

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΥΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ



ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΡΑΚΟΛΗ ΚΥΡΙΑΚΗΣ

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ : ΦΡΑΓΚΟΥΛΗΣ ΑΝΤΩΝΗΣ

ΚΡΗΤΗ 2005

ΜΕΡΟΣ Α'

ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

ΜΕΡΟΣ Α΄**ΚΡΑΣΙΑ****ΠΡΟΛΟΓΟΣ**

Το πρώτο μέρος της εργασίας αυτής, που είναι και το μεγαλύτερο, έχει σαν σκοπό να παρουσιάσει τα ελληνικά κρασιά και την ελληνική οινοπαραγωγή γενικότερα, ώστε να γίνει γνωστός ο πλούτος της χώρας μας στον τομέα αυτό της παραγωγικής δραστηριότητας.

Το θέμα προσεγγίζεται από όλες τις σκοπιές του: ιστορική, εθνική, οικονομική, πολιτιστική και διατροφική. Από τις σελίδες του πονήματος αυτού θα παρουσιαστούν μια ιστορική αναδρομή του κρασιού στη χώρα μας, στοιχεία για τα αμπέλια και το σταφύλι, για την οινοποίηση, για τις σπουδαιότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας, τις ποικιλίες που ευδοκιμούν, καθώς και άλλα πρόσθετα στοιχεία που δείχνουν τη σημασία της οινοκαλλιέργειας στη χώρα μας. Σε καμία περίπτωση, δεν αξιολογούνται και δεν κρίνονται τα ελληνικά κρασιά. Η εργασία αυτή, αντίθετα, φιλοδοξεί να μην πάει τόσο βαθιά ώστε να κρίνει κάτι χωρίς να έχει την απόλυτη επίγνωση ο συγγραφέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ

Κρασί λέγεται το προϊόν της τέλειης ή ατελούς αλκοολικής ζύμωσης των νοπών σταφυλιών ή του χυμού τους (γλεύκους). Κάθε άλλος τύπος κρασιού που δεν πληροί τους παραπάνω όρους, καλείται τεχνητό κρασί.

Ο ορισμός αυτός του φυσικού κρασιού έχει καθιερωθεί διεθνώς και συμπεριλαμβάνεται στη νομοθεσία όλων των κρατών που πήραν μέρος στο διεθνές συνέδριο του Λευκού Σταυρού που συνήλθε στο Παρίσι το 1909, για την καταπολέμηση της νοθείας των τροφίμων και των ποτών. Μεταξύ των χωρών αυτών, περιλαμβάνεται φυσικά και η χώρα μας.

Το κρασί θεωρείται ευφραντικό ποτό, με μικρή θρεπτική αξία, ιδίως όταν είναι γλυκό. Τα χημικά συστατικά του είναι:

- 1) νερό 70-80%
- 2) οινόπνευμα
- 3) γλυκερίνη 4) ζάχαρα
- 5) αρωματικές ουσίες
- 6) τανίνη
- 7) ανόργανα άλατα (φωσφορικά, θειικά και χλωριούχα άλατα του καλίου, μαγνησίου και νατρίου)
- 8) οργανικά οξέα μη πτητικά (τρυγικό, μηλικό, κιτρικό)
- 9) οργανικά οξέα πτητικά
- 10) σύνθετοι αιθέρες
- 11) βιταμίνες
- 12) χρωστικές ουσίες

Το οινόπνευμα περιέχεται σε ποσότητα από 6-17% κατ' όγκο. Τα ζάχαρα που μένουν αζύμωτα βρίσκονται σε ελάχιστη ποσότητα στα ξηρά κρασιά, ενώ στα γλυκά κρασιά τα ζάχαρα και το οινόπνευμα είναι τα κύρια συστατικά τους. Τα υπόλοιπα μη πτητικά συστατικά εκφράζονται σαν εκχύλισμα κρασιού σε περιεκτικότητα 15-45%.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Πριν μπούμε στη διαδικασία να αναφέρουμε ό,τι γνωρίζουμε για τα ελληνικά κρασιά σήμερα, πρέπει πρώτα να κάνουμε μια ιστορική αναδρομή, βλέποντας όλα τα βήματα του ελληνικού κρασιού από την αρχαιότητα έως και τη σημερινή εποχή. Θα διαπιστώσουμε, λοιπόν, ότι το ελληνικό κρασί έπαιξε σημαντικό ρόλο του Ελληνισμού.

Λίγα λόγια για την καταγωγή του κρασιού.

Πιστεύεται ευρέως ότι η οινοποίηση άρχισε κατά τη Νεολιθική Περίοδο (8500-4000 π.Χ.). Μία πρώτη απόδειξη κεραμικής, η οποία αποτελεί σημαντική προϋπόθεση και για την οινοποίηση, αλλά ειδικότερα και για την αποθήκευση του κρασιού, χρονολογείται γύρω στο 6000 π.Χ. Το γένος του αγρίου σταφυλιού, επιστημονικά *Vitis Vinifera*, προέρχεται από τις ακτές της Μικράς Ασίας, της Μαύρης Θάλασσας, του Καυκάσου, του νοτίου τμήματος της Κασπίας Θάλασσας και του μεγαλύτερου τμήματος της Μεσογείου, συμπεριλαμβανομένης και της Ελλάδας. Η παλαιότερη απόδειξη για την ύπαρξη του οίνου προέρχεται από έναν αρχαιολογικό χώρο ανατολικά της Μεσοποταμίας. Στα μέσα του 1990, μία αμερικάνικη ανθρωπολόγος ανέλυσε τα απολιθώματα των πήλινων βάζων σε μία κατοικία του Χατζί Φιρούζ, στον αρχαιολογικό χώρο που σήμερα ανήκει στο Βόρειο Ιράν, στα Όρη Ζάγκρος. Εκεί, ανακάλυψε ότι εμπεριέχεται ταρταρικό οξύ και ρητίνη από το δέντρο με την ονομασία *Pistacia terebinthus*. Το ταρταρικό οξύ υπάρχει σε αξιοπρόσεκτες ποσότητες, σε φυσική μορφή, κυρίως στα σταφύλια. Η ρητίνη των δέντρων χρησιμοποιείται ως συντηρητικό και μέσο στεγανο-

ποίησης των δοχείων οίνου. Με τη μέθοδο χρονολόγησης του άνθρακα, υπολογίζεται ότι αυτά τοποθετούνται γύρω στο 5400-5000 π.Χ. Παρόλο που τα ευρήματα αυτά δεν αποτελούν αδιάσειστες αποδείξεις της αρχαιολογικής έρευνας, οι περισσότεροι ερευνητές έχουν σήμερα υιοθετήσει την άποψη ότι η οινοποίηση άρχισε στην περιοχή του Καυκάσου, εξαπλώθηκε στη Μεσοποταμία, Φοινικία, Αίγυπτο, Ελλάδα και από εκεί στη Δύση.

Αρχαία Ελλάδα

Παρόλο που δεν έχει αποδειχτεί απόλυτα το πώς έφτασε η οινοποίηση στην αρχαία Ελλάδα, πιστεύεται ότι έφτασε πρώτα στην Κρήτη, από Φοινικιείς εμπόρους. Μία άλλη άποψη λέει ότι ίσως να έφτασε από το Βορρά μέσω της Μικράς Ασίας και του δρόμου της. Η παλαιότερη απόδειξη οινοποίησης στον Ελλαδικό χώρο προέρχεται από το Βαθύπετρο, ένα Μινωικό χωριό στην Κρήτη, χρονολογούμενη από το 1600 π.Χ. Διάφορα άλλα στοιχεία μας δείχνουν ότι η οινοποίηση είχε προχωρήσει αρκετά μέχρι τότε, ενώ υπήρχαν οικονομικοί δεσμοί με τις Μυκήνες. Έτσι, κατά το 1500 π.Χ., περίοδος που καταστράφηκε ο Μινωικός πολιτισμός, η οινοποίηση είχε γίνει ευρέως γνωστή στην ηπειρωτική Ελλάδα.

Η επόμενη περίοδος των αρχαιοελληνικών χρόνων (950- 700 π.Χ.) σημαδεύεται από την άνοδο των Μυκηνών, τη δημιουργία αποικιών στη Μικρά Ασία και τις ακτές του Βορείου Αιγαίου και μία σειρά από άλλες πολιτιστικές, οικονομικές και πολιτικές εξελίξεις. Μία σημαντική πολιτιστική εξέλιξη είναι η συγγραφή των επών του Ομήρου, που πρωτοαναφέρεται στο Διόνυσο. Ο Διόνυσος στην Αρχαία Ελλάδα θεωρείτο ο θεός της γονιμότητας, του κρασιού και του θεάτρου. Προς τιμήν του Διονύσου γινόταν στην Αρχαία Ελλάδα πολλές γιορτές, τα Οσχοφόρια τον Οκτώβριο, τα Διονύσια το

Δεκέμβριο και τα Ανθεστήρια το Φεβρουάριο, που όλες είχαν σαν κυριότερη αρχή τους, την κατανάλωση μεγάλων ποσοτήτων κρασιού.

Οι πιο συνηθισμένες κοινωνικές εκδηλώσεις στην Αρχαία Ελλάδα ήταν τα συμπόσια, τα οποία γίνονταν επ' ευκαιρία κάποιας γιορτής των αρχαίων. Ακολουθώντας το τελετουργικό, ο καθένας από τους παρευρισκομένους άρχιζε με μια κούπα αρωματισμένο κρασί, το πρόπιωμα, κάτι σαν το σημερινό απεριτίφ. Ακολουθούσε το δείπνο κατά τη διάρκεια του οποίου όσοι ήθελαν έπιναν και μετά ακολουθούσε το κυρίως συμπόσιο όπου έπιναν διάφορα ποτά, αλλά κυρίως κρασί. Σε κάθε συμπόσιο υπήρχε ένας συμποσιάρχης, που ήταν υπεύθυνος για τη διοργάνωση του συμποσίου, ο οινοχόος, ο οποίος φρόντιζε να υπάρχει πάντα κρασί στις κούπες των προσκεκλημένων, οι κήρυκες, οι οποίοι είχαν την ευθύνη του νερώματος του κρασιού και οι τραπεζοκόμοι, υπεύθυνοι για το σερβίρισμα του φαγητού.

Οι Αρχαίοι Έλληνες είχαν σαν αρχή τους να πίνουν το κρασί τους νερωμένο, πολλές φορές και με θαλασσινό νερό, είτε να προσθέτουν σε αυτό μέλι και βότανα. Αυτό συνέβαινε για να πίνουν μεγάλες ποσότητες κρασιού χωρίς να μεθάνε, αφού στον Αρχαιοελληνικό κόσμο δεν είχαν σε εκτίμηση τους μέθυσους. Αυτή η «κράσις», η συνένωση δηλαδή του οίνου με το νερό, απ' όπου προέρχεται και η λέξη κρασί, γινόταν συνήθως με αναλογία 2 μέρη νερό προς 1 κρασί. Τέλος, στα συμπόσια υπήρχε όριο στην κατανάλωση κρασιού.

Οι Αρχαίοι Έλληνες, ως λάτρεις του οίνου, είχαν μία μεγάλη ποικιλία αγγείων, τα οποία τα χρησιμοποιούσαν για το σύνολο των αναγκών σχετικά με τη χρήση του κρασιού. Συνοπτικά:

- αμφορέας
- κρατήρας
- κύλιξ

- κάρθαρος
- κοτύλη
- κύαθος
- οινοχόη
- στάμνος
- υδρία

Κατά την περίοδο 750-550 π.Χ. έχουμε την ίδρυση της πόλης-κράτους. Οι ανάγκες ενός αυξανόμενου ελληνικού πληθυσμού οδηγούν στην αποίκηση των περιοχών της Μαύρης Θάλασσας και των ακτών της Μεσογείου. Αυτές οι νέες περιοχές προσφέρουν απλόχερα βασικά αγαθά στους εποίκους τους, όπως ήταν και το πρόσφορο έδαφος για την καλλιέργεια του κλήματος. Οι Φωκαιοί της Μικράς Ασίας ίδρυσαν μία αποικία στη νότια ακτή της σημερινής Γαλλίας. Την ονόμασαν Μασσαλία. Οι Φωκαιοί μετέδωσαν στην περιοχή εκείνη τη γνώση τους για την αμπελουργία, γεγονός που καταδεικνύει την αναμφισβήτητη ελληνική επιρροή στη γαλλική οινοποιία. Κάποια άλλα παραδείγματα που καταδεικνύουν την επίδραση της ελληνικής αναπαραγωγής στη ξένη, είναι οι περιοχές του Κράσνονταρ Κράι στη νότια Ρωσία, της Κριμαίας, της Νοτίου Ιταλίας, της Γεωργίας, όλες αρχαίες αποικίες των αρχαίων Ελλήνων. Ειδικά για την περιοχή της Νότιας Ιταλίας, η ελληνική επιρροή φαίνεται στις ονομασίες των οίνων της εποχής αυτής: Grecale, Grecanico Dorato, Greco Bianco κ.α.

Μέχρι και την περίοδο των ελληνοιστικών χρόνων, οι Έλληνες έλεγχαν πλήρως την οινοπαραγωγή και το εμπόριό της. Υπήρχε μία πλούσια παραγωγή, η οποία εξαγόταν σε όλα τα μήκη και πλάτη της λεκάνης της Μεσογείου. Είχαν, μάλιστα, επινοήσει οι Αρχαίοι Έλληνες ένα σύστημα με το οποίο ήλεγχαν τις ονομασίες προέλευσης των οίνων, γεγονός που καταδεικνύει ότι πήγαιναν πιο μπροστά από την εποχή τους.

Όλα αυτά όμως μέχρι το 86 π.Χ., έτος που η Αθήνα πέφτει στα χέρια των Ρωμαίων. Έτσι, η Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία πήρε την πρωτοκαθεδρία στο χώρο της οινοπαραγωγής. Συμπερασματικά, μπορούμε να πούμε ότι οι Αρχαίοι Έλληνες ανήγαγαν το κρασί σε ένα πολύπτυχο πολιτισμικό φαινόμενο. Οι πρότυπες τεχνικές τους στην οινοποίηση και η ανάπτυξη μίας αρχέτυπης μορφής εμπορίου, επέδρασαν στην ανάπτυξη του Δυτικού πολιτισμού.

Αρχαία Ρώμη

Στα χρόνια που ακολούθησαν την υποδούλωση της Ελλάδας στη Ρώμη, οι Ρωμαίοι προσπάθησαν να αναπτύξουν την οινοπαραγωγή. Μολονότι δεν διέθεταν τις αισθητικές ιδέες των Αρχαίων Ελλήνων, κληρονόμησαν από αυτούς στοιχεία της γλώσσας τους, τους θεούς τους, τις πολιτικές και θρησκευτικές απόψεις τους και φυσικά το σεβασμό τους στο κρασί. Έτσι, επέκτειναν την οινοπαραγωγή σε όλες τους τις νέες κατακτήσεις, ενώ προχώρησαν σε μια σημαντική καινοτομία: την αποθήκευση του κρασιού από κεραμικά αγγεία σε ξύλινα βαρέλια.

Οι Έλληνες, με τη σειρά τους, είχαν χάσει τον ηγεμονικό τους ρόλο στο κρασί, τον οποίο επανέκτησαν, μαζί με τα κτήματά τους, όταν η Κωνσταντινούπολη έγινε η πρωτεύουσα της Ρωμαϊκής Αυτοκρατορίας. Στη συνέχεια, ορισμένα γεγονότα και καταστάσεις πήγαν πίσω την αμπελουργία του ελλαδικού χώρου. Τα κυριότερα από αυτά ήταν: οι επιδρομές των Σλάβων που είχαν σαν αποτέλεσμα οι χωρικοί να εγκαταλείπουν τα κτήματά τους και την αμπελουργία για πιο ασφαλή μέρη και η επιβολή των φεουδαρχικών καθεστώτων που είχε σαν αποτέλεσμα τη βαθμιαία πτώση της ποιότητας του κρασιού. Έτσι, έμειναν τα μοναστήρια ως φύλακες των τοπικών οινολογικών παραδόσεων, με τα δικά τους κτήματα και κελάρια.

Βενετοκρατία

Κατά το 13ο αιώνα, οι Φράγκοι, και αργότερα οι Βενετοί, όπως επίσης και οι Τούρκοι, κάνουν την εμφάνισή τους στον ελλαδικό χώρο. Οι Βενετοί καταλαμβάνουν τα Ιόνια νησιά, την Κρήτη, μερικά νησιά του Αιγαίου και μέρος της Πελοποννήσου. Κύριος σκοπός τους είναι η εξαγωγή των αξιόλογων ελληνικών προϊόντων προς τη Δύση. Αφήνουν, λοιπόν, την επίδρασή τους στις ονομασίες των ελληνικών κρασιών, ιδίως των Ιονίων Νήσων, τα οποία παίρνουν ιταλογενή ονόματα. Το κύριο εξαγωγικό προϊόν των Βενετών προς τη Δύση ήταν η Μαλβοζία, ένα υψηλόβαθμο γλυκό κρασί που παραγόταν σε διάφορα μέρη της Ελλάδας και που θεωρείται ως ο προπομπός των ενισχυμένων κρασιών της Ιβηρικής Χερσονήσου. Αυτή η εμπορία, που ξεκίνησε το 14ο αιώνα και συνεχίστηκε ως το 19ο, άφησε τις επιδράσεις της σε όλα τα ευρωπαϊκά, γλυκά και ενισχυμένα κρασιά.

Τουρκοκρατία

Όπως όλοι οι τομείς της ανθρώπινης δραστηριότητας, έτσι και η οινοποιία δέχτηκε ένα ισχυρό πλήγμα, όταν η Ελλάδα υποτάχθηκε στους Τούρκους. Και δεν ήταν μόνο η θρησκευτική καταπίεση, αλλά το δίκικο μαχαίρι της φορολογίας, που δημιούργησε την αυξανόμενη πτώση της οινοποιητικής παραγωγής. Με τον Οθωμανικό αυταρχισμό και τη δυσβάσταχτη φορολόγηση, οι Έλληνες αποθαρρύνονται από κάθε ιδέα καλλιέργειας της γης. Ακόμα και τα μοναστήρια αποθαρρύνονται από τη συνέχιση της οινοπαραγωγικής δραστηριότητας. Εν τέλει, βλέπουμε ότι το κρασί πέφτει και αυτό θύμα της καταπίεσης που αντιμετωπίζει ο ελληνικός λαός.

Ανεξάρτητη Ελλάδα

Η περίοδος που ακολούθησε την ελληνική επανάσταση του 1821 αποτέλεσε ένα δέλεαρ για την ανάπτυξη της οινοποιίας στη χώρα μας. Όμως, η οινοπαραγωγή παρέμεινε δέσμια των προβλημάτων της ελληνικής κοινωνίας που ήταν η φτώχεια, οι πολιτικές ανακατατάξεις, οι συνεχιζόμενοι πόλεμοι, η ανάπτυξη της φυλλοξήρας, σημαντικής ασθένειας των αμπελιών, και κυρίως τα αντίποινα των Τούρκων κατά την αποχώρησή τους από την Ελλάδα. Κατά την περίοδο αυτή και ως τα τέλη του 19ου αιώνα, οι ελληνικές κυβερνήσεις ρίχνουν το βάρος στην καλλιέργεια της σταφίδας. Μία σειρά από γεγονότα, όπως η επανασύσταση των γαλλικών αμπελώνων, που είχαν καταστραφεί από τη φυλλοξήρα και η καλλιέργεια της Κορινθιακής σταφίδας σε Αυστραλία και Καλιφόρνια οδήγησαν στη σταφιδική κρίση του 1893, με αποτέλεσμα τον εξευτελισμό των τιμών.

Οι πρώτες τρεις δεκαετίες του 20ου αιώνα, όταν συμβαίνουν πλείστες πολιτικές εξελίξεις στη χώρα μας, αποτελούν ίσως την πιο σημαντική περίοδο της Νεοελληνικής ιστορίας. Με την προσάρτηση νέων εδαφών στην Ελλάδα, αυξάνονται και οι αμπελώνες της. Ωστόσο, από το 1920 και μετά, η έκταση της αμπέλου μειώνεται δραστικά. Η φυλλοξήρα κατατρώγει τα μακεδονικά αμπέλια και οδηγεί σε συνολική μείωση των αμπελώνων, αντισταθμίζοντας την αύξησή τους σε άλλα μέρη του ελλαδικού χώρου. Κατά τις επόμενες δεκαετίες, η Στερεά Ελλάδα και η Πελοπόννησος αποτελούν τα σημαντικότερα αμπελουργικά διαμερίσματα, κάτι που συμβαίνει έως σήμερα.

Αναλυτικότερα, σημαντικότερη αύξηση παρουσιάζει η Αττικοβοιωτία στη Στερεά και οι νομοί της Αχαΐας, Κορινθίας και Μεσσηνίας στην Πελοπόννησο. Στη Μακεδονία, η φυλλοξήρα είχε σχεδόν εκμηδενίσει την αμπελουργία, ενώ οι καταστροφές είχαν επεκταθεί και στην Ήπειρο. Κατά τα τέλη της περιόδου αυτής, λαμβάνουν χώρα δύο σημαντικά γεγονότα: η εγκαθίδρυση της πρωτότυπης ονομασίας για τα κρασιά της

Σάμου το 1934 και η δημιουργία του Ινστιτούτου Οίνου του Υπουργείου Γεωργίας το 1937.

Το κρασί σήμερα -Σύγχρονη Ελλάδα

Την εποχή που η Ελλάδα έβγαινε από το μακροχρόνιο τουρκικό ζυγό, μεσουρανούσαν τα γαλλικά κρασιά. Είναι, λοιπόν, φυσικό οι πρώτες κρατικές προσπάθειες να έχουν γαλλικό προσανατολισμό. Στάλθηκαν, έτσι, πολλοί Έλληνες στο Μπορντώ για μετεκπαίδευση, ενώ ταυτόχρονα στον ελλαδικό χώρο λειτουργούσε οινοποιείο με Γάλλους οινολόγους, που εκπαίδευαν Έλληνες από οινοποιητικές περιοχές. Τη δεκαετία του 1870 έχουμε την ίδρυση δύο ιστορικών ελληνικών οινοποιείων: της ACHAIA CLAUSS το 1872 και της ΚΑΜΠΙΑΣ το 1875.

Κατά τα τέλη του 19ου αιώνα και το πρώτο μισό του 20^{ου}, το φθινό χύμα κρασί και αργότερα η ρετσίνα βασιλεύουν στην ελληνική αγορά. Ωστόσο, κατά τις επόμενες δεκαετίες, μία σειρά από αιτίες δημιούργησαν τις προϋποθέσεις για την άνοδο του ελληνικού εμφιαλωμένου κρασιού:

- ◆ λόγω της χαμηλής ποιότητας του κρασιού στα καπηλειά, ο Έλληνας καταναλωτής ζήτησε προϊόντα με σταθερή ποιότητα,
- ◆ ο αστικός πληθυσμός, που αυξανόταν συνεχώς, δεν είχε πλέον τις παραδοσιακές δεσμεύσεις του παρελθόντος,
- ◆ ο τουρισμός, ο οποίος κατέφθανε από τις χώρες της Ευρώπης, άρχισε να γίνεται μαζική κίνηση.

Σιγά-σιγά λοιπόν, ανοίγει ο δρόμος για την παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας. Τα πρώτα βήματα τα κάνουν ο Ευάγγελος Αβέρωφ το 1963 στο Μέτσοβο και το Κτήμα Καρράς το 1966 στη Χαλκιδική, με τη φύτευση αμπελώνων στις περιοχές αυτές. Το 1969 θεσπίζονται νόμοι για τη δημιουργία ενός πλαισίου για την έγκριση των κα-

τάλληλων κρασιών, που θα είχαν στο εξής το δικαίωμα να χαρακτηρίζονται από το γεωγραφικό όνομα της τοποθεσίας παραγωγής τους, είτε ως «ονομασία προέλευσης ανώτερης ποιότητας» είτε ως «ονομασία προέλευσης ελεγχόμενη». Το 1971 και 1972 εγκρίθηκαν οι ονομασίες κρασιών από 21 περιοχές και το 1980 προστέθηκαν άλλες 4.

Εν τω μεταξύ, νέα οινοποιεία κάνουν την εμφάνισή τους. Χατζημιχάλης, Παρπαρούσης, Σπυρόπουλος το 1973, Emery το 1974, Κατσαρός το 1978 και Σεκέλη το 1979. Επιπλέον, ένας νόμος του 1988 προβλέπει τη χρήση της ένδειξης «τοπικός οίνος», μία ένδειξη ευρύτερη από την ονομασία προέλευσης ως προς το γεωγραφικό μας ποικιλιακό σύνολο που περιλαμβάνουν. Μέχρι σήμερα, η ένδειξη «τοπικός οίνος» έχει εγκριθεί για περισσότερα από 40 κρασιά. Σήμερα, και με την εισαγωγή νέας τεχνολογίας, οι Έλληνες οινοπαραγωγοί βελτιώνουν ολοένα την ποιότητα της παραγωγής τους. Με τη βοήθεια του έργου του Ινστιτούτου Οίνου, που προσδιορίζει τις προϋποθέσεις για παραγωγή κρασιού υψηλής ποιότητας, εξισορροπούνται οι τοπικές παραδόσεις με τις ανάγκες της διεθνούς αγοράς.

Από το 1980 και έπειτα, τα ελληνικά κρασιά κερδίζουν συνεχώς διακρίσεις σε διεθνείς διοργανώσεις και κάνουν δυναμικά την εμφάνισή τους στις αγορές του εξωτερικού. Έτσι, θα λέγαμε ότι η Ελλάδα ξανακερδίζει τη φήμη που είχαν αποκτήσει τα κρασιά της ήδη από την αρχαιότητα.

