

«Ποικιλιακός προσανατολισμός αμπελώνων Πελοποννήσου»

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Δρ. Παν. Λαναρίδης
Αναπληρωτής Ερευνητής
Δ/ντής Ινστιτούτου Οίνου – ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε

Στην ποικιλιακή αναδιάρθρωση του ελληνικού αμπελώνα που θα γίνει τα επόμενα χρόνια στα πλαίσια του Καν. (ΕΕ) 1493/99, στόχος θα πρέπει να είναι, και πιστεύω ότι θα είναι, η βελτίωση του ποικιλιακού δυναμικού του με σκοπό την ποιοτική αναβάθμιση των παραγομένων οινικών προϊόντων. Επομένως, μέσω της αναδιάρθρωσης, θα πρέπει να προωθηθεί η καλλιέργεια ποιοτικών ποικιλιών που αποδεδειγμένα δίνουν ποιοτικά αναβαθμισμένους οίνους. Οι αλλαγές αυτές θα πρέπει να γίνουν χωρίς αποκλεισμούς - και αναφέρομαι στις ξένες ποικιλίες - με σύνεση - και εννοώ όχι αθρόα εισαγωγή σε καλλιέργεια αγνώστων ποικιλιών χωρίς προηγούμενη μελέτη - και με κύριο μέλημα τη διατήρηση της ταυτότητας του ελληνικού αμπελώνα.

Είναι γεγονός ότι οι προτάσεις πρέπει να γίνουν με σύνεση και ως απόρροια αμπελοοινικών μελετών γιατί το αμπέλι είναι μακρόχρονη καλλιέργεια και τα τυχόν λάθη διορθώνονται μετά πάροδο πολλών ετών. Δυστυχώς όμως δεν υπάρχουν στοιχεία από μελέτες παρά μόνο από τους δοκιμαστικούς αμπελώνες που είχαν εγκαταστήσει τα Ινστιτούτα Αμπέλου και Οίνου πριν μια εικοσαετία περίπου και από κάποιες πειραματικές οινοποιήσεις του Ινστιτούτου Οίνου από ποικιλίες που υπάρχουν διάσπαρτες στον ελληνικό αμπελώνα ή ποικιλιών από την αμπελογραφική συλλογή του Ινστιτούτου Αμπέλου. Επίσης σημαντικές υπήρξαν οι πληροφορίες συναδέλφων που αξιοποιούν τη σταφυλική παραγωγή διαφόρων περιοχών.

Επομένως οι προτάσεις μας θα γίνουν με κάθε επιφύλαξη γιατί, θα το επαναλάβω για μια ακόμη φορά, χρειάζεται μελέτη της κάθε ποικιλίας στο αντίστοιχο οικολογικό περιβάλλον για την εξαγωγή σωστών αποτελεσμάτων.

Γι' αυτό πιστεύω ότι είναι μια ευκαιρία να δημιουργηθεί ένα δίκτυο δοκιμαστικών αμπελώνων όπου σε διάφορες ζώνες θα καλλιεργηθούν, σε μικρή έκταση, ποικιλίες που ενδεχομένως παρουσιάζουν οινολογικό ενδιαφέρον. Κατ' αυτό τον τρόπο θα υπάρξει η

δυνατότητα αξιολόγησής τους έτσι ώστε και σε μια επόμενη αναμπέλωση να μη βρεθούμε με τα ίδια ερωματικά: «ποιές ποικιλίες φυτεύουμε και πού». Προηγούμενη εμπειρία υπάρχει από τα αντίστοιχα δίκτυα δοκιμαστικών αμπελώνων που είχαν εγκαταστήσει τα Ινστιτούτα Αμπέλου και Οίνου στα μέσα της δεκαετίας του 1970. Οι πληροφορίες που προέκυψαν από την αξιολόγηση των ποικιλιών του δικτύου βοήθησαν σημαντικά στη σωστή αξιοποίησή τους.

