

Πτυχιακή Διατριβή Γαρμπή Ηλιάννα

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ  
ΙΔΡΥΜΑ  
ΚΡΗΤΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ &  
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ ΓΕΩΠΟΝΩΝ



TECHNOLOGICAL  
EDUCATIONAL INSTITUTE *of*  
CRETE  
SCHOOL *of* AGRICULTURE FOOD AND  
NUTRITION  
DEPARTMENT *of* AGRICULTURE

## ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ

**«Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΤΗΣ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ, ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ  
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ & ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ»**



**ΓΑΡΜΠΗ ΗΛΙΑΝΝΑ**

**ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΚΟΛΙΟΡΑΔΑΚΗΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ**

**ΗΡΑΚΛΕΙΟ, 2018**

# Πρόλογος

Η παρούσα πτυχιακή εργασία με τίτλο «Ο αμπελώνας της Κεφαλονιάς, υφιστάμενη κατάσταση, προβλήματα και προοπτικές» πραγματοποιήθηκε στην νήσο Κεφαλονιά κατά την καλλιεργητική περίοδο 2017 με σκοπό την μελέτη γηγενών ποικιλιών της αμπέλου που καλλιεργούνται στο νησί. Στόχος της εργασίας αποτελεί ο εντοπισμός των κύριων προβλημάτων αλλά και προοπτικών της αμπελοκαλλιέργειας του νησιού, με σκοπό την βελτίωση της και την παραγωγή οίνων ποιότητας. Για την επίτευξη αυτού του στόχου επιλέχθηκαν οινοπαραγωγοί και αμπελουργοί που καλύπτουν την αμπελοκαλλιέργεια όλου του νησιού, για την συμπλήρωση ερωτηματολογίου όπου καταγράφονται όλες οι δραστηριότητες που επηρεάζουν την ποιότητα και την ποσότητα των αμπελοκομικών προϊόντων.

Από την στιγμή που το έργο έχει ολοκληρωθεί, θα ήθελα να ευχαριστήσω τον καθηγητή μου και καθηγητή Αμπελουργίας του ΤΕΙ Κρήτης κ. Γεώργιο Κολιοραδάκη, για την ευκαιρία που μου έδωσε να ασχοληθώ με τον αμπελώνα της Κεφαλονιάς (υφιστάμενη κατάσταση, προβλήματα και προοπτικές) και την ουσιαστική υποστήριξή του, χωρίς την οποία δεν θα ήταν δυνατή η πραγματοποίηση αυτής της μελέτης.

Επίσης, τον καθηγητή κ. Γεώργιο Μαρκάκη και τον κ. Θεόδωρο Αντωνίου για την πολύτιμη βοήθειά τους στην επεξεργασία των ερωτηματολογίων. Στο πλαίσιο της όλης προσπάθειας, σημαντική ήταν και η συμβολή του γεωπόνου κ. Γεράσιμου Αντζουλάτου και της Μαρίας Αντωνάτου, υπάλληλο περιφερειακής ενότητας Κεφαλονιάς, για τις πολύτιμες πληροφορίες τους.

Ευχαριστώ επίσης, την ένωση Αγροτικού Συνεταιρισμού Κεφαλονιάς, τους οινοποιούς, μέλη του δικτύου οινοποιών Κεφαλονιάς και τους αμπελουργούς που συνέβαλαν με την συμπλήρωση ερωτηματολογίων για την πραγματοποίηση της μελέτης.

Ελπίζουμε ότι η μελέτη αυτή θα αναδείξει τα προβλήματα που υπάρχουν, αλλά και με τις προτάσεις της, να βοηθήσει τους αμπελουργούς και όσους ασχολούνται με την αξιοποίηση των προϊόντων του αμπελιού, για την παραπέρα ανάπτυξη του αμπελώνα της Κεφαλονιάς.

Ηράκλειο, Μάρτιος 2018

# Περίληψη

Στην παρούσα εργασία μελετήθηκε η υφιστάμενη κατάσταση των αμπελώνων της Κεφαλονιάς μέσα από την οποία προκύπτουν κάποια συμπεράσματα που αφορούν τα προβλήματα που υπάρχουν σχετικά με την αμπελοκαλλιέργεια αλλά και τις προοπτικές για την παραγωγή ποιοτικών οίνων, οι οποίοι μπορούν να καταλάβουν μία θέση στην παγκόσμια αγορά.

Στο πρώτο μέρος γίνεται βιβλιογραφική ανασκόπηση της αμπελοκαλλιέργειας στην Κεφαλονιά. Επίσης, γίνεται καταγραφή εδαφοκλιματικών στοιχείων καθώς και η ποικιλιακή σύνθεση του αμπελώνα της Κεφαλονιάς, κατανομή εκτάσεων κατά κατηγορία και αμπελουργική ζώνη, καθώς και οι παραγόμενοι οίνοι ΠΟΠ και ΠΓΕ και τα οινοποιεία του νησιού.

Στο δεύτερο μέρος, καταγράφονται και παρουσιάζονται τα αποτελέσματα των ερωτηματολογίων που συμπλήρωσαν οι αμπελουργοί της Κεφαλονιάς. Επιπλέον, συνοψίζοντας τα ευρήματα από την έρευνα που διεξήχθη για την υφιστάμενη κατάσταση, τις καλλιεργητικές τεχνικές που εφαρμόζονται, τα προβλήματα που υπάρχουν και τα συμπεράσματα που βγαίνουν από αυτήν την έρευνα. Τέλος, καταγράφονται οι προτάσεις μας για την βελτίωση της ποιότητας της αμπελουργίας της Κεφαλονιάς.

## *Abstract*

In the present project a research is carried out on the existing situation of the Kefalonian vineyards, through which some conclusions will arise about some problems related to viticulture, but also the prospects for the production of high quality wines, which will can occupy a position at the global market.

In the first part, a literature review of the Kefalonian viticulture takes part. Then, soil and climatic conditions, the variational composition of the Kefalonian vineyards, the area breakdown by category and wine-growing zone are recorded. Also, the produced wines PDO and PGI and the wineries of the island are mentioned too.

In the second part, the results of the questionnaires, which were given to viticulturists of the area, are presented in order to investigate the existing situation of the island's vineyards. Through the analysis of the results, we come to the conclusion about the methods of cultivation, about the problems that maybe exist and at the end some guidelines are given which lead to improved quality of Kefalonian wine products.

# Περιεχόμενα

<b>ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΔΙΑΤΡΙΒΗ</b> .....	<b>1</b>
«Ο ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΤΗΣ ΚΕΦΑΛΟΝΙΑΣ, ΥΦΙΣΤΑΜΕΝΗ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ & ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ» .....	<b>1</b>
<b>Πρόλογος</b> .....	<b>2</b>
<b>Περίληψη</b> .....	<b>3</b>
<b>Abstract</b> .....	<b>4</b>
<b>1.Εισαγωγή</b> .....	<b>8</b>
1.1 Ιστορική αναδρομή της αμπελοκαλλιέργειας .....	8
1.2 Συστηματική κατάταξη της αμπέλου .....	9
1.3 Βλαστικός κύκλος αμπέλου .....	9
1.4 Η αμπελοκαλλιέργεια στα Επτάνησα .....	11
<b>2. Το περιβάλλον της αμπέλου</b> .....	<b>13</b>
<b>3.Εδαφοκλιματικές συνθήκες της Κεφαλονιάς</b> .....	<b>15</b>
3.1. Κλίμα .....	15
3.1.1. Θερμοκρασία .....	15
3.1.2. Βροχόπτωση.....	16
3.1.3. Σχετική υγρασία.....	17
3.1.4. Ηλιοφάνεια.....	18
3.1.5. Άνεμοι.....	18
3.2. Έδαφος.....	19
<b>4. Ο αμπελώνας της Κεφαλονιάς</b> .....	<b>20</b>
4.1. Ποικιλιακή σύνθεση .....	20
4.2. Ρομπόλα.....	21
4.2.1. Αμπελογραφική περιγραφή.....	22
4.3. Τσαούσι.....	24

4.3.1 Αμπελογραφική περιγραφή.....	24
4.4. Γουστολίδι .....	25
4.4.1. Αμπελογραφική περιγραφή.....	26
4.5. Μοσχάτο .....	27
4.5.1. Αμπελογραφική περιγραφή.....	27
4.6. Μαυροδάφνη.....	29
4.6.1. Αμπελογραφική περιγραφή.....	30
4.7. Λοιπές ποικιλίες.....	31
4.7.1. Μοσχατέλλα.....	31
4.7.1.1. Αμπελογραφική περιγραφή.....	31
4.7.2 Ζακυνθινό .....	32
4.7.2.1 Αμπελογραφική περιγραφή.....	32
4.7.3 Άλλες Ποικιλίες .....	33
<b>5. Οίνοι και οινοποιεία.....</b>	<b>34</b>
5.1 Κατηγορίες και τύποι παραγόμενων οίνων.....	34
5.1.1. Οίνοι ΠΟΠ.....	38
5.1.2. Οίνοι ΠΓΕ.....	40
5.1.2 Οινοποίηση & οινοποιεία του νησιού.....	46
<b>6. Δομή αμπελώνων.....</b>	<b>54</b>
6.1 Στις απαντήσεις των παραγωγών.....	54
6.2 Σχεδιασμός και εγκατάσταση αμπελώνα.....	55
6.3 Εφαρμοζόμενες αμπελοκομικές τεχνικές.....	60
6.4 Διαχείριση εδάφους .....	67
6.5 Άρδευση.....	72
6.6 Λίπανση.....	74
6.7 Φυτοπροστασία.....	80
<b>Επισημάνσεις – Προβλήματα .....</b>	<b>86</b>

<b>7. Βιβλιογραφία</b> .....	90
<b>Παράρτημα 1<sup>ο</sup></b> .....	92
<b>Παράρτημα 2ο</b> .....	112
~Φωτογραφίες από τους αμπελώνες του νησιού.....	114

# 1.Εισαγωγή

## 1.1 Ιστορική αναδρομή της αμπελοκαλλιέργειας

Η καταγωγή της αμπέλου κατά τους παλαιοντολόγους είναι παλαιότερη του ανθρώπου, αρχίζει από το πρώτο μισό του «Καινοζωικού αιώνα» ο οποίος διήρκεσε 55 εκατομμύρια χρόνια, (Τσακίρης 2003).

Κανείς δεν μπορεί να ισχυριστεί με σιγουριά ποιος είναι ο τόπος καταγωγής της αμπέλου. Πληθυσμοί άγριων φυτών της αμπέλου από την κεντρική – ανατολική Ασία, (πέρασαν κάποια στελέχη στην Αμερική), την νότιο – κεντρική Ευρώπη αλλά και στην ευρύτερη περιοχή του νοτίου Καυκάσου. Μεταξύ των περιοχών Ευξείνου πόντου, Κασπίας θάλασσας και Μεσοποταμίας γεννήθηκε το είδος *Vitis vinifera* (άμπελος η οиноφόρος).

Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι Άριοι (πρόγονοι των Ινδών) που ζούσαν στην περιοχή του Καυκάσου, οι αρχαίοι Πέρσες, οι Ασσύριοι και οι Σημιτική λαοί. Έπειτα η τέχνη της αμπελουργίας- οиноποιίας πέρασε στους Αιγύπτιους, στους λαούς της Παλαιστίνης - Φοινίκης και τους Έλληνες κατοίκους της Μικράς Ασίας και του ελλαδικού χώρου.

Οι Σημιτικοί λαοί ήρθαν νωρίς σε επαφή με το κρασί. Οι αναφορές στην Παλαιά Διαθήκη αφθονούν: μετά τον κατακλισμό «ήρξατο Νώε άνθρωπος γεωργός γης και εφύτευσεν αμπελώνα», (Γένεσις, θ'20). Οι Φοίνικες ήταν ξακουστοί οиноποιοί και έμποροι, μαρτυρίες από τους φοινικικούς αμφορείς κρασιών που έχουν βρεθεί στην κεντρική – ανατολική Μεσόγειο. Από τα πρώτα μεγάλα κέντρα θαλάσσιου οиноεμπορίου ήταν η Τύρος (e-Husion 2001).

Στην Ελλάδα δεν είναι ακριβώς γνωστό πότε άρχισε η αμπελοκαλλιέργεια, σύμφωνα με μία θεωρία (την 4<sup>η</sup> χιλιετία π.Χ.), οι Έλληνες γνώρισαν το κρασί από τους Φοίνικες ή Αιγύπτιους, οι οποίοι εκείνη την εποχή ήταν οι πρώτοι που ασχολήθηκαν και διέπρεψαν στην αμπελουργία και στην οινολογία και με τους οποίους τόσο οι Κυκλαδίτες όσο και οι Μυκηναίοι και Μινωίτες είχαν ανεπτυγμένες εμπορικές σχέσεις. Στην συνέχεια αγάπησαν τον θεό Διόνυσο (θεός της αμπέλου και του οίνου) και το κρασί, γιατί τους συνόδευε στις χαρές και στα γλέντια. Ο οίνος έγινε αγαπητός και στους θεούς και στον απλό λαό. Αργότερα, διαδόθηκε σε όλη την χώρα και η παραγωγή κρασιού έπαιξε στην συνέχεια σημαντικό ρόλο στην ζωή των αρχαίων Ελλήνων. Οι τρόποι που έφτιαχναν κρασί από τα σταφύλια ήταν πολλοί, ο κυριότερος όμως απ' όλους ήταν η ανάμειξη του κρασιού με το νερό (σε αναλογία 1:3), τοποθετώντας το σε ειδικά σκεύη για την σωστή ανάμειξη και την ψύξη του. Άλλοτε το έπιναν και ζεστό, η κατανάλωσή του κρασιού όμως ανέρωτο θεωρούταν βαρβαρότητα. Έτσι λοιπόν, η αμπελουργία έγινε τέχνη και προχώρησε μέσα στα χρόνια. Κυκλοφορούσαν μάλιστα και πολλά βιβλία περί αμπελουργίας, τα οποία πολλοί συμβουλευόνταν για τις αμπελοοινικές τεχνικές. Το ελληνικό εμπόριο του κρασιού είχε εξαπλωθεί σε ολόκληρη την μεσόγειο μέχρι και την ιβηρική χερσόνησο και έως τα παράλια του Εύξεινου πόντου.

Ο δρόμος για να φτάσει το κρασί μέχρι τις μέρες μας ήταν μεγάλος. Γνώρισε περιόδους ακμής αλλά και παρακμής, παρόλα αυτά, το μεσογειακό κλίμα που επικρατεί στην



χώρα, έπαιξε σημαντικό ρόλο έτσι ώστε να διαδοθεί η καλλιέργεια και να συνεχίσει να υπάρχει μέχρι σήμερα. Το έδαφος και το μικροκλίμα ποικίλει από τόπο σε τόπο και αυτό έχει οδηγήσει στην καλλιέργεια διαφορετικών ποικιλιών, οι οποίες έχουν προσαρμοστεί στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της εκάστοτε περιοχής. Εκεί κυρίως οφείλεται και η παραγωγή διαφορετικών οίνων ανά την Ελλάδα. Αξίζει βέβαια να σημειωθεί εδώ ότι οι περισσότερες καλλιεργήσιμες ποικιλίες είναι γηγενείς. Η χώρα σήμερα έχει φτάσει να παράγει οίνους πολύ καλής ποιότητας και αυτό οφείλεται τόσο στην σύγχρονη καλλιέργεια των αμπελώνων, όσο και στις σύγχρονες μεθόδους οινοποίησης. Το 68% της ελληνικής παραγωγής αποτελείται από λευκούς οίνους και το υπόλοιπο 32% από ερυθρούς.

## **1.2 Συστηματική κατάταξη της αμπέλου**

Η άμπελος ανοίκει στην οικογένεια των Αμπελίδων (*Vitaceae* ή *Ampelidaceae*), στην τάξη των Ραμνωδών (*Rhamnales*) και την κλάση των δικοτυλήδων (*Magnoliopsida*). Η οικογένεια *Vitaceae* είναι τροπική έως υποτροπική και περιλαμβάνει διάφορα γένη, των οποίων τα φυτά είναι θαμνώδη και αναρριχώμενα. Οι βλαστοί φέρουν εναλλάξ φύλλα, ενώ από τα γόνατα απέναντι από τα φύλλα δημιουργούνται έλικες ή ταξιανθίες. Τα άνθη είναι ερμαφρόδιτα ή μονογενή, μικροσκοπικά και απαντώνται σε μεγάλες ταξιανθίες (βότρυς), (Jackson,2000).

Τα είδη που καλλιεργούνται για παραγωγή σταφυλιών ανήκουν στο γένος *Vitis*. Το γένος *Vitis* περιλαμβάνει γύρω στα 50 είδη εκ των οποίων τα 35 είδη ανήκουν στα βορειοαμερικανικά αμπέλια, τα 15 είδη της ανατολικής Ασίας και ένα είδος με ιδιαίτερο ενδιαφέρον, το *Vitis vinifera* στην Ευρώπη. Στο είδος *Vitis vinifera* (Ευρωπαϊκή άμπελος) ανήκει σχεδόν το σύνολο των καλλιεργουμένων ποικιλιών της αμπέλου. Η οινοφόρος άμπελος περιλαμβάνει περισσότερες από 6 χιλιάδες ποικιλίες. Ο μεγάλος αυτός αριθμός ποικιλιών οφείλεται στην μακροχρόνια καλλιέργεια της αμπέλου, στην μεγάλη γεωγραφική εξάπλωση, το μεγάλο πολυμορφισμό, στις φυσικές, τεχνικές διασταυρώσεις και στις βλαστικές μεταλλαγές. Η κάθε ποικιλία έχει δικά της χαρακτηριστικά που την καθιστούν κατάλληλη για κάθε χρήση (οινοποιήσιμη, σταφιδοποιήσιμη, παραγωγή επιτραπέζιων σταφυλιών). Επίσης, η κάθε ποικιλία προσαρμόζεται διαφορετικά στο περιβάλλον και δεν μπορεί να γίνει η προσαρμογή κάθε ποικιλίας σε όλα τα περιβάλλοντα, όπως και τα προϊόντα που δίδουν δεν είναι παντού τα ίδια.

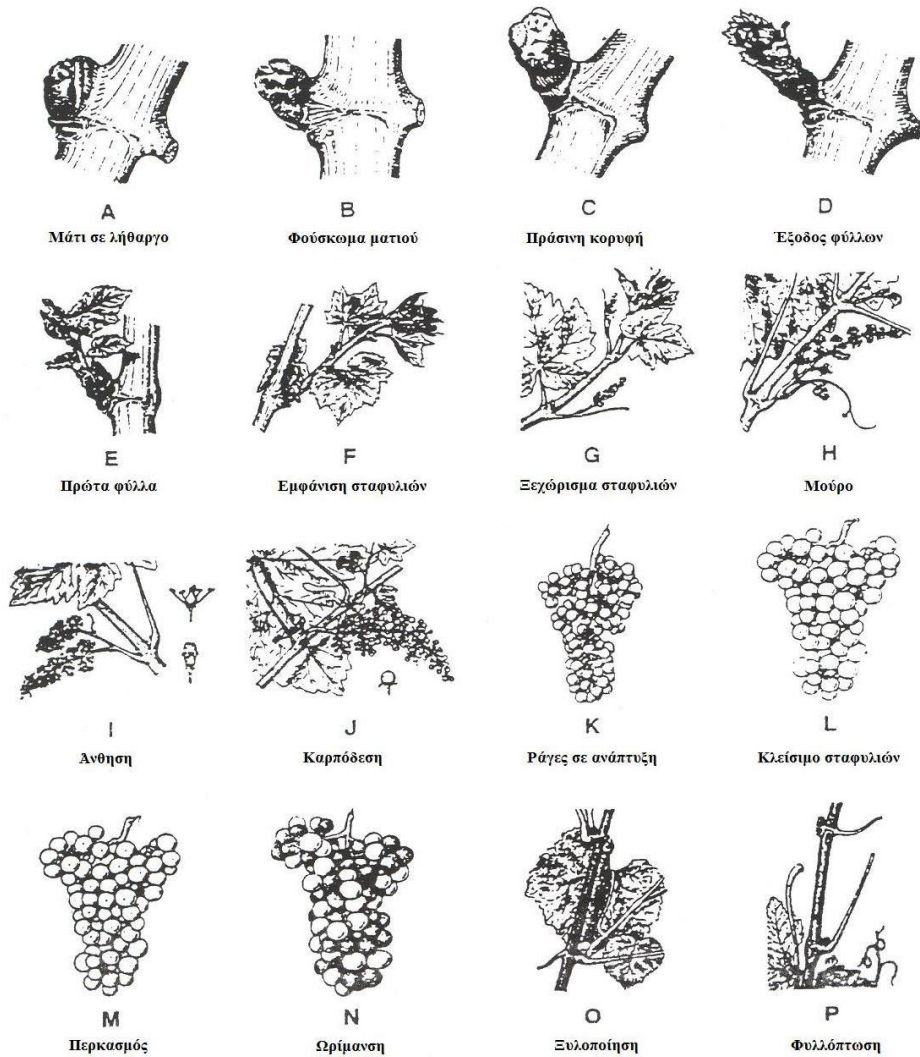
## **1.3 Βλαστικός κύκλος αμπέλου**

Το φυτό της αμπέλου κατά την διάρκεια της εκάστοτε καλλιεργητικής περιόδου περνά από διαφορετικές φάσεις, το σύνολο των οποίων αποτελούν τον ετήσιο βλαστικό κύκλο. Το πρώτο ορατό φαινόμενο της έναρξης του ετήσιου βλαστικού κύκλου της αμπέλου

## Πτυχιακή Διατριβή Γαρμπή Ηλιάννα

συνιστά η έκπτυξη των λανθανόντων οφθαλμών που διατηρήθηκαν στις παραγωγικές μονάδες κατά το ετήσιο χειμερινό κλάδεμα καρποφορίας. Βέβαια, προηγείται η φυσιολογική φάση της κινητοποίησης των αποθησαυριστικών ουσιών, γεγονός που εκδηλώνεται από την δακρυόρροια, φαινόμενο όμως που είναι σπάνια ορατό.

Σύμφωνα με τον M. Baggiolini η εκβλάστηση των λανθανόντων οφθαλμών διέρχεται από 16 φαινολογικά στάδια τα οποία προσδιορίζονται στην εικόνα 1.



**Εικόνα 1:** Βιολογικός κύκλος της αμπέλου, φαινολογικά στάδια κατά M.Baggiolini

## 1.4 Η αμπελοκαλλιέργεια στα Επτάνησα

Τα Επτάνησα αποτελούν σήμερα ένα γεωγραφικό διαμέρισμα με μεγάλη αμπελουργική δραστηριότητα. Όλα ξεκίνησαν από την εποχή της Ενετοκρατίας όπου τότε τα νησιά του Ιονίου είχαν μεγάλη αμπελοοινική άνθιση. Από τότε, ξεκίνησε να ακμάζει η καλλιέργεια της αμπέλου στα Ιόνια νησιά. Σήμερα, τα 4 μεγαλύτερα νησιά του Ιονίου, η Κεφαλονιά, η Κέρκυρα, η Ζάκυνθος και η Λευκάδα αποτελούνται από σπουδαία αμπελοτόπια με μεγάλη οικονομική σημασία καθώς έχουν αναπτύξει σημαντικά τον οινοτουρισμό. Μάλιστα, η Κεφαλονιά με την ποικιλία **ρομπόλα** και την **μαυροδάφνη** καθώς και η Ζάκυνθος με την **βερντέα**, αποτελούν από τον 19<sup>ο</sup> αιώνα τα πλέον σημαντικά αμπελουργικά κέντρα της περιοχής. Ο σημερινός αμπελώνας του Ιονίου κατέχει την 7<sup>η</sup> θέση στον οινικό χάρτη της Ελλάδας καθώς αποτελεί το 4,6% των αμπελουργικών εκτάσεων της χώρας. Οι κυριότερες τοπικές ποικιλίες που καλλιεργούνται ανά νομό είναι:

- Ζάκυνθος: ρομπόλα, αυγουσιτιάτης, βιολεντό, γουστολίδι, μοσχατέλα, παύλος, μαυρορομπόλα, σκιαδόπουλο, τουρκοπούλα
- Κέρκυρα: κακοτρύγης, πετροκόριθο
- Κεφαλονιά: ρομπόλα, μαυροδάφνη, γουστολίδι, ζακυνθινό, μοσχατέλα, τσαούσι
- Λευκάδα: βαρδέα, βερτζαμί

Σύμφωνα με τον κανονισμό, (ΕΚ) 1234/2007 (άρθρο 118γ, παρ/φος 2), οι παραγόμενοι οίνοι κατατάσσονται στις παρακάτω κατηγορίες:

- Οίνοι ΠΟΠ : ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας (ρομπόλα 100%), λευκός ξηρός οίνος
- Οίνοι ΠΟΠ : ΠΟΠ Μοσχάτο Κεφαλονιάς (μοσχάτο άσπρο 100%), λευκός γλυκός οίνος
- Οίνοι ΠΟΠ: ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς (μαυροδάφνη >50% και μαύρη κορινθιακή), ερυθρός γλυκός
- Οίνοι ΠΓΕ (τοπικοί): **(νομών)**

ΠΓΕ Κέρκυρα (Τοπικός Οίνος Κέρκυρας),

ΠΓΕ Λευκάδα (Τοπικός Οίνος Λευκάδας),

ΠΓΕ Ζάκυνθο

### (Περιοχών)

ΠΓΕ Μαντζαβινάτα -Κεφαλονιάς

ΠΓΕ Μεταξάτα – Κεφαλονιάς

ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου – Κεφαλονιάς

ΠΓΕ Χαλικούνα – Κέρκυρα

- Οίνοι Ονομασίας κατά Παράδοση: Βερντέα Ζακύνθου

Η Κεφαλονιά αποτελεί ένα νησί με ιδιαίτερα γεωγραφικά χαρακτηριστικά και ξεχωριστό ανάγλυφο. Οι αμπελώνες της φτάνουν τα 10.000 στρέμματα, με κυριότερη καλλιεργήσιμη ποικιλία την ρομπόλα. Υπάρχει ένας μύθος για το πώς εμφανίστηκαν οι ποικιλίες που υπάρχουν σήμερα στο νησί. Φημολογείται ότι ο θεός Διόνυσος, έμαθε στην μακρινή ανατολή για την καλλιέργεια της αμπέλου την οποία και μετέφερε στην Ελλάδα. Την δίδαξε στους αρχαίους Έλληνες και όπου πήγαινε φύτευε κλήματα. Ένα τέτοιο κλήμα υπήρχε και στην Αθήνα, απ' όπου έφυγε ο Κέφαλος (γιος του Ερμή και της Έρσης). Ο ίδιος εγκαταστάθηκε στην Αθηναία γη, στη μέση ενός πελάγους και φύτευσε ένα κλήμα στην γη. Η αθηναία γη ήταν η σημερινή Θηνιά και το νησί η Κεφαλονιά. Το κλήμα αυτό διαδόθηκε σε ολόκληρο το νησί και αργότερα οι καρποί αυτών έδιδαν μοναδικά κρασιά, τα γνωστά σήμερα μοσχάτο, τσαούσι, βοστιλίδι, θηνιάτικο και ρομπόλα. Συνεπώς, οι εξαιρετικοί αυτοί οίνοι αποτελούν κληρονομιά του θεού Διόνυσου, με την μοναδική ρομπόλα να επιβιώνει μέσα σ' αυτά τα χρόνια, να βελτιώνεται και να γίνει διάσημη παγκοσμίως για τα αρώματα και τις γεύσεις της.

## 2. Το περιβάλλον της αμπέλου

Η κανονική ανάπτυξη και παραγωγή της αμπέλου είναι αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης οικολογικών, βιολογικών και καλλιεργητικών παραγόντων. Με άλλα λόγια, οι κύριοι συντελεστές της αμπελουργικής παραγωγής είναι: το οικολογικό και γενικότερα το αμπελουργικό περιβάλλον, η ποικιλία σε συνδυασμό με το υποκείμενο και η εφαρμοζόμενη καλλιεργητική τεχνική από τον αμπελουργό.

Ο γαλλικός όρος «terroir» του ανώνυμου Γάλλου αμπελουργού, ερευνητή αναφέρεται διεθνώς και περιγράφει ένα οικοσύστημα μέσα στο οποίο αλληλεπιδρούν στον χρόνο οι παράγοντες του φυσικού περιβάλλοντος (έδαφος και κλίμα), η άμπελος (ποικιλία και κλώνος) και ο άνθρωπος (παραδοσιακές αμπελουργικές τεχνικές), (Κουνδουράς, 2012).

Μεταξύ των παραγόντων του περιβάλλοντος το έδαφος είναι αυτό στο οποίο αποδίδονται συχνότερα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των σταφυλιών και των οίνων μίας περιοχής. Η εξήγηση αυτής της επίδρασης γίνεται με όρους άλλοτε γεωλογικούς και άλλοτε εδαφολογικούς. Η επίδραση της γεωλογίας αφορά κυρίως τον ρόλο των πετρωμάτων στην εδαφογένεση αλλά είναι απομακρυσμένη από αμπελοοινικά προϊόντα λόγω του ότι το ριζικό σύστημα του φυτού της αμπέλου έρχεται σπάνια σε άμεση επαφή με το γεωλογικό υπόστρωμα. Αντίθετα με το έδαφος, η άμπελος προσαρμόζεται σε μεγάλο εύρος εδαφών, (εξαιρούνται εδάφη όξινα, έντονα αλατούχα, προβληματικά και όχι καλά στραγγιζόμενα κλπ) και σπάνια η ωρίμανση των σταφυλιών επηρεάζεται άμεσα από το έδαφος. Στην πράξη δεν υπάρχουν τύποι εδαφών που να κατέχουν το προνόμιο της παραγωγής ποιοτικών αμπελοοινικών προϊόντων, παραδείγματος χάρι εξαιρετικά κρασιά παράγονται σε πάρα πολλά εδάφη ανάλογα τις συνθήκες που επικρατούν όπως κλίμα, ποικιλία, τύπος κρασιού κλπ, (Κουνδουράς, 2012).

Η σωστότερη εξήγηση του ρόλου του εδάφους στο «terroir» είναι η αγρονομική, η διερεύνηση λοιπόν του ρόλου του εδάφους στην φυσιολογία της αμπέλου και ιδιαίτερα του τρόπου που οι εδαφικοί παράγοντες επηρεάζουν την ανόργανη θρέψη της αμπέλου και το υδατικό καθεστώς. Η υψηλή ποιότητα του οίνου στις περισσότερες περιπτώσεις έχει να κάνει με κάποιο περιοριστικό παράγοντα (κυρίως νερό και άζωτο) που μειώνει την ζωηρότητα και την παραγωγή του φυτού της αμπέλου και εξασφαλίζει μία καλύτερη τεχνολογική, φαινολική και αρωματική ωρίμανση. Τα πιο διάσημα κρασιά στο Bordeaux της Γαλλίας προέρχονται από διαφορετικά εδάφη (π.χ. εδάφη ασβεστολιθικά, αβαθή πάνω σε ασβεστόλιθο στο Saint Emilion, έντονα αργιλώδη στο Pomerol, φτωχά χαλικώδη-αμμώδη στο Medoc) με κοινό χαρακτηριστικό τους την πρόκληση κατά την περίοδο της ωρίμανσης μίας μικρής υδατικής καταπόνησης των φυτών της αμπέλου, (Κουνδουράς, 2012).

Ο άλλος παράγοντας του περιβάλλοντος, το κλίμα, είναι ο πιο σημαντικός για την άμπελο τόσο για την διαμόρφωση των ποιοτικών χαρακτηριστικών της παραγωγής της όσο και δια μέσου των γενικών κλιματικών παραμέτρων μίας περιοχής (ηλιοφάνεια, θερμοκρασία, βροχόπτωση κλπ) καθώς και της διακύμανσής τους μεταξύ των ετών.

Η θερμοκρασία έχει τον σπουδαιότερο ρόλο από τους κλιματικούς παράγοντες για την προσαρμογή της αμπέλου σε μία περιοχή, καθώς είναι φυτό των εύκρατων περιοχών (35° έως 50° γεωγραφικό πλάτος). Οι ελάχιστες απαιτήσεις κατά την βλαστική περίοδο, είναι μία

μέση θερμοκρασία 13°C και απόλυτα ελάχιστη -15 έως -20°C ανάλογα με την ποικιλία. Η θερμοκρασία μίας περιοχής επηρεάζει τον χρόνο εμφάνισης των φαινολογικών σταδίων της αμπέλου (εκβλάστηση, άνθιση, περκασμός και σε θερμότερες συνθήκες την επιτάχυνση του ετήσιου κύκλου της αμπέλου). Επομένως καθορίζει τον χρόνο ωρίμανσης των σταφυλιών. Επίσης, η θερμοκρασία που επικρατεί την περίοδο της ωρίμανσης επιδρά στις διεργασίες μεταβολισμού της ράγας. Οίνοι με έντονο ποικιλιακό αρωματικό χαρακτήρα ευνοούνται κυρίως σε ήπιες θερμοκρασίες κατά την περίοδο της ωρίμανσης (σε θερμοκρασίες <30°C η συσσώρευση των σακχάρων στην ράγα είναι μέγιστη και σε χαμηλές θερμοκρασίες μειώνεται ο μεταβολισμός του μηλικού οξέως). Οι θερμοκρασίες μεταξύ 20-25°C είναι οι ευνοϊκότερες για την σύνθεση των ανθοκυανών ενώ για την σύνθεση των αρωματικών ενώσεων οι ευνοϊκότερες θερμοκρασίες είναι μεταξύ 18-21°C. Οι πάρα πολλές όμως ποικιλίες οινοποιίας της αμπέλου έχουν διαφορετικές απαιτήσεις σε θερμότητα για την ολοκλήρωση του ετήσιου βλαστικού κύκλου τους και για την ωρίμανση της παραγωγής τους, το άριστο θερμοκρασιακό εύρος που απαιτείται για να επιτευχθεί η οργανοληπτική ποιότητα διαφέρει για κάθε ποικιλία. Ως εκ τούτου, όταν η καλλιέργεια της αμπέλου αποσκοπεί στην παραγωγή οίνων ποιότητας και τυπικότητας (οίνοι *terroir*) θα πρέπει οι κλιματικές απαιτήσεις της ποικιλίας να συνδυάζονται με το τοπικό κλίμα που θα φυτευθεί. Άρα η επιλογή μίας ποικιλίας με μικρές απαιτήσεις σε θερμοκρασία για την ολοκλήρωση του ετήσιου βλαστικού κύκλου σε μία θερμή περιοχή με μεγάλη βλαστική περίοδο οδηγεί σε απότομη αύξηση των σακχάρων, απώλεια οξέων και ανομοιόμορφη ωρίμανση των μερών της ράγας. Αντίθετα, ποικιλίες με μεγάλες απαιτήσεις σε θερμοκρασία και μεγαλύτερο ετήσιο κύκλο σε μία περιοχή κλιματικά ήπια ψυχρή οδηγεί σε ελλιπή ωρίμανση και φυτικά αρώματα στο κρασί. Εξάλλου στις περισσότερες οινοπαραγωγικές περιοχές οι τοπικές ποικιλίες κάθε περιοχής ολοκληρώνουν και φτάνουν στην πλήρη ωρίμανση της παραγωγής τους πρώτους φθινοπωρινούς μήνες όταν οι συνθήκες είναι οι πιο κατάλληλες για την ωρίμανση της σταφυλής (πχ Αγιωργήτικο στην Νεμέα, Μοσχοφίλερο στην Μαντινεία, Κοτσιφάλι στο Ηράκλειο, Merlot στο Bordeaux κλπ), (Κουνδουράς, 2012).

