέση με τον ετήσιο μέσο όρο παραγωγής.

Χρονολόγιο

Καθυστερημένη ήταν φέτος η ημερομηνία έναρξης του τρύγου για το οινοποιείο μας, με το χρονολόγιό του να έχει ως εξής:

ΕΝΑΡΞΗ ΤΡΥΓΟΥ

ΠΟΙΚΙΛΙΑ (ΕΙΔΟΣ)

7 Αυγούστου

Ασύρτικο (λευκή) για τον αφρώδη οίνο από την περιοχή του Πύργου

16 Αυγούστου

Αθήρι (λευκή)

19 Αυγούστου

Ασύρτικο (λευκή)

17 Αυγούστου

Μαυροτράγανο και Βουδόματο (ερυθρές)

29 Αυγούστου

Αηδάνι (λευκή)

29 Αυγούστου

Μαντηλαριά (ερυθρή)

Όλες οι ποικιλίες από το σύνολο των αμπελώνων τρυγήθηκαν με το χέρι.

Κλιματολογικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της χρονιάς:

Χειμώνας: Ήπιος με λιγοστές βροχοπτώσεις (114 mm). Το συνολικό ύψος βροχής από Σεπτέμβριο 2022 έως Ιούλιο 2023 ήταν 188 mm (322 mm κατά την αντίστοιχη περσινή περίοδο).

Άνοιξη: Κρύα και ενίοτε με παγετό, με αρκετές βροχές μέχρι τις 2 Ιουνίου (74 mm), Χωρίς καταστροφικούς Νότιους ανέμους, μόνο στις 31 Μαρτίου και 1^η Απριλίου είχαμε ισχυρούς Βοριάδες. 23 Απριλίου σημειώθηκε Χαλαζόπτωση.

Καλοκαίρι: Τυπικό νησιωτικό, με πολύ υψηλές θερμοκρασίες, επίμονους καύσωνες τον Ιούλιο, και με αρκετή υγρασία που καθυστέρησαν πολύ την ωρίμαση.

Γενικά ήταν μια ιδιαίτερη χρονιά, με όλα τα κακά που θα μπορούσαν να συμβούν στον αμπελώνα της Σαντορίνης.

- Ανομβρία τον χειμώνα
- Ισχυρός Βοριάς όταν άνοιγαν οι ταξιανθίες.
- Χαλαζόπτωση στις 23 Απριλίου που έπληξε τη Νοτιοανατολική πλευρά, την περιοχή δηλαδή με τους καλλίτερους αμπελώνες του νησιού.
- Βροχές την Άνοιξη που ναι μεν βοήθησαν τα φυτά να δυναμώσουν όμως βοήθησαν και στην ανάπτυξη του περονόσπορου.
- Καύσωνες και υγρασία παρά τα μελτέμια το καλοκαίρι.

Όμως από το οινοποιείο μας δόθηκαν οι απαραίτητες οδηγίες φυτοπροστασίας προς τους αμπελουργούς – μέλη μας και έγινε αυστηρή διαλογή των λιγοστών σταφυλιών, ώστε να έχουμε καλό αποτέλεσμα στο τέλος.

Η παραγωγή του 2023

Η συνολική παραγωγή φέτος μόλις που ξεπέρασε τους 1.000 τόνους σταφυλιών. Είχαμε δηλαδή μια πολύ μικρή παραγωγή για τον αμπελώνα της Σαντορίνης. Έχουν σημειωθεί και μικρότερες πάντως, το 1991 και το 1994.

Οινοποίηση και εκτιμήσεις: Παρ' όλα τα προβλήματα που προαναφέρθηκαν, και η φετινή χρονιά έχει προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Οι φετινές «Σαντορίνες» όπως πάντα αναμένεται να είναι αρωματικά έντονες και ευχάριστες. Αυτή τη στιγμή στις δεξαμενές μας παρουσιάζονται με:

- Αρωματικό μπουκέτο από λευκά άνθη, εσπεριδοειδή όπως λεμόνι και γκρέιπφρουτ, και λευκόσαρκα φρούτα όπως πεπόνι, ροδάκινο και αχλάδι.
- Στόμα νευρώδες με έντονη οξύτητα σε συνδυασμό με τη χαρακτηριστική ορυκτότητα της Σαντορίνης.
- Σώμα πλούσιο και γεμάτο με ιδιαίτερη ένταση.

Ο **αλκοολικός τίτλος** που κυμαίνεται στο 13 – 14%, οι **οξύτητες** που ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας κυμαίνονται από 6 έως 6,5 gr/lt (εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ), και το

pH

από 3,00 έως 3,20, μας κάνουν να νοιώθουμε σίγουροι ότι η εσοδεία 2023 θα είναι αντάξια της υψηλής ποιότητας των κρασιών της Σαντορίνης με αντοχή στο χρόνο.

