

«Ποικιλιακή αναδιάρθρωση του Κρητικού αμπελώνα»

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Τσούτσουρας Επαμεινώνδας
Αναπληρωτής Ερευνητής
Ινστιτούτο Οίνου – ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε

Η Κρήτη αποτελούσε πάντα ένα από τα μεγάλα κέντρα αμπελοκαλλιέργειας για την παραγωγή οινικών προϊόντων. Φημιζόταν από αιώνες για την παραγωγή των οίνων της, κυρίως ερυθρών, που προέρχονταν από τις γηγενείς ποικιλίες της, οι περισσότερες από τις οποίες εξακολουθούν να υπάρχουν και σήμερα. Βεβαίως τα πρότυπα οίνων ποιότητας στις μέρες μας διαφέρουν κατά πολύ από αυτά που ίσχυαν διεθνώς πριν από τον εικοστό αιώνα και κυριαρχούσαν στις προτιμήσεις των καταναλωτών, αλλά και στις ανάγκες του εμπορίου των παλαιότερων εποχών. Οι οίνοι της Κρήτης όπως και της ευρύτερης αμπελουργικής ζώνης της Μεσογείου, χαρακτηρίζονταν με τον όρο «μεσογειακά κρασιά» και ήταν υψηλόβαθμα προερχόμενα από υπερώριμα σταφύλια. Οι αλλαγές στα ζητούμενα χαρακτηριστικά των οίνων, υποχρέωσε τις αμπελουργικές ζώνες του Νότου, με χαρακτηριστική περίπτωση την Κρήτη, να προσαρμόσουν τις συνθήκες παραγωγής των οίνων στα νέα δεδομένα.

Η προσαρμογή αυτή είναι απαραίτητο να επεκτείνεται ορισμένες φορές, πέραν από τις τεχνολογικές διαδικασίες κατά την οινοποίηση και στον παράγοντα ποικιλία, όπου μπορούν να υπάρξουν δύο ενδεχόμενα.

Το πρώτο είναι μία ποικιλία μέσα από την σύγχρονη τεχνολογική διαδικασία παρασκευής των οίνων, αλλά και με την καλλιέργειά της στο κατάλληλο οικολογικό περιβάλλον να μπορεί να ανταποκριθεί στις νέες συνθήκες δίνοντας οίνους με τα ποιοτικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που πλέον είναι αποδεκτά. Στην δεύτερη όμως περίπτωση, όταν το ποιοτικό δυναμικό της ποικιλίας, πρόσφορο, για παραγωγή οίνων μεσογειακού τύπου, αδυνατεί να συμβαδίσει με τα νέα πρότυπα των οίνων, δημιουργείται πλέον πρόβλημα και η απάντηση δεν μπορεί, αναπόφευκτα, να είναι άλλη από την ποικιλιακή αναδιάρθρωση.

Όπως ήδη αναφέρθηκε στη Κρήτη καλλιεργούνται κυρίως παλιές γηγενείς οινοποιήσιμες ποικιλίες με σημαντικότερες εξ αυτών από πλευράς καλλιεργούμενης έκτασης το **Ρωμέϊκο**, το **Λιάτικο**, το **Κοτσιφάλι**, την **Μανδηλαριά**, την **Τσαρδάνα** και την **Βηλάνα**. Οι περισσότερες όμως από αυτές παρουσιάζουν προβλήματα από οινολογική άποψη και έτσι θα πρέπει να δεχθούμε ότι η Κρήτη δεν εξυπηρετείται καλώς από πλευράς ποικιλιών οινοποιίας. Είναι ως εκ τούτου αναγκαίο να υπάρξει, στα πλαίσια μιας ποικιλιακής αναδιάρθρωσης, συστηματική προώθηση και ορισμένων άλλων εκλεκτών γηγενών ποικιλιών καθώς και ορισμένων ξενικής προέλευσης που έχουν τα τελευταία είκοσι χρόνια εγκατασταθεί σε πολύ περιορισμένη κλίμακα σε ορισμένες περιοχές. Μπορούμε να διακρίνουμε τέσσερα αμπελουργικά διαμερίσματα, που αντιστοιχούν στους τέσσερεις Νομούς του νησιού, σε καθένα από τα οποία υφίστανται διάφορες αμπελουργικές περιοχές με σημαντικές εδαφοκλιματικές διαφορές.

Ξεκινώντας από τον **Νομό Χανίων** θα αναφέρουμε τα εξής:

Στον Νομό Χανίων, όπου δεν υπάρχουν οίνοι ΟΠΑΠ, έχουν αναγνωριστεί τρεις Τοπικοί Οίνοι, ο λευκός, ροζέ και ερυθρός Τοπικοί Οίνοι Κισσάμου που έχουν σαν βάση την ποικιλία **Ρωμέϊκο**.

Η ποικιλία Ρωμέϊκο, ερυθρά και μεγάλων στρεμματικών αποδόσεων κατέχει δεσπόζουσα θέση στο Νομό Χανίων, όπου καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά. Σύμφωνα με τελευταία στοιχεία καλλιεργούνται περί τα 20.000 στρέμματα οινοποιήσιμων ποικιλιών από τα οποία το 83% καταλαμβάνει το Ρωμέϊκο. Δίνει ερυθρούς οίνους υψηλόβαθμους με κύριο μειονέκτημα την ανεπάρκεια, πολλές φορές, του χρώματος και την ευπάθεια στις οξειδωτικές αλλοιώσεις οι οποίες επιφέρουν γρήγορο καφέτιασμα του ερυθρού χρώματος, ταχύτατη γήρανση και απώλεια της φρεσκάδας τους. Έχοντας έντονη την τάση για μαντεριζάρισμα ενδείκνυται για την παρασκευή ειδικών οίνων των οποίων η ζήτηση είναι όμως περιορισμένη. Από Ρωμέϊκο μπορούν επίσης να παραχθούν λευκοί ξηροί οίνοι που μόνο εάν έχουν οινοποιηθεί με πολύ προσοχή μπορούν να σταθούν στην αγορά των εμφιαλωμένων. Στο Νομό Χανίων είναι εγγεγραμμένες σαν συνιστώμενες οι λευκές ποικιλίες **Αθήρι**, **Θραψαθήρι**, **Βηλάνα**, **Ugni blanc**, **Grenache blanc** και **Maccabeu**. Καλλιεργούνται σε πολύ μικρή έκταση και ως εκ τούτου υπάρχει έλλειψη σε λευκές ποικιλίες.

Το οικολογικό περιβάλλον των Χανίων, εκτός από λίγους αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρο δεν προσφέρεται για την παραγωγή λευκών οίνων από τις γνωστές εκλεκτές ξενικές ποικιλίες που έχουν συνήθως και μικρές στρεμματικές αποδόσεις. Θα πρέπει να προωθηθεί η καλλιέργεια των συνιστώμενων για τον Νομό εκλεκτών λευκών γηγενών ποικιλιών Θρασαθήρι και Αθήρι σε περιοχές με κάποιο υψόμετρο και της ξενικής ποικιλίας Ugni blanc που θεωρείται κατάλληλη για θερμές περιοχές, ενώ και το Ασύρτικο μπορεί να προσφέρει μία ακόμα εναλλακτική λύση.

Οι ποικιλίες Grenache blanc και Maccabeu έχουν επιβεβαιώσει, με πειραματικές οινοποιήσεις του Ινστιτούτου Οίνου, την βελτιωτική επίπτωση που έχουν στο άρωμα των οίνων οξειδωτικού τύπου από την ποικιλία Ρωμέϊκο όπως είναι ο Μαρουβάς. Ως εκ τούτου θα πρέπει να πάρουν το μερίδιο καλλιέργειας που τους αντιστοιχεί και να χρησιμοποιηθούν συστηματικότερα στην παραγωγή οίνων οξειδωτικού τύπου από την ποικιλία Ρωμέϊκο.

Από τις ερυθρές ποικιλίες το Carignan περισσότερο, αλλά και η Grenache rouge έχουν δώσει θαυμάσια αποτελέσματα όταν καλλιεργούνται σε ξηρά και θερμά εδάφη. Η ποικιλία Carignan μπορεί να δώσει, αυτοδύναμα, ξηρούς ερυθρούς οίνους πολύ καλής ποιότητας, είτε σε συναινοποίηση με το Ρωμέϊκο να διορθώσει τις αδυναμίες των ερυθρών οίνων βελτιώνοντας θεαματικά τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες.

Η ποικιλία Grenache rouge πρέπει να καλλιεργηθεί για παραγωγή ανοιχτόχρωμων ερυθρών – ροζέ οίνων αλλά επίσης παντρεύεται με μεγάλη επιτυχία με τους οίνους από Carignan. Παρά το γεγονός ότι το Ινστιτούτο Οίνου από την δεκαετία του 1980 έχει αποφανθεί ύστερα από σειρά πειραματικών οινοποιήσεων, για τα εξαιρετικά αποτελέσματα που έδωσαν οι δύο αυτές ποικιλίες, η καλλιεργούμενη από αυτές έκταση είναι ελαχίστη. Στις δύο αυτές ποικιλίες μπορεί να προστεθεί και η ποικιλία Syrah οι οίνοι από την οποία παρουσιάζουν μεγάλο ενδιαφέρον είτε αυτούσιοι είτε σε συνδυασμό με οίνους από Carignan ή Grenache rouge.

Θα αναφέρουμε επίσης και την περίπτωση της ποικιλίας Κοτσιφάλι που καλλιεργείται διάσπαρτη στις περιοχές Σελίνου και Σφακίων και αξιοποιείται στη χωρική οιν/ση. Το Κοτσιφάλι έδινε παλαιότερα ένα εξαιρετικό βαθύ ερυθρό οίνο με ενδιαφέροντα χαρακτηριστικά.

Ο Νομός Ρεθύμνου παρουσίαζε πάντα την μικρότερη αμπελοοινική σπουδαιότητα με την παραγωγή των σταφυλιών να κατευθύνεται κυρίως στη χωρική οινοποίηση αφού στην περιοχή δεν λειτουργούν οργανωμένες σύγχρονες οινοποιητικές μονάδες. Η καλλιέργεια πάντως οινοποιήσιμων ποικιλιών είναι αρκετά σημαντική και κυμαίνεται περί τα 15.000 στρέμματα με τις ερυθρές ποικιλίες Λιάτικο και Τσαρδάνα να κυριαρχούν σε ποσοστό 90%. Με δεδομένο το χαμηλό ποιοτικό δυναμικό των δύο αυτών ποικιλιών προκύπτει ότι η περιοχή δεν μπορεί να προσφέρει σήμερα πρώτη ύλη κατάλληλη για παραγωγή οίνων σύγχρονου τύπου. Από τις υπόλοιπες ποικιλίες θα πρέπει να επισημανθεί η λευκή ποικιλία Βιδιανό η καλλιέργεια της οποίας καλύπτει σήμερα μία πολύ μικρή έκταση. Πρόκειται για ποικιλία που παρουσιάζει οινολογικό ενδιαφέρον και μπορεί να δώσει οίνους με καλά ποιοτικά χαρακτηριστικά, όπως είχε επισημάνει το Ινστιτούτου Οίνου, από την δεκαετία του '80, με σχετικές πειραματικές οινοποιήσεις. Ως εκ τούτου επιβάλλεται να τύχει της δέουσας προσοχής για προώθηση της καλλιέργειας της. Στην περίπτωση των ερυθρών ποικιλιών η σταδιακή ποικιλιακή αναδιάρθρωση είναι αναγκαία, καθόσον θα δημιουργηθούν προϋποθέσεις για μελλοντική ανάπτυξη του αμπελοοινικού τομέα. Προς τούτο θα μπορούσαν να προταθούν οι εκλεκτές ξενικές ποικιλίες Carignan και Syrah και από τις γηγενείς επιλεγμένοι κλώνοι της ποικιλίας Κοτσιφάλι.