Συμπερασματικά, δεν υπάρχουν συγκεκριμένοι τύποι εδάφους και κλίματος που να εξασφαλίζουν την βέλτιστη ποιότητα των κρασιών. Η σημασία του περιβάλλοντος στον ιδιαίτερο χαρακτήρα των οίνων οδήγησε από νωρίς τον καθορισμό ζωνών γεωγραφικής προέλευσης των οίνων. Ο διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου (OIV) στο πλαίσιο των εργασιών της Επιτροπής Αμπελουργίας, εκτόνησε πρόσφατα μία ολοκληρωμένη μεθοδολογία καθορισμού οινοπαραγωγικών ζωνών με βάση το έδαφος και το κλίμα. Τα οφέλη μίας τέτοιας μεθοδολογίας εκτός από την διερεύνηση του δυναμικού παραγωγής κρασιών συγκεκριμένης τυπικότητας (δηλαδή την οριοθέτηση ΠΟΠ, ΠΓΕ) είναι και η διερεύνηση προσαρμογής ποικιλιών σε κάθε περιοχή, η βελτίωση – προσαρμογή καλλιεργητικών πρακτικών (υποκείμενο, συστήματα διαμόρφωσης, αραίωμα φορτίου) η επιλεκτική διαχείριση αμπελώνων, η καλύτερη χρήση νερού και η προστασία του αμπελουργικού τοπίου. Η εφαρμογή μίας τέτοιας μεθοδολογίας έχει πολλές δυσκολίες και απαιτεί και την συνδρομή και άλλων επιστημών (οινολόγοι, εδαφολόγοι, γεωλόγοι, γεωπόνου κλπ), (Κουνδουράς, 2012).

### 3.Εδαφοκλιματικές συνθήκες της Κεφαλονιάς

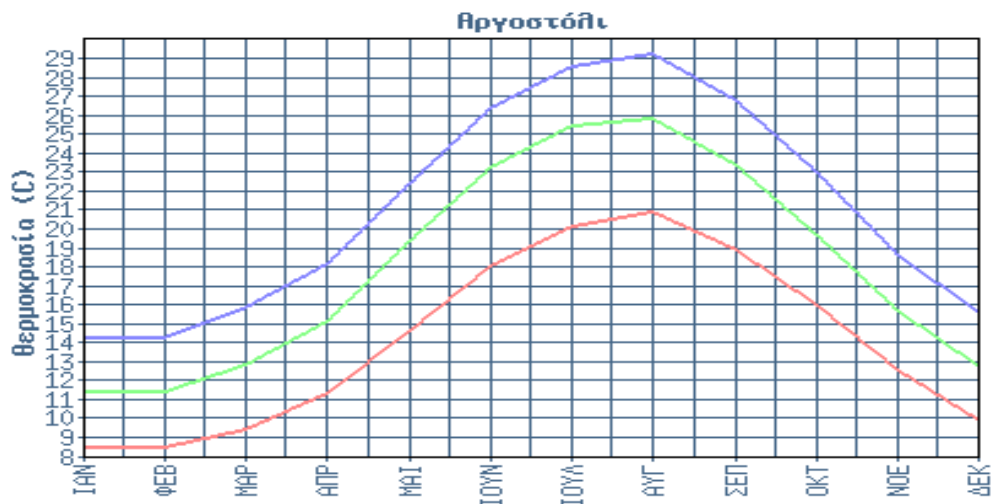
#### 3.1. Κλίμα

Το κλίμα της Κεφαλονιάς συγκαταλέγεται στον Μεσογειακό τύπο κλίματος με πολλές βροχές και σχετικά ήπιους χειμώνες. Η ετήσια ηλιοφάνεια είναι μεγάλη με λίγες έως καθόλου καλοκαιρινές βροχοπτώσεις.

##### 3.1.1. Θερμοκρασία

Η θερμοκρασία είναι ένας παράγοντας που παίζει σημαντικό ρόλο για την αύξηση και την ανάπτυξη των πρέμνων. Στα αρχικά στάδια βλάστησης το αμπέλι απαιτεί θερμοκρασία μεταξύ 12-18°C. Στην χώρα μας η βλάστηση ξεκινά στους 12°C και ιδανική θερμοκρασία για την άνθηση είναι 18-22°C. Στον παρακάτω πίνακα (3.1) φαίνεται η πορεία της θερμοκρασίας καθ' όλη την διάρκεια του χρόνου, σύμφωνα με τα στοιχεία της εθνικής μετεωρολογικής υπηρεσίας Ελλάδος (Ε.Μ.Υ) έτσι όπως έχουν καταγραφεί. Παρατηρείται μία σταδιακή αύξηση της θερμοκρασίας από την αρχή του έτους, με την κορύφωση της να γίνεται τον Αύγουστο (29-30°C) και έπειτα μειώνεται ξανά. Στον πίνακα (3.2) παρουσιάζεται η ελάχιστη, η μέση και η μέγιστη θερμοκρασία ανά μήνα. Σύμφωνα με αυτόν βλέπουμε ότι το χειμώνα η μέση θερμοκρασία δεν πέφτει κάτω από 11°C και το καλοκαίρι δεν ανεβαίνει πάνω από 26°C. Σε ελάχιστες εξαιρέσεις υπάγονται ορισμένες περιοχές στην Κεφαλονιά όπως είναι η κοιλάδα των Ομαλών, η πεδιάδα της Κραναίας και η λεκάνη Τζανάτων- Αγίας Ειρήνης όπου έχουμε συχνούς παγετούς κατά την διάρκεια του χειμώνα με την θερμοκρασία κατά τις βραδινές ώρες και τις πρώτες πρωινές να πέφτει κάτω από τους 0°C.

Πίνακας 3.1.1.: Η πορεία της θερμοκρασίας καθ' όλη την διάρκεια του χρόνου.



**Πίνακας 3.1.2.** : Τιμές ελαχίστων, μέσων & μέγιστων θερμοκρασιών ανά μήνα.

1 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΙ	ΙΟΥΝ
Ελάχιστη Μηνιαία Θερμοκρασία	8,5	8,5	9,5	11,4	14,7	18,1
Μέση Μηνιαία Θερμοκρασία	11,5	11,5	12,9	15,2	19,4	23,3
Μέγιστη Μηνιαία Θερμοκρασία	14,3	14,3	15,9	18,2	22,5	26,4
2 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
Ελάχιστη Μηνιαία Θερμοκρασία	20,2	20,9	19,0	16,0	12,6	9,9
Μέση Μηνιαία Θερμοκρασία	25,5	25,9	23,4	19,7	15,7	12,8
Μέγιστη Μηνιαία Θερμοκρασία	28,6	29,3	26,8	23,0	18,7	15,6

Πηγή: Ε.Μ.Υ, [www.hnms.gr](http://www.hnms.gr)

### 3.1.2. Βροχόπτωση

Οι ποικιλίες της *Vitis vinifera* είναι ανθεκτικές στην ξηρασία και μπορούν να επιβιώσουν ακόμα και σε περιοχές όπου το ύψος της βροχής δεν αυξάνεται πάνω από τα 200 χιλιοστά ετησίως. Η Κεφαλονιά παρόλα αυτά έχει ένα αρκετά υψηλό ετήσιο ύψος βροχής. Όπως γίνεται αντιληπτό παρακάτω οι μήνες Νοέμβρης, Δεκέμβριος, Ιανουάριος και Φεβρουάριος είναι αυτοί με τις περισσότερες βροχοπτώσεις, ενώ αντίθετα, οι θερινοί μήνες είναι αυτοί με τα χαμηλότερα ποσοστά βροχοπτώσεων. Είναι σημαντικό να αναφερθεί ότι στην Κεφαλονιά σημειώνονται τα μεγαλύτερα ποσοστά βροχοπτώσεων σε όλη την χώρα, όπως φαίνεται και στον παρακάτω πίνακα (3.3 & 3.4). Πολλές φορές λόγω των συνεχών βροχοπτώσεων και καταιγίδων στο νησί, σημειώνονται διαβρώσεις του εδάφους με αποτέλεσμα την μετατροπή του ανάγλυφου του εδάφους. Χιονοπτώσεις σημειώνονται σπανίως στο νησί με εξαίρεση την περιοχή του Αίνου όπου κάθε χρόνο καλύπτεται με χιόνι.



**Πίνακας 3.1.3. :** Πορεία των βροχοπτώσεων καθ'όλη την διάρκεια του χρόνου.



**Πίνακας 3.1.4. :** Συνολικές μέρες των βροχοπτώσεων & μέση μηνιαία βροχόπτωση.

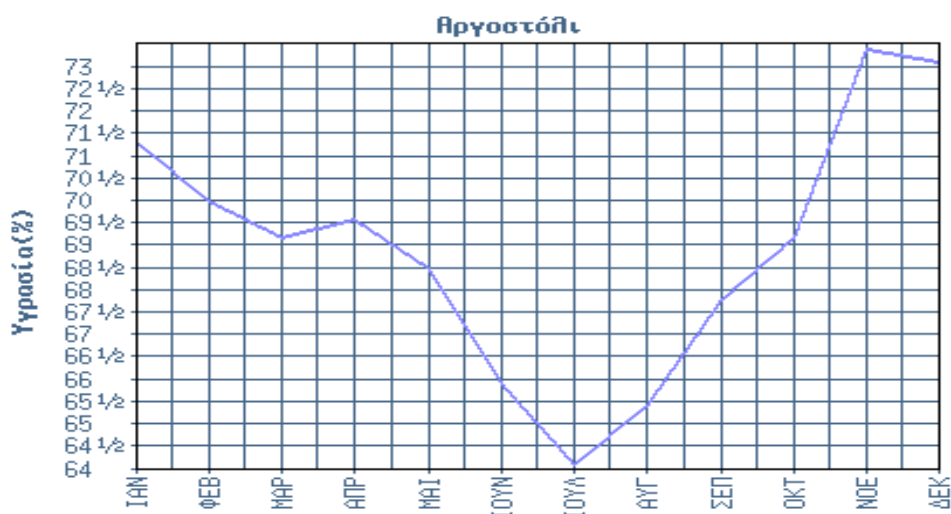
1 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑ	ΙΟΥΝ
Μέση Μηνιαία Βροχόπτωση	109,7	110,0	75,7	60,4	17,9	10,8
Συνολικές μέρες Βροχής	13,2	12,6	10,4	9,5	4,6	1,5
2 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
Μέση Μηνιαία Βροχόπτωση	5,3	9,8	38,5	100,2	149,5	132,2
Συνολικές Μέρες Βροχής	0,9	1,8	4,3	9,7	12,9	14,1

Πηγή: Ε.Μ.Υ, [www.hnms.gr](http://www.hnms.gr)

### 3.1.3. Σχετική υγρασία

Η υγρασία είναι ένας εξίσου σημαντικός παράγοντας για το αμπέλι καθώς πολλές φορές η υψηλή υγρασία σε συνδυασμό με την υψηλή θερμοκρασία μπορεί να δημιουργήσει ένα ιδιαίτερα ευνοϊκό περιβάλλον για μυκητολογικές και ιολογικές ασθένειες. Στους παρακάτω πίνακες (3.5 & 3.6) φαίνεται μια ομαλή πορεία υγρασίας, η οποία είναι πιο υψηλή τους χειμερινούς μήνες και χαμηλή τους θερινούς μήνες. Δεν υπάρχουν μεγάλες αποκλείσεις κι αυτό οφείλεται στο ηησιώτικο χαρακτήρα του κλίματος.

**Πίνακας 3.1.5. :** Πορεία της υγρασίας καθ'όλη την διάρκεια του χρόνου.



**Πίνακας 3.1.6. :** Μέση μηνιαία τιμή υγρασίας.

1° Εξάμηνο	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΙ	ΙΟΥΝ
Μέση Μηνιαία Υγρασία	71,3	70,0	69,2	69,6	68,5	65,9
2° Εξάμηνο	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
Μέση Μηνιαία Υγρασία	64,1	65,4	67,8	69,2	73,4	73,1

Πηγή: Ε.Μ.Υ, [www.hnms.gr](http://www.hnms.gr)

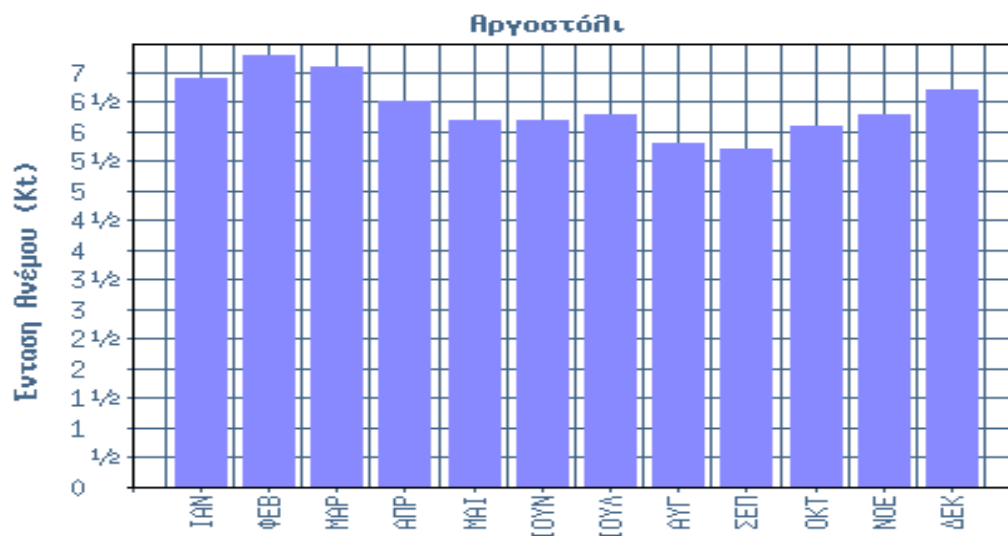
### 3.1.4. Ηλιοφάνεια

Οι αίθριες μέρες με ηλιοφάνεια στο νησί είναι πολλές, πράγμα που ευνοεί την ομαλή ανάπτυξη της αμπέλου. Αυτό εν μέρει οφείλεται στο γεγονός ότι στην δυτική Ελλάδα οι Βορειοανατολικοί άνεμοι είναι ξηροί και επιφέρουν αίθριο καιρό.

### 3.1.5. Άνεμοι

Οι άνεμοι που επικρατούν κατά κανόνα στο νησί είναι ΒΔ και ΝΑ. Όπως φαίνεται και στον παρακάτω πίνακα η ένταση των ανέμων δεν ξεπερνάει τα 7,3 knots τους χειμερινούς μήνες και πέφτουν μέχρι τα 5<sup>1/2</sup> τους καλοκαιρινούς μήνες. Γενικά τα Ιόνια νησιά δεν κατακλύζονται από ισχυρούς ανέμους κι αυτό ευνοεί όλων των ειδών τις καλλιέργειες.

**Πίνακας 3.1.7.** : Πορεία ανέμων κατά την διάρκεια του έτους.



**Πίνακας 3.1.8.** : Μέση μηνιαία ένταση & διεύθυνση ανέμων

1 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	ΙΑΝ	ΦΕΒ	ΜΑΡ	ΑΠΡ	ΜΑΙ	ΙΟΥΝ
Μέση Μηνιαία Διεύθυνση Ανέμων	Β	ΝΑ	ΝΑ	ΒΔ	ΒΔ	ΒΔ
Μέση Μηνιαία Ένταση Ανέμων	6,9	7,3	7,1	6,5	6,2	6,2
2 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	ΙΟΥΛ	ΑΥΓ	ΣΕΠ	ΟΚΤ	ΝΟΕ	ΔΕΚ
Μέση Μηνιαία Διεύθυνση Ανέμων	ΒΔ	ΒΔ	ΒΔ	ΝΑ	ΝΑ	ΝΑ
Μέση Μηνιαία Ένταση Ανέμων	6,3	5,8	5,7	6,1	6,3	6,7

Πηγή: Ε.Μ.Υ, [www.hnms.gr](http://www.hnms.gr)

### 3.2. Έδαφος

Τα εδάφη της Κεφαλονιάς είναι κατά κύριο λόγο ασβεστολιθικά. Πιο συχνά συναντώνται εδάφη φτωχά με καλή στράγγιση και δεν ευνοούν τις υψηλές αποδόσεις. Πολλά αμπελοτεμάχια είναι χαλικώδη και επικλινή, όπως για παράδειγμα η ζώνη ΠΟΠ «Ρομπόλα Κεφαλληνίας». Δίνουν την εντύπωση ότι τα κλήματα βγαίνουν πραγματικά μέσα από τις πέτρες, για αυτόν τον λόγο τότε οι βενετσιάνοι αποκαλούσαν το κρασί που βγαίνει από αυτά *Vino de sasso*, που σημαίνει κρασί της πέτρας. Παρ' όλα αυτά, εξαίρεση αποτελούν τα εδάφη του νότιου τμήματος της Παλλικής που είναι πιο βαθιά, (Αντζουλάτος, 2002).

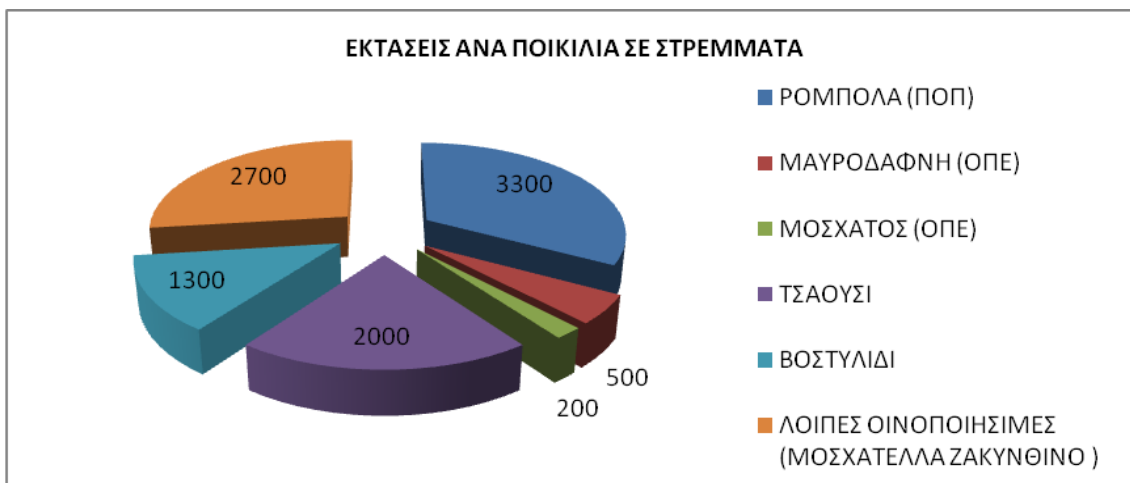
## 4. Ο αμπελώνας της Κεφαλονιάς

### 4.1. Ποικιλιακή σύνθεση

Ο αμπελώνας της Κεφαλονιάς αποτελεί ξεχωριστό στολίδι του τόπου αυτού. Τα αμπέλια καλλιεργούνται ανάμεσα σε κυπαρίσσια, ελαιώνες, πεύκα, παντού. Τα περισσότερα όμως βρίσκονται σε ορεινές και ημιορεινές περιοχές (περίπου τα 2/3), εκεί που κυριαρχούν ασβεστολιθικά εδάφη και όχι ιδιαίτερα πλούσια σε οργανική ουσία. Τα αμπελοτεμάχια κατά κύριο λόγο είναι μικρά, περίπου 4,5 στρέμματα ανά παραγωγό. Μάλιστα, σε πολλά σημεία της ορεινής ζώνης τα παλιά αμπελοτεμάχια περικλείονται από πέτρινες «λιθιές», δηλαδή μάντρες που προήλθαν από το καθάρισμα του χωραφιού από τις πέτρες και είχαν σκοπό να το προφυλάσσουν από την διάβρωση και τους ανέμους. Αυτές αποτελούν συστατικό στοιχείο του αγροτικού τοπίου και τις ιδιαίτερης αισθητικής του, (Αντζουλάτος, 2002). Αυτές οι μικρές παραγωγές δίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά και καλή ποιότητα στο παραγόμενο κρασί.

Ο αμπελώνας της Κεφαλονιάς καλύπτει 10.000 στρέμματα εκ των οποίων τα 3.300 στρέμματα είναι ρομπόλα. Οι υπόλοιπες ποικιλίες που καλλιεργούνται στο νησί κατά κύριο λόγο είναι: μοσχάτο, μαυροδάφνη, βοστυλίδι (γουστολίδι), τσαούσι, μοσχατέλλα και ζακυνθινό. Από αυτές τις ποικιλίες παράγονται οίνοι ΠΟΠ και ΠΓΕ. Οι οίνοι αυτοί είναι φημισμένοι για τα αρώματα και την ποιότητα τους, κι αυτό οφείλεται τόσο στις ίδιες τις ποικιλίες όσο και στις αμπελοκομικές τεχνικές που εφαρμόζουν οι αμπελουργοί, αλλά και στο περιβάλλον του τόπου.

Παρακάτω παρουσιάζονται σε διάγραμμα, οι εκτιμώμενες εκτάσεις των αμπελώνων ανά καλλιεργήσιμη ποικιλία, με την ρομπόλα να καταλαμβάνει την πρώτη θέση.



**Διάγραμμα 4.1:** Εκτάσεις ανά ποικιλία. (Πηγή: Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης Αργοστολίου)

**Πίνακας 4.1 :** Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου Ν. Κεφαλληνίας

<b>ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ</b>	<b>ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΕΣ</b>
Αρακλινός Ν	Αγούμαστος Β
Αυγουστιάτης Ν	Αμφιόνη Ν
Βαρδέα Β	Αρετή Β
Βερτζαμί Ν	Ασπροβέρτζαμο Β
Γουστολίδι Β	Ασπρούδες Β
Ζακυνθινό Β	Βιολεντό Rs
Θειακό Ν	Βοϊδομάτης Ν
Κακοτρύγης Β	Βόσσος Β
Κατσακούλιας Ν	Γλυκοπάτι Ν
Κορίθι Ν	Κοζανίτης Β
Λαγόρθι Β	Κοκκινοβοστίτσα Ν
Μαλαγουζιά Β	Κοντοκλάδι Β
Μαυροδάφνη Ν	Κορφιάτης Ν
Μοσχατέλλα Β	Κουτσομπέλι Rs
Μοσχάτο άσπρο	Λαγόρθι Β
Μυγδάλι Β	Μοσχοφίλερο Rs
Παπαδικό Ν	Πατρινό Ν
Πάυλος Β	Πετροκόριθο λευκό Β
Πετροκόριθο μαύρο Ν	Ρομπόλα κόκκινη Ν
Ροδίτης Rs (αλεπού)	Σαββατιανό Β
Ρομπόλα Β	Σκυλόκλημα Β
Σκιαδόπουλο Β (Σαχάρα)	Σκυλοπνίχτης Ν
Σκοπελίτικο Ν	Τσαούσι Β
Χλώρες Β	Τουρκοπούλα Rs
Chardonnay Β	Φειδιά Ν
Sauvignon blanc Β	Φιλέρι Rs <sup>3</sup>
Merlot Ν	Cabernet Sauvignon Ν

Πηγή : [www.keosoe.gr](http://www.keosoe.gr)

#### **4.2. Ρομπόλα**

**Συνώνυμα:** ρομπόλα κέρινη, ρομπόλα άσπρη, ασπρορομπόλα

Είναι η σημαντικότερη ποικιλία της Κεφαλονιάς. Βρίσκεται στην κορωνίδα του κεφαλλονίτικου κρασιού και δικαίως καθώς βγάζει κρασί με ιδιαίτερο άρωμα, λευκού χρώματος και ήπιας γεύσης. Μάλιστα, κατατάσσεται από ειδικούς μεταξύ των τριών ευγενέστερων ποικιλιών του ελληνικού αμπελώνα. Η ζώνη καλλιέργειας της ρομπόλας καταλαμβάνει το νότιο και κεντρικό κομμάτι του νησιού, στις περιοχές των Ομαλών,

Τρωϊανάτων, Φαρακλάτων, Διλινάτων, Δαυγάτων και Λειβαθώ. Καλλιεργείται σε περιοχές που ξεκινούν από το υψόμετρο των 100 μέτρων και φθάνει μέχρι τα 650 μέτρα. Η συνολική έκταση των αμπελώνων φτάνουν τα 3.300 στρέμματα. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον στο κέντρο της ζώνης παρουσιάζει η περίπτωση της κοινότητας των Ομαλών. Είναι μία περιοχή που βρίσκεται σε υψόμετρο 410 μέτρων και περιτριγυρίζεται από βουνοκορφές, απότομες πλαγιές και δημιουργείται από ασβεστολιθικά πετρώματα. Στην συγκεκριμένη περιοχή μόνο το 20% των αμπελώνων βρίσκονται σε πεδινές εκτάσεις, ενώ το υπόλοιπο 80% σε πλαγιές βουνών, κυρίως σε αυτές με τις ομαλότερες κλίσεις. Τα εδάφη που καλλιεργείται η ρομπόλα είναι ασβεστολιθικά με καλή στράγγιση, φτωχά σε οργανική ουσία με μικρές αποδόσεις. Τα πρέμνα βγαίνουν κυριολεκτικά μέσα από τις πέτρες.

Η σχεδίαση των αμπελώνων γίνεται σε ορθογώνια ή και τετράγωνα. Υπάρχουν όμως και σύγχρονοι αμπελώνες με τυχαία μορφή και αποστάσεις φύτευσης μεταξύ κλημάτων 1,10-1,40 μέτρα. Η διαμόρφωση των πρέμνων είναι είτε σε κυπελλοειδές σχήμα είτε γραμμικά ενός επιπέδου σε σχήμα αμφίπλευρου Royat με 4 έως 6 συνολικά βραχίονες και σε κάθε βραχίονα μία κεφαλή των δύο οφθαλμών. Τα κυπελλοειδή σχήματα αποτελούν ένα παραδοσιακό τρόπο διαμόρφωσης πρέμνων, και εφαρμόζονται κυρίως σε αμπελώνες που βρίσκονται σε υψόμετρα για την προστασία τους από ανέμους. Ενώ τα γραμμικά σχήματα αποτελούν μία νεότερη τεχνική διαμόρφωσης και συναντώνται σε χαμηλότερα υψόμετρα. Συνήθως, προτιμώνται από τους νεότερους αμπελουργούς για την διευκόλυνση των καλλιεργητικών τεχνικών αλλά και του τρύγου. Επιπλέον, γίνεται καλύτερη εκμετάλλευση ηλιακής ενέργειας από τα πρέμνα.

Ο τρύγος γίνεται συνήθως τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου αναλόγως το υψόμετρο που βρίσκονται οι αμπελώνες. Οι αποδόσεις δεν ξεπερνούν συνήθως τα 400 κιλά ανά στρέμμα.

#### **4.2.1. Αμπελογραφική περιγραφή**

##### **Νεαρός βλαστός**

Το σχήμα της κορυφής του νεαρού βλαστού είναι ανοιχτό έως μέσο, χρώματος λευκοπράσινου και έχει βαμβακώδης υφή.

##### **Ανεπτυγμένο φύλλο**

Το φύλλο έχει μέσο έως μεγάλο μέγεθος, το σχήμα του είναι κυκλικό είτε τρίλοβο ή πεντάλοβο. Έχει ανώτερους πλάγιους κόλπους μεσαίου βάθους, και σχήματος ροπαλοειδούς με επικαλυπτόμενα χείλη. Οι κατώτεροι κόλποι είναι αβαθείς και το σχήμα του κόλπου είναι σχήματος V ή U κλειστού έως με χείλη επικαλυπτόμενα.

### **Έλασμα**

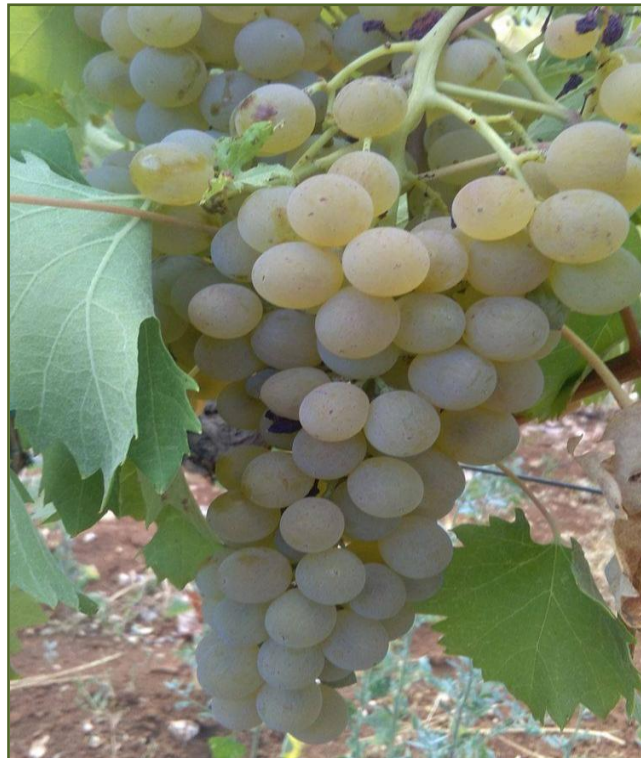
Το έλασμα είναι μέσου πάχους, ελαφρώς κυματώδες με βαθύ πράσινο και λεία την πάνω επιφάνεια και ανοιχτό πράσινο και βαμβακώδες την κάτω. Κύριες νευρώσεις ερυθροπράσινες στην κάτω επιφάνεια, με δόντια ποικίλου μεγέθους με πλευρές κυρτές ή και ευθείες. Ο μίσχος κοντός έως μέσου μήκους, ερυθροπράσινος με χνούδι.

### **Σταφυλή**

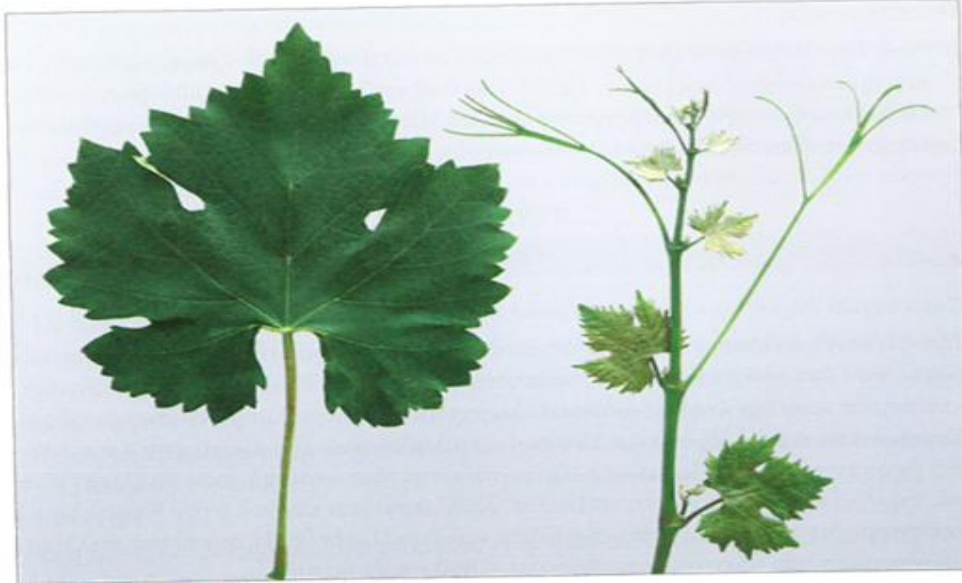
Σταφυλή μετρίου μεγέθους, πυκνή, κυλινδρική, μίσχος ξυλοποιημένος μέχρι τον κόμπο με μέτριο μήκος.

### **Ράγα**

Μέτριου μεγέθους έως μεγάλη, σφαιρική. Φλοιός παχύς έως μέτριου πάχους, πρασινοκίτρινος έως κίτρινος χρυσίζων με ανθηρότητα. Σάρκα χυμώδες με ιδιαίτερο άρωμα, μαλακή με λεπτό ποδίσκο, πράσινος μέσου πάχους και μέσου μήκους προς κοντός, (Σταύρακας, 2015).



**Εικόνα 4.2.1:** Σταφυλή Ρομπόλας



**Εικόνα 4.2.2.** : Φύλλο και βλαστός ποικιλίας (Πηγή: Δ. Σταύρακας, 2015)

### **4.3. Τσαούσι**

**Συνώνυμα:** Τσαούσης, τσαούσια, τσαούσικο, άσπρο

Η ποικιλία Τσαούσι λέγεται ότι είναι αιγυπτιακής προέλευσης. Σήμερα καλλιεργείται σε διάφορες περιοχές της Ελλάδος (Μακεδονία, Θράκη ) και κυρίως στο Ιόνιο. Είναι μέσης παραγωγής και διαμορφώνεται είτε σε κυπελλοειδές είτε σε γραμμοειδές Royat ή Guyot. Επιδέχεται κλάδεμα καρποφορίας βραχύ, μακρό ή μικτό, (Σταύρακας,2015). Στην Κεφαλονιά, καλλιεργούνται 2.000 στρέμματα. Έχει επεκταθεί ευρέως στο νησί η καλλιέργειά του καθώς δίνει μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις αλλά και έχει την ικανότητα πρόσμιξης με άλλες ποικιλίες συμπεριλαμβανομένης της ρομπόλας οπότε δίδει δροσερά κρασιά. Η ποικιλία συμμετέχει στην παραγωγή λευκού ξηρού οίνου ΠΓΕ « Πλαγιές Αίνου».

#### **4.3.1 Αμπελογραφική περιγραφή**

##### **Φύλλο**

Σχετικά μεγάλο , πεντάλοβο έως τρίλοβο, μισχικός κόλπος V. Η πάνω επιφάνεια είναι λεία και η κάτω χνουδωτή με κύριες νευρώσεις χνουδωτές εξίσου. Μίσχος μακρύς, χρώματος βυссινί προς κίτρινο.

##### **Σταφυλή**

Μετρίου προς μεγάλου μεγέθους , διπλή μέσης πυκνότητας προς αραιή, κωνική προς κυλινδρική.



## **Ράγα**

Σφαιρική προς ωοειδής, μετρίου πάχους φλοιός και ανθεκτικός, κιτρινοπράσινου χρωματισμού με ανθηρότητα. Γεύση γλυκιά και ευχάριστη, (Σταύρακας, 2015).



**Εικόνα 4.3.1.** : Σταφυλή ποικιλίας Τσαούσι

## **4.4. Γουστολίδι**

**Συνώνυμα:** βουστολίδι, αυγουστολίδι, αυγουστέλι, αυγουστελίδι, βοστιλίδι , βοστίλιδας

Καλλιεργείται στην Πελοπόννησο (Αχαΐα, Ηλεία, Μεσσηνία) και στα Ιόνια νησιά (Ζάκυνθος, Κεφαλονιά, Λευκάδα). Η συνολική έκταση της καλλιέργειάς του ανέρχεται στα 2.040 στρέμματα εκ των οποίων τα 1.300 είναι στην Κεφαλονιά. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, η καλλιέργεια της ποικιλίας συνιστάται στα αμπελουργικά διαμερίσματα Πελοποννήσου, Ιονίων νήσων και επιτρέπεται ακόμα στην Στερεά Ελλάδα.

Η ποικιλία παραγωγική. Διαμορφώνεται σε σχήμα κυπελλοειδές και γραμμοειδές αμφίπλευρο Royat. Επιδέχεται κλάδεμα καρποφορίας βραχύ. Μπορεί να φυτευτεί και αυτόριζη αλλά κυρίως εμβολιασμένη στα υποκείμενα 110 Richter και 1.103 Paulsen, (Σταύρακας, 2015). Παράγεται από την ποικιλία λευκός ξηρός οίνος με ένδειξη Ονομασία κατά παράδοση με το όνομα «Βερντέα» στο νησί της Ζακύνθου. Επίσης στο νησί της Κεφαλονιάς, συμμετέχει στους οίνους ΠΓΕ «Μαντζαβινάτων» (λευκός και ερυθρώπός ξηρός) και «Πλαγιές Αίνου» (λευκός ξηρός).

#### 4.4.1. Αμπελογραφική περιγραφή

##### Κορυφή νεαρού βλαστού

Λευκοπράσινη κορυφή, μέση έως ανοιχτή με πολύ χνούδι.

