



ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ
ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΙΝΩΝ ΠΟΡΩΝ

Η καλλιέργεια της σταφίδας στην Αιγιάλεια



Πτυχιακή εργασία του σπουδαστή:

Νικολάου Κουνάβη

Επιβλέπουσα καθηγήτρια: Α. Λιόπα-Τσακαλίδη

2010

Περιεχόμενα

	Αντί προλόγου	4
	Περίληψη	5
	Σκοπός της εργασίας	6
1	Εισαγωγή	7
1.1	Καταγωγή – Ιστορικό	7-10
1.2	Η πορεία της κορινθιακής σταφιδαμπέλου στο χρόνο	11-30
1.3	Αμπέλογραφικά χαρακτηριστικά Κορινθιακής σταφιδαμπέλου	31-34
1.4	Πολλαπλασιασμός	35
1.4.1	Καταβολάδες	35
1.4.2	Φυτό	35
1.4.3	Εγκατάσταση νέας φυτείας	35
1.4.4	Αποστάσεις φύτευσης στην Αιγιαλεία	36
1.4.5	Καλλιεργητικές φροντίδες	36-37
1.4.6	Ξελάκκωμα	37
1.4.7	Σκάψιμο	37
1.4.8	Εδαφολογικές απαιτήσεις	37
1.4.9	Κλάδεμα	37-38
1.5	Πως πρέπει να χειρίζονται τα νεαρά κλήματα	38-39
1.5.1	Βλαστολόγημα	39
1.5.2	Λίπανση	39-40
1.5.3	Χαραγή	40
1.5.4	Συνδυασμός χαραγής και ορμόνης	40-42
1.5.5	Άρδευση	42
1.6	Ξήρανση της σταφίδας	43-44
1.7	Επεξεργασία της σταφίδας	45
1.8	Αποθήκευση της σταφίδας	45-46
1.9	Ποιότητα της Κορινθιακής σταφίδας	46-48
1.10	Διατροφική αξία	48-50
1.11	Καρπός για εμπόριο και εξαγωγή	50-51
1.12	Εμπορικοί τύποι σταφίδας	51-52
1.13	Τυποποίηση της Κορινθιακής σταφίδας	52-53

1.14	Διάθεση της Κορινθιακής σταφίδας και τόποι εξαγωγής της	53-54
1.14.1	Στρεμματική έκταση σταφίδας στην Αιγιαλεία	54
1.14.2	Κύρια προβλήματα της καλλιέργειας της Κορινθιακής σταφίδας	54-55
1.14.3	Προοπτικές της Κορινθιακής σταφίδας	55-58
1.15	Χρήση και αξία της σταφίδας για τον άνθρωπο	58-59
1.16	Η σταφίδα σαν φάρμακο στους αρχαίους χρόνους	59-60
	Βιβλιογραφία	61

Αντί προλόγου

Θερμές ευχαριστίες στην επίκουρο καθηγήτρια Δρ. Α. Λιόπα -Τσακαλίδη για την βοήθεια, την υποστήριξη και τις κριτικές συζητήσεις που είχα μαζί της κατά την διάρκεια της υλοποίησης της παρούσας πτυχιακής εργασίας.

Τέλος θα ήθελα να ευχαριστήσω τους γονείς μου για την στήριξη τους όλα τα χρόνια φοίτησής μου.

Περίληψη

Η εργασία περιλαμβάνει γενικά στοιχεία για την πορεία της κορινθιακής σταφιδαμπέλου στο χρόνο. Το αμπέλι είναι από τα ελάχιστα φυτά, που η καλλιέργεια του ανάγεται στους προϊστορικούς χρόνους. Στην Ελλάδα δεν είναι ακριβώς γνωστό πότε άρχισε η καλλιέργεια του αμπελιού, ίσως γύρω στο 15ο αιώνα π. Χ. Δεν υπάρχει επίσης συμφωνία για το ποιο δρόμο ακολούθησε για να φτάσει στην πατρίδα μας. Το αμπέλι είναι ένα πανάρχαιο θαμνώδες φυτό που ανήκει στο γένος *Vitis* της οικογένειας των αμπελίδων (*Ampelidae*, *Vitaceae*). Η Σταφίδα (*Stafida*), ποικιλία Κορινθιακή σταφίδα, προέρχεται αποκλειστικά από ρώγες σταφυλιών (*Vitis vinifera*), οι οποίες έχουν υποστεί φυσική αποξήρανση στον ήλιο ή στη σκιά. Η Κορινθιακή σταφιδάμπελος αποτελεί το πρώτο από άποψη αρχαιότητας εθνικό προϊόν. Ο Γεννάδιος φανερώνει ότι η σημερινή σταφιδάμπελος είναι απόγονος μακρινών προγόνων τους οποίους καλύπτουν με αρκετό μυστήριο οι αιώνες. Η κορινθιακή σταφίδα είναι απλή παραλλαγή της κοινής ευρωπαϊκής αμπέλου. Ο τρόπος με τον οποίο προέκυψε δεν είναι γνωστός. Παρατηρήθηκε πως μετά από πολύ μεγάλους σεισμούς στην Ελλάδα η σοδιά επηρεάζεται. Κάποιες από τις σταφιδαμπέλους γίνονται γονιμότερες, άλλες πιο άγονες ή στείρες. Οι εξαγόμενες από την Πελοπόννησο και τη Στερεά Ελλάδα σταφίδες στέλνονταν στην Τεργέστη, το Λιβόρνο και τη Μασσαλία, κάποιες φορές δε κατ' ευθείαν στην Αγγλία και την Ολλανδία. Ως ιδιαίτερη πατρίδα της Κορινθιακής σταφίδας θεωρούνται τα παράλια της Βόρειας Πελοποννήσου και ιδιαίτερα η περιοχή της Κορίνθου όπου και πήρε το όνομα της. Η πιθανότερη επιστημονική εκδοχή για την καταγωγή της σταφιδαμπέλου είναι ότι αποτελεί προϊόν βλαστικής μεταλλαγής της οινοφόρου αμπέλου. Επίσης η εργασία περιλαμβάνει γενικά στοιχεία για τα αμπελογραφικά χαρακτηριστικά της κορινθιακής σταφιδαμπέλου, τον πολλαπλασιασμό (καταβολάδες, φυτό) την εγκατάσταση νέας φυτείας, τις αποστάσεις φύτευσης στην Αιγιαλεία τις καλλιεργητικές φροντίδες (ξελάκκωμα σκάψιμο εδαφολογικές απαιτήσεις κλάδεμα λίπανση χαραγή αρδευση) την επεξεργασία της σταφίδας την αποθήκευση της σταφίδας την ποιότητα της κορινθιακής σταφίδας την διατροφική αξία για εμπόριο και εξαγωγή τους εμπορικούς τύπους της σταφίδας την διάθεση της κορινθιακής σταφίδας την χρήση και αξία της σταφίδας για τον άνθρωπο την σταφίδα σαν φάρμακο στους αρχαίους χρόνους.

Σκοπός της εργασίας

Σκοπός της παρούσας εργασίας είναι η αναζήτηση πληροφοριών, σχετικά με την καλλιέργεια και την παραγωγή Κορινθιακής σταφίδας.

Πιο συγκεκριμένα η πτυχιακή εργασία απαρτίζεται από ενότητες, όπως γενικά στοιχεία για την πορεία της κορινθιακής σταφιδαμπέλου στο χρόνο, αμπελογραφικά χαρακτηριστικά της κορινθιακής σταφιδαμπέλου, πολλαπλασιασμό (καταβολάδες, φυτό), εγκατάσταση νέας φυτείας, αποστάσεις φύτευσης, καλλιεργητικές φροντίδες (ξελάκωμα σκάψιμο εδαφολογικές απαιτήσεις κλάδεμα λίπανση χαραγή άρδευση), επεξεργασία της σταφίδας, αποθήκευση της σταφίδας, ποιότητα της κορινθιακής σταφίδας, διατροφική αξία,, εμπόριο και εξαγωγή,, εμπορικούς τύπους της σταφίδας, διάθεση της κορινθιακής σταφίδας, χρήση και αξία της σταφίδας

1.Εισαγωγή

1.1 Καταγωγή – Ιστορικό

Η καταγωγή του αμπελιού ως φυτού, είναι παλαιότερη του ανθρώπου. Πριν ακόμη τη μεγάλη περίοδο των παγετώνων, όπως μαρτυρούν ευρήματα, υπήρχαν αμπέλια ακόμη και στις πολικές περιοχές. Το αμπέλι είναι από τα ελάχιστα φυτά, που η καλλιέργεια του ανάγεται στους προϊστορικούς χρόνους. Κατά την περίοδο των παγετώνων το αμπέλι άρχισε να εκτοπίζεται από τις βόρειες με ψυχρό κλίμα περιοχές, και η ανάπτυξή του περιορίστηκε σ' αυτές με εύκρατο κλίμα κατάλληλες κλιματολογικά, κυρίως στην περιοχή του Καυκάσου, που θεωρείται και η πατρίδα του, αλλά επίσης και στη Μεσοποταμία. Ο Καύκασος, η Μεσοποταμία και η αρχαία Αίγυπτος πρέπει να θεωρηθούν οι κοιτίδες της αμπελοργίας και οι πατρίδες του κρασιού. Εκεί, μεταξύ Ευξείνου Πόντου, Κασπίας θάλασσας και Μεσοποταμίας, γεννήθηκε το είδος Άμπελος η οиноφόρος (*Vitis vinifera*), που καλλιεργείται σήμερα. Μια νεότερη άποψη όμως που βασίζεται σε απολιθώματα ηλικίας τριών εκατομμυρίων ετών θεωρεί την Ευρώπη σαν τόπο καταγωγής της αμπέλου. Μετά την έναρξη της τρίτης χιλιετηρίδας π. Χ. όπου αρχίζει η εποχή του Χαλκού, οι Αιγύπτιοι και οι Σουμέριοι καλλιεργούσαν συστηματικά την άμπελο. Νεότερα ευρήματα από τις περιοχές του βορείου Ιράν ανάγουν τη χρησιμοποίηση προϊόντων της αμπέλου στην 6η χιλιετηρίδα.

Στον Ελλαδικό χώρο η καλλιέργεια της αμπέλου εισήχθη από ανατολάς και τοποθετείται στα μέσα της τρίτης π. Χ. χιλιετηρίδας. Στην Ελλάδα δεν είναι ακριβώς γνωστό πότε άρχισε η καλλιέργεια του αμπελιού, ίσως γύρω στο 15ο αιώνα π. Χ. Δεν υπάρχει επίσης συμφωνία για το ποιο δρόμο ακολούθησε για να φτάσει στην πατρίδα μας. Άλλοι λένε ότι ήρθε από τη Φοινίκη μέσω Κρήτης στη Νάξο και ύστερα στην υπόλοιπη Ελλάδα. Άλλοι δίνουν την προτεραιότητα στην Αιτωλία και άλλοι στη Θράκη.

Το 2000 π. Χ. η καλλιέργεια σίτου, ελέας και αμπέλου στον Ελλαδικό χώρο αποτελούσε συστατικό στοιχείο της οικονομίας της περιοχής (Νικολάου Ν., 2005). Αναφέρεται ότι την περίοδο των Ομηρικών χρόνων η καλλιέργεια της αμπέλου γίνονταν σε μεγάλη κλίμακα. Στα ανάκτορα της Φαιστού βρέθηκε κρατήρας τεράστιου μεγέθους (1950 π. Χ.). Πολλά ευρήματα που αφορούν τον Μυκηναϊκό πολιτισμό

φανερώνουν την έναρξη της αμπελοκαλλιέργειας το 1600 π. Χ. μετά την έντονη επίδραση που δέχθηκαν από τους Κρήτες (Νικολάου Ν., 2005). Όποιος λοιπόν και αν ήταν ο δρόμος, το κρασί είχε σπουδαία θέση στη ζωή της αρχαίας Ελλάδας σε τέτοιο βαθμό που ο Διόνυσος, θεός της άγριας βλάστησης στην αρχή, να συνδεθεί σχεδόν αποκλειστικά με το ευλογημένο προϊόν του σταφυλιού. Ο Όμηρος αναφέρεται στο αμπέλι και το κρασί με τις ονομασίες οίνη, Οινόη, οινιάδα και άλλα.

Γύρω στο 600 π. Χ. Φοίνικες διέδωσαν την καλλιέργεια του αμπελιού στη Γαλλία και την περίοδο της Ρωμαϊκής αυτοκρατορίας το αμπέλι φτάνει στη Βρετανία. Το 13ο αιώνα μ. Χ. Οι Άραβες προωθούν την καλλιέργεια του αμπελιού στην Ισπανία και Πορτογαλία και μέχρι το 17ο αιώνα το αμπέλι ήταν γνωστό σε όλη σχεδόν την Ευρώπη. Στην αμερικανική ήπειρο οι ευρωπαίοι άποικοι έκαναν γνωστή την αμπελοκαλλιέργεια πρώτα στο Μεξικό και την νότια Αμερική (1500μ. Χ) και στην συνέχεια στην νότια Αφρική, την Αυστραλία και την Καλιφόρνια. Στην Αμερική καταστράφηκαν τα αμπέλια μετά από μεγάλη επιδημία φυλλοξήρας, ενός εντόμου του εδάφους που προσβάλλει τις ρίζες του φυτού με αποτέλεσμα αυτό να ξεραίνεται. Συνέπεια αυτού ήταν να καλλιεργηθούν άγριες ποικιλίες ντόπιων αμπελιών ανθεκτικών στο έντομο, οι οποίες στις αρχές του 18ου αιώνα έφτασαν να καλλιεργούνται στην Αγγλία και στη Γαλλία. Όμως τα αμπέλια αυτά προσβλήθηκαν από διάφορες άλλες ασθένειες που κατέστρεψαν το 70 τις εκατό των καλλιεργειών. Η λύση δόθηκε με τον εμβολιασμό άγριων αμερικάνικων αμπελιών και τη δημιουργία ανθεκτικών υβριδίων.

Το αμπέλι είναι ένα πανάρχαιο θαμνώδες φυτό που ανήκει στο γένος *Vitis* της οικογένειας των αμπελίδων (*Ampelidae*, *Vitaceae*). Το ευρέως διαδεδομένο θαμνώδες φυτό του αμπελιού ανήκει στο γένος *Vitis* της οικογένειας των αμπελιδών (*Ampelidae*, *Vitaceae*), το οποίο περιλαμβάνει μία ιδιαίτερα μεγάλη ποικιλία ειδών. Το γένος περιλαμβάνει πολλά είδη με ιδιαίτερα σημαντικό την άμπελο την οينوφόρο ή *Vitis Vinifera* var. *aryrena*, γνωστής και ως **σταφιδαμπέλου**. Οι ποικιλίες της «Αμπέλου της Οينوφόρου» (*Vitis vinifera*), λόγω της υψηλής γενετικής ετερογένειας, υπερβαίνουν τις 10. 000 παγκοσμίως. Ο αριθμός όμως των ποικιλιών, που καλλιεργούνται για παραγωγή αμπελουργικών προϊόντων, περιορίζεται σε μερικές εκατοντάδες και ομαδοποιούνται με διάφορα κριτήρια. Με βάση το κριτήριο, «προορισμός χρήσης των προϊόντων» , οι ποικιλίες κατατάσσονται σε πέντε κατηγορίες:

- Επιτραπέζιες



- Οινοποιΐας
- Σταφιδοποιΐας
- Χυμοποίησης
- Κονσερβοποίησης

Για την κατηγορία της Σταφιδοποιΐας, τα κριτήρια είναι πολύ αυστηρά και έτσι, λίγες ποικιλίες είναι κατάλληλες για παραγωγή σταφίδων. Η Σταφίδα (*Stafida*), ποικιλία Κορινθιακή σταφίδα, προέρχεται αποκλειστικά από ρώγες σταφυλιών (*Vitis vinifera*), οι οποίες έχουν υποστεί φυσική αποξηήρανση στον ήλιο ή στη σκιά. Σταφίδα ονομάζεται το αποξηραμένο, με κάθε τρόπο, προϊόν της αμπέλου (καρπός σταφυλιού) ενώ η εμπορική ονομασία σχετίζεται με την αποξηήρανση του καρπού ορισμένων μόνο ποικιλιών της αμπέλου. Ο όρος σταφίδα αναφέρεται και στον καρπό κάθε ποικιλίας αμπελιού, ο οποίος μπορεί να καταναλωθεί σε αποξηραμένη μορφή.

Τον καρπό της σταφιδάμπελου αποτελεί η **μαύρη ή κορινθιακή σταφίδα**, η οποία ευδοκimeί κατά κύριο λόγο στην Ελλάδα και ιδιαίτερα στην περιοχή της Πελοποννήσου. Η κορινθιακή σταφίδα, σύμφωνα με επιστημονική εκδοχή, αποτελεί προϊόν βλαστικής μεταλλαγής της οινοποιήσιμης αμπέλου και μάλιστα της ποικιλίας Λιάτικο. Χαρακτηριστικό της γνώρισμα είναι η απουσία κουκουτσιών "γιγάρτων" από τις ρώγες του σταφυλιού και έτσι αναγνωρίστηκε ως ιδιαίτερη ποικιλία αμπέλου (*Vitis vinifera varietas aegyrena*).

Οι σημαντικότερες ποικιλίες σταφιδάμπελων είναι:

- η Σουλτανίνα, γνωστή και ως Thompson Seedless (Καλιφόρνια), με ρόγα άσπερμη, ωχροκίτρινη•
- το Μοσχάτο της Αλεξάνδρειας, γνωστό επίσης ως Gordo Blanco (Αυστραλία) ή White Hanepoot (Νότια Αφρική), με ρόγα που περιέχει μεγάλα σπέρματα και η
- Κορινθιακή με μικρή, μαύρη, άσπερμη ρόγα.

Τα σταφύλια τα οποία προορίζονται για σταφιδοποίηση αποκαλούνται:

Κορινθιακή σταφίδα, Raisin de Corinthe (γαλλ.), Currant (αγγλ.), Passolina, Passerina (ιταλ.). Λόγω ομοιότητας του συγκεκριμένου φρούτου με τους καρπούς ορισμένων θαμνοειδών φυτών (του γένους *Ribes*, οικογένειας *Grossulariaceae*), δόθηκε σε αυτά η αγγλική ονομασία του φυτού "currant".

Υπάρχουν τρεις υποποικιλίες:

- η μαύρη,
- η λευκή, και
- η ερυθρά,

σε μεγαλύτερη, όμως, έκταση καλλιεργείται η μαύρη Κορινθιακή, η οποία είναι η πιο παραγωγική. Η λευκή απαντάται διάσπαρτα κατά κύριο λόγο στους αμπελώνες της Ζακύνθου. Η κόκκινη, που είναι μικρότερης παραγωγικότητας, σπανίζει αλλά απαντάται στη Κεφαλονιά.

Στην Ελλάδα σταφιδάμπελα για παραγωγή Κορινθιακής σταφίδας καλλιεργούνται στη βόρεια και δυτική Πελοπόννησο και σε νησιά του Ιονίου (Κεφαλονιά, Ζάκυνθος). Η σταφίδα ορίζεται ως ο επεξεργασμένος με κάθε τρόπο καρπός όλων των ειδών - ποικιλιών του αμπελιού, του οποίου η βρώση είναι εφικτή. Το σύνολο των μεθόδων, των τεχνικών και των μέσων που χρησιμοποιούνται σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, για να μετατραπούν τα σταφύλια σε σταφίδες, συνιστούν την Σταφιδοποιΐα (Σταυρακάκης, 1986).



Κύριες σταφιδοπαραγωγικές χώρες έως τις αρχές του 20ού αιώνα ήταν η Τουρκία και η Ελλάδα. Στα μέσα του 20ού αιώνα, ωστόσο, οι ΗΠΑ έγιναν η πρώτη παραγωγός χώρα με δεύτερες την Αυστραλία και την Τουρκία και Τρίτη την Ελλάδα.

Ωστόσο, τα τελευταία χρόνια παρατηρείται μια μείωση της παραγωγής σταφίδας στην Ελλάδα και επομένως μείωση στο ποσοστό συμμετοχής της χώρας μας στην παγκόσμια παραγωγή σταφίδας.

1.2 Η πορεία της κορινθιακής σταφιδάμπελου στο χρόνο

Η Κορινθιακή σταφιδάμπελος αποτελεί το πρώτο από άποψη αρχαιότητας εθνικό προϊόν. Παρόλο που η χρονολογική περίοδος εμφάνισής της δεν είναι διευκρινισμένη, οι ονομασίες της (σταφίδες, ασταφίδες, οσταφίδες) αναφέρονται από πολύ παλιά.

Ο **Ιπποκράτης** αναφέρει χαρακτηριστικά στα συγγράμματά του τους όρους ασταφίδα και σταφίδα, την οποία μάλιστα διακρίνει και σε δύο είδη: τη λευκή και τη μαύρη (β' και γ' «περί νουσών» ,» περί γυναικείας φύσεως). Οι σταφίδες, ασταφίδες ή αλλιώς σταφυλίδες όπως ονομάζονται αναφέρονται στα αρχαία συγγράμματα, ενώ η παροιμία «ανθρώπου γέροντος, ασταφίς η κεφαλή» χαρακτηρίζει τη ρυτιδωδή μορφή της σταφίδας και ταυτόχρονα μαρτυρεί ότι είναι ένα πολύ παλιό και ευρέως γνωστό προϊόν. Ήδη γίνεται αναφορά στο αποξηραμένο σταφύλι από τον **Ξενοφώντα** ο οποίος στην «Κύρου Ανάβασιν» περιγράφει τη διάβαση των στρατευμάτων του μέσω της Αρμενίας εξάγοντας την αφθονία των αγαθών της χώρας αυτής, πιο συγκεκριμένα μιλάει για τα ζώα, το σιτάρι, το παλιό και ευωδιαστό κρασί, τις σταφίδες και διάφορα όσπρια. Τότε όμως η λέξη σταφίδα και στο αρχαίο κείμενο ασταφίς, δεν υπονοούσε τη σημερινή Κορινθιακή σταφίδα, αυτή που εδώ και εξακόσια χρόνια έχει καταστεί εμπορεύσιμο είδος της Πελοποννήσου και αργότερα των νησιών του Ιονίου και των παραλίων της Στερεάς Ελλάδας. Η σταφίδα που έχει κατασκευασθεί με αυτόν τον τρόπο και πολλά χρόνια διατηρείται και πολύ γλυκιά γεύση έχει.» Τρόπους παρασκευής σταφίδας από αρχαίους αναφέρει και ο **Κολουμέλλας**. Επίσης και ο **Διοσκουρίδης** αναφέρει πως μετατρέπουν τα σταφύλια σε σταφίδα. Ο **Θεόκριτος** χρησιμοποιεί τη λέξη σταφίδα, ενώ ο **Ιπποκράτης** ονομάζει το δυνατό κρασί αυτό που έχει κατασκευαστεί από σταφίδα «σταφιδίτη» . Τα συγγράμματα που υπάρχουν, αναφέρουν ότι η Κορινθιακή σταφίδα ξεκίνησε να αποκτά ενδιαφέρον χάρις στο γευστικό καρπό της, πριν από εξακόσια και πλέον χρόνια.

