

**«ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ
ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΒΟΡ. ΕΛΛΑΔΑΣ»**

**ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Κα Χ. ΣΠΙΝΘΗΡΟΠΟΥΛΟΥ
ΓΕΩΠΟΝΟΣ - ΕΙΔΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ**

Κυρίες και κύριοι,

Χαιρετώ με τη σειρά μου τους παρευρισκόμενους συνέδρους.

Από την αντίδραση του ακροατηρίου και τις ερωτήσεις που τέθηκαν στον κ. Τατάγια, βγαίνει το συμπέρασμα, πιστεύω σε όλους, ότι χρειαζόμαστε πιο συχνή ενημέρωση από κοινοτικούς υπαλλήλους και είναι πολύ σημαντικό ότι στη σημερινή εκδήλωση, ήτανε παρών ο κ. Τατάγιας.

Ο ποικιλιακός προσανατολισμός του ελληνικού αμπελώνα στα πλαίσια της νέας αμπελοοινικής πολιτικής που διαμορφώνεται σήμερα, αποτελεί ένα από τα σημαντικότερα θέματα του κλάδου και μια ευκαιρία να προλάβει η ελληνική οινοπαραγωγή τις διεθνείς εξελίξεις και να κερδίσει τη μάχη απέναντι στο διαρκώς αυξανόμενο ανταγωνισμό και τις νέες τάσεις που αφορούν την κατανάλωση του κρασιού.

Σε αυτό τον προσανατολισμό, πιστεύω ότι θα πρέπει να πάρει υπόψη της κάποια πράγματα:

A) την τάση που φαίνεται να διαμορφώνεται διεθνώς για την παραγωγή ιδιαίτερων κρασιών που διαφοροποιούνται από τις γνωστές γεύσεις των κοσμοπολίτικων κρασιών, όπου η Ελλάδα με την πληθώρα των γηγενών ποικιλιών, μπορεί να παίξει έναν πολύ σημαντικό ρόλο.

B) τις τάσεις της αγοράς όσο αναφορά την κατανάλωση του κρασιού και κυρίως τους τύπους του κρασιού, που αυτή επιζητά, καθώς επίσης και το ευμετάβλητό της που δυσκολεύει τις όποιες αποφάσεις μια και το αμπέλι είναι πολυετής καλλιέργεια με υψηλό κόστος εγκατάστασης.

Γ) το κόστος παραγωγής είναι αρκετά υψηλό, ειδικά συγκρινόμενο με αυτό των χωρών του νέου κόσμου, που επιβάλλει την παραγωγή υψηλής ποιότητας προϊόντων που θεωρώ ότι είναι μονόδρομος για το ελληνικό κρασί.

Δ) την ύπαρξη παραδοσιακά αμπελουργικών περιοχών που στερούνται αξιόλογου οινικού δυναμικού.

Μέχρι σήμερα, στη χώρα μας, ο καθορισμός των περισσότερων ζωνών ΟΠΑΠ, ελλείπει ουσιαστικών εργαλείων και ερευνητικών δεδομένων, όπως είναι οι εδαφολογικοί χάρτες, τα κλιματολογικά δεδομένα, η συμπεριφορά της κάθε ποικιλίας, έγινε με βάση τα κοινοτικά όρια και τα όρια των δήμων που απάρτιζαν την κάθε ζώνη, στην οποία επικράτησαν μία ή δυο στην καλύτερη περίπτωση ποικιλίες,

οι οποίες καλλιεργούνταν παραδοσιακά στην περιοχή κι αυτό είναι άμεσα συνδεδεμένο με τον όρο ονομασία προελεύσεως και οι οποίοι παρουσίαζαν με βάση τα δεδομένα της εποχής τους ποιοτικότερους χαρακτήρες.

Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα, να καλλιεργούνται εδάφη ακατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια ή ακατάλληλα για την καλλιέργεια της συγκεκριμένης ποικιλίας της ζώνης και οι εφαρμοζόμενες καλλιεργητικές τεχνικές, ελλείψει οποιουδήποτε ελέγχου, να στοχεύουν στην αυξημένη παραγωγή, που ευνοείται από τη γενικά αυξημένη γονιμότητα των ελληνικών ποικιλιών.

Έτσι μερικά χρόνια μετά την αναγνώριση των κυριότερων ζωνών ΟΠΑΠ, διαπιστώνεται ότι η ποιότητα των παραγόμενων κρασιών δεν είναι η επιθυμητή και σαν εύκολη και άμεση λύση, προτείνεται η καλλιέργεια διεθνών ποικιλιών με αναγνωρισμένους χαρακτήρες ποιότητας που αποδεικνύεται ότι μπορούν πολύ καλά να προσαρμοστούν, τουλάχιστον ορισμένες από αυτές, στις κατά τόπους εδαφοκλιματικές συνθήκες της χώρας. Ενώ μάλιστα είναι κοινός στόχος ότι το πρόβλημα της ποιότητας σχετίζεται με τα προαναφερόμενα και κυρίως με το θέμα της αυξημένης παραγωγής και της ανισορροπίας ανάμεσα στη βλάστηση και την παραγωγή, δεν δρομολογήθηκαν οι απαιτούμενες έρευνες που θα οδηγούσαν στη βελτίωση της ποιότητας των ελληνικών ποικιλιών. Εδαφολογικές μελέτες, κατάλληλα υποκείμενα, κλωνική επιλογή, κατάλληλες καλλιεργητικές τεχνικές, κατάλληλο πολλαπλασιαστικό υλικό.

Είναι γεγονός αναμφισβήτητο ότι το σκεπτικό της χρήσης των διεθνών ποικιλιών ήταν σωστό κι ότι βοήθησαν στο να γίνει γνωστό το ελληνικό κρασί στο εξωτερικό, αλλά αυτή η λύση δεν είναι πανάκεια και μπορεί με τη μή σωστή εφαρμογή της να έχει ολέθριες συνέπειες για το ελληνικό κρασί με βασικότερη την αλλοίωση του χαρακτήρα του κρασιού αλλά και την παραγωγή μέτριας ποιότητας κρασιών, γιατί και τελευταία γίνεται ιδιαίτερα εμφανές, τα λάθη που έγιναν στην καλλιέργεια των ελληνικών ποικιλιών, αρχίζουν να επαναλαμβάνονται στην καλλιέργεια των ξενικών ποικιλιών, με σημαντικότερο την αύξηση της παραγωγής των ποικιλιών αυτών και την καλλιέργειά τους σε ακατάλληλα εδάφη με αποτέλεσμα αυτές να μη μπορούν να παίξουν κανένα βελτιωτικό ρόλο εφόσον βέβαια αυτό είναι το ζητούμενο.

Αυτή την στιγμή, τουλάχιστον στο Βορειοελλαδικό αμπελώνα, σύμφωνα με τα δεδομένα που συγκέντρωσε η Ένωση Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Μακεδονίας, η ζήτηση αφορά κατά 70% γηγενείς ποικιλίες και 30% την καλλιέργεια διεθνών ποικιλιών. Στις περισσότερες ζώνες οίνων ΟΠΑΠ, αλλά και στις ζώνες παραγωγής τοπικών οίνων, επιζητείται η είσοδος διεθνών ποικιλιών, με κυρίαρχες το Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Chardonnay Sauvignon και τελευταίο το Viogner στη σύνθεσή τους, αλλά και ελληνικών ποικιλιών από άλλες περιοχές, Ν. Ελλάδα και Αιγαιοπελαγίτικο χώρο και κυρίως το Αγιωργίτικο, Αθήρι, Μαλαγουζιά και το Ασύρτικο. Υπάρχει επίσης η διάθεση να περιληφθούν άγνωστες οινολογικά γηγενείς ποικιλίες του Βορειοελλαδικού χώρου στις επιτρεπόμενες ανά νομό ποικιλίες, ώστε να διασωθεί το γενετικό τους υλικό και να αξιοποιηθεί μελλοντικά, αλλά και η καλλιέργεια σχετικά άγνωστων ξενικών ποικιλιών, όπως το Grecanico, Greco di Tufo, Primitivo που ουσιαστικά σε αυτές τις ποικιλίες υπάρχει διαθέσιμο πιστοποιημένο πολλαπλασιαστικό υλικό πολύ καλής ποιότητας .

