

Δημιουργία νέων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών

Ποικιλίες για παραγωγή ερυθρών οίνων

Δρ Παντελής Ζαμανίδης, Αναπληρωτής Ερευνητής, Honorary professor of Kuban State Agrarian

University [Russia], Ινστιτούτο Αμπέλου

Χρήστος Πασχαλίδης, Ομότιμος Καθηγητής

Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας-ΑΤΕΙ Καλαμάτας

Δημιουργία νέων ερυθρών οινοποιήσιμων ποικιλιών *Vitis vinifera* L. ssp. *sativa* D.C. με κόκκινο χυμό και έγχρωμη σάρκα στις ράγες της σταφυλής.

Η μελέτη της γενετικής τράπεζας της αμπέλου, έδειξε ότι υπάρχει μεγάλος αριθμός ερυθρών οινοποιήσιμων ποικιλιών *Vitis vinifera* L. Όμως παρατηρήθηκε, ότι σε αυτό τον πληθυσμό ερυθρών ποικιλιών ελάχιστες είναι οι ποικιλίες που διαθέτουν κόκκινο χυμό και σάρκα, συγκεκριμένα στην Ελλάδα η μοναδική ποικιλία που διαθέτει τα παραπάνω δυσεύρετα χαρακτηριστικά είναι η “*Alicante Buschet*”, η οποία είναι γνωστή και με την ονομασία “Μαυρούδι”. Σε πολλές αμπελουργικές χώρες, οι ερευνητές καταβάλουν τεράστιες προσπάθειες προκειμένου να δημιουργήσουν νέες οινοποιήσιμες ποικιλίες με κόκκινο χυμό και σάρκα. Οι οίνοι με πολύ έντονο και βαθύ χρώμα, περιέχουν μεγάλο ποσό φαινολικών ουσιών και υψηλή βιολογική δράση, που συμβάλλει θετικά στην υγεία του ανθρώπινου οργανισμού. Η πιο δραστική από τις φαινολικές ουσίες, που διαθέτει το κρασί, είναι η ρεσβερατρόλη (2,0-2,5mg σε ένα μπουκάλι), η δράση της οποίας είναι αντικαρκινική, αντιβακτηριδιακή, αντιαλλεργική, αντιπηκτικό του αίματος, ρυθμιστής των επιπέδων χοληστερόλης στο αίμα, βελτιωτής μνήμης και οράσεως, ρυθμιστής της γλυκόζης στο αίμα και τέλος βοηθά στην αντιγήρανση του δέρματος.

Για τη δημιουργία ερυθρών οινοποιήσιμων ποικιλιών με κόκκινο χυμό και έγχρωμη σάρκα, πραγματοποιήθηκαν διασταυρώσεις, όπου ως “μητέρες” επιλέχθηκαν οι γηγενείς και νέες ποικιλίες (Bakuri, Μανδηλαριά, Μαυροδάφνη, Κοτσυφάλι, Κριμπάς, κ.λπ.) και ως “πατέρες” χρησιμοποιήθηκαν οι ποικιλίες με κόκκινο χυμό και σάρκα (*Alicante Buschet*, *Academician Eriomyn*, *Odeski Tshiorni*, κ.λπ.). Δημιουργός των νέων ποικιλιών ο Δρ Παντελής Ζαμανίδης.



ΑΘΩΣ



Η ποικιλία “Αθως” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2002. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας “Μαυροδάφνη” με την ποικιλία “Alicante Buschet”. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μέτρια (1,3–2,0 m). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 2-3 t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μεσαίο, με σχήμα κωνικό με φτερό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 19 cm, το πλάτος 11 cm και το μέσο βάρος είναι 180 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο, διαμέτρου 1,5 cm, βάρους 1,7 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρνη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται από 2-4 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μεγάλου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ιδιαίτερα έντονο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή, με ποσοστό που ξεπερνά το 24%. Η ποικιλία “Αθως” με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqf. Η ποικιλία αυτή έχει μεγάλη ανθεκτικότητά στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Προορίζεται για την παραγωγή έντονα αρωματικών, ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας, αρωματικών χυμών με βαθύ χρώμα καθώς και για τη βελτίωση αρωμάτων και χρωμάτων των οίνων.

