

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

*Μια διαδρομή στην ιστορία και τους
δρόμους του κρασιού*

Πτυχιακή Εργασία των

Ευαγγελία Παπαδοπούλου
Ευφροσύνη Φάβα

Επιβλέπουσα Καθηγήτρια
Παύλου Στυλιανή

Πάτρα, Σεπτέμβριος 2001

35

Κάθε γνήσιο αντίτυπο φέρει τις υπογραφές των δημιουργών:

Παπαδοπούλου Ευαγγελία

Φάβα Ευφροσύνη

Αφιερώνουμε την εργασία αυτή στην καθηγήτριά μας
Στυλιανή Παύλου για την τις πολύτιμες συμβουλές
της και την καθοδήγησή της καθ' όλη τη διάρκεια της
δημιουργίας αυτής της «δουλειάς», στο βοηθό μας
Ιωάννη Νίκα, χωρίς την αμέριστη βοήθεια του οποίου,
δε θα μπορούσαμε να υλοποιήσουμε τις ιδέες μας.

Τέλος στους γονείς μας για την ηθική και την
οικονομική συμβολή τους όλα αυτά τα χρόνια.

Έφη – Ένα

Περιεχόμενα

☞	Η ιστορία του οίνου	1
☞	Η ιστορία της σαμπάνιας	9
☞	Μορφολογία Και Φυσιολογία Του Αμπελιού	15
☞	Η Ωρίμανση των Σταφυλιών: Τρυγητός	25
☞	Μέθοδοι Οινοποίησης	40
☞	Ειδικές Οινοποιήσεις	62
☞	Χαρακτηριστικοί Οίνοι και Φυτά	71
☞	Εμφιάλωση του Οίνου	74
☞	Αγγεία: από την αρχαιότητα έως σήμερα	78
☞	Πώς να Δοκιμάζουμε το Κρασί	83
☞	Αρμονία Κρασιών κι Εδεσμάτων	100
☞	Κρασιά των Νησιών του Αιγαίου	104
☞	Κρασιά των Ιονίων Νήσων	123
☞	Κρασιά Ηπειρωτικής Ελλάδας	128
☞	Κρασιά Της Πελοποννήσου	142
☞	Κρασιά και η Ηπειρώτικη Ιστορία τους	148
☞	Κρασιά του Κόσμου	156
☞	Βιβλιογραφία	161

*“Κι όταν μεσουρανοῦν ο Ωρίων και ο Σείριος κι η ροδοδάκτυλος αυγή
αντικρίσει τον Αρκτούρο, τότε είναι καιρός να τρυγήσεις όλα τα σταφύλια,
Πέρση και να τα φέρεις στο σπίτι. Απλώσε τα στον ήλιο επί δέκα μερόνοκτα,
πέντε στη σκιά και στο έκτο, αφού τα πατήσεις βάλε τα δώρα του πολύχαρου
Διόνυσου στα αγγεία”*

Έργα κι Ημέραι, Ησίοδος.

Κεφάλαιο 1

Η Ιστορία του Οίνου

Ο οίνος στον αρχαίο κόσμο

Σύμφωνα με τη Βίβλο, το πρώτο πράγμα που φύτεψε ο Νώε μετά τον κατακλυσμό, ήταν το *αμπέλι*. Υπάρχουν ενδείξεις ότι το κρασί παρασκευάστηκε τη νεολιθική εποχή με επικρατέστερη την άποψη ότι ξεκίνησε από την περιοχή του Καυκάσου. Επεκτάθηκε στη Μεσοποταμία και στην Αίγυπτο όπου γνώρισε μεγάλη άνθηση την περίοδο 4000 π.Χ.-1000 μ.Χ.. Μάλιστα σ' αυτές τις περιοχές έχουμε την πρώτη οινική νομοθεσία, την ποικιλιακή και την ποιοτική διαφοροποίηση. Η ακριβής χρονική περίοδος κατά την οποία η καλλιέργεια του αμπελιού μεταφέρθηκε στον Ελλαδικό χώρο κι ο ακριβής τόπος δεν είναι σαφώς προσδιορισμένα. Τα αρχαιολογικά ευρήματα (πρωτόγονα πατητήρια και υπολείμματα σταφυλιών) στηρίζουν την άποψη ότι το λίκνο του ελληνικού οινικού πολιτισμού ήταν η Μινωική Κρήτη του 2500 π.Χ. - 2000 μ.Χ. από την οποία μεταδόθηκε στη Νάξο, Χίο και στη συνέχεια σ' όλη την Ελλάδα. Άλλοι δίνουν προτεραιότητα στην Αιτωλία και άλλοι στην Θράκη, απ' όπου οι Έλληνες προμηθεύονταν τον οίνο κατά την πολιορκία της Τροίας. Στη Θράκη παρασκευαζόταν επίσης, ο ονομαστός οίνος Ίσμαρος, με τον οποίο ο Οδυσσέας μέθυσε τον Πολύφημο και ο Βιβλίνος για τον οποίο μιλάει ο Ησίοδος.

Η ελληνική μυθολογία αναφέρει ότι ο *Διόνυσος*, γιος του Θεού Δία και της θνητής Σεμέλης, ήταν ο θεός του κρασιού και η λατρεία του συνεχίστηκε κατά την Ρωμαϊκή, Ελληνιστική και Νεοβασιλική περίοδο. Το κρασί αναφέρεται επίσης στα Ομηρικά έπη κι είναι αναμφίβολα το αρχαιότερο οινοπνευματώδες ποτό που παρασκεύασε ο άνθρωπος.

Η οινοποιία ήταν γνωστή στους λαούς κατά μήκος της Αρμενίας, του μεσημβρινού Καυκάσου, της Μικράς Ασίας, της Θράκης, της Ελλάδας, της Αιγύπτου, της Κυρηναϊκής, της Καρχηδόνας αλλά αυτή περιοριζόταν αρχικά ως οικιακή τέχνη· δηλαδή το κρασί το παρασκεύαζαν οι αμπελουργοί για προσωπική τους χρήση. Η βιομηχανία κι η εμπορία αναπτύχθηκαν αργότερα.

Κατά την διάρκεια και πάροδο των χρόνων το κρασί διαδίδονταν σε πολλούς λαούς· χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι οι Μασσαγέτες, οι οποίοι ήταν γαλακτοπότες και γι' αυτούς ο άκρατος οίνος (ανέρωτο κρασί) ήταν δηλητήριο. Στη Βαβυλώνα το κρασί παρασκευαζόταν από τον καρπό των Φοινίκων και

μεταφερόταν μέσα σε πιθάρια από ποταμόπλοια. Καθώς κι οι Λωτοφάγοι, λαός της Β. Αφρικής έφτιαχναν το κρασί από λωτούς.

Οι αρχαίοι μνημόνευαν μ' επαίνους τα κρασιά της Λέσβου, της Χίου, της Θάσου, της Κω, της Ρόδου, της Σμύρνης, της Ικαρίας, της Νάξου κ.λ.π.. Επίσης αναφέρουν και αρωματικά κρασιά. Η αγάπη των αρχαίων για τα αρωματισμένα κρασιά, φαίνεται καθαρά στους διάφορους στίχους των έργων τους. Σε αυτά τα κρασιά πρόσθεταν ρητίνη, πίσσα, αγριολούλουδα, τριαντάφυλλα και διάφορες άλλες ουσίες καθώς και αλάτι και νερό της θάλασσας, αυτό μάλιστα το κρασί το ονόμαζαν τεθαλασσωμένο. Φαίνεται ότι αρχικά οι αρχαίοι πρόσθεταν τα παραπάνω για την διατήρηση των κρασιών, καθώς η τεχνική της ζύμωσης δεν είχε πλήρως κατανοηθεί κι η διατήρηση για μεγάλες χρονικές περιόδους ήταν δύσκολη, αλλά με την πάροδο του χρόνου τα αρωματισμένα κρασιά κατέληξαν να τους αρέσουν και να τα φτιάχνουν με ζήλο.

Το κρασί από τα ομηρικά χρόνια διακρινόταν σε *λευκό, μέλανα, ξανθό* και *κόκκινο*, σε *γλυκό* και *αυστηρό*. Επίσης σε *λεπτό* και *παχύ* καθώς και σε *αρωματικό* κι *όχι αρωματικό*. Επίσης σε *ελαφρύ, μέτριο* και *δυνατό*. Οι αρχαίοι κατασκεύαζαν οίνο όχι μόνο από σταφύλια αλλά κι από μήλα, αχλάδια, κυδώνια, ρόδια κ.λ.π.

Υπάρχουν κι άλλες γραπτές μαρτυρίες σύμφωνα με την οινοποιητική τέχνη στα αρχαία χρόνια στον Ελλαδικό χώρο αλλά και γενικότερα στον γνωστό αρχαίο κόσμο έτσι αναφέρεται στον Πλίνιο ότι οι Ρωμαίοι δεν επιτρέπεται να πίνουν κρασί αλλά *passum* δηλαδή ένα κατασκεύασμα από σταφίδες χωρίς ζύμωση άρα και μη περιέχοντα οινοπνεύματος. Κατά τον Κάτωνα οι Ρωμαίοι φιλούσαν τις οικείες γυναίκες για να διαπιστώσουν αν το στόμα τους μυρίζει κρασί. Ο Παλλάδιος λέει ότι στην Αφρική κατασκεύαζαν *passum* τόσο γλυκό που το χρησιμοποιούσαν αντί μελιού. Το δε κατασκευαζόμενο από τους αρχαίους σίραιο ή έψιμα το γνωστό πετιμέζι χρησιμοποιούταν για τη διατήρηση του κρασιού.

Το κρασί εκτός της χρησιμοποιήσεώς του για τέρψη είχε και χρήση στον τομέα της *υγείας*. Από αρχαιοτάτων χρόνων χρησιμοποιούταν και για τις ιατρικές δίαιτες, αναμεμιγμένο με νερό σε διάφορες αναλογίες, ανάλογα με την ποιότητα του κρασιού και τις εκάστοτε περιπτώσεις χορηγήσεως. Επίσης το χρησιμοποιούσαν για τη παρασκευή φαρμάκων ή και για την πλύση τραυμάτων.

Το κρασί οι αρχαίοι το διέκριναν σε *νέο* και *παλιό*. Το παλιό το θεωρούσαν όχι μόνο πιο ευχάριστο αλλά κι υγιεινότερο.

Όσον αφορά στην ετοιμολογία της λέξης οίνος προήλθε από τον Οινέα ο οποίος σύνθλιβε σταφύλια μέσα σε αγγεία και τον χυμό τους ονόμασε *οίνο*. Λένε ότι σε αυτόν έκανε δώρο ο Διόνυσος την πρώτη ρίζα της αμπέλου που φύτεψε στην Ελλάδα. Λένε επίσης ότι ένας από τους βοσκούς του ο *Ορίστας* (ή και ο *Στάφυλος*), είχε προσέξει πως ένας τράγος από το κοπάδι συχνά απομακρύνονταν και πήγαινε να φάει τους καρπούς ενός φυτού, που ο ίδιος δε γνώριζε. Ο βοσκός πήγε τελικά και μάζεψε μερικούς από τους καρπούς αυτούς, έστυψε το χυμό τους και τον ανακάτεψε με νερό του ποταμού *Αχελώου*. Τότε ο βασιλιάς του, ο Οινέας, έδωσε στο υγρό ένα όνομα που έβγαινε από το δικό του. Ο Πλάτωνας

ετυμολογώντας τη λέξη οίνος τον καλεί οινονοόν γιατί γεμίζει τον νου με οίηση (αλαζονεία, έπαρση).

Διόνυσος

Ο Διόνυσος που ονομάζεται επίσης και *Βάκχος* και στη Ρώμη ταυτίζεται με τον ιταλικό αρχαίο θεό *Liber Pater*, στην κλασική εποχή είναι κατά κύριο λόγο θεός του αμπελιού, του κρασιού και της μυστικής έκστασης. Ο μύθος του είναι περίπλοκος γιατί ενώνει ποικίλα στοιχεία, προερχόμενα όχι μόνο από τη Ελλάδα αλλά και από γειτονικές χώρες. Ο Διόνυσος είναι γιος του **Δία** και της **Σεμέλης**, της κόρης του Κάδμου και της Αρμονίας. Ανήκει συνεπώς στη δεύτερη γενιά των Ολύμπιων θεών, όπως ο Ερμής, ο Απόλλωνας, η Άρτεμις κα. Η Σεμέλη, η αγαπημένη του Δία, του ζήτησε να φανερωθεί μπροστά της με όλη του τη δύναμη. Και ο θεός για να την ευχαριστήσει, το έκανε. Ανήμπορη όμως να αντέξει τη θέα των αστραπών, που περιέβαλλαν τον εραστή της, έπεσε κεραυνοβολημένη. Ο Δίας γρήγορα της απέσπασε το παιδί που κυοφορούσε και που ήταν ακόμη έμβρυο έξι μηνών. Το έραψε στο μηρό του και όταν συμπληρώθηκε ο χρόνος κύησης το παιδί βγήκε από κει καλοσχηματισμένο και ζωντανό. Ήταν ο μικρός Διόνυσος ο θεός που γεννήθηκε δυο φορές.

Προς τιμήν του Διόνυσου σε πολλά μέρη της Ελλάδας όπως στην Αθήνα, τον Πειραιά, την Κόρινθο, τη Σικύωνα, τη Βοιωτία, την Κέρκυρα, τη Νάξο, τη Δήλο, την Τήνο, τη Μίλητο, τη Σμύρνη κα., τελούνταν τα *Διονύσια*. Χαρακτηριστικό των γιορτών αυτών ήταν η χαρά και η μέθη με διθυράμβους και σύμβολα φαλλών, θορυβωδών κυβάλων και τύμπανων. Η οινοποσία κατά τα Διονύσια ήταν υποχρέωση όλων προς το θεό, η μη εκπλήρωση της οποίας θεωρείτο ασέβεια.

Στις γιορτές λάμβαναν μέρος και γυναίκες, μεταμφιεσμένες σε *Βάκχες*, *Ναΐδες* και άλλες νύμφες, οι οποίες έτρεχαν ανάσπατες, φωνάζοντας, βρίζοντας σαν αλλόφρονες.

Στην Αθήνα όπου τα Διονύσια τελούνταν μεγαλοπρεπώς, οι γιορτές ήταν τέσσερις, τα *Μικρά Διονύσια*, τα *Λήναια*, τα *Ανθεστήρια* και τα *Μεγάλα Διονύσια* ή *τα εν Άσσει*.

Τα *Μικρά Διονύσια* ή τα κατ' αγρούς ή θεοίνια τελούνταν το μήνα *Ποσειδεώνα* (Δεκέμβριο).

Η δεύτερη γιορτή, τα *Λήναια*, τελούνταν κατά το μήνα *Γαμηλίωνα* (Δεκέμβριος - Γενάρης). Τα Λήναια γιορτάζονταν από τιμητική πομπή, η οποία καλούνταν και *θίασος* και η οποία οδηγούσε το τράγο ο οποίος προοριζόταν για θυσία στον αρχαίο ναό του Ληναίου Διόνυσου, ο οποίος βρισκόταν κοντά και νότια της θέσης που αργότερα χτίστηκε το *θέατρο του Διόνυσου*, μέρος αγώνων τραγωδών και κωμωδών. Στη σπουδαιότητα των Αθηναϊκών Διονυσίων λοιπόν προστίθεται και η *αρχή του θεάτρου*, που ξεκίνησε σαν μια απλή διασκέδαση και συν τω χρόνω προέκυψε το Αττικό θέατρο.

Η τρίτη γιορτή, τα *Ανθεστήρια*, τελούνταν κατά το μήνα *Ανθεστηρίωνα* (Φεβρουάριο – Μάρτιο). Κατά την πρώτη μέρα ανοίγονταν τα πιθάρια για τη δοκιμασία του νέου οίνου, εξ ου κι η ονομασία *Πιθοίγια*. Τη δεύτερη μέρα επιδίδονταν στην οινοποσία, γι' αυτό κι η μέρα καλούνταν *χοές, κοκ*.

Η τέταρτη γιορτή, τα *Μεγάλα Διονύσια* ή τα *εν Άστει* τελούνταν το μήνα *Ελαφοβολιώνα* (Μάρτιο – Απρίλιο). Κατά τα Μεγάλα Διονύσια διδασκόνταν δράμα και τραγωδία. Χαρίζονταν δε οι ποινές (αποφυλακίσεις κρατουμένων) και δε γίνονταν κατασχέσεις περιουσιών λόγω χρεών.

Αλλά κι οι Ρωμαίοι τελούσαν γιορτές προς τιμήν του *Liber* (Διόνυσου), τα *Liberalia* τα οποία τελούνταν κατά το Μάρτιο.

Εκτός όμως από την γιορτή αυτή γινόταν από τους Ρωμαίους κατά τη νύχτα, τα *Bacchanalia* (*Βακχεία*) στα οποία μετείχαν μόνο γυναίκες. Αργότερα όμως ακολούθησε η συμμετοχή ανδρών και όταν η γιορτή προσέλαβε χαρακτήρα οργίων, απαγορεύτηκαν με βαριές ποινές στους οπαδούς, σε πολλούς από τους οποίους επιβλήθηκε η ποινή του θανάτου.

Θεοί του τύπου Διόνυσου, όλοι οι λαοί από την αυγή της ιστορίας τους λάτρευαν. Σε αυτούς έδιναν διάφορες μορφές και ιδιότητες κατά την φαντασία τους.

Τα Αρχαία Συμπόσια

Στην αρχαία Ελλάδα το κρασί ήταν απαραίτητο κατά τις φιλοσοφικές, φιλολογικές και κοινωνικές συζητήσεις οι οποίες συνήθως γινόταν κατά τα *συμπόσια*. Οι αρχαίοι Έλληνες συνήθιζαν να τρώνε ξαπλωμένοι σε μαλακά ντιβάνια η διάταξη των οποίων ήταν έτσι ώστε να είναι εμφανή προς τους άλλους τα πρόσωπα των συμποτών, για την καλύτερη διεξαγωγή της συζήτησης. Τα συμπόσια στους αρχαίους έχουν αναπτυχθεί σε μεγάλο βαθμό καθώς αυτά αποτελούν τις μόνες κοινωνικές συγκεντρώσεις των πολιτών (καφενεία κ.λ.π) εκτός των θεατρικών παραστάσεων (από την εμφάνιση του Αττικού Θεάτρου) που πραγματοποιούνταν κατά τις γιορτάσιμες μέρες του χρόνου. Κατά τα συμπόσια ανταλλάσσονταν ιδέες κι από αυτά επιτυγχάνετο η διάδοση των επιστημονικών και λογοτεχνικών έργων, αφού άλλα μέσα δημοσιότητας δεν πρόσφερόνταν. Ο θεσμός των συμποσίων ήταν αναπτυγμένος από τα ομηρικά χρόνια. Η συνήθεια να τρώνε και να πίνουν σε κατάκλιση διατηρήθηκε μέχρι τον 10^ο αιώνα μ.Χ. κατά τις αυτοκρατορικές συνεσιτάσεις και κατά την περίοδο των Χριστουγέννων και των Φώτων, ως μίμηση της αρχαϊκής συμπεριφοράς. Μέχρι σήμερα συνηθίζεται οι συζητήσεις πολιτικών ανδρών γύρω από σημαντικά θέματα, να γίνονται κατά τα επίσημα γεύματα, κατά τα οποία δημιουργείται ατμόσφαιρα εγκαρδιότητας η οποία επιδρά στην καλή διάθεση επίλυσης των διάφορων θεμάτων.

Το αρχαίο συμπόσιο άρχιζε το απόγευμα και τελείωνε το πρωί, αποτελούμενο από δύο μέρη, το *δείπνο* και το ποτό. Το δείπνο εθεωρείτο δευτερεύον και διαρκούσε λίγο, όταν δε αυτό τελείωνε, απομακρύνονταν τα διάφορα τραπεζάκια, τα οποία χρησιμοποιούνταν για την τοποθέτηση των φαγητών, κι αφού ακολουθούσε πρόχειρος καθαρισμός του δαπέδου από τα απορρίμματα, και το πλύσιμο των χεριών, καθώς τρώγανε με τα χέρια, άρχιζε η πόση το δεύτερο δηλαδή μέρος του συμποσίου και το οποίο ακολουθούσε μέχρι το πρωί και κατά το οποίο διεξαγόταν η συζήτηση. Στην αρχή οι συμπότες έπιναν λίγο *καθαρό κρασί* και μετά από μια συγκεκριμένη εθιμοτυπία άρχιζε η οινοποσία με αραιωμένο κρασί. Το κρασί πίνονταν πάντα αραιωμένο καθώς κατακρινόταν η πόση καθαρού κρασιού ως επιβλαβής, ως προείπαμε.

Στα συμπόσια πολλές φορές εμφανιζόταν καλλιτέχνες γελωτοποιοί, ακροβάτες, ταχυδακτυλουργοί συνήθως όμως αυλήτριδες και ορχηστρίδες. Οι οποίοι ήταν μισθωμένοι από τον οικοδεσπότη ή ερχόταν από δική τους πρωτοβουλία γιατί γνώριζαν ότι θα αμείβονταν. Με την πάροδο του χρόνου όμως παρατηρείται η τάση, ιδίως στους καλλιεργημένους ανθρώπους απαλλαγής των συμποσίων από αυτά τα πρόσωπα. Τις απαραίτητες *διανθίσεις* του συμποσίου υποχρεούταν να προσφέρουν οι συμπότες. Οι διανθίσεις αυτές ήταν διάφορα παιχνίδια, ανιγίματα, απαγγελίες ποιημάτων κ.λ.π.

Εμπόριο Κρασιού

Εμπόριο κρασιού διεξαγόταν κατά την αρχαιότητα όπως φαίνεται με *μεταφορές* οι οποίες γίνονταν από άλλες πόλεις προς την Αθήνα για τους κατοίκους στους οποίους δεν επαρκούσε η παραγωγή του πληθυσμού της πόλης κατά την ακμή της. Η μεταφορά του κρασιού γινόταν σε *αμφορείς* στην λαβή των οποίων έφεραν ένδειξη της *χωρητικότητας*, της *ποιότητας*, της *προέλευσης* και της *παλαιότητας* του κρασιού. Οι πόλεις που διεξήγαγαν εξαγωγικό εμπόριο ήταν το Αίγιο, η Θάσος, η Μαρώνεια, η Λάμψακος, η Λήμνος, η Πέργαμος, η Τροία, η Αιόλιδα, η Τένεδος, η Λέσβος, η Ερυθραία, η Χίος, η Σάμος, η Ικαρία, η Κνίδος, η Ρόδος, η Εύβοια, η Θήβα, η Άνδρος, η Τήνος, η Κως, η Κύθνος, η Νάξος, ο Ακράγας, η Καλάκτη, η Καμαρίνα, η Κατάνη κ.α

Η *διαφήμιση* κατά τους αρχαίους χρόνους υπήρχε ζωντανή αλλά λόγω έλλειψης άλλων μέσων, γίνονταν *δια νομισμάτων* πάνω στα οποία χαρασσόταν το διαφημιζόμενο προϊόν λ.χ. ένα σταφύλι, τα οποία κυκλοφορούν ευρέως σε όλη την Ελλάδα. Η διαφήμιση του κρασιού γινόταν και μέσω των αμφορέων οι οποίοι έφεραν εικόνες καλλιτεχνικές και σφραγίδες σχετικές με το περιεχόμενο.

Οι Αλεξανδρινοί Χρόνοι

Κατά τους Αλεξανδρινούς χρόνους και τους μετέπειτα χρόνους, το κρασί διατήρησε την εξέχουσα θέση του. Κατά τις διάφορες γιορτές καταναλίσκονταν άφθονο αυτό το ποτό. Κάθε φορά μετά τις νίκες του στρατού του Μ.Αλεξάνδρου

που γινόταν γιορτές, το κρασί ήταν απαραίτητο. Λάτρης του κρασιού φέρεται κι ο Μ.Αλέξανδρος ο οποίος συνήθιζε κατά την οινοποιία να φέρει προς συζήτηση διάφορα θέματα. Στο έργο του Πλούταρχου *Βίοι Παράλληλοι*, Αλέξανδρος LXX, αναφέρει πως όταν κάποτε ο Αλέξανδρος γύρισε από τη μάχη, συγκέντρωσε πολλούς φίλους κι αρχηγούς σε δείπνο κατά το οποίο πρότεινε αγώνα και στέφανο *ακρατοποσίας* (καθαρού κρασιού). Ο Πρόμαχος λοιπόν ο οποίος ήπιε περισσότερο, ως και τέσσερις χοές, αναδείχτηκε νικητής και αφού πήρε το βραβείο επέζησε τρεις μέρες. Από τους άλλους καθώς λέει, 41 πέθαναν κατά το ποτό από τη μέθη.

Το κρασί κι οι Ρωμαίοι

Αργότερα διακρίθηκαν στην κατασκευή κρασιών οι *Ρωμαίοι*, οι οποίοι επιδόθηκαν με ζήλο στην παραγωγή κρασιού επιτελώντας προόδους στον τομέα αυτό. Αυτοί συνέβαλαν πολύ στην εξάπλωση της αμπελοϋργίας στις άλλες χώρες. Στα σπίτια των Ρωμαίων αριστοκρατών υπήρχαν μεγάλες ποσότητες και πολλές ποικιλίες κρασιών. Αλλά και στον λαό άρεσε η οινοποιία μηδέ των υπηρετών εξαιρουμένων. Γνωστά είναι τα ρωμαϊκά συμπόσια που όμως υστερούσαν σε λεπτότητα και πνευματικότητα των αθηναϊκών καθώς γινόταν προσπάθεια μιμήσεως των αττικών συμποσίων.

Στους Βυζαντινούς Χρόνους

Κατά τους βυζαντινούς χρόνους η αμπελοργία συνεχίστηκε με ζήλο· υπήρχε όμως εποχή κατά την οποία η γεωργία υπέστη σοβαρά πλήγματα. Λόγω των πολλών βαρβαρικών επιδρομών και των διάφορων λιμών οι οποίοι συνέβησαν κατά καιρούς, οι επαρχίες του Βυζαντίου ερημώθηκαν, πράγμα το οποίο απασχόλησε σοβαρά τους εκάστοτε αυτοκράτορες. Οι Βυζαντινοί την περίφραξη του αμπελιού την έκαναν με *τοιχούς από ξηροληθιά* ή με *πασάλους* μεταξύ των οποίων φύτευαν *ακανθώδη φυτά* και για περισσότερη ασφάλεια έσκαβαν *περιμετρική τάφρο* όπως γίνεται και σήμερα σε πολλά αμπέλια.

Τα αγγεία που μεταχειρίζονταν οι Βυζαντινοί για την πόση νερού ή κρασιού ονομαζόταν *ποτήρια*. Το ποτήρι που χρησιμοποιούσαν περισσότερο για το κρασί ονομαζόταν *καύκος* ή *καυκίον*. Στα μοναστήρια το ποτήρι του κρασιού ονομαζόταν *κρασοβολή* δηλαδή το ποτήρι στο οποίο τοποθετούσαν το προς πόση κρασί. Στα τραπέζια των Βυζαντινών υπήρχαν *ψυκτήρες, κρατήρες και φιάλες*.

Στα βασιλικά τραπέζια εκτός της μεγάλης ποικιλίας φαγητών προσφερόταν και μεγάλες ποσότητες κρασιού. Για τον βασιλιά υπήρχε ιδιαίτερος οινοχόος ο οποίος είχε καθήκον να κερνά μόνο αυτόν. Υπό του οινοχόου του βασιλιά ήταν οι υπόλοιποι οινοχόοι.

Κατά τα βυζαντινά συμπόσια γινόταν και προπόσεις *στην πρεσβεία της Θεοτόκου* ή και *εις υγείαν* όπως και σήμερα. Ξακουστό ήταν το κρασί της Μονεμβασιάς και των νησιών.

Οι Βυζαντινοί όπως κι οι αρχαίοι κατασκεύαζαν και *οινομέλι* αλλά και αρωματισμένα κρασιά, αναμιγνύοντας σε αυτά διάφορες φυτικές ουσίες. Επίσης καταπιανόταν οι Βυζαντινοί με την κατασκευή *ηδύποτων* (λικέρ) όπως το *κουδίτον* από παλιό κρασί, μέλι και πιπέρι, το *μασιχάτο* από κρασί και μαστίχα, τον ροδίτη από κρασί μέλι και τριαντάφυλλα κ.λ.π.

Κατά τους Βυζαντινούς χρόνους απαντούμε επίσης ειδικά καταστήματα πώλησεως κρασιού τα *οινοπωλεία* ή *ταβερνεία* ή αργότερα τα *κρασοπουλεία*. Οι διευθύνοντες αυτών των καταστημάτων καλούνταν *κάπηλοι*. Στα καπηλεία παρασκευαζόταν και φαγητά. Οι κάπηλοι διαλαλούσαν τα εμπορεύματά τους καλώντας τους οινόφιλους σε ποτό.

Οι Βυζαντινοί όταν έπιναν κρασί συνήθιζαν να συγκεντρώνονται και να τραγουδούν. Στα διάφορα συμπόσια έβρισκαν την ευκαιρία για άσματα. Στον τόπο δε που βρισκόταν το κρασί, απόφευγαν, λόγω πρόληψης, να λένε λέξεις οι οποίες σημαίνουν κάτι ξινό, για τον φόβο του ξινίσματος του κρασιού, όπως γίνεται και σήμερα που την λέξη ξίδι αντικαθιστούμε με τη λέξη γλυκάδι.

Τα μέτρα για τη μέτρηση του κρασιού ήταν ο ξέστης, το μέτρο, το λαγήνιο, ο βίκος. Γνωστότερο από τα κρασιά της Βυζαντινής περιόδου και υψηλής ποιότητας ήταν ο μαλβαζίας οίνος.

Το κρασί επί Φραγκοκρατίας, Ενετοκρατίας

Επί Φραγκοκρατίας υπό συνεχή φόβο καλλιεργείτο η γη και όσο επέτρεπαν οι πονηροί εκείνοι χρόνοι, πολλά δε στρέμματα ήταν καλυμμένα με αμπελώνες, όπως λέει ο Δε Βιάζης στον Παρνασσό. Στην Κεφαλονιά το έγγραφο εκδοθέν το 1264 επί Ριχάρδου, κυρίαρχου της Κεφαλονιάς, Ζακύνθου κι Ιθάκης, καλλιεργείτο μόνο η άμπελος. Κατά το 1556 η άμπελος κι η σταφιδάμπελος υπέστησαν το βάρος ειδικού φόρου για την αγορά σιταριού προς χρήση των κατοίκων της Ζακύνθου. Ο φόρος αυτός ήταν για όσους φύτευαν αμπέλια ή σταφιδάμπελο το 1556 δύο δουκάτα κάμπο(3657 στρέμματα) και για τους φυτεύσαντες προ του έτους αυτού, ένα δουκάτο. Εξ' άλλου ο Ανδρεάδης λέει ότι η φορολογία του κρασιού στην Ζάκυνθο με τις δύο μορφές της εγγειού φόρου και σπίνας από 1492-1682, αποδίδει το μισό των χρηματικών προσόδων εν αντιθέσει προς τη δεκάτη που είναι ήσσονος σημασίας.

Στην **Κέρκυρα** ανέκαθεν παράγονταν κρασιά. Ο Ανδ. Ιδρωμένος αναφέρει ότι *το κρασί της Κέρκυρας έχαιρε το πάλαι πολλήν φήμην*. Πληροφορούμαστε δε από την ίδια πηγή πως η εξαγωγή Κερκυραϊκών οίνων άρχισε μόλις κατά το 1883. Παλιότερα όμως περί το 1760 αναφέρεται ότι από τα αμπέλια παράγονται 80.000 βαρέλια κρασιού. Από αυτό, μέρος χρησίμευε για εγχώρια κατανάλωση και το υπόλοιπο καθότι ευτελούς ποιότητας, έπρεπε να οινοπνευματοποιηθεί. Υπήρχε λοιπόν αυτό το φαινόμενο στην Κέρκυρα, αν και τόπος οινοπαραγωγής, γινόταν εισαγωγές κρασιού, όπως φανερώνει κι ο σχετικός φόρος. Καθώς ήταν χαμηλής ποιότητας το κρασί όχι εύγευστο και πολύ βαρύ πινόταν μόνο από τους

ντόπιους. Οι ξένοι κι ο στρατός κατανάλωναν κρασιά από τη Δαλματία, Κεφαλονιά, Ζάκυνθο, Αιγαίου πελάγους κι Ισπανίας.

Το αμπέλι επί Ενετοκρατίας στα Ιόνια νησιά κατείχε σημαντική θέση στην οικονομία γι' αυτό κι η καθιέρωση του στρεμματικού φόρου *campatico* το 1665 αποτέλεσε αντικείμενο αποδοτικής φορολογίας.

Η μέτρηση του κρασιού γινόταν με το στάμνιο· το στάμνιο κρασιού υποδιαιρείται σε μισό, τέταρτο και όγδοο ή και σε 40 καρούτσα.

Επί Τουρκοκρατίας

Κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας στην ηπειρωτική Ελλάδα η γεωργία χώλαινε γενικώς και λόγω της στείρας νοοτροπίας της Διοίκησης και λόγω της κακής συμπεριφοράς των Τούρκων. Μικρό ποσοστό της όλης επιφάνειας της χώρας καλυπτόταν με καλλιέργειες των οποίων το ύψος των αποδόσεων ήταν μικρό. Καθώς η έκταση της καλλιεργήσιμου και μη γης ανήκε στον Σουλτάνο ως εκπρόσωπο του Θεού στην γη αυτός είχε το δικαίωμα να την διαθέτει όπως διάλεγε. Έτσι δημιουργήθηκε κι ο έγγειος φόρος που καθοριζόταν από το είδος του προϊόντος. Στα αμπέλια όμως ίσχυε άλλος φόρος που αντιστοιχούσε: μετρητά ανά στρέμμα εξ ου κι η ονομασία *στρεμματικά*. Για κάθε στρέμμα εισέπρατταν 10 παράδες. Εκτός όμως αυτού του φόρου επιβαλλόταν για τους αμπελώνες κι ο φόρος κρασιάτικα δηλαδή 3 γρόσια και 20 παράδες ανά στρέμμα.

Νεότερη Ιστορία

Η μακροχρόνια κυριαρχία διαφόρων φυλών κι ειδικά των Οθωμανών, όπως ήδη αναφέραμε, μέχρι τα μέσα του 19^{ου} αιώνα, εμπόδισε την αμπελοκαλλιέργεια και μετέτρεψε την Ελλάδα από πρωταγωνιστή σε κομπάρσο του οινικού κόσμου. Οι αξιόλογες προσπάθειες που έγιναν στα τέλη του 19^{ου} αιώνα απέτυχαν λόγω της έλευσης του ιού της φυλλοξήρας, που κατέστρεψε το σύνολο σχεδόν του ελληνικού αμπελώνα, με ελάχιστες εξαιρέσεις όπως το νησί της Σαντορίνης. Η αναμπέλωση δεν υποστηρίχθηκε από επιστημονική γνώση και μεθόδους, κι έτσι μέχρι τα τέλη της δεκαετίας του '70 τα ελληνικά κρασιά ήταν πολύ χαμηλής ποιότητας και απόντα από την παγκόσμια αγορά.

Η ενασχόληση με το χώρο μιας νέας γενιάς οινολόγων και οινοποιών που σπούδασαν σε πανεπιστήμια των οινικά αναπτυσσόμενων χωρών έφερε νέα δυναμική στο χώρο κι άλλαξε το επίπεδο των ελληνικών κρασιών. Ξεκινώντας βέβαια από τον πρωτοπόρο Clauss, τους Μπουτάριδες και τον Αβέρωφ, καταλήγουμε στο νέο αίμα όπως η οικογένεια Λαζαρίδη, ο Ευάγγελος Γεροβασιλείου, οι Καρατσαλος και Παρασκευόπουλος της Γαίας, ο Γιάννης Αργυρός, ο Γιάννης Τσέλεπος, ο Γιώργος Σκούρας, ο Πάρης Σιγάλας, ο Θανάσης Παρπαρούσης είναι μερικοί από αυτούς.

Κεφάλαιο 2

Η Ιστορία της Σαμπάνιας.

Από όλα τα σπουδαία κρασιά του κόσμου, μόνο ένα είναι δημοφιλώς πιστωμένο με μία εφεύρεση. Το κρασί αυτό είναι η σαμπάνια κι ο άντρας που θεωρείται υπεύθυνος, ένας Βενεδικτίνος μοναχός, ο Dom Pierre Pérignon, οικονομικός διαχειριστής της μονής του Hautvillers. Η μονή είχε θέα τον ποταμό Μάρνη από τη καλυμμένη με αμπέλια πλαγιά της από την εποχή του ασκητή St Columbanus.

Το Hautvillers ιδρύθηκε το 650 στην ψυχή του Columbanus, για να είναι ένα μέρος αδιάκοπης εργασίας και προσευχής. Η φήμη του, όπως κι η αγιότητά του, εξασφαλιζόταν από την θέση η οποία πίστευαν ότι ήταν τα λείψανα της Αγίας Ελένης μητέρας του Αυτοκράτορα Κωνσταντίνου. Αλλά από τότε που τα αρχεία της μονής καταστράφηκαν στην Γαλλική Επανάσταση κανένας ισχυρισμός, τα λείψανα ή η ανακάλυψη είναι ικανός να το διαψεύσει.

Πολλοί διαφορετικοί ισχυρισμοί έχουν γίνει για τον πατέρα Pérignon. Το ευκολότερο να απορριφθεί είναι ότι η σαμπάνια ξαφνικά έγινε αεριούχα στα κελάρια του αφού σύμφωνα με την παγκόσμια εγκυκλοπαίδεια για τη σαμπάνια και τους αφρώδεις οίνους του διάσημου οίκου δημοπρασιών Cristie's, στη Βρετανία κι όχι στη Γαλλία παρασκευάστηκε για πρώτη φορά η σαμπάνια. Ο Tom Stevenson συγγραφέας του βιβλίου «Παγκόσμια Εγκυκλοπαίδεια Σαμπάνιας και του Αφρώδους οίνου», επιβεβαίωσε στην εφημερίδα *New York Times*, ότι έχει στοιχεία υπέρνω κάθε αμφιβολίας ότι η σαμπάνια δεν από τον τυφλό Γάλλο μοναχό Dom Pierre Pérignon, όπως ήταν πιστευτό μέχρι σήμερα. Το ιστορικό ντοκουμέντο, αφορά οκτασέλιδη έκθεση για τον τρόπο παρασκευής της σαμπάνιας, η οποία είχε παρουσιαστεί στις 17 Δεκεμβρίου του 1662 στη Βρετανική Βασιλική Εταιρεία. Η «συνταγή» αυτή είχε γραφτεί είκοσι χρόνια πριν την περίοδο, που φημολογείται ότι ο Pérignon τελειοποίησε τη μέθοδό του για την παρασκευή της σαμπάνιας.

Πολλοί μύθοι για τον Dom Pierre Pérignon, όπως η ιδέα πως ήταν τυφλός, ότι ήταν ο πρώτος που χρησιμοποίησε φελλούς, ότι είπε «*σπίνω αστέρια*» ή ότι θα μπορούσε αλάνθαστα να ονομάσει ένα ακριβή αμπέλωνα δοκιμάζοντας ένα μόνο σταφύλι από την παραγωγή του, φαίνεται ότι είχαν εμπνευστεί από τις φαντασίες του τελευταίου θησαυροφύλακα της μονής Dom Grossard, ο οποίος ήταν υποχρεωμένος να φύγει όταν η επανάσταση το έκλεισε. Ο Grossard είχε πρόσβαση στα χαμένα αρχεία (παρόλο που κανείς πριν από αυτόν δεν είχε ξαναπει αυτές τις ιστορίες), αλλά φαίνεται περισσότερο πιθανό ότι απλά του άρεσε να διανθίζει την ήδη υψηλή φήμη του προκατόχου του.

Για τον Pérignon, φαίνεται να έχει γίνει σχεδόν προστάτης άγιος της σαμπάνιας μέσα στη διάρκεια της ζωής του. Μπορούμε να μαντέψουμε το γιατί.

Όταν ο Pérignon διορίστηκε θησαυροφύλακας του Hautvillers το 1668, στην ηλικία των 29 χρόνων, το μοναστήρι είχε μόλις σταθεί στα πόδια του πάλι μετά από 30 χρόνια καταστροφικών συνεχόμενων πολέμων και στρατιωτικών κατοχών. Η θέση της Καμπανίας στο χάρτη, σε ένα σπουδαίο σταυροδρόμι της Ευρώπης, την έκανε συνεχώς επιρρεπή σε στρατιωτικές επιδρομές από την αρχή της ιστορίας, κάνοντάς τη ένα φυσικό κέντρο εμπορίου, απόδειξη τα Πανευρωπαϊκά παζάρια των Μεσαιωνικών χρόνων. Ο Εκατονταετής πόλεμος επανελημένα ερήμωσε μέρη της περιοχής. Έπειτα το 1560 το Hautvillers καταστράφηκε στους θρησκευτικούς πολέμους κι οι μοναχοί του αποσύρθηκαν στο Reims για σαράντα χρόνια.

Οι χρυσοί κανόνες της οινοποιίας που επιβλήθηκαν την περίοδο του Pérignon, πιθανώς από αυτόν, ξεκίνησαν το 1738, τρία χρόνια μετά τον θάνατό του, από τον πολύ ακριβή Canon Godinot.

Πρώτον χρησιμοποίησε μόνο Pinot noir. Οι αμπελώνες της περιοχής επίσης περιέχουν Pinot Meunier, Pinot Gris ή Fromenteau, Pinot Blanc κι ίσως Chardonnay. Ο Dom Pérignon δεν ενέκρινε τα άσπρα σταφύλια μερικώς επειδή αύξαναν μια κρυμμένη τάση στο κρασί το referment.

Δεύτερον, κλάδευε τα κλήματα αυστηρά έτσι ώστε να μεγαλώνουν όχι περισσότερο από τρία πόδια και να παράγουν μία μικρή σοδειά.

Τρίτον, τρύγιζε με κάθε προφύλαξη έτσι ώστε τα σταφύλια να κρατηθούν ακέραια, πάνω στα κοτσάνια τους, κι όσο το δυνατόν πιο κρύα. Δούλευε νωρίς το πρωί και διάλεγε βροχερές μέρες σε ζεστό καιρό. Απέρριπτε κάθε σταφύλι που ήταν οπασμένο ή έστω χτυπημένο. Τα μικρά σταφύλια είναι καλύτερα από τα μεγάλα. Άπλωνε ψάθινους δίσκους μέσα στους αμπελώνες και ξεδιάλεγε τη σοδειά για σάπια σταφύλια, φύλλα ή στιδήποτε ανεπιθύμητο. Ακόμα τοποθέτησε ένα υγρό ύφασμα πάνω από τα σταφύλια μέσα στον ήλιο. Πρέπει να κρατηθούν φρέσκα με κάθε τμήμα.

Τέταρτο, σε καμιά περίπτωση δεν άφηνε το πάτημα των σταφυλιών ή να μουλιάζουν οι φλούδες μες στον χυμό. Μία ικανή και γρήγορη πρέσα θεωρούσε απαραίτητη, η πρέσα έπρεπε να χρησιμοποιείται επανειλημμένα και σύντομα κι ο χυμός από κάθε πίεση έπρεπε να κρατιέται χωριστά.

Οι εργάτες του πατητηριού ήταν εντελώς εξαντλημένοι από την γρήγορη δουλειά μέρα παρά μέρα για τρεις βδομάδες ή περισσότερο. Αυτό ήταν μέρος της τιμής για το καταπληκτικά φινό κρασί.

Όλες οι αναφορές συμφωνούν ότι ο Dom Pérignon μελετούσε τα φυσικά υλικά του με τη λεπτομερέστερη προσοχή. Είναι αλήθεια ότι δοκίμαζε τα σταφύλια του. Ήταν συνήθειά του να τα μαζεύει το βράδυ και να τα αφήνει όλη τη νύχτα δίπλα στο ανοιχτό του παράθυρο πριν τα δοκιμάσει το πρωί. Ίσως μια πολύ μικρή συγκέντρωση αρώματος γινόταν μέσα στη νύχτα. Ήταν ο άντρας των πολύ λιτών συνηθειών. Μία εφημερίδα ανέφερε μετά το θάνατό του ότι «αυτός ο μοναχός, που κάποιος θα περίμενε να είναι ένας ειδήμονας στα κρασιά, ποτέ δεν ήπιε κρασί κι έζησε σχεδόν αποκλειστικά με φρούτα και τυρί» Μπορούσε αυτό να εξηγήσει την ευαισθησία του ουρανίσκου του; Η ανάμειξη

των κρασιών ήταν κάτι που συνηθιζόταν, αλλά ο Pérignon, λεγόταν ότι ανακάλυψε τα σταφύλια από διαφορετικούς αμπελώνες πριν ακόμα πάνε στο πατητήρι. Είχε τρία πατητήρια στη διάθεσή του και σταφύλια από πολλά διαφορετικά αγροτεμάχια. Ήταν ανακάλυψή του ότι προσεκτικά κρινόμενες ποσότητες σταφυλιών από ένα αριθμό διαφορετικών αμπελώνων, σύμφωνα με την ωριμότητά τους και τα διακριτικά αρώματα που προέρχονται από τα εδάφη τους, έφτιαχναν ένα καλύτερο και πιο σταθερό κρασί από πολλά που συνθλίβονταν ατομικά. Είναι ακριβώς το αντίθετο από τη φιλοσοφία Cîteaux, του οποίου οι μοναχοί αγωνίζονταν να ξεχωρίσει και να διαφοροποιηθεί, αφήνοντας το έδαφος να αναδειχθεί μέσα από το Pinot noir. Ίσως ήταν μια απόπειρα εγγύησης ποιότητας και σταθερότητας το οποίο το κάνει να ακούγεται σχεδόν καχύποπτα όπως η φρασεολογία των δημοσίων σχέσεων ενός μοντέρνου οίκου σαμπάνιας.

Όσα περισσότερα μαθαίνει κανείς για τον Dom Pérignon τόσο δυσκολότερο είναι να αποφασίσει ακριβώς τι έκανε για να φτιάξει τα κρασιά της μονής του τόσο πολύτιμα όσο τα τιμολόγια τους δείχνουν ότι ήταν. Το 1700 τα πιο εξαιρετικά κρασιά της περιοχής πουλιόταν για 500 λίβρες το βαρέλι, αλλά αυτά του Hautvillers πουλιόταν για 800 ως 900 λίβρες. Τόσο μεγάλη ήταν η πρόοδος της σαμπάνιας που το 1706 αναφερόταν ότι ένας ταξιδιώτης είχε πει σαμπάνια στο Σιάμ και στο Σουρινάμ. Τέτοια ταξίδια δεν θα ήταν δυνατά χωρίς τη γνώση της εμφιάλωσης. Πρέπει να κοιτάξουμε στο κελάρι όπως και στον αμπελώνα και στο πατητήρι για να δούμε τι προόδους έκανε ο φημισμένος μοναχός.

Το κρασί της περιοχής του παρουσίαζε ένα τεράστιο πρόβλημα στον Pérignon. Είχε μια έμφυτη αστάθεια: μια τάση να σταματά τη ζύμωση όταν πλησίαζε ο κρύος καιρός το φθινόπωρο, έπειτα να αρχίζει πάλι με τις αυξημένες θερμοκρασίες την άνοιξη. Αυτό δεν έκανε ζημιά όσο το κρασί ήταν ακόμα στο βαρέλι στο κελάρι, αλλά ο Pérignon δεν ήταν γοητευμένος με το βαρέλι. Έβρισκε ότι κούραζε τα κρασιά του και έχαναν όλα τα φημισμένα τους αρώματα, εκτός αν εμφιαλώνονταν όσο το δυνατόν γρηγορότερα. Ο Pérignon χρησιμοποίησε εντατική δουλειά στο κελάρι για να τα προετοιμάσει.

Ο αβάς Pluché, ο οποίος φαίνεται ότι γνώριζε τις μεθόδους του, έγραψε το 1744 τα κατακάθια κι ο αέρας είναι οι δύο πληγές του κρασιού. Για να απαλλάξει το κρασί από όλα τα κατακάθια χρειαζόταν επαναλαμβανόμενες μεταγγίσεις μέσα σε καθαρά βαρέλια, με τον ακόλουθο κίνδυνο της έκθεσης του κρασιού σε πολύ αέρα. Η απάντηση ήταν κοπιαστική: περισσότερες από 12 διαδοχικές μεταγγίσεις με τη μέθοδο που επέτρεπε το λιγότερο παφλασμό και την επαφή με τον αέρα, πιέζοντας το κρασί από το ένα βαρέλι στο άλλο με ένα φουσερό· παρέχοντας πίεση από την κορυφή.

Όσο πιο φωτεινό και πιο φρέσκο το κρασί, η εμπειρία έδειξε, τόσο περισσότερο είχε την τάση να αφρίζει την άνοιξη. Το κρασί από άσπρα σταφύλια ήταν πιο αφρώδες, αυτός είναι ένας από τους λόγους γιατί ο Pérignon χρησιμοποίησε μόνο μαύρα σταφύλια. Αλλά το κρασί από μαύρα σταφύλια, με τις προφυλάξεις του, επίσης διαρκούσε και ωρίμαζε για πολύ περισσότερο.

Μέχρι τον καιρό που ο Rémyon ήταν 60, η μόδα απαιτούσε όλο και περισσότερο αεριούχο κρασί, το οποίο αυτός σε όλη την καριέρα του προσπαθούσε να αποφύγει. Κανένας δεν ήξερε περισσότερα γι' αυτό από αυτόν. Η εμπειρία από τη δουλειά του στο κελάρι θα μπορούσε να ήταν ανεκτίμητη είτε ήθελαν φυσαλίδες είτε όχι. Ήξερε σίγουρα για παράδειγμα, ότι όσο πιο δροσερός ο τρύγος και πιο φωτεινό και περισσότερο όξινο το κρασί, τόσο λιγότερο απόλυτα γινόταν η ζύμωση το φθινόπωρο. Επομένως περισσότερες δυνατότητες είχε για να γίνει αεριούχο τον επόμενο χρόνο. Τα άσπρα κρασιά από άσπρα σταφύλια ήταν πιο φωτεινά κι είχαν την τάση για referment, έτσι μια αναλογία από αυτά διαρκώς προσθέτονταν. Στην αρχή η επιθυμία για φυσαλίδες οδήγησε τους παραγωγούς στο να μην το αφήσουν να μεστώσει. Ένας πολύ σημαντικός παράγοντας αυξανόμενος πολύ με τα αφρώδη κρασιά ήταν η αποθήκευση. Τα βαθιά κελάρια με τις αμετάβλητες θερμοκρασίες μπορούσαν να κάνουν όλη τη διαφορά ανάμεσα σε μπουκάλια που έσπαγαν ή όχι.

Το 1716 ένα ακόμα περισσότερο γνωστό όνομα έκανε την εμφάνισή του: ο Claude Moët, ένας καλλιεργητής από το Epernay, αγόρασε ο ίδιος το πρόσφατα κατασκευασμένο γραφείο του αυλικού θυρωρού. Τώρα που η δημιουργία σαμπάνιας έγινε τόσο περίπλοκη, εμπλέκοντας κεφάλαιο για να αγοραστεί και να εμφιαλωθεί κρασί, η ανάπτυξη μιας εξειδικευμένης παραγωγικής πλευράς στην επιχείρηση ήταν αναπόφευκτη.

Η ποσότητα του αφρού παρέμενε μια άστοχη υπόθεση κι η επαρκής δύναμη των μπουκαλιών εξαιρετικά αμφίβολη. Τόσο πολύ που όταν μια παραγγελία γινόταν, ο κίνδυνος του casse – σπάσιμο των μπουκαλιών – γεννιόταν από το αγοραστή. Εξαρτώμενο σε μεγάλο βαθμό από τον τρύγο, οπδήποτε ανάμεσα σε 20% και 90% των μπουκαλιών έσκαγαν. Ήταν το αποκορύφωμα της ανοησίας να περπατάει κάποιος μέσα σε ένα κελάρι σαμπάνιας χωρίς μια σιδερένια μάσκα να προστατεύει το πρόσωπό του από τα ιπτάμενα γυαλιά.

Από το 1735 η επιχείρηση ήταν αρκετά καλά εδραιωμένη για μια βασιλική διαταγή που υπαγόρευε το σχήμα, το μέγεθος και το βάρος των μπουκαλιών της σαμπάνιας, το μέγεθος του φελλού που έπρεπε να χρησιμοποιούν (μια ίντσα μακρύ) και τον τρόπο που έπρεπε να δεθούν με δυνατό πακέτο νημάτων στο κολάρο του μπουκαλιού. Αφού η πίεση ήταν απρόβλεπτη, όλες οι σαμπάνιες, αφρώδεις ή μη, δένονταν με τον ίδιο τρόπο.

Εκεί παρέμενε το ερώτημα του ίζηματος. Κάθε refermentation παράγει ένα κατακάθι από νεκρά κύτταρα μαγιάς, που παγιδεύονται μέσα στο μπουκάλι και θα φαίνονται άσχημα μέσα στο ποτήρι. Η μοντέρνα παραγωγή σαμπάνιας, που εμπλέκει την πρόσθεση ζάχαρης και μαγιάς για να κατορθώσει ένα υψηλότερο βαθμό λάμψης, παράγει τόσο πολύ ίζημα που η μετακίνηση είναι ένα απαραίτητο μέρος της διαδικασίας. Αλλά όταν υπήρχε μόνο λίγη μαγιά που έμενε φυσιολογικά μέσα στο κρασί το ίζημα ήταν συνήθως ανεκτό. Στις αρχές του 18^{ου} αιώνα τα ποτήρια σαμπάνιας, κομψά κωνικά *flutes*, ήταν συχνά κατασκευασμένα με μία φυσική επιφάνεια για να κρύψουν κάθε μικρό ίζημα μέσα στο κρασί. Μέσα στα χρόνια όταν το ίζημα ήταν σημαντικό δεν υπήρχε τίποτα γι' αυτό αλλά η αβέβαιη και πολυδάπανη

διαδικασία του *dépotage*, ή η μετάγγιση του κρασιού σε ένα άλλο μπουκάλι, χάνοντας μια μεγάλη ποσότητα του πολύτιμου αερίου στην πορεία. Το μοντέρνο σύστημα του *remuage* (κοσκινίσματος), στην πραγματικότητα η όλη διαδικασία γινόταν αντιληπτή με το όρο μέθοδος σαμπάνιας - *méthode champenoise* - δεν ξεκίνησε για σχεδόν άλλα εκατό χρόνια. Καθ' όλη τη διάρκεια του 18^{ου} αιώνα η πλειοψηφία της σαμπάνιας παρέμεινε ήρεμο κρασί (και πολύ από αυτό κόκκινο). Ήταν μόνο μια μειονότητα ελαφρόμυαλων πελατών (και πλουσίων επίσης) που εθίστηκαν στο *sauté-bouchon* τον πεταχτό φελλό.

Ενώ η φήμη της αφρώδους σαμπάνιας μεγάλωνε και το αίτημα τώρα έφτανε εκατοντάδες χιλιάδες το χρόνο, η τεχνολογία έμενε η ίδια. Σε όλη την ιστορία μόνο μία γυναίκα είναι γνωστή ως η «χήρα» χωρίς επιφύλαξη. Αν είναι αλήθεια ότι ο περφεξιονισμός του Dom Pérignon κέρδισε για τη σαμπάνια μια μοναδική θέση ως το κρασί των Βασιλιάδων και των παλατιών σε όλη την Ευρώπη, δεν είναι λιγότερη αλήθεια ότι η Nicole-Barbe Clicquot - Ponsardin, που χήρεψε με ένα κοριτσάκι το 1805 σε ηλικία 27 ετών, βρήκε τον τρόπο να την κάνει το εορταστικό κρασί ολόκληρου του κόσμου.

Η χήρα Clicquot ήταν τυχερή γιατί είχε ως πωλητή έναν έξυπνο άνθρωπο, τον κύριο Bohne. Δοκίμασε πρώτα στην Αγγλία, χωρίς μεγάλη επιτυχία, και μετά στη Ρωσία, την Πρωσία και την Αυστρία. Ιδίως στη Ρωσία η σαμπάνια γνώρισε μέρες δόξας.

Ένας από τους λόγους για τους οποίους οι Ρώσοι ζετρελάθηκαν με τη σαμπάνια ήταν ότι η χήρα την έκανε εξαιρετικά γλυκιά. Πριν στείλει τα μπουκάλια της αφαιρούσε το ίζημα - μια σημαντική επέμβαση - και γέμιζε το κενό (ακόμα και το 1/3 του μπουκαλιού) με ένα μείγμα σιροπιού από κρασί, ζάχαρη και μπράντυ.

Στα πρώτα χρόνια του 19^{ου} αιώνα το ίζημα ήταν ένα αυξανόμενο πρόβλημα. Όσο περισσότερο αεριούχο απαιτούνταν να είναι το κρασί, τόσο περισσότερη ζάχαρη προστίθονταν για να γίνει μεγαλύτερη ζύμωση στο μπουκάλι και -αρκεί το μπουκάλι να άντεχε την πίεση- τόσο περισσότερα νεκρά κύτταρα μαγιάς προέκυπταν. Ότι ήταν κύτταρα μαγιάς ήταν άγνωστο: το κατακάθι αναφερόταν ως το *σημάδι*. Για να αφαιρεθεί το *σημάδι* έπρεπε να συλλεχθεί. Η πρόθεση ήταν να συγκεντρωθεί το ίζημα σε μία περιοχή όσο το δυνατόν πιο στενή κατά μήκος της χαμηλότερης πλευράς του μπουκαλιού, έτσι ώστε στο επόμενο στάδιο, της αποθήκευσης ή της μετάγγισης σε άλλο μπουκάλι, το περισσότερο του καθαρού κρασιού να μπορούσε να χυθεί πριν το ίζημα άρχιζε να κινείται και να το θολώνει. Ο συνηθέστερος τρόπος ήταν με το να μαζεύεται περιοδικά το μπουκάλι, δίνοντας είτε ένα απότομο χτύπημα είτε ένα διεγερτικό κούνημα και μετά βάζοντάς το πάλι πίσω στη θέση του. Κάθε μπουκάλι με άλλα λόγια, απαιτούσε τόσο λεπτή επέμβαση όσο ένα μπουκάλι παλιού κρασιού Βουργουνδίας. Εννοείται ότι τουλάχιστον η μισή πίεση του δοχείου χανόταν στην πορεία.

Δεν ήταν η χήρα αλλά ένας υπάλληλός της, ο Antoine de Muller, που επινόησε μια καλύτερη μέθοδο. Αν το μπουκάλι κρατιόταν με τον φελλό προς τα κάτω το *σημάδι* θα συλλεγόταν, όχι κατά μήκος του μπουκαλιού αλλά στο φελλό. Τότε όταν ο φελλός θα μετακινούνταν, το ίζημα θα έβγαινε πρώτο και

δεν θα υπήρχε ανάγκη μετάγγισης του υπόλοιπου κρασιού και απώλειες του μισού *fizz*. Θα μπορούσε απλώς να γεμιστεί με λικέρ ή και να εξοπλιστεί με έναν καινούργιο φελλό.

Η ακριβής εξέλιξη της ιδέας είναι άγνωστη. Ο De Muller ήρθε για να δουλέψει στη χήρα το 1810. Μέχρι το 1821 η φίρμα της Clicquot ήταν η μόνη που εφάρμοζε αυτή την τεχνική και κατάφερε να την κρατήσει μυστική. Το 1821 η χήρα ενώθηκε με ένα Γερμανό συνέταιρο τον Edouard Werlé, ο οποίος αμέσως ανέλαβε τη λειτουργία της επιχείρησης.

Η σαμπάνια έγινε βιομηχανία όταν το μυστικό του *remuage* έγινε γνωστό. Στα 1820 τέσσερις διάσημοι οίκοι άρχισαν να εμπορεύονται: *Irroy, Joseph Perrier, Mumm, Bollinger*.

Από καιρό το πιο σοβαρό πρόβλημα παρέμεναν οι τρομερές εκρήξεις κάτω από τα έδαφος καθώς η απρόβλεπτη πίεση κομμάτιαζε τα αναξιόπιστα μπουκάλια. Το 1828 ήταν μια καταστροφική χρονιά: το 80% των μπουκαλιών έσπασαν. Η αναπάντητη ερώτηση ήταν πώς να υπολογιστεί η ζάχαρη που χρειαζόταν για την 2^η ζύμωση για να παράγει τη σωστή ποσότητα αερίου, άλλη από την απλή δοκιμή. Άλλη άγνωστη απάντηση που δεν είχε ακόμα ούτε καν υποπτευθεί ήταν πόση μαγιά το κρασί περιείχε.

Το 1836 είδα το πρώτο από τα προβλήματα τουλάχιστον τμηματικά να λύνεται. Ένας χημικός ονόματι *François* από το *Chalons-sur-Marne* εφεύρε το *sucre - ænomètre*, ένα όργανο για τη μέτρηση της περιεκτικότητας της ζάχαρης. Με τη βοήθειά του ο αριθμός των ραγισμάτων βαθμιαία μειώθηκε μέχρι το 1886, ο Andre Jullien ανέφερε ότι ο μέσος όρος ήταν μόνο 15% ή 20%. Ήταν ακόμα εξαιρετικά ανόητο να πάει κανείς σε ένα κελάρι με σαμπάνιες την άνοιξη χωρίς να φορέσει μια σιδερένια μάσκα να προστατεύει το πρόσωπό του.

Η τελευταία εξέλιξη που χρειαζόταν για να φέρει την ιστορία της σαμπάνιας μέσα στις σύγχρονες περιστάσεις ήταν η ξηρότητά της. Όπως η γλύκα που την έκανε ένα επιδόρπιο κρασί -τουλάχιστον τον καιρό της χήρας- σε κάτι που θα μπορούσε να συνοδεύσει όλα τα φαγητά, ή μέσα στον καινούργιο ρόλο του απεριτίφ.

Στα μέσα του αιώνα ο βαθμός του σιροπιού λικέρ που προστίθονταν στο κρασί διέφερε από χώρα σε χώρα προορισμού, αλλά όλα ήταν πολύ γλυκά. Μετρώντας σε γραμμάρια τη ζάχαρη ανά λίτρο για τη Γαλλία ήταν περίπου 165, για τη Γερμανία λίγο περισσότερο, για τη Σκανδιναβία περισσότερο από 200, ενώ οι Ρώσοι έπιναν οτιδήποτε από 250 μέχρι 330. Οι Ηνωμένες Πολιτείες είχαν μια πιο ξηρή γεύση από τη Γαλλία (από 110-165 γραμμάρια), ενώ στην Αγγλία εκκεντρικά απαιτούσαν μόνο 22-66 γραμμάρια. Για σύγκριση οι αριθμοί σήμερα για τη γλυκιά σαμπάνια μπορούν να φτάσουν μέχρι τα 50 γραμμάρια, για την *ξηρή* μέχρι τα 35 γραμμάρια, η *Brut* έχει μέχρι τα 15 γραμμάρια ενώ η αληθινή ή *ultra brut* δεν έχει καθόλου προσθήκη λικέρ.

Η οικειοποίηση της σκέψης του ξηρού πηγαινει σε ένα Λονδρέζο έμπορο κρασιού ονόματι Burnes, ο οποίος το 1848 δοκίμασε το υπέροχο Perrier-Jouët εσοδείας του 1846 στη φυσική του άγλυκη κατάσταση.

Το 1866 η χήρα πέθανε σε ηλικία 89 ετών έχοντας ζήσει τα τελευταία της χρόνια σε μια κατάσταση υπέρμετρης μεγαλοπρέπειας.

Κεφάλαιο 3

Μορφολογία και Φυσιολογία του Αμπελιού

Τα μέρη του αμπελιού

Το αμπέλι δεν είναι ούτε θάμνος ούτε δέντρο. Στη φυσική του άγρια κατάσταση το συναντάμε μόνο σαν αναρριχώμενο φυτό, δηλαδή κρεμασμένο πάνω σε άλλα δέντρα ή φυσικά υποστηρίγματα.

Ο άνθρωπος, που για οικονομικούς λόγους το καλλιεργεί από τα πολύ παλιά χρόνια, το προσάρμοσε, ανάλογα με τα καλλιεργητικά μέσα που είχε στη διάθεσή του σε κάθε εποχή και για πρακτικούς λόγους, στα διάφορα σχήματα στα οποία το συναντούμε. Η μηχανοποίηση της καλλιέργειας σήμερα το προσάρμοσε στα γραμμικά σχήματα.

Τελικά, μπορούμε να πούμε πως σ' οποιαδήποτε μορφή και να το συναντούμε - στα υποστηριγμένα ή στα απλά χωρίς στήριξη σχήματα, σε κρεβατινες, κορδόνια ή κύπελλα - στο φυτό του αμπελιού, διακρίνουμε σταθερά το υπόγειο και το υπέργειο μέρος. Το υπόγειο μέρος είναι οι ρίζες, που είναι χωμένες στη γη. Το υπέργειο είναι ο κορμός, οι βραχίονες (τα μπράτσα) και οι κληματίδες (βέργες) με τα φύλλα, τις έλικες και τα σταφύλια.

Ένας άλλος τρόπος για να ξεχωρίσουμε τα μέρη του αμπελιού είναι να πούμε: τα μόνιμα πολύχρονα μέρη που αποτελούνται από ξύλο και τα ετήσια που είναι πράσινα (νωπά), όπως οι τρυφερές βέργες, τα φύλλα και τα σταφύλια.

■ Η ρίζα του αμπελιού

Διακρίνουμε την κύρια ρίζα που είναι προς τα κάτω, σε συνέχεια με τον κορμό, και τις χοντρές διακλαδώσεις της, τις δευτερεύουσες ρίζες, δηλαδή τα ριζικά μπράτσα. Από τις δευτερεύουσες χοντρές ρίζες βγαίνουν άλλες λεπτότερες (τριτεύουσες) που καταλήγουν όλο σε λεπτότερες ρίζες (τριχες, τριχίδια). Αυτές οι πολύ ψιλές ρίζες είναι μοιρασμένες σ' όλο το χώμα του αμπελιού κι έχουν τη μεγαλύτερη σημασία στη διατροφή του.

Υπάρχουν διαφορές στο σχήμα και στη μορφή που έχουν οι ρίζες στα διάφορα φυτά, κι ιδιαίτερα επιμέρους διαφορές και στο σχήμα που έχουν ακόμα οι ρίζες του αμπελιού στα αμερικανικά υποκείμενα. Όλες μαζί ή οι περισσότερες έστω ρίζες που βρίσκονται σ' ένα ορισμένο βάθος του χώματος, αποτελούν το ριζόστρωμα. Αυτό βρίσκεται σε βάθος 0,20 - 0,80 μ. Μας βοηθάει σε ορισμένες εργασίες που αφορούν την καλύτερη απόδοση του αμπελιού, όπως π.χ. το φύτεμα, η λίπανση, το πότισμα κ.ά.

Ενώ η κύρια ρίζα που δημιουργείται συνήθως από το μόσχευμα που φυτεύουμε, χρησιμεύει κυρίως για το στήριγμα του αμπελιού, αυτές που τρέφουν το αμπέλι είναι οι ψλές ρίζες (ριζιδια), που απορροφούν απ' το χώμα διαλυμένες στο νερό τις διάφορες τροφές (ανόργανα στοιχεία) που έχει ανάγκη το φυτό του αμπελιού, για να μεγαλώσει το ίδιο και για να ωριμάσει τα σταφύλια του. Τα ριζιδια είναι πολύτιμα και είναι πολύ περισσότερα το καλοκαίρι που πλέκουν το χώμα σαν μαλλί ανεβαίνοντας όσο πάει ψηλότερα, μέχρι την επιφάνεια του αμπελιού, γι' αυτό δεν πρέπει να καταστρέφονται, πράγμα που μπορεί να γίνει με τα καλοκαιρινά οργώματα που πρέπει να αποφεύγονται. Το χειμώνα οι πιο πολλές ψλές ρίζες ατροφούν και χάνονται, γι' αυτό σ' αυτή την εποχή μπορεί να γίνει το όργανο του χώματος του αμπελιού χωρίς να γίνει ζημιά. Όσες από αυτές επιβιώσουν, καθίστανται μόνιμες ρίζες. Όπως είναι φυσικό, οι εδαφικές συνθήκες (π.χ. pH) επηρεάζουν τη δημιουργία των απορροφητικών ριζιδίων.

Η μορφή του ριζικού συστήματος εξαρτάται από τον τρόπο πολλαπλασιασμού της αμπέλου. Στον αγενή με μόσχευμα πολλαπλασιασμό οι ρίζες αναπτύσσονται κατά κανόνα στους κόμβους του μοσχεύματος και ονομάζονται τυχαίες ρίζες.

Κατά τη ριζοβόληση των γιγάρτων (κουκουτσιών) η αρχική ρίζα είναι πασσαλώδης και αποτελεί προέκταση του υποκοτύλιου άξονα. Μετά την ανάπτυξη τυχαίων ριζών η πασσαλώδης αρχική - κύρια ρίζα ατροφεί. Αντίθετα, η ανάπτυξη του ριζικού συστήματος είναι ανεξάρτητη της προέλευσής του. Οι αρχικές ρίζες διακλαδίζονται με την ανάπτυξη νέων ριζών. Κάθε νέα βλαστητική περίοδο αναπτύσσονται τα απορροφητικά ριζιδια σε μεγάλο βαθμό από πολυάριθμα σημεία του (μόνιμου - κύριου) ριζικού συστήματος.

Η σε βάθος (κάθετα) ή πλάτος (οριζόντια) ανάπτυξη του ριζικού συστήματος του φυτού της αμπέλου (πρέμνου) αποτελούν ενδιαφέρουσες ιδιότητες. Η ανάπτυξη του ριζικού συστήματος στις κατευθύνσεις αυτές είναι πολύ μεγαλύτερες σε σχέση με τις αντίστοιχες του υπέργειου τμήματος του πρέμνου. Το ριζικό σύστημα αποτελεί το 1/3 ή και περισσότερο του ξηρού βάρους του φυτού.

Το μεγαλύτερο ποσοστό του ριζικού συστήματος απαντά σε βάθος 0,3 - 1,5μ. και συγκεντρώνεται σε στρώματα εδάφους όπου επικρατούν ενδοϊκές συνθήκες υγρασίας και αερισμού. Ανάλογα όμως με το είδος του εδάφους, η ρίζα του πρέμνου μπορεί να φθάσει σε 7 και περισσότερα μέτρα βάθος.

Η τάση που έχουν οι ρίζες της αμπέλου να εισχωρούν σε βάθος εντός του εδάφους, οφείλεται στο θετικό γεωτροπισμό που τις χαρακτηρίζει. Ο γεωτροπισμός των ριζών αποδίδεται στη συγκέντρωση ορμονών (αυξινών) στο άκρο τους εξαιτίας της βαρύτητας. Η κατεύθυνση, εξαιτίας του γεωτροπισμού, των ριζών των πρέμνων διαφέρει από ποικιλία σε ποικιλία και εκφράζεται με τη γωνία (γεωτροπική γωνία) που σχηματίζουν οι κύριες ρίζες του πρέμνου με την κατακόρυφο, όταν αναπτύσσονται σε θρεπτικό διάλυμα.

Ο προσδιορισμός της γεωτροπικής γωνίας των ριζών των ανθεκτικών στη ριζόβια μορφή φυλλοξήρας αμερικανικών υποκειμένων αποκάλυψε μεγάλες διαφορές. Υποκείμενα με μικρή γεωτροπική γωνία δείχνουν αξιοσημείωτη

ανθεκτικότητα στην ξηρασία, σε αντίθεση με υποκείμενα μεγάλης γεωτροπικής γωνίας.

Η ανάπτυξη και η μορφή του ριζικού συστήματος των πρέμων εξαρτώνται από την ποικιλία και επηρεάζονται από παράγοντες όπως το έδαφος (βάθος εδάφους, περιεκτικότητα σε υγρασία στα κατώτερα στρώματά του, ύπαρξη αδιαπέραστου εδαφικού ορίζοντα), τη διάταξη και την πυκνότητα φύτευσης και τις καλλιεργητικές φροντίδες (προετοιμασία εδάφους).

Η ανάπτυξη πλούσιου ριζικού συστήματος των πρέμων, στη μεταφυλλοξηρική αμπελοργία, ιδιαίτερα, αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση επιτυχημένης άσκησης της αμπελοκαλλιέργειας, με δοσμένη τη δυσχέρεια ριζοβόλησης των υποκειμένων (αμερικανικών αμπέλων). Έτσι, η μελέτη της μορφολογίας της ρίζας και της γεωτροπικής γωνίας δίνει πληροφορίες για την προσαρμογή των αμπέλων σε διάφορες εδαφικές συνθήκες, καθώς και το βάθος εδάφους από το οποίο αντλεί θρεπτικά στοιχεία, για τον καθορισμό έτσι του βάθους σκαφής και της εναπόθεσης των λιπασμάτων.

Μετά την ξήρανση του υπέργειου τμήματος του πρέμνου, οι ρίζες εξακολουθούν να βρίσκονται σε ζωή για αρκετό χρονικό διάστημα, μεγαλύτερο των 3 χρόνων. Η ιδιότητα αυτή των ριζών πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την εκρίζωση αμπέλων και την απολύμανση του εδάφους.

■ Ο κορμός (βλαστός)

Ο (πράσινος) βλαστός προέρχεται από τη βλάστηση (έκπτυξη) ενός οφθαλμού (λανθάνοντα) και φέρει όλα τα ζωτικής σημασίας όργανα για την ανάπτυξη και παραγωγή του πρέμνου, φύλλα, ταξιανθίες, οφθαλμούς, έλικες, αυξανόμενη κορυφή. Το σύνολο των βλαστών αποτελεί την κόμη ή φύλλωμα του πρέμνου, κέντρο της φωτοσυνθετικής δραστηριότητας.

Μετά την περίοδο βλάστησης, ο βλαστός ξυλοποιείται (ωρίμανση – διαφοροποίηση) και τότε ονομάζεται κληματίδα.

Η διαφοροποίηση του βλαστού σε κληματίδα συνοδεύεται από σειρά διεργασιών που εξωτερικά εκδηλώνονται με την προοδευτική σκλήρυνση, την αλλαγή του χρώματος (ο τελικός χρωματισμός της κληματίδας εξαρτάται από την ποικιλία και αποτελεί χαρακτηριστικό αμπελογραφικό γνώρισμα) και βέβαια την απώλεια των φύλλων (φυλλόπτωση).

