

**ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (Τ.Ε.Ι.)
ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ**

Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ.

**Πτυχιακή Εργασία
του σπουδαστή Γεώργιου Δρούβη**



Καλαμάτα Νοέμβριος 2003

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (Τ.Ε.Ι.)

ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ



Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ.

Πτυχιακή Εργασία
του σπουδαστή Γεώργιου Δρούβη

Επιβλέπων Καθηγητής: Γεώργιος Ζακυνθινός

Καλαμάτα Νοέμβριος 2003

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

	ΣΕΛΙΔΑ
ΠΡΟΛΟΓΟΣ	1

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

1.1 ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ.....	2
1.2 ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΘΕΣΗ.....	4
1.3 ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ – ΦΥΣΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ	4
1.4 ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ	6
1.5 ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ	8
1.6 ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΙΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ	8

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΣ

2.1 Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ.....	10
2.2 Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....	12
2.2.1 Ιστορικά στοιχεία.....	12
2.2.2 Η σύγχρονη ελληνική αμπελουργία και ο Ελληνικός αμπελώνας.....	13
2.3 Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	16
2.3.1 Εξέλιξη και διάρθρωση της αμπελουργίας στη περιοχή της Ζίτσας	19
2.3.2 Εξέλιξη και διάρθρωση της αμπελουργίας στη περιοχή του Μετσόβου.....	21

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΙΟΥ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΚΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΙΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

3.1 ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ	23
3.2 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	24
3.2.1 Ντεμπίνα	24
3.2.2 Ξινόμανρο	25
3.2.3 Μαλαγουζιά	26
3.3 ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ	27
3.3.1 Merlot (Μερλό)	27
3.3.2 Cabernet Sauvignon (Καμπερνέ Σοβινιόν)	28
3.3.3. Chardonnay. (Σαρντονέ)	29
3.4 ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ	29

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

4.1 ΓΕΝΙΚΑ	32
4.2 ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΟΙΝΟΥ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	32
4.2.1 Φορείς οινοποίησης και διάθεσης οίνων στη Ζίτσα	33
4.2.1.1 Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων	34
4.2.1.2 Οινοποιία “Μοναστήρι - Ζίτσας”	36
4.2.2 Φορείς οινοποίησης και διάθεσης οίνων στο Μέτσοβο	39
4.2.2.1 Οινοποιία “Κατώγι και Στροφιλιά” Α.Ε.	40
4.3. ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ	43

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ – ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΚΛΑΔΟΥ ΤΟΣΟ ΣΤΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΕΣ ΟΣΟ ΚΑΙ ΣΤΟ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ

5.1 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ – ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ45

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ49

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ50

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Τα τελευταία χρόνια έχει παρατηρηθεί μεγάλη πρόοδος σε αρκετούς τομείς της οικονομικής ζωής και της παραγωγής αγαθών. Αποτέλεσμα αυτής της προόδου είναι η απαίτηση για προϊόντα ποιοτικής γεωργίας που είναι ασφαλή για τον καταναλωτή και παράγονται φιλικά προς το περιβάλλον. Επίσης έχουν γίνει σημαντικά βήματα στην ανάπτυξη νέων τρόπων καλλιέργεια και παραγωγής. Η αμπελοκαλλιέργεια συνδέεται αποκλειστικά με την παραγωγή οίνου, ενός προϊόντος που συνδυάζει τον πολιτισμό με την ανθρώπινη ευχαρίστηση. Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που ακολουθούν τον οίνο συνδέονται τόσο με τον τόπο ή την περιοχή παραγωγής όσο και από την ποικιλία που «γεννήθηκε» σε αυτόν τον τόπο ή την περιοχή. Η περιοχή Ιωαννίνων διαθέτει οίνους «Όνομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας» και έτσι η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή αυτή αποκτά μια ιδιαίτερη αξία

Στη παρακάτω εργασία περιγράφεται η αμπελοκαλλιέργεια στο νομό Ιωαννίνων. Η εργασία αυτή ελπίζω να είναι ένα καλό βοήθημα σε όσους σκοπεύουν να ασχοληθούν με την καλλιέργεια του αμπελιού στην περιοχή αφού παρουσιάζονται τα χαρακτηριστικά και τα προβλήματα της σε πρωτογενές επίπεδο και επίπεδο μεταποίησης. Η εργασία αυτή πραγματοποιείται στα πλαίσια των συμβατικών μου υποχρεώσεων που έχω σαν φοιτητής του Π.Σ.Ε με τίτλο «Τεχνολογίες Ολοκληρωμένης Γεωργίας»

Σε αυτό το σημείο θα ήθελα να ευχαριστήσω τον επιβλέποντα καθηγητή μου κ.Ζακυνθίνο Γεώργιο για τις πολύτιμες πληροφορίες και την γενικότερη βοήθεια του στην πραγματοποίηση της παρούσας εργασίας καθώς και τη διεύθυνση αγροτικής ανάπτυξης της Ν. Α. Ιωαννίνων και τους εκπροσώπους των οινοποιητικών βιομηχανιών του νομού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ – ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

1.1. ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ

Η ιστορία του Νόμου Ιωαννίνων ξεκινά από την αρχαιότητα. Πριν από 38.000 χρόνια περίπου πρωτοεμφανίστηκαν άνθρωποι στην περιοχή και την κατοίκησαν. Έτσι μαρτυρούν τα λίθινα εργαλεία που βρέθηκαν στις ανασκαφές στο σπήλαιο της Καστρίτσας.

Άλλα ευρήματα δείχνουν ότι η περιοχή κατοικούνταν περίπου από την εποχή του χαλκού (1800/2700 – 1100 π.Χ.), τότε που λειτουργούσε και το περίφημο ιερό και μαντείο της Δωδώνης και λατρευόταν ο Δίας.

Το 13^ο με 12^ο αιώνα π.Χ. εγκαταστάθηκαν στην Ήπειρο οι Μολοσσοί. Η Ολυμπιάδα, σύζυγος του βασιλέα των Μακεδόνων Φιλίππου και μητέρα του Μεγάλου Αλεξάνδρου, ήταν η αδελφή του βασιλέα των Μολοσσών Αλεξάνδρου. Οι Μολοσοί βασίλευσαν στην Ήπειρο μέχρι το 168 π.Χ. οπότε η περιοχή καταλήφθηκε από τους Ρωμαίους, οι οποίοι κατέστρεψαν 70 ηπειρώτικες πόλεις και πούλησαν ως δούλους 150.000 κατοίκους.

Έκτοτε η Ήπειρος είχε την ίδια περίπου μοίρα με τις άλλες περιοχές της Ελλάδας. Βυζαντινοί, Νορμανδοί, Φράγκοι, Τούρκοι ήταν οι κατακτητές που πέρασαν από εκεί.

Την πρώτη γραπτή αναφορά για τα Ιωάννινα την έχουμε από το 1020. Ίσως το όνομα το πήρε από τη Μονή του Αγίου Ιωάννη Προδρόμου που υπήρχε μέσα στο κάστρο. Τα Ιωάννινα ή Γιάννινα καταλήφθηκαν τον 11^ο αιώνα από τους Νορμανδούς του Βοημούνδου. Παρά ταύτα, η σπουδαιότητα των Ιωαννίνων συνδέεται με την εισροή προσφύγων από την Κωνσταντινούπολη και τον Μοριά το 1205 και την επακόλουθη οχύρωση της πόλης από τον Μιχαήλ Α΄ Άγγελο. Μεταξύ 1284 και 1307 ιδρύθηκε στα Ιωάννινα η Αρχιεπισκοπή. Το 1345 τα Ιωάννινα καταλήφθηκαν από τον Σέρβο Στέφανο Δουσάν, ο οποίος τον επόμενο χρόνο ανακηρύχθηκε Αυτοκράτορας της Σερβίας και Ελλάδας. Το 1431 η πόλη έπεσε στα χέρια του

Σουλτάνου Μουράτ Β΄. Το 1618 μετά την αποτυχία της επανάστασης του Επισκόπου Διονυσίου (Σκυλοσόφου), οι Χριστιανοί κάτοικοι της πόλης εκδιώχθηκαν από το κάστρο και καταστράφηκαν οι εκκλησίες τους. Παρόλα αυτά το 1666 η πόλη ευημερούσε και ήταν πολυπληθής.

Υπό τον Αλή πασά η πόλη έφθασε στο ζενίθ της ακμής της. Ο Αλή πασάς γεννήθηκε το 1741 σε ένα Αλβανικό χωριό του Τεπελενίου και ήταν ένας φοβερά πολυμήχανος και μοχθηρός τυχοδιώκτης ο οποίος εναλλάξ πολεμούσε και υπηρετούσε τον Σουλτάνο της Τουρκίας. Για την βοήθεια που παρείχε στους Τούρκους στον πόλεμο του 1787 κατά της Αυστρίας ανακηρύχθηκε τον επόμενο χρόνο πασάς των Τρικάλων. Τον ίδιο χρόνο κατέλαβε τα Ιωάννινα, που τότε αριθμούσαν 35.000 κατοίκους και ίδρυσε εκεί το αρχηγείο του. Το 1797 υπέγραψε συμμαχία με τον Ναπολέοντα, όμως τον επόμενο χρόνο κατέλαβε και πήρε την Πρέβεζα από τους Γάλλους. Το 1803 υπόταξε τους Σουλιώτες. Το 1817 ο Αλή πασάς έκανε συμμαχία με τους Βρετανούς, οι οποίοι του έδωσαν την Πάργα. Κάποια στιγμή ο Σουλτάνος αποφάσισε να εξοντώσει αυτόν τον τολμηρό επαναστάτη. Έτσι το 1822 συνελήφθη και εκτελέστηκε. Δύο χρόνια πριν τον θάνατό του πολιόρκησε και πυρπόλησε την πόλη των Ιωαννίνων.

Στο Συνέδριο του Βερολίνου το 1878 η Ήπειρος δόθηκε στην Ελλάδα αλλά παρέμεινε υπό Τουρκικό ζυγό για 35 χρόνια ακόμα. Στις 21 Φεβρουαρίου του 1913 ο Ελληνικός στρατός απελευθέρωσε τα Ιωάννινα από τους Τούρκους.

Επιστρέφοντας στο σήμερα, η Ήπειρος είναι χωρισμένη σε τέσσερις νομούς εκ των οποίων ο ένας είναι ο Νομός Ιωαννίνων, με πρωτεύουσα τα Ιωάννινα.

Αναφέρθηκα στα ιστορικά στοιχεία θεωρώντας ότι ένα παραγόμενο προϊόν θα πρέπει να συνδέεται με τα πολιτισμικά στοιχεία της περιοχής. Γιατί ακόμη και ένα ιστορικό όνομα ή μυθικό πρόσωπο μπορεί να δώσει μια εμπορική διάσταση σε ένα προϊόν. Αν τα πολιτισμικά ιστορικά στοιχεία συνδυαστούν με μια παραγωγική διαδικασία φιλική προς το περιβάλλον τότε το προϊόν μπορεί να έχει μια ιδιαίτερη προστιθέμενη αξία στην αγορά.

1.2 ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗ ΘΕΣΗ

Ο Νομός Ιωαννίνων καταλαμβάνει το βοριοανατολικό τμήμα της Ηπείρου. Έχει έκταση 4.990 τετραγωνικά χιλιόμετρα και πληθυσμό 157.214 κατοίκους. Είναι ο τέταρτος κατά σειρά μεγαλύτερος νομός της χώρας και καταλαμβάνει το 54,2% του εδάφους της Ηπείρου.

Συνορεύει βόρεια με την Αλβανία και το Νομό Καστοριάς. Ανατολικά συνορεύει με τους Νομούς Καστοριάς, Γρεβενών, Τρικάλων και Άρτας. Στα νότια με τους Νομούς Άρτας και Πρέβεζας και δυτικά με το Νομό Θεσπρωτίας και την Αλβανία.



1.3 ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ ΕΔΑΦΟΥΣ-ΦΥΣΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Ο Νομός Ιωαννίνων είναι ο πιο ορεινός νομός της Ελλάδος. Το 88,7% του εδάφους του είναι ορεινό, το 8% ημιορεινό και μόλις το 3,3% πεδινό.

Όρη: Το ΒΔ τμήμα του νομού καλύπτεται από την οροσειρά του Μακρυκάμπου και του Δούσκου. Το Α και Ν τμήμα του καλύπτεται από την οροσειρά της Πίνδου. Η οροσειρά αυτή διακρίνεται σε Βόρεια και Νότια Πίνδο. Στη Β Πίνδο ανήκουν τα συγκροτήματα του Γράμμου, του Σμόλικα, της Τύμφης, του Ζυγού και του Μαυροβουνίου. Στη Ν Πίνδο ανήκουν ο Λάκμος και τα Τζουμέρκα.

Η οροσειρά αυτή διακρίνεται σε Βόρεια και Νότια Πίνδο. Στη Β Πίνδο ανήκουν τα συγκροτήματα του Γράμμου, του Σμόλικα, της Τύμφης, του Ζυγού και του Μαυροβουνίου. Στη Ν Πίνδο ανήκουν ο Λάκμος και τα Τζουμέρκα.

Κοιλιάδες: Στο Β τμήμα σχηματίζεται η κοιλάδα του Αώου, που διευρύνεται και σχηματίζει μικρή και στενόμακρη πεδιάδα. Στο ΒΔ τμήμα υπάρχει η κοιλάδα του Καλαμά, που διευρύνεται και σχηματίζει την μικρή πεδιάδα του Παρακάλαμου και



την επίσης μικρή πεδιάδα του Δελβινακίου. Στα ΝΑ σχηματίζεται η κοιλάδα του Αράχθου.

Οροπέδια: Στο Νομό Ιωαννίνων υπάρχει το οροπέδιο των Ιωαννίνων. Περιβάλλεται από βουνά και εκτείνεται στο κέντρο του νομού. Η έκτασή του είναι 150 τ. χλμ. και βρίσκεται σε ύψος 470 μ. πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Ποταμοί: Στο Νομό Ιωαννίνων υπάρχει ο άνω ρους όλων των ποταμών της Ηπείρου, διαρέεται από τον Άραχθο, το Λούρο, τον Αχέροντα, τον Καλαμά και τον Αώο.

Λίμνες: Η μεγαλύτερη λίμνη του νομού είναι η Παμβώτιδα, στο οροπέδιο των Ιωαννίνων. Είναι πλούσια σε ψάρια, κυρίως σε χέλια και καραβίδες. Στη δυτική όχθη της είναι χτισμένη η πόλη των Ιωαννίνων. Τα νερά της συγκεντρώνονται από τρεις πηγές. Στο μέσο της υπάρχει μια γραφική νησίδα. Άλλες λίμνες του νομού είναι η λίμνη Ζαραβίνας, οι Δρακόλιμνες στα βουνά Γκαμήλα και Σμόλικας και η τεχνητή λίμνη του Αώου στο ομώνυμο υδροηλεκτρικό έργο.

Δάση: Το 27% της συνολικής έκτασης του νομού καλύπτεται από δάση. Τα περισσότερα απ' αυτά βρίσκονται στα Ζαγοροχώρια και το Μέτσοβο.

Το φυσικό περιβάλλον τού Νομού είναι πλούσιο σε ποικιλία μορφών, χλωρίδας και πανίδας διατηρεί την καθαρότητα και τις μηδενικές σχεδόν επεμβάσεις, γι' αυτό και προσελκύει πολλούς φυσιολάτρες. Πολλά ορεινά χωριά διατηρούν ακόμη τα παραδοσιακά τους χαρακτηριστικά και αποτελούν εξαιρετικά δείγματα λαϊκής παραδοσιακής και αρχιτεκτονικής.

Η Κόνιτσα, το Ζαγόρι και το Πάπιγκο με τη Χαράδρα του Βίκου, το Μέτσοβο, το Πωγώνι με τον Μεθοριακό Σταθμό Κακκαβιάς, η Δωδώνη, τα Τζουμέρκα, τα Γιάννενα με την λίμνη, το Νησί, το Κάστρο, η δασοσκεπής Πίνδος, η Ζίτσα είναι περιοχές που συνδυάζουν φυσικές ομορφιές, ιστορία και παράδοση που προσελκύουν και ικανοποιούν τον ανέμελο τουρίστα, τον διανοούμενο, τον περιηγητή, τον ιστορικό, τον φυσιολάτρη, τον στοχαστή, τον μελετητή και τον κνηγό του αγνώστου.

Η σπάνια χλωρίδα και πανίδα προστατεύεται από δύο Θεσμοθετημένους Εθνικούς Δρυμούς, του Βίκου Αώου και της Βάλια Κάλντα.

1.4 ΚΛΙΜΑΤΟΛΟΓΙΚΕΣ ΣΥΝΘΗΚΕΣ

Ο Νομός Ιωαννίνων γενικά θεωρείται μια από τις πιο ψυχρές περιοχές της Ελλάδας. Το κλίμα που επικρατεί είναι Ηπειρωτικό. Είναι δηλαδή ψυχρό το χειμώνα και δροσερό το καλοκαίρι.

Δέχεται πολλές βροχοπτώσεις τόσο τους Χειμερινούς όσο και τους Θερινούς μήνες. Επίσης παρατηρούνται συχνές χιονοπτώσεις, κατά τη διάρκεια του χειμώνα και η μέση υγρασία είναι σχετικά υψηλή.

Ένα από τα προβλήματα των καλλιεργειών του Νομού που οφείλονται στις κλιματολογικές συνθήκες είναι και ο παγετός που συχνά τις προσβάλλει

Η μέση θερμοκρασία του αέρα είναι περίπου στους 8,5 °C.

Στον πίνακα που ακολουθεί δίνονται στοιχεία του κλίματος - περιβάλλοντος που επικράτησαν στο Νομό Ιωαννίνων τα έτη 1990 - 1996.

