



Αμπελοοινικά Νέα



ΤΡΙΜΗΝΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΚΕΟΣΟΕ • ΕΤΟΣ ΙΕ' • ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 67 • ΙΑΝΟΥΑΡΙΟΣ - ΜΑΡΤΙΟΣ 2007 • Λ. ΠΙΑΝΚΟΥΡ 73, 115 23 ΑΘΗΝΑ

ΚΩΔΙΚΟΣ 1507

E-mail: keosoe@otenet.gr • http: keosoe.asda.gr/oinosnet

Ευεργετική επίδραση του κρασιού στην υγεία διαπιστώνουν 5 επιστημονικές έρευνες

Πίνοντας με μέτρο, υγιάνεις

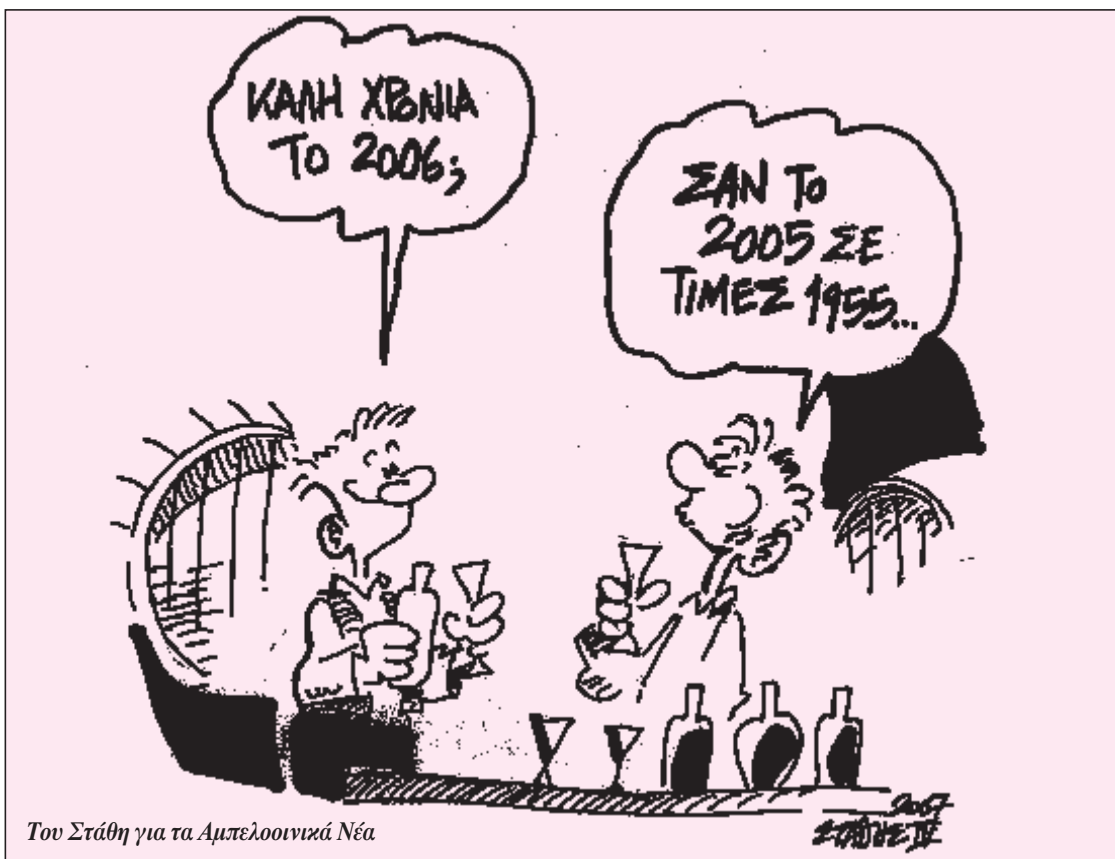
απεδείχθη και κλινικά ότι οι πολυφαινόλες προστατεύουν από τη στεφανιαία νόσο, από τη ρύπανση της ατμόσφαιρας και έχουν αντικαρκινική δράση

Ένα μεγάλο «όπλο» έχει πλέον στα χέρια του ο αμπελοοινικός κλάδος, που αν το αξιοποιήσει κατάλληλα, με τη συνδρομή φυσικά και της Πολιτείας, θα μπορούσε να μεταβάλει πλήρως τα έως τώρα δεδομένα, καθιστώντας τον ελκυστικό και με νέες αναπτυξιακές προοπτικές.

Πρόκειται για τις πολύ σημαντικές επιστημονικές διαπιστώσεις ότι το κρασί επιδρά ευεργετικά στην υγεία και συγκεκριμένα ότι έχει αντικαρκινικές ιδιότητες, ότι συμβάλλει στην προστασία από την δυσμενή επίδραση των ρυπαντών της ατμόσφαιρας και ότι προστατεύει (όπως έδειξε η κλινική έρευνα σε 30 ασθενείς στο Αττικό Νοσοκομείο) από τη στεφανιαία νόσο.

Οι έρευνες απ' τις οποίες εξήχθησαν τα εντυπωσιακά αυτά συμπεράσματα έγιναν από εγνωσμένης αξίας Έλληνες πανεπιστημιακούς, διήρκεσαν περίπου τρία χρόνια και ήταν επικεντρωμένες στη δράση των πολυφαινολών. Η πραγματοποίηση των ερευνών έγινε στο πλαίσιο του συγχρηματοδοτούμενου προγράμματος «ΟΙΝΟΣ και ΥΓΕΙΑ» (τους εθνικούς πόρους κατέβαλε η ΚΕΟΣΟΕ και 7 ενώσεις - μέλη της).

Στις 9 Μαρτίου, στη διάρκεια της ΔΕΤΡΟΠ, παρουσιάστηκαν σε συνέντευξη τύπου της ΚΕΟΣΟΕ στη Θεσσαλονίκη από τους ίδιους τους Πανεπιστημιακούς οι έρευνες και τα αποτελέσματα.



Του Στάθης για τα Αμπελοοινικά Νέα

Μίλησαν συγκεκριμένα ο καθηγητής Χημείας του Γεωπονικού Πανεπι-

στημίου Αθηνών κ. Σ. Χαρουτουγιάν, ο καθηγητής Βιοχημείας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας κ. Δ. Κούρετας και η λέκτορας της Φαρμακευτικής Χημείας του Πανεπιστημίου Αθηνών

Δρ. Ι. Ανδρεάδου. Στη συνέντευξη παρέστη και ο καθηγητής Λεάνδρος Σκαλτσούνης, που ευχαρίστησε εκ μέρους της ακαδημαϊκής κοινότητας την ΚΕΟΣΟΕ για την προσπά-

θεία της, επισημαίνοντας ότι είναι ενθαρρυντικό συνεταιριστικές οργανώσεις να συμμετέχουν με μεγάλη συνέπεια σε ερευνητικά προγράμματα.

Τόσο ο κ. Λεάνδρος Σκαλτσούνης όσο και οι άλλοι Πανεπιστημιακοί, χαρακτήρισαν σημαντικά τα αποτελέσματα των ερευνών για τις οποίες σημειώνεται ότι έχουν γίνει δημοσιεύσεις σε έγκυρα διεθνή επιστημονικά περιοδικά ενώ έχουν εκπονηθεί και 5 διδακτορικές διατριβές.

Τα συμπεράσματα για την ευεργετική επίδραση του κρασιού στην υγεία, τόνισαν ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ Χρ. Μάρκου και ο διευθυντής της οργάνωσης Παρ. Κορδοπάτης, μας δείχνουν ότι ο κλάδος θα πρέπει να προβάλλει τη θέση του κρασιού στη διατροφική καθημερινότητα και να αγωνιστεί για τη διαφοροποίησή του από το πλαίσιο των αλκοολούχων.

Σελ. 4-5

Πανελλαδική σύσκεψη για την νέα ΚΟΑ

προγραμματίζει η ΚΕΟΣΟΕ

Οι εξελίξεις στο μέτωπο της νέας ΚΟΑ, όπως αυτές προσδιορίζονται με την πρόταση της Commission, την έκθεση της Ευρωβουλής και τις θέσεις των Cora-Cogeca, θα βρεθούν στο επίκεντρο πανελλαδικής σύσκεψης που έχει προγραμματίσει για το αμέσως προσεχί διάστημα η ΚΕΟΣΟΕ.

Από τη σύσκεψη αναμένεται να βγει και μια σαφής εικόνα για τις τάσεις που υπάρχουν στις αμπελοοινικές περιοχές σχετικά με τις εκριζώσεις, που εκφράζο-

νται ανησυχίες ότι θα είναι εκτεταμένες λόγω των χαμηλών τιμών σταφυλιού.

Διευκρινίζεται ότι η Ε.Ε., σύμφωνα με τις τελευταίες πληροφορίες και εκτιμήσεις, προτίθεται να εντάξει τις εκριζώσεις στα μέτρα με οριζόντιο χαρακτήρα. Άποψη της ΚΕΟΣΟΕ, την οποία διατύπωσε ήδη στις Cora-Cogeca, είναι ότι το μέτρο δεν πρέπει να ενταχθεί στους εθνικούς φακέλους, ενώ θα πρέπει να είναι ελεύθερες (μέχρι 10%) και πέραν του ποσοστού αυτού να αποφασίζει το κράτος-μέλος (επικουρικότητα).

ΕΥΡΩΒΟΥΛΗ

Ψηφίστηκε η έκθεση για την ΚΟΑ

Το πνεύμα του αρχικού σχεδίου κινείται η έκθεση του ευρωκοινοβουλίου (εισηγήτρια Κ. Μπατζελή) για την προτεινόμενη από την Ευρ. Επιτροπή μεταρρύθμιση της ΚΟΑ.

Παρά τις επιμέρους διαφοροποιήσεις, προϊόν σύνθεσης των εκατοντάδων τροπολογιών καθώς πολλά εθνικά συμφέροντα συγκρούονται στο θέμα, το τελικό συμπέρασμα είναι πως η ευρωβουλή λέει και πάλι «όχι» στην πρόταση, με αιχμή της κριτικής της το μέτρο των εκριζώσεων. Ταυτόχρονα, απορρίπτει την κατάργηση της χρήσης ζάχαρης, ενώ θέτει με έμφαση το θέμα της στήριξης του αμπελοοινικού εισοδήματος.

Νέα κατηγορία κρασιών

Σοβαρά και στη χώρα μας πρέπει να εξεταστεί το ενδεχόμενο να υιοθετηθεί το γαλλικό και ισπανικό παράδειγμα για την κυκλοφορία μιας νέας κατηγορίας κρασιών, εθνικής ταυτότητας.

Ισπανία και Γαλλία προχωρούν ήδη τις διαδικασίες για την παραγωγή κρασιού με σχετική ονομασία («Αμπελώνες της Ισπανίας» και «Αμπελώνες της Γαλλίας») ενώ αντικρούουν ταυτόχρονα την πρόταση της Ε.Ε. για αναγραφή της ποικιλίας και της χρονολογίας στους επιτραπέζιους οίνους χωρίς γεωγραφική ένδειξη.



Καλό Πάσχα

Το "χρυσό των χρυσών" στο Vinsanto **σελ. 2**

70 χρόνων ο Οινοπ. Συνεταιρισμός Νεμέας **σελ. 2**

Ειδήσεις για το κρασί απ' όλο τον κόσμο **σελ. 6**

Οι εθνικοί αμπελώνες στη μάχη της αγοράς **σελ. 7**

ΟΙΝΟπνευματικά **σελ. 8**

Διεθνής διαγωνισμός Οίνου Θεσσαλονίκης Το "χρυσό των χρυσών" στο Vinsanto "μεγάλο χρυσό" στο Samos Anthemis



Μεγάλες διακρίσεις για τα συνεταιριστικά κρασιά στον 7ο διεθνή διαγωνισμό οίνου στη Θεσσαλονίκη.

Τη σπουδαιότερη διάκριση, το Μεγάλο Χρυσό Βραβείο, απέσπασε το **Vinsanto 4 Ετών Παλαιώσης** της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων - Santo Wines, συγκεντρώνοντας την υψηλότερη βαθμολογία ανάμεσα σε όλα τα κρασιά που βραβεύτηκαν. Χαρακτηριστικό είναι ότι ο έγκριτος δημοσιογράφος του Decanter Magazine το βαθμολόγησε με το απόλυτο 100/100 !!

Παραλαμβάνοντας το βραβείο εκ μέρους της Ένωσης ο Ματθαίος Δημόπουλος είπε:

«Το βραβείο αυτό το εκλαμβάνω ως μια ακόμη αναγνώριση των προσπαθειών που καταβάλει τα τελευταία 15 χρόνια η ΟΜΑΔΑ μας δηλ. η Διοίκηση, η Διεύθυνση και τα Στελέχη της ΕΝΩΣΗΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΘΗΡΑΪΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ. Μια ΟΜΑΔΑ που είναι ταγμένη στην υπηρεσία μιας άλλης, πιο μεγάλης και πιο σπουδαίας, ΟΜΑΔΑΣ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΩΝ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ».

Εκτός από το Vinsanto, «μεγάλο χρυσό» απέσπασε και το **Samos Anthemis**, ενώ δεκάδες είναι τα κρασιά συνεταιρισμών που βραβεύτηκαν με «χρυσό» ή «ασημένιο» στον ίδιο διαγωνισμό.



Και στη Γαλλία οι τιμές σε ελεύθερη πτώση

Τη γαλλική αγορά επιτραπέζιων οίνων και οίνων με γεωγραφική ένδειξη σημείωσε δραματική πτώση κατά την διάρκεια της τελευταίας περιόδου.

Παρατηρείται ένα επίπεδο τιμών από 2,4 έως 2,6 €/βαθμό και ΗΙ (δηλαδή οίνος 12° Vol από 0,28 €/lt έως 0,31 €/lt) που σημαίνει κατακόρυφη πτώση από 30% ως 40%. Για τους οίνους με γεωγραφική ένδειξη τα πράγματα δεν είναι καθόλου καλύτερα,

Τα κρασιά που το 2004 τα διαπραγματευόταν μεταξύ € 50/HL και € 53/HL, την τελευταία περίοδο «κλείνουν» στο φτωχό ποσό των € 30/HL.

