

Πίνακας 1. Βασικές αναλύσεις σταφυλιών της ποικιλίας **Αγιωργίτικο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020), σε δειγματοληψία τρύγου. Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Όγκος και Βάρος ράγας, Σακχαροπεριεκτικότητα (Brix), Ολική οξύτητα (g/L σε τρυγικό οξύ) και pH.

| ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ | | | | | | | |
|--|----------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Clone | ENTAV-INRA® 001VNB (03E40) | | | 41E47 | | | 13E44 |
| Vintage | 2018 | 2019 | 2020 | 2018 | 2019 | 2020 | 2018 |
| Όγκος ράγας (mL) | 2.70 ± 0.14 | 2.62 ± 0.03 | 2.03 ± 0.06 | 2.60 ± 0.05 | 2.13 ± 0.06 | 1.51 ± 0.04 | 2.50 ± 0.21 |
| Βάρος ράγας (g) | 2.91 ± 0.10 | 2.74 ± 0.02 | 2.11 ± 0.01 | 2.99 ± 0.14 | 2.18 ± 0.03 | 2.48 ± 0.04 | 2.68 ± 0.04 |
| Σάκχαρα (Brix) | 20.00 ± 0.15 | 22.30 ± 0.20 | 24.43 ± 0.12 | 19.40 ± 0.13 | 23.97 ± 0.15 | 24.10 ± 0.10 | 20.00 ± 0.18 |
| Ολική οξύτητα (g/L) | 5.48 ± 0.13 | 5.40 ± 0.10 | 5.85 ± 0.05 | 5.93 ± 0.12 | 5.23 ± 0.06 | 5.64 ± 0.05 | 5.89 ± 0.15 |
| pH | 3.40 ± 0.02 | 3.41 ± 0.03 | 3.65 ± 0.03 | 3.58 ± 0.02 | 3.68 ± 0.03 | 3.66 ± 0.01 | 3.59 ± 0.02 |

Πίνακας 2. Αναλύσεις φαινολικών συστατικών με την μέθοδο Hland σε σταφύλια της ποικιλίας **Αγιωργίτικο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020), σε δειγματοληψία τρύγου. Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Ανθοκυάνες (σε mg/ράγα και mg/gFW) και Φαινολικά συστατικά (σε AU/ράγα και AU/gFW).

| ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ - ΦΑΙΝΟΛΙΚΑ Hland | | | | | | | |
|--|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Clone | ENTAV-INRA® 001VNB | | | 41E47 | | | 13E44 |
| Vintage | 2018 | 2019 | 2020 | 2018 | 2019 | 2020 | 2018 |
| Ανθοκυάνες (mg/ράγα) | 2.27 ± 0.07 | 2.51 ± 0.03 | 1.63 ± 0.13 | 2.29 ± 0.15 | 2.26 ± 0.05 | 1.26 ± 0.33 | 2.02 ± 0.15 |
| Ανθοκυάνες (mg/gFW) | 0.78 ± 0.02 | 0.92 ± 0.01 | 0.90 ± 0.04 | 0.76 ± 0.05 | 1.04 ± 0.02 | 0.74 ± 0.05 | 0.68 ± 0.05 |
| Φαινολικά (AU/ράγα) | 3.60 ± 0.03 | 2.80 ± 0.03 | 2.11 ± 0.32 | 3.65 ± 0.30 | 3.11 ± 0.02 | 1.66 ± 0.58 | 3.10 ± 0.29 |
| Φαινολικά (AU/gFW) | 1.24 ± 0.01 | 1.02 ± 0.01 | 1.15 ± 0.14 | 1.22 ± 0.10 | 1.43 ± 0.01 | 0.95 ± 0.15 | 1.16 ± 0.11 |

Πίνακας 3. Αναλύσεις φαινολικών συστατικών με την μέθοδο Glories σε σταφύλια της ποικιλίας **Αγιωργίτικο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020), σε δειγματοληψία τρύγου. Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Ολικές ανθοκυάνες (g/L), Εκχυλίσιμες ανθοκυάνες (g/L), Εκχυλισιμότητα ανθοκυανών (%), Ταννίνες φλοιών (g/L), Ποσοστό ταννινών φλοιών (%), Ταννίνες γιγάρτων (g/L) και Ποσοστό ταννινών γιγάρτων (%).