Περιγραφή των κυριότερων ποικιλιών

Θα ήθελα μόνο να περιοριστώ μόνο στην περιγραφή κάποιων ποικιλιών, μιας ελληνικής ποικιλίας που είναι το Ξυνόμαυρο, που είναι και η σημαντικότερη ποικιλία ερυθρή του Βορειοελλαδικού χώρου και δυο ξενικών ποικιλιών, δυο διεθνών ποικιλιών, του Merlot και το Syrah, που είναι αυτές που ζητούνται σε μεγαλύτερη έκταση για καλλιέργεια στο Βορειοελλαδικό χώρο.

Ξυνόμαυρο

Το Ξυνόμαυρο θεωρείται, πιστεύω από όλους, η ευγενέστερη ερυθρή ποικιλία του Βορειοελλαδικού χώρου, μια ποικιλία πάρα πολύ σημαντική, πολυδυναμική που αυτή τη στιγμή φαίνεται ότι καλλιεργείται σε μια έκταση που ξεπερνά τα 18.000 στρέμματα.

Εμφανίζει μεγάλη παραλλακτικότητα που εντείνεται από τις διαφορετικές εδαφοκλιματικές συνθήκες κάτω από τις οποίες καλλιεργείται.

Είναι όψιμη, ζωηρή, παραγωγική, πολύ ευαίσθητη στη ξηρασία.

Για την καλλιέργειά της προτιμάει εδάφη καλής στράγγισης, αργιλλασβεστώδη, ουδέτερα ως αλκαλικά, μέσης γονιμότητας, επαρκώς εφοδιασμένα με κάλλιο εδάφη, που εξασφαλίζουν την καλή τροφοδοσία των φυτών με νερό.

Το Ξυνόμαυρο, σαν πολυδύναμη ποικιλία που είναι, μπορεί να δώσει διαφορετικού τύπου προϊόντων.

Σε περιοχές με κάποιο υψόμετρο, όπου μπορεί να ωριμάσει, μπορεί να δώσει θαυμάσια ερυθρά ξηρά κρασιά, υψηλόβαθμα, καλής οξύτητας, αρωματικά, με καλό χρώμα, πλούσια σε ταννίνες, με δυνατότητα παλαίωσης. Γενικά, ξηρά κρασιά με χαρακτήρα. Πιστεύω ότι είναι από τις λίγες ερυθρές, ελληνικές ποικιλίες που δίνουν κρασιά με χαρακτήρα και βέβαια έχει αποδειχθεί αυτό στην αγορά, με περιορισμένο καταναλωτικό κοινό, ενώ σε περιοχές μεγάλου υψομέτρου μπορεί να δώσει αξιόλογα ροζέ και αφρώδη κρασιά. Όμως τα ακατάλληλα, για την καλλιέργεια της, εδάφη, που υπάρχουν πάρα πολλά και στις τρεις ζώνες, δίνει κρασιά τελείως γυμνά και ανισόρροπα που δεν έχουν κανένα μέλλον στην αγορά.

Σαν λύση, τουλάχιστον στις τρεις περιοχές καλλιέργειας του Ξυνόμαυρου, προτάθηκαν η καλλιέργεια των ποικιλιών Merlot και Syrah.