Όσο για τα ποικιλιακά κρασιά κανείς βλέπει τα πάντα. Μόνο τα Sauvignon είναι σε υποφερτά επίπεδα. Για το Chardonnay είναι σαφές ότι δεν υπάρχει ζήτηση και τα Merlot ξεκινούν από τα 38 €/HL, όταν στην αρχή της περιόδου ξεκινούσαν από 60 €/HL. Στις τιμές αυτές τα κόστη παραγωγής δεν καλύπτονται.

Μεγαλύτερη κατά 3 εκ. στρέμματα η ευρωπαϊκή αμπελουργία με την ένταξη Ρουμανίας-Βουλγαρίας

Από την 1η Ιανουαρίου 2007 η Ε.Ε. δι-εύρυνε τα σύνορά της με την είσοδο δυο βαλκανικών κρατών, της Ρουμανίας και της Βουλγαρίας.

Με την ένταξη από φέτος στη ΕΕ της Ρουμανίας και της Βουλγαρίας, η ευρωπαϊκή αμπελουργία αυξήθηκε κατά 3 εκ.στρέμματα, όσο δηλαδή και οι αμπελουργικές εκτάσεις των 2 χωρών (η Ρουμανία διαθέτει 2 εκ. στρ. και 1 η Βουλγαρία).

Η μέση ετήσια παραγωγή οίνου στις δυο

χώρες ανέρχεται στα 8.000.000 HL, ενώ μετά από μια περίοδο στασιμότητας ο αμπελοοινικός τομέας τους τα 2-3 τελευταία χρόνια «ξυπνάνει», χάρη στις σημαντικές εγχώριες και ξένες επενδύσεις.

Βουλγαρία και Ρουμανία διαθέτουν μια ευρεία γκάμα τοπικών ποικιλιών, ενώ μεγάλες αμπελουργικές εκτάσεις είναι φυτεμένες από τις κύριες ποικιλίες στις οποίες βασίζεται το διεθνές εμπόριο (Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chardonnay.

Οι Γάλλοι δεν καταλαβαίνουν την ορολογία του κρασιού

Επειδή το 60% των Γάλλων λένε ότι δεν καταλαβαίνουν τίποτα από κρασί, οι διεπαγγελματικές οργανώσεις CNIV και ANIVIT οργανώσαν σε εθνικό επίπεδο εκδηλώσεις που τις ονόμασαν "les 1eres journees Vinplissime".

Απευθυνόμενες στο ευρύ κοινό οι εκδηλώσεις των διεπαγγελματικών, επέτρεψαν στους ειδικούς να εξηγήσουν σε αποδεκτή γλώσσα, ότι η

γνώση πάνω στο κρασί είναι ευκολότερο ν' αποκτηθεί απ' ό,τι φαίνεται, αρχικά.

Στόχος αυτών των εκδηλώσεων εκτός των παραπάνω ήταν και να συμπεριληφθεί το κρασί στο μοντέλο της καθημερινής διατροφής, να καταδειχθεί ότι ένα από τα κρασιά μπορεί να ενταχθεί στις προτιμήσεις όλων, αρκεί να καταναλωθεί σε λογική ποσότητα.

70 χρόνων ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας Με παράδοση στην ποιότητα

Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Νεμέας ιδρύθηκε το 1937 και αρχικά αριθμούσε 70 μέλη. Εβδομήντα χρόνια μετά, έχει περισσότερους από 1.000 συνεταιρούς και οινοποιεί ετησίως 10.000 τόνους κρασιού, γεγονός που τον καθιστά έναν από τους μεγαλύτερους παρα-

γωγούς πανελλαδικά.

Πρωταρχικός του στόχος είναι η διαφύλαξη της παράδοσης και διάδοση του αγρωγιτικού, της αρχαιότερης ελληνικής ποικιλίας η οποία αποτελεί αναπόσπαστο μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς του τόπου.

Κοιτάζοντας το μέλλον, ο

συνεταιρισμός αξιοποιεί τη βαθιά γνώση, τη μεγάλη εμπειρία του και τη δημιουργικότητα των μελών και των στελεχών του, στην προσπάθεια να προσφέρει συνεχώς νέα προϊόντα με άξονα την ποιότητα και την παράδοση.

Ο ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΝΕΜΕΑΣ δεν θα

μπορούσε να γιορτάσει με καλύτερο τρόπο τα 70 χρόνια της επιτυχημένης παρουσίας του στον οινικό χώρο: με τη βράβευση του παλαιωμένου κρασιού ΔΙΚΤΑΙΟΣ 2004 που κατέκτησε το ασημένιο μετάλλιο στη Διεθνή Έκθεση Θεσ/νίκης Detrop 2007.

Η ρεζβερατρόλη έχει ευεργετικές επιδράσεις στους νευρώνες, στον εγκέφαλο και στα νεφρά

Ερευνών συνέχεια, με δυο μελέτες που εκπονήθηκαν σε δυο πανεπιστήμια της Taiwan και αφορούσαν την επαλήθευση της αντιοξειδωτικής προστασίας ρεζβερατρόλης στους νευρώνες, τον εγκέφαλο και τα νεφρά.

Επτά ερευνητές δημοσίευσαν τα αποτελέσματα στο περιοδικό Journal of Agriculture Food Chemistry σύμφωνα με τα οποία, σε πειράματα που έγιναν σε 60 ποντίκια, η ρεζβερατρόλη είχε σαν αποτέλεσμα την μείωση του ποσοστού ελεύθερων ριζών - επιθετικά μό-

ρια ανάμεσα στους ιστούς - σε περιοχή του εγκεφάλου που είχε ισχαιμία, και ταυτόχρονα μείωση του οξειδωτικού stress. Η ίδια διαπίστωση παρατηρήθηκε και σε πειραματόζωα που έλαβαν τροφή με υψηλά ποσοστά LDL χοληστερόλης ανακατεμένης με κρασί. Η μείωση του ποσοστού ελεύθερων ριζών και το επίπεδο του οξειδωτικού stress στα νεφρά τους και τα ερυθρά αιμοσφαίρια ήταν πολύ πιο μειωμένα από τα αντίστοιχα πειραματόζωα που η ίδια τροφή δεν αναμείχθηκε με κρασί.

Ανακρίβεια δημοσιεύματος

Στο «Αμπελοτόπι» του Ιανουαρίου δημοσιεύτηκε ένα ενδιαφέρον άρθρο του γεωπόνου και υπαλλήλου του υπουργείου Αγρ. Ανάπτυξης κ. Γ. Κανάκη που περιγράφει το οινοποιήσιμο σταφύλι ως θύμα των περιστάσεων. Οι περισσότερες επισημάνσεις του, μας βρίσκουν απολύτως σύμφωνους, θεωρούμε δε αξιοπρόσεκτη την παρατήρηση του ότι η Επιτροπή Ανταγωνισμού θα πρέπει να εξετάσει το πώς διαμορφώνονται οι τιμές των οινοποιήσιμων σταφυλιών.

Μας προκαλεί εντύπωση όμως πως ο αρθρογράφος, που φαίνεται να γνωρίζει καλά το θέμα «σταφύλι» αγνοεί τις επίμονες παρεμβάσεις εδώ και χρόνια της ΚΕΟΣΟΕ για τα σταφύλια διπλής και τριπλής χρήσης και την εγκαλεί ότι σωπά. Εδώ ο κ. Κανάκης είναι μάλλον αδιάβαστος.

Το αρχείο μας είναι στην διάθεσή του αν θελήσει να ενημερωθεί.



Τριμηνιαία έκδοση της ΚΕΟΣΟΕ

Ιδιοκτήτης:

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ
ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΚΕΟΣΟΕ)

Εκδότης - Διευθυντής:

Παρασκευάς Κορδοπάτης

Δημοσιογραφική επιμέλεια:

Τάσος Καπερνάρος

Γραφεία:

Λ. ΠΙΑΝΚΟΥΡ 73 115 23 ΑΘΗΝΑ

ΤΗΛ.: 210 6923102 - 210 6923291

FAX: 210 69 81182, e-mail: keosoe@otenet.gr

Επιστολές - Εμβάσματα:

"ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΑ ΝΕΑ" ΚΕΟΣΟΕ

Συνδρομή Ετήσια:

Φυσικών Προσώπων € 11,74

Συνεταιριστικών Οργανώσεων: € 17,61

Οργανισμών - Ν.Π.Δ.Δ. € 17,61

* Τα ενυπόγραφα κείμενα εκφράζουν τις απόψεις αυτών που τα υπογράφουν

Επιμέλεια - Παραγωγή:

Δημιουργικό - Γραφικές Τέχνες "ΕΠΟΨΙΣ"

Ερεχθέως 7, 163 44 Ηλιοπούλη,

Τηλ. & Fax: 210 9715483

e-mail: eoposis@otenet.gr

Με την έκθεση που ψηφίστηκε για την ΚΟΑ “Οχι” και από την Ευρωβουλή στην πρόταση της Επιτροπής

Επαναλαμβάνει το ευρωκοινοβούλιο με την έκθεση Μπατζελή για τη νέα ΚΟΑ που ψηφίστηκε ήδη από την Ολομέλεια την αντίθεσή του στην πρόταση της Commission.

Είναι ενδεικτικό ότι χαρακτηρίζει την ανάλυση της Επιτροπής «εσφαλμένη» (αναφέρει σχετικά μάλιστα ότι έχει υπερεκτιμηθεί η μείωση της εσωτερικής κατανάλωσης), ενώ απορρίπτει τις προτεινόμενες εκριζώσεις θεωρώντας ότι συνιστούν «αδικαιολόγητη προσβολή της ευρωπαϊκής αμπελοκαλλιερητικής κληρονομιάς».

Με τις προτάσεις της Επιτροπής, τονίζεται στην έκθεση που ως γνωστόν είχε εισηγήτρια την ευρωβουλευτή του ΠΑΣΟΚ Κατ. Μπατζελή, επιδιώκεται αποδυνάμωση των μέτρων ρύθμισης της αγοράς και στήριξης των αμπελουργών και σχεδιάζεται μια αναδιάρθρωση της ευρωπαϊκής αμπελοκαλλιέργειας που θα οδηγήσει την παραγωγή στα χέρια λίγων μεγάλων αμπελοοικονομικών επιχειρήσεων.

Γενικές αρχές

Η μεταρρύθμιση της αγοράς κρασιού θα πρέπει να βασίζεται, σύμφωνα με την έκθεση, σε ορισμένους άξονες θεμελιώδους σημασίας, όπως:

- απλούστευση των νομοθετικών μέτρων,
 - διατήρηση του κοινοτικού προϋπολογισμού στον πυλώνα 1,
 - υπαγωγή του αμπελουργού σε κανόνες πολλαπλής συμμόρφωσης και ορθές πρακτικές καλλιέργειας,
 - ειδικές εκστρατείες προβολής με στόχο την ανάκτηση παλαιών αγορών και το άνοιγμα νέων.
- Ακόμη, τονίζεται σχετικά, θα πρέπει να ληφθεί υπόψη η διεύρυνση της Ε.Ε. με Βουλγαρία και Ρουμανία, η δυναμική είσοδος της Κίνας στην αγορά οίνου και η αυξημένη παραγωγή των χωρών του «νέου κόσμου», ενώ η υλοποίηση της νέας ΚΟΑ θα πρέπει να γίνει σταδιακά σε 2 φάσεις, ώστε με την λήψη της πρώτης να υπάρξει αξιολόγηση. (2008-2011 η πρώτη και 2012-2015 η δεύτερη).

Απορριπτική

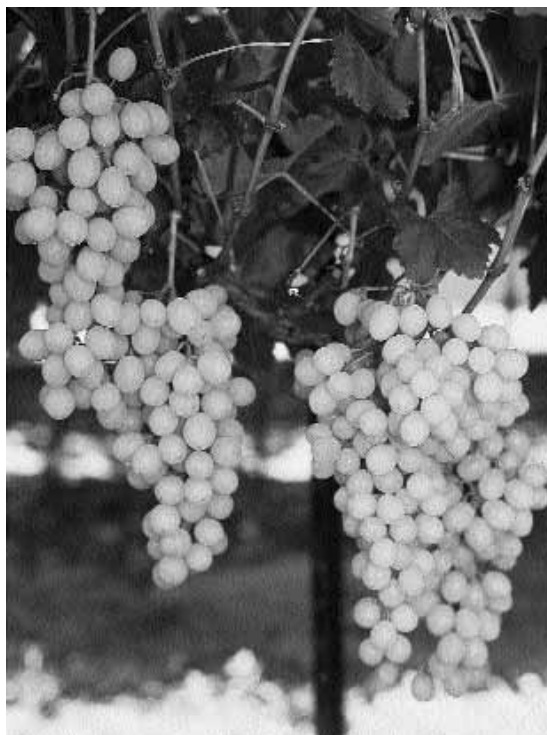
Απορριπτικά τοποθετείται η έκθεση έναντι καιριών πτυχών της πρότασης της Ευρ. Επιτροπής. Ειδικότερα:

- λέει «όχι στην άμεση κατάργηση του μηχανισμού των αποστάξεων, αντιπροτείνοντας τη σταδιακή κατάργησή τους, ενώ για την κατάργηση των αποστάξεων διπλής χρήσης τονίζει ότι θα διαταράξει την αγορά
- στην πρώτη φάση της μεταρρύθμισης, επισημαίνεται στην έκθεση, είναι σκόπιμο να διατηρηθεί μια υποχρεωτική απόσταση (ως δίχτυ ασφαλείας) και μια προαιρετική πόσιμη οινική αλκοόλης.
- για τις εκριζώσεις αναφέρει ότι πρέπει να αποτελούν μια από τις χρηματοδοτούμενες διαρθρωτικές παρεμβάσεις με σκοπό την ανανέω-

ση του αμπελουργικού δυναμικού και την προσαρμογή του τομέα στις ανάγκες της αγοράς και όχι «κομβικό σημείο» της μεταρρύθμισης.

