

**«ΓΗΓΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΚΑΙ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ
ΤΟΥ ΣΤΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ: Η ΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ
ΤΟΠΙΚΩΝ ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΔΙΑΡΘΡΩΣΗ
ΤΟΥ ΤΟΠΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ»**

**ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ: Δρ ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ
ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΙΘΑΚΗΣ**

Το ποικιλιακό δυναμικό στην περιφέρεια: μια σύντομη αναφορά

Στην Περιφέρεια των Ιόνιων Νησιών – όπως και στις περισσότερες νησιωτικές περιοχές – συναντάμε σημαντικό αριθμό γηγενών ποικιλιών, πολλές από τις οποίες κινδυνεύουν να χαθούν λόγω της γενικής υποχώρησης της αμπελοκαλλιέργειας.

Για μερικές από αυτές ίσως να μην αξιολογήσουμε ποτέ το δυναμικό τους.

Από τις ποικιλίες που καλλιεργούνται σε μεγαλύτερες εκτάσεις ορισμένες (πολύ λίγες) ανήκουν σε ζώνες ονομασίας προέλευσης και αυτό ισχύει μόνο για την Κεφαλονιά. Εδώ έχουμε μια **ΟΠΑΠ (Ρομπόλα Κεφαλληνίας)** και δύο **ΟΠΕ (Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας και Μοσχάτος Λευκός Κεφαλληνίας)**.

Στη Ζάκυνθο έχουμε μια ονομασία κατά παράδοση (Βερνέα) που αφορά ένα πολυποικιλιακό κρασί. Στα υπόλοιπα νησιά δεν υπάρχουν θεσμοθετημένες ονομασίες προέλευσης. Στις περιπτώσεις αυτές έχει παρατηρηθεί υποχώρηση των πιο ποιοτικών ποικιλιών προς όφελος των πιο παραγωγικών.

Στη **Ζάκυνθο**, εκτός από την σταφίδα που καλύπτει ακόμη σημαντικό μέρος της τοπικής παραγωγής, καλλιεργούνται κατά κύριο λόγο το **σκαδόπουλο (3/5)** και ο **Παύλος (1/5)** ενώ υποχωρεί η καλλιέργεια ποικιλιών όπως το **γουστολίδι** και η **ρομπόλα** που έχουν χαμηλότερες αποδόσεις, ενώ άλλες όπως η αρετή και το ασπρούδι έχουν περιθωριοποιηθεί.

Στην **Λευκάδα**, η κυριαρχία της ποικιλίας **βερτζαμί** και η καλλιέργεια της και σε μεγάλα υψόμετρα σε συνδυασμό με την μη εισαγωγή κάποιων άλλων ποικιλιών που συνυφιστάμενες θα λειτουργούσαν βελτιωτικά, μειώνουν τις πιθανότητες δημιουργίας μιας ονομασίας προέλευσης.

Στην **Κέρκυρα**, η λευκή ποικιλία **κακοτρώγης** θα μπορούσε να διεκδικήσει μια ονομασία προέλευσης. Ποικιλίες όπως το **σκοπελίτικο** (ή / και το λιμνιό), το μαύρο και λευκό **πετροκόριθο** θα μπορούσαν να τύχουν καλύτερης αξιοποίησης (κατ' αρχήν σαν συντιστώμενες) πιθανά μέσα από έναν τοπικό οίνο, ενώ ο συντιστώμενος ροδίτης δεν φαίνεται να κινεί το ενδιαφέρον της οινοποίησης. Τέλος ο κοζανίτης και η μαυροδάφνη κατέχουν εξαιρετικά περιορισμένη θέση.

Ο αμπελώνας της περιφέρειας αποτελείται σχεδόν αποκλειστικά από ελληνικές ποικιλίες.

Αναφορικά με τις ξενικές ποικιλίες που εισήχθησαν τα τελευταία είκοσι χρόνια, κατέχουν οριακή θέση και αφορούν κατά κύριο λόγο το Sauvignon blanc, το Chardonnay και το Syrah. Αφορούν μεμονωμένες και εξαιρετικά περιορισμένες περιπτώσεις, έχουν καλή προσαρμογή, δίνουν δυναμικά κρασιά με δυνατότητες παλαίωσης και αναδεικνύουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της μικροπεριοχής.

Γηγενείς ποικιλίες και ονομασίες προέλευσης στην περίπτωση της Κεφαλονιάς.

Με πρωτοβουλία του Αμπελοοινικού Κέντρου Κεφαλονιάς και Ιθάκης σε συνεργασία με το ΕΘΙΑΓΕ – Ινστιτούτο Προστασίας Φυτών Βόλου, έγινε για πρώτη φορά προσπάθεια συστηματικής καταγραφής του γηγενούς ποικιλιακού δυναμικού και ειδικότερα ποικιλιών που κινδυνεύουν με εξαφάνιση, με τη δημιουργία πειραματικού αμπελώνα σε χώρο της Βαλλιανείου Γεωργικής Σχολής στο Αργοστόλι.

