



Κ Ε Ο Σ Ο Ε

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΥΣΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Λ. ΡΙΑΝΚΟΥΡ 73, 115 23 ΑΘΗΝΑ ΤΗΛ: (210) 6923102 - 6923291 - 6928224

FAX: (210) 6981182

e-mail : keosoe@otenet.gr

ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2006

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

2006 - 2007

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Οι συνθήκες της άνοιξης και του καλοκαιριού που τελείωσε πρόσφατα, αποδείχθηκαν ιδανικές στις περισσότερες αμπελουργικές περιοχές με αποτέλεσμα την **καλύτερη δυνατή εικόνα από άποψη υγιεινής των σταφυλιών προ του τρύγου**.

Συνεπώς τα οινοποιεία έχουν την καλύτερη προϋποθέση στα «χέρια τους», **μια πρώτη ύλη με προοπτική για κρασιά μιας πολύ καλής εσοδείας, αυτής του 2006.**

Η φύση στάθηκε συνεπής και ο ανθρώπινος παράγοντας παίρνει τη σκυτάλη. Όμως ο ίδιος παράγοντας έχει συμβάλει στην πιο απαισιόδοξη εξέλιξη για το ίδιο το προϊόν.

Δεν είναι θέμα αντιστάσεων στον διεθνή ανταγωνισμό αυτό που οδηγεί στον **«κατήφορο» το ελληνικό κρασί από άποψη προστιθέμενης αξίας.**

Η «κινέζικη» αντίληψη στις τιμές και σε πολλές περιπτώσεις στο ράφι των S/M **απαξιώνει το ίδιο το προϊόν.**

Σε πολλές περιπτώσεις χαμηλές τιμές στον καλλιεργητή, υψηλές στον καταναλωτή παραπέμπουν τις σκέψεις μας σε «σχήματα» που εμποδίζουν τον ανταγωνισμό να λειτουργήσει σε συνθήκες ομαλότητας. **Τη στρέβλωση του ανταγωνισμού** την δημιουργούν συγκεκριμένες αιτίες που είναι πλέον διατυπωμένες με σαφήνεια.

KΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Στις διάφορες εκδηλώσεις ή συγκεντρώσεις για το ελληνικό κρασί σχεδόν παρατηρείται ομοφωνία για τις **«διορθώσεις» τις προοπτικές και τους στόχους για το ελληνικό κρασί**. Και μετά σιγή. Ο καθένας στο ρόλο που του ανατέθηκε από το μακρινό παρελθόν. Ίδιες πρακτικές, ίδιες αντιλήψεις, ίδιες στρατηγικές.

Ακόμη και το να αναρωτιόμαστε είναι υποκριτικό. Γι' αυτό εγκαταλείπονται οι αμπελώνες, γι' αυτό οι εξαγωγές δεν αυξάνουν, γι' αυτό η κατανάλωση παρουσιάζει σημάδια κάμψης.

Η ευκαιρία και η αναρχία τα πρώτα χρόνια χαιρόνται, διαχρονικά όμως ο καταναλωτής και ίσως καμιά επιτροπή ανταγωνισμού, βάζουν τα πράγματα στην «θέση τους».

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ – ΘΡΑΚΗΣ

ΑΜΥΝΤΑΙΟ

Η εσοδεία του 2006 αναμένεται να είναι πιο πρώιμη σε σχέση με τις προηγούμενες χρονιές .

Οι καιρικές συνθήκες κρίνονται έως τώρα οι ιδανικότερες για την παραγωγή σταφυλιών που θα δώσουν οίνους υψηλής ποιότητας .

Οι αποδόσεις των αμπελώνων δεν πρόκειται να ξεπεράσουν τα 1000 kg/ στρέμμα για όλες τις ποικιλίες (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο) .

Ο δυναμικός αλκοολικός τίτλος των ξενικών ποικιλιών αναμένεται να κυμανθεί στα 13 - 14 % vol με οξύτητες 6,0-7,0 gr τρυγικού/lit ενώ στο Ξινόμαυρο αναμένεται να είναι από 12 - 13% vol με οξύτητες 7,0-9,0 gr τρυγικού/lit, σε περίπτωση που δεν μεταβληθούν οι καιρικές συνθήκες.

Οι κατάλληλες καλλιεργητικές φροντίδες , οι έγκαιρες επεμβάσεις, αλλά και η επιμονή μας για μειωμένες παραγωγές , αναμένεται να συμβάλλουν στην δημιουργία εξαιρετικών οίνων.

