

«ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΟΣ ΠΡΟΣΑΝΑΤΟΛΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ
ΝΗΣΩΝ ΑΙΓΑΙΟΥ»

«Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΤΗΣ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ»

**ΠΑΡΕΜΒΑΣΗ : Μάρκος Εμμ. Καφούρος
Γεωπόνος Ε.Α.Σ. Σαντορίνης**

Η Σαντορίνη, η μυθική Ατλαντίδα, γέννημα της λάβας και της φωτιάς, όμορφη και μυστηριώδης, μοναδική και ασυνήθιστη αποτελεί έναν μεγάλο αμπελώνα, σπάνιας ομορφιάς και αξίας, για τον οποίο έχει κινηθεί το ενδιαφέρον της Ουνέσκο με σκοπό να κηρυχθεί διατηρητέος.

Η άμπελος, η φάβα, η κάπαρη, το κριθάρι και η τομάτα, κατάφεραν να ευδοκιμήσουν στα μικρά πεζούλια που φτιάχτηκαν από εκατομμύρια κομμάτια λάβας και αμέτρητο ιδρώτα τα τελευταία 3500 χρόνια. Σήμερα η αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί τον σημαντικότερο τομέα αγροτικής παραγωγής στη Σαντορίνη. Η ιστορία της χάνεται στους προϊστορικούς χρόνους, όταν οι Φοίνικες την εισήγαγαν στην ευρύτερη περιοχή του Αιγαίου πελάγους.

Η αρχαιολογική σκαπάνη στην προϊστορική πόλη του Ακρωτηρίου έφερε στο φως πλήθος αγγείων, της δεύτερης χιλιετίας π.Χ., που χρησίμευαν για την μεταφορά και την αποθήκευση του κρασιού, διακοσμημένα με μοναδικές παραστάσεις σταφυλιών.

Στα νεώτερα χρόνια τα σχετικά στοιχεία για τον αμπελώνα της Σαντορίνης και την παραγωγή του, προέρχονται από Δυτικούς περιηγητές, σύμφωνα με τους οποίους ολόκληρο το νησί ήταν ένας αμπελώνας και παρήγαγε το περίφημο γλυκό κρασί VINSANTO, ονομασία προερχόμενη από τους λατινικούς όρους VINO-SANTO, που σήμαινε κρασί της Σαντορίνης.

Σήμερα ο αμπελώνας της Σαντορίνης αποτελεί τον πλέον παραδοσιακό σε ολόκληρο τον Ελλαδικό χώρο.

- ✓ Άνυδρος με μόνη δροσιά τις λίγες βροχές του χειμώνα και την νυχτερινή υγρασία του καλοκαιριού που προέρχεται από την εξάτμιση της καλντέρας και την οποία αποθηκεύει η κίσηρη του εδάφους.
- ✓ Τα πρέμνα του είναι αυτόριζα, δεν είναι εμβολιασμένα σε αμερικάνικα υποκείμενα αμπέλου, αφού το αμμώδες έδαφος της Σαντορίνης δεν επέτρεψε στο έντομο της φυλλοξήρας να εγκατασταθεί σ' αυτό.
- ✓ Η διάταξη των πρέμνων μέσα στον αμπελώνα συνήθως είναι τυχαία αφού διαχρονικά η ανανέωση του αμπελώνα γινόταν με καταβολάδες.
- ✓ Οι αντίξοες κλιματικές συνθήκες και ιδιαίτερα οι ισχυροί άνεμοι υποχρέωσαν τους καλλιεργητές να υιοθετήσουν ένα μοναδικό χαμηλό σχήμα κλαδέματος, σαν καλάθι, προκειμένου να προστασσοται τα σταφύλια, τόσο από τον άνεμο όσο και από τον καύσωνα του καλοκαιριού.

- ✓ Η έκταση του αμπελώνα σήμερα είναι 14000 στρέμματα και η απόδοση του είναι περίπου 500 κιλά/ στρέμμα.

Το πιο σημαντικό στοιχείο του αμπελώνα της Σαντορίνης είναι ο ποικιλιακός της πλούτος. Αποτελεί μια μεγάλη αμπελογραφική συλλογή, αφού δι-ασώζει περισσότερες από 50 ποικιλίες αμπέλου ορισμένες από τις οποίες είναι σπάνιες και έχουν μοναδικά αμπελογραφικά και οινολογικά χαρακτηρι-στικά.

- ✓ Είναι άγνωστο ποιές ποικιλίες αμπέλου καλλιεργήθηκαν στην αρχαιό-τητα, εκτός από το Αθήρι και την Μαντηλαριά ίσως, τις παλιές Αιγαιοπελαγίτι-κες ποικιλίες.

