

ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΛΛΑΓΗΣ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΟΠΑΠ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Στοιχεία από την πρόσφατη μελέτη με το**ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**

INTERREG //

ΥΠΟΔΡΑΣΗ 4^α ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΖΩΝΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**ΠΑΡΕΒΑΣΗ: Γ. ΔΑΣΚΑΛΑΚΗΣ
ΓΕΩΠΟΝΟΣ****Στο κομμάτι που αφορά τα οινάμπελα****ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Ο Ηρακλειώτικος αμπελώνας υπάρχει και αναπτύσσεται πάνω από 4.000 χρόνια.

Οι αμπελοκαλλιεργητές της περιοχής ξέρουν ότι τα βαθιά και γόνιμα εδάφη που επηρεάζονται άμεσα ή έμμεσα από τα μελέμια του καλοκαιριού που φέρνουν την δροσιά του Αιγαίου πάνω στα φύλλα και τα βοηθούν να φωτοσυνθέτουν καλύτερα τους κρίσιμους μήνες, είναι ιδανικά για την καλλιέργεια του αμπελιού. Δεν είναι τυχαίο που το Ηράκλειο έχει το 1/5 των αμπελιών της Ελλάδας.

Το συγκριτικό αυτό πλεονέκτημα σε συνδυασμό με την επίδραση της αγοράς μια και η Κρήτη βρίσκεται στο μέσον της Μεσογείου, διατήρησαν ένα δυναμικό αμπελώνα που έφθασε μέχρι τις μέρες μας. Τα τελευταία όμως χρόνια είχαμε φθίνουσα πορεία της αμπελοκαλλιέργειας που οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι η αναμπέλωση του Νομού, που ξεκίνησε ουσιαστικά το 1987, για την αντιμετώπιση της Φυλλοξήρας έγινε με τέσσερις βασικούς αρνητικούς παράγοντες :

- Οι νέες φυτεύσεις δεν βασίστηκαν σε ένα μακρόπνοο προγραμματισμό για άσκηση ανταγωνιστικής Αμπελουργίας, με βάση τις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς, που είναι η υψηλή ποιότητα των αμπελοοινικών προϊόντων.
- Οι παραγωγοί έχουν εφησυχάσει εξ αιτίας των επιδοτήσεων.
- Δεν υπάρχει έγκυρη και υπεύθυνη ενημέρωση / εκπαίδευση των αγροτών για τις νέες τεχνολογίες, δυνατότητες και τάσεις.
- Τα εμπορικά κέντρα απομακρύνθηκαν από την Μεσόγειο και πήγαν την κεντρική Ευρώπη.

Έτσι, ο νέος αμπελώνας, μετά την αναμπέλωση, έχει χάσει την επαφή του με την αγορά. Αυτό είναι αντίθετο με τη διεθνή εμπειρία, όπου η αναμπέλωση από Φυλλοξήρα σε όλο τον κόσμο έδωσε πάντα αμπελώνες δυναμικούς και ανταγωνιστικούς.

Η έλλειψη τεχνικής υποστήριξης από τα Ινστιτούτα και την Διεύθυνση Γεωργίας, λόγω απουσίας πιστώσεων και προσωπικού, έδρασε καταλυτικά.

Στο Νομό άλλαξε δραματικά ο Ηρακλειώτικος αμπελώνας χωρίς πρόγραμμα και έτσι:

- Οι κατάλληλες ποικιλίες δεν φυτεύτηκαν στα ανάλογα μικροκλίματα όπως παλαιότερα έκανε εμπειρικά, με απόλυτη επιτυχία ο παραγωγός.
- Φυτεύτηκαν νέες ποικιλίες, με την προτροπή κάποιων Οινοποιών και Φυτωριούχων, χωρίς οι ίδιοι οι παραγωγοί να ξέρουν τι φύτευαν και τις απαιτήσεις τους.
- Χάθηκε πολύτιμο υλικό ποικιλιών και κλώνων μέσα στις ποικιλίες. Έτσι οι βασικές ποικιλίες του Νομού έχασαν με την Μαζική Επιλογή την ποικιλία των κλώνων που είχαν. Οι κλώνοι που έμειναν είναι κυρίως παραγωγικοί, μια και αυτό είναι το μόνο που μπορεί να γίνει εύκολα με την επιλογή. Είναι ανάλογο με το πρόβλημα που παρουσιάστηκε στη Γαλλία όταν χρησιμοποίησαν εξυγιασμένους κλώνους. Αυτή την στιγμή πληροφορίες από διάφορες πηγές όπως ανάλυση DNA, Οινοποιούς, παρατηρήσεις στο χωράφι οδηγούν στο συμπέρασμα ότι οι βασικές ποικιλίες σήμερα δεν έχουν την ποικιλία των κλώνων με αυτές πριν την αναμπέλωση.
- Άλλαξε η καλλιεργητική τεχνική με κύριο στόχο την αύξηση της παραγωγής. Γόνιμα εδάφη, άρδευση, λιπάνσεις, παραγωγικοί κλώνοι κλπ, οδηγούν σ' αυτή την κατεύθυνση.

Η πρόσφατη μελέτη που έγινε στο Νομό απέδειξε ότι σημαντικό για την ποιότητα των αμπελουργικών προϊόντων είναι το στάδιο ωρίμανσης (από τον Περκασμό μέχρι την βιομηχανική ωρίμανση).

Μετά την καρπόδεση το περίσσειμα από τα σάκχαρα της Φωτοσύνθεσης αποθηκεύεται στα μπράτσα, στον κορμό και στη ρίζα. Με την έναρξη του περκασμού, που ο χρόνος του καθορίζεται από την θερμοκρασία, τα σάκχαρα που έχουν αποθηκευτεί στο φυτό υδρολύονται και οδηγούνται στο σταφύλι. Έτσι αρχίζει η διαδικασία της ωρίμανσης.

Για να ωριμάσει σωστά το σταφύλι θα πρέπει από τον περκασμό μέχρι την Βιομηχανική ωρίμανση να τροφοδοτείται με αρκετά σάκχαρα γιατί έτσι ολοκληρώνονται οι διαδικασίες της ωρίμανσης και έχουμε την ανάπτυξη των αρωμάτων, του χρώματος, την μεταβολή των πηκτινών κλπ που είναι χαρακτηριστικό της κάθε ποικιλίας. Στα Μεσογειακά κλίματα όπου η θερμοκρασία είναι υψηλή και οι διαδικασίες της ωρίμανσης επιταχύνονται, υπάρχει ανάγκη σε μικρό χρονικό διάστημα να υπάρξει μεγάλη ποσότητα σακχάρων. Από την άλλη μεριά το ξηρό καλοκαίρι και κυρίως το Φθινόπωρο βοηθά στην ποιότητα γιατί έχουμε λιγότερες αρρώστιες (Περονόσπορο, Ευδεμίδα, Βοτρύτη) και λιγότερα φάρμακα αντίστοιχα. Μπορούμε πολύ εύκολα με θειάφι και βάκιλο να παράγομε άριστης ποιότητας κρασί.

Για να έχουμε λοιπόν ποιότητα θα πρέπει να έχουμε υπ' όψιν μας ότι:

- Χρειάζεται μέτριο φορτίο για να μπορούν τα σάκχαρα που έχουν αποθηκευθεί στο πρέμνο μαζί με αυτά που παράγουν τα φύλλα να καλύψουν πλήρως τις ανάγκες της ωρίμανσης.
- Θερμοκρασίες την ημέρα γύρο στους 25^ο C και υψηλές σχετικές υγρασίες κατά την διάρκεια της ημέρας, είναι ιδανικές για την φωτοσύνθεση και την παραγωγή σακχάρων στα φύλλα.
- Χαμηλές θερμοκρασίες την νύκτα επιμηκύνουν τον χρόνο ωρίμανσης και έτσι οι ανάγκες σε σάκχαρα στην μονάδα του χρόνου μικραίνουν και η ωρίμανση γίνεται ομαλότερα και ευνοείται η ποιότητα των παραγομένων προϊόντων. Πειράματα στην Γαλλία έδειξαν ότι οι άριστες θερμοκρασίες ανάπτυξης του σταφυλιού είναι 25^ο C την ημέρα και 20^ο C την νύκτα (Carboneau). Έτσι ο Νομός Ηρακλείου πλεονεκτεί στις πολύ πρώιμες και όψιμες παραγωγές και αντίστοιχα ποικιλίες, γιατί τότε έχουμε τις ευνοϊκές θερμοκρασίες που θέλει η φωτοσύνθεση. Στα οινάμπελα η ποιότητα ευνοείται στις όψιμες περιοχές.
- Οι όψιμες παραγωγές θέλουν προσοχή γιατί μπορεί το φυτό λόγω ξηρασίας στην ατμόσφαιρα ή στο έδαφος να έλθει σε κατάσταση Stress και να παραχθούν στα φύλλα ορμόνες λήθαργου οι οποίες υπερωριμάζουν τα σταφύλια, δηλαδή καίνε η εξουδετερώνουν

τα οξέα, αφυδατώνουν την ρόγα, οξειδώνουν τις χρωστικές και αλλοιώνουν τα αρώματα. Τα αμπέλια πρέπει να φυτεύονται σε εδάφη με αρκετή υδατοϊκανότητα για να υποστηρίξουν την ωρίμανση.

- Η άμεση επαφή με τον ήλιο αλλοιώνει την επιδερμίδα κάνοντας εγκαύματα. Με την υψηλή θερμοκρασία αλλάζει η δομή της επιδερμίδας γίνεται περατή στο O₂ το οποίο οξειδώνει τις χρωστικές της επιδερμίδας και υποβαθμίζεται η ποιότητα.

Βάση αυτών των αρχών μπορούμε να προσδιορίσουμε σε κάθε ζώνη τις διάφορες ποικιλίες και την καλλιεργητική τεχνική για να πετύχουμε το άριστο αποτέλεσμα.

Σημαντικό ρόλο στην ποιότητα είναι η σχέση φύλλων προς σταφύλια. Όμως ζωηρά πρέμνα, που κατά τεκμήριο έχουν καλή σχέση φύλλων / προς σταφύλια, έχουν την τάση να παράγουν περισσότερο φορτίο και γι' αυτό είναι απαραίτητο να προσδιορισθεί αυστηρά το σύστημα κλαδέματος ώστε να διατηρείται η ίδια καλή σχέση στη διάρκεια του χρόνου. **Η χρήση ζωηρών υποκειμένων όπως το 140R, 1103P, R110 ενδείκνυνται, το 41B είναι κατάλληλο σε αρδευόμενα εδάφη ενώ το SO₄ γενικά δεν δίδει καλά αποτελέσματα στο Νομό.** Η αιτιολογημένη άρδευση που δεν οδηγεί σε υπερβολικό φορτίο ευνοεί την ποιότητα. Τέλος οι υψηλές υποστύλωσεις οδηγούν στην ίδια κατεύθυνση.

Με τους παραπάνω κανόνες μπορούμε στο κάθε μικροκλίμα να προσδιορίσουμε ειδικότερα:

- Τις ποικιλίες που μπορούν να καλλιεργηθούν
- Την κατεύθυνση παραγωγής τους
- Την πρωιμότητα η οψιμότητα των προϊόντων
- Τα εδάφη που είναι κατάλληλα (σύσταση, προσανατολισμός).
- Την τεχνική καλλιέργειας (καλλιέργεια του εδάφους, κλάδεμα, υποστύλωση, άρδευση, λίπανση, φυτοπροστασία) ώστε να έχουμε το δυνατόν καλύτερο ποιοτικό αποτέλεσμα.

Με τις παραπάνω προϋποθέσεις μπορούμε να αξιολογήσουμε τις ποικιλίες που καλλιεργούνται σήμερα στον Νομό και συγχρόνως να εκτιμήσουμε την αξία κάθε νέας ποικιλίας που θα θέλαμε να δοκιμάσουμε στην περιοχή.

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Το αμπελουργικό μητρώο που διατηρείται από το 1990 στο Ηράκλειο και βάσει αυτού δίδονται οι επιδοτήσεις στα αμπέλια (Αναμπελώσεις, Εγκαταλείψεις, Στρεμματική Ενίσχυση σουλτανίνας, Άδειες Αναμπελώσης, Σχεδίων Βελτίωσης κ.λ.π.) δίδει σήμερα τα εξής στοιχεία:

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΑΡ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΣΤΡΕΜΜ	ΣΤΡΕΜΜ ΑΝΑΜΠΕΛ	ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡ.
ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ	31500	64530	155.234	146.560	-
ΡΑΖΑΚΙ	21248	5.936	8.134	1.662	4.000
ΒΗΛΑΝΑ	11016	4.410	6.824	2.970	-
ΤΑΧΤΑΣ	11058	1.112	1.388,5	32	1400
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ	12135	5.581	10.507,8	5.214,1	3000
ΛΙΑΤΙΚΟ	12143	2.955	4.681,6	2.790,6	3000
ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ	12144	1.702	2.220	239,3	-
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ	11025	451	406	-	400
ΡΩΜΕΙΚΟ	12169	349	395,5	25,2	400
ΔΙΑΦΟΡΕΣ			717		700
ΣΥΝΟΛΑ		22.496	35.274,4	12.933,3	12.900

Εδώ πρέπει να συμπληρώσουμε ότι υπάρχουν 2.500 στρέμματα ΚΟΤΣΙΦΟΛΙΑΤΙΚΟ που πρέπει να θεωρήσουμε ότι είναι κυρίως στα στρέμματα που δηλώνονται σαν ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ και δευτερευόντως σαν ΛΙΑΤΙΚΟ. Στο ΛΙΑΤΙΚΟ περιέχονται σε αρκετό ποσοστό ξενικές ποικιλίες και ΜΑΥΡΟ ΡΩΜΑΪΚΟ. Επίσης 22.357 στρέμματα ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ αυτόριζης, τα οποία οι ιδιοκτήτες τους δεν θα αναμπελώσουν πάλι με ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ. Τέλος πρέπει να σημειωθεί ότι με την αναμπέλωση οι Φυτωριούχοι του Νομού με την ανοχή της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης έφεραν ποικιλίες αμπελιού αμφιβόλου αξίας για την περιοχή των οποίων ο αριθμός μόνο κατ' εκτίμηση μπορεί να δοθεί.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΪΑΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΤΟΥ ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΕΤΟΣ ΕΝΤΑΞΗΣ	ΚΑΝ. 3800/81 όπως τροποποιήθηκε το 1999	
	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ	ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ
I.	<u>ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ</u>	
	<u>ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ</u>	
1981		
1981	Αθήρι Β 11002	
1981	Βηλάνα 11016	
1981	Θρασαθήρι Β 11025	
1981	Κοτσιφάλι Ν 12135	
1981	Λαδικιανό Ν 12141	
1981	Λιάτικο Ν 12143	
1985	Μανδηλαριά Ν 12144	
1985	Carignan Ν 12124	
1985	Sauvignon blanc Β 11057	
1985	Sylvaner Β 11055	
1991	Syrah Ν 12178	
1991	Cabernet Sauvignon Ν 12121	
1991	Chardonnay Β 11052	
1994	Grenach rouge Ν 12113	
1994	Βιδιανό Β 11017	
1996	Μοσχάτο Σπίνας Β 11039	
1996	Δαφνιά Β 11022	
1981	Πλυτό Β 11048	Ροζακί Β 21248
1981		Σουλτανίνα Β 31502
1981		Tempranillo Ν 12179
1981		Ugni blanc Β 11064
1996		Malvasia bianca di Candia Β(*) 11034
1996		Malvasia bianca di Candia Aromatica (*) 11069
1996		Mourverde (*) 11072
1999		Κοτσιφολιάτικο Ν 12197

(*) Προσωρινά επιτρεπόμενες

ΖΩΝΕΣ ΓΙΑ ΟΙΝΟΥΣ V.Q.P.R.D N. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ		
<u>05 ΔΑΦΝΩΝ</u> (ΛΙΑΤΙΚΟ)	<u>03 ΑΡΧΑΝΩΝ</u> (ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ 80%, ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ 20%)	<u>21 ΠΕΖΩΝ</u> (ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ 80%, ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ 20%) <u>22 ΠΕΖΩΝ</u> (ΒΙΛΑΝΑ 100%)
Αγ. Βαρβάρα Αγ. Θωμάς Άνω Μούλια Αγ. Μυρων Άνω Αζίτες Αυγενική Βενεράτο Γέργερη Δούλι Δαφνές Κάτω Ασίτες Κεράσια Λαράνι Μεγάλη Βρύση Πανασσός Πενταμόδι Πετροκέφαλο Πρινιάς Πυργού Σίβα Μαλεβυζίου	Άνω Αρχάνες Κάτω Αρχάνες Αγ. Σύλλας Βασιλειές Κυπαρίσσι Προφήτης Ηλίας Σκαλάνι	Αγ. Βασίλειος Αγ. Παρασκιές Αλάγνι Αστρακοί Αστρίτσι Δαμάνια Καλλονή Καταλαγάρι Κουνάβοι Μελέςσες Μεταξοχώρι Μυρτιά Πανόραμα Πατσιδερος Πεζά Σαμπάς Χαράκι Χουδέτσι Για τις κοινότητες Δαμάνια, Μεταξοχώρι, Χαράκι δεν ισχύει η ζώνη 22 της Βιλάνας.

Έκταση των ζωνών καλλιέργειας οινοποιήσιμων ποικιλιών

ΖΩΝΗ	ΕΚΤΑΣΗ (στρ.)		
	VQPRD	ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ	ΣΥΝΟΛΟ
Αρχανών	2.747		2.747
Πεζών	7.065		7.065
Δαφνών	2.100		2.100
Τοπικός		12.727	12.727
Επιτραπέζιοι		9.917	9.917
ΣΥΝΟΛΟ	11.912	22.644	34.556

Κατωτέρω δίδονται τα τεχνικά χαρακτηριστικά των κυριότερων ποικιλιών του Νομού όπως αυτές φαίνονται από τις παρατηρήσεις που έγιναν στην μελέτη για τον καθορισμό ζωνών καλλιέργειας του αμπελιού.

ΒΙΛΑΝΑ Λευκή ποικιλία ευοξειδωτή, καθαρά οινοποιήσιμη, με πλούσια αναλυτικά στοιχεία, για κρασί ποιότητας. Συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ λευκό Πεζά. Βελτιώνεται με την συνοινοποίηση των ποικιλιών Δαφνιά και Πλυτό και γι' αυτό πρέπει να παρθούν μέτρα για την φύτευση αυτών των ποικιλιών. Η ποικιλία Δαφνιά έχει έντονα πρωτογενή αρώματα που διατηρούνται στο κρασί εάν η θερμοκρασία ζύμωσης είναι γύρω στους 17° C.

Με την αναμπέλωση φυτεύτηκε σε γόνιμα αρδευόμενα εδάφη, γιατί αντικατέστησε σε πολλές περιπτώσεις τις Κρεβατίνες και η μέση ποιότητα δεν είναι καλή. Όπως όλες οι ποικιλίες οινοποιίας στο Νομό, η Χρονιά παίζει βασικό ρόλο στην ποιότητα της. Όσιμα νερά την Άνοιξη και δροσερό καλοκαίρι βοηθούν αρκετά για να έχουμε ποιοτικό σταφύλι από την Βιλάνα. Είναι ευαίσθητη στη ξηρασία και τον καύσωνα που εάν συνδυασθεί με την τάση που έχει η ποικιλία για μεγάλες παραγωγές οδηγούμαστε στο συμπέρασμα ότι η Βιλάνα θέλει αυστηρό κλάδεμα και η τυχόν άρδευση σε μέτριας γονιμότητας εδάφη θα πρέπει να γίνεται πολύ μακριά από την ωρίμανση. Απαιτεί υποστύλωση με T για την προστασία των χρωστικών του σταφυλιού από τον ήλιο. Με τις καλλιεργητικές συνθήκες του Νομού η παραγωγή της πρέπει να είναι κάτω από τα 1500κιλά/στρέμμα.

Απαιτεί προσεκτική οινοποίηση και αντιοξειδωτική προστασία. Έχει πολλά ολικά οξέα, που εάν οινοποιηθεί μόνη της, ενοχλούν στην γεύση. Εδώ θα πρέπει να επισημανθεί η αναλογία που υπάρχει με την ποικιλία Ξινόμαυρο που μελετήθηκε στην Νάουσα, μια ποικιλία που δίδει τον ΟΠΑΠ της περιοχής και η οποία έχει πολλά ολικά οξέα. Τα συμπεράσματα αυτής της μελέτης όπως το μέτριο φορτίο και η καλή τροφοδοσία με Κάλι έδωσε κρασιά ισορροπημένα. Βέβαια το Ξινόμαυρο είναι ερυθρά ποικιλία και συμπεριφέρεται διαφορετικά κατά την οινοποίηση και γι' αυτό χρειάζεται πειραματισμός. Οι μέσες μετρήσεις από τα οινοποιεία του Νομού δίδουν τα κατωτέρω στοιχεία:

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται από 11,4 μέχρι 11,7 ανάλογα την χρονιά σε αμπελώνες με κανονικό φορτίο.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 7,00 έως 8,00 γραμ. ανά λίτρο σε τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	11,5 έως 12,00	οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	5,7 έως 6,5	γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	20 έως 22	γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99230 έως 0,99300	
PH	3,3 έως 3,5	

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ Ερυθρά ποικιλία καθαρά οινοποιήσιμη, αστάθεια στο χρώμα, πλούσια αναλυτικά στοιχεία για κρασί ποιότητας. Είναι ο τυπικός εκπρόσωπος των κρασιών ΟΠΑΠ του Νομού Ηρακλείου με χαρακτηριστικό άρωμα που αποκτά μετά την ζύμωση και κυρίως με την παλαίωση σε βαρέλι. Ωριμάζει συγχρόνως με την Σουλτανίνα και όταν καλλιεργείται στην πρόιμη (κίτρινη) ζώνη πρέπει να τρυγάτε τον Αύγουστο τότε που δεν έχουν ανοίξει ακόμη τα οινοποιεία. Ποικιλία ζωνρή, ορθόκλαδη με αντοχή στην ξηρασία, τον άνεμο και αξιοποιεί καλά τα φτωχά εδάφη.

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται από 12,5 μέχρι 13,5 ανάλογα την χρονιά. Όταν ποτίζεται σε πεδιάδες το Baume είναι 11,0 – 11,5 με τελείως διαφορετική συμπεριφορά. Εάν στα ποτιστικά γίνεται έλεγχος του φορτίου ίσως να είχαμε αναλυτικά στοιχεία που να πλησιάζουν τα ξηρικά.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 6,5 - 7,5 γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	13,00 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	5,5 - 6,0 γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	23 έως 25 γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99300 έως 0,99380
PH	3,4 έως 3,6

ΜΑΝΘΛΑΠΙ Σκούρο ερυθρό χρώμα με πολύ καλές ανθοκυάνες. Συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ Αρχάνες και Πεζιά. Οι παραγωγοί με την αναμπέλωση απέκτησαν την τάση να την καλλιεργούν σε γόνιμα εδάφη με αποτέλεσμα να έχουμε μεγάλες παραγωγές και αντίστοιχα κακή ποιότητα (στοιχεία Ινστιτούτο Αμπέλου). Είναι ποικιλία ευαίσθητη στο Βοτρύτη. Δίδει εύκολα παραγωγές των 2.000 κιλών/στρέμμα με χαμηλή ποιότητα. Θέλει προσοχή γιατί σε γόνιμα και αρδευόμενα εδάφη, θα έχει στο μέλλον το ίδιο πρόβλημα με την Βιλάνα.

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται γύρο στο 10,5.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 7,5 έως 8,5 γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	10,80 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	7,0 – 7,5 γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	25 έως 27 γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99400 έως 0,99500
PH	3,3 έως 3,5

Το Ινστιτούτο Οίνου, με πειραματικές οινοποιήσεις που έκανε τα τελευταία χρόνια, με σκοπό να μελετήσει την βελτίωση του κρασιού στις ζώνες Πεζών και Αρχανών προτείνει την μερική αντικατάσταση της ποικιλίας αυτής με Syrah με πολύ καλά αποτελέσματα.

ΛΙΑΤΙΚΟ Η ποικιλία καλλιεργείται κυρίως στην επαρχία Μαλεβυζίου και είναι η ποικιλία που κάνει τον ΟΠΑΠ Δαφνές. Μοιάζει να είναι πολύ παλαιά ποικιλία πολύ πρώιμη (10 με 15 μέρες από την Σουλτανίνα) και στον Νομό Ηρακλείου καλλιεργείται κυρίως σε πρώιμες περιοχές. Αυτό οδηγεί στο συμπέρασμα ότι συμμετείχε στα γλυκά κρασιά ποιότητας που με λιάσιμο έκαναν ακόμη και οι Μινωίτες. Οι οινοποιοί του Νομού δεν εκτιμούν την ποικιλία γιατί παρουσιάζει αστάθεια χρώματος. Για να λύσει το πρόβλημα αυτό το Ινστιτούτο Οίνου έκανε προγράμματα συνοινοποίησης της ποικιλίας με Μανδηλαριά και Cabernet Sauvignon. Επίσης και Παρασκευή Vine de Liqueur με τις ποικιλίες Θρασαθήρι, Δαφνί, Πλυτό. Κατά την γνώμη μας η ποικιλία αυτή είναι πολύτιμη και πρέπει να μην αντικατασταθεί όπως προτείνουν οι Οινοποιοί του Νομού. Σ' αυτό συνηγορεί το ότι στη Σητεία που έχουμε και εκεί ζώνη ΟΠΑΠ έχουν αντίθετη γνώμη την οποία και παραθέτουμε όπως μας την έστειλε ο συνάδελφος Γιώργος Κουναλάκης που Οινοποιούσε αυτή την ποικιλία επί 30 χρόνια.

Η ποικιλία Λιάτικο καλλιεργείται σε όλη την επαρχία Σητείας, έχει προσαρμοστεί πολύ καλά στο οικοσύστημα των περισσότερων περιοχών γι' αυτό και οι περιοχές αυτές έχουν χαρακτηριστεί ζώνη για κρασιά ΟΠΑΠ.

Καλλιεργούνται περίπου 5.000 στρέμματα και η παραγωγή σε σταφύλια κυμαίνεται από 2.500 – 3.300 τόνους.

Η ποικιλία Λιάτικο είναι ανθεκτική στην ξηρασία, λίγο ευαίσθητη στον περονόσπορο και περισσότερο στο ωίδιο, ευαίσθητη στις εντομολογικές ασθένειες.

Ανάλογα την περιοχή που καλλιεργείται δίδει άλλοτε πλούσιο και άλλοτε μέτριο σε σάκχαρα γλεύκος, με αποτέλεσμα να έχουμε σχετικά υψηλό αλκοολικό τίτλο. Η ογκομετρομένη

οξύτητα του κρασιού κυμαίνεται μεταξύ του 4,5 και 5,5 όταν εκφράζεται σε τρυγικό οξύ και η ενεργός οξύτητα κυμαίνεται σε μέτρια επίπεδα. Οι χρωστικές κατά την οινοποίηση εκχυλίζονται με τον σχηματισμό των πρώτων αλκοολικών βαθμών. Αντίθετα η εκχύλιση των τανινών είναι βραδεία και πραγματοποιείται όσο διαρκεί η αλκοολική ζύμωση.

Είναι ευοξειδωτή ποικιλία, το ερυθρό χρώμα του κρασιού σιγά – σιγά ξεθωριάζει και γίνεται τελικά καστανό, χάνει τη δροσερότητα του τη φρεσκάδα του και αποκτά οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χαρακτηριστικούς της οξειδωτικής αυτής αλλοίωσης. Σαν ξηρό κρασί χρειάζεται τη βοήθεια άλλης ποικιλίας για να αρθούν τα μειονεκτήματα που αναφέραμε πιο πάνω.

Όπως λέγεται η ποικιλία Λιάτικο συμμετείχε στην παραγωγή των πολύ παλιών γλυκών περιφήμων κρασιών *Μαλβαζία*.

Για το γλυκό κρασί που παράγει σήμερα η Ένωση Σητείας έχουν γραφεί κατά καιρούς πολλά άρθρα σε εφημερίδες και περιοδικά, θα σταματήσω όμως σε ένα από τα άρθρα, που έχει γράψει κατά καιρούς για τα κρασιά της η Κα Κουράκου στην εφημερίδα Καθημερινή. Γράφει λοιπόν η Κα Κουράκου:

«Από την ποικιλία Λιάτικο παράγεται σήμερα ο νqprd Σητεία, κρασί με φλογάτο χρώμα – ένας ομηρικός αίθοπας οίνος – όχι πολύ γλυκό, με μαλακιά γεύση και πλούτο αρωμάτων που θυμίζουν ξερά φρούτα, όπως δαμάσκηνα και μπαχαρικά της Ανατολής. Ένα αντιπροσωπευτικό κρασί των κάποτε λαμπρών ημερών της αμπελοοινικής Κρήτης ».

Σαν γλυκό κρασί η ποικιλία Λιάτικο βγάζει όλη τη δύναμη της και πιστεύω ότι είναι από τις καλύτερες Ελληνικές ποικιλίες για την παραγωγή αυτού του είδους των κρασιών.

ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ Λευκή ποικιλία με αρκετά ικανοποιητικά αναλυτικά στοιχεία για γλεύκος σταφυλιού και για λευκό ξηρό κρασί. Τα δευτέρια (καμπανοί) έχουν καλύτερα αναλυτικά στοιχεία.

