

26 Αυγούστου 2021

ΔΕΛΤΙΟ ΤΡΥΓΟΥ 2021 ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΘΗΡΑΪΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Με πολλές ιδιαιτερότητες το φετινό σταφύλι, αλλά... κάτι καλό κρύβουν οι δεξαμενές μας.

Ο συνδυασμός ανομβρίας και καύσωνα δημιούργησε προβλήματα στην ωρίμανση των σταφυλιών. Πάντα όμως είμαστε αισιόδοξοι για το τελικό αποτέλεσμα.

Χρονολόγιο

Η ημερομηνία έναρξης του τρύγου φέτος ήταν στο πλαίσιο της μέσης ημερομηνίας έναρξης των τελευταίων χρόνων, με το χρονολόγιό του να έχει ως εξής:

ΕΝΑΡΞΗ ΤΡΥΓΟΥ ΠΟΙΚΙΛΙΑ (ΕΙΔΟΣ)

2 Αυγούστου Ασύρτικο (λευκή) για τον αφρώδη οίνο από την περιοχή του Πύργου

4 Αυγούστου Αθήρι (λευκή)

7 Αυγούστου Ασύρτικο (λευκή)

7 Αυγούστου Μαυροτράγανο και Βουδόματο (ερυθρές)

18 Αυγούστου Αηδάνι (λευκή)

23 Αυγούστου Μαντηλαριά (ερυθρή)

Όλες οι ποικιλίες από το σύνολο των αμπελώνων τρυγήθηκαν με το χέρι.

Κλιματολογικές συνθήκες κατά τη διάρκεια της χρονιάς:

Χειμώνας: Ήπιος με ελάχιστες βροχοπτώσεις. Το συνολικό ύψος βροχής από τον Σεπτέμβριο 2020 έως τον Ιούλιο 2021 ήταν 190 mm (329,8 mm κατά την αντίστοιχη περσινή περίοδο).

Άνοιξη: Ήπια, χωρίς καταστροφικούς ανέμους, με εξαίρεση έναν ισχυρό Βοριά στις 31 Μαρτίου, μαζί με χαλαζόπτωση, που δεν επηρέασε όμως την παραγωγή καθώς τα αμπέλια δεν βρίσκονταν σε προχωρημένο στάδιο έκπτυξης των καρποφόρων οφθαλμών. Η βροχή ήταν σχεδόν απύσχα.

Καλοκαίρι: Έντονοι καύσωνες τον Ιούνιο και τον Ιούλιο.

Γενικά ήταν μια ιδιαίτερα ξηρή χρονιά. Μέχρι το γυάλισμα των σταφυλιών οι αρχικές προβλέψεις μίλαγαν για όγκο παραγωγής πάνω από τον μέσο όρο της Σαντορίνης. Όμως ο συνδυασμός ανομβρίας και καύσωνα στρεσάρισε τα αμπέλια και σε πολλές περιπτώσεις στέγνωσε τα σταφύλια, ενώ οι υψηλές θερμοκρασίες προώθησαν την παραγωγή. Κατά συνέπεια τα αμπέλια δεν απέδωσαν το 100% των δυνατοτήτων τους. Ένα ακόμα πρόβλημα

που παρατηρήθηκε ήταν η ανισσοραγία και η ανομοιομορφία στον βαθμό ωρίμανσης των σταφυλιών όχι μόνο στο ίδιο αμπέλι και στο πρέμνο, αλλά ακόμα και στο ίδιο το τσαμπί.

Η παραγωγή του 2021

Η συνολική παραγωγή φέτος δεν ξεπέρασε τους 2.000 τόνους σταφυλιών. Είχαμε δηλαδή μια πτώση περίπου 30 % από μια μέση παραγωγή για τον αμπελώνα της Σαντορίνης.

Οινοποίηση και εκτιμήσεις: Παρ' όλα τα προβλήματα που προαναφέρθηκαν, η φετινή χρονιά έχει προϋποθέσεις για την παραγωγή κρασιών με υψηλά ποιοτικά χαρακτηριστικά. Οι μούστοι δείχνουν ότι θα έχουμε πολύ καλό αποτέλεσμα.

Οι φρέσκοι σαντορίνες έχουν αρωματικό μπουκέτο λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών όπως λεμόνι, γκρέιπφρουτ και λευκόσαρκων φρούτων όπως μπανάνα, πεπόνι, ροδάκινο και αχλάδι. Στόμα νευρώδες με καλή οξύτητα σε συνδυασμό με τη χαρακτηριστική ορυκτότητα της Σαντορίνης. Το σώμα τους εμφανίζεται πλούσιο και γεμάτο με ιδιαίτερη ένταση.

Ο αλκοολικός τίτλος που κυμαίνεται στο 13 – 14,5%, οι οξύτητες που ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας κυμαίνονται από 6 έως 6,5 gr/lit (εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ), και το pH από 3,10 έως 3,20, μας κάνουν να νοιώθουμε σίγουροι ότι η εσοδεία 2021 θα είναι αντάξια της υψηλής ποιότητας των κρασιών της Σαντορίνης με μεγάλη αντοχή στο χρόνο.