

Αμπελοοινικά Νέα

ΕΦΗΜΕΡΙΣ
ΑΘΗΝΑΣ
15
ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ



ΤΡΙΜΗΝΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΚΕΟΣΟΕ • ΕΤΟΣ ΙΕ' • ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 73 • ΙΟΥΛΙΟΣ - ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2008 • Λ. ΠΙΑΝΚΟΥΡ 73, 115 23

ΚΩΔΙΚΟΣ 1507

e-mail: keosoe@otenet.gr

Υψηλών προδιαγραφών σταφύλι και μέτρια παραγωγή

Η ποιότητα «οδηγός» στις τιμές παρέμβαση Ενώσεων κόντρα στην κερδοσκοπία

Μα καλή οινική χρονιά προδιαγράφουν τα χαρακτηριστικά του φετινού τρυγητού.

Ήδη, από την αναλυτική ενημέρωση της ΚΕΟΣΟΕ απ' όλες τις ενώσεις-μέλη της, προκύπτει ότι:

- τα εμπορικά αποθέματα βρίσκονται σε χαμηλό επίπεδο
- τα οινοστάφυλα, σε όλα τα αμπελουργικά διαμερίσματα, χαρακτηρίζονται από υψηλή ποιότητα.

- το ύψος της παραγωγής θα διαμορφωθεί σε κανονικά επίπεδα.

Τα στοιχεία αυτά (σε συνάρτηση και με το φόβο των εκριζώσεων) οδηγούν σε άνοδο των τιμών που για ορισμένες ποικιλίες διαμορφώνονται ακόμη και πάνω από 1 ευρώ.

Η άνοδος των τιμών δεν διασφαλίζει πάντως ούτε και φέτος ικανοποιητικό εισόδημα στον αμπελουργό, καθώς το κόστος έχει διογκωθεί υπέρμετρα στη διάρκεια του τελευταίου έτους.

Επιπλέον, υπάρχει και ο αστάθμητος παράγοντας της κερδοσκοπίας. Η ΚΕΟΣΟΕ ζήτησε έγκαιρα, σε

πανελλαδική σύσκεψη (25/8) εκπροσώπων των ενώσεων-μελών της, την δραστηριοποίηση των ελεγκτικών μηχανισμών του δημοσίου ώστε να αποτραπεί η διάθεση στην αγορά φθηνού εισαγόμενου κρασιού ως ελληνικού, γεγονός που θα είχε ως συνέπεια την (εκβιαστική) μείωση τιμών. Οι αμπελουργοί σε μια τέτοια περίπτωση θα αντιδράσουν δυναμικά τόνισε ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ Χρ. Μάρκου, καλώντας όλους τους εμπλεκόμενους φορείς στον κλάδο να δείξουν υπευθυνότητα. Στην ίδια σύσκεψη, ο διευθυντής της Οργάνωσης Παρ. Κορδοπάτης είπε ότι θα πρέπει να καθιερωθεί η υποχρεωτική αναγραφή της χώρας προέλευσης της πρώτης ύλης όταν ο οίνος διατίθεται σε χύμα μορφή (χώροι εστίασης).

Κρούσματα κερδοσκοπίας υπήρξαν πάντως σε δυο περιπτώσεις (Ηράκλειο, Αχαΐα), προκαλώντας έντονες αντιδράσεις των αμπελουργών αλλά και την επιθετική παρέμβαση των Ενώσεων.

Σελ. 3



Του Δημήτρη Βιτάλη για τα Αμπελοοινικά Νέα

Γενική Συνέλευση ΚΕΟΣΟΕ

Θα στηρίξουμε τον κλάδο

τόνισε ο υπουργός Αγρ. Ανάπτυξης

Τρεις συγκεκριμένες δεσμεύσεις για την στήριξη του κλάδου ανέλαβε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης μιλώντας στη Γενική Συνέλευση της ΚΕΟΣΟΕ (7/7).

Ο κ. Κοντός εξήγγειλε, ειδικότερα, την αύξηση της ενιαίας ενίσχυσης με εθνικούς πόρους, την αύξηση των πιστώσεων για την προβολή του κρασιού στις

Τρίτες Χώρες και την ίδρυση Εθνικού Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου.

Ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ Χρ. Μάρκου εξέφρασε την ικανοποίηση της οργάνωσης για την ανταπόκριση και το θετικό πνεύμα με το οποίο ο υπουργός αντιμετωπίζει τα αιτήματα του κλάδου.

Σελ. 4

Νέα ΚΟΑ

Ξεκίνησε με εκκρεμότητες

Ξεσχύ από την 1η Αυγούστου έχει τεθεί η νέα ΚΟΑ Οίνου, ωστόσο δεν λείπουν τα προβλήματα στην εφαρμογή της.

Πιο σημαντικό είναι η καθυστέρηση στον προσδιορισμό του ύψους της ενιαίας ενίσχυσης, καθώς ο υπουργός Αγρ. Ανάπτυξης έχει διαβεβαιώσει ότι θα διατεθούν και εθνικοί πόροι με στόχο την αύξησή της.

Σοβαρά προβλήματα υπήρξαν και με τις εκριζώσεις, λόγω του μη καθορισμού της ενιαίας ενίσχυσης αλλά και εξ αιτίας της άρνησης (αρχικά) ορισμένων νομαρχικών διευθύνσεων να δέχονται αιτήσεις, πρακτική που κατήγγειλε η ΚΕΟΣΟΕ.

Σημειώνεται ότι εντέλει κατατέθηκαν



αιτήσεις για την εκρίζωση μόλις 24.471,13 στρεμμάτων, ενώ στις άλλες χώρες της Ε.Ε. η τάση είναι διαφορετική. Είναι ενδεικτικό ότι στην Ισπανία κατατέθηκαν αιτήσεις για εκρίζωση περίπου 1 εκατ. στρεμμάτων.

Σελ. 5

Η φετινή συγκομιδή
του Νοτίου
Ημισφαιρίου σελ. 2

Τρυγητός με
άρωμα ποιότητας
σελ. 3

Ειδήσεις απ' όλο
τον κόσμο σελ. 6

Οινοτουρισμός
της Στέλλας Ασκέλη
σελ. 7

Οινοπνευματικά
σελ. 8

Η φετινή συγκομιδή του νοτίου ημισφαιρίου.

Οι κλιματικές αλλαγές επηρέασαν την παραγωγή.

Ενώ τα οίνοποιεία στην Ευρώπη και την Βόρεια Αμερική παραλαμβάνουν τα σταφύλια αφού ο τρύγος βρίσκεται σε εξέλιξη, στη νότια πλευρά του πλανήτη τα κρασιά από την φετινή συγκομιδή έχουν ζυμωθεί ήδη στις δεξαμενές.

Οι παραγωγοί του νότιου ημισφαιρίου πάλεψαν με τις βροχές, την ξηρασία και ακόμη με τις πυρκαγιές του 2008. Παρ' όλα αυτά πολλοί είναι ενθουσιασμένοι με τα αποτελέσματα της φετινής συγκομιδής.

Οι διαφοροποιημένες καιρικές συνθήκες στο νότιο ημισφαίριο ανάγκασαν πολλούς οινολόγους να προσπαθήσουν περισσότερο μέχρι το προϊόν να φτάσει στο «γυαλί».

Για μια ακόμη όμως χρονιά, αποδεικνύεται ότι οι κλιματολογικές αλλαγές θα έχουν πρωταγωνιστικό ρόλο στην ποιότητα και τον όγκο παραγωγής.

Ακολουθεί παρουσίαση σχετικά με την ποιότητα και το ύψος της παραγωγής οίνου της συγκομιδής του 2008 για την Αυστραλία, τη Νέα Ζηλανδία, τη Νότια Αφρική και την Νότια Αμερική.

Αυστραλία

Οι Αυστραλοί «αισθάνθηκαν» την άνοδο της θερμοκρασίας

Το «βιβλίο τρύγου» 2008, για την Αυστραλία είχε δυο κεφάλαια.

Στη νότια Αυστραλία, στις παραδοσιακές περιοχές της Barossa και της Mc Laren Vale οι θερμοκρασίες ανήλθαν στις 3 Μαρτίου στους 95° F επί 15 ημέρες, ενώ στις 17 Μαρτίου άγγιξαν τους 104° F. Πολλοί παραγωγοί πρόλαβαν και τρύγησαν τα σταφύλια των καλύτερων αμπελώνων τους. Λίγα οίνοποιεία δεν είχαν ζημιές, επιστρατεύοντας περισσότερο προσωπικό, ώστε να προλάβουν την αφύδρωση των σταφυλιών. Γενικά τα σταφύλια που τρυγήθηκαν πριν τις 3 Μαρτίου, είχαν καλή ποιότητα.

Πριν την θερμή περίοδο, η περίοδος της ανάπτυξης των σταφυλιών ήταν κανονική με βροχοπτώσεις τον Ιανουάριο, οι οποίες «ανακούφισαν» τ' αμπελία μετά από μια περίοδο δεκαετούς ξηρασίας.

Στο νότιοαντίθετα, στις περιοχές Padthaway, Coonawarra, Wrattonbully και Βικτώρια, το κλίμα ήταν καλύτερο με ήπιες συνθήκες, που ευνόησαν τη συγκομιδή του Chardonnay και του Cabernet Sauvignon.

Παρά τις άριστες κλιματολογικές συνθήκες, παρατηρήθηκε μια ανεξήγητη πτώση των αποδόσεων αφού για το Chardonnay η μέση απόδοση κυμάνθηκε στους 1,25 tn / στρέμα, ενώ στο Cabernet στους 1,75 tn / στρέμα. Η μείωση αυτή δεν οφείλεται στις καιρικές συνθήκες κατά την ανθοφορία ή σε παράγοντα που μπορεί εύκολα να απομονωθεί. Ίσως λόγω της οργανικής καλλιέργειας να έχουν μειωθεί οι θρεπτικές ουσίες στο χώμα.

Αποτέλεσμα αυτής της εξέλιξης, είναι να αλλάζουν οι οικονομικοί όροι, αφού με αυτές τις αποδόσεις η καλλιέργεια είναι αντικοινομική.

Νέα Ζηλανδία

Οι βροχοπτώσεις πλήττουν το Sauvignon Blanc

Η συγκομιδή του 2008 ήταν πολύ μικρή στο Marlborough, τη νέα μεγαλύτερη αμπελοργική περιοχή της Ν. Ζηλανδίας.

Οι συνεχείς βροχοπτώσεις την περίοδο της ανάπτυξης των σταφυλιών, ανάγκασαν τους οινοποιούς να τρυγήσουν πρώιμα, αφού η αποσύνθεση των σταφυλιών, προχωρούσε με απίστευτη ταχύτητα.

Αυτό ήταν δυνατόν να πραγματοποιηθεί για όσα οίνοποιεία διέθεταν δικούς τους αμπελώνες, συλλεκτικές μηχανές και βέβαια

εγκαταστάσεις οινοποίησης.

Η χρονιά κύλησε ομαλά, αν και υπήρξαν λίγοι παγετοί την άνοιξη, ενώ οι συνθήκες κατά την περίοδο του ανθίσματος ήταν θερμές και ήπιες, συνθήκες που συνέχισαν έτσι τους καλοκαιρινούς μήνες.

Και ενώ η παραγωγή διαφαινόταν να είναι να είναι μεγαλύτερη κατά 20-30%, άρχισαν οι συνεχείς βροχοπτώσεις από τις 23 Μαρτίου.

Σε άλλες περιοχές, όπως στο Otago, νότια του νησιού, οι συνθήκες ήταν πολύ καλύτερες για τους παραγωγούς του pinot noir, αφού το καλοκαίρι ήταν ξηροθερμικό.

Αντίθετα στις βορειοανατολικές ακτές του νησιού οι οινοποιοί αντιμετώπισαν δυσκολίες με τις μεγάλες θερμοκρασίες την περίοδο του ανθίσματος για τις ποικιλίες Merlot και Syrah. Το καλοκαίρι που ακολούθησε ήταν υγρό και οι βροχοπτώσεις τον Μάρτιο και τον Απρίλιο αρκετές, γεγονός που ανάγκασε τους παραγωγούς να τρυγήσουν με τον παραδοσιακό τρόπο (χειρονακτικά), ώστε να μπορούν να επιλέξουν τα σταφύλια. Γενικά το κόστος συγκομιδής, αυξήθηκε κατά 25% σε πολλές περιπτώσεις, εξ' αιτίας των ασθενειών που αναπτύχθηκαν. Η συγκομιδή των λευκών ποικιλιών είναι μειωμένη, ενώ των ερυθρών φαίνεται ότι παρέμεινε σε κανονικά επίπεδα.

Νοτιοαφρικανική Ένωση

Η οινοποιία αντιμέτωπη με το άστατο κλίμα

Τα Νοτιοαφρικανικά οίνοποιεία αντιμετώπισαν δυσκολίες στις φάσεις ανάπτυξης των σταφυλιών αυτό το έτος, με συνέπεια η συγκομιδή του 2008 να είναι ανώμαλη από περιοχή σε περιοχή και από παραγωγό σε παραγωγό.

Αν ποτέ υπήρξε τρύγος με πιο αντιφατικό καιρό και μεγάλες κλιματολογικές διαφορές μεταξύ των περιοχών, αυτός ήταν ο τρύγος του 2008.

Μετά από έναν πολύ δροσερό και μακρύ χειμώνα, η βλάστηση καθυστέρησε μέχρι δυο εβδομάδες. Η άνοιξη είχε άνω του μετρίου βροχοπτώσεις στις περιοχές του ακρωτηρίου, με μικρές περιόδους θερμότητας που είχαν επιπτώσεις στα άσπρα σταφύλια που ωριμάζουν πρώιμα όπως το Sauvignon Blanc και το Chardonnay.

Το Chenin Blanc ωρίμασε σε ποικίλα διαστήματα γεγονός που επέτρεψε στους καλλιεργητές να επιλέξουν ποικίλους βαθμούς σε οινόπνευμα και οξύτητα έτσι ώστε το σταφύλι να μπορεί να επεξεργαστεί για τις ξηρές και γλυκές εκδόσεις, καλύτερα.