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται γύρο στους 12,00°.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 5,0 έως 5,8γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ. Στην Σουλτανίνα ο χειρισμός με γιββερελλίνη αλλάζει τα αναλυτικά στοιχεί μειώνοντας τα σάκχαρα αλλά κυρίως τα οξέα όπως έδειξαν οι μετρήσεις που κάναμε στα αμπέλια που παρακολουθούσαμε με το πρόγραμμα.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	12,20 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	4,5 έως 5,4γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	19 έως 21γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99220
PH	3,5 έως 3,7

PAZAKI Είναι καλλιέργεια που φθίνει και έρχεται στα οινοποιία σε κακή υγειονομική κατάσταση (Βοτρύτη, Ωίδιο, Ευδεμίδα). Ουδέτερη λευκή ποικιλία, κατάλληλη για ρετσίνα και επιτραπέζιο κρασί, με φτωχά αναλυτικά στοιχεία. Δίδει κρασί οξειδωμένο. Όμως από περιοχές όπως οι Αρχάνες και τα Πεζά δίδει κρασί με καλά χαρακτηριστικά. Πρέπει να σημειωθεί ότι οι λευκές ποικιλίες που οινοποιούνται στο Νομό δεν δίδουν από μόνες καλά κρασιά. Η συνοινοποίηση στο Ραζακί επιβάλλεται για την αλληλοσυμπλήρωση σε οξύτητα, βαθμό, σώμα, χρωστική. Πολύ καλή συμπεριφορά στην οινοποίηση έχουν οι ποικιλίες Δαφνί και Πλυτό και θα ήταν καλό η αντικατάσταση του ραζακί στην αναμπέλωση να γίνει με αυτές τις ποικιλίες.

Ο μέσος βαθμός Baume είναι 11,3 (10,5 – 13,00)

Η ολική οξύτητα του γλεύκους κατά ΜΟ είναι 4,7γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει περίπου τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός περίπου 11,3 σε οινόπνευμα

Ολική οξύτητα 4,00 γραμ/λίτρο
 Ολικό εκχύλισμα 18 – 20 γραμ/λίτρο.
 Πυκνότητα περίπου 0,99180.

ΜΟΣΧΑΤΟ: Λευκή ποικιλία με χαρακτηριστικό άρωμα. Πρώιμη ποικιλία που δίδει κρασιά με οξείδωση έχει όμως καλά αναλυτικά συστατικά. Όταν ζυμώνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες, όπως και όλες οι λευκές ποικιλίες, διατηρεί το πρωτογενές άρωμα που έχει το σταφύλι. Ο κλώνος Σπίνας έχει σταφύλι πρασινοκίτρινο με καλύτερα στοιχεία. Οиноποιείται κυρίως από την Συνεταιρισμό Αρχανών και συμμετέχει στο Κρασί ΑΡΜΑΝΤΙ.

Ο τρυγητός γίνεται στα 13 – 13,5 Baume, δίδει κρασί με ολική οξύτητα 6,5, έχει καλό σώμα, πρέπει όμως η ζύμωση να γίνεται σε θερμοκρασία 15° με 16° C .

Κοτσιφολιάτικο : Ερυθρά ποικιλία πολύ παραγωγική. Υπήρχε στην Κρήτη από την Δεκαετία του '70. Οι οινοποιήσεις που έκανε το Ινστιτούτο Οίνου κατά καιρούς έδειξαν ότι η ποικιλία αυτή δεν δίδει ποιοτικά κρασιά. Παρατηρήσεις των Οινοποιών του Νομού δείχνουν ότι εάν οι παραγωγές είναι μικρές τότε η ποιότητα του σταφυλιού πλησιάζει το Κοτσιφάλι. Μάλιστα η γνώμη τους είναι ότι η ποικιλία αυτή έντονα διαφοροποιημένη στο παρελθόν, τώρα μοιάζει αρκετά με το σημερινό παραγωγικό Κοτσιφάλι. Με πρόταση της Διεύθυνσης Γεωργίας Ηρακλείου εγγράφηκε στον ΚΑΝ 3800/81 με σκοπό να μπορέσουμε να το οινοποιούμε χωριστά. Σήμερα η ποικιλία αυτή οινοποιείται μαζί με το Κοτσιφάλι και είναι μια από τις αιτίες της κακής ποιότητας των σημερινών κρασιών από Κοτσιφάλι.

Οι ανάλυση του DNA στο Πανεπιστήμιο Κρήτης έδειξε ότι είναι χωριστή ποικιλία όμως παρατηρήσεις δείχνουν ότι πιθανόν να είναι και επιλεγμένος κλώνος τις ποικιλίας Κοτσιφάλι.

Αναλυτικά στοιχεία από τα Οινοποιεία του Νομού δεν υπάρχουν γι' αυτή την ποικιλία λόγω της συνοινοποίησης της με το Κοτσιφάλι.

Άλλες ποικιλίες όπως το Θραψαθήρι και το Βιδιανό από τα λευκά και οι ξένες ποικιλίες Grenach rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, δείχνουν να έχουν καλή συμπεριφορά και μπορούν να έχουν τύχη στο Νομό τα επόμενα χρόνια. Αυτό που διαπιστώσαμε είναι ότι οι ξενικές ποικιλίες έδειξαν ευπάθεια στην ξηρασία και στους ξηρούς ανέμους και είναι ευαίσθητες στις τροφopenίες. Είναι χαρακτηριστική η περίπτωση της Grenach rouge που εκδηλώνει έντονα τροφopenία Μαγνησίου σχεδόν σε όλα τα εδάφη και μικροκλίματα του Νομού. Η τελευταία ποικιλία έχει φυτευτεί σε αρκετά στρέμματα στο Νομό χωρίς να ξέρομε τα αμπέλια αυτά και πολλές φορές δεν τα ξέρει και ο ίδιος ο παραγωγός με αποτέλεσμα να θεωρούνται και να οινοποιούνται σαν Κοτσιφάλι η Λιάτικο, πράγμα που χειροτερεύει την ποιότητα τους . Όσον αφορά την ποικιλία Syrah, παρατίθεται ένα απόσπασμα από μια μελέτη για το αμπελοοινικό δυναμικό στη Νότια Γαλλία (περιοχή Aude). **"Η Syrah απαιτεί μια κανονική χορήγηση νερού. Αυτή η κανονικότητα είναι δύσκολο να επιτευχθεί σε μεσογειακά βιοκλίματα. Πρέπει λοιπόν να αναπληρωθεί φυτεύοντας την ποικιλία σε εδάφη που εφοδιάζονται πολύ καλά με νερό. Η Syrah είναι απαιτητική σε νερό προπαντός πριν το γυάλισμα. Αντίθετα μετά απ' αυτό το στάδιο, τα αποθέματα του εδαφικού νερού πρέπει να είναι περιορισμένα για να αποφευχθεί η ανάνηψη της βλάστησης και τα προβλήματα του βοτρώτη".**

ΟΙΝΟΙ ΟΠΑΠ

Στο Νομό Ηρακλείου έχουν δημιουργηθεί ζώνες ΟΠΑΠ για την καλλιέργεια των οινάμπελων από την 10ετία του '70 εν όψει της ένταξης μας στην ΕΟΚ. Οι ζώνες αυτές αποτύπωναν την κατάσταση εκείνης της εποχής όπου τα αμπέλια είχαν φυτευτεί από τους παραγωγούς με την πίεση της τότε αγοράς και κατά το μάλλον εξυπηρετούσαν τον σκοπό τους. Η διαδικασία της επιλογής των καλλιεργειών την εποχή αυτή ήταν καθαρά αναπτυξιακή. Ο παραγωγός τα γόνιμα βαθιά και πρώιμα εδάφη τα φύτευε με Σουλτανίνα, τα μεσοπρώιμα και όψιμα με Κρεβατίνες Ραζακί, τα μέτριας γονιμότητας μεσοπρώιμα και όψιμα με οινάμπελα, τα Νοτικά με ελιές κλπ. Πότιζε μόνο την Σουλτανίνα και το Ραζακί. Έτσι το κόκκινο κρασί από την συνοινοποίηση των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι ήταν από τα τρία πρώτα ελληνικά κρασιά ποιότητας.

Η κατάσταση αυτή συνεχίστηκε και την 10ετία του '80 και άρχισε να διαφοροποιείται με την αναμπέλωση λόγω φυλλοξήρας που άρχισε το 1987.

Οι λόγοι που χειροτέρευσε το κρασί μέσα στις ζώνες και γενικότερα στο Νομό μετά την αναμπέλωση είναι:

- Η εμπορία του κρασιού τα τελευταία χρόνια πριν την αναμπέλωση ήταν σε υποτυπώδη κατάσταση. Η πολιτική τιμών ήταν αψυχολόγητη γιατί η τιμή των σταφυλιών της ποικιλίας Κοτσιφάλι είχε 55δρχ/κιλό στα χέρια του παραγωγού και τα ραζακιά που πήγαιναν για οινοποίηση (σκάρτα ραζακιά) 50δρχ/κιλό, σχέση που κανονικά θα πρέπει να ήταν 3/1 όπως στην Γαλλία.
- Οι μικρές σχετικά ποσότητες του κρασιού δεν μπορούσαν να διαφημιστούν σωστά λόγω υψηλού κόστους. Έτσι πολύ γρήγορα έχασαν την αγορά του σήμερα, η οποία απαιτεί συνεχή διαφήμιση.
- Με την αναμπέλωση άλλαξαν οι καλλιεργητικές συνθήκες στην περιοχή, όπως και η επιλογή του οικοσυστήματος (μικροκλιμάτων και εδαφών), δραματικά. Τα πλούσια εδάφη των ζωνών που μέχρι και πριν την αναμπέλωση κατείχαν οι Κρεβατίνες με το ραζακί, αντικαταστάθηκαν με Βιλάνα και λίγο με Μαντηλάρι λόγω της απαγόρευσης φύτευσης μέσα στις ζώνες ποικιλίες διαφορετικές από αυτές της ζώνης. Στην καλλιεργητική τεχνική κυριάρχησε το πότισμα χωρίς παράλληλο έλεγχο του φορτίου με δραματική αλλαγή της σχέσης φύλλων προς σταφύλια που καθορίζει την ποιότητα.
- Η χρήση των αμερικάνικων υποκειμένων δεν ήταν η ενδεικνυόμενη με αποτέλεσμα να έχουμε νεαρά φυτά μικρής ευρωστίας με υπερβολικό φορτίο που δρα δυσμενώς στην ποιότητα του κρασιού και στην διάρκεια της παραγωγικής ζωής του αμπελιού.
- Χάθηκε ο πλούτος των γηγενών ποικιλιών (λογάδα) που σε μικρό ποσοστό συμμετείχαν στα κρασιά της περιοχής και τα χαρακτήριζαν. Επίσης χάθηκε η πληθώρα των κλώνων που αποτελούσαν την κάθε ποικιλία έτσι που τώρα να δίδουν την εντύπωση άλλων ποικιλιών μια και αυτές περιέχουν ολίγο αριθμό η και ένα κλώνο. Η μαζική επιλογή έδωσε ποικιλίες με λίγους κλώνους που συνήθως είναι πολύ παραγωγικοί και ως εκ τούτου χαμηλής ποιότητας.

Για όλους αυτούς τους λόγους πρέπει να παρθούν μέτρα που να στηρίζονται στα σημερινά δεδομένα της αγοράς και στα συμπεράσματα της πρόσφατη μελέτης για να έχουμε την παλιά ποιότητα της πρώτης ύλης για τα οινοποιία. **Αυτή την στιγμή το κρασί που παράγεται σαν ΟΠΑΠ δεν διαφέρει από αυτό του Τοπικού.**

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Τα προβλήματα που παρουσιάζει η παραγωγή κρασιού μετά την αναμπέλωση οδήγησαν στην αλλαγή του συσχετισμού της παραγωγής οίνων ΟΠΑΠ και του **Κρητικού Τοπικού** που παράγεται στο Νομό. Ο οίνος αυτός λόγω της μαζικότερης παραγωγής, του ονόματος του «Κρητικός» που στηρίζεται στην φήμη του νησιού στην Ελλάδα και το εξωτερικό, στην ευκολία εύρεσης και επιλογής της πρώτης ύλης (των σταφυλιών), της σχετικά χαμηλής τιμής του, παρουσιάζει τα τελευταία χρόνια μια σημαντική αύξηση που δεν πρέπει να αγνοούμε.

Μια πρόταση που μπορεί να στηριχτεί στα δεδομένα αυτής της μελέτης είναι η επέκταση των ζωνών ΟΠΑΠ σχεδόν σε όλο το Βόρειο τμήμα του νομού με εξαίρεση την πρώιμη (κόκκινη και Κίτρινη ζώνη) με την σειρά αξιολόγησης των ζωνών όπως αυτή περιγράφεται (Αρχάνες, Πεζιά, Βορειοδυτικό Μαλεβύζι, Υπόλοιπο Μαλεβυζίου και Τεμένους, Πεδιάδα, Αρκαλοχώρι, Χωριά μέσης). Εκείνο όμως που είναι σημαντικό είναι να αξιολογηθούν και τα αμπελοτεμάχια μέσα στις ζώνες ανάλογα με την σύσταση του εδάφους (εδάφη μαργώδη με μεγάλη ιδατοϊκανότητα, βαθιά) με Βόρειο Βορειοδυτικό προσανατολισμό ώστε να επηρεάζονται από την δροσερή αύρα του Αιγαίου. Έτσι μέσα στις ζώνες μπορούμε με αυτά τα κριτήρια να βαθμολογήσουμε κάθε ένα αμπέλι χωριστά και να μπορούμε να πούμε εάν αυτό κάνει για οίνο ΟΠΑΠ η Τοπικό η και κοινό επιτραπέζιο. Με τα αποτελέσματα της μελέτης αυτής μπορούμε να κάνουμε τα επόμενα χρόνια τον αμπελουργικό χάρτη του Νομού όπου σε μια βάση δεδομένων θα μπορούν να μπουν οι συντεταγμένες, η αξιολόγηση και η καλλιεργητική τεχνική βάση της οποίας θα έχουμε το άριστο αποτέλεσμα. Έτσι αυτή την στιγμή ήμαστε έτοιμοι να κάνουμε αυτό που πριν 50 χρόνια έκανε ο Ηρακλειώτης Αμπελουργός στην επιλογή του κατάλληλου χωραφιού ώστε τα κρασιά να ανακτήσουν την παλαιά τους ποιότητα.

Κατωτέρω παραθέτουμε τις παραγωγές κρασιών και γλεύκους της τελευταίας 10ετίας όπου φαίνεται η ταχεία άνοδος του Τοπικού Οίνου, τάση που παρατηρείται και σε άλλα γεωγραφικά διαμερίσματα της Ελλάδας.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΕΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ (ΗΛ)

ΕΤΟΣ	ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ	ΤΟΠΙΚΟΙ	ΟΠΑΠ	ΣΥΝΟΛΑ
1985	334520		15319	349839
1988	334718		14305	349023
1990	175464	6901	15774	198139
1991	290633	10000	15080	315713
1992	214283	16381	10700	241364
1993	123669	10858	3917	138444
1994	130914	22350	5218	158482
1995	103301	26220	7843	137364
1996	275312	42916	4515	322743
1997	96102	23832	6099	126033
1998	138223	27882	5924	172029
1999	137148	26273	4032	167453
2000	221714	35891	8050	265655

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ (ΗΛ)

ΕΤΟΣ	ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ	ΤΟΠΙΚΟΙ	ΟΠΑΠ	ΣΥΝΟΛΑ
1985	156923		41162	198085
1988	156524		52916	209440
1990	108249	12260	23271	143780
1991	65685	14000	12582	92267
1992	89698	8430	7220	105348
1993	41066	6488	5274	52828
1994	36648	9032	4837	50517
1995	45346	19070	5914	70330
1996	66263	25866	7765	99894
1997	54112	16914	8686	79712
1998	76249	28716	8660	113625
1999	73394	23799	6758	103951
2000	106097	43496	12012	161605

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΛΕΥΚΟΥΣ ΤΕΛΕΥΤΙΑΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ (ΗΛ)

ΕΤΟΣ	ΓΛΕΥΚΗ	ΣΥΝΟΛΑ
1985		0
1988	54753	54753
1990	34175	34175
1991	55925	55925
1992	18935	18935
1993	5800	5800
1994	7262	7262
1995	13896	13896
1996	15244	15244
1997	9310	9310
1998	41926	41926
1999	47561	47561
2000	115359	115359

Σε πρόσφατη μελέτη που εκπόνησε επιτροπή που συγκρότησε η Νομαρχία Ηρακλείου, στα πλαίσια του ΚΑΝ 1493/99, οι Οινοποιοί του Νομού βάσει της υφιστάμενης κατάστασης στην σύνθεση των ποικιλιών και την διαπίστωση ότι η ποικιλιακή σύνθεση αυτή την στιγμή είναι πτωχή και δεν μπορεί να δώσει την ποικιλία κρασιών που χρειάζεται η αγορά, έδωσαν τις απαιτήσεις τους σε νέους αμπελώνες στο σύνολο του Νομού.

Έκταση που θα εγκατασταθεί κάθε ποικιλία.

Λευκές	Έκταση (στρ.)	Ερυθρές	Έκταση (στρ.)
Πλυτό	1.000	Μαντηλάρι	2.750
Δαφνί	2.500	Cabernet Sauvignon	3.000
Θραψαθήρι	3.000	Syrax	3.000
Βιδιανό	1.500	Carignan	2.000
Αθήρι	1.500	Merlot	
Μοσχάτο Σπίνας	1.000		
Chardonnay	3.500		
Sauvignon blanc	2.000		
Sylvaner	250		
Σύνολο	16.250	Σύνολο	11.250

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ

Αποστάσεις Φύτευσης & Υποστύλωση

Η πυκνότητα φύτευσης διαφοροποιείται στο Νομό Ηρακλείου από τα στάνταρ των προδιαγραφών της Βορείου Ευρώπης και τις υπουργικές αποφάσεις που επηρεάζονται από αυτές. Η ζωηρότητα που στα Βόρεια κλίματα είναι μειονέκτημα γιατί ονιμίζει την παραγωγή και τα σταφύλια δεν μπορούν να ωριμάσουν λόγω του κινδύνου των βροχών, σε μας είναι πλεονέκτημα γιατί η ωρίμανση το φθινόπωρο είναι πλεονεκτική μια και η θερμοκρασία είναι κοντά στους 25° C και η σχετική υγρασία σχετικά υψηλή άρα ευνοείται η Φωτοσύνθεση. Από την άλλη πλευρά ο κίνδυνος για Βοτρύτη είναι αρκετά περιορισμένος λόγω ξηρού Φθινοπώρου.

Λόγω υψηλών τιμών του Ηλιοθερμικού δείκτη στο Νομό δεν υπάρχει πρόβλημα σακχάρων στο γλεύκος. Υπάρχει χρόνος για να ωριμάσουν αρκετά τα σταφύλια. Το πρόβλημα, όπως έχει αναλυθεί και σε άλλο κεφάλαιο είναι ο κρίσιμος χρόνος μεταξύ περκασμού και βιομηχανικής ωρίμανσης που θα πρέπει τα σάκχαρα που παράγονται να είναι αρκετά για να υποστηρίξουν αυτή την ωρίμανση ώστε να έχουμε και ισόρροπη παραγωγή του Χρώματος των Ξινών των Αρωμάτων την διαφοροποίηση των Πηκτινών κλπ. Άρα οι πυκνές φυτεύσεις δεν είναι προϋπόθεση για ποιοτικές παραγωγές. Τρανό παράδειγμα τα οινάμπελα της Καλιφόρνιας με αποστάσεις φύτευσης 4,5X2,5 μέτρα. Εδώ πρέπει να πειραματιστούμε με αποστάσεις 2,5X1,1 μέχρι 3,0X1,6 ανάλογα με τα μηχανήματα που χρησιμοποιεί ο παραγωγός, την γονιμότητα του εδάφους, το υποκείμενο, την λίπανση, άρδευση, την μόρφωση του κορμού κλπ, με το σκεπτικό ότι σε ζωηρά αμπέλια χρειάζονται μεγαλύτερες αποστάσεις. Εδώ δεν θα πρέπει να αποκλείσουμε αποστάσεις τύπου Καλιφόρνιας ιδίως στην πεδιάδα της Μεσσαράς όμως χρειάζεται πειραματισμός. Σ' αυτή την περίπτωση το Cabernet Sauvignon θα μπορούσε να προσαρμοσθεί καλύτερα λόγω ιδικών απαιτήσεων της ποικιλίας.

Η υποστύλωση γενικά βοηθά στην καλή ποιότητα γιατί προστατεύει από τις μηχανικές βλάβες, τα εγκαύματα από τον δυνατό Κρητικό ήλιο, βοηθά την καλλιέργεια του εδάφους και την κυκλοφορία μέσα στον αμπελώνα, Βοηθά στην καλύτερη φυτοπροστασία. Αυτό που θα πρέπει να γίνει και θέλει προσοχή, είναι να προσαρμοσθεί στην ζωηρότητα του κάθε αμπελιού.

Υποκείμενα

Πρέπει να προτιμούνται ζωηρά υποκείμενα ανθεκτικά στην ξηρασία σε αντίθεση με τα βορειότερα κλίματα. Έτσι τα υποκείμενα R110, 1103 P & 140 R φαίνονται να είναι τα καλύτερα. Το 41B και το SO₄ από τις παρατηρήσεις μας είναι τελείως ακατάλληλα για οινάμπελα.

Το κλάδεμα

Είναι από τις καθοριστικές καλλιεργητικές φροντίδες στην ποιότητα του γλεύκους. Στο Νομό Ηρακλείου για καλή ποιότητα, μια που έχουμε κλίμα Μεσογειακό με ξηρό καλοκαίρι και ζεστό και ξηρό Φθινόπωρο, πρέπει να έχουμε ζωηρά φυτά άρα το κλάδεμα πρέπει να είναι αυστηρό. Το μέτριο φορτίο ευνοεί συγχρόνως και την ποιότητα.

Ανάλογα με την ποικιλία και την τάση για παραγωγή, την γονιμότητα του εδάφους και τις αποστάσεις φύτευσης, το κλάδεμα θα πρέπει να είναι 5 με 10 κεφαλές με 2 μάτια με τις καλλιεργητικές συνθήκες του Νομού. Το αμφίπλευρο κορδόνι δίδει καλά αποτελέσματα πρέπει όμως οι αποστάσεις φύτευσης μεταξύ των φυτών να είναι 1,6 μέτρα. Βέβαια υπάρχει ανάγκη να γίνει εξειδίκευση κατά ποικιλία και να πειραματιστούμε και σε μακρό κλάδεμα σε κάποιες περιπτώσεις με μικρές πυκνότητες.

Λίπανση

Οι ντόπιες ποικιλίες δείχνουν να έχουν προσαρμοσθεί καλά στα εδάφη του Νομού. Οι ξένες παρουσιάζουν κάποιες τροφωπενίες και πρέπει να μελετηθούν σε σχέση με τα υποκείμενα και με την βοήθεια της φυλλοδιαγνωστικής, ώστε τελικά να έχουμε ισόρροπο γλεύκος.

Καθοριστική σημασία στην ποιότητα του γλεύκους είναι η ισόρροπη λίπανση. Έτσι:

- Καλλιεργητικές τεχνικές που να αυξάνουν την χουμάδα του εδάφους βοηθούν στην ισόρροπη λίπανση, μια και όλες οι αναλύσεις του εδάφους στα δείγματα που παρακολουθούσαμε δείχνουν χαμηλά επίπεδα στο έδαφος.
- Η λίπανση με άζωτο πρέπει να είναι χαμηλή όχι πάνω από 10 μονάδες στο στρέμμα και καλόν είναι ένα ποσοστό να δίδεται υπό οργανική μορφή. Προσοχή στην περίσσεια του αζώτου γιατί είναι γνωστή η ανταγωνιστικότητα του με το Κάλι.
- Το φωσφορικό να δίδεται με την βασική λίπανση με 200 κιλά υπερφωσφορικό στο στρέμμα.
- Το Κάλι είναι βασικής σημασίας στην ποιότητα και πρέπει να είναι σε επάρκεια κατά την ωρίμανση των σταφυλιών μια και χρειάζεται για την εξουδετέρωση του τρυγικού οξέως, ώστε να έχουμε ισορροπημένο γλεύκος. Εδάφη επαρκώς εφοδιασμένα με Κάλι (όπως δείχνουν οι αναλύσεις του εδάφους) είναι αρκετά και πλεονεκτούν. Χρειάζεται όμως κάθε χρόνο μια λίπανση συντήρησης που ανάλογα με την παραγωγή θα πρέπει να είναι πάνω από 10 μονάδες στο στρέμμα.
- Προσοχή πρέπει να δοθεί στις τροφωπενίες Σιδήρου και Μαγνησίου. Η πρώτη παρουσιάζεται σε νεαρές φυτείες και κάνει σοβαρές ζημιές στο Νομό. Οφείλεται κυρίως στην επιλογή λάθος υποκειμένου, στα λάθη της βαθιάς άροσης και στην έντονη διάβρωση σε επικλινή εδάφη, όταν δεν ληφθούν συγκεκριμένα μέτρα. Η δεύτερη εμφανίζεται κυρίως σε ξενικές ποικιλίες (Grenach rouge).

Άρδευση

Βασικό πρόβλημα είναι ο καθορισμός των αμπελιών που πρέπει να ποτίζονται. Για όλες τις κατηγορίες αμπελιών τα στοιχεία που πρέπει να εξετάζονται είναι :

- ◆ Η γεωγραφική θέση
- ◆ Το Υψόμετρο
- ◆ Το ανάγλυφο του εδάφους
- ◆ Η ποικιλία
- ◆ Το υποκείμενο
- ◆ Η κατεύθυνση παραγωγής
- ◆ Το διαθέσιμο νερό για άρδευση

Ειδικότερα για τα οινάμπελα θα πρέπει να τονίσουμε ότι είναι μια παρεξη-γημένη καλλιεργητική φροντίδα από τον παραγωγό τους Οινοποιούς και την Ελ-ληνική νομοθεσία για διαφορετικούς λόγους. Στο Νομό Ηρακλείου τα ξηρικά οινάμπελα έχουν ισορροπημένα τα θρεπτικά στοιχεία (K, Fe, Mg) και η παραγωγή (έχουν καλή σχέση φύλλων / σταφύλια) Στα ποτιστικά, λόγω αλλαγής της συσχέτισης των ορμονών (Αυξίνη, Γιββερελλίνη, Ορμόνες λήθαργου κλπ) η ισορροπία του φορ-τίου και των συστατικών του γλεύκους πρέπει να γίνεται με πειθαρχημένη καλλιεργητική τεχνική.

Αυτό που φαίνεται από τις παρατηρήσεις είναι ότι τα ποτιστικά αμπέλια δί-δουν γλεύκος με άλλα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η άρδευση δίδει ζωηρά αμπέλια που σημαίνει Υψηλές υποστυλώσεις, μεγάλες αποστάσεις φύτευσης και περισσότερα λιπαντικά στοιχεία. Ο κανόνας που ορίζουν οι Γάλλοι που λέει ότι η ποιότητα εξαρ-τάται κυρίως από την σχέση φύλλων / σταφύλια εφαρμόζεται και εδώ. Όμως τα χαρα-κτηριστικά του γλεύκους είναι διαφορετικά στα ποτιστικά αμπέλια. Πρέπει λοιπόν να οίνοποιούνται χωριστά από τα ξηρικά. Αυτό που πρέπει επίσης να γίνεται είναι να ελέγχεται αυστηρά το φορτίο μια και τέτοια αμπέλια έχουν την τάση να κάνουν πολ-λά σταφύλια ενώ στα ξηρικά αυτό στις περισσότερες περιπτώσεις γίνεται αυτόματα. Ξηρικά μπορούμε να θεωρήσουμε στο Νομό αμπέλια που δέχονται νερό μέχρι και την καρπόδεση. Αμπέλια που ποτίζονται μετά τον περκασμό δεν πρέπει να δέχονται νερό. Είναι λοιπόν απαραίτητο το έδαφος των αμπελιών να έχει αρκετή υδατοχωρητι-κότητα ώστε η ωρίμανση να γίνει κανονικά όπως απαιτεί η φυσιολογία του αμπελιού. Δηλαδή σταδιακή αύξηση της οσμωτικής πίεσης στο έδαφος χωρίς αυτή να πλησι-άσει το σημείο μάρανσης κατά την Βιομηχανική ωρίμανση.

Σε θερμά κλίματα όπως το Ηράκλειο η τεκμηριωμένη άρδευση βελτιώνει την ποιότητα. Βοηθά στην φωτοσύνθεση το κρίσιμο στάδιο από την καρπόδεση μέχρι τον περκασμό για να υποστηριχθεί σωστά η ωρίμανση για παραγωγή προϊόντων ποιότη-τας. Τρανό παράδειγμα οι παραγωγή κρασιού στην Καλιφόρνια. Σ' αυτή την λογική θα πρέπει να πειραματιστούμε στην πεδιάδα της Μεσσαράς για κρασιά ποιότητας.

Κορφολόγημα, Βλαστολόγημα, Αραίωμα φορτίου.

Τα χλωρά κλαδέματα είναι μικρής σημασίας στα οινάμπελα του νομού και μόνο σε εξαι-ρητικές περιπτώσεις θα πρέπει να εφαρμόζονται. Αυτό ίσως που θα πρέπει να κάνουμε στα πρώτα στάδια της παραγωγικής ζωής του αμπελιού, είναι η αφαίρεση φορτίου μέχρι να πετύχουμε μόνο με το κλάδεμα την ισορροπία φύλλων / σταφύλια.

Καθορισμός ανώτατου φορτίου

Το υπερβολικό φορτίο επηρεάζει δραματικά τα αναλυτικά στοιχεία σε όλες τις ποικιλίες. Από τις αναλύσεις που κάναμε στα αμπέλια που παρακολουθούσαμε είχαμε αρκετές ενδείξεις ότι ο δείκτης *σάκχαρα / ολικά οξέα*, που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας, μπορεί να δώσει ένα δείκτη ποιότητας του σταφυλιού που έρχεται στα οινοποιία. Είναι δείκτης του φορτίου κάθε αμπελιού.

Στα κλίματα με μεγάλο ηλιοθερμικό δείκτη όπως είναι η Κρήτη μπορούμε να έχουμε τον επιθυμητό αλκοολικό τίτλο, το σημαντικό όμως είναι να τον πετύχουμε στην διάρκεια της διαδικασίας της ομαλής βιομηχανικής ωρίμανσης και όχι με την υπερωρίμανση υπό την επήρεια των ορμονών λήθαργου που επηρεάζουν αισθητά την ποιότητα.