Κορμός ονομάζεται το μέρος που βγαίνει έξω από τη γη σαν προέκταση της κύριας ρίζας και που σχηματίστηκε από τον πρώτο βλαστό. Μαζί με τα μπράτσα στηρίζει τις βέργες, δηλαδή τις κληματίδες, που τις διαμορφώνουμε στα καρποφόρα όργανα του αμπελιού, που είναι: τα κεφάλια και οι αμολυτές.

Το ύψος του κορμού του αμπελιού ποικίλλει ανάλογα με το σχήμα. Στις κρεβατινές π.χ. φτάνει τα 2 μέχρι 2,50 ή και παραπάνω μέτρα. Ο κορμός του φυτού του αμπελιού, ψηλότερος ή χαμηλότερος ανάλογα, πρέπει να είναι γερός και ίσιος. Αυτό επιτυγχάνεται με μια ορισμένη και σωστή τεχνική (κλαδεύουμε σφιχτά τον πρώτο χρόνο και προσδένουμε το ζωηρό βλαστό που θα βγει σε καλάμι ή άλλο στήριγμα, επαναλαμβάνοντας στα ψηλά σχήματα όσο χρειάζεται τα δεσίματα για να μη σχηματίζονται «κοιλίες»). Στον κορμό δεν πρέπει να γίνονται μεγάλες τομές (κουψές) γιατί γεράζει γρήγορα. Δεν πρέπει

να ξεχνάμε πως απ' τον κορμό ανεβαίνουν και κατεβαίνουν με τους χυμούς οι τροφές σαν μέσα από σωλήνα που αποτελείται από μια δέσμη από μικρά-μικρά σωληνάκια, ή πολλές δέσμες μαζί.

Ανάμεσα στη φλούδα και το ξύλο υπάρχει το κάμβιο. Είναι, όπως σ' όλα τα φυτά, ένα σπουδαίο μέρος του αμπελιού. Στο κάμβιο γίνεται ο πολλαπλασιασμός των κυττάρων, από εκεί χοντραίνει και μεγαλώνει το φυτό. Γι' αυτό στον εμβολιασμό με ορισμένη τεχνική ενώνεται σε υποκείμενο και εμβόλιο τα δυο κάμβια, πράγμα που είναι απαραίτητο για να είναι επιτυχής.

Ο κορμός μαζί με τη ρίζα είναι τα πιο μακρόβια όργανα του αμπελιού και σε μερικές περιπτώσεις ζουν μέχρι έναν αιώνα.

■ Οι κληματίδες (κληματισίδες ή βέργες)

Είναι τα ετήσια όργανα βλάστησης του αμπελιού. Ανάλογα με την ποικιλία και με το σχήμα, με το κλάδεμα, σχηματίζονται απ' αυτές τα διάφορα καρποφόρα όργανα του αμπελιού (κεφάλια λέγονται αν κλαδεύονται στα 1-3 μάτια και αμολητές αν κλαδεύονται στα 6-10 μάτια).

Οι κληματίδες, ανάλογα με το σχήμα, την ποικιλία και τη δύναμη του αμπελιού, μπορούν ν' αποκτήσουν μικρότερο ή πολύ μεγάλο μήκος (από 1-10 μ. ετήσιο μήκος). Αυτό που πρέπει να επιδιώκεται είναι το 1,50 - 2,50 μ. μήκος. Τότε λέμε πως το αμπέλι βρίσκεται σε καλή θρεπτική κατάσταση που τη λέμε καρποφόρα ισορροπία. Οι κληματίδες βγαίνουν από τα μάτια της περσινής κληματίδας συνήθως, αλλά και από παλιότερα μάτια που βρίσκονται στα μπράτσα ή στον κορμό του αμπελιού (όπως λέγεται στο τοφλό). Το κανονικό πάχος (διάμετρος) της κάθε κληματίδας πρέπει να είναι περίπου 1-1,5 πόντος, ανάλογα με την ποικιλία. Κληματίδες που γίνονται πολύ ψηλές ή πολύ χοντρές δείχνουν κακή θρεπτική κατάσταση ή ανισορροπία.

Πάνω σε κάθε κληματίδα ξεχωρίζουν οι κόμποι ή γόνατα, όπου βρίσκονται εναλλάξ τα μάτια, κι ανάμεσα στους κόμπους είναι τα μεσογονάτια ή μεσογονάτια διαστήματα (ή καλέμια). Κόμποι ή γόνατα ονομάζονται τα διογκωμένα σημεία του βλαστού, από τα οποία εμφανίζονται τα λουπιά όργανα (φύλλα, ανθοταξίες κ.λπ.).

Μετά τη βλάστηση και την ξυλοποίηση του βλαστού, παρατηρείται πιο εύκολα, ότι τα μεσογονάτια διαστήματα δεν έχουν όλα το ίδιο μήκος, αλλά το τελευταίο αυξάνει από τη βάση μέχρι το μέσο της κληματίδας και στη συνέχεια ελαττώνεται μέχρι την κορυφή. Μετά την ξυλοποίηση του βλαστού τα μεσογονάτια δεν αυξάνουν πια σε μήκος, ιδιότητα που πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά τη μόρφωση των πρέμνων (σε συνδυασμό με το γεγονός ότι ο επάκριος οφθαλμός μετά τα τέλη της περιόδου βλάστησης νεκρώνεται) προκειμένου να αποκτήσουν το οριστικό - επιθυμητό ύψος κορμού τα πρέμνα.

Σε κάθε ποικιλία οι κληματίδες αποκτούν ξεχωριστά γνωρίσματα (γραμμές ή χρώμα, στίγμα ή τρίχες κ.λπ.). Το χρώμα κυρίως είναι αυτό που διαφέρει και είναι χαρακτηριστικό σε κάθε ποικιλία (από σταχτί μέχρι καφέ ή ανοιχτό κόκκινο), πράγμα όμως που παραλλάσσει ανάλογα με την καλή θρεπτική κατάσταση και με την υγεία της βέργας, γνωρίσματα που χρησιμεύουν να ξεχωρίζουμε τις καλές, ψημένες και καρποφόρες βέργες (για το κλάδεμα ή για

εμβόλια) και να αποφεύγουμε τις αρρωστημένες. Η θρεπτική και η λιπαντική κατάσταση επηρεάζουν σοβαρά την υγιεινή κατάσταση της βέργας, π.χ. περίσσεια αζώτου κάνει κληματίδες χοντρές, πλαδαρές, με ξύλο μαλακό κι ευαίσθητο στις ασθένειες και την παγωνιά, ή κι ακόμα κληματίδες λιγότερο γόνιμες και καρποφόρες, αφού τα σταφύλια σχηματίζονται στα καρποφόρα μάτια της κάθε κληματίδας απ' το προηγούμενο καλοκαίρι. Όλα αυτά τα γνωρίσματα χρησιμεύουν για να ρυθμίζεται με διάφορες ενέργειες όσο το δυνατό πιο σωστά η υγιεινή κατάσταση και η καρποφορία του αμπελιού.

■ Τα μάτια (οφθαλμοί)

Βρίσκονται στους κόμπους της κληματίδας και σε αντίθετη σχέση μεταξύ τους, εναλλάξ. Δεν είναι απλά, αλλά σύνθετα, δηλαδή πολλά μαζί, 2 ή 3 ή και παραπάνω και μερικές φορές 7 και 8 μαζί, ανάλογα και με την ποικιλία.

Αντίθετα με άλλα φυτά που έχουν ξεχωριστά καρποφόρα όργανα - καρποφόρα ή βλαστοφόρα μάτια ή κλωναράκια, όπως συμβαίνει π.χ. στη μηλιά, την αχλαδιά ή στη ροδακινιά, όταν κλαδεύουμε στο αμπέλι δεν μπορούμε να ξεχωρίσουμε σταθερά εκείνη την εποχή αν τα μάτια του αμπελιού είναι καρποφόρα ή βλαστοφόρα.

Γενικά μπορούμε να πούμε ότι το κάθε μάτι του αμπελιού είναι η μικρογραφία ενός βλαστού με σταφύλι ή χωρίς σταφύλι. Ο οφθαλμός είναι καλυμμένος με πολύ χοντρά φύλλα σαν λέπια που τυλίγουν τον οφθαλμό, για να τον προφυλάξουν απ' το κρύο κι από τυχόν χτυπήματα.

Τα μάτια κατατάσσονται σε δυο μεγάλες κατηγορίες: Μια κατηγορία μάτια είναι αυτά που σχηματίζονται στη μασχάλη του κάθε φύλλου της κληματίδας και πετάνε μέσα στο ίδιο το καλοκαίρι, δίνοντας το μεσοκάρδιο βλαστό ή, όπως λέγεται απλά, τσίμπλα. Δίπλα σ' αυτά τα μάτια, που δείχνουν πιο στρογγυλά, λιγότερο φουσκωμένα ή μυτερά, σχηματίζεται ένα πιο φουσκωμένο, το κύριο μάτι. Αυτό το μάτι μένει κοιμισμένο όλο το καλοκαίρι στην ώριμη κληματίδα. Πετάνει μετά το κλάδεμα στην ερχόμενη άνοιξη και φέρνει (ανάλογα με τη θέση που έχει στην κληματίδα κι ανάλογα με την κάθε ποικιλία) σταφύλι ή δεν φέρνει. Αυτό το ξεχώρισμα δεν αφορά τα μάτια που βρίσκονται στη βάση της κληματίδας. Γενικά, μεσοκάρδιο βλαστό ή τσίμπλα πετάνε μόνο τα μάτια που είναι πάνω από τη βάση ή κοντά στη βάση της κληματίδας.

Σε μερικές ποικιλίες, μέσα στο ίδιο καλοκαίρι που πετάνε οι μεσοκάρδιοι βλαστοί (τσιμπλες) έχουν κι αυτοί σταφύλια, περισσότερα ή λιγότερα ανάλογα, που λέγονται κουδούνια ή καμπανάρια (Ροζακι) και αποτελούν μερικές χρονιές ένα είδος δεύτερης παραγωγής που επιδιώκεται με έντονο κορφολόγημα. Στα κρασοστάφυλα, ειδικά στις όψιμες ποικιλίες (Ξινόμαυρο Νάουσας), αυτό είναι ανεπιθύμητο γιατί καθυστερούν την ωρίμανση της κύριας παραγωγής. Σε λευκές πρώιμες ποικιλίες, όμως, (Σαρντονέ) αυτό μπορεί να είναι επιθυμητό, γιατί μπαίνοντας στην οινοποίηση τα καμπανάρια είναι πλούσια σε οξέα. Επίσης σε μερικές ποικιλίες οι βλαστοί - τσίμπλες έχουν μάτια με περισσότερα σταφύλια από τα μάτια της κανονικής βέργας (Ροζακι, Σουλτανίνα), πράγμα που το εκμεταλλευόμαστε στο κλάδεμα, κλαδεύοντας την ερχόμενη άνοιξη σε μάτια της τσίμπλας και το επιδιώκουμε με κατάλληλους χειρισμούς (πρώιμο

κορφολόγημα στη Σουλτανίνα που το λένε «θηλύκωμα» στην Κρήτη). Μ' αυτό τον τρόπο έχουμε σταφύλια στα 2-3 κατώτερα μάτια της τσίμπλας, τα πρώτα, ενώ οι κανονικές βέργες της Σουλτανίνας π.χ., εφόσον δεν κορφολογηθούν, έχουν σταφύλια ύστερα από τον 6^ο κόμπο (στο Ροζακί μετά τον 3^ο-4^ο κόμπο, συνήθως).

Με άλλη ταξινόμηση χωρίζουμε τους οφθαλμούς σε καλοκαιρινούς (μεσοκάρδιους) και χειμερινούς (λανθάνοντες οφθαλμοί), ενώ στο παλιό ξύλο (μπράτσα και κορμό) οι οφθαλμοί που μείνανε χωρίς να πετάξουν ονομάζονται τυφλοί. Οι «τυφλοί» διαφέρουν από ποικιλία σε ποικιλία: στον αριθμό, τη δύναμη ή τη γονιμότητα, πράγμα που είναι χρήσιμο να το ξέρουμε για τις ποικιλίες που καλλιεργούμε. Π.χ. στα περισσότερα κρασοστάφυλα αυτές οι «τσίμπλες» είναι συνήθως γόνιμες.

Κάθε χειμωνιάτικο μάτι κι ανάλογα με τη θέση του στην κληματίδα, δεν έχει ή έχει 1-4 σταφύλια. Σε μερικές ποικιλίες τα μάτια που είναι κοντά στη βάση της κληματίδας, 1^ο ή και 2^ο κόμπο, είναι άγονα, δηλαδή δεν έχουν σταφύλια (Σουλτανίνα, Ροζακί). Αντίθετα σε μερικές είναι πολύ γόνιμα (Κάρντιναλ). Αυτή η γνώση βοηθάει στο ανάλογο κλάδεμα, κοντά ή μακριά, σε κεφάλια ή αμολητές.

Μερικές ποικιλίες, από τα μάτια που βρίσκονται στη βάση της κληματίδας, πετάνε μόνο φύλλα χωρίς βλαστό (αυτά τα μάτια λέγονται φυλλίτες). Σταφύλια ακόμα δεν έχουν τα μάτια που βρίσκονται στην άκρη (κορυφή) της κληματίδας. Συμπερασματικά, τα καλύτερα μάτια για κλάδεμα, που έχουν και τα περισσότερα σταφύλια, είναι ανάμεσα στον 1^ο και τον 10^ο περίπου κόμπο της κάθε κληματίδας. Σύμφωνα μ' αυτό γίνεται το κλάδεμα, π.χ. στο Κάρντιναλ στα 1-2 μάτια, τη Βικτώρια στα 2-3, το Ροδίτη στα 2-3 κ.λπ.

Όταν το κύριο μάτι της κληματίδας καταστραφεί από παγετό ή από άλλες μηχανικές αιτίες, τότε αυτούσια απ' τη φύση μπαίνει μπροστά ένας μηχανισμός αντικατάστασης για το πέταγμα νέου βλαστού, απ' τα διπλανά μάτια, εφόσον κι αυτά δεν καταστράφηκαν, γι' αυτό και τα μάτια αυτά ονομάζονται μάτια αντικατάστασης. Ο μηχανισμός αυτός είναι διαφορετικός σε κάθε ποικιλία.

■ Τα φύλλα

Είναι τα κατεξοχήν πράσινα όργανα του φυτού του αμπελιού, αυτά που κυρίως διαθέτουν τη φλωροφύλλη και φωτοσυνθέτουν, γι' αυτό είναι πολύτιμα όπως σε κάθε φυτό.

Τα φύλλα του αμπελιού είναι πολύ πλατιά και μεγάλα, παλαμοειδή, μονοκόμματα ή τρίλοβα ή πεντάλοβα, ανάλογα κατά ποικιλία, και με αρκετές διαφορές που αφορούν το μέγεθος, το σχήμα, το χρώμα και λοιπά γνωρίσματα, σε κάθε ποικιλία. Γι' αυτό κι αποτελούν τη βάση της κάθε ποικιλίας, από την ειδική αμπελουργική επιστήμη που λέγεται αμπελογραφία. Η αμπελογραφία, δηλαδή, καταγράφει και κατατάσσει τις ποικιλίες σε ομάδες, πράγμα που βοηθά καλύτερα στη γνώση τους και διευκολύνει το έργο των άλλων αμπελουργικών επιστημών (γενετική επιλογή, διασταυρώσεις) για τη βελτίωση γενικά της αμπελουργικής παραγωγής με τη δημιουργία νέων ποικιλιών με καλύτερα ποιοτικά χαρακτηριστικά ή με αντοχή στις ασθένειες κ.λπ.

Μαζί με τα φύλλα συνεξετάζονται και παίρνονται υπόψη οι νεαροί βλαστοί, οι έλικες και κυρίως το εκβλάστημα, δηλαδή αυτό που είναι η κορυφή και τα πρώτα μικρά φύλλα του μικρού βλαστού με το χρώμα τους και τις διαφορές που παρουσιάζουν στα διάφορα μικρά εξαρτήματά τους (δόντια, τριχίδια κ.λπ.). Έτσι μπορεί να γίνει η κατάταξη των ποικιλιών, γιατί αλλιώς αυτό θα ήταν πολύ δύσκολο (είναι σ' όλο τον κόσμο γνωστές μέχρι σήμερα 2.500 - 3.000 ποικιλίες του αμπελιού), και να βελτιωθεί το οικονομικό αποτέλεσμα της καλλιέργειάς του, με την επιλογή, τη γενετική και τις διασταυρώσεις, που είναι πιο εύκολες ανάμεσα στις συγγενικές ποικιλίες ή τις ποικιλίες με τα συγγενικά επιθυμητά χαρακτηριστικά.

■ Η κορυφή (άκρη) του βλαστού

Είναι η άκρη της πράσινης κληματίδας σε μήκος ως 8-10 πόντους, με τα μικρά φύλλα της κορυφής και τους έλικες. Είναι το μέρος που γίνεται η επιμήκυνση του φυτού, κυρίως στους καλοκαιρινούς μήνες, πράγμα που εξαρτάται από τη γονιμότητα του εδάφους και την υγρασία.

Η περίσσεια ή η έλλειψη υγρασίας δίνει στην κορυφή ορισμένα χαρακτηριστικά που είναι πρακτικά πολύ χρήσιμα, δηλαδή π.χ. να καταλάβουμε αν το αμπέλι διψάει ή όχι. Η επιμήκυνση που γίνεται από ορισμένες ουσίες που έλκουν τις τροφές (αυξίνες) λιγότευει το φθινόπωρο και σταματάει εντελώς πριν από την πτώση των φύλλων.

Σε μερικές ποικιλίες και είδη (π.χ. στα αμερικανικά υποκείμενα) η βλάστηση και η επιμήκυνση εξακολουθούν ως πολύ αργά το φθινόπωρο ή το χειμώνα. Οι άκρες των βλαστών (κορφές) έλκουν τα διάφορα θρεπτικά στοιχεία που τρέφουν πάνω στην κληματίδα τα σταφύλια. Από τα γνωστά θρεπτικά στοιχεία πολύ ευκίνητα προς τις κορφές, ανάλογα με την εποχή, είναι το άζωτο και το κάλιο.

Στο ακραίο (κορυφαιό) σημείο της υπάρχει οφθαλμός, ο οποίος ονομάζεται επάκριος, που μετά την περίοδο βλάστησης νεκρώνεται. Έτσι, την επόμενη βλαστητική περίοδο η επιμήκυνση του βλαστού γίνεται από πλάγιο (λανθάνοντα) οφθαλμό.

■ Οι έλικες

Από τη φύση του αναρριχητικό φυτό η άμπελος, είναι εφοδιασμένο με τους έλικες, που αποτελούν όργανα στήριξης και αναρρίχησης. Οι έλικες εμφανίζονται στους κόμβους (από τον 3^ο ή 5^ο) απέναντι από τα φύλλα, σε θέσεις όπου εμφανίζονται και οι ταξιανθίες (ομόλογα όργανα).

Μορφολογικά, οι έλικες είναι διαφοροποιημένοι βλαστοί με ιδιαίτερη μορφή οργάνωσης και λειτουργίας και έχουν πιθανά κοινή προέλευση με τα σταφύλια. Πολύ συχνά παρατηρείται έλικες να φέρουν αριθμό βοτρυδίων ή και φύλλων.

Ανάλογα με την κανονικότητα παρουσίας τους πάνω στους βλαστούς, οι έλικες διακρίνονται σε συνεχείς (έλικες σε όλους τους κόμβους) και ασυνεχείς ή διαλείποντες (σε διάφορους συνδυασμούς, π.χ. 2-0-2-0, που σημαίνει ότι σε δυο

κόμβους υπάρχουν έλικες, στον επόμενο όχι κ.ο.κ.) και ανάλογα με την διακλάδωσή τους σε απλές, δισχιδείς και τριοχιδείς.

Οι έλικες είναι όργανα ευαίσθητα στους ερεθισμούς λόγω αποτροπισμού. Κατά τη διάρκεια της ανάπτυξής τους η συστροφή τους οφείλεται σε διάφορο ρυθμό αύξησης, λόγω της διαφορετικής ευαισθησίας της πλευράς που βρίσκεται σε επαφή με άλλη επιφάνεια.

■ Τα άνθη

Υπάρχουν πολλά μαζί σε ταξιανθίες που λέγονται βότρες (τσαμπιά ή σταφύλια). Ύστερα από τη γονιμοποίηση και με το σχηματισμό των ραγών γίνεται το σταφύλι, καθώς στην πρώτη φάση του σχηματισμού τους τα άνθη λέγονται μούρα ή τσαμπιά.

Το άνθος, ατομικά, είναι μικρό, πρασινωπό και έχει ασημάτιστο κάλυκα και στεφάνη με 5 κολλημένα πέταλα που φτιάχνουν ένα μικρό καπέλο (πλίδιο). Αντίστοιχα υπάρχουν 5 μικροί στήμονες σαν ψιλά νημάτια, που έχουν στην κορυφή τους δίχωρους ανθήρες, που στην άνθηση ξεχύνουν άφθονη γύρη κίτρινη, που γονιμοποιεί τη μικρή δίχωρη ωθήκη με τη βοήθεια του ανέμου.

Η γονιμότητα που έχουν οι γυρεόκοκκοι εξαρτάται από την ποικιλία και τις τροφές και επηρεάζεται πολύ από τις μετεωρολογικές συνθήκες που επικρατούν στην περίοδο της άνθησης (όπως π.χ. το Ροζακί, που παθαίνει μικρορραγία από τις βροχές και τις χαμηλές θερμοκρασίες).

Ο ύπερος με την ωθήκη, δηλαδή τα κατώτερα μέρη του κάθε μικρού άνθους, ύστερα από τη γονιμοποίηση σχηματίζουν τη μικρή ρώγα που μεγαλώνοντας παίρνει, ανάλογα, στρόγγυλο ή μακρουλό σχήμα κ.λπ. Μαζί, το μέγεθος και το χρώμα, το άρωμα και τα άλλα γνωρίσματα, καθορίζουν το είδος του σταφυλιού που κάνει κάθε ποικιλία.

Ορισμένες ποικιλίες με την άνθηση (κυρίως οι άγριες) αναδίνουν ένα έντονο άρωμα. Η άνθηση ακολουθείται από άφθονη πτώση του καπέλου. Συνήθως πυκνό δέσιμο παρουσιάζουν οι οινοποιήσιμες ποικιλίες, ενώ οι επιτραπέζιες από μόνες τους δένουν πιο αραιά, πράγμα που εμπορικά ως ένα σημείο είναι επιθυμητό και επιζητείται.

■ Η ταξικαρπία

Ονομάζεται σταφύλι (ή βότρως), περιλαμβάνει κεντρικό άξονα (ράχη) που διακλαδίζεται σε δεύτερης και τρίτης τάξης άξονες (βοιτρώδια) στα άκρα των οποίων υπάρχουν ποδίσκοι όπου προσφύονται οι ράγες. Το τμήμα της ράχης από το σημείο εμφάνισης μέχρι της πρώτης διακλάδωσης λέγεται ποδίσκος και φέρει στο μέσο του κόμβο (συχνά στον κόμβο του ποδίσκου εμφανίζεται έλικας καρποφόρος ή μη). Η ράχη με τις διακλαδώσεις και τους ποδίσκους ονομάζεται βόστρυχος.

Το σχήμα, το μέγεθος και η πυκνότητα συνιστούν ενδιαφέροντες (αμπελογραφικά) χαρακτήρες των σταφυλιών. Το σχήμα του σταφυλιού μπορεί να είναι κυλινδρικό, κωνικό, ακανόνιστο, με ή χωρίς πτερυγώσεις, ενώ το μέγεθός του μικρό, μέτριο, μεγάλο (με κριτήριο το βάρος του, μέχρι 300 gr

χαρακτηρίζεται μικρό, μεταξύ 300-600 gr μέτριο, μεταξύ 600-900 gr μεγάλο και πάνω από 900 gr πολύ μεγάλο). Σε σχέση με την πυκνότητα τα σταφύλια διακρίνονται σε πυκνόρραγα, μέτρια πυκνόρραγα και αραιόρραγα.

Ο βόστρυχος αντιπροσωπεύει το 1,5-7,5% του συνολικού βάρους του σταφυλιού και συνίσταται κατά την εποχή της ωρίμανσης από νερό (70% κ.β.), ταννίνες (1,5-3,5% κ.β.), αζωτούχες ύλες (1-2,5% κ.β.), ελεύθερα οξέα και άλλες ουσίες.

■ Ο καρπός

Ο καρπός του σταφυλιού είναι η ρώγα (ράγα), αποτελούμενη από το φλοιό, τη σάρκα και τα γίγαρτα. Ο ποδίσκος με τον οποίο προσφύεται στα βοτρυδία παρουσιάζει διεύρυνση στην άκρη του με τη ρώγα και καταλήγει στο χρωστήρα.

Ο χαρακτήρας της ράγας (σχήμα, μέγεθος, χρώμα κ.λπ.) χρησιμεύει στην αμπελογραφία για τη διάκριση και ταξινόμηση των ποικιλιών. Το σχήμα των ραγών παραλλάσσει έντονα: α) δισκοειδές, β) σφαιροειδές, γ) ελλειψοειδές, δ) ωοειδές, ε) ακτινοειδές, ζ) κόλουρο, η) κυλινδροειδές, θ) ατρακτοειδές, ι) γαμπό.

Ο φλοιός αποτελεί το 5-12% του βάρους της ώριμης ρώγας και περιλαμβάνει την εφυμενίδα και την επιδερμίδα. Καλύπτεται εξωτερικά με στρώμα κηρού (την άχνη ή επιδερμικό κηρό ή κέρνη ανθηρότητα). Η άχνη, που αποτελείται από στοιβάδα κηρωδών λεπίων, πλάτους 0,1 μ., τα οποία επικαλύπτονται μεταξύ τους, έχει πολύπλευρο ρόλο: α) συμβάλλει στην ωριμότητα και ελκυστικότητα της ρώγας και του σταφυλιού, β) αποτελεί το σημαντικότερο εμπόδιο στην απώλεια ύδατος της ρώγας, γ) ενισχύει την άμυνα στα εγκαύματα που προκαλούν οι ηλιακές ακτίνες, δ) συμβάλλει στην αντοχή στις προσβολές σε παθογόνα και έντομα και ε) συγκρατεί τους ζυμομύκητες. Ο επιδερμικός κηρός της ράγας αποτελείται από τον μαλακό κηρό (30%) και το σκληρό κηρό (70%). Η παρεμποδιστική δράση στην απώλεια ύδατος οφείλεται στο μαλακό κηρό. Στα κύτταρα του φλοιού περιέχεται το μεγαλύτερο ποσοστό των αρωματικών και ταννοειδών ουσιών και των χρωστικών, χαρακτήρας σημαντικός για τις ποικιλίες οινοποιίας.

Η σάρκα αποτελείται από το μεσοκάρπιο και το ενδοκάρπιο και περικλείει τα γίγαρτα. Τα κυριότερα συστατικά της σάρκας είναι τα σάκχαρα και τα οργανικά οξέα. Η περιεκτικότητα σε οξέα είναι υψηλότερη στο ενδοκάρπιο και σε σάκχαρα στο μεσοκάρπιο.

■ Τα γίγαρτα (κουκούτσια)

Τα γίγαρτα κυμαίνονται από 0 (αγίγαρτες ποικιλίες) έως 4. Συνήθως όμως υπάρχουν 2-3 γίγαρτα. Τα γίγαρτα είναι πλούσια σε ταννίνες (5-8% του βάρους τους) και έλαιο (10-20% του βάρους, γιγαρτέλαιο). Μορφολογικά, το γίγαρτο διακρίνεται στο ράμφος και το σώμα, που αποτελείται από τη χάλαζα, τη ραφή και την τρόπιδα.

Το σχήμα των γιγάρτων παραλλάσσει, μπορεί να είναι σφαιρικό, αψοειδές, με παχύ ράμφος ή με λεπτό και μακρύ ράμφος.

Η συμμετοχή, κατά βάρος, των διάφορων μερών του σταφυλιού, είναι: βόστρυχοι 2,5-5%, φλοιοί 5-12%, γίγαρτα 2-3%, σάρκα 83-92%.

Κεφάλαιο 4

Η Ωρίμανση των Σταφυλιών Τρυγητός

Η κατάσταση της ωριμότητας των σταφυλιών είναι ένας από τους σπουδαιότερους παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα των οίνων και ρυθμίζουν τον «τύπο» αυτών.

Θα μπορούσαμε να πούμε ότι, από την αρχή ακόμη, για την παραγωγή ενός καλού ερυθρού οίνου με τον απαραίτητο αλκοολικό τίτλο και με υψηλό ποσοστό εκχυλισμάτων ουσιών, απαιτείται ένα καλά ωριμασμένο σταφύλι. Αυτό θα μπορούσαμε να το πετύχουμε σε μια καλή «σταφυλοχρονιά», που χαρακτηρίζεται από ζεστά και ξηρά καλοκαίρια. Σε αντίθετη περίπτωση η ποιότητα των παραγόμενων ερυθρών οίνων θα ήταν, αν όχι κακή, τουλάχιστον μέτρια και με περιορισμένες αξιώσεις. Άλλωστε είναι γνωστό πως σχετικά με την παραγωγή οίνων λευκών, υπάρχουν περιοχές στις οποίες – ανάλογα με το βαθμό ωριμότητας των σταφυλιών μιας λευκής ποικιλίας – μπορούμε να πάρουμε οίνους διάφορων τύπων με σημαντικές διαφορές ανάμεσα στα οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά.

Γνωρίζοντας λοιπόν τι συμβαίνει κατά τη διάρκεια ωρίμανσης του σταφυλιού, δηλαδή ποια βιοχημικά φαινόμενα και ποιοι μηχανισμοί μπαίνουν σε λειτουργία, μπορούμε να τα παρακολουθήσουμε και να επεμβαίνουμε έγκαιρα, όταν κρίνεται σκόπιμο. Η προετοιμασία ενός οινολόγου για την οινοποίηση λοιπόν, πρέπει ν' αρχίζει με τον έλεγχο της πορείας ωρίμανσης των σταφυλιών στον αμπελώνα.

Η πορεία ωρίμανσης και τεχνολογική ωριμότητα.

Η πορεία ανάπτυξης και ωρίμανσης χωρίζεται σε τέσσερα ευδιάκριτα στάδια ή περιόδους:

1ο. Το στάδιο του πράσινου σταφυλιού ή της άγουρης ράγας.

Η περίοδος αυτή αρχίζει από την καρπόδεση (nouaison) και φτάνει ως τον περκασμό (véraison), δηλαδή ως την στιγμή που η ράγα αρχίζει να γυαλίζει και ν' αλλάζει χρώμα. Σε όλο το διάστημα αυτής της περιόδου, οι ράγες είναι πράσινες λόγω της άφθονης χλωροφύλλης που υπάρχει στο φλοιό τους, έχουν σκληρή υφή κι αναπτύσσονται με βραδύ ρυθμό. Κατά το πρώτο αυτό στάδιο

της ανάπτυξης του σταφυλιού, οι ράγες λειτουργούν όπως τα φύλλα και όλα τ' άλλα πράσινα μέρη του φυτού, αφομοιώνοντας τον άνθρακα και συνθέτοντας μέρος από τ' απαραίτητα για την ανάπτυξη τους συστατικά. Κατά το χρονικό αυτό διάστημα, ο βόστρυχος (τοαμπί) παίρνει τις οριστικές του διαστάσεις, ενώ οι ράγες αποκτούν τα πρώτα σάκχαρα, κυρίως γλυκόζη, που δεν ξεπερνούν τα 20 gr/kg. Ταυτόχρονα συσσωρεύονται στο σταφύλι τα οργανικά οξέα, τα οποία ανέρχονται σε 20-25 gr για κάθε χιλιόγραμμο.

2°. Το στάδιο του περκασμού (*véraison*).

Τούτο αρχίζει με τη βαθμιαία διάσπαση της χλωροφύλλης του φλοιού των ραγών και την προοδευτική εμφάνιση της χρώσης, που χαρακτηρίζει την κάθε ποικιλία. Έτσι το πράσινο χρώμα των ραγών στις μεν λευκές περνάει στο κίτρινο, στις δε ερυθρές περνάει πρώτα στο ερυθρό ανοικτό και στη συνέχεια στο βαθύ ερυθρό. Η κλιμάκωση του περκασμού των ραγών οφείλεται στη σταδιακή άνθηση και γονιμοποίηση των ανθέων και εξαρτάται από τις κλιματολογικές συνθήκες, που επικρατούν κατά το χρονικό αυτό διάστημα, που διαρκεί περίπου δεκαπέντε μέρες.

Εκτός από την αλλαγή του χρωματισμού, κατά το χρονικό αυτό διάστημα, οι ράγες γίνονται πιο μαλακές κι ελαστικές κι εμπλουτίζονται απότομα σε σάκχαρα. Η συσσώρευση των σακχάρων στη ράγα προκαλεί οσμωτική έλξη του νερού με αποτέλεσμα την γρήγορη διόγκωση των ραγών και τη σημαντική μείωση της οξύτητας.

Η μείωση της οξύτητας οφείλεται στην αραίωση και την εξουδετέρωση που παθαίνουν τα οξέα της ράγας από το νερό και τα περιεχόμενα σ' αυτό ανόργανα στοιχεία.

3°. Το στάδιο της ωρίμανσης (*maturation*).

Το στάδιο αυτό εκτείνεται από τον περκασμό μέχρι την ωριμότητα, το σημείο δηλαδή όπου το σταφύλι είναι ώριμο. Κατά την περίοδο αυτή που διαρκεί 40 - 45 μέρες, οι μορφολογικές μεταβολές του σταφυλιού περιορίζονται στην προοδευτική ξυλοποίηση των βοστρύχων και στο διπλασιασμό του όγκου των ραγών. Από χημική σκοπιά οι ράγες εξακολουθούν έστω και με αργό ρυθμό, να εμπλουτίζονται σε σάκχαρα και να χάνουν την οξύτητα.

Στο σταφύλι διακρίνουμε δύο είδη ωριμότητας, τη φυσιολογική ή βιολογική ωριμότητα των γιγάρτων και τη βιομηχανική ή ωριμότητα της σάρκας των ραγών. Η πρώτη χαρακτηρίζεται από την ικανότητα των γιγάρτων να βλαστήσουν, ενώ η δεύτερη αντιστοιχεί στο ανώτατο απόλυτο ποσό σακχάρων του ώριμου σταφυλιού, πέρα της οποίας δε μπορεί να σημειωθεί καμία άλλη αύξηση των σακχάρων. Για την οινολογία, όμως, δεν παρουσιάζει ενδιαφέρον ούτε η μία, ούτε η άλλη από τις δύο αυτές περιγραφόμενες ωριμότητες, αλλά μια τρίτη, η τεχνολογική ωριμότητα. Η ωριμότητα αυτή αντιστοιχεί στη στιγμή κατά την οποία το σταφύλι μιας ποικιλίας δίνει γλεύκος, του οποίου η χημική σύσταση είναι κατάλληλη για

τον τύπο του οίνου που πρόκειται να παρασκευαστεί. Η τεχνολογική ωριμότητα είναι μια έννοια ρευστή, είναι ένα συμβατικό στοιχείο, που μεταβάλλεται ανάλογα με τον προορισμό των παραγόμενων σταφυλιών κάθε ποικιλίας.

Αντιπροσωπευτικό παράδειγμα εφαρμογής της τεχνολογικής ωριμότητας αποτελεί η γνωστή ποικιλία *Μαύρη Κορινθιακή*, η οποία χρησιμοποιείται για την παραγωγή μαύρης σταφίδας. Συμβαίνει όμως πολύ συχνά, η ποικιλία αυτή να χρησιμοποιείται και για την παραγωγή ερυθρών οίνων. Για τη συγκεκριμένη αυτή ποικιλία τα σταφύλια που προορίζονται για ξήρανση συγκομίζονται όταν είναι πάρα πολύ πλούσια σε σάκχαρα, ενώ εκείνα που προορίζονται για οινοποίηση πρέπει να συγκομίζονται, όταν η σχέση σακχάρων και οξέων είναι η πιο κατάλληλη για τον τύπο οίνου που πρόκειται να παρασκευαστεί.

Όπως βλέπουμε λοιπόν, ο τρυγητός των σταφυλιών – ανάλογα με τον προορισμό τους – γίνεται σε δυο διαφορετικούς βαθμούς ωριμότητας, με χημική σύσταση διαφορετική και πιθανόν σε διαφορετικούς χρόνους. Σε τέτοιες περιπτώσεις λέμε ότι οι ποικιλίες αυτές έχουν περισσότερους από ένα βαθμούς τεχνολογικής ωριμότητας και ότι οι ποικιλίες αυτές είναι «πολυδυναμικές».

Σε κάποιες περιπτώσεις όμως οι εδαφοκλιματολογικές συνθήκες επηρεάζουν το σταφύλι ώστε να δημιουργούνται από αυτό διαφορετικοί οίνοι. Τότε θα λέγαμε ότι ο βαθμός της τεχνολογικής ωριμότητας των σταφυλιών δεν επιλέγεται ανάλογα με τον τύπο του οίνου που επιθυμούμε να παρασκευάσουμε, αλλά επιβάλλεται από τις εδαφοκλιματολογικές συνθήκες που ευνοούν την παραγωγή ενός ορισμένου τύπου οίνου και δε μας αφήνουν περιθώρια επιλογής. Όσο μεγάλη όμως κι αν είναι η επίδραση των εδαφοκλιματολογικών συνθηκών η δυνατότητα παραγωγής ενός άλλου τύπου οίνου από την ίδια ποικιλία σταφυλιών εξαρτάται πάρα πολύ και από το δυναμικό της ποικιλίας αυτής, από το αν είναι δηλαδή «πολυδυναμική» ή όχι.

Παραδείγματα πολυδυναμικών ποικιλιών έχουμε τόσο στη γαλλική ποικιλία *Pinot noir* η οποία ανάλογα με τον τύπο καλλιέργειας δίνει δυο διαφορετικούς τύπους οίνου. Από τη Βουργουνδία παράγεται εκλεκτός ερυθρός βαθύχρωμος οίνος ενώ από την πολύ βορειότερη Καμπανία παράγεται ένας εντελώς διαφορετικός τύπος οίνου ο φημισμένος Καμπανίτης οίνος ή Σαμπάνια, ο πιο ονομαστός λευκός ή ροζέ αφρώδες οίνος. Άλλα παραδείγματα υπάρχουν και στον ελληνικό αμπελώνα. Τέτοιο είναι η ποικιλία *Ξινόμαυρο*, η οποία καλλιεργείται τόσο στη Νάουσα όσο και στο Αμύνταιο. Όταν καλλιεργείται στη Νάουσα δίνει εξαιρετικούς ερυθρούς ξηρούς οίνους, πλούσιους σε εκχυλιστικά συστατικά, αντίθετα όταν καλλιεργείται στο Αμύνταιο δίνει ξηρούς ερυθρούς, οι οποίοι είναι σαφώς χαμηλότερης ποιότητας, με υψηλή οξύτητα και υψηλή περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ, ενώ παράλληλα είναι χαμηλόβαθμοι και με αδύνατο χρώμα.

Ωστόσο, από την ίδια ποικιλία (*Ξινόμαυρο*), όταν καλλιεργείται στο Αμύνταιο, παρασκευάζονται άλλοι αξιόλογοι τύποι οίνων, όπως είναι:

- Οι ερυθρώποι ή ροζέ, αφού προηγουμένως εξουδετερωθεί μερικώς η ολική οξύτητα του γλεύκους και
- οι αφρώδεις ή ημιαφρώδεις ροζέ, οι οποίοι όχι μόνο αποτελούν ένα απλό υποκατάστατο των ερυθρών, αλλά παρουσιάζουν σημαντικό ενδιαφέρον στην κατανάλωση, για το λεπτό τους άρωμα και την φρεσκάδα τους.

Μια σειρά από παραδείγματα «πολυδύναμων» ποικιλιών αποτελούν οι ποικιλίες:

- Η Ντεπίνα από τη Ζίτσα από την οποία παράγονται οι λευκοί οίνοι, που διακρίνονται σε ξηρούς, φυσικώς αφρώδεις και ημίγλυκους φυσικώς αφρώδεις.
- Το Λιάτικο, που καλλιεργείται στην Κρήτη και δίνει ξηρούς και γλυκούς ερυθρούς οίνους (ξηροί, γλυκείς, φυσικοί γλυκείς, φυσικώς γλυκείς).
- Το Μοσχάτο Αλεξανδρείας που καλλιεργείται στη Λήμνο και δίνει ξηρούς και γλυκούς λευκούς οίνους, επίσης τεσσάρων τύπων.
- Η ερυθρή ποικιλία Μαντηλαριά, η οποία καλλιεργείται στην Πάρο, δίνει βαθύχρωμα μιστέλια ενώ σε άλλες περιοχές (Ρόδος, Θήρα) ή ακόμη και στην ίδια την Πάρο δίνει οίνους ερυθρούς ξηρούς οι οποίοι χρησιμοποιούνται είτε για αναμίξεις, είτε για απ' ευθείας κατανάλωση.

4ο. Το στάδιο της υπερωρίμανσης (*surmaturation*).

Το στάδιο αυτό ακολουθεί τη φάση της ωρίμανσης και είναι μια περίοδος, όπου το σταφύλι δε δέχεται πρακτικά τίποτα από το φυτό, αλλά ζει με τ' αποθέματά του. Η διαπνοή, όμως, του βότρυ συνεχίζεται και έχει ως αποτέλεσμα, κυρίως, την αφυδάτωση των ραγών και συνεπώς την συγκέντρωση των σακχάρων του γλεύκους που προκύπτει τελικά απ' αυτές.

Η υπερωρίμανση, όταν μάλιστα συνεχιστεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, τελειώνει με τη συρρίκνωση της ράγας και με τη νέκρωση όλων των ιστών αυτής. Τα γίγαρτα, βέβαια, εξακολουθούν να διατηρούν τη βλαστική τους ικανότητα.

Σε ορισμένες αμπελουργικές περιοχές, οι οποίες βρίσκονται στα όρια της δυνατότητας καλλιέργειας της αμπέλου, η παραγωγή λεπτών οίνων είναι δυνατή μόνο μετά από κάποια υπερωρίμανση των σταφυλιών πάνω στο φυτό. Πολλές φορές μάλιστα, σε περιοχές με ιδιαίτερα κλιματολογικά χαρακτηριστικά, η υπερωρίμανση των σταφυλιών συμπληρώνεται ή και επιταχύνεται από την ευγενή σήψη, που προκαλείται με την παρέμβαση του μύκητα *Botrytis cinerea*. Τα υπερώριμα και «προσβεβλημένα» αυτά σταφύλια δίνουν γένεση σ' ένα εξαιρετικό τύπο οίνου, τους *Liqoreux* της περιοχής *Sauternes* της Γαλλίας ή δυο - τριών άλλων ακόμη περιοχών στον κόσμο.

Η υπερωρίμανση μπορεί να πραγματοποιηθεί επίσης και τεχνητά, μετά τη συγκομιδή των σταφυλιών.

Παράγοντες που επηρεάζουν την ωρίμανση και την ποιότητα των σταφυλιών.

Οι παράγοντες που επηρεάζουν, τόσο την ωρίμανση, όσο και την ποιότητα των σταφυλιών, μπορούν να διακριθούν σε σταθερούς, των οποίων η επίδραση δεν αλλάζει με από τη μια χρονιά στην άλλη και σε μεταβλητούς, πολλοί από τους οποίους είναι υπεύθυνοι για το χαρακτήρα μιας συγκεκριμένης σοδειάς.

Σταθεροί παράγοντες

Στην πρώτη κατηγορία, στους σταθερούς δηλαδή περιλαμβάνεται:

→ *Η ποικιλία της αμπέλου.*

Είναι ο κύριος παράγοντας που καθορίζει το χρόνο ωρίμανσης των σταφυλιών και την ποιότητα του προϊόντος. Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά κάθε ποικιλίας συνοδεύουν το φυτό, όπου κι αν καλλιεργείται αυτό, αλλά παρουσιάζονται πιο έντονα στον τόπο καταγωγής τους. Εξάλλου η επίδραση της ποικιλίας στο χρόνο ωρίμανσης είναι τόσο σημαντική, ώστε – σε ορισμένες χώρες – ο βαθμός μρωμιάς ή οψιμότητας των διαφόρων ποικιλιών της αμπέλου να καθορίζεται μετά από συσχέτιση του χρόνου ωρίμανσης αυτών με το χρόνο ωρίμανσης μιας συγκεκριμένης ποικιλίας. Το γεγονός αυτό δηλώνει την επίδραση που ασκεί ο παράγοντας ποικιλία πάνω στο χρόνο ωρίμανσης των σταφυλιών, έτσι ώστε να υπάρχει πάντα αναλογικά συσχέτιση ανάμεσα στις ποικιλίες.

Στη Γαλλία ως ποικιλία αναφοράς χρησιμοποιείται η *Chasselas*, ενώ στην Ελλάδα θα μπορούσε να θεωρηθεί η *Κορινθιακή Σταφιδάμπελος* ή το *Ραζάκι*.

→ *Το υποκείμενο.*

Ως υποκείμενο θεωρούμε το ένριζο τμήμα του φυτού, πάνω στο οποίο εμβολιάζεται η επιθυμητή ποικιλία. Η χρησιμοποίηση υποκειμένου, διαφορετικού από το υπέργειο φυτό, υπαγορεύεται από λόγους αυτοπροστασίας του φυτού από διάφορες προσβολές, όπως είναι π.χ. η προσβολή από τη ριζόβια φυλλοξήρα ή από λόγους προσαρμογής του φυτού σ' ένα συγκεκριμένο έδαφος.

Το υποκείμενο παίζει σημαντικό ρόλο στην πορεία της ωρίμανσης, καθώς επίσης και στον τελικό βαθμό της ωριμότητας των σταφυλιών. Η επίδραση, που ασκεί το υποκείμενο στην ωρίμανση των σταφυλιών, εξαρτάται από τη ζωνρότητα που προσδίδει αυτό στο υπέργειο τμήμα του φυτού. Τα φυτά που είναι ισχυρά παρουσιάζουν πάντοτε τη μεγαλύτερη καθυστέρηση στην ωρίμανση των σταφυλιών, με αποτέλεσμα να περιέχουν τελικά την μικρότερη ποσότητα σε σάκχαρα και τη μεγαλύτερη σε οξέα. Το αντίθετο συμβαίνει με τα φυτά που είναι ασθενέστερα.

Σε περιοχές που παράγονται οίνοι με λεπτό άρωμα, η επιλογή του υποκειμένου γίνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να εξασφαλίζεται σχετικά αδύναμη βλάστηση και βραχεία περίοδος εκβλάστησης. Τα χαρακτηριστικά αυτά έχουν σαν αποτέλεσμα την πρώιμη κι ολοκληρωμένη ωρίμανση του σταφυλιού, πράγμα που αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση της μέγιστης ποιότητας. Αντίθετα σε άλλες περιπτώσεις - όπου οι ποικιλίες είναι πολύ πρώιμες - τα υποκείμενα επιλέγονται έτσι ώστε να επιμηκύνεται κάπως η περίοδος εκβλάστησης. Σύμφωνα με τα παραπάνω χαρακτηριστικά, τα υποκείμενα διακρίνονται σ' εκείνα που επιταχύνουν την ωρίμανση και σ' εκείνα που την επιβραδύνουν. Πρέπει εδώ να προσθέσουμε πως η επίδραση των υποκειμένων πάνω στην ωρίμανση εξαρτάται από τη φύση του εδάφους.

♦ *Η ηλικία του φυτού.*

Τα ηλικιωμένα φυτά της αμπέλου δίνουν πάντοτε εκλεκτότερο προϊόν, σε σχέση με τα νεαρά. Αυτό οφείλεται, κατά ένα μεγάλο μέρος, στη διαφορά ζωηρότητας του υπέργειου τμήματος του φυτού, η οποία - όπως αναφέρθηκε προηγουμένως - επηρεάζει την πρωιμότητα της ωρίμανσης. Τα νεαρά εξάλλου, φυτά χρησιμοποιούν μέρος των παραγόμενων από το φύλλωμα θρεπτικών συστατικών, για τη συμπλήρωση της ανάπτυξης των οργάνων τους (ρίζες, κορμός, βλαστοί) σε βάρος της καρποφορίας, πράγμα που δε γίνεται ή γίνεται σε μικρότερο βαθμό στα γηραιότερα φυτά.

Τα γηραιότερα φυτά είναι επίσης καλύτερα προσαρμοσμένα στο έδαφος, χάρη σ' ένα καλά αναπτυγμένο ριζικό σύστημα, έτσι ώστε να μην είναι ευαίσθητα στις απότομες μεταβολές των διαφόρων κλιματολογικών παραγόντων, όπως είναι η θερμοκρασία και η ξηρασία.

Σύμφωνα με τα παραπάνω, τα ηλικιωμένα φυτά της αμπέλου ωριμάζουν καλύτερα και νωρίτερα τα σταφύλια τους, με περισσότερα σάκχαρα και λιγότερα οξέα, πάντοτε με καλύτερο χρώμα και περισσότερες φαινολικές ενώσεις και είναι σχεδόν πάντα πλουσιότερα σε αρωματικά στοιχεία.

♦ *Το κλίμα.*

Με τον όρο «κλίμα» θα εξετάσουμε τις επιδράσεις που μπορεί να έχει πάνω στην ωρίμανση και την ποιότητα του σταφυλιού ο παράγοντας αυτός ως κατηγορία κλίματος (ευκρατο, ηπειρωτικό, τροπικό, θερμό, βόρειο, κλπ.) και όχι ως εναλλαγή των καιρικών συνθηκών, που είναι δυνατό να παρατηρηθεί στην ίδια τοποθεσία από τη μια χρονιά στην άλλη.

Η αμπέλος, γενικά, μπορεί ν καλλιεργηθεί σε μεγάλη ποικιλία κλιμάτων. Έχει την ικανότητα προσαρμογής τόσο στα σχετικά ζεστά, όσο και στα σχετικά κρύα κλίματα. Από τεχνολογική σκοπιά, δηλαδή για την παραγωγή οίνων με τα λιγότερα προβλήματα, φαίνεται ότι η καλλιέργεια της αμπέλου ενδείκνυται να γίνεται σε ευκρατά κλίματα. Όσον αφορά στα ηπειρωτικά κλίματα, θα ήταν προτιμότερο να επιλέγονται τα περισσότερα ήπια (παραποτάμιες περιοχές, απάνεμα μέρη κλπ.).

Στα λιγότερο ζεστά κλίματα ενδείκνυται η καλλιέργεια πρώιμων ποικιλιών, οι οποίες δεν απαιτούν υψηλές θερμοκρασίες για να μπορέσουν να ωριμάσουν τα σταφύλια τους νωρίς, και πριν ακόμη αρχίσουν τα φθινοπωρινά κρύα. Το πρόβλημα που παρουσιάζεται έντονο στις περιοχές αυτές είναι κυρίως η υψηλή οξύτητα κι ο ελλιπής χρωματισμός και όχι η ανεπαρκής περιεκτικότητα σε σάκχαρα. Για το λόγο αυτό, σε ψυχρά κλίματα, ενδείκνυται περισσότερο η καλλιέργεια λευκών ποικιλιών κι όχι έγχρωμων. Αυτός είναι – άλλωστε – κι ο λόγος για τον οποίο το όριο καλλιέργειας των λευκών ποικιλιών εκτείνεται σε μεγαλύτερο βόρειο γεωγραφικό πλάτος από εκείνο των ερυθρών ποικιλιών. Το αντίθετο συμβαίνει σε ζεστά κλίματα. Εκεί ενδείκνυται η καλλιέργεια όψιμων ποικιλιών, με τις οποίες μπορούμε να αποκτήσουμε μεγαλύτερες αποδόσεις, τόσο σε παραγωγή σταφυλιών, όσο και σε συγκέντρωση σακχάρων.

Ο παράγοντας κλίμα επηρεάζει την ωρίμανση και την ποιότητα του προϊόντος με τους υποπαράγοντες, θα λέγαμε, ηλιοφάνεια, θερμοκρασία και υγρασία που το συνιστούν. Η θερμοκρασία και η ηλιοφάνεια δρουν στο σχηματισμό των υδατανθράκων δια της φωτοσύνθεσης, ενώ παράλληλα η θερμοκρασία με την αναπνευστική λειτουργία, συντελεί στην καύση των υδατανθράκων και των οργανικών οξέων. Η υγρασία πρέπει επίσης να είναι επαρκής· μια παρατεταμένη ξηρασία δεν επιτρέπει ούτε τη διόγκωση των ραγών, αλλά ούτε και την καλή ωρίμανσή τους. Αντίθετα η υπερβολική υγρασία καθυστερεί την ωρίμανση και προκαλεί αραιώση της σύστασης του παραγόμενου προϊόντος.

→ *Το έδαφος.*

Το έδαφος επηρεάζει την ωρίμανση και την ποιότητα της πρώτης ύλης μέσα από την επίδραση, την οποία ασκεί πάνω στη ζωηρότητα του φυτού. Είναι γνωστό, από τα προαναφερθέντα, ότι η ζωηρότητα του φυτού είναι αντιστρόφως ανάλογη προς το βαθμό και την ταχύτητα ωρίμανσης, καθώς επίσης και προς την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος.

Το μέγεθος της επίδρασης, που ασκεί το έδαφος στα παρακάτω χαρακτηριστικά, εξαρτάται από τη σύσταση αυτού, το ανάγλυφό του, την έκθεσή του και την ικανότητά του προς θέρμανση.

Εδάφη ελαφριά, λεπτά, στεγνά και αμμώδη δίνουν μικρή μεν στρεμματική απόδοση, αλλά εξαιρετική πρώτη ύλη και με πρώιμη ωριμότητα. Το αντίθετο συμβαίνει με τα συνεκτικά και αργιλώδη εδάφη.

Εδάφη που βρίσκονται επίσης σε πλαγιές, δίνουν πρωιμότερη και καλύτερης ποιότητας πρώτη ύλη (περισσότερα σάκχαρα και καλύτερο χρώμα). Τούτο οφείλεται στο γεγονός ότι, σε τέτοιου είδους εδάφη, οι διακυμάνσεις των ημερήσιων θερμοκρασιών είναι μικρότερες, σε σχέση με εκείνες που επικρατούν σε πεδινά εδάφη· επιπλέον, στα πλαγερά εδάφη οι παγετοί είναι σπάνιοι. Τα ψυχρά στρώματα του αέρα έχουν καθοδική πορεία και συγκεντρώνονται στο κάτω μέρος αυτών, χωρίς να επηρεάζουν αισθητά τη θερμοκρασία στις πλαγιές.

Αν συμβαίνει οι πλαγιές αυτές να έχουν τέτοια έκθεση, ώστε οι αμπελώνες να προστατεύονται από τους πολύ ψυχρούς ή από τους πολύ θερμούς ανέμους, τότε τ' αποτελέσματα από άποψη ποιότητας κι ωρίμανσης θα είναι ευνοϊκά. Η κατάλληλη, επίσης, έκθεση μετριάζει τις συνέπειες που προκαλεί κι ο παράγοντας υψόμετρο.

Η μηχανική εξάλλου σύσταση του εδάφους, το μέγεθος δηλαδή των στερεών συστατικών αυτού, παίζει σημαντικό ρόλο στην απορρόφηση της ηλιακής ενέργειας, με αποτέλεσμα να επηρεάζει την ικανότητα προς θέρμανση του εδάφους. Η απορρόφηση είναι τόσο πιο μεγάλη, όσο πιο μεγάλο είναι το μέγεθος των στερεών συστατικών του εδάφους. Η εύκολη ή δύσκολη θέρμανση του εδάφους προωμίζει ή οψιμίζει αντίστοιχα την ωρίμανση των σταφυλιών, ενώ ταυτόχρονα επιδρά στην τελική σύσταση του προϊόντος.

Η σπουδαιότητα που παρουσιάζει ο παράγοντας έδαφος, τόσο στην κλιμάκωση του τρυγητού, όσο και στην ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος, καθιστά πολύ χρήσιμη την ύπαρξη ενός εδαφολογικού κι ενός υψομετρικού χάρτη σε κάθε αμπελουργική περιοχή.

Ας αναφέρουμε εδώ αυτό που οι Γάλλοι ονομάζουν *terroir*, τους παράγοντες δηλαδή που επηρεάζουν την ποιοτική πρώτη ύλη. Τον ιδανικό συνδυασμό δηλαδή του εδάφους, του κλίματος και των αμπελουργικών τεχνικών. Ακούγεται απλό αλλά δεν είναι. Στην πραγματικότητα, λίγες είναι οι περιοχές στον κόσμο που διαθέτουν *terroir*. Τα εδάφη πρέπει να είναι άγονα και να έχουν στραγγιστικές ικανότητες, ώστε το φυτό ν' αγωνίζεται για την επιβίωσή του, ψάχνοντας όλο και βαθύτερα για θρεπτικά συστατικά.

Μεταβλητοί Παράγοντες

→ Οι καιρικές συνθήκες

Όπως εξηγήθηκε παραπάνω, ο παράγοντας κλίμα περιορίζεται στις διακυμάνσεις θερμοκρασίας, ηλιοφάνειας και υγρασίας, που παρατηρούνται από τη μια χρονιά στην άλλη, για την ίδια αμπελουργική περιοχή. Η επίδραση των τριών αυτών παραγόντων έγινε γνωστή στη διάρκεια της μελέτης της ωρίμανσης των σταφυλιών. Στο σημείο αυτό θα αναφερθεί μόνο ότι οι παράγοντες θερμοκρασία, ηλιοφάνεια και υγρασία, που χαρακτηρίζουν μία και μόνη χρονιά, συμβάλλουν στον καθορισμό των *millesimes* (χρονιές με εξαιρετική ποιότητα πρώτης ύλης).

→ Οι αποστάσεις φύτευσης.

Η επίδραση που ασκεί ο παράγοντας αυτός είναι ίδια με εκείνη που ασκεί η ζοηρότητα του φυτού, δεδομένου ότι - η μεταξύ των πρεμνών απόσταση - ρυθμίζει την ποσότητα των θρεπτικών συστατικών και του νερού, που έχει στη διάθεσή του το φυτό. Όσο περισσότερος όγκος ανήκει στο ριζικό σύστημα ενός φυτού, τόσο μεγαλύτερη θα' ναι η ανάπτυξη αυτού.

→ Οι καλλιεργητικές τεχνικές.

Σ' αυτές ανήκουν η περιποίηση του εδάφους, η λίπανση, η άρδευση, το κλάδεμα και άλλες. Οποιαδήποτε τεχνική όμως κι αν χρησιμοποιείται, με σκοπό την αύξηση της ζωηρότητας του φυλλώματος, έχει ως αποτέλεσμα την καθυστέρηση της ωρίμανσης και την υποβάθμιση της ποιότητας του παραγόμενου προϊόντος. Για το λόγο αυτό οι καλλιεργητικές τεχνικές που έχουν ως σκοπό την αύξηση των αποδόσεων, απαγορεύονται σε περιοχές παρασκευής οίνων ποιότητας (V. Q. P. R. D.).

→ Οι ασθένειες.

Ένας άλλος επίσης αστάθμητος παράγοντας, που μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα, την ωρίμανση και την ποσότητα της πρώτης ύλης, είναι η υγιεινή κατάσταση του πρεμνού. Οι διάφορες προσβολές της αμπέλου – όπως ο μολυσματικός εκφυλισμός, η σηψιφύριζια, ο περονόσπορος, το ωίδιο, ο *Botrytis cinerea*, οι εντομολογικές προσβολές (φυλλοξήρα, ευδεμίδα κλπ.), ο παγετός, το χαλάζι και πολλές άλλες – μπορούν να επηρεάσουν άμεσα ή έμμεσα την παραγωγή τόσο ποιοτικά όσο και ποσοτικά.

Με τον όρο «άμεσα» εννοούμε την απευθείας προσβολή και καταστροφή των σταφυλιών, ενώ με τον όρο «έμμεσα» νοούνται οι επιπτώσεις, που θα έχει πάνω στην παραγωγή η αδυναμία του φυτού να τη θρέψει και να την ωριμάσει κανονικά.

Καθορισμός του χρόνου συγκομιδής των σταφυλιών.

Η ωριμότητα των σταφυλιών όπως είναι κατανοητό, δεν είναι κάτι σταθερό ή απόλυτο, αλλά μεταβάλλεται ανάλογα με το προϊόν που πρόκειται να παρασκευαστεί και ανάλογα με τους παράγοντες που επιδρούν στην πορεία ωρίμανσης (ποικιλία, εδαφοκλιματολογικές συνθήκες, καλλιεργητικές φροντίδες κλπ.). Ο βαθμός ωρίμανσης και ο χρόνος ωριμότητας είναι λοιπόν μεταβλητά μεγέθη και αυτό κάνει αναγκαίο κάθε φορά καινούριο καθορισμό των μεγεθών αυτών.

Ο προσδιορισμός της ωριμότητας των σταφυλιών, και επομένως ο καθορισμός του χρόνου του τρυγητού θα βοηθήσουν ν' αποφευχθούν τυχόν λάθη στον χρόνο συγκομιδής, δηλαδή πολύ πιο πρώιμα ή με μεγάλη καθυστέρηση, που αμφότερα έχουν επιπτώσεις στην ποιότητα.

Σήμερα η πρόβλεψη της έναρξης του τρυγητού μπορεί να γίνει με δύο κυρίως τρόπους. Ο πρώτος αναφέρεται στη μακροπρόθεσμη ή κατά προσέγγιση εκτίμηση της ωριμότητας, ενώ ο δεύτερος αναφέρεται στον περιοδικό και λεπτομερή έλεγχο της εξέλιξης της ωρίμανσης της πρώτης ύλης.

Μακροπρόθεσμη πρόβλεψη.

Πολυετείς παρατηρήσεις έχουν δείξει ότι η διάρκεια του βλαστικού κύκλου μιας συγκεκριμένης ποικιλίας αμπέλου, που καλλιεργείται σε μια συγκεκριμένη περιοχή, είναι σχεδόν σταθερή με μικρές διακυμάνσεις. Σύμφωνα με την αρχή αυτή κι εφόσον κατέχουμε παρατηρήσεις, γύρω από την πορεία της ωρίμανσης, για έναν ικανοποιητικό αριθμό ετών, μπορούμε να υπολογίσουμε προκαταβολικά το χρονικό διάστημα, που μεσολαβεί από την άνθηση της αμπέλου ως την ωριμότητα των σταφυλιών ή ακόμη από τον περκασμό των ραγών ως την ωριμότητά τους.

➔ *Ο έλεγχος της πορείας ωρίμανσης.*

Η παρακολούθηση της πορείας ωρίμανσης των σταφυλιών συνίσταται σε περιοδικές αναλύσεις, που αρχίζουν από την περίοδο του περκασμού και συνεχίζονται ως τον τρυγητό. Οι παρατηρήσεις αυτές έχουν ως σκοπό τον ακριβή προσδιορισμό της ημερομηνίας συγκομιδής και την εκτίμηση της σύστασης της σταφυλόμαζας, πριν από τον τρυγητό. Παράλληλα, μας πληροφορούν μερικώς για τον τρόπο και τις μεθόδους οινοποίησης που θα εφαρμόσουμε.

Ο έλεγχος της πορείας ωρίμανσης περιλαμβάνει: την παρακολούθηση των μεταβολών του χρώματος των ραγών, την εξέλιξη του βάρους αυτών, τη διακύμανση της περιεκτικότητας των κυριότερων συστατικών του σταφυλοχυμού και την ποιοτική κατάσταση των σταφυλιών.

Η όλη διαδικασία του ελέγχου της πορείας ωρίμανσης κλιμακώνεται στις ακόλουθες τρεις φάσεις:

- Δειγματοληψία
- Επεξεργασία των δειγμάτων και παρατηρήσεις
- Προσδιορισμός του χρόνου τρυγητού.

• *Η δειγματοληψία.*

Από τη δειγματοληψία εξαρτάται ένα μεγάλο μέρος της ορθότητας και της αντικειμενικότητας των αποτελεσμάτων των αναλύσεων. Δεν αρκεί να γίνονται δειγματοληψίες συχνά και σε τακτά χρονικά διαστήματα, αλλά απαιτείται τα εξεταζόμενα δείγματα να είναι τα πιο αντιπροσωπευτικά, έτσι ώστε τα αποτελέσματα να δίνουν την πραγματική εικόνα της κατάστασης που επικρατεί μέσα στον αμπελώνα.

Τα δείγματα πρέπει να είναι από διάφορα μέρη του φυτού, από διάφορα μέρη του βότρυ και να είναι όλων των αποχρώσεων και των μεγεθών.

Υπάρχουν διάφορες απόψεις σύμφωνα με το είδος του δείγματος. Σύμφωνα μ' αυτές άλλοτε γίνεται δειγματοληψία ανά πρέμνο, οπότε συλλέγονται όλα τα σταφύλια μερικών πρεμνών, άλλοτε γίνεται δειγματοληψία ανά σταφύλι, δηλαδή συλλέγονται ολόκληρα σταφύλια, ανά ένα από κάθε πρέμνο, για ορισμένο αριθμό πρεμνών, και τέλος γίνεται

δειγματοληψία ανά ράγα, δηλαδή συλλέγονται ράγες ανά μία για κάθε πρέμνο.

- Η επεξεργασία των δειγμάτων και παρατηρήσεις.

Όταν το δείγμα μας φτάσει στο εργαστήριο, μετριέται ο αριθμός των ραγών κατά κατηγορία χρώματος (ολότελα πράσινες, ολότελα χρωματισμένες, χρωματισμένες κατά το 1/2, το 1/3, το 1/4 κοκ.) έτσι ώστε να μπορούμε να διακρίνουμε την έναρξη του περκασμού, το μέσον ή το τέλος αυτού.

Έπειτα ακολουθούν τα στάδια επεξεργασίας της παρακολούθησης της εξέλιξης του βάρους των ραγών με ζύγιση, το στάδιο της γλευκοποίησης με τη βοήθεια εργαστηριακού πιεστηρίου. Έπειτα στο παραλαμβανόμενο γλεύκος γίνεται ο προσδιορισμός των σακχάρων με *αραιόμετρο Baumé* ή με *σακχαροδιαθλασίμετρο τσέπης*. Παράλληλα προσδιορίζουμε και την ογκομετρούμενη οξύτητα χρησιμοποιώντας για την εξουδετέρωση διάλυμα NaOH.

Οι τιμές των σακχάρων και της οξύτητας που προκύπτουν από κάθε δειγματοληψία, μεταφέρονται πάνω σε φύλλο χιλιοστομετρικού χάρτη (*millimétré*) και κατασκευάζονται οι καμπύλες εξέλιξης της συγκέντρωσης των σακχάρων και των οξέων.

- Ο προσδιορισμός του χρόνου τρυγητού.

Για τον αντικειμενικότερο προσδιορισμό του χρόνου συγκομιδής των σταφυλιών, έγιναν προσπάθειες να βρεθούν ορισμένες σχέσεις μεταξύ των συστατικών του σταφυλοχυμού. Οι σχέσεις αυτές αποτέλεσαν τους καλούμενους *δείκτες ωρίμανσης*. Από τις πολυάριθμες σχέσεις, η αναλογία: $\text{σάκχαρο(S)} / \text{οξύτητα(A)}$ φαίνεται να είναι η πιο απλή και η πιο αποτελεσματική.

Στη σχέση αυτή κατέληξαν οι ερευνητές μετά από παρατηρήσεις που έδειξαν ότι, κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης, αυξάνει η συγκέντρωση των σακχάρων, και μειώνεται εκείνη των οξέων. Υπάρχουν διάφοροι τύποι - δείκτες ωρίμανσης που είναι πιο πολύπλοκοι και πιο εξειδικευμένοι ανάλογα με τους τύπους οξέων και τις συσσωρεύσεις τους. Παρ' όλα αυτά η παραπάνω σχέση είναι η πιο απλή και πιο αποτελεσματική. Οι τιμές πάντως, που πρέπει να έχουν οι διάφοροι συντελεστές ωρίμανσης, εξαρτώνται από την επιθυμητή ωρίμανση του γλεύκους, ανάλογα με τον τύπο οίνου που πρόκειται να παράγουμε και είναι αποτέλεσμα πολυετών παρατηρήσεων.

- Η συγκομιδή των σταφυλιών.

Σήμερα ο τρυγητός, κυρίως στις αναπτυγμένες οινοαμπελουργικά χώρες, γίνεται τόσο χειρονακτικά όσο και μηχανικά. Η παραδοσιακή μέθοδος συγκομιδής των σταφυλιών, στους οργανωμένους αμπελώνες, παραχωρεί όλο και περισσότερο τη θέση της στη μηχανική συγκομιδή. Η χρήση της μηχανής είναι αποτέλεσμα της τελευταίας κυρίως 20ετίας. Η συνεχής μελέτη και οι

πολυάριθμοι πειραματισμοί οδήγησαν στην κατασκευή βελτιωμένων μηχανών, έτσι ώστε η άποψη, που επικρατούσε παλιότερα σύμφωνα με την οποία η μηχανική συγκομιδή δεν ενδείκνυται για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, να μην ισχύει πλέον σήμερα ή να ισχύει μερικώς (περίπτωση λευκών οίνων υψηλής ποιότητας). Πρόσφατα η μηχανική συγκομιδή έχει υιοθετηθεί και στα πιο φημισμένα *Châteaux*, όπου παράγονται ερυθροί οίνοι εξαιρετικής ποιότητας. Γεγονός είναι πάντως, ότι η μηχανική συγκομιδή μειονεκτεί ως προς το ότι δεν αφήνει περιθώρια για τη διαλογή της πρώτης ύλης, στις περιπτώσεις εκείνες όπου επιβάλλεται, αλλά εξασφαλίζει άλλα πλεονεκτήματα.

→ *Μηχανική συγκομιδή και οίνος.*

Ο τρυγητός είναι ένα πολύ σημαντικό στάδιο για το κρασί κατά το οποίο γίνεται επιλογή στην ποιότητα, επιλογή στην ωρίμανση καθώς έπειτα ακολουθεί το στάδιο της οινοποίησης.

Ένα καλό κρασί μπορεί να προέλθει μόνο από καλή πρώτη ύλη: σταφύλια δηλαδή καλά ωριμασμένα και σε άριστη υγιεινή κατάσταση.

• *Ερυθρή οινοποίηση.* •

Σχετικά με την ερυθρή οινοποίηση, μπορεί να ειπωθεί με βεβαιότητα ότι η ποιότητα του παραγόμενου οίνου από σταφύλια που συγκομίστηκαν μηχανικά είναι τουλάχιστον ισάξια με εκείνη που επιτυγχάνεται από σταφύλια τρυγήθηκαν με το χέρι, τόσο από αναλυτική άποψη όσο και από άποψη οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

• *Λευκή οινοποίηση.* •

Εκεί που πρέπει να είμαστε κάπως επιφυλακτικοί ακόμη, είναι για τους λευκούς οίνους. Σ' αυτούς φαίνεται ότι η μηχανική συγκομιδή προκαλεί μια ελαφρώς υψηλότερη οξείδωση, κυρίως στα εύχυμα και λεπτόφλουδα σταφύλια. Η οξείδωση αυτή οδηγεί σ' ένα χρωματισμό του οίνου πιο κίτρινο, πιο σκούρο και μια πρόωμη παλαίωση.

Τελικά όμως δε φαίνεται να επηρεάζεται σημαντικά η ποιότητα του παραγόμενου κρασιού.

Η σύσταση του οίνου

Η ελληνική και διεθνής οινική νομοθεσία ορίζει πως: «οίνος, είναι το ποτό, που προέρχεται αποκλειστικά από την ολική ή μερική ζύμωση νεπών σταφυλιών ή γλεύκους που προέρχεται από νεπά σταφύλια».

Το γλεύκος δηλαδή, που προκύπτει από τη θραύση των ζώντων κυττάρων του σταφυλιού, μετατρέπεται με την παρέμβαση των ζώντων κυττάρων - των ζυμών και των βακτηρίων - σ' ένα αλκοολούχο προϊόν, τον οίνο. Για την

παραγωγή μάλιστα ορισμένων τύπων οίνου – όπως οι ειδικοί φυσικώς γλυκείς οίνοι των περιοχών *Sauternes* και *Tokay* – παίρνει μέρος και ο μύκητας *Botrytis cinerea*, ο οποίος αναπτύσσεται πάνω στη ράγα του σταφυλιού.

Από φυσικοχημικής απόψεως, ο οίνος είναι ένα υδραλκοολικό διάλυμα οργανικών οξέων, ένα μέρος των οποίων βρίσκεται σε μορφή αλάτων. Τα συστατικά βέβαια του οίνου ανέρχονται σε εκατοντάδες, τα οποία δε γνωρίζουμε μέχρι και σήμερα.

Διάφορες μέθοδοι οι οποίες ανακαλύφθηκαν στις αρχές του αιώνα μας, βοήθησαν στην ανεύρεση των συστατικών του οίνου, μερικές από τις οποίες είναι η χρωματογραφία, η φωτομετρία φλόγας, η ηλεκτρονική φασματοφωτομετρία η ατομική απορρόφηση, η ενζυμολογία κλπ.

Μέχρι σήμερα γνωρίζουμε το μεγαλύτερο μέρος της σύστασης του οίνου, αγνοούμε όμως τα τελευταία εκείνα στοιχεία τα οποία αν και περιέχονται σε μικροποσότητες ή σε ίχνη, φαίνεται να κρύβουν μια απεριόριστη δύναμη, αυτή που κάνει τις διαφορές ανάμεσα σε πολλούς οίνους που σε μια πρώτη ματιά θα φαινόταν να είναι όμοιοι.

Τα συστατικά του οίνου μπορούν να διακριθούν σε τρεις μεγάλες κατηγορίες που περιέχουν:

- Το νερό
- Τα οργανικά συστατικά

Οργανικά οξέα

Αλκοόλες

Αρωματικές ενώσεις

Σάκχαρα (γλυκίδια)

Πολυσακχαρίτες

Φαινολικές ενώσεις

Αζωτούχες ενώσεις

Ένζυμα

Βιταμίνες

- Τα ανόργανα συστατικά

Ανιόντα

Cl⁻

SO₄⁻

PO₄⁻

F⁻, Br⁻, I⁻, BO₃⁻, ...

Κατιόντα

K⁺

Na⁺, Ca⁺

Mg⁺⁺

Fe⁺⁺, Fe⁺⁺⁺

Cu⁺, Cu⁺⁺

Al⁺⁺⁺, Zn⁺⁺, Mn⁺⁺, As⁺⁺⁺, Pb⁺⁺, ...

