

## «ΑΧΑΪΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ»

**Παρέμβαση: Κων. Κολλιόπουλος**

*Χημικός – Οινολόγος,*

**Πρόεδρος Χημικών Πελάσου, Δυτ. Ελλάδας.**

Κύριε Πρόεδρε,  
Αγαπητοί συνάδελφοι,  
Κυρίες και Κύριοι,

Θα ξεκινήσω με τρεις παρατηρήσεις.

1) Η μια είναι ότι ξεχάσαμε έξω την περιοχή της Μονεμβασιάς. Πιστεύω ότι είναι πολύ ιστορικό μέρος, κοιτίδα αμπελοκαλλιέργειας, είναι μοναδικού φυσικού κάλλους, πιστεύω ότι μαζί με την Σαντορίνη, είναι οι μόνες περιοχές οι οποίες είναι ελκυστικές και μπορούμε να τις παρουσιάσουμε σαν παραδοσιακές αμπελουργικές περιοχές.

2) Δεύτερον θα σταθώ στην αρχή των τίτλων του Συνεδρίου. Ποικιλιακός προσανατολισμός και εδώ το θετικό είναι ότι για πρώτη φορά το 2001 συζητούμε για τον ποικιλιακό προσανατολισμό. Το αρνητικό είναι ότι υπάρχει μια μεγάλη χρονική υστέρηση για την οποία δε πρέπει να είμαστε πολύ περήφανοι και αν λάβουμε υπόψη όλες εκείνες τις ασάφειες οι οποίες ελέγχθηκαν από τους εκπροσώπους του Υπουργείου και τους υπηρεσιακούς παράγοντες σε σχέση με τις ποικιλίες και όλα τούτα δε θα πρέπει να αισθανόμαστε και ιδιαίτερα ευχάριστα και τέλος θέλω να σταθώ στη νέα αμπελοοινική πολιτική. Το 'νέα' προϋποθέτει μια παλαιότερη, μια προγενέστερη την οποία ας μου πει κάποιος ότι την είδε, την αισθάνθηκε, την κατάλαβε.

3) Εγώ λέω ότι δεν υπήρχε πολιτική προηγούμενη, διότι αν υπήρχε δε θα υφίστανται βάνανυση αντιμετώπιση ο ελληνικός αμπελώνας, δε θα κατηφόριζε στα πεδινά, στα αρδευόμενα, δε θα καταστρέφονταν σοβαρές ποικιλίες ελληνικές, σοβαρές οι οποίες δε είχαν μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις, δε θα οικοπεδοποιούνταν παραδοσιακές αμπελουργικές περιοχές και βέβαια δε θα φτάναμε στο σημείο σήμερα ο αμπελώνας μόλις και μετά βίας να ικανοποιεί τις ανάγκες μας.

Για όλα τούτα υπεύθυνοι είμαστε όλοι μας, υπεύθυνη είναι η πολιτεία με τις υπηρεσίες της γιατί δε μπορεί να προσανατολίσει ούτε να ελέγξει, υπεύθυνο είναι το συνεταιριστικό κίνημα γιατί σε κάποια φάση βρέθηκε ανίκανο να ασκήσει ουσιαστική αγροτική πολιτική, υπεύθυνοι είναι οι αγρότες στη λογική, στη φιλοσοφία του δώσε ημίν σήμερα και άρα φυτεύουμε εκείνο που θα μας δώσει κάτι περισσότερο, υπεύθυνοι είναι οι οινοποιοί οι οποίοι σε κάποιες περιόδους για να ικανοποιήσουν τις ανάγκες τους προέβησαν σε ακραίες ενέργειες οι οποίες συνέβαλαν στην υποβάθμιση του αμπελώνα. Τέλος πάντων ας τα θεωρήσουμε αυτά ότι είναι παρελθόν και μάλλον η έναρξη της αμπελοοινικής πολιτικής να μας βρει

όλους σύμφωνους, να βοηθήσουμε όλοι και τούτο το συνέδριο, μάλλον η αξία του συνεδρίου δεν είναι σε ότι λέγονται, γιατί όλα λέγονται και λέγονται καλά, από το τι μένει και τι θα γίνει στην πορεία από δω και ύστερα.

Εγώ είμαι από την Ένωση Πάτρας και επομένως θα σας μιλήσω και θα πω τις απόψεις μου για τον αμπελώνα του νομού Αχαΐας.

