



## ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

### ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΟΥ ΟΙΝΟΥ ΜΕ ΥΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΘΕΙΩΔΩΝ ΑΠΟ ΕΚΧΥΛΙΣΜΑΤΑ ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΜΕ ΙΣΧΥΡΗ ΑΝΤΙΟΞΕΙΔΩΤΙΚΗ ΔΡΑΣΗ: ΠΡΟΟΔΟΣ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ

Ο ΕΝΙΑΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΑΓΡΟΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΑΜΟΥ (ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ) που παράγει τα διεθνώς αναγνωρισμένα και καταξιωμένα κρασιά Σάμου (brand name wines), σε συνεργασία με το **Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου** ξεκίνησε να υλοποιεί ένα καινοτόμο ερευνητικό πρόγραμμα για την παραγωγή κρασιού με ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, στο οποίο θα γίνεται υποκατάσταση θειωδών από τα ίδια τα εκχυλίσματα των υποπρο-

ϊόντων της οινοποίησης! Η συγκεκριμένη δράση εντάσσεται στο πρόγραμμα «**Ενίσχυση των συμφωνητικών συνεργασίας μεταξύ επιχειρήσεων και φορέων έρευνας και καινοτομίας**» με κωδικό ΟΠΣ

**3901** του επιχειρησιακού προγράμματος Βορείου Αιγαίου 2014-2020 της Περιφέρειας Βορείου Αιγαίου με Κωδικό Πράξης: ΒΑΡ2-0060608. Το έργο έχει διάρκεια δύο ετών (2021 – 2023) και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση- Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης (ΕΤΠΑ) και από Εθνικούς Πόρους.

Αυτό που το καθιστά ιδιαίτερα ενδιαφέρον αλλά και πρωτοποριακό είναι το γεγονός πως έχει ως αντικείμενο την

πιλοτική παραγωγή, μελέτη και προώθηση ενός καινοτόμου οίνου χωρίς προσθήκη θειωδών, με υψηλή αντιοξειδωτική δράση και οργανοληπτική αποδοχή. Η παραγωγή και προώθηση τροφίμων με τα λιγότερα χημικά πρόσθετα, αποτελεί νέα τάση, ολοένα αυξανόμενη η οποία και έχει γίνει απαίτηση των καταναλωτών στη μετά COVID εποχή καθώς η υγεία και η υγιεινή διατροφή είναι πλέον σημαντικότερος παράγοντας επιλογής τροφίμων. Σε αυτό το πλαίσιο εντάσσεται και η παραγωγή οίνων χωρίς την προσθήκη θειωδών, που αποτελεί καινοτομία του μέλλοντος για την ικανοποίηση των καταναλωτών παγκοσμίως. Το πρόγραμμα προχωράει επιτυχώς ως ακολούθως:

#### ΤΡΥΓΟΣ 2021:

Στον τρύγο του 2021 με υπεύθυνη την οινολόγο **Βουλαρίνου Μαρία σε συνεργασία με τον υπεύθυνο Αναπληρωτή Καθηγητή Χημείας Τροφίμων Καραντώνη Χαράλαμπο** συλλέχθηκαν δείγματα από στέμφυλα, μούστο και σταφύλια από την ποικιλία Μοσχάτο Άσπρο Σάμου, αλλά και την ερυθρή ποικιλία Αυγουσιάτη. Άμεσα έγινε εκχύλιση των φαινολικών των στεμφύλων, με χρήση υπερήχων, τα οποία μετά χρησιμοποιήθηκαν σε μούστο εν ζυμώσει ώστε να παρατηρήσουμε



[www.samoswine.gr/R&D/nutriwine](http://www.samoswine.gr/R&D/nutriwine)

τη βιοδραστικότητά τους στον μούστο και μετέπειτα στο κρασί. Τα δείγματα ήταν πολυπληθή και με διαφορετικές περιεκτικότητες εκχυλίσματος στεμφύλων και από τις δυο διαφορετικές ποικιλίες, με σκοπό να μπορούμε να καταλήξουμε σε ασφαλή συμπεράσματα.

#### ΠΡΩΤΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ:

Τα αποτελέσματα βρίσκονται υπό ανάλυση, αν και οι πρώτες οργανοληπτικές ενδείξεις είναι ενθαρρυντικές. Ιδιαίτερα στα δείγματα που χρησιμοποιήθηκε εκχύλιμα στεμφύλων από την ερυθρή ποικιλία Αυγουσιάτης σε μούστο από την ίδια ποικιλία η αντιοξειδωτική δράση φάνηκε να ήταν ακόμα πιο αποδοτική, κάτι που σίγουρα ο-

φείλεται φυσικά και στην παρουσία των ανθοκυανών που περιέχονται ήδη στα δείγμα μας και έχουν ενισχυτικά φυσική αντιοξειδωτική δράση. Στόχος είναι να καταλήξουμε κατά πόσο και ποια είναι εκείνα τα υποπροϊόντα των στεμφύλων ή ακόμα και του αμπελιού που θα μπορούσαν να μας εξασφαλίσουν έντονη αντιοξειδωτική δράση, προς αντικατάσταση του θειώδη ανυδρίτη ως προς την αντιοξειδωτική δράση και με την προσθήκη χιτοζάνης προς αντικατάσταση της αντιμικροβιακής του δράσης. Ταυτόχρονα γίνεται προσπάθεια να αξιοποιηθούν ακόμα και οι κληματίδες του αμπελιού, οι οποίες ήδη έχουν συλλεχθεί και το πείραμα βρίσκεται σε εξέλιξη. Το αμέσως επόμενο διάστημα θα γίνει, επίσης, συλλογή και βλαστών από διάφορα αμπελοτόπια ώστε να μελετήσουμε αν και αυτά τα υποπροϊόντα μπορούν να αξιοποιηθούν. Σκοπός είναι να χρησιμοποιήσουμε όσο το δυνατόν περισσότερα υποπροϊόντα του αμπελιού και του σταφυλιού ώστε να αξιοποιήσουμε όσο περισσότερο γίνεται τα φυσικά συστατικά. Έχουμε, επίσης, ενδείξεις πως τα φυσικά αυτά συστατικά μπορούν όχι μόνο να αντικαταστήσουν χημικά συστατικά που είναι δυνητικά επιβαρυντικά για τον ανθρώπινο οργανισμό, αλλά ταυτόχρονα να έχουν φαρμακευτική χρήση, δηλαδή να προσδίδουν στο κρασί αντιθρομβωτικές ικανότητες κ.α. Είναι πολλές οι μελέτες που δείχνουν πως τέτοιου είδους προϊόντα είναι «λειτουργικά», δηλαδή βοηθούν στη διατήρηση της υγείας και ευρωστίας στον οργανισμό.

#### ΤΡΥΓΟΣ 2022:

Εν συνεχεία, μέσα στον τρύγο του 2022 θα επιχειρήσουμε, ανάλογα με τα αποτελέσματα που θα έχουμε εξάγει να παράγουμε μαζικότερα τα προϊόντα που θα θέλουμε τελικά να καταλήξουμε με σκοπό να τα εμφιαλώσουμε και να έχουμε πλέον ένα έτοιμο προϊόν το οποίο θα έχουμε τη δυνατότητα να το χρησιμοποιήσουμε πλέον εμπορικά.



ΜΑΡΙΑ ΒΟΥΛΑΡΙΝΟΥ,  
ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ

Με τη  
συγχρηματοδότηση  
της Ελλάδας και της  
Ευρωπαϊκής Ένωσης