Το μέλλον

Το μέλλον της ελληνικής οινοπαραγωγής διαγράφεται λαμπρό. Αυτό οφείλεται στις νέες οινοπαραγωγικές εταιρείες που κάνουν την εμφάνισή τους τα τελευταία χρόνια. Οινοπαραγωγοί όπως η Γαία, ο Βογιατζής, ο Δουλουφάκης, ο Οικονόμου και ο Χατζηδάκης, ξεκίνησαν πρόσφατα τις προσπάθειές τους στο χώρο, με σκοπό να κάνουν αισθητή την παρουσία τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΚΑΙ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

Πριν περάσουμε στην παρουσίαση και περαιτέρω ανάλυση των ελληνικών κρασιών και των τρόπων παραγωγής τους, είναι σκόπιμο να δούμε σε γενικές γραμμές πώς φθάνουμε στην παραγωγή του οίνου μέσα από τις διαδικασίες της αμπελουργίας και της οινολογίας.

Αμπελουργία

Η άμπελος είναι φυτό αναρριχώμενο που αποτελείται από τη ρίζα και το υπέργειο τμήμα, που περιλαμβάνει τον κορμό, τους βραχίονες και τις κληματίδες, από τις οποίες αναπτύσσονται τα φύλλα, οι έλικες και οι ταξιανθίες. Ο σχηματισμός των διαφόρων τμημάτων της αμπέλου διαμορφώνεται ως εξής:

- Η ρίζα παραλαμβάνει από το έδαφος τις αναγκαίες ποσότητες νερού και άλλων στοιχείων για την ανάπτυξη του φυτού. Το μήκος της ποικίλλει από 1 έως 2 μέτρα.
- Οι χυμοί που εξέρχονται από τα σημεία κλαδέματος αποτελούν το πρώτο σημάδι δραστηριότητας της αμπέλου.
- Από τους οφθαλμούς της αμπέλου σχηματίζονται οι κληματίδες, που μπορούν σε ένα χρόνο να φτάσουν σε μήκος τα 8-10 μέτρα.
- Οι ταξιανθίες είναι σχεδόν σφαιρικές και όταν αναπτύσσονται συναθροίζονται σε ένα τσαμπί. Διαδοχικά σχηματίζονται τα σέπαλα, τα πέταλα, οι στήμονες, οι καλύπτρες και τελικά ο καρπός.

- Τα φύλλα, τα οποία έχουν διαφορετικό σχήμα από ποικιλία σε ποικιλία, είναι το εργαστήριο του φυτού, όπου παρασκευάζονται τα αναγκαία θρεπτικά συστατικά για τη διατροφή των οργάνων του.
- Οι έλικες, βρίσκονται απέναντι από τα φύλλα και αποτελούν όργανα συγκράτησης των κληματίδων πάνω σε υποστυλώματα.

Ασθένειες της αμπέλου

Οι αμπελοπάθειες είναι παρασιτικές ασθένειες που οφείλονται σε φυσικά ή ζωικά παράσιτα ή ιώσεις. Οι μη παρασιτικές ασθένειες οφείλονται σε μετεωρολογικές αιτίες.

Φυτικά παράσιτα είναι ο περονόσπορος, το ινίδιο και η φαιά σήψη.

Ζωικά παράσιτα είναι η ενδεμύδα, η μοχλίδα και τα αραχνίδια.

Ίνωση είναι ο μολυσματικός εκφυλισμός.

Φυλλοξήρα

Μία σημαντική πληγή για την άμπελο είναι η φυλλοξήρα, η οποία προξενεί ζημιές με τον παρασιτισμό της στις ρίζες της αμπέλου. Επίσης, αποτελεί φορέα μετάδοσης διαφόρων ιώσεων. Η παρασιτική αυτή ασθένεια έχει προκαλέσει μεγάλες καταστροφές κατά το παρελθόν στους αμπελώνες της Γαλλίας και της Βόρειας Ελλάδας.

Η καταπολέμησή της γίνεται όπως και άλλων ασθενειών, με τη χρησιμοποίηση διαφόρων σκευασμάτων από χαλκό, ασβέστιο και θείο, καθώς και με τη χρήση φυτοφαρμάκων.

Θα δούμε παρακάτω τη σχέση που έχει το αμπέλι με τα συστατικά που το βοηθούν να αναπτυχθεί. Θα εξετάσουμε λοιπόν τη σχέση του αμπελιού με το έδαφος, το κλίμα και το νερό.

Αμπέλι και έδαφος

Το σημαντικότερο στοιχείο του εδάφους είναι η δομή του. Αυτή είναι που θα επitrέψει εύκολα ή δύσκολα να διεισδύσουν οι ρίζες στο έδαφος χωρίς να βρουν εμπόδια.

Τα εδάφη χαρακτηρίζονται με βάση τη χημική τους σύσταση σε ασβεστώδη, χουμώδη (με μεγάλη περιεκτικότητα σε οργανική ύλη), αργιλώδη, αμμώδη.

- Τα ασβεστώδη, όπως είναι τα περισσότερα ελληνικά, θερμαίνονται εύκολα, ευνοούν τη βλάστηση, κάνουν πιο πρόιμη την ωρίμανση και παράγουν κρασί με πλούσια αρώματα και γεύση, αλλά λιγότερο λεπτά.
- Τα χουμώδη προκαλούν ζωηρή βλάστηση, υψηλές αποδόσεις και δίνουν κρασί χωρίς άρωμα και γεύση.
- Τα αργιλώδη είναι ακατάλληλα για την καλλιέργεια της αμπέλου, αφού δεν έχουν καλή κυκλοφορία του αέρα και παρουσιάζουν δυσκολία στην πρόσληψη του νερού και θρεπτικών στοιχείων για το φυτό.
- Τα αμμώδη είναι ευκολοκατέργαστα και θερμαίνονται εύκολα. Είναι φτωχά και δίνουν αμπέλια με κρασί λεπτών και ελαφρών χαρακτηριστικών .

Αμπέλι και κλίμα

Το κλίμα προσδιορίζεται από την ηλιοφάνεια, τις βροχοπτώσεις, τη θερμοκρασία και τους ανέμους. Το κλίμα είναι αυτό που προσδιορίζει τον τόπο εγκατάστασης αμπελώνων και ποια ποικιλία μπορεί να ωριμάσει σε μία δεδομένη περιοχή. Οι καλύτεροι αμπελώνες βρίσκονται σε πλαγιές λόφων. Αυτοί, αν και δίνουν μικρότερη παραγωγή από τους πεδινούς, έχουν πιο σακχαρούχα σταφύλια. Αυτό συμβαίνει επειδή στις πλαγιές λόφων η άμπελος είναι λιγότερο εκτεθειμένη στους παγετούς και την υγρασία και περισσότερο εκτεθειμένη στις ηλιακές ακτίνες και τον αέρα.

Γενικά, περιοχές με μεγάλη ηλιοφάνεια παράγουν κρασιά πλούσια σε σάκχαρα και φτωχά σε οξέα, ενώ περιοχές με μικρή ηλιοφάνεια έχουν χαμηλό αλκοολικό τίτλο και είναι πλούσια σε οξέα.

Αμπέλι και νερό

Η περιεκτικότητα του εδάφους σε νερό έχει σημαντική επίδραση στην ωρίμανση των σταφυλιών. Στις περισσότερες περιοχές της Ελλάδας, οι ανάγκες του νερού καλύπτονται φυσιολογικά από τις βροχοπτώσεις. Στην περίπτωση, όμως, που θα χρειαστεί τεχνητός να τροφοδοτήσουμε το φυτό με νερό, πρέπει να έχουμε υπόψη μας ορισμένες βασικές αρχές:

- Κατ' αρχάς, το πότισμα είναι πολύ σημαντικό για την άμπελο, καθώς σημαίνει την αύξηση της παραγωγής.
- Η τροφοδοσία με νερό δεν πρέπει να είναι η μέγιστη όλη τη χρονιά.
- Το πότισμα πρέπει να λαμβάνει χώρα μέχρι την έναρξη της ωρίμανσης (Ιούνιο-Αύγουστο) και όχι πριν τον τρύγο, γιατί θα ήταν επιζήμιο για την ποιότητα των σταφυλιών, λόγω της αραίωσης των συστατικών του.

Μία έντονη περίοδος ξηρασίας δεν θα είχε καλά αποτελέσματα για την άμπελο, αφού θα οδηγούσε στην καταστροφή της παραγωγής της.

Η επιλογή της ποικιλίας

Η επιλογή της ποικιλίας που θα φυτέψει ο οινοπαραγωγός είναι μεγάλο ζήτημα, αφού υπάρχει το ερώτημα: Θα προτιμηθεί γηγενής ποικιλία ή θα φυτευθεί ποικιλία εισακτέα από άλλη περιοχή; Μπορεί οι περισσότεροι παραγωγοί να δίνουν έμφαση στην ποικιλία, όμως αυτό που παίζει το δραστικότερο ρόλο στην οινοπαραγωγή είναι το έδαφος.

Ορισμένες ποικιλίες χρησιμοποιούνται μόνες τους, χωρίς ανάμειξη, ενώ άλλες αναμιγνύονται συνδυάζοντας η μία τα συστατικά της άλλης.

Καλλιεργητικές φροντίδες

Το κλάδεμα αποτελεί την τέχνη της διαμόρφωσης, βασικής σημασίας για τα σταφύλια και την ποιότητα των κρασιών. Το κλάδεμα γίνεται στις κληματίδες, στους βραχίονες και στον κορμό του φυτού. Δύο είδη κλαδέματος έχουμε στην άμπελο:

- Το χειμερινό ή ξηρό κλάδεμα, που γίνεται κατά την περίοδο της χειμερίας ανάπαυσης σε όργανα ξυλοποιημένα και
- Το θερινό ή χλωμό κλάδεμα, που γίνεται σε όργανα χλωρά, όταν η άμπελος βρίσκεται σε πλήρη βλάστηση, όπως φύλλα, ταξιανθίες, ρόγες.

Στόχος του κλαδέματος είναι να προσαρμόσει το φυτό έτσι ώστε να μας αποδίδει κάθε χρόνο την καλύτερη ποιοτική παραγωγή.

Επίλογος

Η ποιότητα του κρασιού εξαρτάται από το έδαφος, το κλίμα, την ποικιλία και τον άνθρωπο. Θα μπορούσαμε να πούμε ότι τα κρασιά γίνονται στο αμπέλι. Με την επέμβαση του ανθρώπου, γίνονται τα υπόλοιπα. Ο αμπελώνας προσδιορίζει το χαρακτήρα του κρασιού και ο άνθρωπος την ποιότητά του.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

Το σταφύλι

Το σταφύλι είναι ο καρπός της αμπέλου και αποτελείται από το κοτσάνι, τη φλούδα, τη σάρκα της ρόγας και τα κουκούτσια. Κατά την πρώτη περίοδο της ωρίμανσης του σταφυλιού, η ρόγα είναι πράσινη και η σάρκα της σκληρή. Στη δεύτερη περίοδο η ρόγα αλλάζει χρώμα, φουσκώνει και γίνεται ελαστική. Έχουμε πτώση της οξύτητας και αύξηση των σακχάρων.

Από τη φλούδα και τη σάρκα του σταφυλιού εξαρτάται το είδος του κρασιού που θα πάρουμε. Τα σταφύλια που προορίζονται για οινοποίηση έχουν συνήθως σκληρή φλούδα και χυμώδη σάρκα, ενώ τα επιτραπέζια έχουν λεπτή φλούδα και τραγανή σάρκα. Επιγραμματικά, το σταφύλι περιέχει 4 χημικά συστατικά:

- 1) σάκχαρα (γλυκόζη-φρουκτόζη)
- 2) οξύ (τανικό)
- 3) ανθοκυάνες (χρωστικές των κόκκινων σταφυλιών)
- 4) τανίνες (που δίνουν τη στυφή αίσθηση)

Οινοποίηση

Με τον όρο οινοποίηση εννοούμε όλες εκείνες τις διαδικασίες που οδηγούν από το σταφύλι στο κρασί. Η οινοποίηση έχει 2 κυρίως κατηγορίες: την ερυθρά και τη λευκή, για παραγωγή ερυθρών και λευκών κρασιών αντίστοιχα. Στην ερυθρά οινοποίηση χρησιμοποιούνται ερυθρές ποικιλίες και αυτό γιατί οι χρωστικές ουσίες υπάρχουν στη φλούδα των κόκκινων σταφυλιών. Επομένως, στην εκχύλιση συμμετέχουν τόσο η φλούδα όσο και ο χυμός. Αν αφαιρεθεί η φλούδα, τότε παίρνουμε λευκό κρασί ακόμη κι από κόκκινη ποικιλία.

Η βασική, λοιπόν, διαφορά μεταξύ ερυθρής και λευκής οινοποίησης είναι η παραμονή ή όχι της φλούδας μαζί με το χυμό στη διαδικασία της εκχύλισης. Η σύντομη παραμονή της κόκκινης φλούδας μαζί με το χυμό οδηγεί σε ροζέ κρασιά.

Αλκοολική ζύμωση

Με την αλκοολική ζύμωση επιτυγχάνεται η οινοποίηση. Αλκοολική ζύμωση είναι η διάσπαση των σακχάρων με έξι άτομα άνθρακος από τα ένζυμα των ζυμών, κατά κύριο λόγο προς αιθανόλη (αλκοόλη). Κατά τη διάρκειά της δημιουργούνται ενώσεις που εμπλουτίζουν το κρασί με αρωματικά και γευστικά συστατικά, όπως είναι οι ζύμες, με κυριότερη την *Saccharomyces Cerevisiae*. Ο αριθμός των ζυμών εξαρτάται από τις κλιματολογικές συνθήκες κάθε χρόνου.

Ερυθρά οινοποίηση

Η ερυθρά οινοποίηση περιλαμβάνει τις εξής μηχανικές κατεργασίες του σταφυλιού:

- Μεταφορά προς τις δεξαμενές, η οποία πρέπει να είναι γρήγορη και να αφήνει ανέπαφα τα σταφύλια.
- Έκθλιψη της ρόγας, έτσι ώστε να ελευθερωθεί ο χυμός της, να πιεστεί ελαφρά και να αναμιχθεί με τις ζύμες του σταφυλιού.
- Απορραγισμός, διαχωρισμός δηλαδή των ρογών από τα κοτσάνια, τα οποία και απομακρύνονται. Τέλος, προστίθεται ο θειώδης ανυδρίτης κατά το γέμισμα της δεξαμενής, που χρησιμοποιείται για την προστασία του γλεύκους από τις οξειδώσεις.
- Μία άλλη σημαντική διεργασία της ερυθράς οινοποίησης είναι η εκχύλιση των γευστικών, χρωστικών και αρωματικών συστατικών από τα μέρη του σταφυλιού

που είναι στερεά, κάτι που είναι και το χαρακτηριστικό της. Η εκχύλιση γίνεται ως εξής: Τα σταφύλια και το γλεύκος τοποθετούνται σε δεξαμενή. Όταν αρχίζει η ζύμωση, τα στέμφυλα (φλούδες και κουκούτσια) ανεβαίνουν στο επάνω μέρος σπρωγμένα από το διοξείδιο του άνθρακα. Επειδή έτσι εμποδίζεται η εκχύλιση, με τη βοήθεια μίας αντλίας το γλεύκος αντλείται από το κάτω μέρος της δεξαμενής και οδηγείται ξανά στην κορυφή, βρέχοντας τα στέμφυλα. Η διαδικασία αυτή λέγεται διαβροχή. Διάρκεια εκχύλισης είναι ο χρόνος που πρέπει να παραμείνουν το γλεύκος με τα στέμφυλα στην ίδια δεξαμενή.

Αν θέλουμε να φτιάξουμε κρασί ώστε να καταναλωθεί νέο, τα στέμφυλα με το γλεύκος πρέπει να μείνουν μαζί για 2-3 ημέρες, ενώ για τα κρασιά παλαίωσης η περίοδος αυτή είναι μεγαλύτερη (8-15 ημέρες). Έπειτα, το γλεύκος διαχωρίζεται και μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή, όπου θα ολοκληρωθεί η αλκοολική ζύμωση. Πιθανόν, θα ακολουθήσει η μηλογαλακτική ζύμωση, η οποία οδηγεί σε μείωση της οξύτητας.

Το κρασί που παίρνουμε τώρα είναι το κρασί χωρίς πίεση. Το κρασί πίεσης θα μας το δώσουν τα στέμφυλα. Μετά την ολοκλήρωση των ζυμώσεων ακολουθεί το απογέμισμα της δεξαμενής με σκοπό να αποφευχθούν οι οξειδώσεις, ενώ οι μεταγγίσεις συνεχίζονται τους πρώτους μήνες ώστε να απαλλαγεί το κρασί από τα στερεά υπολείμματα. Η ευνοϊκότερη θερμοκρασία ζύμωσης για τα κόκκινα κρασιά είναι 25-30° C.

Λευκή οινοποίηση

Κύρια χαρακτηριστικά της λευκής οινοποίησης είναι η απουσία εκχύλισης, ο διαχωρισμός του γλεύκους σε κλάσματα, η απομάκρυνση κάθε στερεού συστατικού του γλεύκους πριν τη ζύμωση και η ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία. Όλα αυτά συντελούν στο να έχουμε πιο αρωματικό κρασί.

Επίσης, δεν έχουμε μηλογαλακτική ζύμωση, γιατί στα λευκά κρασιά η οξύτητα είναι περισσότερο επιθυμητή. Έχουμε, λοιπόν, τη μεταφορά των σταφυλιών στα πιεστήρια, όπου η εξαγωγή του γλεύκους τους γίνεται με διαδοχικές συμπίεσεις. Η καλύτερη ποιότητα γλεύκους είναι αυτή των πρώτων πιέσεων, ο λεγόμενος πρόρογος, επειδή περιέχει λιγότερες τανίνες, οι οποίες δίνουν έντονο χρώμα και στυφή αίσθηση, στοιχεία ανεπιθύμητα σε λευκά κρασιά. Ακολουθεί η απολάσπωση, που έχει σκοπό τη διαύγαση του γλεύκους πριν από τη ζύμωση. Όσο πιο διαυγές είναι το γλεύκος, τόσο πιο καλή η ποιότητα του κρασιού που θα προκύψει. Η ευνοϊκότερη θερμοκρασία ζύμωσης για τα λευκά κρασιά είναι 16-20° C.

Ροζέ κρασιά

Τα ροζέ κρασιά είναι μία ενδιάμεση ποικιλία ανάμεσα στα λευκά και τα ερυθρά κρασιά, που προέρχονται από τις ίδιες ποικιλίες με τα ερυθρά. Η παραγωγή τους γίνεται με εκχύλιση που διαρκεί 5-24 ώρες.

Αφρώδη κρασιά

Υπάρχουν δύο τύποι αφρωδών οίνων: Αυτά που παρασκευάζονται με δεύτερη ζύμωση μέσα στη φιάλη και αυτά που παρασκευάζονται με τη μέθοδο της κλειστής δεξαμενής (δεύτερη ζύμωση μέσα σε δεξαμενή).

Γλυκά κρασιά

Είναι αυτά που παράγονται με προσθήκη οινοπνεύματος σε γλεύκος, πριν ή κατά τη διάρκεια της ζύμωσης του κρασιού.

Ημίγλυκα κρασιά

Τα ημίγλυκα κρασιά παράγονται με σταμάτημα της ζύμωσης με μεθόδους όπως θείωση, ψύξη και απομάκρυνση μυκήτων με διήθηση.

Προβλήματα κατά την οινοποίηση

- Το οξυγόνο, όταν έρχεται σε επαφή με το κρασί, το οξειδώνει και του δίνει ένα δυσάρεστο άρωμα οξείδωσης. Όταν όμως η οξείδωση αυτή γίνεται μέσα σε δρύινα βαρέλια, τότε έχουμε την ανάπτυξη του αρωματικού μπουκέτου του κρασιού.
- Μία αύξηση της θερμοκρασίας πάνω από 25° C οδηγεί και αυτή στην οξείδωση του κρασιού. Γι' αυτό, η θερμοκρασία ωρίμανσης πρέπει να κυμαίνεται στους 11-16° C.

Εμφιάλωση

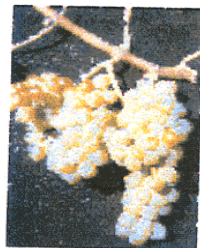
Για την παραγωγή του κρασιού, παίζει ρόλο και η εμφιάλωσή του, όσον αφορά τη μελλοντική εξέλιξή του. Η εργασία αυτή λαμβάνει χώρα στο εμφιαλωτήριο όπου τα τρία βασικά μηχανήματα είναι: το πλυντήριο φιαλών, η γεμιστική μηχανή και το πωματικό μηχανήμα. Η κυριότερη μέθοδος πωματισμού είναι η τοποθέτηση φελλού. Με το φελλό επιτυγχάνεται η απομόνωση του κρασιού από τους μικροοργανισμούς και η παρεμπόδιση της διείσδυσης του αέρα. Ο φελλός κατασκευάζεται από το φλοιό του δέντρου *Quercus Suber*, το οποίο έχει την ιδιότητα να αναπλάθει το φλοιό του όποτε του αφαιρούν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΤΗΣ ΧΩΡΑΣ ΜΑΣ

Θα δούμε τώρα τις ποικιλίες της αμπέλου που υπάρχουν στην Ελλάδα. Εκτός από τις γηγενείς ελληνικές ποικιλίες, θα κάνουμε και μία αναφορά στις γαλλικές ποικιλίες που ευδοκιμούν στην πατρίδα μας. Η απαρίθμηση γίνεται αλφαβητικά, καθώς κάθε άλλη μέθοδος θα ήταν δύσκολη και επίπονη.

- **Αγιαννιώτικο:** Κόκκινη ποικιλία αμπέλου, προερχόμενη από τη Μύκονο, που όμως δεν έχει καταφέρει ως τώρα να παρουσιάσει σοβαρή παραγωγή.
- **Αγιωργίτικο:** Πρόκειται για μια σπουδαία κόκκινη ελληνική ποικιλία, από τις καλύτερες στον κόσμο. Καλλιεργείται αποκλειστικά στην περιοχή της Νεμέας και δίνει τον οίνο ΟΠΑΠ «Νεμέα», που τον χαρακτηρίζει το βαθύ κόκκινο χρώμα, το πλούσιο σώμα και άρωμα και η βελούδινη γεύση.
- **Αθήρι:** Είναι μία από τις κυριότερες ποικιλίες του ελληνικού χώρου. Ευδοκιμεί στις Κυκλάδες, στην Κρήτη, στα Δωδεκάνησα, στη Χαλκιδική και στη Λακωνία.



Από την ποικιλία αυτή παράγεται ο οίνος ΟΠΑΠ «Ρόδος». Στη Σαντορίνη συμμετέχει σε διάφορες συνθέσεις με το Ασύρτικο. Έχει φυσική οξύτητα και σώμα, ενώ έχει φρουτένιο άρωμα.

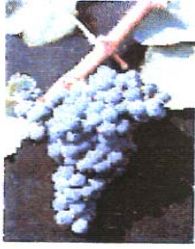
- **Αϊδάνι:** Λευκή ποικιλία που συναντάται στο Αιγαίο και περισσότερο στη Σαντορίνη. Στην ιστορία περιγράφεται ως «εδάνη» από τον Ησύχιο τον 5ο αιώνα μ.Χ. Δίνει στα κρασιά εξωτικά αρώματα λουλουδιών.

- **Αρμελετούρα:** Μαύρη ποικιλία αμπέλου που συναντάται στην Άνδρο, χωρίς αξιόλογη αναπαραγωγή.
- **Ασύρτικο:** Πρόκειται για υψηλής ποιότητας και οξύτητας λευκή ποικιλία της Μεσογείου που καλλιεργείται κυρίως στις Κυκλάδες και περισσότερο στη Σαντορίνη, ενώ η καλλιέργειά της έχει επεκταθεί και στην ηπειρωτική Ελλάδα. Αποτελεί τη βάση παραγωγής του οίνου ΟΠΑΠ «Σαντορίνη». Σε ορισμένα κρασιά, η οξύτητά του μειώνεται με πρόσμιξή του με Σαββατιανό. Το Ασύρτικο μας δίνει πλούσια φρουτώδη γεύση και σπάνιο μπουκέτο. Η ποικιλία αυτή καλύπτει το 70% περίπου των αμπελώνων της Σαντορίνης.
- **Βερτζαμί:** Λευκή ποικιλία, πολύ πλούσια σε χρώμα, η οποία σχεδόν κατ' αποκλειστικότητα καλλιεργείται στη Λευκάδα. Παρότι δεν οδηγεί μόνο του σε καλά οινοποιητικά αποτελέσματα, με πειραματικές συνοινοποιήσεις, έχει αποδώσει πολύ καλούς οίνους.
- **Βηλάνα:** Αποτελεί τη σπουδαιότερη λευκή ποικιλία της κεντρικής και ανατολικής Κρήτης. Μας δίνει τον οίνο ΟΠΑΠ «Πεζά» από Βηλάνα 100%. Η ποικιλία είναι βασικής σημασίας και για τους κρητικούς τοπικούς οίνους, στους οποίους συνυπάρχει με άλλες ποικιλίες. Το όνομά της προέρχεται από την εποχή της Βενετσιάνικης κατοχής, όταν Βηλάνα λεγόταν ένα είδος κρητικού κάστρου. Μας δίνει φρέσκα, χαμηλά σε αλκοόλ κρασιά που δένουν άψογα με την περιοχή παραγωγής τους.
- **Βιδιανό:** Λευκή ποικιλία αμπέλου που συναντάται στο Νομό Ρεθύμνης. Προσφέρει καλούς οίνους όταν καλλιεργείται σε ημιορεινούς αμπελώνες.
- **Βλάχικο:** Ερυθρά ποικιλία αμπέλου που καλλιεργείται στην περιοχή των Ιωαννίνων.

