

ΗΡΘΕ Η ΩΡΑ ΓΙΑ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΟΙΝΟΥ

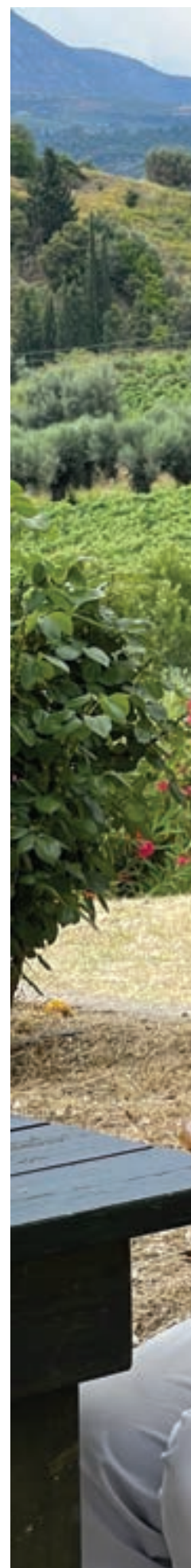
Μεγαλύτερο βάρος στην υπόθεση της αμπελουργίας, σταθερή υποστήριξη των συντελεστών του κλάδου από έναν μόνιμο Οργανισμό Αμπέλου και Οίνου και επαναπροσδιορισμό της ελληνικής γαστρονομίας και τουριστικού προϊόντος στη μετά covid εποχή με ξεχωριστή θέση για το επώνυμο - εμφιαλωμένο κρασί, προτείνει με συνέντευξή του στο Wine Trails ο έμπειρος οινοποιός, πρόεδρος για χρόνια του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου και τώρα επίτιμος πρόεδρός του, Άγγελος Ρούβαλης.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΟΝ Γιάννη Πανάγο
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ Ζήσης Πανάγος

Παίρνοντας αφορμή από την αναγόρευσή του σε επίτιμο πρόεδρο του ΣΕΟ, το Wine Trails επισκέφθηκε τον Άγγελο Ρούβαλη στην αγαπημένη του αγροικία στις πλαγιές της Αιγιάλειας και είχε μαζί του μια εφ' όλης της ύλης συζήτηση για τα αμπελοοινικά ζητήματα στην Ελλάδα. Πράος, γλυκομίλιτος και βαθιά φιλοσοφημένος, όπως αρμόζει σε έναν άνθρωπο που έχει διδάξει και έχει διδαχθεί από τον πολιτισμό του οίνου, ο «πατέρας του Ροδίτη» ξεδιπλώνει στο Wine Trails ολόκληρη την ιστορία του ελληνικού κρασιού, κάνοντας στάση στα κρίσιμα σταυροδρόμια που καθόρισαν την πορεία του στο χρόνο. Επιμένει ότι χρειάζεται να δούμε ξανά την υπόθεση της αμπελουργίας, «ποτίζοντας» με γνώση τους αμπελουργούς που έχουν προσανατολισμό την ποιότητα. Κρίνει απαραίτητη τη θεσμοθέτηση ενός Οργανισμού - Ινστιτούτου που θα έχει μόνιμη και διαρκή φροντίδα για τα αμπελοοινικά ζητήματα στη χώρα και βλέπει στο ελληνικό κρασί μια πρώτης τάξεως ευκαιρία να συνδέσει την ταυτότητά του με την επανεκκίνηση του τουρισμού και της εγχώριας γαστρονομίας στη μετά covid εποχή, εξασφαλίζοντας στηριξη και από το Ταμείο Ανάκαμψης.