Merlot

Το Merlot το ξέρουμε λίγο πολύ όλοι μας. Είναι γαλλικής προέλευσης, είναι ποικιλία πρώιμη, ζωηρή, μέτρια παραγωγική, ευαίσθητη στον περονόσπορο, σχετικά ευαίσθητη στον βοτρυτή. Λόγω της μεγάλης ευαισθησίας στην ξηρασία, απαιτεί κι αυτό περιοχές και εδάφη που εξασφαλίζουν κανονική τροφοδοσία με νερό. Είναι ακατάλληλη για περιοχές με πρώιμους παγετούς, γιατί έχει πρώιμη έκπτυξη των οφθαλμών, ενώ παρουσιάζει τάση για ανθόρροια και αραιοραγία, όταν επικρατούν την περίοδο της ανθοφορίας βροχές και χαμηλές θερμοκρασίες. Όσο αναφορά τα εδάφη, προτιμά εδάφη αργιλλοαμμώδη, αργιλλασβεστώδη, δροσερά, βαθιά, ημιορεινών και ορεινών περιοχών, όπου η ωρίμανση των σταφυλιών δεν είναι πολύ γρήγορη.

Το κρασί της ποικιλίας αυτής χαρακτηρίζεται από υψηλό αλκοολικό τίτλο, καλή οξύτητα, έχει σώμα, χαρακτηριστικό άρωμα, είναι μαλακό και επιδεκτικό παλαίωσης. Σαν βελτιωτική ποικιλία στις αναμειξείς, με άλλα κρασιά, βελτιώνει το χρώμα, το άρωμα τους και επιταχύνει τον απαιτούμενο χρόνο παλαίωσης, κάνοντας τα να καταναλωθούν πιο σύντομα, βέβαια εφόσον οι στρεμματικές αποδόσεις ή μάλλον καλύτερα, για να μιλάμε πιο σωστά, οι αποδόσεις ανά πρέμνο, δεν είναι αυξημένες, δεν είναι μεγάλες.

Syrah

Το Syrah είναι μέσης εποχής ωρίμανσης, παρόλο που βιβλιογραφικά αναφέρεται σαν πρώιμη ποικιλία, έχει αποδειχθεί ότι στη Βόρεια Ελλάδα ωριμάζει περίπου στα μέσα του Σεπτεμβρίου και πάρα πολλές φορές, όταν στη διάρκεια του περκασμού, παρατηρείται καύσωνας, παρουσιάζει μια συμπεριφορά ανάλογη με το Ξυνόμαυρο, δηλαδή οψιμίζει αρκετά και σε ορισμένες χρονιές τρυγήθηκε δυο και τρεις μέρες πριν από το Ξυνόμαυρο. Είναι αρκετά ζωηρή και μέτρια παραγωγική ποικιλία όπως και το Merlot, έχει μια ιδιαίτερη ευαισθησία σε εδάφη που έχουν CaCO₃ κι αυτό πρέπει να προσεχθεί ιδιαίτερα, ενώ προτιμά εδάφη με ομαλή τροφοδοσία με νερό τη διάρκεια του βλαστικού κύκλου και κυρίως σχιστολιθικά, γρανιτικά, αρκετά βαθιά και περιοχές με δροσερό και όχι πολύ υγρό ή ξηρό κλίμα. Η περίοδος περκασμου-ωρίμανσης είναι πολύ σύντομη και μπορεί να οδηγήσει σε υπερωρίμανση γι αυτό απαιτείται σχολαστική παρακολούθηση ωρίμανσης των σταφυλιών. Είναι μια ποικιλία που ανάλογα με τον κλώνο, το έδαφος, την περιοχή μπορεί να δώσει κρασιά περισσότερο ή λιγότερο «δυνατά», μέτριας οξύτητας, με έντονο χρώμα, με έντονα αρώματα, που γίνονται συνθετότερα κατά την παλαίωση.

