

(ΒΙΒΛΙΟΛΗΤΗ)

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ (Τ.Ε.Ι.)

ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

**ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΚΑΙ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΙΩΝ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

των σπουδαστριών

**Κουνάδη Αγγελικής
Παπαγεωργίου Αφροδίτης**

Καλαμάτα, Οκτώβριος 1999

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

**ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ
ΠΕΡΙΟΧΗ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ ΚΑΙ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΙΩΝ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

των σπουδαστριών

**Κουνάδη Αγγελικής
Παπαγεωργίου Αφροδίτης**

**Εισηγητής:
Αναστάσιος Ηλιόπουλος
Επίκουρος Καθηγητής**

Καλαμάτα, Οκτώβριος 1999

2.5.1.2.	Τύποι οίνων	59
2.5.1.3.	Οίνοι ονομασίας προέλευσης	67
2.5.2.	Σταφιδοποιία	70
2.5.2.1.	Επεξεργασία Κορινθιακής σταφίδας – Σουλτανίνας	70
2.5.2.2.	Η λειτουργία του Α.Σ.Ο. (Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού)	71
2.5.2.3.	Εμπορία Κορινθιακής σταφίδας – Σουλτανίνας	76
2.5.3.	Επεξεργασία και εμπορία επιτραπέζιων ποικιλιών	80
2.6.	ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ	84
2.6.1.	Βασικές αρχές της βιολογικής αμπελουργίας	85
2.6.2.	Τυπικά κτήματα βιολογικής αμπελουργίας στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά	89
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ		
	ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	91
3.1.	ΣΤΟΧΟΙ ΚΟΙΝΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ (ΚΑΠ) ΓΙΑ ΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ	91
3.1.1.	Κοινή Αγροτική Πολιτική οινοποίησης	91
3.1.2.	Κοινή Αγροτική Πολιτική επιτραπέζιων ποικιλιών	92
3.1.3.	Κοινή Αγροτική Πολιτική σταφίδας	94
3.2.	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ Κ.Α.Π. ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΧΩΡΟ	94
3.2.1.	Οριστική εγκατάλειψη αμπελώνων	101
3.2.2.	Αναδιάρθρωση αμπελώνων (αναφύτευση, επανεμβολιασμός)	103
3.3.	ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ – ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	107
	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	116
	ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ	117

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Σκοπός της παρούσας εργασίας, η οποία γίνεται στα πλαίσια της πτυχιακής μας εργασίας, είναι να παρουσιασθεί μια κατά το δυνατόν πληρέστερη εικόνα των χαρακτηριστικών του κλάδου παραγωγής αμπελουργικών προϊόντων στην περιοχή της Πελοποννήσου και των Ιονίων νήσων.

Η εργασία μας αποτελείται από τρία κεφάλαια:

Το πρώτο κεφάλαιο περιλαμβάνει το οικολογικό περιβάλλον, στο οποίο αναπτύσσεται το αμπέλι, καθώς επίσης και στοιχεία εκτάσεων και παραγωγής.

Το δεύτερο κεφάλαιο αναφέρεται στις κυριότερες καλλιεργούμενες ποικιλίες και στα χαρακτηριστικά τους. Επίσης, περιγράφονται συνοπτικά οι καλλιεργητικές φροντίδες και μετασυλλεκτικοί χειρισμοί από τη συγκομιδή μέχρι και την εμπορία τους, ενώ γίνεται μια αναφορά και στη βιολογική αμπελουργία, ως πρακτική και προοπτική στην περιοχή.

Στο τρίτο κεφάλαιο γίνεται ανάλυση της αγροτικής πολιτικής για τα αμπελουργικά προϊόντα. Συγκεκριμένα, αναφέρονται οι στόχοι κοινής αγροτικής πολιτικής και στοιχεία εφαρμογής της, όπως εκριζώσεις ή αναμπελώσεις.

Τέλος, παρουσιάζονται τα προβλήματα και οι προοπτικές των αμπελουργικών προϊόντων.

Θεωρούμε χρέος μας να εκφράσουμε τις ευχαριστίες σε όλους όσους μας βοήθησαν για την πραγματοποίηση της εργασίας μας.

Ιδιαίτερα ευχαριστούμε τους κ.κ.

Ηλιόπουλο Αναστάσιο,
 Αλευρά Παναγιώτη,
 Παπαγγελόπουλο Άγγελο,
 Παπαδόπουλο Απόστολο,
 Παναγιωτόπουλο Γρηγόρη,
 Καλογερόπουλο Παναγιώτη,
 Ευαγγελάτου Ειρήνη,
 Χαριτόπουλο Κω/νο,
 Χαριτοπούλου Κων/να,
 Κοσμετάτο Σπύρο,
 Ξένου Σταυρούλα,
 Βικάτο Γεώργιο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

ΣΤΟΝ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΑΙ ΔΙΕΘΝΗ ΧΩΡΟ

1.1. ΓΕΝΙΚΑ

Το αμπέλι φέρεται καλλιεργούμενο από πανάρχαιες εποχές.

Πιθανότατα οι πρώτοι αμπελουργοί ήταν λαοί που κατοικούσαν στις περιοχές της Περσίας, του Καυκάσου και της Κασπίας.

Στις χώρες αυτές βρέθηκαν σπέρματα, μέσα σε τάφους της ΣΤ' χιλιετηρίδας π.Χ.

Πότε το αμπέλι μεταφέρθηκε στην Ελλάδα και στις άλλες Ευρωπαϊκές χώρες, δεν είναι γνωστό. Κάποιοι δεν αποκλείουν και την ευρωπαϊκή καταγωγή του, οπωσδήποτε όμως η καλλιέργειά του στην Ελλάδα ήταν γνωστή από τα μέσα της 3^{ης} π.Χ. χιλιετηρίδας.

Ο Όμηρος αναφέρει μεγάλη παραγωγή σταφυλιών και κρασιών σε διάφορες περιοχές της Ελλάδας και παρουσιάζει τον Οδυσσέα να μεθά τον κύκλωπα Πολύφημο. Από αυτό βγαίνει το συμπέρασμα ότι η καλλιέργεια της αμπέλου ήταν πολύ διαδεδομένη την εποχή εκείνη.

Από τα ευρήματα και τις ανασκαφές προκύπτει το ίδιο και για την εποχή του Χαλκού.

Στην αρχαία Ελληνική τέχνη, η συχνή εμφάνιση της αμπέλου οφείλεται στο γεγονός ότι τη θεωρούσαν ιερό φυτό και κατεξοχήν σύμβολο του Διονύσου. Ο Διόνυσος, κατά την αφήγηση του Οβιδίου, είχε στην ακολουθία του ένα όμορφο νέο, τον Άμπελο. Μια μέρα ο Άμπελος, καθώς έτρεχε καβάλα πάνω σ' έναν άγριο ταύρο, έπεσε και σκοτώθηκε. Τότε ο Διόνυσος παρακάλεσε το Δία να τον μεταμορφώσει σε φυτό. Το φυτό αυτό είναι το αμπέλι.

Όσο για τα σταφύλια και τον οίνο, ένας άλλος αρχαίος μύθος μας λέει ότι ο Οινέας, βασιλιάς της Αιτωλίας, είχε ένα βοσκόπουλο, τον Στάφυλο. Μια μέρα

ο Στάφυλος παρατήρησε μια κατσικά που έτρωγε έναν παράξενο καρπό και πάχαινε πιο γρήγορα από τις άλλες. Το βοσκόπουλο έκοψε από αυτό τον καρπό και πήγε στον αφέντη του να τον δοκιμάσει.

Τόσο ενθουσιάστηκε ο Οινέας, που έδωσε στον καρπό το όνομα του βοσκού Σταφύλου, το ονόμασε σταφύλι. Το μεθυστικό ποτό που βγήκε από το χυμό του σταφυλιού πήρε το όνομα του βασιλιά Οινέα και ονομάστηκε οίνος.

Η άμπελος εμφανίζεται άλλωστε σε όλες σχεδόν τις παραστάσεις που αναφέρονται στη ζωή του Διονύσου, ιδιαίτερα κατά τον 6^ο και 5^ο π.Χ. αιώνα. Από το δεύτερο μισό του 6^{ου} π.Χ. αιώνα διασώζονται περίφημα έργα με παραστάσεις Διονύσου και αμπέλου.

Η άμπελος εμφανίζεται επίσης και ως σύμβολο πάνω στα νομίσματα των πόλεων που χαρακτηριστικό προϊόν τους ήταν τα σταφύλια και το κρασί, όπως η Νάξος της Σικελίας, η Τένεδος, η Μένδη της Μακεδονίας και φυσικά η Μαρώνεια, της οποίας περίφημος ήταν ο Μαρώνειος οίνος.

Παρουσιάζεται ακόμα και ως καθαρά διακοσμητικό στοιχείο πάνω σε ανάγλυφα, σε λυχνάρια και σε τοιχογραφίες.

Από την Παλαιά Διαθήκη και την Καινή Διαθήκη γίνεται γνωστό ότι η άμπελος χρησιμοποιήθηκε στον Ιουδαϊσμό και κατ' επέκταση στο Χριστιανισμό ως θρησκευτικό σύμβολο. Στην Π.Δ. συμβόλιζε τον «περιούσιο» λαό του Ισραήλ, ενώ στη μεταγενέστερη ιουδαϊκή γραμματεία χρησιμοποιήθηκε αλληγορικά για το Μεσσία και την εξουσία του. Ο συμβολισμός αυτός πέρασε και στην Κ.Δ., όχι μόνο για το λαό του Ισραήλ αλλά και για τους Χριστιανούς και την εκκλησία.

Το θέμα της πέρασε στη λατρευτική ζωή της Χριστιανικής κοινότητας και επηρέασε την εκκλησιαστική υμνογραφία και την τέχνη των κατακομβών, των παραστάσεων και των διακοσμήσεων αγίων τραπεζών, τάφων, ιερών αμφίων κ.ά. Πολλοί ζωγράφοι έδωσαν γραφικές εικόνες του τρύγου και πολλοί ποιητές εξύμνησαν το ευλογημένο φυτό. Δεν είναι όμως μόνο οι ποιητές που εγκωμίασαν το αμπέλι. Ο λαός μας με την απλή γλώσσα του, τραγουδά το πολυτιμότερο δώρο που ανθίζει και καρποφορεί στην Ελληνική γη.

- Αμπέλι μου πλατύφυλλο και κοντοκλαδεμένο
για δεν ανθείς, για δεν καρπείς, σταφύλια για δεν κάνεις;
εχάλασες παλιάμπελο και 'γω θα σε πουλήσω
- Μη με πουλάς αφέντη μου και μη με κάνεις γρόσια
μα βάλε νιους και σκάψε με, γέρους και κλάδεψέ με
βάλε κορίτσια ανύπαντρα να με κορφολογήσουν

1.2. ΒΟΤΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

1.2.1. Βοτανική ταξινόμηση

Το αμπέλι ανήκει στην οικογένεια *Vitaceae* ή *Ampelidaceae* της τάξης *Ramnales*. Η οικογένεια αυτή περιλαμβάνει 14 γένη, από τα οποία μόνο το γένος *vitis* ενδιαφέρει την αμπελουργία. Σ' αυτό υπάγονται τα υπογένη:

- α) *Envitis*, στο οποίο ανήκει το είδος *Vitis vinifera* (άμπελος η οινοφόρος), δηλ. το ευρωπαϊκό αμπέλι, καθώς και διάφορα σχετικά και αμερικάνικα είδη, μεταξύ των οποίων είναι: τα *V. berlandieri*, *V. rupestris* και το *V. riparia*.
- β) *Muscandinia*, που περιλαμβάνει είδη της Βόρειας Αμερικής, έχοντα αξία κυρίως για την αντοχή μερικών ποικιλιών τους στις προσβολές της φυλλοξήρας, των νηματωδών και του ιού του μολυσματικού εκφυλισμού. Αυτές οι ποικιλίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε διασταυρώσεις με ποικιλίες και υπογένους *Envitis* για τη δημιουργία υποκειμένων ανθεκτικών στις πιο πάνω παθήσεις.

Το *Vitis vinifera* διακρίνεται σε δύο υποείδη: Το *V. vinifera silvestris* (άγριο αμπέλι) και το *V. vinifera satira*, που προήλθε από το προηγούμενο υποείδος και περιλαμβάνει όλες τις καλλιεργούμενες ποικιλίες.

1.2.2. Μορφολογία

Η ρίζα του αμπελιού

Το ριζικό σύστημα του αμπελιού παρουσιάζει αναλογία προς το υπέργειο τμήμα του. Διακρίνονται η πασσαλώδης κύρια ρίζα και οι χονδρές διακλαδώσεις της, οι δευτερεύουσες ρίζες.

Απ' τις δευτερεύουσες ρίζες βγαίνουν άλλες λεπτότερες που καταλήγουν σε ακόμα μικρότερες ρίζες, γνωστές ως τρίχες ή τριχίδια.

Οι κύριες ρίζες χρησιμεύουν κυρίως για το στήριγμα του αμπελιού. Οι λεπτές ρίζες είναι αυτές που τρέφουν το φυτό απορροφώντας από το έδαφος ουσίες που είναι απαραίτητες για την ανάπτυξή του. Οι πολύ λεπτές ρίζες είναι περισσότερες το καλοκαίρι και φθάνουν μέχρι την επιφάνεια του εδάφους. Το χειμώνα, οι πιο πολλές από αυτές ατροφούν και χάνονται.

Το σχήμα, η μορφή και η κατεύθυνσή τους διαφέρει ανάλογα με το είδος και την ποικιλία του αμπελιού.

Ο κορμός

Ο κορμός είναι η προέκταση της ρίζας πάνω από το έδαφος και μαζί αποτελούν τα πιο μακρόβια όργανα του αμπελιού, που σε μερικές περιπτώσεις ζουν μέχρι έναν αιώνα.

Σχηματίζεται από τον πρώτο βλαστό και το ύψος του ποικίλει ανάλογα με το σχήμα. Με σωστή τεχνική κάθε φορά στοχεύουμε σε έναν γερό κορμό.

Με οριζόντια τομή διακρίνεται το ξύλο και η φλούδα, μέσω των οποίων κυκλοφορούν οι χυμοί που τρέφουν το αμπέλι. Ανάμεσά τους υπάρχει το κάμβιο, όπου γίνεται ο πολλαπλασιασμός των κυττάρων και αναπτύσσεται το φυτό.

Οι κληματίδες

Είναι τα ετήσια όργανα βλάστησης του αμπελιού. Με το κλάδεμα που δίνεται ανάλογα με την ποικιλία σχηματίζονται τα διάφορα καρποφόρα όργανα

του αμπελιού (κεφάλια, αν κλαδεύονται στα 1-3 μάτια και αμολυτές, αν κλαδεύονται στα 6-10 μάτια). Συνήθως προκύπτουν από μάτια της περσινής κληματίδας αλλά και από παλαιότερα που βρίσκονται στα μπράτσα ή στον κορμό του αμπελιού (τυφλό). Όταν το μήκος των κληματίδων είναι από 1,5 ως 2,5 μέτρα, τότε το αμπέλι βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση, δηλ. σε καρποφόρα ισορροπία.

Πάνω σε κάθε κληματίδα ξεχωρίζουν οι κόμποι ή γόνατα εναλλάξ με τους οφθαλμούς και ανάμεσα στους κόμπους είναι τα μεσογονάτια διαστήματα.

Οι οφθαλμοί

Βρίσκονται στους κόμπους της κληματίδας εναλλάξ. Είναι σύνθετοι, δυο ή τρεις και παραπάνω, ανάλογα με την ποικιλία.

Οι οφθαλμοί κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες:

Τα καλοκαιρινά μάτια, ονομάζονται ταχυφυή, σχηματίζονται στη μασχάλη του κάθε φύλλου, αναπτύσσονται το ίδιο καλοκαίρι και δίνουν μεσοκάρδιο βλαστό. Δίπλα σ' αυτά αναπτύσσεται ένα πιο διογκωμένο μάτι, το λανθάνων (χειμερινό), το οποίο αναπτύσσεται την επόμενη άνοιξη και δίνει τον κύριο βλαστό.

Κάθε χειμερινός οφθαλμός δεν έχει ή έχει 1-4 σταφύλια.

Στο παλιό ξύλο (μπράτσα και κορμό) οι οφθαλμοί που έμειναν χωρίς να αναπτυχθούν ονομάζονται τυφλοί, ενώ οι οφθαλμοί που βρίσκονται στη βάση της κληματίδας και αναπτύσσουν φύλλα χωρίς βλαστό ονομάζονται φυλλίτες. Σταφύλια επίσης δεν έχουν οι οφθαλμοί που βρίσκονται στην κορυφή της κληματίδας. Συμπερασματικά, οι καλύτεροι οφθαλμοί για κλάδευμα, που έχουν και τα περισσότερα σταφύλια, είναι ανάμεσα στον 1^ο και το 10^ο κόμπο της κάθε κληματίδας, ανάλογα με την ποικιλία. Π.χ. η Cardinal κλαδεύεται στα 1-2 μάτια, ο ροδίτης στα 2-3 κ.λπ.

Τα φύλλα

Τα φύλλα του αμπελιού είναι εναλλασσόμενα με δίστοιχη διάταξη, έμμισχα, ανά ένα σε κάθε κόμπο. Είναι πλατιά και μεγάλα, παλαμοειδή, μονοκόμματα, τρίλοβα ή πεντάλοβα, με αρκετές διαφορές ως προς το μέγεθος, το σχήμα, το χρώμα, ανάλογα με την ποικιλία.

Όπως σε κάθε φυτό, έτσι και στο αμπέλι τα φύλλα είναι τα όργανα που με τη διαδικασία της φωτοσύνθεσης παράγουν τις απαραίτητες τροφές του. Σε σχέση όμως με τα άλλα φυτά έχουν μεγαλύτερη σημασία, γιατί σε αυτά γίνεται η κατεργασία των συστατικών του γλεύκους.

Η κορυφή του βλαστού

Είναι η άκρη της πράσινης κληματίδας με μήκος 8-10 πόντους που αποτελείται από τα μικρά φύλλα της κορυφής και τους έλικες. Είναι το μέρος όπου γίνεται η επιμήκυνση του φυτού, κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες, πράγμα που εξαρτάται από τη γονιμότητα του εδάφους και την υγρασία.

Η κορυφή του βλαστού αποτελεί προσδιοριστικό στοιχείο έλλειψης ή περίσσειας υγρασίας στο φυτό.

Από τα γνωστά θρεπτικά στοιχεία, πολύ ευκίνητα προς τις κορφές, είναι το άζωτο και το κάλιο, πράγμα που χρησιμεύει πρακτικά στο κορυφολόγημα.

Οι έλικες

Είναι όργανα στήριξης των κληματίδων. Αναπτύσσονται πάνω στους κόμπους, αντίθετα από τα φύλλα και συνήθως μετά τις ταξιανθίες.

Τα άνθη

Απαντούν πολλά μαζί σε ταξιανθίες που ονομάζονται βότρες (τσαμπιά ή σταφύλια). Ύστερα από τη γονιμοποίησή τους και το σχηματισμό των ραγών προκύπτει το σταφύλι.

Το άνθος του αμπελιού είναι μικρό και πρασινωπό. Έχει ασχημάτιστο

κάλυκα και στεφάνη με 5 κολλωμένα πέταλα που σχηματίζουν ένα κάλυμμα (πλιδίο). Υπάρχουν ακόμα 5 μικροί στήμονες με δίχωρους ανθήρες στην κορυφή τους. Η άφθονη κίτρινη γύρη τους γονιμοποιεί τη μικρή δίχωρη ωοθήκη με τη βοήθεια του ανέμου. Ο ύπερος με την ωοθήκη ύστερα από τη γόνιμη ποίηση σχηματίζουν τη ράγα.

Η άνθηση ακολουθείται από άφθονη πτώση του πλιδίου ως ένδειξη της ολοκληρωμένης γονιμοποίησης. Το δέσιμο του σταφυλιού διαφέρει σε κάθε ποικιλία. Συνήθως πυκνό δέσιμο παρουσιάζουν οι οινοποιήσιμες ποικιλίες, ενώ οι επιτραπέζιες δένουν πιο αραιά, πράγμα που εμπορικά ως ένα σημείο είναι επιθυμητό.

Ο καρπός

Ο καρπός του αμπελιού είναι ράγα. Αποτελείται από το εξωκάρπιο, δηλ. το φλοιό, το μεσοκάρπιο ή το ενδοκάρπιο, που είναι σαρκώδη και μαλακά και τα γίγαρτα.

Ανάλογα με την ποικιλία, οι ράγες είναι μεγαλύτερες ή μικρότερες, στρογγυλές ή μυτερές, με διάφορα χρώματα και γευστικά χαρακτηριστικά. Όλες μαζί είναι κολλημένες στο βόστρυχο, στον οποίο διακρίνονται η ράχη και οι διακλαδώσεις με μέγεθος και σχήμα διαφορετικό σε κάθε ποικιλία. Η κάθε ράγα είναι κολλημένη με μικρό μίσχο, των ποδίσκων, που μπαίνει στο εσωτερικό της σάρκας της με ένα μικρό θύσσανο (χρωστήρας). Μερικές ποικιλίες απορραγίζονται πολύ εύκολα, πράγμα που είναι αντεμπορικό, ενώ άλλες ξεκολλάνε μαζί με τον ποδίσκο (Σουλτανίνα), το οποίο είναι επίσης ανεπιθύμητο.

Τα γίγαρτα

Είναι τα γόνιμα μέρη του φυτού, τα οποία δεν είναι σημαντικά, διότι το αμπέλι στην πράξη πολλαπλασιάζεται, στις φυλλοξυριώσες περιοχές, με αμερικάνικα μοσχεύματα, στα οποία εμβολιάζουμε την επιθυμητή ποικιλία. Μερικές φορές χρησιμεύουν για τη δημιουργία νέων ποικιλιών.

Τα γίγαρτα μοιάζουν σαν αχλάδι και αποτελούνται από το ράμφος που φέρει το ριζίδιο και το βλαστίδιο και το σώμα που διαιρείται σε δύο λοβούς με ένα αυλάκι, τη ραφή που καταλήγει στη χάλαζα.

Κάθε ράγα πρέπει να περικλείει τέσσερα γίγαρτα. Ωστόσο υπάρχουν και αγίγαρτες ποικιλίες, οι οποίες θεωρούνται εμπορικά ανώτερες.

1.3. ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

1.3.1. Έδαφος

Το έδαφος είναι το θεμέλιο του αμπελώνα μας.

Για την εγκατάσταση του αμπελώνα πρέπει να ληφθούν υπόψη τα παρακάτω στοιχεία του εδάφους:

- 1) Τοποθεσία
- 2) Έκθεση
- 3) Ανάγλυφο περιοχής
- 4) Σύσταση του εδάφους
- 5) Χημική ανάλυση

Τοποθεσία

Η τοποθεσία έχει σχέση με το μικροκλίμα, το οποίο είναι σημαντικό για την επιτυχία του σκοπού που επιδιώκεται.

Υπάρχουν π.χ. μικρές περιοχές σε φυσικά ή απάνεμα μέρη που προσφέρονται άριστα για την παραγωγή πρώιμων σταφυλιών.

Σε αυτό βοηθάνε μεγαλύτεροι ή μικρότεροι ορεινοί όγκοι, δασικοί σχηματισμοί ή ψηλά δέντρα που λειτουργούν σαν ανεμοφράκτες. Αντίθετα, κοιλάδες με ψυχρά ρεύματα, χαμηλές εδαφικές οροφές και βορινούς προσανατολισμούς, προσφέρονται για όψιμη επιδίωξη παραγωγής σε συνδυασμό

βέβαια με την ποικιλία, το σχήμα, την τεχνική κ.λπ.

Στην τοποθεσία πρέπει να δοθεί προσοχή σε κάποια αρνητικά στοιχεία. Με τη γνώση των μετεωρολογικών στοιχείων, τα οποία είναι απαραίτητα, μπορούν να αποφευχθούν τοποθεσίες με αυξημένη συχνότητα χαλαζοπτώσεων, ανοιξιάτικων παγετών και άλλων φαινομένων που καθιστούν την καλλιέργεια μας ασύμφορη.

Έκθεση

Έκθεση ονομάζεται η θέση του αμπελώνα απέναντι στον ήλιο.

Το αμπέλι, όπως είναι γνωστό, αρέσκεται στην ηλιοφάνεια, έτσι σε μεσημβρινό προσανατολισμό και σε ανάλογο γεωγραφικό πλάτος, δέχεται το μεγαλύτερο σύνολο θερμοκρασιών, με αποτέλεσμα τη γρήγορη και καλή ωρίμανση των καρπών του.

Στη χώρα μας στις βόρειες περιοχές ενδείκνυται η ανατολικομεσημβρινή έκθεση, ενώ στα νότια, εξαιτίας των πολύ υψηλών θερμοκρασιών, στις οποίες το αμπέλι δεν ευδοκμεί, κατάλληλος είναι ο βόρειος προσανατολισμός. Συγκεκριμένα στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά η καλλιέργεια του αμπελιού έχει προσαρμοστεί σε βόρειο προσανατολισμό.

Τέλος, αξίζει να αναφερθεί ότι στη χώρα μας μερικές οινοποιήσιμες ποικιλίες, ιδιαίτερα οι πρώιμες και όσες δεν έχουν υψηλό φυσικό δείκτη οξέων, σε μεσημβρινές πλαγιές και εκθέσεις ωριμάζουν πολύ γρήγορα, με απότομη απώλεια των οξέων τους, πράγμα που τις καθιστά ακατάλληλες για κρασιά ποιότητας.

Σε τέτοια περίπτωση, προτιμότερος είναι ο βορινός προσανατολισμός.

Ανάγλυφο της επιφάνειας

Το αμπέλι αρέσκεται σε ομαλές πλαγιές με ελαφρά κλίση, χωρίς να αποκλείονται εδάφη που είναι πιο πεδινά και επίπεδα, εφόσον είναι στραγγερά, μέσης σύστασης ή ελαφρά ή και πλαγερά εδάφη με περισσότερο έντονη κλίση

που είναι πιο συνεκτικά.

Στην τελευταία περίπτωση, δηλαδή σε πλαγιές με μεγάλη κλίση, απαραίτητη είναι η φύτευση κατά ισούψεις καμπύλες ύστερα από τη διαμόρφωση μικρών επιπέδων (πεζούλες).

Με αυτόν τον τρόπο αποφεύγονται οι διαβρώσεις και επιτυγχάνεται η συγκράτηση, η απορρόφηση και η αποθήκευση του νερού της βροχής. Στους ξηρικούς αμπελώνες αποδείχθηκε πως είναι, μαζί με τη σωστή διαχείριση του νερού, μοναδικό μέσο για την εξασφάλιση της εδαφικής υγρασίας, η οποία είναι πολύτιμη για τη ζωή του αμπελιού. Η υγρασία στο έδαφος είναι απαραίτητη για τη διαλυτοποίηση δυσδιάλυτων ιχνοστοιχείων, που διαμορφώνουν τα σπάνια αρώματα και τα λαμπερά χρώματα μερικών εκλεκτών κρασιών.

Σύσταση εδάφους

Λέγοντας μηχανική σύσταση, εννοείται η συμμετοχή των διαφόρων εδαφικών υλικών (άμμος, ιλύς, άργιλος) στη διαμόρφωση του τύπου εδάφους που ανήκει στον αμπελώνα μας, χαρακτηρίζοντάς το, ελαφρό, αμμουδερό, μέσης σύστασης αμμοαργιλώδες ή αργιλώδες κ.λπ.

Το αμπέλι ευδοκίμει στα μέσης σύστασης αμμοαργιλώδη, σότε σε πολύ ελαφρά (αμμώδη) αλλά ούτε και σε πολύ βαριά (αργιλώδη) εδάφη. Επειδή το ριζικό του σύστημα είναι βαθύ, ισχυρό και πυκνό, δεν επηρεάζεται ιδιαίτερα από το επιφανειακό έδαφος.

Η εδαφική μηχανική σύσταση μεταξύ του βάθους 0,20 - 0,80 m, είναι αυτή που ενδιαφέρει το αμπέλι, για το λόγο ότι τα μέσης σύστασης εδάφη βοηθάνε στη βαθύτερη διείσδυση των ριζών, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η συγκρότηση της εδαφικής υγρασίας.

Αξίζει να αναφερθεί ότι τα παλιά αυτόριζα ήμερα αμπέλια ήταν ικανά να αντέχουν σε κάθε είδους έδαφος. Τα τελευταία χρόνια, μετά την εισβολή της φυλλοξήρας, το αμπέλι μπορεί να ευδοκιμήσει σε κάθε έδαφος, μόνο εμβολιασμένο με το κατάλληλο υποκείμενο.

Χημική ανάλυση

Με τη χημική ανάλυση προσδιορίζεται η περιεκτικότητα του εδάφους στα διάφορα θρεπτικά χημικά συστατικά, όπως είναι η οργανική ουσία, το άζωτο, το φώσφορο, το κάλιο, τα ιχνοστοιχεία κ.λπ., αλλά πρωτίστως, για την εκλογή του κατάλληλου υποκειμένου, αυτό που μετριέται είναι η περιεκτικότητα του εδάφους σε ασβέστιο και pH.

Το ασβέστιο είναι το συστατικό του εδάφους, το οποίο είναι σπουδαίος ποιοτικός συντελεστής για τα σταφύλια και ανταγωνίζεται σε μεγάλο βαθμό το σίδηρο, ένα άλλο θρεπτικό στοιχείο εξίσου σημαντικό για τα πράσινα μέρη του αμπελιού.

Σύμφωνα με τα σημερινά δεδομένα, που η χρήση των αμερικάνικων υποκειμένων είναι αναγκαία, πρέπει να γίνει γνωστό το ποσοστό του ασβεστίου που υπάρχει στο έδαφος για να επιλεγεί το κατάλληλο.

Με βάση την περιεκτικότητα του ασβεστίου, διαχωρίζονται τα εδάφη σε τρεις μεγάλες κατηγορίες. Τα όξινα με $\text{pH} < 7$, τα αλκαλικά με $\text{pH} > 7$ και τα ουδέτερα με $\text{pH} 7$. Το αμπέλι ευδοκμεί σε ουδέτερα εδάφη, με δείκτη 6,5-7,5.

1.3.2. Κλίμα

Οι ποικιλίες αμπέλου απαιτούν κλίμα που χαρακτηρίζεται από μακρύ, θερμό καλοκαίρι, χειμώνα χωρίς πολλές βροχές, άνοιξη και φθινόπωρο χωρίς παγετούς.

Η καλλιέργεια του αμπέλιού εντοπίζεται γεωγραφικά στην εύκρατη ζώνη μεταξύ $34^{\circ}\text{C} - 45^{\circ}\text{C}$ βορείου πλάτους και $31^{\circ}\text{C} - 38^{\circ}\text{C}$ νοτίου πλάτους.

Το κλίμα ασκεί στη βλάστηση μεγαλύτερη επίδραση απ' ό,τι στο έδαφος. Έτσι, υπάρχουν ποικιλίες με υψηλή ποιότητα σε μια περιφέρεια, ενώ σε άλλη περιφέρεια με εδάφη ίδιας σύστασης χαμηλότερη ποιότητα.

Για την εγκατάσταση του αμπελώνα πρέπει να ληφθούν υπόψη τα παρακάτω στοιχεία:

- α) Θερμοκρασία
- β) Φως
- γ) Βροχοπτώσεις
- δ) Άνεμοι

Θερμοκρασία

Η κατάλληλη θερμοκρασία είναι απαραίτητη για την κανονική βλάστηση του αμπελιού και επιδρά στη σύνθεση του γλεύκους και στη συνέχεια στην παραγωγή κρασιών ποιότητας.

Στις αρχές της βλάστησης το αμπέλι απαιτεί θερμοκρασία που να κυμαίνεται μεταξύ 12°C - 18°C.

Στην Ελλάδα, η βλάστηση αρχίζει σε θερμοκρασία 14°C και κατά την άνθηση χρειάζεται θερμοκρασία 15°C - 22°C. Κατά την ανθοφορία μέχρι την αλλαγή του χρωματισμού χρειάζεται 22°C - 26°C, ενώ από την αλλαγή του χρωματισμού των ραγών μέχρι την ωρίμανση, 20°C - 24°C.

Από την έναρξη μέχρι τη λήξη του τρυγητού, η κατάλληλη θερμοκρασία κυμαίνεται μεταξύ 18°C - 22°C.

Οι ελληνικές ποικιλίες ωριμάζουν τα σταφύλια τους κατά μέσο όρο, οι μεν πρώιμες σε 170 ημέρες μετά την πλήρη άνθηση, οι δε όψιμες σε 230 ημέρες.

Φως

Το φως επιδρά στο σχηματισμό των υδατανθράκων και είναι ο κύριος παράγοντας, ο οποίος επηρεάζει τη χημική σύσταση του σταφυλιού.

Βροχοπτώσεις

Το ευρωπαϊκό αμπέλι, το οποίο είναι ανεκτικό στην ξηρασία, μπορεί να βλαστήσει σε περιφέρειες όπου το ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων δεν υπερβαίνει τα 200 mm.

