

Τ.Ε.Ι. ΚΡΗΤΗΣ
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΜΕ ΘΕΜΑ:
«ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟΣ ΧΑΡΤΗΣ ΚΡΑΣΙΩΝ
ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ»

ΤΗΣ:
ΦΟΥΝΤΟΥΛΑΚΗΣ Δ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: Π.ΠΕΔΙΑΔΙΤΗΣ MSc

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2008



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:

- **ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ**
- **ΜΑΛΒΑΖΙΑ ΤΗΣ ΦΡΑΓΚΟΚΡΑΤΙΑΣ – ΤΟ ΞΕΧΑΣΜΕΝΟ ΜΑΛΒΑΖΙΑ.**
- **ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ**
- **ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ**
- **ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΟΙΝΩΝ**

α) ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

β) ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

γ) ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

δ) ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

- **ΤΥΠΟΙ ΟΙΝΩΝ**
- **ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΚΡΗΤΗΣ**
- **ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΟΥ**
- **ΠΑΛΙΟ ΒΑΡΕΛΙ Ή ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ**
- **ΠΕΡΙ ΦΕΛΛΩΝ**
- **ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ**
- **ΚΡΗΤΕΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ**
- **ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ**
- **ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΟΙΝΟΥ**
- **ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΚΡΑΣΙ**
- **ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕΣΑ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**
- **ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΗΜΕΡΑ**
- **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

Εν αρχή ήν το αμπέλι.

Το αμπέλι έχει, κατά τους παλαιοντολόγους, προϊστορία πολλών εκατομμυρίων χρόνων. Πριν από την εποχή των παγετώνων ευδοκίμωσε στην πολική ζώνη: στην Ισλανδία, τη Βόρεια Ευρώπη, τη βορειοδυτική Ασία, ακόμη και στην Αλάσκα. Οι παγετώνες όμως περιόρισαν την εξάπλωσή του και επέβαλαν γεωγραφική απομόνωση μεταξύ ποικιλιών, που τελικά εξελίχθηκαν σε διαφορετικά είδη: "απώθησαν" διάφορους πληθυσμούς άγριων αμπέλων προς θερμότερες ζώνες, όπως την κεντρική-ανατολική Ασία, (από όπου τελικά πέρασαν ευρασιατικά στελέχη και στην Αμερική), την κεντρική-νότια Ευρώπη, αλλά, το σημαντικότερο, προς την ευρύτερη περιοχή του νοτίου Καυκάσου. Εκεί, μεταξύ Ευξείνου Πόντου, Κασπίας θάλασσας και Μεσοποταμίας, γεννήθηκε το είδος **Αμπελος η οινόφορος (Vitis vinifera, υποείδος caucasica)**, που σχεδόν αποκλειστικά, σε διάφορες ποικιλίες και υβρίδια, καλλιεργείται σήμερα.

Κουκούτσια αγριοστάφυλων έχουν βρεθεί ακόμη και σε σπηλιές που κατοικήθηκαν από νομαδικά προϊστορικά φύλα. Η τέχνη της αμπελουργίας εικάζεται ότι ξεκίνησε με την αγροτική επανάσταση και τη σταθερή εγκατάσταση πληθυσμών με σκοπό την καλλιέργεια, γύρω στο 5000 π.Χ.. Από τους πρώτους γνωστούς αμπελοκαλλιεργητές θεωρούνται οι **Άριοι** (πρόγονοι των Ινδών που ζούσαν στην περιοχή Καυκάσου-Κασπίας), οι αρχαίοι **Πέρσες**, οι **Σημιτικοί λαοί** και οι **Ασσύριοι**. Κατόπιν η τέχνη της αμπελουργίας και οινοποιίας πέρασε στους **Αιγύπτιους**, τους λαούς της **Παλαιστίνης-Φοινίκης** και τους (μη Έλληνες εκείνα τα χρόνια) κατοίκους της **Μικρασίας** και του **Ελλαδικού χώρου**. Την ίδια εποχή πάντως το κρασί αναφέρεται και στην αρχαία **Κίνα!**

Η **Αίγυπτος** είχε μακρότατη παράδοση οινοποιίας, με τις αρχές της να χάνονται πριν το 4000 π.Χ.: αναφέρονται βασιλικοί αμπελώνες, απεικονίζονται ποικιλίες σταφυλιού διαφόρων αποχρώσεων, σκηνές αμπελουργίας και οινοποίησης (ακόμη και μηχανικά πιεστήρια!), ενώ βρέθηκαν αμφορείς της Νέας Δυναστείας (1600-1100 π.Χ.) στους οποίους αναγράφονται η προέλευση, η σοδειά και ο οινοποιός! Στην Μεσοποταμία πάλι, ο Βαβυλώνιος βασιλιάς Χαμουραμπί το 1700 π.Χ. είχε νομοθετήσει για την τιμή του κρασιού καθώς και για την περίοδο που έπρεπε να καταναλώνεται: μόνο την εποχή μετά τον τρύγο (η παλαίωση προφανώς δεν είχε εκτιμηθεί όσο έπρεπε). Παρά τη μακρά παράδοσή τους, οι λαοί αυτοί γρήγορα έχασαν τη φήμη των σπουδαίων οινοποιών (στην κλασική εποχή, τα αιγυπτιακά κρασιά δε θεωρούνταν άξια λόγου). Αυτό οφείλεται σε γεωγραφικούς & κλιματικούς παράγοντες (το αμπέλι έδινε καλύτερες ποικιλίες στα μεσογειακά κλίματα, όπως της Φοινίκης και της Ελλάδος), σχετίζεται όμως πιθανόν και με την αγάπη των λαών αυτών για τη μπίρα.

Οι **Σημιτικοί λαοί** της ανατολικής Μεσογείου ήρθαν νωρίς σε επαφή με το κρασί. Στην Παλαιά Διαθήκη οι αναφορές αφθονούν: Με το που στράγγισαν τα νερά του κατακλυσμού "*ήρξατο Νώε άνθρωπος γεωργός γης και εφύτευσεν αμπελώνα*" (Γένεσις, θ' 20). Οι Φοίνικες ήταν ξακουστοί οινοποιοί αλλά και έμποροι: φοινικικοί κρασοαμφορείς έχουν βρεθεί σχεδόν σε κάθε περιοχή της ανατολικής και κεντρικής Μεσογείου. Η Τύρος ήταν από τα πρώτα μεγάλα κέντρα θαλάσσιου οινοεμπορίου.

Οι **Έλληνες**, οι οποίοι διέτρεψαν στην οινοποιία, μονοπωλώντας σχεδόν την αγορά για αιώνες, και με τους οποίους θα ασχοληθούμε εκτενέστερα, γνώρισαν το κρασί πιθανότατα από την αρχή της εγκατάστασής τους στο σημερινό τους τόπο, δηλαδή τουλάχιστον πριν το 1700 π.Χ. Δεν έχει διευκρινιστεί από πού διδάχθηκαν την οινοποιία: Σύμφωνα με μια θεωρία, έμαθαν το κρασί από τους ανατολικούς λαούς (Φοίνικες ή/και Αιγύπτιους), με τους



οποίους τόσο οι Μυκηναίοι, όσο και οι προγενέστεροι (μη ελληνικής καταγωγής) Κυκλαδίτες και Μινωίτες είχαν ανεπτυγμένες εμπορικές σχέσεις. Η σχετική με το κρασί μυθολογία (διονυσιακοί, ορφικοί κ.α. μύθοι) είναι πλουσιότατη, δεν δίνει όμως συγκεκριμένες ενδείξεις. Αλλού το αμπέλι εμφανίζεται ξάφνης από μόνο του ή το χαρίζει ο θεός Διόνυσος στους ελλαδίτες (π.Χ. στην Αιτωλία), με τρόπο που δημιουργεί σκέψεις για παρουσία της αμπέλου στον ελλαδικό χώρο πολύ πριν την έλευση των Ελλήνων, αλλού το κρασί συνδέεται με την Κρήτη και τη Νάξο (μύθος "Διόνυσος και Αριάδνη"), ενισχύοντας την εκδοχή περί φοινικικής ή αιγυπτιακής προέλευσης, αλλού πάλι το αμπέλι φέρεται ερχόμενο από τη Θράκη, που σύμφωνα με κάποιες πηγές ίσως ήταν ο βασικός προμηθευτής των Ελλήνων στους Μυκηναϊκούς χρόνους (πρβλ. Ιλιάδος Ι 71-72) (άλλωστε η λατρεία του Διονύσου θεωρείται θρακικής-μικρασιατικής καταγωγής). Η τελευταία αυτή εκδοχή είναι μπερδεμένη από μόνη της: Οι Σκύθες και κάποια δακικά-βορειοθρακικά φύλα εμφανίζουν μια έκδηλη έχθρα προς το κρασί, ριζωμένη στις θρησκευτικές τους πεποιθήσεις, αλλά στα ομηρικά έπη (π.χ. Οδύσσειας Ι 196-215, όπου ο ιερέας Μάρων χαρίζει δυνατό κρασί στον Οδυσσέα) οι Θράκες φέρονται ως δεινοί οινοπαραγωγοί. Η αντίσταση στη λατρεία του Διονύσου και οι δυσκολίες που συνάντησε αυτή μέχρι να καθιερωθεί στην Ελλάδα, αποτυπωμένες σε πολλούς μύθους, υποδηλώνουν ίσως μια αρχική καχυποψία απέναντι στο κρασί.

Όπως και αν έγιναν τα πράγματα, οι Έλληνες αγάπησαν το Διόνυσο και το κρασί, εκτιμώντας το γεγονός ότι τους βοηθούσε ανάλογα με την περίπτωση να ξεχνούν τα βάσανα της ζωής, να έρχονται σε έκσταση ή να δημιουργούν ευχάριστη ατμόσφαιρα και κέφι στην συντροφιά. Το εκτιμούσαν λαός και άρχοντες, καθώς και οι φιλόσοφοι όλων σχεδόν των ρευμάτων, από τους Προσωκρατικούς και τους Ιδεαλιστές (Πλάτων, Σωκράτης κ.ο.κ.) μέχρι τους Επικούριους, ενώ και οι ποιητές δεν παρέλειψαν να το υμνήσουν. Πάντως δεν συνήθιζαν να μεθούν, ούτε είχαν εκτίμηση στους μεθύστακες. Το τελετουργικό του επίσημου συμποσίου, όπου ο "συμποσιάρχης", συχνά προϊστάμενος στρατιάς "κεραστών" και "οινοχόων", επέβλεπε τόσο το νέρωμα του κρασιού, όσο και την ποσότητα που θα έπινε ο κάθε συμπότης ανάλογα με την κατάστασή του, δηλώνει ότι η αποφυγή της μέθης και η διατήρηση πολιτισμένης ατμόσφαιρας ήταν σημαντική υπόθεση.

Οι πρόγονοί μας έπιναν το κρασί τους με διάφορους τρόπους. **Γενικός κανόνας ήταν η ανάμειξη του κρασιού με νερό**, σε αναλογία συνήθως 1:3 (ένα μέρος οίνου προς τρία μέρη νερού), 1:2 ή 2:3, είχαν δε ειδικά σκεύη τόσο για την ανάμειξη (κρατήρες και κύαθους, δηλ. μακριές, βαθιές κουτάλες) όσο και για την ψύξη του πριν την κατανάλωση (ψυκτήρες), αν και το έπιναν συχνά και ζεστό -η ψύξη του κρασιού με πάγο από τα βουνά ήταν μεγάλη πολυτέλεια. Η πόση ανέρωτου κρασιού ("άκρατου οίνου") θεωρείτο βαρβαρότητα - αναφέρεται μάλιστα ότι κάποιος νομοθέτης την είχε απαγορεύσει επί ποινή θανάτου- και συνηθιζόταν μόνο από αρρώστους ή κατά τη διάρκεια ταξιδιών ως τονωτικό-δυναμωτικό, περιστάσεις στις οποίες (καθώς και στα γεύματα) ήταν επίσης διαδεδομένη η κατανάλωση κρασιού με μέλι. Συχνά αρωμάτιζαν το κρασί τους με διάφορα μυρωδικά. Η προσθήκη [αψίνθου](#) στο κρασί (δηλ. η παρασκευή [βερμούτ](#)) ήταν γνωστή μέθοδος (αποδίδεται μάλιστα στον Ιπποκράτη και το βερμούτ της εποχής ονομαζόταν και "**Ιπποκράτειος Οίνος**"), καθώς και η προσθήκη ρητίνης (δηλ. η παρασκευή ρετσίνας) που γινόταν -αν και μάλλον σπάνια- όχι μόνο χάριν της ιδιάζουσας γεύσεως, αλλά και της συντήρησης. Ενίοτε προσέθεταν και άλλα μπαχαρικά, όπως π.χ. [θυμάρι](#), [μέντα](#), γλυκάνισο, [πιπέρι](#) ή σμύρνα.

Ο τρόπος παραγωγής του κρασιού δε διέφερε ουσιαστικά από αυτόν των ημερών μας. Η αμπελοργία είχε φτάσει σε υψηλά επίπεδα τέχνης, κυκλοφορούσαν δε και ειδικά βιβλία επί του θέματος. Από αυτό του Θεόφραστου, που σώθηκε ως τις μέρες μας, λαμβάνουμε ενδιαφέρουσες πληροφορίες, λόγου χάριν ότι οι Έλληνες (αντίθετα από τους Ρωμαίους) συνήθως καλλιεργούσαν το αμπέλι απλωμένο στη γη, χωρίς υποστηρίγματα (τεχνική που ακόμη και σήμερα είναι σε χρήση σε κάποιες περιοχές π.χ. στη Σαντορίνη). Οι Έλληνες γνώριζαν την παλαίωση του κρασιού και την άφηναν να γίνει σε θαμμένα πιθάρια, σφραγισμένα με γύψο και ρετσίνι, ίσως έτσι, κατά τύχη, ανακαλύφθηκε η επίδραση της προσθήκης ρετσίνιου. Το κρασί εμφιαλωνόταν, ανάλογα με το πόσο μεγάλο ταξίδι είχε μπροστά του μέχρι την κατανάλωση, σε ασκούς ή σε σφραγισμένους πήλινους αμφορείς, αλειμμένους με πίσσα (ή ρετσίνι) για τέλεια στεγανοποίηση, στους οποίους συχνά αναγράφονταν με μπογιά ή με σφραγίδα τα πλήρη στοιχεία του περιεχομένου οίνου: περιοχή προέλευσης, έτος παραγωγής, οινοποιός και εμφιαλωτής.

Το εμπόριο των ελληνικών κρασιών απλωνόταν σε ολόκληρη τη Μεσόγειο, μέχρι και την ιβηρική χερσόνησο (οι Ίβηρες και οι κάτοικοι της νότιας Γαλατίας μάλλον τότε πρωτοήρθαν σε επαφή με το κρασί), και φυσικά στον Εύξεινο πόντο, ήταν δε μία από τις σημαντικότερες οικονομικές δραστηριότητες των προγόνων μας. Σε πολλές πόλεις υπήρχαν ειδικοί νόμοι για να εξασφαλίζουν την ποιότητα του κρασιού, αλλά και "προστατευτικοί" ενάντια στον ξένο ανταγωνισμό και τις εισαγωγές - χαρακτηριστικό παράδειγμα η σχετική νομοθεσία της Θάσου, σύμφωνα με την οποία πλοία με ξένο κρασί που πλησίαζαν το νησί δημεύονταν! Από διάφορες πηγές μας έχουν διασωθεί τα ονόματα των οινοπαραγωγικών περιοχών και των κρασιών που έβγαζαν. Αρχικά, τα πιο ξακουστά κρασιά -διεθνώς!- ήταν αυτά του βορείου Αιγαίου: της Λήμνου, της Θάσου, της Λέσβου, της Χίου, της Ικαρίας, της Σάμου. Αργότερα, μετά την κλασική εποχή, απέκτησαν μεγάλη φήμη και τα κρασιά της Ρόδου, της Κω και των λοιπών Δωδεκανήσων, της Θήρας, της Νάξου, της Κρήτης και της Κύπρου. Στην ελληνιστική εποχή μπήκε σε νέα βάση η οινοπαραγωγή της Αιγύπτου, με κύριο προϊόν τον Μαρεωτικό.

Οι **Ρωμαίοι** γνώρισαν το κρασί από τους Έλληνες αποίκους και τους γηγενείς Ετρούσκους (οι οποίοι το είχαν διδαχθεί έναν-δύο αιώνες νωρίτερα από τους Φοίνικες ή τους Έλληνες). Η ανάλυση του αρχέγονου πυρήνα της ρωμαϊκής μυθολογίας φανερώνει ότι οι Ρωμαίοι δεν είχαν επαφή με τη διονυσιακή λατρεία και το κρασί πριν τον 8ο π.Χ. αιώνα. Αγάπησαν ωστόσο το κρασί και επιδόθηκαν στην αμπελοκαλλιέργεια. Ξακουστά κρασιά τους ήταν ο Φαλέρνιος του Μόντε Κασσίνο και τα κρασιά των νοτίων Αλπεων. Οι Ρωμαίοι προσπάθησαν να εγκαταστήσουν αμπελοκαλλιέργειες στις κατακτήσεις τους (ακόμη και στη Βρετανία!), εισήγαγαν όμως -οι ευπορότεροι εξ αυτών- και ελληνικά κρασιά (όπως άλλωστε σχεδόν κάθε τι το ελληνικό). Τελικά διέπρεψαν στην παραγωγή (βελτίωσαν τις τεχνικές καλλιέργειας και οινοποίησης) και -ιδίως- στο εμπόριο, εκτοπίζοντας σταδιακά από την αγορά την παρακμάζουσα Ελλάδα και κυριαρχώντας στην αγορά μέχρι και το τέλος της αρχαιότητας.

Στους χρόνους μετά την κατάρρευση της Ρώμης, με τις μεταναστεύσεις των λαών και τις καθόδους διαφόρων νομαδικών φύλων στην Ευρώπη και τη Μεσόγειο, η αμπελοργία βρέθηκε σε μια περίοδο οπισθοδρόμησης. Ειδικά στη Δύση, με την αποδιάρθρωση του εμπορίου και της γεωργίας, μειώθηκαν τόσο οι καλλιεργούμενες εκτάσεις, όσο και η ποιότητα των κρασιών. Σε κάποιες περιοχές η αμπελοργία εγκαταλείφθηκε για αιώνες. Οι **κληρικοί και μοναχοί, που χρειάζονταν το κρασί (και) για λειτουργικούς σκοπούς, ήταν σε πολλές περιπτώσεις αυτοί που συντέλεσαν στη διατήρηση της οινοποιητικής παράδοσης** των τέως Ρωμαϊκών κτήσεων, όπως η Γαλλία, η Ισπανία και η

περιοχή του Ρήνου στη Γερμανία. Ακόμη και σήμερα μερικοί ξακουστοί γαλλικοί αμπελώνες ανήκουν σε μοναστήρια. (για το ρόλο των μοναχών στην ανάπτυξη της ζυθοποιίας *βλ. σχετικό άρθρο). Από τα χρόνια του Καρλομάγνου, κατά το ξεκίνημα του "κυρίως Μεσαίωνα" (δηλαδή της φεουδαρχικής εποχής), η τέχνη του κρασιού άρχισε σιγά-σιγά να παίρνει ξανά τα πάνω της. Ο ίδιος ο Καρλομάγνος όρισε την αμπελοφύτευση περιοχών της Γερμανίας και της Ελβετίας.

Στο **Βυζάντιο**, παρά τις όποιες ιστορικές αναταραχές και παρ' ότι η εγκατάλειψη ή απαγόρευση της διονυσιακής λατρείας ήταν ένα όχι ασήμαντο πλήγμα, τα πράγματα δεν ήταν τόσο τραγικά. Και εδώ οι μοναχοί διαδραμάτισαν σπουδαίο ρόλο, συν τοις άλλοις και για το λόγο ότι όλο και μεγαλύτερες καλλιεργήσιμες εκτάσεις περιέρχονταν στη μοναστηριακή και εκκλησιαστική περιουσία. Οι μοναχοί είχαν έτσι την άνεση να κατασκευάζουν μεγάλα, σύγχρονα για την εποχή οινοποιεία, να βελτιώνουν τις τεχνικές παραγωγής και την ποιότητα του κρασιού. Μεταξύ των πραγμάτων που άλλαξαν είναι και η συνήθεια της ανάμειξης του οίνου με νερό, που εγκαταλείφθηκε οριστικά. Κρασί παραγόταν σε όλη τη βυζαντινή επικράτεια, αλλά τα πιο ξακουστά κρασιά παρέμεναν αυτά των περιοχών που είχαν και στην αρχαία Ελλάδα αντίστοιχη φήμη. Νέο "αστέρι" της ελληνικής οινοποιίας αναδείχθηκε από εκείνα τα χρόνια και μέχρι τον 19ο αιώνα, με μεγάλη ζήτηση και στην Ευρώπη, ο "Μαλβαζιάς" -το όνομά του το οφείλει μάλλον στη Μονεμβασιά, παραγόταν όμως κυρίως στην Κρήτη. Η περίοδος της τουρκοκρατίας, παρά τις δυσκολίες της -κυρίως την υψηλή φορολογία- δεν περιόρισε σημαντικά την ελληνική αμπελουργία. Και εδώ σχετικά ευνοημένα βρέθηκαν τα μοναστηριακά κτήματα, αλλά και οι νησιωτικές περιοχές, όπου η περίοδος της τουρκικής κυριαρχίας σε πολλές περιπτώσεις ήταν συντομότερη και η επιβολή φόρων κάπως πιο χαλαρή.

