

# Κρασιά: Μια νέα, σοβαρή εναλλακτική καλλιέργεια για ορεινές και ημιορεινές περιοχές της χώρας μας

*Δρ Στέφανος Διαμαντής, Τακτικός Ερευνητής*

*Ινστιτούτο Δασικών Ερευνών*



*Κρασιά στο στάδιο καρποφορίας*

**Οι παραγωγοί των ορεινών** και ημιορεινών περιοχών της χώρας μας πάντοτε μειονεκτούσαν σε σχέση με τους συναδέλφους τους των μεγάλων, εύφορων πεδιάδων επειδή όχι μόνο διέθεταν μικρό κλήρο αλλά είχαν και περιορισμένη επιλογή καλλιεργειών. Το μήλο και το κεράσι ασφαλώς αποτελούν λύσεις για περιοχές όπως το Πήλιο, το Βέροιο, τα Πιέρια, τον Πάρωνα και ορισμένα άλλα βουνά μας και σε χαμηλό σχετικά υψόμετρο. Η καστανιά και η καρυδιά συνεχίζουν να αποτελούν τα κατ' εξοχήν δένδρα που συνιστώνται για πολλές περιοχές και ιδιαίτερα σε όξινα εδάφη. Μόλις όμως τα τελευταία χρόνια και μετά τη βιολογική αντιμετώπιση του έλκους της καστανιάς σε εθνικό επίπεδο υπάρχει μια σημαντική αύξηση της καλλιέργειας της καστανιάς. Για την καρυδιά δεν υπήρξε ποτέ μεθοδευμένη ενθαρρυντική πολιτική σε στρατηγικό επίπεδο με αποτέλεσμα η χώρα μας να εισάγει κάστανο και καρυδί αντί να είναι χώρα εξαγωγική. Η καλλιέργεια της μαύρης τρούφας έχει προς το παρόν σημαντική απήχηση μεταξύ των νέων παραγωγών και για αλκαλικά εδάφη ενώ η συλλογή αυτοφυούς τρούφας και η πρώτη απόδοση ορισμένων τροφοφυτειών είναι εξαιρετικά ενθαρρυντική.

**Η καλλιέργεια της κρασιάς** έρχεται τώρα να αποτελέσει μια νέα σοβαρή εναλλακτική καλλιέργεια για την υψομετρική ζώνη των 300-800 μέτρων. Όπως διαμορφώνονται οι νέες τάσεις της αγοράς για βιολογικά και υψηλής διατροφικής και φαρμακευτικής αξίας προϊόντα και τα νέα ερευνητικά

αποτελέσματα για τις ευεργετικές για την υγεία ιδιότητες των κράνων, η καλλιέργεια της κρασιάς συγκαταλέγεται σε εκείνες που θα μπορούσαν να έχουν θετικές επιπτώσεις στην ανταγωνιστικότητα της γεωργίας μας, στην προστασία του περιβάλλοντος, στην ομορφιά της υπαίθρου μας και στην εθνική οικονομία γενικότερα.

**Ο Όμηρος αναφέρει τα κράνα** ως τροφή χοίρων ενώ ο Θεόφραστος αναφέρει τον καρπό ως “κράνιον”. Οι αρχαίοι Έλληνες πίστευαν πως τα κράνα είχαν και μαγικές ιδιότητες. Ο Όμηρος στην Ιλιάδα βεβαιώνει ότι η φοβερή Κίρκη παρέθεσε στον Οδυσσέα και την παρέα του, για τροφή, “καρπόν κραναίας και άκυλλον βάλανον”, κράνα δηλαδή και πουρναρίσια βαλανίδια.

**Από τα παλιά χρόνια τα κράνα** ήταν γνωστά για τις φαρμακευτικές τους ιδιότητες. Χρησιμοποιούνται ακόμη και στις ημέρες μας κατά της διάρροιας και εντερικών παθήσεων λόγω της στυπτικότητάς τους που οφείλεται στις τανίνες. Ο φλοιός, οι βλαστοί και οι ρίζες χρησιμοποιούνταν ως αντιπυρετικά. Στις ορεινές περιοχές της χώρας μας τα κράνα χρησιμοποιούνται κατά καρδιακών παθήσεων, κοιλόπνου, πόνων περιόδου, στομαχικών και εντερικών διαταραχών, ως χωνευτικό και ως τονωτικό κατά τη διάρκεια εργασίας. Εκχυλίσματα του φλοιού θεωρείται ότι θεραπεύουν την ψώρα των σκύλων.

