

Η έρευνα και η καινοτομία στον κλάδο της αμπελουργίας και της οινοποίησης



Σταματίνα Καλλίθρακα Αναπλ.Καθηγήτρια
Εργαστήριο Οινολογίας | Τμήμα Επιστήμης
Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου |
Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών |

Δομή παρουσίασης

1

Έρευνα και καινοτομία στην Αμπελουργία

2

Έρευνα και καινοτομία στην Οινοποίηση

3

Προτάσεις για τον νομό Βοιωτίας

1

Διαβούλευση με τους παραγωγικούς φορείς

Παρουσιάσεις των τομέων προτεραιότητας στους:

- Σύνδεσμος Ελληνικού Οίνου ΣΕΟ
- Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση Αμπελοοινικών Προϊόντων (ΚΕΟΣΟΕ)
- Ένωση Οινοπαραγωγών «*Οίνοι Βορείου Ελλάδος*»
- Αποστολή ερωτηματολογίων:
 - Πανω από 50 απαντήσεις

1

Τομείς προτεραιότητας

- **Οινοποιήσιμες Ποικιλίες:** αξιολόγηση δυναμικού, κλώνοι, παραγωγή υγιούς πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού, καλλιεργητικές τεχνικές αμπέλου.
- **Επιτραπέζιες ποικιλίες, ποικιλίες σταφιδοποιίας.**
- **Μεταποίηση / οινοποίηση / αποστάγματα:** βέλτιστες πρακτικές οινοποίησης ελληνικών ποικιλιών, καινοτομία
- **Οίνος και Διατροφή / Οίνος και Υγεία.**
- **Αξιοποίηση παρά-προϊόντων / Περιβάλλον.**

2

Έρευνα και καινοτομία στην Αμπελουργία

1. **Καθορισμός** του δυναμικού των γηγενών ποικιλιών
1. **Βελτιστοποίηση** της έκφρασης του ποικιλιακού δυναμικού με προσαρμογή παραμέτρων του περιβάλλοντος και της διαχείρισης του αμπελώνα

2

Έρευνα και καινοτομία στην Αμπελουργία

1. Καθορισμός ποικιλιακού δυναμικού

- Καθορισμός οργανοληπτικού προφίλ οίνων των γηγενών ποικιλιών
- Ταυτοποίηση κυριότερων χημικών συστατικών (του αρωματικού χαρακτήρα και της φαινολικής σύστασης) των σταφυλιών των γηγενών ποικιλιών
- Γονιδιακή έρευνα

2

Καινοτομία στις αμπελουργικές τεχνικές

Εφαρμοσμένη έρευνα με στόχο τη ενίσχυση του ποικιλιακού χαρακτήρα:

- Σχήματα διαμόρφωσης
- Υποκείμενα
- Τεχνικές διευθέτησης της βλάστησης
- Άρδευση
- Ορθολογική λίπανση



3

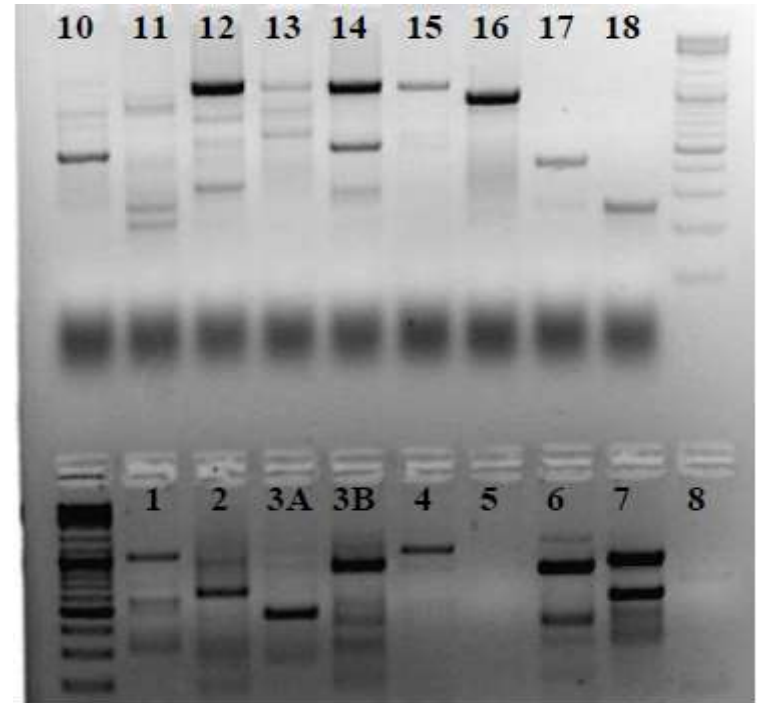
Έρευνα και καινοτομία στην Οινοποίηση

1. Έρευνα & καινοτομία σε νέες τεχνικές οινοποίησης και συντήρησης οίνων για την ανάδειξη ελληνικών ποικιλιών

