

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

Ελληνικές Ποικιλίες Ελιάς

Γράφουν οι

Γεώργιος Κωστελένος
Γεωπόνος Α.Π.Θ.

Ευαγγελία Βλασάκη
Τεχνολόγος Γεωπόνος Τ.Ε.Ι.Θ.

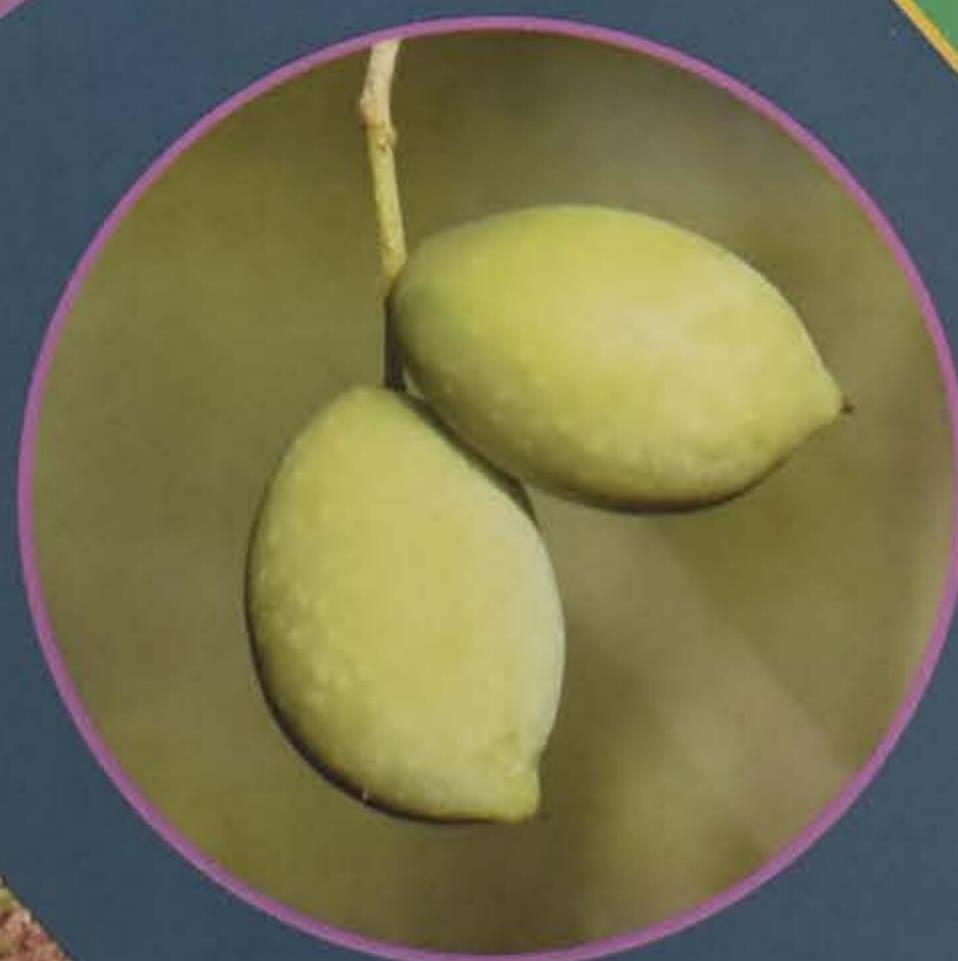




Γηγενείς Ποικιλίες Ελιάς της Κεντρικής Ελλάδας και της Πελοποννήσου

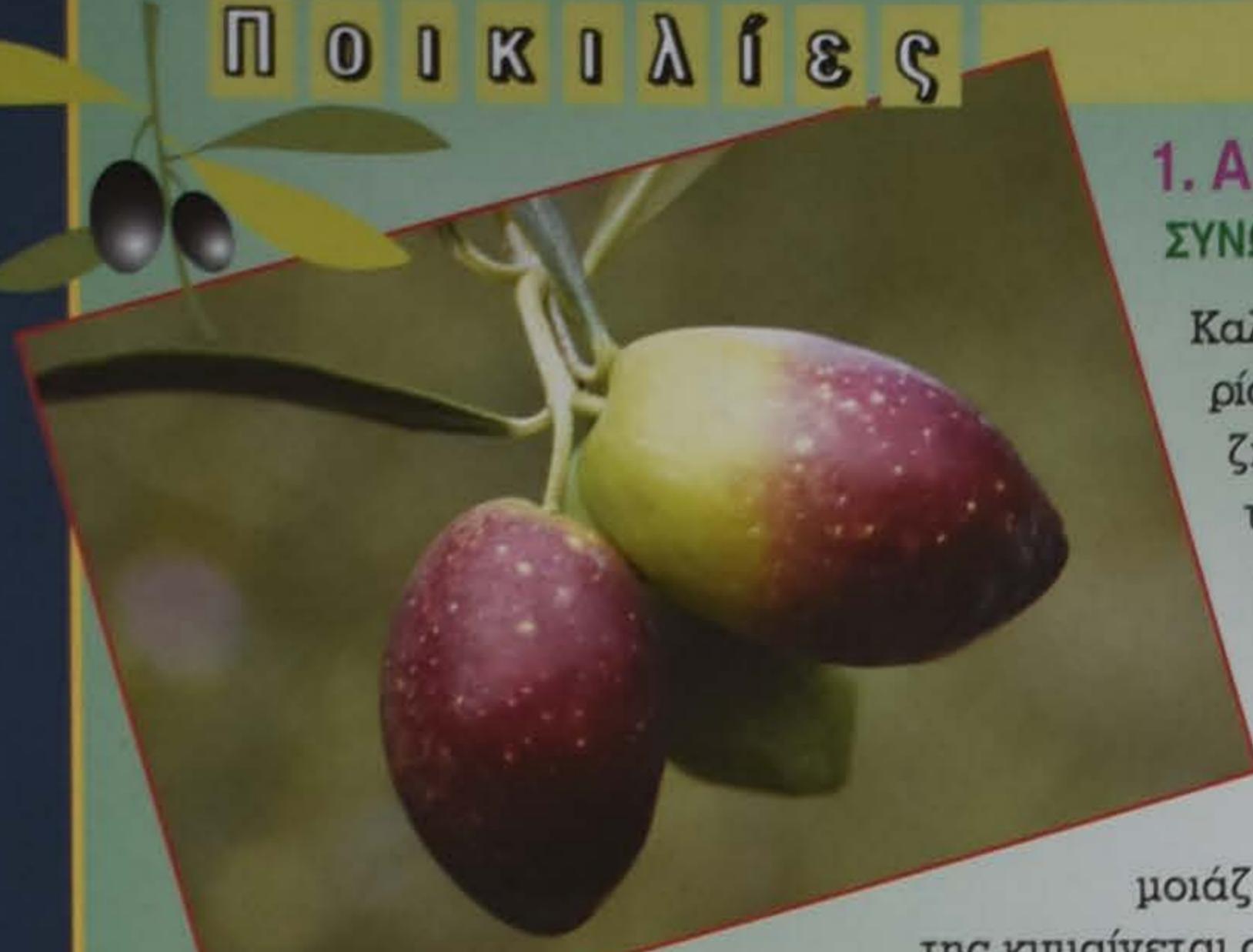
Η Πελοπόννησος είναι κατά πάσα πιθανότητα το γεωγραφικό διαμέρισμα της Ελλάδας με τον μεγαλύτερο αριθμό καλλιεργούμενων ποικιλιών ελιάς, με περισσότερο γνωστές, στο ευρύ κοινό, τις ποικιλίες «Κορωνέϊκη», «Κουτσουρελιά», «Σμερτολιά», «Μαστοειδής», «Μαυρολιά», «Καλαρών», «Γαϊδουρολιά», «Αγουρομάνακο», «Κοθρέϊκη» και «Μεγάρων». Εκτός όμως από τις πιο πάνω ποικιλίες, στην Πελοπόννησο καλλιεργούνται και πολλές άλλες λιγότερο γνωστές έως σχεδόν άγνωστες ποικιλίες ελιάς, μερικές από τις οποίες είναι εξαιρετικά σπάνιες. Επίσης υπάρχουν και κάποιες άλλες, όπως για παράδειγμα η Καλολιά - Καρακολιά Άστρους, ελάχιστα διαδεδομένες που τείνουν να εκλείφουν.

Στη συνέχεια παρουσιάζονται μερικές από αυτές τις σπάνιες ποικιλίες ελιάς της κεντρικής και ανατολικής Πελοποννήσου, καθώς επίσης και η ποικιλία «Μωραΐτικη από τη Στερεά Ελλάδα.



ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ Ποικιλιών:
Γιώργος Κωστελένος, Φυτώρια Ελιάς

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ



1. ΑΕΤΟΝΥΧΟΛΙΑ

ΣΥΝΩΝΥΜΙΕΣ-ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ: Καμία.

