

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	11
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ	12
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	13
ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ	15
Τα είδη καλλιέργειας	16
ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΣΥΜΒΑΤΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	18
ΤΟ ΚΛΗΜΑ	19
Η ζωή του κλήματος με λίγα λόγια	19
Μέσα και έξω από τη γη	19
Το κλήμα έχει μάτια διαφορετικών ειδών	20
Το ξεκίνημα της βλάστησης	22
Από τις ρίζες στα φύλλα	23
Πώς σχηματίζεται το σταφύλι	23
Ο ΤΟΠΟΣ	25
Πού μπορούμε να φυτέψουμε	25
Ο προσανατολισμός και η κλίση του αμπελώνα	25
ΤΟ ΚΛΙΜΑ	28
Κλίμα και καιρός	28
Πού μπορεί να ωριμάσει το σταφύλι	28
Το μικροκλίμα	30
Ανάγκες του αμπελιού σε νερό, βροχή	30
ΤΟ ΕΔΑΦΟΣ	32
Η κοκκομετρική σύσταση του εδάφους	33
Η ανόργανη χημική σύσταση του εδάφους	33
Σύσταση εδάφους και επιλογή του υποκειμένου	34
Οι αναλύσεις για το έδαφος	35
ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	37
Η επιλογή της ποικιλίας	37

Αμπελογραφία	37
Πρώιμες και όψιμες ποικιλίες	38
Ελληνικές και διεθνείς ποικιλίες	38
Μία ή περισσότερες ποικιλίες	39
Τι να περιμένω από κάθε ποικιλία	41
Ελληνικές και διεθνείς λευκές ποικιλίες οινοποιίας και τρόπος καλλιέργειας	41
Ελληνικές Λευκές Ποικιλίες Οινοποιίας	42
Διεθνείς Λευκές Ποικιλίες Οινοποιίας	45
Ελληνικές Ερυθρές Ποικιλίες Οινοποιίας	46
Διεθνείς Ερυθρές Ποικιλίες Οινοποιίας	47
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ ΓΙΑ ΦΥΤΕΥΣΗ	49
Η καταστροφή του εδάφους	49
Αποστράγγιση	50
Φύτευση χωρίς βαθιά άροση	50
Η βαθιά άροση	51
Διάταξη και πυκνότητα φύτευσης	52
ΕΜΒΟΛΙΑΣΜΟΣ	53
Μοσχεύματα και υποκείμενα	53
Τι γίνεται στο φυτώριο	54
Επιτραπέζιος αγγλικός εμβολιασμός	55
Επιτόπιος σχιστός εμβολιασμός	55
Εμβολιασμός με εγκοπή	56
Επιτόπιος σχιστός πλάγιος εμβολιασμός	56
Μαγιόρκειος εμβολιασμός	56
Άλλοι τρόποι πολλαπλασιασμού	56
Κλωνική επιλογή	57
ΦΥΤΕΥΣΗ	58
Πότε και πώς θα γίνει η φύτευση	58
ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ ΤΩΝ ΚΛΗΜΑΤΩΝ	61
Τα είδη της διαμόρφωσης των κλημάτων	61
Διαμόρφωση χωρίς υποσύλωση	63
Συστήματα με υποσύλωση	72
Τα είδη των υποστυλωμάτων	73
Διαμόρφωση σε κορδόνι (Ρουαγιά)	78
Διαμόρφωση σε αμολητή (Γκυγιό)	78

Χειμερινό κλάδεμα καρποφορίας.....	79
Από το χειμερινό κλάδεμα μέχρι τον τρύγο.....	79
Κλάδεμα θερινό	79
ΟΙ ΦΡΟΝΤΙΔΕΣ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ.....	81
Γιατί το έδαφος χρειάζεται φροντίδα.....	81
Ζιζάνια.....	83
Καταπολέμηση των ζιζανίων.....	83
Το πότισμα των αμπελιών.....	84
Λίπανση.....	85
ΕΧΘΡΟΙ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ.....	88
Οι εχθροί του αμπελιού.....	88
Μύκητες.....	89
Ιοί.....	92
Βακτήρια.....	92
Ζωικοί εχθροί.....	93
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ.....	94
Καταπολέμηση των εχθρών.....	94
Προστασία από τον περονόσπορο.....	95
Προστασία από το ωίδιο.....	97
Προστασία από το βοτρυτή.....	98
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ.....	99
ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ.....	99
Οι στόχοι της βιολογικής καλλιέργειας.....	100
Οι βάσεις της βιολογικής καλλιέργειας.....	101
Η φροντίδα του εδάφους.....	102
Χλωρή λίπανση.....	102
Λίπανση με κομπόστ.....	104
Η φυτοπροστασία στη βιολογική καλλιέργεια.....	104
Βοηθώντας την αύξηση των ωφέλιμων μικροοργανισμών.....	105
Μύκητες που προσβάλλουν τα αμπέλια.....	105
Ασθένειες που οφείλονται σε μύκητες και προσβάλλουν το ξύλο του κλήματος.....	107
Ζωικοί οργανισμοί που προσβάλλουν τα αμπέλια.....	108
Ιοί που προσβάλλουν τα αμπέλια.....	109
Το ημερολόγιο της βιολογικής φυτοπροστασίας.....	111

ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ	112
Τι είναι βιοδυναμική καλλιέργεια	113
Η αρχέτυπη φύση του κλήματος	113
Συμπαντικοί παράγοντες	114
Η επίδραση της σελήνης	115
Πρακτικές συμβουλές	116
ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΛΙΠΑΝΣΗ	117
Ο σωρός του φυσικού λιπάσματος (κομπόστ)	117
Βιοδυναμικά παρασκευάσματα	118
Πώς θα χρησιμοποιήσουμε τα βιοδυναμικά παρασκευάσματα 502-507	121
ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ	122
Αποτεφρώνοντας παράσιτα και ζιζάνια	122
ΒΙΟΔΥΝΑΜΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	124
Η σημασία των επεμβάσεων στην οινοποίηση	124
Η σημασία του σχήματος και της μορφής στην οινοποίηση	125
Δυνάμεις που επηρεάζουν το κρασί	126
Λίγη βιβλιογραφία ακόμη	128
ΜΕΡΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ ΤΟ ΚΡΑΣΙ	129
Εισαγωγή	130
ΣΥΧΡΟΝΗ ΜΙΚΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	131
ΤΡΥΓΟΣ	132
Σταφύλια, μούστος, κρασί	132
Από τι εξαρτάται η ποιότητα των σταφυλιών	132
Πότε θα τρυγήσετε	133
Περιοχές απ' όπου μπορείτε να προμηθευτείτε σταφύλια ή γλεύκος	133
Από τι αποτελείται το σταφύλι	135
Διόρθωση της σύστασης του γλεύκους	136
ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	137
Εξαγωγή του γλεύκους	137
Ο θειώδης ανυδρίτης	139
Απολάσπωση πριν από τη ζύμωση	139
Η αλκοολική ζύμωση	142
Θερμοκρασία ζύμωσης	143
Το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης	143
Μετά τη ζύμωση	144

ΕΡΥΘΡΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	146
Κατεργασίες των κόκκινων σταφυλιών	146
Πώς το κρασί γίνεται κόκκινο	147
Διαχωρισμός και πίεση	150
Μηλογαλακτική ζύμωση.....	150
Μετάγγιση των νέων κρασιών	151
Ρετσίνα.....	151
Ροζέ κρασιά	151
Αφρώδη κρασιά	152
Γλυκά κρασιά	152
ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ	155
Επίδραση του οξυγόνου στο κρασί	155
Επίδραση της θερμοκρασίας στο κρασί.....	156
Η διαύγεια και τα θολώματα του κρασιού.....	156
Διαύγηση του κρασιού	157
Εμφιάλωση	158
Η καθαριότητα	159
Το ξύλινο βαρέλι.....	159
ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ	160
Ορισμοί	160
ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ	162
Μέτρηση της περιεκτικότητας του γλεύκους σε σάκχαρα	162
Περιεκτικότητα του κρασιού σε σάκχαρα.....	162
ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	163
Προστασία από τις οξειδώσεις	165
Για τον έλεγχο των ζυμώσεων	165
Για τη μεταβολή της σύστασης.....	165
Για διαύγηση και σταθεροποίηση.....	166
ΦΥΣΙΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ	167
Πριν τη ζύμωση.....	168
Φυσική οινοποίηση των ερυθρών σταφυλιών.....	168
Φυσική οινοποίηση των λευκών σταφυλιών	170
Κλιματικές αλλαγές και κρασί	172
ΤΟ ΧΡΟΝΟΛΟΓΙΟ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΟΥ	174
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ	189