Είναι γνωστό ότι η ελληνική νομοθεσία καθορίζει τα ανώτατα όρια για την παραγωγή οίνων ποιότητας στο Νομό και κυμαίνεται από 600 έως 1200 κιλά ανά στρέμμα ανάλογα με την ποικιλία. Παρακάτω παραθέτομε πίνακα που προτείνει το Ινστιτούτο Αμπέλου Ηρακλείου στο επιχειρησιακό πρόγραμμα για την αναμπέλωση του Νομού που έγινε πρόσφατα βάσει του ΚΑΝ 1493/99.

Συνιστώμενες αποδόσεις /στρ. για την παραγωγή κρασιών ποιότητας

Ποικιλία.	Παραγωγή kg/στρ.
Merlot.	1000-1100.
Grenache rouge.	1050-1150.
Cabernet Sauvignon.	1100-1200.
Carignan.	1300-1400.
Chardonnay.	1000-1200.
Sylvaner.	800-1500.
Sauvignon Blanc.	800-1400.
Vilana.	1200-1300

Στοιχεία από το βιβλίο

ΟΙΝΗΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

της κας Σταυρούλας Κουράκου - Δραγώνα

Αναφέρεται στο κεφάλαιο ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ τα παρακάτω που αφορούν την Ζώνη ΟΠΑΠ Νάουσα και που μπορούν να ισχύσουν σήμερα για τις Ζώνες ΟΠΑΠ του Νομού Ηρακλείου:

Υπάρχουν δύο μέθοδοι οριοθέτησης μιας αμπελουργικής ζώνης παραγωγής ΟΠΑΠ : είτε με τα κοινοτικά όρια, είτε ανά αμπελοτεμάχιο. Στο Νομό Ηρακλείου η οριοθέτηση που έγινε το 1972 είχε σαν βάση την κοινότητα.

Αυτός ο τρόπος οριοθέτησης έχει τις γνωστές αδυναμίες του καθορισμού και του ελέγχου των στρεμματικών αποδόσεων όσο και επί της ποιότητας των οίνων ΟΠΑΠ, ξεκίνησε το 1978 το αμπελουργικό μητρώο αλλά σταμάτησε πλην την ολοκλήρωση του το 1981.

Αυτό που προτείνει η κ. Κουράκου είναι:

- Τη μελέτη σε βάθος των ζωνών παραγωγής ΟΠΑΠ με τελικό στόχο την τροποποίηση της ισχύουσας νομοθεσίας με βάση αντικειμενικά κριτήρια, χωρίς κίνδυνο υποβάθμισης του « τυπικού » οίνου της κάθε ζώνης,
- Τη σύσταση τοπικών διεπαγγελματικών φορέων, οι οποίοι θα έχουν την ευθύνη της γνησιότητας και της ποιότητας των οίνων, που έρχονται στην αγορά με τις αντίστοιχες τοπωνυμικές επωνυμίες.

Η Οργάνωση διεπαγγελματικής ομάδας ελέγχου της γνησιότητας και της ποιότητας των οίνων ΟΠΑΠ όπως προβλέπει η νομοθεσία της ΕΕ, μια ονομασία προέλευσης δεν μπορεί να κάνει ολόκληρη η οινοπαραγωγή της αντίστοιχης οροθετημένης περιοχής, παρά μόνο εκείνη η ποσότητα, που είναι αντιπροσωπευτική του «τυπικού» οίνου της περιοχής.

@ Γι αυτό επικρατεί η άποψη ότι οι ποικιλίες αμπέλου πρέπει να είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και μάλιστα ότι η προσαρμογή δεν αφορά μόνο την ποικιλία ως φυτό, αλλά και από πλευράς διαμόρφωσης οινικών χαρακτήρων.

@ Όμως οι μικροπεριοχές αυτές δεν συνιστούν πάντοτε αμπελουργικές νησίδες, αμπελώνες απομονωμένους με δικές τους οινοποιητικές, αλλά αποτελούν μέρος της μεγάλης αμπελουργικής ζώνης, όπου καλλιεργείται η ίδια ποικιλία. Ως εκ τούτου η οροθέτηση των μικροζωνών αυτών δεν είναι εφικτή χωρίς εδαφολογικό χάρτη και κυρίως χωρίς Αμπελουργικό Μητρώο.

@ Πρέπει να προσέξουν ιδιαίτερα οι αμπελουργοί γιατί ορισμένοι παρασύρονται από οινεμπόρους ή φυτωριούχους και καλλιεργούν ποικιλίες που δεν είναι συνιστώμενες.

@ Ο οίνος με συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης πρέπει να είναι «τυπικός», δηλαδή να έχει πάντοτε τους ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες ενός νομοθετημένου προτύπου, έστω και εάν δεν είναι απόλυτα πιστός σ' αυτό. Το πρότυπο αυτό καθορίζεται με βάση τις συνθήκες που αποτελούν το οικοσύστημα (ποικιλία αμπελιού, έδαφος, κλίμα) της αμπελουργικής

ζώνης και τον παραδοσιακό τύπο οίνου της περιοχής η τον τύπο που διαμορφώνεται έπειτα από συστηματική οινολογική έρευνα.

@ Επομένως η ποιότητα του «τυπικού» οίνου παραλλάσσει από αμπελώνα σε αμπελώνα, από έτος σε έτος, από οινοποιείο σε οινοποιείο. Μόνο οι βασικοί οργανοληπτικοί χαρακτήρες πρέπει να μένουν οι ίδιοι με το νομοθετημένο πρότυπο. Όμως όταν ο οίνος δεν έχει αυτούς τους βασικούς χαρακτήρες, τότε πρέπει να υποβαθμίζεται, δηλαδή να κατατάσσεται στους επιτραπέζιους οίνους, ως μη αντιπροσωπευτικός της ζώνης προέλευσης του.

@ Ο οινοποιός η ο οινέμπορος δεν έχει το δικαίωμα να μεταβάλει τον τύπο του οίνου ονομασίας προέλευσης ανάλογα με τις απαιτήσεις της αγοράς, για την οποία προορίζεται ο οίνος. Αντίθετα ο επιτραπέζιος οίνος είναι ευέλικτος, πρέπει να προσαρμόζεται στις προτιμήσεις της αγοράς, στην οποία διατίθεται. (σημ. εμείς τώρα φτιάχνουμε από τις ζώνες μόνο Τοπικό. ΟΠΑΠ ουσιαστικά θα έχουμε μόνο με τον καθορισμό των αμπελοτεμαχίων.)

@ Ο έλεγχος της γνησιότητας των οίνων ΟΠΑΠ ασκείται σήμερα στην Ελλάδα από το κράτος με βάση τα βιβλία αποθήκης του κάθε οινοποιείου. Πρόκειται για έλεγχο διοικητικής φύσεως, που επισφραγίζεται με τις ειδικές ταινίες, που εκδίδει το Υπουργείο Γεωργίας και με τις οποίες έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένος κάθε γνήσιος ΟΠΑΠ.

@ Πράγματι, σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία για την γνησιότητα και την ποιότητα των οίνων της κάθε ονομασίας προέλευσης πρέπει να την έχει ο τοπικός διεπαγγελματικός φορέας εποπτευόμενος απλώς από το Κράτος.

@ Υπάρχουν δύο μέθοδοι οριοθέτησης μιας αμπελουργικής ζώνης παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης: είτε με τα κοινοτικά όρια, είτε ανά αμπελοτεμάχιο.

@ Επομένως είναι φυσικό να υπάρχουν μέσα στις ζώνες παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης, αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες δεν θα είχαν το δικαίωμα να παράγουν ΟΠΑΠ, εάν οι ζώνες είχαν οροθετηθεί ανά αμπελοτεμάχιο με βάση τα δεδομένα ενός αμπελουργικού μητρώου και του εδαφολογικού χάρτη της περιοχής. Τέτοιες είναι οι αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, που βρίσκονται σε εδάφη ακατάλληλα για παραγωγή οίνων ποιότητας, είτε καλλιεργούνται σ' αυτές και άλλες ποικιλίες εκτός από της συνιστώμενες για την παραγωγή του «τυπικού» οίνου της περιοχής, είτε εφαρμόζεται σ' αυτές καλλιεργητική τεχνική, η οποία αποβλέπει στην αύξηση των αποδόσεων, έστω και εάν αυτό έχει επιπτώσεις επί της ποιότητας του παραγόμενου οίνου.

@ Εύκολα αντιλαμβάνεται κανείς, ότι τι 1970 το Υπουργείο Γεωργίας βρέθηκε προ του διλήμματος: να περιμένουμε να γίνουν τα έργα υποδομής και μετά να αναγνωριστούν οι οίνοι ΟΠΑΠ η να αναγνωριστούν αμέσως, με προοπτική τροποποίησης της νομοθεσίας που αφορά κάθε ζώνη ξεχωριστά, όταν τα έργα υποδομής θα είναι έτοιμα. Ακολουθήθηκε η δεύτερη επιλογή. Εάν είχε γίνει η πρώτη επιλογή, θα περιμέναμε ακόμη τα έργα υποδομής και η χώρα μας θα είχε αποκλειστικά και μόνο αμπελώνες παραγωγής επιτραπέζιων οίνων.

@ Είναι λοιπόν φανερό ότι τα χρόνια εκείνα της δεκαετίας του '60, οι στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων δεν ήταν μεγαλύτερες από εκείνες που θεσμοθετήθηκαν, τα πρέμνα ήταν διαμορφωμένα σε κυπελλοειδές σχήμα – μεγάλες πυκνότητες φύτευσης – χωρίς άρδευση, υψηλό αλκοολικό τίτλο, βαθύχρωμοι, με σώμα, άντεχαν στην παλαιώση και ανέπτυσσαν παλαιώνοντας σε ξύλινα βαρέλια, ένα χαρακτηριστικό ευχάριστο μπουκέτο. Αυτός ήταν ο

«τυπικός» οίνος ΟΠΑΠ για τους οποίους αναγνωρίστηκε η ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας.

- @ Οι αρχές αυτές δεν ακολουθήθηκαν πάντοτε. Πράγματι, όταν έγινε η αναμπέλωση:
- Ο αριθμός των πρέμων ανά στρέμμα και ο τρόπος διαμόρφωσης τους άλλαξε χωρίς προηγούμενη μελέτη των επιπτώσεων στην ποιότητα του οίνου.
 - Μελέτη εδαφολογική δεν υπήρχε, και ως εκ τούτου οι αμπελώνες εγκαταστάθηκαν ακόμη και σε θέσεις με εδάφη ακατάλληλα για καλλιέργεια της ποικιλίας.
 - Σε πολλές αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις κύρια επιδίωξη ήταν η ποσότητα και όχι η ποιότητα (πολλά ποτίσματα, αλόγιστη λίπανση).
 - Μελέτη για την επιλογή κατάλληλου αντιφυλλοξηρικού υποκειμένου δεν υπήρξε, ούτε έγινε κλωνική η έστω σωστή μαζική επιλογή.

Έτσι οι στρεμματικές αποδόσεις αυξήθηκαν πολύ περισσότερο από τη φυσιολογική αύξηση, που συνεπάγεται η αναμπέλωση. Τα πρέμνα εξαναγκάστηκαν να παράγουν πολύ περισσότερα σταφύλια από αυτά που μπορούσαν να θρέψουν κανονικά. Αποτέλεσμα αυτού είναι ορισμένοι οίνοι χωρίς χρώμα, χωρίς σώμα, που να γερνάνε γρήγορα χωρίς να αναπτύσσουν αρωματικούς χαρακτήρες.

@ Είναι καιρός πια να περάσουμε στο δεύτερο στάδιο, που πρέπει να έχει δύο στόχους:

- Την μελέτη σε βάθος των ζωνών ΟΠΑΠ με τελικό σκοπό την τροποποίηση της ισχύουσας νομοθεσίας με βάση αντικειμενικά κριτήρια, χωρίς κίνδυνο υποβάθμισης του «τυπικού» οίνου της κάθε ζώνης.
- Τη σύσταση τοπικών διεπαγγελματικών φορέων, οι οποίοι θα έχουν την ευθύνη της γνησιότητας και της ποιότητας των οίνων που έρχονται στην αγορά με τις αντίστοιχες τοπωνυμικές επωνυμίες.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

@ Οργάνωση διεπαγγελματικής ομάδας ελέγχου της γνησιότητας και της ποιότητας των οίνων. Τον ρόλο αυτό τώρα παίζουν οι δημόσιες υπηρεσίες.

Όπως προβλέπεται από την νομοθεσία της ΕΕ, χρήση μιας ονομασίας προέλευσης δεν μπορεί να κάνει ολόκληρη η οινοπαραγωγή της αντίστοιχης οροθετημένης περιοχής, παρά μόνο εκείνη η ποιότητα, που είναι αντιπροσωπευτική του «τυπικού» οίνου της περιοχής. Αυτό προϋποθέτει δύο φορείς ελέγχου:

- Ένα εργαστήριο χημικής ανάλυσης ειδικευμένο, ώστε να μπορεί να ερμηνεύει τα αποτελέσματα και να γνωματεύει εάν ο οίνος είναι χωρίς ελαττώματα και νόμιμα παρασκευασμένος, καθώς και εάν η σύσταση του ανταποκρίνεται σ' αυτή του «τυπικού» οίνου της περιοχής.
- Μια ομάδα από κατάλληλα εκπαιδευμένους γευσιγνώστες ανά περιοχή, που να μπορούν να κρίνουν, εάν ο εξεταζόμενος οίνος έχει τα χαρακτηριστικά οργανοληπτικά γνωρίσματα του «τυπικού» οίνου της περιοχής και εάν η ταυτότητα του είναι ικανοποιητική.

@ Η ομάδα αυτή θα έχει ως σκοπό να αναγνωρίσει καμιά εικοσαριά αμπελώνες, που αντιπροσωπεύουν όλες τις δυνατότητες στο χώρο των ζωνών από πλευράς πυκνότητας φύτευσης,

εδάφους, έκθεσης και κλίσης, τυχόν άρδευσης, διαμόρφωσης των πρέμων, λίπανσης και στρεμματικών αποδόσεων.

@ Σε τι αποσκοπεί αυτή η έρευνα: Οι στόχοι διαιρούνται σε βραχυπρόθεσμους και μακροπρόθεσμούς:

Στους βραχυπρόθεσμους υπάγονται η οριοθέτηση της ζώνης με βάση τα αμπελοτεμάχια και η αναθεώρηση των στρεμματικών αποδόσεων με αντικειμενικά κριτήρια, χωρίς κίνδυνο υποβάθμισης της ποιότητας του οίνου. Παράλληλα θα πρέπει να αρχίσει ένα ερευνητικό πρόγραμμα στον αμπελουργικό τομέα, με σκοπό τη μελέτη όλων εκείνων των παραγόντων που δεν είχαν μελετηθεί όταν δημιουργήθηκαν οι ζώνες. (αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα, πυκνότητα φύτευσης, διαμόρφωσης πρέμων, καλλιεργητικές επεμβάσεις, μαζική η κλωνική επιλογή, λίπανση, συνθήκες εδάφους και υπεδάφους κ.λ.π.).

@ Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι η οργάνωση και καθιέρωση των ονομασιών προέλευσης δεν είναι θέμα μιας γενιάς, στις περισσότερες χώρες έχουν εργασθεί επί αιώνες γενιές αμπελουργών, οινοποιών και επιστημόνων διαφόρων ειδικοτήτων. Εμείς βρισκόμαστε στα πρώτα βήματα.

@ Μπροστά στην αναμφισβήτητη υποβάθμιση, που έχει σημειωθεί στην ποιότητα ορισμένων οίνων, διάφοροι Οινοποιοί εισηγήθηκαν να καλλιεργηθούν και άλλες ποικιλίες στην ζώνη παραγωγής ΟΠΑΠ για να καλυφθούν ορισμένες αδυναμίες. Έτσι η ποικιλία Cabernet Sauvignon απαγορεύεται κατηγορηματικά για λόγους επιβίωσης του «τυπικού» οίνου, γιατί ο οίνος από την ποικιλία αυτή έχει «δεσποτικούς» χαρακτήρες και ισοπεδώνει τις ιδιαιτερότητες κάθε κρασιού, με το οποίο αναμιγνύεται. Σε ανάλογες περιπτώσεις οι Γάλλοι συγκαλλιεργούν την ποικιλία Syrah. Πρόκειται για μια ποικιλία που επεκτείνεται στην νότια Γαλλία στις ζώνες παραγωγής vin de pays και δίδει οίνους, οι οποίοι κατά την παλαίωση αποκτούν ένα διακριτικό χαρακτήρα ποιότητας. Είναι ποικιλία πρώιμη όπως και το Κοτσιφάλι. Θέλει εδάφη όξινα, υγρά, αλλά όχι ατμοσφαιρική υγρασία. Επομένως δεν πρέπει να καλλιεργηθεί σε θέσεις που τα αμπέλια «διψάνε». Οι ποικιλίες είναι μικρών αποδόσεων και μπορεί να περιληφθεί στις ποικιλίες ΟΠΑΠ του Νομού χωρίς να είναι υποχρεωτική. Έτσι θα καλλιεργηθεί σε μικρό ποσοστό 20%, μόνο σε εκείνους τους αμπελώνες, που η παραγωγή τους προορίζεται για Παρασκευή υψηλής ποιότητας οίνων προς παλαίωση.

@ Δεν υπάρχει, λοιπόν, λόγος να αποθαρρυνθεί η επέκταση του Κοτσιφαλιού και μάλιστα να αναληφθεί εκστρατεία γι' αυτό το σκοπό. Εκστρατεία πρέπει, αντίθετα, να αναληφθεί για την ορθή καλλιέργεια του Κοτσιφαλιού, του οποίου η ζώνη θα πρέπει να περιοριστεί μόνο σ' εκείνες τις αμπελοφυτείες που μπορούν να δώσουν πραγματικά κρασί ποιότητας. Επειδή όμως, όπως είπαμε, υπάρχουν και αμπελοφυτείες, που δεν μπορούν να δώσουν ΟΠΑΠ και πρέπει να βγουν από την ζώνη, σ' αυτές τις φυτείες καλό είναι να μην καλλιεργούνται οι ποικιλίες της ζώνης αλλά άλλες λευκές όπως το Chardonnay. Ο αμπελουργός δεν θα πρέπει να επιχειρήσει μόνος του να εμπλακεί στην καλλιέργεια ποικιλιών που δεν γνωρίζει και οι οποίες ουδέποτε καλλιεργήθηκαν στον χώρο της Κρήτης.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Απ' όσα εκτέθηκαν πιο πάνω, είναι φανερό ότι το δεύτερο στάδιο οργάνωσης των ζωνών παραγωγής ΟΠΑΠ που βασίζεται στην οροθέτηση κάθε ζώνης όχι με βάση τα όρια των κοινοτήτων αλλά με βάση τα αμπελοτεμάχια και στη λειτουργία διεπαγγελματικών τοπικών φορέων, συνεπάγεται όχι μόνον εξυγίανση της αμπελουργικής ζώνης με συνέπεια την αναβάθμιση της ποιότητας των παραγομένων οίνων ΟΠΑΠ, αλλά αυξάνει τις δυνατότητες της περιοχής για παραγωγή και άλλων τύπων οίνων από ποικιλίες, που ο αμπελουργός επιλέγει με ελεύθερη βούληση, μεταξύ εκείνων που συνιστώνται για την περιοχή του. Η βούληση αυτή επηρεάζεται, αναμφίβολα, από τις τιμές που διαμορφώνονται κάθε χρόνο στην περιοχή για τη σταφυλική παραγωγή κάθε ποικιλίας, έπειτα από διαπραγματεύσεις στα πλαίσια του τοπικού διεπαγγελματικού φορέα. Αυτό θα πει δημοκρατική και αποκεντρωμένη οργάνωση της αμπελοοικονομίας με βάση τους κανόνες της προσφοράς και της ζήτησης, που περιορίζουν στο ελάχιστο τους κρατικούς παρεμβατισμούς και συντελούν στην αυτοδύναμη ανάπτυξη εκείνων των ζωνών, που μπορούν να παράγουν πράγματι οίνους ονομασίας προέλευσης.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Επιγραμματικά πρέπει να γίνουν τα εξής:

- Σύσταση διεπαγγελματικού Συνδέσμου που μέχρι τώρα υφίσταται με την Νομαρχιακή Επιτροπή
- Ερευνητικό πρόγραμμα μελέτης των ζωνών του Ν. Ηρακλείου
- Σύσταση ομάδας ελέγχου από τους γεωπόνους και οινολόγους του Διεπαγγελματικού Συνδέσμου και των τοπικών φορέων.
- Οργάνωση εκπαιδευτικών σεμιναρίων.
- Η εφαρμογή μέτρων δραστικής μείωσης του φορτίου των πρέμων, με συνέπεια τη θεαματική βελτίωση της ποιότητας των οίνων.

Και κάποια ημέρα όλα αυτά νέκρωσαν, όπως νεκρώνει η σκηνή ενός θεάτρου όταν σβήνουν οι προβολείς.

**ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΛΛΑΓΗΣ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ
ΟΠΑΠ
ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**

Με τον ΚΑΝ 1493/99 τα επόμενα πέντε χρόνια στο Νομό Ηρακλείου θα γίνουν επενδύσεις τουλάχιστον 30.000.000 ευρώ από πιστώσεις της ΕΕ και τους παραγωγούς του Νομού Ηρακλείου. Είναι νομίζουμε κρίμα αυτά τα χρήματα να πάνε χαμένα. Υπάρχει ορατός κίνδυνος, εάν η αναμπέλωση γίνει με τους κανόνες που έγινε την δεκαετία του '90, οι τιμές στα οινοστάφυλα να πέσουν στα 0.2 ευρώ τα επόμενα πέντε χρόνια. Χρειάζεται να γίνουν ουσιαστικές παρεμβάσεις για να έχουμε στο τέλος της προσπάθειας αμπέλια που να δίδουν ικανοποιητικό εισόδημα στο παραγωγό που νομίζουμε ότι θα πρέπει να είναι το ζητούμενο.

Τα τελευταία χρόνια λόγω της βελτίωσης του τεχνολογικού εξοπλισμού και της τεχνογνωσίας που έχει αποκτηθεί, τα οινοποιεία παράγουν οίνους πιο ευχάριστους αλλά όχι υψηλής ποιότητας και αυτό γιατί η ποικιλιακή, κυρίως σύνθεση του Ηρακλειώτικου αμπελώνα, μέσα και έξω από τις ζώνες είναι πολύ φτωχή και η παραγωγή ανά στρέμμα μεγάλη.

Πριν την αναμπέλωση είχαμε αξιόλογες ποικιλίες (λογάδα). Οι ποικιλίες βιλάνα, Πλυτό, Δαφνί, αθήρι, θρασαθήρι, Βιδιανό, μοσχάτο λευκό και άλλες συμμετείχαν στην παραγωγή λευκού οίνου αξιόλογης ποιότητας. Με την αναμπέλωση όμως κυριάρχησε η βιλάνα (μονοκαλλιέργεια) που είχε μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις με αποτέλεσμα να υπάρχουν προβλήματα στην παραγωγή λευκού οίνου ποιότητας με κύριο χαρακτηριστικό να μην αντέχει το δεύτερο χρόνο.

Το ερυθρό Αρχάνες και Πεζά που τώρα παράγεται από κοτσιφάλι και μανδηλάρι έχει προβλήματα αντοχής στο χρώμα με την παλαίωση. Οι κλώνοι των δύο παραπάνω ποικιλιών που φυτεύτηκαν στην διάρκεια της αναμπέλωσης δεν δίνουν τον οίνο που είχαμε στο παρελθόν (από στοιχεία του Ινστιτούτου Οίνου).

Οι παρεμβάσεις που προτείνονται αφορούν την παραγωγή των οίνων ΟΠΑΠ αλλά και τους Τοπικούς και γίνονται βάση:

- των στοιχείων που έχουν παρατεθεί πιο πάνω,
- τις προτάσεις του Ινστιτούτου Οίνου
- τις προτάσεις των Οινοποιών της περιοχής.

Με τη δυνατότητα που δίνεται τώρα με τον Καν.1493/99 για αναδιάρθρωση του αμπελώνα (αναφύτευση-επανεμβολισμός) με σκοπό την ποιοτική αναβάθμιση των οίνων θα πρέπει να επιτραπεί μέσα στις ζώνες, να φυτευτούν σε κατάλληλα εδάφη ποικιλίες άλλες εκτός των ΟΠΑΠ (βελτιωτικές).

Έτσι προτείνεται ο εμπλουτισμός των ζωνών ΟΠΑΠ ως εξής:

- Στην ζώνη ΟΠΑΠ ΠΕΖΑ να εισαχθούν οι ποικιλίες Syrah N από τις ερυθρές και Δαφνί, Πλυτό από τις λευκές, ώστε να έχουμε βελτίωση των οίνων ΟΠΑΠ με την ακόλουθη σύνθεση : Κοτσιφάλι 60% και Μαντηλάρι + Syrah 40% για τον ερυθρό και για τον λευκό Βιλάνα 60% και Δαφνί + Πλυτό 40%. Η ποικιλία Πλυτό μπορεί να αντικατασταθεί με Βιδιανό.
- Στην ζώνη ΟΠΑΠ ΑΡΧΑΝΕΣ να παραμείνει το ερυθρό ως έχει και να δοθεί η δυνατότητα της δημιουργίας, στην αρχή, παραγωγής τοπικού οίνου από τις ποικιλίες Βιλάνα, Μοσχάτο Λευκό και Μοσχάτο Σπίνας που αυτή την στιγμή δεν επιτρέπεται με την σκέψη της ενίσχυσης της ζώνης του ερυθρού, με στόχο μελλοντικά να έχουμε και

λευκό ΟΠΑΠ από αυτές τις ποικιλίες. Η παραπάνω πρόταση είναι αίτημα του Συνεταιριστικού φορέα της περιοχής που αυτή την στιγμή παράγει αυτόν τον τύπο κρασιού σαν επιτραπέζιο με αξιολογα αποτελέσματα.

- Στην ζώνη ΟΠΑΠ ΔΑΦΝΕΣ να εισαχθούν οι ποικιλίες Μαντηλάρι 25% η Carignan 30% η Syrah 30% η Cabernet Sauvignon 20%, που θα βελτιώνουν την σύνθεση του ΟΠΑΠ Λιάτικο με τα αντίστοιχα ποσοστά συμμετοχής. Επίσης να επιτραπεί η φύτευση των λευκών ποικιλιών Βηλάνα και Θραψαθήρι για την παραγωγή λευκού τοπικού. Η Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Ηρακλείου εκτιμά ότι τα καλύτερα αποτελέσματα μπορούν να δώσουν οι ποικιλίες Μαντηλάρι και Syrah για την βελτίωση του ερυθρού ξηρού από Λιάτικο. Επίσης έτσι μας δίδεται η δυνατότητα να παράγομε γλυκά κρασιά τύπου Μαλβαζία, από την ποικιλία Λιάτικο σε συνδυασμό με τις παραπάνω ποικιλίες.

Οι παραπάνω ποικιλίες είναι αποδεκτές και από το σύνολο των ενδιαφερομένων πλευρών (παραγωγών και επιστημόνων) και νομίζουμε ότι μετά από την συζήτηση στην ΚΕΠΟ θα μπορούσαν να οριστικοποιηθούν τα ποσοστά και οι ποικιλίες εκεί που προτείνονται εναλλακτικές λύσεις.

Όσο αφορά την καλλιεργητική των συμπεριφορά στις συνθήκες του Νομού είναι πολύ καλές από μαρτυρίες παραγωγών που τις καλλιεργούσαν διάσπαρτα και αυτών που σήμερα συνεχίζουν να τις καλλιεργούν.

Η ποικιλία **Δαφνί** ή Δαφνάτο είναι φυτό ζωηρό, γόνιμο μέτρια παραγωγικό ανθεκτικό στην ξηρασία. Το γλεύκος της μέτριας περιεκτικότητας σε σάκχαρα, μέτρια οξύτητας και αρωματικό όμως στερείται σώματος. Ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου ανάλογα με το υψόμετρο.

Η ποικιλία **Βιδιανό** είναι φυτό ζωηρό, γόνιμο και παραγωγικό. Παρουσιάζει μέτρια ανθεκτικότητα στην ξηρασία και ευαισθησία στις πολύ υψηλές θερινές θερμοκρασίες.

Το γλεύκος της είναι υψηλόβαθμο μέτριας οξύτητας με ιδιαίτερο άρωμα. Ωριμάζει αρχές με μέσα του Σεπτεμβρίου.

Για την βελτίωση των ερυθρών οίνων “Πεζά” και “Αρχάνες” θα πρέπει να γίνει παράλληλα επιλογή των κλώνων από τις ποικιλίες **Κοτσιφάλι** και **Μαντηλάρι** που δίνουν το καλύτερα ποιοτικό αποτέλεσμα και να προωθηθούν μέσω των Φυτοριούχων στους αμπελοκαλλιεργητές.

Επίσης η **Merlot** μπορεί να συμμετέχει με μικρά ποσοστά στην σύνθεση του Ερυθρού οίνου ΟΠΑΠ ώστε να μη αλλοιώνεται ο χαρακτήρας των ντόπιων ποικιλιών. Με την ποικιλία Merlot θα ενισχυθεί η αντοχή παλαιώσης και θα βελτιωθεί το χρώμα και το άρωμά τους. Για τους λόγους αυτούς πρέπει να εγγραφεί στο κατάλογο των ποικιλιών του Νομού. Είναι ήδη συνιστώμενη ποικιλία σε όμορο Νομό.

