

δάμπελον τοῦτο ἀνέρχεται εἰς 1300° C.

Οἱ σταφιδοπαραγωγοὶ γνωρίζουν πολὺ καλῶς πότε πρέπει νὰ διενεργήσουν τὸν τρυγητὸν καὶ σὲ πόσα «χέρια», διὰ νὰ λάβουν ἐξαιρετικῆς ποιότητος σταφιδόκαρπον. Τοῦτο ὅμως δὲν πραγματοποιεῖται ἐξ ἁλ-
λων λόγων π. χ. συντόμευσις τοῦ τρυγητοῦ δι' ἐκμετάλλευσιν τῶν καιρικῶν συνθη-
κῶν, εὐκολία εἰς τὴν ἐργασίαν (ὀλιγώτερα ἡμερομίσθια) κ.λ.π.

Τὸ ἔτος 1962 ἐδημοσιεύθη ἀνακοίνωσις τοῦ Ἰνστιτούτου Σταφίδος, εἰς ἣν ἔκτενῶς ἀνελθόντο αἱ οἰκονομικαὶ ζημίαι, ἐκτός τῆς κακῆς ποιότητος, ἃς ὑφίστανται οἱ σταφιδοπαραγωγοὶ διὰ τοῦ πρώιμου τρυ-
γητοῦ.

Πρώϊμος τρυγητὸς σημαίνει 1ον) Παρα-
γωγὴν κακῆς ποιότητος σταφιδόκαρπου
«ὅτι ἀπλώσουμε, ἐκεῖνο θὰ πάρουμε» καὶ
2ον) Οἰκονομικὴν ζημίαν τῶν παραγωγῶν
ἐκ τῆς μικροτέρας περιεκτικότητος τοῦ
σταφιδόκαρπου εἰς σάκχαρα.

Διὰ πάντα ταῦτα συνιστῶμεν εἰς τοὺς
παραγωγούς ὅπως παύσουν νὰ τρυγῶν
πρὸ τοῦ τὰ σταφύλια ὀρμάσουν τελείως.

Σ. Σ. Κατωτέρω ἀναδημοσιεύομεν ἐκ
τοῦ Σταφιδικοῦ Δελτίου Ἰουλίου—Αὐγού-
στου 1962 λεπτομερῆ ἀνακοίνωσιν τοῦ
Ἰνστιτούτου Σταφίδος διὰ τὸ ἐπιζήμιον
τοῦ προώρου τρυγητοῦ, λόγῳ τῆς σοβα-
ρότητος καὶ ὀξύτητος πού ἐξακολουθεῖ
νὰ παρουσιάζῃ καὶ σήμερον τὸ θέμα ὅ-
πως καὶ πρὸ διετίας.

Τὸ Ἰνστιτούτον Σταφίδος λαβὼν ἀφορ-
μὴν ἀπὸ τὸ κατ' ἔτος ἐμφανιζόμενον γεγο-
νὸς τοῦ τρυγητοῦ, ὑπὸ τινος «βιαστικῶν»
παραγωγῶν, τῶν σταφιδαμπέλων τῶν πρὸ
τῆς ὀρμάνσεως τῶν σταφυλῶν αὐτῶν, μὲ
μόνον τὸ αἰτιολογικὸν «γιά νὰ ξεμπερδεύ-
ουν γρήγορα» καθιστὰ γνωστὸν εἰς ὅλους
τοὺς σταφιδοπαραγωγούς, ὅτι ὁ βεβιασμέ-
νος τρυγητὸς τῶν σταφιδαμπέλων τῶν,
ἐκτός τοῦ ὅτι δὲν ἀποδίδει καλῆς ποιότη-
τος σταφιδόκαρπον, συνεπάγεται ἐκ παραλ-
λήλου καὶ οἰκονομικὰς ζημίας—ὅπως θ' ἀ-
ναλίσκωμεν κατωτέρω—τὸ μέγεθος τῶν ὁ-
ποίων ἀσφαλῶς δὲν ἔχουν ὑπ' ὄψει τοὺς.

Ὡς γνωστὸν ἡ σταφυλὴ τῆς σταφιδά-
μπέλου θεωρεῖται ὀρμῖος, ὅταν ἡ περιεκτι-

κότης αὐτῆς εἰς σάκχαρον ὑπερβαίνει τὰ
23 % καὶ πλήρως ὀρμῖος, ὅταν τοῦτο
φθάσῃ τὰ 28 %, ὅτε συγκομιζομένη αὕτη
ἀποδίδει τὸ μέγιστον τῆς ποσότητος καὶ
ποιότητος αὐτῆς εἰς ξηρὸν σταφιδόκαρπον.