Καλλιεργείται σε μεμονωμένα διάσπαρτα δένδρα στην επαρχία Κυνουρίας του νομού Άρκαδίας, στις Σπέτσες και ελάχιστα στην επαρχία Τροιζηνίας του νομού Πειραιώς. Η ποικιλία λανθασμένα αναφέρεται και ταυτίζεται με την γνωστή ποικιλία Καλαμών, από την οποία διαφέρει στο σχήμα των δένδρων, αλλά και στα φύλλα και τους καρπούς.

Είναι ποικιλία μεγαλόκαρπη, με χαρακτηριστικούς καρπούς κυλινδροκωνικούς, κυρτωμένους προς την μία τους πλευρά, που φέρουν μεγάλη θηλή. Όταν οι καρποί της είναι μετρίου μεγέθους μοιάζουν με εκείνους της ποικιλίας Καλαμών, ενώ όταν είναι μεγαλύτεροι μοιάζουν με εκείνους της ποικιλίας Αμυγδαλογιά.. Το βάρος των καρπών της κυμαίνεται από 4,0 έως 7,0 γραμμάρια και ωριμάζουν τον μήνα Νοέμβριο. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται στο 20% και τις περισσότερες φορές οι καρποί της χρησιμοποιούνται για την παρασκευή πράσινων βρώσιμων ελιών. Θεωρείται ποικιλία λίγο περισσότερο από μέτρια παραγωγική, ανθεκτική στην ξηρασία, αλλά πολύ ευαίσθητη στον δάκο και το κυκλοκόνιο.

ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ: Η καλλιέργειά της παραμένει περιορισμένη και κινδυνεύει με εξαφάνιση. Επειδή όμως παρουσιάζει ανθεκτικότητα στην ξηρασία, αξίζει να αξιολογηθεί αγρονομικά ως βρώσιμη ποικιλία για καλλιέργεια σε ξηροθερμικά κλίματα.

2. ΑΡΙΚΟΜΠΗ

ΣΥΝΩΝΥΜΙΕΣ-ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ: Ντόπια, Λαδολιά.

Καλλιεργείται αποκλειστικά στον Νομό Κορινθίας, σε μικρό αριθμό δένδρων, τόσο διάσπαρτα ανάμεσα σε άλλες ποικιλίες, όσο και σε νέους αμγείς ελαιώνες. Περισσότερο διαδεδομένη είναι στις περιοχές γύρω από τις κοινότητες Ζευγολατιό, Στιμάγκα, Ελληνοχώρι, Χαλκί και Σουληνάρι. Η συγκεκριμένη ποικιλία λανθασμένα θεωρείται παραλλαγή της Κουτσουρελιάς - Πατρινής και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να συγχέεται με αυτήν. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη, με καρπούς κυλινδροκωνικούς σαν της Κορωνέϊκης, που φέρουν μικρή θηλή. Το βάρος του κυμαίνεται από 1,0 έως 2,0 γραμμάρια και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την παρασκευή λαδιού. Οι καρποί της ωριμάζουν όψη μα τον Δεκέμβριο, μέχρι να ωριμάσουν το χρώμα τους παραμένει χαρακτηριστικά κιτρινόλευκο, ενώ στην πλήρη ωρίμανση γίνεται ιώδες. Η ελαιοπεριεκτικότητα των καρπών κυμαίνεται στο 20%. Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, ανθεκτική στο ψύχος, την ξηρασία, τον καρκίνο και τον δάκο, αλλά μέτρια ανθεκτική στο κυκλοκόνιο.

ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ Τα τελευταία χρόνια, με τους συχνούς παγετούς και τις ξηρασίες, παρατηρείται αυξημένη ζήτηση, κυρίως από παραγωγούς της Κορινθίας που την γνωρίζουν και την εκτιμούν από τα λίγα διάσπαρτα δένδρα που οι ίδιοι έχουν ή έχουν δει σε άλλους, για την συγκεκριμένη ποικιλία,. Η ποικιλία λόγω των χαρακτηριστικών της χρειάζεται σοβαρή αγρονομική αξιολόγηση