Την ίδια περίοδο στη Δύση, η τέχνη του κρασιού γνώρισε τη μεγάλη ανάπτυξη που οδήγησε στη σημερινή της ακμή. Από το 13ο αιώνα οι Άραβες(!) προώθησαν την αμπελουργία στην κατεκτημένη Ιβηρική χερσόνησο, έτσι το 16ο αιώνα έχει πλέον εξαπλωθεί σχεδόν παντού στην Ισπανία αλλά και τη Γαλλία, στην οποία η σημαντικότερη ανάπτυξη οδήγησε (το 1730) ακόμα και σε νόμους για τον περιορισμό της καλλιέργειας! Η εποχή αυτή έφερε αρκετές τεχνικές καινοτομίες, όπως τη χρήση της γυάλινης φιάλης και του φελλού (καθιερώθηκε μέσα στον 17ο αιώνα) και την παρασκευή [σαμπάνιας](#), που αποδίδεται στον Γάλλο βενεδικτίνιο μοναχό Περινιόν. Με την εξερεύνηση των θαλασσιών οδών από τους μεγάλους Ισπανούς και Πορτογάλους εξερευνητές, άνοιξαν νέοι ορίζοντες: Το εμπόριο συνέβαλε, όπως και παλαιότερα, στην ανάπτυξη της οινοποιίας (γεννήθηκαν νέοι τύποι, λ.χ. τα ενισχυμένα με [μπράντι](#) ή άλλο απόσταγμα [Πόρτο](#), [Σέρρου](#), [Μαδέρα](#)), ενώ επιχειρήθηκε η αμπελοκαλλιέργεια στη **Νότιο Αφρική**, την **Αυστραλία** και το **Νέο Κόσμο**.

Το τελευταίο αυτό εγχείρημα είχε απρόβλεπτες συνέπειες, οφειλόμενες κυρίως σε ένα μικρό και άγνωστο μέχρι τότε έντομο, τη φυλλοξήρα, στον αμερικανικό περονόσπορο καθώς και στον επίσης αμερικανικής προέλευσης μύκητα ωίδιο: Η ευρωπαϊκή άμπελος (*Vitis vinifera*) δε μπορούσε να επιβιώσει στη νέα ήπειρο, ιδίως στο βόρειο τμήμα της. Αυτό ανάγκασε τους αποίκους να χρησιμοποιήσουν ενδημικά, ανθεκτικά αμερικανικά είδη (άγρια μέχρι τότε, καθώς οι ινδιάνοι ουδέποτε επιδόθηκαν στην αμπελουργία), όπως τα **Vitis rotundifolia**, **V. labrusca**, **V. riparia** κ.α., συνήθως μετά από υβριδισμό με ευρωπαϊκές ποικιλίες **V. vinifera**. Όταν, από το 18ο αιώνα και έπειτα, μεταφέρθηκαν τέτοιες υβριδικές ποικιλίες στην Ευρώπη, το ωίδιο και ο περονόσπορος προκάλεσαν μεγάλες καταστροφές στους Γαλλικούς αμπελώνες (μέσα 19ου αιώνα). Η εισαγωγή καθαρών αμερικανικών ποικιλιών για να αντιμετωπιστεί το κακό, συνοδεύτηκε από την εισαγωγή της φυλλοξήρας, που πλέον σχεδόν εξολόθρευσε τα γαλλικά αμπέλια -και όχι μόνο: στο πρώτο μισό του

20ού αιώνας έπληξε πολύ σοβαρά τη Βόρειο Ελλάδα. Τα προβλήματα αυτά λύθηκαν με τη μελέτη και καλλιέργεια "διηπειρωτικών" υβριδίων, ανθεκτικών μεν, αλλά με μορφολογία και καρπό όμοιο με των πατροπαράδοτων ευρωπαϊκών ποικιλιών.

Τέλος, αναφερόμενοι στα νεότερα ελληνικά πράγματα, να πούμε ότι η ελληνική αμπελουργία υπέστη σχεδόν ολοκληρωτική καταστροφή κατά την επανάσταση του 1821, αλλά κατόπιν γρήγορα οι καλλιεργούμενες εκτάσεις αποκαταστάθηκαν και μάλιστα αυξήθηκαν. Μεγάλο μέρος αυτών όμως, κυρίως στην Πελοπόννησο, φυτεύτηκε πλέον όχι με άμπελο για οينوποιία, αλλά με σταφιδάμπελο: η κορινθιακή σταφίδα ήταν το κύριο εξαγωγικό προϊόν και στύλος της εθνικής οικονομίας του νεοσύστατου κράτους, με ανοδικές τάσεις μέχρι και το τέλος του 19ου αιώνας. Ας σημειωθεί ότι η σταφίδα αυτή συνήθως προοριζόταν για παραγωγή ξηροσταφιδίτη οίνου στο εξωτερικό -κυρίως στη Γαλλία, που εκείνα τα χρόνια, όπως είδαμε, έχανε τα αμπέλια της από τη φυλλοξήρα. Σε αυτές και τις επόμενες δεκαετίες η αμπελουργία συνολικά αναπτύχθηκε και οι αντίστοιχες εκτάσεις στην ελληνική επικράτεια αυξήθηκαν, ειδικά με τις προσαρτήσεις της Θεσσαλίας, της Μακεδονίας και της Κρήτης. Έως τα μέσα όμως του 20ού αιώνα είχε επέλθει ξανά σημαντική πτώση, οφειλόμενη στην επιδημία φυλλοξήρας που έπληξε τη Μακεδονία, αλλά και στις πολυτάραχες ιστορικές συγκυρίες. Σημαντικό πάντως για την ελληνική οينوποιία από την επανάσταση και ένθεν είναι ότι στην περίοδο αυτή μπήκαν οι βάσεις της ελληνικής οινολογίας και της -επιστημονικού πλέον επιπέδου- παραγωγής κρασιού ελεγχόμενης και υψηλής ποιότητας, που ξέφυγε από τα δεδομένα του πατροπαράδοτου σπιτικού κρασιού και του -συχνά άθλιου εκείνα τα χρόνια- κρασιού των καπηλειών.

Μεγαλόνησος. Κνωσός που κάποτε πρέπει να υπήρξε το μεγαλύτερο αστικό κέντρο της ευρωπαϊκής ηπείρου. Χανιά στο λιμάνι. Ρέθυμνο, στο λόφο της Φορτζέζας. Φραγκοκάστελο, στη βάση του κάστρου με τις ανατολίτικες αλλοπαρμένες σκιές. Σητεία, στο φοινικόδασος στο Βάι. Όπου και να βρεθούμε στη λεβεντομάνα Κρήτη, αξίζει ν' αναζητήσουμε τις φυσικές ομορφιές και ν' απολαύσουμε τις νοστιμιές της ξακουστής υγιεινής διατροφής της. Απαραίτητοι συνοδοί, τα κρητικά κρασιά. Οι γεύσεις τους είναι μια παρακαταθήκη που θα μας ξυπνά καλοκαιρινές θύμησες ακόμη και τις μουντές ημέρες του χειμώνα.

Η ΔΥΝΑΜΗ ΤΗΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΓΗΣ ΚΑΙ Η ΔΡΟΣΙΑ ΤΟΥ ΑΙΓΑΙΟΥ

Παρόλη τη νότια θέση της, η Κρήτη είναι ιδανική για την αμπελοκαλλιέργεια, γι' αυτό άλλωστε παράγεται εδώ το 1/5 των ελληνικών κρασιών. Ο κρητικός αμπελώνας που θεωρείται από τους πιο παραδοσιακούς της Ευρώπης βρίσκεται στη βορινή πλευρά, όχι τυχαία βέβαια. Το νησί μπορεί να φημίζεται για το ήπιο και υγιεινό του κλίμα, το πεντάμηνο όμως καλοκαίρι, που το καθιστά τόσο δημοφιλές στις τάξεις των τουριστών, δεν ευνοεί απαραίτητα τις καλλιέργειες. Η θερινή ξηρασία δεν νικείται εύκολα. Έτσι οι αμπελουργοί διάλεξαν εδάφη βαθιά, γόνιμα σε κοιλάδες και πλαγιάς που δροσίζονται από τα βοριαδάκια του Αιγαίου. Έστησαν τα αμπέλια τους πίσω από την ορεινή ραχοκοκαλιά του Ψηλορείτη, για να προφυλάσσει από τον θερμό λίβα της Ανατολής. Κάπως έτσι το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων βρίσκεται στο βόριο κεντρικό τμήμα του νησιού, γύρω από το Ηράκλειο, στις Αρχάνες, τα Πεζά και στις Δαφνές, καθώς και στη Σητεία, στο ανατολικό τμήμα του νησιού. Σήμερα, με περισσότερα από 10.000 στρέμματα οινάμπελων, το οινικό τοπίο της Κρήτης χαρακτηρίζεται από σταθερή στροφή προς την ποιότητα. Δίπλα στους συνεταιρισμούς δραστηριοποιούνται και ιδιώτες μικροί, μεγάλοι ή μεγαλύτεροι, με ιδιόκτητους αμπελώνες, την απαραίτητη τεχνογνωσία και διάθεση για έρευνα και πειραματισμούς. Οι δε προσπάθειες για την αναβίωση ξεχασμένων τοπικών ποικιλιών αξίζουν της προσοχής μας.



Αναζητώντας τον Μαλβαζία της Φραγκοκρατίας

Το θρυλικό κρασί που εμπορεύονταν οι Βενετοί και οι Γενουάτες.

1. Στη γεωργία και τα προϊόντα που παραδοσιακά παράγονται από τις γεωργικές καλλιέργειες, οι αλλαγές στη διάρκεια των αιώνων ήταν βραδύτατες. Αυτό συμβαίνει και στην παραδοσιακή οινοποιητική τεχνική. Από την ομηρική εποχή μέχρι σήμερα, τα γλυκά κρασιά -όχι οι «οίνοι λικέρ»- παράγονται με την ίδια βασική τεχνική, όπως θα έχουμε την ευκαιρία να διαπιστώσουμε. Φυσικό είναι, εξάλλου, τα γλυκά κρασιά της ίδιας περιόδου να παρασκευάζονται με παρεμφερή τρόπο. Τρεις ελληνικούς οίνους της

Ανατολής εμπορεύονταν οι Βενετοί και οι Γενουάτες: τον οίνο Malvasia (της Μονεμβασιάς, των νησιών του Αρχιπελάγους και της Κρήτης), τον Vin Santo της Σαντορίνης και τον Commanderia της Κύπρου. Και περιέργως πώς, ενώ για τον Malvasia δεν υπάρχει περιγραφή ούτε της οινοποιητικής τεχνικής ούτε των οργανοληπτικών χαρακτήρων του, για τα άλλα δύο γλυκά κρασιά όχι μόνον έχουν διασωθεί λεπτομερείς περιγραφές, αλλά εξακολουθούν να έρχονται στο εμπόριο κρασιά των δύο αυτών νησιών με τις ίδιες αλλοτινές επωνυμίες, παρασκευασμένα με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο που περιγράφεται στις πηγές, στις οποίες θα έχουμε την ευκαιρία να αναφερθούμε.

2. Όταν θέλουμε να μιμηθούμε τον τύπο ενός οίνου που είναι της μόδας, φυσικό είναι να εφαρμόσουμε την ίδια ακριβώς τεχνική. Εύκολη απόδειξη αποτελεί ο οίνος Champagne. Όλοι όσοι θέλησαν να παράγουν ανά τον κόσμο απομιμήσεις του οίνου αυτού της γαλλικής περιοχής Champagne εφάρμοσαν την methode champenoise -τη μέθοδο της σαμπάνιας- και βάφτισαν το κρασί τους Σαμπάνια. Το ίδιο συνέβη με πολλά κρασιά που είχαν γίνει της μόδας, όπως το Porto, η Madeira, το Sherry, η Malaga, η Marsala κ.ά.

Κρασί της μόδας

Σχετικά με τον Malvasia, που στην εποχή του ήταν ένα κρασί της μόδας, ο Dapper, στο βιβλίο του που εκδόθηκε στα φλαμανδικά το 1688, γράφει: «Λένε ότι ονομάστηκε Malvoisie ή Malvasia ανάλογα με τις παραλλαγές και την ορθογραφία της ιταλικής γλώσσας, από την πόλη Malvasia ή Malvasie, άλλως ονομαζομένη Napolì di Malvazia που βρίσκεται στα παράλια του Μωριά... Φαίνεται ότι το κρασί της Κρήτης όντας εξίσου καλό και ευχάριστο με αυτό που παραγόταν στα περίχωρα αυτής της πόλης, και το οποίο θα μπορούσε μάλιστα να το συναγωνισθεί και ως προς την τιμή, φαίνεται, λέω, ότι ονομάστηκε Malvoisie ή Malvazia, όπως το ορθογραφούν οι Ιταλοί, από το όνομα αυτής της πόλης, λόγω της ομοιότητας που έχει με το κρασί που παράγεται στην περιοχή της. Με τον ίδιο τρόπο, μερικοί αποκαλούν το καλύτερο κρασί των Καναρίων Νήσων «Malvoisie des Canaries», επειδή είναι γλυκό και ευχάριστο στη γεύση όπως η Malvoisie και δεν παρατηρείται πάρα πολύ μικρή διαφορά μεταξύ των δύο κρασιών». Δεν ήταν όμως μόνο το κρασί των Καναρίων Νήσων. Και άλλων περιοχών τα κρασιά αυτοβαφτίστηκαν μαλβαζίες, όπως π.χ. ο ιταλικός «Malvasia di Lipari», που ακόμη και σήμερα έρχεται στο εμπόριο με αυτό το ιστορικά φορτισμένο όνομα· παράγεται όπως θα δούμε, με τον παραδοσιακό τρόπο και θεωρείται ο πιο αντιπροσωπευτικός «επιζών» μαλβαζίας.

Ο γράδος

Με βάση όλα αυτά τα στοιχεία έχω οικοδομήσει την τεχνική παρασκευής του Malvasia, τον τρόπο συντήρησής του και τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του, όμως δεν βιάζομαι να

σας μιλήσω για όλα αυτά. Θα προτάξουμε όσα μας είναι γνωστά για τα σύγχρονα με τον Μαλβαζία γλυκά κρασιά, οπότε η σύνθεση στο τέλος θα είναι, ελπίζω, εύκολη και πειστική. Όμως σήμερα θα χρειασθεί να περάσουμε μια στενωπό, να μιλήσουμε λίγο με αριθμούς. Θα σας παρακαλέσω να ρίξετε μια ματιά στα στοιχεία του πίνακα. Στην πρώτη στήλη είναι γραμμένος ο «γράδος» του μούστου, στη δεύτερη η περιεκτικότητά του σε σάκχαρα και στην τρίτη ο αλκοολικός βαθμός του οίνου που θα παραχθεί εάν όλα τα σάκχαρα ζυμωθούν. Βλέπουμε αμέσως ότι όσο πιο πολλά σάκχαρα περιέχει ο μούστος, τόσο πιο υψηλός ο γράδος του και τόσο πιο υψηλόβαθμο το κρασί που θα παραχθεί, γιατί οι ζύμες χρειάζονται περίπου 17 γραμμάρια σάκχαρα ανά λίτρο μούστου για να παράγουν ένα βαθμό αλκοόλης. Επομένως, εάν διαιρέσουμε τα σάκχαρα του μούστου δια 17 θα έχουμε κατά προσέγγιση τον αλκοολικό βαθμό του κρασιού που θα παραχθεί.

Αποφεύγοντας τους υπολογισμούς

Για ν' αποφεύγουμε τους υπολογισμούς, έχει καταστρωθεί ένας πίνακας, που επιτρέπει να υπολογίσουμε τον αλκοολικό βαθμό του κρασιού με μια απλή μέτρηση του γράδου του μούστου. Από τα στοιχεία αυτού του πίνακα προκύπτει ότι όσο πιο υψηλός ο «γράδος» του μούστου, τόσο πιο πολλά σάκχαρα περιέχει, άρα τόσο πιο «δυνατός» είναι. Έτσι, από ένα μούστο που περιέχει περί τα 170 γραμμάρια σάκχαρα, παράγεται ένα χαμηλόβαθμο κρασί 10 βαθμών, γιατί προέρχεται από φτωχά σε σάκχαρα σταφύλια. Όταν όμως έχουμε ένα γλεύκος από ώριμα σταφύλια με 230 γραμμάρια σάκχαρα, το ξηρό κρασί που θα παραχθεί θα έχει περί τους 13,8 βαθμούς αλκοόλη. Όμως η αλκοόλη που σχηματίζεται, όταν περάσει μια ορισμένη συγκέντρωση, ενεργεί ως δηλητήριο για τα ίδια τα κύτταρα της ζύμης που την παράγουν. Ως εκ τούτου, εάν ο μούστος είναι πολύ «παχύς» -πολύ πλούσιος σε σάκχαρα- δεν κατορθώνουν να τον αποζυμώσουν· «νεκρώνονται» πριν διασπάσουν όλα τα σάκχαρα. Έτσι, όταν ο βρασμός σταματήσει, το κρασί δεν είναι ξηρό· περιέχει σάκχαρα του σταφυλιού που δεν ζυμώθηκαν. Αλλά ακόμη και τα πιο ώριμα σταφύλια δεν μπορούν να δώσουν γλεύκος με σάκχαρα περισσότερα από 280-290 γρμ. Σε τέτοια περίπτωση οι ζύμες θα διασπάσουν όσα μπορέσουν· συνήθως τόσα ώστε να σχηματισθούν 14-15 βαθμοί αλκοόλης. Το κρασί που θα παραχθεί θα έχει γλυκίζουσα γεύση, επειδή θα περιέχει αζύμωτα σάκχαρα, αλλά πάντως δεν θα είναι γλυκό, γιατί τα σάκχαρα θα είναι λίγα. Αφού έτσι λείπει η χημεία και η φυσιολογία των ζυμών, τότε πώς έφτιαχναν οι αρχαίοι λαοί - Φοίνικες, Αιγύπτιοι, Έλληνες, Καρχηδόνιοι, Ρωμαίοι, Βυζαντινοί- τόσο γλυκά κρασιά ώστε να χαρακτηρίζονται «μελιηδείς οίνοι» -γλυκά σαν μέλι- και να μπορούν να διατηρούνται, να παλαιώνουν και να ταξιδεύουν στους δρόμους της θάλασσας.

Το παραπάνω κείμενο αποτελεί μια από τις απόψεις των ειδικών που ανέτρεξαν στην ιστορία για πληροφορίες πάνω στον συγκεκριμένο τύπο κρασιού, η Κυρία Σταυρούλα Κουράκου έχει διαφορετική άποψη από πολλούς συναδέλφους της οι οποίοι παραθέτουν διαφορετικά την διαδρομή του ξεχασμένου αυτού οίνου. Όπως το κείμενο που ακολουθεί και τα τελικά συμπεράσματα θα πρέπει τελικά να ανήκουν στον αναγνώστη.

ΤΟ ΞΕΧΑΣΜΕΝΟ ΜΑΛΒΑΖΙΑ

Το όνομα Μαλβάζια του κρασιού είναι λατινικό, παρόμοιο με τη μεσαιωνική πολιορκητική μηχανή Malvesin ή Malvisin (Mali vicini=κακοί γείτονες) και το Castel Malvesin (Φρούριο του Μαλεβυζίου) στο χωριό Κεραμούτσι της Επαρχίας Μαλεβυζίου νομού Ηρακλείου.

Το Μαλεβυζιώτικο κρασί Μαλβάζια το έφτιαχναν οι Κρητικοί στην περιοχή γύρω από το

Φρούριο Malvesin από τον καιρό του Γενοβέζου Πεσκατόρε ο οποίος έκτισε πριν από το 13ο αιώνα. Η καλλιέργεια της ποικιλίας ή των ποικιλιών Μαλβάζια γρήγορα επεκτάθηκε στις περιοχές από το φρούριο μέχρι το σημερινό Ηράκλειο και Κνωσό. Το 1415 τα “κλήματα των ανθέρων και της εξαιρετικής Μαλβαζίας που καλλιεργούνταν σε όλη την παραπάνω περιοχή, έδιναν τέτοιο κρασί για το οποίο τα πλοία έφθαναν στο λιμάνι της πόλης Κάντια από όλα τα μέρη του κόσμου για να φορτώνουν κάθε χρόνο το λιγότερο 20.000 βαρέλια κρασί εξαιρετικής ποιότητας” (Χρ. Μπουοντελμόντι “Descriptio Insule, Krete 1415”).

Την εποχή αυτή, η σημερινή περιοχή της Μονεμβασίας ανήκε στους Παλαιολόγους, πράγμα που σημαίνει ότι κανένα από τα κρασιά της περιοχής αυτής δεν θα μπορούσε να έχει όνομα λατινικό. Παρατηρώντας τους ιστορικούς χάρτες, πρώτα του 1486. (Μουσείο Μπενάκη αρ. 24804) δεν συναντάμε καμία ονομασία σχετική με τη Μαλβάζια σε ολόκληρη την Πελοπόννησο, ούτε στο χάρτη του Ortelius που έγινε γύρω στο 1600 (Μουσείο Μπενάκη αρ. 26774) δεν φαίνεται καμιά τοποθεσία σχετική με το όνομα Μαλβάζια. Αντίθετα, όλοι οι χάρτες δείχνουν την επαρχία Μαλεβυζίου, την ονομασία Castel Malvesin ή Malvisin, στην οποία πάντοτε ευδοκίμοι έβγαζαν το αμπέλι με ποικιλίες ξακουστές σε όλο τον κόσμο. Από τα 60.000 βαρέλια που εξαγόταν από την Κρήτη στο τέλος του 16ου αιώνα (Ενετική Έκθεση Foscarini) τη μεγαλύτερη συμμετοχή είχαν η “Μαλβάζια και το Μοσχάτο, για τα οποία μιλούν οι παλαιότεροι ποιητές μας, εισαγόταν από την Κρήτη. Η Κρήτη ήταν όπως είναι σήμερα (1834) η Πορτογαλία... Ο Δούκας του Clarence πνίγηκε σε ένα βαρέλι με κρασί Μαλβάζια της Κρήτης το 1478” (R. Pasley “Travels” Εκδ. Βικελαιάς βιβλ. τόμος Α' σελ.47).