Ποια περίοδο της επαγγελματικής σας ζωής βρίσκετε πιο συναρπαστική;

Όλα άλλαξαν όταν δοκίμασα ένα κρασί χωρικής οινοποίησης που με άφησε έκπληκτο, με πρωτόγνωρα φρουτώδη αρώματα για την εποχή εκείνη (1989) και εξαιρετικά γευστικά χαρακτηριστικά. Ήταν ένας καλοσφαιγμένος ορεινός Ροδίτης που με έκανε να πάρω τις αποφάσεις μου για το μέλλον. Είχε προηγηθεί το πέρασμά μου από τη Σαντορίνη το 1982, μια περίοδος που αλλάζει όλο το ελληνικό κρασί. Η εικόνα που έχω ζήσει πιο πολύ είναι η εξής. Πηγαίνω στη Σαντορίνη το 1982 και ο Συνεταιρισμός έχει ένα κτίριο μέσα στα Φηρά και το χημείο είναι ισόγειο. Μία μέρα μου χτυπά το τζάμι ένας χωρικός με έναν φορτωμένο γαϊδαράκο. «Χημικέ, εγώ είμαι φτωχός άνθρωπος και το κρασί μου ξίνισε». Τι να κάνω εγώ, του λέω, το κρασί δεν ξαναγίνεται. «Χημικέ, μη μου λες ψέματα, ο προηγούμενος μου έδινε μία άσπρη σκόνη και το κρασί μου γινόταν». Μάλιστα μου έδειξε και το συρτάρι όπου βρισκόταν. Ανθρακικό ασβέστιο. Ενώνεται με τα οξέα του κρασιού και χαμηλώνει την οξύτητα. Αλλά δεν ενώνεται με το οξικό οξύ, που είναι το ξίδι, ενώνε-





Ένα πλεονέκτημα για τον καλλιεργητή αμπελιού είναι ο τρόπος ζωής που του προσφέρει. Αυτή είναι η δύναμη του αμπελιού στην Ελλάδα και την Ευρώπη

ται με το τρυγικό, το πραγματικό οξύ του σταφυλιού. Οπότε, ναι μεν κατεβάζει λίγο την οξύτητα, αλλά το ξίδι παραμένει. Έτσι ήταν το ελληνικό κρασί τότε, παντού, εκτός από τις τρεις, τέσσερις, μεγάλες εταιρείες που έκαναν το εμφιαλωμένο όπως η Αchaία, ο Κουρτάκης, ο Μπουτάρης, πιο ύστερα ο Τσάνταλης.

Τότε ήταν που ήρθε και η αλλαγή.

Το 1980 ήρθε ώριμα η αλλαγή. Σε αυτήν τη χρονική στιγμή η επιστήμη βοήθησε την Ελλάδα με την έννοια της ψύξης και της ζύμωσης σε τέτοιες συνθήκες. Τα ελληνικά κρασιά τα έβγαζαν έξω στον ήλιο και δεν είχαμε πάρει και χαμπάρι τι φταίει. Έβραζαν στους 35 βαθμούς, είναι και εξώθερμη η αλκοολική ζύμωση, έφθανε 40 βαθμούς, κοβόταν η ζύμωση στη μέση, οξειδωνόταν το κρασί κ.λπ. Μόλις ανακαλύπτουμε ότι οι ζυμομύκητες θέλουν χαμηλή θερμοκρασία και μπαίνουμε στη λογική της ψύξης τη δεκαετία του '70-'80, αρχίζει η αλλαγή για την Ελλάδα. Γιατί το αμπέλι αγαπά τον ήλιο, είναι ηλιόφυτο, επομένως το φυτό έχει πλεονεκτήματα στην Ελλάδα σε σχέση με τη Β. Ευρώπη, αλλά το κλίμα της Ελλάδας αντιδρούσε στην παρασκευή. Από τη στιγμή που λύθηκε η Ελλάδα έχει όλα τα πλεονεκτήματα να πάει μπροστά. Τώρα έχουμε μείνει πίσω στο αμπέλι και αυτά πρέπει να τα θίξουμε πολύ.

Για να μην πηγαίνει καθένας τυφλοσούρτη στον ελληνικό αμπελώνα, δεν θα πρέπει να υπάρξει ένα ζωηρό στίγμα από τους συντελεστές του χώρου;

Πρέπει να στηριχτούμε στο στρατηγικό σχέδιο που έχει επεξεργαστεί ο κλάδος για το ελληνικό κρασί, το οποίο είναι μια πολύ ωραία δουλειά. Περιγράφει τις δομές και τις προτεραιότητες και δεν είναι τυχαίο που είχε βάλει μπροστά τέσσερις τοποποικιλίες, Ασύρτικο Σαντορίνη, Μαντινεία Μοσχοφίλερο, Νεμέα Αγιωργίτικο, Νάουσα Ξινόμαυρο. Και μετά τα τέσσερα χρόνια έλεγε να δείξουμε ποιες είναι οι επόμενες τοποποικιλίες και είχε αναφορά και στις πιο άγνωστες. Συγχρόνως γινόταν λόγος για βιολογική γεωργία, βιοδυναμική ή ακόμα και natural με τον όρο ότι θα υπάρχει νομοθεσία και πιστοποίηση.

