

«ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΝΗΣΩΝ ΑΙΓΑΙΟΥ»

ΝΟΜΟΙ ΣΑΜΟΥ ΚΑΙ ΛΕΣΒΟΥ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Δρ Μαριζάννα Σαλάχα
Αναπληρώτρια Ερευνήτρια
ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε.

Στο αμπελουργικό διαμέρισμα των Νήσων του Αιγαίου, ας γίνει μια στάση στη Σάμο και τη Λήμνο, ακριτικά νησιά με ιδιαίτερη γεωγραφική σημασία που παράγουν φημισμένους οίνους ονομασίας προέλευσης και συνεχίζουν την αιγαιοπελαγίτικη οινική παράδοση .

Νομός ΣΑΜΟΥ

1. Σάμος

Οι αμπελώνες της είναι εγκατεστημένοι σε πλαγιές μέχρι και τα 800μ. υψόμετρο, διαμορφωμένες πολλές φορές σε αναβαθμίδες και πεζούλες, εκτείνονται σε 15700 στρέμματα όπου καλλιεργείται Μοσχάτο λευκό, με εξαίρεση τις ερυθρές ποικιλίες Φωκιανό (100 στρέμματα) και Ρητινό (140 στρέμματα). Επί του παρόντος, υπάρχει μεγάλο ενδιαφέρον για συμμετοχή στις αναδιαρθρώσεις κι έχει ζητηθεί αναδιάρθρωση για 300 στρέμματα Μοσχάτο λευκό.

Στο νησί, εκτός από τις διάφορες κατηγορίες του ΟΠΕ «Σάμος», έχει αναγνωρισθεί ο ξηρός λευκός ΟΠΑΠ , ο τοπικός οίνος «Πλαγιών Αμπέλου» από Μοσχάτο λευκό για την περιοχή εκτός της ζώνης ονομασίας προέλευσης. Ο τοπικός αυτός οίνος δεν έχει αξιοποιηθεί μέχρι σήμερα.

Η έρευνα που πραγματοποιήθηκε στο Ινστιτούτο Οίνου κάλυψε 9 αμπελώνες από διαφορετικά υψόμετρα (από 10 ως 700 μέτρα), εστιάστηκε κύρια σε τεχνικές οινοποίησης με χρήση ενζύμων ή προζυμωτική εκχύλιση με στόχο την ενίσχυση του αρώματος των οίνων και δεν απέβλεπε στην αναζήτηση εναλλακτικής ποικιλίας εφόσον είναι γνωστό ότι το Μοσχάτο λευκό είναι απόλυτα προσαρμοσμένο στο οικολογικό περιβάλλον της Σάμου.

Όλοι οι τύποι γλυκών οίνων ΟΠΕ «Σάμος» διατίθενται πολύ καλά στην αγορά και δεν υπάρχει πρόβλημα αποθεμάτων όπως εξάλλου αναμένεται από οίνους στους οποίους συγκαταλέγεται και το χρυσό βραβείο στο 2^ο Παγκόσμιο Διαγωνισμό Οίνου το 2001.

Παρόλα αυτά υπάρχει η ανάγκη για την προσθήκη μιας άλλης λευκής ποικιλίας ώστε να υπάρχει δυνατότητα παραγωγής εναλλακτικού λευκού ξηρού οίνου εκτός εκείνου που προέρχεται από Μοσχάτο λευκό. Η Μοσχάτη ποικιλία σ' ένα ξηρό οίνο οδηγεί σε ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που δεν είναι αποδεκτοί από όλους τους καταναλωτές.

Γι αυτό μπορεί να εισαχθεί μια άλλη λευκή ποικιλία όπως το ζητούμενο Αθήρι που ευδοκimeί στα νησιά του Αιγαίου και δίνει οίνους δροσερούς με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Επίσης, η ποικιλιακή σύνθεση μπορεί να διευρυνθεί με Ασύρτικο, άλλη ποικιλία με νησιωτική καταγωγή που καλλιεργείται σήμερα σε όλη σχεδόν την Ελλάδα και χαρακτηρίζεται από προσαρμοστικότητα. Και οι δύο

ποικιλίες ήδη συμμετέχουν στη σύνθεση λευκών ξηρών οίνων ΟΠΑΠ.. Σημειώνεται ότι η ανάμιξη οίνων από Αθήρι και Ασύρτικο οδηγεί σε αλληλοσυμπλήρωση των χαρακτήρων τους, με αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων ισορροπημένων, με πολύπλοκο άρωμα και γευστική πληρότητα.