Αφήνοντας για το τέλος τον Νομό Ηρακλείου θα περάσουμε στον **Νομό Λασηθίου** στους αμπελώνες του οποίου καλλιεργείται σχεδόν κατ' αποκλειστικότητα η ερυθρά ποικιλία **Λιάτικο**. Από την ποικιλία αυτή παρασκευάζονται οι ΟΠΑΠ «Σητεία», ο ξηρός ερυθρός και ο γλυκός.

Η ποικιλία Λιάτικο, ενώ προσφέρεται για την παραγωγή εκλεκτής ποιότητας γλυκών οίνων, παρουσιάζει αδυναμίες στη παραγωγή ερυθρών ξηρών οίνων, λόγω της μικρής περιεκτικότητας σε χρωστικές και της αστάθειας του χρώματος των οίνων. Προκειμένου να αντιμετωπιστεί η αδυναμία αυτή, με Υπουργική Απόφαση το 1998, άλλαξε η ποικιλιακή σύσταση του ερυθρού ξηρού ΟΠΑΠ «Σητεία» ο οποίος θα πρέπει πλέον να παρασκευάζεται με συνοινοποίηση και της ποικιλίας Μανδηλαριά σε ποσοστό 20%, που πιθανώς δεν αρκεί, ούτε και στην περίπτωση αυτή, ώστε ο συγκεκριμένος ΟΠΑΠ να αποκτήσει τα τυπικά ποιοτικά χαρακτηριστικά που αναδεικνύουν και προβάλλουν εμπορικά έναν οίνο ως ανωτέρας ποιότητας.

Το έτος 1998 αναγνωρίστηκε επίσης και ο λευκός ΟΠΑΠ «Σητεία» ο οποίος πρέπει να παρασκευάζεται με συνοينوποίηση των ποικιλιών Βηλάνα και Θραψαθήρι με το τελευταίο σε ποσοστό 30%.

Παράλληλα για το Νομό **Λασηθίου** έχει αναγνωρισθεί και ο Τοπικός Λασιθιώτικος οίνος, λευκός, ροζέ και ερυθρός, όπου μπορούν να συμμετέχουν αντίστοιχα οι ποικιλίες Αθήρι, Ugni blanc, Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Λαδικηνό, Carignan και Μανδηλαριά.

Λαμβάνοντας υπόψη την υφιστάμενη κατάσταση και τις ανάγκες βελτίωσης των παραγομένων οίνων σε συνδυασμό με τον εμπλουτισμό του ποικιλιακού δυναμικού, θα πρέπει να δοθεί προσοχή, ώστε στα πλαίσια αναδιαρθρώσεων και νέων φυτεύσεων να αυξηθεί η καλλιέργεια ποικιλιών, πέραν από το Λιάτικο, όπως η Μανδηλαριά, η Βηλάνα, το Θραψαθήρι και το Ασύρτικο.

Από τις ερυθρές ξενικές ποικιλίες το Syrah για εδάφη που εφοδιάζονται καλά με νερό και το Carignan για ξηρά εδάφη μπορούν να δώσουν και εδώ πολύ καλά αποτελέσματα. Στο μέλλον θα ήταν δυνατόν να εξεταστεί η συμμετοχή τους στη ποικιλακή σύνθεση του ΟΠΑΠ «Σητεία».

Τέλος η λευκή Chardonnay μπορεί να προσφέρει σημαντικά στην παραγωγή των λευκών οίνων εμπλουτίζοντας την πρώτη ύλη που προσφέρεται σήμερα στα οινοποιεία της Κρήτης.