ΕΘΙΑΓΕ-2

Η ποικιλία “ΕΘΙΑΓΕ-2” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2007. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας “Θράψα” με την ποικιλία “Αθως”. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι



μεγάλη (2,1–3,0 m). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι πολύ μεγάλη, 3-4 t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Η σταφυλή είναι μεσαίου μεγέθους, με σχήμα κωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 24cm, το πλάτος 18 cm και το μέσο βάρος είναι 360 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο, διαμέτρου 1,8 cm, βάρους 3,4 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρνη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται από 2-4 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ιδιαίτερα έντονο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή, με ποσοστό που ξεπερνά το 24%. Η ποικιλία “ΕΘΙΑΓΕ-2” με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqf. Διακρίνεται για τη μεγάλη ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Η ποικιλία προορίζεται για την παραγωγή ερυθρών ξερών οίνων ανωτέρας ποιότητας διαφόρων κατηγοριών και ως βελτιωτικό χρώματος διαφόρων χυμών.

ΘΑΝΑΣΗΣ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ

Η ποικιλία “Θανάσης Παπαϊωάννου” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2007. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας “Odeski Tshiomi” (*Cabernet Sauvignon* x *Alicante Boushet*) με την ποικιλία “Traminer rose”. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 136-145 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1 – 3,0 m.). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μέτρια, 1-2 t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μικρό, με σχήμα κωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 16 cm., το πλάτος 12 cm και το μέσο βάρος είναι 200 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο, διαμέτρου 1,7 cm, βάρους



ρους 1,7 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρο, με κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται στα 2-3 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ιδιαίτερο άρωμα που θυμίζει την ποικιλία “*Traminer rose*”. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή. Η ποικιλία “*Θανάσης Παπαϊωάννου*”, με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά, κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas occidentalis* Neqf. Η ποικιλία αυτή διακρίνεται για τη μεγάλη ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Προορίζεται για την παραγωγή έντονα αρωματικών, ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας, αρωματικών χυμών με βαθύ χρώμα καθώς και για τη βελτίωση αρωμάτων και χρωμάτων των οίνων.

ΜΠΑΛΟΣ



Η ποικιλία “*Μπάλος*” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2006. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας “*Κοτσυφάλι*” με την ποικιλία “*Academician Eriomyn*”. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 156-165 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1 – 3,0 m.). Η ξυλοποίηση κλη-

ματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι πολύ υψηλή, 3-4 t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μεσαίο, με σχήμα κωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 16 cm, το πλάτος 11 cm και το μέσο βάρος είναι 360 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο, διαμέτρου 1,6 cm, βάρους 2,2 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται από 2-3 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μεγάλου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ιδιαίτερα έντονο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή, με ποσοστό που ξεπερνά το 24%. Η οξύτητα κυμαίνεται από 6-9g/l. Η ποικιλία “*Μπάλος*” με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqf. Η ποικιλία αυτή έχει μεγάλη ανθεκτικότητά στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Προορίζεται για την παραγωγή έντονα αρωματικών, ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας, αρωματικών χυμών με βαθύ χρώμα καθώς και για τη βελτίωση αρωμάτων και χρωμάτων των οίνων.

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΟΔΥΣΣΕΑΣ ΔΑΥΙΔΗΣ



Η ποικιλία “*Καθηγητής Οδυσσέας Δαυίδης*” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2003. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας “*Μανδηλαριά*” με την ποικιλία “*Alicante Buschet*”. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 156-165 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1 – 3,0 m.). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 2-3t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Η σταφυλή είναι μεσαίου μεγέθους, με σχήμα κυλινδροκωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 21cm, το πλάτος 12 cm και το μέσο βάρος είναι 300 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο,

διαμέτρου 1,8 cm, βάρους 2,2 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρνη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων είναι 2 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ιδιαίτερα έντονο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή, με ποσοστό που ξεπερνά το 24%. Όταν οι σταφυλές αφεθούν πάνω στο πρέμνο για μεγαλύτερο διάστημα, έτσι ώστε να αρχίσει η σταφιδοποίηση, τότε το ποσοστό των σακχάρων μπορεί να φτάσει το 40%. Η ποικιλία “Καθηγητής Οδυσσέας Δανίδης” με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Η ποικιλία αυτή διακρίνεται για τη μεγάλη ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Προορίζεται για την παραγωγή ερυθρών ξερών οίνων ανωτέρας ποιότητας, αρωματικών χυμών με βαθύ χρώμα καθώς και για τη βελτίωση αρωμάτων και χρωμάτων των οίνων.