✦ Το νερό.

Αποτελεί το πρώτο σε ποσότητα συστατικό του κρασιού και ανέρχεται στα 80 - 85% αυτού. Προέρχεται από το σταφύλι και είναι υπεύθυνο, κατά κύριο λόγο, για την πυκνότητα του κρασιού η οποία είναι παραπλήσια του νερού.

Η νοθεία των κρασιών με νερό ανιχνεύεται, είτε σύμφωνα με την περιεκτικότητα του σ' αυτούς, είτε σύμφωνα με τη διατάραξη της ισορροπίας, που επέρχεται ανάμεσα στα διάφορα συστατικά.

✦ Τα οργανικά οξέα.

Τα οργανικά οξέα αποτελούν μια σπουδαία ομάδα συστατικών των οίνων και είναι υπεύθυνα όχι μόνο για την όξινη γεύση των οίνων αλλά και για την προστασία αυτών από τις μικροβιολογικές ή χημικές προσβολές, καθώς επίσης και για τη διατήρηση του χρώματος. Το ενδιαφέρον για τα οξέα αυτά γίνεται ακόμη μεγαλύτερο μια και ορισμένα από αυτά προσβάλλονται μερικές φορές, από τους μικροοργανισμούς.

Τα οργανικά οξέα που περιέχονται στον οίνο έχουν διπλή προέλευση. Ένα μέρος από αυτά προέρχεται από το σταφύλι, ενώ τα υπόλοιπα σχηματίζονται κατά τη διάρκεια των ζυμώσεων του γλεύκους και τυχόν μικροβιολογικών προσβολών γλεύκους και οίνου. Τα κυριότερα οξέα περιέχονται στον παρακάτω πίνακα:

Οξέα σταφυλιού:

1. Τρυγικό οξύ
2. Μηλικό οξύ
3. Κιτρικό οξύ
4. Ουρονικά οξέα
5. Γλυκονικό οξύ
6. Οξαλικό οξύ
7. Ασκορβικό οξύ

Οξέα ζυμώσεων και προσβολών:

1. Ηλεκτρικό οξύ
2. Γαλακτικό οξύ
3. Κιτρομηλικό οξύ
4. Διμεθυλογλυκερικό οξύ
5. Πυροϋβικό οξύ
6. α - Κετογλουταρικό οξύ

7. Οξικό οξύ
8. Μυρμηκικό οξύ
9. Προπιονικό οξύ
10. Ισοβουτυρικό οξύ
11. Βουτυρικό Οξύ

Σταθερά Οξέα

Πτητικά οξέα

Από τα παραπάνω οξέα το μηλικό, το τρυγικό, και το γαλακτικό - τα οποία περιέχουν στο μόριό τους ομάδες υδροξυλίων - έχουν την ίδια ιδιότητα να δεσμεύουν το σίδηρο με αποτέλεσμα να αποφεύγονται τα θλώματα που θα μπορούσαν πιθανόν να προκληθούν από το κατιόν αυτό. Με τη μορφή των συμπλόκων ο σίδηρος δε συμπεριφέρεται πια ως κατιόν, αλλά ως συστατικό ενός ανιόντος με αποτέλεσμα να μη συμμετέχει στο σχηματισμό σιδηρικών θλωμάτων.

Κεφάλαιο 5

Μέθοδοι Οινοποίησης

Οινοποίηση είναι το σύνολο των ενεργειών με τις οποίες μετατρέπουμε σε οίνο τα σταφύλια και το χυμό τους. Υπάρχει ένας μεγάλος αριθμός από διαδικασίες οινοποίησης, που εξαρτάται από τον τύπο του οίνου που επιθυμούμε να παρασκευάσουμε και από τις εγκαταστάσεις που διαθέτουμε.

Για μια σωστή οινοποίηση, πρέπει να επιστρατεύσουμε όλες τις γνώσεις και εμπειρίες που έχουμε αποκτήσει και να τις εφαρμόσουμε στη συγκεκριμένη περίπτωση και με τις δεδομένες συνθήκες. Άλλη διαδικασία θα ακολουθήσουμε και άλλα σημεία θα προσέξουμε σε μια ερυθρή οινοποίηση και άλλα σε μια λευκή.

Η οινοποίηση είναι τέχνη και τεχνική και ο οινοποιός βάζει τη σφραγίδα του στον τρόπο εργασίας και στην ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος. Δεν θα οινοποιήσουμε κατά τον ίδιο τρόπο κατά τη διάρκεια μιας ζεστής χρονιάς και μιας κρύας χρονιάς. Επίσης, δεν θα οινοποιήσουμε παρόμοια μια σταφυλόμαζα με μεγάλη οξύτητα και μια άλλη καλά ωριμασμένη. Μια σωστή οινοποίηση θα βοηθήσει να γίνουν πιο εμφανή τα προτερήματα της πρώτης ύλης και να μετριαστούν ή ν' απαλειφθούν τα μειονεκτήματά της.

Σχετικά με το ρόλο που θα παίξει ο οινολόγος στην παραγωγή και διατήρηση του οίνου, ο καθηγητής Jean Ribereau-Gayon του Πανεπιστημίου του Bordeaux, έλεγε: «Ο φυσικός προορισμός του οίνου είναι να γίνει ξύδι και μάλιστα ξύδι κακής ποιότητας». Γι' αυτό ο οινολόγος πρέπει να είναι υπεύθυνος και πολύ προσεκτικός σχετικά με τις ενέργειες που θα κάνει, για να φτιάξει και να διατηρήσει τον οίνο έτσι ώστε να μη γίνει ξύδι.

Τέσσερις κύριες κατηγορίες παρασκευής οίνων ή οινοποιήσεων διακρίνουμε:

- Την παρασκευή ερυθρών οίνων ή ερυθρή οινοποίηση.
- Την παρασκευή λευκών οίνων ή λευκή οινοποίηση.
- Την παρασκευή ροζέ (ερυθρωπών) οίνων ή ερυθρωπή οινοποίηση.
- Την παρασκευή οίνων ειδικών τύπων ή ειδικές οινοποιήσεις.

Ερυθρή οινοποίηση

Για ν' αποκτήσει ο οίνος το ερυθρό χρώμα των ερυθρών σταφυλιών, πρέπει, κατά την κλασική ερυθρή οινοποίηση, η αλκοολική ζύμωση ή μέρος αυτής να πραγματοποιηθεί παρουσία των στεμφύλων.

Τρία κυρίως φαινόμενα συμβαίνουν κατά την ερυθρή οινοποίηση:

- Η αλκοολική ζύμωση.
- Η εκχύλιση των χρωστικών και άλλων συστατικών κατά την παραμονή των στέμφυλων με το γλεύκος - οίνο (macération).
- Η μηλογαλακτική ζύμωση.

Και τα τρία αυτά φαινόμενα εξελίσσονται κατά τη διάρκεια τεσσάρων σταδίων, που είναι τα ακόλουθα:

■ *Επεξεργασία της σταφυλόμαζας*

Τα σταφύλια υφίστανται ορισμένες μηχανικές επεξεργασίες, όπως είναι η έκθλιψη και η μερική ή ολική αποβοστρύχωση ή απορραγισμός.

Στη συνέχεια η σταφυλόμαζα θειώνεται και αν χρειαστεί γίνεται και κάποια διόρθωση των ζαχάρων και της οξύτητας. Η επεξεργασία αυτή αποτελεί τη χημική επεξεργασία της σταφυλόμαζας.

Σε ορισμένους τρόπους οινοποίησης εφαρμόζονται και φυσικές επεξεργασίες των σταφυλιών, όπως είναι π.χ. η θέρμανση αυτών, η κρυοεκχύλιση κλπ.

■ *Τοποθέτηση της σταφυλόμαζας στις δεξαμενές ζύμωσης (cuvaïson).*

Εκεί πραγματοποιούνται η εκχύλιση και η αλκοολική ζύμωση.

■ *Διαχωρισμός του οίνου από τα στέμφυλα (écoulage) και πίεση αυτών (pressurage).*

■ *Αποπεράτωση της αλκοολικής ζύμωσης και ενδεχόμενη πραγματοποίηση της μηλογαλακτικής.*

Μηχανικές επεξεργασίες των σταφυλιών

Έκθλιψη ή σπάσιμο των ραγών των σταφυλιών (foulage)

Η διαδικασία αυτή συνίσταται στη θραύση του φλοιού των ραγών, ώστε ν' απελευθερωθεί μέρος της σάρκας και μέρος του περιεχόμενου σ' αυτή χυμού. Η θραύση πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε ν' αποφεύγεται το «μάσημα» (λιώσιμο) του φλοιού των ραγών και ο κατακερματισμός των γιγάρτων.

Στην πράξη η έκθλιψη έγινε μια γενικότητα, αλλά η εφαρμογή της απαιτεί ορισμένους κανόνες. Δεν πρέπει να γίνεται στον αμπελώνα αλλά στο οινοποιείο, γιατί υπάρχει κίνδυνος ν' αρχίσει η ζύμωση, πριν ακόμη φθάσει στο οινοποιείο, σε συνθήκες όχι ενδεδειγμένες. Η έκθλιψη στον αμπελώνα έχει επίσης ως συνέπεια την οξειδωση και καταστροφή των χρωστικών ουσιών.

Η έκθλιψη γίνεται με τα θλιπτήρια (*fouloirs*), μηχανήματα τα οποία παρουσιάζονται σε διάφορους τύπους. Τα περισσότερο συνηθισμένα είναι εκείνα που αποτελούνται από δυο αυλακωτούς κυλίνδρους, που περιστρέφονται με αντίθετη φορά και με διαφορετικές ταχύτητες. Η απόσταση ανάμεσα στους δυο αυτούς κυλίνδρους μπορεί να μεταβάλλεται κατά προτίμηση, ώστε ν' αποφεύγεται ο τεμαχισμός των βοστρύχων και το σπάσιμο των γιγάρτων. Ωστόσο, συναντούμε και θλιπτήρια για εξειδικευμένες περιπτώσεις, π.χ. για σταφύλια προσβεβλημένα από τη σήψη.

Απορράγιση ή αποβοστρύχωση (érafilage)

Η απορράγιση συνίσταται στην αφαίρεση και απομάκρυνση των βοστρύχων με αποτέλεσμα να διατηρήσουμε για οινοποίηση μόνο τις ράγες και το χυμό, που προκύπτει από τη μηχανική επεξεργασία του σταφυλιού.

Η επεξεργασία αυτή είναι δυνατόν να προηγηθεί της σύνθλιψης, ανάλογα με τον τύπο των μηχανημάτων που χρησιμοποιούμε για το σκοπό αυτό.

Παλιότερα, η αποβοστρύχωση σε ορισμένες περιοχές της Γαλλίας, γινόταν με τα χέρια. Σήμερα, η επεξεργασία αυτή γίνεται σχεδόν αποκλειστικά με τα απορραγιστήρια ή εκραγιστήρια (*égrapports* ή *érafloirs*), τα οποία συνήθως συνδέονται με τα θλιπτήρια, έτσι ώστε ν' αποτελούν σχεδόν ένα ενιαίο μηχανήμα.

Χημικές επεξεργασίες της σταφυλόμαζας

Στις χημικές επεξεργασίες της σταφυλόμαζας περιλαμβάνονται:

- η αύξηση της περιεκτικότητας σε ζάχαρα,
- η αύξηση της οξύτητας,
- η μείωση της οξύτητας,
- η προσθήκη του ανυδρίτη του θειώδους οξέος (SO₂) ή αλλιώς γνωστή με το λιγότερο επιτυχή όρο «θείωση».

Θείωση της σταφυλόμαζας (sulfitage)

Μετά την έκθλιψη και απορράγιση, η σταφυλόμαζα με τη βοήθεια αντλίας μεταφέρεται στις δεξαμενές ζύμωσης. Ταυτόχρονα γίνεται και η προσθήκη του SO₂ (διοξειδίου του θείου), η οποία έχει ως σκοπό την προστασία της σταφυλόμαζας και στη συνέχεια του γλεύκους από ορισμένα ανεπιθύμητα βιολογικά και φυσικοχημικά φαινόμενα.

Δεξαμενές ζύμωσης και αποθήκευσης

Οι χώροι μέσα στους οποίους γινόταν η ζύμωση των σταφυλιών και του γλεύκους - από την πρώτη οινοποίηση μέχρι σήμερα - σημείωσαν μεγάλη εξέλιξη. Το υλικό κατασκευής και το σχήμα των δεξαμενών ήταν κατά περίπτωση διαφορετικά. Από τις λαξευτές πέτρες ή τα πήλινα δοχεία, που χρησιμοποίησε ο άνθρωπος στην αρχή, η πρώτη ύλη για την κατασκευή δεξαμενών πέρασε διαδοχικά από το ξύλο, το τσιμέντο, το επενδεδυμένο τσιμέντο, τον επενδεδυμένο χάλυβα και τέλος τον ανοξείδωτο χάλυβα.

Οι λαξευτές δεξαμενές και τα πήλινα δοχεία έχουν σχεδόν εγκαταλειφθεί, εκτός από σπάνιες περιπτώσεις παραγωγής ορισμένων τύπων οίνων (π.χ. οι οίνοι Xérés της Ισπανίας). Οι ξύλινες δεξαμενές εξακολουθούν να χρησιμοποιούνται ακόμη σε μικρές ιδιοκτησίες παραγωγής οίνων ή σε παραδοσιακά οινοποιεία. Το τσιμέντο έχει πάρει τη θέση των ξύλινων δεξαμενών στα μεγάλα οινοποιεία, ενώ προοδευτικά - και μάλιστα στα οινοποιεία όπου παράγονται οίνοι υψηλής ποιότητας - χρησιμοποιούνται ολοένα και περισσότερο οι μεταλλικές δεξαμενές (χάλυβας επενδεδυμένος και ανοξείδωτος χάλυβας).

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την επένδυση των τσιμεντινών ή μεταλλικών δεξαμενών πρέπει να έχουν τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- Να είναι ολότελα αβλαβή από τοξικολογική άποψη.
- Να είναι χημικώς αδρανή και να μην ασκούν καμία επίδραση στη σύσταση και στη γεύση του οίνου.
- Να έχουν καλή πρόσφυση στα τοιχώματα των δεξαμενών και να εξασφαλίζουν πλήρη στεγανότητα.
- Να είναι ανθεκτικά στα χτυπήματα και να έχουν ελαστικότητα.
- Να μην ευνοούν την προσκόλληση των τρυγίων.
- Να είναι ανθεκτικά στα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης.
- Να μπορούν να επισκευαστούν εύκολα, αν χρειαστεί.

Παρακολούθηση της αλκοολικής ζύμωσης

Η εξέλιξη της αλκοολικής ζύμωσης παρακολουθείται αποτελεσματικά με τη μέτρηση δυο χαρακτηριστικών μεγεθών, της θερμοκρασίας της σταφυλόμαζας και της πυκνότητας του γλεύκους. Οι μετρήσεις αυτές πρέπει να γίνονται δυο φορές την ημέρα, πρωί και βράδυ, και με τα στοιχεία αυτά να προβαίνουμε στη χάραξη γραφικών παραστάσεων, που θα μας επιτρέπουν τον έλεγχο της πορείας της ζύμωσης σε κάθε στιγμή.

Μέτρηση της θερμοκρασίας του γλεύκους

Η θερμοκρασία της σταφυλόμαζας δεν είναι ομοιογενής σ' όλα τα μέρη της δεξαμενής. Είναι πολύ υψηλότερη ανάμεσα στα στέμφυλα, όπου βρίσκεται ο μεγαλύτερος πληθυσμός των ζυμών, και χαμηλότερη στο κάτω μέρος της δεξαμενής και προς τα τοιχώματα αυτής. Για το λόγο αυτό,

αντικειμενική μέτρηση της θερμοκρασία γίνεται μετά από ομογενοποίηση των διάφορων ζωνών της δεξαμενής.

Για τη θερμοκρασία δείγματος γλεύκους, που παίρνουμε από την κάνουλα του δοκιμαστή, χρησιμοποιούμε ένα κανονικό θερμόμετρο. Στα σύγχρονα οινοποιεία, οι δεξαμενές φέρουν ενσωματωμένα θερμόμετρα ή υπάρχει σύστημα αυτόματης ένδειξης της θερμοκρασίας σε συγκεντρωτικό πίνακα, που βρίσκεται στο γραφείο ή στο εργαστήριο του οινολόγου.

Πολλά από τα θερμόμετρα αυτά συνδέονται με σύστημα συναγερμού που μας προειδοποιεί όταν η θερμοκρασία φθάσει σε προεπιλεγμένο επίπεδο.

Οι ενδείξεις των πυκνόμετρων μεταφέρονται σε γραφική παράσταση για να σχηματιστεί η καμπύλη εξέλιξης της πυκνότητας του γλεύκους. Η καμπύλη αυτή, μαζί μ' εκείνη της μεταβολής της θερμοκρασίας, μας δίνουν σε κάθε στιγμή μια ολοκληρωμένη εικόνα της πορείας της αλκοολικής ζύμωσης. Για το λόγο αυτό, οι δυο καμπύλες θερμοκρασίας και πυκνότητας χαράσσονται στο ίδιο φύλλο χαρτιού για κάθε μια δεξαμενή.

Παρεμβάσεις κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης και της εκχύλισης

Το κύριο μέλημα, κατά τις διάφορες παρεμβάσεις, είναι να πραγματοποιηθεί η αλκοολική ζύμωση και τα φαινόμενα της εκχύλισης με τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.

Δυο παράγοντες που επηρεάζουν σημαντικά την αλκοολική ζύμωση, είναι ο αερισμός της σταφυλόμαζας και η θερμοκρασία αυτής.

Αερισμός

Είναι γνωστό ότι οι ζύμες για να πολλαπλασιαστούν έχουν ανάγκη από οξυγόνο. Όταν, επομένως, μειωθεί το οξυγόνο που περιείχε η σταφυλόμαζα, ένας αερισμός θα έδινε το ποθητό αποτέλεσμα. Αν, επίσης, παρακολουθήσουμε το οξειδοαναγωγικό δυναμικό της σταφυλόμαζας που βρίσκεται σε ζύμωση, θα διαπιστώσουμε ότι στην αρχή είναι 400 mV και στη συνέχεια πέφτει συνεχώς, φθάνοντας τα 120 mV μετά από 3 ημέρες. Για να μπορέσει να συνεχιστεί η ζύμωση ομαλά, θα πρέπει το δυναμικό οξειδοαναγωγής να επανέρθει στο αρχικό του μέγεθος.

Θερμοκρασία

Ένας άλλος παράγοντας, εξίσου σπουδαίος με την ύπαρξη οξυγόνου, που μπορεί να επηρεάσει την ομαλή εξέλιξη της ζύμωσης αλλά και την εκχύλιση των διάφορων συστατικών του σταφυλιού, είναι η θερμοκρασία.

Συνήθως, το θερμικό πρόβλημα προκύπτει από τις υψηλές θερμοκρασίες, που αναπτύσσονται κατά την αλκοολική ζύμωση σε δεξαμενές μεγάλης χωρητικότητας. Υψηλές θερμοκρασίες, πάνω από έναν ορισμένο βαθμό, είτε καθιστούν αδύνατη την αλκοολική ζύμωση είτε - σε περιπτώσεις που επιτρέπουν τη συνέχισή της - οι παραγόμενοι οίνοι στερούνται λεπτότητας.

Τρόποι παρεμπόδισης της ανόδου της θερμοκρασίας

Οτιδήποτε είναι δυνατό να επιβραδύνει την εξέλιξη της ζύμωσης και ν' ανακόψει ή να επιβραδύνει την άνοδο της θερμοκρασίας της σταφυλόμαζας, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να συγκρατήσουμε τη θερμοκρασία στα επιθυμητά επίπεδα.

Η θερμική ανταλλαγή με την ατμόσφαιρα, η χρησιμοποίηση ψυχρού οίνου ή δροσερού νερού ή ακόμη πάγου, καθώς επίσης και άλλες ενέργειες, αποτελούν μέσα αναχαίτισης της ανόδου της θερμοκρασίας. Στις ενέργειες αυτές περιλαμβάνονται η ανακύκλωση του γλεύκους με αερισμό, ο διαμερισμός ενός μεγάλου όγκου σε άλλους μικρότερους, ο αερισμός του χώρου του οινοποιείου μέσα στον οποίο βρίσκονται οι δεξαμενές ζύμωσης, η θείωση της σταφυλόμαζας, οι μεταγγίσεις κλπ.

Διακοπή της ζύμωσης.

Αν η θερμοκρασία μιας δεξαμενής είναι υψηλή και ο αερισμός ανεπαρκής, οι ζύμες επιβραδύνουν τη μετατροπή των ζαχάρων σε αλκοόλη με κίνδυνο να σταματήσει εντελώς η αλκοολική ζύμωση και ο οίνος να μείνει γλυκός. Σε μια τέτοια περίπτωση, δεν πρέπει να περιμένουμε να ξαναρχίσει η ζύμωση μόνη της. Αντίθετα, μόλις διαπιστώσουμε μια επιβράδυνση της ζύμωσης - άσχετα με την ποσότητα των ζαχάρων που μένουν αζύμωτα - προχωρούμε σε μετάγγιση της δεξαμενής. Η μετάγγιση συνοδεύεται, συνήθως, με ελαφρύ αερισμό και με προσθήκη 3-4 g/hl SO₂. Οι ενέργειες αυτές έχουν ως σκοπό την παρεμπόδιση ανάπτυξης των βακτηρίων και την ενεργοποίηση των ζυμών. Οι παρεμβάσεις αυτές πρέπει να συνοδεύονται, επίσης, με συνεχείς μετρήσεις της πυκνότητας και της πτητικής οξύτητας.

Αν - παρ' όλες τις ενέργειες που έγιναν - δεν ξαναρχίζει η αλκοολική ζύμωση, τότε ή αναμειγνύουμε τη δεξαμενή αυτή με άλλες δεξαμενές που βρίσκονται σε πλήρη ζύμωση ή προσθέτουμε καθαρή καλλιέργεια ζυμών. Ελαφριές δόσεις φωσφορικού αμμωνίου (5 g/hl) και θειαμίνης (50 mg/hl) θα διευκόλυναν αρκετά το νέο πολλαπλασιασμό των ζυμών.

Διάρκεια συμπαράμονής στέμφυλων και γλεύκους (*cuvaison*) - φαινόμενα εκχύλισης (*macération*)

Η διάρκεια παράμονής των στέμφυλων με το γλεύκος είναι ένας από τους βασικούς παράγοντες που επηρεάζει την εκχύλιση των διάφορων συστατικών του σταφυλιού. Ανάλογα, επομένως, με τον επιθυμητό βαθμό εκχύλισης ρυθμίζεται και ο χρόνος συνόπαρξης στέμφυλων και γλεύκους ή οίνου. Με άλλα λόγια, η συνόπαρξη αυτή εξαρτάται από τον τύπο του οίνου που θέλουμε να παράγουμε, χωρίς βέβαια να μπορούμε ν' ακολουθήσουμε συγκεκριμένους κανόνες.

Με σημείο αναφορά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, εντελώς σημαντικά, ο διαχωρισμός γλεύκους και στέμφυλων θα μπορούσε να πραγματοποιηθεί στις εξής τρεις περιόδους:

- ο Πριν από το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, όταν ακόμη υπάρχουν αρκετά ζάχαρα αζύμωτα.
- ο Αμέσως μετά το τέλος της ζύμωσης, όταν δεν υπάρχουν πλέον άξιες λόγου ποσότητες ζαχάρων.
- ο Τέλος, αρκετές ημέρες μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης, επιμηκώνοντας έτσι την περίοδο εκχύλισης των συστατικών της σταφυλής.

Ο πρώτος τρόπος, η σύντομη δηλαδή συμπαραμονή γλεύκους και στέμφυλων για 3 ή 4 ημέρες, ενδείκνυται γενικώς για οίνους κοινής κατανάλωσης. Με τη μέθοδο αυτή επιδιώκεται η εξασφάλιση της απαλότητας στους οίνους πρώιμης κατανάλωσης (vin pousseur ή primeur) ή στους οίνους που δεν προορίζονται για παλαίωση.

Ο δεύτερος τρόπος ταιριάζει σε οίνους υψηλής ποιότητας, με σκοπό ν' αποφύγουμε να τους κάνουμε σκληρούς, για να εξασφαλιστεί η γρήγορη σχετικά εμπορία τους. τέτοιοι τύποι οίνων προέρχονται από καλά ωριμασμένα σταφύλια ή από σταφύλια που οινοποιήθηκαν σε ανοικτές δεξαμενές.

Ο τρίτος τρόπος ανήκει αποκλειστικά σε οίνους προορισμένους για παλαίωση ή σε οίνους που προέρχονται από σταφύλια μέσης ωρίμανσης.

Εκτός από τον τύπο του οίνου και άλλοι παράγοντες επιδρούν στην επιλογή της διάρκειας παραμονής των στέμφυλων με το γλεύκος.

Έτσι, ο χρόνος αυτός ανέρχεται σε 8-15 ημέρες όταν έχουμε:

- ο μεγάλες στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων,
- ο σταφύλια υγιή μεν, αλλά με ανεπαρκή ωρίμανση,
- ο κανονική θείωση,
- ο χαμηλές θερμοκρασίες ζύμωσης,
- ο κλειστές δεξαμενές ζύμωσης,
- ο υψηλή οξύτητα.

Αντίθετα, η παραμονή στέμφυλων και γλεύκους περιορίζεται σε 3-6 ημέρες όταν έχουμε:

- ο μικρές στρεμματικές αποδόσεις των αμπελώνων,
- ο σταφύλια καλά ωριμασμένα,
- ο ποικιλίες πλούσιες σε τανίνες,
- ο περιορισμένη ή μηδενική θείωση,
- ο σχετικά υψηλές θερμοκρασίες ζύμωσης,
- ο ανοικτές δεξαμενές ζύμωσης,
- ο χαμηλή οξύτητα.

Κατά την παραμονή των στέμφυλων με το γλεύκος πραγματοποιείται η εκχύλιση των διαλυτών συστατικών των στέμφυλων, όπως είναι οι ανθοκυάνες, οι τανίνες, οι πηκτινικές ουσίες, τα ανόργανα συστατικά, οι

αρωματικές ουσίες κλπ. Η εκχύλιση των συστατικών αυτών αποτελεί τον παράγοντα ο οποίος είναι υπεύθυνος για τις διαφορές, τόσο τις οπτικές όσο και τις γευστικές, που υπάρχουν ανάμεσα στους λευκούς και τους ερυθρούς οίνους.

Διαχωρισμός οίνου και στέμφυλων (écoulage)

Η ενέργεια αυτή περιλαμβάνει δυο φάσεις. Η πρώτη συνίσταται στην απομάκρυνση της ελεύθερης υγρής φάσης (γλεύκος - οίνος) από τη δεξαμενή ζύμωσης, με ελεύθερη ροή, και στη μεταφορά της σε άλλη δεξαμενή. Εκεί θα παραμείνει για την ολοκλήρωση της ζύμωσης και τη διατήρησή της. Η φάση αυτή καλείται *πρώτη μετάγγιση* ή «*τράβηγμα του οίνου*», ενώ το προϊόν που παραλαμβάνεται ονομάζεται οίνος εκροής (vin de goutte). Σήμερα υπάρχουν δεξαμενές ειδικά διαμορφωμένες, οι οποίες επιτρέπουν την εύκολη απομάκρυνση τόσο της υγρής φάσης, με τη βοήθεια ενός διπλού διάτρητου πυθμένα, όσο και των στέμφυλων με τη βοήθεια ατέρμονα κοχλία ή επιδαπέδιας έλικας.

Η παρέμβαση συσκευής για την απομάκρυνση από τον οίνο εκροής των γιγάρτων, που αποτελούν πλούσια πηγή τανινών, συχνά θεωρείται απαραίτητη.

Η δευτέρα φάση συνίσταται στην απομάκρυνση της υγρής φάσης από τα στέμφυλα, όχι όμως με απλή εκροή αλλά με πίεση των στέμφυλων. Το προϊόν που παραλαμβάνεται με τη διαδικασία αυτή καλείται οίνος πίεσης (vin de presse).

Λευκή Οινοποίηση

Οι λευκοί οίνοι, κατά γενικό κανόνα, παράγονται με τη ζύμωση του γλεύκους που προκύπτει από λευκά σταφύλια και η οποία συμβαίνει αποκλειστικά στο χυμό, χωρίς την παρουσία των στερεών συστατικών του σταφυλιού. Η σπουδαιότερη διαφορά, επομένως, ανάμεσα στη λευκή και στην ερυθρή οινοποίηση είναι ότι η πρώτη δεν χαρακτηρίζεται από τη συμπαραμονή των στέμφυλων με το χυμό (macération), γεγονός που περιορίζει στο ελάχιστο την εκχύλιση των διαφόρων συστατικών των στερεών μερών του σταφυλιού. Κατά συνέπεια, ο διαχωρισμός του γλεύκους οφείλει να γίνεται το γρηγορότερο δυνατό.

Σε αντίθεση με τα παραπάνω, υπάρχουν περιπτώσεις που ο λευκός οίνος παράγεται από ερυθρά σταφύλια, όπως συμβαίνει με τον καμπανίτη οίνο (Chamagne) και περιπτώσεις όπου η ζύμωση μπορεί να γίνει παρουσία στέμφυλων λευκών ποικιλιών. Οι περιπτώσεις όμως αυτές σπανίζουν και αποτελούν εξαίρεση στην παραγωγή λευκών οίνων.

Συγκομιδή των λευκών σταφυλιών

Συνηθίζεται να λέγεται ότι «ένας λευκός οίνος χωρίς άρωμα δεν έχει τίποτα». Όταν λέμε άρωμα στην προκειμένη περίπτωση εννοούμε κυρίως το άρωμα των σταφυλιών (*arôme primaire*) και όχι το δευτερεύον άρωμα (*arôme secondaire*) που αναπτύσσεται κατά τη διάρκεια μιας υγιούς αλκοολικής ζύμωσης. Μόνο το δευτερεύον άρωμα δεν αρκεί για ένα λευκό οίνο ποιότητας. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι, επομένως, η συγκομιδή των λευκών σταφυλιών να γίνεται την κατάλληλη στιγμή της ωριμότητας που να συμπίπτει με το περισσότερο δυνατό άρωμα. Η κατάλληλη αυτή στιγμή εντοπίζεται πριν από την πλήρη ωρίμανση του σταφυλιού, έτσι ώστε μια πρόωμη συγκομιδή να δίνει οίνους εξίσου «λεπούς» και συνήθως πιο «διακριτικούς», πιο «καθαρούς» από μια όψιμη συγκομιδή. Η πρόωμη συγκομιδή συντελεί επίσης στην παραγωγή οίνων με 11-12% vol. αλκοόλης. Υψηλότερο ποσοστό αλκοόλης καθιστά τους οίνους δύσκολους να καταναλωθούν.

Εκτός από το άρωμα, η υγιεινή κατάσταση του σταφυλιού επηρεάζει σημαντικά την ποιότητα του παραγόμενου οίνου. Σταφύλια προσβεβλημένα από σήψη δίνουν στους οίνους γεύση πικρή, χορτώδη ή γεύση μούχλας. Είναι προτιμότερο να παράγονται ξηροί οίνοι από σταφύλια με ελλιπή ωρίμανση, αλλά τελείως υγιή, παρά από σταφύλια καλά ωριμασμένα, αλλά με κίνδυνο να προσβληθούν από τη σήψη.

Τα λευκά σταφύλια οφείλουν να συγκομίζονται και να μεταφέρονται στο οινοποιείο προσεκτικά και χωρίς ταλαιπωρία, έτσι ώστε να μένουν ακέραια. Η συγκομιδή σε μικρά κιβώτια συντελεί στην αποφυγή της πρόωρης έκθλιψης και της εκχύλισης των συστατικών των στερεών μερών του σταφυλιού, ανεπιθύμητες στην παραγωγή λευκών οίνων ποιότητας.

Η θείωση της σταφυλόμαζας στον αμπελώνα δεν ενδείκνυται γιατί μπορεί μεν να την προστατεύει από την οξειδωση, ευνοεί όμως ταυτόχρονα την εκχύλιση, που δεν είναι επιθυμητή στη λευκή οινοποίηση.

Παραλαβή του γλεύκους

Η μηχανική επεξεργασία, που απαιτείται για την παραλαβή του γλεύκους, περιλαμβάνει τα εξής στάδια:

- Έκθλιψη των ραγών (*foulage*),
- Στράγγιση ή προπίεση του γλεύκους (*égouttage*),
- Πίεση των στέμφυλων (*pressurage*).

Όπως φαίνεται από τα παραπάνω, στη λευκή οινοποίηση δεν πραγματοποιείται αποβοστρύχωση των σταφυλιών, σε αντίθεση με την ερυθρή και ερυθρωπή οινοποίηση.

Επεξεργασία του γλεύκους πριν από τη ζύμωση

Εκτός από τις χημικές επεξεργασίες (θειώση, εμπλουτισμός των ζαχάρων, διόρθωση της οξύτητας) που συναντήσαμε στην ερυθρή οινοποίηση, στη λευκή οινοποίηση εφαρμόζονται και οι εξής άλλες επεξεργασίες:

- ο Φυσικές: Απολάσπωση (απομάκρυνση της υποστάθμης).
- ο Φυσικοχημικές: Προσθήκη μπεντονίτη.

Θειώση (*sulfitage*)

Η θειώση στη λευκή οινοποίηση γίνεται πιο επιτακτική, γιατί:

- ο Οι επιδράσεις της οξείδωσης στο χρώμα και στο πρωτεΐον άρωμα είναι πιο έντονες και πιο εμφανείς.
- ο Τα λευκά γλεύκη και οι λευκοί οίνοι δεν διαθέτουν επαρκή ποσότητα φαινολικών ενώσεων για την άμυνά τους.

Εμπλουτισμός του γλεύκους σε σάκχαρα

Η αύξηση της συγκέντρωσης των ζαχάρων στα γλεύκη ή τη σταφυλόμαζα αναπτύχθηκε έκτενώς στο κεφάλαιο σχετικά με τις διορθώσεις της σταφυλόμαζας.

Διόρθωση της οξύτητας (*correction d' acidité*)

Ο τρόπος με τον οποίο γίνεται η διόρθωση της οξύτητας είναι ήδη γνωστός από την ερυθρή οινοποίηση.

Στις ελληνικές κλιματολογικές συνθήκες επιβάλλεται συχνά μάλλον η αύξηση της οξύτητας, ενώ η ανάγκη ελάττωσής της - αν δεν είναι ανύπαρκτη - είναι τουλάχιστον πολύ σπάνια. Για το ύψος, πάντως, των διορθώσεων πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και οι προτιμήσεις των καταναλωτών. Οποιαδήποτε διόρθωση του γλεύκους οφείλει να γίνεται μετά την απολάσπωση.

Στους λευκούς οίνους, σε γενικές γραμμές, η διεξαγωγή της μηλογαλακτικής ζύμωσης δεν επιδιώκεται.

Απολάσπωση (*d'ebourbage*)

Η απολάσπωση ή η απομάκρυνση της υποστάθμης είναι ένας άλλος τρόπος περιορισμού της εκχύλισης των συστατικών των στερεών μερών του σταφυλιού, που έχει σημαντική σπουδαιότητα για τους λευκούς οίνους.

Οι οινολάσπες απαρτίζονται από τα κομματιασμένα στερεά τμήματα των σταφυλιών, από σκόνη και χρώματα που επικάθονται σ' αυτά, από πηκτινικές και βλεννώδεις ουσίες, από πρωτεϊνικές ενώσεις και άλλα. Οι ποσότητες της υποστάθμης εξαρτώνται τόσο από την υγιεινή κατάσταση των σταφυλιών και

την ωριμότητά τους, όσο και από την τεχνική της μηχανικής επεξεργασίας τους, για την παραλαβή του γλεύκους.

Η απολάσπωση είναι τελείως απαραίτητη για την ποιοτική βελτίωση των παραγόμενων οίνων. Οι οίνοι που προέρχονται από γλεύκη απολασπώμενα παρουσιάζουν μεγαλύτερη φρεσκάδα, έχουν υψηλότερη οξύτητα και είναι πιο ελαφρείς. Το άρωμά τους είναι ξεκάθαρο και πιο λεπτό και έχουν χρώμα περισσότερο ωχρό, πιο σταθερό και λιγότερο ευαίσθητο στην οξείδωση. Είναι απαλλαγμένοι από δυσάρεστες χορτώδεις γεύσεις και γεύσεις ευρωτίασης (μούχλας).

Κανόνας στη λευκή οινοποίηση είναι η ζύμωση να γίνεται σε όσο το δυνατό περισσότερο διαυγές γλεύκος.

Διακρίνουμε δυο τρόπους απομάκρυνσης της υποστάθμης:

- ο Στατική απολάσπωση και
- ο Δυναμική απολάσπωση ή απολάσπωση με φυγοκέντρηση.

Προσθήκη μπεντονίτη (bentonitage)

Ο μπεντονίτης (bentonite) είναι μια άργιλος κολλοειδούς μορφής. Είναι φορτισμένος με αρνητικό φορτίο και διακρίνεται για τη μεγάλη προσροφητική του ικανότητα, καθώς έχει την ιδιότητα να απορροφά νερό και να διογκώνεται, έτσι ώστε ν' αποκτά μεγάλη επιφάνεια προσρόφησης. Δημιουργεί έτσι μεγάλα σωματίδια μόνο με την επίδραση της οξύτητας και των διαφόρων αλάτων και έτσι συμπαρασύρει και άλλα μικρότερα στερεά σωματίδια που αιωρούνται στο γλεύκος, καθώς και τις θετικά φορτισμένες πρωτεΐνες και καθιζάνει.

Η προσθήκη του μπεντονίτη ενδείκνυται να γίνεται στο γλεύκος και όχι στον οίνο και μάλιστα πριν από την έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης. Η εφαρμογή του στην κατάλληλη αυτή στιγμή έχει ως αποτέλεσμα τη μείωση της απαιτούμενης εργασίας, τη μικρότερη ταλαιπωρία του φτιαγμένου οίνου και την καθίζηση του μπεντονίτη μετά την αλκοολική ζύμωση, χωρίς επαύξηση του όγκου της οινολάσπησης.

Η προσθήκη του μπεντονίτη έχει ως αποτέλεσμα:

- ο Την απομάκρυνση μέρους των πρωτεϊνών που υπάρχουν στον οίνο, μειώνοντας έτσι τον κίνδυνο του πρωτεϊνικού θολώματος. Οι πρωτεΐνες έχουν την ιδιότητα να σχηματίζουν συσσωματώματα τα οποία δημιουργούν θολώματα.
- ο Τη μερική δέσμευση των οξειδωτικών ενζύμων, υποβοηθώντας έτσι τη δράση του θειώδη ανυδρίτη (SO₂).
- ο Τον ελαφρό αποχρωματισμό του γλεύκους.
- ο Την οργανοληπτική βελτίωση των οίνων.
- ο Τη βελτίωση της φυσικής διαύγασης (λαμπικάρια) αυτών.
- ο Την προστασία των οίνων από τα θολώματα χαλκού κλπ.

Αλκοολική ζύμωση του γλεύκους

Βασικό ποιοτικό χαρακτηριστικό των λευκών οίνων είναι το άρωμά τους. Τούτο απαρτίζεται από το άρωμα της πρώτης ύλης (*arôme primaire*) και από το δευτερεύον άρωμα (*arôme secondaire*), που σχηματίζεται κατά την αλκοολική ζύμωση. Είναι φανερό, επομένως, ότι η παραγωγή καλής ποιότητας οίνων επιβάλλει τη διεξαγωγή της αλκοολικής ζύμωσης σε τέτοιες συνθήκες, που να εξασφαλίζεται το περισσότερο δυνατόν άρωμα. Πολλές μελέτες κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι η θερμοκρασία της ζύμωσης είναι ο πιο βασικός παράγοντας, που ρυθμίζει το ποιοτικό αυτό χαρακτηριστικό του οίνου - που λέγεται άρωμα - και ότι οι θερμοκρασίες που επιτρέπουν τη διατήρηση ικανοποιητικού αρώματος είναι εκείνες που δεν ξεπερνούν τους 20°C.

Θερμοκρασίες πάνω από το όριο αυτό και μάλιστα υψηλότερες από 25°C, εκτός από τις επιβλαβές που δημιουργούν στην εξέλιξη της ζύμωσης, συνοδεύονται και με απώλεια των αρωματικών συστατικών. Τα συστατικά αυτά παρασύρονται από το CO₂ και τους ατμούς αλκοόλης και νερού, δεδομένου ότι η ζύμωση σε υψηλές θερμοκρασίες είναι έντονη και η παραγωγή των αερίων σημαντική.

Για να κρατηθεί επομένως η θερμοκρασία ζύμωσης χαμηλή, δυο λύσεις υπάρχουν:

- ο Η ζύμωση του γλεύκους να πραγματοποιηθεί σε δοχεία μικρού όγκου και
- ο Να εφαρμοστεί αποτελεσματικά η ψύξη του «εν ζυμώσει» γλεύκους.

Έλεγχος της πορείας των ζυμώσεων

Η πορεία της αλκοολικής ζύμωσης στη λευκή οινοποίηση ελέγχεται, όπως και στην περίπτωση της ερυθρής οινοποίησης, μετρώντας τη θερμοκρασία και την πυκνότητα του γλεύκους. Η αναλυτική μέτρηση των αναγωγικών ζαχάρων, και εφόσον η περιεκτικότητά τους είναι ίση ή μικρότερη από 2 g/lit οίνου, βεβαιώνει για το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης.

Στους λευκούς οίνους, η πραγματοποίηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης δεν επιζητείται κατά κανόνα, τουλάχιστον στην Ελλάδα. Οι λευκοί οίνοι δεν περιέχουν τανίνες και επομένως η υψηλότερη οξύτητα είναι επιθυμητή ή τουλάχιστον περισσότερο ανεκτή. Εξάλλου, η υψηλή οξύτητα στους λευκούς οίνους τονώνει τη φρεσκάδα τους και τους καθιστά ποιοτικά ανώτερους.

Η ωφελιμότητα, που προκύπτει από την πραγματοποίηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης στους λευκούς οίνους, είναι αμφιλεγόμενη. Στους οίνους που προορίζονται να καταναλωθούν νέοι, η μηλογαλακτική ζύμωση μειώνει το άρωμα που προέρχεται από το σταφύλι, την *fruitè*, ενώ αντίθετα βελτιώνει το μπουκέτο (*bouquet*) ενός λευκού οίνου που προορίζεται για μια ελαφρά παλαιώση - καθώς και το μπουκέτο των οίνων που προέρχονται από σταφύλια πολύ λίγο αρωματικά. Στην Ελβετία και στη Βουργουνδία

διαπιστώθηκε ότι η μηλογαλακτική ζύμωση βελτιώνει το μπουκέτο των λευκών οίνων.

Προστασία του γλεύκους από την οξείδωση

Αν εξαιρέσουμε μερικούς ειδικούς τύπους λευκών οίνων, θα μπορούσαμε να πούμε ότι το οξυγόνο είναι εχθρός του λευκού οίνου, πολύ περισσότερο απ' ό,τι του ερυθρού. Το οξυγόνο αλλοιώνει το άρωμα, καταστρέφει τη φρεσκάδα και σκουραίνει το χρώμα.

Η χρησιμοποίηση του θειώδη ανυδρίτη στις κατάλληλες δόσεις και η ταχύτητα εκτέλεσης των διάφορων ενεργειών μεταποίησης των σταφυλιών σε γλεύκος έδωσαν σχετικά καλά αποτελέσματα.

Παρόλα αυτά όμως - από φόβο μήπως η προστασία των οίνων δεν θα ήταν επαρκής με τα λαμβανόμενα μέτρα - δοκιμάστηκαν και άλλες ουσίες καθώς και άλλες τεχνικές, όπως η χρησιμοποίηση του ασκορβικού οξέος, η θέρμανση της σταφυλόμαζας, η οινοποίηση σε ατμόσφαιρά από αδρανές αέριο κ.ά.

Ερυθρωπή (Ροζέ) Οινοποίηση

Το όνομα του ροζέ οίνου οφείλεται στο χρώμα του. Ο τεχνολογικός και αναλυτικός ορισμός του είναι δύσκολο να διατυπωθεί. Πρόκειται για έναν τύπο οίνου που τοποθετείται *ανάμεσα* στο λευκό και τον ερυθρό.

Κατά γενικό κανόνα, οι ροζέ οίνοι παράγονται από έγχρωμα σταφύλια, στα οποία εφαρμόζεται ολική, μερική ή καθόλου εκχύλιση, ανάλογα με το αν αυτά περιέχουν μικρή, μέση ή μεγάλη ποσότητα χρωστικών, αντίστοιχα. Μερικές φορές οι ροζέ οίνοι παράγονται από συνοινοποίηση λευκών και ερυθρών σταφυλιών. Ωστόσο, η ανάμιξη λευκού και ερυθρού οίνου, για την παραγωγή του ροζέ, δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση.

Οι περισσότεροι από τους ροζέ οίνους είναι ξηροί (*secs*), ενώ σε ορισμένες περιοχές παράγονται και αξιόλογοι ροζέ ημίγλυκοι.

Η παραγωγή του ενδιάμεσου αυτού τύπου οίνου επιβλήθηκε από το γεγονός ότι η κατανάλωσή του χαρίζει μια «δροσιστική απόλαυση» και ότι μπορεί να συνοδέψει ένα γεύμα από την αρχή μέχρι το τέλος.

Η σύσταση των ροζέ οίνων κυμαίνεται πολύ και εξαρτάται από τον τρόπο παραγωγής τους.

Βασικά διακρίνουμε δυο τρόπους παραγωγής:

- α) Από λευκή οινοποίηση έγχρωμων σταφυλιών και
- β) Από ερυθρή οινοποίηση με περιορισμένη εκχύλιση (βραχύχρονη συνύπαρξη γλεύκους και στέμφυλων - *macération*).

Οίνοι ροζέ προερχόμενοι από λευκή οινοποίηση

Παράγονται από ποικιλίες σταφυλιών στις οποίες το χρώμα βρίσκεται συγκεντρωμένο στο φλοιό της ρόγας, ενώ ο χυμός της σάρκας είναι λευκός.

Τα σταφύλια αυτά υφίστανται έκθλιψη (foulage), στράγγιση (égouttage) και πίεση (pressurage), όπως ακριβώς και στην παραγωγή λευκών οίνων. Η διαφορά, ανάμεσα στους δυο αυτούς τύπους οίνου, είναι ότι στην προκειμένη περίπτωση παίρνουμε λιγότερες προφυλάξεις για την αποφυγή της εκχύλισης, που μπορεί να προκληθεί στο διάστημα που μεσολαβεί από την έκθλιψη των σταφυλιών μέχρι την πίεσή τους. Μερικές φορές, μάλιστα, επιδιώκεται ένα ελαφρό ξεκίνημα της εκχύλισης, με σκοπό ν' αποκτήσουμε το επιθυμητό χρώμα, ή ακόμη επιζητείται η χρησιμοποίηση γλεύκους πίεσης, για τον ίδιο σκοπό. Για ποικιλίες σταφυλιών με λίγο χρώμα ενδείκνυται η θείωση με 6-8 g SO₂/hl αμέσως μετά την έκθλιψη, αν και συνήθως η θείωση γίνεται μετά την πίεση.

Άλλες ενέργειες για την παραγωγή οίνων ροζέ είναι η μερική στατική απολάσπωση του γλεύκους, αφήνοντάς το σε ηρεμία για 5-6 ώρες μετά την παραλαβή του, και η πραγματοποίηση της αλκοολικής ζύμωσης σε συνθήκες παρόμοιες μ' εκείνες της λευκής οινοποίησης: χαμηλή θερμοκρασία (θ < 25°C), προστασία από την οξείδωση.

Στους ροζέ οίνους συνήθως δεν προστίθεται μπεντονίτης, εκτός αν το χρώμα του είναι σχετικά έντονο. Η μηλογαλακτική ζύμωση, επίσης, για τον τύπο αυτό του ροζέ οίνου συνήθως δεν επιδιώκεται.

Οίνοι ροζέ προερχόμενοι από βραχύχρονη εκχύλιση

Ο τύπος αυτός του ροζέ οίνου πλησιάζει περισσότερο προς τον *ερυθρό οίνο* απ' ό,τι ο προηγούμενος.

Για την παραγωγή του ακολουθείται η διαδικασία της ερυθρής οινοποίησης. Η σταφυλόμαζα υποβάλλεται σε έκθλιψη, αποβοστρυχώνεται και οδηγείται στη δεξαμενή οινοποίησης με ταυτόχρονη θείωση. Η συμπαραμονή γλεύκους και στέμφυλων διαρκεί 5-24 ώρες, ενώ μπορεί να φτάσει και στις 26 ώρες, ανάλογα με τον επιθυμητό χρωματισμό του παραγόμενου οίνου και τις ποικιλίες των σταφυλιών. Στη συνέχεια παραλαμβάνεται με εκροή η υγρή φάση, που αφήνεται να ζυμωθεί σε ξεχωριστή δεξαμενή. Εξάλλου, το μισοζυμωμένο γλεύκος, που προκύπτει από την πίεση των στέμφυλων, ενσωματώνεται στο περιεχόμενο των δεξαμενών που προορίζονται για την παραγωγή ερυθρών οίνων.

Στην κατηγορία αυτή των ροζέ οίνων, η μηλογαλακτική ζύμωση είναι επιθυμητή, γιατί μειώνει την οξύτητά τους και τους κάνει απαλούς.

Για την προστασία των οίνων αυτών από την οξείδωση απαιτείται ποσότητα ελεύθερου SO₂ ≥ 20 mg/l.

Εκτός από την ερυθρή κλασική οινοποίηση, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή οίνων ροζέ, η οινοποίηση σε ατμόσφαιρα CO₂ - αλλά για μικρό χρονικό διάστημα - δίνει ικανοποιητικά αποτελέσματα.

Στις περιπτώσεις που τα σταφύλια δεν έχουν έντονο χρωματισμό, η παραγωγή οίνων ροζέ γίνεται ως εξής: η σταφυλόμαζα χωρίζεται σε δυο άνισα μέρη, από τα οποία το μεγαλύτερο πιέζεται αμέσως, ενώ το δεύτερο μέρος - αφού σπάσει και απορραγιστεί, αναμιγνύεται με το γλεύκος της πρώτης παρτίδας και αφήνεται να ζυμωθεί. Ο διαχωρισμός του οίνου από τα στέμφυλα γίνεται μετά το τέλος της αλκοολικής ζύμωσης.

Στις περισσότερες περιπτώσεις οι ροζέ οίνοι γίνονται ξηροί, αφήνοντας τη ζύμωση να προχωρήσει μέχρι τέλος. Στη συνέχεια ακολουθεί θείωση με 8-10 g SO₂/hl για την αποφυγή οξειδώσεων.

Όταν θέλουμε να παράγουμε ημίγλυκους ροζέ, η ζύμωση διακόπτεται στην κατάλληλη στιγμή με ισχυρή θείωση.

Οι ροζέ οίνοι χαρακτηρίζονται για τη φρεσκάδα τους, την απαλότητά τους και το άρωμα του σταφυλιού (*arôme primaire*) και γι' αυτό το λόγο συνήθως καταναλώνονται χωρίς καμία παλαιώση.

Διορθώσεις Στη Σταφυλόμαζα

Η φύση δεν μπορεί πάντοτε να εξασφαλίζει στη σταφυλόμαζα τη σύνθεση που είναι απαραίτητη για την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας. Άλλοτε πάλι, ο άνθρωπος θέλει να φτιάξει διάφορους τύπους οίνου, για τους οποίους η φύση αδυνατεί να προσφέρει την κατάλληλη πρώτη ύλη.

Για ν' αντισταθμίσει, επομένως, την αδυναμία ή την ανεπάρκεια της φύσης να μας δώσει την επιθυμητή σύσταση των σταφυλιών - ώστε να παράγουμε οίνους καλής ποιότητας ή ορισμένου επιθυμητού τύπου - ο άνθρωπος προσπάθησε να παρέμβει είτε δραστηριοποιώντας τα κανονικά βιοχημικά φαινόμενα είτε πραγματοποιώντας χημικές διορθώσεις. Έτσι, στην περίπτωση που η ωρίμανση των σταφυλιών είναι ανεπαρκής, θα μπορούσαμε - σύμφωνα με την πρώτη περίπτωση - να τα αφήσουμε πάνω στο κλήμα για περισσότερο χρόνο ή κάπου στον ήλιο μετά τη συγκομιδή τους ή ακόμη να τα υποβάλουμε σε μια ελαφριά θέρμανση, έτσι ώστε με την εξάτμιση του νερού να επιτύχουμε συγκέντρωση των συστατικών τους. Σε άλλες περιπτώσεις, επίσης, και σε ορισμένες περιοχές, επωφελούμαστε από τη συγκέντρωση των συστατικών, που προκαλείται από την ανάπτυξη του *Botrytis cinerea* (ευγενή σήψη) για να παρασκευάσουμε τους περίφημους οίνους *liquoreux* τύπου *Sauternes* (Σωτέρν). Όλες αυτές οι διαδικασίες επιτρέπουν τη συγκέντρωση των ζαχάρων, χωρίς να προκαλούν ταυτόχρονα ανάλογη αύξηση της οξύτητας.

Οι χημικές διορθώσεις στη σταφυλόμαζα, όπως ο εμπλουτισμός της με προσθήκη ζάχαρης ή συμπυκνωμένου γλεύκους και οι μεταβολές της οξύτητας (αύξηση ή μείωση), μετριάζουν τα πολύ εμφανή σφάλματα της ωριμότητας. Ωστόσο, δεν είναι ικανές να δώσουν απόλυτα τους χαρακτήρες μιας καλά ορισμένης σταφυλόμαζας. Οι χαρακτήρες αυτοί συνδέονται με άλλα συστατικά, τα οποία - αν και η φύση τους δεν είναι ακόμη αρκετά γνωστή - συμμετέχουν εντούτοις στο σχηματισμό της «ανθοδοσμίας» ή «μπουκέτου» και του «σώματος» του οίνου.

Αναλυτικότερα, οι διορθώσεις της σταφυλόμαζας είναι οι ακόλουθες:

■ Εμπλουτισμός σε ζάχαρα

Ο εμπλουτισμός της σταφυλόμαζας ή του γλεύκους σε ζάχαρα επιτυγχάνεται με βιολογικές, με φυσικές και με χημικές μεθόδους.

Στις βιολογικές μεθόδους εμπλουτισμού της σταφυλόμαζας αναφέρουμε την υπερωρίμανση, η οποία διακρίνεται σε τρία είδη:

- Φυσική υπερωρίμανση (έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο)
- Υπερωρίμανση που προκαλείται με ελαφρά θέρμανση
- Βιολογική υπερωρίμανση (ευγενής σήψη).

Στις φυσικές μεθόδους εμπλουτισμού της σταφυλόμαζας ανήκουν:

- η άμεση όσμωση (osmose directe)
- η κρυοεκχύλιση (cryoextraction).

Στις χημικές μεθόδους εμπλουτισμού του γλεύκους σε ζάχαρα διακρίνουμε τις ακόλουθες διορθώσεις:

- προσθήκη ζάχαρης (chaptalisation)
- προσθήκη συμπυκνωμένου ή ανακαθαρισμένου γλεύκους
- μερική συμπύκνωση του γλεύκους.

■ Φυσική υπερωρίμανση

Τα σταφύλια παραμένουν, για το δυνατό μεγαλύτερο χρόνο, πάνω στο κλήμα. Μερικές φορές στρίβεται ο ποδίσκος του σταφυλιού, για ν' απομονωθεί έτσι από το φυτό. Η τεχνική αυτή απαιτεί σταφύλια πολύ υγιή, με παχιά επιδερμίδα και κλίμα ξηρό και ζεστό. Οι ρόγες μαραίνονται και επέρχεται συγκέντρωση των ζαχάρων, ενώ η οξύτητα μένει πρακτικά σταθερή, επειδή παρατηρείται κάποια καύση των οξέων.

Σε μερικές περιοχές, τα σταφύλια μετά τη συγκομιδή τους τοποθετούνται πάνω σε στρώματα από καλάμια ή κρεμιούνται σε σύρματα, σε μια θερμοκρασία γύρω στους 20°C, έτσι ώστε ν' αποφεύγονται προσβολές από σήψη. Με τον τρόπο αυτό αύξησης των ζαχάρων, φθάνουμε στο σημείο να παραλάβουμε γλεύκη που η πυκνότητά τους κυμαίνεται μεταξύ 1135 και 1180. Ταυτόχρονα, η οξύτητά τους παραμένει ίση μ' εκείνη που είχαν πριν εκτεθούν σύμφωνα με τον παραπάνω τρόπο. Με τη μέθοδο αυτή παρασκευάζονται οι οίνοι της περιοχής Jura (Ζυρά) της Γαλλίας. Με έκθεση των σταφυλιών στον ήλιο παρασκευάζονται ο περίφημος «λιαστός» οίνος της Σαντορίνης, οι Ισπανικοί οίνοι Χερές (Ξερές) και άλλοι.

ο Ελαφριά θέρμανση των σταφυλιών

Σύμφωνα με τη μέθοδο αυτή, τα σταφύλια θερμαίνονται σε ορισμένη θερμοκρασία και για ορισμένο χρόνο, προσπαθώντας ταυτόχρονα να διατηρήσουμε τη σχετική υγρασία ίση με 80-90%.

Πειράματα στους 45°C έδειξαν ότι αυξάνει η περιεκτικότητα των ζαχάρων, ενώ η ολική οξύτητα παραμένει σταθερή. Θέρμανση στους 50°C έδειξε ότι με την αύξηση των ζαχάρων αυξάνει ταυτόχρονα και η οξύτητα. Ο τρόπος αυτός ενδείκνυται, κυρίως, για υγιή σταφύλια και για ερυθρές ποικιλίες.

Ως συμπέρασμα, μπορούμε να πούμε ότι ο εμπλουτισμός του γλεύκους σε ζάχαρα - με θέρμανση - είναι προτιμότερος από την προσθήκη χημικών προϊόντων, γιατί ο τρόπος αυτός «σέβεται» τη σύσταση του σταφυλιού. Ωστόσο η παραπάνω τεχνική μειονεκτεί ως προς το ότι ενδείκνυται μόνο για ερυθρές ποικιλίες σταφυλιών και οι συσκευές στοιχίζουν ακριβά.

ο Βιολογική υπερωρίμανση

Η μέθοδος αυτή εμπλουτισμού του γλεύκους με ζάχαρα στηρίζεται στην αφυδάτωση των ραγών του σταφυλιού, η οποία οφείλεται στην ανάπτυξη - πάνω σ' αυτές - του μύκητα *Botrytis cinerea*. Είναι γνωστό ότι ο συγκεκριμένος μύκητας - κάτω από συνθήκες ικανοποιητικής ηλιοφάνειας και θερμοκρασίας και χαμηλής υγρασίας - προκαλεί την ευγενή σήψη των σταφυλιών. Σε διαφορετικές συνθήκες αναπτύσσεται η καταστροφική τεφρά σήψη.

ο Άμεση όσμωση

Η άμεση όσμωση (*osmose directe*) ή αλλιώς γνωστή ως οσμωτική αφυδάτωση συνίσταται στο να βάλουμε σε επαφή στερεά προϊόντα με συμπυκνωμένα διαλύματα. Η μετανάστευση νερού από το προς επεξεργασία προϊόν στο διάλυμα εμβάπτισης εξηγείται με τους οσμωτικούς μηχανισμούς, δεδομένου ότι θεωρούμε τα κυτταρικά τοιχώματα ταυτόσημα με τις ημιπερατές μεμβράνες.

ο Επιλεκτική εκχύλιση εν ψυχρώ για την παραγωγή λευκών ξηρών οίνων

Οι διαφορές στη συγκέντρωση των διάφορων συστατικών, που παρατηρούνται ανάμεσα στα διάφορα σταφύλια ή στις διάφορες ράγες ή ακόμη στις διάφορες ζώνες της ίδιας ράγας, οφείλονται στην ετερογενή ωρίμανσή τους για πολλούς λόγους, καθώς και στη φυσική σύσταση των ραγών.

Πρόκειται για μια φυσική διαδικασία η οποία έχει ως σκοπό να επιλέξει, από μια ποσότητα σταφυλιών, το πιο πλούσιο μέρος και να εκχυλίσει απ' αυτό με μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα τα διάφορα συστατικά.

Ο ελεγχόμενος σχηματισμός κρυστάλλων προκαλεί θραύση των ιστών της ράγας. Προς το σκοπό αυτό η σταφυλόμαζα ψύχεται μέχρι να πάρει τη μορφή

πάγου, παραμένει έτσι κάποιο χρονικό διάστημα μέχρι να τακεί και στη συνέχεια πιέζεται. Η θερμοκρασία στερεοποίησης του γλεύκους εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε ζάχαρα.

Αρκεί, επομένως, τη στιγμή της πίεσης να υποβληθεί το σύνολο της σταφυλόμαζας σε μια θερμοκρασία ενδιάμεση, προκειμένου να παραλάβουμε το γλεύκος από τις ράγες τις πιο πλούσιες σε στερεό υπόλειμμα, δηλαδή σε ζάχαρα. Οι πλούσιες αυτές ράγες, όταν βρεθούν σε μια θερμοκρασία λιγότερο ψυχρή από το σημείο πήξης τους, θα ξεπαγώσουν νωρίτερα από τις άλλες ράγες.

ο Προσθήκη ζάχαρης .

Η πρακτική αυτή συνίσταται στην προσθήκη ζάχαρης (ζαχαρόζη) στο γλεύκος ή στη σταφυλόμαζα πριν ή κατά την αλκοολική ζύμωση. Η τεχνική αυτή εφαρμόστηκε για πρώτη φορά στη Γαλλία, στις αρχές του 18^{ου} αιώνα, μετά από σύσταση του Γάλλου γιατρού και χημικού Chaptal. Για χάρη του, η διαδικασία αυτή ονομάστηκε chaptalisation.

Η προσθήκη ζάχαρης έγινε αιτία για πολλές συζητήσεις ή κριτικές. Πριν απ' όλα ειπώθηκε ότι η προσθήκη της έρχεται σε αντίθεση με τον ορισμό, σύμφωνα με τον οποίο, ο οίνος προέρχεται αποκλειστικά από την ολική ή μερική αλκοολική ζύμωση νωπών σταφυλιών ή γλεύκους από νωπά σταφύλια. Η πιστή εφαρμογή του ορισμού αυτού θα είχε ως αποτέλεσμα την απαγόρευση οποιασδήποτε προσθήκης στους οίνους και επομένως και της προσθήκης ζάχαρης. Ένας δεύτερος λόγος είναι η αύξηση του όγκου του παραγόμενου οίνου, με αποτέλεσμα να ενισχύεται η υπάρχουσα ήδη κρίση της υπερπαραγωγής. Τέλος, η προσθήκη ζάχαρης προσφέρεται σε καταχρήσεις, δεδομένου ότι ο έλεγχος της νοθείας δεν είναι εύκολος.

Σύμφωνα με ορισμένες απόψεις, η προσθήκη ζάχαρης - με την προϋπόθεση ότι γίνεται σε λογικά πλαίσια - βελτιώνει αισθητά τους οίνους, τους δίνει «σώμα» και διευκολύνει τη συντήρησή τους. Σε ορισμένες περιοχές λέγεται ότι η προσθήκη ζάχαρης βελτιώνει το bouquet στους λευκούς οίνους.

Στην Ελλάδα το πρόβλημα του εμπλουτισμού του γλεύκους σε ζάχαρα δεν είναι καθόλου έντονο. Πιο πιθανό είναι να συμβαίνει το αντίθετο, να υπάρχει δηλαδή πλεόνασμα ζαχάρων. Στις βόρειες, όμως, χώρες τα πράγματα είναι διαφορετικά.

Στην Ελλάδα απαγορεύεται εντελώς ο εμπλουτισμός των γλευκών με ζάχαρη, ενώ επιτρέπεται η προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους κάτω από ορισμένους περιορισμούς και σε ορισμένες περιοχές.

Στις χώρες όπου εφαρμόζεται κατά περίπτωση η πρακτική της chaptalisation επιτρέπεται η προσθήκη μόνο της ζαχαρόζης και όχι άλλων ζαχάρων. Η προέλευση από το ζαχαροκάλαμο ή από τα ζαχαρότευτλα δεν έχει καμιά σημασία. Αρκεί η χρησιμοποιούμενη ζάχαρη να είναι λευκή, κρυσταλλική και να έχει καθαρότητα 99-99,5%. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ζάχαρη κόκκινη, γιατί προσδίδει στους οίνους άσχημες οσμές και περιέχει ανεπιθύμητα οργανικά και ανόργανα συστατικά. Μια

λογική προσθήκη ζάχαρης πρέπει να περιορίζεται στους 1°-1,5° Baumé κατά ανώτερο όριο.

Η ζάχαρη που χρησιμοποιείται οφείλει να διαλύεται σε γλεύκος, λίγο μόλις πριν από την προσθήκη της, και ν' αποφεύγεται να προστίθεται απευθείας στον τελικό όγκο του γλεύκους. Στην τελευταία αυτή περίπτωση ένα σημαντικό μέρος της ζάχαρης παρασύρεται στον πυθμένα των δεξαμενών και παραμένει αναξιοποίητη. Διάλυση της ζάχαρης στο νερό απαγορεύεται.

Η προσθήκη ζάχαρης πρέπει να γίνεται στην αρχή της αλκοολικής ζύμωσης, όταν αρχίζει να ζεσταίνεται το γλεύκος και τότε που υπάρχουν οι περισσότερες ζωντανές ζύμες. Μια καθυστερημένη προσθήκη ζάχαρης αυξάνει την πιθανότητα να σταματήσει η αλκοολική ζύμωση με επακόλουθο την προσβολή των ζαχάρων από τα γαλακτικά βακτήρια.

Οι μεταβολές που προκαλεί η προσθήκη ζάχαρης στη σύσταση των οίνων είναι:

- Η αύξηση του αλκοολομετρικού τίτλου.
- Η ελαφριά μείωση της ολικής οξύτητας και του τρυγικού οξέος. Τα άλατα του τρυγικού οξέος γίνονται περισσότερο αδιάλυτα με την αύξηση του αλκοολομετρικού τίτλου.
- Η σχετικά μικρή αύξηση της γλυκερόλης. Η μεταβολή αυτή βοηθάει στην έρευνα διαπίστωσης προσθήκης ζάχαρης. Η σχέση: γλυκερόλη / αλκοόλη είναι πιο μικρή σε οίνους που έχουν δεχτεί ζάχαρη έναντι των φυσικών.
- Η εμφανής αύξηση της 2,3-βουτανεδιόλης και των φαινολικών ενώσεων, κυρίως, στους ερυθρούς οίνους.
- Τέλος, το στερεό υπόλειμμα δεν αυξάνει αναλογικά προς την αλκοόλη, με αποτέλεσμα η σχέση αλκοόλη / στερεό υπόλειμμα να γίνεται πιο μεγάλη.

ο Προσθήκη συμπυκνωμένου ή / και ανακαθαρισμένου γλεύκους

Συμπυκνωμένο γλεύκος καλείται το παρασκεύασμα που επιτυγχάνεται με μερική αφυδάτωση του γλεύκους των σταφυλιών, με οποιαδήποτε επιτρεπόμενη μέθοδο, έτσι ώστε η πυκνότητά του στους 20°C να μην είναι κατώτερη από 1,240. Δεν ενδείκνυται η άμεση επαφή του γλεύκους με τη φωτιά. Η πυκνότητα αυτή αντιστοιχεί περίπου σε 575 g/l ζάχαρης ή σε 28° Baumé σύμφωνα με παλιότερη έκφραση. Τα συμπυκνωμένα αυτά γλεύκη, που παράγονται συνήθως με ήπια θέρμανση υπό κενό, εμπλουτίζονται επίσης και σε όλα τα οργανικά και ανόργανα συστατικά. Η οξύτητα αυξάνει σχεδόν αναλογικά προς τα ζάχαρα. Ο εμπλουτισμός σε ανόργανες ουσίες είναι επίσης σημαντικός, ιδιαίτερα σε θειικά άλατα. Εμπλουτισμός γίνεται επίσης σε K, Ca και Fe.

Η προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους προβλέπεται από την κοινοτική οινική νομοθεσία σ' όλες τις αμπελουργικές ζώνες και σε ποσοστό που προβλέπεται κατά περίπτωση. Προσθήκη, επίσης, συμπυκνωμένου γλεύκους γίνεται και στις περιπτώσεις όπου δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης. Στην Ελλάδα επιτρέπεται η προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους, αλλά όχι και η προσθήκη ζάχαρης.

Στις περιπτώσεις εμπλουτισμού γλευκών που προορίζονται για την παραγωγή οίνων ονομασίας προέλευσης (V.Q.P.R.D.), το συμπυκνωμένο γλεύκος που χρησιμοποιείται για το σκοπό αυτό πρέπει να προέρχεται από την ίδια επίσης ονομασία προέλευσης. Σημειώνεται ότι σε αρκετές ονομασίες προέλευσης δεν επιτρέπεται ο εμπλουτισμός με τον τρόπο αυτό. Η προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους γίνεται κατά προτίμηση στην αρχή της ζύμωσης και ενδεικνύται, κυρίως, για την ερυθρή οινοποίηση. Στους λευκούς οίνους δεν είναι επιθυμητή, επειδή προκαλεί αύξηση του χρωματισμού τους. Η προσθήκη, όταν και εφόσον επιτρέπεται, δεν πρέπει ν' αυξάνει τον ολικό όγκο του γλεύκους περισσότερο από το 1/5 αυτού, καθώς και την περιεκτικότητά του σε ζάχαρα περισσότερο από 2° Βουμέ.

Το ανακαθαρισμένο γλεύκος είναι, ουσιαστικά, το «σιρόπι» του σταφυλιού απαλλαγμένο από τ' άλλα συστατικά του. Η χρησιμοποίησή του στην οινοποιία επιτρέπεται από το 1979. Αποτελεί ενδεδειγμένο τρόπο εμπλουτισμού της αταφυλόμαζας σε ζάχαρα, γιατί η προσθήκη του δεν παρουσιάζει τα μειονεκτήματα που επιφέρει εκείνη του συμπυκνωμένου γλεύκους· ταυτόχρονα, δίνει οίνους συγκριτικά καλύτερης ποιότητας και συντελεί - σε αντίθεση με την προσθήκη ζαχαρόζης τεύτλων - στη μείωση των αποθεμάτων οίνου ανά τον κόσμο και ειδικότερα στην Ευρώπη, όπου το πρόβλημα είναι πιο έντονο. Μετά από μακρόχρονες πιέσεις, που άσκησαν οι χώρες του ευρωπαϊκού νότου (της Ελλάδας συμπεριλαμβανομένης) προς τα κέντρα αποφάσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και μετά από δύσκολες διαπραγματεύσεις επιτεύχθηκε η νομοθετική ρύθμιση, σχετικά με τη χρησιμοποίηση του ανακαθαρισμένου γλεύκους στην οινοποιία. Πιο συγκεκριμένα, η παραπάνω ρύθμιση προβλέπει την απαγόρευση - από το έτος 2000 και μετά - οποιασδήποτε προσθήκης ζαχαρόζης από τεύτλα ή από άλλη πρώτη ύλη, με σκοπό την ενίσχυση γλευκών και οίνων, και την αντικατάστασή της από το ανακαθαρισμένο γλεύκος. Εξυπακούεται ότι η ενίσχυση με ανακαθαρισμένο γλεύκος θα εφαρμόζεται στις περιπτώσεις όπου προβλέπεται και στο ποσό στο οποίο προβλέπεται από την οινική νομοθεσία.

Το ανακαθαρισμένο ή συμπυκνωμένο γλεύκος είναι υγρό προϊόν που προκύπτει από μερική αφυδάτωση γλεύκους σταφυλιών, χωρίς να έχει υποστεί καραμελοποίηση. Το γλεύκος πριν από τη συμπύκνωση υποβάλλεται σε μείωση της οξύτητας και απομάκρυνση των συστατικών του, εκτός των ζαχάρων, έτσι ώστε η οξύτητά του εκφρασμένη σε τρυγικό οξύ να μην υπερβαίνει το 1 g/kg ολικών ζαχάρων και η τέφρα του να μην είναι υψηλότερη από 1,2 g/kg ολικών ζαχάρων.

ο *Μερική συμπύκνωση του γλεύκους*

Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται ο εμπλουτισμός του γλεύκους σε ζάχαρα, έτσι ώστε το προϊόν που θα προκύψει να μπορεί να ζυμωθεί κανονικά. Ο εμπλουτισμός αυτός περιορίζεται σε αύξηση του περιεχομένου ζαχάρου - και κατ' επέκταση αύξηση του αλκοολομετρικού τίτλου - κατά 2° Βαυμέ με παράλληλη μείωση του όγκου του γλεύκους όχι μεγαλύτερη από το 1/5 του αρχικού.

Η μερική συμπύκνωση του γλεύκους μπορεί να πραγματοποιηθεί με τρεις τρόπους:

- Θέρμανση του γλεύκους υπό κενό.
- Ψύξη του γλεύκους μέχρι σχηματισμού κρυστάλλων (από το περιεχόμενο νερό) και απομάκρυνση αυτών.
- Αντίστροφη όσμωση.

Διορθωση της οξύτητας

Οι διορθώσεις που μπορούν να γίνουν στην οξύτητα της σταφυλόμαζας είναι η αύξηση και η μείωση αυτής.

■ *Αύξηση της οξύτητας (acidification)*

Στις περιπτώσεις όπου η οξύτητα του γλεύκους είναι μικρότερη από την επιθυμητή, εξαιτίας προχωρημένης ωρίμανσης της πρώτης ύλης, μπορούμε να τη διορθώσουμε προσθέτοντας την απαραίτητη ποσότητα τρυγικού οξέος. Η κοινοτική νομοθεσία προβλέπει την αύξηση της οξύτητας των σταφυλιών, του γλεύκους που προέρχεται απ' αυτά καθώς και των νέων οίνων που βρίσκονται ακόμη σε κατάσταση ζύμωσης, ανάλογα με τις διάφορες αμπελοργικές ζώνες. Σύμφωνα πάντα με την κοινοτική οινική νομοθεσία, απαγορεύεται η αύξηση της οξύτητας σε γλεύκη, που έχουν ήδη εμπλουτιστεί σε ζάχαρα καθώς και σε τελειωμένους οίνους.

