

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥ



Τρίτη, 6 Ιανουαρίου 2009

ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΛΕΥΚΕΣ

Αθήρι, Αηδάνι, Ασύρτικο, Βαρδέα, Βηλάνα, Βιδιανό, Γουστολιδί, Δαφνί, Ζακυνθινό, Κακοτρύγη, Κανελάτος, Κυδωνίτσα, Λαγόρθη, Μαλαγουζιά, Μπατίκι, Μονεμβασιά, Μοσχοφίλερο, Μοσχάτο Αλεξανδρείας, Μοσχάτο Αμβούργου, Μοσχάτο Κεφαληνίας, Μοσχάτο Ρίου, Ντεμπίνα, Παύλος, Ροκανιάρης, Ροδίτης, Ρομπόλα

Ασύρτικο

Το Σταφύλι
Κωδικός Ποικιλίας: 11013
Λατινική Ονομασία: Assyrtiko
Συνώνυμα:

Περιοχές Καλλιέργειας: Κυκλάδες κυρίως Σαντορίνη καθώς και Μήλος, Πάρος, Νάξος. Κατόπιν καλλιεργήθηκε στην Χαλκιδική και σήμερα υπάρχουν αμπελώνες σε όλη σχεδόν την Ελλάδα(οι σημαντικότεροι σε Βοιωτία, Αττική)

Φυτό: Ποικιλία ζυερή, παραγωγική ανθεκτική στις ασθένειες και την ξηρασία. Σταφύλια μεγάλα πυκνά, φλοιός κιτρινόχρυσος ή λευκοπράσινος. Τρύγος από μέσα Αυγούστου έως αρχές Σεπτεμβρίου.
Το κρασί: Λευκό κρασί με υψηλό αλκοολικό βαθμό και μεγάλη οξύτητα, πλούσιο σε σώμα, χαρακτηριστικό έντονο άρωμα, ευοξειδωτο. Ειδικά κρασιά: Νυχτέρι, Vinsanto. Συμμετέχει σε οίνους ΟΠΑΠ(Σαντορίνη, Πλαγιές Μελίτωνα) και πολλούς Τοπικούς Οίνους



Βαρδέα

Το Σταφύλι
Κωδικός Ποικιλίας: 11015
Λατινική Ονομασία: Vardea
Συνώνυμα:

Περιοχές Καλλιέργειας: Λευκάδα
Φυτό:

Το κρασί: Λευκό κρασί με χρυσοκίτρινο χρώμα Ισοροπία αλκοόλης οξύτητας, σώμα, επίγευση, έντονο φρουτώδες άρωμα



Βηλάνα

Το Σταφύλι
Κωδικός Ποικιλίας: 11016
Λατινική Ονομασία: Vilana

Συνώνυμα: Βελάνα

Περιοχές Καλλιέργειας: Κρήτη κυρίως στους νομούς Ηρακλείου, Λασιθίου

Φυτό: Φυτό ζωηρό, πολύ παραγωγικό σχετικά ευαίσθητο σε ασθένειες. Σταφύλια μέτρια, φλοιός κτρινόλευκος. Τρύγος μέσα με τέλος Σεπτέμβρη.

Το κρασί: Λευκό κρασί με κανονικό αλκοολικό βαθμό σε αρμονία με την οξύτητα. Ευχάριστη γεύση, λεπτό άρωμα. Συμμετέχει σε Οίνους ΟΠΑΠ (Πεζά, Σητεία) και πολλούς Τοπικούς Οίνους



Κανελάτος

Το Σταφύλι

Κωδικός Ποικιλίας: 13244

Λατινική Ονομασία: Kanelatos

Συνώνυμα: Ροδίτης Κανελάτος

Περιοχές Καλλιέργειας: Μέγαρα

Φυτό: Κλώνος του Ροδίτη, τρύγος μέσα Σεπτέμβρη.

Το κρασί: Λευκό κρασί με πολύ ιδιαίτερο άρωμα κανέλας



Συνεχίζεται

ΕΡΥΘΡΕΣ

Αγιωργήτικο, Βερτζαμί, Βλάχικο, Κολινιάτικο, Κοτσιφάλι, Λημιό, Λημιώνας, Λιάπικο, Μπεκάρι, Μαύρο Μεσηνικόλα, Μανδηλαριά, Μούχταρο, Ξυνόμαυρο, Ρωμείο, Φωκιανό



ΔΙΕΘΝΕΙΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΛΕΥΚΕΣ

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Trebbiano(Ugni Blanc), Traminer

ΕΡΥΘΡΕΣ

Cabernet, Merlot, Syrah, Grenache Rouge, Cabernet Franc, Carignan

=====
=====

Viognier : ένα μυθικό κρασί

Η σπάνια και εξαιρετική ποικιλία λευκού σταφυλιού Viognier ήλθε από το Condrieu, δίπλα στις όχθες του Ροδανού.

Στην Ελλάδα μεταφέρθηκε για να μας χαρίσει την πλούσια γεύση και το μεθυστικό του άρωμα.

Η καλλιέργεια του Viognier δεν είναι εύκολη υπόθεση. Η «δύσκολη» αυτή ποικιλία δεν ταιριάζει σε βιαστικές, άμεσες και μεγάλες εμπορικά οινοποιητικές προσδοκίες. Η ισχνή παγκόσμια παραγωγή του δείχνει ότι χρειάζονται αμπελουργοί με γνώσεις, μεράκι και επιμονή για να ασχοληθούν μ' αυτήν την ποικιλία που η απόδοσή της είναι μικρή και η παραγωγή της απρόβλεπτη. Το αποτέλεσμα, όμως, είναι ένα λευκό ξηρό κρασί με πλούσιο σώμα και αρώματα που δύσκολα περιγράφονται: αχλάδι, ροδάκινο, βερίκοκκο, βιολέτα, ακακία... ένας ολόκληρος καλοκαιρινός κήπος στο ποτήρι!