I. ΚΑΙΜΑ – ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ – CLIMATE – ENVIRONMENT

1. Κλιματολογικά στοιχεία – Climate data

αθμοί ατηρήσ εων	Θερμοκρασίες αέρα σε °C Air temperature °C					Σχετική υγρασία Relative humidity	Μέση νέφωση Average nebulosity	Υετός (σε χλσμ.) Precipitatio n (in mm)	Ημέρες (αριθμός) Days			Επικρατού σα διεύθυνση ανέμου Prevailing direction of wind	Ώρες ηλιοφάνειας Hours of sun- shine	Stations
	Μέση Mean	Μέση μέγιστη Average maximum	Απολύτως μέγιστη Absolute maximum	Μέση ελάχιστη Average minimum	Απολύτως ελάχιστη Absolute minimum				Υετού Precipiti- tation	Αίθριες Fine	Νεφοσκε- πείς Overcast			
Ιωάννινα														Ioannina
1990	8,6	13,6	19,0	3,0	-2,6	71	5,3	100,7	15	2	14	BA-NE	130	
1991	8,8	13,2	20,8	1,9	-4,6	68	4,0	42,9	11	7	6	Δ-W	169	
1992	8,5	13,3	20,3	2,2	-4,2	66	3,8	45,0	12	6	7	Δ-W	155	
1993	8,4	13,0	20,0	2,0	-3,9	62	3,6	88,0	13	5	8	BA-NE	155	
1994	8,6	13,3	20,6	2,6	-4,2	67	3,9	56,0	12	6	7	Δ-W	152	
1995	8,3	13,2	20,3	2,2	-4,0	64	3,7	63,0	13	5	9	Δ-W	148	
1996	8,2	13,5	20,2	2,3	-4,1	66	3,8	49,6	14	3	11	Δ-W	139	

1.5. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

Οι κάτοικοι του Νομού Ιωαννίνων ασχολούνται κυρίως με την κτηνοτροφία αλλά και της ιχθυοτροφία με την εκτροφή πέστροφας στους ποταμούς Λούρο και Βοΐδομάτη. Επίσης άλλες ασχολίες τους είναι η αργυροχοΐα, η αμπελουργία στις περιοχές Ζίτσας και Μετσόβου, με την οποία και ασχολήθηκε η μελέτη που κάναμε και η καλλιέργεια κτηνοτροφικών γεωργικών προϊόντων (καλαμπόκι, τριφύλλι, κ.ά.).

Εξαιρετικά αναπτυγμένη είναι η βιομηχανία μεταποίησης των κτηνοτροφικών προϊόντων. Παράγονται τυριά μεγάλης ποικιλίας και εξαιρετικής ποιότητας, καθώς και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα.

Ονομαστά είναι τα παραδοσιακά γλυκά Ιωαννίνων, όπως ο μπακλαβάς, το κανταΐφι και το γιαννιώτικο (κανταΐφι τυλιγμένο σε φύλλο).

1.6 ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗ ΔΙΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ

Διοικητικά ο νομός διαιρείται σε 28 δήμους και 13 κοινότητες:

Δήμοι

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| - Αγίου Δημητρίου | - Κατσανοχωρίων |
| - Ανατολής | - Κεντρικού Ζαγορίου |
| - Ανατολικού Ζαγορίου | - Κόνιτσας |
| - Άνω Καλαμιάς | - Μαστοροχωρίων |
| - Άνω Πωγωνίου | - Μετσόβου |
| - Δελβινακίου | - Μολοσσών |
| - Δερβιζιάννων | - Μπιζανίου |
| - Δωδώνης | - Παμβώτιδος |
| - Εγνατίας | - Πασσαρώνος |
| - Εκάλης | - Περάματος |
| - Ευρυμενών | - Πραμάντων |
| - Ζίτσας | - Σελλών |

- Ιωαννίνων
- Καλπακίου

Κοινότητες

- Αετομηλίτσης
- Βαθυπεδίου
- Βοβούσης
- Διστράτου
- Καλαριτών
- Λάβδανης
- Ματσουκίου

- Τζουμέρκων
- Τύμφης

- Μηλέας
- Νήσου Ιωαννίνων
- Πάπιγκου
- Πωγωνιανής
- Σιράκου
- Φούρκας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΩΣ

2.1 Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΑΝΑ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ

Καθώς η καλλιέργεια του αμπελιού φαίνεται πως ξεκίνησε απ' τη νότια περιοχή του Καυκάσου - εκεί όπου είναι σήμερα τα κοινά σύνορα Γεωργίας και Αρμενίας - πριν 5.000 περίπου χρόνια, διαδόθηκε στη Μεσοποταμία όπου αναπτύχθηκε και ο πρώτος ανθρώπινος πολιτισμός. Στη Μεσόγειο και στην Ελλάδα το αμπέλι ήρθε αργότερα περνώντας απ' τη Φοινίκη, το σημερινό Λίβανο (Ραπτόπουλος 1961). Η λέξη οίνος, που φαίνεται πως έχει φοινικική ρίζα, έτσι διατηρήθηκε κι όπως η καλλιέργεια του αμπελιού πέρασε αργότερα στους Ρωμαίους και στη νότια Γαλλία (οίνος, vino, vin). Σήμερα το αμπέλι καλλιεργείται σε όλο σχεδόν τον κόσμο, στο Βόρειο και στο Νότιο ημισφαίριο της γης και στο γεωγραφικό πλάτος του εύκρατου κλίματος, όπου η καλλιέργειά του ταιριάζει.

Εντούτοις, είναι χαρακτηριστικό ότι στις χώρες που βρίσκονται κοντά και γύρω στη λεκάνη της Μεσογείου - ανατολικά, δυτικά, βόρεια και νότια- είναι συγκεντρωμένο περίπου το 90% της παγκόσμια καλλιεργούμενης έκτασης και παραγωγής. Αλλά πρέπει να σημειώσουμε ότι και στις χώρες της Λατινικής Αμερικής, όπου το αμπέλι καλλιεργείται τα τελευταία χρόνια, οι εκτάσεις ήδη είναι σημαντικές και η Αργεντινή με τη Χιλή είναι σοβαρές ανταγωνίστριες χώρες.

Υπολογίζεται πως η συνολική καλλιεργούμενη έκταση με αμπέλι σε όλη τη γη φτάνει περίπου τα 115 εκατ. στρεμ. Απ' το σύνολο αυτό, 95 περίπου εκατ. Καλλιεργούνται γύρω-γύρω ή κοντά στη Μεσόγειο, με πρώτη χώρα σε έκταση και σε αμπελουργικά προϊόντα την Ιταλία και με κατανομή κατά χώρα σε αμπελουργική έκταση ως εξής:

ΧΩΡΑ	ΕΚΤΑΣΗ			
	περίπου	20	εκατ.	στρεμ
Ιταλία	»»	17	»»	»»
Ισπανία	»»	15	»»	»»
Γαλλία	»»	5	»»	»»
Πρώην Σοβιετική Ένωση	»»	6.5	»»	»»
Τουρκία	»»	4.5	»»	»»
Ρουμανία	»»	4	»»	»»
Γιουγκοσλαβία	»»	2.5	»»	»»
Ουγγαρία	»»	3.5	»»	»»
Πορτογαλία	»»	1.2	»»	»»
Ελλάδα	»»	2.5	»»	»»
Γερμανία	»»	1	»»	»»
Αυστρία	»»	0.8	»»	»»
Βουλγαρία	»»	3	»»	»»
Χώρες της Β. Αφρικής (Μαρόκο, Αλγερία, Τυνησία)	»»	2	»»	»»
Η.Π.Α. (Καλιφόρνια)	»»	6.5	»»	»»
Αργεντινή	»»	3	»»	»»
Χιλή	»»	1.5	»»	»»
Νότια Αφρική	»»	2	»»	»»
Λουιζιάνες Χώρες	»»	114	»»	»»
ΣΥΝΟΛΟ	»»		»»	»»

Απ' το σύνολο αυτό, τα 10 εκατ. στρεμ. περίπου είναι επιτραπέζια και τα 105 εκατ. στρεμ. οινοποίησης σταφύλια. Πρώτη χώρα πάλι, στα επιτραπέζια σταφύλια είναι η Ιταλία με 2 εκατ. περίπου στρέμματα.

2.2 Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

2.2.1. Ιστορικά στοιχεία

Όπως η Ελλάδα θεωρείται η κοιτίδα του πολιτισμού, έτσι μπορεί να πει κανείς πως είναι και η κοιτίδα της αμπελουργίας, γιατί στη χώρα μας το αμπέλι μαζί με την ελιά αποτέλεσαν τη βάση της οικονομικής ανάπτυξης που γέννησε τον αρχαίο μας ελληνικό πολιτισμό.

Απ' τους Έλληνες το αμπέλι πέρασε στη Ρώμη, στη Γαλλία, στην Ισπανία και σ' όλες τις χώρες γύρω απ' τη Μεσόγειο και τη Μαύρη Θάλασσα, όπου η αμπελουργία πήρε τη σημερινή της πρόοδο και εξέλιξη.

Ο οίνος στην αρχαία Ελλάδα θεωρούταν πρωταρχικό αγαθό κι εκτός απ' ης διασκεδάσεις έπαιρνε μέρος και στις σοβαρές πνευματικές και φιλοσοφικές ενασχολήσεις, στα περίφημα "συμπόσια". Επειδή, για να μπορεί να συντηρηθεί, ήταν υψηλόβαθμος, πινότανε πάντοτε ανακατεμένος με νερό σε αναλογία συνήθως 1:2 ή και περισσότερο νερό!(*)

Εξαιτίας αυτής της συνήθειας η χώρα μας είναι η μόνη που ονόμασε τον οίνο κρασί, λέξη που προέρχεται απ' το αρχαίο ρήμα Κεράννυμι = κράμα = κρασί.

Η Ελλάδα ήταν η πρώτη χώρα που καθόρισε την έννοια των εκλεκτών τοπικών οίνων. Περίφημοι ήταν οι αρχαίοι οίνοι της Χίου - ο Αριούσιος θεωρούταν ο καλύτερος όλων- της Θάσου, της Θήρας, της Σκιώνης και Μένδης (Χαλκιδικής) κ.λπ., αλλά και η σύγχρονη "ρετσίνα" είναι ο αρχαίος ρητινίτης οίνος. Τη ρητίνη οι πρόγονοί μας έβαζαν προφανώς για λόγους συντήρησης, αφού καθώς διασπάται στο πυθμένα του βαρελιού απελευθέρωνε υγρή παραφίνη που καλύπτει την επιφάνεια του κρασιού, εμποδίζοντάς το -όπως και σήμερα γίνεται- να ξινίσει.

Αναφέρεται πως ο Μέγας Αλέξανδρος ήταν φανατικός λάτρης του εκλεκτού

(*) Ο Όμηρος αναφέρει στην Οδύσσεια (ραψωδία 1' στίχος 196-215), πως ο Μαρωνίτης οίνος με τον οποίο ο Οδυσσεύς μέθυσε τον τρομερό Κύκλωπα Πολύφημο, ήταν τόσο πικτός και αρωματικός που πινότανε σε αναλογία 1 :20 μέρη νερού!

Μακεδονικού κρασιού που τον συντρόφευε στις νικηφόρες εκστρατείες, στις μάχες και τα οράματά του, ενώ αργότερα η αρχαία Ρώμη - ο Πλούταρχος στους "παράλληλους βίους" του το αναφέρει- στο κρασί οφείλει την παρά λίγο καταστροφή, αλλά και τη σωτηρία της. Γιατί καθώς ο Βρέννος(**) ήπια λείει το κρασί και το δοκίμασαν και οι φοβεροί Γαλάτες στρατιώτες του, τόσο ενθουσιάστηκαν, που ξεκίνησαν αποφασισμένοι να πάνε να κατακτήσουν τη χώρα του ήλιου που παράγει αυτό το "θείο ποτό". Και ενώ νίκησαν το ρωμαϊκό στρατό και έφτασαν στη Ρώμη πολιορκώντας τη, μέθυσαν μπροστά απ' τα τείχη με το κρασί που κυριέψανε στις αποθήκες της, έτσι που οι Ρωμαίοι στην επίθεσή τους έξω απ' την πόλη, τους κατακόψανε όπως ήταν μεθυσμένοι οι βάρβαροι και πέσανε να κοιμηθούν...

Κι όπως ο Χριστός αργότερα ευλόγησε τον οίνο στην Κανά της Γαλιλαίας κι ακολούθησαν οι Βυζαντινοί Χρόνοι με τα περίφημα πλέον Αυτοκρατορικά και τα Αγιορείτικα κρασιά, στα χρόνια της Τουρκοκρατίας, αιώνες τώρα, τα περίφημα Αμπελάκια και η Ραψάνη κρωστάνε την οικονομική ανάπτυξη και τη δόξα τους στα ονομαστά κρασιά τους. Αλλά και η Νάουσα αργότερα, αναφέρεται σαν η περιοχή που με το περίφημο κρασί της συνόδευε τα βαλς των αυτοκρατορικών χωρών στα παλάτια της Βιέννης και της Βαρσοβίας...

2.2.2 Η σύγχρονη ελληνική αμπελουργία και ο Ελληνικός αμπελώνας

Μέχρι πριν τον τελευταίο μεγάλο Παγκόσμιο Πόλεμο, η καλλιεργούμενη έκταση με αμπέλια στην Ελλάδα, υπολογίζεται ότι έφτανε περίπου τα 3.000.000 στρέμ. Λίγο μετά, η έκταση αυτή μειώθηκε σημαντικά. Σε πολλές περιοχές τα αμερικανικά υποκείμενα που χρησιμοποιήθηκαν για την αναμπέλωση μετά την εισβολή της φυλλοξήρας στις αρχές του αιώνα(1905) δεν ήταν επαρκώς κατάλληλα και οι μικρές αποδόσεις απογοήτεψαν τους αμπελουργούς, που εγκατέλειψαν σαν ασύμφορη την καλλιέργεια του αμπελιού (Λελάκης 1983). Αργότερα, με τον Εμφύλιο Πόλεμο και με την ανάπτυξη στις μεγάλες πόλεις της βιομηχανίας και τη μετανάστευση, ο ορεινός πληθυσμός εγκατέλειπε τα χωριά του και τα αμπέλια ξεριζώθηκαν. Έτσι χάθηκαν

(**) Είναι ο ίδιος που είπε το περίφημο "ουαί τοις ηττημένοις".

ονομαστοί αμπελώνες όπως της Σιάτιστας στην Κεντρική Μακεδονία, της Μαρώνειας στη Θράκη, της Αράχωβας πλάι στους Δελφούς (Αρβανιτίδης 1991) κ.α. Σήμερα, η καλλιεργούμενη με αμπέλια έκταση έχει κατέβει στα 1.200.000 στρέμ. περίπου, μετά την τάση εγκατάλειψης, κάτω απ' την πίεση της Ευρωπαϊκής Ένωσης και τα κίνητρα για ξεριζώμα(*)).

Όπως αναφέρεται σε σχετική βιβλιογραφία (Κούσουλας 2002), μεταξύ 1971 και 1992 οι καλλιεργούμενες εκτάσεις με σταφύλια (επιτραπέζια και οινοποιήσιμα) μειώθηκαν από 1.166.000 σε 650.000 στρέμ., με Κορινθιακή σταφίδα από 445.000 σε 184.000 στρέμ. και με Σουλτανίνα από 408.000 σε 188.000 στρέμ. Η μείωση αυτή οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στον περιορισμό της αμπελοκαλλιέργειας στις χώρες της Ε.Ε., η οποία επιδόθηκε την εκρίζωση των αμπελώνων (Καν. 1442/88) για να μειώσει την παραγωγή και να εξισορροπήσει την αγορά.

Στα επιτραπέζια σταφύλια ειδικότερα οι καλλιεργούμενες εκτάσεις σημείωσαν, για τον ίδιο λόγο σημαντική μείωση την τελευταία 20ετία, της τάξης του 30%. Έτσι οι εκτάσεις από 216.000 στρέμ. την περίοδο 1979-80 μειώθηκαν σε 183.500 στρέμ. το 1990 και σε 146.500 στρέμ. το 1998.

Σε αντιστοιχία με τη μείωση της καλλιεργούμενης έκτασης, η συνολική παραγωγή οινοποιήσιμων σταφυλιών ακολούθησε μια πτωτική πορεία από το 1980. Συγκεκριμένα, από τους 550.000 τόνους το 1981 η παραγωγή έφτασε τους 385.000 τόνους το 1996. Κατά συνέπεια η παραγωγή κρασιού μειώθηκε από 5.395 HL το 1981 σε 3.378 HL το 1996. Αντίστοιχη είναι και η εξέλιξη της παραγωγής επιτραπέζιων σταφυλιών και σταφίδας. Η εθνική παραγωγή Κορινθιακής και Σουλτανίνας μειώθηκε από τους 169.000 τόνους συνολικά το 1981 στους 89.000 τόνους το 1996, ενώ αυτή των επιτραπέζιων σταφυλιών ακολούθησε μικρότερη πτώση από 280.000 σε 230.000 τόνους κατά την ίδια χρονική περίοδο.

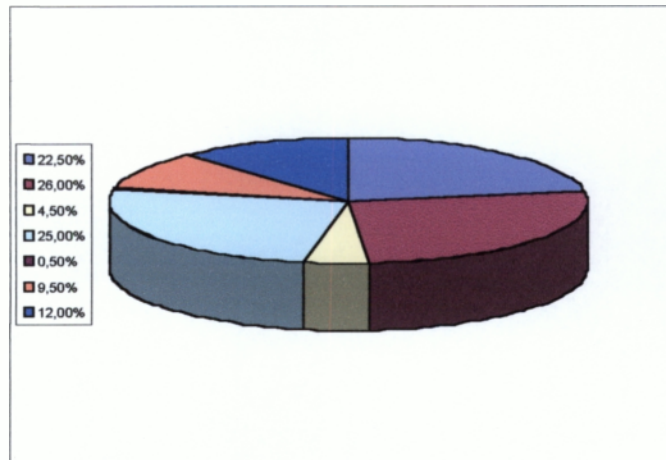
Τέλος, πρέπει να αναφερθεί ότι η βιολογική καλλιέργεια της αμπέλου στην

(*) Δυστυχώς οι σημερινές, στο 2000 μ.Χ. έτος, εκτάσεις αμπελοκαλλιέργειας της χώρας μας, ύστερα από τις εκριζώσεις, που κατά την άποψή μας αποτελούν μέγα εθνικό λάθος, έχουν ως εξής: γενικό σύνολο μόλις 1.200.000 στρέμ. με κατανομή περίπου 150.000 επιτραπέζια σταφύλια, 400.000 σταφίδες και 650.000 στρέμ. περίπου κρασοστάφυλα.

