

ΤΕΤ ΠΑΤΡΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΔΙΟΙΚΗΣΕΩΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΣ

**ΟΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΪΑΣ
ΣΤΟ ΝΟΜΟ ΧΑΝΙΩΝ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΔΟΙΚΗΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΣ
ΕΡΕΥΝΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ**

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΤΗΣ

ΠΟΥΛΙΔΑΚΗ ΣΠΥΡΙΔΟΥΛΑΣ



ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ

ΔΡ. Ε. ΘΕΟΔΩΡΑΤΟΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΟΓΗΣ	1775
----------------------	------

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

ΠΡΩΤΟ ΜΕΡΟΣ

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

- 1.1 Η ΓΕΝΝΗΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
- 1.2 ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΝΑΡΧΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΡΟΦΕΥΕΙ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ ΤΟ ΚΡΑΣΙ
ΠΡΩΤΟΙ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΠΙΔΟΘΗΚΑΝ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΣΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΟΥ.
- 1.3 ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΟ, ΤΡΑΓΟΥΔΙ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΡΧΑΙΟΥΣ
- 1.4 ΟΙΝΟΣ. ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ
- 1.5 ΣΥΝΤΡΟΦΙΑ ΣΤΙΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

Η ΕΛΛΑΔΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

- 2.1 ΤΟ ΠΟΙΟΤΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΤΟΥ ΕΛΛΗΝΙΚΟΥ ΑΜΠΕΛΩΝΑ
- 2.2 Η ΜΑΓΕΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
- 2.3 ΟΝΟΜΑΣΤΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
- 2.4 ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
- 2.5 ΠΕΝΤΑΚΟΣΙΑ ΕΙΔΗ ΚΡΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ
τα παλιά κρασιά
- 2.6 ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
- 2.7 ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΔΕΝ ΚΙΝΔΥΝΕΥΟΥΝ ΑΠΟ ΤΑ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ
- 2.8 ΠΑΡΑ ΤΗΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΚΡΙΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ "ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ".
ΕΞΩ ΠΑΜΕ ΚΑΛΑ...
Το ελληνικό κρασί σε αριθμούς
Τι επισημαίνει η ποιοτική έρευνα για το ελληνικό κρασί.
- 2.9 ΣΤΙΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΟΣ ΑΓΟΡΕΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ
Να ληφθούν μέτρα
Προβολή
Ίδρυση φορέων
Η κίνηση του κρασιού στον κόσμο

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΔΙΑΜΕΡΙΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

- 3.1 Πελοπόννησος

- 3.2 Στερεά Ελλάδα και Εύβοια
- 3.3 Μακεδονία και Θράκη
- 3.4 Ηπειρος
- 3.5 Τα Ιόνια νησιά
- 3.6 Θεσσαλία
- 3.7 Τα ελληνικά νησιά του Αιγαίου
- 3.8 Οι Κυκλάδες
- 3.9 Τα Δωδεκάνησα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

Ο ΟΙΝΟΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

- 4.1 Κρήτη
- 4.2 Ο πιο παραδοσιακός αμπελώνας της Ευρώπης
- 4.3 Ένα θαυμάσιο ποτό: Ο χυμός των σταφυλιών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΧΑΝΙΩΝ

- 5.1 Μορφολογικά χαρακτηριστικά
 - 5.2 Δημογραφικά χαρακτηριστικά
 - 5.3 Σταφύλια και Σταφίδες
 - 5.4 Αγροτική Πίστη
 - 5.5 Γεωργικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις
- Δομή του Γεωργικού Συνεταιρισμού Κινήματος

ΔΕΥΤΕΡΟ ΜΕΡΟΣ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΕΝΩΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ

- 1.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ
- 1.2 ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ
- 1.3 ΟΡΓΑΝΩΣΗ
- 1.4 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΟΜΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
- 1.5 ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΚΥΡΙΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΥ
- 1.6 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ - ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
- 1.7 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
- 1.8 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ
 - Στάδια παραγωγικής διαδικασίας
- 1.9 ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ
 - Οργανοληπτικά Χαρακτηριστικά

- 1.10 ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ
- 1.11 ΚΕΝΤΡΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ - ΔΙΑΘΕΣΗ
- 1.12 Η ΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗ ΘΕΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ
- 1.13 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ - ΚΡΙΤΙΚΕΣ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΚΑΣΤΕΛΙΟΥ ΚΙΣΑΜΟΥ

- 2.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ
Λειτουργική διάρθρωση (τμήματα)
Οργάνωση - προσωπικό
- 2.2 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ
CAVALIERE: ΕΡΥΘΡΟ - ΡΟΖΕ - ΛΕΥΚΟ
ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΝΟΣ
ΡΕΤΣΙΝΑ ΕΝΩΣΗΣ
ΚΡΑΣΙ "ΟΣΤΡΙΑ"
ΑΛΛΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ
- 2.3 ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ
- 2.4 ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΕΙΣ
- 2.5 ΕΜΦΙΛΩΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ - ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
- 2.6 ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ
Αμπέλια: Ξερίζωμα με καλύτερους βόρους;
Αναδιαρθρώσεις Καλλιεργειών
- 2.7 Η ΤΙΜΗ ΚΑΙ Η ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ
- 2.8 ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ
- 2.9 ΚΕΝΤΡΑ ΠΩΛΗΣΕΙΣ
- 2.10 PROMOSION
- 2.11 Η ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗ ΘΕΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΓΟΡΑΣ
- 2.12 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΧΑΝΙΩΝ

- 3.1 ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ ΓΕΩΡΓ. ΣΥΝ. Ν. ΧΑΝΙΩΝ
- 3.2 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ
Διοίκηση Οργάνωση
- 3.3 ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ - ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥΣ
CLOS DE GRETA
ΡΩΜΕΪΚΟ
ΜΑΡΟΥΒΑΣ

ΡΕΤΣΙΝΑ

- 3.4 ΤΑ ΚΥΡΙΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΥΝ ΕΝΑ ΚΡΑΣΙ
- 3.5 Η ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ "ΡΩΜΕΪΚΟΥ".
- 3.6 ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΣΗ
- 3.7 Η ΤΕΧΝΗ ΝΑ ΤΟ ΠΙΝΟΥΜΕ ΝΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΝΑ ΤΟ ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕ
Κάθε κρασί έχει τη θερμοκρασία του.
Το κρασί είναι γιατρός.
Τι να πίνετε με τα φαγητά σας.
Η τέχνη του σερβιρίσματος.
Πως να διατηρείται το κρασί.
- 3.8 Η ΕΛΛΕΙΨΗ ΤΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ
- 3.9 ΛΟΓΟΙ ΜΕΙΩΣΗΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΑΠΟ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΝΛΩΣΗ

ΠΑΝΤΕΛΑΚΗΣ ΛΕΩΝΙΔΑΣ Φ.Π.

ΝΕΡΟΚΟΥΡΟΥ ΚΥΔΩΝΙΑΣ ΧΑΝΙΑ

- 4.1 ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΚΑΛΟ ΣΤΑΦΥΛΙ
Ο τρυγητός
Μούστος από το πατήτρι
- 4.2 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΟΥΣΤΟΥ ΓΙΑ ΖΥΜΩΣΗ
Πυκνότητα του μούστου
- 4.3 Η ΖΥΜΩΣΗ
- 4.4 ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ
- 4.5 ΛΑΜΠΙΚΑΡΙΣΜΑ Η ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΦΑΣΗ
- 4.6 ΠΩΣ ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΚΡΑΣΙΩΝ
Γλυκά κρασιά
Ρετσίνα
Αφρώδες κρασί (Σαμπάνια)
- 4.7 ΑΝΟΔΙΚΗ ΠΟΡΕΙΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΟΙΝΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΠΟΤΟΠΟΙΕΙΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΟΔΩΝ ΠΟΤΩΝ ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΑΝΩΛΑΚΑΚΗΣ Ο.Ε.

- 5.1 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ
Απόσταγμα
- 5.2 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ

5.3 ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Κονιάκ

Ούζο

Σταφυλόπνευμα

Ηδύποτα Λικέρ

5.4 Η ΦΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΩΝ

ΣΚΕΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Μετασυλεκτικός χειρισμός

Μεταφορές

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Με την παρούσα εργασία μου επιθυμώ να αναλύσω ένα σημαντικό θέμα το οποίο, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα συγκινεί τους λαούς σε όλα τα κοινωνικά στρώματα. Το θέμα του οίνου.

Το προϊόν της αμπέλου του πολύτιμου θάμνου, ο οποίος στολίζει τις καλλιέργειες όλων των αιώνων και κατά την αρχαιότητα και κατά τους βυζαντινούς χρόνους, και σήμερα όλες τις Ηπείρους. Διαδραματίζει σπουδαίο ρόλο από εμπορικής απόψεως και από απόψεως χρησιμότητας του αγαθού, για τις ανάγκες του ανθρώπου. Δεν πρόκειται να προσθέσω νέα στοιχεία για το θέμα. Θα καταβάλλω όμως προσπάθεια να συγκεντρώσω ότι έχει γραφεί επί του προκειμένου και ό, τι έχει πραγματοποιηθεί για τον οίνο από των αρχαιωτάτων χρόνων μέχρι σήμερα συνοπτικά και να παρουσιάσω ένα σύνολο εργασίας.

Θα εξετασθεί η λειτουργία των Γεωργικών Συνεταιριστικών Οργανώσεων και ο ρόλος τους στη διακίνηση του οίνου, οι συνθήκες εμπορίας και ανταγωνισμού στις αγορές της Ελλάδας και του εξωτερικού.

ΜΕΡΟΣ ΠΡΩΤΟ

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

1.1 Η ΓΕΝΝΗΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Το κρασί ήταν ανέκαθεν, όσο πάμε στην ιστορία της ανθρωπότητας κι' αν στρέψουμε την μνήμη συνδεδεμένο με τη θεότητα. Και το "νέκταρ" των θεών συνόδευε πάντα τους θρησκευτικούς χορούς και την λατρεία από τα βάθη των αιώνων. Σύμφωνα με τη μυθολογία ο Βάκχος βρήκε πρώτος ένα μικρό φυτό, που δεν ήξερε τι ήταν.

Το έβαλε για να το προστατεύσει μέσα σ' ένα μικρό κόκκαλο πουλιού αλλά το φυτό μεγάλωσε κι αναγκάστηκε να το βάλει σ' ένα κόκκαλο λεονταριού. Όταν μεγάλωσε κι' άλλο τότε ο Βάκχος το έβαλε μέσα σ' ένα κόκκαλο όνου.

Έτσι γεννήθηκε η τριλογία του κρασιού. Σε μικρή ποσότητα δίνει την ευθυμία του πουλιού σε μεγαλύτερη τη δύναμη λεονταριού και σε μεγάλη την ανοησία του γαιδάρου! Σύμφωνα με τις μελέτες, η άμπελος υπήρχε πολύ πριν εμφανιστεί ο άνθρωπος του Κρή Μανιάν είναι άγνωστο όμως πότε φτιάχτηκε το πρώτο κρασί.

Είναι πολύ πιθανόν να το ανακάλυψαν οι άνθρωποι της νεολιθικής εποχής αυτοί που καλλιέργησαν και χρησιμοποίησαν πρώτοι τη γη μας και τα προϊόντα της. Μια μέρα ίσως εκείνοι οι άνθρωποι να ανακάλυψαν την ιδιαίτερη γεύση του χυμού του σταφυλιού που ξεχασμένο σε μια υδρία. Είχε υποστεί ζύμωση. Κατά τους ερευνητές η αφετηρία του κρασιού πρέπει ν' αναζητηθεί στην περιοχή της Κασπίας θάλασσας που ακόμα και σήμερα είναι σκεπασμένη με αμπέλια. Από εκεί απλώθηκε στον Ευφράτη και σ' όλη την Μικρά Ασία. Στην Ελλάδα ήρθε από πολλούς δρόμους. Ο ένας ήταν η Θράκη απ' όπου οι Έλληνες παρέλαβαν την λατρεία του Διόνυσου.

Από την Θράκη μάλιστα ο Οδυσσεάς πήρε το κρασί που έδωσε να πει ο κύκλωπας Πολύφημος.

Άλλος δρόμος που έφερε το κρασί στην Ελλάδα είναι ο θαλάσσιος. Κι' οι Φοίνικες που το έκαναν γνωστό στην Κρήτη κι' ύστερα στη Χίο, Νάξο και προς βορρά. Από εκεί διαδόθηκε στους Ρωμαίους κι' εκείνοι όταν κατάκτησαν την Γαλλία το έμαθαν στους Γαλάτες.

Για να εμποδίσουν την καλλιέργεια αυτού του φυτού του "Διαβόλου" οι ιερείς των Γαλατών οι Δρυΐδοι διέταξαν το ξερρίζωμα των αμπελιών, και κύρηξαν τις αρετές των αθώνων ποτών όπως ήταν η μύρα από βρώμι και

μέλι

Μάταια όμως αγωνίστηκαν. Τα αμπέλια σκέπασαν την Βουργουνδία, τις όχθες του Ροδανού, ολόκληρη την Νότια Γαλλία. Αυτός ο επικίνδυνος συναγωνισμός των Γαλατών στην παρασκευή του κρασιού ανησύχησε τους Ρωμαίους παραγωγούς και το έτος 91 ο αυτοκράτορας Δομιτιανός επωφελούμενος από μια σιτοδεία διέταξε να ξερριζωθούν τα αμπέλια και να φυτευτεί σιτάρι. Η ιδέα του απεδείχθη κακή για τα εδάφη όπου αναπτύσσεται τ' αμπέλι. Είναι ακατάλληλα για την καλλιέργεια του σίτου. Υστερα από δύο αιώνες αντιδράσεων, το έτος 276 εξεδόθη αυτοκρατορικό διάταγμα σύμφωνα με το οποίο έμενε ελεύθερα η καλλιέργεια της αμπέλου. Τότε η Γαλλία σκεπάστηκε από αμπέλια από το Παρίσι ως την κοιλάδα του Μοζέλλα και ως τον Ρήνο. Εκείνο που απαγόρευαν οι Ειδολολάτρες ιερείς το επέτρεψαν οι χριστιανοί καλόγεροι. Μαζί με το χριστιανισμό ήρθε και η εξάπλωση του "θείου φυτού" όπως το ονόμαζε ο αυτοκράτορας Ιουλιανός. Σύμβολο του αίματος του Χριστού το κρασί μπήκε μέσα στην χριστιανική λειτουργία και κάθε μοναστήρι φύτευε το αμπέλι του για να παίρνει το κρασί που χρειαζόταν. Γι' αυτό και μέχρι σήμερα πολλά ονομαστά κρασιά της Γαλλίας φέρουν το όνομα κάποιου μοναστηριού.

Το 1909 το διεθνές συνέδριο του Λευκού Σταυρού καθιέρωσε με νομοθετικά μέτρα που έγιναν υποχρεωτικά σ' όλα τα πολιτισμένα κράτη από την Ελλάδα, τον ορισμό του κρασιού. Είναι το προϊόν όπως λέει ο ορισμός της τέλειης η ατελούς ζύμωσης των νέων σταφυλιών ή του γλεύκους. Κάθε άλλο παρόμοιο προϊόν, από σταφίδα, μήλα, ή αχλάδια, ονομάζεται "τεχνητός οίνος".

Σήμερα δεν χρειάζεται πλέον ν' αποδείξει κανείς πόση σημασία έχει η εκλογή ενός καλού κρασιού για ένα καλό γεύμα. Οσο γι' αυτούς που λένε ότι το κρασί είναι πηγή κακών ασ θυμηθούν αυτό που είπε ο διάσημος Μπριγιά - Σαβαρέν ο Γάλλος δικαστικός δικαστικός που συνέγραψε τον περιφημότερο γαστρονομικό κώδικα: "αυτοί που τρώνε πολύ και που μεθούν, δεν ξέρουν ούτε να φάνε ούτε να πιουν".

1.2 ΑΠΟ ΤΑ ΠΑΝΑΡΧΑΙΑ ΧΡΟΝΙΑ ΣΥΝΤΡΟΦΕΥΕΙ ΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΠΡΩΤΟΙ ΟΙ ΕΛΛΗΝΕΣ ΕΠΙΔΟΘΗΚΑΝ ΣΤΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΟΥ

Το κρασί που ενθουσίαζε του Αρχαίους θα μας προξενούσε αηδία σήμερα. Ήταν στυφό και για να καλύτερεύσουν τη γεύση του χρησιμοποιούσαν αρωματικά βότανα. Δεν πρέπει λοιπόν, να μας εκπλήσει το γεγονός ότι το χρησιμοποιούσαν συχνά σαν φάρμακο, που θεράπευε τον τέτανο, απολύμανε τις πληγές και έκανε καλό στα διογκώματα που προερχόταν από δηλητηριώδη φίδια.

Το κρασί βρίσκεται ανακατεμένο σε μια από τις παλαιότερες περιπέτειες του ανθρώπου, την περιπέτεια του Νώε. Στην Γένεση, μαθαίνουμε ότι ο Νώε, όταν τελείωσαν οι φοβερές ημέρες του Κατακλισμού, έψευσε αμέσως να φυτέψει κλήματα, ώστε για να μην πάει χαμένο τόσο νερό... Ωστόσο η

παράδοση δεν αναφέρει τίποτα για την καταγωγή του φρυτού αυτού.

Ευδοκίμησε κατ' αρχάς στην Αθήνα, μετά στην Μικρά Ασία, στα νησιά της Μεσογείου στην Σικελία στην Ρώμη, ύστερα σε όλη την Ιταλία και τέλος στη Γαλατία, όπου φαίνεται ότι βρήκε περισσότερο από αλλού την χώρα της προτιμήσεώς του.

Ο Αριστοφάνης απέδιδε στο κρασί ιδιότητες πολύ συγκεκριμένες αφού το αποκαλούσε "το γάλα των γερόντων". Κάτι σαν δυναμωτικό. Στους μακρινούς χρόνους, μόνο τα ελληνικά και τα ρωμαϊκά κρασιά ήταν ονομαστά και συγκαταλεγόταν, κατά τον Οράτιο, μεταξύ "των θείων ποτών που εύφραιναν τους ποιητές".

Σαν καλοί έμποροι οι Έλληνες, ήταν οι πρώτοι που έκαναν εξαγωγή κρασιού. Οι ρωμαίοι τους μιμήθηκαν και οι δύο είχαν ιδρύσει στα παράλια της Μεσογείου "εμπορεία" όπου μπορούσε κανείς να ανταλλάξει σκλάβους με τα καλύτερα ποτά. Η κατώτατη τιμή ήταν ένας αμφορέας γεμάτος κρασί με αντάλλαγμα ένα έφηβο. Και το εμπόριο αυτό θα πρέπει να ανθούσε πολύ, κρίναμε από το πλήθος των αμφορέων που ανακάλυψαν οι αρχαιολόγοι και οι δύτες. Η Ναρβώννη και το Πορ- Βάντρ, δεν άργησαν να γίνουν μεγάλα εισαγωγικά λιμάνια της Μεσογείου, από όπου οι αμφορείς που έφθαναν με γαλέρες, μεταφερόταν στο εσωτερικό της χώρας διά του Ροδανού ή στην πλάτη μουλαριών. Έτσι, από την Προβηγκία και το Λαγκεντόν; το κρασί έφθανε στην Λυτιές (αρχαίο Παρίσι), στην Νάντη και κατόπιν στις βόρειες και ανατολικές περιοχές. Μπροστά στην τόση επιτυχία, Γαλάτες υπάλληλοι των "εμπορίων" της Ναρβώννης σκέφθηκαν ότι θα ήταν πολύ συμφέρον να καλλιεργούν και να εκμεταλλεύονται δικά τους αμπέλια. Γι' αυτό προμηθεύτηκαν κλήματα από την Ιταλία. Τα αποτελέσματα ξεπέρασαν τις προσδοκίες τους και ανησύχησαν τις αρχές της Ναρβώννης που η δύναμή τους στηριζόταν στην εισαγωγή του κρασιού. Πανικόβλητοι στην σκέψη ότι θα έβλεπαν να παρακμάζει το εμπόριο που ήταν ο βασικός πόρος ζωής τους, απαγόρευσαν αυστηρότατα στους συμπατριώτες τους να φυτεύουν αμπέλια. Υποτιμούσαν, βέβαια, την πανουργία των κατοίκων του Νότου, γιατί ο Καίσαρ κατέκτησε την Γαλατία κέμεινε κατάπληκτος από το πλήθος των κρασιών της Προβηγκίας και της Ναρβώννης, που ήταν εφάμιλλα με τα κρασιά της δικής τους χώρας. Αυτό δυσαρέστησε τους Ρωμαίους αυτοράτορες, που φοβήθηκαν ότι δεν θα μπορούσαν πια να πουλήσουν τη δική τους παραγωγή.

Το μεγάλο πρόβλημα των οινοπαραγωγών ήταν να βελτιώσουν την ποιότητα του κρασιού τους. Η γεύση του ήταν κακή και το ανακάτεψαν ακόμη με αρωματικά βότανα. Θα πρέπει να έμοιαζε πολύ με τα σύγχρονα βερμούτ.

Μια ισπανική ρίζα αμπελιού ανανέωσε τα κρασιά του Μπορντώ που πήραν την ονομασία "Vitis Biturica" προς τιμήν της φυλής των Βιτουρίζων, που είχε εγκατασταθεί στα περίχωρα της Μπάρζ και που οπωσδήποτε συνέβαλε στην

Βελτίωση αυτή. Η επανεκτίμηση αυτή της γαλλικής παραγωγής οδήγησε στην κρίση του ρωμαϊκού εμπορίου. Μόνο οι μεγάλοι Ρωμαίοι οινοπαραγωγοί διέσχιζαν πια τη Μεσόγειο. Οι δυσκολίες μεταφοράς του κρασιού και η απαιτητική ζήτηση εκ μέρους των Γαλατών, τους οδήγησε να φυτέψουν αμπέλια σχεδόν παντού, από την κοιλάδα του Παρισιού ως τις όχθες του Λίγηρος και από τον Ρήνο ως την Πικαρδία. Η εκκλησία θέλησε να απαιτήσει κι αυτή τα δικά της αμπέλια, και έτσι άρχισαν να τα καλλιεργούν κοντά στα αββαεία. Η χρήση τους όμως συχνά ξεπερνούσε κατά πολύ τις τυπικές ανάγκες της λατρείας. Όταν η Ρωμαϊκή Αυτοκρατορία κατέρρευσε άφησε στην περιοχή της σημερινής Γαλλίας κληρονομιά ένα πολιτισμό γεμάτο ωραία μνημεία αλλά και εκτάρια ολόκληρα από αμπέλια που χρύσιζαν στον ήλιο. Τα αμπέλια αυτά καταστράφηκαν από πολλές βαρβαρικές επιδρομές. Όταν βασίλεψε πάλι η ειρήνη η παραγωγή του κρασιού βρήκε ξανά το ρυθμό της.

Η αδιάκοπη καλλιέργεια αμπελιών από τους Βενεδικτίνους αλλά και καλόγηρους πολλών άλλων ταγμάτων συντέλεσε αποτελεσματικά σε αυτό. Η πλημμυρίδα των Αράβων τον 7ο αιώνα, παρέλυσε το εμπόριο της Μεσογείου και ανάγκασε τους Γαλάτες να αναζητήσουν πελατεία στις χώρες του Βορρά. Οι Βόρειοι προσπάθησαν να υποκλέψουν το μυστικό της παραγωγής όπως προσπαθούν σήμερα οι Αμερικάνοι οι Αγγλοι και οι Ιάπωνες. Αλλά οι Φράγκοι, μόλις διάβηκαν το Ρήνο, προστάτευσαν πολύ αυτό το κρασί που το εκτιμούσαν αφάνταστα. Ο αυτοκράτορας Λαυδοβίκος, έφθασε στο σημείο να απειλήσει με ποινή θανάτου όποιον ξερίζωνε έστω και μία ρίζα από κλήμα. Ο Καρλομάγνος ενίσχυσε κυρίως τα αμπέλια της κοιλάδας του Ρήνου. Οι Σταυροφορίες έδωσαν την ευκαιρία στους Χριστιανούς να γευθούν ένα κρασί με ασυνήθιστο άρωμα. Από τότε δεν έπαψαν να μεταφέρουν στη Γαλλία αυτά τα εξωτερικά κλήματα, όπως έκανε ο κόμης της Τουλούζης, που εγκλιμάτισε στο Λακετυνόκ κλίματα που είχε φέρει από την Κωνσταντινούπολη. Ο άτυχος έρωτας της Ελεωνόρας της Ακουϊτανίας για τον Ερρίκο Πλανταγενέτη, συντέλεσε ώστε τα κρασιά του Μπορντώ να περιέλθουν στην κυριαρχία του αγγλικού στέμματος, και να μαβληθεί η πορεία του μεσαιονικού εμπορίου. Ενώ η Ρουέν προσπαθούσε να διατηρήσει πάση θυσία το εμπόριο κρασιού με τις χώρες του Βορρά, οι Αγγλοι ενεθάρυναν τους νέους υπηκόους τους να στέλνουν στην Αγγλία τα κρασιά του Μπορντώ.

Οι δρόμοι της θάλασσας ήταν γεμάτοι σκοπέλους αλλά αυτό δεν εμποδίζε καθόλου τους εφοπλιστές του καρού εκείνου να πλησιάσουν της ακτές της Βρεταννής για να μπορέσουν να μεταφέρουν στην Αγγλία το πολύτιμο φορτίο τους. Από εκεί δεν είχαν να κάνουν παρά ένα βήμα για να κατακτήσουν την Φλάνδρα. Αποτέλεσμα ήταν η ανάπτυξη του λιμανιού της Αμβέρσας και του Νταμ προλιμένος της πόλεως Μπρυζ. Τα πλοία της Χανσεατικής ενώσεως πήραν τη συνήθεια να έρχονται για να ανταλλάξουν το κρασί του Μπορντώ με σιτάρι ξερά ψάρια και ζώνες που προμηθεύονταν

από την Πρωσία και τη Ρωσία.

Τον 14ο αιώνα η Αγγλία εισήγαγε τόση ποσότητα κρασιού από το Μπορντώ ώστε να κάνει και εξαγωγή στην υπόλοιπη Ευρώπη. Η δύσμοιρη ήπειρος νοσούσε βαριά εκείνη της εποχή. Ιδιαίτερα στην Γαλλία ο εκατονταετής πόλεμος είχε ερημώσει τα πάντα.

Μάχες γίνονται παντού, ακόμη και στα αμπέλια. Μετά από τον αγώνα αυτό των δοκιμασιών, οι Γάλλοι έβαλαν τα δυνατά τους για να δημιουργήσουν καινούργια παραγωγή. Οι άρχοντες της χώρας ενίσχυσαν πολύ αυτή την προσπάθεια. Ο Λουδοβίκος ΙΑ΄ ενδιαφερόταν ιδιαίτερα για την ποιότητα των κρασιών του βασιλείου του. Ήθελε προ πάντων να απαιτήσει η Γαλλία το γόητρο του παλιού της διεθνούς εμπορίου και να αγωνισθεί έτσι δυναμικά τον Δούκα της Βουργουνδίας. Οι θρησκευτικοί πόλεμοι έθεσαν σε μεγάλη δοκιμασία και τα αμπέλια και τους πότες. Οπως και στον εκατονταετή πόλεμο οι πολεμιστές ερήμωναν τα πάντα στο πέρασμά τους άδειαζαν τα υπόγεια και έσπαζαν τα βαρέλια που δε μπορούσαν να μεταφέρουν. Η νίκη του Ερρίκου Δ΄ έφερε την ειρήνη στο βασίλειο και στον θρόνο ένα ηγεμόνα εύθυμο που αγαπούσε το κρασί από παλιά.

Ο Λουδοβίκος ΙΓ΄ δεν είχε το ίδιο καλό χαρακτήρα. Δεν του άρεσε καθόλου το κρασί της εποχής του που ήταν ακόμη κακής ποιότητας και για να καλυτερεύσουν τη γεύση του προσθέταν βότανα. Αλλά πλησιάζουμε στην εποχή που ο Βενεδικτίνος μοναχός Ντόμ Περινιόν είχε μεγάλη την μεγαλοφυή ιδέα να δημιουργήσει αφρό στο άσπρο κρασί στην περιοχή Ρενς και Επερνέ. Έτσι γεννήθηκε η σαμπάνια.

Έγινε αμέσως της μόδας και πολλοί προσπάθησαν να μιμηθούν την καταστροφή της. Η χρήση της καθιερώθηκε και προς τιμή του καλόγερου. Έπιναν κατά προτίμηση σε μικρά ειδικά ποτήρια, που έμοιζαν με τα ποτήρια στα οποία την δοκίμαζε ο Περινιόν, για να τη φτιάξει. Τυφλός πια, στα τελευταία του, δοκίμαζε τα δείγματα που το έφερναν σκεπτόταν λίγο και μετά έδινε τις σωστές αναλογίες που έπρεπε να τηρηθούν στα βαρέλια.

Όσο για το Λουδοβίκο ΙΔ΄ προτιμούσε το κρασί της Βουργουνδίας. Ο γιατρός του, δόκτορ Φαγκόν τον συμβούλευε: "Είναι το ποτό που δένετε καλύτερα από όλα τα άλλα με τις τροφές στο στομάχι και όταν πηγαίνει μαζί με αυτές στα διάφορα μέρη του σώματος αφομοιώνεται με το αίμα και δεν προξενεί καμία αρρώστια".

Όσο για την σαμπάνια, η μεγάλη της επιτυχία δημιούργησε εχθρούς. "Αφρίζει από τα πολλά φάρμακα που της προσθέτουν" έλεγαν μερικοί, ενώ άλλοι υποστήριζαν "ότι το φαινόμενο οφείλεται στη θέση της σελήνης την στιγμή που τοποθετείται το κρασί στα βαρέλια". Άλλοι πάλι το πουλούσαν σαν ένα ύποπτο ποτό που απλώς αφρίζει.

Έπιναν πολύ εκείνη την εποχή. Η μαντάμ ντε Ξεβινέ έγραφε με θλίψη "Κυλά τόσο κρασί στο αίμα των κατοίκων της Βρετάννης, όσο και νερό κάτω από

δώδεκα μπουκάλια κρασί Βουργουνδίας στην υγεία των δώδεκα καντονιών της Ελβετίας, δεν είχε τίποτα το "ένδοξο". Ο καθηγητής Μπάντλο, εφευρέτης του ασύρματου τηλεγράφου, έλεγε ότι χρωστούσε την μακροβιότητα του σε κάποια μυστηριώδη σκόνη και στο κρασί Σαίντ - Εμιλιόν που έπινε καθημερινά. Ήξερε φυσικά πολύ καλά όπως και όλοι μας το κακό που έκανε το κρασί και το αλκοόλ στους πεινασμένους στρατιώτες που το 1870 είχαν αναλάβει την υπεράσπιση του κρασιού.

"Άρκει ένα δακτυλάκι κρασί για να ξαναβρούμε την ελπίδα", τραγουδούσε εκείνη την εποχή ο τραγουδιστής της μόδας, ο Μπερναζέ.

Ο Ραύμονδος Πονανκαρέ, πρόεδρος της Δημοκρατίας και μέλος της Γαλλικής Ακαδημίας, έβρισκε στο κρασί και άλλες ιδιότητες: "Πόσο πιο φτωχή θα ήταν η γαλλική γλώσσα χωρίς το κρασί".

Ελεγε "και οι τέχνες θα είχαν χάσει την πηγή της εμπνεύσεώς τους...".

1.3 ΑΠΟΛΑΥΣΗ ΚΑΙ ΦΑΡΜΑΚΟ ΤΡΑΓΟΥΔΙ ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΙΑ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΑΡΧΑΙΟΥΣ

Το κρασί για τους αρχαίους ήταν απόλαυση και φάρμακο, τραγούδι και θρησκεία. Έπιναν απ' όλα τα κρασιά, το μαύρο και το άσπρο, το μπρούσκο και το γλυκό, το γιοματάρι και το σώσμα. Από διάφορα αρχαία κείμενα φαίνεται ότι εκτιμούσαν περισσότερο το πολύ παλιό κρασί, πιστεύοντας ότι διευκολύνει την πέψη, δυναμώνει το κορμί και φέρνει ατάραχο ύπνο. Νόμιζαν ακόμη ότι το παλιό μαύρο και κόκκινο κρασί περνά γρήγορα στο κυκλοφοριακό σύστημα και κάνει το αίμα του ανθρώπου πιο ζωηρό κόκκινο. Το νέρωνον όμως. Δεν γνωρίζουμε πότε ακριβώς και πώς άρχισε η συνήθεια αυτής της "κράσεως" οίνου και νερού από την οποία προέρχεται και η λέξη κρασί. Οπωσδήποτε ο Όμηρος εκφράζει θαυμασμό για κάποιο Μαρωνίτικο κρασί που έπαιρνε πολύ νερό. Επίσης ο Όμηρος αναφέρει ένα μαύρο δυνατό κρασί με το όνομα "αίθοψ". Μία ενδιαφέρουσα παραλλαγή της "κράσεως" ήταν η ανάμιξη οίνου με θαλασσινό νερό, ο θαλασσίτης οίνος. Νόμιζαν πολλοί οπαδοί του θαλασσίτη ότι ο ίδιος ο Διόνυσος έδωσε συμβολικά την συνταγή όταν έφυγε προς τη θάλασσα. Οι Χιώτες θεωρούντο μεγάλοι διδάσκαλοι της αμπελοργίας, της οινοποίησης και της κρασοκατάνυξης. Αυτοί πρώτοι δίδαξαν τα έργα αυτά από τον Οينوπίωνα - το γιο του Διόνυσου - που ήταν ο πρώτος οικιστής της Χίου. Τα κρασιά των νησιών του Αιγαίου είχαν εξαιρετική υπόληψη στον αρχαίο κόσμο, όλοι σχεδόν οι ποιητές της εποχής εκείνης έγραψαν ύμνους για τα κρασιά της Χίου της Λέσβου και της Θάσου. Υπήρχαν όμως και πολλοί που το έπιναν "ακράτον" χωρίς νερό, και αυτοί επικράτησαν στο τέλος. Και απέμεινε μόνο το όνομα κρασί αλλά η κράση έπαψε. Αλλά οι Αθηναίοι "διανοούμενοι" θεωρούσαν βαρβάρους εκείνους που το έπιναν χωρίς νερό. Πλούσια πηγή πληροφοριών για τα αρχαία ελληνικά κρασιά είναι το βιβλίο "Δείπνοσοφισταί" του Αθηναίου, που γράφτηκε κατά το τέλος του δευτέρου στις αρχές του τρίτου αιώνα μετά Χριστού. Ο Αθηναίος συγκέντρωσε στο βιβλίο αυτό πάμπολλα ποιήματα για το κρασί πληροφορίες για τα κρασιά διαφόρων περιοχών και συνταγές πολύτιμες. Εκεί μαθαίνουμε π.χ. ότι το κρασί της Θάσου πρέπει να πίνεται όταν παλιώσει χρόνια πολλά. Το κρασί αυτό είχε μυρωδιά μήλου, ίσως διότι συνήθιζαν να το αρωματίζουν έτσι. Ένας συγγραφέας με το όνομα Ερμίπος θαυμάζει τον "Μενδαίον" που μεθάει ακόμη και τους αθανάτους θεούς τόσο πολύ. Αναφέρεται γινόταν σε διάφορες περιοχές και διετηρείτο σε στάμνες. Φαίνεται ότι έβαζαν μέσα διάφορα άνθη και τα άφηναν να σαπίσουν, γι' αυτό και το κρασί αυτό σκορπούσε ανάμικτη μυρωδιά μενεξέ σακίνθου και τριανταφύλλου. Ένα πολύ "μπρούσκο" κρασί γινόταν στην Ικαρία και λεγόταν "πράμνιος οίνος". Ήταν μαύρο στυφό, και δυνατό βγαλμένο από τα αμπέλια μιας βραχώδους περιοχής, που θεωρούντο ιερά. Με τον καιρό το όνομα πράμνιος οίνος καθιερώθηκε για όλα τα μπρούσκα κρασιά ανεξαρτήτως περιοχής. Τα ξηρά αυτά κρασιά

είχαν μεγάλη πέραση στο εμπόριο διότι διατηρούνταν περισσότερο και μεταφερόταν χωρίς να παθαίνουν αλλοιώσεις. Αλλά οι Αθηναίοι με τα εκλεπτυσμένα γούστα περιφρονούσαν το πρόμνιο κρασί λέγοντας ότι προκαλεί συσπάσεις στο πρόσωπο και στην κοιλιά. Σκληρό ήταν και το κρασί της Κορίνθου, τόσο σκληρό που κάποιος το χαρακτηρίζει "βασανισμό". Φαίνεται ότι η Νάξος έβγαζε θαυμάσιο κρασί, όπου ο γνωστός ποιητής Αρχίλοχος το χαρακτήριζε σαν νέκταρ. Ο θεόφραστος αναφέρει ότι στην Κερύνεια της Αρχαίας γινόταν ένα κρασί που προκαλούσε αποβολή στις έγκυες γυναίκες. Και στην Ηραία της Ακαδημίας το κρασί ήταν δυνατό. "Ανθοσμίας" ήταν ένα κρασί ειδικής κατασκευής. Πατούσαν υπερώριμα σταφύλια για την γλύκα τους και άγουρα για τη δριμύτητα. Και στον μούστο πρόσθεταν λίγο θαλασσινό νερό, ένα προς πενήντα. Το άφηναν να ζυμωθεί κι έτσι γινόταν ο ανθοσμίας. Διάφορα πράγματα πρόσθεταν οι αρχαίοι στον μούστο για να επιτύχουν το άρωμα ή τη γεύση που ήθελαν. Και μετά τη ζύμωση πρόσθεταν επίσης διάφορα συντηρητικά ή αρωματικά. Συχνά έβαζαν μέλι, πράγμα που συνηθίζεται και σήμερα σε διάφορες επαρχίες. Εμπειρογνώμονες των κρασιών ο περίφημος ποιητής Σιμωνίδης ο Κείος, έκανε μια συστηματική κατάταξη των ιδιοτήτων της κάθε ποικιλίας.

Τα λευκά κρασιά είναι ελαφριά διουρητικά θερμαντικά και χωνευτικά, αλλά ανάβουν το κεφάλι, διότι εξατμίζονται γρήγορα. Τα μαύρα μπρούσκα κρασιά, είναι οτυπτικά και θρεπτικά. Τα μαύρα γλυκά είναι ακόμη θρεπτικότερα και μάλακα και δεν πρόξενούν κεφαλόπονο. Σε πολλές περιοχές έβαζαν θαλασσινό νερό στο κρασί μετά τη ζύμωση. Ο Αθηναίος Μνησίθεος αναφέρει ότι τα κρασιά αυτά δεν ζαλίζουν, αλλά απλώς ερεθίζουν το στομάχι. Ο Ιπποκράτης εκτιμούσε τα γλυκά κρασιά. Εγραψε ότι το γλυκό κρασί βαραίνει το κεφάλι λιγότερο, χωνεύει ευκολότερα και δεν πειράζει τη διάνοια. Ο Αλημάν χαρακτηρίζει ένα κρασί που παραγόταν στους Πέντε Λόφους τοποθεσία κοντά στη Σπάρτη, αγίνωτο με τη μυρωδιά λουλουδιού".

Τον ίδιο χαρακτηρισμό διαφιλεύει ο ποιητής και για τα κρασιά άλλων περιοχών, των Δευθιάδων, της αρκαδικής Καρύστου της Οινούντος. Κάποιο ροδίτικο κρασί χαρακτηρίζεται μούστος, δηλαδή που ακόμα βράζει. Τη συνήθεια να βάζουν θαλασσινό νερό στο κρασί την τηρούσαν κυρίως στη Κω. Το κρασί της Κνίδου πίστευαν ότι κάνει καλό στο αίμα, ότι είναι θρεπτικό και ότι διευκολύνει την κοιλιά. Αλλά αν κάνει κανείς κατάχρηση κινδυνεύει το στομάχι του.

Η ακριβολογία των αρχαίων σχετικά με το κρασί ήταν τόση ώστε έλεγαν για κάποιο είδος ότι μέχρι δέκα ετών είναι πόσιμο στα είκοσι έχει "γίνει" τελείως και από κει και πέρα πειράζει τα νεύρα και φέρνει πονοκέφαλο. Εξ' άλλου για τα κρασιά των ρωμαίων ο Αθηναίος λέει τα εξής: Ο Άλβανός οίνος πίνεται αφ' ότου γίνει δεκαπέντε ετών. Ο Συρεντίνος από εικοσιπέντε ετών και άνω, γιατί είναι άπαχος και θέλει πολύ καιρό για να ωριμάσει, και πρέπει να τον

συνηθίσει κανείς για να μπορεί να τον πίνει. Ο Ρηγίνος παχύτερος από τον προηγούμενο, πίνεται κι αυτός από 15 ετών. Ο Συρεντίνος από 25 ετών και άνω, γιατί είναι άπαχος και θέλει πολύ καιρό για να ωριμάσει και πρέπει να τον συνηθίσει κανείς για να μπορεί να τον πίνει. Ο Ρηγίνος, παχύτερος από τον προηγούμενο πίνεται κι αυτός από 15 ετών. Το ίδιο και ο Φορμιανός που ωριμάζει γρήγορα. Ενώ ο Τριφολίνος θέλει πολύ καιρό για να ωριμάσει. Ο Σατανός είναι ελαφρός και δεν χτυπάει, ο Τιβουρτίνος είναι αραιός ευκολοχώνευτος και ώριμος στα 10 χρόνια, γίνεται όμως καλύτερος όσο παλιώνει. Ο Λαβικανός είναι ευχάριστος και παχύρρευστος, ο Γαυρανός γεμάτος νοστιμιά και παχύς. Ο Μαρσικός είναι στυφός αλλά καλός για το στομάχι ο Ουλβανός ελαφρός, ο Αγνωνιτανός παχύς, ο Βυζαντινός δυνατός, ο Ουελίτερνος ευχάριστος και δεν φαίνεται ότι είναι ανέρωτος, ο Κελτινός ελαφρός και ο Καίκουβος εκλεκτός, αλλά χτυπάει στο κεφάλι.

ΟΙΝΟΣ ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Γλυκεία απόλαυση των ισχυρών και παρηγοριά των αδυνάτων, πηγή έμπνευσης σοφών και καλλιτεχνών, το κρασί συνοδεύει στο διάβα του χρόνου κάθε τομέα της ανθρώπινης δραστηριότητας.

“Δος μοι κρασίν οίνου” έλεγαν συχνά οι πρόγονοι μας στα συμπόσια τους. Κι έτσι ο οίνος έγινε κρασί. Γιατί βέβαια οι αρχαίοι Έλληνες τα έτσουζαν σε κάθε ευκαιρία. Μερικοί λένε άλλωστε πως οι θυσίες που έκαναν στους θεούς ήταν απλά προφάσεις για γλέντια! Ας θυμηθούμε τον Όμηρο στην Ιλιάδα όταν επέστρεφαν οι Έλληνες την Χρυσήδα στον πατέρα της. Μετά ακολουθεί η θυσία στον Απόλλωνα: γλεντοκόπι μέχρι πρωίας και με τραγούδια – παιάνες στο Θεό. Ακόμα και οι κύκλωπες είχαν γνώσεις οινοποιίας. Ο Πολύφημος λέει στον παμπόνηρο Οδυσσέα: “Για τους Κύκλωπες, η γόνιμη γη φέρνει κρασί από χονδρά σταφύλια, που οι βροχές του Διά μεγαλώνουν γι’ αυτούς. Αυτό όμως το κρασί που μου δίνεις είναι από αμβροσία και νέκταρ!”. Κι αυτό είναι γενικά μια αποδεκτή αλήθεια: η γόνιμη γη δεν φτιάχνει καλό κρασί. Οι άγονες αντίθετα δίνουν κρασί γεμάτο άρωμα και γεύση. Και βέβαια δεν είναι η μόνη αναφορά στο κρασί που βρίσκει κανείς στα ομηρικά έπη. Συχνά πυκνά διαβάζει κανείς για το γλυκόπιστο κοκκινόμαυρο νέκταρ, τον “αιθίοπα οίνο”. Γιατί οι αρχαίοι τιμούσαν το σκούρο-κόκκινο γλυκό κρασί. Και τόσοι αμφορείς (ερυθρόμορφοι και μελανόμορφοι) πραγματικά έργα τέχνης) που είχαν σωθεί μέχρι σήμερα, οφείλουν την ύπαρξή τους στο κρασί. Χρυσοποίκιλα ποτήρια εξάλου που έχουν σωθεί ως τις μέρες μας, δημιουργήθηκαν για οινοποσία. Εξ’ άλλου και οι αρχαίοι Πέρσες, που ήταν ένας σοφός λαός, συνήθιζαν όπως μας εξιστορεί ο Ηρόδοτος, για τις σημαντικές τους αποφάσεις να σκέφτονται δύο φορές: μία μεθυσμένοι και μία ξεμέθυστοι. Και όχι λίγες φορές, ακολουθούσαν τη μεθυσμένη τους απόφαση. Για να μην πάμε και στη Βίβλο, που στον εκκλησιαστή αναφέρει “Ο οίνος δημιουργήθηκε για την ευτυχία του ανθρώπου.

Αλλά και οι μεγάλοι άντρες της ιστορίας, επιστήμονες, καλλιτέχνες, στρατηγοί και αυτοκράτορες, τιμούσαν δεόντως τον οίνο. Για πολλά χρόνια ακούγονταν για παράδειγμα στον Ιππόδρομο της Κωνσταντινούπολης, η έκφραση “Πάλιν τον καύκον έπιας, πάλιν τον νουσαπώλεσας” απευθυνόμενη προς τον αυτοκράτορα. Στη βασιλεία του Κωνσταντίνου του Ζ’ του Πορφυρογέννητου γράφτηκαν τα “γεωπονικά”. Τα τρία απ’ αυτά βιβλία είναι αφιερωμένα στην αμπελουργία και την οινοποιία. Κι αν κανείς κοιτάζει και στα “φτωχοπροδρομικά” θα βρει αρκετές αναφορές στο κρασί. Και φυσικά πολλούς αιώνες πριν ο Θεόφραστος γράφει το πρώτο αμπελουργικό σύγγραμμα της ιστορίας που είναι το τρίτο βιβλίο του έργου του “περί φυτών”. Ο Χαμουραμπί δίνει τους πρώτους σαφείς νόμους για το σωστό τρόπο

παραγωγής του κρασιού με ποινές για όσους το νοθέψουν.

Ο Ναπολέον τέλος πίστευε πως "χωρίς κρασί δεν υπάρχει στρατός". Ο Ιπποκράτης θεωρούσε το κρασί μια από τις πιο απαραίτητες τροφές για υγιείς και ασθενείς. Και αυτή του την πίστη συνέχισε να διατηρείται καθώς λίγο κρασί με βότανε θεωρείται ως το πιο συνηθισμένο δυναμωτικό. Οι Ρωμαίοι στρατιώτες αποστειρώναν το νερό με λίγο κρασί. Αλλά και το κρασί με καμφορά σε ποσοστό 8% αποτελούσε ένα κοινό αντισηπτικό, ενώ με φλοιό κίνας γινόταν αποτελεσματικό αντιπυρετικό και τονωτικό. Ο Παστέρ στις μέρες μας είχε πει: "Το κρασί είναι το υγιεινότερο όλων των ποτών της φύσης και ο Landouzy πως: Ένα λίτρο κρασιού περιέχει οκτώ μέρη της θρεπτικής αξίας του ανθρώπου και τα 9/10 της καλής του διάθεσης". Αναρίθμητοι είναι οι λογοτέχνες που τίμησαν το κρασί με τις αναφορές τους, από τον Σαίξπηρ, τον οράτιο, τον Κίπλινγκ τον Ντίκενς, τον Ραμπιλά και τον Ντοστογιέφσκυ μέχρι τον Μίλερ, τον Γκρήν, τον Οργουελ και τον Μπουκόφσκι. Μάλιστα, κάποιοι άνθρωποι των γραμάτων και των τεχνών έφθαναν σε υπερβολές. Έτσι ο Βaudelaire έλεγε συχνά: Οποιος πίνει νερό είχε κάποιο μυστικό να κρύψει!

Κι άλλοτε "Δεν γνωρίζω κανέναν άνθρωπο του πνεύματος που να μην είναι σληθινός πότης"!! Ο Paul Claudel σημειώνει: "Οίνοι και άμπελοι: Μυστηριακές ενδείξεις της σωτηρίας των ανθρώπων" και ο Μολιέρος: "Πες μου τι πίνεις, να σου πω ποιος είσαι". Αλλά για να πάμε και στους δικούς μας, όλοι ξέρουν πως ο μεγάλος της ελληνικής πεζογραφίας, ο Παπαδιαμάντης αρεσκόταν στη μυσταγωγία της οινοποσίας. Και ο Ροϊδής στην Πάπισσα Ιωάννα έχει συχνές και εκτεταμένες αναφορές σε κρασοκατανύξεις.

Αν και η ζωγραφική απαιτεί σταθερά χέρια, δεν ήταν λίγοι οι ζωγράφοι, που εκτιμούσαν το κρασί, το χρησιμοποιούσαν σαν θέμα τους και μεθούσαν οπότε εύρισκαν ευκαιρία. Ας θυμηθούμε τον μέθυσο Λωτρέκ και τις "Κυρίες" του τον "Βακχο" τον Καραβάτζιο το "οι ερωτευμένοι με ποτήρι κρασί" του Μαρκ Σαγκάλ τη "Νεκρή φύση με κρεμμύδια" του Πωλ Σεζάν το "Σούσκια και Ρέμπραντ με κρασοπότηρο" του Ρέμπραντ. Και η ιστορία είναι γεμάτη από τέτοιες προσωπικότητες που βυθίζονταν στον νεφελώδη και ονειρικό κόσμο του κρασιού, τον γεμάτο γοητεία και ηδονές.

ΣΥΝΤΡΟΦΙΑ ΣΤΙΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΕΣ ΣΤΙΓΜΕΣ ΜΑΣ

Χαρές και λύπες, νίκες ή αποτυχίες,
Ενθουσιασμοί και απογοητεύσεις νέοι
στόχοι και παλιές αμαρτίες, όλα βρεγμένα με κρασί.
Πυροδότης και πυροσβέστης
Ο Βάκχος συνοδεύει τον ψυχικό μας κόσμο
σε κάθε περίπτωση της ζωής...

Το "πνεύμα" του οίνου έχει μια μοναδική ιδιότητα. Επιδρά απ' ευθείας στην ανθρώπινη ψυχή, καταλύοντας τα όρια ανάμεσα στα "μέσα" και το "έξω" το "εγώ" και "οι άλλοι". Το ψυχικό μας ρευστό διαστέλλεται, απλώνεται, διαχέεται στο περιβάλλον και τότε λέμε πως αρχίσαμε να "κάνουμε κεφάλι". Σ' αυτό το άπλωμα της αίσθησης οφείλει το κρασί τη δημοτικότητα του, αφού τόσο τα ευχάριστα όσο και τα δυσάρεστα συναισθήματα, λυτρώνονται πολύ πιο εύκολα όταν τα μοιραστείς με τους άλλους, με το χώρο... Η εξωτερίκευση ο αυθορμητισμός, η αμεσότητα της έκφρασης, οι ξομολογήσεις γίνονται πια μια εύκολη υπόθεση και όσα καταπιέζει η προσωπικότητα, το αποκαλύπτει. Ο Διόνυσος που ενσαρκώνεται μέσα μας.

Ομως, και σε καθαρά "φυσικό" επίπεδο, όλα εξαρτώνται απότο πώς θα χρησιμοποιήσει κανείς το κρασί.

Ενά ποτήρι στο γεύμα, για παράδειγμα, είναι κοινά αποδεκτό ότι συγγελεύει στην καλύτερη λειτουργία της καρδιάς και στην όλη ευρυθμία του οργανισμού. Σ' αυτό βοηθούν οι τανίνες και το αλκοόλ. Μια φορά στα τόσα, τόσα ακόμα και ένα μεθύσι - με καλό κρασί, για ν' αποφεύγεται το δυσάρεστο hangover - αποβαίνει ένα ισχυρό καθαρτήριο μέσο για τις συσσωρευμένες και επικίνδυνες συναισθηματικές φορτίσεις. Όλες αυτές οι θετικές ιδιότητες ισχύουν φυσικά στα πλαίσια του μέτρου, αφού μια συνεχής άσκηση οινοποσίας φέρνει, μέσα από το άνοιγμα που προκαλεί μια πλήρη αλλοίωση της προσωπικότητας, αλλά και σωματικό εθισμό. Δεν είναι τυχαίο που το κρασί θεωρείται πιο επικίνδυνο ακόμα κι από πολλές ελαφρές ναρκωτικές ουσίες. Αλλωστε είπαμε πρέπει να ξεχωρίζουμε το Διόνυσο της Ανοιξης, από εκείνον το χθόνιο - του Χειμώνα!

Μ' αυτές τις μοναδικές ιδιότητες δεν θα μπορούσε το κρασί να απέχει από καμιά περίπτωση της ανθρώπινης ζωής ακόμα κι απ' τη μυσταγωγία της θείας ευχαριστίας. Επαγγελματικές επιτυχίες, σημαδιακές νίκες, σημαίνουσες συμφωνίες, εγκαίνια και νέα ξεκινήματα στη ζωή, θα γιορταστούν με τ'ό άνοιγμα μιας σαμπάνιας. Ερωτικές συναντήσεις και ... εξομολογήσεις, γεύματα απόλαυσης ή σκοπιμότητας, θα εμπλουτιστούν με "ευγενικό" κρασί που λύνουν τη γλώσσα και μικραίνουν τις αποστάσεις.

Στο σπίτι την οικογένεια την εκδρομή με λίγη φέτα και ελιές, ένα "επιτραπέζιο" θα καταστείλει την κούραση και το άγχος, θα διώξει τα προβλήματα και την αβεβαιότητα του αύριο και θα φέρει τους ανθρώπους κοντά. Όσο για τον καημό τη στενοχώρια,

την παρέα στο καπηλιό που αρκείται στην ενδοσκόπηση και την απλή αθόρυβη συντροφική παρουσία του διπλανού, η ρετσίνα χωράει τόσα πολλά φαρμάκια...

Ο Βάρναλης στους "μοιραίους" περιγράφει γλαφυρότατα και παραστατικά τη χρήση του κρασιού από μια ολόκληρη κοινωνική τάξη, που έβρισκε παρηγόριά στο πνεύμα του οίνου, οπότε δεν είχε τη δύναμη ν' αντιδράσει στο "δαίμονα" της κοινωνικής αδικίας.

Ίσως γι' αυτό και το κρασί έχει χαρακτηριστεί ως ειρηνικό όπλο για την κοινωνία, αφού σε όλους τους λαούς λειτουργεί ως κατασταλτικό πρώτης τάξεως κατά της επιθετικότητας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

Η ΕΛΛΑΔΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Στον κόσμο του κρασιού, οι παραγωγικές χώρες χωρίζονται σε δύο ομάδες: σ' αυτές που καλλιέργησαν τ' αμπέλι σχετικά πρόσφατα, κατά τους τελευταίους ένα-δύο αιώνες, και στις παραδοσιακές αμπελουργικές χώρες.

Για τις χώρες της πρώτης ομάδας, τ' αμπέλι δεν είναι παρά μια από τις πολλές καλλιέργειες που δοκιμάζουν στα πλαίσια προγραμματισμένης ανάπτυξης της οικονομίας τους. Όσο για το κρασί, είναι ένα από τα πολλά ποτά, αλκοολικά και μή, που διεκδικούν μια θέση στις αγορές τους. Δεν συμβαίνει το ίδιο με τις χώρες της δεύτερης ομάδας. Σ' αυτές το κρασί είναι μέρος της πολιτιστικής τους κληρονομιάς, είναι δεμένο με την ιστορία και την τέχνη τους, αποτελεί έκφραση ενός ιδιαίτερου τρόπου ζωής που εξελίχθηκε – αλλά δεν άλλαξε – στο πέρασμα των αιώνων. Σ' αυτό τον κόσμο τον παραδοσιακά αμπελουργικό, η χώρα μας κατέχει δίκαια την πρώτη θέση, όχι μόνο γιατί η παραγωγή κρασιού ανάγεται στην εποχή του χαλκού, όπως μαρτυρούν τα αρχαία ευρήματα αλλά γιατί ο οίνος τιμήθηκε στον τόπο μας σαν μια θεότητα ζωντανή, έξυπνη, γεμάτη ανθρωπιά και αρχοντιά. Τη ζωντάνεψαν σε ομοσφροσμιλεμένα αγάλματα, σε αγγεία άφθαστης τέχνης, την τραγούδησαν και τη λάτρεψαν με το όνομα Διόνυσος. Τα Λήναια, τα Ανθεστήρια, η τελευταία ημέρα των Ελευσίνιων Μυστηρίων, όλες αυτές οι τοπικές γιορτές που είχαν για κορωνίδα τα μικρά και μεγάλα Διόνυσια, δείχνουν πόσο ο οίνος (Διόνυσος) λατρεύτηκε σαν ένας θεός εθνικός αγροτικός και λαϊκός, ισόθεος με τον Ήλιο (Απόλλωνα) και τη γη (Δήμητρα). Η φιλοσοφία του διονυσιακού μυστικισμού ήταν μια ψυχική ανάταση πάνω από τα γήινα, πάνω από τα προβλήματα της καθημερινής ζωής, μια κάθαρση και μια εξύψωση ψυχική και διανοητική έως τις σφαίρες της τέχνης, της φιλοσοφίας και του ωραίου, που λάμπρυναν και δόξασαν την Ελλάδα. Όμως οι αρχαίοι Έλληνες λάτρεψαν και τον κερδῶο Ερμή, γνώρισαν την αξία ενός οινεμπορίου – και μάλιστα εξαγωγικού – καλά οργανωμένου.

2.1 Το ποιοτικό δυναμικό του Ελληνικού αμπελώνα.

Το ποιοτικό δυναμικό μιας αμπελουργικής περιοχής το συνθέτουν ορισμένοι φυσικοί παράγοντες που αποτελούν το οικοσύστημα της. Οι ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στην περιοχή, η σύσταση και το ανάγλυφο του εδάφους της, η έκθεση και η κλίση που έχουν οι αμπελώνες της, οι θερμοκρασίες που επικρατούν από την βλάστηση του φυτού μέχρι και τον τρυγητό, η ατμοσφαιρική υγρασία, καθώς και η ηλιοφάνεια κατά την περίοδο της ωρίμανσης των σταφυλιών, αποτελούν ορισμένους από τους κυριότερους συντελεστές του ποιοτικού δυναμικού μιας αμπελουργικής περιοχής. Είναι εξ' άλλου γνωστό ότι οι διάφορες ποικιλίες αμπέλου δεν προσαρμόζονται το ίδιο καλά σε όλα τα εδάφη και όλα τα κλίματα. Αλλά ούτε είναι όλες προικισμένες με τους ίδιους χαρακτήρες ποιότητας. Τα κρασιά υψηλής ποιότητας παράγονται από εκλεκτές ποικιλίες οινάμπέλου, απόλυτα προσαρμοσμένες στο οικολογικό περιβάλλον, της περιοχής στην οποία καλλιεργούνται. Δηλαδή προέρχονται από οικοσυστήματα με υψηλό ποιοτικό δυναμικό. Τα κρασιά αυτά είχαν από καταβολής τα στοιχεία που συνθέτουν την ποιότητά τους. Η τεχνολογία που ακολουθείται για την παρασκευή τους, σκοπό έχει να αναδείξει αυτά τα στοιχεία ποιότητας και να διαμορφώσει τους τελικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος που φθάνει στο ποτήρι του καταναλωτή. Τα κρασιά αυτά λέγονται "τυπικά" από τη λέξη "τύπος" που εδώ έχει την έννοια του προτύπου γιατί είναι αντιπροσωπευτικά των συνθηκών που επικρατούν στην περιοχή παραγωγής τους. Στην σπειρία των συνδυασμών των φυσικών παραγόντων που επικρατούν στις διάφορες αμπελουργικές περιοχές οφείλεται το γεγονός ότι οι "τυπικοί" έχουν ο καθένας την ατομικότητά του που εκδηλώνεται στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του. Οι "τυπικοί" οίνοι, ως αντιπροσωπευτικά δείγματα του οικοσυστήματος που επικρατεί στην περιοχή παραγωγής τους, έρχονται στην αγορά εμφιαλωμένα με το τοπωνύμιο της αντίστοιχης περιοχής. Γι' αυτό στις διεθνείς αγορές, οι "τυπικοί" οίνοι θεωρούνται οι πρέσβεις της οινοπαραγωγής της χώρας καταγωγής τους και δίνουν το μέτρο του ποιοτικού δυναμικού του αμπελώνα της κάθε μιας. Ποιο είναι αυτό το μέτρο για τον ελληνικό αμπελώνα, ο οποίος δεν είναι δημιούργημα σύγχρονων οικονομικών προγραμματισμών όπως συμβαίνει σε άλλες χώρες, αλλά αποτελεί μέρος της πολιτιστικής μας κληρονομιάς, καθώς είναι συνδεδεμένος με τους μύθους και την ιστορία του τόπου μας. Η καλλιέργεια της αμπέλου στην Ελλάδα, που η αρχή της χάνεται στα βάθη της νεολιθικής περιόδου, σημείωσε την πιο μεγάλη ανάπτυξη της μεταξύ του 13ου και 11ου αιώνα π.χ. Αντίθετα προς άλλες χώρες η Ελλάδα ουδέποτε γνώρισε εκτεταμένες αμπελουργικές εκτάσεις. Σ' όλες τις περιοχές τ' αμπέλ μοιραζότανε το καλλιεργημένο έδαφος με διάφορες άλλες

καλλιέργειες, κυρίως την ελιά και το σιτάρι και παρουσίαζε την ίδια περίπου εικόνα που εξακολουθεί να έχει ακόμα και σήμερα στο μεγαλύτερο μέρος των αμπελουργικών μας περιοχών: Τα κλήματα φυτεμένα προσεχτικά σε παράλληλες γραμμές. Για το κλάδεμα εφαρμοζόντουσαν έξι συστήματα, ανάλογα με την ποικιλία της αμπέλου, το έδαφος και τη φορά των ανέμων που επικρατούσαν σε κάθε περιοχή. Όσο για τον αριθμό των ποικιλιών αμπέλου, ο ΒΙΡΓΙΛΙΟΣ έγραψε ότι θα ήταν ευκολότερο να μετρήσει κανείς τους κόκκους της άμμου, παρά να αριθμήσει όλες τις ποικιλίες. Στις μέρες μας, η έκταση που καλλιεργείται στην Ελλάδα, με αμπέλια εκτείνεται σε 1.860.000 στρέμματα από τα οποία 970.000 στρέμματα, δηλαδή περίπου το 52% καλύπτει η οινάμπελος. Οι ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών και σταφίδων εκτείνονται σε 200.000 και 630.000 στρέμματα αντίστοιχα. Ο ελληνικός αμπελώνας αποτελείται κυρίως από γηγενείς ποικιλίες που σε ορισμένες περιοχές εξακολουθούν να είναι αυτόριζες, ενώ σε άλλες έχουν εμβολιαστεί σε αντιφυλλοξηρικά υποκείμενα. Πρόκειται για ποικιλίες που η καταγωγή τους χάνεται στα βάθη των αιώνων, ενώ ορισμένες απ' αυτές έχουν φθάσει μέχρι εμάς με παραλλαγές του ίδιου ονόματος με το οποίο αναφέρονται στα αρχαία κείμενα όπως π.χ. το Λημνιό, ερυθρή ποικιλία που κατάγεται από τη νήσο Λήμνο και έχει επεκταθεί σε πολλές άλλες περιοχές της νεώτερης Ελλάδας. Είναι η ίδια εκείνη ποικιλία που αναφέρεται από τον ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗ με το όνομα Λημνία. Το έδαφος του ελληνικού αμπελώνα είναι βραχώδες ασβεστολιθικό, η δε διαμόρφωση του ημιορεινή και ορεινή με μικρές πεδινές εκτάσεις που δεν ξεπερνούν το 20% της καλλιεργήσιμης γης. Η άμπελος που καλλιεργήθηκε αρχικά στις παραλιακές περιοχές, προχώρησε στο εσωτερικό της χώρας και εγκαταστάθηκε στις πλαγιές, φθάνοντας μέχρι και το ύψος των 800 μέτρων. Όσο για το κλίμα θα ήταν σαφώς ηπειρωτικό όπως συμβαίνει π.χ. στη δυτική Μακεδονία εάν η Ελλάδα δεν ήταν περιτριγυρισμένη από τη θάλασσα που επηρεάζει το κλίμα της ευεργητικά. Σ' αυτούς τους εδαφοκλιματικούς παράγοντες πρέπει να προστεθεί η μεγάλη ηλιοφάνεια στην οποία η Ελλάδα οφείλει τη φήμη της χώρας με τον πιο γαλανό ουρανό της Ευρώπης. Όλοι αυτοί οι φυσικοί παράγοντες συνθέτουν το οικοσύστημα του ελληνικού αμπελώνα ο οποίος χαρακτηρίζεται, στο μεγαλύτερο μέρος του, από εδαφοκλιματικές συνθήκες ιδιαίτερα πρόσφορες για την καλλιέργεια της αμπέλου, κλίμα ήπιο, με μεγάλη ηλιοφάνεια, που ευνοεί την κανονική ωρίμανση των σταφυλιών, εδάφη μέτριας γονιμότητας και όχι σπάνια άγονα, όπου τ' αμπέλι δίνει λίγο καρπό αλλά εκλεκτής ποιότητας κρασί, μεγάλο αριθμό μικροπεριοχών με ιδιαίτερο η κάθε μια οικοσύστημα. (έδαφος - κλίμα - ποικιλίες αμπέλου). Αυτές οι περιοχές αποτελούν αμπελουργικές νησίδες - ημιορεινές, ορεινές ή νησιωτικές - από τις οποίες παράγονται κρασιά με ιδιαίτερα προσιτά γνωρίσματα.