- Παραγωγή οίνων χωρίς θειώδη ανυδρίτη
- Μέθοδοι οινοποίησης για περισσότερο αρωματικά λευκά
- Συντήρηση οίνων, αντιμετώπιση πρόωρης γήρανσης λευκών οίνων

2. Βέλτιστες πρακτικές οινοποίησης ελληνικών ποικιλιών-προσαρμογή στην κλιματική αλλαγή

- Στελέχη ζυμομυκήτων
- Non-Saccharomyces



3

Έρευνα και καινοτομία στην Οινοποίηση

3. Πιστοποίηση οινικών προϊόντων - Αυθεντικότητα

- Μέθοδοι αναλυτικού ελέγχου, σχετικά με την ποικιλία του οίνου και την περιοχή παραγωγής αυτών, ΠΓΕ και ΠΟΠ
- Συστήματα ιχνηλασιμότητας (αισθητήρες παρακολούθησης διεργασιών, οινοποίησης)
- Πιστοποίηση αποσταγμάτων σχετικά με την ποικιλία και γεωγραφικό τόπο προέλευσης

3

Έρευνα και καινοτομία στην Οινοποίηση

4. Οίνος και Διατροφή / Οίνος και Υγεία

- Μελέτες της διατροφικής αξίας του κρασιού
- Βελτίωση της διατροφικής αξίας του κρασιού
- Τεχνικές οινοποίησης & επίδραση στην διατροφική αξία του οίνου
- Κλινικές μελέτες που αναδεικνύουν την σχέση της κατανάλωσης κρασιού με την πρόληψη χρόνιων ασθενειών, την σωματική και νοητική υγεία



3 Έρευνα και καινοτομία στην Οινοποίηση

5. Αξιοποίηση παρά-προϊόντων

- Ανάπτυξη τεχνολογιών εφαρμόσιμων από μικρά και μεσαία οινοποιεία
- Ποτά με βάση απόσταγμα και μειωμένη αλκοόλη αρωματισμένα με φρούτα
- παραγωγή προϊόντων υψηλής προστιθέμενης αξίας
- γιγαρτέλαιο, καλλυντικά, πολυφαινόλες, πρόσθετα τροφίμων



4

Έρευνα και καινοτομία στον νομό Βοιωτίας

Συνιστώμενες: Αθήρι , Ασύρτικο , Μαλαγουζιά , Ροδίτης (Αλεπού) , Σαββατιανό, Cabernet Sauvignon , Carignan , Merlot , Sauvignon Blanc , Syrah .

Επιτρεπόμενες: Ugni Blanc, (Trebbiano).

Επί πλέον για τον Νομό Βοιωτίας

Συνιστώμενες: Αγιωργίτικο , Cabernet Franc , Chardonnay , Grenache Blanc , Grenache Rouge

Επιτρεπόμενες: Καστελιώτικο , Κορίθι , Μοσχοφίλερο , Μουδιάτικο, **Μούχταρο**, Ραζακί. **ΑΝΕΞΕΡΕΥΝΗΤΕΣ**

4

Έρευνα και καινοτομία στον νομό Βοιωτίας

- ΠΓΕ οίνοι Θήβας (45 οίνοι-11 οινοποιεία)
- ΠΓΕ οίνοι Πλαγιές Κιθαιρώνα (8 οίνοι -5 οινοποιεία)
- ΠΓΕ (ονομασία κατά παράδοση) Ρετσίνες Βοιωτίας και Θήβας



4

Έρευνα και καινοτομία στον νομό Βοιωτίας

Πρόταση 1: Βελτίωση της ποιότητας και της ανταγωνιστικότητας των οίνων

Ρητινίτης Οίνος – Ρετσίνα: το μεγάλο παρεξηγημένο ελληνικό κρασί – ‘Επιστροφή στις ρίζες’

- μελέτη της χημικής σύστασης σταφυλιών, οίνων και της ρητίνης-αιθέριου ελαίου του *Pinus halepensis* και
- εφαρμογή καινοτόμων οινοποιητικών τεχνικών με στόχο πάντα την βελτίωση της ποιότητας.

