

Μεγάλος πλούτος στις ελληνικές βρώσιμες ποικιλίες ελιάς



του Γιώργου Κωστελένου
Γεωπόνου - Φυτωριούχου

Από τις 80 – 90 ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται σήμερα στην Ελλάδα, περίπου 25 χρησιμοποιούνται για την παρασκευή βρώσιμων ελιών. Λιγότερες ακόμα, περίπου 9 ποικιλίες, καλλιεργούνται περισσότερο ή λιγότερο συστηματικά και τροφοδοτούν την ελληνική βιοτεχνία και βιομηχανία. Από αυτές μόνο 4 ποικιλίες θεωρούνται αποκλειστικά βρώσιμες καλύπτοντας όμως ποσοστό μεγαλύτερο του 90% της ελληνικής παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης βρώσιμων ελιών.



Ελιά Καλαμών, Κονσερβολιά, Καρυδολιά Χαλκιδικής και Γαϊδουρολιά. Αυτές είναι οι τέσσερις ποικιλίες ελιάς που καλλιεργούνται στη χώρα μας αποκλειστικά ως επιτραπέζιες – βρώσιμες. Σε μεγάλο βαθμό όμως καλλιεργούνται επίσης και πέντε ποικιλίες που χρησιμοποιούνται και για την παραγωγή ελαιολάδου. Είναι η Θασίτικη, η Θρουμπολιά, η Κοθρέϊκη, η Μαρώνειας και η Μεγάρων.



Καλαμών

Καλαμών (Συνώνυμα: Αετονυχολιά, Τσιγγέλι, Χονδρολιά, Μπουράκλα, κ.ά.):

Είναι η σημαντικότερη ελληνική ποικιλία βρώσιμης ελιάς και πάρα πολύ γνωστή σε παγκόσμιο επίπεδο, με το όνομα ΚΑΛΑΜΑΤΑ, τόσο για την γεύση όσο και την ποιότητα της σάρκας της. Δίκαια θεωρείται και είναι η αιχμή του δόρατος της ελληνικής παραγωγής, αλλά και των εξαγωγών μας.

Καλλιεργείται συστηματικά στην κεντρική και νότια Ελλάδα, (Λακωνία, Μεσσηνία, Κυνουρία, Φθιώτιδα, Αιτωλοακαρνανία, Μαγνησία, κ.ά.), με βορειότερο όριο εξάπλωσής της, δυτικά την Θεσπρωτία και ανατολικά την Μαγνησία.

Είναι ποικιλία απαιτητική σε εδαφοκλιματικές συνθήκες, γεγονός που ευθύνεται για την μέχρι τώρα αποτυχία εγκατάστασής της και προσαρμογής της σε άλλα μικροκλίματα εκτός της Ελλάδας, παρά τις πολύ επίμονες προσπάθειες.

Το μέγεθος των καρπών της κυμαίνεται από 3 έως 9 γραμμάρια, με μέσο όρο βάρους τα 5,5 γραμμάρια και η σχέση σάρκας: πυρήνα είναι 8 : 1.

Θεωρείται ποικιλία αυτογόνιμη ή τουλάχιστον μερικώς αυτογόνιμη και καλλιεργείται αμειγώς σε μεγάλες εκτάσεις δίχως επικονιάστριες ποικιλίες. Είναι ανθεκτική στην βερτιτσιλλίωση, τον καρκίνο, το κυκλοκόνιο και γενικά τις ασθένειες που ευνοούνται από την υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία. Επίσης είναι πολύ ανθεκτική, ανθεκτικότερη της Κορωνέϊκης, στην αλατότητα (άρδευση με υφάλμηρα νερά) και τον δάκο, αλλά αρκετά ευαίσθητη στο ψύχος.

Η καλλιέργειά της στην Ελλάδα επεκτείνεται συνεχώς τα τελευταία χρόνια και θα συνεχίσει να επεκτείνεται λόγω της πολύ αυξημένης ζήτησης των καρπών της.