Παρακολουθούμε με λύπη ότι ο ελληνικός αμπελώνας, ο αρχαιότερος αμπελώνας στη Γηραιά Ήπειρο συρρικνώνεται. Ποικιλίες παραδοσιακές χάνονται, παραδοσιακές περιοχές αμπελοκαλλιέργειας οικοπεδοποιούνται και αλλού τα αμπέλια κατηφορίζουν στα πεδινά, σε εδάφη γόνιμα, αρδευόμενα με μεγαλύτερες στρεμματικές αποδόσεις.

Και όμως η αμπελοκαλλιέργεια είναι σημαντικός τομέας πρωτογενούς παραγωγής, και η παραγωγή κρασιού, είναι άμεσα συνδεδεμένη με την καθημερινή ζωή των Ελλήνων, με τον πολιτισμό και τη θρησκεία μας. Είναι αλήθεια ότι συστηματικοί αμπελώνες άρχισαν να καλλιεργούνται μετά τη δεκαετία του '70 όταν άρχισε η ουσιαστική τυποποίηση του ελληνικού κρασιού. Μέχρι τότε αποτελούσε το κρασί μέρος της πολυκαλλιεργητικής φροντίδας των αγροτών και το κρασί ήταν αντικείμενο ενδοπεριφερειακού τοπικού εμπορίου ή εξήγετο χύμα στο εξωτερικό, κυρίως στις ευρωπαϊκές χώρες.

Η ένταξη της χώρας μας στην Ε.Ε. και οι υποχρεώσεις που απορέουν από τη συνθήκη ένταξης, οδήγησαν σε μεγάλες αλλαγές στον αμπελοοινικό τομέα. Στα πλαίσια της αναδιάρθρωσης και του εκσυγχρονισμού της, η αμπελοκαλλιέργεια βρέθηκε αντιμέτωπη με μη ώριμες συνθήκες. Έτσι παρατηρήθηκε αναρχία τόσο στην εφαρμογή των οδηγιών, όσο στην παραγωγή και εμπορία του τελικού προϊόντος. Θυμηθείτε τι έγινε με την εφαρμογή του 1488 στην οριστική εγκατάλειψη των αμπελώνων και όλα τούτα δεν τα λέω γιατί η θλίψη θα μας πιάσει όλους. Παράλληλα άρχισε να εφαρμόζεται ένας δυτικός τρόπος ζωής, το κρασί εκτοπίστηκε από άλλα ποτά τύπου «κόλα»

Έτσι παρόλο που η ελληνική παραγωγή αποτελεί το 22% της ευρωπαϊκής, η χώρα μας κατά καιρούς αντιμετώπιζε προβλήματα διάθεσης των παραγόμενων κρασιών. Σιγά - σιγά ο ελληνικός αμπελώνας άρχισε να λιγοστεύει και σήμερα μόλις μετά βίας καλύπτει τις ανάγκες της χώρας.

Οι εξαγωγές μας είναι λίγες, κυρίως εμφιαλωμένα και οι τιμές που απόλαμβάνουν μικρότερης της ελληνικής αγοράς.

Πιστεύοντας ότι γνωρίζουμε τα αίτια της συρρίκνωσης του ελληνικού αμπελώνα προτείνουμε λύσεις για την αναβάθμισή του για την ποιοτική αναβάθμιση των παραγόμενων οίνων, για την προβολή τους και τον τρόπο της εμπορίας τους.

Το περιορισμένο του χρόνου δε μου επιτρέπει να δώσω στοιχεία που αφορούν τα γενικά χαρακτηριστικά του νομού Αχαΐας, την έκταση, τη διοικητική του διαίρεση, το έδαφος, τη μορφολογία του, το κλίμα και τη χρήση γης και στέκομαι στη χρήση γης γιατί πουθενά στον αγροτικό τομέα δεν εφαρμόστηκε ο όρος τούτος, χρήση γης, όπου θέλει κι ότι θέλει ο καθένας κάνει. Θα σταθώ στην αμπελοκαλλιέργεια αφού σας δώσω ένα γενικό πλαίσιο του Νομού Αχαΐας.