- **Βορδιανό:** Ποικιλία αμπέλου που συναντάται στο Πήλιο. Το όνομά της οφείλεται, κατά παράδοση, στο Bordeaux.
- **Γουστουλίδι:** Λευκή ποικιλία υψηλής ποιότητας, αλλά χαμηλής απόδοσης, αφού φθίνει ολοένα. Χρησιμοποιείται στην παραγωγή του Ζακυνθινού οίνου Verdea. Στην Κεφαλονιά καλείται Βοστιλίδι.
- **Ζακυνθινό:** Λευκή ποικιλία, που, όπως μαρτυρά το όνομά της, τη συναντάμε στη Ζάκυνθο, αλλά και την Κεφαλονιά.
- **Θειακό:** Λευκή ποικιλία της Κεφαλονιάς.
- **Θιακό:** Λευκή ποικιλία της Ιθάκης.
- **Κακοτρύγης:** Λευκή ποικιλία αμπέλου που συναντάται στην Κέρκυρα. Καλύπτει το 90% των αμπελώνων του νότιου μέρους του νησιού.
- **Κοζανίτης:** Λευκή ποικιλία της Κεφαλονιάς.
- **Κοτσιφάλι:** Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται αποκλειστικά στην Κρήτη και ιδιαίτερα στο Νομό Ηρακλείου, στις περιοχές Αρχανών και Πεζών. Μαζί με την ποικιλία Μανδηλαριά δίνουν τους οίνους ΟΠΑΠ «Πεζά» και «Αρχάνες». Το κοτσιφάλι δίνει κρασί με ευχάριστη γεύση και άρωμα.
- **Κουμάρι:** Μαύρη ποικιλία αμπέλου που συναντάται στην Άνδρο.
- **Κρασάτο:** Ερυθρά ποικιλία της Θεσσαλίας, που συναντάται στην ευρύτερη περιοχή γύρω από τον Κίσαβο. Μαζί με το Ξινόμαυρο και το Σταυρωτό συμμετέχει στο κρασί ΟΠΑΠ «Ραψάνη». Παρουσιάζει έλλειψη σε ανθοκυάνες.
- **Λαγόρθι:** Λευκή ποικιλία της Κεντρικής και Βορειοδυτικής Πελοποννήσου. Μας δίνει κρασιά με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ ως και μεσαία, μέσης οξύτητας, που παρουσιάζουν μία απαλή κρεμώδη υφή.

- **Λημνιό:** Γηγενής κόκκινη ποικιλία της Λήμνου, γνωστή από την αρχαιότητα και τον Αριστοτέλη ως Λημνία. Μας δίνει ερυθρούς οίνους με λεπτούς χαρακτήρες. Υφίσταται συνοινοποίηση με Cabernet Sauvignon και Cabernet Franc, δίνοντας τον οίνο ΟΠΑΠ «Πλαγιές Μελίτων» της Χαλκιδικής. Εκτός από τη Λήμνο, λοιπόν, καλλιεργείται στη Χαλκιδική, την Ανατολική Μακεδονία και τη Θράκη. Στη Λήμνο καλείται και Καλαμπάκι. Μας δίνει κρασί με βαθύ χρώμα και βελούδινη γεύση, πλούσιο μπουκέτο και επίγευση διάρκειας.
- 
- **Λιάτικο:** Ερυθρή ποικιλία αμπέλου της Κρήτης, από τις παλαιότερες της Μεσογείου. Το Λιάτικο μας δίνει τους οίνους ΟΠΑΠ «Σητεία» και «Δάφνες». Στο Λιάτικο βασιζόταν η παραγωγή του φημισμένου βυζαντινού γλυκού κρασιού Μαλβαζίας. Μας δίνει κρασί με πορτοκαλί απόχρωση.
 - **Μαλαγουζιά:** Λευκή ποικιλία, που συναντάται κυρίως στον Κορινθιακό Κόλπο, αλλά και στην Αττική και τη Χαλκιδική. Πρόκειται για ένα σταφύλι με άρωμα εσπεριδοειδών, που μας δίνει κρασιά με μεσαίο σώμα και καλοεπιλεγμένα φρουτώδη αρώματα.
 - **Μανδηλαριά:** Ερυθρή ποικιλία που συναντάται στα Νησιά του Αιγαίου (Πάρο, Σαντορίνη), τα Δωδεκάνησα και την Κρήτη. Από τη Μανδηλαριά προέρχεται ο οίνος ΟΠΑΠ «Ρόδος», ενώ συμμετέχει με τη Μονεμβασιά στον ΟΠΑΠ «Πάρος» και με το Κοτσιφάλι στους ΟΠΑΠ «Αρχάνες» και «Πεζά». Στη Σαντορίνη δίνει το κόκκινο μπρούσκο κρασί. Στη Ρόδο η Μανδηλαριά λέγεται Αμοργιανό, ενώ στην Ικαρία Κουντούρα. Είναι πλούσιο σε τανίνες και δίνει συνήθως κρασιά με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλ.
 - **Μαυροδάφνη:** Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται αποκλειστικά στο Νομό Αχαΐας, νοτιοανατολικά της Πάτρας και στην Κεφαλονιά. Η ποικιλία πρέπει να μείνει

πολλά χρόνια στο βαρέλι για να εμφανίσει τα χαρακτηριστικά της. Είναι γνωστό



και ως «Μαυροδάφνη Πατρών». Τα χαρακτηριστικά του είναι ότι είναι πλούσιο, ευχάριστα πικρό και χρώμα κόκκινο προς σκούρο.

- **Μεσενικόλα:** Ερυθρή ποικιλία της περιοχής των Αγράφων που δίνει χαρακτηριστικά κρασιά, ενώ δίνει και τον ομώνυμο οίνο ΟΠΑΠ.
- **Μοσχάτο Αμβούργου:** Είναι η σημαντικότερη ποικιλία αμπέλου της Θεσσαλίας από ποσοτική άποψη, αφού καταλαμβάνει το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων του Τυρνάβου. Διατίθεται ευρύτατα και σαν επιτραπέζιο σταφύλι.
- **Μοσχάτο Άσπρο:** Λευκή ποικιλία που συναντάται στην Αχαΐα και δίνει τα κρασιά ΟΠΕ «Μοσχάτο Πατρών» και «Μοσχάτο Ρίου Πατρών». Στη Σάμο



δίνει το ΟΠΕ «Σάμος», ενώ στην Κεφαλονιά και τη Ρόδο τα αντίστοιχα ΟΠΕ. Μας δίνει κρασιά καθαρής απόχρωσης και ισορροπημένης οξύτητας. Αφήνει μία βελούδινη, γλυκιά γεύση στο στόμα.

- **Μοσχόμαυρο:** Κόκκινη ποικιλία αμπέλου, που συναντάται κυρίως στην περιοχή της Σιάτιστας, όπου δίνει το γλυκό λιαστό κρασί.
- **Μοσχοφίλερο:** Εκλεκτή ερυθρωπή ποικιλία, που συναντάται κυρίως στο οροπέδιο της Τριπόλεως, σε υψόμετρο 600 μέτρων, αλλά και στο Νομό Μεσσηνίας. Μας δίνει τον οίνο ΟΠΑΠ «Μαντινεία». Δίνει κρασιά κομψά, με χαρακτηριστική φρουτώδη γεύση και υψηλή οξύτητα. Έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και αλκοόλ. Είναι ιδιαίτερα ευπαθές σε άσχημες καιρικές συνθήκες και ιδίως στη βροχή.



- **Μπατίκι:** Λευκή ποικιλία μικρασιατικής προελεύσεως, που είναι κοινή και στη Θεσσαλία. Χρησιμοποιείται και για κατανάλωση και για οινοποίηση.
- **Νεγκόσκα:** Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στην περιοχή της Γουμένισσας. Μας δίνει μαζί με το Ξινόμαυρο τον οίνο ΟΠΑΠ «Γουμένισσα». Έχει υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και φρουτώδη γεύση.
- **Ντεμλίνα:** Λευκή ποικιλία που καλλιεργείται στην Ήπειρο, στην περιοχή της Ζίτσας. Μας δίνει το ξηρό λευκό οίνο ΟΠΑΠ «Ζίτσα» και τον αφρώδη ΟΠΑΠ «Ζίτσα». Το κρασί έχει μέτρια περιεκτικότητα σε αλκοόλ και διαθέτει ευδιάκριτο ζωηρό άρωμα φρούτων με αναζωογονητικό χαρακτήρα.
- **Ξινόμαυρο:** Ερυθρή ποικιλία, η οποία καλλιεργείται κυρίως στη Νάουσα, το Αμύνταιο, τη Γουμένισσα και τις περιοχές πάνω από τον Όλυμπο, στη Ραψάνη. Μας δίνει τους οίνους ΟΠΑΠ «Νάουσα» και «Αμύνταιο», με συνοινοποίηση με



τη Νεγκόσκα τον ΟΠΑΠ «Γουμένισσα» και με συνοινοποίηση με Κρασάτοκαι Σταυρωτό τον ΟΠΑΠ «Ραψάνη». Η ποικιλία είναι ανεπτυγμένη σε μικρά σταφύλια σε σφιχτά τσαμπιά, ενώ παράγουν κρασί με μεγάλη οξύτητα

και είναι πολύ ασταθή και ευμετάβλητα σε καιρικές συνθήκες και ασθένειες.

- **Παύλος:** Λευκή ποικιλία της Ζακύνθου που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του κρασιού Βερντέα.
- **Περαχωρίτικο:** Λευκή ποικιλία της Κεφαλονιάς.
- **Πετροκόρινθος:** Ερυθρή ποικιλία αμπέλου, που συναντάται κυρίως στη Βόρεια Κέρκυρα.
- **Ποταμίσια:** Λευκή και μαύρη ποικιλία αμπέλου που συναντάται σε Τήνο και Άνδρο. Δίνει τοπικά ξηρά και ημίγλυκα κρασιά.
- **Ρεφόσκο:** Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στη Δυτική Πελοπόννησο. Το ερυ-

θρό ξηρό κρασί «Κτήμα Μερκούρη» βασίζεται στην ποικιλία αυτή και μας δίνει βαθύ χρώμα και πλούσιο σώμα, εμπλουτισμένο από τα βαρέλια στα οποία παλαιώνει.

- **Ροδίτης:** Ποικιλία με πολλές χρωματικές παραλλαγές, από λευκό μέχρι ρόδινο. Συναντάται κυρίως στην Πελοπόννησο, αλλά και στη Στερεά, Θεσσαλία και Μακεδονία. Μας δίνει τον οίνο ΟΠΑΠ «Πάτρα», ενώ συμμετέχει μαζί με Σαββατιανό στο ΟΠΑΠ «Αγχιάλος». Ο Ροδίτης χρειάζεται υψηλό υψόμετρο, βόρειο προσανατολισμό και μέτριους ανέμους για να μας δώσει καλά οινοποιητικά αποτελέσματα. Οι οίνοι του παρουσιάζουν υψηλή οξύτητα.
- **Ρομπόλα:** Λευκή ποικιλία της Κεφαλονιάς, όπου συναντάται σε φτωχά εδάφη ημιορεινών περιοχών. Δίνει τον ΟΠΑΠ «Ρομπόλα Κεφαλονιάς» με μέση οξύτητα, πλούσιο άρωμα και θαυμάσια ισορροπία.
- **Ρωμέικο:** Ερυθρή ποικιλία των Χανίων, όπου δίνει τον τοπικό οίνο Κισσάμου.
- **Σαββατιανό:** Πρόκειται για την πιο διαδεδομένη λευκή ποικιλία της Αττικής και της Βοιωτίας. Χάρη στη λεπτή της γεύση, είναι ιδανική για παραγωγή ρετσίνας. Είναι από τα πιο παραγωγικά σταφύλια της Ελλάδας και αρκετά ανθεκτικό στις ασθένειες. Έχει χαμηλή οξύτητα και είναι χορταρώδες, με άρωμα εσπεριδοειδών.



- **Σιδερίτης:** Ποικιλία αμπέλου της Αχαΐας.
- **Σταυρωτό:** Κόκκινη ποικιλία της Θεσσαλίας. Συμμετέχει, μαζί με το Ξινόμαυρο και το Κρασάτο, στον οίνο ΟΠΑΠ «Ραψάνη».
- **Syrah:** Ερυθρή ποικιλία που καλλιεργείται στην περιοχή Rhone της Γαλλίας. Χρησιμοποιείται ιδιαίτερα για συνοινοποίηση με άλλες ποικιλίες, ενώ μόνη της δίνει σπουδαία κρασιά παλαίωσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΕΤΙΚΕΤΑ – ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΟΙΝΩΝ

Στο σημείο αυτό θα γίνει μία αναφορά σχετικά με αυτά που ισχύουν στη χώρα μας για την ετικέτα του κρασιού και τη νομοθεσία γύρω από τις ονομασίες του. Το κεφάλαιο αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως εισαγωγικό, έτσι ώστε να εξεταστούν οι οινοποιητικές περιοχές της Ελλάδας.

Θα δούμε λοιπόν λίγα ιστορικά στοιχεία για την ετικέτα του κρασιού, τις διακρίσεις των οίνων, τις ονομασίες τους, καθώς και τις προϋποθέσεις που απαιτούνται για να λάβει το κρασί μία συγκεκριμένη ονομασία.

Η ετικέτα

Εισαγωγικά, θα μπορούσε να πει κανείς ότι η ετικέτα του κρασιού δεν είναι απλά ένα διακοσμητικό στοιχείο, αλλά αποτελεί την ταυτότητα του κρασιού. Το πρώτο ελληνικό νομοθετικό κείμενο για το κρασί βρέθηκε στη Θάσο. Πρόκειται για ένα κείμενο σκαλισμένο σε μάρμαρο και βρίσκεται στο αρχαιολογικό μουσείο του νησιού. Ο νόμος αυτός καθόριζε την τυποποίηση του οίνου, αναφέροντας ότι για όποιον αγοράζει οίνο σε πιθάρι, η αγορά θα έχει ισχύ μόνον όταν το πιθάρι φέρει σφραγίδα. Αυτός ο νόμος χρονολογείται από τον 5ο αιώνα π.Χ.

Είκοσι πέντε αιώνες αργότερα και συγκεκριμένα το 1937, εκδόθηκε ο νόμος που προστάτευε και εγγυούταν την αυθεντικότητα των οίνων της Σάμου. Η εισαγωγή στη Σάμο γλευκών και οίνων από άλλες περιοχές της Ελλάδας απαγορεύεται ρητά. Εκτός από αυτή τη νομοθετική ρύθμιση, δεν υπάρχουν άλλοι νόμοι σχετικά με το κρασί μέχρι τα μέσα του 20ου αιώνα. Από τη δεκαετία του '60 όμως και έπειτα, όταν και υπήρξε μία σαφής στροφή στις προτιμήσεις των Ελλήνων καταναλωτών, από τα υψηλόβαθμα

κρασιά χωρίς γευστικές απαιτήσεις στα εμφιαλωμένα με κάποιο χαρακτήρα, γίνονται οι πρώτες προσπάθειες για νομοθετικές ρυθμίσεις.

Το 1969 ψηφίζεται ο νόμος «για τη βελτίωση και προστασία της αμπελουργικής παραγωγής», που τίθεται ουσιαστικά σε εφαρμογή το 1976. Η οινολογική έρευνα εστιάζεται στη μελέτη των δυνατοτήτων των κυριότερων ποικιλιών του ελληνικού χώρου, προκειμένου να εντοπιστούν οι περιοχές που ήταν πρόσφορες για την παραγωγή οίνων ποιότητας. Λόγω της εμφάνισης των προβλημάτων υπερπαραγωγής στην δεκαετία του 1970, το 1980 έχουμε τη θέσπιση ενός νέου καθεστώτος με σκοπό τη μείωση του αμπελουργικού δυναμικού, που προέβλεπε την εκρίζωση των αμπελιών και την παραίτηση από το δικαίωμα φύτευσης. Παράλληλα, προβλέπονταν μέτρα για τη βελτίωση των αμπελώνων σε περιοχές κατάλληλες για την παραγωγή οίνων ποιότητας.

Τύποι οίνων

Οι τύποι των οίνων διακρίνονται ανάλογα με το χρώμα, την περιεκτικότητα σε σάκχαρα και την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα.

- **Χρώμα:** Τα κρασιά, ανάλογα με το χρώμα τους, χωρίζονται σε λευκά, ροζέ και ερυθρά. Το χρώμα του κρασιού εξαρτάται από το είδος του σταφυλιού, αλλά και από τη μέθοδο οινοποίησης.
- **Περιεκτικότητα σε σάκχαρα:** Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, τα κρασιά διακρίνονται σε ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα και γλυκά. Η νομοθεσία ορίζει επακριβώς την απαιτούμενη συγκέντρωση σακχάρων προκειμένου ένα κρασί να χαρακτηριστεί με τα παραπάνω επίθετα. Η γλυκύτητα του κρασιού οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα όταν σταματήσει η αλκοολική ζύμωση.
- **Περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα:** Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε διοξείδιο του άνθρακα, τα κρασιά διακρίνονται σε ήσυχα, ημιαφρώδη και

αφρώδη. Το αέριο μπορεί να προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση και να έχει διατηρηθεί στο κρασί (Φυσικώς Αφρώδεις Οίνοι) ή να έχει προστεθεί εκ των υστέρων (Τεχνητώς Αφρώδεις Οίνοι).

Κατηγορίες Οίνων



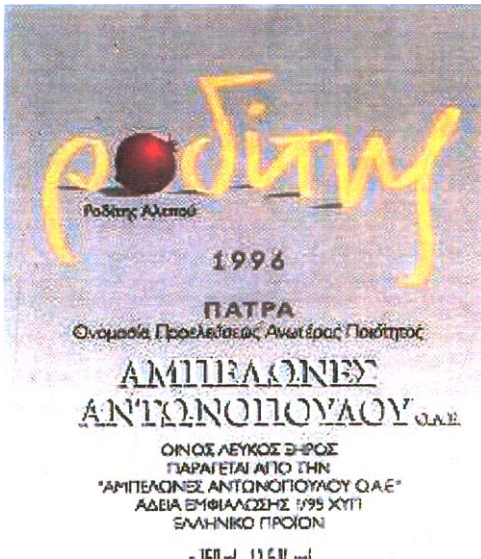
Η νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης από το 1970, την οποία η Ελλάδα έχει υιοθετήσει πριν τεθεί σε κοινή ισχύ, κατατάσσει τα κρασιά σε δύο μεγάλες κατηγορίες: Τα V.Q.P.R.D., που σημαίνει οίνοι ποιότητας παραγόμενοι σε καθορισμένη περιοχή, από τα αρχικά των λέξεων Vins de Qualite Produits dans une Region Deterninée, και τα Επιτραπέζια.

– Οίνοι Ονομασία Προελεύσεως (ΟΠΕ, ΟΠΑΠ)

Η έννοια της ονομασίας προελεύσεως είναι συνδεδεμένη με μία καθορισμένη αμπελουργική περιοχή, ο καθορισμός της οποίας γίνεται είτε με αμπελοτεμάχια (Γαλλία, Ισπανία) είτε με βάση τις κοινότητες (Ελλάδα, Ιταλία). Ο πρώτος τρόπος είναι ο σωστότερος, αφού τα εδάφη μίας κοινότητας δεν είναι πάντα όλα κατάλληλα για αμπελοκαλλιέργεια. Στην Ελλάδα, όμως, που δεν υπήρχε αμπελουργικό κτηματολόγιο, δεν εί-

ναί δυνατό να εφαρμοστεί ο τρόπος αυτός.

Έτσι, στην Ελλάδα ένα κρασί Ονομασίας Προέλευσης, Αμύνταιο π.χ., σημαίνει ότι είναι οίνος ερυθρός ξηρός, παράγεται αποκλειστικά από Ξινόμαυρο, τα οποία προέρχονται από αμπελώνες Κοινοτήτων των οποίων τα ονόματα προβλέπει επακριβώς η νομοθεσία. Γι' αυτό και όταν βλέπουμε σε ένα κρασί όνομα γεωγραφικής προέλευσης, σημαίνει ότι πρόκειται για κρασί ΟΠΑΠ. Κανείς παραγωγός δεν έχει δικαίωμα να ονομάσει το κρασί του με το όνομα κάποιας γεωγραφικής περιοχής, αν η περιοχή αυτή δεν δίνει κρασί ΟΠΑΠ ή αν το κρασί του δεν καλύπτει τις νομικές προδιαγραφές για κρασί ΟΠΑΠ.



Παρακάτω παρατίθενται οι όροι τους

οποίους πρέπει να πληροί ένα κρασί για να ονομαστεί με ονομασία προέλευσης.

- 1) Οριοθέτηση της ζώνης παραγωγής του παραγωγής του σταφυλιού, αλλά και του κρασιού, που εξαρτάται από τη φύση του εδάφους και του υπεδάφους, το μικροκλίμα και την έκθεση των αρμοδίων κρατικών υπηρεσιών για το κάθε αμπελοτεμάχιο.
- 2) Η ποικιλία της αμπέλου ή η ποικιλιακή της σύνθεση στην εν λόγω έκταση θα πρέπει να περιέχεται στον κατάλογο συστηνόμενων ποικιλιών για τη συγκεκριμένη περιοχή.
- 3) Οι καλλιεργητικές τεχνικές, όπως κλάδεμα, διαμόρφωση κλήματος, πότισμα, λίπανση, θα πρέπει να είναι σύμφωνες με ορισμένες κρατικές προδιαγραφές.
- 4) Η στρεμματική απόδοση της παραγωγής για κάθε οριοθετημένη ζώνη δεν πρέπει να υπερβαίνει το όριο. Η υπέρβαση του ορίου αυτού συνεπάγεται την απώλεια

του τίτλου «ονομασία προελεύσεως» για το σύνολο της παραγωγής.

- 5) Η περιεκτικότητα σε αλκοόλη (αλκοολικός τίτλος) είναι ελεγχόμενη και για κάθε περιοχή υπάρχει μία ελάχιστη τιμή.
- 6) Η γλευκοποίηση και η οινοποίηση πρέπει να γίνονται εντός της καθορισμένης ζώνης ονομασίας προελεύσεως, ενώ η εμφιάλωση μπορεί να γίνεται και εκτός ζώνης.
- 7) Η οινοποίηση γίνεται με τις ίδιες σταθερές και νόμιμες μεθόδους κατεργασίας κρασιών.

Τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως διατηρούν πάντα τα χαρακτηριστικά τους και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες τους, χωρίς αυτό να σημαίνει ότι η χημική τους σύσταση και η ποιότητά τους δεν διαφέρει από έτος σε έτος, από σοδειά σε σοδειά. Οι διαφορές οφείλονται στις καιρικές συνθήκες και ιδίως σε αυτές που επικράτησαν κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης των σταφυλιών.

Τα κρασιά με τον τίτλο Ονομασία Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) έχουν στο φελλό κόκκινη ταινία αναγνώρισης, ενώ τα κρασιά με τον τίτλο Ονομασία Προελεύσεως Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) διαθέτουν μπλε ταινία. Οι ταινίες αυτές χορηγούνται από το κράτος με βάση τις δηλώσεις παραγωγής.

Οι οίνοι ΟΠΑΠ και ΟΠΕ παρατίθενται ονομαστικά εδώ:

ΟΠΑΠ	ΟΠΕ
Αμύνταιο	Σάμος
Γουμένισσα	Μοσχάτο Πατρών
Νάουσα	Μοσχάτο Ρίου Πατρών
Πλαγιές Μελίτων	Μοσχάτο Κεφαλληνίας
Αγχιάλος	Μοσχάτο Ρόδου
Μεσσηνικόλα	Μοσχάτο Λήμνου
Ραψάνη	Μαυροδάφνη Πατρών
Ζίτσα	Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς
Κεφαλονιά	
Μαντινεία	
Νεμέα	
Πάτρα	
Λήμνος	
Πάρος	
Σαντορίνη	
Ρόδος	
Αρχάνες	
Δάφνες	
Πεζιά	
Σητεία	

Όπως διαφαίνεται, υπάρχουν 20 ΟΠΑΠ οίνοι και 8 ΟΠΕ.

– **Επιτραπέζιοι Οίνοι**

Στην κατηγορία αυτή ανήκει το 90% περίπου των ελληνικών κρασιών. Τα κρασιά

αυτά, σε αντίθεση με τα ΟΠΑΠ και ΟΠΕ, δεν παράγονται υπό το καθεστώς κρατικών προδιαγραφών και έχουν γι' αυτό το λόγο τη δυνατότητα να προσαρμόζονται στις προτιμήσεις του καταναλωτικού κοινού. Οι παραγωγοί έχουν τη δυνατότητα να συνδυάσουν ποικιλίες σε διάφορες αναλογίες, να εφαρμόσουν διαφορετικές μεθόδους καλλιέργειας και οινοποίησης και γενικά να πειραματιστούν για τη δημιουργία νέων προϊόντων ή τη βελτίωση παλαιών.

Οι επιτραπέζιοι οίνοι χωρίζονται σε:

- Τοπικούς οίνους, οι οποίοι φέρουν το όνομα της περιοχής απ' όπου προέρχονται και το χαρακτηρισμό «Τοπικός», π.χ. «Μακεδονικός Τοπικός Οίνος». Για να δοθεί σε κάποιο κρασί ο όρος «Τοπικός», πρέπει να πληροί ορισμένες προϋποθέσεις που σχετίζονται με:
 - Τη στρεμματική απόδοση
 - Τον αλκοολικό τίτλο
 - Τις καλλιεργούμενες ποικιλίες
 - Τα όρια της αμπελουργικής ζώνης

Οι Τοπικοί Οίνοι με τη σειρά τους χωρίζονται σε: α) διαμερισματικούς (Κρητικός), β) Νομού, Κοινότητας ή Πόλης (Αττικός), γ) Τοπικούς μικρότερης περιοχής (Λετρινών).