Ελλιπείς μαρτυρίες μπορεί κάποιος να αναζητήσει στα Προβλήματα του **Αριστοτέλη** ο οποίος θέτει το εξής ερώτημα:» Ποιο φυτό είναι από τις μυρτιές πιο χαμηλό και περισσότερο χωρίς πυρήνα και από τους φοίνικες και από την άμπελο.....;» . Τη φράση αυτή του **Αριστοτέλη** έτσι αποκομμένη και ατελή αναφέρουν οι περισσότεροι από αυτούς που ασχολούνται με την ιστορία της σταφίδας για να στηρίξουν

προφανώς ότι στο κείμενο αυτό ο **Αριστοτέλης** εννοεί τη σταφιδάμπελο. Και είναι βάσιμη η υπόνοια αυτή για όσους γνωρίζουν την πολυμάθεια και την ερευνητικότητα του **Αριστοτέλη** γιατί το μάτι αυτού του τόσο μεγάλου Έλληνα φυσιολόγου, και αυτού που κατέχει τόση μεγάλη ευχέρεια στην εξερεύνηση της φύσης μπορούσε να στραφεί και στη λεπτομέρεια αυτή. Μπορεί επίσης κάποιος άρτια να σκεφτεί πως το μικρό αυτό σταφύλι το απύρηνο τράβηξε την προσοχή του και τον ώθησε να υποβάλει τη σχετική ερώτηση. Μια όμως προσεκτικότερη μελέτη του κειμένου φανερώνει πως ο **Αριστοτέλης** δεν αναφέρεται στα απύρηντα σταφύλια αλλά συγκριτικά προς άλλα είδη» περί απυρηνωτέρων» και αυτό πολύ ξεκάθαρα φαίνεται με περαιτέρω ανάγνωση του κειμένου. Αλλά και χωρίς τους συμπληρωματικούς λόγους του **Αριστοτέλη** και με μόνη την απόδοση της έννοιας την οποία θέλουν να δεχθούν όσοι προσφεύγουν στο παραπάνω απόσπασμα, δε μας παρέχεται μια πλήρης και άρτια εντύπωση που να αναφέρεται στην εμφάνιση της σταφιδόκαρπου. Σαφέστερη όμως γίνεται η απορία που έχει γεννηθεί σε εμάς από την πλήρη παράθεση του κειμένου:» Ένθα δ' αι μικραί ράγαι ουκ έχουσιν ή ελάττους πυρήνας; Η δια το ατελέστερα είναι υκ έχει αποκεκριμένον; τέλος γαρ ο πυρήν έχει το σπέρμα. Διά τούτο δε και ελάττους εισίν ως όντα παραφυάδες και ατελή» Στη συνέχεια αποκαλύπτεται ότι ο **Αριστοτέλης** εντυφώνοντας περισσότερο δεν απασχολούταν με τα εντελώς απύρηντα σταφύλια αλλά με τα ατελή, με κλήματα δηλαδή που έχουν σταφύλια με μικρές ρώγες οι οποίες ή δεν έχουν καθόλου πυρήνα ή έχουν πυρήνες μικρούς και ατελείς.

Η σταφιδάμπελος δεν είναι δυνατόν να φύτρωσε ξαφνικά στους Κορινθιακούς κάμπους, όπου υπάρχει σαν τοπικό φυτό. Ο Πausanias που περιηγήθηκε στην Ελλάδα 200 χρόνια μετά Χριστόν και προέβη στις πιο λεπτομερείς περιγραφές της Πάτρας, του Αιγίου και άλλων πόλεων της Αχαΐας και της Σικυωνίας δεν αναφέρεται επίσης πουθενά στη σταφιδάμπελο. Ο δε **Βιάζης** υποστηρίζει στο έργο του πως σταφύλια με μικρές ρώγες υπήρχαν και κατά την αρχαιότητα ενώ ο **Πλίνιος** αναφέρει τα σταφύλια με λεπτές ρώγες και ένα άλλο είδος ελληνικού σταφυλιού μικρό και τρυφερό. Ο Βιργίλιος επίσης κάνει αναφορά σε σταφύλια με μικρές ρώγες. Ο ίδιος ο Βιργίλιος αναφέρει τη» **μικροράγα Αργίτιδα**», της οποίας υπήρχε είδος και με χονδρές ρώγες. Αναφέροντας το **Βιργίλιο** οφείλουμε να προσέξουμε το σχολιαστή του Raymond Billiard ο οποίος μεταφράζει και σχολιάζει σχετικούς στίχους στους οποίους αναφέρονται τα αμπέλια της Θάσου, της Μαρεώτιδος λίμνης και η Ψυθία άμπελος, αφήνοντας να εννοηθεί συμπερασματικά πως πιθανώς να επρόκειτο για

τους προγόνους της σημερινής Κορινθιακής σταφιδάμπελου. Ο **Γεννάδιος** λέει τα εξής :» Τρόπους παρασκευής σταφίδας από αρχαίους αναφέρουν ο Καλομέλλας και ο Φλωρεντίνος. Σταφύλι δε με λεπτή ρώγα από το Άργος αναφέρεται και από τον **Βιργίλιο**. Ο **Γεννάδιος** στηριζόμενος στις πληροφορίες αυτές προβάλλει ερώτημα το οποίο φανερώνει πως η σκέψη του δεν είναι μια υπόνοια της οποίας η σημερινή σταφιδάμπελος είναι απόγονος μακρινών προγόνων τους οποίους καλύπτουν με αρκετό μυστήριο οι αιώνες.

Ο γεωγράφος Partch από τη Βρευσλαβία, γράφει τα εξής:» ... Γεννάται το ερώτημα αν η σταφιδάμπελος πρωτοεμφανίστηκε το μεσαίωνα ή αν αποδεικνύεται η ύπαρξή της ήδη από την πλούσια αρχαϊκή οινολογία; Δεν υφίστανται έγκυρα στοιχεία τα οποία να αποδεικνύουν πως η σταφίδα ήταν εντελώς ξένη στην αρχαιότητα ή πως τότε δεν υπήρχε καν. Οι αιώνες παρέρχονταν αλλά οι Έλληνες και οι επιδρομείς της Πελοποννήσου δεν αντιλαμβάνονταν το γεγονός ότι σε ορισμένες περιοχές ή σε ορισμένα προνομιάχα εδάφη ένα υπήρχε προϊόν προορισμένο να αποτελέσει ανάγκη για κάποιους λαούς, να φέρει πλούτο στους κατοίκους και άνεση στα δημόσια ταμεία της επί αιώνες ξενοκρατούμενης αυτής χώρας. Η σταφιδάμπελος ως παραλλαγή της αμπέλου πολλαπλασιάζεται με την επέμβαση του ανθρώπου και την ανθρώπινης τέχνης. Σχεδόν είναι αδύνατον να προσεγγιστεί η πρώτη εμφάνισή της. Κάποια πληροφορία του κ. Ρουσσοπούλου, διευθυντή του» Ινστιτούτου της σταφίδας» στον Πύργο της Ηλείας, μας γνωστοποιεί πως στο μουσείο της Νεάπολης υπάρχει μια φιάλη που περιέχει una passa, το οποίο είναι καταγεγραμμένο στη επιγραφή της και σημαίνει αποξηραμένη σταφίδα. Το μπουκάλι αυτό έχει βρεθεί στις ανασκαφές της Πομπηίας την οποία κάλυψε και εξαφάνισε η τέφρα του Βεζούβιου κατά τον Δ. αιώνα μ. Χ. και το περιεχόμενό του ήταν εντελώς ίδιο με τη σημερινή κορινθιακή.

Η κορινθιακή σταφίδα είναι απλή παραλλαγή της κοινής ευρωπαϊκής αμπέλου. Ο τρόπος με τον οποίο προέκυψε δεν είναι γνωστός. Ο Ορφανίδης θεωρεί πως είναι θέμα εκφυλισμού το οποίο προέκυψε από τον εμβολιασμό και τη χαραγή. Η χαραγή όμως εισήλθε στην Πελοπόννησο από τους Ζακυνθινούς μόλις το 1848, ο εμβολιασμός όμως γίνεται από όλους εμάς. Ο Η. Mares την αποδίδει σε δυσκολία στη γονιμοποίηση. Ο δε Jurie υποστηρίζει πως η παραλλαγή αυτή οφείλεται στην ειδική διαθλαστικότητα των ηλιακών ακτινών. Η υψηλή θερμοκρασία των μερών όπου παράγεται η σταφίδα, η υγρομετρική κατάστασή της παρά τη θαλάσσια ατμόσφαιρα, η έκθεσή της σε λόφους όπου παράγεται καλή ποιότητα σταφίδας όπως η Βοστίτσα και η σύσταση του εδάφους έχουν σαφώς πολύ μεγάλη επίδραση στη σταφίδα. Όμως

και μια απλή διατάραξη της θρεπτικής ισορροπίας αρκεί, όπως και πειραματικά επιβεβαιώθηκε για να **επαναφέρει το κουκούτσι στις σταφίδες**. Μια πολύ πλούσια λοιπόν λίπανση (στους κήπους) και μάλιστα με φωσφορικό, επαναφέρει τα κουκούτσια. Στις χαλικοαμμώδεις εκτάσεις, στα ακαλλιέργητα εδάφη, στα ακλάδευτα κλήματα σε περίοδο ξηρασίας ή με την καταστροφή του φυλλώματος από ασθένειες η σταφίδα αποκτά σε μεγάλο ποσοστό ξανά κουκούτσι εξ αιτίας αυτής της ελλιπούς θρέψης. Αυτό άλλωστε είναι το γενικό βιολογικό φαινόμενο που ισχύει για όλα τα φυτά, τα οποία αποκτούν περισσότερους σπόρους σε καιρό ξηρασίας η ελλιπούς θρέψης τους. Επειδή η φύση φοβούμενη μήπως το είδος τους εκλείψει τα προικίζει με μεγάλο αριθμό σπόρων για τη διαιώνισή τους. Και σε ομαλές όμως συνθήκες υπάρχουν και στη σταφίδα λίγες ρώγες που περικλείουν από αταβισμό κουκούτσι. Το ποσοστό των ρωγών αυτό αυξομειώνεται ανάλογα με τις προαναφερθείσες συνθήκες.

«Την επίδραση όμως του κλίματος αποδεικνύει φανερά και η ύπαρξη σταφυλιών στα καθαρώς σταφιδικά μέρη με ρώγες χωρίς κουκούτσια σε μεγάλη αναλογία.

«Έχει παρατηρηθεί πως όπου υπάρχουν ηφαιστεια, όπου εκρήξεις και λάβα, όπου σκουριά, όπου υπάρχει υγρασία από ηφαιστειώδη ύδατα ή ηφαιστειώδη σκόνη και μεγάλοι σεισμοί εκεί παρατηρείται εκπληκτική ευφορία και γονιμότητα του εδάφους εκεί ευδοκιμούν σπάνια προϊόντα με εκλεκτή ποιότητα, όχι μόνο αμπέλια αλλά και άλλα διάφορα φυτά και καρποί. Εξ' αιτίας λοιπόν αυτής της τόσο μεγάλης γονιμότητας της γης σε αυτά τα μέρη που έχουν προσβληθεί από μεγάλες καταστροφές οι κάτοικοι δεν απομακρύνονται από αυτά. Στην Κεντρική Αμερική η πόλη της Γκουατεμάλας καταποντίστηκε και καταστράφηκε δύο και τρεις φορές, εφόσον τόσο περίπου σεισμοί γίνονται κάθε χρόνο ως συνέπεια των εκρήξεων των ηφαιστειών των Κορδελιέρων και των Άντεων κι όμως δεν παρατηρείται μετανάστευση αντιθέτως χτίζουν τη νέα Γκουατεμάλα κοντά σε αυτή που καταστράφηκε διότι το έδαφος της χώρας εκείνης παράγει ότι πιο πλούσιο, άφθονο και εμπορικό ο άνθρωπος έχει ανάγκη. Το συμβαίνει και με τα νησιά Βολκάνο και Στρόμπολυ. Το ίδιο και με τα χωριά και τις πόλεις που βρίσκονται κοντά στο Βεζούβιο και την Αίτνα. Παράγεται εξάλλου το περίφημο κρασί που ονομάζεται» Δάκρυ του Χριστού» εκτός από την πλευρά του Βεζούβιου;» Από όλα τα εξερχόμενα υλικά του κρατήρα ενός ηφαιστείου το θείο υπερισχύει των άλλων ως καυστική ύλη διότι όπου κι αν ακουμπήσουν οι ουσίες αυτές, η ατμόσφαιρα γεμίζει θειώδη οσμή. Έφτασα λοιπόν στο συμπέρασμα ότι όλες οι εκρήξεις του Βεζούβιου, της Αίτνας, του Στρόμπολυ και του Βολκάνου της Ιταλίας δόνησαν, διατάραξαν και τα δημιούργησαν

τα πιο σταφιδογενή μέρη της Ελλάδας, εφόσον έχουν διαποτιστεί με τόσες ηφαιστειακές ουσίες με συνέπεια να έχει δημιουργηθεί ειδικό έδαφος, ειδικό χώμα, ειδική γη, η οποία από το δωδέκατο αιώνα βλάστησε αυτοφυώς το αμπέλι του σταφυλοκαρπού.» «Τα ηφαίστειο της Θήρας έχει και αυτό την εκρηκτική ιστορία του και έχει συμβάλει αρκετά στην αυτοφυή βλάστηση του σταφιδόκαρπου. Το 1707 φοβερές εκρήξεις οι οποίες διήρκεσαν περισσότερο από ένα χρόνο δημιούργησαν ένα νέο νησί μεταξύ της μεγάλης και της μικρής Καμμένης. Τη φοβερή περιγραφή αυτής της έκρηξης βρίσκουμε στην έκθεση της Αποστολής της Ανατολής.»

Ο σταφιδόκαρπος είναι προϊόν το οποίο έχει προέλθει από τις φοβερές εκρήξεις και σεισμούς του δωδέκατου αιώνα οι οποίοι περικύκλωσαν τη χώρα και επηρεάστηκαν από ιταλικά και ελληνικά ηφαίστεια. Ο Κορινθιακός κόλπος βρίσκεται μεταξύ της Αίτνας, του Βεζούβιου και των Θηραϊκών ηφαιστειών, έτσι λοιπόν οι συνέπειες των μεγάλων αυτών εκρήξεων, αν και οι σεισμολόγοι θεωρούν πως δεν υπάρχει καμία σύνδεση μεταξύ των κοντινών ηφαιστειών. Στον πυθμένα όμως του Κορινθιακού κόλπου ή κοντά σε αυτών υπάρχουν ηφαίστεια αόρατα, τα οποία στάθηκαν η αιτία των δύο π. Χ. μεγάλων σεισμών, που κατέστρεψαν τους Δελφούς το 489 και τα 279 π. Χ. Ολόκληρη η Μικρά Ασία, η Ελλάδα, τα νησιά, λέει ο διάσημος σεισμολόγος Φόρστερ, υπήρξαν» θέατρο» μεγάλων και μικρών σεισμών. Αλλά από το 968 μ. Χ. μέχρι και το 1863 έλαβαν χώρα στην Ελλάδα επτά καταστρεπτικοί σεισμοί και δύο χιλιάδες εκατό μικρότερης ισχύος. Στα Ιόνια δε νησιά συνέβησαν 640 δονήσεις μέσα στα τελευταία είκοσι δύο χρόνια. Τη 17^η Δεκεμβρίου 1860 έγινε ένα καταστρεπτικός σεισμός στη Ζάκυνθο, αποκαλούμενος ο σεισμός του Αγίου Διονυσίου, τα αποτελέσματα του οποία ήταν πολύ σοβαρά για τη Γλαρέτζα, το Κατάκωλο, το Μεσολόγγι, την Πάτρα, την Ιθάκη, τη Λευκάδα, και την Κεφαλονιά, σε όλα δηλαδή τα σημερινά πολύ σταφιδοφόρα μέρη. Από την περιγραφή των σεισμών αυτών την οποία κάνει ο δικός μας Γερμανός αστρονόμος Σμιθ καθώς και ο Φόστερ καμία δεν υπάρχει αμφιβολία ότι στον πυθμένα του μεσημβρινού μέρους του Κορινθιακού κόλπου τα ηφαίστεια και οι σεισμοί αυτοί μετέβαλαν τη γη της Πελοποννήσου μέχρι τον Κάλαμο καθώς και εκείνη κάποιων από τα Ιόνια νησιά σε κατάρρευση. Στα χώματα λοιπόν αυτά και εντός των συστατικών τους θεωρώ πως αναμείχθηκαν από το δωδέκατο αιώνα από τις συνεχείς δονήσεις στοιχεία και αέρια ηφαιστειώδη, θερμά ύδατα, ή αόρατα χημικά μόρια, χυλοί ή σώματα και στοιχεία διφυή άγνωστα ή ακόμα και δυσδιάκριτα μέσα στα γνωστά, τα οποία η χημεία δεν προσπάθησε ή δεν μπόρεσε να εξακριβώσει. Τα στοιχεία αυτά αφού αναμειχθούν με άλλα κατάλληλα

σχηματίζουν μοναδικές ουσίες στα στρώματα της γης υπό του χώματος, από τα οποία τρέφονται ή ποτίζονται οι βαθιές ρίζες των κλημάτων της σταφίδας.

«τον Αύγουστο 1881, μεγάλο νέφος κάλυψε τη Ζάκυνθο. Ήρθε από τα μεσημβρινοδυτικά, όπου δεν υπήρχε γη πλησιέστερη των 450 μιλίων. Το νέφος αυτό ήταν γεμάτο με απανθρακωμένα και σαπισμένα κληματοφύλλα και άλλα θερμά φύλλα τα οποία αναμφίβολα προέρχονταν από κάποια υποθαλάσσια έκρηξη τουλάχιστον 200 μίλια, σε μέρος όπου η θάλασσα έχει πάρα πολύ υψηλή θερμοκρασία. Ο κόμης Ρώμας και ο Κυριακύλης Μαυρομιχάλης ήταν μάρτυρες αυτού του φαινομένου και διατήρησαν για αρκετό χρόνο μέρος των σαπισμένων αυτών φύλλων. Κατάστρωμα αγγλικού πλοίου καλύφθηκε από αυτά. Κάποιοι σπόροι κατά λάθος έπεσαν σε γόνιμο έδαφος και κάποια μέρα βλάστησαν. Να μία διαφορετική εκδοχή για την εμφάνιση του σταφιδοκαρπού στην Ελλάδα.»

Ο Ξένος παραθέτει διάφορα σεισμολογικά αποτελέσματα και αναφέρει τα πειράματα του Φόρστερ στον πυθμένα της θάλασσας, για να τονίσει πως η θεωρία του ότι ο σταφιδόκαρπος είναι αποτέλεσμα και συνέπεια των σεισμών είναι ορθή,» δηλ. ότι σταφιδόκαρπος είναι έκτακτο προϊόν προερχόμενο από τους συνεχείς σεισμούς που έλαβαν χώρα από τον πορθμό της Χίου μέχρι τον Αρκαδικό και Κορινθιακό κόλπο και από την Αίτνα και το Βεζούβιο μέχρι τη Χίο, από το δωδέκατο αιώνα. Γιατί είναι αδύνατον να μην υπάρχει καταβύθιση του πυθμένα της θάλασσας γύρω από την Πελοπόννησο και τα Ιόνια νησιά και, γύρω από τη Χίο και τη Θήρα για να αναπληρώσουν κενά, να καλύψουν τα ηφαιστειώδη στοιχεία που αναβράζουν εντός της θάλασσας. Και είναι αδύνατον να μην έγιναν από τις τόσες δονήσεις που ακλούθησαν στο έδαφος της ξηράς στα λασπώδη χώματα που βρίσκονταν υπό των ριζών της σταφίδαμπέλου, διαταράξεις αναμίξεις, ασφαλώδεις καιθειώδεις αναθυμιάσεις, ηφαιστειώδη αέρια οξυγονούχες και ανθρακικές ουσίες, οι οποίες αφού αναμείχθηκαν γέννησαν τα πρώτα δένδρα του σταφιδοκαρπού, στην άγρια μορφή τους τα οποία ο άνθρωπος ορμώμενος από την ομοιότητα που παρουσίαζαν με τα αμπέλια τα πολλαπλασίασε με την περιποίηση και την καλλιέργεια και τα έφερα στην τωρινή τους μορφή. Το φαινόμενο αυτό επιβεβαιώνεται και μέσω στατιστικών στοιχείων. Παρατηρήθηκε πως μετά από πολύ μεγάλους σεισμούς στην Ελλάδα η σοδιά επηρεάζεται. Κάποιες από τις σταφίδαμπέλους γίνονται γονιμότερες, άλλες πιο άγονες ή στείρες.» . Ο Ξένος από αυτή τη μελέτη η έρευνα και η ονοματολογία των έκτακτων και σπάνιων καρπών και φυτών των ηφαιστειών της υδρογείου για να υποστηρίξω τη θεωρία μου πως ο σταφιδκαρπός μας είναι αυτόχθον προϊόν που

προέρχεται από ηφαιστειώδεις διαταράξεις και ύλες. Κι αυτό γιατί σήμερα θεωρείται αξίωμα πως στις ηφαιστειώδεις χώρες τα φυσικά προϊόντα και οι καρποί των δένδρων εξ αιτίας άγνωστων και απόκρυφων λειτουργιών των ηφαιστειακών στοιχείων, βελτιώνονται, παραλλάσσονται, αυξάνονται, μικραίνουν ή και μεγαλώνουν και αποκτούν έκτακτη γεύση και ειδική όψη. Τα προϊόντα αυτά προορίζονται για ειδική χρήση. Ο Στέφανος Ξένος ήταν ο πρώτος που έθιξε το ζήτημα ονομασία του καρπού της σταφίδαμπέλου επικαλούμενος τη μαρτυρία συγγραφέων περιηγητών, εγκυκλοπαιδικών λεξικών και την προσωπική του γνώμη θέλοντας να καταλήξει στο συμπέρασμα ότι οι Άγγλοι ονόμασαν τη σταφίδα **κουρραντιάν** όχι από τον τόπο της προέλευσής της, αλλά από κάποια σύμπτωση η οποία απορρέει από τη συνωνυμία με την αγγλική λέξη Currans, που σημαίνει φραγκοστάφυλο και σταφίδα και πως οι Γάλλοι εσφαλμένα τη μετέφρασαν Κορινθιακή σταφίδα. Διότι, εξηγεί, πως οι Γάλλοι δεν την αγόραζαν από την Κόρινθο ούτε τη μετέφεραν από τον κόλπο της Κορίνθου ο οποίος εκείνη την εποχή σύμφωνα με τον Ξένο δεν ονομαζόταν Κορινθιακός, αλλά κόλπος του Λεπάντου. Επιπλέον, συνεχίζει, οι Γάλλοι τότε οι Γάλλοι εισήγαγαν σταφίδα μόνο από τη Ζάκυνθο και καθόλου από την Κόρινθο.

