



Στόχος του έργου ΙΟΝΙΟΣ ΟΙΝΟΣ είναι η ανάδειξη του αμπελώνα των Ιονίων νήσων που αριθμεί πλήθος μοναδικών γηγενών ποικιλιών αλλά έως τώρα δεν έχει τύχει της ανάλογης αναγνώρισης και προβολής. Η ανάδειξη θα επιτευχθεί μέσω της υλοποίησης των επιμέρους στόχων του έργου και πιο συγκεκριμένα μέσω της επίλυσης του προβλήματος της χαμηλής φαινολικής περιεκτικότητας των οίνων της ποικιλίας του Αυγουσιάτη καθώς και του ευοξειδωτού χαρακτήρα των οίνων από τις ποικιλίες Σκιαδόπουλο και Κακοτρύγη. Με την προσέγγιση αυτή, μεταφέρεται στις μονάδες της περιοχής η ερευνητική γνώση που έχει αποκτηθεί τα τελευταία χρόνια στα Εργαστήρια Αμπελουργίας του Αριστοτέλειου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης και Οινολογίας και Αλκοολούχων Ποτών του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών και επιτυγχάνεται η βελτίωση των ήδη υπάρχοντων οίνων των νησιών. Έτσι, δίνεται η δυνατότητα στα οινοποιεία της Κέρκυρας και στον Αγροτικό Συνεταιρισμό Ζακύνθου, να αποκτήσουν την τεχνογνωσία για τις καινοτόμες τεχνικές τόσο στον αμπελώνα όσο και στο οινοποιείο και να εκσυγχρονίσουν τον μέχρι σήμερα τρόπο λειτουργίας τους.

Υπεύθυνος περιεχομένου: ΕΤΑΙΡΙΑ ΔΙΕΘΝΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ - TRANSCOOP
Ενδιάμεσος Φορέας Διαχείρισης: ΕΥΔ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ
Αρμόδια Αρχή για το Πρόγραμμα Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020: Ειδική Υπηρεσία Διαχείρισης Προγράμματος Αγροτικής Ανάπτυξης 2014-2020



ΤΑ ΜΕΛΗ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗΣ ΟΜΑΔΑΣ

Συντονιστής Έργου:

1. ΕΤΑΙΡΙΑ ΔΙΕΘΝΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ - TRANSCOOP

Μέλη:

2. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ - ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
3. ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ & ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ - ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
4. ΓΟΥΛΗΣ ΘΕΟ. ΣΠΥΡΙΔΩΝ - GOULIS WINERY
5. RONTIGLIO WINERY I K E
6. ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΓΡΑΜΜΕΝΟΥ ΟΕ
7. ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΤΑΦΙΔΙΚΟΣ - ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΖΑΚΥΝΘΟΥ

Πληροφορίες

Website του έργου: ionianwine.eu



ΕΤΑΙΡΙΑ ΔΙΕΘΝΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ - TRANSCOOP
Αλεξάνδρου Μιχαηλίδη 17, Θεσσαλονίκη 55236
Τηλ: +30 2311-241823
Fax: +30 2311-221696
Email: transcoop@transcoop.gr
Website: <https://transcoop.gr/>



ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΤΗΣ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΤΟΠΙΚΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΣΤΑ ΝΗΣΙΑ ΤΟΥ ΙΟΝΙΟΥ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Η καινοτομία του έργου αφορά στην εφαρμογή σύγχρονων αμπελουργικών & οινοποιητικών τεχνικών στις 3 ποικιλίες, Αυγουσιάτη, Κακοτρύγη & Σκιαδόπουλο, συμβάλλοντας στη βελτίωση της ποιότητας και της εμπορευσιμότητας των οίνων τους.