Άνεμοι

Το υψομετρικό όριο οικονομικής καλλιέργειας του αμπελιού παραλλάζει ανάλογα με το γεωγραφικό πλάτος. Στην Ελλάδα η καλλιέργεια του αμπελιού γίνεται σε υψόμετρο μέχρι 500-700 m. Συγκεκριμένα, στην Πελοπόννησο και στα Ιόνια νησιά η καλλιέργεια του αμπελιού γίνεται σε υψόμετρο μέχρι 400-500 m.

1.4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΤΑΣΕΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

1.4.1 Η αμπελουργία ανά τον κόσμο

Η καλλιέργεια του αμπελιού φαίνεται πως ξεκίνησε από τη νότια περιοχή του Καυκάσου. Από εκεί διαδόθηκε στη Μεσοποταμία, όπου αναπτύχθηκε και ο πρώτος ανθρώπινος πολιτισμός.

Στη Μεσόγειο και στην Ελλάδα το αμπέλι εμφανίστηκε αργότερα περνώντας από τη Φοινίκη, το σημερινό Λίβανο.

Στη συνέχεια πέρασε στους Ρωμαίους και στη νότια Γαλλία.

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 ευδοκimeί.

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 παγκόσμιας καλλιεργούμενης έκτασης και παραγωγής. Πρέπει να σημειώσουμε ότι και στις χώρες της Λατινικής Αμερικής, όπου το αμπέλι πρόσφατα καλλιεργείται, οι εκτάσεις ήδη είναι σημαντικές και η Αργεντινή με τη Χιλή είναι σοβαρές ανταγωνίστριες χώρες.

Υπολογίζεται πως η συνολικά καλλιεργούμενη σήμερα έκταση αμπελιού σε όλη τη γη φθάνει περίπου τα 80 εκ. στρεμ. Από το σύνολο αυτό, 60 περίπου

εκατ. καλλιεργούνται κοντά στη Μεσόγειο, με πρώτη χώρα σε έκταση και σε αμπελουργικά προϊόντα την Ιταλία.

Το διεθνές γραφείο αμπέλου και οίνου (Office international de la Vigne et du vin) είναι επίσημος οργανισμός, στον οποίο συμμετέχουν όλες οι χώρες στις οποίες καλλιεργείται η άμπελος. Στοιχεία που έχει καταγράψει ο οργανισμός αυτός αναφέρονται στους Πίνακες 1.1 και 1.2.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.1. Σύνολο των αμπελουργικών εκτάσεων ανά τον κόσμο σε εκατ. στρ.

	1965	1980	1989	1990	1991
Ευρώπη	75,7	74,0	50,1	52,7	50,0
Ασία	11,7	14,7	12,8	12,7	13,2
Αμερική	7,0	14,3	14,0	13,8	12,3
Αφρική	5,6	3,2	3,5	3,4	3,4
Ωκεανία	0,6	1,2	1,4	1,3	1,2
ΣΥΝΟΛΟ	100,6	107,4	81,8	83,9	80,1

ΠΗΓΗ: O.I.V

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.2. Αμπελουργικές εκτάσεις κατά χώρα (εκατ. στρ. περίπου)

Ιταλία	15,0
Γαλλία	14,0
Ισπανία	10,6
Πρώην Σοβιετ. Ένωση	6,4
Τουρκία	2,6
Ρουμανία	1,5
Γιουγκοσλαβία	1,5
Ουγγαρία	1,4
Πορτογαλία	2,5
Ελλάδα	1,6
Γερμανία	2,0
Αυστρία	0,7
Βουλγαρία	1,0
Β. Αφρική	1,5
ΗΠΑ (Καλιφόρνια)	5,0
Αργεντινή	4,0
Χιλή	1,5
Ν. Αφρική	2,0
Αυστραλία	1,2
Λοιπές χώρες	4,0
ΣΥΝΟΛΟ	80,0

ΠΗΓΗ: Ο.Ι.Υ

Η Ιταλία, η Γαλλία και η Ισπανία καταλαμβάνουν τις τρεις πρώτες θέσεις σε δυναμικό αμπελουργικής έκτασης.

1.4.2. Η αμπελοκαλλιέργεια στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά

Η κατανομή των εκτάσεων και η παραγωγή των αμπελουργικών προϊόντων στην Πελοπόννησο και στα Ιόνια νησιά αναφέρεται στους Πίνακες 1.3. και 1.4.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.3. Εκτάσεις και παραγωγή στο διαμέρισμα της Πελοποννήσου κατά νομό (εκτάσεις σε στρέμματα – παραγωγή σε τόνους)

ΓΕΩΓΡ. ΔΙΑΜΕΡΙΣΜ. ΚΑΙ ΝΟΜΟΙ	ΣΥΝ. ΕΚΤΑΣΗ	ΣΥΝΟΛ. ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΟΙΝΟΠΟΙΗΣ. ΠΟΙΚ.		ΕΠΙΤΡΑΠ. ΠΟΙΚ.		ΚΟΡΙΝΘ. ΣΤΑΦ.		ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ		ΛΟΙΠΑ	
			ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ	470.385	338.605	198.738	194.363	14.873	22.507	187.429	45.904	69.242	75.883	103	190
ΑΡΓΟΛΙΔΟΣ	7.873	6.042	7.044	5.181	454	527	82	18	285	309	8	8
ΑΡΚΑΔΙΑΣ	16.375	11.478	15.904	11.281	471	197	-	-	-	-	-	-
ΑΧΑΪΑΣ	111.702	91.236	58.122	74.943	2.969	4.520	50.558	11.949	23	15	30	36
ΗΛΕΪΑΣ	82.153	52.287	39.513	38.681	953	974	41.509	12.036	158	125	20	60
ΚΟΡΙΝΘΙΑΣ	165.995	142.403	43.539	40.160	9.340	15.660	44.297	11.110	68.776	75.434	43	84
ΛΑΚΩΝΙΑΣ	8.609	20.360	8.514	3.308	94	65	1	-	-	-	-	-
ΜΕΣΣΗΝΙΑΣ	77.678	31.586	26.102	20.659	592	564	50.982	10.361	-	-	2	2

ΠΗΓΗ: ΕΣΥ, Υπουργείο Γεωργίας, 1994

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.4. Εκτάσεις και παραγωγή στα Ιόνια νησιά κατά νομό (εκτάσεις σε στρέμματα – παραγωγή σε τόνους)

ΓΕΩΓΡ. ΔΙΑΜΕΡΙΣΜ. ΚΑΙ ΝΟΜΟΙ	ΣΥΝ. ΕΚΤΑΣΗ	ΣΥΝΟΛ. ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΟΙΝΟΠΟΙΗΣ. ΠΟΙΚ.		ΕΠΙΤΡΑΠ. ΠΟΙΚ.		ΚΟΡΙΝΘ. ΣΤΑΦ.		ΣΟΥΛΤΑΝΙΝΑ		ΛΟΙΠΑ	
			ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ	ΕΚΤΑΣΗ	ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΙΟΝΙΟΙ ΝΗΣΟΙ	66.939	30.838	42.378	24.606	995	469	23.555	5.759	9	3	2	-
ΖΑΚΥΝΘΟΥ	33.064	15.772	11.967	10.323	145	113	20.951	5.336	1	1	-	-
ΚΕΡΚΥΡΑΣ	10.355	7.350	10.073	7.169	276	180	3	-	5	1	-	-
ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ	15.122	5.318	12.006	4.746	508	148	2.601	423	3	1	2	-
ΛΕΥΚΑΔΑΣ	8.398	2.396	8.332	2.368	66	28	-	-	5	-	-	-

ΠΗΓΗ: ΕΣΥ, Υπουργείο Γεωργίας, 1994

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

Η ΑΜΠΕΛΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΣΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ

ΚΑΙ ΤΑ ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ

2.1. ΓΕΝΙΚΑ

Η Πελοπόννησος είναι το μεγαλύτερο αμπελουργικό διαμέρισμα της Ελλάδας.

Η περιοχή της Νεμέας είναι το σημαντικότερο οινοπαραγωγικό κέντρο της χώρας για το κόκκινο κρασί και τη φημισμένη ποικιλία Αγιωργίτικο, ενώ αρκετά διαδεδομένη επιτραπέζια ποικιλία στην ευρύτερη περιοχή της Κορινθίας είναι η ποικιλία Victoria, η οποία λόγω της πρωιμότητας και της παραγωγικότητάς της επιφέρει μεγάλα κέρδη στους παραγωγούς. Όσον αφορά τις σταφιδοποιήσιμες ποικιλίες, η Κορινθία κατέχει την πρώτη θέση στην καλλιέργεια Κορινθιακής ή Σουλτανίνας.

Στην περιοχή Πατρών καλλιεργείται η διαδεδομένη σε όλη την Ελλάδα ποικιλία Ροδίτης, από την οποία παράγονται λευκά κρασιά ονομασίας προέλευσης. Στην ίδια περιοχή καλλιεργείται η ποικιλία Μαυροδάφνη, από την οποία παράγεται το ομώνυμο παλαιωμένο ερυθρό κρασί.

Η ποικιλία Ραζακί είναι η πιο διαδεδομένη επιτραπέζια ποικιλία, ενώ η Κορινθιακή καλλιεργείται σε ευρεία κλίμακα για σταφιδοποίηση και για νωπή κατανάλωση.

Η επαρχία Πυλίας του Ν. Μεσσηνίας διαθέτει μεγάλες εκτάσεις που καλλιεργούνται διάφορες ποικιλίες με πιο διαδεδομένη την Cabernet Sauvignon, με την οποία εφοδιάζονται διάφοροι παραγωγοί σε όλη την Ελλάδα.

Στην Αρκαδία και συγκεκριμένα στην περιοχή της Μαντινείας, σε υψόμετρο 600 m, είναι η περιοχή που καλλιεργείται η ποικιλία Μοσχοφίλερο, γνωστή για τα λευκά δροσερά και αρωματικά κρασιά της.

Η Επτανησιακή αμπελουργία έχει τη δική της ιστορική διαδρομή, συγγενική σε όλα τα νησιά, ως προς τις συνθήκες καλλιέργειας, με διαφορές ως προς το ανάγλυφο του εδάφους.

Στην Κεφαλλονιά για νωπή κατανάλωση καλλιεργείται η ποικιλία Μοσχάτο Αλεξάνδρειας κυρίως στις πεδινές περιοχές του νησιού, ενώ παράγεται ο γνωστός οίνος ονομασίας προέλευσης εκλεκτής ποιότητας «ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ» από τη λευκή ποικιλία Ρομπόλα, που καλλιεργείται στις ορεινές περιοχές του νησιού.

Στη Λευκάδα παράγεται ο ερυθρός ξηρός οίνος από τη βαφική ποικιλία Βέρτζαμι, η οποία καλλιεργείται σε υψόμετρο μέχρι 800 m.

Η Ζάκυνθος είναι νησί πεδινό και καταπράσινο, όπου ανέκαθεν καλλιεργούνται αμπέλια για παραγωγή κρασιού και νωπή κατανάλωση.

2.2. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΚΥΡΙΟΤΕΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Η ελληνική αμπελοκαλλιέργεια έχει να επιδείξει μια πλούσια συλλογή σπανίων και εξαιρετικών ποικιλιών. Επιπλέον, ο ελληνικός αμπελώνας είναι ο πιο παραδοσιακός αμπελώνας της Ευρώπης.

Από τις 300 περίπου ποικιλίες, που υπολογίζονται ότι καλλιεργούνται στη χώρα μας, έχουν καταγραφεί 270 ποικιλίες.

Από αυτές, 213 είναι οινοποιήσιμες, 56 επιτραπέζιες και 2 σταφιδοποιήσιμες.

Στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά καλλιεργούνται 80 περίπου οινοποιήσιμες ποικιλίες, 30 επιτραπέζιες και 2 σταφιδοποιήσιμες.

2.2.1 Οινοποιήσιμες ποικιλίες

Οι κυριότερες ποικιλίες, που καλλιεργούνται στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά και προορίζονται για οινοποίηση, είναι οι εξής:

Ερυθρές ποικιλίες

α) Αγιωργίτικο. Συνώνυμο: Μαύρο Νεμέας και Μαυρούδι.

Καλλιεργείται κυρίως στους Νομούς Αργολίδας και Κορινθίας για την παραγωγή κρασιών, όπως το ΟΠΑΠ Νεμέας κ.λ.π. Είναι ποικιλία μέτριας ευρωστίας, παραγωγική, που ωριμάζει κατά το τέλος Σεπτεμβρίου.

Τα σταφύλια της είναι μεγάλου μεγέθους, κυλινδροκωνικά και πυκνόραγα και οι ράγες μετρίου μεγέθους, σφαιρικές και κυανόμαυρες.

β) Μαυροδάφνη

Καλλιεργείται κυρίως στην Αχαΐα και στα νησιά του Ιονίου για την παραγωγή κρασιών, όπως είναι η Μαυροδάφνη Πατρών, για την οποία χρησιμοποιούνται σε αναλογία 50% και σταφύλια της Κορινθιακής σταφίδας.

Είναι ποικιλία μέτριας ζωηρότητας και μέτριας έως καλής παραγωγικότητας, ευπαθής στον περονόσπορο και το ωίδιο.

Ωριμάζει από τις αρχές Σεπτεμβρίου δίνοντας σταφύλια μετρίου μεγέθους, κυλινδροκωνικού σχήματος με μέτρια πυκνότητα ραγών. Οι ράγες είναι μετρίου μεγέθους, σφαιρικές, κυανόμαυρες.

γ) Διάτικο. Συνώνυμο: Ιάτης και Μαυρολιάτης.

Καλλιεργείται κυρίως στη Ζάκυνθο και δίνει κρασιά υψηλού αλκοολικού βαθμού.

Είναι ποικιλία ζωηρή και παραγωγική, ωριμάζουσα από τις αρχές Αυγούστου.

Δίνει σταφύλια μετρίου μεγέθους, συνήθως δουλινδροκωνικού σχήματος και πυκνόραγα με ράγες σφαιρικές, μετρίου μεγέθους και φλοιό κυανόμαυρο.

δ) Refosko

Θεωρείται μια από τις πιο ευγενικές ερυθρές ποικιλίες της Ιταλίας.

Καλλιεργείται κυρίως στο νομό Ηλείας αλλά και στους γειτονικούς νομούς.

Δίνει φυτά εύρωστα και ανθεκτικά, ανεκτικά στον περονόσπορο και το ωίδιο, με αποδόσεις 1.200 - 1500 kg/στρ.

Οι ράγες των σταφυλιών έχουν έντονο μαύρο χρώμα και η επιδερμίδα τους έχει ένα λεπτό ιδιαίτερο άρωμα.

Το προερχόμενο από την ποικιλία κρασί διακρίνεται για το πλούσιο ερυθρό χρώμα του, ενώ μετά από 8-10 μήνες παλαίωσης δίνει οίνους με χαρακτηριστικό άρωμα που εξελίσσονται πολύ καλά στο χρώμα.

Λευκές ποικιλίες

α) Ροδίτης. Συνώνυμα: Ρογδίτης, Αλεπού, Ροδομούσι, Κοκκινάρα, Τουρκοπούλα.

Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Ηλείας, Αχαΐας και σποραδικά σε όλη την Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά. Με το προϊόν της παράγονται διάφορα κρασιά, όπως το ΟΠΑΠ Πάτρα και Αγχίαλος.

Είναι εύρωστη και παραγωγική ποικιλία και ωριμάζει μέσα Σεπτέμβρη έως τέλος Οκτωβρίου. Δίνει σταφύλια μετρίου έως μεγάλου μεγέθους, κυλινδροκωνικού σχήματος. Έχουν εύγεστη σάρκα. (εικ. 2.1.)



Εικ. 2.1.
Σταφύλι της ποικιλίας Ροδίτη

β) Φιλέρι

Καλλιεργείται σε όλη σχεδόν την Πελοπόννησο και στα νησιά Ζάκυνθο και Κεφαλλονιά.

Οι βότρες του είναι μεγάλοι, εντυπωσιακοί και πρόκειται για ποικιλία ζωηρή και πολύ παραγωγική με ιδιαίτερα ευγενικά οινοποιητικά χαρακτηριστικά.

Έχει σχετικά καλή αντοχή στις ασθένειες, αναφέρεται όμως ότι παρουσιάζει κάποια ευαισθησία στον περονόσπορο.

γ) Μοσχοφίλερο. Συνώνυμο: Φιλέρι, Μοσχάτο.

Είναι κλώνος που προέρχεται από την ποικιλία Φιλέρι και καλλιεργείται κυρίως στην Αρκαδία για την παραγωγή του κρασιού ΟΠΑΠ Μαντίνεια.

Είναι εξαιρετικής ζωηρότητας ποικιλία, παραγωγική και ωριμάζει κατά το τέλος Σεπτεμβρίου.

Δίνει σταφύλια μετρίου μεγέθους με μέτρια πυκνότητα ραγών. Οι ράγες είναι σφαιρικές μετρίου μεγέθους.

δ) Σαββατιανό. Συνώνυμα: Κουντούρα άσπρη, Σταματιανό, Δουμπρένα, Παραχωρητικό.

Είναι η πιο διαδεδομένη οινοποιήσιμη ποικιλία, απ' την οποία παράγονται διάφορα κρασιά και καλλιεργείται σποραδικά στα Ιόνια νησιά αλλά και στην Πελοπόννησο.

Είναι μέτριας ζωηρότητας, παραγωγική ακόμα και σε αντίξοες κλιματολογικές συνθήκες. Ωριμάζει από τα μέσα Σεπτεμβρίου έως τα μέσα Οκτώβρη.

Δίνει σταφύλια μετρίου - μεγάλου μεγέθους, συνήθως κυλινδροκωνικά και πυκνόραγα. Οι ράγες είναι μετρίου μεγέθους, σφαιρικές.

ε) Ρομπόλα. Συνώνυμα: Ασπρορομπόλα, Ρομπόλα κέρινη.

Καλλιεργείται στα νησιά του Ιονίου, κυρίως στην Κεφαλλονιά, από την οποία παράγονται τα κρασιά ΟΠΑΠ «ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ».

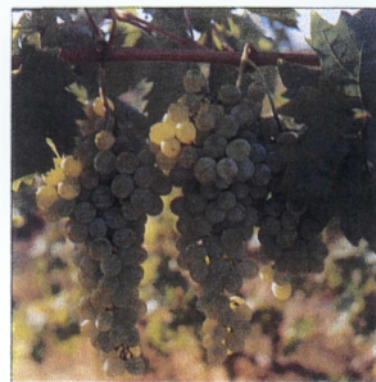
Η ρομπόλα είναι εύρωστη και παραγωγική ποικιλία, που ωριμάζει στις αρχές του Σεπτεμβρίου.

Τα σταφύλια της είναι μετρίου μεγέθους, κυλινδρικά και πυκνόρρογα. Οι ράγες είναι μετρίου μεγέθους, σφαιρικές και αρωματικές.

στ) Αθήρι. Συνώνυμα: Αθήρι άσπρο ή Ασπροθήρι.

Καλλιεργείται κυρίως στη Λακωνία. Είναι ζωνρή και πολύ παραγωγική ποικιλία, ωριμάζει από τα μέσα Αυγούστου - αρχές Σεπτεμβρίου.

Τα σταφύλια της είναι μετρίου μεγέθους, κυλινδροκωνικά και συνήθως διακλαδιζόμενα, οι ράγες είναι μετρίου μεγέθους με λεπτό άρωμα. (εικ. 2.2)



*Εικ. 2.2.
Σταφύλια της ποικιλίας Αθήρι*

ζ) Μοσχάτο Σάμου. Συνώνυμα: Μοσχούδι και Μοσχάτο λευκό.

Καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή Πατρών και τα νησιά του Ιονίου. Αξιοποιείται με την παραγωγή κρασιών ΟΠΑΠ «ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ».

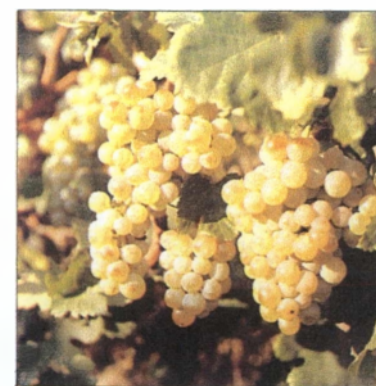
Είναι μέτριας ζωνρότητας, ωριμάζει τέλος Αυγούστου έως τον Οκτώβριο.

η) Ασύρτικο

Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Λακωνίας, Μεσσηνίας, Κορινθίας.

Είναι ποικιλία με ζωνρή βλάστηση, παραγωγική και αρκετά πρώιμη, η οποία έχει προσαρμοσθεί καλά σε ξηροθερμικές συνθήκες.

Δίνει σταφύλια μέσου μεγέθους, συνήθως κυλινδροκωνικού σχήματος, μετρίως πυκνόρρογα με ράγες μετρίου μεγέθους, σφαιρικές, χρώματος κίτρινο χρυσαφί. (εικ. 2.3)



*Εικ. 2.3.
Σταφύλια της ποικιλίας
Ασύρτικο*

θ) Chardonnay (Σαρντονέ)

Καλλιεργείται κυρίως στους νομούς Αρκαδίας, Αχαΐας, Κορινθίας, Μεσσηνίας και Λευκάδας.

Θεωρείται μια από τις εκλεκτικότερες λευκές αρωματικές ποικιλίες με χυμό αρωματικό.

Προσαρμόζονται καλά στον ελληνικό χώρο.

Οι οίνοι της ποικιλίας αυτής χαρακτηρίζονται από την πλούσια γεύση τους, την ισορροπία των γευστικών χαρακτήρων, το εξαιρετικό τους άρωμα και την εντυπωσιακή γεύση του.

Τα σταφύλια είναι μικρά και γι' αυτό η παραγωγή τους δεν είναι πολύ μεγάλη.

Είναι πρόωμη στην έκπτυξη των οφθαλμών και στην ωρίμανση και ευαίσθητη στο ωίδιο και τη βοτρυτίδα. (εικ. 2.4)



*Εικ. 2.4.
Σταφύλι της ποικιλίας
Chardonnay*

2.2.2. Επιτραπέζιες ποικιλίες

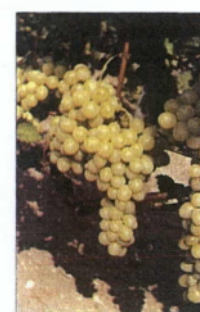
Οι κυριότερες επιτραπέζιες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά είναι:

α) Ραζακί. Συνώνυμα: Ραζακί Αχαρνών, Σμυρναϊκό, Κέρνιο.

Καλλιεργείται κυρίως στην Αχαΐα. Είναι ποικιλία πολύ ζωηρή και παραγωγική, με ράγα μεγάλη και φλοιό μετρίου πάχους.

Παρουσιάζει σχετική αντοχή στο ωίδιο, είναι όμως ευαίσθητη στον παγετό, στην τεφρά σήψη, στον περονόσπορο.

Η διάδοση της ποικιλίας οφείλεται στην καλή προσαρμοστικότητά της στην εξαιρετική ποιότητα των καρπών της.



*Εικ. 2.5.
Σταφύλια της
ποικιλίας Ραζακί*

Ωριμάζει λίγο πριν τα μέσα Αυγούστου. (εικ. 2.5)

β) Βικτόρια (Victoria)

Καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή Κορινθίας και της Αχαΐας.

Είναι ποικιλία πρώιμη, ζωηρή και παραγωγική.

Το γλεύκος των σταφυλιών της έχει χαμηλή οξύτητα, με αποτέλεσμα να μπορούν να καταναλωθούν σε χαμηλή συγκέντρωση σακχάρων, πράγμα που θέλησε να εκμεταλλευτεί το εμπόριο κάνοντας πρώιμους τρυγητούς.

Η διάθεση της παραγωγής γίνεται μέχρι τα μέσα Αυγούστου.

Το σταφύλι της είναι μεγάλου μεγέθους, μέτρια πυκνόρραγο με ράγα ελλειψοειδή μεγάλου μεγέθους.

Αξίζει να αναφερθεί ότι υστερεί σημαντικά στη ζήτηση έναντι της Σουλτανίνας, η οποία τείνει να εκτοπίσει σιγά-σιγά από την αγορά όλες τις άλλες επιτραπέζιες ποικιλίες.

γ) Φράουλα

Καλλιεργείται σε όλη την Πελοπόννησο και σε όλα τα Ιόνια νησιά.

Είναι ποικιλία ζωηρή και παραγωγική. Έχει ράγα μεγάλη, φλοιό διαφανή λεπτό, ο οποίος δεν είναι ανθεκτικός. Έχει χρώμα κόκκινο ή ροδοκόκκινο. Έχει σάρκα με ουδέτερη γεύση και χυμό.

Είναι ευαίσθητη στις προσβολές του ωιδίου και του περονόσπορου, γι' αυτό πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την έγκαιρη αντιμετώπισή τους. Τα σταφύλια της φράουλας δεν αντέχουν στις μεταφορές, σε μακρινές αποστάσεις, ούτε στη συντήρηση, λόγω ευαισθησίας στην τεφρά σήψη.

δ) Gold

Καλλιεργείται κυρίως στην Κορινθία και την Αχαΐα.

Είναι ποικιλία μέτριας ζωηρότητας, μέτρια πυκνόρραγο.

Έχει σταφύλι μετρίου μεγέθους, μέτρια πυκνόρραγο. Η ράγα του είναι μεγάλου μεγέθους, ελλειπτική, με επιδερμίδα λεπτή, τραγανή με ωραίο κίτρινο χρώμα.

Η σάρκα είναι ανθεκτική με γεύση αρωματώδη.

Πρόκειται για πολύ καλή ποικιλία, εξαιρετης εμπορικής ωρίμανσης. Τα σταφύλια διατηρούνται για αρκετό χρόνο πάνω στο πρέμνο μετά την ωρίμανσή τους και είναι ανθεκτικά στις μεταφορές.

Ωριμάζει κατά το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου.

ε) Cardinal. Συνώνυμα: Αποστολιάτικο.

Καλλιεργείται συνήθως στους νομούς Κορινθίας, Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Ζακύνθου.

Είναι ποικιλία μετρίας ζωηρότητας και πολύ παραγωγική.

Το σταφύλι της έχει ράγα μεγάλη, σφαιρική ή δισκοπιδή. Η επιδερμίδα του έχει χρώμα ερυθροειδές. Η σάρκα είναι ανθεκτική, τραγανή, ελαφρά αρωματική κατά την πλήρη ωρίμανση και εξαιρετικής γεύσης.

Είναι μια εξαιρετική, πρόιμη ποικιλία που επεκτείνεται συνεχώς λόγω των μεγάλων πλεονεκτημάτων της.

Τα μειονεκτήματά της είναι η ανισορραγία και η αστάθεια, όσον αφορά το χρωματισμό της.

Ωριμάζει το τρίτο δεκαήμερο του Ιουλίου. (εικ. 2.6)



Εικ. 2.6.
Σταφύλι της ποικιλίας Cardinal

στ) Italia. Συνώνυμα: Ideal, Μοσχάτο, Ραζακί.

Κατάγεται από την Ιταλία. Στην Ελλάδα εισήχθη το 1965 και σήμερα καλλιεργείται στην Κορινθία και την Αχαΐα κυρίως.

Είναι ποικιλία ζωηρής βλάστησης, πολύ παραγωγική, απαιτητική στο κλίμα και στο έδαφος.

Οι βότρες της έχουν μεγάλο μέγεθος και είναι μέτρια πυκνόρραγοι. Η

ράγα τους είναι ελλειψοειδής με επιδερμίδα χοντρή κίτρινη, που καλύπτεται από στρώμα άχνης. Είναι ανθεκτική στον περονόσπορο, αλλά ευαίσθητη στο ωίδιο και στην τεφρά σήψη.

Γενικά, τα σταφύλια της έχουν ωραία εμφάνιση, ομοιόμορφες ράγες σε χρώμα, σχήμα και μέγεθος και είναι επιδεικτικά συντήρησης στα ψυγεία και ανθεκτικά στις μεταφορές. Έχουν την ικανότητα να διατηρούνται για πολύ χρόνο πάνω στο πρέμνο μετά την ωρίμανσή τους και με πιθανή κάλυψη, μάλιστα μπορούν να διατηρηθούν μέχρι τα Χριστούγεννα.

ζ) Μοσχάτο Αμβούργου. Συνώνυμα: Μαύρο, Μυρωδάτο.

Καλλιεργείται κυρίως στην Κέρκυρα και τη Λευκάδα. Είναι ποικιλία παραγωγική με σταφύλια μετρίου μεγέθους, ωοειδής ή ελικοειδής. Η επιδερμίδα του έχει χρώμα κυανώδες, είναι λεπτή και ανθεκτική. Η σάρκα είναι γλυκιά και μέτρια ανθεκτική.

Η ποικιλία είναι ευαίσθητη στην ανθόρροια αλλά ιδιαίτερα ανθεκτική στο ωίδιο και στον περονόσπορο.

Ωριμάζει γύρω στα τέλη Αυγούστου.

η) Perlette

Καλλιεργείται κυρίως στην Κορινθία και την Αχαΐα.

Είναι ποικιλία ζωηρή και πολύ παραγωγική που μοιάζει πολύ με τη Σουλτανίνα. Οι βότρες της είναι μεγάλοι, πυκνόρραγοι. Η ράγα είναι σφαιρική, κηρώδης στην αφή, καλυμμένη από άφθονη λευκή άχνη. Η επιδερμίδα είναι λευκή, μαλακή και η σάρκα ανθεκτική, χυμώδης.

Ωριμάζει το πρώτο δεκαήμερο του Αυγούστου. (εικ. 2.7)



Εικ. 2.7.
Σταφύλι της ποικιλίας Perlette

2.2.3. Σταφιδοποιήσιμες ποικιλίες

α) Κορινθιακή σταφίδα. Συνώνυμα: Μαύρη σταφίδα.

Καλλιεργείται κυρίως στη Βόρεια και δυτική Πελοπόννησο, στη Ζάκυνθο και την Κεφαλλονιά.

Τα σταφύλια της είναι μετρίου μεγέθους, πυκνόρραγα, κυλινδροκωνικού σχήματος. Οι ράγες είναι αγίγαρτες, μικρές, σφαιρικές, κυανόμαυρες. Υπάρχουν όμως και παραλλαγές με σταφύλια ανοιχτού χρώματος.

Παρουσιάζει ευαισθησία στον περονόσπορο και στο ωίδιο.

Ωριμάζει από τον Αύγουστο έως το Σεπτέμβριο.

β) Σουλτανίνα. Συνώνυμα: Σταφίδα άσπρη, σταφίδα ροζακιά.

Καλλιεργείται στη Βόρεια, Νότια, Δυτική Πελοπόννησο και στα νησιά του Ιονίου. Προορίζεται για σταφιδοποίηση αλλά και για νωπή κατανάλωση.

Είναι ζωνρή και παραγωγική ποικιλία. Τα σταφύλια είναι μεγάλα, κυλινδροκωνικά και πτερυγωτά, συνήθως μετρίως πυκνόρραγα. Οι ράγες είναι μέσου μεγέθους, ελλειψοειδείς, χρώματος κίτρινου με σάρκα εύχυμη και ανθεκτική.

Είναι αγίγαρτη. Η πρόσφυση των ραγών είναι χαλαρή και έτσι εύκολα αποσπάται από τον ποδίσκο του.

Παρουσιάζει ευαισθησία στον περονόσπορο και στο ωίδιο.

Ωριμάζει στις αρχές του Αυγούστου.

2.3. ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ

Οι καλλιεργητικές τεχνικές, που εφαρμόζονται στην περιοχή Πελοποννήσου και Ιονίων νήσων, δεν παρουσιάζουν μεγάλες διαφορές από τις εφαρμοζόμενες στις λοιπές αμπελουργικές περιοχές της χώρας.

2.3.1. Κατεργασία εδάφους – Ζιζανιοκτονία

Η τεχνική κατεργασίας του εδάφους του αμπελώνα περιλαμβάνει:

α) Όργωμα

Το όργωμα (φρεζάρισμα) γίνεται μια φορά το χρόνο κατά το φθινόπωρο σε βάθος 10 cm - 15 cm για την κάλυψη των φύλλων, της κοπριάς και των λιπασμάτων, την καταστροφή των ζιζανίων και εντόμων με το παράχωμα και τη διευκόλυνση της περιλάκκωσης.

Το όργωμα γίνεται συνήθως με τη χρησιμοποίηση φρέζας, ενώ σε κάποιες περιοχές της Δυτικής Πελοποννήσου εφαρμόζεται ακόμα η σκαφή με διάφορα καλλιεργητικά εργαλεία, όπως η τσάπα, όπου το έδαφος συγκεντρώνεται σε μονή ή διπλή σειρά κώνων μεταξύ των γραμμών των πρέμων.

β) Περιλάκκωση (ξελάκκωμα ή γύρωση)

Η εργασία αυτή γίνεται τακτικά κάθε χρόνο, ιδιαίτερα τα 2-3 πρώτα χρόνια κατά το τέλος του φθινοπώρου και πριν το κλάδεμα της αμπέλου.