Ένας Άγγλος ταξιδιώτης το 1569 αναφέρει ότι η εξαγωγή του κρασιού Μαλβάζια είναι το κυριότερο εμπόριο της Κρήτης (Hakluyt 19, 230). “Τολμούμε να διαβεβαιώσουμε ότι αυτό το κρασί ωριμάζει πριν μεταφερθεί πιο μακριά, όπως π.χ. στη Γερμανία, στη Γαλλία και στην Αγγλία. Τα πλοία που πάνε στην Κρήτη για να μεταφέρουν τη Μαλβάζια σε ξένα μέρη, φορτώνουν κρασί από το Ρέθυμνο, επειδή γνωρίζουν ότι διατηρείται καλά για μεγάλο χρονικό διάστημα και ότι όσο πιο πολύ καιρό βράζει, τόσο πιο καλό γίνεται” (Belon. f. 21). Τέλος ο Knolles αναφέρει ότι: “Τώρα το νησί της Κρήτης γνωστό σε όλο σχεδόν τον κόσμο εξαιτίας της καλής Μαλβάζιας που παράγουν εκεί και από την οποία στέλνουν μεγάλες ποσότητες σε πολλές μακρινές χώρες” (The General Histories of the Turks. London 1603 σελ. 868). “Αλλά αυτό που κυρίως πλουτίζει τον τόπον (Κρήτη) είναι η Μαλβάζια και το Μοσχάτο, κρασιά που όταν πλέον φτάσουν σε μας είναι ώριμα αλλά που είναι εξαιρετικά και όταν δεν είναι και μοιάζουν με νέκταρ” έγραφε και ο Sandys, γύρω στο 1600, απαριθμώντας τα υπέροχα Κρητικά προϊόντα (R. Pasheley Β' σελ. 47).

Ύστερα από αυτές και άλλες πληροφορίες για τις σημαντικές εξαγωγές της κρητικής Μαλβάζια, γίνεται ολοφάνερο ότι αυτό το γηγενές μαλεβυζιώτικο κρασί, προσπάθησαν να το μεταφέρουν σε άλλες περιοχές της χώρας μας, αρκετοί αξιόλογοι άνθρωποι, χωρίς να πετύχουν ποτέ ούτε τη φήμη ούτε και την ποιότητά του. “Όπως ο πρίγκιπας Ερρίκο της Πορτογαλίας που ζήτησε να του φέρουν κλήματα από την Κρήτη για να τα φυτέψει στη Μαδέρα που είχε αποικισθεί από τους Πορτογάλους το 1421” (R. Pasheley Β' σελ. 47). Όσο για τη Μαλβάζια που δεν έπρεπε να αφανισθεί μετά την κατάληψη της Κρήτης από τους Τούρκους, ο έξοχος Φραγκίσκος Μοροζίνι αφού έφυγε αξιοπρεπώς από την Κάντια, κατέλαβε την Πελοπόννησο (το Μυστρά) και προσπάθησε να μεταφέρει, στο νοτιοανατολικό της τμήμα, την καλλιέργεια της ποικιλίας Μαλβάζια που τόσο είχε ωφελήσει, για πολλούς αιώνες, την ενετοκρατούμενη Κρήτη. Αυτό το τόσο πιθανό γεγονός θα επιβεβαιώσει και το λιμανάκι Μαλβασία που φαίνεται στο χάρτη του N.DE.FER του 1715 στην περιοχή της Μονεμβασίας. Αυτή η σοβαρή προσπάθεια του Φρ. Μοροζίνι δεν είχε

αποτέλεσμα γιατί μετά την ανάκτηση της Πελοποννήσου από τους Τούρκους, η φήμη του κρασιού Μαλβάζια χάθηκε παντοτινά, όπως χάθηκε και από την Κρήτη, η οποία από το έτος 1843 έκανε εισαγωγές κρασιών 5000 βαρέλια το χρόνο.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Η περιγραφή των καλύτερων σήμερα, κατά παραδοχή, καλλιεργουμένων ελληνικών και ξένων ποικιλιών είναι απαραίτητη, πράγμα που επιχειρούμε δίνοντας για κάθε ποικιλία τα απαραίτητα περιγραφικά χαρακτηριστικά και όσα πρακτικά στοιχεία θεωρούμε χρήσιμα από άποψη καλλιεργητική σχετικά με το σχήμα, το κλάδεμα, την ευαισθησία τους στις ασθένειες κ.λ.π.

Όσον αφορά τα οινοποιήσιμα σταφύλια, αξίζει να σημειώσουμε προκειμένου για την χώρα μας, ότι η Ελλάδα είναι ίσως η δεύτερη χώρα, μετά τη Γαλλία, που διαθέτει ένα μεγάλο γηγενή πληθυσμό από οινοποιήσιμες ποικιλίες με ξεχωριστά ατομικά ποιοτικά χαρακτηριστικά. Καθώς ο κόσμος ολόκληρος έχει ήδη κορεστεί απ' τις κλασσικές γαλλικές ποικιλίες και τα αντίστοιχα τους κρασιά, μπορεί με κάποια επιφύλαξη να πει κανείς πως είμαστε ίσως η μόνη χώρα που μπορεί να ανανεώσει και να εμπλουτίσει σήμερα μια διεθνή παράδοση και κουλτούρα στο χώρο του αμπελιού και του κρασιού που, όσο ψηλή κι αν είναι, έχει πάντοτε ανάγκη από εξέλιξη και ανανέωση, με στόχο πάντα την ανώτερη ποιότητα.

Οι ποικιλίες που παρουσιάζονται στις επόμενες σελίδες, οι οποίες καλλιεργούνται στην Κρήτη είναι οι εξής:

ΛΕΥΚΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ:

ΒΗΛΑΝΑ: Παλιά ποικιλία που καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στην Κρήτη, με επίκεντρο καλλιέργειας τους Νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου. Ένα ευαίσθητο λευκό σταφύλι που όταν καλλιεργείται με φροντίδα και μετριοπάθεια στις αποδόσεις δίνει ευχάριστα κρασιά με λουλουδένια και φρουτώδη γεύση. Ο τρύγος γίνεται συνήθως στα μέσα Σεπτεμβρίου. Παράγει κρασιά που χαρακτηρίζονται από αρώματα απλά, μεσαίας έντασης, εσπεριδοειδών και κίτρινων φρούτων. Στόμα λεπτό, με χαμηλή οξύτητα. Είναι ευοξειδωτη. Συμμετέχει στην παραγωγή οίνων Ο.Π.Α.Π. Πεζά, Σητεία, καθώς και σε ορισμένους Τοπικούς οίνους της περιοχής της Κρήτης.

ΕΡΥΘΡΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ:

ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ: Κρητική ποικιλία, με επίκεντρο καλλιέργειας το Νομό Ηρακλείου. Ο τρύγος γίνεται στο τέλος Αυγούστου ή στις αρχές Σεπτεμβρίου. Παράγει κρασιά με σχετικά ανοιχτό κόκκινο χρώμα και μεσαίας έντασης αρώματα κόκκινων φρούτων και δέρματος. Στόμα γεμάτο, με μαλακές τανίνες και χαμηλή οξύτητα. Συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων Ο.Π.Α.Π. Πεζά και Αρχάνες, καθώς και αρκετών Τοπικών της περιοχής. Συνήθως οινοποιείται παρέα με Μαντηλαρία.

ΛΙΑΤΙΚΟ: Κρητική ποικιλία από τις αρχαιότερες ποικιλίες, με επίκεντρο καλλιέργειας τους Νομούς Ηρακλείου και Λασιθίου. Ο τρύγος γίνεται μέσα στον Ιούλιο εξ' ου και το όνομα το : Ιουλιάτικο, Λιάτικο. Παράγει κρασιά με σχετικά ανοιχτό κόκκινο χρώμα και μεσαίας έντασης αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων. Στόμα μαλακό, με χαμηλή οξύτητα. Συμμετέχει στην

παραγωγή και ξηρών ή και γλυκών οίνων Ο.Π.Α.Π. Σητεία, Δάφνες και ορισμένων Τοπικών οίνων.

ΜΑΝΔΗΛΑΡΙΑ: Αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία, με επίκεντρο καλλιέργειας τις Κυκλάδες, τη Ρόδο και την Κρήτη. Νησίδες καλλιέργειας υπάρχουν επίσης στην Πελοπόννησο και στη Στερεά Ελλάδα. Ο τρύγος γίνεται στα μέσα Σεπτεμβρίου. Παράγει κρασιά με μεσαίου βάθους χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων και δέρματος. Στόμα μεσαίου όγκου, με τραχίες τανίνες και χαμηλή οξύτητα. Συμμετέχει στην παραγωγή των οίνων Ο.Π.Α.Π. Πεζά, Αρχάνες, Πάρος, Ρόδος, καθώς και αρκετών Τοπικών οίνων.

ΡΩΜΕΙΚΟ: Ποικιλία με μεγάλη στρεμματική απόδοση και καλύπτει την μεγαλύτερη έκταση αμπελώνων της δυτικής Κρήτης. Χρώμα ερυθρό, με παραγόμενους οίνους Τοπικό κρητικό και Οίνο κατά παράδοση. Περιοχές καλλιέργειας Κρήτη και Ν. Αιγαίο.

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ: Η φίνα αυτή λευκή ελληνική ποικιλία σχετίζεται πιθανότατα με το περίφημο κρασί «Μαλβάσια» του Μεσαίωνα. Διασώθηκε από τη λησμονιά χάρη στη διορατικότητα ορισμένων Ελλήνων παραγωγών που πίστεψαν σε αυτή. Τα εγκώμια των κριτικών κι η ενθουσιώδης ανταπόκριση των καταναλωτών τους έχουν δικαιώσει. Τα κρασιά Μαλαγουζιά έχουν δυνατή ευωδιά, πολυπλοκότητα και ζωντάνια, ενώ επίσης αφήνουν στο στόμα μια ελαφρώς πιπεράτη γεύση που διαρκεί.

Αυτόχθονες ποικιλίες, περισσότερο ή λιγότερο διαδεδομένες καλλιεργούνται δίπλα σε ξενικές, Chardonnay, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge, Merlot, παράγουν μια ολόκληρη γκάμα κρασιών, λευκών, ροζέ και ερυθρών, ξηρών και γλυκών.

ΞΕΝΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

1. Chardonnay. 2. Ugni Blanc. 3. Sauvignon Blanc. 4. Syrah. 5. Cabernet Sauvignon. 6. Grenache Rouge. 7. Merlot. 8. Cinsaut. 9. Carignan. 10. Macabeu.

CHARDONNAY: Θεωρείται μία από τις εκλεκτότερες λευκές αρωματικές ποικιλίες με χυμό αρωματικό. Σε σχέση με την Sauvignon Blanc προσαρμόζεται ίσως καλύτερα στον ελληνικό χώρο. Χαρακτηρίζεται από την πλούσια γεύση, την ισορροπία των γευστικών χαρακτήρων, το εξαιρετικό άρωμα και την εντυπωσιακή επίγευση.

UGNI BLANC: Μόνη της δεν οινοποιείται αλλά η σημασία της είναι ξεχωριστή στην οινοποίηση, χάρη στο λεπτό χυμό και στα πλούσια οξέα της. Οι τελευταίες παρατηρήσεις, δεν της δίνουν ευοίωνα μελλοντικά περιθώρια και αυτό γιατί μόνη της δε δίνει στην οινοποίηση τίποτα το ιδιαίτερο.

SAUVIGNON BLANC: Είναι μία από τις πιο εκλεκτές αρωματικές γαλλικές ποικιλίες. Είναι σχετικά όψιμη στην έκπτυξη των ματιών, αλλά πολύ πρόωγη στην ωρίμανση στις ελληνικές συνθήκες, πράγμα που αποτελεί ένα απ' τα καλλιεργητικά ελαττώματά της.

SYRAH: Μεταφέρθηκε στη Γαλλία και στην Ισπανία από τις Συρακούσες, όπου είχε καλλιεργηθεί από Έλληνες αποίκους. Σήμερα λόγω της σπουδαιότητας της καλλιεργείται στη Γαλλία, στην Ελβετία, στην Καλιφόρνια, στην Αυστραλία και στην Ν. Αφρική. Πρόσφατα καλλιεργείται και στην χώρα μας. Οι οινοποιητικές της αρετές ήταν ανέκαθεν γνωστές, πλην

όμως εξαιτίας σοβαρών παραγωγικών ελαττωμάτων της δε συνέφερε η καλλιέργεια της, γιατί έπασχε από ανθόρροια και από μολυσματικό εκφυλισμό.

CABERNET SAUVIGNON: Θεωρείται μία από τις καλύτερες και διαδεδομένες ποικιλίες σ' όλο τον κόσμο. Από το Μπορντώ, όπου αποτελεί μια από τις βασικές ποικιλίες για τους περίφημους γαλλικούς οίνους, διαδόθηκε στην Αμερική, Ν. Αμερική, Ν. Αφρική και σε ανατολικές χώρες της Ευρώπης. Σε μας αποτελεί μια από τις ποικιλίες για τους ερυθρούς οίνους της Χαλκιδικής. Έντονο και βαθύ κόκκινο χρώμα, πλούσιο σε σώμα και υψηλόβαθμο.

GRENAICHE ROUGE: Θεωρείται μια από τις καλύτερες ποικιλίες για ερυθρωπούς οίνους. Ποικιλία πολύ διαδεδομένη στη Γαλλία, στην Ισπανία και στην Πορτογαλία, από όπου κατάγεται απαντώντας σε τρεις παραλλαγές: τη λευκή, την ερυθρωπή και την πολύ σκούρα κόκκινη. Στην Ελλάδα η σημαντικότερη νησίδα καλλιέργειας βρίσκεται στο Νομό Μεσσηνίας και μικρότερες νησίδες στα Δωδεκάνησα, στη Μακεδονία, στην Κρήτη και στη Στερεά Ελλάδα. Ο τρύγος γίνεται στις αρχές Σεπτεμβρίου. Παράγει κρασιά που χαρακτηρίζονται από μέτριο αλκοόλ, μεσαία οξύτητα και μέτρια αρωματική ένταση. Συμμετέχει στην παραγωγή ορισμένων Τοπικών οίνων.

MERLOT: Μια από τις πιο ευγενικές ερυθρές ποικιλίες της Γαλλίας και αποτελεί τη βελτιωτική ποικιλία που παίρνει μέρος μαζί με το Καμπερνέ Σοβινιόν και Καμπερνέ Φρανκ στην παραγωγή των περίφημων στον κόσμο οίνων της περιοχής του Μπορντώ.

CINSAUT: Ποικιλία που ήρθε στην Ελλάδα μαζί με άλλες γαλλικές ποικιλίες, με την εγκατάσταση των προσφύγων της Ανατολικής Θράκης και της Μικρασίας. Ωριμάζει αρκετά πρώιμα με σταφύλι αρκετά μεγάλο και με ρώγες επίσης αρκετά μεγάλες, ελαφρά ελλειψοειδής, με σχετικά έντονο ερυθρό χρωματισμό και με σάρκα αρκετά κρουστή.

CARIGNAN: Μια από τις πιο έντονα ερυθρές, μαύρες ποικιλίες της Γαλλίας που κατάγεται απ' την Ισπανία, όπου επίσης καλλιεργείται με το όνομα Μαζουέλα. Πολύ δυναμική ποικιλία με μεγάλη διάδοση και καλλιέργεια σ' όλο τον κόσμο, βόρεια και νότια της γης. Πολύ ρωμαλέα και ζωηρή ποικιλία η οποία αντέχει στην ξηρασία αλλά είναι αρκετά ευαίσθητη στην ευδεμίδα.

Τα χαρακτηριστικά από τα οποία διακρίνεται ένα κρασί εξαρτώνται από πολλούς παράγοντες. Κατά κύριο λόγο όμως οφείλονται στην (ή στις) ποικιλία σταφυλιών από την οποία προέρχεται, στην περιοχή και τον τρόπο καλλιέργειας, στις μεθόδους που χρησιμοποιήθηκαν για τη μετατροπή του μούστου σε κρασί, κλπ. Κατά συνέπεια, το κάθε κρασί, ανάλογα με τον τόπο και τον τρόπο που παράγεται, ανήκει σε μια συγκεκριμένη κατηγορία και χαρακτηρίζεται από ένα επίσης συγκεκριμένο τύπο.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΟΙΝΩΝ

Σύμφωνα με την ελληνική νομοθεσία, η οποία είναι εναρμονισμένη με την αντίστοιχη ευρωπαϊκή, τα εμφιαλωμένα κρασιά χωρίζονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες: τους επιτραπέζιους οίνους και τους οίνους ονομασίας προέλευσης (Ο.Π.Α.Π. ή Ο.Π.Ε.).

A. ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως διακρίνονται σε κρασιά Ονομασίας Προελεύσεως Ανωτέρας Ποιότητας (Ο.Π.Α.Π.) και Ονομασίας Προελεύσεως Ελεγχόμενης (Ο.Π.Ε.). Τα Ο.Π.Α.Π. φέρουν πάνω στο φελλό ειδική κόκκινη ταινία αναγνώρισης. Η ταινία αυτή για τα κρασιά Ο.Π.Ε. είναι μπλε. Οι ταινίες χορηγούνται από το κράτος με βάση τις δηλώσεις παραγωγής. Κανονικά θα έπρεπε οι ταινίες και κατά συνέπεια η «έγκριση» να χορηγείται από ειδικές επιτροπές, οι οποίες θα προέβαιναν σε «τυφλή» δοκιμασία των κρασιών όλων των δεξαμενών και των βαρελιών που πρόκειται να έρθουν στο εμπόριο ως οίνοι Ο.Π.Α.Π. ή Ο.Π.Ε. Δυστυχώς, τέτοιες επιτροπές δεν λειτούργησαν ποτέ στη χώρα μας, είτε γιατί δεν υπήρχαν στην περιφέρεια εκπαιδευμένοι γευσισγνώστες, είτε γιατί δεν είναι έτοιμος ο παραγωγικός κόσμος να δεχθεί την κρίση μιας ομάδας ειδικών χωρίς δυσαρέσκεια. Επομένως, στην πράξη η επικόλληση μιας μπλε ή κόκκινης ταινίας στο επιστόμιο συνιστά, για την ώρα, μια διοικητική και όχι μια ποιοτική εγγύηση. Οι περιοχές που δίνουν, βάσει νομοθεσίας, κρασιά Ο.Π.Α.Π. ή Ο.Π.Ε. είναι οι εξής:

■ ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΛΕΥΚΩΝ ΞΗΡΩΝ ΟΙΝΩΝ Ο.Π.Α.Π.

- ΠΕΖΑ (ΚΡΗΤΗ) – Βηλάνα.
- ΣΗΤΕΙΑ (ΚΡΗΤΗ) - Βηλάνα, Θραψαθήρι.

■ ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΡΥΘΡΩΝ ΞΗΡΩΝ ΟΙΝΩΝ Ο.Π.Α.Π.

- ΑΡΧΑΝΕΣ (ΚΡΗΤΗ) - Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά.
- ΔΑΦΝΕΣ (ΚΡΗΤΗ) – Λιάτικο.
- ΠΕΖΑ (ΚΡΗΤΗ) - Κοτσιφάλι, Μανδηλαριά.
- ΡΑΨΑΝΗ (ΘΕΣΣΑΛΙΑ) - Ξινόμαυρο, Σταυρωτό, Κρασάτο.
- ΣΗΤΕΙΑ (ΚΡΗΤΗ) - Λιάτικο, Μανδηλαριά.



■ ΖΩΝΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΕΠΙΔΟΡΠΙΩΝ ΟΙΝΩΝ Ο.Π.Ε. ή Ο.Π.Α.Π.

- *ΔΑΦΝΕΣ (ΚΡΗΤΗ) – Λιάτικο.
- *ΣΗΤΕΙΑ (ΚΡΗΤΗ) – Λιάτικο.

*ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι επιδόρπιοι (γλυκείς) οίνοι του ονόματος των οποίων προηγείται *, είναι οίνοι Ο.Π.Α.Π. Οι λοιποί είναι οίνοι Ο.Π.Ε.*

B. ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Στην κατηγορία αυτή ανήκει το 90% περίπου των ελληνικών κρασιών, όπως επίσης οι Τοπικοί Οίνοι και οι Οίνοι Ονομασίας Κατά Παράδοση.

Γ. ΤΟΠΙΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Η υποκατηγορία αυτή δημιουργήθηκε και αναπτύχθηκε τα τελευταία χρόνια. Οι Τοπικοί οίνοι φέρουν το όνομα της περιοχής από την οποία προέρχονται και το χαρακτηρισμό «Τοπικός» –π.χ. Αττικός Τοπικός, Πελοποννησιακός Τοπικός κλπ.

Οι Τοπικοί οίνοι, σύμφωνα με τις τελευταίες υπουργικές αποφάσεις, ανάλογα με το όνομα της περιοχής που φέρουν, χωρίζονται σε: α) Τοπικούς Διαμερισματικούς (π.χ. Πελοποννησιακός, Μακεδονικός κλπ.), β) Τοπικούς που εκτείνονται σε περισσότερους του ενός νομού (π.χ. Πλαγιών Κορινθιακού), γ) Τοπικούς με ένδειξη νομού (π.χ. Πυλίας), επαρχίας ή αμπελουργικής περιοχής μικρότερης του νομού (μικροί τοπικοί).

Δ. ΟΙΝΟΙ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΚΑΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

Σύμφωνα με την Κοινοτική νομοθεσία στην ομάδα αυτήν κατατάσσονται η Ρετσίνα και η Verdea των Ιονίων Νήσων.

