



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ ΤΡΥΓΟΥ 2023

Στέλλα Χατζηδάκη

=====

Η καλλιεργητική περίοδος εξελίχθηκε με ήπιο και με λιγοστές βροχοπτώσεις χειμώνα, χαμηλές θερμοκρασίες, ισχυρούς βοριάδες και αρκετές βροχοπτώσεις την άνοιξη, καθώς και μία έντονη χαλαζόπτωση στις 23 Απριλίου. Το καλοκαίρι υπήρχαν υψηλές θερμοκρασίες και αρκετοί καύσωνες.

Οι χαμηλότερες μέσες ημερήσιες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια αυτής σημειώθηκαν τους μήνες Ιανουάριο με Μάρτιο με μέση τιμή τους 11°C . Οι βροχοπτώσεις κατά τη διάρκεια της περιόδου αυτής ήταν 188 mm με μικρότερη ένταση κατά τους χειμερινούς μήνες (114 mm). Τον μήνα Μάρτιο σημειώθηκαν βροχοπτώσεις 74 mm.

Η έκπτυξη των οφθαλμών ξεκίνησε τέλος Φεβρουαρίου και εξελίχθηκε μέχρι τέλος Μαρτίου, ενώ συνοδεύτηκε από ισχυρούς ανέμους με μέση ταχύτητα τα 13 km/hr.

Τον Μάιο η άνθιση συνοδεύτηκε από αρκετές βροχές οι οποίες συνεχίστηκαν και το μήνα Ιούνιο, που ευνόησαν το φυτό, με κίνδυνο όμως την προσβολή από ασθένειες (π.χ. περονόσπορο).

Οι θερμοκρασίες για το μήνα Ιούλιο κυμάνθηκαν σε υψηλά για την εποχή επίπεδα, με αρκετούς καύσωνες. Οι υψηλές θερμοκρασίες αυτό το μήνα καθώς και τα υψηλά επίπεδα υγρασίας οδήγησαν στην έναρξη του τρύγου στις 11 Αυγούστου.

Σαν συνέπεια των παραπάνω και κυρίως της χαλαζόπτωσης στις 23 Απριλίου καθώς και των περιόδων με παρατεταμένο καύσωνα παρατηρήθηκε μείωση των αποδόσεων στον αμπελώνα κατά 60 με 70%.

Ο κύριος όγκος σταφυλιών για το Οινοποιείο Χατζηδάκη συλλέχθηκε από 11 Αυγούστου έως 1 Σεπτεμβρίου.

Σχετικά με το φρούτο, παρά τις αντιξοότητες της χρονιάς, δημιουργήθηκαν ποικιλιακά αρώματα στα γλεύκη με τυπικές οξύτητες.

Οι οίνοι αναμένονται τυπικοί με έφεση στα ποικιλιακά αρώματα (εσπεριδοειδή, πυρηνόκαρπα φρούτα, και ορυκτότητα για το Ασύρτικο, λευκά άνθη, άνθη λουλουδιών, και ώριμα λευκά φρούτα που πλαισιώνονται με κάποιες εξωτικές νότες για το Αηδάνι, κόκκινα και μαύρα φρούτα με πολύ καλές φαινολικές ωριμάνσεις για το Μαυροτράγανο) με καλή δομή και εναρμονισμένη οξύτητα.

Σπύρος Παπανδρέου, Επικεφαλής Οινολόγος
Νεκταρία Βλάχου, Οινολόγος
Σταυρούλα Λιάπη, Οινολόγος

www.hatzidakiswines.gr e-mail: hatzidakishospitality@gmail.com