

**«ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ
ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΒΟΡ. ΕΛΛΑΔΟΣ»**

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ : κ. ΑΡΓΥΡΟΠΟΥΛΟΣ ΠΑΥΛΟΣ
ΧΗΜΙΚΟΣ – ΟΙΝΟΛΟΓΟΣ

Κυρίες και κύριοι,
Κύριοι Πρόεδροι,

Πριν ξεκινήσω την παρουσίασή μου, θέλω να συστήσω την εταιρία Τσάνταλη, η οποία εδώ και μια οκταετία έχει αναλάβει ένα έργο αναμπέλωσης. Αρα έχει αποκτήσει μια εμπειρία στον τομέα επιλογής ποικιλιών και έχει στήσει εδαφολογικό εργαστήριο και κατάλληλο τμήμα με γεωπόνους οι οποίοι επελήφθησαν όλων των προβλημάτων τα οποία πρέπει να αντιμετωπίσει μια προσαρμογή του αμπελώνα στις καινούργιες ποικιλίες, στις καινούργιες απαιτήσεις. Όπως καταλαβαίνετε, η δουλειά της αναμπέλωσης για πολλούς συναδέλφους και για μας επίσης έχει ξεκινήσει εδώ και πολλά χρόνια. Έχει χρηματοδοτηθεί από τις ίδιες τις εταιρίες και εν μέρει από τους ίδιους τους αμπελουργούς. Τα κεφάλαια που απαιτήθηκαν δεν είναι πάρα πολλά, στόχος μας ήταν, όσο δυνατόν νωρίτερα να εκτιμήσουμε τις ελληνικές ποικιλίες και να εκτιμήσουμε ορισμένες από τις διεθνείς, ξενικές, ελληνικές, επαναπατριζόμενες κάποιες από αυτές, ποικιλίες βελτιωτικές ή συμπληρωματικές για να μπορέσουμε να τις εντάξουμε μέσα στην παραγωγή.

Πρίν απ' όλα, να κάνουμε μια παρουσίαση του ελληνικού αμπελώνα και των ελληνικών ποικιλιών.

Στην Μακεδονία καλλιεργούνται 46 γηγενείς ποικιλίες, οι οποίες τρεις είναι προσωρινά επιτρεπόμενες, υπάρχουν τρεις ερυθρώπες, υπάρχουν οι λευκές, οι οποίες είναι 17, από τις οποίες μια είναι προσωρινά επιτρεπόμενη και εκτός από αυτές καλλιεργούνται 34 διεθνείς ποικιλίες. Είναι 7 ερυθρές και 12 συνιστώμενες και 12 προσωρινά επιτρεπόμενες. Υπάρχουν επίσης 7 λευκές συνιστώμενες και 8 προσωρινά επιτρεπόμενες.

Εκτός από αυτές, καλλιεργούνται σε πειραματική μορφή, δηλαδή σε λίγα στρέμματα και άλλες ποικιλίες, όπως είναι το Άσπρο Μοσχάτο, με μικρές ρώγες, όπως είναι διάφορες Μαλβαζίες, Aromaticas, καλλιεργείται επίσης και το Nebiolo και άλλες ακόμα.

Οι σημαντικότερες γηγενείς ποικιλίες, το Ξυνόμαυρό, το Λημιό, η Νεγκόσκα, Κρασάτο, Σταυρωτό, Μοσχάτο, Παμίδι. Ο Ροδίτης από τις ερυθρώπες, το Ασύρτικο, το Αθήρι, ο Ζουμιάτης και το Μπατίκι. Από τις διεθνείς ποικιλίες, από τις κόκκινες, σημαντικότερες η Merlot, το Syrah, η Grenache η κόκκινη, το Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc.

Πριν περάσουμε στα εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά, ορισμένα συμπεράσματα από την παράθεση αυτών των ποικιλιών.

Οι γηγενείς ποικιλίες στο Βορειοελλαδικό χώρο κυριαρχούν τόσο ως προς τον αριθμό, 46 έναντι 14 ως και προς την έκταση που καταλαμβάνουν έναντι των ποικιλιών των ξενικών. Η παρουσία πολλών προσωρινά επιτρεπόμενων ποικιλιών, δυο τον αριθμό, καθώς και άλλων ποικιλιών που είναι μη καταγεγραμμένες και οι οποίες καλλιεργούνται σε μικρή έκταση, αποδεικνύει ότι υπάρχει ένα έντονο ενδιαφέρον για την αναζήτηση νέων δυναμικών ποικιλιών ή συμπληρωματικών ποικιλιών.