Η περιλάκκωση συνιστάται στο άνοιγμα γύρω από τον κορμό κάθε πρέμνου λεκάνης βάθους 0,10 m έως 0,15 m και διαμέτρου ανάλογα με τη διάμετρο της κόμης.

Με την περιλάκκωση επιτυγχάνεται συγκράτηση και καλύτερη απορρόφηση των νερών της βροχής, καταστροφή των ζιζανίων γύρω από το πρέμνο, καταστροφή επιπόλαιων ριζών που φυτρώνουν από το εμβόλιο, καθώς

και καλύτερο αερισμό εδάφους.

Η περιλάκκωση επιδρά δυσμενώς όταν γίνεται σε ηλικιωμένα πρέμνα λόγω καταστροφής αριθμού ριζών, καθώς επίσης όταν εφαρμόζεται σε ψυχρές τοποθεσίες, όπως στο Νομό Αρκαδίας όπου οι χειμερινοί παγετοί είναι πιο συχνοί. Σ' αυτήν την περίπτωση μπορούν να αποφευχθούν οι κίνδυνοι, όταν εφαρμοσθεί πρώιμα και στη συνέχεια σκεπαστεί η λεκάνη της περιλάκκωσης ή όταν γίνει αφού περάσει η επικίνδυνη περίοδος των παγετών.

γ) Σκάλισμα

Το σκάλισμα (ελαφρό φρεζάρισμα) εφαρμόζεται την άνοιξη σε βάθος από 5 - 10 cm περίπου.

Με το σκάλισμα επιδιώκεται ισοπέδωση του εδάφους, μόνο αν έχει σκαφτεί ή οργωθεί με υνιά, αλλά και καταστροφή των ζιζανίων. Η επέμβαση αυτή γίνεται στην αρχή της άνοιξης πριν αναπτυχθεί η βλάστηση για διευκόλυνση των σκαπτικών μηχανημάτων.

δ) Ζιζανιοκτονία

Η καταπολέμηση των ζιζανίων γίνεται με δύο τρόπους: α) με τη μηχανική καλλιέργεια του εδάφους και β) τη χημική καλλιέργεια.

- α) Η μηχανική καλλιέργεια δεν εφαρμόζεται σε ευρεία κλίμακα στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά, αφού επικρατέστερο σχήμα κλαδέματος είναι το κυπελλοειδές, το οποίο δεν επιτρέπει τη χρήση μηχανημάτων.
- β) Η χημική καλλιέργεια, δηλαδή η καταπολέμηση των ζιζανίων με τη χρήση ζιζανιοκτόνων, αρχίζει με τη βασική ζιζανιοκτονία το χειμώνα και συμπληρώνεται με την τοπική εφαρμογή ειδικών ζιζανιοκτόνων αργότερα, εάν χρειαστεί.

Η βασική ζιζανιοκτονία γίνεται από το Δεκέμβρη μέχρι το Μάρτη, πριν φουσκώσουν οι οφθαλμοί. Υπάρχουν δύο δυνατότητες, η πρώιμη και η όψιμη εφαρμογή. Κατά την πρώιμη εφαρμογή, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα μείγμα μεταφωτρωτικού ή προφωτρωτικού ζιζανιοκτόνου. Κατά την όψιμη εφαρμογή, μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένα από τα συνιστώμενα μεταφωτρωτικά ζιζανιοκτόνα για την ξήρανση όλων των ζιζανίων.

Η συμπληρωματική ζιζανιοκτονία είναι απαραίτητη για την αντιμετώπιση ορισμένων ανθεκτικών ειδών ζιζανίων που φυτρώνουν σε κηλίδες την άνοιξη ή το καλοκαίρι.

Η συμπληρωματική ζιζανιοκτονία γίνεται κατά τη βλαστική ανάπτυξη του αμπελιού, αργά την άνοιξη ή το καλοκαίρι με κατευθυνόμενο ψεκασμό. Ψεκάζονται μόνο οι κηλίδες των ζιζανίων.

Τα ζιζανιοκτόνα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν στο αμπέλι, τόσο για τη βασική όσο και για τη συμπληρωματική ζιζανιοκτονία, παρατίθενται στον Πίνακα 2.1.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.1. Βασική και συμπληρωματική ζιζανιοκτονία αμπέλου

ΒΑΣΙΚΗ ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑ	
<u>Πρώιμη εφαρμογή (προ και μεταφωτρωτική)</u>	
Διάφορα σκευάσματα σιμαζίνης ή ατραζίνης	Αμπέλια 4 ετών και άνω. Μόνο προφωτρωτική δράση.
Ετοιμόχρηστα μείγματα που περιέχουν σιμαζίνη (ή ατραζίνη ή ντιουρόν) + αμινοτριαζόλη	Αμπέλια 4 ετών και άνω. Προφωτρωτική και μεταφωτρωτική δράση.
Μείγματα σιμαζίνης και Paraquat (gramazin κ.ά.)	Αμπέλια 4 ετών και άνω. Προ και μεταφωτρωτικό.
Goal (δραστ. ουσία oxyfluorter) με ή χωρίς paraquat	Αμπέλια 4 ετών και άνω, μόνο σε ψηλή διαμόρφωση. Το paraquat έχει μεταφωτρωτική δράση.
Deurinol (S. onapropamide)	Νεαρά πρέμνα να μη βρέχονται, μόνο προφωτρωτικό.
<u>Όψιμη εφαρμογή (μεταφωτρωτική)</u>	
Διάφορα σκευάσματα που περιέχουν glyphosate (ραουντάλ κ.ά.)	Μόνο μεταφωτρωτική δράση. Για ετήσια ζιζάνια να προτιμάται Raoundup 12 ή Armando. Για πολυετή Roundup ή άλλο με 36% δ.ο.
Διάφορα σκευάσματα του Paraquat	Μόνο μεταφωτρωτική δράση.
ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΙΚΗ ΖΙΖΑΝΙΟΚΤΟΝΙΑ	
Σκευάσματα του Plyphosate	Με κατευθυνόμενο ψεκασμό
Σκευάσματα του Paraquat	Με κατευθυνόμενο ψεκασμό
Basta	Με κατευθυνόμενο ψεκασμό
Fusilade	Μόνο αγρωστώδη ζιζάνια

ΠΗΓΗ : Ειδική φυτοπροστασία δενδρωδών καλλιιεργειών και αμπέλου,
Αναστάσιος Γ. Ηλιόπουλος

Εκτός από τις μεθόδους που προαναφέρθηκαν, για την καταπολέμηση των ζιζανίων έχουν δοκιμασθεί ή/και εφαρμοσθεί και άλλες, όπως:

α) Η επίστρωση του εδάφους με πλάκες τσιμέντου, η οποία όμως μειονεκτεί γιατί δεν είναι καθόλου πρακτική και οικονομική και

β) Η κάλυψη του εδάφους με ειδικό πλαστικό μαύρου ή σκούρου χρώματος. Η επικάλυψη γίνεται το χειμώνα.

Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται στην Ορεινή Κορινθία, σε περιορισμένη όμως έκταση, αλλά όπως φαίνεται μπορεί να διευρυνθεί εξαιτίας των πλεονεκτημάτων της, που είναι κυρίως η σημαντική εξοικονόμηση υγρασίας και η γρηγορότερη είσοδος σε παραγωγή εξαιτίας της καλής ριζοβολίας των μοσχευμάτων σε νέες φυτεύσεις. (εικ. 2.8)



*Εικ. 2.8.
Κάλυψη αμπελώνα με πλαστικό*

2.3.2. Χειμερινό κλάδεμα

Το χειμερινό κλάδεμα εφαρμόζεται στα αμπέλια με σκοπό τη διαμόρφωση του σχήματός τους, την ανανέωσή τους και την καρποφορία τους.

Το πλέον διαδεδομένο σχήμα διαμόρφωσης στην περιοχή Πελοποννήσου και Ιονίων νήσων είναι το κυπελλοειδές.

α. Το κυπελλοειδές των οινοποιήσιμων ποικιλιών

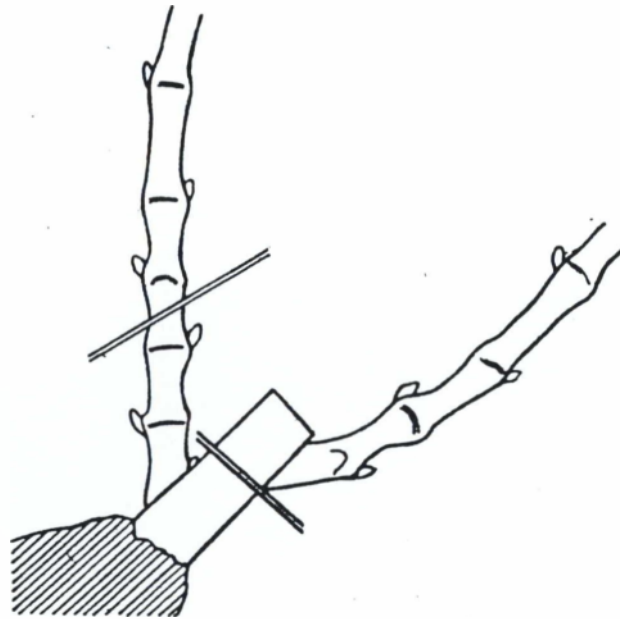
Στις ποικιλίες που τα σταφύλια τους προορίζονται για οινοποίηση, εφαρμόζεται το χαμηλό κυπελλοειδές σχήμα.

Ο κορμός είναι χαμηλός, πολλές φορές είναι ανύπαρκτος (Αρκαδία, Λευκάδα, Κεφαλλονιά). Στις περιπτώσεις όμως που ο κορμός υπάρχει, το μεγαλύτερο ύψος του είναι 0,30-0,40 m και ο αριθμός των βραχιόνων είναι 3-5.

Το κλάδεμα γίνεται κατά τέτοιο τρόπο, ώστε κάθε βραχίονας να φέρει μια κεφαλή με ένα ή δύο κόμβους εκτός από τον τυφλό.

Όταν πρόκειται περί ποικιλιών που ανθοφορούν, όπως το Μοσχοφίλερο και ο Ροδίτης, ή τα εδάφη είναι πολύ γόνιμα, η κεφαλή μπορεί να περιλαμβάνει έως 3 οφθαλμούς.

Η τεχνική του κλαδέματος είναι απλή. Τις περισσότερες φορές διατηρείται η κατώτερη κληματίδα κάθε βραχίονα και κλαδεύεται σε 1 ή 2 ή 3 οφθαλμούς και έπειτα εξαιρούνται όλες οι άλλες. (εικ. 2.9)



Εικ. 2.9.

Κυπελλοειδές αμπελιών: Διατηρείται πάνω στο βραχίονα τις περισσότερες φορές η κατώτερη κληματίδα που κλαδεύεται στα 1 έως 3 μάτια που εξαιρείται η ανώτερη κληματίδα με το κομμάτι της περυσινής κεφαλής που τη φέρει.

β. Το κυπελλοειδές των επιτραπέζιων ποικιλιών

Το κυπελλοειδές σχήμα των επιτραπέζιων ποικιλιών χαρακτηρίζεται από το μεγαλύτερο ύψος του κορμού σε σύγκριση μ' εκείνο των οιναμπέλων. Αυτό είναι αποτέλεσμα της μεγαλύτερης ζωηρότητας των πρέμων και των μεγαλύτερων σταφυλιών που παράγουν.

Το ύψος του κορμού των πρέμνων κυμαίνεται από 0,60-1,50 m ανάλογα με την ποικιλία και την περιφέρεια που καλλιεργείται. Π.χ το Ραζακί που καλλιεργείται στην Κορινθία έχει ύψος 0,80-1 m, η φράουλα που καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή Βόχας Κορινθίας έχει ύψος κορμού 1,20-1,50 m, ο Σιδερίτης που καλλιεργείται κυρίως στις περιφέρειες Αχαΐας και Αιγιαλείας έχει ύψος 0,80-1 m.

γ. Το κυπελλοειδές της Κορινθιακής σταφίδας

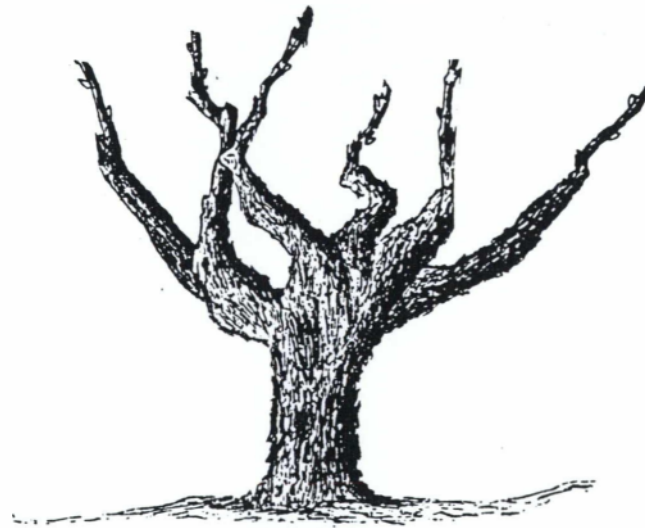
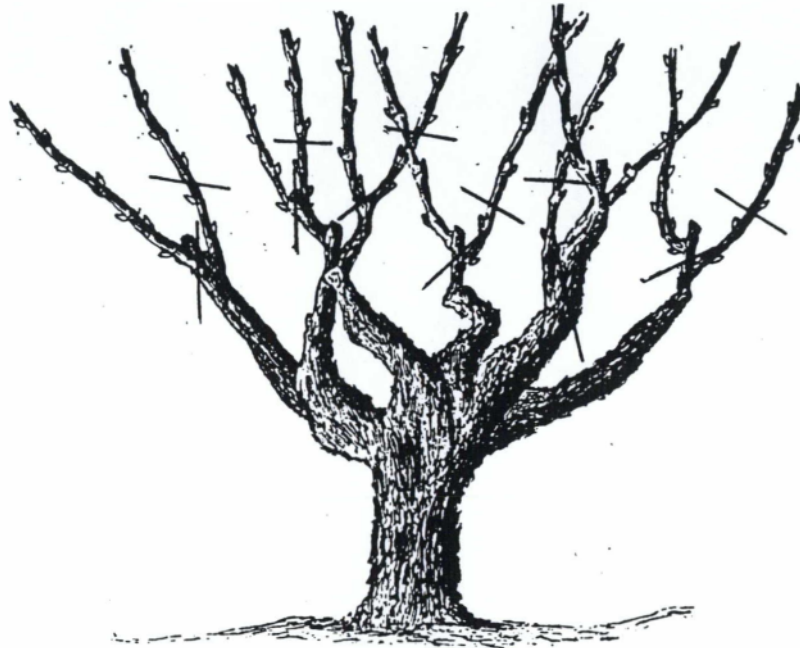
Το κυπελλοειδές της Κορινθιακής σταφίδας έχει συνήθως μέτριο ή ψηλό κορμό 0,40-0,80 m. Αυτό εξαρτάται από τη γονιμότητα του εδάφους και την πνοή των ανέμων. Στο ύψος αυτό γίνεται η διακλάδωση των βραχιόνων. Στα γόνιμα εδάφη, όταν οι αποστάσεις των κλημάτων είναι 1,75 m - 2 m, οι αμπελουργοί αφήνουν περισσότερους βραχίονες, ο αριθμός όμως των οποίων δεν υπερβαίνει τους 5-6.

Σε κάθε βραχίονα συνήθως αφήνεται μια μόνο κεφαλή, που αποτελείται από 2 μόνο οφθαλμούς και τον τυφλό. Μπορεί όμως να αφεθούν 2 κεφαλές, για τις οποίες καταβάλλεται προσπάθεια να βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο. Το επόμενο έτος αφαιρείται η πιο λεπτή και διατηρείται η άλλη, η οποία κλαδεύεται στους 2 οφθαλμούς. Όλοι οι οφθαλμοί της κληματίδας είναι καρποφόροι. Συνήθως σε κάθε βλαστό φέρονται δύο σταφύλια, έτσι ώστε αν σε ένα κλήμα που φέρει 10 βραχίονες αφεθούν 15 κεφαλές των δύο οφθαλμών, θα επιτευχθούν 30 βλαστοί, άρα 60 σταφύλια.

Σε μερικές περιοχές οι αμπελουργοί συνηθίζουν να κλαδεύουν το πρέμνο, έτσι ώστε να φέρει 3-5 βραχίονες και τότε αντί να αφήσουν μια κεφαλή κατά βραχίονα, αφήνουν δύο, από τις οποίες η μια φέρει μόνο 2 κόμβους, ενώ η άλλη κλαδεύεται στους 3-4 ή στους 5 οφθαλμούς.

Κατά το κλάδεμα του επόμενου έτους διατηρούνται οι δύο κληματίδες της κοντής κεφαλής, οι οποίες κλαδεύονται, ώστε η χαμηλότερη να γίνει κοντή κεφαλή, ενώ η ψηλότερη, έτσι ώστε να γίνει νέα μακρά κεφαλή με 4-5

οφθαλμούς, ενώ εννοείται ότι εξαιρείται από τη βάση της η παλαιά μακρά λεπτότερη (εικ. 2.10).



Εικ. 2.10.

Ένας τρόπος κλαδέματος της σταφίδαμπέλου. Ύψος κορμού 0,40-0,80 m, βραχίονες 5-8.

ΑΝΩ: Προ του κλαδέματος. ΚΑΤΩ: Μετά το κλάδεμα.

Σε κάθε βραχίονα εξαιρέθηκε η ψηλότερη κληματίδα από τη βάση της, ενώ η χαμηλότερη κλαδεύτηκε στα 2 μάτια.

δ. Κυπελλοειδές σχήμα Σουλτανίνας

Η Σουλτανίνα έχει την ιδιοτυπία ότι οι πρώτοι οφθαλμοί της βάσης της κληματίδας, δηλ. ο τυφλός και οι δύο των πρώτων κόμβων, δεν είναι καρποφόροι, ενώ του τρίτου και των υπολοίπων είναι.

Χαρακτηριστικά του σχήματος κλαδέματος της Σουλτανίνας είναι ότι το πρέμνο έχει υψηλό κορμό μέχρι 0,80 m και φυτεύεται σε μεγάλες αποστάσεις και περιλαμβάνει 3-5 βασικούς βραχίονες.

Η μόρφωση του κυπελλοειδούς γίνεται όπως και στην Κορινθιακή, με τη διαφορά ότι εδώ συναντάται συχνότερα η διακλάδωση των βραχιόνων σε δευτερεύοντες βραχίονες, έτσι ώστε ο τελικός αριθμός να φτάνει στους 8 σε πολύ γόνιμα εδάφη (εικ. 2.11).

Γραμμοειδή σχήματα

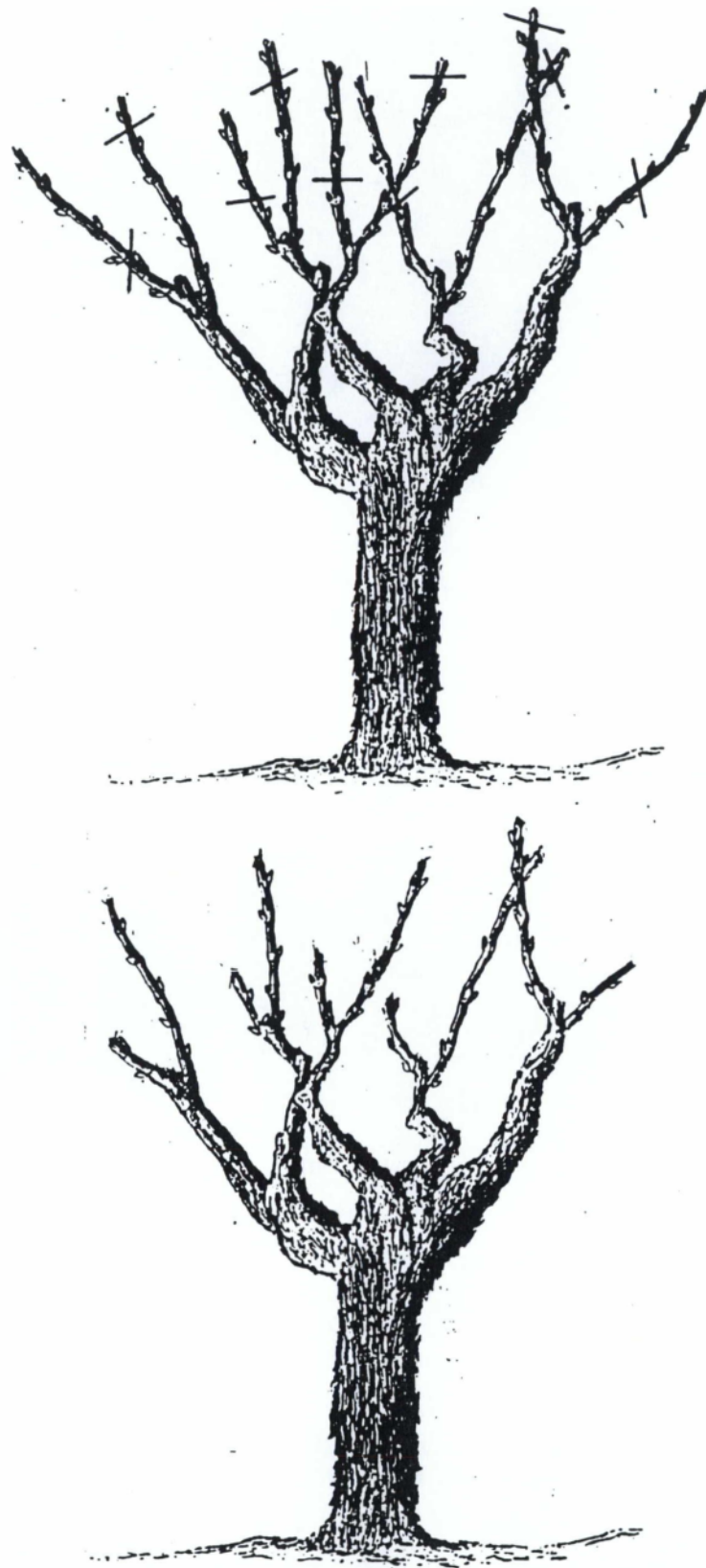
Τα γραμμοειδή σχήματα χωρίζονται σε α) Cugot, β) Raugat, γ) Casenave, δ) Marcon, ε) Sylvoz.

Αυτά δεν εφαρμόζονται στην Πελο/νησο και στα Ιόνια νησιά σε ευρεία κλίμακα. Εφαρμόζεται όμως ιδίως στα νησιά σε περιορισμένη κλίμακα το Guyot και το Royat, όπως επίσης και η κρεββατίνα στη Βόρεια Πελοπόννησο σε περιορισμένη πάντα κλίμακα. Από τα συστήματα αυτά, θεωρούμε σκόπιμο να περιγράψουμε εκείνο της κρεββατίνας, λόγω της ιδιαιτερότητάς του και του τοπικού ενδιαφέροντός του.

Η κρεββατίνα (κληματαριά) ανήκει στα γραμμοειδή σχήματα με ύψος 1,70-2,50 m.

Ο οριζόντιος κορμός μετά τους βραχίονες και τα άλλα πράσινα όργανα της κληματαριάς κατακλίνεται επί δικτυωτού τελάρου από χονδρό σύρμα ή σιδερένιες ράβδους ή ξύλινες πύχεις ή καλάμια χονδρά στηριζόμενα πάνω σε τετράξυλο ορθογωνίου σχήματος ή τελάρου.

Στην Βόρεια Πελοπόννησο απαντώνται μερικοί αμπελώνες κρεββατίνα με ποικιλίες Φράουλα, Σιδερίτη και Ροδίτη.



Εικ. 2.11.

Κλάδεμα της Σουλτανίνας στην Κορινθία: Ύψος κορμού 0,80 m. Βραχίονες: 3-5.

ΑΝΩ: Προ του κλαδέματος. ΚΑΤΩ: Μετά το κλάδεμα. Σε κάθε βραχίονα μία κεφαλή με 2 κόμβους (Ξύλο αντικαταστάσεως) και μια αμολυτή 4-5 κόμβους.

Στην περιοχή του Αιγίου συγκεκριμένα καλλιεργείται η ποικιλία Σιδερίτης ο κόκκινος με απόσταση φυτεύσεως 3,5 m.

Κατά το κλάδεμα αυτό συνιστάται η τμηματική δημιουργία του κορμού. Αυτό επιτυγχάνεται με 2-3 κορφολογήματα. Όταν ο κορμός φτάσει στο απαιτούμενο ύψος πρέπει να έχει 3 οφθαλμούς στο άκρο του, απ' τους οποίους θα προέλθουν τρεις βλαστοί, οι οποίοι θα προσδεθούν σε τέτοια σημεία, ώστε να προέλθει η βλάστηση.

Από τους βλαστούς αυτούς, ο ένας θα χρησιμεύσει για την επέκταση του μήκους, ο άλλος για τη δημιουργία κεφαλής και ο τρίτος για κεφαλή ή αμολυτή.

Το επόμενο έτος, από την κεφαλή διατηρείται η χαμηλότερη, η οποία μετατρέπεται το επόμενο έτος πάλι σε κεφαλή, ενώ από την ψηλότερη κληματίδα δημιουργείται μια αμολυτή 8-10 οφθαλμών.

2.3.2.1. Τρόποι κλαδέματος κυριότερων ποικιλιών

Οινοποιήσιμες ποικιλίες

α) Αγιωργήτικο: Διαμορφώνεται συνήθως σε χαμηλό κυπελλοειδές και σε γραμμοειδές Royat. Κλαδεύεται σε 1 ή 2 οφθαλμούς.

β) Ροδίτης: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές σχήμα ή γραμμοειδές Royat. Κλαδεύεται σε 2-3 οφθαλμούς.

γ) Μοσχοφίλερο: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και σε γραμμοειδές Royat. Κλαδεύεται σε 2 οφθαλμούς.

δ) Λιάτικο: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές σχήμα. Κλαδεύεται σε 2 οφθαλμούς.

ε) Μαυροδάφνη: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και κλαδεύεται σε 2-3 οφθαλμούς.

στ) Ντεμπίνα: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές Royat και κλαδεύεται σε 2 οφθαλμούς.

ζ) Ρομπόλα: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και σε γραμμοειδές Royat. Κλαδεύεται σε 2 οφθαλμούς.

Επιτραπέζιες ποικιλίες

- α) Ραζακί: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές, γραμμοειδές και κρεββατίνα.
- β) Victoria: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και κλαδεύεται σε 2 οφθαλμούς.
- γ) Cardinal: Διαμορφώνεται σε γραμμοειδές και κλαδεύεται σε 1 οφθαλμό.
- δ) Perlet: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και κρεββατίνα και κλαδεύεται σε 2 οφθαλμούς.
- ε) Φράουλα : Διαμορφώνεται σε υψίκορμο κυπελλοειδές και κρεββατίνα.
- στ) Gold: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές.

Ποικιλίες σταφιδοποιίας

- α) Κορινθιακή: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές και γραμμοειδές Royal.
- β) Σουλτανίνα: Διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές, γραμμοειδές και κρεββατίνα.

2.3.3. Χλωρά κλαδέματα

Με τον όρο χλωρά κλαδέματα εννοούνται όλες οι επεμβάσεις που γίνονται από την έναρξη της βλάστησης μέχρι την ωριμότητα των σταφυλιών. Αυτές είναι:

- α) το οφθαλμολόγημα και το βλαστολόγημα,
- β) το κορυφολόγημα,
- γ) το ξεφύλλισμα,
- δ) η χαραγή ή δακτυλίωση,
- ε) η αραιώση των σταφυλιών.

α) Οφθαλμολόγημα και βλαστολόγημα

Το οφθαλμολόγημα συνιστάται στην εξαίρεση των άχρηστων οφθαλμών, ενώ το βλαστολόγημα συνιστάται στην εξαίρεση των μη χρήσιμων νεαρών βλαστών, όταν το μήκος τους είναι 10-15 cm.

Σκοπός των δύο αυτών επεμβάσεων είναι να εξαιρεθούν οι βλαστοί που δεν είναι αναγκαίοι, προκειμένου να συγκεντρωθούν οι ικανότητες αυξήσεως σε έναν ή σε περισσότερους βλαστούς.

Αξίζει να αναφερθεί στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά το βλαστολόγημα εκτελείται συστηματικά μόνο στις επιτραπέζιες ποικιλίες.

β) Κορυφολόγημα

Το κορυφολόγημα συνιστάται στην εξαίρεση του άκρου των βλαστών που βρίσκονται σε αύξηση, με κύριους σκοπούς την αποφυγή της ανθόρροιας, την προστασία των βλαστών και την αύξηση της παραγωγής. Εκτελείται κατά την άνθηση.

Είναι μια τεχνική, η οποία δεν εφαρμόζεται σε όλους τους αμπελώνες της Πελοποννήσου και των Ιονίων νήσων, ενώ οι ποικιλίες Κορινθιακή, ραζακί, φράουλα, Ροδίτης, Σιδερίτης, κορυφολογούνται αυστηρά.

γ) Ξεφύλλισμα

Το ξεφύλλισμα συνιστάται στην αφαίρεση φύλλων με σκοπό τον καλύτερο αερισμό και φωτισμό των πρέμων.

Στην ποικιλία Cardinal, η οποία καλλιεργείται σχεδόν σε όλη την Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά και στην ποικιλία Μοσχάτο Αμβούργου, που καλλιεργείται κυρίως στο Νομό Κέρκυρας και στο Νομό Λευκάδας, γίνεται αφαίρεση ενός ή δύο κατώτερων φύλλων, έτσι ώστε να επιτευχθεί ομοιομορφία και καλός χρωματισμός των βοτρώων.

Στην ποικιλία ραζακί, που καλλιεργείται κυρίως στους Νομούς Αχαΐας, Ηλείας και Κορινθίας, αφαιρούνται τμηματικά κάθε φορά από λίγα φύλλα, κατά

το Σεπτέμβριο, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται καλύτερος φωτισμός και αερισμός στο εσωτερικό του πρέμνου.

δ) Χαραγή ή δακτυλίωση

Χαραγή είναι η εξαίρεση ενός δακτύλου 3-6 mm από το φλοιό γύρω στο μεσογονάτιο διάστημα ενός βλαστού, βραχίονα ή κορμού. Η αφαίρεση αυτή δημιουργεί για μικρό χρονικό διάστημα μια ανοιχτή πληγή που διακόπτει την κάθοδο των χυμών μέχρι την επούλωσή της και δίνει το χρόνο στην καρπόδεση.

Με τη χαραγή επιδιώκεται η δημιουργία καλύτερων συνθηκών για τη γονιμοποίηση, με αποτέλεσμα την αύξηση της παραγωγής.

Εφαρμόζεται κατά κύριο λόγο στις αγίγαρτες ποικιλίες, ιδίως στην Κορινθιακή και τη Σουλτανίνα.

Στην Κορινθιακή η χαραγή συντελείται συνήθως επί του κορμού πριν από την άνθηση. Εξαίρεση αποτελεί η περιοχή Αιγιαλείας και Ορεινής Κορινθίας, όπου η χαραγή γίνεται πάνω σε διετές ξύλο την ίδια περίοδο.

Στη Σουλτανίνα, στην οποία οι παρά τη βάση οφθαλμοί της κληματίδας δεν είναι καρποφόροι, η χαραγή γίνεται στη βάση της αμολυτής, με σκοπό την αύξηση του μεγέθους των ραγών και την επιτάχυνση της ωρίμανσης αυτών.

Τα τελευταία χρόνια αντί της χαραγής εφαρμόζεται μια άλλη μέθοδος με τα ίδια ή και καλύτερα αποτελέσματα. Η μέθοδος αυτή είναι η χρήση φυτορρυθμιστικών ουσιών, η οποία εφαρμόστηκε πρώτα στη Σουλτανίνα στο Νομό Κορινθίας και εξαπλώθηκε και στις υπόλοιπες περιοχές.

Συγκεκριμένα στη Σουλτανίνα γίνεται ψεκασμός με γιββερελλικό οξύ κατά την πλήρη άνθηση. Η εφαρμογή γίνεται με ψεκασμό ολόκληρου του κλήματος, ενώ για πρώιμη παραγωγή συνιστάται εφαρμογή με etherphon.

Στην Κορινθιακή σταφίδα γίνεται ψεκασμός με γιββερελλικό οξύ λίγο μετά την πλήρη άνθηση, ενώ προσθήκη φυτορμόνης PCPA είναι επιθυμητή.

ε) Αραίωση βοτρυών

Η αφαίρεση φορτίου σταφυλιών θεωρείται απαραίτητη εργασία για την καλή ποιότητα των σταφυλιών.

Η αφαίρεση φορτίου βοτρυών είναι απαραίτητη, ειδικά για επιτραπέζιες ποικιλίες. Στην ποικιλία Cardinal, που καλλιεργείται κυρίως στην Πελοπόννησο, δε νοείται παραγωγή σταφυλιών, χωρίς μικρορραγία και ανισορραγία, αν δεν αφαιρεθεί συνήθως το 1/3 του αρχικού της φορτίου. Στην ποικιλία Ραζακί, η αφαίρεση φορτίου είναι απαραίτητη για τους ίδιους λόγους, ενώ στη Σουλτανίνα πρέπει να αφαιρείται μέρος από τα τσαμπιά του κάθε σταφυλιού, εξαιτίας της μεγάλης πυκνότητας των ραγών.

