

Ο Πάρις Σιγάλας εκπέμπει S.O.S



Στην Οία, από τα ομορφότερα (αν όχι το ομορφότερο) μέρη του κόσμου, συνάντησα τον Πάρη Σιγάλα. Στην αυλή του οινοποιείου του. Καθισμένοι στην παραδοσιακή, πλακόστρωτη νησιώτικη αυλή, στις σιδερένιες καρέκλες με το μαρμάρινο τραπεζάκι και θέα τα κλήματα, που έπερναν ανάσες και δυνάμεις για την επόμενη σοδειά. Στο βάθος το αιγαίο, που την αύρα του την ένιωθες ακόμα κι εκεί που καθόσουν.

Όταν συναντάς τον Πάρη Σιγάλα, πέρα από την ηρεμία και την σιγουριά που σου εκφράζουν κάθε γκριμάτσα του προσώπου του, μαγεύεσαι από την απίστευτη ομορφιά του λόγου του, που ειλικρινά δεν θες να σταματήσει να μιλάει και ειδικά για το πάθος του. Το κρασί.

Απολαμβάνοντας εγώ ένα espresso κι εκείνος ένα στριφτό τσιγάρο, ακολούθησε ο παρακάτω διάλογος...ή να πω καλύτερα η παρακάτω εκπομπή S.O.S.

Τελικά κ.Σιγάλα τι είναι το Μαυροτράγανο ; Μπορεί όντως να είναι η επόμενη μεγάλη ποικιλία της Σαντορίνης και κατ' επέκταση και της Ελλάδας ; Έχετε πει ότι μπορεί να "σταθεί" επ'αξία δίπλα στο Αγιωργίτικο και το Ξινόμαυρο.

- Το Μαυροτράγανο είναι μια αυτόχθονη ποικιλία που υπάρχει εδώ στην Σαντορίνη. Από όσο έχω κοιτάξει, στα γύρω νησιά δεν υπάρχει. Παλιότερα ήταν σε μεγαλύτερο ποσοστό εδώ στον αμπελώνα σε σχέση με πριν λίγα χρόνια που ήταν υπό εξαφάνιση. Πλέον όμως, τα τελευταία χρόνια, τα οινοποιεία φυτεύουν Μαυροτράγανο, οπότε μπορεί να πει κανείς ότι η ποικιλία αρχίζει να σώζεται.

Κάποτε εδώ υπήρχε μια παράδοση που ήθελε να προσθέτουν λίγο, εξάλλου ποτέ δεν υπήρχε και πολύ, στο γλυκό κρασί που έφτιαχναν από ερυθρά σταφύλια, με βάση την Μαντηλαριά. Έδινε ιδιαίτερα αρώματα και έχει φυσικά και διαφορετικά ποιοτικά στοιχεία από την Μαντηλαριά. Δεν υπήρχε παράδοση στους ξηρούς ερυθρούς οίνους, οπότε το Μαυροτράγανο δεν είχε ανακαλυφθεί ως ποικιλία που θα έδινε έναν ξηρό ερυθρό οίνο. Αυτό βέβαια σήμερα έχει την τάση να αλλάζει. Τα τοπικά οινοποιεία πλέον, έχουν μια άλλη τεχνογνωσία, αλλά και λόγω των αναγκών του τουρισμού, άρχισαν να κάνουν και ξηρό οίνο από τις ερυθρές ποικιλίες.

Η Μαντηλαριά είναι μια δύσκολη ποικιλία ευαίσθητη στον Βοτρύτη, με αποτέλεσμα να μην έχουμε "μεγάλα" κρασιά από αυτήν, αλλά να συμμετέχει με άλλες ποικιλίες ως blend. Άρα, ήταν θέμα χρόνου να στραφούμε προς το Μαυροτράγανο.

