Δημιουργία νέων οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών

Ποικιλίες για παραγωγή ερυθρών οίνων

Δρ Παντελής Ζαμανίδης, *Αναπληρωτής Ερευνητής, Honorary professor of Kuban State Agrarian University [Russia], Ινστιτούτο Αμπέλου*

Χρήστος Πασχαλίδης, *Ομότιμος Καθηγητής Σχολή Τεχνολογίας Γεωπονίας-ΑΤΕΙ Καλαμάτας*

Δημιουργία νέων ερυθρών οινοποιήσιμων ποικιλιών *Vitis vinifera* L. ssp. *sativa* D.C.

Η δημιουργία με τη μέθοδο του υβριδισμού νέων ποιοτικών, παραγωγικών, προσαρμοσμένων σε τοπικές συνθήκες και ανθεκτικών σε μυκητολογικές ασθένειες ερυθρών ποικιλιών αμπέλου είναι επίκαιρο ζήτημα για όλες τις αμπελουργικές χώρες.

Για τη δημιουργία ερυθρών ποικιλιών πραγματοποιήθηκαν διασταυρώσεις όπου ως "μητέρες" επιλέχθηκαν οι πιο ποιοτικές και παραγωγικές ποικιλίες από τις ελληνικές (Αγιωργίτικο, Ξινόμαυρο, Μανδηλαριά, Μαυροδάφνη, Κοτσυφάλι, κ.λπ.) και ως "πατέρες" επιλέχθηκαν από τις ξένες οι πιο ποιοτικές ποικιλίες της Δυτικής Ευρώπης (Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Grenache, κ.λπ.).

Στη συνέχεια παρουσιάζεται η περιγραφή των νέων ερυθρών οινοποιήσιμων ποικιλιών του Ινστιτούτου Αμπέλου Αθηνών, δημιουργός των οποίων είναι ο Δρ Παντελής Ζαμανίδης.

ΑΠΟΛΛΩΝ

Η νέα ερυθρή, υψηλής παραγωγικότητας ποικιλία "*Απόλλων*" δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2003. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας "*Φιλέρι*" με την ποικιλία "*Cabernet sauvignon*". Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 136-145 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1–3,0 m). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 3-4t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μεγάλο έως πολύ μεγάλο, με σχήμα κωνικό με φτερό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 28 cm, το πλάτος 18 cm και το μέσο βάρος είναι 430 g (κάποια σταφύλια μπορούν να φτάσουν μέχρι και τα 900 g). Το μέγεθος της ράγας

είναι μεσαίο με μήκος 2,2 cm και πλάτος 1,8 cm, βάρους 2,5 g, οβάλ σχήματος, χρώματος μπλε- μαύρου με έντονη κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων είναι 2 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι έντονου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι άχρωμα, με ιδιαίτερο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή. Η ποικιλία "*Απόλλων*" με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Διακρίνεται για την ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Η ποικιλία προορίζεται για την παραγωγή ξηρών ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας.

ΔΗΜΗΤΡΑ

Η νέα ερυθρή, αρωματική, υψηλής παραγωγικότητας ποικιλία "*Δήμητρα*" δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2001. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας "*Αγιωργίτικο*" με την ποικιλία "*Merlot*". Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1–3,0 m). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι πολύ μεγάλη, 3-4t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μεγάλο, με σχήμα κυλινδροκωνικό με φτερό και μικρή πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 24 cm, το πλάτος 14 cm και το μέσο βάρος είναι 300 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μικρό με διάμετρο 1,7 cm, βάρους 1,8 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου με έντονη κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται από 2-3 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι άχρωμα, με ιδιαίτερα έντονο άρωμα που θυμίζει ελαφρώς το άρωμα του μοσχάτου. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή και όταν οι σταφυλές αφήνονται στο πρέμνο για παραπάνω χρονικό διάστημα, τότε γίνεται σταφιδοποίηση και τα σάκχαρα ανεβαίνουν έως και 40%. Η ποικιλία "*Δήμητρα*" με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Διακρίνεται για την ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Η ποικιλία προορίζεται για την παραγωγή ξηρών ερυθρών οίνων, αφρωδών οίνων ανωτέρας ποιότητας και γλυκών οίνων κατάλληλων για παραγωγή αρωματικών χυμών.

