

ΤΡΥΓΟΣ 2008

Όπως κάθε χρόνο, έτσι και φέτος, επισυνάπτουμε ένα αναλυτικό Δελτίο Τρύγου. Κάθε χρονιά είναι διαφορετική, αυτή είναι και η μαγεία του κρασιού με το οποίο επιλέξαμε να ασχοληθούμε. Γι' αυτό το λόγο πιστεύουμε ότι το να καταγράψεις τι έγινε στη σοδειά είναι σημαντικό, όχι μόνο για ιστορικούς λόγους, αλλά και για να μαθαίνουμε, να διορθώνουμε λάθη μας και να βελτιώνουμε τα κρασιά μας.

Ο φετινός τρύγος ήταν αρκετά δύσκολος. Καταρχήν ξεκίνησε πολύ απότομα και γρήγορα, πριν καλά-καλά προλάβουν να στεγνώσουν τα μαγιά μας! Στις 18 Αυγούστου ήμασταν όλοι στις επάλξεις. Ξεκινήσαμε με τις λευκές ποικιλίες Sauvignon Blanc και Chardonnay και τελειώσαμε με το Ξινόμαυρο του Αμυνταίου τέλη Οκτωβρίου.

Η χρονιά του 2008 μπορεί να χαρακτηριστεί ως ιδιαίτερα δύσκολη και απρόβλεπτη, επιβεβαιώνοντας την άποψη ότι τα ακραία καιρικά φαινόμενα είναι πλέον μία πραγματικότητα. Είναι η μοναδική χρονιά κατά την οποία η **περίοδος από τον περκασμό μέχρι τον τρύγο του Ξινόμαυρου στη Νάουσα συρρικνώθηκε σε λιγότερο από 40 μέρες** (53 μέρες η ίδια περίοδος το 2007, 60 μέρες ο συνήθης χρόνος που διαρκεί το στάδιο αυτό). Η αντίδρασή μας ήταν η **αυξημένη** (τσαμπί- τσαμπί) **διαλογή στο αμπέλι** και στην τράπεζα διαλογής, με στόχο την «ταξινόμηση» της πρώτης ύλης σε διαφορετικές κατηγορίες, ανάλογα με τον τύπο κρασιού που ψάχναμε (αρώματα και σώμα).

Το θέμα που κυριάρχησε κατά τη φετινή χρονιά (και όταν μιλάμε για χρονιά εννοούμε όλη τη χρονιά από το Νοέμβριο μέχρι τον τρύγο, και ιδιαίτερα τη βλαστική περίοδο) ήταν το: «**Πού είναι η βροχή;**» Πρώτον, γιατί η φετινή χρονιά ήταν πραγματικά στεγνή, ιδιαίτερα κατά τη βλαστική περίοδο, γεγονός που δημιουργεί πολλά προβλήματα στα σταφύλια. Δεύτερον, για να «χαλαρώσουμε» το κακό κλίμα που είχε δημιουργηθεί στη Νάουσα όλο το καλοκαίρι λόγω της λειψυδρίας. Για όλο το καλοκαίρι, η πόλη της Νάουσας είχε νερό μόνο λίγες ώρες κάθε μέρα, και όλοι κατηγορούσαν τον Μπουτάρη ότι δήθεν στέλνει αεροπλάνα να «βομβαρδίσουν» τα χαλαζοφόρα σύννεφα, προκειμένου να μην βρέξει! Στην αρχή γελάσαμε με τις φήμες αυτές, όμως αργότερα το καλοκαίρι απαντήσαμε δυναμικά και βάλαμε τα πράγματα στη θέση τους. Η χρονιά τελικά εξελίχθηκε μέτρια για τις ξενικές ερυθρές ποικιλίες (Syrah και Merlot), πολύ καλά για το Ξινόμαυρο (Ράμνιστα και Διάπορος), σαν το καλό 2005 – αλλά όχι σαν το φανταστικό 2007, αλλά και ούτε σαν το δύσκολο 2006. Τα λευκά στο Αμύνταιο (Ροδίτης, Gewurztraminer, Sauvignon Blanc και Chardonnay) ήταν ιδιαίτερα καλά, μια που στα τέλη Σεπτεμβρίου είχαμε πτώση της θερμοκρασίας και λίγες καλές βροχές, ενώ το Ξινόμαυρο του Αμυνταίου ταλαιπωρήθηκε ιδιαίτερα από τις βροχές (στο τέλος του τρύγου, ήρθε η βροχή...) και έτσι έγινε σχεδόν όλο ροζέ για τις Ακακίες. Για ερυθρό (Παράγκα) θα πάνε μόνο κάτι μικρά παλιά αμπέλια που άντεξαν στις δυσκολίες του καιρού.