Η καλύτερη στιγμή του έρχεται μετά 2 - 3 χρόνια και επιδέχεται περαιτέρω παλαίωση, θυσιάζοντας όμως κάτι από την φρουτώδη, ιδιαίτερη ποικιλιακή του γεύση. Η πολύ μικρή έκταση του αμπελώνα του Condrieu, λίγα χιλιόμετρα από τη Λυών, και κατά συνέπεια η ελάχιστη παραγωγή, κάνουν τα Viognier σχεδόν μυθικά κρασιά, ιδιαίτερα αγαπητά στους απανταχού οινόφιλους.

Η ποικιλία εγκλιματίστηκε σχετικά εύκολα στα ελληνικά εδάφη, απαιτεί όμως γνώση μεράκι και προσοχή.

Οινοποιείται συνήθως με τον κλασικό τρόπο: ζυμώνεται σε ανοξείδωτες δεξαμενές ή, η ζύμωση και η ωρίμαση γίνεται σε δρύινα βαρέλια, ενώ μπορεί να μείνει με τις οινολάσπες για αρκετούς μήνες. Όλοι οι παραπάνω λόγοι κάνουν τη διάρκειά του στο χρόνο πολύ μεγαλύτερη απ' αυτήν των κρασιών που. Το αποτέλεσμα είναι ένα πραγματικά ξεχωριστό κρασί που έτυχε της αποδοχής των οينوφίλων

ICEWINE

Ο γλυκός χρυσός του πάγου

Δεν είναι απλώς ένας «επιδόρπιος οίνος». Είναι το καλύτερα φυλαγμένο μυστικό στην κατηγορία του, ένα

δώρο για τους εραστές του κρασιού.

Παρ' όλο που το πρώτο Icewine (Eiswein στα Γερμανικά , πάγος κρασί στα Ελληνικά) στον κόσμο, σύμφωνα με κοινά αποδεκτές πηγές, φημάστηκε στην Γερμανία το 1794, η μεγαλύτερη οινοπαραγωγός περιοχή σήμερα είναι μια χώρα του Νέου Κόσμου στην αντίπερα όχθη του Ατλαντικού Ωκεανού. Ο Καναδάς. Το Icewine ξεπρόβαλε τις τελευταίες δύο δεκαετίες στον Καναδά, σαν ένα χαρακτηριστικό νέο είδος επιδόρπιου κρασιού, φτιαγμένο μόνο από οινοπαραγωγούς που επιθυμούν να πάρουν μεγάλα ρίσκα στους αμπελώνες τους. Στη Γερμανία και τις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες, το συγκεκριμένο κρασί μπορεί να παραχθεί μόνο από συγκεκριμένες σοδιές όταν και αν ο χειμώνας φτάσει πολύ νωρίς. Ωστόσο, οι παγεροί канаδέζικοι χειμώνες και οι δυνατές ποικιλίες σταφυλιών στους канаδικούς αμπελώνες επιτρέπουν στους οινοπαραγωγούς να παράγουν ετησίως σχεδόν δύο εκατομμύρια μπουκάλια (375 ml το μπουκάλι) Θεαματικών και «μεγάλων» icewines. Το 1989, το Icewine του Inniskillin έλαβε τα πρώτα διεθνή διαπιστευτήρια για τα канаδέζικα Icewine όταν στην έκθεση κρασιού Vinexpo στο Bordeaux το 1991, κέρδισε το σπουδαίο βραβείο Grand Prix d' Honneur για το καλύτερο γλυκό κρασί.

Η διαδικασία παραγωγής

Το να φιάχνεις Icewine δεν είναι μια απλή απόφαση και συνεπώς απόπειρα, δεδομένης της επίπονης αργής ζύμωσης αυτού του γεμάτου σάκχαρα χυμού. Σύμφωνα με την Vintners Quality Alliance of Ontario (VQA) - νομοθετικό σώμα για την ονομασίας προέλευσης- το Icewine πρέπει να προέρχεται από μία ή περισσότερες ποικιλίες (λευκές: Riesling, Gewürztraminer, Chenin Blanc, κόκκινες: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon) ή από την γαλλική υβριδική ποικιλία Vidal. Τα σταφύλια, έχοντας ωριμάσει πλήρως τον Οκτώβριο, αφήνονται ανέγγιχτα πάνω στα αμπέλια, κάτω από ένα μανδύα από προστατευτικό δίχτυ, μέχρι την πρώτη μεγάλη παγωνιά του канаδικού χειμώνα. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, τα κρασιά έχουν ήδη πάρει μπρούτζινο χρώμα και έχουν με φυσικό τρόπο αφυδατωθεί από τα συστατικά τους. Γίνονται γλυκύτερα και πλουσιότερα, προσθέτοντας χάρη στη συγκέντρωση της γεύσης και των αρωμάτων, σάκχαρα και οξέα στο μούστο. Η περίοδος της συγκομιδής στο Οντάριο, στη χερσόνησο του Καναδά, ξεκινά όταν η Θερμοκρασία πέφτει κάτω από τους -10°C για πάνω από 24 ώρες και ποικίλλει από αρχές Δεκεμβρίου μέχρι μέσα Φεβρουαρίου. Οι ρώγες παγώνουν και το δύσκολο εγχείρημα της συγκομιδής με τα χέρια, που συχνά γίνεται νύχτα, ξεκινά ενώ αμέσως ακολουθεί η συμπίεση που δίνει σαν αποτέλεσμα ένα γλυκό νέκταρ. Ο αλκοολικός βαθμός δεν πρέπει να είναι κάτω από 7,5% και πάνω από 14,9%.