Πρόκειται για τους "τυπικούς" ελληνικούς οίκους που δίνουν το μέτρο του ποιοτικού δυναμικού του ελληνικού αμπελώνα. Είναι οι πρέσβης της ελληνικής οινοπαραγωγής στις ξένες αγορές.

Η ΜΑΓΕΙΑ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Συνήθως οι αρχαίοι Έλληνες δεν έπιναν "ακράτον οίνον". Τον αναμείγνυαν με νερό. Και εδώ υπάρχουν αρκετές ερμηνείες. Άλλοι λένε πως το έκαναν για να μην χτυπάει στο κεφάλι. Άλλοι πως για να κρατά περισσότερο η οινοποίηση, χωρίς να έχουν χάσει τον αυτοέλεγχο τους, ώστε να συνεχίζουν να φιλοσοφούν κατά το συμπόσιο. Ένας διάσημος οινολόγος, ο H. Warner Allen έχει και μιά άλλη άποψη:

Τους αρχαίους Έλληνες ευχαριστούσε το νερό. Ήταν περήφανοι για τις πηγές τους, σε σημείο να συγκρίνουν συχνά το νερό μιας πηγής με κάποιας άλλη, όπως σήμερα συγκρίνουμε τα συγγενικά κρασιά δύο διαφορετικών ετών. Και έτσι με το νερό της περιοχής, το κρασί αποκτούσε την ιδιέτερη γεύση του. Το νερό όμως δεν είναι η μοναδική αιτία διαφοροποίησης των κρασιών. Η ποικιλία του σταφυλιού έχει σημαντικό ρόλο αλλά και η χρονιά παραγωγής με τις κλιματολογικές συνθήκες βαραίνουν αποφασιστικά. Τέλος όλοι καταλαβαίνουμε πόσο σημαντικός είναι το τρόπος οινοποίησης, παλαίωσης και αποθήκευσης. Όλα αυτά είναι που κάνουν τα κρασιά να διαφέρουν τόσο μεταξύ τους, από ετικέτα σε ετικέτα, αλλά και από μπουκάλι σε μπουκάλι, ακόμα κι αν είναι τις ίδιες εταιρείας, της ίδιας χρονιάς και απ' το ίδιο αμπέλι. Μήπως στην Ελλάδα είμαστε στερημένοι από εκλεκτές ποικιλίες σταφυλιών; Αντιθέτως. Η μέχρι πρόσφατα ανοργανοσιά και το κακό μάρκετινγκ ήταν οι αιτίες που τα κρασιά μας δεν είχαν τη θέση που τους άξιζε. Υπάρχει πλήθος γηγενών ποικιλιών που η καταγωγή τους χάνεται στα βάθη των αιώνων. Ξινόμαυρο Νεγκόσκα, Σταυρωτό, Κρασάτο, Λημνιό, Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι, Ροδίτης, Σαβακανό η Ντεμπίνα η Ρομπόλα, το Μοσχαφίλερο, το Μοσχάτο, η Μαυροδάφνη η Μανδηλαριά, το Λιάτικο, η Βηλάνια ... κ.α.. Κι αυτές είναι μόνο οι νομοθετημένες ποικιλίες που καλλιεργούνται σε περιοχές ονομασίας προέλευσης.

Το έδαφος και το κλίμα είναι πολύ σημαντικοί παράγοντες. Άλλο κρασί παράγεται στις ψυχρές πεδιάδες του Ρήνου και ολότελα διαφορετικό στις ηλιόλουστες ημιορεινές περιοχές της Ελλάδας ή στο ηφαιστιογενές, ανεμοδαρμένο νησί της Σαντορίνης. Άλλο κρασί στις χρονιές με τις πολλές βροχοπτώσεις και άλλο στις περιόδους ξηρασίας. Όλα αυτά γιατί πλουτίζεται διαφορετικά ο χυμός των σταφυλιών και άρα ο μούστος. Φυσικά και ο τρόπος του τρύγου είναι σημαντικός. Ενδεικτικά ας αναφερθούμε στο "Νυχτέρι".

Στις ψηλές θερμοκρασίες της μέρας αλλοιώνονται τα ευαίσθητα αρώματα ορισμένων σταφυλιών, όπως το ασύρτικο, το αηδάνι και το αθήρι. Βραδυνός λοιπόν τρύγος και πάτημα των σταφυλιών τις πρώτες πρωϊνές ώρες, για να παραχθεί το λευκό ξηρό και θαυμάσια αρωματικό αυτό κρασί.

Κι αν μέχρι εδώ φρόντιζε η φύση τώρα που επεμβαίνει ο άνθρωπος έχουμε χίλιες δυο διαφοροποιήσεις. Το Βισάντο έτσι είναι ^{το} ονομαστό γλυκό κρασί της

Σαντορίνης, που απ' την αρχή της ιστορίας της συμπλήρωνε τις γευστικές πανδαισίες των αρχόντων του μεσαίωνα και αποτελούσε για πολλούς αιώνες τη θεία μετάληψη σ' όλα τα δυσκοπότερα της Αγίας Ορθόδοξης Εκκλησίας Πασών των Ρωσσιών. Η παγκόσμια φήμη που απέκτησε μέσα στα πλαίσια των Τσάρων το έκανε περιζήτητο. Αλλά κι η Κουμανταρία το κυπριώτικο κόκκινο γλυκό κρασί, τιμώταν ιδιαίτερα στα συμπόσια των αρχόντων της μεσαιωνικής Ευρώπης και ίσως δεν είναι υπερβολή να πούμε πως ήταν και ένας απ' τους λόγους κατάκτησης του νησιού από τους σταυροφόρους ιππότες!

2.3 ΟΝΟΜΑΣΤΕΣ ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Αγιορείτικο: κρασί ονομαστής προέλευσης που παράγεται σε διάφορους τύπους (λευκό, ροζέ, κόκκινο).

Αγκουαρντιέντε (νερό της φωτιάς): Ισπανική ονομασία για απόσταγμα κρασιού.

Αμέρ Πικόν: Γαλλικό ημίπικρο απεριτίφ, με βάση απόσταγμα κρασιού με πορτοκάλι, φλοιό κίνας, γεντιανή κ.α.

Αρμανιάκ: Γαλλική προστατευόμενη ονομασία αποστάγματος κρασιού που μοιάζει με το κονιάκ και υπόκειται σε εξίσου αυτηρούς κανόνες παραγωγής.

Βερμούτ: Γενική ονομασία για αρωματισμένα κρασιά με έως και 50 βότανα.

Βησάντο: Λευκό γλυκό σαντορινιό κρασί, που χρησιμοποιήθηκε απ' τα χρόνια του Μεαίωνα στα τσαρικά παλάτια και στη ρωσική εκκλησία.

Βουργουνδίας: Ονομαστό γαλλικό κρασί.

Γκράπα: Ιταλικό όνομα για απόσταγμα κρασιού Traster που ανάλογα με τα είδη σταφυλιού και το χρόνο αποθήκευσης έχει εντονότερη ή λιγότερο έντονη γεύση. Κυκλοφορεί ακόμη με μέλι ή αρωματισμένο με διάφορα βότανα.

Ζίτσα: Ποιοτικός ημιαφρώδης οίνος από την Ηπειρο.

Κιάντι: Ονομαστά ιταλικά κρασιά.

Κοκκινέλι: Κρασί σε αποχρώσεις ανοικτού κόκκινου, που πίνεται πάντα φρέσκο (δεν επιδέχεται παλαίωση) και που παράγεται σε πολλές οινοποιητικές περιοχές της χώρας.

Κονιάκ: Προστατευόμενη ονομασία για γαλλικό απόσταγμα κρασιού από την ανώνυμη περιοχή, με αυστηρές προδιαγραφές παρασκευής.

Κορντιάλ: Ευγενικό λικέρ φρούτων με βάση το κρασί, μούρα και απόσταγμα κρασιού που υπόκειται σε διαδικασία ωρίμανσης.

Κουμανταρία: Ονομαστό κόκκινο γλυκό κυπριώτικο κρασί, που απ' τα χρόνια του Μεαίωνα απέκτησε καλή φήμη στους συγγενείς της Ευρώπης.

Λάκριμα Κρίστι (Δάκρυα του Χριστού): Ονομαστά ιταλικά κρασιά.

Λιλέτ: Κρασί αρωματισμένο με βότανα σε άσπρο ή κόκκινο χρώμα.

Μαδέρα: Επιδόρπιο γεμάτο άρωμα κρασί, απ' το ομώνυμο νησί του Ατλαντικού.

Μάλαγκα: Γλυκό επιδόρπιο κρασί απ' την ομώνυμη ισπανική πόλη.

Μάρτσαλα: Χαρακτηριστικό επιδόρπιο σικελιώτικοκρασί.

Μοσχάτο: Ποικιλία σταφυλιών απ' τα οποία παράγονται λευκά γλυκά κρασιά. Ονομαστά ελληνικά είναι το Σαμιώτικο και το Λημνιό.

Μποζολαΐ: Γαλλικά κρασιά σε διάφορες ποικιλίες και ποιότητες, απ' την ομώνυμη περιοχή.

Μπορντώ: Προστατευόμενη ονομασία για φημισμένα κόκκινα γαλλικά κρασιά.

Ντυμπονέ: Γαλλικό απεριτίφ με βάση το κρασί και μπαχαρικά.

Μαυροδάφνη: Ονομαστό κόκκινο κρασί από την Πελοπόννησο (Αχαΐα).

Πίσκό: Νοτιοαμερικάνικο απόσταγμα κρασιού Trestler.

Πορτό: Παγκόσμιας φήμης επιδόρπια κρασιά που κατασκευάζονται κάτω από κρατικό έλεγχο στην Πορτογαλία. Το αποκορύφωμά τους είναι τα Βιντάζ - Πορτό.

Ρετσίνα: Ελληνικό κρασί που ζύμωσή του γίνεται σε βαρέλια με ρετσίνα πεύκου.

Σαμπάνια: Αφρώδης οίνος (προστατευόμενη ονομασία για γαλλικά κρασιά) με φυσική ζύμωση μέσα στην φιάλη.

Λευκή ή ροζέ, από ξηρή ως γλυκιά.

Σάνγκρια: Σκούρο κόκκινο ισπανικό κρασί (Sangre = αίμα, επειδή θυμίζει αίμα ταύρου) στο οποίο έχουν μουλιάσει φρούτα για αρκετό χρονικό διάστημα, ώστε να μεταδοθεί σ' αυτό το άρωμά τους.

Σέρυ: Παγκόσμιας φήμης δυνατό ισπανικό κρασί (λέγεται και Jerez - Χερέζ).

Σαμπάντε: Ιταλική ονομασία για αφρώδεις οίνους.

Η κατά κεφαλή μέση κατανάλωση στην Ελλάδα (1990-1995)

ΚΡΑΣΙ (LT)	ΜΠΥΡΑ (LT)	ΑΛΛΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ (LT)
31,36	38,62	2,72

Μέση παραγωγή ολκοολούχων στην Ελλάδα

ΚΡΑΣΙ (ΤΟΝΟΙ)	ΜΠΥΡΑ (ΤΟΝΟΙ)	ΑΛΛΑ ΟΙΝ/ΤΩΔΗ (ΤΟΝΟΙ)
254,2	371	45,6

Ποσοστιαία κατανάλωση ειδών κρασιού στην Ελλάδα

ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ 48%

(ΠΟΣΟΣΤΙΑΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΩΝ = ΑΦΡΩΔΗ 1,1 %
ΓΛΥΚΑ 2,6 %

ΗΜΙΓΛΥΚΑ 8,4% ΞΗΡΑ 41,7% ΡΕΤΣΙΝΑ 44,2%
ΛΟΙΠΑ 1,9%

ΜΗ ΕΜΦΙΑΛΩΜΕΝΑ 52%

2.5 ΠΕΝΤΑΚΟΣΙΑ ΕΙΔΗ ΚΡΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Πεντακόσια είδη κρασιών παράγονται στην χώρα μας. Όλα τα είδη γεμίζουν βαρέλια και βαρέλια. Κάθε τόπος της χώρας μας παράγει κί από ένα ή περισσότερα είδη κρασιών, που το καθένα είναι μια (προσωπικότητα).

Το κρασί που παράγεται από τη ζύμωση του μούστου των νωπών σταφυλιών διακρίνεται σε αεριούχο ή τεχνητό αφρώδες, του οποίου ο αφρός προέρχεται από την απ' ευθείας εισαγωγή σ' αυτό διοξειδίου του άνθρακα. Σε κρασί αφρώδες φυσικό του οποίου ο αφρός προέρχεται αποκλειστικά από μια δεύτερη αλκοολική ζύμωση μέσα σε κλειστό μπουκάλι ή δοχείο.

Σε κρασί δεύτερο κατώτερης ποιότητας φτωχό σε αλκοόλ που παράγεται με την προσθήκη νερού στα στέμφυλα και στην ζύμωση. Σε κρασί επιδόρπιο η γλυκό πλούσιο σε αλκοόλ ή ζάχαρο ή και στα δύο συστατικά που έχει χαρακτηριστική μυρωδιά και γεύση. Σε κρασί επιτραπέζιο ή ξηρό 12 έως 13 αλκοολικών βαθμών, που δεν περιέχει πια ζυμώσιμο ζάχαρο.

Σε κρασί από φρούτα που παράγεται με τη ζύμωση του χυμού νωπών φρούτων, όπως από κούμαρα, και σε κρασί ρετσίνα, που παρασκευάζεται με την προσθήκη στο μούστο κατά την έναρξη της ζυμώσεως, ρητινίτου σε αναλογία 2-3%.

Η ελληνική κάβα, όπως αναφέραμε, περιλαμβάνει περί τα 500 είδη κρασιών, λευκά, μπρούσκα, ρετσίνα, γλυκά κι ακόμη διάφορα ειδικά, τυπικά όπως η βερντέα Ζακύνθου, η ρομπόλα Κεφαλονιάς, το αφρώδες (σαμπανιζέ) Ζίτσας, το μοσχάτο Σάμου και Σκιάθου, τα οποία συναγωνίζονται θαυμάσια τα ξένα και τείνουν να κατακτήσουν την διεθνή αγορά.

Κρασότοποι που φημίζονται για τα εκλεκτά κρασιά τους, είναι η Σάμος, η Κρήτη, η ρόδος, τα Μεσόγεια, η Σαλαμίνα, η Νεμέα, η Κορινθός, η Αχαΐα, η Λευκάδα, η Ζάκυνθος, η Χαλκιδική, η Κεφαλονιά. Τα κρασιά μας ακόμη ανάλογα με τη γεύση, το άρωμα και το χρώμα τους, διακρίνονται: Σε λευκά αρετσίνωτα, ξηρά και ντεμί, τα οποία δεν περιέχουν καθόλου ή περιέχουν πολύ λίγο ζάχαρο και σερβίρονται συνήθως με ψάρι. Σε εντελώς λευκά ξηρά, που δεν περιέχουν καθόλου ζάχαρο και προσφέρονται στο κυρίως γεύμα (είναι τα λεγόμενα επιτραπέζια ποτά).

Σε μπρούσκα και ξηρά κόκκινα, που έχουν μεγάλη οξύτητα αλκοόλ, αφήνουν μια στυφή γεύση και σερβίρονται συνήθως με καρυκευμένα φαγητά. Σε γλυκά, που περιέχουν πολύ ζάχαρη όπως η μαυροδάφνη, το μοσχάτο, το φιλέρι και σερβίρονται συνήθως με ξηρούς καρπούς, φρούτα και γλυκίσματα. Σε ρετσίνα που περιέχει ρητινίνη και σερβίρεται σε οποιοδήποτε φαγητό.

Τα παλιά κρασιά.

Ακόμη έχουμε. Τα παλιά κρασιά με σταθερή γεύση, άρωμα και χρώμα, ιδιότητες που τις αποκτούν με τα χρόνια και σε διάστημα από δύο έως 15

ετών. Τα πικάντικα κρασιά και σε διάστημα από δύο έως 15 ετών. Τα πικάντικα κρασιά, συνήθως τα σαμπανιζέ, τα οποία περιέχουν αρκετό ανθρακικό, κάνουν αφρό και έχουν μια εξαιρετικά ευχάριστη γεύση. Τα αρωματικά κρασιά, που θεωρούνται συνήθως τα καλής ποιότητας κρασιά, έχουν φυσικό άρωμα από τα σταφύλια, λεπτή γεύση και ευχάριστη οσμή. Τα παχεία, που είναι τα κόκκινα κρασιά, έχουν μικρή οξύτητα και καθαλού αρώμα.

Τα αδυνατισμένα κρασιά, που παλιώνοντας έχουν εξασθενήσει διότι δεν σφραγίσθηκαν καλά. Είναι τα κρασιά εκείνα, που με τα χρόνια έχουν αλλοιωθεί στη γεύση, στο άρωμα και στο χρώμα. Τα μαλακά κρασιά που περιέχουν ελάχιστο ζάχαρο κι έχουν ελαφρό άρωμα και μικρή οξύτητα.

Τα ελαφρά κρασιά με λίγο οινόπνευμα και ελαφρό άρωμα.

Τα θερμά, με αρκετό οινόπνευμα και με μια αίσθηση θερμότητας στο στομάχι και στο στομάχι. Τα δροσερά, με λίγο οινόπνευμα και με δροσιστική αίσθηση. Και τέλος τα πολύ βαριά οι "κουτελίτες", όπως λέγονται κοινά, αυτά που χτυπάνε αμέσως στο κεφάλι, με πάρα πολύ οινόπνευμα και που πρέπει να πίνονται με μέτρο.

Όλα τα κρασιά έχουν την "προσωπικότητά" τους και μπορούμε να σερβίρουμε μαύρα και άσπρα από την αρχή ως το τέλος του γεύματος σε μια κατάλληλη θερμοκρασία για να τ' απολαύσουμε καλύτερα. Τα κόκκινα κρασιά σερβίρονται στην φυσική θερμοκρασία τους, ενώ τα λευκά πάντοτε παγωμένα. Στα κρασιά, ποτέ δεν βάζουμε παγάκια ενώ μαύρα κρασιά ποτέ δεν σερβίρουμε στο ψάρι ή στα θαλασσινά. Απαραιτήτως όμως είναι στο τραπέζι, με οποιοδήποτε φαγητό ή φρούτο. Όπως αναφέραμε, τα κρασιά μας τα διακρίνουμε σε λευκά σε κοκκινωπά και μαύρα παράγονται μετά τη ζύμωση του μούστου και οι ιδιαίτερες ιδιότητες τους είναι οι ακόλουθες:

Τα κυριότερα από τα συστατικά των κρασιών μας είναι τα οργανικά οξέα (τρυγικό, κιτρικό, μηλικό, γαλακτικό, ηλεκτρικό, οξικό) τα σάκχαρα (γλυκόζη, φρουτόζη, πεντόζες), οι αλκοόλες από τις οποίες οι πιο ενδιαφέρουσες είναι η αιθυλική αλκοόλη και η γλυκερόλη, τα πτητικά συστατικά όπως είναι ο οξικός αιθυλεστέρας και οι άλλοι αστερές, καθώς και η ακεταλδεΐδη, οι ανόργανες ύλες (θεϊκά, χλωριούχα, φωσφορικά άλατα, κάλιο, ασβέστιο κ.λ.π.), οι φαινολικές ενώσεις ισχυρά στη γεύση τους (ταννίνη), οι αζωτούχες ενώσεις (αμωνία και πρωτεΐνες), οι πηκτίνες, τα κόμμεα και τέλος, οι βιταμίνες, που ανήκαν κυρίως στην ομάδα Β. Στη χώρα μας πίνουμε κυρίως τις εξής κατηγορίες κρασιών: τα επιτραπέζια, τα επιδόρπια, τα αφρώδη και τα ειδικά που παράγει κάθε τόπος όπως τη ρετσίνα, το αφρώδες της Ζίτσας κ.λ.π. Στην κατηγορία των επιτραπέζιων η ξηρών ή μπρούσκων, περιλαμβάνονται κυρίως τα λευκά και λιγότερο μαύρα ή κοκκινωπά κρασιά, με περιεκτικότητα σε αλκοόλη που κυμαίνεται ανάμεσα στους 12 με 13 βαθμούς και που δεν περιέχει ζυμώσιμο ζάχαρο. Τα λευκά κρασιά παρασκευάζονται με τη ζύμωση μούστου από άσπρα σταφύλια ή από κόκκινα, αλλά που βγήκαν γρήγορα τα κουκούτσια και τα "τσάμπουρα" χωρίς να προλάβουν να πάρουν χρωστικές ουσίες. Τα

μαύρα κρασιά παρασκευάζονται με την ζύμωση του μούστου από χρωματιστά σταφύλια, η από μίγμα μούστου από άσπρα και κόκκινα σταφύλια.

2.6 ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Είναι γνωστό στο διεθνές οινεμπόριο, ότι πολλά εμφιαλωμένα κρασιά έρχονται στην αγορά με γεωγραφικά ονόματα, όπως Μαρτσάλα, Βουργουνδία, Πόρτο, Σάμος, Νεμέα κ.λ.π.

Πρόκειται για τους "τυπικούς" οίνους που αποτελούν την κατηγορία των οίνων με "ονομασία προέλευσης".

Είναι λοιπόν, φανερό ότι "ονομασία προέλευσης" ονομάζεται, το τοπωνύμιο μιας περιοχής, το οποίο χρησιμοποιείται ως εμπορική επωνυμία ενός προϊόντος.

Σήμερα με τη διεθνή νομολογία, το προϊόν αυτό πρέπει να προέρχεται από την περιοχή της οποίας φέρει το όνομα και οι ποιοτικοί χαρακτήρες του να οφείλονται σε φυσικούς και τεχνικούς παράγοντες της περιοχής αυτής.

Γι' αυτό ακριβώς, ένα κρασί δεν μπορεί να έρθει στην αγορά με το όνομα μιας γεωγραφικής περιοχής, παρά μόνο εάν το τοπωνύμιο αυτό έχει αναγνωριστεί νομοθετικά ως ονομασία προέλευσης και εάν το κρασί προέρχεται απ' αυτήν την περιοχή.

Εξ' άλλου επειδή η σύσταση και οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του κρασιού που διαμορφώνουν την ποιότητα του οφείλονται τόσο σε φυσικούς παράγοντες και συγκεκριμένα στο οικοσύστημα της περιοχής παράγωγής του - όσο και σε τεχνικούς παράγοντες - και ειδικότερα στην τεχνολογία παρασκευής που εφαρμόζεται από τα οινοποιεία της περιοχής αυτής - οι συνθήκες παραγωγής κάθε οίνου με ονομασία προέλευσης θεσπίζονται στην χώρα μας, όπως και σε πολλές άλλες χώρες, με το ίδιο νομοθετικό κείμενο με το οποίο αναγνωρίζεται το τοπωνύμιο της περιοχής ως ονομασία προέλευσης. Έτσι ένας οίνος που έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένος με το τοπωνύμιο - μιας περιοχής προέρχεται από αμπελουργική ζώνη νομοθετικά οριοθετημένη, παράγεται από μια ή περισσότερες εκλεκτές ποικιλίες οινάμπελου - πάντοτε τις ίδιες και απόλυτα προσαρμοσμένες στις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής - παρασκευάζεται με βάση την παραδοσιακή οινολογική τεχνική της περιοχής, προσαρμοσμένη στις απαιτήσεις της σύγχρονης τεχνολογίας, και ωριμάζει ή και παλιώνει κάτω από συνθήκες που βοηθάνε την ανάπτυξη εκείνων των συστατικών που διαμορφώνουν την ποιότητα των χαρακτήρων του. Οι ελληνικοί οίνοι με ονομασία προέλευσης προέρχονται από αμπελουργικές περιοχές με υψηλό ποιοτικό δυναμικό γι' αυτό και χαρακτηρίζονται - σύμφωνα με τη νομοθεσία της ΕΟΚ - VQPRD, από τα αρχικά των γαλλικών λέξεων που σημαίνουν: Οίνος Ποιότητας Παραγόμενος σε Καθορισμένη Περιοχή.

Κάθε "ονομασία προέλευσης" ανταποκρίνεται σε ένα συγκεκριμένο τύπο οίνου (ερυθρός, λευκός, ξηρός, γλυκός, αφρώδης κ.λ.π.), ο οποίος έχει ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, από τους οποίους ο καταναλωτής

αναγνωρίζει την προέλευσή του. Γιατί στη διεθνή αγορά ο μνημένος καταναλωτής που εκφράζει την επιθυμία του για ένα κρασί με συγκεκριμένη ονομασία προέλευσης εκδηλώνει την προτίμησή του για ένα προϊόν προικισμένο με όλους τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που συνθέτουν την ποιότητα των οίνων που κατάγονται απ' αυτή την περιοχή.

Όμως οι χαρακτήρες του κρασιού μιας ορισμένης "ονομασίας προέλευσης" δεν είναι κάθε χρόνο απόλυτα οι ίδιοι, μπορεί να παρουσιάζουν ποιοτικές παραλλαγές από χρονιά σε χρονιά ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες που επικράτησαν κυρίως κατά την περίοδο ωρίμανσης των σταφυλιών και διεξαγωγής του τρυγητού. Έτσι ορισμένες χρονιές η ποιότητα των κρασιών φθάνει στο απόγειο της, ενώ άλλες χρονιές μπορεί να βρεθεί πιο κάτω από τη μέση ποιότητα. Παρόλες αυτές τις ποιοτικές διακυμάνσεις, ο οίνος με ονομασία προέλευσης διατηρεί πάντοτε τις ιδιαιτερότητες που οφείλονται στην καταγωγή του τις οποίες αναζητάει ο καταναλωτής που έχει προτίμηση για τα κρασιά μιας συγκεκριμένης ονομασίας προέλευσης.

Το τοπωνύμιο που έχει αναγνωριστεί ως "ονομασία προέλευσης" είναι ένδειξη κοινόχρηστη και χρησιμοποιείται απ' όλα τα τοπωνύμια που βρίσκονται μέσα στην οριοθετημένη περιοχή και παράγουν κρασιά σύμφωνα με τις νομοθετικές διατάξεις. Όμως οι συνθήκες που επικρατούν σε κάθε οινοποιείο διαφοροποιούν την ποιότητα των οίνων. Έτσι, ποιοτικές παραλλαγές παρουσιάζουν τα κρασιά μιας ονομασίας προέλευσης ακόμη και όταν είναι της ίδιας χρονιάς. Γι' αυτό όταν ο μνημένος καταναλωτής παραγγέλνει το κρασί που θέλει να πιεί αυτός και η παρέα του, προσδιορίζει την προτίμησή του με ένα δίδυμο: την ονομασία και την επωνυμία του φορέα.

Οι ελληνικοί οίνοι με ονομασία προέλευσης που έρχονται στην αγορά εμφιαλωμένοι φέρουν πάνω στο πώμα μια ταινία τοποθετημένη κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να σχιστεί όταν ανοιχτεί η φιάλη. Στην ταινία αυτή είναι γραμμένα δύο κεφαλαία γράμματα που αντιστοιχούν σε κάθε ονομασία προέλευσης (π.χ. ΠΖ για την ονομασία προέλευσης Πεζιά). Ακολουθεί ένας ψηφίος αριθμός που αντιστοιχεί στο χρόνο εμφιάλωσης του κρασιού και ο άξοντας αριθμός της ταινίας. Οι ταινίες αυτές εκδίδονται από το Υπουργείο Γεωργίας με βάση τα βιβλία αποθήκης κάθε οινοποιείας και αποτελούν για τον καταναλωτή εγγύηση της γνησιότητας και όχι της ποιότητας του κρασιού. Επομένως, όταν ο καταναλωτής ζητάει ένα ελληνικό οίνο με ονομασία προέλευσης πρέπει να απαιτεί η φιάλη που αγοράζει ή που ανοίγεται για λογαριασμό του, να φέρει ανέπαφη αυτή την ταινία έλέγχου. Μόνο τότε θα είναι βέβαιος ότι το κρασί που πίνει προέρχεται από την περιοχή που διάλεξε.

Παρόλο που στις μέρες μας η Γαλλία είναι αναμφισβήτητα η χώρα που προώθησε τη νομοθετική προστασία των οίνων με ονομασία προέλευσης, η εμπορία οίνων με γεωγραφικές ενδείξεις καταγωγής και ιδιαίτερα ποιοτικά γνωρίσματα ανάγεται στην αρχαιότητα, όπως μαρτυρούν οι γραπτές πηγές

και τα αρχαιολογικά ευρήματα.

Πράγματι, τα γλυκά και μαλακά κρασιά της Θήρας και της Κρήτης, οι λεπτότεροι οίνοι της Κύπρου και της Ρόδου, οι φαρμακευτικοί οίνοι της Πισιδίας, οι μελισσόχρωμοι και γλυκείς οίνοι της Φρυγίας, ο χαριέστατος με παλαίωση Κερκυραϊκός, ο υπνωτικός Θάσιος, ο Κνίδιος αίματος γεννητικός, οι ευώδεις οίνοι της Λέσβου, ο ονομαστός Αριούστος της Χίου, ο Ισμαρικός οίνος της Θράκης που μέθυσε τον Πολύφημο, καθώς και μια ολόκληρη σειρά από οίνους που αναφέρονται στα κείμενα των ποιητών και των συγγραφέων της εποχής εκείνης με τα γεωγραφικά ονόματα προέλευσης τους, φέρνανε στις πιο μακρινές χώρες του τότε γνωστού κόσμου, το χρώμα, το άρωμα, την τέχνη και τη δόξα της οινικής Ελλάδας, τριάντα περίπου αιώνες πριν η ΕΟΚ αναγνωρίσει και προστατέψει τους ναιρίδι.

Συγχέζοντας την παλιά αυτή παράδοση που διακόπηκε στα χρόνια των εθνικών συμφορών.

- οι μοσχάτοι γλυκείς οίνοι της Σάμου, των Πατρών, της Λήμνου της Κεφαλληνίας και της Ρόδου με το χρώμα του τοπάζιου,

- οι αφρώδεις οίνοι Ζίτσα και Μαντινεία που σπινθίριζαν στα ποτήρια μας

- οι λευκοί οίνοι Ρόδος, Ρόμπολα Κεφαλληνίας, Κάνεζα, Αγχίαλος, Πεζά, Πάτρα και πλαγιές του Μελίτωνα με τη δροσερή φρουτώδη γεύση,

- τα γλυκά κρασιά Μαυροδάφνη, Πατρών και Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας με το πλούσιο πακέτο και τη μακρά επίγευση,

- ο λευκός οίνος της Ξαντορίνης με τον πολυδυναμικό χαρακτήρα του και την χαρακτηριστική ανθοσμία,

- Τα ραμπίνια Νάουσα, Νεμέα, Πάρος, Αρχάνες, Πεζά, Γουμένισσα, Ραμάνη και Πλαγιές του Μελίτωνα, που αναπτύσσουν παλιώνοντας σε δρύινα βαρέλια την ιδιαιτερότητα των ποιοτικών χαρακτήρων τους.

- τα κρασιά Σητεία και Δαφνιές με το χρώμα της φλούδας κρεμμυδιού,

- ο οίνος Αμύνταιο με το χρώμα του ματιού της πέρδικας και χαρακτηριστικό άρωμα, διεκδικούν επάξια τη θέση τους στις ξένες αγορές ως τυπικά προϊόντα αμπελουργικών "νησίδων" με ιδιαίτερα γνωρίσματα και νομοθετημένες "ονομασίες προέλευσης".

Πάνω στην ετικέττα των κρασιών αυτών, αμέσως κάτω ή πάνω από το τοπωνύμιο, αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη:

- ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη, εάν τα κρασιά είναι γλυκά, οπότε έχουν μπλε ταινία ελέγχου,

- ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας όταν τα κρασιά ανήκαν σε άλλους τύπους και φέρουν ερυθρή ταινία ελέγχου.

Επιτραπέζιοι οίνοι

Τα κρασιά που έρχονται στην αγορά με το τοπωνύμιο της περιοχής προελεύσεώς τους αντιπροσωπεύουν περίπου το 12% της ελληνικής οινοπαραγωγής. Όλα τα άλλα κρασιά – με εξαίρεση τα γλυκά και τα αφρώδη – αποτελούν τη μεγάλη κατηγορία των “επιτραπέζιων οίνων”.

Πολλά από τα κρασιά αυτά που παράγονται τόσο από ιδιωτικούς όσο και από συνεταιριστικούς φορείς, κυκλοφορούν εμφιαλωμένα με εμπορικά ονόματα και γενικά εμπορικά σήματα. Στην παραγωγή των επιτραπέζιων οίνων μεγάλο ρόλο παίζει η τέχνη του οινοποιού που κατορθώνει αναμιγνύοντας κρασιά από διάφορες ποικιλίες αμπέλου – είτε αυτά προέρχονται από την ίδια περιοχή, είτε από διαφορετικές – να διαμορφώσει ένα ή περισσότερους τύπους κρασιών σύμφωνα με τις προτιμήσεις της αγοράς για την οποία προορίζονται. Γιατί είναι γνωστό ότι διαφορετικούς τύπους κρασιών απορροφάει η γερμανική αγορά και διαφορετικούς η γαλλική άλλους τύπους ερυθρών οίνων πίνουν οι Μακεδόνες και άλλους οι Κρητικοί.

Αντίθετα λοιπόν προς τους οίνους με ονομασία προέλευσης που πρέπει να είναι πάντοτε πιστοί στο νομοθετημένο πρότυπο, ο επιτραπέζιος οίνος μπορεί και πρέπει να προσαρμόζεται στις προτιμήσεις της κατανάλωσης που διαφέρουν από τόπο σε τόπο και μεταβάλλονται στο χρόνο, καθώς εξελίσσονται οι συνθήκες ζωής και διατροφής των ανθρώπων.

Γι' αυτό οι οίνοι με ονομασία προέλευσης είναι “τυπικοί”, δηλαδή αντιπροσωπευτικοί των συνθηκών της περιοχής παραγωγής τους, ενώ οι επιτραπέζιοι οίνοι πρέπει να είναι “τυποποιημένοι”, δηλαδή να μένει ο καθένας τους πιστός στον τύπο του οίνου που κυκλοφορεί κάτω από ένα συγκεκριμένο εμπορικό όνομα.

Στην περίπτωση των επιτραπέζιων οίνων, η τυποποίηση δεν είναι εύκολη υπόθεση. Είναι λιγότερο ή περισσότερο επιτυχημένη, ανάλογα με τις επιδόσεις και το ταλέντο του επαγγελματία δοκιμαστή κρασιών ο οποίος πρέπει να είναι σε θέση να αναπαράγει – χαρμανιάζοντας διάφορα κρασιά – ένα οίνο με τους ίδιους πάντοτε οργανοληπτικούς χαρακτήρες. Διαφορετικά, ο καταναλωτής βρίσκει στις φιάλες που κυκλοφορούν με την ίδια εμπορική επωνυμία, κρασί του ίδιου μεν τύπου, αλλά με διαφορετικούς χαρακτήρες.

Οι μεγάλες φίρμες, που εμπορεύονται κρασιά, λικέρ, ούισκυ, μπράντυ, τσιγάρα, αρώματα τυριά και άλλα προϊόντα αναζητούν δοκιμαστές ειδικευμένους ο καθένας στο είδος του, και πλήρως ακριβά την τέχνη τους να χαρμανιάζουν με επιτυχία και να δημιουργούν προϊόντα αρεστά στην κατανάλωση και πιστά στον εαυτό τους.

Γι' αυτό, ενώ στους οίνους της κατηγορίας των ονομασιών προέλευσης, ο καταναλωτής διαλέγει πρώτα με βάση τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του οίνου και μετά προσδιορίζει το φορέα που παράγει το κρασί της προτίμησής του στην περίπτωση των επιτραπέζιων οίνων, ο καταναλωτής

εμπιστεύεται αποκλειστικά και μόνο το φορέα διαλέγοντας από τα προϊόντα που εμπορεύεται εκείνο που πιο πολύ ανταποκρίνεται στις προτιμήσεις του.

Έτσι, οι επιτραπέζιοι οίνοι που λέγονται επίσης "οίνοι μάρκας", αναπτύσσονται παράλληλα προς τους οίνους με ονομασία προέλευσης και πλουτίζουν τη διονυσιακή παλέτα με χρώματα και γεύσεις που εκτιμάει ιδιαίτερα μια πελατεία πιστή σε ορισμένες εμπορικές φίρμες οι οποίες αποτελούν για τον καταναλωτή εγγύηση σταθερής ποιότητας.

Εδώ δεν είναι πια εγγυητής η ταινία του κράτους, όπως στην περίπτωση των οίνων με ονομασία προέλευσης, αλλά η συνέπεια του ίδιου του φορέα, την οποία επιβραβεύει η κατανάλωση.

Στις ετικέτες των οίνων της κατηγορίας αυτής πρέπει να γράφεται ευδιάκριτα η ένδειξη "επιτραπέζιος οίνος". Η ίδια αυτή ένδειξη μπορεί να γράφεται επίσης γαλλικά ή αγγλικά ή και σε άλλη επίσημη γλώσσα της ΕΟΚ. Η αναγραφή της ένδειξης αυτής αποτελεί απόδειξη της συνέπειας του φορέα και μέτρο του βαθμού σεβασμού του προς τον καταναλωτή, ο οποίος δικαιούτε να γνωρίζει πιας κατηγορίας προϊόν αγοράζει.

Γιατί αντίθετα με τους κανόνες του παιχνιδιού που διέπουν την αγορά των οίνων με ονομασία προέλευσης ο καταναλωτής είναι κυρίαρχος στην αγορά των επιτραπέζιων οίνων αφού οι προτιμήσεις του διαμορφώνουν τους τύπους που επικρατούν σ' αυτή. Έτσι ο οινοποιός επιτραπέζιων οίνων οφείλει να κατευθύνει την τέχνη του στους δρόμους που τον οδηγεί το μάρκετινγκ, έπειτα από μια σωστή μελέτη των αγορών, στις οποίες θέλει να τοποθετήσει.

Ρετσίνα: μια ονομασία κατά παράδοση...

Η ρετσίνα είναι ένα κρασί αποκλειστικά ελληνικό. Καμμία άλλη χώρα της ΕΟΚ δεν έχει το δικαίωμα να παράγει αυτό τον τύπο "επιτραπέζιου" κρασιού και καμία τρίτη χώρα δεν μπορεί να εισάγει στις κοινοτικές αγορές κρασί με την επωνυμία "ρετσίνα".

Το προνόμιο αυτό δόθηκε στην Ελλάδα με τη συμφωνία προσχώρησης στην ΕΟΚ και αναγνώριση από μέρους της Κοινότητας, ότι η ρετσίνα είναι ένας παραδοσιακός ελληνικός τύπος κρασιού. Γί αυτό ακριβώς, στην ετικέτα των κρασιών αυτού του τύπου, κάτω ακριβώς από την ένδειξη ρετσίνα, γράφεται μια άλλη ένδειξη: Ονομασία κατά παράδοση. Η ρετσίνα είναι συνήθως λευκή ή ροζέ. Κόκκινη ρετσίνα σπάνια πια έρχεται στην αγορά. Το κρασί αυτό παράγεται με την ίδια ακριβώς τεχνολογία όπως όλα τα λευκά και ροζέ κρασιά. Μόνον ότι ο οινοποιός προσθέτει στο γλεύκος λίγα κομμάτια από ρητίνη πεύκης, στην οποία και οφείλει η ρετσίνα τους ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες της. Παρόλο που η ρετσίνα παράγεται πια σε όλα σχεδόν τα αμπελουργικά διαμερίσματα της χώρας από διάφορες ποικιλίες αμπέλου, δύο ποικιλίες θεωρούνται οι πιο κατάλληλες για την παρασκευή ρετσίνας με παραδοσιακούς χαρακτήρες: Το Σαββατιανό και ο Ροδίτης.

Ακόμη και η ποιότητα της ρητίνης πεύκης διαφέρει από περιοχή σε περιοχή.

Πρέπει, επίσης να σημειωθεί, ότι ακόμη και σήμερα, έπειτα από τόσους αιώνες η ρετσίνα παράγεται κατεξοχή στις περιοχές εκείνες που έπαιζαν ένα πρωτεύοντα ιστορικό ρόλο στους αρχαίους χρόνους: στην Αττική τη Βοιωτία, την Πελοπόννησο την Εύβοια και την Κρήτη, αμπελουργικές περιοχές όπου δέσποζαν οι ποικιλίες Σαββατιανό και Ροδίτης. Γί αυτό ακριβώς ο νομοθέτης έδωσε το δικαίωμα στις ρετσίνες που παράγονται στις περιοχές αυτές να έρχονται στην αγορά εμφιαλωμένες με το γεωγραφικό όνομα της περιοχής τους. Αναγνωρίζοντας ^{ότι} κατ' αυτό τον τρόπο η ρετσίνα είναι παραδοσιακό προϊόν αυτών των περιοχών.

Η ρετσίνα είναι ένα αμφιλεγόμενο κρασί: ανάμεσα στους Έλληνες καταναλωτές έχει τους πιστούς θαυμαστές της αλλά δε λείπουν κι εκείνοι που την κατηγορούν ότι επηρέασε το γούστο του Έλληνα καταναλωτή και στάθηκε εμπόδιο στην έγκαιρη ανάπτυξη άλλων τύπων οίνων με πιο εκλεπτισμένους χαρακτήρες.

Αυτή η παρατήρηση χωρίς να στερείται αληθείας είναι εξωπραγματική γιατί δεν υπολογίζεται η κατάσταση που επικρατούσε πριν το 1960 στους ελληνικούς αμπελώνες στα βαρέλια της χωρικής οινοποίησης και στο μεγαλύτερο μέρος των ελληνικών οινοποιείων.

Εάν δεν υπήρχε η ρετσίνα δεν είναι υπερβολή να πούμε ότι δεν θα είχαν περιωθεί παρά μόνον κάτι λίγοι αμπελώνες σε νησιωτικές κυρίως περιοχές.

Στα τελευταία είκοσι χρόνια, όλα προχωρούν παράλληλα: η αναδιάρθρωση των ποικιλιών αμπέλου, η ανάπτυξη των αμπελώνων νησίδων που είναι πρόσφορες για παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, ο εκσυγχρονισμός των οινοποιείων, η διάδοση του εμφυαλωμένου κρασιού η νομοθετική προστασία του καταναλωτή από παραπλανητικές ενδείξεις στην ετικέτα. Ο παραγωγικός κόσμος έχει επιδοθεί σε μια προσπάθεια να κερδηθεί ο χρόνος που χάθηκε για παραγωγή κρασιών υψηλής ποιότητας, έτσι που να συνδεθεί το νήμα της Ελλάδας των κρασιών που κάποτε κόπηκε από λόγους ανωτέρας βίας. Στα πλαίσια αυτής της προσπάθειας δεν παραγνωρίζεται η ρετσίνα, το κρασί του λαού μας, που έρχεται από τα βάθη της ιστορίας μας και γοητεύει πολλούς ξένους, κυρίως ανάμεσα στους νέους που έρχονται από χώρες μη παραγωγικές, καθώς δεν έχουν φορμαρισμένα γούστα βρίσκουν σ' αυτό τον τύπο ελληνικού κρασιού μια μεσογειακή μοναδικότητα, ένα χαρακτήρα καλόγνωμο, απλό, δροσερό σαν το λαό που έρχεται να γνωρίσουν, σαν τη φύση που έρχονται να απολαύσουν στα ελληνικά νησιά, με τον καυτό ήλιο και τα δροσερά μελτέμια.

Η ρετσίνα είναι γι' αυτούς ένα πρελούδιο για μια βραδιά ελληνική με τους δικούς της παραδοσιακούς μεζέδες, σε τραπέζια στρωμένα μόλις δύο βήματα απ' εκεί που σκάει το κύμα, ή και σε μικρά ταβερνάκια αδελφωμένη με το συρτάκι.

Ένα ποτήρι απ' αυτό το ιδιότυπο κρασί - το τόσο ελληνικό - πιωμένο στις μακρινές τους πατρίδες ζώντανεύει τις αναμνήσεις.

ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ ΔΕΝ ΚΙΝΔΥΝΕΥΟΥΝ ΑΠΟ ΤΑ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΑ

Τα ελληνικά κρασιά δεν έχουν να φοβηθούν απολύτως τίποτα από τα εισαγόμενα, τα οποία δεν αντιπροσωπεύουν στην ελληνική αγορά ποσοστό μεγαλύτερο του 1%.

Όσον αφορά τις συνήθειες του καταναλωτή, παρατηρούμε μια στροφή προς το ποιοτικό κρασί, με κάποια μείωση της ποιότητας. Σε επίπεδο εταιριών μετά τις πρόσφατες ανασκατατάξεις στην αγορά το 1996 αναμένεται δύσκολο, καθώς η κρίση που υπάρχει στην κατανάλωση κρασιού τα τελευταία 4-5 χρόνια θα συνεχιστεί. Στα πλαίσια αυτά οι μεγάλες και μεσαίες οινοποιητικές εταιρίες, καθώς και συνεταιρισμοί θα πρέπει να αντιμετωπίσουν την οικονομική στενότητα αλλά και τον αθέμιτο ανταγωνισμό. Παράλληλα αυτές οι μονάδες θα πρέπει να υλοποιήσουν σημαντικά επενδυτικά προγράμματα ώστε να εκσυγχρονιστούν τεχνολογικά και να αποκτήσουν τη δυνατότητα παραγωγής ποιοτικού κρασιού.

Η εκτίμηση ότι το 1996 θα κινηθεί σε χαμηλά επίπεδα οφείλεται αφ' ενός στη γενικότερη οικονομική κρίση και αφ' εταίρου στη συνεχή αύξηση της κατανάλωσης των υπολοίπων οινοπνευματωδών ποτών.

Τα εισαγόμενα

Τα ελληνικά κρασιά δεν έχουν να φοβηθούν απολύτως τίποτα από τα εισαγόμενα, τα οποία δεν αντιπροσωπεύουν στην ελληνική αγορά ποσοστό μεγαλύτερο του 1%. Όμως οι ελληνικές εταιρίες θα πρέπει να ενημερώσουν τον Έλληνα καταναλωτή για την ποιοτική υπεροχή των ελληνικών κρασιών δεδομένου ότι παρατηρείται το αξύμορο σχήμα, στο εξωτερικό τα ελληνικά κρασιά να χαίρουν μεγάλης εκτίμησης, και στην Ελλάδα να συζητάμε για εισαγόμενα.

Αρα το πρόβλημα εστιάζεται κυρίως στη δημιουργία της σωστής εικόνας για το ελληνικό κρασί και στην ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού. Τα ελληνικά κρασιά που εξάγονται φέτος παρουσιάζουν αύξηση σε σχέση με πέρσι της τάξης του 28% ενώ αναμένεται περαιτέρω αύξηση.

Οι επιπτώσεις της ενιαίας αγοράς στην ελληνική οινοποιητική βιομηχανία είναι ότι οι μεγάλοι θα γίνουν μεγαλύτεροι και οι μικροί για να επιβιώσουν θα πρέπει να συγχωνευτούν, να αναπτύξουν συνεργασίες και τελικά να προσαρμοστούν στις συνθήκες της Ενιαίας Αγοράς και των "ανοικτών συνόρων".

Τα υπέρ και τα κατά του ελληνικού κρασιού.

Το κυριότερο πλεονέκτημα του ελληνικού κρασιού είναι ο ελληνικός αμπελώνας, ο οποίος παρ' ότι αντιπροσωπεύει ποσοτικά ποσοστό μικρότερο

του 3% παγκοσμίως, εντούτοις οι εδαφολογικές και κλιματολογικές συνθήκες προσφέρονται για την καλλιέργεια των πιο εκλεκτών ποικιλιών σταφυλιών. Τα σοβαρότερα μειονεκτήματα του κρασιού μας είναι η "ρετσινιά" της ρετσίνας που έχουμε, η έλλειψη οικολογικής πολιτικής από το κράτος και τις εταιρίες καθώς και η έλλειψη σύγχρονων μεθόδων προσβολής και προώθησης. Βέβαια, σήμερα η εικόνα του ελληνικού κρασιού έχει βελτιωθεί, και η παρουσία μας στις διεθνείς εκθέσεις είναι ιδιαίτερα επιτυχής.

2.8 ΠΑΡΑ ΤΗΝ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΚΡΙΣΗ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ... ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ: ΕΞΩ ΠΑΜΕ ΚΑΛΑ ...

- Τα αίτια δυσπραγίας της οινοποιίας μας και οι τρόποι αντιμετώπισέως
- εξουδετερώσεως τους στην εγχώρια αγορά.
- Τα εξαγωγικά επιτεύγματα και οι προοπτικές τους
- Ανακατατάξεις και νέες τάξεις μεταξύ των επιχειρήσεων.

Φαινόμενα παροδικά, αλλά και βαθύτερες κοινωνικοοικονομικές εξελίξεις διαμόρφωσαν φέτος ένα έτος "κρίσης" για την ελληνική οινοβιομηχανία. Ένα έτος με μειωμένες πωλήσεις και κέρδη με ανακατατάξεις στην αγορά αλλά ίσως και με κάποια σημάδια ελπίδας στον ορίζοντα: Όπως κάθε κρίση, αν σωστά ερμηνευθεί μπορεί να οδηγήσει σε ανάληψη θετικών πρωτοβουλιών που όχι μόνο θα ξεπεράσουν στο ξεπέρασμα της, αλλά και θά 'θεταν υγιέστερες βάσεις ανάπτυξης.

Στην οινοβιομηχανία το πρώτο βήμα, η συνειδητοποίηση των αιτιών της κρίσης έχει γίνει. Όπως δηλώνουν εκπρόσωποι εταιρειών του κλάδου στην έρευνα της "Βιομηχανικής Επιθεωρήσεως" τα παροδικά φαινόμενα, όπως οι εισοδηματικοί περιορισμοί και η μείωση του τουρισμού εν μέρει μόνο ευθύνονται για τη φετινή δυσπραγία. Η μεγαλύτερη πηγή προβληματισμών και ανησυχίας για όλους είναι οι αλλαγές στις συνήθειες και τις προτιμήσεις των καταναλωτών. Στις αλλαγές αυτές καλείται να αντιδράσει τώρα ο κλάδος, έτσι ώστε όχι μόνο να περιορίσει τις ζημιές που υπέστη αλλά και να επωφεληθεί απ' αυτές. Ενδεικτικό του ουσιαστικού προβληματισμού, που διακατέχει το σύνολο των επιχειρήσεων, είναι το γεγονός ότι για πρώτη φορά ανέθεσαν με το συλλογικό τους όργανο, τον Σύνδεσμο Ελληνικών Βιομηχανικών Οίνων και Ποτών (ΣΕΒΟΠ) στην εταιρία MRC την πραγματοποίηση ποιοτικής έρευνας για το ελληνικό κρασί. Μιας έρευνας που επιβεβαίωσε την κρίση στην ελληνική οινοβιομηχανία, προσδιόρισε τα αίτια της και εμμέσως διατύπωσε ορισμένες προτάσεις για το ξεπέρασμα της.

Έτσι όλες οι βιομηχανίες θα πρέπει τώρα να δώσουν τη δική τους απάντηση σε φαινόμενα όπως το ότι:

Οι νέοι κάτω των 30 ετών έχουν στην πλειοψηφία τους πάρει διαζύγιο από το κρασί, προτιμώντας τις μπύρες και τα άλλα αλκοολούχα ποτά. Το χύμα κρασί χάνει έδαφος σε όφελος του εμφιαλωμένου και η ρετσίνα σε όφελος του αρετσινωτού. Η τιμή ενός μπουκαλιού κρασιού θεωρείται πολύ υψηλή στο εστιατόριο και άλλα κέντρα. Το φθινό ή μεσαίο κρασί αντιμετωπίζει πολύ σοβαρότερα προβλήματα από τα μικρά επώνυμα και ακριβά κρασιά που βεβαίως απευθύνονται σε μια ειδική κατηγορία καταναλωτών. Το εισαγόμενο κρασί γίνεται ολοένα απειλητικότερο λόγω της ανταγωνιστικής του τιμής, αλλά και της εμπιστοσύνης με την οποία περιβάλλει το ελληνικό κοινό τους παραγωγούς του, σε σύγκριση με τους Έλληνες.

Στην γενική κάμψη των πωλήσεων του κρασιού που οι εκτιμήσεις την τοποθετούν φέτος μεταξύ 6%-12% μια ερμηνεία, που θα περιοριζόταν στους εξωγενείς παράγοντες θα ήταν οπωσδήποτε κοντόφθαλμη. Ένα μικρό, έστω ποσοστό αυτής της πτώσης και σίγουρα το πιο κρίσιμο. Ένα αποτέλεσμα παραγόντων που αργά αλλά σταθερά οδηγούν στην απομάκρυνση των καταναλωτών από ένα ποτό συνδεδεμένο επί αιώνες με την ελληνική ζωή.

Ο προβληματισμός ωστόσο στο ξεκίνημα της φετεινής οινοπαραγωγικής χρονιάς δεν προέρχεται μόνο από τα αρνητικά αποτελέσματα στην ελληνική αγορά. Στον αντίποδα βρίσκεται η επιτυχημένη κατά γενική ομολογία πορεία του ελληνικού κρασιού στις αγορές του εξωτερικού. Οι πόρτες που έμεναν επί χρόνια κλειστές αρχίζουν σιγά σιγά να ανοίγουν, καθώς οι Έλληνες παραγωγοί προσπαθούν να ανταποκριθούν στα μηνύματα που δίνει η αγορά της Ευρώπης, αλλά και της Αμερικής. Κάτι που έρχεται προς επικύρωση του συμπεράσματος ότι θετικά αποτελέσματα φέρνει μόνο η ευελιξία και η δυνατότητα προσαρμογής στις απαιτήσεις της αγοράς. Η κατανάλωση του κρασιού τα τελευταία χρόνια είναι στόσιμη προς πτωτική. Και οφείλεται σε μια διαφοροποίηση στις συνήθειες του καταναλωτού που πρέπει να μας βάλει σε σκέψη. Η κατάσταση βεβαίως είναι ακόμα ρευστή. Για παράδειγμα υπάρχει μια αύξηση της κατανάλωσης στα μικρά και ακριβά κρασιά αλλά κι αυτή έχει το όριο της που βρίσκεται μάλιστα πολύ κοντά. Μεγάλα περιθώρια έχει η μέση κατηγορία, αλλά εκεί πρέπει να δώσουμε άλλη διέξοδο. Η έρευνα που πραγματοποιήθηκε για λογαριασμό του ΣΕΒΟΠ έδειξε ότι υπάρχει πλήρης έλλειψη γνώσης του καταναλωτή. Αν αρχίσουμε μια πολυετή προσπάθεια θα μπορούσαμε να βελτιώσουμε την κατάσταση. Μεταξύ άλλων προβλέπεται για το μέλλον ότι:

- * Τα μικρά κρασιά πολυτελείας θα σταθεροποιηθούν σ' ένα επίπεδο πωλήσεων.

- * Θα αυξηθεί η κατανάλωση των δίλιτρων που είναι όπως λέγεται η αντίδραση στο fast food.

- * Στα συνηθισμένα μπουκάλια του 0,75 λίτρου η απάντηση θα δοθεί με τα κρασιά ονομασίας προελεύσεως, που μπορούν να ωθήσουν προς τα πάνω τη συνολική κατανάλωση.

Όσον αφορά τις εξαγωγές η πορεία του ελληνικού κρασιού είναι ανοδική. Κατ' αρχήν ο πόλεμος των τιμών μόνο ζημιά μας κάνει, και δεύτερον πρέπει να διαλύσουμε την εντύπωση ότι ελληνικό κρασί είναι μόνο η ρετσίνα, αν και η ρετσίνα είναι ένα καλό ελληνικό προϊόν. Υπάρχουν και άλλα πολύ καλά ελληνικά κρασιά.

Το ελληνικό κρασί σε αριθμούς.

- * Οι αμπελώνες στην Ελλάδα καλύπτουν έκταση 205.000 εκταρίων. Από

αυτά στα 113.000 εκτάρια καλλιεργούνται σταφύλια που προορίζονται για οινοποίηση στα 20.000 για επιτραπέζια και στα 72.000 για σταφίδα.

* Οι εξαγωγές ελληνικών κρασιών το 1994 ανήλθαν σε 91,6 εκατ. κιλά αξίας 10,2 δισεκ. δρχ. έναντι 113,2 εκατ. κιλών αξίας 9,9 δισεκ. δρχ. Οι εξαγωγές κρασιών στην Ελλάδα ήταν το 1994 7,4 εκατ. κιλά αξίας 2,1 δισεκ. δρχ. έναντι 4,5 εκατ. κιλών αξίας 1,2 δισεκ. δρχ.

* Μεταξύ των διαφόρων τύπων εμφιαλωμένου κρασιού ποσοστό 44%-46% της κατανάλωσης αντιπροσωπεύει το λευκό με ανοδικές τάσεις. Ακολουθεί η ρετσίνα με ποσοστά 27%-28% και πολύ κοντά βρίσκονται το κόκκινο με 14%-16% και το ροζέ με 12% - 14%. Ειδικά στην Αθήνα η εικόνα είναι εντελώς διαφορετική αφού πάνω από το 50% της κατανάλωσης συγκεντρώνεται στο λευκό με τελευταία τη ρετσίνα ενώ στη Θεσσαλονίκη η ρετσίνα προηγείται με ποσοστό της τάξης του 50%.

* Οι προτιμήσεις του κοινού μεταξύ και των άλλων ποτών διαφοροποιούνται έντονα ανάλογα με την ηλικία. Η μεγαλύτερη κατανάλωση γίνεται βασικά στην ηλικία μεταξύ των 25-35 χρονών αν και ποτά όπως η βότκα το τζιν και το ουίσκυ έχουν ακόμη υψηλότερη θέση στην κατανάλωση αυτής της ηλικίας. Στις ηλικίες από 18-25 ο βασιλιάς είναι η βότκα, ενώ ακολουθεί το τζιν και το μπακάρντι. Το ουίσκυ έπεται και μετά σε μεγάλη απόσταση έρχονται τα κρασιά. Στις ηλικίες τέλος μεταξύ 35 και 45 το κρασί προηγείται όλων των άλλων ποτών αλλά η κατανάλωσή του είναι μικρότερη από την αμέσως προηγούμενη κατηγορία ηλικίας. Αυτό οφείλεται στο ότι συνολικά η ομάδα αυτή πίνει λιγότερο από τους νεώτερους. Μετά το κρασί, στην ομάδα αυτή, ακολουθούν το ουίσκυ και το ούζο, το οποίο δεν "συγκινεί" τις μικρότερες ηλικίες.

* Από πλευράς συχνότητας κατανάλωσης η μπύρα προηγείται και είναι άλλωστε το ποτό με φίλους σε όλες τις ηλικίες. Ακολουθεί το ουίσκυ και στη συνέχεια το κρασί.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

(σε τόννους)

ΕΠΙΤΡΑΠΕΖΙΑ			ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΒΛΕΥΣΕΩΣ				
			ΑΝΩΤΕΡΑΣ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ				
ΕΤΟΣ	ΛΕΥΚΑ	ΚΟΚΚΙΝΑ	ΛΕΥΚΑ	ΚΟΚΚΙΝΑ	ΛΟΙΠΑ	ΧΩΡΙΚΗ ΟΙΝΟΙ	ΣΥΝΟΛΟ
1994	192.600	99.300	15.800	20.300	4.700	10.0000	432.700
1995	182.400	91.700	13.100	19.600	3.100	139.000	448.900

Τι επισημαίνει η ποιοτική έρευνα για το ελληνικό κρασί

Στην έρευνα που πραγματοποίησε η "MRC" ΕΠΕ για το λογαριασμό του ΣΕΒΟΠ περιγράφεται η στάση που έχει διαμορφώσει ο σύγχρονος Έλληνας απέναντι στο κρασί που προτείνεται, σε γενικές γραμμές η στρατηγική που αρέσει να αναπτύξουν οι εταιρίες.

Μερικά ενδεικτικά απροσπάσματα από τα αποτελέσματα της έρευνας είναι τα εξής:

- * Το κρασί δεν ευνοείται από τους σύγχρονους ρυθμούς ζωής.

Το γρήγορο φαγητό συνοδεύεται συνήθως από μπύρα και η διασκέδαση στα μπαράκια από "σκληρά" ποτά.

Το κρασί συνδέεται με μια επισήμότητα, με καθιστική στάση. Σημαίνει "επικοινωνία" και "δέσμευση", αφού κατατάσσεται στα πιο "ελληνικά ποτά".

- * Στην περιοχή της Αθήνας, εξαιρετικά διαδεδομένη είναι η κατανάλωση λευκού κρασιού, το κόκκινο θεωρείται βαρύ και ανδρικό και το ροζέ αρέσει στις γυναίκες. Η μέση προτίμηση πάντως είναι για το λευκό ξηρό, αρετσίνωτο γλυκόπιστο κρασί.

- * Η τιμή του εμφιαλωμένου κρασιού αρχίζει να θεωρείται απαγορευτική και φτάνει να είναι ενοχλητική στα εστιατόρια κ.α. Η "MRC" επισημαίνει ότι πρέπει να υπάρξει παρέμβαση γιατί η αλόγιστη τιμή μπορεί να έχει μοιραία αποτελέσματα. Εδώ τα "μέτρια" κρασιά οφείλαν να κρατηθούν σε προσιτές τιμές.

Προτείνεται επίσης να κυκλοφορήσουν ευρύτερα μικρότερα μπουκάλια για κάθε μάρκα, ώστε να καλύπτονται οι ανάγκες ενός μόνο καταναλωτή.

- * Ο Έλληνας καταναλωτής πιστεύει ότι η χώρα του παράγει καλό κρασί, αλλά έχει εμπιστοσύνη στην προσοχή που δείχνουν οι ξένοι στη διαδικασία καλλιέργειας συγκομιδής και παραγωγής κρασιού όσο και στην υπευθυνότητα των ξένων βιομηχάνων. Οι Έλληνες παραγωγοί - κατά την έρευνα - πρέπει να ανησυχήσουν για την ελεύθερη είσοδο των ξένων κρασιών, γιατί μπορεί να κυριαρχήσει το στοιχείο της επίδειξης που έχει το ξένο κρασί, καθώς στους καταναλωτές δεν έχουν εμπεδωθεί σαφώς ποιοτικά κριτήρια.

- * Η κατανάλωση έχει στραφεί από το εμφιαλωμένο κρασί στο χύμα και από τη ρετσίνα στο αρετσίνωτο. Της μόδας έχουν γίνει τα μικρά επώνυμα κρασιά ενώ από την άλλη μεριά η μπύρα συνδιάζεται με ορισμένες αλλαγές στον τρόπο ζωής και στοιχίζει λιγότερό. Ορισμένοι έχουν στραφεί στην παραγωγή δικού τους κρασιού.

- * Το κοινό παραπονείται για τη λίγη διαφήμιση του κρασιού και την ανεπαρκή ενημέρωση γύρω απ' αυτό.