Ο όρος «Όνομασία Κατά Παράδοση» σημαίνει ότι το όνομα Ρετσίνα, λόγου χάρη, χρησιμοποιείται αναγκαστικά και παραδοσιακά για το χαρακτηρισμό κρασιών με το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση κρασιών που περιέχουν διαλυμένη ποσότητα ρετσινιού.

■ ΤΥΠΟΙ ΟΙΝΩΝ

Οι τύποι των κρασιών σχετίζονται με το χρώμα, την περιεκτικότητα σε σάκχαρα και την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα.

ΧΡΩΜΑ

Τα κρασιά ανάλογα με το χρώμα τους κατατάσσονται σε λευκά, ροζέ και ερυθρά. Το χρώμα του κρασιού εξαρτάται από το είδος του σταφυλιού, αλλά και από τη μέθοδο οινοποίησης.

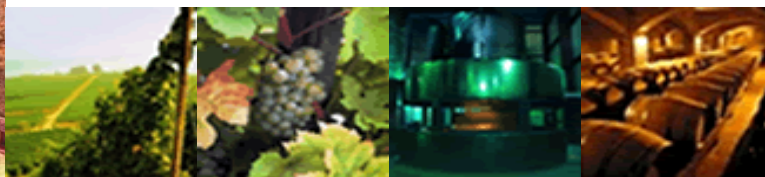
ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΣΑΚΧΑΡΑ

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 ξηρό ή ημίξηρο κλπ. Η γλυκύτητα του κρασιού οφείλεται στα σάκχαρα που παραμένουν αζύμωτα όταν σταματήσει η αλκοολική ζύμωση. Η αλκοολική ζύμωση μπορεί να σταματήσει και τεχνητά, με προσθήκη αλκοόλης. Τα γλυκά κρασιά με περιεκτικότητα σε αλκοόλη μεγαλύτερη από 15% vol είναι τα γνωστά Vins de Liqueur.

ΠΕΡΙΕΚΤΙΚΟΤΗΤΑ ΣΕ ΔΙΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΑΝΘΡΑΚΑ

Ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε διαλυμένο διοξείδιο του άνθρακα, τα κρασιά χωρίζονται 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 προστεθεί εκ των υστέρων (Ανθρακούχοι).



ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ ΟΠΑΠ - ΚΡΗΤΗΣ

| ΟΝΟΜΑΣΙΑ | ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ | ΥΠΟΥΡΓ. ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ | ΤΥΠΟΣ & ΧΡΩΜΑ ΟΙΝΟΥ | ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ. | ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ |
|----------------|------------------------------------|--------------------------|--|------------------------------|---|
| ΣΗΤΕΙΑ | ΒΔ.502/ΦΕΚ 150Α/71, ΠΔ.375/ΦΕΚ /97 | 358417/71, 301958/9.3.98 | ερυθρός γλυκός(vin de liqueur), ερυθρός γλυκός φυσικός (vin doux naturel), ερυθρός φυσικώς γλυκός (vin naturellement doux) | Λιάτικο | ΝΟΜΟΣ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ : Δήμος Σητείας, περιοχή Τουρλωπής, Μυρσίνης, Μέσα και Εξω Μουλιανών, Χαμεζίου, Κατσιδωνίου, Σκοπής, Αχλαδιών, Πισκοκεφάλου, Μαρωνιάς, Παπαγιαννάδων, Αγ. Σπυριδωνος, Χανδρά, Αρμένων, Ζηρού, Απιδίων, Σταυρωμένου της επαρχ.Σητείας |
| ΣΗΤΕΙΑ | ΒΔ.502/ΦΕΚ 150Α/71, ΠΔ.375/ΦΕΚ /97 | 358417/71, 301958/9.3.98 | ερυθρός ξηρός | Λιάτικο 80% , Μανδηλαριά 20% | ΝΟΜΟΣ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ : Δήμος Σητείας, περιοχή Τουρλωπής, Μυρσίνης, Μέσα και Εξω Μουλιανών, Χαμεζίου, Κατσιδωνίου, Σκοπής, Αχλαδιών, Πισκοκεφάλου, Μαρωνιάς, Παπαγιαννάδων, Αγ. Σπυριδωνος, Χανδρά, Αρμένων, Ζηρού, Απιδίων, Σταυρωμένου της επαρχ.Σητείας |
| ΣΗΤΕΙΑ | ΠΔ.375/ΦΕΚ /97 | 358417/71, 301958/9.3.98 | λευκός ξηρός | Βηλάνα 70%, Θραψαθήρι 30% | ΝΟΜΟΣ ΛΑΣΙΘΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ : Δήμος Σητείας, περιοχή Τουρλωπής, Μυρσίνης, Μέσα και Εξω Μουλιανών, Χαμεζίου, Κατσιδωνίου, Σκοπής, Αχλαδιών, Πισκοκεφάλου, Μαρωνιάς, Παπαγιαννάδων, Αγ. Σπυριδωνος, Χανδρά, Αρμένων, Ζηρού, Απιδίων, Σταυρωμένου της επαρχ.Σητείας |
| ΠΕΖΑ | ΒΔ.539/ΦΕΚ 159/71 | 213850/24.2.72 | ερυθρός ξηρός | Κοτσηφάλι, Μανδηλάρι | ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ : Περιοχή Πεζών, Καλλονής, Χουδετσίου, Καταλαγαρίου, Μυρτιάς, Αστρακών, Σάμπας, Αγ.Παρασκιών, Μελεσών, Αστριτσίου, Αγ.Βασιλείου, Αλαγνίου, Πανοράματος, Πατσιδέρου, Κουνάβων του νομού Ηρακλείου |
| ΠΕΖΑ | ΠΔ.12/ΦΕΚ 2Α/1982 | 397066/2.9.93 | λευκός ξηρός | Βηλάνα | ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ : Περιοχή Πεζών, Αστριτσίου, Καταλαγαρίου, Αγ.Βασιλείου, Χουδετσίου, Καλλονής, Μελεσών, Κουνάβων, Μυρτιάς, Αγ. Παρασκιών, Αλαγνίου, Πανοράματος, Πατσιδέρου, Αστρακών, Σαμπάς του νομού Ηρακλείου εκτός των περιοχών σε υψόμετρο μικρότερο των 300 μέτρων |
| ΔΑΦΝΕΣ | ΒΔ.539/ΦΕΚ 159/71 | 213850/24.2.72 | ερυθρός ξηρός, ερυθρός γλυκός | Λιάτικο | ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ : Περιοχή Δαφνών, Βενεράτου, Κερασιών, Σίββας, Αυγενικής, Αγ.Θωμά, Δουλιού, Λαρανίου, Μεγάλης Βρύσης, Αγ.Βαρβάρας, Ανω Μουλιών, Πανασσού, Γέργενης, Πριλιά, Ανω και Κάτω Ασιτών, Πύργου, Αγ.Μύρωνος, Πενταμοδίου, Πετροκεφάλου του νομού Ηρακλείου Κρήτης |
| ΑΡΧΑΝΕΣ | ΒΔ.539/ΦΕΚ 159/71 | 213850/24.2.72 | ερυθρός ξηρός | Κοτσηφάλι, Μανδηλάρι | ΝΟΜΟΣ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ ΚΡΗΤΗΣ: Περιοχή Αρχανών, Κάτω Αρχανών, Βασιλείων, Σκαλανίου, Προφήτη Ηλία, Αγ.Σύλλα του νομού Ηρακλείου Κρήτης |

ΛΙΓΑ ΛΟΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η πρώτη ύλη – Το σταφύλι

Οι ρώγες του σταφυλιού περιέχουν σάκχαρα, που θα μετατραπούν με αλκοολική ζύμωση σε οινόπνευμα, καθώς επίσης οργανικά οξέα και νερό. Για την παραγωγή ερυθρού ή ροζέ οίνου τα σταφύλια κατά κανόνα είναι ερυθρά, ενώ για τους λευκούς οίνους, το σταφύλι μπορεί να είναι λευκό ή και ερυθρό. Σημαντική για το τελικό αποτέλεσμα είναι η περιεκτικότητα του σταφυλιού σε σάκχαρα και οξέα, η οποία εξαρτάται από την ποικιλία, το έδαφος, τις κλιματικές συνθήκες, αλλά και από την χρονική στιγμή του τρύγου, δηλ. την ωρίμανση του σταφυλιού. Τα σταφύλια που αφήνονται να ωριμάσουν, αυξάνονται τα σάκχάρά του εις βάρος των οξέων, ούτως ώστε να είναι κατάλληλα για γλυκά κρασιά, αλλά όχι για όξινα -και αντίστροφα. Όσο πιο ελεγχόμενης ποιότητας είναι ένα κρασί σύμφωνα με το νόμο, τόσο πιο αυστηρά είναι τα κριτήρια επιλογής του αμπελιού. Στους "Οίνους Ποιότητας Παραγόμενους σε Καθορισμένη Περιοχή" (V.Q.P.R.D.), καθορίζονται αυστηρά η ποικιλία, η τοποθεσία, η καλλιεργητική τεχνική, ακόμη και η στρεμματική απόδοση του αμπελιού, ενώ οι απλοί "Επιτραπέζιοι Οίνοι" δεν υπόκεινται σε τέτοιους νομικούς περιορισμούς.



Γλευκοποίηση

Μετά τον τρύγο τα σταφύλια πρέπει να μεταφερθούν χωρίς καθυστέρηση στο "πατητήρι", όπου θα εξαχθεί το γλεύκος (μούστος) από τις ρώγες. Η έκθλιψη του μούστου μπορεί να γίνει με διάφορες μεθόδους.

Στο παραδοσιακό πατητήρι όπου τα σταφύλια πατιούνται από τους ανθρώπους .



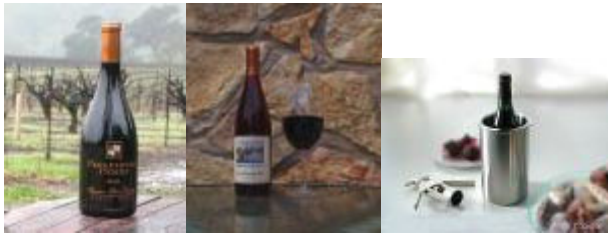
Σε διάφορα μηχανήματα ("σπαστήρες"), χειροκίνητα ή ηλεκτρικά, που συνήθως λειτουργούν συνθλίβοντας το σταφύλι ανάμεσα σε περιστρεφόμενους κυλίνδρους. Υπάρχουν μηχανήματα ("πιεστήρια") τα οποία, προκειμένου να παραχθεί λευκό κρασί, διαχωρίζουν αυτόματα το χυμό από τα στερεά συστατικά της ρώγας. Για το κόκκινο κρασί δεν χρειάζεται, παρά μόνο πολύ αργότερα, να γίνει αυτός ο διαχωρισμός -σε πρώτο στάδιο παίρνουμε το μούστο μαζί με τα στερεά συστατικά, δηλ. ολόκληρο το σταφυλοπολτό. Αυτό που είναι επιβεβλημένο τόσο στη λευκή, όσο και στην ερυθρά οινοποίηση, είναι η αφαίρεση των κοτσανιών, καθ' ότι αυτά είναι επιζήμια τόσο για τη γεύση του κρασιού, όσο και για την υγεία του καταναλωτή.

Ζύμωση

Το οινόπνευμα που περιέχει το κρασί παράγεται από τα σάκχαρα του μούστου, με την αντίδραση της αλκοολικής ζύμωσης, που επιτελείται από ειδικά ένζυμα ("ζυμάσες") των ζυμομυκήτων. Οι ζυμομύκητες ήδη υπάρχουν πριν τον τρύγο αδρανισμένοι στο φλοιό των σταφυλιών και "ενεργοποιούνται" κατά τη γλευκοποίηση. Έρχονται σε επαφή με το μούστο, εκεί πολλαπλασιάζονται και επιτελούν τη ζύμωση, κατά την οποία εκτός από αιθυλική αλκοόλη παράγεται διοξείδιο του άνθρακα και θερμότητα. Για το λόγο αυτό κατά τη διάρκεια της ζύμωσης ο μούστος είναι ζεστός και "κοχλάζει". Η ζύμωση διαρκεί από 8-9 έως και 25 ημέρες, ανάλογα με την αρχική συγκέντρωση των σακχάρων, τη θερμοκρασία στην οποία πολλαπλασιάζονται και δρουν οι μύκητες, το οξυγόνο που έχουν στη διάθεσή τους και άλλους παράγοντες. Όσο πιο πολύ διαρκεί η ζύμωση, τόσο πιο πολλά "αρώματα ζύμωσης" θα πάρει το κρασί, γι' αυτό, ιδίως στα λευκά κρασιά, οι περισσότεροι οινοποιοί διατηρούν με τεχνητά μέσα χαμηλή (15-20 Κελσίου) τη θερμοκρασία ζύμωσης, μειώνοντας την ταχύτητά της. Στα κόκκινα κρασιά συχνά η ζύμωση γίνεται σε δύο φάσεις, μια πρώτη, γρήγορη, στη διάρκεια της οποίας μέσα στο μούστο βρίσκονται και τα στέμφυλα και μια

δεύτερη, πιο αργή, μετά την αφαίρεση των στέμφυλων. Η ζύμωση μπορεί να διακοπεί πριν την ολοκλήρωσή της με θέρμανση (38-40 Κελσίου), με ψύξη (6-7 Κελσίου) ή με προσθήκη μικρής ποσότητας καθαρού οινοπνεύματος. Αν η ζύμωση διακοπεί, ένα ποσοστό των σακχάρων μένει αδιάσπαστο, έτσι η μέθοδος βρίσκει εφαρμογή στην παρασκευή γλυκών κρασιών.

ΕΡΥΘΡΑ & ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ



Μετά την έκθλιψη των ρωγών και την απελευθέρωση του χυμού των σταφυλιών φθάνουμε στο κρίσιμο σημείο της οινοποίησης, την Αλκοολική Ζύμωση. Αυτή προκαλείται από τις ζύμες, μονοκύτταρους οργανισμούς που βρίσκονται στη φλούδα του σταφυλιού και έχουν πλέον περάσει στο σταφυλοπολτό. Η κυριότερη δουλειά τους είναι να μετατρέψουν το γλυκό χυμό του σταφυλιού και πιο συγκεκριμένα τα σάκχαρα του, σε αλκοόλη. Ταυτόχρονα απελευθερώνεται διοξείδιο του άνθρακα που δημιουργεί φυσαλίδες. Αυτές ανεβάζουν τους φλοιούς στην επιφάνεια των δεξαμενών όπου σχηματίζουν πυκνό "καπέλο". Οι ερυθρές χρωστικές ουσίες στις οποίες οφείλεται το κόκκινο χρώμα του κρασιού βρίσκονται στο εσωτερικό των φλοιών του σταφυλιού. Μόνο η επαφή του χυμού με το φλοιό, στη σωστή θερμοκρασία και για συγκεκριμένο χρόνο, δίνει το επιθυμητό αποτέλεσμα του χρωματισμού του.

Γι' αυτό, "τραβούμε" το χυμό από τον πυθμένα της δεξαμενής και τον ανακυκλώνουμε από την κορυφή της. Με αυτόν τον τρόπο διαβρέχουμε τα στέμφυλα. Ρυθμίζοντας λοιπόν το χρόνο αυτής της διαδικασίας που ονομάζεται εκχύλιση, έχουμε το επιθυμητό χρώμα. Στα ερυθρά κρασιά ο χρόνος εκχύλισης είναι συνήθως 5-15 ημέρες, ενώ στην παραγωγή των ροζέ απομακρύνονται το γλεύκος μετά από 12 ως 24 ώρες. Κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης αυξάνεται η θερμοκρασία του χυμού. Αυτό συμβαίνει γιατί κατά την αλκοολική ζύμωση εκλύεται θερμότητα.

Σκοπός είναι να διατηρηθεί η θερμοκρασία στο όριο των 28°C που είναι ιδανική για την παραγωγή των ερυθρών κρασιών, καθώς μας επιτρέπει να παραλάβουμε τα συστατικά που διαφοροποιούν τη γεύση των κόκκινων κρασιών διατηρώντας συγχρόνως τη φρεσκάδα των αρωμάτων τους.

Μόλις ο χυμός αποκτήσει το επιθυμητό χρώμα και γευστικό χαρακτήρα, απομακρύνεται από τους φλοιούς και μεταφέρεται σε άλλη δεξαμενή. Εδώ ολοκληρώνεται η αλκοολική ζύμωση και εκδηλώνεται μία δεύτερη, η μηλογαλακτική. Αυτή προκαλείται από τα βακτήρια του κρασιού, σε αντίθεση με την πρώτη που πραγματοποιείται από τις ζύμες. Είναι δε τόσο σημαντική για την εξέλιξη των ερυθρών κρασιών ώστε αν δεν εκδηλωθεί από μόνη της, προσπαθούμε να την προκαλέσουμε. Σ' αυτήν τη ζύμωση το μηλικό οξύ μετατρέπεται σε γαλακτικό, μια αλλαγή που μαλακώνει το κρασί, μειώνει δηλαδή τον άγουρο χαρακτήρα του και βοηθά στην ωρίμανσή του.



ΛΕΥΚΗ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Μετά το εκραγιστήριο και την σύνθλιψη των ρωγών, όπου απελευθερώνεται μέρος του χυμού, η σταφυλόμαζα οδηγείται στο πιεστήριο, όπου πιέζεται και έτσι εξάγεται το υπόλοιπο του χυμού. Ο χυμός οδηγείται σε δεξαμενή όπου ψύχεται για μια ολόκληρη νύχτα. Είναι η διαδικασία της απολάσπωσης, κατά την οποία ο μούστος διαυγάζεται. Η διαύγαση επιτυγχάνεται από μόνη της με την κατακάθιση όλων των σωματιδίων που αιωρούνται στο μούστο και γίνεται πάντα πριν από την αλκοολική ζύμωση. Η διάρκειά της είναι από 12 έως 14 ώρες, ανάλογα με το ποσοστό λασπών. Τα κρασιά που προέρχονται από απολασπωμένους μούστους έχουν καθαρότερο άρωμα. Το χρώμα τους είναι πιο σταθερό και λιγότερο ευαίσθητο στις οξειδώσεις. Ο καθαρός πλέον χυμός, μεταγγίζεται σε δεξαμενή όπου πραγματοποιείται η αλκοολική ζύμωση. Η δεξαμενή ψύχεται έτσι ώστε η θερμοκρασία της ζύμωσης να κυμαίνεται στους 18οC, αποσκοπώντας στην απόκτηση αρωμάτων με χαρακτήρα λουλουδιών και φρούτων, που θα χαρίσουν στο κρασί φρεσκάδα. Μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, όταν δηλαδή το σύνολο των σακχάρων έχει μετατραπεί σε αλκοόλη, το κρασί μεταγγίζεται στις δεξαμενές αποθήκευσης.

Η ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το φρέσκο κρασί δεν είναι ακόμη έτοιμο για κατανάλωση. Η οξύτητά του είναι πολύ τονισμένη και οι τανίνες του επιθετικές. Με την πάροδο του χρόνου όμως, το κρασί θα ωριμάσει και θα αποκτήσει την ισορροπία των γευστικών του χαρακτηριστικών.

Σε γενικές γραμμές τα λευκά, τα ροζέ και τα ελαφρά ερυθρά κρασιά, καταναλώνονται σε νεαρή ηλικία γιατί η ευχαρίστηση που μας προσφέρουν σχετίζεται με τη φρεσκάδα των αρωμάτων και της γεύσης τους. Αντίθετα, πολλά από τα "μεγάλα" λευκά κρασιά και το μεγαλύτερο μέρος των ερυθρών, κυρίως όταν εμφανίζουν ισχυρά τανικό και όξινο χαρακτήρα, απαιτούν παλαίωση για την ανάδειξη του γευστικού τους πλούτου. Η παλαίωση του κρασιού διακρίνεται στην οξειδωτική, που πραγματοποιείται μέσα στο βαρέλι και στην αναγωγική που πραγματοποιείται μέσα στη φιάλη. Κατά την οξειδωτική παλαίωση με την παρουσία του οξυγόνου (που εισέρχεται από τους πόρους του ξύλου του βαρελιού) το κρασί μαλακώνει σε γεύση ενώ διαλύει ταυτόχρονα ουσίες από το ξύλο



Το κρασί πρέπει να ελέγχεται τακτικά, ακόμη και κατά τη διάρκεια της παραμονής του στο βαρέλι. Η θερμοκρασία του χώρου πρέπει να είναι αρκετά χαμηλή 10-14οC καθώς και υγρασία του (70-75%).

Η ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ

Το κρασί μετά από την ωρίμανση και την παλαίωσή του (όταν αυτή πραγματοποιείται) προετοιμάζεται για την εμφιάλωση του. Καθώς πρέπει να εμφανίζεται διαυγές στην φιάλη

του απομακρύνονται τυχόν στερεά σωματίδια που βρίσκονται σε διασπορά καθώς και οι ουσίες οι οποίες είναι υπεύθυνες για το θόλωμα που παρουσιάζει ή που μπορεί να παρουσιάσει στο μέλλον. Γι' αυτόν το λόγο το κρασί ψύχεται, κολλάρεται και τέλος φιλτράρεται.



Η εμφιάλωση είναι μια σχετικά απλή, μηχανική διαδικασία. Αν και η κατεργασία του γυαλιού ήταν γνωστή από το 1500 π.Χ., μόνο μετά τον 17ο αιώνα, άρχισε να χρησιμοποιείται η φιάλη για τη μεταφορά, τη διατήρηση και την αποθήκευση του κρασιού. Είναι η εποχή κατά την οποία ανακαλύφθηκε ο φελλός και οι ιδιαίτερες ιδιότητές του. Στις σύγχρονες γραμμές εμφιάλωσης υπάρχει ένα αυτόματο πλυντήριο φιαλών, ένα σύστημα γεμίσματός τους με κρασί, ένα πωματιστικό μηχανήμα, ένα σύστημα ετικετοκόλλησης και τέλος εγκιβωτισμού.

