



ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΣΧΟΛΗ ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ
ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

**“Η ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ ΣΤΟ Ν. ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ.
ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ”**



ΓΡΙΒΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

ΒΟΛΟΣ 2018

“Η καλλιέργεια της αμπέλου στο Ν. Ιωαννίνων. Υφιστάμενη κατάσταση και προοπτικές”

ΓΡΙΒΑΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ

Μέλη Τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής

ΔΕΣΠΟΙΝΑ ΠΕΤΟΥΜΕΝΟΥ (Επιβλέπουσα)

Λέκτορας Αμπελουργίας, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΝΑΝΟΣ

Καθηγητής Δενδροκομίας, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

ΠΕΡΣΕΦΟΝΗ ΓΙΑΝΝΟΥΛΗ

Επίκουρη Καθηγήτρια Τεχνολογίας και Ποιοτικός Έλεγχος Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης, Τμήμα Γεωπονίας Φυτικής Παραγωγής και Αγροτικού Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Κεφάλαιο 1 - Εισαγωγή	4
Κεφάλαιο 2 - Ανασκόπηση βιβλιογραφίας	5
2.1. Ιστορική αναδρομή αμπελοκαλλιέργειας.....	5
2.1.1. Συστηματική της αμπέλου.....	5
2.2. Η Αμπελοοινικός Τομέας στον Κόσμο, στην ΕΕ και στην Ελλάδα	6
2.2.1. Ο Ευρωπαϊκός Αμπελώνας και Σύγκριση με τον Παγκόσμιο Αμπελώνα.....	7
2.2.2. Η Αμπελοκαλλιέργεια στην Ελλάδα	8
2.2.3. Η Παραγωγή Οίνου στην Ελλάδα	9
2.3. Η Αμπελοκαλλιέργεια στο Ν. Ιωαννίνων	10
2.3.1. Ιστορικά Στοιχεία	10
2.3.2. Το Φυσικό Περιβάλλον (Κλίμα και Έδαφος) της Περιοχής	11
2.3.3. Η Ποικιλιακή Σύθεση του Αμπελώνα της Περιοχής.....	12
2.3.4. Οι Ελληνικές ποικιλίες	13
2.3.5. Οι Ξενικές ποικιλίες	17
2.3.6. Οι καλλιεργητικές τεχνικές.	19
2.3.7. Η οινοποιητική παραγωγική διαδικασία.	21
2.3.8. Οι Οίνοι Π.Ο.Π.....	23
Κεφάλαιο 3 – Διάθεση και Παραγωγή	27
3.1. Μονάδες παραγωγής και διάθεση οίνου στον Ν. Ιωαννίνων.....	27
3.3.1. Φορείς οινοποίησης και διάθεσης οίνων στη Ζίτσα.....	27
3.3.2. Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων.....	28
3.3.3. Οινοποιείο “Μοναστήρι - Ζίτσας”	29
3.3.4. Οινοποιείο “Ζοίνος Α.Ε.”	31
Κεφάλαιο 4 – Προβλήματα και προοπτικές του κλάδου	33
4.1. Προβλήματα.....	33
4.2. Προοπτικές	35
Κεφάλαιο 5 – Βιβλιογραφία	37
5.1. Έντυπη βιβλιογραφία	37
5.2. Άλλες πηγές.....	38

Κεφάλαιο 1 – Εισαγωγή

Η άμπελος αποτελεί ένα από τα πιο παραγωγικά φυτά στο κόσμο που επηρέασε τόσο σε πολιτιστικό, κοινωνικό αλλά και οικονομικό επίπεδο την ζωή του ανθρώπου από την αρχαιότητα έως και σήμερα. Η Ελλάδα που ξεχωρίζει για τον αγροτικό της πλούτο αποτέλεσε από τα αρχαία χρόνια τόπος καλλιέργειας και αξιοποίησης της αμπέλου. Κομμάτι της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα είναι και ο Νομός Ιωαννίνων, όπου παράγει μερικές από τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες κρασιού στην χώρα μας. Εκτενής αναφορά για τον Νομό Ιωαννίνων και την αμπελοκαλλιέργεια του θα γίνει στην παρακάτω εργασία. Θα αναλυθεί δηλαδή, η υφιστάμενη κατάσταση της αμπελοκαλλιέργεια στο Νομό Ιωαννίνων αλλά και προοπτικές ανάπτυξής της.



Εικόνα 1. Αμπελώνας ποικιλίας *Cabernet Sauvignon* στο Νομό Ιωαννίνων.

Κεφάλαιο 2 – Ανασκόπηση βιβλιογραφίας

2.1. Ιστορική αναδρομή αμπελοκαλλιέργειας

Η άμπελος όπως συνηγορούν απολιθώματα σε πολλές περιοχές της Ευρώπης και της δυτικής Ασίας, εμφανίστηκε προς το τέλος της γεωλογικής περιόδου. Σύμφωνα με μία άποψη (*De Lattin* 1939) κοντά στο τέλος των παγετώνων (10.000-8.000 π.Χ.) είχε ολοκληρωθεί η εξελικτική πορεία του γένους *Vitis Vinifera sylvestris* που δεν καλλιεργήθηκε ουσιαστικά ποτέ. Από την άλλη το γένος *Vitis Vinifera sativa* από το οποίο ξεκίνησε η αμπελοκαλλιέργεια ουσιαστικά προήλθε από την Καυκασιανή οιοφόρο και μεταφέρθηκε αργότερα στην Ευρώπη και στον υπόλοιπο κόσμο (5.000-6.000 π.Χ.). Η πρώτη μεγάλη αμπελοκαλλιέργεια ξεκίνησε από τους Άριους και στην συνέχεια από τους Αιγύπτιους και τους Φοίνικες. Στην Ελλάδα πρωτοεμφανίστηκε στην Κρήτη (3.000 π.Χ.) και σταδιακά με το πέρασ του χρόνου στην υπόλοιπη χώρα και κατ επέκταση και στους Ρωμαίους. Στην χώρα μας η άμπελος χρησιμοποιήθηκε και εντάχθηκε στην καθημερινότητα των ανθρώπων από το ξεκίνημα της σε θρησκευτικά, πολιτιστικά και κοινωνικά δρώμενα και αποτέλεσε μία από τις λίγες καλλιέργειας που ξεχώρισε (Σταυρακάκης, 2013).

2.1.1. Συστηματική της αμπέλου

Η άμπελος η οιοφόρος (*Vitis vinifera L.*) αποτελεί το μοναδικό ευρασιατικό είδος του γένους *Vitis* της οικογένειας των Αμπελίδων (*Vitaceae*). Στην οικογένεια *Vitaceae* υπάρχουν διάφορα είδη που ξεπερνούν τα 1.000 όπως ξυλώδη ή ποώδη, μόνο όμως το γένος *Vitis* αποτελεί αντικείμενο μελέτης για την αμπελουργία. Στο γένος *Vitis* υπάγονται δύο υπογένη: το υπογένος *Muscandinia* και το υπογένος *Euvitis*. Το υπογένος *Muscandinia* έχει τρία είδη: το *V.rotundifolia*, το *V.munsoniana* και το *V.popenoei*. Το υπογένος *Euvitis* διαθέτει 30 είδη με κυριότερο, αυτό που είναι και το πιο ενδιαφέρον, το είδος *Vitis Vinifera L.* Την λεγόμενη και Ευρωπαϊκή Άμπελο. Ο ακριβής υπολογισμός των ειδών δεν έχει καθοριστεί ακόμη λόγω της συνεχής διεύρυνσης τους σε Ανατολή και Δύση. Τέλος όσον αφορά τις ποικιλίες, ξεπερνούν τις 6.000 του είδους *Vinifera* κάνοντας εμφανές τον βαθμό που

έχει εξαπλωθεί η άμπελος σε όλο τον κόσμο αλλά και των διασταυρώσεων που έχουν πραγματοποιηθεί (Σταυρακάκης, 2013).

2.2. Η Αμπελοοινικός Τομέας στον Κόσμο, στην ΕΕ και στην Ελλάδα

Η άμπελος παγκοσμίως εντάσσεται στα πιο παραγωγικά φυτά και στις βασικότερες αγροτικές ενασχολήσεις, σε συνολική έκταση(επιτραπέζιων και οινοποιήσιμων καλλιεργειών) 75.280.000 στρ. σύμφωνα με στοιχεία του ΟΙV το 2012. Η συνολική καλλιεργήσιμη έκταση αμπελώνων γνωρίζει μια συνεχή μείωση από τις αρχές του 1980 σε τέτοιο βαθμό ώστε να καλλιεργούνται σήμερα περίπου 30.000.000 στρ. λιγότερα. Επακόλουθο της παγκόσμιας μείωσης είναι η υποχώρηση της αμπελοκαλλιέργειας στην Ευρώπη της τάξεως του 15% τα τελευταία 30 χρόνια. Το 2012 η Ευρώπη διέθετε το 50% των παγκόσμιων αμπελώνων με το υπόλοιπο ποσοστό να συμπληρώνουν η Ασία με 23%, η Αμερική με 20%, και η Αφρική με 5%. Η σταδιακή μείωση του Ευρωπαϊκού αμπελώνα οφείλεται κυρίως στην πολιτική εκριζώσεων και απαγόρευσης φύτευσης εξαιτίας των αποθεμάτων οίνου. Σύμφωνα με εκτίμηση του ΟΙV (2012) από το 2003 έως το 2012 παρόλο που η έκταση παγκοσμίως μειώθηκε περίπου 3% η παραγωγή παρουσίασε αύξηση κατά 2%. Αυτό προφανώς οφείλεται στις νέες μεθόδους και τεχνικές που εφαρμόζονται για την βελτίωση της παραγωγής και της ποιότητας. Η άμπελος καλλιεργείται κυρίως για την παραγωγή οίνου, σταφίδας και επιτραπέζιων σταφυλιών και δευτερευόντως για παραγωγή χυμού, κονσέρβας σταφυλιών ή άλλων παραγώγων. Το μεγαλύτερο μέρος της συνολικής παραγωγής (72%) χρησιμοποιείται για οίνο, το υπόλοιπο για επιτραπέζια κατανάλωση (20%), ενώ μικρό μέρος των σταφυλιών σταφιδοποιείται (8%)(Σταυρακάκης, 2013). Στην Ελλάδα σύμφωνα με έρευνα της ΕΛΣΤΑΤ το 2015 η συνολική έκταση αμπελώνων ξεπερνά το 1 εκατομμύριο, εκ των οποίων το μεγαλύτερο μέρος αυτών είναι οινοποιήσιμοι αμπελώνες, περίπου 635.000 στρέμματα ενώ το υπόλοιπο είναι αμπελώνες με σταφίδες που ανέρχεται κοντά στα 400.000 στρέμματα. Η Πελοπόννησος έχει τις μεγαλύτερες εκτάσεις αμπελώνων και ακολουθεί η Κρήτη με μικρή διαφορά.

