25 Μαΐου 2026

Κυπριακή ποικιλία «σώζει» αμπελώνες στην Αυστραλία – Μειώνει το νερό κατά 75%

/ Γενικά Θέματα / Ειδήσεις και Ανακοινώσεις



Μια αρχαία κυπριακή ποικιλία λευκού κρασιού φαίνεται να δίνει «ανάσα» στην πιεσμένη οινοπαραγωγή της Αυστραλίας, καθώς αντέχει στην ακραία ζέστη και καταναλώνει έως και 75% λιγότερο νερό σε σύγκριση με παραδοσιακές ποικιλίες όπως το shiraz και το chardonnay.

Η ποικιλία Ξυνιστέρι, με ιστορία πέραν των 5.500 ετών στην Κύπρο, καλλιεργείται πλέον δοκιμαστικά στη Νότια Αυστραλία, με παραγωγούς και ερευνητές να μιλούν για πιθανή «λύση» απέναντι στην κλιματική αλλαγή και την κρίση νερού που πλήττει τη βιομηχανία οίνου.

Σύμφωνα με ρεπορτάζ του Αυστραλιανού ABC, ο Ελληνοαυστραλός αμπελουργός Yianni Koutouzis, στην περιοχή Riverland, είναι ένας από τους πρώτους παραγωγούς που φύτεψαν Ξυνιστέρι στην Αυστραλία. Όπως δήλωσε, τα 800 κλήματα που φύτεψε πριν από τρία χρόνια μπορούν να παραμείνουν χωρίς πότισμα

για μήνες.



Xynisteri wine grapes have reduced Yianni Koutouzis's water consumption by 75 per cent. *(ABC Riverland: Amelia Walters)*

«Η οικογένειά μου με ρωτά γιατί δεν ποτίζω τα αμπέλια και τους λέω ότι δεν χρειάζεται», ανέφερε χαρακτηριστικά.

Η περιοχή Riverland βιώνει τα τελευταία χρόνια ακραίες θερμοκρασίες και χαμηλές βροχοπτώσεις. Κατά τη διάρκεια καύσωνα με θερμοκρασίες που έφτασαν τους 49 βαθμούς Κελσίου, το Ξυνιστέρι άντεξε χωρίς σοβαρές ζημιές ή εγκαύματα στους καρπούς.

Ο ερευνητής Dr Alexander Copper, που εισήγαγε την ποικιλία στην Αυστραλία το 2018, εξήγησε ότι το Ξυνιστέρι ξεχώρισε λόγω του ισχυρού ριζικού του συστήματος.

«Σε δοκιμές, οι ρίζες του Ξυνιστεριού ήταν τρεις έως τέσσερις φορές μεγαλύτερες από αυτές του shiraz», ανέφερε, προσθέτοντας ότι τα ασβεστολιθικά εδάφη της Κύπρου μοιάζουν πολύ με εκείνα της Riverland.

Σύμφωνα με τον ίδιο, πολλές από τις παραδοσιακές ποικιλίες που καλλιεργούνται σήμερα στη Νότια Αυστραλία προέρχονται από τη Γαλλία και απαιτούν μεγαλύτερες ποσότητες νερού και πιο ψυχρές συνθήκες.



Yianni Koutouzis says the grapes are resilient, just like Riverland farmers. *(ABC Riverland: Amelia Walters)*

Η στροφή σε ανθεκτικές μεσογειακές ποικιλίες έρχεται σε μια περίοδο βαθιάς κρίσης για την αυστραλιανή οινοβιομηχανία. Οι τιμές του νερού έχουν υπερδιπλασιαστεί μέσα σε έναν χρόνο, ενώ αρκετοί παραγωγοί πωλούν τα σταφύλια τους σε ιστορικά χαμηλές τιμές.

Ο Γιάννης Κουτούζης αποκάλυψε μάλιστα ότι πρόσφατα αναγκάστηκε να καταστρεψει παραγωγή shiraz επειδή «δεν υπήρχε πλέον τιμή για την ποικιλία».

«Το να βλέπω τους γονείς μου να κλαίνε ήταν πραγματικά σπαρακτικό», είπε.

Παράλληλα, και στην κοιλάδα Barossa άλλοι παραγωγοί εμφιάλωσαν για πρώτη φορά Ξυνιστέρι, βλέποντας αυξανόμενο ενδιαφέρον για λευκά κρασιά που αντέχουν στις υψηλές θερμοκρασίες.

Ο Παύλος Γεωργιάδης, επίσης ελληνικής καταγωγής, δήλωσε ότι η ποικιλία εξελίσσεται σε «νικητή» για την περιοχή.

«Το shiraz θα έχει πάντα τη θέση του, αλλά μακροπρόθεσμα θα δούμε μέρος των αμπελώνων να αλλάζει», ανέφερε.

Το Ξυνιστέρι περιγράφεται ως κρασί με τροπικά αρώματα και νότες λευκού ροδάκινου, θυμίζοντας pinot grigio και pinot gris.



The original Xynisteri plantings remain separated and under net, while the expanded crop lies among the vineyard. *(ABC Riverland: Amelia Walters)*