Βασική ποικιλία του αμπελώνα είναι το **Ασύρτικο**, η καλύτερη κατά πολλούς, λευκή ποικιλία σ' ολόκληρη τη μεσογειακή λεκάνη, η οποία στο ιδιό-μορφο εδαφοκλιματικό περιβάλλον της Σαντορίνης έχει προσαρμοστεί τέλεια και δίνει προϊόντα με ξεχωριστά χαρακτηριστικά.

Το Ασύρτικο συμπληρώνουν οι δύο άλλες βασικές λευκές ποικιλίες του αμπελώνα, το **Αθήρι** και το **Αιδάνι**, από την συνοινοποίηση των οποίων προκύπτει το Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας λευκό ξηρό (Ο-ΠΑΠ) ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ.

Άλλες λευκές ποικιλίες αμπέλου που φιλοξενούνται στον αμπελώνα της Σαντορίνης είναι η Αγριογλυκάδα, το Ασπροβουδόματο, η Ασπρούδα Σαντο-ρίνης, η Γαιδουριά, η Ασπρη Βάφτρα ,η Ασπρομαντηλαριά, η Γλυκάδα, το Κρητικό, το Ποταμίσι, το Πλατάνι, το Κατσανό, το Φλασκασύρτικο, ο Σταυρα-χιώτης.

Από τις ερυθρές ποικιλίες η Αιγαιοπελαγίτικη **Μαντηλαριά** κατέχει τη πιο σημαντική θέση στον αμπελώνα της Σαντορίνης και πλαισιώνεται από το Μαυράθηρο, τη Βάφτρα , το Βουδόματο, το Μαυροτράγανο, το Σιδερίτη, τη Γλυκάδα την κόκκινη, το μαύρο Αιδάνι.

Από τα κείμενα των ξένων περιηγητών προκύπτει σαφώς ότι στο νησί καλλιεργήθηκαν πολλές ποικιλίες, καμιά όμως δεν μπόρεσε να εκτοπίσει τη λευκή ποικιλία Ασύρτικο, που επέζησε χάρη στην αντοχή της στο ώιδιο και τον περονόσπορο.

Το **Ασύρτικο** είναι ποικιλία με μεγάλη βιολογική πλαστικότητα, που προσαρμόζεται εύκολα σε πολλά βιοκλίματα. Είναι μέσης πρωιμότητας, ζωη-ρή, παραγωγική, παρουσιάζει ανθεκτικότητα στις ασθένειες. Το παραγόμενο γλεύκος του χαρακτηρίζεται από υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα, οξέα και τανίνες, ενώ το κρασί του έχει γεύση πλούσια, γεμάτη, ελαφρώς όξινη με μα-κριά επίγευση, χρώμα λευκοκίτρινο και άρωμα ελαφρά έντονο, λεπτό και ευ-χάριστο.

Παρ' όλα τα πλεονεκτήματα του Ασύρτικου, η απόλυτη κυριαρχία του στον αμπελώνα της Σαντορίνης δεν είναι επιθυμητή, γιατί θα εξαφανίσει τον ποικιλιακό θησαυρό που αποτελεί μια πολύτιμη κληρονομιά και μια μεγάλη πρόκληση για έρευνα και πειραματισμό, εξ' άλλου θα διαταραχθεί ο γευστικός και αρωματικός πλουραλισμός του κρασιού της Σαντορίνης.

Ο ποικιλιακός προσανατολισμός του αμπελώνα της Σαντορίνης, στα πλαίσια μιας νέας αμπελοοινικής πολιτικής θα πρέπει να στηρίζεται στις εξής αρχές.

1. Βασική ποικιλία του αμπελώνα της Σαντορίνης παραμένει το Ασύρτικο για την παραγωγή του λευκού ξηρού οίνου ΟΠΑΠ και του γλυκού VINSANTO. Η θέση του στον αμπελώνα μπορεί να ενισχυθεί με την φύτευση αμιγών ποικιλιακών αμπελώνων, σε ποσοστό τουλάχιστον 75% του συνόλου των λευκών, με πολλαπλασιαστικό υλικό ντόπιο, φυτουγειονομικώς ελεγμένο, καθαρό και προερχόμενο από πιθανούς άριστους κλώνους εφ' όσον αυτοί υπάρχουν στον αμπελώνα, γεγονός βέβαια που προϋποθέτει έρευνα κλωνικής επιλογής.
2. Εγκατάσταση αμιγών αμπελώνων με Αθήρι και Αιδάνι σε επαρκείς εκτάσεις, επίσης από ντόπιο ελεγμένο πολλαπλασιαστικό υλικό, ώστε να επαρκούν αμφότερα για την παραγωγή του λευκού ΟΠΑΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ και του VINSANTO, και να ενισχύσουν το γευστικό και αρωματικό τους δυναμικό.
3. Πειραματισμός με τις υπόλοιπες γηγενείς λευκές ποικιλίες, ώστε να διερευνηθούν πλήρως οι αμπελουργικοί χαρακτήρες τους και οι οινολογικές τους ιδιότητες. Αξιοποίηση των καλύτερων απ' αυτές για περαιτέρω βελτίωση του VINSANTO και του λευκού ΟΠΑΠ Σαντορίνη.
4. Εγκατάσταση αμπελώνων με Μαυροτράγανο, για τη συμμετοχή του στην παραγωγή του Ερυθρού Βισάντο, και του τοπικού ερυθρού, όπως άλλωστε θέλει η μακρόχρονη παράδοση.
5. Διερεύνηση και πειραματισμό με τις υπόλοιπες γηγενείς ερυθρές ποικιλίες για πιθανή αξιοποίησή τους με την Μαντηλαριά και το Μαυροτράγανο, προς παραγωγή τοπικού ερυθρού οίνου με ποικιλιακό χαρακτήρα.