Ελλάδα, επεκτείνεται σημαντικά, τα τελευταία χρόνια, με έντονο ενδιαφέρον για παραγωγή κρασιού από βιολογικά σταφύλια. Με βάση στοιχεία του 1997, η άμπελος (κυρίως οινάμπελος και σταφίδα Κορινθιακή) καταλαμβάνει συνολική έκταση 13.064 στρέμ., με κυριότερα κέντρα παραγωγής τους Νομούς: Αχαΐας, Λέσβου, Ηρακλείου, Κυκλάδων, Κιλκίς και Αρκαδίας.

Όσον αφορά την κατανομή της αμπελοκαλλιέργειας ανά περιοχές της χώρας μας, αυτή διαμορφώνεται, ενδεικτικά, ως εξής:

Κρήτη	22,5%
Πελοπόννησος	26,0%
Θεσσαλία	4,5%
Στερεά Ελλάδα	25,0%
Ήπειρος	0,5%
Μακεδονία – Θράκη	9,5%
Νησιά	12,0%



Κυριότερη κατά μείζονα έκταση, ελληνική αμπελουργική περιοχή είναι ο νομός Ηρακλείου Κρήτης.

Ο ελληνικός αμπελώνας χαρακτηρίζεται από μια θαυμαστή ποικιλότητα που συνθέτουν η πολυκλωνική σύνθεση κάθε μιας από τις ελληνικές ποικιλίες αμπέλου και η πολυποικιλιακή σύνθεση των παραδοσιακών, κυρίως, αμπελιών (Σταυρακάκης 2003).

Χαρακτηριστικά των ελληνικών ποικιλιών αμπέλου και συνολικά του ελληνικού αμπελώνα δεν δημιουργήθηκαν τυχαία, από την επίδραση μόνο των φυσικών παραγόντων ή και των ιδιοτήτων τους, κυρίως της προσαρμοστικότητας και της πλαστικότητας των ποικιλιών αμπέλου κατά την πάροδο των χιλιετιών. Αντίθετα, εξυπηρέτησαν συγκεκριμένους στόχους του αμπελουργού από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

Στην Ελλάδα, με βάση τις αμπελογραφικές περιγραφές που έχουν γίνει από τους Κρίμπα, Λογοθέτη, Νταβίδη, Βλάχο έχουν καταγράψει περισσότερες από 350 ελληνικές η ελληνογενούς προέλευσης ποικιλίες αμπέλου, χωρίς να υπολογίζονται οι διάφοροι τύποι, οι παραλλαγές (κυρίως χρωματικές) και προπάντων τα συνώνυμα. Αν συνυπολογιστούν, τότε ο αριθμός πλησιάζει τη χιλιάδα. Πολύ μεγάλος αριθμός για το μικρό μέγεθος του ελληνικού αμπελώνα που δεν ξεπερνά πλέον (σύμφωνα με τα επίσημα στοιχεία του 2002) τα 1.300.000 στρέμματα, σε σύγκριση με τα 80.000.000 περίπου στρέμματα του παγκόσμιου αμπελώνα.

Ο ελληνικός αμπελώνας βρίσκεται σε οριακό πλέον σημείο, σε ότι αφορά τη δομή και την οργάνωση, την γνήσια και ορθολογική ποικιλιακή σύνθεση, την αξιοποίηση των νέων συστημάτων μόρφωσης και κλαδέματος καρποφορίας, των νέων δυνατοτήτων που ανοίγει η αμπελουργία της ακρίβειας στη αμπελοκομικές επεμβάσεις, της χρησιμοποίησης των παλαιών και νέων ποικιλιών αμπέλου, ελληνικών και ξένων.

Πρωταρχικό ρόλο στην πορεία αυτή θα έχει ο σεβασμός στη διαχρονική αξία του ποικιλιακού πλούτου του ελληνικού αμπελώνα και η αποδοχή των κανόνων και αρχών του αρμονικού συνδυασμού των τριών καθοριστικών συστατικών της αμπελουργίας, δηλαδή :της ποικιλίας, του αμπελουργικού περιβάλλοντος και της αμπελοκομικής πρακτικής.

2.3 Η ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Μια από τις περιοχές της Ελλάδας από όπου ξεκίνησε η αμπελουργία είναι και ο Νομός Ιωαννίνων.

Οι καλλιέργειες του αμπελιού υπήρξαν διάσπαρτες σε πολλά χωριά των Ιωαννίνων όπως και εξακολουθούν να είναι ακόμη και σήμερα. Εξαιρέση αποτελεί η περιοχή της Ζίτσας ή η ζώνη Ζίτσας όπου υπάρχουν τα περισσότερα στρέμματα με αμπέλια και έχουμε την παραγωγή προϊόντων Ο.Π.Α.Π.(*) ή V.Q.P.R.D.(**) όπως ορίζονται από τη διεθνή νομοθεσία κρασιών. Οι καλλιέργειες είναι αποκλειστικά

(*) Ο.Π.Α.Π.= Οίνος Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας

(**) V.Q.P.R.D.= Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées

καλλιέργειες οινοποιήσιμων σταφυλιών με την τοπική ποικιλία Ντεμπίνα να κατέχει το 97% των καλλιεργούμενων ποικιλιών.

Οι υπόλοιπες περιοχές που καλλιεργούνται αμπέλια στο Νομό είναι: το Μέτσοβο που είναι η δεύτερη κατά σειρά σε έκταση αμπελοκαλλιέργειας περιοχή μετά τη Ζίτσα, με αρκετά λιγότερα, όμως καλλιεργήσιμα στρέμματα αμπελιού από τη Ζίτσα και ακολουθούν οι Δήμοι Δωδώνης, Κονίτσης, Μολοσσών, Κεντρικού Ζαγορίου, Ανατολικού Ζαγορίου..., με πολύ μικρό αριθμό στρεμμάτων αμπελοκαλλιέργειας (π.χ. Ο Δήμος Μολοσσών έχει 78 στρέμματα αμπελοκαλλιέργειας) που εκτός από αυτό είναι και διάσπαρτα.

Κατά συνέπεια η μελέτη αυτή θα επικεντρωθεί κατά κύριο λόγο στην περιοχή της Ζίτσας ή τη ζώνη Ζίτσας.

Συνολικά στο Νομό Ιωαννίνων καλλιεργούνται 3.431 στρέμματα αμπελιού, σύμφωνα με την στατιστική υπηρεσία. Ο πίνακας που ακολουθεί μας δείχνει της περιοχές και τα στρέμματα που καλλιεργούνται στο Νομό Ιωαννίνων.

ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΝΟΜΟΥ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ		ΑΜΠΕΛΟΙ – ΣΤΑΦΙΔΑΜΠΕΛΟΙ (στρεμ.)	ΣΥΝΟΛΟ
ΠΕΔΙΝΕΣ	ΕΚΑΛΗΣ	65	135
	ΠΑΣΣΑΡΩΝΟΣ	70	
ΗΜΙΟΡΕΙΝΕΣ	ΑΝΑΤΟΛΗΣ	20	1.930
	ΑΝΩ ΚΑΛΑΜΑ	112	
	ΕΥΡΥΜΕΝΩΝ	110	
	ΖΙΤΣΑΣ	1146	
	ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	109	
	ΚΑΛΠΑΚΙΟΥ	126	
	ΜΠΙΖΑΝΙΟΥ	109	
	ΠΑΜΒΩΤΙΔΟΣ	87	
ΠΕΡΑΜΑΤΟΣ	111		
ΟΡΕΙΝΕΣ	ΑΓΙΟΥ ΔΗΜΗΤΡΙΟΥ	53	1.366
	ΑΝΑΤΟΛ. ΖΑΓΟΡΙΟΥ	192	
	ΑΝΩ ΠΩΓΩΝΙΟΥ	82	
	ΔΕΛΒΙΝΑΚΙΟΥ	89	
	ΔΕΡΒΙΖΙΑΝΩΝ	109	
	ΔΩΔΩΝΗΣ	157	
	ΕΓΝΑΝΤΙΑΣ	89	
	ΚΕΝΤΡ. ΖΑΓΟΡΙΟΥ	27	
	ΚΟΝΙΤΣΑΣ	145	
	ΜΑΣΤΟΡΟΧΩΡΙΩΝ	54	
	ΜΕΤΣΟΒΟΥ	201	
	ΜΟΛΟΣΣΩΝ	78	
	ΠΡΑΜΑΝΤΩΝ	35	
	ΣΕΛΛΩΝ	33	
ΤΖΟΥΜΕΡΚΩΝ	12		
ΔΙΣΤΡΑΤΟΥ	10		
ΣΥΝΟΛΟ			3.431

2.3.1 Εξέλιξη και διάρθρωση της αμπελοκαλλιέργειας στη περιοχή της Ζίτσας

Η αμπελουργική περιοχή της Ζίτσας οριοθετείται από τις κτηματικές περιοχές έξη Κοινοτήτων, ήτοι Ζίτσας, Καρίτσας, Κληματιάς, Πρωτόπαππας, Γαβρισίων και Λιγοψιάς. Η περιοχή αυτή έχει θεσμοθετηθεί από το 1972 ως "Αμπελουργική Ζώνη Ζίτσας" για παραγωγή οίνων" ονομασίας προέλευσης ανώτερης ποιότητας" (V.Q.P.R.D.)(*) και από τότε έχει επίσημα από το Κράτος το δικαίωμα αυτής της προνομιακής ονομασίας.

Η εν λόγω περιοχή βρίσκεται στα Β.Δ. της πόλης των Ιωαννίνων, από την οποία η Ζίτσα (κέντρο της περιοχής) απέχει 27 χιλιόμετρα. Εκτείνεται σε μια σειρά λόφων υψομέτρου 450-750 μ., έχει εδάφη ελαφρά, πετρώδη, σχιστολιθικά ασβεστολιθικής προέλευσης και κλίμα μεσόθερμο, ήτοι σχετικά ξηρό και θερμό Καλοκαίρι και ψυχρό και υγρό Χειμώνα (ετήσιο ύψος βροχόπτωσης 1.200 mm), που όμως μετριάζεται λόγω επίδρασης των θαλάσσιων ανέμων του Ιονίου πελάγους. Όλα αυτά αποτελούν ένα ιδανικό οικοσύστημα, που επέτρεψε από παλαιά την ευδοκίμηση της ξηρικής καλλιέργειας οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου, κατ' εξοχήν της λευκόκαρπης "Ντεμπίνα" (ποσοστό εκτάσεων 95%) και δευτερευόντως των ερυθρόκαρπων "Βλάχικο" και "Μπεκάρι" (ποσοστό εκτάσεων 5%). Η βασική ποικιλία Ντεμπίνα βλαστάνει περί τα τέλη Μαρτίου, ανθοφορεί μέσα στο δεύτερο δεκαπενθήμερο του Μαΐου και ωριμάζει τον καρπό της από το τρίτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου και μέσα στο μεγαλύτερο μέρος του Οκτωβρίου. Πρόκειται για όψιμη ποικιλία με σταφύλι (βότρυ) μεγάλου μεγέθους, σχήματος κωνικού και πυκνόραγο. Το χαρακτηριστικό άρωμα του ώριμου καρπού αντανακλά στην εξαιρετική ποιότητα των οίνων.

Η εμφάνιση της φυλλοξήρας στους αμπελώνες της περιοχής το 1952 επέφερε σοβαρό πλήγμα στην καλλιέργεια και σε σύντομο χρονικό διάστημα τη μείωσε σημαντικά. Στη μείωση αυτή συνέβαλαν επίσης η μικροϊδιοκτησία των γεωργικών εκμεταλλεύσεων, ο πολυτεμαχισμός της γεωργικής γης και η στροφή πολλών κατοίκων της περιοχής σε άλλα επαγγέλματα. Έτσι, ενώ το 1952 οι αμπελώνες κάλυπταν περί τα

(*) V.Q.P.R.D.= Vins de Qualité Produits dans des Régions Déterminées

6.000 στρέμματα, το 1971 περιορίστηκαν στα 4.000 στρέμματα και βαθμιαία κατέληξαν σήμερα στα 1500 στρέμματα.

Μια εικόνα της εξέλιξης της αμπελοκαλλιέργειας διαχρονικά μέχρι σήμερα σε επίπεδο ζώνης μας δίνει ο πίνακας 1.

Πίνακας 1.
Εξέλιξη της αμπελοκαλλιέργειας στη ζώνη
Ζίτσας διαχρονικά μέχρι σήμερα

ΕΤΟΣ	ΕΚΤΑΣΗ ΣΤΡ.	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ ΤΟΝ.	ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΠΟΔΟΣΗ ΧΛΓ/ΣΤΡ
1971	4.043	1.214.7	300
1976	1.985	327.6	126
1986	1.135	818.9	729
2003	1.500	4.000	2.660

Από τον παραπάνω πίνακα φαίνεται ότι σε μια περίοδο 32 ετών η μεν έκταση μειώθηκε κατά 60,64%, η δε παραγωγή αυξήθηκε κατά 329,29%. Η ευνοϊκή εξέλιξη της παραγωγής σε σχέση με την πτωτική εξέλιξη της έκτασης αποδίδεται στην αύξηση της στρεμματικής απόδοσης μετά το 1980. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι μετά το 1976 άρχισε να εφαρμόζεται συστηματικά στην αμπελουργική ζώνη Ζίτσας ένα ειδικό πρόγραμμα αναμπέλωσης για τον εκσυγχρονισμό και την αύξηση της παραγωγικότητας της αμπελοκαλλιέργειας και την επιτυχή παραγωγή και διάθεση εκλεκτών οίνων για αξιοποίηση της προνομιακής ονομασίας τους. η αναμπέλωση αφορά στη δημιουργία νέων αμπελώνων με την ποικιλία Ντεμπίνα, εμβολιασμένη σε (αντιφυλλοξηρικά) αμερικάνικα υποκείμενα και με την ευρεία εισαγωγή υποστυλωμένων γραμμικών σχημάτων (κυρίως του μονόπλευρου Royat) ώστε να μπορεί να αυξηθεί η παραγωγή και να βελτιωθεί η ποιότητα της αλλά και να διευκολυνθεί η εκμηχάνιση της καλλιέργειας, εφόσον βέβαια κρίνεται συμφέρουσα.

Η αναμπέλωση εφαρμόσθηκε με ταχύ ρυθμό μέχρι το 1980, καλύπτοντας έκταση 500 στρεμμάτων, έκτοτε όμως συνεχίσθηκε με βραδύ ρυθμό (40 στρέμματα περίπου

ετησίως κατά μέσο όρο), παρά τις ενθαρρυντικές οικονομικές ενισχύσεις. Το πρόβλημα όσον αφορά στην εξέλιξη του προγράμματος αναμπέλωσης, εντοπίζεται κυρίως στο υψηλό κόστος εγκατάστασης των νέων αμπελώνων σε συνδυασμό με το μη προβλεπόμενο ικανοποιητικό εισόδημα των καλλιεργητών, λόγω της σχετικά χαμηλής τιμής του προϊόντος, που πρόσφεραν οι οινοποιητικοί φορείς, αφού αντιμετώπιζαν δυσκολίες διάθεσης οίνων.

Σήμερα πιθανολογείται ότι ετοιμάζεται ένα πρόγραμμα αναμπέλωσης περίπου 600 στρέμματα, με απόφαση του Νομάρχη Ιωαννίνων.

2.3.2 Εξέλιξη και διάρθρωση της αμπελοκαλλιέργειας στη περιοχή του Μετσόβου

Το 1961 ο αείμνηστος Ευάγγελος Αβέρωφ έκανε πράξη το όραμα του, φέρνοντας τα πρώτα στην Ελλάδα κλήματα Cabernet Sauvignon για να αναμπελώσει μια άγονη πλαγιά της Πίνδου στο Μέτσοβο, που δεν φανταζόταν ότι, πέρα από την προσπάθεια ανάπτυξης της γενέθλιας γης του, ξεκινούσε μια πραγματική επανάσταση στην Ελληνική Οινοποιία.

Πράγματι, με την δημιουργία του ερυθρού οίνου Κατώγι ήταν ο πρώτος που πάντρεψε με επιτυχία ελληνικές και ξένες ποικιλίες. Αλλά κυρίως η φιλοσοφία και η πορεία της εταιρείας φανερώνουν μια από τις πρώτες εφαρμογές αυθεντικής αμπελουργικής - οινοποιητικής εκμετάλλευσης στην Ελλάδα - μοντέλο παραγωγής που κυριάρχησε 30 χρόνια αργότερα αναδεικνύοντας τις τεράστιες δυνατότητες του ελληνικού αμπελώνα.

Το 1981 ο Γιάννης Μαλτέζος με τον Αχιλλέα Λαμψίδα και οι δυο Μηχανικοί του Πολυτεχνείου, ασχολούνται συστηματικά και αποκλειστικά με την αμπελουργία. Ιδρύουν την "Στροφιλιά" ι στην οποία αργότερα εντάσσεται και ο τρίτος των μετόχων, και αυτός Μηχανικός, ο Βασίλειος Βλάχος. Παρότι η "Στροφιλιά" ξεκίνησε μόλις το 1981 με την ίδια φιλοσοφία της αμπελουργικής οινοποιητικής εκμετάλλευσης, διεκδικεί μια άλλη πρωτοπορία με την λειτουργία το 1985 στο κέντρο της Αθήνας του πρώτου Ελληνικού wine-bar.