Στις θερμές χώρες, η αύξηση της οξύτητας είναι συχνά απαραίτητη για να επιτύχουμε οίνους ποιότητας, διαυγείς, ζωηρού χρώματος, ευχάριστους στη γεύση και ικανούς να διατηρηθούν.

Η παρέμβαση αυτή του ανθρώπου ενδείκνυται περισσότερο για τους λευκούς οίνους παρά για τους ερυθρούς, στους οποίους προσδίδει μια ορισμένη τραχύτητα σε συνδυασμό με τις φαινολικές ενώσεις.

Η προσθήκη άλλων οξέων - κυρίως ανόργανων, που χρησιμοποιούνταν παλαιότερα - απαγορεύεται αυστηρά. Η χρησιμοποίηση ρητινών για την ανταλλαγή των κατιόντων φαίνεται ν' αποτελέσει για το μέλλον μια ικανοποιητική μέθοδο, δεδομένου ότι δεν μεταβάλλεται η συγκέντρωση των διάφορων οξέων, αλλά μόνο η μορφή των αλάτων αυτών.

Η προσθήκη, πάντως, του τρυγικού οξέος πρέπει να γίνεται για μεν τους λευκούς οίνους στην αρχή της ζύμωσης, για δε τους ερυθρούς κατά το διαχωρισμό γλεύκους και στέμφυλων.

■ *Μείωση της οξύτητας (desacidification)*

Σε κάθε οινοποίηση συναντάται ένας μηχανισμός μείωσης της οξύτητας του σταφυλιού. Η αλκοολική ζύμωση - από μόνη της - προκαλεί μια πρώτη μείωση της οξύτητας. Αυτό οφείλεται στο αλκοολικό περιβάλλον, το οποίο αυξάνει την αδιαλυτοποίηση και επιταχύνει την καθίζηση των αλάτων των

οργανικών οξέων. Διάφορες μέθοδοι οινοποίησης, όπως είναι η macération carbonique, δηλαδή η εκχύλιση σε ατμόσφαιρα CO₂, συντελούν, επίσης, στη μείωση της αρχικής οξύτητας. Σημαντική μείωση αυτής επιτυγχάνεται βιολογικά από ορισμένες ζύμες (*Schizosaccharomyces*) που προσβάλλουν το μηλικό οξύ. Τα γαλακτικά βακτήρια, επίσης, που προκαλούν τη μηλογαλακτική ζύμωση επιφέρουν βιολογική μείωση της αρχικής οξύτητας.

Σε βόρειες περιοχές, όπου η ωρίμανση των σταφυλιών δεν γίνεται κανονικά, η μεσολάβηση για μια χημική διόρθωση είναι απαραίτητη. Η εξουδετέρωση των οξέων που πλεονάζουν γίνεται με την προσθήκη CaCO₃ (ανθρακικού ασβεστίου) ή ουδέτερου τρυγικού καλίου. Το μειονέκτημα και των δυο αυτών αλάτων είναι ότι η μείωση της οξύτητας γίνεται σε βάρος του τρυγικού οξέος, στο οποίο οφείλεται η χαρακτηριστική γεύση του οίνου.

Η μείωση της οξύτητας, για μεν τους λευκούς οίνους γίνεται πριν ή στην αρχή της ζύμωσης, για δε τους ερυθρούς γίνεται κατά τον αποχωρισμό του γλεύκους - οίνου από τα στέμφυλα. Για ν' αποφύγουμε την υπερβολική μείωση προσπαθούμε να σχηματίσουμε μια ιδέα για την τελική οξύτητα του οίνου, κυρίως στην περίπτωση που επιδιώκεται η μηλογαλακτική ζύμωση.

Προσθήκη τανίνης

Παλιότερα πιστευόταν ότι η προσθήκη τανίνης βελτιώνει τη ζύμωση του γλεύκους. Σήμερα οι απόψεις σχετικά με το θέμα αυτό είναι διαφορετικές. Επιπλέον, η προσθήκη της τανίνης στην ερυθρή σταφυλόμαζα δεν διευκολύνει καθόλου τη διάλυση των χρωστικών και δεν τις καθιστά πιο σταθερές. Επίσης, δεν εμποδίζει την οξειδωση της σταφυλόμαζας που έχει προσβληθεί από σήψη. Από τα παραπάνω προκύπτει ότι η προσθήκη τανίνης, τουλάχιστον στους ερυθρούς οίνους, δεν είναι απαραίτητη. Εξάλλου, αν κριθεί σκόπιμη η αύξησή της, η παραμονή των στέμφυλων με το γλεύκος για περισσότερο χρόνο βελτιώνει την περιεκτικότητα σε τανίνη.

Η προσθήκη τανίνης στους λευκούς οίνους τους καθιστά στυφούς και ευαίσθητους στην οξειδωση. Σε περιπτώσεις όμως που τα γλεύκη είναι πλούσια σε πρωτεΐνες, η προσθήκη 5 g/hl τανίνης βοηθάει στη διάγνωση αυτών (παρασκευή Σαμπάνιας). Παρόλα αυτά, ο μπεντονίτης δίνει καλύτερα αποτελέσματα.

Η χρησιμοποιούμενη σήμερα «οινολογική» τανίνη είναι πολύ διαφορετική από εκείνη του σταφυλιού και θα όφειλε ν' αντικατασταθεί από τανίνη που θα εξαχθεί από τα γίγαρτα και τους βόστρυχες.

Κεφάλαιο 6

Ειδικές Οινοποιήσεις

Αφρώδεις Οίνοι (*vins mousseux, sparkling wines*)

Χαρακτηριστικό γνώρισμα των οίνων της κατηγορίας αυτής είναι η παραγωγή αφρού, που προκαλείται κατά το άνοιγμα της φιάλης από την έκλυση διοξειδίου του άνθρακα. Το διοξείδιο του άνθρακα προέρχεται είτε από την ίδια την αλκοολική ζύμωση, είτε από εισπίεση αυτού στη μάζα του οίνου κατά την εμφιάλωση, είτε από συνδυασμό και των δυο αυτών τρόπων.

Στην κατηγορία των αφρωδών οίνων ανήκουν διάφοροι τύποι, όπως:

1. Ο Καμπανίτης οίνος (*Champagne*).
2. Οι αφρώδεις οίνοι, που παράγονται με τη μέθοδο της καμπανίας (*méthode champenoise*).
3. Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται σε κλειστές δεξαμενές (*cuves closes*).
4. Οι αφρώδεις οίνοι *Asti spumante*.
5. Οι ημιαφρώδεις οίνοι (*vins pétillants*).
6. Οι αεριούχοι οίνοι (*vins gazeifiés*).

Οι παραπάνω 7 τύποι αφρωδών οίνων διακρίνονται σε δυο μεγάλες κατηγορίες:

- α) Τους φυσικούς αφρώδεις και
- β) Τους τεχνητούς αφρώδεις.

Στην πρώτη κατηγορία ανήκουν οι αφρώδεις οίνοι που αναφέρονται στους αριθμούς 1, 2, 3, 4 και 5. Στους οίνους αυτούς το CO₂ προέρχεται από τη δεύτερη ζύμωση, που προκαλείται προσθέτοντας στον οίνο βάσης ζάχαρα και καλλιέργεια ζυμών.

Στη δεύτερη κατηγορία ανήκουν οι οίνοι που αναφέρονται στους αριθμούς 6 και 7. Σ' αυτούς το CO₂ (όλο ή μέρος) δεν προέρχεται από τη δεύτερη ζύμωση,

αλλά από εισπίεση στη μάζα τους ποσότητας CO₂ του εμπορίου, που τους εξασφαλίζει την απαραίτητη πίεση.

1. Φυσικοί αφρώδεις οίνοι

Αφρώδης οίνος της Καμπανίας ή Σαμπάνια (*Champagne*)

Η σαμπάνια είναι φυσικός αφρώδης οίνος, ελεγχόμενης ονομασίας προέλευσης. Παράγεται στην ομώνυμη γαλλική περιοχή της Καμπανίας (*Champagne*), απ' όπου πήρε και τ' όνομά της. Ο οίνος αυτός είναι παγκόσμια ο περισσότερο φημισμένος. Για πρώτη φορά παρασκευάστηκε στα τέλη του 17^{ου} αιώνα, από το μοναχό Dom Perignon.

Η σαμπάνια αποτελεί για τους φυσικούς αφρώδεις οίνους τον αντιπροσωπευτικότερο τύπο, καθόσον η μέθοδος παραγωγής του αποτέλεσε το πρότυπο για την παρασκευή των αφρωδών οίνων στις άλλες περιοχές.

Η παρασκευή της σαμπάνιας ή των αφρωδών οίνων περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια:

■ Προετοιμασία των οίνων βάσης

Ο οίνος βάσης για την παραγωγή της σαμπάνιας δεν είναι τίποτα άλλο παρά ένας λευκός ξηρός οίνος, που έγινε με ιδιαίτερη φροντίδα και προέρχεται από ορισμένες ποικιλίες σταφυλιών.

Πράγματι, ο οίνος της σαμπάνιας προέρχεται αποκλειστικά από 3 ποικιλίες σταφυλιών, από τις οποίες οι δυο – οι *Pinot noir* και *Pinot meunier* – είναι ερυθρές, ενώ η τρίτη – η *Chardonnay* – είναι λευκή. Στην ουσία η σαμπάνια είναι ένας λευκός οίνος που προέρχεται κατά το μεγαλύτερο μέρος από κόκκινα σταφύλια· μόνο η ποιότητα “blanc de blancs” προέρχεται αποκλειστικά από τη λευκή ποικιλία *chardonnay*.

Κατά τον τρυγητό γίνεται αυστηρή επιλογή των σταφυλιών, απομακρύνοντας κάθε προσβεβλημένο από τη σήψη μέρος αυτών. Η συγκομιδή των σταφυλιών γίνεται σ' ένα στάδιο ωριμότητας όχι πολύ προχωρημένο, έτσι ώστε ν' αποφεύγεται η ταχεία εκχύλιση των χρωστικών κατά το στάδιο της πίεσης. Παράλληλα, ο βαθμός ωριμότητας πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε να εξασφαλίζει στο σταφύλι την απαραίτητη περιεκτικότητα σε ζάχαρα και άρωμα.

Για την αποφυγή, επίσης, κάθε εκχύλισης χρωστικών, η μεταφορά των σταφυλιών γίνεται σε καλάθια των 60-80 kg και σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Η πίεση των σταφυλιών για την παραγωγή της σαμπάνιας γίνεται – χωρίς να προηγηθεί καμία έκθλιψη (*foulage*) ή αποβοστρύχωση (*érafilage*) – στα ειδικά πιεστήρια της Καμπανίας. Τα πιεστήρια αυτά χαρακτηρίζονται για τη μεγάλη επιφάνειά τους και το μικρό ύψος (80-90 cm), έτσι ώστε να επιτρέπουν την παραλαβή γλεύκους με μικρή πίεση και χωρίς να περιέχει μεγάλη ποσότητα χρωστικών.

Τα ειδικά αυτά πιεστήρια έχουν περιεκτικότητα 4.000 kg σταφυλιών και η πίεσή τους μεθοδεύεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να υπάρχει η δυνατότητα διαχωρισμού του γλεύκους σε συγκεκριμένες ποσότητες. Έτσι, τα πρώτα 2.050 lt

γλεύκους (δηλαδή 10 βαρέλια των 205 lt) αποτελούν την πρώτη ποιότητα (cuvée), τα επόμενα 410 lt (δηλαδή 2 βαρέλια των 205 lt) τη δεύτερη ποιότητα (première taille) και τ' άλλα 205 lt (δηλαδή 1 βαρέλι των 205 lt) την τρίτη ποιότητα (deuxième taille). Από τα 4000 kg σταφυλιών προκύπτουν ακόμα άλλα 200-500 lt γλεύκους κατώτερης ποιότητας (rebêche), τα οποία δεν χρησιμοποιούνται για την παρασκευή σαμπάνιας αλλά προορίζονται για την παρασκευή οίνων κατώτερης ποιότητας. Ακολουθεί θείωση του γλεύκους και στατικός διαχωρισμός της υποστάθμης.

Συχνά γίνεται και προσθήκη τανίνης, με σκοπό την απομάκρυνση της περιόσεως των πρωτεϊνών, καθώς και προσθήκη περιορισμένης ποσότητας μπεντονίτη. Μεγαλύτερες ποσότητες μπεντονίτη θα είχαν ως συνέπεια να δεσμεύσουν μεγάλες ποσότητες πρωτεϊνών και ν' αφαιρέσουν, έτσι, από τον οίνο την ικανότητα παραγωγής αφρού.

Το καθαρό, πλέον, γλέυκος τοποθετείται στα κλασικά βαρέλια της Καμπανίας των 205 lt ή σε μικρές δεξαμενές και αφήνεται να ζυμωθεί πλήρως σε χαμηλές θερμοκρασίες. Ο οίνος που προκύπτει καλείται «οίνος βάσης» και περιέχει 10-12% vol. αλκοόλη. Περιεκτικότητα σε αλκοόλη μικρότερη από 10% vol. δημιουργεί προβλήματα συντήρησης του οίνου, ενώ μεγαλύτερη από 12% vol. προκαλεί δυσκολίες στην εξέλιξη της δεύτερης ζύμωσης που πραγματοποιείται μέσα στις φιάλες.

Η μηλογαλακτική ζύμωση του οίνου βάσης, σήμερα, αποτελεί μια αναγκαιότητα. Ο νεαρός οίνος βάσης υφίσταται τις απαραίτητες διεργασίες: μεταγγίσεις, κολλάρισμα, φιλτράρισμα, οι οποίες θα του εξασφαλίσουν την απαιτούμενη διαύγεια.

■ *Ανάμιξη των οίνων βάσης (la cuvée)*

Πριν ακόμη προχωρήσουμε στις διαδικασίες για την παραγωγή του αφρού, προβαίνουμε στην προετοιμασία της cuvée, δηλαδή στην προετοιμασία ενός μίγματος που προέρχεται από την ανάμιξη (coupage) πολυάριθμων οίνων βάσης, συχνά διαφορετικής προέλευσης, ποιότητας και ηλικίας.

Η διαδικασία της ανάμιξης θεωρείται ως ένα από τα σπουδαιότερα στάδια παραγωγής των αφρωδών οίνων. Έχει ως σκοπό την εξασφάλιση της αρμονίας και ισορροπίας των διάφορων συστατικών του οίνου βάσης, έτσι ώστε το παραγόμενο προϊόν να έχει σταθερή ποιότητα. Είναι γνωστό ότι η φύση δεν μπορεί να παρέχει πάντα την ίδια πρώτη ύλη.

Η ανάμιξη των οίνων βάσης γίνεται με κριτήριο τόσο τα αναλυτικά όσο και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους, αρχικά σε δοκιμαστικό επίπεδο (μικροποσότητες) και στη συνέχεια σε μεγάλες δεξαμενές.

Το παραγόμενο μίγμα - μερικές φορές - διαυγάζεται με ζελατίνη, μετά από ελαφριά προσθήκη τανίνης. Σύμφωνα με νεότερες τεχνικές, η διήθηση εφαρμόζεται ολοένα και περισσότερο.

■ *Παραγωγή αφρού (2η ζύμωση) (prise de mousse)*

Στη συνέχεια, στον οίνο βάσης προστίθενται 24-26 gr σακχάρων ανά λίτρο, με μορφή ζαχαρούχου διαλύματος και καλλιέργεια ειδικών ζυμομυκήτων της

Καμπανίας. Το ζαχαρούχο διάλυμα δοσομέτρησης (liqueur de tirage) παρασκευάζεται από τον οίνο βάσης, στον οποίο διαλύονται 500 g/l ζάχαρης υψηλής ποιότητας. Απ' αυτό, προστίθεται στον οίνο βάσης η ποσότητα που θα εξασφαλίσει την απαιτούμενη περιεκτικότητα ζαχάρων ανά λίτρο.

Μετά από καλή ανάδευση, ο οίνος τοποθετείται σε φιάλες με χοντρά τοιχώματα, οι οποίες - αφού πωματιστούν προσωρινά με φελλούς ή με άλλα ειδικά πώματα - αφήνονται να ζυμωθούν. Η αποθήκευση των φιαλών, κατά τη ζύμωση αλλά και μετά, γίνεται σε υπόγειες στοές όπου η θερμοκρασία διατηρείται στους 11°C περίπου, και η σχετική υγρασία στο 80%. Οι συνθήκες αυτές παραμένουν σταθερές σ' όλη σχεδόν τη διάρκεια του χρόνου.

Αρχικά, οι φιάλες τοποθετούνται σε οριζόντια θέση και παραμένουν έτσι σ' όλη τη διάρκεια της ζύμωσης, η οποία διαρκεί πολλές βδομάδες ή μήνες. Στην ίδια θέση διατηρούνται και κατά την παλαίωση, όπου ο οίνος παραμένει με το κατακάθι των ζυμών για 1-3 χρόνια, ανάλογα με την ποιότητα της σαμπάνιας.

Με το τέλος της ζύμωσης, η πίεση - η οποία δημιουργείται στο εσωτερικό των φιαλών από την έκλυση του CO₂ (prise de mousse) - ανέρχεται περίπου σε 5-6 kg/cm². Οι συνθήκες αυτές απαιτούν προσεκτική μεταχείριση των φιαλών και λήψη μέτρων προφύλαξης.

■ Ανακίνηση των φιαλών (*remuage*)

Προς το τέλος της παλαίωσης, αρχίζει η διαδικασία απομάκρυνσης του ιζήματος. Στη μέθοδο της Καμπανίας, οι φιάλες βγαίνουν από την οριζόντια θέση και τοποθετούνται κεκλιμένες - με το στόμιο προς τα κάτω - σε ειδικά «αναλόγια». Στη θέση αυτή οι φιάλες υφίστανται σε τακτά χρονικά διαστήματα μια ελάχιστη απότομη περιστροφική κίνηση (*remuage*) και μια ελάχιστη ανόρθωση, έτσι ώστε σε μερικούς μήνες να φθάσουν στην κατακόρυφη θέση, πάντα με το λαιμό προς τα κάτω (*sur les pointes*). Συνήθως περιστρέφονται κατά το 1/8 της περιφέρειας (δηλαδή 45°) κάθε φορά. Αποτέλεσμα όλης αυτής της διαδικασίας είναι η μεταφορά του ιζήματος στο στόμιο της φιάλης. Η ενδιαφέρουσα αυτή εργασία γίνεται από εξειδικευμένους τεχνίτες, καθένας από τους οποίους έχει την ικανότητα να περιστρέφει 30.000 φιάλες ανά ημέρα.

■ Απομάκρυνση του ιζήματος (*dégorgement*)

Συνέχεια της παραπάνω διαδικασίας είναι η απομάκρυνση του ιζήματος από το λαιμό της φιάλης (*dégorgement*). Παλαιότερα η απολάσπωση αυτή γινόταν - όπως εξάλλου γίνεται ακόμη και σήμερα σε μικρά οινοποιεία - από ειδικούς τεχνίτες. Οι τεχνίτες αυτοί με δεξιοτεχνία ανοίγουν γρήγορα τη φιάλη, ενώ η εσωτερική πίεση βοηθάει στην απομάκρυνση του ιζήματος.

Σήμερα, στα μεγάλα οινοποιεία, η τεχνική αυτή έχει απλοποιηθεί: ο λαιμός της φιάλης βυθίζεται σ' ένα ψυκτικό υγρό (-20°C), π.χ. υγρό άζωτο, έτσι ώστε το ίζημα να εγκλωβιστεί στο παγοτεμάχιο που σχηματίζεται στη θέση εκείνη. Στη συνέχεια οι φιάλες ανοίγονται προσεκτικά και το παγοτεμάχιο εκδιώκεται από την εσωτερική πίεση του CO₂.

■ Λικέρ απογέμισης (*liqueur d'expédition*)

Το κενό που δημιουργείται στις φιάλες, από την απομάκρυνση του ιζήματος, συμπληρώνεται με το «λικέρ απογέμισης» (*liqueur d'expédition*). Το λικέρ αυτό είναι ένα μίγμα παλιάς σαμπάνιας, στην οποία διαλύεται ζάχαρη από ζαχαροκάλαμο, και άλλων συστατικών. Η ακριβής σύσταση του «λικέρ απογέμισης» αποτελεί χαρακτηριστικό γνώρισμα κάθε τύπου σαμπάνιας και κάθε οίκου παρασκευής. Ωστόσο, το ζαχαρούχο διάλυμα συνήθως περιέχει 625 ή 750 g/lit ζάχαρης. Ανάλογα με τον τύπο της σαμπάνιας που επιθυμούμε να διαμορφώσουμε, προστίθεται και η αντίστοιχη ποσότητα ζαχαρούχου διαλύματος, που θα εξασφαλίσει την απαιτούμενη συγκέντρωση ζαχάρων. Ο τύπος "brut" περιέχει 2-10 g/lit αναγωγικών ζαχάρων, ο "extra-sec" 10-20 g/lit, ο "sec" 20-40 g/lit, ο "demi-sec" 40-60 g/lit και ο "doux" 80-100 g/lit.

Μετά την απογέμιση ακολουθεί το οριστικό κλείσιμο των φιαλών με το ιδιόσημο πώμα από φελλό και η τοποθέτηση της συρμάτινης αγκράφας.

Στη συνέχεια οι φιάλες δίνονται στην κατανάλωση - αφού επικολληθούν οι ετικέτες και γίνει η κατάλληλη συσκευασία - ή παραμένουν για παλαίωση. Στην τελευταία αυτή περίπτωση, το «ετικετάρισμα» και η συσκευασία των φιαλών γίνεται όταν πρόκειται να δοθούν στην κατανάλωση, όπως συμβαίνει εξάλλου και με τους άλλους οίνους.

■ Κατανάλωση της σαμπάνιας

Η σαμπάνια πίνεται μέρα και νύχτα και πάντα κρύα. Στους 8-9°C όταν είναι "brut" ή "sec" και στους 6°C όταν είναι "doux" ή "demi-sec".

Η σαμπάνια συνδυάζεται, κυρίως, με τρούφες (είδος μαύρου υπόγειου μανιταριού) ψημένες στη θράκα, με ψημένα ή τηγανιτά ψάρια, με ορισμένα λαχανικά και πάνω απ' όλα με φρούτα, ξηρούς καρπούς και ελαφριά παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής.

Η υψηλή, όμως, τιμή διάθεσης της σαμπάνιας συντελεί ώστε ο οίνος αυτός να μην χρησιμοποιείται πολύ συχνά.

2. Αφρώδεις οίνοι με τη μέθοδο της Καμπανίας (*méthode champenoise*)

Η κατηγορία αυτή περιλαμβάνει τους αφρώδεις οίνους που παράγονται όπως ακριβώς και η σαμπάνια, αλλά σε περιοχές ξένες προς την περιοχή της Καμπανίας, είτε αυτές βρίσκονται στη Γαλλία είτε σ' οποιαδήποτε άλλη χώρα του κόσμου.

Οι οίνοι αυτοί δεν έχουν το δικαίωμα να ονομάζονται «σαμπάνια», αλλά αφρώδεις οίνοι που χαρακτηρίζονται από κάποιο εμπορικό όνομα ή το όνομα της επιχείρησης. Ωστόσο, μέχρι πρότινος, δικαιούνταν ν' αναγράφουν πάνω στην ετικέτα την ένδειξη: «Μέθοδος Καμπανίας» ή «*Méthode champenoise*». Σήμερα, για ν' αποφεύγεται κάθε σύγχυση, επιτρέπεται να γίνεται αναφορά μόνο στο ότι η ζύμωση έγινε σε φιάλες (*fermentation en bouteille*).

Οι χρησιμοποιούμενες ποικιλίες σταφυλιών για την παραγωγή των αφρώδων οίνων μπορεί να είναι είτε εκείνες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της σαμπάνιας είτε άλλες διαφορετικές, αλλά κατάλληλες για έναν αφρώδη οίνο (λεπτό φρουτώδες άρωμα και σχετικά υψηλή οξύτητα).

Οι διαδικασίες και τα στάδια παραγωγής των οίνων αυτών είναι ακριβώς τα ίδια μ' εκείνα της σαμπάνιας. Παρόλα αυτά, όμως, οι αφρώδεις οίνοι θεωρούνται ποιοτικά κατώτεροι σε σχέση με τη σαμπάνια, και αυτό γιατί μεγάλο ρόλο στην ποιότητα του οίνου έχουν να παίξουν το έδαφος, οι κλιματολογικές συνθήκες της περιοχής ή ακόμη και το μικροκλίμα του αμπελώνα.

■ Παραλλαγή της μεθόδου της Καμπανίας

Όπως διαπιστώνεται στην πορεία ανάπτυξης της παρασκευής της σαμπάνιας, η μέθοδος αυτή είναι χρονοβόρα, επίπονη, απαιτεί πολύ και εξειδικευμένο προσωπικό και έχει ως συνέπεια ν' ανεβάζει το κόστος παραγωγής σε υψηλά επίπεδα. Αν και η μέθοδος αυτή εξασφαλίζει την καλύτερη δυνατή ποιότητα, ωστόσο οι παραπάνω δυσχέρειες - αλλά και η εξέλιξη της επιστήμης και της τεχνολογίας - οδήγησαν στην υιοθέτηση ορισμένων παραλλαγών, που είχαν ως αποτέλεσμα τη σημαντική μείωση του κόστους. Η σημαντικότερη αλλαγή έγινε με την εφαρμογή της διήθησης σε αντικατάσταση του τρόπου απομάκρυνσης του ιζήματος από τις φιάλες, όπου πραγματοποιείται η δεύτερη ζύμωση (παραγωγή αφρού).

Με την καινοτομία αυτή, οι φιάλες - μετά τη δεύτερη ζύμωση, χωρίς να τοποθετηθούν και να περιστραφούν στα ειδικά αναλόγια - αδειάζουν υπό πίεση μέσα σε μια μεταλλική δεξαμενή, η οποία είναι ψυχόμενη και γεμάτη με ένα αδρανές αέριο (άζωτο ή καλύτερα CO₂). Το αέριο αυτό οφείλει να βρίσκεται υπό πίεση, ίση τουλάχιστον μ' εκείνη που δημιουργεί η ζύμωση μέσα στις φιάλες.

Το περιεχόμενο της δεξαμενής ψύχεται στους -5°C και στη συνέχεια προστίθεται σ' αυτό το ζαχαρούχο υγρό (liqueur d'expédition), που θα διαμορφώσει τον τύπο του αφρώδη οίνου.

Μετά από παραμονή μερικών ημερών στην παραπάνω χαμηλή θερμοκρασία, ο αφρώδης οίνος διηθείται και οδηγείται κατευθείαν στην εμφιάλωση. Τόσο η διήθηση όσο και η εμφιάλωση γίνονται πάντα υπό πίεση και στη θερμοκρασία των -5°C περίπου. Οι δυο αυτές συνθήκες, ψύξη και πίεση, συντελούν ώστε - κατά τη μεταχείριση του αφρώδη οίνου - να μην σημειώνονται απώλειες CO₂.

Η παραπάνω παραλλαγή στη μέθοδο της Καμπανίας συνοδεύεται από ορισμένα σημαντικά πλεονεκτήματα, όπως:

- Περιορισμός του χρόνου και του κόστους που απαιτούνται για την απομάκρυνση του ιζήματος της δεύτερης ζύμωσης (remuage, dégorgement).
- Δυνατότητα χρησιμοποίησης μεγαλύτερων φιαλών ζύμωσης του αφρώδη οίνου.
- Ομογενοποίηση του παραγόμενου οίνου.

→ Ευκολότερη προσθήκη του ζαχαρούχου υγρού.

Παρά τα πλεονεκτήματα που παρουσιάζει η παραπάνω καινοτομία, πρέπει να σημειωθεί ότι η εφαρμογή της περιορίζεται μόνο στους αφρώδεις οίνους που παρασκευάζονται με τη μέθοδο της Καμπανίας και όχι στη σαμπάνια. Ο τρόπος παρασκευής της σαμπάνιας οφείλει να παραμείνει πιστά συνδεδεμένος με την παράδοση.

Εξάλλου, συγκριτικές οργανοληπτικές δοκιμές έδειξαν ότι η κλασική μέθοδος της Καμπανίας δίνει προϊόντα ποιοτικά ανώτερα από εκείνα που παίρνουμε με την εφαρμογή της μετάγγισης σε δεξαμενές.

Από ερευνητικά δεδομένα προκύπτει ότι ο εμπλουτισμός του οίνου με μεγαλύτερες ποσότητες οξυγόνου αποτελεί τον υπεύθυνο παράγοντα για την ποιοτική υποβάθμιση του προϊόντος.

3. Αφρώδεις οίνοι με τη μέθοδο των κλειστών δεξαμενών (*méthode en cuve close*)

Για τους αφρώδεις οίνους χαμηλότερης ποιότητας, προορισμένους για πρώιμη κατανάλωση, επινοήθηκε ένα σύστημα παραγωγής εύκολο, πιο οικονομικό και καλύτερα προσαρμοσμένο σε βιομηχανική κλίμακα. Πρόκειται για τη μέθοδο διεξαγωγής της δεύτερης ζύμωσης σε κλειστές δεξαμενές, γνωστή ως "*méthode en cuve close*".

Η διαφοροποίηση της μεθόδου αυτής σε σχέση με τις δυο προηγούμενες, έγκειται στο ότι η δεύτερη ζύμωση για την παραγωγή του αφρού δεν γίνεται σε φιάλες αλλά σε μεταλλικές δεξαμενές με ερμητικό κλείσιμο. Η οινοποίηση και οι διάφορες επεξεργασίες του οίνου μέχρι το στάδιο της προετοιμασίας της *cuvée* (ανάμιξη διαφόρων οίνων βάσης) κατά κανόνα είναι ίδιες. Ωστόσο, συχνά παρατηρείται μικρότερη φροντίδα στη συγκομιδή και τη μεταφορά των σταφυλιών, καθώς και κατά την οινοποίηση.

Συγκρίνοντας τη μέθοδο παραγωγής αφρώδη οίνου σε κλειστές δεξαμενές μ' εκείνη της Καμπανίας, οι ειδικοί διαπιστώνουν ότι η πρώτη δίνει προϊόντα χαμηλότερης ποιότητας. Υπεύθυνοι παράγοντες για το αποτέλεσμα αυτό φαίνεται να είναι, κυρίως, η γρήγορη εξέλιξη της δεύτερης ζύμωσης και ο γρήγορος διαχωρισμός του αφρώδη οίνου από το ίζημα των ζυμών. Στην κλασική μέθοδο της Καμπανίας, η αυτόλυση του ιζήματος μέσα στον οίνο συντελεί ώστε να επιστραφούν σ' αυτόν τα συστατικά που «δανείστηκαν» οι ζύμες και τα οποία βελτιώνουν τη σύσταση του οίνου.

Σε ορισμένες όμως περιπτώσεις, όπως είναι η παραγωγή αφρώδη οίνου σε θερμές χώρες ή η παραγωγή αυτού από αρωματικές ποικιλίες σταφυλιών, η μέθοδος των κλειστών δεξαμενών είναι πλεονεκτική. Και αυτό γιατί η μέθοδος της Καμπανίας αφενός δεν μπορεί να εφαρμοστεί σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες από 14 - 15°C, αφετέρου δεν ενδεικνύεται στην παραγωγή αρωματικών οίνων, καθόσον η παλαιώση δεν συντελεί στη βελτίωση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών.

4. Αφρώδεις οίνοι Asti-spumante

Πρόκειται για έναν τύπο οίνου γλυκό και αρωματικό, με χαμηλό αλκοολομετρικό τίτλο (6-9% vol.). Παρασκευάζεται από σταφύλια της ποικιλίας «Μοσχάτο άσπρο» της ομώνυμης περιοχής Asti της Ιταλίας, που βρίσκεται στο διαμέρισμα Πιεμόν. Η ζύμη της παραγωγής του εκτείνεται επίσης και στις περιοχές της Alessandria και Gueno του ίδιου διαμερίσματος.

Το Asti spumante παρασκευάζεται με τη μέθοδο των κλειστών δεξαμενών και η όλη διαδικασία της οινοποίησης του γίνεται με τρόπο που αποβλέπει στη διατήρηση του χαρακτηριστικού αρώματος του σταφυλιού. Αυτό επιτυγχάνεται με τη διατήρηση της θερμοκρασίας ζύμωσης του οίνου βάσης σε χαμηλά επίπεδα και με τη διακοπή της ζύμωσης σε στιγμή που παραμένουν ακόμη αζύμωτα 60-100 gr ζαχάρων ανά λίτρο.

Προς το σκοπό αυτό, κάθε φορά που η ανάπτυξη των ζυμών και η ζύμωση παίρνουν ένα γρήγορο ρυθμό, το γλεύκος υποβάλλεται επανειλημμένα σε απολασπώσεις, κολλαρίσματα, μεταγγίσεις και τέλος φυγοκεντρήσεις ή διηθήσεις. Με τον τρόπο αυτό απομακρύνεται το μεγαλύτερο μέρος των ζυμών και μαζί μ' αυτές οι αφομοιωμένες αζωτούχες ενώσεις. Αποτέλεσμα της παραπάνω διαδικασίας είναι η βραδεία εξέλιξη της ζύμωσης και το πρόωρο σταμάτημά της, παρά τη χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη.

Η παραγωγή του αφρού (*prise de mousse*) πραγματοποιείται με ζύμωση σε κλειστές δεξαμενές και σε θερμοκρασία που αρχικά κυμαίνεται από 18-20°C, ενώ στη συνέχεια πέφτει στους 14 - 15°C. Σε δυο περίπου βδομάδες ζύμωσης, η πίεση στο εσωτερικό των δεξαμενών φτάνει στις 5 ατμόσφαιρες. Τότε ο οίνος ψύχεται στους 0°C, διηθείται στους - 4°C για 10 - 15 ημέρες. Ακολουθεί διήθηση - γι' άλλη μια φορά - και εμφιάλωση.

5. Ημιαφρώδεις οίνοι (*vins pétillants*)

Οι ημιαφρώδεις οίνοι παράγονται, όπως και οι αφρώδεις οίνοι, τόσο με τη μέθοδο της Καμπανίας (δεύτερη ζύμωση σε φιάλες), όσο και με τη μέθοδο των κλειστών δεξαμενών (δεύτερη ζύμωση σε δεξαμενές). Η μόνη διαφορά που υπάρχει ανάμεσα στις δυο αυτές κατηγορίες είναι η πίεση στο εσωτερικό της φιάλης. Στην περίπτωση των ημιαφρωδών οίνων η πίεση είναι μικρότερη και δεν πρέπει, στους 20°C, να ξεπερνά τις 2 ατμόσφαιρες (2 kg/cm²) πλέον της ατμοσφαιρικής.

2. Τεχνητοί αφρώδεις οίνοι (μέθοδος διαβροχής)

Στους τεχνητούς αφρώδεις οίνους ανήκουν οι αεριούχοι και ημιαεριούχοι οίνοι. Και στους δυο αυτούς τύπους δεύτερη ζύμωση συνήθως δεν γίνεται. Το περιεχόμενο CO₂ (όλο ή μέρος) είναι εξωγενούς προέλευσης και εισάγεται σε τέτοιες ποσότητες που να εξασφαλίζουν την απαιτούμενη πίεση. Στους αεριούχους οίνους, η πίεση στο εσωτερικό της φιάλης είναι ίση μ' εκείνη των αφρωδών οίνων (> 3,0 - 3,5 kg/cm²), ενώ στους ημιαεριούχους είναι ίση μ' εκείνη των ημιαφρωδών (< 2,5 kg/cm²).

Η προσθήκη του CO₂ γίνεται είτε ανά φιάλη, κατά τη διάρκεια της εμφιάλωσης του οίνου, είτε στο σύνολο του οίνου σε κλειστή δεξαμενή, πριν από την εμφιάλωση.

Το CO₂ που χρησιμοποιείται για το σκοπό αυτό, πρέπει να πληροί τους όρους που καθορίζονται από τον «Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων κοινής χρήσεως».

Η ενσωμάτωση του CO₂ στον οίνο γίνεται καλύτερα σε χαμηλές θερμοκρασίες και σε υψηλές περιεκτικότητες σε αλκοόλη. Οι αφρώδεις οίνοι που παράγονται με τη μέθοδο της διαβροχής (εισπίεση CO₂) είναι, πάντα, κατώτεροι ποιοτικά από τους φυσικούς αφρώδεις οίνους. Ο παραγωγής αυτός πρέπει ν' αναγράφεται στις ετικέτες.

Κεφάλαιο 7

Χαρακτηριστικοί Οίνοι και Φυτά

Γλυκοί Οίνοι

Γλυκοί γενικά λέγονται οι οίνοι εκείνοι στους οποίους η αλκοολική ζύμωση δεν ολοκληρώθηκε, αλλά άφησε αζύμωτη μια κάποια ποσότητα ζαχάρων. Ανάλογα με την ποσότητα των αζύμωτων ζαχάρων, οι οίνοι αυτοί διακρίνονται κατά προσέγγιση σε: *ημίξηρους* (*demi-secs*) όταν περιέχουν ζάχαρα από 2-18 g/l, *ημίγλυκους* (*moelleux* ή *demi-doux*) όταν περιέχουν ζάχαρα από 18-40 g/l και *γλυκούς* (*doux* ή *liquoreux*) όταν η περιεκτικότητά τους σε ζάχαρα είναι πάνω από 40 g/l.

Για την παραγωγή των γλυκών οίνων, η οινοποίηση των σταφυλιών (λευκών ή ερυθρών), μέχρι το στάδιο της διακοπής της ζύμωσης, είναι βασικά η ίδια μ' εκείνη που εφαρμόζεται στη λευκή ή την ερυθρή οινοποίηση. Εκείνο, όμως, που αποτελεί καινοτομία και παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον είναι ο τρόπος διακοπής της ζύμωσης, ανάλογα με τον τύπο του παραγόμενου οίνου.

Η διακοπή της ζύμωσης γίνεται είτε από μόνη της, λόγω σχηματισμού υψηλής ποσότητας αλκοόλης (>14% vol), είτε με την εφαρμογή διάφορων τεχνικών, όπως: ψύξη, θέρμανση, μείωση του αζώτου, προσθήκη αλκοόλης, κλπ.

Οι γλυκοί οίνοι ανάλογα με τον τρόπο διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης διακρίνονται σε οίνους φυσικώς γλυκούς (*vins naturellement doux*) και σε οίνους γλυκούς φυσικούς (*vins doux naturels*).

Στην πρώτη κατηγορία ανήκουν οι γλυκοί οίνοι που προέρχονται από γλεύκη με μεγάλη περιεκτικότητα σε σάκχαρα, στα οποία γλεύκη η ζύμωση διακόπηκε φυσικά, λόγω υψηλής συγκέντρωσης αλκοόλης, ή με φυσικές μεθόδους, όπως είναι η ψύξη, η θέρμανση κλπ. Στη περίπτωση αυτή δεν επιτρέπεται προσθήκη αλκοόλης ή άλλων συντηρητικών ουσιών, πλην του θειώδη ανυδρίτη.

Στη δεύτερη κατηγορία ανήκουν οι γλυκοί οίνοι που προέρχονται από ζυμούμενα γλεύκη, στα οποία η διακοπή της ζύμωσης προκαλείται με την προσθήκη αποστάγματος οίνου ή αλκοόλης αμπελοοινικής προέλευσης. Προστιθέμενη αλκοόλη δε πρέπει να ξεπερνάει σε όγκο το 10% του ζυμούμενου γλεύκους, ενώ μια ποσότητα αλκοόλης - όχι μικρότερη από 5% vol - πρέπει να προέρχεται από την αλκοολική ζύμωση. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν οι περισσότεροι από τους γλυκούς οίνους.

Αρωματισμένοι Οίνοι

Σύμφωνα με το Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου (O.I.V.), αρωματισμένοι καλούνται οι οίνοι που προέρχονται από οίνους ή γλεύκη σταφυλιού ή από γλεύκη και οίνους στους οποίους έχει προστεθεί ζαχαρόζη ή απόσταγμα οίνου ή αλκοόλη αμπελοοινικής προέλευσης ή από ειδικούς οίνους ή ακόμη από ανάμιξη όλων των παραπάνω οίνων, στους οποίους έχουν προστεθεί φυσικές αρωματικές ουσίες φυτικής προέλευσης, σε αναλογίες μη επιβλαβείς στην υγεία του καταναλωτή.

Τα παραπάνω αμπελοοινικά προϊόντα βάσης, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των αρωματισμένων οίνων, πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον ποσοστό ίσο με το 75% του τελικού προϊόντος. Η περιεκτικότητα των αρωματισμένων οίνων σε αλκοόλη κυμαίνεται από 15 - 18% vol, όταν πρόκειται για οίνους aperitifs¹ και από 18 - 23% vol, όταν πρόκειται για οίνους digestifs².

Οίνοι Βερμούτ

Το βερμούτ είναι ένα απεριτίφ με βάση το λευκό οίνο, στον οποίο έχουν προστεθεί αλκοόλη και συστατικά από αρωματικά φυτά. Πατρίδα του είναι η Ιταλία και συγκεκριμένα η περιοχή του Τορίνο.

Δύο είναι οι πιο γνωστοί τύποι του βερμούτ: ο *γλυκός ή ιταλικός τύπος* κι ο *ξηρός ή γαλλικός τύπος*. Ο ιταλικός περιέχει 15 - 17% vol αλκοόλη και 120 - 190 gr/lit σάκχαρα, ενώ ο γαλλικός τύπος περιέχει περίπου 18% vol αλκοόλη και 40 gr/lit σάκχαρα.

Αρωματικά Φυτά και Οίνοι

Πολλά φυτά, σπόροι ή ρίζες χρησιμοποιούνται ως πρώτες ύλες για την παρασκευή αρωματικών οίνων. Οι κυριότερες από αυτές είναι οι εξής:

Αγγελική - Archangelica Officinalis

Άκορο - Acorus Calamus

Αλόη - Aloe

Αμυγδαλιά πικρή και γλυκιά - Amygdalus silvestris et communis

Άνηθος - Anethum segetum et graveolens

Αψίνθια - Artemisia Absinthium

Βανίλια - Vanilla

Γαρύφαλλο - Caryophyllus ή Eugenia Aromatica

Γλυκάνισο - Pimpinella Anisum

Γλυκάνισο το αστεροειδές - Illicium Anisatum

Ίρις Φλωρεντίας - Iris Florentina

Κακαόδεντρο - Theobroma Cacao

Κανέλα - Cinnamomum Ceylanicum

¹ Aperitifs ονομάζονται οι οίνοι ή άλλα ποτά που διεγείρουν την όρεξη.

² Digestifs καλούνται οι οίνοι ή άλλα ποτά που διευκολύνουν την πέψη.

Κάρδαμο - *Cardamomum Navulgara*
Καφέα - *Coffea Arabica*
Κιτροειδή - *Citrus sp.*
Κοριανδρο - *Coriandrum Sativum*
Κύμινο - *Cuminum*
Μαράθι - *Foeniculum Vulgare*
Μελισσόχορτο - *Melissa Officinalis*
Μέντα - *Mentha Viridis et Piperia*
Μοσχολίβανο - *Styrax Benjoin*
Μυρόξυλο του Περού - *Myroxylon Peruiferum*
Μυρόξυλο του Τολού - *Myroxylon Tolyiferum*
Τσάι - *Thea Sinensis*
Χαμομήλι - *Marticaria Chamomilla*

Κεφάλαιο 8

Εμφιάλωση του Οίνου

Η εμφιάλωση αποτελεί το τελευταίο στάδιο προετοιμασίας του οίνου το οποίο του εξασφαλίζει :

- Ιδανικό τρόπο διατήρησης για μικρότερα ή μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα, ανάλογα με τον προορισμό του.
- Πρακτική διακίνηση
- Αισθητική (ωραία παρουσίαση) κλπ.

Η φιάλη αποτελεί το μέσο που επιτρέπει την ανάπτυξη των ευγενών χαρακτηριστικών των οίνων υψηλής ποιότητας και την πιο μακρόχρονη διατήρησή τους.

Η φιάλη από γυαλί είναι ο μόνος περιέκτης που αξιοποιεί και προβάλλει τον οίνο. Ο καταναλωτής θέλει να βλέπει, να απολαμβάνει το προϊόν αυτό από τη στιγμή της αγοράς του. Η φιάλη από γυαλί είναι συνυφασμένη με τον οίνο και κυρίως με τον οίνο ποιότητας. Η εξέλιξη του γυαλιού και στους πρακτικούς τομείς (αισθητική, βάρος, ανθεκτικότητα, ανακύκλωση κλπ) σε συνδυασμό με την κλασική κι ανεπανάληπτη ποιότητά του, το διατηρούν πάντα στην πρώτη θέση - και μάλιστα σε πολύ μεγάλη απόσταση από τους άλλους περιέκτες - για τους οίνους υψηλής κατανάλωσης (70%) και αποκλειστικό μέσον διατήρησης για τους οίνους παλαίωσης.

Το γυαλί είναι ένα ανόργανο, στερεό, διαφανές κι εύθραυστο, χωρίς κρυσταλλική δομή (άμορφο), αδιάλυτο στο νερό, θερμοπλαστικό ρευστοποιήσιμο σε υψηλές θερμοκρασίες προϊόν, το οποίο παρασκευάζεται με τήξη διαφόρων οξειδίων, το κυριότερο των οποίων είναι η πυριτία (SiO_2). Η συνηθέστερη μορφή αυτής είναι η άμμος. Το γυαλί περιέχει επίσης νάτριο, ασβέστιο, αλουμίνιο, μαγνήσιο, ενώ οι φιάλες χρωματίζονται με διάφορα οξείδια που προστίθενται κατά την κατασκευή τους. Διάφοροι συνδυασμοί οξειδίων, σε διαφορετικές αναλογίες, επιτρέπουν την απόκτηση των επιθυμητών αποχρώσεων. Το χρώμα της φιάλης έχει μεγάλη σημασία, για την προστασία του οίνου από τη δράση του φωτός. Σε γενικές γραμμές οι φιάλες με αποχρώσεις σε : κυανό, κυανοπράσινο ή οι ανοιχτές αποχρώσεις θα έδιναν οίνους λιγότερο ευχάριστους σε σχέση με τις αποχρώσεις σε : κυανό-φαιό, πράσινο-κίτρινο ή σκούρες αποχρώσεις. Η διαφορετική αυτή συμπεριφορά των οίνων οφείλεται στο γεγονός ότι οι διάφορες αποχρώσεις συμπεριφέρονται κατά διαφορετικό τρόπο στις ακτινοβολίες. Έτσι το λευκό (διαφανές)

γυαλί εμποδίζει το πέρασμα της υπεριώδους ακτινοβολίας και μερικώς της ιώδους, ενώ επιτρέπει το πέρασμα όλων των άλλων. Το πράσινο σταματάει καλύτερα τις υπεριώδεις και ιώδεις, αφήνει να περάσουν λίγο οι κυανές και πολύ οι κίτρινες ακτινοβολίες και συγκρατεί ένα μεγάλο ποσοστό από τις υπόλοιπες. Οι μακροχρόνιες παρατηρήσεις έδειξαν ότι οι λευκοί οίνοι γηράζουν ευκολότερα στις άχρωμες φιάλες, σε σχέση με τις έγχρωμες.

Ερευνητές διαπίστωσαν ότι ορισμένες ομάδες οίνου, κάτω από την επίδραση του φωτός, δίνουν γένεση σε κάποιες πτητικές ενώσεις, που ονομάζονται μερκαπτάνες. Οι ενώσεις αυτές είναι υπεύθυνες για μια δυσάρεστη οσμή γνωστή ως "goût de lumière" (γεύση φωτός). Ακόμη κι ο τεχνητός φωτισμός των καταστημάτων μπορεί να βλάψει τους οίνους και μάλιστα τη Champagne και τους λεπτούς οίνους.

Φιάλες

Υπάρχει πληθώρα σχημάτων φιαλών, από τα πιο απλά μέχρι τα πιο παράξενα. Τρεις είναι όμως οι βασικοί τύποι : Μπορντώ ,Αλσατίας (φλάουτο) και Βουργουνδίας. Σ' αυτούς θα προσθέταμε τους τύπους Καμπανίας και των Πλαγιών του Ροδανού ποταμού, ως κάποια παραλλαγή των προηγούμενων βασικών τύπων. Σύμφωνα με το βάρος τους οι φιάλες διακρίνονται σε ελαφριές, κανονικές και παραδοσιακές.

Η πρώτη πετρελαϊκή κρίση, για λόγους οικονομίας ενέργειας, επιβάλλει τη μείωση του βάρους της φιάλης. Από το 1970 ως το 1990 η φιάλη ελαφραίνει κατά 22% (450gr→350gr). Για πρώτη φορά το 1989 βλέπουμε φιάλη του ενός λίτρου να ζυγίζει 325gr.

Από άποψη όγκου οι πιο συνηθισμένες φιάλες, στο χώρο του οίνου, είναι οι 75cl, οι 37,5cl κι οι 25,0cl με τη σειρά μειούμενης συχνότητας. Εξάλλου η οινική νομοθεσία προβλέπει κάθε φορά τους όγκους στους οποίους δικαιούται να εμφιαλωθεί ένα προϊόν (οδηγία 75/106/Ευρωπαϊκής Ένωσης). Σε κάθε φιάλη χαράσσονται ο ονομαστικός όγκος σε cl (εκατοστά του λίτρου) και το επίπεδο πλήρωσης σε mm, στο οποίο επιτυγχάνεται ο ονομαστικός όγκος στους 20°C. Το επίπεδο πλήρωσης αντιστοιχεί στην απόσταση της ελεύθερης επιφάνειας του υγρού από το χείλος του στομίου της φιάλης, κι ανέρχεται σε 55 ή 63 mm.

Πωματισμός

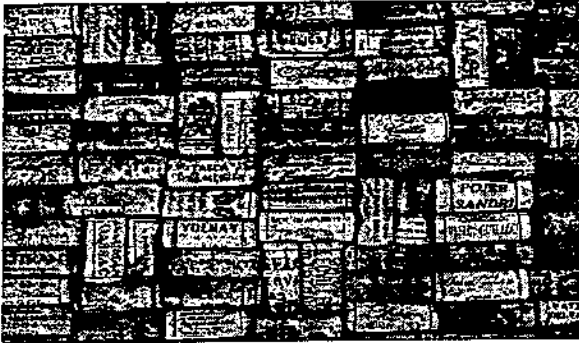
Ο οινολογικός ρόλος του πωματισμού είναι να προφυλάξει τον οίνο από τις μικροβιολογικές επιμολύνσεις και να εμποδίσει την οξείδωσή του. Το πώμα λοιπόν που θα χρησιμοποιηθεί για το κλείσιμο των περιεκτών του οίνου θα πρέπει να τους εξασφαλίσει πλήρη ερμητικότητα. Αυτό το πώμα είναι ο φελλός.

Ο φελλός γνωστός ήδη από την αρχαία Αίγυπτο, την αρχαία Ελλάδα και τη Ρώμη, διαθέτει μια παράδοση 300 ετών στον πωματισμό της γυάλινης φιάλης.

Ο πωματισμός των ήσυχων οίνων με φελλό απορρέει από τη χρησιμοποίηση του φελλού, προηγουμένως, στους οίνους της

Champagne (Καμπανίτης οίνος), η οποία - σύμφωνα με γραπτές μαρτυρίες-ανέρχεται στο XVIII αιώνα, την εποχή του μοναχού Don Perignon. Ο φελλός, ως πώμα, συνδέεται άμεσα με τη χρησιμοποίηση της γυάλινης φιάλης. Στην αρχή το πώμα του φελλού δεν είχε τη γνωστή κυκλική διατομή, αλλά τετράγωνη, και για να χρησιμοποιηθεί στρογγυλευόταν το άκρο του, αρχικά με το χέρι κι αργότερα μηχανικά.

Ο φελλός που προορίζεται για την κατασκευή των πωμάτων, προέρχεται από το «φλοιό» της φελλοφόρου δρυός (βελανιδιάς) της οποίας το επιστημονικό όνομα είναι *Quercus suber* L. Το δέντρο αυτό φύεται στο δυτικό



μέρος της μεσογειακής λεκάνης: Πορτογαλία, Ισπανία, Νότια Γαλλία, Ιταλία, Τυνησία, Αλγερία και Μαρόκο. Κατάλληλος για πώματα φελλός δεν είναι αυτός που προέρχεται από τον αρχικό φλοιό (άρρεν φλοιός), αλλά αυτός που προκύπτει από το φλοιό μετά την τρίτη

συγκομιδή (φελλός αναπαραγωγής ή φελλός θήλυς), δηλαδή όταν το δέντρο έχει ηλικία μεγαλύτερη των 50 ετών. Ο φλοιός ανανεώνεται συνεχώς, αλλά η «συγκομιδή» του (αποκόλληση) δεν πρέπει να γίνεται πριν περάσουν τουλάχιστον 9 χρόνια από την προηγούμενη, προκειμένου ν'αποκτήσει την απαραίτητη ποιότητα. Η διαδικασία αυτή μπορεί να συνεχιστεί για 100-150 χρόνια.

Ετικετάρισμα-Etiquetage

Η χρήση των ετικετών άρχισε στα τέλη του 18^{ου} αιώνα κι από τότε ακόμα είχε γίνει κατανοητό πως η ποιότητά της (σχεδιασμός+ποιότητα τοποθέτησης) αποτελεί στοιχείο κλειδί, μαζί με τη φιάλη, για την προσέλκυση του καταναλωτή.

Η ετικέτα πραγματική *carte de visite* του οίνου, γεννημένη να πληροφορεί, μετατράπηκε με την πάροδο του χρόνου σε ένα στολίδι.

Πρώτη της ιδιότητα είναι η *επικοινωνία* με τον καταναλωτή. Ο καταναλωτής θέλει να γνωρίζει τι πίνει, πώς το πίνει, με τι συνδυάζεται, σε ποια θερμοκρασία καταναλώνεται, ποια είναι η ποικιλία των σταφυλιών από τα οποία προέρχεται, ποια είναι τα χαρακτηριστικά του κλπ.

Εκτός από την πληροφόρηση η ετικέτα πρέπει να *προσελκύει*, να *πειθει* και να *ωθεί* τον καταναλωτή να αγοράσει. Είναι σημαντικό, επίσης να υπάρχει αρμονία μεταξύ περιέκτη και περιεχομένου. Η αρμονία πρέπει να αφορά στο σύνολο της εξωτερικής εμφάνισης : ετικέτα, οπίσθια ετικέτα, επιστήθιο, καψύλλιο, χάρτινη συσκευασία.

Τα κείμενα που υπάρχουν πάνω στις ετικέτες, πρέπει να διέπονται από την οινική νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή την αντίστοιχη νομοθεσία της χώρας μέλους.

Ορισμένες υποχρεωτικές ενδείξεις οφείλουν να περιέχονται στην ετικέτα σύμφωνα με τους κανονισμούς 355/79 και 2392/89 ή και άλλους πιο πρόσφατους της Ευρωπαϊκής Ένωσης *περί των γενικών κανόνων για την περιγραφή και την παρουσίαση οίνων και γλευκών σταφυλής* και σύμφωνα με τις σχετικές οδηγίες. Τέτοιες ενδείξεις είναι:

- ο Ο αλκοολομετρικός τίτλος (% vol)
- ο Ο ονομαστικός όγκος συνοδευόμενος με το γράμμα e
- ο Ο εμφιαλωτής
- ο Η κατηγορία του προϊόντος(ονομασία προέλευσης, τοπικός, επιτραπέζιος, κατά παράδοση κλπ.)
- ο Η καθορισμένη περιοχή προέλευσης για τους V.Q.P.R.D.
- ο Η παρτίδα παραγωγής.

Η χρονιά παραγωγής δεν είναι υποχρεωτική, εκτός για τους οίνους πρώιμης κατανάλωσης.

Το μέγεθος κι η θέση των ενδείξεων πρέπει να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές που ισχύουν για κάθε προϊόν και σε κάθε περίπτωση (εξαγωγή, επιτόπια κατανάλωση κλπ.)

Οι διάφορες άλλες πληροφορίες: ποικιλία, οινοποίηση, παλαίωση, θερμοκρασία κατανάλωσης κλπ, μπορούν να μπου προαιρετικά τόσο στην κύρια όσο και στην οπίσθια ετικέτα.

Κεφάλαιο 9

Αγγεία:

από την αρχαιότητα έως σήμερα

Κανένας αρχαίος πολιτισμός δεν επινόησε τόσα πολλά, τόσο περίτεχνα και συγχρόνως τόσο απλά και πρακτικά σκεύη για την καθημερινή ζωή όσο ο ελληνικός. Σε πηλό, σε χαλκό, σε άργυρο ή σε χρυσό, τα σκεύη του φαγητού και του ποτού είναι μοναδικά πρότυπα συνδυασμού κομψότητας, αισθητικής αρτιότητας και πρακτικότητας και συγχρόνως αδιάψευστοι μάρτυρες ενός τρόπου ζωής, που έδινε μοναδική σημασία στην τέχνη ως θεραπευτίδα των πρακτικών αναγκών του ανθρώπου.

Υπάρχει άπειρο πλήθος σκευών. Για όλες τις ανάγκες. Αμφορείς, πίθοι, κρατήρες, οινοχόες, κύλικες, πελίκες, κύπελλα, στάμνοι, σκύφοι, κάνθαροι, ποτήρια, υδρίες, ηθμοί, σουρωτήρια δηλαδή, φιάλες, ένα πλήθος από μικρά και μεγάλα αγγεία είναι τα απαραίτητα σκεύη κάθε αρχαίου νοικοκυριού.

Οι πιο γνωστοί αγγειογράφοι ήταν ο Εξηκίας, ο Κλετίας, ο Σοφίλος, ο Νέαρχος και ο Εργοτέλης.

Τα σκεύη του κρασιού

Ο Αμφορέας ήταν το καταλληλότερο δοχείο, από την πρόιμη αρχαιότητα μέχρι την επικράτηση του βαρελιού, για το ωρίμασμα, τη φύλαξη και τη μεταφορά του κρασιού. Χρησίμευε επίσης για τη φύλαξη και μεταφορά ελαιολάδου αλλά και άλλων υγρών, όπως το γάλα, το μέλι, ο μελίτης οίνος καθώς και στερεών τροφίμων, όπως τα δημητριακά, οι ελιές, τα καρύδια, τα σταφύλια, οι φακές και όχι σπανίως και τα καλλυντικά (αλοιφές κατά των ρυτίδων, απαλυντικές κρέμες για το δέρμα, αποτριχωτικά και αρώματα). Κατασκευαζόταν κυρίως από πηλό, έχουν όμως σωθεί αμφορείς από χαλκό και ορείχαλκο, από άργυρο και από χρυσό αλλά και από γυαλί και ξύλο. Το σύνηθες σχήμα του αμφορέα παρουσιάζει εξόγκωση στο μέσον και στενεύει στο λαιμό και στη βάση, η οποία σχηματίζει πεπλατυσμένο δίσκο πάνω στον οποίο και στηρίζεται. Το συνηθισμένο ύψος ενός αμφορέα φτάνει τα 40 εκατ., υπάρχουν όμως άλλοι που το ύψος τους περιορίζεται στα 30 εκατ., καθώς και μερικοί μνημειακοί ή ταφικοί, όπως τους αποκαλούν οι αρχαιολόγοι, οι οποίοι έχουν ύψος που κυμαίνεται από 0,75 μ. μέχρι 1,55 μ.

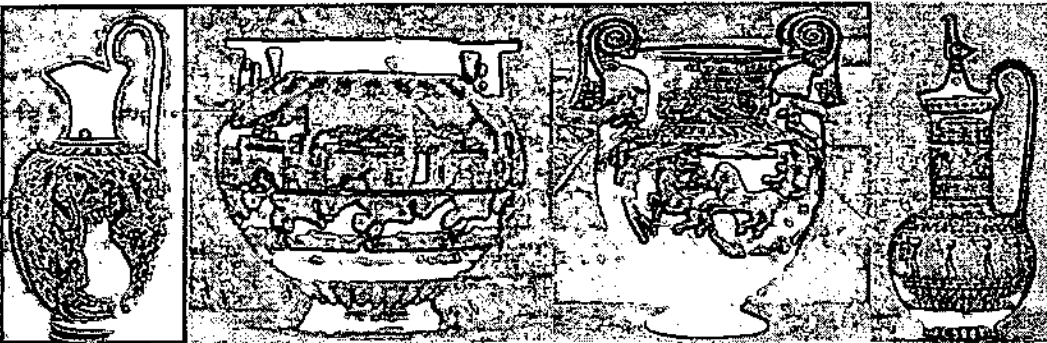
Κάθε αμφορέας είχε συνήθως χωρητικότητα περίπου 18 κιλών, ανάλογα όμως με τη χρήση του η χωρητικότητα άλλαζε. Οι αμφορείς που προορίζονταν για τη φύλαξη του κρασιού στένευαν πολύ στο κάτω μέρος και κατέληγαν σε αιχμή, η οποία επέτρεπε να βυθίζονται στο χώμα της υπόγειας

αποθήκης, έτσι ώστε να διατηρείται το περιεχόμενο στον αμφορέα κρασί σε σταθερή θερμοκρασία, αφού το βύθισμα έφτανε σχεδόν μέχρι τη γωνία του λαιμού.

Οι πρώτοι αμφορείς εμφανίζονται στη Μινωϊκή και τη Μυκηναϊκή περίοδο της ελληνικής ιστορίας. Ένας από τους σπουδαιότερους αμφορείς αυτής της περιόδου είναι πλούσια διακοσμημένος με παραστάσεις από το θαλάσσιο βυθό, ολόκληρο το κυρίως σώμα του αγκαλιάζεται από τα πλοκάμια χταποδιού - ίσως γιατί και τότε το χταπόδι συνόδευε ως έδεσμα το κρασί. Τύπος αμφορέα είναι και η πελίκη. Διαφέρει από τον αμφορέα κατά το ότι η κοιλιά της έχει τη μεγαλύτερη περίμετρο στο κάτω μέρος, κοντά στον πυθμένα και στη βάση. Εμφανίζεται μετά το 520 π.Χ.

Ο κρατήρας χρησίμευε για την ανάμιξη του κρασιού με το νερό. Ήταν ένα από τα απαραίτητα αγγεία κάθε σπιτιού αλλά και κάθε ναού, αφού και ο οίνος των σπονδών ήταν κεκραμένος. Ήταν σαν ένα βαθύ δοχείο με ευρύ στόμιο, βάση και λαβές. Συχνά ήταν μεγάλων διαστάσεων. Το συνήθες ύψος του, χωρίς το στέλεχος, ήταν μεταξύ 0,30 έως 0,40 εκατ. Ως κρατήρας χρησιμοποιούνταν καμιά φορά και ο στάμνος, ένα πήλινο αγγείο με φαρδύ στόμιο, ο λαιμός του οποίου όμως μοιάζει με απλό κολάρο.

Η οινοχόη έχει σχήμα μικρού καναπιού με μια λαβή. Μ' αυτήν έχυναν το κρασί, που έπαιρναν από τον κρατήρα, στους κύλικες των συμποτών. Το σχήμα της οινοχόης έχει τέτοια τελειότητα ώστε ν' αναγκάζει τους σημερινούς κατασκευαστές να το χρησιμοποιούν ως πρότυπο για τις δικές τους γυάλινες, ασημένιες ή και μικτές οινοχόες. Είχε περιεκτικότητα, ανάλογα με το σχήμα της, που κυμαινόταν από 1,5 μέχρι 2,5 κιλά. Η μεγαλύτερη οινοχόη είχε ύψος 30 εκατ. Παραλλαγές της οινοχόης στα κλασικά χρόνια είναι ο κύαθος και η φιάλη και στα ελληνιστικά ο λάγυρος.



Από δεξιά στα αριστερά βλέπουμε μια οινοχόη, έναν κρατήρα, έναν αμφορέα και μία παραλλαγή οινοχόης

Ο κύαθος είναι ένα μικρό βαθουλωτό σκεύος εξαιρετικής κομψότητας, με μακριά λαβή. Αντλούσε το κρασί από τον κρατήρα και τον άδειαζε στο ποτήρι του συμποσιαστή. Συνήθως ήταν χάλκινος αλλά και από ελεφαντοστό

και άλλα πολυτιμότερα μέταλλα. Χωρούσε το ένα έκτο της κοτύλης, δηλαδή ισοδυναμούσε με το 0,0456 του σημερινού λίτρου.

Η φιάλη είναι μια πλατειά, αβαθής (ρηχή) κούπα η οποία στο κέντρο της έχει συχνά ένα εξόγκωμα όπως οι σημερινές απογόνι της, φιάλες του κρασιού. Χρησιμοποιούνταν για την προσφορά στον τιμώμενο θεό ή ήρωα σπονδής, της τελετουργίας δηλαδή που προηγούνταν οποιουδήποτε συμποσίου ή εστίασης. Συνήθως είχε μικρό μέγεθος.

Ο λάγυρος είναι ένα είδος πήλινης κανάτας κρασιού, μιας οινοχόης με φαρδύτερο πυθμένα, με γωνιώδη ή καμπύλο ώμο, ψηλό λαιμό και στρογγυλό στόμιο. Αναπτύχθηκε στα ελληνιστικά χρόνια και φαίνεται ότι χρησίμευε για να διατηρεί το κρασί δροσερό. Σαν μέτρο χωρητικότητας υγρών ισοδυναμούσε με δέκα κοτύλες (456 ml).

Οι κύλικες είναι τα κρασοπότηρα των αρχαίων. Μ' αυτούς έπιναν τον κεκραμένο οίνο. Έχουν κυκλικό σχήμα. Μερικά μοιάζουν με μεγάλα ποτήρια σαμπάνιας. Ο κλασικός τύπος έχει φαρδύ στόμιο, δυο λαβές που έρχονται σαν φυσική προέκταση της βάσης της κοιλίας του, η οποία δεν έχει ιδιαίτερο βάθος και στηρίζεται σε σχετικά ψηλό πόδι. Ο περιφημότερος ίσως κύλικας είναι εκείνος του Εξηκία, που αναπαριστά στο εσωτερικό μέρος του, στον πυθμένα, τον πλου του Διονύσου.

Ο κύλικας είναι η εξέλιξη του σκύφου, ενός κρασοπότηρου που έμοιαζε πολύ με σημερινή κούπα. Η εξέλιξη του είναι ο κάρθαρος. Στα αρχαιότερα χρόνια κατασκευάζονταν από πηλό. Αργότερα, στους χρόνους της ακμής, κατασκευάζονταν και από χρυσό και από άργυρο. Όμως υπήρχαν και ξύλινοι κύλικες. Στα συμπόσια ο κάθε συνδαιτυμόνας είχε το δικό του κύλικα. Για τους αρχαίους ο κύλικας ήταν σπουδαίο δώρο.

Ο κάρθαρος έχει φαρδύ στόμιο και βαθιά κοιλιά, η οποία στηρίζεται σε πόδι με στρογγυλή βάση, άλλοτε ψηλό και άλλοτε κοντότερο. Από τη βάση της κοιλιάς ξεκινούν δυο λαβές, οι οποίες υψώνονται πάνω από τα χείλη του στομιού. Οι λαβές είναι και το χαρακτηριστικό γνώρισμα του κάρθαρου. Στις περισσότερες παραστάσεις αγγείων ο κάρθαρος εικονίζεται σαν το κρασοπότηρο που προτιμούσε ο Διόνυσος, οι σειληνοί και οι σάτυροι και τα άλλα μέλη του θιάσου του. Ήταν συνήθως πήλινος με διακοσμητικές παραστάσεις, έχουν όμως βρεθεί και χρυσοί, ασημένιοι και χάλκινοι. Ο Απολλόδωρος λέει ότι οφείλει το όνομά του στον ήρωα Κάρθαρο, που ήταν μέλος του διονυσιακού θιάσου.

Η κοτύλη είναι το κρασοπότηρο του φτωχόκοσμου. Είναι όμως συγχρόνως και μέτρο χωρητικότητας ξηρών και υγρών τροφών. Είναι μια βαθιά κούπα, χωρίς ξεχωριστό χείλος, με δυο λαβές περίπου στο ύψος του χείλους και στρογγυλή ελαφρώς προεξέχουσα του πυθμένα της βάση. Σαν μέτρο υγρών η κοτύλη, στην εποχή του Σόλωνα, χωρούσε το ένα 144^ο του αττικού μεδίμνου – ο οποίος υπολογίζεται σε 65.664 λίτρα σημερινά – δηλαδή χωρούσε 2.743⁷ λίτρα.

Η υδρία χρησίμευε για το φύλαγμα και τη μεταφορά του νερού. Προήλθε από τον αμφορέα, διαφέρει όμως γιατί έχει τρεις λαβές, δυο πλάγιες μικρές στο ύψος του ώμου και μια μεγάλη κάθετη που ξεκινά από τα χείλη της και

φθάνει μέχρι τον ώμο. Είχε θέση ανάμεσα στα σκεύη του κρασιού επειδή προμήθευε το νερό, με το οποίο γινόταν η μίξη του κρασιού.

Τα ποτήρια

Εδώ και 9000 χρόνια γνώριζαν το γυαλί οι αρχαίοι Αιγύπτιοι, αλλά καθαυτό ποτήρια κατασκεύαζαν για πρώτη φορά 7500 χρόνια αργότερα. Πραγματικά τέλεια ήταν τα ποτήρια που κατασκεύαζαν οι Σύριοι εργάτες. Όταν το έτος 200 π.Χ. ανακάλυψαν τη μέθοδο της εμφύσησης με γυάλινο σωλήνα. Ένας παρόμοιος σωλήνας από σίδηρο, μήκους 1,50μ χρησιμοποιείται ακόμη και σήμερα στα υαλουργεία.

Από το Μεσαίωνα και μέχρι το 17^ο αιώνα κέντρο υαλουργίας ήταν η Βενετία. Οι υαλουργοί του Μουράνο κατασκεύαζαν με πολύπλοκες διακοσμήσεις εξαιρετικής λεπτότητας κομψά ποτήρια και κύπελλα.

Αντιμετώπιζαν μάλιστα την ποινή του θανάτου αν δεν κρατούσαν κρυφά τα μυστικά της τέχνης τους.



Είδη ποτηριών για κρασί.

Ποτήρι άσπρου κρασιού – Sauterne glass

Το ποτήρι Sauterne πήρε την ονομασία του από τα ομώνυμα λευκά κρασιά της Γαλλίας. Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των κρασιών Sauterne και όλων των λευκών κρασιών. Η περιεκτικότητά του είναι 130-310 γραμμάρια.

Ποτήρι κόκκινου κρασιού-Claret glass

Πήρε την ονομασία του από τα κόκκινα Γαλλικά Claret. Χρησιμοποιείται για το σερβίρισμα των κόκκινων κρασιών κι είναι περιεκτικότητας 250-370 γραμμαρίων.

Ποτήρι Σαμπάνιας-Champagne glass

Υπάρχουν διάφοροι τύποι ποτηριών σαμπάνιας. Η περιεκτικότητά τους κυμαίνεται από 170 μέχρι 260 γραμμάρια. χαρακτηριστικοί τύποι ποτηριών σαμπάνιας είναι η "φλογέρα σαμπάνιας" (flute de champagne) κι ο «δίσκος σαμπάνιας».

Ποτήρι Σέρρυ-Sherry glass

Η περιεκτικότητά του κυμαίνεται μεταξύ 100 - 110 γραμμαρίων. Σ' αυτό σερβίρονται μόνο τα κρασιά τύπου sherry (Port, Madeira, Σάμος, Μαυροδάφνη κι άλλα γλυκά επιδόρπια κρασιά)

Κεφάλαιο 10

Πώς να Δοκιμάζουμε το Κρασί

Αντίθετα από μία ζωγραφιά, ένα μπουκάλι κρασί δεν είναι τόσο εμπνευστικό, αν και το κρασί μέσα στο μπουκάλι είναι, για μερικούς ένα έργο τέχνης. Κι ενώ μερικοί άνθρωποι θεωρούν το κρασί ως μία επένδυση για την οποία εποφθαλμιούν, η αληθινή αισθητική εμπειρία, βρίσκεται εντός του μπουκαλιού. Ανεξάρτητα από την εξωτερική εμφάνιση του μπουκαλιού, την ετικέτα και το όνομα, αυτό που είναι σημαντικό είναι το εσωτερικό κι η γεύση του. Η δοκιμή του κρασιού έχει μια φήμη πολυπλοκότητας και δυσκολίας που την κάνει απροσπέλαστη σε μία μεγάλη ποσότητα ανθρώπων που πίνουν κρασί. Αυτό δεν είναι απαραίτητως αληθινό. Δοκιμή είναι στην πραγματικότητα μια συγκεντρωτική φράση που χρησιμοποιεί όλες τις έννοιες που είναι απαραίτητες για να καταλάβουμε και να σιλλάβουμε πολλές από τις ιδιότητες και τις διαστάσεις του κρασιού.

Ο βασικός σκοπός της δοκιμής του κρασιού είναι φυσικά ο καθορισμός του εάν ο δοκιμαστής απολαμβάνει ένα κρασί κι επίσης τους λόγους που το απολαμβάνει ή όχι. Οι λόγοι για τους οποίους απολαμβάνουμε ορισμένα κρασιά περισσότερο, προέρχεται από μια οργανοληπτική αντίδραση στο κρασί, η οποία αναφέρεται σε όλες τις βασικές αισθήσεις. Όραση, όσφρηση, αφή, γεύση κι ακόμη ακοή μπλέκονται όταν παίρνουν μέρος σε μία δοκιμή κρασιού. Η δοκιμή είναι ακουστική, ξεκινώντας με τον ήχο του φελλού· η δοκιμή είναι οπτική, καθώς το χρώμα υπονοεί το βάθος, δύναμη ή και το στυλ του κρασιού· η δοκιμή είναι όσφρητική καθώς η συσχετιζόμενη μνήμη δίνει σημασία και αισθήματα στις μυρωδιές που είναι πέρα από τα απλά σταφύλια· η δοκιμή είναι απτή, καθώς το στόμα αντιδρά στην αλληλεπίδραση των τανινών, οξέων, ζάχαρης, αλκοόλ ή και φυσαλίδων. Βασισμένη στο περιβάλλον, την επιχείρηση, τα συναισθήματα και τις γνώσεις του δοκιμαστή και φυσικά στο κρασί, η δοκιμή κρασιού μπορεί ακόμα και να γίνει εμπνευστική.

Με κάποια εμπειρία και χρησιμοποιώντας μια προκαθορισμένη σειρά κριτηρίων και ορολογίας, η αντίδραση των δοκιμαστών κρασιού μπορεί να ποσοτικοποιηθεί και να γενικευτεί.