Εἰς τὴν πράξιν ὁ κανονικὸς τρυγητὸς
διενεργεῖται, ὅταν ἡ περιεκτικότης τῶν
σταφυλῶν εἰς σάκχαρον κυμαίνεται γύρω
εἰς 25—26 %, ἡ ὁποία ἀντιστοιχεῖ εἰς
14 βαθμοὺς Μπωμέ. Τὴν περιεκτικότητά
δὲ αὐτὴν εἰς σάκχαρον θὰ λάβωμεν ὡς βά-
σιν διὰ τοὺς κατωτέρω ὑπολογισμούς μας.

Ἐχεῖ πολλάκις διαπιστωθῇ, ὅτι «βια-
στικοί» σταφιδοπαραγωγοί, γιὰ νὰ ξεμπερ-
δεύουν γρήγορα ὅπως λέγουν, τρυγῶν τὰς
σταφιδαμπέλους τῶν, ὅταν αὗται περιέχουν
σάκχαρον γύρω εἰς τὰ 20 %, τὸ ὁποῖον
ἀντιστοιχεῖ εἰς 11 βαθμοὺς Μπωμέ. Δη-
λαδὴ τρυγῶν μὲ 3 βαθμοὺς Μπωμέ ὀλιγώ-
τερον τοῦ κανονικοῦ. Ὁ ἀριθμὸς αὐτός,
ὅσον καὶ ἂν φαίνεται ἀσήμαντος, παρουσι-
άζει ἐν τοῦτοις εἰς τοὺς ὑπολογισμούς
κατὰ τὴν ἀπόδοσιν εἰς ξηρὰν σταφίδα με-
γάλας διαφορὰς, αἱ ὁποῖαι ἐκτιμῶμεν εἰς
χρῆμα ἀνέρχονται εἰς μερικὰς ἑκατοντάδας
δραχμὰς κατὰ στρέμμα. Ἀσφαλῶς, τὴν οἰ-
κονομικὴν αὐτὴν ζημίαν πού ὑφίστανται
ὅλοι οἱ παραγωγοὶ ὅταν τρυγῶν γρήγορα,
δὲν τὴν ἔχουν σκεφθῇ.

Εἶναι ἐξηκριβωμένον ἀπὸ πειραματικὰς
παρατηρήσεις, ὅτι 100 χιλιόγραμμα χλωρὰς
σταφίδος 14 βαθμῶν Μπωμέ ἀποδίδουν,
κατὰ μέσον ὅρον, 31,5 χιλιόγραμμα ξηρὰς.
Ἐπίσης ἡ αὐτὴ ποσότης χλωρὰς 11
βαθμῶν Μπωμέ ἀποδίδει 25,5 χιλιόγραμμα
ξηρὰς. Συνεπῶς, ὅταν ὁ τρυγητὸς γίνεται
εἰς ἐποχὴν πού ἡ σταφιδάμπელος ἔχει 11
βαθμοὺς Μπωμέ (20 % σάκχαρο) ὁ παρα-
γωγὸς ὑφίσταται μίαν ἀπώλειαν σταφιδό-
καρπου ἀνερχομένην εἰς 6 χιλιόγραμμα ξη-
ρὰς ἐπὶ 100 χιλιόγραμμων χλωρὰς.

Ἐὰν τώρα ὑποθέσωμεν, ὅτι, τρυγώντας
ὁ σταφιδοπαραγωγὸς τὴν σταφίδα του κα-
νονικὰ, ὅταν δηλαδὴ αὕτη ἔχει 14 βαθμοὺς
Μπωμέ (25—26 % σάκχαρο) παίρνει 247
χιλιόγραμμα ξηρὰν σταφίδα, ὅταν τὴν τρυ-
γῇσῃ τὴν ἐποχὴ πού θὰ ἔχῃ 11 βαθμοὺς
Μπωμέ θὰ πάρῃ 200 χιλιόγραμμα ξηρὰν
κατὰ στρέμμα. Δηλαδὴ θὰ ὑποστῇ ζημίαν
47 χιλιόγραμμων.