- Οίνους ονομασίας κατά Παράδοση. Σύμφωνα με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, στην ομάδα αυτή κατατάσσονται η Ρετσίνα και η Verder των Ιονίων Νησιών. Ο όρος Ονομασία κατά Παράδοση σημαίνει ότι η ρετσίνα π. χ. χρησιμοποιείται αναγκαστικά και παραδοσιακά για το χαρακτηρισμό κρασιών με το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση κρασιών που περιέχουν διαλυμένη ποσότητα ρετσινιού.

Ενδείξεις των Ετικετών

Οίνοι Ονομασίας Προελεύσεως

Υποχρεωτικά οι ενδείξεις των ΟΠΑΠ και ΟΠΕ πρέπει να περιέχουν:

- 1) Το όνομα της περιοχής απ' όπου προέρχεται
- 2) Την ένδειξη ΟΠΑΠ και ΟΠΕ.
- 3) Το όνομα και την έδρα του εμφιαλωτή.
- 4) Τον αλκοολικό τίτλο
- 5) Την περιεκτικότητα της φιάλης

Προαιρετικά, ο παραγωγός μπορεί να γράψει τον τύπο του κρασιού, τη σοδειά, τους γευστικούς συνδυασμούς των οίνων με διάφορα φαγητά κ.ά.

Άλλες ενδείξεις σε κρασιά ονομασίας προελεύσεως είναι *Reservé* και *Grand Reservé*, που υποδηλώνουν παλαιώση.

- Το λευκό *Reservé* σημαίνει ότι έχει παλαιωθεί τουλάχιστον 2 χρόνια πριν βγει στην κυκλοφορία, από τα οποία τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλι και 6 μήνες σε φιάλη.
- Το ερυθρό *Reservé* σημαίνει ότι έχει παλαιωθεί συνολικά 3 χρόνια, από τα οποία τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλι και 6 μήνες σε φιάλη.
- Το λευκό *Grand Reservé* σημαίνει ότι έχει παλαιωθεί συνολικά 3 χρόνια, τουλάχιστον 1 χρόνο σε βαρέλι και 1 χρόνο σε φιάλη.
- Το ερυθρό *Grand Reservé* σημαίνει ότι έχει παλαιωθεί συνολικά 4 χρόνια, 2 χρόνια σε βαρέλι και 2 χρόνια σε φιάλη. Στους λευκούς, το βαρέλι μπορεί να είναι οποιουδήποτε μεγέθους, ενώ στους κόκκινους οίνους το βαρέλι πρέπει να έχει χωρητικότητα μικρότερη από 600 λίτρα.

Επιτραπέζιοι Οίνοι

Υποχρεωτικά οι ενδείξεις των επιτραπέζιων οίνων είναι:

- 1) Επιτραπέζιος Οίνος
- 2) Ονομα και διεύθυνση εμφιαλωτή
- 3) Αλκοολικός Τίτλος
- 4) Ογκος φιάλης

Προαιρετικά αναφέρονται και εδώ ο τύπος του οίνου κ.ά.

Συγκεκριμένα, για τους Τοπικούς Οίνους, υποχρεωτικές είναι οι ακόλουθες ενδείξεις:

- 1) Η λέξη Τοπικός, δηλαδή ότι έχει παραχθεί από σταφύλια ορισμένου τόπου.
- 2) Το όνομα του παραγωγού ή εταιρείας.
- 3) Ο τόπος εμφιάλωσης.
- 4) Ένας κωδικός αριθμός, ο οποίος περιλαμβάνει τα 2 πρώτα γράμματα του ονόματος της περιοχής, τον αύξοντα αριθμό της φιάλης και τη χρονιά παραγωγής.

Άλλες ενδείξεις

- ΚΑΒΑ: Η ένδειξη αυτή, που άρχισε να χρησιμοποιείται το 1987, αφορά αποκλειστικά επιτραπέζια κρασιά που έχουν υποστεί παλαίωση. Τα λευκά ΚΑΒΑ έχουν υποστεί παλαίωση 2 χρόνια, από τα οποία τουλάχιστον 6 μήνες σε βαρέλι και 6 μήνες σε φιάλη. Τα ερυθρά ΚΑΒΑ έχουν παλαιώσει 3 χρόνια, από τα οποία τουλάχιστον 6 μήνες σε καινούργια δρύινα βαρέλια μικρότερα των 600 λίτρων, ένα χρόνο σε παλιά και 2 τουλάχιστον χρόνια σε φιάλη.
- ΚΤΗΜΑ, ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ, ΜΟΝΑΣΤΗΡΙ, ΒΙΛΑ: Οι ενδείξεις αυτές αφορούν μόνο Τοπικούς Οίνους και μπορούν να χρησιμοποιούνται εφόσον ο εν λόγω οίνος προέρχεται αποκλειστικά από σταφύλια που έχουν παραχθεί σε αμπελώνες, οι

οποίοι ανήκουν στην ίδια αμπελουργική εκμετάλλευση και η οινοποίηση πραγματοποιήθηκε μέσα στην εκμετάλλευση αυτή.

- FUMÉ: Ο όρος αυτός, που στα ελληνικά σημαίνει καπνισμένος, αναφέρεται στη διαδικασία παραγωγής οίνων με τη συγκεκριμένη αυτή μέθοδο. Είναι μία νέα σχετική ένδειξη, αφού εμφανίστηκε στην Ελλάδα το 1995. Τα κρασιά αυτά, ζυμώνονται απευθείας με τις οινολάσπες και έτσι παίρνουν στοιχεία που τα κάνουν να έχουν μία ιδιαίτερη γεύση και να δέχονται παλαίωση για 2 χρόνια. Τα FUMÉ είναι συνήθως λευκά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Στο κεφάλαιο αυτό αναφέρονται οι κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Ελλάδας. Αρχίζοντας από το Βορρά και συνεχίζοντας προς το Νότο, θα δούμε όλες τις περιοχές της χώρας μας που παράγουν αξιόλογους οίνους, αλλά θα επικεντρωθούμε περισσότερο στους τόπους εκείνους που μας δίνουν οίνους ποιότητας, ΟΠΑΠ και ΟΠΕ.

❖ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗ

Ξεκινώντας από τη Θράκη, θα μπορούσαμε να πούμε ότι υπάρχει έλλειψη αξιόλογης οινοπαραγωγής, έτσι ώστε να μνημονευθεί στο παρόν πόνημα. Γι' αυτό η ανάλυσή μας θα επικεντρωθεί στους Μακεδονικούς Οίνους.

Η Μακεδονία από τα μέσα του 19ου αιώνα ως τα μέσα του 20ου αντιμετώπισε μία σωρεία προβλημάτων: πολεμικές επιχειρήσεις, μετανάστευση και φυλλοξήρα οδήγησαν στην εκμηδένιση της αμπελουργίας. Τις τελευταίες, όμως, δεκαετίες, η Μακεδονία κερδίζει το χαμένο έδαφος, ειδικά στην παραγωγή κόκκινου ξηρού κρασιού ποιότητας. Αναμφισβήτητα, η πιο παραδοσιακή ποικιλία της Μακεδονίας είναι το Ξινόμαυρο, στο οποίο ορισμένες περιοχές της, όπως το Αμύνταιο, η Γουμένισσα και η Νάουσα, διαπρέπουν.

Αμύνταιο

Το Αμύνταιο βρίσκεται στο Νομό Κοζάνης. Τα αμπέλια του Αμυνταίου, χτυπημένα από τη φυλλοξήρα τα έτη 1912-1913, αναμπελώθηκαν τη δεκαετία του 1920, όταν οι Μικρασιάτες πρόσφυγες μετέδωσαν εκεί τις παραδοσιακές οινοποιητικές γνώσεις τους. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται σε υψόμετρο 650 μέτρων. Η ποικιλία της περιοχής

είναι το Ξινόμαυρο. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει περίπου 5500 στρέμματα. Οι τύποι των κρασιών που μας δίνει το Αμύνταιο είναι: α) Ερυθρός Ξηρός, β) Ροζέ Ξηρός, γ) Ροζέ Αφρώδης. Το 1971 αποδόθηκε στην περιοχή η ονομασία ΟΠΑΠ Αμύνταιο με τόπους παραγωγής τα χωριά: Αμύνταιο, Άγιος Παντελεήμονας, Βεγόρας, Λακκιά, Κλειδί, Αντίγονος, Μανιάκι, Πέτρες, Φανός, Ξυνό Νερό, Πεδινό, Αετός, Ροδόνα, Αγραπίδα, Αναγύρι, Βαρικό.

Γουμένισσα

Η Γουμένισσα βρίσκεται στο Νομό Κιλκίς. Ενώ οι αμπελώνες της είχαν καταστραφεί ολοκληρωτικά από τη φυλλοξήρα το 1918, η σταδιακή αναμπέλωσή της άρχισε το 1924. Ωστόσο, η οινολογική έκρηξη της περιοχής πραγματοποιήθηκε από το 1970 και έπειτα. Οι αμπελώνες της Γουμένισσας καλλιεργούνται σε υψόμετρο 250 μέτρων, στις πλαγιές του όρους Πάικο. Οι ποικιλίες από τις οποίες παράγεται το ΟΠΑΠ Γουμένισσα είναι το Ξινόμαυρο με τη Νεγκόσκα σε αναλογία 4 προς 1. Ο τύπος που μας δίνει η Γουμένισσα είναι ερυθρός ξηρός. Η ονομασία ΟΠΑΠ Γουμένισσα αποδόθηκε στην περιοχή το 1981 με τόπους παραγωγής τα χωριά: Γουμένισσα, Φιλιριά, Στάθι, Γοργόπη, Γρίβα, Κόππη, Πεντάλοφο και Γερακόνα.

Νάουσα

Η Νάουσα είναι μία κωμόπολη του Νομού Ημαθίας. Μέχρι το 1821 κατείχε ισχυρότατη θέση στην οينوπαραγωγή. Όταν όμως κήρυξε την ανεξαρτησία της, υπέστη πλήρη καταστροφή από τις τουρκικές δυνάμεις. Επόμενο καταστροφικό πλήγμα της ναουσαϊκής αμπελουργίας αποτέλεσε η φυλλοξήρα, στις αρχές του 20ου αιώνα. Η ταυτόχρονη αναμπέλωση της περιοχής άρχισε τα τέλη της δεκαετίας του 1960. Οι αμπελώνες καλλιεργούνται σε υψόμετρο 150-300 μέτρων. Η ποικιλία του οίνου ΟΠΑΠ Νάου-

σα είναι και εδώ το Ξινόμαυρο. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει 7000 στρέμματα. Ο τύπος που μας δίνει η Νάουσα είναι ο ερυθρός ξηρός οίνος που έχει φωτεινό χρώμα, άρωμα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, με εμφανείς τανίνες και παρατεταμένη επίγευση. Η ονομασία ΟΠΑΠ Νάουσα δόθηκε στην περιοχή το 1971 και περιλαμβάνει τους αμπελώνες της Νάουσας, της Στενήμαχου, του Γιαννακοχωρίου, της Μαρίνας, των Λευκαδίων, του Κοπανού και ορισμένα τμήματα του Τριλόφου.

Τέλος, σκόπιμο είναι να αναφερθεί ότι η Νάουσα αποτελεί την πλέον σημαντική αναπαραγωγική περιοχή της Μακεδονίας και μία από τις σημαντικότερες της Ελλάδας.

Πλαγιές Μελίτωνα

Την παραγωγή του οίνου ΟΠΑΠ Πλαγιές Μελίτωνα, στην περιοχή του Νέου Μαρμαρά Χαλκιδικής, έχει αναλάβει αποκλειστικά με συστηματική εργασία ήδη από το 1966 το Κτήμα Καρράς (Domaine Carras). Στην περιοχή αυτή έχουν φυτευθεί ελληνικές και γαλλικές ποικιλίες. Αξίζει να αναφερθεί ότι στους αμπελώνες Καρρά φυτεύθηκαν για πρώτη φορά στην Ελλάδα αμπέλια της ποικιλίας Cabernet Sauvignon. Οι αμπελώνες του κτήματος απλώνονται σε υψόμετρο 140-350 μέτρων. Οι ποικιλίες που συμμετέχουν στον ΟΠΑΠ Πλαγιές Μελίτωνα είναι κυρίως ο Ροδίτης και έπειτα το Λημνιό, το Αθήρι, το Ασύρτικο, το Cabernet Sauvignon και το Cabernet Franc. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει περίπου 800 στρέμματα. Οι τύποι των οίνων που μας δίνει είναι: α) Λευκός ξηρός, β) Ερυθρός Ξηρός. Η ονομασία ΟΠΑΠ Πλαγιές Μελίτων ισχύει για το Κτήμα Καρράς από το 1981.

Άλλες αξιόλογες περιοχές

Υπάρχουν αρκετές περιοχές της Μακεδονίας που παράγουν αξιόλογους Τοπικούς Οίνους. Αυτές είναι:

- Η Επανωμή, στο Νομό Θεσσαλονίκης, που παράγει τον Επανωμίτικο Τοπικό Οίνο λευκό ξηρό, παραγόμενο από Ασύρτικο.
- Η Νέα Μεσημβρία στο Νομό Θεσσαλονίκης, που παράγει το Μεσημβριώτικο Τοπικό Οίνο λευκό ξηρό, παραγόμενο από Ροδίτη και Ζουμιάτικο.
- Το Άγιο Όρος, που παράγει τον Αγιορείτικο Τοπικό Οίνο: α) Λευκό ξηρό από Ροδίτη, β) Ροζέ ξηρό από Λημιό και Ροδίτη, γ) Ερυθρό ξηρό από Ξινόμαυρο και Grenache rouge.
- Τη Δράμα, που παράγει τον Τοπικό Οίνο Δράμας: α) Λευκό ξηρό από Ζουμιάτικο, Ροδίτη, Ασύρτικο, Cabernet Sauvignon, β) Ροζέ ξηρό από Λημιό, Ζουμιάτικο, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
- Η Σιάτιστα, στο Νομό Κοζάνης, που παράγει τον Τοπικό Οίνο Σιάτιστας: α) Ροζέ ξηρό, β) Ερυθρό ξηρό από Ξινόμαυρο.
- Ο Βερτίσκος, στο Νομό Σερρών, που παράγει τον Τοπικό Οίνο Πλαγιές Βερτίσκου ροζέ ξηρό από Ξινόμαυρο, Αθήρι και Ασύρτικο.
- Και τέλος, ο Μακεδονικός Τοπικός Οίνος, που ξεχωρίζει για την ποιότητά του ανάμεσα στους άλλους. Διακρίνεται σε: α) Λευκό ξηρό από Ροδίτη, Αθήρι και Ασύρτικο, β) Ροζέ ξηρό και γ) Ερυθρό ξηρό από Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Λημιό.

❖ ΗΠΕΙΡΟΣ

Στην Ήπειρο η αμπελουργία δεν ήταν ανεπτυγμένη ούτε κατά την αρχαιότητα, ούτε είναι ιδιαίτερα και στις μέρες μας, λόγω του ιδιόρρυθμου κλίματός της και της γε-

ωγραφικής της θέσης. Ωστόσο, οι περιοχές της Ζίτσας και του Μετσόβου αποτελούν την εξαίρεση του κανόνα.

Ζίτσα

Η Ζίτσα του Νομού Ιωαννίνων ιδρύθηκε το 150 αιώνα από ανθρώπους που επιθυμούσαν να ελαχιστοποιήσουν την οθωμανική παρουσία στη ζωή τους. Στην περιοχή της ευδοκούν οι ποικιλίες Ντεμπίνα, Βλάχικο και Μπεκάρι. Η ποικιλία, όμως, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του ΟΠΑΠ Ζίτσα είναι μόνο η Ντεμπίνα. Οι αμπελώνες της απλώνονται σε υψόμετρο 500 μέτρων. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει περίπου 1200 στρέμματα και δίνει οίνους λευκούς ξηρούς (με ισορροπημένη φρουτώδη λεπτή γεύση), καθώς και αφρώδη ή ημιαφρώδη κρασιά. Η ονομασία ΟΠΑΠ Ζίτσα ισχύει από το 1971 περιλαμβάνοντας τους αμπελώνες της Ζίτσας, του Πρωτόπαππα, της Κιματιάς, του Γαβρισίου και άλλων μικρότερων χωριών .

Μέτσοβο

Το Μέτσοβο μέχρι πριν 60-70 χρόνια είχε 1150 στρέμματα αμπελώνων σε υψόμετρο 1000 μέτρων. Ωστόσο, όλα αυτά καταστράφηκαν και δεν ξαναφυτεύθηκαν ως το 1964. Τότε, η οικογένεια Αβέρωφ άρχισε την αναμπέλωση φυτεύοντας κλήματα της ποικιλίας Cabernet Sauvignon με σκοπό να φτιάξει κόκκινο ξηρό κρασί.

Χαρακτηριστικό της Ηπείρου είναι η έλλειψη Τοπικών Οίνων.

❖ ΘΕΣΣΑΛΙΑ

Ο κάμπος της Θεσσαλίας δεν παρουσιάζει σπουδαίο οινολογικό ενδιαφέρον. Λόγω, όμως, των ορεινών όγκων και της θάλασσας, τα οποία τον περιλαμβάνουν, δημιουργείται πρόσφορο περιβάλλον για το κρασί.

Αγχιάλος

Η Αγχιάλος βρίσκεται στο Νομό Μαγνησίας, λίγα χιλιόμετρα νότια του Βόλου, στην παραλία του Παγασητικού. Στην περιοχή καλλιεργούνται οι ποικιλίες Ροδίτης (κυρίως), Σαββατιανό και Συκιώτης. Οι αμπελώνες του ΟΠΑΠ Αγχιάλος απλώνονται από 0 έως 200 μέτρα. Η ποικιλία που μας δίνει τον ΟΠΑΠ οίνο είναι ο Ροδίτης κατά 85% και το Σαββατιανό κατά 15%. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει 4000 στρέμματα. Ο οίνος του είναι λευκός ξηρός. Η ονομασία ΟΠΑΠ Αγχιάλος ισχύει από το 1971 και η ζώνη ονομασίας περιλαμβάνει την Αγχιάλο, το Αϊδίνιο, το Κρόκι και τις Μικροθήβες.

Μεσενικόλα

Η Μεσενικόλα βρίσκεται στο Νομό Καρδίτσας. Εξαιτίας της μετανάστευσης στην περιοχή αυτή, η αναμπέλωση ήταν ιδιαίτερα μακροχρόνια και επίπονη. Παρόλα αυτά, σε υψόμετρο 250-300 μέτρων οι ποικιλίες Μαύρο Μεσενικόλα, Carignan και Syrah μας δίνουν τον ΟΠΑΠ Μεσενικόλα. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει 700 στρέμματα. Ο οίνος του είναι ερυθρός ξηρός. Η ονομασία ΟΠΑΠ Μεσενικόλα ισχύει από το 1994 και η ζώνη ονομασίας περιλαμβάνει τα χωριά Μεσενικόλα, Μοσκός και Μορφοβούνιο.

Ραψάνη

Η Ραψάνη ιδρύθηκε το 15ο αιώνα από ανθρώπους που δεν επιθυμούσαν την οθωμανική κυριαρχία, στο Νομό Λαρίσης. Από τότε ως σήμερα, η περιοχή έχει δημιουργήσει σημαντική αναλογική παράδοση. Τα αμπέλια της, σε υψόμετρο 300-500 μέτρων με νοτιοανατολικό προσανατολισμό, μας δίνουν τον οίνο ΟΠΑΠ Ραψάνη από Ξινόμαυρο, Σταυρωτό και Κρασάτο. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει 3000 στρέμματα. Μας δίνει οίνο ερυθρό ξηρό. Η ονομασία ΟΠΑΠ Ραψάνη έχει τεθεί σε ισχύ από το 1971 με καλλιερ-

γητικούς τόπους τη Ραψάνη.

Άλλες οινοποιητικές περιοχές της Θεσσαλίας που παράγουν Τοπικούς Οίνους είναι:

- Η Κρανιά, στο Νομό Λαρίσης, που παράγει τον Κρανιώτικο Τοπικό Οίνο λευκό ξηρό από Cabernet Sauvignon και Merlot.
- Ο Τύρναβος, στο Νομό Λαρίσης, που παράγει τον Τοπικό Οίνο Τυρνάβου λευκό ξηρό από Μπατίκι και Ροδίτη.
- Τέλος, η παραγωγή της Θεσσαλίας περιλαμβάνει το Θεσσαλικό Τοπικό Οίνο λευκό ξηρό από Ροδίτη και Σαββατιανό.

❖ ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

Από ποσοτική άποψη, το γεωγραφικό διαμέρισμα της Στερεάς είναι πρώτο σε παραγωγή οίνου, αφού κατέχει το 1/3 της παραγωγής οίνου πανελλαδικώς, με το σύνολο σχεδόν της παραγωγής να προέρχεται από τους Νομούς Αττικής, Βοιωτίας και Ευβοίας. Το κύριο χαρακτηριστικό της Στερεάς Ελλάδας είναι η παραγωγή ρετσίνας. Η ποικιλία από την οποία παράγεται η ρετσίνα είναι το Σαββατιανό, ενώ στις υπόλοιπες περιοχές καλλιεργείται ο Ροδίτης.

Αν έδινε κανείς έναν ορισμό στη ρετσίνα, θα την όριζε ως λευκό, ξηρό, ρητινωμένο κρασί που παράγεται από Σαββατιανό. Η παρουσία της ρετσίνας στη Στερεά Ελλάδα εξηγείται απ' τη μία λόγω της ύπαρξης πευκοδασών στην περιοχή και από την άλλη ότι η ρητίνη χρησιμοποιείται σαν συντηρητικό του κρασιού και σαν βελτιωτικό γεύσης. Παλαιότερα, η αναλογία ρητίνης στο κρασί ήταν 7-8%. Σήμερα, η νομοθεσία επιτρέπει περιεκτικότητα ρητίνης έως 1%. Μέχρι τη δεκαετία του '60 δέσποζε η χύμα ρετσίνα, ενώ η εμφάνιση της εμφιαλωμένης επιβλήθηκε αφού: α) βελτιώθηκε η ποιότη-

τα με αλματώδη βήματα και καθιερώθηκαν προδιαγραφές και β) η ρετσίνα ταξίδεψε σε όλα τα μέρη της Ελλάδας.

Η Στερεά Ελλάδα στερείται οίνων ΟΠΑΠ και ΟΠΕ. Διαθέτει όμως μία πλειάδα αξιόλογων τοπικών οίνων από:

- Τη Θήβα, του Νομού Βοιωτίας, που παράγει το Θηβαϊκό Τοπικό Οίνο λευκό ξηρό που παράγεται από Σαββατιανό, Ροδίτη, Ασύρτικο, Αθήρι, Chardonnay και Sauvignon Blanc.
- Την Αυλίδα Αττικής, τον Τοπικό Οίνο Ριτσώνας Αυλίδος λευκό ξηρό από Σαββατιανό και Ροδίτη.
- Την Παιανία Αττικής, τον Παιανίτικο Τοπικό Οίνο λευκό ξηρό από Σαββατιανό και Ασύρτικο.
- Την Αττική, τον Τοπικό Οίνο Αττικής ερυθρό ξηρό από Cabernet Sauvignon.
- Τη Βιλίτσα Αττικής, τον Τοπικό Οίνο Βιλίτσας ερυθρό ξηρό από Cabernet Sauvignon.
- Την Παλλήνη Αττικής, τον Παλληνιώτικο Τοπικό Οίνο λευκό ξηρό από Σαββατιανό και Ασύρτικο.
- Τις Πλαγιές Κιθαιρώνα Αττικής, τον Τοπικό Οίνο Πλαγιών Κιθαιρώνα λευκό ξηρό από Σαββατιανό και Ασύρτικο.
- Των Βορείων Πλαγιών Πεντελικού, τον Τοπικό Οίνο Βορείων Πλαγιών Πεντελικού λευκό ξηρό από Chardonnay.

❖ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Η Πελοπόννησος αποτελεί την πλέον πολύμορφη οινολογικά περιοχή της Ελλάδας. Στο εσωτερικό της κυριαρχούν οι ενδογενείς ποικιλίες, ενώ στο Βορειοδυτικό και δυτικό τμήμα της συναντά κανείς την επίδραση των Ιονίων Νήσων. Η οινοπαραγωγή

της Πελοποννήσου φθάνει το 25% της ελληνικής παραγωγής, καταλαμβάνοντας τη δεύτερη θέση μετά από τη Στερεά Ελλάδα.

Μαντινεία

Η Μαντινεία βρίσκεται σε μία περιοχή στα Κεντρικά της Πελοποννήσου, στο Νομό Αρκαδίας. Βρίσκεται σε μία περιοχή με δύο μεγάλες οροσειρές που χαρακτηρίζεται από καλοκαιρινές βροχές και χαμηλές θερμοκρασίες. Το κλίμα αυτό ευνοεί την ανάπτυξη της ποικιλίας Μοσχοφίλερο, που καλύπτει το 70- 75% των αμπελώνων της περιοχής εκείνης. Τα αμπέλια της Μαντινείας, σε υψόμετρο 650 μέτρων, μας δίνουν τον ΟΠΑΠ Μαντινεία. Οι ποικιλίες που αναμιγνύονται για τον οίνο αυτόν είναι το Μοσχοφίλερο και οι Ασπρούδες, διάφορες λευκές ποικιλίες της περιοχής. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει 5000 στρέμματα. Μας δίνει οίνο λευκό ξηρό με χαμηλούς αλκοολικούς βαθμούς, υψηλή οξύτητα και θαυμάσιο λεπτό άρωμα. Η ονομασία έχει τεθεί σε ισχύ από το 1971 στους αμπελώνες της Μαντινείας της Τρίπολης, του Λεβιδίου, του Αρτεμισίου, του Παρθενίου, του Αγίου Κωνσταντίνου και άλλων κοντινών περιοχών.