Η φιάλη, ο φελλός, η ετικέτα, το καψύλλιο, είναι μια ολόκληρη σειρά από προϊόντα που συμβάλλουν στην τελική εμφάνιση, στο "ντύσιμο" του κρασιού. Στα ερυθρά κρασιά συνήθως ακολουθεί η αναγωγική παλαίωση του κρασιού μέσα στη φιάλη. Είναι εκείνο το στάδιο όπου το κρασί, απουσία πλέον οξυγόνου, αναπτύσσει το "μπουκέτο" του.

ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑΣ

ΑΓΟΥΡΟ ~ Κρασί πολύ νεαρό, μεγάλη περιεκτικότητα οξέων.

ΣΩΜΑ ~ Κρασί πλούσιο σε συστατικά που αφήνουν το στόμα γεμάτο από γευστικές εντυπώσεις.

ΑΔΕΙΟ ~ Ένα κρασί χωρίς Σώμα.

ΑΡΩΜΑ ~ Περιγραφή των οσμών που είναι χαρακτηριστικές του σταφυλιού από το οποίο παράγεται το κρασί.

ΚΟΙΝΟ ΑΡΩΜΑ ~ Κρασί χωρίς ιδιαίτερα χαρακτηριστικά. Χρησιμοποιείται περισσότερο στα επιτραπέζια κρασιά.

ΦΙΝΟ ΑΡΩΜΑ ~ Ποικιλία με λεπτό ευγενικό άρωμα λουλουδιών και φρούτων.



ΑΡΩΜΑ ΡΑΤΣΑΣ ~ Η ποικιλία του σταφυλιού, συνήθως προσδίδει στο κρασί ιδιαίτερο άρωμα το οποίο αναγνωρίζεται εύκολα.

ΜΠΟΥΚΕΤΟ ~ Το χαρακτηριστικό άρωμα παλαίωσης του κρασιού. Πρόκειται δηλαδή για το σύνολο των οσμών που απέκτησε το κρασί ωριμάζοντας, και παλαιώνοντας.

ΕΠΙΓΕΥΣΗ ~ Η εντύπωση από το κρασί που μένει στο στόμα αφού το έχουμε πιει

ΒΕΛΟΥΔΙΝΟ ~ Μαλακό κρασί ευχάριστο στον ουρανίσκο.

ΒΟΥΧΟΝΝΕ ~ Η οσμή και η γεύση αυτού του κρασιού θυμίζουν έντονα φελλό και το ελλάτωμα αυτό οφείλεται ακριβώς στο πώμα του

ΓΕΝΝΑΙΟΔΩΡΟ ~ Είναι ένα κρασί με υψηλά γράδα (βαθμούς), πλούσιο σε γεύση και άρωμα.

ΕΛΑΦΡΥ ~ Αντιθέτως λέγεται ένα ευκολόπιτο κρασί με χαμηλά γράδα.

ΖΩΗΡΟ ~ Το κρασί που έχει ευχάριστη οξύτητα και φρεσκάδα.

ΙΣΟΡΡΟΠΗΜΕΝΟ ~ Το κρασί που παρουσιάζει αρμονία ανάμεσα στις επιμέρους γεύσεις του.

ΛΙΠΑΡΟ ~ Το κρασί που διαθέτει πλούσια υφή και γεμίζει το στόμα χωρίς να είναι "επιθετικό".

ΜΑΛΑΚΟ ~ Κρασί που δεν έχει ενοχλητική όξινη και στυφή γεύση.

ΣΚΛΗΡΟ και ΤΑΝΝΙΚΟ ~ Κρασί με έκδηλη οξύτητα.

ΣΤΡΟΓΓΥΛΟ ~ Κρασί με ισορροπία ανάμεσα στη βελούδινη γεύση και στο στόμα.

ΠΑΛΙΟ ΒΑΡΕΛΙ Ή ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ

Η σύγκριση όλων των άλλων υλικών με το ξύλινο βαρέλι ξεκίνησε για πολλούς και σοβαρούς λόγους. Ο πρώτος λόγος είναι ότι σήμερα δεν υπάρχει η πατροπαράδοτη τεχνική υποστήριξη στην Ελλάδα στα ξύλινα βαρέλια. Αυτό είναι πάρα πολύ σοβαρό. Δηλαδή οι «βαρελάδες» εκλείπουν, το επάγγελμα αυτό πλέον δεν υπάρχει, διότι μετά από μια συγκεκριμένη χρήση το βαρέλι θα έπρεπε να ανοιχτεί και όταν ανοιγόταν θα έπρεπε να το κάψουν ελαφρά μέσα, να το ξύσουν και μετά να το ξαναδέσουν. Αυτό δεν μπορεί να το κάνει κανείς άλλος, αν δεν είναι ο βαρελάς. Δεν μπορεί κάποιος να ανοίξει ένα βαρέλι, αλλά ακόμα και εάν το ανοίξει, δεν μπορεί όσες γνώσεις και εάν έχει σήμερα να το ξύσει, να το κάψει και να το ξαναδέσει. Είναι μια πραγματική τέχνη που με βαθιά λύπη παρατηρούμε την αφάνισή της.

Η γνώση, όσων χρησιμοποιούνε βαρέλι για το κρασί τους, φτάνει μέχρι να το πλύνουν, να το καθαρίσουν, να βάλουν καυτό νερό, να μπορέσουν με διάφορους τρόπους να το έχουν καθαρό, μετά να βάλουν το μούστο ή το κρασί μέσα. Αυτή η διαδικασία πρέπει να γίνεται κάθε φορά που αδειάζει το βαρέλι. Πρέπει να καθαριστεί και να πλυθεί. Το καυτό νερό, η υψηλή θερμοκρασία του δηλαδή, σκοτώνει τους περισσότερους μικροοργανισμούς, που δημιουργούν προβλήματα στο ξύλο και κατ' επέκταση στο κρασί. Οι μικροοργανισμοί που παραμένουν, δημιουργούν αποικίες από μύκητες και άλλα ανεπιθύμητα μικροβιακά στοιχεία στο ξύλο. Όλη αυτή η διαδικασία όμως καταστρέφει σταδιακά το ίδιο το ξύλο από το οποίο είναι κατασκευασμένο το βαρέλι. Κάποτε δεν υπήρχε η πολυτέλεια, η οικονομική αν θέλετε, να αντικαθιστούν τα βαρέλια μετά την χρήση τους και έπρεπε να συντηρούν το βαρέλι για όσο μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μπορούσαν. Βέβαια, δεν υπήρχαν άλλα υλικά να αντικαταστήσουν το ξύλο, όπως σήμερα υπάρχουν. Το βαρέλι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τρία χρόνια το πολύ τέσσερα χρόνια, διότι μετά αρχίζει να υποφέρει από τη συσσώρευση μικροβιακών αποικιών που αναπτύσσονται στο εσωτερικό του.

Χρήσιμο είναι να συζητήσουμε για το ξύλινο βαρέλι, που πρέπει να το χρησιμοποιήσουμε προς όφελος του κρασιού και να δούμε τι βαρέλι θα πρέπει να είναι αυτό. Καταρχήν θα πρέπει το βαρέλι που θα χρησιμοποιήσουμε να είναι καινούργιο και φυσικά να ξεκαθαρίσουμε στο μυαλό μας ότι έχουμε δύο κατηγορίες κρασιών, τα λευκά και τα ερυθρά, ούτως να αποσαφηνιστεί ο ρόλος του βαρελιού για την προκειμένη περίπτωση. Στα ερυθρά κρασιά το βαρέλι αποτελεί μια σχεδόν απαραίτητη διαδικασία για την ωρίμανσή τους, διότι το ξύλινο βαρέλι είναι ένα ζωντανό υλικό το οποίο μας δίνει αρωματικές ενώσεις και γευστικά χαρακτηριστικά, που θα μπουν στο κρασί. Ότι έχουμε να πάρουμε το παίρνουμε για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα από ένα «παρθένο» βαρέλι, απουσία μικροοργανισμών από το ξύλο, που οφείλονται στη γήρανση και σε προηγούμενη παρουσία του κρασιού στο βαρέλι – καθάρισε, βγάλε λάσπες, πλύνε κ.τ.λ.- κατά τη διαδικασία της ωρίμανσης του κρασιού. Τα πιο σοβαρά προβλήματα- όχι ότι φταίει το βαρέλι- παρουσιάζονται σε εκείνους που χρησιμοποιούν ξύλινα βαρέλια για μικρές παραγωγές για ιδιωτική χρήση στη λογική «ο παππούς μου έτσι το έκανε», ενώ το σωστό είναι ότι πρέπει να βάλουμε σε ένα βαρέλι που έχει καθαρίσει εντελώς το κρασί.

Η αλήθεια είναι ότι το βαρέλι είναι βαρέλι, είναι από ξύλο που επιδέχεται φθορές και οι μικροοργανισμοί παρεπιδημούν σ' αυτό. Πολλοί αγαπάμε τα βαρέλια μας, και αν έχουμε την δυνατότητα ή την πολυτέλεια να τα χρησιμοποιήσουμε στην οινοποίηση, όπως γίνεται στο εξωτερικό, τότε ναι, καλά κάνουμε και τα χρησιμοποιούμε. Εάν φτιάχνουμε κόκκινο κρασί καταρχήν θα πρέπει να πάρουμε την πρώτη λάσπη γρήγορα, τη δεύτερη κιάλας μέρα μέσα σε ένα καθαρότερο χώρο που είναι μια ανοξειδωτή δεξαμενή. Στη συνέχεια θα πρέπει να μεταγγίσουμε τον καθαρό μούστο σε μια ανοξειδωτή δεξαμενή, όπου θα γίνει η διαδικασία της ζύμωσης με εναλλαγή θερμότητας με το περιβάλλον, ώστε η ζύμωση να γίνει φυσιολογικά. Και όταν ολοκληρωθεί η ζύμωση και περάσει κάποιο χρονικό διάστημα και καθαρίσουμε το κρασί, το απολασπώσουμε ξανά, το βάζουμε ολόκληρο σε ένα

ολοκαίνουργιο ξύλινο βαρέλι και το σφραγίζουμε για ένα χρόνο. Εάν θεωρήσουμε ότι το βαρέλι έχει εναπομείναντες αρωματικές ουσίες την επόμενη χρονιά και μπορούμε να το χρησιμοποιήσουμε για ένα ακόμη ή και δυο χρόνια, πρέπει να πάρουμε το κρασί μόλις ανοίξουμε το βαρέλι και να το μεταγγίσουμε σε ανοξειδωτη δεξαμενή απουσία οξυγόνου. Ας μην ξεχνάμε ότι οι αρχαίοι προγονοί μας οινοποιούσαν σε πιθάρια που είχαν υαλοποιηθεί εσωτερικά. Αναζητάμε τέτοιου είδους επιφάνεια, που μας την προσφέρει σήμερα ένας ανοξειδωτος καθρέπτης.

Η χρήση πλαστικού βαρελιού, η εύκολη δηλαδή και οικονομική λύση, αντί ανοξειδωτης δεξαμενής μακριά μας. Ούτε λόγος να γίνεται. Εδώ έχουμε άλλα χειρότερα προβλήματα. Και δεν συζητάμε εάν επιτρέπεται ή απαγορεύεται η χρήση τους για το συγκεκριμένο σκοπό. Εάν πάρουμε μία ανοξειδωτη δεξαμενή και βάλουμε λάδι ή κρασί μέσα την αδειάσουμε μετά και σαπουνίσουμε τη δεξαμενή αυτή, δεν μπορεί κανείς να καταλάβει από την οσμή τι είχε μέσα. Και ξύδι να βάλουμε δεν καταλαβαίνουμε τι είχε μέσα. Εάν βάλουμε σε ένα πλαστικό δοχείο λάδι ή κρασί, όπως πολλοί χρησιμοποιούσαν για τη μετάγγιση και τη μεταφορά του μούστου, του κρασιού και του λαδιού, θα μυρίζει μετά λαδίλα ή κρασίλα όσο και αν το καθαρίσουμε, όπως και να το καθαρίσουμε. Αυτά τα πράγματα θέλουν προσοχή. Θεωρητικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν για μια χρήση όπως και χρησιμοποιούνται ευρέως πλαστικά δοχεία για το νερό και τα αναψυκτικά. Αλλά εδώ μιλάμε για το κρασί.

Χρησιμοποιούμε λοιπόν οπωσδήποτε ανοξειδωτες δεξαμενές κλειστού συστήματος μετά το βρασμό του μούστου για την αποθήκευση και την κατανάλωση του κρασιού. Αλλά προσοχή. Ο κίνδυνος οξειδωσης, από την επαφή του κρασιού με τον ατμοσφαιρικό αέρα, παραμονεύει. Θα πρέπει να προστατεύουμε το κρασί με μια αέρια μάζα αζώτου υπό πίεση ελάχιστα μεγαλύτερη της ατμοσφαιρικής πίεσης. Δεν χρειάζεται να βάλουμε κάτι παραπάνω από άζωτο. Σε μια ανοξειδωτη δεξαμενή κλειστού τύπου μπορούμε σταδιακά να αφαιρέσουμε χωρίς κόπο από το κάτω μέρος της δεξαμενής τυχόν υπολείμματα λάσπης που καθιζάνει λόγω βαρύτητας μέσα στο κρασί μας. Οι διαφορετικές μερικές εκκενώσεις – βάνες της δεξαμενής βρίσκονται σε διαφορετικά ύψη, ώστε να τραβάμε πάντα όσο είναι δυνατόν από το πάνω μέρος του κρασιού μας. Επίσης μια ανοξειδωτη δεξαμενή καθαρίζεται με πολύ εύκολο και αποτελεσματικό τρόπο και βέβαια είναι αθάνατη.

ΠΕΡΙ ΦΕΛΛΩΝ

Θα ήταν όλα «αγγελικά πλασμένα» αν η συνοχή του φελλού, ο ήχος που κάνει βγαίνοντας, η εμφάνιση του και η οσμή που αναδύει ήταν πάντα τα καλύτερα. Όμως συμβαίνει κάποιες φορές ο φελλός να μυρίζει σαν σπηλιά γεμάτη υγρασία ή δεν είναι ικανοποιητικά υγρός, ή τρίβεται στο λαιμό της φιάλης κατά την έξοδο του. Και τότε.... Γιατί όμως δεν μπορούμε να προβλέψουμε όλα τα πιθανά προβλήματα και να τα αποτρέψουμε. Γιατί ο φελλός είναι φυσικό προϊόν με όλα τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματά του. Προέρχεται από τη φελλοφόρο δρυ, η οποία ευδοκιμεί στα δυτικά της λεκάνης της Μεσογείου και προς τον Ατλαντικό.

Ο φελλός είναι γνωστός από την αρχαιότητα και η χρήση ου στην Ελλάδα και τη Ρώμη έχει ξεκινήσει εδώ και 2000 χρόνια περίπου. Στους Μεσαιωνικούς χρόνους το ξύλο χρησιμοποιήθηκε γενικότερα ως πώμα για τους σάκους και τα δοχεία αγγειοπλαστικής. Όταν τα μπουκάλια γυαλιού άρχισαν να χρησιμοποιούνται ως πώμα. Ανακαλύφθηκε ο φελλός και χρησιμοποιείται από τότε χωρίς διακοπή.

Ο φελλός χαρακτηρίζεται από συγκεκριμένες ιδιότητες που τον καθιστούν ιδιαίτερα χρήσιμο προϊόν έχει χαμηλό ειδικό βάρος, υψηλό βαθμό ελαστικότητας, στεγανότητα σε υγρά και αέρια, μηχανική αντοχή σε εξωτερικούς παράγοντες . αυτό που αξιοποιείται από

το δέντρο είναι ο φλοιός του ο οποίος απομακρύνεται με ειδική τεχνική. Το δέντρο μέσα σε διάστημα μίας δεκαετίας περίπου ξαναδημιουργεί το φλοιό και είναι πάλι έτοιμο να δώσει παραγωγή.

Η φελλοφόρος βελανιδιά ζει 150 με 200 χρόνια και εκτός από τα 30 πρώτα χρόνια που δεν είναι παραγωγικά, οι συγκομιδές των επόμενων χρόνων είναι αρκετές. Για την παραγωγή των πωμάτων από το φλοιό ακολουθείται μια σειρά διαδικασιών. Αμέσως μετά τη συγκομιδή γίνεται το στέγνωμα του φλοιού από τους χυμούς του δέντρου και την υγρασία. Αυτό γίνεται με φυσικό τρόπο, με την έκθεσή τους σε υπαίθριους χώρους, τουλάχιστον για 9-10 μήνες. Στη συνέχεια μεταφέρονται στο εργοστάσιο για βράσιμο. Εδώ η σανίδες φελλού βυθίζονται σε βραστό νερό για μια ώρα περίπου. Χάνουν την καμπυλότητά τους, μαλακώνουν και επίσης απολυμαίνονται, αφού στο νερό προστίθενται μυκητοκτόνα. Το νερό ανανεώνεται συνέχεια, είναι πολύ σημαντική η χρονική επιλογή του βρασμού, δεδομένου ότι πρόωρος βρασμός μπορεί να οδηγήσει σε δημιουργία ελαττωματικών προϊόντων. Στη συνέχεια περνούν στο στάδιο ξήρανσης, που διαρκεί περίπου τρεις με τέσσερις εβδομάδες. Αποθηκεύονται σε χώρους χωρίς φως και ωριμάζουν υπό ελεγχόμενες συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας, στεγνώνουν και ισιώνουν προσπαθώντας να διατηρήσουν την απαραίτητη ελαστικότητα και απαλότητα που χρειάζεται ο φελλός. Μετά ένας τεχνίτης κόβει τις άκρες των σανιδών δίνοντας τους τετραγωνισμένο σχήμα. Ακολουθεί ο διαχωρισμός τους ανάλογα με το πάχος και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους. Για να σχηματιστεί το πώμα χρησιμοποιείται ειδικό μηχάνημα το οποίο λειτουργώντας ως καλούπι κινείται μέσα από το σκληρό εξωτερικό τοίχωμα και παράλληλα με τα νερά του φελλού κόβοντας στις διαστάσεις που έχει ρυθμιστεί. Το πώμα είναι έτοιμο, μόνο μικρές διορθωτικές παρεμβάσεις (κυρίως προς το μήκος) μπορούν να υπάρξουν. Ο φελλός παρ' ότι είναι ένα προϊόν με τέτοια χρονοβόρα και δαπανηρή διαδικασία παραγωγής παραμένει πρώτο σε χρήση στην εμφιάλωση του κρασιού. Γιατί είναι ένα προϊόν μαλακό, μπαίνει εύκολα στο λαιμό της φιάλης, είναι ελαστικό, και επανέρχεται αμέσως στον αρχικό του όγκο σφραγίζοντας τη φιάλη, καλύπτοντας παράλληλα κάποια κατασκευαστικά ελαττώματα της φιάλης, έχει καλές ιδιότητες πρόσφυσης και παραμένει στη θέση του, είναι ουδέτερο, δε σαπίζει, δεν συγκρατεί τον αέρα εκτός φιάλης επιτρέποντας στο κρασί να ωριμάζει. Αυτά όλα βέβαια ισχύουν για τους καλής ποιότητας φελλούς, γιατί δυστυχώς όλοι έχουμε συναντήσει περιπτώσεις που το κρασί έχει τρέξει έξω από τη φιάλη ή ο φελλός σπάει και πολλά άλλα παρόμοια. Περιπτώσεις που μπορεί να οφείλεται σε κακή επεξεργασία του φελλού, κακές συνθήκες αποθήκευσης, κακής ποιότητας πρώτη ύλη ή ακόμα και κακές συνθήκες εμφιάλωσης. Υπάρχουν όμως και χαμηλότερες κατηγορίες φελλών σε μια προσπάθεια ευέλικτων προτάσεων στην αγορά. Έτσι υπάρχει ο συμπιεσμένος φελλός, που συντίθεται από ροδέλες φυσικού φελλού και αυτός που δημιουργείται από διάφορα κομμάτια φυσικού φελλού. Αυτές οι κατηγορίες φελλών χρησιμοποιούνται για κρασιά που θα καταναλωθούν σύντομα ή σε αφρώδεις οίνους.

