



Τεχνολογικό  
Πανεπιστήμιο  
Κύπρου

Σχολή Γεωτεχνικών  
Επιστημών και  
Διαχείρισης  
Περιβάλλοντος

**Πτυχιακή εργασία**

**Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΗΣ  
ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ VIOGNIER**

**Κλεονίκη Ιωάννου**

**Λεμεσός, Μάιος 2019**



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΚΥΠΡΟΥ  
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ  
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ  
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ  
ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Πτυχιακή εργασία  
Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗ ΚΑΙ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΗΣ  
ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ VIOGNIER

της  
Κλεονίκης Ιωάννου

Επιβλέπων Καθηγητής  
Δρ. Δημήτρης Τσάλτας

Λεμεσός, Μάιος 2019

## **Πνευματικά δικαιώματα**

Copyright © Κλεονίκη Ιωάννου, 2019

Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. All rights reserved.

Η έγκριση της πτυχιακής εργασίας από το Τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων του Τεχνολογικού Πανεπιστημίου Κύπρου δεν υποδηλώνει απαραίτητως και αποδοχή των απόψεων του συγγραφέα εκ μέρους του Τμήματος.

Η παρούσα εργασία εκπονήθηκε στο Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου από το τμήμα Γεωπονικών Επιστημών, Βιοτεχνολογίας και Επιστήμης Τροφίμων. Θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επιβλέπων αναπληρωτή καθηγητή κ. Δημήτρη Τσάλτα για τη ευκαιρία που μου έδωσε να πραγματοποιήσω τη εργασία αυτή, για την εμπιστοσύνη και την στήριξη καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών μου, στις ικανότητες και τη αμέριστη βοήθεια του κατά τη συγγραφή της. Στα μέλη της διμελούς επιτροπής κ. Δημήτρη Τσάλτα και τον κ. Γιώργο Μαγγανάρη.

Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τα παιδιά μου Μαρία Γεωργίου, Τίμωνα Γεωργίου και Ανδρέα Γεωργίου, όπως επίσης και τους γονείς μου για τη αγάπη, τη υπομονή τους, για τη ψυχολογική στήριξη, συμπαράσταση και κατανόηση που μου έδειξαν καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών μου.

«« Κάθε καράβι που μπαίνει στη θάλασσα, ποτέ δεν ξέρει πόσες φουρτούνες θα αντιμετωπίσει μέχρι να ξαναπιάσει λιμάνι »»

Κλεονίκη Ιωάννου

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Οι γαλλικές ποικιλίες εμφανίζουν στενή συγγένεια με τον άγριο είδος αμπέλου, του οποίου η προέλευση, πιθανόν να προέρχεται από τη νοτιοδυτική Γαλλία (Πυρηναία) και την Τυνησία. Το Vioignier είναι η δημοφιλέστερη ιθαγενής λευκή ποικιλία σταφυλιών της κοιλάδας του Ροδανού της Γαλλίας, κυρίως λόγω της ποικιλιακής περιγραφής και των ιδιαίτερων οινολογικών χαρακτηριστικών, που τη καθιστά ως ποικιλία παγκόσμιου φήμης των κρασιών Condrieu. Επομένως, παρατηρείται μια αυξανόμενη προτίμηση για τη καλλιέργεια του, αφού χαρακτηρίζεται ως μια ανερχομένη και πολλά υποσχόμενη ποικιλία. Θεωρείται, ως μια εξαιρετικά δύσκολη οινοποιήσιμη ποικιλία για να καλλιεργηθεί, αλλά ο συνδυασμός των αλληλεπιδράσεων λόγω των εδαφοκλιματικών συνθηκών που επικρατούν στις περιοχές που καλλιεργούνται οι αμπελώνες δίδουν μια μοναδική χαρακτηριστική ποιότητα στο οίνο. Επιπρόσθετα, εντοπίζουμε πως "terroir" παίζει καθοριστικό ρόλο, που φανερώνεται έμπρακτα στη γευσιγνωσία. Χαρακτηρίζεται ως οίνος μέσης οξύτητας με το πλήρες δυναμικό παλαίωσης. Κατά τη γευσιγνωσία, ποικίλουν οι μυρωδιές, οι γεύσεις και τα αρώματα, από βερίκοκα μέχρι τριαντάφυλλα και πολλά μεταξύ τους. Παράλληλα, οι λάτρεις του Chardonnay θα αγαπήσουν το Vioignier, καθώς έχει παρόμοια χαρακτηριστικά, παρόλο που υπόσχεται πολύ περισσότερα.

**Λέξεις κλειδιά:** Vioignier, Σύστημα διαμόρφωσης της αμπέλου, Τύπο του εδάφους, Γλυκοσίδες οίνου, Καλλιεργητικές φροντίδες, Ωρίμανση, Οίνος, Πτητικές ουσίες, Άρωμα

## **ABSTRACT**

French varieties are closely related to the wild species of vine origin, probably origination in southwest France (Pyrenees) and Tunisia. Viognier is the most popular native white grape variety in the Rhône valley of France, mainly due to its varietal description and special oenological characteristics, which makes it a world-renowned Condrieu wine variety. Therefore, there is an increasing preference for its cultivation, being characterized as a rising and promising variety. It is considered as an extremely difficult winemaking variety to be cultivated but the combination of interactions due to the soil and climate conditions prevailing in the areas cultivated in the vineyards give a unique characteristic quality to the wine. Additionally, we find that "terroir" plays a key role, which is manifested in the wine tasting. It is characterized as a medium-acid wine with full aging potential. During the tasting, scents, flavors and aromas vary from apricots to roses and much to each other. At the same time, Chardonnay lovers will love Viognier, as it has similar features, although it promises much more.

**Keywords:** training system, volatile compounds, glycosides wines, viticultural practices, Wine testing, Aroma of wine, Acidity of wine