Η παρουσία των διεθνών ποικιλιών, ακόμα και σε ζώνες παραγωγής ΟΠΑΠ, αποδεικνύει ακριβώς αυτό το πράγμα. Υπάρχει και πρέπει να επισημάνω αυτό, μια αδυναμία του Βορειοελλαδικού αμπελώνα, όσο αναφορά σε λευκές δυναμικές ποικιλίες, μέχρι πρόσφατα είχαμε μόνο το Ροδίτη σε μεγάλο βαθμό, ερυθρωπό γλυκό κρασί και γι αυτό αναζητήθηκε λύση στη συνδρομή των αιγαιοπελαγίτικων ποικιλιών, του Αθηριού και του Ασύρτικου.

Επίσης ένα άλλο στοιχείο που πρέπει να αναφερθεί είναι η επιτυχία που έχει γνωρίσει στο Βορειοελλαδικό χώρο, έχουν γνωρίσει όλες οι αιγαιοπελαγίτικες ποικιλίες και το Λημνιό μαζί τους που δημιουργεί την τάση, -δημιουργεί την πίστη ότι πρέπει να καλλιεργηθούν κι άλλες ποικιλίες, πρέπει να ενταχθούν κι άλλες ποικιλίες από τον Αιγαιοπελαγίτικο αμπελώνα, ώστε να δοκιμαστούν κατ' αρχήν και να καλλιεργηθούν στη συνέχεια.

Τα εδαφολογικά χαρακτηριστικά που θα σας παραθέσω, είναι συνοπτικά, προέρχονται από το εδαφολογικό εργαστήριο Ευάγγελος Τσάνταλης, τα δε κλιματικά τα έχουμε πάρει από μετεωρολογικούς σταθμούς και τα οποία έχουμε επεξεργαστεί.

Θα παρουσιάσω ορισμένες περιοχές όπως είναι η Μαρώνεια στο νομό Ροδόπης.

Βλέπουμε ότι υπάρχει μια συγκεκριμένη σύσταση την οποία πρέπει να μελετήσουμε σωστά, έχουμε μελετήσει σωστά. Όχι μόνο ο Ευάγγελος Τσάνταλης αλλά πολλοί αμπελουργοί-οινοποιοί στο χώρο της Μακεδονίας, απ' όσο γνωρίζω εγώ, έχουν δουλέψει με τον συγκεκριμένο τρόπο, έχουν στηριχθεί στην εδαφοανάλυση και βάσει αυτής έγινε η επιλογή των κατάλληλων διεθνών ποικιλιών, εδαφοανάλυση και κλιματικά στοιχεία. Αυτό όσο αναφορά τη Μεσήμβρια της Θεσσαλονίκης που έχει περίπου τα ίδια χαρακτηριστικά με την περιοχή της Καλλικράτειας στη Χαλκιδική, όπου αναπτύσσεται ένας πολύ μεγάλος αμπελώνας, εδώ βλέπουμε από τον πίνακα ότι το ελαφρύ έδαφος, το πλούσιο σε ασβέστιο, της Χαλκιδικής, συνηγορεί στην καλλιέργεια του Sauvignon Blanc και του Merlot και του προσδίδει σε συνδυασμό με το ήπιο κλίμα λεπτότητα και αρώματα.

Αυτά βέβαια είναι συμπεράσματα, αλλά όπως θα δούμε στη συνέχεια δεν είναι μόνο συμπεράσματα, θα δούμε ότι πρακτικά έχουν αποδειχθεί.

Το δροσερό κλίμα των Γρεβενών είναι ο κύριος παράγοντας που έχει επιλεγεί η καλλιέργεια του Cabernet Sauvignon. Πιστεύουμε και έχει επιβεβαιωθεί εν μέρει ότι θα πετύχουμε σε αυτή την περιοχή το πιο τυπικό άρωμα του Cabernet Sauvignon και μεγαλύτερη φινέτσα σε γευστικούς χαρακτήρες από το Sauvignon που έχει καλλιεργηθεί σε άλλες περιοχές με πιο ξηροθερμικές συνθήκες.

Ανάλυση για την Stranza, Αριδαία όπου έχει αναπτυχθεί ένας μεγάλος αμπελώνας με κύριο τη Chardonnay κοντά στις παραδοσιακά καλλιεργούμενες.

Στη συνέχεια μπορούμε να παραθέσουμε ένα συγκριτικό πίνακα κλιματικών δεδομένων, βάσει του οποίου οι περισσότερες χώρες έχουν δουλέψει κι εμείς έχουμε δουλέψει. Συμπερασματικά θέλω να επισημάνω ότι δεν είναι ανάγκη πάντα να καλλιεργήσουμε και να περιμένουμε 25 και 30 χρόνια για να βγάλουμε συμπεράσματα. Μερικές φορές η πείρα των άλλων μας βοηθάει για να παίρνουμε γρήγορες αποφάσεις.

Να παραθέσω μερικά χαρακτηριστικά διεθνών ποικιλιών που καλλιεργήθηκαν σε περιοχές αμπελουργικές Β. Ελλάδας, (τα γεωγραφικά διαμερίσματα Θράκης, Μακεδονίας, Θεσσαλίας).