Η πρωτοβουλία της οριστικής εγκατάλειψης πρέπει να ανήκει στον παραγωγό υπό την προϋπόθεση της έγκρισης της από το κράτος-μέλος με εθνικά, περιβαλλοντικά και κοινωνικά κριτήρια. Ακόμη, σύμφωνα με την έκθεση, θα πρέπει να καθορισθεί ένα ανώτατο επιτρεπόμενο όριο εκριζώσεων ανά περιφέρεια, ενώ προτείνεται και η προσωρινή εκρίζωση ως επιλογή (με οικονομική ενίσχυση στον αμπελουργό εφόσον το δικαίωμα φύτευσης παραμένει παγωμένο για πολλά χρόνια).

Αναφέρεται επίσης ότι οι εκριζωθείσες εκτάσεις για οποίες θα καταβληθεί αποζημίωση θα μπορούν να ενταχθούν στις επιλέξιμες εκτάσεις για τη χορήγηση δικαιωμάτων (ενιαία ενίσχυση) - για τα νέα δικαιώματα φυτεύσεων τονίζεται ότι θα πρέπει να δοθούν κυρίως σε νέους αγρότες.



Εμπλουτισμός

Αντίθετα με την Commission που προτείνει την κατάργηση της χρήσης ζάχαρης στην οινοποίηση (πάγιο αίτημα του κλάδου), το ευρωκοινοβούλιο τάσσεται υπέρ του εμπλουτισμού με χρήση ζάχαρης υπό προϋποθέσεις (περιοχές που χρησιμοποιείται κατά παράδοση και όπου δεν υπάρχουν πλεονάσματα). Θεωρεί ότι δεν πρέπει να υπάρξει τέτοια απαγόρευση γιατί αυτό θα δημιουργήσει διακρίσεις σε βάρος χωρών της Ε.Ε. όπου είναι δυσκολότερη η αμπελοκαλλιέργεια λόγω αντίξωτων κλιματικών συνθηκών.

Αξιοσημείωτο είναι ότι στην έκθεση αναφέρεται πως σε περίπτωση εμπλουτισμού με συμπυκνωμένο γλεύκος, αυτό θα πρέπει να προέρχεται από το ίδιο σημείο παραγωγής.

Κονδύλια

Στην έκθεση τονίζεται ότι πρέπει να διατηρηθεί ο κοινοτικός προϋπολογισμός και να μην μεταφερθούν κονδύλια από τον πρώτο στον δεύτερο πυλώνα της ΚΑΠ, ενώ προτείνεται εφ' όσον το θεωρεί αναγκαίο το κράτος-μέλος να συγχρηματοδοτούνται διαρθρωτικές παρεμβάσεις στον κλάδο από κονδύλια του δεύτερου πυλώνα.

Εθνικοί φάκελοι

Για την κατανομή του προϋπολογισμού στους εθνικούς φακέλους προτείνεται να ληφθούν υπόψη στατιστικά στοιχεία της παραγωγής και επιφάνειας της αμπελοκαλλιέργειας κάθε κράτους-μέλους την περίοδο 2001-2005 ή τα ποσά που χρησιμοποιήθηκαν της τρέχουσας ΚΟΑ ή ιστορικά δεδομένα κ.λπ.

Επισημάνσεις ΚΕΟΣΟΕ για τους ελληνικούς στόχους

Με αφορμή την έκθεση που ψηφίστηκε στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο για την μεταρρύθμιση της ΚΟΑ Οίνου η ΚΕΟΣΟΕ επισημαίνει ότι:

Οποιαδήποτε μεταρρύθμιση της ΚΟΑ Οίνου, δεν θα επιφέρει σημαντικές μεταβολές στον ελληνικό κλάδο, αφού τα προβλήματα που αντιμετωπίζει είναι ενδογενή και δεν επιλύονται αυτόματα με το καθεστώς της ΚΟΑ. Μάλιστα, προϋπόθεση για την αξιοποίηση των μέτρων κάθε κοινής οργάνωσης αγοράς από τα κράτη-μέλη, είναι η ύπαρξη αξιόπιστων δεδομένων και μηχανισμών, που η χώρα μας, ακόμη και σήμερα δεν έχει κατορθώσει να δημιουργήσει, με αποτέλεσμα την ανυπαρξία υγιούς ανταγωνισμού.

Είναι όμως βέβαιο, ότι τα ενδογενή προβλήματα επηρεάζουν την ελληνική στάση, απέναντι στις προτάσεις μεταρρύθμισης. Η ΚΕΟΣΟΕ μέσω των προτάσεών της έθεσε ένα διπτό πρωταρχικό στόχο. Αφενός τη μεταφορά πόρων στον πρωτογενή τομέα, φιλοσοφία που ήδη έχει κατακτηθεί για άλλα προϊόντα και αφ' ετέρου την αύξηση απορρόφησης από τον κοινοτικό προϋπολογισμό, τουλάχιστον μέχρι το αναλογικό ποσοστό της παραγωγής οίνου της Ελλάδας σε σχέση με την ευρωπαϊκή παραγωγή. Αυτές οι προτεραιότητες διασφαλίζουν κατά την άποψή μας το ζητούμενο για μας, που είναι η παραμονή του αμπελουργικού πληθυσμού στην καλλιέργεια έναντι της εγκατάλειψής της.

Είναι γεγονός ότι και η πρόταση της Commission αλλά και η πρόταση της Επιτροπής Γεωργίας του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου είναι προϊόντα σύνθεσης αντιθέσεων και συμβιβασμών. Από την άλλη οι θέσεις κάθε κράτους-μέλους διαμορφώνονται με μια βασική αρχή: την διατήρηση τουλάχιστον των κεκτημένων. Εμείς δεν αρκούμαστε στην Αρχή αυτή αφού υπολειπόμαστε του μέσου όρου.

Η έκθεση της Επιτροπής Γεωργίας του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου με εισηγήτρια την ελληνίδα ευρωβουλευτή Κ. Μπατζελή διαπνέεται από περισσότερη κοινωνική ευαισθησία, διατυπώνει εύστοχες παρατηρήσεις σε αρκετά θέματα που δεν έθιξε η Commission. Μάλιστα επικαλείται αρκετές φορές την ανάγκη στήριξης του εισοδήματος των αμπελουργών, αναφορά που προφανώς έχει ιδιαίτερη σημα-

σία. Εμπεριέχει όμως ταυτόχρονα (όπως είναι φυσικό άλλωστε) μέτρα ή δράσεις που στην Ελλάδα είναι δύσκολο να όχι αδύνατο να εφαρμοσθούν.

Από τη μια η παρέμβαση στις παραγόμενες ποσότητες μέσω των αμπελοκομικών πρακτικών με στόχο τη μείωση των παραγόμενων ποσοτήτων και την ποιότητα και από την άλλη η διατήρηση των αποστάξεων για πόσιμη αλκοόλη, το κριτήριο της ιστορικότητας για την κατανομή ποσών στους εθνικούς φακέλους και ο εμπλουτισμός, αντικατοπτρίζουν αμετακίνητες θέσεις μεγάλων οινοπαραγωγών κρατών-μελών, με αποτέλεσμα να γεννάται ακόμη και το ερώτημα της επάρκειας του διατιθέμενου προϋπολογισμού.

Η φιλοσοφία της έκθεσης για την αντιμετώπιση των εκριζώσεων ορθώς διαπνέεται από την αρχή συντήρησης και ισορροπίας, βιώσιμων ευρωπαϊκών εκμεταλλεύσεων και από περιβαλλοντικές και κοινωνικές ανησυχίες. Στην Ελλάδα όμως εάν δεν υιοθετηθούν οι θέσεις της ΚΕΟΣΟΕ για μεταφορά πόρων στον πρωτογενή τομέα και δεν υπάρξει δυνατότητα χρηματοδοτούμενης εκριζώσης θα δημιουργηθεί καθεστώς ομηρίας για τον αμπελουργό και τελικά τάσεις εγκατάλειψης της καλλιέργειας χωρίς αποζημίωση. Πάγια θέση μας αποτελεί το προφανές, ότι δηλαδή, το απαράδεκτο χαμηλό εισόδημα είναι αιτία εγκατάλειψης μιας καλλιέργειας και όχι η θεσμοθέτηση του καθεστώτος οριστικής εγκατάλειψης.

Η θέση αυτή δε σημαίνει ότι στηρίζουμε τον αφανισμό του ελληνικού αμπελώνα, μέσω των εκριζώσεων..

Παρόμοια λογική υιοθετήθηκε με την αποσύνδεση των ενισχύσεων στους παραγωγούς από την παραγόμενη ποσότητα, από κεντρικούς φορείς (π.χ. ΠΑΣΕΓΕΣ), τα κόμματα αλλά και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για τα περισσότερα των προϊόντων.

Την ίδια στάση για τον αμπελοοικονομικό κλάδο τηρεί και η ΚΕΟΣΟΕ, αλλά και όλοι όσοι ασχολούνται με τον τομέα, που στις κατ' ιδίαν συζητήσεις αναγνωρίζουν το πρόβλημα, αντίθετα δημόσια δεν αναλαμβάνουν το κόστος ν' αποδεχτούν το αυτονόητο.

Η Κοινή Οργάνωση Αγοράς αφορά το κρασί ως αγροτικό προϊόν και συνεπώς τους βασικούς συντελεστές τους, τους αμπελουργούς.

Ευρωπαϊκή ΟΚΕ για ΚΟΑ κρασιού

Τη συμφωνία της σε γενικές γραμμές με την πρόταση της Επιτροπής εκφράζει η ευρωπαϊκή ΟΚΕ, θεωρώντας ωστόσο ότι πρέπει να γίνουν ορισμένες προσαρμογές σε βασικά σημεία της προτεινόμενης μεταρρύθμισης (εκριζώσεις, αποστάξεις).

Εκφράζει ειδικότερα την αντίθεση της στη διάθεση άνω του 1/3 των διαθέσιμων δημοσιονομικών πόρων για τις εκριζώσεις, τις οποίες πάντως αναγνωρίζει ως διαρθρωτικό μέτρο που πρέπει να εφαρμοστεί σε εθελούσια βάση.

Αντιτίθεται επίσης στην άμεση κατάργηση των μέτρων παρέμβασης, ενώ για την κατανομή των πιστώσεων αναφέρει ότι θα πρέπει να κατανεμηθούν με βάση το ποσοστιαίο μερίδιο αμπελώνων των κρατών-μελών.

5 επιστημονικές έρευνες (πρόγραμμα ΟΙΝΟΣ & ΥΓΕΙΑ) επ

Το κρασί ωφελεί σοβαρά την υγεία αντικαρκινικό το λευκό, για γερή καρδιά το κόκκινο

Νέα δεδομένα για το κρασί δημιουργεί η επιβεβαίωση από 5 επιστημονικές έρευνες της ιστορικής παράδοσης για τις ευεργετικές επιδράσεις του στην ανθρώπινη υγεία.

Ήδη, στη συνέντευξη τύπου στη Θεσσαλονίκη, όπου παρουσιάστηκαν τα αποτελέσματα των επιστημονικών ερευνών, ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ Χρ. Μάρκου και ο διευθυντής της Οργάνωσης Παρ. Κορδοπάτης τόνισαν ότι:

- ο κλάδος θα πρέπει να αξιοποιήσει την επιστημονική τεκμηρίωση των θετικών επιδράσεων του κρασιού και σε συνεργασία με την Πολιτεία να προωθήσει τη θέση ότι πρέπει να αποτελέσει στοιχείο της διατροφικής καθημερινότητας.
- είναι ανάγκη, και οι έρευνες δίνουν τα

επιχειρήματα, να διεκδικηθεί η διαφοροποίηση του από το πλαίσιο των αλκοολούχων ποτών.

Ο Χρ. Μάρκου, ειδικότερα, χαρακτήρισε ως προτεραιότητα την προβολή της θέσης ότι το κρασί είναι τρόφιμο που πρέπει ο άνθρωπος να καταναλώνει, επισημαίνοντας παράλληλα ότι αυτό θα πρέπει να γίνει με σοβαρό και πειστικό τρόπο χωρίς ίχνος λαϊκισμού και επιπολαιότητας.

Στο ίδιο μήκος κύματος ο καθηγητής κ. Σκαλτσούνης, που περιέγραψε το άριστο κλίμα συνεργασίας πανεπιστημιακών και συνεταιριστικών οργανώσεων κατά τη διάρκεια των ερευνών, δίνοντας το μέτρο της καθημερινής κατανάλωσης κρασιού μίλησε για «δύο ποτηράκια».

Στη συνέντευξη ο επιστημονικός υπεύθυνος καθηγητής κ. Χαρουτουγιάν



Από αριστερά διακρίνονται οι κ.κ. Σ. Χαρουτουγιάν, Π. Κορδοπάτης, Χρ. Μάρκου, Λ. Σκαλτσούνης, Δ. Κούρετας και η κα Ι. Ανδρεάδου

παρουσίασε ιστορικά στοιχεία για τον ιατρικό ρόλο του κρασιού, επισημαίνοντας ότι η πρώτη σχετική γραπτή μαρτυ-

ρία ανάγεται στο 2200 π.χ.

Ο καθηγητής κ. Κούρετας μίλησε για τον αντικαρκινικό ρόλο του κρασιού, αναφέροντας μεταξύ άλλων ότι το λευκό κρασί έχει μεγαλύτερη αντιοξειδωτική δράση, ενώ επισημαίνοντας την προστατευτική δράση του έναντι των ρύπων της ατμόσφαιρας τόνισε ιδιαίτερα τη σημασία που έχει η κατανάλωσή του σε περιοχές με μεγάλη ατμοσφαιρική ρύπανση.