Αυτά τα λίγα για τον φετινό τρύγο, περισσότερα στο αναλυτικό επισυναπτόμενο Δελτίο Τρύγου 2008. Επίσης, όπως πάντα εσωκλείω και το καθιερωμένο πια μπλουζάκι του Τρύγου 2008!

Όλοι μας στην Κυρ-Γιάννη, η γεωπόνος μας Χαρούλα Σπυνθιροπούλου, ο οινολόγος μας Δημήτρης Μανσόλας, και ο υπογράφων είμαστε στη διάθεσή σας για περισσότερες πληροφορίες, σχόλια, ερωτήσεις.

Στέλλιος Μπουτάρης
Διευθύνων Σύμβουλος

ΔΕΛΤΙΟ ΤΡΥΓΟΥ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ 2008

2008: Η χρονιά με τη συντομότερη διάρκεια ωρίμανσης της τελευταίας 25ετίας! Η χρονιά της αυστηρής διαλογής στο αμπέλι!

Η χρονιά του 2008 μπορεί να χαρακτηριστεί ως ιδιαίτερα δύσκολη και απρόβλεπτη, επιβεβαιώνοντας την άποψη ότι τα ακραία καιρικά φαινόμενα είναι μία πραγματικότητα. Είναι η μοναδική χρονιά που η **περίοδος από τον περκασμό μέχρι τον τρύγο του Ξινόμαυρου στη Νάουσα συρρικνώθηκε σε λιγότερο από 40 μέρες** (53 μέρες η ίδια περίοδος το 2007, 60 μέρες ο συνήθης χρόνος που διαρκεί το στάδιο αυτό). Η αντίδραση μας ήταν η **αυξημένη διαλογή στο αμπέλι** και στη τράπεζα διαλογής (τσαμπί τσαμπί), με στόχο την «ταξινόμηση» της πρώτης ύλης σε διαφορετικές κατηγορίες ανάλογα με τον τύπο κρασιού που ψάχναμε (αρώματα και σώμα).

Η χρονιά στη Νάουσα

Η άνοιξη ξεκίνησε με **μειωμένα υδατικά αποθέματα** (λόγω της ξηροθερμικής χρονιάς του 2007 και των μειωμένων βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια του χειμώνα του 2008) και με υψηλές για την εποχή θερμοκρασίες. Παρόλα αυτά οι βροχοπτώσεις του Απριλίου σε συνδυασμό με τις ευνοϊκές για την βλάστηση θερμοκρασίες είχαν σαν αποτέλεσμα τα **αμπέλια να ξεκινήσουν πρώιμα την άνοιξη** και ο ρυθμός της βλαστικής αύξησης να είναι έντονος.

Η άνθηση πραγματοποιήθηκε στις συνήθεις ημερομηνίες για την κάθε ποικιλία. Ο Ιούνιος που ακολούθησε ήταν σχετικά ξηρός με αποτέλεσμα τα σταφύλια να μείνουν σχετικά μικρά σε μέγεθος και υγιή.

Ο Ιούλιος ήταν βροχερός και συνέβαλε σε μία σχετική αύξηση των ραγών λίγο πριν και κατά τη διάρκεια του περκασμού.

Ο Αύγουστος, ο μήνας της ωρίμανσης ήταν **ιδιαίτερα ξηρός** (δεν έριξε καθόλου βροχή, πράγμα ασυνήθιστο για την περιοχή) και η **μέση θερμοκρασία κυμάνθηκε σε πολύ υψηλά επίπεδα** (χωρίς να σημειωθούν καύσωνες). Πιο συγκεκριμένα η μέση θερμοκρασία του μήνα ήταν σχεδόν 2 βαθμούς υψηλότερη του μέσου όρου της περιόδου 1980-2007.