Θέλει να μάθει για το πως παράγεται, πως μεταφέρεται και φυλάγεται πως και με τι πίνεται με τι συνδυάζεται. Υποστηρίζει την προβολή με θεσμούς, όπως οι εβδομάδες κρασιού στα σούπερ μάρκετ, αλλά όχι με την περίφημη

γιορτή του κρασιού στο Δαφνί που την θεωρεί υποτημιτική. Κατά την έρευνα ο επικείμενος σφοδρός ανταγωνισμός από τα εισαγόμενα κρασιά επιβάλλει την αντεπίθεση των ελληνικών εταιριών με πληροφορίες για τη "γνησιότητα" του εμφιαλωμένου κρασιού και τους πολλούς τύπους που διακινούνται καθώς και την "απόσυρση" των "φτηνιάρικων" εμφιαλώσεως που μόνο κακό κάνουν στην εικόνα του ελληνικού κρασιού.

2.9 ΣΤΙΣ ΠΡΟΣΠΑΘΕΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΤΟΥ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥ

Ολες ανεξαιρέτως οιευρωπαϊκές αγορές παρουσιάζουν σημαντικές δυσκολίες, στην τοποθέτηση των νέων προϊόντων τους.

Οι δυσκολίες αυτές οφείλονται:

- * Στο σκληρό ανταγωνισμό των εξαγωγικών φορέων.
- * Στη μεγάλη διαπραγματευτική δύναμη.
- * Στην ανεπαρκή οργάνωση των καταναλωτικών αγορών.

Για τα οινικά προϊόντα η Κοινότητα παρέχει οικονομικές ενισχύσεις για την εξαγωγή τους σε τρίτους χώρες κι εφαρμόζει ειδικό σύστημα στήριξης των τιμών στην παραγωγή.

Ετσι επιδοτείται:

* Η ιδιωτική αποθεματοποίηση των κρασιών όταν οι τιμές τους για μια χρονική περίοδο πέφτουν σε πολύ χαμηλό επίπεδο.

* Η μεταφορά κρασιών από περιοχή σε περιοχή, όταν προβλέπεται πρόβλημα εναποθήκευσης της νέας παραγωγής. Επίσης λαμβάνει ειδικά μέτρα για τη στήριξη του εισοδήματος του παραγωγού όπως η προαιρετική απόσταση με επιδότηση όταν οι τιμές των κρασιών στην παραγωγή διαμορφώνονται ή διαφαίνεται κίνδυνος ότι θα διαμορφωθούν σε χαμηλά επίπεδα κατά τη διάρκεια του οινικού έτους.

Ακόμα, καθορίζει για τα εισαγόμενα από τρίτες χώρες κρασιά, ειδικές τιμές και θεσπίζει ειδικές με αυτά επιβαρύνσεις και κείμες εισαγωγής όπως οι δασμοί οι ποσοστώσεις, οι τιμές αναγωγής και άλλες. Ετσι για τα κρασιά των τρίτων χωρών διαμορφώνονται τιμές σε υψηλά επίπεδα που δυσχερύνουν ή και καθιστούν σχεδόν αδύνατη τη διάθεση τους στις αγορές της ΕΟΚ. Απαγορεύει την ανάμιξη των κρασιών που παράγονται στις χώρες της Κοινότητας με κρασιά τρίτων χωρών, κι επιδοτεί τη βελτίωση εγκαταστάσεων επεξεργασίας κι εμπορίας των οινικών προϊόντων.

Οι ελληνικές εξαγωγές είναι σχετικά σημαντικές.

Ανέρχονται σε 1,1 εκ. εκατόλιτρα που αντιπροσωπεύουν το 22% περίπου της οινικής μας παραγωγής. Το 47% μόνο των εξαγωγών μας, κατευθύνονται προς την Κοινότητα που αντιπροσωπεύει το 9% των συνολικών κοινοτικών εισαγωγών κρασιού.

Παρά όλα αυτά συνεχίζει να παρουσιάζεται έντονο το πρόβλημα της διάθεσης της παραγωγής αφού οι εξαγωγές δεν καλύπτουν παρά ένα μόνο μέρος των πλεονασμάτων κρασιού της χώρας. Το μεγαλύτερο μέρος των ελληνικών εξαγωγών αφορά γλεύκη και βιομηχανικά κρασιά κι όχι κρασιά ποιότητας.

Στις ευρωπαϊκές αγορές οι ελληνικές εξαγωγές προσκρούουν στην ύπαρξη μιας περιορισμένης ακόμα ποσόστωσης που ισχύει στο σύστημα αδειών εισαγωγής κρασιών στην Ελβετία. Τα τελευταία χρόνια παρατηρήθηκε βελτίωση των απευθείας εξαγωγών προς τη Γερμανία που είχαν υποκατασταθεί σημαντικά από τις εξαγωγές μέσω Βελγίου. Διατηρήται ακόμα στασιμότητα των εξαγωγών εμφιαλωμένων κρασιών τόσο προς τις ΗΠΑ όσο και προς τον Καναδά, χώρες που αντιπροσωπεύουν το 12% περίπου

της αξίας των εξαγομένων προς την ΕΟΚ οινικών προϊόντων, ενώ οι ποσότητες που εξάγονται προς τις 2 αυτές χώρες είναι μόνο το 3,5% της εξαγόμενης προς την ΕΟΚ συνολικής ποσότητας. Ένα από τα κύρια προβλήματα των εξαγωγών των ελληνικών κρασιών, είναι η μεγάλη υπόστασή των κέντρων παραγωγής από τα μεγάλα καταναλωτικά κέντρα αλλά κι ο τρόπος διακίνησης τους. Τελευταία, η ποιότητα των εξαγόμενων κρασιών είναι ικανοποιητική και η σταθερότητα τους δεν δημιουργεί προβλήματα. Οι κυριότερες αιτίες της μικρής μας εξαγωγικής επίδοσης:

- * Καμία οργανωμένη προσπάθεια και συλλογική προβολή
- * Εντονος ανταγωνισμός μεταξύ ελληνικών εταιριών
- * Ελλειψη ειδικού οργανισμού που θα αναλάβει υπεύθυνα την προώθηση των ελληνικών κρασιών και θα περιορίσει την δράση διαφόρων κομπιναδόρων.

Ετήσια κατανάλωση Λίτρων οίνου κατά κεφαλήν (1990-1995)

Γαλλία	82
Ιταλία	75
Ισπανία	47
Ελλάδα	38
Βέλγιο	26
Γερμανία	28

Εμφιαλωμένο κρασί (σε χιλ. λτ. κυβ.).

	94	95	95/94
Ελληνικά κρασιά	8500	7.815	-8%
	720	750	+4%
	9220	8565	-7%

Εσωτερική κατανάλωση

Η βελτίωση της ποιότητας και παρασκευή τυποποιημένων κρασιών κοινής καταναλώσεως, θα οδηγήσουν στην αύξηση και της εσωτερικής καταναλώσεως η οποία στον τόπο μας είναι μικρή σε σχέση με τις άλλες αμπελουργικές χώρες.

Ακόμα και στην Αργεντινή που δεν είναι από παράδοση αμπελουργική χώρα η κατανάλωση του κρασιού κατ' άτομο κυμαίνεται γύρω στα 55 κιλά το χρόνο ενώ οι Έλληνες πίνουν μόνο 41 κιλά το άτομο το χρόνο.

Τα φθηνά κρασιά δεν είναι λύση.

Κάτω από τις σημερινές συνθήκες δεν υπάρχουν μεγάλα περιθώρια αυξήσεως των εξαγωγών μας αφ' ενός μεν γιατί οι αγορές συνεχώς περιορίζονται κι αφ' εταίρου λόγω του μεγάλου συναγωνισμού των αμπελουργικών χωρών μεγάλης παραγωγής όπως η Γαλλία η Ιταλία, η Ισπανία.

Από συγκεκριμένους κύκλους υποστηρίζεται η ανάγκη για την παραγωγή φτηνών

κρασιών που θα μπορούσαν να συναγωνισθούν από πλευράς κόστους το οινεμπόριο των άλλων αμπελουργικών χωρών. Αλλά το Ινστιτούτο Οίνου και μία ειδική συσταθείσα επιτροπή του υπουργείου Γεωργίας καθώς και μια επιτροπή του Γενικού Χημείου του Κράτους θεωρούν την δημιουργία φτηνών κρασιών σαν τη μεγαλύτερη δυσφήμιση και καταστροφή του οινεμπορίου μας. Μια λύση για την κατανάλωση των περισευμάτων μας θα ήταν η παραγωγή εκλεκτών αποσταγμάτων. Παράλληλα θα πρέπει να δημιουργήσουμε συγχρονισμένα οινοποιεία για να φτιάξουμε εκλεκτά τυποποιημένα κρασιά.

Τόν απαιτητικό και συνειδητό Έλληνα καταναλωτή του σήμερα που ακολουθεί τα διεθνή πρότυπα και διαφοροποιεί τον τρόπο κατανάλωσης του κρασιού μπορούμε να τον κερδίσουμε μόνο με την ποιότητα.

Ετσι όσοι βασίζονται στις εμπειρικές τους πρακτικές σ' αυτόν τον τομέα κι όχι στα αθέμιτα μέσα του παρελθόντος θα μπορέσουν να δημιουργήσουν στέρεες δουλειές, ώστε να είναι σε θέση να επιβιώσουν στην Ενωμένη Ευρώπη.

Να ληφθούν μέτρα

Λόγω των συνθηκών που επικρατούν σε μας από πλευράς οργανώσεως της οινοπαραγωγής, μένα ορισμένα κρασιά έχουν αναγνωρισθεί σαν υπαγόμενα στην κατηγορία των κρασιών ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως, ενώ το ποσοστό των ξερών και γλυκών κρασιών απλής ονομασίας προελεύσεως, που είμαστε σε θέση να προσφέρουμε αυτή τη στιγμή στην ξένη αγορά, είναι πολύ μικρό σε σχέση με τις δυνατότητες που παρέχει η διαμόρφωση της χώρας μας. Έτσι περισσότερο από το 95% των παρασκευαζομένων στη χώρα μας ξερών κρασιών αποτελούν κρασιά κοινής καταναλώσεως. Η παραγωγή του μεγαλύτερου μέρους των αμπελώνων, οι οποίοι είναι δυνατόν να δώσουν κρασιά της κατηγορίας των ελεγχόμενων ονομασιών προελεύσεως, ή έχει αφηθεί στην τύχη της ή τείνει να εκλείψει, ή οινοποιείται κάτω από συνθήκες παραγωγής κρασιών κοινής καταναλώσεως ή οινοποιείται ακόμα υπό πρωτόγονες συνθήκες. Μολονότι όλοι γνωρίζουν την ανάγκη τυποποιήσεως των κρασιών μας, παρ' όλ' αυτά δεν έχουν ληφθεί τα κατάλληλα μέτρα για να αντιμετωπισθεί η θλιβερή αυτή κατάσταση όπου επικρατεί ακριβώς στις περιοχές εκείνες όπου η παραγωγή μπορεί να τυποποιηθεί και να δώσει την καλύτερη ποιότητά της.

Προβολή

Είναι απαραίτητη η διείσδυση των ελληνικών κρασιών στις χώρες της ΕΟΚ γιατί διαφορετικά λόγω του συναγωνισμού όχι μόνο θα μείνουν στο μέλλον άγνωστα, αλλά θα κινδυνεύσουν να υποκατασταθούν από τα ευρωπαϊκά κρασιά, έστω και αν αυτά είναι ακριβότερα.

Πρέπει να γίνει ομαδική προβολή απ' όλους τους φορείς και με βάση το ότι η ποιότητα των ελληνικών κρασιών περιέχει κλίμακα μεγάλης ποικιλία και μεγάλης διαφοροποίησης σπουδαία πλεονεκτήματα για τον ελληνικό αμπελώνα όταν πλέον η φήμη για τα ελληνικά κρασιά θα έχει πάρει την ανοδική πορεία.

Ειδικότερα πρέπει να εκταθούν οι προσπάθειες τοποθετήσεως του ελληνικού κρασιού στη Δανία και τη Σουηδία, όπου οι αγορές τους μπορούν να κάνουν αποδεκτή την παρουσία του κρασιού μας. Η απώλεια σημαντικού εδάφους από τη Δ. Γερμανία μπορεί να εξισορροπηθεί από τη μελετημένη παρέμβαση της ελληνικής ρετσίνας. Η ενιαία συλλογική προβολή του ελληνικού κρασιού με την ενίσχυση της πολιτείας θα δημιουργήσει στα σίγουρα ευνοϊκές προοπτικές για τις ελληνικές εξαγωγές.

Η ίδρυση οργανισμού που θα επιδοτείται από το κράτος θα δώσει τη θέση που πρέπει στο ελληνικό κρασί μέσα στον κοινοτικό χώρο. Ο αποκλεισμός των διαφόρων "κομπινοδόρων" που δυσφημούν την ελληνική εξαγωγική πιστη πρέπει να είναι το κυρίαρχο μέλημα των αρμοδίων φορέων. Οι εξαγωγές

απαιτούν σοβαρότητα και εμπιστοσύνη.

Ίδρυση φορέων

Ο περιορισμός του κόστους παραγωγής, η βελτίωση της ποιότητας με παράλληλη προσφορά σε προσιτές τιμές θεωρούνται απαραίτητα στοιχεία για την επιβολή του ελληνικού κρασιού στην Ευρώπη. Η ίδρυση φορέων για την εφαρμογή της κοινής οινικής πολιτικής ο συστηματικός έλεγχος των φυτειών οινοποιείων και η λεπτομερής χημική ανάλυση των παραγόμενων αμπελοοινικών προϊόντων θα δώσει μια επιπρόσθετη συμβολή στην ανάπτυξη των εξαγωγών. Τέλος η επένδρωση τόσο των υπηρεσιών όσο και των ιδιωτικών και συνεταιριστικών επιχειρήσεων με ειδικευμένο προσωπικό θα συμβάλει αναμφισβήτητα στην καλύτερη παρουσία του ελληνικού κρασιού.

Η εμπορία είναι ένα έργο εξαιρετικά δύσκολο. Για να είναι αποτελεσματική χρειάζεται καλή και σταθερή ποιότητα για μεγάλες ποσότητες κρασιών. Χρειάζεται επίσης εντατική και σωστή διαφήμιση. Σύγχρονη εμπορία δεν μπορούν να ασκήσουν οι μικρομονάδες. Πρέπει να ενωθούν σε σχήματα συνεργασίας που θα τους εξασφαλίσουν τα μέσα για ένα τόσο δύσκολο αλλά και τόσο απαραίτητο έργο. Οι συνεταιριστικές οργανώσεις οφείλουν να συντονίσουν τον προγραμματισμό παραγωγής και εμπορίας ώστε να προσθήσουν την κατανάλωση των κρασιών στον εσωτερικό αλλά κυρίως στον εξωτερικό χώρο.

Ετσι μόνο θα προστατεύσουν αποτελεσματικά τα συμφέροντα των παραγωγών και της εθνικής οικονομίας γενικότερα μέσα στο πλαίσιο των νέων συνθηκών που έχουν δημιουργηθεί.

Η κίνηση του κρασιού στον κόσμο

Από μια έρευνα που έγινε πάνω στην αμπελουργική και οινική κατάσταση σ' όλοκληρο τον κόσμο βγαίνουν τα εξής συμπεράσματα:

α) ότι υπάρχει σοβαρή κρίση στην διάθεση των κρασιών η οποία τείνει να γενικευθεί και στα άλλα αμπελουργικά προϊόντα και υποπροϊόντα (επιτραπέζια σταφύλια, σταφίδες κ.λπ.), λόγω επεκτάσεως των φυτειών και αυξήσεως της παραγωγής.

β) Οτι οι εξαγωγές σε διεθνή κλίμακα αντιστοιχούν μόνο στο 6,25% της παγκόσμιας παραγωγής.

γ) Οτι το μεγαλύτερο μέρος των κατοίκων της γης αγνοεί τη χρήση του κρασιού.

δ) Οτι κατά την προσεχή δεκαετία θα υπάρξει σημαντική αύξηση της παραγωγής, χωρίς να φαίνονται και ανόλογες προοπτικές για την αύξηση των εξαγωγών.

Για όλους αυτούς τους λόγους το Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Κρασιού (O.I.V), που είναι ο κυριότερος Διεθνής Οργανισμός για την βελτίωση και προστασία της οινοπαραγωγής και των λοιπών αμπελουργικών προϊόντων, συνιστά στις διάφορες αμπελουργικές χώρες να λάβουν τα εξής μέτρα:

1) Βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων της αμπέλου και κυρίως του κρασιού.

2) Έλεγχος της παραγωγής και διαθέσεως των προϊόντων

3) Ρύθμιση της εμπορίας των προϊόντων της αμπέλου από διεθνή εμπορική οργάνωση.

4) Περιορισμός ή και απαγόρευση για ορισμένο χρονικό διάστημα της επεκτάσεως των αμπελοφυτειών σε χώρες όπου υπάρχουν συνεχή πλεονόσματα.

5) Διευκόλυνση του εμπορίου στο εσωτερικό και διεθνή με περιορισμό των τελωνειακών δασμών φόρων κ.λπ.

6) Ενταση της προπαγάνδας για την αύξηση της καταναλώσεως των κρασιών και των άλλων αμπελουργικών προϊόντων. Για να ανταποκριθούμε σ' όλα αυτά τα μέτρα και να πάρει η χώρα μας μια αξιολογη θέση στο διεθνές εμπόριο κρασιών θα πρέπει να κάνουμε ένα πρώτο βήμα: να ανανεώσουμε την "περί τυποποιήσεως και προστασίας" της οινοπαραγωγής μας νομοθεσία.

Το βήμα αυτό πρέπει να γίνει ακριβώς τώρα που όλα είναι τόσο ώριμα, αλλά και οι μελλοντικοί κίνδυνοι από την αναβλητικότητα μας διαφαίνονται τόσο μεγάλοι.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΚΑ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΑ ΜΕ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

3.1 Πελοπόννησος

Αμπελουργική έκταση:	60419 ha
Παραγωγή οίνων:	1525590 hl
χωρητικότητα οινοποιείων:	2587000 hl

Νεμέα: Το αίμα του Ηρακλή

Στο νομό Κορινθίας, η αμπελοκαλλιέργεια αρχίζει στο επίπεδο της θάλασσας για να φθάσει στην ενδοχώρα μέχρι 800 μ. στις οποίες καλλιεργείται η εκλεκτικότερη ερυθρή ελληνική ποικιλία: το Αγιωργίτικο που δεν καλλιεργείται σε καμία άλλη περιοχή της Ελλάδας.

Απ' αυτή την ποικιλία παράγεται ο οίνος που έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένος με την ένδειξη: ονομασία προελεύσεως Νεμέα ανωτέρας ποιότητας. Στο βαθύ κόκκινο χρώμα του χρωστάει ο Νεμέα την προσωνυμία: το αίμα του Ηρακλή. Κρασί μαύρο πλούσιο σε σώμα, αποκτάει παλιώνοντας σε δρύινα βαρέλια ένα χαρακτηριστικό εωδιαστό μπουκέτο και μια ευχάριστη γεύση.

Μαντινεία: η πέρλα της Αρκαδίας

Στην καρδιά της Πελοποννήσου, σ' ένα υψόμετρο 650 μ. οι αμπελώνες του Μοσχοφίλερου, εκλεκτής πελοποννησιακής ποικιλίας που δεν καλλιεργείται σ' άλλο αμπελουργικό διαμέρισμα της χώρας, αγκαλιάζουν τα ερείπια της αρχαίας Μαντινείας. Απ' αυτούς τους αμπελώνες παράγεται ένα λευκό ξηρό κρασί με καλή οξύτητα, ελαφρά αρωματικό με δροσερή φρουτώδη γεύση, το οποίο αποτελεί εξαιρετική πρώτη ύλη για την παραγωγή εκείνων των τύπων οίνων που σχηματίζουν στο ποτήρι ένα κομπολόι από φίνες πέρλες. Εκείνων που ο Έλληνας καταναλωτής συνηθίζει να αποκαλεί "κρασιά σαμπανιζέ".

Μαυροδάφνη Πατρών: ένα κρασί με παράδοση

Στις πλαγιές που υψώνονται στα νοτιοανατολικά πόλης των Πατρών βρίσκεται η αμπελουργική ζώνη της Μαυροδάφνης, παλιάς ντόπιας ποικιλίας, που καλλιεργείται επίσης στην αντικρινή Κεφαλονιά και σε καμιά άλλη περιοχή της Ελλάδας. Από την ποικιλία αυτή σε συνδυασμό και με μια άλλη

γηγενή ποικιλία τη μαύρη Κορινθιακή, τα οινοποιία της Πάτρας παράγουν – ακολουθώντας μια παραδοσιακή τεχνική – ένα τύπο γλυκού κρασιού που χρειάζεται να παλιώσει πολλά χρόνια σε δρύινα βαρέλια για να αναπτύξει την πληρότητα των χαρακτηρισμών του και να αποκτήσει το ιδιαίτερο άρωμα του χάρις στο οποίο ο οίνος Μαυροδάφνη πατρών διακρίνεται απ' όλους τους ερυθρούς οίνους του ίδιου τύπου που παράγονται ανά τον κόσμο από άλλες ποικιλίες αμπέλου. Έρχεται στην αγορά με την ένδειξη: ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη.

Μοσχάτος Πατρών και Μοσχάτος Ρίου Πατρών

Η ποικιλία Μοσχάτο λευκό έχει βρει στο νομό Αχαΐας και μάλιστα στην περιοχή του Ρίου εδαφοκλιματικές συνθήκες ιδιαίτερα πρόσφορες για την καλλιέργειά της. Από την ποικιλία αυτή παράγεται μια σειρά από μοσχάτους οίνους, στους οποίους το οικοσύστημα βάζει την σφραγίδα του προικίζοντας τους με ιδιαίτερους οργανοληπτικούς χαρακτήρες που οι μυημένοι καταναλωτές αναγνωρίζουν εύκολα. Αυτοί οι μοσχάτοι γλυκοί οίνοι με το χρώμα του τοπάζιου ανήκουν σ' εκείνους τους τύπους των ονομαστών επιδόρπιων οίνων, για τους οποίους η Ελλάδα φημιζότανε από την αρχαιότητα και σήμερα ακόμη η χώρα μας συνεχίζοντας την παλιά παράδοση, βασίζει ένα ανθηρό εξαγωγικό εμπόριο πάνω σ' αυτούς τους παραδοσιακούς τύπους οίνων. Οι οίνοι Μοσχάτος Πατρών και Μοσχάτος Ρίου Πατρών κυκλοφορούν εμφιαλωμένοι με την ένδειξη: ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη.

Πάτρα: γέννημα του Παναχαϊκού

Στο νομό Αχαΐας παράγονται κρασιά από μικρούς σε έκταση αμπελώνες σκαρφαλωμένους στις πλαγιές του Παναχαϊκού από 200 μ. μέχρι 450 μ. Σ' αυτή την υψομετρική λωρίδα καλλιεργείται μια ποικιλία πολύ διαδεδομένη στον ελληνικό χώρο, ο Ροδίτης, που οφείλει το όνομα της στο ελαφρότατο, ροδινό χρώμα των σταφυλιών της. Το κρασί που έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένο με την ένδειξη: ονομασία προελεύσεως Πάτρα ανωτέρας ποιότητας, προέρχεται απ' αυτό το οικοσύστημα που του χαρίζει φρεσκάδα και ισοροπία γευστικών χαρακτηρισμών.

3.2 Στερεά Ελλάδα και εύβοια

Αμπελουργική έκταση: 28849 ha

Παραγωγή οίνου: 1988790 hl

Χωρητικότητα οινοποιείων: 1926000 hl

Το αμπελουργικό διαμέρισμα της Στερεάς Ελλάδας χωρίζεται σε τρεις οινικές περιοχές: την Αττική, τη Βοιωτία και την Εύβοια, οι οποίες με βάση τον ποικιλιακό παράγοντα και τις συνθήκες οινοπορίας που επικρατούν σ' αυτές

αποτελούν ουσιαστικά μια ενότητα.

Πρόγματι, η λευκή ποικιλία Σαββατιανό είναι η μόνη που καλλιεργείται στην τεράστια - για τα ελληνικά μεγέθη αμπελουργική αυτή ζώνη. Γι' αυτό ακριβώς οι τρεις αυτές περιοχές αποτελούσαν από τις συστάσεως του ελληνικού κράτους μέχρι και σήμερα, το μεγαλύτερο κέντρο παραγωγής λευκών κρασιών και κυρίως ρετσίνας. Όμως αυτή η τεράστια αμπελουργική ζώνη δεν είναι ενιαία από εδαφοκλιματική άποψη, κι' αυτό διαφοροποιεί τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των οίνων που παράγονται από την ίδια μεν ποικιλία το Σαββατιανό, αλλά από περιοχή με ιδιαίτερο οικολογικό περιβάλλον. Αυτές τις διαφορές εκτορφώνει να προβάλλει η σύγχρονη τεχνολογία που εφαρμόζεται σε πολλά οινοποιεία τα οποία εμπορεύονται εμφιαλωμένους οίνους. Ορισμένοι μάλιστα αμπελουργοί - οινοποιοί, στην προσπάθεια να προσφέρουν στην αγορά μεγαλύτερη ποικιλία οινικών γεύσεων αξιοποίησαν αυτές τις εδαφοκλιματικές διαφορές καλλιεργώντας και άλλες ποικιλίες που είτε μόνες τους, είτε σε συνδυασμό με τη γηγενή ποικιλία, προσφέρονται για την παραγωγή μεγάλης ποικιλίας οινικών προϊόντων ποιότητας.

Ετσι άρχισε μια προσπάθεια οριοθέτησης των μικροπεριοχών αυτών ώστε στο μεγάλο αυτό αμπελουργικό διαμέρισμα να καθοριστούν διαφοροποιημένα οικοσυστήματα (έδαφος - κλίμα - ποικιλία αμπέλου) που θα επιτρέψουν να έρθουν στην αγορά οίνοι διαφορετικών τύπων και ποιοτήτων, με γεωγραφικές ενδείξεις καταγωγής.

Γιατί μέχρι σήμερα, από όλο αυτό το τόσο πολλά υποσχόμενο αμπελουργικό διαμέρισμα, στο οποίο γεννήθηκε ο Διόνυσος (Βοιωτία) και λατρεύτηκε σαν θεός της αμπέλου και του κρασιού (Αττική), δεν υπάρχει παρά μόνον ένας λευκός ξηρός οίνος που έχει το νομοθετικό δικαίωμα να κυκλοφορεί εμφιαλωμένος με τοπωνυμική ένδειξη: Ο Κάντζα. Όλοι οι άλλοι εμφιαλωμένοι οίνοι ανήκαν στην κατηγορία των "επιτραπέζιων οίνων" και κυκλοφορούν είτε από τα συνεταιριστικά είτε από τα ιδιωτικά οινοποιεία, με εμπορικές επωνυμίες.

3.3 Μακεδονία και Θράκη

Αμπελουργική έκταση: 15500 ha

Παραγωγή οίνων: 514760 hl

Χωρητικότητα οινοποιείων: 254000 hl

Νάουσα - Αμύνταιο - Γουμένισσα

αποχρώσεις του κόκκινου στη διονυσιακή παλέττα.

Ο αμπελώνας της Νάουσας, εγκατεστημένος σε περίπου 350 μ. υψόμετρο εκτείνεται σε νοτιοανατολικές πλαγιές στα αντερείσματα του Βερμίου, ηλιόλουστος και προφυλασμένος από τους βορειάδες. Σ' αυτές τις πλαγιές

ωριμάζει η πιο εκλεκτή ερυθρή ποικιλία του βόρειοελλαδικού χώρου: Το ξινόμαυρο. Ο οίνος που παράγεται είναι βαθύχρωμος πλούσιος σε "σώμα" και χρειάζεται να παλιώσει για να αποκτήσει μαλακότητα και να αναπτύξει το άρωμα του. Ο Νάουσα είναι ένας κλασικός "vin de garde" δηλαδή ένα κρασί επιδεκτικό παλαίωσης.

Η ίδια εκλεκτή ποικιλία δεσπόζει επίσης στους αμπελώνες του Αμυνταίου της πιο ηπειρωτικής ελληνικής αμπελουργικής ζώνης, η οποία εκτείνεται σ' ένα υψόμετρο 650 μ. και έχει έκθεση όχι σπάνια βορεινή. Γι' αυτό ακριβώς σ' αυτή την περιοχή το ξινόμαυρο δεν ωριμάζει καλά παρά μόνον όταν τα καλοκαίρια είναι ζεστά και χωρίς νεφώσεις. Οπως δηλαδή συμβαίνει με τις ποικιλίες που καλλιεργούνται στις αμπελουργικές περιοχές της κεντρικής και δυτικής Ευρώπης.

Ετσι, παρ' όλο που στους αμπελώνες της Νάουσας και του Αμύνταιου καλλιεργείται η ίδια ποικιλία η σύσταση και οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του Νάουσα και του Αμύνταιου παρουσιάζουν χαρακτηριστικές διαφορές, τις οποίες ο καταναλωτής μπορεί εύκολα να διαπιστώσει ώστε να διαλέξει τον τύπο του κρασιού που ανταποκρίνεται στις γευστικές προτιμήσεις του. Όσο για τους αμπελώνες της Γουμένισσας με τη λωφώδη διαμόρφωση, από τις ομορφότερες περιοχές για αμπελοκαλλιέργεια, το ξινόμαυρο συγκαλλιεργείται με μια άλλη γηγενή ποικιλία πιο πρώιμη, τη Νεγκόσκα, που έχει έντονο χρώμα και μικρότερες οξύτητες από το ξινόμαυρο, με το οποίο συνοινοποποιείται για να δώσει μια άλλη γευστική παραλλαγή: τον Γουμένισσα.

Πλαγιές του Μελίτωνα: πετυχημένος ελληνικός συνδυασμός.

Στις λοφώδεις εκτάσεις που στεφανώνουν τα λιμάνια του Πόρτο -- Καρρά εκεί όπου ο Μελίτωνας χαμηλώνει ν' αγκαλιάσει τη θάλασσα, εκτείνονται οι αμπελώνες από τους οποίους παράγονται τα λευκά και ερυθρά κρασιά με ονομασία προέλευσης πλαγιές του Μελίτωνα ανωτέρας ποιότητας. Σ' αυτούς τους αμπελώνες με βορεινή κυρίως έκθεση έχουν καλλιεργηθεί εκλεκτές λευκές ελληνικές ποικιλίες, από άλλες περιοχές της Ελλάδας, καθώς και γαλλικές ποικιλίες, κυρίως ερυθρές. Ετσι γεννήθηκε ο ερυθρός οίνος από συνδυασμό κρασιών της πιο παλιάς ελληνικής ποικιλίας - της Λημνίας που αναφέρεται από τον ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗ - με κρασιά από τις γαλλικές ποικιλίες Cabernet Sauvignon α Cabernet Franc. Ένα κρασί ερυθρό βαθύχρωμο με βελούδινη γεμάτη γεύση θαυμάσιο μπουκέτο και επιγευση μεγάλης διάρκειας.

Είναι το αποτέλεσμα του επιτυχημένου αυτού ελληνογαλλικού συνδυασμού. Για το λευκό οίνο που χαρακτηρίζεται από ανθοσμία και ευχάριστη δροσερή αρωματική γεύση, συνοινοποιοούνται κυρίως τρεις λευκές ελληνικές ποικιλίες: Ο Ροδίτης, ποικιλία πολύ διαδεδομένη στον ελληνικό χώρο, το Αθήρι, κύρια ποικιλία της Ρόδου και το Ασύρτικο, εκλεκτή ποικιλία της Σαντορίνης. Από τις ίδιες αυτές ποικιλίες και τους ίδιους συνδυασμούς παράγεται ο λευκός

και ο ερυθρός οίνος που έρχεται στην αγορά με την ένδειξη: Τοπικός οίνος που έρχεται στην αγορά με την ένδειξη: Τοπικός οίνος Αγιορείτικος γιατί οι αμπελώνες παραγωγής του είχαν εγκατασταθεί σε μοναστηριακές εκτάσεις του Αγίου Ορους.

3.4 Ηπειρος

Αμπελουργική έκταση	:	1022 ha
Παραγωγή οίνου	:	30620 hl
Χωρητικότητα οινοποιείων	:	20000 hl

Ζίτσα: το κρασί που σπινθιρίζει

Ο Ζίτσα, από τη λευκή γηγενή ποικιλία Ντεμπίνα που καλλιεργείται στις λοφώδεις εκτάσεις έξι κοινοτήτων στα βορειοδυτικά της πόλης των Ιωαννίνων με κέντρο την κοινότητα της Ζίτσας, παράγεται σε δύο τύπους:

- Ένα ξηρό λευκό οίνο ελαφρό, δροσερό με φρουτώδη γεύση, γερμανικού τύπου και

- Ένα φυσικό αφρώδη που κυκλοφορεί ως ξηρός και ως ημίγλυκος.

Ο αμπελώνας της Ζίτσας είναι ένας απ' εκείνους τους σπάνιους αμπελότοπους της Ελλάδας που προσφέρονται για την παραγωγή κρασιών "σαμπανιζέ" κρασιών που "σπινθιρίζουν".

Μετσόβο: ο πιο ορεινός ελληνικός αμπελώνας.

Το κατώγι του Μετσόβου είναι ένας ερυθρός βαθύχρωμος οίνος γαλλικού τύπου, πλούσιος σε σώμα, μαλακός, με το χαρακτηριστικό μπουκέτο που αναπτύσσουν παλιώνοντας σε δρύινα βαρέλια οι οίνοι από τη γαλλική ποικιλία Cabernet Sauvignon όταν αυτή καλλιεργείται σε κατάλληλο οικολογικό περιβάλλον, όπως συμβαίνει σε ένα υψόμετρο 800 μ. και όπου έχει βρει το βαθύ έδαφος τις βροχές και το δροσερό κλίμα που απαιτεί αυτή η ποικιλία για να δώσει κρασιά με φινέτσα και χαρακτήρα.

3.5 Τα Ιόνια νησιά

Αμπελουργική έκταση	:	8716 ha
Παραγωγή οίνου	:	215840 hl
Χωρητικότητα οινοποιείων	:	210500 hl

Η Ζάκυνθος, η Κεφαλονιά, η Λευκάδα και η Κέρκυρα αποτελούν μαζί με τα μικρότερα ελληνικά νησιά του Ιονίου πελάγους, το αμπελουργικό διαμέρισμα των Ιονίων νησιών.

Η έκταση τους ανέρχεται σε περίπου 2307 τετραγωνικά χλμ., αλλά οι πεδινές εκτάσεις δεν υπερβαίνουν τα 345 τετραγωνικά χλμ., και βρίσκονται κυρίως στη Ζάκυνθο και στην Κέρκυρα. Η Κεφαλονιά και η Λευκάδα είναι κατεξοχήν ορεινές. Τα νησιά αυτά παρόλο που έχουν ορισμένα κοινά χαρακτηριστικά

(π.χ. εύκρατο κλίμα και υψηλές βροχοπτώσεις) διαφοροποιούνται τόσο από πλευράς ανάγλυφου και δομής του εδάφους, όσο και από πλευράς ποικιλιακού παράγοντα. Οι διαφορές αυτές σε συνδυασμό και με τον ιδιαίτερο προσανατολισμό της οικονομίας τους είχαν ως συνέπεια τη διαφοροποίηση τόσο των τύπων οίνων που παράγει κάθε νησί, όσο και της εμπορικής δραστηριότητας των τοπικών φορέων παραγωγής. Έτσι η Ζάκυνθος, η Λευκάδα και η Κέρκυρα παράγουν "επιτραπέζιους οίνους" από τους οποίους ο πιο γνωστός είναι αυτός που κυκλοφορεί με την παραδοσιακή ζακυνθινή ονομασία Βερντέα, ενώ η Κεφαλονιά παράγει κυρίως οίνους της κατηγορίας των "ονομασιών προέλευσης" Εξ' άλλου στα τρία από τα τέσσερα αυτά νησιά, το μεγαλύτερο μέρος των κρασιών παράγεται από ιδιωτικά ή συνεταιριστικά οινοποιεία, ενώ η οινοπαραγωγή της Κέρκυρας κινείται ακόμα στα πλαίσια της χωρικής οινοποίησης. Από πλευράς τύπων οίνων, ο καταναλωτής θα βρει στην τοπική αλλά και στην αθηναϊκή αγορά, δύο τύπους κρασιών με το όνομα Βερντέα:

- Ένα παραδοσιακό τύπο κρασιού που έχει ωριμάσει και παλιώσει σε βαρέλια. Είναι υψηλόβαθμος με ωραίο κεχριμπαρένιο χρώμα και γευστικούς χαρακτήρες ράνσιο.

Είναι ένα κρασί κλάσεως που προσφέρεται είτε πριν από το φαγητό, είτε ως επιδόρπιο.

- Ένα σύγχρονο τύπο λευκού ξηρού οίνου που πίνεται μαζί με το φαγητό. Και οι δύο αυτοί τύποι προέρχονται από μια πληθώρα λευκών κυρίως ποικιλιών, οι οποίες επικρατούν στους αμπελώνες του "Φιόρε του Λεβάντε".

Αντίθετα, στη Λευκάδα επικρατεί μια μόνο ερυθρή ποικιλία: Το Βερτζαμί, που καλλιεργείται σε πετρόχτιστες πεζούλες οι οποίες καθώς είναι σκαρφαλωμένες στις απότομες πλαγιές μέχρι ένα υψόμετρο 800 μ. σχηματίζουν ένα εντυπωσιακό τείχος που προκαλεί το σεβασμό για τον κόπο του Λευκαδίτη αμπελουργού, ο οποίος εγκατέστησε τους αμπελώνες του πάνω στην πέτρα, κουβαλώντας το λιγοστό χώμα και ποτίζοντας τα πολύτιμα φυτά με τον ιδρώτα του. Από αυτούς τους αμπελώνες καταγότανε το περιζήτητο άλλοτε βαφικό κρασί που ερχότανε στις ξένες αγορές με την επωνυμία Santa Mauca. Η Κεφαλονιά αποτελεί προέκταση της Πελοποννήσου και ειδικότερα του νομού Αχαΐας, με τον οποίο προσομοιάζει τόσο από πλευράς εδαφοκλιματικής, όσο και από πλευράς ποικιλιών αμπέλου, και τύπων οίνων. Πράγματι ο Μοσχάτος Κεφαλληνίας και ο Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας είναι δύο γλυκά κρασιά με "ονομασία προέλευσης" του ίδιου τύπου με τα αντίστοιχα της Πάτρας. Παράγονται εξ' άλλου από τις ίδιες ποικιλίες αμπέλου που είναι κοινές στις δύο περιοχές. Όμως στο ημιορεινό όγκο της Κεφαλονιάς εκτείνεται ο αμπελώνας της Ρομπάλας, λευκής εκλεκτής ποικιλίας ριζωμένης στο φτωχό χώμα του νησιού. Απ' αυτό το οικοσύστημα παράγεται ένα λευκό κρασί υψηλής ποιότητας που έρχεται στην αγορά εμφιαλωμένο με την

ονομασία προέλευσης: Ρομπόλα Κεφαλληνίας.

3.6 Θεσσαλία

Αμπελουργική έκταση	:	8696 ha
Παραγωγή οίνου	:	423910 hl
Χωριτικότητα οινοποιείων	:	270000 hl

Η αμπελουργική Θεσσαλία με περίπου 41.000 στρέμματα καλλιεργούμενα με οινάμπελους και 45550 στρέμματα με ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών περιλαμβάνει ουσιαστικά τέσσερις οινικές περιοχές από τις οποίες η μία ο Τύρναβος, είναι προσανατολισμένη κυρίως στην καλλιέργεια επιτραπέζιων σταφυλιών. Είναι η περιοχή όπου δεσπόζει το Μοσχάτο Αμβούργου. Η περιοχή της Καρδίτσας, παρόλο που είναι και αυτή προσανατολισμένη στην καλλιέργεια επιτραπέζιων σταφυλιών διαθέτει 9400 στρέμματα φυτεμένα με οινάμπελους από τις οποίες ξεχωρίζουν δύο γηγενείς ποικιλίες: Το Μάυρο Μεσενικόλα και η λευκή ποικιλία Μπατίκι, από τις οποίες παράγονται αντίστοιχα ερυθρά και λευκά κρασιά που κυκλοφορούν εμφιαλωμένα κυρίως στις τοπικές αγορές με εμπορικές επωνυμίες. Η τρίτη περιοχή βρίσκεται στο μυχό του Παγασητικού κόλπου. Πρόκειται για τους αμπελώνες της Νέας Αγχιάλου που έχει μια προνομιακή θέση για την διάθεση εμφιαλωμένων κρασιών, αφού δεν απέχει παρά μόνο λίγα χλμ., από το βόλο κέντρο της μεγάλης τουριστικής περιοχής του Παλίου. Στους αμπελώνες αυτούς καλλιεργείται η ερυθρή ποικιλία Σηκιώτης η λευκή ποικιλία Σαββατιανό και κυρίως η ποικιλία Ροδίτης με το ελαφρό ρόδινο χρώμα. Από αυτές τις δύο τελευταίες ποικιλίες παράγεται ο λευκός οίνος με ονομασία προελεύσεως Αγχιάλος, ανωτέρας ποιότητας. Σ' ένα από τα ωραιότερα τοπία της Ελλάδας απλώνεται ο αμπελώνας της Ραμάνης, όπου καλλιεργούνται τρεις ερυθρές ποικιλίες: Το Ξινόμαυρο, εκλεκτή ποικιλία του βρειοελλαδικού χώρου, το Κρασάτο και το Σταυρωτό. Από οινοποίηση αυτών των τριών ποικιλιών γεννιέται ο ερυθρός οίνος με ονομασία προελεύσεως Ραψάνη ανωτέρας ποιότητας, που παλιώνοντας σε δρύινα βαρέλια αποκτάει ένα ωραίο κόκκινο χρώμα με απόχρωση κεραμιδιά, κι ένα διακριτικό μπουκέτο.

3.7 Τα ελληνικά νησιά του Αιγαίου

Αμπελουργική έκταση	:	4103 ha
Παραγωγή οίνου	:	130500 hl
Χωριτικότητα οινοποιείων	:	242500 hl

Η Σάμος, η Λήμνος, η Λέσβος και η Χίος αποτελούν το αμπελουργικό διαμέρισμα των νησιών του Αιγαίου Πελάγους. Από αυτά τα νησιά, η Σάμος με 23.000 στρέμματα οινάμπελων, είναι το κύριο οινοπαραγωγικό κέντρο.

Ακολουθεί η Λήμνος με 7.300 στρέμματα. Η αμπελουργική Χίος ονομαστή από την Ομηρική εποχή για τα κρασιά της, δεν υπάρχει πια. Καταστράφηκε το 1822 ξανάνθισε μεν, αλλά ο Αριούσιος της Χίου δεν ξαναγέμισε τα ποτήρια μας. Εμεινε, όπως και οι επίσης ονομαστοί οίνοι Λεσβιος και Θάσιος, με "ονομασία προελεύσεως" πολύτιμη μαρτυρία πως ο καταναλωτής γνώριζε από την αρχαιότητα να εκτιμάει τα εκλεκτά κρασιά που έφθαναν στο τραπέζι του με εγγυημένη την προέλευσή τους και ήταν έτοιμος να ανταμείψει την ποιότητα που ικανοποιούσε τις γευστικές απαλαύσεις του. Πράγματι όπως είναι εξακριβωμένο από ιστορικές πηγές, ο Χίος, ο Λέσβιος και ο Θάσιος ήταν οι τρεις πιο ακριβοπληρωμένοι οίνοι του IV π.χ. αιώνα. Στις μέρες μας, τα μοσχάτα γλυκά κρασιά της Σάμου και της Λήμνου συνεχίζουν την αιγαιοπελαγίτικη οινική παράδοση και έρχονται στις διεθνείς αγορές με τα ονόματα των νησιών παραγωγής τους.

Σάμος

Ένα ελληνικό όνομα στις διεθνείς οιναγορές

Ακόμη και στις πιο μακρινές χώρες, όσοι αγαπούν το κρασί γνώριζαν ένα τουλάχιστον όνομα από την αμπελουργική Ελλάδα: Τη Σάμο, εκεί όπου γεννιέται ο Σάμος. Το νησί φαίνεται πως οφείλει το όνομά του στη φοινικική ρίζα "σαμά" που υποδηλώνει το ύψος.

Πράγματι, η Σάμος είναι ορεινή με ελάχιστες πεδινές εκτάσεις τα δέ δύο κύρια βουνά της, ο Αμπελος και ο Κέρκης, στεφανωμένα με πλούσια δάση, υψώνουν τις κορφές του στα 1160 μ. και 1570 μ. αντίστοιχα. Οι αμπελώνες είναι εγκατεστημένοι σε πλαγιές μέχρι και τα 800 μ. υψόμετρο, διαμορφωμένες πολλές φορές σε αναβαθμίδες και πεζούλες τόσο μικρού πλάτους που δεν χωράνε παρά μία ή δύο σειρές. Ο γραφικός αυτός αμπελώνας σχηματίζει στο βόρειο μέρος του νησιού πολλά χιλιόμετρα από αμπελουργικές "κερκίδες", οι οποίες εκτείνονται κατά μήκος της παραλίας που ενώνει το Καρλόβασι, με το Μαλαγάρι, τις θέσεις όπου βρίσκονται τα συνεταιριστικά οινοποιεία στα οποία παρουσιάζεται αυτό το φημισμένο νέκταρ που όμοιό του δεν παράγεται σε καμία άλλη περιοχή - ξένη ή ελληνική - ακόμη και εάν σ' αυτή καλλιεργείται η ίδια ποικιλία: το Μοσχάτο λευκό. Γιατί η ποιότητά των κρασιών της Σάμου οφείλεται όχι μόνο στο οικολογικό περιβάλλον του νησιού, το οποίο είναι ιδιαίτερα πρόσφορο για την καλλιέργεια της εκλεκτής αυτής ποικιλίας αμπέλου αλλά και στη τεχνική παρασκευή των διαφόρων τύπων οίνων που έρχονται στις διεθνείς αγορές με την τοπωνυμική ένδειξη Σάμας. Τεχνική που υπαγορεύεται από σεβασμό στην παράδοση χωρίς να αγνοούνται οι σύγχρονες τεχνολογικές κατακτήσεις.

Σ' αυτή την ευτυχή συγκυρία φυσικών παραγόντων και ανθρώπινης γνώσης οφείλει ο Σάμος την τιμητική θέση που έχει στη χρυσή λίστα των μεγάλων γλυκών κρασιών του κόσμου.

Μοσχάτος Λήμνου: με το χρώμα του παλιού χρυσού.

Η Λήμνος, που βρίσκεται στα μέσα περίπου της απόστασης που χωρίζει το Αθως από τα Δαρδανέλλα δεν είναι ορεινή όπως η Σάμος και ούτε είναι σκεπασμένη με πλούσια δασική βλάστηση όπως εκείνη. Λίγα χαμηλά βουνά που δεν περνάνε τα 450 μ. υψόμετρο και πλατείες καλλιεργημένες πεδινές εκτάσεις συνθέτουν το τοπίο αυτού του ηφαιστιογενούς νησιού που ήταν φημισμένο για τα κρασιά από τα μυθικά χρόνια του Τρωϊκού πολέμου. Στην ανατολική μεριά του νησιού καλλιεργείται ακόμη και σήμερα η Λημνία, ερυθρή ποικιλία που αναφέρει ο ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΗΣ και η οποία σώθηκε μέχρι τις μέρες μας με το όνομα Λημνιά. Από την ποικιλία αυτή παράγεται ένας ερυθρός οίνος παραδοσιακού τύπου με τις αποχρώσεις της ηφαιστειακής λάβας. Όμως η σύγχρονη Λήμνος είναι ονομαστή κυρίως για τα κρασιά που παράγονται από την ποικιλία Μοσχάτο Αλεξανδρείας η οποία οινοποιείται προς ένα λευκό ξηρό κρασί, δροσερό, προικισμένο με ένα ελαφρό μοσχάτο άρωμα, κυρίως όμως προς παρασκευή ενός γλυκού μοσχάτου οίνου με το χρώμα του παλιού χρυσού που έρχεται στις ξένες αγορές φέρνοντας έως εκεί το άρωμα, τη γεύση και τη φήμη του αγαιοπελαγίτικου αμπελώνα.

3.8 Οι Κυκλάδες

Αμπελουργική έκταση	:	5028 ha
Παραγωγή οίνου	:	120800 hl
Χωριτικότητα οινοποιείων	:	120000 hl

Το αμπέλι καλλιεργείται σ' όλες σχεδόν τις Κυκλάδες διαμορφωμένο σε χαμηλά σχήματα όπως επιβάλλεται από τα ισχυρά μελτέμια που σαρώνουν τα νησιά αυτά. Ειδικότερα στη Θήρα, όπου η μέση ταχύτητα των ανέμων είναι πολύ υψηλή, το κάθε πρέμνο διαμορφωνότανε παλιότερα κατά τέτοιο τρόπο ώστε οι κλιματίδες και τα φύλλα να σχηματίζουν ένα φυσικό καλάθι, στο εσωτερικό του οποίου ο αμπελουργός συγκέντρωνε τα τσαμπιά των σταφυλιών, για προστασία. Ακόμη και σήμερα σώζονται μερικά τέτοια καλάθια στους αμπελώνες του νησιού αποτελούν σπάνια δείγματα μιας παραδοσιακής τεχνικής - αναμφίβολα πανάκριβης για την εποχή μας - που όμως πρέπει να σωθούν δείγματα της στα πλαίσια των προσπαθειών διάσωσης της πολιτιστικής μας κληρονομιάς.

Πάρος

Η Πάρος έχει δώσει το όνομά της σ' ένα κόκκινο κρασί που παράγεται από δύο ποικιλίες του παριανού αμπελώνα: την ερυθρή Μανδηλαρία και τη λευκή Μονενμβασιά. Από οινοποίηση των σταφυλιών της πρώτης με γλεύκος της δεύτερης παράγεται ο Πάρος, ερυθρός βαθύχρωμος οίνος πλούσιος σε

σώμα, ο οποίος εξελίσσεται παλιώνοντας σε δρύινα βαρέλια, σ' ένα κρασί με βελούδινη γεύση ανεπτυγμένο μπουκέτο και ευχάριστη επίγευση.

Σαντορίνη

Το κρασί της ηφαιστειακής λάβας.

Με το όνομα Σαντορίνη είναι επίσημα γνωστό το σύμπλεγμα τριών ηφαιστειογενών νησιών: της Θήρας της Θηρασιάς και του Ασπρονησιού που σχηματίζουν στεφάνι γύρω από μια βαθιά λεκάνη σε σχήμα λέβητα, η οποία σκεπάζεται από τη θάλασσα και ονομάζεται στη διεθνή γεωγραφική και γεωλογική επιστήμη "Καλδέρα".

Όμως για τον πολύ κόσμο, η Σαντορίνη είναι το νησί της Αγίας Ειρήνης. Μ' αυτό το όνομα αναφέρεται – ήδη από τον 12ο αιώνα – το μεγαλύτερο από τα τρία νησιά της Καλδέρας: η δωρική Θήρα, η Καλλίστη όπως ονομαζότανε σ' ακόμη παλιότερα χρόνια. Από τις τρεις αυτές επωνυμίες, ο νομοθέτης αναγνώρισε ως "ονομασία προέλευσης" του τοπικού οίνου που παράγεται από τους αμπελώνες αυτού του νησιού, το τοπωνύμιο των νεωτέρων χρόνων. Έτσι γεννήθηκε στην αγορά ο οίνος Σαντορίνη. Ο οίνος αυτός παράγεται από ένα οικοσύστημα μοναδικό στον κόσμο το οποίο οφείλει την ιδιαιτερότητά του κυρίως στο έδαφος του νησιού που έχει σχηματιστεί από αλληπάλληλες ηφαιστειακές εκρήξεις και αποτελείται μέχρι μεγάλο βάθος από σκουριά, τέφρα, ελαφρόπετρα και λάβα. Το πορώδες αυτό έδαφος αποροφάει και συγκρατεί την υγρασία την οποία αποδίδει τις νυχτερινές ώρες. Αυτή η υψηλή ατμοσφαιρική υγρασία ανακουφίζει τη νύχτα τα φυτά που υποφέρουν κυρίως κάτω από τον καυτό καλοκαιρινό ήλιο, από την έλλειψη εδαφικού νερού. Τέλος τα μελτέμια – πολύ ισχυρά τον Αύγουστο και το Σεπτέμβριο – δεν αφήνουν την υγρασία να "καθίσει" στα φύλλα και στα σταφύλια. Το οικοσύστημα συμπληρώνεται από τον ποικιλιακό παράγοντα. Πρόκειται για το Ασύρτικο, την πιο εκπληκτική λευκή ποικιλία του Μεσογειακού αμπελώνα που τα πρέμνα της ριζωμένα σ' αυτό το φιλόργυρο έδαφος δίνουν λιγοστό καρπό. Όμως είναι γνωστό ότι το καλό κρασί παράγεται από "φτωχούς" αμπελώνες. Η ποικιλία αυτή ανήκει σ' εκείνες τις σπάνιες πολυδυναμικές ποικιλίες, από τις οποίες μπορούν να παραχθούν πολλοί τύποι οίνων, όλοι εξαιρετικής ποιότητας. Έτσι δίπλα στον παραδοσιακό τύπο υψηλόβαθμου οίνου με χρώμα κεχριμπαριού και γευστικούς χαρακτήρες ράντσιο που είναι γνωστός με το όνομα νυχτέρι, παράγεται ένας οίνος γερμανικού τύπου, δροσερός με πλούσια φρουτώδη γεύση, ο οποίος χαρακτηρίζεται από μια ανθοσμία σπάνια για οίνο από μεσογειακούς αμπελώνες.

Από την ίδια αυτή ποικιλία σε συνδυασμό και με μια άλλη αιγαιοπελαγίτικη ποικιλία, το λευκό Αηδάνι παράγεται ο "λιαστός" οίνος παραδοσιακός τύπος γλυκού οίνου απ' αυτούς που ο νησιώτης αμπελουργός παρασκεύαζε από την αρχαιότητα λιάζοντας ένα μέρος από τα σταφύλια του. Τα κρασιά αυτά

με το υψηλό κόστος παραγωγής όλο και λιγοστεύουν. Οι γεύσεις στην οίναγορά απλοποιούνται, φτωχαίνουν. Εκτός εάν ο καταναλωτής κουραστεί έγκαιρα από την ομοιομορφία των "τυποποιημένων" οίνων και της long drinks και αναζητήσει την απόλαυση που δίνει η μοναδικότητα της φιάλης κάποιου σπάνιου τύπου οίνου.

3.9 Τα Δωδεκάνησα

Αμπελουργική έκταση	:	3438 ha
Παραγωγή οίνου	:	128850 hl
Χωρτικότητα οινοποιείων	:	195000 hl

Από τα Δωδεκάνησα η μόνη που μένει στην παράδοση παραγωγής και εμπορίας οίνων ποιότητας είναι η Ρόδος η οποία ήδη από τους πολύ παλιούς χρόνους, εμπορευότανε τα κρασιά της μέσα σε αμφορείς στους οποίους οι κεραμίστες χάραζαν το όνομά τους και δίπλα ένα τσαμπί σταφύλι, ενδείξεις που μαρτυρούσαν ότι ο αμφορέας βγήκε από ροδίτικο εργαστήριο και το περιεχόμενό του από ροδίτικους αμπελώνες.

Η Κως, πατρίδα του Ιπποκράτη, έχει στραφεί στην καλλιέργεια λευκών κρασιών που καταναλίσκονται στην εσωτερική αγορά.

Ρόδος

Στις μέρες μας η Ρόδος, πιστή στην παράδοση, συνεχίζει να παράγει και να εξάγει μια ποικιλία τύπων οίνων από τους οποίους τρεις παράγοντες από νομοθετικά οριοθετημένες περιοχές και καθορισμένες ποικιλίες αμπέλου. Η αμπελουργική Ρόδος χωρίζεται σε δύο ζώνες. Η μία πεδινή με αμμώδη εδάφη, είναι εκτεθειμένη στους θερμούς νότιους ανέμους που έρχονται από τη μεριά του Λυβικού πελάγους. Η δεύτερη αποτελείται από τις βορεινές πλαγιές ορεινών όγκων, όπως ο Αττάβυρος του οποίου το ύψος φθάνει τα 1215 μ. και λοφίσκων μικρού ύψους που μοιάζουν με αναποδογυρισμένους κώνους. Σ' αυτή τη δεύτερη ζώνη που δροσίζεται από τα μελτέμια του Αιγαίου ωριμάζουν η λευκή ποικιλία Αθήρι και η ερυθρή ποικιλία Μανδηλαριά, από τις οποίες παράγονται αντίστοιχα: ο Ρόδος λευκός, οίνος δροσερός με ευχάριστους οργανοληπτικούς χαρακτήρες και ο Ρόδος ερυθρός, οίνος μαλακός με ωραίο ρουμπινή χρώμα.

Παράγεται επίσης σε μικρές ποσότητες ο Μοσχάτος Ρόδος οίνος γλυκός που προέρχεται από δύο μοσχάτες ποικιλίες: το Μοσχάτο λευκό και το Μοσχάτο Trani.

Ο Μοσχάτος Ρόδου έρχεται να συμπληρώσει με την ποιότητά του τη λίστα των φυσικών γλυκών κρασιών στα οποία η Ελλάδα του Αιγαίου οφείλει την οινική φήμη από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

Ο ΟΙΝΟΣ ΣΤΗΝ ΚΡΗΤΗ

4.1 Κρήτη

Αμπελουργική έκταση	:	50581 ha
Παραγωγή οίνου	:	959480 hl
Χωριτικότητα οινοποιείων	:	1647000 hl

Στην Κρήτη, που έχει μήκος 256 χιλιόμετρα και μέγιστο πλάτος 60 χιλιόμετρα δεσπόζει μια ραχοκοκαλιά από ψηλά βουνά, τα οποία σχηματίζουν ένα φράκτη 1360 μ. μέχρι 2456 μ. μεταξύ της νότιας πλευράς που βλέπει προς την Αφρική και της βόρειας πλευράς που ανοίγεται προς το Αιγαίο πέλαγος. Σ' αυτή τη βορεινή πλευρά της Κρήτης εκτείνεται ο πιο παραδοσιακός ευρωπαϊκός αμπελώνας αποτελούμενος ακόμη από αυτόριζες ποικιλίες, προφυλαγμένες χάρις σ' αυτή τη σειρά των βουνών από τους πολύ ζεστούς ανέμους που έρχονται από την Αφρική.

Ο κρητικός αμπελώνας, καθώς περιτριγυρίζεται από τη θάλασσα και δέχεται τους δροσερούς ανέμους που φυσάνε από το Αιγαίο πέλαγος, έχει ήπιο κλίμα και χαρακτηρίζεται από μια θερινή ξηρασία που διαρκεί συνήθως πέντε μήνες και αυξάνεται από τσ' δυτικά προς τα ανατολικά.

Αυτός ο αμπελώνας παράγει:

- κόκκινα και λευκά κρασιά ήδη από την εποχή της Μινωϊκής Θαλασσοκρατίας
- κεχριμπαρένιες ξηρές σταφίδες από Σουλτανίνα, ποικιλία που φέρανε μαζί τους οι Έλληνες μετά τη Μικρασιατική καταστροφή και
- το ονομαστό ανά τις ευρωπαϊκές αγορές Ροζακί επιτραπέζιο σταφύλι από την ομώνυμη ποικιλία το οποίο ωριμάζει προστατευόμενο κάτω από τις φυλλωσιές της κρεββατίνας.

Η Κρήτη φημιζότανε εδώ και αιώνες για τα κόκκινα κρασιά της από παλιές γηγενείς ποικιλίες. Απ' αυτές τις ίδιες ποικιλίες παράγονται σήμερα τέσσερα κρασιά που έρχονται στην αγορά με τις τοπωνυμικές ενδείξεις προέλευσης τους: Αρχάνες, Πεζά, Σητεία και Δαφνές.

Οι λευκές ποικιλίες είχαν πάντοτε μικρότερη σημασία για τον κρητικό αμπελώνα. Απ' αυτές η Βηλάννα κατέχει σήμερα αξιόλογη θέση στην οινοπαραγωγή του νομού Ηρακλείου.

Σητεία και Δαφνές: απόγονοι της Μαλβαζίας

Στην ανατολική άκρη της Κρήτης βρίσκεται ο αμπελώνας της Σητείας. Το Λιάτικο ερυθρή μικρόρρωγη ποικιλία από τις πιο παλιές του μεσογειακού

αμπελώννα έχει σκαρφαλώσει εδώ μέχρι και τα 600 μ. υψόμετρο. Από αυτό το οικοσύστημα του νομού Λασηθίου παράγεται ο Σητεία ερυθρός ξηρός οίνος παραδοσιακού μεσογειακού τύπου.

Πιο δυτικά απλώνονται οι αμπελώνες του νομού Ηρακλείου, με τα ερείπια των μεγάλων κέντρων της θαλασσοκράτειρας Κρήτης, που τα καράβια της διασχίζανε εδώ και τέσσερις χιλιάδες χρόνια τον "οίνοπα πόντο" γεμάτα με το κρασί που παρασκευάζεται μέσα στα γιγάντια πιθάρια των ανακτόρων του βασιλεία Μίνωα.

Αυτή η παράδοση συνεχίστηκε στους Βυζαντινούς χρόνους καθώς και στα χρόνια της Ενετοκρατίας. Τότε είναι που το γλυκό κρασί έγινε ονομαστό με το όνομα της Μαλβαζίας Το Λιάτικο ήταν μια από τις βασικές ποικιλίες παραγωγής αυτού του γλυκόπιτου κρασιού. Την ξαναβρίσκουμε αυτή την ποικιλία στο νομό Ηρακλείου, στην περιοχή των Δαφνών, στην οποία παράγεται ο Δαφνές ένας ερυθρός οίνος του ίδιου τύπου με τον Σητεία.

Ο νομοθέτης έχει αναγνωρίσει τις ονομασίες προέλευσης Σητεία και Δαφνές όχι μόνο για τους ξηρούς ερυθρούς οίνους αλλά και για τους γλυκούς από Λιάτικο.

Όπως η Μαλβαζία της Κρήτης δεν αναστήθηκε. Τι κρίμα!

Κυρίως όταν σε πολλές χώρες του κόσμου παράγονται κρασιά με το ελληνικό όνομα Μαλβαζία και μάλιστα όχι σπάνια από κρητικές ποικιλίες που καλλιεργήθηκαν στις χώρες αυτές μόνο και μόνο για να μπορέσουν να παράγουν απομιμήσεις αυτού του ονομαστού κρασιού.

Την αληθινή Μαλβαζία της Κρήτης ποιος θα την αναστήσει; Οι αγορές της Αγγλίας και της Γαλλίας είναι ανοιχτές και το ενδιαφέρον μεγάλο.

Αρχάνες και Πεζά: δύο κρητικά ρουμπίνια

Οι ερυθροί οίνοι που έρχονται στην αγορά με τις τοπωνυμικές ενδείξεις Αρχάνες και Πεζά παράγονται από την ερυθρή ποικιλία Κοτσιφάλι, παλιά γηγενή ποικιλία της Κρήτης που καλλιεργείται σήμερα στο νομό Ηρακλείου και στο νομό Χανίων, και τη βαθύχρωμα Μανδηλαριά ποικιλία του ευρύτερου αιγαιοπελαγίτικου χώρου. Η πρώτη από αυτές τις δύο ποικιλίες δίνει στον Αρχάνες και στον Πεζά το χαρακτηριστικό άρωμα και την ευχάριστη γεύση τους, ενώ το λαμπερό ρουμπινί χρώμα τους οφείλεται στη Μανδηλαριά.

Με το τοπωνύμιο Πεζά κυκλοφορεί και ένα λευκό κρασί δροσερό με διακριτικό άρωμα και φρουτώδη γεύση. Παράγεται από την λευκή ποικιλία Βηλάνα, η οποία καλλιεργείται σε σημαντική έκταση στους αμπελώνες της περιοχής των Πεζών.

Για όσους αγαπούν τους παλιούς τύπους κρητικού κρασιού, παράγονται από την ίδια αυτή ποικιλία και κρασιά με έντονα μεσογειακούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες (χρώμα τοπάζιο, γεύση και οσμή ράντσιο).