Ένα άλλο θέμα που σχετίζεται με την αναμπέλωση είναι η αμπελογραφική περιγραφή και ταυτοποίηση των ποικιλιών προκειμένου να προωθηθούν οι ενδεδειγμένες ποικιλίες και η οινοβιομηχανία να διαθέτει πρώτη ύλη σταθερής ποιότητας.

Μετά από αυτή τη μικρή εισαγωγή εισέρχομαι στο κύριο θέμα που αφορά την ποικιλιακή αναδιάρθρωση του αμπελώνα της Πελοποννήσου.

Η Πελοπόννησος είναι το αμπελουργικό διαμέρισμα με το μεγαλύτερο οινολογικό ενδιαφέρον. Οι οινοποιήσιμες ποικιλίες καταλαμβάνουν έκταση 210.000 στρ. περίπου και παράγουν 1.650.000 HL οίνων. Από την ποσότητα αυτή το 75% περίπου διατίθεται ως εμφιαλωμένο και το 25% ως χύμα. Από το εμφιαλωμένο, το 42% περίπου είναι ερυθρό και το 58% λευκό. Όσον αφορά τις «ονομασίες προέλευσης» οι ερυθρές αντιπροσωπεύουν το 8,5% και οι λευκές το 2,7% περίπου των εμφιαλωμένων οίνων. Στο αμπελουργικό διαμέρισμα της Πελοποννήσου παράγονται έξη «ονομασίες προέλευσης», και συγκεκριμένα τρεις οίνοι ΟΠΑΠ (Νεμέα, Μαντινεία, Πάτρα) και τρεις οίνοι ΟΠΕ (Μαυροδάφνη Πατρών, Μοσχάτο Πατρών, Μοσχάτο Ρίου Πατρών). Όσον αφορά τους τοπικούς οίνους παράγονται 14 μικροί και 1 διαμερισματικός. Από αυτούς: 11 είναι λευκοί, 11 ερυθροί και 6 ερυθρωποί.

Όσον αφορά τις καλλιεργούμενες ποικιλίες κυριαρχεί ο Ροδίτης (72.000 στρ. περίπου, κυρίως στους νομούς Αχαΐας, Ηλείας και Μεσσηνίας) και ακολουθούν με μεγάλη διαφορά το Αγιωργίτικο (27.000 στρ. περίπου με κύρια περιοχή καλλιέργειας τη Νεμέα), το Σαββατιανό (9.500 στρ. περίπου) και το Μοσχοφίλερο (7.500 στρ. περίπου με περιοχή καλλιέργειας τη Μαντινεία).

Η αμπελοκαλλιέργεια εκτείνεται σ' όλους τους νομούς της Πελοποννήσου αλλά λόγω των διαφορετικών εδαφοκλιματικών συνθηκών και της ποικιλομορφίας του εδάφους, θα εξετάσουμε τον κάθε νομό χωριστά.

1. Νομός Κορινθίας

Εδώ καλλιεργείται η εκλεκτή ερυθρή ποικιλία αγιωργίτικο από την οποία παράγονται οι ΟΠΑΠ NEMEA. Πρόκειται για ποικιλία που ωριμάζει χωρίς προβλήματα ακόμη και στα ορεινά της ζώνης, εφ' όσον η στρεμματική απόδοση παραμένει χαμηλή (<1200 kg/στρ.) και η φυλλική επιφάνεια του φυτού είναι αυξημένη, και δίνει θαυμάσιους ερυθρούς οίνους. Το Ινστιτούτο Οίνου έχει μελετήσει διεξοδικά τη ζώνη και πιστεύει ότι μπορεί να γίνει διαχωρισμός της σε υποπεριοχές.

