

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Προϊόντα της αμπέλου

Κυριότερα προϊόντα

- Επιτραπέζια σταφύλια
- Σταφίδες
- Οινοποιήσιμα σταφύλια – Οίνος

Δευτερεύοντα προϊόντα

- Χυμός σταφυλιού
- Συμπυκνωμένα γλεύκη
- Ξύδι
- Γιγαρτέλαιο
- Τρυγικό οξύ
- Αλκοόλη (υπολείμματα οινοποίησης)
- Αμπελόφυλλα

Χαρακτηριστικά των Οινοποιήσιμων Ποικιλιών

- ΖΩΗΡΟΤΗΤΑ & ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΟΤΗΤΑ
 - χαμηλή (κυρίως στις ερυθρές)
- ΧΡΟΝΟΣ ΠΛΗΡΟΥΣ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
 - 35-45 μέρες
 - προσαρμογή στο κλίμα της περιοχής (ώστε να συγκομίζεται περί τα μέσα με τέλη Σεπτέμβρη)
- ΣΤΑΦΥΛΗ
 - μικρή - μέτρια (<200g)
 - πυκνή - μέτρια πυκνή
- ΡΑΓΑ
 - μικρή - μέτρια (1,5-2,5 γρ.)
 - σημαντική παρουσία φλοιών και γιγάρτων (ξηρό υπόλειμμα μεγάλο: 12-16%)
 - σχέση χυμού/ξηρού υπολείμματος χαμηλή (5-7)

Χαρακτηριστικά των Οινοποιήσιμων Ποικιλιών

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΓΛΕΥΚΟΥΣ

- Σάκχαρα: 11-15 % σε αντίστοιχο οινόπνευμα (180-250 g/L)
- Ολική οξύτητα 6-7 g/L • pH 3,0-3,4
- Σχέση σάκχαρα/οξέα 40-60
- Άζωτο αφομοιώσιμο (NH_4^+): > 100 mg/L

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΦΛΟΙΩΝ ΚΑΙ ΓΙΓΑΡΤΩΝ

- Ανθοκυάνες (ερυθρές):
 - Υψηλή περιεκτικότητα 200-1500 mg/L
 - Εκχυλισιμότητα
- Ταννίνες (ερυθρές):
 - Υψηλή περιεκτικότητα 1-5 g/L
 - Υψηλό ποσοστό πολυμερισμού
 - Μικρή συμμετοχή των γιγάρτων
- Αρωματικές ενώσεις

**ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟΝ
ΤΥΠΟ ΟΙΝΟΥ
Π.Χ. λευκός, ροζέ, ερυθρός
ξηρός, γλυκός, αφρώδης
άμεσης κατανάλωσης,
παλαίωσης**

Κατηγορίες Οίνων (1)

I. Ανάλογα με το χρώμα τους

1. *Λευκοί* (από λευκά ή ερυθρά σταφύλια με άμεση πίεση των σταφυλιών)
2. *Ερυθροί* (από ερυθρά σταφύλια, με συμπαραμονή του γλεύκους με τα στέμφυλα)
3. *Ροζέ ή ερυθρωποί* (από ερυθρά σταφύλια με άμεση πίεση ή αφαίμαξη)

II. Ανάλογα με την περιεκτικότητα σε σάκχαρα

1. *Ξηροί* (σάκχαρα < 4 g/L)
2. *Ημίξηροι* (4 g/L $<$ σάκχαρα < 18 g/L)
3. *Ημίγλυκοι* (18 g/L $<$ σάκχαρα < 45 g/L)
4. *Γλυκείς* (σάκχαρα > 45 g/L)
 - Φυσικώς γλυκείς
 - Γλυκείς φυσικοί

Κατηγορίες Οίνων (2)

III. Ανάλογα με την περιεκτικότητα σε CO₂

1. Ήρεμοι (πίεση < 0,5 bar)
2. Ημιαφρώδεις (0,5 bar < πίεση < 2,5 bar)
3. Αφρώδεις (2,5 bar < πίεση < 5 bar)