Τους ισχυρισμούς του Στ. Ξένου πρώτος αμφισβήτησε ο οποίος γράφει για την ονομασία της σταφίδας αναφέροντας τα εξής: ο Παρτς, πιστεύει πως το όνομα» uva Corinthiaca» ,» raisin de Corinthe» δεν αναφέρεται στην πριν του 1685 περίοδο και πως πρόκειται για μεταβολή του Αγγλικού» currant» το οποίο κατ αρχήν αναφέρεται στο φραγκοστάφυλο του Βορρά. Εξ αιτίας αυτού τα όνομα αυτό δόθηκε στον όμοιο καρπό του ελληνικού κλήματος, και ονομαζόμενο έτσι παραδόθηκε στους Γάλλους οι οποίοι γι αυτό το λόγο προφανώς παρανόησαν και το ονόμασαν» raisin de Corinthe» . Ότι και οι δύο ρώγες έλαβαν στην Αγγλία το ίδιο όνομα ενώ είχαν διαφορετική καταγωγή είναι ολοφάνερο. Μετά τον Παρτς ο Δε Βιάζης εξετάζει αυτό το τόσο ενδιαφέρον ζήτημα και επικαλείται τον Πεγαλόττην. Για να ενισχύσει τη γνώμη του πως η ονομασία της σταφίδας δεν οφείλεται στις αφορμές τις οποίες ανέφερα ο Ξένος, γράφει τα εξής:» Ο Ξένος υποστηρίζει πως ο κόλπος της Κορίνθου δεν ονομάζεται κορινθιακός αλλά του Λεπάντου. Είναι αληθές πως ονομάζεται του Λεπάντου αλλά και κάποιοι τον αποκαλούν της Κορίνθου. Ο Portacchi ο οποίος ήκμασε κατά τον δέκατο έκτο αιώνα τον αποκαλεί golfo di Coranto και Seno di Corinto. Ο ίδιος ο Portacchi λέει πως η Κόρινθος ονομάζεται Corinto. Όσο για την προφορά το Coranto μοιάζει πολύ με το αγγλικό Currant (ονομασία της σταφίδας).

Η σταφίδα στο ΙΔ΄ αιώνα ήταν γνωστή σαν παραγωγικό φυτό και είμαστε υποχρεωμένοι να δεχθούμε ότι από τον ΙΓ΄ αιώνα, αν όχι και νωρίτερα, είχε γίνει αντιληπτή η ύπαρξη του φυτού αυτού στην Πελοπόννησο ενώ βαθμιαία θα αναγνωριστούν και τα εξαιρετικά γνωρίσματα του καρπού του. Σημειώσαμε ήδη σα χρονολογικούς σταθμούς τα έτη 1334 – 1337, 1340 και το έτος 1387. Στις χρονολογίες αυτές κατά τη διάρκεια των οποίων η Πελοπόννησος είναι Φραγκοκρατούμενη (1212 – 1389) η καλλιέργεια της σταφίδας ακμάζει στον τόπο της αρχικής προέλευσης της, διενεργείται εμπορική και εξαγωγική κίνηση του καρπού της ενώ ο σταφιδόκαρπος εμφανίζεται στην αγορά του Λονδίνου.» Τα προϊόντα του Κορινθιακού κόλλου, λέει ο Λαμπρυνίδης που αποκτήθηκαν τους χρόνους εκείνους υπό των Ιταλών και κατ' εξοχήν υπό των Ενετών εμπόρων από βιοτεχνική ανταλλαγή ή ανταλλαγή άλλων προϊόντων, κυρίως σιταριού, στάλθηκαν στις αποθήκες της Ενετίας, προορισμένα για τις Βόρειες χώρες της Ευρώπης στις όποιες άρχισε και η πιο συστηματική κατανάλωσή τους.» . Ο Βουρλούμης μας διαφωτίζει:» Κατά τη διάρκεια της δέκατης πέμπτης εκατονταετηρίδας η κορινθιακή σταφίδα ήταν πλέον αναγνωρισμένο εμπορικό είδος στη Ευρώπη. Στην Αγγλία απαιτούταν ειδική άδεια για την εμπορία της. Το 1448 ο Ιωάννης Ουέλδων καταδικάστηκε σύμφωνα με το χρονογράφο να καταβάλει πρόστιμο τριών σεληνίων και τεσσάρων πεννών γιατί αγόρασε Κορινθιακή σταφίδα χωρίς ειδική άδεια. Το 1453 το δικαίωμα αγοράς στο Λονδίνο κοστολογούταν μία πέννα για κάθε» καρτέλα» (μεγάλο ξύλινο σκεύος) ή βαρέλι. Το 1463 η τιμή του ενός λίτρου ήταν τρεις πέννες.» Στα τέλη του ΙΔ΄ αιώνα (1389 – 1540) υπήρχε ακόμα Ενετοκρατία. Την Ελληνική επικράτηση που εξαρτιόταν από τους Παλαιολόγους σε μεγάλο βαθμό, τάραξε η ορμητική επιδρομή των Τούρκων. Μια τέτοια τουρκική εισβολή που έλαβε χώρα το 1458 βρήκε την Πελοπόννησο σε εξαιρετική γεωργική και κτηνοτροφική ακμή. Στα χρόνια του Μεσαίωνα, των Φραγκισκανών μοναχών, των **Ελασσόνων** του Λουκά Baddingδημιουργήθηκε πολύτιμη έκθεση του Καρδινάλιου Νικήνου, που αφορά στην κατάσταση της Πελοποννήσου.» Υπάρχει στην Ελλάδα, γράφει ο Σεβασμιότατος, κάποια μεγάλη επαρχία, κοινώς αποκαλούμενη Μοριάς, η περίμετρος της οποίας είναι 800 μίλια. Η χώρα αυτή διαθέτει πλούσιο και πολύ γόνιμο έδαφος το οποίο παράγει άφθονα είδη, όχι μόνο τα απολύτως αναγκαία για τον άνθρωπο, αλλά και άλλα προϊόντα που εξυπηρετούν την ευζωία και την ευμάρειά του. Ψωμί, κρασί, κρέας, ξερά σταφύλια, **κορινθιακές σταφίδες**, βαφικές ύλες.... Όλα αφθονούν σε αυτόν τον τόπο.» Τον **16^ο** αιώνα η σταφιδάμπελος μεταφυτεύθηκε στα Ιόνια νησιά. Παύει πλέον να θεωρείται

μονοπώλιο της Πελοποννήσου. Ο Δε--- Βιάζης διέσωσε μια επιστολή εξαιρετικού ενδιαφέροντος όπου λέει τα εξής :» Τον αιώνα αυτό στην Πάτρα υπάρχει και πωλείται η σταφίδα. Εξ αιτίας όμως των συνεχών διώξεων, των πολλών και αιματηρών πολέμων, των καταστροφών και διαφόρων άλλων γεγονότων η Πελοπόννησος και η Στερεά Ελλάδα παρήκμασαν, πολλοί δε από τους κατοίκους ζητούσαν αλλού καταφύγιο. Κατά συνέπεια η καλλιέργεια των κτημάτων δεν μπορούσε να είναι σε πολλή καλή κατάσταση, αντιθέτως μερικά γίνονταν χέρσα από τους πολέμους. Τα Ιόνια νησιά που ήταν ελεύθερα από την Ενετοκρατία, προσπάθησαν να έχουν το μονοπώλιο όπως και συνέβη όταν η σταφίδα άρχισε να καλλιεργείται επιτυχώς στη Ζάκυνθο αρχικά και αργότερα στην Κεφαλονιά.» . Όπως ήταν φυσικό το εμπόριο της σταφίδας εξακολουθούσε να γίνεται παρά τις πολιτικές μεταβολές οι οποίες έλαβαν χώρα στην Πελοπόννησο. Εν τω μεταξύ μετά τα μισά του 16^{ου} αιώνα άρχισε η εξαγωγή σταφιδοκαρπού και από τη Ζάκυνθο. Με αυτό τον τρόπο αναζωογονήθηκε το εμπόριο του προϊόντος αυτού. Ο Βουρλούμης αναφέρει ότι» στα τελευταία είκοσι χρόνια της 16^{ης} εκατονταετηρίδας Άγγλοι έμποροι είχαν συνάψει στενές εμπορικές σχέσεις με τους Ενετούς στα νησιά και με τους Τούρκους στην Πελοπόννησο.» . Στη διάρκεια του 17^{ου} αιώνα εμφανίζεται η περίφημη αγγλική» Εταιρεία του Λεβάντε» . Σε αυτήν αναφέρεται αρκετά αλλά κάπως συγκεχυμένα ο Ξένος, ο οποίος μπορούσε να μεταφέρει πολύτιμες σταφιδικές πληροφορίες αν χειριζόταν διαφορετικά το ζήτημα αυτό. Σύμφωνα με τον Ξένο, ολόκληρο το εμπόριο της Ανατολής με την Αγγλία βρισκόταν στην κατοχή αυτής της Εταιρίας ως μονοπώλιο που διέθετε πάρα πολλά προνόμια. Η Εταιρία όπως λέγεται ιδρύθηκε την περίοδο της Βασίλισσας Ελισάβετ της Αγγλίας. Ο Βουρλούμης αναφέρει ότι το 1581 η Ελισάβετ εκχώρησε στο δημοτικό σύμβουλο Όσπρον, άδεια αποκλειστικής εμπορίας με το μεγάλο Τούρκο (Great Turke). Η άδεια αυτή μεταβιβάστηκε το 1592 στην Εταιρεία της Ανατολής (Levant Company) στην οποία παραχωρήθηκε και το μονοπώλιο των» small fruits called currants, being the raisins of Corinth.» Τα Β. Δ. της 8^{ης} Μαρτίου και της 24^{ης} Απριλίου 1785 φανερώνουν τα προνόμια της Εταιρίας αυτής και τη δύναμη την οποία κατέχουν οι Πρόξενοι στην Τουρκία και οι Πρέσβεις της Αγγλίας. Η Εταιρεία συγκροτήθηκε από εμπόρους που κατείχαν το τότε μονοπώλιο μεταξύ Τουρκίας και Αγγλίας, δηλαδή το εμπόριο εισαγωγής και εξαγωγής» Κατ' αυτόν τον τρόπο ολόκληρο το εμπόριο μεταξύ Τουρκίας και Αγγλίας κατέστη μονοπώλιο.» Μέσω της Εταιρίας αυτής, λέει ο Ξένος, φαίνεται πως ο κορινθιακός καρπός κατέστη μονοπώλιο πρώτα και κύρια της Αγγλίας, και η χρήση

του μέχρι και τον 18^ο αιώνα ως τροφή και οινόπνευμα διατηρήθηκε μυστική. Η Εταιρεία διέδιδε πως χρησιμοποιούσε τη σταφίδα για βαφή. Αργότερα οι Άγγλοι παραιτήθηκαν από την παρασκευή οινόπνευματος και περιορίστηκαν μόνο στην τροφή, γιατί οι τότε υπέρογκοι δασμοί της εισαγωγής και της εξαγωγής της δεν άφηναν περιθώριο για ένα λογικό και κερδοφόρο συναγωνισμό με το οινόπνευμα της Γαλλίας.» .» Η Εταιρία του Λεβάντε πέρα από τα τόσα προνόμιά της, έπαιρνε και επιχορήγηση από την Αγγλική κυβέρνηση γύρω στις πέντε χιλιάδες λίρες ετησίως για τα έξοδά της. Συνέβη δε και το εξής παράδοξο: Οι πρόξενοι και οι Άγγλοι πρέσβεις σύμφωνα με τους Τουρκικούς νόμους και τις αγγλοτουρκικές συνθήκες, είχαν το δικαίωμα να καταδικάσουν σε πολυετή φυλάκιση ή ακόμα και σε θάνατο τους εγκληματίες αρκεί αυτοί να μην είναι μουσουλμάνοι.» . Για την Εταιρία ο Beaujour στα τέλη του 18^{ου} αιώνα (1787 – 1797) γράφει τα εξής:» Το αγγλικό εμπόριο της Ανατολής βρίσκεται στα χέρια μιας Εταιρείας που ιδρύθηκε το 1606 επί της βασιλείας του Ιακώβου του Ι. Κάθε Άγγλος προτεστάντης μπορεί να εγγραφεί σε αυτή καταβάλλοντας είκοσι γουϊνέες για να γίνει μέλος και μία γουϊνέα αι κάποια εκατοστά για μικροέξοδα.» . Η Εταιρεία απαρτίζεται από 400 μέλη. Έχουν το δικαίωμα να εμπορεύονται μόνο στις θάλασσες της Ανατολής και να μεταφέρουν τα εμπορεύματά τους με πλοία που ανήκουν στην Εταιρεία. Ορκίζονται για να γίνουν δεκτοί πως δε θα παραχωρήσουν σε κανέναν το όνομα και την επιχείρηση τους και υποχρεούνται με αυτόν τον όρκο να μην δέχονται τα τούρκικα προϊόντα αν δεν» ισοβαθμίσουν» την αξία τους με εθνικά προϊόντα. Κάθε αποστολή και κάθε παράδοση των ειδών τους είναι απαγορευμένη. Μπορούν όμως να κυκλοφορούν τα κεφάλαιά τους από τη μια Σκάλα στην άλλη. Κανένας άγγλος έμπορος δεν μπορεί να κάνει εμπόριο με την Ανατολή εάν δεν είναι μέλος της Εταιρείας, εκτός αν πληρώσει είκοσι εκατοστά για το δικαίωμα αυτό. Η πράξη όμως αυτή ισοδυναμεί με κατηγορηματικό αποκλεισμό από την Εταιρεία. Η Εταιρεία διευθύνεται από ένα μόνιμο διοικητή, από έναν ταμείακι ένα γραμματέα των οποίων οι θέσεις είναι μεταθέσιμες. 13 μέλη είναι επιφορτισμένα με τη διεύθυνση των υποθέσεων και σε καθορισμένες περιόδους λογοδοτούν σε όλα τα μέλη σε γενική συνέλευση που πραγματοποιείται. Καμία πράξη δεν είναι έγκυρη εάν δεν έχει υπογραφεί και από τους 13 εταίρους. Η Εταιρεία καθορίζει τον Πρέσβη και τους Προξένους. Από αυτήν πληρώνονται και ο βασιλιάς τους απονέμει το δίπλωμα. Όλοι οι Πρόξενοι εκτός από τον Πρόξενο της Αλεξάνδρειας είναι μέλη της» Εταιρείας της Ανατολής.» . Το εμπόριο της σταφίδα την 16^η και αρχίζοντας τη 17^η εκατονταετηρίδα ς λαμβάνει

χώρα κυρίως στα νησιά της Ζακύνθου και της Κεφαλονιάς. Η Πελοπόννησος πάντως, η οποία είχε παραδώσει το εμπόριο στα νησιά αυτά δεν είχε αποκλεισθεί τελείως από τις εμπορικές δραστηριότητες.

Ο περιηγητής Μόρισων στα σταφιδοπαραγωγικά μέρη γράφει το 1617 :» Οι Άγγλοι που κατοικούν στα ενετοκρατούμενα νησιά, τη Ζάκυνθο και την Κεφαλονιά, και στον Κρινθιακό κόλπο που είναι υπό την κατοχή του Τούρκου Πάτρας, εξάγουν σταφίδα.

Ο περιηγητής Ταβερνιέ το 1678 γράφει:» Η Κόρινθος και η Πάτρα εξάγουν μεγάλη ποσότητα σταφίδας, αυτή όμως είναι η μοναδική εμπορική δραστηριότητα των πόλεων αυτών. Το 1675 οι Σπον και Ουέλερ αφού επισπεύτηκαν την τουρκοκρατούμενη Πελοπόννησο βρήκαν πολύ περιορισμένη την καλλιέργεια της σταφίδας στην Κόρινθο, το εμπόριο της οποίας ήταν πολύ δύσκολο λόγω των δυσχερειών που αντιμετώπιζαν τα πλοία στο πέρασμα Ρίου Αντιρρίου. Γι' αυτό και την περίοδο αυτή η σταφίδα καλλιεργούνταν στην Αιγιαλεία και τη Ναύπακτο και μεταφέρονταν στην Πάτρα με ακάτια για εξαγωγή.» . Με περισσότερες λεπτομέρειες ο Σπον γράφει τα εξής:» Είναι αλήθεια πως εκεί υπήρχε η άμπελος αυτή, και επειδή ονομαζόταν έτσι φαίνεται πως τα φυτά αυτό από εκεί μεταφυτεύθηκε. Όταν ήμουν στην Κόρινθο, πληροφορήθηκα ότι καλλιεργούσαν λίγη σταφίδα στην περιοχή του Βασιλικού, τον παλιό Συκιώνα, που βρισκόταν σε απόσταση έξι ή επτά μίλια από την Κόρινθο. Η σταφίδα όμως παραμελήθηκε γιατί δεν βρίσκονταν πια αγοραστές από την Τουρκία και εκτός από αυτό μετά την απέλαση των Χριστιανών οι Τούρκοι έχτισαν δύο φρούρια στην είσοδο του Κορινθιακού κόλπου μην επιτρέποντας την είσοδο στα δικά μας πλοία λόγω του φόβου αιφνίδιας επίθεσης. Φοφόντουσαν επίσης πως με την πρόφαση φόρτωσης της σταφίδας οι πειρατές θα προσβάλουν την περιοχή της Μελίτης. Εν τούτοις ο σταφιδοκαρπός συλλέγεται στη Ναύπακτο και το Αίγιο απ' όπου και στέλνεται για φόρτωση στην Πάτρα στην οποία καλλιεργείται επίσης. Οι τρεις αυτοί τόποι φορτώνουν ένα πλοίο μεσαίου μεγέθους. Απέναντι από την Πάτρα στη χώρα των αρχαίων Αιτωλών βρίσκεται ένα χωριό που ονομάζεται Αιτωλικό είναι χτισμένο όπως η Βενετία σε τενάγη και κατοικείται από διακόσιες περίπου οικογένειες. Οι κάτοικοι αυτοί καλλιεργούν τη σταφίδα στην πιο κοντινή στεριά με πολλή μεγάλη επιτυχία. Είναι ωραία, νόστιμη και στο πάχος διπλή από της Ζακύνθου. Με τις σταφίδες λοιπόν του Μεσολογγίου μπορούν μαζί να φορτώσουν ένα μεγάλο πλοίο. Ήμασταν εκεί όταν κάποιος άγγλος έμπορος βρισκόταν με το πλοίο του για φόρτωση. Θέλω να προσθέσω πως οι Άγγλοι καταναλώνουν πολύ περισσότερη σταφίδα από όση καταναλώνουμε εμείς, οι Γερμανοί και οι Γάλλοι. Είναι ωραία η

θέα του στόλου που μεταφέρει σταφίδες στο πλοίο (5 – 6 σακιά ο κάθε ναύτης). Όταν ο άνεμος δυνάμωνε ξαφνικά τα πλοία αυτά διασκορπίζονται σα σμήνη μελισσών γιατί δεν τολμούν να εκτεθούν στην ορμή των κυμάτων, όπως κάνουν οι δικές μας φελούκες. Αυτός ο Άγγλος έμπορος δεν πλήρωσε στο τελωνείο φόρο εξαγωγής της σταφίδας αλλά έδωσε χίλια διακόσια σκούδα σαν δώρο στο βοεβόδα κάτι που τον συνέφερε περισσότερο εφόσον στο τελωνείο της Ζακύνθου θα πλήρωνε δέκα σκούδα τη χιλιάδα. Ο δε Wheller για το αντικείμενο αυτό αναφέρει περίπου τα ίδια.

«Το 1775 λέει ο Προξένος της Πάτρα Δε Βιάζης, η τιμή της σταφίδας ήταν στην Πάτρα 55 γρόσια ενώ στα υπόλοιπα μέρη του Κορινθιακού κόλπου μόνο 50. Στις 3 Ιουλίου του 1782 οι Ζακυνθινοί επίτροποι Ιωάννης Βαρβιάνης, Κάρολος Βολτέρος και Αναστάσιος Καρρέρ με έγγραφό τους προς τον εν λόγω Πρόξενο της Ενετίας και προς τον Πρόξενο της Ολλανδίας Γεώργιο Paul, ο οποίος διέμενε στην Πάτρα, ζητούσαν πληροφορίες για τον παραγόμενο στην υπό τουρκική κατοχή Ελλάδα σταφιδόκαρπο. Ο ένας εκ των δύο απαντά στις 25 Ιουλίου και ξανά στις 5 Σεπτεμβρίου ενώ ο άλλος από την Ολλανδία στις 26 Ιουλίου και ξανά στις 12 Νοεμβρίου, στέλνοντας και οι δύο στη Ζακυνθινή κοινότητα τις εξής πληροφορίες: Στην περιοχή της Πάτρας όταν ο καιρός είναι ευνοϊκός, το ποσό του παραγόμενου σταφιδόκαρπου ανέρχεται στα τέσσερα εκατομμύρια εξ αιτίας όμως των νέων φυτειών, η σοδειά θα αυξηθεί γρήγορα άλλα δύο εκατομμύρια. Στις περιοχές της Βοστίτζας και της Ακράτας η συγκομιδή ήταν μόνο ένα εκατομμύριο και διακόσιες χιλιάδες χωρίς πιθανότητα αύξησης. Στην Κόρινθο υπερέβαινε τις τριακόσιες χιλιάδες και γρήγορα θα φτάσει τις τετρακόσιες. Στη Ναύπακτο, το Κύζελο και τη Βιτρινίτζα της Ρούμελης παρήγαγαν μόνο πεντακόσιες χιλιάδες. Στο Μεσολόγγι και στο Ανατολικό χίλιες πεντακόσιες ενώ στη Γαστούνη χίλιες εκατό. Η τιμή πριν από τον πόλεμο ήταν 55 – 60 γρόσια ανά χιλιάδα αργότερα όμως και πιο συγκεκριμένα το 1782 η τιμή μειώθηκε στα 28 – 30 γρόσια ανά χιλιάδα εξ αιτίας των δυσχερειών του πολέμου. Οι κτηματίες με την πώληση του σταφιδόκαρπου πλήρωναν τον εγχώριο φόρο, τον» *campodego*» όπως αναφέρεται και στα σχετικά έγγραφα. Στην εξαγωγή οι αγοραστές πλήρωναν δασμό στο τελωνείο 3%.» .» Όταν οι αγοραστές ήταν ξένοι, δηλαδή Φράγκοι, σύμφωνα με τις πληροφορίες των εγγράφων εκπλήρωναν τα δικαιώματα στο προξενείο. Το ίδιο δικαίωμα ήταν υποχρεωμένοι να πληρώσουν ακόμα και όταν η φόρτωση γινόταν με ξένο πλοίο. Οι εξαγόμενες από την Πελοπόννησο και τη Στερεά Ελλάδα σταφίδες στέλνονταν στην Τεργέστη, το Λιβόρνο και τη Μασσαλία, κάποιες φορές δε κατ' ευθείαν στην Αγγλία και την

Ολλανδία. Σύμφωνα με τις επίσημες αυτές πληροφορίες η σταφίδα στην υπόδουλη τότε Ελλάδα δεν αποτελούσε πολύ μεγάλο κεφάλαιο αλλά είχε την τάση να αυξάνεται η παραγωγή γι' αυτό και φοβήθηκαν οι ενετικές αρχές του νησιού. Μεταξύ των Επτανήσων και των γειτόνων τους υπήρχε μεγάλος ανταγωνισμός. Ο ανταγωνισμός αυτός ήταν προ πάντων επιζήμιος για τη Ζάκυνθο, που αποτελούσε το κέντρο του εμπορίου και ένα μέρος όπου η σταφίδα ευδοκίμωσε, καλλιεργούνταν και γρήγορα πολλαπλασιαζόταν.» . Ο Ιταλός περιηγητής Ξαβέριος Σκορφάνι επισκεπτόμενος την Πελοπόννησο το 1794 – 1795 σημειώνει στους πίνακες εισαγωγής και εξαγωγής ότι την περίοδο εκείνη από την Πελοπόννησο εξάγονταν έξι εκατομμύρια σταφίδα για την Τεργέστη, το Λιβόρνο, την Αγγλία και την Ολλανδία. Πιο συγκεκριμένα, από την Πάτρα 3. 600. 000 λίτρα, από τη Βοστίτζη 900. 000 και τα υπόλοιπα 1. 500. 000 από την Κόρινθο, τη Γλαρέντζα, το Ξυλόκαστρο, την Ακράτα και το Διακοφτό, 300. 000 περίπου λίτρα από κάθε περιοχή. Από τη Ζάκυνθο εξήγαγαν 8. 100. 000, από την Κεφαλονιά 4. 200. 000 και από την Ιθάκη 350. 000. Μετά από δύο περίπου χρόνια, το 1797, ένας άλλος περιηγητής, ο Γάλλος Καστελλάν αναφέρει ότι τότε η παραγωγή σταφίδας στην Πελοπόννησο ήταν ετησίως 7 – 15 εκατομμύρια. Οι Βενετικές αρχές προσπάθησαν να εμποδίσουν την παραγωγή σταφίδας στην Πελοπόννησο. Για παράδειγμα ο προβλεπτής της Ζακύνθου Ιωάννης Φραγκίσκος Μανολέσσος το 1788 έγραψε συν τοις άλλοις στην Κυβέρνησή του:» Πρέπει να υπάρξει πρόβλεψη ώστε να μη διαδοθεί ο καρπός αυτός και με κάθε τρόπο να αντιμετωπιστεί η ο πολλαπλασιασμός των φυτειών στην Πελοπόννησο και τη Στερεά Ελλάδα. Η Κεφαλονιά, η Ζάκυνθος και η Ιθάκη δύνανται να προμηθεύσουν με σταφίδα όλο τον κόσμο, όπου βέβαια υπάρχει ζήτηση του καρπού αυτού. Είναι προτιμότερο τα νησιά που αναφέρθηκαν να έχουν ίδιο εισόδημα, διότι ο συναγωνισμός είναι συνήθως ωφέλιμος, υπάρχουν όμως και περιστάσεις κατά τις οποίες αποβαίνει καταστρεπτικός και επιζήμιος. Η Κυβέρνηση πρέπει να φροντίσει για τη διάδοση της σταφίδας, διότι ο **χρυσός αυτός θησαυρός** είναι άγνωστος και όταν βρεθούμε σε κατάσταση έλλειψης τότε δια νόμου που θα έχει θεσπιστεί θα καλλιεργηθούν νέες φυτείες. Ας προφυλάξουμε τα παραπάνω σχέδιά μας για να μην τα ανακαλύψουν οι Πελοποννήσιοι γείτονές μας. Επιπρόσθετα πρέπει να καταστήσουμε εύκολη την εξαγωγή της σταφίδας, ιδίως στους Άγγλους για να μην μεταβαίνουν στην Τουρκία για φόρτωση. Εξάλλου η σταφίδα στην Τουρκία βρίσκεται σε παρακμή. Μόνο παλιές φυτείες υπάρχουν εκεί και η άλλοτε πλούσια επαρχία της Κορινθίας δεν παράγει το ίδιο διαλεχτό καρπό. Οι Πελοποννήσιοι

πρέπει να πεισθούν πως μπορούν να πλουτίσουν από άλλα προϊόντα εκτός της σταφίδας διαφορετικά θα δυστυχήσουν και τα δικά μας νησιά, αλλά και εκείνοι αν η σταφίδα λόγω υπερβολικής ποσότητας φτάσει να πωλείται σε ευτελή τιμή.»

