

29 Σεπτεμβρίου 2014

**Τρύγος 2014 Σαντορίνη: Προϋποθέσεις για μια ακόμη καλή χρονιά**

Ο φετινός τρύγος στη Σαντορίνη ήταν ο πιο πρώιμος στην Ελλάδα και οδήγησε στο παρακάτω χρονολόγιο:

**ΕΝΑΡΞΗ ΤΡΥΓΟΥ ΠΟΙΚΙΛΙΑ (ΕΙΔΟΣ)**

4 Αυγούστου	Αθήρι (λευκή)
5 Αυγούστου	Ασύρτικο (λευκή)
7 Αυγούστου	Μαυροτράγανο (ερυθρή)
7 Αυγούστου	Βουδόματο (ερυθρή)
16 Αυγούστου	Αηδάνι (λευκή)
19 Αυγούστου	Μαντηλαριά (ερυθρή)

Όλες οι ποικιλίες από το σύνολο των αμπελώνων τρυγήθηκαν με το χέρι και παραδόθηκαν στο οινοποιείο της ΕΣΘΠ έως τις 25 Αυγούστου.

Σχετικά με τις κλιματολογικές συνθήκες της χρονιάς τα χαρακτηριστικά ήταν:

- Ήπιος χειμώνας με αρκετές βροχοπτώσεις
- Άνοιξη ζεστή με χαλάζι και με αρκετές ασθενείς βροχές στις αρχές της περιόδου. Σε συνδυασμό με το υψηλό ποσοστό υγρασίας καθ' όλη σχεδόν τη διάρκεια του Μαΐου, δημιουργήθηκαν συνθήκες ιδανικές για την ανάπτυξη περονόσπορου.
- Τυπικό ελληνικό καλοκαίρι χωρίς όμως πολλά μελτέμια, με αρκετή υγρασία που απλά καθυστέρησε την ωρίμαση. Όσον αφορά τον περονόσπορο, οι Σαντορινιοί αμπελουργοί με

την εμπειρία που διαθέτουν και τις οδηγίες των γεωπόνων της Ένωσης Σ. Θ. Π., φρόντισαν τους αμπελώνες τους και κατάφεραν να περιορίσουν σε πολύ μεγάλο βαθμό το πρόβλημα.

- Απουσία καύσωνα.

Η ανάπτυξη των αμπελιών έλαβε χώρα σε συνθήκες που δεν στρέσαραν τα φυτά, διαφυλάσσοντας μια ομαλή διαδικασία φωτοσύνθεσης, χωρίς ασθένειες (εκτός από τα περιορισμένα περιστατικά περονόσπορου) και καταλήγοντας σε γρήγορη και ποιοτική ωρίμαση των σταφυλιών. Τα σάκχαρα παρέμειναν σε καλά επίπεδα ανά ποικιλία, γεγονός που συμβάλλει στην παραγωγή οίνων χωρίς εξάρσεις στον αλκοολικό τίτλο.

#### **Σύντομα η παραγωγή του 2014:**

Η συνολική παραγωγή εμφανίστηκε για δεύτερη συνεχή χρονιά μειωμένη κατά 20% σε σχέση με τη μέση παραγωγή και ανήλθε στους 2.760 τόνους.

Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων SantoWines παρέλαβε το 40% της συνολικής παραγωγής του νησιού.

Εξακολουθεί να είναι το πρώτο οινοποιείο σε όγκο παραγωγής, μακράν του δεύτερου, σε σύνολο των δεκατριών πλέον οινοποιείων που δραστηριοποιούνται από εφέτος στη Σαντορίνη.

Οινοποίηση και εκτιμήσεις:

Και η φετινή χρονιά έχει προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών υψηλών ποιοτικών

επιδόσεων. Ενώ σχεδόν όλες οι δεξαμενές έχουν αποζυμώσει, τα αποτελέσματα είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικά.

Οι φετινές «Σαντορίνες» αναμένεται να είναι αρωματικά έντονες και ευχάριστες.

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

Οι οξύτητες των φετινών οίνων ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας κυμαίνονται από 6,2 έως 7 gr/lit (εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ) και το pH τους από 3,0 έως 3,2.