

## ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΝΕΩΝ ΕΡΥΘΡΟΣΑΡΚΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥ

### Creation of new wine grapevine varieties with color flesh

Π. Ζαμανίδης<sup>1</sup>, Χ. Πασχαλίδης<sup>2</sup>, Θ. Πιτσώλη<sup>3</sup>, Κ. Μπινιάρη<sup>4</sup>, Σ. Βασιλειάδης<sup>2</sup> και Ι. Χουλιάρης<sup>5</sup>

<sup>1</sup>Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών, ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ, Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123, Λυκόβρυση Αττικής.

<sup>2</sup>Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας, Τ.Ε.Ι. Καλαμάτας, Αντικάλamos, 24100, Καλαμάτα.

<sup>3</sup>Ινστιτούτο Τεχνολογίας Γεωργικών Προϊόντων, ΕΛΓΟ – ΔΗΜΗΤΡΑ, Σοφ. Βενιζέλου 1, 14123, Λυκόβρυση Αττικής.

<sup>4</sup>Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Ιερά Οδός 75, 11855 Αθήνα .

<sup>5</sup>Μεσογειακό Αγρονομικό Ινστιτούτο Χανίων, Αλσύλλιο Αγροκηπίου 73100 Χανιά.

### Περίληψη

Στην παγκόσμια συλλογή γενετικού υλικού αμπέλου, ο αριθμός των ποικιλιών με έγχρωμη σάρκα και γλεύκος, επονομαζόμενες ως «ερυθρόσαρκες» είναι μικρός. Βασικά εκπροσωπούνται από την ποικιλία Alicante Bouschet και άλλες που χαρακτηρίζονται ως Teinturier. Οι έντονα έγχρωμες ποικιλίες περιέχουν μεγάλη ποσότητα φαινολών, κάποιες από τι οποίες απαντώνται σπάνια στο φυτικό βασίλειο.

Οι νέες ερυθρόσαρκες ποικιλίες «Ακαδημαϊκός Eryomin», «Καθηγητής Ο. Νταβίδης», «Ακαδημαϊκός Trubilin» δημιουργήθηκαν στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ.

Στην παρούσα εργασία παρουσιάζονται οι νέες οινοποιήσιμες ποικιλίες με ερυθρή σάρκα. Έγινε μελέτη: της προέλευσης της κάθε ποικιλίας, του πρωτογενούς υλικού, της οικολογικής-γεωγραφικής ομάδας, των αμπελογραφικών και φυσιολογικών χαρακτηριστικών των οργάνων του πρέμνου καθώς και των αγρονομικών, τεχνολογικών χαρακτηριστικών. Η κωδικοποίηση των χαρακτηριστικών των ποικιλιών, έγινε σύμφωνα με τον κώδικα αμπελογραφικής περιγραφής του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV, 2013). Στην εργασία παρουσιάζονται τα βιομορφολογικά χαρακτηριστικά των τριών ποικιλιών «Ακαδημαϊκός Eryomin», «Ακαδημαϊκός Trubilin»

και «Καθηγητής Νταβίδης». Οι ποικιλίες που αναφέρθηκαν, προορίζονται για την παραγωγή έντονα ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας διαφόρων κατηγοριών και χυμών.

### Εισαγωγή

Στην παγκόσμια συλλογή γενετικού υλικού αμπέλου ο αριθμός των ποικιλιών με έγχρωμη σάρκα και γλεύκος που περιέχουν μεγάλη ποσότητα φαινόλων, επονομαζόμενες ως «ερυθρόσαρκες», είναι μικρός και βασικά εκπροσωπούνται από τις ποικιλίες «*Alicante Bouschet*» και «*Teinturier*». Οι έντονα έγχρωμες ποικιλίες απαντώνται σπάνια στο φυτικό βασίλειο.

Η δημιουργία με τη μέθοδο του υβριδισμού νέων ποιοτικών και παραγωγικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου με έγχρωμη σάρκα, εγκλιματισμένων σε τοπικές συνθήκες, ανθεκτικών σε ασθένειες και εχθρούς, είναι ένας επίκαιρος στόχος των αμπελουργών όλων των χωρών και ηπείρων.