Η λέκτορας κα Ανδρεάδου περιέγραψε την κλινική έρευνα που έγινε στο Αττικό Νοσοκομείο (Β' Παθολογική καρδιολογική κλινική) από την ομάδα του καθηγητή κ. Κρεμαστινού με εκχύλισμα από κόκκινα σταφύλια και η οποία οδήγησε στο συμπέρασμα ότι το κρασί προστατεύει από τη στεφανιαία νόσο.

Για τις έρευνες και τον ιατρικό ρόλο του κρασιού διαχρονικά, παρατίθενται περιληπτικά κείμενα από τους ίδιους

Οι έρευνες έγιναν από πανεπιστημιακούς του πανεπιστημίου Αθηνών (Φαρμακευτική Σχολή, Αττικό Νοσοκομείο), του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (εργαστήριο Χημείας) και του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (τμήμα Βιοχημείας).

Τους εθνικούς πόρους (υπήρχε και κοινοτική συμμετοχή) κατέβαλαν η ΚΕΟΣΟΕ και οι Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών Σαντορίνης, Σητείας, Πεζών, οι Οινοποιητικοί Συνεταιρισμοί Τυρνάβου και Σάμου, η ΚΑΙΡ (Ρόδος) και η ΙΝΟ ΑΕ (Θήβα). Συμμετείχαν επίσης το Εθνικό Κέντρο Ερευνών και το Μουσείο Φυσικής Ιστορίας Γουλιανδρή.

Από τις έρευνες διαπιστώθηκε ότι τα πολυφαινολικά εκχυλίσματα από ερυθρούς και λευκούς οίνους:

- Διαθέτουν ισχυρή αντιοξειδωτική δράση, ακόμα και σε μικρές συγκεντρώσεις.
- Επιδεικνύουν σημαντική αντιμεταλλαξιογόνο δράση έναντι των βλαβών που προκαλούνται στο DNA από οξειδωτικούς παράγοντες.
- Αναστέλλουν τη δράση του ενζύμου τοποϊσομεράση Ι, το οποίο παρουσιάζει αυξημένη δράση σε καρκινικά κύτταρα. (ουσιαστικά οι δυο παραπάνω δράσεις επιβεβαιώνουν τη χημειοπροστατευτική τους δράση κατά της καρκινογένεσης).
- Αναστέλλουν την επαγόμενη από το όζον οξείδωση της πρωτεΐνης SP-A, ενός

επιφανειοδραστικού παράγοντα του πνεύμονα, επιδεικνύοντας έτσι προστατευτική δράση στους πνεύμονες έναντι των δυσμενών επιδράσεων των ρυπαντών της ατμόσφαιρας.

- Ακόμη, η ευεργετική επίδραση των πολυφαινολών που περιέχονται στους ερυθρούς οίνους μελετήθηκε σε ασθενείς με στεφανιαία νόσο. Συγκεκριμένα, παρατηρήθηκε ότι η λήψη εκχυλίσματος από κόκκινα σταφύλια βελτίωσε την ενδοθηλιακή λειτουργία (αγγειοδιαστολή) σε ασθενείς σε σχέση με τους ασθενείς που ελάμβαναν placebo (η σχετική κλινική έρευνα έγινε στο Αττικό Νοσοκομείο από την ομάδα του Καθηγητή Δημ. Κρεμαστινού).

Ευνοϊκή επίδραση στο καρδιαγγειακό

Τα τελευταία χρόνια δίνεται πολύ έμφαση στη Μεσογειακή διαίτα και στα οφέλη της για την πρόληψη της στεφανιαίας νόσου (ΣΝ). Πολλές επιδημιολογικές μελέτες έχουν δείξει ότι τροφές πλούσιες σε πολυφαινόλες μπορούν να προστατέψουν ομάδες πληθυσμού από την εμφάνιση της στεφανιαίας νόσου. Πιο συγκεκριμένα πολλές μελέτες έχουν δείξει ότι υπάρχει άμεση συσχέτιση μεταξύ της κατανάλωσης αλκοόλης και της στεφανιαίας νόσου. Η χρόνια κατανάλωση μέτριας ποσότητας κόκκινου κρασιού έχει συσχετισθεί με μικρότερο κίνδυνο εμφάνισης της στεφανιαίας νόσου. Ο όρος "French Paradox" αναφέρεται στην χαμηλότερη θνητότητα από ΣΝ στην Γαλλία που οφείλεται στην υψηλότερη κατανάλωση κόκκινου κρασιού από τους Γάλλους σε σχέση με τους άλλους ευρωπαίους. Τα κόκκινα κρασιά διαφέρουν από τις άλλες μορφές αλκοολούχων ποτών επειδή περιέχουν μεγάλη ποσότητα πολυφαινολών οι οποίες είναι συστατικά των σταφυλιών. Οι πολυφαινόλες είναι γνωστές αντιοξειδωτικές ενώσεις και έχει βρεθεί συνεισφέρουν στην καρδιοπροστασία που επάγεται από το κόκκινο κρασί με δύο κυρίως μηχανισμούς: 1) Εμποδίζοντας την ο-

ξείδωση της LDL και 2) βελτιώνοντας την ενδοθηλιακή λειτουργία.

Σκοπός της παρούσας εργασίας ήταν να μελετήσει κατά πόσο η οξεία πρόσληψη εκχυλίσματος από κόκκινα σταφύλια πλούσια σε πολυφαινόλες επηρεάζει την ενδοθηλιοεξαρτώμενη αγγειοδιαστολή μέσω ροής (FMD) στη βραχιόνια αρτηρία σε στεφανιαίους ασθενείς. Τα κύρια συστατικά του εκχυλίσματος στεμφύλων RGPE φαίνονται παρακάτω:

Compound	mg/g
Epicatechin	4.32
Catechin	2.72
Gallic acid	2.07
Trans-resveratrol	0.9
Rutin	0.47
ε-Viniferin	0.42
p-Coumaric acid	0.28
Ferulic acid	0.14
Quercetin	0.04

Μελετήθηκαν 30 άνδρες ηλικίας < 70 ετών με σταθερή στεφανιαία νόσο που τυχαιοποιήθηκαν στη λήψη (n = 15) εκχυλίσματος RGPE από κόκκινα σταφύλια διαλυμένου σε 20 ml νερού, ή στη λήψη (n = 15) 20 ml νερού (ομάδα εικονικού διαλύματος) - placebo. Η μελέτη πραγματοποιήθη-



της Ιωάννας Ανδρεάδου

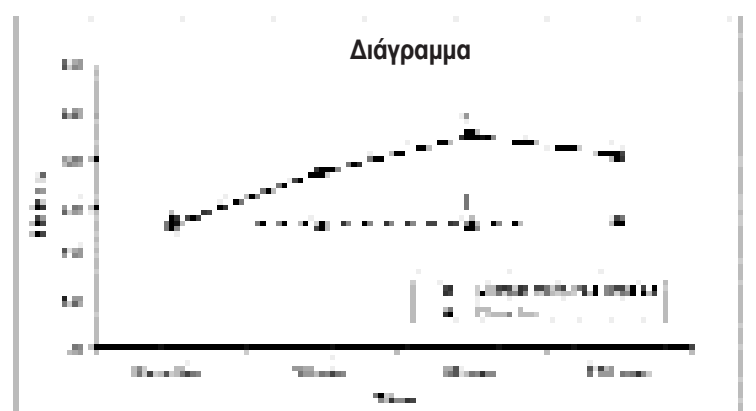
κε το πρωί με διακοπή των νιτροδών 24 h πριν από τη μέτρηση. Η ενδοθηλιακή λειτουργία εκτιμήθηκε μέσω της ενδοθηλιοεξαρτώμενης αγγειοδιαστολής της βραχιονίου αρτηρίας μετά από αντιδραστική υπεραμία (flow-mediated dilatation, FMD), που εκτιμήθηκε με τη βοήθεια υψηλής ευκρίνειας υπερηχοτομογραφία. Το FMD μετρήθηκε στην ηρεμία, και ακολούθως 30, 60 και 120 λεπτά μετά τη λήψη των διαλυμάτων. Επίσης μετρήθηκε και η μη ενδοθηλιοεξαρτώμενη αγγειοδιαστολή μετά από χορήγηση νιτροδών. Οι αρχικές τιμές FMD δεν διέφεραν ανάμεσα στις 2 ομάδες. Η λήψη του εκχυλίσματος των κόκκινων σταφυλιών αύξησε το FMD που έλαβε τη μέγιστη τιμή στα 60 min και η οποία ήταν υψηλότερη από την τιμή πριν τη χορήγηση του εκχυλίσματος (4.52 ± 1.34 έναντι $2.6 \pm 1.5\%$, $p < 0.001$) και από την τιμή 60 min ($p < 0.001$) μετά τη λήψη του εικονικού διαλύματος. Τα αποτελέσματα φαίνονται στο διάγραμμα:

Δεν παρατηρήθηκε μεταβολή στις τιμές FMD καθόλη τη διάρκεια της μελέτης μετά τη λήψη του εικονικού διαλύματος. Η μη ενδοθηλιοεξαρτώμενη αγγειοδιαστολή μετά από χορήγηση νιτροδών δεν διέφερε στις 2 ομάδες. Συμπερασματικά, η άμεση παρέμβαση με RGPE είχε σαν αποτέλεσμα τη βελτίωση της ενδοθηλιακής λειτουργίας σε ασθενείς με στεφανιαία νόσο. Η κατανάλωση του πλούσιου σε πολυφαινόλες εκχυλίσματος στεμφύλων συνδέεται με άμεση βελτίωση της ενδοθηλιακής λειτουργίας ενηλίκων με ΣΝ. Το εύρημα αυτό αποτελεί ένα πιθανό μηχανισμό της ευνοϊκής επίδρασης των υποπροϊόντων οινοποίησης στο καρδιαγγειακό σύστημα.

Τα αποτελέσματα της εργασίας δημοσιεύτηκαν όπως φαίνεται παρακάτω:

Polyphenolic compounds from red grapes acutely improve endothelial function in patients with coronary heart disease
J. Lekakis, L. S. Rallidis, I. Andreadou, G. Vamvakou, G. Kazantzoglou, P. Magiatis, A.-L. Skaltsounis, D. T. Kremastinos

European Journal of Cardiovascular Prevention and Rehabilitation 2005, 12:596-600



Ιβεβαίωνουν την ευεργετική επίδραση των πολυφαινόλων

Αντικαρκινική δράση

Η άμπελος είναι ένα από τα φυτά του οποίου οι βιολογικές ιδιότητες και τα φυτοχημικά συστατικά του καρπού του (των σταφυλιών και του κύριου προϊόντός τους, δηλαδή του κρασιού) παρουσιάζουν ιδιαίτερο ενδιαφέρον. Η χημική σύσταση των σταφυλιών επηρεάζεται σημαντικά από το έδαφος και τις κλιματικές συνθήκες, κατά συνέπεια διαφορετικές ποικιλίες μπορούν να παρουσιάζουν διαφορετικές βιολογικές ιδιότητες. Μελέτες που αφορούν τις βιολογικές ιδιότητες ελληνικών ποικιλιών αμπέλου είναι περιορισμένες. Επιπλέον, αν και είναι γνωστές αρκετές από τις βιολογικές ιδιότητες των εκχυλισμάτων από σταφύλια και των συστατικών τους, οι μηχανισμοί στους οποίους οφείλονται δεν είναι γνωστοί και η διερεύνησή τους θεωρείται σημαντική.

Στην παρούσα μελέτη εξετάστηκαν εκχυλίσματα, μεθανολικά και υδατικά, από διάφορες ποικιλίες σταφυλιών και οίνου. Πιστεύεται ότι οι σημαντικότερες ουσίες των σταφυλιών όσον αφορά τη βιολογική δράση είναι οι φυτικές πολυφαινόλες. Για το λόγο αυτό εξετάστηκαν πολυφαινόλι-

κά κλάσματα καθώς και καθαρές φυτικές πολυφαινόλες από αυτά τα εκχυλίσματα.

Μελετήθηκαν οι εξής βιολογικές ιδιότητες:

1) Η αντιοξειδωτική δράση των εξεταζόμενων ουσιών. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι τα εκχυλίσματα, τα πολυφαινολικά κλάσματα και οι φυτικές πολυφαινόλες είχαν ισχυρή αντιοξειδωτική δράση σε μικρές συγκεντρώσεις που μπορούν να επιτευχθούν στον ανθρώπινο οργανισμό μέσω της διαίτας. Ορισμένα πολυφαινολικά κλάσματα είχαν μικρότερη αντιοξειδωτική δράση από τα εκχυλίσματα από τα οποία προήλθαν, άρα η αντιοξειδωτική δράση των εκχυλισμάτων δεν οφείλεται μόνο στις πολυφαινόλες που περιέχουν τα εκχυλίσματα, αλλά πιθανώς σε μια συνεργική δράση των πολυφαινόλων μεταξύ τους καθώς και με άλλες φυτοχημικές ουσίες των εκχυλισμάτων.



του Δημήτρη Κούρετα

ση των πολυφαινόλων μεταξύ τους καθώς και με άλλες φυτοχημικές ουσίες των εκχυλισμάτων.

2) Η επίδραση των εξεταζόμενων ουσιών σε μεταλλάξεις που προκαλούνται στο DNA από οξειδωτικούς παράγοντες. Στην περίπτωση αυτή χρησιμοποιήθηκαν οι εξής μέθοδοι: η επαγωγή θραύσεων σε πλασμιδικό DNA από ελεύθερες ρίζες και η πρόκληση μεταλλάξεων σε βακτηριακά κύτταρα από μεταλλαξιογόνες ουσίες που δρουν μέσω οξειδωτικών

μηχανισμών. Τα αποτελέσματα που προέκυψαν έδειξαν ότι τα εκχυλίσματα και των δύο ποικιλιών αμπέλου ανέστειλαν σε μικρές συγκεντρώσεις τη μεταλλαξιογόνο δράση των οξειδωτικών παραγόντων στα βακτηριακά κύτταρα καθώς και τις επαγόμενες από τις ελεύθερες ρίζες θραύσεις του πλασμιδιακού DNA. Συνεπώς, η ανασταλτική δράση των εκχυλισμάτων αμπέλου έναντι των βλαβών που προκαλούνται στο DNA από οξειδωτικούς παράγοντες ίσως να είναι ένας από τους μηχανισμούς στους οποίους οφείλεται η χημειοπροστατευτική τους δράση.