3. ΝΤΟΠΙΑ ΑΤΣΙΧΟΛΟΥ

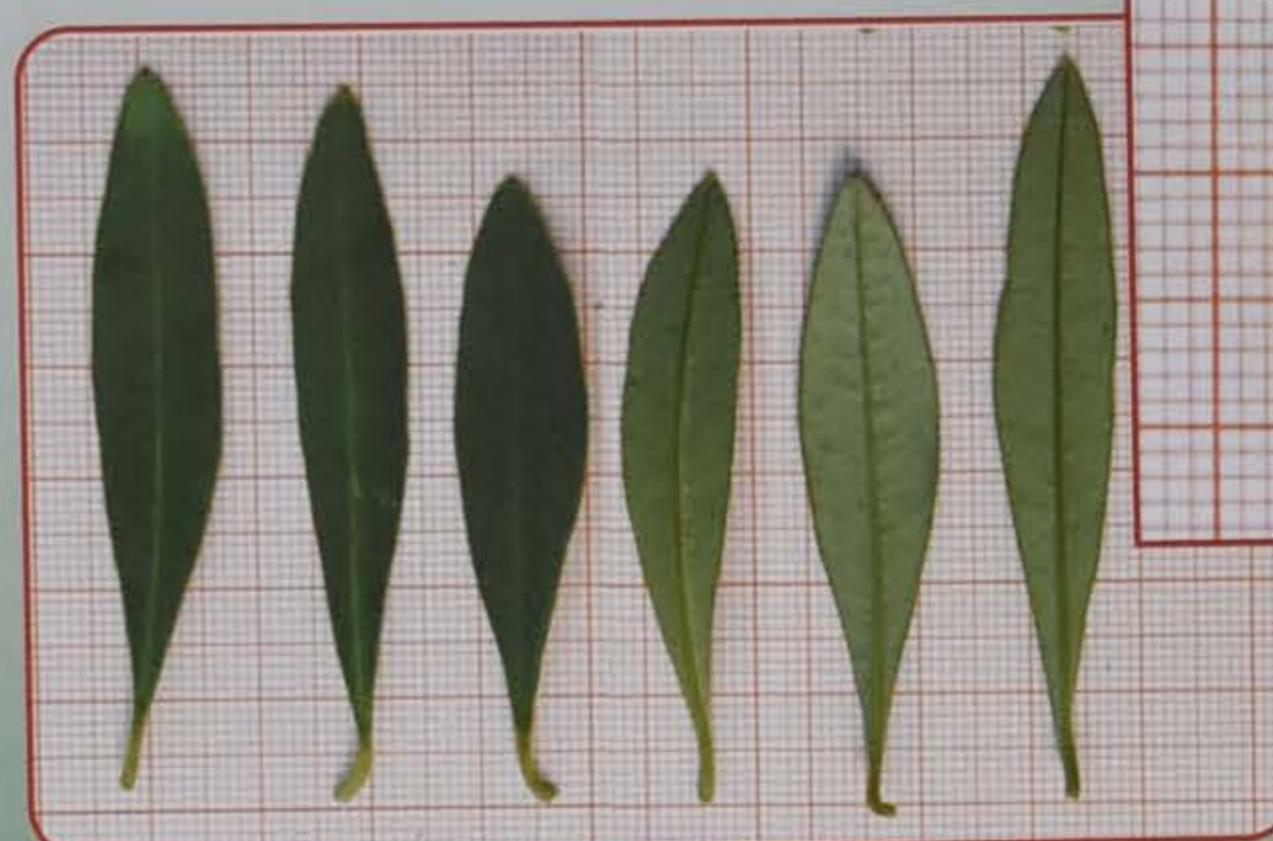
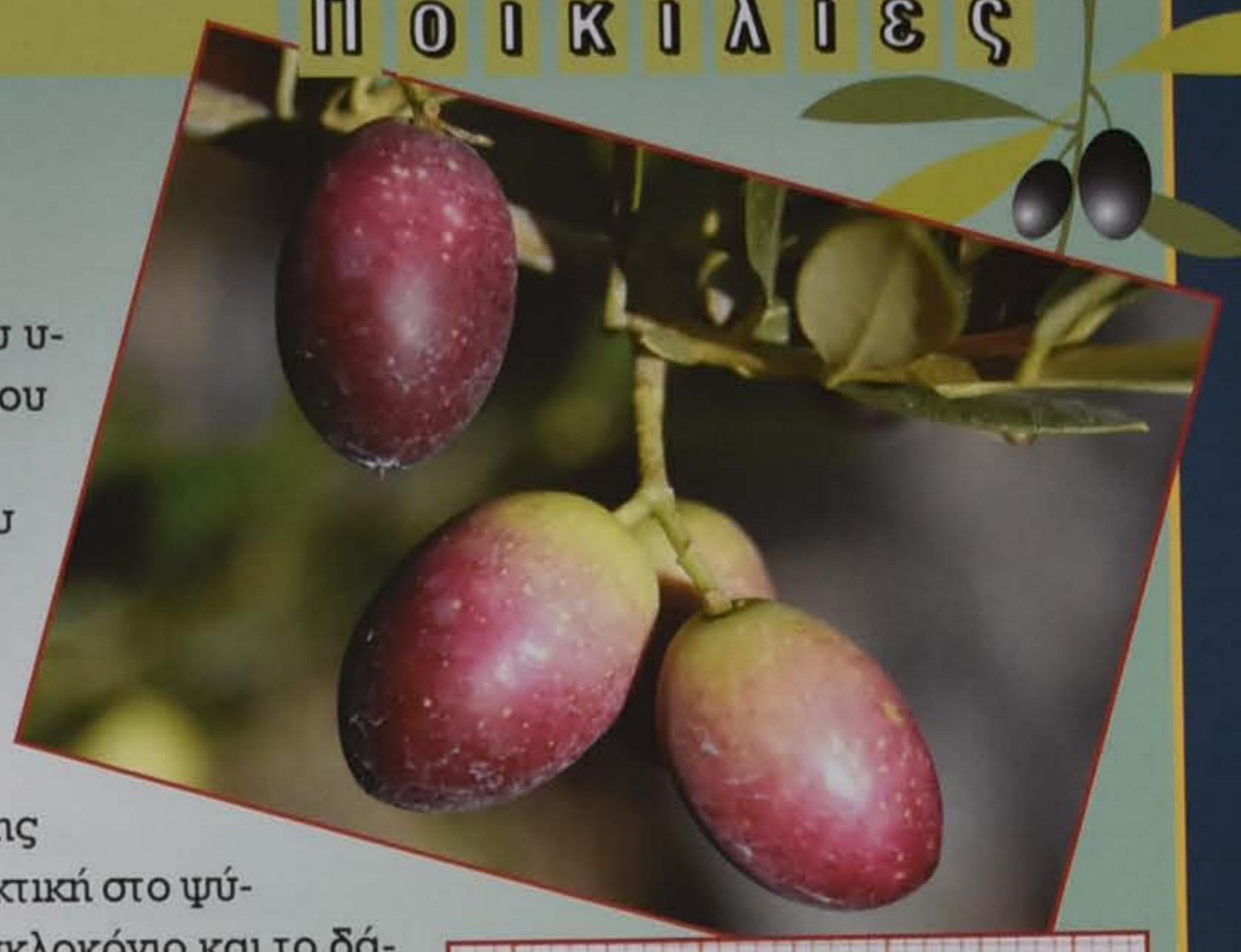
ΣΥΝΩΝΥΜΑ-ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ: Ντόπια, Ατσιχολιώτικη.