Στο σημείο αυτό θα ήθελα να επισημανθεί η περίπτωση της ερυθράς ποικιλίας Θράψα, παλαιάς Κρητικής ποικιλίας, που αναφέρεται και στον Αμπελουργικό Άτλαντα του Χαρ. Κοτίνη και καταγράφονται σαν περιοχές που καλλιεργείται οι νομοί Λασηθίου και Ηρακλείου, αλλά δεν ανευρίσκεται πλέον. Πρέμνα αυτής υπάρχουν στην αμπελουργική συλλογή του Ινστιτούτου Αμπέλου στη Λυκόβρυση και πειραματικές οινοποιήσεις που έγιναν τα τελευταία δύο έτη από το Ινστιτούτο Οίνου έδειξαν ότι πρόκειται για ποικιλία που μπορεί να δώσει ερυθρούς οίνους εξαιρετικής ποιότητας.

Αφήσαμε στο τέλος τον **Νομό Ηρακλείου**, που από τα παλιά χρόνια αποτελεί το σημαντικότερο αμπελοοινικό κέντρο στην Νήσο Κρήτη.

Από την δεκαετία του 1970 αναγνωρίστηκαν στις τρεις κύριες αμπελουργικές ζώνες, των Αρχανών, Πεζών και Δαφνών πέντε συνολικά ΟΠΑΠ. Πρόκειται για τους ξηρούς ερυθρούς «ΠΕΖΑ» και «ΑΡΧΑΝΕΣ» από τις ποικιλίες Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά, τον

επίσης ξηρό ερυθρό «ΔΑΦΝΕΣ» από την ποικιλία Λιάτικο, τον ξηρό λευκό «ΠΕΖΑ» από Βηλάνα και τον γλυκό ερυθρό «ΔΑΦΝΕΣ» ομοίως από Λιάτικο.

Την πρώτη εκείνη περίοδο, την προφυλλοξηρική, οι δύο ερυθροί ΟΠΑΠ «Πεζά» και «Αρχάνες» μπορούσαν να έχουν μία ποιοτική παρουσία τέτοια, ώστε δικαιολογημένα θεωρούνταν ότι αποτελούσαν τον τρίτο κρίκο, στην αλυσίδα των ελληνικών ερυθρών οίνων ποιότητας. Αντίθετα, από την πρώτη εκείνη περίοδο, οι γνωστές ποιοτικές αδυναμίες της ποικιλίας Λιάτικο για παρασκευή ερυθρών ξηρών οίνων δεν επέτρεπαν στον «Δαφνές» να έχει την παραμικρή τύχη στην αγορά των εμφιαλωμένων οίνων. Σήμερα μετά από είκοσι πέντε και πλέον έτη τα πράγματα είναι διαφορετικά και αφού εν τω μεταξύ, από το 1987, άρχισε η αναμπέλωση λόγω φυλλοξήρας.

Οι ερυθροί ΟΠΑΠ «Πεζά» και «Αρχάνες» που παρασκευάζονται σήμερα, παρουσιάζουν βασικές ποιοτικές αδυναμίες που οφείλονται αποκλειστικά στην υποβάθμιση της πρώτης ύλης που προσφέρεται για οινοποίηση. Σαν κύριες αιτίες γι' αυτό μπορούν να αναφερθούν η αλλαγή των καλλιεργητικών συνθηκών με την εγκατάσταση αμπελώνων με Κοτσιφάλι και κυρίως με Μανδηλαριά σε πλούσια, πολλές φορές και αρδευόμενα εδάφη που πριν υπήρχε Ραζακί, η εφαρμογή καλλιεργητικών τεχνικών που στοχεύουν στην αύξηση της παραγωγής και η μαζική επιλογή, κατά την αναμπέλωση, κλώνων με κύριο γνώρισμα την υψηλή παραγωγικότητα. Αποτέλεσμα του τελευταίου ήταν η απώλεια της πληθώρας των κλώνων που υπήρχε στις ποικιλίες και που συνολικά διαμόρφωναν ένα ποιοτικό δυναμικό υψηλότερο αυτού που οι απλά και μόνο παραγωγικοί κλώνοι μπορούν να δώσουν. Το όλο σκηνικό έρχεται να συμπληρώσουν τα λάθη, οι παραλήψεις και η άγνοια φυτοριούχων που έδωσαν στους παραγωγούς να φυτεύσουν και Κοτσιφολιάτικο που δηλώνεται σήμερα σαν Κοτσιφάλι.