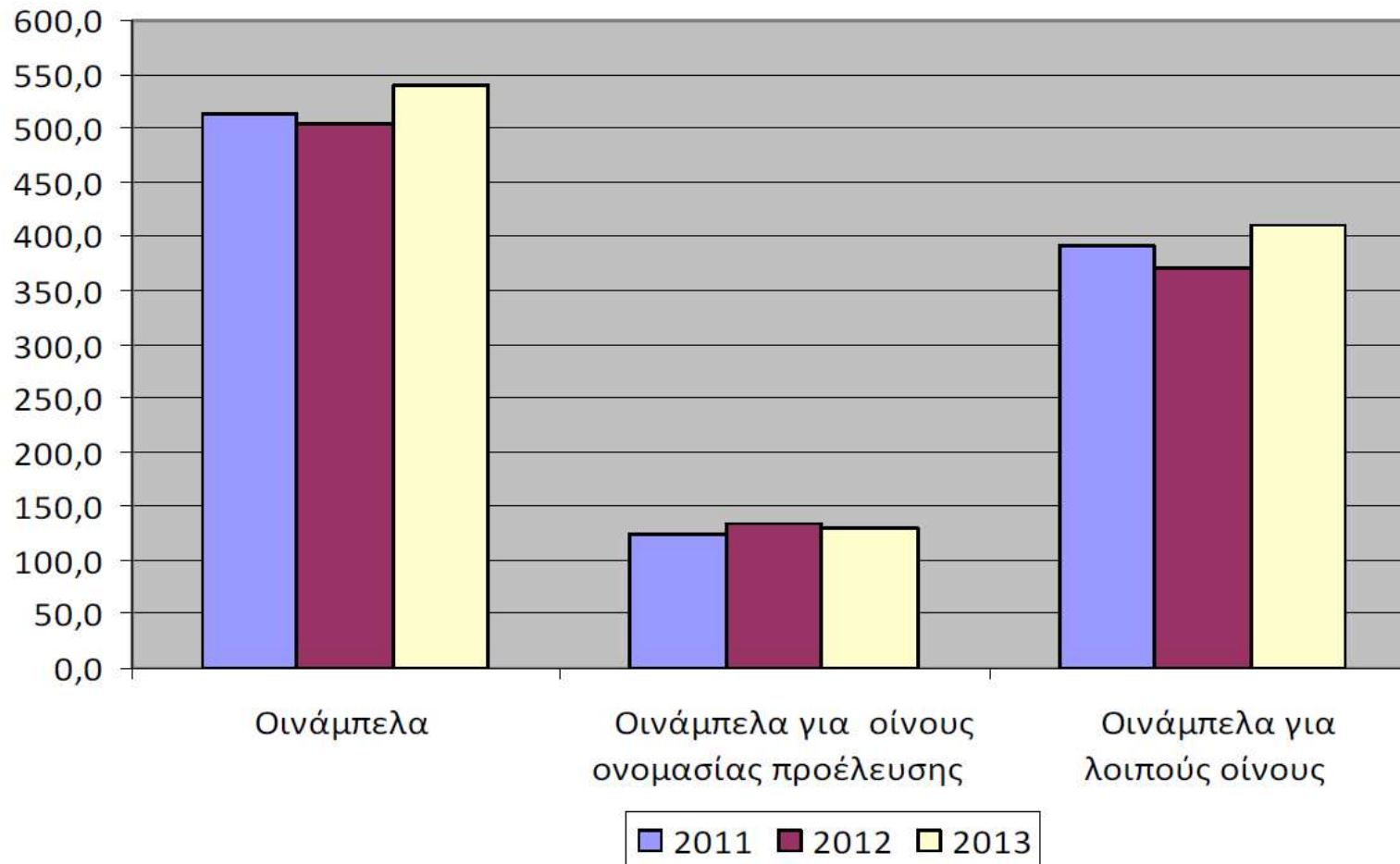
IV. Ανάλογα με τη γεωγραφική τους προέλευση:

1. Οίνοι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης ΠΟΠ (πρώην ΟΠΑΠ και ΟΠΕ). Οι οίνοι ΟΠΑΠ/ΟΠΕ παράγονται από συγκεκριμένες αμπελουργικές περιοχές και συγκεκριμένες ποικιλίες και οινοποιούνται στον τόπο παραγωγής τους με καθορισμένο τρόπο. Ακολουθούνται καθορισμένες αμπελουργικές φροντίδες και ορίζεται ένα μέγιστο στρεμματικής απόδοσης
2. Οίνοι Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (πρώην Τοπικοί Οίνοι) Επιτραπέζιοι οίνοι με γεωγραφική ένδειξη
3. Λοιποί Επιτραπέζιοι Οίνοι

Κατανομή οινοποιήσιμων σταφυλιών στην Ελλάδα

Διάγραμμα 2: Εκτάσεις με οινάμπελα, 2011 - 2013

Σε χιλιάδες στρέμματα

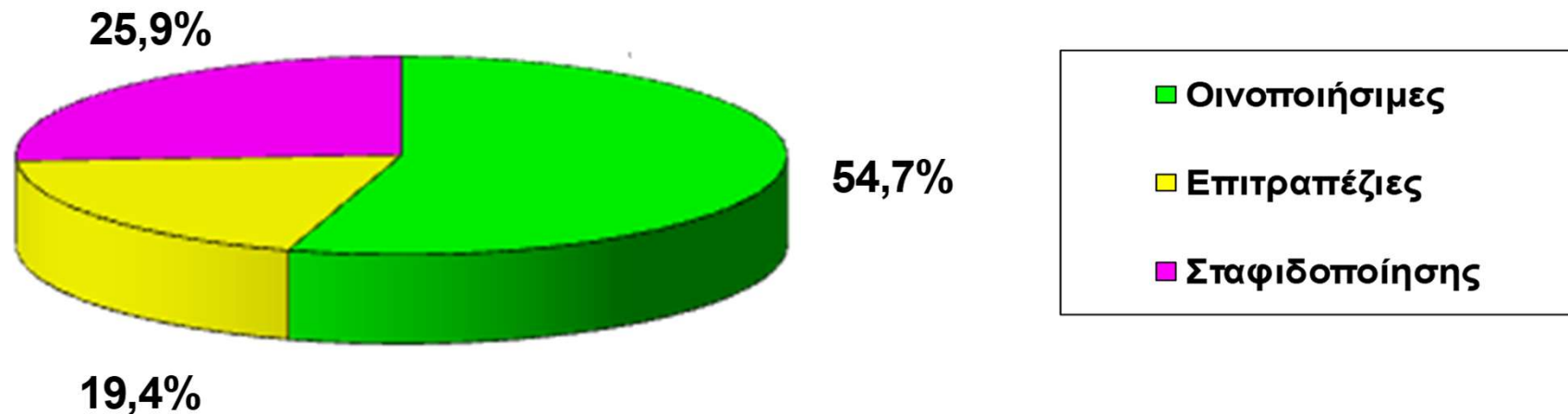


Κατανομή της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα

Η συνολική έκταση αμπελώνων ανέρχεται στα 1.100.000 στρ. περίπου.

Η συνολική καλλιεργούμενη έκταση οινοποιήσιμων ποικιλιών είναι 590.000 στρ. με τάση μείωσης.

Η συνολικά καλλιεργούμενη έκταση επιτραπέζιων ποικιλιών είναι 165.000 στρ. με ανοδική τάση.