Νεμέα

Η Νεμέα βρίσκεται στο Νομό Κορίνθου. Οι αμπελώνες της έχουν ζωή τουλάχιστον 500 χρόνια. Η παλαιότερη ονομασία της Νεμέας ήταν Άγιος Γεώργιος. Από εκεί, λοιπόν, προέρχεται το όνομα της εκλεκτής ερυθρής ποικιλίας Αγιωργίτικο, το οποίο καλλιεργείται αποκλειστικά στη Νεμέα. Μας δίνει κρασί με βαθύ ρουμπινί χρώμα με φρουτώδες άρωμα που παλαιώνοντας αποκτά πλούσιο μπουκέτο.

Ο ΟΠΑΠ Νεμέα οίνος, ο οποίος προέρχεται από αμπελώνες σε υψόμετρο έως 250 μέτρα, δίνει οίνους γλυκούς που φθάνουν τους 14-15 αλκοολικούς βαθμούς. Οι αμπελώνες στα 450-650 μέτρα δίνουν τους καλύτερους οίνους με βαθύ χρώμα, πλούσιο

μπουκέτο και γεμάτο σώμα. Τα κρασιά αυτά φθάνουν τους 13 αλκοολικούς βαθμούς. Οι αμπελώνες, τέλος, στα 750-800 μέτρα μας δίνουν ανοιχτόχρωμα κρασιά με αλκοολικότητα στους 11,5 βαθμούς, με φρουτώδη γεύση και φρουτώδες άρωμα. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει 6000 στρέμματα. Μας δίνει οίνο ερυθρό ξηρό. Ο ΟΠΑΠ Νεμέα έχει εγκριθεί από το 1971 στους αμπελώνες της Νεμέας, της Αρχαίας Νεμέας, των Αηδονιών, του Λεωνιδίου, του Ασπρόκαμπου, της Δάφνης, του Καστρακίου, του Τιταίου και άλλων μικρότερων χωριών.

Πάτρα

Η Αχαΐα είναι παραδοσιακός παραγωγός κρασιών για πολλούς αιώνες, αποτελώντας έναν από τους σημαντικότερους αμπελουργικούς νομούς. Παράγει τους εξής οίνους με ονομασία προέλευσης:

- Τον ΟΠΑΠ Πάτρα, από αμπελώνες σε υψόμετρο 600 μέτρων της ποικιλίας Ροδίτη. Η καλλιέργεια εκτείνεται σε 13500 στρέμματα. Μας δίνει οίνο λευκό ξηρό. Ο ΟΠΑΠ Πάτρα έχει τεθεί σε ισχύ από το 1981 για όλους τους αμπελώνες του Δήμου Πατρέων.
- Τον ΟΠΕ Μαυροδάφνη Πατρών, ένα φυσικά γλυκό κρασί, που οφείλει τη φήμη της στο γεγονός ότι παλαιώνει σε δρύινα βαρέλια για μεγάλο χρονικό διάστημα. Είναι ένα κρασί πλούσιο σε αλκοόλ, το οποίο πρωτοπαρήχθηκε από το Γερμανό Gustav Clauss, ιδρυτή της Achaia Clauss. Η Μαυροδάφνη παλαιώνει για 8 χρόνια και δίνει κρασί με βαθύ ρουμπινί χρώμα με ευωδίες από κεράσι και βανίλια και οσμές αποξηραμένων φρούτων αλλά και σοκολάτας. Οι αμπελώνες που παράγουν τον ΟΠΕ Μαυροδάφνη βρίσκονται σε υψόμετρο 200-350 μέτρων. Οι ποικιλίες που συνυπάρχουν είναι η Μαυροδάφνη και η Κορινθιακή σταφίδα. Η καλλιέργεια εκτείνεται σε 1200 στρέμματα. Μας δίνει οίνο γλυκό. Η ονομασία της ισχύει από

το 1971 και οι περιοχές γύρω από την Πάτρα είναι αυτές στις οποίες καλλιεργείται.

- Τον ΟΠΕ Μοσχάτο Πατρών, που καλύπτει αμπελώνες 700 περίπου στρεμμάτων, εκτεινόμενες στην περιοχή ανατολικά της Πάτρας, από τη θάλασσα ως τους πρόποδες του όρους Παναχαϊκό. Παράγεται από την ποικιλία Μοσχάτο Άσπρο, γνωστό και ως Μοσχούδι. Μας δίνει λευκό γλυκό οίνο. Η ονομασία ΟΠΕ ισχύει από το 1982.
- Τον ΟΠΕ Μοσχάτο Ρίου Πατρών, που καλύπτει αμπελώνες 700 στρεμμάτων, στην περιοχή ανατολικά της πορθμιακής σύνδεσης Ρίου-Αντιρρίου. Παράγεται και αυτός από Μοσχάτο Άσπρο, που μας δίνει λευκό γλυκό οίνο. Η ονομασία ΟΠΕ ισχύει από το 1982.

Οι τοπικοί οίνοι της Πελοποννήσου είναι:

- Ο Τοπικός Οίνος Πλαγιών Πετρωτού, που μας δίνει ερυθρό ξηρό οίνο από Μαυροδάφνη και Cabernet Sauvignon.
- Ο Τοπικός Οίνος Τριφυλλίας, που μας δίνει οίνο: α) Λευκό ξηρό από Ugni Blanc και Φιλέρι, β) Ερυθρό ξηρό από Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Carignan, Grenache rouge.
- Ο Τοπικός Οίνος Πυλίας, που μας δίνει λευκό ξηρό από Ροδίτη, Ugni Blanc και Chardonnay.
- Ο Τοπικός Οίνος Πλαγιών Ορεινής Κορινθίας, που μας δίνει ροζέ ξηρό οίνο από Αγιωργίτικο.
- Ο Τοπικός Οίνος Πετρινών, που μας δίνει ερυθρό ξηρό από Refosco και Μαυροδάφνη.
- Και τέλος, ο Πελοποννησιακός Τοπικός Οίνος: α) λευκός ξηρός από Ροδίτη, Μο-

σχοφίλερο και Ασπρούδες, β) ερυθρός ξηρός από Αγιωργίτικο.

❖ ΝΗΣΙΑ ΙΟΝΙΟΥ

Τα Επτάνησα έχουν ως τόπος αρκετές ιδιομορφίες. Πρακτικά, δεν γνώρισαν τουρκική κατοχή. Αποτελούν το δυτικότερο τμήμα της Ελλάδας και από γεωγραφική και από πολιτισμική άποψη λόγω της παρουσίας των Βενετών. Έχουν εύκρατο κλίμα και πολλές βροχοπτώσεις, ενώ ο αμπελουργικός τους χάρτης ποικίλλει.

Κεφαλονιά

Η Κεφαλληνία δεν έχει να επιδείξει ιδιαίτερη αναπαραγωγή ως τα μέσα του 19ου αιώνα. Από τότε, οι γνώστες της οινολογίας διαπίστωσαν ότι το νησί ήταν προικισμένο εδαφολογικά και κλιματολογικά. Έτσι, άρχισε η συστηματική οينوπαραγωγή που βασίστηκε κυρίως στην καλλιέργεια της ποικιλίας Ρομπόλα. Άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται στην Κεφαλονιά είναι το Τσαούσι, ο Κοζανίτης, το Ζακυνθινό και το Περαχωρίτικο για λευκά κρασιά και το Θηνιάτικο για κόκκινα.

Η Ρομπόλα, το ακριβότερο ελληνικό σταφύλι, μας δίνει τον οίνο ΟΠΑΠ Ρομπόλα Κεφαλονιάς σε αμπελώνες με υψόμετρο από 250-800 μέτρα. Η καλλιέργεια εκτείνεται στα 32000 στρέμματα. Μας δίνει οίνο λευκό ξηρό. Ο ΟΠΑΠ Ρομπόλα Κεφαλληνίας έχει τεθεί σε ισχύ από το 1971 στις περιοχές οινοποίησης γύρω από την Κεφαλονιά.

Επίσης, η Κεφαλονιά διαθέτει 2 οίνους ΟΠΕ:

- Το Μοσχάτο Κεφαλληνίας, λευκό γλυκό από Μοσχάτο λευκό και έτος ισχύος το 1982 και
- Τη Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας, ερυθρό γλυκό από Μαυροδάφνη και κορινθιακή σταφίδα, με έτος ισχύος το 1971.

Και οι δύο βρίσκονται σε περιθωριακή κατάσταση, αφού οι αμπελώνες που καλ-

λιεργούνται δεν ξεπερνούν τα 200 στρέμματα.

Ζάκυνθος

Η Ζάκυνθος ήδη από το 1600, σύμφωνα με ένα στιχούργημα της εποχής, είχε 34 ποικιλίες αμπέλου και τρεις αιώνες αργότερα ο αριθμός αυτός ξεπερνά τους 80. Όμως, όλη αυτή τη μακρά περίοδο, οι ποικιλίες της αμπέλου επισκιάζονται από την παρουσία της Ζακυνθινής σταφίδας, κορυφαίας σε παγκόσμιο επίπεδο.

Το χαρακτηριστικό κρασί της Ζακύνθου είναι το Βερντέα, το οποίο εμφανίζεται στις αρχές του 19ου αιώνα. Είναι ένα λευκό ξηρό επιτραπέζιο κρασί, με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη. Υπάρχουν 2 τύποι Βερντέα:

- Ένας παραδοσιακός που έχει ωριμάσει σε βαρέλια, με υψηλό αλκοολικό βαθμό, κεχριμπαρένιο χρώμα και πλούσια γεύση. Πίνεται πριν ή μετά το φαγητό.
- Ένας άλλος τύπος λευκού ξηρού κρασιού που πίνεται με το φαγητό.

Παλαιότερα, η κύρια ποικιλία που χρησιμοποιούταν για την παραγωγή του Βερντέα ήταν το Γουστουλίδι, ενώ σήμερα χρησιμοποιούνται η Ρομπόλα, ο Παύλος και το Σκιαδόπουλο.

Όσον αφορά τα υπόλοιπα νησιά, γνωρίζουμε τα εξής:

- Η Ιθάκη, η οποία είχε πλούσιο αναπαραγωγικό παρελθόν (το 1985 χρυσό μετάλλιο στην έκθεση του Παρισιού), σήμερα πρακτικά δεν έχει οινοπαραγωγή. Οι ποικιλίες που συνεχίζουν να καλλιεργούνται είναι: η Μαυροδάφνη, το Θιακό και το Μοσχάτο λευκό.
- Η Λευκάδα, κατά το δεύτερο μισό του 19ου αιώνα και λόγω της καταστροφής της γαλλικής αμπέλου από τη φυλλοξήρα, ήταν ο κύριος προμηθευτής της Γαλλίας σε

κρασί για χαρμάνια. Η βασική ποικιλία σήμερα είναι το Βερτζαμί.

- Η Κέρκυρα έχει αρκετές ποικιλίες αμπέλου με σημαντικότερες το λευκό Κοκοτρύγη και την ερυθρή Πετροκόρυθο. Άλλες ποικιλίες είναι η Ρομπόλα, ο Κοζανίτης, το Φιδιά, το Σκοπελίτικο, η Μαυροδάφνη, το Μοσχάτο λευκό και το Μαρτζαβί.

Τα Ιόνια νησιά στερούνται Τοπικών Οίνων.

❖ ΝΗΣΙΑ ΑΙΓΑΙΟΥ

Τα νησιά του Αιγαίου, λόγω κλίματος, έχουν να επιδείξουν έντονη αναπαραγωγική ιστορία. Στην ανάλυσή μας, θα δώσουμε έμφαση στα νησιά που παράγουν οίνους ΟΠΑΠ και ΟΠΕ.

Σαντορίνη

Τα κρασιά της Σαντορίνης είναι μοναδικά στην Ελλάδα και στην Ευρώπη. Σ' αυτό συντελεί το έδαφός της, ασβεστολιθικό και σχιστολιθικό καλυμμένο από τέφρα, λάβα και ελαφρόπετρα από τις εκρήξεις του ηφαιστείου της, και το κλίμα, που χαρακτηρίζεται από θερμό και ξηρό καλοκαίρι, με τη μεγαλύτερη ηλιοφάνεια στην Ελλάδα. Όλο το χρόνο φυσούν ισχυροί άνεμοι. Η Σαντορίνη παράγει τρία παραδοσιακά κρασιά:

- Το μπρούσκο, λευκό, ροζέ ή ερυθρό, που παράγεται στο νησί από την εποχή της Βενετσιάνικης κυριαρχίας (13ος αιώνας). Το κρασί αυτό φθάνει ως τους 16-17 αλκοολικούς βαθμούς και χαρακτηρίζεται ως στυφό λόγω της τανικότητας του Ασύρτικου. Χαρακτηρίζεται, ακόμη, από υψηλή οξύτητα. Παράγεται, αν είναι: α) Λευκό, από Ασύρτικο, β) Ερυθρό, από Μανδηλαριό, γ) Ροζέ, από μίγμα των δύο.
- Το νυχτέρι, λευκό ξηρό κρασί που πήρε το όνομά του από τους απασχολούμενους στην παραγωγή του, που δουλεύουν ως αργά τη νύχτα, κάνουν δηλαδή νυχτέρι.

Παράγεται κυρίως από Ασύρτικο με προσμίξεις από Αϊδάνι και Αθήρι.

- Το βισάντο, γλυκό κρασί, που πήρε το όνομά του από την ιταλική φράση *Vino Santo* (Άγιο Κρασί). Για την παραγωγή του χρησιμοποιούνται Ασύρτικο και Αϊδάνι.

Η Σαντορίνη παράγει και τον οίνο ΟΠΑΠ Σαντορίνη από την ποικιλία Ασύρτικο το λευκό ξηρό και Ασύρτικο με Αϊδάνι το λευκό γλυκό. Η καλλιέργεια περιλαμβάνει 12000. Από το 1971 ισχύει ο ΟΠΑΠ Σαντορίνη στις περιοχές της Σαντορίνης και της Θηρασίας.

Πάρος

Η Πάρος αντιμετωπίζει τις ίδιες καιρικές συνθήκες με τη Σαντορίνη. Έτσι, οι κάτοικοί της, για να προφυλάξουν τα κλήματα από τους ανέμους, επινόησαν τις απλωταριές, δηλαδή την έντονη κλίση των στελεχών των κλημάτων προς το έδαφος, έτσι ώστε οι παραφυάδες τους να σέρνονται στο χώμα. Η αμπελουργική παράδοση της Πάρου χάνεται στα βάθη του χρόνου. Οι κυριότερες ποικιλίες που καλλιεργούνται στο νησί είναι η κόκκινη Μανδηλαριά, το λευκό Σαββατιανό και η Κόκκινη Βάφτρα. Μέχρι τη δεκαετία του '70 η Πάρος παρήγαγε κρασί μόνο για προσμείξεις. Από εκεί και πέρα όμως, με μοχλό κίνησης τον τουρισμό, οδηγήθηκε σε πλήρη άνθηση.

Το αποκορύφωμα ήταν το 1981, όταν και καθιερώθηκε ο οίνος ΟΠΑΠ Πάρος. Τα ΟΠΑΠ Πάρος είναι: α) λευκό ξηρό από Μονεμβασιά 100% και β) Ερυθρό ξηρό από Μανδηλαριά 66% και Μονεμβασιά 33%. Η συνολική έκταση των αμπελώνων είναι 8000 στρέμματα. Η ζώνη παραγωγής του ΟΠΑΠ Πάρος καλύπτει όλο το νησί. Εδώ έχουμε να παρατηρήσουμε ότι το ΟΠΑΠ Πάρος είναι η μόνη περίπτωση στην Ελλάδα συναινοποίησης ερυθρών σταφυλιών με λευκά.

Λήμνος

Το Λημινό, ποικιλία που έχει πατρίδα του τη Λήμνο, ενώ στην αρχαιότητα ευδοκίμωσε στο νησί, σήμερα δεν καλλιεργείται με την επιτυχία που έχει στη Χαλκιδική. Το αμπέλι που ευδοκίμει σήμερα στη Λήμνο είναι το Μοσχάτο Αλεξανδρείας χάρη στα ηφαιστειογενή, ασβεστολιθικά πετρώματά του. Αυτό είναι που μας δίνει τον οίνο ΟΠΑΠ Λήμνος λευκό: α) ξηρό, β) ημίξηρο, γ) ημίγλυκο. Η συνολική έκταση των αμπελώνων είναι 4000 στρέμματα. Η ονομασία δόθηκε για παραγωγή ΟΠΑΠ σε όλο το νησί το 1971.

Η Λήμνος, επίσης, μας δίνει τον οίνο ΟΠΕ Μοσχάτος Λήμνου λευκό γλυκό με ονομασία προελεύσεως από το 1982, που παράγεται με Μοσχάτο Αλεξανδρείας σε ορισμένα χωριά του νησιού.

Ρόδος

Η Ρόδος ήταν μεγάλο οινοποιητικό κέντρο ήδη από τον 7ο αιώνα π.Χ. Μέχρι και το 1522, γνώρισε πολλές διακυμάνσεις, οπότε και εξαθλιώθηκε λόγω της Τουρκοκρατίας. Η οινοπαραγωγική δραστηριότητα ανέκαμψε από το 1928 και έπειτα, με την ίδρυση της CAIR. Στο νησί κυριαρχούν δύο ποικιλίες: α) το Αθήρι, που μας δίνει το λευκό ξηρό ΟΠΑΠ Ρόδος με 10000 στρέμματα καλλιέργειας και β) η Μανδηλαριά (Αμοργιανό στην τοπική διάλεκτο), που μας δίνει τον κόκκινο ξηρό οίνο ΟΠΑΠ Ρόδος με 5000 στρέμματα καλλιέργειας. Η ονομασία ισχύει από το 1971 για όλη την επικράτεια του νησιού.

Επίσης, η Ρόδος παράγει και τον οίνο ΟΠΕ Μοσχάτος Ρόδου, λευκό γλυκό με ονομασία προελεύσεως από το 1982, που παράγεται από Μοσχάτο λευκό και Μοσχάτο Τρανί στις περιοχές Απόλλωνα, Μονόλιθος, Αρχάγγελος, Φάνες, Έμπωνας, Αφάντου και Ψίνθος.

Σάμος

Η Σάμος στην αρχαιότητα δεν έχαιρε ιδιαίτερης εκτίμησης όσον αφορά την οινο- παραγωγή της. Από τις αρχές του 17ου αιώνα και έπειτα, όταν κάνει την εμφάνισή του το Μοσχάτο λευκό, η Σάμος αποκτά τεράστια φήμη κυρίως για το γλυκό της κρασί. Το Μοσχάτο σήμερα καλύπτει το 98% των 18000 στρεμμάτων του νησιού, που μας δίνουν τον οίνο ΟΠΕ Μοσχάτος Σάμου με ονομασία επικυρωμένη από το 1982. Ο οίνος είναι λευκός γλυκός και παράγεται στους αμπελώνες στο Καρλόβασι, στο Κοκκάρι, στους Βουρλιώτες, στον Πύργο, στον Παγόνδα κ.α.

Άλλα αξιοσημείωτα νησιά του Αιγαίου είναι:

- Η Χίος, που παράγει τον παραδοσιακό κουρουνιώτικο οίνο από την περιοχή Κουρούνια με την ποικιλία Μανδηλαριά.
- Η Ικαρία, που παρήγαγε τον αρχαιότερο ίσως οίνο με ονομασία προελεύσεως, τον Πράμνιο Οίνο, από την τοποθεσία Πράμνια Πέτρα.
- Η Σύρος, που παράγει το Συριανό Τοπικό Οίνο, λευκό ξηρό από Ασύρτικο και Μονεμβασιά.

Ο Αιγαιοπελαγίτικος Τοπικός Οίνος, ο οποίος παράγεται στα περισσότερα νησιά του Αιγαίου, είναι λευκός ξηρός από Ασύρτικο, Μανδηλαριά και Αθήρι.

❖ ΚΡΗΤΗ

Η Κρήτη έχει πλούσια ιστορία και στο χώρο της αμπελουργίας. Ο Μινωικός πολιτισμός έχει να επιδείξει πλούσια ευρήματα, με κυριότερο την ανακάλυψη του αρχαιότερου οινοποιείου στον κόσμο, στις Αρχάνες. Από το 12ο αιώνα μ.Χ. παρήγαγε το διάσημο οίνο Μαλβαζία. Μετά όμως το 1896, η παραγωγή άρχισε να φθίνει λόγω της εξέγερσης των Κρητικών εναντίον των Τούρκων. Η οινολογική αναγέννηση της Κρήτης άρχισε από το 1930, όταν και είχε περιέλθει στην Ελλάδα.

Αρχάνες

Οι Αρχάνες, που βρίσκονται στο Νομό Ηρακλείου, μας δίνουν τον οίνο ΟΠΑΠ Αρχάνες, ερυθρό ξηρό από Κοτσιφάλι 75% και Μανδηλαριά 25%. Η αμπελουργική ζώνη, που φτάνει σε υψόμετρο τα 700 μέτρα με 5000 στρέμματα στις Άνω Αρχάνες, Κάτω Αρχάνες, Βασιλιές, Σκαλάνι, Προφήτη Ηλία και Άγιο Σύλλα, έχει πάρει την ονομασία ΟΠΑΠ το 1971.

Πεζιά

Τα Πεζιά του Νομού Ηρακλείου μας δίνουν τον ΟΠΑΠ Πεζιά: α) λευκό ξηρό από Βηλάνα και β) ερυθρό ξηρό από Κοτσιφάλι και Μανδηλαριά. Οι αμπελώνες, έκτασης 8000 στρεμμάτων, βρίσκονται σε υψόμετρο 600 μέτρων. Ο λευκός ΟΠΑΠ θεσμοθετήθηκε το 1982, ενώ ο ερυθρός είχε θεσμοθετηθεί από το 1971. Και οι δύο οινοποιούνται στους αμπελώνες των Πεζών, της Καλλονής, της Μυρτιάς, του Χουδετσίου, του Αστρακίου και άλλων περιοχών.

Σητεία

Η Σητεία του νομού Λασιθίου μας δίνει τον ΟΠΑΠ Σητεία: α) λευκό ξηρό από Βηλάνα και Θρασαθήρι και β) Ερυθρό ξηρό από Λιάτικο και Μανδηλαριά. Οι αμπελώνες της ζώνης ΟΠΑΠ βρίσκονται σε υψόμετρο από 0-650 μέτρα σε μία έκταση 7000 στρεμμάτων. Η ονομασία έχει αποδοθεί το 1971 στους αμπελώνες της Σητείας, της Τουρλωτής, της Μυρσίνης και άλλων περιοχών.

Δαφνές

Οι Δαφνές του Νομού Ηρακλείου μας δίνουν τον οίνο ΟΠΑΠ Δαφνές: α) Ερυθρό ξηρό και β) Ερυθρό γλυκό από Λιάτικο σε αμπελώνες με έκταση 4000 στρέμματα και υψόμετρο 300-400 μέτρων. Η ονομασία ΟΠΑΠ Δαφνές ισχύει από το 1971 για παραγωγή στους αμπελώνες των Δαφνών, της Κερασιάς, του Βενεράτου, της Σίβας, του Αγίου Θωμά και άλλων μικρότερων περιοχών.

Η Κρήτη παράγει και έναν Τοπικό Οίνο, τον Κρητικό, που μπορεί να είναι: α) Λευκός ξηρός από Βηλάνα, Αθήρι, Θραψαθήρι, Sylvanen, Sauvignon, Ugni Blanc, β) Ροζέ ξηρός από Λιάτικο, Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά, Ρωμέικο, Λαδικινό, Syrah, Carignan, γ) Ερυθρός ξηρός από Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά και Λιάτικο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΒΔΟΜΟ

ΦΥΛΑΞΗ ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΟΙΝΩΝ

Είναι γνωστή η φράση «σαν το παλιό καλό κρασί». Είναι όμως σωστός ο ισχυρισμός αυτός; Ο ισχυρισμός αυτός, θα δούμε ότι καταρρίπτεται, εξετάζοντας τους όρους ωρίμανση και παλαίωση. Ωρίμανση είναι η παραμονή του κρασιού σε δρύινα βαρέλια και το σύνολο των διεργασιών που γίνονται σε αυτά. Παλαίωση είναι ο χρόνος που περνάει το κρασί στη φιάλη μέχρι να καταναλωθεί.

Τα ελληνικά λευκά και ροζέ κρασιά πρέπει να καταναλώνονται μέσα στον πρώτο χρόνο παραγωγής τους, αφού δεν βελτιώνονται με το χρόνο, οπότε και η παλαίωσή τους δεν έχει νόημα. Τα κόκκινα κρασιά, αντιθέτως, χρήζουν παλαίωσης έτσι ώστε να αποσυντεθούν οι ανθοκυάνες τους ή να ενωθούν με τις τανίνες του. Η παλαίωση πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε σε δρύινα βαρέλια.

Κόκκινα ελληνικά κρασιά που επιδέχονται παλαίωση είναι:

- Τα κρασιά της Πάρου για 2-3 χρόνια.
- Τα κρασιά της ποικιλίας Αγιωργίτικο για 4-5 χρόνια.
- Τα κρασιά της ποικιλίας Ξινόμαυρο για 5-8 χρόνια.
- Τα κρασιά των Πλαγιών Μελίτωνα για 10 ή παραπάνω χρόνια.
- Τα κρασιά από Cabernet Sauvignon για πολύχρονη ωρίμανση στο βαρέλι και παλαίωση στη φιάλη.
- Τέλος, η Μαυροδάφνη παλαιώνει για δεκάδες χρόνια μέχρι να φτάσει στο καλύτερο ποιοτικό της σημείο και να έρθει σε επαφή με τον καταναλωτή.