##### Φύλλο

Μεγάλου μεγέθους σφηνοειδές έως κυκλικό, πεντάλοβο έως εφτάλοβο, πλάγιοι ανώτεροι και κατώτεροι κόλποι, ροπαλοειδούς σχήματος επικαλυπτόμενοι. Μισχικός κόλπος σχήματος κλειστού V με έλασμα παχύ κυματοειδές με αναδιπλώσεις, με βαθύ πράσινο την πάνω επιφάνεια και ανοιχτό πράσινο, βαμβακώδες την κάτω επιφάνεια. Κύριες νευρώσεις στην κάτω επιφάνεια χνουδωτές, εξέχουσες και ερυθρόλευκες. Δόντια με πλευρές κυρτές δύο έως τριών μεγεθών και μίσχος ερυθροϊώδης μέσου μήκους.

##### Σταφυλή

Μετρίου μεγέθους, διπλή, πυκνή, κυλινδροκωνική.

##### Ράγα

Σφαιρική μέσου μεγέθους πρασινοκίτρινη έως κιτρινοχρυσίζουσα με μέτριου πάχους φλοιό με ανθηρότητα με σάρκα μαλακή χυμώδες με χαρακτηριστικό άρωμα, (Σταύρακας, 2015).



Εικόνα 4.4.1. : Φύλλο και κορυφή βλαστού ποικιλίας Γουστολίδι (Πηγή: Δ.Σταύρακας, 2015)



Εικόνα 4.4.2. : Σταφυλή ποικιλίας

#### **4.5. Μοσχάτο**

**Συνώνυμα:** μοσχάτο Σάμου, μοσχούδι πρώιμο, μοσχούδι, μοσχοστάφυλο, μοσχάτο ρίου, μοσχάτο λευκό, μοσχάτο ψιλό, muscat de Frontignan, muscat blanc a petits grains, muscatel blanco, moscat Bianca.

Φημίζεται ότι έχει μικρασιατική προέλευση. Καλλιεργείται όχι μόνο στην χώρα μας αλλά και σε άλλες, όπως Γαλλία, Τουρκία, Ιταλία, Ρουμανία κλπ. Στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως στην Σάμο, αλλά και σε άλλα μέρη, όπου ένα από αυτά είναι και η Κεφαλονιά.

Στην Κεφαλονιά, έχει μεγάλη ιστορία καλλιέργειας. Οι ενετοί κατοχύρωσαν ένα ιδιότυπο μονοπώλιο «δεν επιτρέπετο να λείπει από βενετική τράπεζα». Προτιμά εδάφη πηλώδη και πλούσια σε ασβέστιο και μέσης γονιμότητας, (Αντζουλάτος, 2002). Σήμερα, η συνολική καλλιεργούμενη έκταση στο νησί είναι 200 στρέμματα και εντοπίζεται κυρίως στην περιοχή της Παλικής, ( Ζόλα, Κατωγή, Ληξούρι, Σουλάρει, Σκινέας, Χαυδάτα). Ποικιλία μέσης ζωηρότητας και μέσης προς μεγάλης παραγωγής. Διαμορφώνεται είτε σε κύπελλο είτε γραμμικά σε αμφίπλευρο Royat. Παραγόμενος οίνος (ΠΟΠ) Μοσχάτος Κεφαλληνίας, (Σταύρακας, 2015).

##### **4.5.1. Αμπελογραφική περιγραφή**

###### **Κορυφή νεαρού βλαστού**

Μέτρια έως ανοιχτή, χνουδωτή, χαλκοπράσινη έως λευκοπράσινη.

### **Φύλλο**

Μέσου μεγέθους, κυκλικό προς σφηνοειδές, πεντάλοβο. Μισχικός κόλπος U κλειστός ή λύρα

### **Έλασμα**

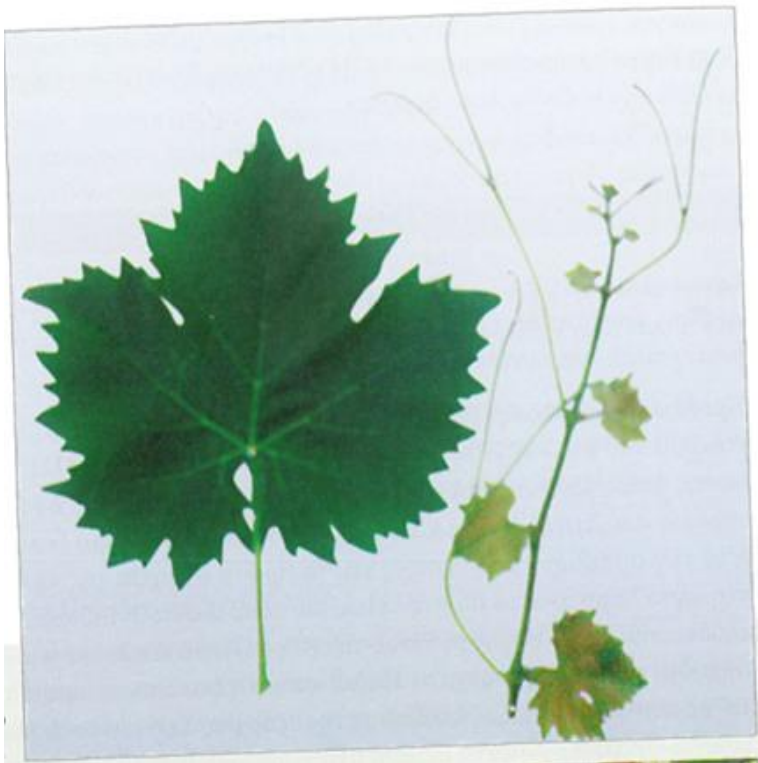
Επίπεδο, λεπτό, λείο και βαθυπράσινο στην πάνω επιφάνεια και ανοιχτό πράσινο αραχνοειδές στην κάτω. Νευρώσεις κιτρινοπράσινες έως ελαφρώς ερυθρωπές στην βάση τους στην κάτω επιφάνεια. Δόντια διαφόρων μεγεθών, ακανόνιστα με πλευρές η μία κύλη και η άλλη κυρτή, αιχμηρά. Μίσχος ερυθροειδής μέτριου πάχους και μήκος μέτριο προς μακρύ.

### **Σταφυλή**

Κυλινδροκωνική, πυκνή μέτριου μεγέθους. Μίσχος κοντός προς μέσο μήκος και ξυλοποιημένος μέχρι τον κόμβο.

### **Ράγα**

Σφαιρική μέσου μεγέθους, πρασινοκίτρινη έως χρυσοκίτρινη με φλοιό μετρίου πάχους και σάρκα χυμώδης μαλακή με άρωμα μοσχάτο, (Σταύρακας,2015).



**Εικόνα 4.5.1:** Φύλλο και κορυφή βλαστού ποικιλίας μοσχάτου. (Πηγή: Δ.Σταύρακας, 2015)



**Εικόνα 4.5.2.:** Σταφυλή ποικιλίας Μοσχάτου (Πηγή: Διαδύκτιο).

#### **4.6. Μαυροδάφνη**

**Συνώνυμα:** Μαυροδαφνίτσα, θυνιάτικο, μαυροδράμη (Κέρκυρα)

Καλλιεργείται κυρίως στο νομό Αχαΐας, και σε μικρότερο βαθμό στον νομό Ηλείας. Επίσης, στα Ιόνια νησιά και κυρίως την Κεφαλονιά, όπου η παρουσία της εκεί ξεκίνησε από τον 16<sup>ο</sup> αιώνα. Η συνολική καλλιεργούμενη έκταση ξεπερνά τα 5.300 στρέμματα με αυξητικές τάσεις, λόγω του ενδιαφέροντος που παρουσιάζει η ποικιλία για την παραγωγή ερυθρών γλυκών οίνων, αλλά και ξηρών σε συνδυασμό με άλλες ποικιλίες. Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 1234/2007 άρθρο 118γ παρ/φος 2, η καλλιέργεια της ποικιλίας συνίσταται στα αμπελουργικά διαμερίσματα Πελοποννήσου, Ιονίων νήσων και επιτρέπεται στην Στερεά Ελλάδα και Μακεδονία.

Είναι ποικιλία μέτριας έως μέσης παραγωγικότητας και διαμορφώνεται σε κύπελλο και γραμμοειδή σχήματα (αμφίπλευρο Royat). Δέχεται κλάδεμα καρποφορίας βραχύ. Γενικά έχει μικρές αποδόσεις (400/500kg ανά στρέμμα). Συμμετέχει στους οίνους ΠΟΠ «Μαυροδάφνη Πατρών» και «Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας», δίδει τον ερυθρό ξηρό οίνο ΠΓΕ «Πλαγιές Αίνου», ενώ σε συνδυασμό με άλλες ποικιλίες τους ερυθρούς και ερυθρωπούς ξηρούς οίνους ΠΓΕ «Λετρίνων», «Πλαγιές Πετρωτού», «Μεταξάτων», «Αχαϊκός», «Ηλείας».

Η μεγαλύτερη έκταση της ζώνης των οίνων ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς είναι στη δυτική πλευρά της Κεφαλονιάς στη χερσόνησο της Παλικής (Αγία Θέκλα, Δαμουλιανάτα, Κατωγή, Κουβαλάτα, Κουντογουράτα, Μονοπολάτα, Σκινέας, Σουλλάροι, Χαυδάτα, Χαβριάτα).

Μικρότερες εκτάσεις υπάρχουν στις περιοχές Αργοστολίου (Αγκώνας), Ελειού-Πρόννων (Αγρίνια, Πάστρα, Πόρος, Σκάλα), Λειβαθούς (Σβορωνάτα, Σπαρτιά) και Σάμης (Καταποδάτα, Μεσοβούνια).

#### 4.6.1. Αμπελογραφική περιγραφή

##### Κορυφή νεαρού βλαστού

Χνουδωτή, λευκοπράσινη, μέση έως ανοιχτή

##### Φύλλο

Μεγάλο, πεντάλοβο, κυκλικό. Μισχικός κόλπος V ή U κλειστό. Έλασμα κυματώδες, παχύ, με βαθύ πράσινο και αραιά τριχίδια στην πάνω επιφάνεια και λευκοπράσινο, έντονα βαμβακώδες με κύριες νευρώσεις εξέχουσες στην κάτω επιφάνεια. Δόντια διαφόρων μεγεθών με κυρτές πλευρές. Μίσχος πράσινος με ερυθροϊώδη τμήματα, κοντός έως μέσου μήκους.

##### Σταφυλή

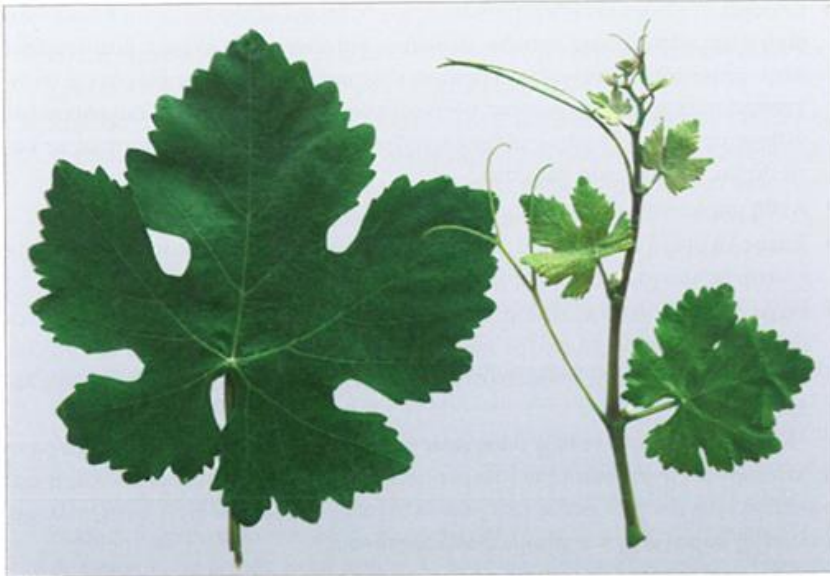
Κυλινδροκωνική, μικρή έως μέτριου μεγέθους, αραιή έως μέσης πυκνότητας. Μίσχος αρκετά σκληρός και κοντός.

##### Ράγα

Σφαιρική έως δισκοειδής, μέσου μεγέθους. Φλοιός ερυθρομελανός προς κυανομελανός, παχύς, έως μέσου πάχους, με ανθηρότητα, σάρκα χυμώδης με πολλές τανίνες και ο ποδίσκος λεπτός μέσου μήκους, (Σταύρακας, 2015).



Εικόνα 4.6.1 : Σταφυλή ποικιλίας Μαυροδάφνη



**Εικόνα 4.6.2.** : Φύλλο και κορυφή βλαστού μαυροδάφνης (Πηγή: Δ.Σταύρακας, 2015)

#### **4.7. Λοιπές ποικιλίες**

##### **4.7.1. Μοσχατέλλα**

**Συνώνυμα:** Μοσχατελό, μαλάγκα

Καλλιεργείται κυρίως σε Κεφαλονιά και Ζάκυνθο. Η καλλιεργούμενη έκτασή της εκτιμάται στα 130 στρέμματα. Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 1234/2007 άρθρο 118ιθ, η καλλιέργεια της ποικιλίας συνιστάται στο αμπελουργικό διαμέρισμα Ιονίων νήσων.

Είναι ποικιλία με ικανοποιητική παραγωγή. Διαμορφώνεται είτε σε κυπελλοειδές σχήμα είτε σε γραμμοειδές Royat και δέχεται κλάδεμα βραχύ. Η ποικιλία συμμετέχει στον λευκό ξηρό οίνο ΠΓΕ «Μαντζαβινάτα», (Σταύρακας, 2015).

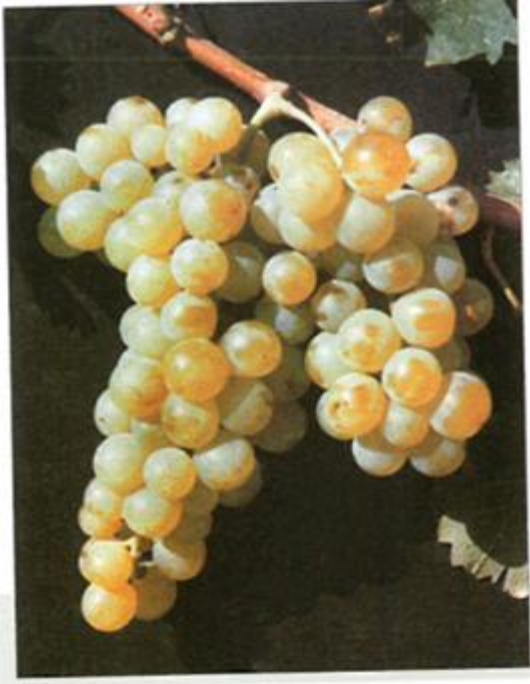
##### **4.7.1.1. Αμπελογραφική περιγραφή**

###### **Σταφυλή**

Μικρή προς μέσου μεγέθους, κωνική, πτερυγωτή, μέτριας πυκνότητας προς πυκνή.

###### **Ράγα**

Σφαιρική προς ελλειψοειδής μέσου μεγέθους, πρασινοκίτρινο έως κιτρινόχρυσο χρώμα. Σάρκα γλυκιά, ελαφρώς μοσχάτη, (Σταύρακας, 2015).



**Εικόνα 4.7.1:** Σταφυλή Μοσχατέλλας (Πηγή: Δ.Σταύρακας, 2015)

#### **4.7.2 Ζακυνθινό**

Καλλιεργείται κυρίως στην Κεφαλονιά, την Ιθάκη και την Ακαρνανία. Υπάρχουν ιστορικές αναφορές της καλλιέργειας του στον Ελειό, νότια του νησιού, από τον 15<sup>ο</sup> αιώνα. Σύμφωνα με τον κανονισμό, (ΕΚ) 1234/2007 άρθρο 118ιθ παρ/φος 2, η καλλιέργεια συνιστάται στα Ιόνια νησιά.

Είναι μέτριας παραγωγικότητας και διαμορφώνεται σε κυπελλοειδές. Δέχεται κλάδεμα βραχύ. Προτιμά τις περιοχές με υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία. Ωριμάζει αρχές Σεπτεμβρίου και δίνει κρασιά μετρίου αλκοολικού βαθμού και καλής οξύτητας.

##### **4.7.2.1 Αμπελογραφική περιγραφή**

###### **Σταφυλή**

Μέσου μεγέθους κωνική, πτερυγωτή κυρίως διπλή και μέτριας πυκνότητας προς πυκνή.

###### **Ράγα**

Σφαιρική, μέσου μεγέθους, χρυσοκίτρινου χρώματος. Σάρκα μαλακή και γλυκιά, (Σταύρακας, 2015).





**Εικόνα 4.7.2. :** Σταφυλή Ζακυνθινού (Πηγή: Δ.Σταύρακας, 2015)

### ***4.7.3 Άλλες Ποικιλίες***

Σε μικρότερες εκτάσεις καλλιεργούνται :

Αρακλινό, Μοσχοφίλερο, Αυγουσιάτης, Θειακό, Φειδιά, Ροδίτης, Σκιαδόπουλο, Παπαδικό, Σκυλοπνίχτης, Κορφιάτης, Sauvignon blanc, Chardonnay. Οι παραπάνω συμμετέχουν στην παραγωγή οίνων ΠΓΕ.

## 5. Οίνοι και οινοποιεία

### 5.1 Κατηγορίες και τύποι παραγόμενων οίνων

Η Κεφαλονιά ως νησί με έντονη αμπελουργική δραστηριότητα, παράγει οίνους εξαιρετους με ιδιαίτερα αρώματα και ξεχωριστές γεύσεις, τόσο λευκούς όσο και ερυθρούς. Μπορεί να πρόκειται για περιοχή με μικρό όγκο παραγωγής όμως έχει ευρύτερη ακτινοβολία λόγω των τριών ΠΟΠ κρασιών και του μεγάλου αριθμού ποιοτικών επώνυμων κρασιών που έχουν κάνει αισθητή την παρουσία τους στις ελληνικές και στις ξένες αγορές. Με βάση το γηγενές τοπικό δυναμικό έχουν δημιουργηθεί περισσότερες από 35 ετικέτες, με τα τοπικά κρασιά να μπορούν να ικανοποιήσουν ακόμα και τα πιο απαιτητικά γούστα, (Αντζουλάτος, 2002). Παρά το μικρό μέγεθος του νησιού, υπάρχουν τέσσερις ζώνες παραγωγής οίνων ΠΟΠ (εικόνα 5.1) και τρεις ζώνες παραγωγής οίνων ΠΓΕ (εικόνα 5.2). Οι οίνοι αυτοί περιγράφονται αναλυτικότερα στον παρακάτω πίνακα:

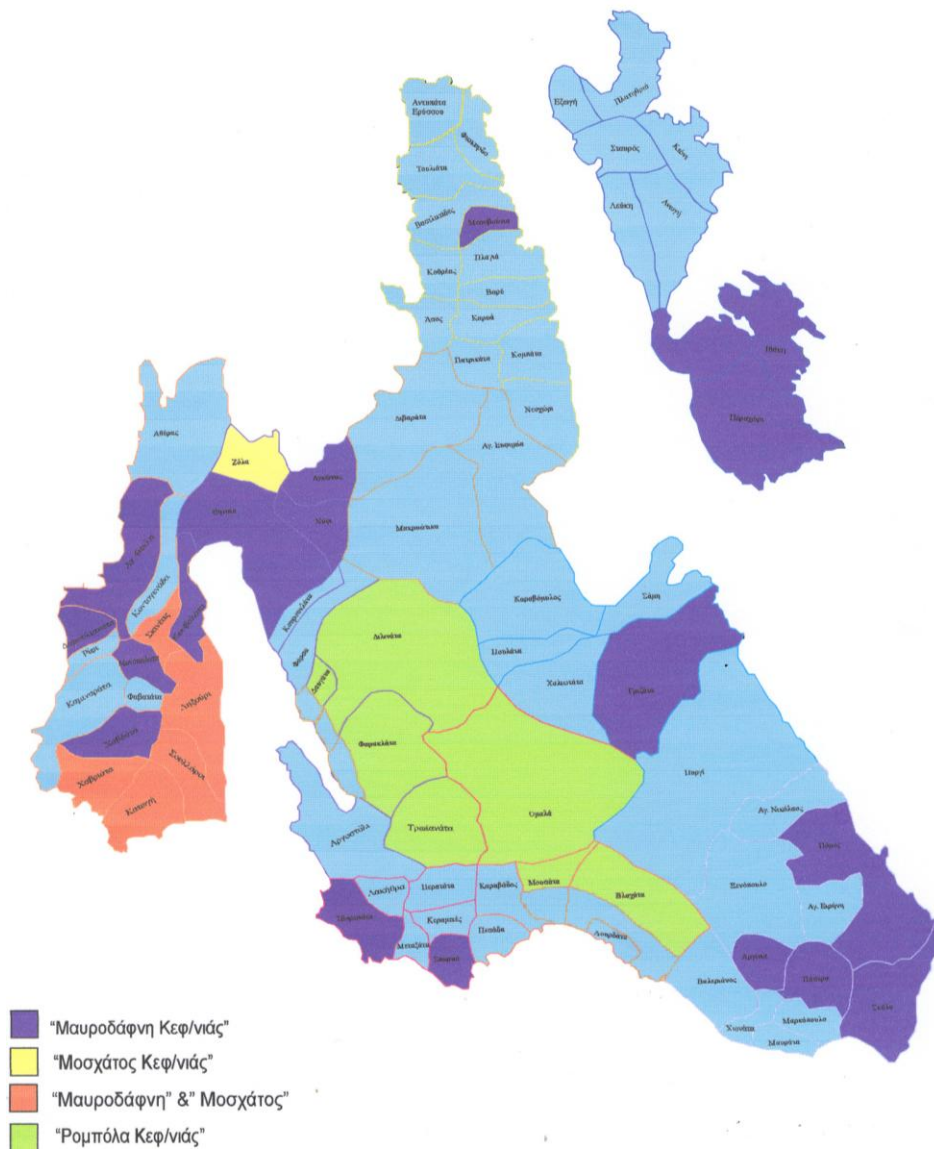
**Πίνακας 5.1:** Ποικιλιακή σύνθεση των οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ της Κεφαλονιάς

ΟΝΟΜΑΣΙΑ	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΙΚΙΛΙΑΚΗ ΣΥΝΘΕΣΗ
<b>ΠΟΠ</b> <b>«Μαυροδάφνη</b> <b>Κεφαλληνίας»</b>	*Οίνος ερυθρός γλυκός	Μαυροδάφνη, μαυροδάφνη-μαύρη κορινθιακή
<b>ΠΟΠ</b> <b>«Μοσχάτος</b> <b>Κεφαλληνίας»</b>	*Οίνος Γλυκός Φυσιικός,  *Οίνος Γλυκός Φυσιικός από διαλεκτούς αμπελώνες, *Οίνος Λευκός Γλυκός, *Οίνος Λευκός Φυσιικός, οίνος λικέρ	Μοσχάτο άσπρο
<b>ΠΟΠ</b> <b>«Ρομπόλα</b> <b>Κεφαλληνίας»</b>	*Οίνος Λευκός ξηρός	Ρομπόλα
<b>ΠΓΕ</b> <b>«Πλαγιές Αίνου»</b>	*Οίνος Λευκός ξηρός, *Οίνος Λευκός ημίξηρος, *Οίνος Λευκός ημίγλυκος, *Οίνος Λευκός γλυκός, *Οίνος Ερυθρός ξηρός, *Οίνος Ερυθρός ημίξηρος, *Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος, *Οίνος Ερυθρός γλυκός, *Οίνος Ερυθρωπός ξηρός, *Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος, *Οίνος Ερυθρωπός ημίγλυκος, *Οίνος Ερυθρωπός γλυκός, *Οίνος Λευκός ημιαφρώδης ξηρός, *Οίνος Λευκός ημιαφρώδης ημίξηρος, *Οίνος Λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος, *Οίνος Λευκός ημιαφρώδης γλυκός,	<b>1)Ο λευκός οίνος παράγεται από:</b> Γουστολίδι Ζακυνθινό Μοσχατέλλα Μοσχάτο άσπρο Μοσχοφίλερο Ροδίτης Ρομπόλα Σκιαδόπουλο Chardonnay Sauvignon blanc Θειακό Τσαούσι <b>2)Ο ερυθρός οίνος παράγεται από:</b> Αρακλινός Κορφιάτης Αυγουσιιάτης Μαυροδάφνη Παπαδικό Σκυλοπνίχτης

		<p><b>3)</b>Ο ερυθρωπός παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών των ανωτέρω λευκών και ερυθρών οίνων σε οποιοδήποτε ποσοστό.</p> <p><b>4)</b>Ο λευκός ημιαφρώδης, ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών των λευκών οίνων σε οποιοδήποτε ποσοστό.</p>
<b>ΠΓΕ</b> <b>«Μεταξάτα»</b>	<p>*Οίνος Ερυθρός ξηρός</p> <p>*Οίνος Ερυθρός ημίξηρος,</p> <p>*Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος</p>	<p>Θηνιάτικο (συνώνυμο της ποικιλίας μαυροδάφνη)</p>
<b>ΠΓΕ</b> <b>«Μαντζαβινάτα»</b>	<p>*Οίνος Λευκός ξηρός,</p> <p>*Οίνος Λευκός ημίξηρος,</p> <p>*Οίνος Λευκός ημίγλυκος,</p> <p>*Οίνος Ερυθρός ξηρός,</p> <p>*Οίνος Ερυθρός ημίξηρος,</p> <p>*Οίνος Ερυθρός ημίγλυκος,</p> <p>*Οίνος Ερυθρωπός ξηρός,</p> <p>*Οίνος Ερυθρωπός ημίξηρος,</p> <p>*Οίνος Ερυθρωπός Ημίγλυκος</p>	<p><b>1)</b>Οι λευκοί οίνοι παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη Οίνων των ποικιλιών <b>Τσαούσι</b> σε ποσοστό Τουλάχιστον 25%, <b>Γουστολίδι</b> τουλάχιστον 40%, <b>Μοσχατέλλα</b> τουλάχιστον 10% και το υπόλοιπο θα καλύπτεται από τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες λευκές ποικιλίες στο Νομό.</p> <p><b>2)</b>Οι ερυθροί οίνοι παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων των ποικιλιών <b>Θειακό</b> σε ποσοστό τουλάχιστον 40%, <b>Αρακλινό</b> τουλάχιστον 15% και το υπόλοιπο θα καλύπτεται από τις συνιστώμενες επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες στο Νομό.</p> <p><b>3)</b>Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται από συνοينوποίηση σταφυλιών των ποικιλιών <b>Θειακό</b> σε ποσοστό τουλάχιστον 20%, <b>Γουστολίδι</b> τουλάχιστον 25%, <b>Τσαούσι</b> 10% και το υπόλοιπο θα καλύπτεται από τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες στο Νομό.</p>

Πηγή: [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)

Επομένως, τα Κεφαλλονίτικα κρασιά ΠΟΠ και ΠΓΕ αποτελούν πολύτιμη παρακαταθήκη. Προέρχονται κυρίως από γηγενείς ποικιλίες εναρμονισμένες στις συνθήκες του νησιού.



Εικόνα 5.1.: Χάρτης με τις ζώνες ΠΟΠ οίνων (Πηγή: [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr))



Εικόνα 5.2. : Χάρτης με τις ζώνες ΠΓΕ οίνων (Πηγή: [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr) )

### **5.1.1. Οίνοι ΠΟΠ**

#### **A) Ρομπόλα**

Από την ρομπόλα παράγεται οίνος λευκός ξηρός ΠΟΠ «Ρομπόλα». Η ρομπόλα δίδει κρασιά με μέτριο αλκοολικό τίτλο και υψηλή οξύτητα με πλούσιο αρωματικό δυναμικό. Έχει αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών και φρούτα ροδάκινου, κίτρου και μήλου με μέση ένταση αρώματος. Η γεύση του έχει χαρακτηριστική οξύτητα με διάρκεια επίγευσης.

#### **Μέθοδος οινοποίησης**

Παράγεται με την μέθοδο λευκής οινοποίησης. Λόγω του ευοξειδωτου χαρακτήρα της, είναι απαραίτητη η προσοχή στην οινοποίηση, που συνήθως λαμβάνει χώρα εξ ολοκλήρου σε ανοξειδωτες δεξαμενές.

#### **Οριοθετημένη ζώνη παραγωγής**

Η ζώνη ΠΟΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας βρίσκεται σε υψόμετρο τουλάχιστον 50 μέτρων από την θάλασσα και στα όρια των τοπικών κοινοτικών Ομαλών, Δαυγάτων, Διλινάτων, Τρωϊαννάτων και Φαρακλάτων όπως επίσης και περιοχές που βρίσκονται πάνω από την επαρχιακή οδό Αργοστολίου – Πόρου και τοπικών κοινοτήτων Μουσάτων και Βλαχάτων. Παράγεται αποκλειστικά από την γηγενή ποικιλία Ρομπόλα.

#### **B) Μαυροδάφνη**

Από την μαυροδάφνη παράγεται οίνος ερυθρός γλυκός ΠΟΠ «Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας». Η μαυροδάφνη δίδει κρασιά με υψηλό αλκοολικό τίτλο και υψηλή οξύτητα. Το χρώμα του είναι βαθύ ερυθρό με αρώματα αποξηραμένων κόκκινων φρούτων σε νεαρή ηλικία και κατά την παλαίωση εμφανίζει αρώματα σοκολάτας, καφέ και ευγενών μπαχαρικών. Μπορεί επίσης να αναπτύξει αρώματα φρούτων του δάσους και βύσσινου.

#### **Μέθοδος οινοποίησης**

Ο οίνος ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας παρασκευάζεται με την προσθήκη κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιημένου γλεύκους ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος. Το κρασί προέρχεται είτε από σταφύλια της ποικιλίας Μαυροδάφνη αλλά και σε συνοινοποίηση με μαύρη κορινθιακή. Σε περίπτωση συνοινοποίησης, το ποσοστό της πρώτης εξ αυτών θα πρέπει να υπερβαίνει το 50% του συνόλου.

### **Οριοθετημένη ζώνη παραγωγής**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων με ΠΟΠ Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας περιλαμβάνει την χερσόνησο της Παλλικής, τις τοπικές κοινότητες Σουλλάρων, Χαβριάτων, Χαυδάτων, Ληξουρίου, Μονοπωλάτων, Δαμουλιανάτων, Αγίας Θέκλης, Κουβαλάτων και Αγκώνα, στην Λειβαθώ τις τοπικές κοινότητες Σβορωνάτων και Σπαρτιών, στον Ελειό τις τοπικές κοινότητες Αργινίων, Πάστρας, Σκάλας και Πόρου, την περιοχή Γριζάτων στην Σάμη, την περιοχή Μεσοβουνίων και την τοπική κοινότητα Καταποδάτων στην Έρυσσο και τις τοπικές κοινότητες Ιθάκης και Περαχωρίου στην Ιθάκη.

### **Γ) Μοσχάτο**

Από την ποικιλία Μοσχάτο παράγεται ο οίνος ΠΟΠ «Μοσχάτο Κεφαλληνίας» με διάφορους τύπους κρασιών, οίνος γλυκός φυσικός, οίνος γλυκός από διαλεκτούς αμπελώνες, οίνος λευκός γλυκός, οίνος λευκός φυσικός γλυκός, οίνος λικέρ. **Ο γλυκός φυσικός οίνος, ο γλυκός φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες και ο γλυκός οίνος** έχουν υψηλό αλκοολικό τίτλο και μέτρια οξύτητα. Το χρώμα τους είναι λευκό προς χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες. Έχουν χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας που είναι αυτά του βερίκοκου, του μελιού και του τριαντάφυλλου. Η γεύση τους είναι χαρακτηριστική της ποικιλίας μοσχάτου με μακρά επίγευση. Παράγεται επίσης οίνος από λιασμένα σταφύλια όπου είναι **ο οίνος φυσικός γλυκός** με υψηλό αλκοολικό τίτλο και υψηλή οξύτητα. Είναι λευκού χρώματος προς χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες, έχει τα χαρακτηριστικά αρώματα της ποικιλίας και γεύση της ποικιλίας Μοσχάτου με μακρά επίγευση.

### **Μέθοδοι οινοποίησης**

Οι οίνοι των τύπων γλυκός φυσικός και γλυκός φυσικός από διαλεκτούς αμπελώνες παράγονται με την προσθήκη, κατά την διάρκεια της ζύμωσης αλκοόλης, αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol σε αναλογία 5% κατ' ελάχιστο και 10% κατά μέγιστο του όγκου του χρησιμοποιούμενου γλεύκους ή σε ποσοστό 40% του ολικού αλκοολικού τίτλου του τελικού προϊόντος.

Ο οίνος γλυκός παράγεται με τη προσθήκη, πριν την έναρξη της αλκοολικής ζυμώσεως, στο γλεύκος, αλκοόλης αμπελοοινικής προελεύσεως αλκοολικού τίτλου τουλάχιστον 95% vol, ώστε το τελικό προϊόν να έχει τον ολικό αλκοολικό τίτλο. Ο οίνος του τύπου αυτού περιέχει το σύνολο των σακχάρων του γλεύκους. Παρά ταύτα, για τα γλεύκη βάσης είναι ανεκτή περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστον 1% vol. Αυτός ο τύπος οίνου δύναται να παλαιώσει για πέντε χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

Ο οίνος φυσικός γλυκός παράγεται από σταφύλια που έχουν αφηθεί στον ήλιο ή υπό σκιάν προς μερική αφυδάτωση. Τα σάκχαρα και η αλκοόλη του τελικού προϊόντος προέρχονται αποκλειστικά από τα σταφύλια που οινοποιήθηκαν χωρίς την προσθήκη γλεύκους είτε συμπυκνωμένου γλεύκους είτε αλκοόλης είτε αποστάγματος.

### **Οριοθετημένη ζώνη παραγωγής**

Η οριοθετημένη ζώνη ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνίας εκτείνεται στη δυτική πλευρά της Κεφαλονιάς, στη χερσόνησο της Παλλικής και περιλαμβάνει το Δήμο Ληξουρίου και τις κοινότητες Σουλάρων, Ζύλων, Κατωγής, Σκηνέας, Χαυδάτων και την περιοχή της κοινότητας Πόρου της επαρχίας Κραναίας.

Οι οίνοι παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο άσπρο.

### **5.1.2. Οίνοι ΠΓΕ**

#### **A) Πλαγιές Αίνου**

Από τις ποικιλίες Γουστολίδι, Ζακυνθινό, Μοσχατέλλα, Μοσχάτο άσπρο, Μοσχοφίλερο, Ροδίτης, Ρομπόλα, Σκιαδόπουλο, Chardonnay, Sauvignon blanc, Θειακό και Τσαούσι παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ λευκός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός.

Από τις ποικιλίες Αρακλινός, Κορφιάτης, Αυγουστιάτης, Μαυροδάφνη, Παπαδικό, Σκυλοπνίχτης και Φειδιά παράγονται οι οίνοι ΠΓΕ ερυθρός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός.

Επίσης, ερυθρωπός ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός οίνος ΠΓΕ παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών των ανωτέρω λευκών και ερυθρών οίνων σε οποιοδήποτε ποσοστό.

Λευκός ημιαφρώδης ξηρός, ημίξηρος, ημίγλυκος και γλυκός ΠΓΕ παράγεται από σταφύλια των ποικιλιών των λευκών οίνων σε οποιοδήποτε ποσοστό.