2.2.1. Ο Ευρωπαϊκός Αμπελώνας και Σύγκριση με τον Παγκόσμιο Αμπελώνα

Το μεγαλύτερο μέρος της αμπελοκαλλιέργειας παγκοσμίως εκτείνεται στην Μεσόγειο και γύρω απ' αυτήν ξεπερνώντας το 85% της συνολικής καλλιέργειας. Σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα από έρευνα το 2015 η Ευρώπη παράγει μία αρκετά μεγάλη ποσότητα σταφυλιών κοντά στα 21.000.000τόνους παρότι η έκταση της καλλιέργειας της στην άμπελο έχει μειωθεί τα τελευταία χρόνια. Κύρια χώρα παραγωγής σταφυλιών είναι η Κίνα με περίπου 11.000.000 τόνους σταφυλιών ενώ δεύτερη είναι η Ιταλία που παρόλη την μικρότερη έκταση της παράγει 8.300.000 τόνους σταφυλιού, αποτελεί και μία από τις πιο γνωστές οινοπαραγωγικές χώρες με τα ποιοτικότερα κρασιά. Ακολουθούν οι Η.Π.Α. μαζί με την Ισπανία, με περισσότερους από 7.500.000, η καθεμία. Στον υπόλοιπο κόσμο, η συνολική παραγωγή είναι περισσότεροι από 34.000.000 τόνοι υψηλότερη από αυτή της Ευρώπης αισθητά όχι όμως σε τόσο μεγάλο βαθμό αναλογώντας την αντίστοιχη έκταση.

Κυριότερες χώρες παραγωγής σταφυλιών το 2015(Πηγή:OIV 2015)

Χώρα παραγωγή (σε τον.)

1. Κίνα 10.850.024
2. Ιταλία 8.310.364
3. Η.Π.Α. 7.944.997
4. Ισπανία 7.680.000
5. Γαλλία 5.818.371
6. Τουρκία 4.011.409
7. Χιλή 3.297.981
8. Αργεντινή 2.881.346
9. Ινδία 2.483.000
10. Ιράν 2.046.420



Εικόνα 2. Σταφυλές διαφόρων ποικιλιών.

2.2.2. Η Αμπελοκαλλιέργεια στην Ελλάδα

Ο Ελληνικός αμπελώνας είναι από τους παλαιότερους στο κόσμο, με έκταση 1.100.000 στρέμματα (Υπ.Αγρ.Αν., 2012). Η αμπελοκαλλιέργεια στη χώρα μας αποτελούσε έναν από τους βασικότερους πυλώνες της αγροτικής παραγωγής και παραμένει έως και σήμερα, με σημαντικές διακυμάνσεις ως προς την έκταση (Μαγκαφά κ.α., 1998). Τα τελευταία εκατόν πενήντα χρόνια λόγω κοινωνικών, πολιτικών, οικονομικών συνθηκών αλλά και ασθενειών η έκταση της μειώθηκε σημαντικά. Η εγκατάσταση των Ελλήνων της Μικράς Ασίας, ο Β' Παγκόσμιος πόλεμος, ο εμφύλιος, η εισβολή της φυλλοξηράς, η εγκατάλειψη των επιδοτούμενων προγραμμάτων, η απαγόρευση φύτευσης νέων καλλιεργειών και ποικιλιών σε συνδυασμό με την αστικοποίηση και την γήρανση του αμπελουργικού ανθρώπινου δυναμικού «αποδυνάμωσαν» αισθητά την αμπελοκαλλιέργεια στη χώρα μας (Σταυρακάκης, 2013). Στην τελευταία μελέτη του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης το 2012 η Πελοπόννησος με 270.000 στρ. αμπελώνα και στην συνέχεια η Κρήτη με 195.000 στρ. είναι οι περιοχές με την μεγαλύτερη παραγωγή στην χώρα μας. Ακολουθούν, η Δυτική Ελλάδα, η Μακεδονία και η Στερεά Ελλάδα. Στην περιοχή της Ζίτσας για την οποία θα αναφερθούμε και αργότερα η καλλιεργήσιμη έκταση είναι περίπου 7.000 στρέμματα. Παρόλη την συνεχή μείωση της, παραμένει μία από τις βασικότερες γεωργικές ενασχολήσεις σε ένα μεγάλο μέρος της χώρας με υψηλή ποιότητα κρασιού και σταφυλιών.



Εικόνα 3. Τμήμα πρέμνου από αμπελώνα ποικιλίας Ντεμπίνα στη περιοχή της Ζίτσας.

2.2.3. Η Παραγωγή Οίνου στην Ελλάδα

Η καλλιέργεια της αμπέλου στον Ελλαδικό χώρο λέγεται ότι μεταφέρθηκε από την Αίγυπτο στην Κρήτη το 3.000 π.Χ. Μία άλλη παραδοχή υποστηρίζει ότι η άμπελος στην Κρήτη πρωτοεμφανίστηκε από πληθυσμούς της Νεολιθικής εποχής, καθιστώντας την Κρήτη με αυτές της παραδοχές ως την περιοχή όπου πρωτοκαλλιεργήθηκε η άμπελος. Η καλλιέργεια της αμπέλου στην αρχαία Ελλάδα γνώρισε μεγάλη ανάπτυξη, αρχικά από τον Μινωικό πολιτισμό και στην συνέχεια στην Νάξο, όπου σύμφωνα με αναφορές, ίσως ο Θησέας μαζί με την Αριάδνη να πήρε από τον Μίνωα κληματίδες, με αποτέλεσμα να αναπτυχθεί η άμπελος στις Κυκλάδες και εν συνεχεία στην υπόλοιπη Ελλάδα(Σταυρακάκης, 2013).Οι γνώσεις για την αμπελουργία ήταν περιορισμένες και μόνον μετά τον 12^ο αιώνα μ.Χ. γίνονται αναφορές σε ποικιλίες, που υπάρχουν μέχρι και σήμερα, όπως τον «κρητικό αθύρηνη» που παραπέμπει στην σημερινή ποικιλία Αθήρι αλλά και την ποικιλία Μαλβάζια, που προέρχεται από την Μονεμβασιά. Η καλλιέργεια του αμπελιού συνεχίστηκε και στις επόμενες περιόδους της Ελληνικής ιστορίας και έφτασε μέχρι σήμερα, όπου το κρασί που παράγει η χώρα μας αποτελεί ιδιαίτερο χαρακτηριστικό της και αποτελεί αξιόλογο προϊόν σε όλο τον κόσμο, αφού με τη παρουσία μεγάλων συνεταιριστικών

οινοποιείων (Κρήτης, Ρόδου, Σάμου, Νεμέας, Πάτρας, Νάουσας, Σαντορίνης, Τυρνάβου, κ.ά.), καθώς και μεγάλων ιδιωτικών οινοποιητικών εταιρειών (Μπουτάρη και Τσάνταλη στη Μακεδονία και Κουρτάκη στην Αττική), που επένδυσαν σε εξοπλισμό, οδήγησε στην απορρόφηση μεγάλων ποσοτήτων σταφυλιών και στην παραγωγή εμπορικών κρασιών. Μερικές από τις πιο γνωστές ποικιλίες, που καλλιεργούνται στην Ελλάδα, είναι το Ξινόμαυρο, το Αγιωργίτικο, το Μοσχοφίλερο, ο Ροδίτης, η Μαυροδάφνη, το Ασύρτικο, η Ντεμπίνα, η Μαλαγουζιά, το Σαββατιανό και πολλές ακόμη (Μαγκαφά κ.α., 1998). Παρά τα πολλά προβλήματα, η ανάπτυξη της αμπελουργίας στην Ελλάδα βασίζεται στην ποιότητα και την αξιοποίηση των ελληνικών ποικιλιών, με διάφορους τρόπους, όπως προώθηση βιολογικών καλλιεργειών, συστήματα διαχείρισης και χρήση πολλαπλασιαστικού υλικού αλλά και πολλών άλλων, που μπορούν να βοηθήσουν στην περαιτέρω βελτίωση της (Σταυρακάκης, 2013).

2.3. Η Αμπελοκαλλιέργεια στο Ν. Ιωαννίνων

2.3.1. Ιστορικά Στοιχεία

Η Ήπειρος και πιο συγκεκριμένα ο Νομός Ιωαννίνων αποτελούν ένα τμήμα του αγροτικού άξονα της χώρας, με έντονο το στοιχείο της αμπελοκαλλιέργειας, από αρκετά χρόνια πριν. Οι αρχικές εκτιμήσεις κατατάσσουν την αμπελουργία στο Νομό Ιωαννίνων περίπου από το 500 μ.Χ. Το ορεινό κλίμα του Νομού Ιωαννίνων αλλά και η μορφολογία του εδάφους του είχε ως αποτέλεσμα την μη δυνατότητα ανάπτυξης πολλών καλλιεργειών, με αποτέλεσμα το αμπέλι να αποτελέσει μία από τις βασικότερες ενασχολήσεις. Από τα πολύ παλιά χρόνια λοιπόν τα γαλακτοκομικά, τα σιτηρά και το κρασί μαζί με το τσίπουρο, ήταν η βάση της διατροφής της ηπειρωτικής υπαίθρου και παρέμεινε τέτοια μέχρι και μετά τον πόλεμο. Ο Νομός Ιωαννίνων, όπως και η υπόλοιπη χώρα, διέθετε έναν μεγάλο αριθμό αμπελιών, που με την πάροδο του χρόνου είτε καταστράφηκαν είτε εγκαταλείφθηκαν. Τα Ιωάννινα ήταν μία από τις τελευταίες περιοχές, που απελευθερώθηκαν από την τουρκοκρατία (1913) και σε συνδυασμό με τα μετέπειτα προβλήματα, που βίωσε ολόκληρη η χώρα, «αποδυνάμωσε» την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή. Σύμφωνα με στοιχεία του

Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης το 1958, στο νομό μετά από αλληπάλληλες καταστροφές από τον περονόσπορο και την φυλλοξήρα, αλλά και των κοινωνικών παραγόντων, από τις παλαιότερες εκτάσεις απέμειναν μόνο 23.000 στρ. Η Ζίτσα ήταν η περιοχή με τα περισσότερα στρέμματα (5500). Η περιοχή γύρω από τον Καλαμά είχε 3.500 στρ., δημιουργώντας μία αρκετά μεγάλη αμπελουργική ζώνη, στη Βόρεια πλευρά του Νομού. Τα Γραμμενοχώρια με 2.000 στρ. και το λεκανοπέδιο των Ιωαννίνων με 3.500 στρ. συμπλήρωναν την αμπελώνα του Νομού Ιωαννίνων. Το 1974 ιδρύθηκε το Συνεταιριστικό Οινοποιείο της Ζίτσας, σε μία προσπάθεια ανάκαμψης της αμπελοκαλλιέργειας, καθότι η περιοχή της Ζίτσας διέθετε 500-600 στρέμματα οικονομικά εκμεταλλεύσιμα. Σήμερα, οι περιοχές που καλλιεργούνται αμπέλια στο Νομό Ιωαννίνων είναι η Ζίτσα, που διαθέτει το μεγαλύτερο αριθμό στρεμμάτων, ακολουθεί το Μέτσοβο και μετά οι Δήμοι Δωδώνης, Κονίτσης, Μολοσσών, Κεντρικού Ζαγορίου, Ανατολικού Ζαγορίου, όπου εκεί είναι πιο διάσπαρτες οι καλλιέργειες αμπελιού. Συνολικά, στο Νομό Ιωαννίνων καλλιεργούνται 3.431 στρέμματα αμπελιού, σύμφωνα με μελέτη του Δήμου Ιωαννιτών το 2014.

