

24 Ιανουαρίου 2018

Nature Climate Change: Οι ελληνικές ποικιλίες πιο ανθεκτικές και λύση για την κλιματική αλλαγή

Το Ξινόμαυρο είναι μια θαυμάσια βορειοελλαδίτικη ποικιλία κόκκινου κρασιού, αλλά πόσο γνωστή είναι στο εξωτερικό, σε σχέση για παράδειγμα με το γαλλικό Πινό (Pinot);

Ελάχιστα, είναι η απάντηση. Όμως στις επόμενες δεκαετίες αυτό μπορεί να αλλάξει και η αιτία θα είναι η κλιματική αλλαγή, η οποία -παράλληλα με τις προκλήσεις για τους καλλιεργητές αμπελιών και τους οινοποιούς- θα προσφέρει νέες ευκαιρίες στα ελληνικά κρασιά να γίνουν πιο γνωστά διεθνώς.

Αυτό προκύπτει από μια νέα διεθνή επιστημονική μελέτη με τίτλο «Από το Πινό στο Ξινόμαυρο στις μελλοντικές οινοπαραγωγικές περιοχές του κόσμου», με επικεφαλής την επίκουρη καθηγήτρια βιολογίας Ελίζαμπεθ Γουόλκοβιτς του Πανεπιστημίου Χάρβαρντ, που δημοσιεύθηκε στο κορυφαίο περιοδικό για θέματα κλιματικής αλλαγής «Nature Climate Change».

Οι ερευνητές από τις ΗΠΑ, τη Γαλλία και τη Σουηδία επισημαίνουν ότι αναπόφευκτα η άνοδος της θερμοκρασίας και οι άλλες μεταβολές λόγω της κλιματικής αλλαγής, όπως τα ακραία φαινόμενα ξηρασίας ή αντίθετα των βροχοπτώσεων, αλλά και η ανάδυση νέων ασθενειών των φυτών, θα έχουν σημαντικές επιπτώσεις σε πολλές περιοχές με αμπέλια, μεταξύ άλλων, μειώνοντας τις αποδόσεις τους και αλλοιώνοντας τη γνωστή γεύση των κρασιών τους.

Αυτό θα ισχύσει ακόμη και αν η άνοδος της μέσης παγκόσμιας θερμοκρασίας δεν ξεπεράσει το όριο των δύο βαθμών Κελσίου σε σχέση με τα προβιομηχανικά επίπεδα, το οποίο έχει θέσει η διακρατική Συμφωνία του Παρισιού (σήμερα η άνοδος είναι περίπου ένας βαθμός σε σχέση με πριν από 200 χρόνια). Το ζητούμενο συνεπώς, κατά τους επιστήμονες, είναι η μεγαλύτερη βιοποικιλότητα στα αμπέλια και οι νέες πιο ανθεκτικές ποικιλίες.

Τα πρώτα αμπέλια για κρασί -που προέρχονταν από τα αντίστοιχα άγρια είδη – εκτιμάται ότι καλλιεργήθηκαν στη Μέση Ανατολή πριν από 8.000 έως 10.000 χρόνια. Σήμερα στον κόσμο υπάρχουν 6.000 έως 10.000 διαφορετικοί γενότυποι σταφυλιών (γενετικά μοναδικές ποικιλίες) του κοινού σταφυλιού (*Vitis vinifera*), οι οποίες έχουν φυτευθεί για παραγωγή ή για έρευνα. Πολλές από αυτές τις ποικιλίες χρησιμοποιούνται μόνο για κατανάλωση ως φρούτα ή σταφίδες.

Οι εμπορικές ποικιλίες σταφυλιών αποκλειστικά για την παραγωγή κρασιού είναι τουλάχιστον 1.100 παγκοσμίως. Στη διάρκεια των χιλιετιών, ορισμένες ποικιλίες ταυτίστηκαν με ορισμένες περιοχές. Καλύτερες θεωρούνται εκείνες που ωριμάζουν προς το τέλος της καλλιεργητικής περιόδου, όπως το Ξινόμαυρο στην περίπτωση της Ελλάδας.

Μόνο 12 ποικιλίες από τις 1.100 κυριαρχούν

Οι επιστήμονες τονίζουν ότι στην Ευρώπη καλλιεργούνται περισσότερες από 1.000 ποικιλίες και μερικές αυτές που είναι σχετικά άγνωστες, όπως κάποιες ελληνικές (π.χ. Ξινόμαυρο), είναι καλύτερα προσαρμοσμένες για να αντέξουν τα θερμότερα κλίματα με την μεγαλύτερη ξηρασία, από ό,τι οι μόνο 12 πιο διάσημες ποικιλίες που αποτελούν το 70% έως 90% της καλλιεργούμενης έκτασης στις περισσότερες χώρες.

Οι 12 αυτές δημοφιλείς ποικιλίες δεν αποτελούν ούτε το 1% όσων συνολικά υπάρχουν στη Γη, ενώ δυστυχώς η παγκοσμιοποίηση ευνοεί περαιτέρω την τάση μείωσης των καλλιεργούμενων ποικιλιών. Στην Κίνα π.χ. πάνω από το 75% των αμπελιών καταλαμβάνει μόνο η ποικιλία «Καμπερνέ Σοβινιόν» και ο κύριος λόγος είναι ότι αρέσει στους Κινέζους.

