

**«ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ
ΤΗΣ ΣΤΕΡΕΑΣ ΕΛΛΑΔΑΣ»**

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΕΙΡΗΝΗ ΤΖΟΥΡΟΥ
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΡΙΑ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΟΙΝΟΥ – ΕΘΙΑΓΕ

Στη περιοχή της Στερεάς Ελλάδας, εκτός από κάποιες μικρές σποραδικές εκμεταλλεύσεις, βασικά η αμπελοκαλλιέργεια εντοπίζεται σε τρεις νομούς: της Αττικής, της Βοιωτίας και της Εύβοιας, που αποτελούν μαζί μία μεγάλη ενιαία αμπελουργική περιοχή με κοινά χαρακτηριστικά και κοινά προβλήματα. Έχει συνολική έκταση αμπελοκαλλιέργειας περί τα 20.000 Ha. από τα οποία παράγονται περί τα 710.000 HL οίνων σε οργανωμένα οινοποιεία και 75.000 HL από χωρική οινοποίηση. Πρόκειται για μια περιοχή η οποία από την σύσταση του ελληνικού κράτους και μέχρι σήμερα, αποτελεί το κέντρο παραγωγής λευκών οίνων και ρετσίνας στην χώρα μας, δεδομένου ότι οι ερυθροί οίνοι δεν αντιπροσωπεύουν ούτε το 3% της παραγωγής. Το εκπληκτικό είναι ότι, όλο αυτό το τεράστιο για τα ελληνικά δεδομένα αμπελουργικό διαμέρισμα, με την εναλλαγή τοποθεσιών διαφορετικού οικολογικού περιβάλλοντος, καλύπτεται ουσιαστικά από μια λευκή ποικιλία το Σαββατιανό. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι όταν ενέσχυσε στην περιοχή η φυλλοξήρα, οι αρμόδιες υπηρεσίες αναμπέλωσαν με μοναδικό στόχο να εξασφαλίσουν στον αμπελουργό, το γρηγορότερο δυνατόν, μια ικανοποιητική σταφυλική παραγωγή με μια ποικιλία ανθεκτική στην ξηρασία και στις ασθένειες. Και αυτό ήταν όλο. Δεν προέβλεψαν όμως τις εξελίξεις και τις μελλοντικές ανάγκες της αγοράς και βρεθήκαμε με την μονοκαλλιέργεια του Σαββατιανού.

Είναι χαρακτηριστικό ότι, στο μεγάλο αυτό αμπελουργικό διαμέρισμα δεν υπάρχει ούτε ένας οίνος με ονομασία προέλευσης. Υπάρχουν 16 λευκοί τοπικοί οίνοι, από τους οποίους οι 15, νομοθετικά τουλάχιστον, περιέχουν σαν κυρίαρχη ποικιλία το Σαββατιανό, ενώ υπάρχουν ακόμα 6 τοπικοί ερυθροί οίνοι και 4 ροζέ που παράγονται κυρίως από ξενικής προέλευσης ποικιλίες.

Είναι επομένως επιτακτική η ανάγκη αυτή τη φορά η αναμπέλωση της περιοχής να γίνει με σωστό προγραμματισμό, μελέτη και όραμα και φυσικά να εξυπηρετεί τις ανάγκες της σύγχρονης αγοράς .

Ήδη από τα μέσα της δεκαετίας του '70 τα Ινστιτούτα Αμπέλου και Οίνου εγκατέστησαν ένα πειραματικό αμπελώνα στα Κιούρκα, στον οποίο φυτεύθηκαν περί τις 15 ποικιλίες γηγενείς και ξενικής προέλευσης για να μελετηθεί η συμπεριφορά τους στο οικοσύστημα και να αξιολογηθεί η ποιότητα των παραγομένων οίνων. Από την προσπάθεια αυτή αντλήθηκαν πολλά χρήσιμα συμπεράσματα.

Εξ' άλλου, πρέπει να επισημάνουμε ότι τα τελευταία χρόνια, στην περιοχή που εξετάζουμε και ιδιαίτερα στον νομό Αττικής, έχουν δημιουργηθεί μικρές ιδιωτικές εκμεταλλεύσεις που διαθέτουν ιδιόκτητους αμπελώνες και οινοποιεία, συνήθως σε επιλεγμένες μικροπεριοχές που παράγουν ποιοτικά αναβαθμισμένους οίνους, από διάφορες ποικιλίες.