Συγκεντρώθηκαν 42 ποικιλίες που θα αποτελέσουν αντικείμενο περαιτέρω διερεύνησης. Επίσης, σε συνεργασία με τους ίδιους φορείς, στην προοπτική αναμπέλωσης λόγω γενίκευσης της φυλλοξηρικής προσβολής υλοποιήθηκε πρόγραμμα **ιολογικού ελέγχου** για τις σημαντικότερες γηγενείς ποικιλίες με έλεγχο έναντι έξι ιώσεων.

Τα παραπάνω εξασφαλίζουν σε πρώτο επίπεδο το γηγενές ποικιλιακό δυναμικό και δίνουν τη δυνατότητα παροχής σημαντικού αριθμού εμβολιοφόρων κληματίδων απαλλαγμένων από τις σημαντικότερες ιώσεις για την κάλυψη των άμεσων αναγκών της αναδιάρθρωσης.

Παράλληλα ιδρύεται φυτώριο πολλαπλασιαστικού υλικού στο Αργοστόλι που θα λειτουργεί με την στήριξη του ΕΘΙΑΓΕ – Ινστιτούτο Βόλου.

Από τις τρεις ονομασίες προέλευσης, η μεν Ρομπόλα καλλιεργείται στο κέντρο του ορεινού ασβεστολιθικού όγκου του νησιού, σε υψόμετρο μεγαλύτερο των 50 μέτρων, με επίκεντρο την κοινότητα Ομαλών, ο Μοσχάτος λευκός εντοπίζεται στην Παλλική, η δε Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς κατά το μεγαλύτερο μέρος αφορά την Παλλική, με μια μικρή γεωγραφική διασπορά στο υπόλοιπο νησί και την Ιθάκη.

Βασική διαφορά το γεγονός ότι στην μεν περίπτωση της Ρομπόλας έχουμε να κάνουμε με ορεινούς αμπελώνες, σε εδάφη χαλικώδη, ενώ οι άλλες δύο περιπτώσεις αφορούν κατά κύριο λόγο πεδινές – για τα μέτρα της Κεφαλονιάς – περιοχές.

Από τις υφιστάμενες ζώνες, μόνο σε εκείνη της Ρομπόλας υπάρχουν αξιόλογες νέες φυτεύσεις, δηλαδή εγκαταστάσεις αμπελώνων μετά το 1980 – 85. Στις άλλες περιπτώσεις δεν έχουμε ανανέωση.

Από τις τρεις ζώνες, μόνο η Ρομπόλα Κεφαλονιάς αξιοποιείται εμπορικά ενώ οι άλλες δύο ονομασίες έχουν στην ουσία παροπλιστεί. Στην τελευταία περίπτωση οι οινοποιούμενες ποσότητες – παρά τα ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους – διακινούνται στην αγορά σαν επιτραπέζια κρασιά χύμα και μόνο δύο σαν εμφιαλωμένα

Σήμερα στο νομό υπάρχουν αναγνωρισμένοι τρεις τοπικοί οίνοι: **Πλαγιές του Αίνου** (λευκός – ερυθρός), **Μεταξάτων** (ερυθρός) και **Μαντζαβινάτων** (ερυθρός – ροζέ – λευκός). Είναι πρόδηλη η έλλειψη συνολικής στρατηγικής αφού οι αναγνωρίσεις έχουν σαφώς ευκαιριακό χαρακτήρα.

Η περίπτωση του Τοπικού οίνου Μεταξάτων είναι ενδεικτική: αναφέρεται σε μια συγκεκριμένη περιοχή, όπου στην ουσία υπήρχαν οι αμπελώνες μιας οινοβιομηχανίας. Η αναγνώριση των γεωγραφικών ενδείξεων θα πρέπει να γίνεται συντονισμένα και όχι αποσπασματικά, να λαμβάνει υπόψη το μικρό μέγεθος του τοπικού αμπελώνα, να υποβοηθά την ανάδειξη του τοπικού δυναμικού και να αξιοποιεί τις προσπάθειες που καταβάλλονται από τις οινοποιητικές επιχειρήσεις για παραγωγή επώνυμων ποιοτικών προϊόντων.

Η Κινητοποίηση για την αναδιάρθρωση

Κομβικό σημείο για τον μετασχηματισμό του οινικού τοπίου και την αναζωογόνηση της αμπελουργικής δραστηριότητας με τη δημιουργία βιώσιμων αμπελώνων είναι επανεξέταση του σημερινού καθεστώτος των ονομασιών προέλευσης. Είναι αναγκαία η θεσμοθέτηση νέων με αγρονομικά και οινολογική κριτήρια λαμβάνοντας υπόψη τις διαφαινόμενες τάσεις της αγοράς (ποιοτικά προϊόντα) και παράλληλα θα πρέπει να επανεξεταστεί η δυνατότητα αναβάθμισης ορισμένων από τις υφιστάμενες ζώνες.

Κλασικό παράδειγμα η περίπτωση της ΟΠΕ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας που η σημερινή νομοθεσία την εγκλωβίζει στην παραγωγή γλυκών κρασιών (όπως η περιοχή Πατρών), ενώ σύμφωνα με την οινική παράδοση της περιοχής παράγεται ερυθρός ξηρός οίνος. Έτσι σε μια ζώνη που κινδυνεύει λόγω μείωσης των στρεμμάτων και γήρανσης των παραγωγών ο δυναμισμός και η καινοτομία των οινοπαραγωγών δεν απολαμβάνουν του πλεονεκτήματος της ονομασίας προέλευσης.