**Πίνακας 5.1.1:** Περιγραφή των οίνων

<b>Τύποι οίνων</b>	<b>Αλκοολικός τίτλος</b>	<b>Οξύτητα</b>	<b>Χρώμα</b>	<b>Αρωμα</b>	<b>Γεύση</b>
<b>Λευκός ξηρός</b>	Μέσος	Υψηλή	Λευκοπράσινο με πρασινωπές ανταύγειες	Άνη εσπεριδοειδών, λευκοπράσινα φρούτα	Χαρακτηριστική Δροσιστική οξύτητα
<b>Λευκός ημίξηρος</b>	Μέσος	Υψηλή	Λευκοπράσινο με πρασινωπές ανταύγειες	Ανθώδη αρώματα με νότες εσπεριδοειδών	Χαρακτηριστικά δροσιστική οξύτητα
<b>Λευκός ημίγλυκος</b>	Μέσος	Υψηλή	Λευκοπράσινο με κιτρινωπές ανταύγειες	Αρώματα τροπικών φρούτων & εσπεριδοειδών	Ισορροπημένη οξύτητα και μακρά επίγευση



Πτυχιακή Διατριβή Γαρμπή Ηλιάννα

<b>Λευκός γλυκός</b>	Μέσος	Υψηλή	Χρυσοκίτρινο με πορτοκαλί ανταύγειες	Αρώματα ώριμων φρούτων βερίκοκου, μελιού με Άνθη τριαντάφυλλου	Χαρακτηριστική επίγευση και μεγάλο όγκο
<b>Ερυθρός ξηρός</b>	Μέσος	Υψηλή	Βαθύ ερυθρό χρώμα με ιώδεις ανταύγειες	Αρώμα φρούτων του δάσους που εξελίσσονται σε ώριμα κόκκινα φρούτα	Με έντονη οξύτητα, καλή δομή, στόμα τανικό με γεμάτο άρωμα και μακρά επίγευση
<b>Ερυθρός ημίξηρος</b>	Μέσος	Υψηλή	Έντονα έως μέτρια βαθύ ερυθρό χρώμα	Αρώματα φρούτων του δάσους που εξελίσσονται σε ώριμα κόκκινα φρούτα	Γεύση με μέτρια οξύτητα, καλή δομή, στόμα τανικό με γεμάτο άρωμα και μακρά επίγευση
<b>Ερυθρός ημίγλυκος</b>	Μέσος	Υψηλή	Έντονα έως μέτρια βαθύ ερυθρό χρώμα	Αρώματα φρούτων του δάσους και ενίοτε μαρμελάδας κόκκινων φρούτων	Μέτριας οξύτητας, καλή δομή, στόμα τανικό, με γεμάτο άρωμα και μακρά επίγευση
<b>Ερυθρός γλυκός</b>	Μέσος	Υψηλή	Βαθύ ερυθρό χρώμα	Αρώματα αποξηραμένων φρούτων και ενίοτε μαρμελάδας κόκκινων φρούτων	Γεύση με ισορροπημένη οξύτητα, καλή δομή, πλούσιες τανίνες & εξαιρετικά πλούσια επίγευση
<b>Ερυθρωπός ξηρός</b>	Μέσος	Υψηλή	Τριανταφυλλί με ροζέ ανταύγειες	Αρώματα λουλουδιών και άγουρων φρούτων	Δροσερή οξύτητα & καλή επίγευση
<b>Ερυθρωπός ημίξηρος</b>	Μέσος	Υψηλή	Τριανταφυλλί με ροζέ ανταύγειες	Αρώματα λουλουδιών και άγουρων φρούτων	Χαρακτηριστική μακρά επίγευση
<b>Ερυθρωπός ημίγλυκος</b>	Μέσος	Υψηλή	Ανοιχτό ερυθρό χρώμα με ροζέ ανταύγειες	Αρώματα κόκκινων φρούτων με νότες εσπεριδοειδών	Ισορροπημένη οξύτητα, μακρά επίγευση & καλή δομή
<b>Ερυθρωπός γλυκός</b>	Μέσος	Υψηλή	Ανοιχτό ερυθρό χρώμα με ροζέ ανταύγειες	Αρώματα σάρκας ώριμων κόκκινων φρούτων & άγριο τριαντάφυλλο	Πλούσια γεύση με μακρά Επίγευση και Δροσιστική οξύτητα
<b>Λευκός ημιαφρώδης ξηρός</b>	Μέσος	Υψηλή	Ανοιχτό πράσινο χρώμα με λευκοπράσινες ανταύγειες	Αρώματα από άνθη εσπεριδοειδών και λευκόσαρκα φρούτα	Γεύση με οξύτητα και δροσερή επίγευση
<b>Λευκός ημιαφρώδης</b>	Μέσος	Υψηλή	Ανοιχτό πράσινο χρώμα με λευκοπράσινες	Ανθώδη αρώματα με νότες	Γεύση με Γεμάτο στόμα Και

ημίξηρος			ανταύγειες	εσπεριδοειδών	χαρακτηριστική οξύτητα
Λευκός ημιαφρώδης ημίγλυκος	Μέσος	Υψηλή	Λευκοπράσινο	Αρώματα λευκόσαρκων φρούτων με Ανθώδεις νότες	Δροσιστική Οξύτητα και Μακρά επίγευση
Λευκός ημιαφρώδης γλυκός	Μέσος	Υψηλή	Πρασινοκίτρινο	Αρώματα ώριμων λευκών φρούτων με άνθη εσπεριδοειδών	Γεύση με εξαιρετική οξύτητα, ισορροπημένη δομή και μακρά επίγευση

Πηγή: [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)

### Μέθοδοι οινοποίησης

Ο **Λευκός οίνος** ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής λευκών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20<sup>o</sup> C.

Ο **Ερυθρός οίνος** παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Ο **ερυθρωπός οίνος** παράγεται σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνολογία παραγωγής ερυθρωπών οίνων και η θερμοκρασία κατά την αλκοολική ζύμωση δεν υπερβαίνει τους 20<sup>o</sup>C.

Οι **Ημιαφρώδεις οίνοι** παράγονται από σταφύλια των ποικιλιών από τις οποίες παράγεται ο λευκός οίνος με ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου. Η παραγωγή των οίνων αυτών ακολουθεί την παραδοσιακή τοπική τεχνική, το CO<sub>2</sub> είναι ενδογενώς διαλυμένο στον οίνο.

### Οριοθετημένη ζώνη παραγωγής

Η οριοθετημένη παραγωγής των οίνων ΠΓΕ Πλαγιές Αίνου περιλαμβάνει τις περιοχές που βρίσκονται στα διοικητικά όρια των Δημοτικών Ενοτήτων των Αργοστολίου, Ελειού- Πρόννων, Λειβαθούς, Ομαλών, Πυλαρέων, Σάμης καθώς και της Δημοτικής Κοινότητας Ληξουρίου και των Τοπικών Κοινοτήτων Αγίας Θέκλης, Δαμουλιανάτων, Κατογής, Κουβαλάτων, Μονοπολάτων Σκινέως, Σουλλάρων, Χαβδάτων και Χαβριάτων της Δημοτικής Ενότητας Παλικής του Δήμου Κεφαλονιάς.

### Γεωγραφικό περιβάλλον

Ο συνδυασμός των επικλινών εδαφών και των λοφωδών υπωρειών τους, με τις υψηλές βροχοπτώσεις που ξεπερνούν τα 820mm σε ετήσια βάση και τους δυτικούς ανέμους, δημιουργούν ένα ιδιαίτερο περιβάλλον για την παραγωγή κρασιών με ξεχωριστά αρώματα και γεύσεις. Ακόμη, η δυνατότητα συνινοποίησης ή ανάμειξης οίνων διαφορετικών

ποικιλιών αποτελεί συστατικό στοιχείο των ιδιαίτερων τοπικών οινικών πρακτικών. Το ανάγλυφο του εδάφους της ζώνης του Π.Γ.Ε Πλαγιές Αίνου παρουσιάζει έντονη ποικιλομορφία και καλύπτει εκτάσεις, ημιορεινές και ορεινές. Η περιοχή αυτή είναι κατάλληλη για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων.

## **B) Μαντζαβινάτα**

Οι οίνοι ΠΓΕ Μαντζαβινάτα παράγονται από συνοινοποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων των ποικιλιών Τσαούσι σε ποσοστό 25%, Γουστολίδι τουλάχιστον 40%, Μοσχατέλλα τουλάχιστον 10% και το υπόλοιπο καλύπτεται από τις συνιστώμενες / επιτρεπόμενες λευκές ποικιλίες στο Νομό.

Από την συνοινοποίηση σταφυλιών ή ανάμειξη οίνων των ποικιλιών Θειακό σε ποσοστό 40%, Αρακλινό τουλάχιστον 15% και το υπόλοιπο καλύπτεται από τις συνιστώμενες/επιτρεπόμενες ερυθρές ποικιλίες στο Νομό.

Ακόμα, από την συνοινοποίηση σταφυλιών των ποικιλιών Θειακό σε ποσοστό τουλάχιστον 20% , Γουστολίδι τουλάχιστον 25% , Τσαούσι τουλάχιστον 10% και το υπόλοιπο καλύπτεται από τις συνιστώμενες / επιτρεπόμενες ποικιλίες στο Νομό.

**Πίνακας 5.1.2 :** Περιγραφή των οίνων

<b>Τύποι οίνων</b>	<b>Αλκοολικός τίτλος</b>	<b>Οξύτητα</b>	<b>Χρώμα</b>	<b>Αroma</b>	<b>Γεύση</b>
<b>Λευκός Ξηρός</b>	Μέσος	Υψηλή	Κυμαίνεται από ανοιχτό πράσινο έως κιτρινοπράσινο	Τυπικά αρώματα των βασικών ποικιλιών συμμετοχής γουστολίδι, τσαούσι και μοσχατέλα	Γεύση με έντονη οξύτητα κ αρωματική επίγευση
<b>Λευκός Ημίξηρος</b>	Μέσος	Υψηλή	Κυμαίνεται από ανοιχτό πράσινο έως κιτρινοπράσινο	Επικρατούν τα τυπικά αρώματα των βασικών ποικιλιών συμμετοχής γουστολίδι, τσαούσι και μοσχατέλα	Γεύση με έντονη οξύτητα κ αρωματική επίγευση
<b>Λευκός Ημίγλυκος</b>	Μέσος	Υψηλή	Κυμαίνεται από ανοιχτό πράσινο έως κιτρινοπράσινο	Επικρατούν τα τυπικά αρώματα των βασικών ποικιλιών συμμετοχής γουστολίδι, τσαούσι και μοσχατέλα	Γεύση με έντονη οξύτητα κ αρωματική επίγευση

<b>Ερυθρός Ξηρός</b>	Μέσος	Υψηλή	Βαθύ ερυθρό χρώμα	Πυρηνόκαρπα φρούτα (κεράσι-δαμάσκηνο) και ευγενή μπαχαρικά	Γεύση με έντονες τανίνες, φρουτώδη και μακρά επίγευση
<b>Ερυθρός Ημίξηρος</b>	Μέσος	Υψηλή	Βαθύ ερυθρό χρώμα	Πυρηνόκαρπα φρούτα (κεράσι-δαμάσκηνο) και ευγενή μπαχαρικά	Γεύση με έντονες τανίνες, φρουτώδη και μακρά επίγευση
<b>Ερυθρός Ημίγλυκος</b>	Μέσος	Υψηλή	Βαθύ ερυθρό χρώμα	Πυρηνόκαρπα φρούτα (κεράσι-δαμάσκηνο) και ευγενή μπαχαρικά	Γεύση με έντονες τανίνες, φρουτώδη και μακρά επίγευση
<b>Ερυθρωπός Ξηρός</b>	Μέσος	Υψηλή	Φωτεινό τριανταφυλλί	Κόκκινα φρούτα του δάσους με νότες μήλου & αχλαδιού	Έντονη οξύτητα και αρωματική επίγευση
<b>Ερυθρωπός Ημίξηρος</b>	Μέσος	Υψηλή	Φωτεινό τριανταφυλλί	Κόκκινα φρούτα του δάσους με νότες μήλου & αχλαδιού	Έντονη οξύτητα και αρωματική επίγευση
<b>Ερυθρωπός ημίγλυκος</b>	Μέσος	Υψηλή	Φωτεινό τριανταφυλλί	Κόκκινα φρούτα του δάσους με νότες μήλου & αχλαδιού	Έντονη οξύτητα και αρωματική επίγευση

Πηγή: [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)

### **Μέθοδοι οινοποίησης**

Ομοίως με τους μεθόδους οινοποίησης Πλαγιές Αίνου για τους λευκούς, ερυθρούς και ερυθρωπούς οίνους.

### **Οριοθετημένη ζώνη παραγωγής**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής των οίνων ΠΓΕ Μαντζαβινάτα περιλαμβάνει αμπελώνες της Διοικητικής περιοχής Καταγωγής Κεφαλονιάς.

### **Γεωγραφικό περιβάλλον**

Η περιοχή που έχει ως επίκεντρο τον οικισμό των Μαντζαβινάτων, αποτελείται από αμπελώνες ιδιαίτερης σημασίας για το νησί. Η περιοχή είναι πεδινή με βαθιά αμμοαργιλώδη και αμμοπηλώδη εδάφη. Οι καλλιεργήσιμες ποικιλίες είναι σχετικά παραγωγικές. Λόγω της νότιας και δυτικής έκθεσης της περιοχής, οι βροχοπτώσεις είναι υψηλές ενώ η ηλιοφάνεια είναι έντονη κατά τους μήνες της βλάστησης και καρποφορίας μέχρι και τον τρύγο. Ο

συνδυασμός των παραπάνω εδαφοκλιματικών χαρακτηριστικών με τις επικρατούσες ποικιλίες δίδουν κρασιά με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

### Γ) Μεταξάτα

Οι οίνοι ΠΓΕ Μεταξάτα (ερυθρός ξηρός, ημίξηρος και ημίγλυκος) παράγεται από σταφύλια της ποικιλίας Θηνιάτικο που είναι συνώνυμο της ποικιλίας Μαυροδάφνη.

Πίνακας 5.1.3: Περιγραφή των οίνων

Τύποι οίνων	Αλκοολικός τίτλος	Οξύτητα	Χρώμα	Άρωμα	Γεύση
Ερυθρός Ξηρός	Μέσος	Υψηλή	Βαθύ ερυθρό χρώμα	Χαρακτηριστικά αρώματα φρούτων του δάσους και βύσσινου	Κρασί ταννικό με γεμάτο άρωμα και Μακρά επίγευση
Ερυθρός Ημίξηρος	Μέσος	Υψηλή	Βαθύ ερυθρό χρώμα	Χαρακτηριστικά αρώματα φρούτων του δάσους και βύσσινου	Κρασί ταννικό με γεμάτο άρωμα και Μακρά επίγευση
Ερυθρός ημίγλυκος	Μέσος	Υψηλή	Βαθύ ερυθρό χρώμα	Χαρακτηριστικά αρώματα φρούτων του δάσους και βύσσινου	Κρασί ταννικό με γεμάτο άρωμα και Μακρά επίγευση

Πηγή: [www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)

### Μέθοδοι οινοποίησης

Ο ερυθρός οίνος ΠΓΕ Μεταξάτα παράγεται σύμφωνα με την κλασική μέθοδο ερυθράς οινοποίησης για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

### Ειδικές οινολογικές πρακτικές:

A) για την παραγωγή ημίξηρων και ημίγλυκων οίνων επιτρέπεται η γλύκανση των οίνων σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις (KAN (ΕΚ). 606/2009 Παράρτημα ΙΔ)

B) Η διαμόρφωση των πρέμνων ακολουθεί τις συνήθειες για την περιοχή καλλιεργητικές πρακτικές.

### **Οριοθετημένη ζώνη παραγωγής**

Η οριοθετημένη ζώνη παραγωγής οίνων ΠΓΕ Μεταξάτα περιλαμβάνει την περιοχή Μοναστήρια Μεταξάτων της νήσου Κεφαλληνίας.

### **Γεωγραφικό περιβάλλον**

Η περιοχή των Μεταξάτων αποτελείται από λοφώδεις εκτάσεις και ήπιες κλίσεις σε στενή γειτνίαση με την θάλασσα. Χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερο μικρόκλιμα με υψηλή σχετική υγρασία και εδάφη ασβεστολιθικά.

## **5.1.2 Οινοποίηση & οινοποιεία του νησιού**

Τα οινοποιεία «αποτελούν τον κεντρικό παράγοντα κινητοποίησης εκσυγχρονισμού και ανάπτυξης του κλάδου». Για τους αμπελουργούς αποτελεί σημαντική διέξοδο όχι μόνο για την διάθεση της παραγωγής αλλά και κυρίως για την βελτίωση της προστιθέμενης αξίας. Η ποιοτική διάσταση οίνων περιλαμβάνει 2 στοιχεία: αρχικά την παραγωγή προϊόντων που ανταποκρίνονται στις υψηλές απαιτήσεις των καταναλωτών και έπειτα κρασιά από συγκεκριμένες ζώνες ονομασίας προέλευσης. Το θέμα των ονομασιών προέλευσης είναι ιδιαίτερης σημασίας για μία περιφέρεια με νησιώτικο χαρακτήρα, μεγάλο και ενδιαφέροντα ποικιλιακό πλούτο, μικρού όγκου παραγωγής και ποικιλομορφίας αγρονομικών συνθηκών, που επιτρέπουν ποικιλία παραγωγής επώνυμων ποιοτικών κρασιών. Άλλωστε, η ζήτηση των αγροτικών προϊόντων στρέφεται σε προϊόντα πιστοποιημένης ποιότητας και ονομασίας προέλευσης που παράγονται σε ελεγχόμενες συνθήκες. Αυτό φέρει ως συνέπεια την αναπτυξιακή προοπτική για τα οινικά προϊόντα και συνακόλουθα για τους οινοποιούς και τους αμπελοκαλλιεργητές και σχετίζεται άμεσα με τις υποδομές στους τομείς της εμπορίας και του μάρκετινγκ. Ακόμα, οι οίνοι ΠΓΕ είναι πιο κοντά στις οικονομικές δυνατότητες του καταναλωτή χωρίς να υστερούν ποιότητας.

Παρόλα αυτά, ένα σημαντικό κομμάτι του οινικού αμπελώνα οινοποιείται από τους ίδιους τους αμπελουργούς. Η χωρική οινοποίηση συμβάλλει σε μεγάλο ποσοστό στην εικόνα της ποιότητας των τοπικών κρασιών, εφόσον οι παραγωγοί τροφοδοτούν χύμα κρασί διαφόρων ειδών μαγαζιά, ξενοδοχεία κλπ. Αυτό λοιπόν χρήζει άμεσης διόρθωσης.

Το νησί περιλαμβάνει τα εξής 9 οινοποιεία:

### **1) Gentilini**

Μαρία Κοσμετάτου, Μηνιές – Αργοστόλι

ΠΟΠ ΡΟΜΠΟΛΑ

ΠΓΕ «ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΙΝΟΥ»

Ιδρύθηκε το 1984, ένα μικρό οινοποιείο με ιδιόκτητους αμπελώνες στις Μηνιές, μία παραθαλάσσια περιοχή λίγα χιλιόμετρα μακριά από το Αργοστόλι. Στόχος των ιδιοκτητών είναι η δημιουργία οίνων υψηλών επιδόσεων για την ικανοποίηση τόσο της εγχώριας αγοράς όσο και του εξωτερικού. Το μικρό αυτό οινοποιείο έχει βρεθεί στην πρωτοπορία της ελληνικής οινοποίησης λευκών κρασιών συμμετέχοντας στην αναγέννηση του ελληνικού κρασιού μαζί με άλλα μικρά οινοποιεία. Η επιχείρηση έχει λάβει πολλές διακρίσεις για τα κρασιά της και το Gentilini classico 99, Robola 99, Fume 99 είναι το πρώτο ελληνικό λευκό κρασί που μπήκε στο Wine Advocate του Robert Parker Junior (usa), Απρίλιος του 2000 με βαθμολογία 86/100, (Αντζουλάτος 2002).



Εικόνα 1.1: Το οινοποιείο Gentilini. (Πηγή: [http://www.gentilini.gr/about\\_us\\_gr.html](http://www.gentilini.gr/about_us_gr.html))

## 2) Melissinos wines

Ν. Πετρακόπουλος ΜΟΝ.ΕΠΕ, Θηράμονα- Ελειός

ΠΟΠ ρομπόλα

ΠΓΕ «Πλαγιές αίνου»

Στα Θηράμονα, ένα μικρό παραδοσιακό χωριό της Κεφαλονιάς, η ενασχόληση με την αμπελοκαλλιέργεια αποτελεί παράδοση που χάνεται μέσα στον χρόνο. Λέγεται ότι η παραγωγή κρασιού έχει ξεκινήσει εκεί από τα Ομηρικά έτη και συνεχίζει μέχρι και σήμερα. Εκεί, η οικογένεια Πετρακόπουλου έχοντας πάθος με την αμπελουργία ασχολείται με την οινοποίηση με στόχο την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας από τις ξεχωριστές ποικιλίες του τόπου.



**Εικόνα 8:** Αμπελώνας του κτήματος Πετρακόπουλου (Πηγή: <http://www.greekwineinsider.com/el/19-paragwgos/926-joomla-user-499.html> )

### **3) Sclavos wines**

Σκλάβος – Ζησιμάτος οινοποιείο , Κεχριώνας Παλικής

ΠΟΠ Ρομπόλα

ΠΟΠ Μοσχάτος

ΠΓΕ «Πλαγιές Αίνου»

Η ίδρυση του έγινε το 1995 στον Κεχριώνα της Παλικής. Η βάση της παραγωγής βρίσκεται στην αξιοποίηση του γηγενούς ποικιλιακού δυναμικού. Κατά κύριο λόγο δίδεται βάρος στην ανάδειξη ποικιλιών που αποτελούν παράδοση στην περιοχή της Παλικής. Οι ποικιλίες αυτές είναι η Μαυροδάφνη, η Μοσχατέλλα, το Βοστυλίδι και το Μοσχάτο. Τα παραγόμενα κρασιά είναι υψηλής ποιότητας. Μάλιστα είναι το πρώτο κτήμα που ξεκίνησε την βιολογικά καλλιέργεια στο νησί. Το οινοποιείο συνεργάζεται με αμπελουργούς της περιοχής των Χαβδάτων οι οποίοι εφαρμόζουν συγκεκριμένες καλλιεργητικές τεχνικές (οργανικά λιπάσματα, ελαφρά κατεργασία εδάφους κλπ). Είναι οικογενειακή επιχείρηση, ο εξοπλισμός του οινοποιείου είναι σύγχρονος και γίνεται χρήση γηγενών ζυμών που αναδεικνύουν την δυναμική των ντόπιων ποικιλιών, (Αντζουλάτος, 2002).





**Εικόνα 2.1:** Εικόνα από το εσωτερικό του οινοποιείου (Πηγή: <http://www.winecommanders.com/kefalonia-series-part-3-sklavos>)

#### **4) Αγροτοβιομηχανικός Συνεταιρισμός Ρομπόλας**

Ομαλά

ΠΟΠ Ρομπόλα

ΠΓΕ «Πλαγιές Αίνου»

Ιδρύθηκε το 1982. Βρίσκεται στην κοιλάδα των Ομαλών, σε υψόμετρο 400μ, στους πρόποδες τους Αίνου. Η περιοχή αυτή αποτελεί την ζώνη ΠΟΠ Ρομπόλα. Απαρτίζεται από περίπου 260 μέλη, κυρίως από την περιοχή των Ομαλών-Τρωϊανάτων. Οινοποιεί περίπου το 70% της συνολικής παραγωγής Ρομπόλας προσπαθώντας να διατηρήσει όλα τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας. Είναι η μεγαλύτερη μονάδα οινοπαραγωγής του νησιού. Σκοπός της ίδρυσής της ήταν η διαφύλαξη των συμφερόντων των αμπελουργών της ζώνης. Στόχοι της είναι η επέκταση και αναδιάρθρωση των αμπελώνων της ζώνης, η προώθηση των βιολογικών προϊόντων και η παρακίνηση για την εγκατάσταση νέων αμπελώνων, (Αντζουλάτος, 2002).



**Εικόνα 4.1:** Κτίριο του Συνεταιρισμού Ρομπόλας (Πηγή: <http://www.newwinesofgreece.com/assets/media/PICTURES/winery/658.JPG> )

## **5) ΦΟΙΒΟΣ Α.Ε.Τ.Ο**

Κατωγή – Παλική

ΠΟΠ Ρομπόλα

ΠΟΠ Μοσχάτος

ΠΓΕ «Πλαγιές Αίνου»

Η εταιρεία Φοίβος επιχειρήσεις τουρισμού- οινοποιείας αποτελεί την ιστορική συνέχεια του οινοποιείου Μαντζαβίνο, που υπήρξε τους δύο προηγούμενους αιώνες στο νησί και αποτελούσε σημαντικό κομμάτι στην ιστορία του κρασιού της Κεφαλονιάς αλλά και ολόκληρης της χώρας. Βρίσκεται στην περιοχή της Κατωγής στην Παλική. Οι ιδιόκτητοι αμπελώνες αποτελούνται από 60 στρέμματα, σε κάμπο που περικλείεται από λόφους και καλλιεργούνται με ήπιες καλλιεργητικές τεχνικές. Από το 1999 ξεκίνησε μία νέα προσπάθεια για την αξιοποίηση των τοπικών και αυτόριζων ποικιλιών του νησιού και των ιδιοτήτων του μικροκλίματος της Κεφαλονιάς. Εκσυγχρόνισε το παλιό οινοποιείο με νέο εξοπλισμό, συνδυάζοντας τις παλαιές μεθόδους οινοποίησης με καινοτόμες ιδέες για την παραγωγή εξαιρετων οίνων. Σημερινός πρόεδρος της εταιρείας είναι ο Θεόδωρος Ορκόπουλος, οινοποιός – πτυχιούχος νομικής σχολής Αθηνών.



**Εικόνα 5.1:** Φωτογραφία από τον αμπελώνα της επιχείρησης Φοίβος (Πηγή: <http://www.domainefoivos.com> )

## **6) Menousis wines**

Ταβιανάτος Ευάγγελος, Ομαλά

ΠΟΠ Ρομπόλα

Ιδρύθηκε το 2004 και βρίσκεται στο λεκανοπέδιο των Ομαλών, στην ζώνη ΠΟΠ Ρομπόλας. Ο Ευάγγελος Ταβιανάτος είναι ο ιδιοκτήτης του οινοποιείου. Έχει ιδιόκτητους αμπελώνες Ρομπόλας ΠΟΠ, 45 στρεμμάτων στην περιοχή της ζώνης αλλά συνεργάζεται και με άλλους παραγωγούς. Στόχος του είναι η δημιουργία κρασιών με σταθερή ποιότητα, πλούσια αρώματα και γεύση που να ικανοποιεί όλα τα γούστα. Εμφιαλώνει περίπου 25 έως 30 χιλιάδες φιάλες τον χρόνο από τις οποίες το 90% διοχετεύεται εντός του νησιού και το υπόλοιπο 10% εκτός.



**Εικόνα 6.1:** Παραγόμενοι οίνοι του Menousis wines

## **7) Ταβιανάτος Σάββας, «Ainos wines»**

Βαλσαμάτα, Ομαλά

ΠΟΠ Ρομπόλα



Εικόνα 7.1: Κτήμα Σάββα Ταβιανάτου

## **8) Divino wines**

Γ.Π Χαρτουλιάρης, Πεσσάδα

ΠΟΠ Ρομπόλα

ΠΟΠ Μοσχάτο

ΠΓΕ «Πλαγιές Αίνου»

Το 1986 ιδρύθηκε στην περιοχή Πεσσάδα της Λειβαθούς. Ιδιοκτήτης του οινοποιείου είναι ο Γεράσιμος Χαρτουλιάρης, ο οποίος χρησιμοποίησε σαν βάση το παλιό οινοποιείο της οικογένειας, ένα κτίριο του 17<sup>ου</sup> αιώνα. Δόθηκε ιδιαίτερη βάση στην αξιοποίηση των γλυκών, ημίγλυκων και ημίξηρων κρασιών. Μάλιστα, είναι το πρώτο οινοποιείο που εμφιάλωσε το γλυκό κρασί ΠΟΠ Μοσχάτος Κεφαλληνίας. Ως μέθοδο, χρησιμοποίησε την μέθοδο με το λιάσιμο των σταφυλιών σε αναπαλαιωμένους λινούς. Έτσι, αναβίωσε μία σχεδόν ξεχασμένη ποικιλία και την ανέδειξε στην αγορά, (Αντζουλάτος, 2002).



Εικόνα 8.1: Το μουσείο κρασιού του κτήματος (Πηγή: <http://vinegarandroses.com/about/> )

## 9) Κτήμα χαριτάτου

Χαριτάτος Χαρίτος , Μονοπολάτα

ΠΓΕ «Πλαγιές Αίνου»

Το κτήμα απαρτίζεται από 120 στρέμματα γης, εκ των οποίων τα 40 είναι αμπελώνες. Βρίσκεται λίγο πιο έξω από την πόλη του Ληξουρίου, στην περιοχή των Μονοπολάτων. Στο κέντρο της φάρμας βρίσκεται το αρχοντικό αγροτόσπιτο της οικογένειας των Χαριτάτων. Είναι μία καθαρά οικογενειακή υπόθεση, που από το 2012 και μετά παράγει περί τις 20.000 φιάλες από τους ιδιόκτητους αμπελώνες της. Η κύρια παραγωγή αποτελείται από Μαυροδάφνη, Μοσχάτο και ελάχιστη Ρομπόλα.



Εικόνα 9: "Το αρχοντικό της οικογένειας στο κτήμα"

(Πηγή:[http://www.greekgastronomyguide.gr/wp-content/uploads/2016/03/ktima-haritatou-kefalonias-DSC\\_3374-823x549.jpg](http://www.greekgastronomyguide.gr/wp-content/uploads/2016/03/ktima-haritatou-kefalonias-DSC_3374-823x549.jpg))

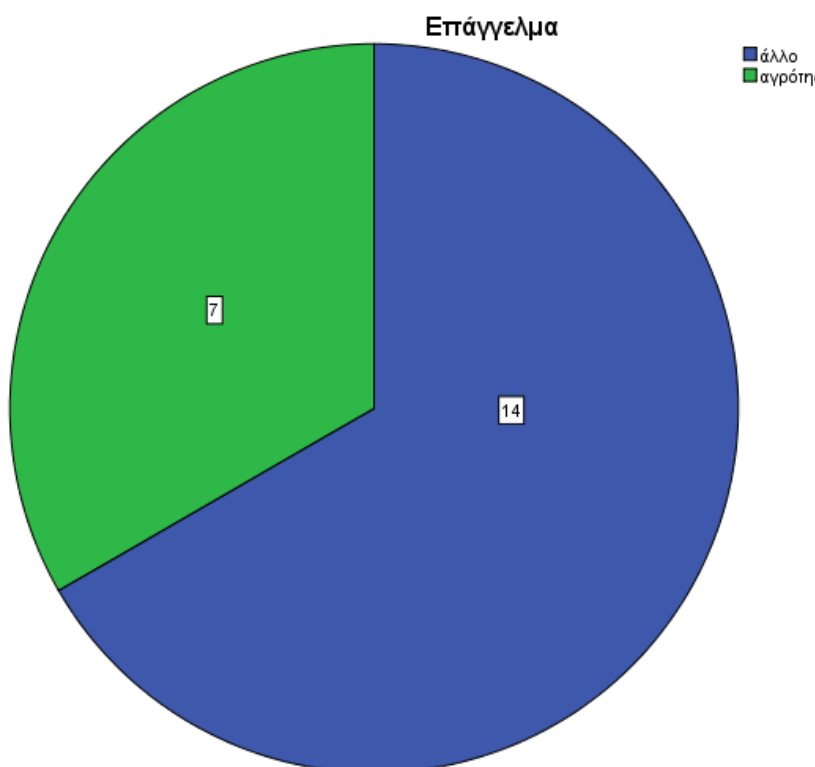
## 6. Δομή αμπελώνων

Η μελέτη της υφιστάμενης δομής των αμπελώνων της Κεφαλονιάς, όπως και των εφαρμοζόμενων αμπελοκομικών τεχνικών και φυτοπροστασίας, βασίστηκε:

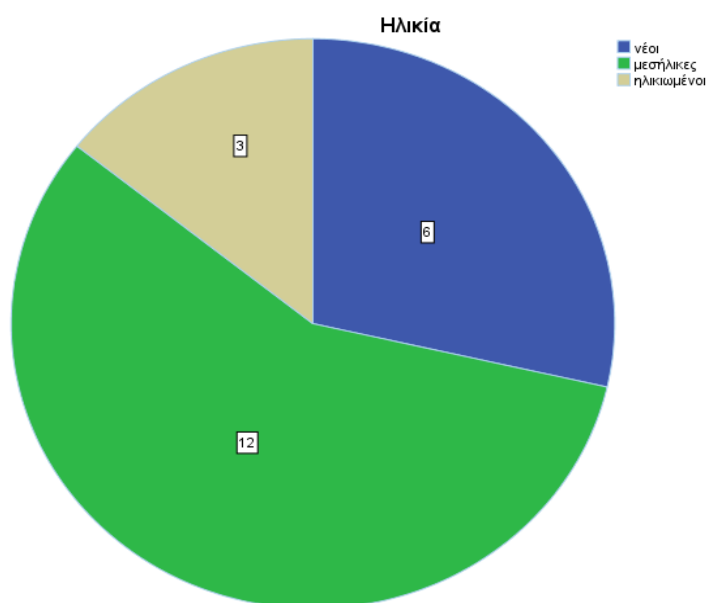
### 6.1 Στις απαντήσεις των παραγωγών

Για τον σκοπό αυτό συντάχθηκε ανώνυμο ερωτηματολόγιο το οποίο δόθηκε στους παραγωγούς αυτοπρόσωπος καθώς και τυχόν διευκρινήσεις για την συμπλήρωσή του. Αφού συμπληρώθηκε ανώνυμα, επιστράφηκε. Συνολικά συμπληρώθηκαν 21 ερωτηματολόγια από παραγωγούς, το 33,3% των οποίων είναι κατά κύριο επάγγελμα αγρότες και το 66,7% άλλο επάγγελμα συμπληρώνοντας το οικογενειακό τους εισόδημα ασχολούμενοι με την αμπελοκαλλιέργεια. (σχήμα 6.1.1). Οι περισσότεροι των οποίων είχαν ηλικία κάτω των 60 ετών, (σχήμα 6.1.2).

Σχήμα 6.1.1



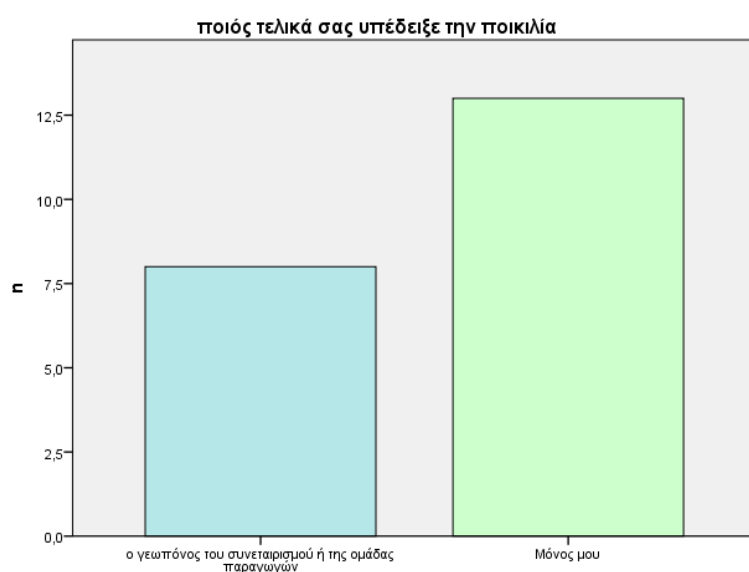
Σχήμα 6.1.2



## 6.2 Σχεδιασμός και εγκατάσταση αμπελώνων

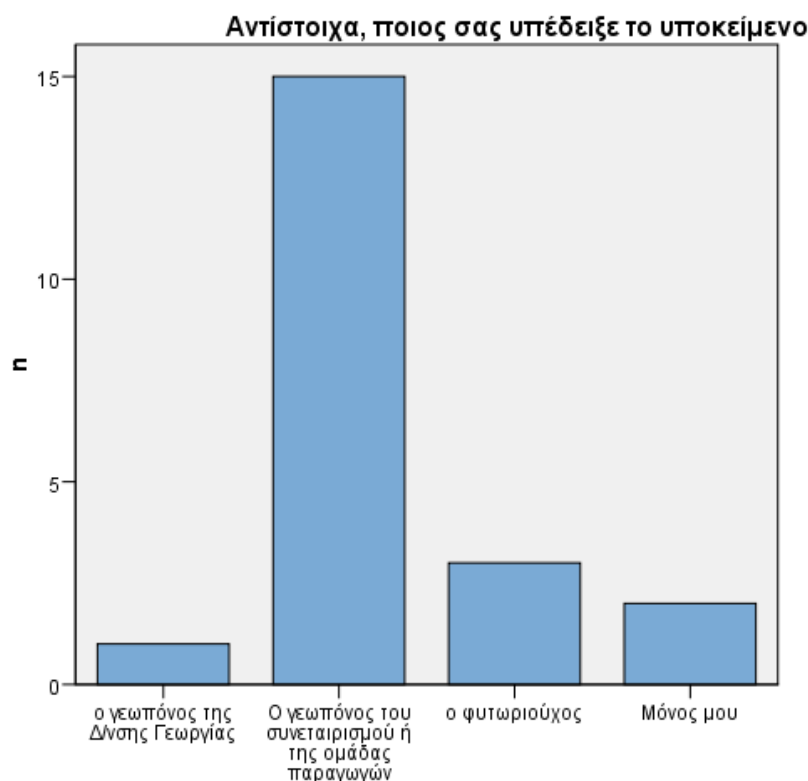
Επιλογή ποικιλίας και υποκειμένου. Σύμφωνα με τις απαντήσεις των παραγωγών η επιλογή της ποικιλίας που φύτεψαν ήταν σε ποσοστό 61,9% απόφαση δική τους, και από τους γεωπόνους του συνεταιρισμού το 38,1% (σχήμα 6.2.1).

