

**« Ο ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ
ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ ΤΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ»**

**ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ : Α. ΓΚΙΚΑΣ
 ΧΗΜΙΚΟΣ - ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ**

Κυρίες και κύριοι,

Θα αναφερθώ σε ένα μικρό χώρο της Αττικής, τα Μεσόγεια, όπου έχουν πάρα πολλά προβλήματα, τελευταία ειδικά με τη λειτουργία του αεροδρομίου, με συνέπεια την έκρηξη της οικιστικής ανάπτυξης. Αυτό δημιουργεί πολύ σκεπτικισμό στους αμπελουργούς για το αν θα πρέπει να συνεχίσουν την αμπελοκαλλιέργεια ή όχι.

Θα σας αναφέρω κάποιες πειραματικές καλλιέργειες και οινοποιήσεις από κάποιους ρομαντικούς αμπελουργούς της περιοχής που επιμένουν να καλλιεργούν το αμπέλι λες και η περιοχή αυτή έχει οινική προοπτική μεγάλη.

Πρόκειται για τέσσερις ποικιλίες, δυο ερυθρές και δυο λευκές.

A) Οι δυο ερυθρές έχουν καλλιεργηθεί στο Πικέρμι, είναι το Cabernet Sauvignon και το San Giovese, μια ιταλική ποικιλία από την περιοχή της Τοσκάνης.

- Το υποκείμενο είναι σε R110.
- Το σχήμα και στις δυο είναι γραμμικό.
- Άρδευνται και οι δυο ποικιλίες με σταγόνες.
- Το Cabernet τρυγήθηκε στις 10/9 ενώ το San Giovese στις 5/9.
- Οι στρεμματικές αποδόσεις είναι 500 kg/στρ. στη μια ποικιλία και 800 στην άλλη. Στο San Giovese έγινε κι ένας πράσινος τρυγητός για να διευκολύνει την ωρίμανση.

Τα κρασιά τα οποία προέκυψαν:

- ✓ Για το **Cabernet** ο αλκοολικός τίτλος έπιασε τους 13.4, με ένα PH 3.79, με ογκομετρημένη οξύτητα 5.10 και ένα φαινολικό δείκτη 46 που σημαίνει ότι η ποικιλία έδωσε τέλεια τα χαρακτηριστικά της σε ότι αφορά το φαινολικό δυναμικό, ενώ η οινοποίηση έγινε με την κλασσική μέθοδο και με μια μακρά εκχύλιση.
- ✓ Για το **San Giovese**, ενώ επιτεύχθηκε ένας αλκοολικός τίτλος 12.7, το PH παρέμεινε στο 3.9, δεν είχε κάνει μηλογαλακτική ζύμωση και η ογκομετρουμένη οξύτητα είναι 6.75. Και εδώ ο φαινολικός δείκτης είναι 41 που σημαίνει ότι κι αυτή η ποικιλία έχει δυνατότητες.

B) Για τις λευκές ποικιλίες:

- ✓ η **Μαλαγουζιά**,
- ο αμπελώνας είναι του '95 και έχει φυτευτεί στα Σπάτα. σε υποκείμενο Richter 110,
- με χαμηλό σχήμα και στρεμματική απόδοση 600 κιλά
- σε γραμμικό σχήμα στην ίδια περιοχή και με άρδευση, η στρεμματική απόδοση έφτασε τα 1500 κιλά.
- ✓ **το Ασύρτικο**,
- σε υποκείμενο R110 και χαμηλό κύπελλο,

- ημερομηνία τρυγητού 25 Αυγούστου,
 - η στρεμματική απόδοση ήταν 500 κιλά
- Εδώ θα δούμε κι ένα παράδοξο γιατί υπάρχει μια σύγκριση μεταξύ Ασύρτικου από τη Σαντορίνη, Ασύρτικου που προέρχεται από τη Βοιωτία και Ασύρτικου που προέρχεται από τα Μεσόγεια.
- Το Ασύρτικο το οποίο καλλιεργείται στην Παλλήνη έχει αλκοολικό τίτλο 12.4, ΡΗ 3.33 κι ογκομετρουμένη οξύτητα 4.8.
 - Το Ασύρτικο που προέρχεται από τη Βοιωτία έχει 13 αλκοολικό τίτλο, ΡΗ 3.1 και ογκομετρουμένη οξύτητα 6, ενώ
 - το Ασύρτικο που προέρχεται από τη Σαντορίνη έχει 13.1 αλκοολικό τίτλο, ΡΗ 2.8 και ογκομετρουμένη οξύτητα 7.3.