Έτσι ενώ η μέχρι τότε πορεία της βλάστησης και της ανάπτυξης του καρπού έδειχνε να εξελίσσεται ομαλά, **ξαφνικά η ωρίμανση των σταφυλιών επιταχύνθηκε**. Οι περισσότερες ποικιλίες τρυγήθηκαν πρωιμότερα και έχοντας μειωμένη παραγωγή, λόγω αφυδάτωσης. Ιδιαίτερη

μείωση της παραγωγής υπέστησαν οι μη αρδευόμενοι, οι αυστηρά κορυφολογημένοι αμπελώνες, οι αμπελώνες με μεγάλη κλίση και νότιο, νοτιοδυτικό προσανατολισμό και κυρίως οι αμπελώνες οι οποίοι ξεφυλλίστηκαν νωρίς.

Το πρώτο δεκαπενθήμερο του Σεπτέμβρη παρατηρήθηκαν υψηλές για την εποχή θερμοκρασίες μέρας και νύχτας, ενώ στη συνέχεια έπεσαν οι πρώτες φθινοπωρινές βροχές (μόλις 10 mm) και η θερμοκρασία έπεσε αισθητά μέχρι το τέλος του μήνα. Το τελευταίο δεκαήμερο εντάθηκαν οι βροχοπτώσεις και επικράτησαν σχεδόν χειμωνιάτικες συνθήκες.

Η χρονιά στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη

Τα τελευταία χρόνια καλούμαστε να αντιμετωπίσουμε τις πολύ υψηλές θερμοκρασίες μέρας και νύχτας (είτε με τη μορφή καύσωνα, είτε με τη μορφή υψηλών μέσων θερμοκρασιών) αλλά και την ανομοιομορφή κατανομή των βροχοπτώσεων κατά τη διάρκεια του έτους. **Πρόκειται για αλλαγές που οδηγούν τους ανθρώπους του κτήματος σε διαρκείς συζητήσεις για την αντιμετώπιση των νέων συνθηκών, αλλά και στην έρευνα γύρω από νέα συστήματα διαμόρφωσης, νέο εξοπλισμό για τη συνεχή καταγραφή του υδατικού προφίλ στο έδαφος αλλά και το φυτό, καθώς και στην εφαρμογή καλλιεργητικών τεχνικών που στοχεύουν στην ανάπτυξη του ριζικού συστήματος των νέων φυτών σε μεγάλο βάθος.** Όλα αυτά στο πλαίσιο της μακροπρόθεσμης στρατηγικής του κτήματος.

Η χρονιά από αμπελουργική σκοπιά

Φέτος στο Κτήμα Κυρ-Γιάννη ποτίσαμε τους αμπελώνες 2-5 φορές, ανάλογα με το αμπελοτεμάχιο, με μέτριες ποσότητες νερού (συνήθως εφαρμόζουμε 1-2 αρδεύσεις). Οι κλιματολογικές συνθήκες του Αυγούστου συνέβαλλαν στην πρώιμη ωρίμανση των σταφυλιών. Ιδιαίτερα **περίεργη ήταν η πρωιμότερη ωρίμανση** του Syrah (25 Αυγούστου) σε σχέση με το Merlot που είναι η ποικιλία με την οποία ξεκινά παραδοσιακά ο τρύγος στο Κτήμα Κυρ Γιάννη. Ακολούθησε η ποικιλία Merlot με διαφορά 3 ημερών, ενώ ο τρύγος του Ξινόμαυρου ξεκίνησε στις 10 Σεπτέμβρη, πρωιμότερα από κάθε άλλη χρονιά (Η περίοδος περκασμού – ωρίμανσης του Ξινόμαυρου συρρικνώθηκε στις 36 μέρες). Οι ποσότητες των σταφυλιών ήταν μειωμένες, λόγω του μικρού μεγέθους των σταφυλιών και της μερικής τους αφυδάτωσης εξαιτίας της υψηλής μέσης θερμοκρασίας του Αυγούστου.

Στο Ξινόμαυρο στις αρχές του Αυγούστου και μετά από μία αισθητή μείωση της νυκτερινής θερμοκρασίας (που βοήθησε στη φαινολική ωρίμανση των πρώιμων ποικιλιών) μιλούσαμε για μία χρονιά που θα ήταν ίσως καλύτερη και από την περσινή. Όμως στα μέσα του Αυγούστου παρατηρήθηκαν θερμοκρασίες ημέρας και νύχτας πολύ υψηλές για την εποχή, με αποτέλεσμα να έχουμε μία γρήγορη αύξηση των σακχάρων στο Ξινόμαυρο χωρίς όμως να υπάρχει ταυτόχρονη φαινολική ωρίμανση σε όλα τα αμπελοτεμάχια. **Οι νέες φυτεύσεις με τους κλώνους του**

Ξινόμαυρου (V3, V6) εμφάνισαν πρωιμότερη φαινολική ωρίμανση και τα αμπελοτεμάχια αυτά ήταν και τα πρώτα αμπελοτεμάχια του Ξινόμαυρου που τρυγήθηκαν στο κτήμα, δίνοντας εξαιρετικής ποιότητας πρώτη ύλη.

