28 Σεπτεμβρίου 2016

ΤΡΥΓΟΣ 2016: Χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις και σύστημα ολοκληρωμένης διαχείρισης, δίνουν εξαίρετο χαρακτήρα στην παραγωγή του Αμυνταίου

Η καλλιεργητική περίοδος 2015-2016 υπήρξε ιδιαίτερα ευνοϊκή για την παραγωγή της χρονιάς.

Η επάρκεια νερού κατά τα πρώτα στάδια της βλάστησης και της ανάπτυξης της αμπέλου και μέχρι την καρπόδεση ήταν καθοριστική τόσο για την παραγωγή, όσο και για την ικανοποιητική ανάπτυξη του φυλλώματος. Ο αναμενόμενος όγκος παραγωγής προϋπολογίζεται περίπου στους 550 τόνους σταφύλι (32tns Sauvignon blanc, 3,5 tns Chardonnay, 15tns Μαλαγουζιά, 35tns Ροδίτης, 35tns Merlot, 75tns Syrah, 10tns Cabernet sauvignon, 350tns Ξινόμαυρο).

Οι ασθένειες δεν αποτέλεσαν πρόβλημα για τη φετινή χρονιά και οι χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων, σε συνδυασμό με το σύστημα της ολοκληρωμένης διαχείρισης που εφαρμόζεται, οδήγησαν στην παραγωγή οίνων με συμπυκνωμένο άρωμα, υπογραμμίζοντας την ποιότητά τους και αναδεικνύοντας τον ιδιαίτερο χαρακτήρα της περιοχής. Ο Δ.Α.Τ. των λευκών ποικιλιών κυμάνθηκε από 12 – 13% ενώ τα Syrah και τα

Merlot στα 13.5%. Έως σήμερα 26/09/2016, απομένουν να τρυγηθούν ο Ροδίτης και το Ξινόμαυρο. Οι τελευταίες μετρήσεις τους κυμαίνονται από 10 – 10,5% για το Ξινόμαυρο και 10,5 – 11% για τον Ροδίτη. Οι βροχερές μέρες κατά την διάρκεια του τρύγου δεν επηρέασαν ιδιαίτερα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των ποικιλιών που έχουν ήδη συγκομιστεί.

Το 2016 μπορεί να χαρακτηριστεί ιδανική για την παραγωγή αφρωδών οίνων ποιότητας. Τα σταφύλια προσεκτικά επιλεγμένων αμπελώνων, από τις καταλληλότερες ζώνες της περιοχής, με τον κατάλληλο σακχαρικό τίτλο και οξύτητα και έχοντας αποκτήσει τα απαραίτητα αρωματικά χαρακτηριστικά, αναμένεται να δώσουν προϊόντα υψηλής ποιότητας. Οι αφρώδεις οίνοι αναμένεται να ξεχωρίσουν για τη φινέτσα τους, το λαμπερό τους χρώμα και τη μοναδική αίσθηση που θα αφήνουν οι φυσαλίδες στο στόμα.

Τέλος, ο ερυθρωπός οίνος ΠΟΠ Αμύνταιο 2016 θα είναι πολύ ευχάριστος, αρωματικότατος, δροσερός και ευκολόπιοτος. Το ελκυστικό χρώμα του σε συνδυασμό με το συναρπαστικό του άρωμα θα προσδώσουν ιδιαίτερη αξία στον οίνο αυτό, που θεωρείται από πολλούς η κορωνίδα των Ελληνικών ερυθρωπών οίνων.