2.3.2. Το Φυσικό Περιβάλλον (Κλίμα και Έδαφος) της Περιοχής

Ο Νομός Ιωαννίνων βρίσκεται στο βορειοδυτικό τμήμα της χώρας μας και πιο συγκεκριμένα στην Ήπειρο. Είναι μία ημιορεινή περιοχή περιτριγυρισμένη από βουνά με πλούσιο φυσικό τοπίο. Το κλίμα που επικρατεί στο Νομό Ιωαννίνων είναι Ηπειρωτικό, είναι δηλαδή ψυχρό το χειμώνα με αρκετές βροχοπτώσεις. Η μέση θερμοκρασία του αέρα είναι περίπου στους 9,0⁰C. και η μέση ετήσια βροχόπτωση (1.081,5mm - πηγή ΕΜΥ) και δροσερό το καλοκαίρι, με μερικές βροχοπτώσεις και χαλαζοπτώσεις. Γενικά, θεωρείται μια από της πιο ψυχρές περιοχές της Ελλάδας. Η υγρασία είναι ένα από τα κύρια χαρακτηριστικά του νομού λόγω των πολλών βροχοπτώσεων. Ένα από τα κυριότερα προβλήματα, που μαστίζουν τις καλλιέργειες στο νομό, είναι ο παγετός. Αποτελεί έναν από τους πιο ορεινούς δήμους της χώρας, με το 88,7% του εδάφους του να είναι ορεινό, το 8% ημιορεινό και μόλις το 3,3% να είναι πεδινό. Στο νομό Ιωαννίνων υπάρχει μεγάλη ποικιλία σε όρη, ποτάμια, κοιλάδες

και λίμνες. Στα ΒΔ του νομού βρίσκεται η οροσειρά της Πίνδου, αποτελούμενη από τα όρη Γράμμο, Σμόλικα, Βασιλίτσα, Λάκμο, Αθαμανικά όρη, Τύμφη και Μιτσικέλι, η οποία ξεκινάει από τα Ελληνοαλβανικά σύνορα μέχρι το Νότιο τμήμα του νομού. Οι οροσειρές του Μακρύκαμπου και του Δούσκου αποτελούν κομμάτι της Πίνδου και βρίσκονται γύρω από το λεκανοπέδιο. Ο Άραχθος, ο Αωός, ο Λούρος, ο Καλαμάς και τέλος ο Αχέροντας είναι τα σημαντικότερα ποτάμια του Νομού Ιωαννίνων,, τα περισσότερα από τα οποία, ξεκινούν από τα όρη του νομού και διατηρούν συνεχή ροή, λόγω των πολλών βροχοπτώσεων. Οι κοιλάδες, που υπάρχουν στην περιοχή, σχηματίζονται στο Βόρειο τμήμα του Αωού, στο ΝΑ τμήμα του Αράχθου και τέλος στο ΒΔ τμήμα του Καλαμά. Στο Νομό Ιωαννίνων μία είναι η κύρια λίμνη, η Παμβώτιδα με μεγάλη έκταση και ιστορική και γεωγραφική σημασία. Βρίσκεται στο οροπέδιο των Ιωαννίνων και έχει μεγάλο υδάτινο πλούτο, αλλά βοηθάει και στην άρδευση των διαφόρων καλλιεργειών στην περιοχή. Στη δυτική όχθη της είναι χτισμένη η πόλη των Ιωαννίνων και στο κέντρο της βρίσκεται το νησί των Ιωαννίνων (δεν υπάρχει επίσημη ονομασία).

2.3.3. Η Ποικιλιακή Σύθεση του Αμπελώνα της Περιοχής

Ο Νομός Ιωαννίνων, όσον αφορά την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή του, θα μπορούσαμε να πούμε ότι είναι χωρισμένος σε τρεις περιοχές. Η μεγαλύτερη ζώνη καλλιέργειας της αμπέλου είναι της Ζίτσας, όπου παράγονται οι μεγαλύτερες ποσότητες στο νομό, με κυριότερα τα χωριά της Ζίτσας, Πρωτόπαππας, Λιγοψάς και Κληματιάς. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται στην αμπελουργική ζώνη της Ζίτσας είναι αποκλειστικά οινοποιήσιμες με τη ντόπια ποικιλία Ντεμπίνα να καλλιεργείται στη πλειοψηφία των εκτάσεων (90-95%), και τις ποικιλίες Βλάχικο, Μπεκάρι, Ξινόμαυρο, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon* να κατέχουν ένα πολύ μικρό ποσοστό των καλλιεργήσιμων εκτάσεων. Η δεύτερη περιοχή είναι του Μετσόβου, όπου και σε αυτή τη περιοχή οι ποικιλίες που καλλιεργούνται είναι αποκλειστικά οινοποιήσιμες, με την ξένη ποικιλία *Cabernet Sauvignon* να καλλιεργείται στο 80% των εκτάσεων, και τις ποικιλίες *Merlot*, *Chardonnay* και Ντεμπίνα να κατέχουν το υπόλοιπο 5% των καλλιεργούμενων εκτάσεων. Η τρίτη περιοχή περιλαμβάνει το υπόλοιπο τμήμα του νομού με διάφορα χωριά διάσπαρτα γύρω από το λεκανοπέδιο. Οι ποικιλίες που

καλλιεργούνται είναι μερικές από τις προαναφερθείσες με εξαίρεση τη Μαλαγουζιά, που δεν προτιμάται τόσο στις μεγαλύτερες αμπελουργικές ζώνες του νομού.

2.3.4. Οι Ελληνικές ποικιλίες

Ντεμπίνα

Η Ντεμπίνα, η προέλευση της οποίας εικάζεται ότι είναι από την Ιταλία κυρίως λόγω του ονόματος της «*devino*», είναι μία από τις σημαντικότερες ποικιλίες του Νομού Ιωαννίνων και κυρίως της Ζίτσας, απ' αυτή παρασκευάζεται και ο γνωστός οίνος προέλευσης 'Ζίτσα' (Ζαρμπούτης και Τσιβεριώτου, 2003). Συνώνυμα, αλλά και πληροφορίες για την Ντεμπίνα στο Ελλαδικό χώρο, δεν υπάρχουν και συγκαταλέγεται στις ξένες ποικιλίες, που χρησιμοποιήθηκαν στην Ήπειρο από τον 15^ο αιώνα. Η Ζίτσα εισήγαγε την ποικιλία και σε συνδυασμό με το Βλάχικο και το



Εικόνα 4. Σταφυλή ποικιλίας Ντεμπίνα.

Μπεκιάρι (ποικιλίες της περιοχής) δημιούργησε έναν ροζέ ημίξηρο οίνο. Η ποικιλία της Ντεμπίνα ευδοκimeί πλήρως στην περιοχή καθώς προτιμά τα ξηρά, φτωχά εδάφη με ηπειρωτικό κλίμα). Το φύλλο του φυτού είναι μεγάλο, σχετικά κυκλικό, με την κάτω επιφάνεια καλυμμένη από βαμβακώδη χνοασμό. Φέρει μεσαίου μεγέθους οφθαλμούς και κλαδεύεται στους 2-3 οφθαλμούς, ενώ έχει μεγάλη παραγωγή. Ο περονόσπορος είναι μία από τις βασικές ασθένειες, που αντιμετωπίζει στην περιοχή της Ζίτσας και λιγότερο το ωίδιο και το βοτρυτή. Η ποικιλία αυτή είναι όψιμη, η πλήρης ωρίμανση της δηλαδή παρατηρείται στα τέλη Σεπτεμβρίου μέχρι το πρώτο δεκαήμερο του Οκτώβρη που ταιριάζει απόλυτα με την περίοδο κλαδέματος στην περιοχή (Κούσουλας, 2002).



Εξαιρετική θα είναι η ποιότητα των κρασιών της οινοποιίας Γκλίναβος

Καλή σοδειά για τους αμπελουργούς

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

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

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

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

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



ρα από άλλες χρονιές, τα σταφύλια.

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

του Σεπτεμβρίου.

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

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

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

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

Εικόνα 5. Απόκομμα εφημερίδας με αναφορά στην ποικιλία Ντεμπίνα (2003).

Ξινόμαυρο

Το Ξινόμαυρο είναι μια μοναδικά ιδιαίτερη ποικιλία, το όνομα του οποίου σημαίνει ξινό και μαύρο σταφύλι, παρόλο που οι ρώγες του δεν έχουν τόσο βαθύ χρώμα.

Πρόκειται για ποικιλία της κεντρικής Μακεδονίας και σύμφωνα με τη τελευταία νομοθεσία χρησιμοποιείται σε μερικές από τις πιο εξέχουσες ελληνικές Ονομασίες Προέλευσης (Π.Ο.Π. - Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης και Π.Γ.Ε.- Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη), με δυνατότητα καλλιέργειας επίσης στην Ήπειρο και στη Στερεά Ελλάδα. Είναι αρκετά απαιτητική ποικιλία, γι' αυτό θέλει ιδιαίτερη προσοχή κατά την καλλιέργεια, την ωρίμαση αλλά και κατά την οινοποίηση της. Παρ' όσα αυτά αποδίδει πολύ καλά σε ποιότητα και ποσότητα εάν

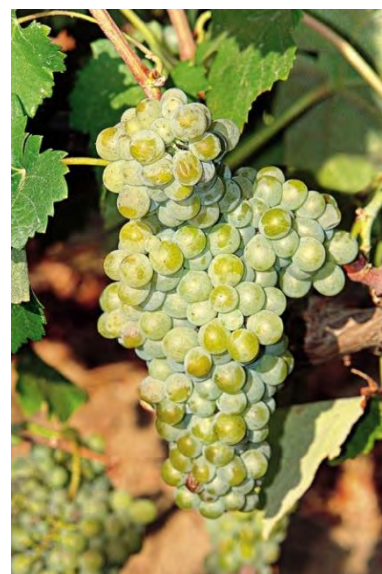


Εικόνα 6. Σταφυλή ποικιλίας Ξινόμαυρο.

