

ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΤΥΡΝΑΒΙΤΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ: Δρ. Αστέριος Παπράς
Χημικός – Οινολόγος

Μέσα στο Θεσσαλικό χώρο μια περιοχή η οποία κυριαρχεί αμπελουργικά είναι αυτή του Τυρνάβου.

Ο Τυρναβίτικος αμπελώνας φαίνεται να έχει μακράιωνη ιστορία και θεωρείται βέβαιο ότι η καλλιέργεια του αμπελιού στη περιοχή η οποία αναφέρεται σε ιστορικά κείμενα του Βυζαντίου, αποτελεί συνέχεια μιας παλαιότερης εμπειρίας των κατοίκων. (Λεονάρδος 1836, Τσοποτος 1826, Heyzel 1838)

Ο Τυρναβίτικος αμπελώνας περιλαμβάνει όλη την πεδινή και ημιορεινή έκταση που εκτείνεται κατά μήκος των ορεινών όγκων που αποτελούν τις Νοτιοανατολικές παραφυάδες (πρόποδες) του Κάτω Ολύμπου. Η οροσειρά που εκτείνεται Βορειοδυτικά αποτελείται από ασβεστόλιθο, με αποτέλεσμα και τα εδάφη που γειτονεύουν με αυτήν (αποτελούν και τη μεγάλη πλειοψηφία) να έχουν εμπλουτισθεί, λόγω βροχοπτώσεων, με ασβέστιο και να είναι παρουσιάζουν βασικό χαρακτήρα ($pH > 7$). Υπάρχει όμως και η περιοχή στα Βορειοανατολικά όπου τα πετρώματα είναι πυριτικοί σχιστόλιθοι και τα εδάφη που γειτονεύουν με την οροσειρά αυτή παρουσιάζουν όξινο χαρακτήρα ($pH < 7$). Δύο ενδεικτικές, διαφορετικές αναλύσεις εδαφών δίνονται παρακάτω.

Βάθος δειγματοληψίας (cm)	0 – 30	30 – 60
Μηχανική σύσταση		
- άμμος (%)	34	28
- άργιλος ″	44	47
- ιλύς	22	25
pH (H ₂ O 1:1)	8,1	7,8
Ολικό CaCO ₃ (g%)	7,9	5,5
Οργανική ουσία (g%)	1,77	1,57
K ⁺ meq/100 g εδαφ.	0,84	0,89
Φώσφορο (ppm)	11	11

Πιν 1. Ενδεικτική ανάλυση εδαφών του Τυρναβίτικου αμπελώνα με βασικό χαρακτήρα.

Στην περιοχή που γειτονεύει με τον Βορειοανατολικό ορεινό όγκο η ανάλυση μας δίνει διαφορετικά αποτελέσματα:

Βάθος δειγματοληψίας (cm)	0 – 30	30 – 60
Μηχανική σύσταση		
-άμμος (%)	51	55
-άργιλος (%)	28	24
-ιλύς (%)	21	21
ρΗ (H ₂ O 1:1)	5,9	6,8
Ολικό CaCO ₃	0,0	0,0
Οργανική ουσία (g%)	0,94	-
K ⁺ meq/100 g εδάφους	0,43	0,24
Φωσφόρος ppm	121	95

Πίν. 2 Ενδεικτική ανάλυση εδαφών του Τυρναβίτικου αμπελώνα με όξινο χαρακτήρα.

Σύνθεση του Τυρναβίτικου αμπελώνα

Ο Τυρναβίτικος αμπελώνας χωρίζεται ιστορικά σε δύο περιόδους, μία πριν την φυλλοξήρα (η οποία έπληξε την περιοχή στη δεκαετία του 1930) και μία μετά. Στην πρώτη περίοδο, τα αμπέλια δεν περιείχαν ποτέ μία μόνο ποικιλία, συνήθως περιείχαν 4-5. Οι ποικιλίες που κυριαρχούσαν τότε ήταν: **Ροδίτης**, **Σιδερίτης**, **Μπαντίκι**, **Λημνιώνα**, **Καρτσιώτης**, **Ουτμαλί**, **Cinsaut (Σενζώ)**, **Grand Noir**.