4.2 Ο πιο παραδοσιακός αμπελώνας της Ευρώπης

Με εμφανή τα σημάδια όλων των πολιτισμών από το Βορρά και το Νότο, μέχρι την Ανατολή και τη Δύση η μεγαλόνησος της Κρήτης, αποτελεί χωρίς αμφιβολία το μεγαλύτερο σταυροδρόμι της αμπελοοινικής μας Ελλάδας. Ήταν δηλαδή αλλά και παραμένει η γέφυρα από την οποία πέρασε το αμπέλι και το κρασί από την Αίγυπτο στην υπόλοιπη Ελλάδα και από εκεί σ' όλη την Ευρώπη.

Σήμερα στη βορεινή πλευρά της Κρήτης εκτείνεται ο παραδοσιακότερος αμπελώνας της Ευρώπης, που δροσίζεται από τους ανέμους του Αιγαίου ευδοκιμεί μέσα στο ήπιο κλίμα του νησιού, νικώντας την πεντάμηνη θερινή ξηρασία. Αλλά και από τους ζεστούς ανέμους της Αφρικής είναι προφυλαγμένα τ' αμπέλια γιατί η ορεινή ραχοκοκαλιά που φτάνει μέχρι τα 2000 μέτρα δρα ως φυσικός "φράκτης" Διόνυσε σ' ευχαριστούμε.... Η ιδιαιτερότητα των σημερινών κρητικών κρασιών, η μακρόχρονη ιστορία τους, και οι ξεχωριστές ποικιλίες αναγνωρίζονται στους ερυθρούς "οίνους Ονομασίας Προέλευσης, Ανώτερης Ποιότητας" που παράγονται στο νησί. Πρόσφατα η οινική νομοθεσία όρισε στην κατηγορία των "τοπικών οίνων" ν' ανήκουν οι: Κρητικός, Ηρακλειώτικος και Λασιθιώτικος. Έτσι ο πλούτος αυτού του κρητικού αμπελώνα ^{ασταύλι} σήμερα μια πρόκληση για τους οινολόγους που προσπαθούν κάθε χρόνο να κάνουν καλύτερο κρασί αλλά και μια πρόκληση για όλους εσάς που αξίζει τον κόπο να τα δοκιμάσετε μέσα στην ζώνη και την περιοχή της παραγωγής.

Η τεράστια αυτή οινική παράδοση όμως φαίνεται να διατηρείται και σήμερα, μια και η Κρήτη αντιπροσωπεύει σήμερα το 25% της δυναμικότητας της ελληνικής οινοπαραγωγής παρουσιάζοντας έντονο ενδιαφέρον και μια μεγάλη ποικιλία κρασιών.

Στα 100.000 λοιπόν στρέμματα αμπελιών που διαθέτουν οι περιοχές Πεζά και Αρχάνες μαζί καλλιεργούνται δύο ερυθρές ποικιλίες το Κοτσιφάλι και το Μαντηλάρι που δίνουν τυπικούς κρητικούς ερυθρούς οίνους που χαρακτηρίζονται από ένα ωραίο ρουμπινί χρώμα. Στην ίδια περιοχή καλλιεργούνται επίσης μικροποσότητες λευκών ποικιλιών εκ των οποίων η Βηλάννα παρουσιάζει έντονο οινολογικό ενδιαφέρον.

Πρόκειται για ένα ευαίσθητο σταφύλι που καλλιεργείται σε υψόμετρο μεγαλύτερο από 500 μ. και σε έκταση που δεν ξεπερνά το 3.500 στρέμματα. Ωστόσο συναντά κανείς και το Αθήρι και το Θρασαθήρι σταφύλια και φρουτώδη κρασιά με καλόγνωμο χαρακτήρα. Στα Χανιά επίσης από το σταφύλι που λέγεται Ρωμείκο, γίνεται και ο παραδοσιακός Μαρουβάς, ένας τύπος κρασιού Μαδέρα με τον τίτλο "Ονομαστά κρασιά παράδοσης". Στη Σητεία και την περιοχή δαφνές κυριαρχεί το Λιάτικο ~~από~~ το οποίο γίνονται ερυθρά ξηρά αλλά και γλυκά κρασιά, που συνεχίζουν μια παράδοση αιώνων.

Στο νομό Ηρακλείου υπάρχουν 4 μεγάλες ιδιωτικές βιομηχανίες που οινοποιούν το 1/3 της παραγωγής και δύο συνεταιριστικά οινοποιεία χωρητικότητας 10.000 τόννων περίπου, που ασκούν εξαγωγικό οινεμπόριο.

4.3 Ένα θαυμάσιο ποτό: ο χυμός των σταφυλιών

Στις ευρωπαϊκές χώρες δεν κυκλοφορούν μόνο οι χυμοί των εσπεριδοειδών, των μήλων και άλλων φρούτων και της ντομάτας ακόμη. Στην Γαλλία π.χ. θα βρείτε και τον χυμό των σταφυλιών, συμπυκνωμένο που πωλείται ακόμη και στα φαρμακεία. Με τον τρόπο αυτό η οινοπαραγωγός Γαλλία προσπαθεί να απαλλαγεί από την "κρίση οίνου" που είναι σχεδόν ενδημική, όπως περίπου και στη χώρα μας και ταυτόχρονα να προσφέρει στην κατανάλωση ένα εύγεστο ποτό.

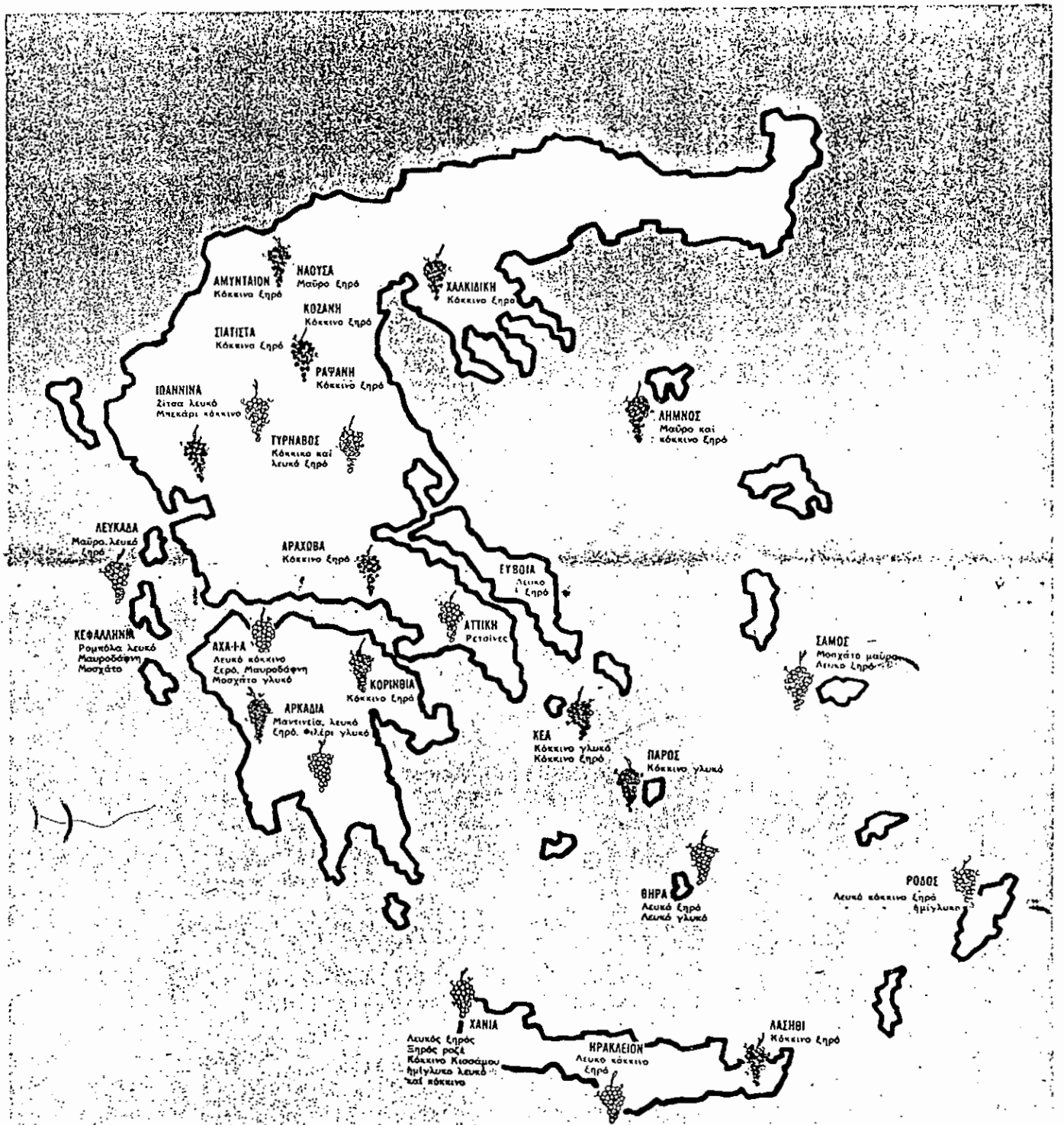
Η προσφορά αυτή του χυμού σταφυλιών εκάλυψε επί πλέον και μια ανάγκη: Ένα μέρος του πληθυσμού δεν μπορεί να χρησιμοποιεί οινοπνευματώδη ποτά και το κρασί ακόμα, παρ' όλο που έχει ελάχιστο οινόπνευμα λόγω ασθένειας, διαίτης και ηλικίας. Οι καρδιακοί π.χ. οι ρευματίοι οι στομαχικοί και τα παιδιά κάτω των 15 ετών δεν μπορούν να χρησιμοποιήσουν ούτε το κρασί.

Ο χυμός των σταφυλιών όμως δίνεται σε κάθε ηλικία και σε κάθε περίπτωση - εκτός φυσικά, σ' εκείνους που υποφέρουν από σάγγαρο - και είναι πολύ εύγεστος αρωματικός και ωφέλιμος. Για να αυξηθεί μάλιστα η κατανάλωση χυμού σταφυλιών οι γαλλικές αγροτικές οργανώσεις και συνεταιρισμοί καταχωρούν ολοσέλιδες έγχρωμες διαφημίσεις σε περιοδικά μεγάλης κυκλοφορίας με τις οποίες προτρέπουν τις γυναίκες τους μαθητές και τα παιδιά μικρής κυρίως ηλικίας να πίνουν χυμό σταφυλιού "πίνεται τον ήλιο, την υγεία..." είναι η προμετωπίδα κάθε διαφήμισης. Το θέμα του χυμού των σταφυλιών στην Ελλάδα δεν έχει προωθηθεί διόλου παρ' όλο ότι το καταναλωτικό κοινό μας με μια διαφωτιστική προβολή θα ήταν πρόθυμο να τον συμπεριλάβει στα αναψυκτικά και ωφέλιμα ποτά όπως έγινε με την πορτοκαλάδα. Ο νομός 1.476 του 1950 που παρεχώρησε το αποκλειστικό διακαίωμα παρασκευής και διαθέσεως του χυμού των σταφυλιών στον Αυτόνομο Σταφιδικό Οργανισμό (ΑΣΟ) αποτέλεσε την αρχή διανοίξεως ενός δρόμου για την κατανάλωση του εύγεστου αυτού χυμού. Αλλά δυστυχώς μόνο την αρχή. Γιατί ο ΑΣΟ άρχισε να δίνει στις αγορές των Πατρών και του Πύργου εμφιαλωμένο χυμό σταφυλιού ξαφνικά διέκοψε την παρασκευή του για άγνωστους έως σήμερα λόγους.

Αν ο χυμός των σταφυλιών καθιερωνόταν σ' όλη τη χώρα η κατανάλωση του θα έφθανε πάνω από 10.000 τόννους το χρόνο πράγμα που θα σήμαινε ότι θα απεργονώντο κάπου 30.000 τόνοι μούστου δηλαδή θα ανακουφιζόταν η οινοπαραγωγή μας. Γιατί με αυτό τον τρόπο τα ετήσια αποθέματα μας σε κρασί που φθάνουν τους 60-70.000 τόννους θα έπεφταν στο μισό.

Και έτσι μένει ανεκμετάλετος ένας εύγεστος φυσικός χυμός για τον οργανισμό ιδίως των παιδιών.

ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ



Χάρτης της Ελλάδος, στον οποίο έχουν σημειωθεί οι κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της χώρας μας και το είδος του κρασιού που παράγουν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ ΣΤΟΝ ΝΟΜΟ ΧΑΝΙΩΝ

5.1 Μορφολογικά χαρακτηριστικά

Ο Νομός Χανίων καταλαμβάνει το δυτικό άκρο Κρήτης και έχει έκταση 2.380.000 στρέμματα. Τα Λευκά Όρη καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο μέρος της έκτασης (Κεντρικό και Νότιο τμήμα) και χωρίζουν το Νομό στα δύο (Βοράς, Νότος). Στο Βόρειο τμήμα βρίσκεται το σύνολο της πεδινής και ημιορεινής έκτασης. Το Νότιο τμήμα είναι απομονωμένο από τον υπόλοιπο Νομό και οι προσβάσεις είναι πολύ περιορισμένες. Τα εδάφη του Ν. Χανίων υστερούν από γεωργικής άποψης. Οι δενδρώδεις καλλιέργειες καταλαμβάνουν το 80% της συνολικής καλλιεργούμενης έκτασης.

Η κατανομή της έκτασης κατά βασικές κατηγορίες χρήσης είναι:

Κατανομή της έκτασης κατά βασικές κατηγορίες χρήσης (χιλ στρεμ.).

Σύνολο	Καλλιεργούμενες εκτάσεις	Δάση	Βοσκότοποι	Λοιπές
2.380	613.8	161.5	1.459.7	145.0
100%	25, 8%	6, 8%	61, 3%	6, 1%

ΠΗΓΗ: ΕΣΥΕ

* Οι λοιπές εκτάσεις "περιλαμβάνουν τις εκτάσεις τις καλυμμένες με νερό, οικισμούς, δρόμους κ.λ.π. Υπολογίστηκαν με αφαίρεση των καλλιεργούμενων εκτάσεων των δασών και των βοσκοτόπων από την συνολική έκταση.

5.2 Δημογραφικά χαρακτηριστικά

Ο πληθυσμός του Ν. Χανίων αποτελεί το 1,3% του συνολικού πληθυσμού της χώρας μας και το 25 % του πληθυσμού της Κρήτης. Την περίοδο 1961-1971 παρατηρείται μείωση κατά 8,59% που εξηγείται σε μεγάλο βαθμό από το κύμα της μετανάστευσης της περιόδου εκείνης.

Ο Ν. Χανίων όπως διαπιστώθηκε είναι κυρίως ορεινός και ημιορεινός. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα ο μέσος αριθμός των ατόμων ανά τετραγωνικό χλμ. να είναι αρκετά πιο χαμηλός από το μέσο της Ελλάδας αλλά και της Κρήτης.

Πυκνότητα πληθυσμού (άτομα/τ. χλμ²)
1990

Ελλάδα 73,8

Κρήτη	60.2
Ν. Χανίων	52.9

ΠΗΓΗ: ΕΣΥΕ

Ο Αγροτικός πληθυσμός στην Ελλάδα αλλά και στο Ν. Χανίων παρουσιάζει σημαντική μείωση. Σύμφωνα με τα στοιχεία της ΕΣΥΕ το 1970 οι αγρότες αποτελούσαν το 43.8% του πληθυσμού ενώ το 1990 το 30,3%.

Αντίστοιχα για το Ν. Χανίων το 1970 αποτελούσαν το 42,3% και το 1990 το 39,2%. Σημαντική επίσης πτώση παρατηρείται όταν εξετάζεται το ποσοστό συμμετοχής τους στον Αγροτικό πληθυσμό της Κρήτης.

Το 1970 συμμετείχαν με 26,5% το 1980 με 25% και το 1990 με 24,3%. Αντίθετα τα ποσοστά συμμετοχής τους στον Συνολικό Αγροτικό πληθυσμό παραμένουν σταθερά, 2,2% - 2,1% - 2,1% αντίστοιχα.

5.3 Σταφύλια και Σταφίδες

Τόσο τα σταφύλια όσο και η σταφίδα την μεγαλύτερη έκταση της καλλιεργημένης γης την καταλαμβάνουν, Το 1982 με 32,640 και 6.070 στρέμματα αντίστοιχα. Για μεν τα σταφύλια η καλύτερη χρονιά είναι το 1988 με 29,950 τόννους παραγωγή και απόδοση 1,095, 81 κιλά/στρέμμα, ενώ για τη σταφίδα το 1985 με 1,550 τόννους με καλύτερη απόδοση το 1988 (357.14 κιλά/στρέμματα).

Τέλη του 1985 άρχισε η εφαρμογή του κανονισμού 777/83 για την οριστική εγκατάλειψη αμπελώνων μικρών αποδόσεων ή αμπελώνων που βρίσκονται σε γόνιμα αρδευόμενα εδάφη. Από το 1989 άρχισε η εφαρμογή του κανονισμού 1442/88 περί οριστικής εγκατάλειψης αμπελώνων. Ο κανονισμός αυτός προέβλεπε επιδοτήσεις σε αμπελοκαλλιεργητές για την οριστική εγκατάλειψη των αμπελοφυτειών. Συνεχίστηκε επίσης η εφαρμογή του προγράμματος αναδιάρθρωσης των αμπελιών με το οποίο προβλέπεται α) εκρίζωση και επαναφύτευση αμπελιών με αμερικάνικες συνιστώμενες ποικιλίες για το νομό, ώστε να επιτευθεί βελτίωση της ποιότητας του κρασιού β) αντικατάσταση παλαιών γυρασμένων και υποβαθμισμένων αμπελιών με νέα σύμφωνα με τη σύγχρονη τεχνική.

Η αναδιάρθρωση γίνεται με την εφαρμογή του κανονισμού 895/85 της ΕΟΚ και το πρόγραμμα ΕΠΑΚ (Εθνικό Πρόγραμμα Αναμπέλωσης Κρήτης). Πέρα από το πρόγραμμα του Υπουργείου Γεωργίας, η εκρίζωση πολλών εκτάσεων αμπελιών οφείλεται στην προσβολή τους από το μικρόβιο της φιλοξήρας στην εντόπιση της καλλιέργειας από την ελιά και τις αυξημένες απαιτήσεις εργατικών χεριών.

Οι ανάγκες σε φυτωριακό υλικό καλύπτονται κατά ένα μέρος από το φυτώριο της Κεντρικής Ένωσης Χανίων στα Νεροκούρου ενώ το υπόλοιπο

καλύπτεται από εισαγωγές, κυρίως από την Γαλλία.

Σταφύλια

Ετος	Εκταση	Παραγωγή	Απόδοση
1982	32.640	20.055	614.43
1983	32.135	24.495	762.43
1984	31.675	28.537	900.93
1985	31375	25.904	825.63
1986	30.465	26.504	869.98
1987	29.955	26.845	896.18
1988	28.575	28.118	984.01
1989	27.240	29950	1,095.81
1990	26.180	14.598	557.60
1991	25.305	17.940	708.95
1992	23.260	24.140	1,037.83

Η έκταση σε στρέμματα

Η Παραγωγική σε τόννους

Η Απόδοση σε κιλά/στρέμματα

ΠΗΓΗ: ΑΤΕ

Σταφίδες

Ετος	Εκταση	Παραγωγή	Απόδοση
1982	6.070	1.000	164.74
1983	6.000	860	143.33
1984	5.700	1.200	210.53
1985	5.300	1.279	241.32
1986	4.900	1.550	316.33
1987	3.560	1.010	283.71
1988	2.800	600	214.29
1989	2.100	750	357.14
1990	2.000	283	141.50
1991	1.670	400	239.52
1992	1.500	450	300.00

Η έκταση σε στρέμματα

Η Παραγωγική σε τόννους

Η Απόδοση σε κιλά/στρέμματα

ΠΗΓΗ: ΑΤΕ

5.4 Αγροτική Πίστη

Η Αγροτική Τράπεζα Ελλάδας (ΑΤΕ) είναι μέχρι σήμερα ο αποκλειστικός φορέας άσκησης αγροτικής πίστης στην Ελλάδα. Η ΑΤΕ ιδρύθηκε από το κράτος με σκοπό την παροχή πιστώσεων και τεχνικών συμβουλών προς τους αγρότες, με ευνοϊκούς όρους. Σύμφωνα με τον ιδρυτικό νόμο αποτελεί αυτόνομο τραπεζικό οργανισμό κοινωφελούς χαρακτήρα. Στην πράξη όμως η αυτονομία του περιορίζεται στο βαθμό που το Δ.Σ. διορίζεται από την κυβέρνηση. Σύμφωνα με το καταστατικό η ΑΤΕ δεν περιορίζεται μόνο σε καθαρά τραπεζικές εργασίες. Πέρα από αυτές κατά καιρούς άσκησε έλεγχο και εποπτεία στους γεωργικούς συνεταιρισμούς και βοήθησε στην οργάνωση και ανάπτυξή τους. Μέχρι το 1984 διαχειριζόταν και διακινούσε τα λιπάσματα και πριν την ίδρυση της ΑΕΓΑ (Ανώνυμος Εταιρία Γενικών Ασφαλίσεων "Αγροτική Ασφαλιστική") ασκούσε και πράξεις σε όλους τους κλάδους του αγροτικού τομέα. Ειδικότερα οι πιστωτικές εργασίες της ΑΤΕ περιλάμβαναν: γ) Τη χορήγηση βραχυπρόθεσμων δανείων στους αγρότες για την κάλυψη καλλιεργητικών δαπανών (δάνεια σε χρήμα και σε είδος, δηλαδή λιπάσματα σπόρους κ.λ.π.).

β) Τη χορήγηση βραχυπρόθεσμων δανείων με ενέχυρο αγροτικά προϊόντα με σκοπό τη στήριξη των αγροτικών τιμών καθώς και του αγροτικού εισοδήματος.

γ) τη χορήγηση μακροπρόθεσμων δανείων για την αγορά μηχανικού εξοπλισμού ζωϊκού κεφαλαίου την κατασκευή κατοικιών και αποθηκών την πραγματοποίηση εγγείων βελτιώσεων κ.λ.π.

δ) Τη χρηματοδότηση των γεωργικών βιομηχανιών και βιομηχανιών μετοχικού ενδιαφέροντος της ΑΤΕ.

ε) Τη χρηματοδότηση των γεωργικών συνεταιρισμών.

Το έργο της ΑΤΕ, στη μακρόχρονη πορεία της λειτουργίας της κινήθηκε μέσα σ' ένα περιορισμένο και αυστηρά προδιαγραφμένο πεδίο δράσης με βάση το θεσμικό και νομικό πλαίσιο που καθόρισε η Πολιτεία.

Ο περιορισμός δράσης της ΑΤΕ στον αγροτικό τομέα της εξασφάλισε την de facto μονοπώληση της αγροτικής πίστης παρά τη ναπουσία ρητής νομοθεσίας και διατάξεων που να αποκλείει τις άλλες τράπεζες από την άσκηση της αγροτικής πίστης. Η σχεδόν κατ' αποκλειστικότητα άσκηση της αγροτικής πίστης από την ΑΤΕ εξασφαλίζεται με τη χορήγηση δανείων με επιδοτούμενο επιτόκιο η διαφορά του οποίου καλύπτεται από την Τράπεζα Ελλάδας. Δηλαδή η πιστωτική πολιτική της ΑΤΕ δεν στηρίζεται απευθείας στην κρατική επιδότηση αλλά στην εξασφάλιση φθηνών κεφαλαίων κυρίως από την Τράπεζα Ελλάδας (χαμηλότοκος δανεισμός, κρατική επιδότηση επιτοκίων καταθέσεων). Ταυτόχρονα όμως η παραχώρηση του αποκλειστικού προνομίου

χορήγησης δανείων με επιδοτούμενο επιτόκιο στους αγρότες συνόδεύτηκε από αποκλεισμό της Τράπεζας για χορήγηση δανείων όχι μόνο στους άλλους τομείς της οικονομίας αλλά ακόμη και σε γεωργικές βιομηχανίες που ανήκαν σε ιδιώτες.

Το πρόβλημα που τίθεται είναι ποιες θα είναι στο εξής οι λειτουργίες της ΑΤΕ πως θα ασκηθούν αποτελεσματικότερα, ποια θα είναι η θέση της στο τραπεζικό σύστημα, στα πλαίσια του ειδικού της ρόλου για την εφαρμογή της αγροτικής πολιτικής μέσω του τομέα της πίστης καθώς και αν θα είναι ή μπορεί και πρέπει να είναι ο μοναδικός φορέας αγροτικής πίστης.

5.5 Γεωργικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις

Ο συνεταιρισμός είναι μία εθελοντική ένωση φυσικών προσώπων, που συγκροτείται για την αποτελεσματικότερη προώθηση κάποιων στόχων ανάλογα με τις ανάγκες αυτών που τον απαρτίζουν. Ως βασικά χαρακτηριστικά του θεωρούνται οι συνεταιριστικές αρχές του Rochdale οι οποίες εξακολουθούν να ισχύουν σύμφωνα με το 32ο συνέδριο της Διεθνούς Συνεταιριστικής Ένωσης. Οι αρχές αυτές είναι:

- Εθελοντική και ελεύθερη είσοδος νέων μελών.
- Δημοκρατική λειτουργία και διοίκηση στις πρωτοβάθμιες οργανώσεις αυτό συνεπάγεται την εξής αρχή: "ένα μέλος - μία ψήφος".
- Απόδοση περιορισμένου τόκου ως κεφάλαιο των συνεταίρων.
- Διανομή πλεονασμάτων στα μέλη ανάλογα με τις συναλλαγές τους με το συνεταιρισμό η χρησιμοποίηση των πλεονασμάτων αυτών για την επέκταση των δραστηριοτήτων του συνεταιρισμού.
- Εκπαίδευση και διαπαιδαγώγηση των μελών των υπολοίπων και της κοινής γνώμης σχετικά με τις συνεταιριστικές αρχές.
- Συνεργασία μεταξύ των συνεταιρισμών σε τοπικό εθνικό και διεθνές επίπεδο για την προώθηση των συμφερόντων τους.

Οι Γεωργικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις διακρίνονται σε οργανώσεις:

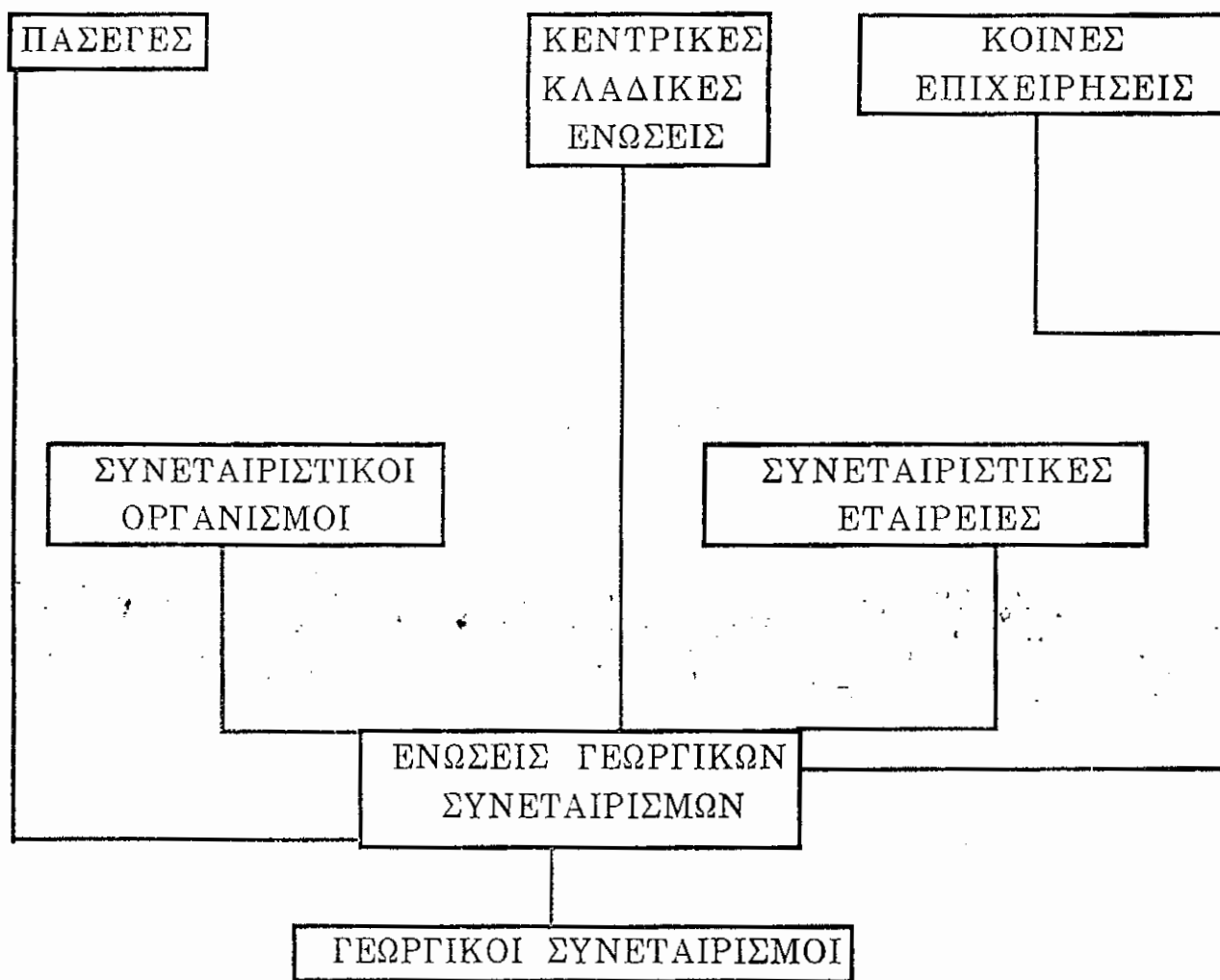
- α) διακίνησης προϊόντων
- β) παροχής υπηρεσιών
- γγ) παραγωγικές

Κύρια δραστηριότητα των Γ.Σ. διακίνησης προϊόντων είναι η συγκέντρωση και διάθεση γεωργικών προϊόντων για λογαριασμό των παραγωγών ή του νομικού προσώπου της οργάνωσης ή τέλος για λογαριασμό τρίτων (συνεταιριστικές οργανώσεις ανωτέρων βαθμίδων, άλλοι οργανισμοί, το δημόσιο). Βασικός στόχος τους είναι η ενίσχυση της διαπραγματευτικής θέσης των μελών παραγωγών έναντι των εμπόρων. Η επιτυχία αυτού του στόχου επιδιώκεται με τον καλύτερο συντονισμό της παραγωγής (χρονική κλιμάκωση ποικιλίες τυποποίηση) την εξασφάλιση ευνοϊκών συμφωνιών μεταξύ των εμπόρων και των παραγωγών και τη σταθεροποίηση των τιμών.

Με την επίτευξη αυτών των στόχων, καθώς και άλλων κοινωνικού κυρίως χαρακτήρα οι Γεωργικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις διακινήσεις προϊόντων επιδιώκουν την βελτίωση της οικονομικής κατάστασης και του βιοτικού επιπέδου των μελών τους. Στο σχεδιάγραμμα παρουσιάζεται η δομή του γεωργικού Συνεταιριστικού Κινήματος στην Ελλάδα.

Στο Ν. Χανίων υπάρχουν περίπου 170 Γεωργικές Συνεταιριστικές Οργανώσεις (πρωτοβάθμιες), 6 Ενώσεις Γεωργικών Συνεταιρισμών, (δευτεροβάθμιες) Χανίων, Μάλεμε, Κολυμβαρίου, Κισάμου, Σελίνου, Αποκορώνου και Σφακίων και η τριτοβάθμια, η Κεντρική Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Ν. Χανίων.

ΔΟΜΗ ΤΟΥ ΓΕΩΡΓΙΚΟΥ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΟΥ ΚΙΝΗΜΑΤΟΣ



ΔΕΥΤΕΡΟ ΜΕΡΟΣ

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΡΩΤΟ

ΕΝΩΣΗ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΚΟΛΥΜΒΑΡΙΟΥ ΚΟΛΥΜΒΑΡΙ ΚΙΣΑΜΟΥ

1.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Επωνυμία – έδρα – θέση εγκαταστάσεων – Νομική Μορφή

Επωνυμία: Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Κολυμβαρίου.

Έδρα: Κοινότητα Κολυμβαρίου της Επαρχίας Κισάμου του Ν. Χανίων.

Θέση εγκαταστάσεων Ν. Χανίων: Επαρχία Κισάμου Κοινότητα Κολυμβαρίου
Τοποθεσία Αχλάδα.

Νομική Μορφή: Συνεταιρισμός Περιορισμένης Ευθύνης (Σ.Π.Ε.)
Κισάμου του Νομού Χανίων.

Έτος ίδρυσης: 1930.

Μέλη: 29 Συνεταιρισμοί με 3.691 φυσικά ενεργά μέλη.

Μερίδες: 664 Αξία μερίδος: 1000.

Κατ. σκοποί: Επιδίωξη της προαγωγής της οικονομίας των μελών ως το
άρθρο 3 του καταστατικού.

Συμμετοχή σε άλλες οργανώσεις: Κεντρική Ένωση Χανίων.

Ελαιουργική, ΑΒΕΑ, ΚΥΔΕΠ, ΣΚΟΠ, ΣΥΝΕΛ, ΡΕΟΣΟΕ, ΠΑΣΕΓΕΣ

Χρηματικές Συναλλαγές: Η Ένωση συναλλάσσεται κυρίως με την Αγροτική
Τράπεζα της Ελλάδος στο κατάστημα Χανίων.

Σημερινές δραστηριότητες:

- Πιστωτικές, προμηθευτικές, αγωνιστικές – οινοποιητικές εργασίες.

- Συγκέντρωση και διάθεση νωπών προϊόντων για λογαριασμό των
παραγωγών.

- Συγκέντρωση, εξαγορά και διάθεση ελαιολάδου για λογαριασμό των
παραγωγών.

1.2 ΔΙΟΙΚΗΣΗ – ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

α) *Όργανα Διοίκησης*: 5 μέλες Διοικητικό Συμβούλιο με τριετή θητεία και 3 μέλες Εποπτικό Συμβούλιο με τριετή θητεία.

β) *Ιδιαίτερα Χαρακτηριστικά*: Ο πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου και ένα μέλος αυτού έχουν πανεπιστημιακή μόρφωση. Ο προϊστάμενος του εποπτικού Συμβουλίου έχει επίσης πανεπιστημιακή μόρφωση (Συνταξιούχος ΑΤΕ Δ/ντής Εποπτικού κλάδου).

Τα υπόλοιπα μέλη του Διοικητικού και Εποπτικού Συμβουλίου είναι αγρότες με μεγάλη εμπειρία και έντονη δραστηριότητα στον αγροτικό συνεταιριστικό χώρο.

Ο Δ/ντής των υπηρεσιών της Ένωσης είναι πτυχιούχος Ανώτατης Οικονομικής Σχολής.

- ⇒ Λειτουργική Διάρθρωση (τμήματα)
- ⇒ Δ/νση και Γραμματεία
- ⇒ Υπηρεσία Λογιστικού και Διαχείρισης
- ⇒ Υπηρεσία Συγκεντρώσεως Εμπορίας και λοιπόν οικονομικών εργασιών.
- ⇒ Υπηρεσία Λογιστικής Εξυπηρέτησης των Συνεταιρισμών Σούπερ - Μάρκετ.

Η Ένωση έχει 34 άτομα Διοικητικό προσωπικό: 3 οικονομολόγους, 1 μηχανικό μέσης τεχνικής σχολής, 1 ηλεκτρολόγο μέσης τεχνικής σχολής, 1 φύλακα, 3 οδηγούς.

Το λοιπό προσωπικό είναι δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και αποτελείται από: 2 Γεωπόνους, 1 Πολιτικό μηχανικό, 1 μηχανολόγο Μηχανικό και 20 μόνιμους εργάτες. Σύνολο: 58 άτομα

Το ανώτατο όργανο της Ένωσης είναι η Γενική Συνέλευση των Μελών της, η οποία συγκαλείται κατά τακτά χρονικά διαστήματα και το 5μελές Διοικητικό Συμβούλιο του οποίου η θητεία διαρκεί τρία χρόνια.

Το Διοικητικό Συμβούλιο αποτελούν οι κ.κ.:

Κουλετάκης Ανδρέας του Ιωάννης, Πρόεδρος με Παν/μιακή μόρφωση

Αρχοντάκης Ιπποκράτης του Ιωσήφ, Αντιπρόεδρος

Εγγλεζάκης Στυλιανός του Γεωργίου, Ταμίας

Ψυλλάκης Νικόλαος του Εμμανουήλ, Μέλος με παν/μιακή μόρφωση

Θωμαδάκης Ιωάννης του Δημ., Γενικός Γραμματέας

Επιπλέον υπάρχει στην Ένωση τριμελές Εποπτικό Συμβούλιο για τον έλεγχο των πεπραγμένων του Διοικητικού Συμβουλίου.

Το εποπτικό Συμβούλιο αποτελούν οι κ.κ.:

*Αρχοντάκης Κων/νος, Προϊστάμενος με παν/μιακή μόρφωση,
Συνταξιούχος ΑΤΕ Δ/ντής Εποπτικού Κλάδου*

Καβρουλάκης Ιωάννης, Αναπληρωτής Προϊστάμενος

Κουρτάκης Στυλιανός, Μέλος.

Τα περισσότερα μέλη του Διοικητικού και Εποπτικού Συμβουλίου είναι Συνεταιριστές - παραγωγοί με μεγάλη εμπειρία και έντονη δραστηριότητα στον αγροτοσυνεταιριστικό χώρο.

Ο Δ/ντής των Υπηρεσιών είναι πτυχιούχος Ανώτατης Οικονομικής Σχολής.

1.3 ΟΡΓΑΝΩΣΗ.

Η μορφή των Ενώσεων στο Νομό Χανίων έχει μια ιδιαιτερότητα. Ενώ είναι σύνηθες στην υπόλοιπη Ελλάδα σε κάθε Νομό να υπάρχει μια Ένωση, στο Ν. Χανίων παρουσιάζονται 5 Ενώσεις. Γι' αυτό είχε τεθεί ζήτημα για το αν θα έπρεπε να γίνει τελικά μια Ένωση.

(Κάποτε ήταν υποχρεωτικό από τον νόμο να υπάρχει μια Ένωση σε κάθε Νομό). Είναι σπάνιο φαινόμενο που αφορά σε όλη την Κρήτη - υπάρχουν πολλές Ενώσεις και στο Ηράκλειο - αλλά κυρίως στο Ν. Χανίων, όπου έχουμε κατακερματισμό των διάφορων Ενώσεων.

Αυτό είχε σαν συνέπεια οι Ενώσεις μη μπορώντας να διαχειριστούν τα προϊόντα τους και κάτω από την ανάγκη να υπάρχει μια ενιαία πολιτική αντιμετώπιση κυρίως στο κρασί, μιας και στα άλλα προϊόντα δεν μπόρεσαν να ενοποιηθούν, να ιδρύσουν ένα συντονιστικό όργανο, την Κεντρική Ένωση Χανίων.

Στο Ν. Χανίων υπάρχουν τέσσερα συνεταιριστικά οινοποιεία. Είναι το οινοποιείο Καστελίου Κισάμου, το οινοποιείο Κολυμβαρίου, το οινοποιείο Μάλεμε και το οινοποιείο Αποκορώνου, στις Καλύβες. Το κάθε οινοποιείο ανήκει ως εγκατάσταση στις Ενώσεις που προαναφέρθησαν.

Η διαχείριση του κρασιού και των σταφυλιών, είναι ενοποιημένη και την έχει η Κεντρική Ένωση, Χανίων, η οποία έχει την αρμοδιότητα και για τα τέσσερα οινοποιεία που προαναφέρθησαν. Η Κεντρική Ένωση Χανίων ουσιαστικά χρηματοδοτεί τον παραγωγό για τα σταφύλια του. Περιουσία για την Κ.Ε.Χ. είναι το κρασί το οποίο βρίσκεται στο οινοποιείο Κολυμβαρίου και είναι δικαίωμα της να τις διαχειρίζεται με τον τρόπο που αυτή θέλει.

Υπάρχει δηλαδή κοινή διαχείριση η οποία γίνεται μέσω ενός συμβουλίου, στο οποίο συμβούλιο συμμετέχουν οι πρόεδροι όλων των Ενώσεων. Ο πρόεδρος του Κολυμβαρίου για το οινοποιείο Κολυμβαρίου, του Καστελίου

για το οινοποιείο Καστελίου, ο πρόεδρος Μάλεμε για το οινοποιείο στο Μάλεμε, και ο πρόεδρος Αποκορώνου για το οινοποιείο στις Καλύβες, συν τον Πρόεδρο της Κεντρικής Ένωσης Χανίων ο οποίος έχει το ρόλο του προεδρεύοντος.

Η διαχείριση γίνεται από αυτό το όργανο το οποίο λέγεται ΕΣΚΟ και που όπως είναι φανερό δεν κερδίζει, απλά διαχειρίζεται τις πωλήσεις του κρασιού.

Αυτή η μορφή των Ενώσεων υπάρχει γιατί έως πριν από μερικά χρόνια, το κύριο προϊόν του Νομού ήταν το κρασί. Ετσι, υπήρχε επιτακτική ανάγκη να γίνει ενοποιημένη διαχείριση του κρασιού. Ιδρύθηκε λοιπόν αυτό το όργανο, η Κεντρική Ένωση Χανίων, η οποία παραμένει ακόμα σαν κοινό συντονιστικό όργανο για την κοινή προώθηση του κρασιού, όμως άτυπο στην πραγματικότητα, μιας και για να γίνει μια Ένωση πρέπει να υπάρχουν φυσικά μέλη. Εδώ τα φυσικά μέλη είναι τα μέλη των τεσσάρων οινοποιείων.

Αυτά εισπράττουν από τις Ενώσεις τους, επομένως δεν έχουν λόγο να εκφράζονται δυο φορές. Τέλος οι συνεδριάσεις γίνονται στα γραφεία της Κεντρικής Ένωσης όπου προεδρεύει ο πρόεδρος της Κ.Ε., ο κ. Βιδάκης.

1.4 ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΔΟΜΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Στην περιφέρεια της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Κολυμβαρίου ευδοκίμει η παραγωγή των εξής κυριότερων προϊόντων:

Επιτραπέζια σταφύλια: Σε συνολική έκταση 900 στρεμμάτων παράγονται περίπου 1.350 τόνοι Επιτραπέζιων σταφυλιών.

Οινοποιήσιμα σταφύλια: Συνολική έκταση 6.200 στρεμμάτων παράγονται περίπου 6600 τόνοι οινοποιήσιμων σταφυλιών.

Ελαια Ελαιοποιήσιμα: Σε 53.000 στρέμματα συνολικής έκτασης παράγονται περίπου 5.000 τόνοι ελαιόλαδο.

Εσπεριδοειδή: Σε συνολική έκταση 1300 στρεμμάτων παράγονται περίπου 2.400 τόνοι πορτοκάλια.

Κηπευτικά (Ντομάτα): Σε συνολική έκταση 40 στρεμμάτων παράγονται 250 τόνοι ντομάτας.

Κτηνοτροφική παραγωγή: Εκτροφή αιγοπροβάτων.

Επαγγελματική δραστηριότητα του Επενδυτή

Οι σημερινές εργασίες της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Κολυμβαρίου είναι:

- Πιστωτικές προμηθευτικές αγωνιστικές και οινοποιητικές.
- Συγκέντρωση και διάθεση νοπών προϊόντων για λογαριασμό των παραγωγών.

- Συγκέντρωση, εξαγορά και διάθεση ελαιολάδου για λογαριασμό των παραγωγών.
- Τυποποίηση ελαιολάδου
- Εξαγωγές ελαιολάδου
- Διαχείριση πρατηρίων.
- Διαχείριση γεωργικών εφοδίων και ζωοτροφών.
- Λειτουργία Σούπερ Μάρκετ.

Η Ένωση επίσης λειτουργεί υποκατάστημα στην Κεντρική Λαχαναγορά Αθηνών και Υποκατάστημα στην Κεντρική Λαχαναγορά Θεσσαλονίκης.

1.5 ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΚΥΡΙΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΤΟΥ ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΥ

Βασικός σκοπός της Ένωσης είναι η επιδίωξη της προαγωγής της οικονομίας των μελών της. Αυτό επιτυγχάνεται με τις δραστηριότητες που προαναφέρθηκαν.

Γεωγραφική περιοχή που καλύπτεται από τις δραστηριότητες αυτές: Οι πιστωτικές προμηθευτικές και αγωνιστικές εργασίες καλύπτουν την περιφέρεια της Ανατολικής Κισάμου του Νομού Χανίων. Οι οινοποιητικές εργασίες καλύπτουν τον Νομό Χανίων καθώς και την Ιταλία και Γαλλία που γίνονται εξαγωγές κρασιού.

Τα νωπά προϊόντα καλύπτουν την Βόρεια και Κεντρική Ελλάδα. Η διάθεση ελαιολάδου καλύπτει ολόκληρη την Κρήτη την Βόρεια και Κεντρική Ελλάδα.

Οι εξαγωγές ελαιολάδου γίνονται σε χώρες της ΕΟΚ και σε τρίτες χώρες κυρίως στην Ιταλία και στην Αμερική. Η διαχείριση πρατηρίων καλύπτει την περιφέρεια της Ανατολικής Κισάμου την Αθήνα και την Θεσσαλονίκη.

Η διαχείριση των γεωργικών εφοδίων και των ζωοτροφών καλύπτει την περιφέρεια της Ανατολικής Κισάμου.

Περιγραφή της σημερινής κατάστασης του δικαιούχου και της προβλεπόμενης μετά την πραγματοποίηση της επένδυσης.

Υπάρχουσες εγκαστάσεις.

Οινοποιείο: Η Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Κολυμβαρίου διαθέτει οινοποιείο που έχει δυναμικότητα επεξεργασίας 10500 τόνων σταφυλιών, ανά έτος. Το οινοποιείο βρίσκεται στην Αχλάδα Κολυμβαρίου.

Οινοδεξαμενές: Υπάρχουν 23 ανοξειδωτες δεξαμενές συνολικής χωρητικότητας 2550 τόνων και 8 οινοποιητές συνολικής χωρητικότητας

600 τόνων.

Οι δεξαμενές αυτές βρίσκονται στην Αχλάδα Κολυμβαρίου.

Επίσης υπάρχουν παλαιές δεξαμενές συνολικής χωρητικότητας 10620 τόνων που βρίσκονται στο παλαιό οικόπεδο της Ένωσης στο Κολυμβάρι Κισάμου.

Στο Κ.Κ. λειτουργεί το Σούπερ Μάρκετ της Ένωσης με τους αποθηκευτικούς χώρους.

Επίσης λειτουργούν:

- 1) Πρατήριο γεωργικών φαρμάκων.
- 2) Πρατήριο γεωργικών μηχανημάτων
- 3) Εργαστήριο: 1 Μηχανολόγο

Στο Κ.Κ. λειτουργούν τα γραφεία της Ένωσης.

ΠΡΟΫΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΔΕΞΑΜΕΝΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΜΗΧ/ΚΩΝ ΕΞΟΠ/ΣΜΟΥ

A) Εγκαταστάσεις και εξοπλισμός για εσωτερική μεταφορά

A/A Είδος	Ποσότητα	Τιμή μοναδ. δρχ.	Συνολ. τιμή δρχ.
1. Περονοφόρο	1 τεμ.	4.268.000	4.268.000
Σύνολο εγκ/σεων και εξοπ/σμών για εσωτ. μεταφ.			4.268.000

B. Εγκ/σεις και Εξοπλισμός των υπηρεσιών

A/A/ Είδος	Τιμή δρχ.	Συνολική τιμή δρχ.
1) Ηλεκτρική Εγκατάσταση	7.000.000	7.000.000
2) Υδραυλική Εγκατάσταση		
Πυρόσβεση - αποχέτευση	4.000.000	4.000.000
Σύνολο Εγκ/σεων και Εξοπλισμών των υπηρεσιών		11.000.000

Σύνολο κόστος Δεξαμενών και μηχ/κού εξοπλισμού:

205.000.000

Συνολικό έργων οδοποιίας

15.353.677

Σύνολο κτιρίων για αποθήκευση

158.646.323

ΔΑΝΕΙΟ

Συνολικό ύψος δανείου δρχ.:	148.084.000
Κτιριακές εγκαταστάσεις:	69.599.000
Επιτόκιο:	17,25%
Διάρκεια:	15 χρόνια
Μηχανολογικός Εξοπλισμός:	78.485.000
Επιτόκιο:	17,25%
Διάρκεια:	10 χρόνια

Η δαπάνη της επένδυσης, αναλυόμενη ως παρακάτω:

Κτιριακές εγκαταστάσεις	26.750.000
Αγορά μηχανημάτων	33.790.000
Μεταφορά εγκαταστάσεων. μηχ.	190.000
Ειδικές εγκαταστάσεις	21.92.000
Σύνολο	62.922.000

1.6 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ – ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η Ένωση Κολυμβαρίου παράγει τις εξής κατηγορίες κρασιών: ξηρό λευκό, ροζέ κρασί, ερυθρό και ρετσίνα. Στην κατηγορία ερυθρού υπάρχει ο λεγόμενος "ερυθρός τοπικός οίνος". Είναι μια διάκριση μιας ποσότητας κρασιού ανάλογης με κάποια συγκεκριμένη ποικιλιακή σύσταση σταφυλιών.

Οι ποικιλίες και τα ποσοστά είναι προκαθορισμένα. Αυτό το κρασί δηλαδή γίνεται από μια ανάμειξη ορισμένων ντόπιων και γαλλικών ποικιλιών σταφυλιών. Το κρασί αυτό θα κυκλοφορήσει φέτος τυποποιημένο.

Παλαιότερα η Ένωση εκτός από αυτά τα παραδοσιακά κρασιά, πρσκεύαζε και κάποια ημίγλυκα, τα οποία ήταν κυρίως για εξαγωγή στην Γερμανία.

Το ήμισυ περίπου των κρασιών εμφιαλώνεται στο εμφιαλωτήριο που έχει η Κεντρική Ένωση Χανίων, και το οποίο εμφιαλώνει περίπου 700-800 τόνους κρασί ετησίως.

Το τροφοδοτούν κυρίως το οινοποιείο Κολυμβαρίου και το οινοποιείο Μάλεμε, κατά κύριο όμως λόγο το οινοποιείο Κολυμβαρίου. Το μεγαλύτερο ποσοστό γύρω στο 80% της ντόπιας παραγωγής είναι ρετσίνα.

Είναι ένα κρασί αρκετά καλό και έχει δημιουργήσει πολύ καλό όνομα

στην τόπια κυρίως αγορά μιας και πουλιέται το μεγαλύτερο μέρος του.

Δεύτερο έρχεται το λευκό κρασί, και τρίτο, είναι το ροζέ. Φέτος θα κυκλοφορήσουν τα κρασιά της Ένωσης με τις ονομασίες τους.

1.7 ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΤΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΣΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Για να γίνει ένα κρασί καλής ποιότητας πρέπει να συντρέχουν ορισμένοι φυσικοί και τεχνικοί παράγοντες. Τους φυσικούς παράγοντες, όπως είναι το κλίμα μιας περιοχής, το έδαφος, οι κλιματολογικές συνθήκες της χρονιάς, η ποικιλία του αμπελιού, δεν μπορεί να τους μεταβάλλει ο άνθρωπος. Τους τεχνικούς όμως παράγοντες, όπως είναι το κλάδεμα, η λίπανση του αμπελιού, οι συνθήκες της οινοποίησης, κλπ. ο άνθρωπος μπορεί να τους μεταβάλλει και να τους κατευθύνει, έτσι ώστε να εξασφαλίσει τους ευνοϊκότερους όρους για να βελτιώσει την ποιότητα του κρασιού, την οποία θα κάνει από ορισμένη ποικιλία σταφυλιών.

Ημερομηνία τρυγητού

Είναι γνωστό σ' όλους τους αμπελουργούς, ότι τα σταφύλια μιας ποιότητας δεν ωριμάζουν κάθε χρόνο την ίδια μέρα, και ότι όλες οι ποικιλίες του αμπελιού δεν ωριμάζουν συγχρόνως. Αυτό συμβαίνει, γιατί ο χρόνος που ωριμάζουν τα σταφύλια, εξαρτάται από την ποικιλία, το κλίμα της περιοχής τις καιρικές συνθήκες της χρονιάς, το έδαφος (τη μορφολογία και το υψόμετρο του) την έκθεση γενικά του αμπελιού και άλλους παράγοντες. Έτσι ο αμπελουργός αντιμετωπίζει κάθε χρόνο το ερώτημα πότε θα πρέπει να τρυγήσει.

Στις περισσότερες περιοχές η ημερομηνία του τρυγητού καθορίζεται με διάφορους εμπειρικούς τρόπους. Το χρώμα, των σταφυλιών, τη γεύση, την ευκολία με την οποία αποσπάται η ρόγα από το τσαμπί. Ο προσδιορισμός όμως δεν είναι πάντα σίγουρος.

Σήμερα υπάρχουν άλλα μέσα με τα οποία προσδιορίζεται η ημερομηνία του τρυγητού.

Ο προσδιορισμός αυτός μπορεί να γίνει απλά, πρακτικά και με μεγάλη ακρίβεια. Μια φορά την εβδομάδα την ίδια πάντα μέρα και ώρα γίνεται δειγματοληψία σταφυλιών.

Από διαφορετικές θέσεις του σταφυλιού και από διαφορετικές κατευθύνσεις παίρνονται 200-300 ρόγες σταφυλιού.

Τις ρόγες αυτές τις πιέζουμε και έπειτα μετράμε την περιεκτικότητα του μούστου σε ζάκχαρο με "μπωμόμετρο" ή με "διαθλασίμετρο χεριού" καθώς μετράμε και την οξύτητα με χημικά μέσα επίσης.

Στην πίνακα που ακολουθεί φαίνεται η αντιστοιχία των αλκοολικών βαθμών και των μετρήσεων του ζακχάρου:

Βαθμοί Μπωμέ	Πυκνότητα (σε 15 οC)	Διαθλασίμετρο Χεριού	Αλκοολικός βαθμός του κρασιού που θα παραχθεί
7	1051	12,5	6° 5
8	1059	14,2	7° 7
9	1066	15,7	8° 7
10	1075	17,5	10°
11	1083	19,0	11° 1
12	1091	20,7	12° 3
13	1099	22,3	13° 4
14	1108	24,1	14° 7

Μεγάλος αλκοολικός βαθμός μεγάλη δηλαδή περιεκτικότητα σε σάκχαρο, δε σημαίνει και καλή ποιότητα κρασιού, γιατί το κρασί δεν είναι απλώς ένα αλκοολικό διάλυμα.

Για τα άσπρα κρασιά ο αλκοολικός βαθμός πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 11° και 12° βαθμών και για τα μαύρα 12° μέχρι 13,5°.

Εκτός από τον αλκοολικό βαθμό πρέπει ακόμα να παρακολουθούμε και την οξύτητα του μούστου που κατά τον τρύγο πρέπει να είναι ανάλογη και με τον τύπο του κρασιού.

Ο αμπελουργός λοιπόν, πρέπει να τρυγήσει όταν ο μούστος που θα πάρει έχει σύσταση κανονική, ώστε να μη χρειαστεί να γίνουν επεμβάσεις, που θα έχουν δυσμενή επίδραση στην ποιότητα του κρασιού.

1.8 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

Το σταφύλι αποτελείται από το τσάμπουρο και τις ρόγες: το τσάμπουρο περιέχει 0,8 - 4% ταννίνη· οι ρόγες αποτελούνται από την επιδερμίδα (επικάρπιο ή εξωκάρπιο), τη σάρκα (μεσοκάρπιο), το ενδοκάρπιο και τα σπέρματα.

Η επιδερμίδα περιέχει οργανικά οξέα, ανόργανες και αζωτούχες ουσίες, ταννίνη, αρωματικές ύλες και χρωστικές ουσίες: ανθοξανθίνες (λευκά σταφύλια) και ανθοκυάνες (κόκκινα σταφύλια).

Επάνω στην επιδερμίδα βρίσκονται επίσης και οι μικροοργανισμοί της ζύμωσης.

Η σάρκα είναι άχρωμη. Κύριο συστατικό της είναι ο χυμός (γλεύκος ή μούστος) του οποίου επίσης κύριο συστατικό είναι το νερό.

Μέσα σ' αυτό είναι διαλυμένες αμυλούχες ουσίες, πυκτινικές ύλες, γλυκόζη και φρουκτόζη, οργανικά οξέα, τρυγικό οξύ και άλατα. Το σπέρμα περιέχει ένα αμύδαλο (ψύχα) πλούσιο σε έλαια.

Το προϊόν που παράγεται από την ολική ή μερική οινοπνευματική ζύμωση του μούστου (γλεύκος) των νωπών σταφυλιών λέγεται κρασί. Από χημική άποψη το κρασί είναι ένα μίγμα από 85+90% νερό, 5+14% αιθυλική αλκοόλη (οινόπνευμα) και από άλλες ουσίες που προσδίνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Μεταξύ των ουσιών αυτών είναι το τρυγικό οξύ (1+5 ο/οο), το γαλακτικό οξύ (1+5 ο/οο) η γλυκερίνη (4+12 ο/οο), η ταννίνη (0,2+1,5 ο/οο για τα λευκά κρασιά και 1,5+3 ο/οο για τα κόκκινα), η οινίνινη (χρωστική ουσία που περιέχεται μόνο στα κόκκινα κρασιά) διοξείδιο του άνθρακα και ίχνη αλάτων του καλίου, του νατρίου, του ασβεστίου, του μαγνησίου και του σιδήρου.

Στάδια παραγωγικής διαδικασίας

Το τμήμα της παραγωγής συμπεριλαμβάνει τα πιο εκσυγχρονισμένα μηχανήματα και η οινοποίηση γίνεται με τις πιο σύγχρονες μεθόδους παραγωγής.

Τα σταφύλια μεταφέρονται στο οινοποιείο μέσα σε κλειστά πλαστικά κιβώτια αυθημερόν μετά το κόψιμό τους ώστε να μην οξυδωθεί και αλλοιωθεί η ποιότητά τους.

Στην συνέχεια ζυγίζονται και παίρνει ο παραγωγός ένα χαρτί με την ποσότητα που προσκομίσει, στο οποίο μετρίεται και ο βαθμός Μπωμέ (ο προσδιορισμός τους ζαχάρου). Αυτό γίνεται ανάλογα με την ποσότητα του ζαχάρου, θα είναι και το οινόπνευμα, το οποίο θα παραχθεί. Κατά συνέπεια, η τιμή καθορίζεται με βάση την περιεκτικότητα του ζαχάρου.

Σαν πρώτη φάση είναι ο αποραγισμός, ο αποχωρισμός δηλαδή του τσάμπουρου από τις ρόγες, για να αποφευχθεί η υπερβολική επίδραση της ταννίνης στο κρασί. Αυτό γίνεται με ειδικά απορραγιστικά θλιπτήρια. Ο πολτός που προκύπτει από το ελαφρό σπάσιμο της ρόγας οδηγείται μέσω αντλιών και ανοξείδωτων σωληνώσεων στην κατάλληλη σταφυλοδόχο μέσα στον χώρο των μηχανημάτων. Εκεί έχουμε δυο επιλογές ανάλογα με την ποικιλία του σταφυλιού και τον τύπου κρασιού που θέλουμε να βγάλουμε είτε δηλαδή λευκό είτε κόκκινο κρασί. Στην κάθε μια κατηγορία η διαδικασία

είναι διαφορετική. Εάν θέλουμε να παράγουμε λευκό κρασί, θα πρέπει αυτόν τον πολτό να τον επεξεργαστούμε όσο το δυνατόν συντομότερα, και να μην παραχθούν μεγάλες πιέσεις.

Συγκεκριμένα περνάει ο πολτός από ένα προπιεστήριο το οποίο παράγει μια μικρή πίεση και έτσι βγαίνει το υγρό του μούστου. Ο μούστος, που εξάγεται με πίεση αποτελείται από 60-85% νερό και από 15-40% εκχύλισμα, το οποίο αποτελείται κυρίως από σάκχαρα (γλυκόζη και φρουκτόζη), 16-24% από οξέα (τρυγικό, μηλικό και κιτρικό 4-10%) και σε ελάχιστες ποσότητες αζωτούχες, ανόργανες και χρωστικές ουσίες, ταννίνη και ένζυμα.

Στη συνέχεια αυτός ο μούστος πηγαίνει σε κάποιο άλλο πιεστήριο όπου εκεί υφίσταται τρεις διαδοχικές πιέσεις, παίρνοντας τρεις διαφορετικές μορφές.

Συμβαίνει το προϊόν της υψηλότερης πίεσης να έχει αρκετό χρώμα και κάποιες άλλες ουσίες που δεν τις επιθυμούμε με αποτέλεσμα να τις οينوποιούμε ξεχωριστά.

Για να παραχθεί κόκκινο κρασί ο πολτός αυτός εισέρχεται σε δεξαμενές που λέγονται οينوποιητές όπου βράζει μαζί με τα στέμφυλα (την φλούδα του σταφυλιού), διότι εκεί βρίσκονται οι ζυμομύκητες που καθορίζουν το χρώμα τους κρασιού. Όταν πάρει το επιθυμητό χρώμα, διαχωρίζουμε τον φλοιό από τον μούστο και τον οδηγούμε στην δεξαμενή για την ολοκλήρωση της ζύμωσης.

Όταν σταματήσει η ζύμωση αρχίζουν οι μεταγγίσεις, που γίνονται με αντλίες και φίλτρα έτσι ώστε να απομακρυνθούν οι αιωρούμενες στο κρασί ξένες ύλες και τα άλλα κυτταρικά στοιχεία, τα οποία τελικά καθιζάνουν στον πάτο. Αυτές οι ύλες, που σχηματίζουν την υποστάθμη, την οινολάσπη, αποτελούνται από υπολείμματα βοστρύχων και φλοιών, άλατα, κύτταρα, σακχαρομυκήτων κλπ.

Με την επίδραση ενζύμων που παράγονται από ειδικούς σακχαρομύκητες, σπουδαιότερος από τους οποίους είναι ο σακχαρομύκητας ο ελλειψοειδής, διασπώνται τα σάκχαρα του γλεύκους σε αιθυλική αλκοόλη (οινόπνευμα) και διοξείδιο του άνθρακα. Εκτός από το σακχαρομύκητα και άλλοι μικροοργανισμοί, όπως η *Kloeckera apiculata*, που προκαλεί στο κρασί μια υπερβολική πτητική οξύτητα. Για ν' αποκλειστεί επίδραση των ζημιογόνων μικροοργανισμών, προστίθεται στο μούστο θειώδη οξύ, που σε μικρές ποσότητες είναι ανεκτό από το χρήσιμο σακχαρομύκητα.

Στην συνέχεια διορθώνουμε την οξύτητα του μούστου αν χρειάζεται: οξύτητα.

Η ύπαρξη οξέων στο μούστο δυσκολεύει τις δευτερογενείς ζυμώσεις που είναι ανεπιθύμητες, γιατί οι μύκητες των διαφόρων ασθενειών είναι περισσότερο ευαίσθητοι και δεν μπορούν να δράσουν σε σχετικά αυξημένη οξύτητα.

Είναι λοιπόν αναγκαία η αυξημένη οξύτητα, παρότι δυσκολεύει και τον ζυμομύκητα ο οποίος όμως, επειδή είναι ανθεκτικότερος συνεχίζει να δρα. Η σπουδαιότητα της αυξημένης οξύτητας αυξάνει αν λάβουμε, υπόψη μας ότι κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, ένα τμήμα του τρυγικού οξέως ενώνεται με άλλα μέταλλα, σχηματίζει τρυγικά άλατα και καθιζάνει, ελαττώνοντας έτσι την ολική οξύτητα. Ακόμη, η οξύτητα βοηθά την κανονική ζύμωση, διαλύει το χρώμα και συντείνει στο γρήγορο καθάρισμα του κρασιού.

Επιπλέον δίνει φρεσκάδα στο κρασί, ευχάριστη γεύση και βοηθά στην καλύτερη διατήρησή του. Εάν το κρασί έχει τη σωστή οξύτητα, κινδυνεύει να θολώσει γιατί σε μειωμένη οξύτητα αναπτύσσονται πολλά απ' τα μικρόβια που θολώνουν ή "κόβουν" το κρασί.