Κονσερβολιά (Συνώνυμα: Αμφίσσης, Βόλου, Άρτας, Αγρινίου, Μπολιάνα, Χονδρολιά, κ.ά.):

Είναι η δεύτερη σημαντικότερη ελληνική ποικιλία βρώσιμης ελιάς και στο εξωτερικό είναι περισσότερο γνωστή με την ονομασία VOLOS.

Καλλιεργείται κυρίως στην κεντρική Ελλάδα με σημαντικότερα κέντρα παραγωγής την Φθιώτιδα, Μαγνησία, Άρτα, Αιτωλοακαρνανία, Θεσπρωτία, κ.ά.

Το μέγεθος των καρπών της κυμαίνεται από 4 έως 10 γραμμάρια, με μέσο όρο βάρους τα 6 γραμμάρια και η σχέση σάρκας : πυρήνα είναι 10 : 1.

Θεωρείται ποικιλία αυτογόνιμη ή μερικώς αυτογόνιμη και καλλιεργείται όπως και η Καλαμών αμειγώς σε μεγάλες εκτάσεις δίχως επικονιάστριες ποικιλίες. Είναι πολύ ευαίσθητη στην βερτιτσιλλίωση, γεγονός που καθίσταται πρωτεύοντας περιοριστικός παράγοντας για την εξάπλωσή της. Επίσης είναι ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο και τον δάκο. Αντίθετα είναι ανθεκτική στον καρκίνο και μέτρια ανθεκτική στο ψύχος.

Η καλλιέργειά της τα τελευταία χρόνια έχει σταματήσει να επεκτείνεται, παρ' ότι συνεχίζουν να γίνονται νέες φυτεύσεις. Στις μολυσμένες από βερτιτσιλλίωση περιοχές οι εκτάσεις που καλλιεργείται αντίθετα μειώνονται με γοργούς ρυθμούς και σαν ποικιλία αντικαθίσταται από την Καλαμών που είναι ανθεκτικότερη.