Μετά την συγκομιδή των λευκών σταφυλιών ακολούθησαν και πάλι βροχοπτώσεις που δοκίμασαν την υπομονή των καλλιεργητών για τον τρύγο των ερυθρών ποικιλιών.

Η διαχείριση αμπελώνων ήταν κρίσιμη για την επιτυχία. Οι καλλιεργητές χρειάστηκε να τρυγήσουν πρώιμα. Το ξεφύλλισμα ήταν επίσης απαραίτητο, για την κυκλοφορία του αέρα μέσα στο πρέμνο, ώστε να αντισταθμίσει την υγρασία. Οι δύσκολες καιρικές συνθήκες κατά την διάρκεια ολόκληρης της εποχής απαίτησαν 25% περισσότερες ώρες εργασίας στον αμπελώνα. Το αποτέλεσμα ήταν, το Cabernet Sauvignon και το Syrah να αποκτήσουν σκούρα χρώματα, αλλά χαμηλό αλκοολικό βαθμό. Συνολικά η παραγωγή λευκών και ερυθρών σταφυλιών θα είναι χαμηλότερη από τα κανονικά επίπεδα. Ο τρύγος του 2008 είναι από τους μικρότερους σε όγκο, ανάλογος με αυτόν του 2002.

Αργεντινή

Ίδια παραγωγή παρά τις βροχοπτώσεις και τον παγετό. Οι οινοποιοί είναι ευτυχείς.

Μετά από το ψυχρότερο χειμώνα των τε-



λευταίων δεκαετιών και με επτά καταγεγραμμένες χιονοπτώσεις στην Mendoza, ακολούθησαν κανονικές συνθήκες την άνοιξη, οπότε η βλάστηση καθυστέρησε μόνο δυο εβδομάδες, αλλά το συνολικό φορτίο των πρέμνων ήταν ελαφρώς χαμηλότερο από το κανονικό. Τον Φεβρουάριο οι συνεχείς βροχοπτώσεις επί ένα δεκαπενθήμερο, δημιούργησαν υποθέσεις για ασθένειες, όμως το υπόλοιπο διάστημα χαρακτηρίστηκε από τις ξηρές αλλά δροσερές συνθήκες, που επέτρεψαν στα αμπελία να απορροφήσουν την υπερβολική υγρασία, έστω και αν επηρεάστηκε η ταχύτητα της ωρίμασης.

Ο Απρίλιος και ο Μάιος ήταν ξηροί και ηλιόλουστοι με κρύες νύχτες.

Οι συνθήκες ευνόησαν το Malbec, αφού του προσέδωσαν έντονο χρώμα, υψηλή οξύτητα και λεπτές τανίνες. Όσον αφορά το Cabernet Sauvignon στην περιοχή Trariche, ένας ξαφνικός παγετός στα μέσα Απριλίου, επηρέασε τις τανίνες και τα επίπεδα σακχάρων.

Στην περιοχή της Παταγωνίας, η επέλευση και πάλι παγετού τον Νοέμβριο, κατέστρεψε σημαντικό μέρος της παραγωγής. Η υπόλοιπη όμως συγκομιδή ωρίμασε αργά και ομοιόμορφα υπό ηλιόλουστες συνθήκες. Παρόμοιες συνθήκες επικράτησαν και στην βόρεια περιοχή Salta.

Το συνολικό ύψος της συγκομιδής αναμένεται να ανέλθει στα επίπεδα του , περίπου δηλαδή στα 15.500.000 HL.

Χιλή

Οι ξηρές συνθήκες ευνόησαν τις ερυθρές ποικιλίες

Με ενδιαφέρον αναμένουν τα αποτελέσματα της συγκομιδής του 2008 οι Χιλιανοί οινοποιοί παρ' ότι οι ξηρικές συνθήκες κατά την περίοδο ανάπτυξης των σταφυλιών, οδήγησαν σε μικρότερες αποδόσεις, αλλά μεγαλύτερες συγκεντρώσεις στα ερυθρά σταφύλια.

Μετά από ένα κρύο χειμώνα, οι συνθήκες της άνοιξης ήταν κανονικές, αλλά η έκπτυξη των οφθαλμών καθυστέρησε, δυο εβδομάδες. Κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού, οι θερμοκρασίες ήταν ελαφρώς υψηλότερες από τις κανονικές με συνέπεια να επηρεασθεί ο όγκος των σταφυλιών.

Η παραγωγή παρουσίασε τάσεις μείωσης παρότι οι καλλιεργητές προέβησαν σε ελεγχόμενη άρδευση των αμπελώνων.

Οι συνθήκες αυτές ευνόησαν τα χαρακτηριστικά των ερυθρών ποικιλιών, ιδίως του Cabernet Sauvignon, της Carmenera και του Syrah, ενώ το Merlot που είναι ευαίσθητο στην αφυδάτωση, παρουσίασε προβλήματα.

Οι ξηροθερμικές συνθήκες ευνόησαν και τις λευκές ποικιλίες (Sauvignon Blanc και Chardonnay) που είναι φυτεμένες στην κοιλάδα της Καζαμπλάνκα.

Αν και ακόμη δεν υπάρχουν επίσημα στοιχεία της παραγωγής αναμένεται περίπου στα 8.000.000 HL.

Ευχαριστίες

Από μια 15ετία, τα "Αμπελοοινικά Νέα" είχαν την τιμή να φιλοξενούν στην πρώτη σελίδα ένα σκίτσο του Στάθη. Πολλές φορές μάλιστα το σκίτσο ήταν πιο εύγλωττο από τα ίδια τα κείμενα, πετυχαίνοντας να περιγράψει και ταυτόχρονα να σχολιάσει με δικτυακό τρόπο τις εξελίξεις και συχνά τα παρατράγουδα της αγοράς γύρω από το κρασί και το αμπέλι. Αυτό βέβαια δεν είναι παράδοξο καθώς ο Στάθης, άνθρωπος ευαίσθητος και βαθιάς παιδείας, διακρίνεται πάντοτε για την ευθυβολία των σκίτσων του. Η κριτική απ' το πενάκι του είναι σταθερά κατεδαφιστική και την ίδια ώρα παρηγορητική για τον άνθρωπο της "αποδώ" όχθης, εκείνον δηλαδή που επιβιώνει μόνο με τη σκληρή δουλειά. Ο κύκλος της συνεργασίας, κατόπιν επιθυμίας του εκλεκτού σκιτσογράφου, κλείνει πάντως εδώ. Εχοντας απόλυτη κατανόηση, η εφημερίδα και η ΚΕΟΣΟΕ νιώθουν την ανάγκη να τον ευχαριστήσουν και δημόσια για την ανιδιοτελή προσφορά του όλα αυτά τα χρόνια.

Τη σκυτάλη από τον Στάθη παραλαμβάνει απ' αυτό το φύλλο ο Δημήτρης Βιτάλης. Ενας επίσης εκλεκτός σκιτσογράφος, γνωστός περισσότερο για τα κόμικς του, με προσωπικό σχεδιαστικό ύφος και ανεξάντλητο καυστικό χιούμορ.

Ευχαριστίες και προς αυτόν για το πνεύμα ανιδιοτέλειας στη συνεργασία με την εφημερίδα των ελλήνων αμπελουργών.



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 ευνοήματα κείμενα εκφράζουν τις απόψεις αυτών που υπογράφουν

Δημιουργικό - Γραφικές Τέχνες "ΕΠΟΨΙΣ"

Ερεχθέως 7, 163 44 Ηλιούπολη

Τηλ. & Fax: 210 9715483

e-mail: epopsis@otenet.gr

Η εικόνα της σταφυλικής παραγωγής σε όλη τη χώρα

Τρυγητός με άρωμα ποιότητας

Η γενική εκτίμηση από τα χαρακτηριστικά της σταφυλικής παραγωγής σε όλη τη χώρα οδηγεί σε ένα συμπέρασμα. Ο φετινός τρυγητός έχει ξεχωριστό άρωμα ποιότητας.

Οι καιρικές συνθήκες (ιδανικές σε κάποιες περιοχές, αρκετά καλές σε άλλες με φυσιολογική θερμοκρασία και χωρίς υγρασία) ευνόησαν την αμπελοκαλλιέργεια με αποτέλεσμα να παραχθούν εξαιρετικής ποιότητας οινοστάφυλα.

Ο καιρός είναι βασική προϋπόθεση αλλά όχι η μοναδική. Και εδώ θα πρέπει να ανα-

γνωριστεί η συστηματική δουλειά που κάνουν οι Ενώσεις και οι αμπελουργοί για να βελτιώσουν το προϊόν.

Άλλωστε, αυτός είναι και ο μόνος τρόπος για καλύτερο εισόδημα (του αμπελουργού) και αναβάθμιση της θέσης τους στην αγορά).

Αναλυτικά:

Γενική εκτίμηση

Με εξαίρεση ορισμένα έκτακτα φαινόμενα στην περιοχή της κεντρικής ανατολικής Μακεδονίας και Θεσσαλίας στα μέσα Ιουλίου, οι καιρικές συνθήκες ευνόησαν την ανάπτυξη και ωρίμαση των σταφυλιών στις περισσότερες αμπελουργικές περιοχές της Ελλάδας.

Αν οι βροχοπτώσεις της άνοιξης και οι ελάχιστες των πρώτων καλοκαιρινών μηνών, ήταν σε κανονικά

των αντίστοιχων αμπελώνων σε μια minimum έκταση, που θα μπορεί να εφοδιάσει τις συνεταιριστικές και ιδιωτικές οينوβιομηχανίες.

Το γεγονός της "εκκίνησης" της τιμής της σουλτανίνας, από τα 0,30 _ / kg στο Ηράκλειο, σε συνδυασμό με το βασικό διαρθρωτικό παράγοντα της έλλειψης αποθεμάτων, στα συνεταιριστικά και ιδιωτικά οиноποιεία, αλλά και ο μέτριος αναμενόμενος όγκος παραγωγής, διαφαίνεται ότι, δημιουργούν συνθήκες, ίσως όχι ίδιας ποσοστιαίας αύξησης (+30% η σουλτανίνα) αλλά καθαρής τάσης αύξησης τιμών και για τα οινοστάφυλα.

Σημειώνεται ότι ο πρόεδρος της ΕΑΣ Μ. Γαβαλάς κατήγγειλε το εμπόριο για εκβιαστική πολιτική των τιμών και απειλήσε να δημοσιο-

ποιήσει ονόματα σε περίπτωση που επιμείνουν στην τακτική τους.

ΠΕΖΑ

Οι καιρικές συνθήκες που επικράτησαν αυτή τη χρονιά ήταν καλές, με μεγάλη ηλιοφάνεια και με θερμοκρασίες που δεν έφτασαν να είναι απαγορευτικές για την ομαλή ωρίμαση των σταφυλιών.

Επίσης η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας ήταν ικανοποιητική για να δώσει την φαινολογική ωρίμανση που απαιτείται.

Ο ξηρός καιρός, χωρίς βροχοπτώσεις, βοήθησε να μην εξαπλωθούν ασθένειες.

Παρατηρείται πρωιμότητα σε σχέση με πέρυσι διαστήματος μιας εβδομάδας.

Η εκτίμησή σύμφωνα με τις μετρήσεις στα αμπέλια είναι:

Στα λευκά (Βιλάνα) έχουμε προχωρημένα σάκχαρα 22,4 Brix (12,5 Be) άρα πιθανό αλκοολικό τίτλο 12,5-13 και οξύτητες κανονικές (6-7 g/L Τρυγικού οξέος).

Στα ερυθρά (Κοτσιφάλη) παρατηρείται μια ανάλογη κατάσταση με 1-2 Brix λιγότερα, αλλά με μια ωρίμαση πιο ισορροπημένη που παραπέμπει σε καλό χρωματικό και αρωματικό χαρακτήρα.

Οι τιμές όλων των ποικιλιών, παρουσιάζουν ανοδική τάση.

ΣΗΤΕΙΑ

Το φετινό καλοκαίρι χαρακτηρίστηκε ως ήπιο αναφορικά με τις θερμοκρασίες που επικράτησαν. Η χρονιά ήταν πρώιμη από τη περυσινή.

Οι ποιοτικότες των σταφυλιών είναι πολύ καλές και άριστες. Το κύριο χαρακτηριστικό της πρώτης ύλης είναι η απουσία ασθενειών. Το 98% είναι απρόσβλητο.

Οι αλκοολικοί βαθμοί είναι υψηλοί και η μέση οξύτητα ικανοποιητική. Η παραγωγικότητα των αμπελιών της περιοχής είναι κατά το πλείστον μέση έως χαμηλή. Έντονα χρώματα, ικανοποιητικά αρώματα.

Πρόκειται για μια εσοδεία πολύ

καλή, τόσο για την περιοχή, όσο και για την υπόλοιπη χώρα.

ΝΗΣΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ

Στα νησιά του Αιγαίου, οι ποσοστιαίες αυξήσεις τιμών, κινήθηκαν στο μέσο όρο του 15% για τις βασικές ποικιλίες σε κάθε νησί.

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Ο τρύγος άρχισε στις 4 και τελείωσε στις 29 Αυγούστου. Η φετινή απόδοση των αμπελιών είναι περίπου στα περσινά επίπεδα των 250 kg / στρέμμα. Φέτος ο αμπελώνας μας έδωσε έναν εξαιρετο και υγιή καρπό. Οι βροχές του χειμώνα δεν ήταν ως συνήθως λιγοστές, όμως την άνοιξη εκδηλώθηκαν τα γνωστά ύπουλα ακραία καιρικά φαινόμενα με τη μορφή ισχυρών Νοτιοδυτικών ανέμων, που «τρύγησαν» αρκετά στρέμματα. Το καλοκαίρι δεν εκδηλώθηκαν καύσωνες, οι καιροί όμως ήταν στεγνοί, χωρίς την απαραίτητη υγρασία που συγκρατεί η πορσελάνη και ποτίζει τα φυτά. Παρ' όλα αυτά όμως τα σταφύλια ωρίμασαν φυσιολογικά παραμένοντας γεμάτα ζωντάνια και υγεία μέχρι την εποχή της συγκομιδής. Οι μούστοι που ζυμώνουν δείχνουν ότι και φέτος θα έχουμε πολύ καλό αποτέλεσμα με κρασιά εντυπωσιακά ως προς το άρωμα, γεμάτα νεύρο και μεταλλικότητα που χαρακτηρίζει όπως πάντα το νησί μας. Οι οξύτητες και φέτος δεν είναι οι συνηθισμένες του Σαντορίνη, είναι όμως σαφώς βελτιωμένες από τις περσινές, πράγμα που σημαίνει ότι τα φετινά κρασιά θα έχουν αντοχή στο χρόνο.