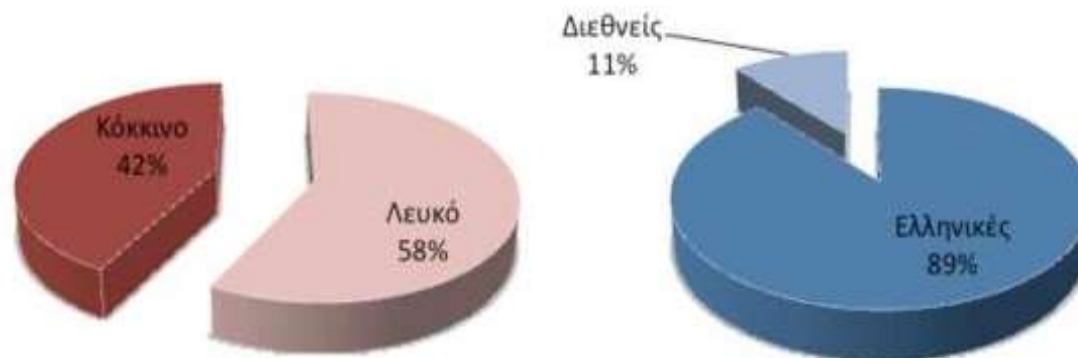


Η παραγωγή από ελληνικές ποικιλίες είναι το 89% έναντι 11% της παραγωγής από τις διεθνείς

Κυριαρχούν οι λευκές οινοποιήσιμες ποικιλίες

Παραγωγή κύριων οινοποιήσιμων ποικιλιών

- Μέση ετήσια παραγωγή κύριων ποικιλιών: 70.6% συνόλου (2,635khl)
- Κυριαρχούν λευκές και γηγενείς ποικιλίες



Ο ελληνικός αμπελώνας οινοποιήσιμων σταφυλιών καταγράφει:

■ το 1961 ως 1.338.000 στρ.

■ το 1980 ως 1.013.000 στρ.

■ σήμερα ως 590.000 στρ.

Ο ελληνικός αμπελώνας οινοποιήσιμων σταφυλιών έχει χάσει το ήμισυ της έκτασής του (πάνω από το 1/3 τα τελευταία 35 χρόνια).

Διάρθρωση ελληνικού αμπελώνα για τις οиноποιήσιμες ποικιλίες

- Το 31% αυτών είναι μικρότερες από 2 στρ. και το 64% αυτών είναι μικρότερες από 5 στρ. δηλαδή το 64% δεν είναι βιώσιμες αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις
- Πάνω από 20 στρ. είναι 11.780 αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις (8% του συνόλου) που μας δίνουν περίπου 7.000 αμπελουργούς οиноποιήσιμων σταφυλιών (100 χιλιάδες αμπελουργούς)
- Πάνω από 50 στρ. έχουν μόλις 750 αμπελουργοί
- Πάνω από τον γαλλικό μέσο όρο που είναι τα 90 στρ. έχουμε μόλις 50 αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις.