Η δοκιμή αναγνωρίζει αυτό που αντιλαμβάνονται οι αισθήσεις κι εφαρμόζει αντικειμενικούς όρους σε υποκειμενικές εκφράσεις. Αυτά τα σημεία κρίσης κι η εξειδικευμένη γλώσσα μπορούν επίσης να χρησιμεύσουν όταν εφαρμόζονται συνετά κι έντιμα. Η δοκιμή του κρασιού είναι, στην καλύτερη περίπτωση μια ανακριβής επιστήμη καθώς βασίζεται σε μεγάλο βαθμό σε προσωπική προτίμηση, μα η δοκιμή είναι επίσης αυτή που αποτελεί την πραγματική ευχαρίστηση του κρασιού. Οι όροι που χρησιμοποιούνται

μπορεί να είναι φανταστικοί όπως βιολέτα ή άρωμα μπανάνα, μεταξέλια υφή ή αισθησιακό κορμί. Ένας αρχάριος δοκιμαστής κρασιών δεν πρέπει να φοβηθεί από τη μεγάλη γκάμα καθοριστικών ορισμών που υπάρχουν, μα πρέπει να δοκιμάσει σε ένα προσωπικό επίπεδο άνεσης. Το πρωί φαίνεται να είναι η καλύτερη στιγμή για τους δοκιμαστές για να μπορούν να διακρίνουν το χαρακτήρα των κρασιών. Αφήστε τουλάχιστον μια ώρα πριν δοκιμάσετε, αφού έχετε χρησιμοποιήσει οδοντόπαστα, ισχυρό στοματικό διάλυμα, ή έχετε πάρει μεγάλο πρωινό, καθώς ο ουρανόσκος μπορεί εύκολα να επηρεαστεί αρνητικά. Μερικοί βρίσκουν το απόγευμα ότι είναι η καλύτερη στιγμή για δοκιμή και δεν υπάρχει παγκόσμιος κανόνας για το πότε να δοκιμάζουν. Για τις πρώτες λίγες δοκιμές κρασιών ελαφρύ ή σκούρο κόκκινο μπορεί να είναι επαρκές για χρώμα, και αν δεν εντοπιστούν άμεσα μυρωδιές, ο δοκιμαστής δεν έχει λόγο για να ανησυχεί. Η γεύση κι η ένταση του κρασιού μπορούν επίσης να καταγραφούν, κι αυτές οι βασικές ερωτήσεις να απαντηθούν: *είναι το κρασί ευχάριστο;*

Ένας αρχάριος που κάνει διακοπές σε μία οινοπαραγωγική περιοχή, μπορεί να τολμήσει να μπει σε ένα δοκιμαστήριο, να δοκιμάσει γρήγορα και ν' αποφασίσει αυτό το πράγμα είναι εντάξει και να αγοράσει μερικά μπουκάλια σαν σουβενίρ από την εμπειρία. Αυτός είναι ο απλούστερος τρόπος δοκιμασίας κι ίσως ο πιο ευχάριστος. Είναι μια κρίση βασισμένη στο προσωπικό γούστο (συμπεριλαμβανομένου του αρώματος) κι ο δοκιμαστής δεν το θεωρεί ποτέ ως επίσημη δοκιμή κρασιού.

Σε μία επίσημη επαγγελματική δοκιμή, της οποίας σκοπός είναι το εμπόριο ακριβών κρασιών σε εστιατόρια και κάβες κρασιών ένας εισαγωγέας κρασιού μπορεί να ρισκάρει ένα μεγάλο ποσό χρημάτων σε αποφάσεις που πάρθηκαν σε λίγα λεπτά.

Φυσικά πολλές άλλες περιπτώσεις ανάμεσα σε δύο άκρα-η βιαστική δοκιμή των διακοπών κι η επίσημη επαγγελματική δοκιμή- μπορούν να παρουσιαστούν, αλλά είναι φανερό ότι το κρασί δοκιμάζεται με διαφορετικούς λόγους και σε διαφορετικές περιπτώσεις.

Μια Επίσημη Δοκιμή Κρασιού: Ετοιμασία και Διαδικασία

Οι ακόλουθες είναι οι ιδανικές συνθήκες για μια επίσημη δοκιμή. Προφανώς είναι πιθανό να βρούμε όλα αυτά τα κριτήρια σε όλες τις περιπτώσεις:

- ➔ Το δοκιμαστήριο πρέπει να έχει άνετη θερμοκρασία, να είναι καλά αερισμένο και καθαρό από ενοχλητικές οσμές.
- ➔ Για να κρίνουμε το αληθινό χρώμα από το κρασί, κρίνοντας στο φυσικό φως της ημέρας σε ένα δωμάτιο που περιβάλλεται από παράθυρα είναι το καλύτερο. Αν χρησιμοποιείται τεχνητό φως είναι προτιμότερες οι λάμπες πυρακτώσεως από αυτές του φθορίου. Ένα λευκό τραπεζομάντιλο, ένα σουπλά ή δοκιμαστικά έντυπα προσφέρουν ένα ουδέτερο περιβάλλον. Αυτό είναι σημαντικό στην κρίση του χρώματος του κρασιού και τις ακόλουθες ιδιότητες του χρώματος.

- Τα ποτήρια πρέπει να είναι καθαρά, αστόλιστα κι ελεύθερα από κατάλοιπα σαπουνιού. Πρέπει να γυαλίζονται με ένα πανί που να μην αφήνει χνούδι και να ξεβγάζονται στο χέρι. Τα καλύτερα ποτήρια για *όσφρηση* ενός κρασιού τείνουν να έχουν φαρδύ σώμα και λεπτότερη κορυφή. Τα στάνταρ ποτήρια δοκιμών είναι καλά για τις περισσότερες δοκιμές. Είναι πάντα όμως ευχάριστο να είναι δυνατή η δοκιμή του κρασιού σε ποτήρια φτιαγμένα ιδιαίτερα για τον συγκεκριμένο τύπο κρασιού ή τύπο σταφυλιών ή περιοχή. Η συγκέντρωση οσμών κι η ιδιότητα να λαμβάνουν αυτές, πραγματικά διαφέρει από ποτήρι σε ποτήρι.
- Τα πτυελοδοχεία πρέπει να προμηθεύονται. μπορεί να είναι απλά μεγάλα χάρτινα ποτήρια ή μεγαλύτερα κουβαδάκια. Ο ουρανίσκος κάνει υπερωρίες κι εάν καταναλωθεί πολύ κρασί κατά την διάρκεια μιας επίσημης δοκιμής, ο δοκιμαστής δεν μπορεί να μείνει οξύς κι οι αισθήσεις μουδιάζουν κάπως από τα πολλά κρασιά. Το φτύσιμο του κρασιού χρειάζεται κάποια εξάσκηση και κάποια συνήθεια. Αλλά δεν ανακατεύεται με την εκτίμηση των οσφρητικών και των γευστικών στοιχείων του κρασιού.
- Μια κανάτα κι ένα ποτήρι νερού πρέπει επίσης να προμηθεύονται για τον καθαρισμό του ουρανίσκου μεταξύ των κρασιών. Το ντόπιο νερό βρύσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ή ένα μεταλλικό νερό εφόσον κανένα από τα δύο δεν είναι δυνατό χλωριωμένο ή δεν έχει οσμές.
- Το προσωπικό πρέπει να ενημερώνεται για κάθε ένα από τα κρασιά που τους σερβίρεται και πρέπει να έχουν προμηθευτεί με ανοιχτήρια φελλών και λευκές πετσέτες υφασμάτινες. Ο υπεύθυνος υπηρεσίας πρέπει να κρατά μια απογραφή τρέχουσα του αριθμού των μπουκαλιών κάθε κρασιού που σερβίρεται.
- Τα κρασιά στα οποία κάνουμε μετάγγιση πρέπει να οργανώνονται με το μπουκάλι του κρασιού μπροστά από τον μεταγγιστή έτσι ώστε να διακρίνεται η ετικέτα (εκτός αν πρόκειται για τυφλή δοκιμή). Μια μικρή αυτοκόλλητη ετικέτα με το όνομα του κρασιού ή τον αριθμό του μπορεί να προσαρτηθεί σε κάθε μπουκάλι μεταγγιστή για ν' αποφύγουμε το πρόβλημα του να έχουμε το λάθος κρασί για σερβίρισμα. Είναι καλύτερο να έχουμε ένα άτομο που να οργανώνει την κυκλοφορία των κρασιών ώστε οι σερβιτόροι να μην ανακατεύουν τους τύπους.
- Ένα χάρτινο δελτίο με ένα αριθμημένο κύκλο που δείχνει πού κάθε ποτήρι πρέπει να τοποθετείται.
- Τα δοκιμαστικά έντυπα πρέπει να προμηθεύονται ώστε σχόλια στα κρασιά να μπορούν να καταγράφονται κι η ταυτότητα του ποτηριού ν' αριθμείται στο σημείο που ενδείκνυται.
- Διαφημιστικά υλικά μπορεί να τοποθετούνται στο τραπέζι, μαζί με ένα μολύβι κι ίσως ένα σημειωματάριο για αρχικές σημειώσεις. Τα διαφημιστικά υλικά συχνά απαντούν στις πιο έντονες ερωτήσεις για τα κρασιά που είναι υπό δοκιμή. Ιστορικά, γεωγραφικά και τεχνικά στοιχεία για τα αμπέλια και την διαδικασία παραγωγής του κρασιού επιτρέπουν στο

δοκιμαστή να κατανοήσει τις συνθήκες που δημιουργούν το κρασί, μπροστά τους.

- Αν ψωμί ή κράκερς προμηθεύονται, είναι για να ουδετεροποιήσουν τον ουρανίσκο και έτσι πρέπει να είναι όσο πιο ουδέτερα γίνεται. Αλατισμένα ή γλυκά ψωμιά ή κράκερς πρέπει να αποφεύγονται.
- Ένα γραφείο υποδοχής χρησιμοποιείται σε περιπτώσεις που χρειάζεται να συλλέξουν προσκλήσεις ή επαγγελματικές κάρτες, να γίνει έλεγχος ταυτότητας, να εξασφαλιστεί ότι οι συμμετέχοντες είναι νόμιμοι πότες από άποψη ηλικίας και τέλος να ορίζει θέσεις ή αριθμούς τραπεζιών σε πολύ μεγάλες εκδηλώσεις.

Τύποι Δοκιμασιών

Γενική Δοκιμή: Κρασιά διαφορετικών τύπων δοκιμάζονται. Ένα καλό σημείο εκκίνησης είναι να δοκιμάσουμε ένα λευκό ξηρό με ελαφρό σώμα κι έπειτα λευκό με πιο γεμάτο σώμα. Ή δοκιμάστε ένα πολύ ξηρό λευκό, έπειτα ένα ημίξηρο κρασί, και τέλος ένα γλυκό. Ελαφριά μοβ, ή ημιδιαφανή κόκκινα μπορεί να συγκριθούν με σκουρότερα κόκκινα και μ' ένα παλιότερο κρασί που έχει σκιές από κοκκινίζοντα καφέ.

Ένα παράδειγμα γενικής δοκιμής: Ένα ξηρό, με ελαφρό σώμα μισγάτο από την περιοχή Loire της Γαλλίας, που ακολουθείται από ένα ξηρό μεσαίου σώματος Albarino από την Galica Ισπανίας. Έπειτα ένα ξηρό, γεμάτου σώματος, βαρελίσιας ζύμωσης Chardonnay από την Καλιφόρνια. Έπειτα ένα ημίξηρο Reisling από τη Νέα Υόρκη ή την Ουάσιγκτον. Τότε τελειώνουμε με ένα γλυκό Recioto di Soave λευκό από το Veneto της Ιταλίας. Αυτή η γενική δοκιμή είναι ένας καλός τρόπος για να αναπτύξουμε εμπιστοσύνη για την αντίληψη του βάρους ή του σώματος του κρασιού και την διαφορά μεταξύ ξηρού, ημίξηρου και γλυκού.

Κάθετη Δοκιμή: Το ίδιο κρασί ή παρόμοια κρασιά δοκιμάζονται μέσω μίας σειράς κρασιών. Ο γενικός κανόνας σε μια κάθετη δοκιμή είναι να ξεκινήσουμε με τα νεώτερα, πιο δυνατά κρασιά και να συνεχίσουμε χρονολογικά στα παλιότερα κρασιά. Αυτές οι δοκιμές επιτρέπουν στους δοκιμαστές να συγκεντρώνονται στα διαφορετικά στυλ του παραγωγού ή της περιοχής του κρασιού. Όταν τα είδη εδάφους και οι ποικιλίες είναι σταθερές οι δυναμικές των συνθηκών ανάπτυξης του κρασιού και η διαδικασία παλαίωσης μπορούν να απομονωθούν.

Ένα παράδειγμα κάθετης δοκιμής: Κρασί Πόρτο 1991, 1990, 1985, 1977, 1963, 1955 και 1945. Ένας επιπλέον έλεγχος θα μπορούσε να είναι η χρησιμοποίηση κρασιών από ένα παραγωγό για ν' αποφύγουμε στιλιστικές διαφορές μεταξύ των εταιριών. Το Πόρτο είναι η γνωστό ότι παλαιώνει καλά, αλλά υπάρχουν πολλά άλλα κρασιά που αξίζουν παλαιώνοντας, τα οποία θα μπορούσαν να χρησιμοποιηθούν όπως αυτά από τα Cabernet Sauvignon σταφύλια. Σε αυτές τις κάθετες δοκιμές, οι σημειώσεις συνήθως θα περιλαμβάνουν πληροφορίες που δείχνουν στα κόκκινα κρασιά που γίνονται λιγότερο σκληρά κι οι γεύσεις να γίνονται περισσότερο ολοκληρωμένες ή αρμονικές. Οι

ειδικοί κάνουν μελετημένες υποθέσεις όταν προσπαθούν να δείξουν πόσο περισσότερο ένα παλιό κρασί θα είναι ευχάριστο πριν «πεθάνει».

Οριζόντια Δοκιμή: Η ποιότητα ενός συγκεκριμένου κρασιού προσδιορίζεται συγκεντρώνοντας σε μία περιοχή ή τύπο κρασιού και εστιάζοντας στα παραγόμενα στυλ.

Ένα παράδειγμα οριζόντιας δοκιμής: Δοκιμάζουμε Cabernet Sauvignon του 1987 από τα Stags Leap, Rutherford Howell Mountain, και Mount Veeder Zones της Napa καθώς και δύο παραδείγματα από την κοιλάδα Alexander στην Sonoma ένα από το Monterey κι ένα παράδειγμα από το Paso Robles της California.

Τυφλή Δοκιμή: Ο δοκιμαστής προσπαθεί να διακρίνει τι είναι το κρασί, δοκιμάζοντας και χρησιμοποιώντας πληροφορίες και πείρα αποκτημένη από χρόνια μελέτης των κύριων τύπων κρασιών και περιοχών του κόσμου και πώς αλληλεπιδρούν. Η γνώση των παραγωγών και κρασιών επίσης απαιτείται γι' αυτό το δύσκολο σκοπό. Το πλεονέκτημα της τυφλής δοκιμής είναι ότι προκαλεί στον δοκιμαστή να βασίζεται σε φυσικές αισθήσεις και κάθε μάθημα που πήρε ως τώρα.

Ημι-τυφλή δοκιμή: Οι δοκιμαστές έχουν περιορισμένο ποσό πληροφοριών, όπως την χώρα ή τον τύπο του κρασιού, και δοκιμάζουν τα κρασιά χωρίς να ξέρουν βασικές πληροφορίες όπως το κρασί, τον παραγωγό ή το προϊόν. Το πλεονέκτημα αυτού του είδους της δοκιμής είναι ότι οι κρίσεις δεν είναι προκαθορισμένες και ότι τα πιο ελκυστικά κρασιά θα δείξουν καλά. Ένα καλό παράδειγμα αυτού του είδους δοκιμής είναι όταν τα εστιατόρια και τα ξενοδοχεία συχνά σχηματίζουν δοκιμαστικούς κύκλους οι οποίοι συναντώνται συχνά για να δοκιμάσουν κρασί στα σιωπηλά για να αποφύγουν τον επηρεασμό του ενός δοκιμαστή από τον άλλο. Τότε οι συμμετέχοντες ανακοινώνουν τις τρεις καλύτερες τους επιλογές σε κάθε σειρά (flight). Flight είναι ο όρος που χρησιμοποιείται για ένα σύνολο κρασιών που θα ακολουθηθεί από άλλο όπως τα Καλιφορνέζικα Chardonnay μεταξύ \$5 και \$10. Οι επαγγελματίες δοκιμαστές που δοκιμάζουν 80 κρασιά μπορεί Άνα τα σπάσουν σε δέκα σειρές ή οκτώ κρασιά τη φορά.

Συγκριτική δοκιμή: Παρόμοια στυλ κρασιών, τέτοια σαν δυνατά κόκκινα, δοκιμάζονται μαζί και συγκρίνονται μεταξύ τους.

Ένα παράδειγμα συγκριτικής δοκιμής: Μια δοκιμή δυνατών κόκκινων μπορεί να περιλαμβάνουν ένα Barolo της Ιταλίας, ένα Châteauf du Pape από την Γαλλία, ένα Ribera del Duero από την Ισπανία, ένα Bairrada από την Πορτογαλία κι ένα Syrah από την Αργεντινή ή την Αυστραλία.

Η Διαδικασία της Δοκιμής

Το σερβίρισμα των κρασιών σε μία επίσημη δοκιμή οργανώνεται από ένα άτομο του οποίου τα καθήκοντα είναι τα άλλα κατά τα οποία τα κρασιά σερβίρονται, πότε να τ' ανοίξουν, σε ποια θερμοκρασία σερβίρονται και την ποσότητα που σερβίρεται.

Η συνήθης διαδικασία είναι να κανονίζονται και να σερβίρονται τα λιγότερο ισχυρά ξηρά κρασιά και αφρίζοντα κρασιά πριν τα πιο *τανικά* κόκκινα. Τα ροζέ μπορούν να σερβίρονται ενδιάμεσα από άσπρα και κόκκινα με τα γλυκά και τα ενδυναμωμένα να σερβίρονται στο τέλος της σειράς των κρασιών που θα δοκιμαστούν. Αυτό γίνεται ώστε τον δοκιμαστή να μην τον συνεπάρουν τα αρχικά κρασιά και να μπορεί ακόμη να εκτιμήσει αυτά στο τέλος της άσκησης.

Τα αφρώδη κρασιά πρέπει ν' ανοίγονται όσο πιο κοντά στον χρόνο της πραγματικής δοκιμής είναι δυνατόν έτσι ώστε να διατηρήσουν την ζωντάνια των φυσαλίδων. Τα ήρεμα κρασιά πρέπει να ανοίγονται όχι περισσότερο από μισή ώρα πριν ώστε κάθε αλλαγή στη μύτη και τη γεύση να ελαττώνεται. Υψηλής ποιότητας κρασιά που σερβίρονται για ένα μεγάλο γκρουπ μπορούν επίσης να μυριστούν πριν να σερβιριστούν.

Η σωστή θερμοκρασία για το σερβίρισμα των κρασιών έχει ως εξής, τα λευκά και τα αφρώδη κρασιά, συνήθως ψύχονται ώστε να μην προσερβίρονται υπερβολικά και ζεσταίνονται υπερβολικά. Τα κόκκινα συνήθως σερβίρονται σε θερμοκρασία δωματίου και προσερβίρονται.

Η δοκιμαστική ποσότητα είναι γενικά μια και μιάμιση ουγκιά, ώστε ένα μπουκάλι να μπορεί να προσφέρει 16 ως 25 δοκιμαστικές ποσότητες. Αν μερικά κρασιά δοκιμάζονται με φαγητό, οι δοκιμαστικές ποσότητες μπορεί να είναι μεγαλύτερες.

Αυτοί που σερβίρουν πρέπει να σερβίρουν τα κρασιά στην τοποθεσία όπου κάθονται οι δοκιμαστές· δεν πρέπει να φέρνουν ποτήρια, ήδη γεμισμένα με κρασί, από άλλη τοποθεσία. Ο άνθρωπος που είναι υπεύθυνος πρέπει να επιδεικνύει το πώς πρέπει να κρατούνται τα μπουκάλια, την ποσότητα του σερβιρίσματος και πώς να χρησιμοποιείται η πετσέτα που θα σκουπίσει το χείλος του μπουκαλιού ώστε να μην λερωθεί με πιτσιλιές το δοκιμαστικό φύλλο.

Τα Τρία Βασικά Βήματα της Δοκιμής Κρασιών

Εμφάνιση: Το χρώμα του κρασιού είναι το πρώτο στοιχείο για τη γεύση του κρασιού. Πρέπει να είναι ενθαρρυντικό και αληθινό για την ποικιλία του, το γεωγραφικό το γεωγραφικό και τον στυλιστικό του τύπο. Όταν μιλάμε για το χρώμα ενός κρασιού, εννοούμε την συνολική του εμφάνιση. Διακρίσεις του χρώματος μπορεί να είναι γενικά ως: *κόκκινο* ή *άσπρο* ή συγκεκριμένα *ωχρό βαθυκόκκινο με ροζ και μπλε ανταύγειες* ή *ωχρό κίτρινο με πράσινη απόχρωση κυκλικού παλ.* Σε κάθε περίπτωση το χρώμα είναι η πρώτη ένδειξη που κοιτάζουμε όταν δοκιμάζουμε το κρασί. Ακόμα πριν μυρίσουμε και στην πραγματικότητα δοκιμάσουμε το κρασί, χρωματικά στοιχεία μπορούν να μιλήσουν για το χαρακτήρα του κρασιού.

Για να καθορίσουμε το πραγματικό χρώμα ενός κρασιού, αρκεί να κρατήσουμε το δοκιμαστικό ποτήρι από το πόδι, απέναντι σε ένα άσπρο φόντο. Γυρίζουμε το ποτήρι σε γωνία περίπου 45 μοιρών, ώστε το κρασί να μπορεί να φαίνεται από το πλάι. Με μια πρώτη ματιά, προσέχουμε την γενική χρωματική κατηγορία του κρασιού. Είναι ένα λευκό, ροζέ, ή κόκκινο; Μεταξύ

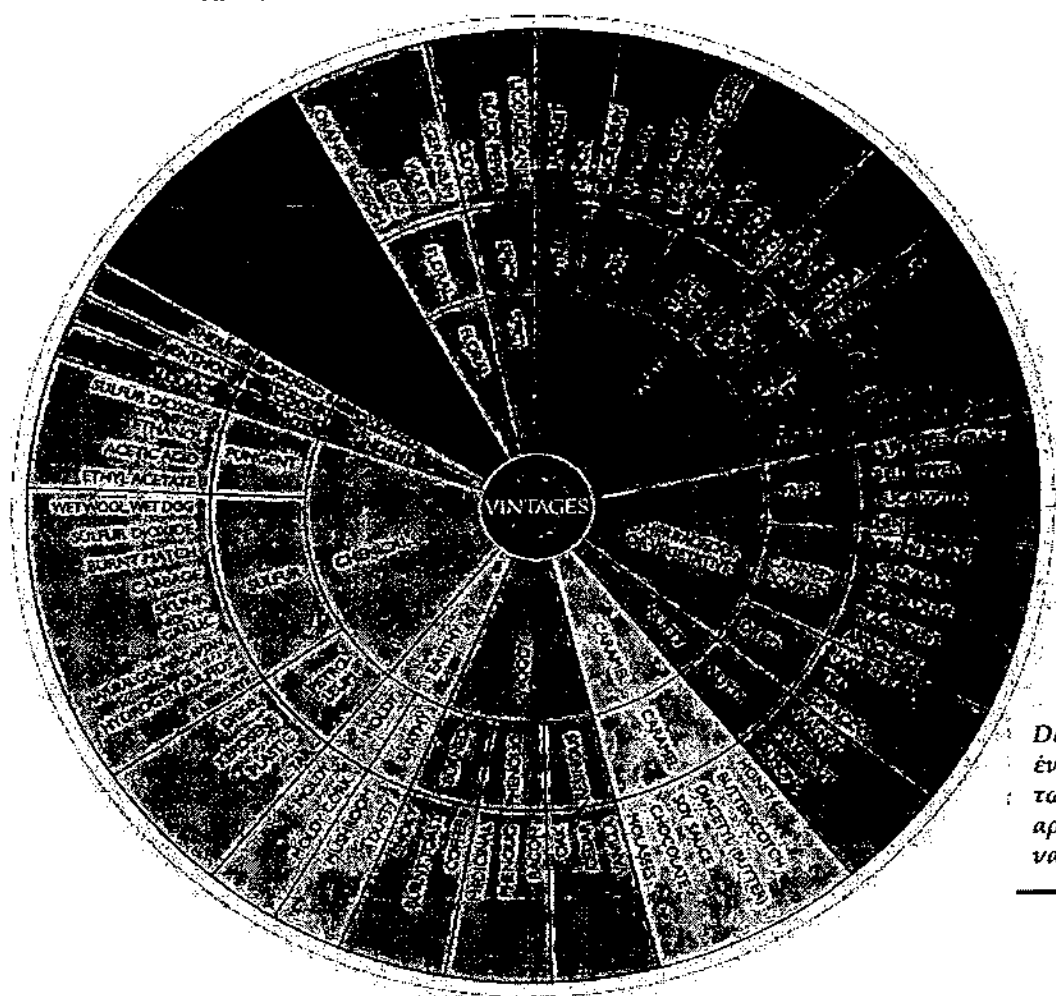
αυτών των τριών ευρείων κατηγοριών θα καθοριστούν οι τόνοι και οι σκιές του χρώματος του κρασιού.

Μια καλή εμπειρική μέθοδος είναι ότι τα περισσότερα από τα ωχρότερα λευκά κρασιά, όπως το Galestro από την Τοσκάνη, είναι τα ελαφρύτερα στην ένταση της γεύσης. Ένα ωχρότερο χρώμα μπορεί να είναι επίσης αποτέλεσμα της προσπάθειας ενός παραγωγού να παρατείνει πολύ την παραγωγή κρασιού, κάτι το οποίο μειώνει όχι μόνο το χρώμα αλλά επίσης και τη γεύση. Ένα ωχρό χρώμα με πράσινες ανταύγειες συνήθως δείχνει ένα κρασί από μία ψυχρότερη περιοχή ανάπτυξης, συνήθως υποσχόμενο καλού κρασιού με οξύτητα στη γεύση του. Κρασιά με έντονο κίτρινο χρώμα σιάς θα δείξουν εντονότερες σε δύναμη γεύσεις, πεπαλαιωμένα χαρακτηριστικά, ή γλυκές γεύσεις. Τα λευκά κρασιά κερδίζουν χρώμα με την ηλικία και σύμφωνα με αυτή την ηλικία μπορεί να εμφανιστεί μια βαθιά χρυσή ανταύγεια. Τα παλιότερα λευκά κρασιά μπορεί να είναι επίσης κεχρμιπαρένια ή καστανόξανθα. Τα περισσότερα σύνθετα λευκά κρασιά δεν πρέπει να παλαιώνουν περισσότερο από δύο ή τρία χρόνια. Θεωρώντας ότι καταναλώνονται μέσα σε αυτή την χρονική περίοδο, δεν θ' αποκτήσουν ποτέ τις πλουσιότερες κίτρινες αποχρώσεις. Τα περισσότερα σύνθετα λευκά, όπως συγκεκριμένα παλαιωμένα σε δρύινα βαρέλια με βάση Chardonnay, κρασιά, μπορούν να βελτιωθούν με την ηλικία κι ένα πλούσιο χρυσαφί χρώμα εκτιμάται πολύ. Λευκά κρασιά που έχουν μια βαθυκίτρινη απόχρωση, μπορεί να προέρχονται από ζεστότερα κλίματα, να είναι παλαιωμένα σε δρύινα βαρέλια, ή να προέρχονται από μία ποικιλία αμπελιού που επιδεικνύει περισσότερα χρώματα, όπως η *Gewürz - traminer*.

Το ελαφρύ κίτρινο είναι ένας κοινός χρωματισμός δείκτης συνήθως που συνήθως ανήκει σε ένα κρασί μέσης γευστικής έντασης κι ηλικίας. Κρατώντας το ποτήρι του κρασιού σε μια γωνία, παρατηρήστε πώς ένα βαθύτερο χρυσό μπορεί να φαίνεται καθ' όλο το κρασί.

Τα κόκκινα κρασιά μπορεί να ποικίλουν από μοβ, κεραμιδί, σκούρο κόκκινο, ή ρουμπινί σε νέα κρασιά, ως μασνί, πορτοκαλοκόκκινο και καφετιά χρώματα, σε παλιότερα κρασιά. Τα νέα κόκκινα κρασιά συνήθως δείχνουν μια ομοιομορφία χρωματικής απόχρωσης σε όλο το κρασί, ενώ αντιθέτως ένα παλιότερο κόκκινο κρασί θα δείξει διαβαθμίσεις αποχρώσεων, συνήθως με ένα μέτρια ρουμπινένιο χρώμα στην καρδιά του κρασιού, και ωχρότερες πορτοκαλί σκιές προς τις άκρες. Τα κόκκινα κρασιά παίρνουν το χρώμα τους από την επαφή τους με τις φλούδες των σταφυλιών· όσο σκουρότερες οι φλούδες κι όσο μεγαλύτερη επαφή με το μούστο, τόσο σκουρότερο το χρώμα. Προς τα ζεστότερα κλίματα υπάρχει η τάση παραγωγής σκουρότερων κρασιών. Στη διαδικασία παλαίωσης των κόκκινων κρασιών, χρωστικές ουσίες και τανίνες αποβάλλονται στο κρασί δημιουργώντας ένα ίζημα στο μπουκάλι. Εξαιτίας αυτής της διαδικασίας κι εξαιτίας της χρωματοποίησης που δημιουργείται εξαιτίας της αργής οξειδωσης, τα κόκκινα κρασιά χάνουν τις ζωντανές κόκκινες και μοβ ανταύγειες τους καθώς παλαιώνουν. Κάθε ποικιλία έχει την πιθανότητα να δώσει διαφορετικές σκιές κόκκινου από τη νιότη της ως την ωρίμανσή της. Οι μέθοδοι της αμπελουργίας και της

οινοποιίας καθώς και το κλίμα, επίσης έχουν δραματικό αποτέλεσμα, στα χρώματα των λευκών, κόκκινων και ροζέ κρασιών.



Davis Aroma Wheel, ένα υπόδειγμα όλων των αποχρώσεων και αρωμάτων που μπορεί να πάρει ένα κρασί.

Τα ροζέ κρασιά μπορούν να ποικίλουν από σωμόν ως ελαφρύ ροζ και έντονο ροζ ή ωχρό κόκκινο-ροζ. Καθώς τα ροζέ κρασιά είναι στην πραγματικότητα κόκκινα κρασιά, το χρώμα τους εξαρτάται από το τύπο των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται και τη διάρκεια της επαφής με τις φλούδες των σταφυλιών κατά τη διάρκεια της διαδικασίας κατασκευής του κρασιού.

Τι Υποδηλώνει Το Χρώμα;

Το βάθος του χρώματος είναι ένας δείκτης της δύναμης του κρασιού. Θαμπά, σκούρα κόκκινα κρασιά είναι βαρύτερα στον ουρανίσκο από τα διάφανα, ελαφριά κόκκινα. Τα ωχρότερα κρασιά είναι συνήθως από ψυχρότερες ωριμαντικές περιοχές, ή σοδειές που περιβάλλονται από υγρές και ψυχρές συνθήκες μέσα στον τρύγο. Τα σταφύλια που μεγαλώνουν και τρυγιούνται κάτω από βροχερές συνθήκες, θα έχουν σαν αποτέλεσμα ένα λιγότερο συμπυκνωμένο κρασί με συντομότερη διάρκεια ζωής.

Τα λευκά, τα ροζέ και τα κόκκινα ξεκινούν να σκουραίνουν προς το καφέ αρχικά στην άκρη της επιφάνειάς τους – το χείλος του ποτηριού. Όταν το σκούρο χρώμα εκτείνεται προς το κέντρο του κυπέλλου του ποτηριού το κρασί έχει συνήθως περάσει την ακμή του κι αναφέρεται ως οξειδωμένο. Το κρασί έχει ωριμάσει πριν την ακμή του (το οξυγόνο είναι το μέσο της ωρίμανσης), κι έχει μια μυρωδιά και γεύση που συγγενεύει με αυτή των δυναμωμένων κρασιών Μαδέρα. Κάποιοι οινόφιλοι απολαμβάνουν τα ελαφρά μαδεροειδή κρασιά, αλλά γενικά ο βαθμός οξείδωσης παρεμβάλλεται στα αληθινά γευστικά κι οσφρητικά χαρακτηριστικά του κρασιού. (Φυσικά, τα ενδυναμωμένα κρασιά καθώς και τα πολύ γλυκά παλιά κρασιά μπορεί να επιδείξουν μια καστανόξανθη απόχρωση, αλλά αυτή η απόχρωση είναι απαραίτητη σ' αυτά τα κρασιά.)

Το χείλος του ποτηριού του κρασιού δίνει μια ένδειξη για την ηλικία και το στυλ. Το Beaujolais θα επιδείξει μια ελαφριά μοβ απόχρωση με ροζ – μοβ ανταύγειες κι ημιδιαφανείς στη νεότητά του. Δεν πρέπει να πίνονται περισσότερο από λίγα χρόνια μετά τον τρύγο τους, και κάθε σημαντικά σημάδια σκουρίνσης του κρασιού είναι ένδειξη πάθησης. Από την άλλη ένα νέο Cabernet Sauvignon από τη Napa, τραχύ και με τανίνη στη νεότητά του, θα γίνει ένα βαθύ σκούρο κόκκινο χρώμα, συνολικά θαμπό, απλά με λίγο σκουρότητα στην απόχρωσή του. Καθώς παλαιώνει χάνοντας τις τανίνες του κι αφήνοντας ίζημα, ένα ελαφρύτερο χρώμα κι ένα αποφασιστικά καφέ στεφάνι θα γίνει παρατηρητέο. Ένας έμπειρος δοκιμαστής μπορεί μερικές φορές ν' αναλύσει την ηλικία του κρασιού με τις διαβαθμίσεις του χρώματος στο ποτήρι, με τις ελαφρύτερες σκιές του χείλους που ακολουθούνται από σκουρότερες αποχρώσεις προς το κέντρο του ποτηριού.

Η καθαρότητα του κρασιού επίσης θεωρείται παράγοντας ποιότητας που συνδέεται με το χρώμα. Το κρασί πρέπει να είναι λαμπερό και καθαρό. Η ακτινοβολούσα ή φωτεινή καθαρότητα προτιμάται από την θαμπάδα. Σε λευκά ή κόκκινα κρασιά, μικρά αποθέματα κρυστάλλων, τα tartates, μερικές φορές συσσωρεύονται στον φελλό. Αυτά τα αποθέματα είναι μερικές φορές στο μπουκάλι επίσης, και σεβίροντας αργά αυτός που σεβίρει, αποφεύγει να τα οδηγήσει επάνω έτσι ώστε τα περισσότερα να μην καταλήξουν στο ποτήρι. Το αποτέλεσμα στη γεύση του κρασιού δεν θα διαφέρει, αλλά για μερικούς η εμφάνιση θα είναι λιγότερο ελκυστική με αυτούς τους κρυστάλλους ενώ μερικοί αναφέρονται σ' αυτούς ως *διαμάντια του κρασιού* που είναι πιο κοινά στα Γερμανικά κρασιά. Ένα θαμπό χρώμα είναι το πρώτο προειδοποιητικό σημάδι ότι το κρασί περιέχει άλλα μόρια εκτός κρυστάλλων ή ιζήματος. Μία θαμπή, μουντή εμφάνιση είναι ένα εύκολο προειδοποιητικό σημάδι κακής οινικής κατασκευής, ακατάλληλης συντήρησης ή πολύ μεγάλης ηλικίας του κρασιού. Ωστόσο είναι σημαντικό να θυμόμαστε ότι τα παλιά κρασιά μπορεί να έχουν αρκετό ίζημα, και μπορεί να χρειάζονται μετάγγιση για ν' αναδείξουν την αληθινή τους καθαριότητα.

Τα περισσότερα κρασιά φιλτράρονται για ν' αποκτήσουν διαύγεια και σταθερότητα. Μερικοί παραγωγοί κρασιού πιστεύουν ότι αυτή η διαδικασία, γδύνει το κρασί από μερικά χαρακτηριστικά του. Ως σημείο περηφάνιας πολλοί από αυτούς τους παραγωγούς τυπώνουν την λέξη *αφιλτράριστο* στην

ετικέτα του μπουκαλιού. Τα αφιλτράριστα κρασιά βρίσκουν αντίθετους τους καταναλωτές καθώς θέλουν τα κρασιά τους να είναι φωτεινά και καθαρά. Ενώ τα αφιλτράριστα κρασιά κερδίζουν σε δημοτικότητα, οι υπέρμαχοι του φιλτραρίσματος πιστεύουν ότι η διαδικασία δεν έχει άσχημα αποτελέσματα.

Πόδια ή δάκρια μπορεί να δούμε να τρέχουν στο πλάι του ποτηριού αφού το ποτήρι στροβιλιστεί. Χρησιμοποιώντας τον δείκτη και τον αντίχειρα στο πόδι του ποτηριού, αργά στροβίλιστε το κρασί στο ποτήρι. Τα ρυάκια που σχηματίζονται στο πλάι του ποτηριού, υποδηλώνουν το βαθμό της δύναμης του κρασιού κι έχει αποτέλεσμα από υψηλότερους βαθμούς αλκοόλ, γλυκόζη ή ζάχαρη στο κρασί. Τα πλουσιότερα ή τα αργότερου τρύγου κρασιά σχηματίζουν περισσότερο ευδιάκριτα *πόδια* τα οποία κάνουν περισσότερο να πέσουν στο ποτήρι.

Όπως με την μυρωδιά ή τη γεύση, το έργο είναι να χρησιμοποιούνται λέξεις που αναφέρονται σε χρώματα που να είναι εύκολες στην κατανόηση. Η ρόδα του Davis που βλέπουμε παραπάνω, με τους χρωματισμούς του κρασιού, η λεγόμενη *Davis Color-Aroma Wheel* χρησιμοποιεί όρους όπως: *garnet* (=κεράσι), *tile red* (=κεραμιδί), *mahogany* (=μαονι), *tea rose* (=τριανταφυλλί), *porpy* (=κόκκινο της παπαρούνας), *crimson* (=βυσσινί), *vermillion* (=κατακόκκινο), για να χαρακτηρίσουν τα κόκκινα κρασιά. Κάθε όρος επιτρέπει στο κοινό να οπτικοποιήσει το χρώμα του κρασιού που περιγράφεται. Μπορεί να επιλεγθούν, να χρησιμοποιηθούν όροι που εύκολα αναγνωρίζονται από το κοινό. Για παράδειγμα, όταν μιλάμε σε σπουδαστές μαγειρικής, οι όροι όπως χυμός βατόμουρων, λιαστή ντομάτα, ή τσίλι μπορεί να είναι πιο οικείοι από αναφορές σε πολύτιμους λίθους ή πλακάκια. Η περιγραφή των χρωμάτων στα κρασιά είναι υποκειμενική και η ρόδα των χρωμάτων είναι ένα ακόμα εργαλείο που χρησιμοποιείται στην επικοινωνία των κρασιών.

Όταν το κρασί σερβίρεται, ή μετά από περιστροφή, μερικά ήρεμα κρασιά θ' αποκαλύψουν μικρές φουσκάλες που είναι συνήθως το αποτέλεσμα διοξειδίου του άνθρακα που είχε παραμείνει από τη διαδικασία του βρασμού. Αυτά τα αμυδρά αφρώδη κρασιά-όπως πολλά *Vinho Verde* από την Πορτογαλία - συνήθως παράγονται έτσι διεθνώς για να προσφέρουν ένα καθαριστικό, ευχάριστο συναίσθημα στον ουρανίσκο. Όταν κρίνουμε την εμφάνιση αληθινών αφρώδων κρασιών είναι οι μικρότερες φουσκάλες κι η επιμονή τους, το *perlage*, συνοδευόμενες από τον αφρό ή την κορυφή το μους στην κορυφή του ποτηριού που είναι τα πρώτα σημάδια της ποιότητας.

Μυρωδιά

Η μυρωδιά ενός κρασιού μπορεί να είναι το πιο σημαντικό στοιχείο του παρελθόντος του, το παρόν και το μέλλον, καθώς και ένα σημαντικό στοιχείο της γεύσης του. Ενώ τα: γλυκό, αμυρό και πικρό είναι οι μόνες τέσσερις γεύσεις που μπορούν να αναγνωρίσουν οι γλώσσες μας, η αίσθηση της όσφρησης μας, μας επιτρέπει να αναγνωρίσουμε εκατοντάδες άλλες ουσίες, μερικές φορές από μνήμης, μερικές φορές από συσχέτιση. Η όσφρηση του κρασιού απαιτεί εξάσκηση. Για να ρυθμίσετε την ευαισθησία στις οσμές,

πηγαίνετε στο ράφι των μπαχαρικών και μυρίστε το γαρύφαλλο, την κανέλλα και τη μέντα, ξεχωριστά. Κάντε μια βόλτα στο δάσος και συγκρίνετε τη μυρωδιά των νεκρών καφέ φύλλων με τα πράσινα ζωντανά φύλλα. Πηγαίνετε σ' έναν ανθοπώλη και προσπαθήστε να ξεχωρίσετε μεταξύ των μυρωδιών τριαντάφυλλων, βιολετών και μανόλιων. Σηκώστε ένα βοτσαλάκι από ένα ρυάκι ή λίμνη και βάλτε το ακριβώς κάτω από ένα ρουθούνι ώστε η μεταλλική μυρωδιά της βρεγμένης πέτρας θα είναι ευκολότερη να αναγνωρίσετε σε ένα κρασί. Αυτά τα τρικ μπορούν να σας βοηθήσουν να εκπαιδεύσετε τη μύτη και να είστε πιο ικανοί στην αναγνώριση διαφορετικών οσμών.

Τα μηνύματα των αρωμάτων λαμβάνονται από τα μπροστινά ανοίγματα της μύτης και με έναν οπισθορινικό τρόπο διαμέσου του πίσω μέρους του λαιμού. Αυτά τα οσφρητικά και γευστικά κέντρα, η γλώσσα, η μύτη και το οπισθορινικό πέρασμα σχηματίζουν τον ουρανίσκο μας.

Πώς να μυρίζουμε;

Όταν μυρίζουμε ή οσφραϊνόμαστε ένα κρασί, κάθε άτομο αναπτύσσει μια άνετη *οσφρητική στρατηγική*. Το κρασί πρέπει να μυρίζεται πριν και μετά την ανατάραξη στο ποτήρι, γιατί ο στροβιλισμός αερίζει το κρασί, επιτρέποντας στον αέρα να φανερώσει τα πιητικά στοιχεία στη μύτη από το κρασί. Τα αφρώδη κρασιά ωστόσο, δεν πρέπει να αερίζονται καθώς ο στροβιλισμός σπάει τις φυσαλίδες στο κρασί.

Ένας δημοφιλής τρόπος να μυρίζεται ένα κρασί είναι να παίρνουμε μια μαλακή όσφρηση έπειτα να εισπνέουμε περισσότερο βαθιά, και τελικά εισπνέουμε τόσο εγκάρδια που εικονικά προσπαθείτε να *δοκιμάσετε* το κρασί με τη μύτη σας. Άλλοι αναστρέφουν αυτή την οσφρητική στρατηγική εισπνέοντας δυνατά στην αρχή. Η ιδέα της *δοκιμής με τη μύτη* δεν είναι παρά ο συνδυασμός όλων των γευστικών αναλογιών που μπορεί να προσλάβει η μύτη μας. Ας θυμηθούμε πως η γλώσσα μπορεί να γευτεί μόνο τέσσερα πολύ γενικά αντικείμενα, αλλά η μύτη μπορεί να αναγνωρίσει και να συνδυάσει εκατοντάδες, ακόμη και χιλιάδες οσμών.

Οποιαδήποτε στρατηγική όσφρησης του κρασιού κι αν ακολουθήσετε, το σημαντικό είναι να προσπαθήσετε να αναγνωρίσετε και να καταγράψετε τις πρώτες εντυπώσεις, καθώς η οσφρητική κούραση, μια αυξημένη ευαισθησία στην οσμή, πρόκειται να συμβεί κάθε φορά. Καθώς οι άνθρωποι που φοράνε ένα άρωμα δε μπορούν να μυρίσουν το κορμί τους μετά από λίγο, έτσι κι οι μύτες μας συνηθίζουν τις μυρωδιές που παραμένουν στο ποτήρι του κρασιού, καθώς περνάει η ώρα.

Η μυρωδιά-μύτη ενός κρασιού μπορεί να είναι ντροπαλή στην αρχή, κι έπειτα ν' ανοίγεται, αφήνοντας περισσότερα από τα δυναμικά στοιχεία του κρασιού να βγουν στην επιφάνεια. Κλειστό ή άφωνο είναι οι δύο όροι που χρησιμοποιούνται όταν οι δοκιμαστές λαμβάνουν μια έλλειψη οσμών. Σημειώστε την ένταση της μύτης του κρασιού. Είναι ντροπαλή ή δυναμική; Αδύναμη ή μεθυστική; Οι μυρωδιές ενός φρεσκοσερβιρισμένου καλού κρασιού θ' αλλάξουν στο ποτήρι με την ώρα. Ένα απλό (αδιάφορο) κρασί δεν θ' αλλάξει και πολύ, άσχετα πόση ώρα θα περάσει, αλλά ένα καλό κρασί θα

αναδειξει την ανατροφή του, περνώντας κύματα αλλαγών στη φύση και την ένταση των οσμών του. Η έλξη κι η ευχαρίστηση του να μυρίζουν και μόνο ένα τέτοιο κρασί, επιτρέπει σε μερικούς πειθαρχημένους δοκιμαστές να προμηκήνουν αυτό το στάδιο, και να μην ακουμπήσουν το κρασί στα χείλη τους αν δεν περάσουν μερικά λεπτά.

Τι Δείχνει Η Μυρωδιά;

Πώς μπορεί ένα κρασί φτιαγμένο από σταφύλια, να μυρίζει σαν μπανάνα, τριαντάφυλλο ή πικραμύγδαλο, αλλά σχεδόν ποτέ ένα απλό μείγμα σταφυλιών κι αλκοόλ; Οι ουσίες που δίνουν τη δύναμη είναι οι ρίζες αυτών των ανάλογων οσμών, και το αποτέλεσμα αλδεύδων, εστέρων, κετονών, αλκοόλης κι άλλων χημικών. Οι πτητικές αναμίξεις περιλαμβάνουν piperonal το οποίο μυρίζει σαν ροδάκινο· η μυρωδιά της μπανάνας ή του αχλαδιού φανερώνουν την παρουσία isoamyllic acetate· tea rose είναι από phenylethyl acetate· η phenylpropionic αλδεύδη δίνει τη μυρωδιά του κρίνου· και το acetoin μυρίζει σαν αμύγδαλο. Απομνημονεύοντας τα ονόματα και τις ιδιότητες αυτών των χημικών δεν είναι και πολύ ευχάριστο όσο απλά προσπαθώντας ν' αναγνωρίσεις τις διαφορετικές μυρωδιές και να τις ονοματίσεις. Με πείρα, ένας ενήμερος δοκιμαστής θα βρει ότι αυτές οι χαρακτηριστικές μυρωδιές είναι δείκτες συγκεκριμένων τύπων εδάφους, υλικών, περιοχών κρασιού, τεχνικών κρασιού και άλλων σημαντικών παραγόντων.

Καθένας έχει ένα διαφορετικό παρελθόν και μνήμη οσμών, ώστε για μερικούς δοκιμαστές κρασιού η αναγνώριση ορισμένων οσμών να είναι ευκολότερη από ότι σε άλλους. Υπάρχουν εταιρείες που πουλάνε ένα εγχειρίδιο οσμών τα οποία χρησιμοποιούνται για να ευαισθητοποιήσουν δοκιμαστές σε ορισμένες οσμές και να τεστάρουν τα προαισθήματα της μύτης ενός δοκιμαστή: *Ήταν στ' αλήθεια αυτό που δοκίμασα μαύρο μούρο;* Αποξηραμένα μπαχαρικά ή λουλούδια μπορεί να είναι μία λύση ή μαρμελάδες φρούτων μπορεί να χρησιμοποιηθούν για να βοηθήσουν την εκπαίδευση της μύτης για να αναπτύξει μια οσφρητική τράπεζα μνημών. Υγιή άτομα μπορούν να εκπαιδευτούν για οσμή αλλά ένα κρύωμα θα κλείσει την οσφρητική οδό κάνοντας όσφρηση και γεύση δύσκολη. *Μενοσμία* είναι ο όρος που περιγράφει την ανικανότητα ενός ατόμου να μυρίζει μία συγκεκριμένη μυρωδιά. Κάθε άνθρωπος έχει διαφορετικό σημείο στο οποίο μπορεί να ξεχωρίσει μια συγκεκριμένη μυρωδιά ή μια μυρωδιά από μία άλλη.

Άρωμα εναντίον Bouquet

Η μυρωδιά ενός νέου κρασιού είναι το άρωμα. Η πρωταρχική μυρωδιά είναι αυτή του τύπου του σταφυλιού κι η δευτερεύουσα μυρωδιά είναι αυτή του κρασιού μετά από μία διαδικασία ζύμωσης. Το άρωμα δεν πρέπει να συγχέεται με το bouquet, την τρίτοβάθμια οσμή ενός κρασιού, η οποία εξελίσσεται με τον χρόνο. Bouquet είναι το προϊόν της διαδικασίας παλαίωσης των αλκοολών, οξέων, εστέρων, ενζύμων κι άλλων χημικών

συστατικών του κρασιού τόσο σε μπουκάλι όσο και σε βαρέλι. Επιδέξιες μυρωδιές είναι συνήθως παρούσες στο bouquet των κρασιών που είναι οξειδωμένα, όπως το *Vino Santo* της Ιταλίας ή *Sherry* από την Ισπανία. Οι πιο ικανοί δοκιμαστές μπορούν να γεμίσουν μία σελίδα γράφοντας για την ποικιλότητα του bouquet ενός παλιού καλού κρασιού.

Δυστυχώς, δεν υπάρχει καμία επίσημη δήλωση για όλα τα κρασιά όσον αφορά στο πόσος χρόνος χρειάζεται για να μπορεί να αναφέρεται στη μύτη ως bouquet. Κρασιά που έχουν παρουσιάσει πρωταρχικό άρωμα σταφυλιών και άλλων οσμών, όπως βελανιδιά ή αλκοόλ, μόνο υποθέτουν ότι το κρασί μπορεί να καταφέρει, όταν φτάσει η ώρα, να συνδυάσει τα ξεχωριστά μέρη σε ένα πιο αρμονικό bouquet. Ο αρωματικός τροχός του Davis, που δημιουργήθηκε στο πανεπιστήμιο της Καλιφόρνια στο Davis, δίνει μερικούς από τους όρους για τη μυρωδιά των κρασιών, και τις πηγές τους, αλλά αυτοί είναι μόνο όροι που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να περιγραφεί η μυρωδιά του κρασιού. Η ιδέα του αρωματικού τροχού και άλλες βοήθειες στην όσφρηση των κρασιών είναι επικοινωνία ανάμεσα στις αισθήσεις του δοκιμαστή έτσι ώστε κάθε πνευματική σύνδεση η οποία γίνεται από την μυρωδιά του κρασιού να είναι σωστή και πρέπυσα. Υπάρχει ευχαρίστηση στην πρόκληση μίας μνήμης από μία μυρωδιά η οποία ανοίγει μία πόρτα. Υπάρχει ευχαρίστηση στην πρόκληση μίας μνήμης από μία μυρωδιά η οποία ανοίγει μια πόρτα. Περάστε αυτή την πόρτα κι αφήστε τις λέξεις να βγουν.

Γεύση

Δοκιμάζοντας το κρασί

Όπως δηλώσαμε πριν, το αλμυρό, το πικρό, το γλυκό και το ξινό είναι οι μόνες τέσσερις γεύσεις που μπορεί να αναγνωρίσει η γλώσσα. Γευστικά μηνύματα στέλνονται στον εγκέφαλο από τις θηλές στην επιφάνεια της γλώσσας. Κάθε θηλή έχει εκατοντάδες γευστικές απολήξεις, οι οποίες περιλαμβάνουν τα γευστικά κύτταρα και τις αισθητήριες ίνες. Οι περιχαρακωμένες θηλές είναι πιο ευαίσθητες στην αφή από ότι στην γεύση, κι άρα χρησιμοποιούνται για να καθορίσουν επίπεδα ζεστού και κρύου. Οι φυλλοειδείς θηλές, στο πίσω μέρος της γλώσσας, είναι ευαίσθητες στην πικρότητα, ενώ οι μυκητοειδείς θηλές, στο μπροστινό μέρος της γλώσσας, είναι ευαίσθητες στην γλυκύτητα. Ωστόσο οι αισθητήριες ίνες που επικοινωνούν με τις γευστικές απολήξεις, δεν είναι μοναδικά ευαίσθητες σε ένα γευστικό μήνυμα. Μερικές από αυτές τις ίνες μεταφέρουν και τις τέσσερις γεύσεις, ενώ άλλες απαντούν μόνο σε μία. Οι γενικές περιοχές της γλώσσας που οι τέσσερις γεύσεις είναι περισσότερο οξεία αντιλαμβανόμενες είναι: πικρότητα στο πίσω μέρος της γλώσσας, γλυκύτητα στην μπροστινή άκρη, οξύτητα στο μέσο μπροστινό τμήμα και πάνω και αλμυρό στο μπροστινό επάνω τμήμα και στα πλάγια.

Η παραγωγή σέλου ερεθίζεται από τη γεύση, κι η ροή σέλου σίγουρα επηρεάζεται κατά την δοκιμή κρασιών. Τα κρασιά που είναι υψηλά σε οξεία

πάντα αυξάνουν τη ροή της σιέλου, ενώ πολύ στυπτικά ή τανικά κρασιά αφήνουν το στόμα ξηρό δυσχεραίνοντας την αύξηση της σιέλου.

Δοκιμάζουμε ένα κρασί κινώντας το γύρω σε όλο το στόμα. Με αυτό τον τρόπο το κρασί ζεσταίνεται, ακουμπά σε περισσότερες αισθητήριες ίνες, και εισέρχεται στο ενδοσφρητικό πέρασμα κάνοντας τις γεύσεις πιο ζωντανές. Δέκα με τριάντα δευτερόλεπτα είναι ένας φυσιολογικός χρόνος για την περιστροφή μιας μικρής ποσότητας κρασιού στο στόμα πριν το φτύσιμο. Η γρήγορη κατάποση κρασιού μπορεί να προσφέρει δροσιά κι ευχαρίστηση, αλλά για να δοκιμάσετε πραγματικά ένα κρασί χρειάζεται συνειδητή προσπάθεια. Με πρακτική, οι διαδικασίες της δοκιμής κρασιών γίνονται δεύτερη φύση.

Η πρώτη δοκιμή του κρασιού είναι η επίθεση, έπειτα το μέσο και μετά έρχεται το τέλος. Η επίθεση αναφέρεται στο πόσο δυνατό είναι ένα κρασί και ποια αισθήματα γίνονται αισθητά κατά τη διάρκεια των πρώτων πέντε δευτερολέπτων που εισέρχεται το κρασί στο στόμα. Η μέση είναι η εξέλιξη αυτών των αισθημάτων καθώς και νέων μέσα στα επόμενα δέκα δευτερόλεπτα, πριν το τέλος. Το τέλος είναι το μετά στάδιο των γεύσεων και το μακρός χρόνου που αυτές οι γεύσεις μπορούν να είναι αισθητές στην ουρανίσκο.

Ένα κρασί που στην γλώσσα του δοκιμαστή φαίνεται ζεστό έχει υψηλό επίπεδο αλκοόλ που είναι εκτός ισορροπίας με το υπόλοιπο κρασί. Ένα κρασί που έχει φρουτώδη γεύση, μια υποψία γλυκύτητας, βελανιδιάς και αλκοόλ αλλά του λείπει η οξύτητα για να ισορροπήσει τ' άλλα στοιχεία λέγεται ότι είναι flabby - αδύνατο. Τα κρασιά που είναι ανισόρροπα δεν έχουν το ιδανικό του καλού κρασιού: αρμονία γεύσης και μυρωδιάς, ώστε το σύνολο των οργανοληπτικών στοιχείων στο κρασί είναι μεγαλύτερο από ότι τα μεμονωμένα μέρη του. Με άλλα λόγια το σύνολο πρέπει να είναι μεγαλύτερο από τα μέρη του.

Πόση ποσότητα φρουτώδους γεύσης, οξύτητας, αλκοόλ ή βελανιδιάς πρέπει να υπάρχει; Ένα κρασί πρέπει να έχει ισορροπία γεύσης των στοιχείων αλλά να είναι και αληθινό στον τύπο σταφυλιού και την περιοχή που εκπροσωπεί. Ένας σοβαρός δοκιμαστής θα γνωρίσει τις παραδοσιακές γεύσεις των βασικών αμπελιών και οινικών περιοχών του κόσμου. Αυτό είναι ένα έργο που μπορεί να πάρει μια ζωή, αλλά αυτό το κινήγι της γνώσης κι οι προσεκτικές δοκιμές προσφέρουν ευχαρίστηση.

Τέλος

Ο Brillat Savarin είπε: *Ενώ το κρασί είναι στο στόμα κάποιου, αυτός λαμβάνει μία ευχαρίστηση αλλά ατελή εντύπωση· μόνο όταν έχεις καταλήξει καταπίνοντας μπορείς να εκτιμήσεις τη γεύση και να ξεχωρίσεις το συγκεκριμένο bouquet σε κάθε τύπο κρασιού· και τότε ακόμα μόνο λίγο χρειάζεται πριν ο δοκιμαστής μπορέσει να πει αν είναι καλό, μέτριο ή κακό.*

Το τέλος ή η μετά τη γεύση φάση κρίνεται βασιζόμενα στο πέρασ του χρόνου, αφού φτύσουμε ή καταπιούμε, που οι γεύσεις επιμένουν στον ουρανίσκο, κι εφόσον οι εναπομείνουσες γεύσεις είναι ευχάριστες ή όχι. Τα

Λευκά κρασιά, πρέπει να έχουν ένα τελείωμα με τονισμένη την οξύτητα, αλλιώς περιγράφονται ως αδύναμα. Τα κόκκινα μπορούν περισσότερο φανερά να συνεπάρουν το στόμα με την υψηλότερη σε τανίνες δυνατότητα. Αν η αρμονία είναι ο σκοπός, είναι η οξύτητα, το αλκοόλ, τα ζάχαρα ή οι τανίνες τόσο υπερβολικά κυριαρχούν στο τελείωμα; Οποιοσδήποτε γεύσεις ή αρώματα τα οποία παρατηρούνται στο μετά τη γεύση στάδιο πρέπει να σημειώνονται. Ένα κρασί που διαρκεί μόνο 3 δευτερόλεπτα έχει σύντομο τελείωμα, αλλά μπορεί ακόμα να είναι ευχάριστο. Ένα τελείωμα 7 ως 10 δευτερών θεωρείται μέτριο, και άνω των 15 μακρύ, κάτι που εξαρτάται από το κρασί. Το μακρύ που θα πάρει το τέλος είναι μία τελική μέτρηση για ένα καλό κρασί. Εάν είναι ένα σύντομο, ανανεωτικό, οξύ τελείωμα σε ένα νεαρό κρασί, ή ένα αμέτρητα αργό, σύνθετο τελείωμα σε ένα παλαιό κόκκινο, το τελείωμα είναι η τελική εντύπωση ενός κρασιού και αντανακλάται στη συνολική ποιότητα ενός κρασιού.

Τα Συστατικά Μιας Δοκιμασίας Κρασιού

Τα βασικά συστατικά που απομονώνουμε όταν δοκιμάζουμε κρασί είναι ως ακολούθως:

- **Αλκοόλ** ... Το αλκοόλ πρέπει να είναι δε ισορροπία με τα άλλα συστατικά, γιατί υπερβολική ποσότητα κάνει το κρασί να αφήνει ένα κάψιμο. Η ένταση ενός κρασιού στη νιότη του μπορεί να ελαττώνεται με τον καιρό καθώς βγαίνουν στην επιφάνεια άλλες γεύσεις.
- **Υπολειμματικά ζάχαρα** ... Πόσα εναπομείναντα ζάχαρα υπάρχουν; Πολλοί άνθρωποι μπερδεύουν ένα φρουτώδες κρασί, με πολύ λιγα παραμένοντα ζάχαρα με ένα κρασί που είναι γλυκό. Όσο περισσότερα εναπομείναντα ζάχαρα, τόσο γλυκότερο.
- **Βελανιδιά** ... Δεν έχουν όλα τα κρασιά ζυμωθεί ή παλαιωθεί σε βαρέλι. Εάν γευτούμε βελανιδιά, πόσο χαρακτηριστική είναι η γεύση της; Κρύβει η βελανιδιά τα φρούτα ή ίσως μια βλάβη στο κρασί; Η αμερικάνικη βελανιδιά δίνει μια εσάνς καρύδας σ' ένα κρασί, ενώ η γαλλική βελανιδιά μυρίζει περισσότερο σαν βανίλια. Τα κόκκινα Reserva Rioja, κρασιά της Ισπανίας πολύ συχνά χρησιμοποιούν αμερικάνικη βελανιδιά ενώ τη μυρωδιά γαλλικής βελανιδιάς την βρίσκουμε σε πολλά από τα καλύτερα κρασιά όπως τα Bordeaux. Στην αμερικάνικη οινοποιία χρησιμοποιούνται ντόπια ή εισαγόμενα βαρέλια.
- **Τανίνες** ... Οι τανίνες προέρχονται από το βαρέλι στα λευκά και από τις φλούδες των σταφυλιών, τους σπόρους και τα κουκούτσια και τα βαρέλια στα κόκκινα κρασιά. Οι τανίνες του ξύλου γίνονται αισθητές περισσότερο προς το πίσω μέρος του στόματος, ενώ οι τανίνες από τα στέμφυλα γίνονται αισθητές περισσότερο στο μπροστινό μέρος του στόματος. Οι τανίνες μπορούν να κάνουν το στόμα να σουφρώσει και να ξηράνουν τον ουρανίσκο, πολύ παρόμοια με ένα ποτήρι δυνατού μαύρου τσαγιού που περιέχει τανικό οξύ.

- *Στυπτικότητα* (astringency) είναι ο όρος που χρησιμοποιείται για να περιγράψει αυτό το φαινόμενο. Η γεύση των τανινών είναι πικρή. Οι τανίνες καθώς κι οι anthocyanins (pigment) σε ένα κρασί είναι κι οι δύο φαινόλες που είναι φυσικά αντιοξειδωτικά.

Τα κόκκινα κρασιά που έχουν πολύ υψηλό επίπεδο τανινών συνήθως έχουν χαμηλά ως και μέτρια επίπεδα οξέων ώστε να μην είναι υπερβολικά σκληρά ή επιθετικά δυνατά. Η παλαιώση μειώνει την επίδραση των τανινών στα κόκκινα κρασιά. Εν αντιθέση, ελαφρόσωμα κόκκινα με λιγότερες τανίνες συνήθως έχουν υψηλότερη οξύτητα για να αποφύγουν μια αίσθηση φρεσκάδας.

- *Οξύτητα ...* Το ταρταρικό οξύ είναι το κύριο οξύ στο κρασί κι η παρουσία του στα σταφύλια είναι υψηλότερη από ότι στα άλλα φρούτα. Η σκληρή γεύση του ταρταρικού οξέως συνοδεύεται από την γεύση του πράσινου μήλου του malic οξέως και την κιτρική γεύση του κιτρικού οξέως. Το γλουκονικό οξύ προκύπτει όταν χαλασμένα σταφύλια περιλαμβάνονται σ' ένα κρασί. Ενώ τα προηγούμενα οξέα προκύπτουν φυσικά σ' ένα σταφύλι, υπάρχουν άλλα τρία οξέα που προκύπτουν εξαιτίας βακτηριών και της ζύμωσης. Το λακτικό οξύ έχει μια γεύση τύπου ξινή κρέμας ενώ το succinic οξύ είναι ταυτόχρονα αλμυρό και πικρό, και τα acetic οξύ έχει γεύση ξιδιού. Η οξύτητα κρατάει ένα κρασί φρέσκο καθώς παλαιώνει και προσφέρει ισορροπία μεταξύ στα αλκοολικά στοιχεία και τα στοιχεία φρούτων.
- *Διοξείδιο του άνθρακα ...* Τα αφρώδη κρασιά συνήθως περιέχουν περίπου 6 ατμόσφαιρες πίεσης. Μερικά ήρεμα κρασιά μπορεί να περιέχουν μια ελαφριά ποσότητα fizz που παρέμεινε από την ζύμωση.
- *Χαρακτηριστικά ποικιλίας ...* Είναι μια συγκεκριμένη γεύση, ή γεύσεις, της παρουσίας ενός τύπου κρασιού.
- *Εξωτερικές γεύσεις ...* Δυσάρεστες οσμές, όπως μούχλα, χαλασμένο αυγό κ.λ.π.
- *Αρώματα στη μύτη και το στόμα ...* Πόσο δυνατά είναι τα αρώματα του κρασιού; Υπάρχουν ενδείξεις λουλουδιών ή φρούτων, όπως βιολέτες ή μούρα; Ή ίσως λαχανικά ή αρώματα μπαχαρικών, όπως μαύρο πιπέρι, μαύρες ελιές ή κανέλα; Άλλες ενδείξεις; Ο δοκιμαστής πρέπει να συγκεντρωθεί σε γεύσεις κι αρώματα που υπάρχουν, όχι αυτά που υποτίθεται ότι υπάρχουν. Για παράδειγμα, αν ο δοκιμαστής, ο οποίος νομίζει ότι ένα κρασί θα μπορούσε να έχει βάση Cabernet Sauvignon και λαμβάνει το κλασσικό άρωμα πιπέρι bell κι επίδραση τανίνης στον ουρανίσκο, αυτός ή αυτή μπορεί εύκολα να φανταστεί τις γεύσεις μαύρου μούρου που θα έπρεπε να υπάρχουν ακόμη κι αν δεν υπάρχουν.
- *Σώμα ...* Το σώμα είναι το λαμβανόμενο βάρος ενός κρασιού στο στόμα. Μπορεί να περιγραφεί ως υδαρές, πολύ ελαφρύ, ελαφρύ, μέτριο, γεμάτο ή πολύ γεμάτο ή έναν συνδυασμό αυτών των όρων, όπως μέτριο / γεμάτο. Καθώς το βάρος του κρασιού προσδεδεί από ελαφρύ σε γεμάτο, η ιδέα της επικάλυψης του ουρανίσκου, δημιουργείται. Ένα πολύ ελαφρύ κρασί μπορεί να καθαρίσει τον ουρανίσκο, όπου ένα γεμάτο παλαιωμένο σε

δρύινα βαρέλια κρασί μπορεί να πλησιάσει στην εξασθένιση τον ουρανίσκο.

Αν το νερό συγκριθεί με ένα πολύ ελαφρύ κρασί, τότε το ginger ale μπορεί να είναι ίσο με ένα μετρίου σώματος κρασί. Ένα ποτήρι πλήρες γάλα, μπορεί να συγκριθεί με ένα γεμάτου σώματος κρασί, ενώ η βαριά κρέμα μπορεί να είναι η αναλογία για ένα πολύ γεμάτου σώματος κρασί. Το σώμα είναι μια αίσθηση περισσότερο παρά μια αληθινή γεύση και συνδέεται με το ποσό της δύναμης που έχει ένα κρασί. Η πηγή αυτής της δύναμης μπορεί να είναι το αλκοόλ, οι τανίνες, η ζάχαρη, τα φρούτα ή ένας συνδυασμός των δύο ή τριών αυτών συστατικών. Τα κρασιά με υψηλό αλκοόλ έχουν περισσότερη γλυκερίνη κι έτσι δίνουν την αίσθηση γεμάτων κρασιών.

Υλικές εντυπώσεις μπορεί επίσης να ισχύουν ως σχόλια της αίσθησης ενός κρασιού στο στόμα. Βελούδινο ή σατέν υποδηλώνουν κρασιά με απαλή αίσθηση χωρίς σκληρό αλκοόλ γευστικά στοιχεία δεν συνδέονται έτσι ώστε να κάνουν ένα ισορροπημένο κρασί ακόμα, ούτε είναι ατομικά καλά καθορισμένο.

Η εύρεση ικανοποίησης στο κρασί εξαρτάται από τα πολλά του στοιχεία τα οποία βρίσκονται σε ισορροπία σύμφωνα με τις όποιες προτιμήσεις. Τα στοιχεία του κρασιού πρέπει να μπλέκονται. Ένα νέο κρασί μπορεί να είναι πολύ επιθετικό σε τανίνες, δρυ και αλκοόλ. Ωστόσο αν υπάρχει αρκετός πλούτος σε φρούτα και οξύτητα, ένας δοκιμαστής θα διαπιστώσει ότι στο μέλλον η δύναμη τανινών κι αλκοόλ θα ελαττώνεται, φέρνοντας το κρασί σε ισορροπία. Ο δοκιμαστής μπορεί να εκτιμήσει το κρασί βασιζόμενος όχι μόνο στην παρούσα του εντύπωση, αλλά στο πιθανό θετικό του μέλλον.

Κεφάλαιο 11

Αρμονία Κρασιών κι Εδεσμάτων

Το κρασί στο τραπέζι μας συνοδεύει τα εδέσματα, μας ευφραίνει με τους ευχάριστους τόνους των χρωμάτων του, μας μεθά με τον πλούτο των αρωμάτων του και την ποικιλία των γεύσεών του. Εν ολίγοις συμβάλλει στη δημιουργία μιας ευχάριστης, ζεστής ατμόσφαιρας.

Η αρμονία κρασιού και φαγητού έχει απασχολήσει έως σήμερα πολύ καθώς είναι ένα πολύ ευρύ θέμα. Τα φαγητά είναι ανεξάντλητα, το ίδιο και τα κρασιά που καλούνται να τα συνοδεύουν.

Ο σωστός συνδυασμός πρέπει να δημιουργεί την *άλλη* γεύση που θα προκύπτει σαν κάτι περισσότερο από το άθροισμα των δυο επιμέρους γεύσεων. Γι' αυτό πρέπει κρασί και φαγητό να έχουν το ίδιο ειδικό βάρος, ώστε το ένα να μην *σκεπάζει* το άλλο. Ένα ελαφρύ κρασί είναι σχεδόν βέβαιο ότι θα περάσει δύσκολες στιγμές δίπλα σ' ένα πλούσιο πιάτο - και το αντίστροφο.

Εκτός από το ειδικό βάρος πρέπει συνήθως να υπάρχει και μια αρωματική συγγένεια. Δεν είναι λίγο *απρεπές*, αρώματα άγριου ψαριού να συνδυαστούν με αυτά των ροδοπέταλων; Το λεμόνι είναι σίγουρα μια πιο φυσιολογική επιλογή. Άρα ένα *ασύρπικο* ή μια *ρομπόλα* φαντάζουν λογικότερες επιλογές από ένα μοσχάτο.

Τα κλισέ *κρέας με κόκκινο* και *ψάρι με λευκό* είναι λίγο πολύ σε όλους γνωστά. Δεν είναι όμως τόσο απλά τα πράγματα και χρειάζεται μια πιο επισταμένη αναφορά.

Ορεκτικά

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

Ζωμοί - Σούπες

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

Αλλαντικά

- Τα ωμά αλμυρά, αλλαντικά σερβίρονται πλάι σε ροζέ ή ελαφριά ερυθρά
- Τα πικάντικα, μαγειρεμένα δίπλα σε πλούσια ερυθρά

Ψάρια

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

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

Αν, τέλος, το ψάρι είναι μαγειρεμένο με κόκκινο κρασί, τότε ένα τέτοιο μπορεί να αποτελέσει και το συνοδό του, αρκεί να διαθέτει αρκετή οξύτητα και μαλακές τανίνες.

Κρέας

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

- Τα κρέατα σχάρας, συνδυάζονται με ελαφρά ευκολόπιota ερυθρά κρασιά, ε φρουτώδη αρώματα
- Τα ψητά λευκά κρέατα με λιπαρά λευκά κρασιά και λεπτά ερυθρά.
 - ✓ Το μοσχάρι και το κατσικάκι γάλακτος με λιπαρά λευκά κρασιά
 - ✓ Το αρνί με φινετσάτα και μαλακά ερυθρά

- ✓ Το χοιρινό με νεαρά, ελαφρά κι ευκολόπιστα κρασιά
- ➔ Τα ψητά ερυθρά κρέατα με πλούσια σε γεύση ερυθρά κρασιά
 - ✓ Το βοδινό ,ε ερυθρά μαλακά
 - ✓ Το κυνήγι με εκλεκτά ερυθρά παλαιώσης με εξελιγμένο μπουκέτο, εύρωστα με πλούσιο μεστό σώμα.
- ➔ Τα μαγειρεμένα, κρέατα και πουλερικά, με σάλτσα ερυθρού κρασιού σερβίρονται με κρασί που συγγενεύει πολύ με αυτό που χρησιμοποιήθηκε στη σάλτσα

Προσέξτε, όμως, εδώ τα πιπεράτα πιάτα, που είναι καλύτερο να συνδυαστούν με πιο μαλακή ποικιλία, ώστε να μην ενισχυθεί το κάψιμο. Σκεφτείτε ίσως το *merlot*.