Στο νομό Αχαΐας οι καλλιεργούμενες περιοχές είναι τρεις:

1. **Η περιοχή της Δ. Αχαΐας,**
2. **Η περιοχή της Ακράτας-Πλατάνου-Αιγιαλείας**
3. **Η περιοχή των Καλαβρύτων.**

Γενική παρατήρηση είναι, ότι έχουμε μείωση της καλλιεργούμενης γης, και αυτό οφείλεται:

- α) στην επέκταση των οικισμών ιδίως στην παραλιακή ζώνη
- β) στην μεγάλη αστικοποίηση του πληθυσμού, που συντελεί στην εγκατάλειψη γόνιμης γής.

Ειδικότερα όσο αφορά την διάρθρωση των καλλιεργειών παρατηρείται, αύξηση των κηπευτικών σε βάρος των αροτριαίων και αύξηση των ελαιοδένδρων σε βάρος των οιναμπέλων (ημιορεινή περιοχή).

Αναφερόμενοι σ' αυτό έχουμε να παρατηρήσουμε τα εξής:

- 1) Στα 937.000 καλλιεργήσιμης γης που είναι ο νομός Αχαΐας, τα 124.000 στρέμματα, είναι αμπελοκαλλιέργεια, ποσοστό 12.75%. Πιστεύω ότι σε κανένα άλλο κομμάτι της ελληνικής γης δεν υπάρχει τόσο μεγάλο κομμάτι αμπελοκαλλιέργειας.
- 2) Υπάρχει όμως μείωση του Αχαϊκού αμπελώνα.
  - έχουμε μετατόπιση του αμπελώνα από τα ορεινά μη αρδευόμενα στα πεδινά αρδευόμενα εδάφη,
  - έχουμε αλλαγή στον τρόπο της καλλιέργειας, σήμερα όλοι οι αμπελώνες είναι γραμμικοί και
  - σε αντικατάσταση ντόπιων ποικιλιών, όχι παραγωγικών φυτεύθηκαν και φυτεύονται "ξενικές" ποικιλίες οι οποίες δίνουν μια άλλη διάσταση στον αμπελώνα της Αχαΐας.

**Κάποιες προσπάθειες που γίνονται από ιδιώτες οينوπαραγωγούς για επαναφορά του αμπελώνα προς τα ημιορεινά δεν αντιστρέφουν τον κανόνα.**

Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται κυρίως είναι ντόπιες και σε ορισμένες περιοχές αυτόριζες. Έτσι σε άλλες περιοχές έχουν εμβολιαστεί σε αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα. Τέτοιες ποικιλίες είναι:

- |  |                   |
|--|-------------------|
| 1. Μαύρη Κορινθιακή σε καλλιεργούμενη έκταση | 53.200 στρεμμάτων |
| 2. Ροδίτης ο κοινός                          | 50.000 στρέμματα  |
| 3. Ροδίτης της ζώνης                         | 8.200 στρέμματα   |
| 4. Μαυροδάφνη                                | 3.000 στρέμματα,  |
| 5. Μοσχάτος Ρίου και ο Μοσχάτος Πατρών       | 1.500 στρεμμάτων  |
| 6. Διάφορες ποικιλίες                        | 4.000 στρέμματα   |

Στις διάφορες ποικιλίες περιλαμβάνονται ο Σιδερίτη, η Ασπρούδα, η Βολίτσα ( μαύρη και τη λευκή), το Λαγόρθι, τα Μαυρούδια, τα Σταυρούδια, το μαύρο Καλαβρυτινό και άλλες.

Από τις ξενικές ποικιλίες φυτεύονται ως συνιστώμενες κυρίως γαλλικές όπως Cabernet, Chardonnay, Merlot, Syrah, Grenache Rouge. Στοιχεία ακριβή για αυτές τις ποικιλίες δεν υπάρχουν. Ακριβή εικόνα θα έχουμε με την ολοκλήρωση του αμπελουργικού κτηματολογίου το οποίο ολοκληρώνεται στο νομό Αχαΐας στο τέλος του χρόνου και δεν υπάρχουν στοιχεία γιατί δεν υπάρχουν άδειες διότι ο καθένας φυτεύει με βάση το τι τιμή πήρε ποιός πέρσι.

Με βάση τις πιο πάνω ποικιλίες που ανέφερα, στο νομό Αχαΐας παράγονται τρεις οίνοι ΟΠΕ, ένας ΟΠΑΠ και δυο τοπικοί οίνοι, ενώ ένας ακόμη τοπικός οίνος είναι υπό έγκριση.

