

«ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΝΗΣΩΝ ΑΙΓΑΙΟΥ»

«Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΤΗΣ ΛΗΜΝΟΥ»

ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ: ΓΙΑΝΝΗΣ ΣΑΒΟΓΛΟΥ
ΧΗΜΙΚΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ – ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ – Ε.Α.Σ. ΛΗΜΝΟΥ

Με τον κανονισμό 3800 / 1981 δόθηκαν στο Νομό Λέσβου σαν συνιστώμενες οινοποιήσιμες ποικιλίες το Λημνίο (ερυθρή) και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας (λευκή) και επιτρεπόμενες το Σαββατιανό (λευκή) και Φωκιανό (ερυθρή) , ενώ με τον νεότερο κανονισμό 2548 / 1999 προστέθηκαν στις συνιστώμενες ποικιλίες το Αθήρι, Ασύρτικο (λευκές) και Μανδηλαριά και Ξυνόμαυρο (ερυθρές).

Από τις παλαιότερες καλλιεργούνται το Λημνίο και το Μοσχάτο Αλεξανδρείας και πολύ λίγο το Φωκιανό , ενώ από τις νεότερες δεν έχει γίνει ακόμη κάποια πειραματική η δοκιμαστική εγκατάσταση αμπελώνων .

Η κύρια και βασική ποικιλία που καλλιεργείται στη Λήμνο είναι το **Μοσχάτο Αλεξανδρείας** , το οποίο ήλθε στις αρχές του προηγούμενου αιώνα στο νησί και άρχισε να καλλιεργείται αργότερα συστηματικά εκτοπίζοντας σταδιακά το Λημνίο το οποίο μέχρι τότε αποτελούσε την κύρια ποικιλία .

Ο αμπελώνας έχει μέση ηλικία 15 - 20 ετών , καλύπτει μια έκταση ~ 7800 στρέμματα με μια μέση απόδοση ~ 800 Kg / στρεμ. Το έδαφος είναι ηφαιστειογενές με μέση σύσταση (φτωχό σε ασβέστιο), το σχήμα μόρφωσης είναι χαμηλό κύπελλο με βασικό υποκείμενο το R110 (υπάρχουν και λίγα αυτόριζα) και οι κυριότερες ασθένειες είναι ο περονόσπορος το ωίδιο και ο βοτρυτής , ενώ σ ένα ποσοστό 15 - 20 % ο αμπελώνας είναι ιωμένος.

Όλο το νησί αποτελεί Ζώνη Ονομασίας Προέλευσης για το Μοσχάτο Αλεξανδρείας το οποίο οινοποιούμενο δίνει τις παρακάτω κατηγορίες οίνων :

- 1) Ο.Π.Α.Π. "ΛΗΜΝΟΣ "
 - α) ΛΕΥΚΟΣ ΞΗΡΟΣ
 - β) ΗΜΙΞΗΡΟΣ
 - γ) ΗΜΙΓΛΥΚΟΣ

- 2) Ο.Π.Ε. " ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΛΗΜΝΟΥ "
 - α) ΛΕΥΚΟΣ ΓΛΥΚΟΣ
 - β) ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ
 - γ) ΓΛΥΚΥΣ ΦΥΣΙΚΟΣ ΑΠΟ ΔΙΑΛΕΧΤΟΥΣ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ (GRAND GRU) , οι οποίοι είναι V.D.L.
 - δ) ΦΥΣΙΚΩΣ ΓΛΥΚΥΣ (από λιαστά σταφύλια).

Πρέπει ν' αναφέρουμε ότι ~ 1300 στρεμ. καλλιεργούνται βιολογικά.

Είναι ποικιλία τριπλής χρήσης και ενδείκνυται κυρίως για την παρασκευή γλυκών οίνων οι οποίοι παρουσιάζουν μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και θα έπρεπε ν' αποτελούν τον βασικό άξονα οινοποίησης του Μοσχάτου Αλεξανδρείας με την προϋπόθεση βέβαια να αναζητηθούν και οι ανάλογες αγορές απορρόφησής τους.

Από την άλλη πλευρά και οι λευκοί ξηροί οίνοι οι οποίοι έχουν μεγαλύτερο εμπορικό ενδιαφέρον παρουσιάζουν αξιόλογα χαρακτηριστικά όπως αρώματα και γεύση , αλλά υστερούν στην οξύτητα και επίγευσή του .

Μια άλλη κατηγορία στην οποία θα μπορούσε να δώσει πολύ καλά αποτελέσματα το Μοσχάτο Αλεξανδρείας είναι αυτή των ημιαφρωδών και αφρωδών οίνων .

Το **Ασύρτικο** (σαν νέο-συνιστώμενη ποικιλία) είναι καλά προσαρμοσμένο και δοκιμασμένο στο Αιγαιοπελαγίτικο περιβάλλον , δίνοντας οίνους με αξιόλογα χαρακτηριστικά όπως άρωμα, γεύση , οξύτητα , επίγευση .

Ο συνδυασμός του με το Μοσχάτο Αλεξανδρείας δίνει αποτελέσματα καλά και ενθαρρυντικά , βελτιώνοντας την οξύτητα και την επίγευση του.