Συνδυάζοντας λοιπόν τα στοιχεία της ερευνητικής μας δουλειάς αλλά και τις εμπειρίες των συναδέλφων που εργάζονται στα οινοποιεία αυτά, μπορούμε να οδηγηθούμε σε ορισμένα συμπεράσματα.

Βέβαια πρέπει να επισημάνουμε ότι ο αμπελουργικός χάρτης της περιοχής αλλάζει και θα αλλάξει ακόμα δραματικά τα επόμενα χρόνια, δεδομένου ότι μεταβάλλεται η χρήση γης σε περιοχές παραδοσιακά αμπελουργικές όπως, κυρίως, τα Μεσόγεια, αλλά και η Β. Αττική. Παρά ταύτα, για τις περιοχές της Αττικής, της Βοιωτίας και της Εύβοιας το αμπέλι θα εξακολουθεί να παραμένει μια βασική καλλιέργεια .

Τα προβλήματα της περιοχής είναι δύο και είναι τεράστια: πρώτον η τρομακτική έλλειψη ερυθρών ποικιλιών και δεύτερον , ότι από τις λευκές ποικιλίες που καλλιεργούνται το 85% είναι Σαββατιανό. Οι προτάσεις επομένως πρέπει να επικεντρωθούν στα δύο αυτά προβλήματα.

Όσον αφορά το πρώτο, είναι αλήθεια ότι η περιοχή που εξετάζουμε ουδέποτε είχε παράδοση στην καλλιέργεια ερυθρών ποικιλιών. Παλαιότερα υπήρχε μια μικρή καλλιέργεια των ποικιλιών Μανδηλάρι (Κουντούρα μαύρη όπως λεγόταν), Μαυρούδι και Φωκιανό που πλέον απαντώνται ελάχιστα.

Σήμερα, σύμφωνα με τις παρατηρήσεις μας μπορούμε να προτείνουμε τα εξής:

Από τις γηγενείς ερυθρές ποικιλίες το **Αγιοργίτικο** πιστεύουμε ότι θα δώσει πολύ καλά αποτελέσματα. Στον πειραματικό αμπελώνα των Κιούρκων, όπου δοκιμάστηκε, και σαν φυτό προσαρμόστηκε, αλλά και οι οίνοι που παρήχθησαν ήταν καλής ποιότητας. Παρόμοια αποτελέσματα έδωσε και στην περιοχή της Παιανίας. Μπορεί επίσης να δοκιμασθεί η ποικιλία **Μαυροδάφνη** για ξηρό ερυθρό οίνο, ποικιλία που δίνει οίνους με έντονο χρώμα αλλά χρειάζεται προσοχή στις στρεμματικές αποδόσεις, διότι όταν είναι μεγάλες δεν πιάνει ικανοποιητικούς αλκοολικούς βαθμούς.

Μια άλλη ερυθρά γηγενής ποικιλία, που μπορεί να καλλιεργηθεί στο περιβάλλον της αμπελουργικής περιοχής που εξετάζουμε, είναι η **Λημνιώνα**, μια άγνωστη στους πολλούς ποικιλία, που δεν έχει σχέση με το Λημνίο την οποία γνωρίσαμε από αμπελώνες του Ν. Καρδίτσας, αλλά την δοκιμάσαμε και στην Αττική από την συλλογή του Ινστιτούτου Αμπέλου. Ωριμάζει στα μέσα Σεπτεμβρίου, επιτυγχάνει ικανοποιητικούς βαθμούς και δίνει οίνους πολύ πλούσιους σε χρώμα, χάρη στο πλούτο τους σε ανθοκυάνες, ενώ στην γεύση είναι οίνοι γεμάτοι και μαλακοί. Οι πειραματισμοί μας επίσης δείχνουν ότι έχουν καλή αντοχή στην παλαίωση.