3) Η επίδραση των εξεταζόμενων ουσιών στη δράση του ενζύμου τοποϊσομεράσης I, το οποίο παρουσιάζει αυξημένη δράση σε καρκινικά κύτταρα και η αναστολή του θεωρείται ένδειξη χημειοπροστατευτικής/αντικαρκινικής δράσης. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι τα εκχυλίσματα και από τις δύο ποικιλίες αμπέλου καθώς και ορισμένα από τα πολυφαινολικά κλάσματα και τις φυτικές πολυφαινόλες ανέστειλαν τη δράση της τοποϊσομεράσης I, άρα η αναστολή αυτού του ενζύμου είναι ίσως ένας από

τους μηχανισμούς στους οποίους οφείλεται η αντικαρκινική δράση εκχυλισμάτων από σταφύλια που έχει παρατηρηθεί σε άλλες μελέτες. Ορισμένα από τα πολυφαινολικά κλάσματα ήταν λιγότερα δραστικά από τα εκχυλίσματα από τα οποία προήλθαν, άρα η ανασταλτική δράση των εκχυλισμάτων έναντι των τοποϊσομερασών I οφείλεται πιθανώς όχι μόνο στις πολυφαινόλες αλλά και σε άλλα συστατικά τους.

4) Η επίδραση φυτικών πολυφαινόλων στην προκαλούμενη από το όζον οξειδωση της πρωτεΐνης SP-A του επιφανειοδραστικού παράγοντα του πνεύμονα. Η SP-A πρωτεΐνη παίζει σημαντικό ρόλο στη φυσιολογία, στο μεταβολισμό και τη δομή του επιφανειοδραστικού παράγοντα, καθώς επίσης στη φυσική ανοσία και την τροποποίηση της φλεγμονώδους διαδικασίας στον πνεύμονα, ενώ το όζον (O3) είναι ένας σημαντικός παράγοντας της φωτοχημικής ρύπανσης του αέρα. Τα αποτελέσματα έδειξαν ότι από τις εξεταζόμενες φυτικές πολυφαινόλες (δηλαδή την

συνέχεια από σελ. 8

Η δημοσιοποίηση των αποτελεσμάτων των ερευνών μέσω της συνέντευξης τύπου είχε μεγάλη απήχηση, γνωρίζοντας εκτενείς αναφορές στα ΜΜΕ (έντυπα και ηλεκτρονικά). Η σοβαρότητα του θέματος δεν εφησυχάζει ωστόσο την οργάνωση που ήδη σχεδιάζει την περαιτέρω προβολή τους, εκτιμώντας ότι η ενημέρωση όσο το δυνατόν ευρύτερου τμήματος του πληθυσμού για τον «θεραπευτικό» ρόλο του κρασιού θα επιτρέψει την ένταξη του στο καθημερινό τραπέζι.

Πολυφαινόλες - Προσδιορισμός και αξιολόγηση της δράσης τους

Το μεγάλο ενδιαφέρον που παρουσιάζουν οι πολυφαινόλες που εμπριέχονται στα αμπελοκομικά και οινοποιητικά προϊόντα ήταν η βάση για τη μελέτη και τον προσδιορισμό του περιεχομένου τους στα αντίστοιχα προϊόντα της ελληνικής παραγωγής. Στο πλαίσιο αυτό πραγματοποιήθηκαν:

- Ποιοτικός και ποσοτικός προσδιορισμός του πολυφαινολικού περιεχομένου των σημαντικότερων γηγενών ποικιλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνου στην Ελλάδα.
- Μελέτη της πολυφαινολικής σύστασης των επιμέρους ιστών και ραγών, οι οποίοι είναι σημαντικοί για την οινοποίηση (γίγαρτα και φλοιοί).
- Ποιοτικός και ποσοτικός προσδιορισμός του πολυφαινολικού

περιεχομένου μονοποικιλιακών οίνων της ελληνικής παραγωγής (ερυθροί και λευκοί, επιτραπέζιοι και επιδόρπιο).

- Ποιοτικός και ποσοτικός προσδιορισμός του πολυφαινολικού περιεχομένου υποπροϊόντων της οινοποίησης στην Ελλάδα (στέμφυλα και βόστρυχοι).
- Μελέτη της αντιμικροβιακής δράσης εκχυλισμάτων ελληνικών σταφυλιών και υποπροϊόντων οινοποίησης.
- Προσδιορισμός της αντιοξειδωτικής δράσης των ελληνικών οίνων και προϊόντων-υποπροϊόντων της οινοποίησης.

Στο πλαίσιο των παραπάνω επιδιώξεων αναπτύχθηκε μια βελτιστοποιημένη μέθοδος παραλαβής των πολυφαινόλων από τους ιστούς και του προσδιορισμού τους με χρωματογραφίες-φασ-



του Σέρκο Χαρτουιάν

ματοσκοπικές μεθόδους και προέκυψαν τα παρακάτω αποτελέσματα:

- Το πολυφαινολικό περιεχόμενο είναι εξάρτηση της ποικιλίας. Οι ελληνικές ποικιλίες περιέχουν ένα αξιοσημείωτο πολυφαινολικό περιεχόμενο, ενώ ορισμένες από αυτές όπως η μανδηλαριά, το ξινόμαυρο και το ασύρτικο είναι ιδιαίτερα πλούσιες σε βιοδραστικές πολυφαινόλες.
- Μετά την ωρίμανση, το ποσοστό

των πολυφαινόλων ελαττώνεται.

- Το εδαφοκλιματικό περιβάλλον παίζει ένα ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο στην παραγωγή των πολυφαινόλων (μελέτη μεταξύ ίδιων ποικιλιών που καλλιεργούνται σε διαφορετικούς τόπους). Από τα δείγματα που μελετήθηκαν, τα αμπελοκομικά προϊόντα της Σαντορίνης ήταν τα πλέον πλούσια σε βιοδραστικές πολυφαινόλες, πιθανότατα λόγω του ιδιαίτερου εδαφοκλιματικού της περιβάλλοντος.
- Ο τρόπος οινοποίησης είναι πολύ σημαντικός για το τελικό περιεχόμενο σε πολυφαινόλες, ενώ αρκετές από τις διαδικασίες διαύγασης που χρησιμοποιούνται μειώνουν σημαντικά το τελικό πολυφαινολικό περιεχόμενο.
- Οι πολυφαινόλες μειώνονται κατά την παλαίωση των οίνων.

- Το πολυφαινολικό περιεχόμενο των ερυθρών οίνων είναι εξίσου υψηλό στους επιτραπέζιους και επιδόρπιοις οίνους. Στους λευκούς, οι επιδόρπιοι έχουν σημαντικά υψηλότερο περιεχόμενο σε σχέση με τους αντίστοιχους επιτραπέζιους.

Τέλος, πραγματοποιήθηκαν προσδιορισμοί της αντιοξειδωτικής δράσης των παραπάνω προϊόντων που έδειξαν ότι το πολυφαινολικό τους περιεχόμενο είναι αντίστοιχο με τη δράση τους και ότι αρκετά από τα παραπάνω προϊόντα διαθέτουν σημαντική αντιοξειδωτική δράση που σε εργαστηριακό επίπεδο εμπόδισε την οξειδωση της LDL-χοληστερόλης, η οποία αποτελεί το βασικό αίτιο δημιουργίας αθηρωματικών πλακών που εμπλέκονται στην ανάπτυξη των καρδιαγγειακών νόσων.

Ιστορικά στοιχεία για τον ιατρικό ρόλο του οίνου

Η αρχαιότερη γραπτή μαρτυρία για τις φαρμακευτικές χρήσεις του οίνου υπάρχει σε ένα Σουμερικό χειρόγραφο του 2200 π.χ, στο οποίο συνιστάται η χορήγησή του (με μέλι) για την καταπολέμηση ασθενειών. Αντίστοιχα, υπάρχουν αρκετοί αιγυπτιακοί πάπυροι που αναφέρονται στον οίνο ως μέσο εκχύλισης βιοδραστικών ουσιών, με απώτερο στόχο την παρασκευή φαρμακευτικών σκευασμάτων. Στην αρχαία Ελλάδα, ο οίνος αποτέλεσε απαραίτητο τμήμα της διατροφής και της ιατρικής πρακτικής. Για παράδειγμα ο Ιπποκράτης (450-370 π.χ) χορηγούσε τον οίνο ως αντιπυρετικό, καθαρτικό, διουρητικό και αντισηπτικό. Ο Διοσκουρίδης (40-90 π.χ) που συνέγραψε πέντε βιβλία περιγράφοντας περισσότερα από 1000 φάρμακα της εποχής, χρησιμοποιούσε συχνά τον οίνο αναφέροντας χαρακτηριστικά «ο οίνος ζεσταίνει γενικά το σώμα, είναι εύπεπτος, αυξάνει τον όρεξη, βοηθάει στον ύπνο και αναζωογονεί τον οργανισμό». Ο θεραπευτής των μονομάχων Γαληνός

(130-201 μ.χ), εκτός της επάλειψης των πληγών με οίνο, τον χρησιμοποιούσε και ως αντιπυρετικό ή τονωτικό. Οι πρακτικές αυτές χρησιμοποιήθηκαν κατά κόρο και τον μεσαίωνα. Ο Αβικέννας (980-1037 μ.χ) που συνέγραψε το κύριο σύγγραμμα της ιατρικής (the canon of medicine) που χρησιμοποιήθηκε ευρώς έως το 1650, αφιέρωσε ένα ολόκληρο κεφάλαιο στις ευεργετικές επιδράσεις του οίνου στην υγεία και τις ιατρικές του χρήσεις. Η πρώτη φαρμακοποιία του Λονδίνου (1618) περιελάμβανε τρεις ιατρικούς οίνους, οι οποίοι στη φαρμακοποιία της Χαϊδελβέργης (1835) αυξήθηκαν σε 170. Η γαλλική φαρμακοποιία (1840) είχε 164, ενώ η πρώτη των ΗΠΑ (1820) εννέα. Άλλωστε δεν είναι τυχαίο ότι ο καθ. Pick συνέστησε την προσθήκη οίνου στο νερό του Αμβούργου για να καταπολεμηθεί η εξάπλωση της επιδημίας της χολέρας, αφού σύγχρονα ερευνητικά αποτελέσματα έδειξαν ότι ο οίνος είναι αποτελεσματικότερο αντιμικροβιακό από την αιθανόλη, λόγω της συνεργιστικής δράσης των πο-

λυφαινόλων που περιέχει. Είναι επίσης αξιοσημείωτο ότι ο vinum ferri χρησιμοποιήθηκε ευρέως έως το τέλος του 19ου αιώνα για την καταπολέμηση της αναιμίας έως το τέλος του 19ου αιώνα, ενώ το μίγμα οίνου με αντιμόνιο χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα ως αντιεμετικό.

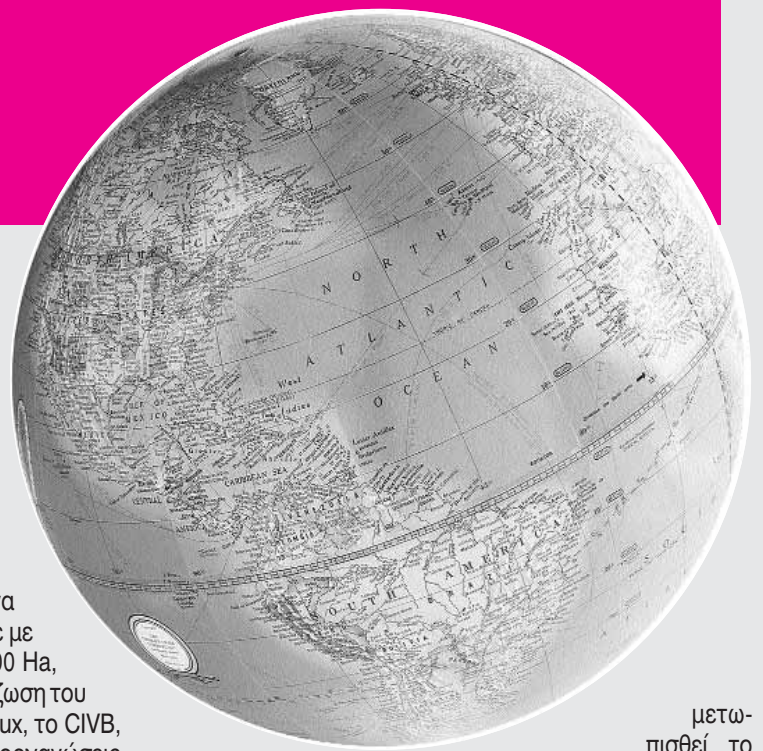
Όσον αφορά την Ελλάδα, το 1838 εκδόθηκε η πρώτη ελληνική φαρμακοποιία I που συμπεριλάμβανε τους οίνους κολλικήτης, σιδερίτης και σιμιγίτης ως φερόντες οίνους τον λευκό νάξιο, μέλανα σύριο, το λεπτομερή θηραίο και το θηραίο της νυκτός. Οι νεώτερες εκδόσεις συμπεριλαμβάνουν και επεκτείνουν τους ιατρικούς οίνους (πχ στρατιωτική φαρμακοποιία, ελληνική φαρμακοποιία II, 1924 κλπ). Η φαρμακοτεχνική διαδικασία της παρασκευής τους αναφέρεται στην δια εμβροχής εκχύλιση όπου ο οίνος χρησιμοποιείται κυρίως ως το μέσον εκχύλισης βιοδραστικών συστατικών. Είναι δε χαρακτηριστικό ότι ο χρησιμοποιούμενος οίνος (λευκός ή ερυθρός) μπορεί να είναι είτε ξηρός με μέτριο αλκοολικό

βαθμό ή γλυκός με μεγαλύτερο αλκοολικό περιεχόμενο. Συνήθως όμως συνιστάται η χρήση λευκών οίνων με υψηλό αλκοολικό βαθμό (15% vol).