Συγχρόνως θα πρέπει στα πλαίσια του προγράμματος της αναδιάρθρωσης των αμπελιών να γίνει οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων που αναδιαρθρώνονται με τον κανονισμό 1493/99. Αυτό σημαίνει ότι κάθε αμπελοτεμάχιο θα έχει ένα τεχνικό δελτίο που θα περιέχει: Την θέση του αμπελοτεμαχίου με ακρίβεια 15 μέτρα (με την χρήση ενός απλού GPS), την εδαφολογική ανάλυση (η καλύτερα εδαφολογικό χάρτη), την έκταση, την έκθεση και την κλίση, τις ποικιλίες που καλλιεργούνται, την πυκνότητα φύτευσης και την διαμόρφωση των πρεμνών, την στρεμματική απόδοση, την δυνατότητα άρδευσης και κάθε άλλο στοιχείο από το οποίο να φαίνεται εάν η σταφυλική παραγωγή του αμπελώνα αυτού μπορεί να δώσει οίνους ΟΠΑΠ, άρα ανήκει στη ζώνη

παραγωγής οίνων ΟΠΑΠ η δίδουν υποχρεωτικά μόνο επιτραπέζιους (κοινούς η τοπικούς). Έτσι μέσα στις ζώνες θα χωρισθούν τα αμπελοτεμάχια που μπορούν να δώσουν οίνους ΟΠΑΠ και αυτά που δίνουν τοπικούς. Αυτό θα βελτιώσει δραστικά τα κρασιά ποιότητας και είναι ο μόνος τρόπος να αποκτήσουν την παλιά τους ποιότητα.

Συγχρόνως μέσα στις ζώνες στα κατάλληλα και μόνο εδάφη να δοθούν άδειες αναμπέλωσης για μετατροπή της Σουλτανίνας σε Οινάμπελο. Εδώ πρέπει να επισημάνουμε ότι η Σουλτανίνα διέπεται από ένα Εθνικό καθεστώς απαγόρευσης φύτευσης (ΝΔ του 1969) και είναι ανάγκη, άμεσα να Νομοθετηθεί ένα εθνικό σύστημα μεταβίβασης Αδειών φύτευσης ανάλογο εκείνου που καθιερώνει η ΕΕ με τον Καν 1493/99 για τα οινάμπελα. Βέβαια πρέπει επίσης να τονισθεί ότι για να γίνουν απρόσκοπτα οι αναδιρθρώσεις μέσα στις ζώνες ΟΠΑΠ του Νομού αλλά και γενικότερα να περπατήσει σωστά η αναδιάρθρωση των οιναμπέλων με τα Εοκικά κονδύλια χρειάζεται άμεση λειτουργία του συστήματος μεταβίβασης Αδειών μέσω αποθεματικού που προβλέπει ο Κανονισμός.

Οι πληροφορίες, που θα αφορούν χωριστά κάθε ένα αμπελοτεμάχιο, πρέπει να μπου σε μια βάση δεδομένων που να είναι εύκολη στην χρήση των Οινοποιών (π.χ σύνδεση με την βάση δεδομένων μέσω Modem). Οι αποδόσεις μπορούν να ελεγχθούν έτσι εύκολα στα οινοποιεία με την χρήση της μηχανογράφησης του Αμπελουργικού Μητρώου που αυτή την στιγμή διαθέτει το Ηράκλειο και που θα εμπλουτισθεί με τις παρά πάνω πληροφορίες που θα ενσωματώσει. Το κόστος είναι ελάχιστο και έχει υπολογισθεί περίπου στα 100.000 euro / έτος εφαρμογής του προγράμματος αναδιάρθρωσης με τον Καν. 1493/99. Στο κόστος αυτό περιλαμβάνονται:

- Τρεις αυτόματοι μετεωρολογικοί σταθμοί
- Γεωπόνοι ειδικοί στην αμπελουργία για την εξυπηρέτηση του προγράμματος
- Μηχανογράφηση του όλου συστήματος και σύνδεση του με το αμπελουργικό μητρώο της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης Ηρακλείου.

Την ευθύνη αυτού του έργου πρέπει να έχει ο τοπικός διεπαγγελματικός σύνδεσμος, όμως αυτή την στιγμή όλα εξαρτώνται από το κράτος και αυτό πρέπει να πάρει την πρωτοβουλία.

##Συνημμένα επισυνάπτεται περίληψη της συνολικής πρότασης αναμόρφωσης των ζωνών καλλιέργειας για όλες τις κατευθύνσεις παραγωγής.

ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΛΛΑΓΗΣ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ ΟΠΑΠ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

Στοιχεία από την πρόσφατη μελέτη με το**ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ**

INTERREG //

**ΥΠΟΔΡΑΣΗ 4^α ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΖΩΝΩΝ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ****ΠΑΡΕΒΑΣΗ: Γ. ΔΑΣΚΑΛΑΚΗΣ
ΓΕΩΠΟΝΟΣ****Στο κομμάτι που αφορά τα οινάμπελα****ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Ο Ηρακλειώτικος αμπελώνας υπάρχει και αναπτύσσεται πάνω από 4.000 χρόνια.

Οι αμπελοκαλλιεργητές της περιοχής ξέρουν ότι τα βαθιά και γόνιμα εδάφη που επηρεάζονται άμεσα ή έμμεσα από τα μελέμια του καλοκαιριού που φέρνουν την δροσιά του Αιγαίου πάνω στα φύλλα και τα βοηθούν να φωτοσυνθέτουν καλύτερα τους κρίσιμους μήνες, είναι ιδανικά για την καλλιέργεια του αμπελιού. Δεν είναι τυχαίο που το Ηράκλειο έχει το 1/5 των αμπελιών της Ελλάδας.

Το συγκριτικό αυτό πλεονέκτημα σε συνδυασμό με την επίδραση της αγοράς μια και η Κρήτη βρίσκεται στο μέσον της Μεσογείου, διατήρησαν ένα δυναμικό αμπελώνα που έφθασε μέχρι τις μέρες μας. Τα τελευταία όμως χρόνια είχαμε φθίνουσα πορεία της αμπελοκαλλιέργειας που οφείλεται κυρίως στο γεγονός ότι η αναμπέλωση του Νομού, που ξεκίνησε ουσιαστικά το 1987, για την αντιμετώπιση της Φυλλοξήρας έγινε με τέσσερις βασικούς αρνητικούς παράγοντες :

- Οι νέες φυτεύσεις δεν βασίστηκαν σε ένα μακρόπνοο προγραμματισμό για άσκηση ανταγωνιστικής Αμπελουργίας, με βάση τις σύγχρονες απαιτήσεις της αγοράς, που είναι η υψηλή ποιότητα των αμπελοοινικών προϊόντων.
- Οι παραγωγοί έχουν εφησυχάσει εξ αιτίας των επιδοτήσεων.
- Δεν υπάρχει έγκυρη και υπεύθυνη ενημέρωση / εκπαίδευση των αγροτών για τις νέες τεχνολογίες, δυνατότητες και τάσεις.
- Τα εμπορικά κέντρα απομακρύνθηκαν από την Μεσόγειο και πήγαν την κεντρική Ευρώπη.

Έτσι, ο νέος αμπελώνας, μετά την αναμπέλωση, έχει χάσει την επαφή του με την αγορά. Αυτό είναι αντίθετο με τη διεθνή εμπειρία, όπου η αναμπέλωση από Φυλλοξήρα σε όλο τον κόσμο έδωσε πάντα αμπελώνες δυναμικούς και ανταγωνιστικούς.

Η έλλειψη τεχνικής υποστήριξης από τα Ινστιτούτα και την Διεύθυνση Γεωργίας, λόγω απουσίας πιστώσεων και προσωπικού, έδρασε καταλυτικά.

Στο Νομό άλλαξε δραματικά ο Ηρακλειώτικος αμπελώνας χωρίς πρόγραμμα και έτσι:

- Οι κατάλληλες ποικιλίες δεν φυτεύτηκαν στα ανάλογα μικροκλίματα όπως παλαιότερα έκανε εμπειρικά, με απόλυτη επιτυχία ο παραγωγός.
- Φυτεύτηκαν νέες ποικιλίες, με την προτροπή κάποιων Οινοποιών και Φυτωριούχων, χωρίς οι ίδιοι οι παραγωγοί να ξέρουν τι φύτευαν και τις απαιτήσεις τους.
- Χάθηκε πολύτιμο υλικό ποικιλιών και κλώνων μέσα στις ποικιλίες. Έτσι οι βασικές ποικιλίες του Νομού έχασαν με την Μαζική Επιλογή την ποικιλία των κλώνων που είχαν. Οι κλώνοι που έμειναν είναι κυρίως παραγωγικοί, μια και αυτό είναι το μόνο που μπορεί να γίνει εύκολα με την επιλογή. Είναι ανάλογο με το πρόβλημα που παρουσιάστηκε στη Γαλλία όταν χρησιμοποίησαν εξυγιασμένους κλώνους. Αυτή την στιγμή πληροφορίες από διάφορες πηγές όπως ανάλυση DNA, Οινοποιούς, παρατηρήσεις στο χωράφι οδηγούν στο συμπέρασμα ότι οι βασικές ποικιλίες σήμερα δεν έχουν την ποικιλία των κλώνων με αυτές πριν την αναμπέλωση.
- Άλλαξε η καλλιεργητική τεχνική με κύριο στόχο την αύξηση της παραγωγής. Γόνιμα εδάφη, άρδευση, λιπάνσεις, παραγωγικοί κλώνοι κλπ, οδηγούν σ' αυτή την κατεύθυνση.

Η πρόσφατη μελέτη που έγινε στο Νομό απέδειξε ότι σημαντικό για την ποιότητα των αμπελουργικών προϊόντων είναι το στάδιο ωρίμανσης (από τον Περκασμό μέχρι την βιομηχανική ωρίμανση).

Μετά την καρπόδεση το περίσσειμα από τα σάκχαρα της Φωτοσύνθεσης αποθηκεύεται στα μπράτσα, στον κορμό και στη ρίζα. Με την έναρξη του περκασμού, που ο χρόνος του καθορίζεται από την θερμοκρασία, τα σάκχαρα που έχουν αποθηκευτεί στο φυτό υδρολύονται και οδηγούνται στο σταφύλι. Έτσι αρχίζει η διαδικασία της ωρίμανσης.

Για να ωριμάσει σωστά το σταφύλι θα πρέπει από τον περκασμό μέχρι την Βιομηχανική ωρίμανση να τροφοδοτείται με αρκετά σάκχαρα γιατί έτσι ολοκληρώνονται οι διαδικασίες της ωρίμανσης και έχουμε την ανάπτυξη των αρωμάτων, του χρώματος, την μεταβολή των πηκτινών κλπ που είναι χαρακτηριστικό της κάθε ποικιλίας. Στα Μεσογειακά κλίματα όπου η θερμοκρασία είναι υψηλή και οι διαδικασίες της ωρίμανσης επιταχύνονται, υπάρχει ανάγκη σε μικρό χρονικό διάστημα να υπάρξει μεγάλη ποσότητα σακχάρων. Από την άλλη μεριά το ξηρό καλοκαίρι και κυρίως το Φθινόπωρο βοηθά στην ποιότητα γιατί έχουμε λιγότερες αρρώστιες (Περονόσπορο, Ευδεμίδα, Βοτρύτη) και λιγότερα φάρμακα αντίστοιχα. Μπορούμε πολύ εύκολα με θειάφι και βάκιλο να παράγομε άριστης ποιότητας κρασί.

Για να έχουμε λοιπόν ποιότητα θα πρέπει να έχουμε υπ' όψιν μας ότι:

- Χρειάζεται μέτριο φορτίο για να μπορούν τα σάκχαρα που έχουν αποθηκευθεί στο πρέμνο μαζί με αυτά που παράγουν τα φύλλα να καλύψουν πλήρως τις ανάγκες της ωρίμανσης.
- Θερμοκρασίες την ημέρα γύρο στους 25^ο C και υψηλές σχετικές υγρασίες κατά την διάρκεια της ημέρας, είναι ιδανικές για την φωτοσύνθεση και την παραγωγή σακχάρων στα φύλλα.
- Χαμηλές θερμοκρασίες την νύκτα επιμηκύνουν τον χρόνο ωρίμανσης και έτσι οι ανάγκες σε σάκχαρα στην μονάδα του χρόνου μικραίνουν και η ωρίμανση γίνεται ομαλότερα και ευνοείται η ποιότητα των παραγομένων προϊόντων. Πειράματα στην Γαλλία έδειξαν ότι οι άριστες θερμοκρασίες ανάπτυξης του σταφυλιού είναι 25^ο C την ημέρα και 20^ο C την νύκτα (Carboneau). Έτσι ο Νομός Ηρακλείου πλεονεκτεί στις πολύ πρώιμες και όψιμες παραγωγές και αντίστοιχα ποικιλίες, γιατί τότε έχουμε τις ευνοϊκές θερμοκρασίες που θέλει η φωτοσύνθεση. Στα οινάμπελα η ποιότητα ευνοείται στις όψιμες περιοχές.
- Οι όψιμες παραγωγές θέλουν προσοχή γιατί μπορεί το φυτό λόγω ξηρασίας στην ατμόσφαιρα ή στο έδαφος να έλθει σε κατάσταση Stress και να παραχθούν στα φύλλα ορμόνες λήθαργου οι οποίες υπερωριμάζουν τα σταφύλια, δηλαδή καίνε η εξουδετερώνουν

τα οξέα, αφυδατώνουν την ρόγα, οξειδώνουν τις χρωστικές και αλλοιώνουν τα αρώματα. Τα αμπέλια πρέπει να φυτεύονται σε εδάφη με αρκετή υδατοϊκανότητα για να υποστηρίξουν την ωρίμανση.

- Η άμεση επαφή με τον ήλιο αλλοιώνει την επιδερμίδα κάνοντας εγκαύματα. Με την υψηλή θερμοκρασία αλλάζει η δομή της επιδερμίδας γίνεται περατή στο O₂ το οποίο οξειδώνει τις χρωστικές της επιδερμίδας και υποβαθμίζεται η ποιότητα.

Βάση αυτών των αρχών μπορούμε να προσδιορίσουμε σε κάθε ζώνη τις διάφορες ποικιλίες και την καλλιεργητική τεχνική για να πετύχουμε το άριστο αποτέλεσμα.

Σημαντικό ρόλο στην ποιότητα είναι η σχέση φύλλων προς σταφύλια. Όμως ζωηρά πρέμνα, που κατά τεκμήριο έχουν καλή σχέση φύλλων / προς σταφύλια, έχουν την τάση να παράγουν περισσότερο φορτίο και γι' αυτό είναι απαραίτητο να προσδιορισθεί αυστηρά το σύστημα κλαδέματος ώστε να διατηρείται η ίδια καλή σχέση στη διάρκεια του χρόνου. **Η χρήση ζωηρών υποκειμένων όπως το 140R, 1103P, R110 ενδείκνυνται, το 41B είναι κατάλληλο σε αρδευόμενα εδάφη ενώ το SO₄ γενικά δεν δίδει καλά αποτελέσματα στο Νομό.** Η αιτιολογημένη άρδευση που δεν οδηγεί σε υπερβολικό φορτίο ευνοεί την ποιότητα. Τέλος οι υψηλές υποστύλωσεις οδηγούν στην ίδια κατεύθυνση.

Με τους παραπάνω κανόνες μπορούμε στο κάθε μικροκλίμα να προσδιορίσουμε ειδικότερα:

- Τις ποικιλίες που μπορούν να καλλιεργηθούν
- Την κατεύθυνση παραγωγής τους
- Την πρωιμότητα η οψιμότητα των προϊόντων
- Τα εδάφη που είναι κατάλληλα (σύσταση, προσανατολισμός).
- Την τεχνική καλλιέργειας (καλλιέργεια του εδάφους, κλάδεμα, υποστύλωση, άρδευση, λίπανση, φυτοπροστασία) ώστε να έχουμε το δυνατόν καλύτερο ποιοτικό αποτέλεσμα.

Με τις παραπάνω προϋποθέσεις μπορούμε να αξιολογήσουμε τις ποικιλίες που καλλιεργούνται σήμερα στον Νομό και συγχρόνως να εκτιμήσουμε την αξία κάθε νέας ποικιλίας που θα θέλαμε να δοκιμάσουμε στην περιοχή.

ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Το αμπελουργικό μητρώο που διατηρείται από το 1990 στο Ηράκλειο και βάσει αυτού δίδονται οι επιδοτήσεις στα αμπέλια (Αναμπελώσεις, Εγκαταλείψεις, Στρεμματική Ενίσχυση σουλτανίνας, Άδειες Αναμπελώσης, Σχεδίων Βελτίωσης κ.λ.π.) δίδει σήμερα τα εξής στοιχεία:

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ	ΑΡ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΣΤΡΕΜΜ	ΣΤΡΕΜΜ ΑΝΑΜΠΕΛ	ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡ.
ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ	31500	64530	155.234	146.560	-
ΡΑΖΑΚΙ	21248	5.936	8.134	1.662	4.000
ΒΗΛΑΝΑ	11016	4.410	6.824	2.970	-
ΤΑΧΤΑΣ	11058	1.112	1.388,5	32	1400
ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ	12135	5.581	10.507,8	5.214,1	3000
ΛΙΑΤΙΚΟ	12143	2.955	4.681,6	2.790,6	3000
ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ	12144	1.702	2.220	239,3	-
ΘΡΑΨΑΘΗΡΙ	11025	451	406	-	400
ΡΩΜΕΙΚΟ	12169	349	395,5	25,2	400
ΔΙΑΦΟΡΕΣ			717		700
ΣΥΝΟΛΑ		22.496	35.274,4	12.933,3	12.900

Εδώ πρέπει να συμπληρώσουμε ότι υπάρχουν 2.500 στρέμματα ΚΟΤΣΙΦΟΛΙΑΤΙΚΟ που πρέπει να θεωρήσουμε ότι είναι κυρίως στα στρέμματα που δηλώνονται σαν ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ και δευτερευόντως σαν ΛΙΑΤΙΚΟ. Στο ΛΙΑΤΙΚΟ περιέχονται σε αρκετό ποσοστό ξενικές ποικιλίες και ΜΑΥΡΟ ΡΩΜΑΪΚΟ. Επίσης 22.357 στρέμματα ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑΣ αυτόριζης, τα οποία οι ιδιοκτήτες τους δεν θα αναμπελώσουν πάλι με ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ. Τέλος πρέπει να σημειωθεί ότι με την αναμπέλωση οι Φυτωριούχοι του Νομού με την ανοχή της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης έφεραν ποικιλίες αμπελιού αμφιβόλου αξίας για την περιοχή των οποίων ο αριθμός μόνο κατ' εκτίμηση μπορεί να δοθεί.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΪΑΣ

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΚΑΙ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ

ΕΤΟΣ ΕΝΤΑΞΗΣ	ΚΑΝ. 3800/81 όπως τροποποιήθηκε το 1999	
	ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ	ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ
I.	<u>ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΙΜΕΣ</u>	
	<u>ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ</u>	
1981		
1981	Αθήρι Β 11002	
1981	Βηλάνα 11016	
1981	Θρασαθήρι Β 11025	
1981	Κοτσιφάλι Ν 12135	
1981	Λαδικιανό Ν 12141	
1981	Λιάτικο Ν 12143	
1985	Μανδηλαριά Ν 12144	
1985	Carignan Ν 12124	
1985	Sauvignon blanc Β 11057	
1985	Sylvaner Β 11055	
1991	Syrah Ν 12178	
1991	Cabernet Sauvignon Ν 12121	
1991	Chardonnay Β 11052	
1994	Grenach rouge Ν 12113	
1994	Βιδιανό Β 11017	
1996	Μοσχάτο Σπίνας Β 11039	
1996	Δαφνιά Β 11022	
1981	Πλυτό Β 11048	Ροζακί Β 21248
1981		Σουλτανίνα Β 31502
1981		Tempranillo Ν 12179
1981		Ugni blanc Β 11064
1996		Malvasia bianca di Candia Β(*) 11034
1996		Malvasia bianca di Candia Aromatica (*) 11069
1996		Mourverde (*) 11072
1999		Κοτσιφολιάτικο Ν 12197

(*) Προσωρινά επιτρεπόμενες

ΖΩΝΕΣ ΓΙΑ ΟΙΝΟΥΣ V.Q.P.R.D N. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ		
<u>05 ΔΑΦΝΩΝ</u> (ΛΙΑΤΙΚΟ)	<u>03 ΑΡΧΑΝΩΝ</u> (ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ 80%, ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ 20%)	<u>21 ΠΕΖΩΝ</u> (ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ 80%, ΜΑΝΤΗΛΑΡΙ 20%) <u>22 ΠΕΖΩΝ</u> (ΒΙΛΑΝΑ 100%)
Αγ. Βαρβάρα Αγ. Θωμάς Άνω Μούλια Αγ. Μυρων Άνω Αζίτες Αυγενική Βενεράτο Γέργερη Δούλι Δαφνές Κάτω Ασίτες Κεράσια Λαράνι Μεγάλη Βρύση Πανασσός Πενταμόδι Πετροκέφαλο Πρινιάς Πυργού Σίβα Μαλεβυζίου	Άνω Αρχάνες Κάτω Αρχάνες Αγ. Σύλλας Βασιλειές Κυπαρίσσι Προφήτης Ηλίας Σκαλάνι	Αγ. Βασίλειος Αγ. Παρασκιές Αλάγνι Αστρακοί Αστρίτσι Δαμάνια Καλλονή Καταλαγάρι Κουνάβοι Μελέςσες Μεταξοχώρι Μυρτιά Πανόραμα Πατσιδερος Πεζά Σαμπάς Χαράκι Χουδέτσι Για τις κοινότητες Δαμάνια, Μεταξοχώρι, Χαράκι δεν ισχύει η ζώνη 22 της Βιλάνας.

Έκταση των ζωνών καλλιέργειας οινοποιήσιμων ποικιλιών

ΖΩΝΗ	ΕΚΤΑΣΗ (στρ.)		
	VQPRD	ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ	ΣΥΝΟΛΟ
Αρχανών	2.747		2.747
Πεζών	7.065		7.065
Δαφνών	2.100		2.100
Τοπικός		12.727	12.727
Επιτραπέζιοι		9.917	9.917
ΣΥΝΟΛΟ	11.912	22.644	34.556

Κατωτέρω δίδονται τα τεχνικά χαρακτηριστικά των κυριότερων ποικιλιών του Νομού όπως αυτές φαίνονται από τις παρατηρήσεις που έγιναν στην μελέτη για τον καθορισμό ζωνών καλλιέργειας του αμπελιού.

ΒΙΛΑΝΑ Λευκή ποικιλία ευοξειδωτή, καθαρά οινοποιήσιμη, με πλούσια αναλυτικά στοιχεία, για κρασί ποιότητας. Συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ λευκό Πεζά. Βελτιώνεται με την συνοινοποίηση των ποικιλιών Δαφνιά και Πλυτό και γι' αυτό πρέπει να παρθούν μέτρα για την φύτευση αυτών των ποικιλιών. Η ποικιλία Δαφνιά έχει έντονα πρωτογενή αρώματα που διατηρούνται στο κρασί εάν η θερμοκρασία ζύμωσης είναι γύρω στους 17° C.

Με την αναμπέλωση φυτεύτηκε σε γόνιμα αρδευόμενα εδάφη, γιατί αντικατέστησε σε πολλές περιπτώσεις τις Κρεβατίνες και η μέση ποιότητα δεν είναι καλή. Όπως όλες οι ποικιλίες οινοποιίας στο Νομό, η Χρονιά παίζει βασικό ρόλο στην ποιότητα της. Όσιμα νερά την Άνοιξη και δροσερό καλοκαίρι βοηθούν αρκετά για να έχουμε ποιοτικό σταφύλι από την Βιλάνα. Είναι ευαίσθητη στη ξηρασία και τον καύσωνα που εάν συνδυασθεί με την τάση που έχει η ποικιλία για μεγάλες παραγωγές οδηγούμαστε στο συμπέρασμα ότι η Βιλάνα θέλει αυστηρό κλάδεμα και η τυχόν άρδευση σε μέτριας γονιμότητας εδάφη θα πρέπει να γίνεται πολύ μακριά από την ωρίμανση. Απαιτεί υποστύλωση με T για την προστασία των χρωστικών του σταφυλιού από τον ήλιο. Με τις καλλιεργητικές συνθήκες του Νομού η παραγωγή της πρέπει να είναι κάτω από τα 1500κιλά/στρέμμα.

Απαιτεί προσεκτική οινοποίηση και αντιοξειδωτική προστασία. Έχει πολλά ολικά οξέα, που εάν οινοποιηθεί μόνη της, ενοχλούν στην γεύση. Εδώ θα πρέπει να επισημανθεί η αναλογία που υπάρχει με την ποικιλία Ξινόμαυρο που μελετήθηκε στην Νάουσα, μια ποικιλία που δίδει τον ΟΠΑΠ της περιοχής και η οποία έχει πολλά ολικά οξέα. Τα συμπεράσματα αυτής της μελέτης όπως το μέτριο φορτίο και η καλή τροφοδοσία με Κάλι έδωσε κρασιά ισορροπημένα. Βέβαια το Ξινόμαυρο είναι ερυθρά ποικιλία και συμπεριφέρεται διαφορετικά κατά την οινοποίηση και γι' αυτό χρειάζεται πειραματισμός. Οι μέσες μετρήσεις από τα οινοποιεία του Νομού δίδουν τα κατωτέρω στοιχεία:

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται από 11,4 μέχρι 11,7 ανάλογα την χρονιά σε αμπελώνες με κανονικό φορτίο.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 7,00 έως 8,00 γραμ. ανά λίτρο σε τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	11,5 έως 12,00	οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	5,7 έως 6,5	γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	20 έως 22	γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99230 έως 0,99300	
PH	3,3 έως 3,5	

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ Ερυθρά ποικιλία καθαρά οινοποιήσιμη, αστάθεια στο χρώμα, πλούσια αναλυτικά στοιχεία για κρασί ποιότητας. Είναι ο τυπικός εκπρόσωπος των κρασιών ΟΠΑΠ του Νομού Ηρακλείου με χαρακτηριστικό άρωμα που αποκτά μετά την ζύμωση και κυρίως με την παλαίωση σε βαρέλι. Ωριμάζει συγχρόνως με την Σουλτανίνα και όταν καλλιεργείται στην πρόιμη (κίτρινη) ζώνη πρέπει να τρυγάτε τον Αύγουστο τότε που δεν έχουν ανοίξει ακόμη τα οινοποιεία. Ποικιλία ζωνρή, ορθόκλαδη με αντοχή στην ξηρασία, τον άνεμο και αξιοποιεί καλά τα φτωχά εδάφη.

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται από 12,5 μέχρι 13,5 ανάλογα την χρονιά. Όταν ποτίζεται σε πεδιάδες το Baume είναι 11,0 – 11,5 με τελείως διαφορετική συμπεριφορά. Εάν στα ποτιστικά γίνεται έλεγχος του φορτίου ίσως να είχαμε αναλυτικά στοιχεία που να πλησιάζουν τα ξηρικά.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 6,5 - 7,5 γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	13,00 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	5,5 - 6,0 γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	23 έως 25 γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99300 έως 0,99380
PH	3,4 έως 3,6

ΜΑΝΘΛΑΠΙ Σκούρο ερυθρό χρώμα με πολύ καλές ανθοκυάνες. Συμμετέχει στον οίνο ΟΠΑΠ Αρχάνες και Πεζιά. Οι παραγωγοί με την αναμπέλωση απέκτησαν την τάση να την καλλιεργούν σε γόνιμα εδάφη με αποτέλεσμα να έχουμε μεγάλες παραγωγές και αντίστοιχα κακή ποιότητα (στοιχεία Ινστιτούτο Αμπέλου). Είναι ποικιλία ευαίσθητη στο Βοτρύτη. Δίδει εύκολα παραγωγές των 2.000 κιλών/στρέμμα με χαμηλή ποιότητα. Θέλει προσοχή γιατί σε γόνιμα και αρδευόμενα εδάφη, θα έχει στο μέλλον το ίδιο πρόβλημα με την Βιλάνα.

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται γύρο στο 10,5.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 7,5 έως 8,5 γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	10,80 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	7,0 - 7,5 γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	25 έως 27 γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99400 έως 0,99500
PH	3,3 έως 3,5

Το Ινστιτούτο Οίνου, με πειραματικές οινοποιήσεις που έκανε τα τελευταία χρόνια, με σκοπό να μελετήσει την βελτίωση του κρασιού στις ζώνες Πεζών και Αρχανών προτείνει την μερική αντικατάσταση της ποικιλίας αυτής με Syrah με πολύ καλά αποτελέσματα.

ΛΙΑΤΙΚΟ Η ποικιλία καλλιεργείται κυρίως στην επαρχία Μαλεβυζίου και είναι η ποικιλία που κάνει τον ΟΠΑΠ Δαφνές. Μοιάζει να είναι πολύ παλαιά ποικιλία πολύ πρώιμη (10 με 15 μέρες από την Σουλτανίνα) και στον Νομό Ηρακλείου καλλιεργείται κυρίως σε πρώιμες περιοχές. Αυτό οδηγεί στο συμπέρασμα ότι συμμετείχε στα γλυκά κρασιά ποιότητας που με λιάσιμο έκαναν ακόμη και οι Μινωίτες. Οι οινοποιοί του Νομού δεν εκτιμούν την ποικιλία γιατί παρουσιάζει αστάθεια χρώματος. Για να λύσει το πρόβλημα αυτό το Ινστιτούτο Οίνου έκανε προγράμματα συνοινοποίησης της ποικιλίας με Μανδηλαριά και Cabernet Sauvignon. Επίσης και Παρασκευή Vine de Liqueur με τις ποικιλίες Θρασαθήρι, Δαφνί, Πλυτό. Κατά την γνώμη μας η ποικιλία αυτή είναι πολύτιμη και πρέπει να μην αντικατασταθεί όπως προτείνουν οι Οινοποιοί του Νομού. Σ' αυτό συνηγορεί το ότι στη Σητεία που έχουμε και εκεί ζώνη ΟΠΑΠ έχουν αντίθετη γνώμη την οποία και παραθέτουμε όπως μας την έστειλε ο συνάδελφος Γιώργος Κουναλάκης που Οινοποιούσε αυτή την ποικιλία επί 30 χρόνια.