### Υλικά και μέθοδοι

Οι νέες ερυθρόσαρκες ποικιλίες «*Ακαδημαϊκός Eryomin*», «*Καθηγητής Ο. Νταβίδης*», «*Ακαδημαϊκός Trubilin*» δημιουργήθηκαν στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ.

Η δημιουργία, με τη μέθοδο του υβριδισμού, νέων ποιοτικών και παραγωγικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου με έγχρωμη σάρκα εγκλιματισμένων σε τοπικές συνθήκες και ανθεκτικών σε ασθένειες και εχθρούς, είναι ένας πάντα επίκαιρος στόχος των αμπελουργών όλων των χωρών και ηπείρων.

Στην παρούσα εργασία παρουσιάζονται οι νέες ποικιλίες οινοποιίας με έγχρωμη σάρκα και γλεύκος. Αναφέρονται η προέλευση της κάθε ποικιλίας, το πρωτογενές υλικό, η οικολογική-γεωγραφική ομάδα, τα μορφολογικά και φυσιολογικά χαρακτηριστικά των οργάνων του πρέμνου καθώς και τα αγρονομικά, τεχνολογικά χαρακτηριστικά. Η κωδικοποίηση των χαρακτηριστικών των οργάνων των ποικιλιών έγινε σύμφωνα με τον κώδικα αμπελογραφικής περιγραφής του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου (OIV, 2001).

### Αποτελέσματα-Συζήτηση



Η Ποικιλία «*Καθηγητής Νταβίδης*» προήλθε από τη διασταύρωση των ποικιλιών «*Μανδηλαριά*» και «*Alicante Bouschet*», το 2003. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη των οφθαλμών μέχρι τον τρυγητό, είναι 156-165 ημέρες. Η ποικιλία έχει ζωηρή ανάπτυξη με υψηλή παραγωγή. Το μέσο βάρος σταφυλής είναι 300 g, μέτρια, κυλινδροκωνική, μέτριας πυκνότητας. Το άνθος είναι γένος θηλυκού. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο, σφαιρικό, μπλε-μαύρου χρώματος με πυκνή κέρινη ανθηρότητα.



Η ποικιλία «*Ακαδημαϊκός Eryomin*» δημιουργήθηκε από τη διασταύρωση των ποικιλιών «*Θράψα*» και «*Alicante Bouschet*». Η χρονική διάρκεια από

την έκπτυξη των οφθαλμών μέχρι το τρυγητό της ποικιλίας κυμαίνεται από 146-155 ημέρες. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Η απόδοση είναι μεγάλη. Το μέσο βάρος σταφυλής είναι 230 g, μέτρια, κωνική, με μέτρια πυκνότητα. Το μέγεθος της ράγας είναι μέτριο, σφαιρικό, μπλε-μαύρου χρώματος με πυκνή κέρινη ανθηρότητα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι υψηλή.

Η ποικιλία «*Ακαδημαϊκός Trubilin*» δημιουργήθηκε από τη διασταύρωση της γηγενής ποικιλίας «*Αρμελετούσα*» με την ξενική «*Alicante Bouschet*», το 2003. Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη των οφθαλμών μέχρι τον τρυγητό κυμαίνεται από 146-155 ημέρες. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Η απόδοση είναι υψηλή. Το μέσο βάρος σταφυλής είναι 170 g, μικρό, κυλινδρικού σχήματος, με μέτρια πυκνότητα. Το μέγεθος της ράγας είναι μικρό. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι μεγάλη.



Οι νέες ποικιλίες οινοποιίας διακρίνονται για τη μεγάλη ανθεκτικότητά τους στο ψύχος, στην ξηρασία και στις μυκητολογικές ασθένειες σε σύγκριση με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*.

Οι ποικιλίες προορίζονται για την παραγωγή ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας και χυμών.

#### Βιβλιογραφία

1. Ζαμανίδης, Π. 2005. Η οικογένεια της αμπέλου (*Vitaceae Juss Vitis Tournef*) . Γεωργία – Κτηνοτροφία 3: 22-26.
2. Negrul, A. M. 1959. Viniculture from the ampelographical and genetical point of view. Moscow (στα Ρώσικα).
3. Vaviliov, N. J. 1987. The theoretical background of Genetics. Moscow, Science Publications, 169p (στα Ρώσικα)
4. OIV. 2001. Codes des caracteres descriptifs des varietes et especes de Vitis. Website <http://www.oiv.int>