Συγκεκριμένα:

Για την αντιμετώπιση του προβλήματος του Αυγουσιάτη εφαρμόστηκαν:

1. καλλιεργητικές επεμβάσεις στους αμπελώνες αφενός με αύξηση της έκθεσης των ραγών στο φως, που ενισχύει το φαινολικό δυναμικό της ποικιλίας και αφετέρου αξιολόγηση της άρδευσης μέσω μιας ήπιας υδατικής καταπόνησης που ενισχύει τη φαινολική ωρίμανση των ερυθρών ποικιλιών
2. εφαρμογή υπερωρίμανσης σταφυλιών με έκθεση στον ήλιο (λιάσιμο) και σε κλειστούς χώρους με χαμηλή θερμοκρασία και αξιολόγηση των αποτελεσμάτων
3. σταθεροποίηση χρώματος & βελτίωση του σώματος των οίνων του Αυγουσιάτη, μέσω οινολογικών παρεμβάσεων που αφορούσαν προσθήκη οινολογικών ταννινών δρυός και σταφυλιού & αξιολόγηση του αποτελέσματος μέσω χημικής ανάλυσης και οργανοληπτικής αξιολόγησης

Για την βελτίωση των οίνων από τις ποικιλίες Κακοτρύγη και Σκιαδόπουλο, εφαρμόστηκαν:

1. αμπελουργικές επεμβάσεις τροποποίησης του μικροκλίματος των σταφυλιών με ξεφύλλισμα διαφορετικής έντασης & χρονισμού για μείωση του φαινολικού τους φορτίου
2. οινολογικές επεμβάσεις με προσθήκη εξειδικευμένων σκευασμάτων, όπως γλουταθειόνη και ταννίνες διαφόρων τύπων, για τον περιορισμό του φαινομένου οξειδωσης των οίνων Κακοτρύγη και Σκιαδόπουλο, και αξιολόγηση αποτελέσματος με χημική και ενόργανη ανάλυση καθώς και με οργανοληπτική αξιολόγηση.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ & ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Βάσει του πειραματικού σχεδιασμού και της μεθοδολογίας που ακολουθήθηκε προέκυψαν τα εξής:

Εφαρμογή επίσιων πρακτικών καλλιέργειας για την βελτίωση των παραγόμενων σταφυλιών

Η παρακολούθηση της ωρίμανσης των σταφυλιών, και το πώς αυτή διαφοροποιείται εξαιτίας των αμπελουργικών επεμβάσεων, έδειξε ότι υπάρχουν κάποιες διαφορές χωρίς ωστόσο αυτές να είναι στατιστικά σημαντικές για την τελική ποιότητα των παραγόμενων σταφυλιών. Μεγαλύτερη διαφορά στην ποιότητα των σταφυλιών παρουσίασε το ξεφύλλισμα στην ποικιλία Κακοτρύγης, ενώ η άρδευση και το ξεφύλλισμα των υπολοίπων ποικιλιών δεν παρουσίασαν σημαντικές ποιοτικές διαφορές.

Εφαρμογή ξεφύλλισματος λευκών ποικιλιών Κακοτρύγης και Σκιαδόπουλο για τροποποίηση μικροκλίματος

Το ξεφύλλισμα έδειξε ότι βελτίωσε το μικροκλίμα στα σταφύλια και ενίσχυσε την υγιεινή τους ενώ παράλληλα διατηρήθηκε το αρωματικό προφίλ των ποικιλιών. Τα οφέλη από την εφαρμογή του ξεφύλλισμα κοντά στο στάδιο του τρύγου, στις συγκεκριμένες λευκές ποικιλίες περιλαμβάνουν την βελτίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών και αποτελούν μια πρακτική για την προστασία της υγιεινής που μπορούν να εφαρμόσουν οι παραγωγοί για την βελτίωση της ποιότητας των σταφυλιών και κατά συνέπεια των παραγόμενων οίνων.