Αυτό το στρατηγικό σχέδιο σας ικανοποιεί; Δεν το



Βρίσκετε λίγο αόριστο; Γιατί για παράδειγμα αποφεύγει να μιλήσει για τις ξενικές ποικιλίες;

Δεν τις αγνοεί, τις βάζει σε δεύτερο στάδιο, ότι πρέπει να αναδείξουμε και τις συνεργασίες ξενικών ποικιλιών και ελληνικών. Αυτό που λείπει είναι ο αμπελουργικός σχεδιασμός. Εκεί πρέπει να δημιουργήσουμε, γιατί εκτός από το Συνέδριο του 2012, δεν έχει γίνει τίποτα άλλο. Θα έπρεπε να έχουμε οδηγηθεί σε ένα αντίστοιχο στρατηγικό σχέδιο για τον αμπελώνα, όπως για το marketing του ελληνικού κρασιού.

Γιατί εξελίχθηκαν έτσι τα πράγματα;

Πρέπει να κάνουμε πολλές υποθέσεις γιατί δεν έχει γίνει. Αν το δούμε μέσα στη Διεπαγγελματική, η ΚΕΟΣΟΕ δεν έχει δείξει κανένα ενδιαφέρον να λειτουργήσει μέσα από τη Διεπαγγελματική αυτά τα θέματα. Νομίζει ότι το αμπέλι είναι δική της περιουσία, δικό της πεδίο, βάζει βαρίδια στην πρόοδο και επηρεάζεται και το υπουργείο, μια υπόθεση είναι αυτή. Η δεύτερη υπόθεση είναι ότι μέσα στην κρίση δεν ήταν εύκολο αυτό, οι εταιρείες βρέθηκαν με προβλήματα, ο ΣΕΟ το ίδιο.

Πρέπει κάποιος να τραβήξει μπροστά, αλλά εσείς δίνετε το έναυσμα για να ξεκινήσει η συζήτηση.

Ίσως είναι ευκαιρία με το νέο συμβούλιο του ΣΕΟ, τον Γιάννη Βογιατζή, και με τα επιστημονικά ιδρύματα, με ανθρώπους όπως ο Γιώργος Κοτσερίδης και ο Στέφανος Κουνδουράς, να γίνει μία ομάδα που να κινήσει τα θέματα του ελληνικού αμπελώνα. Κι αν ξεκινήσει από πιο ταπεινά, με τεχνη-

«Κάποτε στην περιοχή καλλιεργούνταν αποκλειστικά σταφίδα. Η ΠΟΠ Βοστίτσα που είναι και η καλύτερη ποιότητα και πολύ κερδοφόρα. Το Το οινάμπελο το έβαζαν για το σπίτι» σημειώνει ο Άγγελος Ρούβαλης.



κές ημερίδες, η γνώση που υπάρχει σήμερα να αφομοιωθεί και στη συνέχεια να πάει και σε ένα αμπελουργικό συνέδριο, που θα βάλει στρατηγικές ευρύτερες, αφού βρούμε μία κοινή γλώσσα. Μόνο με την ανταλλαγή απόψεων θα προστίθεται γνώση. Μαζί βέβαια θέλουμε και τους οινοποιούς, θέλουμε τον Γεροβασιλείου για παράδειγμα που είναι γεωπόνος, για να γνωστοποιηθούν τα συμπεράσματα από τις ποικιλίες που έχει δουλέψει. Με την ορμή που έγιναν τα πράγματα για το κρασί το 1990 να γίνουν τώρα για το αμπέλι.

