

Αἱ ἑλληνικαὶ κορινθιακαὶ ἐμφανίζονται εἰς τὴν διεθνή ἀγορὰν ὑπὸ τοὺς ἑξῆς ποιητικούς τύπους :

Vostizza	Patras
Gulf	Amalias
Zante	Pyrgos
Cephalonia	Calamatas

Ἡ κορινθιακὴ σταφίς Vostizza θεωρεῖται ὡς ἡ ἐκλεκτοτέρα τοῦ εἴδους τῆς εἰς ὅλον τὸν Κόσμον. Αἱ ποιότητες Gulf καὶ Zante τοποθετοῦνται εὐθὺς μετὰ τὴν Vostizza, ἀκολουθεῖ ὁ τύπος Patras, ἐνῶ ὁ τοιοῦτος Calamatas ἀποτελεῖ τὴν κατωτάτην ποιότητα.

Αἱ φορτώσεις ἑλληνικῶν κορινθιακῶν διὰ τὸ Ἠνωμ. Βασίλειον ἀνέρχονται εἰς 45.000 περίπου τόννους ἑτησίως, τῶν ἀγοραστῶν δεικνυόντων ἰδιαίτερον προτίμησιν διὰ τὸν τύπον Patras, ὅστις κινεῖται εὐχερέστερον ἐν τῇ Ἀγγλικῇ ἀγορᾷ, ἀντιπροσωπεύει δὲ τὸ ἥμισυ περίπου τῆς εἰσαγομένης εἰς τὴν χώραν αὐτὴν ποσότητος ἑλληνικῆς κορινθιακῆς σταφίδος. Ἐπειτα ἡ κορινθιακὴ Vostizza μὲ ποσοστὸν περίξ τῶν 25%, ὁ τύπος Pyrgos μὲ ποσοστὸν 15%, τοῦ ὑπολοίπου 10% καλυπτομένου ἀπὸ σταφίδας Gulf, Zante καὶ Calamatas. Κορινθιακὴ σταφίς ποιότητος Amalias εἰσάγεται εἰς λίαν περιωρισμένης ποσότητος εἰς τὸ Ἠνωμ. Βασίλειον.

Αἱ κορινθιακαὶ σταφίδες μὲ τὴν ἐνδειξιν Vostizza, Gulf, Zante καὶ Patras προσφέρονται εἰς διαφόρους ποιοτικούς τύπους ὡς : «Finest shade dried», «Choicest shade dried» καὶ «Choice». Παρτίδες τινὲς τύπου «Choicest shade dried Patras» θεωροῦνται ὑπὸ τοῦ ἐμπορίου ἕξ ἰσοῦ καλῆς ποιότητος μὲ τὸν ἀντίστοιχον τύπον «Vostizza».

Ἡ σύγκρισις τῶν ἑλληνικῶν κορινθιακῶν μετὰ τῶν αὐστραλιανῶν τοιούτων εἶναι μᾶλλον δύσκολος, ἐν τούτοις καλῶς ἐπέξεργασθεῖσαι κορινθιακαὶ παραγωγῆς Δυτικῆς Αὐστραλίας (Westerns) 3—κορωνῶν δύνανται βᾶ θεωρηθῆν ὡς ἀντιστοιχοῦσαι ποιοτικῶς πρὸς τὴν ποιότητα «Choice Vostizza» αἱ 2—κορωνῶν Western πρὸς «Choice gulf» καὶ 1—κορωνῶν Western πρὸς «Choice Patras».

Αἱ κορινθιακαὶ Νοτίου Αὐστραλίας καὶ Βικτωρίας 3—κορωνῶν εἶναι κατὰ ἓνα βαθμὸν κατώτεροι τῶν τῆς Δ. Αὐστραλίας, θεωροῦνται δὲ ὡς ἀντίστοιχοι τοῦ τύπου «Choice gulf», αἱ 2—κορωνῶν πρὸς «Choice Patras» καὶ οἱ αὐστραλιανοὶ τύποι South 1—κορωνῶν καὶ «Plain» πρὸς τοὺς ἑλληνικούς τύπους

«Choice Pyrgos» καὶ «Calamatas» ἀντιστοίχως.

