

Πίνακας 1. Βασικές αναλύσεις σταφυλιών **ερυθρών γηγενών ποικιλιών**. Η δειγματοληψία έγινε κατά τον τρύγο του 2019, στην τεχνολογική ωριμότητα. Δίνονται οι μέσοι όροι και η τυπική απόκλιση για τις παραμέτρους Όγκος και Βάρος ράγας (mL και g αντίστοιχα), Σακχαροπεριεκτικότητα (Brix), Ολική οξύτητα (g/L σε τρυγικό οξύ) και pH.

ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ 2019 - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ								
Varieties	ΚΟΙΝ	ΚΟΤΣ	ΛΙΜΝ	ΛΜΝΑ	ΜΑΝΔ	ΜΔΦΝ	ΜVΤΡ	VRTZ
Ποικιλίες	ΚΟΪΝΙΑΡΙΚΟ	ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ	ΛΗΜΝΙΟ	ΛΗΜΝΙΩΝΑ	ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ	ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ	ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ	ΒΕΡΤΖΑΜΙ
Όγκος ράγας (mL)	2.57 ± 0.11	2.67 ± 0.11	2.13 ± 0.06	3.73 ± 0.23	3.83 ± 0.80	1.05 ± 0.60	2.50 ± 0.10	1.77 ± 0.11
Βάρος ράγας (g)	2.55 ± 0.08	2.95 ± 0.06	2.22 ± 0.03	3.99 ± 0.07	4.06 ± 0.16	1.08 ± 0.62	2.69 ± 0.04	1.85 ± 0.04
Σάκχαρα (Brix)	18.38 ± 0.00	22.98 ± 0.40	22.93 ± 0.17	20.83 ± 0.35	18.38 ± 0.18	24.33 ± 0.00	25.73 ± 0.18	24.50 ± 0.35
Ολική οξύτητα (g/L)	4.40 ± 0.10	6.70 ± 0.20	4.60 ± 0.10	5.90 ± 0.30	5.60 ± 0.20	4.70 ± 0.20	6.70 ± 0.10	7.80 ± 0.30
pH	3.59 ± 0.03	3.33 ± 0.04	3.57 ± 0.02	3.51 ± 0.10	3.23 ± 0.06	3.81 ± 0.04	3.60 ± 0.03	3.25 ± 0.05

Πίνακας 2. Αναλύσεις φαινολικών συστατικών με την μέθοδο Hland σε σταφύλια από **ερυθρές γηγενείς ποικιλίες**. Η δειγματοληψία έγινε κατά τον τρύγο του 2019, στην τεχνολογική ωριμότητα. 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).

ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ 2019 - ΦΑΙΝΟΛΙΚΑ Hland								
Varieties	ΚΟΙΝ	ΚΟΤΣ	ΛΙΜΝ	ΛΜΝΑ	ΜΑΝΔ	ΜΔΦΝ	ΜVΤΡ	VRTZ
Ποικιλίες	ΚΟΪΝΙΑΡΙΚΟ	ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ	ΛΗΜΝΙΟ	ΛΗΜΝΙΩΝΑ	ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ	ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ	ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ	ΒΕΡΤΖΑΜΙ
Ανθοκυάνες (mg/ράγα)	0.814 ± 0.012	1.601 ± 0.226	0.823 ± 0.027	3.965 ± 1.000	2.773 ± 0.259	2.062 ± 0.159	3.508 ± 0.552	2.873 ± 0.124
Ανθοκυάνες (mg/gFW)	1.371 ± 0.011	0.673 ± 0.095	0.342 ± 0.011	0.961 ± 0.243	0.662 ± 0.062	1.319 ± 0.101	1.455 ± 0.128	1.233 ± 0.115
Φαινολικά (AU/ράγα)	1.879 ± 0.154	1.734 ± 0.013	3.086 ± 0.042	4.865 ± 1.155	4.331 ± 0.356	2.046 ± 0.171	3.324 ± 0.657	3.809 ± 0.182
Φαινολικά (AU/gFW)	1.312 ± 0.040	0.729 ± 0.006	1.281 ± 0.018	1.180 ± 0.280	1.033 ± 0.085	1.309 ± 0.109	1.473 ± 0.291	1.700 ± 0.110

Πίνακας 3. Αναλύσεις φαινολικών συστατικών με την μέθοδο Glories σε σταφύλια από **ερυθρές γηγενείς ποικιλίες**. Η δειγματοληψία έγινε κατά τον τρύγο του 2019, στην τεχνολογική ωριμότητα. 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 (%).

