

Μελέτη και βελτίωση οίνων προερχόμενων από γηγενείς ποικιλίες σταφυλιών

ΕΠ. ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Καλλίθρακα, Κοτσερίδης

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ: Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας και Συντήρησης Αγροτικών Προϊόντων

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΡΑΣΗΣ

Ο ελληνικός αμπελώνας, από τους αρχαιότερους του κόσμου, διαθέτει ένα εξαιρετικό πλούτο σπάνιων και μοναδικών οινοποιήσιμων ποικιλιών. Πολλές όμως παραμένουν άγνωστες, συνιστώντας έναν εν δυνάμει ανεκμετάλλευτο θησαυρό. Πρόκειται για σπάνιες ή λιγότερο γνωστές ποικιλίες, η καλλιέργεια των οποίων στους παραδοσιακούς τους χώρους είναι εξαιρετικά μικρή ή και έχουν εκλείψει κατά την διάρκεια των τελευταίων δεκαετιών.

Σκοπός της ερευνητικής μας δραστηριότητας είναι η οινική αξιολόγηση, με μικρές πειραματικές οινοποιήσεις, ορισμένων σπανίων γηγενών ποικιλιών αμπέλου.

ΟΦΕΛΗ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΚΟΙΝΩΝΙΑ

Όποιες από τις γηγενείς ποικιλίες κριθούν ποιοτικά αξιολογες θα προωθηθούν για καλλιέργεια σε διάφορες περιοχές της χώρας μας βελτιώνοντας έτσι την ποιότητα των ελληνικών οίνων

Τέτοιες σπάνιες γηγενείς ποικιλίες κατόπιν αξιολόγησης τους από το Εργαστήριό μας έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί από οινοποιεία για παραγωγή ποικιλιακών οίνων όπως : Τίναχτώρογος-από το Κτήμα Μπριντζίκη στην Ηλεία και το Γουστολίδι- στην Ζάκυνθο από το Κτήμα Γράμψα. Από την ίδια ποικιλία άλλα δύο οινοποιεία έχουν ήδη κυκλοφορήσει οίνους. Επιπλέον η ξεχασμένη ποικιλία Agleanico έχει καλλιεργηθεί στο Κτήμα Κίτρους, είναι μια ποικιλία που επαναπατρίστηκε από την Ιταλία ενώ ο ροζέ οίνος από την ποικιλία Φωκιανό έχει παραχθεί από την Οινοποιητική Λειψών. Σημειώνεται ότι η ποικιλία αυτή έδινε τα φημισμένα κρασιά που εξήγαγαν οι Ληψοί στο Βατικανό, όμως μια αξιοποίηση της ποικιλίας όπως αυτή της παραγωγής ροζέ οίνων κατόπιν πρότασης του Εργαστηρίου μας ,δίνει μια επιπλέον διέξοδο στους αμπελουργούς του νησιού.

Τέλος διεξάγεται ποιοτικός έλεγχος οίνων και άλλων ελληνικών ποικιλιών στα πλαίσια μιας προσπάθειας ανάδειξης αυτών για λογαριασμό των οινοποιητικών συνεταιρισμών Νεμέας, Λήμνου και Τιρνάβου.