

7 Σεπτεμβρίου 2017

ΔΕΛΤΙΟ ΤΡΥΓΟΥ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ □ 2017

Χρονολόγιο:

Ο φετινός τρύγος στη Σαντορίνη **ξεκίνησε μια εβδομάδα αργότερα από πέρυσι, αλλά ήταν στα πλαίσια της μέσης ημερομηνίας έναρξης** των τελευταίων δέκα χρόνων. Η ωρίμαση των σταφυλιών κινήθηκε σε φυσιολογικά επίπεδα και οδήγησε στο παρακάτω χρονολόγιο:

ΕΝΑΡΞΗ	ΤΡΥΓΟΥ
--------	--------

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

2 Αυγούστου

Ασύρτικο (λευκή)

για τον αφρώδη οίνο.

3 Αυγούστου

Αθήρι (λευκή)

7 Αυγούστου

Ασύρτικο (λευκή)

9 Αυγούστου

Μαυροτράγανο (ερυθρή)

9 Αυγούστου

Βουδόματο (ερυθρή)

17 Αυγούστου

Αηδάνι (λευκή)

19 Αυγούστου

Μαντηλαριά (ερυθρή)

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

Κλιματολογικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της χρονιάς:

- **Χειμώνας:** Κρύος με αρκετές βροχοπτώσεις. Το συνολικό ύψος βροχής από Σεπτέμβριο 2016 έως Ιούλιο 2017 ήταν 249 mm (199 mm κατά την αντίστοιχη περσινή περίοδο).
- **Άνοιξη:** Χωρίς ανεμοθύελλες, ζεστή με πολλές βροχές το Μάρτιο και λίγες ασθενείς βροχές τους υπόλοιπους μήνες.
- **Καλοκαίρι:** Έντονος καύσωνας τέλος Ιουνίου – αρχές Ιουλίου. Αμέσως μετά ακολούθησαν δροσερά μελτέμια (υπόλοιπο Ιουλίου και Αύγουστος) χωρίς υγρασία.

Γενικά, μια χρονιά με καλές βροχοπτώσεις που βοήθησαν τα αμπέλια να πάρουν δύναμη. Τα αμπέλια άνθισαν και έδεσαν όψιμα λόγω του κρύου χειμώνα. Οι βροχοπτώσεις συνετέλεσαν στην άριστη θρέψη των σταφυλιών. Οι αρχικές εκτιμήσεις ήταν για μια παραγωγή στο μέσο όρο της Σαντορίνης όσον αφορά στην ποσότητα. Ο καύσωνας στα τέλη Ιουνίου – αρχές Ιουλίου ανέτρεψε τις προβλέψεις αυτές, χωρίς όμως να επηρεάσει την ποιότητα των σταφυλιών που διασώθηκαν από τις υψηλές θερμοκρασίες.

Στο διάστημα που ακολούθησε ως τον τρύγο, τα καλοκαιρινά μελτέμια που φυσούσαν καθημερινά και η έλλειψη υγρασίας βοήθησαν τα σταφύλια να έχουν μια ομαλή πορεία ωρίμασης, με πολύ καλή θρέψη και απουσία σοβαρών ασθενειών. Τα σάκχαρα παρέμειναν σε σχετικά υψηλά επίπεδα ανά ποικιλία, χωρίς όμως να έχουμε ιδιαίτερες εξάρσεις στον αλκοολικό τίτλο.

Η παραγωγή του 2017:

Τα αμπέλια ήταν πολύ δυνατά φέτος. Ήταν πολύ εύρωστα και υγιή χάρη στον καλό χειμώνα. Όμως, δυστυχώς, ενώ όλα φαινόταν να βαίνουν πολύ καλά, ο καύσωνας στα τέλη Ιουνίου έπληξε ένα σημαντικό τμήμα της παραγωγής. Οι υψηλές θερμοκρασίες δημιούργησαν εγκαύματα στα σταφύλια και τα αφυδάτωσαν. Αυτό είχε ως αποτέλεσμα τη μείωση της συνολικής παραγωγής, χωρίς ευτυχώς να επηρεαστεί η ποιότητα.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η ζημιά θα ήταν μεγαλύτερη χωρίς τις παραδοσιακές «κουλούρες», οι οποίες προφύλαξαν σε σημαντικό βαθμό τα σταφύλια αποδεικνύοντας τον πολύτιμο ρόλο τους, ειδικά σε ακραίες καιρικές συνθήκες που επικρατούν συχνά στη Σαντορίνη.

Η συνολική παραγωγή φέτος ανήλθε στους 2.200 τόνους περίπου παρουσιάζοντας:

- Μείωση κατά 26% σε σύγκριση με το 2016
- Μείωση κατά 45% σε σχέση με τη μέση παραγωγή της Σαντορίνης

Οινοποίηση και εκτιμήσεις:

Και η φετινή χρονιά έχει προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών υψηλών ποιοτικών χαρακτηριστικών. Καθώς όλες σχεδόν οι δεξαμενές έχουν γρήγορα αποζυμώσει, τα αποτελέσματα είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικά.

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

- 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 13,5 - 14%, **οι οξύτητες** που ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας κυμαίνονται από 6,4 έως 7 gr/lit (εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ), **και το pH** από 3 έως 3,2, διασφαλίζουν ότι **και τα φετινά κρασιά θα έχουν αντοχή στο χρόνο.**

Ο τρύγος του 2017 είναι επετειακός για τη SantoWines καθώς ς φέτος συμπληρώνονται 70 χρόνια από την ίδρυση της .

Νίκος Βαρβαρήγος

Επικεφαλής Οινολόγος Santo Wines