Στο νομό Κορινθίας, εκτός τον ΟΠΑΠ, παράγονται τρεις τοπικοί οίνοι. (Τ.Ο πλαγιών ορεινής Κορινθίας, Τ.Ο Κλημεντίου, Κορινθιακός Τ.Ο)

Πιστεύουμε λοιπόν ότι ο νομός Κορινθίας δεν αντιμετωπίζει προβλήματα όσον αφορά τις ερυθρές ποικιλίες και το μόνο που θα μπορούσαμε να προτείνουμε είναι η εισαγωγή σε καλλιέργεια, στα ορεινά του νομού, της λευκής ποικιλίας μαλαγουζιά αλλά και γενικότερα η προώθηση της καλλιέργειας λευκών ποικιλιών όπως το λαγόρθι, το ασύρτικο και των ξένων ποικιλιών sauvignon blanc και chardonnay.

2. Νομός Αρκαδίας

Και στον νομό Αρκαδίας, πιστεύουμε ότι δεν υπάρχουν ιδιαίτερα προβλήματα όσον αφορά την ποικιλιακή σύνθεση των αμπελώνων. Κυρίαρχη ποικιλία είναι το μοσχοφίλερο (7.500 στρ. περίπου) από το οποίο παράγεται ο ΟΠΑΠ «Μαντινεία» ένας λευκός ξηρός οίνος, ισορροπημένος, ελαφρύς, αρωματικός με νότες μοσχάτου. Παράγονται επίσης δύο τοπικοί οίνοι, ένας λευκός (Τ.Ο Αρκαδίας) και ένας ερυθρός (Τ.Ο Τεγέας).

Στο στάδιο της Τεγέας είχε εγκαταστήσει το Ινστιτούτο Αμπέλου το δοκιμαστικό αμπελώνα των ξένων και ελληνικών ποικιλιών, η οινολογική αξιολόγηση των οποίων έδωσε θαυμάσια αποτελέσματα.

Για το συγκεκριμένο νομό θα μπορούσαμε να προτείνουμε τα εξής:

- να προωθηθεί η καλλιέργεια των ερυθρών ποικιλιών αγιωργίτικο, cabernet και merlot, οι οποίες όπως αναφέρθηκε έδωσαν πολύ καλά αποτελέσματα και να δοκιμαστεί η καλλιέργεια της λημνιάνας,ερυθράς ποικιλίας της περιοχής Καρδίτσας

η οποία δίνει οίνους πλούσιους σε χρώμα, μαλακούς και ανθεκτικούς στην παλαίωση.

- να προωθηθεί η καλλιέργεια των λευκών ποικιλιών, τόσο των ελληνικών όσο και των ξένων.

Ιδιαίτερα προσοχή πρέπει να δοθεί στην επιλογή εδαφών γιατί δεν είναι πάντοτε πρόσφορα για την αμπελοκαλλιέργεια (εδάφη βαρεία που συγκρατούν νερό) και μάλιστα όταν στοχεύουμε στην παραγωγή εκλεκτών οίνων.

3. Νομός Αχαΐας

Η Αχαΐα είναι μια απέραντη – για τα ελληνικά μεγέθη – αμπελουργική ζώνη στην οποία κυριαρχεί η ποικιλία ροδίτης (48.000 στρ. περίπου) από την οποία παράγεται ο λευκός ΟΠΑΠ «Πάτρα». Δυστυχώς όμως η καλλιέργεια του ροδίτη έχει μετατοπισθεί στα πεδινά της κάτω Αχαΐας, με αποτέλεσμα τις πολύ μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις και συνεπώς την υποβάθμιση των παραγομένων οίνων ΟΠΑΠ, ενώ δεν αξιοποιούνται πλήρως οι ημιορεινές και ορεινές περιοχές των Πατρών και της Αιγιαλείας.

Ειδικότερα οι πλαγιές της Αιγιαλείας, που έχουν βορεινή έκθεση και δέχονται τους δροσερούς θαλάσσιους ανέμους, ως οικολογικό περιβάλλον, είναι ένας θαυμάσιος αμπελότοπος ιδιαίτερα για χώρες με θερμό κλίμα όπως η δική μας.

Γι' αυτό και η ποιότητα τόσο των λευκών όσο και των ερυθρών οίνων που παραχθήκανε από τους δύο δοκιμαστικούς αμπελώνες της Αιγιαλείας ήταν εξαιρετική. Οι εν λόγω αμπελώνες περιλάμβαναν 11 ξένες ποικιλίες (5 ερυθρές και 6 λευκές).