Υπάρχει έλλειψη ερυθρών οίνων που πρέπει να καλυφθεί. Οι γηγενείς Φωκιανό και Ρητινό δεν έχουν ποιοτικά χαρακτηριστικά και δεν προτείνεται η επέκταση της καλλιέργειάς τους. Υπάρχει αίτημα για Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon. Το Αγιωργίτικο είναι μια από τις πιο εκλεκτές ερυθρές ελληνικές ποικιλίες: διακρίνεται από μεγάλη πλαστικότητα και προσαρμοστικότητα και μπορεί να δοκιμαστεί η καλλιέργειά του με ενδεχόμενο συνδυασμό του με τις τοπικές ποικιλίες Φωκιανό και Ρητινό. Ο Αιγαιοπελαγίτικος αμπελώνας είναι παραδοσιακός, δεν κρίνεται σκόπιμη η εισαγωγή ξενικών ποικιλιών και σ' αυτήν τη λογική δεν προτείνεται το Cabernet Sauvignon. Προτείνεται η μελέτη της ποικιλίας Αγιαννιώτικο με πολύχρονη παρουσία στο χώρο των νησιών του Αιγαίου, αν και σήμερα καλλιεργείται διάσπαρτα. Πρέπει να εξεταστούν οι δυνατότητες αξιοποίησης και της γηγενούς ποικιλίας Μπεγλέρι.

2. *Ικαρία*

Εδώ το Φωκιανό είναι συνιστώμενη ποικιλία σε αντίθεση με τη Σάμο όπου είναι απλά επιτρεπόμενη. Εκτός από τη χωρική οινοποιία, κυκλοφορεί στο εμπόριο και οίνος από συνουιοποίηση Φωκιανού με Μπεγλέρι και Μανδηλαριά.

Χρειάζεται να αναζητηθούν τοπικές αναξιοποίητες ποικιλίες και να διερευνηθεί το ποιοτικό δυναμικό τους.

Νομός ΑΕΣΒΟΥ

1. *Λήμνος*

Το ηφαιστειογενές νησί της Λήμνου δεν είναι ορεινό όπως η Σάμος, το υψηλότερο βουνό φθάνει τα 430 μ και ο αμπελώνας του έχει έκταση περί τα 8500 στρέμματα από τα οποία το Μοσχάτο Αλεξανδρείας καταλαμβάνει τα 7800 και ~600 το Λημνιό ή Καλαμπάκι. Το αμπέλι και ο οίνος έχουν ιδιαίτερη σημασία για την οικονομία του νησιού χωρίς να είναι η καλλιέργεια με τη μεγαλύτερη επίδραση στο γεωργικό εισόδημα.

Εδώ παράγονται οι διάφορες κατηγορίες των γλυκού οίνου Μοσχάτου Λήμνου (ΟΠΕ), ο λευκός ξηρός ΟΠΑΠ από Μοσχάτο Αλεξανδρείας και ο ερυθρός ξηρός ΟΠΑΠ από Λημνιό. Ας θυμηθούμε ότι η τελευταία αυτή ποικιλία καλλιεργούνταν και στην αρχαιότητα εκεί και ήταν γνωστή ως Λημνία. Στις αρχές του προηγούμενου αιώνα επικρατούσε η καλλιέργειά της αλλά η μεγαλύτερη εμπορική αξία των οίνων από Μοσχάτο Αλεξανδρείας οδήγησε στην επικράτηση της Μοσχάτης ποικιλίας με την πάροδο των ετών.

Όπως και στην περίπτωση της Σάμου δεν υπάρχουν ερωτηματικά για την κύρια ποικιλία που είναι το Μοσχάτο Αλεξανδρείας, μια ποικιλία δοκιμασμένη, πολύ καλά προσαρμοσμένη στη Λήμνο που οδηγεί στους γνωστούς οίνους ονομασίας προέλευσης «Λήμνος».