Πράγματι, το εντευκτήριο οίνου Στροφιλιά, προπαγάνδισε φανατικά για 15

χρόνια τον πολιτισμό του οίνου διαπαιδαγωγώντας μια ολόκληρη γενιά νέων καταναλωτών, αποτέλεσε βήμα προβολής για όλους τους οινοποιούς και διέλυσε τον μύθο ότι η απόλαυση οίνων ποιότητας είναι μόνον για λίγους και απαιτεί. . . φράκο και" απόκρυφες" γνώσεις.

Στο μεταξύ τα "αμπέλια μεγαλώνουν, τα οινοποιεία βρίσκονται στην αιχμή της τεχνολογίας και νέα προϊόντα αναπτύσσονται, ενώ ο "Κατώγι ερυθρός" και ο "Στροφιλιά λευκός" βρίσκονται σταθερά στην κορυφή των προτιμήσεων των καταναλωτών. Η επαφή, λόγω της κοινής συνεργασίας με το Δίκτυο Διανομής της Σάντα Μάουρα, δημιουργεί εύφορο έδαφος για μια νέα πρωτοπορία.

Το 2001, οι ξεχωριστοί δρόμοι ενώνονται στην ίδια φιλοσοφία για την αμπελουργία και το κρασί. Έτσι το "Κατώγι Αβέρωφ" και η "Στροφιλιά" γίνονται "Κατώγι και Στροφιλιά Α.Ε." με ιδιόκτητους και συνεργαζόμενους αμπελώνες σε Ήπειρο – Θεσσαλία – Πελοπόννησο – Αττική, με οινοποιεία σε Μέτσοβο – Ανάβυσσο – Νεμέα με έμπειρους και αφοσιωμένους συνεργάτες, με δικό της Δίκτυο Διανομής που θα αναδείξει καθαρότερα τη φυσιογνωμία των προϊόντων της μέσα και έξω από την Ελλάδα, συνεχίζει δυναμικά την πορεία της και στον 21ο αιώνα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΟΙ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΣΙΜΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΑΜΠΕΛΙΟΥ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΚΑΙ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΤΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

3.1 ΟΙ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ

Όπως είπαμε και στο προηγούμενο κεφάλαιο όταν αναφερόμαστε για την αμπελοκαλλιέργεια στο Νομό Ιωαννίνων, μιλάμε για τη Ζίτσα ή ζώνη Ζίτσας αποτελούμενη από τις περιοχές Ζίτσας, Πρωτόπαππας, Λιγοφάς, Κληματιάς, Καδίτσης και Γαυριστών, και για το Δήμο Μετσόβου (Διεύθυνση Γεωργίας Ν.Ιωαννίνων).

Έτσι λοιπόν όσον αφορά τη ζώνη Ζίτσας οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι αποκλειστικά οινοποιήσιμες με τη ντόπια ποικιλία Ντεμπίνα να καλλιεργείται στο 95% των εκτάσεων, και τις ποικιλίες Βλάχικο, Μπεκάρι, Ξυνόμαυρο, Merlot, Cabernet Sauvignon να κατέχουν το 5% των καλλιεργήσιμων εκτάσεων.

Στο Δήμο Μετσόβου, πάλι οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι αποκλειστικά οινοποιήσιμες, με την ξένη ποικιλία Cabernet Sauvignon να καλλιεργείται στο 85% των εκτάσεων, και τις ποικιλίες Merlot, Chardonnay και Ντεμπίνα να κατέχουν το των καλλιεργούμενων εκτάσεων.

Αρκετές από τις ποικιλίες αυτές καλλιεργούνται και στις υπόλοιπες περιοχές του Νομού. Μια από τις ποικιλίες όμως που καλλιεργούνται στις υπόλοιπες περιοχές και δεν την αναφέραμε πιο πάνω είναι η Μαλαγουζιά.

3.2 ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

3.2.1 Ντεμπίνα

Είναι η δική μας ηπειρώτικη λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στους αμπελώνες της Ηπείρου για παραγωγή των οίνων ποιότητας “Ζίτσα” (Κούσουλας). Καλλιεργείται ήδη και στη Θεσσαλία. Αρκετά πρόωμη στην ανάπτυξη των ματιών, μπορεί να πάθει από τους παγετούς της άνοιξης. Παραγωγική ποικιλία, με πολύ ζωνή, ορθόκλαδη βλάστηση. Τα σταφύλια της είναι αρκετά μεγάλα, με μεγάλες και πυκνές ρόγες, γι’ αυτό είναι και ευαίσθητη στη βοτρυτίδα. Ο χυμός της είναι ελαφρά αρωματικός και υποπράσινος.

Όταν τρυγηθεί στο στάδιο της σωστής τεχνολογικής ωριμότητας, πριν χάσει τα οξέα της, δίνει οίνους νευρώδεις, με διακριτικό άρωμα και χαρακτηριστική φρεσκάδα. Αξιοπρόσεκτο είναι επίσης ότι τα επιμέρους γευστικά της στοιχεία συνδυάζονται



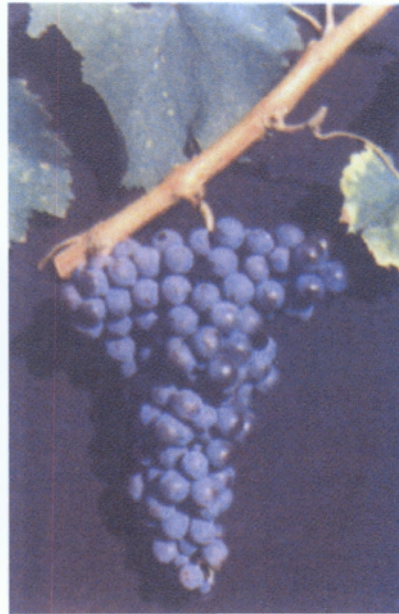
αρμονικά, με αποτέλεσμα να παράγονται οίνοι ισορροπημένοι και αρωματικοί, ενώ θεωρείται μια απ’ τις πιο ειδικές ελληνικές ποικιλίες για την παραγωγή αφρωδών οίνων τύπου σαμπάνιας.

Παρουσιάζει ευαισθησία σε μια ασθένεια των φύλλων και των σταφυλιών (πιθανώς την Black-Rot) η οποία προσβάλλει μεγάλο μέρος του πράσινου μέρους (παρεγχύματος), δημιουργώντας κόκκινες ξηράνσεις (κηλίδες), που καταπολεμείται όμως αποτελεσματικά με παρασκευάσματα μεταλλικού χαλκού. Τα σταφύλια της, εκτός απ’ τη βοτρυτίδα, είναι ευαίσθητα επίσης και στα καψίματα από τον ήλιο.

3.2.2 Ξινόμαυρο

Θεωρείται μια από τις εκλεκτότερες μαύρες (ερυθρές) ποικιλίες του ελληνικού χώρου (Βλάχος 1986). Είναι αποκλειστική ποικιλία για τους οίνους Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας της Νάουσας και του Αμύνταιου. Με πρόσφατη νομοθεσία είναι υποχρεωτική ποικιλία, για την παραγωγή τοπικών Μακεδονικών οίνων. Στη Θεσσαλία παίρνει μέρος στη συνοινοποίηση των οίνων Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας της Ραψάνης. Είναι συνιστώμενη ποικιλία στο νομό Λαρίσης και Τρικάλων.

Είναι παραγωγική, σχετικά όψιμη, με πολλά οξέα, παίρνει τις αρετές της μόνο όταν ωριμάσει πλήρως και αποκτήσει υψηλό αλκοολικό βαθμό. Δίνει οίνους κατάλληλους για παλαίωση που αναπτύσσουν Χαρακτηριστικό σύνθετο άρωμα (μπουκέτο). Υστερεί σε σώμα και σε χρώμα, ιδιαίτερα όταν παραφορτώνεται και δεν ωριμάσει πλήρως. Τελευταία για τη βελτίωσή της συνιστάται η συνοινοποίησή της με την ποικιλία Syrah. Σχετικά όψιμη στο πέταγμα των ματιών, καρπίζει αρκετά όταν κλαδεύεται σε κεφάλια των 2



ματιών. Είναι αρκετά ανθεκτική στο ωίδιο και τον περονόσπορο, αλλά ευαίσθητη στη βοτρυτίδα και στην ξηρασία. Εντούτοις σε σχετικά αραιές φυτεύσεις και με σωστές προδιαγραφές αντέχει στην ξηρασία και χωρίς πότισμα δίνει τα καλύτερα για οινοποίηση σταφύλια(αμπελώνες Τσάνταλη στη Νάουσα).

Παρότι στους ξηρικούς αμπελώνες (Τσάνταλη) , το Ξινόμαυρο αποδίδει σε ποιότητα σταφυλιών το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα(*) στην περιοχή της Νάουσας οι περισσότεροι αμπελώνες αυτής της περίφημης ποικιλίας (που έγιναν ποτιστικοί) , δίνουν σταφύλια χαμηλόβαθμα με πολύ υψηλές οξύτητες, τραχειά και δύσκολα στην

(*)Χρυσό και μοναδικό βραβείο για την περιοχή της Νάουσας της "Ε. Τσάνταλης". στον ελληνικό οινολογικό διαγωνισμό του 2001 που διοργανώθηκε κατά τη διάρκεια της ΔΕΤΡΟΠ στη Θεσσαλονίκη, το οποίο δικαιολογεί την ξηρική κατεύθυνση της καλλιέργειάς της.

οινοποίηση. Καθώς πριν λίγα χρόνια έγινε, ύστερα από υπόδειξη ειδικών, η εισαγωγή και διάδοση της ποικιλίας Syrah, αλλά και της ποικιλίας Merlot για συνοινοποίηση και βελτίωσή της, πράγματι το αποτέλεσμα από το "πάντρεμα" αυτό διαφαίνεται πολύ ευνοϊκό για τα κρασιά της Νάουσας, γιατί και οι δύο ξένες ποικιλίες δένονται αρμονικά με το Ξινόμαυρο, το πλουτίζουν σε σώμα και σάκχαρα, ενώ το αφήνουν ελεύθερο, χωρίς να το σκεπάζουν, να αναπτύξει με την παλαιώση το ανυπέμβλητο προσωπικό του άρωμα, το χαρακτηριστικό δικό του σύνθετο μπουκέτο. Εντούτοις το πάντρεμα της ποικιλίας Ξινόμαυρο με άλλες ποικιλίες δεν είναι απ' όλους αποδεκτό.

3.2.3 Μαλαγουζιά

Πρώιμη λευκή, αρωματική ποικιλία με στεριανή καταγωγή. Καλλιεργείται κυρίως στη Στερεά Ελλάδα (Φθιώτιδα και Αιτωλοακαρνανία, Αττική, και Βόρεια Πελοπόννησο). Τελευταία έχει διαδοθεί στη Β. Ελλάδα, Θεσσαλονίκη – Επανωμή και κυρίως στη Χαλκιδική (αμπελώνες Καρρά). Πολύ ενδιαφέρουσα ποικιλία, έχει το μειονέκτημα – κατά την προσωπική μας έποψη – ότι προσβάλλεται πολύ από τη βοτρυτίδα. Σαν φυτό είναι μέτριας ζωηρότητας, αρκετά παραγωγική, καθώς καρπίζει άνετα σε κεφάλια των 1 – 3 ματιών. Διαμορφώνεται εύκολα σε κύπελλο και σε κορδόνια Royal. Τα σταφύλια της είναι αρκετά μεγάλα, με ρώγες που έχουν σάρκα μαλακή. Ο χυμός της είναι υψηλόβαθμος και με οξύτητα αρμονική, εφόσον τρυγηθεί σωστά στο στάδιο της τεχνολογικής ωριμότητας και με ελαφρά ιδιάζουσα αρωματική γεύση. Ωριμάζει – στη Βόρεια Ελλάδα – τέλος Ιουλίου. Παίρνει μέρος στη συνοινοποίηση με το Αθήρι ή το Σαββατιανό ή και με τις αρωματικές Sauvignon και Chardonnay. Δίνει κρασιά ευχάριστα, δροσερά, αρωματικά, όπως αυτά της Επανωμής ή του Πόρτο Καρρά.

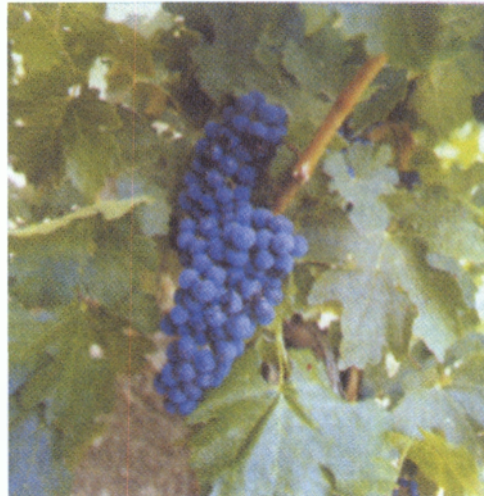


3.3. ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

3.3.1 Merlot (Μερλό)

Θεωρείται μια απ' τις πιο ευγενικές ερυθρές ποικιλίες της Γαλλίας κι αποτελεί τη βελτιωτική ποικιλία που παίρνει μέρος μαζί με το Καμπερνέ Σοβινιόν και του Καμπερνέ Φρανκ στην παραγωγή των περίφημων στον κόσμο οίνων της περιοχής του Μπορντώ.

Έχει φύλλα πεντάλοβα, μέτρια σε μέγεθος, με επιφάνεια σχετικά ανώμαλη (γχοφρέ). Τα σταφύλια της είναι αρκετά μακριά, χαλαρά, με μέτριες σε μέγεθος, στρόγγυλες ράγες και με βαθύ σκούρο χρωματισμό. Ανοίγει αρκετά νωρίς και είναι σχετικά γι' αυτό ευαίσθητη στους ανοιξιάτικους παγετούς, αλλά και το ξύλο της φαίνεται πως είναι αρκετά ευαίσθητο στους βαρείς παγετούς του χειμώνα (Gallet). Ευαίσθητη ποικιλία στο ράπισμα όταν ο καιρός είναι βροχερός και κρύος στην εποχή της ανθοφορίας και γι' αυτό θέλει προσοχή στην επιλογή της περιοχής που θα καλλιεργηθεί. Επίσης είναι ποικιλία αρκετά μεν ανθεκτική στο ωίδιο αλλά ευαίσθητη στον περονόσπορο και τη βοτρυτίδα.



Λόγω της ευγένειας που προσδίδει στους οίνους στους οποίους παίρνει μέρος στην οινοποίηση, είναι ποικιλία πολύ της μόδας και γι' αυτό αφού μπήκε και στη χώρα μας γίνονται προσπάθειες καλλιέργειάς της σε αρκετές περιοχές όπου παράγονται οίνοι ανωτέρας ποιότητας. Ωριμάζει σχετικά πρόωμα (ποικιλία 2^{ης} εποχής) και τα σταφύλια της είναι γλυκά και ελαφρά (διακριτικά) αρωματικά. Η Μερλό σήμερα καλλιεργείται σ' όλο τον κόσμο: Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία, αλλά και στις πρώην ανατολικές χώρες (Ρουμανία, Σερβία, Ουγγαρία, Βουλγαρία) και ακόμα στη Β. και Ν. Αμερική, στην Καλιφόρνια, το Μεξικό, τη Βραζιλία, τη Χιλή, την Αργεντινή και την Ουρουγουάη. Εξαιρετικά επίσης κρασιά δίνει στην Ελβετία.

3.3.2 Cabernet Sauvignon (Καμπερνέ Σοβινιόν)

Θεωρείται μια από τις καλύτερες και πιο διαδεδομένες ποικιλίες σ' όλο τον κόσμο. Από το Μπορντώ, όπου αποτελεί μια από τις βασικές ποικιλίες για τους περίφημους γαλλικούς οίνους, διαδόθηκε στην Αμερική (Καλιφόρνια), Ν. Αμερική (Αργεντινή, Χιλή), Ν. Αφρική και σε ανατολικές χώρες της Ευρώπης. Σε μας αποτελεί μια από τις ποικιλίες για τους ερυθρούς οίνους της Χαλκιδικής.

Καλλιεργείται ήδη και σε άλλες περιοχές της χώρας μας, παράγοντας εξαιρετικούς οίνους (Μεσσηνία, Μέτσοβο κ.λ.π.). Βασικό χαρακτηριστικό είναι το κυρίαρχο προσωπικό της άρωμα. Οι οίνοι από Cabernet Sauvignon, φτιαγμένοι με παραδοσιακή οινοποίηση, έχουν έντονο και βαθύ κόκκινο χρώμα, είναι πλούσιοι σε σώμα και υψηλόβαθμοι. Θα πρέπει να παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια πριν δοθούν στην κατανάλωση.



Η ποικιλία αυτή είναι δυνατό να δώσει και οίνους ελαφρότερης σύστασης, δηλαδή με άρωμα και ευχάριστη φρέσκια δροσιστική γεύση, χωρίς να είναι απαραίτητη η μακρόχρονη παλαίωση σε βαρέλια. Αυτού του τύπου οίνοι παράγονται στη Βόρεια Ιταλία. Είναι ποικιλία αρκετά όψιμη στην έκπτυξη των ματιών. Κλαδεύεται κοντά στα 2-3 μάτια αλλά και σε αμολητές. Ευαίσθητη λίγο στο ωίδιο είναι αρκετά ανθεκτική στη βοτρυτίδα. Αντέχει στην ξηρασία και οι αποδόσεις της φτάνουν τα 1500 kg στο στρέμμα σταφύλια, εξαιρετικής ποιότητας.