Αρμονία ισορροπία και εκλεκτές γεύσεις

Η υπογραφή ενός σπουδαίου icewine είναι η ισορροπημένη ένταση μεταξύ της γλυκύτητας και της οξύτητας, ενώ υπάρχει ένα πολύ αρωματικό μπουκέτο και ένα βάθος γεύσεων και εκλεκτών αρωμάτων τροπικών φρούτων, καραμέλας, σιροπιού από σφενδάμο, ξερών φρούτων και μελιού και μια κοφτερή ζωντανή επίγευση μεγάλης διάρκειας.

Το Vidal και το Riesling είναι οι δύο συνηθέστερες ποικιλίες από τις οποίες παράγεται το ice wine. Σε γενικές γραμμές, τα Vidals χαρακτηρίζονται από αισθησιακά αρώματα και αμύθητο μπουκέτο φρούτων που οδηγεί απ' ευθείας στην παλέτα. Η ευρύτητα των γεύσεων και των αρωμάτων των Vidals είναι απόρροια του τυπικού χειμώνα του Οντάριο, με διαδοχικά στοιχεία την ήπια παγωνιά και την πήξη πριν από το δριμύ ψύχος. Τα Riesling τείνουν να έχουν ελαφρώς πιο εξευγενισμένο μπουκέτο και πιο ενδιαφέροντα επίπεδα γεύσεων. Υπάρχει επίσης και μια ποιοτική διαφορά στην οξύτητα των δύο ποικιλιών με το Riesling να έχει

μεγαλύτερη φινέτσα, πιο συμπαγή δομή και καλύτερη δυνατότητα παλαίωσης Τα Icewines που παράγονται από κόκκινα κρασιά Cabernet Franc ή και ακόμη πιο σπάνια από Cabernet Sauvignon έχουν αχνό κόκκινο χρώμα ακολουθείται από φρέσκα, ζωντανά αρώματα φράουλας και κερασιού. Τα εκχυλίσματα από τις φλούδες των σταφυλιών προσδίδουν μίαν άλλη διάσταση στη γεύση με κρεμώδεις, μελένιες γεύσεις ώριμων σύκων και αχλαδιού.

Το icewine μπορεί να διατηρηθεί για αρκετά χρόνια ανάλογα με την ποιότητα του τρύγου. Πρέπει να καταναλώνεται κρύο (5° - 6° C) μόνο του ή συνοδεύοντας γλυκά με βάση τα φρούτα αλλά ακόμα και με αποξηραμένα καλοκαιρινά φρούτα όπως βερίκοκα, ροδάκινα, αχλάδια. Η ουσία των κρασιών έχει να κάνει με την απόλαυση και το μοίρασμα γι'αυτό μικρή ποσότητα διαρκεί πολύ. Ένα ειδικά σχεδιασμένο ποτήρι από την Riedel ενισχύει τη γεύση αλλά βοηθάει και την εκτίμηση των αρωμάτων Είναι πραγματικά ένα νέκταρ των θεών και χειμωνιάτικο δώρο στους εραστές του κρασιού.

Αναρτήθηκε από [ΑΜΠΕΛΟ-ποικιλίες](#) στις 1:17 π.μ.

[Δεν υπάρχουν σχόλια:](#)

Σάββατο, 22 Μαρτίου 2008

Cabernet Sauvignon, ο μεγάλος ταξιδευτής

Κάθε οινοποιός που θέλει να θεωρείται επιτυχημένος και μέσα στο κλίμα της αγοράς πρέπει να έχει στη γκάμα του ένα τουλάχιστον Cabernet Sauvignon.

Ένα «σύγχρονο Οδυσσέα» θα μπορούσαμε να ονομάσουμε το Cabernet Sauvignon, αφού εδώ και λίγες δεκαετίες έχει αρχίσει να ταξιδεύει σε όλο τον κόσμο, χωρίς όμως να έχει βρει ακόμα την «Ιθάκη» του: ξεκίνησε από τη Γαλλία, πέρασε στις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες, έκανε το μεγάλο άλμα στην αμερικανική ήπειρο και σκέφτηκε να δοκιμάσει την τύχη του μέχρι και στην Αυστραλία. Καθώς η καταγωγή του παρέμενε για μεγάλο διάστημα άγνωστη, διάφορες θεωρίες που ήταν αρκετά συμπαθητικές διατυπώθηκαν κατά καιρούς, αλλά ευτυχώς πρόσφατα η επιστήμη μέσα από την ανίχνευση των γονιδίων ανέδειξε τους πραγματικούς γονείς της ποικιλίας. Γεννήτορές του είναι το ερυθρό Cabernet Franc και το λευκό Sauvignon Blanc, ποικιλίες και οι δύο της περιοχής του Μπορντό. Όσο και αν το όνομά του «φώναζε» την προέλευσή του κανείς δεν το είχε προσέξει...