Το δικό μας οινοποιείο ήταν το πρώτο που ξεκίνησε αυτή την προσπάθεια. Από την άλλη βέβαια, να πω πως θυμάμαι τον πατέρα μου, τότε που κάναμε κρασί για το σπίτι, είχε μαζέψει Μαυροτράγανο και είχε φτιάξει Βινσάντο, το οποίο ήταν εξαιρετικό. Έχοντας λοιπόν προσωπικά και αυτό υπόψιν, ξεκίνησα να δω, τι "κάνει" με μια οινοποίηση ξηρή ;

Πίστεια και πιστεύω πολύ στο Μαυροτράγανο και γι'αυτό, από το 2002 άρχισα να φυτεύω και σήμερα έχουμε 100 στρέμματα. Όσο για το τί είναι το Μαυροτράγανο ;

Ναι, φυσικά και πιστεύω πως είναι μια ποικιλία που μπορεί να "σταθεί" ισοδύναμα δίπλα στις άλλες μεγάλες ερυθρές ποικιλίες που έχουμε. Το Αγιωργίτικο και το Ξινόμαυρο

Πάρα πολλοί, μεταξύ των οποίων ο κ.Γεροβασιλείου αλλά και εγώ, συμφωνούν πως το Μαυροτράγανο εσείς το αναδειξατε. Είστε διατεθειμένος και υπάρχει κάποια άλλη ποικιλία από τις λεγόμενες μικρές και σπάνιες, που να αξίζει περαιτέρω ασχολίας από εσάς ;

- Πάντα ο οινοποιός, σε κάθε μέρος, έχει την περιέργεια να εξαντλήσει την ομορφιά και την δυναμική, που έχει το αμπελοτόπι στο οποίο βρίσκεται. Άρα μέσα σ'αυτό το πλαίσιο, "ψάχνεται". Εγώ ακόμα δεν έχω τελειώσει με το Μαυροτράγανο. Αυτό που μπορώ να πω με σιγουριά, είναι πως έχει ακόμα πολύ δρόμο. Δεν πιστεύω πως έχουμε αναδείξει πλήρως όλη του την δυναμική και γι'αυτό ακόμα χαρακτηρίζω αυτή την προσπάθεια πειραματική. Πειραματιζόμαστε ακόμα στο αμπέλι, γιατί εκεί είναι που θα δώσει τα πιο σημαντικά του χαρακτηριστικά, αλλά και στην οινοποίηση.

Τα αμπέλια που έχουμε φτιάξει είναι με διαφορετική τεχνική από τη παραδοσιακή. Είναι για να αναδείξουμε ακόμη περισσότερο τα ποιοτικά χαρακτηριστικά που έχει αυτή η ποικιλία. Είναι όμως είναι πολύ νέα ακόμα. Κατά μέσο όρο, το κρασί που βγάζουμε είναι από αμπέλια maximum 8 ετών. Όπως όμως γνωρίζουμε διεθνώς, το αμπέλι πάνω από τα 12-13 χρόνια της ζωής του, θα δώσει ποιοτικό αποτέλεσμα. Οπότε, αφού τώρα έχουμε αυτό το αποτέλεσμα, το οποίο έχει κριθεί πολύ σοβαρό, περιμένουμε όταν το αμπέλι θα είναι πραγματικά στην ποιοτικά παραγωγική ακμή του, να το δούμε.

Τι έκανε τον μαθηματικό Πάρι Σιγάλα να γίνει, κατά γενική ομολογία, ένας τόσο καταξιωμένος οινοποιός ;

- (γέλια) Ο Πλάτωνας έλεγε στην είσοδο της ακαδημίας του : "Ουδείς αγεωμέτρητος μπορεί να μπει μέσα", άρα μια παιδεία μαθηματική, είναι μια βάση για να μπορεί κανείς να αξιολογήσει τα πράγματα με ένα τρόπο ίσως πιο βαθύ. Ακόμη στα μαθηματικά, όλη τους η ιστορία είναι η αναλογία. Από την άλλη, όλη η ιστορία του κρασιού, είναι επίσης η αναλογία. Είναι λοιπόν μια αίσθηση καλή, για να σου δώσει ένα αποτέλεσμα που αναζητάς. Βέβαια, δεν πρέπει να ξεχνάμε το εξής: το ωραίο μαθαίνεται κιόλας. Ένα καλό κρασί, για να αναγνωριστεί, πρέπει να έχεις και μια οινική παιδεία, και εγώ θα έλεγα, μια ευρύτερη παιδεία. Πώς θα αξιολογήσεις ένα έργο τέχνης αν δεν έχεις την κατάλληλη παιδεία ;
Το κρασί έχει τέτοια χαρακτηριστικά. Άρα, ένας που ασχολείται με το κρασί και έχει μια πιο βαθειά κουλτούρα, προφανώς και είναι καλύτερα εξοπλισμένος να κάνει ένα καλό κρασί.

Τις προάλλες στο YouTube παρακολούθησα μια συνέντευξή σας στην τοπική τηλεόραση της Σαντορίνης, σχετικά με το θέμα που είχε προκείψει, για το κρασί που έδινε δώρο μία μεγάλη εταιρία, με την αγορά των προϊόντων της στην Κίνα και η ετικέτα έγραφε Σαντορίνη. (<http://www.youtube.com/watch?v=-SjoBzFTCH4>) Με αφορμή αυτό το γεγονός θέλω να ρωτήσω: είναι έτοιμη η Σαντορίνη να βγάλει έναν ερυθρό οίνο Π.Ο.Π ;

- Εμένα η προσωπική μου άποψη είναι πως το αμπελοτόπι της Σαντορίνης, αντέχει να βγάλει έναν ερυθρό οίνο που να φέρει το όνομα Σαντορίνη. Δίistanται οι απόψεις και είναι σεβαστές. Η Σαντορίνη ταυτίζεται με το Ασύρτικο, το οποίο είναι μια εξαιρετική ποικιλία. Έχει μια αναγνωρισιμότητα που όλο και ανεβαίνει, διεθνώς. Οπότε η άλλη πλευρά λέει, γιατί τώρα να ρισκάρουμε με μια δεύτερη ποικιλία. Εντάξει, είναι μια άποψη. Εγώ πιστεύω αντίθετα, ότι το Μαυροτράγανο είναι τόσο καλή ποικιλία, που δεν το υποβαθμίζει το αμπελοτόπι της Σαντορίνης. Αντιθέτως θα το κάνει να φαίνεται πιο σύνθετο και πιο πλούσιο. Πάντως το ζήτημα είναι ακόμα ανοιχτό. Φαντάζομαι, όταν έρθει εκείνη η στιγμή που όλα τα οινοποιεία θα βγάλουμε ένα ποιοτικό Μαυροτράγανο, τότε ίσως αλλάξουν τα πράγματα. Ακόμα πιθανότατα να υπάρχει μια υστέρηση πάνω σ' αυτό. Είναι θέμα χρόνου. Πρέπει να μεγαλώσουν τα νέα αμπέλια που έχουμε φυτέψει, που θα δώσουν πιο σύνθετα αποτελέσματα και τότε φαντάζομαι θα το ξαναδούμε. Από την άλλη, δέχομαι πως ότι είναι από την Σαντορίνη, δεν μπορεί να πάρει το ονομασίας προέλευσης. Για να πάρει το όνομα Σαντορίνη, πρέπει να γίνει ένας νόμος. Αυτό έχει μια διαδικασία και σωστά. Δεν κοιμάσαι ένα βράδυ και το πρωί έχεις έναν Π.Ο.Π Σαντορίνη. Πιστεύω όμως ότι το Μαυροτράγανο έχει όλα εκείνα τα ποιοτικά χαρακτηριστικά για να εκφράσει το αμπελοτόπι της Σαντορίνης. Η Μαντηλαριά για παράδειγμα, που είναι η κυρίαρχη ερυθρή ποικιλία στο νησί, δεν νομίζω ότι μπορεί να μας δώσει έναν οίνο που να έχει το όνομα Σαντορίνη. Όπως και το Αηδάνι, στις οινοποιήσεις του ως 100%.