4

Έρευνα και καινοτομία στον νομό Βοιωτίας

Πρόταση 1: Βελτίωση της ποιότητας και της ανταγωνιστικότητας των οίνων

Ρητινίτης Οίνος – Ρετσίνα

- Πολλά από τα χημικά συστατικά της ρετσίνας έχουν αντιοξειδωτική και αντιμικροβιακή δράση
- Έρευνα για τα οφέλη στην υγεία
- Χρήση της ρητίνης-αιθέριου ελαίου του *Pinus halepensis* ως εναλλακτικό μέσο συντήρησης των οίνων θα οδηγούσε σε οίνους με λιγότερη συγκέντρωση σε θειώδη ανυδρίτη

4

Έρευνα και καινοτομία στον νομό Βοιωτίας

Πρόταση 2 - Αξιολόγηση κλώνων Σαββατιανού.

- **Αμπελουργικές ιδιότητες:** αμπελογραφική περιγραφή, παρακολούθηση φαινολογίας, παραγωγή, ζωηρότητα, ευαισθησία σε ασθένειες
- **Χημική σύσταση** γλεύκους και στεμφύλων, οινολογικό δυναμικό (με βάση το οργανοληπτικό και αναλυτικό προφίλ)
- Διενέργεια πειραματικών **μικροϊνοποιήσεων**

4

Έρευνα και καινοτομία στον νομό Βοιωτίας

Πρόταση 3- Βελτίωση της ποιότητας των οίνων Σαββατιανού

A) ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ

- Σύνδεση της διαφορετικότητας της έκφρασης του Σαββατιανού με τον τόπο παραγωγής τους (φυσικό περιβάλλον)
- Διερεύνηση της επίδρασης αμπελοκομικών πρακτικών
- Τεχνικές διευθέτησης της βλάστησης
- Ελλειμματική άρδευση

4

Έρευνα και καινοτομία στον νομό Βοιωτίας

Πρόταση 3- Βελτίωση της ποιότητας των οίνων Σαββατιανού

A) ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ

Απόκτηση γνώσης της χημικής σύστασης της ποικιλίας-
πτητικά και μη πτητικά συστατικά

- Εφαρμογή διαφορετικών πρωτοκόλλων οινοποίησης
- Απομόνωση γηγενών ζυμομυκήτων για έκφραση του terroir

4

Έρευνα και καινοτομία στον νομό Βοιωτίας

Πρόταση 4 - Παραγωγή αφρωδών οίνων από Σαββατιανό

- Έρευνα για το βέλτιστο της ωρίμανσης των σταφυλιών για την παραγωγή ποιοτικών αφρωδών οίνων
- Έρευνα για εξεύρεση των βέλτιστων μεθόδων αφροποίησης (διάρκεια, ένταση, μέγεθος φυσαλίδων)
- Branding προϊόντων

4

Έρευνα και καινοτομία στον νομό Βοιωτίας

Πρόταση 4 - Έρευνα ποικιλιών φυτεμένων ή προς φύτευση στον νομό Βοιωτίας

- Εκμετάλλευση της συλλογής του Ινστιτούτου Αμπέλου Αθηνών – ΕΛΓΟ, με στόχο την ανάδειξη του οινικού δυναμικού των υπό μελέτη ποικιλιών
- Διενέργεια μικρο-οινοποιήσεων, αξιολόγηση οίνων
- Επιλογή ποικιλιών με εμπορικό μέλλον (**μούχταρο**)

- Τα αποτελέσματα της έρευνας θα πρέπει να καλύπτουν τις άμεσες προτεραιότητες και να δίνουν λύση στα κύρια προβλήματα του κλάδου
- Απαραίτητος ο σχεδιασμός και συντονισμός των δράσεων σε τοπικό επίπεδο
- Χρειάζονται επιτυχημένες συνεργασίες των επιχειρήσεων και των φορέων της έρευνας



Ευχαριστούμε