ΕΛΕΝΗ

Η νέα ερυθρή, υψηλής παραγωγικότητας ποικιλία "*Ελένη*" δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2001. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας "*Αγιωργίτικο*" με την ποικιλία "*Cabernet franc*". Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 156-165 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1–3,0 m). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 3t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μέτριο, με σχήμα κυλινδροκωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 18 cm, το πλάτος 12 cm και το μέσο βάρος είναι 260 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μικρό με διάμετρο 1,6 cm, βάρους 1,7 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε- μαύρου με έντονη κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων είναι 2 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι άχρωμα, με ιδιαίτερο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή. Η ποικιλία "*Ελένη*" με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Διακρίνεται

για την ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Η ποικιλία προορίζεται για την παραγωγή ξηρών ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας.

ΙΛΙΑΔΑ

Η νέα ερυθρή, υψηλής παραγωγικότητας ποικιλία "*Ιλιάδα*" δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2001. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας "*Αγιωργίτικο*" με την ποικιλία "*Cabernet sauvignon*". Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1–3,0 m). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι μεγάλη, 3t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μέτριο, με σχήμα κυλινδροκωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 17 cm, το πλάτος 11 cm και το μέσο βάρος είναι 250 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μικρό με διάμετρο 1,4 cm, βάρους 1,2 g, σφαιρικού σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου με έντονη κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται από 2-3 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι άχρωμα, με ιδιαίτερο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή. Η ποικιλία "*Ιλιάδα*" με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Διακρίνεται για την ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Η ποικιλία προορίζεται για την παραγωγή ξηρών ερυθρών οίνων ανωτέρας ποιότητας..

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΣ ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΡΙΜΠΑΣ

Η νέα ερυθρή με άρωμα μοσχάτο, υψηλής παραγωγικότητας ποικιλία "*Ακαδημαϊκός Βασίλης Κριμπάς*" δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2001. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας "*Αγιωργίτικο*" με την ποικιλία "*Muscat Alexandreias*". Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1–3,0 m). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι πολύ μεγάλη, 3-4t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μεγάλο, με σχήμα κωνικό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 22 cm, το πλάτος 17 cm και το μέσο βάρος είναι 300 g (κάποια σταφύλια μπορούν να φτάσουν μέχρι και τα 700 g). Το μέγεθος της ράγας είναι μικρό με μήκος 1,9 cm, πλάτος 1,7 cm και βάρος 2,1 g, οβάλ σχήματος, χρώματος μπλε-μαύρου με έντονη κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται από 1-2 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι άχρωμα, με ελαφρύ μοσχάτο άρωμα. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή και όταν οι σταφυλές αφήνονται στο πρέμνο για παραπάνω χρονικό διάστημα, τότε γίνεται σταφιδοποίηση και τα σάκχαρα ανεβαίνουν έως και 40%. Η ποικιλία "Ακαδημαϊκός Βασίλης *Κριμπάς*" με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Διακρίνεται για την ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Η ποικιλία προορίζεται για την παραγωγή ξηρών ερυθρών οίνων, αφρωδών και γλυκών οίνων ανωτέρας ποιότητας. Επίσης είναι κατάλληλη για παραγωγή αρωματικών χυμών, γλυκών κουταλιού και διάφορων κομποστών.