Ποια είναι τα τέσσερα-πέντε βήματα που θα ξαναβάθουν σε μία καλύτερη σειρά το αμπέλι;

Εμείς έχουμε άλλο κλίμα από τη Γαλλία και πρέπει να μελετήσουμε όλα τα επιστημονικά δεδομένα του αμπελιού. Προσπαθώ τώρα τελευταία που ασχολούμαι με το αμπέλι πιο πολύ, να μελετήσω τη σχέση του φυλλικού τοιχώματος με την επιφάνεια, δηλαδή πόσο φύλλο αφήνεις επάνω στο αμπέλι. Στην Ελλάδα δεν έχουμε όμως σχετική βιβλιογραφία, οι Γάλλοι τα έχουν μελετήσει και ξέρουν τόσο φύλλο γι' αυτή την ποιότητα, γι' αυτή την απόδοση κ.λπ. Επίσης κρίσιμη είναι η διαχείριση του νερού. Γι' αυτό λέμε μιλάμε για οργανική σύνδεση των επιστημόνων του αμπελιού στην Ελλάδα με τον Έλληνα αμπελουργό και τα δεδομένα της χώρας. Οι λύσεις θα έρθουν από το μέλλον, όχι από το παρελθόν.

Σας μεθά η συζήτηση για το κρασί ή την έχετε βαρεθεί;

Το κρασί ως πολιτιστικό προϊόν και ως μοχλός ανάπτυξης της

χώρας είναι που με κεντρίζει, όχι το ίδιο τόσο πολύ. Εκεί είναι και η δύναμή του, γι' αυτό με ενοχλεί λίγο και το θέμα φυσικό κρασί. Όλα τα κρασιά είναι φυσικά, δεν είναι βιομηχανικό προϊόν να το βάζεις από τη μία μεριά και να το παίρνεις στην άλλη. Είσαι μέσα στο αμπέλι, είτε καλλιεργείς, έτσι είτε αλλιώς, το οινοποιείς. Επιπλέον τώρα έρχονται να προστεθούν τα ωραία τοπία, δηλαδή νέα κίνητρα να στηρίξουν το αμπέλι.

Όπως το παράδειγμα της Τοσκάνης ή είναι και εκεί το marketing πιο ποϋ;

Όταν ήρθατε εδώ σήμερα, μου είπατε ότι είμαι στον παράδεισο. Αυτό είναι το αμπέλι. Αυτό είναι ένα συν για τον καλλιεργητή. Ότι σε έναν τέτοιο τόπο βιώνει έναν άλλον τρόπο ζωής. Αυτή είναι η δύναμη του αμπελιού στην Ευρώπη και στην Ελλάδα κυρίως, ότι δεν είναι η βιομηχανία που θα του δώσει λεφτά, αλλά ο τρόπος ζωής που κρατά το αμπέλι.

Να έχει παράλληλα και το χαρακτήρα του επισκέψιμου, ώστε και άλλοι άνθρωποι να το χαίρονται. Επίσης να προστίθεται οικονομικότητα, δηλαδή να βοηθήσει για να μάθει το κρασί ο κόσμος και στην πηγή του.

Αυτά προχωρούν νομίζω, τα έχουμε μπροστά και τα προχωράμε. Και ο ΣΕΟ τα δουλεύει κι ο οινοτουρισμός προχωρά.

Πάμε λίγο πίσω πάλι. Ήταν οι άνθρωποι, οι συγκυρίες ή το τεράστιο δυναμικό της χώρας που έφερε τελικά αυτή την πρώτη άνοιξη στο ελληνικό κρασί;

Ωρίμασε η ελληνική κοινωνία και αναζητούσε το ποιοτικό κρασί. Οι αλλαγές που έγιναν στην παραγωγή δεν ήταν στο κενό. Ήταν ώριμος ο Έλληνας καταναλωτής να αναζητήσει την ποιότητα.

Και το βαλάντιό του ήταν σε θέση πια να διεκδικήσει κάτι καλύτερο από τη ρετσίνα που ξέραμε τότε.

Ήταν η συγκυρία με τη νέα επιστημονική γνώση και την τεχνολογία που είχαν φθάσει σε σημείο που βοηθούσε το ελληνικό κρασί να κάνει το άλμα. Σπουδάσαμε Οινολογία, ήρθαμε εδώ, βασιστήκαμε στις αρετές της ελληνικής γης, αλλά με οδήγη την Οινολογία, την τεχνολογία στην ουσία. Η καλλιέργεια είναι μία τεχνολογία. Από κει και πέρα, εμείς είμαστε οι μεσάζοντες. Και βρέθηκαν βέβαια και οι καταλύτες, με πρώτη την Σταυρούλα Κουράκου.