Το T.C.A. είναι επιμολυντής πολύ πτητικός και εύκολος στη μετάδοση, προσβάλλοντας με τον ίδιο τρόπο τα χαρτιά συσκευασίας, τους ξύλινους πίνακες, τα πλαστικά, το γυαλί, ακόμα και τα μεταλλικά κιβώτια. Που σημαίνει ότι εύκολα κάθε κρασί μπορεί να επιμολυνθεί, αφού έρχεται αναπόφευκτα σε επαφή με τα περισσότερα από αυτά τα υλικά συσκευασίας. Γι' αυτό πριν το σερβίρισμα επαγγελματίες και μη οφείλουν να μυρίζουν το φελλό, για να προφυλάξουμε αυτούς που πρόκειται να απολαύσουν το κρασί από το δυσάρεστο αυτό απρόοπτο. Παρόλα αυτά, επειδή η γεύση του φελλού μπορεί να συμβεί και στις καλύτερες φιάλες κρασιού, δεν θα ήταν καθόλου προσβλητικό να ζητήσουμε σε ένα εστιατόριο να μας αλλάξουν τη φιάλη. Ο πραγματικός φελλός μπορεί μερικές φορές να αναπτύξει μούχλα γεγονός που κάνει το κρασί ακατάλληλο προς κατανάλωση. Για να πολεμήσουν αυτό το γεγονός, διάφορες οινοποιίες στρέφονται στη χρήση συνθετικών πωμάτων, φτιαγμένα από θερμοπλαστικά ανακυκλώσιμα υλικά, που έχει τις ευεργετικές

ιδιότητες του πραγματικού φελλού, αλλά δεν επιτρέπουν το σχηματισμό μούχλας. Οι συνθετικοί φελλοί εγγυώνται την απόλυτη εξάλειψη του προβλήματος των «φελλομένων»κρασιών, όπως και την εύκολη αποθήκευση των φιαλών σε όρθια θέση. Σύμφωνα όμως με ότι συμβαίνει ως τώρα δεν ενδείκνυται παρά για περιορισμένης διάρκειας εμφιάλωση (έως 18 μήνες), που καλύπτει βέβαια τεράστιο μέρος των παραγόμενων κρασιών. Τα βιδωτά πώματα, από την άλλη μεριά φαίνεται πως κερδίζουν όλο και περισσότερο έδαφος, αν και αποτελούν, προς το παρόν, ιδιαίτερο χαρακτηριστικό των κρασιών του νέου κόσμου και όχι της Ευρώπης, στην οποία αυτού του είδους το πώμα είναι συνδεδεμένο με κρασιά σχετικά χαμηλής ή χαμηλής ποιότητας. Είναι πάντως γεγονός πως κάνουν την δουλειά τους πολύ καλά, έχοντας τα καλά των συνθετικών φελλών, χωρίς το μεγαλύτερο μέρος των κακών τους και υιοθετούνται όλο και περισσότερο, τόσο από μεγάλες ή μικρές οινοπαραγωγές μονάδες, αυτή τη φορά και της Ευρώπης. Το θέμα του φελλού και των υπολοίπων πωμάτων είναι όντως πολυδιάστατο και θα απασχολεί για πολλά χρόνια τον οινοπαραγωγικό κόσμο, αφού υπάρχουν αρνητικά και θετικά σημεία σε κάθε είδος. Το σημαντικό για τον καταναλωτή είναι να ακολουθεί τις εξελίξεις με ανοικτό μυαλό, χωρίς δογματισμό και άκρατους συναισθηματισμούς

Ο Φελλός, όσο κι αν η λέξη στην καθομιλουμένη προσδιορίζει κάτι χωρίς ιδιαίτερη αξία και οντότητα αποτελεί ένα σημαντικό τμήμα της συσκευασίας του κρασιού. Αυτό οφείλεται στα μοναδικά χαρακτηριστικά του: ουδέτερος, στεγανός, καθαρός, δεν διαστέλλεται/συστέλλεται με τις συνήθεις μεταβολές της θερμοκρασίας και δεν υφίσταται οξειδωση. Έτσι αποτελεί μάλλον μοναδικό και αναντικατάστατο υλικό για το κλείσιμο της φιάλης του κρασιού.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ

Το κρασί στο τραπέζι μας, συνοδεύει τα εδέσματα, μας ευφραίνει με τους ευχάριστους τόνους των χρωμάτων του, μας μεθά με τον πλούτο των αρωμάτων και την ποικιλία των γεύσεων του. Εν ολίγοις συμβάλλει στη δημιουργία μιας χαρούμενης, ζεστής ατμόσφαιρας. Είναι σίγουρο πως το κρασί προτιμά τη συντροφιά του φαγητού από τη μοναξιά, στο τραπέζι. Παρ' όλα αυτά είναι ένας απαιτητικός παρτενέρ που επιμένει στην αρμονία της παρέας. Εάν το ίδιο είναι απλό αισθάνεται άβολα δίπλα στα πιάτα με έντονη προσωπικότητα. Εάν αντίθετα είναι ρωμαλέο και έντονο αποζητά ένα γεύμα πλούσιο σε γεύση και αρώματα. Και όταν του προσφέρουμε την ταιριαστή παρέα, το κρασί μας το ανταποδίδει. Η αρμονία του συνδυασμού των κρασιών και των εδεσμάτων ικανοποιεί τις γευστικές, πρώτα απ' όλα, αλλά και τις διανοητικές μας αναζητήσεις. Ορισμένες τροφές συνδυάζονται τόσο ταιριαστά και ευχάριστα με συγκεκριμένα κρασιά, που το πάντρεμά τους μας έρχεται αυτόματα στο μυαλό και η γευστική απόλαυση στο στόμα. Είναι οι εξής περιπτώσεις:

Ορεκτικά:

- Οι ψημένοι ξηροί καρποί συνδυάζονται με ξηρά λευκά και αφρώδη κρασιά.
- Τα οστρακοειδή σερβίρονται δίπλα σε φρέσκα, ζυηρά λευκά κρασιά.
- Τα μικρά τηγανιτά ψάρια με λευκά κρασιά ή ρετσίνα.
- Τα λαχανικά που συνοδεύονται από έντονες σάλτσες δίπλα σε ροζέ ή ελαφρά ερυθρά κρασιά.
- Οι χορτόπιτες αποζητούν την παρέα των λευκών κρασιών.
- Ενώ οι κρεατόπιτες των ερυθρών, αρκετά αρωματικών.

Ζωμοί – σούπες:

- Οι πλούσιοι γευστικοί και δυναμωτικοί ζωμοί των οσπρίων συνδυάζονται με ελαφρά ερυθρά κρασιά.
- Οι παχιές κρεατόσουπες με φρέσκα ερυθρά κρασιά.

Αλλαντικά:

- Τα ωμά αλμυρά αλλαντικά σερβίρονται πλάι σε ροζέ ή ελαφρά ερυθρά κρασιά.
- Ενώ τα πικάντικα μαγειρεμένα δίπλα σε πλούσια ερυθρά.

Ψάρια:

Η επιλογή των κρασιών εξαρτάται από την προέλευσή τους (γλυκό ή θαλασσινό νερό) από το είδος της σάρκας τους και φυσικά από τη μέθοδο παρασκευής τους.

- Τα θαλασσινά και τα μαλάκια συνοδεύονται από ξηρά λευκά κρασιά.
- Τα τηγανιτά ψάρια αποζητούν τα ξηρά λευκά κρασιά ή και τη ρετσίνα.
- Η πέστροφα σερβίρεται με ελαφρά λευκά κρασιά.
- Ο σολωμός και ο τόνος με πλούσια λευκά.
- Το χέλι με ελαφρά ροζέ ή και ερυθρά.
- Τα ψητά μεγάλα ψάρια του θαλασσινού νερού αποζητούν τα πλούσια λευκά κρασιά.
- Ενώ η σαρδέλα και το σκουμπρί τα ξηρά λευκά, αλλά όχι αρωματικά κρασιά.

Κρέατα:

Στον συνδυασμό τους με τα κρασιά καθοριστικό ρόλο παίζει η μέθοδος παρασκευής τους καθώς επίσης οι συνοδευτικές σάλτσες. Σε γενικές γραμμές όμως:

- Τα κρέατα σχάρας συνδυάζονται με ελαφρά ευκολόπιota ερυθρά κρασιά, με φρουτώδη αρώματα.
- Τα ψητά λευκά κρέατα με λιπαρά λευκά κρασιά και λεπτά ερυθρά.
- Το μοσχάκι και το κατσικάκι γάλακτος με λιπαρά λευκά κρασιά.
- Το αρνί με φινετσάτα και μαλακά ερυθρά.
- Το χοιρινό με νεαρά, ελαφρά και ευκολόπιota ερυθρά.
- Τα ψητά ερυθρά κρέατα με πλούσια σε γεύση ερυθρά κρασιά.
- Το βοδινό με μαλακά ερυθρά.
- Το κυνήγι με εκλεκτά ερυθρά παλαίωσης με εξελιγμένο μπουκέτο, εύρωστα με πλούσιο μεστό σώμα.
- Τα μαγειρεμένα (κρέατα, πουλερικά) με σάλτσα ερυθρού κρασιού σερβίρονται με κρασί που να συγγενεύει πολύ με αυτό που χρησιμοποιήθηκε στην σάλτσα.

Τυριά:

όλα τα φρέσκα τυριά με αρκετά αλμυρή γεύση συνδυάζονται με ελαφρά λευκά κρασιά οι αμέτρητες ποικιλίες των τοπικών κατσικίσιων τυριών συνοδεύονται από ξηρά λευκά κρασιά με έντονη γεύση ή από φινετσάτα ερυθρά (συγκεκριμένα η φέτα ταιριάζει απόλυτα με τη ρετσίνα)

- Τα λιπαρά, φρουτώδη, λιγότερο ή περισσότερο ξηρά τυριά (π.χ. edam) αποζητούν πλούσια και αρωματικά λευκά κρασιά, με ευχάριστη οξύτητα.
- Τα ξηρά τυριά με έντονα αρώματα και γεύση (π.χ. καπνιστό) συνδυάζονται με πλούσια λευκά κρασιά που έχουν περάσει από βαρέλι.
- Τα αλμυρά τυριά με έντονη γεύση μπαχαρικών ή μούχλας (π.χ. κοπανιστή, bleu) με λευκά γλυκά κρασιά.
- Τα τυριά με λιπαρή, μαλακή, ντελικάτη γεύση και λιγότερο ή περισσότερο χαρακτηριστική οσμή μούχλας (πχ. brie, camambert) παντρεύονται με πλούσια ερυθρά κρασιά παλαίωσης.

- Τα ξηρά ελαφρώς αλμυρά τυριά, αρκετά φρουτώδη π.χ. Emmental με ερυθρά κρασιά παλαιώσης.

Φρούτα:

- Τα ροδάκινα σερβίρονται δίπλα σε λευκά κρασιά.
- Οι φράουλες και τα βατόμουρα σε ερυθρά κρασιά.
- Το πεπόνι πλάι σε γλυκό κρασί.
- Το μοσχάτο σταφύλι σε γλυκό κρασί από Μοσχάτο.
- Τα δαμάσκηνα πλάι σε ερυθρά γλυκά κρασιά.

Γλυκίσματα επιδόρπια:

Όλα τα γλυκίσματα που δεν περιέχουν πολύ ζάχαρη και θυμίζουν αρώματα ξηρών καρπών και φρούτων συνοδεύονται από αρωματικά, γλυκά λευκά κρασιά και αφρώδη ημίξηρα

- Τα γλυκίσματα από σοκολάτα συνδυάζονται δύσκολα με το κρασί. Παρ' όλα αυτά προτείνονται τα γλυκά ερυθρά κρασιά και ορισμένα αφρώδη.
- Όταν οι κρέμες ή τα γλυκίσματα είναι αρωματισμένα με λικέρ ή απόσταγμα, η μόνη κατάλληλη παρέα είναι η ημίξηρη σαμπάνια ή αλλιώς συνδυάζονται με ένα ποτηράκι από το ίδιο λικέρ ή απόσταγμα.

Υπάρχουν όμως και τροφές που δύσκολα συνδυάζονται με το κρασί, όπως τα σπαράγγια, οι αγκινάρες, τα τουρσιά, οι σαλάτες με ξύδι ή λεμόνι, οι λεπτόρρευστες σούπες. Το σίγουρο είναι πως η αρμονία του κρασιού με το φαγητό αφήνει πάντα περιθώρια στην πρόκληση νέων και διαφορετικών συνδυασμών που εναπόκεινται στη φαντασία και την προτίμηση του καθ' ενός μας.

ΚΡΗΤΕΣ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΟΙ

Μερικοί από τους Κρήτες οινοπαραγωγούς οι οποίοι δεν αρκέστηκαν μόνο στην παράδοση αλλά συμπλήρωσαν τη γνώση τους με τις νέες εξελίξεις και τις προτιμήσεις των καταναλωτών είναι οι εξής:

Ξερολιθιά 2006

Mediterra Οινοποιητική

Καλοφτιαγμένη Βηλάνα με φίνα μύτη εσπεριδοειδών και δροσερή, ευχάριστα γεμάτη γεύση, το λευκό Ονομασίας Προέλευσης Πεζά παράγεται στο σύγχρονο οινοποιείο της Mediterra Οινοποιητική (πρώην Creta Olymπias) στο χωριό Κούναβοι.

Πλυτό 2006

Κτήμα Λυραράκη

Δροσερό λευκό κρασί με ελαφρύ λεμονάτο στόμα από το ντόπιο σταφύλι Πλυτό. Τόσο αυτό, όσο και το Δαφνί οφείλουν την επανένταξή τους στον αμπελουργικό άτλαντα της χώρας, στις προσπάθειες του Κτήματος Λυραράκη στο Αλάγνι Ηρακλείου.

Ενοτρία 2006

Οινοποιείο Δουλουφάκης

Η οικογένεια Δουλουφάκη ξαναέφερε στην αγορά το κρασί από τις Δαφνές του Ηρακλείου. Στο λευκό Ενοτρία τους, συνδυάζουν τη νότα εσπεριδοειδών της Βηλάνας με το υπέροχο αρωματικό βάθος και την τραγανή οξύτητα του Sauvignon Blanc.

Κτήμα Μιχαλάκη λευκό 2006

Μαλβάζια (70%), Μοσχάτο Σπίνας (15%), Chardonnay (15%). Η πρωτότυπη ποικιλιακή σύνθεση καταλήγει σ' ένα κρασί όλο πάχος, δροσιά και ώριμα φρούτα. Παράγεται στο

καινούργιο οινοποιείο του κτήματος, στο Μεταξοχώρι Ηρακλείου.

Ερυθρό 2005

Κτήμα Ταμιωλάκη

Το ερυθρό καμάρι του αμπελώνα των Πεζών παράγεται από το χαρμάνι Κοτσιφαλιού και Μαντηλαριάς. Η οικογένεια Ταμιωλάκη χρησιμοποιεί σταφύλια από το κτήμα της στο χωριό Χουδέτσι Ηρακλείου σε ποσοστά 70-30% για να μας σερβίρει το φινετσάτο και πολύπλοκο, νόστιμο και γλυκόπιτο ερυθρό κρασί της.

Σκαλάκι 2005

Μπουτάρης Οινοποιητική

Εδώ το αρωματικό Κοτσιφάλι έδωσε απολαυστικά με το πιπεράτο Syrah. Η εμπειρία δεκαετιών της εταιρείας Μπουτάρη καταλήγει σ' ένα εξαιρετικό ερυθρό κρασί με προχωρημένη άποψη περί πυκνότητας. Από το Κτήμα Φανταζομέτοχο στο Σκαλάκι Ηρακλείου.

Κτήμα Μιχαλάκη ερυθρό 2004

Ερυθρή φινέτσα και συγκρατημένη δύναμη για το χαρμάνι Syrah και Μαντηλαριάς από το Κτήμα Μιχαλάκη. Ο αμπελώνας βρίσκεται σε ημιορεινή περιοχή και κάποτε ανήκε στο μεγάλο μετόχι της Ιεράς Μονής Αγίου Γεωργίου του Επανωσήφη.

Nostos, Syrah 2004

Κτήμα Μανουσάκη

Κρασί με απίστευτη χρωματική, αρωματική και γευστική πυκνότητα, σερβίρεται με το κεφάλι ψηλά για λογαριασμό του κοσμοπολίτικου Syrah που εγκλιματίστηκε απολύτως στα εδάφη των Χανίων.

Λογάρι, Λευκό, ροζέ, κόκκινο.

Κτήμα Ντουράκη

Ποικιλία ρωμείου και ροδίτη για την λευκή ποικιλία με κύρια χαρακτηριστικά το χρυσοπράσινο χρώμα με ευχάριστα ποικιλιακά δευτερογενή αρώματα.

Ποικιλία Μαντιλάρι και Λιάτικο για την ερυθρή με πορφυρές ανταύγειες και άρωμα από ξηρά δαμάσκηνα.

Ποικιλία ροζέ με ποικιλία Ρωμείου και Grenache Rouge με τριανταφυλλένιο χρώμα και αρώματα φράουλας. Αλίκαμπος Χανίων.



Οι περισσότεροι μικροί οινοπαραγωγοί είναι εκείνοι που τελικά μάχονται για ένα προϊόν που θα είναι ισάξιο των προσδοκιών εκείνων που προτιμούν τα μεγάλα ονόματα στο χώρο του κρασιού μιας και εκείνα τους προσφέρουν την ασφάλεια ενός προϊόντος με ονομασία και κύρος. Για τους Κρητικούς υπάρχει ο παραδοσιακός τρόπος ζωής που θεωρεί τον οίνο συνοδευτικό ενός γεύματος ή δείπνου. Το κρασί τους είναι στοιχείο συντροφικότητας και κοινωνικής σχέσης. Πίνουν στην παρέα, γελούν, κουβεντιάζουν. Οι σημερινοί οινοπαραγωγοί έχουν αξιοποιήσει τις παραδοσιακές ποικιλίες του σταφυλιού και συσσωρευμένη τώρα και αιώνες εμπειρία. Δεν ξεχνούν, ας πούμε ότι το αρχαιότερο πατητήρι, ηλικίας 3.500 ετών βρίσκεται στην Κρήτη στις Αρχάνες. Η παράδοση αυτή συμβαδίζει με τη γνώση και την τεχνολογία.

Στα Χανιά στις 17 και 18 Νοεμβρίου είχα την ευκαιρία να παρακολουθήσω μια διημερίδα αφιερωμένη στους κρητικούς οίνους με θέμα «ΟΙΝΟΚΡΗΤΙΚΑ – ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ», η οποία διοργανώθηκε από την Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χανίων, σε συνεργασία με την Αναπτυξιακή Α.Ε.Ν. Χανίων, και είχε ως στόχο την δημιουργία ενός κοινού φορέα διαχείρισης του Κρητικού οίνου, και την ανάδειξη του κρητικού ποιοτικού οίνου. Η κύρια προσπάθεια των τεσσάρων νομαρχιών είναι η προσπάθεια διαχώρισής της Μεσογειακής Διατροφής από εκείνη της Κρητικής που θα έχει ως αποτέλεσμα την προώθηση, των κρητικών προϊόντων, στο εξωτερικό και την δημιουργία ενός μύθου γύρω από το όνομά τους. Κύριος σκοπός του Υπουργείου γεωργίας και αγροτικής ανάπτυξης είναι ένα Κρητικό Σύμφωνο Ποιότητας το οποίο θα προστατεύει και θα προωθεί τα προϊόντα της Κρητικής γης.

Μεγαλύτερη ήταν η ανάγκη των οινοπαραγωγών στο Ηράκλειο όπου και το 2006 ιδρύθηκε ο σύλλογος οινοπαραγωγών ο οποίος αριθμεί 22 μέλη μέχρι την παρούσα στιγμή. Προβολές της δουλειάς αυτής μέσω διαφόρων εκδηλώσεων όπως οι «ΔΡΟΜΟΙ ΚΡΑΣΙΟΥ», η διοργάνωση τουριστικών πακέτων τα οποία περιλαμβάνουν ξεναγήσεις σε διάφορα οινοποιεία, μικρές εκθέσεις και εκδρομές με κύριο σκοπό την διαφήμιση, την δημιουργία ενδιαφέροντος, την ευκαιρία προσωπικής γνωριμίας του κόσμου με την δημιουργία ενός προϊόντος που δεν αφήνει κανένα ασυγκίνητο.

Ο κύριος Νίκος Μηλιαράκης πρόεδρος του δικτύου οινοπαραγωγών Ηρακλείου τόνισε την ανάγκη δημιουργίας ενός μεγάλου φορέα ο οποίος θα εκπροσωπεί ολόκληρη την Κρήτη και την τις προσπάθειες του κάθε παραγωγού όσο μικρός ή μεγάλος είναι αυτός. Αξίζει να σημειωθεί ότι στην ενημέρωση που είχαμε από τον κύριο Μηνά Ταμιωλάκη, Αμπελουργό, χημικό και οινολόγο η Κρήτη είναι ευλογημένη με τον καρπό της άμπελου, και δεν είναι τυχαία η δημιουργία κρασιών που ανταγωνίζονται πολλά του εξωτερικού.

Η συζήτηση με την οινοχό κυρία Μαρία Κατσούλη μας κατατόπισε κυριολεκτικά στην προστασία του καταναλωτή και εκείνου που επιθυμεί να προσφέρει στον καταναλωτή, το καλύτερο προϊόν προστατεύοντας το από όλους τους εξωτερικούς κινδύνους που παραμονεύουν στον μακρύ δρόμο ως την κατανάλωση.

Μερικές από τις προτάσεις της για την προστασία του αγαπημένου μας οίνου είναι οι εξής:



ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ

1. Συνθήκες συντήρησης και αποθήκευσης.

Σταθερή θερμοκρασία 14 με 15 C.

Σταθερή υγρασία 70%.

Απουσία οσμών, καθαριότητα κάβας, χαμηλός φωτισμός.

Πλάγια τοποθέτηση φιαλών.

Επανατοποθέτηση και αναπλήρωση αποθεμάτων κιβωτίων ή φιαλών στα ράφια της κάβας ή στα ψυγεία.

2. Θερμοκρασίες σερβιρίσματος κρασιών.

Λευκά φρέσκα και ροζέ: 8 με 12 C

Λευκά παλαιωμένα ή περασμένα από βαρέλι: 12max14 C.

Κόκκινα φρέσκα ή χωρίς βαρέλι: 14 με 16 C

Κόκκινα παλαιωμένα: 16 max 18 C.

Σαμπάνια και Αφρώδη: 6 με 10 C.

Γλυκά λευκά: 8 με 12 C.

Γλυκά κόκκινα: 10 με 14 C.

3. Επιλογή ποτηριού και η σημασία του σχήματος στην απόλαυση του κρασιού.

Γευστικά αισθητήρια γλώσσας για γλυκό, ξινό, πικρό, αλμυρό.

Το σχήμα του ποτηριού επηρεάζει ανάλογα τα αισθητήρια της γεύσης.

Μεσαίου μεγέθους τουλίπα για λευκά, ροζέ και φρέσκα κόκκινα.

Μεγάλου μεγέθους για κόκκινα παλαιωμένα ή ταννικά, σχήμα ποτηριού τύπου Μπορντώ, Βουργουνδίας, μπαλούν.

Μικρού μεγέθους ποτήρι σχήματος τουλίπας για γλυκά κρασιά.

Ψηλόλιγνο ποτήρι κλειστής τουλίπας για σαμπάνια, αφρώδη.

