



34.1. Σταφύλια – Γενικές Πληροφορίες

34.1.1. Εισαγωγή:

Τα σταφύλια είναι καρπός του αμπελιού (κλήμα) το οποίο είναι αγγειόσπερμο (Magnoliophyta), ανήκει στην τάξη των Ραμνωδών (Rhamnales) και στην οικογένεια των Αμπελοειδών, (Vitaceae) με πολλές ποικιλίες που καλλιεργούνται στις εύκρατες περιοχές της γης. Το αμπέλι καλλιεργείται κυρίως για τον καρπό του τα σταφύλια, τα οποία μπορούν να καταναλωθούν ως έχουν ή να χρησιμοποιηθούν για γλυκίσματα για την παρασκευή σταφίδων, κρασιού και άλλων οινοπνευματωδών ποτών όπως το τσίπουρο και τελικά του οινοπνεύματος (αιθανόλης). Το αμπέλι είναι πολυετές φυτό και αναπτύσσεται γρήγορα. Ο κορμός του έχει πολλαπλές διακλαδώσεις και αρκετούς βραχίονες και βλαστάρια. Ο φλοιός των ξυλωδών τμημάτων βγαίνει σε λωρίδες και αποχωρίζεται. Οι βλαστοί στην πορεία του χρόνου γίνονται ξυλώδεις βραχίονες.

Το αμπέλι και η οικογένεια του ήταν γνωστά από την παλαιολιθική εποχή. Στην Ελλάδα, σύμφωνα με κάποιους ερευνητές, η πρώτη καλλιέργεια αμπελιού έγινε στην Κρήτη, ενώ για κάποιους άλλους στη Θράκη που χρονολογείται γύρω στο 1.000 π.Χ.. Μεταγενέστερα οι Φοίνικες το 600 π.Χ. διέδωσαν την καλλιέργεια του αμπελιού στη Γαλλία, ενώ την περίοδο της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας το αμπέλι διαδόθηκε στη Βρετανία. Το 13ο αιώνα μ.Χ. οι Άραβες προώθησαν την καλλιέργεια του αμπελιού στην Ισπανία και την Πορτογαλία και μέχρι το 17ο αιώνα το αμπέλι έγινε γνωστό σε όλη σχεδόν την Ευρώπη και στον υπόλοιπο κόσμο.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή χώρες είναι η Κίνα που παράγει το 14,5% της παγκόσμιας παραγωγής, οι Η.Π.Α. το 10%, η Ιταλία το 8,5%, η Γαλλία το 8%, η Τουρκία το 6,5%, η Αργεντινή το 4,5%, η Βραζιλία το 2,4% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές. Η Ελλάς παράγει το 1,5% της παγκόσμιας παραγωγής.

34.1.2. Δείκτες ωριμότητας:

Ο προσδιορισμός του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής καθορίζεται με κριτήριο τη συγκέντρωση των διαλυτών στερεών συστατικών (ΔΣΣ), που καθορίζονται ανάλογα με την ποικιλία και έχουν τιμή από 14% έως 17,5%, εκφράζονται σε βαθμούς στην κλίμακα Brix (από 14ο έως 17,5ο Bx) και μετριοούνται με τα οπτικά διαθλασιόμετρα.*

Άλλος παράγοντας προσδιορισμού του κατάλληλου χρόνου συγκομιδής είναι ο λόγος περιεκτικότητας των διαλυτών στερεών συστατικών προς την συνολική



οξύτητα που πρέπει να λαμβάνει την τιμή 20 ή υψηλότερη. Χρησιμοποιείται κυρίως για τις πρώιμες ποικιλίες.

Για τις κόκκινες και μαύρου χρώματος ποικιλίες το χαρακτηριστικό χρώμα είναι ένας ακόμα χρησιμοποιούμενος δείκτης ωριμότητας.

*(Τα οπτικά διαθλασιόμετρα είναι συσκευές με τις οποίες μετριοούνται τα σάκχαρα των φρούτων σε βαθμούς Brix. Ένας βαθμός Brix (1oBx) ισούται με 1gr σακχαρόζης σε 100gr διαλύματος και βοηθάει στον υπολογισμό της κατάλληλης περιόδου συγκομιδής στο χωράφι καθώς και στον έλεγχο της συντήρησης των φρούτων στα ψυγεία.)

34.1.3. Ποιοτικοί δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες προσδιορίζονται από:

- 1) Το μέγεθος του καρπού, το σχήμα, χωρίς ελαττώματα και φθορές.
- 2) Την οξύτητα των φρούτων και την αναλογία διαλυτών στερεών συστατικών προς την οξύτητα.
- 3) Το δείκτη των διαλυτών στερεών συστατικών (ΣΣΔ) να έχει τιμή πάνω από 17%. (17o Bx)
- 4) Το χρώμα ανάλογο της ποικιλίας, την έλλειψη αμαυρώσεων, την απουσία ζαρωμένων ή αποξηραμένων ρογών και την απουσία ζημιών από τα έντομα.

Αποσπάσματα κειμένων. Περισσότερα στο βιβλίο ΦΡΟΥΤΑ ΜΑΚΡΟΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ.