

**«Ο ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ  
ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ ΚΕΝ. ΕΛΛΑΔΑΣ – ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ»**

**ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ: Α. ΚΟΝΤΕΛΕΣ  
ΓΕΩΠΟΝΟΣ – ΕΙΔΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ**

**Εισαγωγή**

Ο υφιστάμενος εμπορικός ανταγωνισμός για την διάθεση των γεωργικών προϊόντων μεταξύ των κρατών επιβάλλει την εναρμόνιση της γεωργικής παραγωγής προς τις απαιτήσεις του διεθνούς καταναλωτικού κοινού. Ο ανταγωνισμός αυτός εμφανίζεται ιδιαίτερα οξύς στην διάθεση των αμπελουργικών προϊόντων.

Η Ελλάδα ως χώρα αμπελουργική κατέχει ιδιαίτερη θέση μεταξύ των ευρωπαϊκών αμπελουργικών χωρών για αυτό θα πρέπει να αντιμετωπίζει με την δέουσα σοβαρότητα τον ανταγωνισμό αυτόν που καθίσταται οξύτερος με την ένταξή μας στην Ευρωπαϊκή Ένωση.

Σήμερα η Ελλάδα διαθέτει εκλεκτές ποικιλίες οινοποιίας τουλάχιστον ισάξιες των ευρωπαϊκών, όπως πχ. Μαύρο Ναούσης, Ντεμπίνα, Αγιωργίτικο, Μαυροδάφνη, Μοσχάτο Λευκό, Ρομπόλα, Μοσχοφίλερο κλπ. Που ήδη με νομοθετικές πράξεις έχει καθοριστεί η ονομασία προέλευσης διαφόρων τύπων οίνων ανωτέρας ποιότητας (v.q.p.r.d.) που παράγονται από αυτές.

Εκτός όμως από τις ζώνες για οίνους «ονομασίας προέλευσης» υφίστανται μεγάλες αμπελουργικές περιοχές στις οποίες καλλιεργούνται ποικιλίες που εμφανίζουν ποιοτικές αδυναμίες. Επί πλέον η διαμόρφωση των διεθνών καταναλωτικών τάσεων και προτιμήσεων, οδήγησαν στην εισαγωγή και καλλιέργεια εκλεκτών ξένων ποικιλιών που εδώ και 30 χρόνια παρουσίασαν άριστη προσαρμογή στις Ελληνικές συνθήκες και έδωσαν προϊόντα που απέσπασαν πολλά μετάλλια στις ξένες αγορές.

Στις 15/3/1974 μετά από σύσκεψη ειδικών αμπελουργίας στο Ινστιτούτο Αμπέλου, ακολούθησε η έκδοση της αιρθμ: 45685/3655/28-7-74 διαταγής της προϊσταμένης υπηρεσίας Γεωργικών Ερευνών για τη μελέτη δυνατότητας καλλιέργειας εκλεκτών ξένων ποικιλιών οινοποιίας με σκοπό την βελτίωση των οινικών προϊόντων της χώρας.

Η εν λόγω μελέτη περιελάμβανε τρία στάδια:

- ✓ κατά το πρώτο στάδιο έλαβε χώρα η μελέτη του οικοσυστήματος των κυριότερων περιοχών της χώρας. Εξετάστηκαν οι περιοχές *Αρκαδίας, Μεσσηνίας, Αχαΐας, Ηρακλείου, Χανίων, Λασιθίου, Αττικής, Ευβοίας, Αλεξανδρούπολης, Κομοτηνής, Ιονίων νησιών, Κυκλάδων, Λήμνου, Ρόδου.*

Για κάθε περιοχή ελήφθησαν βιοκλιματικά, αγρολογικά και βιολογικά χαρακτηριστικά. Τα μετεωρολογικά στοιχεία τα ληφθέντα από τους κατά τόπους μετεωρολογικούς σταθμούς και μετά από κατάλληλη μαθηματική επεξεργασία προσδιορίστηκε ο ηλιοθερμικός και υδροθερμικός δείκτης των ως άνω περιοχών.