Εδώ βλέπουμε μια ποικιλία που καλλιεργείται σε τρεις διαφορετικές περιοχές και μας δίνει τρία διαφορετικά κρασιά που στη Σαντορίνη για να πετύχουμε μια γευστική ισορροπία, καταφεύγουμε στο κόψιμο της οξύτητας, για να έρθουμε περίπου στο 6, το Ασύρτικο στη Βοιωτία μας δίνει ένα ισορροπημένο κρασί, ενώ το κρασί από την Παλλήνη έχει χαμηλή ογκομετρουμένη οξύτητα, το σχετικά χαμηλό ΡΗ βοηθάει τη γευστική οξύτητα, ούτως ώστε το κρασί να ισορροπεί.

Μια καλλιέργεια σε γραμμικό σχήμα ενδεχομένως να ανεβάσει την οξύτητα στην Παλλήνη και να δώσει ένα κρασί πιο ισορροπημένο γευστικά.

Συμπεράσματα:

- ✓ το **Cabernet** αν και προτιμά κλίματα δροσερά και εδάφη ημιορεινών και ορεινών περιοχών, έδειξε μια καλή προσαρμοστικότητα στο ξηροθερμικό περιβάλλον, τα σταφύλια ωρίμασαν σωστά και ο οίνος που προέκυψε από την κλασική ερυθρά οινοποίηση, ήταν ισορροπημένος, με καλό σώμα, καλή επίγευση, το χρώμα του ήταν βαθύ κόκκινο με ένταση, αλλά υστερούσε λίγο στην πολυπλοκότητα και τη λεπτότητα.
 - ✓ Το **San Giovese** είναι μια ποικιλία πλούσια σε φαινολικό δυναμικό, έχει υψηλές οξύτητες και επιδέχεται μακροχρόνια παλαιώση. Ο οίνος που προέκυψε, υστερούσε λίγο σε όγκο και αρμονία, αυτό οφείλεται στο ότι δεν έχει γίνει η μηλογαλακτική ζύμωση, αλλά κι ένας άλλος λόγος είναι ότι ο τρυγητός έπρεπε να γίνει σε υψηλότερο αλκοολικό βαθμό, δηλ. στους 13.5° ο οίνος θα πρέπει να είναι πιο ισορροπημένος. Αυτή η ποικιλία έχει δείξει καλή προσαρμοστικότητα και την προτείνουμε να συμπεριληφθεί στις προτεινόμενες ή επιτρεπόμενες της περιοχής.
 - ✓ Η **Μαλαγουζιά**, η οποία είναι ανθεκτική στη ξηρασία και έχει προσαρμοστεί καλά στην περιοχή, το κρασί που δίνει, έχει ανοιχτόχρυσο κίτρινο χρώμα, άρωμα με ένταση, αλλά δεν έχει λεπτότητα και το σώμα του κρασιού είναι πολύ καλό, αρμονικό με διάρκεια και καλή επίγευση.
 - ✓ Το **Ασύρτικο**, έδειξε καλή προσαρμογή στα μεσόγεια με το χαρακτηριστικό της χαμηλής οξύτητας. Ο οίνος είναι γεμάτος στο στόμα, κρατάει τα χαρακτηριστικά της ποικιλίας ενώ το χαμηλό σχετικά ΡΗ διορθώνει την χαμηλή ογκομετρουμένη οξύτητα
- ❖ Αυτό που πρέπει να επισημάνουμε, όπως είπε κι η κ. Τζούρου, είναι ότι ειδικά στα Μεσόγεια, έχουμε στην περίοδο ωρίμανσης μεγάλα άλματα, δηλαδή εκεί που παρακολουθείς την πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών, μέσα σε λίγες μέρες μπορείς

να χάνεις το βαθμό τεχνολογικής ωριμότητας και να πας σε μια υπερωρίμανση και να χάνεις τη χρονιά.

Ευχαριστώ.