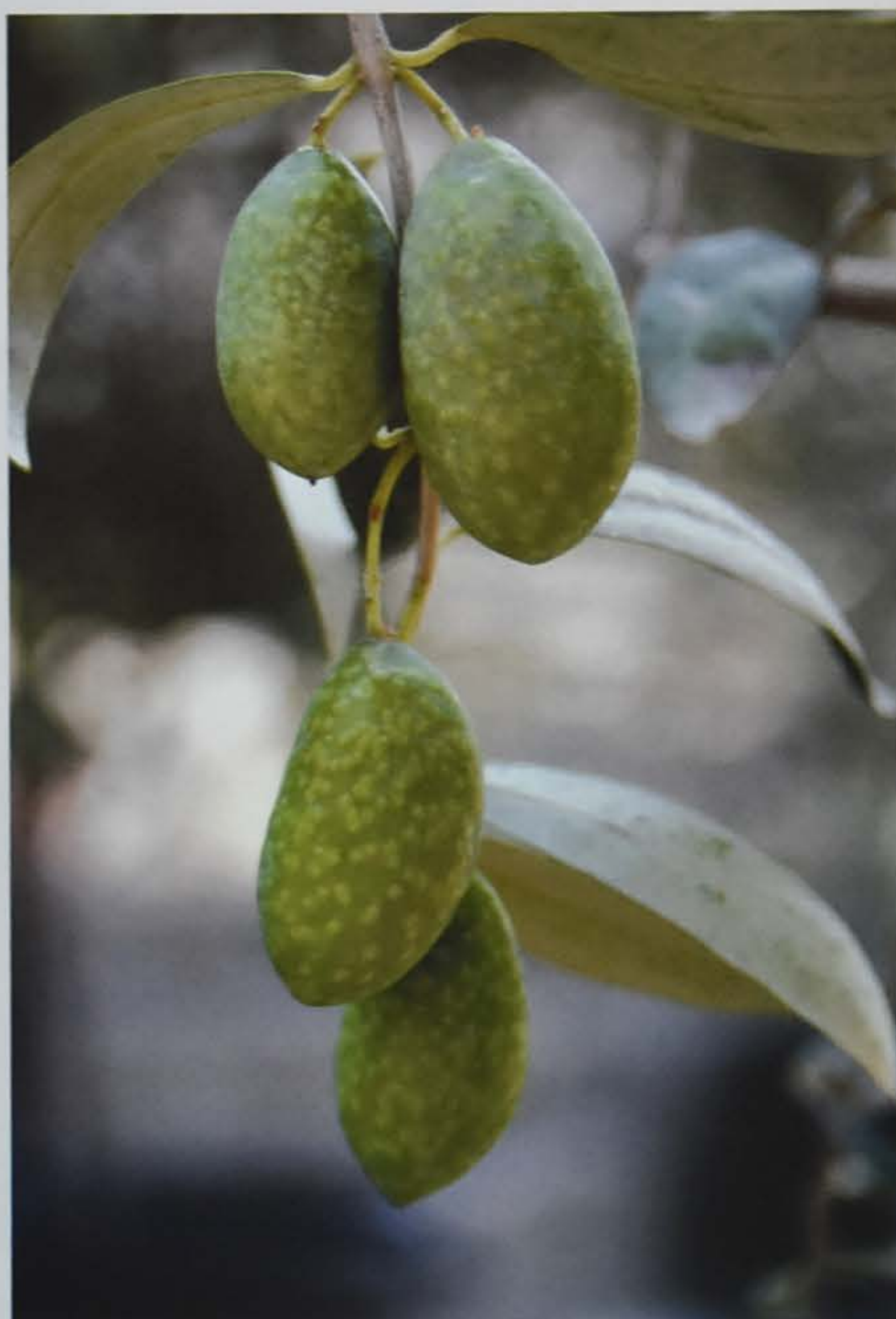
Αμφίσσης

Κύριες και δευτερεύουσες ελληνικές βρώσιμες ποικιλίες ελιάς

Κύριες ποικιλίες		Δευτερεύουσες ποικιλίες	
Βρώσιμες	Δ. χρήσεως		
Καλαμών	Θασίτικη	Αμυδαλολιά	
Αετονυχολιά	Θρουμπολιά	Αρβανιτολιά Σερ.	Αδραμυτινή
Κονσερβολιά	Κοθρέϊκη	Βρασταμινή	
Καρ. Χαλκιδικής		Δαφνολιά Χαλκ.	Καρολιά Λέσβου
Γαλάτιστας	Μαρώνειας	Καρολιά Ρόδου	Κολυμπάδα
Γαϊδουρολιά	Μεγάρων	Μαστοειδής	Μαυρολιά Σερ.
		Μωραϊτική Φωκ.	Πετρολιά Σερ.
		Στρογγυλολιά	Ψαρολιά



Καρυδολιά Χαλκιδικής



Γαϊδουρολιά

Καρυδολιά Χαλκιδικής (Συνώνυμα: Χαλκιδικής, Χονδρολιά, Καρυδολιά):

Είναι η σημαντικότερη βρώσιμη ποικιλία ελιάς στην βόρεια Ελλάδα και τρίτη κατά σειρά σπουδαιότητας ελληνική βρώσιμη ποικιλία.

Καλλιεργείται κυρίως στην Χαλκιδική, απ' όπου και κατάγεται, καθώς και στα παράλια από την Ιερισσό μέχρι και την Χρυσούπολη. Νότια η καλλιέργειά της επεκτείνεται μέχρι την Μαγνησία, ενώ κάποιες προσπάθειες εγκατάστασής της γίνονται στην Φθιώτιδα και την Άρτα.