ΜΑΝΟΥΛΑ



Η ποικιλία “Μανούλα” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2005. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας “*Bakuri*” με την ποικιλία “*Academician Eryomin*”. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1 – 3,0 m.). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 2t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Η σταφυλή είναι μεσαίου μεγέθους, με σχήμα κωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 18 cm, το πλάτος 15 cm και το μέσο βάρος είναι 360 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μικρό, διαμέτρου 1,8 cm, βάρους 2,3 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρνη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται από 3-4 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη

αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ιδιαίτερα έντονο άρωμα. Η ποικιλία “Μανούλα” με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά, κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Η ποικιλία αυτή διακρίνεται για τη μεγάλη ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Προορίζεται για την παραγωγή ερυθρών ξερών οίνων ανωτέρας ποιότητας, αρωματικών χυμών με βαθύ χρώμα καθώς και για τη βελτίωση αρωμάτων και χρωμάτων διαφόρων οίνων και χυμών.

ΟΛΥΜΠΟΣ



Η ποικιλία “Ολυμπος” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2006. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας “*Odeski Tshiomi*” με την ποικιλία “*Αττική*”. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1 – 3,0 m.). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 2-3t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μεσαίο, με σχήμα κωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 26 cm, το πλάτος 15 cm και το μέσο βάρος είναι 360 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μικρό, διαμέτρου 1,5 cm, βάρους 2,0 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρνη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων είναι 2 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτρου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ένα ιδιαίτερο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή, με ποσοστό που ξεπερνά το 24%. Όταν οι σταφυλές αφεθούν πάνω στο πρέμνο για μεγαλύτερο διάστημα, έτσι ώστε να αρχίσει η σταφιδοποίηση, τότε το ποσοστό των σακχάρων μπορεί να φτάσει το 38%. Η οξύτητα κυμαίνεται από 6-9g/l. Η ποικιλία “Ολυμπος” με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά

κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Η ποικιλία αυτή έχει μεγάλη ανθεκτικότητα στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Προορίζεται για την παραγωγή έντονα αρωματικών ερυθρών οίνων, γλυκών οίνων ανωτέρας ποιότητας, αρωματικών χυμών με βαθύ χρώμα καθώς και για τη βελτίωση αρωμάτων και χρωμάτων των οίνων.

ΠΑΝΑΓΙΑ ΣΟΥΜΕΛΑ



Η νέα με άρωμα μοσχάτο ποικιλία “Παναγία Σουμελά” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2004. Προήλθε από τη διασταύρωση της νέας ποικιλίας “Κομπιάς” με την ποικιλία “*Alicante Boushet*”. Ο παραγωγικός κύκλος της ποικιλίας (από την έκπτυξη οφθαλμών μέχρι τον τρυγητό) είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι ισχυρή (2,1 – 3,0 m.). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 90%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 2-3t/στρ. Η ποικιλία αυτή διακρίνεται για τη μεγάλη ανθεκτικότητα στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες μοσχάτο *Vitis vinifera*. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο, το μέγεθος της σταφυλής είναι μέτριο, με σχήμα κωνικό και με μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 21 cm και το πλάτος 16 cm. Το μέσο βάρος σταφυλής είναι 350 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο, σφαιρικού σχήματος με διάμετρο 1,6 cm, βάρος 2,3 g, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρνη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται στα 2-4 ανά ράγα. Η φλούδα είναι μέτριου πάχους, με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ένα λεπτό άρωμα μοσχάτο. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή. Η ποικιλία “Παναγία Σουμελά” με βάση τα μορφολογικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr (ποικιλιών λεκάνης Μαύρης Θάλασσας). Η ποικιλία προορίζεται για την παραγωγή έντονα ερυθρών οίνων ανωτέρας

ποιότητας, γλυκών οίνων και για την παρασκευή αρωματικών χυμών με βαθύ χρώμα. Μπορεί να αξιοποιηθεί στην βελτίωση των χρωμάτων οίνων, διαφόρων χυμών και κομποστών.