Να επισημανθεί ότι υπάρχει σημαντικό έλλειμμα στα ερυθρά κρασιά (μόλις 15% της παραγωγής).

Δεύτερη περίπτωση που αξίζει να μνημονευτεί είναι εκείνη της ζώνης καλλιέργειας της ποικιλίας ζακυνθινό στα νότια της Κεφαλονιάς που – παρά τα ποιοτικά χαρακτηριστικά της – κινδυνεύει με εξαφάνιση ενώ θα μπορούσε να τύχει ενός ανάλογου καθεστώτος, εφόσον τα δεδομένα το δικαιολογούν.

Όμως, παράλληλα με τα παραπάνω θα πρέπει να λειτουργήσει ένας μηχανισμός που έγκαιρα και έγκυρα θα απαντά σε παρόμοια αιτήματα αλλά και θα διερευνά την πιθανότητα νέων.

Το «έγκυρα» αναφέρεται στην περίπτωση της ευκαιριακής θεσμοθέτησης για την κάλυψη ‘παραγωγικών καπρίτσιων’ των τότε ισχυρών οινοποιείων της περιοχής.

Όσο δε για το «έγκαιρα» αναφέρεται στην μη-απόκριση των υπαρχόντων μηχανισμών στο αίτημα για επέκταση της ΟΠΕ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας και στα ξηρά κρασιά. Είναι οξύμωρο από τη μια να ισχυριζόμαστε ότι έχουμε έναν από τους πλουσιότερους γενετικά αμπελώνες της Ευρώπης και από την άλλη οι ονομασίες προέλευσης να καλύπτουν ένα εξαιρετικά χαμηλό ποσοστό της παραγωγής, σε σχέση με άλλους εταίρους μας.

Σε συνάρτηση με την αναμενόμενη (;) υλοποίηση του αμπελουργικού μητρώου μπορούμε να δούμε και θέματα που αφορούν τον προσδιορισμό υπο – ζωνών με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά μέσα σε μια ζώνη ονομασίας προέλευσης, ώστε να δημιουργηθούν επιπλέον κίνητρα και δυνατότητες για τις οινοποιητικές επιχειρήσεις και την εμπορία.

Ειδικά για τις νησιωτικές περιοχές όπου ο χώρος είναι περιορισμένος και βρίσκεται σε άμεσο ανταγωνισμό με τον τουρισμό – που στις περισσότερες περιπτώσεις είναι και η ατμομηχανή της οικονομικής δραστηριότητας - είναι απαραίτητη η εφαρμογή χωροταξικού σχεδιασμού με προσδιορισμό ζωνών αμπελοκαλλιέργειας σε συνδυασμό και με άλλα τοπικά προϊόντα.

Κρίσιμο ζήτημα παραμένει εκείνο της διατήρησης της ποικιλομορφίας του γηγενούς γενετικού υλικού με την δημιουργία πειραματικών αμπελώνων σε κάθε περιοχή με παράλληλη υλοποίηση προγραμμάτων κλωνικής επιλογής σαν προϋπόθεση για την αναμπέλωση/αναδιάρθρωση. Αυτό όμως προαπαιτεί σημαντικούς πόρους στην έρευνα ανάλογους του πλούτου του ελληνικού αμπελώνα, με σχεδιασμό που θα έχει μεσοπρόθεσμο και μακροπρόθεσμο ορίζοντα.

Τέλος, φαίνεται ότι η κινητοποίηση των τοπικών αμπελο-οινικών πρωταγωνιστών αυτόνομα από την κρατική μηχανή, με προώθηση μορφών συνεργασίας και ανάληψης πρωτοβουλιών σε τοπικό αλλά και σε ευρύτερο επίπεδο, αποτελεί το σοβαρότερο έναυσμα για την αλλαγή των τοπικών πραγμάτων.

Η εμπειρία της διετούς πορείας του Αμπελο-οινικού Κέντρου Κεφαλονιάς και Ιθάκης είναι ενδεικτική: ανάδειξη των θεμάτων, υπό ίδρυση περιφερειακή διεπαγγελματική οργάνωση, πειραματικός αμπελώνας γηγενών ποικιλιών, πρώτη διερεύνηση για την κλωνική επιλογή, ιολογικός έλεγχος γηγενών ποικιλιών για την αναδιάρθρωση, ημερίδα για τις ελληνικές νησιωτικές αμπελουργικές περιοχές με στόχο τη δημιουργία ενός δικτύου με παράλληλη ένταξη σε αντίστοιχα ευρωπαϊκά, οδηγός για τον αμπελο-οινικό τουρισμό στο νομό, οινικός οδηγός για τα κρασιά της περιοχής, οφηγός για την Ρομπόλα Κεφαλληνίας, προτάσεις για ένταξη στο Γ'ΚΠΣ με αξιόπιστες επιστημονικές συνεργασίες.