ΝΑΟΥΣΑ

Οι πολύ καλές καιρικές συνθήκες που επικράτησαν στην περιοχή οδήγησαν σε μια ομαλή πορεία ωρίμασης των σταφυλιών. Ήδη τρυγήθηκαν τα πρώτα κτήματα με Merlot και το επόμενο διάστημα θα αρ-

KΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

χίσει και συγκομιδή του Syrah. **Τα άριστα ποιοτικά χαρακτηριστικά του Merlot και οι πρώτες δειγματοληψίες του Ξινόμαυρου μας δίνουν το δικαίωμα να δημιουργήσουμε την πεποίθηση ότι η φετινή χρονιά θα είναι ακόμα καλύτερη από την περσινή**

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Η εσοδεία οίνων 2006-7 αναμένεται να έχει τα χαρακτηριστικά μιάς καλής χρονιάς.

Η υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών σε όλες της οιναμπέλους όλων των ποικιλιών της περιοχής Τυρνάβου είναι πολύ ικανοποιητική, παρότι στη διάρκεια του καλοκαιριού συχνά τα καιρικά φαινόμενα ήταν ευνοϊκά για την ανάπτυξη ασθενειών. Η συνεχής παρακολούθηση των αμπελιών από γεωπόνους, καθώς και **το σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης που εφαρμόζεται συνετέλεσαν καθοριστικά στην στη διατήρηση και βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών.**

Η παραγωγή αναμένεται να κινηθεί σε υψηλότερα επίπεδα σε σχέση με την προηγούμενη χρονιά, η ωρίμανση εξελίσσεται φυσιολογικά ενώ εμφανίζεται μια μικρή οψιμότητα σε σχέση με πέρυσι, συνέπεια των καιρικών συνθηκών αλλά και της αυξημένης παραγωγής. Ο σακχαρικός τίτλος, η οξύτητα και τα φαινολικά χαρακτηριστικά των οίνων που θα προκύψουν αναμένονται να κινηθούν στα κανονικά για την περιοχή Τυρνάβου επίπεδα .

ΝΕΑ ΑΓΧΙΑΛΟΣ

Σε όλους τους αμπελώνες των μελών του Συνεταιρισμού, **εφαρμόζεται από την περυσινή περίοδο Σύστημα Ολοκληρωμένης Διαχείρισης.** Το σύστημα έχει πιστοποιηθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις των προτύπων AGRO 2-1 και AGRO 2-2 του ΟΠΕΓΕΠ του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

- Η φετινή παραγωγή αναμένεται να είναι αυξημένη σε ποσοστό 20% περίπου έναντι της περυσινής
- Τα σταφύλια ποιοτικώς είναι καλύτερα από αυτά της περυσινής χρονιάς, αφού δεν υπήρξαν προσβολές από περονόσμπορο και ωίδιο.
- Οι τιμές προβλέπεται να διατηρηθούν στα περυσινά επίπεδα
- Ο φετινός τρυγητός υπολογίζεται να ξεκινήσει το τελευταίο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου.

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΗΠΕΙΡΟΥ

ΙΩΑΝΝΙΝΑ

Στα Ιωάννινα ο καύσωνας προκάλεσε αρκετά προβλήματα καίγοντας αρκετά αμπέλια. Ωστόσο η παραγωγή θα είναι μάλλον μεγαλύτερη από την περυσινή η οποία λόγω χαλαζοπτώσεων ήταν περιορισμένη.

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ και ΕΥΒΟΙΑΣ

ΘΗΒΑ

Στη Βοιωτία και κυρίως στην ευρύτερη περιοχή της Θήβας οι φετινές καιρικές συνθήκες ήταν ευνοϊκές για την αμπελοκαλλιέργεια. Μέχρι και τον μήνα Ιούνιο, η θερμοκρασία ήταν σε φυσιολογικά επίπεδα, με αρκετή ηλιοφάνεια και χωρίς πολλές βροχοπτώσεις. Έτσι η χρονιά έδειχνε πολύ καλή, με μεγάλη παραγωγή και σχετικά πρώιμη. Κάποια σποραδικά προβλήματα με εμφάνιση προσβολής από περονόσπορο αντιμετωπίστηκαν έγκαιρα από τους παραγωγούς. Τον Ιούλιο είχαμε χαμηλές θερμοκρασίες, αρκετές βροχοπτώσεις και σε κάποιες περιοχές χαλάζι. Αποτέλεσμα ήταν η εμφάνιση ωιδίου σε ορισμένους αμπελώνες, τόσο με λευκές όσο και με ερυθρές ποικιλίες, που αντιμετωπίστηκε επιτυχώς από τους παραγωγούς και η καθυστέρηση της ωρίμανσης. Αντίθετα τον Αύγουστο, η θερμοκρασίες ήταν υψηλές (με φαινόμενα καύσωνα), και χωρίς βροχοπτώσεις. Έτσι αντισταθμίστηκαν οι καιρικές συνθήκες του Ιουλίου, με επίσπευση της ωρίμανσης των σταφυλιών.