3.3.3. Chardonnay. (Σαρντονέ)

Θεωρείτε μία από τις εκλεκτότερες λευκές αρωματικές ποικιλίες με χυμό αρωματικό. Οι οίνοι της ποικιλίας Σαρντονέ χαρακτηρίζονται από την πλούσια γεύση τους την ισορροπία των γευστικών χαρακτήρων, το εξαιρετικό τους άρωμα και την εντυπωσιακή επίγευσή τους. Το Σαρντονέ εκτός από τις περιοχές της Γαλλίας, όπου

καλλιεργείται παραδοσιακά έχει διαδοθεί πολύ και στην Καλιφόρνια. Επίσης διαδόθηκε στις νέες οινοπαραγωγικές χώρες, στην Ν. Αφρική, στην Αυστραλία και στην Ν. Αμερική. Κλαδεύεται και καρπίζει σχετικά καλά στα 2-3 μάτια ή σε αμόλητες. Τα σταφύλια της είναι μικρά (πουλίσια) και για αυτό η παραγωγή τους δεν είναι πολύ μεγάλη. Καλλιεργείται αρκετά στο χώρο των νομών Θεσσαλονίκης και Χαλκιδικής. Είναι σχετικά πρώιμη στην έκπτυξη των ματιών και στη ωρίμανση και ευαίσθητη επίσης σχετικά στο Ωίδιο και στην βοτρυτίδα. Οι πρώτες οινοποιήσεις της εντυπωσιάζουν σε αρώματα και γευστική αρμονία.



3.4 ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Οι καλλιεργητικές πρακτικές της αμπέλου δε παρουσιάζουν σημαντικές διαφορές με αυτές της υπόλοιπης Ελλάδας για το λόγο αυτό θα αναφέρουμε συνοπτικά τις πρακτικές αυτές και θα επικεντρώσουμε το ενδιαφέρον μας σε κάποιες ιδιαιτερότητες που ισχύουν στο νομό Ιωαννίνων (προσωπική συνέντευξη με Γ.Παπαδημητρίου παραγωγό).

Στο Νομό Ιωαννίνων το κλάδεμα αρχίζει το Νοέμβριο με Δεκέμβριο οπότε και γίνεται ο καθαρισμός των κληματίδων. Το Μάρτιο γίνεται το λεγόμενο Σαΐτεμα (αφήνουμε δηλαδή τον κανονικό κλάδο με τον κόμβο και την τσίμπλα).

Στα αμπέλια οινοποιήσιμων σταφυλιών και ιδίως για τις δικές μας βορειότερες περιοχές (ΗΠΕΙΡΟ – Β. ΕΛΛΑΔΑ) έχει σημασία, εκτός απ' την παραγωγή, για τη δημιουργία καλού κρασιού, το ύψος του ζαχαρικού τίτλου και η σχέση του προς τα φυσικά οξέα.

Από την άλλη πλευρά πρέπει να λεχθεί ότι το αμπέλι παρουσιάζει πολύ μεγάλη ικανότητα προσαρμογής στα πιο διαφορετικά εδάφη. Ακόμη η αντίδρασή του σε δεδομένη ετήσια λίπανση ποικίλλει ανάλογα με τις φυσικοχημικές ιδιότητες του εδάφους και του υπεδάφους, από το υποκείμενο, το εμβόλιο, το κλάδεμα που εφαρμόστηκε από τη βλαστική κατάσταση και την επιθυμητή απόδοση ανά στρέμμα. Συνταγές γενικές για την ετήσια λίπανση δεν υπάρχουν. Η ασφαλέστερη προσέγγιση είναι να μην

απομακρυνθούμε πολύ από την πρακτική που εφαρμόζεται σε μια περιοχή ιδίως όσο αφορά το άζωτο.

Στη περιοχή της Ζίτσας η λίπανση γίνεται συνήθως Δεκέμβριο με Ιανουάριο όπου προστίθεται κάλιο. Χρησιμοποιείται επίσης το 11-15-15. Επειδή στα εδάφη λείπει ασβέστιο, συμπληρώνεται το Μάρτιο με ασβεστούχα λιπάσματα.

Στους αμπελώνες του Ν Ιωαννίνων συνήθως δεν λαμβάνει χώρα η άρδευση. Αυτό λόγω του ότι το 90% των καλλιεργούμενων ποικιλιών καταλαμβάνει η ποικιλία Ντεμπίνα που δεν έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις σε νερό. Αλώστε ο Νομός Ιωαννίνων έχει αρκετές βροχοπτώσεις. Όσον αφορά τις υπόλοιπες ποικιλίες που έχουν απαιτήσεις σε νερό λαμβάνει χώρα η στάγδην άρδευση σε όλες τις ποικιλίες εκτός της ποικιλίας Ντεμπίνα που δεν έχει απαιτήσεις σε νερό όπως αναφέραμε σε προηγούμενο κεφάλαιο. Επιτυγχάνεται με αυτόν τον τρόπο καλύτερη άρδευση και απορρόφηση υγρασίας στο έδαφος αλλά και σημαντική οικονομία νερού.

Οι αρδεύσεις αρχίζουν μετά την άνθηση μόλις δέσει ο καρπός και συνεχίζεται μέχρι το φούσκωμα των ραγών. Γίνονται συνήθως 3 – 4 ποτίσματα ανάλογα και με τις καιρικές συνθήκες που θα επικρατήσουν κατά την βλαστική περίοδο.

Από τον Οκτώβριο και μέχρι να αρχίσει το κλάδεμα γίνονται δύο τουλάχιστον φρεζαρίσματα. Το βάθος του οργώματος αυτού είναι 15 – 20 εκ., καταστρέφει τα ζιζάνια και τα ενσωματώνει στο έδαφος. Μετά το τέλος του κλαδέματος και την απομάκρυνση των κληματίδων ακολουθούν άλλα δύο – τρία φρεζαρίσματα. Με αυτά εκτός της καταστροφής των ζιζανίων επιτυγχάνεται η ανάμειξη με το έδαφος των λιπασμάτων που έχουν εφαρμοστεί στην επιφάνεια του εδάφους και η έκθεση αυτού στις ατμοσφαιρικές επιδράσεις. Όμως σε πολλές περιοχές των Ιωαννίνων πολλοί αμπελοκαλλιεργητές δεν φρεζάρουν καθόλου.

Μετά την έναρξη της νέας βλάστησης γίνονται τα σκαλίσματα. Τα πρώτα δύο σκαλίσματα προηγούνται της ανθοφορίας. Κατά την διάρκεια της ανθοφορίας δεν γίνεται κανένα σκάλισμα γιατί με αυτό αυξάνεται η σχετική υγρασία της ατμόσφαιρας και προκαλείται ανθόρροια. Μετά το πέρας της ανθοφορίας και μέχρι το γυάλισμα της ρώγας των σταφυλιών γίνονται άλλα 3 – 4 σκαλίσματα.

Με τα σκαλίσματα και τα φρεζαρίσματα γίνεται καταστροφή των ζιζανίων που βρίσκονται μεταξύ των γραμμών των κλημάτων. Σχηματίζεται έτσι μια στενή λωρίδα γης

μεταξύ των κλημάτων που μένει ακαλλιέργητη. Η καταστροφή των ζιζανίων που βρίσκονται πάνω σε αυτή τη λωρίδα γης, γίνεται με τσάπισμα. Τα τσαπίσματα γίνονται συνήθως μετά από κάθε δεύτερο φρεζάρισμα ή σκάλισμα.

Οι ψεκασμοί με φυτοφάρμακα αρχίζουν όταν οι βλαστοί έχουν μήκος 5 – 10 εκ. και συνεχίζονται έως λίγο πριν την συγκομιδή. Οι ψεκασμοί γίνονται ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν. Για παράδειγμα στη Ζίτσα οι παραγωγοί μπορεί να κάνουν κάθε 8 μέρες ψεκασμούς όταν καιρός είναι βροχερός, ενώ αν δεν έχουν βροχερό καιρό κάνουν συνήθως συνολικά 3 ψεκασμούς (προσωπική συνέντευξη με Γ. Παπαδημητρίου).

Η περιλάκευση (Ξελάκκωμα) γίνεται από τις αρχές του φθινοπώρου αλλά και κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Ανοίγεται με τσάπα ένας λάκκος γύρω από τον κορμό κάθε κλήματος, σε βάθος 15 – 20 εκ. Το ξελάκκωμα έχει σαν σκοπό την αφαίρεση όλων των επιπόλαιων δευτερευόντων ριζιδίων του υποκειμένου αλλά και του εμβολίου ώστε να επιτευχθεί καλύτερη ανάπτυξη του κεντρικού στελέχους της ρίζας. Το ξελάκκωμα γίνεται μέχρι το αμπέλι να συμπληρώσει τον τρίτο χρόνο του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

4.1 ΓΕΝΙΚΑ

Η ύπαρξη των οινοποιείων έχει παίξει καθοριστικό ρόλο για τη διατήρηση και ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας, στο Νομό Ιωαννίνων, σε πολύ ικανοποιητικά επίπεδα, αν ληφθεί υπόψη ότι τα οινοποιεία συγκεντρώνουν περί τους 1600 τόνους ετησίως ή το 85% περίπου της παραγωγής. Η υπόλοιπη ποσότητα της παραγωγής αυτοοινοποιείται από τους αμπελουργούς για την εξασφάλιση οίνου και τσίπουρου των οικογενειών τους και για την προσφορά “στιτίστου” κρασιού και τσίπουρου σε συγγενείς, σε φίλους και περιορισμένο αριθμό καταναλωτών.

4.2 ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΟΙΝΟΥ ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

Στο νομό Ιωαννίνων υπάρχουν τρία οργανωμένα οινοποιεία. Το ένα από αυτά βρίσκεται στην περιοχή του Μετσόβου (Κατώγι και Στροφιλιά) και τα άλλα δύο στην περιοχή της Ζίτσας (“Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων – οινοποιεία Ζίτσας” και “Μοναστήρι Ζίτσας”). Χαρακτηριστικό όλων των μονάδων που λειτουργούν στο νομό Ιωαννίνων είναι το μικρό μέγεθος τους.

ΠΙΝ.Υφισταμένες μονάδες

ΕΠΩΝΥΜΙΑ	ΕΔΡΑ	ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ	ΕΜΠΟΡΙΚΑ ΣΗΜΑΤΑ ΕΜΦΙΑΛΩΜ. ΚΡΑΣΙΩΝ
Ε.Α.Σ. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ	ΙΩΑΝΝΙΝΑ	700 τον	Ζίτσα, Αρκτούρας, Ωρίων κ.ο.κ.
ΚΑΤΩΓΙ & ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ	ΜΕΤΣΟΒΟ	600 τον	Κατώγι, Κτήμα, Φλογερό κ.ο.κ.
ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ ΖΙΤΣΑΣ	ΖΙΤΣΑ	300 τον	Μοναστήρι, Βελούδο κ.ο.κ.

5.2.1 Φορείς οινοποίησης και διάθεσης Οίνων στη Ζίτσα

Παλαιότερα και μέχρι τη δημιουργία εκσυγχρονισμένων οινοποιείων, τόσο η οινοποίηση όσο και η διάθεση των οίνων γίνονταν με παραδοσιακούς τρόπους από τους ίδιους τους αμπελουργούς της περιοχής Ζίτσας. Οι παραγόμενοι οίνοι ήταν χωρικού τύπου με συγκλίνοντα χαρακτηριστικά καλής ποιότητας. Παρά τη φήμη της περιοχής για την παραγωγή εκλεκτών οίνων, η μη τυποποίησή τους σύμφωνα με τις συνεχώς αυξανόμενες απαιτήσεις μιας ευρύτερης αγοράς καταναλωτών και η μη ανάπτυξη μιας στοιχειώδους οργάνωσης της διάθεσης αυτών προκάλεσαν σοβαρά προβλήματα στους παραγωγούς. Μια τέτοια κατάσταση δεν ήταν δυνατόν παρά να δημιουργήσει την ανάγκη αναζήτησης και δημιουργίας ικανών φορέων που να αναλάβουν τις δραστηριότητες πέραν της πρωτογενούς παραγωγής, δηλ. της παρασκευής και διάθεσης εκλεκτών οίνων (συνέντευξη με Ε.Κοντογιάννη) . Ήδη από το 1939 το Κοινοτικό Συμβούλιο της Ζίτσας μπροστά στις δυσκολίες διάθεσης των οίνων στην αγορά είχε αποφασίσει την ίδρυση οινοποιείου, αλλά ο πόλεμος του 1940 και η κατοχή ματαίωσαν αυτήν την προσπάθεια. Το 1954 ιδρύθηκε οινοποιητικός συνεταιρισμός με υποτυπώδεις εγκαταστάσεις οινοποίησης χωρίς όμως καμιά ουσιαστική προσφορά. Τα πράγματα έμειναν στάσιμα για μερικά χρόνια ακόμα, παρά την εντεινόμενη απειλή εξαφάνισης της αμπελουργικής δραστηριότητας με την εμφάνιση και της φυλλοξήρας. Τελικά το 1972,

κατόπιν συνεργασίας κρατικών και συνεταιριστικών φορέων της περιοχής Ιωαννίνων, ιδρύθηκε σύγχρονο οινοποιείο στην περιοχή Ζίτσας με φορέα την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων (Ε.Α.Σ.Ι). Ταυτόχρονα σχεδόν, η ευρύτερη περιοχή της Ζίτσας ανακηρύχθηκε αμπελουργική ζώνη παραγωγής οίνων ονομασίας προέλευσης ανώτερης ποιότητας. Επιπλέον, το έτος 1978 ιδρύθηκε και δεύτερο οινοποιείο στην ίδια περιοχή με φορέα την Οινοποιία "Μοναστήρι-Ζίτσα" (Α.Ε.). Έτσι λοιπόν μια παράδοση αιώνων ανέλαβαν να τη συνεχίσουν δύο σύγχρονα οινοποιεία.

4.2.1.1 Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων παράγει τα ονομαστά κρασιά της από σταφύλια των παραγωγών – μελών της που καλλιεργούνται στις απότομες πλάγιες της Ζίτσας που εκτείνονται μέχρι τις όχθες του Καλαμά. Ήδη από το 17^ο αιώνα ήταν το κρασί της περιοχής γνωστό και έξω από τα σύνορα της Ηπείρου κάτι που μέχρι σήμερα δεν έχει αλλάξει. Τα ονομαστά κρασιά του συνεταιριστικού οινοποιείου είναι μοναδικά λόγω των εδαφολογικών και κλιματικών συνθηκών. Παράγονται με ιδιαίτερη φροντίδα από την εκλεκτή ποικιλία Ντεμπίνα, η οποία καλλιεργείται παραδοσιακά (τουλάχιστον από τον 7^ο αιώνα) σε υψόμετρο 700 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, καθώς και από το πάντρεμα οίνων των τοπικών ερυθρών ποικιλιών Βλάχικο, Μπεκάρι, Ξυνόμαυρο, Cabernet Sauvignon.

Αξίζει να σημειωθεί ότι η ποικιλία Ντεμπίνα χρησιμοποιείται σε ποσοστό 95% σε σχέση με τις υπόλοιπες ποικιλίες που αναφέραμε.



Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων που είναι η επωνυμία του οινοποιείου έχει ως φορέα την Ένωση Ιωαννίνων και στεγάζεται στη Ζίτσα. Ιδρύθηκε και άρχισε να λειτουργεί από το 1972. Έχει δυναμικότητα 600 – 700 τόνους ετησίως. Η πρώτη ύλη συγκεντρώνεται από τη ζώνη Ζίτσας και η μεταφορά γίνεται από τον ίδιο τον παραγωγό, ο οποίος κάνει παράδοση στο συνεταιρισμό όπου και ζυγίζονται τα σταφύλια. Η ποσότητες πρώτης ύλης καθώς και οι ποσότητες των παραχθέντων οίνων εξαρτώνται από τις καιρικές συνθήκες και συχνά παρουσιάζουν αυξομειώσεις. Συνήθως κυμαίνονται μεταξύ 480 και 550 τόνων ετησίως. Οι προδιαγραφές ποιότητας συσκευασίας και τυποποίησης του προϊόντος είναι 150 9002. Το μόνιμο προσωπικό που απασχολείται στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων είναι 14 άτομα, ενώ την εποχή του τρύγου 15 Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου απασχολούνται ακόμη. 2-4 εποχιακά άτομα.

Οι διάφοροι τύποι των οίνων διατίθενται σε όλη την Ελλάδα εκτός από τα νησιά, καθώς και 2% αυτών εξάγονται σε κάποιες χώρες όπως Αυστρία, Γερμανία, Ιταλία.

Οι τύποι των οίνων που παράγονται στην Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων είναι:

ΣΕΙΡΙΟΣ

Τοπικός Ηπειρωτικός Οίνος Ροζέ Ξηρός, από το πάντρεμα οίνων των τοπικών ερυθρών ποικιλιών Βλάχικο και Μπεκάρι με το Ξυνόμαυρο.

Αλκοολικός τίτλος 11,5% Vol. Οξύτητα 6,5g/L.

ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ

Ερυθρός Ξηρός Ηπειρωτικός Τοπικός Οίνος. Προέρχεται από το πάντρεμα των ευγενών παραδοσιακών ερυθρών ποικιλιών της Ηπείρου Βλάχικο και Μπεκάρι με την εκλεκτή ποικιλία Cabernet Sauvignon από αμπέλια που καλλιεργούνται στην περιοχή.

Πριν εμφιαλωθεί παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια για να αποκτήσει τη βελούδινη γεύση και τα αρώματα που το διακρίνουν.

ΩΡΙΩΝ

Τοπικός Ηπειρωτικός Οίνος Λευκός Ξηρός, από επιλεγμένους αμπελώνες της ποικιλίας Ντεμπίνα και Chardonnay με εξαιρετικά μικρή απόδοση.

Αλκοολικός τίτλος 12% Vol, Οξύτητα 6-6,5 g/L.

ZITSA CLASSIC

Οίνος λευκός, ξηρός Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας. Προέρχεται από την οινοποίηση σταφυλιών της παραδοσιακής ποικιλίας Ντεμπίνα.

Αλκοολικός τίτλος 11,5% Vol, Οξύτητα 6,5g/L.

ZITSA

Οίνος λευκός, ημίξηρος, ημιαφρώδης, Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας από την παραδοσιακή ποικιλία σταφυλιών Ντεμπίνα. Ο αφρώδης οίνος ZITSA είναι ο μοναδικός παραδοσιακός ελληνικός αφρώδης οίνος Αλκοολικός τίτλος 11 – 11,5% Vol, Οξύτητα 6,5 – 7 g/L. Σάκχαρα 10 – 12 g/L.

