



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ ΤΡΥΓΟΥ 2022

Ο τρύγος, σήμα κατατεθέν του Αυγούστου, συνεχίζει να χαρακτηρίζει τα καλοκαίρια μας στη Σαντορίνη. Μία χρονιά ιδιαίτερη, μία έντονη εμπειρία, την οποία μοιραστήκαμε ολόκληρη η ομάδα του Οινοποιείου Χατζηδάκη, μαζί με την ομάδα των Αμπελουργών μας. Γιατί είναι ωραίο να μοιραζόμαστε. Ευχαριστούμε από καρδιάς έναν προς έναν τους συνεργάτες μας, είναι όλοι τους μοναδικοί. Ο τρύγος του 2022 ήταν ξεχωριστός και θα μας μείνει αξέχαστος!

**Στέλλα Χατζηδάκη
Αντώνης Χατζηδάκης
Αριάδνη Χατζηδάκη**

Η καλλιεργητική περίοδος εξελίχθηκε με ήπιες θερμοκρασίες και χωρίς έντονους καλοκαιρινούς 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 έφτασαν τα 203 mm με μεγαλύτερη ένταση κατά τους μήνες Ιανουάριο, Φεβρουάριο, καθώς και τον μήνα Μάρτιο με μικρότερη ένταση. Η έκπτυξη των οφθαλμών ξεκίνησε τέλος Φεβρουαρίου και εξελίχθηκε μέχρι τέλος Μαρτίου, ενώ συνοδεύτηκε από μέτριους ανέμους με μέση ταχύτητα τα 13 km/hr.

Τον Μάιο η άνθιση συνοδεύτηκε από πολύ καλές συνθήκες για το φυτό.

Οι θερμοκρασίες για τους μήνες Ιούνιο-Ιούλιο κυμάνθηκαν σε φυσιολογικά για την εποχή επίπεδα, με μέση αναφερόμενη θερμοκρασία τους 24°C. Οι εξαιρετικές θερμοκρασίες αυτούς τους μήνες, καθώς και η έλλειψη υγρασίας οδήγησαν σε οψίμηση της ωρίμανσης που οδήγησε στην έναρξη Τρύγου στις 16 Αυγούστου για το Ασύρτικο.

Ως συνέπεια των παραπάνω, και κυρίως της απουσίας των παρατεταμένων και έντονων ανέμων, παρατηρήθηκε αύξηση των αποδόσεων στον αμπελώνα κατά 30%.

Ο κύριος όγκος σταφυλιών για το Οινοποιείο Χατζηδάκη συλλέχθηκε από 8 Αυγούστου έως 10 Σεπτεμβρίου.

Σχετικά με το φρούτο, οι πολύ καλές θερμοκρασίες και γενικότερα οι συνθήκες κατά την διάρκεια της ωρίμανσης δημιούργησαν ποικιλιακά αρωματικά γλεύκη με εξαιρετικές ογκομετρούμενες οξύτητες.

Οι οίνοι αναμένονται τυπικοί με έφεση στα ποικιλιακά αρώματα (πυρηνόκαρπα φρούτα, λευκά άνθη για το Ασύρτικο, λευκά άνθη και ώριμα πυρηνόκαρπα για το Αηδάνι, κόκκινα και μαύρα φρούτα με πολύ καλές φαιολικές ωριμάνσεις για το Μαυροτράγανο) με καλή δομή και απόλυτα εναρμονισμένη οξύτητα.

**Σπύρος Παπανδρέου, Επικεφαλής Οινολόγος
Σταυρούλα Λιάπη, Συνεργαζόμενη Οινολόγος
Νεκταρία Βλάχου, Βοηθός Οινολόγου**