Κρίνοντας για τα λίγα που είπα για τα χαρακτηριστικά αυτών των τριών ποικιλιών, καταλαβαίνει κανείς πάρα πολύ εύκολα, ότι οι δυο ποικιλίες, το Merlot και το Syrah είναι έντονα ανταγωνιστικά για την καλλιέργεια του Ξυνόμαυρου και με δεδομένο ότι οι τιμές που απολαμβάνουν και οι αποδόσεις που έχουν, μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο, πιστεύω, τις ζώνες του Ξυνόμαυρου, γιατί ο αμπελουργός βλέπει και κρίνει.

Ροδίτης

Εμφανίζει σημαντική παραλλακτικότητα που εντείνεται από τα διαφορετικά μικροκλίματα στα οποία καλλιεργείται.

Είναι ποικιλία όψιμη (μετά τις 15 Σεπτεμβρίου) πολύ ζωηρή, παραγωγική, ευαίσθητη στον περονόσπορο, το μολυσματικό εκφυλισμό και τον ίκτερο και σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία. Προτιμά εδάφη ελαφρά, ασβεστώδη, μέσης γονιμότητας και περιοχές με υψόμετρο, όπου η ποικιλία δίνει τον καλύτερο χαρακτήρα της.

Στα κατάλληλα εδάφη, ορεινών περιοχών και με μέτριες αποδόσεις ανά πρέμνο, ο Ροδίτης μπορεί να δώσει αξιόλογα ξηρά κρασιά, με καλή ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα, με καλό άρωμα.

Αθήρι λευκό

Παλιά ποικιλία του κεντρικού και νότιου Αιγαίου που καλλιεργείται σε αρκετές περιοχές στη Μακεδονία

Είναι σχετικά πρώιμη (τέλος Αυγούστου), πολύ ζωνρή και παραγωγική ποικιλία, ευαίσθητη στο ωίδιο και το βοτρυτή, μέτρια ανθεκτική στην ξηρασία. Προσαρμόζεται σε διαφορετικούς τύπους εδαφών προτιμώντας τα ελαφρά, ασβεστώδη ως αργιλλοασβεστώδη εδάφη.

Το Αθήρι δίνει κρασιά μέτριου αλκοολικού τίτλου, ελαφρά αρωματικά, μικρής όμως οξύτητας, ιδίως όταν ο τρυγητός πραγματοποιείται σε προχωρημένο στάδιο ωρίμανσης.

Θα μπορούσε επομένως να αξιοποιηθεί σε δροσερές περιοχές, με ελαφρά εδάφη.

Ασύρτικο

Αρχικά καλλιεργούνταν στα νησιά των Κυκλάδων και κυρίως στη Σαντορίνη, που είναι και ο τόπος καταγωγής της. Από εκεί μετανάστευσε στην Χαλκιδική αλλά και σε άλλες περιοχές της βόρειας Ελλάδας. Λόγω της υψηλής οξύτητας, του αρώματος και της ευκολίας προσαρμογής σε διάφορα εδαφοκλιματικά περιβάλλοντα διατηρώντας το χαρακτήρα της, η ποικιλία αυτή έχει χρησιμοποιηθεί ευρύτατα στην δημιουργία νέων αμπελώνων σε ολόκληρο τον ελλαδικό χώρο.

Είναι ποικιλία πρώιμη (δεύτερο δεκαπενθήμερο του Αυγούστου) ζωνρή και παραγωγική, ικανοποιητικά ανθεκτική στις περισσότερες ασθένειες και την ξηρασία.

Το κρασί του Ασύρτικου χαρακτηρίζεται από υψηλό αλκοολικό τίτλο, υψηλή οξύτητα, σπάνια για λευκό μεσογειακό οίνο, χαρακτηριστικό ευχάριστο άρωμα.

Λημνιό

Είναι ποικιλία μέσης εποχής ωρίμανσης μέτρια ζωνρή, παραγωγική, πολύ ανθεκτική στην ξηρασία και τις περισσότερες ασθένειες με εξαίρεση τον περονόσπορο. Προσαρμόζεται καλά στα περισσότερα εδάφη, προτιμά όμως εδάφη ξηρικά, άγονα, πετρώδη.