Σχήμα 6.2.1



Ανάλογες είναι και οι απαντήσεις των παραγωγών στο αντίστοιχο ερώτημα επιλογής υποκειμένου (σχήμα 6.2.2.), με διαφορά αυξημένο ποσοστό αυτών που βασίστηκαν στην υπόδειξη των γεωπόνων του συνεταιρισμού 71,4%, στην υπόδειξη του φυτωριούχου 14,3% και ένα πολύ μικρό ποσοστό στην υπόδειξη των γεωπόνων της Δ/σης Αγροτικής Ανάπτυξης 4,8% και το μειωμένο αυτών που αποφάσισαν μόνοι τους 9,5%.

Σχήμα 6.2.2.



Εξάλλου όπως προκύπτει από το (σχήμα 6.2.3) μόνο το 28,6% έκανε πλήρη εδαφολογική ανάλυση, μερική εδαφολογική ανάλυση έκανε το 47,6%, μόνο το 9,5% έκανε ανάλυση CaCO<sub>3</sub>, και το υπόλοιπο 14,3% αποφάσισε από μόνο του.

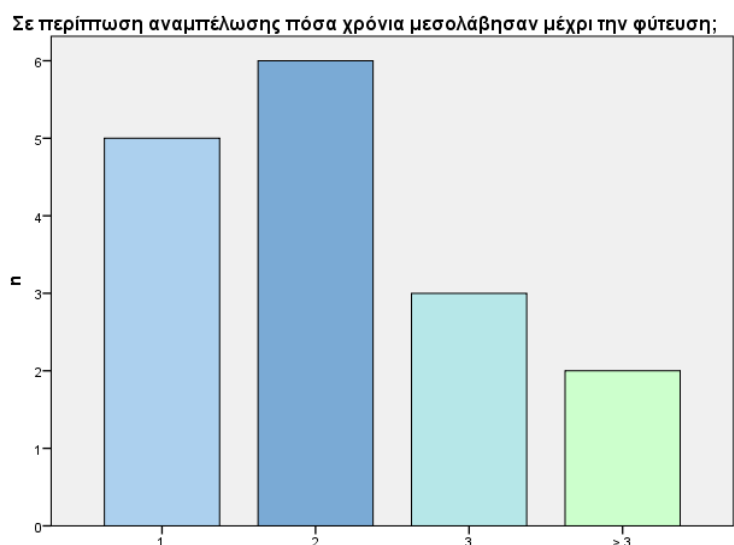


**Σχήμα 6.2.3.**

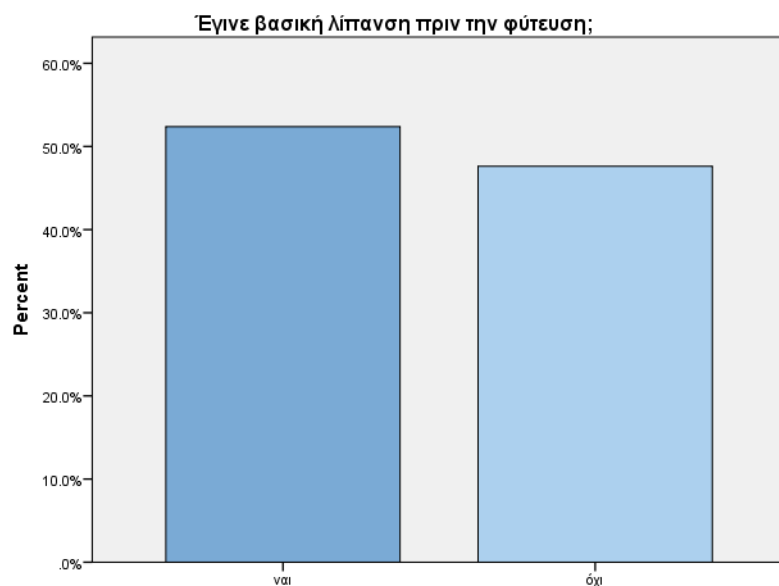


**Προετοιμασία για φύτευση.** Όπως φαίνεται από το (σχήμα 6.2.4) ένα ποσοστό των αμπελουργών 28,6% αναφέρει ότι μεσολάβησε χρονικό διάστημα δύο ετών, μεταξύ της εκρίζωσης του παλιού και της επαναφύτευσης του νέου αμπελώνα τους, ένα ποσοστό 23,8% μεσολάβησε ένα έτος, ένα άλλο 14,3% τρία έτη κι ένα μικρό ποσοστό 9,5% αναφέρει ότι μεσολάβησε χρονικό διάστημα μεγαλύτερο από τρία έτη. Υπάρχει κι ένα ποσοστό των παραγωγών 23,8% που δεν απάντησε στο ερώτημα αυτό. Επίσης, μόνο το 52,4% αυτών αναφέρει ότι έκανε βασική λίπανση πριν την φύτευση, (σχήμα 6.2.5).

**Σχήμα 6.2.4.**



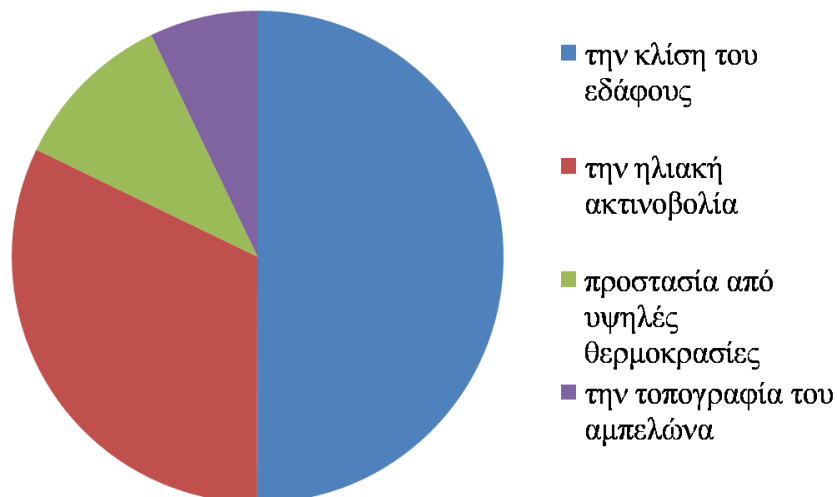
Σχήμα 6.2.5.α



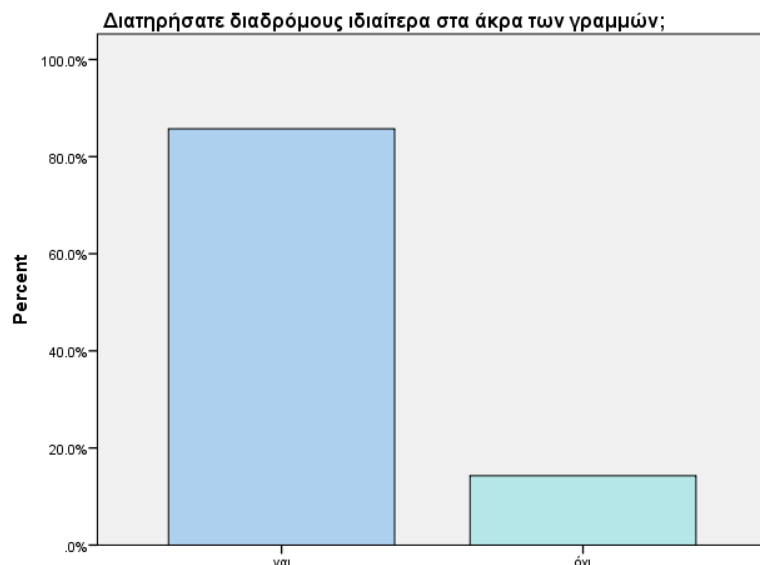
Είναι επίσης χαρακτηριστικό ότι στο ερώτημα ποια κριτήρια έλαβαν υπόψη τους για τον καθορισμό της κατεύθυνσης των γραμμών φύτευσης, το 50% των παραγωγών αναφέρει την κλίση του εδάφους και το υπόλοιπο 50% τα άλλα, (σχήμα 6.2.5β). Επίσης, σύμφωνα με τις απαντήσεις των ίδιων των παραγωγών, ένα ποσοστό 14,3%, δεν έχει αφήσει ούτε στα άκρα των γραμμών τους απαραίτητους διαδρόμους για την κίνηση των γεωργικών μηχανημάτων, (σχήμα 6.2.6).

Σχήμα 6.2.5.β

**Ποιο από τα παρακάτω λάβατε υπόψη για τον προσανατολισμό των γραμμών;**

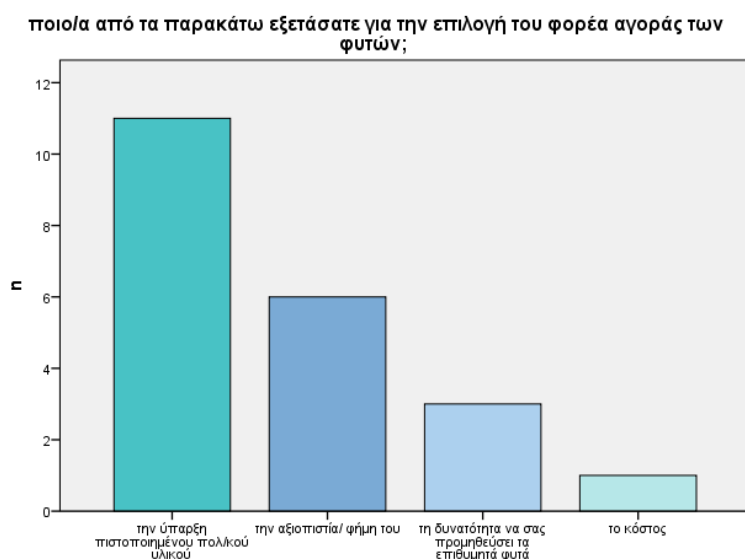


Σχήμα 6.2.6.

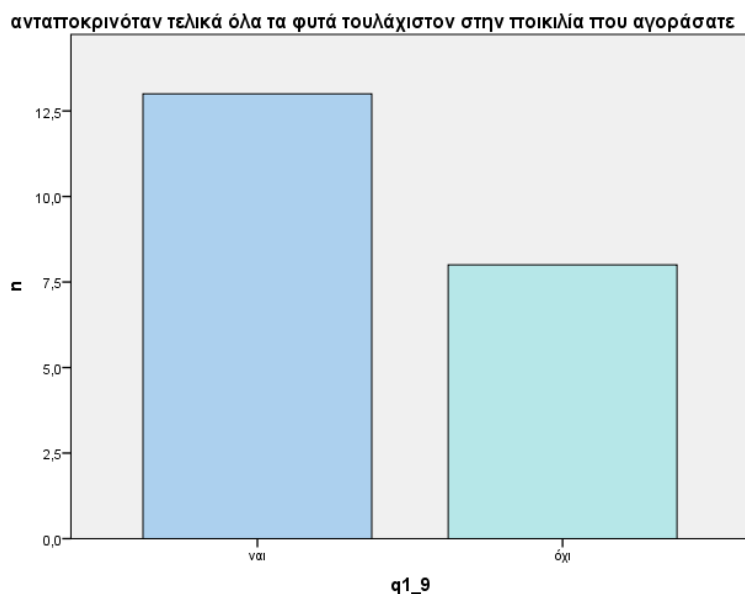


**Φύτευση.** Παρά την έλλειψη πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού των γηγενών ποικιλιών που αναφέραμε στο κεφάλαιο 4, το 52,4% των παραγωγών ότι έλαβε υπόψη του για την επιλογή του φορέα αγοράς των φυτών, την ύπαρξη πιστοποιημένου υλικού, μόνο το 14,3% την δυνατότητα προμήθειας της επιθυμητής ποικιλίας και μόνο το 4,8% έλαβε υπόψη του το κόστος αγοράς. Επίσης, ένα αρκετά μεγάλο ποσοστό των παραγωγών, 28,6%, με βάση την φήμη και την αξιοπιστία του. Το τελευταίο φαίνεται να είναι ένα αρκετά σημαντικό κριτήριο αφού σε σχετικό ερώτημα το 38,1% των παραγωγών απάντησε ότι δεν ανταποκρινόταν όλα τα φυτά στην ποικιλία που αγόρασαν, (σχήμα 6.2.8). Μεγάλο ήταν, ιδιαίτερα σε ορισμένες περιπτώσεις, το ποσοστό αποτυχίας των φυτών στον αμπελώνα, (σχήμα 6.2.9).

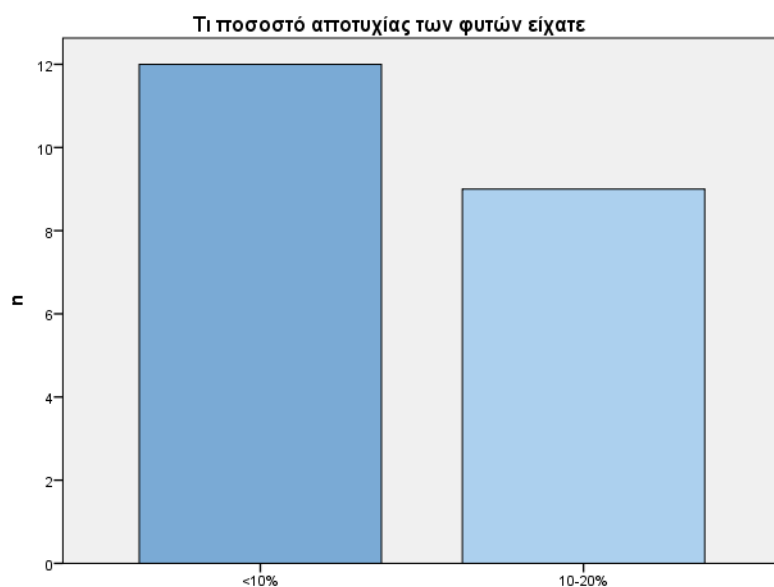
Σχήμα 6.2.7.



Σχήμα 6.2.8.



Σχήμα 6.2.9.



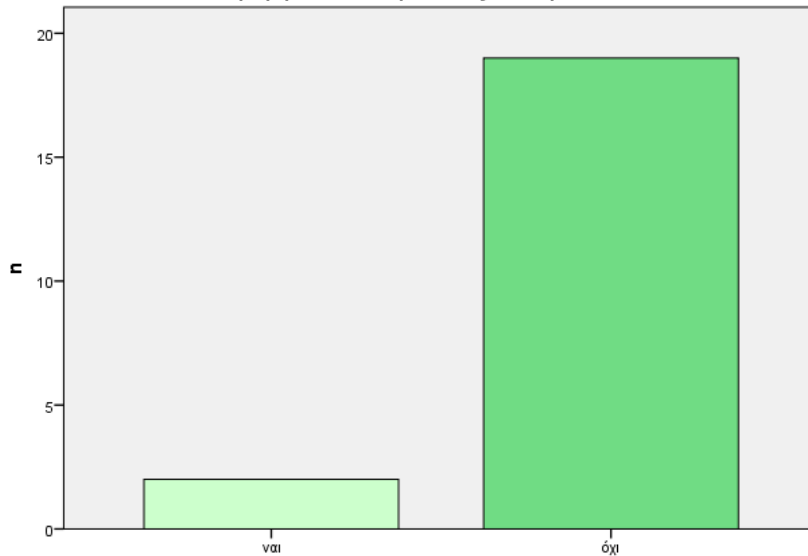
### 6.3 Εφαρμοζόμενες αμπελοκομικές τεχνικές

- **Κλάδεμα διαμόρφωσης και καρποφορίας – χλωρά κλαδέματα**

**Κλάδεμα Διαμόρφωσης.** Οι παλαιοί αμπελώνες του νησιού είναι διαμορφωμένοι σε κύπελλο, ενώ οι νέοι αμπελώνες είναι διαμορφωμένοι σε γραμμικό κορδόνι (Royat), κατά κανόνα αμφίπλευρο με έξι κεφαλές των δύο-τριών οφθαλμών. Σε απάντηση σχετικής ερώτησης το 90,5% των παραγωγών αναφέρει ότι δεν αντιμετώπισε πρόβλημα σωστής διαμόρφωσης των πρέμων, σχήμα 6.3.1.

**Σχήμα 6.3.1α**

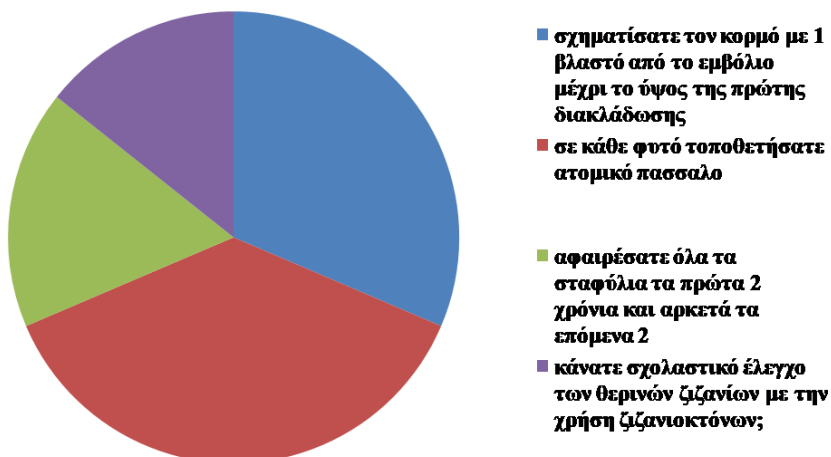
**Αντιμετωπίσατε προβλήματα στο να του δώσετε το σωστό σχήμα, ιδιαίτερα αν διαμορφώσατε τα φυτά σας σε κορδόνι**



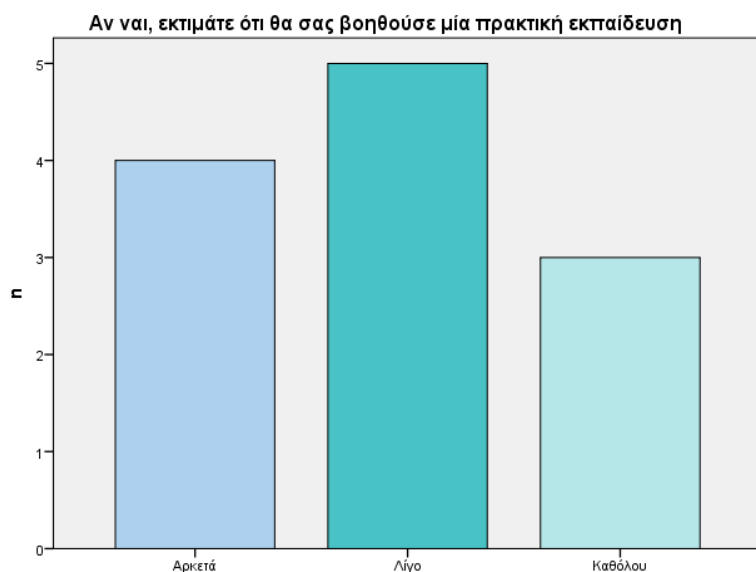
Επίσης όπως προκύπτει από το σχήμα (6.3.1β), το 31,4% των παραγωγών σχημάτισε τον κορμό με ένα βλαστό, από το εμβόλιο μέχρι το ύψος της διακλάδωσης, ενώ το 37,1% τοποθέτησε ατομικό πάσσαλο, το 17,1% έκανε αραίωμα σταφυλιών και μόνο το 14,3% έκανε σχολαστικό έλεγχο των θερινών κυρίως ζιζανίων, τα δύο πρώτα χρόνια της διαμόρφωσης των νέων φυτών, ενέργειες απαραίτητες για την διαμόρφωση και εγκατάστασή τους. Εξάλλου, αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι ένα ποσοστό 42,9% των παραγωγών δεν απάντησε και 14% απάντησε αρνητικά στην ερώτηση αν θα βοηθούσε η πρακτική τους εκπαίδευση στο αντικείμενο αυτό, (σχήμα 6.3.2).

**Σχήμα 6.3.1β**

**Τι ακολουθήσατε κατά την περίοδο διαμόρφωσης των νέων φυτών;**



Σχήμα 6.3.2.

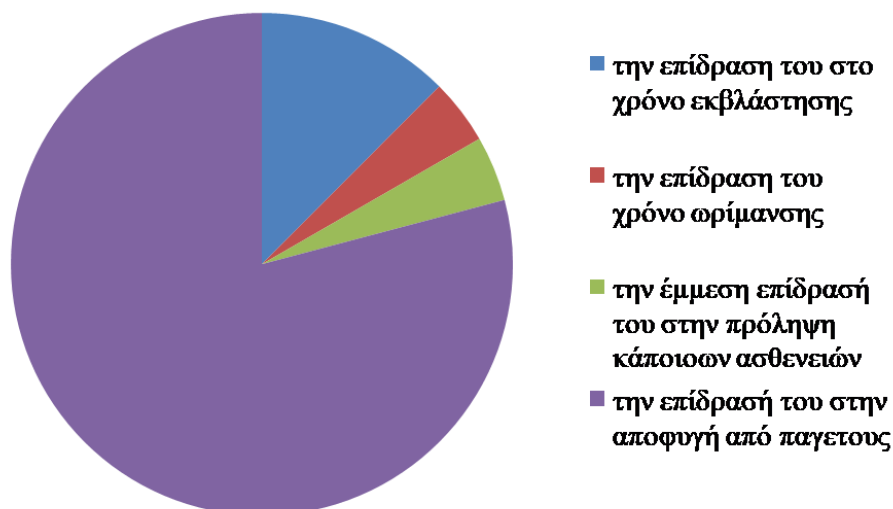


### Κλάδεμα καρποφορίας .

Όπως φαίνεται από το σχήμα 6.3.3. η πλειοψηφία των παραγωγών 79,2%, λαμβάνει υπόψη του, προκειμένου να καθορίσει πότε θα κλαδέψει, την επίδραση και την αποφυγή των ζημιών από τους παγετούς. Το παραπάνω επιβεβαιώνεται από τις απαντήσεις στο ερώτημα «ποιο/ους μήνα/ες συνήθως κλαδεύετε», αφού στην πλειοψηφία των παραγωγών 88%, κλαδεύει Φλεβάρη και Μάρτιο.

Σχήμα 6.3.3

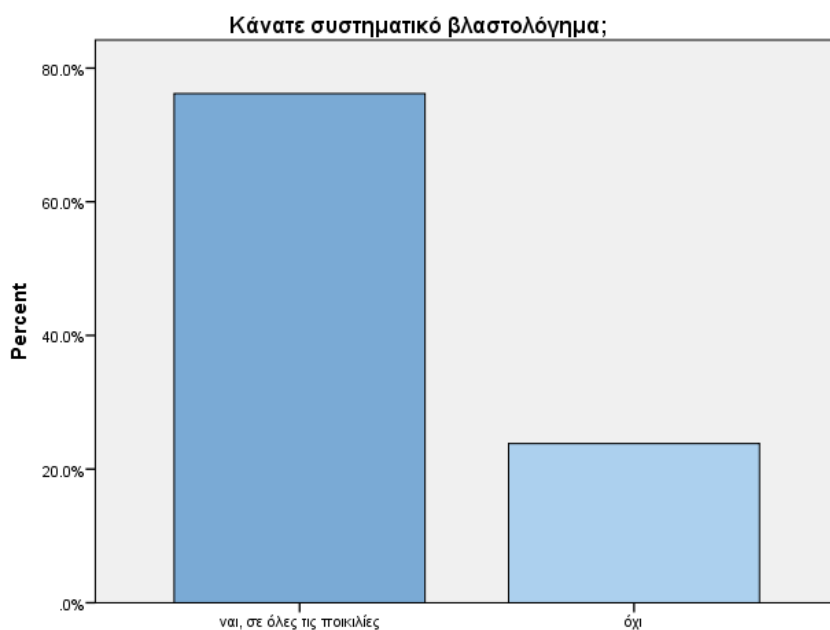
### Ποιες από τις παρακάτω επιδράσεις του χρόνου κλαδέματος λάβατε υπόψη σας;



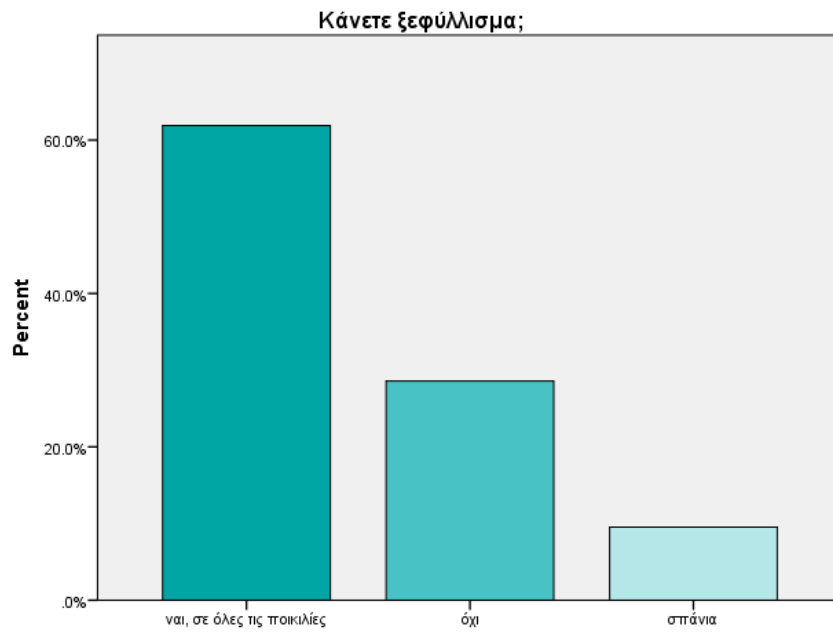
### Χλωρά κλαδέματα

Σύμφωνα με τις απαντήσεις των παραγωγών ένα αρκετά μεγάλο ποσοστό, 76,2%, δηλώνει ότι κάνει συστηματικό βλαστολόγημα σε όλες τις ποικιλίες (σχήμα 6.3.4). Λίγο μικρότερο είναι το ποσοστό 61,9% αυτών που δηλώνουν ότι κάνουν συστηματικό ξεφύλλισμα (σχήμα 6.3.5) και ένα μεγάλο ποσοστό 61,9% δηλώνει ότι αφαιρεί μόνο όσα φύλλα χρειάζεται για να ξεμπερδέψει το σταφύλι (σχήμα 6.3.6), ακόμη το 66,7% δηλώνει ότι αφαιρούν τα φύλλα στην έναρξη της ωρίμανσης, (σχήμα 6.3.7). Διαφοροποίηση υπάρχει μεταξύ των παραγωγών όσο αφορά το αραίωμα φορτίου. Στην σχετική ερώτηση το 57,1% δηλώνει ότι δεν κάνει αραίωμα φορτίου (σχήμα 6.3.8), και στο ερώτημα πότε αφαιρείτε τα σταφύλια, οι παραγωγοί δηλώνουν ότι μόνο το 23,8% αφαιρεί σταφύλια πριν την άνθιση και συμπληρωματικά μετά την καρπόδεση, (σχήμα 6.3.9).

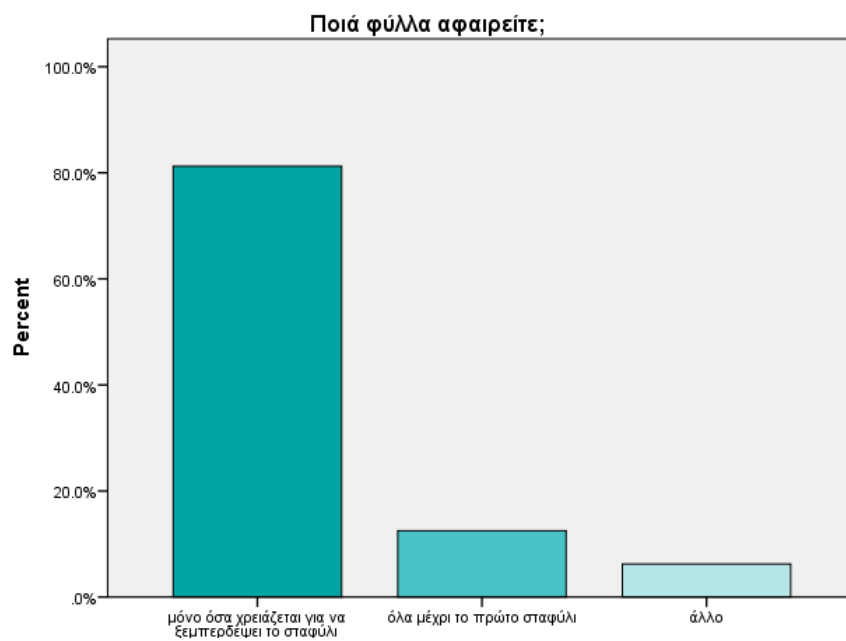
Σχήμα 6.3.4.



Σχήμα 6.3.5.

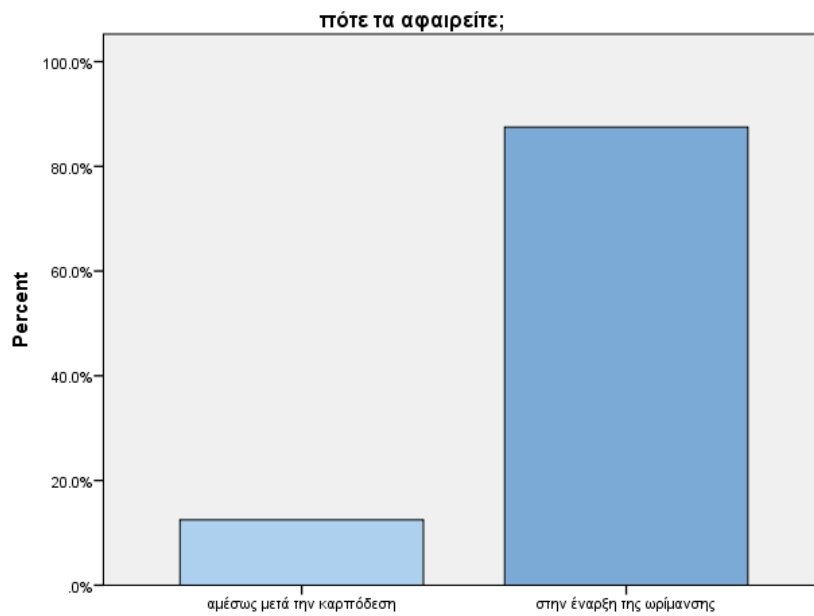


Σχήμα 6.3.6.

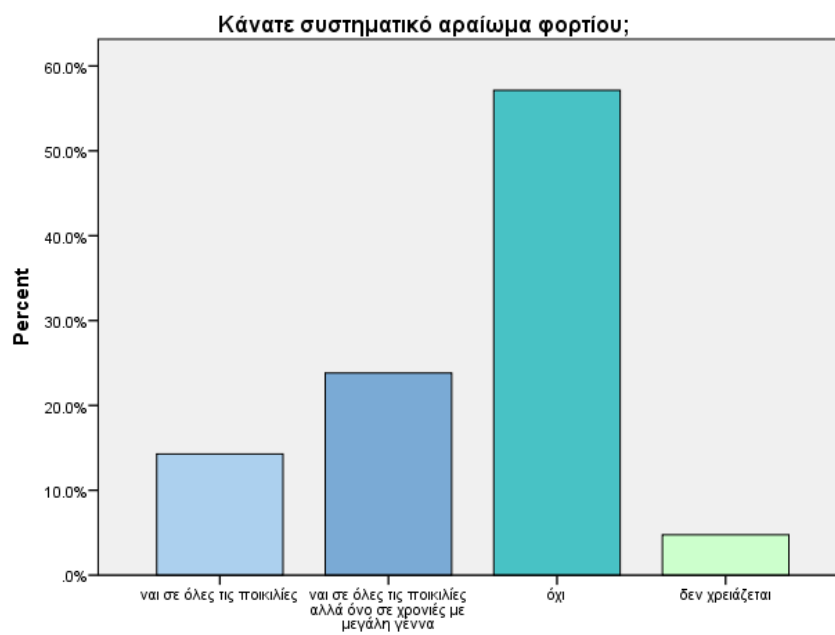




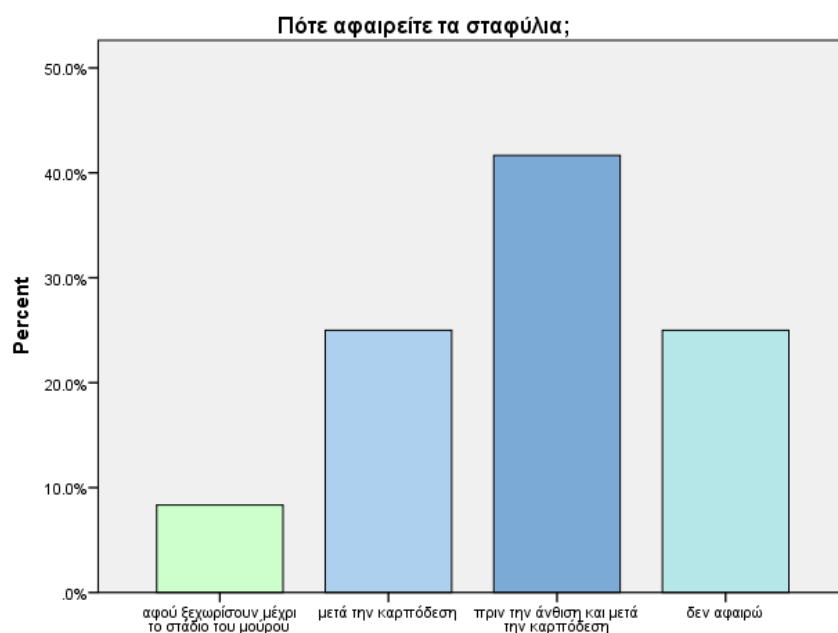
Σχήμα 6.3.7.



Σχήμα 6.3.8.

