

15 Οκτωβρίου 2013

Μείωση παραγωγής στη Ζάκυνθο, αύξηση των τιμών

Οι φετινές καιρικές συνθήκες επηρέασαν τον αλκοολικό βαθμό των παραγόμενων οίνων αλλά και την ωριμότητα των σταφυλιών αφού το κλίμα ήταν αποκλειστικά ξερικό δεν έβρεξε καθ' όλη την διάρκεια

του καλοκαιριού αλλά και η υγρασία εδάφους ήταν σε πολύ χαμηλά επίπεδα με συνέπεια την αύξηση των σακχάρων των στέμφυλων και την απώλεια των υγρών τους. Οι παραπάνω αιτίες συμβάλλουν σε μια εκτιμώμενη μείωση στον όγκο παραγωγής κατά 25% .

Όλοι οι παραγόμενοι οίνοι διακρίνονται από τον υψηλό αλκοολικό τίτλο και τις χαμηλές οξύτητες λόγω υπερωρίμασης. Δεν παρατηρήθηκαν μικροβιακές και βακτηριακές μολύνσεις των πρέμνων και των στέμφυλων και δεν επηρεάστηκε η ποιότητα των παραγόμενων οίνων. Λόγω της ωρίμασης το χρώμα των οίνων είναι λίγο πιο βαθύχρωμο σε σύγκριση με άλλες χρονιές, τα αρώματα λόγω των τεχνικών οινοποίησης έχουν αναδειχθεί και ο αλκοολικός τίτλος είναι σε όλους τους οίνους πάνω από 12 βαθμούς έως 13,4 στα κόκκινα κρασιά.

Οι καταναλωτές προτιμούν τους αρωματικούς οίνους και γι αυτό το λόγο δόθηκε η έμφαση κατά την οινοποίηση στον τομέα αυτό. Λόγω αυξημένης ανάγκης για παραγωγή οίνων οι τιμές στα κοινά σταφύλια αυξήθηκαν κατά 30%.