Συγκεκριμένα:

Οίνοι ΟΠΕ είναι: ο Μοσχάτος Ρίου Πατρών,  
ο Μοσχάτος Πατρών,  
η Μαυροδάφνη Πατρών,

Οίνος Ο.Π.Α.Π. είναι: ο Ροδίτης Πάτρας

Τοπικοί είναι: οι Πλαγιές Πετρωτού, (το οποίο προέρχεται από συνοινοποίηση Μαυροδάφνης και Cabernet, είναι ο γνωστός Chateau της Αχάια-Clauss) και οι Πλαγιές Αιγιάλειας ( ένας λευκός, ένας ροζέ και ένας ερυθρός). Ο λευκός παράγεται από τις ποικιλίες Λαγόρθι και Chardonnay, ο ροζέ με βάση την ποικιλία Βολίτσα και σε ποσοστό τουλάχιστον 60% και ο ερυθρός με βάση την ποικιλία Cabernet.

Υπάρχει βέβαια και ένας τρίτος τοπικός Αχαϊκός οίνος, ο οποίος είναι υπό έγκριση. Φαντάζομαι κάποια στιγμή η ΚΕΠΟ να αποφασίσει να μας δώσει την έγκριση αυτού του Αχαϊκού οίνου.

Αναλυτικότερα:

Α) *Ο Μοσχάτος Ρίου Πατρών* και *ο Μοσχάτος Πατρών* παράγονται από την ίδια ποικιλία αμπέλου, δηλαδή από το λευκό Μοσχάτο, η οποία καλλιεργείται σε δυο ζώνες, ανατολικά και δυτικά της πόλης των Πατρών.

Η παραγωγή ανέρχεται στους 1.800 περίπου τόνους το χρόνο. Πρόβλημα στην παραγωγή του Μοσχάτου παρουσιάστηκε εδώ και αρκετά χρόνια και μείωση των εκτάσεων στην παραδοσιακή κυρίως ζώνη ( του Ρίου, του Αγίου Βασιλείου και του Δρέπανου), που από αγροτικές γίνονται οικοπεδικές περιοχές.

Υπάρχει και πρόβλημα στην ποιότητα των σταφυλιών για τους εξής λόγους:

- 1) λόγω της εγκατάλειψης των αμπελιών και της πλημμελούς απασχόλησης των αμπελουργών.
- 2) λόγω του μεγάλου ποσοστού των γηρασμένων πρέμων που φτάνει το 80%,
- 3) λόγω των γενικότερων περιβαλλοντικών προβλημάτων της περιοχής.

Πρόβλημα στη διάθεση των παραγόμενων οίνων δεν υπάρχει. Αντίθετα η ζήτηση των γλυκών κρασιών του τύπου αυτού χαρακτηρίζονται από το εξαιρετο άρωμα τους, συνεχώς αυξάνει. Οι δε τιμές αγοράς πρώτης ύλης κρίνονται κανοποιητικές από τον αμπελουργό. Αυτό συνέτεινε ώστε από το 1996 να παρατηρείται μια τάση αναμπέλωσης της ποικιλίας του Μοσχάτου, κατεξοχήν στη δυτική πλευρά της πόλης των Πατρών.

Απομένει στους αρμόδιους φορείς, κυρίως στη Διεύθυνση Γεωργίας, της Νομαρχίας Αχαΐας και λοιπούς ειδικούς, να υπάρξει σωστή ενημέρωση, αλλά και βοήθεια προς τη σωστή κατεύθυνση επιλογής των πρέμνων, φύτευσης και καλλιέργειας, ώστε η ποιότητα των παραγομένων σταφυλιών να είναι η ενδεδειγμένη για την παραγωγή αρίστης ποιότητας οίνων .

Β) Η ποικιλία **Μαυροδάφνη** καλλιεργείται σε δυο ζώνες και σε συνδυασμό με μια άλλη ντόπια ποικιλία, τη **χλωρή ή μαύρη Κορινθιακή**, - παράγεται ακολουθώντας μια παραδοσιακή τεχνική, ένας τύπος γλυκού κρασιού, που αφού ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια, αποκτά τέτοιους χαρακτήρες και ιδιαίτερα τέτοιο άρωμα, χάρη στα οποία ο οίνος **Μαυροδάφνη Πατρών** διακρίνεται από όλους τους ερυθρούς οίνους του ίδιου τύπου που παράγονται ανά τον κόσμο.