Το Λημνιό δίνει κρασιά σχετικά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας, με ελαφρύ ιδιαίτερο άρωμα, μέτριες τανίνες, μέτριο χρώμα και σώμα.

Μαλαγουζιά

Λευκή ποικιλία καταγόμενη από την Αιτωλοακαρνανία, η οποία στη Μακεδονία σήμερα καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Χαλκιδικής και Θεσσαλονίκης.

Είναι ποικιλία πρώιμη, ζωνρή και παραγωγική, ευαίσθητη πολύ στο βοτρυτή και το ωίδιο και ανθεκτική στην ξηρασία.

Η Μαλαγουζιά δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας, αρωματικά.

Από τις λίγες λευκές ιδιαίτερα αρωματικές ποικιλίες της χώρας που θα μπορούσε να αξιοποιηθεί σε δροσερές και σχετικά ξηρές περιοχές.

Νεγκόσκα (Ποπόλκα Ναούσης, Νεγκόσκα Ποπόλκα)

Ερυθρή ποικιλία του ευρύτερου Μακεδονικού χώρου, η οποία καλλιεργείται σήμερα κυρίως στην περιοχή της Γουμένισσας, σε μία έκταση που πλησιάζει τα 700 στρέμματα.

Συμμετέχει μαζί με το Ξυνόμαυρο στην παραγωγή των Οίνων Ονομασίας Προελεύσεως «Γουμένισσα».

Είναι όψιμη ποικιλία, ζωηρή, παραγωγική, ανθεκτική στις περισσότερες ασθένειες. Προτιμά εδάφη ασβεστώδη, βαθιά, με καλή στράγγιση.

Η Νεγκόσκα δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, μέτριας οξύτητας, με καλό χρώμα.

Ντεμπίνα

Λευκή αξιόλογη ποικιλία της Ηπείρου, καλλιεργούμενη κυρίως στην Ζίτσα.

Είναι όψιμη σχετικά ποικιλία (ωριμάζει μετά τα μέσα Σεπτεμβρη) ζωηρή, και παραγωγική, σχετικά ευαίσθητη στην ξηρασία, το βοτρώτη και τις προσβολές των σφηκών..

Η Ντεμπίνα δίνει κρασιά ξηρά, μέτριου αλκοολικού τίτλου, μέτριας ως καλής οξύτητας, με ιδιαίτερο άρωμα, αλλά και αξιόλογα ημιαφρώδη κρασιά.

Μοσχόμαυρο (Ξινόγκαλτσο, Μοσχόγκαλτσο)

Ερυθρή ποικιλία καλλιεργούμενη σε μικρή έκταση στη Δυτική Μακεδονία (Γρεβενά, Κοζάνη) και σποραδικά στη Θεσσαλία.

Είναι όψιμη, ζωηρή, παραγωγική ευαίσθητη στο βοτρώτη και την όξινη σήψη και σχετικά ανθεκτική στην ξηρασία.

Το Μοσχόμαυρο δίνει κρασιά υψηλόβαθμα, καλής οξύτητας, ελαφρά αρωματικά, με μέτριο χρώμα.

Cabernet Sauvignon

Διεθνής ερυθρή ποικιλία καταγόμενη από το Bordeaux της Γαλλίας, της οποίας η καλλιέργεια θεωρήθηκε απαραίτητη για την βελτίωση των ερυθρών οίνων που παράγονται από ορισμένες ελληνικές ποικιλίες. Στη Ελλάδα πρωτοκαλλιεργήθηκε στο Μέτσοβο και γρήγορα η καλλιέργειά της επεκτάθηκε σε αρκετές περιοχές σε ολόκληρο τον ελλαδικό .