Για να γίνει περισσότερο αντιληπτή η σημασία που μπορεί να έχει ένας κλώνος στην διαμόρφωση των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των λαμβανομένων οίνων, θα αναφέρουμε ενδεικτικά κάποια στοιχεία που διαπιστώσαμε μέσα από τις πειραματικές οινοποιήσεις που έγιναν την προηγούμενη τριετία από το Ινστιτούτο Οίνου στα πλαίσια του προγράμματος INTERREG και αφορούν την ποικιλία Κοτσιφάλι. Το Κοτσιφάλι είναι γενικά μία ποικιλία όχι ιδιαίτερα πλούσια σε ανθοκυάνες με μικρή γενικά συγκέντρωση φαινολικών συστατικών και αυτό ήταν γνωστό από παλιά. Από τα αναλυτικά στοιχεία των οίνων, από δείγματα σταφυλών από χαρακτηριστικούς νέους

παραγωγικούς αμπελώνες, προκύπτει ότι οι αριθμητικές τιμές στις συγκεντρώσεις των συστατικών αυτών παρουσιάζουν επιδείνωση, με συνακόλουθη επίπτωση στην οργανοληπτική εκτίμηση των οίνων. Υπήρξε όμως, περίπτωση αμπελώνα με Κοτσιφάλι όπου τα αντίστοιχα στοιχεία παρουσίαζαν σημαντικές διαφορές. Οι περιεκτικότητες σε φαινολικά συστατικά που διαπιστώθηκαν ήταν αυξημένες, κατά μέσο όρο, σε ποσοστό μεγαλύτερο του 50%. Ασφαλώς θα πρέπει να πρόκειται για ένα διαφορετικό, εκλεκτό κλώνο της ποικιλίας, με ποιοτικό δυναμικό ικανό να δώσει οίνους με βελτιωμένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.

Όσον αφορά την Μανδηλαριά, που στους ΟΠΑΠ «Πεζά» και «Αρχάνες» θα πρέπει να συμμετέχει σε ποσοστό 25-30%, θα πρέπει να επισημανθεί το πόσο σημαντικός ήταν ο ρόλος της, προκειμένου οι οίνοι να αποκτούν λαμπερό ρουμπινί και σταθερότερο χρώμα. Όμως, η όψιμη Μανδηλαριά, για την οποία η θεσμοθετημένη στρεμματική απόδοση είναι 1000 kg, καλλιεργούμενη σε πλούσια και πολλές φορές αρδευόμενα εδάφη, με κλώνους πολύ παραγωγικούς, παρουσιάζεται με μία μέση απόδοση που ξεπερνά τα 2500 kg, έχοντας και ακραίες περιπτώσεις που ξεπερνούν τα 4200 kg. Αποτέλεσμα αυτού είναι στο πλείστο των περιπτώσεων η ωρίμανση να είναι πιο προβληματική, οι Δ.Α.Τ χαμηλοί, που ξεκινούν από το 7,5% vol, με αρνητική επίπτωση στην περιεκτικότητα σε χρωστικές. Τέλος οι πολύ υψηλές αποδόσεις που επικρατούν σε μεγάλο μέρος των αμπελώνων της Βηλάνας επηρεάζουν αρνητικά την ποιότητα των παραγομένων οίνων και αναδεικνύουν τις όποιες αδυναμίες της ποικιλίας.

Λαμβάνοντας υπόψη τις παρατηρήσεις αυτές, μία ποικιλιακή αναδιάρθρωση στις αμπελουργικές περιοχές του Νομού Ηρακλείου θα πρέπει να στοχεύσει αφ' ενός στην ποιοτική βελτίωση και αναβάθμιση των αναγνωρισμένων ΟΠΑΠ και αφ' ετέρου να δώσει την δυνατότητα ποικιλιακού πλουραλισμού, για να μπορούν να παρασκευασθούν οίνοι με διαφοροποιημένους γευστικούς και λοιπούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Για το σκοπό αυτό στις ήδη υπάρχουσες και διαδεδομένες ποικιλίες Βηλάνα, Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά και Λιάτικο θα προσθέσουμε τις λευκές Δαφνί, Πλυτό, Θρασαθήρι, Βιδιανό, Sauvignon blanc και Sylvaner και τις ερυθρές Syrah και Carignan.