Αργότερα ο Γάλλος πρόξενος Πουκεβίλλ φτάνοντας στην Πελοπόννησο συνένωσε την ολική παραγωγή σταφίδας του έτους 1868 των επαρχιών της Πάτρα, της Αιγιαλείας, των Καλαβρύτων και της Κορινθίας χωρίς να συμπεριλάβει τα Ιόνια νησιά. Η καλλιέργεια αυτή ανερχόταν στα 8. 900. 000 λίτρα ενώ τα έσοδα σε 1. 217. 000 γρόσια που αντιστοιχούν κατά τη σύγχρονη αξία του γροσιού σε ίση ποσότητα φράγκων όπως δείχνει ο ακόλουθος πίνακας: Όταν το 1686 ο ένδοξος αρχιστράτηγος των Ενετών και ύστερα ο Δόγης, ο Μοροζίνης ο Πελοποννησιακός πήρε την Πελοπόννησο από τα χέρια των Τούρκων η Ενετία κατέβαλε μεγάλη προσπάθεια για να βελτιώσει και να ενισχύσει την καλλιέργεια της σταφίδας στο νεόδμητο Βασίλειο του Μοριά. Η δεύτερη τουρκική κατάκτηση της Πελοποννήσου λίγα χρόνια αργότερα το 1715 περιόρισε ξανά και στάθηκε αιτία παραμέλησης της καλλιέργειας της σταφιδαμπέλου ενώ παράλληλα ενδυναμώθηκε στα Ενετοκρατούμενα Ιόνια νησιά. Ιδιαίτερα στους χρόνους της αλβανικής επικράτησης (1770 – 1774) και των μετέπειτα συμφορών παραλίγο να εξαλειφθεί εντελώς ο χριστιανικός πληθυσμός του Μοριά. Αφ' ενός η Τουρκία δε φρόντιζε ιδιαίτερα για την καλλιέργεια της σταφίδας και αφ' ετέρου η Ενετία ήθελα να δημιουργήσει μονοπώλιο του προϊόντος στα Επτάνησα.

«Στις 27 Νοεμβρίου του 1775 ο Άγγελος Rosalem, γενικός πρόξενος της Ενετίας στην υποταγμένη τότε τουρκική Ελλάδα, διαμένοντας στην Πάτρα, πληροφορεί την Κυβέρνησή του ότι εξ αιτίας της σταθερής κατανάλωσης του σταφιδόκαρπου και του μεγάλου κέρδους των Πελοποννήσιων οι Στερεοελλαδίτες επηρεάστηκαν και άρχισαν να ασχολούνται περισσότερο συστηματικά με την καλλιέργεια της σταφίδας υπερνικώντας τα φυσικά εμπόδια που έθετε το έδαφος της πατρίδας τους. » Στην Πάτρα αυτολεξεί, έλεγε ο Πρόξενος, και στα περίχωρα πράγματι στο έτος αυτό είναι περιορισμένη η συγκομιδή, ο καρπός έφτασε μέχρι τρία περίπου εκατομμύρια και αγοράσθηκε όλος από τους Γάλλους εμπόρους με αντίτιμο πενήντα πέντε γρόσια ανά χιλιάδα, χωρίς τη φορολογία και το δικαίωμα του προξένου, τα οποία επωμίζεται ο αγοραστής. Από τις φετινές φορτώσεις φαίνεται πως η Γαλλία κάνει πολύ καλό εμπόριο με την Ολλανδία, το οποίο οφείλεται στους κατοίκους της, προξενεί όμως ζημιά στα νησιά και κατά πάσα πιθανότητα θα προκαλέσει προσεχώς και ζημιά στα εισοδήματα της πολιτείας. Αξιοπρόσεχτη είναι η αύξηση της παραγωγής στη

Βοστίτζα, στην Ακράτα και στην Κόρινθο στις οποίες η δυσκολία του εδάφους καταπολεμάται με την εργασία και με αυτόν τον τρόπο η συγκομιδή έφτασε το ενάμισι εκατομμύριο!!» . Συνεχίζει γνωστοποιώντας μας πως στο Αιτωλικό δε θα αυξηθεί η παραγωγή της σταφίδας εξ αιτίας της περιορισμένης έκτασης, ενώ αντίθετα θα αυξηθεί στη Ναύπακτο, τη Βιτρινίτζα, την Ξίτα, και τη Λάρσο, περιοχές της Ρούμελης, στις οποίες αφ' ενός το έδαφος είναι κατάλληλο για την καλλιέργεια σταφίδας και αφ' ετέρου οι κάτοικοι μιμούνται του Πελοποννήσιους στον τρόπο που εργάζονται. Το 1774 εξ αιτίας των συνθηκών, ο Ενετός Πρόξενος έβαλε εμπόδια και έτσι τα πλοία δε διευθύνονταν στα παράλια των χωρών από τους Οθωμανούς ενώ η τιμή της σταφίδας ανήλθε στα 44 γρόσια ανά χιλιάδα στην Πάτρα και τη Βοστίτζα.»

Ο Δε---Βιάζεις συνεχίζει παραθέτοντας τα εξής επιχειρήματα:» Από όλα τα παραπάνω γίνεται φανερό πως η σταφίδα εδώ και πολλούς αιώνες ονομάζεται Κορινθιακή και πως η σταφίδα της Κορίνθου θεωρείται καλύτερης ποιότητας μέχρι και σήμερα από της Βοστίτσας. Τουλάχιστον στο παρελθόν κάποιοι είχαν την άποψη αυτή, μεταξύ των οποίων βρίσκεται και αυτός που έγραψε τους παραπάνω στοίχους. Ο αναγνώστης μπορεί επίσης να παρατηρήσει πως οι περισσότεροι έγγραφαν από την επαρχία της Κορίνθου. Με αυτόν τον τρόπο αποδεικνύεται ότι τότε δεν θεωρούσαν πως η πόλη της Κορίνθου ήταν μία έκταση καλλιεργημένη με σταφίδες αλλά η επαρχία της, δηλαδή η Κορινθία και όχι η Κόρινθος. Η κοινότητα της Ζακύνθου το 1602 ανακοίνωσε στην κεντρική κυβέρνηση της Βενετίας, μαζί με τα υπόλοιπα ότι» η σταφίδα της Ζακύνθου μεταφυτεύθηκε από τη μεγάλη επαρχία της Κορίνθου και εξ αιτίας αυτού του γεγονότος οι Άγγλοι την ονομάζουν Κόρινθο» .

«Ο Portacchi ο οποίος ήταν από τους πιο διακεκριμένους Ιταλούς γεωγράφους της εποχής του, αναφέρει πως ο ποταμός Ασωπός περνάει από τη μέση της κορινθιακής επαρχίας. Το 1622 έφτασε στην Ιθάκη ο μοναχός Παρθένιος, ερχόμενος από την Πάτρα λέγοντας πως η πατρίδα του είναι τα Εξαμίλια που βρίσκονται στην επαρχία της Κορίνθου. Το 1696 ο Ανδρέας Μωραΐτης από το Αμπελοβούνιο, μικρή τοποθεσία που απέχει δύο μίλια από τον ποταμό Ασωπό της επαρχίας της Κορίνθου πέθανε από λοιμό στο λιμάνι της Ιθάκης, μέσα σε ένα εμπορικό πλοίο. Το 1690 ο Δ. Μωραΐτης παραχωρεί, αισθανόμενος χρέος στον Καραβία έκταση γης στην Ισθμιακή χώρα στην οποία οι πρόγονοί του είχαν φυτέψει πολλές σταφιδαμπέλους, που καταστράφηκαν όμως από τους πολέμους και από τότε έχει μείνει στο σημείο αυτό χέρσα γη.

«Από τα παραπάνω γίνεται πρόδηλο ότι gran provincia, ή απλώς provincia di Corinto δε θεωρούσαν την Κόρινθο αλλά την επαρχία της Κορινθίας, τα όρια της οποίας

εκτείνονται αρκετά και εντός του κορινθιακού κόλπου αλλά και του Σαρωνικού. Στη μέση της περίπου περνάει ο Ασωπός και συμπεριλαμβάνεται σε αυτή μεγάλο μέρος της ισθμιακής χώρας. Από τα μέχρι στιγμής έγγραφα που έχουν βρεθεί μπορούμε να θεωρήσουμε πως η πατρίδα της σταφίδας, δηλαδή η Κορινθία, πρόσφερε τον ευεργετικό αυτό καρπό και το όνομα κορινθιακή γιατί στη μεγάλη αυτή επαρχία, σύμφωνα με τα έγγραφα κυρίως καλλιεργούνταν η σταφίδα γι αυτό και οι Άγγλοι την ονόμασαν Currant, από το Coranto, ενώ μέχρι τότε την αποκαλούσαν Κόρινθο ή Κορινθία. Τα διασωθέντα έγγραφα είναι αρκετά προγενέστερα από τους περιηγητές που αναφέρει ο Στεφ. Ξένος και η σταφίδα πέρασε πολλές περιπέτειες στην Πελοπόννησο όπως θα διαπιστώσουμε παρακάτω. Συνεπώς ο Παρτς δεν απέχει πολύ από την αλήθεια ονομάζοντας τη σταφίδα Κορινθιακή αν λάβουμε υπ' όψη όσα αναφέραμε.»

Ο Λαμπρυνίδης περιγράφει τα εξής:» Η προσωνομία της κορινθιακής σταφίδας (Currants), με την οποία οι αγγλοσαξονικές φυλές, χαρακτηρίζουν ειδικά τη δική μας σταφίδα με τη λεπτή ρώγα, οφείλεται στον τόπο προέλευσης του προϊόντος, την παραλία της Πάτρας, από την οποία εξάγεται αποκλειστικά από πολύ παλιά στο εξωτερικό και η οποία αποτελεί το κέντρο του κορινθιακού κόλπου. Το όνομα αυτό έφερε στον τόπο μας ναυτικούς και γεωγράφους του Μέσου αιώνα. Από τα φραγκοκρατούμενα αυτά χρόνια η Πελοπόννησος ή πιο συγκεκριμένα από τον ΙΔ΄ αιώνα (διότι παλιότερα ήταν άγνωστη η χρήση της) η Κορινθιακή σταφίδα μεταφέρθηκε από την Πάτρα στα βρετανικά νησιά, τη βόρεια Γερμανία και την Ολλανδία με ενετικά πλοία και από Ενετούς εμπόρους.»

«Ο περιηγητής Βερούαντ, λέει ο Ξένος, τις γνώσεις του οποίου δεν μπορώ να παραλείψω γιατί πρόκειται για γεωγράφο, γεωλόγο, μαθηματικό, ιστορικό και πολιτικό οποίος αφού ταξίδεψε σε όλη σχεδόν την Ευρώπη από το 1682 – 1686 επισκέφτηκε την Κρήτη και από εκεί άρχισε τις έρευνές του ταξιδεύοντας στην Αίγυπτο, την Ερυθρά Θάλασσα, την Αραβία, την Παλαιστίνη, τη Συρία, τη Μικρά Ασία, την Κύπρο, το Αίγιο, και τα Ιόνια νησιά. Πρόκειται για τον άγγλο γιατρό Ε. Βερούαντ. Και αυτός ούτε ίχνος της δικής μας σταφίδας δε βρίσκει στην Αίγυπτο στη Συρία ή στη Μικρά Ασία. Περιγράφει το ωραίο κρασί και τα σταφύλια του Λιβάνου και άλλων περιοχών, καθόλου όμως δεν αναφέρει το σταφιδόκαρπο, εκτός από τη στιγμή που φτάνει στη Ζάκυνθο και την Κεφαλονιά. Αυτός είναι ο πρώτος από τους περιηγητές που ονομάζει τη σταφίδα» Ούβα Κορινθιακά» (σταφίδες κορινθιακές). Προσθέτω πως οι Άγγλοι μεταφέρουν το μεγαλύτερο μέρος της στην Αγγλία, επειδή

η λέξη» Ούβα» την οποία χρησιμοποιεί και ο Πλίνιος έδωσε αφορμή σε κάποιους να πιστέψουν πως ο σταφιδόκαρπος υπήρχε και στους αρχαίους. Επαναλαμβάνω πως η λέξη αυτή αφορά όλες τις σταφίδες των ελλήνων και όχι μόνο τον κορινθιακό σταφιδόκαρπο.» . Φαίνεται λοιπόν πως στον αρχαίο ελληνικό αμπελουργικό κόσμο άρεσε ιδιαίτερα η παρασκευή κρασιού από σταφίδες που προέρχονταν από ξηρά σταφύλια. Μια σχετική πληροφορία μας δίνει και ο Ησίοδος. Αναφέρει το χρόνο που γίνεται ο τρύγος ο οποίος ξεκινά όταν ο Ωρίων και ο Σείριος μεσουρανούν και ο Αρκτούρος ανατέλλει την πρωινή ανατολή. Περιγράφει επίσης και τι πρέπει να γίνεται αμέσως μετά τη συλλογή των σταφυλιών:» Αφού γίνει ο τρύγος, βάλτε τα σταφύλια κάτω από τον ήλιο για δέκα μέρες και δέκα νύχτες. Στη συνέχεια τοποθέτησέ τα για πέντε μέρες σε σκιά και την έκτη μέρα πάτησέ τα και γέμισε τα δοχεία.» Στην περιγραφή αυτή βρίσκουμε ίσως και τα πρώτα διδάγματα για την παραγωγή σταφίδας από σταφύλια τα οποία αποξηράναμε και χρησιμοποιήσαμε διττός, είτε κάνοντας οινοποίηση είτε κάνοντας συντήρηση, για μελλοντική χρήση αποξηραμένου σταφυλιού

Οι αρχαίοι Έλληνες και οι Ρωμαίοι δεν θεωρούσαν την σταφίδα ως Κορινθιακή. Το γεγονός ότι ιστορικά μνημεία αναφέρουν ως συστηματική καλλιέργεια την Κορινθιακή σταφίδα από τα μέσα του 14ου αιώνα, βεβαιώνει ότι αυτή εμφανίστηκε πολύ νωρίτερα. Η σταφιδάμπελος είναι σαφές ότι προϋπήρχε στην Πελοπόννησο. Πρώτη σχετική μαρτυρία συναντάμε στα» Προβλήματα» του Αριστοτέλη, ο οποίος αναφέρει ότι πρόκειται για ατελή σταφύλια με μικρές ράγες, τα οποία στερούνται πυρήνα ή διαθέτουν ένα πολύ μικρό σε μέγεθος πυρήνα. Πολύ αργότερα, στις αρχές του 14ου αιώνα, η ύπαρξη της Κορινθιακής σταφιδάμπελου επικυρώνεται από γραπτές μαρτυρίες, καθώς αναφέρονται οι περιοχές Κατάκολο και Κόρινθος ως οι εξαγωγικοί λιμένες της κορινθιακής σταφίδας. Η ραγδαία ανάπτυξη στον τομέα του εμπορίου (14ος – 15ος αι.) καθιστά τη σταφίδα ως ένα πλέον αναγνωρισμένο είδος εμπορίας στην Ευρώπη (Σάββα, 2006). Η Κορινθιακή σταφίδα αποτελεί ένα από τα βασικότερα αγροτικά εξαγωγικά προϊόντα της Ελλάδας.

Ως ιδιαίτερη πατρίδα της Κορινθιακής σταφίδας θεωρούνται τα παράλια της Βόρειας Πελοποννήσου και ιδιαίτερα η περιοχή της Κορίνθου όπου και πήρε το όνομα της. Εξαπλώθηκε ταχύτατα σε όλα τα παράλια της Δυτικής και Νότιας Πελοποννήσου καθώς και στα νησιά του Ιονίου, Ζάκυνθο και Κεφαλονιά. Η Κορινθιακή σταφίδα δεν περιορίστηκε μόνο στον Ελληνικό χώρο. Ο μικροσκοπικός, γευστικός και θρεπτικός καρπός της κατέκτησε τις χώρες τις Βόρειας Ευρώπης. Όμως

οι κλιματολογικές συνθήκες των χωρών αυτών δεν ήταν κατάλληλες για την οικονομική εκμετάλλευση της Κορινθιακής σταφίδας.

Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας εξαπλώθηκε στην Αμερική (Καλιφόρνια), Νότια Αφρική και Αυστραλία. Όμως λόγω κλιματολογικών συνθηκών δεν ευδοκίμησε, εκτός από την Αυστραλία. Η σταφιδάμπελος είναι γνωστό ως παραγωγικό φυτό από τον 14^ο αιώνα και ως εξαγωγικό εμπορικό προϊόν από τον 15^ο αιώνα στην Ευρώπη (Αγγλία, Γαλλία, Ιταλία). Η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας στην περιοχή της Αιγιαλείας γινόταν με τις ίδιες περίπου μεθόδους με την καλλιέργεια των αμπελιών.

Η πιθανότερη επιστημονική εκδοχή για την καταγωγή της σταφιδάμπελου είναι ότι αποτελεί προϊόν βλαστικής μεταλλαγής της οινοφόρου αμπέλου. Πιστεύεται πως σε ένα οφθαλμό, ενός βλαστού ντόπιας αμπέλου άγνωστο πως, κατά την διάρκεια του πολλαπλασιασμού των κυττάρων, σημειώθηκε κάποια μεταβολή στα κληρονομικά χαρακτηριστικά του με αποτέλεσμα να προκύψει ένας βλαστός που έφερε σταφύλια διαφορετικά από τους άλλους βλαστούς του πρέμνου. Από την φύτευση αυτού βλαστού προήλθε το μητρικό φυτό από το οποίο κατάγεται όλος ο άπειρος σημερινός πληθυσμός των καλλιεργούμενων σταφίδων.

Οι ράγες των σταφυλιών του βλαστού αυτού δεν είχαν κουκούτσια. Συνέπεια του νέου χαρακτηριστικού αυτού είναι ότι αναγνωρίστηκε από την επιστήμη της αμπελογραφίας, ως ιδιαίτερη ποικιλία της αμπέλου.

