

Ιστορικά και Οργανοληπτικά Στοιχεία Χοντρολιάς

Η χοντρολιά ή θρουμπολιά έχει μεγάλη ιστορική και πολιτιστική αξία, μία αρχαία ποικιλία ελιάς που καλλιεργείται στην Κρήτη, και συγκεκριμένα στην περιοχή του Αγίου Βασιλείου και του Δήμου Μελάμπων. Η χοντρολιά θεωρείται η αρχαιότερη ποικιλία ελιάς, τουλάχιστον της Ανατολικής Μεσόγειου, και πιστεύεται ότι από αυτήν ξεκίνησε η καλλιέργεια της ελιάς.

Γεωγραφικά και ιστορικά τα χωριά της περιοχής που βρίσκεται ο μεγαλύτερος ενιαίος ελαιώνας χοντρολιάς της Κρήτης, είναι οι Μέλαμπες, τα Σακτούρια, η Κρύα Βρύση, η Ορνέ και η Αγία Γαλήνη, στον νομό Ρεθύμνου, Κρήτης. Αναφέρεται ότι στην περιοχή αυτή του Αγίου Βασιλείου υπήρχαν περίπου 1 εκατομμύριο δέντρα και η παραγωγή ελαιολάδου έφτανε τα 1.850.000 κιλά εως και το 1981.

Ζώνη καλλιέργειας χοντρολιάς στην Κρήτη



Στην περιοχή λειτουργήσαν:

- Φάμπρικες 44
- Ελαιοτριβεία 14
- Πυρηνελαιουργείο
- Σαπωνοποιείο

Η περιοχή έχει πληγεί μέσα στα χρόνια από αλληπάλληλες πυρκαγιές, προκαλώντας μεγάλες καταστροφές στα ελαιόδεντρα με μεγαλύτερες σε καταστροφή αιωνόβιων ελαιώνων τις παρακάτω:

- 27 Αυγούστου 1964 = 100.000 στρ 60.000 ελαιόδεντρα
- 17 Ιουλίου 1988 = 20.000 στρ 10.000
- 12 Αυγούστου 1995 = 9.000 στρ 40.000
- 15 Ιουλίου 2022 = 20.000 στρ 60.000 ελαιόδεντρα

Σημαντική έμφαση δίνεται στη μοναδικότητα της ψαρολιάς-σταφιδολιάς ή θρούμπας, η οποία αποτελεί ένα ΠΟΠ (Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης) προϊόν, λόγω της παρουσίας του μύκητα *Rhoma Oleae*, που αφαιρεί την ελαιοπικρήνη από τον καρπό, αφήνοντας γλυκιά γεύση. Η χοντρολιά αποτελεί θησαυρό διατροφικής αξίας.

Θρεπτική αξία

- Η μέση ενεργειακή τιμή της ελιάς είναι μεγαλύτερη των άλλων φρούτων και λαχανικών.
- Ο καρπός της ελιάς περιέχει ελαιόλαδο & πρωτεΐνες - με παρόντα όλα σχεδόν τα κύρια αμινοξέα-σάκχαρα, τανίνες, στερογλυκοζίτες, κερεμπροζίτες και σουλφολίθη, σίδηρος, το ασβέστιο, το κάλιο, το μαγνήσιο, ο φώσφορος και άλλα.
- Είναι αξιοσημείωτο ότι η περιεκτικότητα της ελιάς σε ασβέστιο είναι ίση με την περιεκτικότητα σε ασβέστιο του γάλακτος της αγελάδας.
- Η ελιά είναι σημαντική πηγή βιταμίνης Α