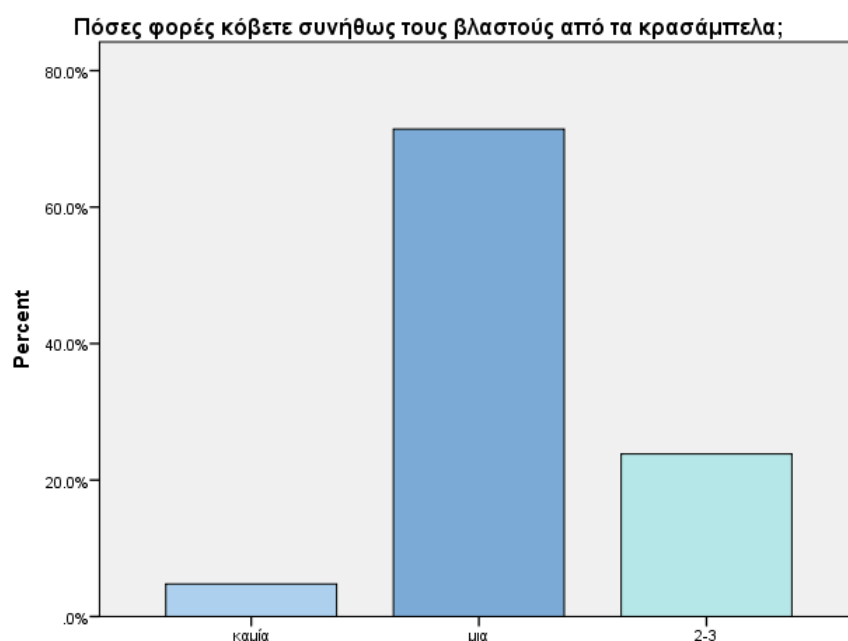


**Σχήμα 6.3.9.**

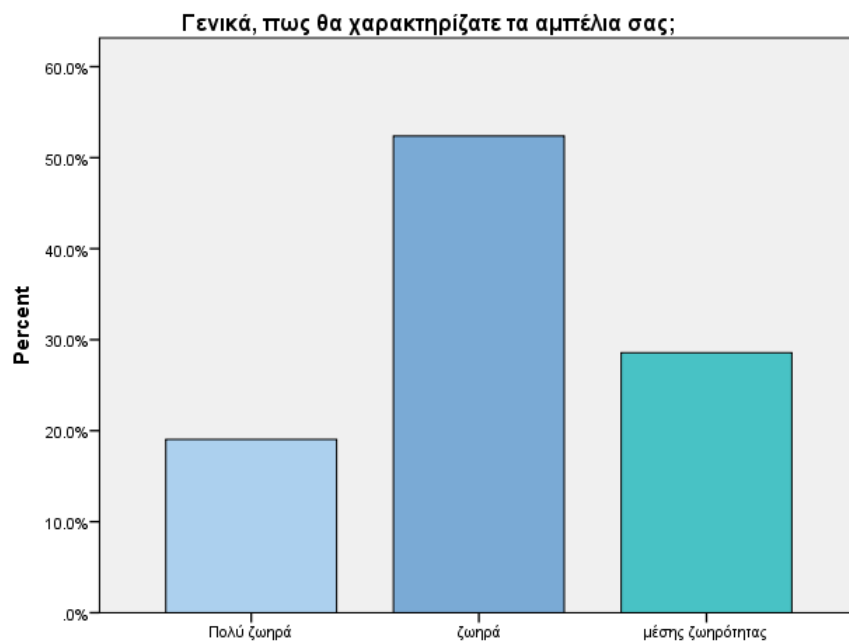


Επίσης διαφοροποίηση υπάρχει μεταξύ των παραγωγών όσον αφορά το κορυφολόγημα. Έτσι, σε σχετική ερώτηση το 71,4% δηλώνει ότι κάνει 1 κορυφολόγημα και το 23,8% δύο έως τρία κορυφολογήματα. Μάλιστα, υπάρχει και ένα μικρό ποσοστό 4,8% που δηλώνει ότι δεν κάνει κορυφολόγημα, (σχήμα 6.3.10). Οι παραπάνω γενικές διαπιστώσεις όσον αφορά την ζωηρότητα των πρέμνων επιβεβαιώνετε από τις απαντήσεις των ιδίων των παραγωγών, αφού το μεγαλύτερο ποσοστό αυτών χαρακτηρίζει τα πρέμνα του ζωηρά έως μέσης ζωηρότητας, (σχήμα 6.3.11).

**Σχήμα 6.3.10.**



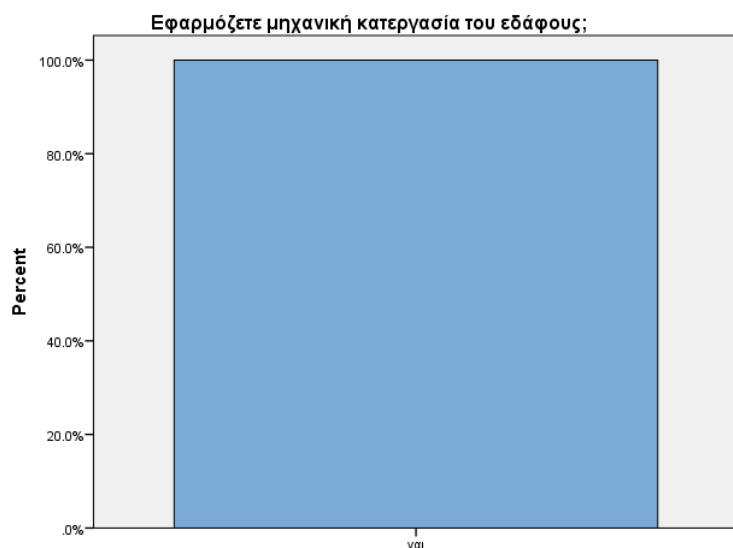
Σχήμα 6.3.11.



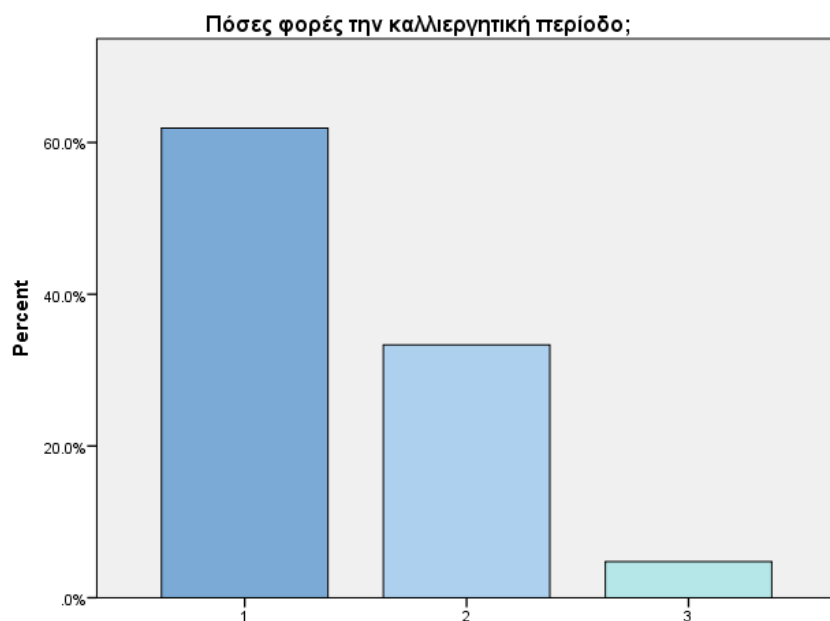
#### 6.4 Διαχείριση εδάφους

Όπως προκύπτει από το σχήμα 6.4.1, στο σύνολο των παραγωγών της Κεφαλονιάς (100%) εφαρμόζει μηχανική κατεργασία εδάφους, για τον έλεγχο ζιζανίων κλπ των αμπελώνων τους. Μάλιστα, το 61,9% των παραγωγών κάνει μία επέμβαση ανά καλλιεργητική περίοδο και ένα ποσοστό 33,3% δύο, (σχήμα 6.4.2).

Σχήμα 6.4.1



Σχήμα 6.4.2



Οι επεμβάσεις αυτές από την πλειοψηφία των παραγωγών, 90,5%, εφαρμόζονται σε όλη την έκταση του αμπελώνα, ενώ μόνο το 9,5% αυτών περιορίζει την κατεργασία του εδάφους μόνο μεταξύ των γραμμών, (σχήμα 6.4.3).

Σχήμα 6.4.3.



Επίσης, είναι χαρακτηριστικό ότι στην σχετική ερώτηση που αφορούσε ποιες από τις παρατηρήσεις που αναφέρονται στο σχήμα 6.4.4 εφαρμόζουν, το 57,1% των παραγωγών δηλώνει ότι προσπαθεί να καλλιεργήσει σε μικρό βάθος και το 42,9% δηλώνει ότι δεν φρεζάρει αν δεν έχει στεγνώσει καλά το έδαφος.

Σχήμα 6.4.4

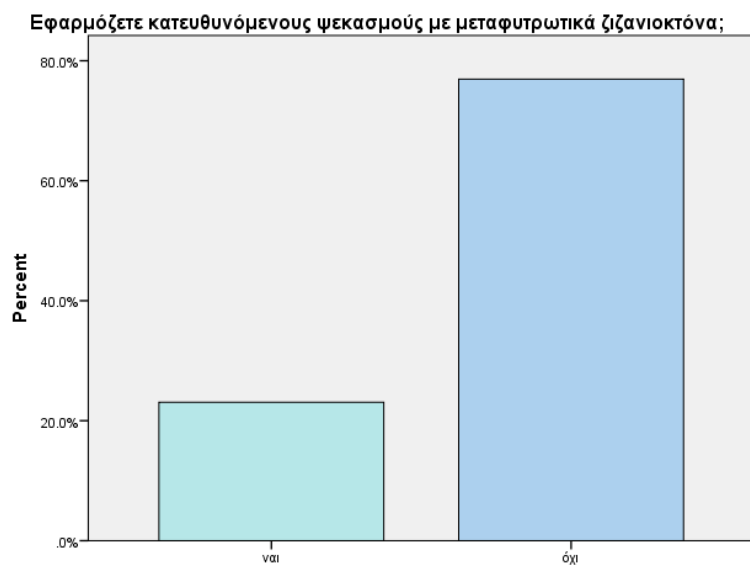


Εκτός από την μηχανική κατεργασία, στο σύνολο των παραγωγών 100% δηλώνει ότι δεν χρησιμοποιεί ζιζανιοκτόνα προφυτρωτικά για τον έλεγχο των ζιζανίων των αμπελώνων τους (σχήμα 6.4.5). Αντίθετα, ένα ποσοστό 14,3 % δηλώνει ότι εφαρμόζει κατευθυνόμενους ψεκασμούς με μεταφυτρωτικά ζιζανιοκτόνα, (σχήμα 6.4.6). Πλην όμως, το 4,8% από αυτούς δηλώνει ότι κάνει ένα ψεκασμό και μόλις το 9,5% δηλώνει ότι κάνει δύο ψεκασμούς (σχήμα 6.4.7).

Σχήμα 6.4.5



Σχήμα 6.4.6

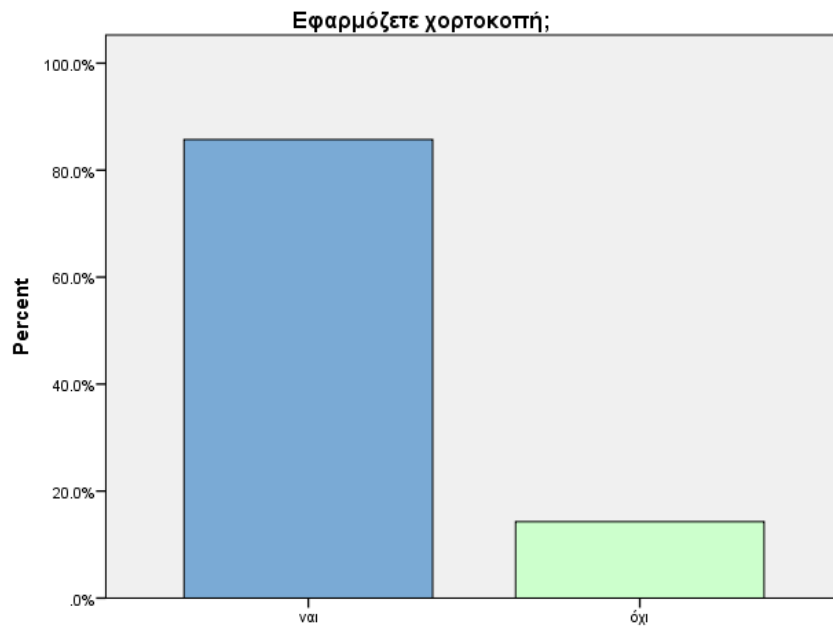


Σχήμα 6.4.7

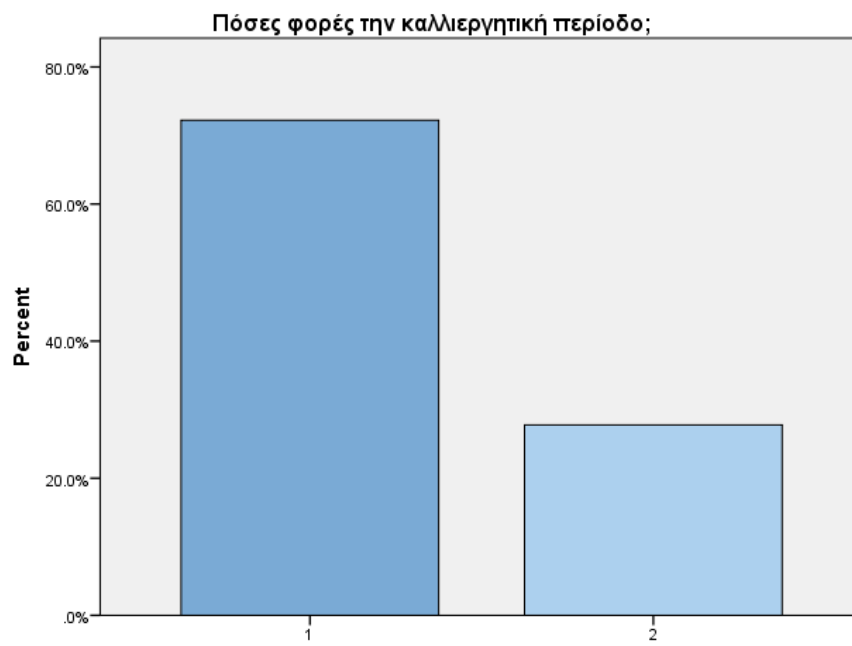


Τέλος, το 85,7% εφαρμόζει και χορτοκοπή για τον έλεγχο των ζιζανίων , (σχήμα 6.4.8), και μάλιστα οι περισσότεροι από αυτούς 61,9% μία φορά ανά καλλιεργητική περίοδο ενώ όλοι από αυτούς χρησιμοποιούν χορτοκοπτικό μηχάνημα, (σχήμα 6.4.9 & 6.4.10).

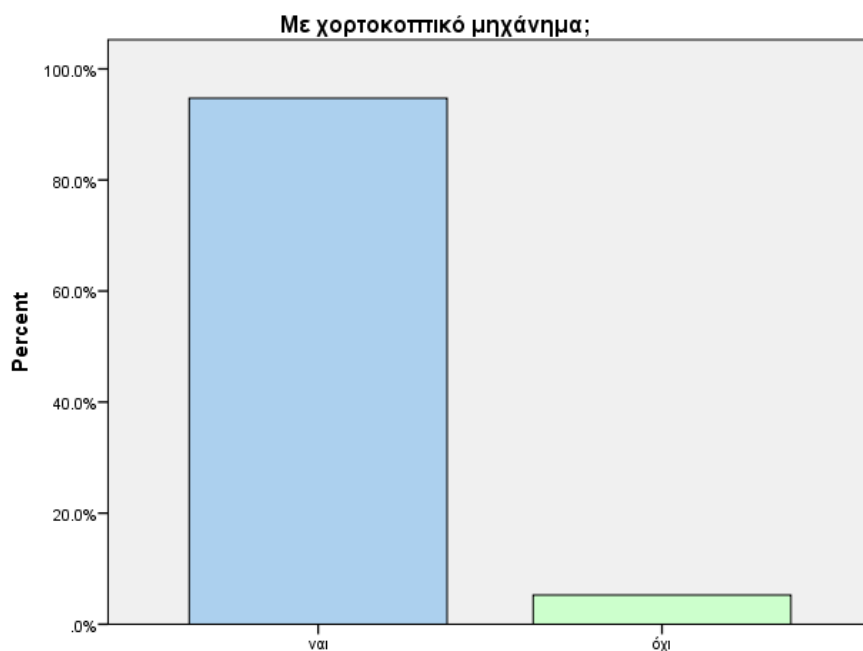
Σχήμα 6.4.8



Σχήμα 6.4.9



Σχήμα 6.4.10

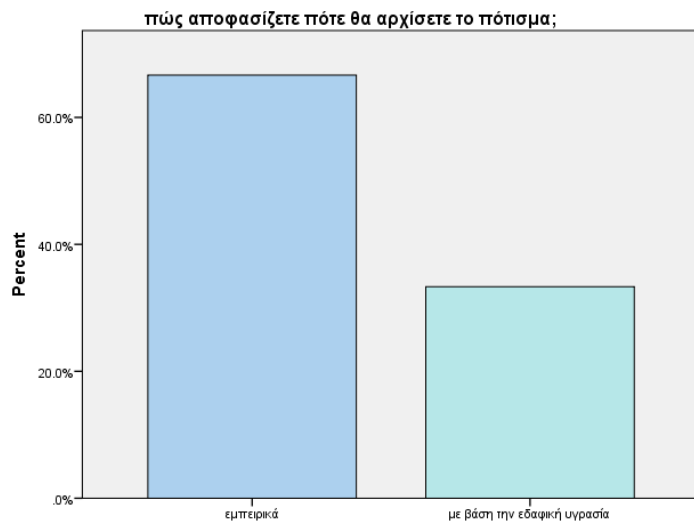


## 6.5 Άρδευση

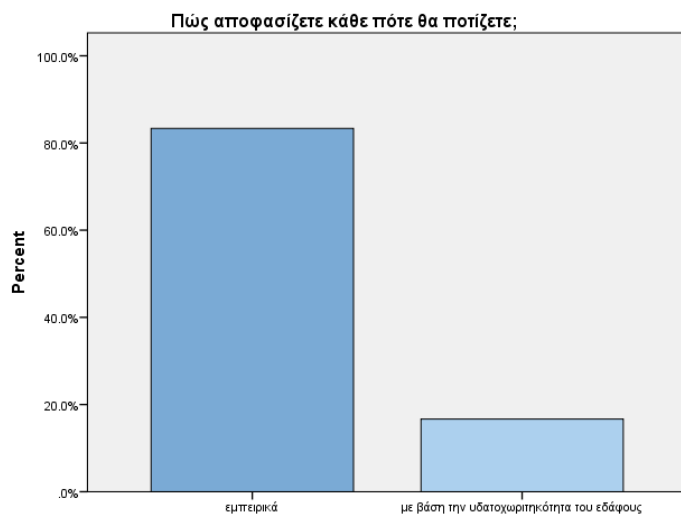
Μεγάλη διαφοροποίηση υπάρχει σε σύγκριση με τις άλλες καλλιεργητικές φροντίδες που προαναφέραμε των παραγωγών της Κεφαλονιάς όσον αφορά την άρδευση των αμπελώνων. Στο ερώτημα αυτό, στην πλειοψηφία των παραγωγών δεν απάντησε. Από αυτούς που απάντησαν, στην πλειοψηφία τους δηλώνει ότι τόσο η έναρξη και η συχνότητα των αρδεύσεων, όσο και η αρδευτική δόση καθορίζονται από τους παραγωγούς εμπειρικά. Ειδικότερα, το 66,7% των παραγωγών που απάντησε στην ερώτηση, καθορίζει την έναρξη των αρδεύσεων εμπειρικά και μόνο το 33,3% με βάση την μέτρηση της εδαφικής υγρασίας, χωρίς όμως να ζητηθεί να διευκρινίσουν με ποιο όργανο, ώστε να διασταυρωθεί με κάποιο τρόπο η απάντησή τους, (σχήμα 6.5.1). Εμπειρικά, καθορίζεται από τους περισσότερους παραγωγούς που απάντησαν 83,3% και η συχνότητα των αρδεύσεων, (σχήμα 6.5.2). Ανάλογη είναι και η κατάσταση όσον αφορά την αρδευτική δόση, (σχήμα 6.5.3). Τέλος, σύμφωνα με τις απαντήσεις τους, το 50% των παραγωγών δηλώνει ότι χορηγεί λιγότερο από 50m<sup>3</sup> νερού ανά στρέμμα, ενώ το 33,3% δηλώνει 50-100m<sup>3</sup> ανά στρέμμα, και μόλις το 16,7% πάνω από 100m<sup>3</sup> νερού (σχήμα 6.5.4). Ένα μεγάλο ποσοστό 75% δεν ελέγχει ποτέ την ποιότητα του αρδευτικού νερού, (σχήμα 6.5.5).



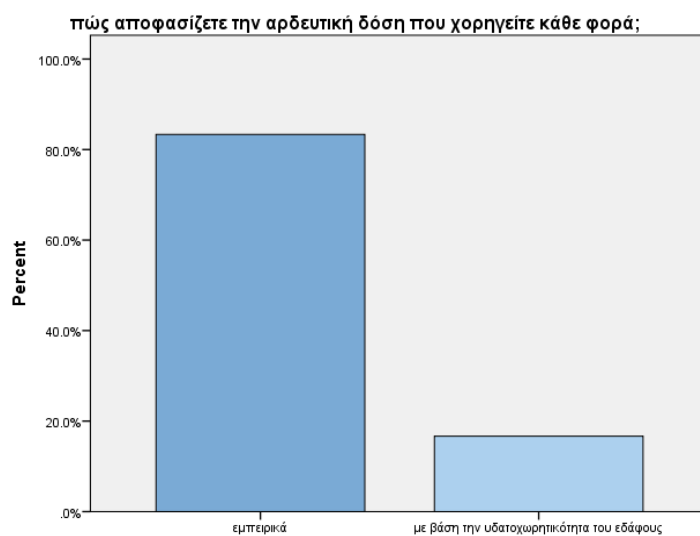
Σχήμα 6.5.1



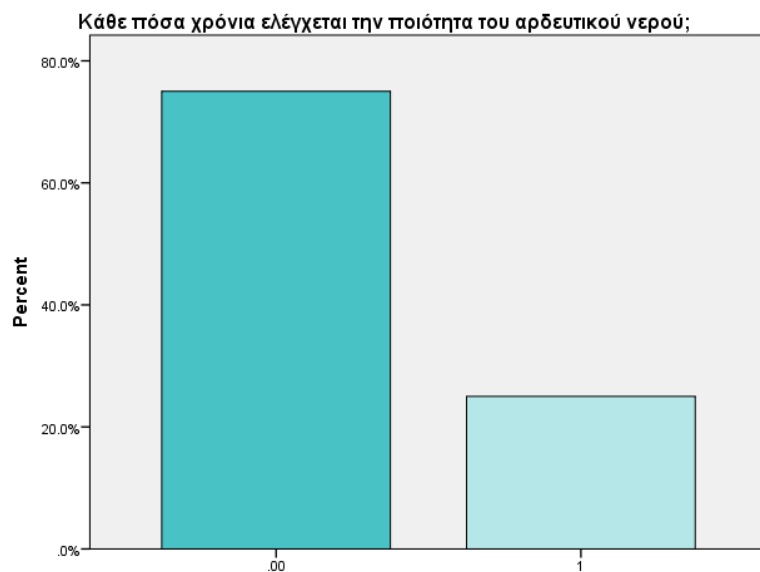
Σχήμα 6.5.2



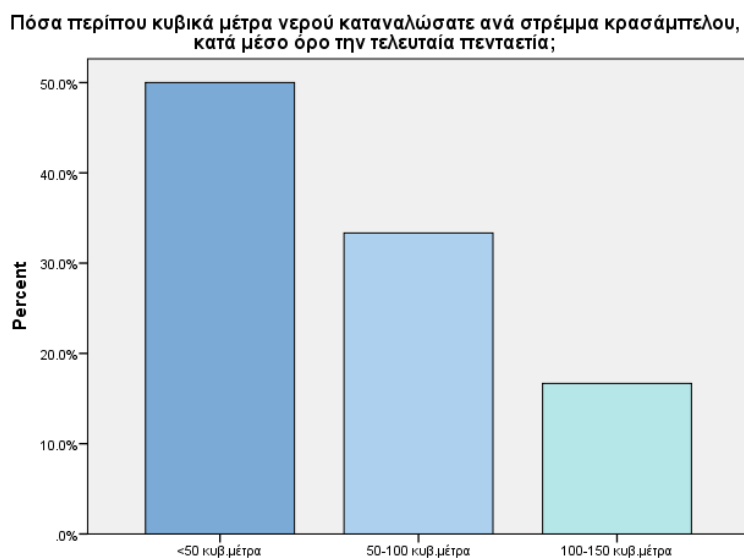
Σχήμα 6.5.3



Σχήμα 6.5.5



Σχήμα 6.5.4

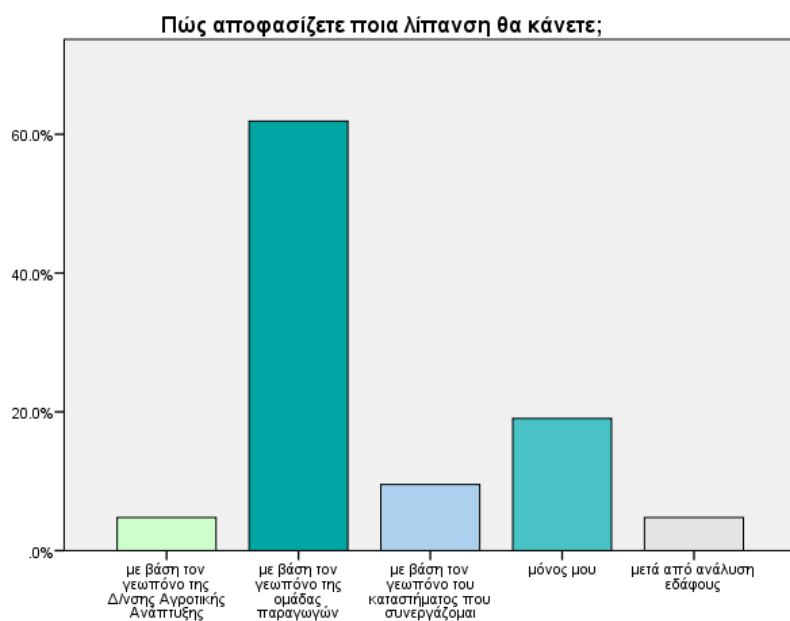


## 6.6 Λίπανση

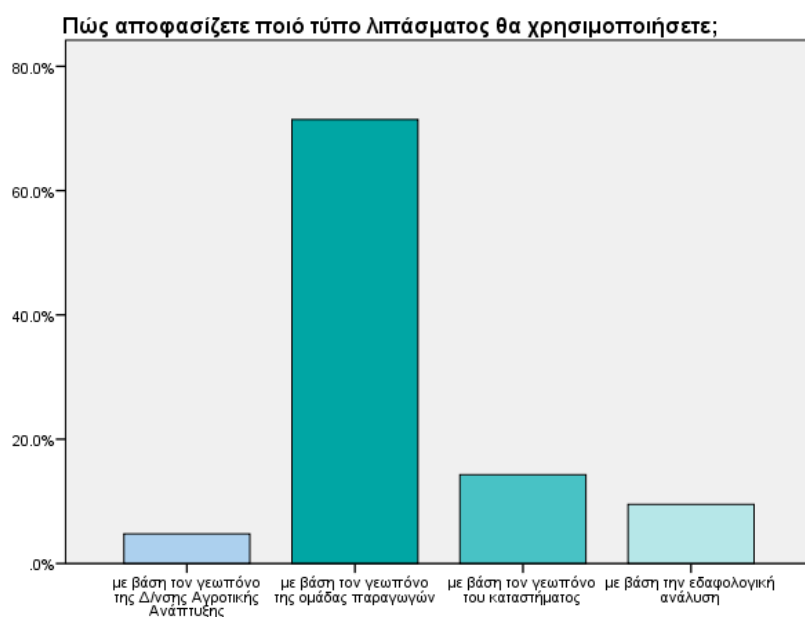
Όπως προκύπτει στο (σχήμα 6.6.1 & 6.6.2) η πλειοψηφία των παραγωγών, 71,4%, καθορίζει τις ετήσιες λιπάνσεις των αμπελώνων τους με βάση τις υποδείξεις του γεωπόνου της ομάδας παραγωγών, τόσο όσο αφορά τα λιπαντικά στοιχεία και τις δόσεις τους όσο και το είδος του λιπάσματος. Επίσης, ένα μικρό ποσοστό παραγωγών, 14,3%, λιπαίνει μετά από

υπόδειξη του γεωπόνου του καταστήματος που συνεργάζεται και σε ποσοστό 9,5% με βάση την εμπειρία τους και μόλις το 4,8% συμβουλευεται τους γεωπόνους της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης, σύμφωνα τουλάχιστον με τις απαντήσεις στο ανώνυμο ερωτηματολόγιο.

**Σχήμα 6.6.1.**

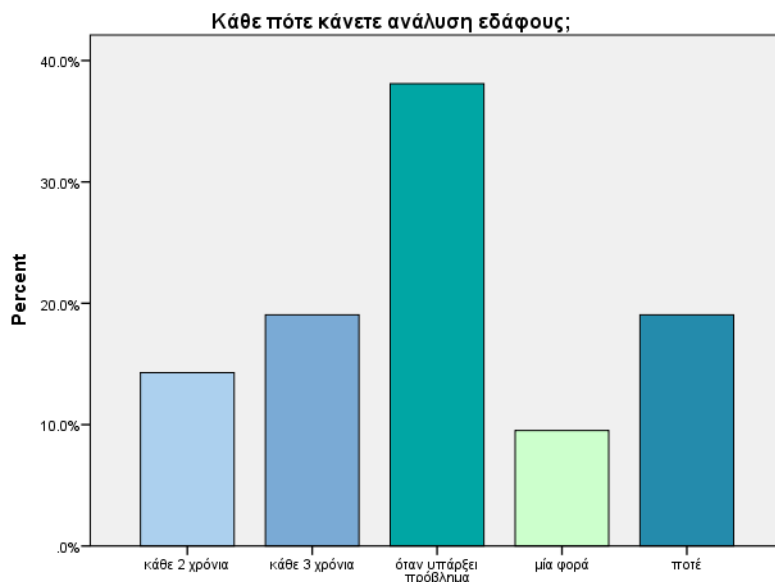


**Σχήμα 6.6.2.**

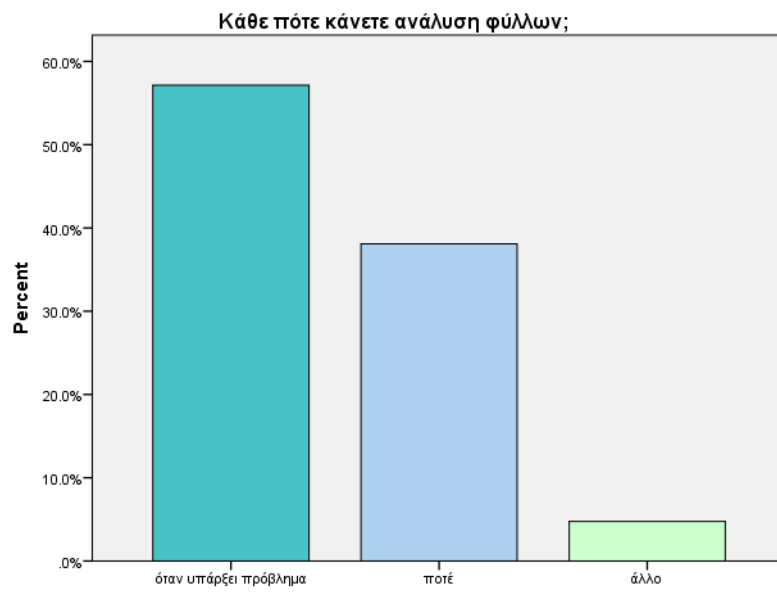


Είναι δε χαρακτηριστικό ότι μόνο το 33,3% των παραγωγών κάνει κάθε 2-3 χρόνια ανάλυση εδάφους (σχήμα 6.6.3) και ανάλυση φύλλων δηλώνει ότι κάνει το 57,1% όταν υπάρξει πρόβλημα (σχήμα 6.6.4). Αντίστοιχα, το 19% των παραγωγών δηλώνει ότι δεν έχει κάνει ποτέ ανάλυση εδάφους και το 38,1% ανάλυση φύλλων. Επίσης είναι χαρακτηριστικό εκτός από την ανόργανη λίπανση, το 61,9% των παραγωγών δηλώνει ότι κάνει και οργανική λίπανση, (σχήμα 6.6.5). Η πλειοψηφία των παραγωγών χρησιμοποιεί κοπριά (σχήμα 6.6.6). Επίσης, όπως φαίνεται στα σχήματα (6.6.7 & 6.6.8) το 55% των παραγωγών δεν έχει διαπιστώσει ποτέ έλλειψη κάποιου θρεπτικού στοιχείου έναντι του 45% των παραγωγών που έχει διαπιστώσει. Ακόμα, είναι χαρακτηριστικό ότι μόνο το 23,1% δηλώνει ότι επιβεβαιώνει την έλλειψη κάποιου θρεπτικού στοιχείου με ανάλυση φύλλων. Τέλος, στην περίπτωση έλλειψης σιδήρου (ποσοστό παραγωγών 30% κατά περίπτωση) δηλώνει ότι ακολουθεί προληπτικά μέτρα αντιμετώπισης, με εξαίρεση ίσως την αποφυγή υπερβολικής άρδευσης όπου το αντίστοιχο ποσοστό είναι 40%. Το 90% των παραγωγών δεν εφαρμόζει διαφυλλικούς ψεκασμούς (σχήμα 6.6.9). Ενώ, στο ερώτημα αν χρησιμοποιείτε κάποιο νέο-μη παραδοσιακό σκεύασμα, το 47,1% δηλώνει ότι το εφαρμόζει δοκιμαστικά, (σχήμα 6.6.10).