Η ποικιλία Λιάτικο καλλιεργείται σε όλη την επαρχία Σητείας, έχει προσαρμοστεί πολύ καλά στο οικοσύστημα των περισσότερων περιοχών γι' αυτό και οι περιοχές αυτές έχουν χαρακτηριστεί ζώνη για κρασιά ΟΠΑΠ.

Καλλιεργούνται περίπου 5.000 στρέμματα και η παραγωγή σε σταφύλια κυμαίνεται από 2.500 - 3.300 τόνους.

Η ποικιλία Λιάτικο είναι ανθεκτική στην ξηρασία, λίγο ευαίσθητη στον περονόσπορο και περισσότερο στο ωίδιο, ευαίσθητη στις εντομολογικές ασθένειες.

Ανάλογα την περιοχή που καλλιεργείται δίδει άλλοτε πλούσιο και άλλοτε μέτριο σε σάκχαρα γλεύκος, με αποτέλεσμα να έχουμε σχετικά υψηλό αλκοολικό τίτλο. Η ογκομετρομένη

οξύτητα του κρασιού κυμαίνεται μεταξύ του 4,5 και 5,5 όταν εκφράζεται σε τρυγικό οξύ και η ενεργός οξύτητα κυμαίνεται σε μέτρια επίπεδα. Οι χρωστικές κατά την οινοποίηση εκχυλίζονται με τον σχηματισμό των πρώτων αλκοολικών βαθμών. Αντίθετα η εκχύλιση των τανινών είναι βραδεία και πραγματοποιείται όσο διαρκεί η αλκοολική ζύμωση.

Είναι ευοξειδωτή ποικιλία, το ερυθρό χρώμα του κρασιού σιγά – σιγά ξεθωριάζει και γίνεται τελικά καστανό, χάνει τη δροσερότητα του τη φρεσκάδα του και αποκτά οργανοληπτικούς χαρακτήρες, χαρακτηριστικούς της οξειδωτικής αυτής αλλοίωσης. Σαν ξηρό κρασί χρειάζεται τη βοήθεια άλλης ποικιλίας για να αρθούν τα μειονεκτήματα που αναφέραμε πιο πάνω.

Όπως λέγεται η ποικιλία Λιάτικο συμμετείχε στην παραγωγή των πολύ παλιών γλυκών περιφήμων κρασιών *Μαλβαζία*.

Για το γλυκό κρασί που παράγει σήμερα η Ένωση Σητείας έχουν γραφεί κατά καιρούς πολλά άρθρα σε εφημερίδες και περιοδικά, θα σταματήσω όμως σε ένα από τα άρθρα, που έχει γράψει κατά καιρούς για τα κρασιά της η Κα Κουράκου στην εφημερίδα Καθημερινή. Γράφει λοιπόν η Κα Κουράκου:

«Από την ποικιλία Λιάτικο παράγεται σήμερα ο νqprd Σητεία, κρασί με φλογάτο χρώμα – ένας ομηρικός αίθοπας οίνος – όχι πολύ γλυκό, με μαλακιά γεύση και πλούτο αρωμάτων που θυμίζουν ξερά φρούτα, όπως δαμάσκηνα και μπαχαρικά της Ανατολής. Ένα αντιπροσωπευτικό κρασί των κάποτε λαμπρών ημερών της αμπελοοινικής Κρήτης ».

Σαν γλυκό κρασί η ποικιλία Λιάτικο βγάζει όλη τη δύναμη της και πιστεύω ότι είναι από τις καλύτερες Ελληνικές ποικιλίες για την παραγωγή αυτού του είδους των κρασιών.

ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ Λευκή ποικιλία με αρκετά ικανοποιητικά αναλυτικά στοιχεία για γλεύκος σταφυλιού και για λευκό ξηρό κρασί. Τα δευτέρια (καμπανοί) έχουν καλύτερα αναλυτικά στοιχεία.

Ο μέσος βαθμός Baume κυμαίνεται γύρο στους 12,00°.

Η ολική οξύτητα του γλεύκους στο παραπάνω μέσο δείγμα κυμαίνεται από 5,0 έως 5,8γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ. Στην Σουλτανίνα ο χειρισμός με γιββερελλίνη αλλάζει τα αναλυτικά στοιχεί μειώνοντας τα σάκχαρα αλλά κυρίως τα οξέα όπως έδειξαν οι μετρήσεις που κάναμε στα αμπέλια που παρακολουθούσαμε με το πρόγραμμα.

Το παραγόμενο κρασί έχει τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός	12,20 οινόπνευμα
Οξύτητα ολική	4,5 έως 5,4γρ/λίτρο τρυγικό οξύ
Ολικό εκχύλισμα	19 έως 21γρ/λίτρο
Πυκνότητα	0,99220
PH	3,5 έως 3,7

PAZAKI Είναι καλλιέργεια που φθίνει και έρχεται στα οινοποιία σε κακή υγειονομική κατάσταση (Βοτρύτη, Ωίδιο, Ευδεμίδα). Ουδέτερη λευκή ποικιλία, κατάλληλη για ρετσίνα και επιτραπέζιο κρασί, με φτωχά αναλυτικά στοιχεία. Δίδει κρασί οξειδωμένο. Όμως από περιοχές όπως οι Αρχάνες και τα Πεζά δίδει κρασί με καλά χαρακτηριστικά. Πρέπει να σημειωθεί ότι οι λευκές ποικιλίες που οινοποιούνται στο Νομό δεν δίδουν από μόνες καλά κρασιά. Η συνοινοποίηση στο Ραζακί επιβάλλεται για την αλληλοσυμπλήρωση σε οξύτητα, βαθμό, σώμα, χρωστική. Πολύ καλή συμπεριφορά στην οινοποίηση έχουν οι ποικιλίες Δαφνί και Πλυτό και θα ήταν καλό η αντικατάσταση του ραζακί στην αναμπέλωση να γίνει με αυτές τις ποικιλίες.

Ο μέσος βαθμός Baume είναι 11,3 (10,5 – 13,00)

Η ολική οξύτητα του γλεύκους κατά ΜΟ είναι 4,7γραμ. ανά λίτρο τρυγικό οξύ.

Το παραγόμενο κρασί έχει περίπου τα ακόλουθα αναλυτικά στοιχεία:

Βαθμός περίπου 11,3 σε οινόπνευμα

Ολική οξύτητα 4,00 γραμ/λίτρο
 Ολικό εκχύλισμα 18 – 20 γραμ/λίτρο.
 Πυκνότητα περίπου 0,99180.

ΜΟΣΧΑΤΟ: Λευκή ποικιλία με χαρακτηριστικό άρωμα. Πρώιμη ποικιλία που δίδει κρασιά με οξείδωση έχει όμως καλά αναλυτικά συστατικά. Όταν ζυμώνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες, όπως και όλες οι λευκές ποικιλίες, διατηρεί το πρωτογενές άρωμα που έχει το σταφύλι. Ο κλώνος Σπίνας έχει σταφύλι πρασινοκίτρινο με καλύτερα στοιχεία. Οиноποιείται κυρίως από την Συνεταιρισμό Αρχανών και συμμετέχει στο Κρασί ΑΡΜΑΝΤΙ.

Ο τρυγητός γίνεται στα 13 – 13,5 Baume, δίδει κρασί με ολική οξύτητα 6,5, έχει καλό σώμα, πρέπει όμως η ζύμωση να γίνεται σε θερμοκρασία 15° με 16° C .

Κοτσιφολιάτικο : Ερυθρά ποικιλία πολύ παραγωγική. Υπήρχε στην Κρήτη από την Δεκαετία του '70. Οι οινοποιήσεις που έκανε το Ινστιτούτο Οίνου κατά καιρούς έδειξαν ότι η ποικιλία αυτή δεν δίδει ποιοτικά κρασιά. Παρατηρήσεις των Οινοποιών του Νομού δείχνουν ότι εάν οι παραγωγές είναι μικρές τότε η ποιότητα του σταφυλιού πλησιάζει το Κοτσιφάλι. Μάλιστα η γνώμη τους είναι ότι η ποικιλία αυτή έντονα διαφοροποιημένη στο παρελθόν, τώρα μοιάζει αρκετά με το σημερινό παραγωγικό Κοτσιφάλι. Με πρόταση της Διεύθυνσης Γεωργίας Ηρακλείου εγγράφηκε στον ΚΑΝ 3800/81 με σκοπό να μπορέσουμε να το οινοποιούμε χωριστά. Σήμερα η ποικιλία αυτή οινοποιείται μαζί με το Κοτσιφάλι και είναι μια από τις αιτίες της κακής ποιότητας των σημερινών κρασιών από Κοτσιφάλι.

Οι ανάλυση του DNA στο Πανεπιστήμιο Κρήτης έδειξε ότι είναι χωριστή ποικιλία όμως παρατηρήσεις δείχνουν ότι πιθανόν να είναι και επιλεγμένος κλώνος τις ποικιλίας Κοτσιφάλι.

Αναλυτικά στοιχεία από τα Οινοποιεία του Νομού δεν υπάρχουν γι' αυτή την ποικιλία λόγω της συνοινοποίησης της με το Κοτσιφάλι.

Άλλες ποικιλίες όπως το Θραψαθήρι και το Βιδιανό από τα λευκά και οι ξένες ποικιλίες Grenach rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, δείχνουν να έχουν καλή συμπεριφορά και μπορούν να έχουν τύχη στο Νομό τα επόμενα χρόνια. Αυτό που διαπιστώσαμε είναι ότι οι ξενικές ποικιλίες έδειξαν ευπάθεια στην ξηρασία και στους ξηρούς ανέμους και είναι ευαίσθητες στις τροφopenίες. Είναι χαρακτηριστική η περίπτωση της Grenach rouge που εκδηλώνει έντονα τροφopenία Μαγνησίου σχεδόν σε όλα τα εδάφη και μικροκλίματα του Νομού. Η τελευταία ποικιλία έχει φυτευτεί σε αρκετά στρέμματα στο Νομό χωρίς να ξέρομε τα αμπέλια αυτά και πολλές φορές δεν τα ξέρει και ο ίδιος ο παραγωγός με αποτέλεσμα να θεωρούνται και να οινοποιούνται σαν Κοτσιφάλι η Λιάτικο, πράγμα που χειροτερεύει την ποιότητα τους . Όσον αφορά την ποικιλία Syrah, παρατίθεται ένα απόσπασμα από μια μελέτη για το αμπελοοινικό δυναμικό στη Νότια Γαλλία (περιοχή Aude). **"Η Syrah απαιτεί μια κανονική χορήγηση νερού. Αυτή η κανονικότητα είναι δύσκολο να επιτευχθεί σε μεσογειακά βιοκλίματα. Πρέπει λοιπόν να αναπληρωθεί φυτεύοντας την ποικιλία σε εδάφη που εφοδιάζονται πολύ καλά με νερό. Η Syrah είναι απαιτητική σε νερό προπαντός πριν το γυάλισμα. Αντίθετα μετά απ' αυτό το στάδιο, τα αποθέματα του εδαφικού νερού πρέπει να είναι περιορισμένα για να αποφευχθεί η ανάνηψη της βλάστησης και τα προβλήματα του βοτρώτη".**

ΟΙΝΟΙ ΟΠΑΠ

Στο Νομό Ηρακλείου έχουν δημιουργηθεί ζώνες ΟΠΑΠ για την καλλιέργεια των οινάμπελων από την 10ετία του '70 εν όψει της ένταξης μας στην ΕΟΚ. Οι ζώνες αυτές αποτύπωναν την κατάσταση εκείνης της εποχής όπου τα αμπέλια είχαν φυτευτεί από τους παραγωγούς με την πίεση της τότε αγοράς και κατά το μάλλον εξυπηρετούσαν τον σκοπό τους. Η διαδικασία της επιλογής των καλλιεργειών την εποχή αυτή ήταν καθαρά αναπτυξιακή. Ο παραγωγός τα γόνιμα βαθιά και πρώιμα εδάφη τα φύτευε με Σουλτανίνα, τα μεσοπρώιμα και όψιμα με Κρεβατίνες Ραζακί, τα μέτριας γονιμότητας μεσοπρώιμα και όψιμα με οινάμπελα, τα Νοτικά με ελιές κλπ. Πότιζε μόνο την Σουλτανίνα και το Ραζακί. Έτσι το κόκκινο κρασί από την συνοινοποίηση των ποικιλιών Κοτσιφάλι και Μαντηλάρι ήταν από τα τρία πρώτα ελληνικά κρασιά ποιότητας.

Η κατάσταση αυτή συνεχίστηκε και την 10ετία του '80 και άρχισε να διαφοροποιείται με την αναμπέλωση λόγω φυλλοξήρας που άρχισε το 1987.

Οι λόγοι που χειροτέρευσε το κρασί μέσα στις ζώνες και γενικότερα στο Νομό μετά την αναμπέλωση είναι:

- Η εμπορία του κρασιού τα τελευταία χρόνια πριν την αναμπέλωση ήταν σε υποτυπώδη κατάσταση. Η πολιτική τιμών ήταν αψυχολόγητη γιατί η τιμή των σταφυλιών της ποικιλίας Κοτσιφάλι είχε 55δρχ/κιλό στα χέρια του παραγωγού και τα ραζακιά που πήγαιναν για οινοποίηση (σκάρτα ραζακιά) 50δρχ/κιλό, σχέση που κανονικά θα πρέπει να ήταν 3/1 όπως στην Γαλλία.
- Οι μικρές σχετικά ποσότητες του κρασιού δεν μπορούσαν να διαφημιστούν σωστά λόγω υψηλού κόστους. Έτσι πολύ γρήγορα έχασαν την αγορά του σήμερα, η οποία απαιτεί συνεχή διαφήμιση.
- Με την αναμπέλωση άλλαξαν οι καλλιεργητικές συνθήκες στην περιοχή, όπως και η επιλογή του οικοσυστήματος (μικροκλιμάτων και εδαφών), δραματικά. Τα πλούσια εδάφη των ζωνών που μέχρι και πριν την αναμπέλωση κατείχαν οι Κρεβατίνες με το ραζακί, αντικαταστάθηκαν με Βιλάνα και λίγο με Μαντηλάρι λόγω της απαγόρευσης φύτευσης μέσα στις ζώνες ποικιλίες διαφορετικές από αυτές της ζώνης. Στην καλλιεργητική τεχνική κυριάρχησε το πότισμα χωρίς παράλληλο έλεγχο του φορτίου με δραματική αλλαγή της σχέσης φύλλων προς σταφύλια που καθορίζει την ποιότητα.
- Η χρήση των αμερικάνικων υποκειμένων δεν ήταν η ενδεικνυόμενη με αποτέλεσμα να έχουμε νεαρά φυτά μικρής ευρωστίας με υπερβολικό φορτίο που δρα δυσμενώς στην ποιότητα του κρασιού και στην διάρκεια της παραγωγικής ζωής του αμπελιού.
- Χάθηκε ο πλούτος των γηγενών ποικιλιών (λογάδα) που σε μικρό ποσοστό συμμετείχαν στα κρασιά της περιοχής και τα χαρακτήριζαν. Επίσης χάθηκε η πληθώρα των κλώνων που αποτελούσαν την κάθε ποικιλία έτσι που τώρα να δίδουν την εντύπωση άλλων ποικιλιών μια και αυτές περιέχουν ολίγο αριθμό η και ένα κλώνο. Η μαζική επιλογή έδωσε ποικιλίες με λίγους κλώνους που συνήθως είναι πολύ παραγωγικοί και ως εκ τούτου χαμηλής ποιότητας.

Για όλους αυτούς τους λόγους πρέπει να παρθούν μέτρα που να στηρίζονται στα σημερινά δεδομένα της αγοράς και στα συμπεράσματα της πρόσφατη μελέτης για να έχουμε την παλιά ποιότητα της πρώτης ύλης για τα οινοποιία. **Αυτή την στιγμή το κρασί που παράγεται σαν ΟΠΑΠ δεν διαφέρει από αυτό του Τοπικού.**

ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Τα προβλήματα που παρουσιάζει η παραγωγή κρασιού μετά την αναμπέλωση οδήγησαν στην αλλαγή του συσχετισμού της παραγωγής οίνων ΟΠΑΠ και του **Κρητικού Τοπικού** που παράγεται στο Νομό. Ο οίνος αυτός λόγω της μαζικότερης παραγωγής, του ονόματος του «Κρητικός» που στηρίζεται στην φήμη του νησιού στην Ελλάδα και το εξωτερικό, στην ευκολία εύρεσης και επιλογής της πρώτης ύλης (των σταφυλιών), της σχετικά χαμηλής τιμής του, παρουσιάζει τα τελευταία χρόνια μια σημαντική αύξηση που δεν πρέπει να αγνοούμε.

Μια πρόταση που μπορεί να στηριχτεί στα δεδομένα αυτής της μελέτης είναι η επέκταση των ζωνών ΟΠΑΠ σχεδόν σε όλο το Βόρειο τμήμα του νομού με εξαίρεση την πρώιμη (κόκκινη και Κίτρινη ζώνη) με την σειρά αξιολόγησης των ζωνών όπως αυτή περιγράφεται (Αρχάνες, Πεζιά, Βορειοδυτικό Μαλεβύζι, Υπόλοιπο Μαλεβυζίου και Τεμένους, Πεδιάδα, Αρκαλοχώρι, Χωριά μέσης). Εκείνο όμως που είναι σημαντικό είναι να αξιολογηθούν και τα αμπελοτεμάχια μέσα στις ζώνες ανάλογα με την σύσταση του εδάφους (εδάφη μαργώδη με μεγάλη ιδατοϊκανότητα, βαθιά) με Βόρειο Βορειοδυτικό προσανατολισμό ώστε να επηρεάζονται από την δροσερή αύρα του Αιγαίου. Έτσι μέσα στις ζώνες μπορούμε με αυτά τα κριτήρια να βαθμολογήσουμε κάθε ένα αμπέλι χωριστά και να μπορούμε να πούμε εάν αυτό κάνει για οίνο ΟΠΑΠ η Τοπικό η και κοινό επιτραπέζιο. Με τα αποτελέσματα της μελέτης αυτής μπορούμε να κάνουμε τα επόμενα χρόνια τον αμπελουργικό χάρτη του Νομού όπου σε μια βάση δεδομένων θα μπορούν να μπουν οι συντεταγμένες, η αξιολόγηση και η καλλιεργητική τεχνική βάση της οποίας θα έχουμε το άριστο αποτέλεσμα. Έτσι αυτή την στιγμή ήμαστε έτοιμοι να κάνουμε αυτό που πριν 50 χρόνια έκανε ο Ηρακλειώτης Αμπελουργός στην επιλογή του κατάλληλου χωραφιού ώστε τα κρασιά να ανακτήσουν την παλαιά τους ποιότητα.

Κατωτέρω παραθέτουμε τις παραγωγές κρασιών και γλεύκους της τελευταίας 10ετίας όπου φαίνεται η ταχεία άνοδος του Τοπικού Οίνου, τάση που παρατηρείται και σε άλλα γεωγραφικά διαμερίσματα της Ελλάδας.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΕΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ (ΗΛ)

ΕΤΟΣ	ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ	ΤΟΠΙΚΟΙ	ΟΠΑΠ	ΣΥΝΟΛΑ
1985	334520		15319	349839
1988	334718		14305	349023
1990	175464	6901	15774	198139
1991	290633	10000	15080	315713
1992	214283	16381	10700	241364
1993	123669	10858	3917	138444
1994	130914	22350	5218	158482
1995	103301	26220	7843	137364
1996	275312	42916	4515	322743
1997	96102	23832	6099	126033
1998	138223	27882	5924	172029
1999	137148	26273	4032	167453
2000	221714	35891	8050	265655

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ (ΗΛ)

ΕΤΟΣ	ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ	ΤΟΠΙΚΟΙ	ΟΠΑΠ	ΣΥΝΟΛΑ
1985	156923		41162	198085
1988	156524		52916	209440
1990	108249	12260	23271	143780
1991	65685	14000	12582	92267
1992	89698	8430	7220	105348
1993	41066	6488	5274	52828
1994	36648	9032	4837	50517
1995	45346	19070	5914	70330
1996	66263	25866	7765	99894
1997	54112	16914	8686	79712
1998	76249	28716	8660	113625
1999	73394	23799	6758	103951
2000	106097	43496	12012	161605

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΛΕΥΚΟΥΣ ΤΕΛΕΥΤΙΑΣ ΔΕΚΑΕΤΙΑΣ (ΗΛ)

ΕΤΟΣ	ΓΛΕΥΚΗ	ΣΥΝΟΛΑ
1985		0
1988	54753	54753
1990	34175	34175
1991	55925	55925
1992	18935	18935
1993	5800	5800
1994	7262	7262
1995	13896	13896
1996	15244	15244
1997	9310	9310
1998	41926	41926
1999	47561	47561
2000	115359	115359

Σε πρόσφατη μελέτη που εκπόνησε επιτροπή που συγκρότησε η Νομαρχία Ηρακλείου, στα πλαίσια του ΚΑΝ 1493/99, οι Οινοποιοί του Νομού βάσει της υφιστάμενης κατάστασης στην σύνθεση των ποικιλιών και την διαπίστωση ότι η ποικιλιακή σύνθεση αυτή την στιγμή είναι πτωχή και δεν μπορεί να δώσει την ποικιλία κρασιών που χρειάζεται η αγορά, έδωσαν τις απαιτήσεις τους σε νέους αμπελώνες στο σύνολο του Νομού.

Έκταση που θα εγκατασταθεί κάθε ποικιλία.

Λευκές	Έκταση (στρ.)	Ερυθρές	Έκταση (στρ.)
Πλυτό	1.000	Μαντηλάρι	2.750
Δαφνί	2.500	Cabernet Sauvignon	3.000
Θραψαθήρι	3.000	Syrax	3.000
Βιδιανό	1.500	Carignan	2.000
Αθήρι	1.500	Merlot	
Μοσχάτο Σπίνας	1.000		
Chardonnay	3.500		
Sauvignon blanc	2.000		
Sylvaner	250		
Σύνολο	16.250	Σύνολο	11.250

ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗ ΤΕΧΝΙΚΗ

Αποστάσεις Φύτευσης & Υποστύλωση

Η πυκνότητα φύτευσης διαφοροποιείται στο Νομό Ηρακλείου από τα στάνταρ των προδιαγραφών της Βορείου Ευρώπης και τις υπουργικές αποφάσεις που επηρεάζονται από αυτές. Η ζωηρότητα που στα Βόρεια κλίματα είναι μειονέκτημα γιατί ονιμίζει την παραγωγή και τα σταφύλια δεν μπορούν να ωριμάσουν λόγω του κινδύνου των βροχών, σε μας είναι πλεονέκτημα γιατί η ωρίμανση το φθινόπωρο είναι πλεονεκτική μια και η θερμοκρασία είναι κοντά στους 25° C και η σχετική υγρασία σχετικά υψηλή άρα ευνοείται η Φωτοσύνθεση. Από την άλλη πλευρά ο κίνδυνος για Βοτρύτη είναι αρκετά περιορισμένος λόγω ξηρού Φθινοπώρου.

Λόγω υψηλών τιμών του Ηλιοθερμικού δείκτη στο Νομό δεν υπάρχει πρόβλημα σακχάρων στο γλεύκος. Υπάρχει χρόνος για να ωριμάσουν αρκετά τα σταφύλια. Το πρόβλημα, όπως έχει αναλυθεί και σε άλλο κεφάλαιο είναι ο κρίσιμος χρόνος μεταξύ περκασμού και βιομηχανικής ωρίμανσης που θα πρέπει τα σάκχαρα που παράγονται να είναι αρκετά για να υποστηρίξουν αυτή την ωρίμανση ώστε να έχουμε και ισόρροπη παραγωγή του Χρώματος των Ξινών των Αρωμάτων την διαφοροποίηση των Πηκτινών κλπ. Άρα οι πυκνές φυτεύσεις δεν είναι προϋπόθεση για ποιοτικές παραγωγές. Τρανό παράδειγμα τα οινάμπελα της Καλιφόρνιας με αποστάσεις φύτευσης 4,5X2,5 μέτρα. Εδώ πρέπει να πειραματιστούμε με αποστάσεις 2,5X1,1 μέχρι 3,0X1,6 ανάλογα με τα μηχανήματα που χρησιμοποιεί ο παραγωγός, την γονιμότητα του εδάφους, το υποκείμενο, την λίπανση, άρδευση, την μόρφωση του κορμού κλπ, με το σκεπτικό ότι σε ζωηρά αμπέλια χρειάζονται μεγαλύτερες αποστάσεις. Εδώ δεν θα πρέπει να αποκλείσουμε αποστάσεις τύπου Καλιφόρνιας ιδίως στην πεδιάδα της Μεσσαράς όμως χρειάζεται πειραματισμός. Σ' αυτή την περίπτωση το Cabernet Sauvignon θα μπορούσε να προσαρμοσθεί καλύτερα λόγω ιδικών απαιτήσεων της ποικιλίας.

Η υποστύλωση γενικά βοηθά στην καλή ποιότητα γιατί προστατεύει από τις μηχανικές βλάβες, τα εγκαύματα από τον δυνατό Κρητικό ήλιο, βοηθά την καλλιέργεια του εδάφους και την κυκλοφορία μέσα στον αμπελώνα, Βοηθά στην καλύτερη φυτοπροστασία. Αυτό που θα πρέπει να γίνει και θέλει προσοχή, είναι να προσαρμοσθεί στην ζωηρότητα του κάθε αμπελιού.

Υποκείμενα

Πρέπει να προτιμούνται ζωηρά υποκείμενα ανθεκτικά στην ξηρασία σε αντίθεση με τα βορειότερα κλίματα. Έτσι τα υποκείμενα R110, 1103 P & 140 R φαίνονται να είναι τα καλύτερα. Το 41B και το SO₄ από τις παρατηρήσεις μας είναι τελείως ακατάλληλα για οινάμπελα.

Το κλάδεμα

Είναι από τις καθοριστικές καλλιεργητικές φροντίδες στην ποιότητα του γλεύκους. Στο Νομό Ηρακλείου για καλή ποιότητα, μια που έχουμε κλίμα Μεσογειακό με ξηρό καλοκαίρι και ζεστό και ξηρό Φθινόπωρο, πρέπει να έχουμε ζωηρά φυτά άρα το κλάδεμα πρέπει να είναι αυστηρό. Το μέτριο φορτίο ευνοεί συγχρόνως και την ποιότητα.

Ανάλογα με την ποικιλία και την τάση για παραγωγή, την γονιμότητα του εδάφους και τις αποστάσεις φύτευσης, το κλάδεμα θα πρέπει να είναι 5 με 10 κεφαλές με 2 μάτια με τις καλλιεργητικές συνθήκες του Νομού. Το αμφίπλευρο κορδόνι δίδει καλά αποτελέσματα πρέπει όμως οι αποστάσεις φύτευσης μεταξύ των φυτών να είναι 1,6 μέτρα. Βέβαια υπάρχει ανάγκη να γίνει εξειδίκευση κατά ποικιλία και να πειραματιστούμε και σε μακρό κλάδεμα σε κάποιες περιπτώσεις με μικρές πυκνότητες.

Λίπανση

Οι ντόπιες ποικιλίες δείχνουν να έχουν προσαρμοσθεί καλά στα εδάφη του Νομού. Οι ξένες παρουσιάζουν κάποιες τροφωπενίες και πρέπει να μελετηθούν σε σχέση με τα υποκείμενα και με την βοήθεια της φυλλοδιαγνωστικής, ώστε τελικά να έχουμε ισόρροπο γλεύκος.

Καθοριστική σημασία στην ποιότητα του γλεύκους είναι η ισόρροπη λίπανση. Έτσι:

- Καλλιεργητικές τεχνικές που να αυξάνουν την χουμάδα του εδάφους βοηθούν στην ισόρροπη λίπανση, μια και όλες οι αναλύσεις του εδάφους στα δείγματα που παρακολουθούσαμε δείχνουν χαμηλά επίπεδα στο έδαφος.
- Η λίπανση με άζωτο πρέπει να είναι χαμηλή όχι πάνω από 10 μονάδες στο στρέμμα και καλόν είναι ένα ποσοστό να δίδεται υπό οργανική μορφή. Προσοχή στην περίσσεια του αζώτου γιατί είναι γνωστή η ανταγωνιστικότητα του με το Κάλι.
- Το φωσφορικό να δίδεται με την βασική λίπανση με 200 κιλά υπερφωσφορικό στο στρέμμα.
- Το Κάλι είναι βασικής σημασίας στην ποιότητα και πρέπει να είναι σε επάρκεια κατά την ωρίμανση των σταφυλιών μια και χρειάζεται για την εξουδετέρωση του τρυγικού οξέως, ώστε να έχουμε ισορροπημένο γλεύκος. Εδάφη επαρκώς εφοδιασμένα με Κάλι (όπως δείχνουν οι αναλύσεις του εδάφους) είναι αρκετά και πλεονεκτούν. Χρειάζεται όμως κάθε χρόνο μια λίπανση συντήρησης που ανάλογα με την παραγωγή θα πρέπει να είναι πάνω από 10 μονάδες στο στρέμμα.
- Προσοχή πρέπει να δοθεί στις τροφωπενίες Σιδήρου και Μαγνησίου. Η πρώτη παρουσιάζεται σε νεαρές φυτείες και κάνει σοβαρές ζημιές στο Νομό. Οφείλεται κυρίως στην επιλογή λάθος υποκειμένου, στα λάθη της βαθιάς άροσης και στην έντονη διάβρωση σε επικλινή εδάφη, όταν δεν ληφθούν συγκεκριμένα μέτρα. Η δεύτερη εμφανίζεται κυρίως σε ξενικές ποικιλίες (Grenach rouge).