Φέτος προβήκατε σε μια αύξηση των τιμών στα κρασιά σας. Δεν θα πω αν κάνατε σωστά ή όχι. Διάβασα όμως ότι αυτό έχει να κάνει με το τεράστιο πρόβλημα της συρρίκνωσης του σαντορινιού αμπελώνα. Πιστεύετε ότι αυτό θα έλυσε το πρόβλημα ; Τι θα γίνει σε λίγο καιρό ; Θα ανεβαίνουν οι τιμές και θα μικραίνει ο αμπελώνας ;

- Φυσικά και όχι. Αυτό όμως είναι ένα **τεράστιο** θέμα. Τα τελευταία χρόνια - ευτυχώς - αυτός ο ρυθμός της συρρίκνωσης του αμπελώνα έχει κάπου φρενάρει. Το πρόβλημα σήμερα έχει να κάνει με την ποσότητα του Ασύρτικου που παράγει η Σαντορίνη. Είναι η αναγνωρισιμότητα που αρχίζει να υπάρχει και ανοίγουν οι αγορές. Άρα το πρόβλημα της μικρής ποσότητας που παράγεται, θα το αντιμετωπίσουμε πάρα πολύ σύντομα. Ο παλιός αμπελώνας ήταν τετραπλάσιος από τον σημερινό. Άρα έχουμε περιθώρια, σύμφωνα και με τις ανάγκες της αγοράς, να μεγαλώσει ξανά. Αυτό είναι το μεγάλο αίτημα εδώ των αμπελουργών και των ανθρώπων που έχουν αναγνωρίσει όλη αυτή την υψηλή ποιότητα του σαντορινιού αμπελώνα. **Να διασωθεί.** Να διασωθεί όμως, όχι με τα χαρακτηριστικά του να μην χάνεται ένα αμπέλι, αλλά με τα σπίτια που υπάρχουν μέσα σ'αυτά (τα αμπέλια). Γιατί με τέτοια εικόνα - αμπέλια και σπίτια μαζί - δεν μπορούμε να μπούμε στην elite αγορά του εξωτερικού. Πρέπει δηλαδή να έχουμε έναν αμπελώνα όπως είναι στα σπουδαία αμπελοτόπια του κόσμου. **Να σταματήσουμε αυτή τη καταστροφή που γίνεται** και να προχωρήσουμε στη δημιουργία του νέου, (αμπελώνα) που θα **απαγορεύεται** εκεί να χτίζονται σπίτια. Αυτό είναι το μεγάλο αίτημα. Εμείς λοιπόν αποφασίσαμε ένα πολύ σημαντικό πράγμα, που το θεωρώ για την Σαντορίνη. **Η Σαντορίνη δεν επιτρέπεται να πουλάει χύμα κρασί.** Εδώ είναι όντως μια μεγάλη αγορά. Δεν διαφωνώ ότι πράγματι οι παραδόσεις, οι νοοτροπίες και όλα αυτά, ακόμα και οικονομικά ζητήματα, απαιτούν ίσως ένα οινοποιείο την τρίτη του ποιότητα να την πουλάει χύμα. Είναι και ζήτημα επιβίωσης ας πούμε, παρόλο που εγώ δεν το πιστεύω αυτό. Δεν προστατεύουμε με τον απόλυτο τρόπο που πρέπει αυτό το αμπελοτόπι, όταν πουλάμε χύμα κρασί. Τα εστιατόρια γράφουνε - παράτυπα - χωρίς φυσικά να φταίνε αυτά, αφού εμείς τους δίνουμε την δυνατότητα, **χύμα Σαντορίνη.** Έρχεται ο επισκέπτης και δοκιμάζει χύμα Σαντορίνη. Άρα, δοκιμάζει Σαντορίνη. Άρα, δοκιμάζει μια κακή Σαντορίνη.

Επομένως, θα πρέπει τα οινοποιεία να στραφούν λίγο προς αυτή την κατεύθυνση. **Να καταργήσουν το χύμα.** Ελπίζω να το κάνουν. Θα μου πεις βέβαια, και τι θα γίνει ; Κάπου θα πρέπει να χρησιμοποιήσεις και το μέρος του κρασιού που είναι δεύτερης και τρίτης ποιότητας και όχι να το πετάξεις. Ε...εμείς, έχουμε βρει μια λύση. Από πέρυσι καταργήσαμε το χύμα και βγάλαμε άδεια αποστακτηρίου και όλο αυτό θα το κάνουμε Τσικουδιά. Ένα νέο προϊόν από την Σαντορίνη. Υπάρχουν δηλαδή τρόποι να μην ζημιωθεί το οινοποιείο, αλλά και να προστατευθεί καλύτερα το brand name Σαντορίνη.

Να πώ επίσης, για το θέμα τις αύξησης στις τιμές μας, ότι για να υπάρξει αυτός ο αμπελώνας και να δημιουργηθεί η δυνατότητα εισοδήματος και επομένως απασχόλησης του νέου με το αμπέλι, θα πρέπει το σταφύλι να είναι πιο ακριβό. Εμείς πέρυσι το ανεβάσαμε περίπου 50% και το πληρώναμε κάπου στα 1,20 ευρώ. Φέτος το πήγαμε από 1,45 μέχρι 1,70. Άρα κάναμε μια ταιράστια αύξηση στη τιμή του σταφυλιού. Αυτό σημαίνει, ότι αν τα οινοποιεία σπρωχτούν προς αυτήν την κατεύθυνση, να πούμε δηλαδή, κάτω από 1,50 ευρώ το Ασύρτικο δεν γίνεται, το χύμα θα ελλατωθεί, αφού θα είναι ακριβό, αλλά και θα μπορέσουμε να απαιτήσουμε από τον αμπελουργό να βελτιώσει την καλλιέργειά του και την φροντίδα του στο σταφύλι. **Πρέπει να πληρωθεί όμως για να γίνει αυτό.**

Αν καταφέρουμε λοιπόν, να αλλάξουμε την τιμή στην αγορά της φιάλης Σαντορίνη, θα μας δώσει την δυνατότητα να βελτιώσουμε την παραγωγή μας και ο αμπελουργός να αισθανθεί πως το αμπέλι αρχίζει να του δίνει ένα εισόδημα. Αρχίζει να δημιουργεί υπεραξία και επομένως να σταματήσει να το θεωρεί τουριστικό οικόπεδο. Όλα είναι συνδεδεμένα μεταξύ τους.

Ο στόχος θα πρέπει να είναι το Ασύρτικο να πάει στα 2 ευρώ. Να πάει και η φιάλη Σαντορίνη πολύ πιο ακριβή. Εδώ είναι αν το πιστεύουμε ότι μπορεί να γίνει. Αν η αγορά, ελληνική και διεθνής, μπορεί να το αντέξει. Αυτό που κάναμε εμείς είναι ένα ρίσκο. Ανεβάσαμε 10% την τιμή της φιάλης στην αγορά, ενώ τα άλλα οινοποιεία δεν ακολούθησαν. Προς το παρόν, φαίνεται να είναι εις βάρος μας, αλλά πιστεύω ότι αυτό θα μας οδηγήσει στην κατεύθυνση που έχουμε θέσει. Να μπορέσει να προστατευθεί ο αμπελώνας της Σαντορίνης.

Για να συνεχιστεί αυτός ο σημαντικός διάλογος, θα προβώ σε αντίλογο και θα πω ότι : Δεν είναι λίγο αντικρουόμενο όλο αυτό ; Από την μία να πάρουμε το χύμα και από την άλλη να αυξήσουμε την φιάλη :