2.3.4. Φυτοπροστασία αμπέλου στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά

Οι κυριότεροι εχθροί και ασθένειες που προσβάλλουν το αμπέλι στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά είναι οι εξής:

ZΩΙΚΟΙ ΕΧΘΡΟΙ

A. Έντομα

1. Φυλλοξήρα (*Phylloxera (Peritymbia) vitifoliae*)

Η φυλλοξήρα στη χώρα μας διαπιστώθηκε το 1898 και επεκτάθηκε σχεδόν σε όλη την Ελλάδα. Στην Πελοπόννησο εμφανίστηκε μετά το 1960 στις περιοχές Αιγιαλεία, Ηλεία, Αργολίδα και μέχρι σήμερα έχει προσβάλλει όλες τις αμπελουργικές περιοχές εκτός από το Νομό Μεσσηνίας. Στα Ιόνια νησιά ο εχθρός αυτός παρουσιάζει έξαρση τα τελευταία χρόνια.

Η ριζόβια μορφή του εντόμου προσβάλλει τις ρίζες της Ευρωπαϊκής αμπέλου, με αποτέλεσμα τη σταδιακή καταστροφή του φυτού. Για το λόγο αυτό, αποτελεσματική αντιμετώπιση επιτυγχάνεται μόνο με τον εμβολιασμό της

Ευρωπαϊκής αμπέλου σε αμερικάνικα υποκείμενα, τα οποία είναι ανθεκτικά στη φυλλοξήρα.

Ο εμβολιασμός με αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα εφαρμόζεται σε όλε τις περιοχές της Πελοποννήσου και των Ιονίων νήσων, ενώ στο Νομό Μεσσηνίας για προληπτικούς λόγους γίνεται εκρίζωση και επαναφύτευση Κορινθιακής σταφίδας σε αμερικάνικα υποκείμενα. (εικ. 2.12)



Εικ. 2.12.
Φυλλοξήρα στην κάτω επιφάνεια των φύλλων αμερικάνικων ποικιλιών αμπελιού

2. Ευδεμίδα (*Polychrosis (Lobesia) botrana*)

Η ευδεμίδα είναι ένας σημαντικός εχθρός του αμπελιού και εντοπίζεται σε όλη την Πελοπόννησο, κυρίως σε ποικιλίες με πυκνόραγους βότρους και σε κληματαριές. Μεγάλο πρόβλημα ευδεμίδας παρουσιάζεται στη Μεσσηνία και την Ηλεία, επειδή όμως είναι πολύ δύσκολη η αντιμετώπισή της δεν γίνεται επέμβαση από τους παραγωγούς.

3. Οτιόρρυγχος (*Otiorrhynchus sulcatus*)

Ο Οτιόρρυγχος είναι έντομο, το οποίο προκαλεί σοβαρές ζημιές στους οφθαλμούς του αμπελιού και στους νεαρούς βλαστούς.

Παρουσιάζεται περιοδικά σε ορισμένες περιοχές της Πελοποννήσου, ενώ σοβαρό πρόβλημα τα τελευταία χρόνια διαπιστώνεται στο Νομό Ηλείας.

Η αντιμετώπισή του γίνεται με ψεκασμούς της κόμης και του κορμού με οργανοφωσφορικά ή καρβαμιδικά ή πυρεθροειδή εντομοκτόνα.

4. Θρίπας Νεμέας (*Prepanothrips ruteri*)

Ο Θρίπας Νεμέας δημιουργεί σοβαρά προβλήματα στη Σουλτανίνα στο Νομό Κορινθίας. Προσβάλλει το φύλλωμα και τις ράγες των σταφυλιών με συνέπεια μείωση παραγωγής.

Η αντιμετώπισή του γίνεται με οργανοφωσφορικά ή καρβαμδικά ή πυρεθροειδή εντομοκτόνα.

B. Ακάρεα

1. Κοινός Τετράνυχος (*Tetranychus urticae*)

Ο κοινός τετράνυχος είναι ένα επιζήμιο άκαρι, το οποίο παρουσιάζεται σε όλη την Πελοπόννησο και ιδιαίτερα στους Νομούς Κορινθίας και Ηλείας. Σοβαρές προσβολές μπορεί να προκαλέσουν φυλλόπτωση, με αποτέλεσμα την ολοσχερή απώλεια της παραγωγής.

Η αντιμετώπισή του γίνεται με κατάλληλα ακαρεοκτόνα σκευάσματα.

ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ

A. Μυκητολογικές

1. Περονόσπορος του αμπελιού

Ο Περονόσπορος είναι από τις σοβαρότερες ασθένειες του αμπελιού σε όλη την Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά. Στην Ελλάδα εμφανίστηκε για πρώτη φορά το 1881 στο Νομό Μεσσηνίας. Στις περισσότερες περιοχές εμφανίζεται απειλητική μόνο ορισμένες χρονιές και μπορεί να προκαλέσει σοβαρές ζημιές. Η αντιμετώπισή της γίνεται με προληπτικούς και θεραπευτικούς ψεκασμούς με κατάλληλα μυκητοκτόνα. (εικ. 2.13)



*Εικ. 2.13.
Κηλίδες λαδιού στα φύλλα από περονόσπορο*

2. Ωίδιο (*Umicinula necator*)

Το ωίδιο θεωρείται εξίσου σοβαρή ασθένεια με τον Περονόσπορο. Στις αμπελουργικές περιοχές των Νομών Κορινθίας, Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Κεφαλλονιάς και Ζακύνθου, αποτελεί κάθε χρόνο τη σπουδαιότερη απειλή της αμπελοκαλλιέργειας.



*Εικ. 2.14.
Άσπρη μούχλα σε φύλλα από ωίδιο*

Προκαλεί μείωση της παραγωγής του πρέμνου και σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας, ιδίως αν προσβάλλονται οι αναπτυσσόμενες ράγες.

Η καταπολέμηση του ωιδίου γίνεται με διάφορα ωιδιοκτόνα, όπως π.χ. θειάφι, Ντινοκάπ, κ.λπ. (εικ. 2.14)

3. Ίσκα (*Stereum kirsuttm*)

Η Ίσκα είναι χρόνια ασθένεια ξύλου και εμφανίζεται σε αμπελώνες 15-25 ετών. Είναι διαδεδομένη σε όλες τις αμπελουργικές περιοχές της Πελοποννήσου και των Ιονίων νήσων και ειδικότερα στη Μεσσηνία και την Κεφαλλονιά.

Η καταπολέμηση της Ίσκας γινόταν με το αρσενικόδες νάτριο, του οποίου η κυκλοφορία απαγορεύτηκε λόγω τοξικότητας. Τελευταία πολλοί παραγωγοί σε ορισμένες περιοχές, όπως στη Μεσσηνία, σχίζουν τον κορμό του προσβεβλημένου ξύλου και τοποθετούν πέτρες στη σχισμή, ώστε να παραμείνει ανοικτή. Με τον τρόπο αυτό παρατείνουν τη ζωή των προσβεβλημένων πρέμνων για λίγα χρόνια, επειδή η έκθεση του μύκητα στον αέρα επιβραδύνει την ανάπτυξή του.

4. Ευτυπίωση (*Eutypa lata*)

Η ευτυπίωση αποτελεί σοβαρή ασθένεια τα τελευταία χρόνια στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά, κυρίως όμως στους νομούς Ηλείας, Μεσσηνίας, Αχαΐας και Κορινθίας. Στην Κορινθία, μετά από έρευνα που έγινε στην ποικιλία Σουλτανίνα, διαπιστώθηκε ότι το 40% των πρέμνων είναι προσβεβλημένο από την ασθένεια. Χαρακτηριστικό της ασθένειας είναι ότι η προσβολή γίνεται αντιληπτή πολύ αργά, αφού προσβάλλεται εύκολα το παλαιότερο ξύλο και απαιτεί 3-8 χρόνια από τη στιγμή της προσβολής μέχρι την πλήρη εκδήλωσή της.

Εκτός από τη Σουλτανίνα, ιδιαίτερα ευαίσθητες στην ευτυπίωση είναι οι ποικιλίες Ραζακί και Cardinal.

Η καταπολέμησή της γίνεται με αφαίρεση και καύση των

προσβεβλημένων κλάδων και συνιστάται επάλλειψη των τομών κλαδέματος με Benamyl.

B. Βακτηριώσεις

1. Βακτηριακή νέκρωση (τσιλίκ μαράζι) (*Xanthomonas ampelina*)

Η βακτηριακή νέκρωση είναι σχετικά παλαιά ασθένεια. Στην Ελλάδα πρωτοεμφανίστηκε στην περιοχή Πυλίας Μεσσηνίας. Σήμερα ενδημεί σε όλη την Πελοπόννησο και τη Ζάκυνθο. Στα προσβεβλημένα πρέμνα κατά την άνοιξη ορισμένες κεφαλές δεν βλαστάνουν ή βλαστάνουν και δίνουν ασθενικούς βλαστούς που αποξηραίνονται αργότερα.

Η αντιμετώπιση γίνεται με τη χρησιμοποίηση υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού, με αφαίρεση και καύση των προσβεβλημένων βραχιόνων και με συχνή απολύμανση εργαλείων κατά το κλάδεμα. (εικ. 2.15)



Εικ. 2.15.
Τσιλίκ Μαράζι σε βραχίονα

Γ. Ιώσεις

1. Μολυσματικός εκφυλισμός (Ceraperine Fan Leaf virus)

Ο Μολυσματικός εκφυλισμός είναι ασθένεια αρκετά διαδεδομένη στα Ιόνια νησιά και κυρίως στη Ζάκυνθο, όπου οι απώλειες στην παραγωγή φθάνουν μέχρι και 60%. Ενώ στην Πελοπόννησο, στους νομούς Κορινθίας και Αχαΐας της Πελοποννήσου οι νέες φυτεύσεις αμπελιών έχουν μολυνθεί σε ποσοστά 20-80% και σε ακραίες περιπτώσεις μέχρι και 100%.

Η ασθένεια αυτή μπορεί να οδηγήσει στην ολοκληρωτική ξήρανση των πρέμνων. Κατά κανόνα όμως προκαλεί την εξασθένηση και σταδιακή μείωση της παραγωγής τους, ενώ λόγω της ανισορραγίας και της μικρορραγίας των σταφυλιών, υποβαθμίζεται η ποιότητα στις επιτραπέζιες ποικιλίες.

Η αντιμετώπισή της γίνεται με τη χρησιμοποίηση υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού προληπτικά και την εφαρμογή νηματοδοκτόνων.

2.4. ΤΡΥΓΗΤΟΣ

Η ωρίμανση των σταφυλιών προσδιορίζεται κατά διάφορους τρόπους. Μεταξύ των ενδείξεων της ωρίμανσης αναφέρεται: η μαλθακότης των ραγών, ο χρωματισμός, η διαφάνεια της επιδερμίδας, η εύκολη απόσπαση από τον ποδίσκο, το βάρος και ο όγκος, ο εύκολος αποχωρισμός του φλοιού από τη σάρκα, η γεύση, ο χρωματισμός των γιγάρτων και ο εύκολος αποχωρισμός από τη σάρκα του. Επίσης η πυκνότητα του βότρυος και η εκτίμηση με το διαθλασίμετρο μπορεί να αποτελέσουν φυσικές ενδείξεις προσδιορισμού της ωρίμανσης των σταφυλιών.

Στην πράξη συνίσταται η γευστική δοκιμή και η μέτρηση της πυκνότητας του γλεύκους. Επιπλέον, συνιστάται η μέτρηση της σχέσης μεταξύ σακχάρων και οξύτητας με τον προσδιορισμό του βαθμού διαθλασιμέτρου.

Έχει μεγάλη σημασία κατά την εκτίμηση της ωρίμανσης των σταφυλιών, ο τρόπος που γίνεται η δειγματοληψία, η οποία πρέπει να μας εξασφαλίζει τη μέση κατάσταση ωρίμανσης.

Η εποχή του τρύγου μεταβάλλεται από χρόνο σε χρόνο και εξαρτάται από τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν το χρόνο εκείνο. Βασικά όμως ο χρόνος του τρύγου εξαρτάται από την καταλληλότητα των σταφυλιών για τη χρήση που προορίζονται, οπότε η έννοια της ωριμότητας είναι συμβατική και σχετική.

Τα σταφύλια μιας ποικιλίας δυνατό είναι, να είναι ώριμα σε διάφορο χρόνο, όταν προορίζονται για οινοποίηση ή επιτραπέζια χρήση ή για σταφιδοποίηση.

2.4.1. Τεχνική τρυγητού

Τρύγος οιναμπέλων

Στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά η συλλογή γίνεται με το χέρι. Ο μηχανικός τρύγος δεν έχει διαδοθεί ακόμα.

Τα σταφύλια κόβονται συνήθως με μαχαίρι ή ψαλίδι, το οποίο πρέπει να απολυμαίνεται συχνά, και τοποθετούνται με προσοχή στα δοχεία συλλογής, (καλάθια, κιβώτια κ.ά).

Τα δοχεία πρέπει να μένουν απρόσβλητα από τα οξέα του γλεύκους και γι' αυτό πρέπει να καθαρίζονται συχνά με θερμό νερό.

Ο τρύγος δεν πρέπει να γίνεται μετά από βροχή και αυτό γιατί το νερό ξεπλένει το λευκό κηρώδες επικάλυμμα της εφυμενίδας της ρόγας, με αποτέλεσμα οι ζυγομύκητες που εξασφαλίζουν τη ζύμωση να απομακρύνονται κι' έτσι να δίδεται μούστος που δεν ζυμώνεται εύκολα.

Κάτι άλλο που πρέπει να προσεχθεί ιδιαίτερα στα οινοποιήσιμα σταφύλια είναι να είναι υγιή και να μη μένουν πολλές ώρες στα δοχεία, γιατί ο χυμός που προκύπτει από τη σύνθλιψή τους έρχεται σε επαφή με τα τσίπουρα, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται οξειδώσεις, ιδιαίτερα στις λευκές ποικιλίες.

Η μεταφορά των σταφυλιών γίνεται συνήθως κατά σωρούς σε φορτηγά – αυτοκίνητα, τα οποία καλύπτονται εσωτερικά με πλαστικά επιστρώματα για το λόγο ότι, εάν ο χυμός έρθει σε επαφή με τις μεταλλικές επιφάνειες του αυτοκινήτου, δημιουργούνται θολώματα στο κρασί, αφού τα μέταλλα μεταφέρονται στα σταφύλια.

Τρύγος επιτραπέζιων ποικιλιών

Στα αμπέλια επιτραπέζιων ποικιλιών η εργασία του τρύγου γίνεται με μεγαλύτερη επιμέλεια.

Μεγάλη σημασία δίνεται για την εμπορική ιδιότητα των επιτραπέζιων σταφυλιών, η επιλογή στο πρέμνο.

Για την κοπή των σταφυλιών χρησιμοποιείται μαχαίρι ή προτιμότερο ψαλίδι.

Ο τρύγος γίνεται τις προμεσημβρινές ώρες μετά την εξάτμιση της πρωινής δροσιάς, γιατί τα υγρά στα σταφύλια έχουν ιδιαίτερη ευπάθεια στη σήψη. Η συγκομιδή διακόπτεται τις μεσημβρινές ώρες, γιατί η συλλογή θερμών σταφυλιών διατηρεί κινδύνους για τη γρήγορη φθορά των σταφυλιών.

Μετά τον τρύγο των επιτραπέζιων ποικιλιών ακολουθεί απαλλαγή των βοτρύων απ' τις αλλοιωμένες ράγες και η μεταφορά τους σε χώρους συσκευασίας.

Τρύγος σταφιδοποιήσιμων ποικιλιών

A. Τρύγος και ξήρανση Κορινθιακής σταφίδας

Ο χρόνος του τρύγου της Κορινθιακής σταφίδας καθορίζεται εμπειρικά με οργανοληπτικά κριτήρια. Ωριμα σταφύλια θεωρούνται αυτά που έχουν 230-260 gr/kg σάκχαρα. Τα σταφύλια αυτά δίνουν σταφίδες υψηλής απόδοσης και ωραίου χρώματος με περιεκτικότητα σακχάρων 66-70% και ολική ογκομετρούμενη οξύτητα 1,3%

Ο τρύγος της Κορινθιακής γίνεται σταδιακά σε 2 έως τρεις φορές και όταν γίνει πλήρη ωρίμανση.

Μετά από βροχή, ο τρύγος αναβάλλεται επί 2-3 ημέρες.

Η κοπή των σταφυλιών γίνεται με μαχαίρια ή ψαλίδια. Αυτά τοποθετούνται σε δοχεία συλλογής, τα οποία μεταφέρονται στα αλώνια για την ξήρανσή τους.

Η ξήρανση είναι μια λεπτή εργασία. Υπάρχουν τρία συστήματα ξήρανσης. Αυτά είναι :

- α) Ξήρανση Ηλίου
- β) Ξήρανση υπό Σκιά
- γ) Ξήρανση πάνω στα πρέμνα.

α) Η ξήρανση ηλίου είναι η πιο διαδεδομένη μέθοδος. Γίνεται σε αλώνια, σε έδαφος γυμνό. Το αλώνι αποτελεί επίπεδη επιφάνεια εδάφους με κλίση προς το νότο διευθετημένο σε τμήματα παράλληλα. Οι συνήθεις διαστάσεις των τμημάτων αυτών είναι 4 m πλάτος και μήκος διάφορο.

Όταν πλησιάζει ο τρύγος, γίνεται ο καθαρισμός της επιφάνειας, ισοπέδωση και επίχριση με πολύ από άργιλο ή άπλωμα δικτυωτού πλαστικού.

Το άπλωμα της σταφίδας γίνεται σε ίσου πάχους στρώμα, χωρίς να υπάρχουν κενά μεταξύ των σταφυλιών. Η ολοκλήρωση της ξήρανσης γίνεται σε 7-10 μέρες ενώ την 5^η ή 6^η ημέρα τα σταφύλια αναστρέφονται για να εκτεθεί και άλλη πλευρά. Στη συνέχεια γίνεται αποχωρισμός των βοστρύχων.

Η ξήρανση της σταφίδας σε αλώνια πλεονεκτεί σε ταχύτητα και οικονομικότητα, ο καρπός όμως αλλοιώνεται ποιοτικά, ιδίως προς το χρώμα.

Εφαρμόζεται σε όλη την Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά.

- β) Ξήρανση υπό σκιά

Για την ξήρανση υπό σκιά χρησιμοποιούνται διάφοροι τύποι ταρσών, όπως οι λεγόμενες τζιβιέρες κρεμαστές και απλωτές.

Στην πρώτη περίπτωση, οι ταρσοί φέρουν σειρά παράλληλων συρμάτων ενώ κρέμονται στα σύρματα.

Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται στη Ζάκυνθο, στην Αιγιαλεία και στην Κορινθία.

Στη δεύτερη περίπτωση τα σταφύλια απλώνονται.

γ) Ξήρανση πάνω στο πρέμνο

Στην περίπτωση αυτή τα σταφύλια κόβονται και αφήνονται πάνω στο πρέμνο. Η ξήρανση γίνεται κάτω από τα φύλλα (μερική σκιά φύλλων).

Η μέθοδος αυτή εφαρμόζεται μόνο όπου ο καιρός επιτρέπει μεγαλύτερη διάρκεια της ξήρανσης (2-3 εβδομάδες).

Εφαρμόζεται στο Αίγιο και στην Κορινθία.

B. Τρύγος και ξήρανση Σουλτανίνας.

Η Σουλτανίνα που προορίζεται για ξήρανση, τρυγείται μετά από την πλήρη ωρίμανσή της, ενώ η μέση περιεκτικότητα σε σάκχαρα δεν πρέπει να είναι μικρότερη του 22%.

Ο τρύγος γίνεται σταδιακά, 2-3 φορές, ενώ κάθε φορά κόβονται τα πιο ώριμα σταφύλια. Κατά τον τρύγο πρέπει να αποφεύγεται η ανάμιξη σταφυλιών, διάφορου βαθμού ωριμότητας.

Τα σταφύλια μπαίνουν σε δοχεία αφού απαλλαγούν από τις χαλασμένες ράγες.

Τα πλήρη δοχεία μεταφέρονται σε ειδικό χώρο για εμβάπτιση σε αλκαλικό διάλυμα.

Η εμβάπτιση επιβάλλεται για τα μεγαλύτερα σταφύλια.. Αυτό σκοπό έχει στη διευκόλυνση της εξώσμωσης του νερού, ώστε να επιταχύνεται η ξήρανση με αποτέλεσμα την καλύτερη ποιότητα.

Για την εφαρμογή της εμβάπτισης χρησιμοποιούνται ψυχρά και θερμά διαλύματα.

Για τη παρασκευή ψυχρού διαλύματος χρησιμοποιούνται μεμονωμένα ή σε μίγμα K_2CO_3 ή $NaCO_3$ με προσθήκη λαδιού.

Για δε τα θερμά διαλύματα χρησιμοποιούνται διαλύματα $NaOH$, Na_2CO_3 ή θειώδες Na .

Εάν οι καιρικές συνθήκες είναι ευνοϊκές, δεν υπάρχει πρόβλημα εκλογής διαλύματος. Σε αντίθετη περίπτωση επιλέγεται εκείνο που θα δώσει το σκοτεινότερο χρώμα, με σκοπό την ομοιογένεια για την κάλυψη των οργανοληπτικών μειονεκτημάτων.

Στη συνέχεια ακολουθεί τεχνητή ξήρανση σουλτανίνας, όπου τα σταφύλια διαλέγονται βάσει ωριμότητας.

2.5. ΜΕΤΑΣΥΛΛΕΚΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Είναι η διαδικασία κατά την οποία τα σταφύλια απομακρύνονται από τους αμπελώνες μετά την αποκοπή τους από τα πρέμνα και προορίζονται ανάλογα με τη χρήση τους για α) Οινοποίηση, β) Συσκευασία – Τυποποίηση νωπών σταφυλιών και σταφίδων και γ) Εμπορία.

2.5.1. Οινοποιεία

Η επεξεργασία των σταφυλιών στην Ελλάδα γίνεται σε 360 οργανωμένα οινοποιεία , απ' αυτά 60 περίπου βρίσκονται στην Πελοπόννησο και γύρο στα 30 στα Ιόνια νησιά.

Η κατά κεφαλή κατανάλωση κρασιού είναι 43 λίτρα περίπου το χρόνο.

Ένα τυπικό οινοποιείο αποτελείται από :

- α) τη σταφυλοδόχο, η οποία δέχεται τα σταφύλια,
- β) το σπαστήρα , ή ο εκραγιστήρα , ο οποίος χρησιμεύει για το σπάσιμο των ραγών των σταφυλιών,
- γ) το πιεστήριο, στο οποίο πιέζονται τα σταφύλια για να βγει ο μούστος και συνιστάται ειδικά για τα λευκά κρασιά, έτσι ώστε να αποχωριστούν τα τσίπουρα απ' το μούστο.
Τα πιεστήρια χωρίζονται: στα ασυνεχή κάθετα πιεστήρια και τα συνεχή κάθετα πιεστήρια.
Το ασυνεχές πιεστήριο χρησιμοποιείται για τα λευκά κρασιά, ενώ το συνεχές για τα ερυθρά κρασιά.
- δ) τις δεξαμενές ψύξης, οι οποίες χρησιμεύουν για να ψυχθεί το κρασί , αφού πρώτα φιλτραρισθεί σε ειδικό φίλτρο. Η θερμοκρασία στις δεξαμενές είναι 18-20° C . Επίσης οι δεξαμενές χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση του κρασιού έως ότου εμφιαλωθεί και προωθηθεί στην αγορά.

2.5.1.1. Τυπικά οινοποιεία της Πελοποννήσου και των Ιονίων νήσων

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΕΝΩΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΠΑΤΡΩΝ

Το οινοποιείο αυτό διαθέτει δεξαμενές με χωρητικότητα 200.000 HL και 30.000 HL σε βαρέλια.

Η διάθεση των κρασιών προορίζεται για το εσωτερικό αλλά και για το εξωτερικό.

Τα κρασιά της Ένωσης Πατρών είναι η Μαυροδάφνη Πατρών, ο Μοσχάτος Ρίου Πατρών, η Μαυροδάφνη Πατρών OLD, το Patras λευκός ξηρός, το CAVA Patraiki, το Santa Laura, το Santa Marina, ο ημιγλυκός και η Ρετσίνα.

ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ Ο «ΝΕΣΤΩΡ»

«Ο ΝΕΣΤΩΡ» διαθέτει 3 οινοποιία, 2 στη Γιάλοβα Πύλου και 1 στον Πύργο Τριφυλλίας.

Η συνολική χωρητικότητα των οινοδεξαμενών είναι 360.000 εκατ. λίτρα, η χωρητικότητα για παλαίωση είναι 2.500 εκατ. λίτρα σε 250 δρύινα βαρέλια και η δυναμικότητα του εμφιαλωτηρίου είναι 6.500 φιάλες / ώρα.

Τα προϊόντα του οινοποιητικού Συνεταιρισμού εξάγονται στη Γαλλία, στην Ιταλία, στην Ισπανία, στην Πορτογαλία και στον Καναδά.

Οι οίνοι που παράγονται είναι: Τοπικός οίνος Τριφυλλίας, (Ερυθρός ξηρός και λευκός ξηρός), Τοπικός Οίνος Πυλίας, Μεσσηνιακός Τοπικός Οίνος (Ερυθρός ξηρός και λευκός ξηρός).

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΕΡΕΣΚΟΥ Α.Ε.

Το κτήμα Δερέσκου, το οποίο βρίσκεται στην κοινότητα Φλόκα του Ν. Μεσσηνίας, διαθέτει οινοποιείο με χωρητικότητα δεξαμενών 50 t και δρύινα βαρέλια των 220 lit για το κρασί το οποίο προορίζεται για παλαίωση.

Το κρασί παράγεται από τις ποικιλίες Cabernet, Sauvignon, Chardonnay, Grenache Rouge.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΕΡΚΟΥΡΗ

Το ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Μερκούρη βρίσκεται στο Κορακοχώρι του Ν. Ηλείας. Το οινοποιείο διαθέτει δεξαμενές χωρητικότητας 200 t περίπου, ενώ το κρασί που προορίζεται για παλαίωση τοποθετείται σε δρύινα βαρέλια στην κάβα του κτήματος όπου και εμφιαλώνεται.

Η παραγωγή οίνου του κτήματος φθάνει τις 70.000 – 80.000 ετησίως.

Προέρχεται από τις ποικιλίες Refosko, Ροδίτη, Αυγουσιάτη κ.ά.

Τα κρασιά του κτήματος Μερκούρη διατίθενται στην ελληνική αγορά, αλλά και στο εξωτερικό σε διάφορες χώρες, όπως στο Βέλγιο, στη Γερμανία, στην Αγγλία, στην Ελβετία, στη Γαλλία, στην Αμερική και στον Καναδά.

Το κτήμα «Μερκούρη» έχει βραβευτεί επανειλημμένα σε διάφορους διεθνείς διαγωνισμούς κρασιών και το 1995 απέσπασε χρυσό βραβείο στο Challenge International Du Vin της VINEXPO.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΕΝΩΣΗΣ Α.Σ. ΛΕΥΚΑΔΑΣ

Το οινοποιείο διαθέτει δεξαμενές χωρητικότητας 5.300 ton και η δυναμικότητα εμφιάλωσης είναι 1.500 φιάλες/ώρα.

Οι οίνοι προέρχονται από τις ποικιλίες Βαρδέα, Σαββατιανό, Βερτζαμίν και Πατρινό.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ Ε.Α.Σ. ΖΑΚΥΝΘΟΥ

Το οινοποιείο Ε.Α.Σ. Ζακύνθου διαθέτει οινοδεξαμενές χωρητικότητας 3.000 ton και εμφιαλωτήριο δυναμικότητας 2.000 φιαλών/ώρα.

Οι οίνοι που παράγονται είναι το Verdea από την συνοινοποίηση των ποικιλιών Γουστολίδι, Cardinal και Σκιαδόπουλο, το DELIZIA, το St. DENIS και το TEREZA.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΓΡΟΤΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΩΝ
ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ

Ο Συνεταιρισμός παραγωγών Ρομπόλας οινοποιεί και εμφιαλώνει το 65% της όλης παραγωγής της ζώνης Ρομπόλας.

Επίσης οινοποιεί τις ποικιλίες, Μοσχάτο, Βοστίλιδι, Θηριάτικο και Τσαούσι.

Από αυτές προέρχονται οι επιτραπέζιοι οίνοι MELAMBUS, BRILLANTE και S. GERASIMO.

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΟΣΜΕΤΑΤΟΣ

Το οινοποιείο Κοσμετάτος βρίσκεται στην περιοχή Μηνιά Κεφαλληνίας.

Τα κρασιά που παράγει προέρχονται από τις ποικιλίες Ρόμπολα, Τσαούσι, Chardonnay και Sauvignon Blanc.

Η δυνατότητα παραγωγής είναι 80.000 φιάλες αλλά σήμερα παράγονται 40.000 φιάλες.

Οι τύποι κρασιού που παράγονται είναι ο οίνος Gentillini, ο Amano, ο Pollis, ο Annimus και ο Fume Gentiline.

2.5.1.2. Τύποι οίνων

Ανάλογα με τη σύνθεση, τον τρόπο παραγωγής, την ποιότητα και τον προορισμό, οι οίνοι διακρίνονται σε:

- α) Επιτραπέζιους, οι οποίοι δεν περιέχουν καθόλου σάκχαρο (ξηροί οίνοι, «μπρούσκοι») και η αλκοολοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται μεταξύ 12 και 13.
- β) Επιδόρπιους ή γλυκούς, οι οποίοι περιέχουν σάκχαρο και μεγαλύτερη αλκοολοπεριεκτικότητα απ' αυτούς της προηγούμενης κατηγορίας.
- γ) Αφρώδεις, οι οποίοι περικλείουν ποσότητα διοξειδίου του άνθρακα, το οποίο εκλύει αφρό κατά το άνοιγμα της φιάλης.

Ανάλογα δε του χρώματος οι οίνοι διακρίνονται σε:

- α) λευκούς
- β) ερυθρούς
- γ) ερυθρωπούς (ροζέ)

Λευκοί οίνοι

Οι λευκοί οίνοι παρασκευάζονται κυρίως με ζύμωση γλεύκους που προέρχεται από λευκά σταφύλια, απουσία των στεμφύλων, σε αντίθεση προς τους ερυθρούς οίνους. Η απουσία αυτή των στεμφύλων από το υπόστρωμα της ζύμωσης έχει σαν αποτέλεσμα οι λευκοί οίνοι να διαφέρουν από τους ερυθρούς όχι μόνο στη χρώση αλλά και σε γευστικά στοιχεία, που προέρχονται από τις ταινίες των στεμφύλων και των γιγάρτων, οι οποίες προσδίδουν στον ερυθρό οίνο τη στυφίζουσα γεύση.

Λευκοί οίνοι μπορούν επίσης να παραχθούν από ερυθρά σταφύλια αρκεί το γλεύκος να αποχωρισθεί από τα σταφύλια, τα οποία όπως αναφέραμε περιέχουν τις ερυθρές χρωστικές, αμέσως μετά την έκθλιψη. Η έκθλιψη θα πρέπει να γίνει προσεκτικά, ώστε να μην περάσει σημαντική ποσότητα χρωστικών στο γλεύκος. Τα γλεύκη που λαμβάνονται από μια τέτοια κατεργασία είναι πολλές φορές άχρωα, συνήθως όμως παρουσιάζονται ελαφρώς χρωματισμένα, οπότε για να αποχρωματισθούν πλήρως, κατεργάζονται με αποχρωστικές ύλες κατόπιν θείωσης, πριν την έναρξη της ζύμωσης.

Μετά την έκθλιψη των σταφυλιών στα θλιπτήρια, το γλεύκος αποχωρίζεται από τους βρόστρυχους και τα στέμφυλα, τα οποία υποβάλλονται σε πιέσεις για καλύτερη απόδοση του γλεύκους. Παρά τη διαδικασία αυτή όμως, το γλεύκος περιέχει ακόμα στερεά συστατικά που προέρχονται από τα στέμφυλα, τους βοστρύχους, τη σάρκα, ακόμα το χρώμα, τα γιγάρτα κ.λπ. Αυτές οι ύλες ή τουλάχιστον οι βαρύτερες μπορούν να απομακρυνθούν πριν την έναρξη της ζύμωσης και έτσι να καθαριστεί το γλεύκος ακόμα περισσότερο. Τέτοιος καθαρισμός γίνεται κυρίως με θείωση του γλεύκους. Μόλις το γλεύκος εισέλθει

σε δεξαμενή, προστίθεται σε αυτό ποσότητα διοξειδίου του θείου ικανή να προκαλέσει νάρκωση των σακχαρομυκήτων για τουλάχιστον 24 ώρες. Έτσι το γλεύκος παραμένει γι' αυτό το διάστημα ήρεμο, οι ξένες ύλες καθιζάνουν και κατόπιν μεταφέρεται καθαρό σε άλλη δεξαμενή. Μετά την πάροδο του παραπάνω χρονικού διαστήματος και τη μετάγχιση, αρχίζει η αλκοολική ζύμωση, κυρίως από τους αυθεντικότερους προς το SO₂ σακχαρομύκητες. Η ποσότητα του SO₂ που απαιτείται γι' αυτή τη διεργασία είναι της τάξης των 200 – 250 mg/lit, ενώ σε περίπτωση που ο καθαρισμός αυτός δεν κριθεί αναγκαίος, θα προστεθεί στο γλεύκος ποσότητα SO₂ μικρότερη, αφενός για την επιλογή των σακχαρομυκήτων και αφ' ετέρου προς παρεμπόδιση της δράσης επιβλαβών μικροοργανισμών.