Άρδευση

Βασικό πρόβλημα είναι ο καθορισμός των αμπελιών που πρέπει να ποτίζονται. Για όλες τις κατηγορίες αμπελιών τα στοιχεία που πρέπει να εξετάζονται είναι :

- ◆ Η γεωγραφική θέση
- ◆ Το Υψόμετρο
- ◆ Το ανάγλυφο του εδάφους
- ◆ Η ποικιλία
- ◆ Το υποκείμενο
- ◆ Η κατεύθυνση παραγωγής
- ◆ Το διαθέσιμο νερό για άρδευση

Ειδικότερα για τα οινάμπελα θα πρέπει να τονίσουμε ότι είναι μια παρεξηγημένη καλλιεργητική φροντίδα από τον παραγωγό τους Οινοποιούς και την Ελ-ληνική νομοθεσία για διαφορετικούς λόγους. Στο Νομό Ηρακλείου τα ξηρικά οινάμπελα έχουν ισορροπημένα τα θρεπτικά στοιχεία (K, Fe, Mg) και η παραγωγή (έχουν καλή σχέση φύλλων / σταφύλια) Στα ποτιστικά, λόγω αλλαγής της συσχέτισης των ορμονών (Αυξίνη, Γιββερελλίνη, Ορμόνες λήθαργου κλπ) η ισορροπία του φορτίου και των συστατικών του γλεύκους πρέπει να γίνεται με πειθαρχημένη καλλιεργητική τεχνική.

Αυτό που φαίνεται από τις παρατηρήσεις είναι ότι τα ποτιστικά αμπέλια δί-δουν γλεύκος με άλλα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Η άρδευση δίδει ζωηρά αμπέλια που σημαίνει Υψηλές υποστυλώσεις, μεγάλες αποστάσεις φύτευσης και περισσότερα λιπαντικά στοιχεία. Ο κανόνας που ορίζουν οι Γάλλοι που λέει ότι η ποιότητα εξαρ-τάται κυρίως από την σχέση φύλλων / σταφύλια εφαρμόζεται και εδώ. Όμως τα χαρα-κτηριστικά του γλεύκους είναι διαφορετικά στα ποτιστικά αμπέλια. Πρέπει λοιπόν να οινοποιούνται χωριστά από τα ξηρικά. Αυτό που πρέπει επίσης να γίνεται είναι να ελέγχεται αυστηρά το φορτίο μια και τέτοια αμπέλια έχουν την τάση να κάνουν πολ-λά σταφύλια ενώ στα ξηρικά αυτό στις περισσότερες περιπτώσεις γίνεται αυτόματα. Ξηρικά μπορούμε να θεωρήσουμε στο Νομό αμπέλια που δέχονται νερό μέχρι και την καρπόδεση. Αμπέλια που ποτίζονται μετά τον περκασμό δεν πρέπει να δέχονται νερό. Είναι λοιπόν απαραίτητο το έδαφος των αμπελιών να έχει αρκετή υδατοχωρητι-κότητα ώστε η ωρίμανση να γίνει κανονικά όπως απαιτεί η φυσιολογία του αμπελιού. Δηλαδή σταδιακή αύξηση της οσμωτικής πίεσης στο έδαφος χωρίς αυτή να πλησι-άσει το σημείο μάρανσης κατά την Βιομηχανική ωρίμανση.

Σε θερμά κλίματα όπως το Ηράκλειο η τεκμηριωμένη άρδευση βελτιώνει την ποιότητα. Βοηθά στην φωτοσύνθεση το κρίσιμο στάδιο από την καρπόδεση μέχρι τον περκασμό για να υποστηριχθεί σωστά η ωρίμανση για παραγωγή προϊόντων ποιότη-τας. Τρανό παράδειγμα οι παραγωγή κρασιού στην Καλιφόρνια. Σ' αυτή την λογική θα πρέπει να πειραματιστούμε στην πεδιάδα της Μεσσαράς για κρασιά ποιότητας.

Κορφολόγημα, Βλαστολόγημα, Αραίωμα φορτίου.

Τα χλωρά κλαδέματα είναι μικρής σημασίας στα οινάμπελα του νομού και μόνο σε εξαι-ρητικές περιπτώσεις θα πρέπει να εφαρμόζονται. Αυτό ίσως που θα πρέπει να κάνουμε στα πρώτα στάδια της παραγωγικής ζωής του αμπελιού, είναι η αφαίρεση φορτίου μέχρι να πετύχουμε μόνο με το κλάδεμα την ισορροπία φύλλων / σταφύλια.

Καθορισμός ανώτατου φορτίου

Το υπερβολικό φορτίο επηρεάζει δραματικά τα αναλυτικά στοιχεία σε όλες τις ποικιλίες. Από τις αναλύσεις που κάναμε στα αμπέλια που παρακολουθούσαμε είχαμε αρκετές ενδείξεις ότι ο δείκτης *σάκχαρα / ολικά οξέα*, που είναι χαρακτηριστικό της ποικιλίας, μπορεί να δώσει ένα δείκτη ποιότητας του σταφυλιού που έρχεται στα οινοποιία. Είναι δείκτης του φορτίου κάθε αμπελιού.

Στα κλίματα με μεγάλο ηλιοθερμικό δείκτη όπως είναι η Κρήτη μπορούμε να έχουμε τον επιθυμητό αλκοολικό τίτλο, το σημαντικό όμως είναι να τον πετύχουμε στην διάρκεια της διαδικασίας της ομαλής βιομηχανικής ωρίμανσης και όχι με την υπερωρίμανση υπό την επήρεια των ορμονών λήθαργου που επηρεάζουν αισθητά την ποιότητα.

Είναι γνωστό ότι η ελληνική νομοθεσία καθορίζει τα ανώτατα όρια για την παραγωγή οίνων ποιότητας στο Νομό και κυμαίνεται από 600 έως 1200 κιλά ανά στρέμμα ανάλογα με την ποικιλία. Παρακάτω παραθέτομε πίνακα που προτείνει το Ινστιτούτο Αμπέλου Ηρακλείου στο επιχειρησιακό πρόγραμμα για την αναμπέλωση του Νομού που έγινε πρόσφατα βάσει του ΚΑΝ 1493/99.

Συνιστώμενες αποδόσεις /στρ. για την παραγωγή κρασιών ποιότητας

Ποικιλία.	Παραγωγή kg/στρ.
Merlot.	1000-1100.
Grenache rouge.	1050-1150.
Cabernet Sauvignon.	1100-1200.
Carignan.	1300-1400.
Chardonnay.	1000-1200.
Sylvaner.	800-1500.
Sauvignon Blanc.	800-1400.
Vilana.	1200-1300

Στοιχεία από το βιβλίο

ΟΙΝΗΡΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ

της κας Σταυρούλας Κουράκου - Δραγώνα

Αναφέρεται στο κεφάλαιο ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΕΩΣ τα παρακάτω που αφορούν την Ζώνη ΟΠΑΠ Νάουσα και που μπορούν να ισχύσουν σήμερα για τις Ζώνες ΟΠΑΠ του Νομού Ηρακλείου:

Υπάρχουν δύο μέθοδοι οριοθέτησης μιας αμπελουργικής ζώνης παραγωγής ΟΠΑΠ : είτε με τα κοινοτικά όρια, είτε ανά αμπελοτεμάχιο. Στο Νομό Ηρακλείου η οριοθέτηση που έγινε το 1972 είχε σαν βάση την κοινότητα.

Αυτός ο τρόπος οριοθέτησης έχει τις γνωστές αδυναμίες του καθορισμού και του ελέγχου των στρεμματικών αποδόσεων όσο και επί της ποιότητας των οίνων ΟΠΑΠ, ξεκίνησε το 1978 το αμπελουργικό μητρώο αλλά σταμάτησε πλην την ολοκλήρωση του το 1981.

Αυτό που προτείνει η κ. Κουράκου είναι:

- Τη μελέτη σε βάθος των ζωνών παραγωγής ΟΠΑΠ με τελικό στόχο την τροποποίηση της ισχύουσας νομοθεσίας με βάση αντικειμενικά κριτήρια, χωρίς κίνδυνο υποβάθμισης του « τυπικού » οίνου της κάθε ζώνης,
- Τη σύσταση τοπικών διεπαγγελματικών φορέων, οι οποίοι θα έχουν την ευθύνη της γνησιότητας και της ποιότητας των οίνων, που έρχονται στην αγορά με τις αντίστοιχες τοπωνυμικές επωνυμίες.

Η Οργάνωση διεπαγγελματικής ομάδας ελέγχου της γνησιότητας και της ποιότητας των οίνων ΟΠΑΠ όπως προβλέπει η νομοθεσία της ΕΕ, μια ονομασία προέλευσης δεν μπορεί να κάνει ολόκληρη η οινοπαραγωγή της αντίστοιχης οροθετημένης περιοχής, παρά μόνο εκείνη η ποσότητα, που είναι αντιπροσωπευτική του «τυπικού» οίνου της περιοχής.

@ Γι αυτό επικρατεί η άποψη ότι οι ποικιλίες αμπέλου πρέπει να είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής και μάλιστα ότι η προσαρμογή δεν αφορά μόνο την ποικιλία ως φυτό, αλλά και από πλευράς διαμόρφωσης οινικών χαρακτήρων.

@ Όμως οι μικροπεριοχές αυτές δεν συνιστούν πάντοτε αμπελουργικές νησίδες, αμπελώνες απομονωμένους με δικές τους οινοποιητικές, αλλά αποτελούν μέρος της μεγάλης αμπελουργικής ζώνης, όπου καλλιεργείται η ίδια ποικιλία. Ως εκ τούτου η οροθέτηση των μικροζωνών αυτών δεν είναι εφικτή χωρίς εδαφολογικό χάρτη και κυρίως χωρίς Αμπελουργικό Μητρώο.

@ Πρέπει να προσέξουν ιδιαίτερα οι αμπελουργοί γιατί ορισμένοι παρασύρονται από οινεμπόρους η φυτωριούχους και καλλιεργούν ποικιλίες που δεν είναι συνιστώμενες.

@ Ο οίνος με συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης πρέπει να είναι «τυπικός», δηλαδή να έχει πάντοτε τους ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες ενός νομοθετημένου προτύπου, έστω και εάν δεν είναι απόλυτα πιστός σ' αυτό. Το πρότυπο αυτό καθορίζεται με βάση τις συνθήκες που αποτελούν το οικοσύστημα (ποικιλία αμπελιού, έδαφος, κλίμα) της αμπελουργικής

ζώνης και τον παραδοσιακό τύπο οίνου της περιοχής η τον τύπο που διαμορφώνεται έπειτα από συστηματική οινολογική έρευνα.

@ Επομένως η ποιότητα του «τυπικού» οίνου παραλλάσσει από αμπελώνα σε αμπελώνα, από έτος σε έτος, από οινοποιείο σε οινοποιείο. Μόνο οι βασικοί οργανοληπτικοί χαρακτήρες πρέπει να μένουν οι ίδιοι με το νομοθετημένο πρότυπο. Όμως όταν ο οίνος δεν έχει αυτούς τους βασικούς χαρακτήρες, τότε πρέπει να υποβαθμίζεται, δηλαδή να κατατάσσεται στους επιτραπέζιους οίνους, ως μη αντιπροσωπευτικός της ζώνης προέλευσης του.

@ Ο οινοποιός η ο οινέμπορος δεν έχει το δικαίωμα να μεταβάλει τον τύπο του οίνου ονομασίας προέλευσης ανάλογα με τις απαιτήσεις της αγοράς, για την οποία προορίζεται ο οίνος. Αντίθετα ο επιτραπέζιος οίνος είναι ευέλικτος, πρέπει να προσαρμόζεται στις προτιμήσεις της αγοράς, στην οποία διατίθεται. (σημ. εμείς τώρα φτιάχνουμε από τις ζώνες μόνο Τοπικό. ΟΠΑΠ ουσιαστικά θα έχουμε μόνο με τον καθορισμό των αμπελοτεμαχίων.)

@ Ο έλεγχος της γνησιότητας των οίνων ΟΠΑΠ ασκείται σήμερα στην Ελλάδα από το κράτος με βάση τα βιβλία αποθήκης του κάθε οινοποιείου. Πρόκειται για έλεγχο διοικητικής φύσεως, που επισφραγίζεται με τις ειδικές ταινίες, που εκδίδει το Υπουργείο Γεωργίας και με τις οποίες έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένος κάθε γνήσιος ΟΠΑΠ.

@ Πράγματι, σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία για την γνησιότητα και την ποιότητα των οίνων της κάθε ονομασίας προέλευσης πρέπει να την έχει ο τοπικός διεπαγγελματικός φορέας εποπτευόμενος απλώς από το Κράτος.

@ Υπάρχουν δύο μέθοδοι οριοθέτησης μιας αμπελουργικής ζώνης παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης: είτε με τα κοινοτικά όρια, είτε ανά αμπελοτεμάχιο.

@ Επομένως είναι φυσικό να υπάρχουν μέσα στις ζώνες παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης, αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, οι οποίες δεν θα είχαν το δικαίωμα να παράγουν ΟΠΑΠ, εάν οι ζώνες είχαν οροθετηθεί ανά αμπελοτεμάχιο με βάση τα δεδομένα ενός αμπελουργικού μητρώου και του εδαφολογικού χάρτη της περιοχής. Τέτοιες είναι οι αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις, που βρίσκονται σε εδάφη ακατάλληλα για παραγωγή οίνων ποιότητας, είτε καλλιεργούνται σ' αυτές και άλλες ποικιλίες εκτός από της συνιστώμενες για την παραγωγή του «τυπικού» οίνου της περιοχής, είτε εφαρμόζεται σ' αυτές καλλιεργητική τεχνική, η οποία αποβλέπει στην αύξηση των αποδόσεων, έστω και εάν αυτό έχει επιπτώσεις επί της ποιότητας του παραγόμενου οίνου.

@ Εύκολα αντιλαμβάνεται κανείς, ότι τι 1970 το Υπουργείο Γεωργίας βρέθηκε προ του διλήμματος: να περιμένουμε να γίνουν τα έργα υποδομής και μετά να αναγνωριστούν οι οίνοι ΟΠΑΠ η να αναγνωριστούν αμέσως, με προοπτική τροποποίησης της νομοθεσίας που αφορά κάθε ζώνη ξεχωριστά, όταν τα έργα υποδομής θα είναι έτοιμα. Ακολουθήθηκε η δεύτερη επιλογή. Εάν είχε γίνει η πρώτη επιλογή, θα περιμέναμε ακόμη τα έργα υποδομής και η χώρα μας θα είχε αποκλειστικά και μόνο αμπελώνες παραγωγής επιτραπέζιων οίνων.

@ Είναι λοιπόν φανερό ότι τα χρόνια εκείνα της δεκαετίας του '60, οι στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων δεν ήταν μεγαλύτερες από εκείνες που θεσμοθετήθηκαν, τα πρέμνα ήταν διαμορφωμένα σε κυπελλοειδές σχήμα – μεγάλες πυκνότητες φύτευσης – χωρίς άρδευση, υψηλό αλκοολικό τίτλο, βαθύχρωμοι, με σώμα, άντεχαν στην παλαιώση και ανέπτυσσαν παλαιώνοντας σε ξύλινα βαρέλια, ένα χαρακτηριστικό ευχάριστο μπουκέτο. Αυτός ήταν ο

«τυπικός» οίνος ΟΠΑΠ για τους οποίους αναγνωρίστηκε η ονομασία προέλευσης ανωτέρας ποιότητας.

- @ Οι αρχές αυτές δεν ακολουθήθηκαν πάντοτε. Πράγματι, όταν έγινε η αναμπέλωση:
- Ο αριθμός των πρέμων ανά στρέμμα και ο τρόπος διαμόρφωσης τους άλλαξε χωρίς προηγούμενη μελέτη των επιπτώσεων στην ποιότητα του οίνου.
 - Μελέτη εδαφολογική δεν υπήρχε, και ως εκ τούτου οι αμπελώνες εγκαταστάθηκαν ακόμη και σε θέσεις με εδάφη ακατάλληλα για καλλιέργεια της ποικιλίας.
 - Σε πολλές αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις κύρια επιδίωξη ήταν η ποσότητα και όχι η ποιότητα (πολλά ποτίσματα, αλόγιστη λίπανση).
 - Μελέτη για την επιλογή κατάλληλου αντιφυλλοξηρικού υποκειμένου δεν υπήρξε, ούτε έγινε κλωνική η έστω σωστή μαζική επιλογή.

Έτσι οι στρεμματικές αποδόσεις αυξήθηκαν πολύ περισσότερο από τη φυσιολογική αύξηση, που συνεπάγεται η αναμπέλωση. Τα πρέμνα εξαναγκάστηκαν να παράγουν πολύ περισσότερα σταφύλια από αυτά που μπορούσαν να θρέψουν κανονικά. Αποτέλεσμα αυτού είναι ορισμένοι οίνοι χωρίς χρώμα, χωρίς σώμα, που να γερνάνε γρήγορα χωρίς να αναπτύσσουν αρωματικούς χαρακτήρες.

@ Είναι καιρός πια να περάσουμε στο δεύτερο στάδιο, που πρέπει να έχει δύο στόχους:

- Την μελέτη σε βάθος των ζωνών ΟΠΑΠ με τελικό σκοπό την τροποποίηση της ισχύουσας νομοθεσίας με βάση αντικειμενικά κριτήρια, χωρίς κίνδυνο υποβάθμισης του «τυπικού» οίνου της κάθε ζώνης.
- Τη σύσταση τοπικών διεπαγγελματικών φορέων, οι οποίοι θα έχουν την ευθύνη της γνησιότητας και της ποιότητας των οίνων που έρχονται στην αγορά με τις αντίστοιχες τοπωνυμικές επωνυμίες.

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

@ Οργάνωση διεπαγγελματικής ομάδας ελέγχου της γνησιότητας και της ποιότητας των οίνων. Τον ρόλο αυτό τώρα παίζουν οι δημόσιες υπηρεσίες.

Όπως προβλέπεται από την νομοθεσία της ΕΕ, χρήση μιας ονομασίας προέλευσης δεν μπορεί να κάνει ολόκληρη η οινοπαραγωγή της αντίστοιχης οροθετημένης περιοχής, παρά μόνο εκείνη η ποιότητα, που είναι αντιπροσωπευτική του «τυπικού» οίνου της περιοχής. Αυτό προϋποθέτει δύο φορείς ελέγχου:

- Ένα εργαστήριο χημικής ανάλυσης ειδικευμένο, ώστε να μπορεί να ερμηνεύει τα αποτελέσματα και να γνωματεύει εάν ο οίνος είναι χωρίς ελαττώματα και νόμιμα παρασκευασμένος, καθώς και εάν η σύσταση του ανταποκρίνεται σ' αυτή του «τυπικού» οίνου της περιοχής.
- Μια ομάδα από κατάλληλα εκπαιδευμένους γευσιγνώστες ανά περιοχή, που να μπορούν να κρίνουν, εάν ο εξεταζόμενος οίνος έχει τα χαρακτηριστικά οργανοληπτικά γνωρίσματα του «τυπικού» οίνου της περιοχής και εάν η ταυτότητα του είναι ικανοποιητική.

@ Η ομάδα αυτή θα έχει ως σκοπό να αναγνωρίσει καμιά εικοσαριά αμπελώνες, που αντιπροσωπεύουν όλες τις δυνατότητες στο χώρο των ζωνών από πλευράς πυκνότητας φύτευσης,

εδάφους, έκθεσης και κλίσης, τυχόν άρδευσης, διαμόρφωσης των πρέμων, λίπανσης και στρεμματικών αποδόσεων.

@ Σε τι αποσκοπεί αυτή η έρευνα: Οι στόχοι διαιρούνται σε βραχυπρόθεσμους και μακροπρόθεσμούς:

Στους βραχυπρόθεσμους υπάγονται η οριοθέτηση της ζώνης με βάση τα αμπελοτεμάχια και η αναθεώρηση των στρεμματικών αποδόσεων με αντικειμενικά κριτήρια, χωρίς κίνδυνο υποβάθμισης της ποιότητας του οίνου. Παράλληλα θα πρέπει να αρχίσει ένα ερευνητικό πρόγραμμα στον αμπελουργικό τομέα, με σκοπό τη μελέτη όλων εκείνων των παραγόντων που δεν είχαν μελετηθεί όταν δημιουργήθηκαν οι ζώνες. (αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα, πυκνότητα φύτευσης, διαμόρφωσης πρέμων, καλλιεργητικές επεμβάσεις, μαζική η κλωνική επιλογή, λίπανση, συνθήκες εδάφους και υπεδάφους κ.λ.π.).

@ Δεν πρέπει να ξεχνάμε ότι η οργάνωση και καθιέρωση των ονομασιών προέλευσης δεν είναι θέμα μιας γενιάς, στις περισσότερες χώρες έχουν εργασθεί επί αιώνες γενιές αμπελουργών, οινοποιών και επιστημόνων διαφόρων ειδικοτήτων. Εμείς βρισκόμαστε στα πρώτα βήματα.

@ Μπροστά στην αναμφισβήτητη υποβάθμιση, που έχει σημειωθεί στην ποιότητα ορισμένων οίνων, διάφοροι Οινοποιοί εισηγήθηκαν να καλλιεργηθούν και άλλες ποικιλίες στην ζώνη παραγωγής ΟΠΑΠ για να καλυφθούν ορισμένες αδυναμίες. Έτσι η ποικιλία Cabernet Sauvignon απαγορεύεται κατηγορηματικά για λόγους επιβίωσης του «τυπικού» οίνου, γιατί ο οίνος από την ποικιλία αυτή έχει «δεσποτικούς» χαρακτήρες και ισοπεδώνει τις ιδιαιτερότητες κάθε κρασιού, με το οποίο αναμιγνύεται. Σε ανάλογες περιπτώσεις οι Γάλλοι συγκαλλιεργούν την ποικιλία Syrah. Πρόκειται για μια ποικιλία που επεκτείνεται στην νότια Γαλλία στις ζώνες παραγωγής vin de pays και δίδει οίνους, οι οποίοι κατά την παλαίωση αποκτούν ένα διακριτικό χαρακτήρα ποιότητας. Είναι ποικιλία πρώιμη όπως και το Κοτσιφάλι. Θέλει εδάφη όξινα, υγρά, αλλά όχι ατμοσφαιρική υγρασία. Επομένως δεν πρέπει να καλλιεργηθεί σε θέσεις που τα αμπέλια «διψάνε». Οι ποικιλίες είναι μικρών αποδόσεων και μπορεί να περιληφθεί στις ποικιλίες ΟΠΑΠ του Νομού χωρίς να είναι υποχρεωτική. Έτσι θα καλλιεργηθεί σε μικρό ποσοστό 20%, μόνο σε εκείνους τους αμπελώνες, που η παραγωγή τους προορίζεται για Παρασκευή υψηλής ποιότητας οίνων προς παλαίωση.

@ Δεν υπάρχει, λοιπόν, λόγος να αποθαρρυνθεί η επέκταση του Κοτσιφαλιού και μάλιστα να αναληφθεί εκστρατεία γι' αυτό το σκοπό. Εκστρατεία πρέπει, αντίθετα, να αναληφθεί για την ορθή καλλιέργεια του Κοτσιφαλιού, του οποίου η ζώνη θα πρέπει να περιοριστεί μόνο σ' εκείνες τις αμπελοφυτείες που μπορούν να δώσουν πραγματικά κρασί ποιότητας. Επειδή όμως, όπως είπαμε, υπάρχουν και αμπελοφυτείες, που δεν μπορούν να δώσουν ΟΠΑΠ και πρέπει να βγουν από την ζώνη, σ' αυτές τις φυτείες καλό είναι να μην καλλιεργούνται οι ποικιλίες της ζώνης αλλά άλλες λευκές όπως το Chardonnay. Ο αμπελουργός δεν θα πρέπει να επιχειρήσει μόνος του να εμπλακεί στην καλλιέργεια ποικιλιών που δεν γνωρίζει και οι οποίες ουδέποτε καλλιεργήθηκαν στον χώρο της Κρήτης.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Απ' όσα εκτέθηκαν πιο πάνω, είναι φανερό ότι το δεύτερο στάδιο οργάνωσης των ζωνών παραγωγής ΟΠΑΠ που βασίζεται στην οροθέτηση κάθε ζώνης όχι με βάση τα όρια των κοινοτήτων αλλά με βάση τα αμπελοτεμάχια και στη λειτουργία διεπαγγελματικών τοπικών φορέων, συνεπάγεται όχι μόνον εξυγίανση της αμπελουργικής ζώνης με συνέπεια την αναβάθμιση της ποιότητας των παραγομένων οίνων ΟΠΑΠ, αλλά αυξάνει τις δυνατότητες της περιοχής για παραγωγή και άλλων τύπων οίνων από ποικιλίες, που ο αμπελουργός επιλέγει με ελεύθερη βούληση, μεταξύ εκείνων που συνιστώνται για την περιοχή του. Η βούληση αυτή επηρεάζεται, αναμφίβολα, από τις τιμές που διαμορφώνονται κάθε χρόνο στην περιοχή για τη σταφυλική παραγωγή κάθε ποικιλίας, έπειτα από διαπραγματεύσεις στα πλαίσια του τοπικού διεπαγγελματικού φορέα. Αυτό θα πει δημοκρατική και αποκεντρωμένη οργάνωση της αμπελοοικονομίας με βάση τους κανόνες της προσφοράς και της ζήτησης, που περιορίζουν στο ελάχιστο τους κρατικούς παρεμβατισμούς και συντελούν στην αυτοδύναμη ανάπτυξη εκείνων των ζωνών, που μπορούν να παράγουν πράγματι οίνους ονομασίας προέλευσης.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Επιγραμματικά πρέπει να γίνουν τα εξής:

- Σύσταση διεπαγγελματικού Συνδέσμου που μέχρι τώρα υφίσταται με την Νομαρχιακή Επιτροπή
- Ερευνητικό πρόγραμμα μελέτης των ζωνών του Ν. Ηρακλείου
- Σύσταση ομάδας ελέγχου από τους γεωπόνους και οινολόγους του Διεπαγγελματικού Συνδέσμου και των τοπικών φορέων.
- Οργάνωση εκπαιδευτικών σεμιναρίων.
- Η εφαρμογή μέτρων δραστικής μείωσης του φορτίου των πρέμων, με συνέπεια τη θεαματική βελτίωση της ποιότητας των οίνων.

Και κάποια ημέρα όλα αυτά νέκρωσαν, όπως νεκρώνει η σκηνή ενός θεάτρου όταν σβήνουν οι προβολείς.

**ΠΡΟΤΑΣΗ ΑΛΛΑΓΗΣ ΤΩΝ ΖΩΝΩΝ
ΟΠΑΠ
ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**

Με τον ΚΑΝ 1493/99 τα επόμενα πέντε χρόνια στο Νομό Ηρακλείου θα γίνουν επενδύσεις τουλάχιστον 30.000.000 ευρώ από πιστώσεις της ΕΕ και τους παραγωγούς του Νομού Ηρακλείου. Είναι νομίζουμε κρίμα αυτά τα χρήματα να πάνε χαμένα. Υπάρχει ορατός κίνδυνος, εάν η αναμπέλωση γίνει με τους κανόνες που έγινε την δεκαετία του '90, οι τιμές στα οινοστάφυλα να πέσουν στα 0.2 ευρώ τα επόμενα πέντε χρόνια. Χρειάζεται να γίνουν ουσιαστικές παρεμβάσεις για να έχουμε στο τέλος της προσπάθειας αμπέλια που να δίδουν ικανοποιητικό εισόδημα στο παραγωγό που νομίζουμε ότι θα πρέπει να είναι το ζητούμενο.

Τα τελευταία χρόνια λόγω της βελτίωσης του τεχνολογικού εξοπλισμού και της τεχνογνωσίας που έχει αποκτηθεί, τα οινοποιεία παράγουν οίνους πιο ευχάριστους αλλά όχι υψηλής ποιότητας και αυτό γιατί η ποικιλιακή, κυρίως σύνθεση του Ηρακλειώτικου αμπελώνα, μέσα και έξω από τις ζώνες είναι πολύ φτωχή και η παραγωγή ανά στρέμμα μεγάλη.

Πριν την αναμπέλωση είχαμε αξιόλογες ποικιλίες (λογάδα). Οι ποικιλίες βιλάνα, Πλυτό, Δαφνί, αθήρι, θρασαθήρι, Βιδιανό, μοσχάτο λευκό και άλλες συμμετείχαν στην παραγωγή λευκού οίνου αξιόλογης ποιότητας. Με την αναμπέλωση όμως κυριάρχησε η βιλάνα (μονοκαλλιέργεια) που είχε μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις με αποτέλεσμα να υπάρχουν προβλήματα στην παραγωγή λευκού οίνου ποιότητας με κύριο χαρακτηριστικό να μην αντέχει το δεύτερο χρόνο.

Το ερυθρό Αρχάνες και Πεζά που τώρα παράγεται από κοτσιφάλι και μανδηλάρι έχει προβλήματα αντοχής στο χρώμα με την παλαίωση. Οι κλώνοι των δύο παραπάνω ποικιλιών που φυτεύτηκαν στην διάρκεια της αναμπέλωσης δεν δίνουν τον οίνο που είχαμε στο παρελθόν (από στοιχεία του Ινστιτούτου Οίνου).

Οι παρεμβάσεις που προτείνονται αφορούν την παραγωγή των οίνων ΟΠΑΠ αλλά και τους Τοπικούς και γίνονται βάση:

- των στοιχείων που έχουν παρατεθεί πιο πάνω,
- τις προτάσεις του Ινστιτούτου Οίνου
- τις προτάσεις των Οινοποιών της περιοχής.

Με τη δυνατότητα που δίνεται τώρα με τον Καν.1493/99 για αναδιάρθρωση του αμπελώνα (αναφύτευση-επανεμβολισμός) με σκοπό την ποιοτική αναβάθμιση των οίνων θα πρέπει να επιτραπεί μέσα στις ζώνες, να φυτευτούν σε κατάλληλα εδάφη ποικιλίες άλλες εκτός των ΟΠΑΠ (βελτιωτικές).