Η ημερομηνία έναρξης τρυγητού για τις λευκές και τις ερυθρές ποικιλίες της περιοχής αναμένεται να είναι ανάλογη της περσινής χρονιάς.

Η ποιότητα των λευκών και των ερυθρών ποικιλιών αναμένεται να είναι ιδιαίτερα ικανοποιητική, με σωστή σχέση (ανάλογα την ποικιλία) σακχάρων και οξύτητας.

ΣΠΑΤΑ

Αναφορικά με τις καιρικές συνθήκες, ο Ιούλιος ήταν δροσερός ενώ τον Αύγουστο παρατηρήθηκαν μερικές υψηλές θερμοκρασίες, όχι

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ασυνήθιστες για τον μήνα. Συνολικά εκτιμούμε ότι η ωρίμανση θα μας οδηγήσει σε ημερομηνία τρυγητού περί τα μέσα Σεπτεμβρίου.

Δεν ακολουθήθηκαν ιδιαίτερες τεχνικές καλλιέργειας, ενώ αναμένεται 12,5 – 13,2 % vol σακχαρικός τίτλος., με ολική οξύτητα 4,8 – 5,6 gr/lit τρυγικό οξύ.

Οι οίνοι θα είναι λευκοί με φρουτώδες άρωμα και θερμοί στην γεύση. Ο συνδυασμός υψηλού αλκοολικού τίτλου και χαμηλού pH δίνει στους οίνους των Σπάτων **μαλακιά γλυκιά αίσθηση κατά την γευστική δοκιμή.**

ΠΑΙΑΝΙΑ

Η φετινή παραγωγή της περιοχής Παιανίας (ποικιλία Σαββατιανό) ωριμάζει με καλές καιρικές συνθήκες και υπάρχει ελαφρά πρωιμότητα. Αναμενόμενος σακχαρικός τίτλος 12,50 και άνω, ενώ το pH κυμαίνεται στο 3,50.

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ

ΠΑΤΡΑ

Ο τρύγος ήταν περίπου μια εβδομάδα όψιμος αλλά ορισμένοι μικρής διάρκειας καύσωνες και κάποια διήμερα οι βορινοί άνεμοι, έφεραν το επίπεδο του τρύγου σε φυσιολογική κατάσταση. Αυτό είχε επίπτωση στην ποιότητα ορισμένων πρώιμων ποικιλιών (Sardonay, Μοσχάτο άσπρο , Μαύρη Κορινθιακή), όπου παρατηρήθηκε συρρίκνωση (αφυδάτωση) των ρογών χωρίς περαιτέρω επίπτωση στην ποιότητα.

Η ωρίμανση των υπολοίπων ποικιλιών (Ροδίτης, Μαυροδάφνη, Σιδερίτης, Merlot, Syrah, Cabernet) εξελίσσεται κανονικά και ο σακχαρικός τίτλος αναμένεται να είναι φυσιολογικός.

Η ποιότητα των ποικιλιών αυτών είναι ικανοποιητική από πλευράς υγιεινής και οργανολοπτικών χαρακτηριστικών.

ΝΕΜΕΑ

Οι 46 ημέρες συνεχόμενης ανομβρίας (συνθήκες καθόλου δυσάρεστες), με πολύ ηλιοφάνεια και φυσιολογικές θερμοκρασίες (απουσία καύσωνα) χαρακτήρισαν την περίοδο μέχρι τον τρύγο. Η παραγωγή

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

είναι φυσιολογική, ίσως λίγο μικρότερη από την περσινή (800 – 1100 kg/στρέμμα)

- Έχουν παρουσιασθεί ελάχιστα προβλήματα (ωίδιο στον Ασπρόκαμπο) και λίγο ανισορραγία σε μερικούς αμπελώνες.
- Η σημερινή κατάσταση του αμπελώνα της ζώνης δείχνει μια εικόνα χωρίς προβλήματα υγείας των σταφυλιών που ωριμάζουν με πιο ταχύ ρυθμό και έτσι παρά τις προβλέψεις για όψιμο τρυγητό οδηγούμαστε σε κανονικό τρυγητό με υγιή σταφύλια.