Μετά την προσβολή από την φυλλοξήρα και με την επίδραση όπως φαίνεται της Αβερώφειου γεωργικής σχολής της Λάρισας, άλλαξε η σύνθεση του Τυρναβίτικου αμπελώνα ο οποίος σήμερα περιλαμβάνει τις παρακάτω οινοποιήσιμες ποικιλίες:

Ποικιλία	Έκταση σε στρέμματα
Μοσχάτο Αμβούργου	15.000
Ροδίτης	5.000
Μπατίκι	300
Ντεμπίνα	200
Σαββατιανό	250
Ugni Blanc	500
Maccabeu	200
Cabernet S	150
Merlot	80
Grenahce Rouse	80
Άλλες οινοποιήσιμες ποικιλίες	130
ΣΥΝΟΛΟ	28840

Πίν. 3 Σύνθεση σήμερα του Τυρναβίτικου αμπελώνα.

Εκτός των παραπάνω υπάρχουν και 8.500 στρέμματα με επιτραπέζιες ποικιλίες όπως: **Βικτώρια, Κάρτιναλ, Ριμπιέ, Ραζακί** κ.λ.π

Από τις παραπάνω ποικιλίες θα ασχοληθούμε με ορισμένες που παρουσιάζουν ενδιαφέρον ή έχουν κάποια ιδιαιτερότητα και χαρακτηρίζουν την περιοχή.

Μοσχάτο Αμβούργου

Όπως φαίνεται από τον παραπάνω πίνακα η κυριαρχία του Μοσχάτου Αμβούργου στη περιοχή είναι αναμφισβήτητη και όχι τυχαία. Η ποικιλία αυτή έχει εγκλιματιστεί πάρα πολύ καλά στην περιοχή, είναι ποικιλία διπλής χρήσης αλλά το 90% της παραγωγής της σήμερα οινοποιείται. Η πορεία ωρίμανσης του Μοσχάτου Αμβούργου φαίνεται στον πίνακα που ακολουθεί.

Ημερομηνία	βάρος σε g 100 ραγών	ΔΑΤ	Ολικ.Οξ. σε τρυγικό	Μηλικό οξύ	ρΗ
4 /8	105	7	8,2	-	3
8/8	110	7,2	7,5	5,15	3,1
22/8	132	10,2	5,7	-	-
23/8	142	9,9	5,9	3,5	3,2
29/8	150	10,6	5,3	-	3,2
31/8	162	10,5	5,1	2,82	3,27
3/9	160	10,9	4,8	2,25	3,47
5/9	178	11,2	4,8	2,40	3,49
7/9	186	11,3	4,6	1,95	3,49
9/9	183	11,4	4,3	1,86	3,54
11/9	196	11,6	4,2	1,75	3,54
13/9	210	11,8	4,4	1,74	3,48
15/9	223	12,1	4,4	1,81	3,60
17/9	237	12,2	4,3	1,74	3,60
19/9	240	12,2	4,3	1,74	3.58

Πιν 4 Μεταβολή στη σύσταση του γλεύκους της ποικιλία Μοσχάτου Αμβούργου κατά την ωρίμανση των σταφυλιών.

Όπως φαίνεται από τον πίνακα το Μοσχάτο Αμβούργου είναι μια ποικιλία μέσης πρωιμότητας που φθάνει στην φυσιολογική του ωρίμανση περί της 15 Σεπτεμβρίου. Το μέγεθος της ρόγας του είναι μεσαίο, η οξύτητα μικρή, το άρωμα του ευχάριστο φρουτώδες που αναδεικνύεται ακόμα πιο πολύ στα γλυκά και ημίγλυκα κρασιά. Δίνει επίσης καταπληκτικό ροζέ κρασί και μπορεί να ανατρέψει την μειονεκτική θέση που έχουν σήμερα τα ροζέ κρασιά. Δεν έχει πολλές χρωστικές, γι' αυτό και τα έρυθρά ξηρά κρασιά της ποικιλίας δεν έχουν έντονο χρώμα ούτε "σώμα". Θα μπορούσε να λεχθεί (όσο και αν ακούγεται αδόκιμο) ότι δίνει ένα "ελαφρό" κόκκινο κρασί, που καταναλώνεται φρέσκο και δεν βελτιώνεται με την παλαίωση. Μπορεί όμως να δώσει "Μεγάλα" γλυκά κρασιά (Vin de l'iguer) τα οποία με την παλαίωση δίνουν κάτι το μοναδικό. Άλλωστε η αλλαγή της καταναλωτικής συνήθειας σήμερα, προς περισσότερο αρωματικά κρασιά, μικρής οξύτητας, καθιέρωσε το Μοσχάτο Αμβούργου σαν μια ιδανική ποικιλία για αναμειξείς. Υπάρχουν τουλάχιστον δύο