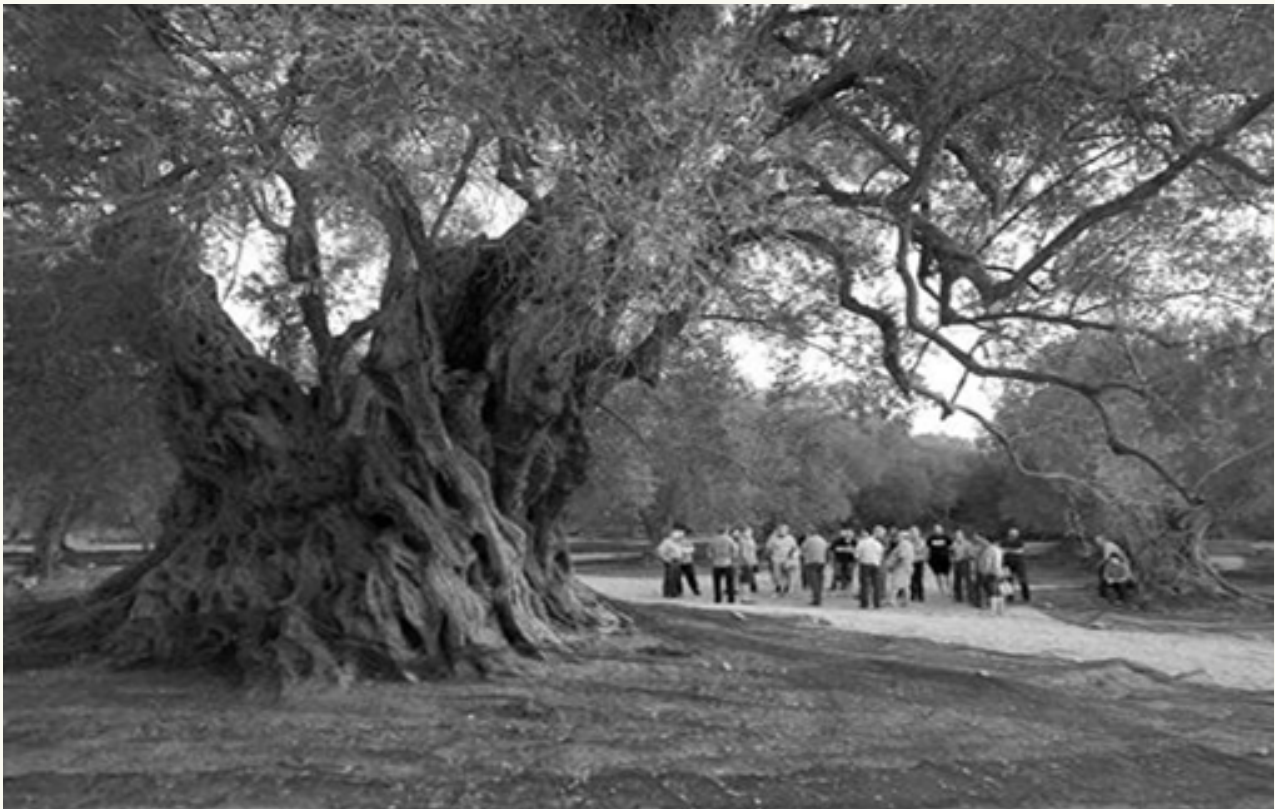


Η προστασία των αιωνόβιων και μνημειακών ελαιόδεντρων της περιοχής, τα οποία αποτελούν σημαντικό μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς είναι αναγκαία. Τα δέντρα αυτά δεν ανήκουν μόνο στη γενιά που τα καλλιεργεί, αλλά και στις επόμενες γενιές, και είναι απαραίτητο να διατηρηθούν για τη σύνδεσή τους με την ιστορία και την ταυτότητα του τόπου.

Προτείνεται η καταγραφή και διατήρηση των μνημειακών αυτών δέντρων, ενώ υπογραμμίζεται πως η ελαιοπαραγωγή σε συνδυασμό με τον ελαιουρισμό μπορεί να προσφέρει σημαντικά οφέλη στην τοπική οικονομία.

Συμπερασματικά

- Η Γη και τα ελαιόδεντρα που καλλιεργούμε ΔΕΝ μας ανήκουν
- Ανήκουν στις επόμενες γενιές και στο τόπο που τα κρατάει ζωντανά
- Δεν έχουμε δικαίωμα να καταστρέφουμε την ιστορία μας, την πολιτιστική κληρονομιά και ταυτότητα του τόπου μας.
- Σημαντική η διατήρηση των Αιωνόβιων ελαιόδεντρων γιατί μέσα από αυτά απορρέουν αξίες
- Η αποκατάσταση και επαναπροσέγγιση της ελαιοπαραγωγής σε συνδυασμό με τον ελαιοτουρισμό μπορεί να αποτελέσει ένα σημαντικό τουριστικό προϊόν για την περιοχή
- Συστράτευση επομένως χρειάζεται, όλων των φορέων, αλλά και μεμονωμένων ατόμων προκειμένου όσα αιωνόβια δέντρα ελιάς έχουνε αποφύγει την καταστροφή, να καταγραφούν και να διατηρηθούν.



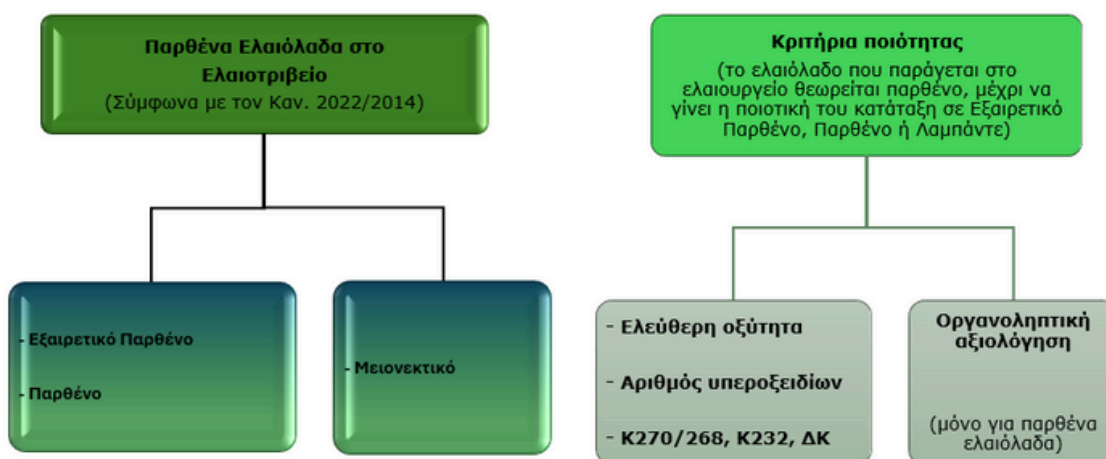
Οργανοληπτική αξιολόγηση

Η οργανοληπτική αξιολόγηση του ελαιολάδου που παράγεται από τη χοντρολιά, αποτελεί έναν κρίσιμο παράγοντα για την ποιοτική κατάταξη και την αξία του ελαιολάδου στην αγορά. Η αξιολόγηση αυτή βασίζεται στις ανθρώπινες αισθήσεις και χρησιμοποιείται παγκοσμίως για τον εντοπισμό και την εκτίμηση των θετικών και αρνητικών χαρακτηριστικών του ελαιολάδου. Το άρωμα και η γεύση του ελαιολάδου μας διηγούνται την ιστορία του. Μας δίνουν πληροφορίες για την ποικιλία της ελιάς, τις καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόστηκαν στον ελαιώνα, τις συνθήκες συγκομιδής και μεταφοράς στο ελαιουργείο, τις διαδικασίες που εφαρμόζει το ίδιο το ελαιουργείο και τη διαχείριση του ελαιολάδου από την αποθήκευση, την μεταφορά και την εμφιάλωσή του.

Η Οργανοληπτική Αξιολόγηση είναι η μέθοδος που καθορίζει τα μέσα και τις διαδικασίες για αναγνώριση και μέτρηση των εντάσεων, των θετικών και αρνητικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων όπως το φρουτώδες, το πικρό και το πικάντικο, καθώς και την εντόπιση αρνητικών ιδιοτήτων, όπως το ταγγό, η μούχλα και το κρασώδες-ξυδάτο άρωμα. Η μέθοδος έχει παγκόσμια αποδοχή.



Η οργανοληπτική αξιολόγηση μας δίνει τη δυνατότητα να κατατάξουμε ένα ελαιόλαδο σε μία από τις τρεις κατηγορίες: το εξαιρετικό παρθένο, το παρθένο και το μειονεκτικό ή λαμπάντε.



Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στο γεγονός ότι η ποιότητα του ελαιολάδου δεν καθορίζεται μόνο από την οξύτητα, αλλά από το συνολικό οργανοληπτικό προφίλ του προϊόντος. Κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, από την καλλιέργεια και τη συγκομιδή μέχρι την έκθλιψη, αποθήκευση και εμφιάλωση, επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Συνεπώς, είναι ζωτικής σημασίας να διατηρούνται υψηλά πρότυπα σε κάθε βήμα της παραγωγής, προκειμένου να εξασφαλίζεται ένα άριστο οργανοληπτικό προφίλ.

Συμπεράσματα

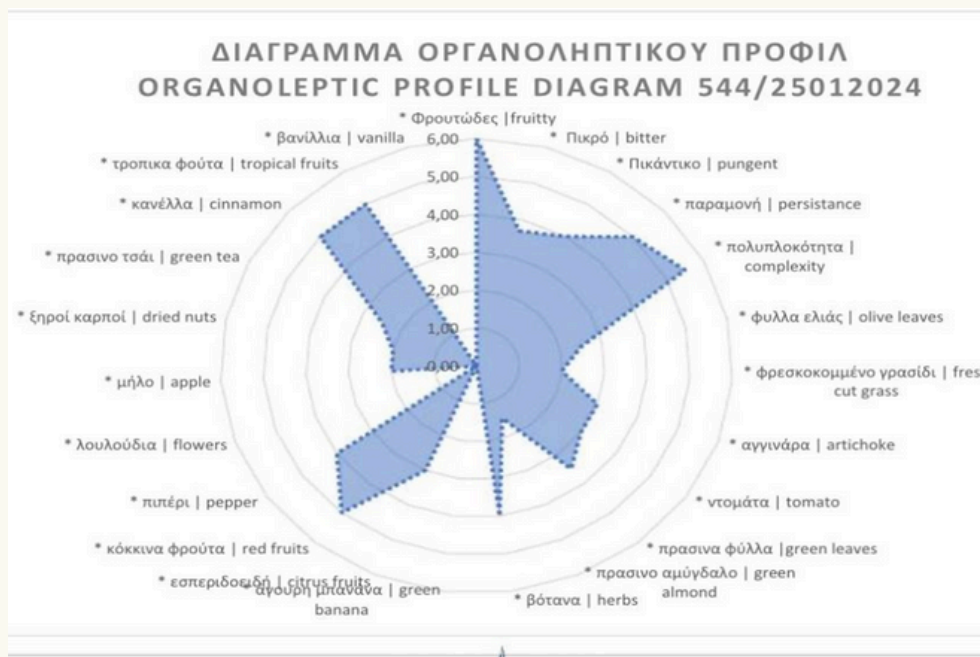
Κάθε πρακτική που εφαρμόζουμε κατά:

- την καλλιέργεια της ελιάς
- την συγκομιδή
- την έκθλιψη στο ελαιουργείο
- την αποθήκευση, τυποποίηση και διακίνηση του ελαιολάδου

προσδίδει το δικό της αποτύπωμα στο οργανοληπτικό προφίλ κάθε παρτίδας ελαιολάδου.

Ποιότητα ΔΕΝ είναι μόνο η οξύτητα!

Η οργανοληπτική αξιολόγηση είναι απαραίτητο εργαλείο για την αξιολόγηση και την κατηγοριοποίηση του ελαιολάδου, και η γνώση των διαδικασιών παραγωγής και η σωστή διαχείριση του ελαιοκάρπου μπορεί να οδηγήσει σε προϊόντα υψηλής ποιότητας που θα διακρίνονται διεθνώς.



Συνοπτικά, η σημασία της χοντρολιάς για την Κρήτη είναι τεράστια, τόσο σε ιστορικό και πολιτιστικό επίπεδο όσο και στο πλαίσιο της παραγωγής ποιοτικού ελαιολάδου, με ιδιαίτερη έμφαση στην προστασία των αιωνόβιων δέντρων και στη σημασία της οργανοληπτικής αξιολόγησης για την ανάδειξη των θετικών χαρακτηριστικών του ελαιόλαδου ώστε να πάρει το προϊόν την προστιθέμενη αξία που του αξίζει.