Ο τρύγος διακόπηκε από μικρής διάρκειας βροχοπτώσεις, ενώ τα παλιά αμπελοτεμάχια του Ξινόμαυρου τρυγήθηκαν με συνθήκες μειωμένης ηλιοφάνειας και σχετικά χαμηλών θερμοκρασιών, εφαρμόζοντας **εξαιρετικά αυστηρή επιλογή**: Τρυγήσαμε όχι μόνο χωριστά τα σταφύλια της καρδιάς του κάθε αμπελοτεμαχίου από αυτά της περιμέτρου, όπως κάνουμε τα τελευταία χρόνια, αλλά προχωρήσαμε κι' άλλο. Το έμπειρο προσωπικό μας επέλεξε τα πιο μικρά και μικρόραγα τσαμπιά της καρδιάς του κάθε αμπελοτεμαχίου τα οποία και οινοποιήθηκαν χωριστά. Ο τρύγος ολοκληρώθηκε πριν τις «χειμερινές» συνθήκες που ακολούθησαν μετά τις 19 Σεπτέμβρη στη Νάουσα.

Οι πρώτες ενδείξεις για τις πρώιμες ποικιλίες του κτήματος (Syrah και Merlot) μας επιτρέπουν να χαρακτηρίσουμε τη χρονιά ως καλύτερη του 2007, ενώ για το Ξινόμαυρο θεωρούμε ότι η ποιότητα των σταφυλιών χωρίς να φθάνει αυτήν του 2007, είναι καλύτερη του 2006 και μοιάζει με αυτήν του 2005.

Η χρονιά από οινοποιητική σκοπιά

Φέτος, για άλλη μία φορά παρατηρήσαμε και ακολουθήσαμε τη φύση, δηλαδή τη διαφοροποίηση σε αρωματικό και φαινολικό δυναμικό των ποικιλιών, που προκύπτει αβίαστα από τη διαφοροποίηση των εδαφών.

Η παρέμβασή μας ήταν σε επίπεδο όγκου και συχνότητας ποτισμάτων, με αυξητική τάση σε αμπελοτεμάχια που κατά κόρον εκτιμώνται ως τα πιο αρωματικά, τόσο στα Merlot – Syrah όσο και στο Ξινόμαυρο. Αντίστοιχα πραγματοποιήθηκε και η οινοποίηση, προσπαθώντας να αναδειχθεί το χάρισμα της εκάστοτε πρώτης ύλης (άρωμα, φαινολικός όγκος, επίγευση). Τα αποτελέσματα ήταν διακριτά, κάτι που διευκόλυνε τη δημιουργία προχαρμανιών των αποζυμωμένων κρασιών ανά κωδικό (Γιαννακοχώρι, Δύο Ελιές, Ράμνιστα, Διάπορος).

Αξίζει να αναφερθεί ότι φέτος έγιναν και συνοινοποιήσεις των ποικιλιών Syrah και Merlot (σε ποσοστά που αντιστοιχούν στις Δύο Ελιές), μία με παρατεταμένη εκχύλιση για επίτευξη λιπαρού φαινολικού όγκου και μία σε χαμηλή θερμοκρασία ζύμωσης, σε άσπαστο σταφύλι με ήπια χρήση *pigeage* για τη διατήρηση του ποικιλιακού, αρωματικού χαρακτήρα.

Το ίδιο έγινε σε μία δεξαμενή και για τον κωδικό Γιαννακοχώρι, δηλαδή συνοινοποίηση υπερώριμου Merlot (15 % ΔΑΤ) και Ξινόμαυρου (12,5% ΔΑΤ), με κυρίαρχο το ποσοστό του Merlot (70 %). Η κίνηση αυτή έγινε για να διαπιστώσουμε αν από νωρίς στη ζωή του κρασιού μπορούμε να «συλλάβουμε» το λιπαρό όγκο του Merlot συνδυασμένο με τις νότες νωπής ντομάτας του Ξινόμαυρου.