Η ιδανική κάβα

Οι προϋποθέσεις φύλαξης των φιαλών των οίνων σε έναν οποιοδήποτε χώρο είναι:

- Ο έλεγχος της υγρασίας.
- Η πλάγια θέση των φιαλών.
- Η σταθερή θερμοκρασία στους 11-13°.
- Η ύπαρξη ελάχιστου φωτισμού.
- Η απουσία υλικών με έντονη οσμή.
- Η έλλειψη κραδασμών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΟΓΔΩΟ

ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Λίγα λόγια θα αφιερώσουμε και για την τέχνη της γευσιγνωσίας, δίνοντας τους χαρακτηρισμούς του χρώματος, του αρώματος και της γεύσης του κρασιού.

Χρώμα

Το χρώμα του κρασιού χαρακτηρίζεται:

- Άσπρο, όταν δεν περιέχει χρωστικές ουσίες.
- Άσπρο από Άσπρα, όταν το λευκό κρασί παράγεται από άσπρα σταφύλια.
- Άσπρο από Μαύρο, όταν το λευκό κρασί παράγεται από κόκκινη ποικιλία.
- Άχρωμο, όταν δεν έχει απολύτως κανένα χρώμα.
- Χρυσαφί, όταν δίνει ευχάριστες οπτικές εντυπώσεις.
- Κίτρινο, όταν εκπέμπει ελάχιστες αντανακλάσεις.
- Υποκίτρινο-Κιτρινωπό, όταν του λείπει η καθαρότητα.
- Πρασινωπό-Κιτρινοπράσινο, που χαρακτηρίζει κυρίως τα νέα λευκά ξηρά κρασιά.
- Χρυσαφί-Αχυρένιο, όταν έχει χρώμα κίτρινο ανοιχτό με λαμπερές αποχρώσεις.
- Κίτρινο-Χρυσό, που χαρακτηρίζει τα λευκά γλυκά κρασιά, φτιαγμένα από Μοσχάτο.
- Επιχρυσωμένο, που χαρακτηρίζει γλυκά κρασιά που με το χρόνο έχουν αποκτήσει λάμψη στο χρώμα τους.
- Κεχριμπαρένιο, που χαρακτηρίζει τη ρετσίνα.

- Χρυσό, παλιωμένο, πολυκαιρισμένο, που χαρακτηρίζει τα λευκά υψηλόβαθμα κρασιά που έχουν αφεθεί να υποστούν μία πολύ αργή οξείδωση.
- Λεκιασμένο, όταν λευκά κρασιά περιέχουν κόκκινες χρωστικές από την ελαττωματική εξαγωγή χυμού από σταφύλια με κόκκινη φλούδα και λευκή σάρκα.
- Υδραργυρικό, όταν έχουν γκρίζο χρώμα.
- Καστανό, όταν το κρασί είναι υπερβολικά παλιό και αλλοιωμένο.
- Κοκκινέλι ή Ροζέ, όταν το κρασί περιέχει ποσοστό ανθοκυάνων που το κάνουν να φαίνεται όμοιο με τα κόκκινα κρασιά, αλλά και με έλλειψη τανινών που τα κάνει να μοιάζουν και με τα λευκά.
- Κόκκινο, όταν το κρασί παρουσιάζει περισσότερο ή λιγότερο κόκκινο χρώμα, σε αμέτρητες παραλλαγές.
- Πορφυρό, όταν το κρασί έχει κόκκινο σκοτεινό χρώμα.
- Βιολετί, όταν έχει χρώμα βιολέτας, δηλαδή κόκκινο με μπλε αποχρώσεις.
- Ρουμπινί, όταν είναι κόκκινο ζωηρό με ροζ αποχρώσεις.
- Κόκκινο κεραμιδί, που είναι το χρώμα του ψημένου κεραμιδιού. Εμφανίζεται στα κόκκινα κρασιά κατά το τέλος του πρώτου χρόνου.
- Κεραμιδί, όταν το χρώμα του κεραμιδιού επικρατεί επάνω στο κόκκινο του κρασιού.
- Καστανό, σοκολατί, όταν δείχνει μία βαθιά μεταβολή στη σύστασή του και μία καταστροφή των χρωστικών του.

Άρωμα

Τα αρώματα του κρασιού, που μπορεί να είναι πρωτογενή, όταν προέρχονται από αρωματικές οσμές που περιέχει το σταφύλι, δευτερογενή, τα οποία εμφανίζονται κατά

τη διάρκεια της ζύμωσης, ή τριτογενή, όταν το άρωμα αναπτύσσεται αργότερα κατά την ωρίμανση και παλαίωση του κρασιού, διακρίνονται σε 9 κατηγορίες:

- 1) Αρώματα λουλουδιών, που χαρακτηρίζουν τα νέα κρασιά.
- 2) Αρώματα φρούτων, που χαρακτηρίζουν νέα και παλαιά καλά διατηρημένα κρασιά.
- 3) Αρώματα ξηρών φρούτων και καρπών, που αφορούν τα αρώματα νέων κρασιών, λευκών και κόκκινων.
- 4) Αρώματα ξηρών χόρτων και φυλλωμάτων, που οφείλονται στην κακή οινοποίηση και αποτελούν ελάττωμα του κρασιού.
- 5) Αρώματα καβουρδισμένου, που το δίνουν τα κρασιά που παρουσιάζουν πρόωμη γήρανση.
- 6) Αρώματα μπαχαρικών, που χαρακτηρίζει πολλά κόκκινα και λευκά κρασιά που έχουν μείνει σε δρύινα βαρέλια.
- 7) Βαλσαμικά αρώματα, όπως είναι το άρωμα της ρετσίνας κατά κύριο λόγο.
- 8) Ζωικά αρώματα, τα οποία δεν είναι πάντα αρνητικά και βρίσκονται στα κόκκινα, πλούσια σε τανίνες κρασιά.
- 9) Αρώματα διαφόρων τροφών όπως του μελιού, που τα συναντάμε σε κρασιά που ζυμώθηκαν σε χαμηλές οξύτητες.

Για την ποιοτική έκφραση των αρωμάτων, μπορούν να χρησιμοποιηθούν επίθετα όπως:

- Λεπτό, όταν πρόκειται για ευγενή αρώματα φρούτων ή λουλουδιών που δεν είναι έντονα.
- Αρωματικό, όταν έχει έντονα αρώματα.
- Μυρωδικό, όταν είναι ικανό να προκαλέσει αρωματικό ερεθισμό χωρίς εισπνοή.

- Ράτσας, όταν έχει ιδιαίτερο τύπο, προσωπικότητα και ξεχωρίζει εύκολα μεταξύ άλλων κρασιών.
- Κομψό, όταν διακρίνεται από έναν ιδιαίτερο τρόπο παρουσίασης ενός αρώματος μεταξύ άλλων κρασιών που περιέχουν το ίδιο χρώμα.
- Κοινό, όταν παρουσιάζει αρώματα χωρίς ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.
- Αυστηρό, όταν τα αρώματά του παρουσιάζονται κατά τρόπο δυσάρεστο, αλλά με αρώματα διακριτικά και εύκολα αντιληπτά.
- Χοντροκομμένο, όταν παρουσιάζει αρώματα φυτικά και χορταρώδη που στερούνται λεπτότητας.
- Ελαττωματικό, όταν παρουσιάζει συγκεκριμένες οσμές αλλοιώσεων.

Γεύση

Σύμφωνα με τη γεύση του, το κρασί χαρακτηρίζεται:

- Μαλακό, ευλύγιστο, όταν δείχνει την ποσότητα των τανινών του.
- Τανικό, όταν οι τανίνες του παρουσιάζουν ελαφρά στιφάδα.
- Κλειστό, όταν με την παλαίωση περιμένουμε το μαλάκωμα της στιφίλας και μείωση της οξύτητας, που για την ώρα είναι υπερβολικές.
- Σκληρό, όταν έχουμε επικράτηση της στιφίλας των τανινών και της οξύτητας.
- Στυφό, όταν είναι πλούσιο σε τανίνες.
- Άγουρο, όταν είναι πλούσιο σε οξέα που προέρχονται από άγουρα σταφύλια.
- Τραχύ, όταν η στιφίλα των τανινών του κρασιού είναι τόσο έντονη ώστε προκαλεί σκλήρυνση των θηλών της γλώσσας.
- Χορταρώδες, τριμμένο, όταν η γεύση του, σαν αποτέλεσμα οινοποίησης με άγουρα στέμφυλα, έχει τη γεύση φρεσκοκομμένου χόρτου.
- Πικρό, όταν επικρατεί πλήρως η πικρή γεύση των τανινών.

Σχετικά με την ηλικία του, το κρασί χαρακτηρίζεται:

- Πρώιμο, όταν αν και νέο οι οργανοληπτικοί του χαρακτήρες επιτρέπουν την άμεση κατανάλωση μέσα σε λίγους μήνες από την οινοποίηση.
- Καινούργιο λέγεται ένα κρασί ηλικίας μικρότερης του ενός χρόνου.
- Νέο, όταν έχει χαρακτηριστικά νεότητας στο χρώμα, στη γεύση και στο άρωμά του.
- Ώριμο, όταν έχει φθάσει στο ανώτερο σημείο της γευστικής του τελειότητας.
- Παλιό, με ηλικία μεγαλύτερη από 3-4 χρόνια.
- Κλειστό, όταν πρόκειται για κρασί που δεν έδωσε ακόμη όλα του τα χαρίσματα.
- Στερεό, γερό, γεμάτο, ένα κρασί που έχει πλήρη σύσταση, ισορροπία και αρμονία.
- Στρογγυλό, όταν καμία γεύση του δεν υστερεί και δεν προεξέχει.
- Τρυφερό, ντελικάτο, βελούδινο, μεταξένιο, όταν το κρασί είναι αρμονικό με σώμα.
- Βαρύ, όταν έχει απολέσει την ισορροπία αλκοόλης και υπόλοιπων συστατικών.

Θερμοκρασία σερβιρίσματος οίνων

Γενικά, το θερμοκρασιακό εύρος σερβιρίσματος των οίνων είναι 8-18° C. Ειδικότερα:

- Τα λευκά και ροζέ κρασιά σερβίρονται στους 8-12° C.
- Τα λευκά γλυκά αφρώδη στους 5-9° C.
- Τα νεότερα κόκκινα κρασιά στους 12-16° C.
- Τα κόκκινα παλαιώσης στους 16-18° C, στη λεγόμενη δηλαδή θερμοκρασία δωματίου.

Το σερβίρισμα του οίνου γίνεται στο κλασικό κολονάτο ποτήρι. Ο λόγος για τον οποίο πιάνουμε το κολονάτο ποτήρι από το ποδαράκι του είναι επειδή αν το ακουμπήσαμε με την παλάμη μας θα επηρεάζαμε τη θερμοκρασία του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΝΑΤΟ

ΕΛΛΗΝΕΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

Οι Έλληνες οινοπαραγωγοί κατά περιοχές είναι:

(Πολλοί παραγωγοί αναφέρονται παραπάνω από 1 φορά, αφού παράγουν οίνους σε περισσότερα από 1 σημεία της χώρας)

1) Μακεδονία

α) ΟΠΑΠ

Αμόνταιο

Συνεταιρισμός Αμυνταίου

Γουμένισσα

Αϊδαρίνης

Ευτυχίδης

Λίγος

Μπουτάρης

Νάουσα

Καστανιώτης

Μαρμοβίτης

Μελιτζανής

Συνεταιρισμός Νάουσας

Τσάνταλης

Φουντής

Μπουτάρης

Χρυσοχού

β) Επιτραπέζιοι οίνοι

Αϊδαρίνης

Γεροβασιλείου

Καρράς

Κεχρής

Κονιόρδος

Λαζαρίδης Κώστας

Λαζαρίδης Φεδερίκος

Λίγος

Ματάμης

Μαυρομάτης

Μελιτζανής

Μπαμπατζιμόπουλος

Μπουτάρης

Πρωτόπαπας

Συνεταιρισμός Αμυνταίου

Συνεταιρισμός Νάουσας

Πλαγιές Μελίτωνα

Καρράς (αποκλειστικό)

Τσαμτσακίρης

Τσάνταλης

Φουντής

Χρυσοχόου

2) Ήπειρος**α) ΟΠΑΠ***Ζίτσα*

Cavino

Μοναστήρι Ζίτσα

Συνεταιρισμός Ιωαννίνων

β) Επιτραπέζιοι οίνοι

Κατώγι Οινοποιητική

Μοναστήρι Ζίτσα

Συνεταιρισμός Ιωαννίνων

3) Θεσσαλία**α) ΟΠΑΠ***Ραψάνη*

Τσάνταλης

Αγχιάλος

Συνεταιρισμός Ν. Αγχιάλου

Μεσενικόλα

Συνεταιρισμός Καρδίτσας

β) Επιτραπέζιοι οίνοι

Αποστολάκης

Βασδαβάνος

Κατσαρός

Κωτούλας

Λέλλης

Μητράκος

Συνεταιρισμός Ν. Αγχιάλου

Συνεταιρισμός Καρδίτσας

Συνεταιρισμός Τυρνάβου

Τσάνταλης

4) Στερεά Ελλάδα**Επιτραπέζιοι οίνοι**

Agrofarma	Λυμπέρης
Αποστόλου Αφοί	Μάρκου
Βασιλείου	Μπουτάρης
Βέκιος	Στροφιλιά
ΓΕΝΚΑ	Συνεταιρισμός Θηβών
Γκοσμάς	Συνεταιρισμός Μαρκό
Ζαχαίος	Συνεταιρισμός Πικερμίου
Ζαχαρίας	Τσακανίκας
Κάβειρος	Φράγκου
Καμπάς	Χαρλαύτης
Κουρτάκης	Χατζημιχάλης
Λαντίδης	

5) Πελοπόννησος**α) ΟΠΑΠ**

Νεμέα
Achaia Clauss
Cavino
ΓΕΝΚΑ
ΖΑΧΟΣ
Καλτσής
Καμπάς
Καραπάνος

β) ΟΠΕ

Πάτρα
Αγουρίδης
Achaia Clauss
Καμπάς
Κουρτάκης
Οινική Καρέλα
Συνεταιρισμός
Πατρών

γ) Επιτραπέζιοι οίνοι

Αγουρίδης
Αναστασίου
Αντωνόπουλος
Achaia Clauss
Cavino
Ζάχος
Κάλτσης
Καμπερός

Κουρτάκης	Τσάνταλης	Καραμπάτσης
Λουκιώτης		Καραπάνος
Μεγαπάνος		Κτήμα
Μπουτάρης		Μερκούρη
Νικολάου		Λαυκιώτης
Νασιάκου Αφοί		Λίτσας
Οινική Ιωακειμίδα		Νασιάκου Αφοί
Οινική Καρέλα		Νικολάου
SEMELI		Οινική Καρέλα
Παπαϊωάννου		Οινοθήκη
Σκούρας		Οινοφόρος
Στάφυλος		Πολιβός
Συνεταιρισμός Νεμέας		Παπαϊωάννου
Τσάνταλης		Παρπαρούσης
<i>Μαντινεία</i>		Σκούρας
Αντωνόπουλος		Σπυρόπουλος
Achaia Clauss		Συνεταιρισμός
ΓΕΝΚΑ		Νεμέας
Cavino		Συνεταιρισμός
Καμπάς		Πατρών
Μεγαπάνος		Τσέλεπος
Νασιάκου Αφοί		
Οινική Ιωακειμίδα		
Σπυρόπουλος		
Τσέλεπος		

Πάτρα

Achaia Clauss

Cavino

Κουρτάκης

Οινική

Οινοφόρος

Παρπαρούσης

Στάφυλος

Συνεταιρισμός Πατρών

6) Ιόνια Νησιά**α) ΟΠΑΠ***Ρομπόλα Κεφαλονιάς*

Καλλιγιάς

Manzavino

Συνεταιρισμός Κεφαλονιάς

β) Επιτραπέζιοι οίνοι

Αντωνάτος

Βασιλάκης

Βούλτσου Αφοί

Gentilini

Γουλής

Θεοτόκης

Καλλιγιάς

Κομμούτος

Λειβαδιώτης

Λογοθέτης

Manzavino

Μεταξιάς

Σολωμός

Συνεταιρισμός Ζακύνθου

Συνεταιρισμός Κεφαλονιάς

Συνεταιρισμός Λευκάδας

7) Νησιά Αιγαίου**α) ΟΠΑΠ***Λήμνος*

Συνεταιρισμός

Λήμνου

Χωνάς

Πάρος

Μπουτάρης

Μωραΐτης

Συνεταιρισμός

Πάρου

Ρόδος

Emery

CAIR

Σαντορίνη

Αντωνίου

Αργυρίου

Γαία Οινοποιητική

Κουτσογιαννόπουλος

Μπουτάρης

Νομικός

β) ΟΠΕ*Λήμνος*

Συνεταιρισμός

Λήμνου

Τσάνταλης

Ρόδος

CAIR

Σάμος

Κουρτάκης

Συνεταιρισμός

Σάμου

Τσάνταλης

γ) Επιτραπέζιοι οίνοι

Αργυρός

Ασημομούτης

Βάτης

Emery

CAIR

Κουτσογιαννόπουλος

Μωραΐτης

Νομικός

Προμπονάς

Ρούσσοι

Σιγάλας

Santo

Συνεταιρισμός Κω

Συνεταιρισμός

Λήμνου

Συνεταιρισμός

Σάμου

Συνεταιρισμός

Πάρου

Σιγάλας

Santo

8) Κρήτη

α) ΟΠΑΠ

Αρχάνες

Συνεταιρισμός Αρχανών

Δαφνές

Συνεταιρισμός Δαφνών

Πεζά

ΚΡΕΤΑ Ολυμπιάς

Μηλιαράκης

Συνεταιρισμός Πεζών

Τσάνταλης

Σητεία

Συνεταιρισμός Σητείας

β) Επιτραπέζιοι οίνοι

Κουρτάκης

ΚΡΕΤΑ Ολυμπιάς

Λυραράκης

Μηλιαράκης

Μιχαλάκη Αφοί

Μπουτάρης

Συνεταιρισμός Αρχανών

Συνεταιρισμός Ηρακλείου

Συνεταιρισμός Κισσάμου

Συνεταιρισμός Πεζών

Συνεταιρισμός Σητείας

Συνεταιρισμός Χανίων

Τελειώνοντας την περιήγησή μας στον κόσμο του ελληνικού κρασιού, δεν θα μπορούσαμε να μην αναφερθούμε στους οινοπαραγωγούς, που με τη μαζική παραγωγή οίνων τους κάνουν τη χώρα μας γνωστή στο εξωτερικό, επιτελώντας παράλληλα και πολιτισμικό έργο.

Αυτοί είναι ο Ι. Μπουτάρης και ο Ε. Τσάνταλης.

Η Ι. ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ & ΥΙΟΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ Α.Ε. ιδρύθηκε το 1879 από τον Ιωάννη Μπουτάρη στη Νάουσα. Δύο προτεραιότητες έθεσε ο πρωτοπόρος αυτός της αμπελουργίας: την προσήλωση στην ποιότητα και το σεβασμό στην παράδοση.



Παρουσιάζει, λοιπόν, το πρώτο εμφιαλωμένο κρασί, το ΝΑΟΥΣΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ. Από το 1930 και έπειτα, όταν αναλαμβάνει την επιχείρηση ο γιος του ιδρυτή, Στέλιος Μπουτάρης, επιτυγχάνει τις πρώτες εξαγωγές σε Αυστρία, Αίγυπτο, Τουρκία και Ισπανία. Η νεώτερη γενιά, η οποία αναλαμβάνει το 1965, αυξάνει συνεχώς τις κτιριακές εγκαταστάσεις της εταιρείας και δημιουργεί τον πρώτο αμπελώνα «Ονομασίας Προελεύσεως». Η εταιρεία, που έχει πλέον γιγαντωθεί, διαθέτει οινοποιία στη Στενήμαχο Νάουσας, στο Μεγαλοχώρι Σαντορίνης, στην Κρήτη και στη Νεμέα. Παράλληλα, διαθέτει αμπελώνες όπως το Κτήμα Γιαννακοχωρίου Ναούσης, το Κτήμα Ντρούμο-Πάλπο Αμυνταίου, το Κτήμα Φιλιριά Γουμένισσας, το Κτήμα Ντουραμάνι Νεμέας, το Κτήμα Αγίας Κυριακής στο Μαράθι Πάρου, το Κτήμα Σελλάδια Σαντορίνης και το Κτήμα Φανταξομέτοχο Σκαλανίου Κρήτης.

Τα σημαντικότερα κρασιά που παράγει η εταιρεία είναι:

α) ΟΠΑΠ

Σαντορίνη Μπουτάρη
 Νάουσα Μπουτάρη
 Γουμένισσα Μπουτάρη
 Πάρος Μπουτάρη
 Νεμέα Μπουτάρη

β) Επιτραπέζιοι οίνοι

Κρητικός Τοπικός Οίνος
 Chateau Matsa
 Lac des Roches
 Κάβα Μπουτάρη
 Ρετσίνα Μπουτάρη

Grand Reservé Νάουσα

Ροζέ Μπουτάρη

Καλλίστη Σαντορίνη

Visanto Σαντορίνη

Η Ε. ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ ιδρύθηκε το 1890 από την Γιωργάκη Τσάνταλη. Οι ρίζες της οικογένειας βρίσκονται στο Σιδηροχώρι της Ανατολικής Θράκης, όπου ο Γιωργάκης Τσάνταλης έμαθε τα μυστικά της οινοποίησης και τα μετέδωσε στα παιδιά του και αυτά στις επόμενες γενιές. Η οινοποιία Τσάνταλη βασίζεται κατά κύριο λόγο στις πατροπαράδοτες αρχές και σε μία προσεκτικά χαραγμένη πολιτική.



Διαθέτει οινοποιία στη Ραψάνη, στη Χαλκιδική και στη Νάουσα.

Στις εγκαταστάσεις της Ε. ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ στον Άγιο Παύλο της Χαλκιδικής προσφέρεται στον επισκέπτη η

ευκαιρία να θαυμάσει από κοντά τη μακρόχρονη παράδοση της εταιρείας στην οινοποίηση ποιοτικού κρασιού, καθώς και στην απόσταξη ούζου και τσίπουρου. Οι αμπελώνες Τσάνταλη βρίσκονται στο Άγιο Όρος, στον Άγιο Παύλο Χαλκιδικής και στη Νάουσα.

Η εταιρεία κυκλοφορεί στην αγορά τα κρασιά:

1) ΟΠΑΠ

Νάουσα Τσάνταλη

Ραψάνη Τσάνταλη

β) Επιτραπέζιοι οίνοι

Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος

Μακεδονικός Τοπικός Οίνος

Θεσσαλικός Τοπικός Οίνος

Αυτοκρατορικός Τσάνταλη

Κάβα Τσάνταλη

Αξίζει να σημειωθεί ότι τα κρασιά Τσάνταλη έχουν κερδίσει πάνω από 300 βραβεία σε διεθνείς διαγωνισμούς.

ΜΕΡΟΣ Β'

ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΤΥΡΙΑ

ΜΕΡΟΣ Β΄**ΤΥΡΙΑ****ΠΡΟΛΟΓΟΣ**

Η Ελλάδα, όσον αφορά τη γαλακτοκομική και τυροκομική της παραγωγή, έχει να παρουσιάσει πολύ μεγάλη ιστορία και παραδόσεις, που χάνονται στα βάθη των αιώνων. Και σήμερα όμως, η Ελλάδα παρουσιάζει μία πλούσια παραγωγή που δεν είναι καθόλου αμελητέα σε ολόκληρο τον κόσμο. Η τεχνογνωσία της παρασκευής τυριού ταξίδεψε στα βάθη των χρόνων και έφτασε έως σήμερα στα χέρια των Ελλήνων, που παραμένουν πρωτοπόροι και σε σημαίνουσα θέση στο χώρο της τυροκομίας.

Σημαντική προϋπόθεση για την περαιτέρω ανάπτυξη του ελληνικού τυροκομικού κλάδου είναι η παραγωγή τυριών ποιότητας. Γι' αυτό και η εργασία αυτή θα ασχοληθεί διεξοδικά με το θέμα αυτό, ενώ θα αναφέρει ορισμένα στοιχεία ιστορικής, δημογραφικής και καταναλωτικής φύσεως, πάντα σχετικά με το τυρί. Η ανάλυση θα ξεκινήσει, ορθολογικά, με ορισμένα εισαγωγικά στοιχεία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΤΥΡΙ

Το τυρί ή τυρός, στα αρχαία ελληνικά, προέρχεται κατά μία άποψη από το ρήμα *τορέω*, που στα αρχαία ελληνικά σήμαινε *τρυπώ*, ανοίγω τρύπες και που αναφέρεται μάλλον στις τρύπες που έχει συνήθως το τυρί. Η άλλη άποψη είναι ότι προέρχεται από τη λέξη *τορεύω*, που σημαίνει *βάζω σε ένα καλούπι*, μία διαδικασία που χρειάζονται ορισμένα τυριά.

Το γάλα αποτελεί την πρώτη τροφή των νεογέννητων μωρών και θηλαστικών. Είναι μία ισορροπημένη τροφή, νόστιμη και θρεπτική, που περιλαμβάνει πρωτεΐνες, λίπη, νερό, βιταμίνες A, B, D και E, μέταλλα, σάκχαρα και άλατα. Ακριβώς δηλαδή ό,τι χρειάζεται το σώμα για να τραφεί και να αναπτυχθεί. Το μοναδικό του μειονέκτημα είναι ότι δεν διατηρείται αναλλοίωτο για μεγάλο χρονικό διάστημα. Ακόμη και διατηρημένο κάτω από τις καλύτερες συνθήκες, το γάλα παραμένει φρέσκο μόνο για λίγες μέρες.

