

Εξέλιξη αμπελώνων Νεμέας

Παπαϊωάννου Αθανάσιος: Οινοποιός

Η καλλιέργεια του αμπελιού στη Νεμέα, ξεκινάει από πολύ παλαιά αν κρίνουμε από τα ευρήματα της Αρχαιολογικής σκαπάνης, όταν στο λόφο Τσουγκίζα που βρίσκεται στην Αρχαία Νεμέα, σε οικισμό της παλαιολιθικής εποχής, ευρέθησαν μέσα σε πήλινα αγγειαγιγαρτά σταφυλιών, που μαρτυρούν την καλλιέργεια του αμπελιού και όχι μόνο αλλά και το ότι από τότε γινόταν ερυθρά οινοποίηση αλλιώς θα έβαζαν καθαρό μούστο στα δοχεία αυτά.

Επίσης στην Αχαϊκή πόλη, το Φλοιούντα, όπως αναφέρει ο Πausanias είχαν αφιερώσει επίχρυση κατσίκα, για να εξευμενίσουν τον αστερισμό της Αιγός που τους κατέστρεφε τα αμπέλια, κάτι που και σήμερα συμβαίνει με τον παγετό της Ανοιξέως που μαρτυρεί επίσης ότι οι κλιματολογικές συνθήκες δεν έχουν αλλάξει.

Η ποικιλία Αγιωργήτικο επεκράτησε στην περιοχή, σαν κύρια ποικιλία καλλιέργειας, επειδή οι κλιματολογικές συνθήκες, τα εδάφη το υψόμετρο ευνοούν την ανάπτυξη της. Παρ' ότι διαχρονικά καλλιεργήθηκαν μερικώς και άλλες ποικιλίες αμπέλου, είτε αυτό οφειλόταν στη ζήτηση (φυλλοξήρα Αττικής) είτε σε κοινωνικές συνθήκες και συνήθειες (λευκά, ροζέ, ερυθρά κρασιά) πάντοτε όμως κυρίαρχη ποικιλία ήταν και είναι το Αγιωργήτικο.

Η καλλιέργεια του αμπελιού αρχικά γινόταν σε πυκνή φύτευση μέχρι και 1000 φυτά ανά στρέμμα, κάτι που δεν αξιολογήθηκε επαρκώς και εγκατελήφθη, παρ' ότι η πυκνή και κανονική φύτευση εξασφάλιζε μεγαλύτερη και ποιοτικά ανώτερη παραγωγή λόγω της κατά πρέμνο κατανομής.

Από το 1970 και εντεύθεν, καθιερώθηκε η γραμμική καλλιέργεια του αμπελιού χάριν της εκμηχάνισης.

Σήμερα με την απελευθέρωση των αγορών η αμπελοοικονομική παραγωγή υποχρεώνεται, χάριν του ανταγωνισμού και δεν αναφέρομαι στην ποσότητα και το δραχμικό κόστος, αλλά την υγιεινή, την ποιότητα και τις συνήθειες της παγκόσμιας αγοράς, όπως αυτές έχουν διαμορφωθεί επηρεασμένες από τα Γαλλικά πρότυπα, άρχισαν

να καλλιεργούνται και άλλες ποικιλίες κυρίως

Γαλλικές. Αυτή η εξέλιξη έχει παρεξηγηθεί ότι δήθεν περιφρονήθηκαν οι γηγενείς ποικιλίες κάτι που δεν είναι σωστό και μας αδικεί επειδή σαν άγνωστες οι Ελληνικές ποικιλίες στην διεθνή αγορά χρειάστηκαν 20 και πλέον χρόνια και με μεγάλες ίδιες δαπάνες (διεθνείς εκθέσεις) να γίνουν γνωστές και να κατακτούν σήμερα σημαντικές διακρίσεις.

Δεν είναι γνωστό επίσης ότι οι ξένες ποικιλίες (Γαλλικές) δίδουν στις δικές μας συνθήκες συγκριτικά ποιοτικά και υγιεινά κρασιά με σχέσεις ανταγωνιστικότητας 1 προς 3 υπέρ των Ελληνικών κρασιών που προέρχονται από τις ποικιλίες αυτές, κάτι πολύ ενδιαφέρον διότι έτσι ανταγωνιζόμαστε καθιερωμένα Γαλλικά κρασιά με αισιόδοξες προοπτικές. Είναι γνωστό επίσης ότι το 95% των εμφιαλωμένων κρασιών στη χώρα μας είναι Ελληνικής παραγωγής στην κατανάλωση (Υποκατάσταση εισαγωγών).