καλλιεργηθεί σωστά. Είναι όψιμη ποικιλία και δίνει κρασιά με υψηλή οξύτητα και τανίνες (Ζαρμπούτης και Τσιβεριώτου, 2003). Έχει σχετικά μεγάλο μέγεθος φύλλου, σφηνοειδές και παράγει σταφύλια μετρίου μεγέθους. Όσον αφορά την οινοποίηση, υστερεί σε σώμα και σε χρώμα, εάν δεν έχει ωριμάσει πλήρως, ενώ δίνει οίνους κατάλληλους για παλαίωση και χαρακτηριστικό της αποτελεί το άρωμα (μπουκέτο). Είναι σχετικά όψιμη ποικιλία, στο άνοιγμα των οφθαλμών, και δίνει αρκετή καρποφορία, όταν κλαδεύεται σε κεφάλια των δύο ματιών. Εμφανίζει ανθεκτικότητα στο ωίδιο και τον περονόσπορο, αλλά είναι ευαίσθητο στον βοτρυτή και στην ξηρασία. Στην περιοχή της Νάουσας, το Ξινόμαυρο δεν χρησιμοποιείται μόνο του, αλλά με πάντρεμα με τη ποικιλία *Syrah*, και τη ποικιλία *Merlot* λόγω της υψηλής οξύτητας του και γι' αυτό έχουμε την συνοίνοποίησή τους. Εντούτοις, το πάντρεμα της ποικιλίας Ξινόμαυρο με άλλες ποικιλίες δεν είναι απ' όλους αποδεκτό (Κούσουλας, 2002).

Μαλαγουζιά

Η Μαλαγουζιά αποτελεί μία πρώιμη λευκή ποικιλία, με καταγωγή από την κεντρική Ελλάδα. Η καταγωγή της ποικιλίας τοποθετείται στην ορεινή Ναυπακτία, ενώ μετά τα τέλη του '80 η κύρια παραγωγή της στην χώρα μας γινόταν στην Β. Ελλάδα και πιο συγκεκριμένα στη Χαλκιδική και στη Θεσσαλονίκη. Τα τελευταία χρόνια καλλιεργείται επίσης στη Στερεά Ελλάδα (Φθιώτιδα, Αιτωλοακαρνανία, Αττική, και Βόρεια Πελοπόννησο) και στην Ήπειρο (Βλάχος, 1986). Η ποικιλία αυτή είναι μέτριας ζωηρότητας, αλλά ταυτόχρονα και αρκετά παραγωγική. Κάθε καρποφόρα κληματίδα φέρει 1-2 σταφυλές, ενώ οι ράγες της έχουν λεπτό φλοιό, κιτρινόχρυσου χρωματισμού και σάρκα μαλακή και γλυκιά. Ευδοκίμει κυρίως σε καλά στραγγιζόμενα και φτωχά εδάφη και είναι ανθεκτική στην ξηρασία. Η βλάστηση της ξεκινά το Μάρτιο και ωριμάζει στα τέλη Αυγούστου. Μπορεί να δώσει εξαιρετικά μονοποικιλιακά κρασιά από ξηρά μέχρι γλυκά μέτριας οξύτητας, αρωματικά αλλά και να συνδυαστεί με Ασύρτικο ή *Sauvignon blanc*.



Εικόνα 7. Σταφυλή ποικιλίας Μαλαγουζιά.

2.3.5. Οι Ξενικές ποικιλίες

Merlot (Μερλό)

Η ποικιλία Merlot αποτελεί μία από τις πιο γνωστές ποικιλίες κρασιού της Γαλλίας. Το όνομά της προέρχεται από τη γαλλική λέξη “merle”, που σημαίνει κοτσύφι και το οποίο δείχνει ιδιαίτερη προτίμηση στις γλυκές ρώγες του Merlot. Έχει ιδιαίτερη σχέση με την άλλη πολύ γνωστή γαλλική *Cabernet Sauvignon*, καθώς χρησιμοποιείται αρκετά συχνά για να μαλακώσει την ταννικότητά του. Σαν ποικιλία, έχει το χαρακτηριστικό της υπεραποδοτικότητας, χάνοντας εύκολα την συμπύκνωση του και τη γεύση του, (Βλάχος, 1986). Προτίμα εδάφη αργιλοαμμώδη, δροσερά, βαθιά, ημιορεινών και ορεινών περιοχών ενώ εμφανίζει ευαισθησία σε βαρείς χειμώνες και ανοιξιότικους παγετούς. Τα φύλλα της είναι μέτριου μεγέθους και κάθε κληματίδα φέρνει 2 σταφυλές, μέσου μεγέθους.



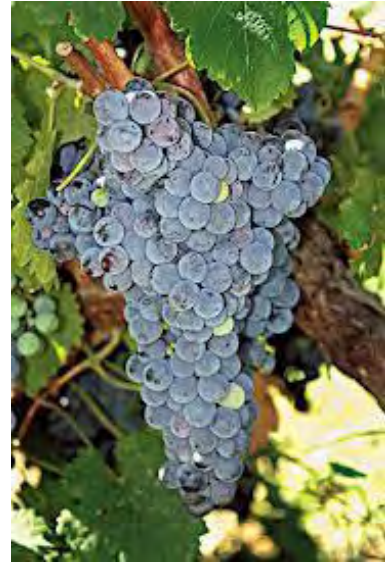
Εικόνα 8. Σταφυλή ποικιλίας Merlot.

Αρχίζει την βλάστηση στα μέσα του Μάρτη και ωριμάζει τέλει Αυγούστου. Εμφανίζει ανθεκτικότητα στο οίδιο, αλλά είναι ευαίσθητη στον περονόσπορο και το βοτρυτή. Η ποικιλία Merlot καλλιεργείται σε διάφορα μέρη του κόσμου εκτός από την Γαλλία και την Ελλάδα όπως προαναφέραμε, την Ιταλία, την Ισπανία, αλλά και στη Β. και Ν. Αμερική, το Μεξικό και πολλές άλλες (Λελάκης, 1983).

Cabernet Sauvignon (Καμπερνέ σοβινιόν)

Η ποικιλία *Cabernet Sauvignon* αποτελεί μια από τις καλύτερες ερυθρές ποικιλίες της Γαλλίας, όπου καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή του Μπορντώ, και αποτελεί

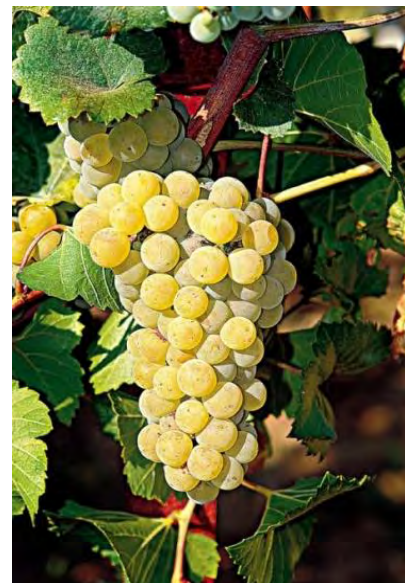
διασταύρωση των ποικιλιών *Sauvignon blanc* και *Cabernet franc*. Εκτός από την Γαλλία, καλλιεργείται στην Ευρώπη, στην Αμερική και στην Ν. Αφρική (Τσετούρας, 2014). Στη χώρα μας εκτός από τη Χαλκιδική, που πρωτοκαλλιεργήθηκε, συναντάται στη Μακεδονία, Ήπειρο, Στερεά Ελλάδα, Θεσσαλία, Πελοπόννησο και στα νησιά του Αιγαίου. Λόγω της ικανότητάς της να προσαρμόζεται σε διάφορα κλίματα αποτελεί μια από τις πιο διαδεδομένες ποικιλίες. Διαθέτει μικρό φύλλωμα, όπως επίσης και ράγα, με ανθεκτικό φλοιό. Ένα από τα στοιχεία για τα οποία ξεχωρίζει η ποικιλία αυτή είναι το έντονο κόκκινο χρώμα της αλλά και το άρωμα της (Ζαρμπούτης και Τσιβεριώτου, 2003). Η παραγωγική δυναμικότητα της ποικιλίας αυτής είναι περιορισμένη, μπορεί όμως να αυξηθεί με κατάλληλα βελτιωτικά ή κλαδέματα. Επίσης, χρησιμοποιείται ευρέως και ως βελτιωτική ποικιλία για συνοينوποιήσεις με άλλες ποικιλίες. Είναι ανθεκτική ποικιλία στο βοτρυτή και στην ξηρασία και μπορεί να δώσει ικανοποιητική απόδοση σε φτωχά εδάφη.



Εικόνα 9. Σταφυλή ποικιλίας *Cabernet sauvignon*.

Chardonnay (Σαρντονέ)

Θεωρείται μία από τις εκλεκτότερες λευκές αρωματικές ποικιλίες. Πρωτοκαλλιεργήθηκε στην Γαλλία αλλά επεκτάθηκε στην Ελβετία, την Αυστρία, την Ουγγαρία, την Καλιφόρνια και άλλες χώρες, λόγω της υψηλής ποιότητας κρασιών που παράγει. Στην Ελλάδα καλλιεργήθηκε αρχικά στην Χαλκιδική και με το πέρασ του χρόνου καλλιεργήθηκε στην Ήπειρο, τη Θεσσαλία, την Στερεά Ελλάδα και την Κρήτη. Προτίμα δροσερές και όψιμες ζώνες, σε αμπελώνες με βόρεια έκθεση και εδάφη αργιλοασβεστώδη, ασβεστώδη. Ξεκίνα την βλάστηση στα μέσα Μαρτίου



Εικόνα 10. Σταφυλή ποικιλίας *Chardonnay*.

και ωριμάζει τέλη Αυγούστου (Τσετούρας, 2014). Έχει μέσου μεγέθους φύλλωμα, κυκλικό και κάθε κληματίδα φέρει συνήθως 2 μικρές σταφυλές. Κλαδεύεται και καρπίζει σχετικά καλά στα 2-3 μάτια, ενώ λόγω του μεγέθους των σταφυλιών της, δεν δίνει πολύ μεγάλη παραγωγή. Έχει ιδιαίτερα αρωματικό χυμό και πλούσια γεύση, που διατηρείται ενώ είναι και αρκετά «λιπαρό». Από ασθένειες εμφανίζει ευαισθησία στο ωίδιο και στο βοτρυτή (Τσακίρης, 2010).

2.3.6. Οι καλλιεργητικές τεχνικές

Οι τεχνικές που απαιτούνται για την καλλιέργεια της αμπέλου στο νομό Ιωαννίνων είναι πανομοιότυπες με αυτές της υπόλοιπης Ελλάδας. Οι βασικές τεχνικές που θα αναλυθούν παρακάτω είναι αυτές του κλαδέματος, της κατεργασίας του εδάφους, της άρδευσης και της λίπανσης.

Το κλάδεμα είναι μία από τις τεχνικές που διαφοροποιείται σε σχέση με την υπόλοιπη χώρα και αυτό οφείλεται στο κλίμα της περιοχής και των παγετών που επικρατούν. Γι' αυτό το λόγο εφαρμόζεται το πρώτο κλάδεμα τέλη Νοεμβρίου, όπου μετριάζεται ο βλαστός στους 7-8 οφθαλμούς και το κανονικό κλάδεμα το Μάρτη όπου κλαδεύεται στους 3 οφθαλμούς. Αυτό γίνεται λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών που επικρατούν το χειμώνα και προστατεύει έτσι τους βλαστούς από το κάψιμο των παγετών.