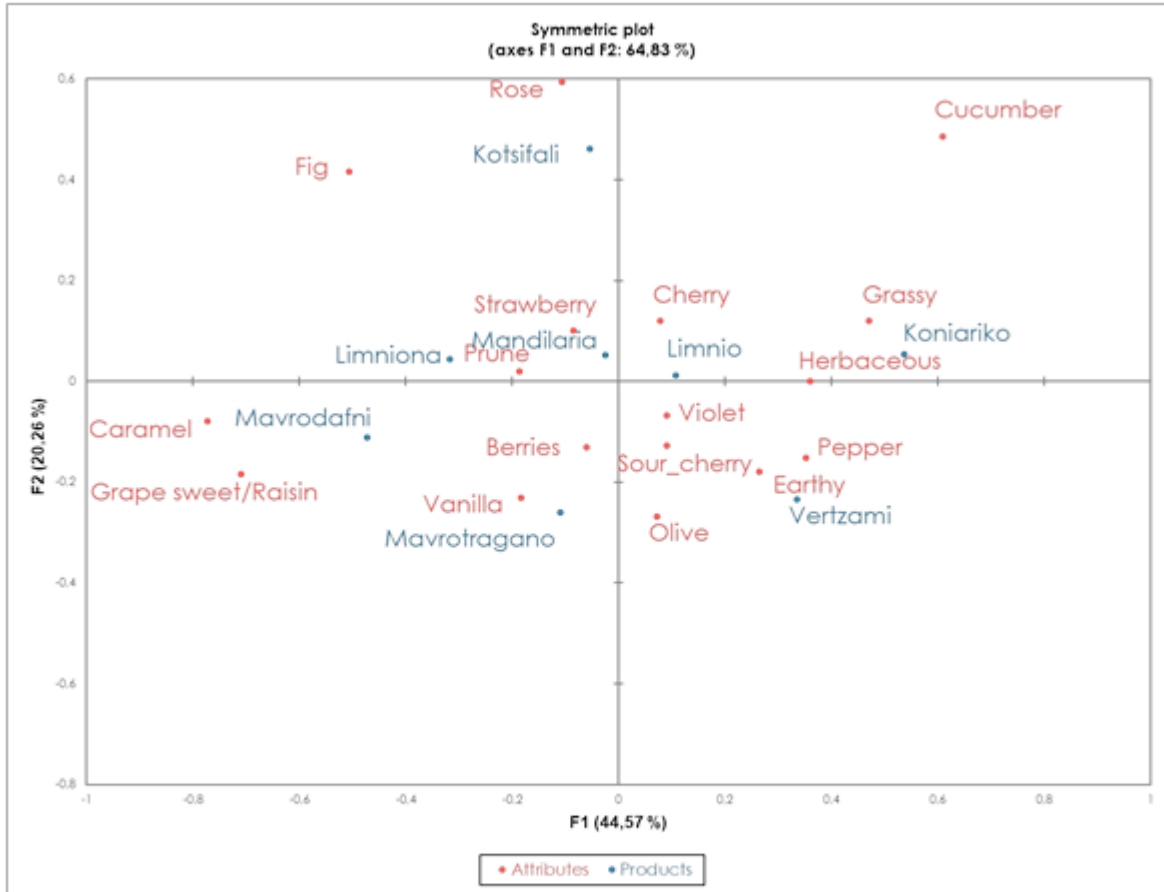
ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΣΤΑΦΥΛΙΑ 2019 - ΦΑΙΝΟΛΙΚΑ Glories									
Varieties	ΚΟΙΝ	ΚΟΤΣ	ΛΙΜΝ	ΛΜΝΑ	ΜΑΝΔ	ΜΔΦΝ	ΜVTR	VRTZ	
Ποικιλίες	ΚΟΪΝΙΑΡΙΚΟ	ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ	ΛΗΜΝΙΟ	ΛΗΜΝΙΩΝΑ	ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ	ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ	ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ	ΒΕΡΤΖΑΜΙ	
Ολικές ανθοκυάνες (g/L)	0.18 ± 0.00	0.30 ± 0.00	0.17 ± 0.01	0.15 ± 0.03	0.26 ± 0.01	0.48 ± 0.02	0.66 ± 0.03	0.83 ± 0.02	
Εκχυλίσιμες ανθοκυάνες (g/L)	0.11 ± 0.02	0.27 ± 0.00	0.10 ± 0.01	0.09 ± 0.01	0.17 ± 0.01	0.29 ± 0.01	0.49 ± 0.03	0.34 ± 0.01	
Εκχυλισιμότητα ανθοκυανών (%)	24.50 ± 3.18	10.56 ± 1.50	41.33 ± 0.42	40.07 ± 8.46	34.83 ± 5.04	38.01 ± 1.46	25.32 ± 1.22	29.43 ± 3.46	
Ταννίνες φλοιών (g/L)	5.82 ± 0.67	10.62 ± 0.04	3.97 ± 0.28	3.51 ± 0.21	6.76 ± 0.25	11.77 ± 0.34	19.74 ± 1.22	19.44 ± 3.64	
Ποσοστό ταννινών φλοιών (%)	40.15 ± 1.83	49.41 ± 0.16	19.44 ± 1.39	25.40 ± 1.54	39.55 ± 1.45	70.49 ± 0.75	83.65 ± 5.18	48.33 ± 0.83	
Ταννίνες γιγάρτων (g/L)	10.98 ± 0.67	10.88 ± 0.04	16.43 ± 0.28	10.29 ± 0.21	10.34 ± 0.25	4.93 ± 0.04	3.86 ± 1.22	15.73 ± 0.21	
Ποσοστό ταννινών γιγάρτων (%)	59.85 ± 1.83	50.59 ± 0.16	80.56 ± 1.39	74.60 ± 1.54	60.45 ± 1.45	29.51 ± 0.75	16.35 ± 5.18	51.67 ± 0.83	