κλώνοι της ποικιλίας, έτσι όπως μακροσκοπικά φαίνεται η διαφορά στην ρόγα, (μία στρόγγυλη και μία οβάλ) αλλά η έρευνα σχετικά με τους κλώνους που έχει αυτή η ποικιλία παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον.

Το πρόβλημα σήμερα με την ποικιλία αυτή η οποία στήριξε και στηρίζει την περιοχή είναι ότι δεν είναι χαρακτηρισμένη καθαρά οινοποιήσιμη, με αποτέλεσμα να μην μπορούμε τυπικά να παράγουμε κρασιά με τοπική ένδειξη. Αυτό αποτελεί αίτημα της περιοχής μας, το οποίο αν εκπληρωθεί θα δώσει νέα ώθηση στα παραγόμενα από αυτή τη ποικιλία προϊόντα. Για το θέμα αυτό εκκρεμεί αίτημά μας στην ΚΕΠΟ.

Ροδίτης

Πρόκειται για ποικιλία που καλλιεργούνταν στην περιοχή πριν ακόμα από την φυλλοξήρα αλλά δεν είχε προωθηθεί άμεσα στην αναμπέλωση που ακολούθησε. Η ανάγκη όμως του Συνεταιριστικού οινοποιείου που ιδρύθηκε το 1961, σε λευκό κρασί δημιούργησε τις προϋποθέσεις και έφερε στο προσκήνιο την ποικιλία αυτή. Ο Ροδίτης έχει διάφορους κλώνους, η διαφορά φαίνεται και στη χρωματική απόχρωση των σταφυλιών, που κυμαίνεται από λευκό μέχρι λιγότερο ή περισσότερο ρόδινο. Έχει προσαρμοστεί στο ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής και με την κατάλληλη στρεμματική απόδοση και προσεκτική οινοποίηση δίνει πολύ καλά ισορροπημένα κρασιά, με έντονο χαρακτήρα φρεσκάδας. Η ποικιλία αυτή χρησιμοποιείται σήμερα μαζί με το Μπαντίκι για την παραγωγή τοπικού οίνου Τυρνάβου που κυκλοφορεί σαν Θεσσαλικός τοπικός οίνος.

Ημερομηνία τρύγου 21/9	%Vo	Στ.υπ ολ. g/l	Ολ.οξ g/l Τρ	pH	Τρυγ Οξ g/l	Μηλικ Οξ g/l	Καλιο Mg/l	Συν. + Meq/l
Γλεύκος	-	-	6,5	3,58	4,6	3	1650	79
Κρασί	11,5	21,4	6,0	3,44	1,7	1,5	819	32,1

Πιν. 5 Σύσταση του γλεύκους και του κρασιού από **ροδίτη** Τυρνάβου.

Ο Ροδίτης είναι όψιμη σχετικά ποικιλία, το μεγάλο μέγεθος της ρόγας του, τον κάνει να ανθεκτικό στο ξηροθερμικό κλίμα της περιοχής, παρουσιάζει την καλύτερη, σε σχέση με άλλες ποικιλίες, περιεκτικότητα σε οξέα.

Μπαντίκι

Πρόκειται για λευκή ποικιλία που καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στον Τύρναβο. Έχει ράγες μικρές, σκληρές, κυλινδρικού σχήματος με χαρακτηριστικό "βουλωμένο πάτο", δηλαδή στη βάση της ράγας (ομφαλός) η ουλή του στύλου έρχεται προς τα μέσα. Σε αυτό το σχήμα της ράγας οφείλεται και το όνομα της ποικιλίας, διότι στα τούρκικα "ντιμπί" σημαίνει πάτος (πυθμένας) και "μπαντικ" προς τα μέσα. (ντιμπί – μπαντίκ = ντιμπαντίκ ή μπαντίκι).