ΠΑΡΟΣ

Οι καιρικές συνθήκες και συγκεκριμένα το δροσερό καλοκαίρι χωρίς ιδιαίτερους καύσωνες ευνόησαν την ομαλή ωρίμαση των σταφυλιών της Πάρου. Η ποιότητα είναι πολύ καλή χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα ασθενειών και η παραγωγή προβλέπεται να είναι αυξημένη από 40-50%.

ΡΟΔΟΣ

Οι φετινές κλιματολογικές συνθήκες του 2008 δηλαδή ο ήπιος χειμώνας με πολλές βροχοπτώσεις και το πολύ δροσερό καλοκαίρι, επηρέασαν σημαντικά την απόδοση των αμπελώνων του νησιού, με αποτέλεσμα να αναμένεται αύξηση της παραγωγής γύρω στο 20%.

Υπήρξε μικρή καθυστέρηση του τρυγητού σε σχέση με το 2007 κατά 7 ημέρες περίπου. Ο σακχαρικός τίτλος και η οξύτητα των λευκών σταφυλιών αναμένεται γύρω στο 12 Be και 4,7 gr/lit αντίστοιχα και αναμένεται να αποδώσουν υψηλή ποιότητα όσο αφορά τα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά.

Οι ερυθρές ποικιλίες εμφανίζονται χωρίς προβλήματα ωρίμασης και από τις 25/8/08 αρχίζει ο τρύγος των cabernet, merlot, syrah των ορεινών περιοχών που έχουν εμφανίσει δειγματοληπτικά ωρίμαση στα 12,5 Be. Η ΟΠΑΠ Μανδηλαριά είναι

όψιμη ποικιλία και ο τρύγος της αρχίζει στα μέσα Σεπτεμβρίου.

Ασθένειες δεν εμφανίζονται στα σταφύλια που παραλαμβάνουν και ούτε στους αμπελώνες που έχουν επισκεφθεί και η ποιότητα των κρασιών αναμένεται πολύ καλή.

ΣΑΜΟΣ

Οι όψιμες βροχοπτώσεις του Απριλίου, καθώς και οι σχετικά ήπιες θερμοκρασίες μέχρι και τον Ιούλιο, συνέτειναν στην πρωίμηση της ωρίμασης κατά μια περίπου εβδομάδα.

Μικρά προβλήματα καρπόδεσης παρουσιάστηκαν λόγω βροχοπτώσεων στην άνθιση, σε πολύ περιορισμένη έκταση. Οι συνθήκες ωρίμασης συνέτειναν στην επίτευξη υψηλών Be και η οينوποίηση γλυκών κρασιών αναμένεται να είναι άριστη. Τον Αύγουστο παρουσιάστηκαν συμπτώματα δίψας σε νεαρούς αμπελώνες (ξηρική καλλιέργεια, με αποτέλεσμα την επίσπηση του τρυγητού μας. Τα προβλήματα φυτοπροστασίας αντιμετωπίστηκαν ικανοποιητικά και αφορούσαν προσβολές ωιδίου και ευδεμίδας. Ο όγκος αναμένεται σε φυσιολογικά επίπεδα περίπου στα 9.500.000 Kg. Ελαφρά αυξημένος με πέρυσι +10%.

ΘΕΣΣΑΛΙΑ ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Η εσοδεία οίνων 2008-2009 αναμένεται να είναι ιδιαίτερα καλή.

Η υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών σε όλες τις ποικιλίες όλων των οιναμπελών είναι άριστη. Οι καιρικές συνθήκες που επικράτησαν τη διάρκεια του καλοκαιριού, χωρίς ακραία φαινόμενα, ευνόησαν την ομαλή ωρίμαση των σταφυλιών. Ο έλεγχος και η παρακολούθηση των

αμπελώνων, στο πλαίσιο της ολοκληρωμένης διαχείρισης, συνήργησε στην καλή ποιότητα της πρώτης ύλης.

Η αναμενόμενη παραγωγή σε σχέση με την προηγούμενη χαμηλής απόδοσης χρονιά, αναμένεται να κινηθεί σε υψηλότερα επίπεδα, ενώ η χρονιά μπορεί να χαρακτηριστεί πρώιμη.

Ο σακχαρικός τίτλος και τα φαινολογικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας Μοσχάτο Αμβούργου (ποικιλία που αναγνωρίστηκε πρόσφατα ως αποκλειστικά οينوποιήσιμη στον νομό Λάρισας) είναι πολύ ικανοποιητικά δίνοντας την δυνατότητα της ανάδειξης της ποικιλίας, μέσω της δημιουργίας τοπικού οίνου.

Ο σακχαρικός τίτλος, η οξύτητα και τα φαινολογικά χαρακτηριστικά των υπόλοιπων ποικιλιών λευκών και ερυθρών κινούνται σε κανονικά για την περιοχή Τυρνάβου επίπεδα. Το Μοσχάτο Αμβούργου παραλαμβάνεται από τον Ο.Σ. με 0,37 €/kg (πέρυσι ήταν 0,32).

συνέχεια στη σελ. 8



επίπεδα, ο όγκος της παραγωγής θα ήταν πολύ μεγαλύτερος από τον αναμενόμενο.

Οι διαδοχικοί καύσωνες του περσινού Ιουνίου και Ιουλίου φαίνεται επίσης ότι σε αρκετές περιοχές μετριάζουν και φέτος τον αναμενόμενο όγκο παραγωγής, σχετικά με την επάνοδο της, στα συνηθισμένα επίπεδα των 4.000.000 HL περίπου, έναντι των 3.500.000 HL της προηγούμενης χρονιάς.

Η πρώτη εκτίμηση παραγωγής, δείχνει ότι επανερχόμαστε στα συνηθισμένα επίπεδα όσον αφορά τον όγκο.

Από ποιοτική άποψη, η γενική εικόνα παρουσιάζεται καλή, χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα ασθενειών, όμως σε αρκετές περιοχές ο τρύγος ξεκίνησε πρώιμα, επηρεάζοντας το επίπεδο των σακχάρων στα σταφύλια.

Η περιγραφή της παραγωγής ανά αμπελουργικό διαμέρισμα που ακολουθεί, επιβεβαιώνει ότι οι οινολόγοι θα έχουν φέτος λιγότερα προβλήματα σε σύγκριση με την περσινή χρονιά, αφού οι καιρικές συνθήκες συνόδεψαν την κάθε φάση του κύκλου του αμπελιού με αρμονικό τρόπο.

Στη σημερινή εικόνα, θα πρέπει να προστεθεί ότι στην Ισπανία και την Ιταλία παρατηρούνται συνθήκες υπερπαραγωγής και ότι στην Ιταλία οι τιμές εκτιμάται ότι θα κινηθούν σε χαμηλότερα επίπεδα από την Ελλάδα. Το γεγονός αυτό επιτείνει τις ανησυχίες για αυξημένες εισαγωγές φέτος.

ΚΡΗΤΗ ΗΡΑΚΛΕΙΟ

Η εφαρμογή για πρώτη χρονιά της ΚΟΑ των οπωροκηπευτικών, που αποδεσμεύει την ενίσχυση της σταφιδοποίησης της σουλτανίνας και της κορινθιακής, από την παραγωγή, κινητοποίησε τις οργανώσεις παραγωγών οίνου κυρίως στο Ηράκλειο Κρήτης, στην κατεύθυνση θέσπισης τέτοιας τιμής για τη σουλτανίνα, που στόχο έχει, την διατήρηση

Γενική Συνέλευση ΚΕΟΣΟΕ

3 μέτρα για τη στήριξη του κλάδου

εξήγγειλε ο υπουργός Αγρ. Ανάπτυξης

Σημαντικές εξαγγελίες με ουσιαστικό περιεχόμενο για τη στήριξη του ελληνικού αμπελουργού και γενικότερα του αμπελοοινικού τομέα, έκανε ο υπουργός Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Αλ. Κοντός, μιλώντας στη Γενική Συνέλευση της ΚΕΟΣΟΕ, στις 7 Ιουλίου.

Ο υπουργός ειδικότερα ανακοίνωσε:

- τη διάθεση και εθνικών κονδυλίων, πέρα από την προβλεπόμενη κοινοτική συμμετοχή, με στόχο την αύξηση της ενιαίας ενίσχυσης,
 - την αύξηση πιστώσεων για την προώθηση - προβολή του οίνου στις Τρίτες Χώρες καθώς και
 - την ίδρυση, πολύ σύντομα, Εθνικού Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου, στο πρότυπο του ΕΛΟΓ.
- Η εθνική συμμετοχή, είπε ο κ. Κοντός, θα συνυποφασισθεί με τους φορείς του κλάδου και θα υπάρξει απόλυτη διαφάνεια, ενώ μέσω συνεργασίας θα ληφθούν και οι αποφάσεις για την κατανομή των κονδυλίων προβολής (η εθνική συμμετοχή θα ανέλθει σε 10 εκ. € και η κοινοτική σε 19 εκ. €) καθώς επίσης και για τα κριτήρια εφαρμογής του καθεστώτος των εκριζώσεων.

Ακόμη, ο υπουργός αναφέρθηκε στις αναδιαρθρώσεις (στόχος είναι να αναδιαρθρωθούν 17.000 στρέμματα με τη συνολική δαπάνη να ανέρχεται σε 21,5 εκ. €), ενώ τόνισε ότι συνολικά έως το 2014 θα διατεθούν πάνω από 200 εκ. € για την στήριξη του τομέα.

Ανοίγοντας τις εργασίες της Γενικής Συνέλευσης, ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ Χρ. Μάρκου, μίλησε για ένα κρίσιμο σταυροδρόμι εξελίξεων με την εφαρμογή της νέας ΚΟΑ, ενώ εξέφρασε την ικανοποίηση της οργάνωσης για την ανταπόκρι-

Η ΚΕΟΣΟΕ θεωρεί, πως για τα ελληνικά δεδομένα αξιόπιστοι φορείς που θα μπορέσουν να οδηγήσουν την αμπελοοινική οικονομία της χώρας στους στόχους ανάπτυξης, είναι:

- Οι βιώσιμες αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις οικογενειακής μορφής επιφάνειας 20-30 στρεμμάτων και πάνω με ποιοτικά χαρακτηριστικά παραγωγής, με ποικιλιακές διαφοροποιήσεις μετά την αναδιάρθρωση, με χρήση νέων τεχνολογιών.
- Οι συνεταιριστικές και ιδιωτικές οινοβιομηχανίες, που θα σέβονται και τον αμπελουργό και τον καταναλωτή και θα αποδίδουν το οικονομικό αντάλλαγμα της ποιότητας που αγοράζουν στον παραγωγό και αξιοποιούν το τελικό προϊόν να το προσφέρουν στην κατανάλωση αναβαθμισμένα και προσιτά.

Τάχθηκε επίσης υπέρ της εκρίζωσης με επιδότηση, με πρώτο κριτήριο το μικρό μέγεθος της αμπελουργικής εκμετάλλευσης και την ταυτόχρονη και έμμεση συμβολή του αποχωρούντος στην αύξηση της επιφάνειας αυτών που θα μείνουν σε συνδυασμό με την πρόωρη συνταξιοδότησή του, επισήμανε την ανάγκη διαφάνειας και απλούστευσης των διαδικασιών σχετικά με την ενιαία ενίσχυση κλπ.

Ειδικές πτυχές της εθνικής στρατηγικής ενόψει της εφαρμογής της νέας ΚΟΑ, ανέπτυξε στη Συνέλευση ο διευθυντής της οργάνωσης Παρ. Κορδοπάτης.

Στις εργασίες της Συνέλευσης παρέστησαν εκπρόσωποι κομμάτων και οργανώσεων. Από την ΝΔ ήταν ο κ. Βεργίνης, από το ΠΑΣΟΚ η κ. Παπαγιαννοπούλου, από το ΚΚΕ η κ. Μανωλάκου, από το ΣΥΝ η κ. Κατσικοπούλου και από το ΛΑΟΣ ο κ. Σύρος. Παρέστησαν επίσης αντι-



της ΚΕΟΣΟΕ. Στη συνέχεια, τόνισε τη βούληση του υπουργείου να στηρίξει τον κλάδο επισημαίνοντας ότι οι προτεραιότητες που θέτουμε ως χώρα για την περίοδο 2009-2013 με την εφαρμογή του Κανονισμού, οι οποίες έχουν ήδη σταλεί στην Ε.Ε. είναι οι ακόλουθες:

Πρώτον. Η μεταφορά πιστώσεων του παραγωγικού τομέα στους αμπελουργούς.

Όπως τόνισε ο κ. Κοντός, «έτσι θα στηριχθούν οικονομικά, από κοινοτικά και εθνικά κονδύλια, οι δυναμικοί αμπελοκαλλιεργητές, που παράγουν ποιοτικά προϊόντα και των οποίων οι εκμεταλλεύσεις είναι οργανωμένες και βιώσιμες, με χορήγηση ενιαίας οικονομικής ενίσχυσης».

Το ποσό της κοινοτικής συμμετοχής ανέρχεται σε 58 εκατ.€, στο οποίο θα προστεθεί η εθνική συμμετοχή μετά από συνεργασία με τους εκπροσώπους του κλάδου».