Τα τελευταία χρόνια η Μαυροδάφνη παρουσιάζει πρόβλημα στην φυσιολογική της ωρίμανση και κυρίως στην περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Έτσι μια αρκετά μεγάλη ποσότητα οδηγείται για την παρασκευή ερυθρών επιτραπέζιων οίνων.

Περίπου το 30% της Μαυροδάφνης πηγαίνει για την παραγωγή του γλυκού κρασιού Μαυροδάφνη Πατρών της ποικιλίας Μαυροδάφνη και το υπόλοιπο γίνεται ξηρός ερυθρός. Τούτο οφείλεται στις προσπάθειες των αμπελουργών να αυξήσουν τις στρεμματικές αποδόσεις σε βάρος της ποιότητας και στο πρόβλημα των γηρασμένων πρέμνων, στην παραδοσιακή ζώνη φτάνει το 60%.

Σήμερα δυστυχώς ο οίνος Μαυροδάφνη Πατρών έχει οδηγηθεί σε εμπορική υποβάθμιση, αφού εμφανίζεται από τον οποιοδήποτε μικροποτοποιό και διατίθεται συχνά σε κακή συσκευασία.

Δεν ωραιοποιούμε την κατάσταση ότι βγάζουμε το μοναδικό κρασί. Λέμε και τι προβλήματα έχει και μας ενδιαφέρει να φτάσει σωστό στον καταναλωτή.

Γ) Η ποικιλία **Ροδίτης** είναι μια ποικιλία με πολλούς κλώνους, 8 κλώνους έχει ο Ροδίτης που πολλοί από αυτούς είναι άκρως παραγωγικοί αλλά δεν παράγουν οίνους ποιότητας.

Η ποικιλία αυτή καλλιεργείται εντός της ζώνης για την παραγωγή του οίνου ΟΠΑΠ **«ΠΑΤΡΑ»**, και εκτός ζώνης για την παραγωγή επιτραπέζιων οίνων λευκών και ροζέ.

Η ζώνη της ποικιλίας αυτής, καταλαμβάνει πολύ μεγάλη έκταση και εκτείνεται από τα ανατολικά του όρια του νομού Αχαΐας μέχρι το νομό Ηλείας.

Η ονομασία «Πάτρα» έχει αναγνωριστεί από το 1970 και άρχισε να κυκλοφορεί από το 1980 από τα οινοποιεία της περιοχής. Όπως είναι γνωστό ο οίνος αυτός δεν έτυχε στα χρόνια αυτά καμιάς ιδιαίτερης μεταχείρισης και στις τιμές της πρώτης ύλης και στην εμπορική του προβολή, με αποτέλεσμα σήμερα να μη θεωρείται εμπορικά πετυχημένος οίνος.

Εξαιρέση αποτελούν οι εξαιρετικοί οίνοι του τύπου του Ροδίτη «Πάτρα» μικρών παραγωγών, οι οποίοι είναι εξαιρετικοί, ανθρώπων δηλαδή που επιλέγουν τους αμπελώνες, επιβάλλουν το σωστό τρόπο καλλιέργειας και ελέγχουν την παραγωγή.

Και όταν τηρούνται οι όροι **σωστός κλώνος** - **σωστός τρόπος καλλιέργειας** το αποτέλεσμα είναι άκρως ικανοποιητικό.

Ο παραγόμενος οίνος έχει πλούτο αρωμάτων λουλουδιών και φρούτων. Είναι πλούσιος σε σώμα και μπορεί να ικανοποιήσει τον πιο απαιτητικό καταναλωτή. Αυτό μας δίνει την αφορμή να διαπιστώσουμε ότι δεν αρκούν μόνο οι νόμοι, χρειάζεται πολλή και συλλογική προσπάθεια. Όποιος έχει πει Ροδίτη από Κοκκιναρά ή από

Αλεπού σωστά οινοποιημένο στους σωστούς βαθμούς, θα διαπιστώσει ότι είναι ένα πολύ καλό κρασί και δεν είναι η ποικιλία για την οποία θα πρέπει να ντρεπόμαστε στο νομό Αχαΐας.

Δ) Από τις υπόλοιπες λευκές ποικιλίες του νομού Αχαΐας, το μεγαλύτερο ενδιαφέρον παρουσιάζει ο **Σιδερίτης**. Πρόκειται για μια ποικιλία διπλής χρήσεως και είναι σε θέση να δώσει ένα σχετικό καλά ποιοτικό ξηρό οίνο.