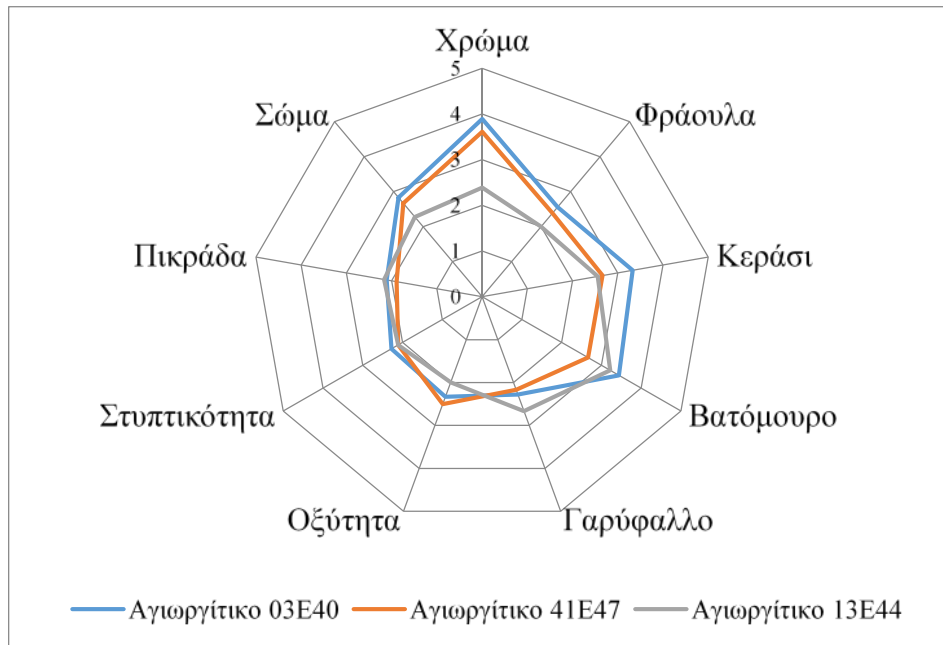
| ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ - ΦΑΙΝΟΛΙΚΑ Glories | | | | | | | |
|--|--------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Clone | ENTAV-INRA® 001VNB | | | 41E47 | | | 13E44 |
| Vintage | 2018 | 2019 | 2020 | 2018 | 2019 | 2020 | 2018 |
| Ολικές ανθοκυάνες (g/L) | 0.25 ± 0.00 | 0.41 ± 0.02 | 0.45 ± 0.06 | 0.23 ± 0.00 | 0.35 ± 0.01 | 0.43 ± 0.02 | 0.21 ± 0.00 |
| Εκχυλίσιμες ανθοκυάνες (g/L) | 0.17 ± 0.00 | 0.22 ± 0.01 | 0.30 ± 0.02 | 0.19 ± 0.00 | 0.22 ± 0.00 | 0.29 ± 0.01 | 0.19 ± 0.00 |
| Εκχυλισιμότητα ανθοκυανών (%) | 28.95 ± 0.69 | 47.43 ± 1.08 | 32.37 ± 5.02 | 18.11 ± 1.04 | 37.86 ± 1.08 | 34.19 ± 0.53 | 10.78 ± 1.08 |
| Ταννίνες φλοιών (g/L) | 6.96 ± 0.00 | 8.68 ± 0.22 | 11.95 ± 0.80 | 7.64 ± 0.01 | 8.58 ± 0.12 | 11.39 ± 0.45 | 7.58 ± 0.10 |
| Ποσοστό ταννινών φλοιών (%) | 35.17 ± 0.68 | 40.56 ± 1.77 | 38.04 ± 0.48 | 37.66 ± 0.10 | 44.49 ± 1.57 | 40.52 ± 4.52 | 38.88 ± 0.77 |
| Ταννίνες γιγάρτων (g/L) | 12.84 ± 0.38 | 12.72 ± 0.62 | 19.45 ± 0.90 | 12.64 ± 0.06 | 10.72 ± 0.52 | 16.96 ± 2.50 | 11.92 ± 0.55 |
| Ποσοστό ταννινών γιγάρτων (%) | 64.83 ± 0.68 | 59.44 ± 1.77 | 61.96 ± 0.48 | 62.34 ± 0.10 | 55.52 ± 1.57 | 59.48 ± 4.52 | 61.12 ± 0.77 |

Πίνακας 4. Βασικές αναλύσεις οίνων της ποικιλίας **Αγιωργίτικο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020). Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Ολική οξύτητα (g/L), pH, Πτητική οξύτητα (g/L), EtOH (% vol), Υπολειπόμενα σάκχαρα (g/L), Ένταση χρώματος (E), Απόχρωση (A), ΔΦΟ και Ολικά φαινολικά (gGAE/L) κ.