Πριν τη ζύμωση εκτελείται, αν χρειάζεται, διόρθωση των συστατικών του γλεύκους (οξύτητα, πυκνότητα γλεύκους), πολλές φορές δε και προσθήκη μικρής ποσότητας τανίνης, η οποία υποβοηθά στην ταχεία διαύγαση αυτών. Τέλος, πολλές φορές χρησιμοποιούνται και καλλιέργειες ζυμομυκήτων προς επίτευξη κανονικής ζύμωσης.

Τα δοχεία στα οποία θα λάβει χώρα η αλκοολική ζύμωση δεν γεμίζονται εντελώς αλλά αφήνεται κενός χώρος για να μην υπερχειλίσει το γλεύκος κατά τις πρώτες ημέρες της ζωηρής ζύμωσης. Η ζύμωση είναι ζωηρή τις πρώτες 8-15 ημέρες, ενώ ακολουθεί μια μεγαλύτερη περίοδος βραδείας ζύμωσης. Καθώς συμπληρώνεται η ζύμωση και ελαττώνεται ο όγκος του γλεύκους λόγω της απομάκρυνσης του διοξειδίου του άνθρακα, θα πρέπει τα οινοδοχεία να απογεμίζονται, για να μετριάζεται το δυνατόν περισσότερο η επίδραση του ατμοσφαιρικού αέρα. Η ζύμωση πρέπει να ολοκληρώνεται πριν το χειμώνα, διότι εάν παραμένει αζύμωτο το σάκχαρο, από τη μια δίνει γεύση ελαττωματική υπόγλυκη, ενώ από την άλλη, όταν κατά την άνοιξη ανυψωθεί η θερμοκρασία, είναι δυνατό να συνεχιστεί η αλκοολική ζύμωση ή να λάβουν χώρα επιβλαβείς ζυμώσεις.

Κατά τη διάρκεια της οινοποίησης είναι καλό να αποφεύγεται η επίδραση του αέρα επί του γλεύκους, ώστε να μην εκδηλωθεί οξική ζύμωση μια και τα οξικά βακτήρια αναπτύσσονται παρουσία αέρα. Κατά τη διάρκεια της ζωηρής ζύμωσης έχουμε έκλυση CO₂ σε τέτοιο βαθμό, που ο αέρας είναι ιδιαίτερα δύσκολο να έρθει σε επαφή με το γλεύκος, έτσι αρκεί ένας ελαφρύς πωματισμός, κατά τη διάρκεια της βραδείας ζύμωσης όμως, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται πώματα που να δυσχεραίνουν την έξοδο CO₂ και την είσοδο του αέρα. Με το πέρας δε της αλκοολικής ζύμωσης (και άρα της εκλύσεως του CO₂) τα οινοδοχεία πωματίζονται οριστικά.

Επειδή η οινολάσπη, η οποία καθιζάνει κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, περιέχει πολλούς επιβλαβείς οργανισμούς, είναι αναγκαίο ο οίνος να αποχωρισθεί απ' αυτήν με μετάγγιση.

Ερυθροί οίνοι

Οι ερυθροί οίνοι λαμβάνονται από κόκκινα σταφύλια και παρασκευάζονται με ζύμωση του γλεύκους μαζί με τα στέμφυλα στα οποία περιέχεται η χρωστική. Λόγω λοιπόν της μακράς παραμονής του με τα στέμφυλα, το ζυμούμενο υγρό παραλαμβάνει εκτός απ' το χαρακτηριστικό του χρώμα και σημαντικό ποσό εκχυλισματικών υλών κυρίως τανινών στις οποίες οφείλεται η στυφίζουσα γεύση.

Μετά την έκθλιψη και τον αποχωρισμό των βοστρύχων, γλεύκος και στέμφυλα αποστέλλονται σε δοχεία ζυμώσεως προς θείωση και ζύμωση. Τα στέμφυλα κατά τη ζύμωση διογκώνονται και ωθούμενα απ' το CO₂, ανέρχονται στην επιφάνεια του υγρού, ερχόμενα έτσι σε άμεση επαφή με τον αέρα. Αυτό ενέχει σημαντικούς κινδύνους για έναρξη οξικής ζύμωσης (ξύδιασμα), γι' αυτό και φροντίζεται να παραμένουν σε κάποιο ύψος του δοχείου μακριά απ' την επιφάνεια. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με τη χρήση κάποιου πλέγματος που τα συγκρατεί σε συγκεκριμένο σημείο.

Μακρά παραμονή των στεμφύλων με το γλεύκος μπορεί να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα, όπως μετάδοση υπερβολικής ποσότητας χρωστικής και τανίνης κάνοντας το κρασί που θα προκύψει στυφό. Ο ορισμός του κατάλληλου χρόνου αποχωρισμού του γλεύκους από τα στέμφυλα είναι θέμα μάλλον υποκειμενικό. Εξαρτάται απ' το αν προτιμάμε ένα κρασί με ιδιαίτερα έντονη χρώση χωρίς να μας ενδιαφέρει η ισχυρά στυφίζουσα γεύση του ή αν θα επιλέξουμε ένα κρασί με λιγότερο χρώμα αλλά πιο μαλακή γεύση. Γενικά φροντίζεται έτσι, ώστε τα στέμφυλα να παραμένουν με το γλεύκος μέχρι η πυκνότητα του σακχάρου κατέλθει σε 1,015 (περί τους 2° Baume). Τα αποχωρισμένα στέμφυλα μπορούν στη συνέχεια να υποβληθούν σε πίεση σε πιεστήρια προς αύξηση της απόδοσης.

Οίνοι ερυθρωποί (ροζέ)

Ερυθρωποί χαρακτηρίζονται οι οίνοι οι οποίοι προέρχονται από ερυθρά σταφύλια, από τον τρόπο παρασκευής τους όμως είναι μόνο ασθενώς χρωματισμένοι.

Ένας τρόπος παρασκευής τους είναι αυτός που αναφέραμε προηγουμένως για την παρασκευή λευκών οίνων από ερυθρά σταφύλια, χωρίς τη χρήση όμως αποχρωστικών υλών, έτσι ώστε το παραγόμενο γλεύκος να κρατήσει την ερυθρά του χρώση. Ακόμα είναι δυνατό να παραχθεί οίνος ροζέ με ανάμειξη λευκού και ερυθρού οίνου. Γενικά οι ερυθρωποί οίνοι, σε ό,τι αφορά τη γεύση όσο και σε ό,τι αφορά τη χρώση, βρίσκονται μεταξύ των λευκών και ερυθρών.

Επιδόρπιοι οίνοι

Οι επιδόρπιοι οίνοι, όπως αναφέραμε, περιέχουν αυξημένη ποσότητα αλκοόλης και σάκχαρο, γι' αυτό και ονομάζονται γλυκείς. Για να έχουμε όμως παρουσία σακχάρου στον οίνο χωρίς να υπάρχει περίπτωση αυτό να ζυμωθεί, θα πρέπει ο αλκοολικός τίτλος του οίνου να κυμαίνεται από 15° έως 16° βαθμούς, αλκοολοπεριεκτικότητα δηλαδή στην οποία οι σακχαρομύκητες δεν μπορούν να

δράσουν, οπότε η περιεκτικότητα του οίνου σε σάκχαρο να παραμένει σταθερή.

Μια μέθοδος, για την παραγωγή τέτοιων οίνων, είναι να χρησιμοποιηθούν γλεύκη πλούσια σε σάκχαρο, έτσι ώστε η ζύμωση να μην προχωρεί μέχρι πλήρους εξαντλήσεως του σακχάρου αλλά να διακόπτεται λόγω της παραγόμενης αλκοόλης και να μένει ποσό του σακχάρου αζύμωτο, έτσι ώστε ο οίνος να είναι γλυκός και συγχρόνως δυνατός σε οινόπνευμα.

Τέτοια γλεύκη μπορούν να παρασκευαστούν είτε αν αφεθούν οι σταφυλές μετά την πλήρη ωρίμανση επί της αμπέλου στον ήλιο, οπότε αφυδατώνονται μερικώς και αυξάνεται η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, είτε αν συμπυκνώσουμε μέρος του γλεύκους σε τέτοιο βαθμό, ώστε η ανάμειξη του αρχικού γλεύκους με το συμπυκνωμένο να δίνει γλεύκος με την επιθυμητή σακχαροπεριεκτικότητα. Η συμπύκνωση του γλεύκους μπορεί να γίνει είτε με βρασμό, με επακόλουθο μερική καραμελοποίηση του γλεύκους, είτε σε χαμηλή θερμοκρασία αλλά υπό πίεση, οπότε αποφεύγεται η καραμελοποίηση.

Μια άλλη μέθοδος παραγωγής τέτοιων οίνων είναι και η προσθήκη αλκοόλης πριν ή κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Φροντίζεται έτσι η ποσότητα της προστιθέμενης αλκοόλης να είναι τέτοια, ώστε οι αλκοολικοί βαθμοί να φτάνουν στους 15° έως 16° και η ζύμωση να διακοπεί, όταν το σάκχαρο βρίσκεται στην επιθυμητή περιεκτικότητα. Με συνδυασμό των 2 παραπάνω μεθόδων παρασκευάζεται ο γλυκός οίνος της Σάμου καθώς και οι γλυκοί οίνοι άλλων περιοχών της Ελλάδος.

Πρέπει να προσθέσουμε εδώ ότι η διατήρηση των γλυκών οίνων είναι ευκολότερη απ' αυτή των επιτραπέζιων, λόγω της υψηλής τους αλκοολοπεριεκτικότητας, η οποία τους καθιστά αυθεντικότερους απέναντι στη δράση μικροοργανισμών.

Αφρώδεις οίνοι

Ένα από τα κύρια προϊόντα της αλκοολικής ζύμωσης είναι, όπως αναφέραμε, το διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο απομακρύνεται κατά τη διάρκειά

της. Αν όμως η ζύμωση περατωθεί σε κλειστά δοχεία (π.χ. σε φιάλες), τότε μέρος του διοξειδίου του άνθρακα παραμένει διαλυμένο στον οίνο και αναπτύσσει πίεση, η οποία, όταν εκπωματισθεί η φιάλη, προκαλεί αφρισμό και το κρασί αποκτά μια ιδιαίτερη ευχάριστη αναψυκτική γεύση.

Οι οίνοι που κατασκευάζονται με τον παραπάνω τρόπο, ονομάζονται «φυσικοί αφρώδεις οίνοι», ενώ υπάρχουν και οι «τεχνητοί αφρώδεις οίνοι» που παρασκευάζονται με εισαγωγή διοξειδίου του άνθρακα στον οίνο.

Η παρασκευή των οίνων αυτών χρονολογείται από το 1670 και αποδίδεται στο μοναχό Dom Perignon στην Καμπανία της Γαλλίας. Έχει συνηθιστεί οι φυσικοί αφρώδεις οίνοι να αποκαλούνται Σαμπάνιες ή Καμπανίτες από το όνομα της επαρχίας αυτής, όμως σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία μόνο οι αφρώδεις οίνοι που παρασκευάζονται εκεί με την ειδική μέθοδο που χρησιμοποιείται έχουν το δικαίωμα να αναγράφουν αυτό το όνομα.

Διεργασίες για τη συντήρηση του οίνου

Η σημαντικότερη ίσως κατεργασία που αποσκοπεί στη βελτιστοποίηση και την καλή διατήρηση του οίνου είναι η μετάγγιση, με την οποία απομακρύνεται ο οίνος από την υποστάθμιση που δημιουργείται από την καθίζηση διάφορων συστατικών κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Η υποστάθμη αυτή περιέχει σακχαρομύκητες (νεκρά κύτταρα ή σε αδράνεια), βακτηρίδια που μπορούν να αλλοιώσουν και να καταστρέψουν τον οίνο, όξινο τρυγικό κάλιο και ποσότητες άλλων αλάτων, πρωτεϊνών, δεψικών και χρωστικών υλών. Γενικά η οινολάσπη έχει τέτοια σύσταση, που μπορεί να προκαλέσει διάφορες ασθένειες, γι' αυτό και η απομάκρυνσή της συμβάλει στη διατήρηση του οίνου.

Η πρώτη μετάγγιση πρέπει να γίνεται λίγες μέρες μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, οπότε και εκδιώκεται η μεγαλύτερη ποσότητα της οινολάσπης, η δεύτερη πρέπει να γίνεται κατά το χειμώνα μετά τα μεγάλα κρύα που διευκολύνουν την καθίζηση νέας ποσότητας όξινου τρυγικού καλίου, ενώ μπορεί να γίνει και τρίτη μετάγγιση στην αρχή της άνοιξης.

Η μετάγγιση χρησιμοποιείται για την απομάκρυνση του οίνου από την οινολάσπη, ενώ η διαύγαση στοχεύει στην απομάκρυνση από τον οίνο όλων των αιωρημάτων που δημιουργούν κινδύνους για θολώματα. Τα θολώματα μπορούν να οφείλονται είτε σε μικροοργανισμούς, είτε σε αναλλοίωτες χημικές ουσίες. Τα μέσα που χρησιμοποιούνται στη διαύγαση διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

- α) Χημικές ουσίες σε στερεά κατάσταση που είναι αδιάλυτες, οι οποίες καθιζάνοντας συμπαρασύρουν ουσίες που μπορούν να προκαλέσουν θολώματα (Ισπανική γη, Μπεντουίτης).
- β) Χημικές ουσίες διαλυτές, που όταν εισάγονται στους οίνους δημιουργούν ογκώδη ιζήματα που με την καθίζησή τους προκαλούν διαύγαση (καζεΐνη γάλακτος, λεύκωμα αυγών) και
- γ) Διαλυτές χημικές ενώσεις που έχουν τη δυνατότητα να αντιδράσουν με συστατικά του οίνου, να δώσουν δυσδιάλυτα προϊόντα, τα οποία και καταλήγουν στην οινολάσπη (σιδηροκυανιούχο κάλιο).

Με την εμφιάλωση των οίνων αποφεύγουμε την προσβολή τους από διάφορα αερόβια βακτηρίδια καθώς και από οξειδώσεις ορισμένων συστατικών του. Επίσης, ο εμφιαλωμένος οίνος, επειδή δεν υφίσταται επίδραση οξυγόνου, παραμένει σε αναγωγικό περιβάλλον που διευκολύνει τη δημιουργία εύοσμων ουσιών, βελτιώνοντας έτσι την ποιότητά του.

Πριν την εμφιάλωση θα πρέπει να έχουν απομακρυνθούν με διαύγαση, μετάγγιση και ψύξη οι ουσίες που μπορούν να προκαλέσουν ιζήματα. Θα πρέπει επίσης ο οίνος να είναι απαλλαγμένος από σίδηρο, ο οποίος μπορεί να προκαλέσει θόλωμα κατά την επαφή του με το οξυγόνο του αέρα. Τέλος, θα πρέπει το προς εμφιάλωση προϊόν να έχει ευχάριστη γεύση και οσμή.

2.5.1.3. Οίνοι ονομασίας προέλευσης

Οι οίνοι ονομασίας προέλευσης έχουν θεσπισθεί με προεδρικά διατάγματα ή υπουργικές αποφάσεις, που καθορίζουν την ονομασία προελεύσεως αυτών, τις ποικιλίες των αμπέλων από τις οποίες παράγονται και τις περιοχές στις οποίες καλλιεργούνται οι ποικιλίες αυτές. Οι οίνοι ονομασίας προελεύσεως, όπως αναφέρονται, υπάγονται στην κατηγορία των οίνων VQPRD (Vins Qualit e Produit dans des R gions D termin es = Οίνοι ποιότητας παραγόμενοι εντός καθορισμένων περιοχών).

Στους οίνους ονομασίας προελεύσεως περιλαμβάνονται:

- α) Οι οίνοι ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας και
- β) Οι οίνοι ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως.

Οι οίνοι των κατηγοριών αυτών μπορούν να κυκλοφορήσουν ως οίνοι ανωτέρας ποιότητας ή ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως, εφόσον προέρχονται από σταφύλια εκλεκτών ποικιλιών οινάμπελων, που καλλιεργούνται σε εδάφη κατάλληλα για την παραγωγή αυτών των οίνων περιορισμένης και απόλυτα καθορισμένης αμπελουργικής ζώνης και εφόσον πληρούν ορισμένους όρους, που αναφέρονται στη στρεμματική απόδοση των αμπελώνων, στο σύστημα κλαδέματος των πρέμνων, στο χρόνο και τρόπο παλαίωσης των οίνων και στην ελάχιστη περιεκτικότητα του γλεύκους σε σάκχαρα.

Οι οίνοι ονομασίας προελεύσεως είναι νομοθετημένοι και απαγορεύεται αυστηρά η παραποίηση ή απομίμηση αυτών από τις οινοποιητικές βιομηχανίες. Όλοι οι άλλοι οίνοι κατατάσσονται στους λοιπούς. Στον πίνακα 2.2 αναφέρονται όλοι οι νομοθετικά καθορισμένοι οίνοι ονομασίας προελεύσεως στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά, οι ποικιλίες αμπέλων, από τις οποίες παράγονται και οι περιοχές που καλλιεργούνται οι ποικιλίες αυτές.

Αξίζει να αναφερθεί ότι δεν πρέπει να συγχέονται οι οίνοι ΟΠΑΠ με τους οίνους φίρμας, όπως είναι π.χ. οι οίνοι Αχάια Κλάους και Καλλιγά. Πρόκειται για κρασιά εμφιαλωμένα που παράγονται από σταφύλια ποικιλιών οινάμπελου, που ανήκουν στην κατηγορία λοιπά κρασιά.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.2. Οίνοι ΟΠΑΠ Πελοποννήσου και Ιονίων νήσων

A/A	Οίνοι ονομασίας προελεύσεως	Ποικιλίες	Περιοχές που καλλιεργούνται ΝΟΜΟΙ ΚΑΙ ΚΟΙΝΟΤΗΤΕΣ Ή ΔΗΜΟΙ
1	2	3	4
1	"ΝΕΜΕΑ"	Αγιοργήτικο ή Μαύρο Νεμέας	Προέρχεται από αμπέλια των Κοινοτήτων Νεμέας, Αρχαίας Νεμέας, Γαλατά, Αηδονίων, Πετρίου, Αρχαίων Κλεωνών, Λεοντίου, Ψαρίου, Ασπροκάμπου, Δάφνης, Καστρακίου, Κουτσίου, Μποζικών, Τιάνης και Κεφαλαρίου του <u>Ν. Κορινθίας</u> και Κ. Γυμού και Μαλαντρενίου του <u>Ν. Αργολίδος</u> .
2	"ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ"	Μοσχοφίλερο και Ασπρούδες	Προέρχεται από αμπέλια του βορείως της σιδηδρομικής γραμμής Μαντινειακού πεδίου, που περιλαμβάνει τους Δήμους και Κοινοότητες Τριπόλεως, Λεβιδίου, Κάψης, Σμιιάδων, Δάφνης, Πικέρνης, Σάγκας, Νεστάνης, Λουκά, Ζευγολατιού και Παρθενίου του <u>Ν. Αρκαδίας</u> .
3	"ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΠΑΤΡΩΝ"	Παράγεται από συναινοποίηση ποικιλιών Μαν- ροδάφνης άνω του 50% και Μαύρης Κορινθιακής κάτω του 50%	Προέρχεται από αμπέλια των περιοχών: Δ. Πατρέων, και των Κοινοτήτων Αγιοβλασίτικων, Αγ. Νικολάου, Αγ. Στεφάνου, Αλισσού, Άνω Αχαΐας, Άνω Σουδεναϊκών, Θέας, Θεριανού, Καλλιθέας, Κάτω Αλισσού, Κρήνης, Λουσικών, Μαζαρακίου, Μιντιλογλίου, Μιτοπόλεως, Μονοδενδρίου, Οβρυάς, Παραλίας, Πετρωτού, Πλατανόβρυσης, Ρογίτικων, Σαραβαλίου, Τσουκαλαϊκών, Φλόκα, Φωσταινής, Χαϊκαλίου, Χαλανδρίτσας, Αγ. Βασιλείου, Αγ. Γεωργίου Ρίου, Βερβαδαϊκών, Κάτω Καστριτσίου, Πλατανίου, Κ. Αχαΐας, Πετροχωρίου, Κρίνου και Πέτα του <u>Ν. Αχαΐας</u> .
4	"ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΠΑΤΡΩΝ"	Μοσχάτο άσπρο (Μοσχούδι)	Προέρχεται από αμπέλια των περιοχών: μέρος Δήμου Πατρέων και των Κοινοτήτων Ψαθοπύργου, Αργυράς, Δρεπάνου, Αραχωβίτικων, Αγίου Νικολάου, Αγίου Βασιλείου, Αγίου Γεωργίου Ρίου, Βερναδαϊκών, Πλατανίου, Κάτω Καστριτσίου, Άνω Καστριτσίου, Αγιοβλασίτικων, Αγίου Στεφάνου, Αλισσού, Άνω Αχαΐας, Άνω Σουδεναϊκών, Άρλας, Αχαϊκού, Βραχναϊκών, Θέας, Θεριανού, Κάτω Αλισσού, Κάτω Αχαΐας, Λουσικών, Μιντιλογλίου, Νιφοραϊκών, Οβρυάς, Παραλίας, Ριόλου, Σαραβαλίου, Φωσταινής, Χαϊκαλίου, Μιτοπόλεως, Βασιλικού και Ισιώματος του <u>Ν. Αχαΐας</u> .
5	"ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΡΙΟΥ ΠΑΤΡΩΝ"	Μοσχάτο άσπρο (Μοσχούδι)	Προέρχεται από αμπέλια μέρος της επαρχίας Πατρών και από το τμήμα που βρίσκεται Β. του αμαξίτου δρόμου Πάτρας - Ελικίστρας του Δ. Πατρέων και των Κοινοτήτων Ψαθοπύργου, Αργυράς, Δρεπάνου, Αραχωβίτικων, Αγίου Βασιλείου, Αγ. Γεωργίου Ρίου, Βερναδαϊκών, Πλατανίου, Κάτω Καστριτσίου και Άνω Καστριτσίου, του <u>Ν. Αχαΐας</u> .

6	"ΠΑΤΡΑ"	Ροδίτης	<p>Προέρχεται από αμπέλια των Κοινοτήτων Αιγών, Μοναστηρίου, Σελιάνας (σι Κολοκυθιάτικων), Σινέρβου, Οάσεως, Βελάς, Αμπελοκήπων, Χρυσανθίου, Βαλιμής (οικ. Λιθόπετρας), Αμπέλου, Ποροβίτσης, Βουτσίου, Ακράτας (άνωθεν αρδευτικού αύλακος), Κάτω Καλαμιάς, Κάτω Ποταμιάς, Πλατάνου, Παραλίας, Πλατάνου, Άνω Διακοπτού, (οικ. Καλυβίτης, Κερνίτσα, Νιάματα, Λόφος), Τραπέζης (άνωθεν εθνικής οδού), Διακοπτού (οικισμοί Αχλαδιάς, Αγ. Ανδρέα, Σέλιτσα), Κερυνείας, Σελινούντος, Μαμουσιάς, Μελισσιών, Μαυρκίου, Κουνινάς, Παρασκευής, Δαφνών, Κούμαρη, Χατζή, Κρήνης, Αιγίου Γκραίκας, Βερίνου, Γρηγόρη, Τούμπας, Λάικας, Δημητροπούλου, Αγ. Κων/νου, Ροδοδάφνης (άνωθεν εθν. οδού), Νερατζιών, Λόγγου (άνωθεν εθν. οδού), Άλσους, Δουκαναϊκών, Μάγειρα, Μυροβρύσης, Αρραβωνίτσης, Ν. Ερινεού (άνωθεν σιδηρ. γραμμής), Καμαρών (άνωθεν σιδηρ. γραμμής), Δαμακινίου, Σαλμενίκου, Ζήριας (άνωθεν σιδηρ. γραμμής), Σελλών, Πιτίτσης, Αργυράς, Πλατανιωτίσης, Άνω Καστριτίσιου, Κάτω Καστριτίσιου, Δήμος Πατρέων (οικ. Άνω Συχαινών, Χάραδρου, Σκίοεσσας και Μπάλα), Ελικίστρας, Σουλίου, Μοίρας, Μιραλίου, Βασιλικού Χαλανδρίτσης, Κριθαρακίων, Ελληνικού, Μιτοπόλεως, Μαζαρακίου, Ελαιοχωρίου, Σπαρτιάς (οικ. Κυπαρισσιου), Χιόνας, Ερμμανθίας, Ζαχλωρίτικων (άνωθεν εθν. οδού), Πτέρης, Καλεντζίου (οικ. Αβραμίου, Αγ. Γεωργίου, Μπαντσαίικα, Μανεσίου, Αγ. Βαρβάρας, Αγ. Μαρίνας, Δροσιάς (οικισμοί Αγραπιδεών και Κούμπερι), Σκιαδά, Κάλφα, Ρουπακιάς, Σκούρα, Πορτών, Χαραυγής, Σανταμερίου, Μιχίου, Βελιτσών, Φλόκα και Άρλας του <u>Ν. Αγαίας</u>.</p>
7	"ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ"	<p>Παράγεται από συνοινοποίηση των ποικιλιών Μαυροδάφνη άνω του 50% και Μαύρη Κορινθιακή κάτω του 50%</p>	<p>Προέρχεται από αμπέλια των Κοινοτήτων Κουβαλάτων, Χαβριάτων, Σουλάρων, Μονοπολάτων, Αγκώνος, Δαμουλιανάτων, Νυφίου, Κατωγής, Σκινέως, Αγίας Θέκλης, Χαβδάτων, Δήμου Ληξουρίου, Σβορωνάτων, Σπαρτιών, Πόρου, Σκάλας, Πάστρας, Αργινίων, Θηναίως, Γριζάτων, Δήμου Ιθάκης, Παραχωρίου και Μεσοβουνίων του <u>Ν. Κεφαλληνίας</u>.</p>
8	"ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ"	Ρομπόλα	<p>Προέρχεται από αμπέλια των Κοινοτήτων Τρωιανάτων, Ομαλών, Φαρακλάτων, Δειλινάτων, Μουσάτων, Βλαγάτων και Δαυγάτων του <u>Ν. Κεφαλληνίας</u>.</p>
9	"ΜΟΣΧΑΤΟΣ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ"	<p>Μοσχάτο άσπρο (Μοσχούδι)</p>	<p>Προέρχεται από αμπέλια του Δήμου Ληξουρίου και των Κοινοτήτων Σουλάρων, Ζόλων, Κατωγής, Σκινέως, Χαβδάτων και Χαβριάτων του <u>Ν. Κεφαλληνίας</u>.</p>

ΠΗΓΗ: ΕΣΥ, Υπουργείο Γεωργίας

2.5.2. Σταφιδοποιία

2.5.2.1. Επεξεργασία Κορινθιακής σταφίδας – Σουλτανίνας

Τα στάδια επεξεργασίας της Κορινθιακής σταφίδας είναι τα εξής:

α) στάδιο τροφοδοσίας, κατά το οποίο ο σταφιδόκαρπος εισέρχεται στο εργοστάσιο και πέφτει στη λεκάνη τροφοδοσίας, που είναι ρυθμιζόμενη με θυρίδα, έτσι ώστε η ποσότητα που μπαίνει στην επεξεργασία να είναι ανάλογη προς την απόδοση του εργοστασίου,

β) στάδιο βωλοκόπησης, κατά το οποίο ο σταφιδόκαρπος βωλοκοπείται για το διασκορπισμό των βώλων. Ο βωλοκόπος έχει σκοπό να κτυπά τους βώλους της σταφίδας και να διαχωρίζει τις ράγες που είναι κολλημένες μεταξύ τους,

γ) στάδιο καθαρισμού, κατά το οποίο γίνεται ψεκάσμος με νερό και στη συνέχεια κοσκίνισμα,

δ) στάδιο διαίρεσης, όπου ο καρπός διαιρείται σύμφωνα με το μέγεθος σε κατηγορίες μεγέθους,

ε) στάδιο απομίσχωσης, στο οποίο η σταφίδα απομίσχεται και τέλος,

στ) στάδιο συσκευασίας, κατά το οποίο η σταφίδα συσκευάζεται σε σακουλάκια των α) 375 gr, β) 500 gr, γ) 1 Kgr, δ) 2 Kgr, ε) 3Kgr.

Τα σακουλάκια αυτά στη συνέχεια τοποθετούνται σε χάρτινα κιβώτια και διατίθενται στο εμπόριο.

Η επεξεργασία της Σουλτανίνας περιλαμβάνει τα εξής στάδια:

α) πλύση, η οποία γίνεται σε ειδικά πλυντήρια,

β) λεύκανση, κατά την οποία, με σκοπό τη βελτίωση το χρώματος, εφαρμόζεται τεχνική με επίδραση ατμού S (θείου) στην επιφάνεια του καρπού επί 1-2.30 ώρες ανάλογα με την ποσότητα S,

γ) αποξηήρανση, στην οποία η σταφίδα υποβάλλεται έτσι ώστε να αφαιρεθεί η υγρασία του προϊόντος,

δ) απομίσχωση, στην οποία αποκλείονται οι ποδίσκοι από το προϊόν και τέλος,

ε) συσκευασία, όπου η σουλτανίνα συσκευάζεται σε σακουλάκια και στη συνέχεια τοποθετείται σε χάρτινα κιβώτια.

2.5.2.2. Η λειτουργία του Α.Σ.Ο (Αυτόνομου Σταφιδικού Οργανισμού)

Η σταφίδα έπαιξε σημαντικό ρόλο στην οικονομία της υποανάπτυχτης γεωργικής Ελλάδας, ιδιαίτερα μετά την εθνική απελευθέρωση του 1821. Και αυτό προσφέροντας όχι μόνο απασχόληση και εισόδημα σε χιλιάδες οικογένειες, αλλά και το αναγκαίο συνάλλαγμα από τις εξαγωγές για τις μεγάλες ανάγκες του κράτους.

Υπήρξαν περίοδοι που η Κορινθιακή και η Σουλτανίνα αποτελούσαν τη ραχοκοκαλιά των ελληνικών εξαγωγών και στηρίζαν την εθνική οικονομία.

Το σταφιδικό ζήτημα υπήρξε ένα από τα μεγάλα οικονομικά και κοινωνικά προβλήματα που κυριαρχούσε στη ζωή της Ελλάδας για τουλάχιστον 3-4 δεκαετίες.

Προέκυψε από την κρίση που δημιούργησε η υπερπαραγωγή της Κορινθιακής σταφίδας, την τελευταία δεκαετία του 19^{ου} αιώνα, έναντι της κανονικής κατανάλωσης που οι Ευρωπαϊκές χώρες μπορούσαν να απορροφήσουν εκείνη την περίοδο.

Δημιουργήθηκαν μεγάλα απούλητα αποθέματα, οι τιμές κατέρρευσαν, το εισόδημα των σταφιδοπαραγωγών μειώθηκε αισθητά, με αποτέλεσμα κοινωνικές αναταραχές, συγκρούσεις, τραυματισμούς και θανάτους διαδηλωτών, γεγονότα που συγκλόνισαν επί 3 δεκαετίες την Πελοπόννησο.

Θεσπίστηκαν μέτρα, ψηφίστηκαν νόμοι για προστασία της σταφίδας και των παραγωγών, για την προώθησής της στη Ρωσία και σε άλλες χώρες, για τη χρηματοδότηση όλης αυτής της σταφιδικής προστασίας από την Εθνική Τράπεζα.

Καθιερώθηκε τότε το σε είδος παρακράτημα κατά την εξαγωγή, φόροι και άλλα παρόμοια μέτρα, έτσι ώστε να απαλύνει τις οξυτάτες επιπτώσεις της σταφιδικής κρίσης. Το 1905 ιδρύθηκε η ενιαία προνομιούχος εταιρία που για μια 20ετία ανέλαβε ορισμένες υποχρεώσεις, όπως την αγορά της σταφίδας για να εξασφαλίζει τα κατώτατα όρια τιμών και τη διαφήμιση της σταφίδας στο εξωτερικό. Μέχρι το 1915 ξεριζώθηκαν 34.000 στρ., για να περιοριστεί κάπως η υπερπαραγωγή, μέτρα όμως που αργότερα εγκαταλείφθηκαν ως καταστροφικά για τον εθνικό πλούτο.