Τυριά

- ➔ Όλα τα φρέσκα τυριά με αρκετά αλμυρή γεύση συνδυάζονται με ελαφρά λευκά κρασιά
- ➔ Οι αμέτρητες ποικιλίες των τοπικών κατσικίσιων τυριών συνοδεύονται από ξηρά λευκά κρασιά με έντονη γεύση ή από φινετσάτα ερυθρά (συγκεκριμένα η φέτα ταιριάζει απόλυτα με τη ρετσίνα)
- ➔ Τα λιπαρά, φρουτώδη, λιγότερο ή περισσότερο ξηρά τυριά (π.χ. edam) αποζητούν πλούσια και αρωματικά λευκά κρασιά, με ευχάριστη οξύτητα.
- ➔ Τα ξηρά τυριά με έντονα αρώματα και γεύση (π.χ. καπνιστό) συνδυάζονται με πλούσια λευκά κρασιά που έχουν περάσει από βαρέλι
- ➔ Τα αλμυρά τυριά με έντονη γεύση μπαχαρικών ή μούχλας (π.χ. κοπανιστή, bleu) με λευκά γλυκά κρασιά
- ➔ Τα τυριά με λιπαρή, μαλακή ντελικάτη γεύση και λιγότερο ή περισσότερο χαρακτηριστική οσμή μούχλας (π.χ. brie, camembert) παντρεύονται με πλούσια ερυθρά κρασιά παλαιώσης

Φρούτα

Τα ροδάκινα σερβίρονται δίπλα σε λευκά κρασιά

- ➔ Οι φράουλες και τα βατόμουρα σε ερυθρά κρασιά
- ➔ Το πεπόνι πλάι σε γλυκό κρασί
- ➔ Το μοσχάτο σταφύλι σε γλυκό κρασί από μοσχάτο
- ➔ Τα δαμάσκηνα πλάι σε ερυθρά γλυκά κρασιά

Γλυκίσματα - επιδόρπια

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

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

Υπάρχουν όμως και τροφές που δύσκολα συνδυάζονται με το κρασί, όπως τα σπαράγγια, οι αγκινάρες, τα τουρσιά, οι σαλάτες με ξύδι ή λεμόνι, οι λεπτόρρευστες σούπες.

Η ντομάτα είναι ένα πολύ πιο δύστροπο συστατικό απ' ότι νομίζουμε. Το εφόδιο για να αντιμετωπίσουμε τη δυσάρεστη γεύση που μπορεί να προκύψει από το συνδυασμό της με ένα κρασί είναι αυτό να διαθέτει οξύτητα.

Τα ίδια ισχύουν και για τα τηγανιτά πιάτα, καθώς και για τα κρεμώδη, όπως το παστίτσιο. Ένα λευκό κρασί θα κόψει τη λιπαρότητα και στις δύο περιπτώσεις.

Πολύ δύσκολοι είναι οι συνδυασμοί με αυγά, παστά και έντονες σαλάτες, όπως η ταραμοσαλάτα. Προτιμήστε ένα λευκό ξηρό αφρώδες για την πρώτη περίπτωση και ένα απόσταγμα ή τσίπουρο για τις υπόλοιπες.

Αν πολλά ετερογενή πιάτα υπάρχουν ταυτόχρονα στο τραπέζι σας, σκεφτείτε σοβαρά την επιλογή ενός ροζέ κρασιού.

Ας θυμηθούμε τη γνωστή ρήση που ισχύει σε μεγάλο βαθμό: «όσο πιο ευχάριστο είναι ένα κρασί όταν το πίνουμε σκέτο, τόσο πιο δύσκολα μπορεί να συνοδεύσει φαγητό».

Ισχύει δε ακόμα περισσότερο το αντίθετο!

Κεφάλαιο 5

Κρασιά των Νησιών του Αιγαίου

Σάμος

Η Σάμος είναι ένα ορεινό νησί - ακόμα και το όνομά της, κατά μία εκδοχή, προέρχεται από μια φοινικική λέξη που σημαίνει *ύψωμα* - λίγο πέρα από τις ακτές της Μικράς Ασίας στο κεντρικό ανατολικό Αιγαίο. Στην αρχαιότητα, τα σαμιώτικα κρασιά θεωρούνταν πολύ κατώτερα από πολλά άλλα κρασιά του Αιγαίου, ενώ ο γεωγράφος *Στράβων* έγραφε ότι κάθε τι που παράγεται στη Σάμο εκτός από τα κρασιά της είναι εξαιρετικής ποιότητας. Η διάσταση γνώμης ανάμεσα στους αρχαίους και τους νεότερους χρόνους δε μπορεί να αποδοθεί σε κάποιον υποβιβασμό των κριτηρίων ποιότητας ή σε μεταστροφή του γούστου γενικά, αλλά σε μια μετατόπιση της σαμιώτικης οινοποιητικής παράδοσης, η οποία σημειώθηκε κατά τους αιώνες που μεσολάβησαν.

Ως τον 15^ο αιώνα η Σάμος φαίνεται πως ήταν γνωστή στον ελληνικό κόσμο μόνο για την παραγωγή και το εμπόριο κόκκινου κρασιού που πιθανώς ήταν μάλλον ξηρό παρά γλυκό. Η υποχώρηση του ερυθρού άρχισε απροσδόκητα με τη σχεδόν ολοκληρωτική ερήμωση του νησιού γύρω στο 1475, όταν οι περισσότεροι κάτοικοι μετανάστευσαν στη Χίο έπειτα από πολλές δεκαετίες συνεχών παρενοχλήσεων από τους πειρατές που αναζητούσαν καταφύγιο στις δασωμένες ακτές της Σάμου.

Ως τις αρχές του 17^{ου} αιώνα και αφού είχε κατασταλεί η πειρατεία και είχαν δοθεί προνόμια από τον σουλτάνο για επανεποικισμό του νησιού, η Σάμος είχε και πάλι αποκτήσει πυκνό πληθυσμό. Οι αμπελώνες της επίσης ευδοκίμους με τη διαφορά πως η ποικιλία σταφυλιού που λέγεται *μοσχάτο άσπρο*, ή απλώς *μοσχάτο*, είχε γίνει η χαρακτηριστική καλλιέργεια του νησιού.

Η κυριαρχία του άσπρου μοσχάτου εξασφαλίστηκε οριστικά το 1934. Την εποχή εκείνη η εθνική νομοθεσία θεσπίστηκε για την προστασία της σαμιώτικης αμπελουργίας, προβλέποντας ότι μόνο το άσπρο μοσχάτο μπορούσε να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή κρασιού που θα είχε το δικαίωμα να φέρει το όνομα της Σάμου στο εμπόριο. Ιδρύθηκε επίσης η *Ένωση Οινοποιητικών Συνεταιρισμών Σάμου*, αντίστοιχη της οποίας δεν υπάρχει πουθενά αλλού στην Ελλάδα. Είναι ένα σύστημα υποχρεωτικού συνεταιρισμού, κατά το οποίο οι παραγωγοί οφείλουν να πουλήσουν όλα τα σταφύλια τους στον ΕΟΣΣ, εκτός απ' τις ποσότητες που επιτρέπονται για οικιακή χρήση, ενώ η Ένωση απ' την πλευρά της, είναι υποχρεωμένη να αγοράσει όλα τα σταφύλια που προσφέρονται από τους παραγωγούς.

Παραδοσιακά το γλυκό *σαμιώτικο μοςχάτο* παρασκευαζόταν με τέσσερις διαφορετικές μεθόδους που όλες απαιτούσαν ζύμωση, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται τέσσερις εξατομικευμένοι τύποι κρασιού.

Απάλιωτα γλυκά κρασιά από φρέσκα σταφύλια, που έχουν τρυγηθεί σε ακραία ωρίμανση, είναι δύο. Το *Σάμος Γλυκό (Samos Deux)* με το λαμπερό και έντονο χρώμα κομποστάς καρυκευμένου βερίκοκου και την λιπαρή υφή του. Επίσης το *Σάμος Ημίγλυκο (Samos Semi-Deux)* το χρώμα και τ' αρωματικά στοιχεία του οποίου είναι ουσιαστικά ταυτόσημα με του *Γλυκού της Σάμου*, καθώς όμως σε αντίθεση με το *Γλυκό Σάμου* που έχει 13,5 βαθμούς οينوπνεύματος και 160γρ. ανά λίτρο σάκχαρα, αυτό έχει 15 βαθμούς οينوπνεύματος και 55γρ. ανά λίτρο σάκχαρα, υπάρχουν διαφορές στην αίσθηση του κρασιού. Ιδίως η υφή του, που είναι λιγότερο λιπαρή.

Αλλα γλυκά μοςχάτα κρασιά παράγονται στη Σάμο από επιλεγμένα υπερώριμα σταφύλια, ή από σταφύλια πλήρως ώριμα που απλώθηκαν στον ήλιο για επτά ή οχτώ ημέρες μετά τη συγκομιδή. Τα κρασιά αυτά μπορούν να φυλαχτούν για να παλαιώσουν κι όχι τα προηγούμενα που δεν κερδίζουν τίποτα από μια παλαιώση στο μπουκάλι.

Το ένα είναι η *Σάμος Ανθεμής* το οποίο είναι ενισχυμένο με την αλκοόλη να φτάνει στους 15 βαθμούς και το σάκχαρο στα 140γρ. ανά λίτρο. Έπειτα παλαιωμένο για τρία ή τέσσερα χρόνια σε δρύινα βαρέλια.

Το *Σάμος Νέκταρ* είναι το άλλο, με το σιρόπνευμα να βρίσκεται στους 14-15 βαθμούς και τα σάκχαρα περίπου στα 100γρ. ανά λίτρο, τότε το κρασί παλαιώνετε σε δρύινα, κι αυτό, βαρέλια για τέσσερα ή πέντε χρόνια πριν την εμφιάλωση, μια διαδικασία που το κάνει εντελώς ασυνήθιστο ανάμεσα στα μη ενισχυμένα μοςχάτα.

Το *Σάμος Ανθεμής* προσφέρει μια ομαλή χρωματική κλιμάκωση από το κεχριμπαρένιο πορτοκαλί και το καστανό στο κέντρο, προς το μελένιο χρυσαφί, προς το χρυσοκίτρινο και τέλος προς πρασινωπό - κίτρινο στις παρυφές. Φυσικά, όσο προχωρεί η παλαιώση της φιάλης, η κεχριμπαρένια απόχρωση γίνεται βαθύτερη και τελικά κυριαρχεί. Το *Σάμος Ανθεμής* αναδίδει το τυπικό *bouquet* του *Γλυκού* σαμιώτικου, αλλά με μια ελαφριά επικάλυψη από άρωμα φρυγανιάς ή καμένης ζάχαρης που γίνεται πιο αισθητό στο στόμα. Η γλυκύτητα και η οξύτητα αλληλοσυμπληρώνονται προλαμβάνοντας κάθε εντύπωση μπουκώματος στη διάρκεια μιας γουλιάς. Η αίσθηση μιας ακαθόριστης στυφάδας εναρμονίζεται για να εντείνει το μακρό, σταθερό φινίρισμα του κρασιού στη γλώσσα.

Το *Σάμος Νέκταρ* έχει λαμπερό πορτοκαλί χρώμα και διακρίνεται ανάμεσα στα μοςχάτα κρασιά χάρη στη φινέτσα με την οποία μεταδίδει την αίσθηση μιας πολύ σημαντικής λιπαρότητας. Η *μύτη* του, η οσφρητική του ταυτότητα, θα μπορούσαμε να σκεφτούμε πως είναι μια επέκταση αυτής που βρίσκουμε στο *Γλυκό της Σάμου*: υπάρχει πάντα κυρίαρχη η ευωδιά του βερίκοκου, αλλά είναι τώρα η συμπυκνωμένη ουσία της, όπως το ξερό φρούτο, ενώ μετέχουν επίσης οσμές που θυμίζουν μια καραμέλα βουτύρου.

Η ΕΟΣΣ παράγει σήμερα ένα κρασί που λέγεται *Παλιό Νέκταρ*, βάζοντας κατά μέρος εξαιρετικής ποιότητας κρασί τύπου *Νέκταρ* για πρόσθετη

ωρίμανση στο βαρέλι, επί οχτώ ή δέκα χρόνια συνολικά. Το *Παλαιό Νέκταρ* θα έχει ως τότε αποκτήσει μια σχεδόν ρόδινη απόχρωση πάνω σε μια καστανοκίτρινη βάση, με κυριαρχία των οσμών της καμένης ζάχαρης τόσο στο bouquet όσο και στην αρωματική γεύση. Αν και προς το παρόν δεν παράγεται για το εμπόριο, δεν είναι αδύνατο να προμηθευτεί κανείς μια φιάλη *Παλαιό Νέκταρ* από την ΕΟΣΣ.

Επίσης η ΕΟΣΣ παράγει κι εμφιαλώνει ρετσίνα, που βρίσκεται καλή αγορά στη Σάμο και τα άλλα νησιά του ανατολικού Αιγαίου. Παράγονται όμως μεγαλύτερες ποσότητες αρετσίνωτου ξηρού μοσχάτου. Πουλιέται με την ετικέτα *Σάμιννα*, που είναι είτε *λευκή*, είτε *μαύρη* και σημαίνει το καλύτερο και το λιγότερο καλό αντίστοιχα. Και τα είναι στους 12-13 βαθμούς οινοπνεύματος.

Η ΕΟΣΣ προσφέρει επίσης ένα κρασί ροζέ που λέγεται *Φωκιανός* με 12 βαθμούς οινοπνεύματος, φτιαγμένο από το ομώνυμο κόκκινο σταφύλι.

Ανατολικές Σποράδες

Τα νησιά στο Β. Ανατολικό Αιγαίο ενίοτε χαρακτηρίζονται ως Ανατολικές Σποράδες. Πολλά από αυτά τα νησιά είναι αρκετά εκτεταμένα κι έχουν ιστορία που μαρτυρεί την εξαιρετική τους καταλληλότητα για την αμπελοκαλλιέργεια σε ορισμένες περιοχές. Σήμερα όμως, το μόνο νησί αυτής της συστάδας που έχει κάποια οινολογική σημασία είναι η *Λήμνος*, το βορειότερο απ' όλα. Καλλιεργούνται κάτι περισσότερο από 400 εκτάρια, από τα οποία κάτι λιγότερο από 400 είναι φυτεμένα με μοσχάτο *Αλεξανδρείας*, μια ποικιλία που δεν εκτιμάται γενικά για την οινοποιία αλλά που ευδοκίμει ασυνήθιστα καλά στα ηφαιστειογενή, φτωχά σε ασβεστολιθικά πετρώματα της Λήμνου, γι' αυτό και από το 1971 της έχει αναγνωριστεί ονομασία προελεύσεως.

Το γλυκό μοσχάτο της Λήμνου, που μοιάζει με το γλυκό σαμιώτικο σε γεύση και ποιότητα, αν και με κάπως μεγαλύτερη αλκοολική δριμύτητα, παράγεται συνήθως ως ενισχυμένο κρασί με 15 βαθμούς οινοπνεύματος, αλλά βρίσκεται επίσης και σε μη ενισχυμένο τύπο.

Όπως στη Σάμο, το κόκκινο ήταν άλλοτε ο κυρίαρχος τύπος κρασιού στη Λήμνο. Πολλοί Δυτικοί επισκέπτες κατά τους τελευταίους αιώνες σημείωσαν ότι βρήκαν εκεί καλά βαθυκόκκινα κρασιά. Ωστόσο επειδή το μοσχάτο ήταν επικερδέστερο για τη Λήμνο, μετά την έλευση της φυλλοξήρας, η καλλιέργεια του μοσχάτου *Αλεξανδρείας* διαδόθηκε εις βάρος του ενδιαφέροντος για τις άλλες ποικιλίες. Ο μεγάλος χαμένος ήταν το *λημνιό* - οι ντόπιοι το λένε και *καλαμπάκι* - που είναι η αρχαία λημνία άμπελος η οποία μνημονεύεται από τον *Πολυδέκη* (2^{ος} αιώνας π.Χ.). Η Ένωση εμφιαλώνει ένα ελκυστικό, λαμπερόχρωμο, ελαφρό ξηρό κόκκινο κρασί από το λημνιό σταφύλι που όπως και τα άλλα κρασιά διατίθενται στο εμπόριο με την ετικέτα της Λήμνου. Παράγονται λιγότερα από 500 εκατόλιτρα ετησίως.

Ένας νέος παραγωγός έχει εγκαταστήσει το οινοποιείο του στα Καμίνια της Λήμνου από το 1944 οπότε και παράγει τα ξηρά μοσχάτα κρασιά του. Πρόκειται για τον *Πέτρο Χώνα*, της οινοποιητικής *Κυάθος & Χώνας*. Ένα νέο

οινοποιείο άνοιξε για τη σοδειά του '99 και ο Χώνας εγκαινίασε το νέο επιδόρπιο κρασί του, από λιαστά σταφύλια.

Το μεγάλο νησί της *Λέσβου*, ΝΑ της Λήμνου, παράγει κυρίως λημνιό, αν κι όχι πλέον σε αξιόλογες ποσότητες. Το κόκκινο ημίγλυκο του μεσαιωνικού χωριού *Καλλονή* διατηρεί τη φήμη του ως εξαιρετικής ποιότητας κρασί, αλλά παράγεται από το μαύρο καλλονιάτικο σταφύλι.

Μια από τις Ανατολικές Σποράδες με ιδιαίτερο ενδιαφέρον είναι η *Χίος*, νότια της Λέσβου. Όποιος ενδιαφέρεται για το κρασί θα διαπιστώσει ότι πρέπει να ψάξει στο παρελθόν, γιατί σήμερα σε ολόκληρο αυτό το μεγάλο νησί, παράγονται λιγότερα από χίλια εκατόλιτρα κάθε χρόνο.

Το ακραίο βορειοδυτικό τμήμα της Χίου, ανάμεσα στα όρη *Πελινναίων* και *Αμανή*, στην περιοχή *Κουρούνια*, *Νεητιούρια* και *Κέραμος*. Είναι μια περιοχή με τραχύ, ασβεστολιθικό έδαφος, που υπόκειται σε ιδιόζουσες κλιματολογικές επιδράσεις εξαιτίας των υψηλών οροσειρών της ανατολικής πλευράς του νησιού που βρίσκεται ακριβώς απέναντι από τις ακτές της Μικράς Ασίας. Η παράξενη αυτή περιοχή λεγόταν άλλοτε *Αριουσία*, ένα από τα πιο ένδοξα ονόματα στα χρονικά του κρασιού. Επί 1500 χρόνια το όνομά της ηχούσε στ' αυτιά των οινοφίλων του Αιγαίου, όπως ηχεί στα δικά μας το όνομα *Bordeaux* κατά τα τελευταία 150 χρόνια.

Τ' απομεινάρια της Αριουσίας, μετά την καταστροφή της Χίου από τους Τούρκους, ό,τι βλέπουμε σήμερα, αποτελούνται από τα πενήντα δέκα εκτάρια των αμπελώνων που είναι κατεσπαρμένοι σε υψόμετρο από 50 ως 500 μέτρα πάνω από το Αιγαίο στα Κουρούνια, όπου κάποτε εκατοντάδες εκτάρια κλημάτων σκέπαζαν αυτές τις απότομες πλαγιές. Χάθηκε επίσης και το όνομα *Αριούσιος οίνος*. Τώρα λέγεται *Κουρουνιώτικο*, κρασί από τα Κουρούνια, το όνομα του χωριού που παράγεται από τα γουρούνια, γιατί υπήρχε άλλοτε ανθηρή χοιροτροφεία στην περιοχή.

Το *Κουρουνιώτικο* προσφέρεται σε δύο τύπους: ένα ροζέ ξηρό, που παρασκευάζεται όπως ένα κόκκινο κρασί, αλλά από τις πιο ανοιχτόχρωμες ποικιλίες σταφυλιών *ροζακιά*, *σουλιανί* και *μπιγλέρι*, μαζί με την πιο σκούρα ποικιλία *αηγιαννίτης* (ή *αη-γιαννιώτικο*). το δεύτερο είδος είναι ένα μάλλον γλυκό μαύρο, που παράγεται από ένα σταφύλι που φέρει το απλό, αλλά αξιοσέβαστο όνομα *κρασοστάφυλο*.

Νότια της Χίου βρίσκεται η *Ικαρία*, που υψώνεται πάνω από το Αιγαίο σαν αληθινός γρανιτικός ογκόλιθος, με όψη αφιλόξενη κι ελάχιστα κατοικήσιμη. Κι όμως ήταν ήδη κατοικημένη από την εποχή του Ομήρου. Για τον κόσμο του κρασιού η Ικαρία διεκδικεί τη φήμη της αρχαιότερης γνωστής γεωγραφικής ονομασίας, και μάλιστα σε αδιάκοπη χρήση από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα, του *Πράμνιου οίνου*. Η ονομασία του *Πράμνιου* κρασιού φαίνεται ότι συνδέεται με κάποιο τοπογραφικό στοιχείο που λεγόταν άλλοτε *Πράμνος*. Έτσι οι Ικάριοι με μια λογική απόλυτα κατανοητή, άρχισαν να εξάγουν το πλεόνασμα του κρασιού τους με την ονομασία *Πράμνιος οίνος*.

Όσο το κρασί του Πράμνου κέρδιζε την αναγνώριση, άλλες οινο-παραγωγικές περιοχές του Αιγαίου άρχισαν κι αυτές να χρησιμοποιούν το

ίδιο όνομα προελεύσεως, κι αυτό συνεχίστηκε επί εκατοντάδες χρόνια. Το αποτέλεσμα ήταν ότι δημιουργήθηκε τελικά σύγχυση, ως προς το τι ακριβώς σημαίνει αυτό το όνομα. Την εποχή του *Διοσκουρίδη*, τον 1^ο αιώνα μ.Χ., το όνομα *Πράμνιος* είχε πάψει να αποτελεί γεωγραφικό προσδιορισμό και σήμαινε απλώς ένα είδος κρασιού, το λεγόμενο *πρότροπον*, που παραγόταν από τον χυμό των σταφυλιών που έρεε χωρίς σύνθλιψη, μόνο με την πίεση του δικού τους βάρους: ένας τύπος κρασιού που κατά πάσα πιθανότητα δεν είχε ομοιότητα με κανένα από τα κρασιά της Ικαρίας.

Σήμερα το νησί διαθέτει λιγότερα από 100 εκτάρια αμπελώνων, μερικά από τα οποία παράγουν ακόμα σταφύλια για *σταφιδοποίηση*, συνεπώς η Ικαρία έχει τώρα πολύ λίγο κρασί σι' όνομά της και κανένα όνομα στο κρασί, ακόμα και μέσα στην Ελλάδα. Η σκέψη ότι το κρασί της Ικαρίας θα μπορούσε ποτέ να εμφανιστεί, και ακόμη περισσότερο να διεκδικήσει *ονομασία προελεύσεως* φαίνεται εντελώς εξωφρενική παρά τους επιβλητικούς τίτλους ευγένειας που διαθέτει.

Τα κλήματα στην Ικαρία καλλιεργούνται κυρίως σε αναβαθμίδες στις πλαγιές του *Αθέρα*. Καλλιεργούνται οι μαύρες ποικιλίες *Κουντούρα* (ή *μανδηλαριά*) και *φωκιανή* (ή *φωκιανός*) - η δεύτερη χρησιμοποιείται και για σταφιδοποίηση - καθώς και οι λευκές ποικιλίες *κολοκυθάτο* και *ροζακιά*.

Το σημερινό *πράμνιο*, όπως το αποκαλούν μερικοί Ικαριώτες, είναι κυρίως ένα ξηρό, κόκκινο κρασί και υποθέτω ότι μπορεί κανείς να διερωτηθεί αν είναι δυνατό να έχει κάποιες ομοιότητες με τον αρχαίο *Πράμνιο οίνο*.

Ρόδος και Δωδεκάνησα

Ρόδος

Νότια της Σάμου και της Ικαρίας τα νησιά ποκνώνουν στο Αιγαίο. Αρχίζοντας από την *Πάτμο*, μια σχεδόν ευθύγραμμη σειρά νησιών εμφανίζεται στον ορίζοντα σε τακτικά διαστήματα. Η συστάδα αυτή των δώδεκα Νησιών καμπυλώνεται ελαφρά προς τα νοτιοανατολικά, σαν να ακολουθεί τις νοτιοδυτικές ακτές της Μικράς Ασίας. Είναι σήμερα ένα ακραίο τμήμα της ελληνικής επικράτειας, αλλά στην αρχαιότητα η θέση τους κοντά στην ασιατική ενδοχώρα επέτρεψε σε μερικά από αυτά τα νησιά να αποκτήσουν μια σημασία στον ελληνικό κόσμο εντελώς δυσανάλογη προς την έκτασή τους. Το φυσικό κέντρο αυτής της ομάδας είναι η *Ρόδος*, που είναι το μεγαλύτερο νησί κι ένα από τα ανατολικότερα.

Τον 3^ο αιώνα π.Χ., που ο βραχύβιος *Κολοσσός* της Ρόδου δέσποζε στην είσοδο του λιμανιού της, την πρωταρχική θέση στα τοπικής παραγωγής εμπορεύματα κατείχε το κρασί, που μεταφερόταν σε αμφορείς σφραγισμένους με το σήμα της Ρόδου, τα θραύσματα των οποίων έχουν ανασκαφεί σχεδόν παντού στον αρχαίο κόσμο.

Μια πολύ σημαντική εξέλιξη για το ροδίτικο κρασί σημειώθηκε το 1928, όταν μια ιδιωτική εταιρεία με την επωνυμία *CAIR*, η *Αγροτική και Βιομηχανική Εταιρεία* της Ρόδου, ιδρύθηκε από μια ομάδα ξένων επιχειρηματιών με σκοπό την επεξεργασία γεωργικών προϊόντων, μεταξύ των οποίων και το κρασί.

Χάρη σ' ένα ρωμαλέο πρόγραμμα μάρκετινγκ στην Ελλάδα, όπως και στις αγορές του εξωτερικού, η CAIR κράτησε την αμπελοκαλλιέργεια συμφέρουσα για τους ροδίτες αμπελουργούς. Η Ρόδος είναι πράγματι μία απ' τις ελάχιστες ελληνικές περιοχές που είδαν τους αμπελώνες τους να επεκτείνονται μετά το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο. Επίσης στην CAIR οφείλεται κατά μεγάλο μέρος η ανάπτυξη της ροδίτικης αμπελουργίας σε επίπεδο αρκετά ικανοποιητικό ώστε να διεκδικήσει δικαιώματα *ονομασίας προελεύσεως*, που της αναγνωρίστηκαν το 1971 για τα ξηρά λευκά, τα ξηρά κόκκινα και τα γλυκά μοσχάτα κρασιά της.

Οι δυο σπουδαιότερες ποικιλίες σταφυλιών είναι το λευκό *αθήρι* και η κόκκινη *μανδηλαριά*. Τα δύο τρίτα της ετήσιας παραγωγής της CAIR σε αθήρι γίνονται το λευκό κρασί της ονομασίας, με την ετικέτα *Ήλιος* και των 11,5 βαθμών. Άλλα κρασιά από αθήρι είναι τα *Ρόδος*, *Πλατώνι* και *Moulin*. Η CAIR είναι ιδιαίτερα περήφανη για τα *brut* και *demi-sec* αφρώδη κρασιά της από αθήρι με την ετικέτα CAIR, τα μόνα αφρώδη ελληνικά κρασιά που παρασκευάζονται με τη *méthode champenoise*. Προσφέρεται επίσης το *Belvasia*, ένα ενισχυμένο κρασί που παρασκευάζεται από υπερώριμα σταφύλια της ποικιλίας αθήρι, που καλλιεργούνται στις ημιορεινές περιοχές, και παράγεται σε ποσότητα μόνο 250 περίπου εκατόλιτρων ετησίως.

Η παραγωγή της CAIR από μανδηλαριά ή με βάση τη μανδηλαριά δίνει το *Chevalier de Rhodés* το κόκκινο κρασί της ονομασίας. Είναι ένα κρασί 11,5-11,7 βαθμών οινοπνεύματος που υποβάλλεται σε ζύμωση μόνο με τις φλούδες κι εμφιαλώνεται έπειτα από ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια, που είναι το ελάχιστο όριο ωρίμανσης που απαιτείται από τους κανονισμούς ονομασίας.

Η CAIR παρασκευάζει ένα μοσχάτο με ονομασία προελεύσεως Ρόδου, που διαθέτει στην αγορά με την ετικέτα *Muscat de Rhodes*.

Κοντά στην CAIR, η μικρή ιδιωτική φίρμα *Emery* που ανήκει στην οικογένεια *Τριανταφύλλου*, έχει ένα οινοποιείο στον *Έμπωνα*, που λειτουργεί από το 1968. Η *Emery* δεν έχει δικούς της αμπελώνες και αγοράζει όλα τα σταφύλια της στον *Έμπωνα*. Η φίρμα παράγει περίπου 8000 εκατόλιτρα ετησίως και προσφέρει τρεις ετικέτες λευκών και άλλες τόσες ερυθρών κρασιών με ονομασία προελεύσεως. Τα 12 βαθμών λευκά και κόκκινα κρασιά με την ετικέτα *Grand Maître de Rhodes* αντιστοιχούν στο μισό και στο ένα τέταρτο της παραγωγής αντίστοιχα, και είναι ανάλογα με το *Ήλιος* και το *Chevalier*. Ωστόσο, τα πρώτα κρασιά της φίρμας είναι το 11,5 βαθμών λευκό *Vilarè* και το 12,5 βαθμών κόκκινο *Cava Emery*, αυτό το τελευταίο παλαιωμένο τέσσερα χρόνια, συμπεριλαμβανομένων και τριών χρόνων στη φιάλη, προτού διατεθεί στην αγορά. Καλύτερα κρασιά διατίθενται με την ετικέτα *Ρόδος*. Υπάρχει επίσης ένα αφρώδες *brut* με την ετικέτα *Emery*.

Η ένδειξη Τοπικός Οίνος με το όνομα *Δωδεκανησιακός* έχει εγκριθεί για τα λευκά κρασιά που παρασκευάζονται από αθήρι μέχρι 80% και *ugni blanc* και ασύρτικο μέχρι 20%, επίσης για ξηρά κόκκινα κρασιά από μανδηλαριά μέχρι 80% και *syrah* και *Grenache* μέχρι 20%. Τα κρασιά μπορούν να οινοποιηθούν είτε στη Ρόδο, είτε σε οποιαδήποτε άλλη κατάλληλη αμπελουργική περιοχή της Δωδεκανήσου.

Τα Δωδεκάνησα

Εκτός από τη Ρόδο τα νησιά του νοτιοανατολικού Αιγαίου είναι, τα περισσότερα, πολύ μικρά και άγονα, με μόνη εξαίρεση την αρκετά μεγάλη και γόνιμη Κω, τον *κήπο του Αιγαίου* από την οποία φυσικά προέρχεται και το είδος του μαρουλιού που οι Αγγλοσάξονες ονομάζουν *Cos* ή *romaine lettuce*.

Η Κως παράγει σήμερα εμφιαλωμένα κρασιά σε ποσότητα περίπου 5000 εκατολίτρων ετησίως, όλα από τον αμπελουργικό Συνεταιρισμό Κω (VINCO). Τα κρασιά του Συνεταιρισμού είναι το *Απελλής*, ένα κόκκινο ξηρό από μανδηλαριά, το *Γλαύκος*, ένα ξηρό λευκό από αθήρι, ροζακί και σουλτανίνα, και μια Ρετσίνα από το ίδιο μίγμα, που αντιπροσωπεύει το ήμισυ της παραγωγής.

Επίσης το κρασί *Βερενίκη*, ένα ημίγλυκο ενισχυμένο κόκκινο από τρεις λευκές ποικιλίες με την προσθήκη μανδηλαριάς. Το *Απελλής*, που παράγεται σε ποσότητα περίπου 1200 εκατολίτρων ετησίως, είναι ένα κόκκινο 12,5 βαθμών οινοπνεύματος, που συνήθως παλαιώνεται επί δύο χρόνια στο βαρέλι πριν από την εμφιάλωση, αν και δεν φέρει χρονολογία τρύγου.

Ούτε στην αρχαιότητα, ούτε στους νεότερους χρόνους είχαν τα υπόλοιπα Δωδεκάνησα σπουδαία συμμετοχή στο εμπόριο του κρασιού και είναι αμφίβολο αν διέθεταν ποτέ περισσεύματα για εξαγωγή. Άλλωστε, τα περισσότερα γνώρισαν την επιδρομή της φυλλοξήρας, κι η μετανάστευση δεν ήταν λιγότερο καταστρεπτική. Απομένουν ελάχιστες περιοχές φυτεμένες με κλήματα: στον *Κάμπο*, στο *Γρίκο* και στη *Διακοφτή* της Πάτμου· στην *Κατοσαδιά* της νοτιοανατολικής ακτής των Λειψών· στο ορεινό χωριό *Εμποριός* της Νισύρου· στη *Λιβαδιά* της Αστυπάλαιας· στο *Μικρό Χωριό* της Τήλου και προς τα νοτιοδυτικά του χωριού *Φρω* της Κάσου. Οι ποικιλίες που καλλιεργούνται σε όλα αυτά τα νησιά είναι κυρίως η μανδηλαριά και το φωκιανό για κοκκινωπά κρασιά, και το αθήρι και το ροζακί για τα λευκά. Η ρετσίνα έχει αρχίσει να κατακτά έδαφος τα τελευταία χρόνια στα Δωδεκάνησα, ιδίως στη Σύμη.

Ανάμεσα στους ελάσσονες παραγωγούς των Δωδεκανήσων, η *Κάρπαθος*, νοτιοδυτικά της Ρόδου είναι ένα νησί που αξίζει να εξερευνηθεί, από οινόφιλους. Σώθηκε από τη φυλλοξήρα και οι ποικιλίες των σταφυλιών της, όπως εύκολα μπορεί κανείς να μαντέψει, αντιπροσωπεύουν ένα πέραςμα ανάμεσα στη Ρόδο και τη Κρήτη: οι κόκκινες μανδηλαριά και φωκιανό, οι άσπρες αθήρι, *θράψα* (το *θραψαθήρι* της ανατολικής Κρήτης) κολοκυθάτα, ροζακί και μοσχάτο άσπρο. Τα υπόγλυκα κρασιά των ορεινών χωριών *Βολάδα*, *Όθος* και *Μενετές* αξίζουν να τ' αναζητήσει κανείς. Αν και δεν είναι ούτε ρετσινωμένα ούτε με γεύση πεύκου, παρασκευάζονται με κομμάτια φλοιού πεύκου στο μούστο κατά τη ζύμωση σε πήλινα πιθάρια.

Κρήτη

“Τα κρασιά της Κάντιας είναι εξαιρετικά κόκκινα, λευκά και μαύρα· τα κρασιά σ’ αυτό το κλίμα διαθέτουν αρκετή ξινάδα για να αντισταθμίζεται η γλύκα τους: η γλύκα αυτή όχι μόνο δεν είναι γλυφή στη γεύση, αλλά συνοδεύεται από ένα βάλαμο τόσο θελκτικό, ώστε όσοι γεύτηκαν τα κρασιά της Κάντιας περιφρονούν κάθε άλλο κρασί”

(Joseph Tournefort, Γάλλος ταξιδιώτης, *Relation d’ un Voyage au Levant*, 1717)

Τα νότια σύνορα του Αιγαϊακού κόσμου ανέκαθεν ορίζονταν από το νησί της Κρήτης, επί πολλούς αιώνες γνωστό στη Δύση με το βενετσιάνικο όνομά του Κάντια. Αν και αναπόσπαστο κι από πολλές απόψεις τοπικό μέλος του Αρχιπελάγους, η Κρήτη δύσκολα θα μπορούσε να θεωρηθεί παρόμοια με τα άλλα νησιά του Αιγαίου. Είναι επίσης το κατά πολύ μεγαλύτερο νησί, κι επειδή τα περισσότερα εδάφη της, εκτός από τα ορεινότερα του εσωτερικού, είναι πρόσφορα στην αμπελουργία, η οινοπαραγωγή της Κρήτης είναι ανάλογη με τις γεωγραφικές της διαστάσεις. Περίπου το ένα πέμπτο του ελληνικού κρασιού βγαίνει στην Κρήτη, κι από την Κρήτη θα μπορούσαν να προέλθουν κατά τις επόμενες δεκαετίες πολλά από τα ωραιότερα ελληνικά ξηρά κόκκινα κρασιά, κρασιά εφάμιλλα των καλύτερων οπουδήποτε.

Αντίθετα προς όλους τους νόμους των πιθανοτήτων, με δεδομένο το γεωγραφικό της πλάτος, η Κρήτη είναι ιδανική για τα αμπέλια, καθώς το κλίμα της είναι τόσο ήπιο, χωρίς ακρότητες και με χρονικά παρατεταμένη ηλιοφάνεια. Ο μόνος περιβαλλοντικός κίνδυνος που αντιμετωπίζουν οι Κρήτες αμπελουργοί, είναι ενδεχομένως οι δυνατοί άνεμοι που φυσούν από το Αιγαίο την άνοιξη.

Αρχάνες και Πεζιά

Η δυτικότερη κοιλάδα που απλώνεται στους πρόποδες του όρους Γιούχτα, με τον Ψηλορείτη ορατό στο βάθος, είναι το Τέμενος. Τα χωριά Άνω Αρχάνες, Κάτω Αρχάνες και Σκαλάνι, καθώς και τα χωριά Βασιλιές (Βασιλείες), Άγιος Σύλλας, Προφήτης Ηλίας και Κυπάρισσος στη δυτική πλευρά του Γιούχτα, παράγουν κόκκινο ξηρό κρασί με ονομασία προελεύσεως Αρχάνες. Περίπου 500 εκτάρια προς το παρόν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές. Η κοιλάδα ανατολικά του Τεμένους είναι η Πεδιάδα, που οι αμπελώνες της περιλαμβάνουν τον πυρήνα της ονομασίας προελεύσεως Πεζών για ξηρά κόκκινα και λευκά κρασιά.

Το κυρίαρχο κόκκινο σταφύλι της περιοχής είναι το ιδιότυπο *κοτσιφάλι* που εκτιμάται πολύ, μια ποικιλία που ευδοκίμει σε αργιλώδη εδάφη ασβεστολιθικού χαρακτήρα.

Ανάμεσα στα διάφορα εμπορικά οινοποιεία που λειτουργούν στις περιοχές *Αρχάνες* και *Πεζά*, προέχουσα θέση κατέχουν ο *Πιστωπικός Συνεταιρισμός Οίνου και Ελαιόλαδου Αρχανών* και η *Ένωση Παραγωγικών Συνεταιρισμών Πεζών*. Το κρασί της ονομασίας του *Συνεταιρισμού*, με την ετικέτα *Αρχάνες*, είναι ένα μίγμα 3:1 από κοτσιφάλι και μανδηλαριά.

Στα *Πεζά*, κόκκινο κρασί που είναι ένα μίγμα 4:1 από κοτσιφάλι και μανδηλαριά παράγεται με ονομασία προελεύσεως και εμφιαλώνεται με την ετικέτα της *Ένωσης Μαντικό*. Το κρασί *Αρχάνες* παλαιώνεται επί 14 περίπου μήνες στο βαρέλι, και το κρασί *Μαντικό* δύο με τρία χρόνια. Το ελάχιστο όριο παλαίωσης σύμφωνα με τους κανονισμούς της ονομασίας για τις δύο περιοχές είναι ένα χρόνο στο βαρέλι.

Τα δύο κρασιά με ονομασία προελεύσεως *Πεζών* είναι το *San Antonio* των *Αδελφών Μηλιάρακη (Μίνως)* και το *Πεζά* της *Kreta Olympias*, τα οποία παρασκευάζονται από ένα μίγμα 4:1 από κοτσιφάλι και μανδηλαριά και παλαιώνονται ένα χρόνο στο βαρέλι.

Άλλα κρασιά είναι το *Cava Lato* των *Αδελφών Μηλιάρακη (Lato)*, ένα κρασί από τις *Αρχάνες* αλλά χωρίς ονομασία προελεύσεως, από κοτσιφάλι και μανδηλαριά 4:1, που ωριμάζει στο βυτίο και στο βαρέλι επί τέσσερα χρόνια.

Το *Cava Vera* της Ένωσης των *Πεζών*, παλαιώνεται τέσσερα χρόνια στο βαρέλι, και το *Μετόχι* της *Kreta Olympias*, που είναι ένα είδος δροσερού κόκκινου κρασιού. Ο Συνεταιρισμός *Αρχάνες* παράγει και το ξηρό *Armanti* το ημίξηρο *Cava Armanti* που έχουν έντονα τοπικά χαρακτηριστικά, ιδίως στη σαρκώδη υφή τους.

Σητεία και Δάφνες

Ανάμεσα στις μοναδικές ποικιλίες των σταφυλιών της, η Κρήτη έχει και μια που προφανώς ανάγεται σε πανάρχαιους χρόνους. Λέγεται *λιάτικο* και είναι μια κόκκινη ποικιλία, που η γενεαλογία της πηγαίνει τόσο μακριά στο παρελθόν, ώστε οι Έλληνες αμπελογράφοι θεωρούν μια παραλλαγή της ως πρόγονο της κορινθιακής *σταφυλής* που χρησιμοποιούσαν στην Ελλάδα από την αρχαιότητα για την παραγωγή της μαύρης σταφίδας. Το όνομά της είναι συντετμημένος τύπος του *ισυλιάτικο*, που αναφέρεται στον Ιούλιο μήνα. Ο όρος χρησιμοποιήθηκε γενικά στην Κρήτη για να περιγράψει διαφόρων ειδών καρπούς πρώιμης ωρίμανσης, αλλά το *λιάτικο* σταφύλι πραγματικά ωριμάζει στις αρχές Ιουλίου, πράγμα που εξηγεί, εν μέρει τουλάχιστον, τη δημοτικότητά του στην ανατολική Κρήτη. Η ξηρότητα στην ατμόσφαιρα αυξάνεται από τα δυτικά προς τα ανατολικά του νησιού και συνεπώς μια πρωιμότητα ωριμάζουσα ποικιλία εκτιμάται στην ανατολική πλευρά.

Η περιοχή όπου το *λιάτικο* κυριαρχεί στους αμπελώνες είναι η γνωστή *Σητεία*, που παίρνει το όνομά της από την ομώνυμη πόλη και λιμάνι στο ανατολικό άκρο της βόρειας ακτής. Είναι μια εκτεταμένη περιοχή που αρχίζει λίγο ανατολικότερα του σημείου όπου ο παράκτιος δρόμος προς το Ηράκλειο

συναντά ένα μεσόγειο δρόμο που έρχεται από την Ιεράπετρα της νότιας ακτής.

Ξηρό κόκκινο κρασί που δικαιούται να φέρει την ονομασία προελεύσεως, παράγεται κι εμφιαλώνεται κυρίως από την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Σητείας, με ωρίμανση του κρασιού σε δρύινα βαρέλια επί δύο τουλάχιστον, αλλά συνήθως επί τρία χρόνια πριν την εμφιάλωση.

Ένας άλλος παραγωγός κι εμφιαλωτής είναι ο *Ιωάννης Κοκολάκης*, που παράγει κάθε χρόνο περίπου 1200 εκατόλιτρα κρασί με ονομασία προελεύσεως, το οποίο διατίθεται στο εμπόριο έπειτα από ένα και μισό χρόνο στο βαρέλι. Ο *Γιάννης Οικονόμου* είναι ένας νέος παραγωγός ο οποίος αφού σπούδασε κι εργάστηκε στο εξωτερικό, το 1994 άνοιξε το μικρό του οινοποιείο στο χωριό *Ζήρος*, σε ένα λεκανοπέδιο υψομέτρου 600 μέτρων.

Τα κρασιά της ένωσης όσο και των Κοκολάκη και οικονόμου, 12,5 και 12 βαθμών αντιστοιχώς κυκλοφορούν με την ετικέτα της Σητείας.

Μια άλλη περιοχή νοτιοδυτικά του Ηρακλείου, στην οποία καλλιεργείται ευρύτατα το *λιάτικο*, είναι οι *Δάφνες*, στους βόρειους πρόποδες του Ψηλορείτη. Οι αμπελώνες εκεί βρίσκονται σε υψόμετρο 300 - 400 μέτρων και είναι φυτεμένοι κυρίως με λευκές ποικιλίες, εξαιτίας της ανάμιξης άλλοτε της περιοχής αυτής στο εμπόριο του *Μαλβαζία*.

Ο μόνος παραγωγός εμφιαλωτής για τις Δάφνες είναι η Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Ηρακλείου (*Agriunion*). Η ένωση προς το παρόν δεν παρασκευάζει ένα χαρακτηριστικό *λιάτικο* κρασί. Αυτό που προσφέρει είναι το *Elotia*, ένα πολύ καλοφτιαγμένο και ικανοποιητικό κρασί, αλλά ένα κρασί στο οποίο οι ποικιλίες κοτσιφάλι και μανδηλαριά, που κι αυτές καλλιεργούνται σε περιορισμένη έκταση στις Δάφνες έχουν αποφασιστική επίδραση, αρχίζοντας από το χρώμα.

Το *λιάτικο* είναι μια σκούρα κόκκινη ποικιλία σταφυλιού, αλλά δίνει κρασί με χρώμα φωτεινό πορτοκαλί. Τα κρασιά από *λιάτικο* οικιακής παραγωγής μπορούν πράγματι να έχουν ένα χρώμα πολύ λαμπερό πορτοκαλί, γιατί οι φλούδες αφαιρούνται ενίοτε στην αρχή της ζύμωσης για να βελτιωθεί η ποιότητα του *brandy* που παρασκευάζεται από στέμφυλα.

Άλλα κρασιά της Κεντρικής κι Ανατολικής Κρήτης

Μια σημαντική έκταση αμπελώνων της Κεντρικής κι Ανατολικής Κρήτης δεν περιλαμβάνεται σε καμία από τις αναγνωρισμένες ζώνες ονομασίας προελεύσεως. Αλλά μέσα κι έξω από αυτές τις περιοχές παράγεται μια σημαντική ποσότητα λευκού κρασιού. Κρητικές κι άλλες οινοποιητικές εταιρείες έχουν πρόσφατα επεκτείνει το ενδιαφέρον τους προς αυτές τις πηγές κρασιού πράγμα που αντανακλάται όχι μόνο στις ετικέτες, αλλά και στους νέους τοπικούς οίνους που εμφανίζονται.

Η γεωγραφική ευρύτερη ένδειξη τοπικού οίνου λέγεται απλά *Κρητικός*. Κρασιά του τύπου αυτού που διατίθενται στην αγορά είναι το κόκκινο *Landwein aus Kreta* του *Κουρτάκη*, και ο *Όίνος Κρήτης* της Ένωσης Πεζών, όπως και ο *ροζέ Κρητικός* του Συνεταιρισμού Σητείας. Οι άλλες ενδείξεις τοπικού οίνου είναι ο *Ηρακλειώπικος* και ο *Λασιθιώπικος*, που αναφέρεται σε

κόκκινα και ροζέ κρασιά με ευρύτερες ποικιλιακές ιδιότητες, εφόσον, εκτός από τις τρεις τοπικές ποικιλίες της κεντρικής κι ανατολικής Κρήτης, επιτρέπονται κι οι ποικιλίες *λαδικινό*, και *carignan*, κι επιπλέον η ποικιλία *syrah* για τον Ηρακλειώτικο.

Όσον αφορά στο λευκό κρασί, η σπουδαιότερη ποικιλία της κεντρικής και ανατολικής Κρήτης γενικά είναι η *βιλάνα*, αν και το αθήρι και το θραψαθήρι έχουν επίσης κάποια σημασία, ιδίως στις ανατολικές περιοχές. Η βιλάνα είναι μια παλιά τοπική ποικιλία, που το όνομά της ανάγεται στην εποχή των Βενετσιάνων και θυμίζει το γαλλικό *vilain* που μας πηγαίνει πίσω στην εποχή της φεουδαρχίας: βιλάνα λέγεται ένα είδος κρητικού *κάστρου*. Το μόνο λευκό κρασί που δικαιούται ονομασία προελεύσεως είναι 100% από βιλάνα των Πεζών, παραδείγματα του οποίου είναι το *Regalo* της Ένωσης των Πεζών, το *Minos Palace* της Μίνως, το *Πεζά* του Τσάνταλη και το *Ξερολιθιά* της *Kreta Olympias*.

Τα κρασιά αυτά εμφανίζονται χωρίς να μείνουν καθόλου στο ξύλο: είναι γνωστό πως η ποικιλία βιλάνα δίνει κρασιά που εύκολα οξειδώνονται.

Ο Μπουτάρης, ο Κουρτάκης και ο Συνεταιρισμός της Σητείας προσφέρουν λευκά κρασιά με την ένδειξη *Κρητικός*, που όλα βασίζονται κυρίως στη ποικιλία βιλάνα.

Κάπως διαφορετικό είδος κρασιού είναι το *Minos Cava* της φίρμας Μίνως από βιλάνα, αθήρι και θραψαλήρι, που είναι ένας πολύ παλιός ποικιλιακός συνδυασμός, ο οποίος συνδέεται με την προγενέστερη συμμετοχή της Κρήτης στο εμπόριο του μαλβαζία.

Κίσαμος

Η περιοχή της Κρήτης που το όνομά της συνδέθηκε ιδιαίτερα με τα ξηρά κόκκινα κρασιά είναι ο *Κίσαμος*, μια περιοχή της βόρεια ακτής αλλά στο δυτικότερο άκρο του νησιού.

Το τοπικό κρασί του Κίσαμου, και αυτό που ταυτίζεται με το όνομά του, είναι ένα ξηρό κόκκινο που οиноποιείται από την ποικιλία ρωμαίικο η οποία πιστεύεται πως έχει εισαχθεί στην Κρήτη από τους Βενετσιάνους, αλλά μάλλον από κάποια περιοχή της Ελλάδας κι όχι από την Ιταλία.

Για το ρωμαίικο οι Έλληνες οινολόγοι διατυπώνουν δύο αντιρρήσεις οι οποίες προς το παρόν αποκλείουν τη χορήγηση δικαιωμάτων ονομασίας προελεύσεως, στο παραδοσιακό κόκκινο κρασί του Κίσαμου. Η πρώτη αντίρρηση αναφέρεται στην τάση για σχετικά υψηλές αποδόσεις. Αν και η απόδοση επηρεάζεται κατά μέγα μέρος από την τοποθεσία στην οποία καλλιεργείται τό ρωμαίικο, κάθε απόπειρα περιορισμού της θα μπορούσε να αντιμετωπίσει δυσκολίες. Συγκεκριμένα, αν οι φυτεύσεις απαγορεύονταν στις περιοχές με την υψηλότερη απόδοση, το μέτρο τούτο θα είχε ενδεχομένως πολιτικές επιπτώσεις προκαλώντας την οργή των αμπελουργών που θα ζημιώνονταν με την απαγόρευση. Η άλλη αντίρρηση για το ρωμαίικο συνδέεται με το χρώμα των σταφυλιών, αλλά και του κρασιού που παράγεται από αυτά. Γενικά το ρωμαίικο σταφύλι έχει χρώμα κυανέρυθρο, γι' αυτό κι η ποικιλία είναι επίσης γνωστή ως μαύρο ρωμαίικο. Ωστόσο, τα σταφύλια είναι

συχνά πιο ανοιχτόχρωμα, ακόμα και πελιδνά. Κατά συνέπεια, το ρωμαίικο σταφύλι που χρησιμοποιείται για το κόκκινο κρασί έχει μετρήσιμη και συχνά ορατή ανεπάρκεια χρωστικής ανθοκυανίνης, που δίνει τον επιθυμητό χρωματισμό στο κόκκινο κρασί.

Οπωσδήποτε η ένδειξη *τοπικός οίνος* έχει εγκριθεί για τον Κίσαμο, για ξηρά κόκκινα ή ροζέ κρασιά παρασκευασμένα μέχρι 60% από ρωμαίικο, και για ξηρά λευκά παρασκευασμένα μέχρι 70% από ρωμαίικο (μόνο με μούστο ελεύθερης ροής)- άλλες ποικιλίες για τα κόκκινα είναι carignan (τουλάχιστον 15%), Grenache rouge (μέχρι 25%) και alicante bouchet (μέχρι 10%)- άλλες ποικιλίες για τα ροζέ είναι Grenache rouge και όλες οι επιτρεπόμενες για τα λευκά.

Ήταν ασφαλώς η ποικιλοχρωμία του ρωμαίικου που υπέβαλε στους αμπελουργούς την ιδέα της παραγωγής κρασιών διαφόρων χρωματισμών από το σταφύλι αυτό. Στον Κίσαμο θα συναντήσει κανείς ολόκληρη σχεδόν τη χρωματική κλίμακα των κρασιών, και όλα αυτά τα κρασιά είναι αποκλειστικά παρασκευασμένα από ρωμαίικο.

Το πιο ασυνήθιστο από τα χρωματιστά κρασιά του Κίσαμου είναι ένας τύπος γνωστός ως *μαρουβάς*. Πρόκειται για ένα οξειδωμένο και κάπως δυνατότερο είδος ρωμαίικου κρασιού, που χάνει μεγάλο μέρος από το κόκκινο χρώμα του καθώς παλιώνει. Ο μαρουβάς έχει κάποιες ομοιότητες με τα κρασιά τύπου sherry και μπορεί πολύ καλά να χρησιμοποιηθεί σαν απεριτίφ. Τέλος, από ρωμαίικο παρασκευάζονται και λευκά ξηρά κρασιά, ίσως αρχικά για να μην μένουν αχρησιμοποίητα τα άχρωμα κλαδιά του ρωμαίικου. Είναι μάλλον τραχιά στην αίσθηση, συγκριτικά με άλλα λευκά κρασιά, έστω κι αν έχουν παρασκευαστεί με σύγχρονες οινοποιητικές τεχνικές.

Την εμπορική παραγωγή του κισσαμιώτικου κρασιού διαχειρίζεται η Κεντρική Ένωση των Χανίων, υπό τον έλεγχο της οποίας λειτουργούν τέσσερα συνεταιριστικά οινοποιεία: στα Χανιά, στο Μάλεμε, στο Κολυμβάρι και στον Κίσαμο. Επεξεργάζεται αποκλειστικά το ρωμαίικο σταφύλι, από το οποίο παράγει λευκά και κόκκινα κρασιά.

Μαλβαζίας

Η φήμη του κρητικού μπορούμε να πούμε πως έφτασε στο ζενίθ κατά τους νεότερους χρόνους, γιατί μόνο την εποχή που το νησί βρισκόταν υπό τη βενετσιάνικη κυριαρχία το όνομά του είχε διαδοθεί στις μακρινότερες οινοκαταναλώτριες χώρες. Φορέας της κρητικής υπόληψης ήταν τότε ο *μαλβαζίας οίνος* (αγγλικά malmsey, γαλλικά malvoisie), ένας τύπος γλυκού κρασιού που είχε καταστεί το σπουδαιότερο αντικείμενο εξαγωγικού εμπορίου από το Νότιο Αιγαίο προς τη δυτική Ευρώπη κατά τον 13^ο αιώνα, διατηρώντας την εμπορική του σημασία μέχρι τον 19^ο αιώνα.

Το όνομα ετυμολογείται από την πόλη της *Μονεμβασιάς*, που ιδρύθηκε τον 6^ο αιώνα από τους Βυζαντινούς και είναι χτισμένη σε μια χερσονησίδα που συνδέεται με τη νοτιοανατολική ακτή της Πελοποννήσου, δυτικά της κυκλαδικής Μήλου. Κλήματα καλλιεργούνται στην παραλία της απέναντι

ηπειρωτικής χώρας, και μαρτυρίες που ανάγονται στον 13^ο αιώνα δείχνουν ότι το κρασί που παραγόταν εκεί κυκλοφορούσε με το όνομα *Μονεμβάσιος οίνος*. Στις βενετσιάνικες διαλέκτους το τοπωνύμιο μεταμορφώθηκε σε *Malvasia* και το ίδιο όνομα δόθηκε στα κρασιά της. Η Μονεμβασιά χάρη στη θέση - κλειδί που κατείχε ανάμεσα σε Ανατολή και Δύση, έγινε ένα είδος διαμετακομιστικού σταθμού για τις εξαγωγές κρασιών παρόμοιων με τα δικά της αλλά με διαφορετική προέλευση στο Αιγαίο. Κατά συνέπεια, όλα τα κρασιά του τύπου αυτού που εξαγόταναν μέσω Μονεμβασιάς, ονομάζονταν *malvasia* από τους δυτικούς εμπόρους κι η *ονομασία* αποδόθηκε και στις διάφορες τοποθεσίες που το παρασκεύαζαν. Οι κυριότερες από αυτές ήταν η Κρήτη, η Σαντορίνη, η Πάρος, η Τήνος, η Ρόδος και η βορειότερη Χίος.

Η Κρήτη που ήταν ακόμη υπό Βενετική κυριαρχία, υποκατέστησε τη Μονεμβασιά σαν εμπορικό κέντρο του μαλβαζία, κι έγινε επίσης ο μεγαλύτερος παραγωγός και προμηθευτής.

Ο μαλβαζίας ήταν συνήθως ένα γλυκό ή ημίγλυκο κρασί, αλλά παραγόταν με ποικίλες μεθόδους. Το παραγίνωμα των σταφυλιών πάνω στο κλήμα ήταν πιθανώς ο τυπικός τρόπος αύξησης της περιεκτικότητας σε σάκχαρο του μούστου. Όμως καμία συγκεκριμένη μαρτυρία δεν αποκλείει τη δυνατότητα ν' αφήνονταν τα τρυγημένα σταφύλια να αφυδατωθούν στον ήλιο.

Στον αιώνα μας ο μαλβαζίας έχει χάσει τόσο πολύ τη σημασία του στη Ελλάδα ώστε δεν έχει πλέον εμπορική αξία. Κι όμως, δεν υπάρχει κανένας σοβαρός λόγος που να δικαιολογεί την απουσία του εμφιαλωμένου ελληνικού μαλβαζία από την παγκόσμια αγορά.

Σαντορίνη

Οι αμπελώνες της *Σαντορίνης* δεν κατηφορίζουν από καμία ηφαιστειακή βουνοκορφή παρόμοια με της Αίτνας. Η κορυφή που υπήρχε κάποτε τινάχτηκε στον αέρα κατά την έκρηξη του 1500 π.Χ. που άφησε την ηφαιστειακή καλδέρα. Η γενικώς αόρατη αβεστολιθική και σχιστολιθική βάση του υπεδάφους καλύπτεται από τέφρα, λάβα και θρυμματισμένη ελαφρόπετρα, έτσι ώστε θα μπορούσε να κανείς να φανταστεί, κοιτάζοντας τη γκρίζα στάχτη των αμπελώνων, ότι τα κλήματα θα ήταν δυνατόν να καρποφορήσουν ακόμα και στην επιφάνεια της σελήνης, αρκεί να υπήρχε ηλιακό φως, οξυγόνο και μια σταγόνα νερού. Λόγω των ειδικών αναγκών σε θρεπτικά συστατικά που προκύπτουν από τέτοιες περιβαλλοντικές συνθήκες, τα κλήματα είναι αραιά φυτεμένα 2 - 2,5 μέτρα το ένα από το άλλο, αποστάσεις που είναι περίπου διπλάσιες από αυτές που συναντούμε στις περισσότερες ελληνικές τοποθεσίες. Κι όμως το φυτό σχεδόν εξαντλεί τα όρια της αντοχής του.

Οι άνεμοι φυσούσαν τόσο δυνατά πάνω στη Σαντορίνη από το 1500 π.Χ. - η ελιά, που ευδοκιμούσε ως τότε, στη συνέχεια μπορούσε να φυτρώνει μόνο σε λίγους απάνεμους τόπους - ώστε οι κάτοικοι ανέπτυξαν μια πρακτική διεύθετησης των χαμηλών κλημάτων σε σχήμα καλαθιού (που οι ντόπιοι το λένε *στεφάνι*) για να εξασφαλίσουν την επιβίωσή τους από τους ανέμους κατά

τα δεκαπέντε ως είκοσι χρόνια που χρειάζονται τα φυτά να μεγαλώσουν ώσπου να στηρίζονται μόνο τους έπειτα από αυτή τη περίοδο το κλήμα δε χρειάζεται τέτοια προστασία στα κοιλώματα που οι Σαντορινιώτες αποκαλούν *αμφιθέατρα*, αλλά στους υπερυψωμένους τόπους που απειλούνται ιδιαίτερα από τον άνεμο, το στεφάνι θα διατηρηθεί σε όλη τη διάρκεια της ζωής του φυτού.

Η πρωταρχική ποικιλία σταφυλιού στη Σαντορίνη είναι το ασύρτικο που καλύπτει περίπου το 70% των αμπελώνων.

Κυρίως εξαιτίας αυτών των ιδιαίτερων παραγόντων η Σαντορίνη, συμπεριλαμβανόμενης και της Θηρεσίας, είναι μια ζώνη αναγνωρισμένης ονομασίας προελεύσεως για ξηρά ή γλυκά λευκά κρασιά που παράγονται από τις ποικιλίες ασύρτικο, αθήρι και αϊδάνι άσπρο, ατομικά ή σε οποιοδήποτε συνδυασμό, αν και θα ήταν εντελώς απίθανο να οινοποιηθεί μονοποικιλιακό κρασί από αθήρι ή αϊδάνι άσπρο.

Ο πιο ασυνήθιστος τύπος παραδοσιακού σαντορινιού κρασιού είναι ο γνωστός με το περιληπτικό όνομα *μπρούσκο*, που ανάγεται στην εποχή της βενετσιάνικης κυριαρχίας από τον 13^ο μέχρι τα μέσα του 16^{ου} αιώνα. Το μπρούσκο μπορεί να είναι λευκό, κόκκινο ή ροζέ.

Ένας άλλος τύπος σαντορινιώτικου ξηρού κρασιού είναι αυτό που παραδοσιακά ονομάζεται *νοχτέρι*. Πιστεύεται ότι το όνομα προέρχεται από την έκφραση *της νοχτός*, επειδή τα σταφύλια για την παραγωγή του μαζεύονται πριν από το ξημέρωμα, με σκοπό να δυναμώσει η γεύση τους. Το νοχτέρι είναι πάντα λευκό.

Η μοναδικότητα της Σαντορίνης εκδηλώνεται με ζωντάνια στο υπέργλυκο *βισάντο*, ένα κρασί που φέρει το ιταλικό του όνομα μόνο από την εποχή των βενετσιάνων: η παράδοσή του είναι αναμφισβήτητα πολύ παλιότερη. Με την πατροπαράδοτη μέθοδο, τα καλογινομένα σταφύλια απλώνονται στον ήλιο για μια ή δύο εβδομάδες, ανάλογα με τις εποχικές συνθήκες, κι ίσως αυτό έκανε τους βενετσιάνους να το βλέπουν σαν *vin santo* (άγιο κρασί). Όταν τα σταφύλια γίνουν σκουρόχρωμα και *μισοψημένα*, κατά την έκφραση των ντόπιων, συνθλίβονται με τα πόδια.

Ίσως επειδή ούτε όλοι οι Σαντορινιοί, ούτε όλοι οι πελάτες τους πίνουν συνήθως ένα κρασί τόσο γλυκό σαν το βισάντο, μια λιγότερο γλυκιά παραλλαγή έχει επίσης αναπτυχθεί στη νησιώτικη παράδοση. Οι ντόπιοι το λένε *μέτζο* (ιταλικά *mezzo*), αλλά *ημίγλυκο* είναι το επίσημο όνομά του για χάρη των υπόλοιπων Ελλήνων.

Ένα άλλο παραδοσιακό γλυκό κρασί είναι ο *μαλβαζίας*. Διαφέρει από το βισάντο τόσο κατά την ποικιλιακή του σύνθεση, όσο και κατά την επεξεργασία των σταφυλιών. Ο *μαλβαζίας* ήταν άλλοτε γνωστός στο νησί ως *ξενόλογο*, κρασί, και ξενόλογα ονομάζονται συλλογικά όλες οι ελάσσονες ποικιλίες σταφυλιών του νησιού.

Πολλά είναι τα οινοποιεία που παράγουν εμφιαλωμένα κρασιά στη Σαντορίνη. Το μεγαλύτερο είναι της *Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Προϊόντων Σαντορίνης* (*Santo*) η οποία μέχρι πρόσφατα περιοριζόταν στην παραγωγή κρασιών ειδικά περιορισμένων για προσμίξεις.

Οι *Αδερφοί Κουτσογιαννόπουλοι* κατέχουν τα μεγαλύτερα ιδιωτικά εμφιαλωτήρια και οινοποιεία της Σαντορίνης. Είναι μια οικογενειακή επιχείρηση που χρονολογείται από το 1886 αν και δεν άρχισαν τις εμφιαλώσεις παρά μόνο το 1974. Το οινοποιείο παράγει ένα κρασί με την ετικέτα *Volcan*, ένα λευκό μπρούσκο νέου τύπου, που παλαιώνεται για τρία χρόνια ενώ ένα άλλο που λέγεται *Iava* μένει μόνο ένα χρόνο στο βαρέλι και είναι 12 βαθμών.

Το οινοποιείο *Μαρκεζίνη* που βρίσκεται στη *Μεσαριά*, έχει αρχίσει τις εμφιαλώσεις από το 1971 (η οικογένεια ασχολείται με τα κρασιά από το 1827). Παράγει 80% λευκά κρασιά, το καλύτερο από τα οποία μέχρι στιγμής είναι το λευκό *Santinos*, ένα μπρούσκο κεχριμπαρι προς το ρόδινο, της νέας μόδας (12,2 βαθμών) και με αρκετά γεμάτο σώμα. Τα πιο εκλεκτά του προϊόντα όμως είναι τα κόκκινα και ροζέ ξηρά κρασιά από την ποικιλία *μανδηλαριά*. Το κόκκινο *Santinos* και το ροζέ *Cava Atlantis* (13 βαθμών) που παράγονται και τα δύο από μούστο ελεύθερης ροής.

Η *Κανάβα Ρούσσοσ* είναι μια άλλη παλιά επιχείρηση που χρονολογείται από το 1836. Η λέξη *κανάβα* στο σαντορινιώτικο ιδίωμα σημαίνει κάβα. Ο Ρούσσοσ είναι κατά μέγα μέρος προσκολλημένος στη παράδοση, και μάλιστα ως το σημείο να επιβάλλει το πάτημα των σταφυλιών με τα πόδια τουλάχιστον όταν πρόκειται για παραδοσιακού τύπου κρασιά. Τα κορυφαία προϊόντα του οινοποιείου του, το νυχτέρι και το βισάντο, μαρτυρούν για την αξία των παραδοσιακών μεθόδων. Επίσης το κόκκινο γλυκό *Mavrathiro*, ένα κρασί 15 βαθμών που παράγεται από τις ποικιλίες *μαυραθήρι* και *μανδηλαριά* με έκθεση στον ήλιο και παλαιώνεται πάνω από μια δεκαετία στο βαρέλι πριν την εμφιάλωση. Τα κρασιά της *Κανάβα Ρούσσοσ* είναι τα πρώτα που εμφανίστηκαν με ημερομηνία τρύγου.

Από το 1903 η οινοποιητική αυτή επιχείρηση υπήρξε στο προσκήνιο της οινοποίησης της Σαντορίνης με τους παλιούς της αμπελώνες στην *Επισκοπή Γωνίας* όπου υπάρχουν αμπελίες με μέσο όρο ζωής τα 80 χρόνια. Ο *Αργυρός* έχει το παλιότερο και καλύτερα διατηρημένο βισάντο του νησιού.

Το μικρότερο εμφιαλωτήριο και οινοποιείο της Σαντορίνης είναι των *Αδερφών Βενετσάνων* που βρίσκεται στο *Μεγάλο Χωριό*. Αρχισαν να εμφιαλώνουν το 1970. Εμφιαλώνουν κάθε χρόνο 500 εκατόλιτρα κρασιού με την ετικέτα *Van - San*.

Ο *Πάρης Σιγάλας* είναι ένας μαθηματικός ο οποίος εξαιτίας της αγάπης του για το κρασί έγινε ένας πολύ καλός αυτοδίδακτος οινοποιός. Εγκατέστησε στη Σαντορίνη κοντά στην *Οία* και την αγροτική κοινότητα της *Φοινικιάς* το νεόκτιστο οινοποιείο του, απολύτως σεβόμενος την κυκλαδίτικη παράδοση. Είναι σημαντικό να αναφέρουμε πως είναι από τους πρώτους που αναγνώρισε τις δυνατότητες της οργανικής γεωργίας.

Πιο πρόσφατα δημιουργήθηκε στο νησί ένα οινοποιείο με τη μακεδονική φίρμα *Μπουτάρη*.

Πάρος και Κυκλάδες

Οι Κυκλάδες, ονομασμένες από τον κύκλο γιατί έμοιαζαν να περικυκλώνουν το ιερό νησί της Δήλου στην αρχαιότητα, περιλαμβάνουν είκοσι περίπου μεγαλούτσικα νησιά που απλώνονται νοτιοανατολικά σε μάλλον γωνιώδεις συστάδες από το ακρωτήριο Σούνιο της Αττικής ως τη μέση του Αιγαίου, αρχίζοντας από την Τζια (Κέα) και καταλήγοντας στην Αμοργό.

Πάρος

Στην Πάρο υπάρχει μια εκκλησία αφιερωμένη στον Άγιο Γεώργιο το Μεθυστή. Κάθε χρόνο στις 3 Νοέμβρη, επέτειο του θανάτου του Αγίου Γεωργίου, οι Παριανοί ανοίγουν συνήθως τα καινούρια κρασιά τους και μεθάνε.

Το νησί είχε ελάχιστες προοπτικές για ένα καλύτερο ρόλο στην παραγωγή κρασιού μέχρι τη δεκαετία του '70, όταν η βελτίωση των ελληνικών οικονομικών συνθηκών και προπαντός η επίδραση τουρισμού, προσέφεραν άλλες δυνατότητες. Αποτολμήθηκε η παραγωγή εμφιαλωμένων και το 1981, αντίθετα προς ό,τι θα περίμενε κανείς από την Πάρο, μια δεκαετία νωρίτερα με την καθιέρωση του ελληνικού συστήματος ονομασιών, το νησί προβιβάστηκε σε αμπελουργική τοποθεσία με ονομασία προελεύσεως κυρίως για ένα τύπο ξηρού κρασιού που συνδυάζει τις καλύτερες νησιώτικες παραδόσεις με την υγιέστερη σύγχρονη οινολογική πρακτική.

Στην Πάρο επικρατούν οι περισσότερο ή λιγότερο τυπικές κλιματολογικές συνθήκες που επηρεάζουν γενικότερα την κυκλαδική αμπελουργία.

Τα αέρια ρεύματα δεν έχουν εκεί τη βαθύτατη επίδραση που έχουν στη Σαντορίνη, οι αύρες όμως μπορούν να γίνουν σθεναρές κι έχουν επηρεάσει τις παραδοσιακές μορφές αμπελουργίας. Προφανώς για να προστατευθούν τα νεαρά βλαστάρια από τους ανέμους, τα στελέχη των κλημάτων ενθαρρύνονται να αναπτυχθούν με μια έντονη κλίση προς το έδαφος, έτσι ώστε οι παραφυάδες τους να σέρνονται στο χώμα. Αυτές οι παραφυάδες, που λέγονται απλωταριές, μπορούν να φτάσουν τα πέντε μέτρα σε μήκος. Κατά συνέπεια, και τα τσαμπιά των σταφυλιών αναπτύσσονται σ' αυτές τις περιπτώσεις κοντά στο χώμα.

Οι κανονισμοί ονομασίας της Πάρου αναφέρονται σε ένα κόκκινο ξηρό κρασί που παράγεται από μούστο κατά τα 2/3 μονεμβασιάς και κατά το 1/3 μανδηλαριάς. Οι αναλογίες υπολογίζονται με το βάρος των σταφυλιών και όχι του μούστου, εφόσον η οινοποίηση γίνεται στο βυτίο με την προσθήκη σταφυλιών μανδηλαριάς σε μούστο μονεμβασιάς.

Την οινοποιεία του νησιού ως επί το πλείστον χειρίζεται η Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Πάρου, η οποία ανέκαθεν παράγει κρασί για προσμειξεις και εξακολουθεί να εξαρτάται κυρίως από την παραγωγή του.

Τα κρασιά που παράγει το οινοποιείο του *Μανώλη Μωραΐτη* στην Νάουσα, είναι γενικώς ελκυστικότερα από τα κρασιά της Ένωσης. Πάνω από

τα 2/3 των κρασιών του Μωραΐτη είναι προϊόντα των δικών του αμπελώνων, καθώς και ορισμένων καλλιεργητών της Πάρου από τους οποίους αγοράζει σταφύλια. Τα καλύτερα κόκκινα του Μωραΐτη με την ετικέτα Karnavis είναι 12 βαθμών. Στη δεύτερη σειρά παραγωγής είναι ένα ζεύγος 11,5 βαθμών με την ετικέτα Lagari.

Η Ένωση παρουσίασε το πρώτο κρασί με ονομασία προελεύσεως Πάρου από τον τρύγο του 1981 και με τις προβλεπόμενες από τους κανονισμούς αναλογίες μανδηλαριάς και μονεμβασιάς. Το κρασί διανέμεται από την εταιρία Βότρως, της Αττικής, με την οφειλόμενη αναγνώριση της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Πάρου στην ετικέτα. Είναι ένα κρασί 12 βαθμών που εμφιαλώνεται αφού έχει μείνει περίπου 15 μήνες στο βαρέλι. Ήδη και ο Μωραΐτης και η φίρμα Μπουτάρη έχουν αρχίσει να παράγουν κρασί με ονομασία προελεύσεως Πάρου.

Το νησί δεν υπέστη καταστροφές από τη φυλλοξήρα, αλλά οι εκτεταμένοι αμπελώνες αυτής της κορυφογραμμής είχαν καταστραφεί από πυρκαγιά εδώ και είκοσι χρόνια· και σ' αυτό το διάστημα ο τουρισμός, που τείνει πάντα να γίνεται δίκωπο μαχαίρι για το ελληνικό κρασί, αναπτύχθηκε σε τόσο ισχυρό παράγοντα της παριανής οικονομίας, ώστε η αμπελοργία ξέπεσε κατ' ανάγκη σε δεύτερη θέση μετά τη βιομηχανία των υπηρεσιών. Ωστόσο, ένας άλλος παράγοντας που παρεμποδίζει την άριστη απόδοση του κρασιού ονομασίας, είναι η δυσκολία στην εξεύρεση σταφυλιών μονεμβασιάς και μανδηλαριάς στην κατάλληλη κατάσταση ωριμότητας, ώστε να τρυγηθούν ταυτόχρονα την ίδια μέρα, μια πρακτική που διαπιστωμένα δίνει το καλύτερο κρασί για τη σύγχρονη διεθνή αγορά.