Δεύτερον. Σημαντική αύξηση πιστώσεων για την ενίσχυση του μέτρου προώθησης - προβολής των ποιοτικών ελληνικών οίνων σε δυναμικές αγορές τρίτων χωρών όπως είναι οι ΗΠΑ, Ρωσία, Καναδάς κ.α.

Το Μέτρο αυτό διευκρίνισε, που αναμένεται να δώσει ώθηση και να αυξήσει τις εξαγωγές οίνων τόσο σε όγκο όσο και σε αξία, θα εκτελεστεί από ιδιωτικές επιχειρήσεις, επαγγελματικές οργανώσεις, οργανώσεις παραγωγών, επαγγελματικές οργανώσεις καθώς και δημοσίου οργανισμούς.

Συγκεκριμένα, θα διατεθούν κονδύλια συνολικού ύψους 19 εκατ.€ από την Ε.Ε και περίπου 10 εκατ.€ από την εθνική συμμετοχή.

Τρίτον. Οι επενδύσεις στην αναδιάρθρωση και μετατροπή με στόχο την αύξηση της ανταγωνιστικότητας των αμπελουργών μέσω της ποιοτικής αναβάθμισης του αμπελουργικού δυναμικού και κατά αντιστοιχία των παραγομένων προϊόντων του ελληνικού αμπελώνα με τη φύτευση νέων ποικιλιών αμπέλου εμπορικά επιτυχημένων ή ποικιλιών με αυξημένα ποιοτικά χαρακτηριστικά.

Πιστεύουμε ανέφερε ο υπουργός,

ότι έτσι μπορούμε να πετύχουμε την αναβάθμιση της σταφυλικής παραγωγής σαν πρώτης ύλης με φυσικό επακόλουθο την αύξηση της ανταγωνιστικότητας τόσο των αμπελουργικών όσο και των οινοποιητικών εκμεταλλεύσεων.

Στο εν λόγω πρόγραμμα εντάσσονται η ποικιλιακή μετατροπή, συμπεριλαμβανομένου και του εμβολιασμού, η επανασύσταση αμπελώνων, η βελτίωση τεχνικών διαχείρισης (υποσύλωση, αναβαθμίσεις, ανεμοθραύστες κ.λπ.

Για την πενταετία 2009-2013 στόχος είναι η ένταξη στο πρόγραμμα αναδιαρθρώσεως και μετατροπής αμπελώνων περίπου 17.500 στρεμμάτων και η χορήγηση οικονομικών ενισχύσεων συνολικού ύψους 21.500.000 ευρώ περίπου.

Τέταρτον. Η απόσταξη υποπροϊόντων (στέμφυλων σταφυλής, οινολασπών ή και οίνων) σε ορισμένες περιοχές της χώρας για μια μεταβατική περίοδο 4 ετών, προκειμένου να προστατευτεί η ποιότητα των παραγόμενων οίνων και το περιβάλλον.

Επίσης, προβλέπεται το μέτρο της απόσταξης εδωδιμης αλκοόλης για την παραγωγή αποσταγμάτων αμπελοοινικής προέλευσης και το μέτρο της απόσταξης κρίσης για μεταβατική περίοδο τεσσάρων ετών, εφόσον υπάρχει ανάγκη.

Πέραν αυτών, από τον Κανονισμό έχουμε τη δυνατότητα εκρίζωσης 100 έως 120 χιλιάδων στρεμμάτων, κυρίως μη ανταγωνιστικών αμπελώνων, κατά κύριο επάγγελμα αμπελουργών άνω των 55 ετών.

Ο μέσος όρος της εφάπαξ αποζημίωσης, που θα καταβληθεί στους αμπελουργούς, θα ανέλθει στα 750€ ανά στρέμμα και παράλληλα όσοι εκριζώσουν θα εισπράττουν 35 € ανά στρέμμα ενιαία ενίσχυση το χρόνο από την επόμενη της εκρίζωσης χρονιά έως το 2014.

Κατά συνέπεια προβλέπεται να διατεθούν συνολικά πάνω από 200 εκατ.€ στο διάστημα από το 2009 έως το 2014 προκειμένου να στηριχθεί ο αμπελοοινικός τομέας, με κύρια κατεύθυνση την ουσιαστική στήριξη των ελλήνων αμπελουργών.

Καταλήγοντας ο υπουργός ανακοίνωσε ότι «σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα θα προχωρήσουμε στην ίδρυση του Εθνικού Οργανισμού Αμπέλου και Οίνου, που θα έχει την ευθύνη υλοποίησης της στρατηγικής που σας προανέφερα».

Ομιλία Χρ. Μάρκου

Στην ομιλία του ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ αναφέρθηκε αναλυτικά στις εγχώριες και διεθνείς εξελίξεις σχετικά με την αγορά κρασιού, κάνοντας λόγο για ένα κρίσιμο σταυροδρόμι. Αξιοσημείωτη είναι η περιγραφή των συνεπειών (οικονομικών - κοινωνικών) που έκανε ο κ. Μάρκου από τις στρεβλώσεις στην αγορά κρασιού. Συγκεκριμένα, τόνισε ότι ο άναρχος τρόπος λειτουργίας της αγοράς:

- Δημιουργεί ένα **καθεστώς ομηρίας** των αμπελοκαλλιεργητών, απαξίωσης τους, αλλά και ένα εν εξελίξει ποσοστό πληθυσμού ανέργων.

- Κατατάσσει την Ελλάδα ως την πιο «φτωχή» και την πιο φθηνή χώρα στην ΕΕ όσον αφορά τα σχετικά και απόλυτα μεγέθη αξίας του παραγόμενου οίνου, γεγονός που δεν δικαιολογεί τις πιέσεις, που δέχεται η τιμή σταφυλιού.

- Δεν ενισχύει τις προσπάθειες **τυποποίησης** του προϊόντος και **δημιουργίας ταυτότητας**.

- Δεν επιβραβεύει τους καλλιεργητές που είναι συνεπείς στις αμπελοκομικές πρακτικές, στην κατεύθυνση της προστασίας του περιβάλλοντος και της ασφάλειας του καταναλωτή, πρότυπα που αποτελούν ήδη προϋποθέσεις για την λήψη των ενισχύσεων (**Κανόνες πολλαπλής συμμόρφωσης**)

- Έχει οδηγήσει σε περιόδους κρίσης **τις συνεταιριστικές οργανώσεις** στο να εξελιχθούν σε «**χώρους υποδοχής και αποθήκευσης**» της ετήσιας παραγωγής. Υπό το βάρος της πίεσης των αποθεμάτων οι συνεταιρισμοί γίνονται **ευάλωτοι** και υποκύπτουν πολλές φορές σε **εκβιαστικές τιμές πώλησης**.

- Υπηρετεί κάθε χρόνο το **εκβιαστικό δίλημμα ή φθηνή πρώτη ύλη ή εισαγωγές**, ξεχνώντας για άλλη μια φορά τους άτυπους κανόνες μιας διεπαγγελματικής συνεργασίας με προοπτική, που έχει στόχο την αναβάθμιση του συνόλου του ελληνικού κρασιού.

- Υπηρετεί το στόχο αυτών που θέλουν να μεταθέσουν το κέντρο βάρους από τον παραγωγό, στον έμπορο, ως πολιτικό στόχο του κλάδου.

Επιβάλλεται, πρόσθεσε ο κ. Μάρκου, να συζητηθεί η προοπτική μιας άτυπης συμφωνίας για το σύνολο του κλάδου συμπεριλαμβανομένου και του χώρου της κατανάλωσης.



ση σε αιτήματα του κλάδου και το πνεύμα συνεργασίας που δείχνει ο υπουργός κ. Κοντός. Τα δυο τελευταία χρόνια, είπε χαρακτηριστικά ο κ. Μάρκου, το κτίριο της Αχαρνών 2 είναι πραγματικά το υπουργείο του αμπελουργού.

Περιγράφοντας τους στρατηγικούς στόχους ανάπτυξης του τομέα, ο κ. Μάρκου τόνισε:

πρόσωποι της ΠΑΣΕΓΕΣ, του ΣΕΟ, της ΓΕΣΑΣΕ, της ΣΥΔΑΣΕ κλπ.

Ομιλία Αλ. Κοντού

Ξεκινώντας την ομιλία του ο υπουργός Αγρ. Ανάπτυξης, αναφέρθηκε στο σημαντικό μερίδιο που έχει ο κλάδος στην ανάπτυξη της αγροτικής οικονομίας, χαρακτηρίζοντας καθοριστικό τον ρόλο

Εκριζώσεις

Αιτήσεις για 25.000 στρέμματα

Μάλλον μικρότερος του αναμενόμενου είναι τελικά ο αριθμός των στρεμμάτων που θα εκριζωθούν την πρώτη χρονιά εφαρμογής του μέτρου.

Συγκεκριμένα, κατατέθηκαν αιτήσεις για 24.471,13 στρέμματα, γεγονός ωστόσο που ενδέχεται να μην απηχεί τις πραγματικές τάσεις στον κλάδο.

Και τούτο διότι παρουσιάστηκαν προβλήματα αρχικά (τα αναλύει στο διπλανό άρθρο ο διευθυντής της ΚΕ-ΟΣΟΕ), που ίσως αποθάρρυναν κάποιους αμπελουργούς.

Σημειώνεται ότι στην πανελλαδική σύσκεψη της οργάνωσης ο πρόεδρος της ΚΕΟΣΟΕ στηλίτευσε τις «κλειστές πόρτες» των νομαρχιακών διευθύνσεων (κυρίως σε Βοιωτία και Εύβοια), τονίζοντας ότι οι Δ/νσεις θα πρέπει να δεχτούν όλες τις αιτήσεις. Πρόσθεσε ακόμη ότι δεν είναι τυχαίο πως τα προβλήματα εμφανίζονται κυρίως σε περιοχές υψηλού εμπορικού ενδιαφέροντος, και έδωσε την ερμηνεία πως κάποιοι θέλουν να κρατήσουν αιχμάλωτο τον αμπελουργό για να αγοράζουν φθηνά το στραφύλι. Σημείωσε ωστόσο, εξ αφορμής σχετικής τοποθέτησης εκπροσώπων ορισμένων ενώσεων, ότι η ΚΕΟΣΟΕ έχει ζητήσει να εξαιρεθούν από το καθεστώς των εκριζώσεων η Σαντορίνη, η Πάρος και η Λήμνος.

Σημειώνεται ότι στη σύσκεψη παραβρέθηκαν εκπρόσωποι του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων και συγκεκριμένα ο κ. Κωνσταντάκοπουλος και η κ. Κούρεντα, δίνοντας διευκρινίσεις σχετικά με την ΚΟΑ και επαναλαμβάνοντας την πρόθεση του υπουργείου να στηρίξει τον κλάδο.

Τα προβλήματα

Αν και η παραλαβή αιτήσεων για οριστική εγκατάλειψη ξεκίνησε από τις 23/7/08 και έληξε κατά παράταση στις 15/9/08, (αρχική ημερομηνία είχε οριστεί η 5/9/08, η οποία παρατάθηκε μετά από παρέμβαση της ΚΕΟΣΟΕ), ακόμη και σήμερα και εξαιτίας της ουσιαστικής ανυπαρξίας Δηλώσεων Συγκομιδής που αποτελούν ασφαλή προϋπόθεση για ένταξη στο πρόγραμμα, η αρμόδια υπηρεσία του υπουργείου Α.Α. και Τροφίμων, αναγκάστηκε να ελαστικοποιήσει είτε στις προϋποθέσεις παραλαβής των αιτήσεων, είτε τους όρους επιλεξιμότητάς τους.

Κλειστές πόρτες

Είναι γεγονός ότι, η διαδικασία παραλαβής των αιτημάτων, ξεκίνησε με αυστηρές οδηγίες προς τις Διευθύνσεις Α.Α./ Γεωργίας, ώστε να μην παραλαμβάνουν αιτήματα εάν δεν συνοδεύονται από τις δηλώσεις συγκομιδής των ετών 2006 και 2007, ώστε να αποδεικνύεται ότι ο αμπελώνας καλλιεργούνταν τις κρίσιμες χρονιές και συνεπώς δεν ήταν εγκαταλελειμμένος.

Εκτός του ότι ο εφαρμοστικός κανονισμός 555/08 προέβλεπε εναλλακτικούς τρόπους τεκμηρίωσης, η πρακτική αυτή που αφορούσε ουσιαστικά στην επιλεξιμότητα των αιτημάτων, ήταν και αντισυνταγματική, αφού διακαίωμα υποβολής αιτήματος έχει κάθε αμπελουργός, ανεξάρτητα αν τηρούνται ή όχι οι προϋποθέσεις του κανονισμού.

Σε πολλές νομαρχίες της χώρας οι

αμπελουργοί «βρήκαν κλειστές πόρτες» εξ' αιτίας αυτής της οδηγίας, η οποία διορθώθηκε με νεότερη οδηγία, αλλά φοβούμεστε ότι εξ' αιτίας της αρχικής άποψης πολλοί αμπελουργοί δεν επανήλθαν στα γραφεία των Διευθύνσεων Αγροτικής Ανάπτυξης, αφού δεν γνώριζαν τις νέες οδηγίες.

Παράλληλα ανέκυψαν και θέματα που αφορούσαν και αφορούν την επιλεξιμότητα (αξιολόγηση και έγκριση) των ήδη κατατεθειμένων αιτήσεων.

Άνοιγμα μητρώου

Το πρώτο μεγάλο θέμα που μέχρι σήμερα δεν έχει επιλυθεί, αφορά την καταγεγραμμένη στο Μητρώο κατάσταση του αμπελοτεμαχίου (ιδιοκτήτες, ποικιλίες, έκταση κ.λπ.) σε σύγκριση με την πραγματική κατάσταση σήμερα. Αυτό εμπεριέχει το ενδεχόμενο ακόμη και π.χ. να έχει αλλάξει ο κάτοχος της εκμετάλλευσης και δεδομένου ότι το Μητρώο δεν δέχεται μεταβολές, ο καινούργιος κάτοχος να μην είναι νόμιμος.