Και πως φτάσαμε να μιλάμε τώρα για φυσικά κρασιά;

Αυτός είναι ο κίνδυνος τώρα που υπάρχει. Επειδή ακριβώς δεν αρθρώσαμε λόγο επιστημονικό στο αμπέλι, ακόμα και νέους ανθρώπους με αγάπη για την καλλιέργεια τους αφήνουμε στην ουσία, με δική μας ευθύνη, να οδηγούνται σε μονοπάτια άγονα. Για εμένα οδηγούν στον πρωτογονισμό. Και όπως νιώθω ότι μπήκα στον τομέα πολεμώντας το χύμα, τώρα νιώθω την ανάγκη να αμφισβητήσω το φυσικό. Καταλαβαίνω ότι με άλλοθι την κλιματική αλλαγή, αντί να δώσουμε

λύσεις πρωτοπόρες, πάμε να γυρίσουμε στα μουλάρια. Αυτό είναι πολύ επικίνδυνο για το ελληνικό κρασί. Και βέβαια υπάρχει μία υποκρισία, γιατί στην πραγματικότητα δεν απορρίπτονται όλες τις εξελίξεις της τεχνολογίας. Αυτός που λέει «εγώ το κρασί δεν το φιλτράρω για να είναι φυσικό», το φίλτρο δεν είναι τίποτα, αλλά το αμπέλι του είναι κεντρωμένο, το Sauvignon επάνω στο αμερικανικό υποκείμενο, έχει κάνει την πιο βίαιη τεχνική επέμβαση στη φύση. Φυσικά ο καταναλωτής σήμερα έγινε απαιτητικός και σου λέει, εγώ θέλω φυσικά κρασιά και έχει δίκιο. Όμως για να δημιουργήσεις μία κατηγορία νέα, πρέπει να ανταποκρίνεσαι σε συνολικά νέα χαρακτηριστικά, να διαμορφώνεται και το θεσμικό πλαίσιο που θα είναι σε θέση να το ελέγξει αυτό.

Επειδή μιλάμε με τον Άγγελο Ρούβαλη έναν οινοποιό με πολλές επιτυχίες στο ενεργητικό του, τι χαιρέται πιο πολύ και ποια είναι η μεγαλύτερη ανησυχία του;

Είμαι πολύ αισιόδοξος, αν μιλάμε για το οινοποιείο και τα αμπέλια τα δικά μας. Δεν με ανησυχεί τίποτα πραγματικά, γιατί έχω μεγάλη εμπιστοσύνη στη Θεοδώρα. Είναι καλύτερη από εμένα. Επιπλέον έχουμε το πλαίσιο της Αιγιάλειας με ανθρώπους δουλευταράδες με ανοικτά μυαλά.

Υπάρχει Αιγιάλεια... στο Μπορντό;

Όχι. Η Αιγιάλεια είναι μία ειδική ζώνη, όπως και η Σαντορίνη. Η Σαντορίνη είναι παγκόσμια, μοναδική, αλλά και η Αιγιάλεια είναι ειδική. Εγώ αυτό δεν το ήξερα, δεν είναι επειδή είμαι από εδώ. Ανακαλύπτω όλες τις παραμέτρους με τον καιρό.

Μήπως τελικά η ζώνη σας περιορίσει σαν επιχειρηματία οινοποιό;

Όχι, δεν το έχω νιώσει ποτέ αυτό. Δηλαδή, να είσαι οινολόγος σε πέντε ζώνες, και λοιπόν; Κάθε άνθρωπος έχει κάποια όρια, ας το κάνει η κόρη μου αυτό άμα θέλει, κάθε γενιά δεν μπορεί να τα κάνει όλα. Το ότι μπόρεσα να συμβάλω σε εθνικό επίπεδο για το ελληνικό κρασί, αυτό για εμένα είναι το πιο πολύ που θα φιλοδοξούσα. Ίσως θα ήθελα να έχω την ικανότητα και τις γνώσεις να συνεισφέρω και στο ευρωπαϊκό κρασί.