- ✓ Κατά το δεύτερο στάδιο συγκεντρώσαμε τα αγριοβιολογικά χαρακτηριστικά των ξένων ποικιλιών (διάρκεια κάθε βλαστητικού σταδίου, ηλιοθερμικές απαιτήσεις κάθε βλαστικό σταδίου για κάθε ποικιλία παραγωγικότητας, ευρωστία, αντοχή στις ασθένειες) στις Αμπελουργικές Συλλογές του Ινστιτούτου Αμπέλου και από ξένες Βιβλιογραφίες.
- ✓ Τέλος κατά το τρίτο στάδιο προτείνουμε τις κατάλληλες ποικιλίες που πρέπει να δοκιμαστούν κατά περιοχή για την παρασκευή ερυθρών, λευκών και ειδικού τύπου οίνων, παράλληλα με τις ελληνικές καλλιεργούμενες κατά περιοχή ποικιλίες.
- ✓ Προτείνουμε την δοκιμαστική καλλιέργεια σε αντιπροσωπευτικές τοποθεσίες.
- ✓ Την προμήθεια υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού (certifié) και εξασφάλιση επαρκών πιστώσεων.

Τα αποτελέσματα της εν λόγω προσπάθειας είναι δημοσιευμένα το 1976 και είναι στην διάθεση του καθενός.

### **Προτάσεις για τον Νομό Φθιώτιδος**

Ο Νομός Φθιώτιδος περιλαμβάνει 4 παραδοσιακές αμπελουργικές ζώνες:

- 1) **Ζώνη ορεινή Σπερχειάδας** (παλιοβράχα), όπου καλλιεργούνται περίπου 1500 στρ. με τις παραδοσιακές ποικιλίες *ΚΟΝΤΟΚΛΑΔΙ*, *ΚΟΣΜΑΣ*, *ΡΟΔΙΤΗΣ*, *ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ*. Προτείνεται ο εκσυγχρονισμός των αμπελώνων με κλωνική και φυτοϋγειονομική επιλογή και δημιουργία τοπικού οίνου.
- 2) **Ζώνη Δομοκού** με λίγες εκτάσεις κυπελωτών αμπελώνων. Πριν από πολλά χρόνια καλλιεργείτο η λευκή ποικιλία «Υάμπολις». Προτείνεται η ανασύσταση των παλαιών αμπελώνων με την εν λόγω ποικιλία που θεωρείται τοπική.  
Η εγκατάσταση, εδώ και 4 χρόνια, 100 στρ. Αμπελώνα με σύγχρονες προδιαγραφές με τις ποικιλίες Ξυνόμαυρο, Ασύρτικο, Grenache, Sauvignon blanc, Cabernet sauvignon Merlot έδωσε πολύ καλά αποτελέσματα στο υψόμετρο της περιοχής.
- 3) **Ζώνη Δυτικής Λοκρίδας** (Βορινές πλαγιές Παρνασσού, Αμφίκλεια, Πολύδροσο κλπ.)  
Στην ζώνη αυτή καλλιεργούνται σε μικρές οικογενειακές εκτάσεις οι παραδοσιακές ποικιλίες Κορύφι (Μαύρο Αραχόβης), Ραβδίτσα, Μουχτουρό, Σκυλοπνήχτης και το Καστελιότι, όλες μαυρόφλουδες.  
Τα τελευταία χρόνια καλλιεργούνται μεμονωμένοι αμπελώνες με Cabernet Sauvignon, Merlot και Ροδίτη.

Καλλίτερη ποικιλία από τις παραδοσιακές θεωρείται το Μαύρο Αραχόβης που αποτελεί το 80% των κλημάτων.

Προτείνεται η κλωνική επιλογή αυτής της ποικιλίας η εξυγίανση της και η δημιουργία ΤΟΠΙΚΟΥ ΟΙΝΟΥ διότι λόγω της οικοπεδοποίησης της περιοχής της Αράχοβας η ιστορική αυτή ποικιλία θα εξαφανισθεί.

- 4) Ζώνη Ανατολικής Λοκρίδας (πεδινά, ορεινά Αταλάντης, Μαρτίνου, Μαλεσίνας και άλλων κοινοτήτων).

Περιοχή με μεγάλη ιστορική οινική παράδοση . Πριν την εισβολή της φυλλοξήρας (1962) καλλιεργούντο περίπου 10.000 στρ. Σήμερα υπάρχουν σύγχρονοι αμπελώνες με 2 τοπικούς οίνους. Η καλλιέργεια ελληνικών και ξένων ποικιλιών έδωσαν άριστα αποτελέσματα στην καλλιεργητική συμπεριφορά και στην παραγωγή ποιοτικών οίνων.

Ποικιλίες που καλλιεργούνται και προτείνονται:

- A) Ελληνικές : Ροδίτης, Σαββατιανό, Ρομπόλα, Ασύρτικο, Αθήρι, Ξυνόμαυρο, Μαλαγουζιά.
- B) Ξενικές : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon blanc.