Όσον αφορά την κατεργασία του εδάφους η οποία ποικίλει ανάλογα με το έδαφος, την περιοχή του αμπελώνα αλλά και άλλους παράγοντες στο Νομό χρησιμοποιείται εκτενές το φρεζάρισμα και το σκάλισμα. Το φρεζάρισμα αρχικά χωρίζεται σε δύο μέρη, το πρώτο πραγματοποιείται τον Οκτώβρη πριν το κλάδεμα σε βάθος 15-20 εκ. για την καταστροφή των ζιζανίων και τα υπόλοιπα 2-3 μετά το πέρας του κλαδέματος με σκοπό την καταπολέμηση ζιζανίων και την ενσωμάτωση των λιπασμάτων που έχουν χρησιμοποιηθεί. Το σκάλισμα από την άλλη εφαρμόζεται 1-2 φορές πριν την ανθοφορία και 2-3 φορές μετά την ανθοφορία για την καταστροφή ζιζανίων. Δεν εφαρμόζεται ποτέ κατά την ανθοφορία διότι αυξάνει την υγρασία.

Η άρδευση χρησιμοποιείται σε αρκετά μικρό βαθμό εξαιτίας των πολλών βροχοπτώσεων στον Νομό αλλά και των περισσότερων ποικιλιών όπως η Ντεμπίνα

που δεν επιθυμούν μεγάλη ποσότητα νερού. Ξεκινάει μετά την άνθηση μέχρι το φούσκωμα της ράγας χρησιμοποιώντας συνήθως στάγδην άρδευση για καλύτερη απορρόφηση της υγρασίας από το έδαφος και οικονομία νερού.

Τέλος η λίπανση διαφέρει ανάλογα με το έδαφος, την ποικιλία, το υποκείμενο, και το εμβόλιο Στο Νομό Ιωαννίνων η λίπανση γίνεται το Δεκέμβρη-Ιανουάριο με την προσθήκη Καλίου και του 11-15-15 και ολοκληρώνεται το Μάρτιο με τα ασβεστούχα λιπάσματα. Όσον αφορά τους ψεκασμούς που εφαρμόζονται αρχίζουν όταν οι βλαστοί είναι 5-10 εκ. και συνεχίζονται μέχρι την συγκομιδή, λαμβάνοντας υπόψη πάντα τις καιρικές συνθήκες που επικρατούν στη περιοχή (Σταυρακάκης, 2013).



Εικόνα 11. Καλλιεργητική τεχνική κλαδέματος.

2.3.7. Η οινοποιητική παραγωγική διαδικασία

Παραγωγή οίνου

Η διαδικασία που πραγματοποιείται για την παραγωγή του οίνου δεν διαφέρει σε τίποτα απ αυτή της υπόλοιπης Ελλάδας. Αρχικά κατά την ωρίμανση των σταφυλιών πραγματοποιείται το κλάδεμα των σταφυλιών δηλαδή η συγκομιδή τους τέλη Σεπτεμβρίου- αρχές Οκτωβρίου. Εάν ο παραγωγός επιθυμεί να παράγει διαφορετικού χρώματος και ποιότητας οίνο διαχωρίζει τα σταφύλια κατά την τοποθέτηση στο σπαστήρα ώστε να διαχωριστούν οι λευκές από τις ερυθρές ποικιλίες. Τα σταφύλια που έχουν συγκομισθεί τοποθετούνται στο σπαστήρα και πιέζονται, γίνεται το λεγόμενο πάτημα των σταφυλιών. Πιέζονται οι ράγες και αφαιρούνται οι βοστρύχοι και μεταφέρονται με την χρήση σωλήνων σε μεγάλες δεξαμενές σαν μία μάζα δηλαδή ο φλοιός, το κουκούτσι και ο γλεύκος. Εκεί θα παραμείνουν για 45 ημέρες όπου απαιτείται τακτικό ανακάτεμα καθώς γίνεται η ζύμωση και το μείγμα βράζει. Στις λευκές ποικιλίες υπάρχει έντονη η παρουσία μικροοργανισμών λόγω της οξύτητας και για την καλύτερη ζύμωση χρησιμοποιείται ορισμένες φορές διοξείδιο του θείου αλλά πιο συχνά τοποθετείται σε πιο δροσερά μέρη. Στην συνέχεια αφαιρούνται τα στέμφυλα και πιέζονται στο πιεστήριο ώστε να βγει και ο υπόλοιπος μούστος και αποθηκεύονται για τσίπουρο ενώ ο μούστος παραμένει για ζύμωση. Σ' αυτή τη φάση πραγματοποιείται η μηλογαλακτική ζύμωση όπου το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό μειώνοντας την οξύτητα δίνοντας ένα μαλακό κρασί με έντονη γεύση. Την Άνοιξη μεταφέρουμε το κρασί στα βαρέλια για την απαιτούμενη παλαίωση για το ανάλογο χρονικό διάστημα που απαιτεί η ποικιλία και ο παραγωγός, συνήθως σε κελάρια με χαμηλές θερμοκρασίες για την καλύτερη διατήρηση και καλύτερη λειτουργία της οξειδωτικής φάσης. Τέλος μεταφέρεται στα βαρέλια όπου είναι έτοιμο για εμφιάλωση και χρήση.



Εικόνα 12. Τρυγητός της αμπέλου.

Εμφιάλωση

Μετά από την διατήρηση του οίνου στα βαρέλια ακολουθεί η διαδικασία της εμφιάλωσης. Πιο συγκεκριμένα μετά την έξοδο του κρασιού από τα βαρέλια υπάρχει ένα πλήθος αιωρούμενων σωματιδίων άμεσο επακόλουθο της αποθήκευσης με τη μορφή θολούρας στο κρασί το οποίο απομακρύνεται με το φιλτράρισμα του ή αλλιώς το σύρσιμο του κρασιού από ειδικό μηχάνημα. Στην συνέχεια ακολουθεί η εμφιάλωση σε μπουκάλια, μία απλή διαδικασία με την χρήση απλών μηχανημάτων ή πιο εξειδικευμένων για μεγαλύτερη παραγωγή όπως φαίνεται παρακάτω στην εικόνα.



Εικόνα 13. Εμφιάλωση κρασιού.

2.3.8. Οι Οίνοι Π.Ο.Π.

Οι οίνοι Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης) του Νομού είναι κυρίως οι οίνοι από την περιοχή της Ζίτσας, όπου αποτέλεσαν οίνοι “Ζίτσα” με Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας το 1972. Σύμφωνα με Υπουργική Απόφαση, αριθ. 228173/3709/15.4.1972, οι οίνοι Π.Ο.Π. είναι ο Οίνος λευκός ξηρός και ο Οίνος Λευκός Αφρώδης Ποιότητας Ξηρός και Ημίξηρος της ποικιλίας Ντεμπίνα.

Πιο συγκεκριμένα, ο Π.Ο.Π. Λευκός Ξηρός Οίνος θα πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

Ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο: 11,0% *vol*.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: Μέγιστη 4,0 *g/l*.

Ολική οξύτητα σε τρυγικό οξύ: Ελάχιστη 4,81 *g/l*.

Όψη: φωτεινό κιτρινοπράσινο χρώμα.

Οσμή: εσπεριδοειδών μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθών.

Γεύση: Ισορροπημένη με γεμάτο σώμα και χαρακτηριστική για την περιοχή οξύτητα.

Επίγευση διακριτικά αρωματική με μακρά διάρκεια.

Ενώ, ο Π.Ο.Π. Λευκός Ξηρός Αφρώδης θα πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

Ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο: 11,0 % *vol*.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 17,0– 2,0 *g/l*.

Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ: Ελάχιστη 4,8*g/l*.

Όψη: φωτεινό κιτρινοπράσινο χρώμα.

Οσμή: εσπεριδοειδών μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθών.

Γεύση: αρωματική με έντονη οξύτητα που τονίζεται από την παρουσία του *CO2*.

Ο Π.Ο.Π. Λευκός Αφρώδης Ημίξηρος θα πρέπει να παρουσιάζει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

Ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο: 11,0% *vol*.

Περιεκτικότητα σε ολικά σάκχαρα: 32,0–50,0 *g/l*.

Ολική οξύτητα έκφραση σε τρυγικό οξύ: Ελάχιστη 4,8*g/l*.

Όψη: φωτεινό κιτρινοπράσινο χρώμα.

Οσμή: εσπεριδοειδών μήλου, αχλαδιού και λευκών ανθών.

Γεύση: αρωματική με έντονη οξύτητα που τονίζεται από την παρουσία του *CO2* και ελαφρώς γλυκιά επίγευση.

τική απόφαση υπαγορεύει ο Πρόεδρος του Διοικητικού Ελεγκτηρίου.

Η διατήρησις διὰ τῆς ἀπορρύπανσός των, κατὰ τὴν κλῆσιν ἔχουσιν τὰ ζῆλα τῆς διατηρήσεως καὶ τὴν ἀπολύτωσίν των, ὡς καὶ τὸν ὑποχρεῖται πρὸς καταβολὴν αὐτοῦ, καὶ δὲ καὶ νὰ διατάξουν τὸν ἐπιμερισμὸν των.

Ἡ διατηρητικὴ ἀπόφασις εἶναι ὀριστική, τελεσίδικη ἀμετάκλητος καὶ ἀποτελεῖ τίτλον ἐκτελεστικόν, μὴ ὑμῖνος τῆς περιουσίας τύπου ἐκτελέσεως ἢ ἄλλως τινὸς ὥσεως, δὲν ὑπόκειται εἰς τακτικὸν ἢ ἑκτακτὸν ἔνδεον καὶ δὲν χωρεῖ κατ' αὐτῆς θῆναι ἀκυρώσεως ἢ τῶν τακτικῶν Διοικητηρίων ἢ ἀνακοπῆ.

Ἄρθρον 13.

Ἰσχὺς τοῦ παρόντος ἀρχαίται ἀπὸ τῆς δημοσιεύσεώς τιν Ἐφημερίδα τῆς Κυβερνήσεως. Ἡ ἐκτέλεσις ἐφ' ὅσον ἀνατίθεται εἰς τὸν ἑαυτὸν ἐπὶ τῆς Ἐθνικονομίας Ἰπουργόν.

Ἐν Ἀθήναις τῆ 9 Μαρτίου 1972

Ἐν Ὁνόματι τοῦ Βασιλέως

Ο ΑΝΤΙΒΑΣΙΛΕΥΣ
ΓΕΡΓΙΟΣ ΖΩΪΤΑΚΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΠΡΩΤ. ΠΕΖΟΠΟΥΛΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚῆΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΟΜῆΣ ἸΩΑΝΝΗΣ ΚΟΥΛΗΣ

(2)

Β. ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 183

Περὶ ἀναγνωρίσεως, ἐπιτελεστικῶν προελεύσεως οἴνων.

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΒΑΣΙΛΕΥΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

Ἐχόντες ὅς ἔφη:

Γὰς διατάξεις τοῦ ἀρθροῦ 5 τοῦ Ν.Δ. 243/1969 περὶ οἴνου καὶ προελεύσεως τῆς ἀμπελοαγρικής παραγωγῆς.

Γὰς διατάξεις τοῦ Β. Δ) τοῦ 40/1972 περὶ κωδικῶν εἰς ἐπίσημον κείμενον τῶν ἰαχυρῶν διατάξεων περὶ γινικῶν Συμβουλίου καὶ Ἰπουργείων.