Σήμερα οι εξαγωγές σταφίδας αποτελούν το 2% - 3% της αξίας των συνολικών εξαγωγών, με σταθερή ή και ανερχόμενη τάση, λόγω μείωσης του όγκου των συνολικών ελληνικών εξαγωγών. Κατά το τελευταίο τέταρτο του 19^{ου} αιώνα αποτέλεσε το βασικό μοχλό εκσυγχρονισμού της οικονομίας και των μεγάλων έργων (διώρυγα Κορίνθου, σιδηροδρομικό δίκτυο) επειδή αποτελούσε το 70% των ελληνικών εξαγωγών. Στον πίνακα 2. 1 φαίνονται οι εξαγωγές της Κορινθιακής σταφίδας κατά τα έτη 2002-2003 και 2003-2004. Πίνακας 1. 2: Εξαγωγές Κορινθιακής σταφίδας και χώρες προορισμού (Στατιστικό δελτίο κίνησης Κορινθιακής Σταφίδας, Σ. Κ. Ο. Σ.) Η κατάσταση που επικρατεί από τις αρχές της δεκαετίας του 1990 στην παραγωγή και εμπορία της Κορινθιακής σταφίδας δεν παρουσιάζει σοβαρά προβλήματα εξαιτίας της έλλειψης ισχυρού ανταγωνισμού. Η μέση ετήσια παραγωγή μαύρης σταφίδας φτάνει τα τελευταία χρόνια τους 35. 000 τόνους από τους οποίους οι 25. 000 εξάγονται στην Αγγλία. Η ποιότητα του παραγόμενου σταφιδόκαρπου διαφέρει από περιοχή σε περιοχή και χαρακτηρίζεται

από την περιοχή προέλευσης: VOSTIZZA (Αιγίου), GULF (περιοχή Κορινθίας - Νεμέας - Κιάτου), ZANTE (Ζακύνθου), PROVINCIAL (επαρχιακή ή λοιπή Πελοπόννησος: Πάτρα, Ηλεία, Μεσσηνία κ. α). Όσον αφορά στις περιοχές στις οποίες ευδοκιμεί και καλλιεργείται η Κορινθιακή σταφίδα σήμερα, αναφέρονται οι νομοί Κορινθίας, Αχαΐας, Ηλείας, Μεσσηνίας, Ζακύνθου και Κεφαλληνίας. Χαρακτηριστικό είναι το ότι καλλιεργείται σε πολύ μεγάλες εκτάσεις, τις τάξεως των 400. 000 στρεμμάτων περίπου και καταλαμβάνει την πρώτη θέση μεταξύ των καλλιεργούμενων ποικιλιών αμπελιού στην Ελλάδα. Κατά αμερικανούς αμπελογράφους, ο πιο αντιπροσωπευτικός τύπος κορινθιακής σταφίδας απαντάται στην περιφέρεια του χωριού Παναρίτη, στη περιοχή της Αιγιαλείας (Haward A, 2002). Η Κορινθιακή σταφίδα πλέον απολαμβάνει διεθνώς πολύ καλύτερων τιμών πώλησης από ομοειδή προϊόντα όπως η Σουλτανίνα που σήμερα καλλιεργείται κυρίως στην Μικρά Ασία και το Ιράν [μικρές ποσότητες σουλτανίνας παράγονται και στην Ελλάδα (Πελοπόννησος, Κρήτη)]. Σήμερα η Κορινθιακή σταφίδα καλλιεργείται και εκτός των ελληνικών συνόρων, σε μικρή βέβαια κλίμακα, στην Αυστραλία και στη Ν. Αφρική. Δυστυχώς όμως, το προϊόν αυτό δεν έτυχε του ενδιαφέροντος πολλών επιστημόνων λόγω του περιορισμένου γεωγραφικού ενδιαφέροντος της παραγωγής του, που εντοπίζεται στην Ελλάδα (Karathanos V, 1999). Ωστόσο, η ανάλυση των μικροσυστατικών της σταφίδας, των θετικών επιδράσεων της στην υγεία των καταναλωτών αλλά και της επίδρασης της επεξεργασίας στην διατήρηση των αντιοξειδωτικών και της εν γένει θρεπτικής αξίας της σταφίδας, αποτελεί βασικό εργαλείο για τη διατήρηση των ελληνικών εξαγωγών, ενώ μπορεί να στρέψει το ερευνητικό ενδιαφέρον προς ένα αποκλειστικής ελληνικής προέλευσης προϊόν. Γενικότερα, η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας σε άλλες χώρες δεν ευνοήθηκε. Η ευμορφικότητα, το χαρακτηριστικό σκούρο χρώμα, η επαρκής ανάπτυξη του καρπού και του φυτού καθώς και η χαρακτηριστική της στυφή γεύση είναι χαρακτηριστικά τα οποία απαντώνται στις ελληνικές σταφιδοκαλλιέργειες, στο χώρο δηλαδή όπου και διαμορφώθηκε η ποικιλία αυτή.

Σήμερα, η Κορινθιακή σταφίδα καλλιεργείται επίσης σε μικρή κλίμακα στην Αυστραλία και στη Ν. Αφρική. Κατά Αμερικανούς αμπελογράφους, ο πιο αντιπροσωπευτικός τύπος κορινθιακής σταφίδας απαντάται επιστημόνων λόγω στην περιφέρεια του χωριού Παναρίτη, στη περιοχή της του περιορισμένου γεωγραφικού ενδιαφέροντός της Αιγιαλείας. Δυστυχώς, το προϊόν αυτό δεν έτυχε του ενδιαφέροντος πολλών παραγωγής του.

Η πρώτη αναφορά στη **Σουλτανίνα** εντοπίζεται το 12ο αιώνα μ. Χ. Φαίνεται να πήρε το όνομά της από την ομώνυμη επαρχία της Περσίας Σουλτανιέ από την οποία και μεταφέρθηκε στις ακτές της Ιωνίας την εποχή των Σελτζούκων Τούρκων. Αρχικά καλλιεργήθηκε στην περιοχή της Μαγνησίας της Μ. Ασίας αλλά δεν άργησε η διάδοσή της στη Σμύρνη και όλες τις παράκτιες περιοχές (Κριμπά, 1943). Χαρακτηριστικό είναι το γεγονός ότι η παραγωγή και το εμπόριο της σουλτανίνας βρισκόταν σχεδόν αποκλειστικά στα χέρια των Ελλήνων της Μ. Ασίας. Γύρω στα μέσα του 19ου αιώνα (1838) γίνεται η πρώτη γνωστή εισαγωγή της Σουλτανίνας σε κτήματα της περιοχής του Ναυπλίου. Περί το 1900 εντοπίζεται και στην Ανατολική Κρήτη (Πισκοκέφαλο Σητείας) ενώ η ευρύτερη επέκταση της καλλιέργειάς της γίνεται μετά την εγκατάσταση των Ελλήνων της Μ. Ασίας στην Ελλάδα. Σήμερα καλλιεργείται κυρίως στο νομό Ηρακλείου Κρήτης αλλά και στους νομούς Κορινθίας, Λασιθίου, Ρεθύμνης, Χανίων, Ηλείας και Δωδεκανήσου σε έκταση 340.000 στρεμμάτων περίπου. Η Σουλτανίνα ευδοκίμει και εκτός Ελλάδας και συγκεκριμένα στην Καλιφόρνια, την Τουρκία, την Αυστραλία, το Ιράν, το Αφγανιστάν, τη Ν. Αφρική, την Κύπρο και πολλές άλλες περιοχές. Η ποικιλία της Σουλτανίνας χαρακτηρίζεται από τη ζοηρότητα και την παραγωγικότητά της. Ευδοκίμει σε μαργώδη, καλά αποστραγγισμένα εδάφη ενώ πολύ σημαντική είναι η θετική συσχέτιση που υπάρχει ανάμεσα στο βαθμό ευφορίας του εδάφους και της απόδοσης του θαμνοειδούς φυτού. Αντίθετα ένα αβαθές και στεγνό έδαφος κρίνεται ακατάλληλο για την ευδοκίμησή του. Ο καρπός του φυτού (σταφυλή) έχει ένα αρκετά μεγάλο μέγεθος (μέσο βάρος 500 γρ.), ενώ το σχήμα του είναι κυλινδροκωνικό και είναι μετρίως πυκνόρραγο. Ο ποδίσκος της σταφυλής κατά την ωρίμανση ξυλοποιείται. Η ράγα είναι ελλειψοειδής, μετρίου ή μεγάλου μεγέθους. Ο φλοιός είναι μετρίου πάχους, χρώματος κίτρινου χρυσίζοντος κατά την πλήρη ωρίμανση και η επιδερμίδα λεπτή καλυμμένη από λεπτό στρώμα άχνης. Η σάρκα είναι μετρίως ανθεκτική και χυμώδης.

1.3 Αμπελογραφικά χαρακτηριστικά κορινθιακής σταφιδάμπελου



Η κορινθιακή σταφιδάμπελος είναι ζωηρότατη και παραγωγική ποικιλία και καρποφορεί ακόμα και σε ξερό ξύλο. Ως νεαρό φυτό, έχει χρώμα τεφροπράσινο με ερυθρά παρυφή καλυμμένη με βαμβακώδες χνούδι. Ο **βλαστός** είναι χρώματος μέτριου ανοιχτού λευκοπράσινου, και στην άκρη έχει ιώδη έως κόκκινη απόχρωση, και είναι ολόκληρος με χνούδι. Τα νέα φύλλα στη βάση του είναι συνήθως ελαφρά πτυσσόμενα, άλλοτε απλωμένα πρασινοχαλκόχρορα στην επάνω επιφάνεια, ενώ στην κάτω είναι πρασινόλευκα. Η πάνω και η κάτω επιφάνεια καλύπτονται από χνούδι. Ο βλαστός είναι ποώδης κατά την διάρκεια της ανθοφορίας όρθιος, κλαδωτός - λόγω πρώιμης



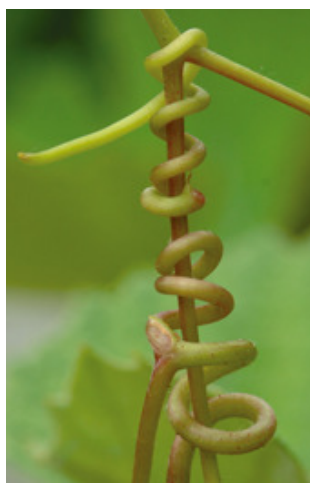
και κανονικής ανάπτυξης των ταχυφυών οφθαλμών - με κορυφή κυρτωμένη, χρώματος πράσινο-ιώδους με ερυθρωπές ραβδώσεις. Οι **έλικες** έχουν μήκος μεσαίο ως μακρύ, ισχυροί, χρώματος ιώδους προς την βάση και πρασινοιώδους στο ακραίο τμήμα, δισχιδείς ή τρισχιδείς. Η **ταξιανθία** είναι μετρίου μεγέθους, συνήθως διπλή. Το **άνθος** είναι ερμαφρόδιτο, αυτογόνιμο, απιοειδές μεσαίου μεγέθους. Το **φύλλο** είναι μάλλον μεγάλου μεγέθους, σχήματος κυκλικού

προς σφηνοειδές, συνήθως πεντάκολπο, με έλασμα παχύ, βαθυπράσινου χρώματος με



οδόντες σε δύο σειρές και νευρώσεις κιτρινοπράσινου χρώματος, με την άνω επιφάνεια λεία και την κάτω με βαμβακώδες χνούδι. Τα ανεπτυγμένα **φύλλα** είναι μέσου μεγέθους, τείνουν προς σφηνοειδή, είναι συνήθως πεντάλοβα και οι ανώτεροι πλάγιοι κόλποι είναι μέτριοι ως βαθείς, ενώ οι κατώτεροι αβαθείς. Ο μισχικός κόλπος είναι διαφόρου σχήματος, συνήθως όμως κλειστός με χείλη επικείμενα, έλασμα απροσδιόριστου πάχους, φλυκταινώδες κατά θέσεις, χρώματος θαμπού πράσινου ως την κάτω επιφάνεια, η οποία είναι καλυμμένη με

βαμβακώδες χνούδι. Στην κάτω επιφάνεια εξέρχονται νεύρα, ιώδους απόχρωσης από



την χνουδωτή βάση σε όλο το μήκος, δόντια με πλευρές, άλλοτε ευθείες και άλλοτε στρογγυλεμένες. Ο χρωματισμός των φύλλων στις αρχές του Φθινοπώρου διατηρείται πράσινος ενώ από τα μέσα ως το τέλος του Φθινοπώρου, τα φύλλα λίγο πριν την πτώση παίρνουν γαιώδες χρώμα. Ο **μίσχος** είναι μεσαίου μήκους ως μακρύς, μετρίως ισχυρός ως ισχυρός, χρώματος πράσινου ως ερυθρής απόχρωσης. Ο **βότρυς, το σταφύλι** είναι μέσου μεγέθους (διαστάσεις 18,5 X 10,0 cm.), διπλός (80 %), μετρίως πυκνός ως πυκνός. Ο **ποδίσκος** είναι μετρίου μεγέθους και πάχους και εύκολα

αποκοπτόμενος. Το μέσο βάρος του σταφυλιού είναι περίπου 200g. Ο **μίσχος** είναι μεσαίου μήκους, ποώδης, πράσινος με πολυάριθμα φακίδια βόστρυχος πράσινος εύθραυστος. Η **ρώγα** είναι μικρή, σφαιρική με φλοιό λεπτό, μαλακό, χρώματος



ομοιογενούς κυανο-μελανού, μετά την ωριμότητα η σάρκα είναι μαλακή, άχρομη, γεύση γλυκιά, ευχάριστη και ελαφρά αρωματική, ο ποδίσκος είναι λεπτός, μεσαίου μήκους. Οι **ράγες** αποτελούν το 98% του ολικού βάρους του σταφυλιού, αρκετά μεγαλύτερο από

το αντίστοιχο άλλων ποικιλιών της αμπέλου. Η **ράγα** είναι μικρή, σφαιρική και σε ποσοστό περίπου 98%, χωρίς κουκούτσι (αγίγερτη). Οι εγίγερτες **ράγες** και αυτές μεγάλης διαμέτρου, θεωρούνται κακής ποιότητας προϊόν (Κριμπά, 1943). Η



κληματίδα είναι επιμήκης, κλαδωτή, εύθραυστη, με φλοιό που κόβεται εύκολα γραμμωτού χρώματος με φακίδια κατά μήκος των μεσογονατίων, πιο σκουρόχρωμη προς τους κόμβους, η τομή είναι συνήθως κυκλική. Μερικές φορές οι ελλειπτικοί οφθαλμοί είναι εξέχοντες, κωνικοί με λευκή κορυφή. Το μέσο μήκος μεσογονατίων είναι 9,5 ως 11,0 cm. Ο **κορμός** είναι πολύ ισχυρός. Η ωρίμανση αρχίζει από

τις αρχές Αυγούστου στα πεδινά και φτάνει μέχρι τα τέλη Σεπτεμβρίου στα ορεινά.

Η Κορινθιακή Σταφίδα ευδοκίμει σε εδάφη ελαφρά, καλώς στραγγιζόμενα, έστω και χαλικώδη, όπου έχει τις μεγαλύτερες αποδόσεις. Είναι καλλιέργεια ευαίσθητη στα παθογόνα (περονόσπορο, ωίδιο, ίσκα, ευδεμίδα) και γι αυτό απαιτεί ιδιαίτερο κόπο



(Νταβίδης, 1982, Σταύρακας, 1993). Τα σταφύλια τα οποία προορίζονται για σταφιδοποίηση αποκαλούνται: Κορινθιακή σταφίδα (ελλην.), Raisin de Corinthe (γαλλ.), Currant (αγγλ.), Passolina, Passerina (ιταλ.).

Η σταφίδα βοτανικά, ανήκει στην οικογένεια των **αμπελοειδών**, που περιλαμβάνει φυτά αναρριχώμενα που είναι ξυλώδη και ποώδη. Τα φυτά των αμπελοειδών φέρουν έλικες για την αναρριχησή τους και έχουν 10-12 γένη. . Στο γένος **Vitis**. ανήκουν τα καλλιεργούμενα ευρωπαϊκά αμπέλια και τα περισσότερα αμερικάνικα όπως:

A) Το **ευρωπαϊκό αμπέλι** *Vitis vinifera* που είναι πολύ ανθεκτικό στο ασβέστιο του



εδάφους απ' όλα τα είδη του αμπελιού. Το *Vitis vinifera* είναι ανθεκτικό στα ξερικά και στα υγρά εδάφη. Τα μοσχευματά του ριζοβολούν ευκολότερα από όλα τα άλλα είδη. Το ποσοστό ριζοβολίας του, φτάνει μέχρι 100%

B) Το **αμερικάνικο** *Vitis riparian* έχει μικρό βιολογικό κύκλο. Ευδοκιμεί σε γόνιμα,



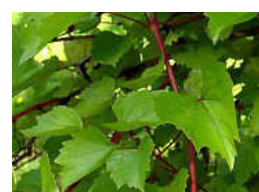
βαθιά και δροσερά εδάφη. Είναι πολύ ευαίσθητο στο ανθρακικό ασβέστιο. Τα μοσχευματά που ριζοβολούν σχετικά εύκολα στο φυτώριο και έχουν μεγάλη επιτυχία στον εμβολιασμό.

Γ) Το **αμερικάνικο** *Vitis rotifolia* έχει μεγάλο βιολογικό κύκλο, δεν αντέχει στο



ασβέστιο και είναι ευαίσθητο στην ξηρασία. Έχει μεγάλο ποσοστό επιτυχίας στη ριζοβολία, αλλά η επιτυχία στον εμβολιασμό (επιτόπιο και επιτραπέζιο) δεν είναι σταθερή.

Δ) Το **αμερικάνικο** *Vitis berlandieri* έχει και αυτό μεγάλο βιολογικό κύκλο.



Ευδοκιμεί και προτιμάει τα ασβεστούχα αβαθή εδάφη. Είναι συνεπώς πολύ ανθεκτικό στο ασβέστιο του εδάφους και γι' αυτό χρησιμοποιείται πάρα πολύ στις διασταυρώσεις για την δημιουργία υποκειμένων ανθεκτικών στην ριζόβια μορφή

φυλλοξήρας και στο ανθρακικό ασβέστιο του εδάφους. Τα μοσχευματά του ριζοβολούν πολύ δύσκολα και το ποσοστό ριζοβολίας κυμαίνεται από 10-15 %.

Τα παραπάνω υποκείμενα είναι ποικιλίες ή κλώνοι ή προϊόντα διασταύρωσης μεταξύ των αμερικάνικων ή μεταξύ αμερικάνικων και ευρωπαϊκών. Τα ευρωπαϊκά αμπέλια συμμετέχουν στις διασταυρώσεις για να προσδώσουν στα υποκείμενα που προκύπτουν την ιδιότητα της εύκολης ριζοβολίας, που είναι σε υψηλό βαθμό ανεπτυγμένη στα ευρωπαϊκά.

Τα υποκείμενα είναι γνωστά με διάφορους κωδικούς, όπως **R110, 99R, 41B, 1103P, SO4, 5BB** κλπ.

1.4 Πολλαπλασιασμός

1.4,1 Καταβολάδες

Η χρήση καταβολάδων εφαρμόζεται σε περιπτώσεις αντικατάστασης κλημάτων που ξεράθηκαν ή λείπουν από οποιαδήποτε αιτία. Οι βλαστοί που εκφύονται στην βάση του κορμού του φυτού δεν καταστρέφονται από τον παραγωγό, και αν απαιτείται κλαδεύονται, εκτός δύο με τριών ματιών, στην κορυφή. Τον επόμενο χρόνο τα μάτια πετούν νέους βλαστούς και με την πάροδο δύο ετών, η βέργα έχει πάρει το μήκος που απαιτείται και χρειάζεται. Στην περίπτωση αποτυχίας έκφυσης βλασταρίων από την βάση του κλήματος ο συνηθισμένος τρόπος πολλαπλασιασμού επιτυγχάνεται με μια κληματίδα η οποία εσκεμμένα δεν κλαδεύεται και χρησιμοποιείται κατά το επόμενο έτος.

1.4,2 Φυτό

Το φυτό χρησιμοποιείται για το φύτεμα νέων αμπελώνων. Το φυτό είναι συνήθως οι κληματίδες που κόβονται κατά το κλάδεμα αφού έχουν προεπιλεγεί κατά την διάρκεια του καλοκαιριού. Σε μια τέτοια περίπτωση επιλέγονται τα μακρύτερα και υγιέστερα κλήματα με καρποφορία, τα οποία τοποθετούνται σε βαθείς λάκους έως την άνοιξη. Πριν την φύτευσή τους στο χωράφι ξεχώνονται και τοποθετούνται σε σκιερή τοποθεσία.

1.4,3 Εγκατάσταση νέας φυτείας.

Για την εγκατάσταση μιας νέας φυτείας ο παραγωγός θα πρέπει να κάνει μια σειρά εργασιών από την φύτευση, ως την είσοδο της φυτείας στην καρποφορία.

- 1) Επιλογή μοσχευμάτων και η διατήρησή τους ως την φύτευση.
- 2) Εκλογή τοποθεσίας
- 3) Εκλογή υποκειμένου (εάν η εγκατάσταση γίνει από αμερικάνικο) – διατήρηση υποκειμένου.
- 4) Βαθιά άροση.
- 5) Ελαφριά άροση.
- 6) Φρεζάρισμα.
- 7) Σήμανση –αποστάσεις φύτευσης.

- 8) Άνοιγμα λάκκων.
- 9) Εμβολιασμός.
- 10) Φύτευση.
- 11) Άρδευση (λίγο νερό μετά το νιτρικό λίπασμα).
- 12) Κάλυψη (εάν πρόκειται για αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα).
- 13) Χλωρά κλαδέματα – θερινοί και φθινοπωρινοί ψεκασμοί.



14) Κοπή ριζιδίων κατά τον Αύγουστο από τα εμβόλια.

Μόνο εάν ο παραγωγός γνωρίζει τι πρέπει να κάνει σε κάθε μια από τις παραπάνω φάσεις είναι βέβαιο ότι θα δημιουργήσει μια σύγχρονη φυτεία σταφίδας.

1.4,4 Αποστάσεις φύτευσης στην Αιγιαλεία.

Το φύτεμα γίνεται σε κανονικές γραμμές που απέχουν μεταξύ τους απόσταση από 30 εκατοστών έως και ένα μέτρο σε δύο κάθετες διευθύνσεις, κατά μήκος και κατά πλάτος. Η απόσταση των φυτών επί της γραμμής είναι μέχρι και δύο μέτρα. Οι



αποστάσεις φύτευσης και κατ'επέκταση η πυκνότητα φύτευσης έχουν μεγάλη επίδραση στην ποσότητα και στην ποιότητα της παραγωγής καθώς επηρεάζουν τον ανταγωνισμό για νερό και θρεπτικά στοιχεία μεταξύ των φυτών

Η φύτευση στην περιοχή, γίνεται κατά τετράγωνα για την διευκόλυνση των διαφόρων εργασιών της φυτείας, λόγω των μεγάλων κλίσεων και για την αντιδιαβρωτική προστασία των εδαφών. Η κατά ισοϋψείς καμπύλες φύτευσης δεν συνιστώνται,

γιατί είναι δύσκολη η μηχανοκαλλιέργεια.

1.4,5 Καλλιεργητικές φροντίδες

Το κλίμα της σταφίδας είναι μέτριο ζωνικό αλλά παραγωγικό. Λόγω της μη γονιμοποίησης των ανθέων υπόκειται σε ανθόρροια και η καρπόδεση επιτυγχάνεται με την χαραγή. Βλαστάνει νωρίς τον Μάρτιο, ανθίζει μετά τα μέσα Μαΐου και ωριμάζει τον καρπό της από αρχές μέχρι και τέλος του Αυγούστου. Κατά την διάρκεια της ενεργής ζωής και ιδίως από την άνθηση ως τον τρύγο, δεν πρέπει να βρέχει και να υπάρχει υψηλή θερμοκρασία στην ατμόσφαιρα. Βροχές κατά τον μήνα

Μάιο και το τέλος του καλοκαιριού επιδρούν δυσμενώς στην ποιότητα αλλά και στην ποσότητα της παραγωγής.

1.4,6 Ξελάκκωμα

Είναι η πρώτη εργασία που γίνεται μετά τον τρύγο με τις πρώτες φθινοπωρινές βροχές. Αποτελεί ιδιαίτερα σημαντική εργασία γιατί καταστρέφονται όλα τα ζιζάνια ενώ επιπλέον, αερίζεται το έδαφος και βοηθάει να αναπνέουν καλύτερα οι ρίζες του κλήματος. Εκτός αυτών, με το ξελάκκωμα καταστρέφονται οι ρίζες του κλήματος που φυτρώνουν κοντά στην επιφάνεια, αναγκάζοντας το να τρέφεται με τις πιο βαθιές ρίζες του.

1.4,7 Σκάψιμο

Το σκάψιμο είναι η σπουδαιότερη εργασία της καλλιέργειας στο τέλος του χειμώνα αφού επιτυγχάνεται η καταστροφή των υπαρχόντων ζιζανίων, ο καλύτερος αερισμός του εδάφους και η διατήρηση της επιθυμητής υγρασίας στα βαθύτερα στρώματα.