Οι Κυκλάδες

Γενικεύοντας πολύ χοντρικά για το σύνολο των Κυκλάδων θα μπορούσαμε να πούμε πως οι ποικιλίες μανδηλαριά, μονεμβασιά, αθήρι και αϊδάνι άσπρο - από τις οποίες οι τελευταίες τρεις σχετίζονται με την παραγωγή του μαλβαζία στο παρελθόν - είναι οι πιο διαδεδομένες και περισσότερο ή λιγότερο σημαντικές στους τόπους που συναντώνται. Εντούτοις οι Έλληνες αμπελογράφοι έχουν εντοπίσει μέχρι στιγμής εξήντα πέντε ποικιλίες στις Κυκλάδες και μερικές από αυτές, εκτός από όσες προαναφέρθηκαν, μπορεί να έχουν πολύ μεγάλη τοπική σημασία. Η ποικιλιακή σύγχυση επιδεινώνεται από το γεγονός ότι τα αμπέλια φυτεύονται με πολλαπλές ποικιλίες, αγ και ουσιαστικά συμμορφώνονται σε ένα ευδιάκριτο σχέδιο στις επιμέρους τοποθεσίες. Κάτι τέτοιο μπορεί να συμβεί πολύ χαρακτηριστικά με τη ρετσίνα. Αν και το ρετσινωμένο λευκό κρασί μπορεί να βρίσκεται σήμερα σχεδόν παντού στις Κυκλάδες, και μάλιστα αποκλειστικά και μόνο σε ορισμένες τοποθεσίες, η ρετσίνα δεν είναι γνήσια παραδοσιακό κρασί. Στα τέλη του αιώνα μπορούσε κανείς να συναντήσει ρετσίνα μόνο στη Κύθνο, ανάμεσα σε όλες τις Κυκλάδες. Σύμφωνα με μαρτυρίες η παραγωγή της εκεί, χρονολογείται μόλις πριν σαράντα χρόνια, περίπου. Η ρετσίνα φαίνεται πως διαδόθηκε στις Κυκλάδες μαζί με το

σαβατιανό, τη συνηθισμένη ποικιλία για την παραγωγή τέτοιου κρασιού στην ηπειρωτική χώρα, μετά το Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο.

Ξεκινώντας τα κυκλαδιώτικα νησιά, μια πρώτη στάση στη Μύκονο, που είναι σήμερα πόλος έλξης για τους ηδονιστές, όπως ήταν η Δήλος για τους θρησκόληπτους στην αρχαιότητα. Μαρτυρίες αποκαλύπτουν την ύπαρξη στο νησί ενός φημισμένου ξηρού κόκκινου κρασιού που έμοιαζε με Μπορντώ. Σήμερα ξηρά κόκκινα βρίσκονται στη τυπική ποικιλία του νησιού, το αγιαννιώτικο κρασί.

Άλλα νησιά των βορείων Κυκλάδων είναι η Τήνος, η Άνδρος και η Σύρος. Η Τήνος ήταν άλλοτε γνωστή για διάφορα κρασιά, μεταξύ των οποίων και ένας μαλβαζίας παρασκευασμένος από μονεμβασιά, για τον οποίο φημιζόταν το νησί. Σήμερα τα τηνιακά κρασιά είναι κυρίως ξηρά, αλλά και μερικά ημίγλυκα παρασκευασμένα από την παλιά ποταμίσια ποικιλία, που περιλαμβάνει μια λευκή και μια μαύρη παραλλαγή. Τα σταφύλια που προορίζονται για ημίγλυκα, ξεραίνονται στον ήλιο για μια βδομάδα περίπου και ανακατεύονται με λίγο νερό στο πάτημα.

Η Άνδρος, η βορειότερη και μία από τις μεγαλύτερες Κυκλάδες έχει τη φήμη των γειτόνων της. Στην Άνδρο σημαντικές ποικιλίες είναι οι *Αρμελετούρα*, *Κουμάρι* και *Ποταμίσια*, όλες μαύρες.

Στα νότια, η Σύρος καλλιεργεί κυρίως μαύρες και λευκές παραλλαγές της ποικιλίας *ξυλομαχαιρούδα*. Τα Χρούσα, νοτιώς της Ερμούπολης, είναι παραδοσιακά η γνωστότερη αμπελουργική περιοχή της Σύρου. Η Σύρος όμως προσελκύει τώρα τη προσοχή χάρη σε ένα κλιμακωτό αμπελώνα κοντά στην Ερμούπολη, περίπου 300 μέτρα πάνω στην πλαγιά του όρους *Πύργους*. Το κτήμα που ανήκει στην οικογένεια *Βάτη*, είναι φτεμένο με διάφορες αιγαιοπελαγίτικες και γαλλικές ποικιλίες, αλλά το εξαιρετο ξηρό λευκό *Vatis* είναι προς το παρόν ένα κρασί γενικά κυκλαδίτικο και όχι αυστηρά συριανό στη ποικιλιακή του σύνθεση: 50% μονεμβασιά, 30% ασύρτικο και 20% σαβατιανό. Η ένδειξη *τοπικός οίνος* έχει εγκριθεί για τη Σύρο με την ποικιλιακή φόρμουλα μονεμβασιά και ασύρτικο από 50%.

Αντίθετα στις νότιες Κυκλάδες η μεγάλη Νάξος ξεχωρίζει για την ιστορία της. Τη θεωρούσαν ιερό νησί του Διονύσου, και στη Νάξο παραγόταν ένα από τα αρχαιότερα ξακουστά κρασιά του Αιγαίου ο *βιβλινος οίνος* που τον μνημονεύει ήδη τον 7^ο αιώνα π.Χ. ο Ησίοδος (*Εργα και Ημέραι* 589). Η Νάξος διατήρησε τη φήμη της επί χιλιάδες χρόνια, και ήταν ένας από τους παραγωγούς του μαλβαζία. Το κρασί που εκτιμάται περισσότερο ακόμα και σήμερα είναι ένα γλυκό λευκό που παράγεται κυρίως από αϊδάνι άσπιο και αθήρι στο ορεινό χωριό Απείρανθος της κεντρικής ανατολικής πλευράς. Σήμερα όμως παράγεται ελάχιστο κρασί του είδους αυτού. Το περισσότερο ναξιώτικο κρασί είναι κόκκινο και βγαίνει στον Απόλλωνα, στη βορειότερη ακτή του νησιού, όπου καλλιεργούνται αρκετές από τις τυπικά κυκλαδίτικες κόκκινες ποικιλίες, όπως η *μανδηλαριά*, η *βάφτρα*, ο *ροδίτης* και το *μαυροστάφυλο*.

Νοτιοδυτικά της Νάξου, η μεγαλούτσικη Μήλος έχει ασφαλώς γνωρίσει τα δικά της σκαμπανεβάσματα. Το 1717 μαρτυρίες λένε πως τα κρασιά της ήταν εξάσια και ισάζια των κρητικών. Αλλά το 1788 άλλες μαρτυρίες αναφέρουν

πως δεν υπήρχε εκεί απολύτως κανένα ντόπιο κρασί εξαιτίας της πανούκλας που είχε θερίσει τους κατοίκους λίγα χρόνια νωρίτερα. Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα είχε σημειωθεί κάποια ανάκαμψη της αμπελουργίας, αλλά η ποιότητα ήταν αμφίρροπη. Στον 20^ο αιώνα η μετανάστευση περιόρισε τη διαθέσιμη ποσότητα. Κυρίαρχες ποικιλίες στη Μήλο είναι η μανδηλαριά και το κρητικό λιάτικο σταφύλι, που καλλιεργούνται για την παραγωγή κόκκινου κρασιού.

Ανατολικά της Μήλου η μικροσκοπική Σίκινος ήταν γνωστή για το εξαιρετο γλυκό λευκό κρασί της από μονεμβασιά που παράγεται ακόμα και σήμερα σε μικρές ποσότητες, παρά τον αποδεκατισμό του πληθυσμού της από ένα ρυθμό μετανάστευσης στον οποίο σίγουρα δε μπορούσε να αντεπεξέλθει.

Στον νότο η Αμοργός στην οποία τα κρασιά που θα μπορούσαμε να αναζητήσουμε είναι τα κόκκινα που βασίζονται στη παλιά ποικιλία *βουδόματο* (ή *βοϊδομάτης*) και κατά προτίμηση τα τοποθετημένα σε τουλούμια, ώστε να είμαστε σε θέση να χαρούμε εκείνο τον αρχαϊκό πρόδρομο του κραταιού οινώδους αρώματος που είναι γνωστό σαν *ιδρωμένη σέλα*.

Κεφάλαιο 13

Κρασιά των Ιονίων Νήσων

Πέρα από τη δυτική ακτή της ηπειρωτικής χώρας, στις ανατολικές παρυφές του Ιονίου πελάγους που χωρίζει την Ελλάδα από τη φτέρνα της Ιταλίας, τα νησιά περιλαμβάνουν, από τα νότια προς τα βόρεια, τη Ζάκυνθο, τη Κεφαλληνία, την Ιθάκη, τη Λευκάδα, τους Αντιπαξούς, τους Παξούς και την Κέρκυρα, καθώς και μερικές ασημαντες νησίδες, και συλλογικά λέγονται από τους Έλληνες η Επτάνησος, ή τα Εφτάνησα (ιστορικά το έβδομο νησί δεν ήταν οι μικροσκοπικοί Αντιπαξοί αλλά τα μεγαλούτσικα Κύθηρα, που όμως γεωγραφικά δεν ανήκουν σ' αυτή τη συστάδα και διοικητικά είναι σήμερα προσαρτημένα στο νομό Αττικής).

Αν και οι Επτανήσιοι μπορεί να θεωρούν τον εαυτό τους τυχερό γιατί ξέφυγαν από τα νύχια των Οθωμανών, η επίδραση του δυτικού ελέγχου δεν υπήρξε πάντα θετική όσον αφορά στην αμπελουργία. Πιο συγκεκριμένα, οι Βενετσιάνοι προώθησαν το κλήμα της σταφίδας, που η καλλιέργειά της διαστρέβλωσε την εξέλιξη της αμπελουργίας σε πολλά χωριά και συχνά εις βάρος της οινοπαραγωγής. Επίσης, η παραγωγή, η κατανάλωση και το εμπόριο του κρασιού επιβαρύνονταν με φόρους που, σε ορισμένους περιόδους, αποθάρρυναν την αμπελουργία και ενθάρρυναν τις ατυχέστερες οινοποιητικές πρακτικές.

Ζάκυνθος

Τη Ζάκυνθο, το νοτιότερο από τα Εφτάνησα, γενεές Ευρωπαίων τη γνωρίζουν με το γαλλικό της όνομα Zante.

Οι Βενετσιάνοι έριξαν τα σπέρματα μιας βαθιάς αλλαγής στην αμπελουργία του νησιού το 1516, μεριμνώντας για τη μεταφύτευση του σταφιδοκλήματος από την Πελοπόννησο με την ελπίδα να επωφεληθούν από το κερδοφόρο εμπόριο με τη Δυτική Ευρώπη. Η σταφίδα έγινε ο μαύρος χρυσός της Ζακύνθου και το χαρακτηριστικότερο προϊόν της.

Η σταφίδα παραμέρισε άλλα νησιώτικα προϊόντα, μεταξύ των οποίων πρωτεύουσα θέση κατείχε το κρασί, σ' ένα συμπληρωματικό ρόλο στα πλαίσια της τοπικής οικονομίας.

Πιο αξιομνημόνευτο μεταξύ των κρασιών που δεν άντεξαν στην επέλαση της σταφίδας, ήταν εκείνο που κατά πάσα πιθανότητα είχε χαρίσει στη Ζάκυνθο μια αξιοζήλευτη φήμη: το λιανορρόιδι, ή λιανορρόγι. Ήταν ένα γλυκό λευκό κρασί που παρασκευαζόταν, όπως δείχνει το όνομά του, από

σταφύλια με μικρές ρόγες. Οι ποικιλίες που χρησιμοποιούνταν στην παραγωγή του ήταν, εναλλακτικά, το ιθαγενές γουστουλίδι, ένα ημι-αρωματικό σταφύλι και η ρομπόλα, που είχε εισαχθεί από τους Βενετούς τον 13^ο αιώνα.

Πολύ ανθεκτικότερο είδος κρασιού αποδείχθηκε αυτό που λέγεται βερδέα (ή βερντέα) που όχι μόνο επέζησε της σταφίδας, αλλά και προφανώς αύξησε τη δημοτικότητά του, και μάλιστα σε σημείο να παραμένει σήμερα σαν το σπουδαιότερο κρασί του νησιού. Συνδέεται πολύ γενικά με το λευκό κρασί, εφόσον το όνομά της βγαίνει από το ιταλικό verde (πράσινο), κατά τ' άλλα όμως υπήρξε κάπως παρδαλή, πράγμα που την ταλαιπωρεί μέχρι σήμερα.

Η βερδέα μπορεί να ξεκίνησε ως μονοποικιλιακό κρασί, αλλ' αν συνέβαινε κάτι τέτοιο, η βάση της δεν είναι σαφής.

Σήμερα, η βερδέα λέγεται μόνο ένα ποικιλιακώς ανάμικτο λευκό κρασί. Παρασκευάζεται με τη συγκομιδή και την οινοποίηση διάφορων λευκών ποικιλιών μαζί, κατά τα μέσα Σεπτεμβρίου. Ίσως η συγκομιδή γινόταν άλλοτε νωρίτερα, εφόσον η πιο χαρακτηριστική από τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες είναι το γουστουλίδι, που ετομολογείται από τον Αύγουστο.

Οι άλλες ποικιλίες που συνηθέστερα χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της βερδέας είναι η ρομπόλα, ο παύλος και το σκιαδόπουλο, που όλες ωριμάζουν το Σεπτέμβρη.

Η βερδέα ήταν ανέκαθεν ένα κρασί 15 - 16 βαθμών οινοπνεύματος, μέχρι που ο Κομούτος εισήγαγε τη δική του παραλλαγή των 14,2 βαθμών. Ο Γεώργιος Σολωμός, που παράγει 400 - 450 εκατόλιτρα ετησίως με την ετικέτα *Solomos Verdea*, δε θέλει να βλέπει τη βερδέα να χάνει το άρωμά της με τη μακρά παλαιώση. Οινοποιεί γουστουλίδι και βιολέντο με σκιαδόπουλο και παύλο σε αναλογίες που δεν αποκαλύπτει. Ο Ευστάθιος Κοριανίτης παράγει βερδέα σε ποσότητα περίπου 1000 εκατόλιτρων ετησίως από 40 - 50% σκιαδόπουλο, 20% παύλο, 10% γουστουλίδι και το υπόλοιπο βιολέντο και άλλες ποικιλίες. Ο Θεόδωρος Βούλτσος χρησιμοποιεί ρομπόλα με σκιαδόπουλο, παύλο και γουστουλίδι σε άγνωστες αναλογίες. Παράγει περίπου 1250 εκατόλιτρα ετησίως με την ετικέτα *Callinico Verdea*. Τέλος, η Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Ζακύνθου παρασκευάζει βερδέα αποκλειστικά από σκιαδόπουλο (70%) και παύλο. Με 35000 εκατόλιτρα ετησίως κατά μέσο όρο, η Ένωση είναι ο μεγαλύτερος παραγωγός. Εκτός από το Σολωμό, όλοι οι άλλοι παραγωγοί προσφέρουν ξηρή και ημίξηρη βερδέα.

Κεφαλονιά

Προς το παρόν και στο προβλέψιμο μέλλον επίσης, οι μόνες επιφανειακές ονομασίες προέλευσης θα ανήκουν στην Κεφαλονιά, που ήδη κατέχει τρεις, οι οποίες εγκρίθηκαν ευθύς μετά την εφαρμογή της Ελληνικής νομοθεσίας για τις ονομασίες το 1971.

Σήμερα η εγκεκριμένη ονομασία προελεύσεως Ρομπόλα Κεφαλληνίας αναφέρεται κυρίως σε κλήματα που καλλιεργούνται στα επίπεδα των Ομαλών, του άγονου υψιπέδου ανατολικά και βορειοδυτικά του Αργοστολίου με κατεύθυνση προς τις κορυφές του Αίνου.

Περίπου 10.000 εκατόλιτρα κρασιού με ονομασία προελεύσεως Ρομπόλα Κεφαλληνίας εμφιαλώνονται κάθε χρόνο, από την ιδιωτική φίρμα Οινοεξαγωγική (της οικογένειας Καλλιγά) και από τον Αγροτοβιομηχανικό Συνεταιρισμό Παραγωγών Ρομπόλας Κεφαλονιάς. Και οι δυο αγοράζουν σταφύλια από την περιοχή της ονομασίας, αλλά ο Καλλιγάς στηρίζεται καταρχήν στα δικά του 20 εκτάρια αμπελώνων στο χωριό Ραζάτα, που βρίσκεται μέσα στη ζώνη ονομασίας δυτικά των Δειλινάτων και ανατολικά του Αργοστολίου. Μια δεύτερη ιδιωτική φίρμα, ο Κομιτόπουλος, βγάζει επίσης κρασί ονομασίας.

Τα άλλα δυο κρασιά με ονομασία προελεύσεως Κεφαλονιάς είναι το Μοσχάτο κι η Μαυροδάφνη. Μόνο πέντε εκτάρια είναι φυτεμένα με την ποικιλία μοσχάτο άσπρο μέσα στη ζώνη της ονομασίας, που περιλαμβάνει τις περιοχές Ληξούρι, Σουλάρα, Κατώγι, Σκινέας, Χαβδάτα και Ζόλα στη δυτική πλευρά του νησιού, καθώς και τον Πόρο στη μακρινή νοτιοανατολική ακτή πέρα από τον Αίνο. Δεν εμφιαλώνεται καθόλου γλυκό μοσχάτο. Η σκούρα ποικιλία μαυροδάφνη, καλλιεργείται κι αυτή σε πέντε μόλις εκτάρια στη ζώνη της ονομασίας της, στην οποία περιλαμβάνονται 22 χωριά, κυρίως στην ακραία νοτιοανατολική γωνία της Κεφαλονιάς. Πάντως αντίθετα προς το μοσχάτο κρασί, η Μαυροδάφνη Κεφαλονιάς εμφιαλώνεται από τη φίρμα Καλλιγά.

Σημαντική προσπάθεια καταβάλλεται από το Νικόλαο Κοσμετάτο να αναβαθμίσει το κρασί που προέρχεται από την παλιά ποικιλία τσαούσι, που από το 1984 εφαρμόζει σύγχρονες οινοποιητικές μεθόδους. Παράγονται περί τα 250 εκατόλιτρα από κάθε τρύγο και διατίθενται με τις ετικέτες Gentili και Fumé, που είναι το ίδιο κρασί, μόνο που το δεύτερο έχει παλαιωθεί ελαφρά σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Ο Κοσμετάτος σχεδιάζει να επεκταθεί στο μέλλον με μονοποικιλιακά κρασιά από κλήματα sauvignon blanc και chardonnay που έχει φυτέψει πρόσφατα στα δύο εκτάρια του ιδιόκτητου αμπελώνα του.

Τα ξηρά κόκκινα κρασιά συνδέονται ιδιαίτερα με τη δυτική προεξοχή της Κεφαλονιάς. Οι ποικιλίες παπαδικό και αρακλινός για τύπους κόκκινων κρασιών είναι διαδεδομένες εκεί. Αλλά μια σπουδαιότερη ποικιλία, που έχει τώρα και κάποια εμπορική σημασία, είναι το θηνιάτικο. Η φίρμα Καλλιγά το χρησιμοποιεί για την παραγωγή ενός ερυθρού που λέγεται «Κτήμα Καλλιγά».

Ιθάκη

Το κόκκινο κρασί της Ιθάκης παρασκευάζεται από την ποικιλία μαυροδάφνη κι είναι ξηρό, μολονότι μπορεί να γίνει πολύ οινοπνευματώδες και παχύρρευστο, αν κρατηθεί στο βαρέλι για δέκα περίπου χρόνια.

Το τυπικό λευκό της Ιθάκης βασίζεται σε μια ποικιλία που φέρει το όνομά της, το θιακό-σταφύλι, που είναι -ή μάλλον, ήταν- αρκετά διαδεδομένο και στο βόρειο και στο νότιο τμήμα του νησιού.

Λευκάδα

Με την προσήλωση στο εμπόριο κρασιών για προσμίξεις, κι ίσως της γενικότερης φτώχειας του νησιού, η Λευκάδα έγινε εξαίρεση στα Εφτάνησα, δεδομένου ότι οι αμπελουργοί της επέλεξαν προ πολλού τον περιορισμό τους στα πλαίσια της συνεταιριστικής οργάνωσης, της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Λευκάδας (γνωστής και με το παλιό της ακρωνύμιο ΤΑΟΛ). Αν και κατ'ανάγκη στηρίζεται στις πωλήσεις κρασιού χύμα, η Ένωση εμφανίζει ένα ξηρό κι ένα ημίξηρο βεριζαμί κρασί, με την ετικέτα «Κεφαλιακό» και «Σάντα Μαύρα» αντίστοιχα.

Κέρκυρα

Κανένα σχεδόν Ελληνικό νησί δεν έχει σήμερα να δείξει από χωριό σε χωριό τόσους διαφορετικούς τύπους κρασιών όσους η Κέρκυρα. Μιλώντας για την ποικιλιακή πολυμορφία της Κέρκυρας, μια φαινομενική ασυνέπεια θα υποπέσει αμέσως στην αντίληψή μας. Οι λευκές ποικιλίες κατά συντριπτική πλειονότητα βρίσκονται στα νότια, ενώ οι ερυθρές κι οι μαύρες είναι χαρακτηριστικές των βορείων περιοχών.

Συνήθως οι Κερκυραίοι εμφανίζουν ανακατεμένα διάφορα κρασιά, ή μούστους από διαφορετικές τοποθεσίες του νησιού, ή ακόμα και προσθέτουν κρασί ή μούστο από άλλες περιοχές της Ελλάδας, παρά την αφθονία κρασιού που υπάρχει στην Κέρκυρα. Υπό τις συνθήκες αυτές, δε μπορεί ούτε καν να συζητηθεί μια ονομασία προελεύσεως, και οπωσδήποτε η ασταθής συμμετοχή στην αγορά μάλλον αποκλείει μια τέτοια προοπτική, εφόσον δεν επιτρέπει την καθιέρωση εξειδικευμένων τύπων κρασιού, πράγμα που θεωρείται από το Ελληνικό Ινστιτούτο Οίνου σαν απαραίτητη προϋπόθεση για την έγκριση μιας ονομασίας.

Η μικρή φίρμα Κατρο, που εδρεύει στην πόλη της Κέρκυρας, εμφανίζει ξηρά λευκά και κόκκινα κρασιά, χρησιμοποιώντας σταφύλια από τη Λευκίμη στα νότια και το Σωκράκι στα βόρεια (για τα λευκά και τα κόκκινα αντίστοιχως) με την προσθήκη περίπου δύο πέμπτων μη κερκυραϊκού κρασιού και στις δυο περιπτώσεις.

Στην Άνω Λευκίμη, η οικογένεια Κουλούρη ξηρά λευκά (από λευκό κακοτρύγη) και ξηρά κόκκινα (από μαύρο κακοτρύγη) με σταφύλια που προέρχονται από την επίπεδη χαμηλή περιοχή γύρω από τη Λευκίμη, στην οποία περιλαμβάνονται και τα τρία εκτάρια των οικογενειακών αμπελώνων. Τα κρασιά που είναι ελαφρά 11,5 βαθμών με την ετικέτα Santa Domenica.

Το οινοποιείο του Θεόδωρου Βασιλάκη στον Άγιο Ιωάννη, τη χαμηλή κεντρική πεδιάδα που λέγεται Ρόπια. Στα μέσα της δεκαετίας του '70 ο Βασιλάκης αποφάσισε να δοκιμάσει την αγορά της Κέρκυρας για περιορισμένη παραγωγή ποιοτικά κρασιά, παρασκευασμένα εξ ολοκλήρου από νότια σταφύλια. Παράγονται λευκοί και κόκκινοι οίνοι από σταφύλια λευκής και μαύρης ποικιλίας κακοτρύγη 12 βαθμών και παλαιωμένα για πέντε με έξι χρόνια στο βαρέλι. Εμφιαλώνονται με την ετικέτα Grovino αλλά χωρίς χρονολογία τρύγου.

Ο κόντε Θεοτόκης είναι ένας Κερκυραίος εμφιαλωτής, τελευταίος απόγονος της ευγενέστερης οικογένειας του νησιού. Πρώτος εμφιαλωτής κρασιού στην Κέρκυρα, αρχίζοντας εδώ και σαράντα χρόνια ή περισσότερα, ο κόντες ουδέποτε παρεξέκλινε. Οι αμπελώνες της οικογένειας Θεοτόκη βρίσκονται ανατολικά σε μια ελαφρά ανηφορική πλευρά της Ρόππας. Περί τα 30 εκατόλιτρα λευκού κρασιού και 20 εκατόλιτρα ροζέ, αμφότερα 12 βαθμών οινοπνεύματος, παράγονται κάθε χρόνο και διατίθενται με την ετικέτα «Theotoki Roppa».

Κεφάλαιο 14

Κρασιά Ηπειρωτικής Ελλάδας

Μακεδονία

Πολυάριθμα τμήματα της Μακεδονίας είχαν αμπέλια κατά τη διάρκεια των αιώνων της Οθωμανικής κυριαρχίας. Τούρκος περιηγητής του 17^{ου} αιώνα απαριθμεί μια σειρά μακεδονικών τοποθεσιών με πλούσιους αμπελώνες: Καστοριά, Σκόπια, Φλώρινα, Έδεσσα, Νάουσα, Βέροια, Ζίχνη, Σέρρες, Δοξάτο. Στις αρχές του 19^{ου} αιώνα, ένας άλλος ταξιδιώτης βρήκε επίσης ακμάζοντες αμπελώνες. Αλλά καθώς προχωρούσε ο 19^{ος} αιώνας, η Μακεδονία γινόταν όλο και λιγότερο πρόσφορη για ειρηνικές δραστηριότητες όπως η αμπελοκαλλιέργεια. Η περιοχή έζησε το μεγαλύτερο μέρος αυτού του αιώνα δαπανώντας τη ζωτικότητά της σε πολιτικές διαμάχες που υποδαυλιζονταν από τη νέα λαϊκή θρησκεία του εθνικισμού, με προβλέψιμα αποτελέσματα σ' αυτό το πληθυσμιακό συνονθύλευμα των εθνικοτήτων (ο όρος *macédoine* κατάντησε να σημαίνει ανάμικτη σαλάτα), που είχαν βαρεθεί την οθωμανική κυριαρχία, δεν μπορούσαν όμως να συμφωνήσουν με τι θα την αντικαθιστούσαν. Ο εικοστός αιώνας φαινόταν σχεδόν εξίσου δυσοίωνος περίπου ως τις μεσαίες δεκαετίες του. η φυλλοξήρα, η μετανάστευση και οι πολεμικές επιχειρήσεις συνωμοτούσαν για το ξεριζώμα των αμπελιών και την παρακώλυση των αναφυτεύσεων. Αλλά τώρα η Μακεδονία ξαναγίνεται γρήγορα το κέρασ της Αμάθειας, όπως ασφαλώς ήταν προορισμένη από τη φύση. Η περιοχή κερδίζει και το χαμένο έδαφος στην αμπελουργία.

Οι πρόσφατες μακεδονικές επιτυχίες στα εμφιαλωμένα κρασιά έγιναν εφικτές χάρη σε μια παραδοσιακή ποικιλία της περιοχής, το ξινόμαυρο σταφύλι. Καλά προσαρμοσμένο στις ημι-ηπειρωτικές ή ακόμα και ηπειρωτικές κλιματολογικές συνθήκες υπό τις οποίες καλλιεργείται, το ξινόμαυρο κυριαρχεί σχεδόν αδιαφιλονίκητα σε μεγαλύτερη συνεχόμενη γεωγραφική έκταση παρά οποιαδήποτε άλλη ελληνική ποικιλία κρασοστάφυλου. Η καλλιέργειά του απλώνεται από τις ανατολικές παρυφές των βουνών της κεντρικής Μακεδονίας, δυτικά προς την οροσειρά της Πίνδου ως το τέρμα της περιοχής, νότια προς τη Θεσσαλία και βόρεια προς τα γιουγκοσλαβικά σύνορα. Αξιόλογες τοποθεσίες που περιμένουν την αναζωογόνηση είναι η Σιάτιστα, το Βογατσικό, η Κοζάνη και τα Γρεβενά.

Μέχρι σήμερα μόνο τρεις τοποθεσίες έχουν ουσιαστικά αποκατασταθεί στην προγενέστερη σημασία τους σ' αυτή την περιοχή: η Νάουσα, η Γουμένισσα και το Αμόνταιο. Εκεί το ξινόμαυρο πλεονεκτεί, και μπορούμε να ελπίζουμε ότι μια ευρύτερη γνωριμία με τα κρασιά τούτα θ' αποβεί προς όφελος και των

οινοπαραγωγικών περιοχών της Μακεδονίας που βρίσκονται ακόμα σε παρακμή.

Νάουσα

Το Βέρμιο είναι το ορεινό συγκρότημα που δεσπόζει στη Μακεδονία. Σε μια απότομη πλαγιά στα νοτιοανατολικά κράσπεδα του Βερμίου, προσανατολισμένη προς το μακρινό και αθέατο Αιγαίο, η Νάουσα βλέπει ν' απλώνονται μπροστά της εκτεταμένοι αμπελώνες και πειθαρχημένοι οπωρόκηποι. Το όνομα της Νάουσας εξελίχθηκε από τον παλαιότερο τύπο Νιάουσα, που κατά μια εκδοχή συνδέεται με τον ποταμό Νέστο, κατ' άλλη εκδοχή προέρχεται από τη Νέα Αυγούστα (Nova Augusta), όπως ονόμαζαν οι Ρωμαίοι αυτή την τοποθεσία. Η περιοχή ήταν κατοικημένη από την αρχαιότητα. Μετά την έλευση των Οθωμανών οι κάτοικοι κατάφεραν ν' αποσπάσουν ορισμένα προνόμια, μεταξύ των οποίων μια σχετικά υποφερτή φορολογική επιβάρυνση και την απουσία τουρκικής φρουράς, κι έτσι η Νάουσα στάθηκε ικανή να διατηρήσει τους αμπελώνες της, αλλ' ακόμα και ν' αυξήσει τις δραστηριότητές της στο εμπόριο του κρασιού.

Οι Ναουσιώτες χρειάστηκε να επιστρατεύσουν την επινοητικότητα τους: εφόσον η τοποθεσία της πόλης δεν προσφερόταν για την εκοπαφή υπόγειων οйнаποθηκών, οι Ναουσιώτες βρήκαν τον τρόπο να εκμεταλλευτούν τις υπόγειες υδατοπηγές του Βερμίου. Τα σπίτια των οινεμπόρων ήταν κτισμένα πάνω από τα ρεύματα του υπεδάφους, ώστε οι ισόγειες κάβες να δροσίζονται από τα ψυχρά νερά που κυλούσαν από κάτω. Και χάρη στις κάβες τους, οι Ναουσιώτες μπορούσαν να εξασφαλίσουν τη μακρά ωρίμανση στο βαρέλι που χρειάζονται τα πολύ ταννικά κρασιά τους, τα οποία παράγονται έπειτα από μακροχρόνια ζύμωση με τα κοτσάνια και τις φλουδες.

Η αυξημένη τιμή που πληρωνόταν για το κρασί της Νάουσας την εποχή του 19^{ου} αιώνα πρέπει εν μέρει να οφειλόταν στην περιορισμένη προσφορά του, εφόσον οι αρχές του 19^{ου} αιώνα υπήρξαν μια περίοδος εξαιρετικά κατάστροφική για τη ναουσιώτικη αμπελουργία.

Από το 1971 έχει εγκριθεί ονομασία προελεύσεως για το ξηρό κόκκινο κρασί της Νάουσας, αποκλειστικά παρασκευασμένο από ξυνόμαυρα σταφύλια που καλλιεργούνται σε προσδιορισμένους αμπελώνες της Νάουσας και των χωριών Στενήμαχος, Γιαννακοχώρι, Μαρίνα, Λευκάδια, Κοπανός και Τρίλοφος. Σχεδόν 700 εκτάρια αμπελώνων υπάρχουν μόνο στη ζώνη της ονομασίας, με κυρίως αργιλοπυριτικά εδάφη, σε υψόμετρο 150-300 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Στον Μπουτάρη ανήκει η τιμή, ότι υπήρξε πρωτοπόρος στην αναφύτευση των αμπελώνων της Νάουσας έπειτα από τη μακρά περίοδο κατάπτωσης του ενδιαφέροντος που ακολούθησε την εμφάνιση της φυλλοξήρας αρκετά χρόνια πριν από τον Πρώτο Παγκόσμιο Πόλεμο.

Ως προς την ποσότητα, ο Μπουτάρης έχει μόνο δυο σημαντικούς ανταγωνιστές στην ελληνική αγορά για το ναουσιώτικο κρασί. Ο κατά πολύ μεγαλύτερος παραγωγός είναι σήμερα ο Συνεταιρισμός «Νάουσα» ΑΑΟΣ. Ο

Συνεταιρισμός διαθέτει αυτή τη στιγμή το πιο εκσυγχρονισμένο συνεταιριστικό οινοποιείο της Ελλάδας. Το κρασί του Συνεταιρισμού με την επIkέτα Naoussa Reserve παράγεται από προσεκτικά επιλεγμένα σταφύλια και παλαιώνεται δυο χρόνια στο βαρέλι και ένα στη φιάλη. Το Kava Vaeni είναι μίγμα 4:1 ξυνόμαυρο και cabernet sauvignon (που καλλιεργείται τώρα σε μικρή έκταση στην περιοχή) και παλαιώνεται τέσσερα χρόνια στο βαρέλι.

Ο άλλος μεγάλος παραγωγός ναουσιώτικου κρασιού είναι η φίρμα Τσάνταλης. Αν και η έδρα της βρίσκεται στον Άγιο Παύλο της Χαλκιδικής, η Τσάνταλης διατηρεί ένα οινοποιείο ακριβώς κάτω από την πόλη της Νάουσας, υπογραμμίζοντας και πάλι το παλιό ενδιαφέρον ολόκληρης της Μακεδονίας για το ναουσιώτικο κρασί. Ο Τσάνταλης έχει περί τα είκοσι εκτάρια αμπελώνων, φυτεμένων από το 1972 στη χθαμαλή λοφώδη περιοχή της Στράντζας. Το Κάβα Τσάνταλης είναι μίγμα μισό και μισό από ξυνόμαυρο Νάουσας και cabernet sauvignon Χαλκιδικής.

Για την παραγωγή και την εμφιάλωση των κρασιών της Νάουσας λειτουργούν επίσης αρκετά οικογενειακά οινοποιεία που ανήκουν σε ντόπιους. Το μεγαλύτερο είναι της οικογένειας Καστανιώτη, που έχει περίπου 15 εκτάρια στη Μαρίνα, στο βόρειο τμήμα της ζώνης ονομασίας, όπου φυτεύθηκαν αμπέλια από το τέλος της δεκαετίας του '70. Ένα αποθεματικό κρασί 12,6 βαθμών εμφιαλώθηκε έπειτα από εφτά χρόνια στο βαρέλι και κυκλοφόρησε το 1988 με την επIkέτα Κάβα Καστανιώτη. Μια άλλη φίρμα είναι των Αδελφών Χρυσοχόου, που παράγουν περίπου χίλια εκατόλιτρα κάθε χρόνο, κυρίως από σταφύλια ενός δικού τους αμπελώνα στην ελαφρά επικλινή τοποθεσία Ροδάκινο, κοντά στην πόλη της Νάουσας. Τα αμπέλια των Χρυσοχόου άρχισαν να φυτεύονται από το 1976 και ο πρώτος τρύγος τους, το 1979, έδωσε ένα κρασί ονομασίας. Έκτοτε έχουν προσθέσει κι ένα αποθεματικό με την επIkέτα Κάβα Χρυσοχόου, που παράγεται από επιλεκτα σταφύλια των ίδιων αμπελώνων.

Ακόμα μικρότεροι παραγωγοί είναι οι Μαρκοβίτης και Μελιτζανής. Ο Μαρκοβίτης παράγει περί τα 450 εκατόλιτρα σε κάθε τρύγο, με σταφύλια που προέρχονται όλα από τα έξι εκτάρια των αμπελώνων του στα Πολλά Νερά, νοτιοδυτικά της Μαρίνας, μια υψίπεδη περιοχή της ζώνης ονομασίας, όπου η ωρίμανση του καρπού μπορεί να καθυστερήσει ελαφρά σε ορισμένες χρονιές. Η πρώτη εμφιάλωση έγινε το 1983 από τον τρύγο του 1981, με την επIkέτα «Πήγασος» και με ονομασία προελεύσεως. Ένα τέταρτο μικρό οινοποιείο είναι των Αδελφών Μελιτζανή, που παράγουν περίπου 150 εκατόλιτρα ετησίως στην περιοχή Γάστρα της Νάουσας. Η πρώτη τους εμφιάλωση έγινε το 1978. Αποθεματικό κρασί τους είναι το Cava Melitzanis, 13 βαθμών οινοπνεύματος, παλαιωμένο επί πέντε χρόνια στο βαρέλι.

Τα μικρότερα οινοποιεία εμπορεύονται τα προϊόντα τους κυρίως στην τοπική αγορά, όπως οι Αδελφοί Μελιτζανή, που ένα μεγάλο μέρος των κρασιών τους πουλιέται στο κατάστημά τους στη Νάουσα.

Γουμένισσα

Μέσα στη χώρα της ρακής, κάπου σαράντα χιλιόμετρα βορειοανατολικά της Νάουσας, κοντά στα γιουγκοσλαβικά σύνορα, τα κόκκινα κρασιά της

Γουμένισσας απέκτησαν ονομασία προελεύσεως από το 1981. Αν και δεν είχε τη φήμη της Νάουσας στα κρασιά, το όνομα της Γουμένισσας θα ήταν πολύ ευρύτερα διαδεδομένο, αν δεν βρισκόταν σε μια μειονεκτική για το εμπόριο τοποθεσία. Η πόλη ήταν παγιδευμένη σε μια καθόλου αξιοζήλευτη θέση ανάμεσα στις σφαίρες εμπορικής δραστηριότητας δυο από τις σπουδαιότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της οθωμανικής Ευρώπης, της Νάουσας στα νοτιοδυτικά και του Μελενίκου, μιας βουλγαρικής πόλης, άλλοτε κατά μέγα μέρος ελληνικής, στα βορειοανατολικά. Οι νέες εμπορικές σφαίρες που δημιουργήθηκαν με την αναχώρηση των συνόρων μετά τους Βαλκανικούς πολέμους 1912-13 θα μπορούσαν ίσως να συντελέσουν στη γνωριμία του κρασιού της Γουμένισσας από περισσότερους Έλληνες, αλλά οι καταστροφές της φυλλοξήρας δεν της επέτρεψαν να επωφεληθεί από τις καινούργιες εμπορικές δυνατότητες ως τα χρόνια μετά τον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο.

Οι κανονισμοί της ονομασίας απαιτούν ένα μούστο από ξυνόμαυρο και νεγκόσκα σε αναλογία 4:1. Παραδοσιακά, μικρό ποσοστό μιας άλλης σκούρας ποικιλίας, της σέφκας (που είναι η shefka της νότιας Βουλγαρίας), συμμετείχε στη σύνθεση πολλών κρασιών της Γουμένισσας. Η σέφκα καλλιεργείται ακόμα σποραδικά, αλλά χρησιμοποιείται σε μερικά κρασιά οικιακής παρασκευής, και κατά πάσα πιθανότητα θα εξαφανιστεί εξαιτίας των κανονισμών της ονομασίας.

Προς το παρόν, παράγονται δυο κρασιά με ονομασία προέλευσης Γουμένισσα, ένα από τη φίρμα Μπουτάρη και ένα από τον ιδιώτη Γεώργιο Αϊδαρίνη. Η σπουδαιότερη απόκλιση στην παραγωγή των δυο κρασιών είναι ότι το κρασί του Μπουτάρη υφίσταται μian αρχική ζύμωση δεκαπέντε ημερών μόνο με τις φλούδες, ενώ του Αϊδαρίνη μένει για δέκα ή δώδεκα ημέρες σε ζύμωση με τα κοτσάνια και τις φλούδες, σύμφωνα με την παραδοσιακή μέθοδο της Γουμένισσας. Και τα δυο κρασιά είναι 12 βαθμών οινοπνεύματος και μένουν περί τους δεκαπέντε μήνες σε δρύινα βαρέλια πριν εμφιαλωθούν με τις ετικέτες τους υπό την ονομασία προελεύσεως Γουμένισσα.

Αμύνταιο

Δυτικά της Γουμένισσας μόνο σποραδικά θα συναντήσουμε αμπελώνες. Μόνο γύρω από το μεγάλο χωριό Αμύνταιο, κοντά στη λίμνη Βεγορίτιδα, πέρα από το Βέρμιο, από την άλλη πλευρά του οποίου βρίσκεται η Νάουσα, οι αμπελώνες εμφανίζονται και πάλι σαν αναπόσπαστο μέρος του τοπίου.

Σύμφωνα με τη νόμιμη οριοθέτηση, δεκαπέντε χωριά εκτός από το φερώνυμο Αμύνταιο ανήκουν στη ζώνη της ονομασίας: Άγιος Παντελεήμονας, Βέγορα (ή Βεγορές), Πέτρες, Ξυνόνερο, Λακκιά, Κλειδί, Αντίγονος, Μανιάκι, Ροδώνα, Αετός, Πεδινό, Φανός, Αγραπδιά, Ανάργυροι και Βαρικό. Ωστόσο, μόνο τα τέσσερα πρώτα και το Αμύνταιο έχουν κάποια σημασία προς το παρόν, και απ' αυτά ο Άγιος Παντελεήμονας και το Ξυνόνερο παράγουν τη μεγάλη πλειονότητα των σταφυλιών, μεταξύ των οποίων και τα τέσσερα πέμπτα εκείνων που επεξεργάζεται ο μόνος παραγωγός κρασιών της ονομασίας, η Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Αμυνταίου. Η μόνη επιτρεπόμενη ποικιλία σταφυλιού γι' αυτά τα κρασιά είναι το ξυνόμαυρο, που λέγεται συνήθως

ποπόλκα σ' αυτή την περιοχή όπου υπάρχουν ακόμα σλαβόφωνοι Έλληνες. (Το Αμύνταιο λεγόταν Σόροβιτς ή Σουροβίτσεβο ως τους Βαλκανικούς πολέμους, οπότε μετονομάστηκε σε Αμύνταιο από τον Αμύντα, πατέρα του Φιλίππου και παππού του Μεγάλου Αλεξάνδρου).

Λόγω των χαρακτηριστικών αυτών της τοποθεσίας του Αμυνταίου, το τοπικό κλίμα είναι τελείως ηπειρωτικό, αν και μετριάζεται κάπως υπό την επίδραση της λίμνης Βεγορίτιδας, και αυτό σημαίνει ότι ο τρύγος καθυστερεί ως τα μέσα Οκτωβρίου. Οι ετήσιες διακυμάνσεις στην ποσότητα και την ποιότητα των σταφυλιών είναι εξίσου έντονες με κείνες που γνωρίζουν οι τοποθεσίες των κόκκινων κρασιών της βόρειας Ευρώπης, και η κλιματολογική κατάσταση περιπλέκεται ακόμα περισσότερο από σημαντικές αποκλίσεις ως προς τη θέση και την εδαφική σύσταση των αμπελώνων, ιδίως ανάμεσα στον Άγιο Παντελεήμονα και το Ξυνόμερο.

Το κόκκινο κρασί του Αμυνταίου παρασκευαζόταν παραδοσιακά με ζύμωση του μούστου, μαζί με τα κοτσάνια και τις φλούδες, για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο από ένα μήνα, μια μέθοδος που χρησιμοποιείται ακόμη από τους χωριάτες οινοποιούς, οι οποίοι προτιμούν τη στρυφνότερη αίσθηση που δημιουργείται με αυτό τον τρόπο, μια αίσθηση που οπωσδήποτε τείνει να γίνεται έντονη στα νεαρά κόκκινα κρασιά της περιοχής, λόγω της υψηλής οξύτητας που ενθαρρύνεται γενικά από το κλίμα: λένε ότι το ξυνόμαυρο σταφύλι δικαιολογεί πραγματικά το όνομά του (μαύρο και ξυνό) στο Αμύνταιο. Για τα κρασιά της Ένωσης, ωστόσο, η ζύμωση του μούστου γίνεται μόνο με τις φλούδες επί μία εβδομάδα ή κάτι περισσότερο, ενώ η πλήρης ζύμωση (αφού αφαιρεθούν οι φλούδες) διαρκεί περίπου τρεις εβδομάδες. Το αποτέλεσμα είναι ένα κρασί 12 βαθμών οινοπνεύματος, που ωριμάζει ταχύτερα από όσο θα χρειαζόταν ένα παραδοσιακό κόκκινο. Παρόλα αυτά, το ερυθρό Αμύνταιο εμφανίζεται έπειτα από τρία χρόνια παλαίωσης σε δρύινα βαρέλια, ενώ οι κανονισμοί της ονομασίας απαιτούν μόνο ένα χρόνο. εμφανίζεται με χρονολογία τρύγου και διανέμεται κυρίως στη Μακεδονία και στην Αθήνα.

Σιάτσιτα

Ανάμεσα στην Κοζάνη και τα Γρεβενά, στα νοτιοδυτικά κράσπεδα του Βερμίου, η πόλη της Σιάτσιτας είναι κρυμμένη σε μια ρωγή των βουνοπλαγιών του Σινιάτσικου που βλέπουν προς τα νότια.

Όπως συνέβαινε ανέκαθεν, κυριαρχεί το κόκκινο, που οινοποιείται κυρίως από ξυνόμαυρο, που οι ντόπιοι το λένε συνήθως ξυνοστάφυλο. Δυο άλλες σκούρες ποικιλίες που καλλιεργούνται σε μικρή έκταση, είναι το σταυρωτό και το βαλάντοβο. Ωστόσο, η ποικιλία με ειδικότερο ενδιαφέρον για τη Σιάτσιτα είναι το λεγόμενο μοσχόμαυρο, που παρά το όνομά του δεν είναι η γνωστή στη Δύση ποικιλία του «μαύρου μοσχάτου». Το μοσχόμαυρο σταφύλι έχει σημασία, γιατί αποτελεί τη βάση του πιο φημισμένου κρασιού της Σιάτσιτας, του γλυκού λιαστού: «Η καλή φήμη του αρνιού και του λαγού της Σιάτσιτας δεν ξεπερνιέται παρά μόνο από τη φήμη των κρασιών της, που παρασκευάζονται από κάθε σπίτι με τον δικό του τρόπο, για να φτάσουν στην υπέρτατη μεγαλοδωρία με το λιαστό κρασί» (Leonhard Schultze, Makedonien, 1927). Στις

αρχές του αιώνα μας το λιαστό πουλιόταν δέκα φορές ακριβότερα από το εξίσου φημισμένο κόκκινο ξηρό της πόλης.

Τα ειδικά επιλεγμένα και καλογινωμένα σταφύλια απλώνονται στον ήλιο επί μία σχεδόν εβδομάδα (εξού και το όνομα του κρασιού, λιαστό, ή ο τύπος λιουμένο, ηλιωμένο, που περιορίζει ο Leake) ή επί έξι περίπου εβδομάδες σε ευάερα δωμάτια, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες και τους διαθέσιμους χώρους. Όταν τα σταφύλια θα έχουν χάσει κατά προσέγγιση το μισό τους βάρος από την αφυδάτωση, θα πατηθούν και η μάζα υγρών και στερεών θα στραγγιχτεί μέσα από θυλάκους αγνού τραγίσιου μαλλιού. Η διαδικασία τούτη δεν αποκλείεται να έχει αρχαία προέλευση. Τότε ο μούστος τοποθετείται για τη ζύμωση σε μικρά βαρέλια, είτε από ξύλο καρυδιάς είτε από ένα τοπικό πευκόξυλο, το οποίο όμως ουδέποτε δίνει ρητινώδη οσμή και γεύση στο λιαστό κρασί. Έπειτα από δέκα ως δεκαπέντε ημέρες τα βαρέλια κλείνονται και η ζύμωση συνεχίζεται για άλλες 25-30 ημέρες, οπότε ο ψυχρός καιρός επεμβαίνει για να σταματήσει τη δράση των ενζύμων ως το Μάιο του επόμενου χρόνου. Ξαναρχίζει τότε η ζύμωση και αφήνεται να σταματήσει φυσιολογικά, όταν το κρασί θα έχει φτάσει στους 15-16 βαθμούς οινοπνεύματος.

Πρώτα απ' όλα, είναι το χρώμα του που ενθουσιάζει τους θαυμαστές. Περιγράφεται ως λευκό κρασί, έτσι το λένε και οι Σιατιστινοί, αλλά στην πραγματικότητα είναι ένα σπάνιο φωτεινό κεχριμπαρί ανάμικτο με ποικίλες χρωματικές ανταύγειες, μεταξύ των οποίων και μια απαλή ρόδινη χροιά. Ισάξιο του χρωματισμού του είναι και το καθαρίο μπουκέτο του λιαστού, που δικαιολογημένα έχει αποκληθεί «φαινομενώδες», αν και το αρωματικό τούτο πετράδι έχει πλευρές που δύσκολα εξατομκεύονται και ξεχωρίζουν η μια από την άλλη. Το μπουκέτο είναι σαν αζεδιάλυτο μίγμα από αρώματα φρούτων, ξηρών καρπών και λουλουδιών. Εξίσου αξιοσημείωτη είναι και η αρωματική νοστιμιά του, μια και το λιαστό αγγίζει λεπτεπίλεπτα τις επιφάνειες της γλώσσας σαν ένα οποιοδήποτε επιδόρπιο κρασί, χωρίς να προκαλεί τον ελάχιστο περισπασμό.

Χαλκιδική Και Άλλες Μακεδονικές Περιοχές

Έχει εγκριθεί η ένδειξη τοπικός οίνος («Μακεδονικός») για ξηρά, ημίξηρα, ημίγλυκα λευκά, ροζέ και κόκκινα κρασιά που συμμορφώνονται προς τις εξής ποικιλιακές απαιτήσεις: για τα λευκά κρασιά, ροδίτης, αθήρι και ασύρτικο· για τα ροζέ και τα κόκκινα, ξυνόμαυρο, νεγκόσκα, λημνιό, cabernet franc και cabernet sauvignon. Τα σταφύλια μπορούν να προέρχονται μόνο μέχρι 70% από μακεδονικές ζώνες ονομασίας προελεύσεως.

Για την υπόλοιπη Μακεδονία έχουν εγκριθεί ενδείξεις τοπικών οίνων για τα Γρεβενά, τη Νέα Μεσημβρία, τις Πλαγιές Βερτίσκου και τη Δράμα. Ο τοπικός οίνος Γρεβενών περιλαμβάνει ξηρά ή ημίξηρα, κόκκινα ή ροζέ κρασιά από τις ποικιλίες ξυνόμαυρο και μοσχόμαυρο. Ο «Μεσημβριωτικός» τοπικός οίνος έχει εγκριθεί για τα ξηρά λευκά της Νέας Μεσημβρίας, βόρεια της Θεσσαλονίκης παρασκευασμένα από ροδίτη και μέχρι 25% ζουμιάτικο. Σ' αυτές τις προδιαγραφές ανταποκρίνεται το μάλλον εύσωμο, 13 βαθμών λευκό κρασί του Ανέστη Μπαμπατζιμόπουλου με την ετικέτα Παλατινό. Η ένδειξη «Πλαγιές

Βερτίσκου» αναφέρεται σε ροζέ κρασιά από ξυνόμαυρο, αθήρι και ασύρτικο. Ο τοπικός οίνος Δράμας μπορεί να είναι λευκός, ροζέ ή κόκκινος, αλλά πάντα ξηρός.

Η Μακεδονία έχει κι ένα μέτωπο στο Αιγαίο και μια ακτή που το πιο χτυπητό χαρακτηριστικό της είναι η Χαλκιδική, με τα τρία της ακρωτήρια που εισχωρούν βαθιά στο πέλαγος ανατολικά της Θεσσαλονίκης. Σήμερα χωρίς εμπορική σημασία, το κρασί της Αρναίας είναι ένα ξηρό ερυθρό που παρασκευάζεται από την αρχαία ποικιλία λημνιό, που υπήρξε η σπουδαιότερη ποικιλία σταφυλιού της Χαλκιδικής κατά τους νεότερους χρόνους, αν όχι και σε παλαιότερες εποχές. Εσχάτως το λημνιό, με κάποια εξωτερική συμπαράσταση, φαίνεται πως απολαμβάνει μια περίοδο αναβίωσης στη χερσόνησο γενικά.

Η τοποθεσία που τραβάει τα φώτα της δημοσιότητας είναι ένας αμπελώνας 450 εκταρίων κοντά στην κοινότητα Νέος Μαρμαράς στην ανατολική ακτή της Σιθωνίας, της μεσαίας χερσονήσου της Χαλκιδικής, όπου υπήρχαν πολυάριθμες αμπελοκαλλιέργειες και στα αρχαία χρόνια. Το κτήμα ανήκει στην εύπορη οικογένεια Καρρά, που ελέγχει και το γειτονικό τουριστικό συγκρότημα Πόρτο Καρράς. Το κτήμα, που ίσως επεκταθεί σε άλλα εκατό εκτάρια κατά τα επόμενα χρόνια, φυτεύθηκε από το 1966 τόσο με ελληνικές όσο και με γαλλικές ποικιλίες σταφυλιών, επιλεγμένες για την καταλληλότητά τους στο φυσικό περιβάλλον και μάλιστα φυτεμένες σε χωριστά αγροτεμάχια σύμφωνα με το μικροπεριβάλλον που τους ταιριάζει, με τη δηλωμένη πρόθεση της παραγωγής κρασιών «ευρωπαϊκού τύπου».

Το 1981 εγκρίθηκε μια ονομασία προέλευσης για το κτήμα Καρρά με το απίθανο ελληνικό τοπωνύμιο Πλαγιές Μελίτων, και γαλλιστί Côtés de Meliton. Το όνομα «Μελίτων» αναφέρεται στο βουνό, πάνω στις πλαγιές του οποίου είναι φυτεμένος ο αμπελώνας. Ο κανονισμός προσδιορίζει ότι τα ερυθρά κρασιά πρέπει ν' αποτελούνται από 70% λημνιό και από 15% για καθένα από τα δυο cabernets, ενώ τα λευκά κρασιά πρέπει να αποτελούνται από 50% αθήρι, 35% ροδίτη και 15% ασύρτικο. Αλλά οι αναλογίες αυτές δεν έγιναν υποχρεωτικές παρά μόνο το 1989.

Το σπουδαιότερο από τα κόκκινα είναι το Grand Reserve ή Πορφυρογέννητος, ένα κρασί από λημνιό και τα δυο cabernets που παλαιώνεται στο βαρέλι και στη φιάλη επί δεκαπέντε χρόνια προτού διατεθεί στο εμπόριο. Το Grand Reserve προσφέρεται μόνο από επιλεγμένους τρύγους, που μέχρι τώρα είναι του 1975, του 1977 και του 1980. Οπωσδήποτε, χάρη στη γενική τους ομοιότητα με τα δυτικοευρωπαϊκά πρότυπα, τα κρασιά του Καρρά κέρδισαν την επιδοκίμασία των Δυτικών οινοσχολιαστών, μερικοί από τους οποίους επιδαμνλεύουν άφθονους επαίνους γι' αυτά τα κρασιά, που προβάλλουν ως τα καλύτερα της Ελλάδας και την επιχείρηση παραγωγής τους ως την πιο ενδιαφέρουσα στον τομέα του ελληνικού κρασιού.

Ανατολικά της Σιθωνίας, το ακρωτήριο Ακτή της Χαλκιδικής έγινε πηγή κρασιών που συγγενεύουν με κείνα του κτήματος Καρρά, ίσως όμως με μεγαλύτερες αξιώσεις στην ντόπια παράδοση. Η Ακτή ταυτίζεται ουσιαστικά με τον Άθω, την πανορθόδοξη κοινότητα των ανδρικών μοναστηριών του Αγίου Όρους. Υπήρξαν άφθονα αμπέλια στον Άθω μετά την επικράτηση των Οθωμανών, όταν οι μονές έχασαν τις ιδιοκτησίες τους σε άλλες περιοχές. Τα

κλήματα που φύτευαν ήταν κυρίως το λημνιό, αλλά και ποικιλίες που οι μοναχοί είχαν φέρει από τη Γεωργία, στις ακτές της Μαύρης Θάλασσας. Τις γεωργιανές ποικιλίες τις εκτιμούσαν ιδιαίτερα για την ανθεκτικότητά τους στις αρρώστιες, για την εύκολη καλλιέργειά τους και την υψηλή τους απόδοση. Δεν ήταν όμως του τύπου *vinifera* και ο καρπός τους ανέδιδε το λεγόμενο «ξυνοσμένο» άρωμα, που συνδέεται με το *labrusca* κ.λπ. Γι' αυτό και συνήθως οι μοναχοί αραίωναν τη γεωργιανή γεύση με το λημνιό. Αλλά σαν το καλύτερο κρασί που έβγαζε Άθως θεωρούσαν το ποικιλιακό λημνιό από τον αμπελώνα Μονοξυλίτη, που ανήκε στη μονή του Αγίου Διονυσίου, κάτω από το κυρίως Άγιο Όρος.

Η φίρμα Τσάνταλη έχει συνάψει συμφωνία με τους μοναχούς για να φυτέψει εκεί πολλές από τις ποικιλίες που καλλιεργούνται στο κτήμα Καρρά, αλλά και μεγαλύτερες εκτάσεις με το λημνιό που ήδη καλλιεργείται στο Άγιο Όρος. Η τοποθεσία που χρησιμοποιήθηκε για το σκοπό αυτό λέγεται Χρωμίτσα και ανήκει στα κτήματα της ρωσικής μονής του Αγίου Παντελεήμονα. Ο Τσάνταλης παράγει περίπου 6.000 εκατόλιτρα λευκών και κόκκινων Αγιοριτικών κρασιών ετησίως. Αν και δεν αποτελεί ονομασία προελεύσεως, το όνομα Αγιοριτικό έχει εγκριθεί από το 1981 ως νόμιμη ένδειξη *vin de pays* για ερυθρά και λευκά κρασιά με την ποικιλιακή σύνθεση των ανάλογων κρασιών της ονομασίας Πλαγιές Μελίτωνα, με τη διαφορά ότι, στην περίπτωση των ερυθρών, το *cabernet sauvignon* και το *cabernet franc* μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε οποιαδήποτε αναλογία, αρκεί να μην υπερβαίνει συνολικά το 30%. Όπως και στις Πλαγιές Μελίτωνα, οι αναλογίες της ποικιλιακής σύνθεσης δεν έγιναν υποχρεωτικές παρά μόνο το 1989. Ένα ερυθρό Αγιοριτικό από λημνιό, φωκιανό και άλλες κόκκινες ποικιλίες που καλλιεργούνται στον Μονοξυλίτη, προσφέρεται τελευταία από το μικρό οινοποιείο Πρωτόπαπα.

Θράκη

Παρά τα ιστορικά εμπόδια για την ανάπτυξη μιας εμπορικής οινοποιίας στη Θράκη, έχαιραν καλής επιτόπιας φήμης τα κρασιά από τους λόφους βορειοδυτικά της Ξάνθης, όπου το μαυρούδι Θράκης (πιθανώς ένας κλώνος της ποικιλίας *manrud* που καλλιεργείται πέρα από τα βουνά της Ροδόπης στη βουλγαρική Στενήμαχο) κυριαρχεί στην παραγωγή κόκκινου κρασιού και το ζουμιάτικο (γνωστό ως *dimitiat* στη Βουλγαρία) στην παραγωγή λευκού. Στο ανατολικό άκρο της Θράκης, γύρω στην Ορεστιάδα, το Διδυμότειχο και το Σουφλί, η ποικιλία παμίδι ή παμίτι (γνωστή ως *ramid* στη Βουλγαρία) καλλιεργείται για ξηρά επιτραπέζια κρασιά. Το παμίδι συνδέεται κυρίως με το κόκκινο κρασί, αλλά η ποικιλία έχει παραλλαγές λευκού, κόκκινου και μαύρου σταφυλιού. Το όνομά της, που κατά μια εκδοχή παράγεται από το παν μέθη ή παμμέθη, υποδηλώνει μια πανάρχαια προέλευση από την εποχή που η Θράκη ήταν το λίκνο της λατρείας του Διονύσου.

Θεσσαλία

Ραψάνη

Λίγο πριν εισχωρήσει στην κοιλάδα των Τεμπών, η Εθνική Οδός από Θεσσαλονίκη προς Αθήνα ελίσσεται στους νοτιοανατολικούς πρόποδες του Ολύμπου και στην περιοχή γύρω από τον Κίσαβο, το αρχαίο όρος Όσσα περνάει δίπλα από τους αμπελώνες της Ραψάνης, που παράγει το μόνο κόκκινο θεσσαλικό κρασί με ονομασία προελεύσεως και παραδοσιακά το δημοφιλέστερο της κεντρικής Ελλάδας. Στη μικρή τούτη αμπελουργική περιοχή τα μόνα άλλα χωριά είναι τα γειτονικά Αμπελάκια, η Κρανιά και ο Πυργετός.

Γύρω από τη Ραψάνη καλλιεργούνται κυρίως οι τρεις σκούρες ποικιλίες σταφυλιών: το ξυνόμαυρο, το σταυρωτό (που τοπικά λέγεται και αμπελακιώτικο) και το κρασάτο. Η Ραψάνη είναι η νοτιότερη σημαίνουσα παραδοσιακή θέση καλλιέργειας του μακεδονικού ξυνόμαυρου, ενώ ταυτόχρονα είναι μια από τις βορειότερες θέσεις καλλιέργειας του σταυρωτού, το οποίο (παρά την τοπική του ονομασία «αμπελακιώτικο») πιστεύεται πως έλκει την καταγωγή του από την Εύβοια. Μόνο το κρασάτο θεωρείται ιθαγενής ποικιλία της ευρύτερης περιοχής γύρω από τον Κίσαβο. Οι κανονισμοί της ονομασίας απαιτούν τη χρήση και των τριών ποικιλιών για το κρασί της Ραψάνης, αλλά δεν προσδιορίζουν τις αναλογίες. Το σταυρωτό ήταν ανέκαθεν η ευνοούμενη ποικιλία στα Αμπελάκια, ενίοτε και με τον αποκλεισμό των άλλων δυο ποικιλιών, ή με την πρόσμιξη μιας τέταρτης ερυθρής ποικιλίας, του λημνιού (που τοπικά λέγεται λημνιώνας).

Ο τρύγος γίνεται στη Ραψάνη κατά τα τέλη Σεπτεμβρίου. Η ζύμωση του μούστου γίνεται μόνο με τις φλούδες και κρατάει περίπου ένα μήνα (στα οικιακής παραγωγής κρασιά αφήνονται και τα κοτσάνια στη ζύμωση). Περίπου 60-70% των σταφυλιών που παραδίδονται στο Συνεταιρισμό γίνονται κρασί ονομασίας, μια ποσότητα 1.200-2.000 εκατόλιτρα ετησίως, που εμφιαλώνεται με την επέκτα Ραψάνη. Είναι ένα κρασί 12,5 βαθμών, εμφιαλωμένο έπειτα από τρία χρόνια τουλάχιστον σε δρύινο βαρέλι. Ο Συνεταιρισμός παράγει και άλλα δυο κρασιά: το Rosso, ένα από τα καλύτερα δεύτερης γραμμής ερυθράτης Ελλάδας, και το Bella Rosa, ένα ασυνήθιστο και πολύ γευστικό ροζέ.

Το οινοποιείο του Συνεταιρισμού, που άλλοτε ανήκε στην Αγροτική Τράπεζα της Ελλάδας, πουλήθηκε το 1991 στη φίρμα Τσάνταλη.

Ένας δεύτερος παραγωγός κρασιού της Ραψάνης είναι οι Αδελφοί Μητράκου, που η ετήσια παραγωγή τους κυμαίνεται από 50-100 εκατόλιτρα από τότε που άρχισαν να εμφιαλώνουν, το 1982. Το κρασί τους, που λέγεται Κένταυρος, παράγεται εξ ολοκλήρου από σταφύλια αγορασμένα από λίγους επίλεκτους αμπελουργούς γύρω από τη Ραψάνη, δεν μπορεί όμως να φέρει ονομασία προελεύσεως, εφόσον οινοποιείται έξω από τη ζώνη της Ραψάνης, στο Πουρνάρι, κοντά στη Λάρισα.

Στο χωριό Κρανιά η οικογένεια Κατσαρού δεν ενδιαφέρεται να βρει το καλύτερο μείγμα τοπικών ποικιλιών, κι έλυσε το πρόβλημα φυτεύοντας cabernet sauvignon και merlot. Αυτές οι γαλλικές ποικιλίες χρησιμοποιούνται

για την παραγωγή ενός κρασιού 12,5 βαθμών με την ετικέτα Κτήμα Κατσαρού, για το οποίο έχει εξασφαλισθεί και η ένδειξη «Κρανιώτικος» τοπικός οίνος, που παρασκευάζεται από τις πιο πάνω γαλλικές ποικιλίες 4:1.

Αγχιάλος

Η Θεσσαλία έχει και μια ονομασία προελεύσεως για λευκό κρασί, που παράγεται στην Αγχιάλο, παραθαλάσσια κοινότητα της Μαγνησίας, λίγα χιλιόμετρα νότια του Βόλου στον Παγασητικό Κόλπο.

Καρδίτσα - Αγραφα

Μια από τις μεγαλύτερες αμπελουργικές περιοχές της Θεσσαλίας βρίσκεται στην ενδοχώρα δυτικά του Βόλου και γύρω από την πόλη της Καρδίτσας. Οι περισσότεροι αμπελώνες, που καλύπτουν περίπου 1.600 εκτάρια, είναι φυτεμένοι κοντά στην ίδια την πόλη, όλοι όμως ανήκουν στο νομό Καρδίτσας και κατά συνέπεια όλα τα κρασιά, που εμφιαλώνονται αποκλειστικά από την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Καρδίτσας, χαρακτηρίζονται ως «καρδιτσιώτικα κρασιά». Στην πραγματικότητα, όμως, δυο σαφώς διακεκριμένες αμπελουργικές τοποθεσίες υποδηλώνονται με αυτό το όνομα. Η μια περιλαμβάνει τους πεδινούς αμπελώνες γύρω από την Καρδίτσα. Εκεί καλλιεργούνται κυρίως επιδόρπιες ή διπλής αποστολής ποικιλίες: το μοσχάτο Αμβούργου, το μπατίκι (μια ποικιλία κοινή στη Θεσσαλία αλλά μικρασιατικής προέλευσης), το ροζακί και η φράουλα.

Η άλλη αμπελουργική ζώνη της Καρδίτσας είναι τα χωριά των Αγράφων, της ορεινής περιοχής νοτιοανατολικά της Πίνδου.

Οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρο 250-600 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας, δηλαδή περιλαμβάνονται κατά προσέγγιση στην ημιορεινή ζώνη, αλλά φτάνουν και μέχρι τη λίμνη Ταυρωπού (ή Μέγδοβα) σε υψόμετρο 00 μέτρων. Το έδαφος είναι συνήθως επικλινές, εκτός από τη Μητρόπολη και το Ξυνονέρι, που έχουν πιο επίπεδα εδάφη.

Το Άκρατος είναι ένα κρασί 12 βαθμών, με μέτριο σώμα, παλαιωμένο στο βαρέλι 12=14 μήνες.

Η Ένωση μας προσφέρει την ευκαιρία να δοκιμάσουμε και κρασιά παρασκευασμένα εξ ολοκλήρου από μαύρο Μεσενικόλα. Ένα από αυτά είναι το Ερατώ, ένα κόκκινο κρασί με ελαφρή γεύση, και το άλλο είναι ένα ροζέ κρασί γερό και πικάντικο με χαρακτηριστική φρουτώδη γεύση, που είναι από τα καλύτερα ελληνικά ροζέ.

Τα άλλα κρασιά της Ένωσης, που κυκλοφορούν όλα με την επωνυμία Ταυρωπός, περιλαμβάνουν ένα ζεύγος ερυθρών (ανώτερο και κατώτερο) με την ετικέτα Λητώ, και ένα ζεύγος λευκών με την ετικέτα Νεφέλη. Τα ερυθρά παρασκευάζονται μερικώς από μαύρο Μεσενικόλα, αλλά και από μοσχάτο Αμβούργου και άλλες ποικιλίες που καλλιεργούνται σε μικρή έκταση γύρω από την Καρδίτσα, όπως το σέφκο (ή σέφκα, shevka) και το σενζό (δηλαδή το γαλλικό cinsault). Τα λευκά παρασκευάζονται από σαβατιανό και μπατίκι. Υπάρχει και μια ρετσίνα που παράγεται μόνο από σαβατιανό. Οι προσφορές

της Ένωσης συμπληρώνονται με το ερυθρό Ημίγλυκο, που παράγεται από μοσχάτο Αμβούργου.

Τύρναβος

Οι περισσότεροι αμπελώνες της Θεσσαλίας είναι συγκεντρωμένη στη βορειοανατολική πλευρά της, γύρω από τον Τύρναβο. Καμπή για την αμπελουργία, όπως και για την αγροτική ζωή της Θεσσαλίας γενικότερα, ήταν η εξέγερση του Κιλελέρ το 1910. Μόνο με τον αναδασμό της γης που άρχισε στη συνέχεια, οι συνθήκες βελτιώθηκαν αισθητά προς όφελος της αμπελουργίας.

Πρωταρχική θέση κατέχει η διπλής αποστολής ποικιλία μοσχάτο Αμβούργου και σε μικρότερο ποσοστό το μπατίκι. Το σαβατιανό και ο ροδίτης είναι τα μόνα κρασοστάφυλα που καλλιεργούνται σε αξιόλογη έκταση. Λόγω της χρησιμοποίησης των ποικιλιών μοσχάτο Αμβούργου και μπατίκι στο κρασί του, ο Τύρναβος δεν είναι εκλόγιμος για την αναγνώριση ονομασίας προελεύσεως. Έχει εγκριθεί όμως μια ένδειξη τοπικού οίνου «Τύρναβος» για ξηρά και ημίξηρα από ροδίτη και μπατίκι.

Στην τριάδα των καλύτερων κρασιών του Συνεταιρισμού περιλαμβάνονται κι ένα ροζέ με την ετικέτα «Μαϊστράλι» κι ένα λευκό με την ετικέτα «Αρλέτα», το πρώτο από μοσχάτο Αμβούργου, το δεύτερο από μπατίκι και σαβατιανό. Κατώτερα ξηρά κρασιά είναι τα λευκά Αρετο και «Λευκός», το ροζέ «Κοκκινέλι» και το κόκκινο «Ερυθρός». Ο Συνεταιρισμός παράγει επίσης και γλυκά κόκκινα κρασιά από μοσχάτο Αμβούργου, επιτογχάνοντας τη γλυκύτητα κυρίως με τη συμπύκνωση του μούστου και την αλκοολική περιεκτικότητα με την προσθήκη οινοπνευμάτων.

Οι Αδελφοί Βασδαβάνου είναι ένας δεύτερος παραγωγός πεδινών κρασιών. Εμφιαλώνουν ξηρά κρασιά, ροζέ και κόκκινα κρασιά με την ετικέτα «Λήδα», τα οποία εντάσσονται κάπου ανάμεσα στα καλύτερα και στα κατώτερα κρασιά των αντίστοιχων τύπων του Συνεταιρισμού. Δεν έχουν ταξιδέψει με ασφάλεια πέρα από τον Πειραιά.

Πήλιο Και Σκόπελος

Μια άλλη θεσσαλική περιοχή που, όπως η Ραψάνη, είχε στο παρελθόν πολύ καλή φήμη για το κόκκινο ξηρό κρασί της, είναι το Πήλιο, η ορεινή χερσόνησος και οκηνικό διαμάντι της Μαγνησίας, που καμπυλώνεται προς τα νοτιοανατολικά πέρα από το Βόλο. Ο επισκέπτης βρίσκει κατά κύριο λόγο κόκκινα κρασιά με τη γενική ονομασία ηλιορείτικο μπρούσκο. Στα ορεινά χωριά Μακρινίτσα και Πορταριά παρασκευάζονται από ένα ποικιλιακό συνονθύλευμα σταφυλιών, που ίσως αντανακλά το χάος των φυτεύσεων μετά τη φυλλοξήρα.

Τα μόνα φημισμένα κρασιά που απομένουν στο Πήλιο βρίσκονται στο χωριό Πινακάτες, λίγο πιο κάτω στο βραχίονα του Πηλίου και σε υψόμετρο κατά 200 μέτρα χαμηλότερο. Η σπουδαιότερη ποικιλία είναι ο συκιώτης, τυπικό σταφύλι της Μαγνησίας για κόκκινο κρασί, αλλά καλλιεργείται και λίγο βραδιανό και ακόμα λιγότερο λημνιό. Η ποικιλία είναι γνωστή και ως

βορδιανό, ένα όνομα που σύμφωνα με τις λαϊκές παραδόσεις υποδηλώνει την καταγωγή του σταφυλιού από το Μπορντώ.

Στο πέλαγος ανατολικά του Πηλίου απλώνονται οι Βόρειες Σποράδες, που διοικούνται ως μέρος της Θεσσαλίας. Πιθανώς εξαιτίας της γειτονικής Εύβοιας, οι πευκοδασωμένες Βόρειες Σποράδες είναι εξοικειωμένες και με τη ρητίνωση των κρασιών. Ωστόσο, η σπουδαιότερη ποικιλία σταφυλιού που καλλιεργούν είναι το Λημνιό, που συνήθως το κρασί του δεν ανέχεται τη ρητίνωση. Ο μεγαλύτερος οινοπαραγωγός των Βόρειων Σποράδων είναι η Σκόπελος, που η χαρακτηριστική ποικιλία της είναι το Λημνιό.

Στερεά Ελλάδα Και Εύβοια

Σαν ενιαία γεωγραφική περιοχή, η Στερεά Ελλάδα και η Εύβοια έχουν τη μεγαλύτερη παραγωγή κρασιού απ' όλες τις ελληνικές τοποθεσίες, περίπου το ένα τρίτο του συνόλου της οινοπαραγωγής της χώρας. Αλλά το περισσότερο κρασί της περιοχής παράγεται στο ανατολικό της τμήμα, που περιλαμβάνει τους νομούς Αττικής, Βοιωτίας και Εύβοιας.