Γὴν ὅς ἄριθ. 18/1972 γνωμοδότησιν τῆς Κ.Ε.Π.Ο.

Γὴν ὅς ἄριθ. 138/1972 γνωμοδότησιν τοῦ Συμβουλίου Παιδείας, προτάσει τοῦ ἐπὶ τῆς Ἐθνικῆς Οἰκονομίας γού, ἀπερσιτάσμεν καὶ διατάσσομεν:

Ἄρθρον 1.

Ἡ ἀναγωγή ἀπορρύπανσός τῶν ΖΙΤΣΑΝ ἄναγγελοῦται ὡς ἰὰ τοὺς λευκοὺς ξηρούς καὶ ροζὼεις ἀρωματικῶν ξηρούς αἰγλίαις οἴνους τοὺς παρασκευαζομένους ἀποκλειστικῶς ἀπὸ σταφυλῶν τῆς ποικιλίας «ΝΥΜΦΗΙΝΑ» προερχομένη ἀπὸ ἀμπελώνων τῶν Κοινοτήτων Ζίτσης, Πρωτόπαπης, Κολοκωσίου, Κασίτης καὶ Γουρσιῶν τοῦ Νομοῦ Νάμης.

Ἄρθρον 2.

Ἡ ἀναγωγή ἀπορρύπανσός τῶν ΑΔΥΝΤΑΙΩΝ ἀναγγελοῦται ἰὰ διὰ τὸν ἐρωθρὸν ξηρὸν καὶ τοὺς ροζὼεις ξηρούς καὶ κίτρινους ἀρωματικῶν οἴνους τοὺς παρασκευαζομένους ἰστικῶς ἀπὸ σταφυλῶν τῆς ποικιλίας «Ξυνοβύρου», πρῶτον ἐξ ἀμπελώνων τοῦ Δῆμου Ἀμυνταίου καὶ τῶν Κοι-

νοτήτων Ἀμυνταίου, Μουσίου, Σουλίου, Φανου, Πιπρῶν, Λιπῶν, Πυλαίων, Ἀρκαδίου, Λαγγῶν καὶ Περὶ τοῦ Νότου Φλωρίδας ἀπορρύπανσός των ἐκτελεστικῶν ἀποφάσεων.

Ἡ παρὸντὸν ἐπὶ τῆς Ἐθνικῆς Οἰκονομίας Ἰπουργοῦ, ἀνατίθεται τὴν ἐπιτελεστικὴν καὶ ἐκτελεστικὴν τῶν παρόντων.

Ἐν Ἀθήναις τῆ 16 Μαρτίου 1972

Ἐν Ὁνόματι τοῦ Βασιλέως

Ο ΑΝΤΙΒΑΣΙΛΕΥΣ
ΓΕΡΓΙΟΣ ΖΩΪΤΑΚΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΟΜῆΣ ΓΕΡΓΙΟΣ ΠΕΖΟΠΟΥΛΟΣ

(3)

Β. ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 184

Περὶ καταργήσεως ἑνὸς ἑνὸς Γλωσσῶν καὶ ἑξήντος θέσεως εἰδικῶν Καθηγητῶν Γαλλικῆς Γλώσσας παρὰ τῷ Ε.Μ. Πολυτεχνείῳ.

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ
ΒΑΣΙΛΕΥΣ ΤΩΝ ΕΛΛΗΝΩΝ

Ἐχόντες ὅς ἔφη: α) Τὰς διατάξεις τοῦ ἀρθροῦ 31 (παρ. 3 καὶ 4) τοῦ Ν.Δ. 3974/1959, καὶ 1 τοῦ Α.Ν. 553/1968 περὶ Βοηθητικῶν Διδακτικῶν Προσωπικῶν τῶν Ἀνωτάτων Ἐκπαιδευτικῶν Ἱδρυμάτων, β) τὴν γνώμη τῆς Συγκλήτου τοῦ Ε.Μ. Πολυτεχνείου (Συνεδρία 30.4.1971 καὶ 18.6.71), γ) τὴν ὅς ἄριθ. 945/1971 σύμφωνον γνώμην τοῦ Ἀνωτάτου Συμβουλίου Δημοσίων Ἰαχυρῶν, δ) τὴν ὅς ἄριθ. 733/71 γνωμοδότησιν τοῦ Συμβουλίου τῆς Ἐπιτελείας, προτάσει τῶν ἑαυτῶν ἐπὶ τῆς Ἐθνικῆς Παιδείας καὶ Ἐπιτελείας καὶ ἐπὶ τῶν Οἰκονομικῶν Ἰπουργῶν, ἀπερσιτάσμεν καὶ διατάσσομεν:

Ἄρθρον 1.

Ἡ παρὰ τῷ Ε.Μ. Πολυτεχνείῳ ὀριστιμένη κενὴ ἑκτακτος ἑνὸς ἑνὸς Γλωσσῶν (Γερμανικῆς ἢ Γαλλικῆς) καταργεῖται καὶ ἀντ' αὐτῆς ἑρῖεται μία (1) θέσις εἰδικῶν Καθηγητῶν ἑνὸς ἑνὸς Γλωσσῶν (Γερμανικῆς ἢ Γαλλικῆς γλώσσας) ἐπὶ ἐαδρῶν 7ω—2ω (Α' Κατηγορίας). Ἡ θέσις αὐτὴ δύναται νὰ πληροῦται κατὰ τὰς διατάξεις τῆς παραγράφου 2 τοῦ ἀρθροῦ 7 τοῦ Ν.Δ. 3974/1959.

Ἄρθρον 2.

Ἄν διὰ τοῦ ἀρθροῦ 4 τοῦ ὅς ἄριθ. 413/1971 (Φ.Ε.Κ. 126 Α') Β. Δ) τοῦ ὀρισθεῖται παρὰ τῆ διὰ τοῦ ἀρθροῦ 1 τοῦ παρόντος καταργησῆναι ἑκτάκτου ἑνὸς ἑνὸς Γλωσσῶν ἐπὶ (7) θέσεις Βοηθῶν μεταφέρονται ὑπαρῖναι ἐπ' ἐξῆς εἰς τὴν ἑκτακτὸν ἑνὸς τῆς Φιλοσοφίας τοῦ αὐτοῦ Ἱδρυματος.

Ἐξ τῶν αὐτῶν ἐπὶ τῆς Ἐθνικῆς Παιδείας καὶ Ἐπιτελείας ἑαυτῶν Ἰπουργῶν, ἀνατίθεται τὴν ἐπιτελεστικὴν καὶ ἐκτελεστικὴν τῶν παρόντων Β. Διατάξεων.

Ἐν Ἀθήναις τῆ 11 Μαρτίου 1972

Ἐν Ὁνόματι τοῦ Βασιλέως

Ο ΑΝΤΙΒΑΣΙΛΕΥΣ
ΓΕΡΓΙΟΣ ΖΩΪΤΑΚΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝ. ΠΑΙΔΕΙΑΣ ΚΑΙ ἘΠΙΤΕΛΕΙΑΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚῆΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΟΜῆΣ

Εικόνα 14. Απόκομμα εφημερίδας κυβερνήσεως (1972) με ψήφισμα νόμων ορισμού ποικιλίας ονομασίας προέλευσης κρασιού στην περιοχή της Ζίτσας.

Οι χαρακτηριστικοί οίνοι που παράγονται στη Ζίτσα είναι οι εξής:

BALTHAZAR	οίνος λευκός ξηρός (ήσυχος)	Κτήμα Γκλίναβος
DEBINA	οίνος λευκός ξηρός (ήσυχος)	Κτήμα Γκλίναβος
Επιλογές	οίνος λευκός ξηρός (ήσυχος)	ZOINOS A.E.
ZITSA Classic	οίνος λευκός ξηρός (ήσυχος)	ZOINOS A.E.
PRIMUS	οίνος λευκός ξηρός (ήσυχος)	Κτήμα Γκλίναβος
ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ	οίνος λευκός ημίξηρος (ήσυχος)	Κτήμα Γκλίναβος
ZITSA Ημιαφρώδης	οίνος λευκός ξηρός ημιαφρώδης	ZOINOS A.E.
POEME	οίνος λευκός ημίξηρος αφρώδης	Κτήμα Γκλίναβος

Κεφάλαιο 3 – Διάθεση και Παραγωγή

3.1. Μονάδες παραγωγής και διάθεση οίνου στον Ν.

Ιωαννίνων

Μετά από μη επιτυχημένη προσπάθεια διατήρησης ενός συνεταιρισμού, με σκοπό την διάθεση και παραγωγή κρασιού, η δημιουργία οινοποιείων αποτέλεσε ζωτικής σημασίας παράγοντα για την συνέχιση και εξάπλωση του κρασιού στο Νομό. Η ύπαρξη τους βοήθησε στην ενίσχυση της αμπελοκαλλιέργειας, καθώς συγκεντρώνουν περίπου το 80% της συνολικής παραγωγής του Νομού. Κυριότερα οινοποιεία είναι αυτά του «Κατώγι» στο Μέτσοβο, της «Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων - οινοποιεία Ζίτσας» και το «Μοναστήρι Ζίτσας – Γκλίναβος» στην περιοχή της Ζίτσας

3.3.1. Φορείς οινοποίησης και διάθεσης οίνων στη Ζίτσα

Η οινοποίηση και η διάθεση του κρασιού παλαιότερα γινόταν με παραδοσιακό τρόπο και σε μικρότερες ποσότητες, χωρίς ιδιαίτερες τεχνικές από τους ίδιους τους παραγωγούς. Η αύξηση των αναγκών αλλά και των απαιτήσεων των καταναλωτών, μαζί με την ανάγκη για βελτίωση της παραγωγής και η αύξηση της ποσότητας διάθεσης, οδήγησε στην ανάγκη για οργανωμένη παραγωγή και διάθεση οίνου. Μετά το πέρας του πολέμου, και συγκεκριμένα το 1954, δημιουργήθηκε ο πρώτος συνεταιρισμός χωρίς όμως τα ανάλογα αποτελέσματα, καθώς δεν υπήρχε ιδιαίτερη προσφορά και οργάνωση. Η μη εντατική προσπάθεια βελτίωσης της κατάστασης και η παρουσία της φυλλοξήρας είχε ως αποτέλεσμα την παραλίγο εγκατάλειψη της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή και γενικότερα στον Νομό. Παρ' όλα τελικά το 1972, μετά από συνεργασία κρατικών και συνεταιριστικών φορέων της περιοχής των Ιωαννίνων, ιδρύθηκε ένα σύγχρονο οινοποιείο στην περιοχή της Ζίτσας με κύριο φορέα την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων (Ε.Α.Σ.Ι). Το 1978 ιδρύθηκε και το δεύτερο οινοποιείο, επίσης στην περιοχή της Ζίτσας, «Μοναστήρι Ζίτσα

(Α.Ε.)» έως και σήμερα, ορίζοντας την Ζίτσα ως κύρια οινοπαραγωγική περιοχή στο Νομό Ιωαννίνων.