Αυτό οδήγησε τον άνθρωπο στο να αναζητήσει άλλους τρόπους ώστε να το διατηρήσει φρέσκο. Συμπιέζοντας ή ζυμώνοντάς το με διάφορους τρόπους έφθασε στην παρασκευή του τυριού, του γιαουρτιού και του βουτύρου. Με αυτό τον τρόπο, το γάλα διατηρούταν για πολύ καιρό, κέρδιζε στη γεύση, γινόταν ευκολόπεπτο και μεταφερόταν εύκολα. Παράλληλα, διατηρούσε όλα του τα θρεπτικά συστατικά ακέραια και αναλλοίωτα. Με τον τρόπο αυτό, λοιπόν, φθάνουμε στη δημιουργία του τυριού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΕΜΦΑΝΙΣΗ – ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΤΥΡΙΟΥ

Εμφάνιση στον πλανήτη

Η ιστορία του τυριού ξεκινά το 8000 π.Χ. περίπου, στα υψίπεδα του σημερινού Ιράν, όταν τα μηρυκαστικά πρωτοεμφανίστηκαν στον πλανήτη. Το 7000 π.Χ. έχουμε την εξημέρωση της αγελάδας στη Βόρεια Ευρώπη. Τα ζώα αυτά, όπως η κατσίκα, το πρόβατο και η αγελάδα, θα έτρεφαν τους νομάδες της εποχής εκείνης με το κρέας και το γάλα τους. Την 4η χιλιετία π.Χ., η κατσίκα και το πρόβατο θα κάνουν την εμφάνισή τους στις περιοχές γύρω από τη Μεσόγειο. Η ιστορία του γάλατος και του τυριού κατά συνέπεια αναγνωρίζεται και εξελίσσεται σε άμεση σχέση με αυτήν της Ευρώπης.

Μυθολογία – Αρχαία Ελλάδα

Η πρώτη αναφορά θρέψης με γάλα προέρχεται από την ελληνική μυθολογία, που μας λέει ότι ο Δίας ανατρέφεται από μικρός με το γάλα από το κέρασ της κατσίκας Αμάλθειας. Σύμφωνα πάλι με τη μυθολογία, η τέχνη της τυροκομίας δόθηκε δώρο στους κοινούς θνητούς από τους θεούς του Ολύμπου. Γι' αυτό, οι Αρχαίοι Έλληνες θεωρούσαν το γάλα ιερή τροφή. Ακόμη, ο Όμηρος μέσα από τα έπη του μας αναφέρει ότι η τυροκομία στην Ελλάδα ήταν ανεπτυγμένη ήδη από τα χρόνια του. Μας δίνει, άλλωστε, την περιγραφή του κύκλωπα Πολύφημου, ενός βοσκού γίγαντα που παρασκεύαζε τυρί στη σπηλιά του, από τα πρόβατα που κατείχε.

Ο Αριστοτέλης και ο Διοσκουρίδης μας δίνουν τις πρώτες πληροφορίες, όσον αφορά την Αρχαία Ελλάδα, για την παρασκευή τυριού. Αναφέρεται ακόμη μία περιοχή στην αγορά της Αρχαίας Αθήνας, ειδικά μελετημένη και σχεδιασμένη για την παρασκευή τυριού. Στη δε Αρχαία Σπάρτη ένα ολόκληρο τελετουργικό λάμβανε χώρα κατά την παρασκευή του τυριού.

Ρώμη – Βυζάντιο – Τουρκοκρατία

Οι Ρωμαίοι, παίρνοντας τη γνώση των Αρχαίων Ελλήνων, εξειδικεύτηκαν και αυτοί με τη σειρά τους στην παραγωγή τυριού και διέδωσαν τις γνώσεις τους σε όλες τους τις κατακτήσεις στην επικράτεια του ευρωπαϊκού και μεσογειακού χώρου.

Κατά τους Βυζαντινούς χρόνους, ο ελληνικός κόσμος συνέχισε την ενασχόλησή του με την τυροκομία. Οι περιορισμένες μαρτυρίες που έχουμε από την εποχή αυτή αναφέρονται στο τυρί «Βλάχικο» και στη Μυζήθρα, ένα είδος μαλακού λευκού τυριού, απ' όπου πήρε την ονομασία του ο Μυστράς ή Μυζύθρας.

Κατά τη διάρκεια της τούρκικης κυριαρχίας στην Ελλάδα, η παραγωγή τυριού συνεχίστηκε στον ηπειρωτικό και νησιωτικό χώρο, αφού το τυρί αποτελούσε ένα από τα κύρια μέσα διατροφής των υπόδουλων.

Ανεξάρτητη Ελλάδα

Κατά το 19ο αιώνα, οι νεοσυσταθείσες ελληνικές κυβερνήσεις διαμέσου των υπουργών τους αντιλήφθηκαν τη σημασία της παραγωγής τυριού και προσπάθησαν να την προβάλουν. Ο Εμμανουήλ Μπενάκης, διατελών υπουργός Γεωργίας, διαβλέποντας την οικονομική σημασία της ανατροφής ζώων για παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων, κάλεσε τον Ρέιμοντ Δημητριάδη, γνωστό τυρέμπορο της εποχής, να δώσει τα φώτα του στους νέους Έλληνες τυροκόμους. Αργότερα, οι παραγωγοί Ζυγούρης και Πολυχρονιάδης θα συνεχίσουν το έργο του Δημητριάδη, καθώς θα βγουν έξω από τα σύνορα της Ελλάδας, με σκοπό να διαδώσουν στο εξωτερικό την παράδοση της Ελλάδας στο χώρο της τυροκομίας. Τέλος, έχουμε τη δημιουργία μίας εθνικής επιτροπής γαλακτος, που προωθεί τα συμφέροντα των Ελλήνων παραγωγών με διάφορους τρόπους.

Σήμερα

Ο κλάδος της κτηνοτροφίας που επικρατεί στην Ελλάδα σήμερα και κατά το παρελθόν είναι η αιγοπροβατοτροφία κι αυτό γιατί οι κλιματολογικές της συνθήκες δεν ευνοούν την ανάπτυξη της αγελαδοτροφίας. Το 75% του εδάφους της καταλαμβάνουν ορεινές και ημιορεινές περιοχές με φτωχή βλάστηση, για την εκμετάλλευση των οποίων η εκτροφή αιγοπροβάτων αποτελούσε και αποτελεί την καλύτερη λύση.

Σήμερα, περισσότερες από 250.000 οικογένειες ασχολούνται μερικά ή πλήρως, άμεσα ή έμμεσα, με την αιγοπροβατοτροφία. Το αιγοπρόβειο γάλα αντιπροσωπεύει το 60% της συνολικής γαλακτοπαραγωγής της και τουλάχιστον το 85% της παραγωγής της σε τυριά, προέρχεται από το γάλα αυτό. Είναι φυσικό, λοιπόν, τα παραδοσιακά τυριά της Ελλάδας σχεδόν στο σύνολό τους να παρασκευάζονται από αιγοπρόβειο γάλα.

Ένα πρόβλημα που αντιμετωπίζουν οι Έλληνες τυροκόμοι σήμερα είναι το γεγονός ότι πολλά από τα ελληνικά τυριά αντιγράφονται από άλλες χώρες του εξωτερικού. Γεγονός, βέβαια, που δείχνει και την υπεροχή των ελληνικών τυριών έναντι των άλλων. Οι παραγωγοί αυτοί των ξένων χωρών, προκειμένου να αυξήσουν το μερίδιό τους στην αγορά, προσπαθούν να πείσουν τους καταναλωτές ότι τα προϊόντα τους προέρχονται από την Ελλάδα, χρησιμοποιώντας διάφορους τρόπους. Τοποθετούν, λοιπόν, στις συσκευασίες τους ελληνικά ονόματα, τοπωνύμια, εικόνες και παραστάσεις που παραπέμπουν στην Ελλάδα.

Η πρακτική αυτή, εκτός του ότι είναι παράνομη και δυσχεραίνει το διεθνές εμπόριο, κρίνεται ως αντιδεδοντολογική, καθώς δημιουργεί σύγχυση στους καταναλωτές. Για το λόγο αυτό, αναγκαία κρίνεται η θέσπιση ορισμένων όρων, τους οποίους θα σέβονται όλες οι χώρες, αναφορικά με την ονομασία των τυριών. Την ειδική αυτή νομοθεσία που έχει σήμερα υιοθετήσει η χώρα μας, θα εξετάσουμε στο μεθεπόμενο κεφάλαιο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΤΟ ΤΥΡΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΙΤΑ

Το τυρί ως συστατικό της ελληνικής διατροφής

Το τυρί αποτελεί και αποτελούσε ένα βασικό κομμάτι της ελληνικής διατροφής. Παραδοσιακά, οι καιρικές συνθήκες, τα οικόσιτα ζώα που είχαν στο παρελθόν οι Έλληνες, καθώς και το υψηλό κόστος του κρέατος αποτέλεσαν τις αιτίες που οδήγησαν το λαό μας να καταναλώνει τυρί κατά τη διάρκεια όλης της ημέρας και σε όλα του τα γεύματα. Φυσικά, το ένα τυρί συνοδεύει πάντα τον Έλληνα στο κυρίως γεύμα του. Καμία άλλη χώρα με ίδιο ή όμοιο κλίμα όπως της Ελλάδας δεν ανέπτυξε τόσο πολύ την οικιακή τέχνη της τυροκομίας. Σε καμία άλλη χώρα του κόσμου, το τυρί δεν καταναλώνεται τόσο μαζικά όσο στην Ελλάδα.

Στη Γαλλία, για παράδειγμα, το τυρί παρουσιάζεται ως επιδόρπιο, ενώ στην Ιταλία σερβίρεται σαν ορεκτικό. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε καμία από τις δύο αυτές χώρες το τυρί δεν συνυπάρχει στο τραπέζι με το κυρίως γεύμα. Στην Αγγλία, πάλι, το τυρί σπάνια εμφανίζεται στο γεύμα, ακόμη και μετά το τέλος αυτού.

Κατανάλωση τυριού

Σύμφωνα με έρευνες, τα 2/5 του πληθυσμού της γης δεν καταναλώνουν ούτε γάλα ούτε βέβαια τυρί. Στην Ευρώπη, συγκριτικά, τα ποσοστά είναι πολύ καλύτερα. Θα μπορούσε να πει κανείς ότι η Ευρώπη αποτελεί την κοιτίδα της κατανάλωσης τυριού. Οι Έλληνες, οι οποίοι σαν λαός καταναλώνουν κατά μέσο όρο 23 κιλά τυρί το χρόνο, έρχονται πρώτοι στο χάρτη της κατανάλωσης τυριού παγκοσμίως, ακολουθούμενοι από τους Γάλλους, που καταναλώνουν 22 κιλά τυρί το χρόνο. Την ίδια στιγμή έθνη όπως οι Γερμανοί καταναλώνουν 8-10 κιλά ετησίως, ενώ οι Γιαπωνέζοι κινούνται σε πολύ χαμηλά επίπεδα, με μόνο 800 γραμμάρια το χρόνο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ Π.Ο.Π. ΚΑΙ Π.Γ.Ε. ΠΡΟΪΟΝΤΑ – Π.Π.Π. ΤΥΡΙΑ

Νομοθεσία των Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. προϊόντων

Οι ελληνικές κυβερνήσεις τα τελευταία χρόνια, έχοντας λάβει υπόψη τους τις ραγδαίες πραγματικά εξελίξεις στο χώρο του παγκόσμιου εμπορίου, έχουν λάβει ορισμένα μέτρα. Έχει αντιληφθεί, λοιπόν, το ελληνικό κράτος ότι έχουμε ως χώρα περιορισμένες δυνατότητες και ότι αποτελούμε ανταγωνιστικό παράγοντα μόνο στην παραγωγή ορισμένων προϊόντων. Κύριο εργαλείο για την εμπέδωση της ανταγωνιστικότητας είναι η εφαρμογή των όρων της ποιότητας.

Η ποιότητα είναι το εργαλείο εκείνο με το οποίο:

- Θα συγκρατήσουμε και θα επεκτείνουμε τις αγορές μας.
- Θα οργανώσουμε και θα βελτιώσουμε την παραγωγή μας.
- Θα συγκρατήσουμε τις θέσεις εργασίας και τα εισοδήματά μας.

Διαμέσου της ποιότητας θα δώσουμε ταυτότητα στα γεωργικά μας προϊόντα. Με την ταυτότητα θα μπορέσουμε να επιτύχουμε:

- Υψηλή προστιθέμενη αξία.
- Συγκράτηση αγορών.
- Αντίσταση στις χαμηλές τιμές που θα επιβάλει ο φιλελευθερισμός του διεθνούς εμπορίου.

Για τους λόγους αυτούς, το ελληνικό κράτος έχει θεσπίσει ορισμένους όρους, σύμφωνα με τους οποίους κάποια γεωργικά προϊόντα μπορούν να λάβουν πιστοποίηση ότι τα προϊόντα αυτά αναγνωρίζονται ως Π.Ο.Π. (Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως) ή Π.Γ.Ε. (Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη).

Τα προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (Π.Ο.Π.) και Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) διέπονται από τον κανονισμό 2081/92 Ε.Ο.Κ. του συμβουλίου της 14ης Ιουλίου 1992, που έλαβε χώρα υπό την αιγίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων.

Ως ονομασία προέλευσης νοείται το όνομα μιας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μίας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός αγροτικού προϊόντος ή τροφίμου που προέρχεται από την περιοχή αυτή, το συγκεκριμένο τόπο ή τη χώρα αυτή και του οποίου η ποιότητα και τα χαρακτηριστικά οφείλονται κυρίως ή αποκλειστικά στο γεωγραφικό περιβάλλον. Το περιβάλλον αυτό περιλαμβάνει τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες και η παραγωγή, η μεταποίηση και η επεξεργασία του προϊόντος λαμβάνουν χώρα στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Ως γεωγραφική ένδειξη νοείται το όνομα μίας περιοχής, ενός συγκεκριμένου τόπου ή, σε εξαιρετικές περιπτώσεις, μίας χώρας, το οποίο χρησιμοποιείται στην περιγραφή ενός αγροτικού προϊόντος ή ενός τροφίμου που προέρχεται από την περιοχή αυτή, το συγκεκριμένο τόπο ή χώρο αυτό και του οποίου μία συγκεκριμένη ποιότητα ή φήμη ή άλλο χαρακτηριστικό μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική αυτή προέλευση και του οποίου η παραγωγή ή/και μεταποίηση ή/και η επεξεργασία πραγματοποιούνται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή.

Κάθε ονομασία, σύμφωνα με τον κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αποτελεί μία κληρονομιά, η οποία ανήκει σε όλους όσους ζουν και θα ζήσουν σε μία περιοχή που δημιουργήθηκε και αναπτύχθηκε το παραδοσιακό προϊόν. Είναι μία εγγύηση διάρκειας που μπορεί αναμφίβολα να χρησιμοποιείται για το προϊόν επί αιώνες, προσφέροντας πολλά πλεονεκτήματα, τα οποία εναπόκεινται στον πληθυσμό που κατοικεί στις περιοχές αυτές, να τα διατηρήσει και να τα αναπτύξει.

Μέχρι σήμερα έχουν αναγνωρισθεί, σύμφωνα με την Κοινοτική Νομοθεσία, συνολικά 59 ελληνικά προϊόντα Προστατευόμενης Ονομασίας Προελεύσεως (Π.Ο.Π.) και 18 προϊόντα Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.).

Τα στοιχεία αυτά παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα:

Κατηγορία	Π.Ο.Π.	Π.Γ.Ε.
Τυριά	20	0
Άλλα Ζωικής Προελεύσεως	1	0
Ελαιόλαδα	12	10
Φρούτα – Λαχανικά– Σιτηρά	12	6
Επιτραπέζιες ελιές	9	1
Αλιεύματα και σχετικά προϊόντα	1	0
Αρτοποιίας, Ζαχαροπλαστικής	0	1
Γόμες, Φυτικές ρητίνες	2	0
Αιθέρια έλαια	1	0
Λοιπά	1	0
Σύνολο	59	18

Νομικό πλαίσιο των ελληνικών Π.Ο.Π. τυριών



Όπως φαίνεται και από τον προηγούμενο πίνακα, η Ελλάδα διαθέτει 20 Π.Ο.Π. τυριά. Ποιες είναι όμως οι προϋποθέσεις που απαιτούνται για να αναγνωρισθεί ένα τυρί ως Π.Ο.Π.;

Αυτές είναι:

- Να παράγεται και να ωριμάζει εντός αυστηρά προκαθορισμένης ζώνης.
- Η πρώτη ύλη απ' όπου προέρχεται να παράγεται επίσης εντός της ίδιας ζώνης.
- Να μη χρησιμοποιούνται χημικά πρόσθετα κατά την παραγωγή του.
- Να κατασκευάζονται με παραδοσιακές τεχνικές σε φυσικές συνθήκες.

Στο πλαίσιο του Κανονισμού 2081/92 η Ελλάδα υπέβαλε στην Ευρωπαϊκή Ένωση αιτήσεις με πλήρη δικαιολογητικά για την αναγνώριση 25 παραδοσιακών της τυριών, ως προϊόντων με Προστατευόμενη Ονομασία Προελεύσεως (Π.Ο.Π.). Οι αιτήσεις υποβλήθηκαν για τα τυριά: φέτα, κεφαλοτύρι, κασέρι, κεφαλογραβιέρα, μυζήθρα, ανθότυρο, μανούρι, γαλοτύρι, κοπανιστή, γραβιέρα Κρήτης, γραβιέρα Νάξου, τελεμές, σφαέλα, γραβιέρα Αγράφων, μπάτσος, Βικτώρια Θεσσαλονίκης, φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού, λαδοτύρι Μυτιλήνης, Σαν Μιχάλη Σύρου, μετσοβόνη, ξινομυζήθρα Κρήτης, καλαθάκι Λήμνου, κατίκι Δομοκού, πηχτόγαλο Χανίων και ανεβατό.

Από τις αιτήσεις αυτές, έγιναν δεκτές οι 20, για τα τυριά:

- Ανεβατό
- Ανθότυρο
- Γαλοτύρι
- Γραβιέρα Αγράφων
- Γραβιέρα Κρήτης
- Γραβιέρα Νάξου
- Καλαθάκι Λήμνου
- Κασέρι
- Κατίκι Δομοκού
- Κεφαλογραβιέρα
- Κοπανιστή
- Λαδοτύρι Μυτιλήνης

- Μανούρι
- Μετσοβόνε
- Μπάτσος
- Ξινομυζήθρα Κρήτης
- Πηχτόγαλο Χανίων
- Σαν Μιχάλη Σύρου
- Σφαέλα
- Φέτα
- Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού

Η έγκριση για τα υπόλοιπα τυριά ερευνάται και αναμένεται.

Γενικά, σύμφωνα με τον κανονισμό υπ' αριθμόν 1107/96 της Ευρωπαϊκής Επιτροπής της 12ης Ιουνίου 1996, 126 τυριά των χωρών της Ευρωπαϊκής Ένωσης πήραν το χαρακτηρισμό Π.Ο.Π. Από αυτά:

- Τα 37 γαλλικά
- Τα 30 ιταλικά
- Τα 20 ελληνικά
- Τα 11 ισπανικά
- Τα 10 πορτογαλικά
- Τα 8 αγγλικά
- Τα 3 γερμανικά
- Τα 3 δανέζικα
- Τα 2 αυστριακά
- Το 1 βελγικό

Βλέπουμε, λοιπόν, ότι η Ελλάδα κατέχει την τρίτη θέση στην Ευρώπη σε αριθμό

τυριών Π.Ο.Π., γεγονός που δείχνει ότι πραγματικά διαθέτουμε πλούσια τυροκομική παράδοση. Ένα άλλο στοιχείο που προκύπτει είναι ότι οι χώρες που βρέχονται από τη Μεσόγειο διαθέτουν τα 98 από τα 126 τυριά της λίστας.

Γιατί τα ελληνικά Π.Ο.Π. τυριά είναι μοναδικά;

Εκείνο που χαρακτηρίζει τα παραδοσιακά τυριά της Ελλάδας είναι η υψηλή τους ποιότητα και τα πρωτότυπα χαρακτηριστικά τους, στα οποία οφείλουν την καλή τους φήμη. Για την παραγωγή των τυριών αυτών, χρησιμοποιείται σχεδόν αποκλειστικά, όπως έχουμε δει, πρόβειο και αίγιο γάλα, τα οποία διαφέρουν σημαντικά στη σύσταση και στα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά από το αγελαδινό. Είναι φυσικό και αναμενόμενο, κατά συνέπεια, και τα τυριά που παρασκευάζονται από τα γάλατα αυτά να είναι διαφορετικά. Πέραν αυτού, οι ιδιόρρυθμες εδαφοκλιματικές συνθήκες της χώρας, οι εκτρεφόμενες φυλές προβάτων, η μεγάλη ποικιλία των ενδημικών φυτών της, οι συνθήκες παραγωγής και επεξεργασίας του γάλακτος σε συνδυασμό με τη μακρόχρονη εμπειρία των Ελλήνων τυροκόμων στην αξιοποίηση αιγοπρόβειου γάλακτος αποτελούν παράγοντες που επηρεάζουν και διαμορφώνουν τα πρωτότυπα χαρακτηριστικά τους.

Εκείνο που είναι σημαντικό και πρέπει να επισημανθεί είναι ότι τα ελληνικά παραδοσιακά τυριά, σχεδόν στο σύνολό τους, παρασκευάζονται από γάλα ζώων που διατρέφονται με ελεύθερη βόσκηση σε περιοχές που δεν χρησιμοποιούνται λιπάσματα, ζιζανιοκτόνα, εντομοκτόνα και άλλα ρυπογόνα. Υπό την έννοια αυτή, αποτελούν βιολογικά προϊόντα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ**Π.Ο.Π. ΤΥΡΙΑ (ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ) – Η ΦΕΤΑ****Αναλυτική παρουσίαση των Π.Ο.Π. ελληνικών τυριών****Ανεβατό**

Μαλακό κοκκώδες τυρί λευκού χρώματος, χωρίς σχήμα και περίβλημα, χωρίς τρύπες, με μαλακή μάζα που σερβίρεται με κουτάλι. Παρασκευάζεται από πρόβειο ή αίγαιο γάλα ή με μίξη των δύο. Η χημική του ανάλυση είναι: υγρασία 60%, λίπος επί ξηράς ουσίας 40%, 2-3, 5% αλάτι. Η τυροκόμησή του επιτρέπεται μόνο στο Νομό Γρεβενών και την επαρχία Βάιου του Νομού Κοζάνης από ζώα που ζουν και εκτρέφονται εντός της περιοχής.

Ανθότυρος

Υπάρχουν 2 τύποι ανθότυρου, ο φρέσκος και ο ξηρός. Ο φρέσκος ανθότυρος έχει μαλακή δομή, ελαφριά γεύση, πολύ ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και καταναλώνεται ως επιτραπέζιο τυρί ή χρησιμοποιείται στην παραγωγή τυροπιτών. Ο ξηρός ανθότυρος έχει σκληρή δομή, αλμυρή γεύση, πλούσιο άρωμα και καταναλώνεται ως τριμμένο ή επιτραπέζιο τυρί. Παρασκευάζεται από πρόβειο ή αίγαιο γάλα ή μίγμα αυτών, στο οποίο προστίθενται μικρές ποσότητες προβείου ή αιγείου γάλακτος ή κρέμας τους. Ο φρέσκος ανθότυρος έχει υγρασία μέχρι 70% και λίπος επί ξηρής ουσίας τουλάχιστον 65%, ενώ ο ξηρός 40% και 65% αντίστοιχα. Παρασκευάζεται καθ' όλη την επικράτεια της Ελλάδας.

Γαλοτύρι

Μαλακό, θρυμματιστό αλοιφόδες τυρί λευκού χρώματος. Δεν έχει σήμα και η μάζα του αποτελείται από μικρά σκληρά κομμάτια μέσα σε μία κρέμα. Παρασκευάζεται από γάλα πρόβειο ή πρόβειο και κατσικίσιο. Η σύνθεσή του είναι: υγρασία 70%, λίπος 13-14%, πρωτεΐνες 10%, αλάτι 2,5-3%. Η παρασκευή του επιτρέπεται στις περιοχές της Ηπείρου και της Θεσσαλίας.



Γραβιέρα Αγράφων

Είναι σκληρό τυρί με εξωτερικό περίβλημα. Η μάζα του είναι συμπαγής και γεμάτη από μικρές στρογγυλές τρύπες. Έχει ανοικτό κίτρινο χρώμα και παρασκευάζεται σε στρογγυλά κεφάλια βάρους 10-25 κιλών. Στις στάνες και τα βουνά παρασκευάζεται με απαστερίωτο γάλα, ενώ στις οργανωμένες βιομηχανίες με παστεριωμένο. Τα χαρακτηριστικά του είναι: υγρασία 38%, λίπος (σε ξηρή βάση) 38-40%, αλάτι 1,2-2,4%. Χρειάζεται τρίμηνη ωρίμανση. Παρασκευάζεται αποκλειστικά στην περιοχή των Αγράφων από γάλα που αρμέγεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Γραβιέρα Κρήτης



Πρόκειται για σκληρό τυρί με εξωτερική φυσική κόρα. Έχει κίτρινο πολύ ανοιχτό χρώμα και είναι διάσπαρτο με μικρές τρύπες μεγέθους φακής. Κατασκευάζεται σε κεφάλια 6-25 κιλών. Το γάλα από το οποίο παράγεται είναι κυρίως πρόβειο, ενώ χρησιμοποιείται και κατσικίσιο γάλα. Το γάλα δεν είναι παστεριωμένο. Η χημική του ανάλυση δείχνει ότι έχει υγρασία 38%, λιπαρά 40% επί ξηράς ουσίας και αλάτι 1,5%. Ωριμάζει σε διάστημα 3 μηνών. Παρασκευάζεται αποκλειστικά στην Κρήτη. Η καλύτερη ποιότητα είναι αυτή που πα-

ρασκευάζεται στις ορεινές περιοχές από γάλα της άνοιξης.