Στην άκρη ενός κομματιού γης, ανάμεσα στις εκβολές του ποταμού Gironde και του Ατλαντικού Ωκεανού γεννήθηκαν τα πιο διάσημα κρασιά του κόσμου. Εδώ θα συναντήσουμε τα διασημότερα chateaux, που το όνομα τους συγκινεί τους οινόφιλους: Chateau Latur, Chateau Margaux, Chateau Muth-Rothschild, Chateau Lafite-Rothschild και άλλα πολλά. Αν και σήμερα συνδέουμε, αυτόματα, την ποικιλία με την περιοχή του Μπορντό, μόνο στο τέλος του 18ου αιώνα, ο Baron Hecctnr de Branne, αντικατέστησε τις λευκές ποικιλίες των αμπελιών του με το Cabernet Sauvignon, δείγμα πως η αναγνώρισή του ήρθε σχετικά πρόσφατα. Σήμερα όμως γνωρίζει τη δόξα, αφού κάθε οινοποιός που θέλει να θεωρείται επιτυχημένος και μέσα στο κλίμα της αγοράς πρέπει να έχει στη γκάμα του ένα τουλάχιστον Cabernet Sauvignon - ή τουλάχιστον ένα μίγμα του. Τη δόξα των διάσημων chateaux ζήλησαν παραγωγοί από άλλες χώρες και δοκίμασαν να επαναλάβουν το εγχείρημα άλλοτε με επιτυχία και άλλοτε χωρίς. Η διεθνής αναγνώριση των γαλλικών chateaux ήταν το κίνητρο που το Cabernet Sauvignon καλλιεργήθηκε σε πάμπολλες χώρες σπληρίζοντας τις ελπίδες των οινοποιών για σίγουρη επιτυχία. Είναι ίσως πιο εύκολο να απαριθμήσουμε τις χώρες που δεν φιλοξενούν ακόμα το Cabernet Sauvignon παρά το αντίθετο. Και στα δύο ημισφαίρια, χώρες με ονική παράδοση αλλά και με πρόσφατη άφιξη στον μαγικό κόσμο της

αμπέλου και του κρασιού, επιδίδονται στην καλλιέργειά του. Στην Ελλάδα, η παρουσία του μετράει κοντά 35 χρόνια, αφού αρχικά φυτεύτηκε στην Χαλκιδική. Πέρασαν αρκετά χρόνια μέχρι και άλλοι Έλληνες παραγωγοί να καλλιεργήσουν την ποικιλία αυτή. Ακόμα και σήμερα, που η ζήτηση για ερυθρά κρασιά αλλά και ειδικότερα για Cabernet Sauvignon είναι μεγάλη, η Ελλάδα δεν την φιλοξενεί σε μεγάλες εκτάσεις. ίσως γιατί είμαστε μια αμπελοοικονομική χώρα με παράδοση χιλιεπίων και είναι δύσκολη η αλλαγή των συνηθειών μας. Η ποικιλία αυτή επιθυμεί γλυκά κλίματα για να δώσει τους πλούσιους χαρακτήρες της. Όταν το καλοκαίρι είναι δροσερό και το φθινόπωρο γλυκό έχουμε τις καλύτερες συνθήκες για να εκφράσει τον καλύτερο χαρακτήρα της. Το Cabernet Sauvignon, όπως τουλάχιστον το γνωρίζουμε μέσα από τα κρασιά της πατρίδας του, χαρίζει πλούσιο, βαθύ ερυθρό χρώμα με γκρενά αποχρώσεις στη νεότητά του που διατηρεί για μεγάλη επίσης χρονική διάρκεια. Στο άρωμά του θα διακρίνουμε μια μεγάλη ποικιλία χαρακτήρων όπως κέδρο, cassis, βατόμουρα, πράσινο πιπέρι και πολλά ακόμα, αρκεί η φαντασία μας να μείνει ελεύθερη. Στη γεύση είναι δύσκολο να δεχθούμε την έντονα στυφή παρουσία των τανινών όσο είναι νέο. Μόνο η ενηλικίωσή του μέσα από το δρύινο βαρέλι θα του δώσει την ευκαιρία να πιασεί τον ζωνό του χαρακτήρα και, φυσικά, όλους εμάς να απολαύσουμε την κορυφαία ερυθρή ποικιλία. Τα κρασιά από Cabernet Sauvignon πίνονται σε υψηλές θερμοκρασίες (16 - 18° C) και συνοδεύουν πλούσια σε γεύση πιάτα.

=====

Οινοποιήσιμες Ελληνικές ποικιλίες αμπέλου

Οι κυριότερες έγχρωμες Ελληνικές ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) Περιγράφονται παρακάτω. Ένα σημαντικό μέρος της σταφυλικής παραγωγής τους, αξιοποιείται για την παραγωγή Τοπικών Οίνων στις κυριότερες περιοχές καλλιέργειας τους, καθώς και για την παραγωγή επιτραπέζιων Οίνων σε διάφορα άλλα μέρη της χώρας μας όπου αυτές καλλιεργούνται.