Σε ότι αφορά το Ξινόμαυρο, η χρονιά χαρακτηρίζεται από δύο περιόδους ωρίμανσης. Στην πρώτη, αυτή των υψηλών θερμοκρασιών και της έντονης ηλιακής ακτινοβολίας, τρυγήθηκαν τα τεμάχια των νεόφυτων κλώνων με 13,5% ΔΑΤ, ενώ στη δεύτερη, αυτή των πολύ χαμηλών θερμοκρασιών (12-18°C) με έντονη συννεφιά και ελαφριές βροχοπτώσεις, τρυγήθηκαν τα παλαιά τεμάχια Ξινόμαυρου. Σε επίπεδο κλώνων, ο τρύγος έγινε με ομαδοποίηση ανά κατηγορία εδαφικού προφίλ (ελαφρύ/βαρύ) και όχι όπως το 2007 ανά τύπο κλώνου (V3/V6). Τα αποτελέσματα ήταν

εξαιρετικά και τρομερά διακριτή η διαφορά σε άρωμα και πλούτο στόματος. Πέρα από τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά τους, οι δεξαμενές χαρακτηρίζονται και οι δύο από πολύ καλές χρωματικές εντάσεις (ασυνήθιστες για την ποικιλία) και σε υψηλότερα pH συγκριτικά με τα κρασιά που προέρχονται από παλιό πληθυσμό φυτών Ξινόμαυρου.

Σε ότι αφορά τα τελευταία οινοποιήθηκαν πάντα με γνώμονα τους διαφορετικούς τύπους εδαφών και με εφαρμογή αντίστοιχων πρωτόκολλων οινοποίησης. Μία καινοτομία φέτος όπως προαναφέρθηκε ήταν αρχικά όχι μόνο ο ξεχωριστός τρύγος των «καρδιών» των τεμαχίων αλλά και η κατά περιπτώσεις αυστηρή επιλογή τσαμπιών μέσα στην ίδια την καρδιά του τεμαχίου, συνδυασμένη με αυστηρή διαλογή στην ταινία παραλαβής (ταχύτητα παραλαβής 1 tn/ώρα). Για την ακρίβεια, 4 δεξαμενές Ξινόμαυρου δημιουργήθηκαν κυριολεκτικά τσαμπί-τσαμπί. Αυτή η στρατηγική τρυγητού ήταν προγραμματισμένη να εφαρμοστεί εξαρχής και οι μέτριες καιρικές συνθήκες του τελευταίου δεκαπενθήμερου ωρίμανσης των παλαιών Ξινόμαυρων την έκαναν επιτακτική ανάγκη. Η άλλη καινοτομία είναι η οινοποίηση των ξεχωριστών, ποιοτικά, σταφυλιών αποκλειστικά με τη χρήση του νέου αναβαθμισμένου αυτόματου συστήματος *pigeage*, κάτι που πέρυσι έγινε σε σταφύλια όχι πολύ καλής ποιότητας. Συγκριτικά, τα αποτελέσματα φέτος είναι καλύτερα, κάτι που επιβεβαιώνει για άλλη μία φορά ότι την διαφορά στην ποιότητα του ερυθρού κρασιού την κάνει το καλό σταφύλι και όχι ο άρτιος τεχνολογικός εξοπλισμός.

Η χρονιά στο Αμύνταιο

Το 2008 στην περιοχή του Αμυνταίου μέχρι και τον περκασμό τόσο οι κλιματολογικές συνθήκες, όσο και η πορεία της βλάστησης και της ανάπτυξης των καρπών ήταν παρόμοιες με αυτές της Νάουσας.

Οι αμπελώνες των λευκών ποικιλιών που αρδεύτηκαν κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού έδωσαν **εξαιρετικής ποιότητας σταφύλι**, όπως και οι πρώιμες ερυθρές ποικιλίες (Merlot και Syrah).

Οι όψιμες ποικιλίες όπως ο Ροδίτης και το Ξινόμαυρο ωρίμασαν σε **αντίξοες** συνθήκες αφού στα μέσα με τέλη Σεπτέμβρη ξεκίνησαν οι βροχοπτώσεις και οι χαμηλές σχετικά θερμοκρασίες που διήρκεσαν μέχρι το τέλος του τρύγου.