Έτσι προτείνεται ο εμπλουτισμός των ζωνών ΟΠΑΠ ως εξής:

- Στην ζώνη ΟΠΑΠ ΠΕΖΑ να εισαχθούν οι ποικιλίες Syrah N από τις ερυθρές και Δαφνί, Πλυτό από τις λευκές, ώστε να έχουμε βελτίωση των οίνων ΟΠΑΠ με την ακόλουθη σύνθεση : Κοτσιφάλι 60% και Μαντηλάρι + Syrah 40% για τον ερυθρό και για τον λευκό Βιλάνα 60% και Δαφνί + Πλυτό 40%. Η ποικιλία Πλυτό μπορεί να αντικατασταθεί με Βιδιανό.
- Στην ζώνη ΟΠΑΠ ΑΡΧΑΝΕΣ να παραμείνει το ερυθρό ως έχει και να δοθεί η δυνατότητα της δημιουργίας, στην αρχή, παραγωγής τοπικού οίνου από τις ποικιλίες Βιλάνα, Μοσχάτο Λευκό και Μοσχάτο Σπίνας που αυτή την στιγμή δεν επιτρέπεται με την σκέψη της ενίσχυσης της ζώνης του ερυθρού, με στόχο μελλοντικά να έχουμε και

λευκό ΟΠΑΠ από αυτές τις ποικιλίες. Η παραπάνω πρόταση είναι αίτημα του Συνεταιριστικού φορέα της περιοχής που αυτή την στιγμή παράγει αυτόν τον τύπο κρασιού σαν επιτραπέζιο με αξιόλογα αποτελέσματα.

- Στην ζώνη ΟΠΑΠ ΔΑΦΝΕΣ να εισαχθούν οι ποικιλίες Μαντηλάρι 25% η Carignan 30% η Syrah 30% η Cabernet Sauvignon 20%, που θα βελτιώνουν την σύνθεση του ΟΠΑΠ Λιάτικο με τα αντίστοιχα ποσοστά συμμετοχής. Επίσης να επιτραπεί η φύτευση των λευκών ποικιλιών Βηλάνα και Θρασαθήρι για την παραγωγή λευκού τοπικού. Η Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Ηρακλείου εκτιμά ότι τα καλύτερα αποτελέσματα μπορούν να δώσουν οι ποικιλίες Μαντηλάρι και Syrah για την βελτίωση του ερυθρού ξηρού από Λιάτικο. Επίσης έτσι μας δίδεται η δυνατότητα να παράγομε γλυκά κρασιά τύπου Μαλβαζία, από την ποικιλία Λιάτικο σε συνδυασμό με τις παραπάνω ποικιλίες.

Οι παραπάνω ποικιλίες είναι αποδεκτές και από το σύνολο των ενδιαφερομένων πλευρών (παραγωγών και επιστημόνων) και νομίζουμε ότι μετά από την συζήτηση στην ΚΕΠΟ θα μπορούσαν να οριστικοποιηθούν τα ποσοστά και οι ποικιλίες εκεί που προτείνονται εναλλακτικές λύσεις.

Όσο αφορά την καλλιεργητική των συμπεριφορά στις συνθήκες του Νομού είναι πολύ καλές από μαρτυρίες παραγωγών που τις καλλιεργούσαν διάσπαρτα και αυτών που σήμερα συνεχίζουν να τις καλλιεργούν.

Η ποικιλία **Δαφνί** ή Δαφνάτο είναι φυτό ζωηρό, γόνιμο μέτρια παραγωγικό ανθεκτικό στην ξηρασία. Το γλεύκος της μέτριας περιεκτικότητας σε σάκχαρα, μέτρια οξύτητας και αρωματικό όμως στερείται σώματος. Ωριμάζει μέσα Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου ανάλογα με το υψόμετρο.

Η ποικιλία **Βιδιανό** είναι φυτό ζωηρό, γόνιμο και παραγωγικό. Παρουσιάζει μέτρια ανθεκτικότητα στην ξηρασία και ευαισθησία στις πολύ υψηλές θερινές θερμοκρασίες.

Το γλεύκος της είναι υψηλόβαθμο μέτριας οξύτητας με ιδιαίτερο άρωμα. Ωριμάζει αρχές με μέσα του Σεπτεμβρίου.

Για την βελτίωση των ερυθρών οίνων “Πεζά” και “Αρχάνες” θα πρέπει να γίνει παράλληλα επιλογή των κλώνων από τις ποικιλίες **Κοτσιφάλι** και **Μαντηλάρι** που δίνουν το καλύτερα ποιοτικό αποτέλεσμα και να προωθηθούν μέσω των Φυτοριούχων στους αμπελοκαλλιεργητές.

Επίσης η **Merlot** μπορεί να συμμετέχει με μικρά ποσοστά στην σύνθεση του Ερυθρού οίνου ΟΠΑΠ ώστε να μη αλλοιώνεται ο χαρακτήρας των ντόπιων ποικιλιών. Με την ποικιλία Merlot θα ενισχυθεί η αντοχή παλαιώσης και θα βελτιωθεί το χρώμα και το άρωμά τους. Για τους λόγους αυτούς πρέπει να εγγραφεί στο κατάλογο των ποικιλιών του Νομού. Είναι ήδη συνιστώμενη ποικιλία σε όμορο Νομό.

Συγχρόνως θα πρέπει στα πλαίσια του προγράμματος της αναδιάρθρωσης των αμπελιών να γίνει οριοθέτηση των αμπελοτεμαχίων που αναδιαρθρώνονται με τον κανονισμό 1493/99. Αυτό σημαίνει ότι κάθε αμπελοτεμάχιο θα έχει ένα τεχνικό δελτίο που θα περιέχει: Την θέση του αμπελοτεμαχίου με ακρίβεια 15 μέτρα (με την χρήση ενός απλού GPS), την εδαφολογική ανάλυση (η καλύτερα εδαφολογικό χάρτη), την έκταση, την έκθεση και την κλίση, τις ποικιλίες που καλλιεργούνται, την πυκνότητα φύτευσης και την διαμόρφωση των πρεμνών, την στρεμματική απόδοση, την δυνατότητα άρδευσης και κάθε άλλο στοιχείο από το οποίο να φαίνεται εάν η σταφυλική παραγωγή του αμπελώνα αυτού μπορεί να δώσει οίνους ΟΠΑΠ, άρα ανήκει στη ζώνη

παραγωγής οίνων ΟΠΑΠ η δίδουν υποχρεωτικά μόνο επιτραπέζιους (κοινούς η τοπικούς). Έτσι μέσα στις ζώνες θα χωρισθούν τα αμπελοτεμάχια που μπορούν να δώσουν οίνους ΟΠΑΠ και αυτά που δίνουν τοπικούς. Αυτό θα βελτιώσει δραστικά τα κρασιά ποιότητας και είναι ο μόνος τρόπος να αποκτήσουν την παλιά τους ποιότητα.

Συγχρόνως μέσα στις ζώνες στα κατάλληλα και μόνο εδάφη να δοθούν άδειες αναμπέλωσης για μετατροπή της Σουλτανίνας σε Οινάμπελο. Εδώ πρέπει να επισημάνουμε ότι η Σουλτανίνα διέπεται από ένα Εθνικό καθεστώς απαγόρευσης φύτευσης (ΝΔ του 1969) και είναι ανάγκη, άμεσα να Νομοθετηθεί ένα εθνικό σύστημα μεταβίβασης Αδειών φύτευσης ανάλογο εκείνου που καθιερώνει η ΕΕ με τον Καν 1493/99 για τα οινάμπελα. Βέβαια πρέπει επίσης να τονισθεί ότι για να γίνουν απρόσκοπτα οι αναδιρθρώσεις μέσα στις ζώνες ΟΠΑΠ του Νομού αλλά και γενικότερα να περπατήσει σωστά η αναδιάρθρωση των οιναμπέλων με τα Εοκικά κονδύλια χρειάζεται άμεση λειτουργία του συστήματος μεταβίβασης Αδειών μέσω αποθεματικού που προβλέπει ο Κανονισμός.

Οι πληροφορίες, που θα αφορούν χωριστά κάθε ένα αμπελοτεμάχιο, πρέπει να μπου σε μια βάση δεδομένων που να είναι εύκολη στην χρήση των Οινοποιών (π.χ σύνδεση με την βάση δεδομένων μέσω Modem). Οι αποδόσεις μπορούν να ελεγχθούν έτσι εύκολα στα οινοποιεία με την χρήση της μηχανογράφησης του Αμπελουργικού Μητρώου που αυτή την στιγμή διαθέτει το Ηράκλειο και που θα εμπλουτισθεί με τις παρά πάνω πληροφορίες που θα ενσωματώσει. Το κόστος είναι ελάχιστο και έχει υπολογισθεί περίπου στα 100.000 euro / έτος εφαρμογής του προγράμματος αναδιάρθρωσης με τον Καν. 1493/99. Στο κόστος αυτό περιλαμβάνονται:

- Τρεις αυτόματοι μετεωρολογικοί σταθμοί
- Γεωπόννοι ειδικοί στην αμπελουργία για την εξυπηρέτηση του προγράμματος
- Μηχανογράφηση του όλου συστήματος και σύνδεση του με το αμπελουργικό μητρώο της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης Ηρακλείου.

Την ευθύνη αυτού του έργου πρέπει να έχει ο τοπικός διεπαγγελματικός σύνδεσμος, όμως αυτή την στιγμή όλα εξαρτούνται από το κράτος και αυτό πρέπει να πάρει την πρωτοβουλία.

##Συνημμένα επισυνάπτεται περίληψη της συνολικής πρότασης αναμόρφωσης των ζωνών καλλιέργειας για όλες τις κατευθύνσεις παραγωγής.

ΕΤΗΣΙΑ ΕΚΘΕΣΗ

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΑΝΑΓΛΥΦΟ ΤΟΥ ΕΔΑΦΟΥΣ

ΓΕΝΙΚΑ

Οι κύριοι παράγοντες για την αμπελουργική παραγωγή συνοψίζεται σε τρία διαγράμματα :

- 1 . Σε κλιματικούς παράγοντες
- 2 . Σε παράγοντες εδάφους και ανάγλυφο .
- 3 . Σε βιολογικούς παράγοντες .

Όσον αφορά την αξιολόγηση των κλιματικών στοιχείων (Βροχοπτώσεις, Θερμοκρασία, Σχετική Υγρασία, Εξάτμιση, Κλπ), αυτά συγκρίνονται με τις ποιοτικές αποδόσεις της ποικιλίας (πολύ καλή, καλή, μέτρια, κακή) και τα συμπεράσματα αυτά ανάγονται σε επίπεδο Νομού.

Όσον αφορά το ανάγλυφο του Νομού Ηρακλείου με τις πλούσιες εναλλαγές δημιουργεί αρκετά μικροκλίματα τα οποία θα αξιολογήσουμε σε σύγκριση με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται στην περιοχή. Όσον αφορά τα εδάφη για την καλλιέργεια της Αμπέλου σε κλίματα όπως το ξηροθερμικό του Νομού καλόν θα είναι η χρησιμοποίηση των εδαφών με αρκετό βάθος (πάνω από 3 μέτρα ανάλογα την κατεύθυνση παραγωγής) με μεγάλη υδατοϊκανότητα (άργιλος πάνω από 20% καλά οργανωμένος). Έμφαση πρέπει να δοθεί στην διάβρωση και την απώλεια της οργανικής ουσίας με λάθος καλλιεργητικές τεχνικές.

Όμως εξίσου σημαντική είναι και η καλλιεργητική τεχνική που εφαρμόζεται από τους αμπελοκαλλιεργητές της περιοχής. Στοιχεία όπως το υποκείμενο, το σχέδιο φύτευσης, οι υποστρώσεις, οι λιπάνσεις, η χρήση χημικών, τα κλαδεύματα, η άρδευση, τα χλωρά κλαδέματα, το φορτίο, αλλά και οι αναβαθμίδες, οι ανεμοφράκτες κλπ, πρέπει να καθορισθούν ώστε να έχουμε μια σταθερή ποιότητα στο δεδομένο μικροκλίμα που εξετάζουμε.

Τα μικροκλίματα του Νομού Ηρακλείου εδώ θα αξιολογηθούν ανάλογα με

- Το ανάγλυφο του εδάφους
- Την γειτνίαση με την θάλασσα
- Τον προσανατολισμός του και εάν επηρεάζεται άμεσα η έμμεσα από τους ανέμους και ποιους.
- Το υψόμετρο που βρίσκεται η περιοχή.
- Τα μετεωρολογικά στοιχεία.
- Την πρωιμότητα που έδωσαν οι μετρήσεις του περκασμού.

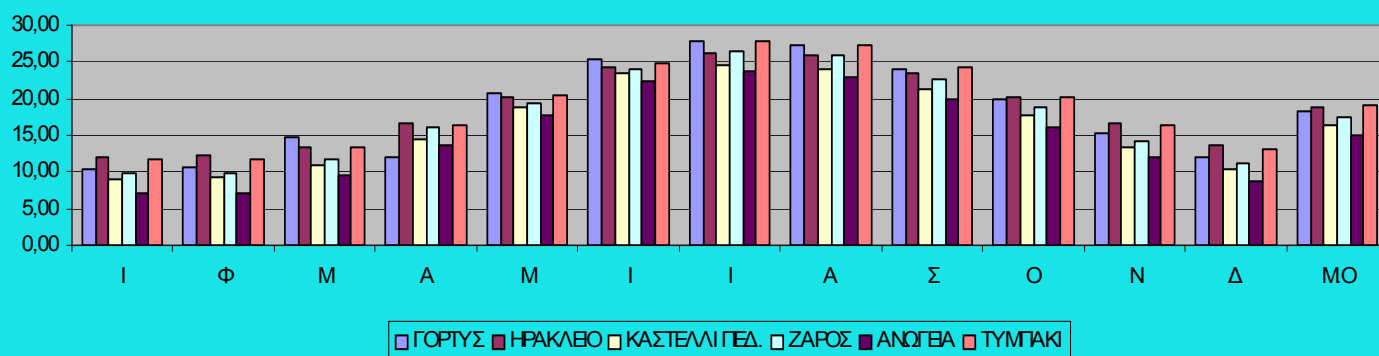
Όσον αφορά τους ανέμους που θεωρούμε ότι είναι από τους σημαντικότερους κλιματικούς παράγοντες που επηρεάζουν την παραγωγή ποιοτικών αμπελουργικών προϊόντων αναφέρουμε ότι αυτοί που επικρατούν είναι βόρειας συνιστώσας και ακολουθούν οι νότιες, ενώ των άλλων διευθύνσεων τα ποσοστά είναι μικρά. Ως προς τις εντάσεις υπερέχουν οι μέτριες και ακολουθούν οι ασθενείς. Οι ισχυροί καθώς και οι θυελλώδεις είναι μικρής συχνότητας όμως σε ορισμένες περιοχές, λόγω της διαμόρφωσης του εδάφους, μπορούν να κάνουν σημαντικές ζημιές στην αμπελοκαλλιέργεια. Τέλος το έντονο ανάγλυφο του Νομού δημιουργεί σφοδρούς καταβατικούς ανέμους οι οποίοι πολλές φορές είναι απαγορευτικοί για την αμπελοκαλλιέργεια. Γνωστός είναι από την αρχαιότητα ο Ευρυκλύδων της περιοχής της Μεσσαράς και ο Νοτιάς που κάνει αρκετές ζημιές στο βόρειο τμήμα του Νομού. Οι άνεμοι αυτοί χάνουν την υγρασία τους όταν έρχονται σε επαφή με το έδαφος το καλοκαίρι, αυξάνεται η ταχύτητα τους και η θερμοκρασία τους στο στάδιο που κατεβαίνουν από τα βουνά, με αποτέλεσμα να γίνονται και ξηροί και έτσι περισσότερο ζημιογόνοι.

Ο Νομός Ηρακλείου με μια νοητή τεθλασμένη ευθεία που ορίζεται από την κορυφογραμμή που περνά από τις κοινότητες:

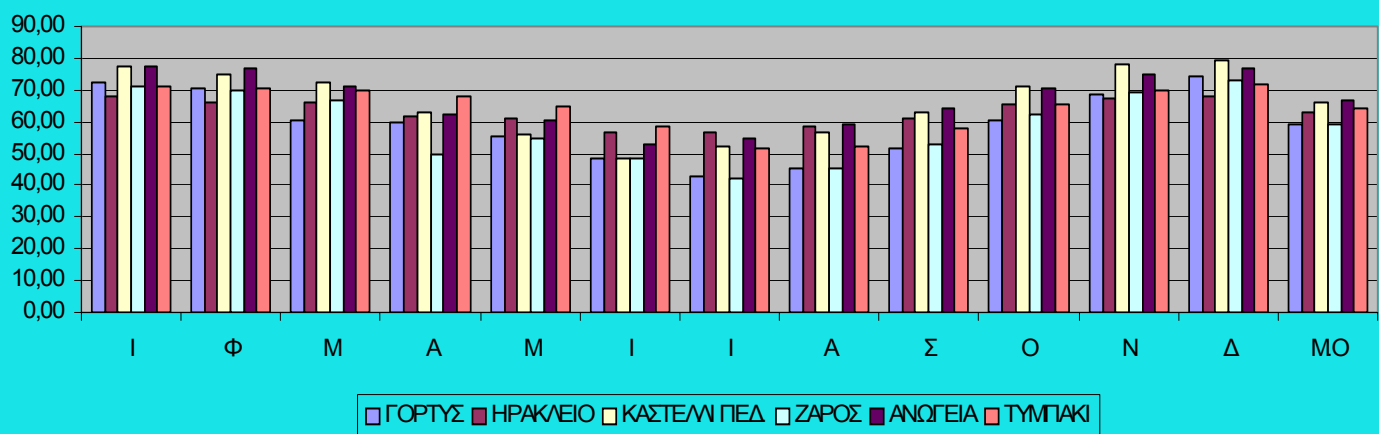
Αγία Βαρβάρα, το βόρειο μέρος των Άνω Μουλίων, Δούλι, Κυπαρίσσι, Μεταξοχώρι (οικισμοί Άρμανώγια και Παρθένι), Πανόραμα (όχι τις Αμουργέλες), Πάρτηρα, Λευκοχώρι, Άνω Πουλιές, Μουσουτά, Νιπιδιτός.

Χωρίζεται σε δύο τμήματα, στο βόρειο και το νότιο που έχουν κάθε ένα από αυτά μάλλον κοινά χαρακτηριστικά

Μ.Ο.ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΤΑ ΜΗΝΑ



Μ.Ο.ΣΧΕΤΙΚΗΣ ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΚΑΤΑ ΜΗΝΑ



Η συγκριτική μελέτη της Θερμοκρασίας και της Σχετικής Υγρασίας 6 Μετεωρολογικών Σταθμών της ΕΜΥ τους καλοκαιρινούς μήνες δείχνουν τα συγκριτικά πλεονεκτήματα του Βορείου τμήματος του Νομού σε σύγκριση με το Νότιο.

ΒΟΡΙΟ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ

Επηρεάζεται από τους Β - ΒΔ κυρίως ανέμους που έρχονται από το Αιγαίο και δευτερευόντως από τους Νότιους, που φυσούν όλο το χρόνο και επηρεάζουν άμεσα το κλίμα της περιοχής ανάλογα με το ανάγλυφο του εδάφους ώστε να δημιουργούνται αρκετά μικροκλίματα ανάλογα με τον τρόπο που οι άνεμοι αυτοί επηρεάζουν το έδαφος. Έτσι στο βόρειο τμήμα υπάρχει:

1. Μία μεγάλη κατηγορία εδαφών που συνίσταται από επικλινή εδάφη που έχουν ανοικτό ορίζοντα στη θάλασσα. Τα εδάφη αυτά επηρεάζονται από την θάλασσα και χαρακτηρίζονται από πρωιμότητα που είναι ανάλογη με το πόσο είναι κοντά από αυτήν και τι υψόμετρο έχουν, συγχρόνως ο δροσερός αέρας της θάλασσας μειώνει την θερμοκρασία γύρω από τα φυτά τους ζεστούς μήνες του καλοκαιριού με την επικράτηση του συστήματος των ετησίων ανέμων (μελέτσια) που δίδουν την μοναδικότητα του κλίματος και είναι το συγκριτικό πλεονέκτημα της καλλιέργειας του αμπελιού στο Νομό. Η ΒΔ έκθεση δέχεται επίσης λιγότερη ακτινοβολία και άρα χαμηλότερη θερμοκρασία. Έτσι αυξάνεται η σχετική υγρασία γύρω από τα φυτά και ευνοείται, η λειτουργία της φωτοσύνθεσης με την μείωση των αναγκών σε νερό για την λειτουργία της και η παραγωγή αρωματικών ουσιών και λεπτής επιδερμίδας παράγοντες ουσιαστικοί για τα παραγόμενα αμπελουργικά προϊόντα του Νομού. Από την άλλη μεριά σε κλίματα όπως αυτό του Νομού Ηρακλείου που έχουν άνομβρη εποχή το θέρος με κλίμα Μεσογειακό, πολύ θερμό και ξηρό τα καλοκαίρια, ήπιους χειμώνες (κατάταξη κατά Korppen) όπου η θερμοκρασία τους θερινούς μήνες είναι την ημέρα πολλές ώρες πάνω από τους 25°C, είναι λογικό περιοχές που διατηρούν σχετικά χαμηλές θερμοκρασίες λόγω του επηρεασμού από την θάλασσα και του υψομέτρου να έχουν σοβαρά πλεονεκτήματα. Εξαιρέση μόνο αποτελούν εδάφη σε κορυφές λόφων όπου η ταχύτητα του ανέμου πολλαπλασιάζεται σ' αυτό το σημείο και γίνεται απαγορευτική για την καλλιέργεια. Οι ανεμοθραύστες εδώ μπορούν να βελτιώσουν την κατάσταση και βέβαια το σκέπασμα των αμπελιών για οψίμιση της παραγωγής είναι προβληματικό λόγω ζημιάς στα υλικά σκεπάσματος. Τα πλεονεκτήματα αυτά έχουν βιολογικό υπόβαθρο που οφείλεται στην δραστηριότητα του ενζύμου καρβοξυλάση της 1,5-διφωσφορικής ριβουλόζης (στα αγγλικά ως Rubisco), όπου πάνω από τους 25°C οι καταλυτική δράση ως καρβοξυλάση μειώνεται και αυξάνει πολύ γρήγορα μία ανταγωνιστική αντίδραση οξυγονάσης στο ίδιο υπόβαθρο με αποτέλεσμα να μειώνεται δραστικά η φωτοσύνθεση (το φαινόμενο της φωτοαναπνοής). Λιγότερα σάκχαρα όμως στο κρίσιμο στάδιο που διαρκεί από τον περκασμό μέχρι την βιομηχανική ωρίμανση των σταφυλιών, έχουν σαν αποτέλεσμα μαλακή σάρκα στην ρόγα και απουσία αρωμάτων στοιχεία που μειώνουν πολύ την ποιότητα των αμπελουργικών προϊόντων. Το φαινόμενο αυτό παρατηρήσαμε φέτος και πειραματικά όπου στις 6/7 & 13/7 του 2000 είχαμε καύσωνα με θερμοκρασίες γύρω στους 40°C και σχετικές υγρασίες μέχρι 9%. Σ' όλο αυτό το 8ήμερο είχαμε θερμοκρασίες υψηλές και παρατηρήσαμε καθυστέρηση η και απουσία αποθήκευσης σακχάρων την ρόγα στην ποικιλία Superior seedless. (παράθεση στοιχείων από τον αυτόματο μετεωρολογικό σταθμό που έχουμε εγκαταστήσει κοντά στην κοινότητα των Βασιλειών, σε συνεργασία με τον σταθμό Φυτοϋγειονομικού ελέγχου, όπου σ' αυτό το διάστημα μόνο 2 ώρες είχαμε θερμοκρασίες λίγο κάτω από τους 25°C και σχετικές υγρασίες μέχρι και 9%).
2. Μια άλλη κατηγορία εδαφών αφορούν αυτά που βρίσκονται σε πολλές μικρές κοιλάδες που ευρίσκονται στο βόρειο τμήμα του Νησιού. Στις κοιλάδες αυτές η καλλιέργεια των αμπελιών έχει την εξής ιδιομορφία : Το έδαφος της κοιλάδας έχει διαμορφωθεί ως επί το πλείστον από τις προσχώσεις που φέρνουν τα πλημμυρικά νερά από τους γύρω λόφους. Τα εδάφη λοιπόν αυτά είναι στην πλειοψηφία τους βαθιά με μεγάλη υδατοχωρητικότητα γόνιμα. Στα εδάφη αυτά συγκεντρώνουν τα νερά της βροχής από τους γύρω λόφους τον

χειμώνα και έτσι έχουν μεγαλύτερα αποθέματα νερού για τους ξηρούς μήνες του καλοκαιριού. Οι κλειστές αυτές κοιλάδες συνήθως είναι προστατευμένες από τους ανέμους και η ηλιοφάνεια τους περιορίζεται το πρωί και το απόγευμα κατά το μάλλον ή ήττον. Επηρεάζονται δε έμμεσα από τον ευνοϊκό ΒΔ άνεμο που φυσάει είτε από μια μικρή δίοδο η αμέσως πάνω από αυτήν ώστε την ημέρα να μην έχουμε μεγάλη αύξηση της θερμοκρασίας το καλοκαίρι. Έτσι το καλοκαίρι υπάρχει σχετικά υψηλή σχετική υγρασία και μέτριες θερμοκρασίες για την περιοχή που ευνοούν την ποιότητα των αμπελουργικών προϊόντων. Οι συνθήκες αυτές ευνοούν τις μεγάλες σχετικά παραγωγές στην ξηρική καλλιέργεια της Σουλτανίνας στις πρώιμες περιοχές που είναι κοντά στη θάλασσα και των όψιμων επιτραπέζιων σταφυλιών μέχρι τα μέσα Οκτωβρίου στις πιο όψιμες. Σε μερικές κοιλάδες υπάρχει μικρός κίνδυνος παγετού(Γωνιές, Αστυράκι, Σάρχος, Κυθαρίδα, Αυγενική, Βενεράτο, Κυπαρίσσι κλπ). Στους γύρο λόφους ανάλογα με τον προσανατολισμό, την απόσταση από την θάλασσα και το επίπεδο διάβρωσης, τα εδάφη είναι κατάλληλα για πρώιμα επιτραπέζια σταφύλια και σουλτανίνα για σταφίδα. Τα εδάφη αυτά μπορούν να ποτιστούν χωρίς μεγάλο κίνδυνο επικίνδυνης οψίμισης της παραγωγής. Όσο αυξάνει το υψόμετρο τα εδάφη είναι κατάλληλα και για οινάμπελα. Στο βόρειο τμήμα του Νομού στις κοιλάδες αυτές η νότια έκθεση στους γύρο λόφους δημιουργεί προβλήματα στην αμπελοκαλλιέργεια γιατί τα εδάφη αυτά δέχονται λιγότερες βροχοπτώσεις, θερμαίνονται περισσότερο το καλοκαίρι γιατί δέχονται περισσότερη ηλιοφάνεια κατά μονάδα επιφάνειας είναι δε εκτεθειμένα στους ξηρούς νοτιάδες με αποτέλεσμα λιγότερη φωτοσύνθεση. Εδώ μόνο με ανεμοθραύστες και άρδευση μπορούν να καλλιεργηθούν τα αμπέλια. Τα εδάφη αυτά τώρα καλλιεργούνται με ελιές. Όπως είναι φανερό η θέση του αμπελιού μέσα στην κοιλάδα καθορίζει και το δυναμικό παραγωγής του. Λόγω κυρίως αυτών των συνθηκών το δυναμικό παραγωγής των εδαφών αλλάζει έντονα από αμπέλι σε αμπέλι και κοντινά αμπέλια μπορεί να διαφέρουν σημαντικά. Εάν προσθέσουμε και τις διαφοροποιήσεις που οφείλονται στην καλλιεργητική τεχνική μπορούμε να πούμε ότι κάθε αμπελοτεμάχιο είναι διαφορετικό από τα άλλα. Έτσι με βάση τον προσανατολισμό και την σύστασης τους, τα εδάφη πρέπει να αξιολογούνται αμπελουργικά και να κατατάσσονται από πλευράς ποιοτικής παραγωγής μέσα στην ίδια κοινότητα.

Έχοντας υπ' όψιν μας τους γενικούς κανόνες που μπορούν να διαφοροποιούν τα εδάφη μιας και της αυτής κοινότητας, ξεκινούμε την περιγραφή των αμπελουργικών χαρακτηριστικών των κοινοτήτων του Νομού.

ΟΜΑΔΑ 1^η: Μάραθος, Δαμάστα, Φόδελε, Αχλάδα, Ροδιά, Αστυράκι, Καμαράκι, Καμαριώτης, Αηδονοχώρι, Γωνιές.

Έχουν κοινά χαρακτηριστικά την ορεινή διαμόρφωση, υψόμετρο, εδάφη καλλιεργήσιμα σε μικρό ποσοστό και με μικρά ποσοστά αργίλου άρα μικρή υδατοϊκανότητα, όψιμη παραγωγή, η άρδευση περιορισμένη. Υπάρχουν μερικοί θύλακες παγετού.

ΣΤΗΝ 1^η υποομάδα:

Μάραθος : υψόμετρο 340 μ. και λίγα εδάφη κατάλληλα για αμπέλια τα οποία επηρεάζονται άμεσα από την θάλασσα.

Δαμάστα : υψόμετρο 400 μ. με μια κοιλάδα κλειστή με εδάφη παραγωγικά με αρκετό άργιλο.

Φόδελε : χαμηλό υψόμετρο, μικρή κοιλάδα η οποία έχει μονοκαλλιέργεια τα εσπεριδοειδή, με ελάχιστη δυνατότητα καλλιέργειας αμπελιού.