1.4,8 Εδαφολογικές απαιτήσεις

Γενικά η σταφίδα ζει και αποδίδει σε όλους τους τύπους των εδαφών εκτός των πολύ υγρών και αλατούχων. Προτιμούνται όμως τα μέσης σύστασης εδάφη τα οποία έχουν ελαφρά μηχανική σύσταση, καλά στραγγιζόμενα. Δίνει άριστο προϊόν καλλιεργούμενη σε λόφους και πλαγιές με εδάφη ασβεστούχα, ενώ σε πλούσιους και γόνιμους κάμπους αποδίδει καρπό κατώτερης ποιότητας.

Οι καλλιεργητικές φροντίδες αρχίζουν από τον Φθινόπωρο με την εκτέλεση του ξελακκώματος των πρέμων. Γι' αυτό σχηματίζεται γύρω από το πρέμνο αβαθής λεκάνη, με σκοπό την συγκράτηση των νερών της βροχής στις ξηρότερες περιοχές, είτε την καταστροφή των επιφανειακών ριζών του φυτού ,είτε τέλος την συγκράτηση των λιπασμάτων.

1.4,9 Κλάδεμα

Μετά την πτώση των φύλλων γίνεται το κλάδεμα, με το οποίο απομακρύνονται από το φυτό οι κληματίδες και οι βραχίονες που δεν χρησιμεύουν για την παραγωγή.

Το κλάδεμα αποσκοπεί στην διαμόρφωση των σχημάτων και στην διατήρηση του φορτίου. Το επικρατέστερο σχήμα είναι το κυπελλοειδές και το γραμμικό. Το ύψος της σταύρωσης είναι 40-60 εκ. Στην Αιγιαλεία εφαρμόζεται το μακρύ κλάδεμα με αριθμό οφθαλμών ανά κεφαλή 3-5. Τα γραμμικά σχήματα είναι περισσότερο παραγωγικά, δίνουν καλύτερη ποιότητα καρπού και διευκολύνουν στην εκτέλεση των καλλιεργητικών φροντίδων.

1.5 Πως πρέπει να χειρίζονται τα νεαρά κλήματα.

Η σειρά των εργασιών που πρέπει να γίνονται είναι:

1. Νωρίς την άνοιξη πρέπει να τοποθετηθεί σε κάθε κλίμα ένας πάσσαλος (ή καλάμι), έτσι ώστε να εξασφαλιστεί η υποστήριξη των νεαρών βλαστών.
2. Όταν το κλήμα βγάλει τους νέους βλαστούς, κρατείται ο καλύτερος και οι υπόλοιποι αφαιρούνται. Έτσι θα διατηρηθεί ένας βλαστός.
3. Ο βλαστός αυτός, δένεται χαλαρά στον πάσσαλο. Όσο μεγαλώνει πρέπει να δένεται και πιο πάνω.
4. Όταν ξεπεράσει το σημείο « σταυρώματος» , κατά 20-25 εκ., πρέπει να κορφολογηθεί στο ύψος του « σταυρώματος» για να σχηματιστεί κύπελλο ή 10 εκ. κάτω από το σημείο του « σταυρώματος» , όταν πρόκειται να δημιουργηθεί γραμμικό σχήμα.
5. Μετά το άνοιγμα των νεαρών πράσινων οφθαλμών, διατηρούνται 2-3 βλαστοί, που βρίσκονται ψηλά και αφαιρούνται οι υπόλοιποι. Οι βλαστοί αυτοί αποτελούν τους βραχίονες του « κυπέλλου» . Για τα γραμμικά όμως συστήματα (αμφίπλευρο ROYAT) όταν η βάση των βλαστών αυτών σκληραίνει κόβεται ο ένας και αφήνονται οι δύο πιο κατάλληλοι, οι οποίοι θα είναι και τα μπράτσα του γραμμικού συστήματος.
6. Για τα γραμμικά σχήματα, οι άλλοι δύο βλαστοί αναπτύσσονται ελεύθερα και μετά από μερικούς κόμβους κορφολογούνται έτσι ώστε να προφτάσουν να αποκτήσουν μεγαλύτερο πάχος. Στην περίπτωση όμως που ο παραγωγός φτιάχνει « κύπελλο» τότε αυτοί οι 2-3 βλαστοί όταν μεγαλώσουν και πάρουν μήκος 20-25 εκ. τους κορφολογεί σε απόσταση 10 εκ. από την βάση τους. Έτσι εξαναγκάζονται να δημιουργήσουν (από τα μάτια που έχουν) νέους βλαστούς – νέα μπράτσα.

Έτσι την άλλη χρονιά κατά το κλάδεμα, θα αξιολογηθεί και θα καθοριστεί για κάθε κλήμα, πόσα κεφάλια με μάτια καρποφορίας θα αφαιρεθούν. Όλες οι εργασίες που αναφέρουμε, από πλευράς χρόνου αφορούν την περίοδο της πρώτης φάσης βλαστήσεως (άνοιξη – πρώτοι καλοκαιρινοί μήνες) και πρέπει να τελειώσουν μέσα σ' αυτή την περίοδο πριν έρθει το καλοκαιρινό σταμάτημα της βλαστήσεως. Συνεπώς όλες οι εργασίες πρέπει να γίνονται έγκαιρα και όχι με καθυστέρηση.

1.5,1 Βλαστολόγημα

Αφορά την αφαίρεση βλαστών στα πρώτα στάδια ανάπτυξής τους (μήκος περίπου στα 10 εκατοστών). Συνήθως αφαιρούνται οι άγονοι βλαστοί που δεν είναι χρήσιμοι για τη διαμόρφωση του πρέμνου για το επόμενο χειμερινό κλάδεμα όπως και οι γόνιμοι που είναι κακοσχηματισμένοι ή που η θέση τους είναι τέτοια ώστε να παρεμποδίζεται η ανάπτυξη άλλων βλαστών. Ένα δεύτερο βλαστολόγημα γίνεται μετά το πρώτο κορυφολόγημα κατά το οποίο αφαιρούνται από κάθε κεντρικό βλαστό όλοι οι ταχυφυείς βλαστοί (μεσοκάρδιο) εκτός από τους δύο ακραίους έτσι ώστε να αυξάνεται η ζωηρότητα των βλαστών που απομένουν.

1.5,2 Λίπανση

Κατά την διάρκεια του χειμώνα εφαρμόζεται η λίπανση. Αποτελεί ένα από τα σοβαρότερα προβλήματα για την ηλικία των πρέμνων γιατί θα πρέπει ο παραγωγός να κρατήσει τις αποδόσεις της σταφίδας σε οικονομικά και συμφέροντα επίπεδα για τον ίδιο. Θα πρέπει να έχει υπ' όψη του ότι κατά τα πρώτα στάδια ανάπτυξης έχει αυξημένη ανάγκη σε άζωτο και ότι:

- 1) Κατά το στάδιο καρποφορίας η χρησιμοποίηση υπερβολικής ποσότητας (άνω των 12 μονάδων N/ στρέμμα) αζώτου, είναι δυνατόν να προκαλέσει αρνητικές επιδράσεις στο χρώμα, στην απορρόφηση του φωσφόρου και του καλίου, στον σακχαρικό τίτλο, στην υδατική οικονομία, στην καρπόδεση, στην γεύση και στο άρωμα.
- 2) Η σταφίδα θεωρείται καλιόφυλο φυτό.

Πάντως για την σωστή λίπανση απαιτείται ανάλυση του εδάφους για τον προσδιορισμό της περιεκτικότητας σε λιπαντικά στοιχεία και φυλλοδιαγνωστική.

Το **Άζωτο (N)** δυναμώνει της βλαστικές λειτουργίες του φυτού. Περίσσεια αζώτου οδηγεί σε υπερβολική βλάστηση, η ωρίμανση των κληματίδων επιβραδύνεται,

μειώνονται τα σάκχαρα στο σταφύλι και υποβαθμίζεται η ποιότητα της σταφίδας. Επίσης η περίσσεια Αζώτου μειώνει την ανθεκτικότητα του φυτού στις μυκητολογικές ασθένειες. Ο **Φώσφορος (P2O5)** συμμετέχει στην σύνθεση των νουκλεϊκών οξέων, είναι αναγκαίος στην φωτοσύνθεση και στην μετατροπή του αμύλου σε σάκχαρα και αντίστροφα. Παίζει ρόλο στην γονιμοποίηση, στην ωρίμανση του σταφυλιού (επιταχύνει τη συγκέντρωση σακχάρων) και βοηθά στην πιο καλή ωρίμανση των κληματίδων. Μεγαλώνει την ανθεκτικότητα του αμπελιού στις ασθένειες. Το **Κάλιο (K)** συμμετέχει στη σύνθεση υδατανθράκων, πρωτεϊνών, στην ωρίμανση του σταφυλιού και στην συγκέντρωση σακχάρων σ' αυτό. Αυξάνει την ανθεκτικότητα στις χαμηλές θερμοκρασίες.

Επίσης υπάρχουν και τα *ιχνοστοιχεία* (Zn, Mg, Bo, Fe, Mn κα). Ειδικά ο σίδηρος είναι απαραίτητος για τον σχηματισμό της χλωροφύλλης παρόλο που δεν είναι συστατικό της. Αντίθετα το μαγνήσιο είναι συστατικό της χλωροφύλλης.

1.5,3 Χαραγή

Η σταφίδα εκτός τις τυπικές καλλιεργητικές φροντίδες του αμπελιού χρειάζεται το "χαράκωμα" του κυρίως κορμού ούτως ώστε να εμποδιστεί η υπερανάπτυξη των ρογών των σταφυλιών.

Κατά το χρονικό διάστημα της άνθησης γίνεται η πιο λεπτή, επίπονη και εξειδικευμένη εργασία η χαραγή, όπου γίνεται στον κορμό του φυτού.

Χωρίς την χαραγή τα κλήματα πέφτουν σε ανθόρρια –καρπόρρια. Τα ηλικιωμένα και μετρίως εύθραυστα κλήματα σπάνια έχουν ανθόρρια, δημιουργούνται όμως μικρές υπανάπτυκτες ράγες με αποτέλεσμα την μείωση της στρεμματικής απόδοσης και την μη οικονομική εκμετάλλευση της σταφίδας.

1.5,4 Συνδυασμός χαραγής και ορμόνης.

Οι διεργασίες της αύξησης και της ανάπτυξης εξαρτώνται από ειδικούς χημικούς παράγοντες της αύξησης, καθολικής διάδοσης σε όλα τα φυτά, **τις φυτοορμόνες** που παράγονται σε ειδικά κέντρα και από εκεί μεταφέρονται σε άλλα σημεία όπου δρουν ως παράγοντες της αύξησης. Οι **γιββερελλίνες** αποτελούν μια κατηγορία φυτοορμονών και προκαλούν τις παρακάτω φυσιολογικές δράσεις:

- 1) Προκαλούν αύξηση των μεσογονατίων.
- 2) Επενεργούν στην άρση του λήθαργου των οφθαλμών και σπερμάτων.

3) Διεγείρουν τις κυτταροδιαιρέσεις στις υπό τα αρχικά κύτταρα περιοχές των κορυφαίων μεριστωμάτων και στο κάμβιο.

4) Υπεισέρχονται στον σχηματισμό ανθικών καταβολών (ανθική επαγωγή) σε πολλά φυτά (σε άλλα είναι δυνατόν και να δρουν παρεμποδιστικά).

5) Υπεισέρχονται ως καθοριστικοί παράγοντες του γένους (αρρένων ή θηλέων) στα διγενή και μονοϊκά φυτά και επηρεάζουν το δέσιμο, την ανάπτυξη και την ωρίμανση πολλών καρπών.

6) Επιταχύνουν την βλάστηση πάντων των σπερμάτων, στα σπέρματα μάλιστα των δημητριακών διεγείρουν την σύνθεση του ενζύμου α-αμυλάση.

7) Προκαλούν αύξηση του μεγέθους των καρπών και διάταση δίσκων αποκεκομμένων από φύλλων.

8) Υπεισέρχεται στην κυριαρχία του κορυφαίου οφθαλμού, και σε κάποιες περιπτώσεις διεγείρουν και την επιτείνουν (συνήθως) σε άλλες όμως περιπτώσεις δρουν αντίθετα.

9) Επιβραδύνουν τις διεργασίες του γήρατος στα φύλλα ωρισμένων φυτών.

Γενικώς, οι γιββερελλίνες προστίθενται στο θρεπτικό υλικό για να προωθήσουν την αύξηση χαμηλής πυκνότητας κυτταροκαλλιιεργειών, να επαυξήσουν την αύξηση του κάλλου, και να επιμηκύνουν νάνα και υπανάπτυκτα (καχεκτικά) φυτάρια. Οι γιββερελλίνες σπανίως χρησιμοποιούνται, αν και το GA₃ έχει χρησιμοποιηθεί σε καλλιέργειες κορυφαίων μεριστωμάτων.

Όσο αναφορά την δόση της ορμόνης, την οποία θα πρέπει να χρησιμοποιεί ο κάθε παραγωγός, είναι διαφορετική για κάθε φυτεία γιατί εξαρτάται από εδαφολογικούς, κλιματολογικούς και καλλιιεργητικούς παράγοντες. Η επέμβαση με την ορμόνη γίνεται με ψεκασμό των σταφυλιών. Για να είναι αποτελεσματική θα πρέπει να ψεκάζονται όλα ανεξαρτήτως των σταφύλια. Σταφύλια ή τσαμπιά που δεν θα ψεκαστούν θα παραμείνουν με ψιλές ρώγες. Ταυτόχρονα θα πρέπει να ψεκάζετε και ολόκληρο το φύλλωμα του κλίματος με μυκητοκτόνο για την καταπολέμηση του περονόσπορου. Οι παραγωγοί θα πρέπει να προσέχουν να μην χρησιμοποιούν υπερβολικές ποσότητες διαλύματος ορμόνης, γιατί υπάρχει περίπτωση ξήρανσης των βλαστών ή και ολόκληρων των κλημάτων ακόμα.

Οδηγίες για την αποφυγή κουκουτσιών στην σταφίδα.

Τα τελευταία χρόνια το κουκούτσι στην κορινθιακή σταφίδα έχει αυξηθεί παραπάνω από το κανονικό ποσοστό. Ταυτόχρονα έχει αυξηθεί και ο αριθμός των» χονδράδων»

. Αυτό οφείλεται βέβαια στις καιρικές συνθήκες, αλλά και στην κακή χρήση των ορμονών, στα άκαιρα και αυστηρά κορφολογήματα, στην πρώιμη χαραγή κλπ.

Παρακάτω δίνονται ορισμένες οδηγίες προκειμένου να μειωθεί το μέγεθος του κουκουτσιού μέσα στην ρώγα, συμβάλλοντας έτσι ώστε να υπάρξει ομαλή εξέλιξη στις εξαγωγές του προϊόντος.

- 1) Δεν πρέπει να γίνεται χαράκωμα του κλήματος στην ανθοφορία, αλλά μόλις τινάζει τα άνθη. Τα κλήματα που κάνουν συνεκτικά σταφύλια, το χαράκι πρέπει να γίνεται 2-4 ημέρες μετά το τίναγμα των ανθέων.
- 2) Δεν πρέπει να κορφολογείται πάνω στην άνθηση. Μπορεί όμως να γίνει με τά την καρπόδεση.
- 3) Οι ορμόνες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά την άνθηση, αλλά μόνο όταν τα σταφύλια έχουν ρογιάσει. Σε χρονιές που η άνοιξη είναι βροχερή πρέπει να μειωθούν οι δόσεις της ορμόνης να γίνει μία εβδομάδα μετά, τότε που τα σταφύλια έχουν ρογιάσει.

1.5,5 Αρδευση.

Όταν υπάρξει έλλειψη νερού στα πρώτα στάδια βλάστησης, οι βλαστοί από πράσινοι και μαλακοί, γίνονται σκούροι πράσινοι και σκληροί. Μετά την αύξηση των ραγών, αυτές παραμένουν μικρές, και καθυστερεί η ωρίμανση. Μερική έλλειψη του νερού κατά την περίοδο αυτή, οδηγεί σε πρώιμηση του καρπού. Πριν την καρπόδεση πρέπει ν' αποφεύγεται η άρδευση γιατί θα οδηγηθεί το φυτό σε ανθόρροια. Οι αρδεύσεις γίνονται μετά την καρπόδεση μέχρι την ωρίμανση του καρπού, δηλαδή από το καλοκαίρι μέχρι και πριν από τον τρύγο 30/5 - 1/8. Συνήθως γίνονται 1-2 αρδεύσεις.

1.6 Ξήρανση της σταφίδας

Η ξήρανση της σταφίδας, δηλαδή η μετατροπή του σταφυλιού σε ξηρό καρπό, γίνεται σήμερα με Άμεση Ηλιακή Ξήρανση, δηλαδή με άμεση έκθεση του προϊόντος στην ηλιακή ακτινοβολία. Διαδικασία επίπονη για τους παραγωγούς και χωρίς ιδιαίτερο ποιοτικό αποτέλεσμα για το προϊόν.

Η ηλιακή ξήρανση, η ξήρανση με τη βοήθεια της ηλιακής ενέργειας, εφαρμόζεται από αρχαιοτάτων χρόνων για διάφορα αγροτικά προϊόντα, σε χώρες με μεγάλη ηλιοφάνεια. Η Ελλάδα ανήκει στις χώρες αυτές.



Η ξήρανση γίνεται

1) στον ήλιο με διάφορες μεθόδους ή 2) στη σκιά: 1) Η ξήρανση στον ήλιο είναι η πιο διαδεδομένη. Γίνεται σε ακάλυπτα χωμάτινα

ξηραντήρια (αλώνια) επάνω σε σταφιδόχαρτο, σε ξηραντήρια από σκυρόδεμα και σε τσιβιέρες (σιδερένια ή ξύλινα πλαίσια με συρμάτινη επιφάνεια). Επίσης μπορεί να γίνει σε χαμωτά ξηραντήρια με κάλυψη. Η διάρκεια της ξήρανσης στα ακάλυπτα ξηραντήρια κυμαίνεται από 10-12 ημέρες.

2) Η ξήρανση στη σκιά δίνει σταφίδα ανώτερης ποιότητας και συνίσταται συνήθως στην ανάρτηση των σταφυλιών σε σύρματα, σε μόνιμο ξηραντήριο- στέγαστρο. Παραλλαγή της είναι η ξήρανση που γίνεται υπό τη σκιά του φυλλώματος του πρεμνού. Η ξήρανση στη σκιά διαρκεί περίπου 20 ημέρες και ολοκληρώνεται με μετέπειτα έκθεση στον ήλιο για 2 ημέρες. Μετά τη ξήρανση γίνεται το « τρίψιμο », η απομάκρυνση δηλαδή των βοστρύχων και στη συνέχεια ακολουθεί το « λίχνισμα » και το κοσκίνισμα με ρίψη της σταφίδας από ορισμένο ύψος και απαλλαγή της, λόγω ρεύματος αέρος, από ξερούς μίσχους, σκόνη και ξένες ύλες, ενώ πραγματοποιείται και διαλογή του τελικού προϊόντος το οποίο έχει χρώμα καστανωπό έως σκούρο καστανό, είναι μαλακό και ήπιας γεύσης. Ακολουθεί ενσάκωση των σταφίδων σε σάκους από λινάτσα χωρητικότητας περίπου 80 Kg. Σήμερα η σταφίδα μεταφέρεται σε μεγάλα πλαστικά κιβώτια. Τα τελευταία χρόνια η ηλιακή ξήρανση αποκτά όλο και περισσότερο ενδιαφέρον, λόγω του αυξανόμενου κόστους των συμβατικών καυσίμων.

Η ηλιακή ξήρανση μπορεί να είναι:

1. Άμεση ηλιακή ξήρανση
2. Άμεση ηλιακή ξήρανση με χρήση φαινομένου θερμοκηπίου και
3. Έμμεση ξήρανση με ηλιακό ξηραντήριο και θερμικούς ηλιακούς συλλέκτες .

Κατά την άμεση ηλιακή ξήρανση το προϊόν εκτίθεται στον ήλιο, ανακατεύεται κατά διαστήματα και αποξηραίνεται.

Κατά την άμεση ηλιακή ξήρανση με χρήση φαινομένου θερμοκηπίου, γίνεται ό,τι και προηγουμένως, με τη διαφορά ότι το προϊόν καλύπτεται με διαφανές κάλυμμα για προστασία και ταυτόχρονα προκαλείται, λόγω του γνωστού φαινομένου, αύξηση της θερμοκρασίας. Τα χαρακτηριστικά της άμεσης ηλιακής ξήρανσης είναι ότι το νωπό προϊόν απλώνεται στο έδαφος σε μία στρώση και στο κάθε τετραγωνικό μέτρο τοποθετούνται περίπου 25 kg από αυτό.



Κατά την έμμεση ξήρανση με ηλιακό ξηραντήριο, το προϊόν τοποθετείται κατάλληλα σε στεγασμένο κλειστό χώρο. Τα σταφύλια προς αποξήρανση (άπλωμα των σταφυλιών) τοποθετούνται πάνω σε πλαστικό δίκτυο όπου θα παραμείνουν για 12 με 15 ημέρες ανάλογα με την ποιότητά τους

και τις συνθήκες του καιρού.



Η διαδικασία αναστροφής των σταφυλιών με στόχο την αποξήρανση της κάτω επιφάνειάς τους πραγματοποιείται 10 -12 μέρες περίπου μετά την συγκομιδή πρωινές ή απογευματινές ώρες με ειδικά οδοντικά εργαλεία κτένια (κοινώς γράβαλλα).

Τρεις με τέσσερις μέρες μετά το γύρισμα των σταφυλιών πραγματοποιείται το τρίψιμο της σταφίδας χρησιμοποιώντας και πάλι τα γράβαλλα με σκοπό την απομάκρυνση των βοστρύχων.

1.7 Επεξεργασία της σταφίδας

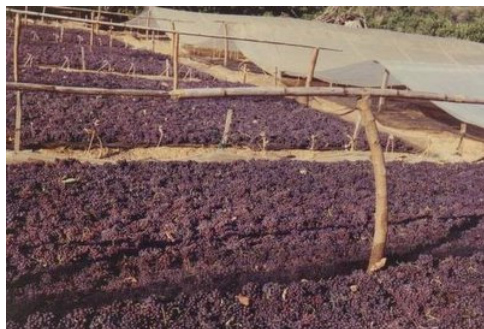
Η επεξεργασία της σταφίδας γίνεται σε ειδικούς χώρους, τα σταφιδεργοστάσια.

1. Πρόπλυση –Στράγγισμα

Αποσκοπεί στην απαλλαγή της σταφίδας από ξένες ύλες, την απομάκρυνση κούφιων ραγών, τη διάσπαση των σβόλων σταφίδας και τον καθαρισμό της επιφάνειας από τα σάκχαρα, που προέρχονται από τους τραυματισμούς των ραγών. Η Κορινθιακή σταφίδα πλένεται περίπου για ένα λεπτό ώστε να μην απορροφηθεί νερό. Το στράγγισμα επιτυγχάνεται με ταλαντευόμενα κόσκινα και συνδυάζεται με απομάκρυνση ποσοστού μίσχων και λοιπών ξένων υλών.