Αν και δεν έχει γίνει μέχρι τώρα κάποια πειραματική ή δοκιμαστική εγκατάσταση Ασύρτικου στη Λήμνο , πιστεύουμε ότι μπορεί να προσαρμοσθεί άνετα και να ευδοκιμήσει στο ηφαιστειογενές έδαφος και το ξηρικό κλίμα του νησιού .

Το **Αθήρι** , χαρακτηριστική αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία , παρουσιάζει μέτριο ενδιαφέρον τόσο από αμπελουργικής όσο και από οινολογικής πλευράς , δίνοντας οίνους Ο.Π.Α.Π. ή χρησιμοποιούμενο σαν συμπληρωματική ποικιλία.

Η ερυθρή ποικιλία **Λημνιό** ή Λημνία μνημονεύεται από αρχαιότατων χρόνων από τον Αριστοτέλη , τον Όμηρο , τον Αθήναιο κ.τ.λ οι οποίοι κάνουν αναφορές στον περίφημο οίνο της Λήμνου , αλλά και στα νεότερα χρόνια διάφοροι ιστορικοί , περιηγητές κ.τ.λ. μιλούν για το Λημνιό και τον ευρύτερα γνωστό και ξακουστό οίνο του νησιού.

Ποικιλία γνωστή και διαδεδομένη και σ' άλλα αμπελοοικονομικά διαμερίσματα της Ελλάδας , άρχισε από τον προηγούμενο αιώνα να φθίνει σημαντικά και να παραμερίζεται από το Μοσχάτο Αλεξανδρείας κυρίως επειδή είχε μικρότερες αποδόσεις και τιμές .

Σήμερα στη Λήμνο υπάρχουν γύρω στα 600 στρέμματα , από τα οποία τα περισσότερα είναι γηρασμένοι αυτόριζοι αμπελώνες μικρών εκτάσεων. Τα τελευταία μόλις χρόνια άρχισαν να δίνονται κάποια οικονομικά κίνητρα για τη στήριξη και διατήρηση αυτής της ποικιλίας που κινδύνευε με αφανισμό στον τόπο καταγωγής της . Πριν το 1981 έδινε Απλή Ονομασία Προέλευσης "ΛΗΜΝΟΣ " .

Οινοποιείται (από μόνο του) προς παρασκευή κυρίως ενός ερυθρού οίνου με φίνα αρώματα , ο οποίος καταναλώνεται άμεσα χωρίς να έχει τη δυνατότητα να παλαιωθεί λόγω του φτωχού του σώματος. Το Λημνιό - όπως είναι γνωστό - χρησιμοποιείται σε άλλες περιοχές σε συνδυασμό κυρίως με Καμπερνέ Σωβινιόν ή Ξυνόμαυρο, προσδίνοντας διακριτικά αρώματα σε αξιόλογους οίνους .

Η **Μαντηλαριά** (που στη Λήμνο καλλιεργείται σε πολύ μικρές ποσότητες) είναι ποικιλία ευρέως διαδεδομένη και καλά προσαρμοσμένη στον Αιγαιοπελαγίτικο Αμπελώνα πλούσια σε τανίνες δίνοντας οίνους Ο.Π.Α.Π. .

Η εμπειρία όμως που υπάρχει σχετικά με τους οίνους που δίνει αυτή η ποικιλία στα νησιά όπου καλλιεργείται, θέτει και το ερώτημα αν είναι σκόπιμο να δοκιμασθεί και στη Λήμνο .

Το **Ξυνόμαυρο** είναι μια πολύ αξιόλογη ελληνική ποικιλία η οποία έχει να παρουσιάσει σπουδαίους οίνους στις περιοχές όπου εδώ και πολλά χρόνια είναι εγκατεστημένη και καλλιεργείται συστηματικά και οργανωμένα .Όπως ήδη αναφέραμε έχει δοκιμασθεί σε συνδυασμό και με το Λημνιό με καλά αποτελέσματα . Το ερώτημα είναι κατά πόσο αυτή η ποικιλία η ευαίσθητη στο ωίδιο , το βοτρυτή και ιδίως στη ξηρασία θα μπορούσε να προσαρμοσθεί και να καλλιεργηθεί σ' ένα νησιώτικο περιβάλλον ,σ' ένα περιβάλλον διαφορετικό απ' αυτό που μέχρι τώρα έχουμε συνηθίσει .

Στο χώρο των ερυθρών ποικιλιών θα μπορούσαμε να προτείνουμε μια ξενική αλλά την πλέον κλασική ποικιλία το Καμπερνέ Σωβινιόν η οποία μπορεί να προσαρμοσθεί (υπάρχουν δείγματα λιγοστά) στο ηφαιστειογενές έδαφος και ξηρικό κλίμα της Λήμνου .

Πέρα απ' αυτό είναι γνωστά ευρέως τα θετικά και αξιόλογα αποτελέσματα που έχουν προκύψει από το συνδυασμό του Καμπερνέ Σωβινιόν με το Λημνιό .