Με βάση τα αποτελέσματα της ερευνητικής αυτής δουλειάς, τις γενικότερες εμπειρίες αλλά και μετά από ανταλλαγή απόψεων με συναδέλφους θα μπορούσαμε να προτείνουμε τα εξής:

α. για την περιοχή των Πατρών:

- προώθηση των λευκών ποικιλιών λαγόρθη, ρομπόλα, ασύρτικο και ίσως των chardonnay και sauvignon blanc,
- προώθηση των ερυθρών ποικιλιών, αγιοργίτικο, αυγουστιάτης, μαυροδάφνη, syrah (για τα χαμηλά) και cabernet.

β. για την περιοχή της Αιγιαλείας:

- προώθηση των λευκών ποικιλιών μαλαγουζιά, λαγόρθι, chardonnay, sauvignon blanc και riesling
- προώθηση των ερυθρών ποικιλιών, βολίτσα, αυγουστιάτης, μαυροδάφνη, cabernet και syrah.

γ. Όσον αφορά τον ΟΠΑΠ «Πάτρα» θα μπορούσε μ' αυτή την ονομασία να περιοριστεί στους ημιορεινούς και ορεινούς αμπελώνες του ροδίτη της επαρχίας Πατρών και ο ροδίτης που καλλιεργείται στις πλαγιές της Αιγιαλείας σε συνοινοποίηση με το λαγόρθι να δώσει έναν άλλο λευκό ΟΠΑΠ. π.χ. Πλαγιές κορινθιακού. Σαν εναλλακτική λύση θα μπορούσε να μείνει ο ΟΠΑΠ «Πάτρα» ως έχει και να δημιουργηθεί ένας ερυθρός ΟΠΑΠ με την παραπάνω επωνυμία (π.χ. μαυροδάφνη, ή αυγουστιάτης και cabernet).

4. Νομός Μεσσηνίας

Στη Μεσσηνία η αμπελοκαλλιέργεια εκτείνεται κυρίως στις επαρχίες Τριφυλλίας και Πυλίας και σε υψόμετρο συνήθως > 300 m. Όπως αναφέρεται σε έκθεση του 1984 μετά από επιτόπια έρευνα, των κ. Νόλα και Τσούτσουρα, η περιοχή της Τριφυλλίας είναι πιο πρώιμη από αυτή της Πυλίας και προσφέρεται για την καλλιέργεια ερυθρών ποικιλιών ενώ αυτή της Πυλίας με πιο δροσερό καλοκαίρι για την καλλιέργεια λευκών ποικιλιών. Εξ' άλλου στα Κρεμμύδια Πυλίας είχε εγκατασταθεί από το Ινστιτούτο Αμπέλου ο δοκιμαστικός αμπελώνας των ξενικών ποικιλιών (4 ερυθρές και 3 λευκές) και στο Μουζάκι Τριφυλλίας, με πρωτοβουλία του Συν/σμού, άλλοι αμπελώνες με ξένες ποικιλίες (5 ερυθρές ποικιλίες). Η οινική αξιολόγηση αυτών των ποικιλιών έδειξε ότι πράγματι η περιοχή της Πυλίας προσφέρεται περισσότερο για λευκές ποικιλίες ενώ αυτή της Τριφυλλίας για ερυθρές.

Από τις λευκές ποικιλίες, πολύ καλά αποτελέσματα έδωσε η πορτογαλέζικη arinho και σχετικά καλά το φιλέρι. Χαρακτηριστικό της arinho είναι ότι διατηρεί υψηλές οξύτητες, ακόμη και σε θερμά κλίματα, χωρίς να χάνει τον αρωματικό της χαρακτήρα. Παρ' όλα αυτά όμως δεν προωθήθηκε η καλλιέργεια της σε αντίθεση με το ugni blanc του οποίου η διάθεση παρουσιάζει προβλήματα. Και είναι λογικό γιατί ως ποικιλία δεν ικανοποιεί οινολογικά.