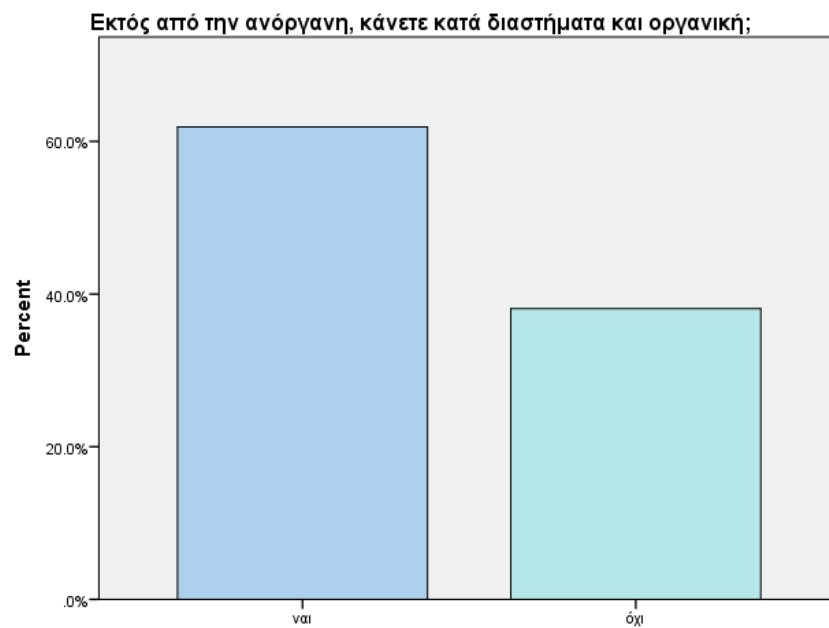
**Σχήμα 6.6.3**



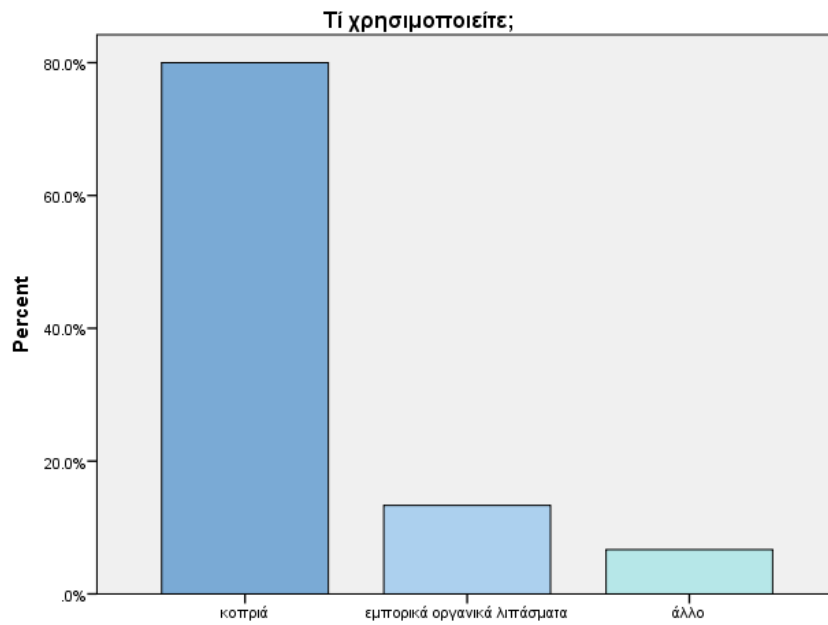
Σχήμα 6.6.4



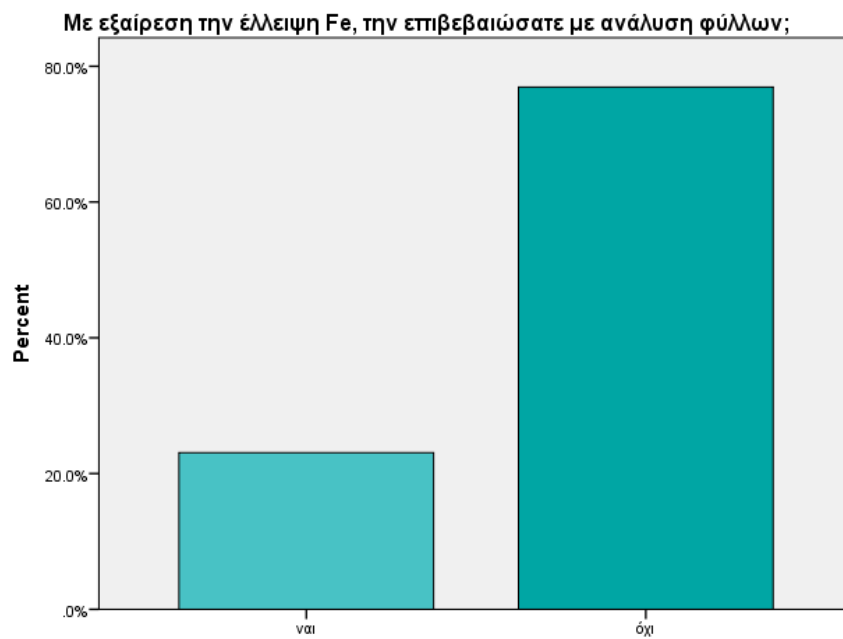
Σχήμα 6.6.5



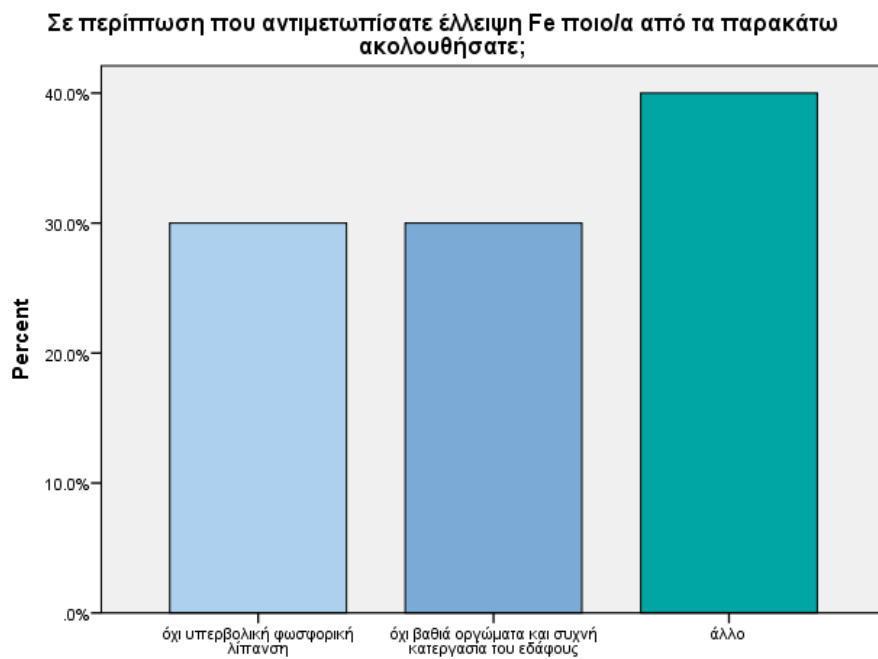
Σχήμα 6.6.6



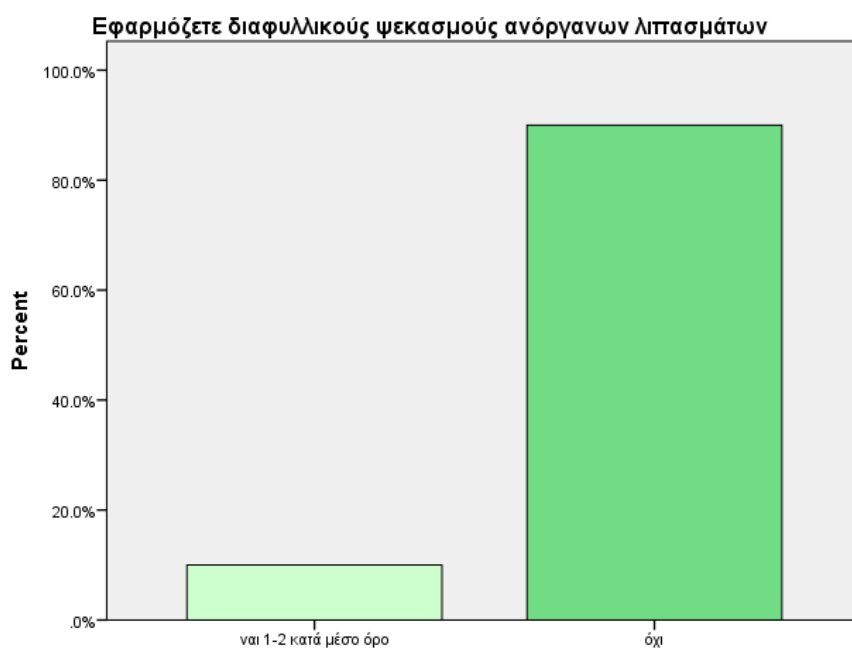
Σχήμα 6.6.7



Σχήμα 6.6.8

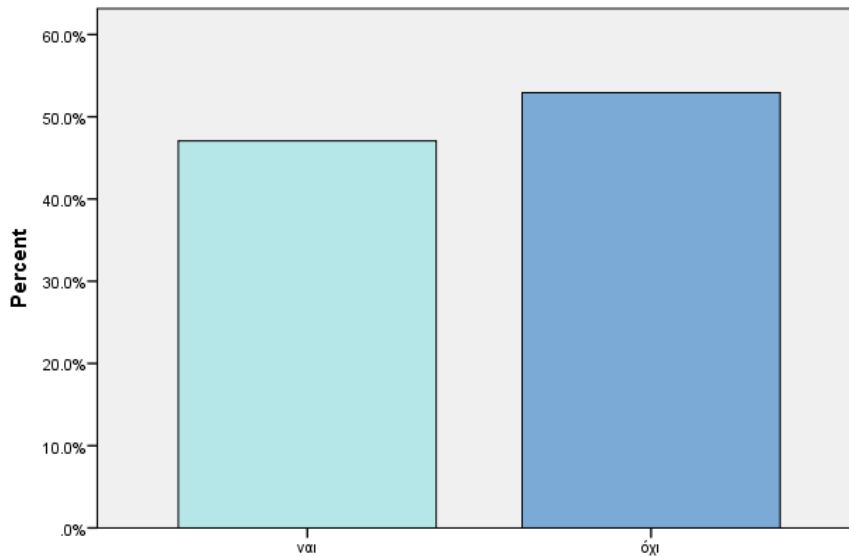


Σχήμα 6.6.9



**Σχήμα 6.6.10**

γενικά, πριν χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε νέο, μη παραδοσιακό σκεύασμα το εφαρμόζετε αρχικά δοκιμαστικά σε μικρή έκταση για έλεγχο της αποτελεσματικότητάς του;



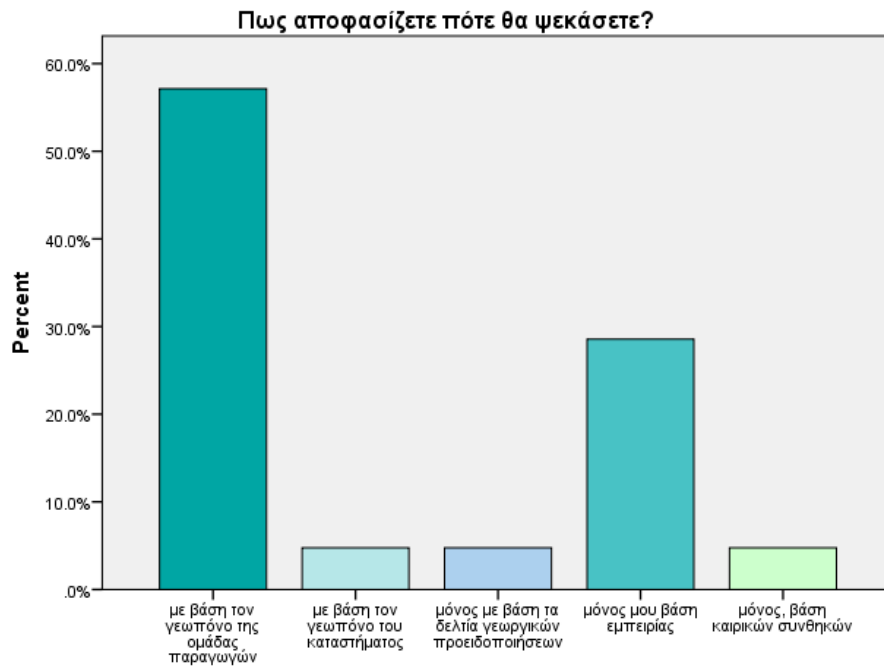
## 6.7 Φυτοπροστασία

Είναι γεγονός ότι οι αμπελουργοί τις Κεφαλονιάς ενημερώνονται σχετικά με το πότε και με ποιο τρόπο θα επέμβουν στην αντιμετώπιση των παθογόνων και τον εχθρών που ζημιώνουν οικονομικά τον αμπελώνα τους, μειώνοντας την παραγωγή του. Όπως προκύπτει από τις απαντήσεις του ερωτηματολογίου, σχήμα 6.7.1 & 6.7.2, στην πλειοψηφία των παραγωγών 57,1% με βάση τις υποδείξεις του γεωπόνου της ομάδας παραγωγών αποφασίζει πότε θα ψεκάσει και μόλις το 4,8% αποφασίζει με βάση τα δελτία γεωργικών προειδοποιήσεων και το 28,6% αποφασίζουν από μόνοι τους. Αξιοσημείωτο είναι, ότι μόνο το 1/3 των παραγωγών ενημερώνετε ανελλιπώς για τις υποδείξεις όλων των γεωργικών προειδοποιήσεων. Επίσης, όπως προκύπτει στο (σχήμα 6.7.3), το 21,1% , ο αριθμός των ψεκασμών είναι σύμφωνος με τα δελτία γεωργικών προειδοποιήσεων, ενώ ένα 10,5% των παραγωγών κάνει περισσότερους ψεκασμούς και ένα 36,8% ο αριθμός των ψεκασμών είναι μικρότερος από αυτούς που προτείνουν τα δελτία.

Τέλος, σε αντίθεση για το πότε θα ψεκάσουν, οι περισσότεροι παραγωγοί απάντησαν ότι αποφασίζουν για το ποιο εντομοκτόνο/μυκητοκτόνο που θα χρησιμοποιήσουν, κυρίως με την υπόδειξη του γεωπόνου της ομάδας παραγωγών 57,9% και δευτερευόντως μετά από υπόδειξη του γεωπόνου του καταστήματος που συνεργάζονται 21,1%. Αντίθετα, ένα μικρό ποσοστό 15,8% αποφασίζουν από μόνοι τους, (σχήμα 6.7.4).

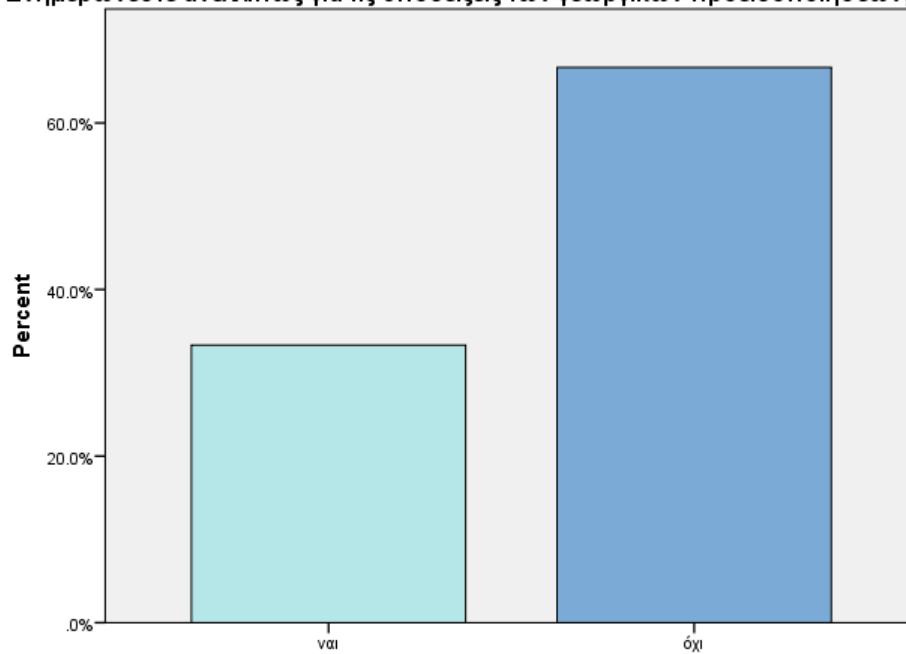


Σχήμα 6.7.1

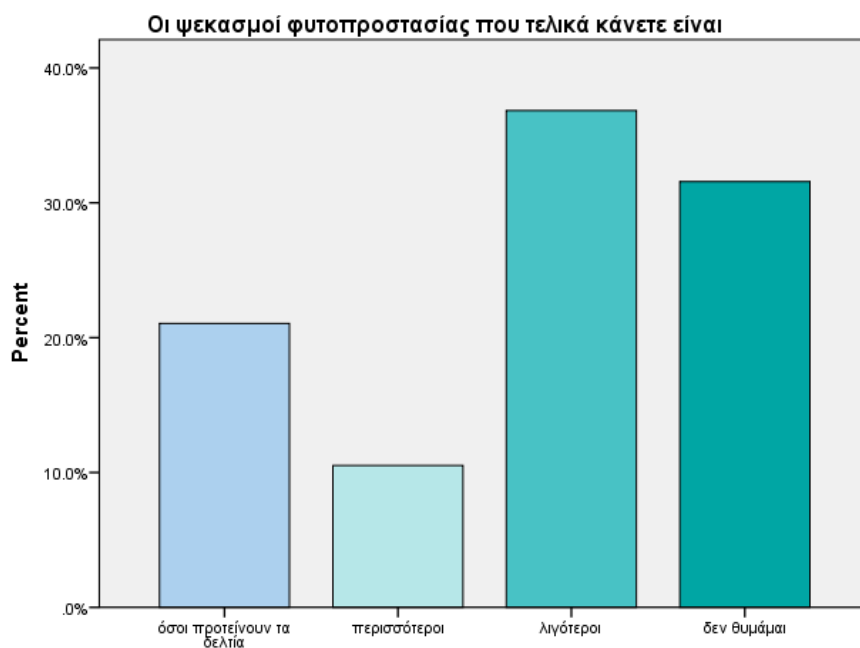


Σχήμα 6.7.2

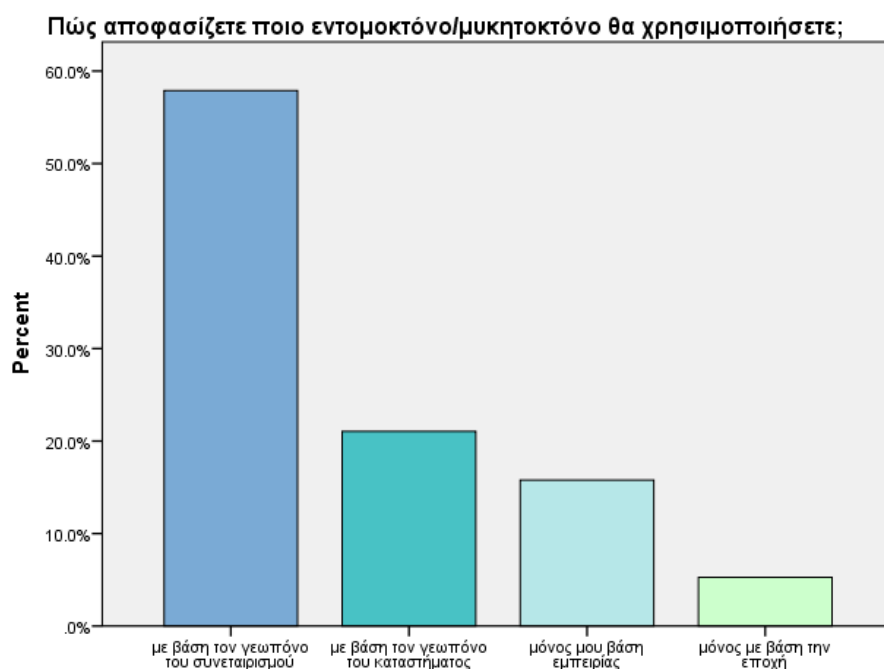
Ενημερώνεστε ανελλιπώς για τις υποδείξεις των γεωργικών προειδοποιήσεων;



Σχήμα 6.7.3



Σχήμα 6.7.4



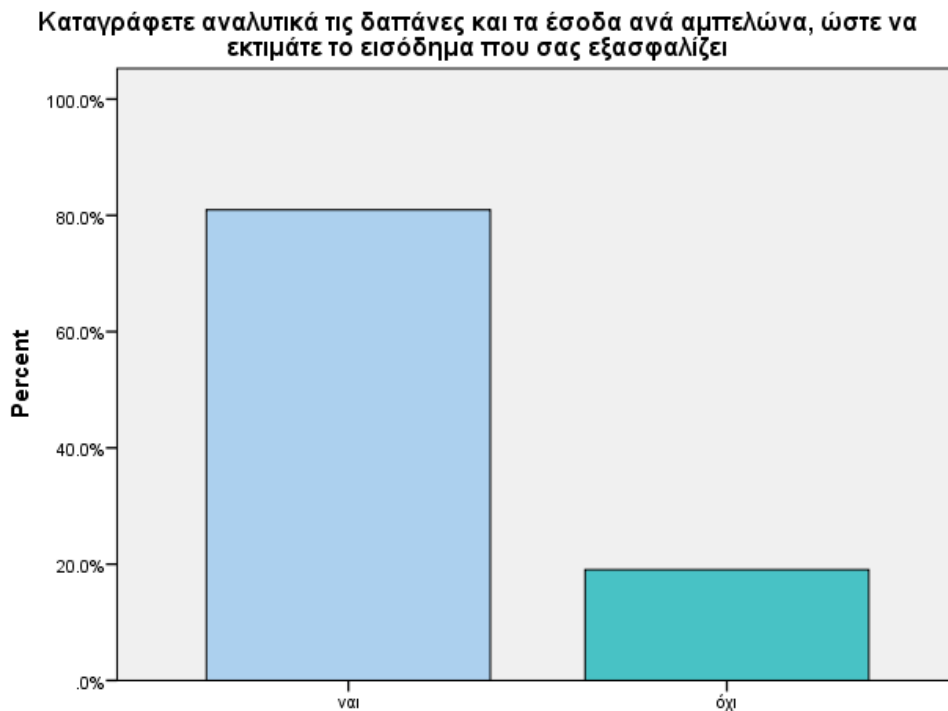
Συνέπεια των παραπάνω και από τις απαντήσεις στο ερωτηματολόγιο, είναι η διαπίστωση ότι το 81% των παραγωγών καταγράφει στο τετράδιο αγρού τις δαπάνες και τα έσοδα των αμπελώνων του, (σχήμα 6.7.5). Αξιοσημείωτο είναι ότι το 52,4% των

παραγωγών δεν συμμετέχει σε κάποια ομάδα παραγωγών ενώ το 23,8% δηλώνει ότι συμμετέχει σε ομάδες παραγωγών βιολογικών αμπελουργικών προϊόντων, αντίστοιχο ποσοστό δηλώνει ότι συμμετέχει σε ομάδα παραγωγών ολοκληρωμένης διαχείρισης, (σχήμα 6.7.6).

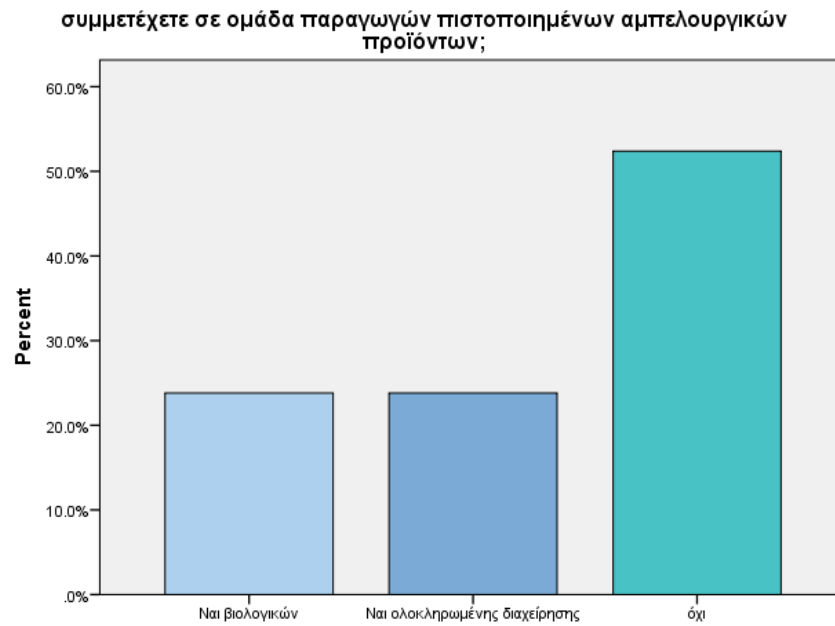
Επίσης, το 66,7% των παραγωγών δηλώνει ότι δεν έχει συμμετάσχει ποτέ σε πρόγραμμα εκπαίδευσης ή επιμόρφωσης, ένα μικρότερο ποσοστό, 23,8% δηλώνει ότι συμμετέχει κάθε 3 ή περισσότερα χρόνια και ένα ποσοστό 4,8% δηλώνει ότι συμμετέχει κάθε χρόνο ενώ αντίστοιχο ποσοστό δηλώνει ότι συμμετέχει κάθε 2 χρόνια, (σχήμα 6.7.7).

Τέλος, σε ερώτηση εάν έχουν επιστημονική υποστήριξη, το 42,9% των παραγωγών δηλώνει ότι έχει αρκετή αλλά όχι την αναγκαία επιστημονική υποστήριξη, το 33,3% δηλώνει ότι έχει την αναγκαία επιστημονική υποστήριξη. Αντίθετα, το 14,3% δηλώνει ότι δεν έχει επιστημονική υποστήριξη και μόλις ένα πολύ μικρό ποσοστό 4,8% δηλώνει ότι δεν χρειάζεται, (σχήμα 6.7.8).

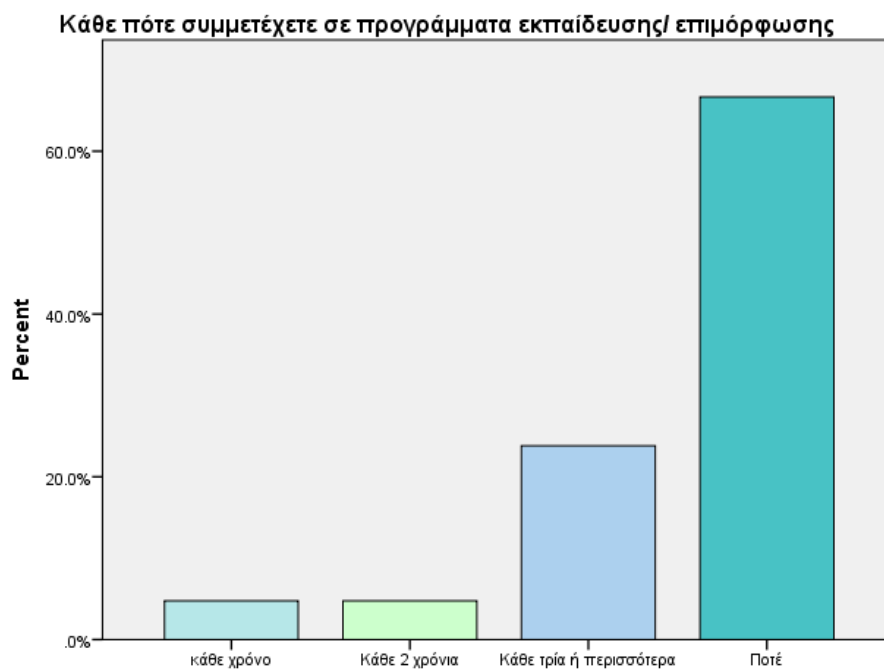
Σχήμα 6.7.5



Σχήμα 6.7.6

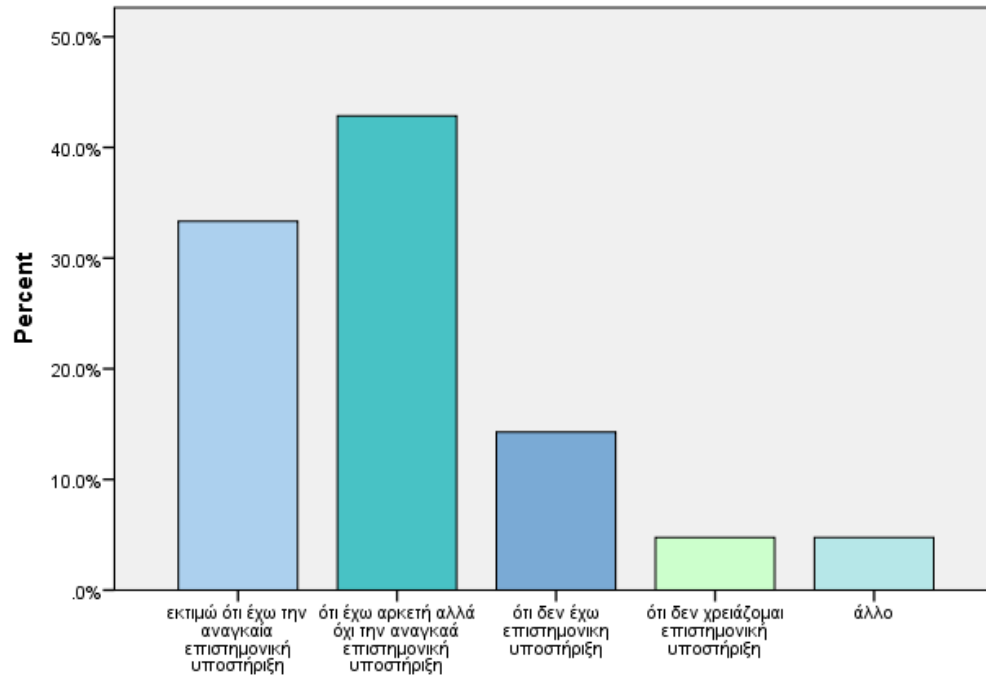


Σχήμα 6.7.7



Σχήμα 6.7.8

Εκτιμάτε ότι έχετε την απαραίτητη επιστημονική υποστήριξη ώστε να παράγεται ασφαλή ποιοτικά σταφύλια, εξασφαλίζοντας ικανοποιητικό εισόδημα;



## Επισημάνσεις – Προβλήματα

Από τα παραπάνω, και παρά τις όποιες επιφυλάξεις για τον μικρό αριθμό των παραγωγών που συμμετείχαν στο ερωτηματολόγιο, την αξιοπιστία των στοιχείων που μελετήθηκαν και με βάση τα στοιχεία της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης Αργοστολίου, μπορούμε να επισημάνουμε ότι:

- Οι καλλιεργούμενες εκτάσεις, με αμπέλι στην Κεφαλονιά, είναι 10.000 στρέμματα, παρουσιάζουν μία μικρή αλλά σταθερή αύξηση τα τελευταία χρόνια.
- Η Ρομπόλα καταλαμβάνει το 1/3 του αμπελώνα της Κεφαλονιάς και τα υπόλοιπα 2/3 σχεδόν αποκλειστικά, οι λοιπές οινοποιήσιμες ποικιλίες, αφού οι επιτραπέζιες είναι σχεδόν ελάχιστες.
- Δεν λαμβάνεται σοβαρά υπόψη κατά την επιλογή της ποικιλίας φύτευσης η προσαρμοστικότητα της στο οικολογικό περιβάλλον, τουλάχιστον στις περισσότερες περιπτώσεις, αφού μόνο το 28,6% των παραγωγών κάνει πλήρη ανάλυση εδάφους. Ανάλογο πρόβλημα υπάρχει και στην επιλογή υποκειμένου.
- Δεν γίνεται σωστή προετοιμασία του εδάφους πριν την φύτευση του αμπελώνα, αφού ένας στους τέσσερις των παραγωγών αναφέρει ότι μεσολάβησε χρονικό διάστημα ενός έτους ή και μικρότερο, μεταξύ της εκρίζωσης του παλιού και της φύτευσης του νέου αμπελώνα και ένας στους τρεις δηλώνει ότι μεσολάβησαν δύο χρόνια.

Υπάρχουν προβλήματα ως προς την αξιοπιστία των φυτών που αγοράζουν οι παραγωγοί αφού όπως αναφέραμε στο κεφάλαιο εγκατάστασης αμπελώνα, σε ποσοστό 38,1% των φυτών δεν ανταποκρινόταν στην ποικιλία που αγόρασαν οι παραγωγοί. Αντίθετα, το 42,9% των παραγωγών δήλωσε ότι το 10-20% των φυτών απέτυχε στην φύτευση ή ήταν σκάρτα τα φυτά. Επίσης, ένα ποσοστό των παραγωγών 57,1% δήλωσε ότι η αποτυχία στην φύτευση και των σκάρτων φυτών ήταν μικρότερη του 10%.

- Οι παλαιότεροι αμπελώνες της Κεφαλονιάς είναι διαμορφωμένοι σε διάφορες παραλλαγές κυπελλοειδούς σχήματος ενώ οι νεότεροι είναι διαμορφωμένοι σε κορδόνι και ιδιαίτερα σε αμφίπλευρο Royat.
- Οι περισσότεροι παραγωγοί δήλωσαν ότι δεν αντιμετώπισαν πρόβλημα σωστής διαμόρφωσης, γι' αυτό και εκτιμούν δεν θα βοηθούσε αρκετά η πρακτική εκπαίδευσή τους στο θέμα αυτό.
- Οι περισσότεροι παραγωγοί λαμβάνουν υπόψη τους τις επιδράσεις που μπορεί να έχει ο χρόνος κλαδέματος καρποφορίας στον χρόνο εκβλάστησης για την έμμεση αποφυγή ζημιών από παγετούς.

- Η πλειοψηφία των παραγωγών εφαρμόζει συστηματικά βλαστολόγημα, ξεφύλλισμα, τουλάχιστον σύμφωνα με τις απαντήσεις τους στο ερωτηματολόγιο. Αντίθετα, μόνο το 14,3% δηλώνει ότι κάνει συστηματικά αραίωμα φορτίου, το 23,8% μόνο τις χρονιές με μεγάλη γέννα και το υπόλοιπο ποσοστό 57,1% δηλώνει ότι δεν κάνει.
- Αν και μόνο το 19% χαρακτηρίζει γενικά τα πρέμνα του πολύ ζωηρά και το 52,4% ζωηρά, εντούτοις, περίπου ένας στους τέσσερις παραγωγούς δηλώνει ότι κάνει δύο με τρία κορυφολόγηματα ενώ τα  $\frac{3}{4}$  δηλώνει ότι κάνει ένα μόνο κορυφολόγημα στα οινάμπελα.
- Η μηχανική κατεργασία είναι η κύρια τεχνική κατεργασία του εδάφους των αμπελώνων της Κεφαλονιάς, αφού στο σύνολο των αμπελουργών δηλώνουν ότι την εφαρμόζουν. Μάλιστα, οι δύο στους τρεις περίπου κάνουν μία επέμβαση ανά καλλιεργητική περίοδο και το υπόλοιπο  $\frac{1}{3}$  δηλώνει δύο με τρεις φορές.
- Αξιοσημείωτο είναι ότι οι παραγωγοί δεν λαμβάνουν υπόψη τους τις θετικές επιδράσεις της ύπαρξης της οξαλίδας του αμπελώνα, αφού μόλις το 42,9% απάντησε ότι φρεζάρει όταν έχει στεγνώσει καλά το έδαφος του αμπελώνα και μάλιστα το 57,1% δηλώνει ότι καλλιεργεί σε πολύ μικρό βάθος.
- Το σύνολο των παραγωγών (100%) δηλώνει ότι δεν χρησιμοποιεί προφυτρωτικά ζιζανιοκτόνα και μόνο ένα 14,3% δηλώνει ότι εφαρμόζει μεταφυτρωτικά ζιζανιοκτόνα μία με δύο φορές ανά καλλιεργητική περίοδο.
- Οι περισσότεροι καλλιεργητές δηλώνουν ότι εφαρμόζουν χορτοκοπή για τον έλεγχο των ζιζανίων τους τουλάχιστον μία φορά ανά καλλιεργητική περίοδο με χορτοκοπτικό μηχανήμα.
- Οι περισσότεροι αμπελώνες της Κεφαλονιάς δεν αρδεύονται. Όσοι από τους αμπελουργούς αρδεύουν τα αμπέλια τους δηλώνουν στην πλειοψηφία τους ότι καθορίζουν την έναρξη και την συχνότητα των αρδεύσεων, όσο και την αρδευτική δόση, εμπειρικά.
- Ένα μεγάλο ποσοστό των παραγωγών της Κεφαλονιάς (75%) που αρδεύει τον αμπελώνα του δηλώνει ότι δεν ελέγχει την ποιότητα του αρδευτικού νερού. Παρά το γεγονός ότι το 50% του συνόλου που αρδεύει, δηλώνει ότι χορηγεί λιγότερο από  $50\text{m}^3$  ανά στρέμμα, ένα 33,3% από 50 έως  $100\text{m}^3$  ενώ το 16,7% δηλώνει ότι χρησιμοποιεί περισσότερα των  $150\text{m}^3$ .
- Οι περισσότεροι παραγωγοί καθορίζουν τις ετήσιες λιπάνσεις συντήρησης των αμπελώνων τους (λιπαντικά στοιχεία, δόσεις, είδος λιπάσματος) με βάση τις υποδείξεις του γεωπόνου της ομάδας παραγωγών. Αντίστοιχα, μόλις το 4,8% περίπου συμβουλευέται τους γεωπόνους της Διεύθυνσης Αγροτικής Ανάπτυξης. Υπάρχει δυστυχώς και ένα ποσοστό 19%

που αποφασίζει με βάση την εμπειρία τους, τουλάχιστον σύμφωνα με τις απαντήσεις τους στο ανώνυμο ερωτηματολόγιο.

➤ Το 33,3 % των αμπελουργών δηλώνει ότι κάνει ανάλυση εδάφους κάθε δύο έως τρία χρόνια και μόλις το 38,1% όταν υπάρξει πρόβλημα. Αντίθετα, το 38,1% δηλώνει ότι δεν κάνει ποτέ ανάλυση φύλλων ενώ το 57,1% ότι κάνει όταν υπάρξει πρόβλημα.

