

9 Σεπτεμβρίου 2013

Σαντορίνη: Ολοκλήρωση του τρύγου με υπόσχεση για τα γνωστά νευρώδη και με χαρακτηριστικά μεταλλικότητας κρασιά το 2013

Ο φετινός τρύγος στη Σαντορίνη ήταν ο πλέον πρώιμος των τελευταίων ετών, μια εξέλιξη που είχε διαφανεί από την εξίσου πρώιμη έκπτυξη των οφθαλμών και οδήγησε στο παρακάτω χρονολόγιο τρύγου:

ΕΝΑΡΞΗ ΤΡΥΓΟΥ ΠΟΙΚΙΛΙΑ (ΕΙΔΟΣ)

30 Ιουλίου Αθήρι (λευκή)

30 Ιουλίου Ασύρτικο (λευκή)

5 Αυγούστου Μαυροτράγανο (ερυθρή)

5 Αυγούστου Βουδόματο (ερυθρή)

16 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.

Σχετικά με τις κλιματολογικές συνθήκες της χρονιάς:

ο Ήπιος χειμώνας με αρκετές βροχοπτώσεις

ο Ζεστή άνοιξη με λίγες βροχές

ο Τυπικό ελληνικό καλοκαίρι με παρατεταμένα δροσερά μελτέμια που διατηρούσαν μια ιδανική μέση θερμοκρασία. Απουσία καύσωνα.

Η ανάπτυξη των αμπελιών έλαβε χώρα σε καλές συνθήκες που δεν στρέσαν τα φυτά, διαφυλάσσοντας μια ομαλή διαδικασία φωτοσύνθεσης, χωρίς ασθένειες, και καταλήγοντας σε γρήγορη και ποιοτική ωρίμανση των σταφυλιών. Τα σάκχαρα παρέμειναν σε καλά επίπεδα ανά ποικιλία, γεγονός που συμβάλλει στην παραγωγή οίνων χωρίς εξάρσεις στον αλκοολικό τίτλο.

Σύντομα η παραγωγή του 2013:

Η συνολική παραγωγή σταφυλιών στη Σαντορίνη για το 2013 ανήλθε στους 2.750 τόνους περίπου. Η απόδοση είναι μειωμένη κατά 20% σε σχέση με την περσινή χρονιά, φτάνοντας περίπου τα 200Kg/στρέμμα κατά μέσο όρο. Αυτό το αποτέλεσμα οφείλεται στη σφοδρή ανεμοθύελλα που έπληξε τη Σαντορίνη στις 18 Απριλίου 2012, που κατέστρεψε τους νεαρούς βλαστούς και δεν άφησε υλικό για κλάδεμα.

Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων (Santo Wines) παρέλαβε το 40% της

συνολικής παραγωγής σταφυλιών του νησιού σε σύνολο δέκα οινοποιείων που δραστηριοποιούνται στη Σαντορίνη.

Οινοποίηση και εκτιμήσεις:

Ενώ ήδη κάποιες από τις δεξαμενές έχουν αποζυμώσει, τα πρώτα αποτελέσματα είναι ιδιαίτερα ενθαρρυντικά. Οι φετινές Σαντορίνες αναμένεται να είναι αρωματικά έντονες και ευχάριστες.

- ο Αρωματικό μπουκέτο από λευκά άνθη, εσπεριδοειδή όπως λεμόνι, μπανάνα και λευκόσαρκα φρούτα όπως ροδάκινο και αχλάδι
- ο Στόμα νευρώδες με την χαρακτηριστική μεταλλικότητα της Σαντορίνης
- ο Σώμα ήδη πλούσιο και γεμάτο

Οι οξύτητες των φετινών οίνων ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας κυμαίνονται από 6,1 έως 6,8 gr/lit (εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ) και το pH τους από 3,0 έως 3,2.