Αγιοργίτικο (Μαύρο Νεμέας)

Το Αγιοργίτικο θεωρείται μια από τις πιο εκλεκτές έγχρωμες ελληνικές ποικιλίες αμπέλου. Συναντάται σποραδικά σε πολλά διαμερίσματα της χώρας μας, σε εκτάσεις που φτάνουν τις 25.000 στρέμματα. Σύμφωνα με τον κανονισμό 3800/81 της Ε. Ο. Κ. και μετά τις τελευταίες τροποποιήσεις με τον 2548/99, η ποικιλία αυτή συνιστάται στους Νομούς Αργολίδας, Αρκαδίας, Αττικής, Βοιωτίας, Ευβοίας, Κορινθίας, και Λακωνίας και επιτρέπεται προσωρινά στους Νομούς Αιτωλοακαρνανίας, Δράμας, Ηλείας, Λαρίσης, Λασιθίου και Φλωρίνης. Καλλιεργείται κυρίως στη ζώνη παραγωγής οίνων Ο.Π.Α.Π. «Νεμέα» καταλαμβάνοντας μια έκταση 19.000 στρεμμάτων περίπου. Η ζώνη αυτή βρίσκεται σε υψόμετρο που κυμαίνεται από 250- 800 μέτρα και περιλαμβάνει τα όρια δέκα έξι συνολικά κοινοτήτων των Νομών Αργολίδας και Κορινθίας. Ο συνδυασμός του οικολογικού περιβάλλοντος της περιοχής με την ποικιλία Αγιωργίτικο, έχουν σαν αποτέλεσμα την παραγωγή άριστης ποιότητας σταφυλιών, κατάλληλων για την παρασκευή ερυθρών οίνων εξαιρετικής ποιότητας. Είναι μια ποικιλία ζωνή και πολύ παραγωγική. Παρατηρούνται συνήθως δυο σταφύλια ανά καρποφόρο βλαστό, κυρίως στον τέταρτο και πέμπτο κόμβο, πολλές φορές όμως παρατηρούνται μέχρι και τέσσερα σταφύλια ανά βλαστό. Τα σταφύλια της ποικιλίας αυτής είναι συνήθως μεσαίου μεγέθους (μέσο βάρος σταφυλιού περίπου 500 gr), πυκνόρογα, κυλινδρικού σχήματος. Ενίοτε παρατηρούνται και περυγωτά σταφύλια. Οι ράγες είναι μικρού έως μετρίου μεγέθους, στρογγυλές, κυανομελανού

χρώματος, με μαλακιά εύχυμη σάρκα. Η πλήρης ωρίμανση των σταφυλιών στην περιοχή της Απικής παρατηρείται κατά τα μέσα Σεπτεμβρίου, ενώ στην ζώνη Ο. Π. Α. Π. της Νεμέας ο χρόνος ωρίμανσης επηρεάζεται άμεσα από το υψόμετρο της καλλιέργειας, ξεκινώντας από τις αρχές Σεπτεμβρίου στα χαμηλότερα υψόμετρα μέχρι τα μέσα Οκτωβρίου στις πιο ορεινές περιοχές. Παρουσιάζει ικανοποιητική συμβίωση με τα χρησιμοποιούμενα στην Ελλάδα αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα αμπέλου. Τα πιο κατάλληλα σχήματα μόρφωσης για την ποικιλία αυτή είναι το κυπελλοειδές (με ύψος κορμού 20- 40 εκατοστά) και το αμφίπλευρο γραμμοειδές Royal με ύψος κορμού 50 εκατοστά και ύψος βλαστικού τειχούς 120- 150 εκατοστά. Οι πιο κατάλληλες πυκνότητες φύτευσης είναι 400- 500 πρεμνά ανά στρέμμα.

Στα γραμμοειδή διαμορφώνονται συνήθως 6 βραχίονες ανά πρεμνό ενώ στα χαμηλόκορμα κύπελλα 4- 5. Το κλάδεμα καρποφορίας που δέχεται είναι βραχύ, στους 1- 2 οφθαλμούς. Η απόδοση κυμαίνεται κατά μέσο όρο στα 1000- 1200 κιλά ανά στρέμμα, ενώ έχουν αναφερθεί και αποδόσεις της τάξης των 2500 κιλών ανά στρέμμα σε γραμμικά σχήματα μόρφωσης. Το Αγιωργίτικο είναι μια από τις πιο πλούσιες σε χρώμα ελληνικές ερυθρές ποικιλίες αμπέλου. Χαρακτηριστικό είναι το ιώδες χρώμα των νέων οίνων που παράγονται από αυτή, το οποίο οφείλεται στον μονογλυκοζίτη της δελφινιδίνης που περιέχουν. Παράγονται κυρίως ερυθρά ξηρά κρασιά που έχουν ένα βαθύ ρουμπινί χρώμα και επιδέχονται παλαίωση. Η συμπαράμone του μούστου με τα στέμφυλα κατά την οινοποίηση διαρκεί συνήθως λίγες μέρες.

Κρασιά όμως που προορίζονται για παλαίωση θα πρέπει κατά την οινοποίηση να μένουν πάνω από 6 μέρες με τα στέμφυλα, οπότε η δυνατότητα παλαίωσης φτάνει τα δέκα χρόνια. Το φρέσκο κρασί έχει ένα φρουτώδες άρωμα (όπως το γεράνι). Όταν το κρασί υποστεί μηλογαλακτική ζύμωση αναπτύσσονται αρώματα καραμέλας γάλακτος. Έχει μαλακές τανίνες και με την παλαίωση αποκτά ένα πλούσιο μπουκέτο όπου κυριαρχούν αρώματα μπαχαρικών (μοσχοκάρυδο) ή ακόμα και βαλσαμικά αρώματα (δενδρολίβανο).