Από τις ξενικές ποικιλίες πολύ καλά αποτελέσματα έχουν δώσει το **Cabernet Sauvignon**, ποικιλία που όπως γνωρίζουμε έχει μεγάλη προσαρμοστικότητα καθώς και το **Carignan**, ποικιλία που ενδείκνυται για θερμά και ξηρά κλίματα. Το **Syrah** σε ορισμένες περιπτώσεις προσαρμόστηκε ικανοποιητικά όπως και το **Grenache rouge** που συνιστάται κυρίως για παρασκευή ροζέ οίνων ενώ Τέλος το **Merlot** θα πρέπει να περιοριστεί στις περιοχές με μεγαλύτερο υψόμετρο. Όμως πρέπει να δίδεται προσοχή στις ημερομηνίες τρυγητού, διότι οι ποικιλίες αυτές σχετικά προΐμίζουν. Μέχρι τώρα έχουν δώσει καλά αποτελέσματα διότι έχουν καλλιεργηθεί κυρίως σε μικρές εκμεταλλεύσεις που γίνεται συχνή παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης των σταφυλιών και ο τρυγητός την κατάλληλη ημερομηνία. Ταυτόχρονα εφαρμόζονται κατάλληλες καλλιεργητικές τεχνικές ώστε να υπάρχει ελεγχόμενη σταφυλική παραγωγή. Ας εξετάσουμε τώρα τις λευκές ποικιλίες. Είναι γεγονός ότι οι οίνοι από την ποικιλία Σαββατιανό δεν έχουν σήμερα την εικόνα που είχαν μέχρι πριν δυο δεκαετίες. Μέχρι τότε οι οίνοι αυτοί είχαν υψηλό αλκοολικό τίτλο, χαμηλή οξύτητα, έλλειψη αρωμάτων και ευπάθεια στην οξειδωση. Σήμερα η εικόνα αυτή έχει αλλάξει και σ' αυτό νομίζουμε ότι συνέβαλλαν, αρκετά και οι ερευνητικές εργασίες του Ινστιτούτου Οίνου, όταν από

την δεκαετία του '70 απέδειξαν ότι οι οίνοι που κυκλοφορούσαν στην αγορά δεν αντιπροσωπεύουν τις πραγματικές δυνατότητες της ποικιλίας . Ο σωστός χρόνος και τρόπος τρυγητού, οι νέες τεχνολογίες οινοποίησης και τέλος οι κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και συντήρησης των οίνων, βελτίωσαν πολύ την ποιότητά τους . Όταν μάλιστα οι αμπελώνες ευρίσκονται σε δροσερές περιοχές όπως στους πρόποδες της Πάρνηθας ή στα Δερβενοχώρια, τότε το αποτέλεσμα είναι πολύ καλό. Παρ' όλα αυτά υπάρχουν μεγάλες εκτάσεις αμπελώνων στις θερμές και ξηρές πεδινές περιοχές που δίνουν οίνους που δεν ικανοποιούν τα γούστα των σύγχρονου καταναλωτή. Ένα μέρος αυτών οδηγείται βέβαια για την παραγωγή του παραδοσιακού μας οίνου της ρετσίνας, η κατανάλωση της οποίας όμως, ολοένα μειώνεται. Προκύπτει λοιπόν η ανάγκη για εισαγωγή και προώθηση της καλλιέργειας άλλων λευκών ποικιλιών για τον εμπλουτισμό του δυναμικού της περιοχής και την δημιουργία διαφορετικών τύπων οίνων.

Από τις γηγενείς λευκές ποικιλίες το **Ασύρτικο** και η **Μαλαγουζιά** δοκιμάσθηκαν, προσαρμόσθηκαν καλά και έδωσαν οίνους με ποιοτικά χαρακτηριστικά ακόμα και σε πεδινές περιοχές. Τα ίδια αποτελέσματα πιστεύουμε ότι θα έχει και το **Αθήρι** , ενώ στις δροσερές πλαγιές ή στα οροπέδια της περιοχής θα μπορούσε να καλλιεργηθεί η ποικιλία **Μοσχοφίλερο**. Είναι σκόπιμο εξ' άλλου να διατηρηθεί η καλλιέργεια του **Ροδίτη** στους αμπελώνες της Βοιωτίας και της Εύβοιας, όπου παραδοσιακά καλλιεργείται.