Οι περιπτώσεις αυτές μπορούν ν' αντιμετωπισθούν μόνο στην προοπτική του «ανοίγματος» του Μητρώου, κατά την διάρκεια των επιτόπιων ελέγχων, ώστε να επικαιροποιείται με τις τυχόν μεταβολές.

Τα πράγματα γίνονται περισσότερο περίπλοκα, κατά την εξέταση των αιτημάτων και εν τέλει την έγκρισή τους (επιλεξιμότητα), διαδικασία που είναι απαραίτητη για τον προσδιορισμό του κλιμακίου αποδόσεων ανά στρέμμα του αμπελοτεμαχίου, κλιμάκιο απόδοσης στο οποίο αντιστοιχεί και συγκεκριμένη χρηματική αποζημίωση.

Για τον προσδιορισμό του κλιμακίου απόδοσης, απαιτείται καταρχάς η προσκόμιση των 5 δηλώσεων συγκομιδής που προηγούνται της περιόδου εκρίζωσης και συγκεκριμένα των ετών, από την περίοδο 2003/04 έως την περίοδο

ο κωδικός αμπελοτεμαχίου, ώστε να προσδιοριστεί η απόδοση του συγκεκριμένου αμπελοτεμαχίου;

Ο κανονισμός 1282/01 που προβλέπει μέσω και εντύπων τις Δηλώσεις Συγκομιδής δεν προβλέπει στηλη αναγραφής του κωδικού αμπελοτεμαχίου και μόλις το 2005 οι υπηρεσίες του υπουργείου Α.Α. και Τροφίμων συμπεριέλαβαν αυτή την υποχρέωση στις δηλώσεις συγκομιδής.

Μάλιστα και οι δηλώσεις συγκομιδής που έχουν κατατεθεί στις κατά τόπους Διευθύνσεις Α.Α. / Γεωργίας, αλλά και οι αναλυτικές δηλώσεις παραγωγής, σπάνια αναφέρουν τον κωδικό αμπελοτεμαχίου, έστω από το έτος 2005 και μετά.

Η διαδικασία αυτή υπονοείται με τον όρο «αυτοποίηση» στις εγκυκλίους της Δ/νσης ΠΑΠ Δενδροκηπευτικής και Ξηρών Καρπών, η οποία με νεότερη εγκύκλιό της αναφέρει, ότι οι αιτήσεις για εκρίζωση είναι επιλέξιμες και όταν δεν αναγράφεται ο κωδικός αμπελοτεμαχίου, με τη διαφορά ότι εφ' όσον απουσιάζει ο κωδικός αμπελοτεμαχίου, ισχύει η παρέκκλιση και οι αμπελουργοί θα αποζημιώνονται με τον μέσο όρο αποδόσεων της περιφέρειας στην οποία ανήκουν, που εντάσσεται στο κλιμάκιο 680 kg σταφυλιού έως 1230 kg περίπου, με αποζημίωση 756 €.

Μέσος όρος

Άποψη της ΚΕΟΣΟΕ, η οποία έχει συζητηθεί με το υπουργείο είναι ότι, είτε από τη δήλωση συγκομιδής, είτε από την αναλυτική δήλωση παραγωγής, μπορεί να εξαχθεί ο μέσος όρος απόδοσης της συνολικής εκμετάλλευσης του αμπελουργού, ο οποίος μπορεί να χρησιμοποιηθεί και ως η απόδοση του αμπελοτεμαχίου που ο αμπελουργός αιτείται την εκρίζωση.

Το Κράτος Μέλος έχει την ευχέρεια ν' αποφασίσει την διαδικασία που περιγράφηκε, αφού δεν έχει κανένα συμφέρον να οδηγήσει τον αμπελουργό σε μειωμένα κλιμάκια ενισχύσεων, όταν μάλιστα ο κοινοτικός προϋπολογισμός καλύπτει σύνολο της αποζημίωσης.

Να τονίσουμε βέβαια, ότι η ανυπαρξία δηλώσεων συγκομιδής ή η πλημелής συμπλήρωσή τους αποτελεί την αφετηρία όλων των δεινών του αμπελοοινικού τομέα σήμερα. Βολεύονται οι αμπελουργοί και τα οινοποιεία κυρίως να παραλαμβάνουν πρώτη ύλη που δεν μπορεί να οδηγηθεί στην οινοποίηση, αφού παρατηρήθηκαν φαινόμενα που ούτε δηλώσεις συγκομιδής υπάρχουν, ούτε αναλυτικές καταστάσεις παραγωγής οίνου σε οινοποιεία.

Είναι μοιραίο συνεπώς κάποια στιγμή στην αλυσίδα γεγονότων την οποία συνοδεύουν παραστατικά, όταν χάνεται ένας κρίκος, η αλυσίδα δε χρησιμεύει σε τίποτα.

Αν θέλουμε να «δέσουμε» τον κλάδο στο άρμα του εκσυγχρονισμού του με δυνατότητες ιχνηλασιμότητας από το αμπέλι ως τη φιάλη, θα πρέπει επιτέλους να υιοθετήσουμε πρακτικές, οι οποίες στις προηγμένα οινικά χώρες έχουν προ πολλού κατακτηθεί.

Οι αμπελουργοί καλούνται να πληρώσουν το μάρμαρο



Του Παρ. Κορδοπάτη

Οι τελευταίες πληροφορίες από την διαχειριστική επιτροπή που συνεδρίασε στις Βρυξέλλες στις 22 και 23 Σεπτεμβρίου, μας εξέπληξαν αφού σχετίζονται με τις αιτήσεις για εκρίζωση των βασικών οινοπαραγωγών Κρατών Μελών.

Σύμφωνα με τις πληροφορίες οι Ισπανοί αμπελουργοί, υπέβαλλαν αιτήματα για περίπου 1.000.000 στρέμματα σε σύνολο αμπελώνων 11.550.000, δηλαδή ποσοστό περίπου 10% (!!!). Οι Ιταλοί υπέβαλλαν αιτήματα για 550.000 στρέμματα σε σύνολο 8.023.700 στρεμμάτων, περίπου 7% των εκτάσεων τους. Οι Γάλλοι που ήδη έχουν εκριζώσει μεγάλες εκτάσεις στο Bordeaux και το Languedoc Roussillon υπέβαλλαν αιτήματα για 225.000 στρέμματα, ποσοστό που πλησιάζει το 3%. Οι Πορτογάλοι για 55.000 στρέμματα, ποσοστό περίπου 2,5%.

Αιτιολογική προσέγγιση των μεγάλων ποσοστών εκρίζωσης στην Ισπανία και την Ιταλία, οι τιμές σταφυλιών στους αμπελουργούς, τιμές που κατά κανόνα τα προηγούμενα χρόνια, ήταν μεγαλύτερες από τις ελληνικές.

Ο κρατικός μηχανισμός στην Ελλάδα, δεν μπορεί να κατανοήσει κάτι πολύ απλό και γι' αυτό αυτοχρίστηκε Καίσαρας, που αποφασίζει για τους υποτελείς. Σε κανένα επάγγελμα, σε καμία χώρα, κανείς δεν ασκεί επάγγελμα για να ζημιώνει και μάλιστα επί σειρά ετών.

Για να γίνει περισσότερο κατανοητό αυτό, σκεφτείτε έναν ελεύθερο επαγγελματία (π.χ. Ταξί – κλειστό επάγγελμα), που εξαιτίας ορισμένων οικονομικών παραμέτρων όπως π.χ. αλματώδης αύξηση της τιμής της βενζίνης και των ανταλλακτικών του αυτοκινήτου, χωρίς αντίστοιχη αύξηση του κομίστρου, κινείται στο μείον. Τι θα κάνει λοιπόν, αφού η αύξηση του κομίστρου δεν εξαρτάται από αυτόν, αλλά από την κυβέρνηση; Σενάρια πολλά, αλλά ας τα εξαντλήσουμε χάριν του συμπεράσματος.

Αφού αποβούν άκαρπες οι απεργίες και οι όποιες παραστάσεις, θα σκεφτεί «ε» και δεν πουλάω το ταξί, να πάρω και τα λεφτά της άδειας να ξεκινήσω μια καινούργια δουλειά». Τότε λοιπόν έρχεται η κυβέρνηση και απαγορεύει τις πωλήσεις αδειών ταξί, εγκλωβίζοντάς τον σ' ένα επάγγελμα χωρίς μέλλον.

Αυτό γίνεται και με την αποζημίωση εκρίζωσης στην Ελλάδα, όταν ο κρατικός μηχανισμός θέτει έως και φαιδρά προσκόμματα που αφορούν ακόμη και την παραλαβή των αιτήσεων. Ο αμπελουργός μέσα από την αδειοδότηση στην οποία υπόκειται ο αμπελώνας του, έχει σωρευμένη μια υπεραξία στην άδεια φύτευσης που η Commission η ίδια αντικατοπτρίζει μέσω της αποζημίωσης εκρίζωσης. Χρόνια προσωπικής εργασίας, δέσμευσης κεφαλαίου γης και δαπανών σήμερα δεν επιτρέπεται να εκφραστούν σε εφ' άπαξ των υπερηλίκων αγροτών, επειδή κάποιοι αποφάσισαν ότι οι εκριζώσεις στην Ελλάδα ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ να γίνουν γιατί κινδυνεύει το ελληνικό κρασί. Δυστυχώς το ελληνικό κρασί κινδυνεύει από άλλους παράγοντες που επιδρούν έτσι ώστε ο αμπελουργός που καλλιεργεί χωρίς όφελος, να γίνεται όχι μόνο είλωτας συμφερόντων των μεγάλων, αλλά και ο αποδιοπομπαίος τράγος που δεν παράγει ποιοτικά. Λες και πήγαν ποτέ να του πουν ότι αν θα έχεις ποιοτικά σταφύλια, θα πάρεις περισσότερα.

Μάλιστα όταν βρέθηκε στη συνεδρίαση της Cora Cogeca, ακριβώς πέρυσι τέτοια εποχή και ρώτησα τους Ισπανούς ποια είναι η κατώτερη τιμή έστω και σε μέσο όρο, που πληρώνονται οι Ισπανοί καλλιεργητές, αυτοί απάντησαν ότι πληρώνουν 0,60 € κατά μέσο όρο.

Βέβαια, το μέλλον των αμπελουργών, αυτής της κατηγορίας είναι προδιαγραφμένο, όλα τα δεδομένα τους οδηγούν στην εγκατάλειψη της καλλιέργειας, χωρίς αποζημίωση.

Μια αποζημίωση που αφορά το ταμείο της Ε.Ε. και όχι της Ελλάδας, κάτι που πολλοί ιθύνοντες που παίρνουν αποφάσεις για λογαριασμό οικογενειών άλλων, το ξεχνούν.

Το κρασί σε όλο τον κόσμο

• ΤΟ ΧΑΛΑΖΙ ΧΤΥΠΑ ΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ BEAUJOLAIS ΚΑΙ MACONNAIS:

Δυνατό χαλάζι έπληξε την περιοχή του Βόρειου Beaujolais και του Νότιου Maconnaïs, το απόγευμα της 7ης Αυγούστου. Οι τοπικοί αμπελοκαλλιεργητές εκτιμούν ότι έχουν επηρεαστεί 5.000 ares και η ζημιά κυμαίνεται από 10-100%. Το χαλάζι στο B. Beaujolais κράτησε μόνο 10-15 λεπτά αλλά ήταν μεγάλο σαν μπάλες του γκόλφ.

Το χαλάζι έκανε ζημιά στα σταφύλια και στα ξυλώδη στελέχη του αμπελιού με αποτέλεσμα όχι μόνο να ελαττωθεί η φετινή παραγωγή αλλά πολύ πιθανόν και η παραγωγή του 2009. Η διεπαγγελματική του Bourgogne (BIVB) θα επιτρέψει σε παραγωγούς να αγοράσουν από αλλού μούστο ίδιας ποικιλίας αλλά δε θα μπορέσουν να το εμφανίσουν με το τοπικό όνομα.

• Η ΣΥΓΚΟΜΙΔΗ ΣΤΗΝ ΚΑΛΙΦΟΡΝΙΑ ΞΕΚΙΝΑ ΝΩΡΙΣ:

Φέτος η συγκομιδή των σταφυλιών στην Καλιφόρνια ξεκίνησε νωρίς με τις βόρειες περιοχές να τρυγούν τις ποικιλίες για την παραγωγή αφρωδών οίνων. Η χρονική συγκυρία ίσως ξάφνιασε μερικούς αλλά οι παραγωγοί δεν εκπλήσσονται από αυτό το γεγονός. Η συγκομιδή άρχισε την 1η Αυγούστου με τα Pinot Noir και συνεχίστηκε με τις υπόλοιπες ποικιλίες. Η παραγωγή του 2008 ήταν μάλλον ακανόνιστη, αφού άρχισε με ένα απριλιάτικο παγετό, που οι παραγωγοί θεώρησαν ως τον χειρότερο τα τελευταία 30 χρόνια, η επόμενη περίοδος είχε πολύ αυξημένες θερμοκρασίες, ανέμους και βροχές κατά τη διάρκεια της άνθησης. Όσον αφορά το καλοκαίρι οι συνθήκες ήταν ιδανικές χωρίς καύσωνες. Γενικά οι παραγωγοί ήταν αισιόδοξοι.

Για τους περισσότερους αμπελώνες οι ζημιές κυμαίνονταν από 10%-20%, αλλά σε μερικές περιπτώσεις έφταναν το 60%-70% ή και περισσότερο ιδιαίτερα σε περιοχές που δεν είχαν προστασία από τον παγετό. Η πρώιμη συγκομιδή ίσως δημιουργήσει προβλήματα στα πολύπλοκα (complex) αρώματα, ενώ οι οινοποιοί προσπαθούν να διαχειριστούν σωστά το φύλλωμα του αμπελιού για να επιβραδυνθεί η διαδικασία ωρίμασης.

• ΤΑ ΣΠΕΡΜΑΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΠΟΛΕΜΗΣΟΥΝ ΤΟ ALZHEIMER:

Εκχύλισμα σπόρων σταφυλιού θα μπορούσε να είναι το κλειδί για τη θεραπεία νευρογενών ασθενειών. Οι κλινικές δοκιμές άρχισαν ήδη. Σύμφωνα λοιπόν με έρευνα του Mount Sinai School of Medicine το κόκκινο κρασί και τα αποστάγματα των σπερμάτων μπορούν να βοηθήσουν ενάντια στην ασθένεια Alzheimer.

Στην έρευνα, η οποία δημοσιεύθηκε στο Journal of Neuroscience, ανακαλύφθηκε ότι οι πολυφαινόλες από τα σπέρματα, κατά τη διάρκεια της ζυμώσεως μπορεί να είναι χρήσιμες στον πόλεμο αλλά και στην πρόληψη εκφυλιστικών ασθενειών του εγκεφάλου. Ο υπεύθυνος καθηγητής Dr. Guilio Pasinetti σε ένα τετράμηνο πείραμα με ποντίκια, απέδειξε ότι το πολυφαινολικό διάλυμα βοηθάει στην πρόληψη δημιουργίας β-αμυλοειδούς, η οποία είναι υπεύθυνη για τη δημιουργία πλακών στον εγκέφαλο.

• Η ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΔΙΑΙΤΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΣΕΙ ΑΠΟ ΔΙΑΒΗΤΗ ΤΥΠΟΥ II:

Μια έρευνα που δημοσιεύθηκε στην British Medical Journal κατέδειξε ότι όποιος επιλέξει τη μεσογειακή

δίαιτα με μικρή ποσότητα αλκοόλ, μειώνει τον κίνδυνο ανάπτυξης διαβήτη τύπου II κατά 83% σε σχέση με αυτούς που ακολουθούν άλλου είδους διατροφή. Στην στατιστική μελέτη, που πραγματοποιήθηκε ο ερευνώμενος πληθυσμός βαθμολογήθηκε με βάση το κατά πόσο ακολουθεί τη μεσογειακή διαίτα. Αυτοί που ακολούθησαν πιστά τις αρχές της μεσογειακής διαίτας είχαν μειώσει τον κίνδυνο διαβήτη τύπου II κατά 83%, ενώ αυτοί που είχαν μετριοπαθή στάση απέναντι στη μεσογειακή διαίτα, είχαν μειώσει τον κίνδυνο κατά 60%.

• Η ΑΣΙΑΤΙΚΗ ΑΓΟΡΑ ΚΡΑΣΙΟΥ ΤΟ 2017 ΘΑ ΕΧΕΙ ΤΖΙΡΟ € 1 ΔΙΣ.:

Οι υπηρεσιακοί παράγοντες του Hong-Kong προέβλεψαν ότι οι εισαγωγές στην Ασία θα φτάσουν το € 1 δις μέχρι το 2017.

Στο 1ο Συνέδριο Οίνου στο Hong-Kong, ο γενικός γραμματέας ανακοίνωσε ότι στην Κίνα οι εισαγωγές θα φτάσουν τα £465 εκ. (€590 εκ.) μέχρι το 2017.

Η Κίνα και το Hong-Kong κατέχουν το 60% περίπου της Ασιατικής αγοράς κρασιού – ενώ η Ιαπωνία λιγότερο από ένα τρίτο (1/3).

Επίσης αναφέρθηκε ότι οι Ασιατικές χώρες προτιμούν τις παραδοσιακές χώρες παραγωγής οίνου όπως η Ευρώπη και η Αμερική.

• Η ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΑΓΟΡΑ ΓΙΑ ΤΗ Ν. ΖΗΛΑΝΔΙΑ:

Σύμφωνα με στοιχεία των Νεοζηλανδών παραγωγών μέχρι πρότινος, η Αγγλία ήταν η πρώτη εξαγωγέας των νεοζηλανδικών κρασιών, ενώ τώρα η Αυστραλία κατέστη ο πρώτος προορισμός.

Παρόλο που οι εξαγωγές στην Αγγλία αυξήθηκαν κατά 8% πέρσι, στην Αυστραλία αυξήθηκαν κατά 37%. Συνολικά οι εξαγωγές της Ν. Ζηλανδίας αυξήθηκαν κατά 14% και ανέρχονται σε £305 εκ. Μέχρι το 2010 εκτιμάται ότι θα ανέλθουν στο ποσό των £380 εκ.

• Η ΓΑΛΛΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟ 2007:

Το 2008 η παραγωγή στη Γαλλία θα είναι μικρότερη κατά 5% λόγω των άσχημων καιρικών συνθηκών και των προγραμμάτων εκρίζωσης.

Ο οργανισμός Viniflor περιμένει παραγωγή περίπου 43,6 εκ. hl. Η περσινή χρονιά είχε παραγωγή 46,5 εκ. hl όγκος ο οποίος ήταν επίσης χαμηλός σε σχέση με το μέσο όρο της χώρας (55 εκ. hl).

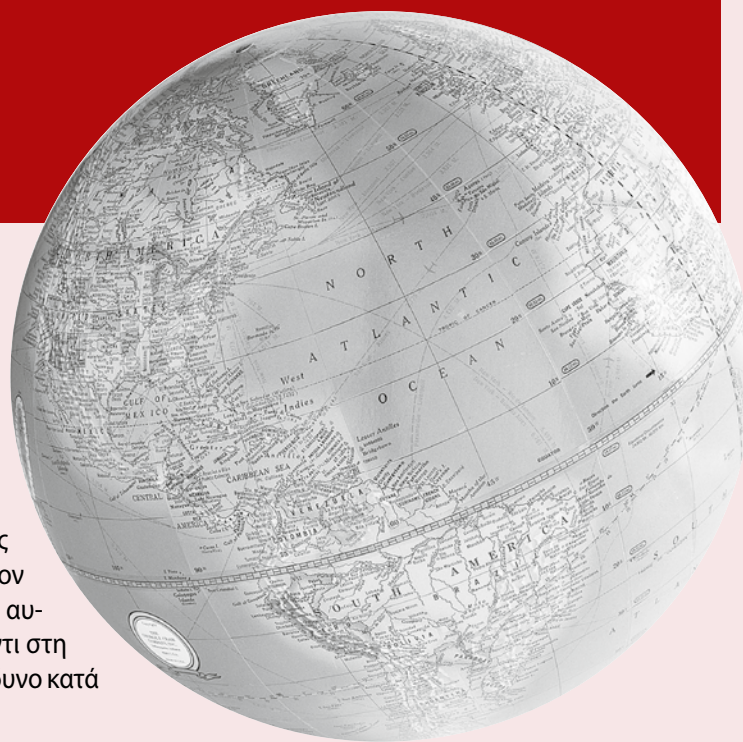
Τα αμπέλια που έχουν εκριζωθεί μέχρι τώρα είναι 14.000 εκτάρια που αντιστοιχεί σε παραγωγή 800.000 hl.

Ωστόσο οι περιβαλλοντικές συνθήκες παραμένουν το κλειδί για την παραγωγή. Τον Απρίλιο στο Bordeaux είχε παγετούς, σε ημερομηνία που οι οφθαλμοί ήταν ευαίσθητοι. Επίσης η υπερβολική υγρασία όλο το καλοκαίρι αρρώστησε τα αμπέλια.

• ΤΟ SAUVIGNON BLANC ΣΕ ΛΙΓΟ ΚΑΙΡΟ ΘΑ ΕΥΔΟΚΙΜΕΙ ΣΤΗ Β. ΕΥΡΩΠΗ:

Σε λίγο καιρό, λόγω της αύξησης της μέσης θερμοκρασίας, το Sauvignon Blanc θα «ευδοκίμει» και στη Β. Ευρώπη.

Αυτό αναφέρθηκε στο 1ο Παγκόσμιο Συνέδριο Sauvignon, όπου διατυπώθηκε η άποψη ότι σε 50 χρόνια η αύξηση της θερμοκρασίας θα είναι 1-2ο C και οι κλιματολογικές συνθήκες θα χειροτερεύσουν



στο βόρειο ημισφαίριο.

Επίσης αναφέρθηκε ότι ήδη το Sauvignon Blanc φυτεύεται στη Γερμανία και στο μέλλον θα φυτεύεται στην Αγγλία και Δανία.

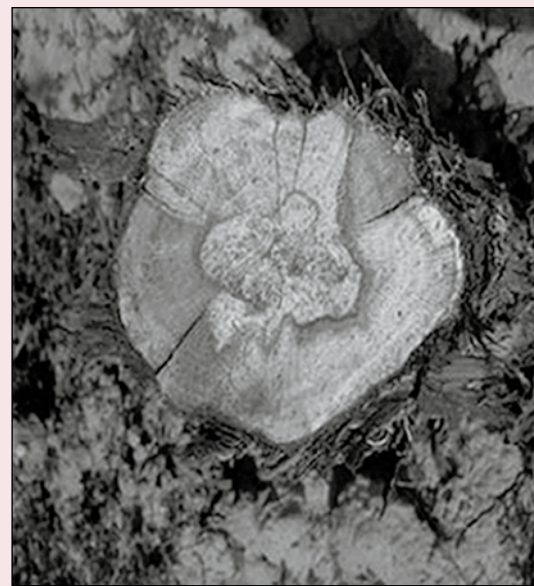
• ΑΝΑΠΤΥΧΘΗΚΕ ΗΔΗ ΑΝΙΧΝΕΥΤΗΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ ΓΝΗΣΙΟΤΗΤΑΣ ΚΡΑΣΙΟΥ:

Γάλλοι ερευνητές ανέπτυξαν μια μέθοδο που ανιχνεύει την αυθεντικότητα των κρασιών, χρησιμοποιώντας μεθόδους όμοιες όπως στα έργα τέχνης. Χρησιμοποιώντας έναν επιταχυντή μορίων, η διαδικασία που υιοθετήθηκε, μετρά την ακτινοβολία που εκπέμπει ένα μπουκάλι κρασί όταν τοποθετηθεί κάτω από μια ακτίνα ιόντων.

Ο Stephen Williams της Antique Wine είπε ότι έχει επενδύσει £100.000 για να δημιουργήσει μια βάση δεδομένων για "δοκιμασμένα" κρασιά. Σήμερα υπάρχει μια βάση 100-150 δειγμάτων, ενώ μέχρι το τέλος του 2009, η βάση θα είναι έτοιμη.

• ΜΥΚΗΤΑΣ-ΦΟΝΙΑΣ ΑΠΕΙΛΕΙ ΤΑ ΑΜΠΕΛΙΑ ΣΤΗ Ν.Α. ΓΑΛΛΙΑ:

Ο γνωστός μύκητας που ονομάζεται ίσκα (ή καρκίνος των αμπελιών), επιτίθεται στα ξυλώδη μέρη του αμπελιού, σκοτώνοντας τελικά όλο το αμπέλι. Πολύ λίγα είναι γνωστά για την προέλευσή του, πως πολλαπλασιάζεται ή πως μεταδίδεται. Οι αμπελουργοί στο Bordeaux, Cognac και Champagne έχουν ήδη πληγεί και ορισμένοι εκτιμούν ότι οι ζημιές φτάνουν το 20% όλων των αμπελιών στη Γαλλία.



Η ασθένεια της ίσκας μπορεί να αντιμετωπιστεί με sodium arsenite, αλλά το σκεύασμα έχει απαγορευθεί από το 2001, λόγω προβλήματα δημόσιας υγείας.

Οινοτουρισμός

'Οχημα αναπτυξιακής προοπτικής



της Στέλλας Ασκέλη*

Σήμερα περισσότερο από ποτέ διαφαίνεται επιτακτική η ανάγκη να διαχωρίσουμε και να οριοθετήσουμε σαφώς το τουριστικό μας προϊόν και να προχωρήσουμε στην ολοκληρωμένη δημιουργία ήπιων -εναλλακτικών τουριστικών προϊόντων όπως ο αγροτουρισμός ή ο οινοτουρισμός. Η ανάγκη για ποιοτικό τουρισμό, είτε όπως αυτή ορίζεται στις αρχές των ήπιων - εναλλακτικών μορφών τουρισμού, είτε μέσα από την γενικότερη ικανοποίηση των αναγκών ενός συνειδητοποιημένου κι επιλεκτικού ταξιδιώτη, έχει ως αναπόσπαστο κομμάτι της τουριστικής εμπειρίας και απόλαυσης την τοπική γαστρονομία, την παροχή γευμάτων φτιαγμένων από αγνά, ντόπια, αγροτικά προϊόντα. Συνταγές που φέρουν την υπογραφή της τοπικής παράδοσης ή ακόμα καλύτερα την εξελίσσουν, εδέσματα που αντιστέκονται στην ομοιογένεια και τη μαζική παραγωγή και φέρουν πολιτισμό και αγνότητα πρώτων υλών. Κανείς δεν μπορεί να αμφισβητήσει ότι στην κάθε μας προσπάθεια να προσφέρουμε ποιοτική γαστρονομία, το τυποποιημένο επώνυμο ελληνικό κρασί είναι ο πρωταγωνιστής.

Σε συνδυασμό με τη γευστική εμπειρία, το εν λόγω ταξιδιωτικό κοινό διακρίνεται από την επιθυμία να εμπλουτίσει την διαμονή του σε έναν τόπο με συναφείς δραστηριότητες, μυσούμενο έτσι στον αγροτικό τρόπο ζωής και την παραγωγική διαδικασία, εμπλουτίζοντας τις γνώσεις του γύρω από κάτι που του αρέσει, αναζητώντας νέα κίνητρα πραγματοποίησης του ταξιδιού του, διασκεδάζοντας. Οι δραστηριότητες επί της ουσίας ολοκληρώνουν το βασικό πακέτο προσφοράς, δηλ. τη διαμονή σε καταλύματα παραδοσιακού τύπου και την τοπική γαστρονομία, εμπλουτίζουν τον προορισμό δίνοντας κίνητρο επίσκεψης, δημιουργούν συγκεκριμένη θεματολογία και χαρακτήρα και με αυτόν τον τρόπο εστιάζουν και προσελκύουν την ομάδα πελατών στην οποία στοχεύουμε (target group). Η περιοχή ταυτίζεται με αυτές και δημιουργείται έτσι αναγνωρίσιμη ταυτότητα (brand name), ενώ υποκινείται η τοπική ανάπτυξη και επιχειρηματικότητα. Οι δραστηριότητες που συνδέονται με την τοπική γαστρονομία και τον οινοτουρισμό βρίσκονται ανάμε-

σα στις πιο ελκυστικές αλλά και πιο δημοφιλείς τάσεις της αγοράς των ήπιων εναλλακτικών μορφών τουρισμού.