Τα τσαμπιά είναι μέτρια και ενίοτε πολύ σφικτά. Η σκληρή σάρκα που χαρακτηρίζει τις ράγες την καθιστούν δύσκολη ποικιλία στο στάδιο της γλευκοποίησης, ενώ η πολύ μικρή οξύτητα και η τάση που έχει για δημιουργία αναγωγικών άσχημων οσμών (υδροθείου) την καθιστούν δύσκολη στην οινοποίηση. Έχει όμως μια τανινώδη γεύση και ένα ιδιαίζον άρωμα που κάνει την ποικιλία αυτή να ξεχωρίζει. Το μπαντίκι χρησι-

μοποιήθηκε στην αρχή, λόγω της σαρκώδους ράγας του, για επιτραπέζια χρήση, κάτι που και σήμερα γίνεται από μερικούς που το προτιμούν παρ' όλο που η αναλογία των σπόρων (4 κατά μέσο όρο) είναι μεγάλη για την μικρή του ράγα.

Το μπαντίκι ή ντιμπαντίκι είναι ποικιλία που ήρθε στην περιοχή στον καιρό της Τουρκοκρατίας και συγκεκριμένα την έφεραν από το Ικόνιο της Μικράς Ασίας Τούρκοι στρατιώτες (εξ ου και κονιαριοι) που εγκαταστάθηκαν στον γειτονικό Αμπελώνα. Και οι μεν Τούρκοι αποδεκατίστηκαν από μια επιδημία πανώλης, έμεινε όμως η ποικιλία αυτή στην περιοχή και μάλιστα αναφέρεται ότι, δεν ευδοκίμησε σε άλλες περιοχές όταν προσπάθησαν να την μεταφυτεύσουν.

Ημερομηνία τρύγου 21/9	%Vo	Στ.υπ ολ. g/l	Ολ.οξ g/l Τρ	pH	Τρυγ Οξ g/l	Μηλικ Οξ g/l	Καλιο Mg/l	Συν. + Meq/l
Γλεύκος	-	-	3,1	3,80	4,1	0,7	1488	62
Κρασί	13,6	14,3	3,0	3,88	2,1	0,7	875	26

Πιν. 6 Οξίνη σύσταση του γλεύκους και του κρασιού από **Μπαντίκι** Τυρνάβου.

Έρευνα για άλλες ποικιλίες

Στην δεκαετία του 1990, έγινα σε συνεργασία με το Ινστιτούτο οίνου τρεις δοκιμαστικοί αμπελώνες στην επαρχία Τυρνάβου, με σκοπό να ελεγχθούν διάφορες λευκές ποικιλίες, Ελληνικές και ξένες, που θα μπορούσαν να καλλιεργηθούν στην περιοχή. Μερικά συγκεντρωτικά αποτελέσματα, από πέντε χρόνων οινοποιήσεις αυτής της προσπάθειας δίνονται παρακάτω, όπως και μερικά σχόλια για τις πιο ενδιαφέρουσες από αυτές τις ποικιλίες.

Ποικιλία	Ημερομ. Τρυγητού	Αλκοολ τίτλος % Vol	Ολικ.Οξ. g/l Τρυγκ.	Μηλικό οξύ g/l	PH	Σύνολο Κατιόντων meq/l
Petro Himenez	4/9	13,04	5,7	2,1	3,8	19,5
Chenin blanc	4/9	12,74	6,7	2,8	3,58	33,0
Arintho	4/9	12,06	4,9	1,9	3,62	29,0
Listan	12/9	11,0	3,7	1,6	3,62	27,0
Maccabeu	12/9	13,9	4,8	1,3	3,6	26,5
Grenache blanc	12/9	13,48	4,6	0,6	3,42	13,0

Πιν. 7 Αναλυτικά στοιχεία από ποικιλίες σταφυλιών που καλλιεργήθηκαν στον Τύρναβο (Αμπελώνας Α και Γ)

