

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η σημαντικότητα της αμπέλου είναι ευρέως γνωστή λόγω των πολλών χρήσεων που μπορεί να έχει αλλά κυρίως λόγω της οινοποιίας, η οποία αποτελεί μια από τις πιο κερδοφόρες βιομηχανίες στον πλανήτη. Ο σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν η καταγραφή των φαινολογικών σταδίων και ο προσδιορισμός των ποιοτικών χαρακτηριστικών τεσσάρων οινοποιήσιμων ποικιλιών ‘Syrah’, ‘Merlot’, ‘Mataro’ και ‘Ξυνιστέρι’. Οι σταφυλές των τεσσάρων ποικιλιών συγκομίστηκαν από το χωριό Πάχνα της επαρχίας Λεμεσού. Η ποικιλία ‘Syrah’ συγκομίστηκε στις 02/08, η ποικιλία ‘Merlot’ στις 03/08, η ποικιλία ‘Mataro’ στις 11/08 και το ‘Ξυνιστέρι’ στις 05/09. Οι σταφυλές από τις τέσσερις ποικιλίες συγκομίστηκαν στο στάδιο της τεχνολογικής ωρίμανσης για τον προσδιορισμό των ποιοτικών χαρακτηριστικών, ενώ για την καταγραφή των φαινολογικών σταδίων της σταφυλής λαμβάνονταν φωτογραφίες από σταφυλές της κάθε ποικιλίας κάθε δεκαπέντε ημέρες. Οι μετρήσεις που πάρθηκαν κατά τον προσδιορισμό των ποιοτικών χαρακτηριστικών των ποικιλιών ήταν το βάρος του βόστρυχου, το βάρος των ραγών, το συνολικό βάρος της σταφυλής, ο αριθμός των ραγών της κάθε σταφυλής, το βάρος χιλίων ραγών, τα διαλυτά στερεά συστατικά (Δ.Σ.Σ), η ολική οξύτητα, το pH, ο συντελεστής ωρίμανσης και οι χρωματικοί δείκτες (ένταση και απόχρωση).

Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι η ποικιλία ‘Ξυνιστέρι’ έχει το μεγαλύτερο βάρος σταφυλής σε σχέση με τις άλλες ποικιλίες. Τα επίπεδα των Δ.Σ.Σ στις τέσσερις ποικιλίες διαφέρουν, αφού υπάρχει μια διαφορά 6% μεταξύ της ποικιλίας ‘Syrah’ που έχει την υψηλότερη περιεκτικότητα σε Δ.Σ.Σ σε σχέση με την ποικιλία Ξυνιστέρι που έχει την χαμηλότερη περιεκτικότητα. Το pH στις τέσσερις ποικιλίες όπως αναμενόταν ήταν κοντά στο 3 και τα αποτελέσματα ως προς την ολική οξύτητα έδειξαν ότι υπάρχουν διαφορές μεταξύ των ποικιλιών. Επίσης, ως προς τα φαινολογικά στάδια συμπεραίνουμε ότι η πιο πρόωμη ποικιλία από τις τέσσερις είναι η ‘Syrah’, ενώ η πιο όψιμη ποικιλία είναι το ‘Ξυνιστέρι’. Τέλος, μετά από την σύγκριση των αποτελεσμάτων τις παρούσας εργασίας με άλλες εργασίες καταλήξαμε στο συμπέρασμα ότι ο ρόλος του ‘terroir’ είναι πολύ σημαντικός ως προς την σύνθεση των ποιοτικών χαρακτηριστικών της κάθε ποικιλίας.

ABSTRACT

The importance of viticulture is widely known for its many uses, but mainly because of winemaking, which is one of the most profitable industries of the world. The purpose of this work was to record the phenological stages and to determine the quality characteristics of the four wine grape varieties 'Syrah', 'Merlot', 'Mataro' and 'Xynisteri'. The grapes of the four varieties were harvested from the village of Pachna in the province of Limassol. The 'Syrah' variety was harvested on 02/08, 'Merlot' on 03/08, 'Mataro' on 11/08 and 'Xynisteri' on 05/09. Grapes from the four varieties were harvested at the stage of technological maturation in order to determine the qualitative characteristics. In addition, the phenological stages of the grapes, were monitored every fifteen days. The measurements taken during the determination of the qualitative characteristics of the varieties were the weight of the crimp, the weight of the berries, the total weight of the grape, the number of berries of each grape, the weight of thousands of berries, the total soluble solids (TSS), total acidity, pH, the coefficient of maturation and color markers (intensity and hue).

Results showed that 'Xynisteri' has the greatest grape weight compared to the other varieties. The levels of the TSS in the four varieties differ, since there is a 6% difference between the 'Syrah' variety with the highest TSS content compared to the lowest content of 'Xynisteri'. The pH in the four varieties as expected was close to 3 and the results on total acidity showed differences among the examined cultivars. Also, regarding the phenological stages we conclude that the earliest variety is 'Syrah', while the latest is 'Xynisteri'. Comparing the results of this work with other studies, we come that the role of 'terroir' is very important in the composition and qualitative attributes of each variety.