Η ενιαία εταιρία εισέπραττε υποχρεωτικά κατά την εξαγωγή το 35% της εξαγομένης ποσότητας, την οποία μεταπώλούσε και τα χρήματα τα απέδιδε στο κράτος. Με τον 1^ο Παγκόσμιο Πόλεμο, αναστάλη η λειτουργία της. Τη διαχείριση της σταφίδας τότε ανέλαβε η Εθνική Τράπεζα.

Το 1925 συστάθηκε ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός (Α.Σ.Ο), ο οποίος για καλύτερες μεθόδους καλλιέργειας, τρυγητού, αποξήρανσης ή συγκομιδής, ίδρυσε το Ινστιτούτο σταφίδας και προώθησε τους καλλιεργητές σταφίδας προς σύγχρονη καλλιέργεια και άλλων προϊόντων. Πρόσφερε τεράστιες υπηρεσίες από το 1925.

Το έργο του ΑΣΟ είχε ως εξής:

(α) τη συγκέντρωση και αποθήκευση της εμπορεύσιμης σταφίδας, την κατάταξή της σε ορισμένους τύπου και τη διάθεσή της στο εξαγωγικό εμπόριο, για λογαριασμό παραγωγών.

(β) τη συγκέντρωση και διαχείριση απολογιστικά του παραγωγικού παρακρατήματος παλαιάς διαλογής, για λογαριασμό των παραγωγών, καθώς και του μεταποιητικού παρακρατήματος (απορρίμματα σταφιδοεργοστασίων) για λογαριασμό των σταφιδοεξαγωγών.

(γ) την παραγωγή πολλαπλασιαστικού υλικού.

(δ) τη διαφήμιση και συμμετοχή σε διεθνείς εκθέσεις.

(ε) την αποθεματοποίηση των ποσοτήτων εμπορεύσιμης σταφίδας που δεν διατίθεται στο εξαγωγικό εμπόριο.

Μετά από την τελευταία κοινοτική ρύθμιση 1994/95, η προστασία του προϊόντος με καθορισμό μιας ελάχιστης τιμής παραγωγή καταργήθηκε και πλέον αυτή διαμορφώθηκε από τις συνθήκες της ελεύθερης αγοράς.

Στη συνέχεια, ο Αυτόνομος Σταφιδικός Οργανισμός (ΑΣΟ), που εδρεύει στην Πάτρα, σύμφωνα με τα νομοσχέδια 356033/30-12-97 και 295975/29-1-98 του Υπουργείου Γεωργίας, τελεί υπό εκκαθάριση και εκπροσωπείται από τρεις εκκαθαριστές. Δεδομένου αυτού, το έργο του ΑΣΟ είναι αδύνατον να υλοποιηθεί. Έτσι, το διαχειριστικό προσωπικό, σύμφωνα με την με αριθμό Β/22-9-98 απόφαση, προβαίνει σε σύμβαση με τις Ενώσεις Αγροτικών Συνεταιρισμών (Ε.Α.Σ), στις οποίες και αναθέτει το έργο του υπό τους ακόλουθους όρους και συμφωνίες:

α) Παραλαβή εμπορεύσιμης σταφίδας και παρακρατημάτων

Πριν την παραλαβή σταφίδας πρέπει να γίνει προετοιμασία σταφιδιοθήκης (πλύσιμο, απεντόμωση, έλεγχος μέτρων – σταθμών από την αγορανομία κ.λπ.) και ενημέρωση του ΑΣΟ για τα στοιχεία του διαχειριστή.

Κατά την παραλαβή της σταφίδας πρέπει να γίνεται ζύγιση σε πλάστιγγα, να υπολογίζεται το καθαρό βάρος του προϊόντος και να εκδίδονται τα αντίστοιχα παραστατικά στοιχεία (Δελτίο ποσοτικής παραλαβής, σύνταξη ημερησίων πινάκων κ.λπ.). Ο ΑΣΟ πρέπει να ενημερώνεται για την κατηγορία προϊόντος και την ακριβή ποσότητα, ενώ οι υπεύθυνοι των ΕΑΣ θα πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα αρμόδια όργανα του ΑΣΟ για την είσπραξη της αξίας του σταφιδοκάρπου.

β) Απορρίμματα σταφιδεργοστασίων

Κατά την παραλαβή των απορριμμάτων πρέπει να λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα που θα αποστέλλεται στον ΑΣΟ και θα πρέπει να συντάσσεται πρωτόκολλο παραδόσεως, πρωτόκολλο δειγματοληψίας και πρακτικό κοπής βιομηχανικής σταφίδας.

γ) Χρόνος – τόπος εκτέλεσης έργου

Το ανατιθέμενο έργο πρέπει να εκτελεσθεί κατά τη χρονική περίοδο που απαιτείται μέχρι να συγκεντρωθούν και να διατεθούν όλες οι ποσότητες του σταφιδοκάρπου κατά την περίοδο 1998/99.

Ο τόπος εκτέλεσης του έργου θα πρέπει να πραγματοποιηθεί στις σταφιδαποθήκες του ΑΣΟ που βρίσκονται στην κάθε περιφέρεια των υποκαταστημάτων του.

δ) Μέσα προς εκτέλεση του έργου

Προς εκτέλεση του ανατιθέμενου έργου ο ΑΣΟ υποχρεούται να διαθέσει στις ΕΑΣ τις κτιριακές και γηπεδικές εγκαταστάσεις του, με τις αναγκαίες παροχές κοινής ωφέλειας, τον αναγκαίο μηχανολογικό και λοιπό εξοπλισμό, τα απαραίτητα έντυπα καθώς και τα αναγκαία χρηματικά ποσά που απαιτούνται για την, προς τους δικαιούχους, πληρωμή των προκαταβολών.

Κάθε παράδοση των ανωτέρω μέσων εκ μέρους του ΑΣΟ προς τις ΕΑΣ πρέπει να αποδεικνύεται εγγράφως από σχετικά πρωτόκολλα παράδοσης και παραλαβής, έγγραφες αποδείξεις ή παραστατικά τραπεζικών συναλλαγών.

ε) Χρήση του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων

Οι ΕΑΣ υποχρεούνται να κάνουν καλή χρήση των σταφιδαποθηκών και του εξοπλισμού, διαφορετικά ευθύνονται για αποζημίωση από φθορές και βλάβες που προξενήθηκαν από αυτές. Έχουν επίσης την υποχρέωση να διατηρούν τους χώρους καθαρούς, ενώ απαγορεύεται στα μέλη τους η κατάληψη κοινόχρηστων χώρων, καθώς και η τοποθέτηση μηχανημάτων ή άλλων αντικειμένων. Τέλος, απαγορεύεται να εναποθηκεύουν στις σταφιδαποθήκες του ΑΣΟ λιπάσματα, φυτοφάρμακα και κάθε ύλη που μπορεί να έχει επιπτώσεις στο σταφιδόκαρπο.

στ) Ευθύνες

Οι ΕΑΣ δια των υπαλλήλων τους, θα είναι υπεύθυνες για την ακρίβεια των παραλαμβανομένων και διατιθέμενων ποσοτήτων σταφίδας όλων των κατηγοριών (εμπορεύσιμης ποιοτικής διαλογής και απορριμμάτων), την ποιότητα, την ασφαλή φύλαξη – συντήρηση και πρόληψη ζημιών. Επίσης οι ΕΑΣ θα φέρουν την ευθύνη από λογιστικής και φορολογικής πλευράς απεικόνιση των πράξεων στις οποίες προβαίνει.

ζ) Οικονομικό αντάλλαγμα και δαπάνες που βαρύνουν τις ΕΑΣ

Οι ΕΑΣ δικαιούνται για το έργο που θα εκτελέσουν οικονομικό αντάλλαγμα ίσο προς 10 δρχ./Kg προϊόντος.

Στο αντάλλαγμα αυτό περιλαμβάνονται οι δαπάνες εξόδων καθαρισμού και απολύμανσης των σταφιδαποθηκών και των εξόδων ύδρευσης, ΔΕΗ, Δημοτικών και κοινοτικών τελών και φόρων.

η) Σχέση προσωπικού ΕΑΣ με ΑΣΟ

Η συγκέντρωση και διαχείριση του σταφιδοκάρπου στις αποθήκες του ΑΣΟ θα πρέπει να πραγματοποιηθεί με ευθύνη των ΕΑΣ από υπαλλήλους δικούς τους, οι οποίοι δεν πρέπει να συνδέουν με σχέση εξαρτημένης εργασίας από τον ΑΣΟ, ούτε παρέχουν στον ΑΣΟ έργο, γι' αυτό δεν δικαιούνται αμοιβή από τον ΑΣΟ, ούτε ασφαλιστικές εισφορές.

θ) Οδηγίες, εντολές και έλεγχος υπό του ΑΣΟ

Ο ΑΣΟ έχει καθ' όλη τη διάρκεια της συμβάσεως το αποκλειστικό δικαίωμα να δίδει οδηγίες και παραγγελίες σχετικές με το εκτελούμενο έργο προς τις ΕΑΣ. Ειδικότερα ο ΑΣΟ έχει το δικαίωμα να προβαίνει σε ελέγχους στις σταφιδαποθήκες και να ελέγχει τα τηρούμενα βιβλία και τα παραστατικά προς διακρίβωση της νομιμότητας και της ορθής εκτέλεσης των προβλεπόμενων ενεργειών. Τυχόν ελλείμματα θα βαρύνουν τις ΕΑΣ, οι οποίες θα υποχρεούνται

να τα καλύψουν εντός 20 ημερών, ενώ τυχόν πλεονάσματα θα είναι υπέρ του ΑΣΟ.

ι) Ειδικές διατάξεις

Η παράβαση οποιουδήποτε όρου θα συνεπάγεται πέρα από την αποκατάσταση των ζημιών και τη λήψη ασφαλιστικών μέτρων ενώπιον του Ειρηνοδικείου Πατρών, απομάκρυνση κάθε αντικειμένου και απόδοση της χρήσης των σταφιδαποθηκών και του ακάλυπτου χώρου αυτών.

Επίσης, ο ΑΣΟ δικαιούται να αξιώσει αποζημίωση για κάθε ζημιά που προξενήθηκε εντός και εκτός των αποθηκών και του εξοπλισμού του. Για κάθε τυχόν προκύπτουσα διαφορά από τη σύμβαση αυτή, αρμόδια θα είναι τα δικαστήρια της Πάτρας, ενώ η τελική οικονομική εκκαθάριση της διαχείρισεως του προϊόντος θα αφορά τον ΑΣΟ και θα διενεργείται από τα όργανά του.

Τέλος, πρέπει να αναφερθεί ότι ο ΑΣΟ μετονομάζεται σε Συνεταιριστική Κεντρική Οργάνωση Σταφίδας (Σ.Κ.Ο.Σ) Ανώνυμη Συνεταιριστική Εταιρία (Α.Σ.Ε).

2.5.2.3. Εμπορία Κορινθιακής σταφίδας - Σουλτανίνας

Εξαγωγές Κορινθιακής σταφίδας

Η εξαγόμενη Κορινθιακή σταφίδα κατευθύνεται πάνω από 20-25 χώρες. Η Αγγλία είναι ο μεγαλύτερος και παραδοσιακός πελάτης, απορροφώντας ένα ποσοστό πάνω από 70% έως 80% της συνολικής ποσότητας. Ακολουθούν η Ολλανδία, η Γερμανία, ενώ υπόλοιπες χώρες εισάγουν από την Ελλάδα μικρές ποσότητες (Πίνακας 2.3.).

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.3. Εξαγωγές Κορινθιακής σταφίδας κατά κυριότερες χώρες (σε χιλ. τόνους)

Έτος	Σύνολο	Αγγλία	Ολλανδία	Γερμανία	Ιρλανδία	Λοιπές
1973/74	46,50	32,69	5,72	1,60	1,62	4,87
1980/81	42,14	30,28	5,97	1,56	0,73	3,60
1991/92	29,34	20,26	6,27	1,42	0,07	1,32
1992/93	31,40	21,78	5,84	1,03	0,15	2,60
1993/94	41,18	29,48	7,29	1,22	1,22	2,80

ΠΗΓΗ: Α.Σ.Ο. (Απολογισμός της σταφιδικής χρήσης έως 1993-94)

Η εισαγωγή μεγάλων και σταθερών ποσοτήτων από την Αγγλία οφείλεται στο γνωστό έθιμο της αγγλικής οικογένειας, της παρασκευής πουτίγκας που συνοδεύει το εθιμοτυπικό τσάι, στο οποίο η πουτίγκα με σταφίδα είναι απαραίτητη. Τις τελευταίες δεκαετίες, η Κορινθιακή δέχεται τον ισχυρό ανταγωνισμό από τη Σουλτανίνα ή τις άλλες απομιμήσεις και το υποκατάστατο με ξηρούς καρπούς, γι' αυτό και οι εξαγωγές της συνεχώς μειώνονται.

Σε ό,τι αφορά το εισαγόμενο συνάλλαγμα από τις εξαγωγές σταφίδας, θα πρέπει να τονίσουμε ότι πριν 50-100 χρόνια ήταν σημαντικό, τότε που η χώρα δεν εξήγαγε παρά μόνο λίγα αγροτικά και βιοτεχνικά προϊόντα. Τα τελευταία 30 χρόνια, το ύψος του εισερχόμενου συναλλάγματος κυμαίνεται μεταξύ των 40-80 εκατ. δολ., ανάλογα την εξαγόμενη ποσότητα αλλά και τη διεθνή τιμή, που όμως δεν παρουσιάζει σταθερότητα.

Ένας παράγοντας επίσης που επηρεάζει αρνητικά την παραγωγική προσπάθεια των σταφιδοπαραγωγών, είναι ότι εισπράττουν σχετικά χαμηλές τιμές σε σύγκριση με το υψηλό κόστος παραγωγής και τις απώλειες κατά τη διαλογή (6-7%) και μεταποίηση. Συγκεκριμένα, λαμβάνοντας υπόψη ότι η σημερινή στρεμματική ενίσχυση είναι 104.000 δρχ./στρεμ. και η μέση στρεμματική απόδοση 270 κιλά, αναλογεί μια ακαθάριστη τιμή 362 δρχ./Kgr, που με την αφαίρεση των διάφορων τιμών παραγωγής περιορίζεται στις 200-250

δρχ./Kgr στα χέρια του παραγωγού.

Οι φετινές λιανικές τιμές εμπορίου κυμάνθηκαν γύρω στις 500 δρχ., όμως λόγω έλλειψης ζήτησης στο εσωτερικό, οι σταφιδοπαραγωγοί αναγκάζονται να προσφέρουν τη σταφίδα στο χονδρικό εμπόριο προς 250-300 δρχ./ Kgr.

Εξαγωγές Σουλτανίνας

Παρόλο που οι κοινοτικές εξαγωγές χαρακτηρίζονται με άνοδο της κατανάλωσης, άνοδο των εξαγωγών και μείωση του συντελεστή αυτοεφοδιασμού, οι ελληνικές εξαγωγές ακολουθούν μετά το 1981 αυξομειωτικές διακυμάνσεις, ενώ μετά το 1991 κυριαρχεί πτωτική τάση (Πίνακας 2.4).

Η Ελλάδα είναι η μοναδική χώρα παραγωγής και εξαγωγής Σουλτανίνας στην Ε.Ε και στην Ευρώπη, γι' αυτό θα έπρεπε να ακολουθούν αυξημένη πορεία.

Παρόλ' αυτά, κατέχει σε σύνολο κοινοτικών εξαγωγών ένα πενιχρό μερίδιο, 10% (1991), 12,5% (1992). (Πίνακας 2.5)

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.4. Ελληνικές εξαγωγές σταφίδας Σουλτανίνας σε όγκο και αξία κατά συσκευασία

Έτος	Συσκευασία ≤ 2 kg		Συσκευασία > 2 kg		Σύνολο	
	Ποσότητα (τον.)	Αξία (χιλ. δρχ.)	Ποσότητα (τον.)	Αξία (χιλ. δρχ.)	Ποσότητα (τον.)	Αξία (χιλ. δρχ.)
1981	38.272	3.337.810	10.056	871.814	48.328	4.209.624
1982	39.459	2.731.081	16.652	1.190.070	56.111	3.921.151
1983	51.446	3.992.522	17.257	2.370.060	68.703	5.362.582
1984	72.718	6.152.338	49.165	2.912.229	117.883	9.064.563
1985	58.364	6.934.719	28.230	5.319.709	86.594	10.254.428
1986	58.350	8.556.739	27.640	4.328.412	85.990	12.885.151
1987	37.066	6.151.148	21.451	3.302.500	58.517	9.453.708
1988	18.161	3.156.893	14.066	2.142.510	32.227	5.299.343
1989	2.372	470.998	45.158	7.708	47.350	8.179.128
1990	887	125.255	56.384	9.638.160	57.271	9.763.415
1991	134	29.610	26.031	5.600.928	26.165	5.630.538
1992	363	60.350	33.666	7.918.355	34.029	7.578.705

ΠΗΓΗ: ΕΣΥ, Υπουργείο Γεωργίας

ΠΙΝΑΚΑΣ 2.5. Εξέλιξη εισαγωγών και ελληνικών εξαγωγών στην Κοινότητα (σε τον.)

Έτος	Ελλην. εξαγ. εντός της κοινότητας	Εισαγ. από χώρες εκτός κοινότητας
1981	22.038 (45,6)	137.278
1982	28.459 (50,7)	148.503
1983	44.513 (64,8)	134.918
1984	84.970 (72,0)	115.196
1985	67.214 (77,6)	134.490
1986	65.610 (76,3)	138.157
1987	45.940 (78,5)	167.775
1988	34.232 (100,0)	181.306
1989	38.532 (81,1)	175.495
1990	50.821 (88,71)	194.590
1991	22.902 (87,5)	229.529
1992	27.004 (79,3)	211.188

ΠΗΓΗ: ΕΣΥ, Υπουργείο Γεωργίας

Η άδοξη εξαγωγική επίδοση της ελληνικής Σουλτανίνας, τόσο προς την Ε.Ε όσο και προς τις τρίτες χώρες, είναι αποτέλεσμα διαφόρων παραγόντων, κυρίως όμως της κοινοτικής μεταχείρισης και πολιτικής, αλλά και των ελληνικών αδυναμιών. Είναι ουσιαστικά πρόβλημα ανταγωνιστικής ή μη υπεροχής, πρόβλημα ποιότητας, οργάνωσης, μάρκετινγκ, συσκευασίας κ.λπ.

Κι επειδή σε όλα αυτά υστερεί η ελληνική πλευρά, ενώ η Ε.Ε. κοιτάζει τα δικά της οικονομικά συμφέροντα, διευκολύνοντας εισαγωγές σταφίδας Σουλτανίνας σε διπλάσιες μέχρι δεκαπλάσιες ποσότητες από αυτές που η Ελλάδα εξάγει στην Ε.Ε, γι' αυτό και η ελληνική σταφίδα δεν κατάφερε να κυριαρχήσει στη δική της ενιαία κοινοτική αγορά. Έτσι, ενώ οι ελληνικές εξαγωγές σε τρίτες χώρες αυξήθηκαν κατά 54%, οι εξαγωγές προς την Ε.Ε μετά από διάφορες

αυξομειώσεις μειώθηκαν στα ίδια ποσοτικά επίπεδα.

Την ίδια περίοδο, οι εισαγωγές της Ε.Ε από τρίτες χώρες αυξήθηκαν κατά 67% ή 2,5 φορές περισσότερη ποσότητα από όση εξήγαγε συνολικά η Ελλάδα.

Δηλαδή, η αύξηση εισαγωγών σταφίδας στην Ε.Ε ευνόησε τις ξένες παραγωγούς χώρες και όχι την Ελλάδα.

Τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν γενικά οι ελληνικές εξαγωγές σταφίδας είναι η ανεπαρκής ποιότητα, το μεγάλο ποσοστό της μεγάλης συσκευασίας, το δίκτυο εξαγωγικής οργάνωσης, η κακή λειτουργία των συνεταιριστικών σταφιδεργοστασίων, αποθηκών, η γραφειοκρατική και ελλιπής διοικητική και οικονομική διαχείριση όλου του κυκλώματος από την καλλιέργεια μέχρι την αποθήκη του ξένου αγοραστή, η έλλειψη διαφημιστικής καμπάνιας, οι ελλειπείς διασυνδέσεις με τα διεθνή κανάλια εμπορίας κ.τ.λ.

Τέλος, αξίζει να σημειωθεί ότι τα τελευταία χρόνια αυξάνεται η επιδότηση της Σουλτανίνας στην Ελλάδα, ενώ το 1998 φθάνει στις 111.307 δρχ./στρμ., με σκοπό να δοθεί το ερέθισμα για επέκταση της καλλιέργειας.

2.5.3. Επεξεργασία και Εμπορία επιτραπέζιων

Α. Τυποποίηση – Συσκευασία

Η τυποποίηση του παραγόμενου προϊόντος από επιτραπέζιες ποικιλίες και ιδιαίτερα αυτού που προορίζεται για τις ξένες αγορές, είναι εξαιρετικής σημασίας. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι για να επιτευχθεί ικανοποιητική ανταγωνιστικότητα και διάθεση του προϊόντος, κρίνεται απαραίτητο η ομοιόμορφη διάταξη και συσκευασία, κατά ποιότητα, καθώς και η αναγραφή των απαιτούμενων στοιχείων σε κάθε δείγμα ξεχωριστά.

Τα στοιχεία για τους κανόνες ποιότητας των επιτραπέζιων σταφυλιών καθορίζονται από το σχετικό κανονισμό της ΕΟΚ 1730/87.

α. Τυποποίηση

Από τη στιγμή που τα σταφύλια μεταφέρονται στο συσκευαστήριο, τακτοποιούνται και σχηματίζουν παλέτα. Στη συνέχεια κατευθύνονται προς μια ταινία διαλογής, όπου γίνεται η πλύση και ο καθαρισμός των τσαμπιών και από εκεί μεταφέρονται σε μια άλλη ταινία όπου συσκευάζονται τα προϊόντα και ταξινομούνται σε διάφορες ποιοτικές κατηγορίες. Τέλος, τα καφάσια τακτοποιούνται αυτόματα σε παλέτες.

β. Συσκευασία

Η συσκευασία γίνεται σε ξυλοκιβώτια μονόσειρα, διαστάσεως 50 x 33 x 12 cm με απόβαρο 1 Kgr.

Κατασκευάζονται από ξύλο λεύκας και το κόστος τους ανέρχεται σε 80 δρχ. περίπου / τεμάχιο. Στη βάση του ξυλοκιβωτίου, τοποθετείται χαρτί για την προστασία του προϊόντος, ενώ περιμετρικά καλύπτεται από ένα άλλο χαρτί ιδιαίτερου αρωματισμού με σκοπό την καλύτερη εμφάνιση.

Τα σταφύλια τοποθετούνται μέσα στα κιβώτια σε ημιπλαγιαστή θέση. Οι μίσχοι είναι στραμμένοι προς τα πάνω και βραχύνονται με ένα ψαλίδι για να βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο.

B. Εμπορία επιτραπέζιων ποικιλιών

Επιτραπέζιες θεωρούνται οι ποικιλίες σταφυλιών υψηλής ποιότητας, που διατίθενται στο εμπόριο για κατανάλωση ως νωπά φρούτα. Τέτοιες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά είναι οι εξής: Ραζακί, Μοσχάτο Αμβούργου, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Φράουλα, Σιδερίτης, Σουλτανίνα επιτραπέζια, Altonse lavallee, Cardinal, Αετονύχι, Τσαούσι, Gold, Αυγουλάτο, Perlette, Victoria, Ιθάκη, Ελλάς, Λευκάς.

Περίοδος εμπορίας επιτραπέζιων ποικιλιών που καλλιεργούνται στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά.

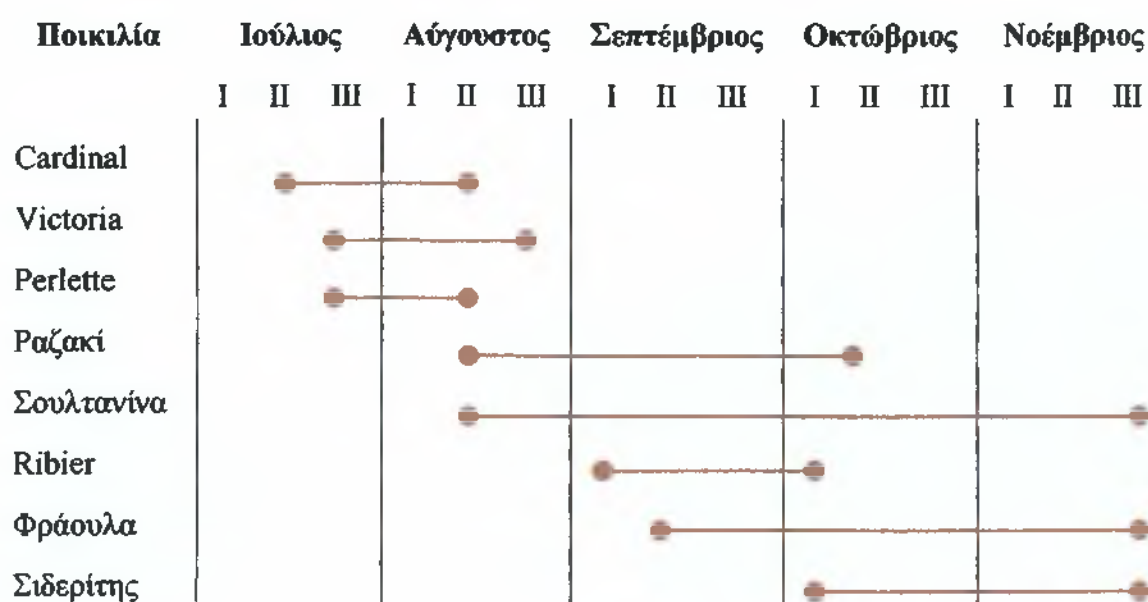
Η χρονική περίοδος εμπορίας της παραγωγής κάθε ποικιλίας από τους αμπελοουργούς παρουσιάζεται στο Διάγραμμα 2.1.

Με βάση το διάγραμμα μπορούμε να πούμε τα εξής για τις καλλιεργούμενες ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών.

Από τις πρώιμες ποικιλίες, η παραγωγή της ποικιλίας Cardinal, προσφέρεται στην εσωτερική και εξωτερική αγορά από τα μέσα Ιουλίου έως τα μέσα Αυγούστου. Επειδή η καλλιέργειά της έχει διασκορπιστεί σε διάφορες περιοχές, ένα σημαντικό μέρος της παραγωγής της συμπίπτει με τη παραγωγή άλλων μεσοπρώτιμων ποικιλιών που καλλιεργούνται σε πρώιμες περιοχές της χώρας.

Η καλλιέργειά της θα έπρεπε να ενταχθεί στις πιο πρώιμες περιοχές της χώρας έτσι ώστε να έχουμε τον κύριο όγκο της παραγωγής της το τρίτο δεκαήμερο του Ιουλίου, οπότε θα μπορούσαμε να διαθέσουμε εύκολα την αυξημένη παραγωγή, τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική αγορά που την περίοδο αυτή οι εισροές σταφυλιών είναι περιορισμένες.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 2.1. Περίοδος εμπορίας σταφυλιών διαφόρων ποικιλιών που καλλιεργούνται στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά



Η ποικιλία Victoria είναι μια άλλη αξιόλογη και ανερχόμενη ποικιλία. Είναι παραγωγική και ωριμάζει τα σταφύλια τις 5 ημέρες μετά την Cardinal και 15 ημέρες προωμότερα από την ποικιλία Ραζακί.

Για τις Ελληνικές συνθήκες η εποχή ωρίμανσής της κλιμακώνεται από 25 Ιουλίου στις πρώιμες περιοχές της Κορινθίας και η διάθεση της παραγωγής της είναι ευχερής σε ικανοποιητικές τιμές όταν προσφέρεται στην αγορά μέχρι τις 15 Αυγούστου.

Η Perlette είναι ποικιλία η οποία καλλιεργείται σε μικρή έκταση, χωρίς σημαντική συμμετοχή στην παραγωγή.

Η ποικιλία Ραζακί είναι η πιο σπουδαία από τις παραπάνω ποικιλίες καθώς συμμετέχει με το 44% στην συνολική παραγωγή σταφυλιών της χώρας μας. Προσφέρεται στην αγορά από τα μέσα Αυγούστου μέχρι τα μέσα Οκτωβρίου.

Η καλλιέργεια της ποικιλίας Σουλτανίνα εντοπίζεται κυρίως στις πεδινές ή λοφώδεις εκτάσεις του νομού Κορινθίας.

Η Σουλτανίνα προσφέρεται στην αγορά από τα μέσα Αυγούστου μέχρι και το μήνα Νοέμβριο με κύριο όγκο παραγωγής κατά το μήνα Σεπτέμβριο.

Τέλος, οι όψιμες ποικιλίες Φράουλα ή Σιδερίτης παρουσιάζουν τοπικό ενδιαφέρον χωρίς εξαγωγικές προοπτικές.

Εξαγωγές Επιτραπέζιων ποικιλιών

Η Ελλάδα κατέχει τη 2^η εξαγωγική θέση στην Ευρώπη και συγκαταλέγεται μεταξύ των μεγάλων εξαγωγικών χωρών του κόσμου. Το ποσοστό παραγωγής που εξάγεται ανέρχεται σε 35% έως 42% της συνολικής παραγωγής. Οι χώρες στις οποίες εξάγονται τα επιτραπέζια σταφύλια είναι : Η Γερμανία και η Ολλανδία σε ένα ποσοστό 50% - 60% του συνόλου, η Αγγλία, η Δανία, το Βέλγιο και η Σουηδία σε μικρότερες ποσότητες.

Βέβαια, οι Ελληνικές εξαγωγές παρουσιάζουν προβλήματα, όπως η μεταφορά (μακρινές αποστάσεις, κόστος), η κακή οργάνωση της εμπορίας και

κυρίως ο ισχυρός ανταγωνισμός από Ιταλία, Ισπανία, Η.Π.Α, Αργεντινή, Χιλή, Νότια Αφρική, Κύπρο, Τουρκία.

Δυσκολίες επίσης υπάρχουν στις εξαγωγές σε ό,τι αφορά τον ανεπαρκή ή ανύπαρκτο ποιοτικό έλεγχο, την ύπαρξη ορισμένες φορές υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, την έλλειψη διαφήμισης κ.ά.

2.6. ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

Στην Ελλάδα σήμερα η βιοκαλλιέργεια του αμπελιού καλύπτει περίπου 3 χιλ. στρέμμ. και αφορά, τόσο οργανωμένες προσπάθειες όσο και προσπάθειες μεμονωμένων παραγωγών.

Είναι γεγονός ότι η καλλιέργεια του αμπελιού και κύρια των οινοποιήσιμων σταφυλιών στην Ελλάδα, έχοντας περάσει από διάφορα στάδια για την εξέλιξή της, εμφανίζεται σήμερα με νέα δεδομένα.

Τα δεδομένα αυτά αφορούν :

α) Την επιδίωξη βελτίωσης της ποιότητας των κρασιών, κάτι που επιβάλλει άλλωστε και ο έντονος ανταγωνισμός, με τις σχετικά χαμηλές στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων, ιδιαίτερα μάλιστα εκείνων που παράγουν κρασιά ονομασίας προέλευσης (ΟΠΑΠ)

β) Τη στροφή των καταναλωτών προς τα ποιοτικά κρασιά (ΟΠΑΠ).

γ) Τη συνειδητοποίηση, τόσο των ειδικών αμπελουργίας, όσο και των αμπελουργών, ότι ποιοτικό σταφύλι δεν είναι αυτό που παράγεται από ζωηρά αμπέλια, όπου η βλάστηση είναι δύσκολο να λεχθεί, ενώ παράλληλα αναγκάζει τον αμπελουργό σε συχνές επεμβάσεις (κορφολογήματα, θερινά κλαδέματα) αυξάνοντας έτσι το κόστος παραγωγής. Η ποιότητα διασφαλίζεται από ισορροπημένα αμπέλια, που διαθέτουν μια ικανοποιητική φυλλική επιφάνεια, ικανή να φωτοσυνθέτει καλά, αλλά και να εξασφαλίζει τον επαρκή αερισμό, δημιουργώντας έτσι το μικροκλίμα για την ωρίμανση των σταφυλιών.

Τα παραπάνω δεδομένα έχουν οδηγήσει τους καλλιεργητές που ασχολούνται με την καλλιέργεια του αμπελιού, να διερευνούν πλέον σοβαρά τις δυνατότητες ανάπτυξης της βιοκαλλιέργειας αμπελιού στην Ελλάδα. Προς την κατεύθυνση αυτή, υπάρχουν ορισμένα πλεονεκτήματα που μπορούν να δικαιολογήσουν την έντονη στροφή προς τη βιολογική αμπελουργία.

Ως τέτοια μπορούν να αναφερθούν οι ήπιες κλιματολογικές συνθήκες, ο νησιώτικος χαρακτήρας, το ιδιόμορφο ανάγλυφο του εδάφους, η μικρότερη ρύπανση από αγροχημικά σε ορισμένες ζώνες, οι οικογενειακής μορφής εκμεταλλεύσεις σε μικρές εκτάσεις και κυρίως το γεγονός ότι σε πολλές περιοχές γίνεται καλλιέργεια με παραδοσιακούς τρόπους.