ΜΕΣΣΗΝΙΑ

Το θερμό καλοκαίρι και ιδιαίτερα οι καύσωνες του Αυγούστου επηρέασαν τους αμπελώνες της περιοχής αφού μεγάλο μέρος τους δεν είναι ποτιστικοί. Ιδιαίτερα προβλήματα ασθενειών δεν παρουσιάστηκαν. Η παραγωγή είναι μειωμένη αρκετά σε σχέση με πέρυσι και το γεγονός αυτό ευνοεί το ποιοτικό δυναμικό.

Η ωρίμαση των σταφυλιών προβλέπεται 7 – 10 μέρες νωρίτερα από την περσινή χρονιά λόγω του ζεστού καλοκαιριού ενώ η πιθανότητα βροχοπτώσεων από τώρα έως το τέλος του τρύγου δεν αναμένεται να επηρεάσουν σημαντικά το δυναμικό αλκοολικό τίτλο των σταφυλιών ο οποίος κυμαίνεται σε πολύ καλά επίπεδα.

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΗΤΕΙΑ

Η φετινή χρονιά χαρακτηρίζεται από μέση παραγωγή και μέση – καλή ποιότητα πρώτης ύλης.

Οι ερυθρές ποικιλίες, κυρίως το λιάτικο, έχουν ικανοποιητικές στρεμματικές αποδόσεις, αλλά είναι πιο πρώιμο από πέρυσι και υγιές.

Οι λευκές ποικιλίες, εμφανίζονται πιο πρώιμες από ότι το 2005. Παρατηρήθηκε μερική προσβολή από το ωίδιο (βηλάνα – μοσχάτο).

Η παραγωγή στα περυσινά επίπεδα αναμένεται στις ποικιλίες θρασαθήρι και ασύρτικο. Υπάρχει σε ελάχιστες περιπτώσεις προσβολή ωιδίου.

Οδηγούμαστε σε μια εσοδεία με μέση παραγωγή και καλή ποιότητα πρώτης ύλης.

KΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΗΡΑΚΛΕΙΟ - ΠΕΖΑ

Η παραγωγή οινοσταφύλων θα κυμανθεί σε αυξητικά επίπεδα δεδομένης της εισόδου νέων παραγωγικών αμπελώνων που αναδιάρθρωθήκαν τα προηγούμενα χρόνια. Τα σταφύλια είναι υγιή, ενώ οι υψηλές θερμοκρασίες κατά το β' δεκαπενθήμερο του Αυγούστου θα επηρεάσουν τα αρώματα και θα δώσουν σταφύλια εξαιρετικής ποιότητας με δεδομένο τον περιορισμό των λιπάνσεων και τον έλεγχο του φοριού.

Είναι χαρακτηριστικό ότι στην περιοχή, δίνεται ιδιαίτερη σημασία στις γηγενείς ποικιλίες και προσπάθεια ενίσχυσής τους προκειμένου να αναδειχθεί η ποιότητα και η διαφορετικότητα τους.

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ Ν. ΑΙΓΑΙΟΥ

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Η φετινή εσοδεία για τα ΛΕΥΚΑ ΟΠΑΠ ήταν αυξημένη κατά 5% - 8% σε σχέση με το 2005, δηλαδή στα κανονικά για την Σαντορίνη επίπεδα.

Όσον αφορά τη ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ η παραγωγή ήταν διπλάσια σε σχέση με το 2005 δηλαδή επανήλθε στα κανονικά για την Σαντορίνη επίπεδα.

Οι ξηρές καιρικές συνθήκες που επικράτησαν κατά την άνοιξη και το καλοκαίρι αφενός δεν ευνόησαν την αύξηση του βάρους των πολλών σταφυλιών που υπήρχαν πάνω στα πρεμνά αφού δεν υπήρξε η περίφημη «Ομίχλη της Καλντέρας», η οποία ποτίζει τις αμπελιές, αφετέρου όμως έδωσαν σταφύλια σε πολύ καλή κατάσταση από υγιεινής πλευράς, καθώς και σε κανονικά επίπεδα οξύτητας και αλκοόλης.

Συμπερασματικά είναι μια πολύ καλή ποιοτικά χρονιά για την Σαντορίνη.

KΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΠΑΡΟΣ

Οι καιρικές συνθήκες επηρέασαν την εξέλιξη ωρίμασης των σταφυλιών με αποτέλεσμα η φετινή χρονιά να είναι όψιμη λόγω του καύσωνα του Αυγούστου και να εκτιμάται άριστη οριμότητα. Η υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών είναι καλή ενώ τα λευκά κρασιά (Μονεμβασία), αναμένονται φρουτώδη λόγω της καλής οξύτητας και των σακχάρων. Οι ερυθρές ποικιλίες (Μανδηλαριά) αναμένεται να αποδώσουν το υψηλότερο δυναμικό της περιοχής με οίνους υψηλής ποιότητας.

ΡΟΔΟΣ

Η έλλειψη βροχοπτώσεων την άνοιξη και οι υψηλές θερμοκρασίες που παρατηρήθηκαν κατά την διάρκεια του καλοκαιριού, επέφεραν πρόωμη ωρίμαση στον αμπελώνα της Ρόδου με συνέπεια ο τρυγητός να ξεκινήσει στις 21 Αυγούστου με τις ποικιλίες Μοσχάτο, Τράνι και Αθήρι των πρώιμων περιοχών του Εμπώνα και του Αγίου Ισιδώρου, με ικανοποιητικούς όμως αλκοολικούς βαθμούς, χαμηλότερη στρεμματική απόδοση και πολύ καλή ποιότητα σταφυλιών. Γενικά αναμένεται μια ποσοτική μείωση της τάξεως του 20 – 30% στα λευκά σταφύλια, ενώ η όψιμη Μανδηλαριά της Ρόδου θα παραμείνει στα ίδια περσινά επίπεδα.

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ Β. ΑΙΓΑΙΟΥ

ΛΗΜΝΟΣ

Οι κλιματολογικές συνθήκες καθ' όλη την διάρκεια του έτους ήταν πολύ καλές με αποτέλεσμα να έχουμε υψηλόβαθμα σταφύλια σε πολύ καλή υγιεινή κατάσταση και με μηδαμινό ποσοστό σαπίσματος. Το Καλαμπάκι είναι στην καλύτερη δυνατή κατάσταση. Όσον αφορά την ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας θα δώσει πολύ καλά γλυκά κρασιά εξαιτίας της μεγάλης συμπύκνωσης (14 vol) με πλούσιο αρωματικό δυναμικό. Τα ξηρά από την πρώτη οινοποίηση παρουσιάζουν ισορροπία ζακχάρων και οξύτητας ώστε να δώσουν τον γνωστό αρωματικό πλούτο της ποικιλίας.

Η παραγωγή φέτος είναι μειωμένη σε σχέση με πέρσι κατά 40 – 50% επειδή οι περισσότεροι παραγωγοί τα εγκατέλειψαν λόγω της μειωμένης τιμής (0,20€/ kg σταφυλιού).

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΣΑΜΟΣ

Οι καιρικές συνθήκες του 2006 ήταν γενικά ευνοϊκές. Οι ψηλές θερμοκρασίες του Αυγούστου, ισορρόπησαν την καθυστέρηση της ωρίμανσης που είχε εμφανιστεί μέχρι τον Ιούλιο.

Οι βαθμοί Be ήταν άριστοι και προβλήματα φυτονόσων δεν εμφανίσθηκαν ιδιαίτερα, πέραν των συνηθισμένων.

Η μεγάλη υψομετρική διαφοροποίηση των αμπελιών στην Σάμο (0 – 900 μ.) το σχήμα μόρφωσης (χαμηλό κύπελλο), το ξηρό της καλλιέργειας και οι περιορισμένες στρεμματικές αποδόσεις, συνεπάγονται και φέτος υψηλής ποιότητας προϊόντα.

ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ

ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Η Ζάκυνθος περιμένει μια σχετικά καλή χρονιά, με την φετινή εσοδεία να κυμαίνεται στα επίπεδα της περυσινής.

ΚΕΦΑΛΟΝΙΑ

Η Κεφαλονιά βρίσκεται προς το τέλος του τρυγητού αλλά και εδώ οι προβλέψεις, παρά τις κάποιες ιδιομορφίες του καιρού με συνέπειες ιδιαίτερα στις ορεινές περιοχές, είναι εξαιρετικά θετικές. Ο καρπός της φετινής συγκομιδής είναι πολύ καλός με καλές οξύτητες.

ΛΕΥΚΑΔΑ

Οι καιρικές συνθήκες ενώ ήταν ευνοϊκές μέχρι τα μέσα του Αυγούστου λόγω καύσωνα πολλά σταφύλια έπαθα ζημιά. Παρατηρήθηκε το φαινόμενο να έχουν καεί τα φύλλα με αποτέλεσμα να μην ωριμάσουν τα σταφύλια, και συνέπεια τον χαμηλό αλκοολικό τίτλο.