2. Απομίχωση – στίλνωση

Για την απομίχωση συνήθως χρησιμοποιούνται μηχανήματα που περιλαμβάνουν διάτρητα κόσκινα μέσα στα οποία περιστρέφονται πτερύγια και απομακρύνουν τους



μίσχους. Στο στάδιο αυτό η σταφίδα υφίσταται αρκετές ζημιές που εξαρτώνται από το ποσοστό υγρασίας των σταφίδων και τις συνθήκες λειτουργίας των μηχανημάτων. Για να μειωθούν οι κακώσεις και να αποκτήσει το προϊόν κάποια στιλπνότητα χρησιμοποιούνται

διάφορες ελαιώδεις ουσίες. Η χρήση των ουσιών αυτών βοηθά επίσης στη παρεμπόδιση του σβολιάσματος και στην τόνωση του χρωματισμού. Τα έλαια που χρησιμοποιούνται είναι:

- Ελαιόλαδο ραφινέ σε πυρηνέλαιο χαμηλής οξύτητας σε ποσοστό έως 0,3%.
- Παραφινέλαιο σε αναλογία 0,3-0,5% του ξηρού βάρους της σταφίδας.
- (Εμπορικά σκευάσματα όπως το Sultanol, το Durkex-500, το Migryol, το Myraget κ.α. Η εφαρμογή των σκευασμάτων αυτών πρέπει να γίνεται με προσοχή, καθώς μπορεί να προκαλέσουν προβλήματα ανεπιθύμητων οσμών.

1.8 Αποθήκευση της σταφίδας

Η σταφίδα διατηρείται μέχρι την τελική της επεξεργασία σε αποθήκες, για εξισορρόπηση της υγρασίας της. Οι αποθήκες πρέπει να είναι κατάλληλων προδιαγραφών, με ευνοϊκές συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας, αερισμού και φωτισμού για την αποτροπή αλλοιώσεων. Οι κυριότερες αλλοιώσεις είναι το

ζαχάρωμα, το σβόλιασμα, η αλλοίωση του χρώματος και η προσβολή από έντομα και



μύκητες. Σημαντικό ρόλο στη διατήρηση των σταφίδων κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης παίζει η μέθοδος αποξήρανσης των σταφυλιών και η περιεκτικότητά τους σε υγρασία. Η υγρασία που πρέπει να έχουν οι σταφίδες ώστε να διατηρηθούν σε καλή κατάσταση κατά τη

διάρκεια της αποθήκευσης κυμαίνεται από 13 έως 15%. Στη χώρα μας κατά την παράδοση από τον παραγωγό στο εργοστάσιο, η εκτίμηση της περιεκτικότητας σε υγρασία γίνεται με εμπειρικά κριτήρια. Το γεγονός αυτό σε συνδυασμό με τη μεγάλη διάρκεια αποθήκευσης, κυρίως τα τελευταία χρόνια, οδηγεί σε ποιοτική υποβάθμιση του προϊόντος

1.9 Ποιότητα της κορινθιακής σταφίδας

Η κατανάλωση της σταφίδας από την αγορά του εξωτερικού, χρόνο με τον χρόνο αυξάνεται. Η ποιότητα ενός προϊόντος παίζει σημαντικό ρόλο στην επέκταση των αγορών στο εσωτερικό και εξωτερικό.

Τα κριτήρια της καλής σταφίδας είναι :

- 1) Καλά αποξηραμένη.
- 2) Απολύτως καθαρή.
- 3) Ώριμη με μελανό χρωματισμό.
- 4) Καλή υφή.
- 5) Ευχάριστη γεύση.

Σπουδαίο ρόλο παίζει η ποιότητα της σταφίδας, το είδος του κλαδέματος (μακρύ-βραχύ), το πλάτος της χαραγής και η εποχή εκτέλεσης της, η αλόγιστη χρήση λιπασμάτων, γιατί δημιουργούνται χονδρές ρώγες.

Άλλος παράγοντας διαφοροποίησης της ποιότητας είναι η μονομερής αζωτούχος λίπανση, με αποτέλεσμα την παραγωγή σε υψηλό ποσοστό χονδράδων στο προϊόν, μη ωριμάζοντας κανονικά, με αποτέλεσμα την αύξηση του ποσοστού των εμπύρηνων και ερυθρών ρωγών.

Εκτός από τις χονδράδες άλλος παράγοντας που μειώνει την ποιοτική στάθμη του παραγόμενου προϊόντος χρωματικώς είναι το αυξημένο ποσοστό των ερυθρών ρωγών.

Το εμφανιζόμενο ποσοστό των ερυθρών ρωγών είναι 6% στο σύνολο των σταφίδων.

Το αυξημένο ποσοστό των ερυθρών ρωγών οφείλεται

- 1) Στον πρόωρο τρύγο.
- 2) Στη μη επιλεγμένη διαλογή.
- 3) Στις υψηλές θερμοκρασίες.
- 4) Στην πνοή ξηρών ανέμων.
- 5) Στην έλλειψη υγρασίας.
- 6) Στο υπερβολικό φορτίο.
- 7) Στην αλόγιστη αζωτούχο λίπανση.
- 8) Στην έλλειψη καλίου.

Η ποιότητα της σταφίδας προσδιορίζεται βασικά από την τοπωνυμία και το κλίμα της περιφέρειας παραγωγής της.

Σταφιδόκαρπος περιφέρειας Αιγιαλείας

“ “ Κορινθίας

“ “ Πατρών- Ιονίων νησιών

“ “ Αμαλιάδος (κάμπου) – Τριφυλίας

“ “ υπόλοιπης Ηλείας- Πυλίας

“ “ υπόλοιπης Μεσσηνίας

Ανάλογα την σταφιδική περιφέρεια έχουμε και την εκτός των περιφερειών ποιοτική διαβάθμιση της σταφίδας, ανάλογα του μέσου και του τρόπου αποξήρανσης του προϊόντος. Οι ποιοτικές διαβαθμίσεις του καρπού είναι ίδιες για όλες τις περιφέρειες και είναι:» Σκιά» ,» Ήλιου εξαιρετική» ,» Ήλιου εκλεκτή» και» Τρεχούμενα» .

Τα χαρακτηριστικά στοιχεία όπου γίνεται η κλίμακα των προαναφερθέντων διαβαθμίσεων είναι:

α) Για την» Σκιά» : Η αποξήρανση γίνεται στην σκιά, σε υπόστεγα. Αποξηραίνονται σε τζιβιέρες. Ο καρπός έχει χρώμα βαθύ κυανό, είναι απόλυτα καθαρός, έχει αφή μαλακή και οι ρώγες έχουν σχήμα επίμηκες, οι πτυχώσεις αυτών είναι παράλληλες προς τον άξονα της ρώγας. Σε περιπτώσεις που απλώνονται σε τζιβιέρες. ή σε στοίβα

από τζιβιέρες στην σκιά, ο καρπός έχει όλα τα παραπάνω χαρακτηριστικά εκτός από την μορφή των ρωγών.

β) Για τον καρπό» Ήλιος εξαιρετική» : Ωραίο χρώμα μελανό, καρπός απόλυτα υγιής και καθαρός, καλά αποξηραμένος στον ήλιο.

γ) Για τον καρπό» Ήλιο εκλεκτή» : Χρώμα μελανό, καρπός υγιής και καθαρός, καλά αποξηραμένος στον ήλιο.

δ) Για τον καρπό» τρεχούμενα» : Χρώμα ικανοποιητικό, καρπός πρακτικώς υγιής και καθαρός, καλά αποξηραμένος στον ήλιο.

1.10 Διατροφική αξία

Αν η αξία των γεωργικών προϊόντων καθορίζεται από τα συστατικά τους, τότε η σταφίδα κατέχει προνομιακή θέση ανάμεσα στα γεωργικά προϊόντα της χώρας μας. Το περιεχόμενο και η μορφή της γενικά είναι τέτοια, ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί προς βρώση αυτούσια, είτε στη ζαχαροπλαστική, είτε στη μαγειρική, είτε στην αρτοποιία.

Η σταφίδα, και ειδικά η έντονης ερυθρής αποχρώσεως Κορινθιακή σταφίδα είναι μάλλον πλούσια σε αντιοξειδωτικά συστατικά. Παράλληλα η ύπαρξη ιχνοστοιχείων, όπως του καλίου και του ασβεστίου, μικρού μοριακού βάρους σακχάρων (35% φρουκτόζη) και οι πλούσιες φυτικές ίνες (7% κ.β.) λογικά συνιστούν ένα διατροφικώς άριστο προϊόν. Δυστυχώς δεν υπάρχουν σημαντικά βιβλιογραφικά δεδομένα για την περιεκτικότητα της (Κορινθιακής) σταφίδας στα ανωτέρω συστατικά. Τα υπάρχοντα στοιχεία σε βασικά διατροφικά μακρο- και μικρο-συστατικά (κυρίως βιταμίνες και ιχνοστοιχεία) προέρχονται από τις χημικές αναλύσεις και τις προδιαγραφές προϊόντων (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών, 2001). Δεν υπάρχει ένδειξη του επιπέδου διατήρησης των διαφόρων συστατικών κατά την επεξεργασία, όπως η έψηση (π.χ. για παραγωγή μπισκότων ή αρτοσκευασμάτων). Αποδείχθηκε, ωστόσο, ότι η υψηλή ή και μέτρια επίδραση θέρμανσης προκαλεί αποσύνθεση κάποιων σακχάρων, όπως η φρουκτόζη ενώ η γλυκόζη πρακτικά διατηρείται. Τα συστατικά της σταφίδας Η σταφίδα, και ειδικά η έντονης ερυθρής αποχρώσεως Κορινθιακή σταφίδα είναι μάλλον πλούσια σε αντιοξειδωτικά συστατικά. Παράλληλα η ύπαρξη ιχνοστοιχείων, όπως του καλίου και του ασβεστίου, μικρού μοριακού βάρους σακχάρων (35% φρουκτόζη) και οι πλούσιες φυτικές ίνες (7% κ.β.) λογικά συνιστούν ένα διατροφικώς άριστο προϊόν.

Τα υπάρχοντα στοιχεία σε βασικά διατροφικά μακρο- και μικρο-συστατικά (κυρίως βιταμίνες και ιχνοστοιχεία) προέρχονται από τις χημικές αναλύσεις και τις προδιαγραφές προϊόντων (Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών). Δεν υπάρχει ένδειξη του επιπέδου διατήρησης των διαφόρων συστατικών κατά την επεξεργασία, όπως η έψηση (π.χ. για παραγωγή μπισκότων ή αρτοσκευασμάτων). Αποδείχθηκε, ωστόσο, ότι η υψηλή ή και μέτρια επίδραση θέρμανσης προκαλεί αποσύνθεση κάποιων σακχάρων, όπως η φρουκτόζη ενώ η γλυκόζη πρακτικά διατηρείται .

Χημική σύνθεση ξηρής κορινθιακής σταφίδας

Νερό	14-17%
Σάκχαρα (σταφυλοσάκχαρο- οπωροσάκχαρο)	68+_2%
Τέφρα (ανόργανες ουσίες)	0,017
Αζωτούχες ουσίες	0,0074
Λιπαρές ουσίες	0,4-0,5%
Κυτταρίνες και άλλες εκχυλισματικές ουσίες	0,1016
Τρυγικό οξύ	0,0184
Μηλικό οξύ	0,0033
Βιταμίνες A, B6, B12, C, E	
K:	0,7%.
Mg:	300 ppm (mg/kg).
Na:	25 ppm.
Fe:	40 ppm.
Zn:	6 ppm.
Ca:	100 ppm.
Cu:	7 ppm.
P2O5:	1800 ppm.
Ενέργεια στα 100 gr:	320 kcal (1340kj).

ΠΗΓΗ: Εργοστάσιο σταφίδας της ΠΕΣ.

Η μεγάλη περιεκτικότητα της ξηρής κορινθιακής σε σάκχαρα που αφομοιώνονται από τον ανθρώπινο οργανισμό και της προσδίδει μεγάλη ενεργειακή αξία σε σύγκριση με τις ζωικές τροφές. Έχει μεγάλη θρεπτική αξία και περιέχει ανόργανα συστατικά (Κάλιο, Φώσφορο, Ασβέστιο, Μαγνήσιο,) υπό μορφή αλάτων. Επίσης είναι γευστική και αρωματώδης και ασκεί ευεργετική επίδραση στο μεταβολισμό και τη θρέψη του οργανισμού. Τα περιεχόμενα στη σταφίδα σάκχαρα, είναι σάκχαρα αφομοιούμενα από τον οργανισμό στην φυσική τους κατάσταση, χωρίς δηλαδή

κατεργασία, όπως απαιτείται με το καλαμοσάκχαρο ή το άμυλο. Η σταφίδα περιέχει περισσότερο σίδηρο, μαγνήσιο και φώσφορο από τις μπανάνες και τα μήλα, τα οποία φημίζονται για το συγκεκριμένο περιεχόμενό τους

Η χρήση της δεν περιορίζεται μόνο για την διατροφή του ανθρώπου. Αποτελεί πρώτη ύλη σε πολλές βιομηχανίες για τα πολλά προϊόντα και παρασκευάσματα (παρασκευή οινοπνεύματος,μπισκότων, καθαρής γλυκόζης και άλλων προϊόντων).

Για την διατροφή των ζώων αποτελεί συμπλήρωμα του σιτηρεσίου, στην μελισσοκομία αποτελεί άριστη τροφή των μελισσών κατά των χειμώνα, όπου χορηγείται υπό μορφή αραιωμένου σταφυλοσάκχαρου.

1.11 Καρπός για εμπόριο και εξαγωγή

Η Κορινθιακή Σταφίδα, με βάση το μέγεθος κατατάσσεται σε πέντε κατηγορίες (bold, medium, small, siftings, ungraded), ενώ με βάση την ποιότητα σε τρεις (extra choicest, choicest, choice). Η ποιοτική διαλογή γίνεται με κριτήρια το χρώμα, την υγρασία, την παρουσία, ξένων υλών, μη υγιών ραγών, πολύ μεγάλων ραγών, πολύ μικρών ραγών, με πλημμελή απομίσχυση κτλ. Από παλιά είναι γνωστό ότι, οι ορεινές σταφίδες έχουν καλύτερους χαρακτήρες από τις πεδινές, καθώς και οι σταφίδες» σκιάς» από τις αποξηραμένες στον ήλιο. Τέλος οι σταφίδες φέρουν τοπωνυμικά σήματα, όπως Vostizza, Gulf, Zante, Cephalonika, Amalias, Pyrgos, Patras, Kalamata.



Ο καρπός θεωρείται εμπορεύσιμος όταν

- 1) είναι καλά αποξηραμένος.
- 2) Δεν είναι σάπιος.
- 3) Έχει υποστεί καλή ποιοτική διαλογή.
- 4) Είναι επαρκώς καθαρισμένος με οποιοδήποτε μέσο (μηχανικό ή χειροδιαλογής).
- 5) Δεν περιέχει ρώγες σάπιες σε ποσοστό

μεγαλύτερο του 4% και περασμένες σε κόσκινο με διάμετρο οπής 8 χιλιοστά (No 12) και του κόσκινου μικρότερου οπής 4 χιλιοστών (No 24). Στο κόσκινο δεν πρέπει να μένουν οι ρώγες σε ποσοστό μεγαλύτερο του 6% κατά βάρος και για το κατώτερο να μην διέρχονται ρώγες σε ποσοστό μεγαλύτερο του 2% κατά βάρος.

6) Το ποσοστό της περιεχόμενης υγρασίας, σε καμία περίπτωση να μην ξεπερνάει το 16%.

Κάθε καρπός που δεν πληροί τις προϋποθέσεις αυτές θεωρείται “μη εμπορεύσιμος”, και υπάρχουν απορρίμματα, τα οποία είναι ξένη ύλη σε ποσοστό συνολικά ½ % κατά βάρος που περιέχει χώματα, χαλίκια, κλπ ή έχει βραχεί.

Εξαγωγίμος θεωρείται ο καρπός που είναι καθαρός κατά την επεξεργασία, ώστε

- Να μην περιέχει αναλογία μεγαλύτερη του 1% κατά βάρος σε ρώγες, που δεν περνούν από κόσκινο No 12 (οπής 8 χιλιοστών) (χονδράδες).
- Να μην περιέχει σε αναλογία μεγαλύτερη του 1,5 % κατά βάρος σε ρώγες, που δεν περνούν από κόσκινα No 24 (οπής 4 χιλιοστών) (ψιλά).
- Να είναι τελείως απαλλαγμένος από κάθε ξένη ύλη (χώματα, χαλίκια κλπ).

Θεωρούνται εξαγωγίμη και η ψιλή σταφίδα που διέρχεται από κόσκινα No 24. Αυτή χρησιμοποιείται από την βιομηχανία για την παραγωγή μπισκότων, γλυκών κλπ.

1.12 Εμπορικοί τύποι σταφίδας.

Η εξαγόμενη σταφίδα εισέρχεται στην διεθνή αγορά με τις κατωτέρω επωνυμίες, οι οποίες υποδηλώνουν την περιοχή της παραγωγής με τα σήματα Patras, Pyrgos, Kalamata, τον τόπο συσκευασίας και την ποιότητα αυτών.

Οι κύριες κατηγορίες σταφίδας, οι οποίες διακρίνονται ανάλογα με την ποιότητά τους, είναι, κατά σειρά προτεραιότητας, η "Vostizza", η "Gulf" και η "Provincial". Η παγκόσμια γνωστή Κορινθιακή σταφίδα με το όνομα "ΒΟΣΤΙΤΣΑ" ("VOSTIZZA") θεωρείται ως η ανώτερη ποιότητα Κορινθιακής σταφίδας και ξεχωρίζει για το υπέροχο άρωμα και την μοναδική γεύση της. Η "ΒΟΣΤΙΤΣΑ" καλλιεργείται αποκλειστικά στην ημιορεινή και ορεινή περιοχή της Αιγιάλειας. Η καλλιέργειά της ξεκίνησε πριν το 1. 300 μ. Χ.

Οι ποιοτικοί –εμπορικοί τύποι της εξαγωγίμης σταφίδας κατά σειρά ποιότητας είναι η ακόλουθη:

1. Vostizza
2. Gylf
3. Zante
4. Cephalonia
5. Patras

6. Amalias
7. Pyrgos
8. Kalamata

Στους παραπάνω εμπορικούς τύπους σταφίδας διακρίνουμε τις εξής ποιοτικές διαβαθμίσεις:

<Extra Choicest>, <Choicest>και <Choice>.



Οι ανωτέρω ποιότητες σταφίδας προσφέρονται σε τέσσερις τύπους χαρακτηριζόμενες από το μέγεθος των ρωγών, του τρόπου διαχωρισμού και την συσκευασία του καρπού. Οι τύποι αυτοί είναι γνωστοί στο εμπόριο ως <Bold> (χονδρός καρπός), <Medium> (μέτριος καρπός), <Small> (ψιλός καρπός), και <No size graded> (αδιαίρετος ανάμικτος καρπός), για τις περιπτώσεις που οι αγοραστές δεν επιθυμούν τον διαχωρισμό του προϊόντος.

Για την διαμόρφωση των ποιοτικών τύπων χρησιμοποιείται σταφίδα με τα εξής ποιοτικά χαρακτηριστικά α) για την ποιότητα < Extra Choicest> σταφίδα» σκιά» ή» εκλεκτή» , β) για την ποιότητα < Choicest > σταφίδα» εκλεκτή» ή μίγμα» εκλεκτής» και» τρεχούμενο» στην δέουσα αναλογία και γ) για την ποιότητα <Choice> σταφίδα κατηγορίας» τρεχούμενο» .

1.13 Τυποποίηση της κορινθιακής σταφίδας



Η τυποποίηση των προϊόντων καθιστά εύκολη την εμπορική συναλλαγή, προάγει την εμπιστοσύνη του καταναλωτικού κοινού, εγγυάται μόνιμη ποιότητα. Ο αυξανόμενος ανταγωνιστικός ρυθμός καθιστά επιβεβλημένη την ανάγκη για τυποποίηση όλων ανεξάρτητα από των προϊόντων γιατί μόνο έτσι παρέχεται η δυνατότητα στον καταναλωτή για την επιλογή της καλύτερης ποιότητας και τον έλεγχο των προϊόντων.

Μόνο με την τυποποίηση είναι δυνατόν παραγωγός- έμπορος- καταναλωτής να μιλούν ταυτοχρόνως την ίδια γλώσσα ώστε να γνωρίζουν ακριβώς τι πρέπει να παράγει ο πρώτος, τι πρέπει να εμπορεύεται ο δεύτερος και τι πρέπει να καταναλώνει ο τρίτος.

Έχει καταβληθεί μεγάλη προσπάθεια τυποποίησης της σταφίδας για την περιγραφή των παραγωγικών και εμπορικών τύπων, χωρίς όμως ταυτόχρονου καθορισμού μετρήσιμων σταθερών ή ποιοτικών Standards για την ευχερή και αντικειμενική ποιοτική κατάταξη της παραγωγικής και εμπορικής σταφίδας, ως και τον έλεγχο της εξαγόμενης σταφίδας.

Δυστυχώς η σταφίδα ανήκει στα προϊόντα όπου δεν ισχύουν οι διατάξεις τυποποίησης και όταν ισχύουν είναι υποτυπώδεις. Οι διατάξεις που ισχύουν απλώς αναφέρουν για την προστασία της παραγωγής ορισμένων περιφερειών, ενώ ως προς τις ποιοτικές κατατάξεις υφίσταται μία πλήρης σύγχυση. Ο έλεγχος λόγω έλλειψης σαφών διατάξεων γίνεται εμπειρικά και ανάλογα της υποκειμενικής κρίσεως του κατά περιφέρεια ελεγκτού.

Σήμερα το πρόβλημα της τυποποίησης έγινε ακόμα μεγαλύτερο και διευρύνθηκαν οι δυνατότητες: α) καθορισμού ενιαίων παραγωγικών και εμπορικών τύπων, β) προσδιορισμού τεχνολογικών κριτηρίων ποιοτικού διαχωρισμού και ελέγχου των τύπων, γ) δημιουργίας ποιοτικών <Standards> για την εύκολη παραλαβή της σταφίδας κατά την συγκέντρωση.

1.14 Διάθεση της κορινθιακής σταφίδας

Περίπου 63 τόνοι βιολογικής και 140 τόνοι συμβατικής κορινθιακής σταφίδας διοχετεύονται στην ελληνική αγορά

Η Ελλάδα παράγει το 85% της παγκόσμιας παραγωγής. Η Αυστραλία παράγει το 12%, και η νότια Αφρική με την Καλιφόρνια το 3%

Πίνακας 10: Διάθεση της κορινθιακής σταφίδας

	Κορινθιακή «Συμβατική Α΄ ποιότητας»	Οργανική «Βιολογική»	Μπούκα - β΄ ποιότητα	Σύνολο σε χιλιάδες κιλά
--	--	-------------------------	-------------------------	----------------------------

ΑΓΓΛΙΑ	5.321.000	91.375	180.000	5.592.375
ΟΛΛΑΝΔΙΑ	1.059.350	101.000	-	1.160.350
ΓΕΡΜΑΝΙΑ	50.000	25.150	-	75.150
ΓΑΛΛΙΑ	180.000	72.475	-	252.475
ΦΙΛΑΝΔΙΑ	30.000	17.000	-	47.000
ΑΥΣΤΡΑΛΙΑ	218.500	30.000	-	248.500
ΑΛΒΑΝΙΑ	-	-	184.000	184.000
ΣΥΝΟΛΟ	6.858.850	337.000	364.000	

ΠΗΓΗ: ΕΑΣ Αιγιάλεια

1.14,1 Στρεμματική έκταση σταφίδας στην Αιγιάλεια.