Όσον αφορά τις υπόλοιπες ξένες ποικιλίες, και ιδιαίτερα τις ερυθρές, έδωσαν πολύ καλά αποτελέσματα. Εξ άλλου γι' αυτό προτιμήθηκε η καλλιέργειά τους ιδιαίτερα των cabernets και στους ερυθρούς τοπικούς οίνους της Μεσσηνίας υπεισέρχονται μόνο ξένες ποικιλίες.

Αλλά ας δούμε το ποικιλιακό δυναμικό της περιοχής για να διερευνήσουμε ποιες ποικιλίες κρίνονται πιο κατάλληλες για προώθηση. Και στο νομό Μεσσηνίας κυριαρχεί ο ροδίτης (~ 10.000 στρ. περίπου) και ακολουθεί το φωκιανό (5.000 στρ. περίπου) και το φιλέρι (3.000 στρ. περίπου).

Από τις ποικιλίες αυτές όσον αφορά το ροδίτη είναι αξιόλογη ποικιλία και δίνει θαυμάσιους οίνους εφ' όσον η καλλιέργειά του παραμένει σε υψώματα και οι στρεμματικές αποδόσεις δεν είναι αυξημένες. Το φωκιανό επιτυγχάνει υψηλούς αλκοολικούς τίτλους, δεν έχει χρώμα και οξύτητα, είναι όμως παραγωγικό και γι' αυτό το προτιμούν οι αμπελουργοί. Το φιλέρι δίνει ένα καλό κρασί αλλά όχι κάτι το ιδιαίτερο. Γι' αυτό εξ άλλου πιστεύω και οι λευκοί τοπικοί οίνοι της Μεσσηνίας περιέχουν στην ποικιλιακή τους σύσταση το φιλέρι (Τ.Ο Τριφυλλίας) και το ροδίτη (Τ.Ο Πυλίας) για να μπορεί να απορροφηθεί η παραγωγή τους που είναι μεγάλη.

Από τις υπόλοιπες ποικιλίες, από τις μεν λευκές πιστεύουμε ότι θα πρέπει να δίνουν καλά αποτελέσματα και θα πρέπει να προωθηθούν το ασύρτικο, η ρομπόλα, το λαγόρθι και να δοκιμασθεί η μαλαγουζιά και από τις ξένες το chardonnay και το sauvignon blanc το οποίο θα πρέπει να δοκιμαστεί. Όσο για το arintho η άποψη μας είναι θετική.

Από τις ερυθρές ποικιλίες η μανδηλαριά παρουσιάζει πρόβλημα ωρίμανσης και συνεπώς δεν ενδείκνυται. Τελικά η εν λόγω ποικιλία είναι άριστα προσαρμοσμένη μόνο στον αιγαιοπελαγίτικο χώρο.

Αντίθετα το αγιοργίτικο κατά τη γνώμη μας πρέπει να δίνει πολύ καλά αποτελέσματα και συνεπώς θα πρέπει να προωθηθεί ενώ πιστεύουμε ότι και ο αυγουστιάτης θα δώσει πολύ καλά αποτελέσματα. Η πίστη μας αυτή πηγάζει από πειραματικές οινοποιήσεις της ποικιλίας στο Ινστιτούτο Οίνου όπου το παραγόμενο κρασί είχε πολύ χρώμα (όπως τα Cabernet) ήταν αρωματικό μαλακό και γεμάτο.

Την ίδια άποψη έχουμε και για τις ποικιλίες μαυράκι, μπακούρι και θράψα που οινοποιήθηκαν πειραματικά και έδωσαν πολύ καλά αποτελέσματα (έντονα ερυθρά,

μαλακά, γεμάτα). Όμως όσες από αυτές δεν υπάρχουν στην περιοχή θα πρέπει να φυτευθούν και να αξιολογηθούν.