Ταννίνη

Η ταννίνη είναι φυσικό συστατικό του σταφυλιού και του κρασιού.

Βρίσκεται στο φλοιό της ρόγας σε ποσοστά 0,5 έως 2%, στα κουκούτσια 5 έως 8% και στα τσάμπουρα 2,5 έως 3,5%.

Στο χυμό του σταφυλιού δεν περιέχεται σχεδόν καθόλου.

Η ταννίνη είναι πολύ σπουδαίο συστατικό και παίζει σοβαρό ρόλο στην ποιότητα και υγεία του κρασιού. Βοηθά στην καλή διατήρησή του, προστατεύει από ορισμένα θολώματα και είναι δυνατόν να διορθωθεί κρασί με θολώμα αν αναμιχθεί με άλλο πλούσιο σε ταννίνη. Προστατεύει ακόμα το κρασί από ορισμένες αρρώστιες και δίνει στο κρασί ευχάριστη γεύση, ελαφρώς στυπτική. Τέλος, διευκολύνει το καθάρισμα του κρασιού, αφού έχει τελειώσει η ζύμωση. Μεταξύ των διαφορετικών κρασιών έχουμε μεγάλες διαφορές σε περιεκτικότητα ταννίνης. Τα κόκκινα και μαύρα κρασιά περιέχουν δεκαπλάσια ποσότητα ταννίνης απ' ότι τα λευκά με αποτέλεσμα να είναι πολύ πιο ανθεκτικά. Συγκεκριμένα τα λευκά κρασιά περιέχουν 0,1 - 0,3 γράμ. στο λίτρο, ενώ τα κόκκινα και τα μαύρα 1 - 3 γραμ. στο λίτρο. Έπειτα ακολουθεί η ωρίμανση του κρασιού.

Τα ακριβά κρασιά που προέρχονται από διαλεγμένα και τελείως ώριμα σταφύλια, πριν εμφιαλωθούν, υφίστανται φυσική παλαίωση. Η παλαίωση μπορεί να διαρκέσει 7 - 8 χρόνια ή και περισσότερα. Τα παλαιωμένα κρασιά χαρακτηρίζονται από την παρουσία εστέρων, αλδεϋδών και ακετάλων, που σχηματίζονται με το χρόνο και δίνουν ιδιαίτερα αρώματα.

Τα κρασιά, κατά τη διάρκεια της παλαίωσης, φτωχαίνουν σε χρωστικές ουσίες και ταννίνη, γιατί οι ουσίες αυτές καθιζάνουν στον πυθμένα.

1.9 ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής και τα χαρακτηριστικά τους, τα κρασιά μπορούν να διαιρεθούν σε πέντε κατηγορίες: κρασιά ανάμειξης, επιτραπέζια, επιδόρπια, αφρώδη και ειδικά. Τα πρώτα είναι γενικά πολύ πλούσια σε οινόπνευμα, άλατα και χρωστικές ουσίες* για τα χαρακτηριστικά τους αυτά δεν πηγαίνουν κατευθείαν στην κατανάλωση, αλλά χρησιμοποιούνται, με ανάμειξη, σαν βελτιωτικά για επιτραπέζια κρασιά.

Τα επιτραπέζια ή ξηρά κρασιά είναι τα κρασιά της συνηθισμένης κατανάλωσης, δεν περιέχουν σχεδόν καθόλου σάκχαρο και διακρίνονται σε κοινά, μέτρια και ανώτερης ποιότητας. Περιλαμβάνουν κυρίως λευκά κρασιά, ημίμαυρα και κοκκινωπά. Τα επιδόρπια ή γλυκά κρασιά υφίστανται ατελή ζύμωση, με την προσθήκη θειώδους οξέος, ή με παστερίωση στους 70% C και διαδοχικές διηθήσεις.

Τα αφρώδη κρασιά χαρακτηρίζονται από την παρουσία αρκετού διοξειδίου του άνθρακα. Διακρίνονται σε φυσικά αφρώδη κρασιά, που παρασκευάζονται με βραδεία ζύμωση σε φιάλη ή με ταχεία μέθοδος μέσα σε ειδικά κλειστά δοχεία και σε τεχνητά αφρώδη κρασιά, που παρασκευάζονται με διοχέτευση στο κρασί, διοξείδιο του άνθρακα από φιάλη αερίου. Στην κατηγορία των ειδικών υπάγονται τα αρωματικά κρασιά, που προέρχονται από ποικιλίες σταφυλιών με άρωμα, οι ξηρόσταφιδίτες, που αποτελούν τα προϊόντα ζύμωσης αραιωμένου εκχυλίσματος σταφίδας, οι δευτερίες, κρασιά που παρασκευάζονται από τα στέμφυλα.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τα κρασιά μπορούν να ταξινομηθούν και ανάλογα με τα διάφορα χαρακτηριστικά του χρώματος, του αρώματος και της γεύσης. Ανάλογα, με το χρώμα, τα κρασιά διακρίνονται σε λευκά, μαύρα και κοκκινωπά. Τα λευκά μπορεί να έχουν υποπράσινη, κίτρινη κεχριμπαρένια, κίτρινη χρυσού, κίτρινη υπόξανθη, κίτρινη καστανόμαυρη.

Τα μαύρα μπορεί να έχουν τις εξής αποχρώσεις: ρουμπινί, ροδιού, προφυρένια, ιόχρωμη, γαλακτόχρωμη. Το πορτοκαλόχρωμο είναι χαρακτηριστικό των παλιών κρασιών. Το χρώμα των κοκκινωπών κρασιών μπορεί να ποικίλει από το ροδόχρωμο ως το κερασόχρωμο.

Ως προς την όψη τα κρασιά κατατάσσονται σε λαμπερά, φωτεινά, πολύ διάφανα, σκοτεινά, οπαλλιόχρωμα θολά, λασπώδη.

Η οσμή χαρακτηρίζεται βασικά από το άρωμα ή τη μυρωδιά, που έχουν μερικές ποικιλίες σταφυλιού και που μεταδίνεται έπειτα στο κρασί.

Η μυρωδιά που αποκτά το παλιό κρασί προέρχεται από ιδιαίτερες χημικές διεργασίες.

Γενικά τα αρώματα των κρασιών διακρίνονται – ανάλογα με τη διάρκεια και την αίσθηση που προκαλούν – σε απαλά, λεπτά, αδύνατα, ευγενή, εκφραστικά και δυνατά.

Η γεύση των κρασιών μπορεί να είναι γλυκιά, πικρή ή ξινή. Η γλυκιά οφείλεται στην παρουσία σακχάρου που δεν έχει ζυμωθεί. Η ονοματολογία κατά ανερχόμενη κλίμακα είναι η ακόλουθη: ξηρός, ημίγλυκος, γλυκός. Η πικρή γεύση, εκτός από το βερμούτ, και το ξηρό κρασί αποτελεί ελάττωμα που προέρχεται από περίσσειμα ανόργανων αλάτων. Η ξινή γεύση οφείλεται στα σηπτικά οξέα και στα άλατα των οξέων. Οι διαβαθμίσεις είναι: άνοστο, εύχυμο, χορταρώδες, ξινό, δριμύ, άγουρο.

Ένα κρασί θεωρείται αρμονικό, όταν οι διάφορες γεύσεις ενωμένες δημιουργούν μια ευχάριστη αίσθηση.

1.10 ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΩΡΙΜΑΝΣΗΣ

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΚΡΑΣΙΟΥ

Η παραλαβή των σταφυλιών γίνεται τον Σεπτέμβρη με Οκτώβρη. Τα κρασιά τα οποία καταναλώνονται φρέσκα όπως τα λευκά και η ρετσίνα, είναι έτοιμα τον Φλεβάρη με Μάρτη. Τα κόκκινα κρασιά ωριμάζουν λίγο αργότερα.

Το κρασί κατά την ζύμωση ελέγχεται διαρκώς γιατί είναι πολύ ευάλωτο και εύκολο να αλλοιωθεί. Ο οινολόγος ο οποίος το παρακολουθεί κάνει κάθε μήνα αναλύσεις και τις συγκρίνει με αυτές των προηγούμενων μηνών ανά δεξαμενή. Πρέπει να γίνεται εντατική παρακολούθηση και να πράττει ανάλογα με την κάθε περίπτωση που παρουσιάζεται γιατί μέσα στο κρασί ζουν και αναπτύσσονται διάφοροι παθογόνοι μικροοργανισμοί που όταν βρεθούν σε κατάλληλες συνθήκες αναπτύσσονται. Άρα θα πρέπει να ελέγχονται αυτοί οι παράγοντες ώστε να μην υπάρξει το κατάλληλο υπόστρωμα για να αναπτυχθούν. Παρόλο αυτό εάν το κρασί θολώνει και το χρώμα του μαυρίζει όταν έρθει σε επαφή με τον αέρα, τότε παρουσιάζει το φαινόμενο που είναι γνωστό με τον γαλλικό όρο "casse" και το οποίο οφείλεται στην παρουσία αλάτων του σιδήρου.

Το φαινόμενο αυτό καταπολεμάται με την προσθήκη κιτρικού οξέος. Ασθένειες των κρασιών ονομάζονται όλες οι επιβλαβείς μεταβολές που προκαλούνται από μικροοργανισμούς και ζύμες.

Οι κυριότερες είναι: "άνθηση" που χαρακτηρίζεται από μια λεπτή επιδερμίδα στην επιφάνεια κρασιών φτωχών σε οινόπνευμα και η οποία οφείλεται στο μύκητα Μυκόδερμα του οίνου, που προσβάλλει το

οινόπνευμα: η "οξίνιση" από τα βακτήρια του όξους που μετατρέπουν το οινόπνευμα σε οξικό οξύ και άλλες.

Βασικό λοιπόν είναι να γίνει έγκαιρα ο έλεγχος.

Στην περίπτωση που εκδηλωθεί μια ασθένεια, πριν πάρει κάποιες διαστάσεις, θα πρέπει όσο το δυνατόν συντομότερα να επέμβει ο χημικός μέσα στα πλαίσια βέβαια που ορίζει η νομοθεσία.

Η νομοθεσία που αφορά το κρασί είναι πάρα πολύ αυστηρή, ειδικά για τις προσθέσεις χημικών ουσιών στο κρασί και για την συντήρηση του, γι' αυτό και υπάρχει η λανθασμένη νοοτροπία ότι το εμφιαλωμένο κρασί έχει χημικές ουσίες.

Πιο πολλές πιθανότητες υπάρχουν να είναι ένα χύμα κρασί το οποίο διακινείται ελεύθερα, επιβαρυνμένο με χημικές ουσίες, παρά ένα τυποποιημένο κρασί που ελέγχεται και επομένως δεν μπορεί να έχει τίποτα ανεξέλεγκτο.

Η μόνη ουσία που επιτρέπεται να μπει στο κρασί είναι το Μεταδιθειώδες Κάλλι. Αυτό δρα σαν αποστειρωτικό δηλαδή σκοτώνει ή εμποδίζει όλους τους παθογόνους οργανισμούς εκτός από τον ζυμομύκητα, ο οποίος είναι πολύ ανθεκτικός και δεν εμποδίζεται να δράσει και να μετατρέψει τον μούστο σε κρασί. Η προσθήκη του Μεταδιθειώδες Κάλλι γίνεται πάντα στην αρχή και πριν ακόμα αρχίσει η ζύμωσή του μούστου, γιατί αν μπει μετά είναι δυνατόν να ανακόψει τη λειτουργία του ζυμομύκητα με ανεπιθύμητα αποτελέσματα.

1.11 ΚΕΝΤΡΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ - ΔΙΑΘΕΣΗ

Τα κρασιά της Ένωσης Κολυμβαρίου διανέμονται στην υπόλοιπη Ελλάδα μέσω συνεταιριστικών οργανώσεων, όπως την ΕΟΣΟΕ που είναι η Κλαδική Συνεταιριστική Οργάνωση. Αυτή διαθέτει πρατήριο στην Αθήνα όπου, διακινεί όλα τα συνεταιριστικά κρασιά. Επίσης διακινούνται μέσω των αντιπροσώπων της που βρίσκονται στις περισσότερες πόλεις της Ελλάδας.

Η Ένωση εξάγει σε μόνιμη βάση τυποποιημένο κρασί στην Γερμανία και Αμερική και χύμα στην Γαλλία και Ιταλία. Τα τελευταία χρόνια έχει αυξηθεί κατά μεγάλο βαθμό η κατανάλωση του χύμα κρασιού, το οποίο διακινείται επίσης μέσω Σούπερ Μάρκετ, κάβες, ταβέρνες και εστιατόρια. Η Ένωση έχει αρκετούς πελάτες έμπορους οι οποίοι παίρνουν κρασί τυποποιημένο με συγκεκριμένους βαθμούς και ποιότητα, σε συσκευασία των 60κιλων.

Έτσι λοιπόν ένα μεγάλο μέρος από το χύμα κρασί, διακινείται κατ' αυτόν τον τρόπο και το υπόλοιπο εμφιαλώνεται στο εμφιαλωτήριο της Κεντρικής Ένωσης Χανίων.

1.12 Η ΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗ ΘΕΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ

Η διαχείριση του εμφιαλωμένου κρασιού είναι πολύ δύσκολη κυρίως, γιατί υπάρχει ιδιαίτερα μεγάλος ανταγωνισμός.

Στην Κρήτη είναι πολλοί ιδιώτες οι οποίοι παράγουν κρασί περισσότερο για δική τους χρήση, με αποτέλεσμα να υπάρχει μεγάλος ανταγωνισμός ο οποίος έχει φέρει στα εμπόρια κόποιες ανορθόδοξες τακτικές, που είναι: Οι μεγάλες εκπτώσεις που γίνονται στα κρασί.

Αυτό σημαίνει ότι όταν πόνει ένας αντιπρόσωπος να πουλήσει ένα κρασί σε πελάτη το πρώτο πράγμα που τον ρωτάει. Είναι "πόσα στα δέκα". Εννοώντας πόσα κιβώτια στα 10 θα του δώσει χωρίς τιμολόγιο. Και αυτή η έκπτωση φτάνει ορισμένες φορές στο 100%. Έτσι έχει φτάσει σήμερα το εμφιαλωμένο κρασί στην Ελλάδα να είναι πολύ ακριβό, οπουδήποτε αυτό διατίθεται. Σούπερ Μάρκετ, κόβες, ταβέρνες, η άλλα μαγαζιά. Αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να μειώνει κατά μεγάλο ποσοστό η κατανάλωση του κρασιού τα τελευταία χρόνια. Στο κρασί υπάρχει κάτι σπαραξέκτο που δεν συμβαίνει σε κανένα άλλο προϊόν. Η τιμή που δίνει ο καταναλωτής είναι ζήτημα σαν 5% με 10% ανταποκρίνεται στο περιεχόμενο του μπουκαλιού, στο ίδιο δηλαδή το προϊόν.

Το υπόλοιπο ποσοστό είναι χρήματα που έχουν ξοδευτεί για διαφήμιση, εκπτώσεις είτε για μπουκάλια, ετικέτες και γενικά ανταποκρίνονται στο μεγάλο κόστος συσκευασίας.

Η σχέση και η αναλογία είναι η εξής:

Η τιμή του κρασιού που βγαίνει από το εμφιαλωτήριο είναι κατά το 1/3 της τιμής του περιεχομένου, του προϊόντος δηλαδή που αγοράζει ο καταναλωτής. Το 1/3 η τιμή του μπουκαλιού και το άλλο 1/3 η ετικέτα, ο φελός κι τα έξοδα συσκευασίας. Μετά ανάλογα με το πού θα διατεθεί το κρασί, αυξάνεται αντίστοιχα και η τιμή του.

Αυτό το παράδοξο που συμβαίνει έχει συντελέσει ώστε να αυξηθεί κατά πολύ η κατανάλωση του χύμα κρασιού ιδίως σε ταβέρνες εστιατόρια, μπαρ και ξενοδοχεία, όπου ο καταναλωτής το πίνει σε σχετικά πολύ χαμηλότερες τιμές από ότι το εμφιαλωμένο κρασί.

Οι παραγωγοί βρήκαν καλύτερες τιμές στο εμπόριο, και ενέδωσαν κυρίως στις οινοβιομηχανίες του Ηρακλείου, οι οποίες και πέραν την παραγωγή. Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα το οινοποιείο του Κολυμβαρίου να πέσει στους 800 τόνους φέτος, κάτι πρωτοφανές μιας και τα προηγούμενα χρόνια η παραγωγή κυμαινάν στα 2000, 2500 τόνους.

Προ 5 έτη έφτανε στους 7.000 τόνους και πιο πριν στους 13000 τόνους. Υπάρχει δηλαδή μια πτωτική πορεία με διαρκώς μειωμένη την προσκόμηση σταφυλιών από τους παραγωγούς.

Οι λόγοι που οδήγησαν στην μείωση της παραγωγής είναι:

1) Ένα μεγάλο μέρος των αμπελοκαλλιέργειών έχουν αντικατασταθεί από τις ελαιοκαλλιέργειες. Το αμπέλι χρειάζεται μεγαλύτερη φροντίδα από την ελιά συνεπώς βόλευσαν τους παραγωγούς οι ελαιοκαλλιέργειες που δεν απαιτούν καμιά φροντίδα και αντέχουν σε όλες τις καιρικές συνθήκες.

2) Ο συνδυασμός των χαμηλών τιμών με το πρόβλημα της οίλοξήρας η οποία έδωσε την χαρακτηριστική βολή.

3) Ο παραγωγός έχει φτάσει στο σημείο να σχολείται ερασιτεχνικά με το αμπέλι, να μην είναι καθαυτό αγρότης και να μην την έχει ως κύρια απασχόλησή του.

4) Για την φροντίδα του αμπελιού χρειάζεται ειδικός μισθ και η μορφή του τείνει αποκλειστικά προς την γεωργία ενώ αντιθέτως για το μάζεμα των ελιών, ο παραγωγός μπορεί να βάλει οποιοδήποτε εργάτη χωρίς καμιά γνώση πάνω σε αυτές και με σχετικά χαμηλό μεροκάματο.

5) Οι παραγωγοί δεν έδειξαν την εμπιστοσύνη που έπρεπε για το προϊόν τους και δεν το υποστήριξαν όσο χρειαζόταν, ενώ από την άλλη οι καταναλωτές ευθύνονται γιατί πίεσαν με πολιτικές καταστάσεις και παρεμβάσεις στον χώρο των Συνεταιρισμών.

Αυτοί οι λόγοι συντέλεσαν ώστε να μειωθεί δραματικά η αμπελοκαλλιέργεια και να αντικατασταθεί από την ελαιοκαλλιέργεια.

Γιατί όταν περάσει μια σειρά ετών, χωρίς να υπάρξει η κατάλληλη υποστήριξη στο προϊόν, λογικό είναι ο παραγωγός να σκέπτεται την αντικατάστασή του.

1.13 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ - ΚΡΙΤΙΚΕΣ - ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Στα μελλοντικά σχέδια άμεσης προτεραιότητας της Ένωσης, είναι η κυκλοφορία του "τοπικού ερυθρού οίνου" καθώς και ενός λευκού κρασιού, το οποίο θα ανταποκρίνεται περισσότερο στα καταναλωτικά πρότυπα.

Θα έχει έναν ξεχωριστό ορωματικό χαρακτήρα και τύπο έτσι ώστε με τις ιδιαιτερότητες αυτές να βοηθηθεί στο να αποκτήσει ένα όνομα και να γίνει γνωστό στο καταναλωτικό κοινό.

Η πολιτική θα πρέπει να είναι η επιλογή ακριβότερης και καλύτερης συσκευασίας και κατάλληλης διαφημιστικής εκστρατείας κάτι που ως τώρα ήταν σχεδόν ανύπαρκτο.

Η Ένωση δεν είχε σαφείς στόχους πάνω στο κρασί με αποτέλεσμα να μην έχει την ανάλογη σποδση και βέβαια καμιά θεαματική αύξηση των πωλήσεων.

Μπορεί όμως πολύ εύκολα να βελτιώσει την εμφάνιση του προϊόντος και το ίδιο το προϊόν βγάζοντας καινούργιου τύπου κρασιών έτσι ώστε να διεκδικήσει μερίδιο της αγοράς σε κρασιά τα οποία αφήνουν μεγαλύτερο κέρδος. Διότι η ρετσίνα που είναι δημοφιλής ως το μεγαλύτερο μέρος του εμφιαλωμένου κρασιού, σαν κρασί λαϊκής κατανάλωσης είναι φτηνό, και κατά συνέπεια αφήνει μικρό ποσοστό κέρδους. Ένα κρασί καλύτερης ποιότητας με ακριβότερη συσκευασία, μεγαλύτερη διαφήμιση και προβολή, και βελτίωση γενικότερα της όλης εικόνας θα αφήσει μεγαλύτερο κέρδος. Θα πρέπει τέλος να στραφεί προς όλα αυτά που προαναφέραμε και με παράλληλη προσπάθεια να βγει έξω από τα όρια του Νόμου και της Κρήτης με στόχους οι οποίοι είναι Εφικτοί και όχι ιδιαίτερα μεγάλης προσπάθειας. Όσο για το εμφιαλωτήριο είναι αρκετά κερδοφόρο, μπορεί όμως να γίνει πολύ περισσότερο, εάν τα χρήματα τα οποία κερδίζει και διαχειρίζεται η Κεντρική Ένωση δεν διοχετευθούν για κάλυψη δραστηριοτήτων οι οποίες δεν είναι κερδοφόρες, αλλά δοθούν για να παραμείνουν για την οργάνωση του προϊόντος.

Ένα μέρος αυτών να δώσει για την αναβάθμιση του εμφιαλωτηρίου, και το μεγαλύτερο μέρος από το κέρδος που θα προκύψει, θα πρέπει να γυρίσει στον ίδιο τον παραγωγό, ο οποίος έχει απογοητευθεί από την παραγωγή του τα τελευταία χρόνια.

Για να υπάρξει καλή ποιότητα και ποσότητα πρώτης ύλης τα χρήματα που θα βγούν από αυτή την προσπάθεια πρέπει να γυρίσουν ξανά στον παραγωγό.

Εάν δεν γίνει αυτό και ο παραγωγός δεν πάρει κάποιες καλύτερες τιμές, αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα να εγκαταλειφθούν οι αμπελοκαλλιέργειες. Σαν συνέπεια αυτή η δραστηριότητα θα ατονήσει και θα φτάσει στην πλήρη εγκατάλειψη των αμπελοκαλλιεργειών. Οπότε μια κερδοφόρος δραστηριότητα θα έχει εκλείψει από την έλλειψη πρώτης ύλης. Είναι επιτακτική ανάγκη να γίνουν αυτά, για να ανατραπεί αυτό το κλίμα της απογοήτευσης που υπάρχει για το κρασί.

Οι παραγωγοί πρέπει να διατηρήσουν τα αμπέλια τους και να ξεκινήσουν να φυτεύουν καλύτερες και μεγαλύτερες ποικιλίες αμπελιών, μιας και με τις αναμπελώσεις μπαίνουν ποικιλίες καλής ποιότητας και ανθεκτικές που δεν προσβάλλονται από την φιλοξήρα.

Η δε οργάνωση να παίρνει την παραγωγή αυτή ώστε να μην επωφελούνται άλλοι. Τότε βέβαια θα μπει αναγκαστικά σε μια διαδικασία ανταγωνισμού όσον αφορά στις τιμές. Αυτό σημαίνει ότι θα πρέπει να είναι καλά οργανωμένα διότι διαφορετικά κινδυνεύει να της μείνουν οι εγκαταστάσεις και τα σχέδια μονάχα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ ΚΑΣΤΕΛΙΟΥ ΚΙΣΑΜΟΥ

2.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Επωνυμία - έδρα - θέση εγκαταστάσεων - Νομική Μορφή

Επωνυμία: Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Καστελίου Κισάμου.

Έδρα: Νομός Κισάμου της Επαρχίας Καστελίου.

Θέση εγκαταστάσεων: Μ. Κισάμου. Επαρχία Καστελίου.

Τοποθεσία: Γραμβούσα.

Νομική Μορφή: Συνεταιρισμός Περιοσμένης Ευθύνης (ΣΠΕ)

Περιφέρεια: Περιλαμβάνει το τμήμα της Δυτικής Κισάμου.

Έτος ίδρυσης: Αρχισε να θέτει τις βάσεις για την πορεία της το 1930.

Έχει 30 πρωτοβάθμιους Συνεταιρισμούς μέλη στους οποίους είναι εγγεγραμμένοι 5000 φυσικά ενεργά μέλη.

Τα μέλη αυτά μετέχουν στις γενικές συνελεύσεις, ψηφίζουν και αποτελούν την δύναμη της Ένωσης.

Έχουν 5μελές διοικητικό Συμβούλιο πρόεδρο, Γενικό γραμματέα, αντιπρόεδρο, ταμία και μέλη του Συμβουλίου.

Οι πρωτοβάθμιοι Συνεταιρισμοί Ένώσεις είναι:

“Κυρ. Γιάννης”

Αμυγδαλοκεφάλι

Βλάτος - Βάθου

Βουλγάρω - Δραπενιός - Δραπενιά - Φαλελιανά - Γραμβούσα

Ελος

Κισαμος

Καλουδιανά

Κουκουναρά

Καλεργιανά - Κάμπος

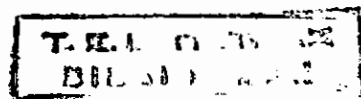
Καλάθενες

Λουσακίες

Περιβόλια

Περβολάκια

Πλατανος - Πολυρέινα - Πρωταιίδα



Ρόκκο
Συρικόρι
Σφυνάρι
Σφακοπηγάδι
Τοπόλια
Φολελιανό
Χαιρεθιανό
Άγιοι Πάντες Πλατάνου

Λειτουργική Διάρθρωση (τμήματα)

- ⇒ Διεύθυνση και Γραμματεία
- ⇒ Υπηρεσία Λογιστικού και Διαχείρισης
- ⇒ Εκθεσιακός χώρος
- ⇒ Χημείο
- ⇒ Αίθουσα συνεδριάσεων
- ⇒ Εμφιαλωτήριο
- ⇒ Αποθήκες υλικών συσκευασίας
- ⇒ Αποθήκες έτοιμων προϊόντων
- ⇒ Αίθουσα οиноποίησης
- ⇒ Υπόγειο κάβα
- ⇒ Αίθουσα με τις δεξαμενές του χύμα κρασιού.
- ⇒ Τμήμα πώλησης

Επιπλέον έχει στη δυναμικότητά της η Ένωση δυο Σούπερ Μάρκετ και ένα πρατήριο ενδύσεως.

Οργάνωση – προσωπικό

Το απασχολούμενο προσωπικό της Ένωσης είναι 45 μόνιμοι εργαζόμενοι εκτός τους εποχιακούς.

Όλοι έχουν στενή συνεργασία μεταξύ τους και εντείνουν τις προσπάθειές τους ώστε να βγει το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Ο προϋπολογισμός των εγκαταστάσεων και της μονάδας ανήλθε το 1987 στα 650.000.000 δραχ.

Τα μεταφορικά μέσα που διαθέτει η Ένωση είναι μικρά φορτηγά και κλάρκ για εσωτερική διακίνηση ενώ για εξωτερική 7 φορτηγά και 12 οδηγούς.

Ο Αγροτικός Συνεταιρισμός κ.κ. θεωρείται ο μεγαλύτερος με το πιο σύγχρονο οινοποιείο στα Βαλκάνια, με τις πιο άριστες μεθόδους διεξαγωγής της παραγωγής του κρασιού.

2.2 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΡΑΣΙΩΝ

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Καστελίου Κισάμου παράγει τα εξής κρασιά:

CAVALIERE

0,75 LT Λευκό, ροζέ, ερυθρό

0,75 LT Λευκό, ροζέ, ερυθρό

Το κρασί αυτό είναι εμπνευσμένο από την προσπάθεια να γίνει το Κρητικό κρασί επώνυμο και καταξιωμένο.

Διαλεκτές τοπικές ποικιλίες οινοποιούνται σε χαμηλή θερμοκρασία ζύμωσης και με σχολαστική φροντίδα σε όλα τα στάδια της παραγωγής. Με λεπτό άρωμα και γεύση φρεσκάδας το Cavaliere είναι κρασί εξαιρετικής ποιότητας αρμονικό δείγμα φύσης και ανθρώπινης τεχνικής.

Χαρακτηριστικά του CAVALIERE

1. ΕΡΥΘΡΟ

Επιτραπέζιο ξηρό κρασί με αλκοολικό βαθμό 12,5ο. Ο τρυγητός γίνεται μετά από παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης των σταφυλιών.

Η μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο γίνεται με πλαστικά κιβώτια αυθημερόν όπως και η οινοποίηση.

Τα σταφύλια των ποικιλιών ΡΩΜΕΪΚΟ - ΚΟΤΣΙΦΑΛΙ - ΜΑΝΔΗΛΑΡΙ αναμειγνύονται στην αναλογία η οποία θα "παντρέψει" αρμονικά τους διαφορετικούς χαρακτήρες τους και θα αναδείξει ένα διαφορετικό κρασί με τα δικά του χαρίσματα ζυμώνοντας σε ανοξειδωτές οινοποιητές με ελεγχόμενη θερμοκρασία. Το χρώμα του είναι ελαφρύ ερυθρό κρασί με σχετικά έντονες ταννίνες και αρώματα που χαρακτηρίζονται σαν αρώματα που θυμίζουν το δέρμα και περιγράφονται σαν ζωικές. Τα σουβλιστά και τα ψητά που διατηρούν το χυμό τους συνδυάζονται θαυμάσια με αυτό το κρασί.

2. CAVALIERE ROZE

Επιτραπέζιο ξηρό κρασί με αλκοολικό βαθμό 11,5ο. Ο τρυγητός της ποικιλίας Ρωμείο γίνεται μετά από παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης των σταφυλιών. Η μεταφορά των σταφυλιών στο οινοποιείο γίνεται με πλαστικά κιβώτια αυθημερόν, όπως και η οινοποίηση.

Τα σταφύλια μετά την απομάκρυνση των βοστρύχων σπάζουν και μεταφέρονται στους οινοποιητές για την αλκοολική ζύμωση του γλεύκους, παραμένει σε επαφή με τα στέμφυλα 10 -12 ώρες για την παραλαβή των χρωστικών και αρωματικών συστατικών. Στην συνέχεια ο χυμός ζυμώνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες για την απόκτηση των αρωμάτων της ζύμωσης. Ακολούθως μεταφέρεται σε ανοξειδωτές δεξαμενές όπου ωριμάζει μέχρι

την εμφιάλωση. Το κρασί αυτό χαρακτηρίζεται από το διαυγές και ζωντανό ροζέ χρώμα του. Πίνεται νέο σε θερμοκρασία 12οC και συνοδεύει λευκά κρέατα και θαλασσινά με σάλτσα από ντομάτα.

3. CAVALIERE ΛΕΥΚΟ

Επιτραπέζιο ξηρό κρασί με αλκοολικό βαθμό 11,5%. Ο τρυγητός της ποικιλίας ΡΩΜΕΪΚΟ γίνεται μετά από παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης των σταφυλιών. Οινοποιήτε μόνο ο πρόρογος σε χαμηλές θερμοκρασίες ζυμώσεως και με σχολαστική φροντίδα σε όλα τα στάδια παραγωγής από το γλεύκος μέχρι και την εμφιάλωση το προϊόν έρχεται σε επαφή μόνο με ανοδείζωτο χάλυβα.

Με λεπτό άρωμα και γεύση φρεσκάδας το CAVALIERE είναι κρασί εξαιρετικής ποιότητας αρμονικό δείγμα φύσης και ανθρώπινης τεχνικής. Πίνεται σε θερμοκρασία 10 - 12ο συνοδεύει όριστα θαλασσινά και φαγητά με λευκές σάλτσες.

ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Το κρασί αυτό είναι κενυόργιο εξαιρετικής ποιότητας. Προϊόν μελέτης που αξιοποίησε την σειρά βιωνών με την σφραγίδα της τεχνολογίας καθώς διατηρούνται η φυσική οξύτητα και η φρεσκάδα και αναδεικνύονται από τα χαρακτηριστικά φρουτώδη αρώματα του Ρωμείκου και της Βιλάνος Ευγενικό κρασί που δένει την παράδοση με την σύγχρονη αντίληψη. Σε πρωτοποριακή συσκευασία τονίζει την προσωπικότητα του περιεχομένου.

Χαρακτηριστικό κρασί: ΚΡΗΤΙΚΟΣ ΤΟΠΙΚΟΣ ΟΙΝΟΣ

Λευκός ξηρός, με αλκοολικό βαθμό 11%

Η Κρήτη είναι το μεγαλύτερο Ελληνικό νησί, φημισμένο για τον αρχαίο πολιτισμό του.

Το κύριο χαρακτηριστικό του κλίματος είναι η καλοκαιρινή ξηρασία που διαρκεί πέντε ολόκληρους μήνες.

Αυτή την εποχή οι δροσεροί άνεμοι από το Αιγαίο είναι ευεργετικοί. Ο Κρητικός τοπικός παράγεται από την ποικιλία ΒΙΛΑΝΑ και το ΡΩΜΕΪΚΟ Η ΒΙΛΑΝΑ είναι η σπουδαιότερη λευκή ποικιλία της Κρήτης. Το όνομα της προέρχεται από την εποχή των Βενετσιάνων.

Μετά την έκθλιψη ο χυμός που εκκρέει συγκεντρώνεται σε ανοδείζωτες δεξαμενές και η αλκοολική ζύμωση δεν ξεπερνά τους 18οC. Στην συνέχεια το κρασί μεταγγίζεται σε ανοδείζωτες δεξαμενές όπου ωριμάζει περίπου για πέντε (5) μήνες. Χρώμα ζηρω λευκό με άρωμα φρέσκων φρούτων, κρασί με μαλακή γεύση, φρεσκάδα και ευχάριστη οξύτητα. Πίνεται δροσερό

στους 10oC συνοδεύει θαλασσινά σαλάτες και πιάτα πουλερικών με ελαφριές λευκές σαλάτες συνδυάζονται θαυμάσια με αυτό το κρασί. Αλλά πιάτα είναι το κοκκινιστο κανέλι καθώς και το φτερωτό κυνήγι.

Σε ό,τι αφορά το τυριά ταιριάζει με όλα τα κίτρινα τυριά και ιδιαίτερα με την γραβιέρα Κρήτης.

ΡΕΤΣΙΝΑ ΕΝΩΣΗΣ

Λευκός ξηρός οίνος με εντόσθια κατά παράδοση. Παράγεται από την Χάνιωτική ποικιλία ΡΩΜΕΪΚΟ και έχει αλκοολικό βαθμό 11,5.

Το ρετσίνα πεύκης προστίθεται στο γλεύκος κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης. Τα χρώματα της λαμπερό αχνοκίτρινο, το άρωμα της χαρακτηριστικό του ρετσίνα, καθαρό, διακριτικό. Πλούσια στη γεύση, δροσερή με την ευχάριστη αίσθηση του αρώματος του ρετσίνα.

Η ρετσίνα είναι κρασί που πίνεται φρέσκο μέχρι 1,5 έτος μετά την ζύμωσή του.

Οι Έλληνες χρησιμοποιούν την ρετσίνα στα περισσότερα φαγητά τους, ενώ οι ξένοι την συνδυάζουν με την συχνά πικάντικη Ελληνική κουζίνα. Η ρετσίνα αγαπά τις έντονες οσμές είναι θαυμάσια με μικρά ψάρια όπως μαρίδα, γάβρος. Ταιριάζει επίσης με αρνί, ψαλάμι, τηγανισμένα εντόσθια, κολοκύθια, τζατζίκι, πιπεριά, φέτα.

ΚΡΑΣΙ "ΟΣΤΡΙΑ"

Παραδοσιακό αυθεντικό και με ιδανική παλαίωση. Είναι το νέο προϊόν της Ένωσης στην κατηγορία Vin de Liqueur "ΟΣΤΡΙΑ". Αξιοποιώντας τα θαυμάσια χαρακτηριστικά του ρωμαϊκού σταφυλιού του τόπου μας, τα πεντρέψαμε με την αγάπη και το μεράκι των ανθρώπων μας και μέσα σ' ένα ιδανικό περιβάλλον και μια γοητευτική πορεία παλαίωσης, γεννήθηκε το "ΟΣΤΡΙΑ" που ικανοποιεί και τους πιο απαιτητικούς φίλους του κρασιού τιμώντας παράλληλα και την κίσημο. Από ημυρεינוές αμπελώνες της επαρχίας Κισάμου εκεί όπου το Ρωμαϊκό πανάρχαια ποικιλία της κοητικής γης δίνει σταφύλια προικισμένα από τη φύση με στοιχεία ποιότητας γεννήθηκε στα βαρέλια έπειτα από μακροχρόνια παλαίωση ένα υψηλοβαθμο κρασί που γεμίζει με πλούσια και σύνθετα αρώματα το ποτήρι σας.

Το δάσαμε το όνομα του νότιου ανέμου ΟΣΤΡΙΑ για να θυμίζει πως κατάγεται από το νότιο άκρο της Ευρώπης την ευλογημένη γη της Κρήτης και έρχεται στις αγορές από το Κρατέλι το ιστορικό λιμάνι της Κρήτης.

Πίνεται μόνο του σαν απεριτίφ. Δένει θαυμάσια με τυριά, φρούτα και

γλυκά σαν επιδόρπιο κρασί και είναι έτοιμο να ευωδιάσει στο ποτήρι σας κάθε στιγμή που θα επιθυμήσετε ένα προϊόν με αυθεντικούς παραδοσιακούς χαρακτήρες, δημιουργήματα όχι μόνο πείρας αλλά και αγάπης.

Απολαύστε το με χαμηλές θερμοκρασίες κατά προτίμηση περί τους 14oC.

ΑΛΛΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

RITHYMNA: Οίνος Λευκός - Ξηρός

CASTELIERE: Οίνος Ερυθρός - Λευκός

AMALTHIA: Οίνος Ερυθρός - Λευκός - Ροζέ - Ημίγλυκος

RETSINA KOMPTANIA

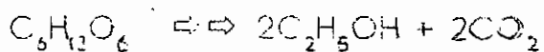
2.3 ΣΤΑΔΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ

Η παρασκευή του οίνου από τα σταφύλια ακολουθεί τις εξής φάσεις:

Μαζεύονται τα σταφύλια, διαλεγονται, καθαρίζονται και μεταφέρονται αυθημερών μέσα σε πλαστικά κιβώτια στο οινοποιείο, δεν αφήνουν να οξειδωθεί και να αλοιωθεί η ποιότητά τους.

Στην συνέχεια μεταφέρονται εισέρχονται στα απορραγιστικά θλόπτηρια οπότε παράγεται το γλεύκος.

Οι ζυμομύκητες υπάρχουν στην επιφάνεια των ρογών και κατά το πάτημα μεταφέρονται στο γλεύκος. Επειδή όμως υπάρχουν ταυτόχρονα και βακτήρια επιβλαβών ζυμώσεων, πλένονται οι ρόγες πριν την σύνθλιψη. Ζυμώνεται ο πολτός αυτός, ο οποίος μετατρέπεται από μούστο σε κρασί κάτω από συγκεκριμένες θερμοκρασίες, γίνεται δηλαδή ελεγχόμενη ζύμωση με την βοήθεια ψυκτικών μηχανημάτων και μετατρέπεται το ζοχαρο σε αλκοόλη.



Επειτα οδηγείται στις δεξαμενές για ολοκλήρωση της ζύμωσης. Αυτή είναι ζωηρή στη αρχή και μετα ελαττώνεται. Κατά την παραμονή του οίνου για ωρίμανση και παλαίωση χίνονται αργές αντιδράσεις μεταξύ της αλκοόλης και των περιεχόμενων οξέων. Οι αστέρες που παράγονται δίνουν στο κρασί άρωμα και ευχάριστη γεύση. Γι' αυτό τα παλια κρασιά είναι καλύτερης ποιότητας γιατί βελτιώνεται η ποιότητά τους, με τις αντιδράσεις που γίνονται.

Οι ερυθροί οίνοι παρασκευάζονται από χρωματισμένα σταφύλια αφού μένει μαζί για ένα χρονικό διάστημα το γλεύκος με το στέμφυλα πάνω στα οποία υπάρχουν οι χρωστικές ύλες και μετά γίνεται ο αποχωρισμός.

Μεγαλύτερη από το κανονικό, όμως συμπεραμονή, μπορεί να έχει

δυσάρεστα αποτελέσματα γιατί οι δεμικές ύλες των στεμφύλων παραμένουν περισσότερο από τις χρωστικές στο γλεύκος και δίνουν στο κρασί στυφή γεύση.

Αν το χρονικό διάστημα είναι μικρό ή γίνει άμεσος αποχωρισμός, βγαίνουν κρασιά λίγο χρωματισμένα (οίνοι λευκοί). Από τα λευκά σταφύλια, παρασκευάζονται λευκά κρασιά. Ανάλογα την περιεκτικότητα σε ζάχαρο διακρίνονται σε ξηρούς, ημίγλυκους και γλυκούς. Οι ξηροί δεν περιέχουν ζάχαρο. Οι ημίγλυκοι και οι γλυκοί περιέχουν και παρασκευάζονται με τη ζύμωση πλούσιων σε ζάχαρα γλευκών από πολύ ωριμασμένα σταφύλια. Αυτοί ονομάζονται επιδόρπιοι οίνοι.

Τα λευκά κρασιά αποθηκεύονται στις δεξαμενές για 2 μήνες περίπου. Έπειτα μεταγγίζονται για να αποχωριστεί η υποστάθμη και να μείνει καθαρό, στη συνέχεια φιλτράρεται, σταθεροποιείται και την άνοιξη Μάρτιο με Απρίλιο αρχίζει η εμφιάλωση για να είναι δροσερά και να πίνονται ευχάριστα. Κάτι ανάλογο γίνεται με το ροζέ κρασί. Η πορεία του Ερυθρού διαφέρει : μετά την αλκοολική ζύμωση που γίνονται οι μεταγγίσεις και αφού σταθεροποιηθεί, πρέπει να παραμείνει περισσότερο χρόνο για ωρίμανση πριν εμφιαλωθεί. Υπάρχουν βέβαια διάφορες κατηγορίες ερυθρών κρασιών. Μπορεί να εμφιαλωθεί ένα ερυθρό κρασί μετά από ένα χρόνο, αφού έχει ωριμάσει κατά κάποιο τρόπο, και άλλα, που για να εμφιαλωθούν χρειάζονται τουλάχιστον δύο χρόνια, αφού έχουν γίνει κάποιες ελεγχόμενες ζυμώσεις και παλαιώσεις.

Με την έννοια "καλό κρασί" εννοείται αυτό το οποίο έχει μεν τους κατάλληλους βαθμούς και δεν έχει χάσει τα αρωματικά συστατικά του. Ενώ αν αφήσουμε ένα κρασί να φτάσει σε θερμοκρασία 38° με 40° C ανάλογα βέβαια τις κλιματολογικές συνθήκες, αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα το κρασί να χάσει όλα τα αρωματικά συστατικά του αφού θα έχουν εξατμιστεί στον αέρα. Συνεπώς το κρασί αυτό είναι δεύτερο σε ποιότητα και χαρακτηρίζεται ουδέτερο, παρόλο που θα έχει του ίδιους βαθμούς με ένα κρασί πρώτης ποιότητας θα γίνει ίδια ανάλυση με το άλλο κρασί που θα ζυμωθεί στους 16° C θα έχει όλες τις αρωματικές ουσίες για να θεωρηθεί καλό, ενώ το άλλο σαν μέτριο αφού δεν έχει τα αρωματικά συστατικά που χαρακτηρίζουν ένα κρασί.

2.4. ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Σε ορισμένα κρασιά γίνονται ειδικές οινοποιήσεις για το παλαιώμα. Τα ξηρά ή επιτραπέζια κρασιά είναι στα οποία το ζάχαρο έχει μετατραπεί ολόκληρο σε αλκοόλη κατά την οινοποίηση. Για την παρασκευή των γλυκών κρασιών είναι απαραίτητη η διακοπή της αλκοολικής ζυμώσεως,

για να διατηρήσει το κρασί μια ορισμένη περιεκτικότητα σε ζάχαρο.

Τα κρασιά αυτά παρασκευάζονται κυρίως από σταφύλια που ξεράθηκαν για πολύ χρονικό διάστημα είτε πάνω στο κλίμα είτε απλώνοντας τα στον ήλιο. Η διακοπή της ζύμωσης επιτυγχάνεται ή με επανειλημμένες μεταγγίσεις ή λαμπικαρίσματα με τα οποία απομακρύνονται οι ζύμες, ή με την προσθήκη θειώδους οξέως, ή με την προσθήκη αλκοόλης.

Τα αφρώδη κρασιά (σαμπανιζέ) μπορούν να παρασκευασθούν αυτόματα, πριν γίνει η ζύμωση καλά, και τοποθετηθούν σε μπουκάλια, οπότε η αλκοολική ζύμωση ξαναγίνεται και παράγεται το διοξείδιο του άνθρακα. Ακόμη μπορούν να παρασκευασθούν με την μέθοδο του καμπανίτου. Στο ξηρό κρασί, που ειδικά ξεχωρίστηκε και παρασκευάστηκε με επιμέλεια, προστίθεται ποσότητα σακχάρου και ζύμης και στη συνέχεια χύνεται σε μπουκάλια, όπου επαναλαμβάνεται η ζύμωση και γίνεται η παλαίωση.

Και στις δύο περιπτώσεις, μετά την ζύμωση του αφρώδους κρασιού (ύστερα από πολλούς μήνες) τοποθετούνται οι φιάλες σε ειδικά στηρίγματα, ώστε ο λαιμός να βρίσκεται προς τα κάτω και να συγκεντρωθεί γύρω του η υποστάθμη, η οποία βγαίνει με γρήγορο ξεβούλωμα και βούλωμα. Τα μπουκάλια τότε συμπληρώνονται με το ίδιο κρασί ή με άλλο καλύτερο. Επίσης μπορεί να παρασκευασθεί αφρώδες κρασί μέσα σε κλειστό δοχείο. Κρασί που ζυμώθηκε λίγο χύνεται μέσα σε στεγανό δοχείο, όπου συμπληρώνεται, η ζύμωση και εξασφαλίζεται η παραγωγή διοξειδίου του άνθρακος, που απαιτείται για τον αφρισμό.

Στη συνέχεια γεμίζονται τα μπουκάλια, τα οποία τοποθετούνται σε αποθήκη για παλαίωμα.

2.5 ΕΜΦΙΑΛΩΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ – ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Ο καλύτερος τρόπος συντήρησης του κρασιού είναι η εμφιάλωση. Με αυτήν πετυχαίνουμε καλύτερη συντήρηση γιατί προστατεύεται το κρασί από διάφορες προσβολές μικροοργανισμών και επιπλέον αποφεύγεται το οξυγόνο, το οποίο μπορεί να οξειδώσει ορισμένα συστατικά, όπως π.χ. τις χρωστικές ουσίες.

Το στάδιο της εμφιάλωσης γίνεται με τα πιο εκσυγχρονισμένα μηχανήματα που έχει η Ένωση στη διάθεσή της, εδώ και 7 χρόνια.

Αυτό σημαίνει ότι ο άνθρωπος παράγοντας δεν επεμβαίνει καθόλου. Η διαδικασία εμφιάλωσης είναι: Από τις δεξαμενές όπου παγώνει το κρασί, επέρχεται κατευθείαν στους ειδικούς σωλήνες, γεμίζει τα μπουκάλια αφού πιο πριν αυτά έχουν αποστειρωθεί με καυτό νερό, κατόπιν αυτά σφραγίζονται αεροστεγώς ανάλογα με την συσκευασία και τον τύπο του

κρασιού, περνώντας από το κατάλληλο μηχάνημα. Συνήθως όλα τα κρασιά, εκτός από την ρετσίνα κλείνονται με φελό και περνάνε από το μηχάνημα όπου γίνεται η κάλυψη ταινίας με κερί ώστε να καλυφθεί εντελώς ο φελός και τα χείλη του μπουκαλιού.

Αυτά τα μπουκάλια διατηρούνται λίγο πλαγιαστά, ώστε να βρέχεται μόνιμα ο φελός και να μην φυραίνει. Όσο για την σφράγιση της ρετσίνας, διαφορετικό πόμα έχει αυτή των 2 λίτρων το οποίο είναι βιδωτό και διαφορετικό αυτή των 0,75 l. Στη συνέχεια ακολουθεί η κάλυψη της ετικέτας από το ειδικό μηχάνημα. Και αυτή διαφέρει ανάλογα με το είδος του κρασιού. Μετά από αυτό το στάδιο, τα μπουκάλια συσκευάζονται σε χάρτινα κιβώτια ανάλογα με το μέγεθος τους και ξεκινάνε για την διανομή.

Η συσκευασία σε ένα κρασί παίζει σπουδαίο ρόλο.

Αυτή θα τραβήξει την προσοχή και το ενδιαφέρον του καταναλωτή. Το μπουκάλι και η ετικέτα απεικονίζει την ποσότητα και το είδος του κάθε κρασιού.

Ο καταναλωτής δεν ξέρει την ποιότητα του κρασιού που υπάρχει σε κάθε μπουκάλι, συνεπώς θα πρέπει να τον τραβήξει και να τον εντυπωσιάσει η όλη συσκευασία του.

Όσον αφορά στην ετικέτα του μπουκαλιού, αυτή απεικονίζει το είδος του κρασιού. Αυτό ισχύει για κάποιον βέβαια που ξέρει λίγο από κρασιά, ενώ ένας που είναι άσχετος, δεν θα καταλάβει τον συσχετισμό μεταξύ της ετικέτας και του τύπου του κρασιού.

Ο σχεδιαστής της ετικέτας θα πρέπει να γνωρίζει σε τι καταναλωτικό κοινό απευθύνεται το συγκεκριμένο κρασί. Κάθε κρασί έχει το δικό του μπουκάλι και την ανάλογη ετικέτα. Π.χ. Το κρασί "ΟΣΤΡΙΑ" ανήκει στην κατηγορία των λικέρ, είναι 20% αλκοολομένο προϊόν και έχει γίνει αναπαλαίωση 8 χρόνια.

Κατά συνέπεια πρέπει κάποιος να ξέρει να το πιει, είτε πριν το φαγητό, είτε σαν aperitif μετά.

Έχει ένα πολύ περιορισμένο καταναλωτικό κοινό, γιατί είναι ακριβό κρασί και απευθύνεται σε μια ορισμένη τάξη ανθρώπων. Επομένως θέλει ένα μπουκάλι, ακριβό, καλόγουστο και ιδιόμορφο. Όσο για την ετικέτα αυτή πρέπει να κάνει εντύπωση. Να είναι πολύ σκούρα, πολύ μαύρη και κόκκινη έτσι ώστε να τραβήξει την προσοχή του καταναλωτή. Ενώ αν μπει στο μπουκάλι αυτό μία ετικέτα με αιθέρια, απαλά και αχνά χρώματα δεν θα "δένει" με το μπουκάλι και συνεπώς θα περάσει απαρατήρητο το κρασί. Σε αντίθεση με τα ελαφριά κρασιά που πρέπει να έχουν μια ετικέτα άσπρη με απαλά και όχι έντονα χρώματα έτσι ώστε να μπορεί να προσδιορίσει ο καταναλωτής για τι τύπο κρασιού πρόκειται, π.χ. η ετικέτα μπορεί να

απεικονίζει ένα φτερό ή ένα σύννεφο.

τέλος το εμφιαλωμένο κρασί στο οποίο αναγράφεται πάνω στο μπουκάλι η επωνυμία της εταιρίας που το κατασκεύασε, λειτουργεί σαν εγγύηση και οτιδήποτε συμβεί καθιστά υπεύθυνο το οινοποιείο που το παράγει και τον οινολόγο που το παρασκεύασε. Επομένως δεν μπορεί να ρισκάρει το οινοποιείο την ποιότητα του κρασιού του και να το εμφιαλώσει ανεξέλεγκτα, χωρίς να έχουν προηγηθεί οι απαιτούμενες διεργασίες.

Το εμφιαλωμένο κρασί παρέχει εμπιστοσύνη στο καταναλωτικό κοινό ενώ αντίθετα το χύμα στο οποίο δεν αναγράφεται πουθενά η προέλευσή του, χωρίς επωνυμία, δεν καθιστά κανέναν υπεύθυνο από τη στιγμή που δεν είναι επώνυμο και αναγνωρισμένο.

Επομένως δεν παρέχει εγγύηση, με τις συνέπειες που επακολουθούν.

Για τον καταναλωτή όλα τα εμφιαλωμένα κρασιά πρέπει να διατηρούνται σε ξηρό και δροσερό χώρο, πάντοτε πλαγιαστά ώστε να μην εισέρχεται οξυγόνο που θα ξινίσει το κρασί. Δεν θα πρέπει τέλος να μετακινούνται τα κρασιά. Για την εμφιάλωση των κρασιών προτιμώνται οι σκούρες φιάλες για να μην επιδρούν οι ηλιακές ακτίνες.

2.6 ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΟΙΝΟΠΑΡΑΓΩΓΗ

Αμπέλια: Ξεριζώμα με καλύτερους όρους;

Η αμπελοκαλλιέργεια δεν έχει μείνει έξω από τις κατευθύνσεις της ΕΟΚ για περιορισμό στις γεωργικές καλλιέργειες. Ο κανονισμός 456/80 της ΕΟΚ που προβλέπει το ξεριζώμα σε ορισμένες περιοχές και " την οριστική εγκατάλειψη των αμπελώνων" υλοποιούσε αυτή την κατεύθυνση. Αν όμως μέχρι τώρα οι προσπάθειες για μείωση της αμπελοκαλλιέργειας ελάχιστα έχουν αποδώσει (πράγμα που σ' ένα βαθμό δείχνει και την αποτελεσματικότητα της αντίδρασης των αμπελουργών) η ΕΟΚ με τα τελευταία μέτρα που προτείνει προσπαθεί να " κερδίσει" το χαμένο χρόνο.

Με πρόσχημα και αφορμή την ένταξη της Ισπανίας και της Πορτογαλίας (χώρες που παράγουν τεράστιες ποσότητες κρασιών) προσπαθεί να επιβάλλει αυστηρότερους περιορισμούς στην αμπελοκαλλιέργεια και επιτάχυνση των ρυθμών ξεριζώματος.

Ακόμα με τη δικαιολογία της μείωσης των εξόδων που δημιουργούν τα αποθέματα επιδιώκει και εφαρμόζει από φέτος πολλά βραχυπρόθεσμα περιοριστικά μέτρα για την τρέχουσα διαχείριση των κρασιών. Ήδη καταργήθηκε η " βραχυπρόθεσμη αποθεματοποίηση " που είχε θεσπιστεί για να αμβλύνουν το πιεστικό πρόβλημα που δημιούργησαν στους παραγωγούς τα μεγάλα αποθέματα κρασιών που συγκεντρώθηκαν, λόγω της αντιαγροτικής πολιτικής της ΕΟΚ.

Ακόμα, μπήκαν περιορισμοί στη προληπτική απόσταση των κρasiών κάτι που ως τώρα δεν υπήρχε.

Στο μέλλον το πρόβλημα της διάθεσης των κρasiών θα οξυνθεί περισσότερο καθώς οι αγορές έχουν περιοριστεί και η δυνατότητα εξαγωγών σαν αποτέλεσμα της ένταξη στην ΕΟΚ έχει μειωθεί στο ελάχιστο.

Ακόμα χειρότερα, που η κυβέρνηση αρκέστηκε στη λύση της απόσταξης των ▲πλεονασμάτων▲ κρasiού αντί να ενισχύσει τη δημιουργία υποδομής στον τομέα οινοποίησης, τυποποίησης και εμπορίας των κρasiών που θα έδιναν άλλες δυνατότητες στη χώρα για εξαγωγές. Τα μέτρα που μέχρι τώρα εφαρμόζει η ΕΟΚ και στα οποία η κυβέρνηση έχει συμφωνήσει και ήδη εφαρμόζει - έχουν δημιουργήσει αφόρητη κατάσταση για τους αμπελουργούς.

Αναδιάρθρωσεις Καλλιεργιών

Τέλη του 1985 άρχισε η εφαρμογή του κανονισμού 777/83 για την οριστική εγκατάληψη αμπελώνων μικρών αποδόσεων αμπελώνων που βρίσκονται σε γόνιμα αρδευόμενα εδάφη. Από το 1989 άρχισε η εφαρμογή του κανονισμού 1442/88 περί οριστικής εγκατάληψης αμπελώνων.

Ο κανονισμός αυτός προέβλεπε επιδοτήσεις σε αμπελοκαλλιεργητές για την οριστική εγκατάληψη των αμπελοφυτειών. Συνεχίστηκε επίσης η εφαρμογή του προγράμματος αναδιάρθρωσης των αμπελιών με το οποίο προβλέπεται:

α) εκρίζωση και επαναφύτευση αμπελώνων με αμερικάνικες συνιστώμενες ποικιλίες για το Νομό ώστε να επιτευχθούν βελτιώσεις της ποιότητας του κρasiού.

β) αντικατάσταση παλαιών γερασμένων και υποβαθμισμένων αμπελιών με νέα σύμφωνα με την σύγχρονη τεχνική.

Η αναδιάρθρωση γίνεται με την εφαρμογή του κανονισμού 895/85 της ΕΟΚ και το πρόγραμμα ΕΠΑΚ (Εθνικό πρόγραμμα Αναμπέλωσης Κρήτης). Πέρα από τα προγράμματα του Υπουργείου Γεωργίας η εκρίζωση πολλών εκτάσεων αμπελιών οφείλεται στην προσβολή τους από το μικρόβιο της φιλοξήρας, στην εκτόπιση της καλλιέργειας από την ελιά και τις αυξημένες απαιτήσεις εργατικών χεριών.

Οι ανάγκες σε φυτορiακό υλικό καλύπτονται κατά ένα μέρος από το φυτώριο της Κεντρικής Ένωσης Χανίων στα Νεροκούρου, ενώ το υπόλοιπο καλύπτεται από εισαγωγές κυρίως από την Γαλλία.

Η φιλοξήρα έχει κάνει την εμφάνισή της στο Νομό περίπου πριν 15 χρόνια και προχωράει σταδιακά.

Το αποτέλεσμα ήταν την δεκαετία του '70 η παραγωγή στο Νομό να ανέρχεται στις 40.000 τόνους, ενώ σήμερα η παραγωγή έχει κατέβει στους 7 με 8.000 τόνους.

Αρα υπάρχει ένα έντονο πρόβλημα με ένα μόνο τρόπο αντιμετώπισης.

Αφήνοντας τη φιλοξήρα να ξηράνει και να καταστρέψει τα αμπέλια και στη συνέχεια να μπουκν οι καινούργιες ποικιλίες, οι οποίες αντέχουν στο μικρόβιο της φιλοξήρας.

Η φιλοξήρα συνέβαλε ώστε να ληθεί το οινικό πρόβλημα της Γαλλίας. Οι Γάλλοι πλέον αναμόρφωσαν τις ποικιλίες τους έβαλαν καινούργια αμπέλια, σε κατάλληλα εδάφη και μπόρεσαν έτσι να δώσουν καλύτερο προϊόν, με αποτέλεσμα η Γαλλία να παράγει αυτή τη στιγμή τα καλύτερα κρασιά από πολύ καλές ποικιλίες αμπελιών.

Κάτι ανάλογο γίνεται τώρα και στην Ελλάδα και κυρίως στην Κρήτη. Το πρόβλημα είναι ότι η αναμπέλωση προχωράει με πολύ αργό ρυθμό γιατί ο ιδιωτικός κλήρος στην Ελλάδα είναι πολύ μικρός όπως επίσης και η τιμή του προϊόντος. Με το να παρουσιαστεί η φιλοξήρα στον Νομό Χανίων, άρχισαν σταδιακά οι αναμπελώσεις, μπήκαν καινούργιες καλλιέργειες, ανθεκτικές που δεν προσβάλλονται από την φιλοξήρα και δίνουν περισσότερα και καλύτερα προϊόντα. Αλλά το κυριότερο είναι ότι θα εξαλειφθεί η μονοκαλλιέργεια της ποικιλίας "Ρωμέϊκο" που υπάρχει στο μεγαλύτερο ποσοστό στον Νομό. Γίνεται τώρα επεξεργασία για να βγουν διάφοροι τύποι κρασιών, αρχίζοντας έτσι να μπαίνουν σταδιακά κατάλληλες ποικιλίες για τον κάθε τύπο κρασιού.

Το οίνοποιείο της Ενωσης Καστελίου Κισάμου βρίσκεται σε μια μεταβατική περίοδο. Έχει μία δυναμικότητα 5.000 τόνων κρασιού που μπορούν να παραχθούν και να αποθηκευτούν και υπάρχουν αυτή τη στιγμή 1.000 τόνοι στη διάθεσή της. Ευελπιστεί βέβαια το οίνοποιείο ότι με την αναμπέλωση θα βγει καλύτερη και περισσότερη παραγωγή και θα ακολουθήσει πάλι η ίδια πορεία όπως προχωράει στην αγροτική οικονομία αλλά με καλύτερο ποιοτικό αποτέλεσμα.

Η βελτίωση των παλαιών ποικιλιών, αλλά και η εμφάνιση νέων είναι το κύριο χαρακτηριστικό των τεράστιων μεταβολών που έχουν πραγματοποιηθεί στη διεθνή αγορά των αγροτικών προϊόντων τα τελευταία χρόνια.

Σημαντικό ρόλο στην εξέλιξη αυτή διαδραμάτισαν τα πειράματα στα επιστημονικά εργαστήρια, όπου επενδύθηκαν για μεγάλο χρονικό διάστημα σημαντικά κεφάλαια, τα οποία τελικά, απέδωσαν καρπούς.

Στον Ν. Χανίων σημαντικό ρόλο για τις αναδιρθρώσεις των καλλιεργειών διαδραματίζουν τα αρδευτικά έργα που κυρίως εκτελούνται από τον ΟΑΔΥΚ με τον τίτλο "Αξιοποίηση Υδατικού Δυναμικού Δυτικής Κρήτης".

Πολλά από τα έργα χρηματοδοτούνται από τα ΜΟΠ Κρήτης.

Πιο συγκεκριμένα εφαρμόζεται πρόγραμμα αναδιάρθρωσης αμπελιών

με το οποίο γίνεται εκρίζωση και επαναφύτευση αμπελώνων, με συνιστώμενες αμερικάνικες ποικιλίες, κατά κύριο λόγο οινοποιήσιμες.

Συνιστώμενες ποικιλίες είναι οι εξής:

- *Οινοποιήσιμα*: Ρωμέϊκο, Αθήρι, Βηλάνα, Κατσιφάλι, Μαντηλάρι, Γκρενά - ρουζ, Γκαρινιά, Ινί - μπλακ, Μοσχάτο κλπ.
- *Σταφίδα*: σουλτανίνα
- *Επιτραπέζια*: ροζακί , κάρτιναλ, ιτάλια.

2.7 Η ΤΙΜΗ ΚΑΙ Η ΣΠΟΥΔΑΙΟΤΗΤΑ ΤΗΣ

Ο μεγαλύτερος καθοριστικός παράγοντας της ζήτησης ενός προϊόντος, εκ μέρους του καταναλωτικού κοινού, είναι η τιμή. Η τιμή καθορίζει:

- 1) Την οικονομική θέση της επιχείρησης αναφορικά προς τα έσοδα και τα κέρδη αυτής.
- 2) Σε ποιο τμήμα της αγοράς θα απευθυνθεί το προϊόν.
- 3) Την ανταγωνιστική θέση του κρασιού στην αγορά.
- 4) Το ποσοστό των πωλήσεων του κρασιού έναντι του συνόλου πωλήσεων των ομοειδών κρασιών.

Η τιμή ενός προϊόντος επηρεάζει το πρόγραμμα marketing της επιχειρήσεως κατά τον καταρτισμό του όταν:

α) Η διεύθυνση της επιχειρήσεως επιθυμεί να βελτιώσει την ποιότητα του προϊόντος ή να διαφοροποιήσει τη συσκευασία του.

β) Η καθοριζόμενη τιμή πρέπει να είναι συμφέρουσα στους μεσάζοντες, ώστε να προσελκύει τους ικανότερους, δεδομένο ότι η καταλληλότητα των μέσων διανομής επηρεάζει το ύψος των πωλήσεων του προϊόντος.

