

29 Αυγούστου 2018

ΔΕΛΤΙΟ ΤΡΥΓΟΥ 2018 Σαντορίνη



Χρονολόγιο:

Ο φετινός τρύγος στη Σαντορίνη ήταν ο πιο πρώιμος που έγινε ποτέ. Ξεκίνησε δέκα μέρες νωρίτερα σε σύγκριση με τη μέση ημερομηνία έναρξης των τελευταίων δέκα χρόνων. Η ανομβρία κυρίως την Άνοιξη, επέτεινε την πρωιμότητα και δημιούργησε ένα ελαφρό στρες στα φυτά. Η ωρίμαση των σταφυλιών οδήγησε στο παρακάτω χρονολόγιο τρύγου:

ΕΝΑΡΞΗ	ΤΡΥΓΟΥ
--------	--------

ΠΟΙΚΙΛΙΑ	(	ΕΙΔΟΣ
----------	---	-------

20 Ιουλίου

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

23 Ιουλίου

Αθήρι (λευκή)

25 Ιουλίου

Ασύρτικο(λευκή)

26 Ιουλίου

Μαυροτράγανο και Βουδόματο (ερυθρές)

29 Ιουλίου

Μαντηλαριά (ερυθρή) για τον ροζέ αφρώδη οίνο από την περιοχή των Φηρών

9 Αυγούστου

Αηδάνι (λευκή)

10 Αυγούστου

Μαντηλαριά(ερυθρή)

Όλες οι ποικιλίες από το σύνολο των αμπελώνων τρυγήθηκαν με το χέρι και παραδόθηκαν στο οινοποιείο μας έως τις 17 Αυγούστου.

Κλιματολογικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της χρονιάς:

Χειμώνας: Ήπιος με λιγοστές βροχοπτώσεις. Το συνολικό ύψος βροχής από Σεπτέμβριο 2017 έως Ιούλιο 2018 ήταν 155mm(249 mmκατά την αντίστοιχη περσινή περίοδο).

Άνοιξη: Ζεστή, σχεδόν χωρίς βροχές στο σύνολό της (4,6 mm). Τα αμπέλια άνθισαν και έδεσαν τον καρπό πρώιμα. Η έλλειψη των συνηθισμένων για την περιοχή μας δυνατών ανέμων βοήθησε σε μία ομαλή ανάπτυξη των βλαστών καθώς και σε καρπόδεση χωρίς προβλήματα.

Καλοκαίρι: Τυπικό νησιωτικό, χωρίς πολύ υψηλές θερμοκρασίες, με δροσερά μελτέμια στην αρχή του Ιουλίου (μέχρι την έναρξη του τρύγου), χωρίς υγρασία, που επιτάχυνε την ωρίμαση. Απουσία έντονου καύσωνα.

Γενικά ήταν μια ιδιαίτερα ξηρή χρονιά. Παρά τις αρχικές προβλέψεις για όγκο παραγωγής κοντά στο μέσο όρο της Σαντορίνης, η ανομβρία δεν επέτρεψε στα αμπέλια να αποδώσουν το 100% των δυνατοτήτων τους. Παρά ταύτα, η χρονιά έδωσε **υγιή σταφύλια με ποιοτική ωρίμαση** λ
όγω της έλλειψης υγρασίας το καλοκαίρι και της απουσίας σοβαρών ασθενειών.

Από την έναρξη του τρύγου και μέχρι το τέλος Ιουλίου ασθενείς νότιοι άνεμοι και αυξημένη ατμοσφαιρική υγρασία επιβράδυναν την πρόοδο ωρίμασης των σταφυλιών. Ευτυχώς από την 1^η Αυγούστου επανήλθαν οι κανονικές καιρικές συνθήκες και τα ευεργετικά μελτέμια βοήθησαν στην ομαλή ωρίμαση των σταφυλιών. Έτσι μέχρι την ολοκλήρωσή του τρύγου, κατά μέσο όρο τα **σάκχαρα παρέμειναν σε ικανοποιητικά επίπεδα ανά ποικιλία**,
με αποτέλεσμα να μην έχουμε ιδιαίτερες εξάρσεις στον αλκοολικό τίτλο.

Η παραγωγή του 2018:

Η φετινή ανομβρία σε συνδυασμό με την έλλειψη βροχοπτώσεων των προηγούμενων ετών, έχει περιορίσει την παραγωγή. Οι αποδόσεις ήταν μειωμένες και το μέγεθος των σταφυλιών πολύ μικρό. **Η συνολική παραγωγή φέτος ανήλθε στους 1.900 τόνους περίπου παρουσιάζοντας μείωση κατά 45% σε σχέση με τη μέση παραγωγή της Σαντορίνης.**

Οινοποίηση και εκτιμήσεις:

Όπως κάθε χρόνο, έτσι και η φετινή χρονιά έχει προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά. Οι μούστοι που βρίσκονται πλέον στο στάδιο της αποζύμωσης, δείχνουν ότι και πάλι θα έχουμε πάρα πολύ καλό αποτέλεσμα.

- Αρωματικό μπουκέτο λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών όπως λεμόνι, γκρέιπφρουτ και λευκόσαρκων φρούτων όπως μπανάνα, πεπόνι, ροδάκινο και αχλάδι.
- Στόμα νευρώδες με έντονη οξύτητα σε συνδυασμό με τη χαρακτηριστική ορυκτότητα της Σαντορίνης.
- Το σώμα τους από τώρα εμφανίζεται πλούσιο και γεμάτο με ιδιαίτερη ένταση. Η μειωμένη στρεμματική απόδοση και η μικροραγία βοήθησε στο να έχουμε οίνους με μεγάλη συμπύκνωση, με υψηλή οξύτητα και να ενισχυθεί ο τόσο ιδιαίτερος «μεταλλικός» χαρακτήρας της Σαντορίνης.

Ο αλκοολικός τίτλος που κυμαίνεται στο 13 – 14,5%, **οι οξύτητες** που ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας κυμαίνονται από 6 έως 7 gr/lit (εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ), **και το pH** από 2,9 έως 3,2, διασφαλίζουν ότι **και τα φετινά κρασιά θα έχουν αντοχή στο χρόνο.**