Καθαριότητα ποτηριού.

4. Πέρασμα σε καράφα.

Ίζημα, κατακάθι χρωστικών τρυγικά άλατα.

Αναγωγικά αρώματα σε παλαιωμένα κόκκινα ή φρέσκα κρασιά ή λευκά παλαιωμένα.

5. Διαδικασία σερβιρίσματος.

Παρουσίαση αναγγελία το κρασιού στο πελάτη με εμφανή θέση της ετικέτας.

Κόψιμο καψυλλίου.

Αφαίρεση φελλού σκούπισμα λαιμού φιάλης.

Έλεγχος φελλού δοκιμή κρασιού από σερβιτόρο.

Σερβίρισμα και δοκιμή κρασιού από το πελάτη.

Σερβίρισμα πελατών, τελευταίος σερβίρετε ο πελάτης, δοκιμαστής.

Επανάληψη διαδικασίας σε κάθε νέα ή ίδια φιάλη που ανοίγεται στο τραπέζι.

Σαμπανιέρα με πάγο και νερό (σωστή τοποθέτησης της φιάλης).

Σκοπός μας: Διατήρηση της θερμοκρασίας στο ποτήρι.

6. Γιατί δοκιμάζει ο πελάτης το κρασί.

.....για τη καταλληλότητα της φιάλης.....

7. Ασθένειες κρασιού.

Αρώματα φελλού.

Οξειδωση κρασιού λόγω υπερβολικού οξυγόνου ή λόγω βακτηριακής μόλυνσης με μετατροπή της αλκοόλης σε ξύδι.

Υπερβολική χρήση διοξειδίου του θείου.

8. Διαβάζοντας την ετικέτα, πληροφορίες.

Λέξεις κλειδιά: ποικιλία, εσοδεία, αμπελώνας, κτήμα, κάβα, reserve, grande reserve, fume, βαρέλι, κτλ.

9. Δημιουργώντας κάρτας κρασιών.

Παράγοντες:

Μενού και ύφος εστιατορίου.

Πυραμίδα τιμών, άνοιγμα ψαλίδας τιμών.

Αντιπροσωπευτικά κρασιά περιοχών και ποικιλιών ανάλογα με το είδος το εστιατορίου, της κουζίνας και τιμών.

Εντοπιότητα κρασιών, ειδική προβολή.

Επιλογή κρασιών με την καλύτερη σχέση ποιότητας τιμής.

Χρονιές κρασιών.

10. Πληροφορίες αναγραφή κρασιών στην WINE LIST.

Απαραίτητα στοιχεία: όνομα κρασιού, χρονιά, παραγωγός, περιοχή, ποικιλία.

Ταξινόμηση κρασιών στη κάρτα: όπως χρώμα, περιοχή ή ποικιλίες ή τιμές.

11. Επιλογές κρασιών & αρμονία των γεύσεων.

Η σύσταση της πρώτης ύλης του φαγητού.

Τρόπος μετατροπής, μαγειρέματος, θωράκισης της πρώτης ύλης.

Εμπλουτισμός φαγητού, ή σημασία της σάλτσας και των μπαχαρικών.

Η αρωματική και γευστική ένταση του φαγητού.

Η ποικιλία, οινοποίηση, η ηλικία του κρασιού, συνολική ποιότητα.

Το κρασί ως καθοριστικός παράγοντας στη απόλαυση του φαγητού.

Απόλαυση, νοστιμιά και ευχαρίστηση του ουρανίσκου.

12. Γενικοί κανόνες αρμονίας κρασιού – φαγητού.

Ένα κρασί όσο τέλειο και να είναι δεν μπορεί να αναδείξει όλες τις γεύσεις των φαγητών.

Σκοπός: διαδοχική ακολουθία γεύσεων φαγητού & κρασιού.

Αρμονία σε: χρωματική – αρωματική και γευστική ένταση φαγητού.

Λευκές σάλτσες – ψάρια ή κρέατα με λευκά κρασιά (φρέσκα ή παλαιωμένα), ή ερυθρά νέα χωρίς έντονες ταννίνες.

Κόκκινες σάλτσες σε κρέατα, όσπρια /κηπευτικά, ζυμαρικά : με κόκκινα κρασιά (φρέσκα ή παλαιωμένα).

Κοκκινωπές σάλτσες σε θαλασσινά/ψάρια, ζυμαρικά, όσπρια/κηπευτικά : με λευκά ώριμα ή κόκκινα φρουτώδη με οξύτητα.

Λεμονάτα/όξινα φαγητά με λευκά κρασιά με οξύτητα.

Γενικός κανόνας : ομοιότητα ή συμπληρωματικότητα γεύσεων. Έντονα πιάτα με έντονα κρασιά, άτονα πιάτα με μέτριας έντασης κρασιά. Αρωματικά πιάτα με αρωματικά κρασιά.

Πολύ έντονα /πικάντικα πιάτα με λιγότερο έντονα κρασιά ή αντίθετο.

13. Που οφείλεται η συνολική ποιότητα το κρασιού.

Στη ποικιλία & ποιότητα σταφυλιού, στις καιρικές συνθήκες, στο τρόπο οινοποίησης, στη ποιότητα του βαρελιού και στο χρόνο παραμονής, στη παλαίωση στη φιάλη, στις σωστές συνθήκες αποθήκευσης και διαχείρισης του κρασιού στα σημεία πώλησης και στο τραπέζι (σε ανθρώπινες αποφάσεις).

14. Συμπεράσματα.

- Οι συνθήκες συντήρησης είναι σημαντικές στην ποιότητα του κρασιού, δειγματοληπτικός έλεγχος προμηθευτού.

- Ο τρόπος σερβιρίσματος επηρεάζει καθοριστικά τη ποιότητα και την απόλαυση του κρασιού.
- Εκπαίδευση προσωπικού / αποτελεσματική πώληση/ ικανοποίηση πελατών.
- Η ευχαρίστηση του κρασιού εξαρτάται από τη σωστή διαχείριση του κρασιού στο τραπέζι.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ

Από την έκθεση κρασιών δεν έλειπαν εκείνα της βιολογικής καλλιέργειας:

Ελτύνα , λευκό – ερυθρό.

Κτήμα Συναδινάκης.

60% chardonnay & 40% sauvignon blanc για το λευκό με φρουτώδες γεύση, λαμπερό κιτρινοπράσινο χρώμα, που διακρίνεται για τη λεπτότητα και τον αρωματικό πλούτο.

45% κοστιφάλι & 55% cabernet sauvignon για το κόκκινο με βαθύ χρώμα, αρώματα μπαχαρικών, κέδρου και βανίλιας, γεύση πλούσια, ισορροπημένη με πολύ καλή επίγευση.

Με καταγωγή από της Αρχάνες Ηρακλείου.

Nationalite ερυθρός.

Κτήμα Τζωρακολευθεράκης.

Βαθύχρωμος ερυθρός οίνος με πλούσιο σώμα, μέτριο τανικό χαρακτήρα, με πλούσια αρώματα άγριων φρούτων του δάσους, έντονο χαρακτήρα ξύλου, προερχόμενο μόνο από την ποικιλία «Syrah» καλλιεργημένο βιολογικά στο κτήμα το οποίο βρίσκεται στις Δαφνές & παλαιωμένος σε βαρέλια από αμερικάνικη ξυλεία. Ένα δείγμα του τι μπορεί να δώσει ένα Syrah στην πατρίδα του την Κρήτη.

Chardonnay - λευκός οίνος.

Κτήμα Τζωρακολευθεράκης.

Μονοποικιλιακός λευκός ξηρός οίνος, προερχόμενος από την ποικιλία Chardonnay, με πλούσιο αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας με αρώματα τροπικών φρούτων, ελαφρά χρυσοκίτρινο χρώμα και ευχάριστη επίγευση. Παράγεται από σταφύλια που καλλιεργούνται βιολογικά, από γαλλικούς και ιταλικούς κλώνους της ποικιλίας.

Δημιουργία εγχώριας αγοράς βιολογικών προϊόντων

Η θέσπιση και εφαρμογή του κανονισμού για τη βιολογική γεωργία στη χώρα μας, καθώς και οι οικονομικές ενισχύσεις οι οποίες προβλέπονται, σηματοδοτούν μια νέα εποχή για την ανάπτυξη της βιολογικής γεωργίας. Ήδη υπάρχει ο κανονισμός 2092/91 της ΕΟΚ, περί του βιολογικού τρόπου παραγωγής γεωργικών προϊόντων, ο οποίος στο άρθρο 5 παρ. 3 στοιχείο γ' και παράγραφος 4, περιλαμβάνει μεταξύ άλλων προϊόντα όπως τρυγικό και ασκορβικό οξύ κ.α., τα οποία επιτρέπει να χρησιμοποιηθούν ως πρόσθετα ή για την επεξεργασία βιολογικών προϊόντων. Τα προαναφερθέντα προϊόντα ήδη χρησιμοποιούνται στη συμβατική οινοποίηση και γι' αυτό το λόγο χρειάζεται ένας κανονισμός ειδικά για τη βιολογική οινοποίηση, ο οποίος να ξεκαθαρίζει την προέλευση αυτών των προϊόντων, καθώς και να υπεισέρχεται σε περισσότερες λεπτομέρειες για όλα τα στάδια της οινοποίησης.

Ειδικά στην χώρα μας, αλλά και για το σύνολο των μεσογειακών χωρών, υπάρχουν ορισμένες ιδιαιτερότητες –ανάγκη θειώδους -, σε αντίθεση με τις βόρειες ευρωπαϊκές χώρες

-χρήση ζάχαρης-, οι οποίες πρέπει να ληφθούν υπόψη ώστε να συμπεριλαμβάνονται στον τελικό κανονισμό. Έτσι είναι σημαντικό να ξεκαθαριστεί από την αρχή ότι οτιδήποτε συμπεριληφθεί πρέπει να μην είναι χημικά παρασκευασμένο αλλά να είναι φυσικό ορυκτό ή να προέρχεται από βιολογικές πρώτες ύλες. Επίσης, πρέπει να είναι σαφώς ξεκαθαρισμένα τα όρια αυτών των ουσιών, είτε κατά τη χρησιμοποίησή τους είτε στο τελικό προϊόν, και σε καμία περίπτωση να μην γίνουν δεκτά προϊόντα γενετικής μηχανικής. Σε περίπτωση που το παρασκεύασμα δεν υπάρχει στη φύση και κρίνεται απαραίτητο, τότε μπορεί να χρησιμοποιηθεί κάτω από αυστηρές προδιαγραφές και στα ελάχιστα δυνατά όρια. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχουν προδιαγραφές ως προς τους τρόπους παραγωγής, συσκευασίας, μεταφοράς και διακίνησης, οι οποίοι να συμπλέουν με το πνεύμα της οικολογικής γεωργίας και ειδικότερα του κανονισμού 2092/91. Τέλος, ένας άλλος παράγοντας εξίσου σημαντικός είναι η επακριβής σήμανση. «Βιολογικό Κρασί» νοείται μόνο το τελικό προϊόν, το οποίο προέρχεται από σταφύλια πιστοποιημένης βιολογικής καλλιέργειας και έχει κοινοποιηθεί σύμφωνα με τον κανονισμό περί βιολογικής οινοποίησης.

Το 1993 δημιουργήθηκε ένα κοινωφελής μη κερδοσκοπικός οργανισμός ΔΗΩ, με βασικό σκοπό τον έλεγχο και την πιστοποίηση των βιολογικών προϊόντων, ο οποίος αποτελείται από ειδικούς επιστήμονες.

Μέλη της οι ειδικοί επιστήμονες που την πλαισιώνουν: άτομα με σημαντική εμπειρία ως σύμβουλοι και ελεγκτές στη βιολογική γεωργία, τα οποία έχουν παρακολουθήσει ειδικά σεμινάρια και συνέδρια στην Ελλάδα και διεθνώς, έχουν εργαστεί ή υλοποιήσει ερευνητικά προγράμματα ελληνικών και διεθνών ιδρυμάτων, έχουν συγγράψει σειρά άρθρων και συμμετέχουν στην έκδοση εξειδικευμένων εντύπων και τέλος έχουν ασχοληθεί στην πράξη για πολλά χρόνια με την παραγωγή, την επεξεργασία, τη μεταποίηση, τη συσκευασία και τη διάθεση των βιολογικών προϊόντων.



Η ΚΡΗΤΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΚΡΑΣΙ

Η καλή υγεία και μακροζωία των Κρητών ιδιαίτερα των παλαιότερων, αφού οι νεότεροι είναι επιρρεπείς στις σύγχρονες ξενόφερτες διατροφικές συνήθειες υποκύπτοντας στις αρνητικές προκλήσεις της γρήγορης κουζίνας, αποδίδεται στην απλή παραδοσιακή διατροφή τους.

Διατροφή που συνίσταται κυρίως στο ελαιόλαδο, στα δημητριακά, στα όσπρια, στα λαχανικά, στα φρούτα και σε μικρές ποσότητες από αυγά, τυρί, γάλα, κρέας, ψάρι και κόκκινο κρασί σε κάθε γεύμα.

Το ενδιαφέρον των ερευνητών για τον τρόπο διατροφής των κρητικών οδήγησε στον καθορισμό του τύπου της ελληνικής «Κρητικής δίαιτας» της εποχής εκείνης, η οποία έγινε και το πρότυπο της υγιεινής διατροφής. Πρόκειται για δίαιτα 1900 έως 2300 θερμίδων την ημέρα, στην οποία υπερέχουν τα προϊόντα φυτικής προέλευσης και περιλαμβάνει:

- Πολλά λαχανικά.
- Πολλά φρούτα, καμία μέρα χωρίς φρούτο.
- Πολλά όσπρια, χορταρικά, δημητριακά, πολύ ψωμί.
- Υψηλή κατανάλωση μονοακόρεστων λιπαρών οξέων τα οποία περιέχονται στο εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
- Μέτρια κατανάλωση κρασιού στα γεύματα.
- Μέτρια κατανάλωση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων.
- Μικρή κατανάλωση κρέατος (μια φορά την εβδομάδα) ενώ η κατανάλωση σε ψάρι είναι μεγαλύτερη στις παραθαλάσσιες περιοχές.



Από την αρχαιότητα η κατανάλωση κρασιού ήταν απαραίτητη. Εδώ και χιλιετίες, στις μεσογειακές χώρες δεν νοείται να γίνει κοινό γεύμα χωρίς οινοποσία. Το κρασί θεωρείται προϊόν τα οποίο πρέπει να καταναλώνουμε με μετριοπάθεια όπως και όλες τις άλλες τροφές. Τα περισσότερα φάρμακα που συνιστούσε ο Ιπποκράτης περιείχαν κρασί. Αργότερα ο Heberden (1786) συνιστούσε τη χρήση του κρασιού για τη θεραπεία της στηθάγχης. Ο προσωπικός καρδιολόγος του προέδρου Αιζενχάουερ Paul D. White στο βιβλίο του για τα νοσήματα της καρδιάς (1951) έγραψε ότι το πιο αποτελεσματικό φάρμακο για τη θεραπεία της στηθάγχης, μετά τα νιτρώδη είναι το αλκοόλ. Πολλές μελέτες όπως του Framighan (Gordon, 1983) και του Rimm (Harvard, 1991) καταλήγουν στο συμπέρασμα πως το αλκοόλ δεν είναι ευεργετικό παρά μόνο όταν καταναλώνεται συστηματικά και με μετριοπάθεια. Με την κατανάλωση μέχρι τεσσάρων ποτηριών κρασιού την ημέρα, η θνησιμότητα που οφείλεται σε παθήσεις της στεφανιαίας είναι κατά 15 έως 60% χαμηλότερη από αυτήν που παρατηρείται σε άτομα που δεν πίνουν. Διαπιστώνεται επίσης πως πέρα από αυτήν την ποσότητα, η προστασία απέναντι στα στεφανιαία επεισόδια μερικές φορές εμφανίζεται μειωμένη.



Το αλκοόλ είναι ένα από τα πλέον δραστικά φάρμακα που διαθέτουμε για τον περιορισμό της θνησιμότητας που οφείλεται σε παθήσεις της στεφανιαίας, έχει υποστηρίξει σε δημόσια εκπομπή στη Γαλλία ο καθηγητής της καρδιολογίας Σερζ Ρενό. Η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών σε ποσότητα που αντιστοιχεί σε 30g αιθυλικής αλκοόλης την ημέρα για τους άνδρες και 15g για τις γυναίκες, έχει ευεργετικές επιδράσεις στην υγεία.

Υπάρχουν ενδείξεις ότι η κατανάλωση κρασιού κατά την διάρκεια των γευμάτων είναι περισσότερο ωφέλιμη από την κατανάλωση αποσταγμάτων ηδύποτων ή μπύρας εκτός γευμάτων. Η κατανάλωση την ημέρα τεσσάρων ποτηριών για τους άνδρες και δύο ποτηριών για τις γυναίκες έχουν ευεργετικές επιδράσεις στην υγεία.

Η υπερκατανάλωση αιθυλικής αλκοόλης σίγουρα αυξάνει τον κίνδυνο εμφάνισης ή επιδείνωσης σειράς νοσολογικών οντοτήτων ή και κοινωνικών προβλημάτων. Ο αλκοολισμός αποτελεί μια από τις μεγαλύτερες μάστιγες της κοινωνίας. Όμως υπήρχε και υπάρχει μια δίκαιη διάκριση, ανάμεσα στο κρασί και στα άλλα οινοπνευματώδη ποτά. Βέβαια και το κρασί περιέχει αλκοόλ, όμως η κατανάλωσή του δεν αποσκοπεί γενικά στο να προκαλέσει μέθη ή στο να ικανοποιήσει ανάγκες αλκοολισμού.

Υπάρχει ένα είδος καρκίνου που σχετίζεται με το κάπνισμα και το αλκοόλ. Πρόκειται για τον καρκίνο της στοματικής κοιλότητας και του φάρυγγα. Ο κίνδυνος στοματοφαρυγγικού καρκίνου παλλαπλασιάζεται όταν γίνεται υπερβολική χρήση αλκοόλ. Εδώ μπορούμε να αναφέρουμε ότι η χρήση τεσσάρων ποτηριών κρασιού την ημέρα μειώνει τον κίνδυνο κατά 20 έως 50%. Το κρασί είναι λοιπόν το μόνο αλκοολούχο ποτό που, σε μέτρια δοσολογία συνδέεται με προστασία έναντι του στοματοφαρυγγικού καρκίνου.

Πολλοί είναι αυτοί που υποστηρίζουν ότι το κόκκινο κρασί υπερέχει των άλλων κρασιών για την προστασία της υγείας των καταναλωτών. Αυτό λογικά στηρίζεται στο ότι το χρώμα του οφείλεται στις τανίνες οι οποίες πέρα από τον χρωματισμό έχουν αντιοξειδωτικές ιδιότητες. Η συσσώρευση που προκαλείται από θρομβίνη συνδέεται με την υπεροξειδωση των λιπαρών οξέων του πλάσματος. Αποδεδειγμένα το κόκκινο κρασί, χάρη στις τανίνες του, μειώνει την παραγωγή όλων των λιπιδικών υπεροξειδίων. Το κόκκινο κρασί έχει ευεργετικά αποτελέσματα κατά της χρόνιας αποφρακτικής πνευμονοπάθειας (ΧΑΠ) όπως επισημαίνουν πρόσφατα ερευνητές του Εθνικού Καρδιολογικού και Πνευμονολογικού Ινστιτούτου του Κολεγίου Ιμπέριαλ του Λονδίνου. Οι φυτικές πολυφαινόλες όπως η Ρεσβερατρόλη (resveratrol) οι οποίες συναντώνται σε υψηλή συγκέντρωση στο κόκκινο κρασί καταπολεμούν σε σημαντικό βαθμό τη φλεγμονή που προκαλείται από τη νόσο. Αποδείχτηκε τέλος πως τα φαινολικά εκχυλίσματα του κόκκινου κρασιού εμποδίζουν την οξειδωση των λιποπρωτεϊνών χαμηλής πυκνότητας (LDL) πολύ πιο αποτελεσματικά από τη βιταμίνη Ε. η υπεροξειδωση των λιπιδίων είναι φαινόμενο που συμβάλει στη στεφανιαία νόσο αλλά και στον καρκίνο και τη γήρανση. Η αναστολή της υπεροξειδωσης των λιπιδίων που συντελείτε με τη μέτρια κατανάλωση του κρασιού συμβάλλει στην μακροβιότητα και την καλή υγεία.

Το μυστικό της νεότητας ή καλύτερα της επιμήκυνσής της βρίσκεται σύμφωνα με την ανακάλυψη του κ. David Sinclair και της επιστημονικής του ομάδας της Ιατρικής Σχολής του Πανεπιστημίου Harvard στη Μασαχουσέτη στις φυτικές πολυφαινόλες οι οποίες διεγείρουν στη συνέχεια το ένζυμο sitruin. Αυτό το ένζυμο παρεμβαίνει και εμποδίζει την διαδικασία απόπτωσης δηλαδή ουσιαστικά επενεργεί διασυστατικά στα γερασμένα κύτταρα. Το ένζυμο σύμφωνα με την ανακοίνωση του κ. Sinclair προστατεύει τα κύτταρα και τους επιτρέπει να επιβιώνουν παρά τις φθορές που έχουν υποστεί στο χρόνο, επιμηκύνοντας έτσι τη ζωή τους.