Σε ερευνητικό πρόγραμμα που εκπονήθηκε στο Ινστιτούτο Οίνου οινοποιήθηκε επί 3 έτη η παραγωγή 4 αμπελώνων με υψόμετρο από 15 έως 250 μέτρα. Τα αποτελέσματα ήταν σταθερά καλά για ένα συγκεκριμένο αμπελώνα ο οποίος τυχαίνει να είναι και αυτόρριζος. Εδωσε άριστους οίνους όποια τεχνολογία οινοποίησης κι αν ακολουθήθηκε, με ή χωρίς προζυμωτική εκχύλιση. Προφανώς πρόκειται για έναν κλώνο της ποικιλίας με ιδιαίτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά. Εάν βέβαια αυτός ο

κλώνος εμβολιαστεί σε κάποιο υποκείμενο, πιθανόν τα αποτελέσματα να είναι διαφορετικά, ανάλογα με τη συμβατότητα εμβολίου-υποκειμένου. Η κλωνική επιλογή είναι μια πρόταση για μελέτη και απαιτείται η διερεύνηση της σχέσης εμβολίου-υποκειμένου.

Οι παραγόμενοι οίνοι φαίνεται ότι διατίθενται ικανοποιητικά. Υπάρχουν καλές προοπτικές για τους οίνους της Λήμνου, χρειάζεται όμως διεύρυνση της ποικιλιακής σύνθεσης για τους ξηρούς ΟΠΑΠ.

Για τους λευκούς ξηρούς οίνους, όπως και στην περίπτωση της Σάμου μπορούν να προστεθούν οι ποικιλίες Ασύρτικο και Αθήρι. Στον ερυθρό ΟΠΑΠ, το Λημιό μπορεί να συνδυαστεί με Cabernet Sauvignon που καλλιεργείται μεμονωμένα από κάποιους παραγωγούς και φαίνεται να ταιριάζει με τα ξηρά εδάφη του νησιού. Η επιτυχία του συνδυασμού αυτού είναι ήδη γνωστή από άλλες περιοχές όπου εφαρμόστηκε. Αφ'ετέρου όμως πρέπει να παραμείνει κύριο μέλημά μας η διαφύλαξη της αποκλειστικότητας γηγενών ποικιλιών στον αιγαιοπελαγίτικο αμπελώνα και γι αυτό δεν προτείνεται καλλιέργεια μιας ξενικής ποικιλίας.

Η απάντηση στο αίτημα για συμμετοχή της Μανδηλαριάς στη σύνθεση του ερυθρού οίνου ΟΠΑΠ «Λήμνος» είναι θετική. Η Μανδηλαριά είναι μια από τις πιο πλούσιες γηγενείς ποικιλίες του αιγαιοπελαγίτικου χώρου. Η εμπειρία έχει δείξει ότι όταν προέρχεται από αμπελώνες με χαμηλά φορτία ανά πρέμνο και κατ'επέκταση ανάλογες στρεμματικές αποδόσεις, ενισχύει το χρώμα του παραγόμενου οίνου και του προσδίδει σταθερότητα. Η παρουσία αυτής της ποικιλίας θα καλύψει αδυναμίες του ερυθρού ξηρού οίνου από Λημιό.

2. Χίος

Η αμπελουργική Χίος, ονομαστή από την Ομηρική εποχή για τα κρασιά της, καταστράφηκε το 1822, χωρίς η οινοπαραγωγή της να έχει αποκατασταθεί ως σήμερα. Όπως και προηγουμένως στην περίπτωση της Ικαρίας, σ'αυτά τα νησιά που δεν έχουν οργανωμένη αμπελοκαλλιέργεια, αξίζει τον κόπο να αναζητηθούν και να αξιολογηθούν οι τοπικές ποικιλίες. Ετσι, η πιθανότητα αναβίωσης της οινοποιίας στη Χίο, περνά από τη μελέτη γηγενών ποικιλιών όπως το Χιώτικο Κρασερό και το Αγιαννιώτικο.