Ο οίνος Ο. Π. Α. Π. «Νεμέα» είναι ερυθρός ξηρός παράγεται αποκλειστικά από την ποικιλία αυτή, έχει ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 188 γραμμάρια/ λίτρο και πρέπει να παλαιώσει για 1 χρόνο σε δρύινα βαρέλια. Η συνήθης περιεκτικότητα των κρασιών αυτών σε οινόπνευμα είναι 12,5 Vol^o/o. Αυτή επηρεάζεται άμεσα από το υψόμετρο καλλιέργειας των αμπελώνων και φτάνει τους 14- 15 Vol^o/o σε υψόμετρο μέχρι 250 μέτρα, τους 13 Vol^o/o, σε υψόμετρο 450- 650 μέτρα (απ' όπου παρασκευάζονται τα καλλίτερα κρασιά για παλαίωση) και δεν ξεπερνά τους 11,5 Vol^o/o στο υψόμετρο των 750- 800 μέτρων (απ' όπου παρασκευάζονται πιο ανοιχτόχρωμα κρασιά με δροσερή γεύση και το χαρακτηριστικό φρουτώδες άρωμα τον Αγιωργίτικου. Παράγεται επίσης οίνος Ο.Π.Α.Π. «Νεμέα» γλυκός, ερυθρός, με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα 222 γραμμάρια/ λίτρο. Τα κρασιά από Αγιωργίτικο συνδυάζονται άψογα με φαγητά όπως αρνί ψητό, μοσχάρι, κοκκινιστό, σπιτάδο, φιλέτο, γαλοπούλα και με τυριά γραβιέρα, τσένταρ, κασικίσιο τυρί, ροκφόρ, ρεγκάτο ή παρμεζάνα.

Μανδηλαριά (Μανηλάρι,κΚοντούρα,Μαύρη)

Είναι ντόπια ποικιλία του Αιγαίοπελαγίτικου χώρου. Κύριες περιοχές που καλλιεργείται είναι η Κρήτη, τα νησιά των Κυκλάδων, και τα Δωδεκάνησα. Η συνολική έκταση που καταλαμβάνει η καλλιέργειά της ανέρχεται στα 30.000 περίπου στρέμματα.

Παράγει οίνους πλούσιους σε χρωστικές και κυρίως σε ταννοειδείς ουσίες, που είναι κατάλληλοι για αναμίξεις. Η συμπαράμone του γλεύκους με τα στέμφυλα δεν θα πρέπει να διαρκεί πολλές μέρες γιατί παράγονται πολύ στυφά κρασιά.

Μόνη της, χρησιμοποιείται μόνο για την παρασκευή των οίνων Ο.Π.Α.Π. «Ρόδος». Πρόκειται για ερυθρά ξηρά κρασιά, με ελάχιστη περιεκτικότητα σε σάκχαρα τα 188 γραμμάρια/ λίτρο και ελάχιστο έτος παλαίωσης σε

δρύινα βαρέλια το ένα έτος, με άλλες ποικιλίες. Με την συνοινόποίηση της ποικιλίας αυτής (σε ποσοστό 33°/ο) με τη λευκή ποικιλία Μονεμβασία (σε ποσοστό 66°/ο) παράγεται ο ερυθρός ξηρός οίνος Ο.Π.Α.Π. «Πάρος». Η συνοινόποίηση με την έγχρωμη ποικιλία Κοτσιφάλι χρησιμοποιείται στην Κρήτη για την παραγωγή των ερυθρών ξηρών οίνων Ο.Π.Α.Π. «Πεζά» και Αρχάνες», στους οποίους συμ-μετέχει σε ποσοστό 25- 30°/ο. Η Μανδηλαριά αυξάνει τις ταννίνες των παραγόμενων οίνων, μετριάξει την οξύτητα και σταθεροποιεί το χρώμα τους. Οίνοι που περιέχουν Μανδηλαριά θεωρούνται κατάλληλοι για να συνοδέψουν ψητά και σουβλιστά κρέατα, σαλιγκάρια, κοκκινιστό κουνέλι, φτερωτά κυνήγια και κίτρινα τυριά.

Λιάτικο

Ερυθρή, πρώιμη ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στην Κρήτη, τις Νότιες Κυκλάδες και σε ορισμένα Ιόνια νησιά. Το σταφύλι της είναι μετρίου μεγέθους (μέσο βάρος σταφυλιού 320 γραμμάρια), κυλινδρικού σχήματος και πυκνόραγο. Η πλήρης ωρίμανση των σταφυλιών της παρατηρείται στην περιοχή της Απικής κατά το δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου. Στην Κρήτη χρησιμοποιείται για την αξιοποίηση ορεινών περιοχών με μεγάλο υψόμετρο, στις οποίες προλαβαίνει να ωριμάσει κανονικά και να δώσει υψηλόβαθμους οίνους.

Το Λιάτικο θεωρείται μια από τις πιο εκλεκτές ερυθρές ποικιλίες αμπέλου για την παραγωγή γλυκών οίνων. Υστερεί όμως όταν οινοποιείται μόνη της για την παραγωγή ερυθρών ξηρών οίνων γιατί είναι ποικιλία πολύ υψηλόβαθμη (λόγω της πρώιμης ωρίμανσης) και έχει ασθενές ερυθρό χρώμα. Έτσι για την παρασκευή τέτοιων κρασιών θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν άλλες βελτιωτικές ερυθρές ποικιλίες που να δίνουν οίνους χαμηλόβαθμους, σταθερού χρώματος και σχετικά υψηλής ενεργής οξύτητας.

Χρησιμοποιείται στην Κρήτη για τη παρασκευή των οίνων Ο.Π.Α.Π. «Σητεία» και «Δάφνες»

Τα γλυκά κρασιά από Λιάτικο συνδυάζονται άριστα με γλυκά και φρούτα.

Μαυροδάφνη

Έγχρωμη ποικιλία της ΒΔ Πελοποννήσου και κυρίως της περιοχής της Πάτρας. Καλλιεργείται επίσης και σε ορισμένα Ιόνια Νησιά.