**Το ξύλο της κρασιάς είναι** σκληρότατο και αντοχής σε θραύση. Τα πιο γερά γκλιτσόξυλα των τσοπάνων γίνονται από νεαρούς βλαστούς κρασιάς. Κρασιάσιες βέργες χρησιμοποιούσαν και οι δάσκαλοι, για το εκπαιδευτικό τους έργο και όχι μόνον. “Ακάρδιον και στερεόν όλον, όμοιον κέρατι την πυκνότητα και την ισχύν” χαρακτηρίζει το κρανόξυλο ο Διοσκουρίδης. Από ξύλο κρασιάς κατασκευάστηκε ο Δούρειος Ίππος της Τροίας. Κρασιάσια ήσαν τα δόρατα των αρχαίων θηρευτών και των πολεμιστών του Μεγάλου Αλεξάνδρου. Από το σκληρό ξύλο της κρασιάς κατασκευάζονται διάφορα μικροαντικείμενα.

**Η κρασιά είναι ένα αυτόχθονο**, μακρόβιο φυλλοβόλο δένδρο, καλά προσαρμοσμένο στις κλιματεδαφικές συνθήκες της χώρας μας, που ευδοκιμεί σχεδόν σε όλα τα είδη των εδαφών από γόνιμα έως μέτρια γόνιμα, υγρά ή ξηρά αμμο-



Ανθισμένη κρτανιά



Νεαρή φυτεία κρτανιάς

πηλώδη έως βαριά αργιλώδη με pH 3,7-7,5. Όμως προτιμάται ελαφρά όξινα έως ουδέτερα (pH 6,0-7,0) και περιοχές με καλά κατανεμημένες βροχοπτώσεις πάνω από 600 mm. Φυτεύεται σε φυτευτικό σύνδεσμο 3x4 μ. Δεν προσβάλλεται από έντομα και φυτονόσους και έτσι είναι ιδεώδες είδος για βιολογική καλλιέργεια. Αντέχει σε χαμηλές θερμοκρασίες (-30° C). Ανθίζει το χειμώνα (Ιανουάριο-Φεβρουάριο) ενώ οι καρποί ωριμάζουν στα τέλη Αυγούστου με αρχές Σεπτεμβρίου οπότε και παίρνουν έντονα κόκκινο, γυαλιστερό χρώμα. Κατά πληροφορίες καλλιεργητών η απόδοση μιας καλής φυτείας σε ηλικία 15 περίπου ετών μπορεί να φθάσει και τους 2 τόνους /στρέμμα.

**Τα κρτάνια έχουν υψηλή περιεκτικότητα** σε αντιοξειδωτικά (πλέον των 4 φλαβονοειδών), ανθοκυάνες και φαινολικά παράγωγα κατά την περίοδο ανάπτυξης και ωρίμασης των καρπών. Σύμφωνα με πρόσφατες εργαστηριακές έρευνες βρέθηκε μεγάλη περιεκτικότητα σε σίδηρο (Fe), σε βιταμίνη C (103 mg/100 g FW), υψηλή περιεκτικότητα σε ασκορβικό οξύ (48-73 mg/100 g (περισσότερη από τις φράουλες, τα πορτοκάλια και τα ακτινίδια), καροτίνη και τανίνες. Τα κρτάνια περιέχουν την υψηλότερη προσότητα σε ανθοκυάνες σε σύγκριση με τα σμέουρα, τα βατόμουρα και τα φραγκοστάφυλα.

**Η συνεχώς ανερχόμενη στροφή** του μέσου Έλληνα καταναλωτή προς τα βιολογικά και υγιεινά προϊόντα είναι βέβαιο πως θα αυξήσει και τη ζήτηση σε κρτάνια και μεταποιημένα προϊόντα κρτάνου. Σημειώνεται πως η παγκόσμια αγορά για βιολογικά προϊόντα το 2001 ανήλθε σε 16 δις δολάρια, το 2008 υπολογίζεται στα 80 δις δολάρια ενώ κατά τα επόμενα 10 χρόνια η ζήτηση θα υπερβαίνει την προσφορά.

