

ΣΤΟΝ ΑΜΠΕΛΩΝΑ

Του ΓΙΩΡΓΟΥ ΜΑΚΡΗ

Το σκηνικό είναι κλασικά βορειοελλαδίτικο: ένας όμορφος χώρος, ένα μεγάλο τραπέζι, μεζεδάκια, τοίπουρο και ξινόμαυρο. Η συζήτηση για το «μεγάλο» ξινόμαυρο δεν αργεί να ξεκινήσει. Απέναντί μου, δύο καταξιωμένοι άνθρωποι με βαθιά γνώση της ζώνης της Νάουσας, των κρασιών της, του οινοτουρισμού της. Είμαι στο οινοποιείο Αργατία και συζητώ με τη Χαρούλα Σπινθηροπούλου και τον Παναγιώτη Γεωργιάδη.

Ο τόπος και οι άνθρωποι

Λίγο έξω από τα όρια της ζώνης ΟΠΑΠ Νάουσα, 5 χλμ. βόρεια και 16 χλμ. δυτικά από το Γιαννακοχώρι και τη Νάουσα, βρίσκεται το Ροδοχώρι, το τελευταίο χωριό του νομού Ημαθίας, στο δρόμο Βέροιας — Έδεσσας. Εκεί, λίγο πριν από τη νότια είσοδο του χωριού, βρίσκεται το νέο επισκέψιμο οινοποιείο, που ανήκει στην Αργατία. Η Αργατία, λέξη άγνωστη στους πολλούς, αναφέρεται σε θεσμό της ποντιακής αγροτικής κοινωνίας και σημαίνει τη συνεργασία για την εκπλήρωση ενός κοινού και καλού σκοπού. Τη λέξη αυτή επέλεξαν ως διακριτικό τίτλο της ομόρρυθμης εταιρείας που σύστησαν οι γνωστοί, στον αμπελοοικονομικό χώρο, Παναγιώτης Γεωργιάδης (διευθυντής της ΕΝΟΛΒΕ) και Δρ Χαρούλα Σπινθηροπούλου (γεωπόνος, ειδικός αμπελουργίας, ερευνήτρια και συγγραφέας). Με αυτήν, εκτός από τις άλλες δραστηριότητές τους, αναλαμβάνουν, έτσι και ρόλους οινοπαραγωγών.

Με καταγωγή και οι δύο από το Ροδοχώρι και με κοινή προσωπική ζωή, δεν προβληματίστηκαν καθόλου που βρίσκονται, οριακά, εκτός ζώνης ΟΠΑΠ. Εξάλλου, όλο το εγχείρημά τους έχει μια ιδιαιτετυπία. «Ισορροπούμε ανάμεσα στο ερευνητικό, το κοινωνικό και το παραγωγικό», λένε και εξηγούν: «Το πρώτο πράγμα που θέλαμε ήταν να αναδειχθεί ο τόπος. Μετά, να δοκιμάσουμε και οι ίδιοι τα πορίσματα των ερευνών, που υποστηρίξαμε επιστημονικά, οργανωτικά και διοικητικά και να συμμετάσχουμε στην πορεία προς το “μεγάλο ξινόμαυρο”. Επίσης, θέλαμε να συμμετέχουμε και να συμβάλουμε στην κοινωνική ζωή του χωριού μας και των γύρω χωριών. Με άλλα λόγια, όλη η προσπάθεια και επένδυσή μας στοχεύει στην ικανοποίηση αυτών των στόχων και η εμπορική της διάσταση σκοπεύει, κατ’ αρχάς, στην εξασφάλιση των πόρων βιωσιμότητάς της».

Ας δούμε, λοιπόν, πώς το καταφέρνουν. Η απόφαση πάρθηκε το 1999 και υλοποιείται σταδιακά, με την εγκατάσταση των αμπελιών, από το 2000, την ίδρυση της εταιρείας, το 2002 και την αποπεράτωση του οινοποιείου, το 2006.