Από τις λευκές ξενικές ποικιλίες έχουν δοκιμασθεί και έχουν δώσει πολύ καλά αποτελέσματα το **Chardonnay**, και το **Sauvignon blanc**. Πρόκειται για εκλεκτές ποικιλίες της Κεντρικής Ευρώπης με αρκετή προσαρμοστικότητα. Επίσης η **Sylvaner** αλλά και το **Riesling** έδωσαν σε κάποιες από τις περιοχές που φυτεύθηκαν αρωματικούς οίνους, αλλά είναι ποικιλίες μη παραγωγικές και δύσκολα θα γίνουν αποδεκτές από τους παραγωγούς. Όλες αυτές οι λευκές ξενικές ποικιλίες θα πρέπει να φυτευθούν στις δροσερές πλαγιές της Πάρνηθας, της Πεντέλης, των Γερανείων, του Κιθαιρώνα και στα ορεινά της Εύβοιας. Βέβαια και εδώ ισχύει ό,τι αναφέραμε και στις ερυθρές ξενικές ποικιλίες, δηλαδή προσοχή στην ημερομηνία τρυγητού διότι είναι πρώιμες. Στα πιο πεδινά θα μπορούσε να καλλιεργηθεί η ποικιλία **Ugni blanc** η οποία δίνει οίνους όχι ιδιαίτερα αρωματικούς αλλά με σχετική οξύτητα.

Με τις προτάσεις αυτές πιστεύουμε ότι δημιουργούνται οι προϋποθέσεις για την αντιμετώπιση των αδυναμιών της αμπελουργικής περιοχής της Ανατολικής Στερεάς

Ελλάδας. Είναι προτάσεις δοκιμασμένες και είναι σίγουρο ότι με τον σωστό σχεδιασμό, με προσοχή στις εφαρμοζόμενες αμπελοκομικές τεχνικές και τον τρυγητό και με σύνεση στις στρεμματικές αποδόσεις θα έχουμε πολύ καλά αποτελέσματα. Από εκεί και πέρα, το να παρασυρόμαστε και να ζητάμε αλόγιστα την εισαγωγή πληθώρας ποικιλιών, για πολλές από τις οποίες δεν γνωρίζουμε καν την συμπεριφορά τους στο ελληνικό οικοσύστημα, δεν οδηγεί πουθενά. Αντίθετα αποπροσανατολίζει τους παραγωγούς και δεν συμβάλλει στο να δημιουργηθεί μία αμπελουργική ταυτότητα στην περιοχή.

Κλείνοντας θα ήθελα να επισημάνω, ότι έχουν ωριμάσει οι συνθήκες για να νομοθετήσουμε έναν ΟΠΑΠ λευκό στην περιοχή της Βορείου Αττικής. Το οφείλουμε στην περιοχή αυτή που ο θεός Διόνυσος δίδαξε πώς να καλλιεργείται η άμπελος και πώς να παράγεται κρασί από τους καρπούς της.

«ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΤΩΝ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ»

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΕΙΡΗΝΗ ΤΖΟΥΡΟΥ
ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΕΡΕΥΝΗΤΡΙΑ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΟΙΝΟΥ – ΕΘΙΑΓΕ

Το αμπελουργικό διαμέρισμα των Ιονίων Νήσων αποτελείται βασικά από τα τέσσερα μεγάλα νησιά του Ιονίου πελάγους : την Κεφαλονιά, την Ζάκυνθο, την Κέρκυρα και τη Λευκάδα. Νησιά ορεινά, ιδιαίτερα η Κεφαλονιά και η Λευκάδα, έχουν συνολική αμπελουργική έκταση περί τα 3.500 Ha και συνολική παραγωγή περί τα 120.000 HL οίνων από οργανωμένα οινοποιεία και 66.000 HL από χωρική οινοποίηση. Από την παραγωγή αυτή οι ερυθροί οίνοι δεν αντιπροσωπεύουν ποσοστό μεγαλύτερο του 25%. Τα νησιά αυτά , παρ'όλο που έχουν το ίδιο κλίμα (εύκρατο με υψηλές βροχοπτώσεις) διαφοροποιούνται από πλευράς ανάγλυφου και δομής του εδάφους, αλλά και από πλευράς ποικιλιακού παράγοντα. Οι διαφορές αυτές σε συνδυασμό με τον ιδιαίτερο προσανατολισμό της οικονομίας τους έχουν σαν συνέπεια την διαφοροποίηση , τόσο των τύπων των οίνων που παράγει κάθε νησί , όσο και της εμπορικής δραστηριότητας των τοπικών φορέων παραγωγής οίνων.