Πίνακας 4. Βασικές αναλύσεις οίνων **ερυθρών γηγενών ποικιλιών** που παράχθηκαν με κοινό πρωτόκολλο οινοποίησης από σταφύλια της αμπελουργικής χρονιάς 2019. 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), A₄₂₀, ΔΦΟ, Ολικά φαινολικά (gGAE/L) και Συντελεστή οξειδωσιμότητας k.

ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΟΙΝΟΙ 2019 - ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ								
Varieties	ΚΟΙΝ	ΚΟΤΣ	ΛΙΜΝ	ΛΜΝΑ	ΜΑΝΔ	ΜΔΦΝ	ΜVTR	VRTZ
Ποικιλίες	ΚΟΪΝΙΑΡΙΚΟ	ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ	ΛΗΜΝΙΟ	ΛΗΜΝΙΩΝΑ	ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ	ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ	ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ	ΒΕΡΤΖΑΜΙ
Ολική οξύτητα (g/L)	5.32 ± 0.10	5.50 ± 0.20	6.03 ± 0.14	5.60 ± 0.15	6.15 ± 0.18	4.89 ± 0.23	6.17 ± 0.06	7.98 ± 0.07
pH	3.45 ± 0.03	3.52 ± 0.05	3.55 ± 0.01	3.60 ± 0.03	3.17 ± 0.03	4.14 ± 0.06	3.81 ± 0.04	3.37 ± 0.03
Πτητική οξύτητα (g/L)	0.32 ± 0.03	0.49 ± 0.02	0.48 ± 0.03	0.38 ± 0.03	0.41 ± 0.04	0.43 ± 0.03	0.41 ± 0.15	0.50 ± 0.03
EtOH (% vol)	10.23 ± 0.21	13.53 ± 0.12	13.50 ± 0.00	12.20 ± 0.10	10.77 ± 0.25	14.07 ± 0.31	14.60 ± 0.17	13.93 ± 0.15
Υπολειπόμενα σάκχαρα (g/L)	1.18 ± 0.08	1.03 ± 0.15	0.89 ± 0.10	1.22 ± 0.09	1.20 ± 0.13	1.36 ± 0.14	0.96 ± 0.16	1.12 ± 0.18
E	4.60 ± 0.30	2.40 ± 0.40	2.90 ± 0.70	5.70 ± 0.60	3.60 ± 0.40	13.10 ± 0.90	11.20 ± 0.70	18.10 ± 0.30
A	0.80 ± 0.05	1.00 ± 0.05	0.80 ± 0.30	0.80 ± 0.10	0.57 ± 0.08	1.00 ± 0.10	0.80 ± 0.20	0.70 ± 0.10
ΔΦΟ	31.85 ± 0.15	19.80 ± 0.30	33.40 ± 0.40	33.25 ± 0.20	31.10 ± 0.20	40.50 ± 0.30	20.80 ± 0.60	61.50 ± 0.40
Ολικά φαινολικά (gGAE/L)	1.7483 ± 0.1292	1.7150 ± 0.1375	1.7355 ± 0.0167	1.6150 ± 0.0647	1.6942 ± 0.0084	3.6317 ± 0.2792	2.2650 ± 0.0625	4.5263 ± 0.0877