Αχλάδα : υψόμετρο 320 μ. με άμεση επαφή με την θάλασσα, ελάχιστα εδάφη κατάλληλα για αμπέλια. Ο ΒΔ άνεμος είναι ανασταλτικός παράγοντας γιατί οι κλίσεις του εδάφους είναι μεγάλες και η ταχύτητα του ανέμου πολλαπλασιάζεται.

Ροδιά: Υπάρχουν κατάλληλα εδάφη, πολλά όμως απ' αυτά λόγω της μικρής περιεκτικότητας σε άργιλο με την καλλιέργεια γίνονται γρήγορα πτωχά, λόγω καύσης της οργανικής ύλης και εγκαταλείπονται.

Η τρεις τελευταίες κοινότητες παρουσιάζουν μια πρωιμότητα έναντι των άλλων.

ΣΤΗΝ 2^η υποομάδα:

Σε όλες τις κοινότητες το έδαφος για την καλλιέργεια του αμπελιού είναι ελάχιστο και είναι όψιμη περιοχή που επηρεάζεται από την θάλασσα με ελάχιστους θύλακες παγετού.

Αυτή η ομάδα των χωριών είναι ιδανική για καλλιέργεια λευκών και ερυθρών οινάμπελων, για όψιμο επιτραπέζιο σταφύλι καλής ποιότητας που σε ορισμένες περιπτώσεις γίνεται χωρίς άρδευση. Στην Ροδιά πιθανόν να έχουμε και πρώιμα επιτραπέζια όμως η δυνατότητα είναι περιορισμένη. Η Σουλτανίνα για σταφίδα, λόγω της οψιμότητας, πρέπει να καλλιεργείται με υψηλές υποστυλώσεις και μέτριο φορτίο για να ωριμάζουν τον Αύγουστο και να μπορούν να σταφιδοποιηθούν. Για την καλλιέργεια των επιτραπέζιων και της σουλτανίνας για σταφίδα, τα εδάφη θα πρέπει να έχουν αρκετό άργιλο.

Το υπόλοιπο του βόρειου τμήματος του Νομού διαμορφώνεται σε κοιλάδες ανοικτές προς την θάλασσα οι οποίες έχουν εδάφη στην πλειοψηφία τους πλεονεκτικά για την καλλιέργεια του αμπελιού.

ΟΜΑΔΑ 2^η : Υπάρχει η κοιλάδα της επαρχίας Μαλεβυζίου η οποία επεκτείνεται στην ενδοχώρα και το υψηλότερο της σημείο είναι στα όρια Βορείου και Νοτίου τμήματος του Νομού. Είναι η πιο χαρακτηριστική κοιλάδα σε διαμόρφωση αμφιθεάτρου της οποίας το μεγαλύτερο ποσοστό των εδαφών βλέπουν απ' ευθείας την θάλασσα εξασφαλίζοντας πρωιμότητα. Δεν είναι τυχαίο η ανάπτυξη εδώ της Σουλτανίνας και του Λιάτικου. Στο βάθος της κοιλάδας διαφοροποιούνται μικρές κλειστές κοιλάδες με διαφορετική συμπεριφορά, όπως έχει περιγραφεί στα γενικά με μικρό κίνδυνο παγετού, όπως στις κοινότητες Σάρχος, Φοινικιά, Αθάνατοι, Αυγενική, Βενεράτο, Κυπαρίσι.

Χωρίζεται σε πρώιμη, μεσοπρώιμη και όψιμη περιοχή όπως φαίνεται στον χάρτη φαινολογικών καμπυλών.

Τα εδάφη στην πλειοψηφία τους είναι μάργες με αρκετή άργιλο και ασβέστη, βαθιά και με μεγάλη ιδατοϊκανότητα ιδανικά για την καλλιέργεια του αμπελιού. Υπάρχουν και εδάφη με λίγο άργιλο τα οποία είναι συνήθως σε ρίζες βουνών όπως και εδάφη συνεκτικά (Κουμουλιάδες) που μόνο με κάποιες παρεμβάσεις μπορούν να καλλιεργηθούν με αμπέλια.

Οι βροχοπτώσεις είναι ικανοποιητικές και αυξάνονται με το υψόμετρο. Έχουμε ελάχιστα σημεία με κίνδυνο παγετού και αρκετά δροσερό καλοκαίρι.

Στην υπερπρώιμη και πρώιμη ζώνη μπορούμε να έχουμε πρώιμες επιτραπέζιες ποικιλίες και σταφίδα είτε ξηρική είτε ποτιστική όλα άριστης ποιότητας. Ακόμα μπορεί να γίνει Natural σταφίδα με κάποια προβλήματα λόγω της υψηλής σχετικής υγρασίας τον μήνα Σεπτέμβριο. Έτσι η παραγωγή πρέπει να είναι μέτρια (ανάλογα με το δυναμικό παραγωγής περίπου 300 κιλά/στρεμμα). Στην πρώιμη περιοχή σε πλαγιές λόφων μπορούν να μπουκ και σκεπαστά

αμπέλια. Τα οινάμπελα μπορούν να μπουν μόνο υπό προϋποθέσεις και ειδικές καλλιεργητικές τεχνικές.

Στην μεσοπρώιμη ζώνη είναι κατάλληλη για σταφίδες ξηρικές η ποτιστικές με υψηλή υποστυλώση και μέση παραγωγή 350 κιλά/στρέμμα. Κρασοστάφυλα, όλες οι συνιστώμενες ποικιλίες με καλά αποτελέσματα, πρέπει να προτιμούνται οι ερυθρές. Όψιμο επιτραπέζιο σταφύλι.

Στην όψιμη περιοχή η σουλτανίνα για σταφίδα είναι μάλλον προβληματική, μόνο ξηρική με μέση παραγωγή τα 300 κιλά/στρέμμα. Όλα τα οινάμπελα με καλά αποτελέσματα ευνοούνται τα λευκά. Επίσης ευνοούνται τα όψιμα επιτραπέζια.

Γενικά η περιοχή από πλευράς προϊόντων έχει καλή ποιότητα και ιδιαίτερα για την σουλτανίνα που έχει λεπτή επιδερμίδα που βάφεται εύκολα (προφανώς λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών που επικρατούν κατά την ωρίμανση και δεν αλλοιώνεται η δομή της επιδερμίδας).

Η περιοχή αυτή αφορά της κοινότητες:

Ηράκλειο, Γάζι, Τύλισσος, Καβροχώρι, Καλέσσα, Μονή, Καμάρι, Κεραμούτσι, Βούτες, Σταυράκια, Πετροκέφαλο, Κορφές, Άγιος Σύλλας, Προφήτης Ηλίας, Βενεράτο, Δαφνές, Άγιος Μύρωνας, Πυργού, Κρουσώνας, Σάρχος, Κάτω Ασίτες, Κεράσια, Αυγενική, Άνω Ασίτες, Πριλιάς, Αγία Βαρβάρα, το βόρειο μέρος των Άνω Μουλιών, Μεγάλη Βρύση, Άγιος Θωμάς, Δούλι και μέρος Μεταξοχωρίου (Παρθένι, Αρμανώγεια).

Από αυτές τις κοινότητες, η Αυγενική, Βενεράτο, Κυπαρίσι, Αθάνατοι & Φοινικιά Ηρακλείου, Σάρχος, έχουν κλειστές κοιλάδες που επηρεάζονται έμμεσα από την θάλασσα, με πολύ γόνιμα εδάφη. Εδώ η σουλτανίνα για σταφίδα που ποτίζεται κάνει μεγάλες παραγωγές και θέλει προσοχή γιατί έτσι ωριμάζει αργά και είναι προβληματική η σταφιδοποίηση της. Επίσης τα σκεπαστά αμπέλια έχουν πρόβλημα λόγω της υψηλής σχετικής υγρασίας το φθινόπωρο.

ΟΜΑΔΑ 3^η : Μια ανοικτή κατά το μάλλον λεκάνη που περιλαμβάνει τα χωριά: Άνω και Κάτω Αρχάνες, Πατσιδες, Σκαλάκι και Βασιλείες, η οποία έχει αρκετά μεγάλη κλίση (υψόμετρο στις Αρχάνες 400μ.) έτσι ώστε όλα τα εδάφη να έχουν προσανατολισμό προς την θάλασσα με ευεργετικά αποτελέσματα στην ποιότητα των προϊόντων. Εδώ είναι ζώνη ΟΠΑΠ για το Κοτσιφάλι & Μνητάρι αλλά και όλες οι άλλες οινοποιήσιμες ποικιλίες μπορούν να καλλιεργηθούν με πολύ καλά αποτελέσματα. Στο Σκαλάκι και τις Βασιλείες σε εδάφη που βλέπουν την θάλασσα έχουμε καλές παραγωγές πρώιμων επιτραπέζιων σταφυλιών. Όλη η περιοχή προσφέρεται για όψιμο επιτραπέζιο σταφύλι καλής ποιότητας, σκεπαστά (εδώ είχαμε παλαιότερα το ονομασίας προέλευσης Ραζακί Αρχανών) και Σουλτανίνα για σταφίδα.

ΟΜΑΔΑ 4^η : Οι κοινότητες : Κουνάβοι, Μυρτιά, Ασπρακοί, Καταλαγάρι, Πεζά, Άγιες Παρασκές, Άγιος Βασίλειος, Φιλίσσια, Καλλονή, Χουδέτσι, Μελέσσεσ, Αλάγι, Ασπίτσι, Πατσιδερος, Στείρονας. Βρίσκεται σε μια κοιλάδα ανοικτή με κλίση αρκετή προς την θάλασσα, χωρίς όμως στις περισσότερες περιπτώσεις να έχει άμεση επαφή με την θάλασσα και έτσι, όπως φαίνεται και από τις φαινολογικές καμπύλες, αρκετά όψιμη. Η καλλιέργεια της Σουλτανίνας για σταφίδα μόνο στις πλαγιές που έχουν άμεση επαφή με την θάλασσα μπορεί να δώσει πρώιμη παραγωγή για σταφιδοποίηση. Χρειάζεται προσοχή στο πότισμα και στο υπερβολικό φορτίο. Ιδανική για κρασοστάφυλα και όψιμο επιτραπέζιο σταφύλι. Όμως χρειάζεται προσοχή σε κλειστές κοιλάδες όπως Πεζών, Κολομοδίου όπου το Φθινόπωρο έχουμε αρκετή σχετική υγρασία και δεν ευνοούνται τα σκεπαστά. Επίσης αρκετή προσοχή θέλει η καλλιέργεια οινοσταφύλων γιατί έχουμε πλούσια εδάφη και με το πότισμα οδηγούμαστε σε υπερβολικές παραγωγές εις βάρος της ποιότητας (αρδευόμενη Βηλάνια παράγει μέχρι 5 τόνους το στρέμμα). Σ' αυτές τις περιπτώσεις ίσως μια άλλη τεχνική καλλιέργειας με υψηλές υποστυλώσεις και μεγάλες αποστάσεις φύτευσης να έλυναν το

πρόβλημα (Κατά τους Γάλλους η ποιότητα των οινοσταφύλων εξαρτάται άμεσα από την σχέση φύλλων προς σταφύλια και όχι από αυτό καθ' αυτό το φορτίο).

ΟΜΑΔΑ 5^η : Αποτελείται από μια κλειστή κοιλάδα υπό μορφή οροπεδίου με έμμεσο επηρεασμό από τους βορείους ανέμους της θάλασσας. Αποτελείται από τις κοινότητες: Βόνη, Σαμπάς Ζωφόροι, Θραψανό, Ρουσοχώρια, Νιτηδητός, Αυλή, Μουσούτα, Πάρτηρα, Αρκαλοχώρι, Ζίντα, Χουμέρι. Εδώ έχουμε ένα ενδιάμεσο κλίμα με στοιχεία ηπειρωτικού κλίματος, υψηλές θερμοκρασίες το καλοκαίρι την ημέρα, με υψόμετρο περίπου 400μ. και γενικά όψιμη περιοχή. Η Σουλτανίνα για σταφίδα είναι δυνατή αλλά με μικρές παραγωγές ώστε να σταφιδοποιείται με την άρδευση όσον το δυνατό μακρύτερα από την συγκομιδή. Μπορεί να παραχθεί όψιμο επιτραπέζιο σταφύλι με καλά αποτελέσματα όπου η σχετική υγρασία το Φθινόπωρο δεν είναι περιοριστικός παράγοντας. Η καλλιέργεια των οιναμπέλων δίδει καλά αποτελέσματα αλλά πρέπει να έχουν μικρό φορτίο και πλούσιο φύλλωμα για να δημιουργείται ευνοϊκό μικροκλίμα γύρο από τα σταφύλια τους ζεστούς μήνες του καλοκαιριού.

ΟΜΑΔΑ 6^η : Παραλιακή ζώνη: Καλλιθέα, Ανόπολη, Ελιά, Γούρνες, παραλιακή ζώνη Γουβών & Μοχού, Χερσόνησος & Μάλια : έχει ενδιαφέρον για πρώιμα επιτραπέζια σταφύλια και Natural σταφίδα. Η περιοχή αυτή όμως έχει αναπτυχθεί τουριστικά, η γη είναι ακριβή και δεν υπάρχουν διαθέσιμα εργατικά χέρια.

ΟΜΑΔΑ 7^η : Οι κοινότητες: υπόλοιπο Μοχού, Γωνιές πεδιάδας, Αβδού, Ποταμιές, Καλό χωριό, Χαρασό, Σμάρι, Κόζαρι, Γαλύφα, Σγουροκεφάλι, Επισκοπή, Αϊτάνια, Καινούργιο Χωριό, Επάνω Βάθεια, Κάτω Βάθεια, Κράσι και Κερά. Περιοχή μάλλον πρώιμη, ελάχιστα εδάφη με άμεση επαφή με την θάλασσα ώστε να μπορούν να κάνουν πρώιμο επιτραπέζιο σταφύλι. Τα υπόλοιπα είναι κατάλληλα για σταφίδα σουλτανίνας. Λόγω διαμόρφωσης του εδάφους το μεγαλύτερο μέρος της περιοχής δεν <βλέπει> την θάλασσα και έτσι μόνο σε ελάχιστες περιπτώσεις μπορούμε να έχουμε παραγωγή οινοσταφύλων καλής ποιότητας στις πιο όψιμες περιοχές (Κράσι, Κερά, Αβδού, Ποταμιές, κλπ). Δεν υπάρχει αρκετό νερό για άρδευση οπότε είναι προβληματική και η παραγωγή όψιμων επιτραπέζιων σταφυλιών.

ΟΜΑΔΑ 8^η : Οι κοινότητες: Αποστόλοι, Καστέλλι, Ευαγγελισμός, Αρχάγγελος, Λιλιανό, Αρμάχα, Γεράκι, Μαθιά, Αμαριανό, Κασταμονίτσα, Ασκοί, Πολυθέα, Ξιδάς, Κάτω Καρουζανά. Αποτελούν ένα κλειστό οροπέδιο, με μικρό επηρεασμό από την θάλασσα, με υψηλές βροχοπτώσεις, υψηλή θερμοκρασία το καλοκαίρι κατά την διάρκεια της ημέρας. Δεν ευνοείται αρκετά η ποιότητα των παραγομένων προϊόντων. Κατάλληλη για σταφίδα, επιτραπέζια σταφύλια και οινοστάφυλα.

ΟΜΑΔΑ 9^η : Οι κοινότητες Λαράνι, Χαράκι, Δαμάνια, Μεταξοχώρι (υπόλοιπο). Διαμόρφωση οροπεδίου έμμεσα επηρεαζόμενο από την θάλασσα, με κάποιο επηρεασμό από την πεδιάδα της Μεσσαράς, μεγάλο υψόμετρο, όψιμη περιοχή με αρκετά εδάφη με κουμουλιάδες, ηπειρωτικό κλίμα με υψηλές θερμοκρασίες την ημέρα το καλοκαίρι. Λόγω των ανωτέρω στοιχείων τα αμπέλια για να δώσουν παραγωγές καλό είναι να ποτίζονται γιατί από την μια μεριά έχουμε υψηλές εξατμίσεις το καλοκαίρι και πρέπει να αναπληρώνεται η απώλεια και από την άλλη δημιουργείται μικροκλίμα χαμηλότερης θερμοκρασίας γύρο από το πρέμνο για καλύτερη φωτοσυνθετική δραστηριότητα. Από πλευράς μετεωρολογικών στοιχείων το καλοκαίρι οι τιμές των θερμοκρασιών και της εξάτμισης είναι υψηλότερες από αυτές του οροπεδίου του Καστελλίου άρα η ομάδα 9 είναι λιγότερο πλεονεκτική από την ομάδα 8 στην αμπελοκαλλιέργεια. Οι καλλιέργειες που μπορούν να γίνουν είναι: Σουλτανίνα με μέτριο φορτίο αρδευόμενη, όψιμα επιτραπέζια με μέτρια ποιότητα,

κρασάμπελα με ειδική τεχνική καλλιέργειας ώστε να έχουμε ζωνρά πρέμνα και μέτριο φορτίο.

ΝΟΤΙΟ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ

Κυρίως αποτελείται από την πεδιάδα της Μεσσαράς η οποία δημιουργεί ειδικές συνθήκες καλλιέργειας. Καταλαμβάνει το νότιο τμήμα του Νομού, περικλείεται από βουνά και έχει μόνο ένα μικρό άνοιγμα επικοινωνίας με την θάλασσα από τα δυτικά. Χαρακτηρίζεται από αρκετά υψηλές θερμοκρασίες το Καλοκαίρι και χαμηλές σχετικές υγρασίες ενώ το αντίθετο συμβαίνει το Χειμώνα με χαρακτηριστικό επηρεασμό της ποιότητας των αμπελουργικών προϊόντων. Τα σταφύλια εδώ στις περισσότερες περιπτώσεις δεν αναπτύσσουν αρώματα και η ράγα τους δεν είναι τραγανή. Η μέση θερμοκρασία εδώ κατά την διάρκεια του χρόνου είναι +1°C, όμως το σημαντικότερο είναι ότι τους καλοκαιρινούς μήνες την ημέρα η θερμοκρασία ανεβαίνει αρκετά, όπως φαίνεται από τις μετρήσεις των μετεωρολογικών σταθμών και όπως μπορούμε να συμπεράνομε από το ανάγλυφο και την θέση της περιοχής. Έτσι η φωτοσύνθεση στο ευαίσθητο στάδιο της ωρίμανσης δεν μπορεί να λειτουργήσει ικανοποιητικά λόγω αρκετά υψηλότερων θερμοκρασιών από το άριστο που είναι οι 25° C. Μόνο οι Δ – ΝΔ άνεμοι που επηρεάζουν την ΒΔ Μεσσαρά και κατά το μάλλον έμμεσα την υπόλοιπη περιοχή με ένταση ανάλογη με το πόσο αυτή <βλέπει> την θάλασσα, μπορούν να αμβλύνουν την δυσμενή επίδραση των υψηλών θερμοκρασιών στην ποιότητα των αμπελουργικών προϊόντων. Εδώ οι βόρειοι άνεμοι που περνούν το καλοκαίρι τα βουνά αυξάνουν αρκετά την ταχύτητα τους, γίνονται ξηροί και είναι περιοριστικός παράγοντας για την καλλιέργεια του αμπελιού. Έτσι έχουμε στη Μεσσαρά αρκετές ζημιές από παγετούς την άνοιξη όπως και από ισχυρούς βόρειους ξηρούς ανέμους το καλοκαίρι. Εδώ, λόγω των υψηλών εξατμίσεων, είναι απαραίτητη η άρδευση στην αμπελοκαλλιέργεια. Επίσης η άρδευση δημιουργεί μικρόκλιμα με χαμηλότερες θερμοκρασίες γύρο από την ζώνη που αναπτύσσονται τα σταφύλια και σε ορισμένες περιπτώσεις (Σουλτανίνα για σταφίδα, πρώιμο επιτραπέζιο σταφύλι) βελτιώνουν την ποιότητα. Η ανάγκη αυτή όμως αυξάνει θεαματικά το κόστος παραγωγής.

Η Μεσσαρά χωρίζεται στην κεντρική κοιλάδα το βόρειο τμήμα και το νότιο τμήμα.

Βόριο τμήμα Μεσσαράς

Εδώ η ευνοϊκή δράση των Ν, ΝΔ ανέμων που φυσούν στην κοιλάδα της Μεσσαράς είναι αρκετά έντονη και οι κλιματολογικές συνθήκες που ευνοούν την φωτοσύνθεση είναι καλύτερες από αυτές των άλλων περιοχών της Μεσσαράς.

ΟΜΑΔΑ 1^η : Αποτελείται από τις κοινότητες: Τυμπάκι, Κλήμα, Λαγολιό, Σκούρβουλα, Βορίζα, Καμάρες, Γρηγοριά, Μαγαρικάρι, Καλοχωραφήτης, Ζαρός, Νίβρυτος. Αρκετό υψόμετρο στις περισσότερες περιοχές, επηρεάζονται από τους ΝΔ ανέμους που είναι ευνοϊκοί για την αμπελοκαλλιέργεια, αλλά επηρεάζονται έντονα και από τους βόρειους ανέμους που έρχονται από τον Ψηλορείτη και είναι απαγορευτικοί για την καλλιέργεια του αμπελιού. Ο βοριάς αυτός λόγω της διαμόρφωσης του βουνού πάνω από την περιοχή σε συνδυασμό με την ανοικτή κοιλάδα που σχηματίζουν οι κοινότητες Φουρφουρας, Νίθαιρις, Αποδούλου, Τυμπάκι είναι αρκετά δυνατός όταν φυσά και είναι το καλοκαίρι ζεστός και πολύ ξηρός ώστε να είναι απαγορευτικός για την καλλιέργεια. Μόνο μικροί θύλακες μπορούν να καλλιεργηθούν με αμπέλια χωρίς σοβαρά προβλήματα. Είναι μια περιοχή χωρίς αμπελουργικό ενδιαφέρον.

ΟΜΑΔΑ 2^η : Αποτελείται από τις κοινότητες: Μορώνι, Ρουφάς, Παναγιά, Γέργερη, Πανασός, μέρος Άνω Μουλίων, Κάτω Μούλια. Επηρεάζεται από τους Δ & ΝΔ ανέμους που φυσούν από τον κόλπο της Μεσσαράς και είναι ευνοϊκοί για την καλλιέργεια. Επίσης υπάρχει και ο βοριάς που φυσά από τον Ψηλορείτη αλλά λόγω της διαμόρφωσης δεν είναι τόσο δυνατός όπως στην 1^η ομάδα έχουμε όμως και εδώ αρκετές ζημιές. Ευνοούνται έντονα τα εδάφη με Δ – ΝΔ προσανατολισμό. Στην περιοχή των Μουλίων υπάρχει μια δίοδος όπου φυσούν έντονα βόρειοι άνεμοι (Μουλιανός Πόρος) οι οποίοι καταλήγουν στους Αγίους Δέκα, επηρεάζει όμως σχετικά μικρή περιοχή. Περιοχή σχετικά πρώιμη, κατάλληλη για καλλιέργεια Σουλτανίνας για σταφίδα και για επιτραπέζια χρήση πρώιμη και όψιμη, για καλλιέργεια οινοσταφύλων που όμως επηρεάζονται σε κάποιο βαθμό από της υψηλές θερμοκρασίες του καλοκαιριού της Μεσσαράς κατά την διάρκεια της ημέρας που επηρεάζει την ποιότητα. Ευνοείται η παραγωγή σταφυλιών για γλυκό κρασί.

ΟΜΑΔΑ 3^η : Αποτελείται από τις κοινότητες: Γκαγκάλες (οικ Βαλή), Στόλοι (Ινια), Ατσιπάδες, Άνω Άκρια, Σωκαράς, Λιγόρτυνος, Τεφέλι, Αμουργέλλες. Εδώ ο επηρεασμός από τον κόλπο της Μεσσαράς είναι στις περισσότερες περιπτώσεις έμμεσος ανάλογα με την απόσταση και τον προσανατολισμό της περιοχής. Τα αμπέλια εδώ πρέπει να ποτίζονται για να έχουν ικανοποιητική παραγωγή. Η σουλτανίνα για σταφίδα είναι οι κύρια κατεύθυνση παραγωγής. Με υψηλές υποστρώσεις και άρδευση μπορούμε να έχουμε καλή παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών μέσης εποχής και όψιμων.

Νότιο τμήμα Μεσσαράς

ΟΜΑΔΑ 4^η : Είναι οι κοινότητες: Καμηλάρι, Πιτσίδα, Σίβας, Πετροκεφάλι, Πόμπια, Πέρι, Αληθινή, Πλώρα, Βασιλικά Ανώγεια, Βαγιωνιά, Βασιλική, Λούκια, Κουμάσα. Είναι το πρώτο τμήμα της Μεσσαράς. Στα Πιτσίδα υπάρχουν Λιάτικα που ωριμάζουν μέσα Ιουνίου. Πειραματικός όμως της ποικιλίας Superior Seedless δεν έδωσε πρωιμότητα μεγαλύτερη από τα βόρια παράλια. Οι καλλιέργειες που προτείνονται είναι : πρώιμα επιτραπέζια σταφύλια, Σουλτανίνα για σταφίδα, Natural σταφίδα.

ΟΜΑΔΑ 5^η : Από τις κοινότητες: Πηγαϊδάκια, Παράνυμφοι, Καπετανιανά, Εθιά, Αχεντριάς, Αντισκάρι Μιαμού. Μικρό ενδιαφέρον για κρασί γλυκό καλής ποιότητας. Στην παραλιακή ζώνη (Πλατιά Περάματα, Λέντας, Δέρματος, κλπ) μπορούν να παραχθούν μέσα στον Ιούνιο πρώιμα επιτραπέζια σταφύλια με προστασία από ανεμοθραύστες.

ΟΜΑΔΑ 6^η : Τα χωριά της Βιάννου: Άνω Βιάννος, Χόνδρος, Πεύκος, Κάτω Σύμη, Καλάμι, Συκολόγος, Άγιος Βασίλειος, Άμιρά. Περιοχή με αρκετά υψηλές θερμοκρασίες το καλοκαίρι και χαμηλή σχετική υγρασία γιατί επηρεάζονται από τους νότιους ανέμους που φυσούν από το Λιβικό Πέλαγος. Έχει ελάχιστο ενδιαφέρον, εδώ έχουν αναπτυχθεί τα κηπευτικά εκτός εποχής και οι μπανάνες.

Κεντρικό τμήμα Μεσσαράς

ΟΜΑΔΑ 7^η : Αποτελείται από τις κοινότητες: Βόροι, Φανερωμένη, Γαλιά, Μοίρες, Καστέλλι, Άγιοι Δέκα, Αμπελούζος, Μητρόπολη, Χουστουλιανά, Πλάτανος, Γκαγκάλες, Στόλοι, Λούρες, Παναγιά Μονοφατσίου, Διονύσι, Στέρνες, Ροτάσι, Ασήμι, Χάρακας, Πύργος, Μεσοχωριό, Προτόρια, Νεοχώρι, Δραπέτι, Γαρίπα, Καλύβια, Κάτω Καστελλιανά. Είναι το μεγαλύτερο μέρος της Μεσσαράς με μικρές βροχοπτώσεις, Μεγάλη θερμοκρασία την ημέρα τους θερινούς μήνες, μικρές σχετικές υγρασίες την ίδια περίοδο. Έμμεσα επηρεάζεται από τους ανέμους που

φουρούν από την θάλασσα. Καλλιέργεια του αμπελιού μόνο με πότισμα. Γενικά μέτρια ποιότητα των παραγομένων προϊόντων, απουσία αρωμάτων και τραγανής σάρκας στην ρόγα. Μόνο με ειδική καλλιεργητική τεχνική θα μπορέσουμε να αμβλύνουμε τα προβλήματα ποιότητας. Καλλιέργειες που προτείνονται: Σουλτανίνα για σταφίδα και Natural σταφίδα, Επιτραπέζια Σουλτανίνα, Σκεπαστή για οψίμιση με μέτρια ποιότητα λόγω υψηλών θερμοκρασιών κατά την ημέρα το καλοκαίρι και χαμηλή σχετική υγρασία την ίδια περίοδο. Πρέπει να αναπτυχθούν καλλιεργητικές τεχνικές που να δημιουργούν ευνοϊκό μικροκλίμα γύρο από το σταφύλι για να έχουμε κάποια βελτίωση της ποιότητας.

ΟΜΑΔΑ 8^η : Αποτελείται από τις κοινότητες: Σκινιάς, Δεμάτι, Καραβάδος, Μάρθα, Μιλιαράδο, Ξενιάκο, Έμπαρος, Αφρατί, Παναγιά, Κασάνοι, Λευκοχώρι, Ίνι. Επηρεάζονται από τους Νότιους ανέμους που μόνο σε μεγάλο υψόμετρο φέρνουν αρκετές βροχές (τα στοιχεία από τον σταθμό στο Δεμάτι δείχνουν το ακατάστατο των βροχοπτώσεων). Μακριά από τον επηρεασμό της θάλασσας μόνο με άρδευση από νερά του ποταμού Αναποδάρη μπορούμε να έχουμε κάποιες παραγωγές. Χαμηλή ποιότητα και φθίνουσα καλλιέργεια.

Με βάση τα στοιχεία αυτά υπάρχει η δυνατότητα να αξιολογούνται όλα τα αμπελοτεμάχια του Νομού και να συγκρίνονται μεταξύ τους από πλευράς ποιότητας παραγομένων προϊόντων με στοιχεία όπως η ζώνη, η ανάλυση του εδάφους, το ανάγλυφο, ο προσανατολισμός, η υποστύλωση και η καλλιεργητική τεχνική.

Μένει να καθορισθεί η άριστη καλλιεργητική τεχνική, ανάλογη με τα μικροκλίματα που περιγράφονται σ' αυτή την αναφορά.



Χάρτης του Νομού Ηρακλείου ομαδοποίησης κοινοτήτων με βάση το ανάγλυφο του εδάφους σε συνδυασμό με της καμπύλες πρωιμότητα
ΔΑΣΚΑΛΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ/ΓΕΩΠΟΝΟΣ