Ποικιλία	Ημερομ. Τρυγητού	Αλκοολ τίτλος % Vol	Ολικ.Οξ. g/l Τρυγικ.	Μηλικό οξύ g/l	PH	Σύνολο Κατιόντων meq/l
Chardonnay	6/9	13,16	4,5	2,2	3,85	40,2
Sylvaner	6/9	12,80	5,1	2,2	3,84	41,0
Μαλαγουζιά	10/9	13,88	4,6	1,8	3,80	35,5
Ugni blanc	25/9	11,36	6,5	1,9	3,32	28,5
Ασύρτικο	25/9	11,28	5,8	1,7	3,40	36,0

Πιν 8. Αναλυτικά στοιχεία διαφόρων δοκιμαστικών ποικιλιών που καλλιεργήθηκαν στον Τύρναβο (Αμπελώνας Β)

Σχολιασμός

Μερικές από αυτές τις ποικιλίες έμειναν και καλλιεργούνται σήμερα στον Τύρναβο, σε ορισμένες περιπτώσεις οι επιλογές επηρεάστηκαν από κριτήρια όχι καθαρώς οινολογικά. (π.χ παραγωγή, ανθεκτικότητα σε ασθένειες κ.λ.π).

Ugni blanc

Λευκή ποικιλία ιταλικής προέλευσης (Trebiano), ευρέως διαδεδομένη, χωρίς ίσως ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, προτιμήθηκε περισσότερο για την προσαρμοστικότητά της την ανθεκτικότητα στις ασθένειες και την ικανοποιητική της παραγωγή. Οινολογικά παρουσιάζει το ενδιαφέρον ότι διατηρεί σχετικά υψηλές οξύτητες στα πεδινά. Οι λόγοι αυτοί συνετέλεσαν και καλλιεργείται αρκετά σήμερα στον Τύρναβο και τη γύρο περιοχή.

Maccabeu

Λευκή ποικιλία Ισπανικής προέλευσης με ράγες μέσου μεγέθους. Είναι σχετικά πρώιμη ποικιλία, με σχετικά ικανοποιητική οξύτητα και ικανοποιητική παραγωγή. Χωρίς ιδιαίτερους χαρακτήρες, καλή για προσμίξεις.

Pedro Himenez

Λευκή ποικιλία Ισπανικής προέλευσης, με μεγάλες ράγες. Τα αντίστοιχα κρασιά ήταν ελαφρώς αρωματικά με χρώμα κιτρινόλευκο. Παραγωγική σχετικά ποικιλία, που αν

τρυγηθεί στον κατάλληλο χρόνο παρουσιάζει κάποιο ενδιαφέρον. Καλλιεργείται σε περιορισμένη έκταση.

Chenin blanc

Γαλλικής προέλευσης λευκή ποικιλία, με μικρές ράγες, δίνει κρασιά με λεπτό άρωμα. Είναι πρώιμη ποικιλία με υψηλή οξύτητα και με ιδιαίτερο χαρακτηριστική την υψηλή περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ, πράγμα που φαίνεται στην επίγευση του κρασιού του. Δεν προτιμήθηκε λόγω της ιδιαίτερης ευαισθησίας που παρουσίασε στις διάφορες ασθένειες και τη μικρή παραγωγή.

Grenache blanc

Ποικιλία Γαλλικής προέλευσης. Μέσο μέγεθος ράγας, δίνει κρασιά με ανοιχτό κίτρινο χρώμα και ευχάριστο άρωμα. Πρώιμη σχετικά ποικιλία καλλιεργείται σε περιορισμένη έκταση γιατί παρουσιάζει αρκετή ευαισθησία σε ασθένειες.

Πειραματικές ερυθρές ποικιλίες

Εκτός των παραπάνω ποικιλιών που είναι στο σύνολό τους λευκές, υπάρχει η αναγκαιότητα σήμερα στον Τύρναβο να μελετηθούν και άλλες ερυθρές ποικιλίες πέραν του Cabernet S και του Merlot (και φυσικά του Μοσχάτου Αμβούργου) για την παραγωγή ενός τυπικού ερυθρού κρασιού. Παράλληλα υπάρχει και η αναγκαιότητα έρευνας για μια βαφική ποικιλία η οποία θα βοηθήσει στην διόρθωση του χρώματος των ερυθρών από Μοσχάτο. Για τους λόγους αυτούς μπήκαν πρόσφατα για δοκιμή οι παρακάτω ερυθρές ποικιλίες οι οποίες ακόμα δεν αξιολογήθηκαν πλήρως. Οι πρώτες παρατηρήσεις έδωσαν τα παρακάτω γλευκογραφικά στοιχεία.

