

22 Σεπτεμβρίου 2016

Τρύγος 2016: Υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά και φέτος για την Σαντορίνη

**Χρονολόγιο:**

Ο φετινός τρύγος στη Σαντορίνη **ξεκίνησε μια εβδομάδα νωρίτερα σε σύγκριση με τη μέση ημερομηνία έναρξης** των τελευταίων δέκα χρόνων, και 10 ημέρες νωρίτερα από το 2015. Η ωρίμαση των σταφυλιών κινήθηκε σε φυσιολογικά επίπεδα και οδήγησε στο παρακάτω χρονολόγιο:

ΕΝΑΡΞΗ	ΤΡΥΓΟΥ
--------	--------

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

28 Ιουλίου
------------

Αθήρι (λευκή)

1

η

Αυγούστου

Ασύρτικο (λευκή)

για τον αφρώδη οίνο από την περιοχή του Πύργου

2 Αυγούστου

Μαυροτράγανο (ερυθρή)

2 Αυγούστου

Βουδόματο (ερυθρή)

3 Αυγούστου

Ασύρτικο (λευκή)

17 Αυγούστου

Αηδάνι (λευκή)

20 Αυγούστου

Μαντηλαριά (ερυθρή)

Όλες οι ποικιλίες από το σύνολο των αμπελώνων τρυγήθηκαν με το χέρι και παραδόθηκαν στο οινοποιείο μας έως τις 30 Αυγούστου.

### Κλιματολογικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της χρονιάς:

- **Χειμώνας:** Ήπιος με λιγιστές βροχοπτώσεις. Το συνολικό ύψος βροχής από Σεπτέμβριο 2015 έως Ιούλιο 2016 ήταν 199 mm (341 mm την αντίστοιχη περσινή περίοδο).
- **Άνοιξη:** Ζεστή με ελάχιστες ασθενείς βροχές στο σύνολό της.
- **Καλοκαίρι:** Τυπικό νησιωτικό, χωρίς πολύ υψηλές θερμοκρασίες, με δροσερά μελτέμια τον Ιούλιο και Αύγουστο, χωρίς υγρασία που επιτάχυνε την ωρίμαση. Απουσία έντονου καύσωνα.

**Γενικά,** μια ιδιαίτερα ξηρή χρονιά.

Παρά τις αρχικές προβλέψεις για μια παραγωγή μεγαλύτερη από το μέσο όρο της Σαντορίνης, η ανομβρία δεν επέτρεψε στα αμπέλια να αποδώσουν το 100% των δυνατοτήτων τους. Παρά ταύτα, η χρονιά έδωσε **υγιή σταφύλια με ποιοτική ωρίμαση** λόγω της έλλειψης υγρασίας το καλοκαίρι και της απουσίας σοβαρών ασθενειών. Τα **σάκχαρα παρέμειναν σε σχετικά υψηλά επίπεδα ανά ποικιλία**, χωρίς όμως να έχουμε ιδιαίτερες εξάρσεις στον αλκοολικό τίτλο.

**Η παραγωγή του 2016:**

**Η συνολική παραγωγή φέτος ανήλθε στους 3.000 τόνους** περίπου παρουσιάζοντας:

- Αύξηση κατά 20% σε σύγκριση με το 2015 (η περσινή εσοδεία αποτέλεσε μια από τις μικρότερες σε παραγωγή χρονιές του νησιού με 2.600 τόνους)
- Μείωση κατά 25% σε σχέση με τη μέση παραγωγή της Σαντορίνης.

**Η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων SantoWines παρέλαβε περίπου το 40% της συνολικής παραγωγής του νησιού.**

Εξακολουθεί να είναι το πρώτο οινοποιείο σε όγκο παραγωγής, σε σύνολο

**15 οινοποιείων**

που δραστηριοποιούνται στη Σαντορίνη.

### **Οινοποίηση και εκτιμήσεις:**

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

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

- Αρωματικό μπουκέτο από λευκά άνθη, εσπεριδοειδή όπως λεμόνι, 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.

Οι οξύτητες των οίνων ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας κυμαίνονται από 6,2 έως 7 gr/lit (εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ) και το pH τους από 2,9 έως 3,2, γεγονός που σημαίνει ότι και τα φετινά κρασιά θα έχουν αντοχή στο χρόνο.