

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Το αμπέλι ή κλήμα ανήκει στην οικογένεια των Αμπελοειδών
με πολλές ποικιλίες που καλλιεργούνται



στις εύκρατες περιοχές της γης



Το αμπέλι και η οικογένειά του ήταν γνωστά από την παλαιολιθική εποχή. Επειδή το αμπέλι δεν αντέχει το ψύχος, κατά την εποχή των παγετώνων εγκλιματίστηκε στις παραμεσόγειες περιοχές και στις περιοχές της Κασπίας θάλασσας.



Τα αμπέλια ξεκίνησαν να καλλιεργούνται συστηματικά στην Ελλάδα από την εποχή του χαλκού, καθώς βρέθηκαν σε κατοικίες της εποχής αυτής κουκούτσια από σταφύλια. Επίσης σε επιγραφές γίνονται αναφορές στην άμπελο, ενώ παραστάσεις σε τοίχους απεικονίζουν ανθρώπους να καλλιεργούν αμπέλια και να μαζεύουν σταφύλια. Οι εικόνες και οι γραφές αυτές χρονολογούνται στα 2.500 π.χ.



Στην Ελλάδα, σύμφωνα με κάποιους ερευνητές, η πρώτη καλλιέργεια αμπελιού έγινε στην Κρήτη, ενώ για κάποιους άλλους στη Θράκη κατά τη Νεολιθική εποχή. Ο Όμηρος αναφέρεται στο αμπέλι και το κρασί με τις ονομασίες οίνη, οινόη, οινιάδα και άλλες. Στη συνέχεια οι Έλληνες και οι Φοίνικες μετέφεραν αμπέλια στην Ιταλική χερσόνησο και η Σικελία έγινε κέντρο παραγωγής σταφυλιών.

Γύρω στο 600 π.Χ. Φοίνικες διέδωσαν την καλλιέργεια του αμπελιού στη Γαλλία και την περίοδο της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας το αμπέλι φθάνει στη Βρετανία. Το 13ο αιώνα μ.Χ. οι Άραβες προωθούν την καλλιέργεια του αμπελιού στην Ισπανία και την Πορτογαλία και μέχρι το 17ο αιώνα το αμπέλι ήταν γνωστό σε όλη σχεδόν την Ευρώπη.

Η οικογένεια της αμπέλου σήμερα συναντάται σχεδόν σ' όλες τις μεγάλες καλλιεργούμενες εκτάσεις της υφηλίου.

Καθοριστικό ρόλο στην παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας παίζουν:

ΒΑΣΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΛΙΜΑΤΟΣ
Η ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ WLADIMIR CORPEN
Wladimir Corpen - Ρωσογερμανός μετεωρολόγος - 1900

Με βάση τη μέση θερμοκρασία και τη μέση βροχόπτωση που παρατηρούνται στις διάφορες περιοχές της γης, ταξινόμησε τις περιοχές αυτές σε πέντε διαφορετικές κλιματολογικές ζώνες με συγκεκριμένα και ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά. Στις ζώνες αυτές συναντούμε τις πιο κάτω μορφές κλίματος :

- Τροπικό κλίμα
- Ξηρό κλίμα
- Εύκρατο κλίμα
- Ψυχρό κλίμα
- Πολικό κλίμα

- το κλίμα



- η ποικιλία αμπέλου



- έδαφος

Το αμπέλι είναι ένα πολυετές φυτό, το οποίο παρακολουθεί στενά ο αμπελουργός, σε όλη τη διάρκεια του έτους. Άλλωστε, ο βιολογικός κύκλος του αμπελιού είναι ετήσιος και οι απαιτούμενες επεμβάσεις, με τις κατάλληλες και αναγκαίες καλλιεργητικές τεχνικές, τον ακολουθούν σε όλη τη διάρκειά του.



Φυτοπροστασία

- Ποικιλίες αμπέλου κατάλληλες
- Ισορροπημένη λίπανση
- Αμπελουργικές εργασίες



Το χειμώνα το αμπέλι αναπαύεται. Ο αμπελουργός το φροντίζει, το λιπαίνει και το κλαδεύει, αφαιρώντας το μεγαλύτερο τμήμα του ξύλου, που δημιουργήθηκε την προηγούμενη χρονιά.



Στην αρχή της άνοιξης, οι χυμοί αρχίζουν να κυκλοφορούν στο φυτό και όταν η θερμοκρασία αυξηθεί αρκετά, τα «μάτια» του φυτού ανοίγουν, αναπτύσσονται τα πρώτα φύλλα και μεγαλώνουν οι βλαστοί. Το αμπέλι ανθίζει, τα άνθη γονιμοποιούνται



και δένει ο καρπός: το σταφύλι.

Το καλοκαίρι, το σταφύλι ωριμάζει, αυξάνει σε μέγεθος, αποκτά χρώμα και γλυκύτητα, ενώ ταυτόχρονα μειώνεται η ξινή, άγουρη γεύση του.



Το φθινόπωρο όταν τα σταφύλια αποκτήσουν το επιθυμητό χρώμα και άρωμα όταν οι σύνθετες μετρήσεις που εφαρμόζουν οι αμπελουργοί και οι οινολόγοι δίνουν τα επιθυμητά αποτελέσματα, τότε έχει φθάσει η



εποχή του τρύγου.

Τρύγος

Όσο διαρκεί ο τρύγος, τα σταφύλια συλλέγονται προσεκτικά, με τα χέρια ή μηχανικά και μεταφέρονται στο οινοποιείο χωρίς χρονοτριβή, ώστε να διασφαλιστεί η ποιότητα



του κρασιού που θα παραχθεί.



Πάτημα σταφυλιών



Σύγχρονος σπαστήρας βιομηχανικού τύπου



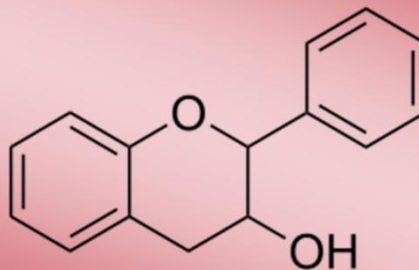


Η πρώτη ύλη



Γλευκοποίηση είναι η διαδικασία αποχωρισμού του χυμού του σταφυλιού από τα στερεά συστατικά (φλούδα, κουκούτσια, κ.α.)

Ζύμωση – Ωρίμανση





Απόβλητα οινοποίησης

- Κοτσάνια
- Κουκούτσια



- Φλούδες σταφυλιών
- Υγρά απόβλητα

Πράσινες χρήσεις αποβλήτων

- Κομποστοποίηση
- Βιοντίζελ



- Ζωοτροφή
- Παρασκευή φαρμάκων

Τα προϊόντα του αμπελιού

Τα σταφύλια είναι πολύτιμο διατροφικό αγαθό.



Το αμπέλι καλλιεργείται κυρίως για τον καρπό του, το σταφύλι,



ενώ και τα φύλλα του χρησιμοποιούνται στη μαγειρική (ντολμάδες)



Τα σταφύλια γίνονται και



- γλυκό του κουταλιού



- Σταφίδες



- Κρασί

•Τσίπουρο



•Ούζο



•Ξύδι



•Ρετσίνα