5. Νομός Ηλείας

Η ημιορεινή Ηλεία (περιοχή Πύργου, Ολυμπίας και Πηνείας) παρουσιάζει τις ίδιες ποιοτικές δυνατότητες με την όμορη Μεσσηνία. Όμως η περιοχή αυτή, όπως και η Λακωνία και η Αργολίδα, δεν έχει αποτελέσει αντικείμενο έρευνας από τα φτωχά σε ανθρώπινο δυναμικό ιδρύματα έρευνας του ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε δηλ. τα Ινστιτούτα Αμπέλου και Οίνου. Δράττομαι λοιπόν της ευκαιρίας να προτείνω τη διεξαγωγή ενός προγράμματος αξιολόγησης ορισμένων ποικιλιών που καλλιεργούνται στις εν λόγω περιοχές (είτε είναι εγγεγραμμένες στον κατάλογο είτε όχι) οι οποίες διαφαίνεται ότι παρουσιάζουν οινολογικό ενδιαφέρον.

Τώρα όσον αφορά τις καλλιεργούμενες στην περιοχή ποικιλίες κυριαρχούν ο ροδίτης και το φιλέρι. Ο μεν ροδίτης δίνει καλά αποτελέσματα, εφ' όσον οι αποδόσεις παραμένουν σε χαμηλά επίπεδα και χρησιμοποιείται ποιοτικός κλώνος της ποικιλίας (Αλεπού), ενώ το φιλέρι όχι. Από τις υπόλοιπες λευκές ποικιλίες πιστεύουμε ότι καλά αποτελέσματα θα δίνουν η ρομπόλα, το sauvignon blanc, η μαλαγουζιά, το ασύρτικο, το arinθο αλλά πρέπει να επιβεβαιωθεί με πειραματικές οινοποιήσεις.

Όσον αφορά τις ερυθρές ποικιλίες θεωρούμε κατάλληλες το αγιοργίτικο, τον αυγουσιάτη, την μαυροδάφνη, ενώ η μανδηλαριά δεν ευδοκιμεί στο οικολογικό περιβάλλον της Ηλείας (χαμηλόβαθμη, χωρίς χρώμα) ενώ από τις ξένες τα cabernets το merlot ίσως και το syrah.

Πάντως θα πρέπει να προσεχθούν ιδιαίτερα τα εδάφη όπου φυτεύονται οι ποικιλίες, να είναι ελαφριά και καλά στραγγιζόμενα και στα λοφώδη των περιοχών και όχι στα χαμηλά όπου τα εδάφη είναι γόνιμα, και ποτιστικά.

6. Νομός Λακωνίας

Ο νομός Λακωνίας παρουσιάζει το μικρότερο οινολογικό ενδιαφέρον και έχει τη μικρότερη καλλιεργούμενη με αμπέλια έκταση, όπου κυριαρχούν οι ποικιλίες μαυρούδι και ροδίτης.

Ένα άλλο χαρακτηριστικό είναι ότι στον 3.800/81 σε σύνολο 19 εγγεγραμμένων ποικιλιών μόνο 2 είναι ξένες. Άρα είναι ένα αμπελουργικό διαμέρισμα όπου κυριαρχούν οι ελληνικές ποικιλίες. Εξ' άλλου στην ποικιλιακή σύσταση των 2 τοπικών οίνων της περιοχής υπάρχουν μόνο ελληνικές ποικιλίες. Τα τελευταία χρόνια άρχισε να εκδηλώνεται ένα ιδιαίτερο ενδιαφέρον για την αμπελοκαλλιέργεια και την ανασύσταση του αμπελώνα και σ' αυτό συντέλεσε και η δημιουργία λίγων, μετρημένων στα δάχτυλα του ενός χεριού, οινοποιητικών μονάδων. Για την περιοχή δεν έχει γίνει καμιά ιδιαίτερη μελέτη, παρά το ενδιαφέρον που έδειξαν ορισμένοι παράγοντες για την διεξαγωγή κάποιου σχετικού προγράμματος, αλλά μόνο μερικές πειραματικές οινοποιήσεις από το Ινστιτούτο Οίνου.