Το οινοποιείο

Βλέποντας κανείς το διώροφο, κεραμοσκεπές κτίριο απ’ έξω, ευκολότερα το θεωρεί μεγάλο, όμορφο, σπίτι, παρά οινοποιείο. Χαρακτηριστικό είναι πως οι χώροι οινοποίησης, στο σύνολό τους, είναι μικρότεροι σε έκταση από τους χώρους υποδοχής και φιλοξενίας και αυτό καθορίζει και τον τρόπο λειτουργίας του. Βεβαίως, όλοι οι επισκέπτες είναι καλοδεχούμενοι, αλλά αυτό που επιδιώκεται, κυρίως, είναι ο χώρος να λειτουργεί ως καθημερινό στέκι για τους κατοίκους του χωριού! «Λειτουργεί ήδη ως στέκι», λένε περήφανα, μ’ ένα στόμα, ο Παναγιώτης Γεωργιάδης και η Χαρούλα Σπινθηροπούλου. «Έρχονται οι συγχωριανοί και φίλοι μας, γινόμεστε παρέα, συζητάμε και... καλοπερνάμε. Είναι μια συνει-



ΑΡΓΑΤΙΑ

Απόσταγμα γνώσης και εμπειρίας

Το εγχείρημα του Παναγιώτη Γεωργιάδη και της Χαρούλας Σπινθηροπούλου είναι κάτι περισσότερο από ένα «Κτήμα».

Οι δύο πρεσβευτές του μακεδονικού αμπελώνα φιλοδοξούν να αποτελέσουν την αφετηρία για την παραγωγή

του «μεγάλου ξινόμαυρου» και να συμπαρασύρουν

όχι μόνο τους συγχωριανούς τους, αλλά όλη τη ζώνη της Νάουσας

σε πλήρη αλλαγή νοοτροπίας.

δητή επιλογή, που θα την υποστηρίξουμε και θα την ενισχύσουμε». Μια μικρή παραγωγή τοίπουρου (σε φιλικά αποστακτήρια), ίσα-ίσα για τις οικιακές ανάγκες και αυτές των φίλων και επισκεπτών, συμβάλλει στην κατεύθυνση αυτή.

Στο ισόγειο, οι χώροι είναι πλήρως διαμορφωμένοι, με αυτόν της οινοποίησης και εμφιάλωσης να καταλαμβάνει 120 τμ., ενώ ο χώρος υποδοχής και γευστικής δοκιμής καταλαμβάνει 110 τμ. Το υπόγειο κελάρι, των 60 τμ. έχει, προς το παρόν, 10 βαρέλια, μισά-μισά γαλλικά και αμερικάνικα, μεσαίου καψίματος. Ο όροφος, που η πλήρης διαμόρφωσή του προβλέπεται μέσα στη χρονιά, περιλαμβάνει βιβλιοθήκη, περί τα 100 τμ., προς χρήση από ερευνητές, φοιτητές και επισκέπτες, ενώ προβλέπεται και η on-line σύνδεσή της με βιβλιοθήκες του εξωτερικού. Επιπλέον, υπάρχει και χώρος με όλα τα απαραίτητα, που θα μπορεί να φιλοξενήσει 2 έως 3 άτομα. Στο πίσω μέρος του κτιρίου, ένα υπόστεγο 120 τμ. μπορεί να στεγάσει δεξαμενές και άλλα μηχανήματα.

Γύρω από το οινοποιείο είναι φυτεμένο ένα στρέμμα με αμπέλι, πειραματισμών και επίδειξης. Παράλληλα, έχουν αρχίσει να φυτεύονται δένδρα και άλλα φυτά, που θα μαρτυρούν τη φυτική ιστορία της περιοχής.

Τα αμπέλια

Το μεγαλύτερο τμήμα των αμπελιών που κατέχει η Αργατία βρίσκεται σε τέσσερα αμπελοτεμάχια, στη θέση Κράσνα, οριακά εκτός ζώνης ΟΠΑΠ, ενώ υπάρχει και ένα τεμάχιο κοντά στο Ροδοχώρι. Σε