Θεωρείτε την εκμετάλλευσή σας μικρή ή μεγάλη;

Είναι μικρή, έπρεπε να είχαμε περισσότερους αμπελώνες. Η στρατηγική της Οινοφόρου δεν ήταν ο ιδιόκτητος αμπελώνας, ήταν η ζώνη της Αιγιάλειας. Ιδιόκτητη έχουμε περίπου 100 στρέμματα. Από την αρχή ξεκινήσαμε συνεργασία με αμπελοργούς. Τώρα έχουμε αμπελοτόπια από την Ακράτα μέχρι τη Ζήρεια. Είναι επτά διαφορετικά μεσοκλίματα, ας πούμε, terroir, στα οποία έχουμε εντοπίσει και διαφορές στο Ροδίτη. Έχει δουλειά αυτό όμως να γίνει ακόμα. Αυτό ήταν και ούτε είχα μεγάλα οικονομικά μέσα.

Εάν ξεκινούσατε τώρα την πορεία του αμπελοργού, ποιες ποικιλίες θα επιλέγατε;

Με τα μυαλά του τώρα, το 1980, δεν θα έκανα το ίδιο. Δηλαδή η πρώτη δουλειά ήταν αυτό που ήταν σταφίδα να το ξεριζώσω και να βάλω Chardonnay. Βέβαια είχα και την έννοια του πειραματιστή, έλεγα ότι άμα δεν το δοκιμάσω εγώ το Chardonnay ποιος θα το δοκιμάσει; Όπως και τώρα με την Κυδωνίτσα, τη βάζω εδώ με ένα ρόλο πειραματισμού. Ναι, δεν θα έβαζα Chardonnay με τα μυαλά του τώρα, θα έβαζα τις ποικιλίες που βάζουμε τώρα, Μαυροδάφνη ή Ασύρτικο.

Τι σήμανε για εσάς η ανάδειξή σας σε επίτιμο Πρόεδρο του Συνδέσμου Ελληνικού Οίνου;

Καταρχάς πρέπει να ευχαριστήσω για τη γενναιοδωρία του τον Γιώργο Σκούρα. Υποθέτω ότι αυτός το πρότεινε στο Συμβούλιο. Αυτός με πήρε μία ημέρα τηλέφωνο, ήμουν στο αμπέλι αυτό και μου λέει «ήθελα να σου το ανακοινώσω πρώτος». Του λέω, με εκπλήσσεις, ευχαριστώ πάρα πολύ. Είναι αλήθεια ότι δούλεψα πολύ και προχώρησαν όλα τα μέτωπα και πράγματα που δεν είναι γνωστά. Ας πούμε τον αγώνα με την Task Force που μας είχε επιβάλει η Τρόικα. Θέλω να πω ότι έχω δουλέψει για το κρασί και ήταν μία δίκαιη τιμή αυτή τελικά. Δεν την περίμενα, αλλά δεν είναι ότι παράπεσε. Νομίζω ότι ο ΣΕΟ καλό είναι να δώσει αυτό το στίγμα των ανθρώπων που αγωνίζονται.

Πάντα αυτό είναι κίνητρο για τους επόμενους. Ας πούμε όμως την ιστορία με την Τρόικα.

Πάντα αυτό είναι κίνητρο για τους επόμενους. Ας πούμε όμως την ιστορία με την Τρόικα.

Το 2011 ήμουν πρόεδρος του ΣΕΟ και πήγα και συνάντησα τον Fuchtel. Μάλιστα τον θυμάμαι να μου λέει «εάν με αφή-

σουν να κάνω τη δουλειά, το υπουργείο Γεωργίας θα το γκρεμίσω συθέμελα, είναι άχρηστο». Τότε τους ζήτησα να χρηματοδοτήσουν μία μελέτη για το ελληνικό κρασί, για τη θεσμική του αναδιάρθρωση. Πραγματικά ενέκριναν 15.000 ευρώ και τότε βρήκαμε τον Rafael Del Rey, διευθυντή του Ισπανικού Παρατηρητηρίου για το παγκόσμιο κρασί, ο οποίος είπε ότι «η αμοιβή είναι αστεία, αλλά εγώ θέλω τη δουλειά». Ήταν 15.000 ευρώ το όριο, γιατί μετά ήθελε διαγωνισμούς. Τελικά φάγαμε τα μούτρα μας στο υπουργείο, το οποίο δεν το δέχθηκε γιατί όπως είπε «δεν θέλουμε τέτοιους στα πόδια μας».