Ποικιλία	Ημερομηνία δείγματος	Bume	Ολική οξύτ. g/l τρυγικό	pH
Pinot Noir	20/8	14,0	6,0	3,8
Grenach Ruse	23/8	11,9	6,5	3,6
Syrah	28/8	12,4	7,0	3,5
Αγιωργήτικο	22/8 6/9	11,7 13,5	7,7 4,2	3,3 3,7
Βερζαμί	31/8	11,2	6,7	3,3
Λημνιό	28/8	10,6	5,3	3,4
Μοσχόκαλτσο	28/8	11,7	5,5	3,4
Σταυρωτό	28/8	8,7	5,9	3,3
Ξυνομαυρο	28/8	11,7	8,9	3,14
Grand noir	-	-	-	-
Carignan	28/8	10,0	7,5	3.35

Πιν. 9 Ελληνικές και ξένες δοκιμαστικές ποικιλίες στον Τυρναβίτικο αμπελώνα.

Η αξιολόγηση των παραπάνω ποικιλιών δεν έχει ολοκληρωθεί, ειδικά η χρωστική ποικιλία Grand noir δεν οινοποιήθηκε χωριστά φαίνεται όμως ότι είναι η περισσότερο ενδιαφέρουσα βαφική ποικιλία. Από όλες τις παραπάνω ποικιλίες αυτές που εγκαταστάθηκαν σε εκμεταλλεύσιμες φυτείες είναι το Grenache rose και το Syrah. Η πρώτη προτιμήθηκε περισσότερο για την ικανοποιητική παραγωγή της.

Συμπεράσματα

Ο Τυρναβίτικος αμπελώνας έχει μια δυναμική η οποία ελπίζουμε ότι δεν επηρεασθεί από τις τελευταίες δραματικές για την περιοχή, πρωτοφανείς για τα χρονικά καιρικές συνθήκες των -24 οC. Στη δυναμική αυτή έπαιξε καθοριστικό ρόλο το υπάρχον συνεταιριστικό οινοποιείο το οποίο με τη δράση του στήριξε και στηρίζει τους αμπελουργούς και διαμόρφωσε σε μεγάλο βαθμό τις τωρινές συνθήκες. Η παραπέρα ενδυνάμωση του αμπελώνα για το καλό της περιοχής επιβάλλει να γίνουν ορισμένα πράγματα όπως:

- ✓ Να αναπτυχθεί μια ερυθρή ποικιλία (πέρα από το Μοσχάτο Αμβούργου) η οποία θα δώσει ένα τυπικό κόκκινο κρασί πράγμα που ζητά σήμερα η κατανάλωση. Η ποικιλία αυτή πέρα από τις παγκόσμιες Cabernet S και Merlot μπορεί να είναι το ντόπιο Λημιό ή Λημιώνα αλλά και το Αγιωργήτικο.
- ✓ Παράλληλα χρειάζεται μια βαφική ποικιλία (πιθανόν το Grand noir) για να βοηθήσουμε το χρώμα στο Μοσχάτο το οποίο ούτως ή άλλως θα συνεχίσει να κυριαρχεί στην περιοχή.
- ✓ Να μελετηθεί η δυνατότητα δημιουργία ζώνης στην γύρο ημιορεινή περιοχή.
- ✓ Να καταταγεί το Μοσχάτο Αμβούργου μόνο ως οινοποιήσιμο για να μπορέσουμε έτσι να φτιάξουμε από αυτό τοπικά κρασιά ή με τη δημιουργία ζώνης ακόμα και γλυκά ΟΠΑΠ.
- ✓ Να εμπλουτιστεί η συνθέσει των "τοπικών" κρασιών με καινούργιες ποικιλίες (εκκρεμεί αίτημα στην ΚΕΠΟ) ώστε να κυκλοφορήσουν και ως ποικιλιακά κρασιά.