2.6.1. Βασικές αρχές της βιολογικής αμπελουργίας

Οι βασικές αρχές της βιολογικής αμπελουργίας, ως προς τη λίπανση - θρέψη και τη φυτοπροστασία, είναι :

α) Λίπανση - θρέψη

Η βιοκαλλιέργεια δε συνεπάγεται εγκατάλειψη του αμπελώνα. Και παρά το γεγονός ότι για τα οινάμπελα κυρίως, επιδιώκεται συγκράτηση της στρεμματικής παραγωγής σε χαμηλά όρια, δε θα πρέπει να παραγνωρίζεται ο ρόλος κάποιων στοιχείων στην ποιότητα, όπως π.χ του καλίου. Σχετικές εδαφολογικές αναλύσεις μπορούν να καθοδηγήσουν σε ειδικές επεμβάσεις. Σαν γενική κατεύθυνση προέχουν τα μέτρα για την αύξηση της οργανικής ουσίας και η παροχή μιας ισορροπημένης θρέψης. Όσον αφορά τα επιτραπέζια και τις σταφιδαμπέλους, οι ανάγκες θρέψης είναι μεγαλύτερες, ιδίως για αρδευόμενες καλλιέργειες.

Σήμερα υπάρχει μεθοδολογία για τον υπολογισμό αυτών των αναγκών και την κάλυψή τους με μεθόδους και υλικά επιτρεπτά στη βιολογική γεωργία.

Στην περίπτωση της αμπελοκαλλιέργειας, το έδαφος μπορεί να

εμπλουτιστεί με οργανική ουσία με την προσθήκη κοπριάς, χλωρών λιπασμάτων, αλλά και με την αξιοποίηση άλλων οργανικών υλικών, όπως τα στέμφυλα, οι κληματίδες, η λάσπη οινοποιίας κ.ά.

Η χλωρή λίπανση, πέρα από το φυσικό εμπλουτισμό του εδάφους με άζωτο, παρέχει ακόμα προστασία από τη διάβρωση και βελτίωση των φυσικών ιδιοτήτων του εδάφους.

Τέλος, σε ό,τι αφορά την αξιοποίηση των οργανικών υλικών, συνιστάται να γίνεται ενσωμάτωσή τους το φθινόπωρο, έτσι ώστε την άνοιξη τα θρεπτικά στοιχεία να είναι διαθέσιμα για να καλύψουν τις ανάγκες της νέας βλάστησης.

β) Φυτοπροστασία

Οι κυριότερες μυκητολογικές ασθένειες που προσβάλλουν τους Ελληνικούς αμπελώνες είναι ο βοτρυτής, ο ευτυπίωση, η ίσκα, ο περονόσπορος, οι σηψιρριζίες, η φόμοψη και το ωίδιο.

Στην αντιμετώπιση των μυκήτων παίζουν μεγάλο ρόλο τα μέτρα πρόληψης. Η πρόληψη αυτή επιτυγχάνεται με δύο τρόπους:

α) Την παροχή στα φυτά μιας ισορροπημένης θρέψης, που μπορεί μακροπρόθεσμα να αλλάξει τη βιοχημική σύσταση και άρα τη συμπεριφορά του φυτού απέναντι στις προσβολές.

β) Τη μη μετάδοση των μολυσμάτων.

Η υψηλή στήριξη του αμπελιού, το αραίωμα των φύλλων και τα χλωρά κλαδέματα είναι μέτρα προς αυτή την κατεύθυνση. Βασικό επίσης είναι και η επιλογή ποικιλιών και υποκειμένων καλά προσαρμοσμένων στις τοπικές συνθήκες.

• Περονόσπορος

Τα σκευάσματα χαλκού, δεν παύουν να χρησιμοποιούνται ευρύτατα από τους καλλιεργητές, γιατί όχι μόνο είναι φθηνά και αποτελεσματικά, με καλές προκλητικές ιδιότητες αλλά και δεν δημιουργούν νέες ανθεκτικές φυλές

μυκήτων.

Από την άλλη πλευρά, μειονεκτήματα όπως η φυτοτοξικότητά τους, θα πρέπει να κάνει επιφυλακτική τη χρήση τους. Ιδίως στη βιοκαλλιέργεια που βασίζεται στη δραστηριοποίηση της ζωής, τόσο στο έδαφος όσο και στη φυλλόσφαιρα, η χρήση του χαλκού θα πρέπει να περιορίζεται στο ελάχιστο δυνατό. Για τη μείωσή του υπάρχουν δύο τρόποι.

- Μείωση των συγκεντρώσεων. Στην πράξη έχειδειχτεί ότι οι συγκεντρώσεις για το βορδιγάλιο πολτό που επιτρέπεται στη βιοκαλλιέργεια, μπορεί να μειωθούν μέχρι και 0,5%, χωρίς απώλεια της αποτελεσματικότητας - σύμφωνα με στοιχεία της ΔΗΩ στις περιοχές Ζακύνθου ή Μεσσηνίας - ενώ δόσεις πάνω από 1 % δεν είναι επιτρεπτές.
- Μείωση των επεμβάσεων. Εδώ χρειάζεται παρακολούθηση κυρίως από την έκπτυξη των οφθαλμών μέχρι το τέλος της περιόδου των βροχών.

Σήμερα υπάρχουν ειδικά συστήματα προειδοποίησης που αξιοποιούν μετεωρολογικά στοιχεία που δίνουν μετά από ειδικό πρόγραμμα την πιθανότητα προσβολής και κατεύθυνσης για εντοπισμένους και απαραίτητους μόνο ψεκασμούς.

• Ωίδιο

Σε πολλές περιοχές, το ωίδιο αποτελεί το υπ' αριθμό ένα πρόβλημα. Το παραδοσιακό μέσο αντιμετώπισης, τα σκονίσματα με θειάφι, παρά τη δυσκολία εφαρμογής, παραμένουν μια φθηνή, αποτελεσματική και διαδεδομένη πρακτική. Κάποιες αντενδείξεις είναι και εδώ η φυτοτοξικότητα σε υψηλές θερμοκρασίες και η εξόντωση μαζί με τα βλαβερά και κάποιων ωφέλιμων ακάρεων.

Εναλλακτικές λύσεις είναι το μείγμα του θειαφιού, αντί για καθαρό θειάφι, με σκόνη βοτάνων, πετρωμάτων κ.λ.π, ενώ μπορούν να εφαρμοστούν σε μικρή κλίμακα, παρασκευάσματα από σκόρδο ή πολυκόμπι, τα οποία έχουν ωιδιοκτόνες ιδιότητες.

Η καλή παρακολούθηση για εντοπισμό της αρχής των προσβολών παίζει

κι' εδώ σπουδαίο ρόλο.

- **Βοτρώτης**

Σοβαρό πρόβλημα κυρίως για τα επιτραπέζια σταφύλια. Βασική προϋπόθεση για να μην μπορέσει να εγκατασταθεί ο μύκητας είναι να μη βρει σχισμές ή πληγωμένες ράγες από ωίδιο και ευδεμίδα. Επίσης, βοηθητικά μέτρα είναι η αραίωση ραγών καθώς και ο έγκαιρος τρυγητός. Για άμεση αντιμετώπιση έχει δοκιμαστεί ο έλεγχός του, με παρασκευάσματα του ανταγωνιστικού μύκητα *Trichoderma* sp. σε ειδική έκδοση, με την εμπορική ονομασία Trichodex.

Ως κυριότερους ζωικούς εχθρούς του αμπελιού μπορούμε να αναφέρουμε την ευδεμίδα, τον ψευδόκοκκο, τον ωτιόρυγχο, τα ακάρεα και τα πουλιά.

- **Ευδεμίδα**

Για το έντομο αυτό, που αποτελεί το κυριότερο εντομολογικό πρόβλημα του αμπελιού, υπάρχει μια δοκιμασμένη μέθοδος βιολογικής αντιμετώπισης, οι ψεκασμοί με σκευάσματα του *Bacillus thuringiensis* που γίνονται κυρίως για τις κάμπιες της 2^η γενιάς.

Μεγάλη σημασία έχει η σωστή χρονική στιγμή επέμβασης και γι' αυτό χρησιμοποιούνται ειδικές δελτοειδείς παγίδες με φερομόνες.

- **Ψευδόκοκκος**

Αποτελεί σημάδι διαταραχής των βιολογικών ισορροπιών και εμφανίζεται μόνο σε έντονα ψεκαζόμενα με χημικά, αμπέλια, όπως π.χ αυτά που παράγουν επιτραπέζια Σουλτανίνα.

- **Ωτιόρυγχος**

Δημιουργεί πρόβλημα σε ορισμένες τοποθεσίες, όπως στη βόρεια Πελοπόννησο, καθώς προσβάλλει τους οφθαλμούς του αμπελιού. Για την αντιμετώπισή του με βιολογικά μέσα, έχει δοκιμαστεί με επιτυχία ο μύκητας *Beauveria* sp. αλλά και ειδικό παρασκεύασμα νηματωδών.

- **Ακάρεα**

Σε ένα βιολογικό αμπέλι τα ακάρεα σπάνια παρουσιάζουν πρόβλημα. Σε περίπτωση προβλήματος, μπορεί να γίνουν τόσο επεμβάσεις με θειάφι όσο και απελευθέρωση ωφέλιμων ακάρεων.

- **Πουλιά**

Απειλούν κυρίως το επιτραπέζιο σταφύλι. Υπάρχουν διάφορα δίχτυα που μπορούν να καλύψουν τον αμπελώνα και να το προστατέψουν ικανοποιητικά από τα πουλιά. Η καλύτερη αντιμετώπιση είναι ένας συνδυασμός από τέτοια δίχτυα και ειδικά ηχητικά σήματα, που πρέπει να εναλλάσσονται.

2.6.2. Τυπικά κτήματα βιολογικής αμπελουργίας στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά

A. ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΥ

Το κτήμα Σπυρόπουλου είναι μια οικογενειακή αμπελουργική εκμετάλλευση που βρίσκεται στο κέντρο της Πελοποννήσου, κοντά στην αρχαία πόλη της Μαντινείας (Αρκαδία) και ξεκίνησε πριν από 25 χρόνια.

Σήμερα πάνω από 60.000 κλήματα με αντιφυλλοξηρικό υποκείμενο, εμβολιασμένα με διαλεχτά Μοσχοφιλέρα, καλλιεργούνται με τις αυστηρές προδιαγραφές της βιολογικής αμπελουργίας, χωρίς δηλ. ζιζανιοκτόνα και χημικά που αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρασιού και οδηγούν στην υποβάθμισή του.

Το 1990 κατασκευάστηκε και ένα οινοποιείο στο κτήμα, το οποίο είναι προσαρμοσμένο στον τύπο, στην ποικιλία και στο είδος του κρασιού που παράγεται.

Η έκταση των αμπελώνων που καλλιεργούνται βιολογικά είναι περίπου 200 στρέμματα και συνεχώς αυξάνεται.

Εξαγωγές γίνονται στη Γερμανία, Αγγλία, Βέλγιο, Ολλανδία και τα προϊόντα κυκλοφορούν με την ετικέτα «Προϊόν βιολογικής γεωργίας σε μεταβατικό στάδιο».

B. ΕΑΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ

Δωδεκάμισι χιλ. τόνους Κορινθιακής σταφίδας επεξεργάζεται ετησίως η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών (ΕΑΣ) Αιγιαλείας του Ν. Αχαΐας, από τους οποίους εξάγει 10.000 περίπου. Στα πλαίσια αυτής της δραστηριότητας εντάσσεται εμπορικά και η διακίνηση της βιολογικής σταφίδας. Συγκεκριμένα η Ένωση έχει ενταχθεί εδώ και 11 χρόνια σε πρόγραμμα βιοκαλλιέργειας, μετά από εκδήλωση ενδιαφέροντος Ολλανδικής εταιρίας που διακινούσε βιολογικά προϊόντα.

Η εταιρία αυτή ανέλαβε να προσφέρει κίνητρα στους παραγωγούς και στην ένωση και να εξασφαλίσει την αγορά του βιολογικού προϊόντος, ενώ η Ένωση από την πλευρά της, προσπαθώντας να ενθαρρύνει το πρόγραμμα, έγινε ο σύνδεσμος μεταξύ παραγωγών και εταιρίας.

Στο πρόγραμμα αυτό εντάσσονται μέχρι σήμερα 17 παραγωγοί με σύνολο καλλιεργούμενης έκτασης 260 περίπου στρ.

Γ. ΚΤΗΜΑ ΚΑΜΠΙΤΣΗ

Το κτήμα Καμπίτση δημιουργήθηκε το 1989 από τον Παναγιώτη Καμπίτση στη Ζάκυνθο. Η συστηματική του καλλιέργεια ξεκίνησε από το 1991 σε έκταση 4 περίπου στρεμμάτων και σήμερα καλλιεργεί το λιγότερο 30 στρέμματα γης, μεταξύ των οποίων 3 στρέμματα είναι οινάμπελος και 11 στρέμματα Κορινθιακή σταφίδα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Η κοινή αγροτική πολιτική αναφέρεται σε διάφορους κανονισμούς, οι οποίοι θεσπίζονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και το κάθε κράτος - μέλος με σκοπό την προστασία των προϊόντων τους.

3.1. ΣΤΟΧΟΙ ΚΟΙΝΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ (ΚΑΠ) ΓΙΑ ΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

3.1.1. Κοινή Αγροτική Πολιτική οινοποίησης

Η Κ.Α.Π. στον τομέα του κρασιού έχει θεσπίσει ορισμένους κανονισμούς για την ομαλή λειτουργία του.

Οι κανονισμοί αυτοί έχουν ως εξής:

- α) Υποβολή εκθέσεων για τον καθορισμό των αμπελουργικών ζωνών, ο εμπλουτισμός των κρασιών, η σχέση διαρθρωτικών μέτρων, η υποχρεωτική απόσταξη, η περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη και η εξομοίωση των ομάδων παραγωγών για τις συμβάσεις ιδιωτικής αποθεματοποίησης.
- β) Ο καθορισμός των κανόνων υπολογισμού των προς απόσταξη ποσοτήτων και οι παρεκκλίσεις που ισχύουν κατά την εφαρμογή της υποχρεωτικής απόσταξης στην Ελλάδα.
- γ) Ο καθορισμός της δοκιμαστικής περιόδου για ορισμένες πρακτικές μείωσης της οξύτητας.
- δ) Ο καθορισμός της περιόδου, κατά την οποία είναι δυνατόν να διατίθεται μέρος της ενίσχυσης παραγωγής χυμού από γλεύκος σε ενέργειες προώθησης της κατανάλωσης χυμών σταφύλης.

Παράλληλα, δόθηκε η δυνατότητα σε κάποιες περιόδους μετά από αίτηση του παραγωγού, να μειώνονται οι ποσότητες των κρασιών που τελούν υπό σύμβαση αποθεματοποίησης.

Η κοινοτική ενίσχυση χορηγείται για το διάστημα που διαρκεί η αποθεματοποίηση.

3.1.2. Κοινή Αγροτική Πολιτική επιτραπέζιων ποικιλιών

Όσον αφορά τα επιτραπέζια σταφύλια, το κοινοτικό θεσμικό πλαίσιο της Κ.Α.Π περιλαμβάνει μέτρα ενίσχυσης στους τομείς εμπορίας και διαρθρώσεων.

Συνοπτικά το κοινοτικό καθεστώς περιλαμβάνει:

- α) Κοινούς κανόνες εμπορίας: Είναι κανόνες που αφορούν τον τρόπο εμπορίας. Έτσι, προβλέπονται κοινοί κανόνες ποιότητας με τις κατηγορίες Extra ή I, συσκευασίας, διάθεσης κ.ά.
- β) Σύστημα τιμών και παρεμβάσεων: Κάθε χρόνο από την έναρξη εμπορίας, το Συμβούλιο Υπουργών των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων καθορίζει μια τιμή βάσης και μια τιμή αγοράς. Οι τιμές αυτές αναφέρονται σε συγκεκριμένη ποιοτική κατηγορία, μέγεθος, ποικιλία.

Οι τιμές βάσεις είναι οι τιμές που επιθυμεί η Κοινότητα να απολαύσουν οι παραγωγοί, ενώ οι τιμές αγοράς χρησιμεύουν για τον υπολογισμό των "τιμών απόσυρσης". Το επίπεδο της τιμής αγοράς κυμαίνεται από 45% έως 65% της τιμής βάσης.

- γ) Παρέμβαση: Αποτελεί ρυθμιστικό μηχανισμό της αγοράς, όταν παρατηρούνται ανισοροπίες στην προσφορά - ζήτηση και ταυτόχρονα ένα μέσο προστασίας του εισοδήματος του παραγωγού. Υλοποιείται μέσω των αποσύρσεων από αναγνωρισμένες οργανώσεις παραγωγών και το προϊόν απόσυρσης συνήθως οδηγείται στις "χωματερές". Οι παραγωγοί απολαμβάνουν τις "τιμές απόσυρσης", οι ελάχιστες τιμές στις οποίες μπορεί να διαθέσει το προϊόν του ο παραγωγός.

- δ) Καθεστώς συναλλαγών με Τρίτες Χώρες: Περιλαμβάνει διάφορα προστατευτικά μέτρα (δασμοί, ποσοτικοί περιορισμοί, αντισταθμιστικές εισφορές, εξαγωγικές επιστροφές) έναντι των εισαγόμενων και εξαγόμενων επιτραπέζιων σταφυλιών.
- ε) Ρήτρα διασφάλισης: Εκτός από τα παραπάνω μέτρα, μπορούν να ληφθούν και άλλα περιοριστικά μέτρα για τις εισαγωγές επιτραπέζιων σταφυλιών από Τρίτες Χώρες κάτω από τις εξής προϋποθέσεις:
- i) Εάν στην κοινότητα η αγορά κινδυνεύει να υποστεί σοβαρές διαταραχές λόγω εισαγωγών ή εξαγωγών.
 - ii) Εάν οι ποσότητες που αποσύρονται φτάνουν σε σημαντικά επίπεδα.
- στ) Αντισταθμιστικά τέλη: Επιβάλλονται κατά τις εισαγωγές επιτραπέζιων σταφυλιών από Τρίτες χώρες όταν η "τιμή εισόδου" σε μια αντιπροσωπευτική αγορά είναι μικρότερη της "τιμής αναγωγής" (θεσμικό μέγεθος που καθορίζεται κατ' έτος από τη Διαχειριστική Επιτροπή της κοινότητας).
- ζ) Εξαγωγικές επιστροφές: Είναι επιδοτήσεις στους εξαγωγείς επιτραπέζιων σταφυλιών σε Τρίτες χώρες, που θεωρητικά καλύπτουν τη διαφορά μεταξύ των κοινοτικών και διεθνών τιμών, προκειμένου το προϊόν ν' αποκτήσει τη δυνατότητα πρόσβασης και να καταστεί ανταγωνιστικό στη διεθνή αγορά.
- η) Ασκεείται διαρθρωτική πολιτική μέσω των γενικών αναπτυξιακών προγραμμάτων της κοινότητας για τα επιτραπέζια σταφύλια, όπως π.χ. χορήγηση πριμοδοτήσεων για οριστική εγκατάλειψη αμπελουργικών εκτάσεων (κατά τις αμπελουργικές περιόδους 1988/89 μέχρι 1995/96).
- θ) Η εξασφάλιση πόρων για την υλοποίηση της ΚΑΠ για τα επιτραπέζια σταφύλια προέρχεται κυρίως από το Ευρωπαϊκό Γεωργικό Ταμείο Προσανατολισμού και Εγγυήσεων (FEOGA) με την ενεργό συμμετοχή στη χρηματοδότηση και των ενδιαφερομένων κρατών - μελών.

3.1.3. Κοινή Αγροτική Πολιτική σταφίδας

Η ΚΑΠ για τη σταφίδα, όπως αναμορφώθηκε το 1994, έχει ως εξής:

- α) Κατάργηση ελάχιστης τιμής στον παραγωγό
- β) Κατάργηση ενίσχυσης για μεταποίηση.
- γ) Χορήγηση στρεμματικής ενίσχυσης, αλλά μείωση της ενίσχυσης σε περίπτωση υπέρβασης.
- δ) Κατάργηση επιδότησης στην εξαγωγή - η τιμή αγοράς από τους οργανισμούς αποθεματοποίησης μειώθηκε κατά 5%.
- ε) Η ελάχιστη τιμή εισαγωγής μένει αμετάβλητη.

3.2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ Κ.Α.Π. ΣΤΟΝ ΕΛΛΑΔΙΚΟ ΧΩΡΟ

Κατηγορίες καλλιεργούμενων ποικιλιών της αμπέλου

Για τους σκοπούς της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής στον κλάδο της Αμπελουργίας, οι ποικιλίες του αμπελιού κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες. Αυτές είναι:

- α) συνιστώμενες
- β) επιτρεπόμενες
- γ) προσωρινά ανεκτές ή προς αντικατάσταση.

Υπάρχει και μια τέταρτη κατηγορία στην οποία ανήκουν οι απαγορευμένες ποικιλίες που πρέπει να ξεριζωθούν.

α) Οι συνιστώμενες ποικιλίες είναι αυτές που έχουν προϊόντα άριστης ποιότητας και επιδιώκεται η επέκταση της καλλιέργειάς τους.

β) Οι επιτρεπόμενες ποικιλίες δίνουν καλής ποιότητας προϊόντα, η δε επέκταση της καλλιέργειάς τους είναι ελεύθερη, χωρίς να παρακινείται ή να επιδιώκεται.

γ) Οι προς αντικατάσταση ποικιλίες έχουν προϊόντα κατώτερης ποιότητας και για το λόγο αυτό επιδιώκεται η αντικατάστασή τους, ενώ απαγορεύεται η επέκταση όσο και η ανασύστασή τους.

Η ποιότητα των παραγόμενων προϊόντων είναι συνάρτηση της ποικιλίας αμπελιού και των εδαφοκλιματικών συνθηκών όπου αυτή καλλιεργείται. Επειδή πολλές ποικιλίες καλλιεργούνται σε περισσότερες αμπελουργικές ζώνες, η παραπάνω κατάταξη αναφέρεται κατά περιοχές.

Αμπελώνες είναι το σύνολο των εκτάσεων φυτεμένων με αμπέλια που προορίζονται για την παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών, οίνου και σταφίδας.

Επιτραπέζιες θεωρούνται οι ποικιλίες σταφυλιών που διατίθενται στο εμπόριο για κατανάλωση ως νωπά φρούτα.

Οινοποιήσιμες θεωρούνται οι ποικιλίες που προορίζονται για την παραγωγή κρασιών και χωρίζονται σε

- α) οίνους ονομασίας προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας
- β) οίνους ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης και
- γ) λοιπούς οίνους.

Σταφιδοποιήσιμες θεωρούνται οι ποικιλίες, οι ποίες περιλαμβάνουν ποικιλίες αμπελιού που τα προϊόντα τους προορίζονται για την παραγωγή σταφίδων.

Ειδικότερα, οι καλλιεργούμενες στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά ποικιλίες κατατάσσονται στις παραπάνω κατηγορίες ως ακολούθως.

A. Οινοποιήσιμες ποικιλίες

– *Νομός Αργολίδος*

Συνιστώμενες : Αγιωργίτικο, Ροδίτης, Σαββατιανό, Λαγόρθη, Ρομπόλα

Επιτρεπόμενες : Ασπρούδες, Βοϊδομάτης, Κολλιριάτικο, Μαυρούδι,

Σκυλοπνίτης, Φιλέρι

– *Νομός Αρκαδίας*

Συνιστώμενες : Μοσχοφίλερο, Ασπρούδες, Λαγόρθη, Ντεμπίνα,
Ρομπόλα, Αγιωργίτικο, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Agintho

Επιτρεπόμενες : Κολλιναίτικο, Μαυρούδι, Ροδίτης, Ρεφόσκο, Σαββατιανό,
Σκυλοπνίχτης, Φωκιάνο, Riesling Rhenan, Sauvignon blanc,
Sylvaner veert, Chardonnay, Traminer

– *Νομός Αχαΐας*

Συνιστώμενες : Μαυροδάφνη, Μοσχάτο λευκό, Ροδίτης, Βολίτσα μαύρη,
Λαγόρθη, Μαύρο Καλαβρυτινό, ψιλόμαυρο Καλαβρύτων,
Ρομπόλα, Κορινθιακή, Ρεφόσκο, Μαλαγουζιά, Cabernet
Sauvignon, Chardonnay, Crenaille rouge, merlot, Sauvignon
blanc, Syrah, Ugni blanc

Επιτρεπόμενες : Ασπρούδες, Βολίτσα άσπρη, Γουστολίδι, Κορινθιακή,
Κορίτσιανος, Σιδερίτης, Χονδρόμαυρο, ψιλόμαυρο, Barbera,
Folle blanche, Riesling Rhenan, Saint Laurent, Traminer

– *Νομός Ηλείας*

Συνιστώμενες : Λαγόρθη, Μαυροδάφνη, Ρεφόσκο, Ροδίτης, Agintho, Cabernet
Franc, Cabernet Sauvignon, Carignan, Crenache rouge,
Merlot, Ugni blanc

Επιτρεπόμενες : Ασπρούδες, Ζακυνθινό, Κολλιναίτικο, Κορινθιακή,
Μανδηλαριά, Μαυρούδι, Σιδερίτης, Σουλτανίνα, Φιλέρι

– *Νομός Κορινθίας*

Συνιστώμενες : Αγιωργίτικο, Ασύρτικο, Λαγόρθη, Ροδίτης, Ρομπόλα,
Cabernet Sauvignon, Chaardonnay, Sauvignon blanc

Επιτρεπόμενες : Ασπρούδες, Κορινθιακή, Μαυρούδι, Σαββατιανό,
Σουλτανίνα

– *Νομός Λακωνίας*

Συνιστώμενες : Αθήρι, Ασύρτικο, Μονεμβασιά, Ροδίτης, Carignan,
Ugni blanc

Επιτρεπόμενες : Ασπρούδες, Βοϊδομάτης, Κολλιτιάτικο, Κυδωνίτσα,
Μαυρορούδι, Φιλέρι.

– *Νομός Μεσσηνίας*

Συνιστώμενες : Ασύρτικο, Λαγόρθι, Μανδηλαριά, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης,
Φιλέρι, Arinθο, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Carignan, Chardonnay, Ginsaut, Grenache rouge, Merlot,
Tempranillo, Ugni blanc

Επιτρεπόμενες : Ασπρούδες, Βοϊδομάτης, Γουστολίδι, Κολλιτιάτικο,
Κορινθιακή, Μαυρούδι, Ρεφόσκο, Σαββατιανό, Φωκιανό,
Crenache blanc, Syrah

– *Νομός Ζακύνθου*

Συνιστώμενες : Γουστολίδι, Παύλος, Ροδίτης, Σκιαδόπουλο

Επιτρεπόμενες : Ασπρούδες, Βοϊδομάτης, Βόσσοι, Κατσιακούλας, Κοζανίτης,
Κοκκινοβουλίτσα, Κοντοκλάδι, Κορίθι, Κορινθιακή,
Κουτσομπέλι, Ρομπόλα, Σκυλοπνίχτης, Φιλέρι

– *Νομός Κέρκυρας*

Συνιστώμενες : Κακοτρύγη, Λημνιό, Πετροκόριθο μαύρο, Ροδίτης

Επιτρεπόμενες : Αγούμαστος, Αμφιώνη, Βερζαμι, Κατσιακούλας, Κοζανίτης,
Λιάτικο, Κορινθιακή, Μαυροδάφνη, Πατρινό, Χλώρες,
Riesling Rhenan, Semillon

– *Νομός Κεφαλληνίας*

Συνιστώμενες : Γουστολίδι, Θειακό, Κορινθιακή, Μαυροδάφνη, Μοσχάτο
άσπρο, Ροδίτης, Ρομπόλα

Επιτρεπόμενες : Αρχηλινός, Κορφιάτης, Μαυροδάφνη, Μοσχάτο άσπρο,
Παπαδικό, Ρομπόλα, Σκιαδόπουλο, Σκυλοπνίχτης, Τσαούσι

– *Νομός Λευκάδας*

Συνιστώμενες : Βερδέα, Βερτζαμίν, Λαγόρθι, Chardonnay, Merlot, Sylbaner,
Traminer

Επιτρεπόμενες : Ασπροβέρτζαμο, Γλυκομάτι, Θειακό, Κοντοκλάδι,
Κολανίτης, Κορινθιακή, Λιάτικο, Μαυροδάφνη, Πατρινό,
Χλωρες, Riesling Rhenan, Semillon

B. Επιτραπέζιες ποικιλίες

– *Νομός Αργολίδας*

Συνιστώμενες : Cardinal

Επιτρεπόμενες : Αετονύχη, Ραζακί, Σιδερίτης, Φράουλα, Cardinal

– *Νομός Αρκαδίας*

Συνιστώμενες : –

Επιτρεπόμενες : Αετονύχι, Ραζακί, Σιδερίτης, Φράουλα, Cardinal

– *Νομός Αχαΐας*

Συνιστώμενες : Ραζακί, Σουλτανίνα, Φράουλα, Calmeria, Cardinal, Gold,
Italia, Victoria

Επιτρεπόμενες : Ελλάς, Θεσσαλονίκη, Ιθάκη, Λευκάδα, Πέλλα, Σιδερίτης,
Alphonse, Lavallee, Victoria

– *Νομός Ηλείας*

Συνιστώμενες : Cardinal

Επιτρεπόμενες : Αετονύχι, Ραζακί, Σιδερίτης, Φράουλα, Cardinal

– *Νομός Κορινθίας*

Συνιστώμενες : Ραζακί, Σουλτανίνα, Φράουλα, Calperia, Cardinal, Gold, Italia, Victoria

Επιτρεπόμενες : Ελλάς, Θεσσαλονίκη, Ιθάκη, Λευκάδα, Πέλλα, Σιδερίτης, Alphonse Lavallee, Victoria

– *Νομός Λακωνίας*

Συνιστώμενες : Cardinal

Επιτρεπόμενες : Αετονύχι, Ραζακί, Σιδερίτης, Φράουλα, Cardinal

– *Νομός Μεσσηνίας*

Συνιστώμενες : Cardinal

Επιτρεπόμενες : Αετονύχι, Ραζακί, Σιδερίτης, Φράουλα, Cardinal

– *Νομός Ζακύνθου*

Συνιστώμενες : Cardinal

Επιτρεπόμενες : Αετονύχι, Ραζακί, Σιδερίτης, Φράουλα, Cardinal

– *Νομός Κέρκυρας*

Συνιστώμενες : Ραζακί, Cardinal

Επιτρεπόμενες : Αετονύχι, Μοσχάτο Αμβούργου, Σιδερίτης, Τσαούσι, Φράουλα

– *Νομός Κεφαλληνίας*

Συνιστώμενες : –

Επιτρεπόμενες : Αετονύχι, Ραζακί, Σιδερίτης, Φράουλα, Cardinal

– *Νομός Λευκάδας*

Συνιστώμενες : –

Επιτρεπόμενες : Αετονύχι, Μοσχάτο Αμβούργου, Σιδερίτης, Τσαούσι,
Φράουλα

Γ. Ποικιλίες για ξηρή σταφίδα

– *Νομός Αργολίδας*

Συνιστώμενες : Κορινθιακή, Σουλτανίνα

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Αρκαδίας*

Συνιστώμενες : –

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Αχαΐας*

Συνιστώμενες : Κορινθιακή

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Ηλείας*

Συνιστώμενες : Κορινθιακή, Σουλτανίνα

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Κορινθίας*

Συνιστώμενες : Κορινθιακή, Σουλτανίνα

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Λακωνίας*

Συνιστώμενες : –

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Μεσσηνίας*

Συνιστώμενες : Κορινθιακή

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Ζακύνθου*

Συνιστώμενες : Κορινθιακή

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Κέρκυρας*

Συνιστώμενες : –

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Κεφαλληνίας*

Συνιστώμενες : Κορινθιακή

Επιτρεπόμενες : –

– *Νομός Λευκάδας*

Συνιστώμενες : –

Επιτρεπόμενες : –

Αποφασιστικό ρόλο στην εξέλιξη της ελληνικής αμπελουργίας παίζουν σήμερα τα διαρθρωτικά προγράμματα της Ε.Ε, τα οποία εφαρμόζονται στην Ελλάδα στις εξής κατευθύνσεις:

3.2.1. Οριστική εγκατάλειψη αμπελώνων

Για την εγκατάλειψη των αμπελώνων χορηγείται πριμοδότηση στους αμπελουργούς. Απ' τους κανονισμούς, αυτοί που εφαρμόστηκαν και μάλιστα με οριστικό χαρακτήρα, ήταν:

α) Ο καν. 456/80, όπου περιόριζε για αρκετά χρόνια το δυναμικό παραγωγής επιτραπέζιων οίνων.

β) Ο καν. 777/85, που πρόβλεπε τη μείωση του δυναμικού οινικής παραγωγής και την αύξηση των ενισχύσεων για εκρίζώσεις.