Τουλάχιστον πρότειναν εναλλακτικές;

Το υπουργείο Γεωργίας δεν μπορεί να παρακολουθήσει τα πράγματα, ο κάθε τομέας είναι πολύ διαφορετικός. Εμείς είμαστε τόσα χρόνια στο αμπέλι και δεν έχουμε λύσεις οριστικές, πόσο μάλλον να έχεις το αμπέλι, το βαμβάκι, την ελιά, τον καπνό, τη μαστίχα. Κάθε ένα από αυτά τα προϊόντα θέλει άλλη πολιτική και θέλει ειδικούς ανθρώπους. Εάν δεν



γίνει η θεσμική αναδιάρθρωση, δεν μπορεί να προχωρήσει το πράγμα σοβαρά. Χρειάζεται ένας οργανισμός, ένας διευθυντικός νους για αμπέλι και κρασί.

Τις προάλλες ο Νίκος Ευθυμιάδης ανέφερε ότι από τη στιγμή που καταργήθηκαν οι οργανισμοί π.χ. του καπνού, που κοιτούσαν το προϊόν από πολύ κοντά, έχουμε χάσει πολύ γήπεδο και προσανατολισμό.

Της αμπέλου δεν υπήρξε ποτέ και η Σταυρούλα Κουράκου έχει προτείνει από το 1970 οργανισμό αμπέλου όπως λειτουργεί σε όλα τα κράτη. Εγώ έχω αγωνιστεί πάρα πολύ γι' αυτό, έχω φάκελο για το τι συμβαίνει σε κάθε κράτος. Φυσικά σε έναν τέτοιο οργανισμό στη θέση του διευθυντή είναι στελέχη marketing, άνθρωποι ικανοί και δημιουργείται μία δυναμική για το κρασί. Έχουμε δώσει έτοιμα τα στοιχεία αλλά αντιστέκονται, γιατί δεν θέλουν να χάσουν ίχνος εξουσίας στο υπουργείο και πρέπει να τους επιβληθεί. Από ποιον όμως, όταν οι υ-

πουργοί Γεωργίας μένει είναι ενάμιση χρόνο ο καθένας;

Από τα χρόνια που παρακολουθώ το χώρο, λέω ότι οι συντελεστές έχουν πολύ μεγαλύτερη δύναμη από το υπουργείο. Γιατί να μην πάρουν πρωτοβουλίες;

Όλα αυτά που κουβεντιάζουμε τόση ώρα μέσα στον οργανισμό μπορούν να πάρουν μορφή και απαντήσεις. Θα ζυμώσει, θα παράγει. Παράλληλα θα επιβάλει, θα ελέγχει.

Και θα παρακολουθεί. Το μεταφέρω αυτό σαν εμπειρία και από άλλα προϊόντα. Αν η Ελλάδα μπορεί να δώσει ένα παράδειγμα ανάπτυξης είναι το κρασί.

Η αλήθεια είναι ότι πέσαμε σε μία εποχή που όταν λέγαμε Οργανισμός ή Εθνικό Συμβούλιο Αμπέλου και Οίνου υπήρχε μεγάλη η απέχθεια σε τέτοια πράγματα. Είχαν πάρει μία σοσιαλιστική σκόνη φθοράς και διαφθοράς και εξαρχής κάποιος στεκόταν εναντίον τους. Εάν έχουμε κάποια στοιχεία ότι έχει αλλάξει η στάση, αυτό είναι πραγματικά ένα μεγάλο θέμα. 🍇

«Όπως είμαστε εδώ τώρα, εγώ είμαι από μικρό παιδί και ένιωθα ότι μου έχει δώσει αυτό το αμπελουργικό πράγμα όλη τη ζωή και όλο τον εσωτερικό μου κόσμο και ένιωθα ότι πρέπει να του ανταποδώσω» σημειώνει χαρακτηριστικά ο Αγ. Ρούβαλης.