Γραβιέρα Νάξου

Είναι σκληρό τυρί με εξωτερικό περίβλημα, χρυσό κίτρινο χρώμα με συμπαγή μάζα με μικρές διάσπαρτες τρύπες μέσα στη μάζα του. Κατασκευάζεται σε κεφάλια των 10 κιλών και άνω από παστεριωμένο αγελαδινό γάλα, στο οποίο μπορεί να προστεθεί και ένα ποσοστό πρόβειο. Η χημική ανάλυση του τυριού δείχνει: υγρασία 38%, λιπαρά επί ξηράς βάσης 40% και αλάτι 1,2-3%. Η γραβιέρα Νάξου, όπως προδίδει και το όνομά της, παρασκευάζεται αποκλειστικά στη Νάξο.

Καλαθάκι Λήμνου

Τυρί άλμης σε σχήμα μικρού κεφαλιού. Δεν έχει εξωτερικό περίβλημα και η μάζα του είναι λευκή με διάσπαρτες μικρές τρύπες γεμάτες με σταγόνες υγρού λίπους, ενώ στην επιφάνειά του είναι αποτυπωμένα τα σημάδια από το καλάθακι της λυγαριάς μέσα στο οποίο ωριμάζει. Παρασκευάζεται από πρόβειο γάλα ή μίγμα πρόβειου και κατσικίσιου. Η ανώτερη ποιότητα προέρχεται από το πρόβειο γάλα. Η σύνθεσή του είναι: υγρασία 53-54%, λίπος 25%, πρωτεΐνες 17-18%, αλάτι 2,4%. Παράγεται αποκλειστικά στο νησί της Λήμνου.

Κασέρι



Ημίσκληρο τυρί από συμπαγή μάζα χωρίς τρύπες με ανοικτό κίτρινο χρώμα. Κατασκευάζεται σε παραλληλόγραμμα τεμάχια μήκους 40 εκατοστών ή σε στρογγυλά κεφάλια βάρους 5-8 κιλών. Η παρασκευή του γίνεται με τη μέθοδο της pasta filata. Η χημική του ανάλυση δείχνει: υγρασία 42%, λίπος 25%, πρωτεΐνες 2%, αλάτι 3%. Η παρασκευή του επιτρέ-

πεται στην περιοχή της Μακεδονίας, της Θεσσαλίας, στη Λέσβο και στην Ξάνθη. Το γάλα με το οποίο παρασκευάζεται είναι πρόβειο ή πρόβειο με ελάχιστο κατσικίσιο. Η άριστη ποιότητα προέρχεται από το πρόβειο.

Κατίκι Δομοκού

Αλοιφώδες τυρί λευκού χρώματος, με μαλακή ελαφρή ξινή γεύση. Έχει ακανόνιστο σχήμα χωρίς περίβλημα και σερβίρεται με κουτάλι. Παρασκευάζεται με κατσικίσιο γάλα ή μίγμα αυτού με πρόβειο στο οροπέδιο Όθρυς της περιοχής της Δομοκού. Η χημική του σύσταση είναι: υγρασία 75%, λιπαρά επί ξηράς ουσίας 40%, αλάτι 2-3%.

Κεφαλογραβιέρα



Σκληρό τυρί με υπόλευκο χρώμα με διάσπαρτες τρυπούλες στη συμπαγή μάζα του. Είναι αρκετά αλατισμένο. 5-6 μηνών είναι ' ακόμη μαλακό, αλλά με το χρόνο γίνεται σκληρότερο.

Παρασκευάζεται από πρόβειο παστεριωμένο γάλα ή μίγμα πρόβειου με ελάχιστο κατσικίσιο. Παράγεται στη Δυτική Μακεδονία, την Ήπειρο και την περιφέρεια της Αιτωλοακαρνανίας. Η χημική του σύνθεση είναι: υγρασία 35%, λιπαρά 31%, πρωτεΐνες 26%, αλάτι 3-4%. Η τεχνική της κεφαλογραβιέρας τελειοποιήθηκε στην Ήπειρο το 1917 από τον ειδικό τεχνολόγο Αλέξη Παπά.

Κοπανιστή Κυκλάδων



Κρεμώδες τυρί χωρίς εξωτερικό περίβλημα με ακανόνιστο σχήμα και πικάντικη πιπεράτη γεύση. Το χρώμα του είναι λευκό ή υπόλευκο. Η εμφάνισή του είναι συνεκτική με μικρούς κόκκους.

Παρασκευάζεται από γάλα πρόβειο, αίγαιο ή αγελαδινό ή μίγμα αυτών. Πωλείται μέσα

σε δοχείο και συντηρείται εντός ψυγείου. Η κοπανιστή είναι τυρί που δεν παρασκευάζεται βιομηχανικά. Η χημική του ανάλυση δείχνει: υγρασία 60%, λιπαρά 19%, πρωτεΐνες 16-17%, αλάτι 3%. Η παρασκευή του επιτρέπεται αποκλειστικά στα νησιά των Κυκλάδων.

Λαδοτύρι Μυτιλήνης

Σκληρό τυρί σε σχήμα μικρού κεφαλιού βάρους 1 κιλού.

Ωριμάζει και συντηρείται μέσα σε λάδι, απ' όπου προέρχεται και η ονομασία του. Έχει χρώμα ελαφρύ κίτρινο και είναι

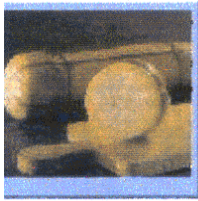


διάσπαρτο από μικρές ακανόνιστες τρυπούλες. Η χημική του σύνθεση είναι: υγρασία 33-34%, λιπαρά 31,6%, πρωτεΐνες 27% και αλάτι 1,5%. Παρασκευάζεται αποκλειστικά στη Μυτιλήνη από πρόβειο γάλα ή μίγμα πρόβειου με κατσικίσιο. Το γάλα μπορεί να είναι παστεριωμένο ή απαστερίωτο. Σήμερα, για λόγους διακίνησης, παραφινώνεται, ενώ μέρος μόνο της ωρίμανσής του γίνεται στο λάδι.

Μανούρι

Ημίσκληρο τυρί λευκού χρώματος με κυλινδρικό σχήμα χωρίς εξωτερικό περίβλημα. Η μάζα του είναι συμπαγής χωρίς τρύπες. Παρασκευάζεται από μίγμα τυρογάλακτος ή φρέσκου πλήρους γάλακτος ή ακόμη από φρέσκια κρέμα γάλακτος. Οι καλύτερες ποιότητες προέρχονται από τυρογάλα σκληρών τυριών. Παρασκευάζονται από πρόβειο γάλα ή μίγμα πρόβειου με γιδινό. Η παραγωγή του γίνεται στις περιοχές της Θεσσαλίας, της Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας. Η χημική του ανάλυση είναι: υγρασία 50-60%, λιπαρά 36-38%, πρωτεΐνες 11 %, άλατα 0,8%.

Μετσοβόνε



Σκληρό καπνιστό τυρί σε σχήμα κυλίνδρου, με τη μία του άκρη πιο χοντρή από την άλλη. Είναι παραφινωμένο και τυλιγμένο με σχοινί, ούτως ώστε να διευκολύνεται το κρέμασμά του για το κάπνισμα.

Παρασκευάζεται με την τεχνική της πάστα φιλάτα. Έχει το όνομα της πόλης όπου κατασκευάζεται, το Μέτσοβο. Η μάζα του είναι ακανόνιστη με μικρές ακανόνιστες τρυπούλες. Παρασκευάζεται από απαστερίωτο γάλα αγελάδας ή μίγμα ου με πρόβειο ή κατσικίσιο. Η χημική του σύνθεση είναι: υγρασία 42%, πρωτεΐνες 26-27%, λιπαρά 26% και αλάτι 2,8%. Πρόκειται για εξαιρετικό τυρί που κρύβει μέσα του όλα τα αρώματα της γλωρίδας της Πίνδου.

Ξινομυζήθρα Κρήτης

Μαλακό, αλοιφώδες τυρί με κόκκους στη μάζα του. Έχει λευκό χρώμα, είναι ασημάτιστο με εξωτερικό περίβλημα. Παρασκευάζεται από πρόβειο ή κατσικίσιο ή μίγμα και των δύο τυρόγαλων με προσθήκη γάλακτος. Έχει ξινή γεύση και είναι ένας τύπος μυζήθρας. Η χημική του ανάλυση είναι: υγρασία 50-51%, πρωτεΐνες 15,5%, λιπαρά 23%, αλάτι 2%. Παρασκευάζεται αποκλειστικά στην Κρήτη.

Πηχτόγαλο Χανίων

Μαλακό αλοιφώδες τυρί χωρίς εξωτερικό περίβλημα με κίτρινο χρώμα. Η μάζα του είναι συνεκτική χωρίς οπές. Συσκευάζεται σε σιδηρά ή πλαστικά δοχεία. Προέρχεται από γάλα αίγαιο ή πρόβειο ή μίγμα και των δύο. Παρασκευάζεται αποκλειστικά στο Νομό Χανίων της Κρήτης. Η χημική του ανάλυση δείχνει: υγρασία 65%, λίπος επί ξηρής βάσης 50%.

Σαν Μιγάλη Σύρου

Σκληρό τυρί, με συμπαγή μάζα, με πολύ μικρές ακανόνιστες τρυπούλες. Έχει χρυσοκίτρινο χρώμα και η γεύση του θυμίζει την ιταλική παρμεζάνα. Έχει εξωτερικό περίβλημα, συχνά παραφινωμένο. Παρασκευάζεται από αγελαδινό γάλα από αγελάδες που ζουν στο νησί της Σύρου. Η χημική του ανάλυση δείχνει: υγρασία 42- 47%, λίπος επί ξηράς βάσης 35%, αλάτι 18,3%.

Σφαέλα ή φέτα της φωτιάς

Μαλακό λευκό τυρί άλμης. Στη μάζα του έχει μικρές τρύπες και δεν έχει εξωτερικό περίβλημα. Παρασκευάζεται από φρέσκο πρόβειο και ενίοτε κατσικίσιο απαστερίωτο γάλα σε παραλληλόγραμμα κομμάτια του ενός κιλού. Συντηρείται μέσα σε ξύλινα βαρέλια ή ντενεκεδένια δοχεία. Η χημική της ανάλυση είναι: υγρασία 40-41%, λιπαρά 27%, πρωτεΐνες 21-22%, αλάτι 4,7%. Η παρασκευή του επιτρέπεται μόνο στην περιοχή της Μεσσηνίας.

Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού



Σκληρό τυρί υποκίτρινου χρώματος με φυσική κόρα.

Έχει ελάχιστες τρύπες στη μάζα και διαθέτει πικάντικη γεύση.

Έχει σχήμα κυλίνδρου, μήκος 20-35 εκατοστά, διάμετρο 5-10 εκατοστά, βάρος ½ κιλό. Παρασκευάζεται από πρόβειο ή κατσικίσιο

γάλα ή μίγμα και των δύο. Η ανάλυσή του είναι: υγρασία 35%, λιπαρά 33%, πρωτεΐνες 27-28%, αλάτι 2-2,5%. Παρασκευάζεται αποκλειστικά στο όρος Παρνασσός της Αττικής.

Φέτα

Τελευταία αφήσαμε τη φέτα, της οποίας η μελέτη ξεφεύγει από τα όρια της διατροφικής ανάλυσης και της γεωγραφικής προέλευσης, αφού πρόκειται για το τυρί-σήμα κατατεθέν της ελληνικής τυροκομίας.



Η φέτα, λοιπόν, είναι ένα από τα δύο παλαιότερα τυριά του κόσμου μαζί με το κασέρι και αποτελεί ένα αποκλειστικό ελληνικό προϊόν με μόνη χώρα παραγωγής την Ελλάδα.

Είναι μαλακό τυρί άλμης, χωρίς εξωτερικό περίβλημα, ολόλευκου χρώματος με πολλές τρύπες. Έχει ευχάριστη, ελαφρά ξινή γεύση και πλούσιο άρωμα. Παρασκευάζεται σε τετράγωνα ή παραλληλόγραμμα κομμάτια που τοποθετούνται σε ξύλινα βαρέλια ή τενεκεδένια δοχεία. Το κάθε βαρέλι ή δοχείο μπορεί να ζυγίζει από 20 έως 50 κιλά. Η ώριμη φέτα χημικά αναλύεται: υγρασία 52%, λιπαρά 25-26%, πρωτεΐνες 17%, αλάτι 1,8-2,75%. Παράγεται από πρόβειο γάλα ή συνδυασμό πρόβειου και κατσικίσιου γάλακτος σε αναλογία 70:30%. Επίσης, παρασκευάζεται και από αγελαδινό γάλα. Η πρόβεια φέτα έχει στιβαρή γεύση και έχει πλούσια λιπαρά, ενώ η κατσικίσια έχει την πλουσιότερη γεύση. Η αγελαδινή, από την άλλη, διαθέτει μέτρια γεύση, αλλά δίνει πολλές δυνατότητες στο μαγείρεμα. Η φέτα, πριν δοθεί για κατανάλωση, περνάει τουλάχιστον από ένα δίμηνο στάδιο ωρίμανσης, περίοδος όπου αναπτύσσονται οι οργανοληπτικοί και ποιοτικοί χαρακτήρες της που την κάνουν να ξεχωρίζει ανάμεσα στα άλλα τυριά. Στο εμπόριο, συναντούμε τη φέτα σε δύο μορφές, τη μαλακή και τη σκληρή. Η μαλακή φέτα, λόγω της μεγάλης της περιεκτικότητας σε υγρασία, είναι γλυκύτερη, λιγότερο αλατισμένη, πλούσια σε αρώματα και λιγότερο πικάντικη. Αντίθετα, η σκληρή φέτα έχει πιο πλούσια άλμη και είναι πιο πικάντικη, ενώ διαθέτει πλούσια γεύση και άρωμα.

Η φέτα από τις 14 Οκτωβρίου 2002 περιλαμβάνεται και επίσημα στα ελληνικά Π.Ο.Π. τυριά. Η παρασκευή της γίνεται εντός της ελληνικής επικράτειας και μόνο. Οι παραγωγοί άλλων χωρών που δημιουργούν τυριά παραπλήσια της φέτας θα πρέπει να

αναζητήσουν άλλες ονομασίες για το παρασκεύασμά τους.

Οι δικαστικές περιπέτειες της φέτας αρχίζουν το 1996, όταν και συμπεριελήφθη εκ πρώτης στα προστατευόμενα προϊόντα της Ευρωπαϊκής λίστας. Το 1999 ορισμένες Ευρωπαϊκές χώρες απευθύνονται στο Ευρωπαϊκό Δικαστήριο, ζητώντας να διαγραφεί η φέτα από τη λίστα προστατευόμενων προϊόντων. Μία νέα πρόταση της Ελλάδας γίνεται τον Ιούνιο του 2002 στο Συμβούλιο Αγροτικής Πολιτικής της Ευρωπαϊκής Ένωσης, χωρίς πάλι σημαντικά αποτελέσματα, αφού υπάρχουν αρκετές διαφωνίες σχετικά με τη συμμετοχή της φέτας στη γνωστή λίστα. Τέλος, η αίσια εξέλιξη έρχεται στο νέο Συνέδριο Αγροτικής Πολιτικής που λαμβάνει χώρα από 12-14 Οκτωβρίου 2002, ημέρα που η φέτα αναγνωρίζεται αποκλειστικά ως ελληνικό Π.Ο.Π. προϊόν και η παραγωγή της αναγνωρίζεται μόνο μέσα στα όρια της Ελληνικής Επικράτειας.

Προοπτικές και Εξαγωγές Π.Ο.Π. τυριών

Όπως έχει επιδείξει όλο το έως τώρα περιεχόμενο του πονήματος αυτού, η ελληνική τυροκομία αποτελεί το σπουδαιότερο κλάδο δραστηριότητας των ελληνικών γαλακτοκομικών προϊόντων, με μεγάλο μέγεθος παραγωγής και τεράστιες προοπτικές ανάπτυξης στο μέλλον. Τα τελευταία χρόνια έχουν παρατηρηθεί σημαντικές προσπάθειες εκσυγχρονισμού και εκμοντερνισμού των παραγωγών. Παρόλα αυτά, η ελληνική τυροκομία παραμένει πιστή στις παραδοσιακές αρχές της. Ενώ, όπως έχουμε δει, τα πιο πολλά ελληνικά τυριά έχουν λάβει ήδη από το 1996 τον όρο Π.Ο.Π. ως συνοδευτικό πώλησής τους και ως αποδεικτικό της ποιότητάς τους, τα τελευταία χρόνια οι ελληνικές εταιρείες παραγωγής τυριών έχουν υιοθετήσει καινούργια μοντέλα διασφάλισης της ποιότητάς τους αυτής.

Υιοθετώντας, λοιπόν, το σύστημα ελέγχου τροφίμων HACCP και συμμορφώνοντας τα προϊόντα τους με τα 150 στάνταρ, οι περισσότερες ελληνικές βιομηχανίες τυριού έχουν εξασφαλίσει την περαιτέρω διασφάλιση της υψηλής ποιότητας των προϊό-

ντων τους.

Όσον αφορά, τώρα, τις εξαγωγές, η Γερμανία αποτελεί την κυριότερη εισαγωγό χώρα ελληνικού τυριού, καθώς εισάγει το 50% περίπου της ελληνικής παραγωγής. Δεύτερες έρχονται οι Η.Π.Α. με ποσοστό 10%. Ακολουθούν η Ιταλία με 9%, η Μεγάλη Βρετανία με 5,5% και η Αυστραλία με 5%. Οι υπόλοιπες Ευρωπαϊκές χώρες απορροφούν το υπόλοιπο 20% της ελληνικής παραγωγής τυριού.

Χρόνο με το χρόνο, σύμφωνα με στοιχεία, οι εξαγωγές ελληνικού τυριού αυξάνουν. Οι πιθανότητες για περαιτέρω ανάπτυξη των εξαγωγών είναι υπέρ μας. Αναμφίβολα κύρια αιτία γι' αυτό αποτελεί το γεγονός ότι τα ελληνικά τυριά είναι εξαιρετικής και μοναδικής ποιότητας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΕΚΤΟ

ΣΥΝΔΥΑΖΟΝΤΑΣ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ

Οι απόψεις και οι κρίσεις που ακολουθούν σχετικά με το τυρί και το κρασί δεν είναι δυνατό να υιοθετούνται απόλυτα απ' όλους όσους ασχολούνται με το θέμα. Αποτελούν σκέψεις του γνωστού συμβούλου σε θέματα μενού, οργάνωσης και διοίκησης κουζίνας Ηλία Μαμαλάκη.



Τυρί και κρασί ή κρασί και τυρί;

Το βασικό ερώτημα δεν είναι τι θα μπει πρώτο και τι δεύτερο, αλλά πώς θα συνδυάσουμε δύο προϊόντα με έντονες προσωπικότητες. Συνήθως ένας γάμος δύο προσώπων με ισχυρό χαρακτήρα και προσωπικότητα οδηγεί γρήγορα σε ένα βίαιο διαζύγιο. Έτσι ακριβώς συμβαίνει και με το κρασί και το τυρί. Ο πρώτος, λοιπόν, κανόνας τον οποίο βάζουμε στο συνδυασμό αυτό των δύο προϊόντων είναι το ένα να είναι απαλό, μαλακό και το άλλο ισχυρό, σκληρό. Με λίγα λόγια, όταν έχουμε ένα «μεγάλο» κρασί, δίπλα του θα βάλουμε ένα μέτριο τυρί και το αντίθετο. Ένα τυρί ισχυρό με ένα κρασί μέτριου χαρακτήρα.

Το κρασί, χονδρικά, χωρίζεται σε λευκά κρασιά με πλούσια μπουκέτα λουλουδιών, καλές οξύτητες και δροσερές γεύσεις. Τα κόκκινα, πάλι, βγάζουν αρώματα και γεύσεις μπαχαρικών, φρούτων του δάσους, σοκολάτα, αλλά και γήινες γεύσεις. Τα αφρώδη με τη φρεσκάδα των φυσαλίδων τους έχουν κυρίως αρώματα του λευκού κρασιού. Τέλος, τα γλυκά κρασιά δίνουν γεύσεις μελιού, φρέσκου σταφυλιού και αρώματα σοκολάτας. Βλέπουμε, λοιπόν, ότι υπάρχουν κάποια κοινά στοιχεία στη γεύση κυρίως των δύο προϊόντων. Στο σημείο αυτό, είναι σκόπιμο να ειπωθεί ότι δύο είναι οι κανόνες του συνδυασμού. Ή θα συνδυάσουμε το ίδιο στοιχείο γεύσης, οξύτητα με οξύτητα ή θα βάλουμε δύο αντίθετα στοιχεία, όπως η λιπαρότητα με την οξύτητα.

Έτσι λοιπόν, ένα φρέσκο λευκό ξινούτσικο τυρί συνδυάζεται ωραία με Σαντορινιό Αθήρι, με ένα Sauvignon Blanc, ένα Σαββατιανό ή ένα Ροδίτη. Επίσης, ένα πολύ λιπαρό λευκό τυρί, όπως είναι το φρέσκο μανούρι της Μακεδονίας, συνδυάζεται αρμονικά με ένα κόκκινο φρέσκο κρασί, π.χ. Ξινόμαυρο. Τα κίτρινα κρασιά με τα μεγάλα ποσοστά λίπους συνδυάζονται άριστα με κόκκινα κρασιά που έχουν αρκετή οξύτητα και απαλά μπουκέτα μπαχαρικών. Τα πικάντικα και έντονα τυριά ζητάνε έναν αντίπαλο που να προσφέρει μία γλυκύτητα. Μπορούμε να συνδυάσουμε μανούρι με γλυκό κρασί της Σάμου. Παλαιωμένο κρητικό μανούρι με γλυκό κρασί από τη Μονή Τοπλού της Κρήτης.

Στο συνδυασμό τυριού και κρασιού σημαντικό ρόλο παίζει και η ενδοποιότητα. Τυριά και κρασιά από τη Σαντορίνη (Αθήρι με Χλωρό) ή από την Κρήτη (Γραβιέρα με Δαφνές). Όσον αφορά μερικά φαγητά και παρασκευάσματα στα οποία συμμετέχει το τυρί, μπορούμε να κάνουμε διάφορους συνδυασμούς. Μία τυρόπιτα φτιαγμένη με φέτα ταιριάζει πολύ με μία Ρομπόλα Κεφαλληνίας. Αν το παστίσιο περιέχει μία ικανή ποσότητα τυριού, ταιριάζει με ένα αρωματικό λευκό κρασί. Ένα σαγανάκι με μπάτσο Μακεδονίας ταιριάζει απόλυτα με ένα Μακεδονικό Οίνο.

Ο συνδυασμός τυριού με κρασί πρέπει να αντιμετωπίζεται με μία σχετική ελευθερία, που αφορά περισσότερο τέλειο συνδυασμό γεύσεων στον ουρανίσκο, παρά το φανταστικό συνδυασμό τυριού και κρασιού. Το θέμα πρέπει να αντιμετωπιστεί με μία σχετική ελευθερία και με μία προσωπική αντίληψη βασισμένη στη γνώση και το προσωπικό γούστο του καθενός. Σημαντικό είναι τα δύο αυτά προϊόντα να διαλέγονται προσεκτικά και πάντα στο σωστό timing για κατανάλωση.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΜΕΡΟΣ Α΄

- ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΗΝΙΟΧΟΣ, 1996.

Βιβλίο-οδηγός για το ελληνικό κρασί, που περιλαμβάνει όλα τα στοιχεία που πρέπει να γνωρίζει κάποιος σχετικά με το θέμα.

- ΒΑΡ – ΠΟΤΑ – ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ, ΚΟΥΚΟΥΛΗ ΕΙΡΗΝΗ.

Διδακτικές σημειώσεις για το μάθημα ΒΑΡ – ΠΟΤΑ – ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ.

ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

- www.greekwinemakers.com

Αγγλόφωνο site που περιλαμβάνει συγκεντρωτικά στοιχεία σχετικά με την ιστορία, τις ποικιλίες, τις ονομασίες, τους οινοπαραγωγούς και τους οίνους της Ελλάδας.

- www.stratsplace.com/greekwine

Αγγλόφωνο site που περιέχει πληροφορίες σχετικά με τις ονομασίες των ελληνικών οίνων.

ΜΕΡΟΣ Β΄**ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ**

- www.greekcheese.gr

Ελληνικό site που περιέχει αρκετές πληροφορίες για την ιστορία και τις ονομασίες των ελληνικών τυριών.

- www.greekcheese.com

Το αντίστοιχο αγγλόφωνο site.

- www.greekproducts.com/cheese

Αγγλόφωνο site με αρκετές εισαγωγικές πληροφορίες και αρκετά στοιχεία για τη φέτα.

- www.gourmed.gr/cheese

Αγγλόφωνο site που περιέχει στοιχεία για όλα τα ελληνικά Π.Ο.Π. τυριά.

- www.vpge.gr

Το επίσημο site του υπουργείου Γεωργίας, όπου και περιλαμβάνεται μία εισαγωγική εγκύκλιος για το νομοθετικό πλαίσιο των Π.Ο.Π. ελληνικών προϊόντων .

- www.agrocert.gr

Το επίσημο site του οργανισμού Agrocert, που περιλαμβάνει τους ορισμούς των Π.Ο.Π. και Π.Γ.Ε. προϊόντων.

- www.in.gr

λέξεις αναζήτησης: ελληνικά προϊόντα με ονομασία προέλευσης Επιλογή: 3

ΤΑ ΤΥΡΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ

Link μέσω του in.gr, το οποίο έχει επιμεληθεί από το Τ.Ε.Ι. Αθήνας και περιέχει όλα τα Π.Ο.Π. τυριά της Ελλάδας.