Οι δραστηριότητες γαστρονομίας, δεν περιορίζονται στη μύηση του επισκέπτη στην τοπική παράδοση και τα αγροτικά προϊόντα, μέσα από την παροχή ποιοτικών γευμάτων της ντόπιας κουζίνας που προσφέρει μία αγροτουριστική επιχείρηση, αλλά διευρύνονται με τα σεμινάρια, τα μαθήματα τοπικής κουζίνας, γευσιγνωσίας, οινογνωσίας ή οινολογίας, της χρήσης των παραδοσιακών προϊόντων, τις επισκέψεις σε οινοποιεία, τσιπουράδικα, ρακάδικα, ελαιοτριβεία. Αν αυτά συνδεθούν με τις αγροτικές δραστηριότητες, όπως είναι ο τρύγος, η σπορά, η περισυλλογή ελιάς, μανιταριού, κάστανου, η απόσταξη ρακής και τσίπουρου, το κλάδεμα και το φύτεμα, έχουμε ένα αντιπροσωπευτικό μοντέλο παροχής αγροτουρισμού.

Στην Ελλάδα ο αγροτουρισμός δεν έχει αναπτυχθεί εκτενώς με τη μορφή του αγροκτήματος, γεγονός που οφείλεται κατά ένα βαθμό στον κατακερματισμό του κλήρου και στον τρόπο οργάνωσης της αγροτικής παραγωγής. Σε αντίθεση με ότι συμβαίνει στην Ευρώπη, που ο αγροτουρισμός είναι ιδιαίτερα ανεπτυγμένος και εφαρμόζεται στα πλαίσια του αγροκτήματος και συνδέεται στενά με τη γη και τις αγροτικές ασχολίες, στην Ελλάδα η δημιουργία αγροτουριστικών επιχειρήσεων που βρίσκονται στον αγροτικό χώρο και συνδέονται με την αγροτική και παραγωγική διαδικασία είναι ακόμα ανερχόμενο τουριστικό προϊόν με αυξανόμενη ζήτηση. Στα πλαίσια αυτά ο αμπελώνας σε συνδυασμό με το οινοποιείο είναι μια από τις γεωργικές εκμεταλλεύσεις που μπορούν να δώσουν στον επισκέπτη την αίσθηση της επαφής με τη γη, τη συμμετοχή στην παραγωγική διαδικασία και του ιδιαίτερου τρόπου ζωής που υπαγορεύει η καλλιέργεια του αμπελιού και η οινοποίηση. Ο οινοτουρισμός μπορεί με τον τρόπο αυτό να γίνει στην Ελλάδα εξαιρετική πρακτική αμιγούς αγροτουρισμού, κι αυτό γιατί υπάρχει ο αγροτικός χώρος, με τον συνδυασμό των μεταποιητικών εγκαταστάσεων, κι επιπλέον έχουμε να κάνουμε με ένα προϊόν που μεταφέρει μια ιδιαίτερη παράδοση και κουλτούρα, τον «πολιτισμό του κρασιού», δίνει πολλαπλά κίνητρα επίσκεψης και συνδέεται με την ταυτότητα του τόπου.

Με άξονα το κρασί, δίνεται η δυνατότητα να δημιουργηθούν διαφορετικά είδη επιχειρήσεων (επισκέψιμο οινοποιείο, οινοποιείο και κατάλυμα, οινοποιείο με εστιατόριο, πωλητήριο - εργαστήριο, μαθήματα - σεμινάρια γευσιγνωσίας - οινογνωσίας κ.λ.π, οργάνωση ήπιων δραστηριοτήτων στους αμπελώνες π.χ περιπατητικός, ποδηλατικός τουρισμός ή πολιτιστικών εκδηλώσε-

ων στα οινοποιεία κ.λ.π.) με οριοθετημένη ταυτότητα, προσωπικό στίγμα και θεματικό χαρακτήρα, που αναμφισβήτητα πηγάει όχι μόνο από το προϊόν αυτό καθ' αυτό, αλλά και από τον ιδιοκτήτη. Ας μην ξεχνάμε, ότι οι περισσότεροι οινοποιοί χαρακτηρίζονται από ιδιαίτερη κουλτούρα και μεράκι γι' αυτό που κάνουν.

Το πολυδιάστατο του οινοτουρισμού περιλαμβάνει την οινογνωσία, το συνδυασμό γαστρονομίας και κατάλληλου συνοδευτικού κρασιού, τη γνωριμία και απόλαυση του φυσικού περιβάλλοντος, τις εργασίες στον αμπελώνα, τις ημερήσιες επισκέψεις ή την πολυήμερη διαμονή, πολλές συμπληρωματικές πολιτιστικές - οικοτουριστικές δραστηριότητες, τη γνωριμία με την τοπική κοινότητα, την ιστορία και τον τρόπο ζωής των οινοποιών. Σ' έναν αμπελώνα, οι αγροτικές εργασίες διαρκούν όλο το χρόνο, ενισχύοντας το κίνητρο επίσκεψης για τους οινοφίλους, που θέλουν να εντυπωθήσουν στην καλλιέργεια του αμπελιού. Η εφαρμογή βιολογικών μεθόδων καλλιέργειας, η προβολή και προώθηση των προϊόντων Π.Ο.Π, Ο.Π.Α.Π, προσδίδουν στο «προϊόν κρασί», επιπλέον ανταγωνιστικότητα, δεδομένου, ότι οι καταναλωτές τα τελευταία χρόνια δείχνουν ιδιαίτερα ευαισθητοποιημένοι με τα πιστοποιημένα προϊόντα. Παράλληλα, η δυνατότητα πωλήσεων σε χρηστικά και συναφή συνοδευτικά αντικείμενα είναι μεγάλη. Επίσης, οι οινοπαραγωγοί έχουν δείξει έμπρακτα τη διάθεσή τους να εργαστούν σκληρά πάνω στο πιο απαιτητικό κομμάτι για την επιτυχία του αγροτουρισμού. Τη δικτύωση! Οι Δρόμοι του Κρασιού μια από τις δημοφιλέστερες πρακτικές παγκοσμίως λειτουργούν ως μία ενδεδειγμένη τουριστική διαδρομή όπου με άξονα το κρασί και τα επισκέψιμα οινοποιεία εντάσσονται με τη μορφή δικτύου επιλεγμένοι χώροι εστίασης, ξενοδοχεία, λαογραφικά μουσεία, ή συναφείς δράσεις όπως τοπικές γιορτές, πολιτιστικές εκδηλώσεις, ήθη, έθιμα και άλλα συναφή. Στην Ελλάδα, ακόμα κι αν δεν έχουν την επιτυχία ή τη διάσταση των αντίστοιχων ευρωπαϊκών, δίνουν το στίγμα της δυναμικής και της δυνατότητας δικτύωσης ανά περιοχές, προς όφελος της περιφερειακής ανάπτυξης.

Η πρόκληση να ασχοληθούμε με τον οινοτουρισμό είναι αφ' ενός η τουριστική επιχειρηματικότητα έτσι όπως προαναφέρθηκε με τη δημιουργία ενός πολυποίκιλου τουριστικού μοντέλου, αφ' ετέρου η ανάγκη να κάνουμε δημοφιλές το ελληνικό κρασί. Με τον οινοτουρισμό πετυχαίνουμε την αύξηση του οινοφίλου κοινού, τη διάθεση του κρασιού από τον παραγωγό στον καταναλωτή χωρίς μεσάζοντες, τη διατήρηση των ελληνικών ποικιλιών, την κατανάλωση και διάθεση των αποθεμάτων, την ανάγκη να ανα-

δομηθεί ο ρόλος του οινοπαραγωγού και να εισέλθει η οινοποιία στην φάση της πολυλειτουργικότητας. Μέσω του οινοτουρισμού μπορεί να δοθεί έμφαση στην ποιότητα και όχι στην ποσότητα και την άνευ κριτηρίων κατανάλωση. Αυτό συμβαίνει γιατί η «νέα τάξη» των οινοφίλων έχει διαφορετική αντιμετώπιση για το κρασί που οδηγεί στη βελτίωση της γενικότερης εικόνας του και το βοηθάει να ξεφύγει σιγά σιγά από τη συνείδηση του «χύμα».

Αυτή την αναμενόμενη πορεία προς τον οινοτουρισμό, την ανάγκη να ξεφύγει από τον περιορισμένο του ρόλο φαίνεται να συνειδητοποιεί πλέον ο έλληνας οινοπαραγωγός. Στο 1ο Συνέδριο Οινοτουρισμού που πραγματοποιήθηκε στη Λήμνο στις 7 και 8 Ιουνίου από την ΕΔΟΑΟ, φάνηκε ότι ωριμάζει η ιδέα κι ο οινοποιητικός χώρος προετοιμάζεται με σταθερά βήματα για το πάντρεμα τουρισμού και οίνου, σε μια βάση που δεν θα περιορίζεται στα επιχειρηματικά μοντέλα των επισκέψιμων οινοποιείων ή των δρόμων του κρασιού, αλλά θα επεκτείνεται σε ποικίλες επιχειρηματικές πρακτικές. Αν πάρουμε ως παράδειγμα την υπέροχη Λήμνο με το κορυφαίο κρασί και τους λοιπούς αξιοποιήσιμους πόρους θα μπορούσαμε να εφαρμόσουμε μια καλή πρακτική οινοτουρισμού - αγροτουρισμού. Το κεντρικό προϊόν υπάρχει! Ονομαστό, πολυβραβευμένο, πιστοποιημένο ως ΟΠΑΠ και ΟΠΕ, προϊόν ελληνικής ποικιλίας, Μοσχάτο Αλεξανδρείας με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που καθρεφτίζουν όχι μόνο ποιότητα, αλλά και ιστορία και παράδοση. Το κρασί όντας από τα πιο αξιόλογα και φημισμένα προϊόντα που έβγαζε η Λήμνος από την αρχαιότητα μπορεί να βασίσει την εικόνα του μάρκετινγκ ακόμα και σε αυτές τις ιστορικές αναφορές, όπως ότι σύμφωνα με τον Αρχέστρατο τον Δειπνολόγο (4ο αι.) αρχαίο συγγραφέα και φανατικό γευσιγνώστη, οι Αχαιοί προμηθεύονταν το κρασί της Λήμνιας γης κατά τη διάρκεια του Τρωικού πολέμου ή ακόμα ότι στην αρχαιότητα το κρασί της Μήθυμνας εθεωρείτο το νέκταρ των Ολύμπιων Θεών. Η τοπική γαστρονομία μπορεί να απογειωθεί με τα εξαιρετικής ποιότητας, μοναδικά γαλακτοκομικά και τυροκομικά (μελίχλωρο, καλαθάκι κ.α.) συνδεδεμένα με το ξηρό Μοσχάτο, ενώ η εκπληκτική ντόπια ζαχαροπλαστική (βενιζελικά, τα υπέροχα φονταν που φτιάχτηκαν προς τιμήν του Βενιζέλου, αμυγδαλωτά φόρμας, σιροπιαστά κ.α.) παίρνουν άλλη διάσταση με την συνοδεία του γλυκού μοσχάτου. Όσο για τα πάμολλα γαστρονομικά αριστουργήματα (φλομάρια τ' αδραχτιού, τραχανόπιτες, κοκκινιστές μπεκάτσες, αστακός με άγρια χόρτα κ.α.) μπορούν να αναδειχθούν με την επιλογή του κατάλληλου κρασιού, ανάμεσα σε αυτά των ντόπιων οινοπαραγωγών. Με τον

τρόπο αυτό επιτυγχάνουμε προώθηση γαστρονομίας και κρασιού βασισμένη στην ιστορική προέλευση και την πολιτιστική κληρονομιά τόσο των κρασιών όσο και των εδεσμάτων.

Οι περίφημες μάντρες της Λήμνου στην ενδοχώρα και τα ημιορεινά μπορούν να αναδειχθούν ως ένα εξαιρετικό αγροτουριστικό στοιχείο, με τέτοιο τρόπο που να τις συνδέει ως μια θεματική διαδρομή με τις περιοχές των αμπελώνων. Σε αυτή τη σύνδεση μπορούν ανάλογα και με την εποχή να προστεθούν, τα έθιμα, οι συνήθειες, οι γιορτές, η μουσική και οι χοροί των «κεχαγιάδων», των κτηνοτρόφων της Λήμνου μαζί με τα έθιμα, τις συνήθειες των αμπελουργών κατά τον τρύγο ή στο άνοιγμα του καινούργιου κρασιού. Μέσα από Τοπικά Δίκτυα και Σύμφωνα Ποιότητας, η προώθηση του αγροτουρισμού και του οινοτουρισμού στο νησί μπορεί να επιτευχθεί:

- μέσω θεματικών δρόμων π.χ. «Γιορτές της Λήμνιας Γης», «Δρόμοι γαστρονομίας και οινογνωσίας» «Λημνιά τυριά και κρασί», «Μοσχάτο και παραδοσιακή ζαχαροπλαστική» «Ο πολιτισμός του κρασιού. Λήμνος και Λήμνιοι» κ.ο.κ.
 - καθώς και με σύνδεση των αμπελώνων και των σημείων τουριστικού ή οικολογικού ενδιαφέροντος μέσω ήπιων δραστηριοτήτων (π.χ. ποδηλατικές ή περιπατητικές διαδρομές)
- Αν μας ενδιαφέρει να διευρύνουμε την υπάρχουσα ταύτιση του νησιού με το κρασί και την τοπική γαστρονομία και να ολοκληρώσουμε το τουριστικό προϊόν με τις συναφείς δράσεις που το αναδεικνύουν, δίνοντας σαφή, οριοθετημένη τουριστική ταυτότητα και brand name, τότε μόνο μέσα από τον οινοτουρισμό και τον αγροτουρισμό μπορούμε να το πετύχουμε.