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

Ηπειρώτικο παραδοσιακό απόσταγμα στεμφύλων από την ποικιλία Ντεμπίνα. Αλκοολικός τίτλος 40 – 42% Vol.

4.2.1.2 Οινοποιεία “Μοναστήρι - Ζίτσας”

Η **ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ ΖΙΤΣΑ ΑΕ** ιδρύθηκε το 1978 από τους κ. **Θωμά Γκλίναβο** και κ. **Ελευθέριο Γκλίναβο**. Η επιχείρηση δραστηριοποιείται στο κλάδο τροφίμων & ποτών και ειδικότερα στον υποκλάδο παραγωγής κρασιού.

Η επιχείρηση ξεκίνησε τη λειτουργία της το 1978 με την επωνυμία **ΟΙΝΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΕ** και έδρα την **ZITSA ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ**, όπου και λειτουργεί μέχρι σήμερα σε ένα πλήρως ανακαινισμένο και λειτουργικό παραδοσιακό κτίριο, στη θέση Προφήτη Ηλία, της αμπελουργικής ζώνης Ζίτσας συνολικής επιφάνειας 1.600 τ.μ. ενταγμένο στην αρχιτεκτονική της περιοχής. Το αρχικό κεφάλαιο σύστασης της επιχείρησης ανέρχονταν σε 3.000.000 δρχ. Το 1989 η επιχείρηση από ΕΠΕ μετατράπηκε σε ΑΕ με την επωνυμία «**ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ ΖΙΤΣΑ ΑΕ**» και μετοχικό κεφάλαιο 64.200.000 δρχ.

Το 2000 το μετοχικό κεφάλαιο της εταιρίας μετά από την τελευταία αύξηση που

πραγματοποιήθηκε το 1998, ύψους 10.000.000 δρχ., ανέρχονται σε 137.080.000 δρχ.

Οι βασικοί καταστατικοί σκοποί της εταιρίας είναι:

- η παραγωγή, τυποποίηση, διακίνηση και εμπορία οίνων και ποτών όλων των τύπων
- η σύσταση αμπελώνων με σκοπό την παραγωγή κρασοστάφυλων κατάλληλων για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας και αποστάγματος στάμφυλων (τσίπουρο).

Σήμερα η ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ ΖΙΤΣΑ ΑΕ, ύστερα από μία επιτυχημένη 20ετή πορεία διαθέτει μία σύγχρονη οινοποιητική μονάδα, που έχει τη δυνατότητα αξιοποιώντας την εμπειρία και την τεχνογνωσία των ιδρυτών και των στελεχών της να παράγει επώνυμους οίνους υψηλής ποιότητας.

Η επιχείρηση εφαρμόζει από το τρέχον έτος Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας (EN ISO 9002) σε όλες τις παραγωγικές και διοικητικές διαδικασίες που αφορούν τη λειτουργία της.

Τα πρώτα χρόνια λειτουργίας της η επιχείρηση παρήγαγε και διέθετε περιορισμένο (σε σχέση με σήμερα) είδη προϊόντων. Ενδεικτικά αναφέρονται τα κρασιά Αμπελώνες, Λευκό ξηρό Ζίτσα Μπαλταζάρ, Ροζέ ημιαφρώδες Κυρά Φροσύνη, Λευκό ξηρό Ζίτσα Πρίμιους, που είναι από τα πρώτα κρασιά που παρήγαγε και εμπορευόταν η επιχείρηση. Σταδιακά η επιχείρηση άρχισε να διευρύνει την ποικιλία των παραγόμενων προϊόντων της και σήμερα διαθέτει στην αγορά μία **μεγάλη ποικιλία από επώνυμους οίνους** (λευκούς, ροζέ, κόκκινους). Επισημαίνεται ότι η επιχειρηματική στρατηγική της επιχείρησης από την ίδρυση της έως σήμερα διέπεται από την τάση της συνεχούς βελτίωσης των παραγόμενων προϊόντων, τόσο ως προς την ποιότητα τους, όσο και ως προς την θέση τους στην αγορά κρασιών.

Το δίκτυο διάθεσης των προϊόντων της επιχείρησης στα αρχικά στάδια λειτουργίας της, είχε τη δυνατότητα να καλύπτει την γεωγραφική περιφέρεια της Ηπείρου. Σε σύντομο χρονικό διάστημα το δίκτυο διανομής επεκτάθηκε στην Αθήνα και την Θεσσαλονίκη, ενώ σταδιακά ένα σημαντικό μέρος της παραγωγής οίνου άρχισε να απορροφάται από τις αγορές του εξωτερικού. Οι κυριότερες χώρες προορισμού των εξαγωγών της επιχείρησης είναι η Γερμανία, ο Καναδάς, η Αμερική, το Βέλγιο, η Δανία και η Ελβετία.

Στην ανάπτυξη των πωλήσεων της εταιρίας και στην διεύρυνση του δικτύου διανομής, τόσο στην Ελλάδα, όσο και στο εξωτερικό, συνέβαλε η συμμετοχή της εταιρίας σε διεθνείς διαγωνισμούς καθώς επίσης και σε διεθνείς και τοπικές εκθέσεις. Ειδικότερα αναφέρεται η συμμετοχή της επιχείρησης, στην έκθεση *Prowein* που πραγματοποιήθηκε στο Ντίσελντορφ της Γερμανίας το Μάρτιο του 2001, στην έκθεση κρασιού που πραγματοποιήθηκε τον Μάιο του 2001 στο Λονδίνο και στην Πανελλήνια Εμπορική Έκθεση «*Ηπειρος-2001*» και πραγματοποιήθηκε στο Πέραμα Ιωαννίνων. Επίσης σημαντικός σταθμός στην αναπτυξιακή πορεία της επιχείρησης ήταν οι **βραβεύσεις** των προϊόντων της σε **διαγωνισμούς**, τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Στον **Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου** που διοργανώθηκε το 1995 στις Βρυξέλλες, απονεμήθηκε στην επιχείρηση για το κρασί «*Ζίτσα-Primus 1994*» **τιμητικό δίπλωμα**. Επίσης στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου που πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη το 2001, η επιχείρηση βραβεύτηκε με το **Χρυσό Μετάλλιο** για το κρασί «*Ηπειρωτικός Τοπικός Οίνος 2000*».

Οι σημερινές επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρίας σχετίζονται με την παραγωγή, τυποποίηση, διακίνηση και εμπορία οίνων υψηλής ποιότητας. Η παραγωγή και η τυποποίηση των κρασιών πραγματοποιείται στις ιδιόκτητες εγκαταστάσεις της επιχείρησης στην Ζίτσα Ιωαννίνων, ενώ η εμπορική δραστηριότητα στηρίζεται σε ένα ανεπτυγμένο δίκτυο διανομής. Ειδικότερα το δίκτυο διανομής με αντιπροσώπους εκτός της Ηπείρου, επεκτείνεται στην Αθήνα, την Θεσσαλονίκη και στο εξωτερικό σε χώρες όπως η Γερμανία, Βέλγιο, Ελβετία, Δανία ΗΠΑ και Καναδάς.

Σήμερα στην επιχείρηση απασχολούνται μόνιμα 8 άτομα. Από αυτά 1 άτομο απασχολείται στο λογιστήριο, 1 άτομο απασχολείται στη γραμματεία, ενώ 6 άτομα απασχολούνται ως τεχνικό προσωπικό στο τμήμα παραγωγής των κρασιών. Επίσης η επιχείρηση απασχολεί και 2 άτομα ως εποχιακό προσωπικό.

Τα **βασικά προϊόντα** που παράγει σήμερα η μονάδα και διατίθενται μέσω του παραπάνω δικτύου διανομής είναι τα ακόλουθα:

- Αμπελώνες-Ζίτσα
- Λευκό ξηρό Ζίτσα Balthazar

- Λευκό ξηρό Ζίτσα Primus
- Ροζέ ημιαφρώδες Κυρά Φροσύνη
- Λευκός Ηπειρωτικός Τοπικός Οίνος
- Αφρώδες ΡΟΕΜΕ
- Ερυθρός Κόκκινος Βελούδο
- Ερυθρός ΔΡΥΑΔΕΣ
- Ερυθρός Αγιωργίτικο ΝΕΜΕΑ ΟΠΑΠ
- Ερυθρός Ηπειρωτικός Τοπικός Οίνος
- Λευκός CHARPONNAY
- Λευκός από Βιολογική Γεωργία Φηγός ΟΠΑΠ
- BYRON φυσικός Αφρώδης οίνος

4.2.2 Φορείς οινοποίησης και διάθεσης οίνων στο Μέτσοβο

Το 1961 ο αείμνηστος Ευάγγελος Αβέρωφ έκανε πράξη το όραμα του, φέρνοντας τα πρώτα στην Ελλάδα κλήματα Cabernet Sauvignon για να αναμπελώσει μια άγονη πλαγιά της Πίνδου στο Μέτσοβο, που δεν φανταζόταν ότι, πέρα από την προσπάθεια ανάπτυξης της γενέθλιας γης του, ξεκινούσε μια πραγματική επανάσταση στην Ελληνική Οινοποιία.

Πράγματι, με την δημιουργία του ερυθρού οίνου Κατώγι ήταν ο πρώτος που πάντρεψε με επιτυχία ελληνικές και ξένες ποικιλίες. Αλλά κυρίως η φιλοσοφία και η πορεία της εταιρείας φανερόνουν μια από τις πρώτες εφαρμογές αυθεντικής αμπελουργικής - οινοποιητικής εκμετάλλευσης στην Ελλάδα - μοντέλο παραγωγής που κυριάρχησε 30 χρόνια αργότερα αναδεικνύοντας τις τεράστιες δυνατότητες του ελληνικού αμπελώνα.

Το 1981 ο Γιάννης Μαλτέζος με τον Αχιλλέα Λαμψίδη και οι δυο Μηχανικοί του Πολυτεχνείου, ασχολούνται συστηματικά και αποκλειστικά με την αμπελουργία. Ιδρύουν την "Στροφιλιά" ι στην οποία αργότερα εντάσσεται και ο τρίτος των μετόχων, και αυτός Μηχανικός, ο Βασίλειος Βλάχος. Παρότι η "Στροφιλιά" ξεκίνησε μόλις το 1981 με την ίδια φιλοσοφία της αμπελουργικής οινοποιητικής εκμετάλλευσης, διεκδικεί μια άλλη πρωτοπορία με την λειτουργία το 1985 στο κέντρο της Αθήνας του πρώτου Ελληνικού

wine-bar.

Πράγματι, το εντευκτήριο οίνου Στροφιλιά, προπαγάνδισε φανατικά για 15 χρόνια τον πολιτισμό του οίνου διαπαιδαγωγώντας μια ολόκληρη γενιά νέων καταναλωτών, αποτέλεσε βήμα προβολής για όλους τους οινοποιούς και διέλυσε τον μύθο ότι η απόλαυση οίνων ποιότητας είναι μόνον για λίγους και απαιτεί. . . φράκο και "απόκρυφες" γνώσεις.

Στο μεταξύ τα "αμπέλια μεγαλώνουν, τα οινοποιεία βρίσκονται στην αιχμή της τεχνολογίας και νέα προϊόντα αναπτύσσονται, ενώ ο "Κατώγι ερυθρός" και ο "Στροφιλιά λευκός" βρίσκονται σταθερά στην κορυφή των προτιμήσεων των καταναλωτών. Η επαφή, λόγω της κοινής συνεργασίας με το Δίκτυο Διανομής της Σάντα Μάουρα, δημιουργεί εύφορο έδαφος για μια νέα πρωτοπορία.

Το 2001, οι ξεχωριστοί δρόμοι ενώνονται στην ίδια φιλοσοφία για την αμπελουργία και το κρασί. Έτσι το "Κατώγι Αβέρωφ" και η "Στροφιλιά" γίνονται "Κατώγι και Στροφιλιά Α.Ε." με ιδιόκτητους και συνεργαζόμενους αμπελώνες σε Ήπειρο – Θεσσαλία – Πελοπόννησο – Αττική, με οινοποιεία σε Μέτσοβο – Ανάβυσσο – Νεμέα με έμπειρους και αφοσιωμένους συνεργάτες, με δικό της Δίκτυο Διανομής που θα αναδείξει καθαρότερα τη φυσιογνωμία των προϊόντων της μέσα και έξω από την Ελλάδα, συνεχίζει δυναμικά την πορεία της και στον 21ο αιώνα.

4.2.2.1 Οινοποιία "Κατώγι και Στροφιλιά" Α.Ε.

Η Επωνυμία της Α.Ε. είναι "ΚΑΤΩΓΙ ΚΑΙ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ" και προήλθε από την συγχώνευση των Α.Ε. "ΚΑΤΩΓΙ Οινοποιητική" και "ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ Οινοποιητική, Αμπελουργική, Βιομηχανία και Εμπορική".

Η Α.Ε. "Κατώγι Οινοποιητική" ιδρύθηκε στις 11/01/1989 και προήλθε από προσωπική επιχείρηση την οποία είχε ιδρύσει ο Ευάγγελος Αβέρωφ Τοσίτσα, ενώ η Α.Ε. "Στροφιλιά Οινοποιητική" ιδρύθηκε στις 04/06/1993 και αποτελεί συνέχεια της προσωπικής εταιρείας Ιωάννης Μαλτέζος και κύριοι μέτοχοι ήταν α) Ιωάννης Μαλτέζος, β) Βασίλειος Βλάχος και γ) Αχιλλέας Λαμψίδης.

Η έδρα της επιχείρησης ευρίσκεται στο Μέτσοβο και έχει επιπλέον τις εξής εγκαταστάσεις:

- α) Οινοποιείο ως υποκατάστημα στην Μ. Ασία στην Ανάβυσσο Αττικής
- β) Οινοποιείο ως υποκατάστημα στα Πατητήρια Αναβύσσου
- γ) Αποθήκη στο Πολύγωνο Αθηνών
- δ) Γραφεία Διοίκησης στο Π. Ψυχικό.

Η εταιρεία “ΚΑΤΩΓΙ ΚΑΙ ΣΤΡΟΦΙΛΙΑ” δεν είναι εισηγμένη στο χρηματιστήριο, αλλά έχει υποβάλει αίτηση για την εισαγωγή της τον Ιούνιο του 2001.

Το Κεφάλαιο της εταιρείας αποτελείται από ευρώ 1.285.515,00.

Το Μετοχικό Κεφάλαιο διαιρείται σε 2.571.030 ονομαστικές μετοχές με ονομαστική αξία 0,50 ευρώ η μία.

Το αντικείμενο της Εταιρίας είναι η παραγωγή εμφιαλωμένων ερυθρών και λευκών οίνων ποιότητας καθώς και η καλλιέργεια αμπελώνων με σκοπό την παραγωγή υψηλής ποιότητας πρώτης ύλης (σταφύλι) για την κάλυψη των αναγκών της.

Η Εταιρία καλλιεργεί συνολικά 500 στρ. εκ των οποίων 140στρ. ιδιόκτητα, 200 στρ. μισθωμένα και 160 συνεργαζόμενων αμπελουργών. Τα 200 στρ. βρίσκονται στο Μέτσοβο τα 10 στρ. Βρίσκονται στην Μαμουσιά Αιγιαλείας, τα 20 στρ. στην Ανάβυσσο, ενώ τα υπόλοιπα 270 διάσπαρτα στο νομό Ιωαννίνων.

Το οινοποιείο στο Μέτσοβο δραστηριοποιείται κυρίως στην παραγωγή ερυθρού οίνου, ενώ τα οινοποιεία στην Ανάβυσσο κυρίως στην παραγωγή λευκού οίνου.

Σήμερα η Εταιρία παράγει έξι τύπους ερυθρού οίνου, εννέα τύπους λευκού οίνου ένα τύπο ροζέ και τσίπουρο. Συγκεκριμένα, τα προϊόντα που διαθέτει στην αγορά είναι τα εξής:

τα ερυθρά,

- Κατώγι Αβέρωφ Ερυθρός,
- Κτήμα Αβέρωφ,
- Φλογερό Αβέρωφ,
- Πορφυρή Γη,
- Στροφιλιά Ερυθρός,
- Μικρή Στροφιλιά,
- Στροφιλιά Ροζέ.

τα λευκά,

- Κατώγι Αβέρωφ Λευκός,
- Traminer,
- Βαρέλι – Σαρντονέ,
- Στροφιλιά Λευκός,
- Στροφιλιά Γήινος, ΠΡΟΪΟΝ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
- «Vioignier»
- Ρωγόσταμο,
- Ασύρτικο,
- Μελίφρων.

και το τσίπουρο

- Κατώγι Αβέρωφ.

Η επιχείρηση διαθέτει τρεις συνολικά παραγωγικές μονάδες.

Η πρώτη και παλαιότερη είναι το Οινοποιείο – Εμφιαλωτήριο του Μετσόβου. Η παραγωγή του είναι προσανατολισμένη στους ερυθρούς οίνους. Διαθέτει δεξαμενές ζυμώσεις και αποθήκευσης, υπόγειες κάβες παλαίωσης και πλήρη εμφιαλωτική γραμμή. Η δυναμικότητα του οινοποιείου ανέρχεται στις 700.000 φιάλες / έτος.

Οι κτιριακές του εγκαταστάσεις είναι σε παραδοσιακή μορφή καθ' όσον ο οικισμός του Μετσόβου, μέσα στον οποίο βρίσκεται το οινοποιείο, προστατεύεται Αρχιτεκτονικά.

Οι άλλες δυο παραγωγικές μονάδες βρίσκονται στην περιοχή της Αττικής, την Ανάβυσσο. Η μία στην οδό Μ. Ασίας και η δεύτερη στην θέση Πατητήρια.

Η παραγωγή τους είναι προσανατολισμένη στους λευκούς οίνους. Διαθέτουν χώρους οινοποίησης, αποθήκευσης οίνου χύμα, πλήρη εμφιαλωτική γραμμή και αποθήκη ετοιμών προϊόντων.