Η **Ασπρούδα**, εγκαταλείφθηκε η καλλιέργειά της και έχει μόνο εμπορικό ενδιαφέρον για την αγορά της Κέρκυρας.

Θα ήταν σφάλμα και να μην αναφερθούμε στον Καλαβρυτινό αμπελώνα με τις εκλεκτές ποικιλίες **Λαγόρθη, Βολίτσα, Ψιλόμαυρο** που σιγά σιγά έσβησαν εξαιτίας κυρίως δημογραφικών λόγων.

Παρ' όλα αυτά θεωρούμε ότι είναι δυνατόν να εκπονηθεί και να προωθηθεί πρόγραμμα για τη δημιουργία ομαδικού αμπελώνα, στην περιοχή κυρίως του Σκεπαστού Καλαβρύτων. Είναι 700 στρέμματα στο Σκεπαστό και είναι μια θαυμάσια περιοχή για αμπεολοκαλλιέργεια. Με τις εκλεκτές αυτές ποικιλίες, γενικά η θεώρηση του **Αχαϊκού αμπελώνα**, οδηγεί στο συμπέρασμα ότι καλλιεργείται ουσιαστικά μια λευκή ποικιλία κατάλληλη για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας και λείπει παντελώς μια ερυθρή ποικιλία.

Η μη δυνατότητα προσφοράς ποιοτικής πρώτης ύλης για οίνους ξηρούς, των αμπελώνων του νομού Αχαΐας, έχει αναγκάσει τους οινοποιούς της περιοχής μας να χρησιμοποιούν σταφύλια ή οίνους από άλλες περιοχές. Έτσι από το νομό Κορινθίας προμηθεύονται την εξαιρετική ποικιλία **Αγιωργίτικο**, από την Αρκαδία το **Μοσχοφίλερο** και από άλλα μέρη το Ασύρτικο, τη Ρομπόλα και άλλες.

Σαν λύση στα πιο πάνω προβλήματα όπως και αυτά που πιθανόν θα δημιουργηθούν στο μέλλον, προτείνουμε τη δημιουργία Διεπαγγελματικού φορέα ή φορέων κατά το πρότυπο των χωρών της Ε.Ε. που θα έχει υπευθυνότητα στον καθορισμό των ζωνών καλλιέργειας καθώς και στην οργάνωση της πρωτογενούς παραγωγής.

Ευχάριστο είναι ότι τελευταία στο νομό Αχαΐας έχουν φυτευθεί «ξενικές» ποικιλίες οι οποίες δίνουν καλά προϊόντα και συμβάλλουν στην αναβάθμιση των ελληνικών ποικιλιών. Παρ' όλ' αυτά εμείς πιστεύουμε στη μοναδικότητα των ελληνικών ποικιλιών, και στην ιδιαιτερότητα των γεύσεων των οίνων μας, - σε μια εποχή που ο καταναλωτής αναζητεί καινούργια πράγματα -, πιστεύουμε ότι τα ελληνικά κρασιά θα του δώσουν αυτά που ζητά.

Φίλες και φίλοι,

Όπως όλοι ξέρουμε η γεύση είναι εγκεφαλική αίσθηση, άρα επιδέχεται βελτίωση και αναζητεί καινούργια ερεθίσματα. Οι ελληνικές ποικιλίες μπορούν να καλύψουν αυτές τις αναζητήσεις.

Πέρα από όλα όσα παραπάνω ανέφερα, στο νομό Αχαΐας καλλιεργούνται διάσπαρτα κάποιες εκλεκτές ποικιλίες όπως, η λευκή **Σανταμεριάνα, το Μυγδάλι, η ερυθρά Αυγουστιάτης** και άλλες οι οποίες αξίζει να μελετηθούν. Ήδη είμαστε σε συζήτηση με τον Επαμεινώνδα Τσούτσουρα να μελετήσουμε από του χρόνου τις

ποικιλίες Μυγδάλι και Σανταμεριάνα, οι οποίες πράγματι δίνουν εξαιρετικά αποτελέσματα.

Πρότασή μας είναι σε κάθε μεγάλο αμπελουργικό διαμέρισμα να λειτουργήσει, ένα *Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου*, το οποίο θα μελετήσει τις ποικιλίες, θα διαπιστώσει τις δυνατότητες, θα προσανατολίσει τους παραγωγούς και θα βοηθά τους οινοποιούς οι περισσότεροι των οποίων αδυνατούν να κάνουν ερευνητική δουλειά.