Η Κεφαλονιά αποτελεί προέκταση της Πελοποννήσου και ειδικότερα του νομού Αχαΐας , με τον οποίο προσομοιάζει τόσο από πλευράς εδαφοκλιματικής, όσο και από πλευράς ποικιλιών αμπέλου και τύπων οίνων. Πράγματι , ο Μοσχάτος Κεφαλληνίας και η Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας είναι γλυκά κρασιά με ονομασία προέλευσης του ίδιου τύπου με τα αντίστοιχα της Πάτρας και από τις ίδιες ποικιλίες. Στο ημιορεινό όγκο της Κεφαλονιάς , σε εδάφη ξηρά και πετρώδη , εκτείνεται ο αμπελώνας της Ρομπόλας , εκλεκτής λευκής ποικιλίας από την οποία παράγεται κρασί ποιότητας που κυκλοφορεί με την ονομασία προέλευσης : Ρομπόλα Κεφαλληνίας. Έχουν επίσης αναγνωρισθεί και οι εξής τοπικοί οίνοι:
«Πλαγιές του Αίνου» : Λευκός ξηρός από τις ποικιλίες Τσαούσι και Γουστολίδι και ερυθρός ξηρός που παράγεται κυρίως από την ποικιλία Μαυροδάφνη.

«Μεταξάτων» : Ερυθρός οίνος που παράγεται επίσης από την ποικιλία Θηνιάτικο, και

«Ματζαβινάτων» : Λευκός , κυρίως από τις ποικιλίες Τσαούσι , Γουστολίδι και Μοσχατέλλα , ροζέ κυρίως από τις ποικιλίες Θειακό , Γουστολίδι και Τσαούσι και ερυθρός κυρίως από τις ποικιλίες Θειακό και Αρακλινό.

Για την Κεφαλονιά θα προτείνουμε την επέκταση της ποικιλίας **Αγιωργίτικο**, η οποία είναι ήδη επιτρεπόμενη στο νομό , με σκοπό να πλουτίσει τη γκάμα των ερυθρών οίνων , δεδομένου άλλωστε ότι συνδυάζεται αρμονικά και με την Μαυροδάφνη για την παραγωγή ξηρών ερυθρών οίνων . Πέραν αυτού , πιστεύουμε ότι δεν υφίσταται θέμα για προώθηση νέων ποικιλιών στην περιοχή. Υπάρχουν εξαιρετικές γηγενείς ποικιλίες, αλλά και το νομοθετικό πλαίσιο , για την παραγωγή πολλών τύπων οίνων με ποιοτικά χαρακτηριστικά . Εναπόκειται στους τοπικούς φορείς να αξιοποιήσουν το αμπελουργικό τους πλούτο και να τον προβάλλουν .

Η Ζάκυνθος έχει το προνόμιο να διατηρεί μέχρι και σήμερα μια πανσπερμία ποικιλιών , ιδίως λευκών , έτσι ώστε να θεωρείται ως «αμπελουργική συλλογή». Στο νησί παράγεται ο λευκός «οίνος κατά παράδοση ΒΕΡΝΤΕΑ» από την ποικιλία Σκιαδόπουλο στο μεγαλύτερο ποσοστό, ο οποίος κυκλοφορεί φρέσκος αλλά και παλαιωμένος με χαρακτήρες «ράνσιο».

Στη Ζάκυνθο κατά την γνώμη μας προέχει η αναζήτηση , η αξιολόγηση και η ανάδειξη των σπάνιων γηγενών ποικιλιών , πολλές εκ των οποίων έχουν μεγάλες δυνατότητες. Έτσι , από τους πειραματισμούς του Ινστιτούτου Οίνου , πολύ καλά αποτελέσματα έδωσε ο **Αυγουστιάτης** . Ερυθρή ποικιλία που περί τα μέσα Σεπτεμβρίου επιτυγχάνει 12,5 βαθμούς και δίδει βαθύχρωμους οίνους , ζωντανούς , πλούσιους και γεμάτους στη γεύση , με δυνατότητα παλαίωσης. Από τις λευκές ποικιλίες η **Μοσχαρδίνια** ή **Μοσχατελλό** έδωσε ένα εξαιρετικά αρωματικό οίνο, με ελαφρά φίνα αρώματα μοσχάτου . Είναι μια ποικιλία που μόνη της ή σε συνδυασμό με άλλες λευκές ποικιλίες της περιοχής, θα δώσει ένα φρέσκο φρουτώδη οίνο . Θα μπορούσαν να αναζητηθούν επίσης και άλλες άγνωστες γηγενείς λευκές ποικιλίες , όπως π.χ. το **Μυγδάλι** , η οποία μας έδωσε επίσης ένα αρωματικό οίνο με γεμάτη γεύση. Για όλες αυτές τις ποικιλίες πρέπει να δοθεί προσοχή στην ημερομηνία τρυγητού , δεδομένου ότι είναι πρώιμες και υψηλόβαθμες .