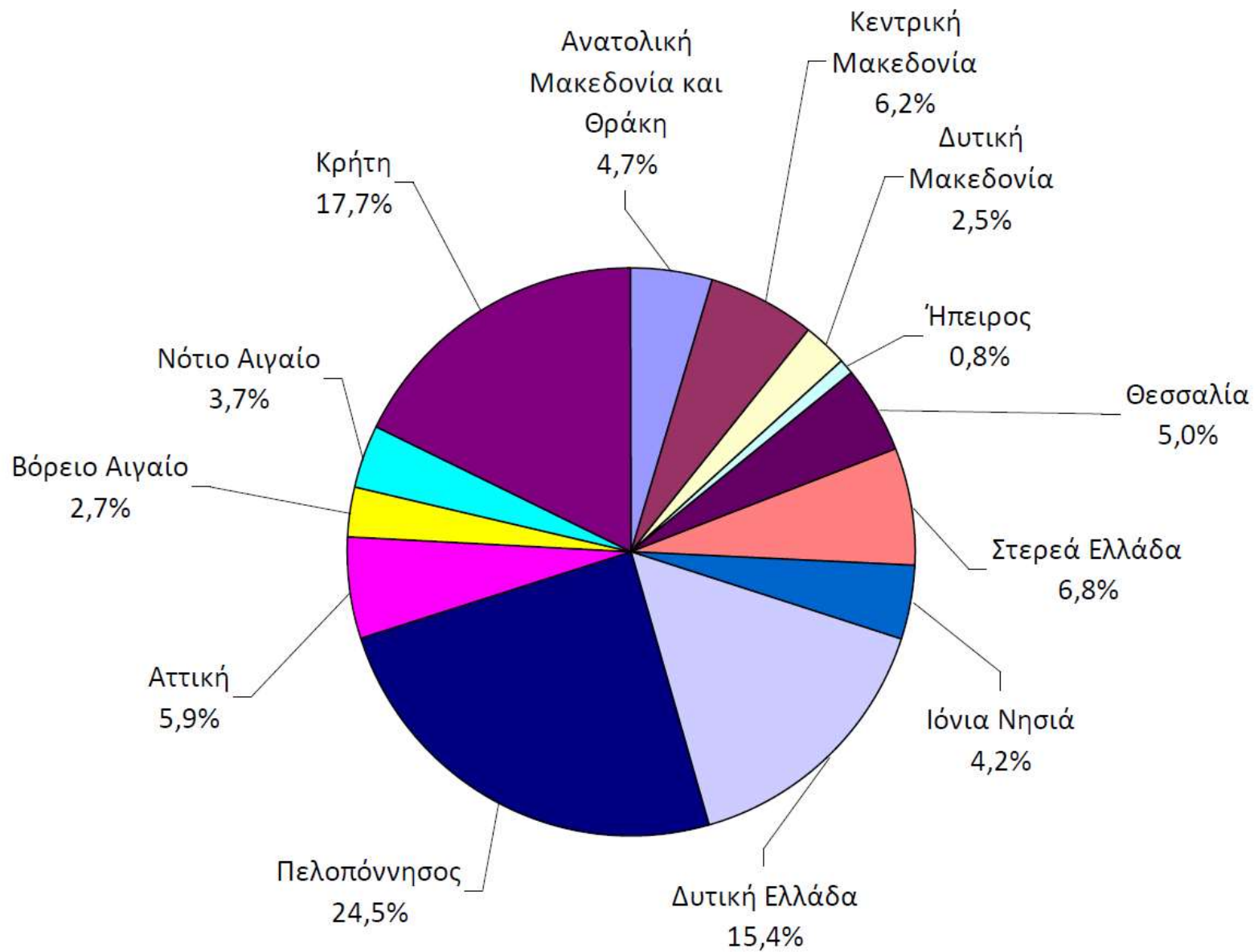
Ο Οινικός Κλάδος

ΔΥΝΑΜΙΚΗ ΓΗΓΕΝΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

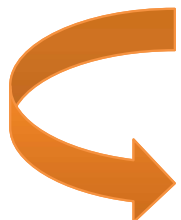
- διαφορετικότητα/ταυτότητα
- ποιοτικό οινικό δυναμικό
- ✗ μικρή γνώση!



Οι οινοποιήσιμες ποικιλίες συγκεντρώνονται στο νότιο μισό της ελληνικής επικράτειας



Απογραφή των κυριότερων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου στην Ελλάδα



Περισσότερες από 200 γηγενείς ποικιλίες

Ποικιλία	Φυτευμένη έκταση (ha)	Ποσοστό (%)
(1)	(2)	(3)
1. ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ	12.641,11	17,80
2. ΡΟΔΙΤΗΣ	9.742,74	13,72
3. ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ	3.637,83	5,12
4. ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ	2.389,40	3,36
5. ΛΙΑΤΙΚΟ	2.112,66	2,98
6. CABERNET SAUVIGNON	1.743,08	2,45
7. ΑΣΥΡΤΙΚΟ	1.704,40	2,40
άλλες	37.038,92	52,16
Σύνολο	71.010,14	100,00