Για να επιτευχθούν οι ανωτέρω στόχοι η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων έχει προχωρήσει στις εξής ενέργειες.

1. Αποτελεί φορέας υλοποίησης του προγράμματος για την αναδιάρθρωση του αμπελώνα της Σαντορίνης, σε συνεργασία με την Κ.Ε.Ο.Σ.Ο.Ε. Ήδη για την εφετινή περίοδο έχουν εκριζωθεί 341 στρέμματα και ξαναφυτεύονται σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού, με την εξής ποικιλιακή σύνθεση:

Ασύρτικο	203 στρέμματα
Αιδάνι	100 στρέμματα
Αθήρι	25 στρέμματα
Μαντηλαριά	7 στρέμματα
Μαυροτράγανο	6 στρέμματα

Στόχος της Ένωσης Συνεταιρισμών Θηραϊκών προϊόντων είναι για την πενταετία 2001-2006 να αναδιαρθρωθούν 5000 στρέμματα.

2. Για τη διευκόλυνση του προγράμματος της αναδιάρθρωσης, για την μείωση του κόστους για τους αμπελοκαλλιεργητές και για την προστασία της ζώνης ΟΠΑΠ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ, από την εισαγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού αμφίβολης ποικιλιακής σύστασης και κακής φυτουγειονομικής κατάστασης, η Ένωση Συνεταιρισμών Θηραϊκών Προϊόντων, δημιούργησε φυτώριο παραγωγής φυτών από τις γηγενείς ποικιλίες αμπέλου.

Ηδη είναι διαθέσιμα φυτά οйнаμπέλου από τις εξής 12 ποικιλίες. Ασύρτικο, Αθήρι, Αιδάνι, Βουδόματο, Μαυροτράγανο, Πλατάνι, Μαντηλαριά, Κατσάνο, Κρητικό, Μαυράθηρο, Αγριογλυκάδα, Γαιδουριά.

3. Σε συνεργασία με το ΕΘΙΑΓΕ και με δικούς της οικονομικούς πόρους ξεκίνησε πρόγραμμα παραγωγής πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού. Το πρόγραμμα περιλαμβάνει ιολογικό, βακτηριολογικό και μυκητολογικό έλεγχο και δίνει τη δυνατότητα εγκατάστασης βασικής φυτείας παραγωγής πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού. Επιπλέον για πρώτη φορά παρέχεται η δυνατότητα δημιουργίας τράπεζας γενετικού υλικού των ποικιλιών της Σαντορίνης.

4. Τα τελευταία χρόνια οι γεωπόνοι και οι οινολόγοι της Ένωσης Σαντορίνης έχουν προχωρήσει σε πειραματικές οινοποιήσεις επιλεγμένων σταφυλιών από τις γηγενείς ποικιλίες του αμπέλωνα της Σαντορίνης. Τα αποτελέσματα των πειραματικών αυτών αναλύσεων έχουν αρκετό ενδιαφέρον και δείχνουν ότι οι ποικιλίες αυτές μπορούν να τονώσουν το γευστικό και αρωματικό δυναμικό των βασικών ποικιλιών. Ενδεικτικά να αναφέρουμε τις παρακάτω διαπιστώσεις:

- **ΑΘΗΡΙ:** Μαλακή ισορροπημένη γεύση με μικρή επίγευση. Στο Ασύρτικο προσθέτει μαλακότητα και μικρή αρωματική ιδιαιτερότητα.
- **ΑΙΔΑΝΙ:** Ήπιο χωρίς νεύρο με ιδιαίτερο αρωματικό δυναμικό. Στο Ασύρτικο προσθέτει αρωματικό πλούτο, μαλακή και ισορροπημένη γεύση.
- **ΚΑΤΣΑΝΟ:** Με αρωματικά και γευστικά στοιχεία.
- **ΠΛΑΤΑΝΙ:** Μέτριο σώμα, ευοξειδωτο με λεπτό φίνο άρωμα.
- **ΓΑΙΔΟΥΡΙΑ:** Με καλή δομή και υψηλή ωρίμανση. Παντρεύεται άριστα με το Ασύρτικο στην παραγωγή του VINSANTO.
- **ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ:** Χρώμα βυσσινί με αρώματα μπαχαρικών και καπνού. Έχει επιθετική γεύση και βελούδινη επίγευση.
- **ΒΟΥΔΟΜΑΤΟ:** Απαλό ρουμπινί χρώμα, με αρώματα κόκκινων φρούτων. Όχι ιδιαίτερη δομή, συμπληρώνει όμορφα τη Μαντηλαριά.

Η πολυπλοκότητα των αρωμάτων και των γεύσεων που μπορούν να δώσουν οι αναρίθμητοι συνδυασμοί, των γηγενών ποικιλιών του αμπέλωνα της Σαντορίνης, αποτελούν μια κληρονομιά, που δύσκολα μπορεί να φτιάξει η επιστημονική έρευνα.

Οι γεύσεις σήμερα ολοένα και απλοποιούνται και λιγοστεύουν, το κρασί ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ μπορεί και πρέπει να είναι διαφοροποιημένο. Τα χαρακτηριστικά του σε οργανοληπτικό, αρωματικό και γευστικό επίπεδο, θα πρέπει να έχουν την ταυτότητα της προέλευσής του, της παράδοσης του και του τρόπου καλλιέργειας.

Κλείνοντας, διαπιστώνουμε ότι το μέλλον του αμπελώνα της Σαντορίνης και ο όποιος ποικιλιακός προσανατολισμός του, περνάει μέσα από την εφαρμογή του κανονισμού 1493/99 περί αναδιάρθρωσης και μετατροπής των αμπελουργικών εκτάσεων.

Απομένει η ορθή και ρεαλιστική εφαρμογή του από μέρους του Υπουργείου Γεωργίας.

Παρά ταύτα, εκτός από την σημαντική καθυστέρηση στον χρόνο έναρξης του προγράμματος, υπάρχουν πολλά κενά στην υλοποίησή του. Επιπλέον παρατηρούνται αδυναμίες στην κατανόηση των ιδιαιτεροτήτων που παρουσιάζει ένας παραδοσιακός νησιώτικος αμπελώνας και εν γένει ο Αιγαιοπελαγίτικος.

Για παράδειγμα υπάρχει η λαθεμένη ερμηνεία ορισμένων παραγόντων, ότι οι καλλιεργητικές τεχνικές για την βελτίωση της παραγωγής που προβλέπονται στον κανονισμό είναι μόνο η υποστύλωση και η εφαρμογή γραμμικών σχημάτων.

Ο καθένας βεβαίως καταλαβαίνει ότι αν εφαρμοστεί η υποστύλωση, σε νησιώτικους αμπελώνες αυτοί θα χάσουν την παραδοσιακή τους μορφή, θα έχουμε αλλοίωση του φυσικού τοπίου, και με μεγάλη πιθανότητα αποτυχίας, αφού οι αντίξοες καιρικές συνθήκες των νησιών δεν επιτρέπουν υψηλά σχήματα, τουλάχιστον όχι χωρίς προηγούμενο πειραματισμό.

Σε αντίθετη περίπτωση οι άνυδροι, ποιοτικοί και χαμηλής παραγωγικότητας αμπελώνες των νησιών που αξιοποιούν προβληματικά από άποψης παραγωγικότητας εδάφη, σε περιοχές ορεινές και μειονεκτικές, θα στερηθούν ένα σημαντικό μέρος της οικονομικής ενίσχυσης για την αναδιάρθρωση.

Η πρόταση μας είναι ότι οι τεχνικές βελτίωσης της καλλιέργειας του αμπελώνα της Σαντορίνης, θα πρέπει να αποτελεί έναν ολοκληρωμένο καλλιεργητικό σχεδιασμό, που θα είναι σύμφωνος με το οικοσύστημα του νησιού, με τη διατήρηση της παραδοσιακής μορφής του αμπελώνα και με τις απαιτήσεις της αγοράς για παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιότητας, και όχι μια μεμονωμένη καλλιεργητική παρέμβαση και μάλιστα ανέφικτη.

Σχετική ολοκληρωμένη πρόταση έχει κατατεθεί από την Ένωσή μας, απομένει να μελετηθεί από τους ειδικούς.