

ΣΙΓΑΛΛΑΣ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ

- **Τύπος:** Οίνος Ερυθρός Ξηρός
- **Κατηγορία:** Επιτραπέζιος
- **Ποικιλιακή σύνθεση:** Μαυροτράγανο 100%, ποικιλία του νη-σιού η οποία ήταν υπό εξαφάνιση και που με τις νέες φυτεύσεις έχει αρχίσει να αναβιώνει.
- **Λίγα λόγια για την ποικιλία Μαυροτράγανο:**
Πρόκειται για μία ποικιλία υπό εξαφάνιση, η οποία βρίσκεται διάσπαρτη στον αμπελώνα της Σαντορίνης. Παραδοσιακά στο νησί χρησιμοποιείτο κυρίως για την αρωματική και γευστική βελτίωση του ερυθρού παραδοσιακού γλυκού οίνου. Πρόκειται για ποικιλία πολυδυναμική η οποία μπορεί να δώσει ερυθρό οίνο ξηρό ή γλυκό ποιοτικό και με ιδιαίτερη προσωπικότητα.
- **Οινοποίηση:** Κλασσική μέθοδος ερυθρής οινοποίησης με εκχυλίσεις μεγάλης διάρκειας και παλαίωση σε νέα δρύινα βαρέλια για 18 μήνες.
- **Παραγωγή:** 5.000 φιάλες Εσοδείας 2006 και 8.000 φιάλες Εσοδείας 2007.
- **Τεχνολογικά Στοιχεία:** 14% vol, οξύτητα: 4,5 gr/lit.
- **Οργανοληπτικά στοιχεία:** Βαθύ κόκκινο χρώμα, αρώματα μπαχαρικών και κόκκινων φρούτων του δάσους Πλούσιες και ευγενικές ταννίνες, ισορροπημένη οξύτητα και σύνθετη επίγευση.
- **Δυνατότητα παλαίωσης:** Πάνω από 7 χρόνια.
- **Συνοδεύει:** Τυριά και κρέατα σε θερμοκρασία δωματίου 18° C.
- **Τοποθεσία αμπελώνα:** Σαντορίνη, Οία (στο βόρειο μέρος του νησιού)
- **Έδαφος:** Αποτελείται από θραύσματα μαύρης λάβας, ηφαιστειακό τόφφο και κίσηρη (ελαφρόπετρα). Από πλευράς μηχανικής σύστασης χαρακτηρίζεται “αμμώδες”. Είναι φτωχό σε οργανική ουσία και άζωτο, με ελάχιστο άργιλο και μικρή σχεδόν μηδαμινή περιεκτικότητα σε CaCo3.
- **Ηλικία κλημάτων:** Άνω των 50 ετών και ένα μέρος από αμπέλια 5-6 ετών.
- **Απόδοση σε εκατόλιτρα ανά εκτάριο:** 18–30hl ανά εκτάριο
- **Ημερομηνία του τρύγου:** Αρχές Σεπτεμβρίου.
- **Συσκευασία:** Κιβώτια 6 φιαλών (0,75lt)

Διακρίσεις:

2006

Στα πλαίσια του 6ου Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου Θεσσαλονίκης, Μάρτιος 2006 το ΣΙΓΑΛΛΑΣ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ 2004 έλαβε 2 ειδικά μετάλλια ως: «το ελληνικό ερυθρό κρασί με την υψηλότερη βαθμολογία (90,6/100) που παράγεται από ελληνική ερυθρή ποικιλία» και «το κρασί με την υψηλότερη βαθμολογία (90,6/100) που παράγεται από σπάνια ελληνική ποικιλία».

2004

Στα πλαίσια του 4ου Διεθνούς Διαγωνισμού Οίνου Θεσσαλονίκης, το ΣΙΓΑΛΛΑΣ ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ έλαβε ειδικό μετάλλιο ως: «το κρασί με την υψηλότερη βαθμολογία (95,67/100) που παράγεται από σπάνια ελληνική ποικιλία».

Μαυροτράγανο

Από το 1998 κάνουμε πειραματική οινοποίηση στο Μαυροτράγανο με σκοπό την παραγωγή

ερυθρού ξηρού οίνου και μέχρι στιγμής παίρνουμε μόνο θετικά μηνύματα. Στην προσπάθειά μας βέβαια αυτή αντιμετωπίζουμε διάφορες δυσκολίες, όπως στη συλλογή των σταφυλιών τα οποία είναι σε πολύ μικρές ποσότητες και διάσπαρτα με αποτέλεσμα ο παραγωγός να πρέπει να πάει στο αμπέλι για να τρυγήσει μόλις 10 κιλά σταφύλια.

Ήδη στο πλαίσιο της αναδιάρθρωσης έχουμε φυτέψει μέχρι σήμερα 8 εκτάρια με Μαυροτράγανο (για πρώτη φορά στην Σαντορίνη με πυκνή φύτευση της τάξεως 5.000 με 6.000 φυτά το εκτάριο) και τα αποτελέσματα που είχαμε το 2006 και 2007 από τα νέα αμπέλια είναι πολύ ενθαρρυντικά. Ήδη πειραματιζόμαστε και στο επίπεδο της καλ- λιέργειας όπως και στην οινοποίηση.

Η ποικιλία Μαυροτράγανο προστατεύεται ως μια ποικιλία υπό εξα- φάνιση από τον διεθνή οργανισμό Slow Food. Έχει γίνει διεθνές οχυ- ρό του Slow Food.

Είναι ενθαρρυντικό ότι το Μαυροτράγανο έχει κερδίσει πολλές δια- κρίσεις μέχρι σήμερα.