- Όχι. Υπάρχει πάντα ένα ερώτημα του ανθρώπου εδώ στη Σαντορίνη, που λέει ότι: "όταν αυξηθεί η τιμή της φιάλης και δεν θα υπάρχει χύμα, το βαλάντιό μου θα με αποκλήσει να αγοράσω μια Σαντορίνη". Ε...φαντάσου το ίδιο ερώτημα και με τον οινοποιό από την Βουργουνδία ; Απλούστατα, ο οινοποιός της Βουργουνδίας, που πουλάει με πολύ υψηλές τιμές, έχει ανεβάσει και το βιοτικό του επίπεδο και μπορεί να αγοράζει το κρασί. Είναι λάθος να πιστεύει κανείς ότι αν ανέβει η τιμή θα αποκλειστεί ο ντόπιος από το κρασί που παράγει. Αυτό που θέλω να πω είναι ότι, δεν πρέπει να μας τρομάζει το ενδεχόμενο μια Σαντορίνη να πάει κάποτε 20 ευρώ, όταν τώρα έχει μεταξύ 9 με 12 ευρώ. Υποθέτω ότι μετά χύμα δεν θα υπάρχει. Ο επισκέπτης για να πει μια Σαντορίνη, δεν θα μπορεί να την πει χύμα στην κανάτα. Αυτόματα παίρνει και την αίγλη σαν **Σαντορίνη**. Έτσι δεν είναι ; Δεν είναι κακό ένας τόπος - που είναι αμπελότοπος - να μην έχει χύμα κρασί. Όλα αυτά είναι ζητήματα σχετικά. Είναι που θα βάλεις τον πήχη. Αν θεωρηθεί ότι είναι ένα αμπελοτόπι από τα σπουδαιότερα του κόσμου, μια κουκίδα μέσα στη παγκόσμια οινική παραγωγή, προφανώς του αξίζει να έχουμε φιάλες με 50, 60 και 100 ευρώ. Όταν αρχίσουν να υπάρχουν τέτοια πράγματα, πως είναι δυνατόν να κάνεις χύμα ; Δεν θα κάνεις ποτέ. Μου λένε καμιά φορά εδώ : " Καλά μωρέ Πάρη, κι εγώ τι θα πίνω ;" Θα έχεις τις δυνατότητες να πεις μια καλή ποιοτική Σαντορίνη, αλλά θα μπορείς να πεις και ένα φθηνότερο κρασί που δεν θα είναι από εδώ. Τι το κακό έχει αυτό ; Θα ξέρεις ότι για να πεις Σαντορίνη είναι ακριβό. Αυτό όμως θα γυρίσει σε σένα ως εισόδημα.

Έχετε εκθέσει παλαιότερα, μία άποψη για την δημιουργία νέου αμπελώνα, με νέες τεχνικές και γιατί όχι, ακόμα και με όρθια τα κλήματα. Φυσικά με την προϋπόθεση να διασφαλιστεί ο υπάρχον παραδοσιακός αμπελώνας.

- Αυτό είναι ένα άλλο θέμα. Ο νέος αμπελώνας, αν θα είναι με την παραδοσιακή του μορφή ή αν θα είναι με μια πιο σύγχρονη μορφή. Αυτό είναι ένα ζήτημα που πρέπει να το δούμε όλοι μαζί. Εγώ πιστεύω ότι η γνώση δεν σταματάει στα 1000 χρόνια πριν, που δημιουργήθηκε αυτή η τεχνική. Η Σαντορίνη πρέπει να ερευνήσει μήπως οι πιο σύγχρονες τεχνικές, δημιουργούν καλύτερη ποιότητα. Να μην μείνουμε μόνο με την στενή σημασία του όρου marketing και να πουλήσουμε μόνο παράδοση. **Φυσικά** και σεβασμό στην παράδοση, που μέσα εκεί είναι όλα τα πολιτισμικά στοιχεία ενός τόπου, αλλά ταυτόχρονα να δείξουμε ότι είμαστε και άνθρωποι που είναι ανοιχτοί στην έρευνα και στην γνώση. Όπως στην Ευρώπη, δίπλα στην πανέμορφη παλιά πόλη, υπάρχει η καινούργια, έτσι πρέπει να είναι και η Σαντορίνη. Εγώ το θεωρώ αυτονόητο το να είσαι ανοιχτός στην γνώση και να δεις αν όλη αυτή η παγκόσμια έρευνα που έχει προκύψει τα τελευταία 30-40 χρόνια, είσαι ικανός να την αφομοιώσεις στο αμπελοτόπι σου. Το αμπελοτόπι είναι αυτό που μετράει. Πρέπει να το αναδείξουμε.