3.3.2. Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων ιδρύθηκε το 1972 στην Ζίτσα και αποτέλεσε κέντρο συλλογής σταφυλιών και διάθεσης κρασιών από την περιοχή της Ζίτσας. Οι παραγωγοί από την ευρύτερη περιοχή μετέφεραν τα σταφύλια τους στο οινοποιείο, όπου χρησιμοποιούνταν για την παραγωγή διαφόρων ποικιλιών κρασιού με υψηλή ποιότητα συσκευασίας και τυποποίησης. Ετησίως, τα σταφύλια που συγκεντρώνονταν ξεπερνούσαν τους 600 τόνους, με αποτέλεσμα την διάθεση κρασιών σε ένα μεγάλο τμήμα της χώρας. Ο συνεταιρισμός διατηρήθηκε έως το 2004 και όπως θα αναφέρουμε παρακάτω επαναλειτούργησε με διαφορετικό όνομα, ως ιδιωτικό οινοποιείο. Μερικοί από τους τύπους κρασιών που παράγονταν εως και σήμερα είναι οι εξής:

ΣΕΙΡΙΟΣ

Τοπικός Ηπειρωτικός Οίνος Ροζέ Ξηρός, από το πάντρεμα οίνων των τοπικών ερυθρών ποικιλιών Βλάχικο και Μπεκάρι με το Ξυνόμαυρο. Αλκοολικός τίτλος 11,5% Vol. Οξύτητα 6,5g/L.

ΑΡΚΤΟΥΡΟΣ

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

ΖΙΤΣΑ CLASSIC

Οίνος λευκός, ξηρός Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας, προέρχεται από την οινοποίηση σταφυλιών της παραδοσιακής ποικιλίας Ντεμπίνα. Αλκοολικός τίτλος 11,5% Vol., Οξύτητα 6,5g/L.

ΖΙΤΣΑ

Οίνος λευκός, ημίξηρος, ημιαφρώδης, Ονομασίας Προέλευσης Ανώτερης Ποιότητας από την παραδοσιακή ποικιλία σταφυλιών Ντεμπίνα. Ο αφρώδης οίνος

ΖΙΤΣΑ είναι ο μοναδικός παραδοσιακός ελληνικός αφρώδης οίνος Αλκοολικός τίτλος 11 - 11,5% Vol., Οξύτητα 6,5 - 7 g/L. Σάκχαρα 10-12 g/L.

ΤΣΙΠΟΥΡΟ

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

3.3.3. Οινοποιείο “Μοναστήρι - Ζίτσας”

Η «ΓΚΛΙΝΑΒΟΣ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ ΖΙΤΣΑ Α.Ε.» ιδρύθηκε το 1978 από τους κ.κ. Θωμά και Ελευθέριο Γκλίναβο. Ο κλάδος στον οποίο δραστηριοποιείται η επιχείρηση είναι αυτός των τροφίμων και ποτών και ειδικότερα της παραγωγής κρασιού.

Η αρχική επωνυμία της επιχείρησης το 1978 όταν ιδρύθηκε ήταν «ΟΙΝΟΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΕ», ενώ το 1989 άλλαξε το όνομα της, το οποίο διατηρεί अपαράλλαχτο μέχρι σήμερα σε «ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ ΖΙΤΣΑ Α.Ε.». Έδρα της επιχείρησης αποτελεί η Ζίτσα, στην οποία βρίσκεται το ανακαινισμένο οινοποιείο υψηλού επιπέδου των 1.600 τ.μ. Η αυξανόμενη πορεία του οινοποιείου οδήγησε στην αύξηση του μετοχικού κεφαλαίου από την ίδρυση της, που ήταν το ποσό των 3.000.000 δρχ. στις 138.000.000 δρχ. το 2000. Η εταιρεία δραστηριοποιείται συγκεκριμένα στην παραγωγή, τυποποίηση, και εμπορία οίνων και ποτών όλων των τύπων καθώς και στην σύσταση αμπελώνων, με σκοπό την παραγωγή σταφυλιών κατάλληλων για την παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων και αποστάγματος (τσίπουρο).

Η επιχείρηση εφαρμόζει τα τελευταία χρόνια Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας (EN ISO 9002) σε όλες τις παραγωγικές και διοικητικές διαδικασίες, που αφορούν τη λειτουργία της.

Το οινοποιείο «Μοναστήρι –Ζίτσας» στα πρώτα χρόνια της ίδρυσης του παρήγαγε και διέθετε μικρότερη ποικιλία σε κρασιά σε σχέση με την μετέπειτα εξέλιξη του. Πιο συγκεκριμένα, μερικοί από τους οίνους που διέθετε εκείνη την εποχή ήταν το Λευκό ξηρό Ζίτσα *Balthazar*, το Ροζέ ημιαφρώδες Κυρά Φροσύνη, το Λευκό ξηρό Ζίτσα *Primus*, που αποτέλεσε οίνο σταθμό για την επιχείρηση, καθώς ήταν από τα πρώτα της κρασιά που διέθετε σε ευρή κλίμακα. Με το πέρας του χρόνου, το οινοποιείο αναβαθμίστηκε σε όλους τους τομείς και με γνώμονα την

συνεχής βελτίωση διεύρυνε των αριθμό των παραγόμενων προϊόντων του και την θέση τους στην αγορά κρασιών.

Στα πρώτα χρόνια λειτουργίας, το οινοποιείο κάλυπτε τις ανάγκες της Ηπείρου, αργότερα όμως, επεκτάθηκε στην πώληση κρασιών στην Αθήνα, στην Θεσσαλονίκη ώσπου ένα μέρος της παραγωγής του έφτασε έως τις αγορές του εξωτερικού, με κυριότερες χώρες Γερμανία, την Αμερική, τη Δανία, το Καναδά και την Ελβετία. Η επιχείρηση διακρίθηκε σε πολλούς διαγωνισμούς, όπως τον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου, που διοργανώθηκε το 1995 στις Βρυξέλλες, όπου απονεμήθηκε τιμητικό δίπλωμα για το κρασί «Ζίτσα-Primus 1994», αλλά και στον Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου που πραγματοποιήθηκε στη Θεσσαλονίκη το 2001, όπου βραβεύτηκε με το Χρυσό Μετάλλιο για το κρασί «Ηπειρωτικός Τοπικός Οίνος 2000». Οι τελευταίες του διακρίσεις είναι το 2017 όπου απονεμήθηκαν δύο βραβεία, ένα ασημένιο στα «IAB Hellas MiXX Awards» για την αναπτυξιακή δραστηριότητα της επιχείρησης τα τελευταία χρόνια και ένα χρυσό στη Κορέα για τον οίνο «Κόκκινο Βελούδο». Το οινοποιείο «Μοναστήρι –Ζίτσας» ξεχώρισε και φέτος στον «18^ο Διεθνή Διαγωνισμό Οίνου» στη Θεσσαλονίκη όπου κατέκτησε τρία χάλκινα μετάλλια και ένα χάλκινο για τους οίνους «Syrah», «Primus Zitsa Barrique», «Δρυάδες» και «Άσπρα Χρώματα» αντίστοιχα. Η πορεία της επιχείρησης σήμερα παραμένει σε υψηλά επίπεδα, συνεχίζοντας να παράγει οίνους που διαθέτει ευρέως σε πολλές αγορές.

Μερικοί από τους οίνους που παράγει η επιχείρηση είναι οι ακόλουθοι:

- Λευκός ξηρός “Ζίτσα *Balthazar 39*”
- Λευκός ξηρός “*Primus Zitsa*”
- Λευκός ξηρός “*Primus Zitsa Barrique*”
- Λευκός ξηρός “ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ”
- Λευκός ημιαφρώδης “ΝΤΕΜΠΙΝΑ”
- Λευκός ημίξηρος “*Traminer*”
- Ροζέ ημιαφρώδης “Κυρά Φροσύνη”
- Ροζέ Αφρώδης ημίξηρος “ANNAMARIA”
- Ερυθρός ξηρός “ΚΟΚΚΙΝΟ ΒΕΛΟΥΔΟ”
- Ερυθρός ξηρός “ΔΡΥΑΔΕΣ”
- Ερυθρός ξηρός “Αγιωργίτικο”
- Ερυθρός ξηρός “*Syrah*”



Εικόνα 15. Ετικέτα μπουκαλιού κρασιού οινοποιείου Γκλίναβου.

3.3.4. Οινοποιείο “Ζοίνος Α.Ε.”

Το οινοποιείο «ΖΟΙΝΟΣ Α.Ε.» ξεκίνησε την λειτουργία του το 1974, ως οινοποιείο της «Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων». Όπως αναφέρθηκε και προηγουμένως, ο συνεταιρισμός είχε μία υψηλή θέση στην διάθεση κρασιού, αξιοποιώντας τα τοπικά σταφύλια της περιοχής, ενώ ταυτόχρονα οι οίνοι της Ζίτσας αναγνωρίστηκαν και νομοθετικά ως Π.Ο.Π. (Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης). Τον Ιούνιο του 2006 το Οινοποιείο Ζίτσας αποσπάται από την ΕΑΣ Ιωαννίνων και δημιουργείται το οινοποιείο

Η «ΖΟΙΝΟΣ Α.Ε.», μετά την ίδρυση της, αναδιαμορφώθηκε και ανέπτυξε νέο διοικητικό και παραγωγικό κλάδο, με σκοπό την διαφοροποίηση και αλλαγή της προηγούμενης μορφής οινοποιείου, ως συνεταιρισμός σε ένα καινοτόμο οινοποιείο αντάξιο του ανταγωνισμού και της σημασίας της αμπελοκαλλιέργειας για την περιοχή. Στο ξεκίνημα της η επιχείρηση, χρησιμοποίησε κυρίως την ποικιλία Ντεμπίνα, ως βασικό κομμάτι της παραγωγής, ενώ εισήγαγε και άλλες ποικιλίες που ευδοκούν στην περιοχή, δημιουργώντας ένα σύγχρονο οινοποιείο. Σήμερα, συμμετέχει στις μεγαλύτερες οργανώσεις και ενώσεις του κρασιού, όπως «Οίνοι

Βορείου Ελλάδος», ΚΕΟΣΟΕ, ΕΔΟΑΟ, «Ένωση Αποσταγματοποιών Αμπελοοινικών Προϊόντων».

Η δυσκολία στην απόφαση αξιοποίησης ενός πρώην συνεταιρισμού μίας σημαντικής αμπελουργικής περιοχής τελικώς δεν απεδείχθη λανθασμένη, καθώς βοήθησε στην αξιοποίηση της αμπελουργικής ζώνης της Ζίτσας για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας από τις γηγενείς ποικιλίες Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι. Σήμερα, η επιχείρηση οινοποιεί την παραγωγή της ευρύτερης περιοχής αλλά και την δική της παραγωγή από τοπικές και ξενικές ποικιλίες, όπως *Chardonnay*, *Traminer*, *Riesling*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon*, επενδύοντας έτσι στην ποιοτική αναβάθμιση των προϊόντων και στοχεύοντας τη βέλτιστη σχέση ποιότητας-τιμής.