Είναι ποικιλία μέσης εποχής ωρίμανσης, ζωηρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική, και πολύ ευαίσθητη στην ξηρασία. Απαιτεί κανονική τροφοδοσία με νερό κατά την διάρκεια του βλαστικού κύκλου γι' αυτό και στις ξηροθερμικές περιοχές πρέπει να αποφεύγεται η καλλιέργειά της σε εδάφη αβαθή και αποσαθρωμένα γιατί η πορεία ωρίμανσης του σταφυλιού παρουσιάζει άλματα επικίνδυνα για την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Προτιμά εδάφη βαθιά ημιορεινών και ορεινών περιοχών, δροσερά, με καλή ικανότητα συγκράτησης νερού, μέτριας γονιμότητας.

Chardonnay

Κοσμοπολίτικη λευκή ποικιλία γαλλικής προέλευσης (Βουργουνδία), ζωνρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική, ευαίσθητη στο βοτρυτή και το ωίδιο, ιδιαίτερα στο πρίν την έναρξη του περκασμού, τους ανοιξιάτικους παγετούς και την ξηρασία.

Συχνά παρατηρούνται φαινόμενα ανθόρροιας και μικροραγίας, όταν με τις καλλιεργητικές τεχνικές αυξάνεται η ζωνρότητα των πρέμων. Η καλλιέργεια της απαιτεί συχνή παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης των σταφυλιών για να αποφευχθεί ο κίνδυνος της υπερωρίμανσης. Στην Ελλάδα είναι προτιμότερη η καλλιέργεια της ποικιλίας αυτής σε δροσερές, όψιμες ζώνες, σε αμπελώνες με βόρεια έκθεση και σε εδάφη αργιλοασβεστώδη, ασβεστώδη, βαθιά.

Το κρασί του Chardonnay παρουσιάζει ισορροπία ανάμεσα στην αλκοόλη και την οξύτητα, είναι λιπαρό, πλούσιο σε σώμα, αρωματικό αλλά η πολυπλοκότητα των αρωμάτων και η ποιότητα του είναι συνάρτηση της απόδοσης.

Gewurztraminer (Traminer)

Ροζέ ποικιλία ιταλικής προέλευσης που έγινε γνωστή παγκόσμια για τα έντονα αρωματικά κρασιά που δίνει.

Είναι ποικιλία μέσης εποχής ωρίμανσης, ζωνρή, μέτριας γονιμότητας, μικρής ως μέσης παραγωγικότητας, ευαίσθητη στο ωίδιο, το βοτρυτή και του παγετούς της άνοιξης. Προτιμά εδάφη γρανιτικά, αργιλοαμμώδη, αργιλοασβεστώδη, δροσερών περιοχών. Στην Ελλάδα μπορεί να καλλιεργηθεί σε ζώνες μεγάλου υψομέτρου.

Η απόδοση και ο βαθμός ωριμότητας είναι δύο παράγοντες που καθορίζουν την ποιότητα του κρασιού που θα παραχθεί. Γενικά το κρασί της ποικιλίας αυτής είναι υψηλού αλκοολικού τίτλου, μικρής ως μέτριας οξύτητας, πολύ αρωματικό.

Sauvignon

Λευκή ποικιλία, γαλλικής προέλευσης, η οποία καλλιεργείται σήμερα σε ολόκληρο τον κόσμο. Είναι πρώιμη, ζωνρή, γόνιμη, μέτρια παραγωγική, πολύ ευαίσθητη. Πρέπει να αποφεύγονται καλλιεργητικές τακτικές που αυξάνουν την ζωνρότητα των πρέμων η οποία οδηγεί σε ανθόρροια και αύξηση των προσβολών από βοτρυτή. Προτιμά εδάφη ασβεστώδη, αλλά και πυριτικά, αμμώδη, καλής έκθεσης, όχι πολύ γόνιμα και υγρά. Δεν έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις όσον αφορά το κλίμα, θα ήταν προτιμότερο όμως να αποφεύγονται πολύ θερμές περιοχές, στις οποίες τα προϊόντα υστερούν σε αρωματικό δυναμικό.