Τέλος η τιμή του κρασιού στην αγορά κυρίως σε εστιατόρια, ταβέρνες και μαγαζιά είναι η τριπλάσια από την πραγματική. Σίγουρα είναι ένα δύσκολο προϊόν.

Δύσκολο στην κατανάλωση του στην διάθεσή του συνεπώς δύσκολο και στην τιμή του.

Αυτό έχει σαν συνέπεια οι παραγωγοί να μην παράγουν τις ποσότητες που πρέπει γιατί ενδεχομένως δεν έχουν τα κίνητρα και την κατάλληλη υποστήριξη και πουλάν το κρασί τους σε πολύ χαμηλότερες τιμές από αυτές, που το πουλούν οι προμηθευτές.

Κατά συνέπεια, οι καταναλωτές είναι ελάχιστες οι φορές που θα δώσουν ένα μεγάλο ποσό για ένα καλό κρασί. Θα γίνει με μεμονωμένες περιστάσεις

κραισίγουρα μόνο ένα συγκεκριμένο ποσοστό καταναλωτών.

Αν οι ταβέρνες και τα μαγαζιά πουλούσαν τα κρασιά πιο φθηνά και τα οινοποιεία θα δούλευαν περισσότερο και η παραγωγή θα ήταν καλύτερη.

Είναι λάθος αυτή η μέθοδος, να πουλάνε το κρασί τόσο ακριβά, γιατί όλοι ξέρουν ότι η πραγματική τιμή του κρασιού δεν ανταποκρίνεται σε αυτές τις τιμές.

ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΤΟΥ '94

Η πώληση του Cavaliere το '94 έφτασε στις 140.000. Ο τοπικός Κρητικός οίνος στο τέλος του συγκεκριμένου χρόνου έκανε την είσοδό του στην αγορά και δεν πρόλαβε να καλύψει το '94. Παρ' όλα αυτά πήγε στις 40.000 πωλήσεις.

Το κρασί ΟΣΤΡΙΑ είχε 10.000 πωλήσεις.

Το ΑΜΑΝΘΕΙΑ γύρω στις 100.000 φιάλες.

Η ΡΕΤΣΙΝΑ είναι ένα προϊόν που πίνεται πολύ στην Κρήτη και κυρίως στην περιοχή Καστελίου. Είναι ένα φτηνό κρασί όπου δεν είναι καθόλου βαρύ. Έχει μεγάλες πωλήσεις και την χρονιά του '94 έφτασε στις 150.000 πωλήσεις.

2.8. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Ο προγραμματισμός των πωλήσεων ξεκινά από μια πρόβλεψη των πωλήσεων για κάποια μελλοντική χρονική περίοδο. Ειδικότερα για τον κλάδο της οινοποιείας οι προβλέψεις γίνονται για ένα χρόνο ή λιγότερο οι δε μακροπρόθεσμες προβλέψεις από 1 έως 5 χρόνια.

Έχουν άλλο σκοπό και όχι τον έλεγχο του δυναμικού των πωλήσεων. Ο βασικός σκοπός τους είναι συνήθως η οικονομία, η παραγωγή και η ανάπτυξη.

Η πρόβλεψη των πωλήσεων είναι ένας επιστημονικός υπολογισμός της ποσότητας της παραγωγής της επιχείρησης που έχει την δυνατότητα να πωληθεί κατά την διάρκεια συγκεκριμένης μελλοντικής περιόδου.

Η Ένωση προσπαθεί να βρει την ιδανικότερη μέθοδο πρόβλεψης που να δίνει ομοιόμορφα ακριβή αποτελέσματα σχετικά με :

- Τον καθορισμό των ορίων των πωλήσεων
- Τον προγραμματισμό των προσωπικών προσπαθειών των πωλήσεων.
- Τον υπολογισμό των δαπανών των πωλήσεων
- Τον προγραμματισμό και τον συντονισμό της παραγωγής, της φυσικής διανομής, του ανθρώπινου δυναμικού.

2.9 ΚΕΝΤΡΑ ΠΩΛΗΣΗΣ

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Καστελίου Κισάμου έχει δυο κέντρα πώλησης:

Το κεντρικό στεγάζεται στην Γραμβούσα Κισάμου και έχει αναλάβει τους πελάτες της Δυτικής Κισάμου καθώς και τους πελάτες από Αθήνα - Θεσσαλονίκη και υπόλοιπη Ελλάδα.

Προϊστάμενος του τμήματος πώλησης στην Γραμβούσα Κισάμου είναι ο κύριος Ανουσάκης Φώτης.

Το υποκατάστημα στον Νομό Χανίων έχει αναλάβει τους πελάτες περιοχών: Κολυμβαρίου, Μάλεμε, Χανιά, Αγία Μαρίνα και τον Νομό Ρεθύμνης.

Το υποκατάστημα στα Χανιά έχει στην διάθεσή του 5 πωλητές οι οποίοι είναι σε θέση να καλύψουν την υπάρχουσα ζήτηση στα σημεία διανομής. Αντιπρόσωπος των κρασιών της Ένωσης ο οποίος τα διακινεί στην Αθήνα και την υπόλοιπη Ελλάδα είναι ο κύριος Τσούκαλης. Η διανομή έξω από το νησί γίνεται με πρακτορεία μεταφορών.

Από την στιγμή που θα δωθεί η παραγγελία στα κέντρα πώλησης, οι πωλητές πλέον ευθύνονται για την σωστή διεξαγωγή και διανομή των κρασιών. Με τα φορτηγά που παρέχει κάθε υποκατάστημα, διανέμεται η παραγγελία στα σημεία πώλησης. Αυτά είναι κυρίως μεγάλες ξενοδοχειακές μονάδες, Αλυσίδες καταστημάτων και Σούπερ Μάρκετ, Εστιατόρια, Ταβέρνες.

Επίσης διανέμονται τα κρασιά της Ένωσης στα καταστήματα αφορολόγητων ειδών, στην ΕΛΟΜΑΧ και στα πλοία της γραμμής. Το τμήμα πώλησης του κάθε πελάτη τον αντιμετωπίζει σαν μεμονωμένη και ξεχωριστή περίπτωση μιας και έχει άμεση επαφή μαζί του.

Υπάρχει διαφορετικός διακανονισμός για τον κάθε ένα και ειδική έκπτωση ανάλογα με την καλή συνεργασία και πίστη.

Το κάθε κέντρο πώλησης είναι άψοχα στελεχωμένο με άριστη οργάνωση ώστε να καλύπτει τις διαφορετικές ανάγκες κάθε Νομού.

Η Ένωση σαν στόχο της έχει την δημιουργία μιας εικόνας κύρους και γι' αυτήν και για τα προϊόντα της.

Πληροφορεί για τα χαρακτηριστικά του κάθε κρασιού όπως και για την διεξαγωγή της κάθε πώλησης.

Αυξάνει τις πωλήσεις δραστηριοποιώντας τους καταναλωτές, επιβεβαιώνει τις τιμές των προϊόντων, κλείνει εμπορικές συμφωνίες και δημιουργεί ενθουσιασμό στα μέλη των καναλιών διανομής.

Τέλος φέρνει την επιχείρηση και τα προϊόντα της σε πλεονεκτική θέση έναντι των ανταγωνιστών.

2.10 ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Ο όρος "προώθηση των πωλήσεων" σημαίνει δραστηριότητα με την οποία προωθούμε τις πωλήσεις.

Πρόκειται δηλαδή για τον όρο που συμβάλλει στην ανάπτυξη των πωλήσεων με όλα τα μέσα και κυρίως της προωθήσεως του προϊόντος προς τα έξω. Η προώθηση των πωλήσεων είναι σειρά τεχνικών μεθόδων, οι οποίες αναπληρούν την πώληση με την διαφήμιση και παρακινούν τον καταναλωτή και τον λιανέμπορο για την αγορά του προϊόντος ώστε να είναι αποδοτικότερος.

Μέθοδοι προωθήσεων.

Σε ευρύτερη έννοια το management του marketing θα χρησιμοποιήσει την προώθηση σε μια μεγάλη ποικιλία περιπτώσεων και θα έχει στη διάθεσή του πολλές μεθόδους μερικές από τις οποίες είναι οι παρακάτω:

- α) Τιμολογιακή
- β) Προσφορά προς το εμπόριο
- γ) Προσφορά προς τους καταναλωτές
- δ) Βοηθήματα πωλήσεων
- ε) Ειδική συσκευασία και παρουσίαση
- στ) Εκθέματα και Εκθέσεις
- ζ) Προώθηση μέσα στα καταστήματα
- η) Ειδικές προσφορές και
- θ) Δημόσιες Σχέσεις.

Είναι ανάγκη να γνωρίζουμε τις διαφημιστικές τεχνικές μεθόδους να παρακολουθούμε την διαφημιστική εξέλιξη των προϊόντων (εξέλιξη της μάρκας και της γνωστοποίησης του προϊόντος), ανάγκη να είμαστε συνδεδεμένοι με την διαφημιστική δράση ώστε το σύνολο να είναι αρμονικό να επιλύουμε ορισμένες δυσχέρειες ειδικότερα διαφημιστικές (να τροποποιούμε την εικόνα ώστε να κάνουμε μια μάρκα πιο δυνατή).

Ο σκοπός της προώθησης των πωλήσεων σε σχέση με τα καινούργια προϊόντα και την επιτυχημένη τους τοποθέτηση στην αγορά θα έχει σαν στόχο την γενικότερη διεύρυνση της διαθέσεως. Σκοπός είναι αυτοί οι οποίοι χρησιμοποιούν το προϊόν να αποκτήσουν την εμπειρία του και να υιοθετήσουν μια συνεχή χρήση του.

Στα πλαίσια της διανομής, η προώθηση έχει δύο στόχους:

- 1) Να διεγείρει το κοινό για να ζητά το προϊόν και
- 2) Να προτρέψει το δίκτυο να αυξάνει τα εμπορεύματα του αποθέματος για να αντιμετωπίσει και να προλάβει την αυξανόμενη ζήτηση.

Το τμήμα προώθησης της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Καστελλίου Κισιάμου αποτελείται από μια ευρεία ποικιλία προωθητικών μέσων,

σχεδιασμένα να διεγείρουν γρηγορότερα και δυνατότερα την αντίδραση της αγοράς.

Όπως με προσφορές και εκπτώσεις. Αν π.χ. ο πελάτης δεχθεί να βάλει στο ράφι του μαγαζιού του, το 27% των κρασιών της Ένωσης θα έχει ειδική έκπτωση όπως επίσης προώθηση των κρασιών με ειδικές προθήκες που προβάλλουν τα προϊόντα μέσα στα καταστήματα λιανικής πώλησης.

Το τμήμα προώθησης στηρίζει το τμήμα διαφήμισης με την δημιουργία διαφημιστικών εντύπων και άλλων διαφημιστικών υλικών, τα οποία τοποθετούνται στα σημεία πώλησης. Οι πωλητές της Ένωσης χρησιμοποιούν μεθόδους προώθησης και κίνητρα για να προσελκύσουν νέους δοκιμαστές και να ανταμείψουν τους έμπιστους πελάτες.

Οι προωθήσεις πωλήσεων πρωταρχικά ελκύουν τους ασταθείς καταναλωτές. Αυτοί οι καταναλωτές ψάχνουν για χαμηλές τιμές και προσφορές. Η προώθηση πωλήσεων είναι πιθανό να μετατρέψει αυτούς τους πιστούς χρήστες. Χρησιμοποιούνται ακόμα σε αγορές με υψηλή ομοιότητα μαρκών. Παράγοντας ένα, αυξημένο ύψος πωλήσεων βραχυπρόθεσμα, αλλά με λίγα μόνιμα κέρδη.

Οι πωλητές πιστεύουν ότι η προώθηση πωλήσεων σχεδιάστηκε για να κλονήσει την εμπιστοσύνη στη μάρκα και η διαφήμιση σχεδιάστηκε για να χτίσει την εμπιστοσύνη στη μάρκα.

Όταν σε μία μάρκα η τιμή πρόκειται για πολύ καιρό ο καταναλωτής αρχίζει να πιστεύει ότι πρόκειται για φθηνό προϊόν. Οι προωθήσεις φαίνονται πιο αποδοτικές από την διαφήμιση αν και πιστεύεται ότι δεν δημιουργούν μακροπρόθεσμους καταναλωτές όπως η διαφήμιση.

Όσο για τα νέα κρασιά που παράγει η Ένωση η προβολή τους στοχεύει στην πληροφόρηση της αγοράς για τα χαρακτηριστικά τους και στην δημιουργία ευνοϊκής εικόνας γι' αυτά.

Για τα κρασιά που έχει ήδη γίνει μια ενημέρωση του κοινού, η προβολή έχει σαν στόχο να πείσει το κοινό που γνωρίζει την ύπαρξή τους για την ανάγκη της αγοράς τους. Για τα κρασιά που κυκλοφορούν στην αγορά, η προβολή τους δίνει έμφαση στο να υπενθυμίσει την παρουσία του και να ενισχύσει την εικόνα τους στην αγορά.

2.11 Η ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΗ ΘΕΣΗ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΓΟΡΑΣ

Η βελτίωση της ανταγωνιστικής θέσης των κρασιών προϋποθέτει αύξηση της παραγωγικότητας, σε συνδυασμό με την μείωση του κόστους παραγωγής.

Άμεσα εξαρτάται από τη διάδοση της μηχανικής καλλιέργειας και την

εισαγωγή λοιπής βελτιωμένης τεχνολογίας.

Η ποιότητα των κρασιών είναι ένας άλλος παράγοντας που καθορίζει την ανταγωνιστική τους θέση, ιδιαίτερα σαν αγορά της υπόλοιπης Ελλάδας όπου έχουν να ανταγωνιστούν την ποιότητα επώνυμων κρασιών, καθώς επίσης και τις αγορές του εξωτερικού. Οσο για τον ανταγωνισμό ανάμεσα στα κρασιά της Κρήτης, αυτός είναι αρκετά μεγάλος. Τα κρασιά της Ένωσης Καστελίου έχουν να ανταγωνιστούν τα φημισμένα και επώνυμα κρασιά του Ηρακλείου, μιας και η Κρήτη φημιζόταντε εδώ και αιώνες για τα κόκκινα κρασιά της, από παλιές γηγενείς ποικιλίες.

Από αυτές τις ίδιες ποικιλίες παράγονται σήμερα τέσσερα κρασιά που έρχονται στην αγορά με τις τοπωνυμικές ενδείξεις προέλευσής τους: Αρχάνες, Πεζά, Σητεία και Δάφνες. Από τις λευκές ποικιλίες η Βηλανά κατέχει σήμερα αξιόλογη θέση στην οινοπαραγωγή του Νομού Ηρακλείου.

Συγκεκριμένα ο "Τοπικός Κρητικός Οίνος" έχει να ανταγωνιστεί τον "Τοπικό Κρητικό" της Σητείας που είναι πολύ καλό κρασί και φημισμένο, όπως και όλα τα άλλα κρασιά του Ηρακλείου που ανταγωνίζονται επάξια και την αγορά της Βόρειας Ελλάδος και της Πελοποννήσου.

Με τον όρο "ποιότητα" δεν νοείται μόνο η εμφάνιση του προϊόντος.

Στοιχεία και απαραίτητοι όροι ποιότητας αποτελούν:

- Η διαλογή και η τυποποίηση
- Η συσκευασία και η συντήρηση
- Η μεταφορά και η παράδοση στον χρόνο που πρέπει
- Η προσφορά σε τιμές συμφωνημένες για μεγάλες χρονικές περιόδους.

Δυστυχώς όμως, αντίθετα με τα παραπάνω, οι παραγωγοί και οι έμποροι, συνήθως ακολουθούν τον εύκολο και πολύ επικίνδυνο δρόμο της αποστολής με ανοιχτή τιμή στο χρόνο που τους βολεύει. Το βασικό πρόβλημα που χαρακτηρίζει την παραγωγή και τη διάθεση των αγροτικών προϊόντων της Κρήτης, κατά συνέπεια και του Νομού Χανίων επικεντρώνεται στην αδυναμία των εμπορικών δομών να παρακολουθήσουν τις συνεχώς μεταβαλλόμενες καταναλωτικές ανάγκες και συνήθειες. Διαπιστώνεται λοιπόν η ανάγκη διεύθυνσης της παραγωγής σε νέες αγορές δηλαδή σε αγορές που χαρακτηρίζονται από υψηλές καταναλωτικές απαιτήσεις σε ποιότητα συσκευασία, τυποποίηση και συνέπεια στις συναλλαγές. Το γεγονός αυτό οδηγεί στην ανάγκη βελτίωσης της υπάρχουσας υποδομής μάρκετινγκ.

Οι βελτιώσεις αυτές δεν μπορεί να είναι ανεξάρτητες από την γενικότερη κατάσταση που επικρατεί στην Κρήτη και ούτε θα πρέπει να εξεταστούν με μοναδικό κριτήριο τα στενά διοικητικά όρια του νομού, χωρίς αυτό βέβαια να σημαίνει ότι δεν πρέπει να παρθούν υπόψη οι

ιδιαιτερότητες του Ν. Χανίων. Ένα σύστημα γεωργικού μάρκετινγκ για τα κρασιά του Νομού Χανίων και γενικότερα της Κρήτης πρέπει να βασίζεται στις συνθήκες που επικρατούν στο Ν. Χανίων και στην Κρήτη.

Καλύτερο είναι το σύστημα που ταιριάζει σε ένα συγκεκριμένο σύνολο συνθηκών. Επειδή τα συστήματα υπάρχουν στις πραγματικές συνθήκες και όχι απλώς στη θεωρία επηρεάζονται από διάφορους παράγοντες όπως είναι οι γεωγραφικές συνθήκες τα χαρακτηριστικά των κύριων καλλιεργειών το επίπεδο των αγορών που εξυπηρετούν την τεχνολογική ικανότητα των παραγωγών των εμπόρων το διαθέσιμο επιστημονικό υπόβαθρο και ένα πλήθος άλλων παραγόντων. Μεταξύ αυτών των λιγότερο άμεσων παραγόντων είναι τα πολιτικά ιδεώδη, οι απόψεις περί συνεταιρισμών και περί ιδιωτικών επιχειρήσεων, οι κοινωνικοί στόχοι και οι αξίες της συγκεκριμένης κοινότητας.

2.12 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Οι προοπτικές που διαγράφονται για την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Κισάμου Καστελίου είναι ότι από την καινούργια σεζόν θα υπάρξουν και νέοι αντιπρόσωποι τόσο για τον Ν. Χανίων και γενικότερα για την Κρήτη όσο και για την Βόρεια Ελλάδα.

Ήδη γίνονται κάποιες ενέργειες για να ανοιχθεί ένα καινούργιο υποκατάστημα στην Θεσσαλονίκη γιατί υπάρχει πολύ ευνοϊκή αγορά για την ζήτηση των κρασιών της Ένωσης. Οι αντιπρόσωποι του υποκαταστήματος αυτού θα είναι σε θέση, να καλύψουν την υπάρχουσα ζήτηση στα σημεία διανομής με την άσφολη οργάνωση και την σωστή διεξαγωγή και διανομή των κρασιών της.

Όσον αφορά τις κτιριακές εγκαταστάσεις ήδη μεγαλώνονται οι δεξαμενές για την μεγαλύτερη χωρητικότητα του χύμα κρασιού πριν την εμφιάλωσή του. Η έκταση του οινοποιείου καταλαμβάνει μέχρι στιγμής 15 στρέμματα και γίνονται διενέργειες για περισσότερα.

Όσο για τα κρασιά της Ένωσης, ενδέχεται να βγουν στην αγορά δυο καινούργια κρασιά στο είδος "Κρητικού Τοπικού" ροζέ και ερυθρό πολύ καλά ποιοτικώς και από διαλεκτές ποικιλίες αμπελιών. Ίσως να αποσυρθεί το Casteliere επειδή έχει μεγάλη ομοιότητα με το κρασί AMANΘΕΙΑ, και σαν κόστος παραγωγής είναι διπλάσιο. Ουσιαστικά είναι δυο ομοειδή προϊόντα και αλλάζει μόνο η συσκευασία.

Κατά συνέπεια θα αποσυρθεί το ένα και θα αυξηθεί η ΠΑΡΑΓΩΓΗ στο άλλο.

Αυτές είναι σε γενικές γραμμές οι προοπτικές της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Καστελίου Κισάμου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΡΙΤΟ

ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΝΩΣΗ ΧΑΝΙΩΝ

3.1 ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΜΕΝΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ ΓΕΩΡΓ. ΣΥΝ. Ν. ΧΑΝΙΩΝ

ΕΝΩΣΕΙΣ ΜΕΛΗ	ΕΔΡΕΣ
Ενωση Γ. Συν. Μάλεμε	Μάλεμε
Ενωση Οινοποιητικών Συν. Κολυμβαρίου	Κολυμβάρι
Ενωση Γ. Συν. Καστελίου	Καστέλι
Ενωση Γ. Συν. Αποκορώνου	Βάμος
Ενωση Γ. Συν. Σελίνου	Παλαιόχωρα
Ενωση Γ. Συν. Χανίων	Χανιά
Σταφιδική Ενωση Χανίων	Χανιά

Ο συνεταιρισμός είναι ένα "εργαλείο" με πολλαπλές χρησιμότητες. Είναι ο χώρος όπου ο παραγωγός μπορεί να παραδώσει το προϊόν του με σίγουρη πληρωμή, όχι πάντα την καλύτερη. Με τον τρόπο αυτό καταφέρνει να εξασφαλίσει όσο, μπόρει βέβαια, το εισόδημά του.

Ο θεσμός όταν βρίσκεται κάτω από συνετή διαχείριση, έχει από τη φύση του μια σταθερότητα. Τα συνεταιριστικά προϊόντα καταφέρνουν να διασφαλίσουν την αγνότητα τους γιατί κανείς δεν προβαίνει, σε γενικές γραμμές σε νοθεία.

Δεν νοθεύουν τα προϊόντα πρώτον γιατί δεν υπάρχει κανένα όφελος σ' αυτές να το κάνουν εφόσον θα πάρουν προκαθορισμένα χρήματα. Αντιθέτως ο ιδιώτης έχει λόγους να το κάνει γιατί έτσι μειώνει το κόστος παραγωγής και ενισχύει τη θέση του. Επιπλέον οι συνεταιριστικές οργανώσεις κόβουν τιμολόγιο για κάθε κιλό διακινούμενου αγαθού και επιβαρύνονται με τον προβλεπόμενο ΦΠΑ, πράγμα που δεν κάνουν αρκετοί ανταγωνιστές για το σύνολο των ποσοτήτων που διακινούν.

Την Κεντρική Ενωση αγροτικών συνεταιρισμών Χανίων η ρύθμιση των χρεών, είτε προς την Αγροτική Τράπεζα, είτε προς τους ευρύτερους δημόσιους φορείς, δεν την αφορά γιατί είναι κερδοφόρα. Αφορά κυρίως την ΚΥΔΕΠ.

Αυτή θα συνεχίσει να εργάζεται με γνώμονα το συμφέρον της Ένωσης κατά πρώτο λόγο και την προστασία του εισοδήματος των μελών της.

Η Κεντρική Ενωση Χανίων εκπροσωπεί επτά πρωτοβάθμιες Ενώσεις - μέλη του Νομού Χανίων. Οι Ενώσεις - μέλη είναι: Ο Γεωργικός Συνεταιρισμός

Μάλεμε, ο Οινοποιητικός Συνεταιρισμός Καστελίου, ο Γεωργικός Συνεταιρισμός Αποκορώνου, ο Γεωργικός Συνεταιρισμός Σελίνου, ο Γεωργικός Συνεταιρισμός Χανίων και η Σταφιδική Ένωση Χανίων.

3.2 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Υπήρχαν συνεργασίες για τα κρασιά στην Κρήτη προπολεμικά με την ίδρυση μιας κοινοπραξίας όλων των οργανώσεων. Μετά το 1952 η Κεντρική Ένωση Χανίων πήρε την τελική μορφή που έχει σήμερα. Όπως προαναφέρθηκε το σύνολο των Ενώσεων είναι επτά, εκ τις οποίες τέσσερις είναι οινοποιητικές. Αυτές είναι: Η Ένωση Γ. Συν. Μάλεμε, η Ένωση Γ. Συν. Καστελίου, η Ένωση Οινοποιητικών Συν. Κολυμβαρίου και η Ένωση Αποκορώνου Σφακίων.

Για πάρα πολλά χρόνια η Ένωση παραλάμβανε την παραγωγή από τους παραγωγούς, έπαιρνε το δάνειο και μετά το εκχωρούσε στις Ενώσεις μέλη που αγόραζαν τα σταφύλια από τους παραγωγούς. Ακόμα και σήμερα η Κεντρική Ένωση Χανίων έχει την ευθύνη οινοποίησης της παραγωγής των Ενώσεων. Γι' αυτό οι χημικοί κάθε Ένωσης υπάγονται, στην Κεντρική Ένωση Χανίων, με έδρα τους τα οινοποιεία των Ενώσεων όπου ασκούν την κατά τόπο δραστηριότητά τους. Η ΚΕΧ οινοποιεί και εμπορεύεται το κρασί που παράγει κάθε Ένωση, έχοντας την ευθύνη της εμπορίας του, και ανάλογα με το ποσοστό κέρδους δίνει την εκκαθάριση στον κάθε παραγωγό.

ΔΙΟΙΚΗΣΗ - ΟΡΓΑΝΩΣΗ

Η υποδομή της Ένωσης είναι η εξής:

Εκτός από την Διοίκηση και το Λογιστήριο διαθέτει 2 οινοποιεία, 2 εμφιαλωτήρια, 2 συσκευαστήρια, καθώς επίσης και Υπηρεσία Κρασιών και υποκατάστημα. Οι δραστηριότητες των εγκαταστάσεων αυτών αφορούν την κοινή διαχείριση των χύμα κρασιών που εξαγοράζει από την συνεργασία με τα μέλη της και εμπορεύεται για λογαριασμό της. Η ΚΕΧ διαθέτει ακόμα Υπηρεσία ζωοτροφών χωρητικότητας 18.000 τόνων. Από αυτούς 12.000 τόνοι βρίσκονται σε αποθήκες στο Λιμάνι της Σούδας και οι άλλοι έξι σε οικόπεδο της Ένωσης στα Νεροκούρου.

Τεχνική υπηρεσία στηρίζει τεχνικά τις Ενώσεις μέλη παρέχοντας στην υπηρεσία της φυτώριο 33 στρεμμάτων, πρατήριο ιματισμού φυτοφαρμάκων, εργαλείων, λιπασμάτων κλπ.

Διαθέτει τμήμα παραλαβής ελαιολάδου, ελαιοδεξαμενές καθώς και οινοποιείο στο Κέντρο της Πόλης.

Ο προϋπολογισμός των Εγκαταστάσεων ανέρχεται στα 160.000.000. Λειτουργεί 10 χρόνια και η ανέγερση των εγκαταστάσεων προηγήθηκε 2 χρόνια. Τα οίνοποιεία των Ενώσεων είναι από τα πιο μεγάλα και σύγχρονα, στα Βαλκάνια με τους πιο εκσυγχρονισμένους μεθόδους οίνοποίησης, ο χρόνος λειτουργίας τους είναι 12 χρόνια.

Το προσωπικό της Ένωσης είναι αυτή τη στιγμή 60 άτομα χωρίς τους έκτακτους.

Οι κυριότερες δραστηριότητες της Κεντρικής Ένωσης Χανίων είναι.

α) Η κοινή διαχείριση των χύμα κρασιών των οίνοποιητικών Ενώσεων - μελών, που της έχουν αναθέσει τη συγκέντρωση και οίνοποίηση των σταφυλιών και στη συνέχεια την εμπορία του κρασιού.

β) Η εμφιάλωση κρασιών. Η Κεντρική Ένωση διαθέτει εμφιαλωτήριο κρασιών δυναμικότητας 5.000 φιαλών την ώρα. Το εμφιαλωτήριο ανήκει στην κυριότητα της και όχι στην κοινή διαχείριση των κρασιών. Αγοράζει από την συνεργασία το κρασί που πάει στο εμφιαλωτήριο και μετά το εμπορεύεται όπως θέλει αυτή.

Τα τελευταία 5 χρόνια (κατά τα οποία η Ένωση εμφάνισε κέρδη) παρά την κάμψη η Ένωση κατέχει ένα σταθερό μερίδιο αγοράς της τάξεως του 1,5% φιαλών ετησίως. Οι εγκαταστάσεις του εμφιαλωτηρίου είναι υπερσυγχρόνες με χρόνο λειτουργίας 10 χρόνια.

γ) Αγορά και διάθεση ζωοτροφών. Η ΚΕΑΣΧ διαθέτει ειδικά "silos" και διακινεί περί τις 16.000 τόνους ζωοτροφών ετησίως μέσω των συνεταιριστικών οργανώσεων στη Β. Ελλάδα.

δ) Συγκέντρωση, εξαγορά, και εμπορία ελαιολάδου.

Οι χώροι αποθήκευσης δέχονται 2.500 τόνους, ενώ σε ότι αφορά στην εξαγορά του λαδιού από τους παραγωγούς η ΚΕ και τα μέλη της προσπαθούν να είναι συνεπέστατοι στις πληρωμές τους.

ε) Εμπορία μέσω πρατηρίου ιματισμού φυτοφαρμάκων, εργαλείων, λιπασμάτων κλπ.

στ) Φυτώριο και θερμοκήπιο 33 στρεμμάτων πολλαπλασιαστικού υλικού. Εκεί φτιάχνονται κλήματα αμπελιού με την αμερικάνικη ποικιλία που παράγεται στο Ινστιτούτο του Ταυρωνίτη, γιατί αναλόγως με το ασβέστιο, του εδάφους χρειάζεται και άλλο υποκείμενο.

Το φυτώριο της ΚΕ παράγει την ποιότητα αμπελιού "Ρ110" εξ'ολοκλήρου. Ενώ τον τύπο του κλίματος "41.B" το παίρνει η Ένωση ακόμα από τον πειραματικό αμπελώνα του Ινστιτούτου στον Ταυρωνίτη. Με τις σύγχρονες εγκαταστάσεις που διαθέτει η Ένωση κεντρίζει τα κλήματα και τα πουλάει, συμβάλλοντας έτσι στην αναμπέλωση. Στο φυτώριο ακόμα διαθέτει εσπεριδοειδή, κηπευτικά, καλοπιστικά και άλλα φυτά.

Από ποιες πηγές χρηματοδοτείται η Κεντρική Ένωση.

Το μεγαλύτερο ποσοστό (50-70%) γίνεται από χρηματοδοτήσεις από τα κοινοτικά ταμεία και συνχρηματοδότηση από το κράτος, ενώ το υπόλοιπο από ιδία κεφάλαια.

Το γεγονός αυτό (επιδοτήσεις) παίζει σημαντικό ρόλο στην ανάπτυξη της Ένωσης και το γεγονός ότι μετά την υπογραφή της συνθήκης του Μάαστριχτ έχουν μειωθεί οι αγροτικές επιχορηγήσεις, έχει οδηγήσει τις εξαγωγές κρασιών σε σημαντική μείωση. Αυτό οφείλεται στο ότι έχει αυξηθεί σημαντικά το κόστος εμφιαλώσεως.

Το σημαντικότερο πρόβλημα όμως είναι οι δανειοδοτήσεις από την Αγροτική Τράπεζα έχουν ληφθεί υψηλά επιτόκια (περίπου 24%) και αυτό δημιουργεί χρηματοοικονομικά αδιέξοδα.

3.3 ΤΑ ΚΡΑΣΙΑ ΤΗΣ ΕΝΩΣΗΣ - ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥΣ

CLOS DE CRETA

Από το καλύτερο κομμάτι Χανιώτικου σταφυλιού. Εκλεκτό λευκό κρασί που παράγεται αποκλειστικά από τη γνωστή Χανιώτικη ποικιλία σταφυλιού "ΡΩΜΕΪΚΟ" πριν τη σύνθλιψη, την εκχύλιση του χρώματος και τη μηχανική του επεξεργασία. Γι' αυτό στο CLOS DE CRETA απολαμβάνει κανείς τα χαρακτηριστικά της σταθερής ποιότητας του αρώματος και της φίνας γεύσης.

Διατίθεται σε συσκευασία 0,5 - 0,75 - 1,5 και 2 ltr.

ΡΩΜΕΪΚΟ

Ένα κλασικό Χανιώτικο κρασί. Κόκκινο κρασί από την ποικιλία "Ρωμέϊκο". Έντονη γεύση και όλα τα αρώματα της Κρητικής γης που περνάνε σε μια δοκιμασμένη και διαδεδομένη ποικιλία σταφυλιού της περιοχής των Χανίων.

Διατίθεται σε συσκευασία 0,5 - 0,75 - 1,5 και 2 ltr.

ΜΑΡΟΥΒΑΣ

Για όσους η παράδοση στο κρασί "μετράει". Κόκκινο κρασί 14 βαθμών που παράγεται από σταφύλι ποικιλίας "Ρωμέϊκο".

Παλαιώνεται σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο οινοποίησης της περιοχής των Χανίων. Είναι ένα κρασί αρκετά βαρύ αφού έχει προηγηθεί παλαίωση 30 χρόνων.

Διατίθεται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών της συσκευασίας 0,7 ltr.

ΡΕΤΣΙΝΑ

Το Χανιώτικο best seller στις Ρετσίνες.

Παρασκευάζεται κι αυτό από τους πρώτους – πριν την μηχανική επεξεργασία – χυμούς Χανιώτικου σταφυλιού.

Σταθερή ποιότητα και όλα τα χαρακτηριστικά μιας γνήσιας παραδοσιακού τύπου Ρετσίνας περιέχοντας στην ταυτότητά του.

Ένα ποτήρι από αυτό το ιδιότυπο κρασί, το τόσο ελληνικό ζωντανεύει τις αναμνήσεις.

Διατίθεται σε συσκευασία 0,5 – 0,75 – 1,5 και 2 ltr.

3.4 ΤΑ ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΖΟΥΝ ΕΝΑ ΚΡΑΣΙ

ΧΡΩΜΑ: Το χρώμα "μιλάει" για την ηλικία, εξέλιξη και συντήρηση του κρασιού. Το καλό κρασί έχει χρώμα διάφανο και ζωηρό, ενώ το *ξηρασμένο* παίρνει σκοτεινές αποχρώσεις.

ΑΡΩΜΑ: Το άρωμα ενός κρασιού που οφείλεται στο ίδιο το σταφύλι.

ΒΟΥΚΕΤ: Το άρωμα του κρασιού που αναπτύσσεται μέσα στο μπουκάλι και δεν οφείλεται στο σταφύλι.

ΓΕΥΣΗ: Η γεύση μπορεί να χαρακτηρίζεται από οξύτητα μέχρι απαλότητα. Τα κριτήρια ποιότητας της γεύσης είναι υποκειμενικά.

ΣΩΜΑ: Ένα κρασί μπορεί να δίνει την εντύπωση πλούτου και αφθονίας, να έχει υπόσταση, οπότε λέμε ότι έχει "Σώμα" αλλιώς το χαρακτηρίζουμε "ελαφρύ".

3.5 Η ΠΟΡΕΙΑ ΤΟΥ "ΡΩΜΕΪΚΟΥ"

Πριν 17 χρόνια υπήρχε ο προβληματισμός αν το "Ρωμέϊκο" της περιοχής του Ν. Χανίων ήταν καλής ποιότητας.

Σύμφωνα με την γνώμη της διευθύντριας οινολόγου κυρία Κουράκου ήταν πολύ παραγωγικό και όχι καλής ποιότητας. Γιατί όταν το αμπέλι είναι υπερπαραγωγικό κάνει κακό στην ποιότητα του καλού κρασιού, γιατί δίνει μεν πολλά σταφύλια πλην όμως είναι αδύνατα. Ο μούστος στερείται σακχάρου και είναι ανούσιος.

Τότε το "Ρωμέϊκο" είχε κάποιες αδυναμίες σχετικά με την ένταση του χρώματος και την οξύτητά του. Είχε παραχωρηθεί στην Ένωση από την Μονή Κολυμβαρίου ένα οικόπεδο (όπου σήμερα βρίσκονται οι νέες εγκαταστάσεις του οινοποιείου) που χρησίμευε για πειραματικός αμπελώνας.

Ασχολήθηκε τότε η Ένωση με την βελτίωση του "Ρωμέϊκου" και την

βάση του ερυθρού κρασιού. Δοκίμασε όλες τις γνωστές γαλλικές ποικιλίες και στην συνέχεια συνεργάστηκε με το ινστιτούτο οίνου όπου κατάληξαν ότι η ποικιλία του "Ρωμέϊκου" θα μπορούσε να βελτιωθεί με την προσθήκη κάποιων άλλων ποικιλιών. Συγκεκριμένα το σχήμα στο οποίο κατέληξαν ήταν: 70% "Ρωμέϊκο", 10% "Γκαρινιάν", ένα 10% "Γκρενά - ρουζ" και άλλο ένα 10% μια γνωστή ποικιλία που θα έδινε το σωστό χρωματισμό, την "Μανδηλαριά" με το λαμπερό ρουμπινί χρώμα.

Πράγματι με αυτός ο συνδυασμός απέδειξε ότι αλληλοκαλύπτονταν οι ποικιλίες με αποτέλεσμα να βγει ένα αξιόλογο κρασί.

Επειτα το οινοποιείο στο Καστέλι πειραματίστηκε βγάζοντας το συμπέρασμα ότι αν η ποικιλία "Ρωμέϊκο" τρυγηθεί νωρίτερα ώστε να μην υπερωριμάσει, τότε μπορεί να δώσει καλό ποιοτικό κρασί, όπως την ρετσίνα και το ξηρό λευκό. Κρασιά πολύ αξιόλογα που κυκλοφορούν κατά αποκλειστικότητα και το αποδεικνύει η μακρόχρονη παρουσία τους στην αγορά και η ζήτησή τους από τους καταναλωτές.

3.6 ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΜΟΝΟ ΕΥΧΑΡΙΣΤΗΣΗ

Γλυκειά απόλαυση των ισχυρών και παρηγοριά

των αδυνάτων, πηγή έμπνευσης σοφών και

καλλιτεχνών, το κρασί συνοδεύει σε διάβα του

χρόνου κάθε τομέα της ανθρώπινης δραστηριότητας

Αιώνια δεμένο με την ανθρώπινη ψυχή το πνεύμα

του κρασιού διαποτίζει όλες τις εσωτερικές παραδόσεις.

Παράγει την έκσταση, Θεούς και Μυστήρια. Κατακτά τα βασίλεια των ισχυρών των απλών καθημερινών ανθρώπων.

Το κρασί στην κοινή συνείδηση αν δεν είναι συκοφαντημένο είναι οπωσδήποτε υποτιμημένο. Πόσοι άραγε είναι εκείνοι που έχουν το κρασί στο τραπέζι τους όχι μόνο για την ευφραιτική του ικανότητα, την ικανότητά του δηλαδή να μας φτιάχνει το κέφι και να ομορφαίνει μια κοινωνική αλλά για το ότι είναι πολύ πλούσιο σε θρεπτικά συστατικά.

Σε ορισμένες περιοχές της χώρας μας πολλοί κάτοικοι κατόρθωσαν κατά την διάρκεια του τελευταίου πολέμου να ζήσουν και να διατηρηθούν κυρίως λόγω της κατανάλωσης κρασιού χωρίς να παρουσιάζονται κρούσματα αβιταμίνωσης κάτι που παρουσιάστηκε σε κατοίκους άλλων περιοχών, που αποδεδειγμένα δεν κατανάλωναν κρασί. Πολλοί επιστήμονες εξυμνούν το κρασί για τις ποικίλες θετικές πλευρές του. Χαρακτηριστικά ο **Δρ. Motu**, μέλος της Ιατρικής Ακαδημίας των Παρισίων,

αναφέρει ότι όταν το κρασί καταναλώνεται με μέτρο, τότε είναι τροφή υγιεινότερη για τον Άνθρωπο. Πειράματα στις ΗΠΑ σε ασθενείς που έπασχαν από χρόνια ανορεξία απέδειξαν ότι το κρασί είχε ενεργητική επίδραση.

Οι θρεπτικές και θεραπευτικές ιδιότητες του σταφυλιού υπήρξαν αντικείμενο ενδιαφέροντος από την αρχαιότητα όπως μαρτυρούν πολλά γραπτά στοιχεία που άφησαν διάσημοι φυσιοδίφες και γιατροί της αρχαιότητας και του μεσαίωνα. Ο Ιπποκράτης το θεωρούσε υπέροχο κατασκευάσμα απαραίτητο για τον άνθρωπο και όταν είναι υγιής και όταν ακόμη είναι ασθενής.

Ετσι λοιπόν ο μεγάλος Ιπποκράτης αναφέρει τη μαύρη σταφίδα σαν αντνευραλγικό παυσίπονο, αντιφλεγματούδη χολαγωγό, καθαρτικό και αντιφλεγματούδη.

Τη λευκή σταφίδα σαν αναψυκτικό, δροσιστικό, αφέψημα, κατά του ίκτερου, εξωτερικά των αποστημάτων κλπ.

Φυσικά η χημική ανάλυση και η εξακρίβωση της περιεκτικότητας των σταφυλιών σε θρεπτικά συστατικά έγινε πολύ αργότερα. Σήμερα βέβαια γνωρίζουμε τι ακριβώς περιέχουν τα σταφύλια και κατά πόσο μας βοηθούν στη διατροφή μας. Έχουν διαπιστωθεί μέσα στο κρασί χημικές ουσίες, που μετριοούνται σε αρκετές εκατοντάδες. Εξακολουθούν να ανιχνεύονται καινούργιες και είναι σίγουρο ότι ακόμα δεν έχουν αναγνωριστεί όλα τα συστατικά του κρασιού.

Οι γνωστές χημικές ουσίες ανήκουν σε πάνω από 20 κατηγορίες, οι περισσότερες από τις οποίες είναι πολύ σπουδαίες για τον ανθρώπινο οργανισμό. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι περιέχονται 12 βιταμίνες, 22 ιχνοστοιχεία, 32 αμινοξέα, οργανικά οξέα, πρωτεΐνες, ένζυμα κλπ.

Χωρίς να είναι το κρασί απί τα πλουσιότερα τρόφιμα σε βιταμίνες, εντούτοις περιέχονται σε αρμονική αναλογία ώστε να ανεβάζουν πολύ την αξία του κρασιού και από αυτή την άποψη. Ιδιαίτερα η βιταμίνη C περιέχεται σε σημαντική αναλογία. Το σταφύλι λοιπόν περιέχει ποικιλία από θρεπτικά συστατικά.

Αξιολογότερο από αυτά είναι το σάκχαρο, η βιταμίνη C, ο σίδηρος, το κάλιο και νιασίνη. Η μεγάλη περιεκτικότητα των σταφυλιών σε σάκχαρο, σε μορφή που πολύ εύκολα απορροφάται και χρησιμοποιείται από τον οργανισμό κάνει το σταφύλι γενικά τροφή πλούσια σε θερμίδες.

Αυτές είναι απαραίτητες στην καθημερινή μας διατροφή, για να λειτουργεί σωστά ο οργανισμός, να διατηρείται η θερμοκρασία του και να μπορεί να παράγει έργο.

Η έλλειψη θερμίδων έχει σαν αποτέλεσμα απάθεια, μελαγχολία, ευερεθιστικότητα, ελάττωση του μυϊκού τόνου αναιμία, στειρότητα, οίδημα

κλπ.

Τα άλατα του σταφυλιού βοηθούν τον οργανισμό στην καλή κατάσταση των οστών, του αίματος, των νεύρων και του μεταβολισμού. από πλευράς βιταμινών, η βιταμίνη C είναι απαραίτητη για την συγκολλητική ουσία των ινών, για το μεταβολισμό του σιδήρου, προστατεύοντάς τον από την αναιμία.

Στην πλήρη έλλειψη της βιταμίνης C έχουμε το σκορβούτο αλλά και στη μερική έλλειψη ατονία, κόπωση πόνοι και οιδήματα των αρθρώσεων, βραδεία επούλωση των πληγών, πόνους στους μύες και τα οστά.

Ιδιαίτερη σημασία, έχει η βιταμίνη C στην δίαιτα των βρεφών. Τα σταφύλια είναι τροφή καί εξοχήν εύπεπτη, γιατί περιέχουν ελάχιστη ποσότητα λιπών, αζωτούχες ενώσεις και χλώριο. Η υγιεινή και θεραπευτική αξία των σταφυλιών οφείλεται ιδιαίτερα στις διαφημιστικές τις καθαρτικές και τις χολαγωγούς ιδιότητες τους. Τα σταφύλια με τα άλατα που περιέχουν διευκολύνουν την πέψη και δρουν ρυθμιστικά στις περισταλτικές κινήσεις των εντέρων.

Έχουν καθαρτικές ιδιότητες και ευνοϊκή επίδραση στο συκώτι επειδή τα σταφύλια έχουν αυτές τις ιδιότητες κατά καιρούς διαδόθηκε η σταφυλοφαγία και η „σταφυλοθεραπεία“ περισσότερο στην Κεντρική Ευρώπη, την Β. Ιταλία και αργότερα στην Γαλλία.

Σε ειδικά παροθεριστικά κέντρα για ανάπαυση και αποτοξίνωση του οργανισμού με σταφυλοφαγία ή σε λουτρόπολεις σε συνδυασμό με την υδροθεραπεία. Το σταφύλι λοιπόν όπως βλέπουμε έχει μεγάλη αξία στην διατροφή μας επειδή είναι ένα ευχάριστο δροσιστικό και πολύ θρεπτικό φρούτο.

Η λογική λοιπόν κατανάλωση του κρασιού είναι βέβαιο ότι είναι παράγοντας μακροβιότητας.

Ποια είναι όμως η λογική ποσότητα;

Όλοι οι ερευνητές συμφωνούν ότι 3 έως 4 ποτηράκια (περίπου 300 gr) κρασί την ημέρα συνοδεύοντας το φαγητό είναι ωφέλιμο για την υγεία.

Αν όμως η ποσότητα αυτή ανέβει πάνω από τα 700 έως 900 gr καθημερινά μπορεί να γίνει επικίνδυνη με την πάροδο του χρόνου.

Από στατιστική έρευνα, διαπιστώθηκε ότι κατανάλωση περίπου 1,5 κιλών ημερησίως, προκαλεί κύρωση του ήπατος, μετά 25 χρόνια.

Η διαρκής και υπερβολική χρήση προκαλεί δηλητηρίαση, βλάβες στο συκώτι, στο κυκλοφοριακό και εγκεφαλικό σύστημα, τρεμώδες παραλήρημα και την οινοπνευματική τρέλα.

Σε μερικές αρρώστιες, όπως ο μεταδοτικός βροχίτης, καθώς και σε ορισμένα είδη τρέλας, έχει θεραπευτικές ιδιότητες. Διορθώνει επίσης τη

μικροβιολογική χλωρίδα των εντέρων και εμποδίζει τις σκέψεις. Χρήση, λοιπόν και όχι κατάχρηση. Τέλος το κρασί σχεδόν ποτέ δεν δημιουργεί αλκοολικούς. Ο αλκοολισμός δημιουργείται από την κατανάλωση αποσταγμάτων τα οποία έχουν πολλούς βαθμούς οινοπνεύματος και βέβαια σε αρκετές ποσότητες.

3.7 Η ΤΕΧΝΗ ΝΑ ΤΟ ΠΙΝΟΥΜΕ ΝΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΟΥΜΕ ΝΑ ΤΟ ΔΙΑΤΗΡΟΥΜΕ

Κάθε κρασί έχει τη θερμοκρασία του.

Μερικοί Γάλλοι, ειδικοί στα κρασιά, υποστηρίζουν ότι δεν υπάρχουν κανόνες για το πώς πρέπει να πίνουμε το κρασί μας και ότι ο καθένας μπορεί να το πίνει όπως του αρέσει: ζεστό, κρύο, ή παγωμένο.

Ωστόσο άλλοι ειδικοί επιμένουν ότι για το κρασί υπάρχουν κανόνες που δεν πρέπει να παραβιάζονται όπως πχ. οι ακόλουθοι:

1) Το κρασί, όπως κάθε ζωντανή ύπαρξη, όσο πιο γέρικο είναι, τόσο περισσότερο αγαπάει τη ζέστη.

2) Στα κόκκινα ή άσπρα γλυκά κρασιά ταιριάζει η θερμοκρασία του περιβάλλοντος στο οποίο σερβίρονται, που εν πάση περιπτώσει, δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 22 βαθμούς για τα κόκκινα και ποτέ κάτω από τους 15 για τα λευκά.

3) Τα άσπρα κρασιά πρέπει να πίνονται δροσερά κρύα ή παγωμένα ανάλογα με τη φύση τους: τα αρετσίνωτα γύρω στους 8-10 βαθμούς, τα ελαφρώς γλυκά γύρω στους 10-12, τα παλιά γύρω στους 12-14 και τα αφρώδη γύρω από 4-5 βαθ.

4) Το άσπρο βερμούτ αν είναι ξηρό σερβίρεται παγωμένο αν είναι γλυκό σερβίρεται κρύο και μόλις δροσερό όταν είναι κόκκινο. Το κρασί το κοκκινέλι ακολουθεί την τύχη του λευκού ή του κόκκινου ανάλογα σε ποιο πλησιάζει περισσότερο: στο λευκό ή στο κόκκινο.

5) Τα γλυκά κρασιά τύπου λικέρ σερβίρονται γύρω στους 24 βαθμούς.

Το κρασί είναι γιατρός

“Οίνος ευφραίνει καρδίαν” λέει το παλιό ρητό.

Μα το κρασί, λένε οι γνωρίζοντες, δεν είναι μόνο πηγή χαράς μα και υγείας. Π.χ. για όποιον υποφέρει από ηπατική ανεπάρκεια συνιστώνται τα κόκκινα κρασιά, που περιέχουν λίγη τανίνη ή τα ελαφρώς ημίγλυκα λευκά.

Για τους υπερτασιακούς συνιστώνται τα λευκά ελαφρά, ξηρά ή κόκκινα, κοκκινέλια με ζωηρή περιεκτικότητα οινοπνεύματος. Για την υπόταση θα πρέπει, αντίθετα, να προτιμώνται τα λευκά γλυκά και τα κόκκινα, τύπου

μιστέλι Πάρου Σάμου η μαυροδάφνη Αχαΐας.

Για όσους υποφέρουν από νεφρά, λίγο άσπρο ελαφρύ κρασί η κοκκινέλι χωρίς πολύ οινόπνευμα, δεν κάνει κακό.

Όποιος υποφέρει από ρευματισμούς ας περιορισθεί σε λίγο κρασί κόκκινο ξηρό μα παλιό. Για τις εγκύους συνιστώνται τα κόκκινα κρασιά, ενώ για όσους βρίσκονται στο στάδιο, της αναρρώσεως, συνιστώνται τα πολύ γλυκά κρασιά.

Τι να πίνετε με τα φαγητά σας

Πολύς κόσμος πίνει ευχάριστα το κρασί, ενώ υπάρχουν ορισμένοι λαοί που δείχνουν ιδιαίτερη προτίμηση για μια γερή οينوποσία. Αλλά η ευχαρίστηση αυτή θα γίνει μεγαλύτερη αν μάθετε να διαλέγετε "κόκκινα, άσπρα, ροζέ" κρασιά στην κατάλληλη ώρα και με το ανάλογο φαγητό. Ένα μπουκάλι κρασί στο σπίτι θα σας κρατήσει ωραία συντροφιά σε μια φιλική συγκέντρωση.

Όσο για την χρήση του κρασιού, κάθε είδος ταιριάζει με το ανάλογο μενού και έχει τους δικούς του κανόνες.

Οι κανόνες αυτοί μπορούν βέβαια να αλλάζουν ανάλογα με την φαντασία του καθενός, αλλά γενικά είναι οι ακόλουθοι:

- Με όρεκτικά κρέατα και αλλαντικά: κρασιά ροζέ, ξηρά και εύγεστα
- Με θαλασσινά ταιριάζουν άσπρα και πολύ ξηρά κρασιά
- Με σούπες και ζωμούς πίνετε κρασιά άσπρα ή ροζέ
- Με ζυμαρικά και ρύζι, που συνοδεύονται από σάλτσες ψαριού, ταιριάζουν ξηρά κρασιά. Με σάλτσες κρέατος, κρασιά κόκκινα ξηρά και ελαφρά.
- Με ψάρια, λευκά, κρασιά λευκά ξηρά.
- Με ψητά άσπρα κρέατα πίνετε κόκκινα γλυκά κρασιά
- Με μαγειρευτά κοκκινιστά κρέατα, κρασιά κόκκινα, που περιέχουν αρκετό οινόπνευμα.
- Με πουλερικά, κρασιά κόκκινα, ελαφρά και στεγνά.
- Με φρέσκα ανάλατα τυριά ταιριάζουν κρασιά ελαφρά αρετσίνωτα. Τα υπόλοιπα συνοδεύονται θαυμάσια με κρασιά ξηρά, άσπρα ή κόκκινα.
- Με φρούτα συνιστώνται κρασιά άσπρα ή ροζέ, ημίγλυκα. Αν το φρούτο ακολουθούν μετά το γλυκό, μπορείτε να πιείτε μαζί γλυκό κρασί.

Η τέχνη του σερβιρίσματος

Ας πούμε τώρα πότε πρέπει να ανοίγετε μια μπουτίλια με καλό κρασί. Κατ' αρχήν τα παχιά κρασιά μπορούμε να τ' ανοίξουμε και 24 ώρες πριν τα πιούμε. Τα πιο ελαφρά, μια ή δυο ώρες πριν. Το κοκκινέλι μισή

ώρα πριν το τραπέζι και τα λευκά αρετσίνωτα τη στιγμή που θα τα τοποθετήσουμε στη σαμπανιέρα για να παγώσουν. Ποτέ το κρασί δεν πρέπει να παγώνει κλειστό, στο χώρο κατάψυξης του ψυγείου. Οι μπουτίλιες με κόκκινο κρασί παλιό πρέπει να ανοίγονται όσο πιο απαλά είναι δυνατόν.

Αν ανοίξουμε μια μπουτίλια με παλιό κρασί, θα πρέπει να σκεπάσουμε καλά το στόμιο με ένα χαρτί ώστε να εμποδίσουμε τη σκόνη να περάσει και ενδεχομένως να το αλλοιώσει. Μια άλλη λεπτή στιγμή είναι το σερβίρισμα. Ιδίως όταν πρόκειται για παλιό κρασί που έχει αφήσει κατακάθια. Στην περίπτωση αυτή σερβίρουμε ακουμπώντας απαλά το στόμιο της μπουτίλιας στο χείλος του ποτηριού ώστε να τρέξει το κρασί χωρίς επικίνδυνα αναπηδήματα.

Όταν στο τραπέζι σερβίρονται διαφορετικά κρασιά, χρειάζονται ανάλογα ποτήρια. Κάθε κρασί έχει το ποτήρι του.

Φυσικά το μεγαλύτερο ποτήρι είναι του νερού, έστω και να πίνουμε μόνο μια μικρή γουλιά πριν αλλάξουμε κρασί για να ξεπλύνουμε το στόμα μας. Περιττό να σημειώσουμε ότι θα πιούμε τόσο κρασί όσο αντέχει ο οργανισμός μας.!

Πώς να διατηρείτε το κρασί

Μερικές μπουκάλες κρασί στο σπίτι δεν είναι μόνο μια ωραία απόλαυση για το τραπέζι αλλά κι ένα διακοσμητικό στοιχείο στην όλη επίπλωση. ένα περιποιημένο μπαρ με διάφορα κρασιά χαρίζει κέφι και ωραία διάθεση.

Στο σπίτι όμως είναι προτιμότερο να διατηρείται μπουτιλιαρισμένα κρασιά. Η ρετσίνα όταν μείνει ή ακόμη και στην μεταφορά της ξυνίζει και χάνει την αρχική της γεύση.

Τα μπουτιλιαρισμένα κρασιά θα τα φυλάζετε σε ένα από τα ειδικά εκείνα ντουλάπια από ξύλο ή πλαστικό. Πάντως για την καλή συντήρησή τους χρειάζεται να ξέρετε ορισμένους βασικούς κανόνες.

- Προστατεύετε κατ' αρχήν το κρασί από την κακή θερμοκρασία, τα τραντάγματα και το φως του ήλιου ή της δυνατής λάμπας.

- Οι μπουκάλες πρέπει να μείνουν όσο το δυνατόν ακίνητες και σε οριζόντια θέση.

- Όταν έλθει η ώρα να πιείτε το κρασί μεταφέρετε την μπουτίλια χωρίς να της αλλάξετε θέση και χωρίς απότομες κινήσεις.

- Μην ανοίγετε την μπουκάλια πολύ πριν από την ώρα που θα πιείτε. Κινδυνεύει να εξατμησθεί όλο το άρωμα του κρασιού.

- Το κρασί πίνετε σε διάφορες θερμοκρασίες ανάλογα με το είδος

το χρώμα και την περιεκτικότητα σε οινόπνευμα.

Τα κόκκινα κρασιά απαιτούν 16 μέχρι 20 - 22 βαθμούς. Για τα λευκά, ιδανική θερμοκρασία είναι οι 10 βαθμοί αλλά μπορεί να κατέβει στους 6 -8 βαθμούς.

- Τα αφρώδη κρασιά πίνονται και σε πιο χαμηλές θερμοκρασίες (βαθμούς).

- Παίρνοντας την μπουκάλια για να γεμίσετε το ποτήρι προσέχετε να την πιάνετε με προσοχή ώστε να μην τραντάζεται.

- Αλλά και τα ποτήρια έχουν την σημασία τους. Το κρασί απαιτεί ποτήρια λευκά, με μεγάλη διαφάνεια, μέσου μεγέθους.

- Πίνετε το κρασί αργά για να εκτιμήσετε την γεύση και το άρωμά του.

3.9 ΛΟΓΟΙ ΜΕΙΩΣΗΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Το πρόβλημα που αντιμετωπίζει ο Νομός είναι ότι φθίνει ταχύτατα η παραγωγή του προϊόντος. Η εξάπλωση της Φυλλοξήρας με καλπάζοντα ρυθμό σε συνδυασμό με τον κανονισμό που δίνει καλά χρήματα στους αμπελοκαλλιεργητές (300.000 το στρέμμα) έχουν μειώσει κατά μεγάλο ποσοστό τις αμπελοκαλλιέργειες.

Κατ' αρχήν οι αμπελώνες ήταν στο βόρειο άξονα του Νομού, παραθαλάσσιοι, όταν κατόπιν μπήκε ο ΟΑΔΥΚ (Οργανισμός Ανάπτυξης Δυτικής Κρήτης) και ανέπτυξε αρδευτικό δίκτυο σε όλο τον άξονα.

Αυτό είχε σαν αποτέλεσμα σε εκτάσεις που αρδεύονται να μπόυνε πιο δυναμικές καλλιέργειες από το αμπέλι. Συνεπώς ένας εχθρός των αμπελοκαλλιεργειών ήταν τότε το αρδευτικό δίκτυο.

Αργότερα έχουμε την εξάπλωση του τουρισμού, που αναπτύχθηκε δυναμικά πάνω στον βόρειο άξονα της Κρήτης.

Αντίθετα στο Ηράκλειο δεν παρατηρείται αυτό το φαινόμενο, γιατί η ενδοχώρα δεν ενδείκνεται για τουρισμό με αποτέλεσμα να έχει επηρεασθεί από αυτόν.

Έτσι ο αγροτικός πληθυσμός έχει μείνει κατά ένα μεγάλο ποσοστό ανεπηρέαστος και το μεγαλύτερο μέρος των αμπελώνων που πλήττονται από την Φυλλοξήρα, να αναμπελώνονται αντικαθιστώντας τις από καινούργιες ποικιλίες πιο δυναμικές αντί να εγκαταλείπονται οριστικά όπως συμβαίνει στο Νομό Χανίων, όπου όπως προαναφέρθηκε η ενδοχώρα είναι ορεινή και τα αμπέλια βρίσκονται στο βόρειο άξονα της.

Κατά συνέπεια οι παραγωγοί παίρνουν τα χρήματα που τους δίνονταν και αντικαθιστώντας αμπελοκαλλιέργειες με άλλα (ελιές, πορτοκάλια)

προϊόντα που δεν είναι ανταγωνιστικά του τουρισμού, μιας και η κύρια καλλιεργητική φροντίδα τους είναι τον χειμώνα, ενώ το αμπέλι αντιθέτως απαιτεί όλη την καλλιεργητική φροντίδα την τουριστική περίοδο.

Επομένως σε ένα τόσο τουριστικό μέρος ο κάθε παραγωγός θα προτιμήσει να καλλιεργήσει προϊόντα που μαζεύονται τον χειμώνα και που η παραγωγή τους πάει πολύ καλά τα τελευταία χρόνια - σε αντίθεση με το κρασί που οι τιμές του είναι πολύ χαμηλές-.

Ενώ θα μπορεί να ασχοληθεί και με τον τουρισμό τους καλοκαιρινούς μήνες, που είναι πιο κερδοφόρος από το κρασί.

Η πτωτική τάση στην κατανάλωση του κρασιού είναι ευρύτερη και αποτελεί φαινόμενο ολόκληρης της Ευρωπαϊκής Κοινότητας. Σαν αιτία του φαινομένου αυτού θα πρέπει να θεωρηθεί η γενικότερη οικονομική κρίση που έχει σαν αποτέλεσμα:

- Την μείωση των βραδυνών εξόδων σε εστιατόρια και ταβέρνες.
- Την αλλαγή του τρόπου ζωής (ο γρήγορος και έντονος ρυθμός)
- Την αυξητική κατανάλωση των σκληρών ποτών και η δυσαναλογία σε βάρος του κρασιού.
- Την μετάταξη του κρασιού από την κατηγορία 8% σε ΦΠΑ στην κατηγορία του 18% με αποτέλεσμα την αύξηση των τελικών τιμών.
- Την τάση προς κατανάλωση ποιοτικών κρασιών αλλά σε μικρή ποιότητα.

Επιπλέον την κατάσταση στην ελληνική αγορά επηρεάζει και ο ανταγωνισμός από τα εισαγόμενα κρασιά που γίνονται ολοένα και μεγαλύτερος. Εντείνεται δε από το γεγονός ότι τα εισαγόμενα κρασιά μπαίνουν στην εγχώρια αγορά με πολύ χαμηλότερες τιμές από τα ελληνικά.

Όλα αυτά είχαν σαν αποτέλεσμα η φετινή παραγωγή της Ένωσης να πέσει πολύ χαμηλά. Υπήρξε και το γεγονός ότι οι μεγάλες οινοβιομηχανίες "ΤΣΑΝΤΑΛΗΣ" και "ΚΟΥΡΤΑΚΗΣ" βγάζαν τα τελευταία χρόνια κρασί με την ένδειξη "Τοπικός Κρητικός Οίνος" με ανεπόμετο συμπέρασμα να υπάρχει μεγάλος ανταγωνισμός.

Αυτά συντέλεσαν ώστε να πέσει η παραγωγή στους 1560 τόνους κρασί ενώ πέρσι έφτανε τους 4400 τόνους και πριν 10 χρόνια τους 25-30000 τόνους.

Αλλα προβλήματα που υπάρχουν είναι ότι έχουν αυξηθεί υπερβολικά τα μεταφορικά. Ειδικότερα μετά την Γιουγκοσλαβική κρίση, ενώ έχει μειωθεί η παραγωγή και η κατανάλωση κρητικών κρασιών.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι τα ελληνικά κρασιά δεν προωθούνται εύκολα στις ξένες αγορές λόγω έλλειψης διαφήμισης και προβολής.

Ταυτόχρονα η συμφωνία της GATT έχει ανοίξει τις πύλες προς τα Ευρωπαϊκά κράτη και για τριτοκοσμικές χώρες οι οποίες παράγουν τα ίδια με εμάς προϊόντα με ελάχιστο όμως κόστος. Αν σ' αυτά τα προβλήματα προσθεθεί και η φυλλοξήρα καθώς και η επίδραση του τουρισμού (εγκατάλειψη των καλλιεργειών) καταλαβαίνουμε ότι η μείωση των επιδοτήσεων θα έχει οδυνηρές συνέπειες για το άμεσο μέλλον.

Το ευχάριστο είναι ότι έχει αυξηθεί η εγχώρια κατανάλωση και έχει βελτιωθεί η ποιότητα του κρασιού. Πρέπει να επισημανθεί ότι δεν υπάρχει πρόβλημα διάθεσης των εγχώριων κρασιών στην Κρήτη και γενικότερα στην Ελλάδα.