ZOINOS WINERY

ZITSA

Εικόνα 16. Λογότυπο οινοποιείου Ζοίνος.

Κεφάλαιο 4 – Προβλήματα και προοπτικές του κλάδου

4.1. Προβλήματα

Η αμπελοκαλλιέργεια, εκτός από την σημαντική θέση που καταλαμβάνει σε πολλούς τομείς στην χώρα μας, αντιμετωπίζει αρκετά προβλήματα που μαζί με τις δυσκολίες της καθημερινότητας καθιστά το αναπτυξιακό της μέλλον αβέβαιο.

Αρχικά, υπήρξαν κάποια προβλήματα που επηρέασαν αλλά και κάποια που συνεχίζουν να επηρεάζουν αρνητικά την άμπελο. Μία περιστασιακή ενέργεια από πλευράς κράτους, αλλά με αντίκτυπο έως και σήμερα, ήταν η απόφαση για εκριζώσεις αμπελών στην χώρα μας από το 1980 έως 1996 για ανεξέλεγκτη παραγωγή ποικιλιών και εξισορρόπηση αγοράς, κάτι που ίσχυσε και σε πολλές χώρες της Ευρώπης, καθότι αποτελούσε απόφαση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Αυτή η απόφαση, πιο συγκεκριμένα στη περιοχή της Ζίτσας, δημιούργησε πολλά προβλήματα, καθώς καταστράφηκαν ποιοτικοί αμπελώνες, χάθηκαν γηγενείς ποικιλίες και όλα αυτά σε μία περίοδο χωρίς οικονομική δυνατότητα για επανακαλλιέργεια και με την τάση της αστικοποίησης στο ζενίθ. Επιπλέον, ασθένειες και έντομα όπως ο περονόσπορος και η φυλλοξήρα κατέστρεψαν πολλές εκτάσεις, διότι δεν υπήρχαν οι απαραίτητες γνώσεις αλλά και τα εφόδια για αντιμετώπιση τους, κυρίως για την φυλλοξήρα, που τότε έκανε την εμφάνιση της στην περιοχή και δημιούργησε καταστροφικά αποτελέσματα έως το 1970. Στην περιοχή της Ζίτσας, μπορεί να έχει μειωθεί η επικινδυνότητα της φυλλοξήρας, ο περονόσπορος όμως δημιουργεί ακόμη και σήμερα μεγάλα προβλήματα, παρά την ποικίλη αντιμετώπιση του καθότι ενισχύεται από ένα μείζον πρόβλημα, που είναι αυτό της κλιματικής αλλαγής. Οι ασθένειες ενδυναμώνονται και στη Ζίτσα που το πρόβλημα των βροχοπτώσεων και των παγετών είναι μεγάλο ενισχύουν τα προβλήματα.

Σε παραγωγικό επίπεδο, το υψηλό κόστος σε γεωργικά προϊόντα, μηχανημάτων, άρδευσης και γενικότερα συντήρησης μίας καλλιέργειας και σε συνδυασμό με την υψηλή φορολογία δημιουργεί ύστατο πρόβλημα στην κοστολόγηση και οικονομική επιβάρυνση της παραγωγής. Η ελλιπής γνώση και εξειδίκευση σε νέες μεθόδους και

προοπτικές, αλλά και η αποξένωση των νέων από την γεωργία και την αμπελοκαλλιέργεια, οδηγεί στην μείωση της εξάπλωσης και ανάπτυξης της αμπέλου.

Σε επιχειρησιακό επίπεδο, η διάλυση των συνεταιρισμών σε συνδυασμό με τα παραπάνω προβλήματα οδηγούν τους μικρούς παραγωγούς σε θέση να αδυνατούν να παράγουν την επιθυμητή ποσότητα και ποιότητα. Έτσι, οι επιχειρήσεις ενδυναμώνονται και εμποδίζουν τους παραγωγούς στον ανταγωνισμό του οίνου σε ποιότητα και τιμή, μειώνοντας συνεχώς τους μικροπαραγωγούς.

Επίσης, η ελλιπής στρατηγική, για την εξαγωγή και την προώθηση των ελληνικών οίνων στην παγκόσμια αγορά, δυσχεραίνουν τον ανταγωνισμό αυτών σε διεθνές επίπεδο. Αλλά και η εισαγωγή οίνου από άλλες χώρες, σε συνδυασμό με τις δυσκολίες προώθησης του στο εξωτερικό, λόγω ποσοτήτων αλλά και κόστους, έχουν φέρει σε μειονεκτική θέση το εμπόριο και την εξάπλωση των τοπικών οίνων.

Τέλος, σε κοινωνικό επίπεδο η οικονομική κατάσταση και η ελλιπής γνώση, όσον αφορά την ποιότητα και την αξία του οίνου, οδηγούν σε επιλογή φθηνότερων και μη ποιοτικών οίνων ή την αντικατάσταση του με άλλα αλκοολούχα ποτά, μειώνοντας έτσι την ονομαστική και παραγωγική του αξία.

4.2. Προοπτικές

Η σημερινή κατάσταση στο κομμάτι της αμπελοκαλλιέργειας εμφανίζει αρκετές δυσκολίες, όπως προαναφέραμε, παρ' όλα αυτά όμως αποτελούσε και συνεχίζει να αποτελεί μία από τις σπουδαιότερες καλλιέργειες της χώρας μας, με πολλές προοπτικές ανάπτυξης.

Όπως προαναφέρθηκε και στα προβλήματα, ο περονόσπορος αλλά και η κλιματική αλλαγή αποτελούν τα άμεσα προβλήματα της αμπελοκαλλιέργειας με ανάγκη ταχείας επίλυσης. Θα πρέπει οι ανάλογοι φορείς να μεριμνήσουν και με συνεχή ενημέρωση να βρουν μία σειρά από παροδικές λύσεις, καθώς το πρόβλημα του περιβάλλοντος είναι ευρείας κλίμακας και δεν επιλύεται, παρά μόνο μετριάζεται παροδικά. Έτσι λοιπόν, θα πρέπει να πραγματοποιείται ενημέρωση των αμπελουργών με έντυπα φυλλάδια, αλλά και με ενημερωτικά προγράμματα και ημερίδες από ειδικούς, όσον αφορά την εφαρμογή καινοτόμων αμπελουργικών τεχνικών με στόχο την προσαρμογή της αμπέλου στην κλιματική αλλαγή.

Επίσης, το κράτος θα πρέπει να μεριμνήσει βοηθώντας στην ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας, καθώς αποτελεί έναν από τους κύριους τρόπους διαφήμισης της Ελλάδας στον κόσμο, τόσο από πλευράς παραγωγών, όσο και επιχειρήσεων. Θα πρέπει φορολογικά να μειωθούν οι επιβαρύνσεις σε προϊόντα και συνολικού κόστους συντήρησης μίας καλλιέργειας, να βοηθηθούν με προγράμματα επιδοτήσεων και να μην εμποδίζονται με δεσμεύσεις εκτάσεων και ποικιλιών προς καλλιέργεια.

Η επιχείρηση από πλευράς της, θα πρέπει να βοηθήσει τους παραγωγούς προσφέροντας καλύτερη τιμή στην αγορά των σταφυλιών, στηρίζοντας με αυτό τον τρόπο την βελτίωση της ποσότητας και ποιότητας που της παρέχουν. Επίσης, η εφαρμογή ενός στοχευόμενου μάρκετινγκ θα μπορούσε να μεγιστοποιήσει τις προτιμήσεις, Ελλήνων και ξένων, οινόφιλων καταναλωτών.

Τέλος, ο κάθε αμπελουργός από τη πλευρά του θα πρέπει να ενημερώνεται, είτε μέσω των τοπικών φορέων της κάθε περιοχής, είτε με το να απευθύνεται σε γεωπόνους (ειδικευμένους στην αμπελοκαλλιέργεια), ώστε να διευρύνει συνεχώς τις γνώσεις του. Έτσι, κύριος στόχος του θα πρέπει να είναι η ποσοτική και ποιοτική αναβίωση του αμπελώνα της περιοχής, αναδεικνύοντας τις γηγενείς ποικιλίες της αμπέλου στο χάρτη της παγκόσμιας οινοπαραγωγής.



Εικόνα 17. Αποθήκη οινοποιείου Γκλίναβος.

Κεφάλαιο 5 – Βιβλιογραφία

5.1. Έντυπη βιβλιογραφία

- Βλάχος Β. Μάρκος (1986). Αμπελογραφία, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
- Διαφημιστικό φυλλάδιο, Γκλίβανος Μοναστήρι- Ζίτσα
- Διαφημιστικό φυλλάδιο, Ένωση Αγροτικών συνεταιρισμών Ιωαννίνων
- Εγκύκλιος έναρξης μητρώου Αμπελοκαλλιέργειας. (2001) ΑΘΗΝΑ
- Ζαρμπούτης Β. Γιάννης και Τσιβεριώτου Α. Μαρία (2003). Στοιχεία αμπελουργίας και οινολογίας, ΑΘΗΝΑ
- Κούσουλας Κ. (2002). Αμπελουργία, ΑΘΗΝΑ 2^η έκδοση
- Λελάκης Ι. Πάνος (1983). Αμπελουργία Ι., ΑΘΗΝΑ
- Μαγκαφά Μ., Κωτσάκης Κ. και Ανδρέου Στ.(1998).“Αμπελοκαλλιέργεια στην προϊστορική Μακεδονία”, ΑΘΗΝΑ
- Σταυρακάκης Ν. Μανώλης (2013). Αμπελουργία, ΑΘΗΝΑ
- Σταύρακας Ε. Δημήτριος (2011). Αμπελογραφία, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
- Τσακίρης Αργύρης (2010). Ελληνική οινογνωσία, ΑΘΗΝΑ
- Τσετούρας Λ. Παναγιώτης (2014). Η τέχνη της αμπελουργίας: Αμπέλι οινοποίησης, ΑΘΗΝΑ

5.2. Άλλες πηγές

- <http://debina.gr/>
- <http://greekwinefederation.gr/gr/content/show/&tid=26>
- <http://www.glinavos.gr/>
- <http://www.keosoe.gr/>
- <http://www.zoinos.gr/>
- <https://blog.botilia.gr/el/home/>
- https://winesurveyor.weebly.com/pop_zitsa.html
- <https://winesurveyor.weebly.com/tour14.html>
- <https://www.ellinikigeorgia.gr/oi-pente-xores-me-tous-perissoterous-ampelones-ipagkosmia-paragogi-oinou-to-2016/>
- <https://www.ependisineews.gr/blog/ellada/elstat-pano-1-ekat-ta-ampelia-stin-ellada>
- <https://www.gtp.gr/LocInfo.asp?InfoId=51&Code=EGREIO30MMEMME&PrimeCode=EGREIO30MMEMME&Level=8&PrimeLevel=8&lng=1>
- http://www.newwinesofgreece.com/sugxroni_elliniki_oiniki_anagennisi/en_sugxroni_elliniki_oiniki_anagennisi.html
- <https://www.taralas.gr/grapes/for-wine>
- Προσωπική συνέντευξη με παραγωγούς της περιοχής