Υπάρχει μία μεγάλη συζήτηση σχετικά με την Unesco, για το αν θα εντάξει τον σαντορινιό αμπελώνα κάτω από την "ομπρέλα" της προστασίας της. Πιστεύετε ότι αυτό θα βοηθούσε κάπως την κατάσταση ;

- Θα βοηθούσε εξαιρετικά, αλλά απαραίτητη προϋπόθεση για να γίνει ένας φάκελος στην Unesco, είναι η θεσμική θωράκιση του αμπελώνα. Δηλαδή να δείξουμε ότι έχει οριστεί η χρήση γης, έχουν οριστεί οι περιοχές που θα γίνει ο νέος αμπελώνας, αλλά και να προστατευθεί ο ήδη υπάρχον. Η Unesco δεν μπορεί να δεχτεί να είναι κάτω από την προστασία της, μια εικόνα τριτοκοσμική, όπως είναι ένα μεγάλο μέρος του υπάρχοντος. Πρέπει να έχουμε το θάρρος να πούμε ότι το αμπέλι δημιουργεί μεγάλη υπεραξία στον αμπελουργό εδώ και να θεωρηθεί ότι είναι μεγαλύτερης αξίας από το εν δυνάμει τουριστικό οικόπεδο. Τότε, προφανώς οι ίδιοι οι κάτοικοι θα ζητήσουν να προστατευθεί ο αμπελώνας από την δόμηση. **Πρέπει να πιστέψουν ότι το αμπέλι έχει να τους δώσει και εισόδημα** και να δημιουργήσει υπεραξία η ίδια η παραγωγή. Ακόμη σ'αυτή την περίοδο δεν πιστεύουν κάτι τέτοιο. Είναι σοβαρά ότι χειρότερο μπορεί να υπάρξει για ένα τέτοιο αμπελοτόπι. Να μην πιστεύουν οι κάτοικοι στην τεράστια αξία που έχει. Αν το πιστέψουν, τότε όλοι μαζί θα κατέβουμε να τον προστατέψουμε.

Ένα απλό παράδειγμα ; Ο νόμος Σηφουνάκη πέρυσι, που κάνει μια πρώτου βαθμού προστασία, στο να απαγορευθεί να χτιστεί ένα αμπέλι που είναι ενεργό. Ε...η ένωση των αμπελουργών έχει κάνει ένσταση στο συμβούλιο της επικρατείας, να ακυρωθεί αυτός ο νόμος. **Αρα ακόμα δεν πιστεύει ο αμπελουργός ότι η περιουσία του είναι το αμπέλι.**

Οι προκαταλήψεις είναι το πιο δύσκολο πράγμα να αλλάξουν. Εδώ χρειάζονται άνθρωποι που να έχουν γνώση του τι ακριβώς συμβαίνει. Να έχουν προνοητικότητα με τα δεδομένα, για το τι ακριβώς θα συμβεί και να πειστούν και οι υπόλοιποι, ότι έτσι είναι τα πράγματα. Αυτόν τον ρόλο έχει να παίξει η διοίκηση του συνεταιρισμού, ο δήμος και οι οινοποιοί-αμπελουργοί που δεν τον παίζουν.

Τι να κάνουμε ! (γέλια)

Αν δεις εδώ απέναντι αυτά τα βουνά, ήταν παλιά αμπέλια. Τώρα είναι ανοχύρωτη πόλη. Όποιος θέλει πάει και χτίζει.

Παρ'όλ'αυτά, εγώ είμαι αισιόδοξος. Πιστεύω πως έχει πέσει ο σπόρος της αμφιβολίας με παραδεγμένες αξίες. Αυτό είναι κάτι. Είναι μια αρχή. Βεβαίως από την άλλη, δεν μας επιτρέπεται να καθυστερήσουμε λεπτό !