Πέρα όμως από αυτά το κρασί είναι η καλύτερη συνοδεία ενός γεύματος. Στη διάρκεια ενός γεύματος όπου δεν γίνεται κατανάλωση κρασιού, η εύθυμη διάθεση εξαφανίζεται και η κατανάλωση του φαγητού γίνεται με γοργούς ρυθμούς γεγονός που καθιστά την όλη διαδικασία όχι ευχάριστη. Είναι σίγουρο ότι η εύθυμη διάθεση που προσφέρει το κρασί αποτελεί μέρος της φυσικής, της ηθικής και της πνευματικής μας υγείας. Είναι γνωστό, έχει γραφεί αλλά και σήμερα ακόμη εφαρμόζεται στην Κρήτη, η μέρα του Κρητικού Αγρότη να αρχίζει με ένα καλό παραδοσιακό πρωινό στο οποίο απαραίτητο είναι και ένα ποτήρι κόκκινου κρασιού. Οι αρχαίοι Έλληνες επί αιώνες είχαν καθιερώσει το «το ακράτισμα» δηλαδή βουτούσαν ένα κριθίνο παξιμάδι μέσα στο κρασί στο πρωινό. Στο κολατσιό του κρητικού αγρότη που γίνεται συνήθως εκτός σπιτιού, στο χωράφι, στον ελαιώνα ή στο αμπέλι επαναλαμβάνεται το ποτήρι κρασιού καθώς και στο λιτό γεύμα του, που καταναλώνει το τρίτο ημερήσιο ποτήρι του. Δείγματα πιθαριών από τον οικισμό της πρωτομινωικής Μύρτου, στην Κρήτη (γύρω στα 2200 π.χ) υποδεικνύουν υπολείμματα κρασιού στο οποίο υπάρχει προσθήκη ρητίνης (κρασί ρετσίνα). Τα ευρήματα αποτελούν επιστημονική απόδειξη για την αρχαιότερη ύπαρξη κρασιού στην Ελλάδα. Το ίδιο συμβαίνει και στον ψευδόστομο αμφορέα που βρέθηκε στο ανάκτορο των Μυκηνών, γεγονός που αποδεικνύει ότι η ρετσίνα (οίνος ρητίνης) ήταν γνωστή στην Ελλάδα από την εποχή του χαλκού. Οι έρευνες έχουν σαφείς ενδείξεις για αποσταγμένα οينوπνευματώδη ποτά στην Μεσομινωική II περίοδο (1900 – 1700 π.χ.)



Άρα η υπέροχη γεύση και το εξαιρετικό άρωμα της Κρητικής «Τσικουδιάς» ήταν γνωστά από πολύ παλιά, πολύ νωρίτερα από τους σύγχρονους κρητικούς που όμως συνεχίζουν και διατηρούν τις πατροπαράδοτες συνήθειες και παραδόσεις. Η τσικουδιά είναι το ποτό με το οποίο αρχίζει η κρητική φιλοξενία. Στο κρητικό τρατάρισμα πάντα υπάρχει και το μικρό ποτηράκι της τσικουδιάς.

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΜΕΣΑ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

Χοχλοί μπουμπουριστοί

1 κιλό σαλιγκάρια
1 ποτήρι κόκκινο κρασί
1 ποτηράκι αλεύρι
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
Αλάτι, πιπέρι, δεντρολίβανο.

Προετοιμασία:

Βάζουμε τα σαλιγκάρια σε μια λεκάνη με νερό και τα αφήνουμε μέχρι να βγάλουν έξω τα κεφάλια τους (1/2 και 3/4της ώρας) και τα καθαρίζουμε καλά. Πετάμε όσα σαλιγκάρια δεν έχουν βγάλει τα κεφάλια τους έξω. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα νερό μέχρι τη μέση και μόλις βράσει, ρίχνουμε τα σαλιγκάρια μέσα με 3 κουταλιές αλάτι. Όταν αρχίζουν να βγάζουν αφρούς προσθέτουμε ένα ποτηράκι κρασί και τα αφήνουμε να βράσουν για 10 λεπτά. Μετά πετάμε το νερό και τα πλένουμε πολύ καλά με κρύο νερό. Αλατίζουμε τα σαλιγκάρια, τα αλευρώνουμε και τα βάζουμε σε καυτό ελαιόλαδο με το στόμιο προς τα κάτω για 3 λεπτά. Ρίχνουμε το δεντρολίβανο, το αλάτι, το πιπέρι, τα ανακατεύουμε μια φορά και μετά από 2 λεπτά τα σβήνουμε με κρασί. Τα αφήνουμε να πάρουνε μια βράση και είναι έτοιμα για σερβίρισμα.

Χοχλοί με πλιγούρι

500 γρ. σαλιγκάρια
Ελαιόλαδο
Φρέσκες ντομάτες
1 φλιτζάνι πλιγούρι
1 κρεμμύδι
1 ποτήρι κρασί

Προετοιμασία:

Αφού πλύνουμε τα σαλιγκάρια και τα ζεματίζουμε, τσιγαρίζουμε το κρεμμύδι βάζουμε τα σαλιγκάρια, προσθέτουμε το κρασί ανακατεύοντας συνέχεια για 1 με 2 λεπτά. Προσθέτουμε τις ντομάτες ξυσμένες, λίγο νερό και αφήνουμε να ψηθεί σε σιγανή φωτιά. Όταν θα έχει σχεδόν ψηθεί προσθέτουμε και το πλιγούρι.

Σουπιές με κρασί

1 κιλό σουπιές
2-3 κρεμμύδια
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 ποτήρι του κρασιού κρασί
Πιπέρι

Προετοιμασία:

Καθαρίζουμε τις σουπιές. Αφού κόψουμε σε χοντρά κομμάτια το κρεμμύδι το τσιγαρίζουμε με το ελαιόλαδο και ρίχνουμε και τις σουπιές κομμένες σε κομμάτια. Τις αφήνουμε για ένα τέταρτο της ώρας περίπου, μέχρι να ροδίσουν, και έπειτα τις σβήνουμε με κρασί. Προσθέτουμε λίγο νερό και το πιπέρι και αφήνουμε τις σουπιές να ψηθούν και να μείνουν με το λάδι τους.

Σουπιές με σπανάκι

1 κιλό σουπιές
1 κιλό σπανάκι
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
2 κρεμμύδια ξερά ή 5-6 φρέσκα
1 ποτήρι του κρασιού λευκό κρασί
1 φλιτζάνι του τσαγιού ελιές
Λίγο άνηθο ή μάραθο, δυόσμο
Λίγο αλάτι, πιπέρι

Προετοιμασία:

Καθαρίζουμε τις σουπιές. Αφού τσιγαρίζουμε τα κρεμμύδια με το ελαιόλαδο και προσθέτουμε τον άνηθο ή τα μάραθο και το δυόσμο στη συνέχεια βάζουμε τις σουπιές κομμένες κομμάτια. Όταν πάρουν μια βράση σβήνουμε με το κρασί και ρίχνουμε μέσα τις ελιές. Αφήνουμε τις σουπιές να μισοψηθούν και μετά προσθέτουμε το σπανάκι ψιλοκομμένο, λίγο αλάτι, λίγο πιπέρι και 1-2 ποτήρια νερό. Βράζουμε για 10 λεπτά της ώρας ακόμα.

Χταπόδι κρασάτο

1 κιλό χταπόδι
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 ποτήρι κόκκινο κρασί
½ κιλό ντομάτες
2-3 δαφνόφυλλα, πιπέρι

Προετοιμασία:

Πλένουμε το χταπόδι και το κόβουμε μικρά κομμάτια. Το βάζουμε στην κατσαρόλα προσθέτουμε και το ελαιόλαδο και το αφήνουμε να βράσει μέχρι να εξατμισθεί το νερό του. Το σβήνουμε με το κρασί, ρίχνουμε και τις ντομάτες αλεσμένες, τα δαφνόφυλλα και το πιπέρι και το αφήνουμε να ψηθεί, προσθέτοντας αν χρειαστεί λίγο νερό.

Λαγός σιφάδο

1 λαγός
1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
1 κιλό κρεμμύδια
1 φλιτζάνι κρασί
5-6 ώριμες ντομάτες
3-4 δαφνόφυλλα

Αλάτι, πιπέρι, κύμινο
1 ξυλάκι κανέλλα
1 κουταλιά ξύδι

Προετοιμασία:

Κόβουμε το λαγό και το βάζουμε σε μια κατσαρόλα με το ελαιόλαδο, το αλάτι και το κρασί. Τον αφήνουμε να βράσει λίγο και μετά ρίχνουμε τα κρεμμύδια χοντροκομμένα, τις ντομάτες αλεσμένες, το πιπέρι, το κύμινο και τα δαφνόφυλλα και τα αφήνουμε να ψηθούν. Λίγο πριν σβήσουμε τη φωτιά ρίχνουμε και το ξύδι.

Κόκορας κρασάτος

1 κόκορας
½ κιλό κρασί άσπρο
5 ντομάτες τριμμένες
1 ποτήρι ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι
2-3 σκελίδες σκόρδο
2 κουταλιές μαϊντανό
Αλάτι, πιπέρι.

Προετοιμασία:

Τσιγαρίζουμε τον κόκορα μαζί με το κρεμμύδι και το σκόρδο. Σβήνουμε με το άσπρο κρασί και προσθέτουμε τις ντομάτες, αλάτι και πιπέρι. Σιγοβράζουμε για 1 ώρα περίπου, λίγο πριν βράσει προσθέτουμε τον μαϊντανό.

Χοιρινό κρασομεζές

1 κιλό χοιρινό
2 σκελίδες σκόρδο
½ κιλό ντομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες
1 φλιτζάνι κρασί
Αλάτι, πιπέρι, κύμινο.

Προετοιμασία:

Τσιγαρίζουμε πρώτα το σκόρδο με λίγο λάδι και στη συνέχεια προσθέτουμε τις ντομάτες και τις αφήνουμε να βράσουν λίγο. Σβήνουμε με κρασί και προσθέτουμε το αλάτι, το πιπέρι, το κύμινο και το κρέας κομμένο σε μικρά κομματάκια. Το αφήνουμε να σιγοψηθεί.

Κουλουράκια λαδερά με κρασί

2 ποτήρια ελαιόλαδο
1 ½ ποτήρι ζάχαρη
1 ½ ποτήρι άσπρο κρασί
½ ποτήρι χυμό πορτοκάλι

1 ½ κουταλάκι σόδα
1 ½ κουταλάκι baking powder
1 κουταλιά κανελλογαρύφαλλα
1 ½ κιλό αλεύρι
Σουσάμι καβουρντισμένο

Σε μία λεκάνη βάζουμε το ελαιόλαδο με τη ζάχαρη και τα δουλεύουμε καλά. Προσθέτουμε το κρασί, το χυμό πορτοκάλι τη σόδα το baking powder, την κανέλλα, τα γαρύφαλλα. Στη συνέχεια ρίχνουμε λίγο-λίγο το αλεύρι. Ζυμώνουμε πάρα πολύ καλά, πλάθουμε κουλουράκια τα βάζουμε στο ταψί, τα πασπαλίζουμε με το σουσάμι και τα ψήνουμε.

Ο ΜΕΛΑΝΑΣ ΖΩΜΟΣ ΤΩΝ ΚΡΗΤΙΚΩΝ

Για το τέλος κράτησα μια διαφορετική συνταγή αρκετά σπάνια, **Ξιδάτο ο μέλανας ζωμός των Κρητικών** από το αίμα του χοίρου που σφάζεται τελετουργικά την παραμονή των Χριστουγέννων αποτελεί βασικό συστατικό μια συνταγής που ονομάζεται «Ξιδάτο» και θυμίζει τον μέλανα ζωμό των Σπαρτιατών, αλλά και των Δωριέων της Κρήτης στα κοινά τραπέζια που έκαναν και αποκαλούσαν ανδρεία.

2 κιλά χοιρινό(ο λαιμός του ζώου, μέρος του συκωτιού και της σπλήνας και ελάχιστο πνευμόνι. Το φαγητό παρασκευάζεται αμέσως μετά την τελετουργική σφαγή του ζώου, καθώς το κρέας του έρχεται σε επαφή με το μαχαίρι δεν μπορεί να διατηρηθεί.)

2 μεγάλα κρεμμύδια
750 γρ. κόκκινο κρασί (περίπου 2 ½ νεροπότητα)
Αλάτι, πιπέρι, 3 φύλλα δάφνης, πορτοκαλόφλουδα.
1 ποτήρι του κρασιού ελαιόλαδο
½ ποτήρι του κρασιού δυνατό ξύδι
4-5 κουταλιές της σούπας αίμα χοίρου

Προετοιμασία:

Ξεκινώντας την Παρασκευή του ξιδάτου, δεν πρέπει να λησμονήσουμε ούτε στιγμή ότι η φωτιά πρέπει να είναι χαμηλή. Κόβουμε το κρέας σε μικρές μπουκιές και το λαδώνουμε παντού ανακατεύοντας το πολύ προσεκτικά με τα χέρια. Όποιο κομμάτι δεν λαδωθεί καλά θα κολλήσει στα τοιχώματα της κατσαρόλας και θα δυσκολέψει το μαγείρεμα. Ρίχνουμε το κρέας στην κατσαρόλα με λίγο λάδι και το ανακατεύουμε μέχρι να «μαραθεί» προσέχοντας να μην χάσει το λίπος του. Μετά από 15 λεπτά περίπου ρίχνουμε και τα κρεμμύδια, φιλοκομμένα και ανακατεύουμε. Μόλις το κρεμμύδι αρχίζει να αλλάζει χρώμα ρίχνουμε όλο το κρασί και όλα τα μυρωδικά. Προαιρετικά ρίχνουμε και μπαχάρι. Χαμηλώνουμε κι άλλο τη φωτιά και αφήνουμε να βράσει το κρέας σε πολύ χαμηλό βρασμό. Όταν ψηθεί το κρέας, ύστερα από 90 λεπτά, περίπου, ρίχνουμε το ξίδι και ανακατεύουμε πάρα πολύ καλά.

Προετοιμάζουμε το αίμα.

(Το αίμα: μαζεύουμε το αίμα σε μια λεκανίδα που τοποθετούμε κάτω από τον κομμένο λαιμό. Ένας χοίρος 70 κιλών μας δίνει περίπου ένα κιλό αίμα. Για να διατηρηθεί το αίμα και να μην πήξει βάζουμε αμέσως αλάτι. Συνήθως, οι χωριανοί τοποθετούν εκ των προτέρων αλάτι στην λεκανίδα. Μόλις συλλέξουμε το αίμα, ανακατεύουμε πολύ καλά για να διαλυθεί το αλάτι. Με αυτόν τον τρόπο το αίμα μπορεί να διατηρηθεί για πάρα πολύ καιρό στη συντήρηση του ψυγείου, χωρίς να πάθει τίποτα. Αλλά και εκτός ψυγείου διατηρείται αρκετές μέρες. Ανακατεύουμε μισό κρασοπότηρο νερού με άλλο τόσο αίμα (3-4 κουταλιές) σε μια μεγάλη λεκανίδα. Η διαδικασία με την οποία βάζουμε το αίμα στο φαγητό είναι ίδια με αυτή που βάζουμε το αυγό. Παίρνουμε λίγη-λίγη σάλτσα από την κατσαρόλα και τη μεταφέρουμε

στη λεκανίδα, ανακατεύοντας προσεκτικά ώστε να μην «κόψει». Όταν έχουμε μεταφέρει αρκετή ποσότητα σάλτσας στη λεκανίδα με το αίμα και το μείγμα έχει ομογενοποιηθεί και έχει περίπου την ίδια θερμοκρασία με την κατσαρόλα, μεταγγίζουμε το μείγμα στην κατσαρόλα αργά-αργά. Ανακατεύουμε καλά και μετά από 1 λεπτό κλείνουμε την κατσαρόλα. Ο κίνδυνος είναι να «κόψει» το φαγητό και να χωρίσει το λάδι από τη σάλτσα (το αίμα «κόβει» όπως τα αυγό στο αυγολέμονο).

ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΗΜΕΡΑ

Το ελληνικό κρασί έκανε άλματα προόδου την τελευταία εικοσαετία και τα τελευταία χρόνια κάνει την εμφάνισή του σε σημαντικές αγορές του εξωτερικού. Φορείς αυτής της προόδου υπήρξαν βασικά οι νέοι παραγωγοί που εμφανίστηκαν κατά κύριο λόγο στα μέσα της δεκαετίας του '80. Από τότε έγιναν πολλά βήματα. Κάποιοι «μικροί» έγιναν μεγάλοι, καινούριοι παραγωγοί εμφανίστηκαν και, το σημαντικότερο ίσως, κάποιοι από τους μεγάλους άρχισαν να σκέφτονται και να δρουν σαν μικροί. Έτσι, βλέπουμε σήμερα μεγάλες οινοπαραγωγικές εταιρείες να λανσάρουν εξαιρετικά κρασιά στην αγορά, κρασιά που παράγονται σε περιορισμένες ποσότητες. Η δημιουργία ιδιόκτητων αμπελώνων, η εκμετάλλευση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών διαφόρων ποικιλιών, τα χαρίσματα που δίνει στο κρασί η χρήση σύγχρονης τεχνολογίας, η εγγύηση που προσφέρει ένας καλός οινολόγος, είναι πλέον χαρακτηριστικά πολλών ελληνικών κρασιών.

Οι μεγάλοι οινογράφοι που δοκιμάζουν συχνά πλέον δικά μας κρασιά, τα κατατάσσουν «μέσα στα καλύτερα».

Ακόμα και η ιδιαίτερη, η μεγάλη, ποιότητα την οποία μέχρι πριν από μερικά χρόνια δεν συναντούσαμε στο ελληνικό κρασί, έχει αρχίσει ήδη να κάνει φανερή την παρουσία της. Από την έκδοση 2005, αλλά ακόμα πιο έντονα φέτος, τα μεγάλα ελληνικά κρασιά δίνουν ένα ηχηρό παρών. Μια απλή μελέτη των σχετικών πινάκων που ακολουθούν στις επόμενες σελίδες αποδεικνύει του λόγου το αληθές. Πάνω από δεκαπέντε Έλληνες παραγωγοί με μία ή και περισσότερες ετικέτες διαμορφώνουν μια ομάδα κρασιών που εμείς αποκαλούμε, και είναι, «μεγάλα». Ακόμα και αν η μία, δική μας, μαρτυρία (άλλωστε κατά τη λαϊκή ρήση: «ουδείς προφήτης στον τόπο του») δεν αρκεί, τα μηνύματα έρχονται από παντού. Και δεν αναφερόμαστε φυσικά μόνο στα απλά, χρυσά και ασημένια μετάλλια των διεθνών διαγωνισμών. Αναφερόμαστε σε ελληνικά κρασιά που, στους ίδιους διαγωνισμούς, τιμώνται με βραβεία μεγαλύτερης βαρύτητας και αποδεικτικής αξίας από ένα μετάλλιο. Ειδικά, αν, όπως και συμβαίνει, το φαινόμενο επαναλαμβάνεται. Αλλά πέραν αυτού, οι μεγάλοι οινογράφοι που δοκιμάζουν συχνά πλέον δικά μας κρασιά, δεν σταματούν στις απλά θετικές περιγραφές. Προχωράνε ένα βήμα πιο πέρα και εκφέρουν άποψη με την οποία τα κατατάσσουν «μέσα στα καλύτερα» ή τα αναδεικνύουν ως «τα καλύτερα» όχι συγκρινόμενα με μια ομάδα άλλων ελληνικών κρασιών, αλλά συνεξεταζόμενα μέσα σε μια ευρύτερη ομάδα όπου συμμετέχουν και εξαιρετικά ποιοτικοί εκπρόσωποι μεγάλων οινοπαραγωγικών δυνάμεων. Κατά συνέπεια...

...Ναι, η Ελλάδα παράγει σήμερα έναν ικανοποιητικό, και σίγουρα ενδεικτικό των δυνατοτήτων, αριθμό μεγάλων κρασιών που οφείλονται σε έναν πυρήνα δεκαπέντε - είκοσι σπουδαίων αμπελοοινικών εκμεταλλεύσεων. Γύρω από αυτούς κινούνται ανοδικά και ορισμένοι ακόμη. Περίπου άλλοι τόσοι ή και λίγο περισσότεροι παραγωγοί «βλέπουν» τον ίδιο στόχο. Αργά ή γρήγορα θα τον πετύχουν. Το ενθαρρυντικό είναι ότι ανάμεσα σε αυτούς υπάρχουν και πραγματικά νέοι, που μπήκαν στο χώρο μόλις τα τελευταία χρόνια. Αυτό δείχνει ότι το ανθρώπινο δυναμικό, απαραίτητο για να αναδείξει το δυναμικό της φύσης, ανανεώνεται και αυξάνει. Γενικά υπάρχει. Δεν φτάνει όμως.



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ:

- ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ – Κώστας Κούσουλας – Γεωπόνος ειδικός Αμπελουργίας.
- ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΑ ΧΡΟΝΙΚΑ – Υπουργείο Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης, Ινστιτούτο Οίνου.
- ΤΟ ΑΓΝΟ ΚΡΑΣΙ - Α. Πολυχρονίδη.
- ΤΟ ΟΙΚΟΛΟΓΙΚΟ ΚΡΑΣΙ – Π. Τσέτουρας.
- Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ ΜΕΣΑ ΣΕ 6 ΠΟΤΗΡΙΑ – Tom Standage.
- ΒΙΟΛΟΓΙΚΗ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ- Δ.Η.Ψ.
- ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΚΟΣ ΑΤΛΑΣ – Χαρ. Κοτίνη.
- ΤΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ - Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων, Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Χανίων.
- ΠΕΡΙΟΔΙΚΗ ΕΚΔΟΣΗ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ.
- ΚΡΗΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ – Μαρία Ψιλάκη
- ΚΡΗΤΙΚΟ ΠΑΝΟΡΑΜΑ – Μηνιαίο περιοδικό.
- ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ – Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ.
- www.cretanwines.gr
- www.canava-stilianu.gr
- www.nah.gr/prefecture-of-heraklion/wine/wine.html
- www.allwines.gr
- www.kerasma.gr
- www.inowines.gr
- www.gianniskofinas.com
- www.boutari.gr
- www.infowine.gr
- www.naspor.gr