Στην Αιγιάλεια το σύνολο των παραγωγών σταφίδας της ΠΑΝΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ ΕΝΩΣΗΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ κατέχουν γύρω στις 37.500 στρέμματα. Το σύνολο στρεμμάτων όλων των παραγωγών της περιοχής ανέρχεται περίπου στα 45.000 στρέμματα. (ΠΕΣ, στοιχεία 2007). Οι παραγωγοί, για την περίοδο μεταξύ 2008-2013 είναι στην Ενιαία Ενίσχυση κατά την οποία είτε έχουν εκτάσεις με σταφίδα είτε τα χωράφια τους είναι χέρσα παίρνουν επιδότηση το μέσο όρο χρημάτων που έπαιρναν μέχρι το 2005.

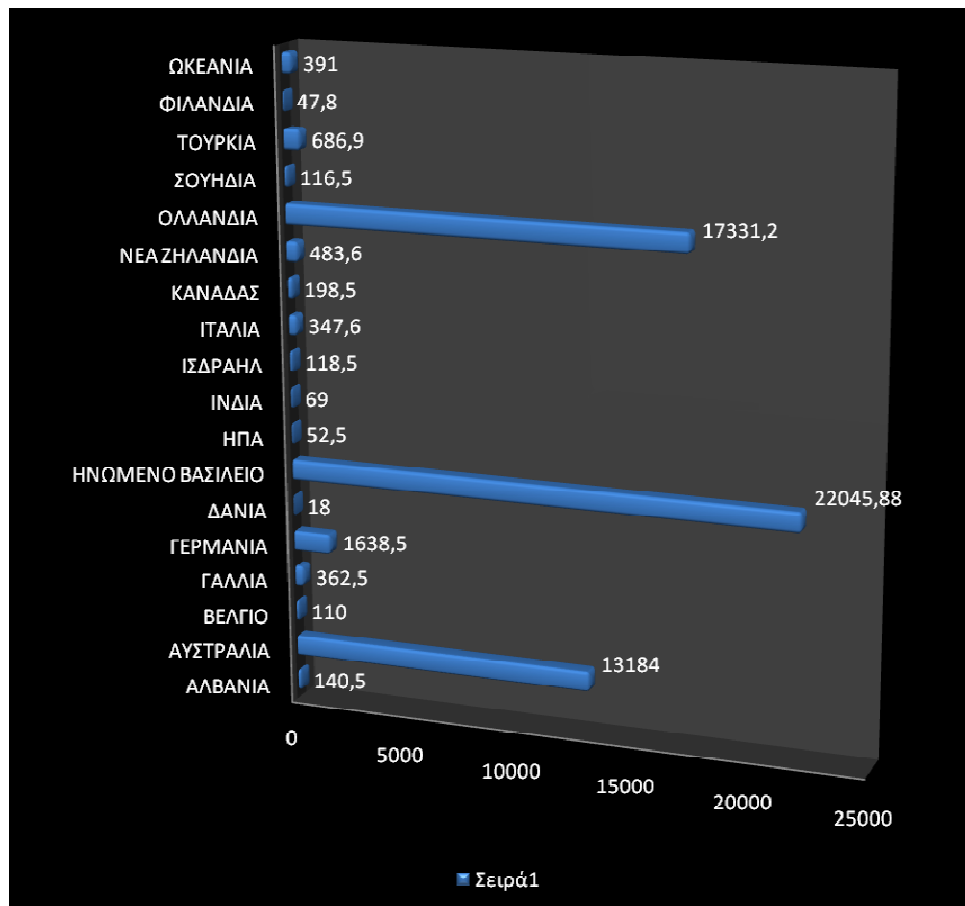
ΕΞΑΓΩΓΙΚΗ ΠΕΡΙΟΔΟΣ ΑΠΟ 01/09/07 ΕΩΣ 31/07/08				
ΣΤΑΦΙΔΙΚΑ ΕΤΗ ΧΩΡΑ ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΥ	2007/2008		2007/2008	
	ΚΙΛΑ	ΚΙΛΑ	ΚΙΛΑ	ΚΙΛΑ
	727.883	10.359.076	1.199.448	11.591.269
Αυστραλία	275.000	1.344.000	82.041	1.667.962
Γαλλία	40.440	483.870	80.600	586.497
Γερμανία	81.470	1.189.655	160.220	1.071.611
Ιταλία	0	187.360		264.956
Καναδάς	12.500	207.500	33.111	377.761
Νέα Ζηλανδία	0	100.000	20.000	260.000
Ολλανδία	373.570	4.616.534	239.970	4.355.205
Τουρκία	0	605.744	113.000	646.280
Διάφορες Χώρες	97.116	1.210.415	110.993	1.232.172
Ελλάδα	31.842	737.789	34.365	744.413
ΣΥΝΟΛΑ	1.639.821	21.042.243	2.073.748	22.798.126

1.14,2 Κύρια προβλήματα της καλλιέργειας της Κορινθιακής σταφίδας είναι:

1. Το υψηλό κόστος παραγωγής εξαιτίας:
 - Του μικρού ,μεγέθους και του πολυτεμαχισμού του κλήρου. Η μέση έκταση ανά καλλιέργεια ανέρχεται σε 0,9 εκτ.
 - Της μεγάλης ηλικίας των φυτειών. Σύμφωνα με τα στοιχεία της ειδικής απογραφής των αμπελιών του 89 η ηλικιακή κατανομή των φυτειών είχε ως εξής: Κάτω των 20 ετών 22,6% 20-30 ετών 20,6% και πάνω από 30 ετών 56,8%. Η κατάσταση αυτή βέβαια έχει βελτιωθεί εξαιτίας της εκρίζωσης των φυτειών που προαναφέρθηκε και ενός πολύ μικρού ποσοστού αναμπέλωσης.
 - Του επικλινούς, ως επί το πλείστον, των εκτάσεων όπου η ποιότητα της σταφίδας είναι αρκετά καλή, αλλά το κόστος παραγωγής υψηλό (περιοχή Αιγιαλείας).
 - Των μειωμένων αποδόσεων εξαιτίας συχνών ζημιών από αντίξοες καιρικές συνθήκες.
2. Οι χαμηλές τιμές όταν η παραγωγή είναι κανονική και δεν υπάρχει έλλειψη του προϊόντος. Κύρια χαρακτηριστικά της αγοράς: Ανελαστική ζήτηση, ισχυρός ανταγωνισμός από υποκατάστατα.Ολιγοψώνιο (Μ. Βρετανία 70%, Ολλανδία 20% των εξαγωγών) περιορισμένη χρήση και σταδιακή μείωση της κατανάλωσης του προϊόντος.
3. Το κοινοτικό καθεστώς της ενίσχυσης στην έκταση χωρίς ποσοτικές και ποιοτικές διαβαθμίσεις στην παραγωγή που δεν ευνοεί την ανανέωση των φυτειών, την αύξηση των αποδόσεων και τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

1.14,3 Προοπτικές της Κορινθιακής σταφίδας

1. Ανανέωση φυτειών. Αναμένεται σε ποσοστό 20 % για την επόμενη 5ετία στην περιοχή Αιγιαλείας και σε πολύ μικρότερο ποσοστό σε άλλες περιοχές
2. Βελτίωση της ποιότητας: Αναμένεται βελτίωση της ποιότητας εξαιτίας κυρίως της βελτίωσης της εναποθήκευσης με την εφαρμογή του Κοινοτικού Προγράμματος. Ειδικά μέτρα για την σταφίδα αλλά και εξαιτίας της ανανέωσης των φυτειών.
3. Αύξηση της παραγωγής: Αναμένεται αύξηση της παραγωγής στην περιοχή Αιγιαλείας και μείωση στις υπόλοιπες περιοχές.



Συνολική εξαγωγή Κορινθιακής σταφίδας από την Π.Ε.Σ. τα έτη 2000-2010 σε τόνους.

Συνολικά η παραγωγή αναμένεται να διατηρηθεί στα ίδια περίπου σημερινά επίπεδα.

Η Παναγιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών στα πλαίσια της προσπάθειας για αύξηση των εξαγωγών της, και κατά συνέπεια για την αύξηση των εσόδων της έχει θεσπίσει μια σειρά μέτρων και χειρισμών για την προβολή της κορινθιακής σταφίδας στην Ελλάδα και στο εξωτερικό.

Ειδικότερα η Π.Ε.Σ. λαμβάνει συχνά μέρος σε εκθέσεις αγροτικών προϊόντων που πραγματοποιούνται στην Ελλάδα και στο εξωτερικό με σκοπό να γίνει ευρέως γνωστή η κορινθιακή σταφίδα και να γνωρίσουν οι καταναλωτές την πλούσια διατροφική της αξία σε όλο τον κόσμο. Η προβολή γίνεται σε εκθεσιακούς χώρους όπου στελέχη της επιχείρησης με ειδικές γνώσεις σε θέματα marketing και εμπορίας προβάλλουν με τον καλύτερο τρόπο το προϊόν. Οι εκθέσεις τροφίμων στις οποίες λαμβάνει μέρος η Παναγιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών είναι στην Νίκαια της Γαλλίας το 2000, στο Άμστερνταμ της Ολλανδίας το 2001 και το 2003, στο Τσέστερ

της Αγγλίας το 2002, στην Βρέμη της Γερμανίας το 2003 και στην Σιένα της Ιταλίας το 2005, και στο Σίδνι της Αυστραλίας το 2006.

Σύνηθες φαινόμενο είναι και η διαφήμιση μέσω του Τύπου και των Μ.Μ.Ε. με σκοπό ο καταναλωτής να γνωρίζει τη σταφίδα και να τον παροτρύνει να την δοκιμάσει. Επίσης συμμετέχει και στηρίζει με χορηγίες διάφορες πολιτιστικές εκδηλώσεις ποτών και τροφίμων που πραγματοποιούνται στην ευρύτερη περιοχή του χώρου δράσης της.

Πολύ συχνά η Π.Ε.Σ. προβάλλεται με εκτεταμένα αφιερώματα σε περιοδικά αγροτικών θεμάτων καθώς και διατροφής, για την σωστή λειτουργία της και τα πρωτοποριακά της στάδια επεξεργασίας. Επίσης η Ένωση διαθέτει ιστοσελίδα στο διαδίκτυο([http:// www.pesunion.gr](http://www.pesunion.gr)),μέσω της οποίας ο επισκέπτης μπορεί να μάθει για την παραγωγική διαδικασία, τα στάδια επεξεργασίας, τους χειρισμούς δηλαδή του προϊόντος από το αρχικό στάδιο έως το στάδιο της εμπορίας. Ακόμα υπάρχουν ιστορικά στοιχεία και πίνακας ανακοινώσεων όπου ο επισκέπτης μαθαίνει νέα της Ένωσης και ενημερώνεται για προγράμματα του Υπουργείου Γεωργίας.

(Παναιγιάλειος Ένωση Συνεταιρισμών 2007 Αίγιο

Η κορινθιακή σταφίδα αποτελεί από τα βασικότερα αγροτικά εξαγωγικά προϊόντα της Ελλάδας. Σήμερα οι εξαγωγές σταφίδας αποτελούν το 3%-5% της αξίας των συνολικών εξαγωγών με σταθερή η και ανερχόμενη τάση λόγω μείωσης του όγκου των συνολικών ελληνικών εξαγωγών. Κατά το τελευταίο τέταρτο του 19 αιώνα αποτέλεσε το βασικό μοχλό εκσυγχρονισμού της οικονομίας και των μεγάλων έργων (διώρυγα Κορίνθου, σιδηροδρομικό δίκτυο).

Η Κορινθιακή σταφίδα απολαμβάνει διεθνώς πολύ καλύτερων τιμών πώλησης από τις άλλες ποικιλίες όπως η σουλτανίνα η οποία καλλιεργείται εκτός από την Ελλάδα, στην Τουρκία και στο Ιράν. Η κορινθιακή σταφίδα από την αρχαία εποχή καλλιεργούταν μόνο στην Ελλάδα όμως ακόμη και σήμερα στην Ελλάδα παράγεται πάνω από 80% της παγκόσμιας παραγωγής).

Η Παναιγιάλεια Ένωση Συνεταιρισμών ιδρύθηκε το 1935, και καλύπτει μια χρονική περίοδο 70 περίπου χρόνων. Η Π.Ε.Σ αποτελείται από 64 Αγροτικούς συνεταιρισμούς που αποτελούν μια γεωγραφική ενότητα. Στην περιοχή αυτή παράγονται με συμβατικό τρόπο κορινθιακή σταφίδα, λεμόνια και ελαιόλαδο.

Η Π.Ε.Σ ασχολείται με την εμπορία της και επεξεργασία της Κορινθιακής σταφίδας τύπου VOSTIZZA, περισσότερο από 50 χρόνια και συγκεντρώνει κάθε

χρόνο το 80% - 90 % της παραγωγής της περιοχής ή 9.000 τόνους περίπου κατά μέσω όρο εκ των οποίων οι 300 – 400 τόνοι είναι προϊόν βιολογικής παραγωγής.

Η Π.Ε.Σ. έχει εξειδικευτεί στην συγκέντρωση, επεξεργασία, συσκευασία και διακίνηση της Κορινθιακής σταφίδας και ειδικότερα η δραστηριότητα της έχει χαρακτηριστεί πρωτοποριακή και αποκλειστική. Κατά την εβδομηντάχρονη περίοδο, που εμπορεύεται το προϊόν με την ίδια καταστατική της επωνυμία, έχει αποκτήσει εξειδικευμένη εμπειρία και οι πελάτες που συνεργάζεται είναι μεταξύ των γνωστότερων οίκων σε όλο τον κόσμο.

1.15 Χρήση και αξία της σταφίδας για τον άνθρωπο.

Η απουσία κουκουτσιών από την ράγα της κορινθιακής αποτελεί από βοτανικής πλευράς μειονέκτημα, διότι αφαιρεί την δυνατότητα του πολλαπλασιασμού με σπέρματα. Από γεωργοοικονομικής πλευράς, αυτό αποτελεί προσόν για την κορινθιακή, το οποίο δίνει ιδιαίζουσα θέση μεταξύ των ποικιλιών του αμπελιού.

Η κορινθιακή σταφίδα χρησιμοποιήθηκε από τον άνθρωπο για την διατροφή του, είτε ως νωπή είτε ως ξηρός καρπός. Ως **νωπή** έχει ανάλογη σύνθεση και ανάλογες ιδιότητες με σταφύλια της οиноφόρου αμπέλου, θρεπτικές ιδιότητες υγιεινής και θεραπευτικής για τις οποίες μιλούν οι γιατροί όλων των εποχών από αρχαιοτάτων χρόνων μέχρι σήμερα. Η επίδραση του σταφυλιού στον ανθρώπινο οργανισμό είναι ευεργετική ώστε ειδικοί σταθμοί ορισμένων χωρών της Ευρώπης (Γαλλία, Γερμανία, Ιταλία) εφαρμόζεται ειδική σταφυλοφαγία και σταφυλοθεραπεία για παθήσεις του πεπτικού συστήματος του ήπατος, των νεφρών και της καρδιάς.

Αλλά και ως **ξηρός** καρπός η κορινθιακή χρησιμοποιείται είτε στην ζαχαροπλαστική, στην αρτοποιία, στο φαγητό όπου κατέχει μία από τις πρώτες θέσεις στην διατροφή του ανθρώπου. Ως αυτούσια διατηρεί τα πολύτιμα συστατικά τις θρεπτικές και βιολογικές ιδιότητες του νωπού σταφυλιού

Η σταφίδα καταναλώνεται ευρέως ιδιαίτερα στη Δυτική Ευρώπη και αποτελεί ένα τέλειο γλυκαντικό. Είναι πλούσια σε φυτικές ίνες και σύνθετους υδατάνθρακες και περιέχει πολλά μικροθρεπτικά συστατικά απαραίτητα για τη ζωή. Περίπου 3 kg σταφυλιών αποδίδουν 1 kg οποιασδήποτε ποικιλίας σταφίδας. Οι σταφίδες είναι πλούσιες σε απλά σάκχαρα όπως φρουκτόζη και γλυκόζη, τα οποία ως γνωστό αποτελούν την αμεσότερη πηγή ενέργειας για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Η σταφίδα αποτελεί ένα προϊόν το οποίο καλλιεργείται στην περιοχή της Μεσογείου και σε μεγαλύτερο βαθμό στον ελλαδικό χώρο. Το γεγονός αυτό καθιστά τη σταφίδα σημαντικό κομμάτι της Μεσογειακής Δίαιτας. Η πυραμίδα της μεσογειακής Διατροφής προτείνει κατανάλωση 3-5 μικρομερίδων φρούτων την ημέρα. (De Lorgeril et al, 2002) Μια μικρομερίδα σταφίδας ισοδυναμεί με ποσότητα ίση με 2 κοφτές κουταλιές της σούπας, δηλαδή περίπου 18γρ. σταφίδας. Οι σταφίδες μπορούν να καταναλωθούν ως έχουν ή μαγειρεμένες μέσα σε διάφορες συνταγές. Είναι πολύ μαλακές λόγω της υψηλής συγκέντρωσης σε σάκχαρα και όταν αποθηκεύονται για μεγάλη χρονική περίοδο τα σάκχαρα κρυσταλλοποιούνται στο εσωτερικό των φρούτων. Αυτό κάνει το φρούτο πιο σκληρό χωρίς αυτό να επηρεάζει την βρωσιμότητά του.

1.16 Η σταφίδα σαν φάρμακο στους αρχαίους χρόνους.

Ο Έλληνας γιατρός μετά την εισαγωγή του η οποία αναφέρεται στην αναγκαιότητα της μελέτης των έργων των αρχαίων Ελλήνων» όχι μόνο για την επιστημονική φιλοτιμία αλλά και για την ιερή υποχρέωση προς τους μεγάλους σοφούς που φώτισαν και φωτίζουν μέχρι και σήμερα ολόκληρο τον κόσμο με το πνευματικό τους φως, για τους μεγάλους σοφούς που κέρδισαν με την αρχαία ελληνική δόξα, ενίσχυσαν όμως παντοτινά την αρχαία ελληνική δύναμη,» εισέρχεται στο θέμα του που αφορά τη φαρμακευτική χρησιμότητα της σταφίδας στους αρχαίους χρόνους.» Τη σταφίδα λέει ο γιατρός Τραμπαδώρος τη χρησιμοποιούσαν συχνά οι αρχαίοι σα φάρμακο για κάθε είδους πάθηση. Αυτό δύναται κάποιος να το αντιληφθεί διαβάζοντας τα ίδια τα έργα του πατέρα της ιατρικής, σε ορισμένα χωρία των έργων του Ιπποκράτη. Τη σκουρόχρωμη τη χορηγεί εσωτερικά είτε μέσα σε κρασί είτε σα ρόφημα, τη χρησιμοποιούσε επίσης σε υποκλυσμούς και έκανε παραγγελία σταφίδας για τις ακόλουθες παθήσεις:

Για διάρροιες μετά τους τοκετούς, σα στυπτική.

Ως παυσίπονο για τους πόνους της μήτρας, μέσα σε ρόφημα.

Ως αντιφλεγμονώδες και χολαγωγό

Ως αντιφλογιστικό σε διάφορες παθήσεις των γυναικών.

Ως απλό καθαρτικό σε κλύσματα.

Ο Διοσκουρίδης περί σταφίδας.

«Από τα είδη των σταφίδων θρεπτικότερη είναι η λευκή. Ωφελεί βεβαίως να φάμε τη σάρκα τους για τις αρτηρίες, για το βήχα, σε παθήσεις των νεφρών και για κύστη. Σε δυσεντερίες επιδρά θετικά και το κουκούτσι τους. Μπορούμε να την ανακατέψουμε με αλεύρι από κεχρί και κριθάρι και αυγό ή να την τηγανίσουμε προσθέτοντάς της μέλι και να τη φάμε. Για τους αποφλεγματισμούς είναι κατάλληλη μαζί με πιπέρι. Σταματάει επίσης τις φλεγμονές όταν τρώγεται μαζί με αλεύρι από κύαμο και κύμινο. να γίνει εύρωστη.»

Βιβλιογραφία

- Εθνική Στατιστική υπηρεσία της Ελλάδος Γ:71 Γεωργία, Κτηνοτροφία 1995
- Εθνική Στατιστική υπηρεσία της Ελλάδος Γ:82 Γεωργία, Κτηνοτροφία 1996
- Εθνική Στατιστική υπηρεσία της Ελλάδος Γ:83 Γεωργία, Κτηνοτροφία 1996
- Howard A, Chorpa M, Thurnham D.I., Strain J.J, Fuhrman B., Aviram M: Red wine consumption and inhibition of LDL oxidation: what are the important components? Medical Hypothesis 2002, 59(1):101-104
- Hutchinson Encyclopedia.
- Karathanos V.T.: Determination of water content of dried food by drying kinetics. J Food Eng. 1999, 39: 337-344.
- Αρβανιτίδης Α. (1995): Δενδροκομία Ι. σελ. 200-209. ΤΕΙ Θεσσαλονίκης Ζωγράφου
- Δ. Λ. (1930): Ιστορία της σταφίδας σελ. 320. Εκδόσεις Τσερώνη 1930 Αθήνα.
- Εγκυκλοπαίδεια Πάπυρος Larousse Britannica. 1993, 55 τόμος
- Ηλιόπουλος Α. (1996): Ειδική φυτοπροστασία δενδρωδών καλλιεργειών και αμπέλου. σελ 209-252. ΤΕΙ Καλαμάτας
- Κριμπά Β. Δ. . Ελληνική Αμπελογραφία. Αθήνα, 2006, 1 τόμος.
- Παναγιώτατος Ένωση Συνεταιρισμών.» Ειδικές ενέργειες για την σταφίδα»
- Χρηματοδοτούμενες με την συνδρομή της Ε. Ε. [κανονισμοί (εκ) 399/94, Π. Ε. Σ. (Βασιλείου Θανάσης, Γιώτης Νικόλαος, Ορφανός Πέτρος, Παπαδοπούλου Αναστασία, Χαραλαμπίδης Δημόσθενης: γεωπόνοι ΠΚΠΦ και ΠΕ Πάτρας Καραγιάννης Νικόλαος, Καραθάνου Δέσποινα: γεωπόνοι ΕΑΣ).
- Πολίτης Γ.» Σύγχρονη Γεωργική Τεχνολογία» Ιανουάριος 1993, σελίδα 64.
- Σταυρακάκης Μ. : Σταφιδοποιία, έκδοση Γεωπονικού Πανεπιστημίου, Αθήνα 1986
- <http://www.skos.gr/purpose.htm>
- <http://www.skos.gr/purpose.htm>
- <http://penteli.meteo.gr/stations/oleni/stafida/ugeia.htm>
- <http://penteli.meteo.gr/stations/oleni/stafida/ugeia.htm>
- <http://attica.hua.gr:8080/dspace/bitstream/123456789/894/1/kannelos.pdf>
- www.minagric.gr/.../ΣΤΑΦΙΔΑ%20ΗΛΕΙΑΣ%20ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ.doc
- <http://nefeli.lib.teicrete.gr/browse/steg/fp/2008/Marantis,Athanasios/document.tkl>
- <http://195.251.30.202:8080/dspace/handle/123456789/66>
- <http://attica.hua.gr:8080/dspace/bitstream/123456789/138/1/Ptychiaki59.pdf>
- http://triton.chania.teicrete.gr/bio_geo/Biologikos_Ampelonas/Ampeli_Head.htm