Πίνακας 5. Αναλύσεις φαινολικών συστατικών οίνων **ερυθρών γηγενών ποικιλιών** που παράχθηκαν με κοινό πρωτόκολλο οινοποίησης από σταφύλια της αμπελουργικής χρονιάς 2019. 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).

ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ - ΟΙΝΟΙ 2019 - ΦΑΙΝΟΛΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ																
Varieties	ΚΟΙΝ		ΚΟΤΣ		ΛΙΜΝ		ΛΜΝΑ		ΜΑΝΔ		ΜΔΦΝ		ΜΥΤΡ		ΥΡΤΖ	
Ποικιλίες	ΚΟΪΝΙΑΡΙΚΟ		ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ		ΛΗΜΝΙΟ		ΛΗΜΝΙΩΝΑ		ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ		ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ		ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ		ΒΕΡΤΖΑΜΙ	
Ένταση	4.60	± 0.30	2.40	± 0.40	2.90	± 0.70	5.70	± 0.60	3.60	± 0.40	13.10	± 0.90	11.20	± 0.70	18.10	± 0.30
Απόχρωση	0.80	± 0.05	1.00	± 0.05	0.80	± 0.30	0.80	± 0.10	0.57	± 0.08	1.00	± 0.10	0.80	± 0.20	0.70	± 0.10
ΔΦΟ	31.85	± 0.15	19.80	± 0.30	33.40	± 0.40	33.25	± 0.20	31.10	± 0.20	40.50	± 0.30	20.80	± 0.60	61.50	± 0.40
Ολικά φαινολικά (mgGAE/L)	1748.33	± 129.15	1715.00	± 137.50	1735.50	± 16.66	1615.00	± 64.70	1694.17	± 8.35	3631.67	± 279.15	2265.00	± 62.50	4526.30	± 87.65
Ταννίνες BSA (mgCE/L)	28.90	± 3.20	12.87	± 0.45	57.37	± 0.15	32.53	± 8.85	47.60	± 4.50	104.73	± 18.85	49.03	± 20.15	397.20	± 176.30
Ταννίνες MCP (mgCE/L)	436.50	± 250.40	35.00	± 10.10	545.43	± 73.97	343.53	± 43.76	885.37	± 132.25	979.53	± 385.85	1452.00	± 244.10	2510.23	± 39.35
Ολικές ανθοκυάνες (mg/L)	186.83	± 3.05	106.30	± 2.20	132.60	± 1.30	150.07	± 3.05	104.13	± 1.75	444.93	± 3.95	427.43	± 8.35	357.43	± 4.85
Γλυκοζίτες ανθοκυανών (mgME/L)	50.65	± 8.24	35.57	± 4.31	35.64	± 10.37	35.53	± 2.23	28.27	± 2.82	107.88	± 16.07	82.55	± 0.92	40.84	± 3.44



Διάγραμμα CA (Correspondence Analysis) από την οργανοληπτική αξιολόγηση των οίνων των 8 ερυθρών γηγενών ποικιλιών του τρύγου 2019 όπου απεικονίζονται τα δείγματα οίνων (μπλε κουκίδες) και οι περιγραφικοί όροι (κόκκινες κουκίδες)

Διάγραμμα 1. Αποτελέσματα οργανοληπτικής αξιολόγησης των οίνων από ερυθρές γηγενείς ποικιλίες με την μέθοδο της περιγραφικής ανάλυσης. Ο οίνοι αξιολογήθηκαν από εκπαιδευμένο πάνελ δοκιμαστών στο εργαστήριο Οινολογίας & Αλκοολούχων Ποτών του ΓΠΑ.