Το μέγεθος των καρπών της κυμαίνεται από 4 έως 12 γραμμάρια με μέσο όρο βάρους τα 7,5 γραμμάρια και η σχέση: πυρήνα είναι 7 : 1. Οι καρποί της έχουν σάρκα με καλή τραγανότητα, αλλά υστερούν γιατί δεν παίρνουν κατά την ωρίμανσή τους το τυπικό μαύρο χρώμα.

Θεωρείται ποικιλία απαιτητική σε ψύχος, (θέλει πολλές ώρες χαμηλών θερμοκρασιών για να καρποδέσει), γεγονός που περιορίζει την εξάπλωσή της σε θερμότερες περιοχές στην νότιο Ελλάδα. Επίσης είναι ποικιλία αυτόστειρη, δηλαδή χρειάζεται να συγκαλλιεργείται μαζί με άλλη ή άλλες ποικιλίες ελιάς διαφορετικά οι αποδόσεις της είναι πολύ περιορισμένες, παρά την μεγάλη ανθοφορία της.

Παρουσιάζει ανθεκτικότητα στο ψύχος, αλλά είναι ευαίσθητη στην βερτιτσιλλίωση, το κυκλοκόνιο, τον καρκίνο και τον δάκο.

Η καλλιέργειά της συνεχίζει να επεκτείνεται κυρίως στην βόρεια Ελλάδα όπου δεν υπάρχουν εναλλακτικές ποικιλίες βρώσιμης ελιάς.

Γαϊδουρολιά (Συνώνυμα: Ισπανική, Παλαμάρα, Δαμασκηνάτη, κ.ά.):

Είναι η πλέον μεγαλόκαρπη ελληνική ποικιλία ελιάς. Καλλιεργείται σποραδικά σε όλη την νότιο Ελλάδα και συστηματικά στην Κυνουρία και την Αργολίδα με πολύ ικανοποιητικά αποτελέσματα.

Τα δένδρα είναι σχετικά μικρής ανάπτυξης, έχουν μορφή κρεμοκλαδή όπως της ποικιλίας Μεγάρων, αλλά με φύλλα πολύ μεγαλύτερου μεγέθους. Παρά τις περίανθετου απόψεις που έχουν γραφεί, θεωρείται από τους ίδιους τους καλλιεργητές παραγωγική ποικιλία, ίσως παραγωγικότερη της Καλαμών, με σταθερή και ευκολότερη καρπόδεση.

Το μέγεθος των καρπών της κυμαίνεται από 5 έως 20 γραμμάρια με μέσο όρο βάρους τα 10,5 γραμμάρια και η σχέση σάρκας : πυρήνα είναι 9,5 : 1. Συγκομίζονται από τα τέλη Οκτωβρίου μέχρι τα μέσα Νοεμβρίου, σε δύο χέρια στην φάση που οι καρποί αρχίζουν να ωριμάζουν και γίνονται ιώδης.

Θεωρείται ποικιλία αυτογόνιμη ή τουλάχιστον μερικώς αυτογόνιμη και όλες οι νέες φυτείες γίνονται αμειγής, δίχως επικονιάστριες ποικιλίες. Είναι ανθεκτική στο ξηροθερμικό κλίμα της νότιας Ελλάδας, μέτρια ανθεκτική στον καρκίνο και την βερτιτσιλλίωση, αλλά ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο και το ψύχος.

Η καλλιέργειά της συνεχώς επεκτείνεται με γρήγορους ρυθμούς, ευνοείται και από τις υψηλές τιμές των καρπών τα τελευταία χρόνια, κυρίως στην επαρχία Κυνουρίας και την Αργολίδα όπου είναι περισσότερο γνωστή. Έντονο ενδιαφέρον υπάρχει επίσης και από άλλες περιοχές της Πελοποννήσου, της Κρήτης και των Κυκλάδων όπου και επικρατεί ξηροθερμικό κλίμα. Περιοριστικός παράγοντας εξάπλωσης της ποικιλίας τα τελευταία χρόνια είναι η δυσκολία εξεύρεσης πολλαπλασιαστικού – φυτωριακού υλικού.