Καλλιεργείται περιορισμένα στην ορεινή Αρκαδία, σε υψόμετρα που υπερβαίνουν τα 550 με 600 μέτρα, γύρω από την κοινότητα του Ατσίχολου από όπου πήρε και το όνομά της.

Είναι ποικιλία μικρόκαρπη, με καρπούς κυλινδρικούς, χωρίς θηλή που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την παραγωγή λαδιού. Οι καρποί της ωριμάζουν στα τέλη Νοεμβρίου και η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται στο 20%.

Θεωρείται ποικιλία παραγωγική, γεγονός που επβεβαιώθηκε και από αρκετές νέες δοκιμαστικές φυτεύσεις σε διάφορες περιοχές της Πελοποννήσου. Είναι κατάλληλη για καλλιέργεια σε υψόμετρα, ανθεκτική στο ψύχος, την ξηρασία και τα άγονα εδάφη, αλλά μέτρια ανθεκτική στο κυκλοκόνιο και το δάκο.

ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ: Πριν από λίγα χρόνια η ποικιλία έτεινε σε εξαφάνιση. Μετά όμως από τους τελευταίους παγετούς και την ικανοποιητική ανθεκτικότητα που έδειξε στο ψύχος, το ενδιαφέρον για την ποικιλία αυτή αναζωπυρώθηκε και σήμερα άρχισε πάλι να φυτεύεται με ικανοποιητικά μέχρι στιγμής αποτελέσματα



4. ΓΛΥΚΟΜΑΝΑΚΟ

ΣΥΝΩΝΥΜΙΕΣ-ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ: Μανάκι, Γλυκομανάκι, Γλυκομάνακο.

