

7 Σεπτεμβρίου 2012

**Πυλώνας στήριξης των αμπελουργών της Σαντορίνης η ΕΑΣ Θηραϊκών Προϊόντων παρέλαβε το 60% της παραγωγής του νησιού**

Ο φετινός τρύγος στη Σαντορίνη ήταν από τους πιο πρώιμους. Άρχισε στις 7 Αυγούστου για το Αθήρι και το Ασύρτικο, στις 16 Αυγούστου για το Αηδάνι,

στις 8 Αυγούστου για το Μαυροτράγανο ενώ στις 24 Αυγούστου για τη Μαντηλαριά. Στις 30 Αυγούστου είχε ολοκληρωθεί.

Η απόδοση των αμπελιών κατά μέσο όρο ήταν στα επίπεδα, των τελευταίων τριών ετών, σχετικά ικανοποιητική για τους παραγωγούς, περίπου 250 - 300 kg / στρέμμα. Η συνολική φετινή ποσότητα των σταφυλιών στο νησί ήταν περίπου 3.200 tn. Η ΕΝΩΣΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΘΗΡΑΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ παρέλαβε το 60% της συνολικής παραγωγής των σταφυλιών της Σαντορίνης σε σύνολο 10 οινοποιείων που δραστηριοποιούνται στο νησί. Φέτος ο αμπελώνας μας έδωσε έναν εξαιρετικό και υγιή καρπό.

Οι βροχές του χειμώνα ήταν αρκετές, με αποτέλεσμα να δυναμώσουν τα αμπέλια και οι παραγωγοί ανέμεναν σοδειά ρεκόρ, τη μεγαλύτερη των δύο τελευταίων δεκαετιών. Όμως στις 18 Απριλίου 2012 από τις 10 το πρωί μέχρι τις 12 τα μεσάνυχτα, έπνεαν σφοδρότατοι βόρειοι άνεμοι ισχύος 10 - 11 Beaufort σε ολόκληρη την επιφάνειά του. Ο αμπελώνας σε γενικό επίπεδο βρισκόταν σε προχωρημένο στάδιο ανάπτυξης και έκπτυξης των καρποφόρων οφθαλμών (βλαστοί 10-30 εκ. πριν την ανθοφορία με εμφανείς μικρούς καρπούς σταφυλιών). Οι ισχυροί άνεμοι πέραν της καταστροφής των βλαστών (σπάσιμο) προκάλεσαν αμμοβολή με σκόνη και ελαφρόπετρα η οποία επέτεινε τις ζημιές. Είναι γεγονός ότι τη μικρότερη ζημιά υπέστησαν οι αμπελώνες που ήταν κλαδεμένοι σε σχήμα κουλούρας.

Το καλοκαίρι φέτος δεν εκδηλώθηκαν καύσωνες, ήταν όμως ζεστό και τα ευεργετικά μελέμια που φυσούσαν καθημερινά, βοήθησαν στο να έχουμε μια ομαλή πορεία ωρίμανσης των σταφυλιών, με πολύ καλή θρέψη. Έτσι παρέμειναν γεμάτα ζωντάνια και υγεία μέχρι την εποχή της συγκομιδής.

Οι μούστοι που βρίσκονται πλέον στο στάδιο της αποζύμωσης, δείχνουν ότι και φέτος θα έχουμε πολύ καλό αποτέλεσμα. Οι φετινές σαντορίνες θα είναι αρωματικές με αρώματα κυρίως λουλουδιών, εσπεριδοειδών, ώριμων φρούτων, όπως ροδάκινου, αχλαδιού, και γεμάτες νεύρο και μεταλλικότητα που χαρακτηρίζει όπως πάντα το νησί μας. Το σώμα τους από τώρα εμφανίζεται πλούσιο και γεμάτο. Οι οξύτητες των φετινών κρασιών ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας κυμαίνονται από 5,8 – 6,8 gr/lit (εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ) και το pH τους από 3,0 έως 3,2.