Η χρονιά στους Αμπελώνες Κυρ-Γιάννη στον Άγιο Παντελεήμονα

Η χρονιά από αμπελουργική σκοπιά

Στους Αμπελώνες Κυρ-Γιάννη ποτίσαμε 4-6 φορές, ανάλογα με την ποικιλία, με πολύ μικρές ποσότητες νερού, ώστε να αποφύγουμε το στρεσάρισμα των φυτών και να βοηθήσουμε τη σωστή ωρίμανση των σταφυλιών.

Το υψόμετρο της περιοχής του Αμυνταίου είχε σημαντική επίδραση στην πορεία ωρίμανσης που πραγματοποιήθηκε χωρίς απότομες διακυμάνσεις κι έτσι στις περισσότερες ποικιλίες ο μούστος είχε όπως και το 2007 έντονα τα χαρακτηριστικά, τυπικά αρώματα των ποικιλιών.

Οι αμπελώνες των συμβεβλημένων παραγωγών με το Ροδίτη και το Ξινόμαυρο είχαν μία πολύ καλή πορεία ωρίμανσης μέχρι τα μέσα του Σεπτεμβρίου. Οι **βροχοπτώσεις στα μέσα με τέλη Σεπτεμβρίου** όμως οδήγησαν σε μερική αραίωση το χυμό των σταφυλιών. Στην περίπτωση του Ροδίτη τα σταφύλια τρυγήθηκαν στο τέλος του Σεπτεμβρίου σε ικανοποιητική ωριμότητα, ενώ οι αμπελώνες του Ξινόμαυρου λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών του τέλους του Σεπτεμβρίου με μέσα Οκτώβρη δεν ωρίμασαν ικανοποιητικά φαινοτικά. Έτσι ο κύριος όγκος τους κατευθύνθηκε στην παραγωγή αρωματικών ροζέ κρασιών και ελάχιστα στην παραγωγή ερυθρών.

Η χρονιά από οινοποιητική σκοπιά

Για τις Γαλλικές ποικιλίες, το ποιοτικό σταφύλι ήταν δεδομένο και αυτή την χρονιά, δηλαδή η αρωματική δύναμη του *terroir* του Αμυνταίου φάνηκε και φέτος μέσα από την έντονη τυπικότητα των Chardonnay, Gewurtztraminer και Sauvignon blanc.

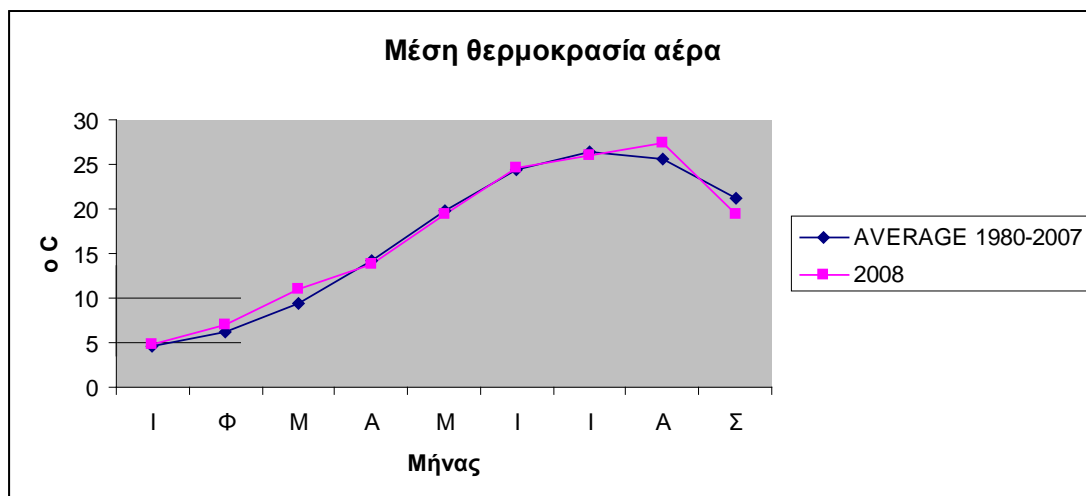
Οινοποιητικά δεν άλλαξε κάτι ριζικά για τις Τέσσερις Λίμνες, συγκριτικά με τα προηγούμενα χρόνια. Δοκιμάστηκαν απλώς σε μικρή κλίμακα κάποιες τροποποιήσεις, όπως περισσότερες ώρες προζυμωτικής εκχύλισης στο Gewurtztraminer συνδυασμένες με υψηλότερη θολερότητα ζύμωσης και από την άλλη απουσία προζυμωτικής εκχύλισης για το Chardonnay συνδυασμένη με μεγαλύτερης διάρκειας προγράμματα πιεστηρίου.