Διαθέτει επίσης:

- Ιδιοκτήτους αμπελώνες το Μέτσοβο, περίπου 130 στρ. και στην Μαμουσιά Αιγιαλίας 10 στρ.
- Ενοικιαζόμενα γραφεία στην Αθήνα όπου στεγάζονται η διοίκηση και το εμπορικό τμήμα.

- Ενοικιαζόμενη αποθήκη ετοιμών προϊόντων στην Αθήνα, απ' όπου γίνεται η διακίνηση των οίνων.

Δυναμικότητα παραγωγικού εξοπλισμού και βαθμός απασχόλησής του

Η δυναμικότητα του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού στο υφιστάμενο οινοποιείο της επιχείρησης είναι:

Οινοποιείο Μέτσοβο: χωρητικότητα δεξαμενών	400 τον.
χωρητικότητα βαρελιών	<u>200 τον.</u>
Συνολική δυναμικότητα	600 τον.

Στην επιχείρηση απασχολούνται συνολικά έντεκα (11) άτομα στις εγκαταστάσεις του Μετσόβου.

4.3 ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Ο Σπαστήρας-αποβοστρυχωτής σπάζει τις ράγες των σταφυλιών και αφαιρεί τους βοστρύχους κοτσάνια.

Η προκύπτουσα σταφυλομάζα (φλοιοί – γλεύκος – κουκούτσι με την αντλία σταφυλοπολτού) προωθούνται στις δεξαμενές όπου θα γίνει σε διάρκεια 45 ημερών η πρώτη φάση της ζύμωσης. Στη φάση αυτή ζυμώνεται ο μούστος με τα στέμφυλα.

Στη συνέχεια αφαιρείται ο ελεύθερος μούστος και τα στέμφυλα πιέζονται στο πιεστήριο και αφαιρείται και ο υπόλοιπος μούστος που παρακρατούσαν.

Τα στέμφυλα αποθηκεύονται για τσίπουρο και ο μούστος αφήνεται στις δεξαμενές για την πλήρη του αποζύμωση. Στη συνέχεια επιδιώκεται η εκδήλωση της μηλογαλακτικής ζύμωσης με την βοήθεια της κατάλληλης θερμοκρασίας 22-25 °C.

Με την μηλογαλακτική ζύμωση το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό και αυτό δημιουργεί – επιφέρει πτώση της οξύτητας, και κάνει έτσι το κρασί πιο μαλακό αλλά και με βελτιωμένη γεύση λόγω του δημιουργηθέντος γαλακτικού οξέως.

Ακολουθεί μια επεξεργασία σταθεροποίησης με διαύγαση και διήθηση κατά την Άνοιξη το νέο κρασί μεταφέρεται στα βαρέλια για την παλαίωση.

Η παλαίωση αυτή απαιτεί δύο (2) χρόνια και αποτελεί την οξειδωτική φάση της παλαίωσης γιατί κατ' αυτήν ο οίνος βρίσκεται από βραδεία και συνεχή επενέργεια, του έστω και ελαχιστότατου οξυγόνου του αέρος που διεισδύει μέσα από τις ξύλινες παρειές του βαρελιού.

Στο τέλος των (2) ετών ο οίνος των βαρελιών μεταφέρεται στις δεξαμενές όπου ομοιογενοποιείται και υφίσταται την τελευταία διαύγαση και διήθηση ενώ τα βαρέλια ευθύς αμέσως γεμίζουν με το νέο κρασί.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι για μια καλή παλαίωση απαιτείται και η κατάλληλη χαμηλή θερμοκρασία και ότι χωρίς αυτήν δεν μπορούμε να μιλάμε για οίνους ποιότητας.

Σε ότι αφορά την εμφιάλωση τα προβλεπόμενα μηχανήματα είναι απλά στη χρήση τους και βολικά για ανειδίκευτο προσωπικό και δίνουν τη δυνατότητα καλύψεως του νεκρού χρόνου του επί μονίμου βάσεως ολιγάριθμου προσωπικού που θα απασχολεί η επιχείρηση για του αμπελώνα και το οινοποιείο.

Εμφιάλωση

Μετά την παραπάνω διαδικασία ακολουθείται η εμφιάλωση, ο εμφιαλωμένος οίνος στοιβάζεται σε ντάνες και θα παραμείνει τουλάχιστον έξι (6) μήνες ακόμα πριν αρχίσει να διατίθεται στο εμπόριο.

Κατά την διάρκεια αυτή των έξι (6) μηνών ολοκληρώνεται η παλαίωση του οίνου σε περιβάλλον αναγωγικό-αναγωγική φάση – δηλαδή που την χαρακτηρίζει η απουσία οξυγόνου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ – ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΚΛΑΔΟΥ ΤΟΣΟ ΣΤΟ ΠΡΩΤΟΓΕΝΕΣ ΟΣΟ ΚΑΙ ΣΤΟ ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ

5.1 ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ – ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ

Ο αμπελοοινικός τομέας αντιμετωπίζει, τα τελευταία έτη, προβλήματα και προκλήσεις καθώς νέες συνθήκες επικρατούν στην παραγωγή, την κατανάλωση και το εμπόριο.

Τα κυριότερα από αυτά αναφέρονται παρακάτω:

- Σε επίπεδο παραγωγής, ο αμπελοοινικός τομέας χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερα μικρό και πολυτεμαχισμένο κλήρο αμπελουργικών εκμεταλλεύσεων. Το καλλιεργητικό κόστος είναι υψηλό, ενώ επιδείνωση προκαλεί στην πορεία του κλάδου, η μείωση του ενδιαφέροντος των νέων για την ενασχόλησή τους με την αμπελοκαλλιέργεια. Περαιτέρω, παρατηρείται όχι μόνο το φαινόμενο της γήρανσης των αμπελώνων αλλά και αργή προσαρμογή στις νέες τεχνολογίες εκσυγχρονισμού για τη βελτίωση της παραγωγής, με αποτέλεσμα να είναι περιορισμένη η δυνατότητά τους έναντι του ανταγωνισμού στην εσωτερική και στην εξωτερική αγορά.

Επιπλέον, η πολιτική των εκριζώσεων που εφαρμόστηκε μέχρι και το 1996, έπληξε και ποιοτικούς αμπελώνες, σε δυσπρόσιτες και μειονεκτικές περιοχές, περιορίζοντας έτσι την παραγωγή προϊόντων με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των

οποίων οι αγορές παρουσιάζουν ανάπτυξη.

Επίσης πρόβλημα αποτελεί η μη ολοκλήρωση του αμπελουργικού μητρώου - κτηματολογίου, σύμφωνα με την εφαρμογή του οποίου, από τον Ιούλιο του 2000 η Ελλάδα θα δικαιούται να προχωρήσει σε επιδοτούμενη ανανέωση των αμπελιών της μέσω νέων φυτεύσεων και μέσω αναδιάρθρωσης των ποικιλιών με την προϋπόθεση ότι οι παραγόμενες ποικιλίες είναι συμβατές με τη ζήτηση των αγορών.

- Σε επιχειρησιακό επίπεδο, η διείσδυση του ιδιωτικού επιχειρηματικού κεφαλαίου στον χώρο της αμπελουργίας προκαλεί την αναδιάρθρωση του αμπελοκαλλιεργητικού τομέα καθώς (σταδιακά) μικρές εκτάσεις περνούν στον έλεγχο επιχειρηματιών.

Στην Ελληνική αγορά επικρατεί οξύς ανταγωνισμός μεταξύ των εταιρειών, λόγω της πληθώρας των εμπορικών σημάτων και της μεγάλης ποικιλίας κρασιών και των μεταξύ τους κατηγοριών (λευκό – κόκκινο) που διατίθενται στη χώρα μας.

Επίσης, η έλλειψη εξαγωγής στρατηγικής για τη σωστή και δυνατή προώθηση των ελληνικών κρασιών στην εξωτερική αγορά, δυσχεραίνει τον ανταγωνισμό αυτών σε διεθνές επίπεδο.

- Σε επίπεδο κατανάλωσης, οι υψηλές τιμές κρασιού που διαμορφώνονται στα σημεία μαζικής εστίασης έχουν σαν συνέπεια την απομάκρυνση του σημαντικού μεριδίου των καταναλωτών από την κατανάλωση οίνου.

Περαιτέρω, η έλλειψη οινικής παιδείας όσον αφορά κυρίως το προσωπικό των εστιατορίων, τους εστιάτορες, τους καβίστες, συμβάλλει στην ελλιπή ενημέρωση του Έλληνα καταναλωτή, με αποτέλεσμα να επιλέγει ξένα ανταγωνιστικά προϊόντα κρασιού.

- Σε επίπεδο διεθνούς εμπορίου, μέσω της συμφωνίας της ΟΑΠ, παρατηρείται έμμεσα ο περιορισμός της Ευρωπαϊκής παραγωγής οίνου. Με την πτώση των εισαγωγικών δασμών, η αύξηση των εισαγόμενων στην Ευρωπαϊκή Ένωση, αμπελοοινικών προϊόντων, σημαίνει αδυσώπητο εμπορικό ανταγωνισμό.

Στον κλάδο της οινοποιίας δραστηριοποιούνται πολυάριθμες επιχειρήσεις, περιλαμβανομένων ορισμένων μεγάλων οινοβιομηχανιών, ωστόσο ο κυρίως όγκος είναι μικρού μεγέθους, με αποτέλεσμα να υπάρχει έντονος ανταγωνισμός για τη διατήρηση και διεύρυνση των μεριδίων της αγοράς.

Στην Οινοποιία μέχρι και τα τέλη της προηγούμενης δεκαετίας υπερίσχυαν και ήλεγχαν την αγορά οι μεγάλοι μεγέθους, παραδοσιακά γνωστές οινοβιομηχανίες. Έκτοτε, βαθμιαία παρατηρείται «αλλαγή τοπίου». Μεγάλες οινοβιομηχανίες αντιμετώπισαν οικονομικά προβλήματα, και άλλες βαθμιαία άλλαξαν την προσφερόμενη ποικιλία των προϊόντων τους, καθώς η αυξανόμενη διείσδυση πολλών επιχειρήσεων με κρασιά «περιορισμένης παραγωγής» και τοπικών χαρακτηριστικών άρχισαν να εδραιώνονται στην αγορά.

Επιπλέον, με τις επενδύσεις εκσυγχρονισμού των οινοποιιών γίνεται πλέον εμφανής μία αναδιάρθρωση στη γκάμα των προσφερομένων προϊόντων, καθώς προστέθηκαν πολλά κρασιά ονομασίας προελεύσεως (Ο.Π.Α.Π και Ο.Π.Ε) και τοπικών οίνων. Το τμήμα της αγοράς που περιλαμβάνει επώνυμα εμπορικά σήματα κρασιών «μαζικής» παραγωγής μεγάλων βιομηχανιών υπέστη πλήγμα, με αποτέλεσμα οι οινοβιομηχανίες αυτές να αναβαθμίζουν την ποιότητα των προϊόντων τους.

Γενικότερα διαπιστώνεται η ανάπτυξη πολυάριθμων επιχειρήσεων οινοποίησης μικρού μεγέθους, οι οποίες παράγουν «περιορισμένης» ποσότητας κρασί με αποτέλεσμα να εμφανίζεται πληθώρα «ετικετών» και προϊόντων στην αγορά. Οι πιο οργανωμένες από αυτές έχουν πλέον καθιερωθεί στην αγορά πραγματοποιώντας σεβαστές πωλήσεις. Οι λόγοι που ευνόησαν τις εξελίξεις αυτές ήταν η δημιουργία των ανάλογων «ειδικευμένων» δικτύων διακίνησης - διανομής κρασιών «μικρών παραγωγών».

Σε επίπεδο ζήτησης, τα πρώτα έτη της δεκαετίας του 1990 οι καταναλωτές έδειχναν την προτίμησή τους στο κρασί χύμα και στα φθηνά εμφιαλωμένα κρασιά. Εξακολουθεί να ισχύει το φαινόμενο αυτό καθώς παρατηρείται σημαντική διακίνηση αναβαθμισμένων τρόπων διάθεσης του χύμα κρασιού.

Ωστόσο παρατηρείται αυξανόμενη προτίμηση για «επώνυμα» εμφιαλωμένα

προϊόντα και κρασιά προερχόμενα από επιλογή ποικιλιών αμπέλου (Ο.Π.Α.Π. και Ο.Π.Ε), ή και τοπικών που φέρουν στην ετικέτα σαφή ποικιλιακή ένδειξη προελεύσεως.

Επίσης, παρατηρείται ελαφρά ανάπτυξη πωλήσεων ελληνικών κρασιών που έχουν παραχθεί από ποικιλίες διεθνών προδιαγραφών και αναγνώρισης που καλλιεργούνται στην Ελλάδα.

Μείωση καταναλωτικής ζήτησης διαφαίνεται και στη ρετσίνα, η οποία προβλέπεται ότι σταδιακά θα χάνει μερίδιο από την αγορά. Τα ροζέ κρασιά ακολουθούν πτωτική πορεία όσον αφορά την κατανάλωσή τους, και -το μερίδιό τους στην αγορά θα απορροφηθεί από τα λευκά και, κυρίως, τα κόκκινα κρασιά, για τα οποία η καταναλωτική ζήτηση αναπτύσσεται πολύ γρήγορα. Στην Ελλάδα ως επί το πλείστον προτιμάται το λευκό κρασί, όμως προβλέπεται σημαντική αύξηση της ζήτησης για τα κόκκινα κρασιά καθώς έχει επικρατήσει η άποψη ότι ενισχύουν την υγεία.

Όσον αφορά την κατανάλωση, διαπιστώνεται ήδη κάποια ανάκαμψη, συγκριτικά με τα χαμηλά επίπεδα που ίσχυαν πριν μερικά έτη. Μεσοπρόθεσμα αναμένεται να συνεχιστούν οι αργοί αυξητικοί ρυθμοί, ενώ η κατά κεφαλή κατανάλωση δείχνει να σταθεροποιείται στα επίπεδα των 29-30 λίτρων ανά άτομο.

Βιβλιογραφία

- Αρβανιτιδής Αντώνιος (1991), Δενδροκομία Ι., ΑΘΗΝΑ
- Βλάχος Β. Μάρκος (1986), Αμπελογραφία, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
- Κούσουλας Κ. (2002), Αμπελουργία, ΑΘΗΝΑ 2^η έκδοση
- Λελάκης Ι. Πάνος (1983), Αμπελουργία Ι., ΑΘΗΝΑ
- Ραπτόπουλος Θ., (1961) Γενική Δενδροκομία, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
- Σταυρακάκης Μ. 2003. Ποικιλίες και κλώνοι του ελληνικού Αμπελώνα.
Γεωργία – Κτηνοτροφία 6, 2003 (27-32)
- Άλλες Πηγές
- <http://keosoe.asda.gr/manos/test5/keosoe1.htm>
- <http://kynigos.net.gr/ellas/ipiros/ioanina.htm>
- <http://www.exparter.gr/gr/municipalities/loannina/ioannina.htm>
- <http://www.hellogreece.gr/ipiros/ioannina.html>
- <http://www.in.gr/agro/ioannina/nomos1.htm>
- http://www.ramuniversal.com/xplorer/ioannina/ioannina_en_culture.asp
- http://www.ramuniversal.com/xplorer/ioannina/ioannina_en_history.asp
- Εγκύκλιος έναρξης μητρώου Αμπελοκαλλιέργειας. (2001) ΑΘΗΝΑ Γενική Παγκόσμια Εγκυκλοπαίδεια Πάπυρος Λαρούς 1963-1970
- Προσωπική συνέντευξη Γ. Παπαδημήτριου, Αμπελοκαλλιεργητής στην περιοχή Ζίτσας του Ν. Ιωαννίνων. 9.2003
- Προσωπική συνέντευξη με Γ. Δημητρούλα Γεωπόνου, Διεύθυνση Γεωργίας της Νομαρχιακής αυτοδιοίκησης του Ν. Ιωαννίνων. 10.2003
- Προσωπική συνέντευξη με Ε. Κοντογιάννη, εκπρόσωπου Ένωσης Αγροτικού Συνεταιρισμού Ιωαννίνων. 9.2002
- Προσωπική συνέντευξη με Γ. Τσούλη Γεωπόνου, γραφείο Αμπελουργίας της Νομαρχιακής αυτοδιοίκησης του Ν. Ιωαννίνων. 10.2003

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ
I. Διαφημιστικά φυλλάδια.
II. Φ.Ε.Κ ονομασία προέλευσης



Εικόνα 1.1
«Διαφημιστικό φυλλάδιο,
Γκλίβανος Μοναστήρι-
Ζίτσα»

Εικόνα 1.2
«Διαφημιστικό φυλλάδιο,
Ένωση Αγροτικών
συνεταιρισμών Ιωαννίνων»



1. Οι οίνοι των κατωτέρω απλών ονομασιών προέλευσης μπορεί να κυκλοφορούν και ως οίνοι ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας, εφόσον έκαστος πληρεί τους κατωτέρω καθοριζόμενους όρους και τηρηθούν οι διατάξεις του άρθρου 4 του Β.Δ. 423/1970 «περί αναγνωριστικής ονομασιών προελεύσεως οίνων» (Α' 136).

α) «ΖΙΤΣΑ»: Ποικιλία σταφυλιών και όρια περιοχής, όπως ορίζονται από το Β.Δ. 183/1972. Οι αμπελώνες, από τους οποίους προέρχονται οι προς οινοποίηση σταφυλές, μορφούνται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα, δέχονται κλάδεμα βραχύ, οι στρεμματικές αποδόσεις δεν υπερβαίνουν τα χίλια (1.000) κιλά σταφυλών και η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρο είναι τουλάχιστον 188 γραμμάρια ανά λίτρο.