Από τις οινοποιήσεις αυτές προκύπτει ότι η κυδωνίτσα δίνει ένα θαυμάσιο λευκό κρασί και αξίζει ως ποικιλία να προωθηθεί. Αντίθετα η θράψα δεν έδωσε πολύ καλά αποτελέσματα συγκρινόμενη με τη θράψα της συλλογής του Ινστιτούτου Αμπέλου που έδωσε ένα κρασί βαθύχρωμο, αρωματικό και γεμάτο.

Από τις άλλες ποικιλίες πιστεύουμε ότι θα πρέπει να δίνουν καλά αποτελέσματα το αθήρι και το ασύρτικο ενώ για τις υπόλοιπες (πετρουλιανός, αηδάνι, μονεμβασιά κ.λπ) πιστεύουμε ότι πρέπει να μελετηθούν πριν προωθηθεί η καλλιέργειά τους. Επίσης θα μπορούμε να δοκιμαστεί η καλλιέργεια της μαλαγουζιάς, της λημνιώνας και του αυγουστιάτη, ποικιλιών που έχουν μελετηθεί από το Ινστιτούτο Οίνου και έχουν δώσει πολύ καλά αποτελέσματα.

7. Νομός Αργολίδας

Ο Νομός Αργολίδας είναι η πιο «φτωχή», από οινολογική άποψη, αμπελουργική ζώνη της Πελοποννήσου. Εκτός από δύο Κοινότητες (Γυμνό και Μαλανδρένι) που ανήκουν

στην ζώνη της Νεμέας δεν υπάρχει ούτε ένας οίνος με γεωγραφική ένδειξη (ούτε ΟΠΑΠ ούτε τοπικός οίνος). Στην περιοχή δεν έχει γίνει καμιά οινολογική μελέτη αλλά ούτε και κανένα ενδιαφέρον έχει επιδειχθεί μέχρι στιγμής από αμπελουργούς ή οινοποιούς ίσως, και για το λόγο ότι η γεωργική οικονομία του νομού στηρίζεται σε άλλες καλλιέργειες πιο πρόσφορες για τα εδάφη της. Κι όμως από τη συγκεκριμένη περιοχή ζητείται για ένταξη στον 3800/81 ο μεγαλύτερος αριθμός ποικιλιών (σύνολο 17) πολλές από τις οποίες δεν έχουν ουδέποτε μελετηθεί και δεν είναι γνωστό πως θα προσαρμοστούν και τι αποτελέσματα θα δώσουν.

Όσον αφορά τις ήδη καλλιεργούμενες ποικιλίες στο νομό κυριαρχούν ο ροδίτης και το αγιωργίτικο και έπονται με μεγάλη διαφορά το σαββατιανό και το μαυρούδι.

Το Ινστιτούτο Οίνου, με πρωτοβουλία του, έχει μελετήσει 2 λευκές ποικιλίες της περιοχής Ερμιονίδας και συγκεκριμένα το ροκανιάρη και τη σκλάβα. Από αυτές ο ροκανιάρης έδωσε πολύ καλά αποτελέσματα. Πρόκειται για ποικιλία που ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου, δίνει οίνους αρωματικούς ισορροπημένους με ικανοποιητική οξύτητα και πλούσια γεύση. Πιστεύουμε ότι είναι μια ποικιλία που αξίζει να προωθηθεί. Παράλληλα από τη συλλογή του Ινστιτούτου Αμπέλου μελετάται το μαυρόστυφο που καλλιεργείται στην περιοχή Αργολίδας. Οι πρώτες παρατηρήσεις δείχνουν ότι δίνει ένα κρασί εξαιρετικά βαθύχρωμο και αντίθετα από το όνομά του, αρκετά μαλακό. Εάν τα αποτελέσματα και επομένων οινοποιήσεων επιβεβαιώσουν τα αρχικά η ποικιλία αυτή θα μπορούσε να προωθηθεί στην περιοχή μαζί με το αγιωργίτικο.