Καλλιεργείται διάσπαρτα και σε πολύ μικρό αριθμό δένδρων στην επαρχία Ερμονίδος (Ερμόνη, Θερμησία, Κόστα και Πόρτο Χέλι) του νομού Αργολίδας, στην Επαρχία Κυνουρίας του νομού Αρκαδίας και στις επαρχίες Τροιζηνίας και Σπετσών του νομού Πειραιώς. Η συγκεκριμένη ποικιλία λανθασμένα αναφέρεται σε όλα σχεδόν τα συγγράμματα, ακόμα και στα πλέον σύγχρονα, σαν συνώνυμο της ποικιλίας Κοθρέϊκης - Μανάκι, όμως διαφέρει από αυτήν στο μέγεθος των δένδρων, στα φύλλα, τους καρπούς και την εποχή ωριμασής τους. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη, με καρπούς σφαιρικούς, που δεν φέρουν θηλή. Το βάρος του κυμαίνεται από 3,5 έως 5,0 γραμμάρια και συνήθως χρησιμοποιούνται, ανάμεικτα με τους καρπούς της Κοθρέϊκης, για την παραγωγή λαδιού. Σπανιότερα, λόγω και του λίγο μεγαλύτερου μεγέθους τους από της Κοθρέϊκης, οι καρποί χρησιμοποιούνται και για την παρασκευή βρώσιμων πράσινων τσακιστών ή μαύρων ελιών. Οι καρποί της ωριμάζουν 15 έως 20 ημέρες πριν από την Κοθρέϊκη, δηλαδή από τα τέλη Σεπτεμβρίου με αρχές Οκτωβρίου μέχρι και τα μέσα Νοεμβρίου και η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 18% έως 25%. Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική, ανθεκτική στην ξηρασία, μέτρια ευαίσθητη στον καρκίνο και τους ανέμους, αλλά πολύ ευαίσθητη στον δάκο, την καρπόπτωση και το κυκλοκόνιο.

ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ: Η καλλιέργεια της ποικιλίας λόγω της μέτριας παραγωγικότητας και της μεγάλης ευαίσθησίας που παρουσιάζει στον δάκο και την καρπόπτωση παραμένει στάσιμη. Η μόνη χρήση που ενδεχομένως να παρουσιάζει ενδιαφέρον είναι για την παρασκευή εύγευστων τσακιστών πράσινων βρώσιμων ελιών.



ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

5. ΚΑΡΑΚΟΛΙΑ - ΚΑΛΟΛΙΑ

ΣΥΝΩΝΥΜΑ - ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ: Καμία

Καλλιέργειται σε ελάχιστο αριθμό δένδρων στην Επαρχία Κυνουρίας του νομού Αρκαδίας, ενώ υπάρχουν βιβλιογραφικές αναφορές (Π. Αναγνωστόπουλος 1931 «Η Ελληνική Ελαιοκομία» σελ. 68) ότι η ίδια ποικιλία υπάρχει και στην Λέσβο.

Είναι ποικιλία μεσόκαρπη, με καρπούς ωοειδής έως κυλινδροκωνικούς και το βάρος τους κυμαίνεται από 2,0 έως 3,5 γραμμάρια. Οι καρποί της ωριμάζουν πρώιμα τον μήνα Οκτώβριο, παίρνοντας χαρακτηριστικό μαύρο χρώμα, απ' όπου προέρχεται και η ονομασία «Κορακολιά», διότι την ίδια εποχή όλοι οι καρποί των άλλων ποικιλιών είναι πράσινοι. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 20% έως 25% και χρησιμοποιούνται για την παραγωγή λαδιού.

Θεωρείται ποικιλία λίγο παραγωγική, ευαίσθητη στον δάκο, το κυκλοκόνιο και την καρπόπωση.

ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ: Είναι μία από τις ποικιλίες ελιάς, η καλλιέργειά της δεν επεκτείνεται και κανδυνεύει με εξαφάνιση.