Εδώ έχουμε αμπελώνες σχετικά νεαρής ηλικίας. Από τα στοιχεία αυτά θα μπορούσε κανείς να δει την επίδραση που ασκούν οι εδαφοκλιματικές συνθήκες σε δυο περιοχές που καλλιεργείται η Chardonnay, η μια στη Μαρώνια και η άλλη στην Αριδαία. Οι επιδράσεις στο σακχαρικό τίτλο, στην οξύτητα, στο ΡΗ και πάλι σας λέω ότι περιορίζομαι μόνο σε αυτά τα ελάχιστα στοιχεία, τα γλευογραφικά, για να μην σας κουράσω. Επίσης η Syrah στη Μαρώνια, στην Κομοτηνή δίνει υψηλόβαθμα κρασιά, πλούσια σε φαινολικά, το Merlot στη Χαλκιδική αντίθετα φανερώνει αλκοολικούς βαθμούς, ενώ η Cabernet στα Γρεβενά έχει φαινολικά, υψηλές οξύτητες και μηλικό οξύ.

Για να κλείσω, κάνω εν συντομία μια αξιολόγηση των ποικιλιών.

Κατ' αρχήν να διευκρινίσω ορισμένους όρους, τους οποίους θα χρησιμοποιηθούν. Τι λέμε αμπελουργική ποικιλία; Λέμε αυτή την ποικιλία ή οποία ανταποκρίνεται ικανοποιητικά στις συνθήκες για την περιοχή καλλιεργητικές φροντίδες, δεν παρουσιάζει σοβαρά προβλήματα ως προς τις ασθένειες και οι στρεμματικές αποδόσεις ικανοποιούν τον αμπελουργό 1000-1200 kg.

Ο όρος γηγενής ποικιλία είναι αυτή η ποικιλία που αλλιώς ονομάζουμε ντόπια, είναι η ποικιλία η οποία καλλιεργείται ή είναι ποικιλία που καλλιεργείται αρκετά χρόνια πριν. Έτσι το Ξυνόμαυρο, η Σέφκα, το Παμίδι, η Ποπόλκα, η Νεγκόσκα είναι γηγενείς ποικιλίες.

Ξενική ποικιλία είναι η ποικιλία που καλλιεργείται σε εδαφοκλιματικές συνθήκες αντίστοιχες με τη χώρα μας, σε παραμεσόγειες περιοχές, (έχει ενδεχομένως ρίζες ελληνικές), η Μαλβαζία ή το Syrah. Να αναφερθεί εδώ ότι το Syrah στη αμπελογραφία του Vermore λέγεται Σιράκ, που μπορεί να έχει την καταγωγή του από τις Συρακούσες και μπορεί να είναι από αποικία των Ελλήνων. Θέλω να πω με αυτό ότι δεν πρέπει να παραδίδουμε τις ποικιλίες έτσι, αμαχητί. Υπάρχουν ρίζες ελληνικές και πρέπει να θεωρούμε ότι οι ποικιλίες προήλθαν από τον ίδιο χώρο. Εκεί όπου η Ελλάδα σκορπίστηκε και η Ελλάδα μεγαλούργησε και δε μπορούμε να τα θεωρούμε ξενικές ποικιλίες.

Αυτό που ονομάζουμε συμπληρωματική ποικιλία ή μάλλον βελτιωτική ποικιλία, θα έπρεπε κάποτε να αντικατασταθεί με τον όρο συμπληρωματική, γιατί αυτός ο όρος ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα. Δεν έχουν ανάγκη βελτίωσης τα περισσότερα κρασιά μας, έχουν ανάγκη δυναμικότητας και εμπορικότητας και δε

χρειάζεται να τα υποτιμάμε, όταν τα συμπληρώνουμε, μπορούμε να δημιουργούμε με τους συνδυασμούς.

Με βάση τα παραπάνω, αν αξιολογήσουμε τις ποικιλίες:

- ✓ το Ξυνόμαυρο θα είναι μια ποικιλία αμπελουργική. Η οινοποιητική της ικανότητα για να δώσει ερυθρό κρασί, συμπληρώνεται σημαντικά αν βοηθηθεί από ποικιλίες όπως το Merlot και το Syrah, το έχουν καταδείξει και οι εργασίες του Ινστιτούτου Οίνου. Το Ξυνόμαυρο παραμένει πάντα η κύρια ποικιλία των ΟΠΑΠ και πρέπει να παραμένει και πρέπει να την τιμούμε.
- ✓ Το Λημνιό είναι μια αμπελουργική ποικιλία, έχει κάποιες αδυναμίες οινοποιητικές, δηλαδή δεν έχει την οινοποιητική δυναμικότητα που θα περίμενε κανείς, για να τρέξει και να παλέψει στη διεθνή αγορά, αλλά ούτε και στην ελληνική. Πάντως έχει συνδυαστεί πάρα πολύ καλά στο αμπελώνα του Αγίου Όρους και στον αμπελώνα του Μελίτωνα με το Cabernet Sauvignon.
- ✓ Μια καινούργια ποικιλία η οποία είναι από τις ελληνικές, λίγο ξεχασμένες ποικιλίες είναι το Μοσχόμαυρο, που είναι μια ποικιλία της Δ. Μακεδονίας, καλλιεργείται στους νομούς Κοζάνης και Γρεβενών και η οποία χρησιμοποιήτο και χρησιμοποιείται ακόμα για τους παραδοσιακούς λιαστούς οίνους της Σιάτιστας, όπου συνδυάζεται με άλλες ποικιλίες όπως το Χονδρόμαυρο, το Νιγρικιώτικο και με το Ξυνόμαυρο, αλλά και από μόνη της δείχνει να μπορεί να παράγει και να δώσει μια ιδιαιτερότητα, αυτό που έχουμε ανάγκη, για να έχουμε την πολυπλοκότητα στα προϊόντα.
- ✓ Η ποικιλία Syrah έχει αναφερθεί από την κ. Σπινθηροπούλου, είναι αμπελουργική ποικιλία, έχει καλλιεργηθεί στο Θρακικό, στο Μακεδονικό, στο Θεσσαλικό χώρο. Παντρεύεται κατά τη γνώμη μας με το Ξυνόμαυρο, είναι εκλεκτή, συμπληρωματική ποικιλία.
- ✓ Το Merlot είναι μια ποικιλία έντονα συμπληρωματική, λόγω του ότι δεν παρουσιάζει έντονα δικά της χαρακτηριστικά, αφήνει την πρωταγωνίστρια ποικιλία να ξεχωρίσει, όποια κι αν είναι αυτή, το Cabernet Sauvignon μπορεί να είναι μια καταπληκτική ποικιλία και με τη φλίδα κάποιοι θα τη δοκίμαζαν και θα τη έβαζαν μαζί, δύσκολα μπορεί κανείς να τη χρησιμοποιήσει ως συμπληρωματική, γιατί κυριαρχεί. Πρέπει να το κάνει με προσοχή. Αυτά έχουν ειπωθεί πάρα πολλές φορές στο παρελθόν.
- ✓ Το Αθήρι είναι αμπελουργική ποικιλία, έχει δώσει στη κρασιά Μακεδονία με διακριτικότητα και ποιότητα που δεν είχαμε δει τέτοια κρασιά από αυτές τις ποικιλίες σε μεγάλο βαθμό από τον Αιγαιοπελαγίτικο χώρο.
- ✓ Το Ασύρτικο είναι ποικιλία με αξιοθαύμαστο αμπελουργικό δυναμικό, στο Θρακομακεδονικό χώρο δίνει κρασιά ποιοτικά, διακριτικά με παγκόσμια εμβέλεια, αυτό είναι το μέλλον της, στο χώρο μας επάνω.
- ✓ Το Sauvignon είναι παραγωγική και μέτρια αμπελουργική, εδώ θα προσέξουμε και οι δυο ποικιλίες που θα αναφερθούν και το Sauvignon και το Chardonnay δημιούργησαν προβλήματα που όταν λυθούν, η ποικιλία ανοίγει τα φτερά της και γίνεται καταπληκτική, αλλά δε μπορεί κανείς να καλλιεργήσει αυτές τις ποικιλίες χωρίς να έχει βαθιά αμπελουργική γνώση, πως καλλιεργείται, χρειάζεται γνώση ποικιλίας και επιστημονικό δυναμικό η οποία θα την παρακολουθεί και θα τη φέρει στον αμπελουργό. Ξέρετε όσοι έχετε καλλιεργήσει το Sauvignon από πόσα πράγματα μπορεί και πρέπει να φυλαχθεί για να έχει την ποιότητα που προσδοκά. Είναι γνωστή η ποικιλία ως

συμπληρωματική λόγω του αρώματός της, μπορεί να παίξει σε διάφορα blends κι από μόνη της βέβαια.

- ✓ Το Chardonnay είναι μια ποικιλία μέτρια αμπελουργική, όπως οι περισσότερες διεθνείς, που καλλιεργούνται στην Ελλάδα. Πολλά βραβεία έχουν δοθεί. Άρα οι ποικιλίες αυτές και καλλιεργούνται και εμπειρία έχει αποκτηθεί και βέβαια έχουν βραβευθεί από τον καταναλωτή. Τώρα απομένουν να τις επιβραβεύσει και η δική μας Κοινότητα και οι υπηρεσίες.

Ευχαριστώ.