Στη ζώνη Δαφνών για την παρασκευή ερυθρού οίνου το Λιάτικο θα πρέπει να συμπληρωθεί με ένα ποσοστό έως 30% από τις ποικιλίες Carignan και Syrah, ενώ για

λευκό οίνο μία ποικιλιακή σύνθεση από Βηλάνα, Θρασαθήρι και Βιδιανό θα μπορούσε να δώσει πολύ καλής ποιότητας οίνο, με προοπτική ΟΠΑΠ για το μέλλον.

Στη ζώνη **Πεζών** κρίνεται απαραίτητη να υπάρξει μία κλωνική επιλογή στις ποικιλίες Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά, ώστε να προωθούνται επιλεγμένοι κλώνοι με κριτήριο τα ποιοτικά οινολογικά γνωρίσματα των παραγομένων οίνων και όχι με μόνο την παραγωγικότητα. Προτείνεται η καλλιέργεια της ποικιλίας Syrah σε ένα ποσοστό έως 20% με προοπτική να αποτελέσει στοιχείο της ποικιλιακής σύνθεσης του ερυθρού ΟΠΑΠ. Επισημαίνεται και πάλι ότι για την αναβάθμιση του συγκεκριμένου ΟΠΑΠ απαιτείται αυστηρός έλεγχος των αποδόσεων, κατά κύριο λόγο στην Μανδηλαριά. Επίσης η Syrah θα μπορεί να ενεργήσει σαν βελτιωτικός παράγων μόνον εφ' όσον συγκρατηθεί σε στρεμματικές αποδόσεις που δεν θα ξεπερνούν τα 1000 - 1100 kg.

Όσον αφορά τις λευκές ποικιλίες στη ζώνη των Πεζών, θα πρέπει να επιδιωχθεί η επέκταση της καλλιέργειας των γηγενών ποικιλιών Δαφνί, Πλυτό και Θρασαθήρι. Για την ευρύτερη εκτός ζώνης αμπελουργική περιοχή θα προτεινόταν και οι ξενικής προέλευσης ποικιλίες Sauvignon blanc και Sylvaner, που είχαν καλλιεργηθεί πειραματικά κατά το παρελθόν και ο συνδυασμός τους σε ένα ποσοστό 25% με την Βηλάνα έδωσε ένα αζαιρετικής ποιότητας οίνο. Όμως, η πρωιμότητα που παρουσιάζουν καθώς και οι μικρές στρεμματικές αποδόσεις, καθιστούν δύσκολη την προώθησή τους σε μεγάλες καλλιέργειες.

Τέλος στην αμπελουργική περιοχή των **Αρχανών** για τον ερυθρό ΟΠΑΠ είναι αναγκαίο πέρα από την ποιοτική βελτίωση της σταφυλικής παραγωγής από το Κοτσιφάλι και κυρίως από την Μανδηλαριά, να προβλεφθεί η αύξηση της καλλιεργούμενης έκτασης με Μανδηλαριά. Η σημερινή παραγωγή της Μανδηλαριάς στην περιοχή περιορίζεται στο 10% περίπου, ενώ ως γνωστό πρέπει να συμμετέχει στον ΟΠΑΠ «Αρχάνες» σε ποσοστό 25-30%. Στην αμπελουργική περιοχή των Αρχανών μία ποικιλιακή αναδιάρθρωση που θα προβλέπει την αναβάθμιση, ποιοτική και ποσοτική των λευκών οίνων, πρέπει να βασιστεί στις ποικιλίες Δαφνί, Πλυτό και Βηλάνα που μπορούν να δώσουν ξεχωριστά ή σε συνδυασμό ένα πολύ καλό οινικό αποτέλεσμα.