Τα κοινά προβλήματα που αντιμετωπίζει η Κρήτη στις αγροτικές της καλλιέργειες έχουν προωθήσει την άποψη της ενιαίας οργάνωσης των αγροτικών επιμελητηρίων και την προώθηση της σκέψης για δημιουργία στο μέλλον ενός ενιαίου αγροτικού επιμελητηρίου για όλη την Κρήτη.

“Με εγγύση τη ζωντανή ιστορία της”

Εμπειρη και φερέγγυα.

Τα σαράντα χρόνια παρωσίας της στην μεταποίηση, τυποποίηση και εμπόρια των αγροτικών προϊόντων του Νομού Χανίων. Η γνώση που εξασφαλίζει μια πλειάδα ειδικών στελεχών. Η αξιοποίηση των ανθρώπων και των καρπών της τόσο πλούσιας Χανιώτικης γης.

Η ορθολογική διοίκηση και διαχείριση καθώς και η σταθερή και δυναμική οικονομική πορεία, δίνουν στην Κεντρική Ένωση Χανίων τη δυνατότητα:

- Να μπορεί να προσφέρει προϊόντα σταθερής και εγγυημένης ποιότητας.
- Να προσφέρει στους συναλασσόμενους μαζί την σιγουριά, φερεγγυότητα.

Λένε πως ο καθένας έχει την ιστορία του. Πράγματι. Η ιστορία της Κεντρικής Ένωσης Χανίων γράφεται σαράντα χρόνια τώρα από τον μόχθο των ανθρώπων της, την ποιότητα των προϊόντων της και την ικανοποίηση των πελατών της.

Τι πιο εύκολο να το εξακριβώσει κανείς;

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΤΕΤΑΡΤΟ

ΑΠΟ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

ΠΑΝΤΕΛΑΚΗΣ ΛΕΩΝΙΔΑΣ
ΝΕΡΟΚΟΥΡΟΥ ΚΥΔΩΝΙΑΣ
ΧΑΝΙΑ

4.1 ΤΟ ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΚΑΛΟ ΣΤΑΦΥΛΙ

Το κρασί είναι ένα υγρό "ζωντανό" σαν ανθρώπινη ύπαρξη, που ακολουθεί τη μοίρα κάθε ζωντανού όντος: γεννιέται, ωριμάζει, γερνάει και πεθαίνει. Στο διάστημα της σύντομης ή μεγάλης ζωής του, το κρασί μπορεί να γίνει καλό ή κακό, στυφό ή εύγεστο.

Και για να είναι καλή η διαγωγή του όσο μεγαλώνει, θα πρέπει να ανατραφεί από μικρό, καλά. Λέγοντας να ανατραφεί καλά σημαίνει να του εξασφαλίσουμε ορισμένες προϋποθέσεις: ησυχία, σκοτάδι, ηρεμία, απόλυτη ακινησία. Το κρασί, μερικοί ειδικοί, το παρομοιάζουν με ένα Γιόγκι που κάτω από τις ίδιες προϋποθέσεις φτάνει στην απόλυτη τελειότητα.

Στην Ελλάδα που το κρασί είναι γνωστό από την αρχαιότητα ακόμα, κανείς δεν ξέρει πόσο και ποια κρασιά υπάρχουν. Ισως γιατί δεν έχουν ακόμα τυποποιηθεί, δεν έχουν δηλαδή καθορισθεί οι όροι που πρέπει να εκπληρώνει ένα κρασί μιας περιχής, για να του αναγνωρισθεί το δικαίωμα να φέρει το όνομα προελεύσεως. Ωστόσο υπάρχουν κρασιά θαυμάσια, γευστικά, αρωματικά που περιμένουν τον άνθρωπο που θα τα ανακαλύψει.

Η αμπελοκαλλιέργεια του ήμερου αμπελιού και η παρασκευή του κρασιού είναι μια ειδική γνώση που κατέκτησαν οι πρόγονοί μας σε ανώτερα στάδια πολιτισμού.

Χρειάζεται πολλά έμπειρα και αφοσιωμένα χέρια με μυστική τέχνη που και στην εποχή μας συχνά κληρονομείται από πατέρα σε γιο.

Φυσικά σαν πρώτο βήμα έχουμε το φύτεμα της σωστής ποικιλίας, ανάλογα με τις συγκεκριμένες εδαφοκλιματολογικές συνθήκες, που είναι σημαντικοί παράγοντες.

Δεύτερη σημασία έχει η σωστή καλλιέργεια και προστασία του αμπελιού (ηλιοφάνεια, λίγες βροχοπτώσεις, ζέστη κλπ) ώσπου να ωριμάσουν.

Η σύσταση του εδάφους παίζει σημαντικό ρόλο στην ποιότητα του κρασιού. Αν θέλουμε να φυτέψουμε αμπέλι καλό είναι να αποφύγουμε το έδαφος που αποτελείται από κόκκινο χώμα γιατί το κοκκινόχωμα

περιέχει πολύ σίδηρο και είναι δυνατό να προσδώσει στο κρασί σιδηρικό θόλωμα.

Είναι πολύ δύσκολο να ελέξουμε μόνοι μας το έδαφος και να εκτιμήσουμε ποια ποικιλία αμπέλου πρέπει να φυτευτεί στο συγκεκριμένο έδαφος.

Μια ονομαστή ποικιλία αμπέλου αν την μεταφυτεύσουμε σε άλλο μέρος με διαφορετική σύσταση του εδάφους, τότε το κρασί που θα φτιαχθεί απ' αυτά τα σταφύλια, θα χάσει την εξαιρετική του ποιότητα και θα είναι ένα κοινό κρασί.

Το αμπέλι που προορίζεται για κρασί θέλει πολύ φως, θερμότητα και στεγνό σχετικά έδαφος για να φτιάξει καλής ποιότητας κρασί.

Η υπερβολική θερμότητα αυξάνει τα σάκχαρα στα σταφύλια, ελαττώνει όμως την περιεκτικότητα σε οξέα και τα κάνει κατάλληλα για γλυκά κρασιά.

Ένα άλλο που πρέπει να προσέξουμε όπως είπαμε είναι οι βροχές την περίοδο του τρύγου. Τα σταφύλια δεν πρέπει να βραχού, αφού στην φλούδα βρίσκονται οι ζύμες του βρασίματος, οι χρωστικές και οι αρωματικές ουσίες, ακόμα στην εσωτερική επιφάνεια του σταφυλιού βρίσκονται διάφοροι κηροί και λίπη, που συγκρατούν τους διάφορους μικροοργανισμούς που μεταφέρονται με τον αέρα, οι οποίοι και προκαλούν τις διάφορες ζυμώσεις του μούστου και του κρασιού.

Οι κηροί αυτοί και τα λίπη επιπλέον εμποδίζουν την εξάτμιση του χυμού της ρόγας και συντελούν στην γρήγορη απομάκρυνσή της βροχής, αν εν τω μεταξύ βρέξει.

Όταν λοιπόν κατά την περίοδο του τρύγου βρέξει, ξεπλένονται τα σταφύλια και απομακρύνεται μεγάλη ποσότητα ζυμομυκήτων που είναι στο φλοιό. Ακόμη ελαττώνεται το περιεχόμενο σάκχαρο λόγω διάλυσης αυτού στο νερό της βροχής και διευκολύνεται το σάπισμα των σταφυλιών.

Εάν δεν προλάβουμε και εν τω μεταξύ βρέξει τότε πρέπει να αφήσουμε να περάσουν λίγες μέρες με ηλιοφάνεια ώστε να δοθεί χρόνος στα σταφύλια να απομακρύνουν το νερό της βροχής και να αναπτυχθούν ξανά οι μικροοργανισμοί της ζύμωσης.

Κάτι άλλο που πρέπει να προσέξουμε είναι τα σταφύλια να προέρχονται από υγιές αμπέλι γιατί οι ασθένειες του αμπελιού έχουν κακή επίδραση στο κρασί.

Από "την καλή υγεία του σταφυλιού" εξαρτάται το καλό κρασί κατά συνέπεια, δεν θα πρέπει το αμπέλι να έχει προσβληθεί από διάφορες ασθένειες που μπορούν να επιδράσουν στην ποιότητα του σταφυλιού. Σε αυτή την περίπτωση το σταφύλι δεν αναπτύσσεται κανονικά και δεν

δημιουργείται το γλεύκος και συνεπώς η ζύμωση είναι μειωμένη. Τότε φυσικά την ίδια και χειρότερη επίδραση έχουν στο κρασί τα διάφορα χημικά λιπάσματα και φυτοφάρμακα που μπαίνουν στο αμπέλι.

Ο Τρυγητός

Τα σταφύλια μαζεύονται την εποχή που είναι εντελώς ώριμα. Η εποχή αυτή μπορεί να προσδιοριστεί ακριβώς με περιοδικές αναλύσεις, που δείχνουν πότε τα σταφύλια έχουν σχηματίσει την ανώτατη απόλυτη ποσότητα σακχάρου.

Ο αμπελουργός προσδιορίζει εμπειρικά την ωριμότητα των σταφυλιών, από τη γεύση, το χρώμα και την ελαστικότητα που παρουσιάζουν οι ρόγες. Ο τρυγητός πρέπει να γίνει τις δροσερές ώρες της ημέρας και να αποφεύγεται τις μεσημεριανές ώρες, γιατί τότε η θερμοκρασία στα σταφύλια μπορεί να φθάσει μέχρι και 40° C βαθμούς.

Οι υψηλές θερμοκρασίες έχουν πολύ κακή επίδραση στην ποιότητα του κρασιού που θα παραχθεί και μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές ανωμαλίες στη ζύμωση. Η καλύτερη θερμοκρασία που πρέπει να έχουν τα σταφύλια όταν φθάνουν στο πατητήριο πρέπει να είναι γύρω στους 20-25° C βαθμούς.

Για να μη σπάζουν οι ρόγες των σταφυλιών τα τσαμπιά τα κόβουμε με ψαλιδάκι και τα ταποθετούμε στα καλάθια.

Κατά την ώρα του τρυγητού επιβάλλεται να καθαρίζουμε τα τσαμπιά από τυχόν σάπιες ρόγες. Όταν η οξύτητα του μούστου είναι πολύ χαμηλή πρέπει να τρυγούμε και τα καμπανάκια (αγουρίδες) που χρησιμεύουν στην αύξηση της οξύτητας του μούστου. Τα σταφύλια αμέσως μετά τον τρυγητό πρέπει να μεταφερθούν στο πατητήριο όπου θα γίνει αμέσως το πάτημα.

Αυτό έχει πολύ μεγάλη σημασία για την ποιότητα του κρασιού.

Η μεταφορά στο πατητήριο γίνεται με πλεκτά καλάθια για να μην συνθλίβονται τα σταφύλια. Με τι χαμηλές θερμοκρασίες των σταφυλιών, την αποφυγή του σπασίματος των ρογών και την ταχεία μεταφορά των σταφυλιών στο πατητήριο, μειώνουμε πολύ τον κίνδυνο της οξειδωσης του μούστου και στη συνέχεια του κρασιού.

Η οξειδωση έχει καταστρεπτική επίδραση στην ποιότητα του κρασιού. Το οξειδωμένο άσπρο κρασί, παίρνει χρώμα βαθύ κίτρινο προς το καστανό, ενώ το καλής ποιότητας άσπρο ξηρό κρασί έχει χρώμα πράσινο - κίτρινο.

Σαν συμπέρασμα από όλα τα παραπάνω μπορούμε να πούμε ότι ο αμπελουργός πρέπει να τρυγήσει όταν τα σταφύλια έχουν την καλύτερη

σύσταση για να δώσουν το επιθυμητό τύπο κρασιού, ότι ο τρύγος και η μεταφορά των σταφυλιών από το αμπέλι πρέπει να γίνει έτσι ώστε το σταφύλι να φτάσει "ζωντανό" στο πατητήρι.

Όλα τα παραπάνω αποτελούν βασικές προϋποθέσεις για να κάνουμε καλής ποιότητας κρασί.

Μούστος από το πατητήρι

Η παραγωγή αγνού κρασιού χωρίς δηλαδή χημικά συντηρητικά ή άλλα πρόσθετα προϋποθέτει μεγάλη προσοχή σε όλη την πορεία, από την προετοιμασία του βαρελιού, έως την κατανάλωση του κρασιού. Τον σπουδαιότερο ρόλο σ' αυτή την πορεία του παίζει η σχολαστική καθαριότητα.

Όλα τα εργαλεία που πρέπει να χρησιμοποιήσουμε, το πατητήρι τους κουβάδες, τα τσουβάλια την πρέσσα κλπ, να είναι πλυμένα καλά με βραστό νερό. Ελέγχουμε όλα τα τσαμπιά και αν έχουν σάπιες ή χαλασμένες ρόγες τις αφαιρούμε ώστε να απομακρύνουμε όσο το δυνατόν περισσότερο τους παθογόνους οργανισμούς, και σε καμιά περίπτωση δεν τα πλένουμε γιατί όπως αναφέραμε θα απομακρυνθούν οι ζυμομύκητες. Ρίχνουμε τα σταφύλια στο πατητήρι, τα πατάμε ενώ ταυτόχρονα βάζουμε στην τρύπα εξόδου που έχει το πατητήρι ένα δοχείο με το οποίο παραλαμβάνουμε τον μούστο.

Αφού πάρουμε τον μούστο τον σουρώνουμε ώστε να απομακρύνουμε τα κουκούτσια και τα τσάμπουρα γιατί προσδίνουν άσχημη γεύση στο μούστο και κατ' επέκταση στο κρασί.

Ο μούστος αυτός περιέχει 64% έως 78% νερό, 17% έως 30% σταφυλοσάκχαρο και 4-6% διαλυμένες διάφορες άλλες ουσίες.

Σε όλη την πορεία παραγωγής του ο μούστος δεν πρέπει να έλθει σε επαφή με μέταλλο γιατί δηλητηριάζεται και χαλάει. Αφού βάλουμε το μούστο στο βαρέλι δεν θα πρέπει να το κλείσουμε αεροστεγώς γιατί θα εκραγεί κι αυτό επειδή όταν αρχίσει ο μούστος να ζυμώνει μετά 24 περίπου ώρες δημιουργείται διοξείδιο του άνθρακα κατά τη ζύμωση, το οποίο αυξάνει τον όγκο του μούστου μέχρι 20%.

Στο κελάρι όπου θα βάλουμε το βαρέλι πρέπει να υπάρχει χαμηλή θερμοκρασία περίπου 18° έως 20° C.

Ο χώρος αυτός πρέπει να είναι απόλυτα σκιερός και να μην παρουσιάζει υγρασία.

Μέσα στο κελάρι δεν πρέπει να υπάρχουν προϊόντα με χαρακτηριστική μυρωδιά γιατί ο μούστος απορροφά εύκολα αυτές τις ουσίες και γίνεται ακατάλληλος ή κατώτερης ποιότητας.

Πρέπει το βαρέλι που θα χρησιμοποιήσουμε για να βάλουμε το φετινό μούστο να το έχουμε πλύνει πολλές φορές με καυτό νερό και να έχουμε κάψει μέσα σε αυτό θειάφι για να σκοτώσουμε τυχόν παθογόνους οργανισμούς που εξακολουθούν να υπάρχουν μέσα στο βαρέλι και πιθανόν να προσβάλουν τον μούστο και το κρασί κατά συνέπεια.

Αυτό πρέπει να γίνει την προηγούμενη μέρα απ' αυτήν που θα βάλουμε το μούστο.

4.2 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΜΟΥΣΤΟΥ ΓΙΑ ΖΥΜΩΣΗ

Πυκνότητα του μούστου

Η προετοιμασία του μούστου έχει πολύ μεγάλη σημασία για την μετέπειτα εξέλιξη του σε κρασί. Το κυριότερο που πρέπει να ελεγχθεί είναι η πυκνότητα του μούστου δηλαδή η περιεκτικότητα του σε σταφυλοσάκχαρο.

Το σταφυλοσάκχαρο είναι εκείνο που κατά την ζύμωση μετατρέπεται σε οινόπνευμα. Εάν αυτό δεν είναι στη σωστή αναλογία τότε το κρασί δεν θα έχει τους κανονικούς βαθμούς οينوπνεύματος οι οποίοι παίζουν πολύ σπουδαίο ρόλο στην ομαλή μετατροπή του μούστου σε κρασί, στην διατήρηση του χωρίς χημικά, αλλά και στην ποιότητά του.

Ο έλεγχος της πυκνότητας γίνεται αμέσως μετά το πάτημα και πριν ξεκινήσει η ζύμωση γιατί διαφορετικά θα μετατραπεί μέρος απ' το σταφυλοσάκχαρο σε οινόπνευμα και έτσι δεν θα μπορέσουμε να έχουμε σωστή μέτρηση.

Την ίδια λοιπόν μέρα μετά το πάτημα παίρνουμε μούστο από το οινοδοχείο και γεμίζουμε τον ογκομετρικό σωλήνα.

Φροντίζουμε να αποφύγουμε τα κατακάθια ώστε ο μούστος που θα μετρήσουμε να είναι κατά το δυνατό καθαρός. Με βάση τις κλιματολογικές συνθήκες το κρασί πρέπει να έχει τους κατάλληλους βαθμούς οينوπνεύματος ώστε και σαν μούστος να μπορέσει να εξελιχθεί ομαλά και σαν κρασί να διατηρηθεί υγιές έως την κατανάλωσή του.

Ετσι λοιπόν τα λευκά κρασιά πρέπει να έχουν 12,3 έως 12,6 βαθμούς οينوπνεύματος.

Στα λευκά κρασιά, η ζύμωση που γίνεται στους 18° C σταματά όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρο γίνει μικρότερη από 2 gr/lit, οπότε το κρασί χαρακτηρίζεται ξηρό ενώ για μεγαλύτερες περιεκτικότητες παράγεται το ημίξηρο και το γλυκό. Τα κόκκινα και μαύρα μπορούν να φτάνουν έως 13 βαθμούς. Για το ροζέ η ζύμωση γίνεται στου 18° C. Ενώ για το κόκκινο στους 28° C.

Πρέπει να διευκρινήσουμε πως το ροζ ή κόκκινο χρώμα των κρασιών δεν οφείλεται στο χυμό των σταφυλιών αλλά στις χρωστικές ουσίες που περιέχει η φλούδα η οποία απομακρύνεται μόνο στην περίπτωση των λευκών κρασιών. Στην περίπτωση που οι βαθμοί οινοπνεύματος είναι μικρότεροι από αυτούς που προαναφέραμε, δεδομένου ότι δεν χρησιμοποιούμε χημικά ούτε για συντήρηση αλλά ούτε και για υποβοήθηση του κρασιού, τότε αυξάνουν οι πιθανότητες αν κάτι δεν πάει καλά, να χαλάσει το κρασί.

Στην αντίθετη περίπτωση, αν δηλαδή οι βαθμοί οινοπνεύματος είναι περισσότεροι τότε είναι δυνατόν το κρασί να μην είναι "ευκολόπιστο" και πιθανόν να "χτυπάει" στο κεφάλι.

Οξύτητα

Σπουδαίος παράγοντας για να φτιάξουμε καλό και υγιές κρασί είναι η οξύτητα. Τα πιο ενδιαφέροντα οξέα στο μούστο είναι το τρυγικό, το μηλικό και το κιτρικό το οποίο βρίσκεται σε μικρότερη αναλογία.

Η μεγαλύτερη ποσότητά τους βρίσκεται στην κεντρική ζώνη της ρόγας και ελαττώνεται προς τον εξωτερικό φλοιό.

Αυτό μας υποχρεώνει να πιέσουμε τα σταφύλια καλά ώστε να πάρουμε μεγαλύτερη οξύτητα.

Πολλά οξέα υπάρχουν επίσης στα άγουρα σταφύλια, κυρίως το τρυγικό οξύ, που παίζει σπουδαίο ρόλο στην παραγωγή καλού κρασιού.

Ετσι αν τα σταφύλια είναι πολύ ώριμα, που σημαίνει ότι ο μούστος είναι φτωχός σε οξέα, τότε θα πρέπει να προσθέσουμε και λίγα άγουρα σταφύλια ώστε να ανεβάσουμε την οξύτητα.

Πρέπει να ξέρουμε ότι τα οξέα και τα σάκχαρα στο σταφύλι είναι αντιστρόφως ανάλογα. Όσο ωριμάζει το σταφύλι και αυξάνουν τα σάκχαρα, τόσο μειώνονται τα οξέα. Η ύπαρξη οξέων στο μούστο δυσκολεύει τις δευτερογενείς ζυμώσεις που είναι ανεπιθύμητες, γιατί οι μύκητες των διαφόρων ασθενιών είναι περισσότερο ευαίσθητοι και δεν μπορούν να δράσουν σε σχετικά αυξημένη οξύτητα.

Είναι λοιπόν αναγκαία η αυξημένη οξύτητα παρότι δυσκολεύει και τον ζυμομύκητα ο οποίος όμως, επειδή είναι ανθεκτικότερος συνεχίζει να δρα.

Μεταδιθειώδες Κάλλι

Αν δε θέλουμε να ρισκάρουμε να χαλάσει, ο μούστος τότε πρέπει να ρίξουμε μεταμπισουλφίτ (ΜΚ).

Το ΜΚ το προσθέτουμε στο μούστο αμέσως μετά το πάτημα και την

μεταφορά του στο βαρέλι.

Για 100 κιλά μούστο βάζουμε 30 γραμ. Μ.Κ..

Το διαλύουμε σε ένα δοχείο με κρύο νερό, γιατί αν χρησιμοποιήσουμε ζεστό νερό κατά την διάλυση, τότε φεύγει το θειώδες οξύ, το οποίο είναι το χρήσιμο αέριο.

Αυτό σκοτώνει και εμποδίζει όλους τους παθογόνους οργανισμούς εκτός τον ζυμομύκητα.

Πρέπει να ξέρουμε ότι το ΜΚ το βάζουμε στο βαρέλι πριν αρχίσει η ζύμωση του μούστου, ώστε να δράσει σαν αποστειρωτικό, μειώνοντας όμως την ολική οξύτητα.

4.3 Η ΖΥΜΩΣΗ

Αφού προετοιμάσουμε τον μούστο τότε αυτός είναι έτοιμος να ζυμώσει, δηλαδή να αρχίσει η μετατροπή του σε κρασί, από τους ζυμομύκητες.

Αυτοί είναι μονοκύτταροι οργανισμοί φυτικού βασιλείου.

Σε θερμοκρασία 50-70° C και σε υγρό περιβάλλον καταστρέφονται.

Κατά τη διάρκεια της ζύμωσης το σταφυλοσάκχαρο μετατρέπεται σε οινόπνευμα και διοξειδίο του άνθρακα τις πρώτες 4-5 μέρες η ζύμωση είναι πολύ ζωηρή στη συνέχεια ελαττώνεται και μετά 15-20 μέρες παύει να ακούγεται.

Για να είμαστε σίγουροι ότι ζημώθηκε τελείως το σάκχαρο, πρέπει να περάσουν 35 έως 40 μέρες από την ημέρα του πατήματος.

Καλό θα είναι τότε να μετρήσουμε την πυκνότητά του και αν βρούμε 0 βαθμούς Μπωμέ να σφραγίσουμε το βαρέλι.

Εαν σε 40 μέρες δεν είναι η πυκνότητα 0 βαθμοί Μπωμέ, τότε σημαίνει ότι δεν κάναμε σωστά όλη τη διαδικασία. Ο ζυμομύκτης για να τραφεί και να πολλαπλασιαστεί έχει ανάγκη από οξυγόνο.

Πρέπει λοιπόν κυρίως προληπτικά να τροφοδοτήσουμε με οξυγόνο τον ζυμομύκητα ώστε να κάνει την ζύμωση πλήρως. Αυτό το πετυχαίνουμε, με το ανακάτεμα του μούστου με ένα καθαρό και απολυμασμένο με καυτό νερό, ξύλο.

Κάθε 2 έως 3 μέρες επισκεπτόμαστε το κελάρι και με το ξύλο ανακατεύουμε το μούστο για ένα λεπτό περίπου ώστε να αεριστεί καλά.

Δεν χρειάζεται περισσότερο γιατί το πολύ οξυγόνο βοηθά την αύξηση του ζυμομύκητα πέρα από τα κανονικά όρια με αποτέλεσμα να παράγει περιορισμένη ποσότητα οινόπνευματος.

Αντίθετα με κανονική ποσότητα οξυγόνου ο ζυμομύκτης παράγει προπαντός οινόπνευμα και άλλα χρήσιμα προϊόντα για δημιουργία καλής

ποιότητας κρασιού. Το ανακάτεμα του μούστου πρέπει να αρχίζει από τη δεύτερη μέρα ζύμωσης και να γίνεται κυρίως στην αρχή μέχρι το πολύ 15 έως 20 μέρες. Αν συνεχίσουμε και μετά, δεν βοηθάμε σοβαρά τον ζυμομύκητα, αντίθετα κάνουμε ζημιά, γιατί με το ανακάτεμα φεύγει οινόπνευμα.

Όπως είπαμε είναι προληπτικός ο ρόλος του αερισμούς.

Αν η ζύμωση σταματήσει στη μέση ή τείνει να σταματήσει, χωρίς να ζυμώσει όλο το σάκχαρο, δεν ξαναρχίζει, όσο και να το ανακατέψουμε.

Σε καμιά περίπτωση δεν πρέπει να περιμένουμε να ξαναρχίσει η ζύμωση μόνη της, γιατί δημιουργούνται συγχρόνως και άλλες επιβλαβείς ζυμώσεις.

Πρέπει να προμηθευτούμε το συντομότερο μούστο ο οποίος να ζυμώνει κανονικά, και να ρίξουμε μέσα σ' αυτόν τον σταματημένο. Η ανάμυξη πρέπει να γίνει με μεγάλη προσοχή. Πρέπει να ρίχνουμε σιγά σιγά και μικρές ποσότητες μέσα στο νέο που ζυμώνει κανονικά. Να φροντίζουμε να μην ανακόπτουμε την ζύμωση του. Αυτή τη διαδικασία ακολουθούμε έως ότου αναμειξουμε όλο το μούστο με τον νέο. Είναι γεγονός ότι είναι επίμονη εργασία για να την αποφύγουμε λοιπόν δεν πρέπει να αμελήσουμε να ανακατέψουμε τον μούστο όπως ακριβώς αναφέραμε πριν.

Ένα άλλο που πρέπει να προσέξουμε πολύ, είναι η θερμοκρασία ζύμωσής του μούστου. Όταν η ζύμωση βρίσκεται σε εξέλιξη, η θερμοκρασία του μούστου ανεβαίνει. Επηρεάζεται όμως και από τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

Έτσι για να γνωρίζουμε κάθε στιγμή τη θερμοκρασία του μούστου, καλό είναι να την μετράμε με το ειδικό θερμόμετρο.

Η πιο κατάλληλη θερμοκρασία για να ζυμώσει ο μούστος είναι από 25 έως 30° C. Όταν γίνεται η ζύμωση συμβαίνει καμιά φορά να κάνει πολύ ζέστη. Τότε είναι δυνατόν η θερμοκρασία του μούστου να ξεπερνά τους 30° C. Αυτό είναι πολύ αρνητικό γιατί καθυστερεί η ζύμωση ή και σταματά ακόμη, αν η θερμοκρασία ανέβει πολύ. Ακόμα ο μούστος χάνει πολλές από τις αρωματικές τους ουσίες και το κρασί, οργανοληπτικές ιδιότητες. Διευκολύνεται η οξική ζύμωση που ξυνίζει το κρασί και αναπτύσσονται διάφοροι άλλοι παθογόνοι μικροοργανισμοί που θα παίξουν αρνητικό ρόλο. Επομένως δεν πρέπει να αφήσουμε ποτέ να ανέβει η θερμοκρασία του ζυμωμένου μούστου πάνω από 30° C.

Αν δούμε ότι κάνει ζέστη και η θερμοκρασία του μούστου ξεπερνά τους 30° C, τότε αερίζουμε το κελάρι τη νύχτα, καταβρέχουμε το χώρο και βάζουμε πάνω στο βρέλι υφάσματα βρεγμένα με κρύο νερό. Αντίθετα

εάν πριν τελειώσει η ζύμωση πιάσουν απότομα κρύα, και η θερμοκρασία του μούστου κατέβει πολύ κάτω από 25° C, τότε κινδυνεύει να σταματήσει η ζύμωση.

Και σ' αυτή την περίπτωση πρέπει να κλείσουμε το κελάρι ώστε να πετύχουμε επιθυμητή θερμοκρασία στο μούστο. Στην περίπτωση που χρειάζεται αραίωση ή πύκνωση ο μούστος, τότε φροντίζουμε το νερό ή ο συμπικνωμένος μούστος που θα προσθέσουμε να είναι θερμός ή ψυχρός, ώστε να ανεβάσει ή να κατεβάσει τη θερμοκρασία του μούστου στα κανονικά επίπεδα.

Πρέπει το κελάρι να το επισκεπτόμαστε όσον το δυνατόν λιγότερο ώστε να εξασφαλίσουμε στο κρασί σταθερές συνθήκες και να προσέχουμε το διοξείδιο του άνθρακα, κατά την διάρκεια της ζύμωσης.

Για την παρασκευή δυνατών κρασιών, ο ζυμομύκτης είναι δυνατόν να δράσει το πολύ έως 15 βαθμούς οينوπνεύματος και εάν είναι πολύ ευνοϊκές οι συνθήκες ζύμωσης.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, ειδικοί ζυμομύκτες μπορεί να φτάσουν έως 18 βαθμούς οينوπνεύματος, εάν βέβαια ο μούστος περιέχει αρκετά σάκχαρα.

Αυτό σημαίνει ότι όσο αυξάνει το παραγόμενο οινόπνευμα στο μούστο, τόσο δυσκόλεται η δράση του ζυμομύκτη γιατί το οινόπνευμα δρα πια σαν αποστειρωτικό. Μετά την παρέλευση 35-40 ημερών και αφού ελέγξουμε την πυκνότητα του μούστου και δούμε ότι είναι μηδέν (0), σημαίνει ότι η ζύμωση τελείωσε, και τότε μπορούμε να στραγγίσουμε το βαρέλι.

Μετά 20-30 μέρες και αφού το κρασί καθαρήσει, δηλαδή δεν είναι πια θολό, μπορούμε να αρχίσουμε να το πίνουμε.

4.4 ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ

Τα κρασιά συχνά προσβάλλονται από ασθένειες, υπόκεινται σε αλλοιώσεις, ή παρουσιάζουν ελαττώματα. Σαν αρρώστιες των κρασιών χαρακτηρίζονται οι βλαβερές μεταβολές τους, που προκαλούνται από μικροοργανισμούς, όπως π.χ. η άνθηση, το ξύνισμα, η πάχυνση, η πικρίλα, η μαννιτική και γαλακτική ζύμωση κλπ.

Σαν αλλοιώσεις χαρακτηρίζονται οι μεταβολές τους που οφείλονται σε διάφορες φυσικές ή χημικές επιδράσεις, ή στην πρόσληψη ξένων υλών, όπως πχ η κυάνωση, η λεύκανση, το καστανό θόλωμα από χαλκό κλπ.

Και σαν ελαττώματα χαρακτηρίζονται, οι φυσικές ελλείψεις, που επιδρούν πάνω στις οργανοληπτικές του ιδιότητες.

Η εξέταση των κρασιών, αρχίζει από τις οργανοληπτικές δοκιμασίες, οι οποίες συνίστανται στην εξέταση του χρώματος, της διαύγειας, της μυρωδιάς και της γεύσης, και ακολουθούν οι φυσικές και χημικές εξετάσεις.

Τα κρασιά πρέπει να είναι διαυγές, να έχουν χρώμα λαμπερό και μυρωδιά και γεύση χαρακτηριστική, ανάλογα του είδους τους.

Τα κρασιά αποτελούν αντικείμενο πολλών νοθεύσεων, όπως το ανακάτεμα με άλλες ποιότητες κρασιών κατώτερης ποιότητας. Από τη νομοθεσία, απαγορεύεται η προσθήκη στο κρασί τεχνητών γλυκαντικών υλών, αντιστηπτικών, ή αντιζυμωτικών ουσιών, ή χρησιμοποίηση χρωμάτων για τεχνητό χρωματισμό του κρασιού, καθώς επίσης και η προσθήκη στο κρασί κάθε ουσίας βλαβερής για την υγεία των καταναλωτών.

Επίσης, απαγορεύεται η πώληση κρασιών αλλοιωμένων από ασθένειες, ή που περιέχουν ορισμένα συστατικά σε αναλογία μεγαλύτερη από αυτή που επιτρέπεται για τα κανονικά κρασιά.

Ακόμη απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φανταστικών ονομασιών ή τίτλων επωνυμιών που μπορούν να προκαλέσουν εξαπάτηση των καταναλωτών ως προς την προέλευση των κρασιών.

Αντίθετα, επιτρέπεται η προσθήκη στου μούστου, ζύμης, αβλαβών διαυγαστικών, ταννίνης, γύψου, τρυγικού ή κίτρικου οξέος, ανθρακικού ασβεστίου, θειώδους οξέως, αλκοόλης, ρητίνης, συμπυκνωμένου μούστου και άλλων υλών, με την προϋπόθεση ότι με αυτές δεν αλλοιώνεται η φυσική σύσταση του προϊόντος.

Στα κρασιά, εκτός από τα παραπάνω, επιτρέπεται η προσθήκη σιροπιού ζάχαρης ή σταφυλοζάχαρης, για τα αφρώδη κρασιά και ζαχαροχρώματος, που να προέρχεται από ζάχαρη ή σταφυλοζάχαρη, για τα επιδόρπια κρασιά.

Στα κρασιά μας όμως στη γενικότητα τους τέτοιες νοθεύσεις και αλλοιώσεις δεν γίνονται. Πωλούνται και σερβίρονται πάντα φυσικά.

4.5 ΛΑΜΠΙΚΑΡΙΣΜΑ. Η ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΦΑΣΗ

Μετά το τέλος της ζύμωσης και μόλις πιάσουν τα πρώτα κρύα, το κρασί, πρέπει να καθαρίσει χωρίς καμιά άλλη επίδραση.

Για να διευκολύνουμε το καθαρισμό, ένα μήνα μετά το σφράγισμα του βαρελιού, μεταγγίζουμε το κρασί σε άλλο βαρέλι.

Προσέχουμε κατά την μετάγγιση να μην αναταράξουμε τις οινολάσπες ώστε με την μετάγγιση να τις απομακρύνουμε από το κρασί.

Η μετάγγιση πρέπει να γίνει με ψυχρό καιρό φροντίζοντας κατά την

διάρκειά της, το κρασί να αεριστεί γιατί έτσι οξειδώνονται ορισμένες αναγωγικές ουσίες του κρασιού, και το βελτιώνουν.

Η μετάγγιση, εκτός του ότι καθαρίζει το κρασί, παίζει πολύ σοβαρό ρόλο στη βελτίωση της ποιότητάς του.

Επιπλέον, απομακρύνοντας τις οινολάσπες που περιέχουν πολλούς παθογόνους μικροοργανισμούς, το προστατεύουμε από διάφορες αρρώστιες.

Εάν θέλουμε να βελτιώσουμε ακόμη την ποσότητα του κρασιού πρέπει να κάνουμε δεύτερη μετάγγιση.

Η δεύτερη αυτή μετάγγιση, είναι απαραίτητη αν δεν έχει ακόμη καθαρίσει το κρασί.

Αυτή τη φορά προσέχουμε, ώστε η μεταφορά να γίνει χωρίς να έρθει σε επαφή το κρασί με τον αέρα, όσο είναι δυνατόν. Γι' αυτό χρησιμοποιούμε σωλήνα απ' την κάνουλα του βαρελιού, ώστε το κρασί να αποφεύγει την επαφή του με τον αέρα. Θα πρέπει να ξέρουμε ότι μεταγγίσεις γίνονται σε όλων των ειδών, τα κρασιά, εκτός της ρετσίνας, την οποία ποτέ δεν μεταγγίζουμε και την καταναλώνουμε όπως είναι.

4.6 ΠΩΣ ΦΤΙΑΧΝΟΥΜΕ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΑ ΕΙΔΗ ΚΡΑΣΙΩΝ

Κοκκινέλι - μαύρο

Για την παρασκευή αυτού του είδους κρασιών το επιπρόσθετο στοιχείο είναι η διαδικασία του να αποκτήσουν το ιδιαίτερο χρώμα τους.

Αφού πατήσουμε τα σταφύλια, ρίχνουμε τον μούστο σε οινοδοχεία τα οποία πρέπει να έχουν μεγάλο άνοιγμα για να μας διευκολύνουν στις περαιτέρω εργασίες.

Στη συνέχεια μαζεύουμε τα υπολείμματα του πατήματος και τα ρίχνουμε μέσα στο οινοδοχείο.

Τα στέμφυλα πρέπει να είναι υποβρύχια στο μούστο, γιατί η επαφή τους με τον αέρα τα ξυνίζει, ή τα μουχλιάζει και έτσι χαλάει και το κρασί. Κάθε λίγες ώρες ανακατεύουμε τον μούστο με τα στέμφυλα για να διευκολύνουμε τη διάλυση του χρώματος, και των άλλων ουσιών μέσα σε αυτόν.

Αν από τα στέμφυλα που βυθίζουμε στο μούστο, αφαιρέσουμε τα τσάμπουρα, τότε το κρασί που θα προέλθει, θα είναι καλύτερης ποιότητας και θα έχει ανώτερη γεύση και άρωμα απ' ό,τι αν δεν τα αφαιρέσουμε. Τα τσάμπουρα, όμως με την παρουσία τους ευνοούν, ορισμένες λειτουργίες του μούστου, και επιπλέον, προστατεύουν το κρασί από ορισμένα θολώματα ή ασθένειες. Αυτό που θα κάνουμε εμείς

είναι να αφαιρέσουμε το μεγαλύτερο μέρος από τα τσάμπουρα και να αφήσουμε ένα ελάχιστο μέρος ώστε να ωφεληθεί το κρασί απ' την παρουσία τους, χωρίς σοβαρές απώλειες στην ποιότητα, γεύση και άρωμα.

Το χρώμα που παίρνει ένα κρασί οφείλεται κυρίως στο χρόνο παραμονής των στέμφυλων μέσα στο μούστο και βέβαια στο χρώμα των σταφυλιών. Παραμένουν τα στέμφυλα για ροζέ κρασί μια μέρα ζύμωσης, ενώ για βαθύτερο χρώμα δεν ξεπερνάμε τις τέσσερις μέρες δεδομένου ότι υπάρχει κίνδυνος σχηματισμού οξικού οξέος.

Μετά την παρέλευση του χρόνου που απαιτείται για να πάρει το κρασί το χρώμα, αφαιρούμε όλο το μούστο απ' το οινοδοχείο στο οποίο το είχαμε και το ρίχνουμε στο βαρέλι.

Αφαιρούμε επίσης όλα τα στέμφυλα τα οποία στίβουμε καλά και ρίχνουμε και αυτόν το μούστο μαζί με τον υπόλοιπο.

Μετά, συνεχίζουμε τις υπόλοιπες διαδικασίες όπως έχουν εκτεθεί.

Γλυκά κρασιά

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει κρασιά μεγάλης σχετικά περιεκτικότητας σε αλκοόλ ή σε ζάχαρο, ή και στα δύο.

Τα κρασιά αυτά παρασκευάζονται είτε με τη ζύμωση μούστου μεγάλης περιεκτικότητας σε ζάχαρο, είτε με την προσθήκη αλκοόλης πριν από την ζύμωση, κατά τη διάρκεια της ή και ύστερα από αυτήν. Τα γλυκά κρασιά έχουν χαρακτηριστική ευχάριστη μυρωδιά και γεύση.

Για να παράγουμε λοιπόν τέτοιο κρασί πρέπει να πετύχουμε, πυκνότητα του μούστου 18-21 βαθμούς Μπωμέ. Όλες οι διαδικασίες που ακολουθούμε είναι ίδιες, με τα άλλα κρασιά, με τη διαφορά ότι στα γλυκά κρασιά η ζύμωση, διαρκεί περισσότερο χρόνο γιατί ο ζυμομύκτης δυσκολεύεται από τη μεγάλη ποσότητα σταφυλοσακχάρου.

Δεν πρέπει να υπερβαίνει σε καμιά περίπτωση τους 22 βαθμούς Μπωμέ γιατί ο ζυμομύκτης δεν μπορεί να ζυμώσει ικανοποιητικά σε τέτοια πυκνότητα.

Αλλωστε συμπυκνωμένος μούστος (πετμέζι) 30 βαθμών Μπωμέ και επάνω δεν ζυμώνεται καθόλου και μπορούμε να τον διατηρήσουμε όσο θέλουμε.

Για να φτιάξουμε μούστο πυκνό πρέπει να απλώσουμε τα σταφύλια στον ήλιο 8-10 μέρες να αφυδατωθούν και όταν τα πατήσουμε θα πάρουμε μούστο περίπου 18-21 βαθμών Μπωμέ. Τα σταφύλια δεν πρέπει να βραχούν σε καμια περίπτωση.

Άλλος τρόπος για να πάρουμε πυκνό μούστο είναι να βράσουμε ένα

σημαντικό μέρος του, ώστε να αφυδατωθεί και αφού συμπυκνωθεί αρκετά, την επόμενη μέρα τον ρίχνουμε μέσα στον υπόλοιπο, που εν τω μεταξύ έχει αρχίσει να ζυμώνεται κανονικά. Αφού ετοιμάσουμε το μούστο, θα τον αφήσουμε να ζυμώσει, έως ότου φτάσουν οι βαθμοί οινόπνευματος στους 13 έως 20 .

ΜΕΤΑ πλέον το οινόπνευμα σκοτώνει το ζυμομύκητα. Στο κρασί επομένως έχει μείνει αρκετό σταφυλοσάκχαρο αζύμωτο. Αυτό ακριβώς είναι που κάνει το κρασί γλυκό. Όταν καθαρίσει είναι έτοιμο για κατανάλωση.

Για την καλύτερη συντήρησή του φροντίζουμε έτσι ώστε οι βαθμοί οινόπνευματος να μην είναι πάνω των 14, διαφορετικά πρέπει να το παρακολουθούμε συχνά και να το καταναλώσουμε γρήγορα.

ΡΕΤΣΙΝΑ

Για τα λευκά κρασιά, δηλαδή αυτά που προέρχονται από λευκά σταφύλια δεν προστίθεται τίποτα άλλο, πέρα από όσα μέχρι τώρα εκτέθηκαν. Από αυτό τον κανόνα εξαιρείται μόνο η ρετσίνα.

Η ρετσίνα είναι άσπρο κρασί στο οποίο έχει προστεθεί ρετσίνα, ή κοπανισμένοι καρποί, από πεύκο.

Φτιάχεται από πολλές ποικιλίες σταφυλιού με κυριότερη το "ΡΩΜΕΪΚΟ". Η προσθήκη ρετσίνας συνήθιζόταν από τους αρχαίους χρόνους και εκτός από το χαρακτηριστικό άρωμα που δίνει στο κρασί, επιπλέον παίζει περιορισμένα βέβαια, προστατευτικό ρόλο, γιατί από το διαλυμένο ρετσίνα, σχηματίζεται στην επιφάνεια στρώμα τερεβυνθελαίου, το οποίο προστατεύει το κρασί.

Οι βαθμοί οινόπνευματος για την ρετσίνα πρέπει να κυμαίνονται μεταξύ 12,3 έως 12,5 και όχι παραπάνω, γιατί το κρασί "σκληραίνει".

Κάτι άλλο που πρέπει να ξέρουμε είναι ότι η ρετσίνα, είναι το μοναδικό κρασί που δεν μεταγγίζεται μέχρι την κατανάλωσή του γιατί έτσι διατηρείται ελαφρά, αφρώδες λόγω του διαλυμένου μέσα, διοξειδίου του άνθρακα, πράγμα που είναι χαρακτηριστικό της ανώτερης του ποιότητας.

Για τον λόγο αυτό είναι το μόνο κρασί που όσο πιο φρέσκο καταναλώνεται, τόσο ανώτερης ποιότητας θεωρείται.

Στην σύντομη κατανάλωση του συντείνει και το γεγονός ότι δεν μπορεί να διατηρήσει τις χαρακτηριστικές του ιδιότητες σε ικανοποιητικό βαθμό, μετά τους 12 μήνες.

Όλες οι άλλες διαδικασίες για την παρασκευή της ρετσίνας είναι οι ίδιες με τα άλλα κρασιά.

Αφρώδες κρασί (σαμπάνια)

Η σαμπάνια είναι λευκό κρασί, το οποίο περιέχει διαλυμένο υπό πίεση διοξείδιο του άνθρακα. Γίνεται με την προσθήκη σακχάρων, καλλιεργημένης ζύμης και ορισμένων άλλων ουσιών σε ξηρό κρασί, βαθμών οινοπνεύματος 8 έως 10. Μετά από αυτό εμφιαλώνεται αμέσως. Μέσα στα μπουκάλια, συνεχίζεται η ζύμωση και όταν ολοκληρωθεί, οι βαθμοί ανεβαίνουν στους 10,5 έως 12.

Ταυτόχρονα, αναπτύσσεται εσωτερικά πίεση, περίπου 5 ατμοσφαιρών. Όπως έχουμε πει κατά τη ζύμωση τα σάκχαρα μετρατέπονται σε οινόπνευμα και επιπλέον δημιουργείται διοξείδιο του άνθρακα που φεύγει. Στην περίπτωση της σαμπάνιας, τα μπουκάλια έχουν σφραγιστεί, καλά ώστε να μην διαφεύγει το διοξείδιο του άνθρακα, με αποτέλεσμα να διαλύεται στο κρασί, και να του δίνει την ιδιαίτερη αφρώδη μορφή και ταυτόχρονα την μεγάλη πίεση.

Αυτός είναι άλλωστε ο λόγος που τα μπουκάλια της σαμπάνιας, είναι πολύ ανθεκτικά, και τα πώματα δεμένα καλά με σύρμα, για να μην εκσφενδονίζονται από την εσωτερική πίεση. Η ζύμωση γίνεται με ανεστραμμένα τα μπουκάλια σε θερμοκρασία 15 - 20 ° C και διαρκεί περίπου 6 μήνες. Μετά απ' αυτό με ειδικό τρόπο αφαιρείται το κατακάθι από τον λαιμό των μπουκαλιών, προστίθεται παλιό κρασί και σφραγίζονται.

Στο εμπόριο κυκλοφορούν διαφόρων ειδών σαμπάνες, που είναι φτιαγμένες τεχνητά από κοινά κρασιά, με προσθήκη αερίου διοξειδίου του άνθρακα σε πίεση.

Είναι κατώτερης ποιότητας και δεν συγκρίνονται με τις φυσικές. Πρέπει να πούμε ότι μ' αυτό το απλό τρόπο δεν μπορούμε να απαλλαγούμε απ' το κατακάθι, και επομένως θέλει πολύ προσοχή όταν αδειάζουμε τα μπουκάλια για να την πιούμε. Πριν ξεκινήσουμε την διαδικασία πρέπει να έχουμε διατηρήσει ορισμένα μπουκάλια αζύμωτο μούστο απ' το πατητήρι.

Επειδή ο αζύμωτος μούστος είναι πολύ ευαίσθητος σε προσβολές μικροοργανισμών, γι' αυτό πρέπει να τον αποστειρώνουμε, ώστε να μπορέσει να διατηρηθεί.

Αυτό γίνεται ως εξής:

Παίρνουμε απ' το πατητήρι λίγα κιλά μούστο, φροντίζοντας αφού τον αφήσουμε σε ηρεμία λίγες ώρες, να τον πάρουμε καθαρό, χωρίς κατακάθια. Πριν αρχίσει να ζυμώνει τον βάζουμε σε κατσαρόλια ανοξείδωτα και τον βράζουμε.

Λίγο πριν αρχίσει ο βρασμός, όλες οι ξένες ουσίες ανεβαίνουν στην επιφάνεια και σχηματίζουν μια κρούστα. Την αφαιρούμε με ένα κουτάλι

έτσι ώστε να μείνει ο μούστος διαυγής και τον αφήνουμε να βράσει. Αφού είμαστε βέβαια ότι έχουν σκοτωθεί όλοι οι μικροοργανισμοί, τον κατεβάζουμε απ' την φωτιά και έτσι καυτό τον εμφιαλώνουμε σε αποστειρωμένα μπουκάλια της μπίρας. Μετά απ' αυτό σφραγίζουμε τα μπουκάλια αεροστεγώς, με τσίγκινα καπάκια.

Μ' αυτό τον τρόπο θα διατηρηθούν αποστειρωμένα για αρκετό καιρό. Κατά την Ανοιξη, βάζουμε σε μπουκάλια μια μικρή ποσότητα μούστου, γύρω στο 1/4 εως ποτηριού σε κάθε μπουκάλι τα απογεμίζουμε μέχρι πάνω με κρασί λευκό απ' το βαρέλι, και αφού τα σφραγίσουμε, τα ανακινούμε ώστε να ανακατευτεί ο μούστος με το κρασί.

Τα αποθηκεύουμε σε έναν χώρο δροσερό και μετά το καλοκαίρι, είναι έτοιμο για κατανάλωση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΠΕΜΠΤΟ

ΠΟΤΟΠΟΙΕΙΑ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ

ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΑΝΩΛΑΚΑΚΗΣ Ο.Ε.

5.1 ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

Αλκοολούχα ποτά ονομάζονται τα ποτά των οποίων χαρακτηριστικό της σύνθεσής τους είναι η αιθυλική αλκοόλη (οινόπνευμα) με εξαίρεση, τα ποτά που προέρχονται από αλκοολική ζύμωση όπως οι κάθε τύποι και ο ζύθος.

Τα αλκοολούχα ποτά κατατάσσονται σε πέντε κατηγορίες που είναι:

- α) Τα αλκοολούχα ποτά από αποστάγματα
- β) Τα αλκοολούχα ποτά με αποστάγματα
- γ) Τα ηδύποτα ή λικέρ
- δ) Τα λοιπά αλκοολούχα ποτά
- ε) Τα ειδικά αλκοολούχα ποτά

Το δικαίωμα παρασκευής αλκοολούχων ποτών έχουν μόνο τα ποτοποιεία που λειτουργούν με βάση την άδεια άσκησης επαγγέλματος του Γενικού Χημείου του Κράτους.

Το δικαίωμα παρασκευής ποτών από στεμφυλόπνευμα έχουν αποκλειστικά οι διήμεροι οινοπνευματοποιοί Α' κατηγορίας.

Επιτρεπόμενες ύλες παρασκευής αλκοολούχων ποτών

Σαν επιτρεπόμενες ύλες για την παρασκευή των αλκοολούχων ποτών ορίζονται:

- α) Η αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας
- β) Το απόσταγμα οίνου
- γ) Το απόσταγμα από σταφίδα
- δ) Το απόσταγμα από προϊόντα της αμπέλου
- ε) Το κάθε είδος φυσικά εκχυλίσματα ή τα αποστάγματα που θα προκύψουν από την απόσταξη οίνου
- στ) Το νερό
- ζ) Οι οίνοι
- η) Η ζάχαρη και γενικές φυσικές γλυκαντικές ύλες
- θ) Οι χυμοί φρούτων
- ι) Οι χρωστικές

- κ) Τα αιθέρια έλαια ή αρωματικές ύλες
- λ) Διάφορες βελτιωτικές ύλες
- μ) Ειδικές ύλες

Αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας είναι:

α) Η αλκοόλη που παράγεται από τα οινοπνευματοποιεία Β' κατηγορίας από την απόσταξη προϊόντων αλκοολικής ζύμωσης ζαχαρούχων υλών προέλευσης αμπέλου.

β) Η αλκοόλη που παράγεται ύστερα από έγκριση οινοπνευματοποίησης, από τα οινοπνευματοποιεία Β' κατηγορίας ζαχαρούχου ή αμυλούχου, πρώτη ύλης γεωργικής προέλευσης.

γ) Η αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας από οποιεσδήποτε πρώτης ύλης και αν παραχθεί πρέπει να πληρή ειδικότερα και τους εξής όρους:

- Να είναι διαυγής και χωρίς χρώμα.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες της να είναι οι χαρακτηριστικοί της αιθυλικής αλκοόλης, μπορούν όμως να θυμίζουν ελαφρά, την πρώτη ύλη της παραγωγής της.

Οι αλκοολικός βαθμός της να μην είναι κατώτερος από 95° του εκατοντάβαθμου αλκοολομέτρου (G.L).

Ο χρόνος αποχρωματισμού στη δοκιμασία με υπερμαγγανικό κάλιο μέθοδος BARBET προκειμένου για αλκοόλη που έχει παραχθεί από προϊόντα αλκοολικής ζύμωσης ζαχαρούχων υλών, προέλευσης αμπέλου δεν επιτρέπεται να είναι μικρότερο των 15 λεπτών της ώρας.

δ) Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για την παρασκευή αλκοολούχων ποτών, αιθυλικής αλκοόλης που έχει παραχθεί είτε από προϊόντα ή παραπροϊόντα της κυτταρίνης και του ξύλου είτε συνθετικά με οποιονδήποτε τρόπο, καθώς και η διάθεση των ποτών αυτών στην εγχώρια κατανάλωση ή για εξαγωγή στην αλλοδαπή.

ε) Απαγορεύεται η κατοχή από τους ποτοποιούς κάθε άλλης αλκοόλης εκτός από την αιθυλική αλκοόλη ποτοποιίας και εμφιαλωμένο φωτιστικό οινόπνευμα.

στ) Απαγορεύεται η υποκατάσταση της αιθυλικής αλκοόλης ποτοποιίας, με οίνους ή άλλα αλκοολούχα προϊόντα, που έχουν υποστή για τον σκοπό αυτό οποιαδήποτε επεξεργασία, με την οποία έχει προέλθει αλλοίωση της αρχικής τους υφής.

Αποστάγματα

Τα αποστάγματα είναι αλκοολούχα ποτά χωρίς ζάχαρη που παρασκευάζονται με απόσταξη. Κάθε χώρα παρασκευάζει αποστάγματα

από τα προϊόντα που παράγει και που οφείλονται στην ποιότητα του εδάφους, στο κλίμα στις τεχνικές γνώσεις που τα κάνουν τα πιο φημισμένα και τα καλύτερα στον κόσμο.

Απόσταγμα οίνου:

Σαν απόσταγμα οίνου νοείται το προϊόν που παράγεται με απόσταξη οίνου είναι το κονιάκ το αρμανιάκ, το γράπας, τα τσίπουρα και το μπράντυ που κατά την παρασκευή του οι πρώτοι ατμοί που συλλέγονται μας δίνουν το "Νερό της Ζωής".

Το Cordón είναι ευγενικό λικέρ φρούτων με βάση κρασί μαύρο και απόσταγμα κρασιού, που υπόκεινται σε διαδικασία ωρίμανσης.

Το Madeira αποθηκεύεται στους λεγόμενους "φούρνους του ήλιου" που δημιουργούν θερμοκρασία μέχρι και 50° C.

Ομως πάντα ένα καλό κρασί είναι από τις αληθινά μεγάλες απολαύσεις με όποιον τρόπο κι αν φτιαχτεί.

Απόσταγμα σταφίδας:

Είναι το προϊόν που παράγεται από την απόσταξη προϊόντος, περιερχομένου από την αλκοολική ζύμωση υγρών, ψυχράς εκχύλισης, ξερών σταφίδων που, δεν έχουν υποστεί αλλοίωση κατά τέτοιο τρόπο ώστε το απόσταγμα να έχει ένα άρωμα και μια γεύση που οφείλονται στην πρώτη ύλη που χρησιμοποιήθηκε.

Ο βαθμός απόσταξης δεν θα είναι ανώτερος των 94,5% VOL στους 20° C

Απόσταγμα από προϊόντα αμπέλου:

Σαν απόσταγμα από προϊόντα της αμπέλου είναι το προϊόν που παράγεται με απόσταξη αλκοολούχων υγρών, που προέρχονται από την αλκοολική ζύμωση ζαχαρούχων υλών προέλευσης αμπέλου.

Εκχυλίσματα κάθε είδους:

Είναι όλη η γκάμα των προϊόντων που παρασκευάζονται με την εκχύλιση καρπών, φρούτων, σπόρων οπωρών, όπως επίσης αποστάζονται και τα λουλούδια κυρίως οι βιολέτες, και γενικά αβλαβών φυσικών υλών με αλκοόλη ή με απόσταγμα ή και με τα δυο και με νερό, τα οποία έχουν χαρακτηριστικές για κάθε είδος γεύση και οσμή.

Σαν χρωστικές: νοούνται γενικά ύλες, η προσθήκη των οποίων έχει σκοπό την επίτευξη του επιθυμητού χρώματος στην παρασκευή των αλκοολούχων ποτών.

Αιθέρια έλαια – Αρωματικές ύλες:

Είναι αβλαβές φυσικές ή συνθετικές ύλες η προσθήκη των οποίων στα αλκοολούχα ποτά, έχει σκοπό να δώσει σ' αυτά χαρακτηριστική γεύση και οσμή.

Βελτιωτικές ύλες και ειδικές ύλες:

Είναι αβλαβή προϊόντα με την προσθήκη των οποίων επέρχεται μερική βελτίωση στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες των ποτών αυτών χωρίς ουσιαστική μεταβολή της χαρακτηριστικής γεύσης και οσμής τους.

Σαν ειδικές για παρασκευή των αλκοολούχων ποτών είναι ύλες όπως γάλα, κακάο, αυγά και άλλες που η χρησιμοποίησή τους, επιτρέπεται από τον κώδικα τροφίμων και ποτών, η προσθήκη των οποίων στα ειδικά αλκοολούχα ποτά, έχει σκοπό να δώσει χαρακτηριστική γεύση, οσμή, υφή και χρώμα των υλών που προστίθενται.

Η αδιάκοπη τελειοποίηση των μεθόδων απόσταξης επιτρέπει την παραγωγή πολύ φιναρισμένων αποσταγμάτων τα οποία έχουν φτάσει σήμερα σχεδόν την τελειότητα.

5.2 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ

Το εργοστάσιο ποτοποιείας του Ιωάννη Μανώλακάκη περιλαμβάνει:

1) Διαμερίσματα και χώρους ποτοποιείων

– Διαμέρισμα παρασκευής εμφιάλωσης και συσκευασίας αλκοολούχων ποτών.

– Διαμέρισμα πλύσης και καθαρισμού φιαλών και συσκευών.

– Διαμέρισμα αποθήκης – πρώτων υλών και έτοιμων προϊόντων.

– Διαμέρισμα πρατηρίου και γραφείου.

Το δάπεδο του ποτοποιείου είναι από αδιαπότιστο στο νερό υλικό, όχι γλιστερό και έχει την αναγκαία κλίση και τα απαιτούμενα αυλάκια αποχέτευσης, καλυμμένα με σχάρες, για την απομάκρυνση των υγρών που χύνονται.

Ο άμβρακας απόσταξης όπου είναι εγκαταστημένος σε ιδιαίτερο διαμέρισμα.

2) Μηχανικές εγκαταστάσεις ποτοποιείου

– Αυτόματο μηχάνημα πλύσης των φιαλών

– Αυτόματο μηχάνημα γεμίσματος φιαλών (εμφιαλωτήριο)

– Αυτόματο μηχάνημα τοποθέτησης πωμάτων.

– Εγκατάσταση ζεστού νερού

3) Σκεύη και λοιπά είδη ποτοποιείου

- Κάδοι αραίωσης της αλκοόλης από ανοξείδωτο μέταλλο
- Δοχεία παρασκευής ποτών από ανοξείδωτα μέταλλα
- Βαρέλια αποθήκευσης των ποτών
- Μέσα μετάγγισης και επεξεργασίας

4) Μέσα ελέγχου αλκοόλης και ποτών ,για τον έλεγχο του αλκοολικού βαθμό και της πυκνότητας των αλκοολούχων ποτών, καθώς και της χρησιμοποιούμενης αλκοόλης και των αποσταγμάτων.

5) Φιάλες συσκευασίας - Δοχεία - Βαρέλια

6) Αποθήκευση αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων.

Η αποθήκευση των αλκοολούχων ποτών και των αποσταγμάτων, γίνεται με τρόπο και συνθήκες κατάλληλες, ώστε η συντήρησής τους μέχρι να δατεθούν στην κατανάλωση, να μην φέρνει αλλοιώσεις στους μακροσκοπικούς και οργανοληπτικούς χαρακτήρες, εκτός φυσικά της βελτίωσής τους.

5.3 ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Η απόσταξη για την παρασκευή αλκοολούχων ποτών πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε στο τελικό προϊόν να διατηρούνται οι χαρακτηριστικές οργανοληπτικές ιδιότητες της πρώτης ύλης.

“Παλαίωση” είναι η βελτίωση των χαρακτήρων των αλκοολούχων ποτών ή αποσταγμάτων με παρατεταμένη αποθήκευση τους μέσα σε κατάλληλες υποδοχείς, χωρίς πρόσθετη εφαρμογή, μεθόδων φυσικής ή χημικής τεχνολογίας.

“Τεχνική παλαίωση” είναι κάθε μέθοδος φυσικής ή χημικής τεχνολογίας που εφαρμόζεται στα αλκοολούχα ποτά με σκοπό τη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων τους, με τον όρο ότι οι μέθοδοι αυτές δεν έχουν επιβλαβείς επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτού.

Ανάμιξη: Είναι η εργασία κατά την οποία φέρονται μαζί δυο ή περισσότερα οινοπνευματώδη ποτά που ανήκουν στην ίδια κατηγορία και δεν διαφέρουν μεταξύ τους ως προς τη σύνθεση, παρά μόνο σε ελάχιστα σημεία που οφείλονται σε ένα ή περισσότερα από τα κριτήρια:

- μέθοδοι παρασκευής
- χρησιμοποιούμενες συσκευές απόσταξης
- γεωγραφική ζώνη παραγωγής

Σε περίπτωση προσθήκης χημικών ουσιών στα αλκοολούχα ποτά με σκοπό την ειδική επεξεργασία τους οι ουσίες αυτές, απαγορεύεται να εμφανίζονται με οποιοδήποτε τρόπο στην τελική σύνθεση των προϊόντων.

Αρωματισμός: είναι η προσθήκη αρωματικών ουσιών κατά την παρασκευή ποτών.

Τα βότανα που χρησιμοποιούν κάποιοι οινοπαραγωγοί βασισμένοι σε πατροπαράδοτες, μυστικές συνταγές δημιουργούν διαφορετικά προϊόντα. Τα βερμούτ, για παράδειγμα, είναι κρασιά αρωματισμένα με μέχρι 50% μπαχαρικά και βότανα ή το λευκό και κόκκινο Lillet ονομαστό απεριτίφ κρασί εμποτισμένο με λικέρ από καρπούς και βότανα.

Η ποτοποιεία οινοπνευματωδών ποτών του Ιωάννη Μανωλακάκη παρασκευάζει τα εξής αποστάγματα:

Κονιάκ:

Την ονομασία του την πήρε από μία επαρχία της Γαλλίας με το όνομα "Κονιάκ" όπου μόνο οι 25 - 30 ποτοποιίες που βρίσκονται στην επαρχία αυτή έχουν την αποκλειστικότητα της επωνυμίας, μιας και αυτή είναι η οριοθετημένη περιοχή του Κονιάκ. Μόνο οι ποτοποιίες της περιοχής αυτής βγάζαν τα γνήσια αποστάγματα του Κονιάκ που έχουν κατοχυρώσει και την ονομασία του.

Οι υπόλοιπες χώρες έχουν την αντίστοιχη ονομασία Μπράντυ.

Ενώ η Ελλάδα δεν έχει δικαίωμα καμιάς ονομασίας.

Το Κονιάκ παρασκευάζεται με αργή και προσεκτική απόσταξη του κρασιού, που παράγεται στην περιοχή αυτή και του οποίου η ποσότητα καθορίζεται από το έδαφος, το κλίμα και την ποικιλία του αμπελιού. Ένα μέρος από διατεθειμένη ποσότητα της παραγωγής που κυκλοφορεί στην αγορά είναι παλαιωμένο απόσταγμα, τουλάχιστον 10 χρονών, μέσα στα βαρέλια. Μόνο στα πανάκριβα Γαλλικά Κονιάκ που διατίθενται σε περιορισμένο αριθμό φιαλών, είναι όλο απόσταγμα Κονιάκ όπου έμεινε στο βαρέλι για 15 χρόνια μέχρι την εμφιάλωση του.