Ὁ τρυγητὸς τῶν ἑλληνικῶν κορινθιακῶν σταφυλῶν γίνεται κατὰ τοὺς μῆνας Αὐγούστου καὶ Σεπτέμβριου, ὅτε αὐτὰ ἔχουν ἀποκτήσει ἱκανοποιητῶν χρωματισμὸν καὶ σακχαρικὸν βαθμὸν περίξ τῶν 15% Βέ, τῆς παραγωγῆς δυναμένης ν' ἀνέλθῃ ἀπὸ 70.000 ἕως 100.000 τόννους. Τὸ Ἠνωμ. Βασίλειον τυγχάνει ὁ μεγαλύτερος εἰσαγωγεὺς τῶν ἑλληνικῶν κορινθιακῶν, ἀπορροφῶν τὰ 70—80% τῶν συνολικῶν ἐξαγωγῶν. Λοιπαὶ χώραι προμηθεύονται ἀξιολόγους ποσότητας εἶναι κατὰ σειρὰν ἡ Ὀλλανδία, ἡ Γερμανία, ἡ Ἰρλανδία καὶ κατὰ τὰ τελευταῖα δύο ἔτη ἡ Σοβ. Εὐνωσις.

Εἰς ἔτη ὑψηλῶν ἐσοδειῶν εἶναι σχεδὸν ἀδύνατος ἡ ἐξαγωγή ὀλοκλήρου τῆς παραγωγῆς. Ἐν τοιαύτῃ περιπτώσει αἱ παραμένονσαι ἀδιάθετοι ποσότητες εἰς τὸ τέλος τῆς ἐξαγωγικῆς περιόδου διατίθενται ὡς πρώτη ὕλη εἰς τὴν βιομηχανίαν παραγωγῆς οἴνοπνεύματος.

Μέθοδοι ἐπέξεργασίας : Αἱ νωπαὶ κορινθιακαὶ σταφυλαὶ, ἀντιθέτως πρὸς τὰς σουλτανίνας, ἀποξηραίνονται ἀνευ οὐδεμιᾶς προηγουμένης κατεργασίας. Ἡ ἀποξήρανσις τῶν κορινθιακῶν σταφυλῶν γίνεται εἴτε ἐν σκιᾷ εἴτε εἰς τὸν ἥλιον. Διὰ τὴν ἀποξήρανσιν ἐν σκιᾷ ἀναρτῶνται αἱ σταφυλαὶ εἰς τοὺς κλάδους τοῦ κλήματος, ἡ τοποθετοῦνται αὐταὶ ὑπὸ ὑπόστεγα ἀναρτῶνται ἐκ συρμάτων τεταμένων, ἡ τέλος ἀπλοῦνται ἐπὶ συρματινῶν τζιβιερῶν. Ἡ ἀποξήρανσις ὑπὸ τὴν σκιάν τῶν φύλλων τοῦ κλήματος δίδει τὴν ἀνωτάτην ποιότητα, γνωστὴν ἐν τῷ ἐμπορίῳ ὑπὸ τὴν ἑπωνυμίαν «σταφίς κλήματος». Ἡ διάρκεια τῆς ἀποξήρανσεως τῆς σταφίδος ἐν σκιᾷ κυμαίνεται μεταξὺ τριῶν καὶ τεσσάρων ἑβδομάδων, ἀναλόγως τῶν ἐπικρατουσῶν καιρικῶν συνθηκῶν. Διὰ τὴν πλήρη ἀποξήρανσιν τῆς σταφίδος σκιᾶς ἐκτίθειται αὕτη εἰς τὸν ἥλιον, ἀπλοῦμένη ἐπὶ χάρτου, καὶ εἰς λεπτὸν στρώμα, ἐπὶ 2—3 ἡμέρας.

Ἡ σταφίς σκιᾶς ἔχει ὠραῖον κυανόμαυρον χρῶμα, βελουδίην ὄψιν, λεπτοτάτην ἐπιδερμίδα καὶ χαρακτηριστικὸν εὐχάριστον ἀρωμα καὶ γεῦσι.

Ἡ παραγομένη ποσότης σταφίδος ἀνέρχεται εἰς 15.000—20.000 τόννους, ἥτοι ἀντιπροσωπεύει τὰ 20 ἕως 30% τῆς ὅλης παραγωγῆς.

Ἡ ἀποξήρανσις εἰς τὸν ἥλιον γίνεται διὰ τοῦ ἀπλώματος τῶν σταφυ-