

ΤΕΥΧΟΣ 25 • 01-03/2020

Διωρέων με την Agreenda ή αυτοτελώς με 3 ευρώ

ISSN: 2241 9667

ελαιάς

ΚΑΡΠΟΣ



ΤΟΠΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

ΑΦΗΝΟΥΝ ΠΙΣΩ
ΤΗ ΛΟΓΙΚΗ ΤΗΣ
ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ
ΕΝΔΕΙΞΗΣ



ΤΣΟΥΝΑΤΗ

ΣΕ ΕΝΑ ΚΤΗΜΑ ΧΩΡΙΣ ΔΡΟΜΟΥΣ

ΣΑΡΩΝΕΙ ΤΑ ΒΡΑΒΕΙΑ
Ο ΟΡΕΙΝΟΣ ΚΑΡΠΟΣ,
ΚΛΗΡΟΝΟΜΙΑ ΑΠΟ
ΚΡΗΤΙΚΟΥΣ ΠΡΟΓΟΝΟΥΣ

ΕΙΚΟΝΑ ΑΓΟΡΑΣ
ΣΕ ΑΥΞΗΣΗ

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ
ΠΟΝΤΑΡΟΥΝ
ΟΙ ΣΥΝΤΕΛΕΣΤΕΣ

ΠΡΩΤΑΓΩΝΙΣΤΡΙΑ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΕΛΑΙΩΝΑ ΔΕΝ ΗΤΑΝ ΠΑΝΤΑ Η ΚΟΡΩΝΕΙΚΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Σήμερα υπάρχουν περισσότερες από 100 γηγενείς ποικιλίες, από τις οποίες μόνο το 30% είναι στον Εθνικό Κατάλογο

Αν και δεν είναι σε όλους τους καλλιεργητές γνωστό, και ειδικότερα στους νεότερους, πρωταγωνιστής του ελληνικού ελαιώνα δεν ήταν πάντα η Κορωνέικη. Ο αριθμός των ποικιλιών στη χώρα ήταν μεγάλος αντίστοιχα και με το χρόνο καλλιέργειας του δέντρου και κάθε μία ήταν διαλεγμένη προσεκτικά από τον παραγωγό, ώστε να διαθέτει προσαρμοστικότητα ως προς τις εδαφοκλιματικές συνθήκες που χαρακτηρίζουν κάθε τόπο.

Η επικράτηση της Κορωνέικης, η οποία δίνει μεγαλύτερη παραγωγικότητα, είναι σχετικά πρόσφατο φαινόμενο, το οποίο, σύμφωνα με τον Γιώργο Κωστελένο, ιδιοκτήτη των Φυτώριων Κωστελένος αλλά και συγγραφέα του πολύ αξιόλογου έργου «Στοιχεία ελαιοκομίας», εμφανίζεται γύρω στο 1970. «Σήμερα εκτιμώ ότι υπάρχουν περισσότερες από 100 γηγενείς ποικιλίες αλλά από αυτές μόλις το 30% βρίσκονται καταχωρημένες στον Εθνικό Κατάλογο και άρα είναι επίσημα αναγνωρισμένες», θα πει ο κ. Κωστελένος και συνεχίζει «προφανώς, για να αποφασίσει να επιλέξει ένας παραγωγός μια ντόπια ποικιλία, πρέπει να γνωρίζει τι ιδιότητες έχει με δεδομένο ότι η ποικιλία είναι το Α και το Ω και καθορίζει το προφίλ του ελαιόλαδου ως προς τα χημικά και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Επιπλέον πρέπει να γνωρίζει τι καλλιεργητικές φροντίδες απαιτεί το γενετικό υλικό για να επιστρέψει καρπούς». Και στα

δύο ερωτήματα σύμφωνα με τον κ. Κωστελένο όμως «υστερούμε δραματικά στην Ελλάδα διότι δεν έχουν γίνει επαρκείς μελέτες εφαρμοσμένης έρευνας πάνω στη συμπεριφορά του γενετικού υλικού και την έκφραση κάθε ποικιλίας κατά τόπους. Υπάρχει αυτήν τη στιγμή ένας σοβαρός πειραματικός ελαιώνας που ανήκει στο Ινστιτούτο Ελιάς Υποτροπικών Φυτών και Αμπέλου του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ στα Χανιά. Εκεί πράγματι

Η ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΑΘΟΡΙΖΕΙ ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΩΣ ΠΡΟΣ ΤΑ ΧΗΜΙΚΑ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

μπορούν να γίνουν ουσιαστικές έρευνες για να συγκρίνει κανείς τα αποτελέσματα των διαφόρων ποικιλιών δίνοντας τις ίδιες φροντίδες στα δέντρα. Όμως θα έπρεπε να γίνονται αντίστοιχες μελέτες και για τις υπόλοιπες περιοχές. Άλλη συμπεριφορά κι έκφραση θα έχει η Κορωνέικη στη Μάνη και άλλη στην Αιτωλοακαρνανία, άλλα χαρακτηριστικά θα έχει το Μανάκι στην Κρήτη σε σχέση με τη Μεσσηνία. Ενώ επιπλέον αποτελεί περιοριστικό παράγοντα το γεγονός ότι στη συλλογή των Χανίων εκπροσωπείται ένα μικρό μέρος των ποικιλιών που υπάρχουν στη χώρα». Παράλληλα ο κ. Δημήτρης Σκόνδρας, Διευθυντής Εργοστασίου και Υπεύ-



«Οι τοπικές ποικιλίες αποτελούν το σωσίβιο της ελληνικής καλλιέργειας με δεδομένο ότι εμείς δεν μπορούμε να σταθούμε στις αγορές με κριτήρια το κόστος, άρα πρέπει να στηριχθούμε στη διαφορά» σημειώνει ο Γιώργος Κωστελένος.