6. ΜΑΣΤΟΕΙΔΗΣ - Ν. Κ. ΓΙΓΑΣ

Η ποικιλία εντοπίστηκε αρχικά στην επαρχία Τροιζηνίας, σαν μεμονωμένα δένδρα, μέσα σε καλλιέργειες ποικιλίας «Κορωνέϊκη» και λόγω των μεγαλύτερων καρπών της, της δόθηκε η αυθαίρετη ονομασία «Νέα Κορωνέϊκη Γίγας (Ν.Κ. Γίγας)». Στην συνέχεια και μετά από ποιο συστηματική έρευνα βρέθηκαν στην Τροιζηνία και στην επαρχία Ερμονίδος και άλλα διάσπαρτα δένδρα, διαφόρων πλικιών, άλλα εμβολιασμένα και άλλα αυτόριζα, με κοινό χαρακτηριστικό τους ότι τα εμβόλια και τα μοσχεύματα προέρχονταν από άλλες περιοχές και ειδικότερα από την επαρχία Κυνουρίας και την ορεινή Αρκαδία. Η ποικιλία ενδέχεται, λόγω του μεγέθους και του σχήματος των καρπών, να είναι η ίδια με αυτήν που περιγράφει ο Π. Αναγνωστόπουλος ως «Μικρά Μεγαρίτικη» στην σελίδα 59 του βιβλίου του «Η Ελληνική Ελαιοκομία» του 1931. Είναι ποικιλία μικρόκαρπη, με καρπούς κυλινδροκωνικούς, σαν μικροί καρποί της ποικιλίας «Μεγάρων» και φέρουν θηλή. Το βάρος του κυμαίνεται από 1,8 έως 3,0 γραμμάρια, ωριμάζουν τον μήνα Δεκέμβριο και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την παραγωγή λαδιού. Η ελαιοπεριεκτικότητά τους κυμαίνεται από 18% έως 20%. Η ποικιλία, εφόσον αρδεύεται, είναι πολύ παραγωγική, όμως χωρίς άρδευση η παραγωγή της είναι μέτρια. Θεωρείται σε γενικές γραμμές ανθεκτική στον καρκίνο, το ψύχος και τον δάκο και μέτρια ανθεκτική στο κυκλοκόνιο.

ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ: Η καλλιέργεια της ποικιλίας τα τελευταία χρόνια, λόγω της καρποφορίας της και των μεγαλύτερων καρπών της από της «Κορωνέϊκης», σταδιακά επεκτείνεται με ενθαρρυντικά αποτελέσματα. Είναι μία από τις ελληνικές ποικιλίες ελιάς που οπωδήποτε χρειάζονται αγρονομική αξιολόγηση.

7. ΜΑΣΤΟΕΙΔΗΣ Η ΜΕΓΑΛΟΚΑΡΠΗ

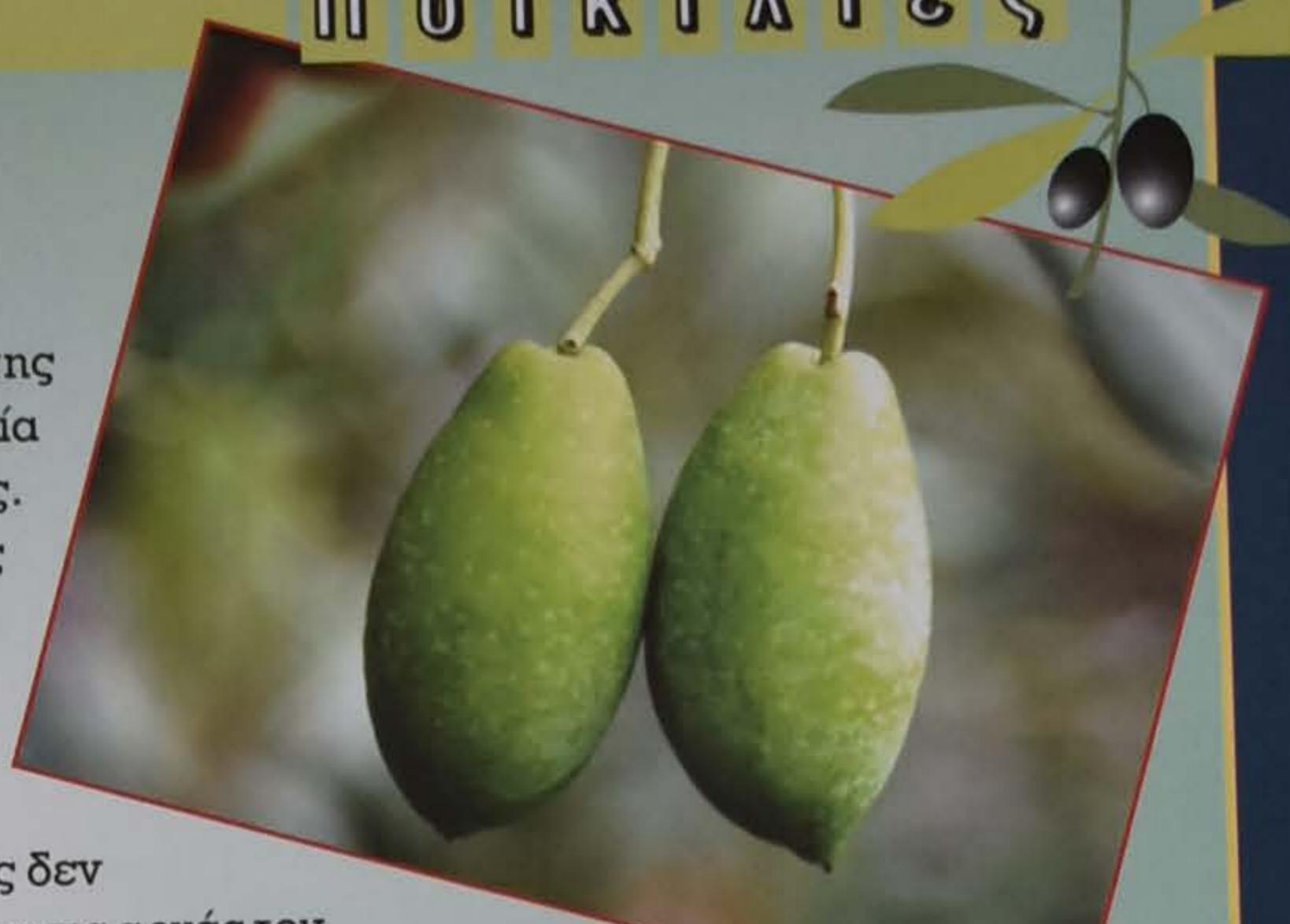
ΣΥΝΩΝΥΜΑ – ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ: Μαρτσολιά, Ματσολιά.