ΠΙΣΤΗ



Η ποικιλία “Πίστη” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2007. Προήλθε από τη διασταύρωση της νέας ποικιλίας “*Aθως*” με την ποικιλία “*Odeski Tshiorni*”. Ο παραγωγικός κύκλος της ποικιλίας (από την έκπτυξη οφθαλμών μέχρι τον τρυγητό) είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι ισχυρή (2,1 – 3,0 m.). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 90%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 2-3t/στρ. Η ποικιλία αυτή διακρίνεται για τη μεγάλη ανθεκτικότητα στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο, το μέγεθος της σταφυλής είναι μέτριο, με σχήμα κωνικό και με μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 17 cm και το πλάτος 11 cm. Το μέσο βάρος σταφυλής είναι 250 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρνη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται στα 2-3 ανά ράγα. Η φλούδα είναι μέτριου πάχους, με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ιδιαίτερο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή. Η ποικιλία “Πίστη” με βάση τα μορφολογικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr (ποικιλιών λεκάνης Μαύρης Θάλασσας). Προορίζεται για την παραγωγή έντονα ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας διαφόρων κατηγοριών και για την παρασκευή χυμών με βαθύ χρώμα. Μπορεί να αξιοποιηθεί στη βελτίωση των χρωμάτων οίνων, διαφόρων χυμών, κομποστών.

ΣΕΡΡΑ



Η ποικιλία “Σέρρα” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2007. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας “Βασίλης Κομπιάς” με την ποικιλία “Odeski Tshiorni”. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1 – 3,0 m.). Η ξυλοποίηση κληματατίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 2-3t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μεσαίο, με σχήμα κωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 22 cm, το πλάτος 14 cm και το μέσο βάρος είναι 350 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο έως μεγάλο, διαμέτρου 1,6 cm, βάρους 1,7 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται από 3-4 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μεγάλου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ένα ελαφρύ άρωμα μοσχάτο. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή, με ποσοστό που ξεπερνά το 24%. Όταν οι σταφυλές αφεθούν πάνω στο πρέμνο για μεγαλύτερο διάστημα έτσι ώστε να αρχίσει η σταφιδοποίηση, τότε το ποσοστό των σακχάρων μπορεί να φτάσει το 40%. Η οξύτητα κυμαίνεται από 6-9g/l. Η ποικιλία “Σέρρα” με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqf. Η ποικιλία αυτή έχει μεγάλη ανθεκτικότητα στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Προορίζεται για την παραγωγή έντονα αρωματικών ερυθρών οίνων, γλυκών οίνων ανωτέρας ποιότητας, αρωματικών χυμών με βαθύ χρώμα καθώς και για τη βελτίωση αρωμάτων και χρωμάτων των οίνων.

ΣΤΕΛΙΟΣ ΚΑΖΑΝΤΖΙΔΗΣ



Η ποικιλία “Στέλιος Καζαντζίδης” δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2002. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας “Bakuri” με την ποικιλία “Alicante Buschet”. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1 – 3,0 m.). Η ξυλοποίηση κληματατίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 2-3t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Η σταφυλή είναι μεσαίου μεγέθους, με σχήμα κωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 18 cm, το πλάτος 14 cm και το μέσο βάρος είναι 230 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο, διαμέτρου 1,4 cm, βάρους 1,7 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου, με κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων είναι 3 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι έγχρωμα, με ιδιαίτερα έντονο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή, με ποσοστό που ξεπερνά το 24%. Η ποικιλία “Στέλιος Καζαντζίδης” με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqf. Η ποικιλία αυτή διακρίνεται για τη μεγάλη ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες, συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Προορίζεται για την παραγωγή έντονα αρωματικών, ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας, αρωματικών χυμών με βαθύ χρώμα καθώς και για τη βελτίωση αρωμάτων και χρωμάτων των οίνων.

Πληροφορίες:

Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Έρευνας,
Ινστιτούτο Αμπέλου,
Σ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρουση Αττικής,
τηλ.: 210 2816978, κινητό: 6977326887,
e-mail: panzamanidis@yahoo.gr