θυνος Ανάπτυξης Προϊόντων στην ΓΑΕΑ τονίζει ότι πρέπει να γίνει επιπλέον δουλειά βάσης «Στερούμαστε ακόμη και τη βασική γνώση για τις βέλτιστες πρακτικές στην καλλιέργεια των γηγενών ποικιλιών, η οποία μπορεί να υπάρχει αλλά δεν εφαρμόζεται και δεν έχει περάσει σε παραγωγό και ελαιοτριβέα».

Το παράδειγμα της Λευκολιάς Σερρών

Γενικότερα όπως επισημαίνει ο κ. Κωστελένος η δημιουργία γνώσης για το γενετικό υλικό προαπαιτεί μακρόπνοο όραμα και επένδυση διότι ο χρονικός ορίζοντας που χρειάζεται για να διαπιστωθούν οι ιδιότητες μιας ποικιλίας είναι μεγάλος. «Έχουμε δει για παράδειγμα ότι η ποικιλία Λευκολιά Σερρών έχει μια από τις μεγαλύτερες αντοχές στα υφάλμυρα νερά, αλλά η μελέτη για την αξιολόγησή της ως υποκειμένου άλλων ποικιλιών, μπορεί να χρειαστεί και μια δεκαετία. Διότι μπορεί π.χ. η χρήση της ως υποκειμένου να βελτιώνει ένα χαρακτηριστικό όπως είναι η ανθεκτικότητα στα υφάλμυρα νερά, αλλά να χαλάει κάποιο άλλο όπως είναι η παραγωγικότητα, ή το μέγεθος των καρπών», θα πει ο κ. Κωστελένος.

Κοστίζει η καθυστέρηση στην αξιοποίηση

Η έλλειψη γνώσης για τις ιδιότητες των ποικιλιών αλλά και την επίδραση του περιβάλλοντος στο παραγόμενο ελαιόλαδο έχει ωθήσει στο περιθώριο και δημιουργήσει καθυστέρηση στην αξιοποίηση αξιόλογου γενετικού υλικού. Έως και πρόσφατα για παράδειγμα επικρατούσε η αντίληψη ότι η Μεγαρίτικη ή η ποικιλία Μανάκι δεν μπορούν να δώσουν στα λάδια φαινολικά συστατικά. Στην πραγματικότητα όμως αυτό αποδείχθηκε λάθος. Από δείγματα όπου η ελαιοποίηση ήταν προσανατολισμένη στην παραγωγή ψηλών φαινολών και με συγκομιδή του καρπού σε πιο πρώιμα στάδια όσο είναι ακόμη πράσινο, προέκυψε ότι η Μεγαρίτικη μπορεί να δώσει φαινόλες ως και 600 mg/kg. Επομένως η λανθασμένη αυτή εντύπωση σε μεγάλο βαθμό οφείλεται στην έλλειψη γνώσης του αποτελέσματος που έχουν οι παράμετροι της συγκομιδής σε συνδυασμό με το ότι αυτές οι ποικιλίες ωριμάζουν γρήγορα με αποτέλεσμα να μαζεύονται πολύ ώριμες, πράγμα που οδηγεί σε πολύ μειωμένη δυνατότητα δημιουργίας φαινολικών συστατικών μέσα στο ελαιόλαδο. Ως άλλο παράδειγμα ποικιλίας που πρόσφατα ανακαλύφθηκε άλλωστε αναφέρει ο κ. Κωστελένος τη Νεμουτιάνα ή Ολυμπία, η οποία «ήταν έως πρόσφατα και αυτή παρεξηγημένη λόγω της έντασης του πικρού εξαιτίας του οποίου οι παραγωγοί την θεωρούσαν ακατάλληλη» και συνεχίζει «μετά από σχετική επιστημονική δημοσίευση η τύχη της ποικιλίας άλλαξε ραγδαία για να γίνει περιζήτηση σήμερα».

Σωσίβιο στον κίνδυνο της Xylella

Υπάρχει όμως κι ένας ακόμη σοβαρός λόγος για τον οποίο θα πρέπει να μας απασχολεί η αξιοποίηση της βι-

οποικιλότητας της ελιάς, όπως επισημαίνει ο κ. Κωστελένος. «Σύμφωνα με επιστήμονες η Κορωνέικη είναι μια ποικιλία ευαίσθητη στην Xylella Fastidiosa και επομένως θα έπρεπε να μας προβληματίζει τί πρόκειται να συμβεί όταν θα έρθει το βακτήριο, διότι δεν συζητάμε το αν αλλά το πότε θα έρθει και στη χώρα μας. Ο γενετικός μας πλούτος μπορεί να αποτελέσει και σωσίβιο για τη διατήρηση της ελαιοκαλλιέργειας απέναντι στην απειλή της Xylella Fastidiosa». Και συμπληρώνει καταλήγοντας με ένα αισιόδοξο τόνο: «Στον Πόρο έχουμε δημιουργήσει έναν πειραματικό ελαιώνα με τις 80 ποικιλίες της ελιάς που περιγράφει ο τόμος που δημοσίευσα, 30 λιγότερο γνωστές ενώ διαθέτει και άλλα 100 δείγματα από άγνωστες ποικιλίες που είναι προς επιβεβαίωση. Μαζί με δείγματα ξένων ποικιλιών ο συνολικός αριθμός φτάνει τους 400 γονότυπους ελιάς. Σε δύο χρόνια εάν όλα πάνε καλά θα μπορέσουμε να έχουμε τα πρώτα πιλοτικά αποτελέσματα για να συγκρίνουμε τα ελαιόλαδα που παράγουν και πώς αλλάζουν καθώς ωριμάζει ο καρπός».