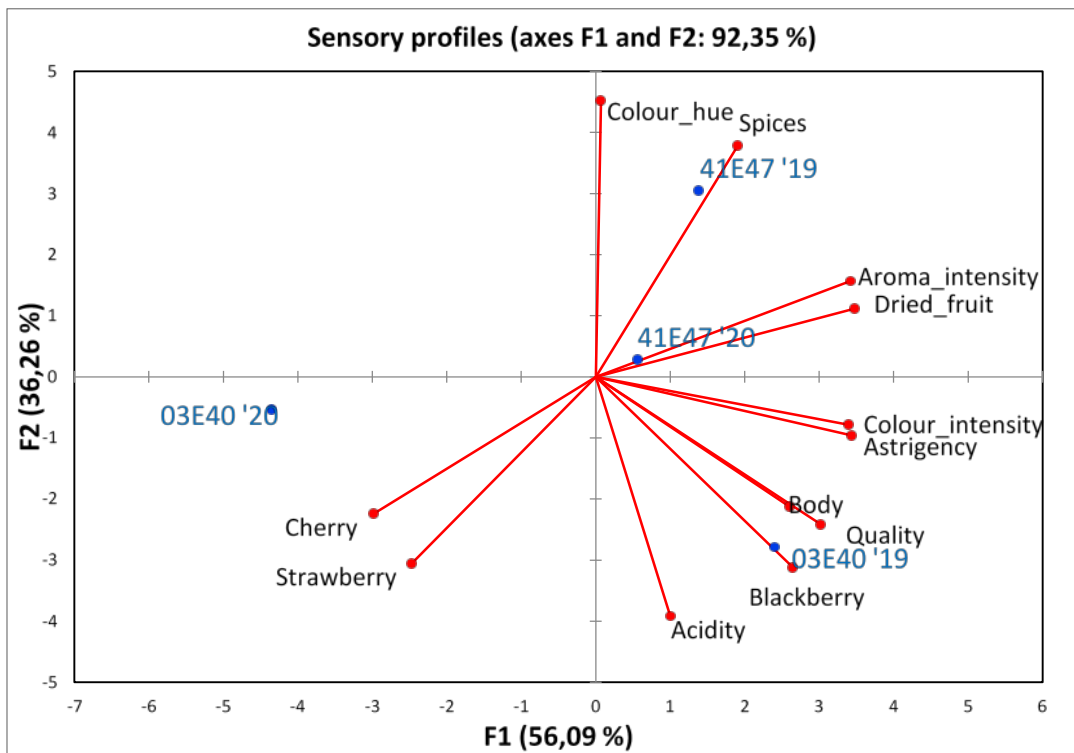
| ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ - ΟΙΝΟΙ - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ | | | | | | | |
|---|----------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Clone | ENTAV-INRA® 001VNB (03E40) | | | 41E47 | | | 13E44 |
| Vintage | 2018 | 2019 | 2020 | 2018 | 2019 | 2020 | 2018 |
| Ολική οξύτητα (g/L) | 5.59 ± 0.16 | 5.00 ± 0.00 | 4.80 ± 0.15 | 4.92 ± 0.19 | 4.43 ± 0.06 | 4.05 ± 0.15 | 5.18 ± 0.08 |
| pH | 3.56 ± 0.02 | 3.46 ± 0.01 | 3.87 ± 0.00 | 3.76 ± 0.02 | 3.75 ± 0.01 | 4.07 ± 0.05 | 3.77 ± 0.01 |
| Πτητική οξύτητα (g/L) | 0.55 ± 0.03 | 0.60 ± 0.00 | 0.47 ± 0.02 | 0.56 ± 0.03 | 0.68 ± 0.00 | 0.42 ± 0.03 | 0.65 ± 0.01 |
| EtOH (% vol) | 11.67 ± 0.06 | 12.87 ± 0.06 | 13.60 ± 0.00 | 11.40 ± 0.19 | 12.94 ± 0.10 | 12.90 ± 0.40 | 11.80 ± 0.20 |
| Υπολειπόμενα σάκχαρα (g/L) | 1.10 ± 0.34 | 1.54 ± 0.04 | 1.77 ± 0.03 | 1.28 ± 0.02 | 1.79 ± 0.03 | 1.63 ± 0.18 | 1.32 ± 0.03 |
| E | 3.92 ± 0.19 | 4.08 ± 0.01 | 4.56 ± 0.28 | 3.92 ± 0.01 | 4.40 ± 0.11 | 5.48 ± 0.04 | 3.57 ± 0.01 |
| A | 0.76 ± 0.00 | 0.75 ± 0.02 | 0.83 ± 0.03 | 0.91 ± 0.01 | 0.97 ± 0.00 | 0.86 ± 0.06 | 0.93 ± 0.00 |
| ΔΦΟ | 24.78 ± 0.15 | 29.95 ± 0.75 | 22.93 ± 0.19 | 23.83 ± 0.74 | 30.00 ± 0.80 | 28.03 ± 1.90 | 22.18 ± 0.28 |
| Ολικά φαινολικά (gGAE/L) | 0.72 ± 0.02 | 1.92 ± 0.20 | 0.90 ± 0.01 | 0.67 ± 0.02 | 1.89 ± 0.15 | 1.13 ± 0.03 | 0.56 ± 0.03 |