Επίδραση αμπελουργικών επεμβάσεων σε οίνους Αυγουσιάτη

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι οι επεμβάσεις στον αμπελώνα χρειάζονται προσοχή. Θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι γενικότερες κλιματολογικές συνθήκες και να σταθμίζεται η ένταση των επεμβάσεων και η χρονική στιγμή εφαρμογής τους. Στις συγκεκριμένες αμπελουργικές χρονιές, δεν παρατηρήθηκαν στατιστικά σημαντικές διαφορές στις περισσότερες μεταβλητές, αν και η τάση είναι το ξεφύλλισμα να μην ενισχύει τα φαινορικά συστατικά και να παρεμποδίζει την εκχυλισιμότητα των ανθοκυανών. Η οργανοληπτική αξιολόγηση διαπίστωσε ότι ο οίνος από τα αξεφύλλιστα σταφύλια είναι πιο έντονος αρωματικά ενώ ο οίνος από τα ξεφύλλισμένα σταφύλια είναι πιο έντονος γευστικά, πιο ξηρός και στυπτικός, αλλά με μεγαλύτερη ισορροπία.

Επίδραση αμπελουργικών επεμβάσεων σε οίνους Σκιαδόπουλο και Κακοτρύγη

Με την εφαρμογή του ξεφύλλισματος στις ποικιλίες Σκιαδόπουλο και Κακοτρύγης επιτρέπεται η καλύτερη ωριμότητα των σταφυλιών με επιθυμητά χαρακτηριστικά ως προς την γευστική και αρωματική τους ποιότητα, που επιτρέπουν και την τεχνολογική τους εκμετάλλευση για την παραγωγή ποιοτικών οίνων. Όμως, εξαιτίας της κλιματικής αλλαγής και των αυξημένων θερμοκρασιών των τελευταίων ετών, χρειάζεται προσοχή γιατί μπορεί τα αποτελέσματα να μην είναι τα αναμενόμενα.

Επίδραση οινολογικών επεμβάσεων σε οίνους Αυγουσιάτη

Σε ότι αφορά τις περισσότερες μεταβλητές, δεν παρατηρήθηκαν στατιστικά σημαντικές διαφορές εκτός από την περίπτωση της επέμβασης με ταννίνες σταφυλιού που έδειξε θετική επίδραση. Η οργανοληπτική αξιολόγηση από πάνελ γευσιγνώστων του εργαστηρίου διαπίστωσε ότι οι οίνοι των επεμβάσεων είχαν καλύτερα γευστικά χαρακτηριστικά ενώ ο μάρτυρας υπερτερούσε στα οσφρητικά κριτήρια.

Επίδραση οινολογικών επεμβάσεων σε οίνους Σκιαδόπουλο και Κακοτρύγη

Ο οίνος με την προσθήκη γλουταθειόνης έλαβε τις υψηλότερες βαθμολογίες και προτιμήθηκε περισσότερο από τους γευσιγνώστες.

Οι Ενόπτες Εργασίας (ΕΕ) του έργου:

ΕΕ1. Εφαρμογή καλλιεργητικών πρακτικών & Μικροοινοποιήσεις αμπελουργικών πρακτικών. Επιλογή αμπελοτεμαχίων μελέτης στην Ζάκυνθο για τις ποικιλίες Αυγουσιάτη & Σκιαδόπουλο και στην Κέρκυρα για την ποικιλία Κακοτρύγη, εφαρμογή καλλιεργητικών πρακτικών και μικροοινοποιήσεις για την εκτίμηση της επίδρασης των καλλιεργητικών πρακτικών στον οίνο.

ΕΕ2. Μικροοινοποιήσεις με εφαρμογή οινολογικών πρακτικών. Εφαρμογή σύγχρονων οινοποιητικών τεχνικών για τη βελτίωση του οργανοληπτικού χαρακτήρα των οίνων.

ΕΕ3. Μικροοινοποιήσεις για αξιολόγηση αμπελουργικών και οινολογικών πρακτικών. Οινοποιήσεις συνδυάζοντας την πλέον επιτυχημένη αμπελουργική και οινοποιητική πρακτική με βάση τα πρωτόκολλα.

ΕΕ4. Δράσεις Προώθησης, Δημοσιοποίησης. Φυλλάδιο, ιστοσελίδα, ημερίδα, συμμετοχή σε συνέδριο, δημοσιοποίηση σε ΜΜΕ και ιστοσελίδες φορέων, σεμινάρια κατάρτισης, συμμετοχή σε εκθέσεις.

ΕΕ5. Συντονισμός έργου. Παρακολούθηση - ολοκλήρωση του έργου.

