



ΔΗΜΟΚΡΙΤΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

«Εξέταση DNA» προστατεύει το κρασί ΟΠΑΠ

της Τάνιας Γεωργιοπούλου

Είναι γνωστό σε όλους ότι το «Αγιωργίτικο Νεμέας» που κυκλοφορεί ως τέτοιο, είναι πολύ περισσότερο από αυτό που παράγεται στη Νεμέα, και κυρίως στη ζώνη Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ). Απλώς, πολλοί επιτήδειοι προσπαθούν να κερδίσουν από τη φήμη του προϊόντος, πουλώντας πολλές φορές ψεύτικα για μεταξωτές κορδέλες.

Ένα νέο πρόγραμμα που εφαρμόζει το Ινστιτούτο Νανοεπιστήμης και Νανοτεχνολογίας του Δημόκριτου, και, συγκεκριμένα, η μονάδα σταθερών ισωτόπων, μπορεί να ανιχνεύσει το «γενεαλογικό δέντρο» του κρασιού. Η τεχνική που εφαρμόζεται είναι και η μόνη τεχνική που αναγνωρίζεται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. «Οι ισοτοπικές μέθοδοι είναι οι πλέον κατάλληλες για τον προσδιορισμό της εντοπιότητας και της ποιότητας των κρασιών», σημειώνεται στις σχετικές οδηγίες.

«Μπορούμε να βρούμε αν ένα κρασί έχει προέλθει πραγματικά από σταφύλια της ποικιλίας Αγιωργίτικο και αν η πρώτη ύλη (σ.σ. τα οινοστάφυλα) προέρχονται πραγματικά από τη Νεμέα. Έχουμε, δηλαδή, τη δυνατότητα, με χημικές εξετάσεις, να πάμε από το κρασί στο σταφύλι και από το αμπέλι στο κρασί» λέει στην



Η διευθύντρια Ερευνών, Λιάνα Ντότσικα

«ΥΧ» η διευθύντρια Ερευνών στο Ινστιτούτο, Λιάνα Ντότσικα. Μάλιστα, όπως εξηγεί, υπάρχει η δυνατότητα να ανιχνευθεί και η περιοχή στη ζώνη (σ.σ. το κτήμα) από την οποία προήλθε ένα συγκεκριμένο κρασί.

Αρκεί βέβαια οι παραγωγοί, αλλά και οι οινοποιοί της Νεμέας, της μεγαλύτερης οινοπαραγωγικής ζώνης της χώρας, να αποφασίσουν να εφαρμόσουν συνολικά και αδιαπραγμάτευτα τη συγκεκριμένη τεχνική, βάζοντας τέλος στις πλαστοπροσωπίες που ζημιώνουν το προϊόν.

Αφορμή οι εξαγωγές

Όλα ξεκίνησαν όταν ορισμένοι οινοποιοί απευθύνθηκαν στο Ινστιτούτο για να τους δώσει διαβατήρια, προκειμένου να εξάγουν στην Ιαπωνία. Η συγκεκριμένη χώρα ζητά από τους οινοποιοί πιστοποιητικό αυθεντικότητας του κρασιού που θα εξαχθεί, το οποίο θα πρέπει να έχει επιστημονική τεκμηρίωση. Η ικνηλασιμότητα και η αυθεντικότητα των οινικών προϊόντων εφαρμόζεται σε όλες τις οινοπαραγωγές χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Όπως είναι φυσικό, θέλουν να

προστατέψουν την παραγωγή τους, ειδικά σε μια εποχή, που οι τοπικές ποικιλίες και το συγκεκριμένο «terroir» παίζουν όλο και σημαντικότερο ρόλο για την προστιθέμενη αξία των οίνων.

Δεν πρόκειται για κάτι μαγικό, αλλά για εφαρμογή καινοτόμου τεχνολογίας των λεγόμενων ισοτοπικών μεθόδων. Το στοιχείο του νερού, το υδρογόνο και το οξυγόνο δηλαδή, έχουν ανά περιοχή διαφορετικές τιμές ισοτόπων. Μετρώντας αυτές τις τιμές μπορείς να πας πίσω στην αντίστοιχη περιοχή. «Ψάχνουμε το οξυγόνο και το δευτέριο του νερού της βροχής της Νεμέας μέσα στο κρασί, το οινικό αποτύπωμα κάθε κρασιού που παράγεται στην ΟΠΑΠ Νεμέας», λέει η κα Ντότσικα. Με την ίδια μέθοδο μπορεί να ανιχνευθεί και η αυθεντικότητα του οίνου, αν δηλαδή στο κρασί έχει προστεθεί άλλη αλκοόλη ή άλλα ζάχαρα ώστε, για παράδειγμα, να ανεβάσει αλκοολικούς βαθμούς. Εντοπίζεται, δηλαδή, εάν έχουν χρησιμοποιηθεί διάφορες τεχνικές στο οινοποιείο που κανονικά δεν επιτρέπονται στην παραγωγή οίνων ΟΠΑΠ.

Αναλύσεις γίνονται κάθε χρονιά εδώ και τρία χρόνια, έτσι ώστε να δημιουργηθεί μια όσο το δυνατόν μεγαλύτερη και αξιόπιστη βάση δεδομένων, ενώ το περιθώριο λάθους με αυτήν τη μέθοδο περιορίζεται στο 0,1 τοις χιλίοις.

► Λάδι, μέλι και κρέας

Το συγκεκριμένο πρόγραμμα χρηματοδοτείται από τη Γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας του υπουργείου Ανάπτυξης και έχουν ενταχθεί σε αυτό τα οινοποιεία Σκούρα, Σεμέλη, Παλυβού και Κατώγι - Στροφιλιά. Επίσης, έχει εφαρμοστεί και σε άλλα προϊόντα, όπως το λάδι και το μέλι, και έχει τη δυνατότητα να αποδείξει την προέλευση γάλακτος και κρεάτων.