Η παρουσία του οίνου ως ιατρικού σκευάσματος στις φαρμακοποιίες εξαλείφθηκε ως συνέπεια του κινήματος κατά του αλκοολισμού και της ποτοαπαγόρευσης στις αρχές του 20ου αιώνα. Αυτό όμως δεν διέγραψε τις ευεργετικές για την υγεία επιδράσεις του, οι οποίες τα τελευταία χρόνια έχουν τύχει ευρείας αναγνώρισης και μελέτης από την επιστημονική κοινότητα, κυρίως λόγω του «γαλλικού παράδοξου». Το τελευταίο είναι ένα επιδημιολογικό εύρημα που συσχετίζει τον ελαττωμένο αριθμό καρδιαγγειακών συμβαμάτων που παρατηρούνται στη Γαλλία –σε σύγκριση με την υπόλοιπη Ευρώπη– στη συνήθειά τους να καταναλώνουν καθημερινά μια μέτρια ποσότητα ερυθρού οίνου και αποδόθηκε στην περιεκτικότητα των οίνων σε πολυφαινό-

λες.

Σέρκο Χαρτουιάν



- Οι κύριοι φορείς της γαλλικής βιομηχανίας κρασιού έχουν επισημάνει την πρόθεσή τους να προκαλέσουν μεταρρυθμίσεις στον τομέα Οίνου της Ε.Ε. Οι μεταρρυθμίσεις έχουν επιπτώσεις συνήθως στην Γαλλία, την Ισπανία και την Ιταλία, οι οποίες λαμβάνουν σχεδόν το 90% των επιχορηγήσεων της Ε.Ε. Ο Joel Castany, Πρόεδρος της Ένωσης των καλλιεργητών οινοσταφύλων της Ευρώπης είπε σε μια συγκεντρωμένη ομάδα οινοποιών στην πρόσφατη έκθεση Vinitech, «η Γαλλία πρέπει να συμβιβαστεί, αλλά πρέπει μέχρι το Φεβρουάριο να πιέσουμε την κυβέρνηση πέρα από τις επίσημες θέσεις μας».
- Η Ρωσία ήρε την απαγόρευση στις молδαβικές εισαγωγές κρασιού. Οι ρωσικές αρχές υποστήριξαν ότι τα προϊόντα ήταν κατώτερης ποιότητας και δεν ήταν προσαρμοσμένα στους κανόνες υγιεινής και τους κανονισμούς για την ασφάλεια. Οι Μολδαβοί ανώτεροι υπάλληλοι ανέφεραν ότι η απαγόρευση που έβλαψε τη молδαβική οικονομία με τη μείωση των συνολικών εξαγωγών κρασιού της πρώην Σοβιετικής Δημοκρατίας κατά 40%, ήταν πολιτικά παρακινήμενη και ενδεχομένως παράνομη. «Ήταν πάντα ένα πολιτικό ζήτημα. Η ιδέα ότι οι Μολδαβοί καλλιεργητές χρησιμοποιούν τα φυτοφάρμακα ήταν λάθος: είναι πάρα πολύ ακριβά για τους καλλιεργητές σταφυλιών μας» είπε ο Andrei Neguta, Μολδαβός πρεσβευτής στο Συμβούλιο της Ευρώπης στο Στρασβούργο. Η Ρωσία ήρε την απαγόρευση τουλάχιστον εν μέρει με αντάλλαγμα την υποστήριξη από την Μολδαβία των Ρωσικών θέσεων στον Παγκόσμιο Οργανισμό Εμπορίου. Ακόμα, η νέα συμφωνία «απαιτεί ότι τα πιστοποιητικά της ποιότητας δίνονται στα κρασιά πριν την εξαγωγή από μια ομάδα επιθεωρητών που περιλαμβάνουν Ρώσους». Η απαγόρευση εισαγωγής κρασιού στη Ρωσία από την Γεωργία υπάρχει ακόμα.
- Μαθήματα αξιολόγησης του κρασιού πρόκειται να προστεθούν στο γαλλικό πρόγραμμα σπουδών, στα σχολεία πρωτοβάθμιας εκπαίδευσης σε μια προσπάθεια να ανακάμψει η πεσμένη γαλλική αγορά κρασιού. Σύμφωνα με μια έκθεση της βρετανικής εφημερίδας Guardian, το 90% του γαλλικού λαού κάτω από 25 θα πει οτιδήποτε άλλο παρά κρασί, γεγονός που αποδεικνύεται από την δραματική πτώση 45% στην κατανάλωση κρασιού κατά τη διάρκεια των τελευταίων 36 ετών. Τα μέλη του κυβερνώντος κόμματος UMP της Γαλλίας, έχουν επιλέξει ένα μακροπρόθεσμο σχέδιο για να ισορροπήσουν το ευρωπαϊκό πλεόνασμα κρασιού, που διαμορφώνεται από την άνοδο της δημοτικότητας των κρασιών του Νέου Κόσμου τα τελευταία χρόνια. Ελπίζουν ότι οι νέες κατηγορίες που θα διδάξουν στα παιδιά, την προέλευση και την ιστορία οινοποίησης, θα ενθαρρύνουν «την απαίτηση για την ποιότητα και το σεβασμό της φύσης» και θα εισάγουν μια νέα ολόκληρη γενεά στο κρασί. Η ιδέα έχει υιοθετηθεί ενθουσιωδώς από την βιομηχανία.
- Μια πρόσφατη αναβίωση της φυλλοξήρας, ενός ζωοφύου της αμπέλου, απειλεί το 70% των σταφυλιών της αυστραλιανής Yarra Valley. Το έντομο που βρίσκεται στις ρίζες αμπέλων και αφαιρεί τις θρεπτικές ουσίες, ανακαλύφθηκε πριν τρεις μήνες σ' έναν 32 ha αμπελώνα στην περιοχή Cold stream. Ο μολυσμένος αμπελώνας είναι τώρα σε καραντίνα. Η φυλλοξήρα θα διαδοθεί με μεγάλη ταχύτητα εάν αφεθεί ανεξέλεγκτη, αλλά είναι πολύ δύσκολο να ανιχνευθεί αρχικά. Το αμπέλι μπορεί να υποφέρει για δυο έτη πριν οποιαδήποτε συμπτώματα γίνουν ορατά.
- Ο Ιταλικός κόσμος κρασιού είναι χωρισμένος για το μέλλον των ενδείξεων DOC και IGT. Μεταξύ των πιο σεβαστών οινοπαραγωγών της χώρας, η ένδειξη IGT είναι η μόνη διέξοδος προόδου για το ιταλικό κρασί. Άλλοι λένε ότι χαλαρώνει την καθαρότητα του terroir. Ο προσδιορισμός IGT (Indicazione Geografica Tipica), επιτρέπει στις ξένες ποικιλίες σταφυλιών να καλλιεργούνται. Η ένδειξη χρησιμοποιείται στην Τοσκάνη με την προσθήκη γαλλικών ποικιλιών όπως Merlot και Cabernet Sauvignon σε Chianti Classico που δημιουργεί το Supertuscans. Είναι τώρα σε κάθε ιταλική περιοχή εκτός από Piedmont. Η ένδειξη IGT έπειξε έναν ζωτικής σημασίας ρόλο στην ανα-

γέννηση των ιταλικών κρασιών τη δεκαετία του '80 και την δεκαετία του '90, αλλά τώρα έχει εξαντλήσει τον ρόλο της. Πολλοί εκφράζουν στην υποστήριξη τους στα DOC (Denominazione Origine Controllata) ενάντια στην ελευθερία των IGT.

- Το σχέδιο εκριζώσεων που προοριζόταν να αναδιοργανώσει τους αμπελώνες του Bordeaux χαρακτηρίζεται από αποτυχία, σύμφωνα με τους αριθμούς. Με ένα χρόνο να τρέχει ήδη το πρόγραμμα, που σχεδιάστηκε με προοπτική να εκριζωθούν αμπελώνες 16.000 Ha, φαίνεται πλέον απίθανο να επιτύχει την εκρίζωση του ενός πέμπτου. Ο φορέας οίνων του Bordeaux, το CIVB, σε συνεργασία με τις επιχειρήσεις και τις οργανώσεις των καλλιεργητών είχαν ελπίσει να ενθαρρύνουν τους καλλιεργητές των περιοχών χαμηλότερης ποιότητας, να ξεριζώσουν τα αμπέλια τους, με προσφορά € 15.000 για κάθε εκριζούμενο εκτάριο. Το πρώτο έτος που ίσχυσε το μέγιστο οικονομικό κίνητρο 1.700 Ha εκριζώθηκαν. Αλλά οι εκτάσεις για το δεύτερο έτος ήταν μικρές με αιτήσεις για 400 Ha μόνο. Η οικονομική παρότρυνση για το δεύτερο έτος είναι λιγότερη από το πρώτο και ανέρχεται σε € 12.500 ανά εκτάριο. Και δεδομένου ότι εκείνοι που υποβάλλουν τις αιτήσεις για προέγκριση στο τρίτο και τελικό έτος του σχεδίου θα λάβουν μόνο 9.000 €, θεωρείται απίθανο οι καλλιεργητές να δεχτούν την προσφορά.
- Η Colo Colo η δημοφιλέστερη ομάδα ποδοσφαίρου της Χιλής συνεργάζεται με την οινοποιία Vina San Pedro για να προωθήσει μια νέα σειρά κρασιών που πωλούνται στο τμήμα των πωλήσεων της λέσχης. Η Colo Colo δεν είναι η πρώτη ομάδα ποδοσφαίρου που προωθεί ένα κρασί. Πρωτοπόροι σ' αυτό είναι η ιταλική λέσχη Juventus και οι Boca Juniors της Αργεντινής. Η λέσχη της Juventus λάνσαρε πρώτη κρασί και οι Boca Juniors της Αργεντινής προώθησαν ένα premium Cabernet Sauvignon 2004.
- Μέχρι το 2010 οι Βρετανοί θα είναι ο λαός που θα ξοδεύει τα περισσότερα χρήματα για την αγορά κρασιού, μπροστά από τους Γερμανούς και τους Ιταλούς και τους Γάλλους, προβλέπει μελέτη που ανατέθηκε στη Vinexpo. Οι Βρετανοί πίνουν περισσότερο και πίνουν καλύτερα, ενώ οι Αυστραλοί και οι Γάλλοι θα συνεχίζουν να ανταγωνίζονται στην Βρετανική αγορά. Παράλληλα η μελέτη δείχνει ότι η παγκόσμια κατανάλωση θα αυξηθεί ποσοστιαία σε διπλάσιο ποσοστό απ' ό,τι το ποσοστό αύξησης της παραγωγής. Παρ' όλα αυτά δεν θα υπάρξει έλλειψη αφού θα επαναληφθούν οι φυτευσίες μετά την επιβράδυνσή τους, εξ' αιτίας του φόβου της υπερπαραγωγής.
- Τα οινοποιεία της Rioja μπορούν να χρησιμοποιήσουν τις ποικιλίες Chardonnay, Sauvignon Blanc και Verdejo στα άσπρα κρασιά τους, όπως αποφάσισε ο διεπαγγελματικός της περιοχής. Ο OIPVR (Organizacion Interprofesional del Vino de Rioja) όρισε ότι τα σταφύλια θα επιτραπεί να οινοποιούνται από τον τρύγο του 2007 και μετά, αν και κανένα από αυτά δεν μπορεί να παράγει ποικιλιακό οίνο ή να συμμετέχει με μεγαλύτερο ποσοστό στο μείγμα. Εκτός από τον όρο ότι οι τρεις ευγενείς ποικιλίες δεν μπορούν μαζί ή χωριστά να αποτελέσουν περισσότερο από 49% της σύνθεσης του κρασιού, δεν υπάρχει κανένα άλλο όριο στη χρήση άλλων επιτρεπόμενων σταφυλιών. Η απόφαση λήφθηκε μετά από δυο έτη συζήτησης από το ίδρυμα του OIPVR που δημιουργήθηκε για να επιτηρήσει το μάρκετινγκ και την νομοθεσία απορροφώντας στη διαδικασία το Consejo Regulador (CRDOCA), το οποίο παραμένει η αστυνομόουσα αρχή. Ένα από τα σημαντικότερα προβλήματα οινοποιών στην περιοχή ήταν η σπανιότητα των διαθέσιμων ποικιλιών σταφυλιών για την παραγωγή άσπρων κρασιών, Υπήρχαν μόνο τρεις ποικιλίες Viura (Macabeo) Malvasia Riojana και η σπάνια Gamacha Blanc.
- Οι οινοποιοί σε όλο τον κόσμο εκφράζουν τις ανησυχίες τους μετά από τις προβλέψεις ότι το 2007 θα είναι το θερμότερο έτος ρεκόρ μαζί με μια πιθανή επανάληψη του φαινομένου El Niño. Είναι πλέον επιτακτικό να αντι-

μετωπισθεί το ζήτημα της παγκόσμιας αύξησης της θερμοκρασίας λόγω του φαινομένου του θερμοκηπίου με τον καθορισμό και την εφαρμογή των μακροπρόθεσμων λύσεων. Εν τω μεταξύ τα οινοποιεία κατά μήκος του ανατολικού Ειρηνικού ωκεανού συμπεριλαμβανομένων εκείνων της Χιλής και της Καλιφόρνιας, ενισχύονται εισοδηματικά για τις βροχές και τα ασταθή καιρικά φαινόμενα που προκαλούνται, από τα κατ' ασυνήθιστο τρόπο θερμά ωκεάνια ρεύματα El Niño.