Η πλήρης ωρίμανση των σταφυλιών της παρατηρείται στην περιοχή της Απικής κατά το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου. Η ποικιλία Μαυροδάφνη είναι από τις πιο εκλεκτές έγχρωμες ελληνικές ποικιλίες αμπέλου για την παραγωγή γλυκού, ερυθρού οίνου, κατάλληλου για παλαίωση. Σύμφωνα με την παραδοσιακή τεχνική οινοποίησης, η ζύμωση διακόπτεται σε κάποιο συγκεκριμένο σημείο με την προσθήκη αλκοόλης οινικής προέλευσης. Με αυτόν τον τρόπο παράγεται ένα ερυθρό γλυκό κρασί, το οποίο μετά από παλαίωση σε δρύινα βαρέλια αναπτύσσει ιδιαίτερα αρώματα και μοναδικό χαρακτήρα. Το μουσικό αυτού του κρασιού αποτελεί ο χρόνος παλαίωσης σε αυτά τα βαρέλια, που φτάνει και τα 8 χρόνια. Αξίζει να σημειωθεί ότι στις εγκαταστάσεις της εταιρείας Αχάϊα Claus υπάρχουν δυο τεράστια δρύινα βαρέλια με Μαυροδάφνη του 1882 από τα οποία εμφιαλώνονται ελάχιστα μπουκάλια κάθε χρόνο. Η ποικιλία Μαυροδάφνη χρησιμοποιείται για την παρασκευή των ερυθρών γλυκών οίνων με ονομασία προέλευσης ελεγχόμενη (Ο.Π.Ε.) «Μαυροδάφνη Πατρών» και «Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας» από συνοινόποίηση κατά 50°/ο με την Κορινθιακή σταφιδάμπελο. Η «Μαυροδάφνη Πατρών» είναι ένα κρασί το οποίο μετά την τεχνητή διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης έχει υψηλό αλκοολικό τίτλο (15 Vol°/ο) και αζύμωτα σάκχαρα περίπου 140 γραμμάρια ανά λίτρο.

Το κρασί αυτό παλαιώνει υποχρεωτικά για δύο τουλάχιστο χρόνια σε δρύινα βαρέλια. Παράγεται με αυτόν τον τρόπο ένα κρασί με βαθύ ρουμπινί χρώμα, με αρώματα όπως κεράσι, βανίλια και αποξηραμένων φρούτων (κυρίως σταφίδας αλλά και σοκολάτας).

Η «Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας» παράγεται με τον ίδιο τρόπο, όμως η παραγόμενη ποσότητα είναι εξαιρετικά μικρή εξαιτίας του περιορισμού των αμπελώνων έναντι αυτών της Ρομπόλας. Το κρασί από Μαυροδάφνη αποτελεί έναν εξαιρετικό επιδόρπιο οίνο και ιδανικός σύντροφος τυριών με έντονη γεύση όπως το ροκφόρ.

Κοτσιφάλι

Πρόκειται για ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στην Κρήτη, κυρίως στο Νομό Ηρακλείου (11.500 περίπου στρέμματα) και στις Κυκλάδες.

Σύμφωνα με τον κανονισμό 3800/81 της Ε. Ο. Κ. και μετά τις τελευταίες τροποποιήσεις με τον 2548/99, η ποικιλία αυτή συνιστάται μόνο στους Νομούς Ηρακλείου, Λασιθίου, Ρεθύμνης και Χανίων.

Είναι ποικιλία με ικανοποιητική αντοχή στις ασθένειες θεωρείται μια εκλεκτή ποικιλία που έχει όμως ένα σημαντικό μειονέκτημα: την έλλειψη σταθερότητας του χρώματος. Η ποικιλία αυτή δίνει από μόνη της ερυθρούς οίνους, ανοικτού κόκκινου χρωματισμού, με υψηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα και άρωμα. Κυρίως συνοινοποιείται με την ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά η οποία προσφέρει άφθονο και σταθερό χρώμα. Από τη συνοινοποίηση αυτή παράγονται στην Κρήτη οι ερυθροί ξηροί οίνοι Ο.Π.Α.Π. «ςΠεζά» και «Αρχάνες», στους οποίους το Κοτσιφάλι συμμετέχει σε ποσοστό 7075°/ο. Το Κοτσιφάλι προσφέρει σε αυτά τα κρασιά το χαρακτηριστικό άρωμα και την ευχάριστη γεύση του, ενώ στην Μανδηλαριά οφείλεται το χαρακτηριστικό ρουμπινί τους χρώμα. Οι οίνοι που περιέχουν Κοτσιφάλι θεωρούνται κατάλληλοι για να συνοδέψουν ψητά και σουβλιστά κρέατα, σαλιγκάρια, φτερωτά κυνήγια κίτρινα τυριά και γραβιέρα.

Ροδίτης

Καλλιεργείται σε πολλές αμπελουργικές περιοχές της χώρας. Κύριες περιοχές καλλιέργειας είναι η ΒΔ Πελοπόννησος, η Αττική, η Βοιωτία, η Εύβοια και η Θεσσαλία. Η ποικιλία αυτή παρουσιάζει μεγάλη γενετική παραλλακτικότητα στις περιοχές που καλλιεργείται, που είναι αποτέλεσμα της συσσώρευσης πολλών γενετικών μεταλλάξεων κατά τη μεγάλη διάρκεια ζωής της. Αυτό έχει σαν συνέπεια την ύπαρξη πολλών παραλλαγών της ποικιλίας οι οποίες διαφέρουν μεταξύ τους τόσο σε μορφολογικά (σχήμα και μέγεθος σταφυλιού, πυκνότητα ραγών, χρώμα ραγών κ. α.) όσο και σε φυσιολογικά χαρακτηριστικά (περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οξέα, αρωματικά συστατικά κ. α.). Ορισμένες από αυτές τις παραλλαγές χρησιμοποιούνται και σαν επιτραπέζια σταφύλια.