ΜΑΚΕΔΟΝΑΣ

Η νέα ερυθρή, αρωματική, υψηλής παραγωγικότητας ποικιλία "*Μακεδόνας*" δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2001. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας "*Ξινόμαυρο*" με την ποικιλία "*Cabernet sauvignon*". Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μεγάλη (2,1–3,0 m). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι πολύ μεγάλη, 3-4t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μέτριο, με σχήμα κυλινδροκωνικό με φτερό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 18 cm, το πλάτος 13 cm και το μέσο βάρος είναι 250 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μικρό με διάμετρο 1,5 cm, βάρος 1,4 g, σφαιρικό σχήμα, χρώμα μπλε-μαύρου με έντονη κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων είναι 2 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι άχρωμα, με έντονο άρωμα πράσινης πιπεριάς μεγαλύτερης έντασης σε σχέση με αυτή του *Cabernet sauvignon*. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή και διακρίνεται από σταθερή οξύτητα, χαρακτηριστικό που κληρονόμησε από την ποικιλία Ξινόμαυρο. Για το παραπάνω χαρακτηριστικό, η ποικιλία "*Μακεδόνας*" ενδείκνυται για καλλιέργεια σε νότιες θερμικές ζώνες αμπελουργίας όπου υπάρχουν έντονα προβλήματα οξύτητας. Η ποικιλία "*Μακεδόνας*" με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Διακρίνεται για την ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Η ποικιλία προορίζεται για την παραγωγή ξηρών ερυθρών, ροζέ, λευκών οίνων και αφρωδών οίνων διαφόρων κατηγοριών.

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΣ ΛΕΩΝΙΔΑΣ ΜΑΛΤΑΜΠΑΡ

Η νέα ερυθρή, αρωματική, υψηλής παραγωγικότητας ποικιλία "*Ακαδημαϊκός Λεωνίδας Μαλταμπάρ*" δημιουργήθηκε με τη μέθοδο του υβριδισμού στο Ινστιτούτο Αμπέλου Αθηνών το 2001. Προήλθε από τη διασταύρωση της ποικιλίας "*Αγιωργίτικο*" με την ποικιλία "*Cabernet sauvignon*". Η χρονική διάρκεια από την έκπτυξη οφθαλμού μέχρι τον τρυγητό της ποικιλίας είναι 146-155 ημέρες. Η ανάπτυξη των βλαστών είναι μέτρια (1,3–2,0 m.). Η ξυλοποίηση κληματίδας είναι πολύ υψηλή. Το ποσοστό των καρποφόρων βλαστών είναι πάνω από 95%. Η παραγωγή είναι πολύ μεγάλη, 3-4t/στρ. Το άνθος είναι ερμαφρόδιτο. Το μέγεθος της σταφυλής είναι μικρό, με σχήμα κυλινδροκωνικό με φτερό και μέτρια πυκνότητα. Το μήκος της σταφυλής είναι 17 cm, το πλάτος 10 cm και το μέσο βάρος είναι 200 g. Το μέγεθος της ράγας είναι μικρό με διάμετρο 1,4 cm, βάρος 1,1 g, σφαιρικό σχήμα, χρώμα μπλε-μαύρου με έντονη κέρινη ανθηρότητα. Ο αριθμός γιγάρτων κυμαίνεται από 2-3 ανά ράγα. Ο φλοιός είναι μέτριου πάχους με μεγάλη αντοχή. Η σάρκα και το γλεύκος της ποικιλίας είναι άχρωμα, ενώ κάποιες χρονιές παρατηρείται ένα ελαφρύ άρωμα πράσινης πιπεριάς. Η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα είναι πολύ υψηλή. Η ποικιλία "Ακαδημαϊκός Λεωνίδας *Μαλταμπάρ*" με βάση τα αμπελογραφικά και φυσιολογικά της χαρακτηριστικά κατατάσσεται στην ομάδα ποικιλιών *convarietas pontica* Neqr. Διακρίνεται για την ανθεκτικότητά της στο ψύχος, την ξηρασία και τις μυκητολογικές ασθένειες συγκριτικά με άλλες ποικιλίες *Vitis vinifera*. Η ποικιλία προορίζεται για την παραγωγή ξηρών ερυθρών, ροζέ και λευκών οίνων διάφορων κατηγοριών.

Πληροφορίες: Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Έρευνας Ινστιτούτο Αμπέλου, Σ. Βενιζέλου 1, 14123 Λυκόβρυση Αττικής, τηλ.: 210 2816978, κινητό: 6977326887, email: panzamanidis@yahoo.gr