- Μετά την εσωτερική διαίρεση των τμημάτων της χιλιανικής βιομηχανίας κρασιού, το 2007 άρχισε με την ανακοίνωση ότι δυο σημαντικές ενώσεις οινοποιών της, πρόκειται να συγχωνευθούν. Η Vinas de Chile ιδρύθηκε το 1950 και ομαδοποίησε αρχικά τους μεγάλους παραδοσιακούς παραγωγούς. Η Chilevid ιδρύθηκε το 1993, όταν προσαθούσαν οι μικρότεροι παραγωγοί να αναπτύξουν τις αγορές του εξωτερικού. Κατά την διάρκεια του χρόνου μια εχθρότητα αναπτύχθηκε μεταξύ των δυο και ανέδειξε την προφανή έλλειψη ενότητας και γενικής στρατηγικής κατεύθυνσης. Εντούτοις και οι δυο ενώσεις πρόσφατα εργάστηκαν μαζί για να διαμορφώσουν τα σχέδια προώθησης των κρασιών της Χιλής. Η νέα ένωση θα είναι γνωστή ως Vinos de Chile.
- Η αμερικανική κυβέρνηση προγραμματίζει να τοποθετήσει στις ετικέτες των φιαλών οίνου προειδοποίηση προς τους καταναλωτές για τις πιθανές αλλεργιογόνες επιδράσεις από τα αυγά και τα ψάρια. Η επισημάνση για τα αλλεργιογόνα τρόφιμα και ο νόμος προστασίας καταναλωτών λένε ότι τα σημαντικά αλλεργιογόνα τρόφιμα πρέπει να ονομαστούν με «σαφή, κοινή γλώσσα». Η κυβέρνηση έχει προτείνει να αναγράφονται τα συστατικά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή βαρελιών κρασιού, τα προϊόντα αυγών που χρησιμοποιούνται για το φινιρίσμα του κρασιού και η ζελατινή ψαριών που χρησιμοποιείται για την διαύγαση του κρασιού.
- Ένα σπάνιο μπουκάλι προσωπικό κρασί του Χίτλερ θα δημοπρατηθεί στο UK. Το 1943 το Führerwein ήταν ένα δώρο στους ναζί στρατηγούς για να γιορταστούν τα 54α γενέθλια του Führer.
- Οι εξαγωγές των γαλλικών κρασιών και των αλκοολούχων σημείωσαν αύξηση ρεκόρ το 2006 της τάξης του 12,9%.
- Ο δεξιός Γάλλος υποψήφιος πρόεδρος Nicolas Sarkozy έχει αναγγείλει ότι θα δώσει περισσότερη διαφημιστική ελευθερία στο κρασί στη Γαλλία εάν εκλεγεί τον Μάιο. Σύμφωνα με το πρακτορείο ειδήσεων Reuters ο Sarkozy αυτή την περίοδο Γάλλος υπουργός εσωτερικών, ανέφερε σε μια ομάδα αμπελοουργών στην Sancerre ότι θα επέτρεπε να παρουσιαστεί οποιαδήποτε διαφήμιση κρασιού, εφ' όσον ήταν «λογική». Ο Sarkozy αντιμετωπίζει τον αυστηρό νόμο Evin του 1991 που ρυθμίζει την διαφήμιση καπνών και οινοπνεύματος. Με την τρέχουσα μορφή του ο νόμος απαγορεύει οποιαδήποτε ενθάρρυνση του καταναλωτή να αγοράσει ή να πιει κρασί, οποιαδήποτε εμφάνιση κρασιού σε διαφήμιση στην τηλεόραση ή στους κινηματογράφους και ρυθμίζει αυστηρά τι μπορεί να ειπωθεί ή να απεικονιστεί σε άλλους είδους διαφημίσεις.

Θέσπιση νέας κατηγορίας κρασιών

Οι “εθνικοί αμπελώνες” στη μάχη της αγοράς

Χανείς δεν περίμενε ότι η πρόταση της Commission για αναγραφή της ποικιλίας και της χρονολογίας στους επιτραπέζιους οίνους (χωρίς γεωγραφική ένδειξη), θα κινητοποιούσε τόσο γρήγορα τα αντανακλαστικά της Ισπανίας και της Γαλλίας, των 2 από τους 3 (μαζί με την Ιταλία) οινοπαραγωγούς κολοσσούς της Ευρώπης.

Με δεδομένη την αρνητική θέση και των τριών χωρών (όπως επίσης και της Ελλάδας) για την παροχή δυνατοτήτων αναγραφής της ποικιλίας και της χρονολογίας στους επιτραπέζιους οίνους, η Ισπανία αλλά σύμφωνα με τις πληροφορίες μας και η Γαλλία (βρίσκεται στο τελικό στάδιο) θεσμοθετούν με τυπικές διαφορές μια νέα κατηγορία οίνων εθνικής εμβέλειας.

Η Ισπανία με τους Vignobles d' Espagne της Ισπανίας και η Γαλλία με τους Vignobles de France (Αμπελώνες

της Γαλλίας) προσδοκούν να ανακτήσουν χαμένα μερίδια της παγκόσμιας αγοράς, έναντι των τρίτων χωρών, κυρίως της Αυστραλίας και της Χιλής.

Στη νέα κατηγορία εισέρχονται περιοχές που είτε παράγουν ήδη οίνους με γεωγραφική ένδειξη από τις συνηθισμένες και επιτρεπόμενες ποικιλίες κάθε περιφέρειας (Ισπανία), είτε ο εθνικός οίνος προκύπτει από την συνομινοποίηση των παραγόμενων ήδη vin de pays (Τοπικών Οίνων Γαλλίας).

Η παραπάνω διαφοροποίηση έχει απασχολήσει τους φορείς και το υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων σχετικά με το μοντέλο παραγωγής των ελληνικών Τοπικών Οίνων και ήδη έχει υιοθετηθεί η γαλλική στάση.

Είναι αυτονόητο ότι οι εν λόγω οίνοι έχουν το δικαίωμα αναγραφής στις ετικέτες τους των ενδείξεων ποικιλίας και χρονολογίας, όπως άλλωστε οι οίνοι με γεωγραφική ένδειξη.

Αν και η νομιμότητα κυκλοφορίας «εθνικών οίνων» σύμφωνα με τον ΚΑΝ (ΕΚ) 753/01 είναι συζητήσιμη, ο ανταγωνισμός πιέζει τις εθνικές κυβερνήσεις και παρά την ανυπαρξία ομοφωνίας, κινούνται με στόχο, το εξαγωγικό εμπόριο και την ανάσχεση της πτωτικής πορείας της εσωτερικής κατανάλωσης.

Αργά ή γρήγορα και στην Ελλάδα θα πρέπει να τεθεί το θέμα της κυκλοφορίας αυτής της νέας κατηγορίας οίνων, ιδιαίτερα αφού αυτή η κατηγορία (Αμπελώνες της Ελλάδας) θα μπορεί ίσως να στεγάσει μια προσπάθεια δημιουργίας ταυτότητας και ομπρέλας για το ελληνικό κρασί.

Στην συνέχεια παρατίθεται το κείμενο όπως δημοσιεύθηκε από το περιοδικό EUROWINE.

Τα κρασιά «Αμπελώνες της Ισπανίας» στοχεύουν στην κατάκτηση των αγορών

Εδώ και ένα χρόνο η Avinit (γαλλική Διεπαγγελματική Οργάνωση οίνων με Γεωγραφική ένδειξη) παρουσίασε με σημαντική επικοινωνιακή στήριξη, το σχέδιο της για την δημιουργία της ονομασίας "vin de pays vignoble de France" που πρόκειται για οίνους με σταθερή ποιότητα ευκολόποτους, προσαρμοσμένους στις προτιμήσεις των καταναλωτών τόσο της Γαλλίας, όσο και των διεθνών καταναλωτών.

Σήμερα η ιδέα αυτή βρίζεται ακόμη στη φάση του σχεδιασμού. Στην Ισπανία αντίθετα οι επαγγελματικές οργανώσεις οίνου που ονειρεύονταν μια παρόμοια ονομασία έχουν φθάσει στο τέλος της δημιουργίας της. Στις 14 Ιουλίου που πέρασε, η Ισπανική Ομοσπονδία Οίνου (F.E.V.) ανακοίνωσε την δημιουργία της καινούριας ένδειξης «Αμπελώνες της Ισπανίας», ένα αναγκαίο δηλαδή μέτρο για την ανάδειξη των Ισπανικών κρασιών. Από τις αρχές Αυγούστου το Ισπανικό υπουργείο Γεωργίας έθεσε σε ισχύ επίσημα, την καινούρια ονομασία, που ξεκινά από την περίοδο 2006/7.

Η γεωγραφική ένδειξη «Αμπελώνες της Ισπανίας» αφορά οίνους με γεωγραφική ένδειξη, που ονομάζονται παραδοσιακά στην Ισπανία «Vinos de la Tierra» Οι "Vinos de la Tierra" των αυτόνομων κοινοτήτων της Ανδαλουσίας, της Αραγονίας, των Βαλεαριδών νήσων, των Καναρίων νήσων, της Castile la Manha της Καταλονίας, της Εστρεμαδούρας, της Μαδρίτης, της περιοχής Μουρτία, της Ναβάρρα και της Βαλένθια μπορούν να ενταχθούν σ' αυτή την κατηγορία.

Οι οίνοι θα παράγονται από συνηθισμένες ή επιτρεπόμενες ποικιλίες στις περιοχές αυτές.

Πληροφορίες για τις χρησιμοποιούμενες

ποικιλίες θα μπορούν να περιγραφούν στην ετικέτα. Αυτό είναι σημαντικό για να αυξηθούν οι πωλήσεις στην διεθνή αγορά, τονίζει η Ισπανική Ομοσπονδία Οίνου. Η ώθηση των πωλήσεων στο εσωτερικό, αλλά και των εξαγωγών, είναι η αποστολή που ανατέθηκε για το μέλλον, στους οίνους «Αμπελώνες της Ισπανίας». Η κατανάλωση κρασιού στην Ισπανία παρουσιάζει πτώση πλέον του 30% τα τελευταία 15 χρόνια. Καταγράφοντας κατά κεφαλή κατανάλωση 30,6 lt το 2001, σήμερα παρουσιάζεται πτώση στα 25,7 lt, εκ των οποίων τα 15 lt / κεφαλή αφορούν επιτραπέζιους οίνους. Η κατ' οίκον κατανάλωση παρουσιάζει μείωση 2,3% από τον Μάιο του 2005 μέχρι τον Μάιο του 2006, μείωση που οφείλεται στην κάθετη πτώση της ζήτησης επιτραπέζιων οίνων (18.000.000 lt), μείωση που δεν αντισταθμίστηκε από την αύξηση της κατανάλωσης οίνων με ονομασία προέλευσης (+ 9.000.000 lt), τονίζει η F.E.V. που υπενθυμίζει επίσης την πτώση των πωλήσεων οίνου και στην εστίαση. Για την διεθνή αγορά, η Ισπανική Ομοσπονδία ανακοίνωσε ότι οι εξαγωγές των ισπανικών κρασιών παρουσιάζουν πτώση της τάξης του 9,13% στην αρχή της χρονιάς, με μια καθαρή οπισθοχώρηση των επιτραπέζιων οίνων (-16%), ενώ οι οίνοι με ονομασία προέλευσης αύξησαν τις εξαγωγές τους κατά 9%.

Μ' αυτό τον άσχημο κύκλο εργασιών και την προοπτική μιας μεγάλης παραγωγής, ο



κίνδυνος δημιουργίας πλεονασμάτων είναι μεγάλος.

Ο ισπανικός τομέας οίνου και ιδιαίτερα το εμπόριο ήθελαν να προικισθούν γρήγορα με μια νέα νομοθετημένη κατηγορία για τους οίνους μεγάλου όγκου παραγωγής, σταθερής ποιότητας, εύκολης προσπέλασης για να ελκύσουν τους Ισπανούς καταναλωτές και ν' αντιμετώπισουν καλύτερα τον διεθνή ανταγωνισμό των Αυστραλιανών και Χιλιανών κρασιών μάρκας. Για την F.E.V. οι «Αμπελώνες της Ισπανίας» είναι ένα νέο εργαλείο για να βελτιώσουν την ανταγωνιστικότητα του ισπανικού κρασιού και να κερδίσουν μερίδια αγοράς.

Προς όφελος της αγροτοβιομηχανίας

Η καινούρια ονομασία δεν επιφέρει ομοφωνία στην Ισπανία. Εάν στην Γαλλία οι διεπαγγελματικοί του Lauguerdoc Roussillon (Vin de pays d' Oc) είναι εχθρικοί στην ονομασία των vin de pays σε «Αμπελώνες της Γαλλίας», στην Ισπανία εκτός από τα Πυρηναία, το λιγότερο πέντε περιοχές δεν υποστηρίζουν την ονομασία «Αμπελώνες της Ισπανίας»: η Rioja της οποίας τα κρασιά με ονομασία προέλευσης είναι τα πλέον διάσημα της Ισπανίας, η Γαλικία, η χώρα των Βάσκων, η Castille – Leon, αλλά και η Καταλονία είναι αντίθετη παρά το ότι οι οίνοι της μπορούν να ενταχθούν στην νέα κατηγορία, επιθυμεί όμως

να καλλιεργήσει την ξεχωριστή ταυτότητά της σε σχέση με την περιοχή της Μαδρίτης. Η κατηγορία αυτή είναι μια άμεση επίθεση στο μοντέλο της Ονομασίας Προέλευσης Καταλονίας, που ο τομέας της περιοχής προσπαθεί να δημιουργήσει. Το ισπανικό υπουργείο Γεωργίας, δεν έλαβε υπ' όψη του την πραγματικότητα και αυτή η απόφαση διευκολύνει μόνο τα ενδιαφέροντα της αγροτοβιομηχανίας της Καταλονίας, επισήμανε το συνδικάτο των παραγωγών Unio de Pagesos.

Οι επαγγελματίες που είναι εχθρικοί για τους «Αμπελώνες της Ισπανίας» εκτιμούν ότι η ονομασία πρόκειται να μειώσει τις πωλήσεις οίνων με ονομασία προέλευσης, εισάγοντας πλέον μια σύγχυση στον καταναλωτή, και εκτός των άλλων τυποποιεί τα ισπανικά κρασιά.