Τέλος στο νομό Αχαΐας υπάρχουν περιοχές οι οποίες ενδείκνυνται για βιολογική καλλιέργεια αμπελώνων, ανεβάζοντας τον πήχη της ποιότητας των παραγόμενων οίνων και βελτιώνοντας την οικονομία των παραγωγών, π.χ. Αργυρά, περιοχή Ακράτας, Ζήρεια.

Άκουσα τον υπεύθυνο του ΕΘΙΑΓΕ που θα δημιουργηθούν τρία παραρτήματα, ένα στην Αθήνα, ένα στη Θεσσαλονίκη και ένα στο Ηράκλειο και ελύθη το πρόβλημα. Εμείς βέβαια είμαστε αντίθετοι προς τούτη δω την κατεύθυνση και ζητάμε σε κάθε μεγάλο αμπελουργικό διαμέρισμα. Με ευχολόγια δεν γίνεται τίποτα και τελικά για να μη μακρηγορήσω αγαπητοί φίλοι, εγώ μπαίνω στις τελικές μου προτάσεις:

#### **ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ**

- 1) Για την αναβάθμιση του αμπελώνα του νομού Αχαΐας απαιτείται έλεγχος, προστασία και προώθηση εκείνων των κλώνων του Ροδίτη, οι οποίοι δύναται να δώσουν ποιοτικό κρασί. Τέτοιοι κλώνοι είναι η Αλεπού κι ο Κοκκιναράς.
- 2) Επιβάλλεται αναθεώρηση της ζώνης του Ροδίτη Πάτρα με βάση τα αμπελοτεμάχια που ανταποκρίνονται στις υπουργικές αποφάσεις κι όχι ζώνη με βάση γεωγραφικές ενότητες.  
Οι γεωγραφικές ενότητες έγιναν στο νομό Αχαΐας την εποχή της χούντας και καταλαβαίνετε, βάλτε τούτη την κοινότητα εδώ, βάλτε και την άλλη εκεί, βάλτε και την παραπέρα και έτσι σήμερα υπάρχουν αμπελώνες, οι οποίες είναι σε γεωγραφικές ενότητες αλλά δεν ανταποκρίνονται καθόλου σε εκείνο που ακριβώς τα διατάγματα και οι υπουργικές αποφάσεις λένε.
- 3) Η παραλαβή των κοινών σταφυλιών να γίνονται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις και να υπάρχει σύνδεση τιμής σακχαρικού τίτλου και υγιεινής του σταφυλιού. Η παραλαβή πρέπει να γίνεται σε αυτοκίνητο που να μη περνάει τους 80 πόντους το ύψος και δε μιλάμε για τριαξονικά αυτοκίνητα.
- 4) Απαιτείται λεπτομερέστερη μελέτη του νομού Αχαΐας για την καταλληλότητα των εδαφών για αμπελοκαλλιέργεια.
- 5) Όσο αναφορά το Μοσχούδι, επειδή τελευταία υπάρχει αυξημένη ζήτηση κι απολαμβάνει ικανοποιητικών τιμών, παρατηρείται αύξηση της καλλιέργειας του. Αν δεν τηρηθούν οι προϋποθέσεις που προβλέπονται από το νόμο, ίσως αυτή η αύξηση να αποβεί σε βάρος της συνολικής καλλιέργειας της παραπάνω εκλεκτής ποικιλίας.
- 6) Το ίδιο ισχύει και για τη Μαυροδάφνη Πατρών. Απαιτείται ισχυρότερος έλεγχος στα αμπελοτεμάχια και στις ποσότητες που εισκομίζονται στα οινοποιεία της περιοχής. Απαραίτητο θεωρώ, αυτή είναι η προσωπική μου άποψη μετά από 28 χρόνια σε αυτή τη δουλειά, να εξεταστεί κατά πόσο η ποικιλία Ρηνιώ της Μαυροδάφνης είναι κλώνος της Μαυροδάφνης.