β) «ΑΜΥΝΤΑΙΟ»: Ποικιλία σταφυλιών και όρια περιοχής καλλιέργειας όπως ορίζονται στο Β.Δ. 183/1972 και στο Π.Δ. 20/1995. Οι αμπελώνες, από τους οποίους προέρχονται οι προς οινοποίηση σταφυλές, μορφούνται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα, δέχονται κλάδεμα βραχύ, οι στρεμματικές αποδόσεις δεν υπερβαίνουν τα χίλια (1.000) κιλά σταφυλών και η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρο είναι τουλάχιστον 179 γραμμάρια ανά λίτρο. Για τους ερυθρούς ξηρούς οίνους απαιτείται ετήσια παλαίωση σε δρύινα βαρέλια.

γ) «ΠΑΤΡΑ»: Ποικιλία σταφυλιών και όρια περιοχής, όπως ορίζονται στο Β.Δ. 205/1972. Οι αμπελώνες, από τους οποίους προέρχονται οι προς οινοποίηση σταφυλές, μορφούνται σε κυπελλοειδή ή γραμμικά σχήματα, δέχονται κλάδεμα βραχύ, οι στρεμματικές αποδόσεις δεν υπερβαίνουν τα χίλια διακόσια (1.200) κιλά και η περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρο είναι τουλάχιστον 188 γραμμάρια ανά λίτρο.

2. Από τη δημοσίευση της παρούσας απόφασης καταργείται η 228173/3709/15.2.1972 απόφαση του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας «περί οίνων ονομασιών προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας» (Β' 287).

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Αυγούστου 1995

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 3812

Παράταση για ένα χρόνο της απαγόρευσης κυνηγιού και τροποποίηση των ορίων της απαγόρευσης στη θέση «Βάλτο» Ν. Κίου Ν. Αργολίδας.

Ο ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟΣ Δ/ΝΤΗΣ Ν. ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του Ν.Δ. 86/79 «περί Δασικού κώδικα» (άρθρ. 258) του Ν. 177/75 (άρθρ. 7) και της 414985/85 κοινής απόφασης Υπουργείων Εθνικής Οικονομίας και Γεωργίας «Περί μέτρων διαχείρισης άγριας πτηνοπανίδας» (ΦΕΚ 7578/18.12.1985).

2. Το άρθρο 27 του Ν. 2081/1992 (ΦΕΚ 154Α/10.9.92) με το οποίο προστέθηκε το άρθρο 29Α στο Ν. 1558/1985 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά όργανα».

3. Τις διατάξεις περί διοικητικής αποκέντρωσης σε συνδιασμό με το άρθρο 1 του Ν. 2026/92 (ΦΕΚ 43Α/92) και

του Π.Δ. 94/93) «μεταβίβαση αρμοδιοτήτων στους Νομάρχες».

4. Τη θετική εισήγηση της Δ/σης Δασών.

5. Την 77433/2726/31.7.90 απόφαση Υπ. Γεωργίας και την 79146/2756/27.7.92 τροποποιητική της.

6. Τις απόψεις των κυνηγετικών συλλόγων Αργολίδας, όπως διατυπώθηκαν στις 8 Αυγούστου 1995, αποφασίζουμε:

Την παράταση της 79146/2756/27.7.92 απόφασης του Υπουργού Γεωργίας για ένα χρόνο, ήτοι από 1.8.1995 έως 31.7.1996 και την τροποποίηση των ορίων της ως εξής: Στην έκταση προστίθεται το τμήμα της παραλιακής ζώνης από τη θάλασσα μέχρι το δρόμο Ναυπλίου - Ν. Κίου και η συνολική έκταση απαγόρευσης ανέρχεται σε 4.100 στρέμματα.

Η Δ/ση Δασών Αργολίδας παρακαλείται για την έκδοση της σχετικής δασικής απαγορευτικής διάταξης θήρας.

Από την απόφαση αυτή δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Ναύπλιο, 9 Αυγούστου 1995

Ο Περιφερειακός Διευθυντής
ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΝΕΛΟΠΟΥΛΟΣ

Αριθ. 3811

(3)

Παράταση για ένα χρόνο της απαγόρευσης κυνηγιού στη θέση «Μεγαλοβούνι» κοινότητας Διδύμων Ν. Αργολίδας.

Ο ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟΣ Δ/ΝΤΗΣ Ν. ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του Ν.Δ. 86/79 «περί Δασικού κώδικα» (άρθρ. 258) του Ν. 177/75 (άρθρ. 7) και της 414985/85 κοινής απόφασης Υπουργείων Εθνικής Οικονομίας και Γεωργίας «Περί μέτρων διαχείρισης άγριας πτηνοπανίδας» (ΦΕΚ 7578/18.12.1985).

2. Το άρθρο 27 του Ν. 2081/1992 (ΦΕΚ 154Α/10.9.92) με το οποίο προστέθηκε το άρθρο 29Α στο Ν. 1558/1985 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά όργανα».

3. Τις διατάξεις περί διοικητικής αποκέντρωσης σε συνδιασμό με το άρθρο 1 του Ν. 2026/92 (ΦΕΚ 43Α/92) και του Π.Δ. 94/93) «μεταβίβαση αρμοδιοτήτων στους Νομάρχες».

4. Τις διατάξεις των ν. 2218/94 και 2240/94.

5. Τη θετική εισήγηση της Δ/σης Δασών.

6. Την 158275/2820/26.6.1984 απόφαση Υπ. Γεωργίας και την 77434/2727/2.8.1990 όμοια.

7. Τις απόψεις των κυνηγετικών συλλόγων Αργολίδας, όπως διατυπώθηκαν στις 8 Αυγούστου 1995, αποφασίζουμε:

Την παράταση της 77434/2727/2.8.1990 απόφασης του Υπουργού Γεωργίας για ένα χρόνο, ήτοι από 1.8.1995 έως 31.7.1996.

Η Δ/ση Δασών Αργολίδας παρακαλείται για την έκδοση της σχετικής δασικής απαγορευτικής διάταξης θήρας.

Από την απόφαση αυτή δεν προκύπτει δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

τικήν απόφασιν υπογράφει ο Πρόεδρος του Διοικητικού Δικαστηρίου.

Η διοικητική δια της απόφασώς των, κατά την κρίσιν ορίζουν τα έξοδα της διοικησίας και την αποζημίωσιν, ως και τὸν ὑπόχρεον πρὸς καταβολὴν αὐτῶν, αὐτὴ δὲ καὶ νὰ διαπλάσῃ τὸν ἐπιμερισμὸν τῶν.

Ἡ διοικητικὴ ἀπόφασις εἶναι ὁριστικὴ, τελεσίδική ἀμετάκλητος καὶ ἀποτελεῖ τίτλον ἐκτελεστόν, μὴ ὑμμένης τῆς περισφῆς τύπου ἐκτέλεσεως ἢ ἄλλης τινὸς ὥσεως, δὲν ὑπόκειται εἰς τακτικὸν ἢ ἐκτακτον ἐνμέσον καὶ δὲν χωρεῖ κατ' αὐτῆς ἀγωγή ἀκυρώσεως ἢ τῶν τακτικῶν Διοικητηρίων ἢ ἀνακοπῆ.

Ἄρθρον 13.

Ἰσχύς τοῦ παρόντος ἄρχεται ἀπὸ τῆς δημοσιεύσεώς τῆς ἐφημερίδα τῆς Κυβερνήσεως. Ἡ ἐκτέλεσις κρόντος ἀνατίθεται εἰς τὸν Ἡμέτερον ἐπὶ τῆς Ἐθνικονομίας Ὑπουργόν.

Ἐν Ἀθήναις τῇ 9 Μαρτίου 1972

Ἐν Ὄνόμαϊ τοῦ Βασιλέως
Ο ΑΝΤΙΒΑΣΙΛΕΥΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΖΩΙΤΑΚΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΓΡΓ. ΠΕΖΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΟΥΛΗΣ

Β. ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 183

Περὶ ἀναγνωρίσεως ὀνομασιῶν προελεύσεως οἴνων.

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΒΑΣΙΛΕΥΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

Ἐχόντες ὑπ' ὄψιν:

Γὰς διατάξεις τοῦ ἀρθρου 5 τοῦ Ν.Δ. 243)1969 περὶ σεως καὶ προστασίας τῆς ἀμπελοφυτικῆς παραγωγῆς.

Γὰς διατάξεις τοῦ Β. Δ)τος 40)1972 «περὶ κωδικοῦ εἰς ἐνιαίον καίμενον τῶν ἰσχυουσῶν διατάξεων περὶ γικῶ Συμβουλίου καὶ Ὑπουργείων».

Γῆν ὑπ' ἀριθ. 18)1972 γνωμοδότησιν τῆς Κ.Ε.Π.Ο.)

Γῆν ὑπ' ἀριθ. 138)1972 γνωμοδότησιν τοῦ Συμβουλίου Πικρατείας, προτάσει τοῦ ἐπὶ τῆς Ἐθνικῆς Οἰκονομίας γοῦ, ἀπεφασίσταμεν καὶ διατάσσαμεν:

Ἄρθρον 1.

ὀνομασία προελεύσεως «ΖΙΤΣΑ» ἀναγνωρίζεται ὡς ἰα τοὺς λευκοὺς ξηροὺς καὶ φυσικῶς αφρώδεις ξηροὺς αἰγλυκέις οἴνους τοὺς παρασκευαζομένους ἀποκλειστικῶς ἐξ ἀμπελῶν τῆς ποικιλίας «ΝΤΕΜΠΙΝΑ» προερχοῦν ἐξ ἀμπελῶν τῶν Κοινοτήτων Ζίτσης, Πρωτόπαπῆς, Κληματίας, Κασίτσης καὶ Γαυρισίων τοῦ Νομοῦ νῶν.

Ἄρθρον 2.

ὀνομασία προελεύσεως «ΑΜΥΝΤΑΙΟΝ» ἀναγνωρίζεται λῆ δια τὸν ἐρυθρὸν ξηρὸν καὶ τοὺς ροζέ ξηροὺς καὶ κείς φυσικῶς αφρώδεις οἴνους τοὺς παρασκευαζομένους ἰστικῶς ἐκ σταφυλῶν τῆς ποικιλίας «Συνόμαυρον», προῶν ἐξ ἀμπελῶν τῶν Δῆμου Ἀμυνταίου καὶ τῶν Κοινοῦ Ἀγίου Παντελεήμονος, Βεγόρας, Λακκιάς, Κλει-

ἰου, Πατρῶν, Αὐτογόνου, Μουραλίου, Σουοῦ Νερῶ, Φανῶ, Πιπῶν, Λατῶ, Ραβδῶν, Αἰρατιδῶν, Αὐτογόνου καὶ Βαρυλῶ τοῦ Νομοῦ Φλώρινας, ἀποκλειστικῶν τῶν ἐλλεσῶν ἐκτέλεσιν.

Ἐπὶ τὸν Ἡμέτερον ἐπὶ τῆς Ἐθνικῆς Οἰκονομίας Ὑπουργόν, ἀνατίθεμεν τὴν δημοσιεύσιν καὶ ἐκτέλεσιν τοῦ παρόντος.

Ἐν Ἀθήναις τῇ 16 Μαρτίου 1972

Ἐν Ὄνόμαϊ τοῦ Βασιλέως
Ο ΑΝΤΙΒΑΣΙΛΕΥΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΖΩΙΤΑΚΗΣ

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΠΕΖΟΠΟΥΛΟΣ

(3)

Β. ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 184

Περὶ καταργήσεως ἔδρας Ξένων Γλωσσῶν καὶ ἰδρύσεως θέσεως εἰδικῶ Καθηγητοῦ Γαλλικῆς Γλώσσας παρὰ τῷ Ε.Μ. Πολυτεχνεῖω.

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΒΑΣΙΛΕΥΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

Ἐχόντες ὑπ' ὄψιν: α) Τὰς διατάξεις τοῦ ἀρθρου 31 (παρ. 3 καὶ 4) τοῦ Ν.Δ. 3974)1959, καὶ 1 τοῦ Α.Ν. 553)1968 «περὶ Βοηθητικῶ Διδακτικῶ Προσωπικῶ τῶν Ἀνωτάτων Ἐπιχειρησιακῶν Ἰδρυμάτων», β) τὴν γνώμην τῆς Συγκλήτου τοῦ Ε.Μ. Πολυτεχνεῖου (Συνεδρία: 30.4.1971 καὶ 18.6.71), γ) τὴν ὑπ' ἀριθ. 945)1971 σύμφωνον γνώμην τοῦ Ἀνωτάτου Συμβουλίου Δημοσίων Ὑπηρεσιῶν, δ) τὴν ὑπ' ἀριθ. 733)71 γνωμοδότησιν τοῦ Συμβουλίου τῆς Ἐπικρατείας, προτάσει τῶν Ἡμετέρων ἐπὶ τῆς Ἐθνικῆς Παιδείας καὶ Ἐπιχειρηματικῶν καὶ ἐπὶ τῶν Οἰκονομικῶν Ὑπουργῶν, ἀπεφασίσταμεν καὶ διατάσσαμεν:

Ἄρθρον 1.

Ἡ παρὰ τῷ Ε.Μ. Πολυτεχνεῖω ὑφισταμένη κενὴ ἔκτακτος ἔδρα Ξένων Γλωσσῶν (Γερμανικῆς ἢ Γαλλικῆς) καταργεῖται καὶ ἀντ' αὐτῆς ἰδρύεται μία (1) θέσις εἰδικῶ Καθηγητοῦ Ξένων Γλωσσῶν (Γερμανικῆς ἢ Γαλλικῆς γλώσσας) ἐπὶ ἐαδμῶ 7ω—2ω (Α' Κατηγορίας). Ἡ θέσις αὕτη δύναται νὰ πληροῦται κατὰ τὰς διατάξεις τῆς παραγράφου 2 τοῦ ἀρθρου 7 τοῦ Ν.Δ. 3974)1959.

Ἄρθρον 2.

Αἱ δια τῶ ἀρθρου 4 τοῦ ὑπ' ἀριθ. 413)1971 (Φ.Ε.Κ. 126 Α') Β. Δ)τος ὁρισθεῖσαι παρὰ τῆ δια τῶ ἀρθρου 1 τοῦ παρόντος καταργουμένη ἐκτάκτω ἔδρα Ξένων Γλωσσῶν ἐπὶ (7) θέσεις Βοηθῶν μεταφέρονται ὑπαγόμεναι ἐφ' ἐξῆς εἰς τὴν ἐκτακτον ἔδραν τῆς Φιλοσοφίας τοῦ αὐτοῦ ἰδρυματος.

Ἐπὶ τὸν αὐτὸν ἐπὶ τῆς Ἐθνικῆς Παιδείας καὶ Ἐπιχειρηματικῶν Ὑπουργόν, ἀνατίθεμεν τὴν δημοσιεύσιν καὶ ἐκτέλεσιν τοῦ παρόντος Β. Διατάγματος.

Ἐν Ἀθήναις τῇ 11 Μαρτίου 1972

Ἐν Ὄνόμαϊ τοῦ Βασιλέως
Ο ΑΝΤΙΒΑΣΙΛΕΥΣ
ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΖΩΙΤΑΚΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ
ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΘΝ. ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
ΙΩΑΝΝΗΣ ΚΟΥΛΗΣ ΓΕΡΑΣΙΜΟΣ ΦΡΑΓΚΑΚΟΣ



Εξαιρετική θα είναι η ποιότητα των κρασιών της οινοποιίας Γκλίναβος

Καλή σοδειά για τους αμπελουργούς

Αντίθετα με την περσινή χρονιά που ήταν μέτρια η φετινή εξελίχθηκε σε μία από τις καλύτερες σοδειές της τελευταίας εικοσαετίας.

Η φύση αντάμειψε απλόχερα τους αμπελουργούς οι οποίοι είδαν τους κόπους μιας χρονιάς να αποδίδουν καρπούς.

Πράγματι τα φετινά σταφύλια ήταν φανταστικά. Ήταν μια απόλαυση να τρως ΝΤΕΜΠΙΝΑ όλο το Σεπτέμβρη που έγινε ο τρύγος.

Έτσι μαζί με τους αμπελουργούς χάρηκαν και οι οινοποιοί που είδαν να φθάνουν στο πατητήρι τους τα τελάρα γεμάτα ώριμη και γευστική ΝΤΕΜΠΙΝΑ.

Οι καλές θερμοκρασίες του Αυγούστου και Σεπτεμβρίου με καλή ηλιοφάνεια ωρίμασαν νωρίτε-



ρα από άλλες χρονιές, τα σταφύλια.

Ο φετινός τρύγος άρχισε στις 8 Σεπτεμβρίου και ολοκληρώθηκε στις 22-23 του ίδιου μήνα. Αντίθετα τα προηγούμενα χρόνια ο τρύγος άρχιζε το τρίτο δεκαήμερο

του Σεπτεμβρίου.

Η φετινή σοδειά με τις ενδεδειγμένες τεχνικές οινοποίησης και φροντίδες θα δώσει εξαιρετική ποιότητα κρασιού αντάξια της Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας ΖΙΤΣΑ.

Η οινοποιία ΓΚΛΙΝΑΒΟΥ προβλέποντας αυτή την εξέλιξη της φετινής ποιότητας των σταφύλιών κατάβαλε μια ιδιαίτερη προσπάθεια ώστε τα κρασιά που θα παράγει να εκφράζουν τον αρωματικό και γευστικό πλούτο της ΝΤΕΜΠΙΝΑΣ.

Χωρίς αμφιβολία μπορούμε να υποστηρίξουμε ότι η καλά οινοποιημένη ώριμη ΝΤΕΜΠΙΝΑ όπως η φετινή δεν έχει να ζηλέψει τίποτα από κάποιες ποικιλίες που θεωρούνται εξαιρετικές.

Αμπελουργοί, οινοποιοί, οινολόγοι και καταναλωτές που είναι οι τελικοί αποδέκτες και κριτές των προσπαθειών θα χαρούν τα αποτελέσματα της σοδειάς του 2003, αφού τα κρασιά είναι εξαιρετικά.