Είναι ποικιλία ζωηρή και παραγωγική. Η πλήρης ωρίμανση των σταφυλιών της στην περιοχή της Αττικής παρατηρείται κατά το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτεμβρίου.

Από τον Ροδίτη παράγονται εκλεκτά ξηρά κρασιά, λευκά και ροζέ, καθώς και ρετσίνες που χαρακτηρίζονται από την υψηλή περιεκτικότητα σε οινόπνευμα (12,5-13 Vol°/ο).

Τα κρασιά αυτά, σε αντίθεση με τα περισσότερα τέτοια κρασιά, βελτιώνονται με την παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, με την προϋπόθεση ότι προέρχονται από άριστης ποιότητας πρώτη ύλη. Αποκλειστικά από Ροδίτη παράγεται ο λευκός ξηρός οίνος Ο.Π.Α.Π. «Πάτρα», ενώ συμμετέχει κατά 75°/ο στην παραγωγή τον λευκού ξηρού οίνου Ο.Π.Α.Π. (Αγκιάλος) (το υπόλοιπο 25°/ο προέρχεται από το Σαββαπανό) και στον επίσης λευκό ξηρό οίνο Ο.Π.Α.Π. «Ιλαγιές του Μελίτωνα» σε αναλογία 35% (το 50°/ο προέρχεται από τη λευκή ποικιλία Αθήρι και το 15°/ο από την επίσης λευκή Ασύρτικο).

Καλύτερης ποιότητας οίνοι παράγονται από τους ορεινούς αμπελώνες που είναι λιγότερο παραγωγικοί. Τα σταφύλια αυτά, όταν οινοποιηθούν σωστά (πρώιμος τρυγητός, κ.α.) Οι οίνοι στους οποίους συμμετέχει ο Ροδίτης είναι κατάλληλοι για να συνοδέψουν караβίδες, γαρίδες, αστακούς, ψάρια με λίγα λιπαρά, μπακαλιάρo, μύδια, καλαμάρια και φρούτα.

Φυλέρι

Από τα Φυλέρια παράγονται λευκοί και ροζέ οίνοι εκλεκτής ποιότητας, λεπτοί και εύγεστοι οίνοι του ρόδιου χρώματος που έχουν συνήθως τα σταφύλια της ποικιλίας αυτής, χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τη διάρκεια της οινοποίησης για την παραγωγή λευκών κρασιών.

Η πιο σημαντική και πιο διαδεδομένη παραλλαγή της ποικιλίας αυτής είναι το Μοσχοφίλερο (ή Μαυροφίλερο) που έχει σταφύλι ερυθρωπού χρώματος και διακρίνεται από το λεπτό τον άρωμα με χαρακτηριστές μοσχάτου. Αυτό χρησιμοποιείται ευρέως σε αναμειξίς με άλλες ποικιλίες λιγότερο αρωματικές, προσφέροντας στο μείγμα το άρωμα.

Για την παραγωγή του μοναδικού οίνου Ο.Π.Α.Π. που παράγεται από Φιλέρι στην «Μαννινεία» χρησιμοποιείται το Μοσχοφίλερο σε ποσοστό 80% / ο. Το υπόλοιπο 20% συμπληρώνουν διάφορες ασπρούδες που καλλιεργούνται στην περιοχή, κυριότερη από τις οποίες είναι η ποικιλία Γλυκερίθρα. Στην περιοχή αυτή το Μοσχοφίλερο τρυγείται τον Οκτώβριο και παράγεται ένας λευκός, ξηρός οίνος με χαμηλούς αλκοολικούς βαθμούς, υψηλή οξύτητα και θαυμάσιο λεπτό άρωμα.

Προσοχή χρειάζεται όμως στη συντήρηση των κρασιών αυτών γιατί η ποικιλία είναι ευαίσθητη στις οξειδώσεις. Η «Μαννινεία» είναι κατάλληλη για να συνοδεύσει φαγητά που διακρίνονται για τη λεπτή τους γεύση και τα έντονα αρώματα ενώ είναι ιδανική και για κατανάλωση σαν απεριτίφ.

Στο επόμενο : [Λευκές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου.](#)

Βιβλιογραφία

Βέκιος Γ.Κούκης Δ. ,Τσακίρης Α.
1994.Το βιβλίο του κρασιού
Βλάχος Μ. Αμπελογραφία 1996 Α.Π.Θ.
Θες/νίκης
Κούσουλας Κ. 1995 Αμπελουργία.
Μίχος Β, 1994 Σημειώσεις Εργαστηρίου
Αμπελουργίας –Τμήμα Οινολογίας.
Τσακίρης Α. 1995 Ελληνική Οινογνωσία
Τσεκούρας Π.1998 Τα μυστικά του καλού κρασιού.

Αναρτήθηκε από [ΑΜΠΕΛΟ-ποικιλίες](#) στις 1:20 π.μ.

[Δεν υπάρχουν σχόλια:](#)

Αρχική σελίδα

Εγγραφή σε: [Αναρτήσεις \(Atom\)](#)

Picture Window πρότυπο. Εικόνες προτύπου από τον χρήστη [funstickers](#). Powered by [Blogger](#).