- 7) Να συσταθεί άμεσα διεπαγγελματικός σύνδεσμος με αντικείμενο τον έλεγχο της καλλιέργειας, της μεταποίησης της προβολής και της εμπορίας της Μαυροδάφνης Πατρών.
- 8) Να καταργηθεί ο περιοριστικός όρος που επιβάλλει τη μαύρη Κορινθιακή, που συμμετέχει στην παραγωγή της Μαυροδάφνης να παράγεται στην περιοχή των Πατρών. Δεν υπάρχουν οι αναγκαίες ποσότητες.  
Έχουμε ζητήσει και πρέπει να το λάβετε πολύ σοβαρά υπόψη και η κ. Χρόνη και ο κ. Πρόεδρος να μας επιτραπεί η φύτευση 1000 στρεμμάτων χλωρής Κορινθιακής στην Αχαΐα μόνο και μόνο για την παραγωγή της Μαυροδάφνης. Είναι η ναυαρχίδα μας στην Αχαΐα, ένα μοναδικό κρασί στην Ελλάδα και είναι κρίμα να το φτιάχνουμε παρανομώντας
- 9) Κρίνεται απαραίτητη η αύξηση της παραγωγής ερυθρών ποικιλιών κατά προτίμηση γηγενών, όπως Βολίτσα, Μαυρούδι, Καλαβρυτινό, Αγιωργίτικο, χωρίς να αποκλείουμε τις ξενικές ποικιλίες Cabernet, Grenache, Syrah, Merlot εφόσον δίνουν ικανοποιητικά αποτελέσματα.
- 10) Απαιτείται έλεγχος όλων των κλώνων των καλλιεργουμένων ποικιλιών και χαίρομαι που είναι θέμα αύριο της συζήτησης, ώστε να επιλεγούν οι καταλληλότεροι οι οποίοι θα δώσουν καλύτερης ποιότητας προϊόντα.
- 11) Απαιτείται από τα φυτώρια να ελέγχονται για την υγιεινή κατάσταση των υποκειμένων και των μοσχευμάτων. Η διακίνηση τους να γίνεται με άδεια υγιεινής κατάστασης. Κανένα δε διακινείται με άδεια υγιεινής κατάστασης.
- 12) Θεωρούμε απαραίτητη τη λειτουργία σε επίπεδο Πελοποννήσου, Ινστιτούτου Αμπέλου και Οίνου, το οποίο θα μελετά τις ποικιλίες, θα καθοδηγεί τους παραγωγούς για το σωστό τρόπο καλλιέργειας, (ράντισμα, λίπανση, σωστές καλλιεργητικές φροντίδες) και μέσα από πειραματικές οινοποιήσεις, θα βοηθάει τους οινολόγους να οδηγούνται στο μέγιστο δυνατό αποτέλεσμα.  
Ελάχιστοι έχουν το δικαίωμα να κάνουν έρευνα στα οινοποιεία.
- 13) Να γίνεται διαγνωστικός έλεγχος για υπολειμματικές ποσότητες φυτοφαρμάκων και λιπασμάτων στα επιτραπέζια και οινοποιήσιμα σταφύλια, διότι κινδυνεύουμε να βρεθούμε εκτός αγοράς.  
Είναι νωπά ακόμη τα θέματα που δημιουργήθηκαν με το Monocrotofos και το Diazinon πριν από κάποια χρόνια και
- 14) Οι αρμόδιοι φορείς να ενθαρρύνουν νέους καλλιεργητές για βιολογική καλλιέργεια αμπελώνων.

### **ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ**

- 1) Πρέπει να καταγραφούν όλες οι μονάδες μεταποίησης που υπάρχουν στο νομό.
- 2) Να καθοριστούν standard εξοπλισμού στις μονάδες παραγωγής οίνου, και να υπάρξει ενθάρρυνση για εκσυγχρονισμό.
- 3) Σε όλες τις μονάδες παραγωγής οίνου να οριστεί υπεύθυνος οινολόγος προκειμένου να εξασφαλίζεται η υγιεινή του προϊόντος, η ασφάλεια των εργαζομένων και το προϊόν να είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές Εθνικές και Κοινοτικές.
- 4) Οι άδειες των οινοποιείων, τα οποία ανέστειλαν τις δραστηριότητές τους, να περιέρχονται στη Νομαρχία και να δίνονται σε νέους επενδυτές.  
Έτσι θα τυγχάνουν και επιδοτήσεων νέοι οινοποιοί να εκμεταλλευτούν την άδεια και να τύχουν επιδοτήσεων.  
Αγαπητοί φίλοι σας κούρασα.  
Σας ευχαριστώ πολύ για την υπομονή που δείξατε.