Το Sauvignon όταν καλλιεργηθεί στις κατάλληλες εδαφοκλιματικές συνθήκες, με μικρές αποδόσεις και τρυγηθεί στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας, ώστε να υπάρχει ισορροπία ανάμεσα στα σάκχαρα και την οξύτητα, διατηρώντας το ιδιαίτερο αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας, μπορεί να δώσει ξηρά κρασιά, αρωματικά, με σώμα, βελούδινα.

Viognier

Λευκή ποικιλία, γαλλικής καταγωγής, καλλιεργούμενη κυρίως στην νοτιοανατολική Γαλλία και τελευταία στην Αυστραλία.

Είναι ποικιλία μέσης εποχής ωρίμανσης, μέτρια ζωηρή, μικρής γονιμότητας, μικρής παραγωγικότητας, ευαίσθητη στο ωίδιο και ανθεκτική στην ξηρασία. Προτιμά εδάφη γρανιτικά και πλαγιές με καλή έκθεση, δροσερών περιοχών.

Το Viognier δίνει ξηρά κρασιά, αρωματικά, υψηλόβαθμα, μέτριας ως μικρής οξύτητας, αλλά και αξιόλογα γλυκά κρασιά.

Προτάσεις

Συμπερασματικά, οι προτάσεις που εγώ θέλω να κάνω, αυτό που χρειάζεται η ελληνική οινοπαραγωγή είναι:

A) η βελτίωση της ποιότητας των γνωστών γηγενών ποικιλιών, μέσα από την έρευνα που θα στοχεύει

- ✓ στην παραγωγή υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού, κλώνων των γηγενών ποικιλιών με επιθυμητά χαρακτηριστικά
- ✓ σε συγκεκριμένες προτάσεις καλλιεργητικών τεχνικών, που θα στοχεύουν σε άριστη σχέση ποσότητας ποιότητας που έτσι θα εξασφαλιστεί το ικανοποιητικό εισόδημα στον αμπελουργό.

B) έρευνα των χαρακτηριστικών, αγρονομικών και οινολογικών της πληθώρας των γηγενών ποικιλιών του Βορειοελλαδικού χώρου όπως και όλου του ελληνικού αμπελώνα, που θα βοηθήσει στη διατήρηση της ιδιαιτερότητας και την ταυτότητας του ελληνικού αμπελώνα.

Γ) καλλιέργεια ξενικών ποικιλιών στα κατάλληλα εδάφη και με ορθές καλλιεργητικές τεχνικές σε τέτοια όμως έκταση που δε θα αλλοιώνει την ταυτότητα της ελληνικής οινοπαραγωγής.

Δ) καλλιέργεια αξιόλογων ελληνικών ποικιλιών από άλλες περιοχές, που θα βοηθήσει στη βελτίωση της ποιότητας χωρίς τον κίνδυνο αλλοίωσης της ταυτότητας των κρασιών.

Ε) έλεγχος και εφαρμογή της νομοθεσίας όπως έχει ή τροποποίηση της με σεβασμό στην παράδοση, με την άμεση και υποχρεωτική συνεργασία των οινοποιών, αμπελουργών και των συλλογικών τους φορέων με τους υπεύθυνους της πολιτείας, μέσα από τη δημιουργία περιφερειακών διεπαγγελματικών οργανώσεων.

ΣΤ) και τέλος ανάπτυξη του διαλόγου σε τοπικό και περιφερειακό επίπεδο για την ποικιλιακή αναδιάρθρωση, όπου εκεί μπορεί να συζητηθεί αναλυτικά, το θέμα της καλλιέργειας της κάθε ποικιλίας με τα χαρακτηριστικά της.

Σας ευχαριστώ πολύ.