“Ναι” στην ΚΑΠ

Στήριξη της ΚΑΠ μέσω του προϋπολογισμού και τα επόμενα χρόνια και μάλιστα με μεγαλύτερα κονδύλια ζητεί η ευρωπαϊκή κοινή γνώμη σύμφωνα με το ευρωβαρόμετρο.

Η έρευνα πραγματοποιήθηκε από τις 17 Νοεμβρίου έως τις 19 Δεκεμβρίου 2006 και στα 25 (τότε) κράτη μέλη της Ε.Ε.

Ειδικότερα, περίπου 6 στους 10 ευρωπαίους πολίτες (58%) πιστεύουν ότι το ποσοστό του προϋπολογισμού της Ε.Ε. που διατίθεται για την ΚΑΠ πρέπει να παραμείνει το ίδιο ή να αυξηθεί κατά τα επόμενα έτη, ενώ το ποσοστό αυτών που πιστεύουν ότι θα πρέπει να μειωθεί ανέρχεται στο 17%.

Αλλαγή «φρουράς» στην ΕΔΟΑΟ

Πρόεδρος ο Γ. Μπουτάρης

Νέα διοίκηση στην διεπαγγελματική με πρόεδρο τον Γ. Μπουτάρη, βάσει του καταστατικού που προβλέπει την ανά διετία ανάληψη της προεδρίας εναλλάξ από ΚΕΟΣΟΕ και ΣΕΟ.

Αντιπρόεδρος ορίστηκε ο Μ. Βουμβουλάκης (αντιπρόεδρος της ΠΑΣΕΓΕΣ), ενώ τα άλλα τακτικά μέλη της διοίκησης από τον συνεταιριστικό κλάδο, είναι: Χρ. Μάρκου και Παρ. Κορδοπάτης από την ΚΕΟΣΟΕ, Γληνός Αλέξανδρος από την ΚΑΙΡ Α.Ε., Παπράς Αστέριος από τον Οιν. Συνεταιρισμό Τυρνάβου και Ματθαίος Δημόπουλος από την ΕΑΣ Σαντορίνης.

Σε λίγους η μερίδα του λέοντος

Οι μεγαλοαγρότες εισπράττουν το μεγαλύτερο μέρος των Κοινοτικών επιδοτήσεων.

Σύμφωνα με στοιχεία της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας της Ε.Ε. για το οικονομικό έτος 2005, ενισχύσεις κάτω από 5.000 ευρώ έλαβε το 81,46% των αγροτικών εκμεταλλεύσεων στην Ε.Ε.-25, ενώ άνω των 50.000 ευρώ το 1,93% των αγροτικών εκμεταλλεύσεων. Ενισχύσεις άνω των 300.000 ευρώ το 0,04%.

Στην Ελλάδα η συντριπτική πλειονότητα των παραγωγών, το 91,30% έλαβε ενισχύσεις κάτω των 5.000 ευρώ και ένα πολύ μικρό ποσοστό 0,04% - σε σύνολο 835.000 αγροτικών εκμεταλλεύσεων – έλαβε άνω των 50.000 ευρώ.

Εκσυγχρονίζεται η αμπελουργία στη Νέα Αγχιάλο Μαγνησίας με την εφαρμογή της ολοκληρωμένης διαχείρισης και την παραγωγή υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού

Οι επιστήμονες και οι αρμόδιοι για την αγροτική ανάπτυξη της χώρας μας έχουν επισημάνει τα τελευταία χρόνια κατά κόρον την κατεύθυνση που θα πρέπει να ακολουθήσει η ελληνική γεωργία. Πρόκειται για το τρίπτυχο : ποιοτικά προϊόντα- ασφάλεια του καταναλωτή- προστασία του περιβάλλοντος. Ο ίδιος ο Υπουργός του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων κ. Μπασιάκος έχει τονίσει επανειλημμένα ότι οι Έλληνες αγρότες θα πρέπει να αποκτήσουν επαγγελματική συνείδηση και να παράγουν ποιοτικά προϊόντα που θα μπορέσουν να «επιζήσουν» σήμερα σε μια άκρως ανταγωνιστική αγορά που κατακλύζεται από φθηνά αγροτικά προϊόντα από άλλες χώρες.

Ακολουθώντας τη γραμμή αυτή ο Πρόεδρος του Αγροτικού Παραγωγικού Συνεταιρισμού της Ν. Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ» κ. Ι. Κίτσος και το Διοικητικό Συμβούλιο έχουν αναλάβει πρωτοβουλίες για την αναβάθμιση της αμπελουργίας στην περιοχή και την παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων αρίστης ποιότητας, με διαδικασίες που σέβονται τον καταναλωτή και το περιβάλλον. Ήδη έχει ξεκινήσει η πρωτοβουλία για την παραγωγή πιστοποιημένων σταφυλιών ολοκληρωμένης διαχείρισης και η διαδικασία εγκατάστασης πιλοτικών αμπελώνων με υγιές πολλαπλασιαστικό υλικό των κυριότερων ελληνικών ποικιλιών που καλλιεργούνται στην περιοχή, που είναι ο Ροδίτης και το Σαββατιανό. Έχει δε ήδη ωριμάσει η ιδέα της παραγωγής κρασιού από σταφύλια που προέρχονται από βιολογικούς αμπελώνες.

Η πιστοποίηση της ολοκληρωμένης διαχείρισης γίνεται σύμφωνα με τα πρότυπα AGRO 2-1 και AGRO 2-2 και σύμβουλος είναι η εταιρεία ΑΕΙΦΟΡΙΚΗ Α.Ε. Ο Συνεταιρισμός έχει προσλάβει ειδική γεωπόνο εξειδικευμένη στην ολοκληρωμένη διαχείριση για το σκοπό αυτό, ώστε να έχουν όλοι οι αμπελουργοί τη δυνατότητα παροχής συμβουλών. Η έκταση στην οποία εφαρμόζεται η ολοκληρωμένη διαχείριση ανέρχεται σε 2.500 στρέμματα και οι παραγωγοί που συμμετέχουν στο πρόγραμμα είναι 191.

Το πρόγραμμα της πιστοποίησης



Γράφει:

ο Δρ. Ιωάννης Ρούμπος (Ερευνητής - Φυτοπαθολόγος ΕΘ. Ι. ΑΓ. Ε., Ινστιτούτο Προστασίας Φυτών Βόλου)



άρχισε το 2005 με χρηματοδότηση της Περιφέρειας Θεσσαλίας και συνεχίστηκε το 2006, αλλά και το 2007 με ίδιες δαπάνες του Συνεταιρισμού. Ήδη από το 2005 ο Συνεταιρισμός πήρε την πιστοποίηση της ολοκληρωμένης, η οποία ανανεώθηκε και για το 2006.

τεύει και τους ίδιους από άσκοπους ψεκασμούς με επικίνδυνα για την υγεία τους φυτοφάρμακα, αλλά και το περιβάλλον. Επίσης, είναι πολύ σημαντικό ότι καταφέραμε να εξασφαλίσουμε ικανοποιητικές τιμές σταφυλών για τον παραγωγό και να αποφύγουμε την πλήρη απαξίωση του προϊ-



Ο Πρόεδρος του Συνεταιρισμού κ. Ι. Κίτσος δήλωσε ότι «οι αμπελουργοί της Ν. Αγχιάλου συμμετείχαν καθολικά στο πρόγραμμα και ακολούθησαν πιστά τις οδηγίες των γεωπόνων γιατί έχουν αντιληφθεί ότι η ολοκληρωμένη διαχείριση εξασφαλίζει ποιοτικά προϊόντα και συγχρόνως προστα-

όντος, όπως συνέβη σε άλλες αμπελουργικές περιοχές. Ο Συνεταιρισμός βρίσκεται σε καλό δρόμο, κάνουμε συνεχώς νέες επενδύσεις, το «ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ» τσίπουρο που παράγουμε είναι άριστης ποιότητας και σύντομα θα παράγουμε και κρασί από βιολογικά σταφύλια».

Το πρόγραμμα της παραγωγής υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού των τοπικών ποικιλιών αμπέλου της Ν. Αγχιάλου άρχισε το 2005-2006 με χρηματοδότηση της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Μαγνησίας και θα συνεχισθεί και την περίοδο 2006-2007. Υπεύθυνος φορέας για την υλοποίηση του προγράμματος είναι το Ινστιτούτο Προστασίας Φυτών Βόλου, ΕΘΙΑΓΕ, οι ερευνητές του οποίου έχουν ήδη στο παρελθόν εκπονήσει ανάλογα προγράμματα σε άλλες αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδος (Κεφαλλονιά, Ζάκυνθος, Ρόδος, Λήμνος, Ζίτσα Ιωαννίνων, Σαντορίνη, Ραψάνη, Τύρναβος) κ.ά.).

Με την υλοποίηση του προγράμματος ικανοποιείται ένα πάγιο αίτημα του αμπελουργού που είναι η δυνατότητα χρησιμοποίησης υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού για την εγκατάσταση των νέων αμπελώνων, ώστε να εξασφαλίζονται οι προϋποθέσεις της υγιεινής κατάστασης των νέων αμπελώνων και κατά συνέπεια της παραγωγής σταφυλιών υψηλής ποιότητας και ποιοτικών κρασιών.

Οι πιλοτικοί αμπελώνες που θα εγκατασταθούν σύμφωνα με το πρόγραμμα μπορούν να χρησιμοποιηθούν μελλοντικά για τη μελέτη των αμπελογραφικών και αμπελομετρικών χαρακτηριστικών των διαφόρων γενότυπων κάθε ποικιλίας, καθώς και για τη μελέτη των ποιοτικών χαρακτηριστικών των παραγόμενων οίνων.

Όλοι οι υγιείς γενότυποι κάθε ποικιλίας διατηρούνται τόσο σε γλάστρες στο δικτυοκήπιο, όσο και στην Τράπεζα Γενετικού Υλικού Ελληνικών Ποικιλιών Αμπέλου σε Ιστοκαλλιέργεια που λειτουργεί στο Ινστιτούτο Προστασίας Φυτών Βόλου.

Συμπερασματικά, ο Αγροτικός Συνεταιρισμός Ν. Αγχιάλου «Η ΔΗΜΗΤΡΑ», μέσα από τα προγράμματα που υλοποιεί θα έχει τη δυνατότητα:

- α) Να αντιμετωπίσει το υπάρχον πρόβλημα της έλλειψης πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού.
- β) Να προωθήσει την Ολοκληρωμένη και Βιολογική αμπελουργία.
- γ) Να βελτιώσει την ποιότητα των παραγόμενων σταφυλών και κρασιών και
- δ) Να βελτιώσει την παραγωγικότητα και ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης

συνέχεια από σελ.4

επικατεχίνη, την κατεχίνη, τη ρουτίνη, το καφεϊκό οξύ, το φερούλικό οξύ, το κουμαρικό οξύ, το γαλλικό οξύ και το πρωτοκατεχοϊκό οξύ) όλες με εξαίρεση το φερούλικό οξύ, μπορούσαν να προστατεύσουν την SP-A πρωτεΐνη από την οξειδωση που προκαλούσε το όζον. Τα φλαβονοειδή, επικατεχίνη, κατεχίνη και ρουτίνη ήταν οι πιο δραστικές ουσίες. Μάλιστα, η προστασία ορισμένων από αυτές τις πολυφαινόλες παρουσιάστηκε σε συγκεντρώσεις που μπο-

ρούσαν να επιτευχθούν μέσα στον ανθρώπινο οργανισμό μέσω της διαίτας. Ενώ είναι πιθανό ένα μίγμα από αυτές τις πολυφαινόλες να είχε ακόμα μεγαλύτερη προστασία, καθώς όπως αναφέρθηκε παραπάνω αυτές οι ουσίες όταν βρίσκονται μαζί (όπως συνήθως συμβαίνει στις τροφές) αλληλεπιδρούν μεταξύ τους και παρουσιάζουν ακόμα μεγαλύτερη δράση. Συνεπώς, η μελέτη έδειξε ότι οι φυτικές πολυφαινόλες μπορούν να αναστείλουν την επαγόμενη από το όζον οξειδωση της SP-A, και άρα πιθανώς θα μπορούσαν να προστα-

τεύσουν από τις δυσμενείς επιδράσεις ρυπαντών της ατμόσφαιρας στους πνεύμονες.

Τα αποτελέσματα που προέκυψαν από αυτή τη μελέτη έχουν δημοσιευτεί στα εξής επιστημονικά περιοδικά:

1. Stagos D, Kouris S, Kouretas D. Plant phenolics protect from bleomycin-induced oxidative stress and mutagenicity in Salmonella typhimurium TA102. *Anticancer Research* 24:743-746, 2004.
2. Stagos D, Kazantzoglou G,

Magiatis P, Mitaku S, Anagnostopoulos C, Kouretas D. Effects of plant phenolics and grape extracts from Greek varieties of *Vitis vinifera* on Mytomycin C and topoisomerase I induced nicking of DNA. *International Journal of Molecular Medicine* 15: 1013-1022, 2005.

3. Stagos D, Kazantzoglou G, Theofanidou D, Kakalopoulou G, Magiatis P, Mitaku S, Kouretas D. Activity of grape extracts from Greek varieties of *Vitis vinifera* against mutagenicity induced by bleomycin and hydrogen peroxide in

Salmonella typhimurium TA102. *Mutation Research* 609: 165-175.

4. Stagos D, Umstead TM, Phelps DS, Leandros Skaltsounis L, Haroutounian S, Kouretas D, Floros J. Inhibition of ozone-induced SP-A oxidation by plant polyphenols. *Free Radicals in Biology & Medicine* (υπό δημοσίευση). Επίσης αποτελέσματα της παρούσας μελέτης έχουν ανακοινωθεί στο διεθνές συνέδριο 35th Annual Meeting of European Environmental Mutagen Society που πραγματοποιήθηκε στην Κω στις 3-7/7/2005.