Σήμερα η αμπελοοινική παραγωγή στη Νεμέα δεν έχει εξισορροπηθεί ακόμα, επειδή η σχέση ποιοτικής προς την ποσοτική παραγωγή είναι δυσανάλογος εις βάρος της ποιοτικής, επίσης δεν υπάρχει η αξιοποίηση της μικρής έστω ποιοτικής παραγωγής σε κρασιά απαιτήσεων κάτι που στερεί τους αμπελουργούς ποιοτικής παραγωγής μεγαλύτερου ακόμα εισοδήματος.

Θέλω να αναφερθώ ιδιαίτερα και με έμφαση στο θέμα που έχει θέσει η σημερινή εκδήλωση που είναι οίνος και υγεία.

Η Ιατρική επιστήμη μέρα με τη μέρα διαπιστώνει τις ευεργετικές ιδιότητες στην υγεία των ανθρώπων από τις δεκάδες ουσίες που περιέχει το κρασί, χωρίς να παραβλέπει το μέτρο στη χρήση του.

Αυτές οι ευεργετικές ιδιότητες θα έπρεπε να μην αναιρούνται από τα μέσα και τους τρόπους καλλιέργειας του αμπελιού, της οινοποίησης και διακίνησης του τελικού προϊόντος που είναι το κρασί.

Δεν θα ήθελα να είμαι εκείνος που θα προκαλούσε τον ψόγο ή την αντιπάθεια πολλών που ασχολούνται στους τομείς αυτούς.

Θα αρκεστώ να κάνω μια ανακοίνωση, το αποτέλεσμα της οποίας προέκυψε από παρατήρηση, πειραματισμό και επιβεβαίωση στην πράξη.

Είναι γνωστός ο Νόμος της διαιωνίσεως των ειδών που βασίζετε στη φυσική επιλογή. Η χρησιμοποίηση μιας χημικής ή μη ουσίας δεν ήτο δυνατόν να καταργήσει τη διαιώνιση επιβλαβών ή και ωφελίμων ειδών, αλλά απλά επενεργούσε σαν τεχνική επιλογή των ακόμα ισχυρότερων. Η χρησιμοποίηση μέχρι σήμερα δεκάδων ουσιών για την καταπολέμηση των επιβλαβών, δεν πέτυχε παρά την γιγάντωσή τους και αδιέξοδα.

Η διαπίστωση αυτή της βιολογικής ανισορροπίας, με οδήγησε στη σκέψη, ότι ο μόνος εφικτός τρόπος, σε πρώτο στάδιο ήταν η σκληραγώγηση του αμπελιού για να αντισταθεί ή να πολεμήσει τους γίγαντες και να δημιουργηθεί μία νέα ισορροπία.

Δύο τρόποι θεώρησα ότι μπορεί να το πετύχουν:

1. Οι καλλιεργητικές φροντίδες με στόχο όχι εύχυμα άρα ευάλωτα φυτά και
2. Η χρησιμοποίηση Βορδιγάλειου πολτού και θείου τα οποία σκληραίνουν τα μέρη του φυτού.

Τον τρόπο αυτό τον θεωρώ ως εφικτό για σήμερα επειδή μια άλλη διαπίστωσή μου στα ωφέλιμα, στον τομέα της οινοποίησης με κάνει να πιστεύω ότι υπάρχει ένας πιο αποτελεσματικός τρόπος επαναφοράς της διαταραγμένης βιολογικής ισορροπίας.

Θέλησα να ζυμώσω γλεύκος 16° Be, δηλαδή να' πάρω αλκοόλη με φυσική ζύμωση πάνω από 17°. Έκανα τεχνική επιλογή των ελλειψοειδών σακχαρομηκύντων με θεώδες οξύ, δημιουργώντας καλλιέργεια σε μικρή ποσότητα οι σακχαρομήκυτες αυτοί μου έδωσαν αλκοόλη 17,5°, ανέτρεψα δηλαδή δεδομένο ότι πέραν των 15° αλκοόλης τίποτε δεν δρα.

Αυτές οι παρατηρήσεις στις οποίες σήμερα αναφέρομαι ένα στόχο έχουν να καλλιεργηθεί η ιδέα της τεχνικής επιλογής των ωφελίμων.