

μεν τὴν εὐαισθησίαν εἰς τὴν ἴωσιν αὐτὴν, τῶν σπουδαιωτέρων ποικιλιῶν τῆς ζώνης, ὡς καὶ τῶν πλέον ἐν χρήσει ἀμερικανικῶν ὑποκειμένων, λαμβάνοντες ὑπ' ὄψιν τὸς τοῦ VU-ITENEZ βάσει τῶν ὁποίων ἡ «PACHURE» πέραν τοῦ ὅτι ἐμφανίζεται μὲ διάφορα συμπτώματα ἀνσλόγως τοῦ εἴδους καὶ τῆς ποικιλίας τῆς ἀμπέλου δὲν παρετηρήθη ἐφ' ὠρισμένων εἰδῶν ἢ ὑβριδίων.

Κατὰ τὰς ἡμετέρας ἀπόψεις φαίνεται ὅτι ἡ ἀσθένεια εἰς τὴν Σικελίαν εἶναι παλαιά, βεβαιουμένου τοῦτου ἐκ τῆς εὐρείας ἤδη διαδόσεώς

της εἰς τοὺς ἀμπελῶνας καὶ ἐκ τῆς μεγαλυτέρας ἐμφανίσεώς της. κυρίως εἰς τοὺς πιὸ γηρασμένους τοιοῦτους.

Προφανῶς αὕτη μέχρι σήμερον εἶχεν ὑποτιμηθῆ λόγῳ συγχύσεως της μὲ τὴν τροφοπενίαν σιδήρου ἂν καὶ διαφέρει ταύτης, εἰδικῶς εἰς τὰ πρῶτα στάδια, εἰς διαφόρους συμπτωματολογικὰς ὁψεις. Ἐξ ἄλλου ἡ ἴδια ὑπόθεσις εἶχε προταθῆ ὑπὸ τοῦ REF-FATTI διὰ τὰς ἐκ τοῦ μολυσματικοῦ κιτρινίσματος προσβεβλημένας ἀμπέλους παρατηρηθείσας εἰς τὸ TRENTINO—ALTO ADIGE.



Ο ΤΡΥΓΗΤΟΣ ΕΙΣ ΤΗΝ ΣΤΑΦΙΔΑΜΠΕΛΟΝ

Ἵπὸ κ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ ΓΙΑΛΕΛΗ. Γεωπόνου Α.Σ.Ο.

Γενικῶς ἀποδεχόμεθα ὅτι ὁ τρυγητὸς γίνεται ὅταν αἱ σταφυλαὶ ἔχουν ὠριμάσει. Πότε ὁμως εἶναι ὠριμοί; Ὁρίμους θεωροῦν εἰς τὴν σταφιδάμπελον τὰς σταφυλὰς αἱ ὁποῖαι ἔλαβον τὴν μεγίστην δυνατὴν ποσότητα σακχάρου. Προκειμένου ὁμως περὶ σταφυλῶν ἐπιτραπεζίων ἢ οἰνοποιησίμων, ἡ ἔννοια τῆς ὠριμότητος διαφέρει κατὰ πολὺ. Ἐδῶ θὰ μᾶς ἀπασχολήσῃ ἡ ὠρίμανσις τῶν σταφυλῶν τῆς σταφιδάμπελον προοριζομένης διὰ ξηρᾶν. Εἴπομεν ὅτι μιὰ σταφυλὴ εἶναι ὠριμος ὅταν δὲν δύναται πλέον νὰ ἀυξήσῃ τὰ περιεχόμενα σάκχαρα.

Ἀναφερόμεθα ὁμως εἰς τὰ σάκχαρα διότι αὐτὰ εἶναι τὸ κύριον συστατικὸν τῆς σταφυλῆς τὸ ὁποῖον ἐπηρεάζει τὴν εἰς ξηρᾶν ἀπόδοσιν τῆς χλωρᾶς. Αὐξανόμενον τῶν σακχάρων αὐξάνεται καὶ ἡ ἐπὶ τοῖς % ἀπόδοσις τῆς χλωρᾶς εἰς ξηρᾶν. Ἀκόμη ἐνδια-

φερόμεθα διὰ τὰ ηἰξημένα σάκχαρα διότι αἱ ῥάγες μὲ τὴν αὐξήσιν τῶν σακχάρων λαμβάνουν τὸ μαῦρον χροῶμα. Ἐν συμπεράσματι, ἡ ἔννοια τῆς ὠρίμανσεως καθορίζεται κατὰ τὸν περιγραφέντα τρόπον, διότι ἐπιζητοῦντες ὠρίμους σταφυλὰς κατὰ τὸν τρυγητὸν, ἀποβλέπομεν εἰς τὴν μεγαλυτέραν ὠφέλειαν προεσοχομένην ἀπὸ τὸ ηἰξημένον βάρος τῆς ξηρᾶς καὶ τὸν μαῦρον χρωματισμὸν της. Αὐτὸ ἀπὸ τὴν ἀποψιν τοῦ καλλιεργητοῦ. Δὲν γνωρίζομεν ὁμως ἂν πράγματι ὅλοι οἱ καταναλωταὶ ἐπιζητοῦν μαύρην καὶ γλυκεῖα ξηρὰ σταφίδα χωρὶς νὰ ἐνδιαφέρωνται διὰ τὰ περιεχόμενα ὀξεῖα τὰ ὁποῖα ὀπωσδήποτε ἐπηρεάζουν τὴν γεῦσιν ὅπως ἀκριβῶς εἰς τὰς ἐπιτραπεζίους σταφυλὰς. Δὲν γνωρίζομεν δηλαδὴ πόσοι καταναλωταὶ ὑπάρχουν οἱ ὁποῖοι ἐπιθυμοῦν ὑπόξινον γεῦσιν χωρὶς νὰ δίδουν μεγάλην σημασίαν εἰς τὸν τε-