Το πιο χτυπητό χαρακτηριστικό της οινοποιίας της Στερεάς και της Εύβοιας, εκτός από τη συγκέντρωσή της στο ανατολικό τμήμα, είναι η συντριπτική υπεροχή ενός τύπου κρασιού, του ρητινωμένου λευκού ξηρού που είναι ευρύτατα γνωστό ως ρετσίνα. Η κυριαρχία της ρετσίνας, την οποία πολλοί Έλληνες βλέπουν ακόμα σαν τοπικό κρασί και τη συνδέουν ειδικά με τη Στερεά και την Εύβοια, μπορεί ν' αποδοθεί κατά μέγα μέρος σε χαρακτηριστικούς περιβαλλοντικούς παράγοντες που άσκησαν ισχυρότατη επίδραση στις συνήθειες τόσο της παραγωγής όσο και της κατανάλωσης του κρασιού στα πλαίσια της παραδοσιακής αγροτικής ζωής σ' αυτή την περιοχή. Επίσης οι εμπορικές σχέσεις της Αττικής, μέσω του Πειραιά, και των νησιών του Αρχιπελάγους, που ήσαν πολύ ζωηρές ήδη από την αρχαιότητα, συντέλεσαν στην ενίσχυση αυτών των παραγόντων, επεκτείνοντας την κυριαρχία της ρετσίνας στη σφαίρα του οινεμπορίου. Αναπτύχθηκε έτσι μια υποτυπώδης «κατανομή της εργασίας», κατά την οποία τα πιο φημισμένα και σταθερότερα αρετσίνωτα κρασιά του Αρχιπελάγους, ιδίως από τις πλησιέστερες Κυκλάδες, εισάγονταν στην Αθήνα και την υπόλοιπη Αττική, καθιστώντας δύσκολο για τους ντόπιους οινοπαραγωγούς να συναγωνιστούν τα αρετσίνωτα στις αγορές της πόλης, εφόσον το κόστος παραγωγής καλών αρετσίνωτων θα ήταν μεγαλύτερο κάτω από τις τοπικές συνθήκες.

Εξάλλου η επικράτηση της ρετσίνας στη Στερεά και την Εύβοια ευνόησε τη διάδοση δυο ποικιλιών, του λευκού σαβατιανού και του κοκκινωπού ροδίτη, που είναι τα σταφύλια από τα οποία παρασκευάζεται κυρίως η ρετσίνα.

Αρετσίνωτα Κρασιά Της Στερεάς

Τα κρασιά παρασκευάζονται, και θα εξακολουθήσουν να παρασκευάζονται, από σαβατιανό. Επίσης όλα αυτά τα κρασιά προέρχονται από τα Μεσόγεια.

Ανάμεσα στα καλύτερα κρασιά που προσφέρονται από σαβατιανό των Μεσογείων είναι το Chateau Marko της Μαρκό, το Chateau Matsa του Μπουτάρη, το paleokitsi - Matsa του Νομικού, το Σεμέλη του Κοκοτού και το

Βιλλίτσα του Παπαχαραλάμπους. Ένα κρασί που παλαιώνεται στη φιάλη επί πολλά χρόνια είναι το Cava Cambas. Ένα άλλο κρασί του Καμπά, το Κάντζα, πρέπει να μνημονευθεί ξεχωριστά, γιατί έχει την περιωπή ονομασίας προελεύσεως. Η ονομασία της Κάντζας (το σημερινό χωριό Λεοντάρι της κοινότητας Παλλήνης) ανήκει σε μια περιοχή άγονου ασβεστολιθικού εδάφους κοντά στο Κορωπί, με υψόμετρο 170 μέτρων πάνω από το Αιγαίο. Ίσως η ονομασία δόθηκε στους Καμπάδες ως ένδειξη αναγνώρισης των προσπαθειών τους για το ελληνικό κρασί, εφόσον η έδρα τους και ο ιδιόκτητος αμπελώνας τους βρίσκεται στην Κάντζα εδώ κι έναν αιώνα. Οποσδήποτε, ο Καμπάς είναι ο μόνος παραγωγός ενός κρασιού με ονομασία προελεύσεως. Το Chateau Matsa και το Paleokitsi-Matsa είναι επίσης κρασιά της Κάντζας, αλλά οι παραγωγοί τους προτίμησαν το όνομα της οικογένειας Μάτσα, από το κτήμα της οποίας προέρχονται τα σταφύλια. Συνολικά, περίπου 50 εκτάρια αμπελώνων καλλιεργούνται στην περιοχή της ονομασίας Κάντζας.

Ένα δείγμα των εμφιαλωμένων αυτού του τύπου είναι το λευκό κρασί με την ετικέτα Στροφίλια από τον αμπελώνα Μαλτέζου που βρίσκεται στην Ανάβυσσο. Έχει εγκριθεί και η ένδειξη «Αναβυσσιώτικος» τοπικός οίνος, που παρασκευάζεται από τουλάχιστον 60% σαβατιανό μαζί με ροδίτη, ασύρτικο και ugni blanc. Ο αμπελώνας Παπαχαραλάμπους στη Βιλλίτσα της Παιανίας προσφέρει ένα κρασί με την ετικέτα Santa Maria από 70% σαβατιανό και το υπόλοιπο sauvignon blanc και ασύρτικο.

Όπως η Αττική γενικότερα, τα Μεσόγεια ποτέ δεν είχαν μεγάλη παραγωγή κόκκινων κρασιών. Αλλ' αρχίζοντας από τη δεκαετία του '70 οι παραγωγοί ενθαρρύνθηκαν από το Ινστιτούτο Οίνου να στραφούν προς το cabernet sauvignon και το grenache rouge. Οι ποικιλίες αυτές δίνουν τώρα τα εμφιαλωμένα κόκκινα και ροζέ κρασιά των Μεσογείων, όπως το Στροφίλια του Μαλτέζου, το Vin de Pays de Villiza του Παπαχαραλάμπους και το Château Semeli του Κοκοτού από τη βόρεια Αττική. Ενδείξεις τοπικών οίνων για ξηρά κόκκινα κρασιά από cabernet sauvignon εγκρίθηκαν με τα ονόματα «Βιλλίτσα» και «Αττική».

Αράχοβα

Η μόνη τοποθεσία της Στερεάς που ήταν πράγματι ξακουσμένη για τα αρετινίωτα κρασιά της, είναι η βοιωτική κωμόπολη της Αράχοβας, που βρίσκεται κάτω από τον Παρνασσό, είκοσι λεπτά με το αυτοκίνητο ανατολικά των Δελφών. Η Αράχοβα είναι κτισμένη στη θέση ενός αρχαίου οικισμού που λεγόταν Ανεμώρεια ή Ανεμωλία και που είχε πάρει το όνομά του, όπως γράφει ο Στράβων (423), από τους σφοδρούς ανέμους που μαίνονται σ' αυτή την τοποθεσία. Το ξηρό κόκκινο κρασί της Αράχοβας απέκτησε μεγάλη φήμη μετά την τουρκική κατάκτηση, όταν ο πληθυσμός της διογκώθηκε από τους πρόσφυγες που είχαν συρρεύσει εκεί από τα πεδινά. Τα σίπια και τα αμπέλια πολλαπλασιάστηκαν στις πλαγιές της και από τότε σε ολόκληρη σχεδόν την ιστορία της το κρασί ήταν η σπουδαιότερη πηγή εισοδήματος για την κοινότητα.

Οι αμπελώνες της Αράχοβας, που στις αρχές του αιώνα μας κάλυπταν όχι λιγότερα από 500 εκτάρια – τα ίχνη τους τα βλέπουμε ακόμα στις γύρω πλαγιές – σήμερα δεν απασχολούν περισσότερα από 30 εκτάρια περίπου. Ορισμένοι Αραχοβίτες αισιοδοξούν για τη βραδεία επανεπέκταση της αμπελοκαλλιέργειας, κυρίως επειδή στα τελευταία χρόνια η απόδοση του κρασιού εμφανίζεται βελτιωμένη σε σχέση με το ελαιόλαδο.

Οι αμπελώνες που έχουν απομείνει αποτελούνται από κλήματα της εποχής πριν από τη φυλλοξήρα, μερικά από τα οποία λέγεται ότι καρποφορούν ικανοποιητικά σε ηλικίες μέχρι 120 ετών, αν και οι συνηθέστερες ηλικίες είναι γύρω στα 60 χρόνια. στα τοπικά σταφύλια περιλαμβάνονται αρκετές μαυρόφλουδες ποικιλίες: το κορύφι, η ραβδίστρα, το μουχτούρι, ο σκυλοπνίχτης και το καστελιότι. Υπάρχει ακόμα ο κοκκινόφλουδος ροδίτης (που λέγεται κοκκινάρι από τους ντόπιους). Αλλά η ποικιλία που κυριαρχεί είναι το κορύφι, ή μαύρο Αραχόβης, που περιλαμβάνει 80% των κλημάτων. Η ποιότητα του κρασιού μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μίγμα (αν γίνει κάποια ανάμιξη) του πρόρρογου (μούστου ελεύθερης ροής) και του στουπάτικου (του χυμού από το πατητήρι).

Η μικρή αραχοβίτικη παραγωγή κατανέμεται γλίσχρα σε τέσσερα είδη κρασιών, που η διαθεσιμότητά τους ποικίλλει κατά τη διάρκεια του έτους. Το σπουδαιότερο, που σ' αυτό η Αράχοβα οφείλει τη φήμη της, είναι το κόκκινο κρασί που οι ντόπιοι αποκαλούν μπρούσκο, ή απλώς μαύρο.

Χρησιμοποιώντας μια διαδικασία ταυτόσημη με του μπρούσκου, αλλά προσθέτοντας πευκορρητίνη κατά τη ζύμωση, ορισμένοι Αραχοβίτες παραγωγοί παρασκευάζουν και μια ρετσίνα παραλλαγή του, την «κόκκινη ρετσίνα», όπως έχουν την τάση να την αποκαλούν οι αλλοδαποί. Βλέποντας πέρα από τη ρητίνωση, συχνά ονομάζουν το κρασί τους απλώς «μαύρο» και, όταν θέλουν να γίνουν πιο συγκεκριμένοι, μιλούν για «μαύρο ρετσίνα».

Δυο άλλα κρασιά παράγονται επίσης στην Αράχοβα. Το ένα είναι ρετσίνα, που παρασκευάζεται κυρίως από σαβατιανό, το οποίο λέγεται σταματιανό στην περιοχή του Παρνασσού. Ορισμένοι Αραχοβίτες οινοπαραγωγοί προσφέρουν επίσης ένα ξηρό απεριτίφ κρασί από τον ίδιο μούστο που χρησιμοποιείται για τα σκούρα κρασιά του χωριού, αλλά αφού αφαιρεθούν οι φλούδες, που μένουν στη ζύμωση μόνον όσο χρειάζεται για να πάρει το κρασί ένα βαθύ τριανταφυλλί ή ανοιχτό κοκκινωπό χρώμα.

Κεφάλαιο 15

Κρασιά Της Πελοποννήσου

Νεμέα

Η πιο ιστορημένη από τις αμπελουργικές τοποθεσίες της Πελοποννήσου βρίσκεται βορειοανατολικά, μόλις μισή ώρα με το αυτοκίνητο από τη Διώρα. Η θέση της είναι δυτικά του δρόμου προς τις Μυκήνες, όπου υπάρχουν άφθονες γεωγραφικές υπομνήσεις ότι αυτή πρέπει να ήταν η περιοχή που προμήθευε το *ανακτορικό κρασί* του Αγαμέμνονα. Οι αμπελώνες αυτοί παράγουν ένα κρασί που ονομάζεται νεμεάτικο τουλάχιστον εδώ και πεντακόσια χρόνια, δηλαδή από την εποχή της οθωμανικής εισβολής στην περιοχή.

Δεν ήταν μικρό επίτευγμα ότι οι αμπελώνες του Φλιούντος επέζησαν της οθωμανικής κατοχής. Ό,τι είχε απομείνει από την αρχαία πόλη, καταστράφηκε το 1460, όταν οι κάτοικοι, επωφελούμενοι από την ισχυροί τους θέση στις πλαγιές του Τρικάρανου, προσπάθησαν ν' αντισταθούν στις τουρκικές δυνάμεις. Όμως ήδη την εποχή εκείνη το χωριό Άγιος Γεώργιος είχε γίνει ο σπουδαιότερος οινοπαραγωγός της περιοχής.

Σήμερα ο Άγιος Γεώργιος εξακολουθεί να είναι ουσιαστικά το κέντρο της νεμεάτικης οινοπαραγωγής, αλλά με το όνομα *Νεμέα*, με το οποίο το χωριό ξαναβαφτίστηκε στις αρχές του αιώνα μας. Μια *ονομασία προελεύσεως Νεμέας* εγκρίθηκε το 1971, στην οποία εκτός από την φερώνυμη κωμόπολη, περιλαμβάνονται δεκαπέντε χωριά: Αρχαία Νεμέα, Κλεωνές, Κούτσι, Μποζικάς, Τιτάνη, Καστράκι, Ασπρόκαμπος, Δάφνη, Ψάρι, Πετρί, Αηδόνια, Γαλατάς, Λεωνίδιο, Γυμνό και Μαλαντρένι. Οι αμπελώνες αυτοί είναι φυτεμένοι με τη μαύρη ποικιλία *αγιωργίτικο*, που καλλιεργείται σχεδόν αποκλειστικά στη περιοχή της Νεμέας. Εκτός από το αγιωργίτικο, καλλιεργείται επίσης το λευκό *σαβατιανό*, που χρησιμοποιείται κυρίως για την παραγωγή της τοπικής ρετσίνας. Αλλά το δικαίωμα στην ονομασία εν εκτείνεται και στα κρασιά που παρασκευάζονται από *σαβατιανό*.

Η παραγωγή του κρασιού της Νεμέας βρίσκεται κατά μέγα μέρος στα χέρια του *Συνεταιρισμού Οινοπαραγωγών Νεμέας*.

Οι μούστοι του αγιωργίτικου αφήνονται σε ζύμωση επί τρεις περίπου βδομάδες, στις οποίες περιλαμβάνονται και πέντε ή έξι μέρες μιας αρχικής ζύμωσης μόνο με τις φλούδες. Ένα μεγάλο μέρος από το καλύτερο κρασί πουλιέται με την ονομασία *προελεύσεως* και με την ετικέτα *Νεμέα* του Συνεταιρισμού. Είναι ένα κρασί 12 - 12,5 βαθμών που έχει συνήθως ωριμάσει σε δρύινα βαρέλια τουλάχιστον επί τρία χρόνια. Το κρασί Νεμέα διατίθεται στο εμπόριο πάντα με χρονολογία τρύγου, συνήθως σε ψηλόλιγνες φιάλες

τύπου Ρηνανίας, αλλά και σε κοντόχοντρες φιάλες για τους άριστους τρύγους, που φέρνουν επιπλέον την ένδειξη *Kava Nemea* σε μαύρο περιλαίμιο.

Το *Kava Nemea* είχε αποκτήσει ένα φοβερό ανταγωνιστή, το *Grand Palais*, ένα κρασί της ονομασίας, περιορισμένης παραγωγής από τη μεγάλη εταιρία *Oinotrans*. Η *Oinotrans* έπαψε να δραστηριοποιείται στην παραγωγή και εμπορία κρασιού από το 1980 περίπου όταν διαπιστώθηκε ότι ποσότητες οίνου που είχε εξάγει είχαν νοθευτεί.

Κεντρικές και Νότιες Περιοχές

Ταξιδεύοντας νότια της Νεμέας προς τον ανατολικό κεντρικό Μοριά και την περιοχή της Αρκαδίας, είναι σαν μπαίνουμε σ' έναν διαβόητο κρασότοπο. Τι έκπληξη, λοιπόν, ν' ανακαλύπτουμε πως η ίδια τούτη περιοχή είναι η πατρίδα ενός από τους ευγενέστερους ελληνικούς τρύγους, της Μαντινείας. Το κρασί πήρε το όνομά του από την ομώνυμη αρχαία τοποθεσία σ' ένα αρκαδικό οροπέδιο με πλούσιο έδαφος. Μια ονομασία προελεύσεως έχει εγκριθεί για 500 εκτάρια αμπελώνων που απλώνονται από τα βορειοανατολικά στα νοτιοανατολικά της Τρίπολης και περιλαμβάνουν τα αμπέλια της πόλης αυτής, αλλά και των χωριών Λεβίδι, Αρτεμίσιο, Σιμάδες, Πικέρνης, Κάψας, Νεσάνη, Λουκάς Σάγκας, Ζευγολατιό και Παρθένι. Οι ποικιλίες σταφυλιών που έχουν τα προσόντα για την ονομασία είναι το ημι-αρωματικό *μοσχοφιλερο* και οι *ασπρούδες*. Το πρώτο κυριαρχεί στις καλλιέργειες και είναι μια ποικιλία με περισσότερο ή λιγότερο κοκκινωπή φλούδα, αν και το κρασί της ονομασίας που παράγεται από *μοσχοφιλερο* πρέπει να είναι λευκό.

Το κρασί που συνήθως παράγεται, είναι ένα μάλλον ελαφρό ξηρό λευκό με κάπως *αρωματικό* χαρακτήρα. Πάντως, ο κανονισμός της ονομασίας επιτρέπει και την παραγωγή ενός ημίγλυκου, που συνήθως παρασκευάζεται με μια μόνο ελαφρή συμπίεση των πιο καλογινομένων σταφυλιών. Αλλά το κρασί του είδους αυτού δε διατίθεται καθόλου στο εμπόριο. Τα αφρώδη κρασιά της Μαντινείας, αν και δεν έχουν δικαίωμα στην ονομασία, έχουν μεγάλη υπόληψη ανάμεσα στους Έλληνες επαγγελματίες του κρασιού, οι οποίοι το εκθειάζουν τόσο πολύ, ώστε θα πίστευε κανείς ότι ένα αφρώδες μαντινειακό είναι το πελοποννησιακό αντίστοιχο των *mousseux* κρασιών του Λίγηρος. Αλλά και ο τύπος αυτός δεν κυκλοφορεί καθόλου στο εμπόριο.

Αν και τα μαντινειακά κρασιά έχουν κατά καιρούς εμφιαλωθεί από διάφορες φίρμες, προς το παρόν το μόνο κρασί που παρουσιάζεται ως προϊόν αυτής της περιοχής είναι ένα ξηρό της φίρμας Καμπά της Αττικής, η οποία το παρασκευάζει με ονομασία προελεύσεως Μαντινείας, σε ποσότητα περίπου 500 εκατοστόλιτρων ετησίως. Το Μαντινεια δεν πρέπει να σερβίρεται πολύ παγωμένο, γιατί έτσι κινδυνεύει να χάσει την καλύτερη ευωδία του.

Νότια της Αρκαδίας, η Πελοπόννησος μέχρι σήμερα δεν έχει να προσφέρει παρά ελάχιστα τοπικά πλεονάσματα κρασιού για το εμπόριο. Ορισμένες νότιες τοποθεσίες έχουν μια φήμη για εξαιρετικά ή άνω του μετρίου κρασιά, έστω κι αν μέχρι τώρα περιορίζονται κυρίως στην Πελοπόννησο, γιατί η περιοχή αυτή βρίσκεται έξω από τους τουριστικούς δρόμους ακόμα

και για τους περισσότερους Έλληνες. Μερικές από αυτές τις τοποθεσίες είναι πολύ μικρές, όπως τα Σταφυλάκια (πρώην Γραμούσα), ένα ορεινό χωριό στα νοτιοανατολικά, βαθιά στη Λακωνία. Στα Σταφυλάκια οι χωρικοί περηφα-νεύονται ότι καλλιεργούν πάνω από είκοσι ποικιλίες σταφυλιών, από τις οποίες βγάζουν ισάριθμα κρασιά. Αντίθετα, τα Φιλιατρά στη νοτιοδυτική ακτή διαθέτουν πολύ πιο εκτεταμένους αμπελώνες, και τα λευκά ξηρά κρασιά τους, που παράγονται εξ ολοκλήρου ή κατά μέγα μέρος από φιλέρι, χαίρουν πολύ καλής φήμης ακόμα στην Αθήνα.

Νοτιοανατολικά των φιλιατρών, ο Συνεταιρισμός Νέστωρ υποκίνησε τη φαινομενικώς απίθανη διάδοση των γαλλικών ποικιλιών cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, Grenache rouge, chardonnay και ugni blanc, και αυτό είχε ως αποτέλεσμα την έγκριση πολλών τοπικών οίνων. Η ευρύτερη ένδειξη είναι ο Μεσσηνιακός, που καλύπτει όλο το νομό Μεσσηνίας και αναφέρεται σε ξηρά κόκκινα κρασιά παρασκευασμένα από τις πιο πάνω ποικιλίες (αλλά το cabernet franc δεν επιτρέπεται να ξεπερνάει το 30%). Ο τοπικός οίνος Τριφυλίας έχει εγκριθεί για ξηρά κόκκινα ή ξηρά λευκά κρασιά, από τα οποία τα κόκκινα παρασκευάζονται από τις γαλλικές ποικιλίες και τα λευκά από φιλέρι και μέχρι 30% ugni blanc. Η Πυλία έχει το τοπικό οίνο της, που είναι ξηρός λευκός από ροδίτη, chardonnay και μέχρι 30% ugni blanc.

Ενδεικτικά των αναμοχλεύσεων που παρατηρούνται στον αμπελουργικό τομέα του Νότου είναι τα κρασιά του Κωνσταντίνου Αντωνόπουλου, που έχει συμβληθεί και συνεργάζεται με τον Συνεταιρισμό Νέστωρ. Ο Νέστωρ προμηθεύει τα σταφύλια για τα κρασιά του Αντωνόπουλου με επικέτες Αμπελοχώρα και Νέα Δρυς. Αυτά τα δυο κρασιά μοιάζουν πολύ μεταξύ τους γιατί παράγονται από 70% cabernet sauvignon και το υπόλοιπο cabernet franc και λίγο merlot, αλλά διαφέρουν κυρίως γιατί το Αμπελοχώρα μένει μόνο ένα - δύο μήνες στο βαρέλι, ενώ το Νέα Δρυς μένει έξι ως οχτώ μήνες σε δρύινα βαρέλια (εξ ου και το όνομά του). Και τα δυο κρασιά ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές του Τριφυλιάτικου τοπικού οίνου. Ένα τρίτο κόκκινο κρασί του Αντωνόπουλου με την επικέτα Ιδιωτική Συλλογή, είναι ένα μίγμα των δύο cabernets της Τριφυλίας με 50 - 55% αγιωργίτικο της Νεμέας, και μένει δύο - τρία χρόνια σε παλιά δρύινα βαρέλια.

Πάτρα και Αχαΐα

Το ευρύτερο γνωστό πελοποννησιακό κρασί, κι ένα από τα πιο γνωστά ελληνικά κρασιά, είναι το γλυκό ερυθρό Μαυροδάφνη Πατρών, που η ιστορία του δεν είναι τόσο παλιά, σε σύγκριση με τη μακρά παράδοση άλλων ελληνικών κρασιών. Παρασκευάζεται από την ποικιλία μαυροδάφνη, από την οποία παίρνει και το όνομά του. Η ποικιλία έφτασε εκεί από τα ιόνια νησιά σε πρόσφατους αιώνες, κατά πάσα πιθανότητα μέσω των πολυάριθμων Επτανήσιων εμπόρων και ευγενών που είχαν εγκατασταθεί σε αυτή την άλλοτε κοσμοπολίτικη μητρόπολη του Μοριά. Ωστόσο, η ποικιλία μαύρη κορινθιακή, από την οποία παρασκευάζεται η σταφίδα, χρησιμοποιήθηκε επίσης μαζί με την μαυροδάφνη για την παραγωγή του κρασιού.

Η ζώνη της ονομασίας περιλαμβάνει τους αμπελώνες μιας περιοχής που εκτείνεται αρκετά χιλιόμετρα ανατολικά του λιμανιού, νοτιοανατολικά προς τη Χαλανδρίτσα μέχρι 20 περίπου χιλιόμετρα στο εσωτερικό, δυτικά αρκετά χιλιόμετρα πέρα από την Κάτω Αχαΐα και νοτιοδυτικά ως την Άρλα. Προς το παρόν, 300 εκτάρια αμπελώνων έχουν τα προσόντα για το κρασί της ονομασίας. Δύο οινοποιεία με μακρά ιστορία, ένα της φίρμας Αχαΐα - Κλάους κι ένα της Πατραϊκής, δηλαδή της Ένωσης Γεωργικών Συνεταιρισμών Πάτρας, έχουν πολύ στενές σχέσεις με τους αμπελουργούς της περιοχής και δρέπουν ουσιαστικά το σύνολο της παραγωγής σταφυλιών μαυροδάφνης από τους αμπελώνες στη ζώνη της ονομασίας.

Η Μαυροδάφνη της Πάτρας, όπως είναι γενικά γνωστό αυτό το κρασί, οφείλεται στο οινοποιείο της φίρμας Αχαΐα - Κλάους. Ο Βαυαρός Gustav Clauss ήρθε στη Πάτρα κατά τα μέσα του περασμένου αιώνα, κι έπειτα από μια περίοδο εξερευνητικών εκδρομών στη γύρω αχαΐκή ύπαιθρο, αγόρασε ένα κομμάτι γης, φύτεψε έναν αμπελώνα και το 1861 ίδρυσε την εταιρεία Achaia - Clauss. Αυτή ήταν η χρονιά που παρασκεύασε και το πρώτο του κρασί μαυροδάφνης. Σύμφωνα με την ανεκδοτική ιστορία που διαδίδεται από την φίρμα, ο Clauss έδωσε ο στο κρασί το όνομα μιας αγαπητικής του που λεγόταν Δάφνη, αλλά στην πραγματικότητα η ποικιλία μαυροδάφνη ήταν ήδη σε χρήση για την παραγωγή φυσικά υπόγλυκων ερυθρών κρασιών. Ο Clauss, που ήταν προφανώς εξοικειωμένος με τα κρασιά του τύπου πορτό, τροποποίησε το κρασί του σταματώντας πρόωρα τη ζύμωση με την εισαγωγή οινοπνευμάτων, και δίνοντας έτσι στο κρασί μεγαλύτερη περιεκτικότητα τόσο σε σάκχαρο όσο και σε αλκοόλες. Επίσης παλαιώσε το κρασί στο βαρέλι πέρα από την πλήρη ωρίμανσή του, ελέγχοντας προσεκτικά και παρακολουθώντας την ανάπτυξή του προς μια προχωρημένη ηλικία καθώς το κρασί απορροφούσε το οξυγόνο. Χάρη σ' αυτή τη βραδεία, παρατεταμένη οξείδωση κατά τη διάρκεια της παλαιώσής της - ένα είδος *πάστωμα στον αέρα* - η Μαυροδάφνη Πατρών που έχει παρασκευαστεί με τη μέθοδο Clauss γίνεται σχετικώς απρόσβλητη από τις βλαπτικές επιδράσεις που συνήθως έχει μια γρήγορη οξυγόνωση στη γεύση του κρασιού μόλις αποσφραγιστεί μια φιάλη. Συνεπώς μια ανοιγμένη μπουκάλια Μαυροδάφνης αυτού του τύπου μπορεί να ξανακλεισθεί με το φελλό της και να μείνει αρκετές ημέρες χωρίς να πάθει τίποτα. Από την άλλη μεριά, επειδή παλαιώνεται ως το κορυφωμα του μπουκέτου που προκαλείται από την οξείδωση, το κρασί δεν έχει τίποτα να κερδίσει από το χωρίς οξυγόνο περιβάλλον που δημιουργεί το μπουκέτο της φιάλης. Ωστόσο οι κανονισμοί της ονομασίας δεν απαιτούν να παρασκευάζεται η Μαυροδάφνη Πατρών με τη διαδικασία του Clauss.

Το Imperial της Clauss αναγνωρίζεται από το βαθύ ρουμπινί προς το κεχριμπαρι χρώμα του, προοδευτικά με κιτρινωπούς δακτυλίους στις παρυφές. Το μπουκέτο ενσωματώνει σημάδια δρυός: ευωδιές τόσο από κεράσι όσο και από βανίλια μπορούν να γίνουν αισθητές. Εμφάνης είναι επίσης η οσμή καψαλισμένων φρουτοσακχάρων: εκδηλώνοντας αρώματα αποξηραμένων φρούτων, ιδίως σταφίδας. Η αρωματική γεύση συνήθως προβάλλει αυτό το καψάλισμα περισσότερο από την όσφρηση, και μερικές φορές φτάνει

ως το σημείο να παίρνει μια σοκολατένια όψη, μια εντύπωση στην οποία συμβάλει η μόνιμη αίσθηση της τανίνης.

Λόγω του παλιού και ειδικού δεσμού της με τη Μαυροδάφνη Πατρών, η Αχαΐα - Κλάους εύκολα μπορεί να κάνει υποψήφιους πελάτες να παραβλέπουν άλλους προμηθευτές αυτού του κρασιού. Εντούτοις το 14 βαθμών κρασί της Πατραϊκής, που παλαιώνεται δύο μέχρι τέσσερα χρόνια σε δρύινα βαρέλια και ίσως μοιάζει περισσότερο με την Αχαϊκή Μαυροδάφνη πριν ο Clauss εμφανιστεί επί σκηνής, ασφαλώς δεν είναι δυνατό να αγνοηθεί. Μήτε πρέπει να προσπερνάμε τα κρασιά του Μπουτάρη, του Καμπά και του Νικολάου με την εσφαλμένη αντίληψη ότι, κατά κάποιο τρόπο, δεν είναι γνήσια Μαυροδάφνη.

Δύο άλλα κρασιά φέρουν την ονομασία της Πάτρας στο εμπόριο: το Μοσχάτο Πατρών και το Μοσχάτο Ρίου Πατρών. Και τα δύο παρασκευάζονται εξολοκλήρου από την ποικιλία μοσχάτο άσπρο, που έχει φτάσει κι αυτή από τα Ιόνια νησιά και λέγεται κοινώς μοσχούδι στην Αχαΐα. Η ζώνη ονομασίας του Μοσχάτου Πατρών καλύπτει μια ευρεία λοφώδη περιοχή ανατολικά της Πάτρας, από την ακτή ως τους νότιος πρόποδες του όρους Παναχαϊκού, αλλά και προς τα νοτιοδυτικά, περιλαμβάνοντας προς αυτή τη κατεύθυνση περίπου την ίδια έκταση με τη ζώνη ονομασίας Μαυροδάφνη Πατρών.

Οι φίρμες Αχαΐα - Κλάους, Νικολάου και Πατραϊκή έχουν παραγάγει κρασιά με ονομασία Μοσχάτου Πατρών. Το πορτοκαλί - χρυσαφί Μοσχάτο Πατρών της Αχαΐα - Κλάους διακρίνεται για τη φινέτσα του, ιδιαίτερα αξιοσημείωτη στην αρωματική της διαύγεια. Η παραλλαγή του Νικολάου με την ετικέτα του ίδιου ονόματος μπορεί να διεκδικήσει σημαντικές ιδιομορφίες, όπως θα μπορούσε κανείς να αντιληφθεί κοιτάζοντας απλά την περίπλοκη διαβάθμιση των χρωμάτων του, που περιλαμβάνουν το καφετί - πορτοκαλί με μια κλίση προς το πρασινωπό - κίτρινο. Το Μοσχάτο Ρίου της Πατραϊκής έχει ένα χρυσοκίτρινο χρώμα και μια έντονα ευωδιαστή λουλουδένια οσμή, αν και γίνεται αισθητή με μια τάση προς τα θερμά γλυκά μπαχαρικά όπως το μοσχοκάρυδο.

Η Πάτρα προσφέρει επίσης ξηρά κρασιά που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις ανάγκης μιας άσβεστης δίψας, και μερικά απ' αυτά έχουν τα προσόντα για μια ονομασία προελεύσεως. Οι κανονισμοί της ονομασίας αναφέρονται σε αρετσίνωτα λευκά κρασιά παρασκευασμένα από σταφύλια της ποικιλίας ροδίτης, που καλλιεργούνται σε μια ευρύτερη περιοχή της αχαϊκής υπαίθρου, η οποία εκτείνεται νότια και ανατολικά πίσω από την πόλη.

Η φίρμα Κουρτάκης της Αττικής εμπορεύεται με την ετικέτα Κούρος ένα κρασί της ονομασίας με ελαφρότερο σώμα. Υπάρχουν και δύο άλλες παραλλαγές από τις φίρμες Cavinο και Παρπαρούσης με τις ετικέτες Πάτρα και Δροσαλίσ αντίστοιχα. Είναι κρασιά πολύ ελαφρά, αλλά και πικάντικα επίσης, αν και μέσω αρχόμενης καυστικότητας. Όλα τα ξηρά κρασιά με ονομασία Πατρών φέρουν χρονολογία τρύγου, και αξίζει τον κόπο ν' αναζητήσει κανείς μια φιάλη που έχει ηλικία περίπου δύο ετών μετά τον τρύγο.

Στο ακραίο ανατολικό τμήμα του νομού Αχαΐας, ακριβώς βόρεια της Αρκαδίας, η ημιορεινή περιοχή των Καλαβρύτων είχε καλή φήμη τόσο για τα κόκκινα όσο και για τα λευκά κρασιά της.

Διάφορες σκούρες ποικιλίες σταφυλιών καλλιεργούνται στα Καλάβρυτα, κυρίως όμως το λιανομαύρουδο και το χοντρομαύρουδο. Η Πατραϊκή χρησιμοποιεί αυτά τα σταφύλια, μαζί με λίγα σταφύλια μαυροδάφνης που καλλιεργούνται έξω από τη ζώνη ονομασίας Μαυροδάφνη Πατρών, για να παρασκευάσει το ερυθρό *Santa Laura* κρασί της. Το *Santa Laura* είναι ένα κρασί 12 βαθμών με χρονολογία τρύγου, παλαιωμένο επί ένα χρόνο τουλάχιστον σε δρύινα βαρέλια, που συνήθως αξίζει να μένει στην κάβα για τρία ως πέντε χρόνια πέρα από τη χρονολογία τρύγου.

Μια λευκή ποικιλία, που ήταν κάποτε σημαντική γύρω από τα Καλάβρυτα, είναι το λαγόρθι.

Κεφάλαιο 16

Κρασιά και η Ηπειρώτικη Ιστορία τους

Ὅγκω βοιτρούεντι φέρων σφριγώσαν οπάρην
και πίτον αντικέλευθον ἔλιξ ἔστεψεν οπάρης
συμφερτοῖς σκιάωσα περισκεπές ἔρνος ἰάμνοις
και φρένα Πανός ἔτερπε· τινασσομένους δε Βορῆι
ακρεμόνας πελάσσα παρ' ἀμπελόεντι κορύμβω
αιμοβαφῆς ἐλέλιζε κόμην εὐώδεα πεύκη.

Διονυσιακά (12, 313-8)

Ἡ γένεση τῆς ἀμπελοουργίας στην Ἡπειρο εἶναι σκοτεινὴ. Τίποτα συγκεκριμένο δε γνωρίζουμε ἀπὸ τῆς ἀρχαίης πηγῆς. Ὡστόσο, ἀν ἐπισκοπήσουμε τῆς περιοχῆς γύρω ἀπὸ τὴν Κόνιτσα, κοντὰ στην ἀλβανικὴ μεθόριο, ὅπου ἀκόμα σῆμερα τὰ κλίματα μερικῆς φορῆς ἀναρτῶνται ἀπὸ τὰ δέντρα, εἶναι δύσκολο νὰ μὴ σκεφτοῦμε πὼς ἡ ἀμπελοουργία εἶναι μὴ δραστηριότητα με σημαντικὴ παράδοση πίσω τῆς.

Ἡ Ἡπειρος ἔχει δεχτῆ πολὺ σκληρὰ τὸ πλήγμα τῆς μετανάστευσης ἀνὰ τὰ χρόνια γιὰ αὐτὸ εἶναι λογικὸ ἡ παραγωγή κρασιοῦ νὰ εἶναι σε χαμηλὰ ἐπίπεδα ποσότητας. Τὰ κρασιά τῆς ὁμῶς ἀν μὴ τι ἄλλο ἔχουν δικὸ τους χαρακτήρα μοναδικὸ, καθὼς ἀνὰ τὰ χρόνια οἱ επαφῆς με τὴν Κέρκυρα πρὸς τὰ δυτικὰ και με τὴν Μακεδονία ἀπὸ τὰ ἀνατολικά ἦταν περιορισμένες ἀπὸ τὴ μὴ, λόγω τῶν ελάχιστων ἀνεπτυγμένων θαλάσσιων μεταφορῶν κι ἀπὸ τὴν ἄλλη, λόγω τοῦ φοβεροῦ φράγματος τῆς παρεμβαλλόμενης οροσειρᾶς τῆς Πίνδου. Ἔτσι ἐκτὸς ἀπὸ μερικῆς ἐπιφανησιακῆς ποικιλίης που καλλιεργοῦνται στα παράλια τῆς Ἡπειρος ἀκολούθησε δικὴ τῆς πορεία, ἀμπελοουργικὰ.

Ἰωάννινα

Κατὰ τὴν διάρκειά τῆς τουρκοκρατίας ἡ πόλη τῶν Ἰωαννίνων ἦταν ἓνα ἀξιόλογο κέντρο ἐμπορίου, κουλτοῦρας και μάθησης, ἀκόμα και κάτω ἀπὸ τὴν κυριαρχία τοῦ Ἀλή, ὁ ὁποῖος ἔχοντας ἀνεξαρτητοποίηση τὴ θέση τοῦ ἀπὸ τὸν Σουλτάνο, εἶχε ἀναπτύξει ἓνα δημιουργικὸ κλίμα στην εὐνοούμενὴ τοῦ πόλη. Ρητὸ τῆς ἐποχῆς γνωστὸ μέχρι τῆς μέρες μας εἶναι τὸ ἐξῆς: Γιάννενα, πρῶτα στα ἄρματα, στα γρόσια και στα γράμματα. Ὁ πληθυσμὸς τῆς, ἀπὸ ἐλληνορθόδοξους χριστιανούς, Ἑλληνοεβραίους κι Ἀλβανούς Μουσουλμάνους, κατὰ κανόνα εὐημεροῦσε, και ἀνάλογες ἦταν κι οἱ ἀνάγκες τοῦ σε κρασί, ἀν λάβουμε ὑπόψη πὼς ἀκόμα κι οἱ Ἀλβανοί, που εἶχαν

προσηλυτιστεί στο Ισλάμ χωρίς μεγάλο ενθουσιασμό, ήταν αδιάνδροποι κρασοπότες.

Τα κλήματα καλλιεργούνταν σε λοφώδεις περιοχές μέσα στα όρια της πόλης, ιδίως στον λόφο του Αγίου Γεωργίου, και στα κοντινά χωριά προς δυτικά, ιδιαίτερα γύρω από το Γραμμένο. Όταν όμως ιδρύθηκε η Ζίτσα, ένα χωριό μόλις είκοσι χιλιόμετρα βορειοδυτικά, οι κάτοικοι των Ιωαννίνων άρχισαν να αναζητούν κυρίως προς αυτή την κατεύθυνση, την πηγή της εκλεκτής ποιότητας των κρασιών τους. Εκεί πήγαιναν οι Εβραίοι για να παρασκευάσουν το τελετουργικό κρασί τους.

Ζίτσα

Η Ζίτσα ιδρύθηκε στις αρχές του 15^{ου} αιώνα, στέκεται παράμερα λίγες εκατοντάδες μέτρα πάνω στην πλαγιά μιας μεγάλης ορεινής προεξοχής που σηκώνεται μέσα από ένα έδαφος ήδη υπερυψωμένο, έτσι που το υψόμετρο φτάνει περίπου τα 700 μέτρα πάνω από τη θάλασσα. Οι πλαγιές της όμως είναι στραμμένες προς τη μεριά του Ιονίου και δέχονται την επίδραση των θαλάσσιων ανέμων, έτσι ώστε έχει ήπιο χειμώνα και δροσερό καλοκαίρι. Μάλιστα χρησιμοποιούταν από τους κατοίκους των Ιωαννίνων ως θέρετρο μακριά από την υγρασία των Ιωαννίνων για την ίαση χρόνιων πυρετών.

Οι πρώτοι κάτοικοι φύτεψαν κλήματα στο βραχώδες, ασβεστολιθικό, επικλινές έδαφος ολόγυρα στο χωριό και χαμηλότερα σε υψόμετρο κατά προσέγγιση μέχρι 500 μέτρων. Φυτεύτηκαν διάφορες ποικιλίες σταφυλιών, σπουδαιότερη από τις οποίες ήταν η λευκή ντεμπίνα, που είχε πιθανώς πολύ παλιά προέλευση, αν και παραμένει ασαφής, επειδή εξακολουθεί να υπάρχει σύγχυση γύρω από το όνομά της. Όποια κι αν είναι η προέλευση του ονόματος, η νοτιότερη εμφάνιση της ντεμπίνας παραδοσιακά συνδέεται με τη Ζίτσα. Είναι γνωστό από τα ταξιδιωτικά βιβλία των Δυτικών ότι διάφορα είδη κρασιού παρασκευάζονταν άλλοτε στη Ζίτσα. Είναι γνωστό από τα ταξιδιωτικά βιβλία των Δυτικών ότι διάφορα είδη κρασιού παρασκευάζονταν άλλοτε στη Ζίτσα, μεταξύ των οποίων κι ένα ρετσινωμένο λευκό κρασί, κι ένα άλλο αρωματισμένο με αφίνθιον (αψιθιά), αλλά και τα δύο έχουν πλέον εξαφανιστεί από την τοπική παράδοση. Ωστόσο, το κρασί που κυριάρχησε στην τοπική παράδοση και τελικά εκτόπισε όλα τα άλλα είδη, ήταν ένα ημίξηρο και περισσότερο ή λιγότερο αεριούχο ροζέ, για το οποίο χρησιμοποιούσαν κόκκινες ποικιλίες σταφυλιών μαζί με τη ντεμπίνα κι ίσως μερικές άλλες λευκές ποικιλίες.

Το κρασί της Ζίτσας απέκτησε τυχαία τον αεριούχο χαρακτήρα του, όταν οι πρώτοι χωρικοί διαπίστωσαν ότι τα σταφύλια τους δεν ήταν δυνατό να ωριμάσουν πλήρως υπό τις τοπικές κλιματολογικές συνθήκες. Γι' αυτό και προς το τέλος της περιόδου ανάπτυξης μάζευαν τα κλαδιά του κλίματος και τα έδεναν προς τα πάνω, εκθέτοντας έτσι τις ρόγες απευθείας στο ηλιακό φως για να επισπεύσουν την ωρίμανση, και να πετύχουν και κάποιο παραγίνωμα. Ο μούστος που έβγαινε από αυτά είχε τόσο υψηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρο, ώστε η ζύμωση δεν ήταν δυνατόν να ολοκληρωθεί κατά το σύντομο διάστημα ανάμεσα στον τρύγο, που γινόταν τέλη Σεπτεμβρίου ή αρχές

Οκτωβρίου, και τις πρώτες ψύχρες του χειμώνα που έφτανε νωρίς εξαιτίας των ανέμων που φυσούσαν από την Πίνδο, οπότε το κρύο σταματούσε τη δράση των ενζύμων στο μούστο. Την άνοιξη θα ξανάρχιζε η ζύμωση του κρασιού δίνοντας άφθονο ανθρακικό αέριο, που ο χωρικοί έμαθαν να παγιδεύουν μέσα στα βαρέλια, έτσι ώστε το αέριο να διατηρείται μέχρι τον επόμενο τρύγο, όταν το κρασί είχε όλο καταναλωθεί. Επειδή, ακόμα και τότε, ήταν σπάνιο να έχει υποστεί ζύμωση όλο το περιεχόμενο σάκχαρο, το τυπικό κρασί ήταν ημίξηρο. Επίσης το χρώμα του ήταν ροζέ, ή ξανθοκόκκινο όπως το περιγράφουν οι Ζιτσιώτες, εφόσον η οινοποίηση της ντεμπίνας γινόταν συνήθως μαζί με τις μαυρειδερές ποικιλίες βλάχικο και μπεκάρι, με τις φλούδες και τα κοτσάνια.

Η παραδοσιακή φήμη της Ζίτσας της εξασφάλισε ονομασία προελεύσεως αμέσως μετά την καθιέρωση του ελληνικού συστήματος ονομασιών το 1971, αλλά όχι για το ροζέ που κυριαρχεί στην παράδοσή της. Μόνο λευκά κρασιά, είτε ξηρά, είτε αφρώδη ημίξηρα, μπορούν να διεκδικήσουν την ονομασία, και μόνο η ποικιλία ντεμπίνα εγκρίνεται για την παραγωγή τους. Προς το παρόν, μόνο περί τα 120 εκτάρια είναι φυτεμένα με ντεμπίνα στη ζώνη της ονομασίας, που περιλαμβάνει και τα γειτονικά χωριά Καρίτσα, Κληματαριά, Πρωτόπαππας, Γαβρισιοί και Λιγοψά. Συνολικά οι καλούμενοι αμπελώνες της περιοχής είναι περίπου 400 εκτάρια.

Κρασιά εμφιαλώνονται από την Ένωση Γεωργικών Συνεταιρισμών Ιωαννίνων και από την ιδιωτική φίρμα «Μοναστήρι Ζίτσα». Το *Cuvée de Balthazar* αυτής της τελευταίας, ένα κρασί με ονομασία προελεύσεως, είναι ένα κρασί το οποίο, αν το προλάβει κανείς σε νεαρή ηλικία, δεν αφήνει αμφιβολίες για το πώς θα μπορούσε η Ζίτσα να έχει αποκτήσει καλή φήμη για την παραγωγή λευκού κρασιού. Η Ένωση παράγει ένα παρόμοιο κρασί με την ετικέτα «Ζίτσα».

Τα φυσικά αφρώδη λευκά που φέρουν ονομασία προελεύσεως είναι καινούργια στο ρεπερτόριο της Ζίτσας, αν και βεβαίως έχουν προκύψει από την παλιά ροπή της περιοχής προς το διοξειδίο του άνθρακα. Αντιπροσωπευτικά κρασιά του είδους αυτού διαθέτει σήμερα στην αγορά η Ένωση με την ετικέτα «Ζίτσα», ενώ η φίρμα Μοναστήρι Ζίτσα χρησιμοποιεί την ετικέτα «Lord Byron». Έχουν επίσης παραχθεί κρασιά χωρίς την ονομασία, για τα οποία χρησιμοποιήθηκαν κόκκινα σταφύλια μαζί με την ποικιλία ντεμπίνα. Όλα τα αφρώδη, με ονομασία ή χωρίς παράγονται με τη μέθοδο *cuvée close* κι έχουν εκείνη την ιδιαίτερη ελαφρά οξύτητα κάτω από την αεριούχα σύστασή τους, εξαιτίας της οποίας δεν είναι ίσως κρασιά κατάλληλα για καναπεδάκια με μαύρο χαβιάρι.

Το ημίξηρο αεριούχο ροζέ κρασί που βρίσκεται στο επίκεντρο της ζιτσιώτικης παράδοσης, κάθε άλλο παρά έχει ξεχαστεί στην περιοχή, και παραμένει πράγματι το δημοφιλέστερο είδος κρασιού στα περίχωρα. Συνήθως είναι ένα κρασί που δεν αντέχει καθόλου στην αποθήκευση. Η ένωση προσφέρει ένα κρασί αυτού του τύπου με την ετικέτα Αρχόντισσα, το οποίο δεν παραμένει στο ξύλο και παρασκευάζεται μ' ένα ελάχιστο ποσοστό από την ποικιλία *cabernet sauvignon*, τώρα που αυτός ο Σεβάχ ο θαλασσινός των σταφυλιών κατάφερε να φτάσει ακόμη και στην άγρια Ήπειρο. Το

Αρχόντισσα έχει χρώμα ωχρό τριανταφυλλί, πολύ ελαφρό σώμα και σπινθήρισμα που μοιάζει κάπως με του μηλίτη. Προτιμώ σαφώς το κρασί κυρά Φροσύνη της φίρμας Μοναστήρι Ζίτσα, που είναι ένα πλήρως ημι-αφρώδες κρασί, το οποίο παράγεται με ζύμωση κόκκινων και λευκών σταφυλιών με τις φλούδες σε κλειστό βυτίο και εμφιαλώνεται αφού μείνει ένα χρόνο σε δρύινα βαρέλια. Το ποικιλιακό μίγμα είναι περίπου 80% ντεμπίνα και από 10% βλάχικο και cabernet sauvignon.

Προς το παρόν η ένωση παράγει περίπου 6000 εκατόλιτρα ετησίως, από τα οποία τα δύο πέμπτα είναι ροζέ. Όλα τα εμπορικά κρασιά της Ζίτσας, είτε λευκά είτε ροζέ, αφρώδη ή μη - αφρώδη, είναι 11 - 11,5 βαθμών οινοπνεύματος.

Πρέπει να υποδείξουμε τη δοκιμή ενός πολύ διαφορετικού είδους εμφιαλωμένου κρασιού της Ζίτσας, ενός ροζέ που παρασκευάζει ο Δημήτριος Σιάτρας από την Καρίτσα. Ο Σιάτρας φτιάχνει το κρασί στο σπίτι του, χρησιμοποιώντας μόνο αγορασμένα σταφύλια, που τα περισσότερα προέρχονται από τους αμπελώνες της Καρίτσας και τα υπόλοιπα κυρίως από τα γειτονικά χωριά, αλλά και έξω από τη ζώνη της ονομασίας. Το κρασί διατίθεται μόνο γύρω από τη Ζίτσα και στα Γιάννενα όπου ο Σιάτρας έχει ένα δικό του κατάστημα. Το ροζέ του Σιάτρα γυρίζει πίσω σε μία προφανώς πρωιμότερη παράδοση του ζιτωτικού κρασιού.

Μέτσοβο

Η Αρίστη, βορείως της Ζίτσας και πέρα από τη μέση του δρόμου προς την παραμεθόρια πόλη της Κόνιτσας, είναι γνωστή για το μη αφρώδες ροζέ της, που παρασκευάζεται κατά μέγα μέρος από την κυρίαρχη ποικιλία ντεμπίνα μαζί με το μπεκάρι, αν και παίζουν κάποιο ρόλο και διάφορες λευκές ποικιλίες που είναι φυτεμένες σε πολύ μικρή έκταση, όπως η βότοκα (ένα αρκετά κοινό ηπειρώτικο σταφύλι που αλλού λέγεται συνήθως βοτζίκι). Γύρω στην Κόνιτσα βρίσκονται κόκκινα μπρούσκα κρασιά από μπεκάρι, σήμερα όμως δεν παράγονται σε μεγάλες ποσότητες. Βορειοανατολικά της Κόνιτσας, το ψηλό ορεινό χωριό της Μόλιτσας αναφέρεται πολύ ευνοϊκά για τα λευκά και τα ροδόχρωμα κρασιά του, που παρασκευάζονται από ντεμπίνα, βοτζίκι και μοσκοστάφυλο (ίσως είναι το μοσχόμαυρο της μακεδονικής Σιάττισας), και πιθανώς άλλες ποικιλίες. Ωστόσο, είναι κυρίως η κωμόπολη του Μετσόβου, ανατολικά των Ιωαννίνων και σχεδόν στην κορυφή της Πίνδου, που συζητείται στους ελληνικούς οινολογικούς κύκλους, παρά το γεγονός ότι η παραγωγή της δεν είναι πολύ μεγαλύτερη από άλλων ηπειρωτικών κοινοτήτων. Θελκτικά τοποθετημένο ανάμεσα σε σειθαλή δάση, σε υψόμετρο 1150 μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας, το Μέτσοβο βρίσκεται κοντά στην ηπειρωτική πόλη της Θεσσαλίας, διαμέσου της Πίνδου. Είναι στην καρδιά της ελληνικής χώρας των Βλάχων, όπου οι κάτοικοι μιλούν ακόμα, εκτός από τα ελληνικά, και μία λατινογενή διάλεκτο, αρρωμανική λεγόμενη, ή απλώς «βλάχικη», που συγγενεύει με την ρουμανική και θυμίζει την εποχή της ρωμαϊκής κυριαρχίας στα Βαλκάνια. Με την συγχώνευση ο βλάχικος πληθυσμός υποχώρησε σε ελάχιστους θύλακες, ανάμεσα στους οποίους

σπουδαιότερο είναι το Μέτσοβο. Οι Βλάχοι συνδέονται κυρίως με ποιμενικές ασχολίες παρά με την αμπελουργία, αλλά η αμπελουργία και η οινοπαραγωγή αποτελούσαν αναπόσπαστο μέρος της ζωής του Μετσόβου στο παρελθόν. Μέχρι πριν από 50 χρόνια, το χωριό είχε σχεδόν 150 εκτάρια αμπελώνων που αφανίστηκαν στη συνέχεια από τη φυλλοξήρα και δε ξαναφυτεύτηκαν.

Η κινητήρια δύναμη πίσω από την ανασυγκρότηση είναι η οικογένεια Αβέρωφ, από τις πρώτες του Μετσόβου. Παρά τις εθνικές πολιτικές τους δραστηριότητες, οι Αβέρωφ, πάντα μεριμνούσαν για τη πατρογονική τους κοινότητα, κυρίως μέσω του ιδρύματος Τοσίτσα, που είναι οργανωμένο για να διαχειρίζεται τα κληροδοτήματα ενός μετσοβίτη μετανάστη στην Ιταλία που διέθεσε πολλά χρήματα για κοινωφελή έργα.

Έπειτα από αρκετές δεκαετίες διακοπής κάθε αμπελουργικής δραστηριότητας, οι Αβέρωφ φύτεψαν κλήματα στο Μέτσοβο το 1964. Το ξηρό κόκκινο κρασί ανήκε στην παλιά παράδοση του χωριού, και οι Αβέρωφ αποφάσισαν να εμμείνουν στην παράδοση τουλάχιστον ως αυτό το σημείο. Όμως αντί να φυτέψουν τις παλιές τοπικές ποικιλίες, όπως το βλάχικο, οι Αβέρωφ εισήγαγαν το cabernet sauvignon πιστεύοντας ότι θα δοξάσουν το μετσοβίτικο όνομα. Το πρώτο κρασί παρασκευάστηκε το 1966, με όλη την επεξεργασία, παλαιώση και τελική εμφιάλωση στο σπίτι των Αβέρωφ. Κατόπιν, οι Αβέρωφ, μέσω του ιδρύματος Τοσίτσα φρόντισαν για την κατασκευή της κάβας του Μετσόβου, το 1975.

Τα σταφύλια μεταφέρονται στη κάβα στην εποχή του τρύγου, που γίνεται ανάμεσα στο τρίτο δεκαήμερο του Σεπτεμβρίου και το πρώτο του Οκτωβρίου. Μετά τη σύνθλιψη των σταφυλιών ο μούστος μένει με τις φλούδες επί έξι περίπου μέρες, έπειτα οι φλούδες αφαιρούνται και η ζύμωση συνεχίζεται άλλες τρεις βδομάδες. Το κρασί που προκύπτει με 11,7 βαθμούς οινοπνεύματος, παλαιώνεται σε μικρά δρύινα βαρέλια για τέσσερα περίπου χρόνια πριν από την εμφιάλωση με την ετικέτα Κατώγι.

Κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του '80 το Κατώγι κατέλαβε καλή θέση σε ορισμένους δυτικοευρωπαϊκούς διαγωνισμούς κρασιού και απέκτησε έναν αριθμό εγκωμιαστικών γραμμάτων και πιστοποιητικών.

Η Κατώγι Οινοποιητική είναι σήμερα μία σύγχρονη επιχείρηση που λειτουργεί με τη δομή της ανώνυμης εταιρίας, διατηρώντας συγχρόνως τη χροιά της οικογενειακής επιχείρησης. Οι κύριες εγκαταστάσεις της εταιρίας είναι ένα συγκρότημα κτιρίων έκτασης 2500 τ.μ. που βρίσκονται στις ανατολικές παρυφές του Μετσόβου. Οι ιδιόκτητοι και συνεργαζόμενοι με την εταιρία αμπελώνες στο Μέτσοβο, εκτάσεως 200 στρεμμάτων, βρίσκονται σε υψόμετρο 900 - 1000 μέτρων, σκαρφαλωμένοι στις πλαγιές της Πίνδου και είναι οι πιο ορεινοί αμπελώνες στην Ελλάδα. Εκτός από την cabernet sauvignon που αναφέραμε άλλες καλλιεργούμενες ποικιλίες είναι cabernet franc, merlot, traminer και chardonnay. Προϊόντα της εταιρίας εκτός από το Κατώγι Αβέρωφ, το οποίο προέρχεται από συνδυασμό cabernet sauvignon και αγιωργήτικο, είναι το κήμα Αβέρωφ, τοπικός μετσοβίτικος ερυθρός ξηρός, επίσης Κατώγι Αβέρωφ λευκός ξηρός καθώς και το Traminer που

αποτελεί μια ποικιλιακή επιλογή. Δεν πρέπει να ξεχάσουμε να αναφέρουμε το τσίπουρο Κατώγι Αβέρωφ.

Το κρασί στην λαϊκή παράδοση

Μελετήσαμε το κρασί κατά τη διάρκεια της αρχαιότητας και των επόμενων περιόδων της Ελλαδικής ιστορίας για να έχουμε μια σφαιρική εικόνα του ταξιδιού του οίνου στους αιώνες. Παρακάτω παραθέτουμε μερικές πτυχές της ηπειρώτικης λαογραφικής τέχνης γύρω από το σταφύλι, το αμπέλι και το κρασί. Εκφραστής της ηπειρώτικης δημιουργίας και μάρτυρας όλων αυτών, το δημοτικό τραγούδι, καθώς κι οι παροιμίες και τα αινίγματα που συνόδευαν κάθε φάση της δημιουργίας του κρασιού.

Από τη Μεταμόρφωση του Σωτήρος, που αρχίζουν να γλυκαίνουν κάπως τα σταφύλια, ως τον τρυγητό, 10-15 Σεπτεμβρίου, ανάλογα με τον καιρό είχαν γλέντια στα αμπέλια με ψητά, κι άλλα φαγώσιμα κι άφθονα ποτά, ρακί και κρασί. μετά το φαγοπότι, το κρασί και το ρακί έλυναν τις γλώσσες κι άρχιζε το τραγούδι. το επόμενο δημοτικό είναι ένα υπόδειγμα τραγουδιού.

« Μπαίνω μεσ' τ' αμπέλι σα νοικοκυρά
να κι ο νοικοκύρης πόρχεται κοντά.
-Έλα, νοικοκύρη, να τρυγήσουμε
κόκκινα σταφύλια να πατήσουμε
και στη Βενετιά να τα πουλήσουμε,
γρόσια και φλουριά να καζαντίσουμε
και μικρά κορίτσια να προικίσουμε»

Τρύγος. Κατά τη διάρκεια του τρύγου, δεν σταματούσαν τα τραγούδια. Παραθέτουμε δυο χαρακτηριστικά καθώς και παροιμίες κι αινίγματα.

“- Αμπέλι μου πλατύφυλλο και κοντοκλαδεμένο
ψηλή, λιανή βεργούλα μου με τα πλατιά τα φύλλα,
για δεν ανθείς, για δεν καρπείς, σταφύλια για δεν κάνεις;
θα σε πουλήσ' αμπέλι μου, και θα σε παζαρέψω.
- Μη με πουλάς, αφέντη μου, και μη με παζαρέψεις.
Να βάλεις νιούς στο σκάψιμο, γερόντους να κλαδεύουν
κι αυτά τα λιανοκόριτσα, να με κορφολογάνε
κι αν δεν ανθίσω τρεις φορές κι αν δεν καρπίσω πέντε
να κόψεις τις βεργούλες μου και να με ξεριζώσεις.”

Στο τραγούδι που ακολουθεί ξεχειλίζει όλος ο πόνος εκείνων που περιμένουν να γυρίσει από την ξενιτιά ο αγαπημένος τους.

-Αμπέλι μου πλατύφυλλο και κοντοκλαδεμένο,
δέσε σταφύλια κόκκινα, να μπω να σε τρυγήσω.
Να κόψω σταφύλι ραζακί και μοσχομυρωδάτο,

Να κάνω αθάνατο κρασί μοσχοβολιά γιομάτο,
Όποιος το πει δροσίζεται και πάλι το ζητάει.
Μέσ' τα κατώγια τα βαθιά σα μύσχο να το κρύψω,
Να το φυλάξω για χρονιές, να το φυλάξω μήνες,
Ώσπου ν' αρθεί μίαν Άνοιξη, ν' αρθεί ένα καλοκαίρι,
Να γείρει από τη ξενιτιά ο κύρης ο καλός μου.
Να κατεβώ μεσ' την αυγή να πιάσω τ' άλογό του,
Να τον φιλήσω αγκαλιαστά στα μάτια και στο στόμα,
Να τον κεράσω, αμπέλι μου, τ' αθάνατο κρασί σου,
Της ξενιτιάς τα βάσανα να παν, να τα ξεχάσει.

Χαρακτηριστικά είναι τα παρακάτω ανιγμένα εμπνευσμένα από το κρασί και το αμπέλι.

“Άσχημη μάνα, όμορφο παιδί και τρελό αγρόνι” (το αμπέλι, τα κλήματα και το κρασί)

“Άσπρος γαμπρός
κόκκινη νύφη
πέντε την κρατούν
κι ένας την ξεπεζεύει” (το σταφύλι, τα δάκτυλα, του χεριού, το στόμα)

“Ο γιος μου ο μεθύστακας
με τα πολλά ζωνάρια” (το βαρέλι)

“Όσο είναι έξω ησυχάζει
κι άμα μπει μέσα φουρτουνιάζει (το κρασί)
Παροιμίες σχετικές με το κρασί, τα αμπέλια και τα σταφύλια:
“Ο ύπνος θρέφει το παιδί κι ο ήλιος το μοσχάρι
και το κρασί το γέροντα τον κάνει παλικάρι ”

“Όσοι μήνες έχουν ρό
το κρασί θέλει νερό”

“Το κρασί, σ' όποιον παραπίνει, τρόπους γουρουνιού
μυαλό κοκόρου δίνει”

“Δεν πίνουν Τούρκοι το κρασί
το πίνουν οι Ρωμαίοι*,
το πίνει κι η φτωχολογιά
να λησμονούν τα χρέη”
(*Ρωμαίοι= Ρωμιοί, Έλληνες)

“Μάης άβρεχος μούστος άσωτος”

“Καλό κρασί, κακό κεφάλι”

Είδη σταφυλιών (ποικιλίες)

Τα περισσότερα κλήματα της περιοχής γεννούσαν σταφύλια ντεμπίνα, μεγάλα με πολλά σπειριά κατάλληλα για κρασί, φτενοφλούδικα και γλυκά. Δεν προσβάλλονταν εύκολα από τη “μελούρα”. Την καταπολεμούσαν με το θειάφισμα.

Άλλα είδη σταφυλιών ήταν τα μαυρούδια που χωρίζονταν στα μικρόσπειρα και τα μεγαλόσπειρα. Τα μικρόσπειρα γλύκαιναν γρηγορότερα, αλλά επειδή ήταν λιγυστά δεν τα έκοβαν πριν από τον τρύγο. Τα άφηναν να πατηθούν με τα υπόλοιπα. Έδιναν στο κρασί βαθύ κόκκινο χρώμα. Το ίδιο γινόταν και με τα μεγαλόσπειρα. Μετά το πάτημα κρατούσαν λίγα για τον οντά (καθιστικό). Τα γερά σταφύλια κρατούσαν μέχρι τα Χριστούγεννα συνηθιζόταν στις σπιτικές κληματαριές να αφήνουν κάποια σταφύλια μέχρι και την Πρωτοχρονιά για φάγωμα.

Το βοτσίκι ή βετσίκι, ασπροκόκκινο με κοκκινωπό κοτσάνι, τραγανό, γλυκό, μακρουλόσπειρο. Ήταν σταφύλι αντοχής και μπορούσε να διατηρηθεί αρκετό καιρό κρεμασμένο.

Το μπεκάρι, νυχάτο. Πούλα το λέγανε στο Δολό, από το παρδαλό κοκκινόξανθο χρωματισμό του και το νυχάτο σπειρί του. Το είδος αυτό σπάνιζε. Αργούσε να ωριμάσει. Στον τρύγο το μάζευαν σε ξεχωριστά καλάθια και το είχαν για κρέμασμα σε τιμητική μάλιστα θέση, στη μέση του οντά και στις τέσσερις γωνιές του.

Το λιανόσπειρο, άσπρο σταφύλι ήταν καλό για κρασί.

Οι περγουλιές ήταν γεμάτες από ροζακί σταφύλι κοκκινόχρωμο, με στενόμακρες και μεγάλες ρώγες.

Τα πιο μεγάλα από αυτά τα έβαζαν μέσα σε σακούλες πάνινες να μη τα τρώνε τα μελίτσια και κρατιόταν μεσοχείμωνα.

Κεφάλαιο 17

Κρασιά του Κόσμου

Κύπρος

Η Κύπρος είναι μεταξύ των παλαιότερων χωρών που παράγουν κρασιά. Οι ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται είναι το ξυνιστέρι, μαύρο, μοσχάτο, Μαλάγα κι η σουλτανίνα.

Κυπριακά Λευκά

White Lady, Fair Lady, Blonde Lady, Kolossi white, Arsinoe, white dry, Aphrodite, Four Ages, Jupiter.

Κυπριακά Ροζέ

Rose Lady, Pink Lady, Mirto, Four Ages, Roselia, Saint Panteleimon.

Κυπριακά κόκκινα

Dark Lady, Olympus, Red dry, Κοκκινέλι.

Κυπριακά γλυκά

Emva cream, Olympus medium sherry, Commanderie, santa Marina

Γαλλία

Από την εποχή του Μεσαίωνα μέχρι σήμερα, παραδοσιακά η Γαλλία παράγει τα καλύτερα και περιφημότερα κρασιά στον κόσμο και κατέχει την πρώτη θέση στην Ευρώπη, στην παραγωγή κι εξαγωγή κρασιών.

Οι κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Γαλλίας είναι:

1. Alsace-Αλοατία: Παράγει κυρίως ελαφρά ξηρά κρασιά με δυνατό bouquet. Γνωστά κρασιά της περιοχής είναι το Riesling, Traminer, Sylvanez, Muscat, Tokay, Pinot gris, Chasselas.

2. Jura-Γιούρα: Παράγει κόκκινα, λευκά κι αφρώδη κρασιά. Τα πιο γνωστά είναι: Arbois, château chalon, Etoile.
3. Bourgogne-Βουργουνδία: η περιοχή της Βουργουνδίας καλύπτει περίπου 200 χιλιόμετρα εδάφους μεταξύ των πόλεων Dijon και Lyon και χωρίζεται σε τρεις υποπεριοχές:
 - a. Chablis
 - b. Côte d'Or
 - c. Bourgogne sud με τις περιφέρειες: Chalonnais, Mâconnais, Beaujolais
4. Côtes du rhônes: Είναι η περιοχή από την Avignon μέχρι την Lyon κατά μήκος του Ροδανού ποταμού. Από τα καλύτερα κρασιά της περιοχής είναι: Côte-Rôtie, Cornas, Tavel (κόκκινα) και Château-Grillet, Heritage, Saint-Peray (λευκά)
5. Bordeaux-Μπορντώ: Bordeaux claret είναι το όνομα που χρησιμοποιείται για το κρασί που παράγεται σε αυτή την περιφέρεια κι είναι χωρίς αμφιβολία το πιο φημισμένο κρασί στον κόσμο. Η περιοχή χωρίζεται σε πέντε οινοπαραγωγικές περιοχές:
 - a. Medoc
 - b. Graves
 - c. Sauternes
 - d. Saint Emillion
 - e. Pomerol
6. Val de Loire. Είναι η περιοχή του ποταμού Λίγηρα. Γνωστά κρασιά της περιοχής είναι: Chinon, Saumur, Muscadet, Vouvray
7. Champagne: Η περιοχή της Καμπανίας παράγει την περίφημη σαμπάνια. Γνωστές μάρκες είναι: Mœt et chadon, J.Bollinger, Heidsieck Charles, Heidsieck & Co Monopole, Louis Roederer, Laurent Perrier, Mercier, Mœt & Chandon Dom Pegignon, Martel & Co, Mumm (G.H)& Co Gordon Rouge 1962, Mumm (G.H) & Co Gordon Rouge Brut, Perrier Fils & Co Pommery & Greno.
8. Cognac: Η γνωστή περιοχή παραγωγής των ομώνυμων brandies.
9. Armagnac: Η περιοχή παραγωγής των Armagnacs.

Ιταλία

Η Ιταλία είναι μία από τις μεγαλύτερες οινοπαραγωγικές χώρες του κόσμου. Παράγει κόκκινα, ροζέ, λευκά κι αφρώδη κρασιά και κατέχει ένα

σημαντικό μερίδιο στην διεθνή αγορά. Οι κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Ιταλίας είναι:

1. **Piemonte:** Η πιο γνωστή οινοπαραγωγική περιοχή της Ιταλίας. Εδώ παράγεται το περίφημο Asti Spumante, αφρώδες κρασί, από την ποικιλία Μοσχάτο. Άλλα γνωστά κρασιά είναι: Barolo, Barbaresco, Catinara, Carerma, Nebiolo, Freisa, Fara και Dolceto.
2. **Lombardia:** Με τα γνωστά κρασιά, Sassella, Grumello, Veneto, Soave, Bardolino, Inferno από την ποικιλία Nebbiolo.
3. **Toscana:** Παράγει κυρίως κόκκινα κρασιά: Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Chianti.
4. **Emilia-Romagna:** Τα κυριότερα κρασιά της περιοχής είναι: Lambrusco, Orvieto, Torgiano, Frascati
5. **Campagna:** Παράγει κυρίως βαρύσωμα κρασιά: San Severo, Torre Quarto Locorotondo, Ciro, Falerno, Lacryma Christi.

Στη Σικελία παράγεται το περίφημο γλυκό κρασί Marsala και στη Σαρδηνία το Malvasia.

Γερμανία

Η Γερμανία φημίζεται κυρίως για τα λευκά της κρασιά. Παράγει επίσης κόκκινα και αφρώδη, τα Sekt. Οι κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Γερμανίας είναι:

- α. Κατά μήκος του ποταμού Ρήνου - Rheingau - Rheinhessen - Rheinpfalz

Τα κρασιά της περιοχής του Ρήνου ονομάζονται Hocks κι οι φιάλες τους έχουν πάντοτε σκούρο καφέ χρώμα.

Γνωστές μάρκες Hocks είναι: Rudesheimer, Niersteiner, Oppenheimer, Deidesheimer, Forster.

- β. Κατά μήκος του ποταμού Μοζέλου - Mosel - Saar - Ruwer

Οι φιάλες των κρασιών του Μοζέλου έχουν πράσινο χρώμα και γνωστές μάρκες είναι: Berrnkasteler Doktor, Piesporter Lay, Zell, Saarburger, Kaseler.

- γ. Στην κάτω Φρανκονία: - Franken - Wüttenberg - Baden

Οι φιάλες της περιοχής είναι μικρές και στρογγυλές.

Ισπανία

Η Ισπανία είναι η τρίτη οινοπαραγωγική χώρα στην Ευρώπη. Παράγει κόκκινα, ροζέ και λευκά κρασιά, τα οποία εξάγονται με το όνομα της περιοχής προέλευσής τους. Οι κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Ισπανίας είναι:

1. Rioja: Age reserva, crisol, Monopole, viña sol, Rioja Ambar, Monte Real (λευκό), Age Reserva, viña Real Reserva, Royal Reserva κόκκινο.
2. Navarra: Blanco Fino Campanas λευκό, Castillo de Tiebas κόκκινο.
3. Cataluna: Kraliner, Viña Augusta, Jaime serra blanco(λευκό), René Barbier Reserva, Jaime serra rosada, (κόκκινο).
4. Aragon: Musen cleto (ροζέ), Don Ramon, Duque de Sevilla (κόκκινο)
5. Levante: Candia, Castillio de Liria (λευκά), Oro viejo, Sol y luna(ροζέ), Don Garcia (κόκκινο)
6. La Mancha: vino corriente, Fino Valdepénas, Valdepénas 1o Ano (λευκό), Mistella (ροζέ), Rumosol(κόκκινο)
7. Andalucia: Atalya, Jerez dulce, Jerez seco Oro, Armada cream, Malaga blanco dulce, Malaga Lacrima christi, τύπου sherry.
8. Leon: Fondousal Reserva 1965 (λευκό), Vino Roa, Rauda viejo (ροζέ), Roa Tinto (κόκκινο).

Πορτογαλία

Η Πορτογαλία είναι σημαντική οινοπαραγωγική χώρα και φημίζεται για τα πορτό της. Χωρίζεται στις παρακάτω οινοπαραγωγικές περιοχές:

1. Miño
2. Oporto- Douro
3. Dão
4. Bucelas
5. Colares
6. Setubal

Στο νησί Μαδέρα της Πορτογαλίας παράγεται το περίφημο γλυκό επιδόρπιο κρασί Madeira.

Βιβλιογραφία

- Διονύσιος Αλετράς. *Ο οίνος από της αρχαιότητας μέχρι σήμερα*, έκδοση 1966
- Pierre Grimal. *Λεξικό της ελληνικής και ρωμαϊκής μυθολογίας*.
- *Οινολογία*, Δ' έκδοση, Ηράκλειο 1994
- Miles Lambert Gócs. *Τα Ελληνικά Κρασιά - Οδοιπορικό στη χώρα του Διονύσου*
- Νίκος Μάνεσης. *The Greek wine book*, έκδοση 2000.
- Steven Kolpan, Bryan H. Smith, Michael A. Weiss. *Exploring wine, The Culinary Institute of America's Complete Guide to Wines of the World*.
- Hugh Johnson, Simon and Schuster. *Vintage (The story of wine)*.
- Νίκος Θ. Υφαντής. *Το αμπέλι στη λαϊκή παράδοση*, Ιωάννινα 1996.
- Οινοποιείο Ζίτσας. *Το ζιτσιώτικο Κρασί*
- Ελευθερίας Πρινιανάκη Τζωρακολευτεράκη. *Διεύθυνση και Τεχνική Μπαρ Ποτά*.
- Ευάγγελος Αβέρωφ. *Με Λογισμό και με Όνειρο*.
- Ιωάννης Βαγιάνος. *Πρακτική αμπελουργία οινολογία*, Αθήνα 1986.
- Δρ. Ιωάννης Ρούμπος. *Σύγχρονη αμπελουργία*, Βόλος 1996, Εκδόσεις Ωρες.
- Μανόλης Ν. Σταυρακάκης. *Μαθήματα γενικής και ειδικής αμπελουργίας*, Εκδόσεις Πανεπιστημίου Πατρών, Πάτρα 1994.
- Κώστας Κούσουλας. *Αμπελουργία*, Αθήνα 1995.
- Περιοδικό, Τουρισμός κι Οικονομία. Τεύχη 87, 92, 93, 94, 96, 101, 103.
- Ηλεκτρονικές διευθύνσεις:
 1. www.oineas.gr
 2. www.oinotel.gr
 3. www.triama.com/greek.eviva
 4. www.daviscollege.com