Πίνακας 5. Αναλύσεις φαινολικών συστατικών σε οίνους της ποικιλίας **Αγιωργίτικο** από 3 κλώνους, για 3 αμπελουργικές χρονιές (2018, 2019 και 2020). Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Ένταση, Απόχρωση, ΔΦΟ, Ολικά φαινολικά (mgGAE/L), Ταννίνες BSA (mgCE/L), Ταννίνες MCP (mgCE/L), Ολικές ανθοκυάνες (mg/L) και Γλυκοζίτες ανθοκυανών (mgME/L).

| ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ - ΟΙΝΟΙ - ΦΑΙΝΟΛΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------------------------------|---------|-------------|----------|-------------|---------|--------------|---------|-------------|----------|-------------|---------|--------------|---------|-------------|
| Clone | ENTAV-INRA® 001VNB (03E40) | | | | | | 41E47 | | | | | | 13E44 | | |
| | Vintage | | 2018 | | 2019 | | 2020 | | 2018 | | 2019 | | 2020 | | 2018 |
| Ένταση | 3.92 | ± 0.19 | 4.08 | ± 0.01 | 4.56 | ± 0.28 | 3.92 | ± 0.01 | 4.40 | ± 0.11 | 5.48 | ± 0.04 | 3.57 | ± 0.01 | |
| Απόχρωση | 0.76 | ± 0.00 | 0.75 | ± 0.02 | 0.83 | ± 0.03 | 0.91 | ± 0.01 | 0.97 | ± 0.00 | 0.86 | ± 0.06 | 0.93 | ± 0.00 | |
| ΔΦΟ | 24.78 | ± 0.15 | 29.95 | ± 0.75 | 22.93 | ± 0.19 | 23.83 | ± 0.74 | 30.00 | ± 0.80 | 28.03 | ± 1.90 | 22.18 | ± 0.28 | |
| Ολικά φαινολικά (mgGAE/L) | 719.83 | ± 16.25 | 1917.50 | ± 200.17 | 896.52 | ± 14.60 | 670.83 | ± 20.75 | 1886.94 | ± 151.46 | 1133.00 | ± 32.54 | 557.50 | ± 26.50 | |
| Ταννίνες BSA (mgCE/L) | 26.11 | ± 2.26 | 59.83 | ± 5.39 | 32.70 | ± 1.35 | 6.93 | ± 0.57 | 33.68 | ± 2.47 | 41.45 | ± 8.58 | 8.40 | ± 0.60 | |
| Ταννίνες MCP (mgCE/L) | 365.54 | ± 69.54 | 2231.03 | ± 209.90 | 486.30 | ± 34.09 | 205.13 | ± 3.39 | 2164.94 | ± 325.14 | 585.50 | ± 78.87 | 288.21 | ± 19.39 | |
| Ολικές ανθοκυάνες (mg/L) | 253.11 | ± 3.28 | 272.21 | ± 2.91 | 256.60 | ± 6.40 | 252.82 | ± 0.83 | 232.78 | ± 1.76 | 321.80 | ± 9.26 | 177.83 | ± 0.74 | |
| Γλυκοζίτες ανθοκυανών (mgME/L) | 96.12 | ± 0.67 | 158.64 | ± 5.22 | 123.95 | ± 4.95 | 86.62 | ± 0.33 | 137.48 | ± 30.72 | 153.34 | ± 4.53 | 63.97 | ± 0.00 | |



Οργανοληπτική αξιολόγηση οίνων από τους 3 κλώνους της ποικιλίας **Αγιωργίτικο** (τρύγος 2018)



Διάγραμμα PCA (Principal Component Analysis) από την οργανοληπτική αξιολόγηση των δύο κλώνων **Αγιωργίτικο** των τρύγων 2019 και 2020 όπου απεικονίζονται τα δείγματα οίνων (μπλε κουκίδες) και οι περιγραφικοί όροι (κόκκινα διανύσματα).

Διάγραμμα 1. Αποτελέσματα οργανοληπτικής αξιολόγησης των οίνων από κλώνους **Αγιωργίτικο** με την μέθοδο της περιγραφικής ανάλυσης. Ο οίνος αξιολογήθηκε από εκπαιδευμένο πάνελ δοκιμαστών στο εργαστήριο Οινολογίας & Αλκοολούχων Ποτών του ΓΠΑ.