«Πρέπει να μελετήσουμε και να αξιοποιήσουμε αυτές τις άλλες ποικιλίες, προκειμένου να προετοιμασθούμε για την κλιματική αλλαγή», δήλωσε η Γουόλκοβιτς – και αυτό αποτελεί ακριβώς την μελλοντική ευκαιρία για τα ελληνικά κρασιά.

Όμως, σύμφωνα με την αμερικανίδα βιολόγο, δεν θα είναι εύκολο να πεισθούν οι οινοπαραγωγοί να δοκιμάσουν να καλλιεργήσουν διαφορετικές ποικιλίες, π.χ. ελληνικές. Ένας λόγος είναι η διαχρονική γοητεία που ασκεί στους απανταχού οινοποιούς η έννοια του “terroir” (δύσκολα μεταφράζεται στα ελληνικά). Δηλαδή η πεποίθηση ότι η γεύση και γενικότερα η ποιότητα του κρασιού αντανakλά τις ιστορικές και περιβαλλοντικές συνθήκες της καλλιέργειάς του. Ειδικά για τους γάλλους οινοποιούς, μόνο ορισμένες παραδοσιακές ποικιλίες μπορούν να καλλιεργηθούν σε κάθε περιοχή με το ξεχωριστό “terroir” της, πράγμα που αφήνει λίγα περιθώρια στο μυαλό τους για αλλαγές.

Σύμφωνα με τους ερευνητές, παρόλο που η κλιματική αλλαγή θα φέρει αλλαγές τέτοιες, ώστε εκ των πραγμάτων θα αλλάξει το “terroir” ακόμη και στις πιο διάσημες περιοχές οινοπαραγωγής, οι οινοποιοί θα συνεχίσουν να αντιστέκονται, έχοντας ταυτίσει τα σπουδαία κρασιά με το παλιό «terroir» τους.

«Θα είναι πολύ δύσκολο όμως για πολλές περιοχές, δεδομένης της ήδη παρατηρούμενης ανόδου της θερμοκρασίας, να συνεχίσουν να καλλιεργούν τις ίδιες ακριβώς ποικιλίες που έκαναν στο παρελθόν», δήλωσε η Γουόλκοβιτς. Τόνισε ότι το άλμα σε νέες ποικιλίες όπως οι ελληνικές θα διευκολυνθεί, αν γίνουν περισσότερα πράγματα γνωστά γι’ αυτές. Προς το παρόν, σύμφωνα με τη μελέτη, υπάρχει επιστημονική αβεβαιότητα ποιές άλλες ποικιλίες είναι ικανές πραγματικά να προσαρμοσθούν αποδοτικά στην ολοένα εντεινόμενη κλιματική αλλαγή.

Βλέποντας και κάνοντας

Οι ερευνητές προτείνουν στους παραδοσιακούς καλλιεργητές και οινοποιούς της Ευρώπης, της βόρειας και νότιας Αμερικής, της Ασίας, και της Αυστραλίας να αρχίσουν να αφιερώνουν κάποια μικρά έστω τμήματα των αμπελώνων τους για τη δοκιμαστική καλλιέργεια άλλων ποικιλιών όπως οι ελληνικές, ώστε να δουν από πρώτο χέρι ποιές από αυτές έχουν τα καλύτερα αποτελέσματα.

Οι ερευνητές υπογραμμίζουν ότι «οι παραγωγοί ανά τον κόσμο αντιμετωπίζουν τώρα μια επιλογή: είτε με δική τους πρωτοβουλία **να πειραματισθούν με νέες ποικιλίες**, είτε να διακινδυνεύσουν να πληγούν από τις αρνητικές επιπτώσεις της κλιματικής αλλαγής».

«Όσο συνεχίζεται η κλιματική αλλαγή, ορισμένες ποικιλίες σε ορισμένες περιοχές προβλέπεται ότι θα αρχίσουν να μην τα βγάζουν πέρα. Η λύση είναι να αρχίσουν από τώρα να σκέφτονται πώς θα καλλιεργήσουν και άλλες ποικιλίες. Ίσως τα σταφύλια που σήμερα καλλιεργούνται ευρέως, δεν είναι παρά αυτά που ήταν ευκολότερο να καλλιεργηθούν και είχαν την καλύτερη γεύση στο παρελθόν. Όμως στο μέλλον πολλά άλλα σταφύλια μπορεί να αποδειχθούν πολύ πιο κατάλληλα», ανέφερε η Γουόλκοβιτς.

Κάπως έτσι, μπορεί το δικό μας Ξινόμαυρο -και όχι μόνο- να γίνει ευρύτερα γνωστό παγκοσμίως. Από την άλλη όμως, σύμφωνα με τη μελέτη, «εκτός κι αν μειωθούν οι εκπομπές (αερίων του θερμοκηπίου), πολλές περιοχές με θερμότερα κλίματα που σήμερα καλλιεργούν αμπέλια, όπως στη νότια Ευρώπη και στη βορειοδυτική Αυστραλία, **αναμένεται να γίνουν υπερβολικά ζεστές** για να παράγουν υψηλής ποιότητας κρασιά στο μέλλον». Και αυτό προφανώς πρέπει να το πάρουν σοβαρά υπόψη τους οι έλληνες οινοποιοί, οι οποίοι και αυτοί πιθανώς θα πρέπει να δοκιμάσουν νέες ποικιλίες.

[Για περισσότερα δείτε εδώ \(στα αγγλικά\) το άρθρο:](#)

ΠΗΓΗ ΠΑΣΕΓΕΣ

Για πρόσθετη πληροφόρηση πατήστε [ΕΔΩ](#) (supplementary information)