**Η καλλιέργεια της κρτανιάς** είναι απλούστερη σε σχέση με άλλα οπωροφόρα δένδρα. Δεν απαιτεί μεγάλη επένδυση εργατικής ενέργειας, απαιτεί μικρή λιπαντική ενίσχυση και μερικά μόνον ήπια ποτίσματα. Η κρτανιά σπάνια κλαδεύεται. Η συλλογή του καρπού γίνεται με άπλωμα διχτυών και δόνηση των κλαδιών. Ο καρπός πλένεται και ή καταναλώνεται νωπός ή ψύχεται την ίδια ημέρα ή χρησιμοποιείται για την παρασκευή ποτών, γλυκών και μαρμελάδας.

**Σε μερικές χώρες της Ευρώπης** όπου καλλιεργείται η κρτανιά χρησιμοποιούνται διάφορες ποικιλίες. Η μακροκαρπη

ποικιλία (var. “Macrocarpa”) παράγει μεγάλους καρπούς ενώ η νανώδης ποικιλία (var. “Nana”) χαρακτηρίζεται από το περιορισμένο ύψος της και μέγεθος κόμης. Η ποικιλία “Variegata” βρέθηκε να καρποφορεί σε περιπτώσεις που άλλες ποικιλίες δεν καρποφόρησαν ενώ και οι καρποί της δεν είναι στυφοί. Η ποικιλία “Jolico” παράγει νόστιμους και γλυκείς καρπούς, μεγάλους σε μέγεθος. Τέλος η ποικιλία “Pioneer” φημίζεται για τους εύχυμους, γλυκείς και αρωματικούς, αχλαδόμορφους καρπούς της που φθάνουν σε μέγεθος τα 35 χιλ. Ακόμη υπάρχουν ποικιλίες με κίτρινους, λευκωπούς και μώβ καρπούς.

**Με τα διατροφολογικά και φαρμακευτικά** χαρακτηριστικά τους είναι βέβαιο πως τα κρτάνια θα βγουν εύκολα στην αγορά. Συμπυκνωμένος χυμός κρτάνων που ήδη κυκλοφορεί στην ελληνική αγορά πίνεται ως αναψυκτικό σε αναλογία με νερό 1:5, προστίθεται στο τσάι, το γιαούρτι, το ταχίνι, τα παγωτά, σε κέικ, με λεμόνι στα ψητά, σε μίξη με λεμόνι ή βαλσάμικο σε σαλάτες, φρουτοσαλάτες και γρανίτες.

**Η κρτανιά προσφέρει λοιπόν** στην Ελλάδα την ευκαιρία να πρωταγωνιστήσει στη δημιουργία ενός αγροτικού προϊόντος με πολλαπλή χρήση υψηλής διατροφικής και φαρμακευτικής αξίας. Η έκταση των εγκαταλελειμμένων ορεινών και ημιορεινών αγρών αυξάνεται λόγω μετακίνησης των νέων στα αστικά κέντρα και αποδημίας της παλιάς γενιάς. Η αξιοποίηση των εκτάσεων αυτών με καλλιέργειες όπως της κρτανιάς, της τρούφας, της καστανιάς, της καρυδιάς και των μικρών φρούτων μπορεί να εξασφαλίσει ικανοποιητικό εισόδημα. Επιπλέον, οι καλλιέργειες αυτές επιβαρύνουν ελάχιστα το περιβάλλον με φυτοφάρμακα και λιπάσματα, συμβάλλουν στη συγκράτηση των νέων στις εστίες τους και στην περιφύρεια όπου αναμφισβήτητα το επίπεδο διαβίωσης είναι πολύ υψηλότερο σε σχέση με τα αστικά κέντρα. 🌱

Πληροφορίες: Ινστιτούτο Δασικών Ερευνών,  
570 06 Βασιλικά Θεσσαλονίκης, τηλ.: 2310 461441,  
e-mail: diamandi@fri.gr  
Ινστιτούτο Φυλλοβόλων Δένδρων Νάουσας,  
Σ.Σ. Νάουσας 38, 592 00 Νάουσα, τηλ.: 23320 43343,  
e-mail: nagrefpi@otenet.gr