παραγωγή βρίσκονται 11 στρέμματα, είναι φυτεμένα άλλα 7 και προγραμματίζονται άλλα 5. Στην Κράσνα, με μέσο υψόμετρο 260 μ. και ήπιες κλίσεις (μέγιστο 8%), όλα τα τεμάχια έχουν καλή στράγγιση. Σε τρία εξ αυτών το έδαφος είναι αμμοαργιλώδες και στο τέταρτο ασβεστοπλώδες. Η καλλιέργεια είναι βιολογική και πιστοποιείται από τη ΔΗΩ, ενώ στόχος των καλλιεργητικών τεχνικών είναι ο έλεγχος της ζωηρότητας και της ευρωστίας των φυτών. Η μόνη παρέμβαση στο έδαφος είναι η κοπή του χόρτου. Σε όλα τα αμπέλια έχει εγκατασταθεί σύστημα στάγδην άρδευσης και η παροχή ελέγχεται ανάλογα με την ποικιλία και τις κλιματικές συνθήκες. Το κλίμα της περιοχής χαρακτηρίζεται ως εύκρατο μεσογειακό, με τάσεις προς ηπειρωτικό και το μέσο ύψος βροχής είναι 650 mm ετησίως. Έχουν φυτευτεί αθήρι, ασύρτικο και μαλαγουζιά, από λευκές ποικιλίες και μοσχόμαυρο, νεγκόσκα και ξινόμαυρο (κλώνοι V3 και V6) από ερυθρές. Πειραματικά, υπάρχει και ένα στρέμμα φυτεμένο με μαυροδάφνη. Οι ποικιλίες είναι εμβολιασμένες στο υποκείμενο 1103 Paulsen, η πυκνότητα φύτευσης κειμένεται από 300 έως 330 φυτά ανά στρέμμα και η απόδοση από 2 έως 3 κιλά ανά πρέμνο, ανάλογα και με την ποικιλία.

Τα κρασιά

Τα πρώτα κρασιά από την «Αργατία» κυκλοφόρησαν το 2004. Σήμερα, η γκάμα περιέχει τρεις κωδικούς (Τ.Ο. Μακεδονίας) με μικρή, προς το παρόν, παραγωγή, από 1.200 έως 1.500 φιάλες για τον καθένα. Ο έλεγχος των κρασιών εξασφα-

λίζεται με τη συνεργασία της εταιρείας Αμπελοοικονομική. Πιο αναλυτικά, το Αργατία Λευκός παράγεται από 40% μαλαγουζιά και ισόποσα, από αθήρι και ασύρτικο. Το δε Αργατία Ερυθρός είναι ένα φρέσκο κρασί, από 50% ξινόμαυρο, 40% νεγκόσκα και 10% μοσχόμαυρο. Η αιχμή, όμως, του δόρατος είναι το Αργατία Ξινόμαυρο, από 100% ξινόμαυρο, που υφίσταται κρουεκχύλιση, ωριμάζει σε βαρέλια και ο αμπελώνας από τον οποίον προέρχεται δίνει παραγωγή 2 έως 2,5 κιλά ανά πρέμνο. Το κρασί βρίσκεται ήδη προς την κατεύθυνση του «μεγάλου ξινόμαυρου» και έχει ξεχωριστά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και μεγάλο δυναμικό παλαιώσης. Πέρα από τα τυπικά αρώματα ντοματοπολτού και ελιάς, που υπάρχουν, αλλά δεν κυριαρχούν, είναι έντονη η αρωματική παρουσία μικρών κόκκινων φρούτων. Στο στόμα, οι ταννίνες του είναι ευγενικές και στρογγυλές, σε σχέση με την ηλικία του. Βεβαίως, αντίστοιχη είναι και η τιμή του, που το καθιστά, εξ όσων γνωρίζουμε, το 2ο ακριβότερο κρασί από ξινόμαυρο στην ελληνική αγορά. Θα πρέπει, όμως, να το αποδεχτούμε: το «μεγάλο ξινόμαυρο» θα είναι ακριβό και θα παράγεται σε μικρές, σχετικώς, ποσότητες.

Το μέλλον

«Δεν προβλέπονται, ούτε σχεδιάζονται μεγάλες αυξήσεις στα αμπέλια και στην παραγωγή», λέει ο Παναγιώτης Γεωργιάδης. «Το οινοποιείο μπορεί να δεχθεί εγκαταστάσεις για 50 τόνους, μάξιμουμ, αλλά δύσκολα θα φτάσουμε εκεί. Όσον αφορά τα κρασιά, πιο πολύ μας ενδιαφέρει η υψηλή ποιότητα και να γίνει το οινοποιείο μας πόλος έλξης επισκεπτών. Με τον τρόπο αυτό, να γίνει αφορμή και πυρήνας και άλλων επενδύσεων και υποδομών, που, μακροπρόθεσμα, θα αναπτύξουν τον αγροτουρισμό — οινοτουρισμό στην περιοχή του Ροδοχωρίου, εντάσσοντάς τον στην ήδη αναπτυγμένη τουριστική περιοχή της Νάουσας. Επιπλέον, μας ενδιαφέρει η ένταξη του οινοποιείου στην καθημερινή ζωή των κατοίκων του χωριού και η ανάδειξή του σε κέντρο μελέτης και έρευνας», προσθέτει.

(Βλ. επίσης, Άποψη, σελ. 10)