γ) Ο καν. 1442/88, περί οριστικής εγκατάλειψης μέσω εκρίζωσης των αμπελώνων, ένα μέτρο ριζικό για ολοκληρωτικό ξερίζωμα, δίχως να υπάρχουν εναλλακτικά μέτρα για τη μη ερημοποίηση περιοχών, για τα προβλήματα ανεργίας που θα προκύψουν, για την υποαπασχόληση και κυρίτερα τις συνέπειες της οικολογικής καταστροφής.

Με τον καν. 1442/88 επεκτάθηκε πλέον το καθεστώς της οριστικής εγκατάλειψης σε όλες τις αμπελουργικές εκτάσεις, καθώς επίσης χορηγείται πριμοδότηση στους αμπελουργούς για την εγκατάλειψη των αμπελώνων τους.

Δικαιούχοι της πριμοδοτήσεως είναι κάτοχοι καλλιεργούμενων αμπελουργικών εκτάσεων, οι οποίοι προβαίνουν στην εκρίζωση αμπελώνα μετά από σχετική αίτηση στο αρμόδιο γραφείο της Διεύθυνσης Γεωργίας. Η εκρίζωση πρέπει να επιβεβαιωθεί από τον αρμόδιο γεωπόνο και συνεπάγεται απώλεια του δικαιώματος αναφύτευσης. Δεν χορηγείται χρηματοδότηση για την εκρίζωση εγκαταλειμμένων αμπελώνων, ούτε αμπελώνων που φυτεύθηκαν μετά την έναρξη ισχύος του κανονισμού.

Το ποσό της πριμοδότησης κυμαίνεται ανάλογα με την κατηγορία του αμπελώνα, την έκταση κ.λπ. ως εξής:

- α) Για εκτάσεις 1-2,5 στρ. οινοποιήσιμων ποικιλιών χορηγείται πριμοδότηση 360 ECU/στρ.
- β) Για εκτάσεις πάνω από 2,5 στρ. οινοποιήσιμων ποικιλιών, η πριμοδότηση είναι 120-1.020 ECU/στρ.
- γ) Για εκτάσεις που καλλιεργούνται με ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών, η πριμοδότηση είναι 600-1.080 ECU/στρ.
- δ) Για εκτάσεις που καλλιεργούνται με σταφίδες 720 ECU/στρ.

Με βάση τους παραπάνω κανονισμούς για εκρίζωση και εγκατάλειψη αμπελώνων, εκριζώθηκαν σε όλη την Ε.Ε. από το 1981-1996 περίπου 700.000 εκτάρια, ξεριζώθηκε δηλαδή μια έκταση που αντιπροσωπεύει το 18% περίπου της συνολικής αμπελουργικής έκτασης.

Στον Πίνακα 3.1 εμφανίζεται η εκριζωτική εφαρμογή του καν. 1442/88 στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά, για την πρώτη πενταετή περίοδο εφαρμογής του, δηλ. την περίοδο 1988/89 - 1992/93.

ΠΙΝΑΚΑΣ 3.1. Εκτάσεις αμπελιών που εκριζώθηκαν από 1988/89 - 1992/93 βάσει καν. 1442/82, στην Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά

Περιφέρεια	Δικαιούχοι	Αμπέλια			Σύνολο
		Κρασί	Επιτραπεζ. στ.	Σταφίδα	
Πελοπόννησος	9.745	10.379	246	22.432	39.057
Ιόνια νησιά	1.340	3.528	2	-	3.530

3.2.2. Αναδιάρθρωση αμπελώνων (αναφύτευση, επανεμβολιασμός)

Με την αναδιάρθρωση αμπελώνων γίνεται αναφύτευση και επανεμβολιασμός αμπελώνων με συνιστώμενες ποικιλίες, για την οποία χορηγούνται οικονομικές ενισχύσεις στους παραγωγούς (κανονισμός 895/85).

Για τη βελτίωση υπαρχόντων αμπελώνων χορηγούνται οικονομικές ενισχύσεις με βάση τον κανονισμό (ΕΟΚ) 895/85, στα οποία καθορίζεται πρόγραμμα αναδιάρθρωσης όλων των κατηγοριών αμπελώνων 10ετούς ισχύος (1986-1996).

Η αναδιάρθρωση γίνεται είτε με εκρίζωση των παλιών αμπελώνων και αναφύτευση, είτε με επανεμβολιασμό, σε εκτάσεις που δεν συνορεύουν με

εκείνες για τις οποίες χορηγήθηκε πριμοδότηση για ορισμένη εγκατάλειψη. Το υποκείμενο θα πρέπει σ' όλες τις περιπτώσεις να είναι αντιφυλλοξηρικό και η ποικιλία μια από τις συνιστώμενες, ανάλογα με την περιοχή και την κατηγορία του αμπελώνα.

Δικαιούχοι των οικονομικών ενισχύσεων για αναδιάρθρωση είναι:

- α) Μεμονωμένοι αμπελοκαλλιεργητές που θα κάνουν ατομική αναδιάρθρωση σε έκταση 2,5 στρ.
- β) Ομάδες 3 αμπελοκαλλιεργητών που θα εγκαταστήσουν το νέο αμπελώνα σε ενιαία έκταση 10 στρ.
- γ) Ομάδες 15 καλλιεργητών που θα εγκαταστήσουν το νέο αμπελώνα σε ενιαία έκταση 100 στρ.

Η μορφή και το ύψος των οικονομικών ενισχύσεων

Η μορφή και το ύψος των οικονομικών ενισχύσεως που χορηγούνται έχουν ως εξής:

α) Στους μεμονωμένους αμπελοκαλλιεργητές, που κάνουν ατομική αναδιάρθρωση, χορηγείται «ενίσχυση στην αναδιάρθρωση», σαν συνεισφορά στο κόστος εκτέλεσης των έργων αναδιάρθρωσης, που ανέρχεται σε 212,3 ECU/στρ., όταν η αναδιάρθρωση γίνει με εκρίζωση - αναφύτευση και σε 125 ECU/στρ., όταν γίνει με επανεμβολιασμό.

β) Στους αμπελοκαλλιεργητές που κάνουν ομαδική αναδιάρθρωση, χορηγούνται τα ίδια ποσά με τους μεμονωμένους αμπελοκαλλιεργητές με «συμπληρωματική πριμοδότηση» 30 ECU/στρ.

γ) Στους αμπελοκαλλιεργητές που κάνουν συλλογική αναδιάρθρωση χορηγούνται πάλι τα ίδια ποσά με τους μεμονωμένους αλλά η «συμπληρωματική πριμοδότηση» είναι 50 ECU/στρ. και μια προσαύξηση ακόμα κατά 70 ECU/στρ., αν συνδυαστεί η αναδιάρθρωση με αναδασμό.

Η μη αύξηση της έκτασης των αμπελώνων στην Ελλάδα αποτελεί βασικό όρο του προγράμματος αναδιάρθρωσης.

Η συνολική έκταση αναδιάρθρωσης, κατά κατηγορία αμπελώνων, έχει αποφασισθεί ως εξής:

- | | |
|---------------------------------------|-------------|
| - Για παραγωγή κρασιών VQPRD | 15.000 στρ. |
| - Για παραγωγή επιτραπέζιων κρασιών | 75.000 στρ. |
| - Για παραγωγή Κορινθιακής σταφίδας | 22.500 στρ. |
| - Για παραγωγή Σουλτανίνας | 73.000 στρ. |
| - Για παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών | 14.500 στρ. |

Για την εφαρμογή του προγράμματος, οι ενδιαφερόμενοι αμπελουργοί υποβάλλουν αίτηση στη Διεύθυνση Γεωργίας του νομού τους. Η Διεύθυνση Γεωργίας, μετά την ολοκλήρωση του ελέγχου των αιτήσεων, ανακοινώνει τα αποτελέσματα για να ενημερωθούν οι ενδιαφερόμενοι.

Στη συνέχεια, οι ενδιαφερόμενοι που εντάχθηκαν στο πρόγραμμα, μπορούν να προβούν στην εκρίζωση του παλαιού αμπελώνα και την εγκατάσταση του νέου.

Η αναδιάρθρωση πραγματοποιήθηκε μέχρι τις 31/12/90 συνολικά σε 10.400 στρ. αμπελώνων, ενώ το 1991 έγινε σε ακόμα 8.300 στρ.

Στους Πίνακες 3.2 και 3.3 δίδονται οι εκτάσεις για αναμπέλωση

ΠΙΝΑΚΑΣ 3.2. Κατανομή εκτάσεων για αναμπέλωση, σε εφαρμογή του Καν. ΕΟΚ 895/85, την περίοδο 1986-1990 (σε στρεμ.)

		Αναδιάρθρωση	
		Με εκρίζωση	Με επανεμβολιασμό
α/α	ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ		
	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΥ	23.157,5	485
1.	Αργολίδα	222,5	
2.	Κορινθία	12.060	
3.	Αχαΐα	8.700	
4.	Αρκαδία	605	360
5.	Μεσσηνία	1.050	125
6.	Ηλεία	520	
	ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΙΟΝΙΩΝ ΝΗΣΩΝ	1.346	5
1.	Ζάκυνθος	575	
2.	Κέρκυρα	205	
3.	Κεφαλλονιά	326	5
4.	Λευκάδα	240	
	Σύνολο	23.397	490

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας (1991)

ΠΙΝΑΚΑΣ 3.3. Κατανομή, κατά κατηγορία αμπελώνων εκτάσεων για αναμπέλωση, σε εφαρμογή του Καν. ΕΟΚ 895/85, την περίοδο 1986-1990 (σε στρεμ.)

		Αναδιάρθρωση		
		Με επανεμβολιασμό	Με εκρίζωση	Σύνολο
Κατηγορία αμπελώνων				
	Κρασιών V.Q.P.R.D.	415	9.790,5	10.205,5
	Επιτραπέζιων κρασιών	635	15.796,5	16.431,5
	Κορινθιακής σταφίδας	125	10.840	10.965
	Σουλτανίνας	-	18.775	18.775
	Επιτραπέζιων σταφυλιών	1.240	7.997	9.237
	Σύνολο	2.415	63.199	65.614

ΠΗΓΗ: Υπουργείο Γεωργίας, Δ/νση ΠΑΠ Δενδροκηπευτικής, Τμήμα Αμπέλου και Ξηρών Καρπών

3.3. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ-ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Στον τομέα της αμπελουργικής έρευνας υπάρχει υστέρηση στη χώρα μας. Αποτέλεσμα της υστέρησης αυτής, τόσο στη βασική όσο και στην εφαρμοσμένη αμπελουργική έρευνα, είναι η συσσώρευση των πολλών προβλημάτων που αντιμετωπίζει η ελληνική αμπελουργία.

Εξειδικεύοντας τα προβλήματα που αντιμετωπίζει η ελληνική αμπελουργία σήμερα, θα μπορούσαμε να τα κατατάξουμε σε τρεις κατηγορίες:

α) Προβλήματα που αφορούν το φυτικό υλικό.

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται θέματα σχετικά με το ποικιλιακό δυναμικό της χώρας (διάκριση, αμπελογραφική περιγραφή, ταυτοποίηση, διάσωση και βελτίωση παραδοσιακών ποικιλιών αμπέλου, δημιουργία νέων ποικιλιών, βελτίωση και δημιουργία υποκειμένων ανθεκτικών στη ριζόβια μορφή της φυλλοξήρας).

β) Θέματα που αναφέρονται στους παράγοντες που επηρεάζουν την αμπελουργική παραγωγή, ποσοτικά και ποιοτικά (προσδιορισμός των αμπελουργικών ζωνών, καλλιεργητική τεχνική, εδαφοκλιματικοί παράγοντες, συστήματα μόρφωσης, συστήματα κλαδέματος καρποφορίας, μέθοδοι παραγωγής υγιούς πολλαπλασιαστικού υλικού).

γ) Θέματα που σχετίζονται με τις νέες μεθόδους και τις εφαρμογές της βιοτεχνολογίας.

δ) Σημαντικά προβλήματα είναι κι εκείνα που αναφέρονται στη διάρθρωση της αμπελοκαλλιέργειας (μικρός και πολυτεμαχισμένος αμπελουργικός κλήρος, μικρό μέγεθος αμπελουργικής εκμετάλλευσης και μείωση παραγωγής των αμπελουργικών προϊόντων).

Η αμπελουργική έρευνα σχεδιάζει και προγραμματίζει με στόχο τη διαμόρφωση των ελληνικών αμπελώνων του 2020.

Με τα νέα ερευνητικά δεδομένα, μελετάται η σύμπλοκη σχέση του υποκειμένου - εδάφους, σε συνδυασμό με τη λίπανση, ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός ανεπιθύμητων συστατικών στα σταφύλια και στη συνέχεια στον οίνο.

Παρά την ύπαρξη των οξυμένων προβλημάτων της ελληνικής αμπελουργίας, η εφαρμοσμένη αμπελουργική έρευνα καλείται να δώσει λύσεις, έτσι ώστε με τα νέα ερευνητικά προγράμματα να καλυφθούν τα κενά και η υστέρηση που παρατηρείται.

Δυο είναι οι βασικές προοπτικές για την αξιοποίηση της ελληνικής αμπελουργίας.

- α) Να δημιουργηθεί ένα ερευνητικό πρόγραμμα γενετικής βελτίωσης της αμπέλου.

Με το πρόγραμμα αυτό επιτυγχάνεται διάσωση, διατήρηση, μελέτη και αξιοποίηση των ελληνικών ποικιλιών αμπέλου και περιλαμβάνει αμπελογραφική περιγραφή και ταυτοποίηση των ελληνικών ποικιλιών αμπέλου με σύγχρονες βιοχημικές και μοριακές μεθόδους, μελέτη της γενετικής ποικιλομορφίας κάθε ποικιλίας, αξιολόγηση των ποικιλιών αμπέλου και τέλος, γενετική βελτίωση των ποικιλιών της αμπέλου.

- β) Ερευνητικά προγράμματα για την επίλυση προβλημάτων αμπελοκομικής τεχνικής, π.χ. προσδιορισμός παραγόντων για παραγωγή βιολογικών αμπελουργικών προϊόντων, προσδιορισμός αμπελουργικών ζωνών.

Τα προβλήματα και οι προοπτικές των αμπελουργικών προϊόντων κατά κατηγορία μπορούν να συνοψιστούν ως εξής:

A) ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Τα προβλήματα των αμπελοοινικών προϊόντων είναι:

- α) Οι εκριζώσεις και η εγκατάλειψη, τα οποία απειλούν τη διάρθρωση των ελληνικών αμπελώνων.
- β) Η ανεπάρκεια των κόκκινων κρασιών, με αποτέλεσμα να υπάρχει σοβαρή απειλή από τις Τρίτες χώρες.
- γ) Η αύξηση καλλιεργητικού κόστους.
- δ) Οι χαμηλές τιμές του εμφιαλωμένου κρασιού και η στροφή των καταναλωτών προς το χύμα κρασί.
- ε) Ο περιορισμός των εξαγωγών του ελληνικού κρασιού.
- στ) Η προσθήκη ζάχαρης στην οινοποίηση.

Η ποσότητα ζάχαρης που χρησιμοποιείται σήμερα για χρήση στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με στοιχεία του ΟΙΥ είναι πάνω από 500.000 ton. Η προσθήκη ζάχαρης στην οινοποίηση δεν αποκαθιστά ποιοτικά τα χαρακτηριστικά του κρασιού. Ουσιαστικά προσθήκη ζάχαρης συνιστά νοθεία.

- ζ) Η προβολή και η προώθηση του ελληνικού κρασιού.
- η) Ο έλεγχος παραγωγής και εμπορίας.

Προοπτικές αμπελοοινικών προϊόντων

Οι προοπτικές για το ελληνικό κρασί είναι οι εξής:

α) Ενίσχυση καλλιεργουμένων εκτάσεων με ποικιλίες ποιότητας για παραγωγή και βελτίωση κρασιών ΟΠΑΠ, ώστε να προωθηθεί ανταγωνιστικά, εμπορικά η κοινοτική θέση στη διεθνή αγορά, αλλά και η θέση των κοινοτικών κρασιών στο εσωτερικό της κοινότητας.

β) Να σταματήσει η πολιτική εκριζώσεων των αμπελώνων και να ευνοηθεί η επαναφύτευση των αμπελώνων.

γ) Να καταργηθεί η προσθήκη ζάχαρης σε όλα τα στάδια της οινοποίησης και να αντικατασταθεί με ΑΣΓ (Ανακαθαρισμένο Συμπυκνωμένο Γλεύκος).

Αν δεν διορθωθούν οι πολλές αδυναμίες στην παραγωγή, στην εσωτερική αγορά, αλλά και στις εξαγωγές, οι προοπτικές για το ελληνικό κρασί θα επισκιάζονται από αντιξοότητες, δυσκολίες, προκλήσεις και τότε τα πράγματα θα γίνουν ακόμα πιο δύσκολα.

Η διερεύνηση δυνατοτήτων ανά αμπελουργικό διαμέρισμα οδηγεί στις εξής διαπιστώσεις:

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ (Από τους νομούς της Πελοποννήσου)

α) Κορινθία: Η Κορινθία έχει μια αμπελουργική «νησίδα» παραγωγής του ερυθρού Ο.Π.Α.Π. «NEMEA».

β) Αρκαδία: Η Αρκαδία είναι μια περιοχή κατάλληλη για λευκούς οίνους, όμως το ενδιαφέρον του πληθυσμού για αμπελοκαλλιέργεια είναι περιορισμένο. Από τις ερυθρές ποικιλίες που καλλιεργούνται στο νομό, μόνο το μοσχοφίλερο παράγει έναν λευκό οίνο ΟΠΑΠ «Μαντίνεια», ο οποίος έχει αναγνωριστεί από το 1971 αλλά έχει αξιοποιηθεί εμπορικώς ελάχιστα.

γ) Αχαΐα: Η Αχαΐα είναι μια απέραντη, για τα ελληνικά δεδομένα, αμπελουργική ζώνη που έχει δικαίωμα παραγωγής του λευκού ΟΠΑΠ «ΠΑΤΡΑ» από το Ροδίτη που κατέχει μεγάλες στρ. αποδόσεις.

δ) Μεσσηνία: Στη Μεσσηνία το ενδιαφέρον για αμπελοκαλλιέργεια είναι μεγάλο, εξαιτίας του Οινοποιητικού Συνεταιρισμού «ΝΕΣΤΩΡ», ο οποίος συνεργάζεται με το Ινστιτούτο Οίνου. Επειδή όμως η μελέτη της δυναμικής αυτής αμπελουργικής ζώνης μόλις άρχισε, δεν υπάρχουν προϋποθέσεις για αναγνώριση ΟΠΑΠ.

ε) Ηλεία: Όσον αφορά την Ηλεία, παρόλο που το κλίμα της παρουσιάζει ποιοτικές δυνατότητες, δεν έχει επιδειχθεί κανένα ενδιαφέρον από τους τοπικούς φορείς.

ΙΟΝΙΑ ΝΗΣΙΑ

Το σύνθετο όνομα ποικιλίας – περιοχής «ΡΟΜΠΟΛΑ ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ» έχει αναγνωρισθεί ως ΟΠΑΠ από το 1971. Από τα υπόλοιπα νησιά, οι αμπελώνες της Ζακύνθου δεν πληρούν τους όρους για ΟΠΑΠ. Όσο για τη Λευκάδα, θα μπορούσε να έχει ένα θαυμάσιο αμπελώνα λευκών οίνων στα ορεινά, αλλά δεν έχει παρουσιασθεί ενδιαφέρον από τοπικούς φορείς. Τέλος, από πλευράς Κέρκυρας, ουδέποτε επιδείχθηκε ενδιαφέρον για αναγνώριση ΟΠΑΠ.

B) ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ - ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Προβλήματα παραγωγής και εμπορίας

Οι αδυναμίες του κλάδου σε επίπεδο παραγωγής είναι οι ακόλουθες:

α) Εξάπλωση της φυλλοξήρας, η οποία αντιμετωπίζεται μόνο μέσω της χρησιμοποίησης αντιφυλλοξηρικών υποκειμένων.

β) Η διάδοση των ώσεων, οι οποίες αντιμετωπίζονται μόνο με εκρίζωση.

γ) Η αλόγιστη χρήση λιπασμάτων, γεωργικών φαρμάκων και ορμονών, που υποβαθμίζουν την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος και συντελούν στη μόλυνση του περιβάλλοντος.

δ) Η άγνοια των παραγωγών, γύρω από τον παραγωγικό κλάδο.

ε) Η έλλειψη ορθολογικής οργάνωσης και εφαρμογής της καλλιεργητικής τεχνικής, με αποτέλεσμα μέρος του παραγόμενου προϊόντος να υποβαθμίζεται ποιοτικά.

Τα προβλήματα που αντιμετωπίζει ο κλάδος εμπορίας, εντοπίζονται στα ακόλουθα σημεία:

α) Η απόσταση της χώρας μας από τα καταναλωτικά κέντρα της Ευρώπης.

β) Έλλειψη συστηματικού ποιοτικού ελέγχου.

γ) Έλλειψη επαγγελματικής συνείδησης από τους οδηγούς των φορτηγών - ψυγείων που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των σταφυλιών.

δ) Η μη στήριξη των εξαγωγών, κυρίως από χρηματικής πλευράς, γεγονός που αποθαρρύνει τους εξαγωγικούς οργανισμούς.

ε) Ο έντονος ανταγωνισμός που δέχεται το προϊόν από το αντίστοιχο γειτονικών χωρών.

Προοπτικές επιτραπέζιων προϊόντων

α) Στα πλαίσια των νέων τάσεων που εμφανίζονται στην παραγωγή και εμπορία των επιτραπέζιων ποικιλιών, η επιβίωση της καλλιέργειας απαιτεί έμφαση στην ποιότητα του προϊόντος.

Η προσπάθεια παραγωγής καρπών «ποιότητας» γίνεται κυρίως μέσω της «Ολοκληρωμένης Γεωργίας». Η «Ολοκληρωμένη Γεωργία» αποτελεί συνδυασμένη χρησιμοποίηση βιολογικής και χημικής καταπολέμησης, νομοθετικών και καλλιεργητικών μέτρων, μέσω παγίδευσης εντόμων και βιοτεχνολογικών μέσων καταπολέμησης. Αυτός ο τρόπος κερδίζει συνεχώς έδαφος τα τελευταία χρόνια, ενώ η αντιμετώπιση των διαφόρων εχθρών και ασθενειών δεν αποβαίνει ολοκληρωτικά εις βάρος του περιβάλλοντος, λόγω μειωμένης χρήσης εντομοκτόνων και λιπασμάτων.

β) Από την ανασκόπηση των επιτραπέζιων ποικιλιών αμπέλου που καλλιεργούνται στη χώρα μας, βγαίνει το συμπέρασμα ότι θα πρέπει να στραφούμε στην καλλιέργεια πρώιμων ποικιλιών, που να ωριμάζουν τα σταφύλια τους από τα μέσα Ιουλίου μέχρι μέσα Αυγούστου. Την περίοδο αυτή, η διάθεση της παραγωγής είναι ευχερής, τόσο στην εσωτερική όσο και στην εξωτερική αγορά, σε ικανοποιητικές τιμές.

γ) Έχει διαπιστωθεί ότι η κατανάλωση σε εθνικό και διεθνές επίπεδο προτιμάει τις αγίγαρτες ποικιλίες, ανεξάρτητα από το χρώμα των ραγών και την εποχή ωρίμανσης των σταφυλιών τους.

Γ) ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ - ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΑΦΙΔΑΣ

Προβλήματα παραγωγής

Τα προβλήματα παραγωγής της σταφίδας είναι τα εξής:

- α) Μεγάλο κόστος παραγωγής
- β) Μειωμένη απόδοση καλλιεργούμενων σταφιδάμπελων
- γ) Πολυτεμαχισμός και μικρό μέγεθος σταφιδοεκμεταλλεύσεων
- δ) Ιώσεις στις αναμπελώσεις με αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα
- ε) Μη ικανοποιητική ποιότητα παραγόμενου προϊόντος.

Προοπτικές παραγωγής

Για την αντιμετώπιση των προβλημάτων των σταφιδάμπελων, οι προοπτικές είναι:

- α) Εφαρμογή σχεδίου Συνεταιριστικής ή Ομαδικής Καλλιέργειας.
- β) Εκμηχάνιση της καλλιέργειας, που σε αρκετές σταφιδοεκμεταλλεύσεις είναι πολύ χαμηλή.
- γ) Δημιουργία νέων σταφιδάμπελώνων με συνιστώμενες ποικιλίες πάνω σε ανθεκτικά υποκείμενα.
- δ) Καλλιεργητική αγωγή των σταφιδοπαραγωγών (καταπολέμηση ασθενειών, αντικατάσταση χαραγής, λίπανση κ.λπ.).
- ε) Εφαρμογή μέτρων ελέγχου τρυγητού και αποξήρανσης του προϊόντος για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Προβλήματα διάθεσης

Τα προβλήματα διάθεσης είναι τα εξής:

- α) Αυξημένο κόστος επεξεργασίας
- β) Φθίνουσα εξαγωγή
- γ) Ασήμαντη εσωτερική κατανάλωση.

Προοπτικές διάθεσης

Για την επίλυση των προβλημάτων διάθεσης, υπάρχουν οι εξής προοπτικές:

α) Συνεχής συμπίεση του κόστους επεξεργασίας με τη χρήση σύγχρονου εξοπλισμού και διαρκή αυτοματοποίηση των εργασιών σύμφωνα με τις τεχνολογικές εξελίξεις.

β) Διαφήμιση του προϊόντος για την αύξηση των εξαγωγών στις παραδοσιακές χώρες κατανάλωσης, αλλά και δημιουργία νέων αγορών.

γ) Έρευνα της αγοράς για τον προσδιορισμό των αναγκαίων ποσοτήτων του προϊόντος.

δ) Εφαρμογή προγράμματος ανάπτυξης εμπορίας στην εσωτερική αγορά.

ε) Βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος για την προσέλκυση του καταναλωτή.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ - ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΒΙΟΛΟΓΙΚΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ

Στη βιοκαλλιέργεια του αμπελιού, υπάρχουν και κάποια προβλήματα που χρειάζεται να αντιμετωπιστούν:

α) Ορμόνες - χαραγή: Αφορούν περισσότερο το επιτραπέζιο σταφύλι και τη σταφίδα. Όπου είναι δυνατό, συνεχίζεται το παραδοσιακό χαρακι. π.χ. Κορινθιακή σταφίδα. Εναλλακτικά μπορεί να αντικατασταθεί με έναν καλό συνδυασμό από κορυφολογήματα και ψεκασμό με διάλυμα από φύκια που περιέχει κυτοκίνινες και φυσικές αυξητικές ουσίες.

Για τα επιτραπέζια σταφύλια, όπως π.χ. η Σουλτανίνα, που φτάνουν σε υπερφυσικά μεγέθη με την αλληπάλληλη χρήση φυτορμονών, θα πρέπει να αλλάξουμε τις απαιτήσεις μας από τη φύση. Η αφύσικη ανάπτυξη και το υπερφυσικό μέγεθος, προκαλούν μια υποβάθμιση της ποιότητας του καρπού,

κάτι που αποδεικνύει ο αλάνθαστος «δείκτης ποιότητας», το άρωμα και τα σάκχαρα. Το βέβαιο είναι ότι στον τομέα αυτό, ο δρόμος είναι μακρύς για την αλλαγή των κριτηρίων του καταναλωτή.

β) Παραγωγή σταφίδας. Η φυσική καλλιέργεια της σταφιδαμπέλου ολοκληρώνεται με τη φυσική ξήρανση του προϊόντος στον ήλιο και τη μη επιβάρυνσή του, κατά την επεξεργασία. Ιδιαίτερα για τη Σουλτανίνα, υιοθετείται η τάση για τη μη λεύκανση του προϊόντος. Επίσης, αντί για τη χημική απεντόμωση με βρωμιούχο μεθύλιο, μπορούν να εφαρμοστούν αποτελεσματικά μέθοδοι, όπως η κατάψυξη (-20°C έως -40°C).

γ) Οινοποίηση. Κατ' αναλογία με τη σταφίδα, ολοκλήρωση της προσπάθειας για τα κρασιά αποτελεί η φυσική οινοποίηση

Απαραίτητες προϋποθέσεις αποτελούν η συγκομιδή πρώτης ύλης χωρίς προσβολές, που πρέπει να διαλεχτεί προσεκτικά και να γίνει γρήγορη έκθλιψη και τήρηση των απαιτούμενων συνθηκών υγιεινής.

Για το σταμάτημα της ζύμωσης μπορεί να γίνει χρήση θειώδους, αλλά σε αυστηρά καθορισμένα όρια.

Πρέπει να σημειωθεί ότι δεν αρκεί μόνο η μέθοδος καλλιέργειας για να μετατραπεί ένα μέτριο κρασί σε αριστούργημα. Απαραίτητη προϋπόθεση για την επίτευξη αυτού του σκοπού είναι οι γνώσεις για τις συνθήκες καλής οινοποίησης.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΑΝΤΖΟΥΛΑΤΟΣ, Γ., (1998), «Οινόπολις»:30-35.
- ΑΡΒΑΝΙΤΙΔΗΣ, Α., (1992), «Δενδροκομία Ι»: 24-27, 182-184, 203-218.
- ΒΛΑΧΟΣ, Μ.Β., (1991), «Αμπελουργία»: 35-42.
- ΓΙΑΝΝΟΠΟΛΙΤΗΣ, Κ.Ν., (1993), «Ζιζανιοκτονία στο αμπέλι» Σ.Γ.Κ., Απρίλιος 92: 30-32.
- ΔΗΜΗΤΡΑΚΑΚΗΣ, Κ.Γ., (1995), «Αμπελουργία» : 39-51, 96-98.
- ΚΟΤΙΝΗΣ, Χ., (1988), «Ελληνικός αμπελογραφικός άτλας»: 51-73.
- ΚΟΥΣΟΥΛΑΣ, Ι.Κ., (1995), «Αμπελουργία»: 70-84, 178-187.
- ΛΑΤΙΦΗΣ, Κ., (1992), «Διαρθρωτικά προγράμματα αμπελουργίας» Σ.Γ.Κ., Απρίλιος 92: 43-46.
- ΛΕΚΑΚΗΣ, Κ., (1996), «Αμπέλι – κρασί» Σ.Γ.Τ., Ιουλ. 96: 16-18, 76-88.
- ΛΕΛΑΚΗΣ, Π.Ι., (1983), «Το κλάδεμα της αμπέλου»: 114-118, 202-210, 221-228.
- ΜΙΧΟΣ, Β., (1992), «Τα επιτραπέζια σταφύλια στην Ελλάδα» Σ.Γ.Κ., Απριλ. 92: 36-38.
- ΜΙΧΟΣ, Β., ΣΤΑΥΡΑΚΑΚΗΣ, Μ.Ν., (1996), «Αμπελουργική έρευνα» Γ.Α., Ιανουαρ. 96: 66-73.
- ΣΚΛΑΒΟΣ, Ε., (1998), «Οινόπολις»: 7-8, 13-17.
- ΤΑΜΠΟΥΚΟΥ, Α., (1996), «Βιολογική αμπελουργία» Σ.Γ.Τ., Αυγ. 96: 2-15.
- ΤΣΑΚΙΡΗΣ, Α.Ν., (1996), «Οινολογία», Εκδόσεις Ψύχαλου, Αθήνα: 68-71, 99-102.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΕΙΣ

ΑΘΑΝΑΣΟΠΟΥΛΟΣ Θ., γεωπόνος, ΕΑΣ Αμαλιάδας.

ΑΛΕΥΡΑΣ Π., γεωπόνος, Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας.

ΔΟΥΦΕΞΗ Σ., γεωπόνος, Ινστιτούτου Αμπέλου Αθήνα.

ΕΥΑΓΓΕΛΑΤΟΥ Ε., γεωπόνος, Διεύθυνση Γεωργίας Κεφαλληνίας.

ΚΑΜΠΙΤΣΗΣ Π., βιοκαλλιεργητής, Ζάκυνθος.

ΚΑΡΑΘΑΝΟΥ Δ., γεωπόνος, ΕΑΣ Αιγιαλείας.

ΚΟΣΜΕΤΑΤΟΥ Μ., γεωπόνος, Οινοποιείο Κοσμετάτου Κεφαλλονιάς.

ΝΕΟΦΥΤΟΣ Α., γεωπόνος, Α.Σ.Π Κεφαλληνίας.

ΞΕΝΟΥ Σ., γεωπόνος, Κτήμα Μερκούρη Αμαλιάδας.

ΠΑΠΑΔΟΠΟΥΛΟΣ Α., γεωπόνος, Διεύθυνση Γεωργίας Μεσσηνίας.

ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ Ν., βιοκαλλιεργητής, Μαντίνεια Αρκαδίας.

ΤΖΟΒΑΛΑΚΗΣ Ι., οινολόγος, Οινοποιείο ΑΣΤΗΡ Καλαμάτας.

ΧΑΛΚΙΑΣ Α., γεωπόνος, Ε.Α.Σ Πατρών.