Ο Ροδίτης στον μεγαλύτερο όγκο του ήταν **σωστά ωριμασμένος αρωματικά**, ενώ η τεχνολογική του ωρίμανση ήταν τέτοια που δεν χρειάστηκε ενδυνάμωση του δυναμικού αλκοολικού τίτλου ούτε και πτώση ολικής οξύτητας. Το μόνο πρόβλημα που παρουσιάστηκε είναι οι έντονες βροχοπτώσεις στον τρύγο του 20% της συνολικής παραλαβής του Ροδίτη. Σε αυτή την ποιότητα παραλαβών δεν ασκήθηκε καθόλου προζυμωτική εκχύλιση, κάτι που είχε προαποφασιστεί να γίνει, δεδομένης της πτώσης της ολικής οξύτητας που παρατηρήσαμε στους τελευταίους δύο τρύγους (λόγω αύξησης του θερμοκρασιακού μέσου όρου). Έτσι, η **φετινή Σαμαρόπετρα θα περιέχει Ροδίτη 60% από προζυμωτική εκχύλιση και 40% από απευθείας πίεση.**

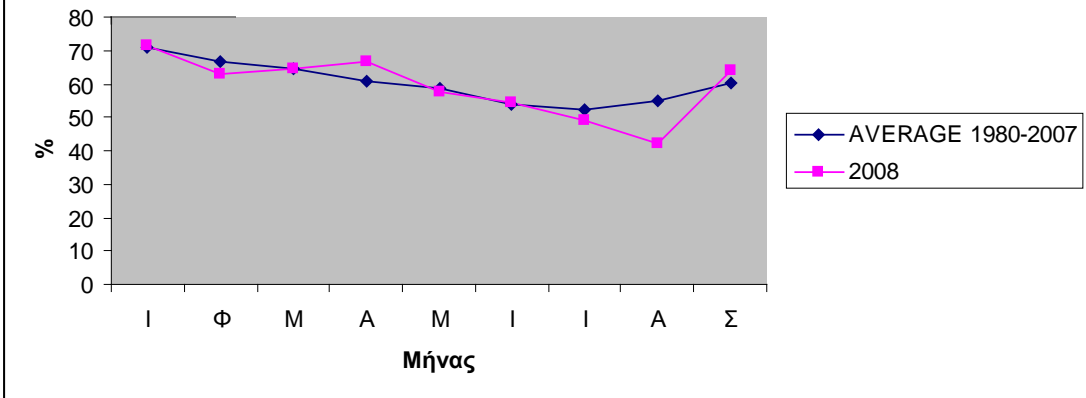
Το Ξινόμαυρο της περιοχής είναι ο **άτυχος** της φετινής χρονιάς γιατί στην τελική φάση ωρίμανσης δέχθηκε τις έντονες και συνεχείς βροχοπτώσεις καθώς και τις πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Η αντίδραση μας και ταυτόχρονα λύση ήταν αρχικά η πολύ καλή διαλογή των σταφυλιών στην παραλαβή και η προτεραιότητα στον τρύγο του Ξινόμαυρου που οδηγείται για την Παράγκα και απαιτεί καλή φαινολική ωρίμανση. Επίσης, αυξήθηκε η ποσότητα σταφυλιού Ξινόμαυρου που οινοποιήθηκε για Ακακίες από τη μία και από την άλλη δεν πραγματοποιήθηκαν αφαιμάξεις χυμού σε δεξαμενές που οινοποιούνται για Παράγκα, δεδομένου ότι η αφαιμάξη είναι μία τεχνική που προϋποθέτει πολύ καλή ποιότητα πρώτης ύλης.

Εν κατακλείδι, οι Ακακίες 2008 θα χαρακτηρίζονται κυρίως από έντονη αρωματική παλέτα, αφού ασκήθηκαν προζυμωτικές εκχυλίσεις μέχρι και 48 ώρες, ενώ η Παράγκα 2008 θα περιέχει σχετικά μικρότερο ποσοστό Ξινόμαυρου έναντι των ποσοστών Merlot και Syrah της περιοχής του Αμυνταίου τα οποία και είχαν πολύ καλή αρωματική και χρωματική ωριμότητα.

Μετεωρολογικά στοιχεία της Νάουσας



Μέση σχετική υγρασία %



Βροχόπτωση