Η Κέρκυρα παρουσιάζει το μικρότερο οινολογικό ενδιαφέρον, δεδομένου ότι η αγροτική της οικονομία δεν βασίζεται στη αμπελοκαλλιέργεια . Έχει ένα λευκό τοπικό οίνο που παράγεται από την ποικιλία Κακοτρύγη , λευκή τοπική ποικιλία αρκετά ευοξειδωτή και χωρίς ιδιαίτερα αρώματα. Επομένως θα ήταν σκόπιμη η συγκαλλιέργεια κάποιων άλλων λευκών ποικιλιών, όπως ο **Ροδίτης** που είναι συνιστώμενη στο νομό , ή κάποιες από τις λευκές ποικιλίες της Ζακύνθου, για βελτίωση των γευστικών χαρακτήρων των οίνων από την ποικιλία Κακοτρύγη.

Στη **Λευκάδα** επικρατεί η βαθύχρωμη ποικιλία Βερτζαμί , η οποία καταλαμβάνει σχεδόν το 80% της καλλιεργούμενης με αμπέλια έκτασης . Τα εδάφη του νησιού είναι ξηρά και βραχώδη και το Βερτζαμί είναι φυτεμένο σε πετρόχτιστες πεζούλες , σκαρφαλωμένες στις απότομες πλαγιές μέχρι και στα 800μ. υψόμετρο . Στα χαμηλά και μέτρια υψόμετρα το Βερτζαμί δίδει οίνους υψηλόβαθμους , μικρής οξύτητας, με ερυθρό σκούρο χρώμα , σχεδόν μαύρο και , λόγω του πλούσιου φαινολικού δυναμικού τους , στιφούς και τραχείς στη γεύση. Από τους αμπελώνες μεγάλου υψόμετρου λαμβάνονται οίνοι χαμηλόβαθμοι και ανοικτόχρωμοι. Η Λευκάδα έχει τρεις τοπικούς οίνους : ένα ερυθρό και ένα ροζέ από τις ποικιλίες Βερτζαμί και Merlot και ένα λευκό από τη ποικιλία Βαρδέα.

Για τη Λευκάδα πιστεύουμε ότι κατ' αρχάς, θα έπρεπε να είχε ήδη επεκταθεί αρκετά η ποικιλία **Merlot** , δεδομένου ότι το Ινστιτούτο Οίνου , εδώ και μια εικοσαετία έχει αποδείξει ότι η ποικιλία αυτή «παντρεύεται» άριστα με το Βερτζαμί. Υπάρχουν στη κάβα μας δείγματα άνω των δέκα ετών που παραμένουν εξαιρετικά. Παρ' όλα αυτά, σήμερα δεν υπάρχουν πάνω από 20 στρέμματα Merlot σε σύνολο 11.000 στρεμμάτων αμπελοκαλλιέργειας του νησιού. Κατά προτεραιότητα επομένως πρέπει να επεκταθεί η ποικιλία αυτή. Από τις άλλες δύο ξενικές ποικιλίες που προτείνουν οι φορείς, το μεν **Syrah** ενδεχομένως να δώσει καλά αποτελέσματα, ενώ το **Cabernet Sauvignon** δεν νομίζουμε ότι συντρέπει λόγος καλλιέργειάς του στο νησί.

Η ορεινή Λευκάδα αποτελεί ένα θαυμάσιο οικοσύστημα για την παραγωγή λευκών ξηρών οίνων ποιότητας , προσαρμοσμένους στις ανάγκες του σύγχρονου εμπορίου. Από τις γηγενείς λευκές ποικιλίες , εκτός της Βαρδέας , η αρωματική **Μαλαγουζιά** και το **Λαγόρθη** νομίζουμε ότι αποτελούν ενδιαφέρουσες επιλογές , ενώ από τις ξενικές το **Chardonnay** η **Traminer** και η **Sylvaner** θα μπορούσαν εναλλακτικά να φυτευθούν και να δώσουν καλά αποτελέσματα.