Καλλιεργείται σποραδικά και σε μεμονωμένα δένδρα στην περιοχή της ανατολικής Λακωνίας (Μολάοι, Μονεμβασία κ.τ.λ.). Πιθανόν η ποικιλία να υπάρχει και να καλλιεργείται και στην περιοχή της Μεγαλόπολης. Το σχήμα των δένδρων και των φύλλων της είναι το ίδιο με εκείνο της «Μαστοειδούς της κοινής» και διαφέρει από αυτήν μόνο ως προς το σχήμα και το μέγεθος των καρπών.

Είναι ποικιλία μάλλον μεσόκαρπη παρά μικρόκαρπη, με καρπούς κυλινδροκωνικούς, σαφώς μεγαλύτερους από της «Μαστοειδούς της κοινής», οι οποίοι είναι μυτεροί στην άκρη και τις περισσότερες φορές δεν φέρουν θηλή. Οι καρποί ωριμάζουν από τα τέλη του Νοεμβρίου μέχρι και τις αρχές του Ιανουαρίου και χρησιμοποιούνται για την παραγωγή λαδιού.

Θεωρείται ποικιλία μέτρια παραγωγική, κατάλληλη για καλλιέργεια σε μεγάλα υψόμετρα, ανθεκτική στο ψύχος και τον καρκίνο, αλλά ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο όπως είναι και η «Μαστοειδής της κοινής».

ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ: Είναι μία από τις ποικιλίες ελιάς που σπάνιες ελληνικές ποικιλίες ελιάς και εφόσον δεν πολλαπλασιαστεί κινδυνεύει με εξαφάνιση.



8. ΜΩΡΑΪΤΙΚΗ

ΣΥΝΩΝΥΜΑ – ΠΑΡΑΛΛΑΓΕΣ: Ντόπια, Λαδολιά.

Καλλιεργείται μάλλον σποραδικά ανάμεσα σε δένδρα άλλων ποικιλιών ελιάς και λιγότερο σε αμειγής ελαιώνες, κυρίως στην περιοχή της Χαλκιδικής και περιορισμένα σε όλη σχεδόν την βόρειο Ελλάδα. Είναι ποικιλία μεσόκαρπη, με καρπούς κυλινδροκωνικούς που φέρουν θηλή, κατάλληλη τόσο για την παρασκευή βρώσιμων ελιών όσο και για την παραγωγή λαδιού. Ωριμάζει πολύ πρώιμα, στα τέλη του Σεπτεμβρίου. Είναι η ποικιλία που ποικιλία ελιάς της βόρειας Ελλάδας. Οι καρποί της κατά την ωρίμανση παίρνουν το τυπικό μαύρο χρώμα, αλλά μειονεκτούν σε συνεκτικότητα της σάρκας έναντι της ποικιλίας Χαλκιδικής. Αντέχει πάρα πολύ στο κρύο, αλλά είναι πολύ ευαίσθητη στον δάκο και μέτρια ευαίσθητη στο κυκλοκόνιο.

ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ: Παρότι θεωρείται πολύ γνωστή ποικιλία, ιδίως για την μεγάλη της ανθεκτικότητα στο κρύο, φυτεύεται με επιφύλαξη, λόγω της μεγάλης πρωιμότητάς της, γιατί δεν λειτουργούν τα λιοτρίβια την εποχή συγκομιδής της.