Σήμερα στους προνομιούχους προορισμούς που δεν αναπτύχθηκαν με τον μαζικό τουρισμό και διατήρησαν κάποια ατόφια χαρακτηριστικά πρέπει να αποφασίσουμε ποιον τουριστικό δρόμο θα επιλέξουμε. Αν θέλουμε να προχωρήσουμε στον οινοτουρισμό χρειαζόμαστε μία στρατηγική προσέγγιση βασισμένη στις βέλτιστες πρακτικές των μεγάλων οινοπαραγωγικών περιοχών του εξωτερικού η οποία αυτή τη στιγμή δεν υπάρχει. Όπως δεν υπάρχει, θεσμικό και οργανωμένο πλαίσιο ανάπτυξης και διαμόρφωσης των οινοποιείων αλλά και όλων των απαραίτητων υποδομών που θα επιτρέψουν την ανάπτυξη της επιχειρηματικότητας.

*** Η Στέλλα Ασκέλη είναι στέλεχος της Αγροτουριστικής Α.Ε. και συγγραφέας του βιβλίου «Επιχειρήστε...Αγροτουριστικά». Το κείμενό της είναι η εισήγηση στο 1ο συνέδριο Οινοτουρισμού στη Λήμνο (6-7/6).**

Ένα χρόνο μετά στον πυρόπληκτο αμπελώνα στο Ν. Ηλείας

Ημερίδα για την βιολογική αμπελουργία

Μετά από πρόσκληση του Δημάρχου του Δήμου Ωλένης κ. Ιωάννη Παναγόπουλου επισκεφθήκαμε τον Ιούλιο – ένα χρόνο μετά την καταστροφική πυρκαγιά – τους αμπελώνες του Νομού Ηλείας και είχαμε την ευκαιρία να συζητήσουμε τόσο με τον Νομάρχη της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Ηλείας κ. Χαράλαμπο Καφύρα, όσο και το Διευθυντή της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης κον Δημ. Χριστοδουλάκη, αλλά και με τοπικούς γεωπόνους και αμπελουργούς τις προοπτικές και τις δυ-



νατότητες που έχει η αμπελουργία στην περιοχή να αναπτυχθεί και να εξασφαλίσει στους παραγωγούς ένα ικανοποιητικό εισόδημα.

Η άποψη που κυριάρχησε ήταν ότι η βασική καλλιέργεια στην περιοχή είναι η Κορινθιακή σταφίδα η οποία καλλιεργείται σε έκταση 23.000 περίπου στρεμμάτων. Η καλλιέργεια αυτή θα πρέπει να εκσυγχρονιστεί και να αποτελέσει την αιχμή του θύματος για την αγροτική ανάπτυξη του Νομού. Την ανοδική τάση της σταφίδας στην αγορά επιβεβαιώνει μιλώντας στο περιοδικό «Αγροτικός Συνεργατισμός» ο Γενικός Διευθυντής της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας – Ολυμπίας κ. Σπύρος Γιακουμέλος, ο οποίος δήλωσε

ΟΙΝΟ
ΓΝΩΣΙΑ

Γράφει:

Ο Δρ. Ιωάννης Ρούμπος (Ερευνητής
Φυτοπαθολόγος ΕΘ.Ι.Α.Γ.Ε, Ινστιτούτο
Προστασίας Φυτών Βόλου)

ότι η Ένωση έχει καλύψει της παραγγελίες και αυτή τη στιγμή δεν υπάρχουν αποθέματα. Η ΕΑΣ Ηλείας-Ολυμπίας άλλωστε στήριξε το προϊόν προσφέροντας την καλύτερη τιμή πανελλήνια.

Ευοίωνες χαρακτηρίζονται οι προοπτικές για το προϊόν και μετά την έγκριση με απόφαση του Υφυπουργού κ. Κ. Κιλιτζίδη της καταχώρισης της ονομασίας «Σταφίδα Ηλείας» ως Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ) στο κοινοτικό μητρώο Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (ΠΟΠ) και

Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (ΠΓΕ). Το αίτημα είχε υποβληθεί από την Ομάδα παραγωγών της «Ένωσης Συνεταιρισμών Ηλείας – Ολυμπίας» (Γεωργία-Κτηνοτροφία, τεύχος 5, 2008). Θα πρέπει επίσης να σημειωθεί ότι στο Νομό Ηλείας δραστηριοποιούνται τρεις Ομάδες παραγωγών:

- α) της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ηλείας – Ολυμπίας,
- β) της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Αμαλιάδας και
- γ) του κ. Ηλιόπουλου.

Η Κορινθιακή σταφίδα διεθνώς έχει ελληνικό χρώμα. Η Ελλάδα είναι ίσως η μεγαλύτερη δύναμη στο προϊόν αυτό. Χα-

ρακτηριστική είναι η αντίδραση των Αυστραλών παραγωγών σταφίδας οι οποίοι ανησυχούν ότι οι εισαγωγές σταφίδας από την Ελλάδα θα τους οδηγήσουν σε πτώχευση, ενώ τα αυστραλιανά τελωνεία ανακοίνωσαν ότι διεξάγουν έρευνα σχετικά με το κόστος της ελληνικής σταφίδας. Ο Πρόεδρος του Αυστραλιανού Συνδέσμου παραγωγών Ξηρών Φρούτων κ. Φιλ Τσίντζι δήλωσε ότι δεν μπορούν να ανταγωνιστούν την ελληνική σταφίδα και οι παραγωγοί οδηγούνται με μαθη-

Μπροστά στα διαμορφούμενα ελληνικά και διεθνή δεδομένα στο χώρο της αγροτικής παραγωγής και του οξυτάτου ανταγωνισμού θα πρέπει οι Έλληνες σταφιδοπαραγωγοί να κάνουν ένα ακόμα βήμα μπροστά και να αυξήσουν την προστιθέμενη αξία και ανταγωνιστικότητα του προϊόντος. Η λύση είναι μια και μάλιστα είναι μονόδρομος. Ολοκληρωτική στροφή προς την παραγωγή πιστοποιημένων προϊόντων ολοκληρωμένης παραγωγής και βιολογικής γεωργίας.

Με σκοπό, λοιπόν, να εξετασθούν οι δυνατότητες και οι προοπτικές για την παραγωγή βιολογικής κορινθιακής σταφί-

δας το ΕΘ.Ι.Α.Γ.Ε. – Ινστιτούτο Προστασίας Φυτών συνδιοργανώνει με την Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Ηλείας, το Δήμο Ωλένης και τον Σύνδεσμο Βιοκαλλιεργητών Ηλείας-Ολυμπίας, ημερίδα για την βιολογική αμπελουργία με έμφαση στην Κορινθιακή σταφίδα. Η ημερίδα προβλέπεται να γίνει στο Δήμο Ωλένης πιθανώς στις 21 Νοεμβρίου 2008. (Για περισσότερες πληροφορίες στο γεωπόνιο του Δήμου Ωλένης κ. Αθ. Κονδύλη, κινητό:6978-080829).

Η ημερίδα θα καλύψει θέματα νομοθεσίας, φυτοπροστασίας, θρέψης και εμπορίου. Ομιλητές θα είναι ο επ. Καθηγητής του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών κ. Δ. Μπιλάλης, ο γεωπόνος της Δ/νσης Αγροτικής Ανάπτυξης Κυπαρισσίας κ. Αντ. Παρασκευόπουλος, ο Τακτικός Ερευνητής του ΕΘ.Ι.Α.Γ.Ε. κ. Ιωαν. Ρούμπος, καθώς και εκπρόσωπος του Υπουργείου



Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Στόχος της ημερίδας είναι να διερευνηθούν οι δυνατότητες παραγωγής βιολογικής σταφίδας, οι προοπτικές διείσδυσης του προϊόντος σε παλιές και νέες αγορές και κυρίως η διάθεση των παραγωγών να στραφούν προς την βιολογική γεωργία.

Σε προσεχές τεύχος στα «ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΑ ΝΕΑ» ίσως ασχοληθούμε και με τα αποτελέσματα της ημερίδας.

συνέχεια από τη σελ. 3

ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ ΒΟΙΩΤΙΑ

Στη Βοιωτία και κυρίως στην ευρύτερη περιοχή της Θήβας οι φετινές καιρικές συνθήκες ήταν ευνοϊκές για την αμπελοκαλλιέργεια.

Μέχρι και τον μήνα Μάιο, η θερμοκρασία ήταν σε φυσιολογικά επίπεδα χωρίς προβλήματα παγετού, με αρκετή ηλιοφάνεια και χωρίς πολλές βροχοπτώσεις. Έτσι η χρονιά έδειχνε πολύ καλή, με μεγάλη παραγωγή και σχετικά πρώιμη. Κάποια σποραδικά προβλήματα με χαλαζόπτωση τον Ιούνιο κατάστροφαν την παραγωγή σε αμπελώνες μιας μικρής ζώνης. Τον Ιούλιο, όπως και τον Αύγουστο παρατηρήθηκαν υψηλές θερμοκρασίες, χωρίς όμως παρατεταμένα προβλήματα με καύσωνες και καθόλου βροχοπτώσεις, ώστε επήλθε επίσπευση της ωρίμανσης των σταφυλιών. Η ημερομηνία έναρξης τρυγητού για τις λευκές και τις ερυθρές ποικιλίες της περιοχής αναμένεται να είναι ανάλογη της περσινής χρονιάς.

Η φετινή χρονιά φαίνεται να έχει πιο αυξημένη παραγωγή σε σχέση με την περσινή χρονιά.

Η ποιότητα των λευκών και των

ερυθρών ποικιλιών αναμένεται να είναι ιδιαίτερα ικανοποιητική, με καλή σχέση (ανάλογα την ποικιλία) σακχάρων και οξύτητας. Η τιμή της βασικής ποικιλίας του νομού, (Σαββατιανό) αυξήθηκε από τα 0,24 €/kg σταφυλιού φέτος.

ΑΤΤΙΚΗ

Οι ξερικές συνθήκες είχαν σαν συνέπεια τον πρώιμο τρυγητό, με μείωση παραγωγής και βελτίωση του χαρακτήρα οίνου.

Ο σακχαρικός τίτλος αναμένεται στα 12,5 Β.

Στην περιοχή του δήμου Κρωπίας δεν έχουν παρατηρηθεί μέχρι τώρα ασθένειες κυρίως λόγω έλλειψης υγρασίας.

Η οξύτητα αναμένεται να παραμείνει στα ίδια πλαίσια με τους προηγούμενους τρυγητούς.

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ ΝΕΜΕΑ

Καθαρές τάσεις αύξησης παρατηρούνται και στη Νεμέα, όπου οι τιμές ανέβηκαν από τα 0,40 - 0,45 €/kg την περσινή χρονιά, στα 0,50 - 0,55 €/kg φέτος, ενώ η παραγωγή είναι ιδιαίτερα υψηλόβαθμη.

ΑΧΑΪΑ

Οι καιρικές συνθήκες εξελίχθηκαν απολύτως ομαλά 15/9/08.

Η ωρίμαση εξελίχθηκε φυσιολογικά με μια σχετική πρωιμότητα 5 περίπου ημερών. Δεν απαιτήθηκαν έκτακτες επεμβάσεις φυτοπροστασίας καθ'ότι έως τώρα οι προσβολές ήταν οι μικρότερες των τελευταίων ετών.

Σακχαρικός τίτλος αναμένεται ο συνήθης με χαμηλή όμως οξύτητα και ΡΗ 3,5-3,7.

Τα χρώματα των ερυθρών ποικιλιών κρίνονται ικανοποιητικά, όπως και τα υπόλοιπα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Οι στρεμματικές αποδόσεις είναι περίπου στο περσινό επίπεδο με κάποιες αυξητικές τάσεις. Έχει ήδη ολοκληρωθεί ο τρυγητός όλων των ποικιλιών, εκτός του Ροδίτη και του Σιδερίτη και μιας μικρής ποσότητας Μαυροδάφνης.

Οι κλιματολογικές συνθήκες του α' δεκαπενθημέρου του Σεπτεμβρίου, πιθανό να επηρεάσουν τον σακχαρικό τίτλο. Οι τιμές που εξαγγέλθηκαν, κινούνται σε μεγαλύτερα από τα περσινά επίπεδα, με βάση τον Ροδίτη που εισκομίζεται με 0,30

€/kg.

Ωστόσο, έως τώρα (29/9) το ιδιωτικό εμπόριο δεν έχει εξαγγείλει ακόμη τιμή.

ΝΗΣΙΑ ΙΟΝΙΟΥ ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Οι καιρικές συνθήκες που επικράτησαν καθ'όλη την διάρκεια της ωρίμασης ήταν απόλυτα ξηροθερμικές. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα την πρόωρη ωρίμαση του καρπού και μεγαλύτερη περιεκτικότητα σακχάρων (αναμενόμενο μέσο όρο Βε 12,8 αναμενόμενη οξύτητα 4 gr/lit. Προβλήματα με ασθένειες που επηρέασαν την ποιότητα δεν υπάρχουν.

Απώτερος στόχος του συνεταιρισμού του νησιού είναι η σύσταση ομάδας παραγωγών που καλλιεργούν εκλεκτές τοπικές ποικιλίες για τη δημιουργία ανώτερης και αναγνωρίσιμης ποιότητας κρασιών, (Αυγουσιτιάτης, Κατσακούλιας, Γουστολίδι κ.λπ.).

ΛΕΥΚΑΔΑ

Ο αμπελώνας έμεινε ατρύγητος πάνω από το 70%, λόγω καταστροφής του από βροχοπτώσεις.