Στην Ελλάδα δεν υπάρχει κανένα Κονιάκ που να είναι όλο απόσταγμα. Όλα που διατίθενται στην αγορά περιέχουν μόνο μία μικρή ποσότητα από παλιό απόσταγμα και αιθυλική αλκοόλη μαζί με κάποιο άρωμα.

Ούζο.

Ούζο ονομάζεται το αλκοολούχο ποτό με γλυκάνισο που παράγεται παραδοσιακά μόνο στην Ελλάδα, από εκχυλίσματα με αλκοόλη

ποτοποιίας σπόρων γλυκάνισου και μαστίχας ή μάραθου και μαστίχας, καθώς και άλλων αρωματικών σπόρων, καρπών ή φυτικών μερών όπου τα εκχυλίσματα αυτά έχουν παραχθεί με απόσταξη σε παραδοσιακούς χάλκινους άμβρακες ασυνεχούς λειτουργίας χωρητικότητας μέχρι 1000 λίτρων, είτε με διαβροχή (μούλιασμα) και υπό την προϋπόθεση ότι το 1/5 τουλάχιστον του αλκοολικού τίτλου του ούζου οφείλεται στα εκχυλίσματα που παράχθηκαν με απόσταξη.

Τα εκχυλίσματα που λαμβάνονται με απόσταξη έχουν αλκοολικό τίτλο όχι μικρότερο των 55% VOL και όχι ανώτερο των 80% VOL.

Στο μίγμα των εκχυλισμάτων επιτρέπεται η προσθήκη:

α) Φυσικών βελτιωτικών ουσιών, που παράγονται από απόσταξη σπόρων.

β) Γλυκαντικές ύλες σε ποσότητα τέτοια ώστε το ούζο που διατίθεται στην κατανάλωση να έχει στερεό υπόλειμμα όχι μεγαλύτερο από 50 γρ. ανά λίτρο.

γ) Νερό μέχρι διαμόρφωσης του αλκοολικού τίτλου κατανάλωσης ο οποίος δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος των 37% VOL.

Η αλιθόλη βάση της οποίας γίνεται το ούζο, είναι μία χημική ένωση που υπάρχει σε 15 είδη χόρτων όπως αναφέρθηκε παραπάνω όπως επίσης και σε πολλά καρυκεία, στον Κορίανθο την Πατάγια κλπ.

Ανάλογα που προέρχεται η αλιθόλη όπου είναι η ψυχή του κάθε χόρτου, έχουμε και διαφορετικό άρωμα του ούζου.

Τα παλιά χρόνια η διαδικασία παρασκευής του ούζου ήταν πολύ χρονοβόρα και απαιτούσε μεγάλη διαδικασία. Ο χωρικός μούσκευε τα χόρτα που είχε μαζέψει τα έβραζε, και κατόπιν έπαιρνε το απόσταγμα αλιθόλης, όπως και από τα σταφύλια αντίστοιχα έβγαζε το οινόπνευμα.

Τώρα οι βιομηχανίες παρασκευάζουν την αλιθόλη απομωνώνοντάς την από τα διάφορα χόρτα και δίνουν στους ποτοποιούς το εσάνς από αλιθόλη.

Από το 1987 που η κοινή αγορά επέβαλε ότι ένα μέρος του διατιθέμενου ούζου να είναι απεσταγμένο, μέχρι τότε κανείς παραγωγός δεν το απόσταζε. Από το 1987 και έπειτα αναγκαστικά όλη η παραγόμενη ποσότητα ούζου πρέπει να έχει τουλάχιστον ένα ποσοστό αποστάγματος, μίας και για να είναι ολόκληρο απόσταγμα είναι πρακτικά αδύνατον.

Μόνο ένα εργοστάσιο στη Μυτιλήνη βγάζει κατά αποκλειστικότητα ολόκληρο απόσταγμα ούζου στο μπουκάλι με την ανάλογη βέβαια τιμή.

Η Ελλάδα έχει κατοχυρώσει με πολύ κόπο την ονομασία "ούζου" και κατά αποκλειστικότητα. Δεν μπορεί κανένα άλλο κράτος να βγάλει ένα παρόμοιο ποτό με την ονομασία "ούζο". Γι' αυτό και κάποιο αντίστοιχο

ποτό έχει διαφορετική ονομασία π.χ. η Γαλλία βγάζει ένα ποτό που μοιάζει με το ούζο και λέγεται Βερνό, η Ιταλία ένα ποτό που ονομάζεται Ριχα και αυτά τα ποτά μπορούν να πάρουν οποιαδήποτε ονομασία εκτός "ούζο". Υπάρχουν πολλοί περιορισμοί για την παραγωγή του και γύρω από το σήμα του, ώστε να μην μπορεί κανείς να το αντιγράψει και να βγάλει κάποια απομίμηση, γι' αυτό και γίνεται μεγάλος έλεγχος για την διακίνηση του.

Σταμφυλόπνευμα

Σταμφυλόπνευμα είναι το προϊόν της απόσταξης στεμφύλων ή άλλων πρώτων υλών που έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση.

Ο αλκοολικός βαθμός του σταμφυλοπνεύματος που θα διατεθεί για κατανάλωση δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος των 35° του εκατοντάβαθμου αλκοολομέτρου (CL) ή 15,6° του αλκοομέτρου CARTIER (γραδών) στους 15° C.

Από το σταμφυλόπνευμα και από αβλαβές αρωματικά φυτά σπέρματα ή φυτικά γενικά προϊόντα γίνεται η τσικουδιά και το τσίπουρο.

Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση σταμφυλοπνεύματος ή ποτού από σταμφυλόπνευμα με ονομασία που περιέχει τη λέξη ή τη ρίζα της λέξης ούζο καθώς επίσης απαγορεύεται και η εμφιάλωση η διαθεση του σταμφυλοπνεύματος με οποιαδήποτε επώνυμη συσκευασία.

Η ονομαζόμενη "τσικουδιά" που παράγει το ποτοποιείο του Μανωλακάκη, μπορεί να διατεθεί στην κατανάλωση μόνο με αυτή την ονομασία που έχει καθοριστεί τυπικά.

Διατίθεται στην κατανάλωση και χύμα. Η τσικουδιά πρέπει να έχει συνολική ποσότητα σε πτητικές ουσίες εκτός από τη μεθυλική και αιθυλική αλκοόλη, ανώτερη από 140 γρ. στο εκατόλιτρο άνυδρου οινοπνεύματος και μέγιστη ποσότητα σε μεθυλική αλκοόλη 800 γρ. στο εκατόλιτρο άνυδρου οινοπνεύματος.

Ηδύποτα – Λικέρ

Τα Λικέρ είναι εκχυλίσματα φρούτων μέσα σε αιθυλική αλκόλη όπου ανάλογα με το τι μένει από το εκχύλισμα ξαναποστάζεται και προστίθεται το αντίτιχο άρωμα (το εσανς) του φρούτου. Τα λικέρ δηλαδή παρασκευάζονται από αλκοόλ (εκλεκτά αποστάγματα) φυτικές ουσίες (φρούτα βόταντα κουκούτσια) και από ζάχαρη.

Το κοινό χαρακτηριστικό των λικέρ υψηλής ποιότητας είναι ότι όλα τα συστατικά τους είναι φυσικής προέλευσης.

Η παραγωγή τους απαιτεί λεπτούς χειρισμούς που βοηθούν στην εξαγωγή

ποτό έχει διαφορετική ονομασία π.χ. η Γαλλία βγάζει ένα ποτό που μοιάζει με το ούζο και λέγεται Βερνό, η Ιταλία ένα ποτό που ονομάζεται Ριχα και αυτά τα ποτά μπορούν να πάρουν οποιαδήποτε ονομασία εκτός "ούζο". Υπάρχουν πολλοί περιορισμοί για την παραγωγή του και γύρω από το σήμα του, ώστε να μην μπορεί κανείς να το αντιγράψει και να βγάλει κάποια απομίμηση, γι' αυτό και γίνεται μεγάλος έλεγχος για την διακίνηση του.

Σταμφυλόπνευμα

Σταμφυλόπνευμα είναι το προϊόν της απόσταξης στεμφύλων ή άλλων πρώτων υλών που έχουν υποστεί αλκοολική ζύμωση.

Ο αλκοολικός βαθμός του σταμφυλοπνεύματος που θα διατεθεί για κατανάλωση δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος των 35° του εκατοντάβαθμου αλκοολομέτρου (CL) ή 15,6° του αλκοομέτρου CARTIER (γραδών) στους 15° C.

Από το σταμφυλόπνευμα και από αβλαβές αρωματικά φυτά σπέρματα ή φυτικά γενικά προϊόντα γίνεται η τσικουδιά και το τσίπουρο.

Απαγορεύεται η διάθεση στην κατανάλωση σταμφυλοπνεύματος ή ποτού από σταμφυλόπνευμα με ονομασία που περιέχει τη λέξη ή τη ρίζα της λέξης ούζο καθώς επίσης απαγορεύεται και η εμφιάλωση η διαθεση του σταμφυλοπνεύματος με οποιοδήποτε επώνυμη σύσκευασία.

Η ονομαζόμενη "τσικουδιά" που παράγει το ποτοποιείο του Μανωλακάκη, μπορεί να διατεθεί στην κατανάλωση μόνο με αυτή την ονομασία που έχει καθοριστεί τυπικά.

Διατίθεται στην κατανάλωση και χύμα. Η τσικουδιά πρέπει να έχει συνολική ποσότητα σε πτητικές ουσίες εκτός από τη μεθυλική και αιθυλική αλκοόλη, ανώτερη από 140 γρ. στο εκατόλιτρο άνυδρου οινοπνεύματος και μέγιστη ποσότητα σε μεθυλική αλκοόλη 800 γρ. στο εκατόλιτρο άνυδρου οινοπνεύματος.

Ηδύποτα – Λικέρ

Τα Λικέρ είναι εκχυλίσματα φρούτων μέσα σε αιθυλική αλκοόλη όπου ανάλογα με το τι μένει από το εκχύλισμα ξαναποστάζεται και προστίθεται το αντίστοιχο άρωμα (το εσانس) του φρούτου. Τα λικέρ δηλαδή παρασκευάζονται από αλκοόλ (εκλεκτά αποστάγματα) φυτικές ουσίες (φρούτα βόταντα κουκούτσια) και από ζάχαρη.

Το κοινό χαρακτηριστικό των λικέρ υψηλής ποιότητας είναι ότι όλα τα συστατικά τους είναι φυσικής προέλευσης.

Η παραγωγή τους απαιτεί λεπτούς χειρισμούς που βοηθούν στην εξαγωγή

αρωματικών και φυσικών χρωστικών ουσιών στις οποίες οφείλουν τα λικέρ την υψηλή ποιότητά τους.

Παράγοντας με εμποτισμό κάποιου προϊόντος σε ουδέτερο αλκοόλ 26° ή σε απόσταγμα 60° και στη συνέχεια με απόσταξη.

Πολύ συχνά οι 2 διακρίσεις γίνονται συγχρόνων. Τα λικέρ μπορεί να έχουν σαν βάση τη σαμπάνια και με την σωστή ανάμειξη χρώματος δίνουν γευστικά και πολύχρωμα ποτά. Κατατάσσονται σε 2 κατηγορίες:

α) Τα απλά λικέρ, που η περιεκτικότητά τους σε ζάχαρα και που εκφράζονται σε ζαχαρώδη δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερη των 400 γρ. για κάθε λίτρο ποτού.

β) Τις κρέμες λικέρ που η περιεκτικότητά τους σε ζάχαρα δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερη των 400 γρ. για κάθε λίτρο ποτού.

Για την παρασκευή των λικέρ επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν όλες οι πρώτες ύλες που αναφέρθηκαν, με εξαίρεση το σταμφυλόπνευμα.

Ειδικότερα επιτρέπεται η μερική αντικατάσταση της αλκοόλης ποτοποιίας χωρίς παλαίωση.

Ο αλκοολικός βαθμός των λικέρ προκειμένου να διατεθούν στην κατανάλωση δεν επιτρέπεται να είναι κατώτερος των 20°.

5.4 Η ΦΟΡΟΛΟΓΙΑ ΤΩΝ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΗ ΠΟΤΩΝ

Η πιο σκληρή φορολογία είναι του οινοπνεύματος που φτάνει στο 80% της αξίας του από φόρους ενώ το 20%. Είναι λεφτά των βιομηχανιών που βγάζουν την αιθυλική αλκοόλη. Οι ποτοποιίες στην Ελλάδα είναι μόνο 6, γι' αυτό και η φορολογία του οινοπνεύματος είναι τόσο μεγάλη.

Ο λόγος που χρησιμοποιείται η αιθυλική αλκοόλη αντί για τα σταφύλια στην Κρήτη είναι για 2 λόγους:

1. Το Γενικό Χημείο του κράτους δεν επιτρέπει να βγαίνουν στην κατανάλωση διάφορες βλαβερές ουσίες που υπάρχουν μέσα στην τσικουδιά που αναγκαστικά βγαίνουν επειδή τυποποιείται το προϊόν.

2. Για να έχει το κράτος αναφορά και να ξέρει πόσο αιθυλική αλκοόλη διακινείται είτε στο εγχώριο εμπόριο, είτε στο εξωτερικό, γιατί το μεγαλύτερο πρόβλημα είναι η τσικουδιά που διακινείται ελεύθερο στην Ελλάδα, αλλά κυρίως στην Κρήτη.

Η αλλαγή στην ποτοποιία από πρωτογενή σε δευτερογενή έγινε για να ξέρει το κράτος πόσο οινοπνευμα διακινείται και για λόγους υγιεινής.

Στην κοινή αγορά για να βγάλει κάποιος άδεια διακίνησης τσικουδιάς, πρέπει να είναι μόνο τυποποιημένα και να έχει υποστεί διάφορες κατεργασίες για να

φύγει η μεθυλική αλκοόλη και άλλες επιβλαβείς ουσίες.

Επιπλέον να ξέρει πόσο της % οινόπνευμα περιέχει και να φορολογείται αντίστοιχα με αυτό.

Η τιμή της τσικουδιάς κυμαίνεται σε υψηλά ποσοστά γιατί φορολογείται πολύ, βρίσκεται δηλαδή λίγο πριν το ούισκι.

Τον Αύγουστο του 1992, έγινε μια από τις μεγαλύτερες ανατιμήσεις του Ελληνικού κράτους. Το οινόπνευμα ανέβηκε στα 25 - 30% της αρχικής τιμής του και αυτοί ήταν φόροι και όχι η βιομηχανική του αξία. Στο οινόπνευμα ποτοποιίας που προορίζεται για παρασκευή άλλων ποτών όπως κονιάκ, λικέρ, κλπ., όπως και στο οινόπνευμα που είναι για παραγωγή ούζου, οι φόροι ήταν πολύ λιγότεροι. Η αξία του ανέβηκε 1,5% φορά μόνο, σαν προστατευόμενο από την κοινή αγορά, προϊόν.

Αυτή η ανατίμηση έγινε για να εξομοιωθεί η τιμή του οίνοπνεύματος με το E.C.U. Γιατί τότε στα Ευρωπαϊκά ποτά είχαν ανεβεί πάρα πολύ οι πωλήσεις. Έτσι είχε φτάσει το Ελληνικό κονιάκ σχεδόν σαν το εισαγόμενο απλό ούισκι, κάτι που ήταν μεγάλο πλήγμα για την οικονομία. Από τότε έχουν γίνει κάποιες μικροανατιμήσεις της τάξεως των 5 - 7%.

Τόν έλεγχο και την εποπτεία για την διακίνηση του οίνοπνεύματος την έχει τώρα το τελωνείο ενώ πριν ήταν αρμοδιότητα του Γενικού Χημείου του κράτους.

Κατά συνέπεια, η δύναμη της Ελλάδας είναι το ούζο και η τυποποιημένη τσικουδιά (η υπόλοιπη είναι παράνομη). Ενώ τα λικέρ και το κονιάκ είναι τα δευτερεύοντα ποτά της Ελλάδας, οι μικρές ποτοποιείες εξακολουθούν να βγάζουν ακόμη. Είναι τα ποτά που κυριαρχούσαν στην δεκαετία του '60 πριν την εισβολή των Ευρωπαϊκών ποτών και πολύ πριν κατακλίσουν την αγορά τα ποτά "βόμβες" που αποτελούνται από οινόπνευμα και άρωμα αντίστοιχου ποτού μονάχα.

ΕΠΙΛΟΓΟΣ – ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΣΚΕΨΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΤΗΣ ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ

Αφετηρία για εκτιμήσεις και προτάσεις πρέπει να είναι ο καθορισμός στόχων που θα εξυπηρετούν μια σωστή πολιτική στον αγροτικό τομέα. Αυτό, από την άποψη της ιδιωτικής οικονομίας, σημαίνει αύξηση της αγοραστικής αξίας του αγροτικού εισοδήματος και δημιουργία της απαραίτητης υποδομής και οργάνωσης σε ό,τι αφορά στη παροχή υπηρεσιών, στη Ελληνική ύπαιθρο. Από την άποψη της Εθνικής οικονομίας εξασφάλιση, κατά το δυνατόν αυτάρκειας σε προϊόντα της γεωργικής παραγωγής, με όρους ανταγωνιστικούς.

Για μια ουσιαστική μελέτη πάντως, πριν από όλα θα πρέπει να ξεκαθαριστεί επακριβώς ποιοι πρέπει να θεωρούνται αγρότες, γιατί ειδικά στην Ελλάδα η κατάσταση είναι πολύ συγκεχυμένη. Δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις, που τα ικανά για εργασία μέλη των αγροτικών οικογενειών απασχολούνται σε εξωγεωργικές υπηρεσίες (π.χ. τουρισμός, δημόσιες υπηρεσίες). Επίσης υπάρχει ένα σημαντικό ποσοστό ατόμων, που δεν είναι επακριβώς γνωστό, που έχουν μετακινηθεί στις πόλεις ή μετανάστευσαν στο εξωτερικά και ασκούν τελείως εξωγεωργικό επάγγελμα, ταυτόχρονα όμως εκμεταλλεύονται τα κτήματα τους με αντεπιστάσια με τρόπο λιγότερο ή περισσότερο εντατικό ή με ενοικίαση.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι η μεταβίβαση των κτημάτων που ανήκουν σε άτομα που έχουν μετακινηθεί από την ύπαιθρο, στους επαγγελματίες αγρότες, μόνιμους κατοίκους των αντίστοιχων αγροτικών περιοχών, όσο κι αν είναι επιθυμητή, είναι σχεδόν αδύνατη με την υπερτίμηση που έχει πάρει η γη τα τελευταία χρόνια, λόγω της τάσης που επικρατεί για επένδυση σε σταθερές αξίες.

Παρά όλα αυτά οι προοπτικές που διαγράφονται για τις αμπελοκαλλιέργειες στο Ν. Χανίων, θα μπορούσαν να χαρακτηριστούν ως ευνοϊκές. Παρά όλο που παρατηρείται κάποια πτωτική τάση των καλλιεργούμενων εκτάσεων, η παραγωγή παρουσιάζει ανοδική τάση, κάτι που δεν είναι άσχετο με την σωστή αξιοποίηση της έρευνας και της τεχνολογίας. Αυτή η ανοδική τάση μπορεί να συνεχιστεί εφόσον υπάρξει ο κατάλληλος συνδυασμός όλων των συντελεστών της παραγωγής (έδαφος, καιρικές συνθήκες, καλλιεργητικές μέθοδοι κλπ). Η αναδιάρθρωση των καλλιεργειών σε συνδυασμό με την βελτίωση της ποιότητας των αγροτικών προϊόντων, είναι απαραίτητες προϋποθέσεις για να μπορέσουν τα κρασιά του Ν. Χανίων, όχι μόνον να αυξήσουν το μερίδιο που καταλαμβάνουν στις υπάρχουσες αγορές, αλλά και να διεισδύσουν σε

νέες αγορές.

Η έλλειψη της οργάνωσης της εμπορίας, δημιουργεί σημαντικά προβλήματα, κυρίως στο επίπεδο των τιμών (μεγάλη διαφορά μεταξύ των τιμών των παραγωγών και της κατανάλωσης). Η προώθηση τελικά του Οργανισμού Περιφερειακής Αγοράς Κρήτης, ίσως είναι η μόνη πρακτική λύση για την εξυγίανση του εμπορικού κυκλώματος.

Θα πρέπει να επισημανθεί πως σε καμιά περίπτωση δεν θα μπορέσει να υπάρξει μελλοντικά ανάπτυξη της αγροτικής παραγωγής, εάν δεν σταματήσει η τάση "γήρανσης" του αγροτικού πληθυσμού. Η παροχή κινήτρων σε νέους καλλιεργητές, πρέπει να απασχολήσει σημαντικά την Πολιτεία. Ταυτόχρονα, θα πρέπει να υπάρξει συγκεκριμένο πρόγραμμα επιμόρφωσης και τεχνικής ενημέρωσης των αγροτών για το σύνολο των μέτρων που επηρεάζουν άμεσα τη γεωργική υποδομή, με σκοπό την δημιουργία επαγγελματικών γεωργών με σαφή γνώση των μηχανισμών της αγοράς και των προγραμμάτων ανάπτυξης.

Ακόμα θα πρέπει να ξεχωρίσουμε την ιδιωτική οινοποιία από την συνεταιριστική. Η ιδιωτική έχει να επιδείξει σήμερα ό,τι καλύτερο θα μπορούσε, χωρίς φυσικά να αποκλείουμε και περαιτέρω ανοδική εξέλιξη. Όλες σχεδόν οι οινοβιομηχανίες είναι οικονομικά εύρωστες και έχουν δημιουργήσει τεχνολογική υποδομή για το μέλλον. Πέραν ελαχίστων περιπτώσεων (που οφείλονται σε συγκυρία ατυχιών ή κακής διαχείρισης) η οινοβιομηχανία εκτιμάται διεθνώς όσο κανένας άλλος κλάδος μεταποίησης γεωργικών προϊόντων. Ο λόγος, φυσικά δεν είναι τυχαίος, οφείλεται σε πολλούς παράγοντες όπως:

Υποδομή

- Στην επιστημονική υποδομή που είχε ο κλάδος της οινολογίας χάρη στο Ινστιτούτο Οίνου και Αμπέλου των Αθηνών και κυρίως χάρη στις προσπάθειες της διευθύντριας οινολόγου με διεθνή ακτινοβολία, κ. Κουράκου που συμπαραστάθηκε, αγωνίσθηκε και αγωνίζεται ακόμα για τη παραπέρα βελτίωση της ποιότητας του Ελληνικού κρασιού.

- Στους επιστήμονες οινολόγους που μετεκπαιδεύτηκαν στην Γαλλία.

- Στους ιδιοκτήτες των περισσότερων οινοβιομηχανιών που οι ίδιοι ή τα παιδιά τους σπούδασαν οινολογία και με τη εμπειρία που είχαν βελτίωσαν την ποιότητα των προϊόντων τους.

- Στην πολιτική απελευθέρωση της τιμής του κρασιού, που είχε ως συνέπεια την οικονομική ευρωστία του κλάδου.

- Στην παράδοση των οινοβιομηχανιών, που από γενιά σε γενιά γνώριζαν και αγαπούσαν το κρασί και επενδύουν για την ποιότητα του πράγμα που δεν συμβαίνει σε άλλους κλάδους.

- Τέλος η ποιότητα λόγω των κλιματολογικών συνθηκών και η παράδοση

του Ελληνικού κρασιού βοήθησαν στην ανοδική πορεία του κλάδου.

Η συνεταιριστική οινοποιία δεν ακολούθησε την εξέλιξη της ιδιωτικής λόγω διάρθρωτικών προβλημάτων διοίκησης και μάνατζμεντ. Παρά το γεγονός ότι η κρατική και κοινοτική βοήθεια ήταν προνομιακή τα τελευταία χρόνια υπέρ των συνεταιριστών, λίγοι από αυτούς επιβίωσαν και εξελίχθηκαν όπως τα ιδιωτικά οινοποιεία, αν και παράγουν κρασιά υψηλής ποιότητας.

Προβλήματα υπάρχουν για την συνεχή τεχνολογική βελτίωση ιδίως για τα λευκά κρασιά, επειδή η πιστωτική πολιτική της ΕΟΚ και της χώρας μας είναι παγωμένη τελευταία.

Το μεγαλύτερο όμως πρόβλημα είναι η ανεπαρκής ποιοτική πρώτη ύλη, δηλαδή τα σταφύλια. Στον τομέα αυτόν θα πρέπει να δρούμε με πολλή προσοχή διότι όπως ξέρουμε το καλό σταφύλι δίνει το εξαιρετικό κρασί. Η εξαγωγική δραστηριότητα αυξάνει ραγδαία προς τα ποιοτικά κρασιά, ονομασίας προέλευσης ανωτέρας ποιότητας, σε βάρος των φθηνών επιτραπέζιων κρασιών και της ρετσίνας. Τέλος για την ενίσχυση του κλάδου και για την ανταγωνιστικότητα στον διεθνή χώρο θα πρέπει:

** Να υπάρξει μια σταθερή Εθνική στρατηγική προβολής του Ελληνικού κρασιού παρόμοια με άλλων χωρών (Γαλλία - Ιταλία).*

** Να βελτιωθεί η συσκευασία του κρασιού (τα υλικά συσκευασίας που συναντάμε στην Ελλάδα είναι ποιοτικά υποβαθμισμένα) και να εργάζονται με υπευθυνότητα όλοι οι παραγωγοί για την επίτευξη της καλύτερης δυνατής ποιότητας του Ελληνικού κρασιού.*

Οργάνωση του εμπορικού κυκλώματος

Το εμπόριο αποτελεί κύρια οικονομική δραστηριότητα που έχει ως αποστολή να θέσει στη διάθεση των ενδιαμέσων και τελικών καταναλωτών τα αγαθά και τις υπηρεσίες που αυτοί χρειάζονται για την ικανοποίηση των αναγκών τους υπό τους καλύτερους όρους και υπό τις αρμόζουσες και επιθυμητές συνθήκες χρόνου, τόπου, ποσότητας και άλλων χαρακτηριστικών. Το εμπόριο είναι ουσιώδης, ενδιάμεση λειτουργία μεταξύ των λειτουργιών της παραγωγής και της κατανάλωσης. Συνδέει τους παραγωγούς που επιζητούν να διαθέτουν τα σταφύλια που παράγουν με τους καταναλωτές, που επιθυμούν να βρίσκουν και να επιλέγουν το κρασί που τους αρέσει. Αποστολή του εμπορίου αναφορικά με την οποία πρέπει να κρίνεται η αποτελεσματικότητά του, είναι η συμβολή του στην ανάπτυξη των συναλλαγών και στην συνεχή βελτίωση των ικανοποιήσεων των αναγκών.

Χάρη στην άμεση και συνεχή επαφή με τους καταναλωτές, το εμπόριο είναι φορέας όλων των στοιχείων και πληροφοριών που είναι αναγκαίες στους

παραγωγώς για την έγκαιρη προσαρμογή της παραγωγής προς τις εξελισσόμενες και μεταβαλλόμενες επιθυμίες των καταναλωτών. Με την ολοκλήρωση της Ευρωπαϊκής Αγοράς αναμένονται σημαντικές εξελίξεις των κρασιών στην Ελληνική αγορά. Στον τομέα της διανομής, ο οποίος ήδη αποτελεί κατάκτηση για την υπόλοιπη κοινότητα, θα υπάρξουν δυνατότητες ανάπτυξης.

Ως διανομή ορίζεται η σύγχρονη αντίληψη εμπορίας που αντιμετωπίζει θετικά το θέμα της διακίνησης εμπορευμάτων με το μικρότερο κόστος και την καλύτερη παροχή υπηρεσιών.

Η οργάνωση της διανομής, μπορεί να βοηθήσει στην μείωση των τιμών των αγροτικών προϊόντων, να φέρει τον παραγωγό κοντά στον καταναλωτή να αναβαθμίσει την ποιότητα και να βάλει το προϊόν στα "αλυσιδωτά καταστήματα". Με τον όρο "αλυσιδωτά καταστήματα". Εννοούνται τα εξειδικευμένα καταστήματα, τα οποία με τον τρόπο που λειτουργούν και συνδέονται μεταξύ τους, δημιουργούν στην αγορά σαν "αλυσίδα".

Η μεγάλη ανάπτυξη των μέσων πληροφορικής και επικοινωνίας η μείωση του κόστους μεταφοράς η άρση των εμποδίων διακίνησης συντελούν στη ομοιομορφία των καταναλωτικών αναγκών να συμβάλλουν στην δημιουργία μεγάλων ομοειδών κατηγοριών καταναλωτών, οι οποίοι ανεξάρτητα από τη χώρα όπου ζουν, έχουν τις ίδιες επιθυμίες και κοινά ενδιαφέροντα.

Κακή συντήρηση και αποθήκευση

Ένα μεγάλο πρόβλημα που παρουσιάζεται είναι η άγνοια των αγοραστών στην αποθήκευση και συντήρηση των κρασιών, σερβιτόροι, ταβέρνες, κάβες, εστιατόρια κλπ. Δεν συντηρούν καλά το κρασί. Αφήνουν εκτεθειμένες τις μπουκάλια στον ήλιο, όρθια ενώ ως γνωστόν πρέπει τα μπουκάλια να είναι "ξαπλωμένα".

Αποτέλεσμα όλης αυτής της μεταχείρισης των εμφιαλωμένων κρασιών είναι να μην ισχύουν πλέον οι γνωστές προδιαγραφές με τις οποίες βγήκε το μπουκάλι αρχικά από την παραγωγή.

Δεν υπάρχει σεβασμός στο προϊόν. Τα εισαγόμενα κρασιά δεν έχουν μεγάλο μερίδιο στην Ελληνική αγορά. Είναι δε παρήγορο ότι στο εμπόριο και στα σούπερ - μάρκετ, κάβες, αγοράς, δεν τα έχουν εκτοπίσει ακόμα.

Δυστυχώς και εμείς οι Έλληνες δεν γνωρίζουμε την υψηλή ποιότητα των κρασιών που παράγουμε, πόσο μάλλον οι ξένοι.

Για να αντιμετωπιστεί τέλος αυτό το πρόβλημα, θα πρέπει να καταρτίσουμε ένα εκπαιδευτικό ώστε να γνωρίσει ο καταναλωτής τα κρασιά του τόπου του.

Μετασυλλεκτικός χειρισμός

Σημαντικό μειονέκτημα, το οποίο θα πρέπει να αντιμετωπιστεί, είναι η θαλάσσια απόσταση από τα μεγάλα καταναλωτικά κέντρα. Απαιτείται λοιπόν η εφαρμογή συγκεκριμένου προγράμματος για την βελτίωση των θαλάσσιων και αεροπορικών μεταφορών. Ακόμα και όταν ο παραγωγός παράγει ένα εντελώς ικανοποιητικό προϊόν, για να πουληθεί, πρέπει να φθάσει στα οίνοποιεία σε καλή κατάσταση. Ο μέτριος τρόπος χειρισμού και μεταφοράς, πολλές φορές είναι υπεύθυνος για ένα μεγάλο μέρος απώλειας. Προϊόντα υψηλής διαλογής, μετατρέπονται γρήγορα σε κατώτερης διαλογής όταν οι παραγωγοί και οι έμποροι, προκειμένου να μειώσουν τα έξοδα συσκευασίας και μεταφοράς, να συμπιέζουν σε εμπορευματοκιβώτια με αποτέλεσμα να προξενούνται μεγάλες ζημιές. "Η ακόμα τα μεταφέρουν στις αγορές με ανοικτά οχήματα, με σοβαρές βέβαια επιπτώσεις στην ποιότητα τους γιατί υπόκεινται σε κακώσεις από την θερμοκρασία ή τον άνεμο. Η συσκευασία και η μεταφορά για τα σταφύλια είναι αναγκαίες και αναπόφευκτες εργασίες, προκειμένου να καταλήξουν από τον παραγωγό στο οίνοποιείο. Είναι πολύ συχνά δαπανηρές διαδικασίες, συμβάλλουν όμως σημαντικά στη διαμόρφωση της τελικής τιμής του προϊόντος γι' αυτό κρίνονται και απαραίτητες.

Διαπιστώνεται επομένως η ανάγκη:

- Δημιουργίας σύγχρονων οίνοποιείων που να καλύπτουν τις απαιτήσεις ποιότητας
- Βελτίωσης των λειτουργικών διαδικασιών στις υπάρχουσες εγκαταστάσεις.

Μεταφορές

Οι μεταφορές - οδικές, αεροπορικές και θαλάσσιες - αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της όλης παραγωγικής διαδικασίας. Η επιλογή του μεταφορικού μέσου και γενικά η επιλογή του τρόπου με τον οποίο μεταφέρονται τα κρασιά, γίνεται από τον χρήστη. Για τις διεθνείς οδικές εμπορευματικές μεταφορές, το σημαντικό πρόβλημα είναι το μικρό μέγεθος των επιχειρήσεων των οδικών εμπορευματικών μεταφορών.

Η μέχρι τώρα δραστηριοποίηση της Ο.Α. στο χώρο των εμπορευματικών μεταφορών, ήταν τελείως δευτερεύουσας σημασίας, τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό της χώρας.

Η έλλειψη οργανομένων σταθμών για εμπορεύματα στα αεροδρόμια και γενικά η οργάνωση των εμπορευματικών μεταφορών, θέτει περιορισμούς και εκεί που οι συνθήκες ευνοούν τη χρήση του αεροπλάνου. Είναι εγγενές πρόβλημα που αντιμετωπίζει η Κρήτη και στην ανάπτυξη των εξαγωγών, είναι οι αποστάσεις από την ξηρά μεταξύ της Ελλάδας και των διάφορων αγορών.

Ορισμένα μέτρα με τα οποία θα ήταν δυνατόν να αντιμετωπιστούν μερικά από τα προβλήματα είναι:

1. Για να ελαχιστοποιηθούν τα μειονεκτήματα των αποστάσεων, η Ελλάδα θα πρέπει να προμηθεύει την Βόρεια Ευρώπη όπου είναι δυνατόν από την θάλασσα ή αεροπορικώς.

2. Η Ελλάδα πρέπει να εξασφαλίσει επαρκείς άδεια διέλευσης των Ελληνικών φορτηγών.

3. Χρειάζονται γενικές βελτιώσεις στις οδικές μεταφορές στην Ελλάδα για τον λόγο ότι σήμερα είναι πολύ διασπασμένες. Τα περισσότερα φορτηγά ανήκουν σε μικρές εταιρείες μεταφορών ή στους οδηγούς τους. Υπάρχει χαμηλού βαθμού συντονισμός μεταξύ των εξαγωγέων και των εταιρειών μεταφορών, με αποτέλεσμα την εμφάνιση έλλειψης μέσων, ενώ αυτά ουσιαστικά υπάρχουν. Την μεγάλη διακύμανση της τιμής, μεταφοράς και την αβέβαια εξυπηρέτηση του πελάτη.

4. Με το παραπάνω σχετίζεται άμεσα και η βελτίωση του οδικού δικτύου κυρίως του επαρχιακού, στο Ν. Χανίων το οποίο παρουσιάζει σοβαρές ελλείψεις.

Εργα βελτίωσης εκτελούνται από τη Νομαρχία, χωρίς όπως η σύνταξη γεωργοοικονομικών μελετών, που θα μπορούσαν να αντιμετωπίσουν αποτελεσματικότερα το ζήτημα.

ПАРАРТНМА

I) Αποτελέσματα εκμεταλλεύσεως

Κύκλος εργασιών (Πωλήσεις)		2.270.645.878
Μείον : Κόστος Πωλήσεων		2.423.929.184
Μικτά Αποτελέσματα		153.283.306
Πλέον : Άλλα έσοδα εκμετάλλευσης		108.321.657
Σ Υ Ν Ο Λ Ο		44.961.649
Μείον : 1. Έξοδα διοικητικής λειτουργίας	48.488.500	
3. Έξοδα λειτουργίας διάθεσης	21.390.651	
Μερικά Αποτελέσματα		114.640.800
Πλέον : 2. Έσοδα χρεογράφων	2.806.673	
4. Πιστωτικοί τόκοι & συναφή έσοδα	3.518.488	
Μείον : 3. Χρεωστικοί τόκοι & συναφή έξοδα	722.570.980	
Ολικό αποτέλεσμα (Ζημίες) εκμετάλλευσης		716.245.819
		831.086.519

II) Πλέον : Έκτακτα αποτελέσματα

Έκτακτα & ανόργανα έσοδα	3.633.183	
Έκτακτα κέρδη	484.009	
Έσοδα προηγούμενων χρήσεων	6.782.340	
Μείον :		
Έκτακτα & ανόργανα έξοδα	8.306.271	
Έκτακτες Ζημίες	1.812.910	
Έξοδα προηγούμενων χρήσεων	1.020.001	
Οργανικά & έκτακτα αποτελέσματα (Ζημίες)	11.139.182	239.660
		831.326.269

ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ
(Ζ Η Μ Ι Ε Σ) ΧΡΗΣΕΩΣ

831.326.269

Για την Ε. Α. Σ. Κ Ι Ι Α Μ Ο Υ
Ο Διευθυντής Η Προϊσταμένη Λογιστηρίου
Εμμανουήλ Παρσκάκης
Ελευθερία Κρίσκοτρανάκη

ΕΝΩΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΩΝ
Κ Ι Σ Α Μ Ο Υ

"" Π Ε Ν Ι Κ Η Ε Κ Μ Ε Τ Α Λ Ε Υ Σ Η ""

1 9 9 3

Ε Ν Ε Ρ Γ Η Τ Ι Κ Ο

Π Α Θ Η Τ Ι Κ Ο

1) ΑΠΟΠΡΑΦΗ ΑΡΧΗΣ

20. 335.814.333
21. 70.310.998
24. 187.118.862
25. 563.758
28. 30.588.071

624.396.022

3) ΑΠΘΘΕΜΑΤΑ ΤΕΛΟΥΣ

20. 341.348.943
21. 49.551.148
24. 188.808.331
25. 347.446

580.055.861

2) ΑΓΟΡΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

20. 773.459.420
21. 123.583.555
24. 1.055.115.172
28. 36.984.096

1.989.142.243

ΠΩΛΗΣΕΙΣ

21. 128.580.420
70. 900.945.593
71. 324.547.450
72. 796.298.613
74. 78.847.641
75. 35.099.671
76. 6.326.490

2.270.645.876

ΕΞΟΔΑ ΧΡΗΣΗΣ

60. 210.281.896
61. 20.405.449
62. 14.909.012
63. 525.443
64. 31.926.982
65. 710.920.059
66. 79.281.259

1.068.250.100

ΖΗΜΙΕΣ ΕΚΜΕΤΑΛΕΥΣΗΣ


831.086.615

Α** ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ 3.681.788.365

ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΘΗΤΙΚΟΥ

3.681.788.365


ΕΜΜ: ΠΑΡΑΣΚΑΚΕΩ


Ε. ΤΣΟΥΚΑΛΗ - ΚΟΛΟΚΟΤΡΩΝΑΚΗ

πρόσθετη αξία	Αξία Κτήσης	1991 Αποβέσεις	Ανυπόθεστη αξία
15.976.310	6.969.116 ⁶⁵	—	6.969.116 ⁶⁵
639.638.173	279.147.619 ¹⁵	41.746.067 ⁴³	237.401.551 ⁷⁰
63.219.653	221.637.917	127.786.411 ⁹⁷	93.851.505 ³¹
1.365.022	8.076.469	8.076.469 ⁹⁹	—
50.134.326	163.544.700	58.995.890 ⁹⁹	104.547.810 ⁵⁶
570.333.484	679.375.829 ⁶⁰	236.605.856 ³⁶	442.769.973 ²⁴
4.187.064 ⁰⁰			4.187.064 ⁶⁰
507.198 ⁰⁰			217.198 ⁶⁰
3.094.262 ⁰⁰			4.404.262 ⁶⁰
576.427.746 ⁰⁰			447.174.236 ⁰⁴
340.966.316			216.367.100
66.129.015			53.541.841
219.157.502			326.120.395
625.282.833			596.029.336
500.629.290 ²⁰			564.016.220 ²⁰
300.000			2.608.735
125.000			796.884
5.529.445			12.134.650
75.074.995			36.277.278
69.020.577 ⁷⁰			60.908.616 ⁷⁰
58.950.157 ⁵⁰			54.922.935 ⁵⁰
11.268.282 ⁵⁰			793.265 ⁵⁰
720.627.747 ⁴⁰			732.838.590 ⁴⁰
575.981.375			464.431.375
2.913.308 ³⁰			27.684.067 ⁶⁰
22.048.977 ³⁰			9.383.969 ⁷⁰
24.962.285 ⁷⁰			37.048.037 ³⁰
1.947.054.240 ⁷⁰			1.830.047.330 ⁷⁰
64.260.517			120.829.320
38.691.206			10.838.100
102.951.723			131.667.420
1.050.104.362 ⁴⁹			243.325.426 ²⁰
3.675.838.092 ⁹⁹			3.152.214.418 ⁹⁹
452.673.676 ¹⁹			371.610.058 ¹⁹
4.128.211.769 ¹⁸			3.523.824.477 ¹⁸

ΠΑΘΗΤΙΚΟ

	1992	1991
A. ΙΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ		
I. Μετοχικό Κεφάλαιο		
1. Καταβεβλημένο	2.000.000	2.000.000
II. Διάφορες αναπροσαρμογές		
1. Διάφορες από αναπροσαρμογές αξίας	501.310	501.310
Επιμετοχών & κροσολίων		
2. Διάφορες από αναπροσαρμογές αξίας	401.914 ⁰⁰	401.914 ⁰⁰
λαϊκών περιουσιακών στοιχείων		
3. Επιχορηγήσεις επενδύσεων πάγιου ενεργητικού	155.424.859	155.424.859
	158.328.063 ⁰⁰	158.328.063 ⁰⁰
IV. Αποθεματικά Κεφάλαια		
1. Τακτικά Αποθεματικά	2.000.000	2.000.000
2. Ειδικά Αποθεματικά	24.452.237	24.452.237 ⁷⁴
4. Έπιπλοτα Αποθεματικά	36.109.971 ⁷⁴	36.109.971 ⁷⁴
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ	220.890.293⁰⁹	220.890.293⁰⁹
Π. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ		
I. Μακροπρόθεσμες υποχρεώσεις		
1. δάνεια Τραπεζών	649.391.173	647.829.309
II. Βραχυπρόθεσμες υποχρεώσεις		
1. Προμηθευτές	303.476.065	252.994.735
2. Προμήθια Πληρωτέα	165.943.372	152.846.346
3. Τράπεζες - Βραχ/σμες υποχρεώσεις	1.452.179.123	1.651.031.773
5. Υποχρεώσεις από τόκους - Τέλη	14.384.953	18.201.595
6. Ασφαλιστικοί Οργανισμοί	64.386.540	30.766.729
11. Πιστωτές διάφοροι	72.594.247 ⁹⁰	106.371.125 ⁹⁰
	2.072.964.400 ⁹⁰	2.212.222.303 ⁹⁰
ΣΥΝΟΛΟ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ	2.722.355.573⁹⁰	2.860.061.612⁹⁰
Δ. ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΟΙ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΠΑΘΗΤΙΚΩΝ		
2. Έξοδα χρήσεως δουλεωμένα	458.358.751	2.751.087
3. Λοιποί Μεταβατικοί Λογαριασμοί	273.933.475	68.511.426
	732.292.226	71.262.513
ΓΕΝΙΚΟ ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΘΗΤΙΚΩΝ	3.675.538.092⁹⁹	3.152.214.418⁹⁹
ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΤΑΣΕΩΣ ΠΥΣΤΩΤΙΚΟΙ	452.673.676¹⁹	371.610.058¹⁹
	4.128.211.769¹⁸	3.523.824.477¹⁸

Για την Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών

Κ ι σ ῶ ρ ο υ

Ο Διευθυντής

Η Προισταμένη του Λογιστηρίου

Εμμανουήλ Παρασκάκης

Ελευθερία Καλοκοτράνη

"" Γ Ε Ν Ι Κ Η Ε Κ Μ Ε Τ Α Λ Ε Υ Σ Η 1 9 9 2 ""

Ε Ν Ε Ρ Γ Η Τ Ι Κ Ο

Π Α Θ Η Τ Ι Κ Ο

1. ΑΠΟΘΕΜΑ ΑΡΧΗΣ		
20.	216.367.100	
21.	53.541.841	
24.	325.267.000	
25.	<u>853.395</u>	596.029.336

3. ΑΠΟΘΕΜΑ ΤΕΛΟΥΣ		
20.	340.966.316	
21.	65.159.015	
24.	217.706.933	
25.	<u>563.758</u>	624.396.022

2. ΑΓΟΡΕΣ ΧΡΗΣΗΣ		
20.	774.082.596	
24.	<u>1.908.611.028</u>	2.682.693.624

Π Ο Λ Η Σ Ε Ι Σ

ΕΞΟΔΑ ΧΡΗΣΗΣ		
60.	204.250.432	
61.	20.528.695	
62.	21.215.412	
63.	376.352	
64.	62.151.726	
65.	369.437.738 ⁴⁶	
66.	<u>47.148.228</u>	725.108.583 ⁴⁶

21.	84.310.964	
70.	762.071.431	
71.	351.892.036	
72.	1.599.176.008	
74.	52.284.662	
75.	34.773.184	
76.	<u>8.322.444</u>	2.892.830.729

Ζ Η Μ Ι Ε Σ Ε Κ Μ Ε Τ Α Λ Ε Υ Σ Η Σ

80.	<u>486.604.792</u> ⁴⁶	
-----	----------------------------------	--

ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ 4.003.831.543⁴⁶

ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΘΗΤΙΚΟΥ

4.003.831.543⁴⁶

ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ
31 ης ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΥ 1991

			Χρήσεως 1991
I) Αποτελέσματα εκμεταλεύσεως			
Κύκλος εργασιών (Πωλήσεις)			2.567.099.183
Μείον : Κόστος πωλήσεων			2.545.906.675 ⁵⁶
Μικτά αποτελέσματα			21.192.507 ⁴⁴
Πλέον : Άλλο έσοδο εκμετάλευσης			94.724.077
ΣΥΝΟΛΟ			115.916.584 ⁴⁴
ΜΕΙΟΝ: 1. Έξοδα διοικητικής λειτουργίας	23.876.929		
3. Έξοδα λειτουργίας διαθέσεως	7.124.867		31.001.726
Μερικά αποτελέσματα			84.914.788 ⁴⁴
ΠΛΕΟΝ :4. Πιστωτικοί τόκοι & συναφή έσοδα	9.101.735		
ΜΕΙΟΝ :3. Χρεαστικοί τόκοι & συναφή έξοδα	264.390.385		255.288.650
Ολικό αποτέλεσμα (Ζημίες) εκμεταλεύσεως			170.373.861 ⁵⁶
II) ΠΛΕΟΝ : Έκτακτα αποτελέσματα			
Έκτακτα & ανόργανα έσοδα	4.789.560		
Έκτακτα κέρδη	551.418 ⁷⁶		
Έσοδα προηγούμενων χρήσεων	1.600.493	6.941.471 ⁷⁶	
ΜΕΙΟΝ :			
Έκτακτα & ανόργανα έξοδα	1.585.003		
Έκτακτες ζημίες	5.990.298		
Έξοδα προηγούμενων	19.320.181	26.895.462	19.953.990 ²⁴
Οργανικά & έκτακτα αποτελέσματα (Ζημίες)			190.327.851 ⁸⁰
ΚΑΘΑΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ (ΖΗΜΙΕΙ) ΧΡΗΣΕΩΣ			190.327.851 ⁸⁰

Πια την Ε.Α.Σ. Κισάμου
 Ο Διευθυντής
 Η Πρωτοταμμένη Λογιστήριου

Εμμανουήλ Παρασκάκης
 Ελευθερία Κολοκοτρωνάκη

.....Ε.Ν.Ε.Ρ.Θ.Η.Τ.Ι.Κ.Θ.....

.....Π.Α.Θ.Η.Τ.Ι.Κ.Θ.....

1) ΑΠΘΕΜΑΤΑ ΑΡΧΗΣ

3) ΑΠΘΕΜΑΤΑ ΤΕΛΟΥΣ ΧΡΗΣΗΣ

20	163.073.771
21	62.796.191
24	1.312.136
25	11.099

20	216.367.100
21	53.541.841
24	137.287.279

227.193.197

407.196.220

2) ΑΠΘΡΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Π Ο Λ Η Σ Ε Ι Σ

20	632.116.999
21	114.276.361
24	1.557.041.569

70	690.092.574
71	1.777.328.022
72	512.814
73	1.976.582
74	77.170.408
75	16.139.843
76	10.515.561

2.303.434.929

2.573.735.804

ΕΞΟΔΑ ΧΡΗΣΕΩΣ

60	186.347.541
61	20.852.112
62	14.241.394
63	334.672
64	72.920.508
65	251.093.053
66	74.888.479 ⁵⁶

Ζ Η Μ Ι Ε Σ Ε Κ Μ Ε Τ Α Λ Λ Ε Υ Σ Η Σ

80	170.373.861 ⁵⁶	170.373.861 ⁵⁶
----	---------------------------	---------------------------

620.677.759⁵⁶

Α ΣΥΝΟΛΟ ΕΝΕΡΓΗΤΙΚΟΥ

3.151.305.885⁵⁶

ΣΥΝΟΛΟ ΠΑΘΗΤΙΚΟΥ

3.151.305.885⁵⁶

Πια την Ε.Α.Σ. Κισσάμου

Πρόεδρος

Εμμανουήλ Παρσκάκης

Η Πρωτοπρόεδρος Λογιστηρίου

Ελευθερία Κολακοτρονάκη

Ε Ν Ε Ρ Γ Η Τ Ι Κ Ο

Α. Π Α Γ Γ Ι Ο	1991	1990
1. ΓΗΠΕΔΑ-ΚΤΙΡΙΑ-ΕΓΚΑΤ/ΣΕΙΣ Μέσων Αποδόσεως Κτιρίων-Εγμ/σεων 202757420	389165.515	404.056.754
2. ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΜΑΣ ΕΙΣ ΣΥΝ. ΟΡΓ. ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ	2.994.244	2.994.244
	392.159.759	407.050.998
Β. Κ Υ Κ Λ Ο Φ Ο Ρ Ο Υ Ν	442.648.810	172.089.101
3. ΕΙΔΗ ΠΡΟΚΗΘΕΙΑΣ ΕΝΔΟΣΗΣ	4.119.520	2.967.394
4. ΠΡΩΤΑΙ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΥΛΑΙ	28.341.238	23.611.029
5. ΕΣΟΔΑ ΕΥΤΚ. ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ	39.729	39.729
6. ΑΔΥΤΗΘΕΙΣ ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ		
7. ΑΔΥΤΗΘΕΙΣ ΠΡΟΚ.ΔΑΝ. ΛΟΙΠΩΝ ΔΟΣΟΛΗΝΩΝ 1426227880	1.291.266.483	1.376.185.733
Μέσων Μη Δεδουλ.τόμου Δ.Μ.Μ.Π.	1.766.415.780	1.574.892.986

Γ. Δ Ι Α Θ Ε Σ Ι Μ Α

8. 01 Τ Α Μ Ε Ι Ο Ν	2.695.582	3.592.225
02 ΚΑΤΑΘΕΣΕΙΣ ΑΤΕ	2.244.165	20.880.803
02 ΚΑΤΑΘΕΣΕΙΣ ΕΠΙΔ. ΑΙΓΟΥΒΟΛΩΝ	1.715	
04 ΚΑΤΑΘΕΣΕΙΣ ΕΠΕ	3.128.055	106.492.463
02 ΠΡΟΙΟΝ ΔΑΝΕΙΩΝ ΜΗ ΧΡΗΣ/ΘΕΝ		20.531.421
	8.069.517	151.496.912
		1.108.356
Δ. ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΤΗ ΕΛΛΙΟΥΡΓΕΙΟΥ 90/91	854.581.699	
Ε. ΖΗΜΙΑ ΧΡΗΣΕΩΣ 1991		

Ε. Π Α Θ Η Τ Ι Κ Ο	1991	1990
Α. ΪΔΙΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ		
01-01 ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΕΣ ΜΕΡΙΔΕΣ	664.000	664.000
01-02 ΤΑΚΤΙΚΟ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ	664.000	664.000
01-03 ΕΚΤΑΚΤΟ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟ	4.505.008	4.505.008
01-05 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΕΣ ΕΙΣΦΟΡΩΝ	10.941.071	10.941.071
01-07-09 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΑΠΟ ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΙΣ	26.000.156	26.000.156
01-04-06-08 ΕΙΔΙΚΑ ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΑ	160.900.770	160.600.770
01-10 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΑΠΟ ΤΙΜ. ΔΙΑΜΦΙΣΕΙΣ	96.400	96.400
01-11 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΑΠΟ ΕΠΙΔ. ΦΕΟΣΑ	78.487.400	78.487.400
01-12 ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΕΣ ΕΘΝΙΚΩΝ ΕΠΙΔΟΤΗΣΕΩΝ	31.212.400	31.212.400
01-13 ΚΕΦ. ΑΠΟ ΟΡΙΣΤ. ΕΓΚΑΤ. ΑΜΠΕΛΩΝΩΝ	6.717.986	2.246.009
	320.189.191	315.417.214
Β. Υ Π Ο Χ Ρ Ε Ω Σ Ε Ι Σ		
02 ΔΑΝ.Μ.Μ. ΠΡΟΘΕΣΜΙΑΣ	199.505.249	
Μέσων Μη Δεδουλ. τόμου	134.961.397	127.689.899
03 ΒΡΑΧΥΔΜΟΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ		
ΔΟΣ. ΛΠΞ. Δ.Μ.Μ.Π. 31/12/89	20.616.542	
ΛΠΞ. ΔΟΣ. Δ.Μ.Μ.Π. 31/12/90	36.046.987	
ΛΠΞ. ΔΟΣ.Δ. Μ.Μ.Π. 31/12/91	59.107.252	
Καλλιεργ. Μελών	96.527.956	
ΔΥΓΚ. Γεωργ. Προϊόντων	1.972.555.040	1.189.020.832
04. ΤΡΕΧΟΥΣΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ	139.276.055	128.998.323
7. ΠΙΣΤΩΤ. ΥΠΟΛ. ΔΟΣΟΛΗΝΩΝ	312.357.592	373.422.984
Γ.07 ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΤΗ ΕΛΛΙΟΥΡΓΕΙΟΥ	2.701.031.276	1.819.132.038
	6.288	

ΣΥΝΟΛΟ Α+Β+Γ	3.021.226.755	2.134.549.252
09 ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΤΑΣΕΩΣ ΠΙΣΤΩΤΙΚΟΙ	73.034.920	122.800.498
	3.094.261.675	2.257.349.750

Κολυμπαρί, την 30^η Απριλίου
 Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
 ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΙΩΑ. ΑΡΧΟΝΤΑΚΗΣ

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ
 Ε. ΠΑΝΑ
 ΑΝΔΡΕΑΣ ΙΩΑ. ΚΟΥΛΕΤΑΚΗΣ



Ο ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ ΤΟΥ ΛΟΓΙΣΤΗΡΙΟΥ
 ΙΩΑΝΝΗΣ ΣΥΛΓ. ΤΣΙΛΙΜΙΤΣΑΚΗΣ

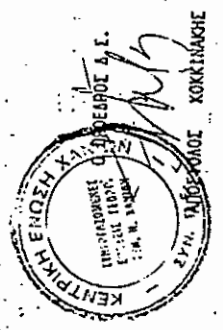
ΑΠΑΓΙΟ

1. Γράφοι	1.641.441
2. Αγορά Ν. Επιταγών	3.970.706
3. Αγορά Φυτρίου	3.492.033
4. Κτίρια Εκαιολογημένων	3.333.652
Μετ' αποθέσεως	2.228.285
5. Μεταλλικές Ελαιόδεσμικές	6.148.051
Μετ' αποθέσεως	1.648.046
6. Λογάνες ΒΕΑΤ-οργ. φυτρίου	757.780
Μετ' αποθέσεως	322.707
7. Κτίρια & Οινόδεξ. Εμπίαλ.	116.410.538
Μετ' αποθέσεως	54.043.687
8. Μεταλλικός οικίσκος φυτρίου	199.475
Μετ' αποθέσεως	87.560
9. Εγκαταστάσεις φυτρίου	6.046.875
Μετ' αποθέσεως	2.654.560
10. Περιγραφή φυτρίου	3.865.835
Μετ' αποθέσεως	1.697.314
11. Αποθηκευτικοί χώροι	34.412.442
Μετ' αποθέσεως	8.459.726
12. Θερμοκήπιο	15.821.191
Μετ' αποθέσεως	5.973.650
13. Κτίρια γραφ. Ετοίμω & ημ.τ.	34.382.096
Μετ' αποθέσεως	8.245.396
14. Θερμοθάλαμο	104.210
Μετ' αποθέσεως	46.893
15. Υδροτεγνο παρ. φυτρίου	1.120.118
Μετ' αποθέσεως	44.805
16. Μηχανικά Μέσα	1.279.190
Μετ' αποθέσεως	1.087.714
17. Είδηλα-Βιβλία οκέου	6.879.460
Μετ' αποθέσεως	4.456.067
18. Μηχανήματα Εργαλεία	89.995.207
Μετ' αποθέσεως	51.741.276
19. Αυτοκίνητα	826.191
Μετ' αποθέσεως	826.190
20. Έξοδα τόπου, Βιολογ. μελέτες	2.177.788
Μετ' αποθέσεως	484.788
Β. ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ	
1. Διαχείριση Οίνων	484.874.132,40
2. Εισφορές Χορδός	20.972.066
3. Ένοδοι Μελη Κ.Ε.Χ.	123.080.219
4. Διαχείριση εμπιαλ. οίνων	114.972.527
5. Διαχείριση ελαιού	19.127.859
6. Πιστωτές Προμηθευτές	800.404
7. Κεντρ. Συνετ. Οργ. & Εταίρ.	42.817.128
8. Προσφωτιστοί λογαριασμοί	59.566.522
9. Προμηθευτικές εργασίες	122.749.138
10. Εγγυητικές ειστομές	200.000
11. Χορδός	28.239.359
12. Διαχείριση ζωοτροφών	2.853.689
13. Διαχείριση φυτρίου	21.687.542
14. Γραμμοσύνδεση υπέρ τρίτων	388.636
Γ. ΑΙΑΘΕΣΙΜΟ	
1. Ταμείο	6.724.514
2. Καταθέσεις τσάφ. Τσάφες	19.136.909
Δ. ΑΣΙΜΕΥΜΕΝΑ	
1. Συμμετοχή εις Κεντρ. Συν. Οργ. & Εταίρ.	9.453.364

1.687.000
 484.874.132,40
 20.972.066
 123.080.219
 114.972.527
 19.127.859
 800.404
 42.817.128
 59.566.522
 122.749.138
 200.000
 28.239.359
 2.853.689
 21.687.542
 388.636
 6.724.514
 19.136.909
 9.453.364

25.861.423
 9.453.364
 1.266.443.213,40
 344.708.228,11
 1.611.151.441,51

ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΙ ΤΑΞΕΩΣ ΧΡΕΩΤΙΚΟΙ



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΤΡΑΠΕΖΑ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΟΣ
 ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΟΣ
 Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ
 ΧΡ. ΒΙΛΙΑΚΗΣ

188.798.805

Α. Κ. Φ. Α. Α. Α. Α. Α.

1. Ενοσημιτικές Μερίσες	70.000
2. Μερίσες Εταιρειών	35.247.922,6
Β. ΚΥΚΛΟΦΟΡΟΥΝ	
ΑΝΟΝΥΜΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑ	
1. Ανομόλογοι Ν. 1055/92	38.707.825
Γ. ΑΠΟΘΕΜΑΤΙΚΑ	213.019.937,68
1. Γενικό αποθεματικό	166.400
2. Αποθ. εργολ. δικαίωμ. προγρ. ελ.ών	5.040.364
3. Εκτακτο αποθεματικό	58.806.458
4. Αποθ. για αγορά νέων εμπιαλ. μηχανημ.	753.909
5. Αποθεματικά προμηθευτικών εργασιών	209.700
6. Ειδικό αποθεμ. Κεφαλ. ΑΝ 454/68	136.982
7. Ειδικό αποθεμ. Κεφ. Ν 1262/82	19.397.650
8. Αποθεματικό εκ δώσεως Δημοσίου	77.356.979
9. Αποθεματικό για ίδρυση νέων εγκαταστ.	51.211.545,68
Δ. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ	
1. Διαχείριση Οίνων	526.207.853
2. Διαχείριση εμπιαλ. οίνων	53.030
3. Διαχείριση ελαιού	59.963.406
4. Πιστωτές Προμηθευτές	95.293.529
5. Κεντρ. Συνετ. Οργάνω. & Εταιρείες	29.246
6. Δάνεια Μ. & Μ. Προθεσμίας	183.515.586
7. Προσφωτιστοί λογαριασμοί	4.009.601
8. Φ.Π.Α	15.127.019
9. Χρηματοδοτήσεις	36.092.550
10. Χορδός	849.451
11. Χορδός υπέρ τρίτων	9.226.058
Ε. ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΓΙΑ ΚΙΝΔΥΝ.	
ΚΑΙ ΕΞΟΒΑ	
1. Αποκρίσιμες εξόδου προσημικού	16.434.500
2. Επισφαλών απαιτήσεων	17.361.980
ΚΕΡΑΗ ΕΙΣ ΝΕΟΝ	
15.173.719,40	
1.266.443.213,40	
344.708.228,11	
1.611.151.441,51	

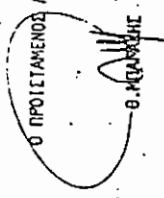
1.042.329.621,40

ΛΟΓ/ΣΜΟΙ ΤΑΞΕΩΣ ΠΙΣΤΩΤΙΚΟΙ

1. Ανομόλογοι Ν. 1055/92	38.707.825
2. Αποθεματικά για ίδρυση νέων εγκαταστ.	51.211.545,68
3. Αποθ. εργολ. δικαίωμ. προγρ. ελ.ών	5.040.364
4. Αποθ. για αγορά νέων εμπιαλ. μηχανημ.	753.909
5. Αποθεματικά προμηθευτικών εργασιών	209.700
6. Ειδικό αποθεμ. Κεφαλ. ΑΝ 454/68	136.982
7. Ειδικό αποθεμ. Κεφ. Ν 1262/82	19.397.650
8. Αποθεματικό εκ δώσεως Δημοσίου	77.356.979
9. Αποθεματικό για ίδρυση νέων εγκαταστ.	51.211.545,68
10. Χορδός	849.451
11. Χορδός υπέρ τρίτων	9.226.058
Ε. ΠΡΟΒΛΕΨΕΙΣ ΓΙΑ ΚΙΝΔΥΝ.	
ΚΑΙ ΕΞΟΒΑ	
1. Αποκρίσιμες εξόδου προσημικού	16.434.500
2. Επισφαλών απαιτήσεων	17.361.980
ΚΕΡΑΗ ΕΙΣ ΝΕΟΝ	
15.173.719,40	
1.266.443.213,40	
344.708.228,11	
1.611.151.441,51	

25.861.423
 9.453.364
 1.266.443.213,40
 344.708.228,11
 1.611.151.441,51

Ο ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ



ΧΡ. ΒΙΛΙΑΚΗΣ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ανέστης Πολυχρονίδης, ΤΟ ΑΓΝΟ ΚΡΑΣΙ", Αθήνα 1993:
2. "ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ" κλ. Μαρίτσα.
3. "ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ. ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ", Αργύρη Τσακίρη.
4. "ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΛΟΙΠΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΥΜΩΣΕΩΝ",
Γεωργίου Χ. Κοντού.
5. "Η ΕΛΛΑΔΑ ΤΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ" Οργανισμού Προώθησης εξαγωγών.
6. "ΟΙΝΟΤΕΧΝΙΚΗ ΗΤΟΙ ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ",
Γεωργίου Δ. Καλλιέρου.
7. "ΤΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ" Μπακούδη - Μπρακούλια.
8. "ΤΟ ΚΑΛΟ ΚΡΑΣΙ", Ι. Νόλα.
9. "ΟΙΝΟΣ - ΙΣΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ", Μ. Πανά.
10. "ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ", Αγγελική Δαμίγου.
11. "ΑΠΟ ΤΟ ΑΜΠΕΛΙ ΣΤΟ ΒΑΡΕΛΙ", Γεωρ. Λαμψίδης.
12. "ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΤΑ", Μ. Δημητράκος.