➤ Συνολικά, το 61,9% δηλώνει ότι εκτός από την ανόργανη κάνει και οργανική λίπανση και μάλιστα το 80% χρησιμοποιεί κοπριά.

➤ Η παραπάνω λιπαντική πρακτική ακολουθείται από τους περισσότερους παραγωγούς παρά το γεγονός ότι σε σχετική ερώτηση αν διαπίστωσαν ποτέ έλλειψη κάποιου θρεπτικού στοιχείου, ναι μεν το 45% απάντησε θετικά πλην όμως με εξαίρεση την έλλειψη σιδήρου, ένας στους δύο από αυτούς την επιβεβαίωσε με φυλλοδιαγνωστική. Μάλιστα, παρά την συχνότητα της έλλειψης σιδήρου, περίπου μία στις τρεις περιπτώσεις, δηλώνει ότι ακολουθεί προληπτικά μέτρα.

➤ Η πλειοψηφία των παραγωγών (90%) δηλώνουν ότι δεν κάνουν διαφυλλικούς ψεκασμούς με ανόργανα λιπάσματα. Αντίθετα, το 47,1% δηλώνει ότι χρησιμοποιεί νέα μη παραδοσιακά σκευάσματα δοκιμαστικά σε μικρή έκταση για τον έλεγχο της αποτελεσματικότητάς τους.

➤ Η αντιμετώπιση των εχθρών και ασθενειών του αμπελιού βασίζεται κυρίως στην υπόδειξη των γεωπόνων της ομάδας παραγωγών, ιδιαίτερα στην χρήση των φυτοφαρμάκων. Αντίθετα, ένας στους τρεις παραγωγούς ενημερώνεται ανελλιπώς από την Υπηρεσία Γεωργικών Προειδοποιήσεων και οι δύο στους τρεις από αυτούς, εφαρμόζουν τις προτεινόμενες επεμβάσεις των δελτίων. Ως προς τον αριθμό των ψεκασμών, με βάση τις απαντήσεις των παραγωγών στο ερωτηματολόγιο, υπάρχουν μεγάλες τροποποιήσεις αφού υπάρχει ένα μεγάλο ποσοστό, 28,6% που αποφασίζει με βάση την εμπειρία του και ένα επίσης σημαντικό ποσοστό 31,6% δεν θυμάται πόσους τελικά ψεκασμούς κάνει.

➤ Αξιοσημείωτο είναι ότι τα 2/3 των παραγωγών δεν συμμετέχει σε προγράμματα εκπαίδευσης – επιμόρφωσης και μόνο το 1/3 εκτιμά ότι έχει την αναγκαία επιστημονική υποστήριξη. Αντίθετα, το 52,4% δεν συμμετέχει σε ομάδες παραγωγών πιστοποιημένων αμπελουργικών προϊόντων.

**Συμπερασματικά**, στον τομέα της πρωτογενούς παραγωγής διαπιστώνεται πολύ έντονη διαφοροποίηση μεταξύ των αμπελουργών της Κεφαλονιάς. Αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι λείπει η απαραίτητη επιστημονική υποστήριξη, αφού για παράδειγμα σε κρίσιμα θέματα όπως αυτά της άρδευσης και της λίπανσης αντιμετωπίζονται κατά κανόνα εμπειρικά. Τα παραπάνω έχουν ως συνέπεια την :



- Μη ύπαρξη πιστοποιημένου πολλαπλασιαστικού υλικού (αφου το 38,1% δεν ανταποκρινόταν στην ποικιλία που αγόραζαν οι παραγωγοί)
- Υπερβολική επιβάρυνση του κόστους παραγωγής, λόγω της υπερβολικής χρήσης φυτοπροστατευτικών επεμβάσεων (περισσότεροι ψεκασμοί από τους προτεινόμενους των Δελτίων Γεωργικών Προειδοποιήσεων).
- Υποβάθμιση και γενικά την έντονη διαφοροποίηση προϊόντος μια και δεν υποστηρίζεται η βιοκαλλιέργεια και η ολοκληρωμένη στο νησί.
- Επιβάρυνση του περιβάλλοντος (λόγω λιπασμάτων, φυτοφαρμάκων κλπ).
- Ανισορροπία βλάστησης και παραγωγής (λόγω ζωηρότητας φυτών).
- Οι απαιτήσεις των οινοποιείων για μικρές στρεμματικές αποδόσεις (800kg/στρέμμα από όπου εξαρτάται και η τιμή πώλησης του προϊόντος).

## 7. Βιβλιογραφία

**Αντζουλάτος Γεράσιμος**, 2002. Οδηγός αμπέλου οίνου Κεφαλονιάς & Ιθάκης. Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Κεφαλονιάς και Ιθάκης. Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης. Κεφαλονιά.

**Αποστολάτου Ελένη**, 2012. Το αγροτικό τοπίο του αμπελώνα της Κεφαλονιάς. Μεταπτυχιακή εργασία.

Γραφείο Αγροτικής Ανάπτυξης, Αργοστόλι, Κεφαλονιά.

**Κουνδουράς Στέφανος**, 2012. Φυσικό Περιβάλλον της αμπέλου και μεθοδολογία καθορισμού ζωνών. Πρακτικά 1<sup>ης</sup> αμπελουργικής συνάντησης Καπανδρίτι.

**Σταύρακας Δημήτριος**, 2015. Αμπελογραφία. Εκδ. Ζητη. Θεσσαλονίκη.

**Σταυρακάκης Μανόλης**, 2013. Αμπελουργία. Εκδ. Τροπή. Αθήνα

**Τζιμπουκάκης Νίκος**, 2014. Η καλλιέργεια οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου στο νομό Χανίων. Προοπτικές και προβλήματα. Πτυχιακή εργασία. Ηράκλειο

**Τσακίρης Αργύρης**, 2003. Ελληνική οινογνωσία. Εκδ. Ψυχάλου. Αθήνα

### Ξενόγλωσση βιβλιογραφία:

**Ron S. Jackson**, 2000. Wine Science, Principles, Practice, Perception. Academic Press. U.S.A.

### Διαδικτυακές σελίδες:

Εθνική Μετεωρολογική Εταιρία (EMY). Διαθέσιμο στην: [www.hnms.gr](http://www.hnms.gr)

Κρασί, το κρασί και η ιστορία του στην Κεφαλονιά. Διαθέσιμο στην: <http://www.ionion.com/greek/kefalonias/traditional/wine.htm>

Πτυχιακή Διατριβή Γαρμπή Ηλιάννα

Νομοθεσία οίνου, οίνοι ΠΟΠ, Κεντρική Συνεταιριστική Ένωση  
Αμπελοοινικών προϊόντων: Διαθέσιμο στην: [www.keosoe.gr](http://www.keosoe.gr)

Οινικές εξερευνήσεις, οίνοι ΠΟΠ Ρομπόλα. Διαθέσιμο στην:  
[https://winesurveyor.weebly.com/pop\\_robola.html](https://winesurveyor.weebly.com/pop_robola.html)

Τοπικό σύμφωνο ποιότητας. Ανάλυση υφιστάμενης κατάστασης.  
Αναπτυξιακή εταιρία Κεφαλονιάς και Ιθάκης. Διαθέσιμο στην :  
[www.aneki.gr](http://www.aneki.gr)

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Διαθέσιμο στην:  
[www.minagric.gr](http://www.minagric.gr)

E-llusion, 2001. Ιστορία του κρασιού.  
<http://www.hungry.gr/thirsty/wine/history1.asp>

Wine plus, Κρασί & Γαστρονομία. Διαθέσιμο στην:  
<http://www.wineplus.gr/4/171/484/>

## Παράρτημα 1<sup>ο</sup>

### ~Υπόδειγμα ερωτηματολογίου

#### ΑΝΩΝΥΜΟ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

##### ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Περιοχή: .....

Ηλικία: .....

Κύριο επάγγελμα:      αγρότης      άλλο\*

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗΣ:** Σε περίπτωση που η πιθανές απαντήσεις είναι της παραπάνω μορφής ή ναι – όχι κ.λ.π., υπογραμμίσετε ή βάλετε σε κύκλο την απάντησή σας. Αντίθετα όταν υπάρχουν τετράγωνα (†) επισημάνετε την ή τις απαντήσεις σας με √ ή +

#### 1. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

**1.1** Πριν την φύτευση έγινε πλήρης ανάλυση εδάφους (μηχανική σύσταση, χημική σύσταση, οργανική ουσία, pH, ηλεκτρική αγωγιμότητα, ικανότητα ανταλλαγής κατιόντων);

↑ ναι πλήρης, (προσδιορίστηκαν όλα τα παραπάνω),

↑ ναι μερική, (προσδιορίστηκε ένα μέρος από τα παραπάνω)

↑ μόνο CaCO<sub>3</sub> (ανθρακικό ασβέστιο)

↑ όχι

↑ .....

**1.2. Έγινε βασική λίπανση πριν τη φύτευση;**

ναι      όχι

**1.3 Ποια θρεπτικά στοιχεία συμπεριελάμβανε;**

↑ Κάλιο

↑ Φωσφόρο

↑ Μαγνήσιο

↑ .....

**1.4. Ποιο ή ποια από τα παρακάτω λάβατε υπόψη σας για τον προσανατολισμό των γραμμών φύτευσης;**

↑ Την κλίση του εδάφους

↑ Την καλύτερη αξιοποίηση της ηλιακής ακτινοβολίας

↑ Την προστασία από τις υψηλές θερμοκρασίες

↑ Την τοπογραφία του αμπελώνα (ύπαρξη δρόμου ....)

↑ Κανένα από τα παραπάνω

**1.5. Διατηρήσατε διάδρομους, ιδιαίτερα στα άκρα των γραμμών, για την απρόσκοπτη κίνηση όλων των γεωργικών μηχανημάτων;**

ναι,      όχι

**1.6 Ποιό/α από τα παρακάτω εξετάσατε για την επιλογή της ποικιλίας;**

↑ Το μεσόκλιμα της περιοχής

↑ Τις εδαφικές συνθήκες του νέου αμπελώνα

- ↑ Τις απαιτήσεις τις αγοράς
- ↑ Τη λίστα με τις συνιστώμενες και επιτρεπόμενες ποικιλίες
- ↑ Την σχετική αντοχή της ποικιλίας στα παθογόνα
- ↑ .....

**1.7 Ποιος τελικά σας υπέδειξε την ποικιλία;**

- ↑ Ο αρμόδιος γεωπόνος της Δ/σης Γεωργίας,
- ↑ Ο γεωπόνος του καταστήματος που συνεργάζομαι
- ↑ Ο γεωπόνος του συνεταιρισμού ή της ομάδας παραγωγών
- ↑ Ο φυτωριούχος,
- ↑ Ο εξαγωγέας ή ο οινοποιός
- ↑ Αποφάσισα μόνος μου

**1.8. Αντίστοιχα, ποιος σας υπέδειξε το υποκείμενο;**

- ↑ Ο αρμόδιος γεωπόνος της Δ/σης Γεωργίας,
- ↑ Ο γεωπόνος του καταστήματος
- ↑ Ο γεωπόνος του συνεταιρισμού ή της ομάδας παραγωγών.
- ↑ Ο φυτωριούχος,
- ↑ .....

**1.9. Ανεξάρτητα από τα παραπάνω, ποιό/α από τα παρακάτω εξετάσατε για την επιλογή του φορέα αγοράς των φυτών;**

- ↑ Την ύπαρξη πιστοποιημένου πολ/κού υλικού
- ↑ Την αξιοπιστία/φήμη του

↑ Τη δυνατότητα να σας προμηθεύσει τα επιθυμητά φυτά

↑ Το κόστος

↑ .....

**1.10 Ανταποκρινόταν τελικά όλα τα φυτά τουλάχιστο στην ποικιλία που αγοράσατε;**

ναι      όχι όλα

**1.11. Τι ποσοστό αποτυχίας των φυτών είχατε; (συμπεριλαμβανομένων και όσων ξεσκαρτάρατε και δε φυτέψατε)**

< 10%,      10-20%      21-30%      >30%

**1.12. Σε περίπτωση αναμπέλωσης πόσα χρόνια μεσολάβησαν μέχρι την επαναφύτευση;**

1,   2,   3,   περισσότερα από 3

## 2. ΚΛΑΔΕΜΑ

**2.1. Ποιο/α από τα παρακάτω ακολουθήσατε κατά την περίοδο διαμόρφωσης των νέων φυτών; (τα πρώτα 4-5 χρόνια)**

- ↑ Σχηματίσατε τον κορμό με ένα βλαστό, από το εμβόλιο μέχρι το ύψος της διακλάδωσης
- ↑ Σε κάθε φυτό τοποθετήσατε ατομικό πάσσαλο που να το στηρίζει, για τουλάχιστο 5 χρόνια
- ↑ Αφαιρέσατε όλα σχεδόν τα σταφύλια τα πρώτα δυο χρόνια και αρκετά τα επόμενα δυο.
- ↑ Κάνατε σχολαστικό έλεγχο των θερινών κυρίως ζιζανίων, χωρίς τη χρήση ζιζανιοκτόνων.

**2.2 Αντιμετωπίσατε προβλήματα στο να του δώσετε το σωστό σχήμα, ιδιαίτερα αν διαμορφώσατε τα φυτά σας σε κορδόνι (αμφίπλευρο ή μονόπλευρο ρουαγιά για παράδειγμα);**

ναι,      όχι

**2.3. Αν ναι, εκτιμάτε ότι θα σας βοηθούσε μια πρακτική εκπαίδευση;**

↑ Αρκετά,

↑ Λίγο,

↑ Καθόλου

**2.4. Ποιο/ους μήνα/ες συνήθως κλαδεύετε;**

↑ Δεκέμβρη

↑ Γενάρη

↑ Φλεβάρη

↑ Μάρτη

**2.5. Ποιες από τις παρακάτω επιδράσεις του χρόνου κλαδέματος λαμβάνετε υπόψη σας;**

↑ Την επίδραση του στο χρόνο εκβλάστησης

↑ Την πιθανή επίδραση του στο χρόνο ωρίμανσης

↑ Την έμμεση επίδραση του στην πρόληψη κάποιων ασθενειών

↑ Την έμμεση επίδραση του στην αποφυγή ζημιών από παγετούς

**2.6. Γενικά, ποια τάση έχετε όταν κλαδεύετε;**

↑ Να αφήνετε πολύ φορτίο

↑ Να αφήνετε λίγο φορτίο



↑ Να προσαρμόζω το φορτίο στη δυναμικότητα της κάθε κουρμούλας

↑ .....

**2.7. Χρησιμοποιείτε αεροψάλλιδα ή άλλα μηχανικά ψαλλίδια;**

ναι,      όχι

**2.8. Χρησιμοποιείται καταστροφέα για τεμαχισμό των κληματίδων του κλαδέματος;**

ναι,      όχι

### **3. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΟΜΗΣ – ΧΛΩΡΑ ΚΛΑΔΕΜΑΤΑ**

**3.1. Σε περίπτωση που έχετε σύστημα υποσύλωσης ταφ ή «σκάφη» τότε ανοίγετε τη βλάστηση και δένετε τους βλαστούς στα πρώτα σύρματα;**

↑ Μόλις το μήκος τους το επιτρέπει

↑ Αργότερα, αλλά πριν την άνθηση

↑ Μετά την άνθηση

↑ Ευκαιριακά

↑ .....

**3.2. Κάνετε συστηματικό βλαστολόγημα (αφαίρεση βλαστών);**

↑ Ναι, σ' όλες τις ποικιλίες

## Πτυχιακή Διατριβή Γαρμπή Ηλιάννα

↑ Μόνο στις επιτραπέζιες (Σουλτανίνα κ.ά.)

↑ Μόνο στη Σουλτανίνα, ανεξάρτητα από χρήση

↑ Όχι

↑ .....

### **3.3. Κάνετε συστηματικό αραίωμα φορτίου (αφαίρεση σταφυλιών);**

↑ Ναι, σ' όλες τις ποικιλίες

↑ Ναι, σ' όλες τις ποικιλίες, αλλά μόνο τις χρονιές με μεγάλη «γέννα»

↑ Μόνο στις επιτραπέζιες (Σουλτανίνα κ.ά.)

↑ Όχι

↑ .....

### **3.4. Πότε αφαιρείται τα σταφύλια;**

↑ Αφού ξεχωρίσουν μέχρι το στάδιο του «μούρου»

↑ Αμέσως μετά την καρπόδεση

↑ Κυρίως πριν την άνθηση και συμπληρωματικά μετά την καρπόδεση

↑ .....

### **3.5. Στην επιτραπέζια Σουλτανίνα, αφαιρείται το κάτω μέρος της ταξιανθίας («ουράς»);**

↑ Ναι, αφαιρώ μόνο το ακραίο τμήμα της

↑ Ναι, διατηρώ μόνο τις ανώτερες 8-10 διακλαδώσεις

↑ Ναι, διατηρώ μόνο τις ανώτερες 5-6 διακλαδώσεις

↑ Όχι

**3.6. Στην επιτραπέζια Σουλτανίνα, κάνετε χαραγή;**

- ↑ Ναι, στη βάση της αμολυτής
- ↑ Ναι, κάτω από το τελευταίο καρποφόρο βλαστό της αμολυτής
- ↑ Ναι, στο κορμό
- ↑ Όχι

**3.7. Πότε την κάνετε;**

- ↑ Στο τέλος της άνθησης
- ↑ Στην καρπόδεση
- ↑ Αμέσως μετά την καρπόδεση, αφού τινάξει
- ↑ .....

**3.8. Κάνετε ξεφύλλισμα (αφαίρεση φύλλων);**

- ↑ Ναι, σ' όλες τις ποικιλίες
- ↑ Μόνο στις επιτραπέζιες (Σουλτανίνα κ.ά.)
- ↑ Όχι
- ↑ .....

**3.9 Ποια φύλλα αφαιρείται;**

- ↑ Μόνο όσα χρειάζεται, για να ξεμπερδέψει το σταφύλι
- ↑ Όλα, μέχρι το πρώτο σταφύλι
- ↑ .....

**3.10 Πότε τα αφαιρείται;**

- ↑ Πριν την καρπόδεση
- ↑ Αμέσως μετά την καρπόδεση
- ↑ Στην έναρξη της ωρίμανσης (γυάλισμα)
- ↑ .....

**3.11 Πότε συνήθως κάνετε το πρώτο συστηματικό κορυφολόγημα στην επιτραπέζια Σουλτανίνα;**

- ↑ Είκοσι περίπου μέρες πριν την άνθηση
- ↑ Δέκα περίπου μέρες πριν την άνθηση
- ↑ Στην έναρξη της άνθησης
- ↑ Αμέσως μετά την καρπόδεση
- ↑ .....

**3.12 Μαζί με αυτό, συνήθως πόσες φορές κόβετε τους βλαστούς στα επιτραπέζια αμπέλια γενικά;**

- ↑ Μια έως δυο φορές
- ↑ Τρεις με τέσσερις
- ↑ Περισσότερες από τέσσερις
- ↑ .....

**3.13. Αντίστοιχα, πόσες φορές κόβετε συνήθως τους βλαστούς στα κρασάμπελα;**

- ↑ Καμία
- ↑ Μια
- ↑ Δυο έως τρεις

↑ Περισσότερες

**3.14 Γενικά, πως θα χαρακτηρίζατε τα αμπέλια σας;**

↑ Πολύ ζωηρά

↑ Ζωηρά

↑ Μέσης ζωηρότητας

↑ .....

**4. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΔΑΦΟΥΣ – ΕΛΕΓΧΟΣ ΖΙΖΑΝΙΩΝ**

**4.1 Εφαρμόζετε μηχανική κατεργασία του εδάφους;**

ναι,    όχι

**4.2 Πόσες φορές την καλλιεργητική περίοδο;**

1,    2,    3,    .....

**4.3. Σε όλη την έκταση ή μόνο μεταξύ των γραμμων;**

↑ Κάθε φορά σ' όλη την έκταση

↑ Την πρώτη φορά σ' όλη την έκταση και μετά μεταξύ των γραμμών;

↑ Μόνο μεταξύ των γραμμών

↑ .....

**4.4 Ποιες από τις παρακάτω παρατηρήσεις εφαρμόζετε;**

↑ Δεν φρεζάρω αν δεν έχει στεγνώσει καλά το έδαφος

↑ Δεν φρεζάρω αν υπάρχει οξαλίδα (ξινίδα) σε μεγάλη έκταση.

† Φρεζάρω μόνο αφού ξεραθεί η ξινίδα

† Σε κάθε περίπτωση προσπαθώ να καλλιεργώ το έδαφος σε μικρό βάθος

**4.5 Χρησιμοποιείται προφυτρωτικά ζιζανιοκτόνα ή μίγματα τους με μεταφυτρωτικά; (π.χ. simazine, Aminotriazole + atrazine + simazine)**

ναι,    όχι

**4.6 Σε ποια έκταση;**

† Σε όλη

† Μόνο κάτω από τις γραμμές φύτευσης

**4.7 Φρεζάρετε μετά;**

ναι,    όχι

**4.8 Εφαρμόζετε κατευθυνόμενους ψεκασμούς με μεταφυτρωτικά ζιζανιοκτόνα;**

ναι,    όχι

**4.9 Αν ναι, πόσες φορές την καλλιεργητική περίοδο;**

1,    2,    3,    .....

**4.10. Εφαρμόζετε χορτοκοπή;**

ναι,    όχι

**4.11. Πόσες φορές την καλλιεργητική περίοδο;**

1, 2, 3, .....

**4.12 Με χορτοκοπτικό μηχανημα;**

ναι, όχι

## **5. ΑΡΔΕΥΣΗ**

**5.1 Πως αποφασίζετε πότε θα αρχίσετε το πότισμα;**

↑ Εμπειρικά (με βάση παρατηρήσεις του εδάφους, του καιρού, του φυτού κ.λ.π.)

↑ Ημερολογιακά (με βάση το μήνα)

↑ Με βάση το βλαστικό στάδιο

↑ Με βάση μετρήσεις της εδαφικής υγρασίας

↑ .....

**5.2 Πως αποφασίζετε κάθε πότε θα ποτίζετε;**

↑ Εμπειρικά (με βάση παρατηρήσεις του εδάφους, του καιρού, του φυτού κ.λ.π.)

↑ Ημερολογιακά (π.χ. κάθε 15 ημέρες)

↑ Με βάση το βλαστικό στάδιο

↑ Με βάση την υδατοχωρητικότητα του εδάφους

↑ .....

**5.3 Πως αποφασίζετε την αρδευτική δόση που χορηγείτε κάθε φορά;**

↑ Εμπειρικά (με βάση παρατηρήσεις του εδάφους, του καιρού, του φυτού κ.λ.π.)

↑ Με βάση το βλαστικό στάδιο

↑ Με βάση την υδατοχωρητικότητα του εδάφους

↑ Με βάση τις υποδείξεις της αρμόδιας υπηρεσίας

↑ .....

**5.4 Κάθε πόσα χρόνια ελέγχεται την ποιότητα του αρδευτικού νερού;**

0, 1, 2 3 4 .....

**5.5 Πόσα περίπου κυβικά μέτρα νερού καταναλώσατε ανά στρέμμα επιτραπέζιας Σουλτανίνας, κατά μέσο όρο της τελευταίας πενταετίας;**

↑ < 150 m<sup>3</sup>

↑ 150-250m<sup>3</sup>

↑ 250-350 m<sup>3</sup>

↑ >350 m<sup>3</sup>

**5.6 Πόσα περίπου κυβικά μέτρα νερού καταναλώσατε ανά στρέμμα κρασάμπελου, κατά μέσο όρο της τελευταίας πενταετίας;**

↑ < 50 m<sup>3</sup>

↑ 50-100m<sup>3</sup>

↑ 100-150 m<sup>3</sup>

↑ >150 m<sup>3</sup>

**5.7 Από ποια πηγή νερού;**

↑ Γεώτρηση

↑ Δίκτυο ΤΟΕΒ, ΔΕΥΑ



↑ Πηγάδι

↑ .....

## 6. ΛΙΠΑΝΣΗ

### 6.1 Κάθε πότε κάνετε ανάλυση εδάφους;

↑ Κάθε 2 χρόνια

↑ Κάθε 3 χρόνια

↑ Όταν υπάρξει πρόβλημα

↑ Μια φορά

↑ Ποτέ

↑ .....

### 6.2 Κάθε πότε κάνετε ανάλυση φύλλων;

↑ Κάθε 1-2 χρόνια

↑ Όταν υπάρξει πρόβλημα

↑ Μια φορά

↑ Ποτέ

↑ .....

### 6.3 Πως αποφασίζετε ποια λίπανση θα κάνετε (στοιχεία και δόση);

↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου της Δ/νσης Αγροτικής Ανάπτυξης,

↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου της ομάδας παραγωγών

↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου του καταστήματος που συνεργάζομαι

↑ Μόνος μου, με βάση την εμπειρία

↑ .....

**6.4 Πως αποφασίζετε ποιο τύπο λιπασματος θα χρησιμοποιείτε;**

↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου της Δ/σης Αγροτικής Ανάπτυξης,

↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου της ομάδας παραγωγών

↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου του καταστήματος που συνεργάζομαι

↑ Μόνος μου, με βάση την εμπειρία

↑ .....

**6.5 Εκτός από την ανόργανη κάνετε κατά διαστήματα και οργανική λίπανση;**

ναι,      όχι

**6.6 Τι χρησιμοποιείτε;**

↑ Κοπριά

↑ Εμπορικά οργανικά λιπάσματα

↑ Εμπορικά οργανικά λιπάσματα με πρόσθετα εδαφοβελτιωτικά

↑ .....

**6.7 Διαπιστώσατε ποτέ έλλειψη κάποιου θρεπτικού στοιχείου;**

↑ Ναι του/ων στοιχείου/ων .....

↑ Όχι

**6.8 Με εξαίρεση την έλλειψη Fe, την επιβεβαιώσατε με ανάλυση φύλλων;**

ναι      όχι

**6.9 Σε περίπτωση που αντιμετωπίσατε έλλειψη Fe, ποιο/α από τα παρακάτω ακολουθήσατε;**

- Όχι υπερβολική άρδευση,
- Όχι υπερβολική φωσφορική λίπανση
- ↑ Όχι βαθιά οργώματα και συχνή κατεργασία του εδάφους
- ↑ .....

**6.10 Εφαρμόζετε διαφυλλικούς ψεκασμούς ανόργανων λιπασμάτων;**

- ↑ Ναι, ένα με δύο κατά μέσο όρο
- ↑ Ναι, τρεις με τέσσερις
- ↑ Όχι

**6.11. Εφαρμόζετε διαφυλλικούς ψεκασμούς με αμινοξέα ή άλλες οργανικές ενώσεις;**

- ↑ Ναι, ένα με δύο
- ↑ Ναι, τρεις με τέσσερις
- ↑ Όχι

**6.12 Γενικά, πριν χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε νέο, μη παραδοσιακό, σκεύασμα (όπως βιολογικά πρόσθετα, ρυθμιστές ανάπτυξης, ρυθμιστές ιδιοτήτων εδάφους κ.ά ) το εφαρμόζετε αρχικά δοκιμαστικά σε μικρή έκταση για έλεγχο της αποτελεσματικότητας του;**

ναι      όχι

## 7. ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ

### 7.1 Πως αποφασίζετε πότε θα ψεκάσετε;

- ↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου της Δ/σης Αγροτικής Ανάπτυξης,
  - ↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου της ομάδας παραγωγών
- ↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου του καταστήματος που συνεργάζομαι
- ↑ Μόνος μου, με βάση τα δελτία Γεωργικών Προειδοποιήσεων
- ↑ Μόνος μου, με βάση την εμπειρία
- ↑ .....

### 7.2 Ανεξάρτητα από τα παραπάνω, ενημερώνεστε ανελλιπώς για τις υποδείξεις όλων των δελτίων Γεωργικών Προειδοποιήσεων;

ναι,        όχι

### 7.3 Οι ψεκασμοί φυτοπροστασίας που τελικά κάνετε είναι:

- ↑ Όσοι προτείνουν τα δελτία
- ↑ Περισσότεροι
- ↑ Λιγότεροι
- ↑ Δεν θυμάμαι

### 7.4 Πως αποφασίζετε ποιο εντομοκτόνο/μυκητοκτόνο θα χρησιμοποιήσετε;

- ↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου της Δ/σης Αγροτικής Ανάπτυξης,
  - ↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου της ομάδας παραγωγών
- ↑ Μετά από υπόδειξη του γεωπόνου του καταστήματος που συνεργάζομαι

↑ Μόνος μου, με βάση την εμπειρία

↑ .....

## 8. ΓΕΝΙΚΕΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

**8.1. Καταγράφετε αναλυτικά τις δαπάνες και τα έσοδα ανά αμπελώνα, ώστε να εκτιμάτε το εισόδημα που σας εξασφαλίζει;**

ναι      όχι

**8.2. Κάθε πότε συμμετέχετε σε προγράμματα εκπαίδευσης/επιμόρφωσης;**

↑ Κάθε χρόνο

↑ Κάθε δυο χρόνια

↑ Κάθε τρία ή περισσότερα χρόνια

↑ Ποτέ

**8.3. Συμμετέχετε σε ομάδα παραγωγών πιστοποιημένων αμπελουργικών προϊόντων;**

↑ Ναι, βιολογικών

↑ Ναι, ολοκληρωμένης διαχείρισης

↑ Όχι

**8.4. Εκτιμάτε ότι έχετε την απαραίτητη επιστημονική υποστήριξη ώστε να παράγετε ασφαλή ποιοτικά σταφύλια, εξασφαλίζοντας συγχρόνως ένα ικανοποιητικό εισόδημα;**

↑ Εκτιμώ ότι έχω την αναγκαία επιστημονική υποστήριξη

↑ Εκτιμώ ότι έχω αρκετή άλλα όχι την αναγκαία επιστημονική υποστήριξη

↑ Εκτιμώ ότι δεν έχω επιστημονική υποστήριξη

↑ Εκτιμώ ότι δεν χρειάζομαι επιστημονική υποστήριξη



.....

.....

.....

.....

.....

**ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ**

## Παράρτημα 2ο

### ~ Νομοθεσία περί οίνων ΠΟΠ & ΠΓΕ

*Άρθρο 118γ*

**Περιεχόμενο των αιτήσεων προστασίας**

1. Οι αιτήσεις για την προστασία ονομασιών ως ονομασιών προέλευσης ή γεωγραφικών ενδείξεων συνοδεύονται από τεχνικό φάκελο που περιλαμβάνει:

- α) την ονομασία που πρέπει να προστατευτεί·
- β) το ονοματεπώνυμο και τη διεύθυνση του αιτούντος·
- γ) την προδιαγραφή του προϊόντος όπως αναφέρεται στην παράγραφο 2 και
- δ) ένα ενιαίο έγγραφο με σύνοψη της προδιαγραφής του προϊόντος που αναφέρεται στην παράγραφο 2.

2. Η προδιαγραφή του προϊόντος επιτρέπει στα ενδιαφερόμενα μέρη να ελέγχουν τους σχετικούς όρους παραγωγής της ονομασίας προέλευσης ή της γεωγραφικής ένδειξης.

Περιλαμβάνει τουλάχιστον:

- α) την ονομασία που πρέπει να προστατευτεί·
- β) περιγραφή του (των) οίνου(-ων):
  - ι) για οίνους με ονομασία προέλευσης τα βασικά αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους·
  - ii) για οίνους με γεωγραφική ένδειξη τα βασικά αναλυτικά χαρακτηριστικά τους καθώς και αξιολόγηση ή ένδειξη των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους·
- γ) ενδεχομένως, τις ειδικές οινολογικές πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του (των) οίνου(-ων), καθώς και τους σχετικούς περιορισμούς για την παραγωγή του (των) οίνου(-ων).

2007R1234 — EL — 19.06.2010 — 007.001 — 114

**▼ M10**

- δ) την οριοθέτηση της σχετικής γεωγραφικής ζώνης·
- ε) την ανώτατη απόδοση ανά εκτάριο·
- στ) την ένδειξη της ή των οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες προέρχεται(-ονται) ο (οι) οίνος(-οι)·
- ζ) τα λεπτομερή στοιχεία από τα οποία συνάγεται ο δεσμός που αναφέρεται στο άρθρο 118β παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο i) ή, κατά περίπτωση, στο άρθρο 118β παράγραφος 1 στοιχείο β) σημείο i)·
- η) τις εφαρμοστέες απαιτήσεις που προβλέπονται από κοινοτικές ή εθνικές διατάξεις ή, εφόσον προβλέπεται από τα κράτη μέλη, από οργάνωση που διαχειρίζεται την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης ή την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη, λαμβανομένου υπόψη του γεγονότος ότι οι απαιτήσεις αυτές πρέπει να είναι αντικειμενικές, χωρίς διακρίσεις και σύμφωνες προς το κοινοτικό δίκαιο·
- θ) το όνομα και τη διεύθυνση των αρχών ή των οργανισμών που ελέγχουν την τήρηση των διατάξεων των προδιαγραφών του προϊόντος, καθώς και τα συγκεκριμένα καθήκοντά τους.



▼ M10

Άρθρο 118ιθ

**Υφιστάμενες προστατευόμενες ονομασίες οίνων**

1. Οι ονομασίες οίνων οι οποίες προστατεύονται σύμφωνα με τα άρθρα 51 και 54 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 και το άρθρο 28 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 753/2002 της Επιτροπής, της 29ης Απριλίου 2002, για τη θέσπιση ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου όσον αφορά την περιγραφή, την ονομασία, την παρουσίαση και την προστασία ορισμένων αμπελοοινικών προϊόντων<sup>(1)</sup>, προστατεύονται αυτομάτως δυνάμει του παρόντος κανονισμού. Η Επιτροπή τις εγγράφει στο μητρώο που προβλέπεται στο άρθρο 118ιδ του παρόντος κανονισμού.

2. Όσον αφορά τις υφιστάμενες προστατευόμενες ονομασίες οίνων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, τα κράτη μέλη διαβιβάζουν στην Επιτροπή:

- α) τους τεχνικούς φακέλους που προβλέπονται στο άρθρο 118γ παράγραφο 1·
- β) τις εθνικές αποφάσεις έγκρισης.

3. Οι ονομασίες οίνων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, για τις οποίες τα στοιχεία που αναφέρονται στην παράγραφο 2 δεν υποβάλλονται έως τις 31 Δεκεμβρίου 2011, χάνουν την προστασία δυνάμει του παρόντος κανονισμού. Η Επιτροπή λαμβάνει τα διοικητικά μέτρα που είναι αναγκαία για τη διαγραφή των ονομασιών από το μητρώο που προβλέπεται στο άρθρο 118ιδ.

4. Το άρθρο 118η δεν εφαρμόζεται στις υφιστάμενες προστατευόμενες ονομασίες οίνων που αναφέρονται στην παράγραφο 1.

Η Επιτροπή μπορεί να αποφασίσει, έως τις 31 Δεκεμβρίου 2014, με δική της πρωτοβουλία και με τη διαδικασία του άρθρου 195 παράγραφος 4, να ανακαλέσει την προστασία των υφισταμένων προστατευόμενων ονομασιών οίνων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, εάν δεν πληρούν τους όρους που καθορίζονται στο άρθρο 118β.

## ~Φωτογραφίες από τους αμπελώνες του νησιού



**Εικόνα 1:** Αμπελώνας ποικιλιών Μαυροδάφνη & Ρομπόλα στην περιοχή Ομαλών



**Εικόνα 2:** Αμπέλι Γουστολίδι στην περιοχή Ομαλά



**Εικόνα 3:** Κλάδεμα αμπελιού στην περιοχή Ομαλά



**Εικόνα 4:** Γραμμικό αμπέλι στην περιοχή των Ομαλών



**Εικόνα 5:** Θειάφισμα σε γραμμικό αμπέλι



**Εικόνα 6:** Γραμμική φύτευση με Ταφ, με εμβολιασμένα φυτά Ρομπόλας



**Εικόνα 7:** Ποικιλία ρομπόλα λίγο πριν τον περκασμό



**Εικόνα 8:** Κυπελλοειδές αμπέλι



**Εικόνα 9:** ποικιλία Μαυροδάφνη